



D8 PRO

**Manuale di installazione, uso e IT
manutenzione**
(Istruzioni originali)

**User, installation and servicing EN
instructions**
(Original instructions)

**Installations-, Bedienungs- und DE
Wartungsanleitung**
(Übersetzung der Originalanleitung)

**Manuel d'installation, d'utilisation FR
et d'entretien**
(Instructions originales)

**Manual de instalación, uso y ES
mantenimiento**
(Instrucciones originales)

**Macchina caffè
professionale**

**Professional coffee
machine**

**Professionelle
Kaffeemaschine**

**Machine à café
professionnelle**

**Máquina de café
profesional**



Congratulazioni per aver acquistato un prodotto SANREMO: ogni nostro articolo è frutto di un'attenta ricerca, in costante collaborazione con gli amanti del caffè di tutto il mondo. Ecco perché è per noi estremamente importante la tua opinione: grazie alla tua esperienza e collaborazione sapremo migliorare ogni giorno di più, per ottenere sempre il meglio in ogni creazione SANREMO.

SANREMO, think about it.

Congratulations for having purchased a SANREMO product: each of our products is the result of careful research, in constant collaboration with coffee lovers from all over the world. That's why your opinion is extremely important to us: thanks to your experience and collaboration we will be able to improve every day, to always get the best in every SANREMO creation.

SANREMO, think about it.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf eines SANREMO Produkts: Jeder unserer Artikel ist das Ergebnis einer sorgfältigen Forschung in ständiger Zusammenarbeit mit den Kaffeeliebhabern weltweit. Daher ist uns Ihre Meinung äußerst wichtig: Dank Ihrer Erfahrung und Zusammenarbeit können wir uns jeden Tag weiter verbessern, um bei jeder Entwicklung einer SANREMO stets das beste Resultat zu erhalten.

SANREMO, think about it.

Nous vous félicitons d'avoir acheté un produit SANREMO : chacun de nos articles est le fruit d'une recherche attentive, en collaboration permanente avec les amateurs de café du monde entier. Voilà pourquoi votre opinion est extrêmement importante pour nous : grâce à votre expérience et collaboration nous saurons nous améliorer de jour en jour pour obtenir toujours le meilleur de chaque création SANREMO.

SANREMO, think about it.

Enhorabuena por haber elegido un producto SANREMO: cada uno de nuestros artículos es el resultado de un cuidadoso estudio, en constante colaboración con los amantes del café de todo el mundo. Por ello, para nosotros es sumamente importante tu opinión: gracias a tu experiencia y colaboración sabremos mejorar cada día más, para conseguir siempre lo mejor en cada creación SANREMO.

SANREMO, think about it.

IoT

Inquadra il codice QR con l'APP Sanremo Machines per collegare la tua D8 PRO.

Frame the QR code with the Sanremo Machines APP to connect your D8 PRO.

Scannez le code QR avec l'application Sanremo Machines pour connecter votre D8 PRO.

Scannen Sie den QR-Code mit der Sanremo Machines APP, um Ihren D8 PRO zu verbinden.

Escanea el código QR con la APP Sanremo Machines para conectar tu D8 PRO.

ITALIANO	4
ENGLISH	74
FRANÇAIS	144
DEUTSCH	214
ESPAÑOL.....	284

IT Costruttore

EN Manufacturer

DE Hersteller

FR Fabricant

ES Fabricante

SANREMO
COFFEEMACHINES

SANREMO coffe machines s.r.l.

Via Giacomo Bortolan, 52

31050 Vascon di Carbonera (Treviso) ITALY

Tel. +39.0422.498900 - Fax.+39.0422.448935

www.sanremomachines.com

info@sanremomachines.com

PLACA DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

El aparato dispone de una plaqueta de identificación en la que se indican sus datos. Es preciso cerciorarse de que el producto la tenga, de lo contrario comunicárselo inmediatamente al fabricante y/o al vendedor.

Los aparatos sin plaqueta no se deben usar, so pena de exención de toda responsabilidad por parte del fabricante.

Es aconsejable anotar los datos del aparato en la tabla siguiente para facilitar cualquier informe a la red de ventas.

SANREMO COFFEEMACHINES mod _____ type _____ _____ W _____ V _____ N _____ Hz S.N. _____ boiler 1: _____ P.max: _____ boiler 2: _____ water supply: _____		MADE IN ITALY Via G. Bortolan, 52 31050 VASCON (TV) ITALY   
--	--	--

Sigla	Descripción	Valor
mod	Modelo	
type	Identificación de la máquina	
W	Potencia	
V	Tensión de alimentación	
N	Monofásico / Trifásico	
HZ	Frecuencia	
S.N.	Número de matrícula	
P. max	Presión máxima	
boiler 1	Presión máxima caldera 1	
boiler 2	Presión máxima caldera 2	
water supply	Presión de la red de alimentación	
(A)	Identificación certificaciones	

Este manual es propiedad de SANREMO coffee machines s.r.l.

No se puede reproducir, divulgar, traducir a ningún idioma, transferir o copiar de ninguna manera, ni siquiera parcialmente, incluso en soportes magnéticos o mecanografiados, a terceros sin el consentimiento escrito de SANREMO coffee machines s.r.l.

© TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS

SOLICITUDES E INFORMACIÓN

Para cualquier solicitud o información adicional sobre el uso de la máquina, sobre asuntos no mencionados en este manual o para asistencia técnica, ponerse en contacto con el servicio de asistencia de SANREMO coffee machines s.r.l. utilizando los siguientes datos:

SANREMO coffe machines s.r.l.
Via Giacomo Bortolan, 52,
31050 Vascon di Carbonera (Treviso) ITALY
Tel. +39.0422.498900
Fax.+39.0422.448935
www.sanremomachines.com
info@sanremomachines.com

ALMACENAMIENTO

Colocar una copia cerca de la máquina a disposición inmediata del usuario y guardar la segunda en un lugar adecuado para su conservación.

En caso de pérdida o deterioro, solicitar otros ejemplares del manual a SANREMO coffee machines s.r.l.

Este manual corresponde al estado de la máquina en el momento de su desarrollo.

Nótese que según la legislación vigente, el manual de instrucciones es parte integrante de la máquina, por lo que debe acompañarla siempre que se traslade.

ÍNDICE GENERAL

1	ADVERTENCIAS GENERALES.....	289
1.1	SEÑALES	290
1.2	USO PREVISTO	290
1.3	USO INAPROPIADO PREVISIBLE.....	291
1.4	PERSONAL.....	291
1.5	REFERENCIAS NORMATIVAS	292
1.6	RIESGO DE INCENDIO	292
1.7	RIESGO DE EXPLOSIÓN	292
1.8	NIVEL SONORO	292
1.9	VIBRACIONES.....	292
2	SEGURIDAD.....	293
2.1	ETIQUETAS DE SEGURIDAD	293
2.2	DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD	293
2.2.1	DISPOSITIVOS MECÁNICOS DE SEGURIDAD	293
2.2.2	DISPOSITIVOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS DE SEGURIDAD	293
2.3	ÁREAS DEL OPERADOR.....	294
2.4	ÁREAS CON RIESGO RESIDUAL	294
3	DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA	295
3.1	ESTRUCTURA	296
3.1.1	LEYENDA COMPONENTES	297
3.1.2	EQUIPAMIENTO	298
3.2	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	299
3.2.1	TAMAÑO.....	300
4	TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN.....	301
4.1	CONTROL A LA RECEPCIÓN	301
4.2	DESEMBALAJE DE LA MÁQUINA	301
4.3	ELEVACIÓN DE LA MÁQUINA.....	303
4.3.1	MANIPULACIÓN MANUAL.....	303
4.3.2	MANIPULACIÓN POR MEDIOS MECÁNICOS	303
5	INSTALACIÓN.....	304
5.1	CONDICIONES AMBIENTALES.....	304
5.2	CONDICIONES DEL LUGAR DE INSTALACIÓN	304
5.2.1	SUPERFICIE DE APOYO.....	304

5.2.2	REQUISITOS ELÉCTRICOS	305
5.2.3	REQUISITOS HÍDRICOS.....	305
5.3	ESPACIOS MÍNIMOS DE INSTALACIÓN	305
5.4	CONTROLES PRELIMINARES	306
5.5	CONEXIONES	306
5.5.1	CONEXIÓN HIDRÁULICA	306
5.5.2	CONEXIÓN ELÉCTRICA	308
5.5.3	PURGA INTERCAMBIADOR CALDERA	310
6	PRIMERA PUESTA EN MARCHA	311
6.1	LLENADO DEL AGUA DE LA CALDERA.....	311
6.2	ENCENDIDO DE LA MÁQUINA	312
6.2.1	CALENTAMIENTO	313
6.2.2	CONFIGURACIÓN DE LAS DOSIS.....	314
7	USO	316
7.1	PANEL DE MANDOS	316
7.2	ICONOS PANTALLA	317
7.3	SUMINISTRO DEL CAFÉ	318
7.4	PREINFUSIÓN	319
7.5	PURGE/FLUSH Y DOSIS CONTINUA	319
7.6	EROGACIÓN DE VAPOR	320
7.7	SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE.....	320
7.8	AJUSTE TEMPERATURA AGUA MEZCLADA.....	321
7.9	APAGADO Y MODO ECO	321
8	MENÚ TÉCNICO.....	323
8.1	ACCESO AL MENÚ TÉCNICO USUARIO	323
8.1.1	RESUMEN MENÚ TÉCNICO DEL USUARIO	323
8.2	TECLAS MENÚ TÉCNICO DEL USUARIO.....	324
8.3	CONFIGURACIÓN TEMPERATURA CALDERA	325
8.4	TEMPERATURA GRUPOS.....	325
8.5	CONFIGURACIÓN PREINFUSIÓN.....	326
8.6	HABILITACIÓN 7 DOSIS.....	327
8.7	HABILITACIÓN PURGE/FLUSH	328
8.8	DOSIS CONTINUA O DOSIS PROGRAMADA EN K5	329
8.9	PROGRAMACIÓN DE DOSIS	329
8.10	HABILITACIÓN CALENTADOR DE TAZAS	330
8.11	BARRA DE LEDES ZONA DE TRABAJO	331

8.12	LEDES PANELES LATERALES (OPCIONAL).....	333
8.13	HABILITACIÓN MODO ECO CON TIMEOUT.....	333
8.14	AJUSTE HORA Y FECHA.....	334
8.15	PROGRAMACIÓN FRANJAS HORARIAS.....	335
8.16	LAVADO AUTOMÁTICO.....	338
8.17	CONTADORES GLOBALES.....	339
8.18	CONTADOR LAVADOS.....	341
8.19	HISTORIAL ALARMAS.....	342
8.20	ESTADO WIFI.....	343
8.20.1	RESTABLECIMIENTO WIFI.....	343
9	LIMPIEZA.....	344
9.1	ADVERTENCIAS GENERALES.....	344
9.2	LIMPIEZA DIARIA.....	344
9.2.1	ESTRUCTURA Y APOYA TAZAS.....	344
9.2.2	PORTAFILTRO.....	344
9.2.3	VARILLA DE VAPOR.....	344
9.2.4	REJILLA.....	344
9.2.5	DIFUSOR DE AGUA CALIENTE.....	344
9.2.6	GRUPO DE SUMINISTRO.....	344
9.2.7	LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE DRENAJE.....	344
9.2.8	LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE DRENAJE.....	345
9.3	LIMPIEZA GRUPOS.....	345
9.3.1	LAVADO MANUAL GRUPO INDIVIDUAL.....	345
9.3.2	LAVADO AUTOMÁTICO DE TODOS LOS GRUPOS.....	346
10	PREPARACIÓN PARA EL MANTENIMIENTO.....	348
10.1	MANTENIMIENTO PROGRAMADO.....	348
10.2	MANTENIMIENTO EXCEPCIONAL.....	349
11	ASISTENCIA TÉCNICA Y RECAMBIOS.....	349
12	ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA.....	350
12.1	ELIMINACIÓN.....	350
12.2	ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS.....	351
13	PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO: CAUSAS Y SOLUCIONES	352
13.1	ALARMAS.....	355

NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES

1 ADVERTENCIAS GENERALES

- Antes de efectuar cualquier operación en la máquina es condición necesaria haber leído y comprendido este manual;
- todas las inscripciones y advertencias aplicadas en la máquina deben considerarse parte integrante de este manual: su integridad y legibilidad deben mantenerse durante toda la vida útil de la máquina y deben restablecerse cuando se deterioren o dañen;
- este manual proporciona las instrucciones necesarias para instalar, ajustar, utilizar, realizar el mantenimiento rutinario y, por último, eliminar la máquina al final de su vida útil de forma segura;
- este manual pretende ser un complemento de las normas de seguridad vigentes en el país de utilización. En caso de duda, ponerse en contacto con su distribuidor local para obtener aclaraciones.



IMPORTANTE

El fabricante no se hace responsable de los daños materiales o personales causados por la inobservancia de las instrucciones contenidas en este manual y de las normas de seguridad vigentes en el país de utilización.



IMPORTANTE

En caso de manipulación eléctrica/electrónica o mecánica del aparato por el usuario y si el aparato se utiliza de forma negligente, la garantía decae y el fabricante se exime de toda responsabilidad, resultando el usuario ser el único responsable por lo que concierne a las autoridades de prevención de accidentes.

Al utilizar cualquier aparato eléctrico deben observarse las siguientes normas básicas:

- no tocar el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;
- no utilizar el aparato con los pies descalzos;
- no tirar del cable de alimentación para desconectar el aparato de la red de suministro eléctrico;
- no tirar ni doblar el cable de alimentación;
- en caso de avería y/o funcionamiento incorrecto del aparato, apagarlo completamente y abstenerse de cualquier intento de reparación directa. Contactar únicamente con un Servicio Técnico autorizado por el fabricante;
- para garantizar la eficacia del aparato y su correcto funcionamiento, es imprescindible seguir las instrucciones del fabricante y realizar el mantenimiento rutinario.

1.1 SEÑALES

Pictogramas en la máquina	
	Riesgo de electrocución
	Riesgo de quemaduras Riesgo de proyección de chorro caliente (vapor o agua caliente)
	Riesgo de aplastamiento
	Riesgo de incendio
	Riesgo general

Simbología del manual	
	Atención: El incumplimiento de esta nota de advertencia puede provocar fallos o un funcionamiento incorrecto. Advertencia: El incumplimiento de esta nota de advertencia puede provocar lesiones personales y/o daños materiales en la máquina.
	Información, Sugerencia, Nota. Este símbolo indica información adicional útil.
	Las operaciones de mantenimiento y puesta a punto deben ser realizadas por personal técnico autorizado.

EPI que deben utilizarse durante la manipulación, la instalación y el mantenimiento de la máquina	
	Guantes para protegerse de las piezas afiladas de la máquina o de las superficies calientes.
	Calzado para protegerse de la caída de la máquina o de partes de la misma.
	Gafas para protegerse de los chorros de agua o vapor

1.2 USO PREVISTO

La máquina objeto de este manual está diseñada para:

- preparar café exprés en taza destinado a la alimentación humana a partir de café molido en polvo introducido en el interior de los portafiltros suministrados con la máquina;
- dispensar agua caliente destinada a la alimentación humana mediante el surtidor de infusiones en el interior de recipientes de 250ml;
- dispensar vapor a través de las varillas de vapor para calentar bebidas destinadas al consumo humano de forma discontinua y en recipientes abiertos con una máxima capacidad igual a 500ml;
- almacenar las tazas vacías de café y capuchino en la superficie apoya tazas.

Cada máquina requiere un solo operador profesional. El personal operador debe estar:

- formado en el uso de la máquina;
- familiarizado con las normas de higiene;
- familiarizado con las normas de seguridad;
- capaz de manipular correctamente los productos alimenticios para los que se ha diseñado la máquina.

1.3 USO INAPROPIADO PREVISIBLE

Cualquier uso distinto del previsto se considera uso inapropiado.

En particular, se destaca:

- el uso de la máquina por personal que no haya recibido formación sobre su uso;
- el uso de la máquina por personal que haya tomado sustancias que reduzcan el tiempo de reacción;
- la alimentación de la máquina con líquidos que no sean agua potable convenientemente filtrada y ablandada;
- la introducción de productos molidos distintos del café en los surtidores de café;
- el suministro de agua caliente para la limpieza;
- la utilización de vapor para calentar líquidos no alimentarios;
- la utilización de vapor para la limpieza de objetos o superficies en general;
- el almacenamiento en la superficie apoya tazas de objetos o recipientes no aptos para entrar en contacto con productos alimenticios;
- la colocación de recipientes que contengan líquidos en la superficie apoya tazas;
- el uso de la superficie apoya tazas para secar paños o trapos, especialmente si no son adecuados para entrar en contacto con los alimentos;
- el uso de la máquina cuando está muy mojada;
- tapar las ranuras de ventilación de la máquina con cualquier objeto.

1.4 PERSONAL

Notas sobre el personal autorizado a utilizar la máquina de acuerdo con la norma IEC 60335-1 y IEC60335-2-75.

Definición de Niño: por Niño debe entenderse una persona física a la que no puede atribuirse ninguna responsabilidad legal por daños a personas, animales o bienes que se produzcan como resultado de acciones realizadas por el Niño y que deberán atribuirse al tutor legal del Niño.

En cuanto a la edad y los límites legales de la definición de Niño, es necesario remitirse a la legislación del estado en el que está instalada y se utiliza la máquina objeto de este manual.

A continuación se indican las notas relativas al personal autorizado a acercarse e interactuar con la máquina:

1. los niños deben ser supervisados para que no operen (jueguen) con la máquina (IEC 60335-1 chapter 7.12);
2. la máquina no es adecuada para ser utilizada por personas (incluidos Niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con carencias de formación o falta de experiencia, a menos que sean supervisadas e instruidas por personal responsable de su seguridad (IEC 60335-1 chapter 7.12);
3. en el caso de personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, es obligación del empresario, con la ayuda del médico competente, evaluar la idoneidad de la persona para utilizar la máquina (Directiva de máquinas);
4. la máquina debe instalarse en una zona cuyo acceso solo se permita al personal que haya sido formado sobre la máquina y esté familiarizado con su uso, prestando especial atención a las nociones de seguridad e higiene (IEC 60335-2-75 chapter 7.12.1 & 7.12.102);
5. si está previsto que la máquina pueda ser utilizada también por personal no capacitado (Appliances of the Supervised type) o que forme parte de las personas indicadas en el punto 2, la máquina debe instalarse en una zona en la que esté garantizada la vigilancia constante por parte de personal formado y familiarizado con el uso seguro de la máquina (IEC 60335-2-75 chapter 7.12.1).

1.5 REFERENCIAS NORMATIVAS

Las referencias normativas se encuentran en la declaración de conformidad de la máquina adjunta al manual.

1.6 RIESGO DE INCENDIO



RIESGO DE INCENDIO

NO utilizar agua si la máquina está encendida.

Si la máquina se incendia, proceder de la siguiente manera:

1. desconectar la alimentación eléctrica;
2. utilizar extintores adecuados al tipo de incendio en curso.

1.7 RIESGO DE EXPLOSIÓN

La máquina NO puede instalarse en zonas clasificadas como peligrosas.

1.8 NIVEL SONORO

El valor de emisión de ruido producido por la máquina está dentro de los límites legales y es inferior a <70dBA.

1.9 VIBRACIONES

La máquina no es fuente de vibraciones perjudiciales para el operador o el medio ambiente.

SEGURIDAD

2 SEGURIDAD

2.1 ETIQUETAS DE SEGURIDAD

En todas las zonas peligrosas para el operador o el técnico, hay señales de advertencia con pictogramas explicativos que deben ser observados cuidadosamente por cualquier persona que se disponga a trabajar en la máquina.



IMPORTANTE

El incumplimiento de las indicaciones de las etiquetas exime al fabricante de cualquier daño directo o indirecto a bienes o personas causado por un uso inadecuado de la máquina.



RIESGO ELÉCTRICO

Peligro de tensión activa.

Esta etiqueta se fija en todas las áreas con tensión.

No se debe realizar ninguna operación con la máquina encendida.



RIESGO TÉRMICO

Peligro de quemaduras

Esta etiqueta se fija en todas las áreas calientes.

2.2 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Existen dos tipos de sistemas de seguridad diseñados e incorporados en la máquina:

- dispositivos mecánicos de seguridad;
- dispositivos eléctricos y electrónicos de seguridad.

2.2.1 DISPOSITIVOS MECÁNICOS DE SEGURIDAD

Los dispositivos mecánicos de seguridad incluyen:

- paneles completamente cerrados con tornillos que encierran los componentes eléctricos/electrónicos y la caldera;
- superficie de trabajo con rejilla y bandeja para recoger líquidos;
- mandos situados en la parte superior de la máquina por encima de las zonas de suministro;
- válvula de alivio de la presión excesiva en el circuito de alimentación del café;
- válvula de alivio en la caldera;
- válvula de retención en el circuito hídrico.

2.2.2 DISPOSITIVOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS DE SEGURIDAD

Los dispositivos eléctricos/electrónicos de seguridad incluyen:

- interruptores térmicos en los motores;
- termostatos de seguridad para controlar el calentamiento;

2.3 ÁREAS DEL OPERADOR

La máquina es controlada por un solo operador que, durante el funcionamiento de la máquina, se encuentra frente a la misma para poder realizar fácilmente la preparación del café y otras bebidas calientes.

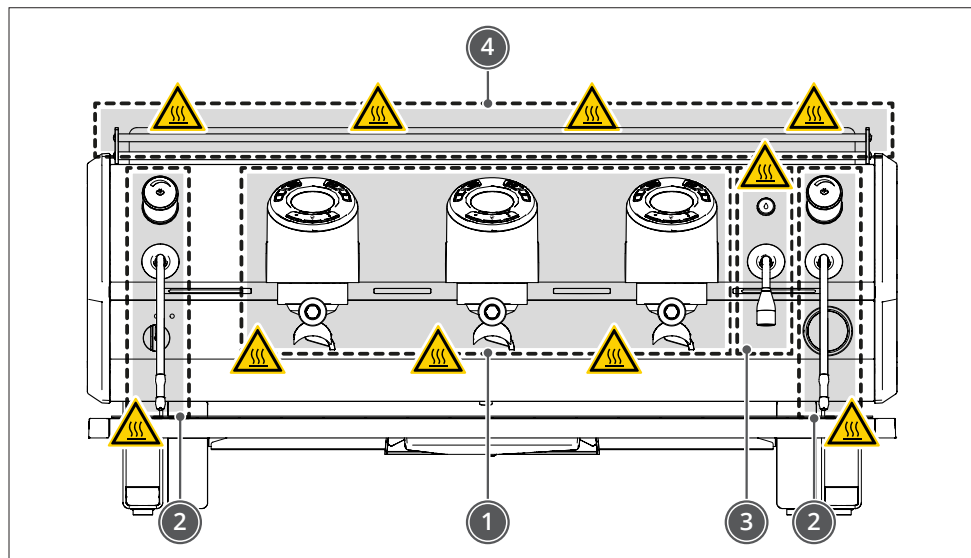
2.4 ÁREAS CON RIESGO RESIDUAL

Los riesgos residuales se gestionan mediante una formación adecuada del personal y el uso de equipos de protección individual (EPI).

Las áreas con riesgo residual son aquellas que no pueden ser protegidas debido al tipo particular de producción.

Las áreas de riesgo residual de la máquina son las siguientes:

- el área de los grupos (1), durante el suministro de café;
- el área de la varilla de vapor (2) al calentar las bebidas;
- el área de suministro de agua caliente (3);
- el área del calentador de tazas (4).



RIESGO TÉRMICO

Peligro de quemadura por piezas calientes o que puedan sobrecalentarse.

DESCRIPCIÓN

3 DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

La familia D8 PRO pertenece a la categoría de las máquinas de café exprés profesionales.

Para la preparación del café utiliza un novedoso circuito de calentamiento híbrido que permite regular la temperatura de suministro del café directamente en el surtidor, independizándola así de la temperatura de la caldera de vapor.

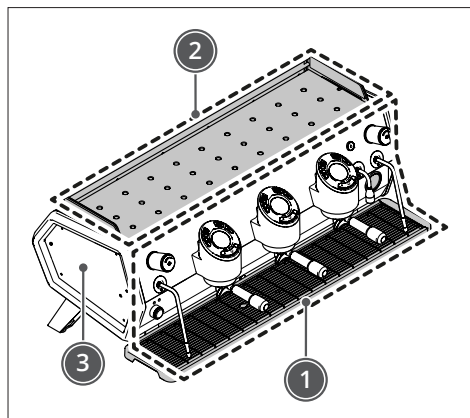
La estructura portante de la máquina es totalmente de acero y puede dividirse en tres zonas:

- la zona de trabajo (1) situada en la parte delantera de la máquina, que incluye siempre:
 - varilla de vapor izquierda accionada por un grifo mecánico;
 - de 2 a 3 grupos de suministro de café exprés que se accionan mediante los pulsadores situados encima del propio grupo;
 - varilla de suministro de agua caliente accionada mediante un pulsador electrónico;
 - varilla de vapor derecha accionada por un grifo mecánico;
 - bandeja de drenaje con rejilla de soporte para tazas o recipientes de trabajo.

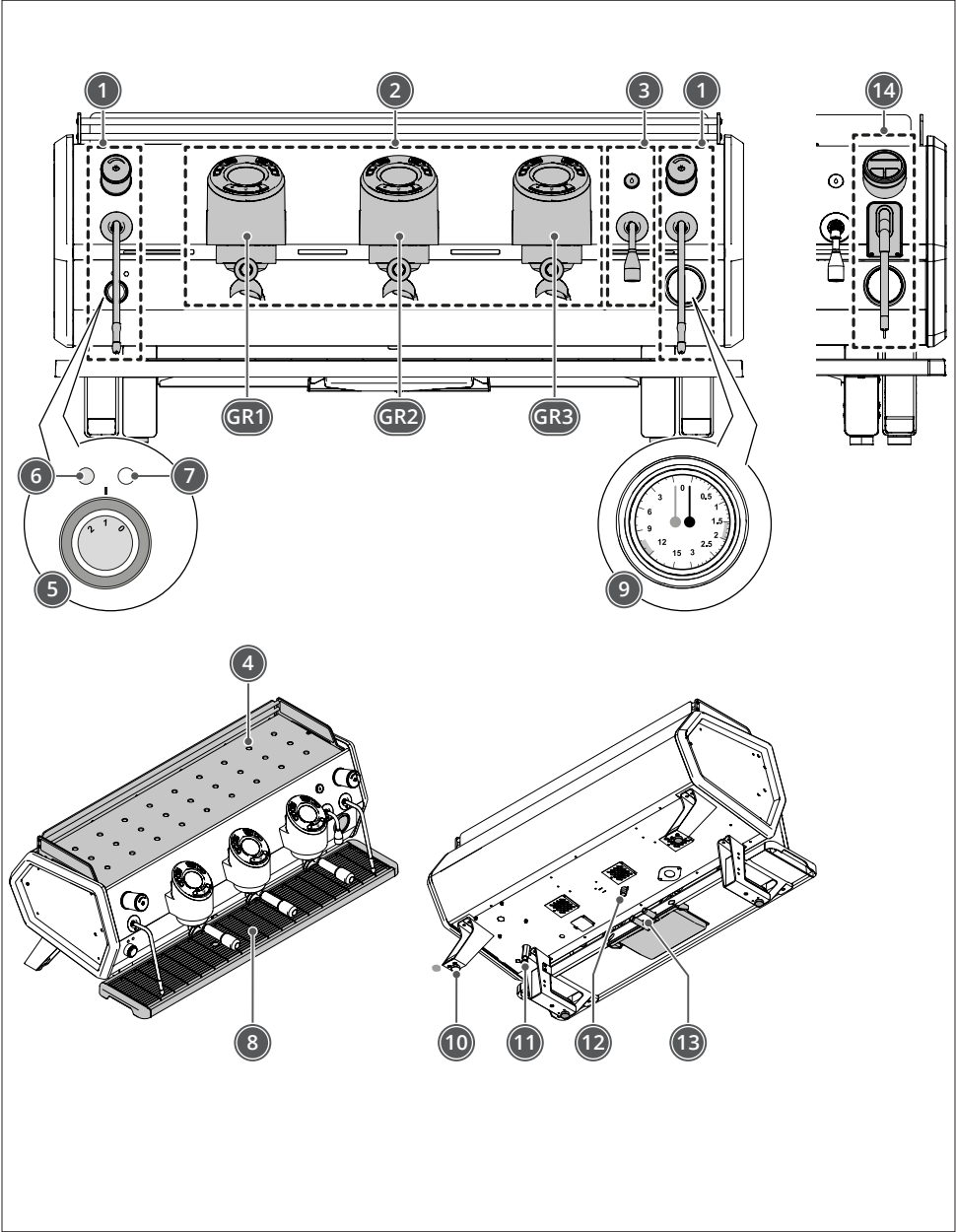
A pedido, se puede equipar esta zona con:

- iluminación adicional para mejorar la visibilidad de la superficie de trabajo;
- varilla Autosteamer para calentar y espumar automáticamente la leche y para calentar cualquier bebida a la temperatura configurada.

- La zona de almacenamiento de las tazas (2), situada encima de la máquina, incluye siempre:
 - sistema de retención de las tazas en tres lados;
 - rejillas de material plástico apto para el contacto con alimentos para apoyar las tazas;
 - bandeja (en el interior de la máquina) para recoger el agua del secado de las tazas. A petición, la superficie apoya tazas puede equiparse con una resistencia eléctrica adicional para calentar las tazas.
- La zona interior de la máquina (3), accesible únicamente al personal de mantenimiento autorizado.



3.1 ESTRUCTURA

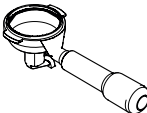
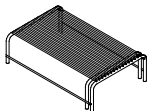


3.1.1 LEYENDA COMPONENTES

Pos.	Descripción	
1	Surtidor de vapor	Mando de vapor
		Varilla de vapor
2	Surtidor de café Configuración mínima 2 grupos máxima 3 grupos. GR1 - grupo suministro 1 GR2 - grupo suministro 2 GR3 - grupo suministro 3	Pantalla
		Filtro café
		Portafiltro
3	Surtidor de agua caliente	Pulsador
		Tubo de suministro de agua caliente
4	Superficie apoya tazas	
5	Interruptor de 3 posiciones: Posición 0 máquina apagada Posición 1 máquina bajo tensión Posición 2 máquina encendida	
6	Indicador luminoso presencia tensión (encendido en posición 1 - 2)	
7	Indicador luminoso calentador tazas ON/OFF (en su caso)	
8	Bandeja para recoger el agua residual	
9	Manómetro presión caldera y bomba	
10	Pies regulables	
11	Ajuste presión bomba	
12	Conexión entrada agua	
13	Conexión salida agua residual	
14	Varilla Autosteamer (opcional)	

3.1.2 EQUIPAMIENTO

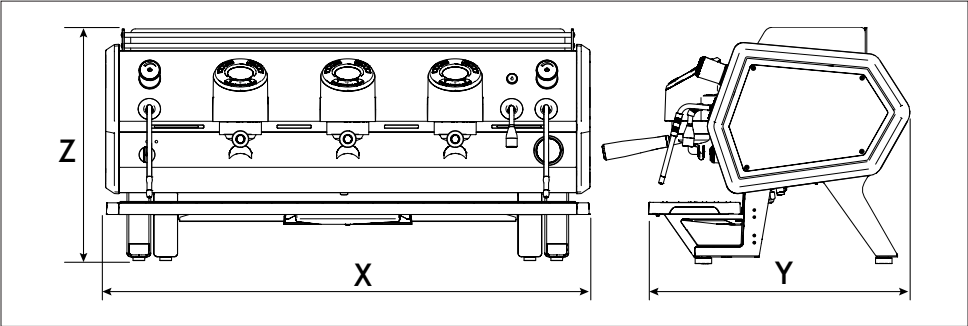
El suministro de la máquina incluye:

Accesorios de limpieza	
Cepillo	
Filtro ciego	
Accesorios de instalación	
Tubo de suministro de agua potable	
Tubo de salida del agua sucia con abrazadera de anclaje	
Accesorios para el suministro del café	
Portafiltro n. 3 portafiltros para máquina de 2 grupos n. 4 portafiltros para máquina de 3 grupos	
n. 1 filtro simple n. 1 para grupo filtro doble	
Documentación	
Manual de uso y mantenimiento	
Extra	
Rejilla espresso (solo versión TALL)	

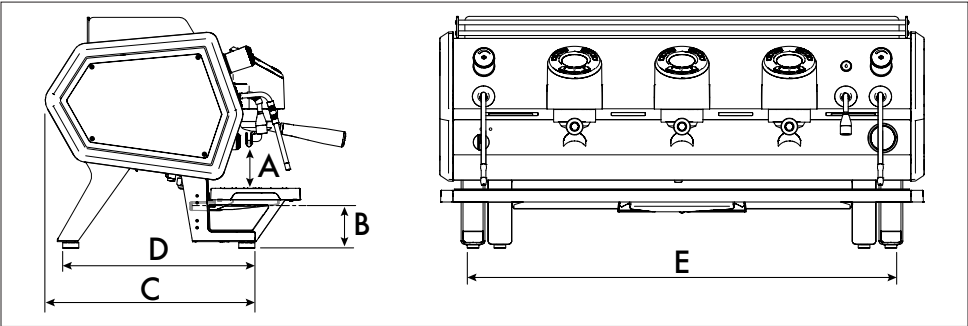
3.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DESCRIPCIÓN	U.M.	2 GRUPOS	3 GRUPOS
Capacidad caldera servicios	l	7	10
Capacidad caldera café / Intercambiador	l	- / 0,3	
Capacidad grupos independientes	l	-	
Capacidad MÁX. depósito agua	l	-	
Peso neto	kg	61,5	71,5
Peso del envío	kg	85	95
Peso de funcionamiento	kg	67	79,4
Potencia total / Potencia resistencia caldera servicios	W	4200 / 3500 (opcional) 5400 / 4500	5700 / 4500 (opcional) 6900 / 5500
Tensión de alimentación + frecuencia	V	220-240 1N ~ 380-415 3N ~ 50-60Hz	
Tensión del elemento de calentamiento de los grupos	W	300	
Potencia resistencia calentador de tazas (en su caso)	W	200	250
Potencia absorbida electrobomba	W	250	
Potencia resistencia caldera café	W	-	
Presión de funcionamiento de la caldera	Bar/MPa	0,8 : 1,5 / 0,08 - 0,15	
Presión agua de red	Bar/MPa	6 / 0,6	
Presión bomba (Calibración preestablecida)	Bar/MPa	9 / 0,9	
Rango presión erogación café	Bar/MPa	7 -12 / 0,7 - 0,12	
Presión máxima caldera café	Bar/MPa	-	
Temperatura ambiente	°C	5 - 32	
Temperatura grupo caldera programable (mín./máx.)	°C	120 - 123	
Humedad relativa sin condensación		< 70%	
Ruido	dB(A)	< 70	
Aislamiento		Solo en PRO	
Ahorro de energía		Sí	
Material caldera servicios		Acero inoxidable	
Material caldera grupo café / Intercambiador		- / Acero inoxidable	
Productividad			
Clase energética			
Caudal electrobomba	l/h	150	

3.2.1 TAMAÑO



DESCRIPCIÓN		U.M.	2 GRUPOS	3 GRUPOS
X	Longitud	mm	807	1037
Y	Profundidad	mm	554	
Z	Altura	mm	496	



DESCRIPCIÓN			U.M.	2 GRUPOS	3 GRUPOS
A	Altura desde boquilla erogación a rejilla apoyatazas	Versión STANDARD	mm	91	
		Versión TALL	mm	144	
B	Altura del desagüe a la base	mín.	mm	38	
		máx.	mm	88	
C	Profundidad de apoyo		mm	450,8	
D	Dimensión de apoyo		mm	407,5	
E	Anchura de apoyo		mm	690	
	Dimensiones calentador de tazas		cm²	1947	2547

TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN

4 TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN

EPI PREVISTOS



4.1 CONTROL A LA RECEPCIÓN

Al recibir el suministro, comprobar siempre la integridad del embalaje.

Informar al transportista de cualquier daño.



IMPORTANTE

La notificación de cualquier daño o defecto y de las faltas de conformidad debe realizarse con prontitud y, en cualquier caso, debe recibirse en un plazo de 8 días a partir de la fecha de recepción de la máquina. De lo contrario, la mercancía se considera aceptada.

4.2 DESEMBALAJE DE LA MÁQUINA

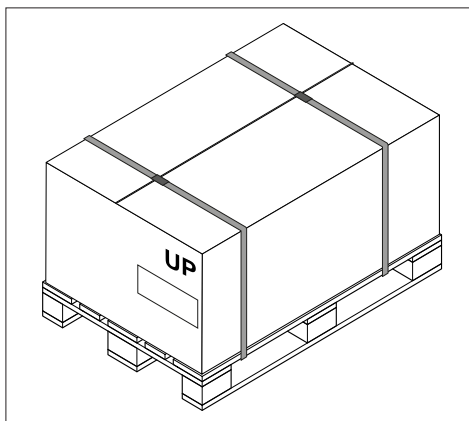


IMPORTANTE

La máquina debe ser desembalada y colocada por un técnico autorizado y especializado.

Para evitar posibles riesgos de higiene, recomendamos dejar la máquina en su embalaje hasta el momento de la instalación.

La máquina se suministra en un palet de madera protegido por cartón abierto por la parte inferior y sujeto con flejes.

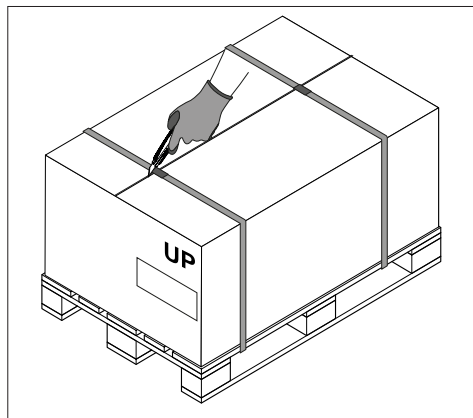


Colocar el embalaje sobre una superficie plana:

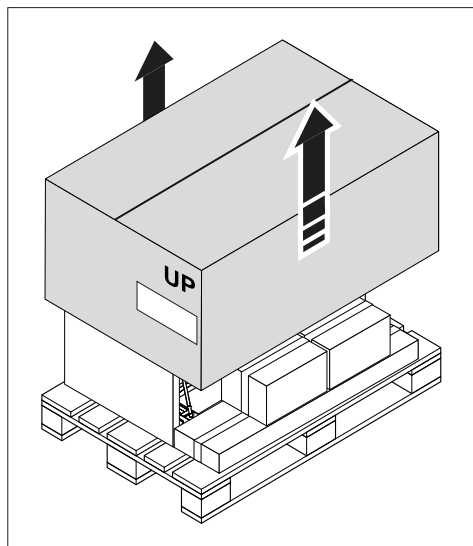
- capaz de soportar su peso;
- con espacio suficiente para caminar alrededor e inspeccionar el embalaje cerrado.

Para retirar el embalaje:

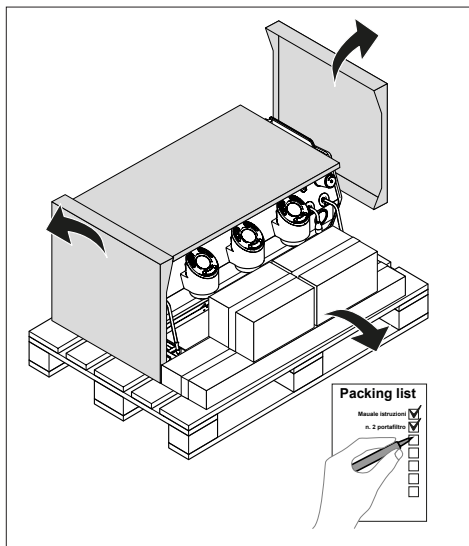
- cortar los flejes;



- retirar el cartón;



- retirar los cartones laterales de compensación;
- retirar las cajas de los accesorios;
- comprobar el contenido del embalaje.



ATENCIÓN

El embalaje debe eliminarse de acuerdo con la legislación local.

El fabricante no se hace responsable de la eliminación del embalaje.

Los componentes del embalaje pueden ser una fuente de peligro para las personas o los bienes, por lo que deben retirarse en su totalidad inmediatamente después de instalar la máquina.

4.3 ELEVACIÓN DE LA MÁQUINA



ATENCIÓN

La manipulación y el elevación de la máquina deben realizarse con la máquina sin agua, sin objetos en la superficie apoya tazas y con la bandeja de drenaje desmontada.

Consultar la normativa vigente en el país de uso para la manipulación de la máquina, en función de su peso y tamaño.

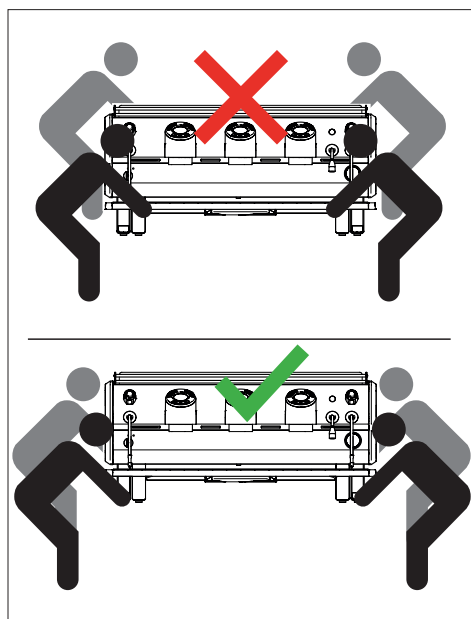
4.3.2 MANIPULACIÓN POR MEDIOS MECÁNICOS

Si se utilizan medios mecánicos para levantar la máquina, es importante que:

- la máquina esté protegida para evitar daños en la estructura;
- el sistema de elevación se elija en función del tamaño y el peso de la máquina que se va a manipular;
- la máquina se coloque de forma estable sobre el sistema de elevación.

4.3.1 MANIPULACIÓN MANUAL

Levantar la máquina sujetándola por debajo de la base o de la parte metálica de los pies.



INSTALACIÓN

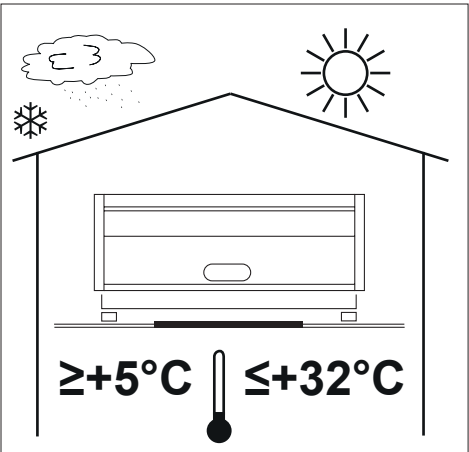
5 INSTALACIÓN

EPI PREVISTOS		
		

5.1 CONDICIONES AMBIENTALES

La elección del lugar de instalación debe tener en cuenta que la máquina:

- no puede instalarse en un entorno abierto;
- no puede instalarse en zonas donde la temperatura pueda descender por debajo de 5°C (riesgo de congelación del agua);
- no puede instalarse cerca de fuentes de calor o donde la temperatura supere los 32°C;
- no puede instalarse en zonas donde pueda estar expuesta a chorros de agua.



5.2 CONDICIONES DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

Son **responsabilidad del cliente**:

- la preparación de la superficie de apoyo;
- los requisitos eléctricos;
- los requisitos hídricos.

5.2.1 SUPERFICIE DE APOYO

La superficie de apoyo debe tener las siguientes características:

- poder soportar el peso de la máquina en condiciones de funcionamiento (con el depósito de agua lleno);
- tener dimensiones mínimas iguales a las dimensiones totales de la máquina;



Riesgo de hundimiento, caída y aplastamiento del operador.

- ser perfectamente plana; está prohibido instalar la máquina en superficies inclinadas;



Riesgo, en función de la pendiente, de deslizamiento de la máquina o, más sencillamente, de dispensación desigual del café entre las tazas al dispensar café doble.

- disponer de espacio suficiente alrededor de la máquina para garantizar la refrigeración y el mantenimiento (véase "5.3 Espacios mínimos de instalación" a pagina 305);
- estar suficientemente iluminada para funcionar con seguridad, de acuerdo con la normativa vigente en el país de utilización.

5.2.2 REQUISITOS ELÉCTRICOS

Los requisitos eléctricos son los siguientes:

- la presencia de un dispositivo de corte en la línea de alimentación eléctrica de la máquina conforme a la normativa vigente en el país de utilización;
- que el cable de la línea de alimentación eléctrica esté dimensionado de forma que garantice una tensión de trabajo correcta para la máquina cuando ésta absorba la potencia máxima;
- que la instalación eléctrica del local esté conectada a tierra.

5.2.3 REQUISITOS HÍDRICOS

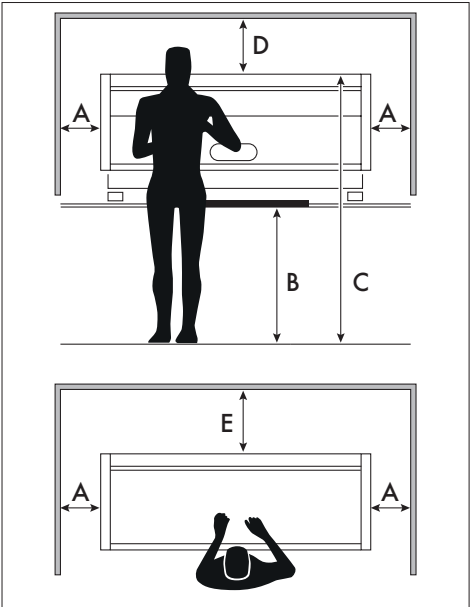
Los requisitos hídricos son los siguientes:

- un desagüe conectado a la red de alcantarillado para conectar las aguas residuales de la máquina;
- una válvula de corte en la tubería de suministro de agua, antes de la máquina, para poder aislarla de la red. Se sugiere una válvula de compuerta para poder regular el corte del suministro.

El suministro de agua debe incluir agua:

- a temperatura ambiente ($10 \div 25^{\circ}\text{C}$);
- con una dureza máxima de 5°fH (posiblemente obtenible mediante un sistema de eliminación de carbonatos);
- con un grado de impureza máximo de $60 \div 85\text{ppm}$ (posiblemente obtenible mediante la inserción de un filtro en la línea);
- un reductor de presión en caso de que la presión de suministro sea superior a 6bar ($0,6\text{Mpa}$).

5.3 ESPACIOS MÍNIMOS DE INSTALACIÓN



Ref.	Distancia	U.M.
A	≥ 50	cm
B	≥ 100	cm
C	≥ 150	cm
D	≥ 60	cm
E	≥ 5	cm

5.4 CONTROLES PRELIMINARES

Efectuar los controles preliminares de la máquina antes de la instalación:

- comprobar la integridad del cable de alimentación; si está dañado, ponerse en contacto con el centro de asistencia autorizado para que sustituyan el cable;
- comprobar que la máquina esté intacta y no tenga partes de la estructura dañadas o sueltas. La estructura es un elemento de protección que impide el contacto directo entre el operador y las partes activas de la máquina.

Si la máquina ha estado en las proximidades de 0°C, es necesario esperar un periodo de aclimatación de al menos 24 horas a 15°C antes de proceder a su instalación;



ATENCIÓN

No instalar la máquina si el cable de alimentación está gastado o dañado.

Contactar con el distribuidor autorizado local para obtener asistencia.



5.5 CONEXIONES



IMPORTANTE

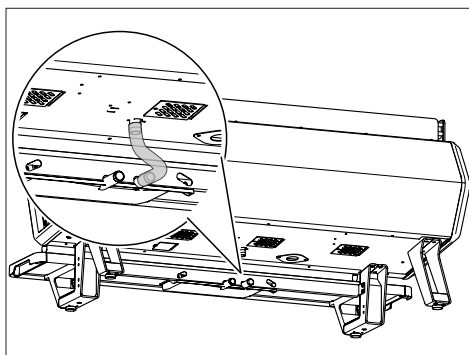
La instalación debe ser efectuada por técnicos especializados autorizados por el importador local de Sanremo.

5.5.1 CONEXIÓN HIDRÁULICA

5.5.1.1 Desagüe

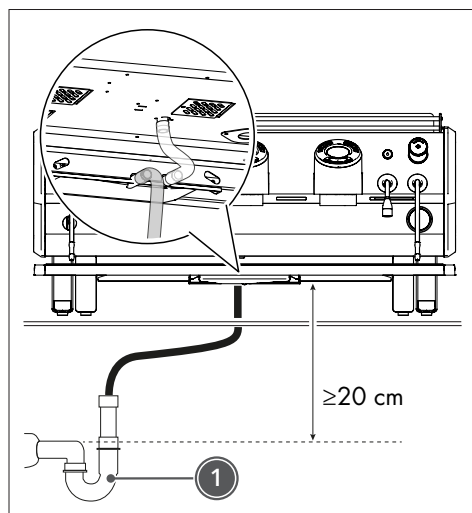
Para conectar la máquina al desagüe de aguas residuales:

- conectar el desagüe de la máquina a la bandeja de drenaje;



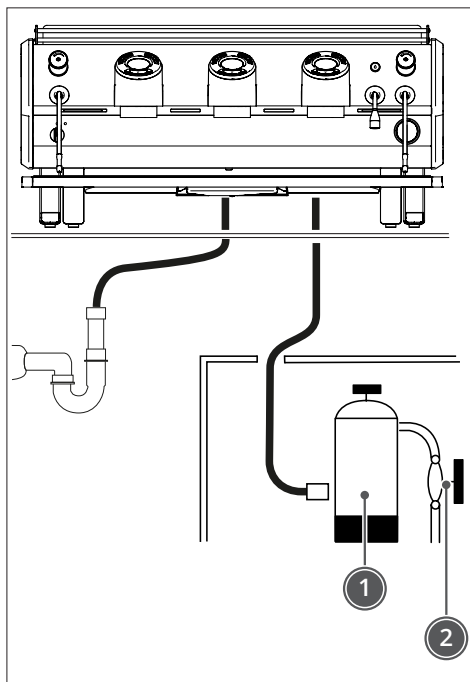
- conectar la bandeja de drenaje al desagüe previamente preparado.

La conexión debe realizarse a través de un sifón (1) que debe colocarse al menos 20 cm por debajo de la máquina.



5.5.1.2 Llenado con bomba a bordo

Si es necesario instalar un sistema de tratamiento del agua (1) para obtener la calidad de agua requerida, colocar la máquina después de dicho sistema y seguir las instrucciones de puesta en marcha del fabricante del sistema.



Se recomienda colocar el sistema después de la válvula de compuerta (2) que corta el suministro de agua.

Para la conexión a la red, la máquina está equipada con una manguera con racor 3/8" BSPP hembra giratorio.

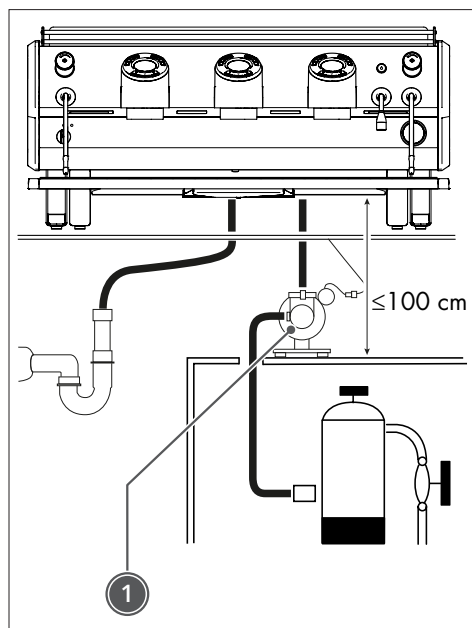
5.5.1.3 Llenado con bomba externa

Si es necesario instalar un sistema de tratamiento del agua para obtener la calidad de agua requerida colocar la máquina y la bomba externa después de dicho sistema y seguir las instrucciones de puesta en marcha del fabricante del sistema.

La bomba (1) se suministra con una base.

La distancia máxima entre la bomba (1) y la máquina no debe ser superior a 100 cm.

La bomba (1) debe instalarse considerando un espacio de al menos 5 cm a los lados y encima para garantizar una refrigeración adecuada.



5.5.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA



RIESGO ELÉCTRICO

Asegurarse de que todos los interruptores estén en la posición "0" OFF antes de proceder a la conexión eléctrica de la máquina.

La máquina debe estar conectada a un sistema de puesta a tierra conforme a las normas vigentes en el país de uso.

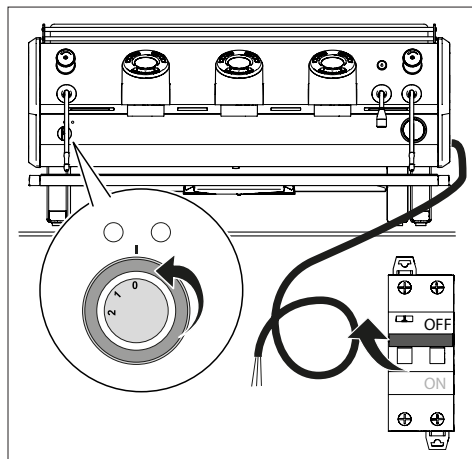
La línea de alimentación eléctrica de la máquina deberá:

- estar equipada con un interruptor de corte automático omnipolar conforme a las especificaciones de desconexión de la categoría de sobretensión III;
- estar dimensionada de forma que la caída de tensión de alimentación durante el funcionamiento a plena potencia sea inferior de un 2% de la tensión indicada en la placa de características de la máquina.

La máquina sale de la fábrica configurada para conectarse directamente a la red eléctrica.

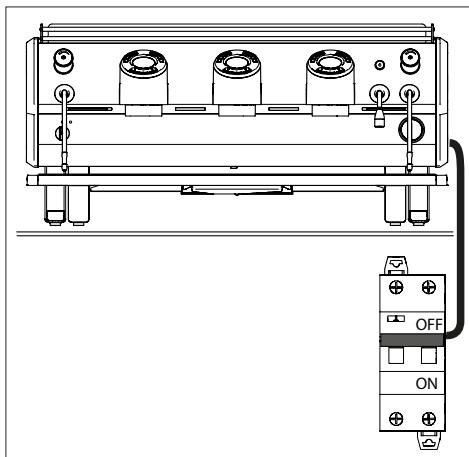
Para conectar la máquina a la red eléctrica:

- comprobar que el interruptor de la máquina esté en la posición "0";
- desconectar la línea de alimentación;

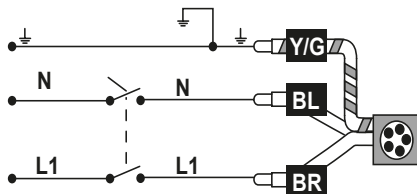


- comprobar que la tensión de red disponible en el local coincida con el valor correspondiente de la placa de características de la máquina;

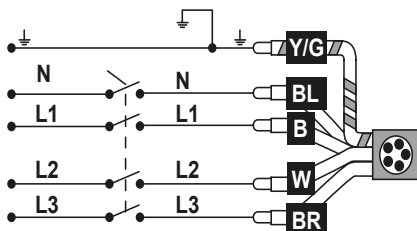
- conectar la máquina a la red eléctrica del local;



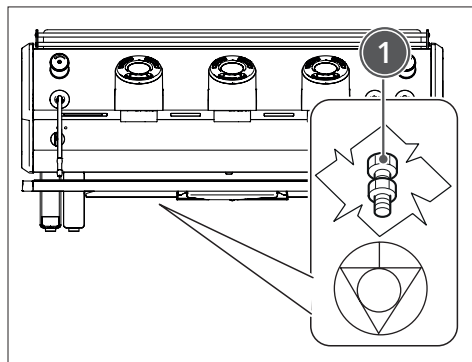
220 - 240V



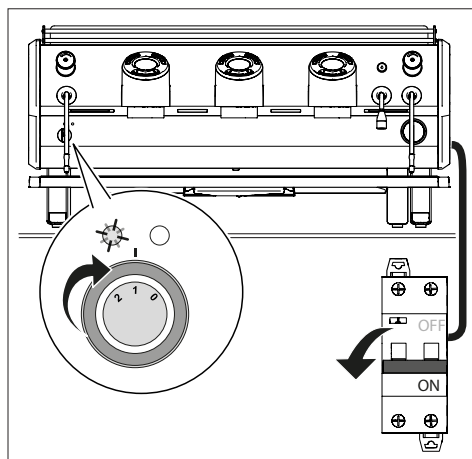
380-415V



- conectar el cable de tierra (1) al conductor equipotencial del local;



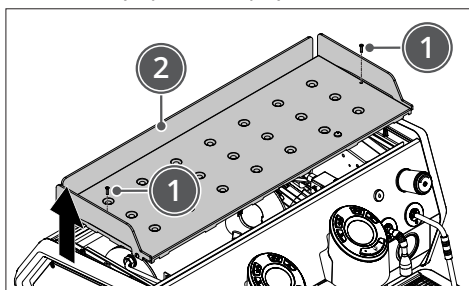
- activar la línea de alimentación de la máquina, interruptor en posición "1".



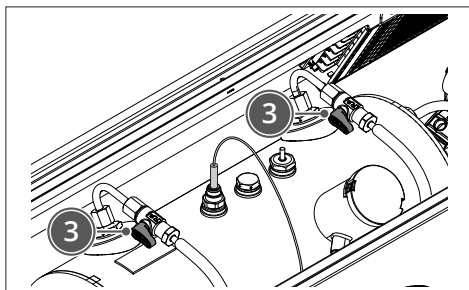
5.5.3 PURGA INTERCAMBIADOR CALDERA

Para efectuar la purga del aire de los intercambiadores caldera, seguir este procedimiento:

- no encender la máquina;
- conectar la máquina a la red de abastecimiento de agua y abrir la llave de suministro;
- con el destornillador de cruz, desatornillar los tornillos (1);
- levantar y quitar el apoya tazas (2).



- abrir las llaves (3) y hacer salir todo el aire presente en los intercambiadores;
- cuando comienza a salir agua, cerrar las llaves (3);



- encender la máquina y esperar a que la caldera se cargue;
- suministrar agua contemporáneamente a través de todos los grupos presentes en la máquina;
- abrir las llaves (3) y comprobar que no haya aire residual en la instalación;
- montar nuevamente el apoya tazas.

PUESTA EN MARCHA DE LA MÁQUINA

6 PRIMERA PUESTA EN MARCHA



IMPORTANTE

La primera puesta en marcha de la máquina debe ser realizada por técnicos especializados autorizados por su distribuidor de Sanremo.



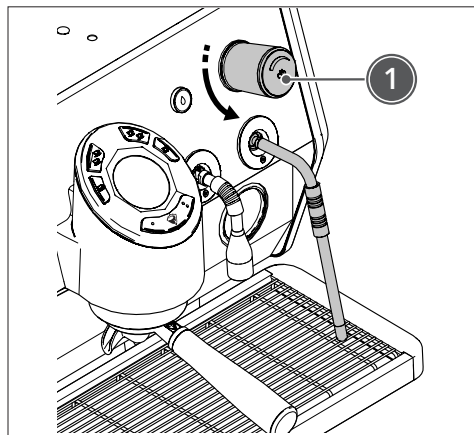
RIESGO ELÉCTRICO

Desconectar la máquina de la alimentación eléctrica antes de pasar al próximo procedimiento.

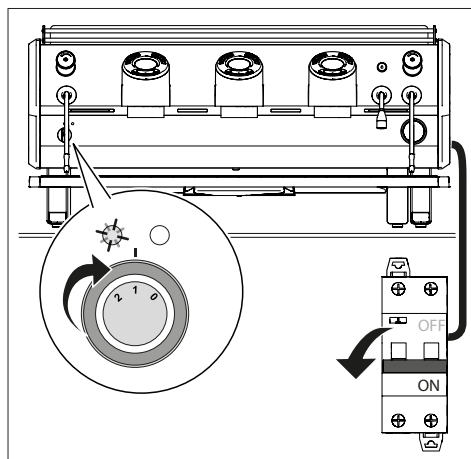
6.1 LLENADO DEL AGUA DE LA CALDERA

Para llenar de agua la caldera, proceder de la siguiente manera:

- abrir el grifo de suministro hídrico aguas arriba de la máquina;
- abrir el vapor girando el mando (1) en el sentido contrario a las agujas del reloj;



- encender la máquina colocando el disyuntor diferencial aguas arriba de la máquina en la posición ON;
- girar el interruptor a la posición "1". El testigo se ilumina indicando presencia de tensión, se ilumina la pantalla y se activa el llenado automático.



IMPORTANTE

Si el llenado automático no se realiza dentro de 120 segundos, la máquina se apaga y los botones relativos a los grupos parpadean.

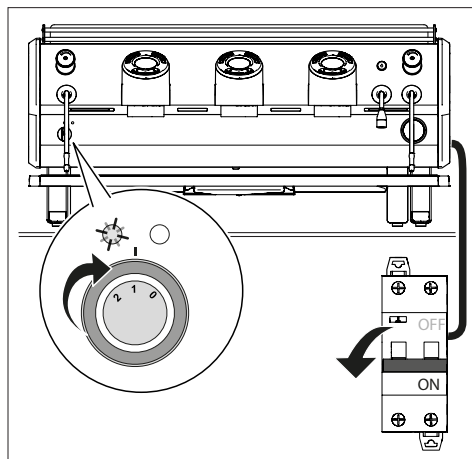
Asegurarse de que el grifo de suministro hídrico esté abierto.

Apagar la máquina y volver a encenderla para completar el llenado de la caldera.

6.2 ENCENDIDO DE LA MÁQUINA

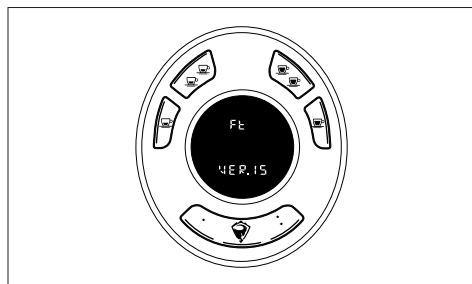
Para encender la máquina, proceder de la siguiente manera:

- conectar el interruptor principal del sistema;
- encender la máquina, girando el interruptor a la posición "1";
- comprobar que el testigo de línea, si existe, se encienda.

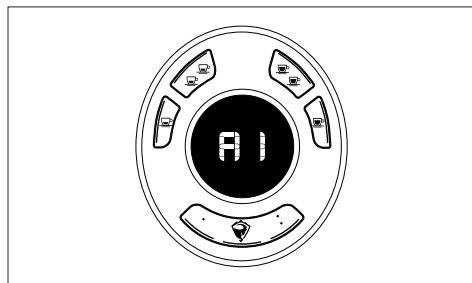


La pantalla de los teclados visualiza en secuencia:

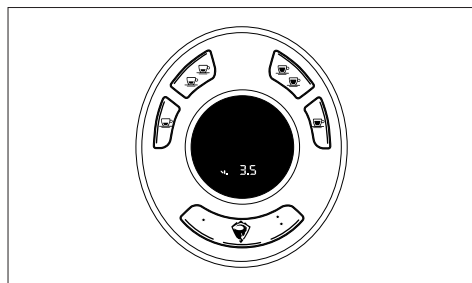
- la versión de firmware del teclado;



- el número del teclado durante 5 segundos;



- la versión de firmware de la tarjeta de control.



6.2.1 CALENTAMIENTO

6.2.1.1 Temperatura preconfigurada

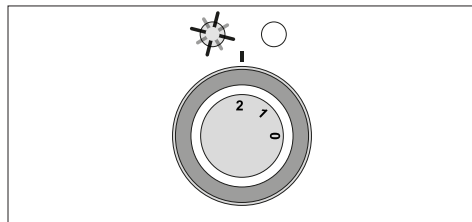
La temperatura de la caldera está configurada por defecto a 123°C.

La temperatura de los grupos de suministro está ajustada por defecto a 93°C.

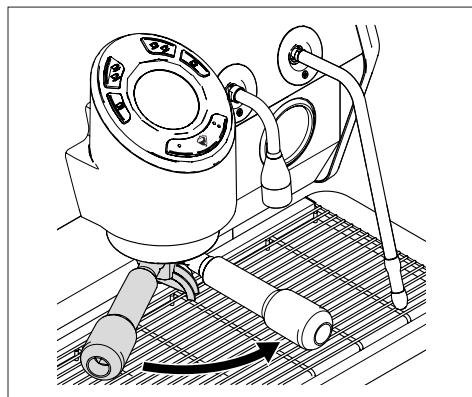
6.2.1.2 Fase de calentamiento

Para que la máquina alcance la temperatura, proceder de la siguiente manera:

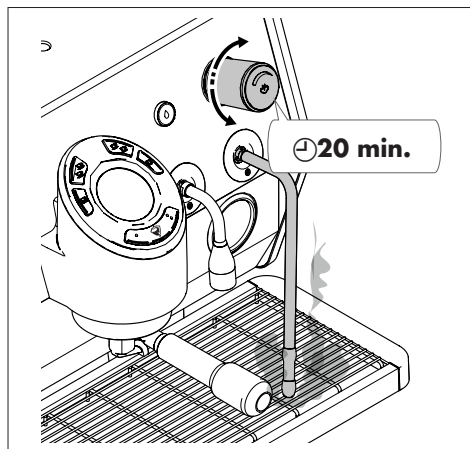
- poner el interruptor en la posición "2";



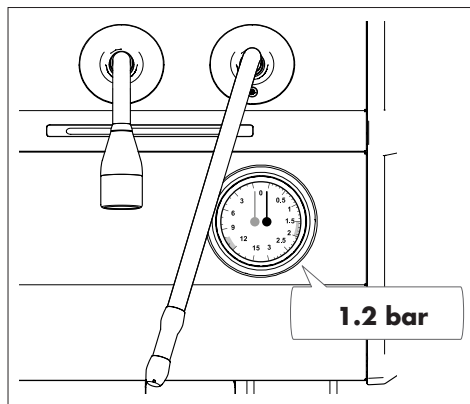
- enganchar los portafiltros a los grupos de suministro;



- mover las varillas de vapor encima de la rejilla, abrir los grifos de suministro de vapor y dejarlos abiertos;
- esperar a que salga vapor de las varillas de vapor (unos 15/20 minutos) y cerrar los grifos de vapor;



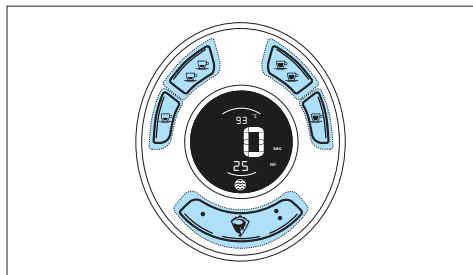
- esperar a que la máquina alcance la temperatura de régimen térmico, que puede verse en el manómetro (presión 1.2 bar) situado en la máquina.



Durante la fase de calentamiento de la máquina, la pantalla visualiza, en la parte superior, la temperatura del grupo, en el centro una animación que indica que la máquina no está lista, en la parte inferior se visualiza el mensaje "HEAT" y todos los ledes de los teclados están apagados.



Al final del calentamiento, la pantalla visualiza la imagen de máquina lista. Los ledes de los teclados se encienden.



6.2.2 CONFIGURACIÓN DE LAS DOSIS

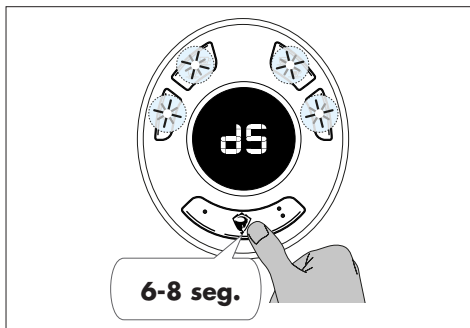
6.2.2.1 Configuración dosis café

Para configurar las dosis de café, seguir este el procedimiento:

- pulsar el botón K5 por 6/8 segundos.

La pantalla de cada grupo muestra el mensaje "dS" en el centro.

Los ledes del grupo parpadean para indicar el estado de programación de las dosis.

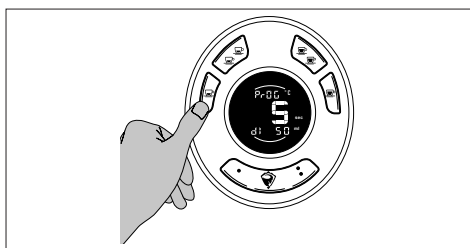


- Pulsar el botón relativa a la dosis que se debe configurar.

La máquina comenzará inmediatamente el suministro por el grupo en el que se ha pulsado el botón.

El led de la dosis que se está configurando está encendido, todos los demás están apagados.

La pantalla del grupo visualiza, en el centro, los segundos de suministro, en la parte superior se visualiza el mensaje "PrOG", en la parte inferior, se visualiza la dosis que se está configurando (p. ej. d1) y los milímetros suministrados.



- Pulsar cualquier botón para interrumpir el suministro y memorizar la dosis.

Ahora es posible proceder a programar una nueva dosis.

Las dosis configuradas en el grupo GR1 se copian a todos los grupos.

Los grupos pueden programarse independientemente de la misma manera.

La programación de 7 dosis solo es posible cuando la máquina está activada, ver "8.6 Habilitación 7 dosis" a pagina 327.

La programación del botón K5 solo es posible cuando la máquina está activada, ver "Dosis continua o dosis programada en K5" a pagina 329.

Después de configurar todas las dosis, esperar a que la máquina salga automáticamente del estado de programación, sin pulsar ningún botón. La máquina volverá al estado de lista con las nuevas dosis memorizadas.

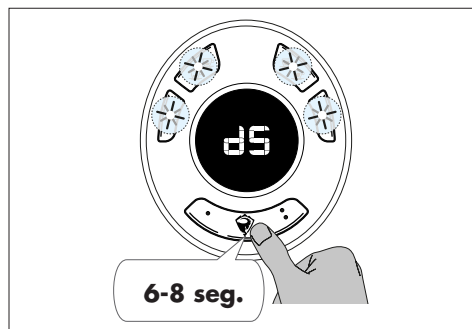
6.2.2.2 Configuración de las dosis de agua

Para configurar las dosis de café, seguir este el procedimiento:

- pulsar el botón K5 por 6/8.

La pantalla de cada grupo muestra el mensaje "dS" en el centro.

Los ledes del grupo parpadean para indicar el estado de programación de las dosis.



- Pulsar una vez el botón K8 para configurar la dosis 1.

La máquina comenzará inmediatamente el suministro de agua caliente por el grifo.

- Pulsar nuevamente cualquier botón de la dosis para interrumpir el suministro y memorizar la dosis.

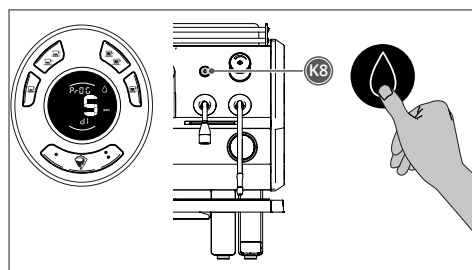
Para configurar la dosis 2:

- Pulsar dos veces el botón K8 para configurar la dosis 2.

La máquina comenzará inmediatamente el suministro de agua caliente por el grifo.

- Pulsar nuevamente cualquier botón de la dosis para interrumpir el suministro y memorizar la dosis.

La pantalla del grupo más próxima a la llave de suministro muestra, en el centro, los segundos de suministro; en la parte superior se visualiza el mensaje "PrOG"; en la parte inferior, se visualiza la dosis que se está configurando (p. ej. D1) con el icono correspondiente (1 gota para D1, 2 gotas para D2).

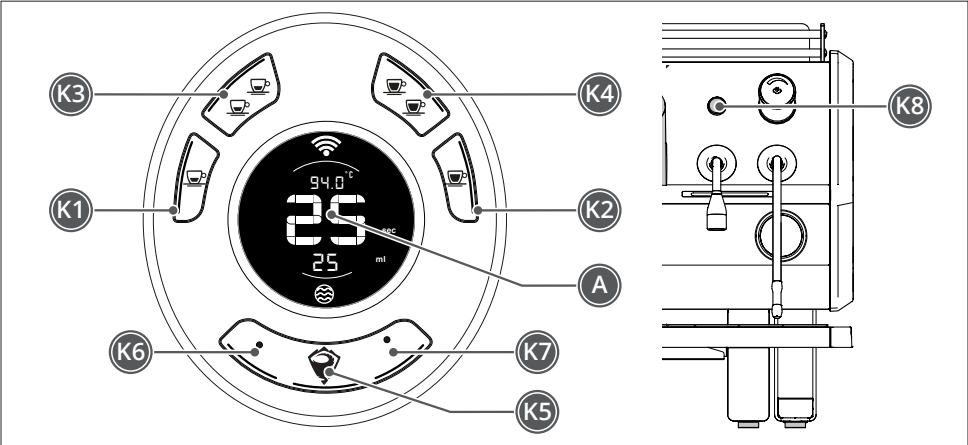


Después de configurar todas las dosis, esperar a que la máquina salga automáticamente del estado de programación, sin pulsar ningún botón. La máquina volverá al estado de lista con las nuevas dosis memorizadas.

USO

7 USO

7.1 PANEL DE MANDOS



Botones		Descripción	Función específica	
Pos.	Led			
K1	L1	Suministro 1 café	K5+K1	Lavado automático del grupo individual ⁽¹⁾
K2	L2	Suministro 1 café largo	K5+K2	Encendido calentador de tazas ⁽¹⁾
K3	L3	Suministro 2 café	K5+K3	OFF o bien ECO ⁽¹⁾ (3)
K4	L4	Suministro 2 cafés largos	K5+K4	Lavado automático de todos los grupos ⁽¹⁾
K5	L5	Dosis manual y/o purge/flush		
K6	L6	Dosis extra 1 (si configurado)	K5+K6	Encendido barra de ledes/teclados ⁽¹⁾
			K5+K6	Encendido paneles ledes laterales ⁽²⁾
K7	L7	Dosis extra 2 (si configurado)		
K8		Suministro de agua caliente	K5 ⁽¹⁾ +K8	Acceso menú usuario
A		Pantalla		

(1) Intervenir en el grupo GR1.
(2) Intervenir en el grupo GR2.
(3) Del grupo GR1 se acciona toda la máquina (caldera y todos los grupos), del grupo GR2 y grupo GR3 se acciona el grupo individual del que se hace la selección.

7.2 ICONOS PANTALLA

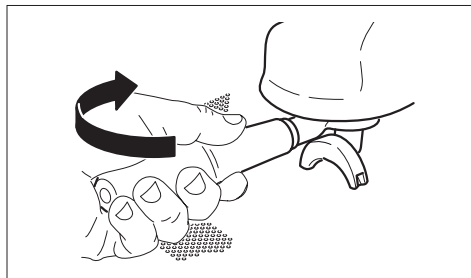
Icono	Descripción
	Menú usuario: este icono se enciende cuando se accede al menú técnico del usuario (K5+K8).
	Menú instalador: este icono se enciende cuando se accede al menú técnico instalador.
	Solicitud asistencia: este icono se visualiza cuando se debe efectuar el mantenimiento de la máquina; por ejemplo, cuando se están por alcanzar los umbrales configurados.
	wifi: este icono indica que el wifi está activo. Si parpadea, indica un estado de alarma.
	Alarma: este icono indica una alarma. Se visualiza hasta la resolución de la misma.
	Calentador: este icono se visualiza contemporáneamente con las indicaciones sobre la presión de la caldera.
	Suministro agua: este icono se visualiza en el grupo con numeración mayor cuando se suministra la dosis 1 de agua caliente (K8).
	Suministro agua: estos iconos se visualizan en el grupo con numeración mayor cuando se suministra la dosis 2 de agua caliente (K8 2 veces).
	Lavado: icono visualizado durante las fases de lavado o al superar las 24 horas desde el último lavado del grupo.
	Llenado caldera: este icono parpadea durante la fase de llenado caldera, luego se mantiene encendido fijo para indicar que la caldera está llena. Se visualiza solo en el grupo 1.
	Programación horaria: este icono se visualiza si la programación horaria está activa.

Icono	Descripción
	ECO: este icono indica el modo ECO. Está encendido en el grupo 1 si toda la máquina está en ECO; de lo contrario, solo en el grupo en ECO.
	Unidad de medida: estos iconos se encienden para indicar las unidades de medida en celsius o fahrenheit.
	Unidad de medida: este icono se enciende cada vez que la tercera línea indica una medida en ml.

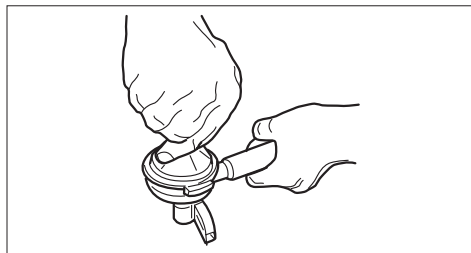
7.3 SUMINISTRO DEL CAFÉ

Para suministrar el café, seguir este procedimiento:

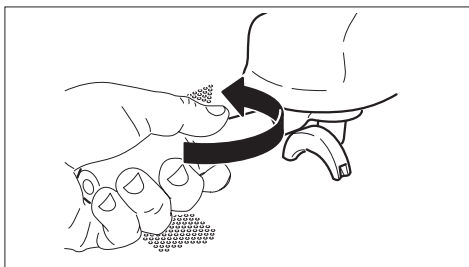
- retirar el portafiltro del grupo de suministro, vaciarlo si es necesario;



- llenar el portafiltro con café molido, teniendo cuidado de no dejar restos de café en polvo en el borde superior;
- comprimir el café con la prensa suministrada;



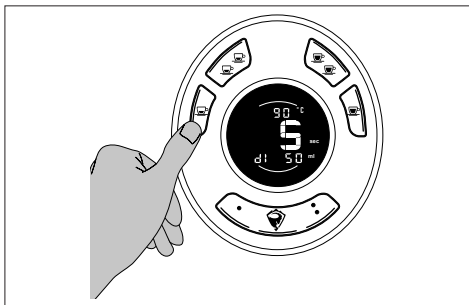
- volver a enganchar el portafiltro al grupo de forma segura, pero sin apretarlo demasiado;



- colocar una o dos tazas debajo del portafiltro (dependiendo de si se desea dispensar 1 o 2 cafés);
- pulsar el botón de suministro (dependiendo de si desea dispensar 1 o 2 cafés).

Una vez iniciado el suministro, el led del pulsador se enciende.

La pantalla visualiza, en el centro, el tiempo transcurrido para completar la operación, en la parte inferior, el tipo de dosis (p. ej. d1) y los milímetros suministrados.



Cuando se alcanza la dosis, el suministro se detiene automáticamente. Todos los leds se encienden y la pantalla muestra el tiempo de suministro.

7.4 PREINFUSIÓN

quier botón.

La máquina se entrega con la función de preinfusión desactivada.

La preinfusión puede activarse para suministros simples, dobles o ambos.

Para activar la preinfusión, véase "8.5 Configuración preinfusión" a pagina 326.

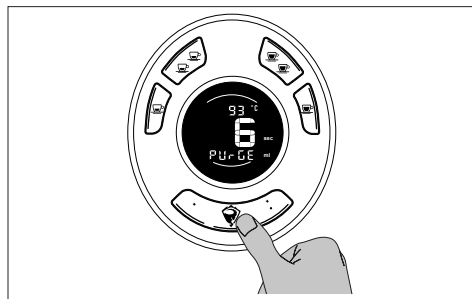
7.5 PURGE/FLUSH Y DOSIS CONTINUA

La máquina se entrega con la función de purge/flush activada.

Para iniciar el purge/flush, seguir este procedimiento:

- pulsar el botón K5 una vez, en el grupo donde se desea iniciar el purge/flush.

La pantalla muestra, en el centro, los segundos del último suministro y, en la parte inferior, visualiza el mensaje "PURGE".



La máquina efectúa la limpieza automática de la ducha con 20ml de agua caliente;

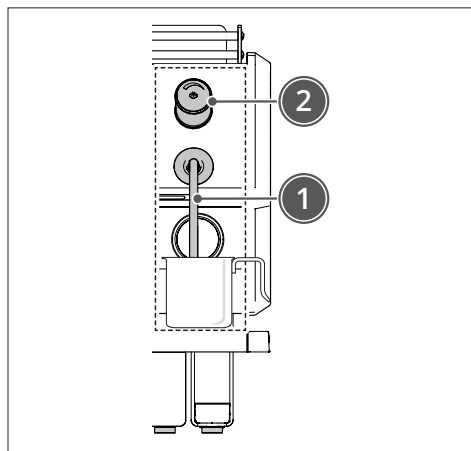
Si se ha programado el botón K5, ver "8.8 Dosis continua o dosis programada en K5" a pagina 329, pulsar dos veces el botón K5 para suministrar la dosis programada (la pantalla visualiza el mensaje d5" en la parte inferior).

Si no se ha programado el botón K5, al pulsar dos veces, la máquina efectúa un suministro continuo de 600ml (la pantalla visualiza el mensaje "dC" en la parte inferior). Para interrumpir el suministro continuo, pulsar cual-

7.6 EROGACIÓN DE VAPOR

Para utilizar vapor, proceder del siguiente modo:

- introducir la varilla de vapor (1) en el recipiente que contiene la bebida que se desea calentar;
- girar el mando (2) en el sentido contrario a las agujas del reloj. Regular el caudal de vapor según las necesidades, girando el mando más o menos;
- cuando la bebida haya terminado de calentarse, cerrar el suministro de vapor girando el mando (2) hacia la derecha;
- retirar el recipiente de la varilla de vapor (1);
- limpiar inmediatamente la varilla de vapor (1) de cualquier residuo con una esponja húmeda.



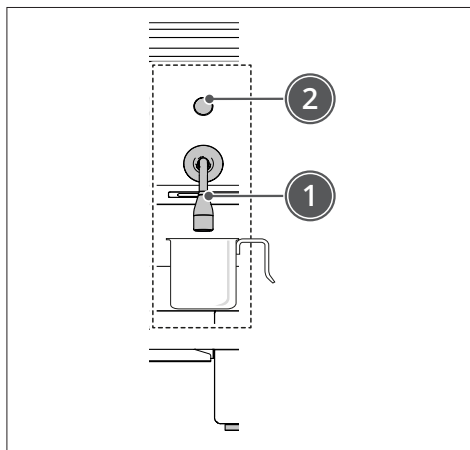
RIESGO TÉRMICO

No accionar el mando para dispensar el vapor antes de introducir la varilla de vapor en el recipiente, riesgo de quemaduras.

7.7 SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

Para suministrar agua caliente, seguir este procedimiento:

- colocar el recipiente debajo del tubo de suministro de agua caliente (1);
- pulsar una vez el botón de suministro de agua (2) para dispensar la primera dosis establecida;
- pulsar el botón de suministro de agua (2) dos veces consecutivas para dispensar la segunda dosis establecida;
- pulsar de nuevo el botón de suministro de agua (2) si desea finalizar el suministro antes de alcanzar la dosis establecida;



- en el grupo más cercano a la varilla de agua se muestra una cuenta atrás que indica el tiempo que falta para que finalice el suministro de agua y el relativo icono (1 gota para d1, 2 gotas para d2)



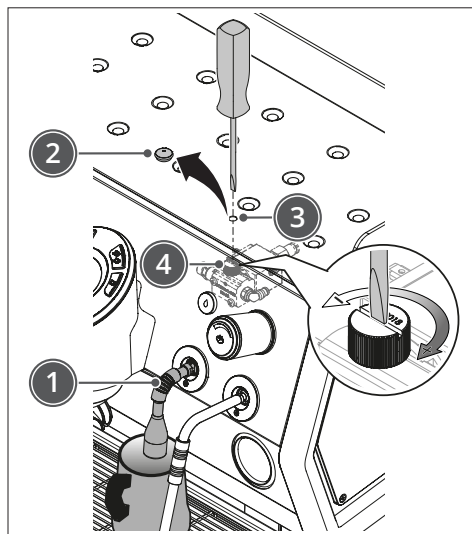
RIESGO TÉRMICO

No accionar el botón de suministro de agua antes de colocar el recipiente bajo el tubo de suministro, riesgo de quemaduras.

7.8 AJUSTE TEMPERATURA AGUA MEZCLADA

Para ajustar la temperatura, seguir este procedimiento:

- colocar el recipiente debajo del tubo de suministro de agua caliente (1);
- quitar el tapón de goma (2);
- introducir un destornillador plano en el orificio (3) y girar el regulador (4) (sentido horario para agua caliente (+), sentido antihorario para agua fría (-));
- pulsar una vez el botón de suministro de agua (5) y comprobar la temperatura del agua.



- Repetir la operación hasta alcanzar la temperatura deseada.



RIESGO TÉRMICO

No accionar el botón de suministro de agua antes de colocar el recipiente bajo el tubo de suministro, riesgo de quemaduras.

7.9 APAGADO Y MODO ECO

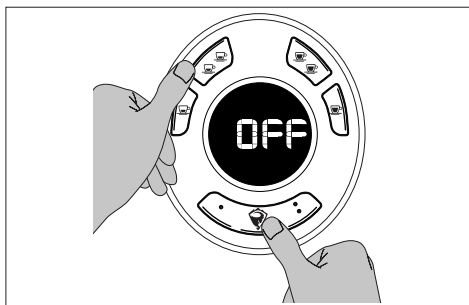
Para apagar la máquina o ponerla en modo ECO, proceder como se indica a continuación:

- Pulsar los botones K5 y K3 del grupo GR1 al mismo tiempo.

La máquina se apaga.

La caldera servicios, los grupos, el calentador de tazas y los ledes se apagan.

La pantalla de cada grupo muestra el mensaje "OFF" en el centro por 5 minutos.

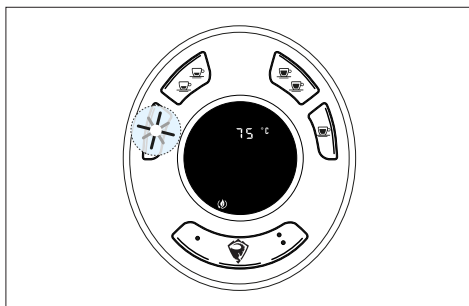


- Pulsar los botones K5 y K3 del grupo GR1 al mismo tiempo.

La máquina pasa al modo ECO.

La pantalla de cada grupo muestra la temperatura del mismo en la parte superior; en la parte inferior aparece el símbolo de fuego.

El botón K1 del grupo GR1 parpadea.



- Pulsar el botón K3 del grupo GR1 para encender la máquina.

La secuencia de los estados es OFF -> ECO
-> máquina encendida.

Actuando en el grupo GR1 se acciona toda la máquina.

Actuando en los grupos GR2 y GR3 se acciona los grupos individuales pero no la máquina.

Para apagar el grupo GR2 o GR3 o ponerlos en modo ECO, proceder como se indica a continuación:

- Pulsar los botones K5 y K3 del grupo en cuestión al mismo tiempo.

El grupo se apaga.

La caldera servicios, los demás grupos, el calentador de tazas y los ledes quedan encendidos.

La pantalla del grupo muestra el mensaje "OFF" en el centro por 5 minutos, luego se apaga.

El botón K3 sigue parpadeando lentamente.

- Pulsar los botones K5 y K3 del grupo en cuestión al mismo tiempo.

El grupo en cuestión pasa al modo ECO.

La pantalla del grupo muestra la temperatura del mismo en la parte superior; en la parte inferior aparece el símbolo .

- Pulsar la tecla K3 del grupo en cuestión para encenderlo.

La máquina o el grupo individual siempre se pueden volver a encender pulsando K3.

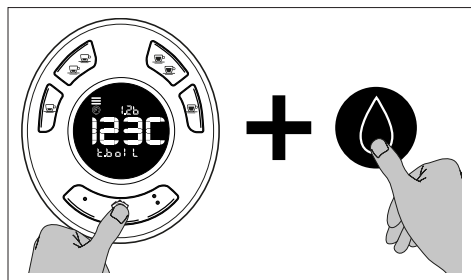
MENÚ TÉCNICO DEL USUARIO

8 MENÚ TÉCNICO

8.1 ACCESO AL MENÚ TÉCNICO USUARIO

Para acceder al menú del usuario, pulsar la tecla K5 del grupo GR1 seguida de la tecla K8, o mantener pulsada la tecla K5 del grupo GR1 durante más de 10 segundos.

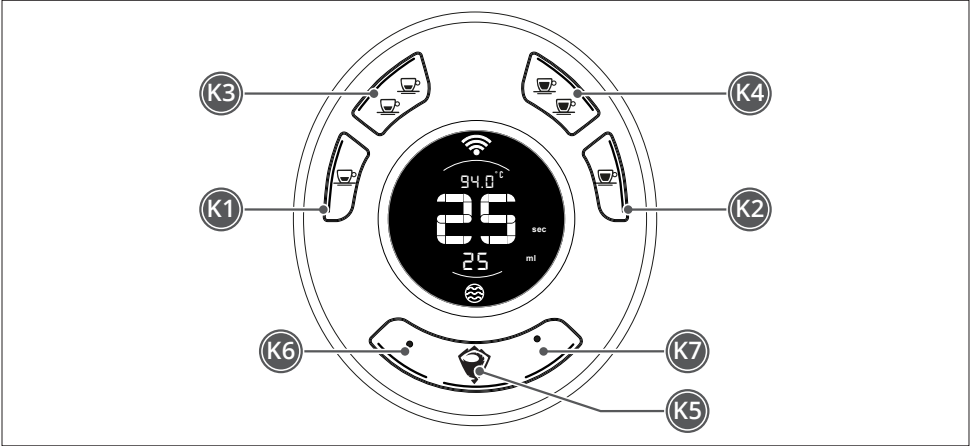
La pantalla visualiza la primera imagen del menú usuario con la temperatura de la caldera.



8.1.1 RESUMEN MENÚ TÉCNICO DEL USUARIO

- ↳ Configuración de la temperatura de la caldera (solo si está activa en el menú técnico, por defecto ON)
- ↳ Configuración de la temperatura de los grupos (solo si está activa en el menú técnico, por defecto ON)
- ↳ Habilitación preinfusión (solo si está activa en el menú técnico, por defecto ON)
 - Dosis simples
 - Dosis dobles
- ↳ Configuración número dosis disponibles
 - 5 dosis (por defecto)
 - 7 dosis
- ↳ Habilitación función Purge/Flush en botón manual K5
- ↳ Habilitación dosis K5 Manual como dosis programada
- ↳ Visualización y modificación dosis café (solo si está activa en el menú técnico, por defecto OFF)
- ↳ Habilitación calentador de tazas
 - ON/OFF
 - Configuración del rango de intensidad del 20% al 100%
- ↳ Barra de ledes zona de trabajo
 - ON/OFF
 - Modo de trabajo de la barra de ledes
- ↳ Encendido ledes paneles laterales
- ↳ Habilitación ECO modo automático (la máquina pasa a ECO después del tiempo configurado)
 - Configuración tiempo inactividad
- ↳ Configuración reloj
- ↳ Configuración encendido programado
 - Programas diarios
- ↳ Lavado automático
- ↳ Contadores globales (solo visualización)
 - Totales café
 - Café grupos (totales por grupo y por dosis)
 - Botón de suministro agua caliente
 - Litros de agua consumidos totales/restantes
 - Litros de agua consumidos solo para economizador de agua
 - Ciclos mantenimiento efectuados/restantes
- ↳ Registro lavados (últimos 20 lavados con fecha y tipo)
- ↳ Lista alarmas actuales con código y fecha (MÁX. 20 alarmas)

8.2 TECLAS MENÚ TÉCNICO DEL USUARIO



Boto- nes	Ajustes
K1	Pantalla anterior
K2	Pantalla siguiente
K3	Disminución valor para ajustar
K4	Aumento valor para ajustar
K5	Para entrar a un menú y guardar
K6	Guardar y volver a la pantalla anterior
K7	Guardar y salir del menú



AVISO - Para cada menú se encenderán solo los ledes correspondientes a los botones que se pueden utilizar, los que quedan apagados, están inactivos.

8.3 CONFIGURACIÓN TEMPERATURA CALDERA

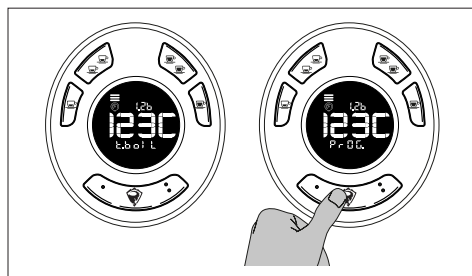
La temperatura de la caldera está ajustada por defecto a 123°C.

La caldera se puede configurar en tres temperaturas, 120 °C, 123 °C y 126 °C.

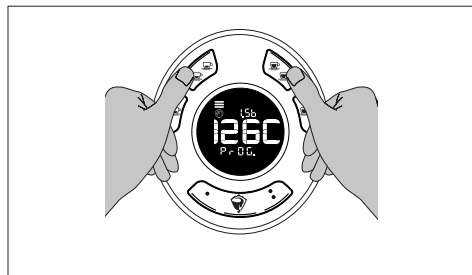
Para configurar la temperatura de la caldera, proceder como se describe a continuación:

- entrar en el menú técnico del usuario, véase "8.1 Acceso al menú técnico usuario" a pagina 323;
- pulsar la tecla K5.

La pantalla muestra la configuración actual, en el centro; en la parte inferior, se visualiza el mensaje "PROG".



- Pulsar el botón K3 para disminuir o el botón K4 para aumentar los grados.



Para guardar y volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K5 o el botón K6; para guardar y salir del menú, pulsar el botón K7.

8.4 TEMPERATURA GRUPOS

La temperatura de los grupos de suministro está ajustada por defecto a 93°C.

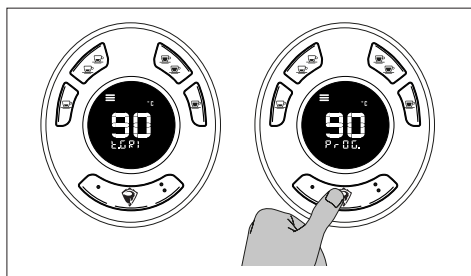
La temperatura de un grupo puede oscilar entre un mínimo de 90 °C y un máximo de 98 °C. Los grados se pueden aumentar/disminuir en pasos de 1°.

Los grupos pueden tener configuraciones diferentes.

Para configurar la temperatura del grupo, proceder como se describe a continuación:

- entrar en el menú técnico del usuario, véase "8.1 Acceso al menú técnico usuario" a pagina 323;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;
- pulsar la tecla K5.

La pantalla muestra la configuración actual, en el centro; en la parte inferior, se visualiza el mensaje "PROG".

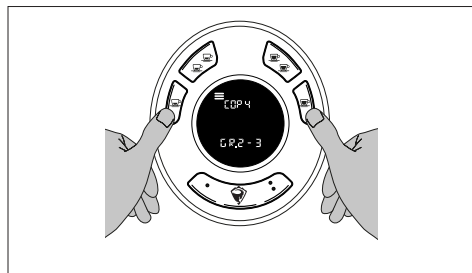


- Pulsar el botón K3 para disminuir o el botón K4 para aumentar el valor de la temperatura.
- pulsar el botón K5 para confirmar.

Se puede copiar la configuración de un grupo a los demás.

Para copiar la configuración, seguir este procedimiento:

- pulsar el botón K1 o el botón K2 para pasar a la pantalla de copia configuración; se visualiza el mensaje "COPY" y los grupos en los que se copiarán los datos (p. ej. GR1 "GR.2-3").



- Pulsar el botón K5 para copiar la configuración.

Para guardar y volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K6, para guardar y salir del menú, pulsar el botón K7.

8.5 CONFIGURACIÓN PREINFUSIÓN

La máquina se entrega con la función de preinfusión desactivada.

La preinfusión puede activarse para suministros simples, dobles o ambos.

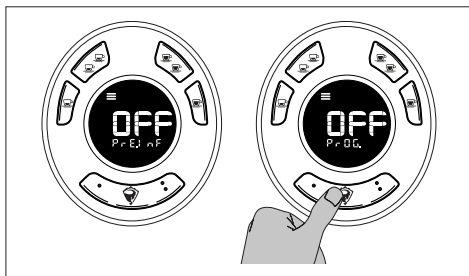
Los grupos pueden tener configuraciones diferentes.

Al cambiar la configuración de un grupo, la misma se podrá copiar en otros y viceversa.

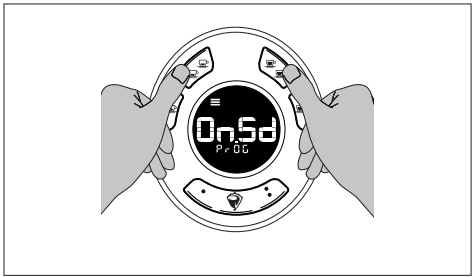
Para configurar la preinfusión proceder como se describe a continuación:

- entrar en el menú técnico del usuario, véase "8.1 Acceso al menú técnico usuario" a pagina 323;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;
- pulsar la tecla K5.

La pantalla muestra la configuración actual, en el centro; en la parte inferior, se visualiza el mensaje "PROG".



- Pulsar el botón K3 o el botón K4 para desplazar las opciones de activación de la preinfusión;



- pulsar el botón K5 para confirmar.

Las opciones se describen en la tabla:

Sigla	Descripción
OFF	Preinfusión desactivada
On.Sd	Preinfusión activa para las dosis simples y dobles
On._d	Preinfusión activa para las dosis dobles
On.S_	Preinfusión activa para las dosis simples

Para guardar y volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K6, para guardar y salir del menú, pulsar el botón K7.

8.6 HABILITACIÓN 7 DOSIS

La máquina se suministra con la configuración de 5 dosis.

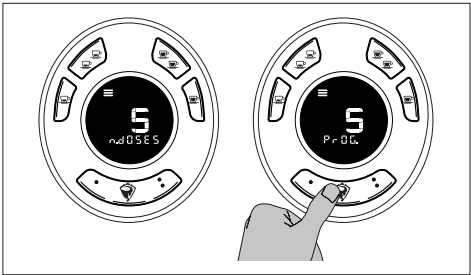
Es posible dosificar con los botones K6 y K7. Para aprovechar esta oportunidad, se debe configurar la máquina en modo 7 dosis.

Si la máquina está configurada en modo 5 dosis, durante la fase de máquina lista, al pulsar los botones K6 y K7, la máquina se comportará como si se hubiera seleccionado K5. Además, al pulsar K5 durante el suministro, se encenderán los ledes L6, L5 y L7.

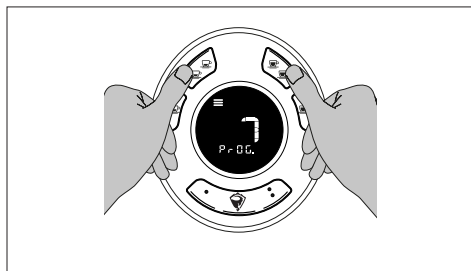
Para activar dosis adicionales, proceder de la siguiente manera:

- entrar en el menú técnico del usuario, véase "8.1 Acceso al menú técnico usuario" a pagina 323;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;
- pulsar la tecla K5.

La pantalla muestra la configuración actual, en el centro; en la parte inferior, se visualiza el mensaje "PROG".



- Pulsar el botón K3 o el botón K4 para pasar de la 5 dosis a la 7 dosis.



Para guardar y volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K5 o el botón K6; para guardar y salir del menú, pulsar el botón K7.

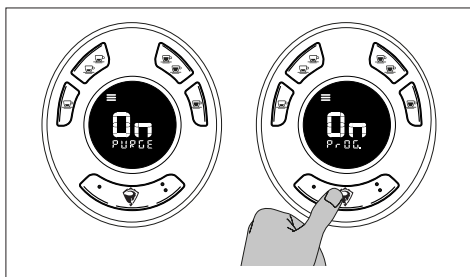
8.7 HABILITACIÓN PURGE/FLUSH

La máquina se entrega con la función de purge/flush activada.

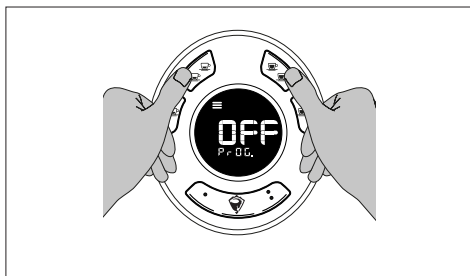
Para modificar la configuración de purge/flush, seguir este procedimiento:

- entrar en el menú técnico del usuario, véase "8.1 Acceso al menú técnico usuario" a pagina 323;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;
- pulsar la tecla K5.

La pantalla muestra la configuración actual, en el centro; en la parte inferior, se visualiza el mensaje "PROG".



- pulsar el botón K3 o el botón K4 para activar o desactivar el purge/flush.



Para guardar y volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K5 o el botón K6; para guardar y salir del menú, pulsar el botón K7.

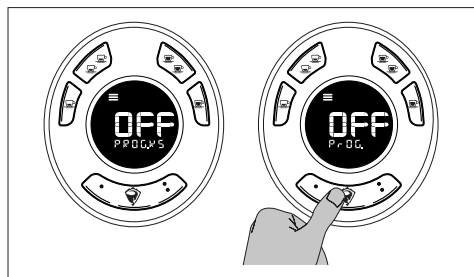
8.8 DOSIS CONTINUA O DOSIS PROGRAMADA EN K5

La máquina se entrega con el botón K5 no programado.

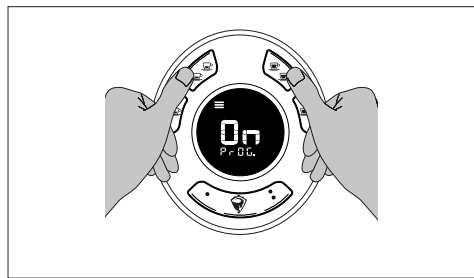
Para poder configurar una dosis en el botón K5, seguir este el procedimiento:

- entrar en el menú técnico del usuario, véase "8.1 Acceso al menú técnico usuario" a pagina 323;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;
- pulsar la tecla K5.

La pantalla muestra la configuración actual, en el centro; en la parte inferior, se visualiza el mensaje "PROG".



- Pulsar el botón K3 o el botón K4 para activar o desactivar la programación del botón K5.



Para guardar y volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K5 o el botón K6; para guardar y salir del menú, pulsar el botón K7.

8.9 PROGRAMACIÓN DE DOSIS

La máquina se entrega con la programación de dosis activada.

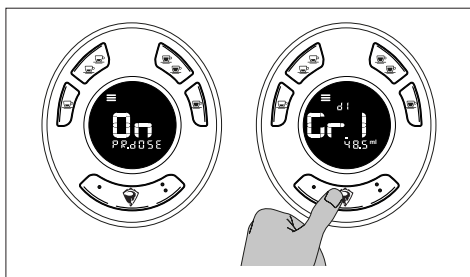
Desde este menú se pueden visualizar y cambiar las dosis programadas para todos los botones y para todos los grupos.

Cada grupo mostrará las propias configuraciones y serán independientes. Al cambiar las configuraciones en este menú, también se podrá elegir copiarlas de un grupo a los demás.

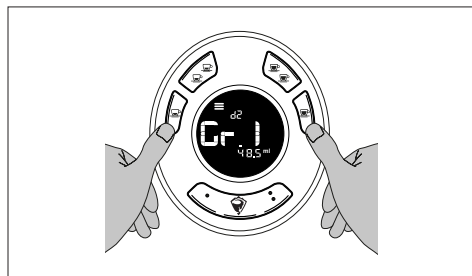
Para configurar las dosis, seguir este el procedimiento:

- entrar en el menú técnico del usuario, véase "8.1 Acceso al menú técnico usuario" a pagina 323;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;
- pulsar la tecla K5.

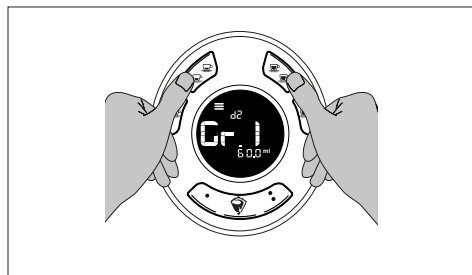
La pantalla muestra el tipo de dosis según las activas (d1, d2, d3, d4, de1, de2, d5), en la parte superior, en el centro, el número del grupo (Gr.1, Gr.2 o Gr.3) y en la parte inferior, los ml actualmente configurados (es. 48.5ml).



- Pulsar el botón K1 o el botón K2 para cambiar la dosis que se debe configurar.



- Pulsar el botón K3 para disminuir o el botón K4 para aumentar los milímetros.



Para guardar y volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K5 o el botón K6; para guardar y salir del menú, pulsar el botón K7.

8.10 HABILITACIÓN CALENTADOR DE TAZAS

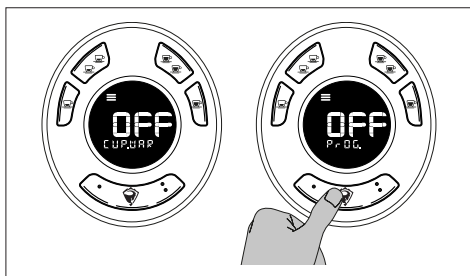
La máquina se suministra con el calentador de tazas desactivado.

Desde este menú se puede activar el calentador de tazas y configurar el rango de uso.

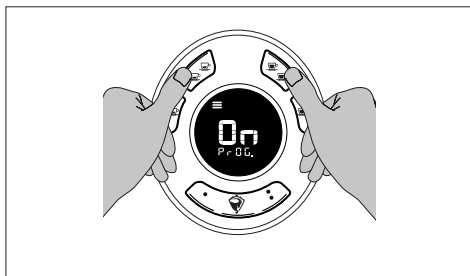
Para activar el calentador de tazas, seguir este procedimiento:

- entrar en el menú técnico del usuario, véase "8.1 Acceso al menú técnico usuario" a pagina 323;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;
- pulsar la tecla K5.

La pantalla muestra la configuración actual, en el centro; en la parte inferior, se visualiza el mensaje "PROG".



- Pulsar el botón K1 o el botón K2 para cambiar la dosis que se debe configurar.

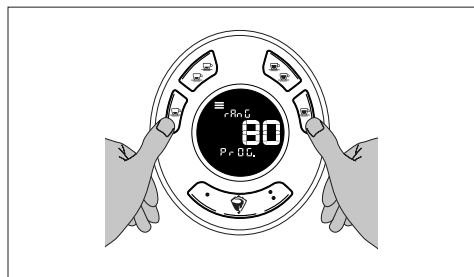


Una vez activado el calentador de tazas, se puede configurar el intervalo de funcionamiento desde un mínimo del 20% a un máxi-

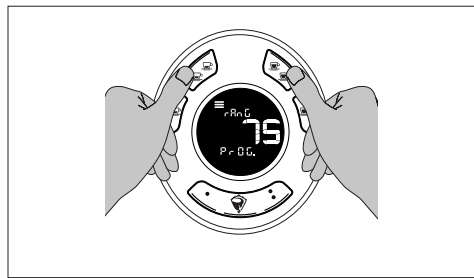
mo del 100%, donde el porcentaje indica la cantidad de tiempo en el calentador de tazas debe estar encendido sobre un total de 500 segundos.

- Pulsar el botón K1 o el botón K2 para acceder a la pantalla de configuración del porcentaje.

La pantalla muestra la configuración actual, en el centro; en la parte inferior, se visualiza el mensaje "PROG" y en la parte superior, el mensaje "rAnG".



- Pulsar el botón K3 para disminuir o el botón K4 para aumentar el porcentaje de uso del calentador de tazas.



Para guardar y volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K5 o el botón K6; para guardar y salir del menú, pulsar el botón K7.

8.11 BARRA DE LEDES ZONA DE TRABAJO

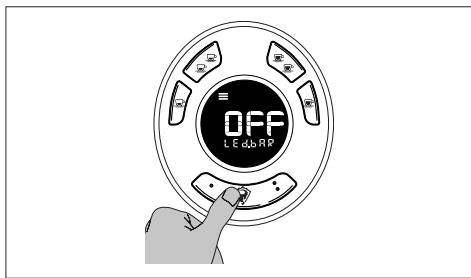
La máquina se entrega con la barra de ledes activa.

Desde este menú se puede activar o desactivar la barra de ledes de la zona de trabajo, activar el modo Eco y configurar la luminosidad.

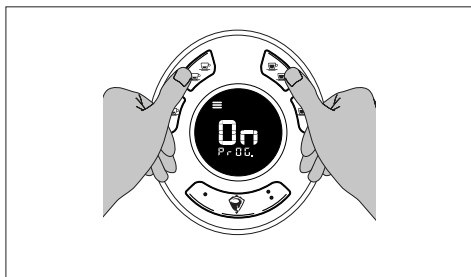
Para modificar la configuración de la barra de ledes, seguir este procedimiento:

- entrar en el menú técnico del usuario, véase "8.1 Acceso al menú técnico usuario" a pagina 323;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;
- pulsar la tecla K5.

La pantalla muestra la configuración actual, en el centro; en la parte inferior, se visualiza el mensaje "LEd.bAR".

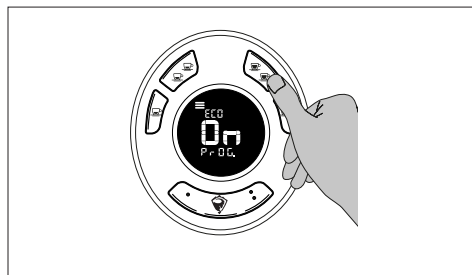


- pulsar el botón K1 o el botón K2 para activar o desactivar la barra de ledes.

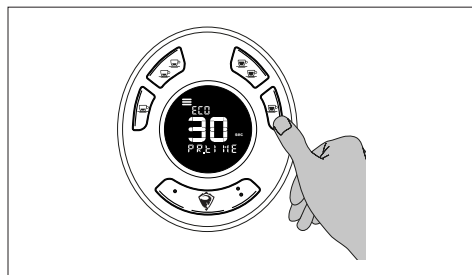


Una vez activada la barra de ledes, se puede configurar el modo ECO.

- Pulsar el botón K1 o el botón K2 para pasar a la pantalla de configuración ECO;
- pulsar el botón K4 para activar el modo ECO;

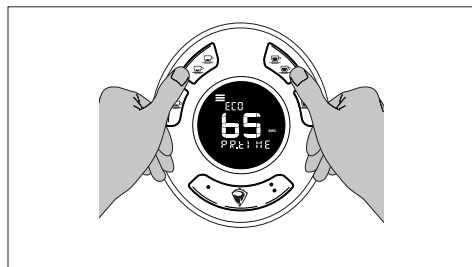


- pulsar el botón K2 para visualizar la pantalla para configurar el tiempo de activación del modo ECO;

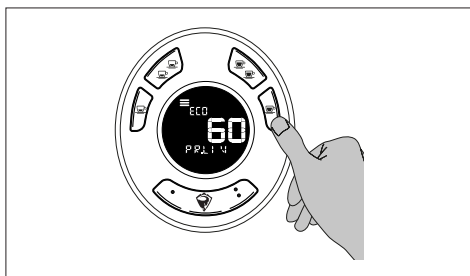


La pantalla muestra la configuración actual, en el centro; en la parte inferior, se visualiza el mensaje "PR.TIME".

- pulsar el botón K3 para disminuir o el botón K4 para aumentar los segundos;

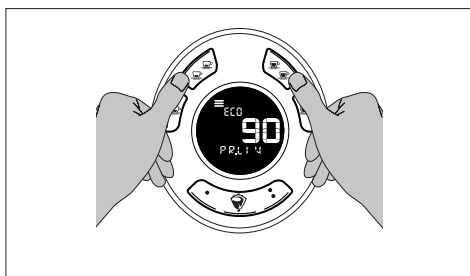


- pulsar el botón K2 para visualizar la pantalla para configurar la luminosidad de la barra de ledes;



La pantalla muestra la configuración actual, en el centro; en la parte inferior, se visualiza el mensaje "PR.LV".

- pulsar el botón K3 para disminuir o el botón K4 para aumentar la luminosidad.



Para guardar y volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K5 o el botón K6; para guardar y salir del menú, pulsar el botón K7.

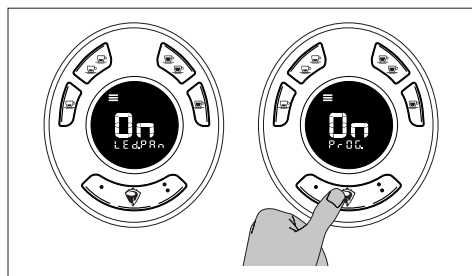
8.12 LEDES PANELES LATERALES (OPCIONAL)

La máquina se entrega con los ledes de los paneles laterales activos.

Para modificar la configuración de los ledes de los paneles laterales, seguir este procedimiento:

- entrar en el menú técnico del usuario, véase "8.1 Acceso al menú técnico usuario" a pagina 323;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;
- pulsar la tecla K5.

La pantalla muestra la configuración actual, en el centro; en la parte inferior, se visualiza el mensaje "PROG".



- pulsar el botón K3 o el botón K4 para activar o desactivar los ledes.

Para guardar y volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K5 o el botón K6; para guardar y salir del menú, pulsar el botón K7.

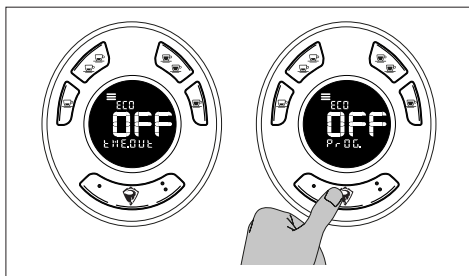
8.13 HABILITACIÓN MODO ECO CON TIMEOUT

La máquina se entrega con el modo ECO con timeout desactivada.

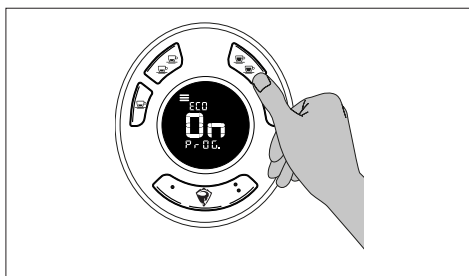
Para activar el modo ECO, seguir este procedimiento:

- entrar en el menú técnico del usuario, véase "8.1 Acceso al menú técnico usuario" a pagina 323;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;
- pulsar la tecla K5.

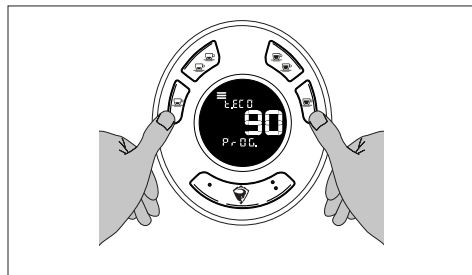
La pantalla muestra la configuración actual, en el centro; en la parte inferior, se visualiza el mensaje "PROG".



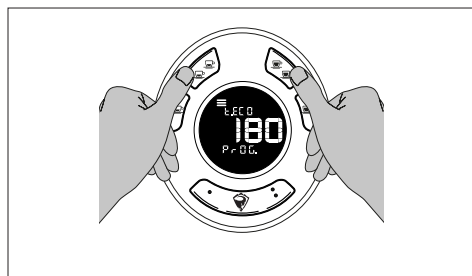
- Pulsar el botón K4 para activar o desactivar la función ECO;



- pulsar el botón K1 o el botón K2 para pasar a la pantalla de configuración del tiempo de inactividad después del cual la máquina pasa al modo ECO;



- pulsar el botón K3 para disminuir o K4 para aumentar los minutos (mín. 30 minutos, máx. 360 minutos).



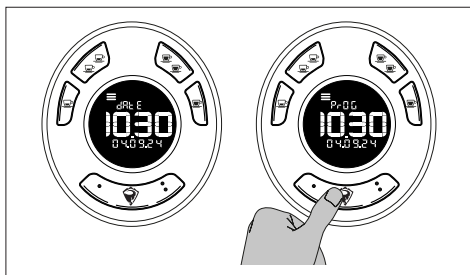
Para guardar y volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K5 o el botón K6; para guardar y salir del menú, pulsar el botón K7.

8.14 AJUSTE HORA Y FECHA

Para ajustar la hora y fecha, seguir este procedimiento:

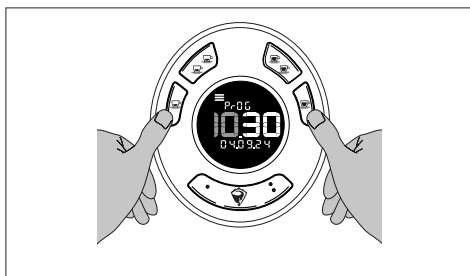
- entrar en el menú técnico del usuario, véase "8.1 Acceso al menú técnico usuario" a pagina 323;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;
- pulsar la tecla K5.

La pantalla muestra la configuración actual de hora y fecha; en la parte superior se visualiza el mensaje "PROG".

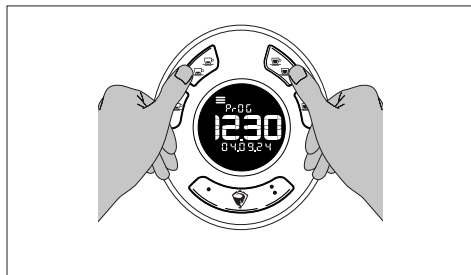


- Pulsar el botón K1 o el botón K2 para desplazarse por los diferentes campos.

El campo seleccionado comenzará a parpadear.



- pulsar el botón K3 para disminuir o el botón K4 para aumentar los valores.



Para guardar y volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K5 o el botón K6; para guardar y salir del menú, pulsar el botón K7.

8.15 PROGRAMACIÓN FRANJAS HORARIAS

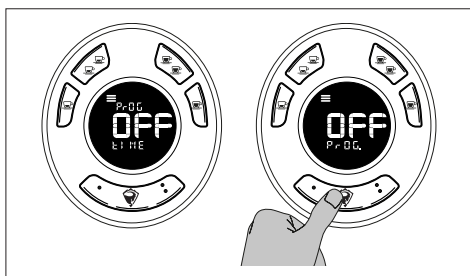
Desde este menú se puede programar el encendido ("ON"), el apagado ("OFF") o el modo ("ECO") de la máquina, configurado en franjas horarias.

Se puede configurar un máximo de 10 franjas horarias.

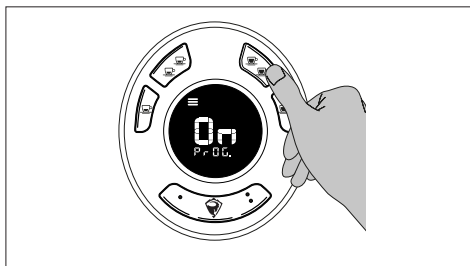
Para configurar o modificar las franjas horarias, seguir este el procedimiento:

- entrar en el menú técnico del usuario, véase "8.1 Acceso al menú técnico usuario" a pagina 323;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;
- pulsar la tecla K5.

La pantalla muestra la configuración actual de hora y fecha; en la parte superior se visualiza el mensaje "PROG".

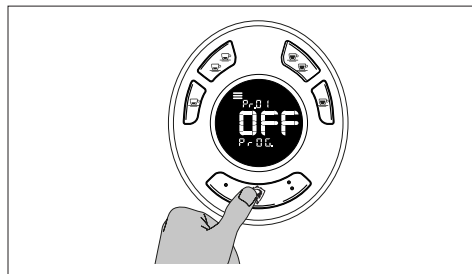


- Pulsar el botón K4 para activar o desactivar la programación de las franjas horarias;



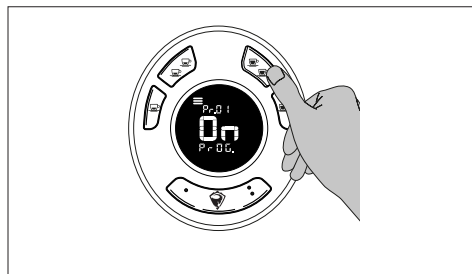
- pulsar el botón K1 o el botón K2 para desplazarse entre las diferentes programaciones disponibles (de Pr.01 a Pr.10);
- pulsar el botón K5 para modificar una programación.

La pantalla muestra la configuración actual; en la parte inferior, se visualiza el mensaje "PROG".



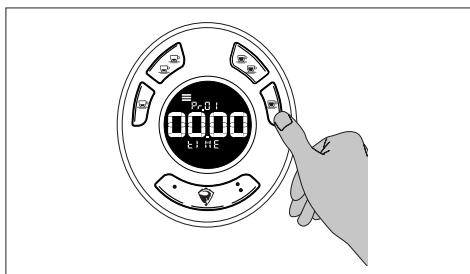
- Pulsar el botón K4 para activar o desactivar la programación.

La programación está activa y lista para configurar.



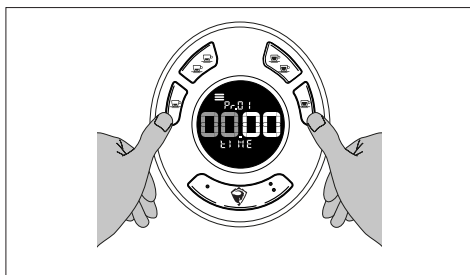
- Pulsar el botón K2 para pasar a la pantalla de programación horaria.

La pantalla muestra el valor intermitente para configura, en la parte inferior se visualiza el mensaje "tIME".

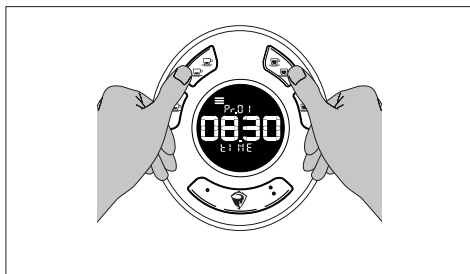


- Pulsar el botón K1 o el botón K2 para desplazarse por los diferentes campos.

El campo seleccionado comenzará a parpadear.

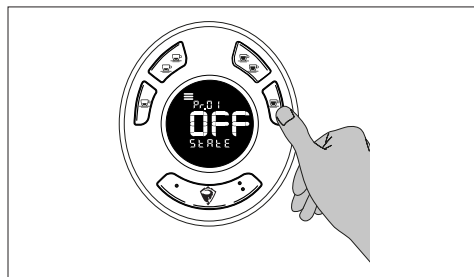


- Pulsar el botón K3 o el botón K4 para configurar los valores;



- pulsar el botón K2 para pasar a la pantalla para configurar el estado (OFF, ON, ECO).

La pantalla muestra el mensaje "StAtE" en la parte inferior.

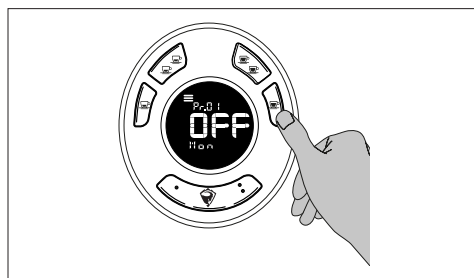


- Pulsar el botón K4 para cambiar el estado de la máquina (OFF, ON, ECO);

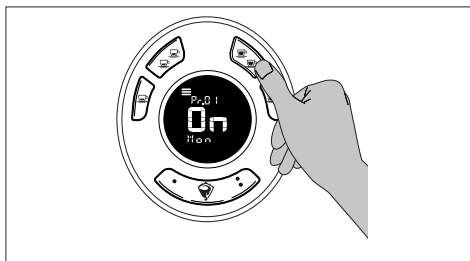


- pulsar el botón K2 para pasar a la pantalla de programación diaria.

La pantalla muestra la configuración actual, en el centro; en la parte inferior, se visualizan los días de la semana.



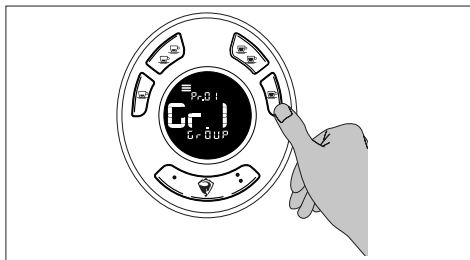
- pulsar el botón K4 para activar o desactivar un día;



- pulsar el botón K2 para desplazar los días de la semana, pulsar el botón K4 para activar o desactivar un día.

Al llegar al último día de la semana (domingo), pulsar nuevamente el botón K2 para pasar a la pantalla de selección de los grupos.

La pantalla muestra el número del grupo seleccionado, en la parte inferior se visualiza el mensaje "GrOUP".



- Pulsar el botón K4 para cambiar la configuración de los grupos (GR.1, GR.2, GR.3 o GR.2-3).



Las opciones se describen en la tabla:

Sigla	Descripción
GR.1	Programación horaria activa en toda la máquina (grupos y caldera)
GR.2	Programación horaria activa solo en el segundo grupo
GR.3	Programación horaria activa solo en el tercer grupo
GR.2-3	Programación horaria activa solo en el segundo y tercer grupo (el GR. 1 está excluido)

Para guardar y volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K5 o el botón K6; para guardar y salir del menú, pulsar el botón K7.

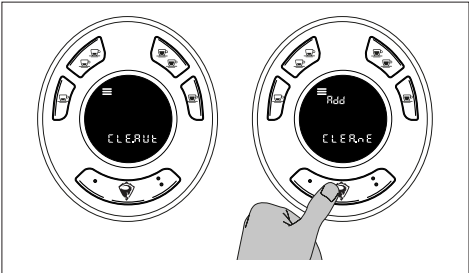
8.16 LAVADO AUTOMÁTICO

Esta función permite efectuar un lavado automático en los grupos de la máquina.
Para anular un ciclo de lavado, pulsar cualquier botón en el grupo, antes del inicio.
Una vez que inicia el ciclo de lavado, ya no puede interrumpirse.

Para activar el lavado automático, seguir este el procedimiento:

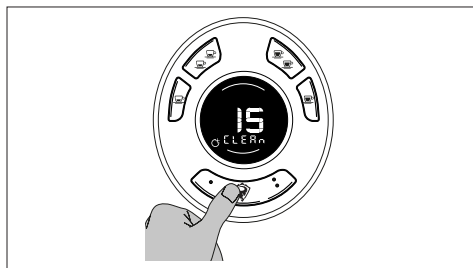
- entrar en el menú técnico del usuario, véase "8.1 Acceso al menú técnico usuario" a pagina 323;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;
- pulsar la tecla K5.

La pantalla de los grupos muestra, en la parte superior el mensaje "Add" y en la parte inferior se visualiza el mensaje "CLEAnE".



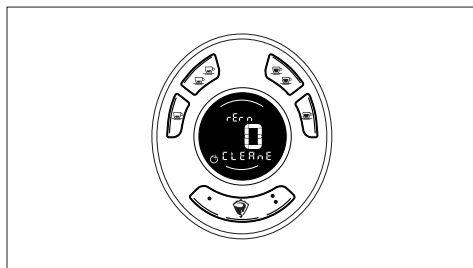
- Colocar un portafiltro con filtro ciego con detergente específico en el grupo que se debe lavar;
- pulsar el botón K5 en el grupo seleccionado para iniciar el ciclo de lavado automático.

La pantalla muestra el número de fase efectuando una cuenta atrás, en la parte inferior, se visualiza el mensaje "CLEAn" y el icono del lavado  intermitente.



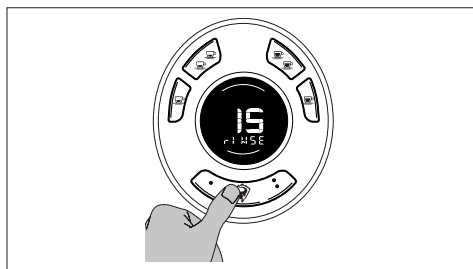
Una vez finalizados los ciclos de lavado, la pantalla muestra el mensaje "rErn" en la parte superior y en la parte inferior se visualiza el mensaje "CLEAnE".

El grupo está listo para la fase de aclarado.



- Colocar un portafiltro con filtro ciego en el grupo que se debe aclarar;
- pulsar el botón K5 para iniciar el aclarado.

La pantalla muestra el número de fase efectuando una cuenta atrás, en la parte inferior se visualiza el mensaje "rINSE".



Al finalizar el lavado automático de los grupos, la máquina vuelve al estado de lista.

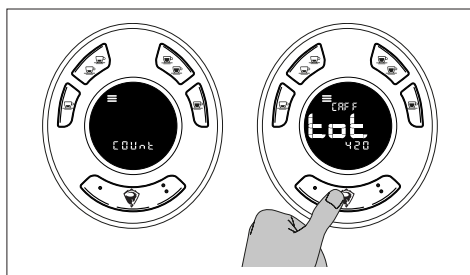
8.17 CONTADORES GLOBALES

Esta parte del menú muestra los contadores de café divididos por grupo de suministro y dosis suministrada, de té divididos por dosis suministrada, los litros de agua consumida en total por la máquina y los litros de agua consumidos antes del mantenimiento.

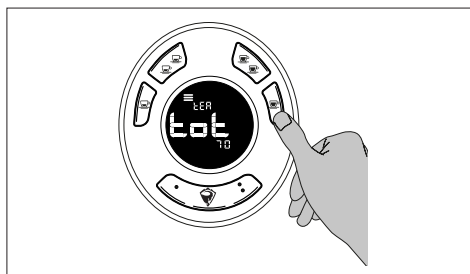
Para acceder a este menú, seguir este procedimiento:

- entrar en el menú técnico del usuario, véase "8.1 Acceso al menú técnico usuario" a pagina 323;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;
- pulsar la tecla K5.

La pantalla muestra el mensaje relativo a la sección en la que se encuentra ("CAFF", "TE" e "H2o") en la parte superior y en la parte inferior, el total de los suministros.

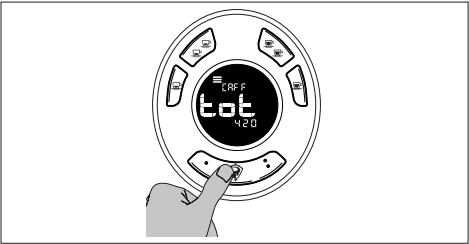


- Pulsar el botón K2 para desplazarse por las diferentes opciones (café, té y agua).



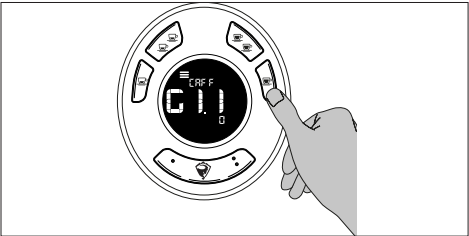
Para visualizar los datos relativos a las dosis de café, seguir este el procedimiento:

- pulsar el botón K2 para desplazarse hasta la opción "CAFF";
- pulsar el botón K5 para visualizar los suministros detallados;



- pulsar el botón K2 para desplazar los datos relativos a los grupos.

La pantalla muestra, en secuencia, los datos relativos a los suministros, divididos por tipo de dosis.



Las opciones se describen en la tabla:

Sigla	Descripción
G1.1	Grupo 1 contador dosis 1
G1.2	Grupo 1 contador dosis 2
G1.3	Grupo 1 contador dosis 3
G1.4	Grupo 1 contador dosis 4
G1.C	Grupo 1 contador dosis continua
G1.E1	Grupo 1 contador dosis adicional 1 (si está activado)
G1.E2	Grupo 1 contador dosis adicional 2 (si está activado)
G1.*	Grupo 1 contador purge (si está activado)

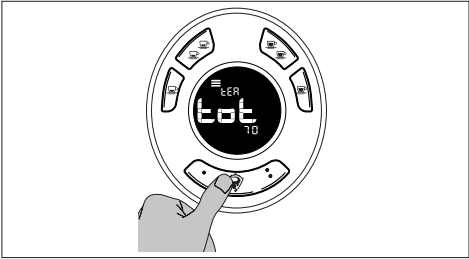
* En la parte superior de la pantalla se visualiza el mensaje "PUrG".

Las opciones descritas en la tabla se repiten para todos los grupos en secuencia del GR.1 al GR.3 (GR.2 en caso de máquina de 2 grupos).

- pulsar el botón K6 para volver a la pantalla de selección contadores.

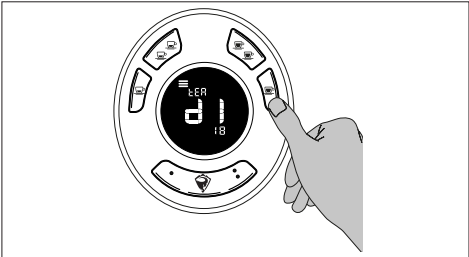
Para visualizar los datos relativos a las dosis de té, seguir este el procedimiento:

- pulsar el botón K2 para desplazarse hasta la opción "TEA";
- pulsar el botón K5 para visualizar los suministros detallados;



- pulsar el botón K2 para desplazar los datos relativos a las dosis.

La pantalla muestra, en secuencia, los datos relativos a los suministros, divididos por tipo de dosis.



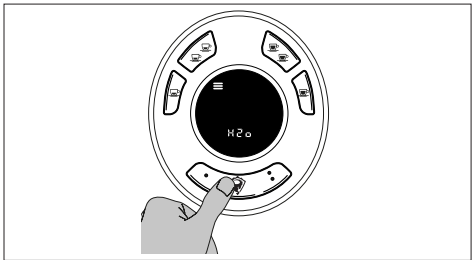
Las opciones se describen en la tabla:

Sigla	Descripción
d1	Dosis 1
d2	Dosis 2

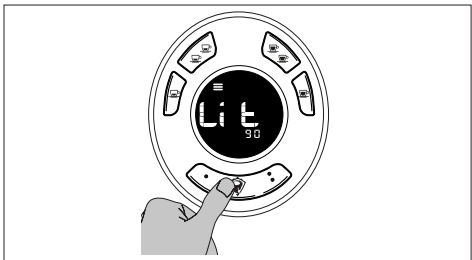
- pulsar el botón K6 para volver a la pantalla de selección contadores.

Para visualizar los datos relativos al suministro de agua, seguir este el procedimiento:

- pulsar el botón K2 para desplazarse hasta la opción "H2o";
- pulsar el botón K5 para entrar al menú de los litros suministrados;



- pulsar el botón K2 para desplazar los datos relativos a los litros de agua consumidos;



Las opciones se describen en la tabla:

Sigla	Descripción
Lit	Total de litros suministrados para todas las dosis de café y suministro de agua caliente para té
Lit Ser	Litros consumidos desde el último mantenimiento

Pulsar el botón K6 para volver a la pantalla de selección contadores.

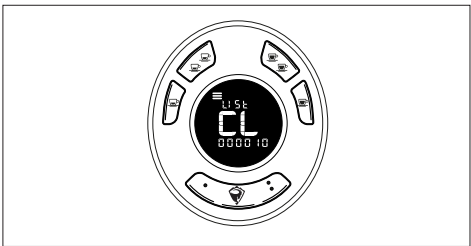
8.18 CONTADOR LAVADOS

Esta parte del menú muestra el contador de los lavados, también incluye el registro de los últimos 10 lavados.

Para acceder a este menú, seguir este procedimiento:

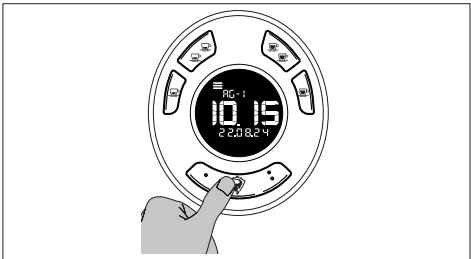
- entrar en el menú técnico del usuario, véase "8.1 Acceso al menú técnico usuario" a pagina 323;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;

La pantalla muestra el mensaje "LIST", en la parte superior y en la parte inferior, el total de los lavados.



- Pulsar el botón K5 para acceder al registro de los lavados.

La pantalla muestra la indicación del tipo de lavado y el relativo grupo (p. ej. A-G1 para lavado automático en el grupo 1) en la parte superior; en la parte central, la hora en la que se ha efectuado y en la parte inferior, la fecha.



- Pulsar el botón K2 para desplazarse entre las alarmas.

Las opciones se describen en la tabla:

Sigla	Descripción
A	Lavado automático
G	Lavado manual/grupo individual

Para volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K6, para salir del menú, pulsar el botón K7.

8.19 HISTORIAL ALARMAS

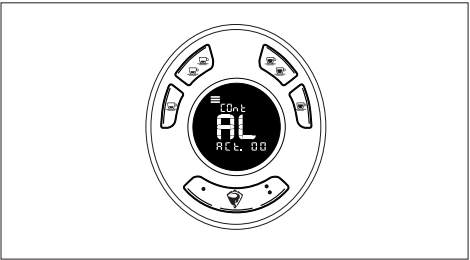
Esta parte del menú muestra el registro de las alarmas y las advertencias/avisos activos.

En el registro se guardan 20 alarmas, una vez que se completa, se sobrescribirán de forma automática.

Para acceder a este menú, seguir este procedimiento:

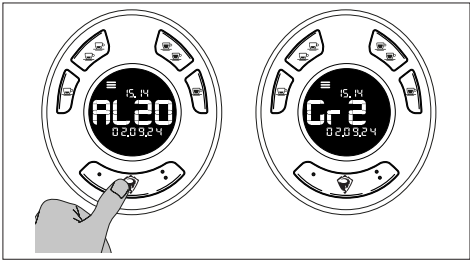
- entrar en el menú técnico del usuario, véase "8.1 Acceso al menú técnico usuario" a página 323;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;

La pantalla muestra el mensaje "COnt", en la parte superior; en la parte central, el mensaje "AL" y en la parte inferior, el total de las alarmas activas.



- Pulsar el botón K5 para acceder al registro de las alarmas.

La pantalla muestra la hora en la que se generó la alarma, en la parte superior; en la parte central se alterna la indicación del número de alarma y del número del grupo (p. ej. AL20 - GR2) y, en la parte inferior, la fecha.



- Pulsar el botón K2 o el botón K3 para desplazar la lista de las alarmas.

Para guardar y volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K5 o el botón K6; para guardar y salir del menú, pulsar el botón K7.

8.20 ESTADO WIFI

Se visualiza este menú solo si está activado el módulo wifi.

En esta sección se puede controlar el estado de la conexión wifi.

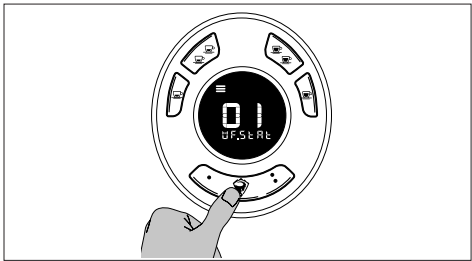
Los estados se describen en la tabla:

N.	Descripción
0	Desconectado (wifi board conectado)
1	wifi conectado
2	SNTP conectado (Simple Network Time Protocol)
3	Conectado a internet
4	Conectado a la nube
5	Estado desconocido
6	Ninguna comunicación (wifi board desconectado)

Para utilizar el estado del wifi, seguir este procedimiento:

- entrar en el menú técnico del usuario, véase "8.1 Acceso al menú técnico usuario" a pagina 323;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada.
- pulsar la tecla K5.

La pantalla muestra la configuración actual; en la parte inferior, se visualiza el mensaje "WF.StAt".



Para volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K5 o el botón K6; para salir del menú, pulsar el botón K7.

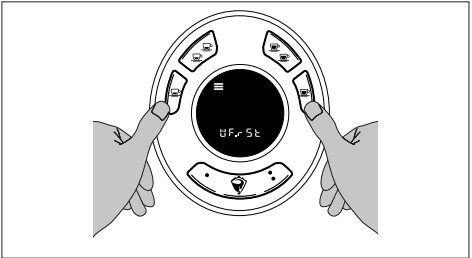
8.20.1 RESTABLECIMIENTO WIFI

Se requiere el restablecimiento del wifi en caso de cambio de la configuración de la conexión.

Para restablecer la configuración wifi, seguir este procedimiento:

- entrar al menú estado wifi, ver "Estado wifi" a pagina 343;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada.

La pantalla muestra el mensaje "WF.rSt" en la parte inferior.



- Pulsar el botón K5 para restablecer la configuración.

Tras efectuar el restablecimiento, el menú vuelve a la pantalla de estado wifi.

Pulsar el botón K6 o el botón K7 para volver al menú anterior sin efectuar el restablecimiento.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

9 LIMPIEZA

EPI PREVISTOS



9.1 ADVERTENCIAS GENERALES

No utilizar esponjas y objetos abrasivos, productos de limpieza que contengan alcohol o amoníaco para limpiar la máquina.

Se recomienda utilizar únicamente detergentes específicos para la limpieza de máquinas de café o vajillas.



IMPORTANTE

Se debe tener cuidado al limpiar la máquina o la instalación con detergentes químicos para evitar daños a los componentes y al medio ambiente (degradabilidad superior a un 90 %).

9.2 LIMPIEZA DIARIA

9.2.1 ESTRUCTURA Y APOYA TAZAS

Limpiar la estructura y la superficie apoya tazas con un paño no abrasivo y agua tibia a aprox. 30°C.

9.2.2 PORTAFILTRO

Para la limpieza del portafiltro, proceder del siguiente modo:

- desengachar el portafiltro y vaciarlo;
- retirar el filtro del portafiltro;
- sumergir el filtro, el portafiltro y el filtro ciego en un recipiente con limpiador para máquinas de café, dejándolos en remojo mientras la máquina esté inactiva.

9.2.3 VARILLA DE VAPOR

Limpiar la varilla de vapor de incrustaciones utilizando productos de limpieza especiales y/o agua caliente.



IMPORTANTE

La varilla debe limpiarse después de cada uso con un paño húmedo.

9.2.4 REJILLA

Retirar la rejilla y lavar con agua corriente y detergente específico.

Secarla completamente con un paño suave y montarla de nuevo.

9.2.5 DIFUSOR DE AGUA CALIENTE

Limpiar el difusor de agua caliente con un paño húmedo.

9.2.6 GRUPO DE SUMINISTRO

Para la limpieza del grupo de suministro, proceder del siguiente modo:

- limpiar la junta del grupo con el cepillo suministrado;
- limpiar la ducha con un paño;
- limpiar la parte inferior del grupo con una esponja;
- limpiar la junta con un cepillo de cerdas suaves.

9.2.7 LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE DRENAJE

Para la limpieza de la bandeja de drenaje, proceder del siguiente modo:

- limpiar las uniones del desagüe con un cepillo.

9.2.8 LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE DRENAJE

Para la limpieza de la bandeja de drenaje, seguir este procedimiento:

- retirar la bandeja de drenaje;
- controlar que el orificio de salida de la bandeja de drenaje esté libre y sin restos de café. Si es necesario, quitar la suciedad depositada;
- verter una jarra de agua caliente para limpiar todo el tubo de drenaje.

9.3 LIMPIEZA GRUPOS

La limpieza automática se subdivide en:

- lavado manual grupo individual. Se activa mediante el grupo individual que se va a limpiar;
- lavado automático de todos los grupos. Se activa del primer grupo GR1 e inicia el lavado de todos los grupos, de uno en uno de forma secuencial.



IMPORTANTE

Una vez iniciado, el lavado automático de todos los grupos no puede interrumpirse antes de su finalización.

Si la máquina se apaga durante un lavado automático, al arrancar la máquina se bloqueará hasta que finalice el lavado.

9.3.1 LAVADO MANUAL GRUPO INDIVIDUAL

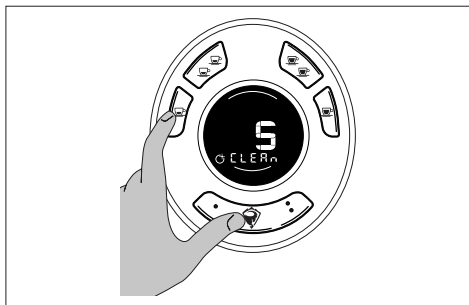
El lavado del grupo individual puede finalizarse pulsando cualquier tecla.

El ciclo incluye 15 lavados.

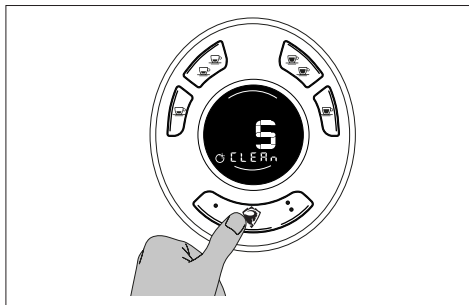
Para activar el lavado automático de un solo grupo, seguir este procedimiento:

- pulsar los botones K5 + K1 para iniciar el lavado del grupo. Los demás grupos no sujetos a lavado seguirán funcionando normalmente.

La pantalla muestra el número de fase efectuando una cuenta atrás, en la parte inferior, se visualiza el mensaje "CLEAN" y el icono del lavado intermitente.



- Pulsar cualquier tecla para finalizar el lavado.



9.3.2 LAVADO AUTOMÁTICO DE TODOS LOS GRUPOS

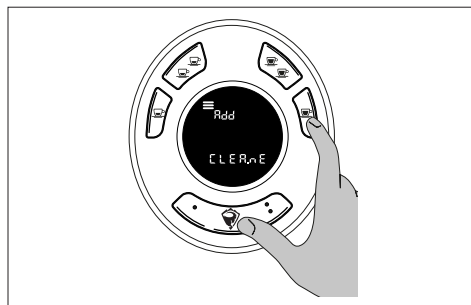
El lavado automático se ha desarrollado para que pueda realizarse bien en un solo grupo a la vez, y pueda iniciarse aunque solo tenga un filtro ciego, o bien en todos los grupos al mismo tiempo.

El ciclo incluye 15 lavados y 15 aclarados.

Para activar el lavado automático de todos los grupos, proceder de la siguiente manera:

- pulsar simultáneamente durante al menos K5 segundos los botones + K4 5 del grupo GR1.

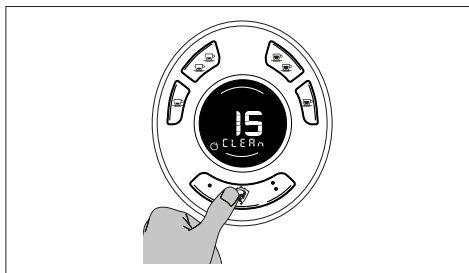
La pantalla de los grupos muestra, en la parte superior el mensaje "Add" y en la parte inferior se visualiza el mensaje "CLEAnE".



- Colocar un portafiltro con filtro ciego con detergente específico en el grupo que se debe lavar;

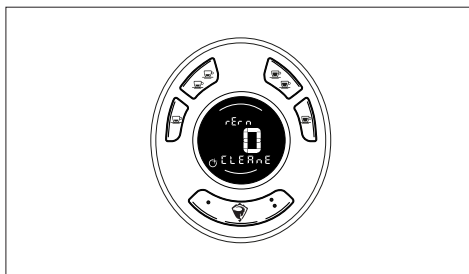
- pulsar el botón K5 en el grupo seleccionado para iniciar el ciclo de lavado automático.

La pantalla muestra el número de fase efectuando una cuenta atrás, en la parte inferior, se visualiza el mensaje "CLEAn" y el icono del lavado  intermitente.



Una vez finalizados los ciclos de lavado, la pantalla muestra el mensaje "rErn" en la parte superior y en la parte inferior se visualiza el mensaje "CLEAnE".

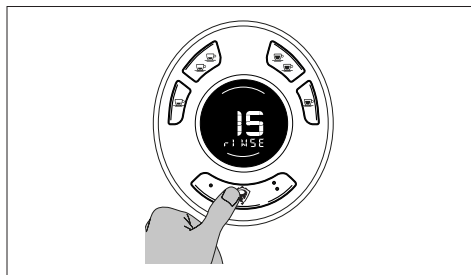
El grupo está listo para la fase de aclarado.



- Colocar un portafiltro con filtro ciego en el grupo que se debe aclarar;

- pulsar el botón K5 para iniciar el aclarado.

La pantalla muestra el número de fase efectuando una cuenta atrás, en la parte inferior se visualiza el mensaje "rINSE".



Una vez iniciado, el lavado automático en un grupo no puede interrumpirse antes de su finalización.

Si la máquina se apaga durante un lavado automático, al arrancar la máquina se bloqueará hasta que finalice el lavado.

10 PREPARACIÓN PARA EL MANTENIMIENTO



EPI PREVISTOS



Antes de realizar cualquier trabajo de limpieza o mantenimiento rutinario, desconectar la máquina de la red eléctrica y cerrar la llave de paso de la red de agua.



RIESGO ELÉCTRICO

Las operaciones de mantenimiento en el interior de la máquina deben realizarse con la máquina apagada y fría y con el interruptor principal en la posición "0" OFF.



ATENCIÓN

Se debe prestar atención al realizar determinadas operaciones de mantenimiento que deben llevarse a cabo con la máquina en funcionamiento.

No utilizar chorros de agua para efectuar las operaciones de limpieza.



IMPORTANTE

Para las operaciones en el descalcificador (si está presente) consultar el manual suministrado con el componente.

10.1 MANTENIMIENTO PROGRAMADO

El mantenimiento programado incluye todas las operaciones que deben realizarse en intervalos regulares para garantizar el correcto funcionamiento de la máquina.



IMPORTANTE

Todas las operaciones de mantenimiento programadas deben realizarse mediante asistencia técnica. Se recomienda firmar un contrato de mantenimiento con su servicio de asistencia técnica local para cubrir cualquier problema que pudiera surgir durante el uso de la máquina.



10.2 MANTENIMIENTO EXCEPCIONAL

Un mantenimiento excepcional incluye todas las operaciones realizadas cuando sea necesario, por ejemplo, para sustituir componentes desgastados o rotos.



IMPORTANTE

Todos los problemas distintos de los enumerados en el cuadro al final del capítulo "13 Problemas de funcionamiento: causas y soluciones" requieren la intervención de un servicio de asistencia técnica.

11 ASISTENCIA TÉCNICA Y RECAMBIOS

Para piezas de recambio y todos los problemas relacionados con la máquina, contactar con un distribuidor autorizado.

Para las reparaciones, utilizar únicamente piezas de recambio originales.



IMPORTANTE

El uso de piezas de recambio no originales o no homologadas por el fabricante se considera manipulación.

ELIMINACIÓN

12 ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA



IMPORTANTE

Antes de la puesta fuera de servicio, vaciar la caldera.

Las operaciones de eliminación de la máquina deben ser realizadas por un centro de asistencia técnica.

12.1 ELIMINACIÓN

El símbolo del contenedor de basura tachado en el aparato o en su embalaje indica que, al final de su vida útil, el producto debe recogerse por separado de otros residuos.

PRODUCTO CONFORME A LA DIRECTIVA UE 2012/19/EU.



Al final de la vida útil del aparato, antes de eliminarlo de acuerdo con la normativa sobre recogida selectiva de residuos, dejarlo inutilizado: desenchufarlo de la toma de corriente y cortar el cable de alimentación.

El aparato y todos sus accesorios deben eliminarse separándolos adecuadamente de acuerdo con la normativa vigente en el país de uso.

La correcta recogida selectiva para la posterior eliminación del aparato fuera de servicio para su reciclaje, tratamiento y eliminación compatible con el medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales de los que está compuesto el aparato.



IMPORTANTE

La eliminación no autorizada del producto conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

Cualquier irregularidad cometida antes, durante o después del desguace y eliminación de los componentes de la máquina, así como en la interpretación y aplicación de la normativa vigente, es responsabilidad exclusiva del cliente.

12.2 ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS

Para disponer de las sustancias nocivas, consultar la normativa vigente en el país de uso de la máquina y proceder en consecuencia.

PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO: CAUSAS Y SOLUCIONES

13 PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO: CAUSAS Y SOLUCIONES

A continuación se muestra una lista de anomalías que podrían surgir durante el uso de la máquina.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
No sale agua del grupo	El grifo de la red hídrica o los grifos del filtro de purificación están cerrados	Abrir el grifo
	El filtro del acoplamiento de entrada de agua está obstruido	Quitar y limpiar. Comprobar la regeneración del filtro purificador de agua
	Gigog obstruido	Llamar a la asistencia técnica
El agua no se calienta	Elemento de calentamiento quemado	Llamar a la asistencia técnica
	Termostato de seguridad disparado	Llamar a la asistencia técnica
Las dosis suministradas no son regulares	Dosificador volumétrico defectuoso	Llamar a la asistencia técnica
La varilla de vapor se filtra con el grifo cerrado	Junta defectuosa	Llamar a la asistencia técnica
El vapor sale por debajo del mando cuando está abierto	Sello del eje del grifo defectuoso	Llamar a la asistencia técnica
Rendimiento insuficiente del café	La molienda del café es incorrecta (demasiado fina o demasiado gruesa)	Comprobar el tiempo de molido o la rugosidad de molienda
	Pantalla de ducha y filtros parcialmente obstruidos	Llamar a la asistencia técnica
	Temperatura caldera de servicios incorrecta	Llamar a la asistencia técnica
El café se escapa entre el grupo y el portafiltro durante el suministro	Junta de cabeza de grupo defectuosa o borde de filtro irregular	Llamar a la asistencia técnica

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El Autosteamer no funciona	Rotura de la sonda de la varilla (no espuma ni calienta las bebidas y los ledes del panel de control del Autosteamer parpadean)	Llamar a la asistencia técnica
Agua del té fría	Regulación incorrecta del agua mezclada	Regular el agua mezclada
El café está demasiado frío	La máquina no está lista	Esperar a que se alcance la temperatura
	Presencia de cal en la caldera	Llamar a la asistencia técnica
No se suministra agua caliente	La máquina no está lista	Esperar a que se alcance la temperatura
	Electroválvula de suministro defectuosa	Llamar a la asistencia técnica
	Circuito de suministro obstruido	Llamar al servicio de asistencia para descalcificar la máquina
El suministro de café se produce demasiado lentamente o no se realiza	Abastecimiento hídrico insuficiente	Comprobar la línea de alimentación
	Orificio de suministro del portafiltro bloqueado	Limpiar bien el portafiltro con un detergente específico o con un palillo de dientes
	Molienda demasiado fina Posible generación del error AL70 en la pantalla del grupo	Ajustar el molinillo dosificador
El suministro de café no se produce	Funcionamiento incorrecto de la electroválvula del grupo	Llamar a la asistencia técnica
	Oclusión gicleur del grupo (probablemente a causa de cal)	Llamar a la asistencia técnica
La máquina no suministra vapor	Boquilla de suministro obstruida	Limpiar
	Circuito de suministro obstruido	Llamar al servicio de asistencia para descalcificar la máquina
	Grifo de vapor defectuoso	Llamar a la asistencia técnica

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El café se escapa de los bordes del portafiltro	La suciedad en el portafiltro evita que el café se suministre desde la boquilla	Limpiar
	Junta de grupo desgastada	Sustituir
	Pantallas de ducha obstruidas	Limpiar o sustituir



IMPORTANTE

Para todos los problemas no incluidos en esta tabla, contactar con la asistencia técnica.

13.1 ALARMAS

La máquina indica una situación de alarma con el parpadeo de todos los ledes de los teclados.

Los errores relativos al grupo se indican en el grupo que tiene el problema.

Las alarmas relacionadas con la caldera se señalizan en todos los grupos al mismo tiempo.

La pantalla muestra el mensaje "ALXX" en el centro (XX indica el número de alarma, p. ej. 06).



Código	Alarma
05	Sonda del grupo café en cortocircuito (se visualiza en el grupo en cuestión)
06	Sonda del grupo café en circuito abierto o no conectada (se visualiza en el grupo en cuestión)
13	Sonda del calentador de tazas en cortocircuito
12	Sonda del calentador de tazas en circuito abierto o no conectada
99	Sonda de la caldera servicios en cortocircuito
98	Sonda de la caldera servicios en circuito abierto / no conectada
31	EV GR1 en cortocircuito
30	EV GR1 en circuito abierto o no conectada

Código	Alarma
33	EV GR2 en cortocircuito
32	EV GR2 en circuito abierto o no conectada
35	EV GR3 en cortocircuito
34	EV GR3 en circuito abierto o no conectada
37	EV carga caldera en cortocircuito
36	EV carga caldera en circuito abierto o no conectada
39	EV agua caliente en cortocircuito
38	EV agua caliente en circuito abierto o no conectada
46	Sobret temperatura caldera servicios
70	Ausencia impulsos sensor volumétrico GR (se visualiza en el grupo en cuestión)
15	Timeout llenado caldera servicios
16	Timeout calentamiento caldera servicios
20	Timeout calentamiento GR (se visualiza en el grupo en cuestión)
50	No funciona la comunicación con teclado (se visualiza en el grupo en cuestión)
55	Comunicación WiFi
97	Comunicación RTC

Think
about
it!

SANREMO s.r.l.

Via Bortolan, 52
31050 Vascon di Carbonera (TV)
ITALIA
tel. +39 0422 448900
fax. +39 0422 448935
p.iva / c.f. 03239750262
www.sanremomachines.com
info@sanremomachines.com