



Libretto Istruzioni
Italiano
(Istruzioni originali)

Instruction Booklet
English
(Translation of original instructions)

Livret D'Istructions
Français
(Traduction des instructions d'origine)

Bedienungsanleitung
Deutsch
(Übersetzung der Originalanleitung)

Libro De Instrucciones
Español
(Traduccion de las instrucciones originales)

CAFÈ RACER





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 on purchasing your SANREMO machine: each one of our products is the result of careful research, in constant collaboration with coffee lovers from all over the world. That's why your thoughts are important to us: your experience and collaboration makes us improve every day, and you can always get the best out of every SANREMO creation.

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.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf eines SANREMO-Produkts: Jeder unserer Artikel ist das Ergebnis aufmerksamer Forschung in ständiger Zusammenarbeit mit Kaffeeliebhabern auf der ganzen Welt. Daher ist uns Ihre Meinung äußerst wichtig: Dank Ihrer Erfahrung und Zusammenarbeit können wir uns täglich verbessern, um bei jeder SANREMO-Kreation stets das Beste zu erzielen.

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.

COSTRUTTORE

BUILDER

FABRICANT

HERSTELLER

CONSTRUCTOR

SANREMO

COFFEE MACHINES

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 - E-mail: info@sanremomachines.com

IT

DATI RIEPILOGATIVI

Si consiglia di trascrivere nella tabella sottostante i dati della macchina, per facilitare eventuali segnalazioni alla rete di vendita.

EN

SUMMARY DATA

We recommend transcribe the data in the underlying table of the machine, in order to facilitate any reports to the sales network.

FR

RÉFÉRENCES DE LA MACHINE

Il est conseillé de copier dans le tableau ci-dessous les références de la machine afin de faciliter les signalements au réseau de vente.

DE

ÜBERSICHTSDATEN

Es wird empfohlen, die Daten der Maschine in der folgenden Tabelle einzutragen, um etwaige Meldungen an das Verkaufsnetz zu erleichtern.

ES

RESUMEN DE DATOS

Es aconsejable anotar en la siguiente tabla los datos de la máquina, para facilitar los informes a la red de ventas.

SANREMO COFFEE MACHINES		MADE IN ITALY Via G. Bortolan, 52 31050 VASCON (TV) ITALY
mod <u>B</u> type <u>D</u>		M CE
<u>A</u> <u>W</u> <u>C</u> <u>V</u> <u>N</u> <u>E</u> Hz		
S.N. <u>L</u>	boiler 1: <u>I</u>	
P.max: <u>G</u>	boiler 2: <u>F</u>	
water supply: <u>H</u>		

ÍNDICE GENERAL

1	NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES	270
1.1	ADVERTENCIAS GENERALES	270
1.2	ESTÁNDARES DE REFERENCIA.....	271
1.3	DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS	271
1.4	PREPARACIÓN DEL COMPRADOR.....	271
1.5	OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO.....	272
1.6	RIESGO DE EXPLOSIÓN.....	272
1.7	NIVEL DE PRESIÓN DE SONIDO.....	272
1.8	VIBRACIÓN.....	272
1.9	USO PREVISTO	272
1.10	USO INAPROPIADO.....	272
1.11	DECLARACIÓN PARA LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.....	272
2	SEGURIDAD	274
2.1	ETIQUETAS DE SEGURIDAD.....	274
2.2	DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD.....	274
2.3	ÁREAS DEL OPERADOR.....	274
2.4	ÁREAS CON RIESGO RESIDUAL	274
2.5	ÁREAS PELIGROSAS	274
3	DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA.....	276
4	DATI TECNICI.....	276
5	TRANSPORTE	280

Contenido

ES

Contenido

ES

5.1	ENVÍO	280
5.2	LEVANTAR EL PAQUETE.....	280
5.3	ALMACENAMIENTO.....	280
5.4	CONTROLES.....	280
6	DESEMBALAJE Y POSICIONAMIENTO	281
6.1	DESEMBALAJE DE LA MÁQUINA	281
6.2	LEVANTAR LA MÁQUINA.....	281
6.3	POSICIONAMIENTO DE LA MÁQUINA.....	281
7	IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES	282
7.1	PLACA DE CARACTERÍSTICAS.....	282
8	CONEXIONES	284
8.1	CONEXIÓN DE AGUA	284
8.2	ADVERTENCIAS PARA UN CORRECTO USO DE LAS BOMBAS ROTATIVAS.....	285
8.3	CONEXIÓN ELÉCTRICA.....	287
9	PUESTA EN SERVICIO.....	290
9.1	PRIMER ARRANQUE	290
10	AJUSTE DE LA FUNCIÓN.....	294
10.1	AJUSTE DEL DOSIFICADOR.....	294
10.2	SACAR CAFÉ - PRUEBAS	294
10.3	ENVÍO FINAL	294
11	FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA	296
11.1	DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES.....	296
11.2	DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS	297
11.3	PANTALLA.....	298
11.4	CAFÉ.....	298

11.5	CAPPUCCINO	300
11.6	.CALENTAR BEBIDAS.....	301
11.7	TÉ, CHAMOMILA, ETC.....	301
12	PROGRAMACIÓN.....	304
12.1	- PROGRAMAR DOSIS	304
12.2	PROGRAMAR FUNCIONES UTILIZANDO LA PANTALLA DE PARÁMETROS DEL GRUPO	305
12.2.a	PROGRAMR LA TEMPERATURA DEL CALENTADOR DE TAZAS Y ENCENDER / APAGAR	305
12.2.b	PROGRAMACIÓN PREVIA	306
12.2.d	PROGRAMACIÓN DE DOSIS	306
12.3	PROGRAMAR FUNCIONES UTILIZANDO LA PANTALLA GENERAL	307
12.4	PROGRAMA DE SALIDA.....	309
12.5	PURIFICAR EL CIRCUITO DE CAFÉ.....	309
12.6	FUNCIÓN “ENERGY SAVING”	309
13	ENCENDER/APAGAR LOS GRUPOS.....	312
14	ENCENDER / APAGAR LA MÁQUINA.....	312
15	ALARMAS	312
16	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	314
17	DESMONTAJE TEMPORAL	318
17.1	VOLEVER A ARRANCAR LA MÁQUINA.....	318
18	CONTROLAR LA MÁQUINA DESPUÉS DE INACTIVIDAD PROLONGADA.....	318
19	LIMPIEZA	320
19.1	ADVERTENCIAS GENERALES DE LIMPIEZA	320
19.2	MANTENIMIENTO DE RUTINA.....	320

Contenido

ES

Contenido

ES

19.2.a	LAVADO AUTOMÁTICO DE LOS GRUPOS	320
19.2.b	LAVADO COMPLETO DE LOS GRUPOS	321
19.2.c	LIMPIEZA DIARIA	321
19.3	- MANTENIMIENTO PROGRAMADO (TÉCNICO)	322
19.4	MANTENIMIENTO EXCEPCIONAL (TÉCNICO)	323
20	ASISTENCIA TÉCNICA Y REPUESTOS	326
21	DESPLAZAMIENTOS DE LA MÁQUINA.....	326
21.1	ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS	326

NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES

1	NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES	270
1.1	ADVERTENCIAS GENERALES	270
1.2	ESTÁNDARES DE REFERENCIA.....	271
1.3	DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS	271
1.4	PREPARACIÓN DEL COMPRADOR.....	271
1.5	OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO ..	272
1.6	RIESGO DE EXPLOSIÓN.....	272
1.7	NIVEL DE PRESIÓN DE SONIDO.....	272
1.8	VIBRACIÓN.....	272
1.9	USO PREVISTO	272
1.10	USO INAPROPIADO.....	272
1.11	DECLARACIÓN PARA LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.....	272

Capítulo 1

ES



1 NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES

1.1 ADVERTENCIAS GENERALES

- Este folleto de instrucciones es parte integrante de la máquina y debe conservarse cuidadosamente para consultas futuras.
- Si lo pierde o necesita más informaciones, póngase en contacto con su distribuidor local o con el fabricante.
- Antes de utilizar la máquina por primera vez, el operador debe haber leído atentamente este manual de instrucciones y tener un conocimiento profundo de las especificaciones técnicas y los controles.
- Antes de instalar la máquina, asegúrese de que el área donde se instalará sea compatible con el tamaño y el peso de la máquina.
- La máquina no es adecuada para la instalación al aire libre, en lugares donde se pueden utilizar chorros de agua o donde la temperatura puede bajar a -5°C.
- No instale la máquina cerca de fuentes de calor.
- Los niños no deben jugar con la máquina.
- Esta máquina puede ser utilizada por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, que faltan de experiencia y conocimiento, si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso de la máquina de una manera segura y si entienden los peligros involucrados.
- No utilice el dispositivo con las manos mojadas o los pies descalzos.
- No permita que personal no autorizado y no calificado opere, ajuste o repare la máquina.
- El personal técnico autorizado debe tener los conocimientos de higiene y seguridad necesarios para utilizar correctamente el aparato.
- Ellos también deben referirse a este folleto de instrucciones para las operaciones necesarias.
- Antes de limpiar y/o realizar el mantenimiento de la máquina y antes de quitar cualquiera de las protecciones, asegúrese de que el interruptor principal esté en la posición "OFF" (O) para desconectar la alimentación de la máquina mientras el operador está trabajando.
- La instalación de red de alimentación del comprador debe incluir un interruptor de circuito automático delante del interruptor principal de la máquina con un contacto.
- La instalación de red de alimentación del comprador debe incluir un interruptor de circuito automático corriente arriba del interruptor principal de la máquina con un contacto la distancia de apertura que cumpla con las especificaciones de desconexión de la categoría de sobretensión III y AS / NZS 3000 y un sistema de tierra adecuado que cumpla con todos los requisitos de normas y normas de prevención de accidentes.
- No utilice adaptadores, tomas múltiples y/o extensiones.
- No utilice la máquina si el cable de alimentación está raído o dañado.
- Cuando se trabaje en el interruptor principal o cerca del mismo, desconecte el interruptor de la red eléctrica.
- Compruebe que no se hayan manipulado todos los dispositivos de seguridad (protectores, carcassas, micro-interruptores, etc.) y que funcionan perfectamente. Si este no es el caso, reparar.
- No quite los dispositivos de seguridad.
- Para evitar peligros personales, utilice únicamente herramientas adecuadas que cumplan con las normas y reglamentos nacionales de seguridad.
- **PAGUE MÁXIMA ATENCIÓN A LAS ETIQUETAS DE ADVERTENCIA CUANDO USTED FUNCIONE EN LA MÁQUINA O CERCA DE LA MÁQUINA.**
- El usuario debe sustituir cualquier etiqueta de advertencia por cualquier motivo dañado o no claramente legible, solicitando las etiquetas de reemplazo del Servicio de Repuestos.
- Si la máquina no funciona correctamente o los componentes están dañados, póngase en contacto con su distribuidor local o con el fabricante.
- Cualquier uso de la máquina que no sea expresamente previsto y documentado está absolutamente prohibido.
- **El incumplimiento de las normas de seguridad y las instrucciones contenidas**

en este manual de instrucciones exige al fabricante de toda responsabilidad por posibles accidentes o daños a personas o cosas.

- El uso que no sea el indicado en este manual de instrucciones debe considerarse inapropiado. Si cree que este manual de instrucciones no es suficientemente exhaustivo para sus necesidades, póngase en contacto con su distribuidor local o con el fabricante para obtener más instrucciones y soluciones.
- **ESTAS REGLAS DE SEGURIDAD COMPLETAN, O COMPLEMENTAN, LAS NORMAS Y REGLAMENTOS DE SEGURIDAD EN FUERZA LOCALMENTE.**
- **EN CASO DE DUDA, SOLICITAR SIEMPRE LA INTERVENCIÓN DE PERSONAL ESPECIALIZADO.**
- **CUALQUIER MANIPULACIÓN ELÉCTRICA, ELECTRÓNICA O MECÁNICA DE LA MÁQUINA POR EL USUARIO O EL USO NEGLIGENTE DE LA MÁQUINA ABSOLVE EL FABRICANTE DE LA RESPONSABILIDAD Y HACE QUE EL USUARIO SEA SOLAMENTE RESPONSABLE POR LO QUE CONCIERNE LAS AUTORIDADES DE PREVENCIÓN DE ACCIDENTES.**

1.2 ESTÁNDARES DE REFERENCIA

- La máquina debe utilizarse siempre de acuerdo con los procedimientos, horarios y lugares establecidos por las normas de buenas prácticas, de acuerdo con las directivas vigentes y con respecto a las normas y reglamentos sobre salud y seguridad de los trabajadores vigentes en el país de uso.

1.3 DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS

- Muchos accidentes son causados por un conocimiento insuficiente y por no aplicar las normas de seguridad que se deben respetar durante el funcionamiento y el mantenimiento de la máquina.
- Para evitar accidentes, leer, comprender, seguir todas las precauciones y advertencias contenidas en este manual y las indicadas en las placas apuestasen la máquina.
- Los siguientes símbolos se utilizan para identificar los mensajes de seguridad dados en

este manual de instrucciones:



Peligro de electricidad



Información general sobre peligros o misceláneos



Peligro de calor (quemaduras)



Riesgo de daño a la máquina.

Para identificar las operaciones que deben ser realizadas exclusivamente por un técnico, utilizamos el símbolo:



1.4 PREPARACIÓN DEL COMPRADOR

a. Preparación del lugar de instalación.

- El comprador debe preparar la superficie sobre la que se colocará la máquina como descrito en el capítulo de instalación.

b. Requisitos eléctricos.

- La instalación eléctrica debe cumplir con las normas y normas de seguridad vigentes en el país de instalación y debe incluir un sistema de tierra eficiente.
- Antes de instalar la máquina, se debe instalar un dispositivo de corte omnipolar en la línea de alimentación.



Los cables de alimentación deben dimensionarse de acuerdo con la corriente máxima requerida por la máquina para asegurar una pérdida total de tensión a plena carga inferior al 2%.

c. Requisitos de plomería.

- El comprador debe preparar un desagüe con sifón y un suministro de agua de la red, suministrando agua adecuadamente suavizada, con un grifo separador aguas arriba de la máquina.

1.5 OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO

a. En caso de incendio, desconectar la alimentación de la máquina desconectando el interruptor principal.



Nunca intente extinguir el fuego con agua mientras que la máquina está encendida.

b. Extinguir el fuego con extintores adecuados.

1.6 RIESGO DE EXPLOSIÓN

La máquina no es adecuada para su uso en ambientes donde existe riesgo de explosión.

1.7 NIVEL DE PRESIÓN DE SONIDO

La máquina se fabrica para mantener el nivel de presión de sonido pesado equivalente continuo por debajo 83 dB, incertidumbre 3 dB.

1.8 VIBRACIÓN

La máquina está equipada con pies amortiguadores de vibración de goma. Durante el funcionamiento normal, no se generan vibraciones perjudiciales para el operador o el entorno.

1.9 USO PREVISTO

La máquina de café está diseñada y construida exclusivamente para hacer café espresso y bebidas calientes (té, cappuccino, etc.) con agua caliente o vapor.

Sólo los operadores profesionales con un conocimiento adecuado de las normas y normas de higiene y seguridad pueden utilizar la máquina de café.

Incluye un área para precalentar las tazas. Esto debe utilizarse únicamente para este propósito. Cualquier otro uso se considera impropio y por lo tanto peligroso



El uso indebido de la máquina excluye el constructor de toda responsabilidad por posibles daños a personas o cosas.

1.10 USO INAPROPIADO

La máquina de café está diseñada y construida exclusivamente para uso alimentario. Por lo tanto, están prohibidos los siguientes:

- utilización de la máquina por parte de operadores no profesionales;
- introducción de líquidos distintos del agua suavizada con una dureza máxima de 3/5 grados franceses (60/85 ppm);
- bebidas para calentar u otras sustancias no alimenticias;
- introducción en el portafiltro de productos de tierra distintos del café;
- colocación de objetos que no sean copas en el calentador;
- envases de líquido sobre el calentador;
- obstruir las rejillas de ventilación con paños u otros elementos;
- cubrir el calentador de taza con paños;
- tocar las áreas de entrega con las manos;
- usar la máquina cuando está muy mojada.



Este capítulo enumera una serie de usos inapropiados razonablemente previsibles. Sin embargo, la máquina debe utilizarse siempre de acuerdo con las instrucciones dadas en el capítulo "Uso previsto".

1.11 DECLARACIÓN PARA LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

El fabricante, SANREMO s.r.l. declara que los materiales utilizados en sus productos cumplen con el Reglamento (CE) n° 1935/2004.

SEGURIDAD

2	SEGURIDAD	274
2.1	ETIQUETAS DE SEGURIDAD.....	274
2.2	DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD.....	274
2.3	ÁREAS DEL OPERADOR.....	274
2.4	ÁREAS CON RIESGO RESIDUAL	274
2.5	ÁREAS PELIGROSAS	274

Capítulo 2

ES



2 SEGURIDAD

2.1 ETIQUETAS DE SEGURIDAD

Las etiquetas de seguridad con símbolos descriptivos están presentes en todas las áreas que representan un peligro para los operadores o técnicos.



Las etiquetas que dan instrucciones de seguridad están fijadas a la máquina y deben ser respetadas escrupulosamente por cualquier persona que la utilice o que la revise. El incumplimiento de las instrucciones de seguridad excluye al fabricante de toda responsabilidad por los daños o accidentes resultantes para personas o cosas.

Peligro: tensión



Esta etiqueta se fija en todas las áreas con voltaje en tensión. No se debe realizar ninguna operación con la máquina encendida.

Peligro de quemaduras



Esta etiqueta se fija en la parte superior del calentador de tazas.

2.2 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

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

Dispositivos mecánicos de seguridad

Dispositivos eléctricos y electrónicos de seguridad

Dispositivos mecánicos de seguridad

Los dispositivos mecánicos de seguridad consisten en lo siguiente:

- paneles completamente cerrados con tornillos que encierran los componentes eléctricos / electrónicos y la caldera;

- superficie de trabajo con rejilla y bandeja para recoger líquidos;
- controles situados en la parte superior de la máquina por encima de las zonas de entrega;
- válvula de alivio en la caldera;
- Válvula de retención en el circuito de agua.

Dispositivos eléctricos y electrónicos de seguridad

Los dispositivos eléctricos / electrónicos de seguridad consisten en lo siguiente:

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

2.3 ÁREAS DEL OPERADOR

La máquina es operada por un solo operador que se encuentra frente a la máquina para hacer fácilmente café y otras bebidas calientes.

2.4 ÁREAS CON RIESGO RESIDUAL

- Las áreas con riesgo residual son aquellas que no pueden ser protegidas debido al tipo particular de producción. En la máquina de café, estas son los siguientes:
- el área (1) de los grupos cuando al sacar café;
- el área (2) de la varilla de vapor al calentar las bebidas;
- el área (3) donde se suministra agua caliente;



Existe un riesgo de quemaduras en estas tres áreas.

2.5 ÁREAS PELIGROSAS



Las áreas peligrosas son todas las áreas dentro de la máquina protegidas por las protecciones donde el técnico puede operar al reparar la máquina. Solo los técnicos tienen acceso a estas áreas.

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

3	DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA.....	276
4	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	276

Capítulo 3 - 4

ES



3 DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

A continuación se describen las principales características de la máquina automática de café espresso.

- Máquina de café espresso profesional de 2 o 3 grupos.
- Nuevo sistema de múltiples calderas con regulador PID.
- Sistema de llenado automático de la caldera.

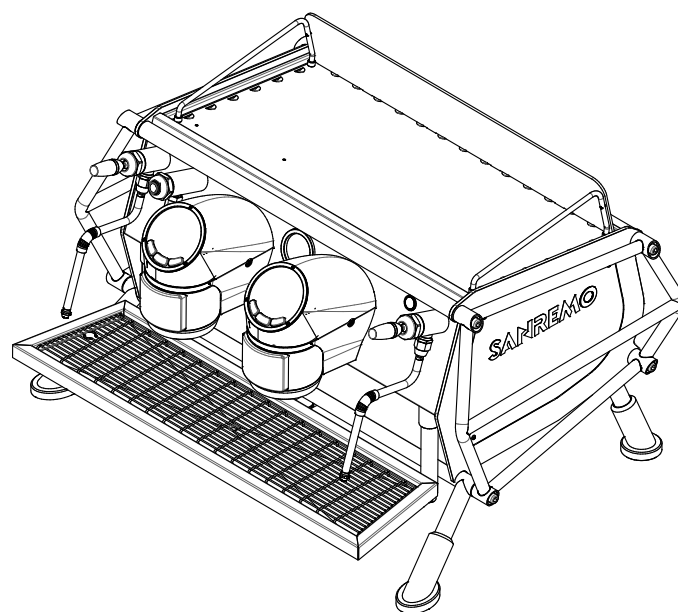
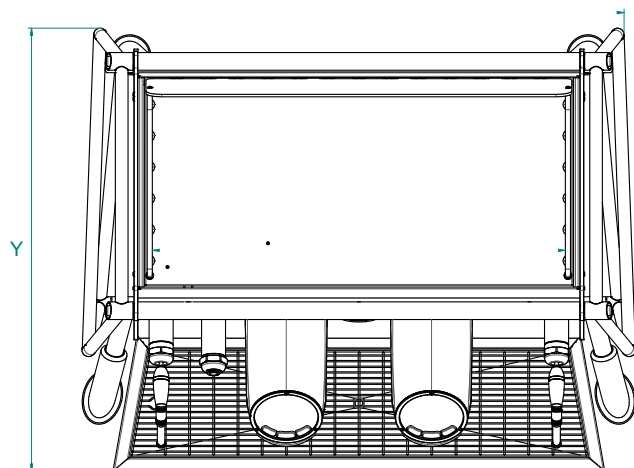
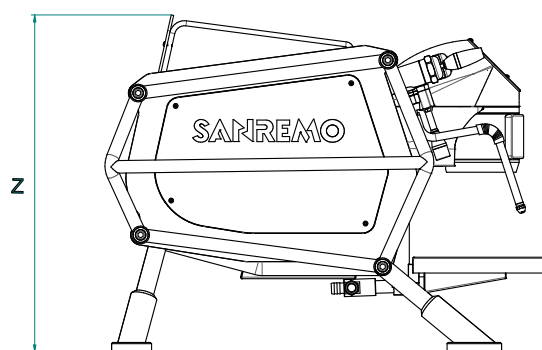
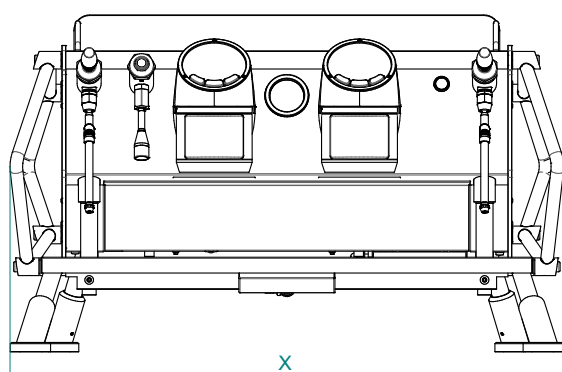
La máquina está diseñada y construida para

hacer café espresso y bebidas calientes.

Mediante controles situados en la parte delantera de la máquina, se suministra café desde los grupos y se produce agua caliente o vapor.

Hay un calentador de tazas en la parte superior de la máquina. La máquina consta de un bastidor en el que se montan todos los componentes, encerrados con paneles atornillados.

4 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



	CR2	CR3
x	877	1057
y	702	702
z	534	534

GROPOS		CR2	CR3
Capacidad de la caldera	Litri	8	10
Peso neto	Kg	97	120
Peso bruto	Kg	148	171
Tensión de alimentación	V	220-240 1N~ / 380-415 3N~	
Tensión del elemento de calentamiento de la caldera (230V)	kW	3,85 / 4,5	3,85 / 4,5
Tensión del elemento de calentamiento de la caldera menor (230V)	kW	0,5	0,5
Tensión del elemento de calentamiento de los grupos	kW	0,8	0,8
Tensión del elemento de calentamiento de los calentador de tazas	kW	0,16	0,2
Tensión de la bomba accionada por motor	kW	0,2	0,2
Tensión total	kW	7,03	8,35
Presión máxima de la caldera menor	Bar/ MPa	12/1,2	12 / 1,2
Presión de funcionamiento de la caldera	Bar/ MPa	0,8 ÷ 1,5 / 0,08 ÷ 0,15	0,8 ÷ 1,5 / 0,08 ÷ 0,15
Presión del agua de red	Bar/ MPa	6 / 0,6	6 / 0,6
Presión de suministro de café	Bar/ MPa	8 ÷ 12 / 0,8 ÷ 1,2	8 ÷ 12 / 0,8 ÷ 1,2
Temperatura de funcionamiento	°C	5 ÷ 35	5 ÷ 35



TRANSPORTE,
DESEMBALAJE Y
COMPONENTES

5 TRANSPORTE280

5.1 ENVÍO280

5.2 LEVANTAR EL PAQUETE.....280

5.3 ALMACENAMIENTO.....280

5.4 CONTROLES.....280

6 DESEMBALAJE Y POSICIONAMIENTO281

6.1 DESEMBALAJE DE LA MÁQUINA281

6.2 LEVANTAR LA MÁQUINA.....281

6.3 POSICIONAMIENTO DE LA MÁQUINA.....281

7 IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES282

7.1 PLACA DE CARACTERÍSTICAS282

Capítulo 5 - 6 - 7

ES

5 TRANSPORTE

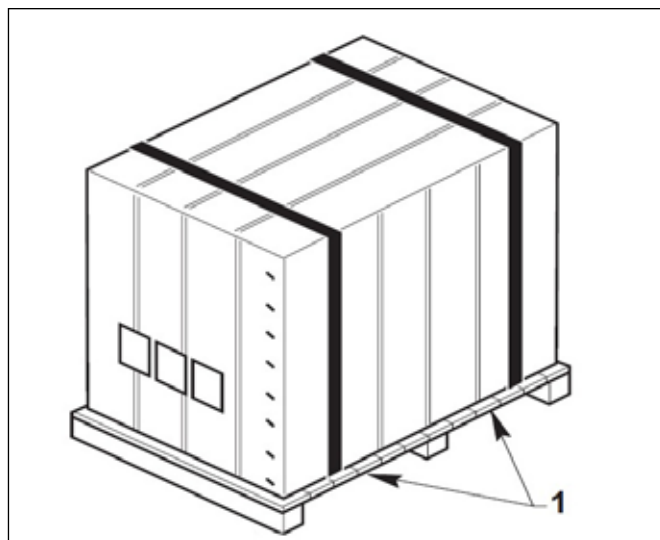
5.1 ENVÍO

La máquina se envía en una jaula de madera con protección interna.

El tipo de envío (aire, carretera, ferrocarril, etc.) se acuerda en el contrato firmado entre el proveedor y el comprador.



IMPORTANTE: El paquete que contiene la máquina debe estar protegido de la intemperie durante el transporte. Bajo ninguna circunstancia pueden colocarse otras cajas o material encima del paquete. El embalaje debe ser siempre transportado en posición vertical y nunca debe ser puesto al revés.



5.2 LEVANTAR EL PAQUETE

El paquete debe ser manejado con el mayor cuidado. Los equipos de elevación adecuados, elegidos de acuerdo con el peso del paquete, se deben utilizar para levantar y colocar.

La caja debe ser levantada por medio de una carretilla elevadora, insertando las horquillas (1) en el palet.



El levantamiento y la manipulación deben ser realizados por personal especializado autorizado para utilizar el equipo apropiado. El incumplimiento de las normas y normas de seguridad vigentes en materia de elevación y manipulación del material excluye al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños a personas o cosas.

5.3 ALMACENAMIENTO



El cajón que contiene la máquina debe guardarse bajo cubierta, protegido de la intemperie. Bajo ninguna circunstancia pueden colocarse otras cajas, cajones o material encima del paquete.

5.4 CONTROLES

Cuando se reciba el envío, verifique que el paquete esté en buenas condiciones y no visiblemente dañado.

Si la caja está en buen estado, retire el embalaje (a menos que el fabricante haya dado instrucciones diferentes).

Asegúrese de que el paquete también contenga el folleto de instrucciones y todos los componentes enumerados en la letra de transporte.

Si observa daños o fallos:

- a. Inmediatamente informe al transportista ya su agente, tanto por teléfono como por escrito, con aviso de recibo;
- b. Informe al fabricante.



6 DESEMBALAJE Y POSICIONAMIENTO



IMPORTANTE: la máquina debe ser desembalada y colocada por un técnico autorizado especializado. Para evitar posibles riesgos de higiene, recomendamos dejar la máquina en su embalaje hasta el momento de la instalación.



Los posibles daños, averías o no conformidades deben comunicarse rápidamente, en un plazo de 8 días a partir de la recepción de la máquina. De lo contrario, los bienes se consideran aceptados.

6.1 DESEMBALAJE DE LA MÁQUINA

Para retirar la máquina del paquete, haga lo siguiente:

- Retirar la parte superior.
- Retirar los paneles laterales.
- Retirar la protección interna.
- Asegurarse de que la máquina esté en buenas condiciones.
- Retirar la bolsa de plástico.
- Extraer los accesorios, folleto de instrucciones, etc.
- Verificar la conformidad de la expedición.



ADVERTENCIA: Los artículos de embalaje (bolsas de plástico, cartón, clavos, etc.) **NO** deben ser dejados a los niños como posibles fuentes de peligro y por lo tanto deben ser recogidos y enviados a los centros apropiados para el reciclado correcto..

6.2 LEVANTAR LA MÁQUINA

La máquina debe ser levantada manualmente por cuatro o más personas ubicadas en lados opuestos de la máquina, sujetándola por el marco / los pies debajo de la base.

La máquina también puede ser levantada por un bloque y un aparejo, insertando las correas debajo de la base y uniendo el otro extremo a una viga para evitar aplastar los paneles exteriores.

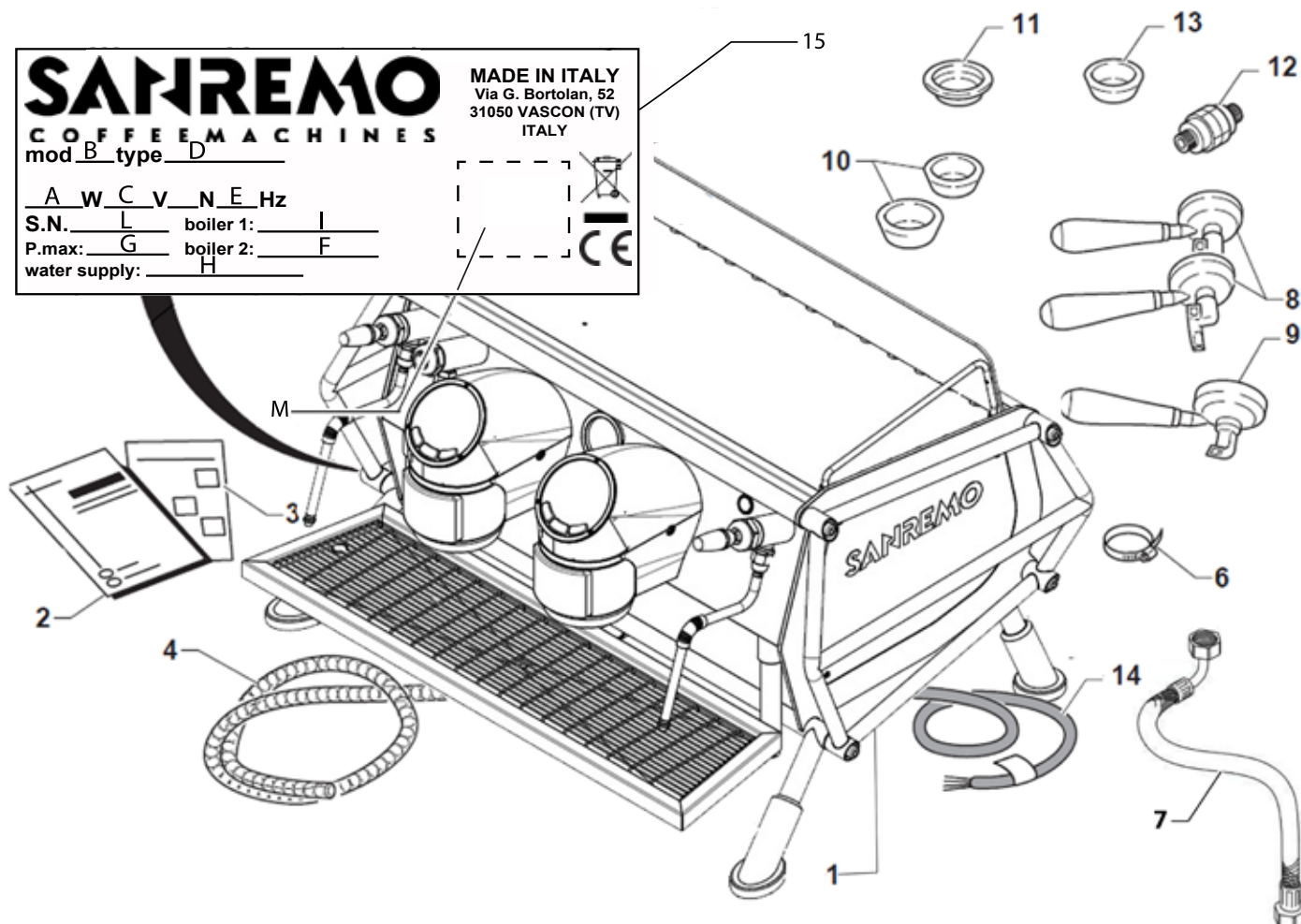
6.3 POSICIONAMIENTO DE LA MÁQUINA

Colocar la máquina en su ubicación definitiva, asegurándose de que:

- 1) la máquina debe utilizarse sobre un terreno en posición elevada que no sea el suelo;
- 2) la superficie debe ser suficientemente fuerte y estable para soportar el peso de la máquina y la parte superior debe ser perfectamente horizontal;
- 3) haya al menos 10 cm entre la pared y los paneles traseros y laterales de la máquina para garantizar una ventilación correcta;
- 4) la parte superior de la máquina (calentador de tazas) esté a por lo menos 150 cm del suelo;
- 5) cerca de la máquina, haya un espacio para tirar el poso de café y un espacio para el molinillo;
- 6) cerca de la máquina, haya un panel eléctrico para conectar la máquina eléctricamente, un drenaje y un grifo para conectar el suministro de agua

ES

7 IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES



LEYENDA

- 1) Cafetera
- 2) Folleto de instrucciones
- 3) Declaración de conformidad
- 4) Manguera de drenaje L = 2m
- 6) Abrazadera
- 7) Manguera para entrada del suavizador de agua 0.5m
- 8) Portafiltro doble (2/3 piezas)
- 9) Singleportafilter
- 10) Filtro doble (2 / 3pieces)
- 11) Filtro simple
- 12) Filtro purificador de agua
- 13) Filtro ciego
- 14) Cable de suministro
- 15) Placa de identificación

7.1 PLACA DE CARACTERÍSTICAS

La placa de características proporciona los siguientes datos:

- A. Potencia
- B. Modelo
- C. Tensión de alimentación
- D. Código de identificación de la máquina
- E. Frecuencia
- F. Caldera de precalentamiento de presión mínima (CALDERA 2)
- G. Presión máxima
- H. Presión de entrada
- I. Caldera de vapor de presión máxima (CALDERA 1)
- L. Número de identificación
- M. Identificación de certificaciones

CONEXIONES

8	CONEXIONES	284
8.1	CONEXIÓN DE AGUA	284
8.2	ADVERTENCIAS PARA UN CORRECTO USO DE LAS BOMBAS ROTATIVAS.....	285
8.3	CONEXIÓN ELÉCTRICA.....	287

Capítulo 8

ES



8 CONEXIONES



IMPORTANTE: la máquina debe estar conectada por un técnico autorizado especializado.



8.1 CONEXIÓN DE AGUA



La máquina debe estar conectada a una red de suministro de agua de acuerdo con las normas y regulaciones vigentes en el país donde se va a utilizar la máquina y con un nuevo conjunto de acoplamientos.

Desagüe

Cerca de la máquina debe haber un desagüe (1) con sifón.



El sifón de desagüe debe estar situado por lo menos 20 cm por debajo de la superficie sobre la que se encuentra la máquina.

Conecte un extremo del drenaje más corto (4) al acoplamiento de desagüe de la máquina (5) y el otro extremo al acoplamiento de la bandeja (3) y fije con las abrazaderas (6). Conecte un extremo de la manguera de desagüe más larga (2) al acoplamiento (3) en la bandeja y el otro extremo al drenaje (1) preparado previamente.

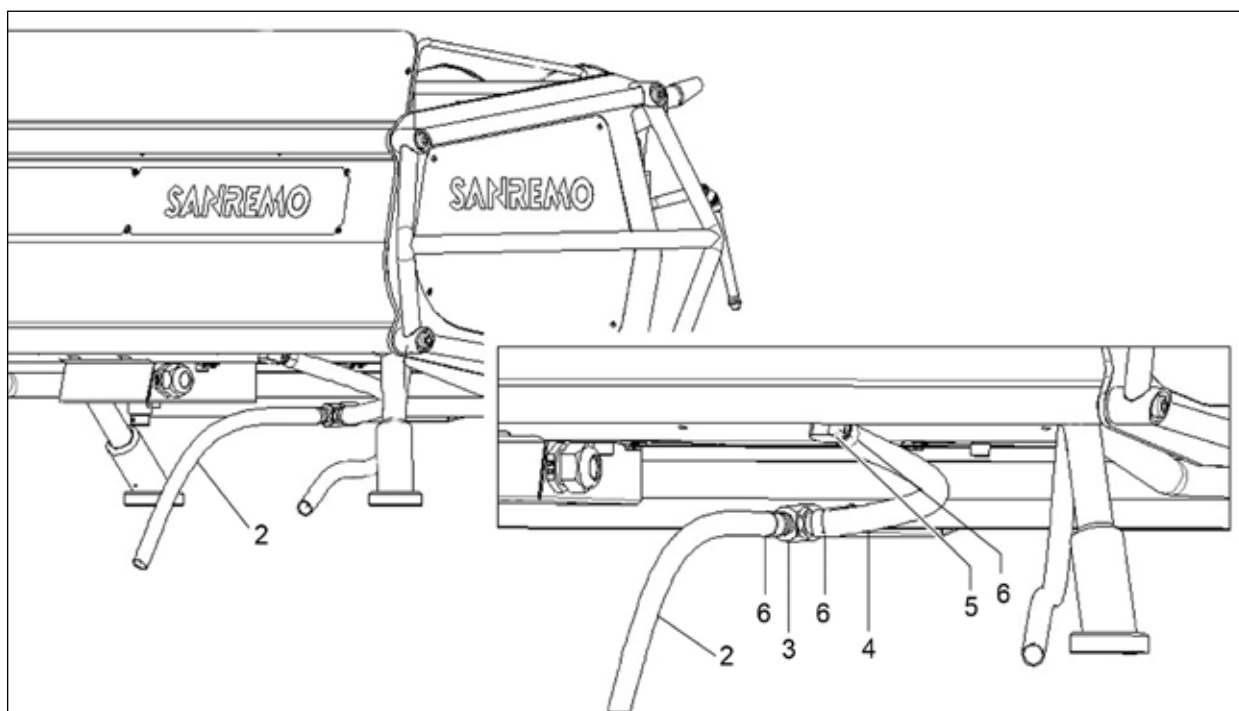
La máquina debe estar conectada a un suministro de agua de la red suministrando agua potable apropiadamente suavizada con una dureza máxima de 3,5 / 5 grados franceses (60/85 ppm). Asegúrese de que la presión de alimentación no exceda de 6 bares (0,6 MPa). Si la presión es mayor, instale un reductor de presión.



Suministro

Suministro (para la versión con bomba incorporada)

- Conectar la manguera de admisión (7) a un descalcificador de agua (8), interponiendo el filtro purificador de agua (9) suministrado
- Instale un grifo de distribución (10) antes del descalcificador de agua (8), para separar la máquina del suministro de agua de la red.

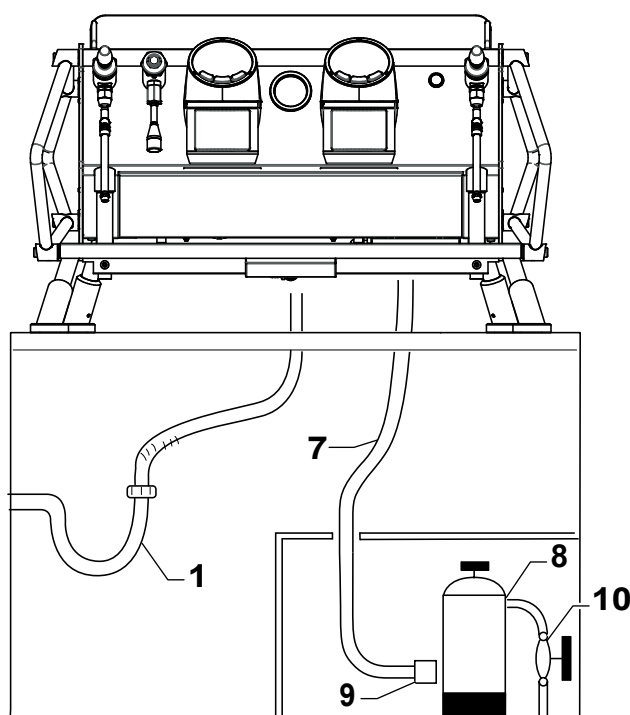


descalcificador de agua (8), para separar la máquina del suministro de agua de la red.

- Conectar el conector (13) de la bomba al correspondiente conector (14) de la máquina.



Para la instalación, el uso y el mantenimiento del suavizador de agua, siga las instrucciones del manual correspondiente.



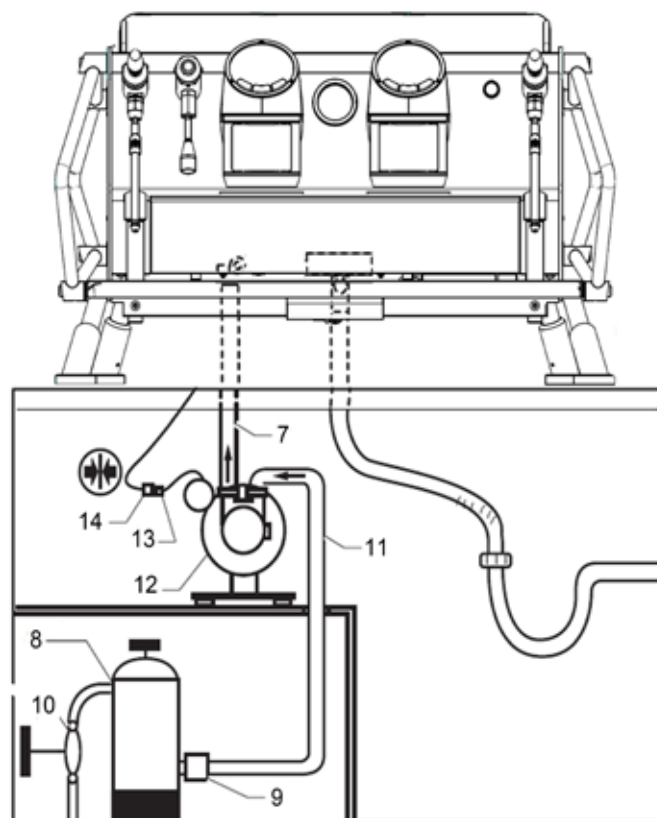
Suministro (para la versión con bomba externa)

A petición, la bomba se puede instalar externamente, en lugar de hacerlo internamente, procediendo como sigue:



Coloque la bomba alejada de fuentes de calor y chorros de agua sobre una superficie horizontal adecuadamente dimensionada para el peso de la propia bomba.

- La bomba (12) debe colocarse debajo de la máquina a no más de 100 cm de distancia, dejando al menos 5 cm entre la bomba y los paneles exteriores para evitar la transmisión de vibraciones y garantizar una correcta circulación del aire.
- Conectar la manguera (7) que sale de la máquina al acoplamiento de entrega de la bomba (12).
- Conecte un extremo de la manguera (11) suministrado al acoplamiento de admisión en la bomba y el otro a un suavizante de agua (8), interponiendo el filtro purificador de agua (9).
- Instalar un grifo de distribución (10) antes del

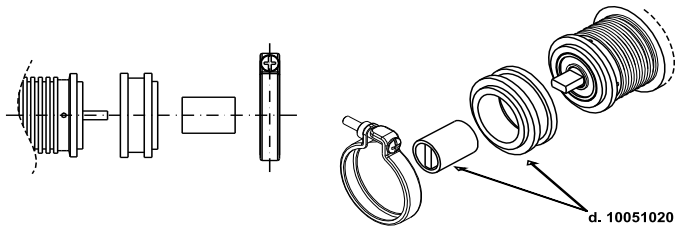


8.2 ADVERTENCIAS PARA UN CORRECTO USO DE LAS BOMBAS ROTATIVAS

1) CORRECTA ALINEACION ENTRE LA BOMBA Y EL MOTOR

A veces, el ruido del grupo es causado precisamente por una alineación imperfecta; efectivamente, cuando el acoplamiento entre los dos componentes es rígido, no siempre el rotor de la bomba y el del motor se encuentran perfectamente alineados. El daño que más frecuentemente se manifiesta, si perdura esta condición, es el bloqueo de la bomba. Para evitar este problema, es posible intervenir eficazmente interponiendo entre la bomba con unión de

abrazadera y el motor una junta elástica; a este respecto, está disponible como accesorio un kit 48YZ, n/. código 3000240.



CALIDAD DEL AGUA

Las tolerancias de elaboración y los materiales utilizados para las bombas rotativas de paletas hacen necesaria una calidad del agua lo más limpia posible y, en cualquier caso, sin partículas en suspensión. A menudo, la arena, las incrustaciones de los tubos de conexión o las resinas del descalcificador, cuando pasan por la bomba, rayan las partes de grafito provocando problemas de presión y caudal.

Es aconsejable, donde no exista la garantía de agua limpia dentro de un circuito cerrado y, por tanto, no "contaminable", interponer un filtro de 5 ó 10 micrones (generalmente con cartucho de hilo enrollado con PP de uso alimentario) entre el descalcificador y la bomba.

Es importante, además, mantener limpio el filtro. La obstrucción del filtro antes de la bomba causa, efectivamente, cavitación y provoca la avería de la bomba en poco tiempo (véase el punto 4).

En caso de que se utilice un depósito de alimentación, para evitar aspirar eventuales sedimentos, es aconsejable colocar el tubo aspirador sumergido algún centímetro por encima del fondo.

2) FUNCIONAMIENTO EN SECO

Las bombas rotativas de paletas pueden funcionar en seco únicamente durante breves períodos de tiempo (pocos segundos); en caso de funcionamiento prolongado sin agua, la junta estanca, al no enfriarse de manera adecuada, alcanza temperaturas muy elevadas hasta estropearse; la consecuencia más probable es una pérdida consistente visible por los 4 agujeritos de drenaje situados en las proximidades de la abrazadera. En el caso de posibilidad de falta de agua desde la red, es aconsejable introducir un presostato de mínima antes de la bomba; en caso de que se utilice un depósito de alimentación,

es aconsejable equiparlo con un control de nivel adecuado.

3) CAVITACION

Esta situación se manifiesta cuando el flujo de agua de alimentación no es adecuado respecto a las características de la bomba: filtros atascados, diámetro de los conductos insuficiente o varios usuarios en la misma línea representan las causas más frecuentes. La apertura de la electroválvula de seguridad, cuando ha sido prevista (generalmente colocada antes de la bomba y de los filtros), debe anticiparse, para evitar la cavitación, respecto al encendido de la bomba. Por el mismo motivo, cuando la bomba termina el suministro, el cierre de la electroválvula debe retardarse.

El aumento del ruido es el fenómeno más perceptible; si la condición persiste, las consecuencias son similares a las previstas para el funcionamiento en seco.

4) RETORNO DE AGUA CALIENTE

A veces, sucede que la válvula antirretorno, prevista, en el circuito hidráulico de la máquina, entre la bomba y la caldera, esté defectuosa. En este caso, la bomba podría permanecer en contacto con agua caliente (90/ 100 °C) y estropearse a causa de las diferentes dilataciones de los materiales utilizados; el bloqueo es la consecuencia más difundida.

5) CONEXIONES NO IDONEAS

Las bombas pueden tener uniones de 3/8" NPT (cónicas) o GAS (cilíndricas); a veces, se utilizan bridas y niples con roscas diferentes a las aconsejadas delegando a la masilla impermeable o al teflón una estanqueidad realizada sólo con pocas vueltas de rosca. Si se fuerza la unión, hay riesgo de que se produzca una viruta; si se utiliza demasiada masilla impermeable, existe la posibilidad de que el exceso entre en la bomba; en ambos casos, es posible provocar daños.

6) GOLPES DE ARIETE

La apertura de la electroválvula, si ha sido prevista después de la descarga de la bomba, debe anticiparse, para evitar golpes de ariete, respecto al encendido de la bomba. Por el mismo motivo, cuando la bomba termina el suministro, el cierre de la electroválvula debe retardarse.

El golpe de ariete puede provocar la rotura de los soportes de grafito y estropear la junta mecánica,

provocando el bloqueo de la bomba y pérdida de líquido.

7) MANIPULACION

La caída accidental de la bomba puede causar abolladuras y deformaciones que pueden comprometer las delicadas tolerancias internas; por el mismo motivo, es necesario prestar la máxima atención cuando la bomba se fija a la morsa para el montaje o el desmontaje de las uniones.

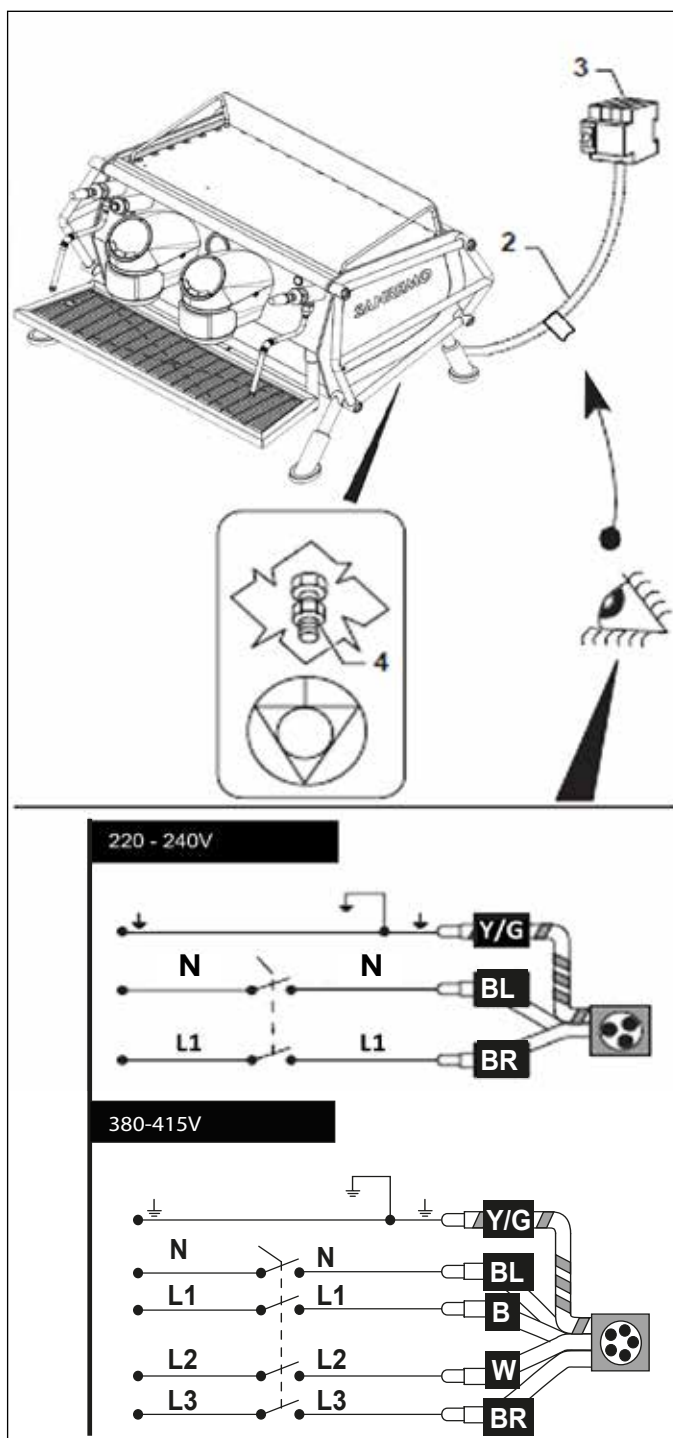
8) INCRUSTACIONES DE CAL

En caso de que el agua bombeada sea particularmente calcárea y no esté pretratada con resinas de cambio iónico u otros sistemas eficaces, es posible que dentro de la bomba se formen incrustaciones.

La utilización del by-pass como regulador de caudal acelera este fenómeno; mayor es la recirculación de agua, más rápido es el proceso. Las incrustaciones pueden causar un progresivo endurecimiento de la bomba y, en algunos casos, el bloqueo o una reducción de presión debida a una modulación incorrecta del by-pass. Para limitar el problema, es aconsejable usar bombas con caudales adecuados al circuito hidráulico de la máquina. En algunos casos, podría ser útil efectuar periódicamente un tratamiento desincrustante con ácidos específicos.

8.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA

- Asegúrese de que todos los interruptores estén en la posición OFF antes de proceder a la conexión eléctrica de la máquina.
- La máquina debe estar conectada a una instalación de tierra conforme a las normas y reglamentaciones vigentes en el país en el que se utiliza.
- Compruebe que la tensión de la máquina (véase la placa de características) corresponde a la tensión de la red eléctrica local.
- En configuración monofásica, la máquina debe estar conectada a una línea eléctrica con una impedancia máxima de $(0.142 + j0.089) \text{ Ohm}$.



G = Verde
B = Negro
W = Blanco

Y / G = Amarillo / Verde
BL = Azul
BR = Marrón

- La máquina está conectada a la red por medio del cable de alimentación (2), incluyendo un disyuntor diferencial (3) dimensionado adecuadamente para la absorción de potencia de la máquina.

Conectar la máquina de acuerdo con los diagramas de cableado de la figura.

Conexión equipotencial (si está presente)

Esta conexión (requerida por algunos estándares) evita diferencias en el potencial eléctrico entre las conexiones a tierra de los dispositivos instalados en la misma habitación.

Las máquinas diseñadas para este tipo de conexión están provistas de un terminal específico (4) en la parte inferior de la máquina.

- Conecte un cable equipotencial externo de tamaño adecuado de acuerdo con las normas y normas vigentes al terminal correspondiente (4).



Las máquinas sin terminal de equipotencial no se pueden instalar en las cocinas.

PUESTA EN SERVICIO

9 PUESTA EN SERVICIO.....290

9.1 PRIMER ARRANQUE 290

Capítulo 9

ES

9 PUESTA EN SERVICIO

9.1 PRIMER ARRANQUE



IMPORTANTE: la máquina debe ser puesta en marcha por primera vez por un técnico especializado.

- Abra el grifo de suministro de agua aguas arriba de la máquina.
- Encienda la máquina colocando el disyuntor diferencial aguas arriba de la máquina en la posición ON.
- Pulse el botón "ON / OFF" (1). Esto se ilumina indicando que la energía de la máquina está encendida. Las pantallas (2 y 3) también se iluminan.
- La caldera comienza a llenarse automáticamente con agua y la escala graduada "A" parpadea en las pantallas (2)
- Cuando se alcanza el nivel MAX, la escala graduada "A" permanece encendida.
- Al final del llenado, presione los botones para suministrar agua de los grupos varias veces sin los portafiltros.

Si el llenado automático no tiene lugar dentro de 120 segundos, la máquina se apaga y los LED de los paneles de botones de grupo parpadean. Asegúrese de que el grifo de suministro de agua esté abierto.

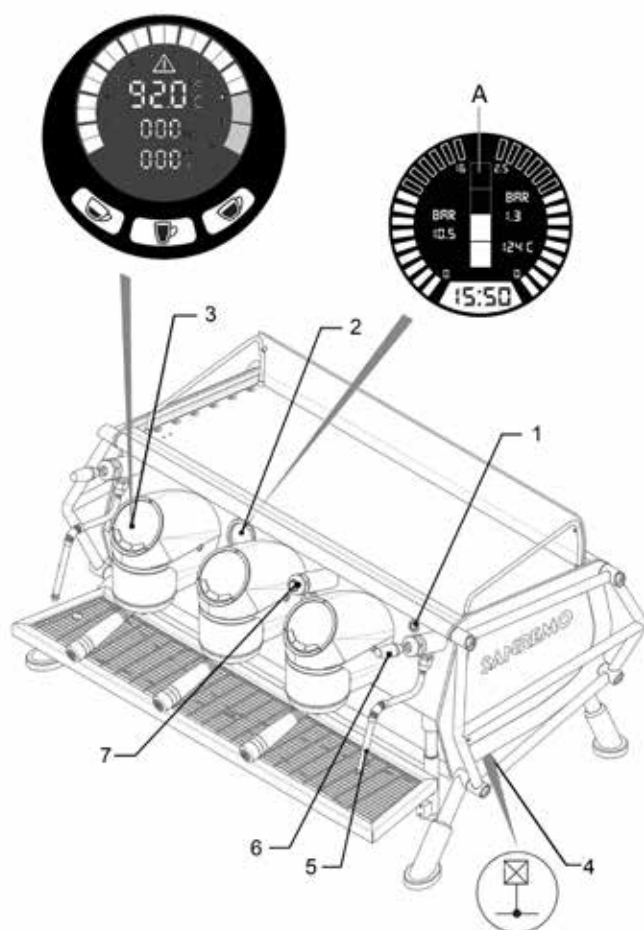
Apague la máquina y vuelva a encenderla para completar el llenado de la caldera.

- Asegúrese de que el agua salga correctamente purgando cualquier burbuja de aire presente en el circuito.
- Coloque las palancas de vapor (6) en posición abierta hasta que salga vapor de las varillas de vapor (5), luego vuelva a colocar las palancas (6) en la posición central.



Para eliminar completamente todas las burbujas de aire del circuito, presione el botón 4

- Espere a que se alcancen la temperatura de vapor ajustada (124 ° C) y la temperatura del agua del café (93 ° C), indicada en la pantalla (3) y en las pantallas de los grupos (2), respectivamente. En la pantalla (2), verifique que la presión de la caldera es de aproximadamente 1 / 1,2 bares (0,1 - 0,12 MPa) y que la presión de agua de la red no exceda de 6 bares (0,6 MPa).
- Saque agua varias veces presionando el botón (7) para eliminar cualquier burbuja de aire en el circuito.



- Coloque una jarra con el mango debajo del pico (8) y suministre agua presionando el botón (7), asegurándose de que la entrega sea correcta. El suministro de agua se detiene automáticamente al final del tiempo establecido.

- Coloque una jarra que contenga agua e inserte la boquilla (5). Abra el grifo de vapor moviendo la palanca (6) de vertical a horizontal (apertura de 360°) e intente calentar el agua. Repita la misma operación con el pico en el otro lado de la máquina.
- Coloque los portafiltros (9) en los cabezales de grupo, coloque las tazas debajo y realice algunas entregas, activando los tres ajustes de cocción usando los botones correspondientes (10).
- Compruebe el suministro correcto de agua en la taza.



IMPORTANTE: Recomendamos las siguientes cantidades máximas:

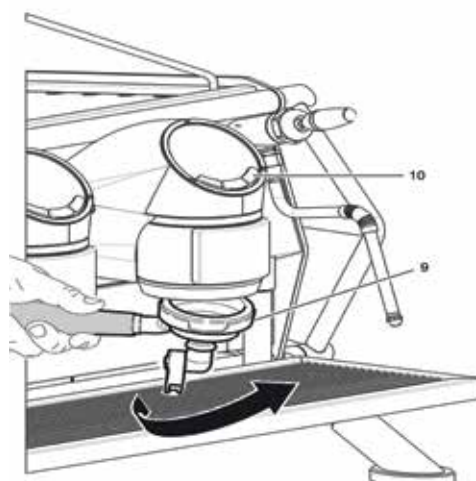
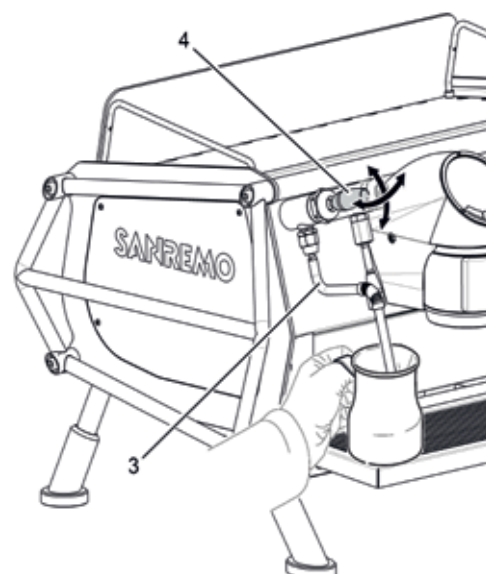
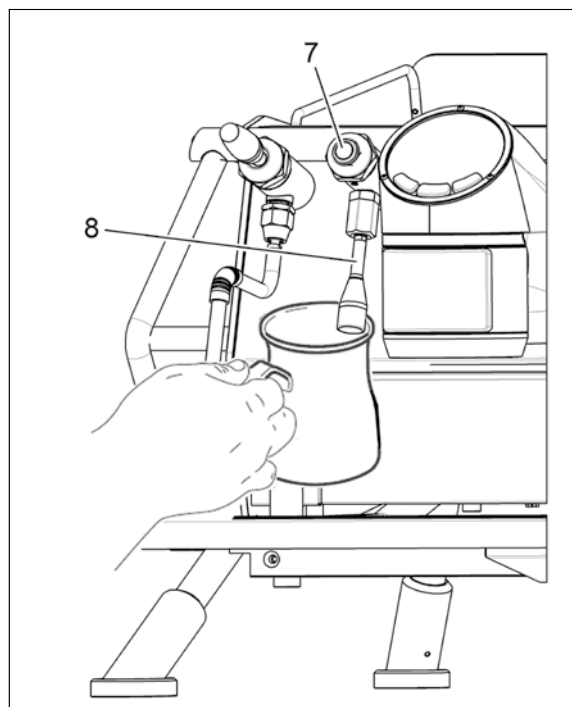
- 100 cc de entrega continua máxima de café para cada grupo
- 500 cc de suministro continuo máximo de agua caliente
- 30 segundos de suministro continuo de vapor.

- Compruebe que la presión de la bomba indicada en la pantalla (2) después de la entrega es de aproximadamente 9 bares.



IMPORTANTE: Compruebe que la presión de la bomba durante el suministro esté comprendida entre 8 y 9 bares (0,8-0,9 MPa). Si la presión no está dentro de este rango, debe ajustarse. Para ajustar, contacte con la asistencia técnica.

- Apague la máquina pulsando el botón (1), las indicaciones se apagan. Cierre el suministro de agua.



ES



AJUSTE DE LA FUNCIÓN

10	AJUSTE DE LA FUNCIÓN.....	294
10.1	AJUSTE DEL DOSIFICADOR.....	294
10.2	SACAR CAFÉ - PRUEBAS.....	294
10.3	ENVÍO FINAL.....	294

Capítulo 10

ES

10 AJUSTE DE LA FUNCIÓN



Importante: Algunas de las funciones de la máquina (temperaturas, idioma, etc.) sólo pueden ser ajustadas por un técnico autorizado especializado mientras la máquina está en funcionamiento y con mucho cuidado. Las operaciones a realizar se describen en el manual técnico.

10.1 AJUSTE DEL DOSIFICADOR



Instale, ajuste y prepare el molinillo como se describe en el manual correspondiente.

10.2 SACAR CAFÉ - PRUEBAS

Saque el café varias veces siguiendo las instrucciones del capítulo 11 y compruebe la calidad del café.

- Saque el café y compruebe que 20-30 cc de café se entregan en 20-30 segundos;
- Si no es así, la grosería del café debe ajustarse en el molinillo:

Una molienda más fina aumenta el tiempo de preparación, una molienda más gruesa reduce el tiempo de preparación

Asegúrese de que el café entregado tiene las siguientes características:

- crema de color avellana
- consistencia con burbujas finas
- cremas que dure más de 1 minuto.



Estas indicaciones no son vinculantes ya que la cantidad correcta y por lo tanto la calidad del café depende del tipo de café, tipo de agua y clima.

10.3 ENVÍO FINAL

Al final de la instalación, proceda de la siguiente manera:

- Capacitar al personal que va a utilizar la máquina, preparar una serie de cafés de prueba, cappuccino, etc.
- Explicar cómo realizar las operaciones de mantenimiento y limpieza para asegurar el cuidado
- Al final de la instalación, rellene el informe de instalación.

FUNCIONAMIENTO DE LA
MÁQUINA

11 **FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA296**

11.1 DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES 296

11.2 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS 297

11.3 PANTALLA..... 298

11.4 CAFÉ..... 298

11.5 CAPPUCCINO 300

11.6 .CALENTAR BEBIDAS..... 301

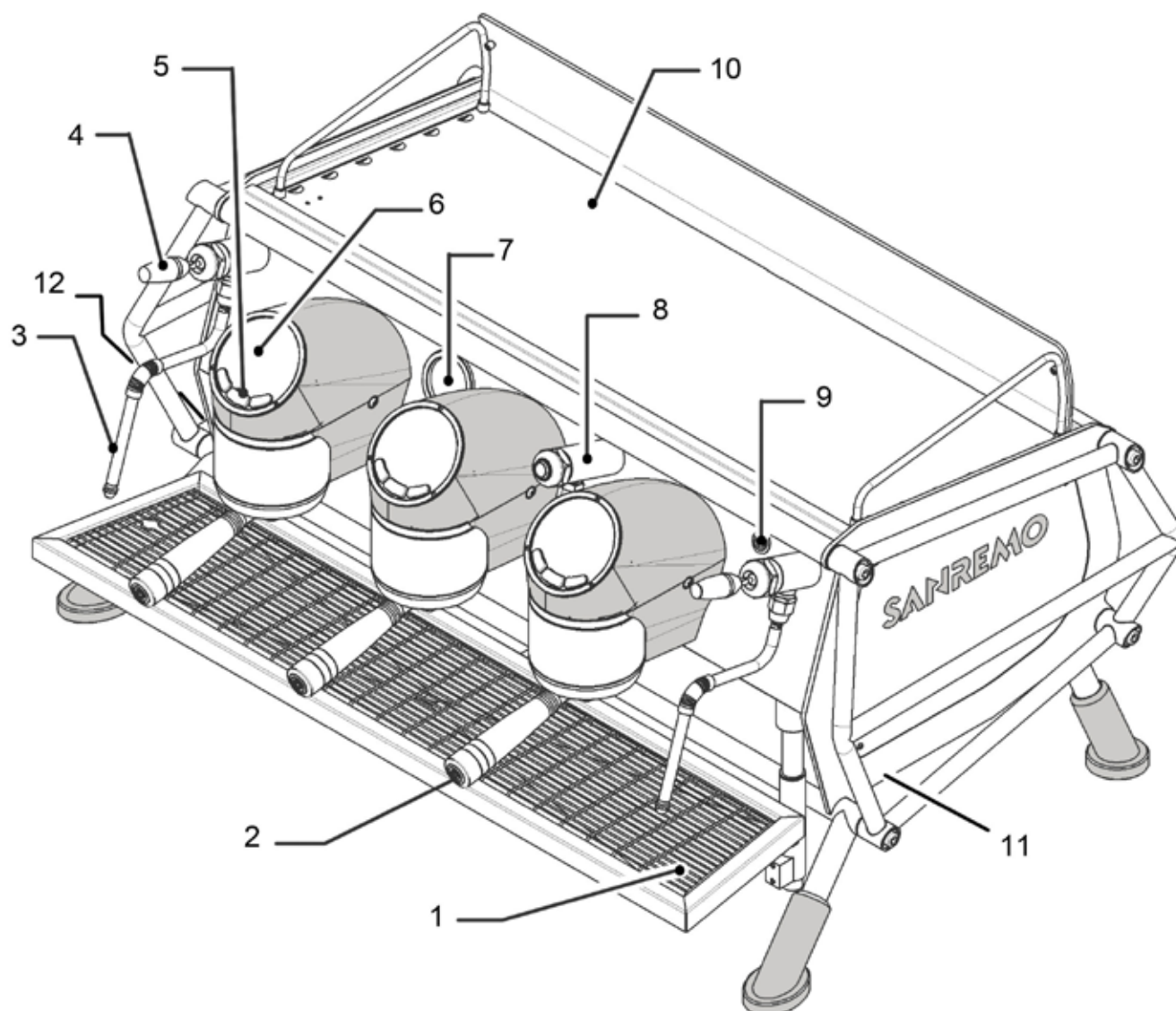
11.7 TÉ, CHAMOMILA, ETC..... 301

Capítulo 11

ES

11 FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA

11.1 DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES



ES

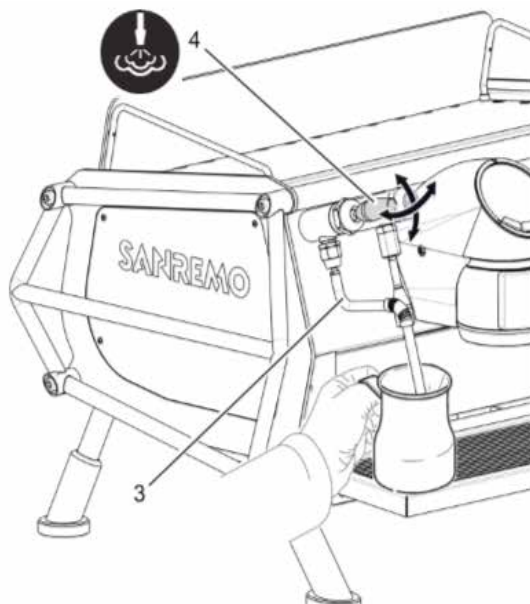
LEYENDA

- | | |
|---|--------------------------|
| 1. Bandeja | 7. Visualización general |
| 2. Grupo con portafiltro | 8. Varita de agua |
| 3. Varilla de vapor | 9. Interruptor on/off |
| 4. Manilla del grifo de vapor | 10. Calentador de taza |
| 5. Panel de botones | 11. Botón "Purgar" |
| 6. Visualización de parámetros de grupo | 12. Botón de luces |

11.2 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

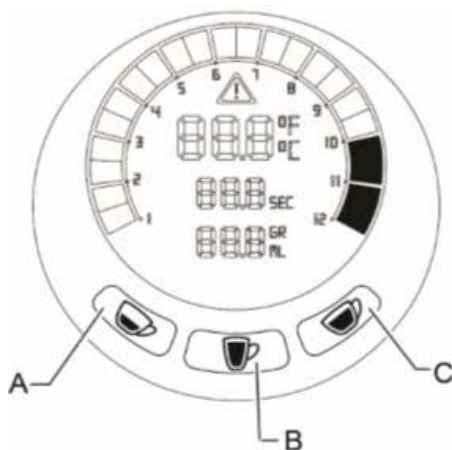
• PERILLA DE TAPA DE VAPOR (4)

Moviendo la perilla (4) a cualquier posición comienza la salida de vapor desde la varilla (3); para detener la entrega, gire la perilla de nuevo a la posición central.



• PANEL DE BOTONES (5)

- A. Botón de café espresso
- B. Botón de entrega continua
- C. Botón de café doble



Botón de café espresso (A)

Para entregar un café:

Coloque una taza debajo del portafiltro singulo, luego presione el botón para iniciar la entrega del café. El LED del botón seleccionado permanece

encendido durante la entrega, mientras que los demás se apagan.

Al final de la entrega, todos los LED de los botones del panel se encienden.

Para entregar dos cafés:

Coloque dos tazas debajo del portafiltro doble, luego presione el botón dos veces para iniciar la entrega del café.

El LED del botón seleccionado permanece encendido durante la entrega, mientras que los demás se apagan.

Al final de la entrega, todos los LED de los botones del panel se encienden.



Botón de entrega continua (B)

Coloque una taza de tamaño adecuado para la cantidad de café requerido debajo del portafiltro, luego presione el botón para iniciar la entrega del café.

El LED del botón seleccionado permanece encendido durante la entrega, mientras que los demás se apagan.

Cuando se alcance la cantidad de café requerida, presione nuevamente el botón para detener la entrega.

Después de 120 segundos, la entrega se detiene automáticamente.

Al final de la entrega, todos los LED de los botones del panel se encienden.



Botón de café doble (C)

Para entregar un café:

Coloque una taza debajo del portafiltro singulo, luego presione el botón para iniciar la entrega del café.

El LED del botón seleccionado permanece encendido durante la entrega, mientras que los demás se apagan.

Al final de la entrega, todos los LED de los botones del panel se encienden.

Para entregar dos cafés:

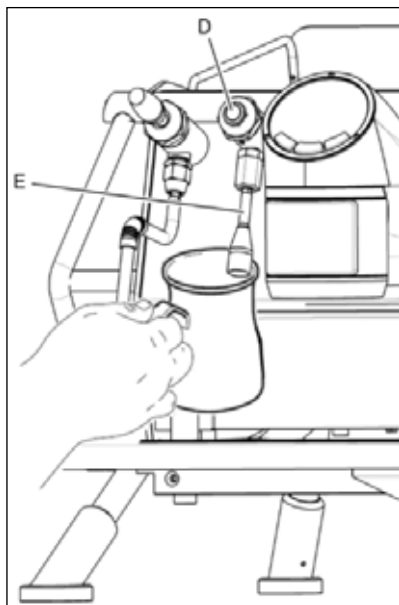
Coloque dos tazas debajo del portafiltro doble, luego presione el botón dos veces para iniciar la entrega del café.

El LED del botón seleccionado permanece

encendido durante la entrega, mientras que los demás se apagan.

Al final de la entrega, todos los LED de los botones del panel se encienden.

• VASO DE AGUA (8)



Coloque una taza convenientemente dimensionada para la cantidad requerida de agua debajo de la varilla.

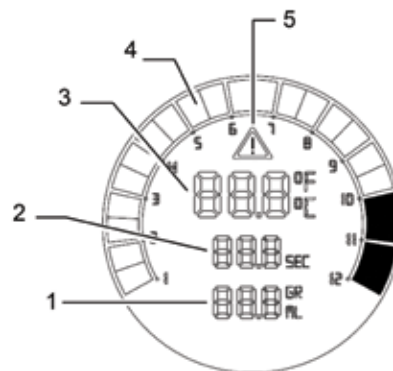
Presione el botón (D) para comenzar la entrega del agua caliente mezclada a la temperatura requerida desde el pico del difusor (E).

La entrega se detiene automáticamente al final del tiempo establecido. La entrega puede ser detenida pulsando el botón (D)

11.3 PANTALLA

Durante el funcionamiento normal de la máquina, se muestran las siguientes informaciones: durante la programación, los símbolos que aparecen se describen en el capítulo correspondiente.

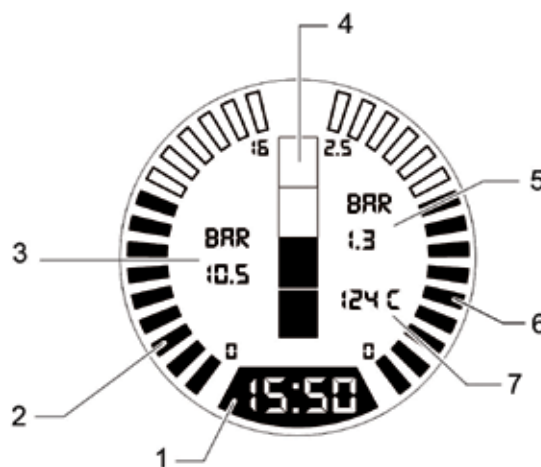
• PANTALLA DE PARÁMETROS DE GRUPO (6)



Se muestra la siguiente información:

1. Volumen (ml) de agua requerido
2. Tiempo de entrega del café en segundos
3. Temperatura del agua del café en el grupo
4. Medidor de presión de la bomba
5. Alarma - Malfuncionamiento

• PANTALLA GENERAL (7)



Se muestra la siguiente información:

1. Reloj
2. Manómetro de presión digital de la bomba
3. Presión de la bomba
4. Nivel de agua de la caldera de vapor
5. Presión de la caldera de vapor
6. Manómetro de presión digital de la caldera de vapor
7. Temperatura de la caldera de vapor

11.4 CAFÉ

Reglas generales para hacer un buen café

- La taza debe estar tibia y, por lo tanto, debe tomarse del calentador de taza. Si fría, enjuague con agua caliente.
- Si la taza está fría, un cambio repentino de la temperatura cambiaría el gusto del espresso.
- Nunca llene el portafiltro a menos que desee entregar el café inmediatamente. El café molido se "quemaría" en el grupo y el café resultante sería muy amargo.
- Le recomendamos moler sólo la cantidad de café necesaria para su uso inmediato. El café molido que queda largo tiempo pierde su aroma y la grasa se vuelve rancia.

Al sacar café

- Retire el portafiltro (1) del grupo girándolo en la dirección de la flecha, gírelo boca abajo y

tóquelo en la caja (2) para vaciar el poso de café.



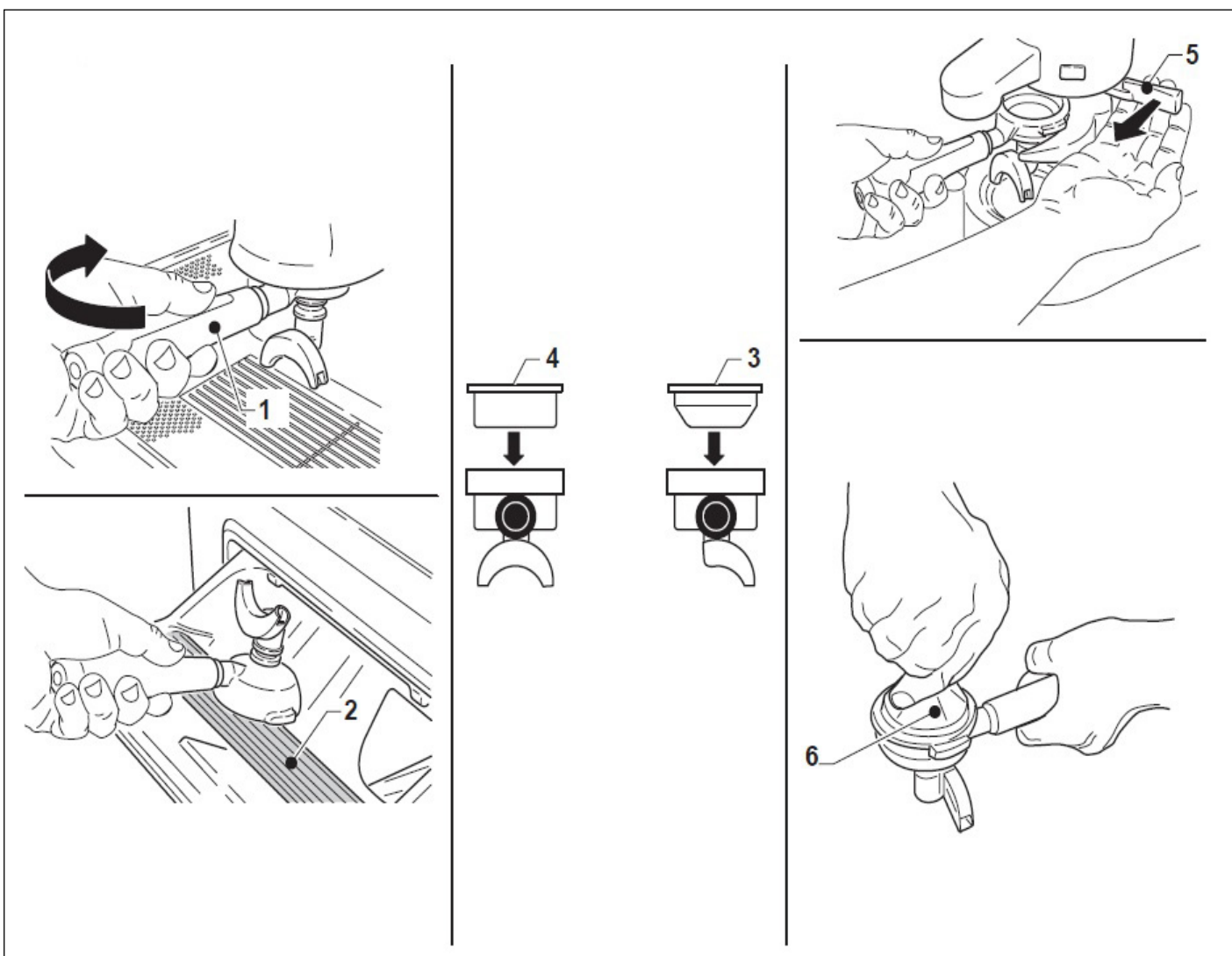
IMPORTANTE: Nunca golpee el portafiltro sobre una superficie desprotegida, ya que podría dañar el filtro, dañando el sello.

- Utilice el filtro para un café (3), o dos cafés (4) según sea necesario.
- Colocar el portafiltro (1) en el molinillo; tire de la palanca (5) una vez para un café y dos veces para dos cafés.

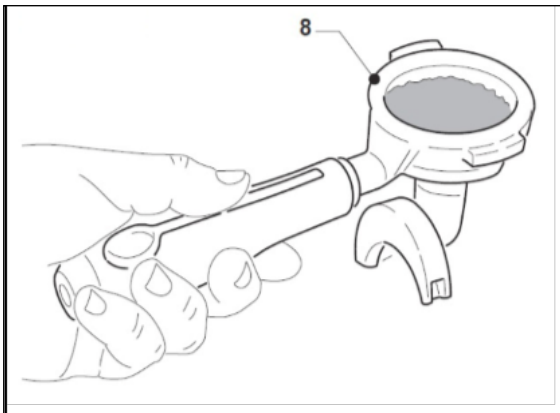


La palanca del molidor dosificador debe ser tirada hasta el final entonces dejada así que che vuelva sola en posición de reposo.

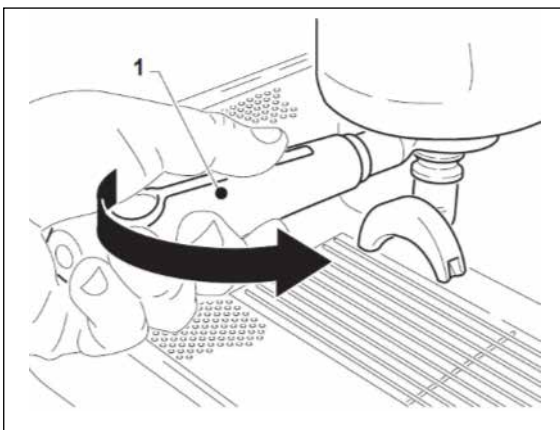
- Aplaste el café (6).



- Limpie el borde (8) del portafiltro. Dejar el café molido en el borde del filtro podría perjudicar el sello de la empaquetadura, causando que el agua y los granos de café se escapen.



- Coloque el portafiltro (1) en la cabeza del grupo, girándolo hasta el tope en la dirección de la flecha.



- Coloque la taza de café o las tazas debajo del portafiltro
- Elija el tipo de café requerido

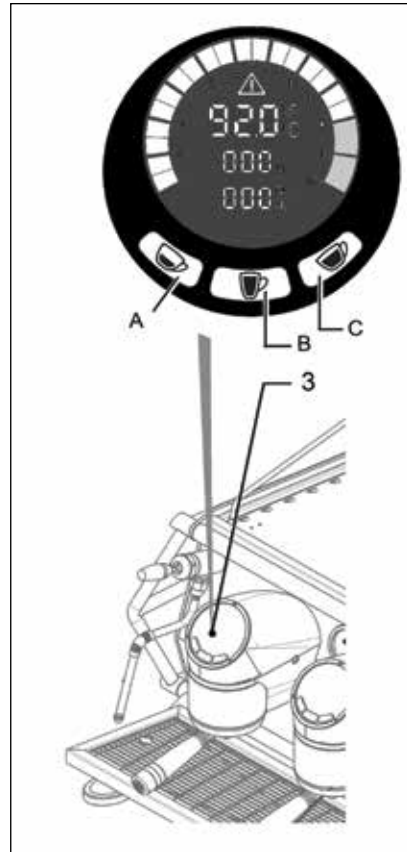
Botón A = café espresso

Botón B = Entrega continua

Botón C = café doble

El LED del botón pulsado se ilumina y la pantalla (3) muestra los parámetros de extracción.

- Al final de la entrega, deje el portafiltro unido a la cabeza del grupo hasta que quiera hacer el siguiente café.



11.5 CAPPUCCINO

Para hacer un cappuccino profesional, se espuma la leche fresca ($\pm 65 - 70^\circ \text{C}$ máx.) y la espuma obtenida se vierte sobre un café espresso hecho previamente.



IMPORTANTE: Tenga cuidado cuando la varilla (1) se caliente mucho y pueda causar quemaduras. Para mover, sostenga por la parte cubierta de goma (3) solamente.

- Sacar la varilla (1) sobre la rejilla y accionar la palanca de vapor (2) durante uno / dos segundos para vaciar la varilla de agua.
- Verter la leche en la jarra. Preferiblemente, utilice una jarra de acero inoxidable con un pico cónico. Un cappuccino requiere alrededor de 125 cc (1/4 litro) de leche.
- Incline la jarra, manteniendo el surtidor de la varilla de vapor (1) justo debajo de la superficie de la leche. La varilla no debe estar ni en el centro de la jarra, ni descansar contra el lado.
- Accione la palanca (2) para iniciar el suministro de vapor. Se creará un vórtice en la jarra y se

formará una espuma densa y cremosa.

- Cuando se alcanza la temperatura máxima de 70°C, detener el suministro de vapor colocando la palanca (2) en la posición central.
- Retire la varilla de vapor de la jarra, golpee suavemente la parte inferior de la jarra para estabilizar las burbujas, luego con un movimiento ondulante, vierta la espuma sobre el café espresso previamente preparado.
- Después de cada bebida, dé vapor durante unos segundos para eliminar todos los residuos. Para evitar la formación de incrustaciones difíciles de eliminar, limpie antes y después de cada entrega usando un paño reservado para este propósito y reemplazarlo regularmente

suministro de vapor colocando la palanca (2) en la posición central.

- Después de cada bebida, dé vapor durante unos segundos para eliminar todos los residuos. Para evitar la formación de incrustaciones difíciles de eliminar, limpie antes y después de cada entrega usando un paño reservado para este propósito y reemplazarlo regularmente.



IMPORTANTE: Tenga cuidado cuando la varilla (1) se caliente mucho porque pueda causar quemaduras. Para mover, sostenga por la parte cubierta de goma (3) solamente.

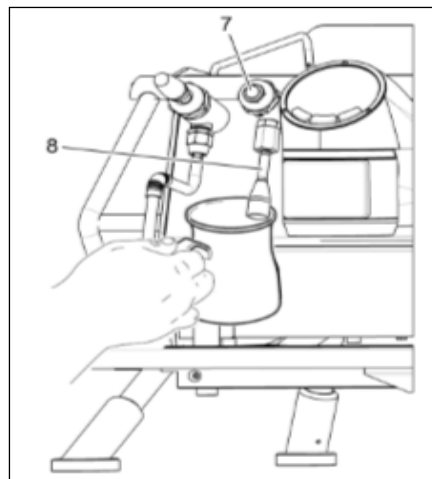


11.6 .CALENTAR BEBIDAS

- Posicionar la varilla (1) sobre la rejilla y accionar la palanca de vapor (2) durante uno / dos segundos para vaciar la varilla de agua.
- Verter la bebida en la jarra. Idealmente, utilice una jarra de acero inoxidable con un pico cónico.
- Inserte la varilla de vapor (1) en la jarra y ponga en marcha la palanca (2) para comenzar la entrega de vapor.
- Cuando la bebida esté caliente, detenga el

11.7 TÉ, CHAMOMILA, ETC.

- Coloque la jarra debajo de la varilla de agua (8).
- Presione el botón (7) para suministrar agua caliente; la entrega se detiene al final del tiempo establecido.
- Agregue el producto requerido.



ES



PROGRAMACIÓN

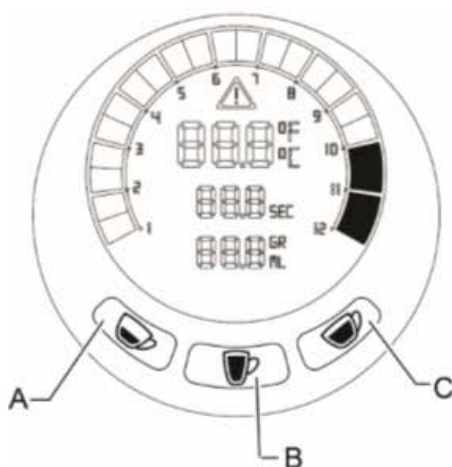
12	PROGRAMACIÓN.....	304
12.1	- PROGRAMAR DOSIS	304
12.2	PROGRAMAR FUNCIONES UTILIZANDO LA PANTALLA DE PARÁMETROS DEL GRUPO	305
12.2.a	PROGRAMR LA TEMPERATURA DEL CALENTADOR DE TAZAS Y ENCENDER / APAGAR	305
12.2.b	PROGRAMACIÓN PREVIA	306
12.2.c	PROGRAMACIÓN PREVIA A LA PREPARACIÓN	306
12.2.d	PROGRAMACIÓN DE DOSIS	306
12.3	PROGRAMAR FUNCIONES UTILIZANDO LA PANTALLA GENERAL	307
12.4	PROGRAMA DE SALIDA.....	309
12.5	PURIFICAR EL CIRCUITO DE CAFÉ.....	309
12.6	FUNCIÓN “ENERGY SAVING”	309

Capítulo 12

ES

12 PROGRAMACIÓN

La máquina se puede programar utilizando los botones A, B y C de los grupos.



PROGRAM DOSIS.
SELECCIONAR 30 SEC

12.1 - PROGRAMAR DOSIS

La cantidad de café se puede programar para todos los botones, excepto el botón de entrega continua (B).



IMPORTANTE: La programación del panel del botón izquierdo transfiere automáticamente las dosis fijadas a los otros paneles de botones.

- Las dosis de café se pueden personalizar por separado para cada grupo repitiendo para ese grupo las operaciones de programación realizadas en el primer grupo de la izquierda.

Programación de dosis de café

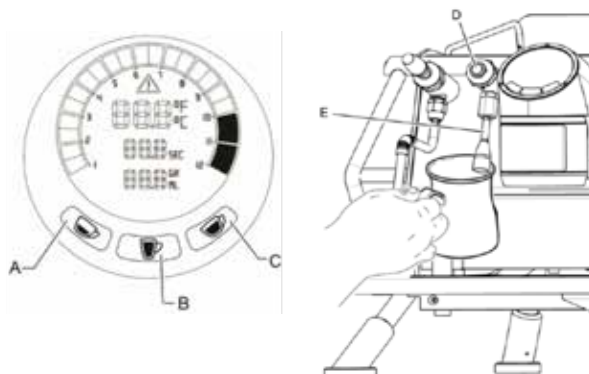
Encienda la máquina como se describe en el capítulo correspondiente. Para programar las dosis de café, proceda de la siguiente manera:

- Conecte el portafiltro con el café al grupo de la mano izquierda como se describe en el capítulo "Funcionamiento de la máquina".
- Coloque una o dos tazas debajo del grupo dependiendo de la preparación que desee programar
- Mantenga pulsado el botón (B) durante al menos 5 segundos hasta que la luz del botón parpadee y "Parpadee en la pantalla:" Programar dosis Select in 30 secs "

- En un plazo de 30 segundos, presione el botón correspondiente al tipo de café que desea programar (por ejemplo, el botón (A) para un solo café espresso).
- Durante el suministro, el LED del botón (A) permanece encendido, los otros botones se apagan y el LED del botón (B) parpadea.
- Cuando la cantidad necesaria de café haya sido entregada en la taza, presione el botón (A) para detener la entrega. La cantidad de café entregada para ese botón se guardará.
- Si es necesario, repita las operaciones anteriores a las operaciones de programación realizadas en el primer grupo de la izquierda.
- Si es necesario, repita las operaciones anteriores para programar también los otros botones. El chine sale automáticamente del modo de programación 30 segundos después de pulsar el último botón.

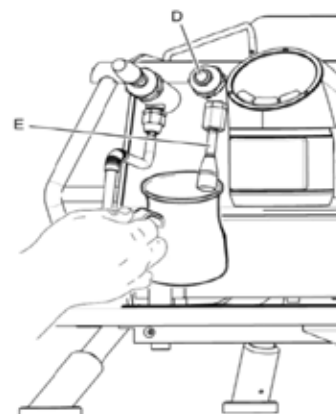
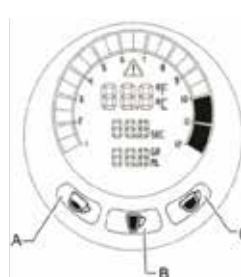
Programación de cantidades para el té

- Acceda al modo de programación como se describe para el café, luego cuando el botón (B) parpadee, presione el botón (D) para comenzar a suministrar agua caliente. Cuando se haya alcanzado la cantidad deseada, pulse de nuevo el botón (D) para detener la entrega.
- La máquina sale del modo de programación automáticamente 30 segundos después de presionar el último botón.



12.2 PROGRAMAR FUNCIONES UTILIZANDO LA PANTALLA DE PARÁMETROS DEL GRUPO

Para acceder al menú de configuración, pulse el botón (B) del primer grupo y el botón (D) juntos..



- Para pasar a la siguiente función, pulse el botón (B)
- Las funciones se pueden personalizar por separado para cada grupo repitiendo en ese grupo las operaciones de programación realizadas en el primer grupo de la izquierda.

12.2.a PROGRAMAR LA TEMPERATURA DEL CALENTADOR DE TAZAS Y ENCENDER / APAGAR

Se muestra la siguiente pantalla



Lo siguiente puede modificarse con la pantalla (3):

- Ajustes de temperatura del agua del café del grupo;
- Temperatura de calentamiento de la copa y ajustes de encendido / apagado;
- Ajustes previos a la preparación;
- Ajustes de la dosis.



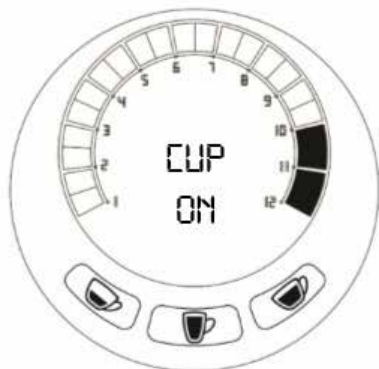
IMPORTANTE: El calentador de copa sólo se puede programar desde el panel de botones izquierdo.

- Para variar la temperatura, pulse los botones (A) y (C) para reducir o aumentar, respectivamente, el valor ajustado;
- Pulse el botón (B) para guardar el valor ajustado y pasar a la siguiente función.

ES

12.2.b PROGRAMACIÓN PREVIA

Aparecerá la siguiente pantalla:



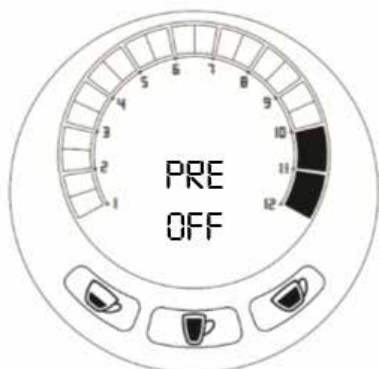
- El calentador de taza puede estar "ENABLED" o "DISABLED" presionando el botón (A) o (C).
- Al activar la función del calentador de tazas pulsando el botón (B), aparece la siguiente pantalla:



- Para variar la temperatura del calentador de taza, presione los botones (A) y (C) para reducir o aumentar, respectivamente, el valor ajustado;
- Pulse el botón (B) para guardar el valor ajustado y pasar a la siguiente función.

12.2.c PROGRAMACIÓN PREVIA A LA PREPARACIÓN

- Aparecerá la siguiente pantalla:



- La función de pre-preparación puede estar

"ENABLED" o "DISABLED" pulsando el botón (A) o (C).

- Al activar la función de precocción pulsando el botón (B), aparece la siguiente pantalla:



- Para variar la duración de la función de pre-infusión, pulse los botones (A) y (C) para reducir o aumentar, respectivamente, el valor ajustado;
- Presione el botón (B) para guardar el valor ajustado y continúe programando la pre-preparación para las otras cervezas disponibles.

P 1	Café expreso singulo
P 2	Café largo singulo
P 3	Café epsresso doble
P 4	Café largo doble

Presione el botón (B) para pasar a la siguiente función.



IMPORTANTE: no puede activar la preinfusión en el botón (B)

12.2.d PROGRAMACIÓN DE DOSIS

Se muestra la siguiente pantalla



- Para variar la cantidad de agua utilizada para entregar el café, presione los botones (A) y (C) para reducir o aumentar, respectivamente, el

valor ajustado;

- Presione el botón (B) para guardar el valor ajustado y continúe programando las dosis para los otros programas disponibles:

D 1	Café expreso singulo
D 2	Café largo singulo
D 3	Café epsresso doble
D 4	Café largo doble
DC	Botón central

- Presione el botón (B) para salir del modo de programación de funciones.

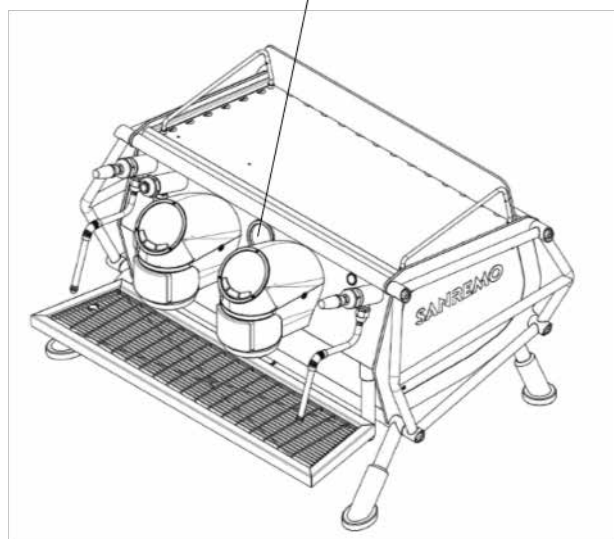


IMPORTANTE: después de haber programado el botón central (B) es posible dispensar continuamente presionando la tecla b dos veces

12.3 PROGRAMAR FUNCIONES UTILIZANDO LA PANTALLA GENERAL



2

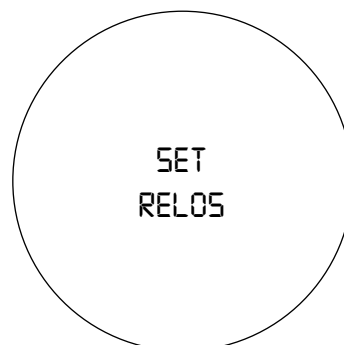


Las siguientes funciones se pueden programar y ver a través de la pantalla (2):

- Configuración de tiempo, auto-on / auto-off y día de la semana;
- Estadísticas;
- Lavado completo de los grupos.

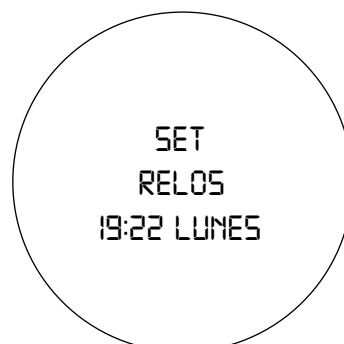
Para acceder a este menú de ajustes, mantenga presionado el botón (B) del primer grupo durante 10 segundos.

Aparecerá la siguiente pantalla:



- Para modificar los ajustes de tiempo, pulse el botón (A) en el segundo grupo.
- Para avanzar y modificar la siguiente función, pulse el botón (B) en el primer grupo.

Si ha elegido modificar los ajustes de tiempo, se mostrará la siguiente pantalla:



- El valor modificable parpadea. Para cambiar el valor, pulse los botones (A) o (C) y, a continuación, pulse el botón (B) para confirmar la selección y pasar al siguiente valor que desee ajustar.
- Como alternativa al modo OFF, es posible ajustar el modo ECO que mantiene la máquina activa en la fase ECO3/ECO4 del modo "Energy saving" explicado en el capítulo correspondiente.
- Pulse el botón (B) para ajustar el tiempo de encendido automático. Se mostrará la siguiente pantalla:

ES

AUTO ON/OFF
ON 06:00

AUTO ON/OFF
ECO 06:00

DIA DE DESCANSO
MIÉRCOLES

- Para cambiar los valores, presione los botones (A) o (C), luego presione el botón (B) para confirmar la selección y pasar a los siguientes valores que se deben ajustar.

IMPORTANTE: una vez ajustada la hora en la pantalla de encendido automático, la máquina se encenderá automáticamente a la hora programada, lista para entregar el café cuando llegue el operador. Para desactivar la función de encendido automático, ajuste la hora en “-: -”. La máquina se enciende automáticamente si la función está activada (tiempo ajustado) y la máquina se ha apagado de la pantalla (consulte el capítulo “Encendido / apagado de la máquina”) o con la función de apagado automático.



- El día de descanso se ajusta mediante los botones (A) y (C).
- Después de configurar el día de descanso, para continuar modificando las otras funciones, pulse el botón (B).
- Aparecerá la siguiente pantalla:

CONTADORES

- Las siguientes pantallas a las que se accede pulsando el botón (B) muestran estadísticas sobre:
 - litros de agua entregados para hacer café
 - estado de mantenimiento
 - total de cafés entregados

DIA DE DESCANSO

LITROS

0.2

SERVICE

0

TOTAL CAFES

0.3

- Se puede configurar un día de descanso, evitando que la máquina se encienda automáticamente ese día.
- Se mostrará la siguiente pantalla:

- Presione el botón (B) para seleccionar el lavado simultáneo de todos los cabezales de grupo.
- El lavado completo de los cabezales de grupo se puede activar pulsando el botón (A) o (C) para seleccionar “YES” o “NO” en la siguiente pantalla:

- **IMPORTANTE:** antes de comenzar el lavado completo, prepare la máquina como se describe en el capítulo “Lavado automático de los grupos”.



IMPORTANTE: antes de comenzar el lavado completo, prepare la máquina como se describe en el capítulo “Lavado automático de los grupos”.

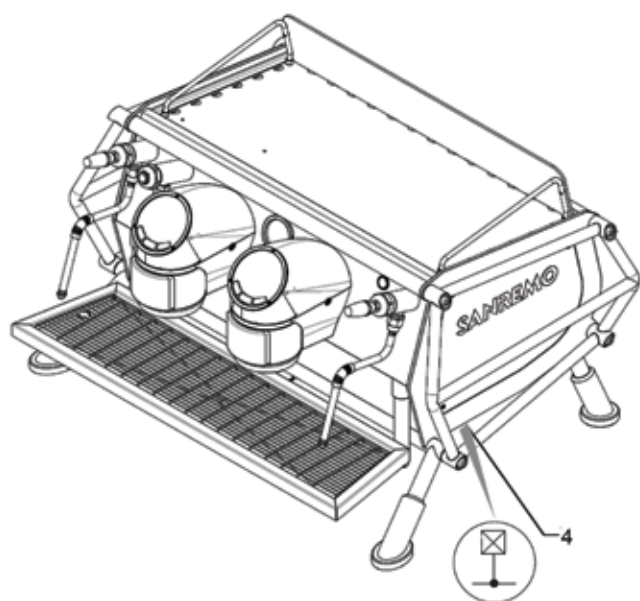
12.4 PROGRAMA DE SALIDA

Presione el botón (B) para salir del modo de programación y volver a la pantalla principal.

12.5 PURIFICAR EL CIRCUITO DE CAFÉ

Se recomienda que controle el circuito del café regularmente (una vez por semana) presionando el botón PURGE (4) durante al menos 30 segundos.

Esto elimina cualquier burbuja de aire formada accidentalmente, asegurando así que las dosis programadas permanezcan constantes.



12.6 FUNCIÓN “ENERGY SAVING”

La máquina cuenta con la función “Energy saving” (desactivada de forma predeterminada) que permite poner la máquina automáticamente en modo de ahorro de energía después de 90 minutos de inactividad (ni erogación de café ni agua caliente). El modo se divide en 4 fases diferentes (que se aplican a todos los grupos a la vez):

ECO 1: después de una hora de inactividad, el punto de ajuste del grupo y la caldera pequeña de precalentamiento disminuye 10 °C respecto a su punto de ajuste y la caldera de servicio alcanza los 119 °C.

ECO 2: tres horas después de ECO 1, el punto de ajuste y la caldera pequeña de precalentamiento disminuye 20 °C respecto a su punto de ajuste y la caldera de servicio alcanza los 100 °C.

ECO 3: una hora después de ECO 2, el punto de ajuste y la caldera pequeña de precalentamiento alcanza los 50 °C y la caldera de servicio los 80 °C; el calentador de tazas se apaga.

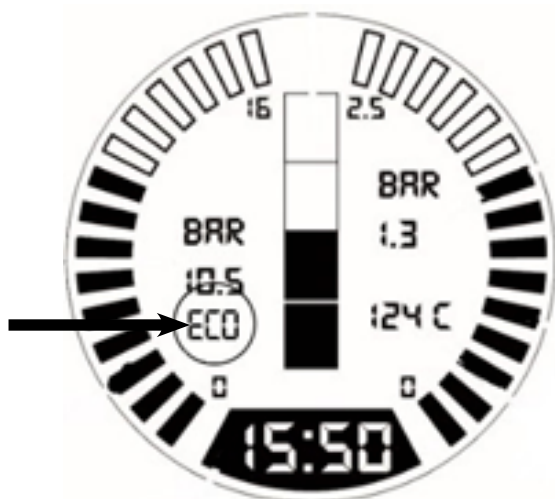
Sigue una fase ECO 4 que se activa cuando la temperatura de la caldera de servicio desciende por debajo de los 60 °C, que pone de nuevo la caldera a 80 °C para volver cíclicamente a la fase ECO 3.

Todas las pantallas del grupo muestran la fase de ECO en la que se encuentra la máquina.

Se puede salir de este modo con el programador de tiempo o bien pulsando brevemente el botón (C) intermitente del grupo 1; se restablecerán las temperaturas normales, así como el estado del calentador de tazas.

Para activar esta función automática, entrar en el menú del grupo pulsando la tecla (B) y, a continuación, la tecla (D), manteniendo siempre pulsada la tecla (B); la segunda opción del menú será la mención “ECO”: con las teclas (A) y (C) se elige entre OFF y ON; y con la tecla (B), se confirma la selección. En el caso de ON, la pantalla de la máquina mostrará la indicación “ECO” como en la imagen:

ES



Aunque el modo de encendido automático en el modo “Energy Saving” esté desactivo, se puede activar igualmente esta función de forma manual, repitiendo dos veces la secuencia de teclas siguiente: (B) y, a continuación, la tecla (C), manteniendo siempre pulsada la tecla (B) del primer grupo. La máquina pasa enseguida a la fase ECO 1 para continuar después de forma autónoma con el resto de las fases, tal y como se ha descrito anteriormente.

Pulsar la tecla (C) intermitente del grupo 1 para salir del modo. En caso de que el programador de tiempo esté activo, la máquina permanecerá en modo “Energy Saving” hasta la franja horaria siguiente de encendido.

ENCENDER/APAGAR Y ALARMAS

13	ENCENDER/APAGAR LOS GRUPOS.....	312
14	ENCENDER / APAGAR LA MÁQUINA.....	312
15	ALARMAS	312

Capítulo 13 - 14 - 15

ES

13 ENCENDER/APAGAR LOS GRUPOS

El calentamiento de uno o más grupos se puede activar y desactivar.

Para desactivar el grupo, pulse los botones (B) y (C) del panel de botones correspondiente.



IMPORTANTE: Al apagar el panel de botones a la izquierda se apagan automáticamente todos los demás.

Cuando el grupo está apagado, se muestra la siguiente pantalla



Para volver a encender el grupo, pulse los botones (B) y (C) juntos.

14 ENCENDER / APAGAR LA MÁQUINA



IMPORTANTE: Recomendamos apagar la máquina sólo si no se utiliza durante más de 8 horas. Esto limita la acumulación de escala y ahorra electricidad.



IMPORTANTE: Antes de apagar la máquina, limpiarla según se describe en el capítulo 19.

- Si la función de encendido automático está activa, apague la máquina presionando los botones (B) y (C) del primer grupo juntos y deje el interruptor principal en la posición ON.

En este estado, para encender la máquina antes de activar el auto-on, presione el botón (C) en el primer grupo de café.

- Si la función de encendido automático no está activa, apague la máquina colocando el interruptor principal en OFF, apague el interruptor diferencial aguas arriba de la máquina y cierre la toma de agua.

15 ALARMAS

No hay café / agua entregado por grupo

- Si el grupo no suministra café o (sin portafiltro) agua, el botón seleccionado parpadea para indicar la alarma.

Máquina en espera

- Si la máquina pasa accidentalmente al modo de espera, la pantalla se apaga y el LED del botón (B) del primer grupo de la izquierda parpadea
- Para salir del modo de espera, presione el botón (C) y la máquina se enciende nuevamente.

Alarma de llenado

- Si la máquina detecta anomalías en el llenado de la caldera con agua, 120 segundos después del inicio del llenado, se activa una alarma y el nivel de llenado de la caldera de vapor parpadea en la pantalla (2).
- Para reiniciar la alarma, compruebe el circuito de suministro de agua. Cuando se ha restaurado el suministro de agua, la alarma se restablece automáticamente.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

16	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	314
----	-----------------------------	-----

Capítulo 16

ES

16 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

A continuación se muestra una lista de fallos y malfuncionamientos que podrían surgir durante el uso de la máquina. Para todos los problemas no incluidos en esta tabla, póngase en contacto con la asistencia técnica.

PROBLEMA	CAUSAS	REMEDIO
La indicación del nivel de llenado de la caldera parpadea	El agua de la red o los grifos del filtro de purificación están cerrados	Aprire il rubinetto
	Mal funcionamiento del llenado de la caldera	Apague la alimentación durante al menos 5 segundos y vuelva a encenderla presionando el botón ON \ OFF
		Llamar a la asistencia técnica
No se suministra agua del grupo	El agua de la red o los grifos del filtro de purificación están cerrados	Abra el grifo
	El filtro del acoplamiento de entrada de agua está obstruido	Quite y limpie Comprobar la regeneración del filtro purificador de agua
	Gigog obstruido	Llamar a la asistencia técnica
El agua no se calienta	Elemento calefactor quemado	Llamar a la asistencia técnica
	Mal funcionamiento del sensor de temperatura	Llamar a la asistencia técnica
Relleno continuo de agua (la indicación del nivel de agua parpadea en la pantalla)	Sensor de nivel defectuoso	Llamar a la asistencia técnica
Las dosis administradas 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 pomo cuando está abierto	Sello del eje del grifo defectuoso	Llamar a la asistencia técnica

Las cantidad de café utilizada no es suficiente	El café molido es demasiado fino o demasiado grueso	Compruebe el tiempo de molido y / o la rugosidad de molienda
	Pantalla de ducha y filtros parcialmente obstruidos	Llamar a la asistencia técnica
El café se escapa entre la cabeza del grupo y el portafiltro durante la entrega	Junta de cabeza de grupo defectuosa o borde de filtro irregular	Llamar a la asistencia técnica
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	Reemplazar
	Pantallas de ducha obstruidas	Limpiar o reemplazar
El café está demasiado frío	La máquina no está lista	Espere a que se alcance la temperatura
No se suministra agua caliente	Tapón de suministro de agua cerrado	Abra el grifo
	Electroválvula de entrega defectuosa	Llamar a la asistencia técnica
	Circuito de entrega obstruido	Llame a un técnico para descalcificar la máquina
El café es entregado demasiado lentamente o no es en absoluto	Abastecimiento de agua insuficiente	Compruebe la línea de suministro de agua
	Orificio de entrega del portafiltro bloqueado	Limpie bien el portafiltro con un detergente específico o con un cepillo de dientes
	Café demasiado fino	Ajuste el dosificador de molienda
No se entrega vapor	Boquilla de suministro obstruida	Limpiar
	Circuito de entrega obstruido	Llame a un técnico para descalcificar la máquina
	Grifo de vapor defectuoso	Llamar a la asistencia técnica

ES



DESMONTAJ, CONTROLES Y VERIFICACIONES

17	DESMONTAJE TEMPORAL	318
17.1	VOLEVER A ARRANCAR LA MÁQUINA.....	318
18	CONTROLAR LA MÁQUINA DESPUÉS DE INACTIVIDAD PROLONGADA.....	318

Capítulo 17 - 18

ES

17 DESMONTAJE TEMPORAL

Si no va a utilizar la máquina durante un período prolongado, proceda de la siguiente manera:

- Realizar mantenimiento.
- Desconecte el suministro de agua y electricidad.
- Vacíe el agua de la caldera procediendo de la siguiente manera:
- Retire el calentador de taza superior (1).



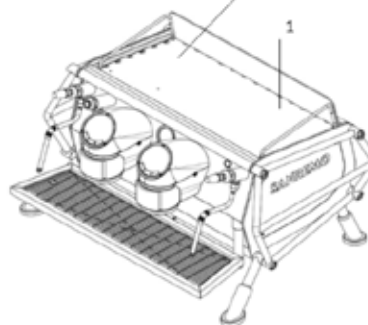
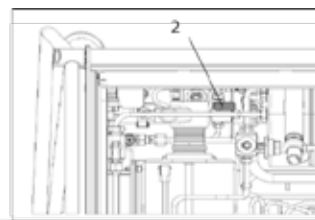
IMPORTANTE: Antes de hacer esto, asegúrese de que la alimentación de la cafetera esté apagada (apagado corriente arriba de la máquina), que el grifo de suministro de agua aguas arriba de la máquina esté cerrado y que el agua de la caldera esté fría.

- Drene el agua de la caldera abriendo el grifo de drenaje (2).
- Cubra la máquina con un paño de algodón y guárdela en un lugar libre de polvo y humedad.

17.1 VOLEVER A ARRANCAR LA MÁQUINA

Para volver a utilizar la máquina proceda de la siguiente manera:

- Limpie bien la máquina.
- Entregue el agua del grifo de distribución antes de la máquina para eliminar los residuos del circuito.
- Limpie o reemplace los filtros aguas arriba de la máquina.
- Cierre el grifo de drenaje (2) y vuelva a montar el calentador de taza.
- Realice las operaciones de puesta en marcha descritas en el capítulo correspondiente.



18 CONTROLAR LA MÁQUINA DESPUÉS DE INACTIVIDAD PROLONGADA



Después de una inactividad prolongada, la máquina debe ser controlada por un técnico especializado.

Antes de utilizar la máquina, deben realizarse las siguientes operaciones:

- Limpiar bien la máquina.
- Entregar el agua del grifo de distribución en la parte superior de la máquina para eliminar los residuos del circuito.
- Limpiar o sustituir los filtros aguas arriba de la máquina.
- Volver a conectar el agua y las fuentes de alimentación como se describe en el capítulo "Instalación" en este manual de instrucciones.
- Comprobar que no haya fugas en la línea de suministro de agua.
- Poner en marcha la máquina y realizar el primer procedimiento de puesta en marcha descrito en el capítulo 4 de este folleto de instrucciones.



LIMPIEZA

19	LIMPIEZA	320
19.1	ADVERTENCIAS GENERALES DE LIMPIEZA.....	320
19.2	MANTENIMIENTO DE RUTINA.....	320
19.2.a	LAVADO AUTOMÁTICO DE LOS GRUPOS.....	320
19.2.b	LAVADO COMPLETO DE LOS GRUPOS	321
19.2.c	LIMPIEZA DIARIA	321
19.3	- MANTENIMIENTO PROGRAMADO (TÉCNICO).....	322
19.4	MANTENIMIENTO EXCEPCIONAL (TÉCNICO).....	323

Capítulo 19

ES

19 LIMPIEZA

19.1 ADVERTENCIAS GENERALES DE LIMPIEZA

- Se prohíbe lo siguiente:
- Limpiar la máquina con chorros de agua;
- Usar detergentes a base de alcohol o amoníaco o almohadillas abrasivas para limpiar la máquina. USE detergentes específicamente para la limpieza de cafeteras o vajilla solamente.
- Se debe tener cuidado al limpiar la máquina y / o la instalación con detergentes para evitar el deterioro de los componentes y el medio ambiente (más del 90% degradable).
- Limpie completamente todas las piezas y componentes de la máquina.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.



IMPORTANTE: Todas las operaciones de mantenimiento deben realizarse con la máquina apagada y fría y con el interruptor principal en la posición "O" OFF. Ciertas operaciones de mantenimiento deben realizarse mientras la máquina esté funcionando y teniendo gran cuidado.



IMPORTANTE: Para regenerar o reparar el descalcificador de agua, siga las instrucciones del manual correspondiente.

19.2 MANTENIMIENTO DE RUTINA

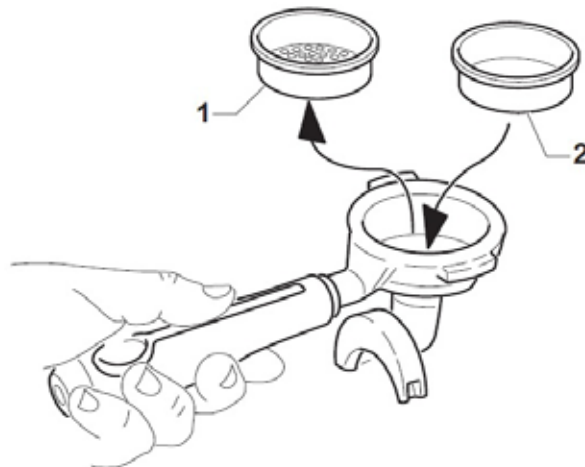
El mantenimiento de rutina incluye todas las operaciones que deben realizarse diariamente después de usar la máquina.

19.2.a LAVADO AUTOMÁTICO DE LOS GRUPOS

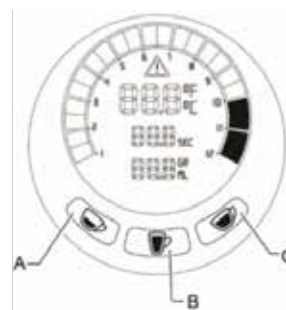


IMPORTANTE: El lavado automático de los grupos se realiza con la cafetera en funcionamiento

- Retire y vacíe el portafiltro.
- Retire el filtro (1), inserte el filtro ciego (2) y agregue detergente específico para las máquinas de café. Para cantidades, siga las instrucciones del paquete de detergente.



- Vuelva a colocar el portafiltro en la máquina y presione los botones (A) y (B) del grupo juntos. El ciclo de lavado se inicia automáticamente y los LED de los botones (A) y (B) parpadean.
- Al final del lavado, los LED de los botones (A) y (B) se apagan.



- Retire el portafiltro y vacíe la suciedad contenida en el filtro ciego enjuagando con agua corriente.
- Vuelva a colocar el filtro en el grupo y repita el ciclo de lavado sin detergente en el filtro ciego. Esto enjuaga la máquina.
- Al final del enjuague, retire el portafiltro, reemplace el filtro ciego con el filtro normal y envíe un café para eliminar posibles gustos desagradables.



IMPORTANTE: Se deben limpiar todos los grupos

19.2.b LAVADO COMPLETO DE LOS GRUPOS

- Para iniciar el procedimiento, acceda a la programación pulsando y manteniendo pulsado el botón (B) del primer grupo de café durante 10 segundos.
- A continuación, pulse de nuevo el botón (B) en el primer grupo hasta que aparezca la siguiente pantalla.



- Seleccione presionando los botones (A) o (C), luego presione el botón (B) para confirmar. Se mostrará la siguiente pantalla.



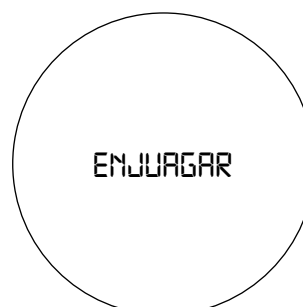
- Después de insertar el detergente y fijar los portafiltros, presione el botón (B) para iniciar el lavado. Aparecerá la siguiente pantalla durante el lavado:



- Después del primer ciclo de lavado, se mostrará la siguiente pantalla:



- Retire el portafiltro y vacíe la suciedad contenida en el filtro ciego enjuagando con agua corriente.
- Vuelva a colocar el filtro en el grupo y repita el ciclo de lavado sin detergente en el filtro ciego. Esto enjuaga la máquina. La siguiente pantalla aparecerá:



- Al final del enjuague, retire el portafiltro, reemplace el filtro ciego con el filtro normal y saque un café para eliminar posibles gustos desagradables.

19.2.c LIMPIEZA DIARIA



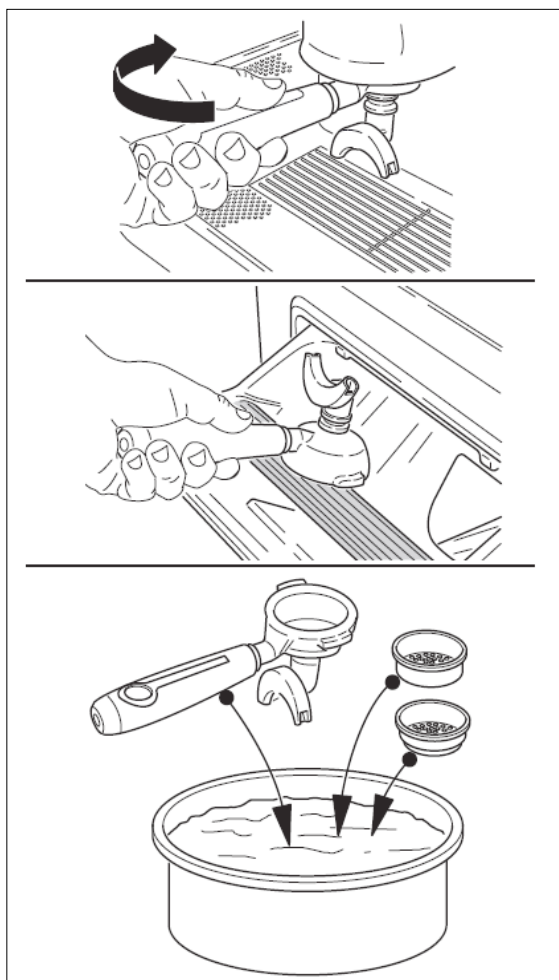
¡IMPORTANTE: NUNCA utilice detergentes corrosivos o abrasivos; utilice detergente específicamente para la limpieza de cafeteras o vajilla solamente.

NUNCA use chorros de agua para limpiar la máquina.

Para limpiar, proceda de la siguiente manera:

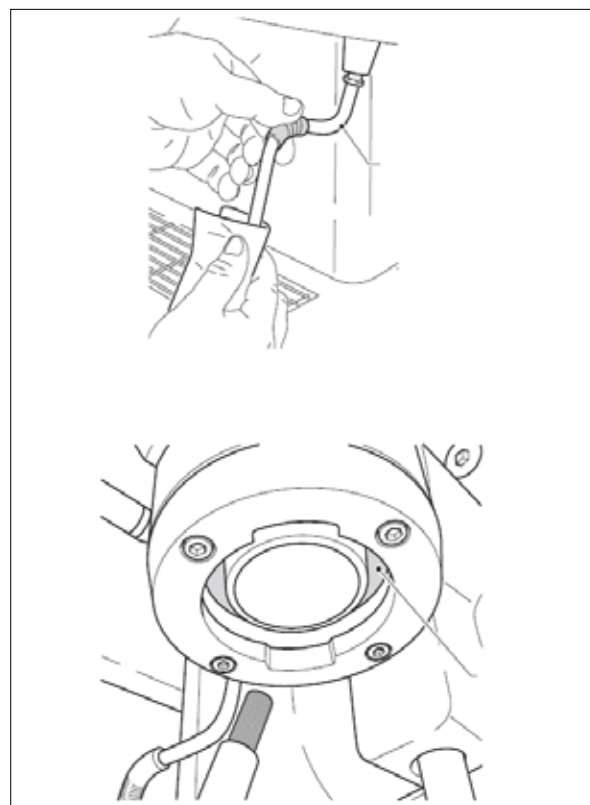
- Retire y vacíe los filtros de protección.
- Retire los filtros de los portafiltros y sumerja ambos en un recipiente que contenga detergente específico, dejándolos en remojo mientras la máquina esté inactiva.

ES



Retire la rejilla (1) y lave con agua corriente y detergente específico.

Después del lavado, seque completamente con un paño suave, luego vuelva a colocar en la máquina.



Limpie la parte inferior del grupo con detergente y limpie la junta con un cepillo de cerdas suaves (3).

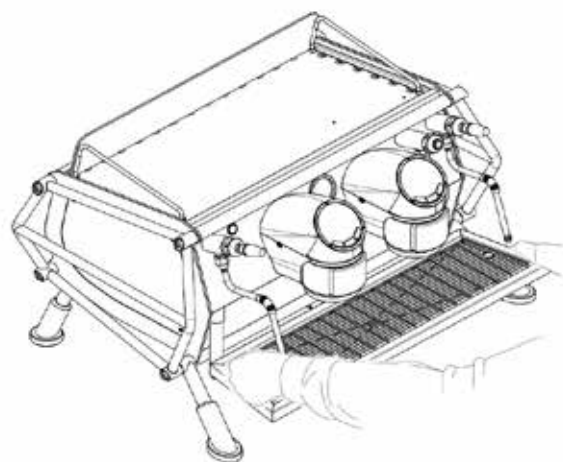
Limpie el exterior de la máquina con un paño húmedo.



19.3 - MANTENIMIENTO PROGRAMADO (TÉCNICO)

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

ES



Compruebe que no haya incrustaciones en las varillas de vapor (2), si es necesario limpie con detergentes específicos



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



19.4 MANTENIMIENTO EXCEPCIONAL (TÉCNICO)

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



IMPORTANTE: Todos los problemas distintos de los enumerados en el cuadro al final del capítulo 20 requieren la intervención de un servicio de asistencia técnica.



ASISTENCIA TÉCNICA Y REPUESTOS

20	ASISTENCIA TÉCNICA Y REPUESTOS	326
21	DESPLAZAMIENDO LA MÁQUINA.....	326
21.1	ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS	326

Capítulo 20-21

ES

20 ASISTENCIA TÉCNICA Y REPUESTOS

- Para piezas de repuesto y todos los problemas relacionados con la máquina, póngase en contacto con un distribuidor autorizado.
- Si se requieren reparaciones, utilice piezas de repuesto originales únicamente para garantizar que las especificaciones técnicas de la máquina permanezcan inalteradas con el tiempo.
- Para pedir piezas de repuesto, siga las instrucciones del catálogo de piezas de recambio.



IMPORTANTE: Todos los problemas distintos de los enumerados en el cuadro al final del capítulo 20 requieren la intervención de un servicio de asistencia técnica.

21.1 ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS

Para disponer de estas sustancias, consultar la normativa vigente en el país de que se utiliza la máquina y proceder en consecuencia.



21 DESPLAZAMIENTOS DE LA MÁQUINA



IMPORTANTE: 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.

Para proteger el medio ambiente, proceder de acuerdo con las normas y normas vigentes en el país en que se utiliza la máquina; cuando esta ya no pueda ser utilizada o reparado, los componentes deben ser separados para su eliminación.

Los aparatos eléctricos no pueden eliminarse como residuos urbanos, sino que deben tratarse por separado con respecto a la directiva europea sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (2002/96 / CE - 2003/108 / CE)

El equipo eléctrico está marcado con un símbolo de contenedor de pastillas cruzado. Esto indica que se introdujo en el mercado después del 13 de agosto de 2005 y que debe eliminarse por separado.

Considerados los materiales constitutivos, la eliminación inadecuada o ilegal de la máquina, o su uso indebido, puede causar daños a personas y al medio ambiente.

La eliminación de residuos eléctricos que no cumpla con la normativa vigente se sanciona con sanciones administrativas y penales.

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