



D8

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

**User, installation and servicing EN
instructions**
(Translation of the original instructions)

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

**Manuel d'installation, d'utilisation FR
et d'entretien**
(Traduction des instructions originales)

**Manual de instalación, uso y ES
mantenimiento**
(Traducción de las 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.

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

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

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

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

ITALIANO	4
ENGLISH	62
FRANÇAIS	120
DEUTSCH	178
ESPAÑOL.....	236

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

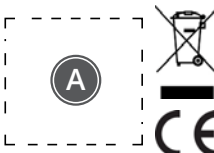
info@sanremomachines.com

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.

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

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.....	241
1.1	SEÑALES	242
1.2	USO PREVISTO	242
1.3	USO INAPROPIADO PREVISIBLE.....	243
1.4	PERSONAL.....	243
1.5	REFERENCIAS NORMATIVAS	244
1.6	RIESGO DE INCENDIO	244
1.7	RIESGO DE EXPLOSIÓN	244
1.8	NIVEL SONORO	244
1.9	VIBRACIONES.....	244
2	SEGURIDAD.....	245
2.1	ETIQUETAS DE SEGURIDAD	245
2.2	DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD	245
2.2.1	DISPOSITIVOS MECÁNICOS DE SEGURIDAD	245
2.2.2	DISPOSITIVOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS DE SEGURIDAD	245
2.3	ÁREAS DEL OPERADOR.....	246
2.4	ÁREAS CON RIESGO RESIDUAL	246
3	DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA	247
3.1	ESTRUCTURA	248
3.1.1	LEYENDA COMPONENTES	249
3.1.2	EQUIPAMIENTO	250
3.2	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	251
3.2.1	TAMAÑO	252
4	TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN	253
4.1	CONTROL A LA RECEPCIÓN	253
4.2	DESEMBALAJE DE LA MÁQUINA	253
4.3	ELEVACIÓN DE LA MÁQUINA.....	255
4.3.1	MANIPULACIÓN MANUAL.....	255
4.3.2	MANIPULACIÓN POR MEDIOS MECÁNICOS	255

5	INSTALACIÓN	256
5.1	CONDICIONES AMBIENTALES.....	256
5.2	CONDICIONES DEL LUGAR DE INSTALACIÓN	256
5.2.1	SUPERFICIE DE APOYO.....	256
5.2.2	REQUISITOS ELÉCTRICOS	257
5.2.3	REQUISITOS HÍDRICOS.....	257
5.3	ESPACIOS MÍNIMOS DE INSTALACIÓN	257
5.4	CONTROLES PRELIMINARES	258
5.5	CONEXIONES	258
5.5.1	CONEXIÓN HIDRÁULICA	258
5.5.2	CONEXIÓN ELÉCTRICA	260
5.5.3	PURGA INTERCAMBIADOR CALDERA	262
6	PRIMERA PUESTA EN MARCHA.....	263
6.1	LLENADO DEL AGUA DE LA CALDERA.....	263
6.2	ENCENDIDO DE LA MÁQUINA	264
6.2.1	CALENTAMIENTO	265
6.2.2	CONFIGURACIÓN DE LAS DOSIS.....	266
7	USO	269
7.1	PANEL DE MANDOS	269
7.2	SUMINISTRO DEL CAFÉ	270
7.3	PREINFUSIÓN	271
7.4	PURGE.....	271
7.5	EROGACIÓN DE VAPOR.....	271
7.6	SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE.....	272
7.7	AJUSTE TEMPERATURA AGUA (OPCIONAL)	272
7.8	APAGADO Y MODO ECO.....	273
8	MENÚ TÉCNICO.....	274
8.1	ACCESO AL MENÚ TÉCNICO USUARIO	274
8.1.1	RESUMEN MENÚ TÉCNICO DEL USUARIO	274
8.2	BOTONES MENÚ TÉCNICO USUARIO	275
8.3	CONFIGURACIÓN TEMPERATURA CALDERA	276
8.4	TEMPERATURA GRUPOS.....	276

8.5	CONFIGURACIÓN PREINFUSIÓN	277
8.6	HABILITACIÓN 7 DOSIS.....	278
8.7	HABILITACIÓN PURGE/FLUSH	279
8.8	DOSIS CONTINUA O DOSIS PROGRAMADA EN K5	279
8.9	HABILITACIÓN CALENTADOR DE TAZAS	280
8.10	BARRA DE LEDES ZONA DE TRABAJO (OPCIONAL)	280
8.11	HABILITACIÓN MODO ECO CON TIMEOUT.....	281
8.12	CONTADORES.....	281
8.13	ESTADO WIFI.....	282
8.13.1	RESTABLECIMIENTO WIFI.....	283
9	LIMPIEZA.....	284
9.1	ADVERTENCIAS GENERALES.....	284
9.2	LIMPIEZA DIARIA.....	284
9.2.1	ESTRUCTURA Y APOYA TAZAS.....	284
9.2.2	PORTAFILTRO	284
9.2.3	VARILLA DE VAPOR.....	284
9.2.4	REJILLA.....	284
9.2.5	DIFUSOR DE AGUA CALIENTE	284
9.2.6	GRUPO DE SUMINISTRO	284
9.2.7	LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE DRENAJE.....	285
9.2.8	LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE DRENAJE.....	285
9.3	LIMPIEZA AUTOMÁTICA	285
9.3.1	LAVADO AUTOMÁTICO DEL GRUPO INDIVIDUAL.....	285
9.3.2	LAVADO AUTOMÁTICO DE TODOS LOS GRUPOS.....	286
10	PREPARACIÓN PARA EL MANTENIMIENTO.....	288
10.1	MANTENIMIENTO PROGRAMADO	288
10.2	MANTENIMIENTO EXCEPCIONAL	289
11	ASISTENCIA TÉCNICA Y RECAMBIOS	289
12	ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA	290
12.1	ELIMINACIÓN.....	290
12.2	ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS	290
13	PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO: CAUSAS Y SOLUCIONES	291
13.1	ALARMAS.....	294

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 expés 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

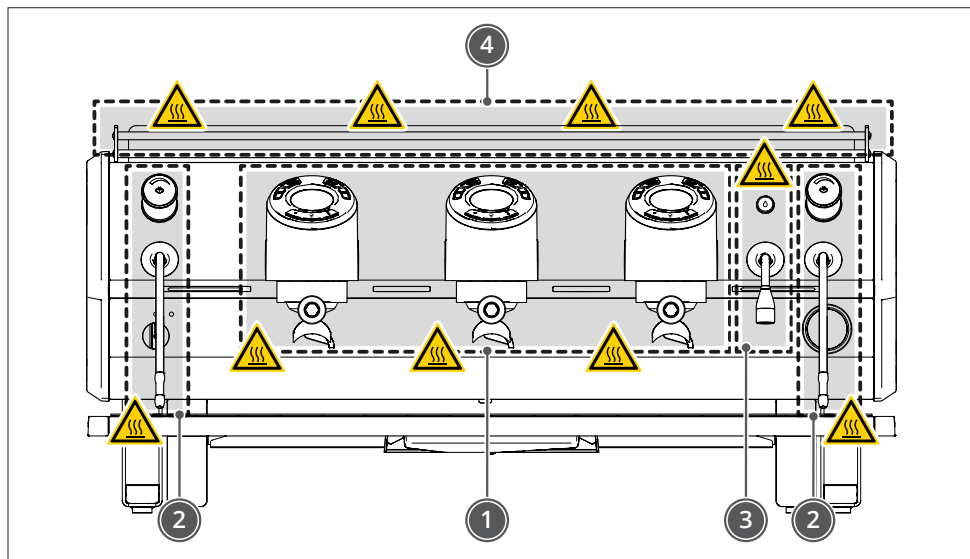
La máquina es controlada por un solo operador que, durante el funcionamiento de la máquina, se encuentra frente a la misma para poder realizar fácilmente la preparación del café y otras bebidas calientes.

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 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.

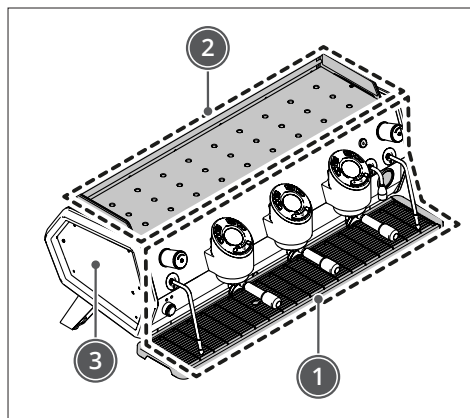
La estructura portante de la máquina es totalmente de acero y puede dividirse en tres zonas:

- 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.

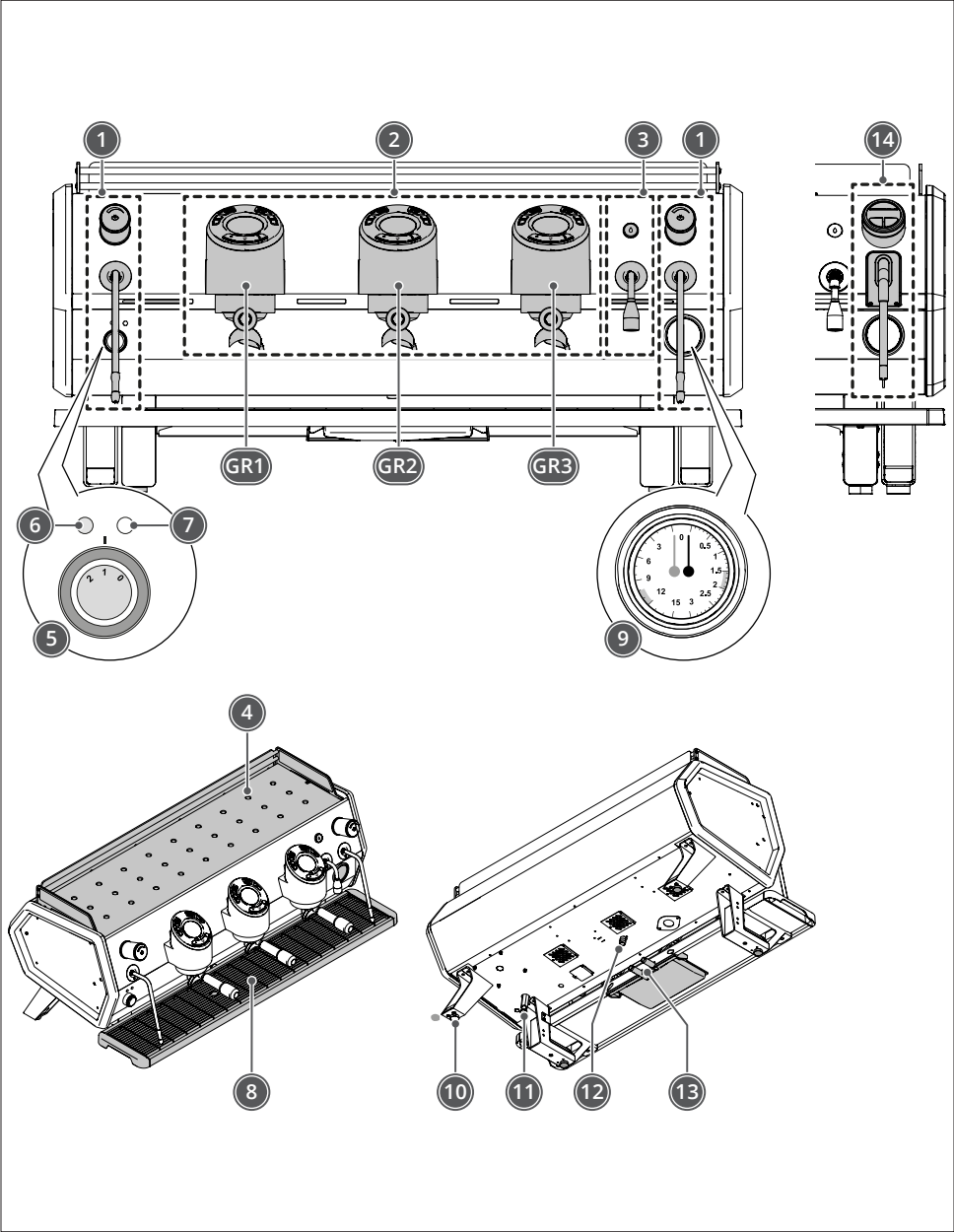
A pedido, se puede equipar esta zona con:

- 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

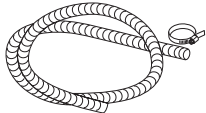
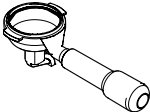
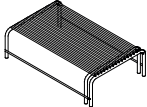


3.1.1 LEYENDA COMPONENTES

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

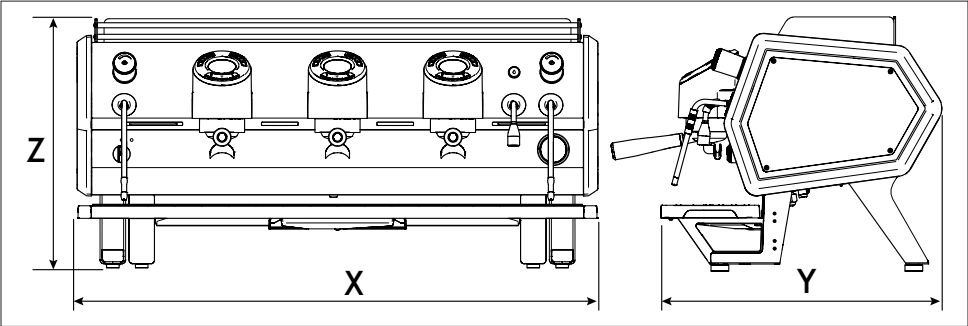
El suministro de la máquina incluye:

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)	

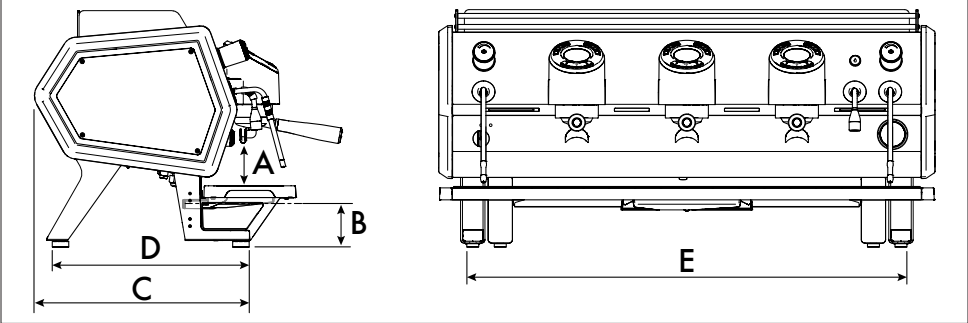
3.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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	90 - 98	
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

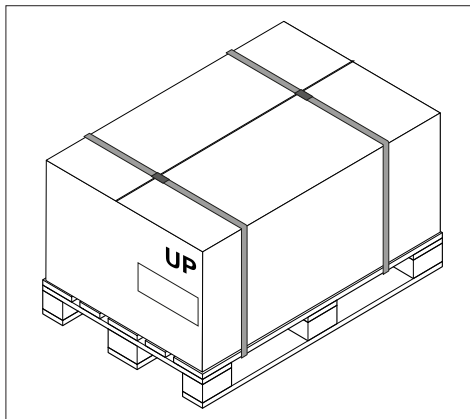


IMPORTANTE

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.

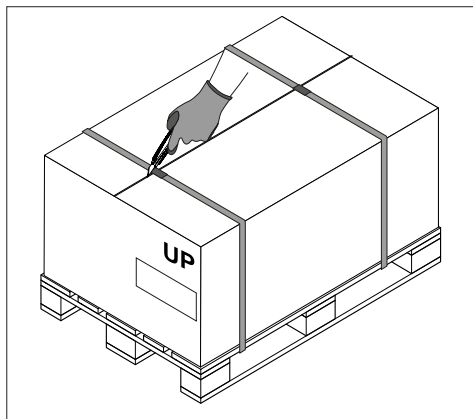


Colocar el embalaje sobre una superficie plana:

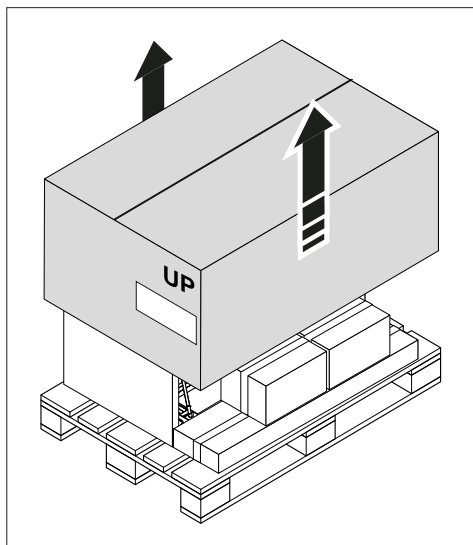
- capaz de soportar su peso;
- con espacio suficiente para caminar alrededor e inspeccionar el embalaje cerrado.

Para retirar el embalaje:

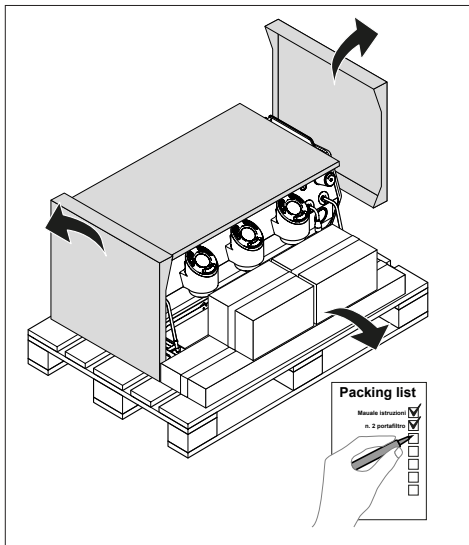
- cortar los flejes;



- 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.

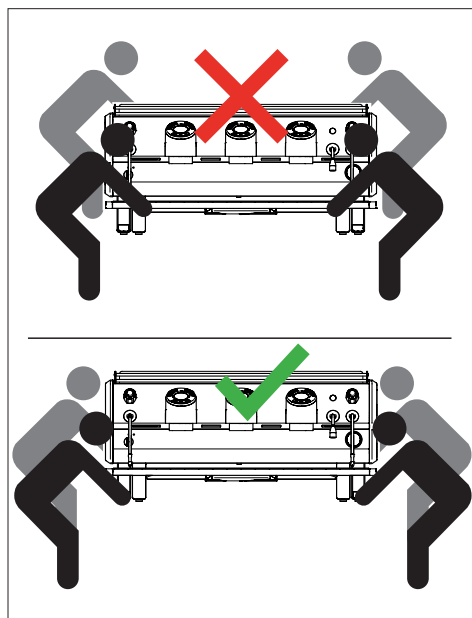
4.3.2 MANIPULACIÓN POR MEDIOS MECÁNICOS

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

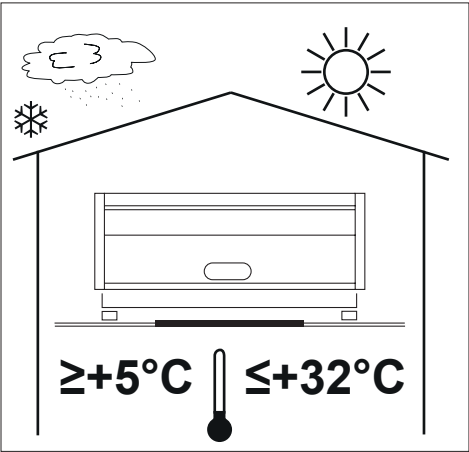
5 INSTALACIÓN

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”);
- 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

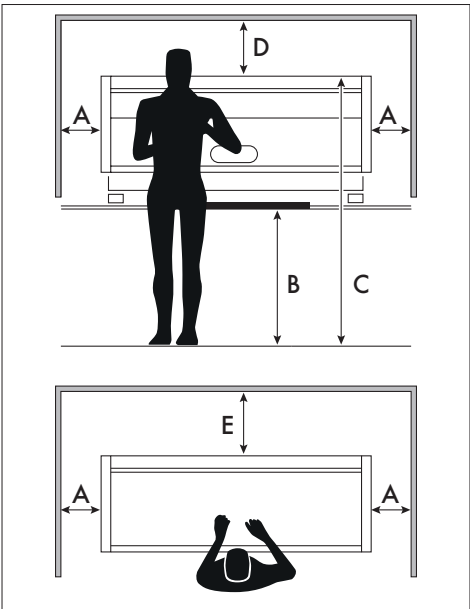
Los requisitos hídricos son los siguientes:

- 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 ($10\div25^{\circ}\text{C}$);
- con una dureza máxima de 5°fH (posiblemente obtenible mediante un sistema de eliminación de carbonatos);
- con un grado de impureza máximo de $60\div85\text{ppm}$ (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

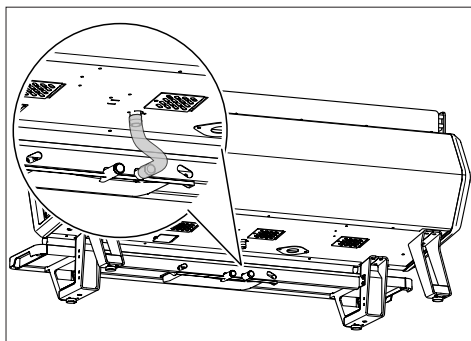
La instalación debe ser efectuada por técnicos especializados autorizados por el importador local de Sanremo.

5.5.1 CONEXIÓN HIDRÁULICA

5.5.1.1 Desagüe

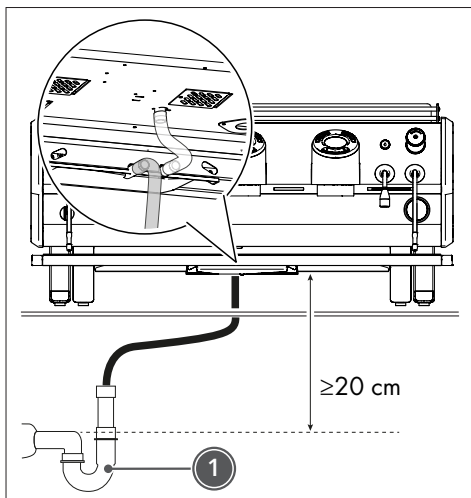
Para conectar la máquina al desagüe de aguas residuales:

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



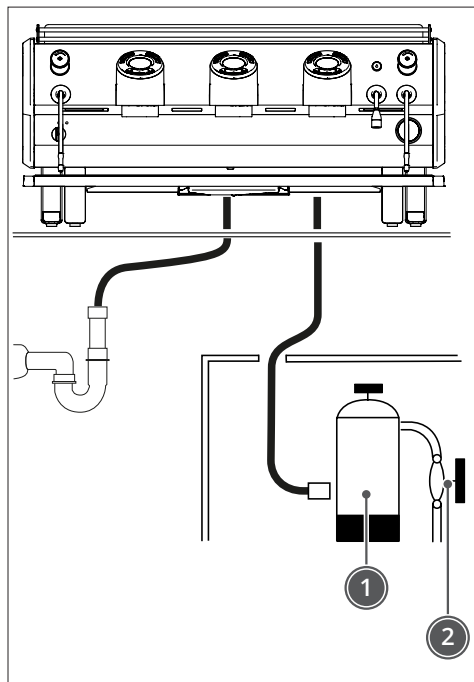
- conectar la bandeja de drenaje al desagüe previamente preparado.

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



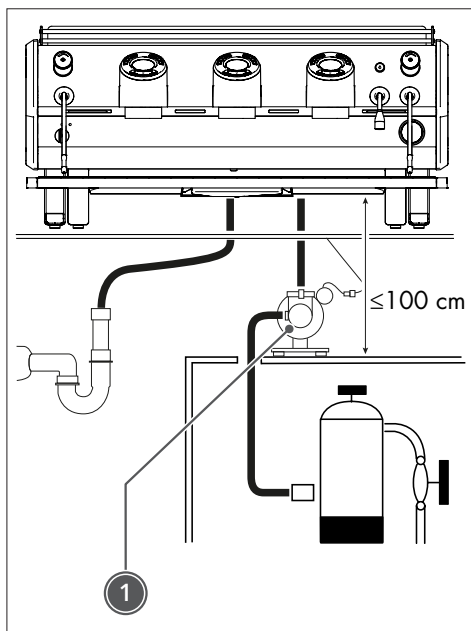
Se recomienda colocar el sistema después de la válvula de compuerta (2) que corta el suministro de agua.

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 100cm. La bomba (1) debe instalarse considerando un espacio de al menos 5cm 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.

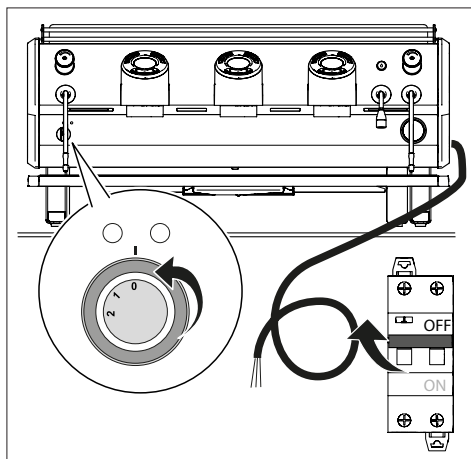
La línea de alimentación eléctrica de la máquina deberá:

- 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.

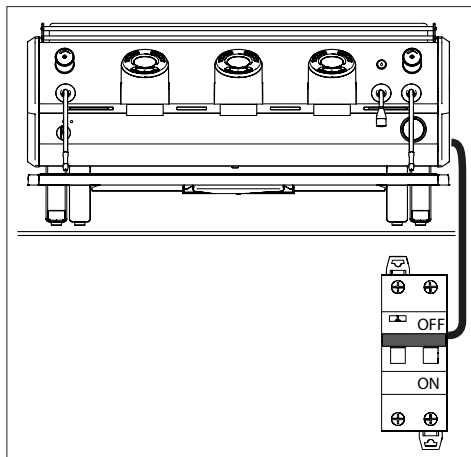
La máquina sale de la fábrica configurada para conectarse directamente a la red eléctrica.

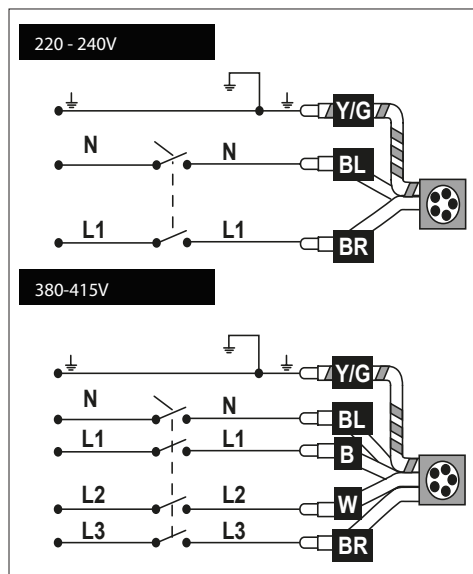
Para conectar la máquina a la red eléctrica:

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

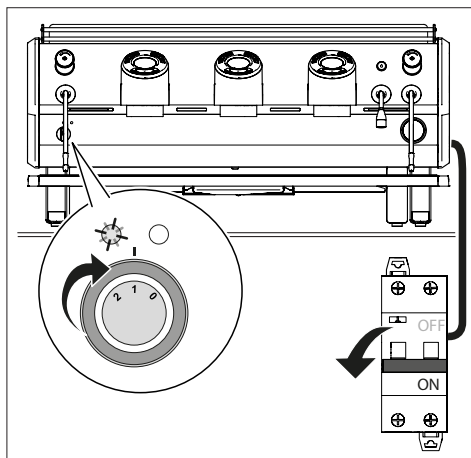


- comprobar que la tensión de red disponible en el local coincida con el valor correspondiente de la placa de características de la máquina;
- conectar la máquina a la red eléctrica del local;

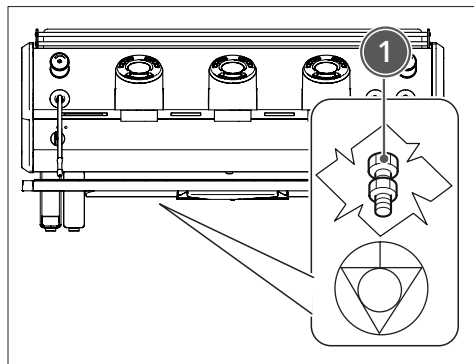




- activar la línea de alimentación de la máquina, interruptor en posición "1".



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



5.5.3 PURGA INTERCAMBIADOR CALDERA



RIESGO ELÉCTRICO

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

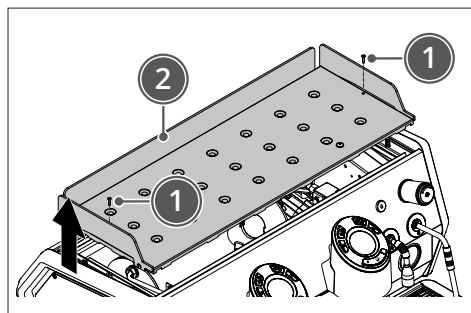


IMPORTANTE

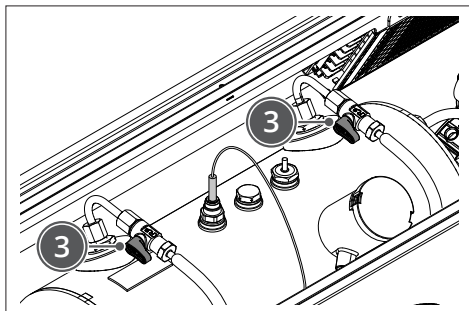
La operación debe realizarse durante la primera instalación y para cada uno de los intercambiadores.

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



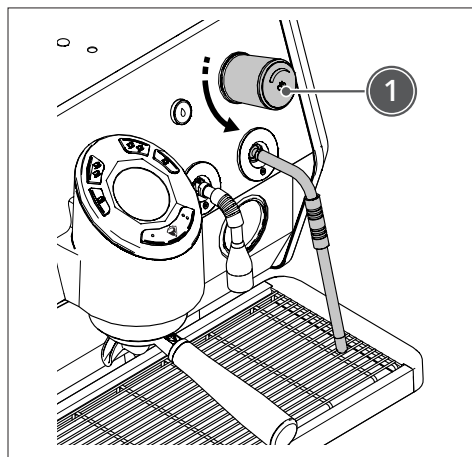
IMPORTANTE

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

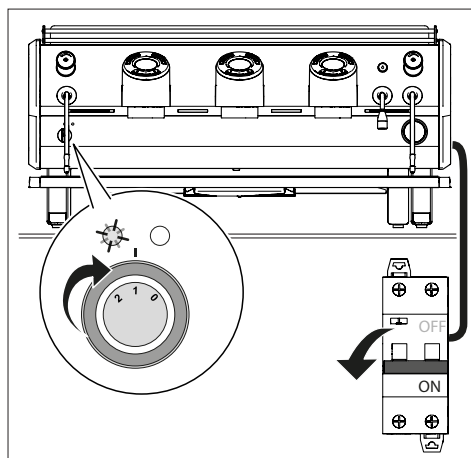
6.1 LLENADO DEL AGUA DE LA CALDERA

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.

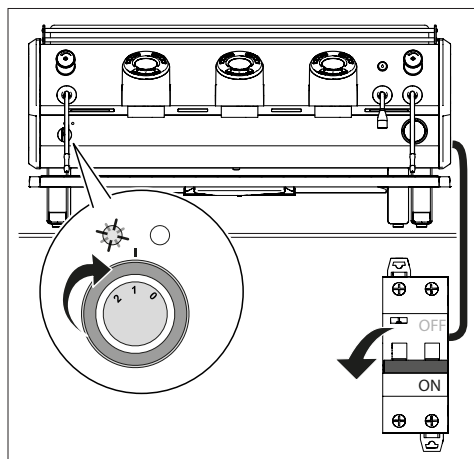
Asegurarse de que el grifo de suministro hídrico esté abierto.

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

6.2 ENCENDIDO DE LA MÁQUINA

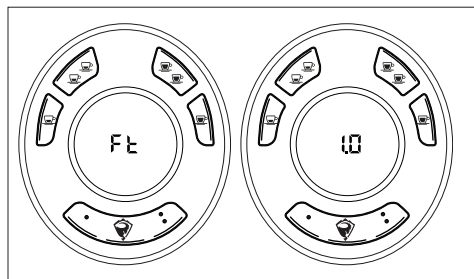
Para encender la máquina, proceder de la siguiente manera:

- 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.

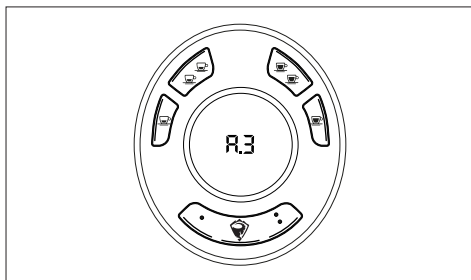


La minipantalla de los teclados muestra en secuencia:

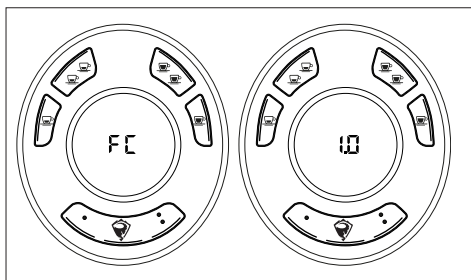
- la versión de firmware del teclado;



- el número de grupo durante 5 segundos;



- la versión de firmware de la tarjeta de control.



6.2.1 CALENTAMIENTO

6.2.1.1 Temperatura preconfigurada

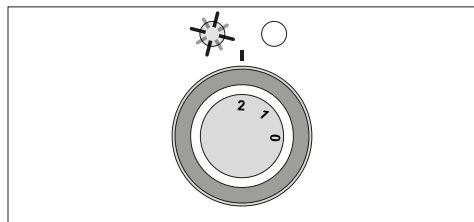
La temperatura de la caldera está ajustada por defecto a 123°C.

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

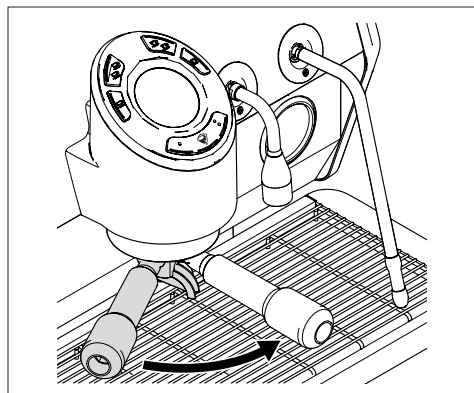
6.2.1.2 Fase de calentamiento

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

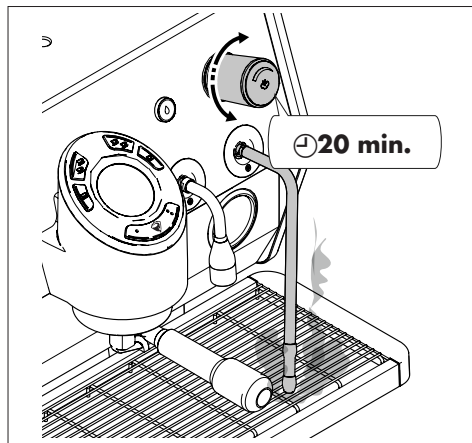
- poner el interruptor en la posición "2";



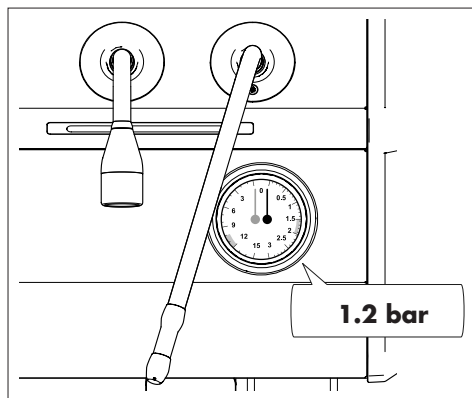
- enganchar los portafiltros a los grupos de suministro;



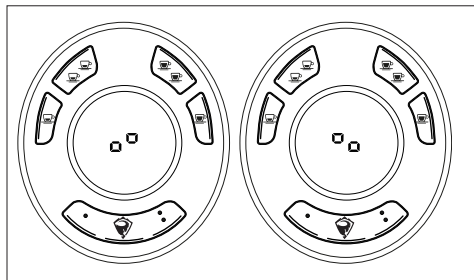
- mover las varillas de vapor encima de la rejilla, abrir los grifos de suministro de vapor y dejarlos abiertos;
- esperar a que salga vapor de las varillas de vapor (unos 15/20 minutos) y cerrar los grifos de vapor;



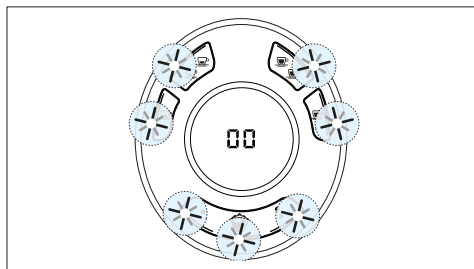
- esperar a que la máquina alcance la temperatura de régimen térmico, que puede verse en el manómetro (presión 1.2 bar) situado en la máquina.



Mientras la máquina se calienta, la minipantalla muestra una animación para indicar que la máquina no está lista y todos los ledes de los teclados están apagados.



Al final del calentamiento, la minipantalla muestra el mensaje "00". Los ledes de los teclados se encienden.



6.2.2 CONFIGURACIÓN DE LAS DOSIS

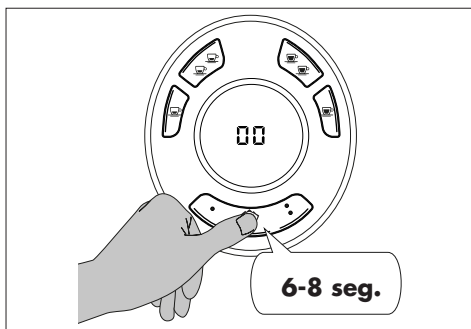
6.2.2.1 Configuración dosis café

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

Los grupos pueden configurarse de forma independiente.

A continuación se indica el procedimiento para configurar las dosis:

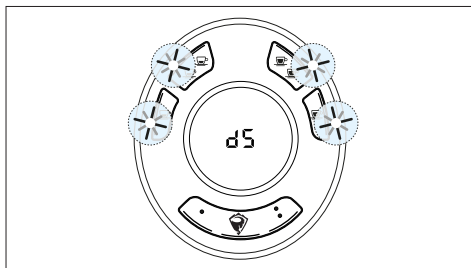
- pulsar durante K5 segundos el botón 6/8 del grupo a programar.



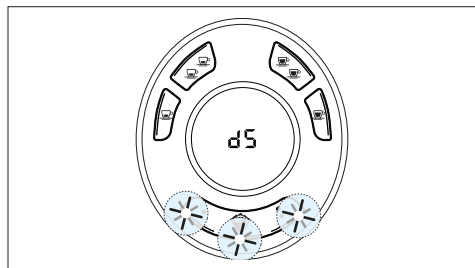
En la minipantalla aparecerá el mensaje "d5".

Los ledes de la parte inferior parpadean para indicar el estado de programación de las dosis:

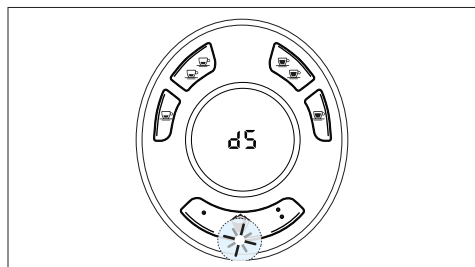
- la máquina no tiene dosis programadas: los ledes de L1 a L4 están encendidos;



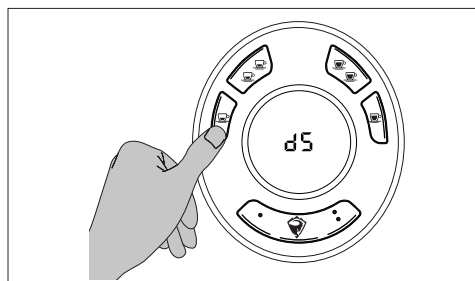
- la máquina está programada para 5 dosis: los ledes de L5 a L7 parpadean;



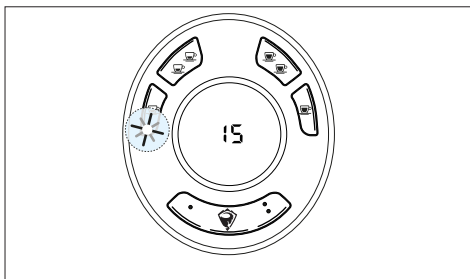
- la máquina está programada para 7 dosis: solo el led L5 parpadea.



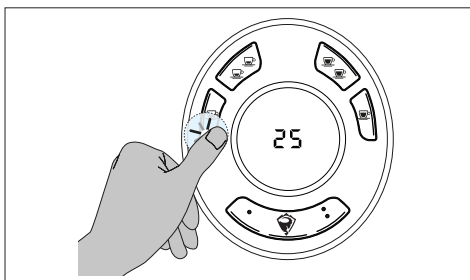
- Pulsar la tecla de la dosis a programar.



La máquina empieza a dispensar, la minipantalla muestra el tiempo transcurrido. El led de la dosis seleccionada permanece encendido en el grupo.



- Presionar un botón para finalizar la dosis.



Los ledes de las dosis aún no programadas se encienden y la minipantalla muestra el tiempo de la última dosis dispensada.



El led L5 parpadea (o el grupo de led inferior).

Ahora es posible proceder a programar una nueva dosis.

Una vez finalizada la programación, esperar a que la máquina guarde los nuevos ajustes. Los grupos pueden programarse independientemente de la misma manera.

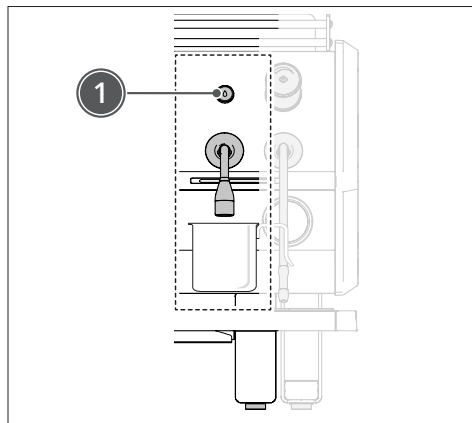
Las dosis configuradas en el grupo GR1 se copian a todos los grupos. Los segundos de la dosis de agua se mostrarán en el grupo con la numeración más alta.

La programación de 7 dosis solo es posible cuando la máquina está activada.

6.2.2.2 Configuración de las dosis de agua

Es posible programar una dosis doble para el agua caliente (si la máquina está activada).

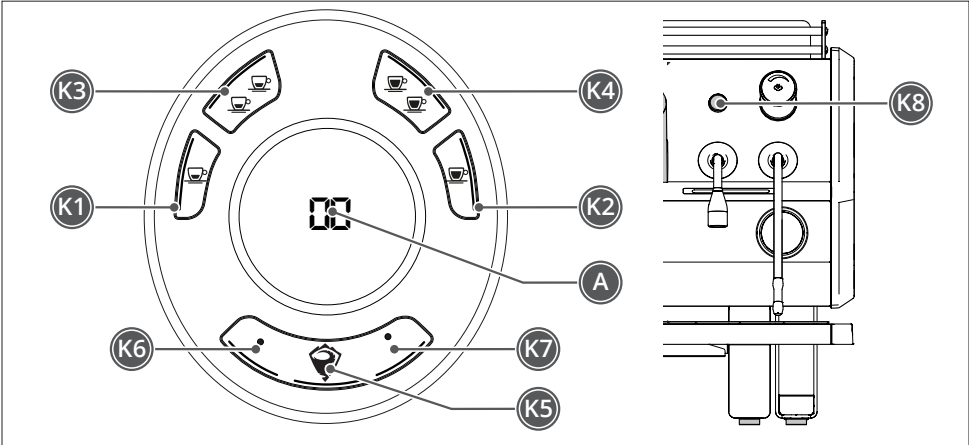
- pulsar una vez la tecla K8 (1) para configurar la primera dosis de agua;
- pulsar dos veces la tecla K8 (1) para configurar la segunda dosis de agua.



USO

7 USO

7.1 PANEL DE MANDOS



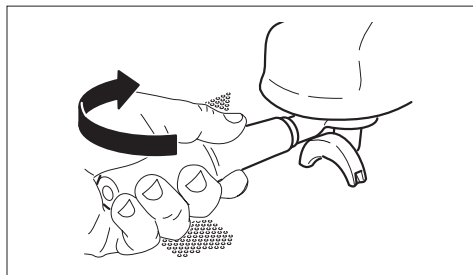
Botones		Descripción	Función específica	
Pos.	Led			
K1	L1	Suministro 1 café	K5+K1	Lavado automático del grupo individual
K2	L2	Suministro 1 café largo	K5+K2	Encendido calentador de tazas
K3	L3	Suministro 2 café	K5+K3	OFF o bien ECO
K4	L4	Suministro 2 cafés largos	K5+K4	Lavado automático de todos los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

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.

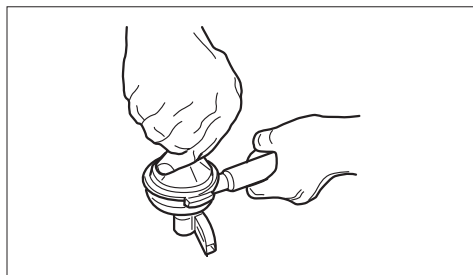
7.2 SUMINISTRO DEL CAFÉ

Para suministrar el café, seguir este procedimiento:

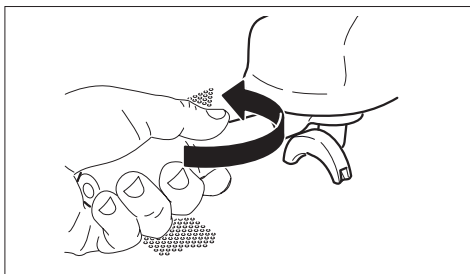
- retirar el portafiltro del grupo de suministro, vaciarlo si es necesario;



- 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;



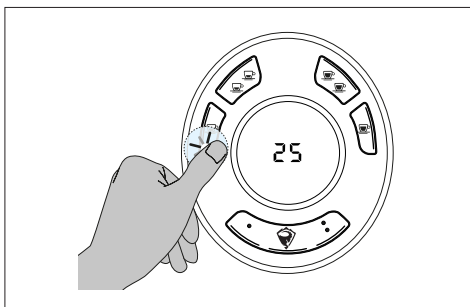
- volver a enganchar el portafiltro al grupo de forma segura, pero sin apretarlo demasiado;



- 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 minipantalla muestra el tiempo transcurrido para completar la operación.



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

7.3 PREINFUSIÓN

La máquina se entrega con la función de preinfusión desactivada.

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

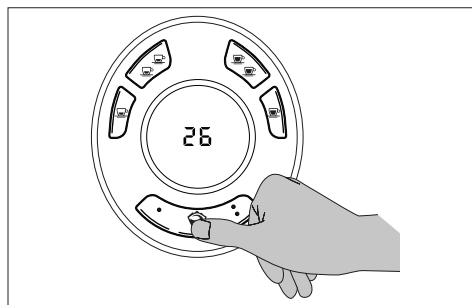
Para activar la preinfusión, véase "8.5 Configuración preinfusión".

7.4 PURGE

La máquina se entrega con la función de purge habilitada.

Para iniciar la purge, seguir este procedimiento:

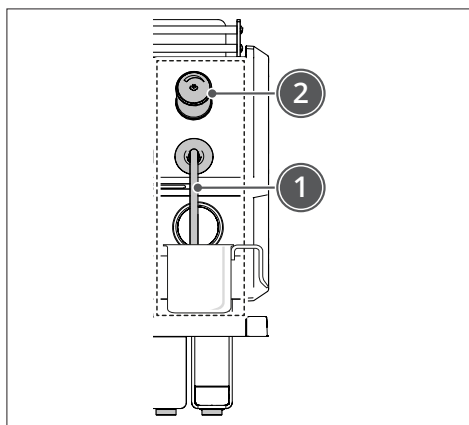
- pulsar la tecla K5 para iniciar la purge
 - pulsar una vez para realizar la purge (limpieza automática de la ducha con 20ml de agua);
 - pulsar dos veces para un suministro continuo.



7.5 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.



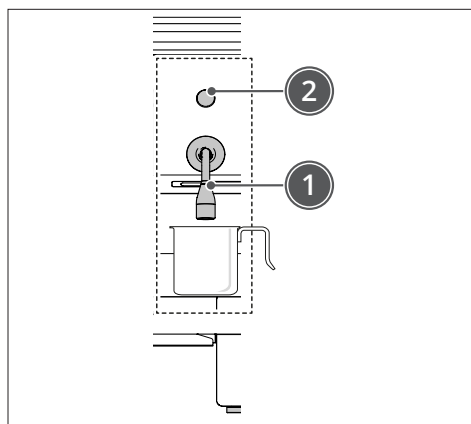
RIESGO TÉRMICO

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

7.6 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 aparece una cuenta atrás que indica el tiempo que falta para que finalice el suministro de agua.



RIESGO TÉRMICO

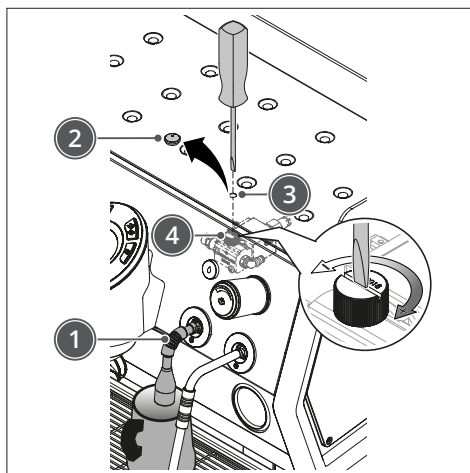
No accionar el botón de suministro de agua antes de colocar el recipiente bajo el tubo de suministro, riesgo de quemaduras.

7.7 AJUSTE TEMPERATURA AGUA (OPCIONAL)

Si está presente como opcional, permite el ajuste de la temperatura del agua caliente mediante un regulador.

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.

7.8 APAGADO Y MODO ECO

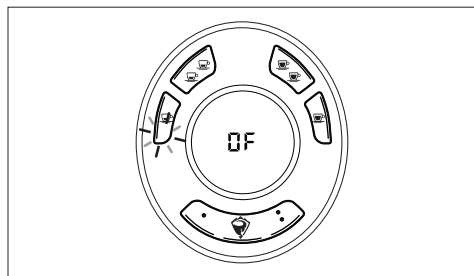
Para apagar la máquina o ponerla en modo ECO, proceder como se indica a continuación:

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

La máquina se apaga.

El led L1 parpadea lento.

La minipantalla muestra el mensaje "OF" durante 10 segundos.



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

La máquina pasa al modo ECO.

El led L1 parpadea rápidamente.

La minipantalla muestra el mensaje "EC" durante 10 segundos.

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

La secuencia de los estados es OFF -> ECO -> tiempo del último suministro.

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.

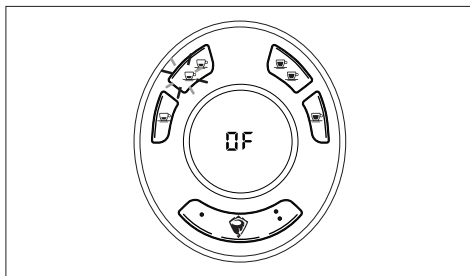
Para apagar el grupo GR2 o GR3 o ponerlos en modo ECO, proceder como se indica a continuación:

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

El grupo se apaga.

El led L3 parpadea lento.

La minipantalla muestra el mensaje "OF" durante 10 segundos.



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

El grupo en cuestión pasa al modo ECO.

El led L3 parpadea rápidamente.

La minipantalla muestra el mensaje "EC" durante 10 segundos.

- 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

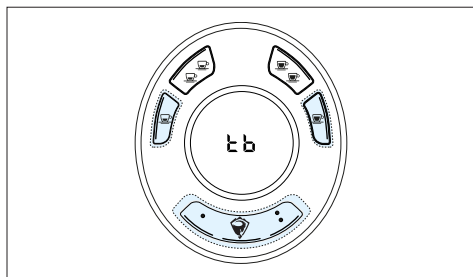
8 MENÚ TÉCNICO

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 minipantalla muestra la primera imagen del menú usuario con la temperatura de la caldera, se visualiza el mensaje "tb".

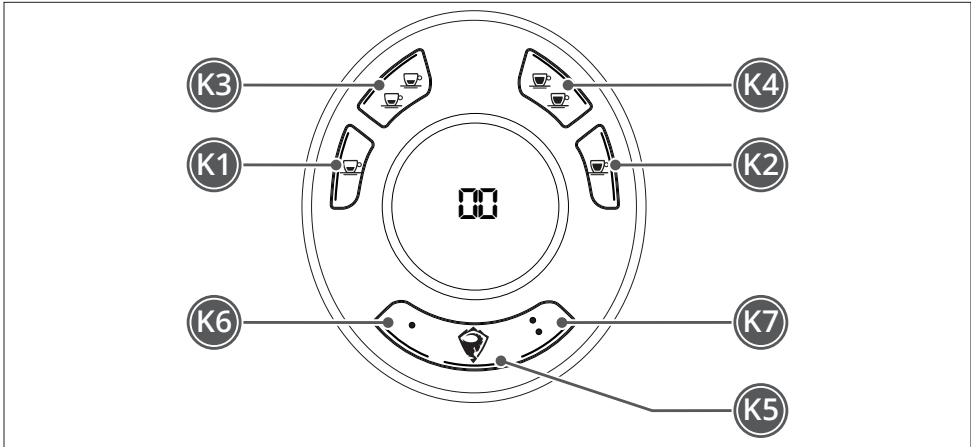
Los ledes L1, L2, L5, L6 y L7 del grupo GR1 están encendidos.



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)
- ↳ Configuración número dosis disponibles
- ↳ Habilitación dosis K5 manual como dosis programada
- ↳ Habilitación función purge/flush en botón manual K5
- ↳ Habilitación programación botón K5
- ↳ Habilitación calentador de tazas
- ↳ Encendido/apagado led
- ↳ Habilitación ECO con timeout
- ↳ Estado wifi

8.2 BOTONES MENÚ TÉCNICO USUARIO



Botones	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

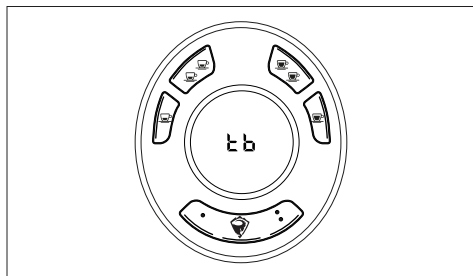
La temperatura de la caldera está ajustada por defecto a 123°C.

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:

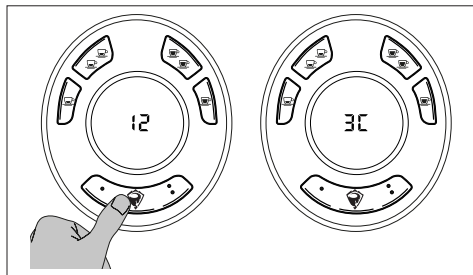
- entrar en el menú técnico del usuario, véase "8.1 Acceso al menú técnico usuario";

En la minipantalla aparecerá el mensaje "tb".



- Pulsar el botón K5.

La minipantalla muestra la temperatura establecida como texto desplazable (p. ej. 12-3C / 25-3F).



- Pulsar el botón K3 para disminuir o el botón K4 para aumentar la temperatura.

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

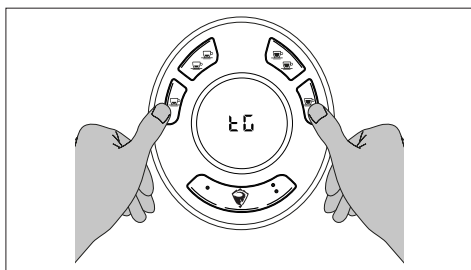
La temperatura de los grupos de suministro está ajustada por defecto a 93°C.

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°.

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

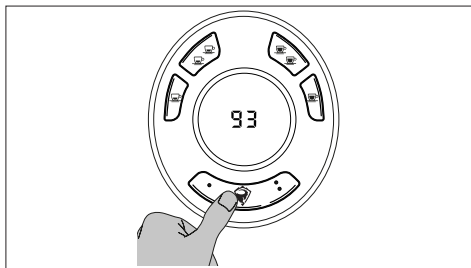
- entrar en el menú técnico del usuario, ver "8.1 Acceso al menú técnico usuario"
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;

En la minipantalla aparecerá el mensaje "tG".



- Pulsar el botón K5.

La minipantalla muestra la temperatura configurada.



- Pulsar el botón K3 para disminuir o el botón K4 para aumentar la temperatura.

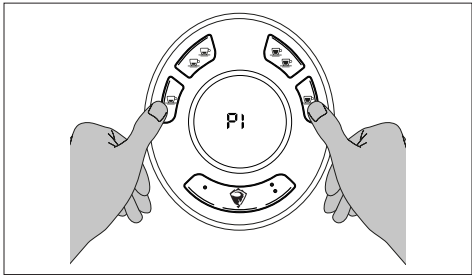
Para guardar y volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K5 o el botón K6; para guardar y salir del menú, pulsar el botón K7.

8.5 CONFIGURACIÓN
PREINFUSIÓN

La máquina se entrega con la función de preinfusión desactivada.
La preinfusión puede activarse para suministros simples, dobles o ambos.
Las dosis configuradas en el grupo GR1 se copian a todos los grupos.

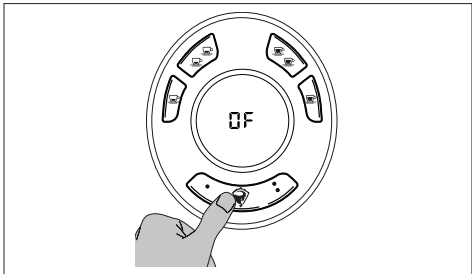
- Para configurar la preinfusión proceder como se describe a continuación:
- entrar en el menú técnico del usuario, ver "8.1 Acceso al menú técnico usuario"
 - desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;

En la minipantalla aparecerá el mensaje "PI".



- Pulsar el botón K5.

La minipantalla muestra la temperatura configurada.



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

Las opciones se describen en la tabla

Sigla	Descripción
OF	Preinfusión desactivada
Sd	Preinfusión activa para las dosis simples y dobles
_d	Preinfusión activa para las dosis dobles
S_	Preinfusión activa para las dosis simples

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.

8.6 HABILITACIÓN 7 DOSIS

La máquina se suministra con la configuración de 5 dosis.

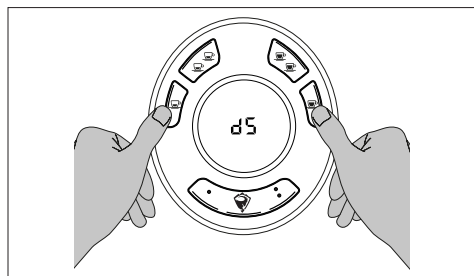
Es posible dosificar el café con los botones K6 y K7. Para aprovechar esta oportunidad, se debe configurar la máquina en modo 7 dosis.

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:

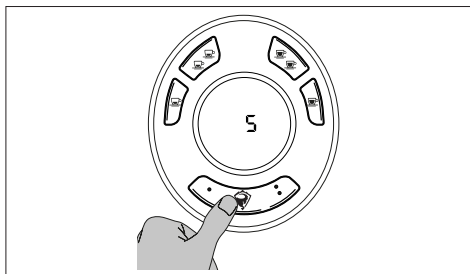
- entrar en el menú técnico del usuario, ver "8.1 Acceso al menú técnico usuario"
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;

En la minipantalla aparecerá el mensaje "d5".



- Pulsar el botón K5.

La minipantalla muestra la configuración actual.



- Pulsar el botón K3 o el botón K4 para modificar la configuración

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.

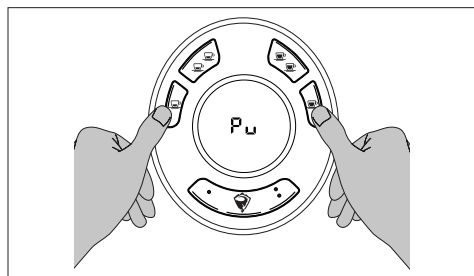
8.7 HABILITACIÓN PURGE/FLUSH

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

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

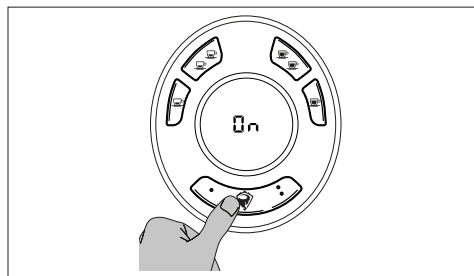
- entrar en el menú técnico del usuario, ver "8.1 Acceso al menú técnico usuario"
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;

En la minipantalla aparecerá el mensaje "Pu".



- Pulsar el botón K5.

La minipantalla muestra la configuración actual.



- Pulsar el botón K3 o el botón K4 para modificar la configuración

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

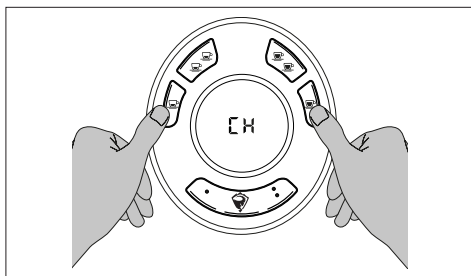
La máquina se entrega con la programación del botón K5 desactivado.

Si no se ha configurado, cuando se pulsa el botón K5, se suministra una dosis continua (máx. 600 ml).

Para activar la configuración de la dosis en el botón K5, seguir este procedimiento:

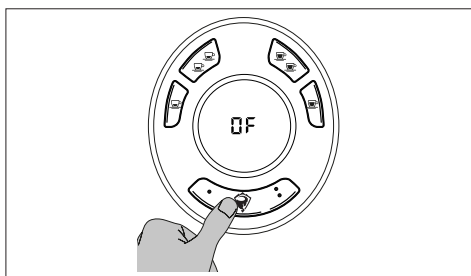
- entrar en el menú técnico del usuario, ver "8.1 Acceso al menú técnico usuario"
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;

En la minipantalla aparecerá el mensaje "Pu".



- Pulsar el botón K5.

La minipantalla muestra la configuración actual.



- Pulsar el botón K3 o el botón K4 para modificar la configuración

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.

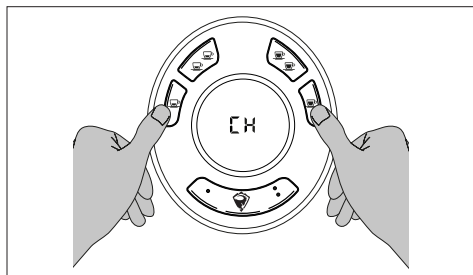
8.9 HABILITACIÓN CALENTADOR DE TAZAS

La máquina se suministra con el calentador de tazas desactivado.

Para activar el calentador de tazas, seguir este procedimiento:

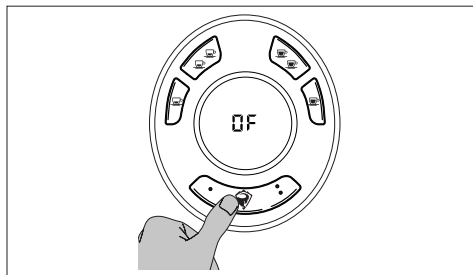
- entrar en el menú técnico del usuario, ver "8.1 Acceso al menú técnico usuario"
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;

En la minipantalla aparecerá el mensaje "CH".



- Pulsar el botón K5.

La minipantalla muestra la configuración actual.



- Pulsar el botón K3 o el botón K4 para modificar la configuración

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 BARRA DE LEDES ZONA DE TRABAJO (OPCIONAL)

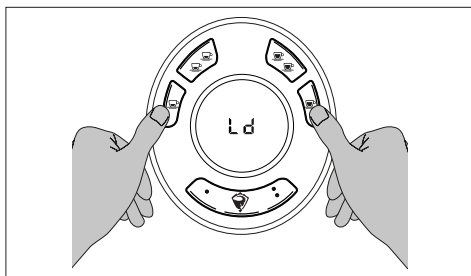
La máquina se entrega con la barra de ledes (opcional) activa.

Desde este menú se puede activar o desactivar la barra de ledes de la zona de trabajo.

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

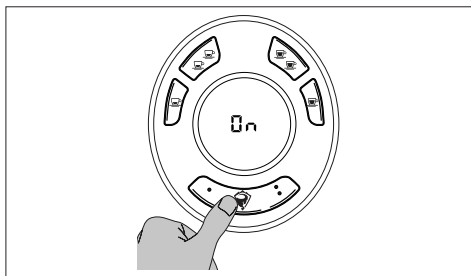
- entrar en el menú técnico del usuario, ver "8.1 Acceso al menú técnico usuario"
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;

En la minipantalla aparecerá el mensaje "Ld".



- Pulsar el botón K5.

La minipantalla muestra la configuración actual.



- Pulsar el botón K3 o el botón K4 para modificar la configuración

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 HABILITACIÓN MODO ECO CON TIMEOUT

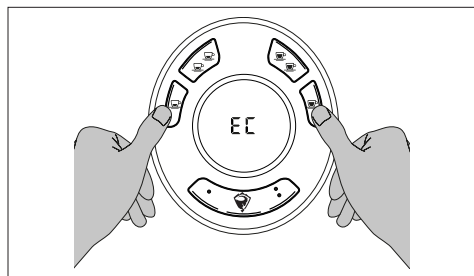
La máquina se entrega con el modo ECO con timeout desactivada.

Con esta función activa, la máquina entra en modo ECO después de un período de inactividad (90 min).

Para activar el modo ECO, seguir este procedimiento:

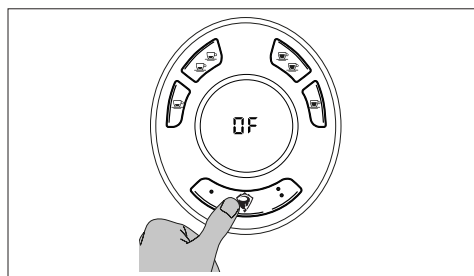
- entrar en el menú técnico del usuario, ver "8.1 Acceso al menú técnico usuario"
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;

En la minipantalla aparecerá el mensaje "Ec".



- Pulsar el botón K5.

La minipantalla muestra la configuración actual.



- Pulsar el botón K3 o el botón K4 para modificar la configuración

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 CONTADORES

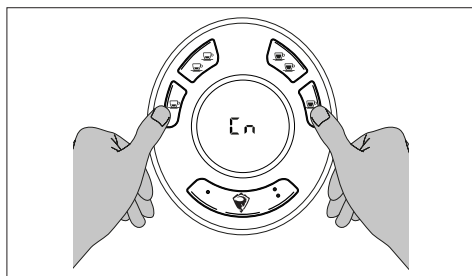
Esta parte del menú muestra los contadores generales de los cafés y de los lavados efectuados.

La pantalla muestra dos cifras por vez, al entrar en el menú contadores, recordar desplazar hasta el final (indicada por un punto después de la última cifra) para visualizar el dato.

Para acceder a este menú, seguir este procedimiento:

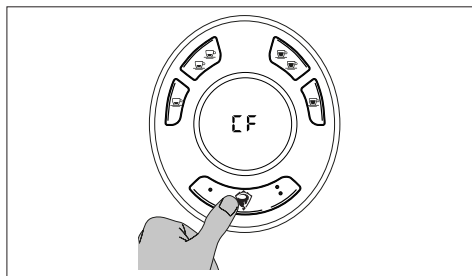
- entrar en el menú técnico del usuario, ver "8.1 Acceso al menú técnico usuario"
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;

En la minipantalla aparecerá el mensaje "Ec".



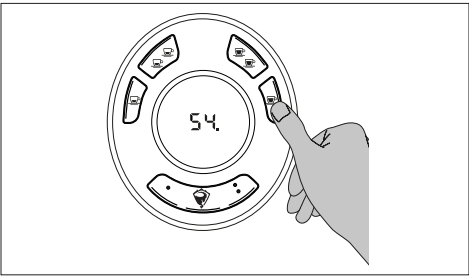
- Pulsar el botón K5.

La minipantalla visualiza el primer mensaje de los contadores relativo a los cafés "CF". Aquí pulsar el botón K1 o el botón K2 para desplazar los mensajes (CF/CL).



- Pulsar el botón K5 para entrar en el contador deseado;

- pulsar el botón K2 para desplazar el valor hasta la cifra final (indicada por un punto al final).



Para volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K5 o el botón K6.

8.13 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.

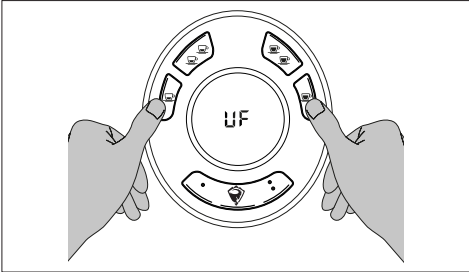
Los estados se describen en la tabla:

Sigla	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:

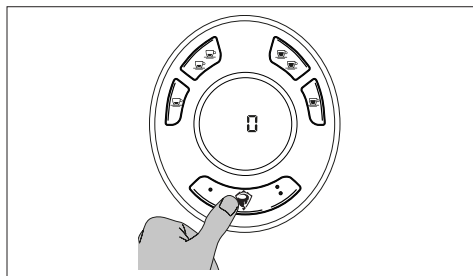
- entrar en el menú técnico del usuario, ver "8.1 Acceso al menú técnico usuario"
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;

En la minipantalla aparecerá el mensaje "UF".



- Pulsar el botón K5.

La minipantalla visualizará el estado wifi.



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

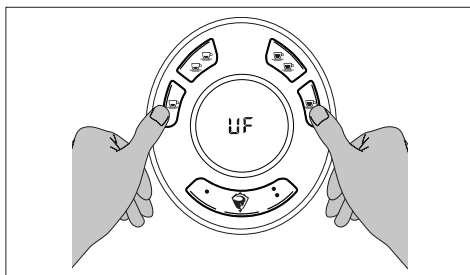
8.13.1 RESTABLECIMIENTO WIFI

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

Para restablecer la configuración wifi, seguir este procedimiento:

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

En la minipantalla aparecerá el mensaje "Rs".



- Pulsar el botón K5 para iniciar el restablecimiento.

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, 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 AUTOMÁTICA

La limpieza automática se subdivide en:

- lavado automático del 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 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.

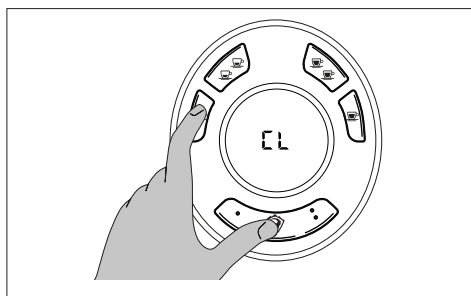
9.3.1 LAVADO AUTOMÁTICO DEL GRUPO INDIVIDUAL

El lavado del grupo individual puede finalizarse pulsando cualquier tecla.

El ciclo incluye 15 lavados.

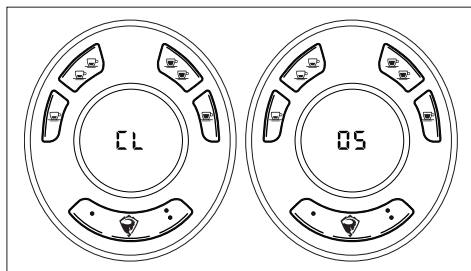
Para activar el lavado automático de un solo grupo, seguir este procedimiento:

- Pulsar los botones K5 + K1 para iniciar el lavado del grupo. Los demás grupos que no se estén lavando seguirán funcionando normalmente.

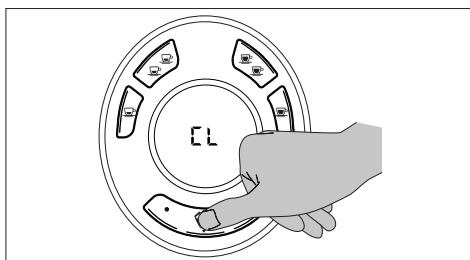
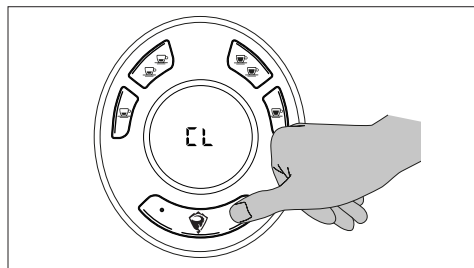


Durante la fase de lavado, la minipantalla muestra el mensaje "CL" (fase de lavado con detergente) alternado con el número de la fase.

Cada visualización dura 2 segundos.



- Pulsar cualquier tecla para finalizar el lavado.
- Pulsar K5 para iniciar la fase de lavado en el grupo seleccionado o en todos los grupos.



9.3.2 LAVADO AUTOMÁTICO DE TODOS LOS GRUPOS

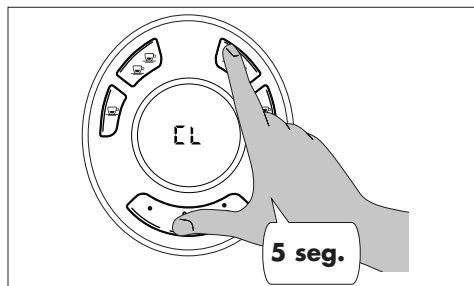
El lavado automático se ha desarrollado para que pueda realizarse bien en un solo grupo a la vez, y pueda iniciarse aunque solo tenga un filtro ciego, o bien en todos los grupos al mismo tiempo.

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.

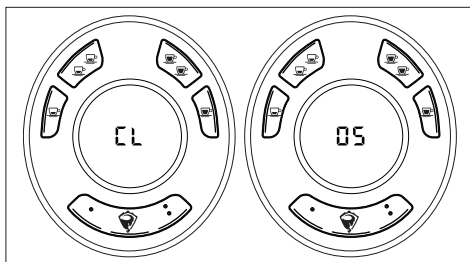
Los ledes L5 de todos los grupos comenzarán a parpadear.

En la minipantalla aparecerá el mensaje "CL".

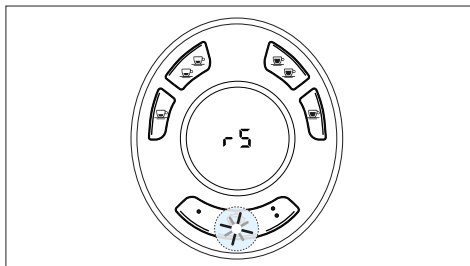


Durante la fase de lavado, la minipantalla muestra el mensaje "CL" (fase de lavado con detergente) alternado con el número de la fase.

Cada visualización dura 2 segundos.

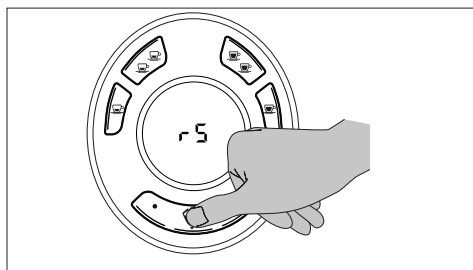


Al final del ciclo, el led L5 parpadea. La minipantalla muestra el mensaje "rS".

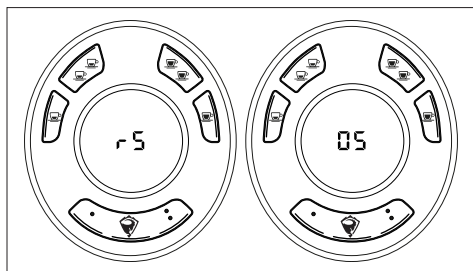


- Quitar el detergente;
- pulsar el botón K5 para iniciar la fase de aclarado.

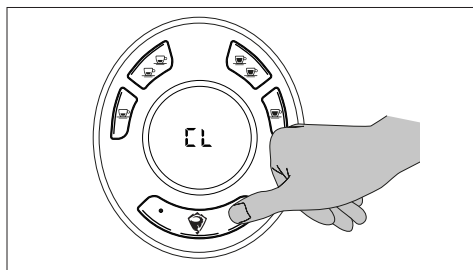
Si la máquina se apaga durante un lavado automático, al arrancar la máquina se bloqueará hasta que finalice el lavado.



Durante la fase de aclarado, la minipantalla muestra el mensaje "rS" (fase de aclarado) alternado con el número de la fase.



- Pulsar cualquier tecla para impedir el lavado (excepto K5) en el grupo en el que no se desea el lavado automático.



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

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

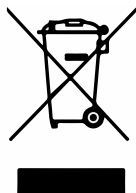
Antes de la puesta fuera de servicio, vaciar la caldera.

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 gígleur 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

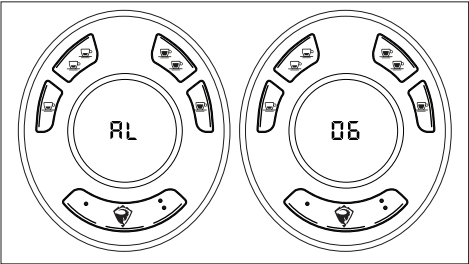
Para todos los problemas no incluidos en esta tabla, contactar con la asistencia técnica.

13.1 ALARMAS

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

Los ledes encendidos en modo fijo indican el error que ha detectado la unidad de control. Los errores relacionados con el grupo se señalizan en el grupo que tiene el problema. Las alarmas relacionadas con la caldera se señalizan en todos los grupos al mismo tiempo.

La minipantalla muestra el texto que se desplaza "AL XX" (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
33	EV GR2 en cortocircuito

Código	Alarma
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