



Libretto Istruzioni
Italiano
(Istruzioni originali)

Instruction Booklet
English
(Original instructions)

Livret d'instructions
Français
(Instructions originales)

Gebrauchsanleitung
Deutsch
(Originalanleitung)

Manual de instrucciones
Español
(Instrucciones originales)

F18 SB
F18 SB TALL



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.

FABRICANTE

SANREMO
COFFEEMACHINES

SANREMO coffee 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 - Correo electrónico: info@sanremomachines.com

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

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

SANREMO COFFEEMACHINES		MADE IN ITALY Via G. Bortolan, 52 31050 VASCON (TV) ITALY	
mod (A) type (B)		(K)  	
(C) W (D) V (E) Hz			
S.N. (F)	boiler 1: (G)		
P.max: (H)	boiler 2: (I)		
water supply: (J)			

- A Modelo
- B Identificación configuración máquina
- C Potencia
- D Tensión de alimentación
- E Frecuencia
- F Número de matrícula
- G Presión máxima caldera 1
- H Presión máxima
- I Presión máxima caldera 2
- J Presión de la red de alimentación
- K Identificación de las certificaciones

ÍNDICE GENERAL

1	NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES	244
1.1	ADVERTENCIAS GENERALES	244
1.2	NORMAS DE REFERENCIA	245
1.3	DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS	245
1.4	PREPARACIÓN A CARGO DEL COMPRADOR.....	245
1.5	OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO	246
1.6	RIESGO DE EXPLOSIÓN	246
1.7	NIVEL DE PRESIÓN SONORA	246
1.8	VIBRACIONES	246
1.9	USO PREVISTO	246
1.10	USO INCORRECTO.....	246
1.11	DECLARACIÓN PARA LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS	246
2	SEGURIDAD.....	248
2.1	ETIQUETAS DE SEGURIDAD	248
2.2	DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD.....	248
2.3	ÁREAS DEL OPERADOR.....	248
2.4	ÁREAS CON RIESGO RESIDUAL.....	249
2.5	ÁREAS PELIGROSAS.....	249
3	DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA	251
4	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	251
5	DESEMBALAJE Y POSICIONAMIENTO	254
5.1	DESEMBALAJE DE LA MÁQUINA.....	254

5.2	ELEVACIÓN DE LA MÁQUINA	254
5.3	POSICIONAMIENTO DE LA MÁQUINA	254
6	IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES.....	255
6.1	PLACA DE IDENTIFICACIÓN	255
7	CONEXIONES	257
7.1	CONEXIÓN HÍDRICA.....	257
7.2	ADVERTENCIAS PARA UN CORRECTO USO DE LAS BOMBAS ROTATIVAS	258
7.3	CONEXIÓN ELÉCTRICA.....	260
7.4	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN.....	261
8	PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	264
8.1	PRIMER ENCENDIDO	264
9	AJUSTE DE LAS FUNCIONES	266
9.1	AJUSTE DEL MOLINILLO DOSIFICADOR	266
9.2	PRUEBAS DE SUMINISTRO DE CAFÉ.....	266
9.3	ENVÍO FINAL	266
10	FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA	268
10.1	DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES.....	268
10.2	DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS.....	269
10.3	MANDOS ESPECIALES	271
10.4	PREPARACIÓN DEL CAFÉ	273
10.5	PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO	274
10.6	CALENTAMIENTO DE BEBIDAS	275
10.7	PREPARACIÓN DE TÉ, CAMOMILA Y OTRAS BEBIDAS CALIENTES.....	275

11	PROGRAMACIÓN.....	277
11.1	PROGRAMACIÓN Y LECTURAS	277
12	INDICACIÓN DE ALARMA	285
13	PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO: CAUSAS Y SOLUCIONES	287
14	PUESTA FUERA DE SERVICIO TEMPORAL	290
14.1	NUEVA PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA.....	290
15	CONTROLES DE LA MÁQUINA DESPUÉS DE INACTIVIDAD PROLONGADA	290
16	LIMPIEZA	292
16.1	ADVERTENCIAS GENERALES DE LIMPIEZA	292
16.2	MANTENIMIENTO DE RUTINA.....	292
16.2.a	LAVADO MANUAL DEL GRUPO	292
16.2.b	LAVADO AUTOMÁTICO DE GRUPOS.....	293
16.2.c	LIMPIEZA DIARIA.....	293
16.3	MANTENIMIENTO PROGRAMADO (TÉCNICO).....	294
16.4	MANTENIMIENTO EXCEPCIONAL (TÉCNICO)	294
17	ASISTENCIA TÉCNICA Y RECAMBIOS	296
18	ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA	296
18.1	ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS	296

NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES

- 1 NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES 244
 - 1.1 ADVERTENCIAS GENERALES244
 - 1.2 NORMAS DE REFERENCIA245
 - 1.3 DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS245
 - 1.4 PREPARACIÓN A CARGO DEL COMPRADOR.....245
 - 1.5 OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO246
 - 1.6 RIESGO DE EXPLOSIÓN246
 - 1.7 NIVEL DE PRESIÓN SONORA246
 - 1.8 VIBRACIONES246
 - 1.9 USO PREVISTO246
 - 1.10 USO INCORRECTO.....246
 - 1.11 DECLARACIÓN PARA LOS MATERIALES EN CONTACTO CON
 LOS ALIMENTOS246

1 NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES

1.1 ADVERTENCIAS GENERALES

- Este manual de instrucciones es parte integrante de la máquina y debe conservarse cuidadosamente para consultas futuras.
- En caso de pérdida o requerir más información, póngase en contacto con el vendedor o con el fabricante.
- Antes de utilizar la máquina por primera vez, el operador debe haber leído atentamente este manual de instrucciones y tener pleno conocimiento de las especificaciones técnicas y de los mandos.
- Antes de instalar la máquina, asegurarse 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 descender por debajo de 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, sin experiencia o conocimiento necesario, siempre que estén vigilados o hayan recibido instrucciones sobre el uso de la máquina de una manera segura y entienden los peligros inherentes.
- No utilice el dispositivo con las manos mojadas o descalzo.
- No permita que personal no autorizado y no cualificado opere, ajuste o repare la máquina.
- El personal técnico autorizado debe tener los conocimientos de higiene y seguridad necesarios para utilizar correctamente el aparato.
- Consultar también este manual de instrucciones para las operaciones necesarias.
- Antes de limpiar o realizar el mantenimiento de la máquina y antes de quitar cualquiera de las protecciones, **asegurarse de que el interruptor principal esté en la posición "OFF" (O)** para desconectar la alimentación eléctrica de la máquina mientras el operador está trabajando.
- La instalación de la red de alimentación del comprador debe incluir un interruptor de circuito automático aguas arriba del interruptor principal de la máquina con una distancia de apertura de los contactos conforme a las especificaciones de desconexión de la categoría de sobretensión III y un sistema de tierra adecuado en conformidad con todos los requisitos de normas para la prevención de accidentes.
- No utilice adaptadores, tomas múltiples o extensiones.
- No utilice la máquina si el cable de alimentación está gastado 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 los dispositivos de seguridad (protectores, carcassas, microinterruptores, etc.) y que funcionan perfectamente. Si este no es el caso, repararlos.
- **No quite los dispositivos de seguridad.**
- Para evitar peligros personales, utilice únicamente herramientas adecuadas que cumplan con las normas y reglamentos nacionales de seguridad.
- **PRESTE LA MÁXIMA ATENCIÓN A LAS ETIQUETAS DE ADVERTENCIA PRESENTES EN LA MÁQUINA CUANDO TENGA QUE TRABAJAR EN LA MISMA O EN LAS PROXIMIDADES.**
- El usuario debe sustituir cualquier etiqueta de advertencia que, por cualquier motivo, resulte dañado o no claramente legible, solicitando nuevas etiquetas al Servicio de Recambios.
- Si la máquina no funciona correctamente o los componentes están dañados, póngase en contacto con el vendedor o con el fabricante.
- Cualquier uso de la máquina que no sea expresamente previsto y documentado está absolutamente prohibido. La máquina debe utilizarse siempre de acuerdo con los procedimientos, tiempos y lugares establecidos por las normas de buenas prácticas, de acuerdo con las directivas vigentes y las normas y reglamentos sobre salud y seguridad de los trabajadores vigentes en el país de uso.
- **El incumplimiento de las normas de seguridad y las instrucciones contenidas en este manual de instrucciones exime al fabricante de toda**

responsabilidad por posibles accidentes o daños a personas o cosas. Un uso diferente del 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 el vendedor o con el fabricante para obtener más instrucciones y soluciones.

- **ESTAS REGLAS DE SEGURIDAD COMPLETAN, O COMPLEMENTAN, LAS NORMAS Y REGLAMENTOS DE SEGURIDAD EN VIGOR 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 MISMA, EXIME AL FABRICANTE DE LA RESPONSABILIDAD Y DETERMINA QUE EL USUARIO ES EL ÚNICO RESPONSABLE DE LOS DISPOSITIVOS IDÓNEOS PARA LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES.**

1.2 NORMAS DE REFERENCIA

- La máquina y sus dispositivos de seguridad han sido fabricados respetando las normas indicadas en la declaración de conformidad.

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, lea, comprenda y siga todas las precauciones y advertencias contenidas en este manual y las indicadas en las etiquetas colocadas en la máquina.

- Los siguientes símbolos se utilizan para identificar los mensajes de seguridad presentes en este manual de instrucciones:



Riesgo de la electricidad



Información general sobre peligros



Riesgo térmico (quemaduras)



Riesgo de daños a la máquina

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



1.4 PREPARACIÓN A CARGO DEL COMPRADOR

a. Preparación del lugar de instalación

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

b. Requisitos eléctricos

- La instalación eléctrica debe cumplir con las normas de seguridad vigentes en el país de instalación y debe incluir un sistema de puesta a tierra eficiente.
- Se debe instalar un dispositivo de corte onipolar en la red de alimentación, aguas arriba de la máquina.



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 hídricos

- Se debe preparar un desagüe con sifón y una red hídrica de alimentación que suministre agua correctamente descalcificada, con un grifo separador aguas arriba de la máquina.

1.5 OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO

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



Queda terminantemente prohibido extinguir el fuego con agua mientras la máquina esté encendida.

- b. Extinga el fuego con extintores idóneos.

1.6 RIESGO DE EXPLOSIÓN

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

1.7 NIVEL DE PRESIÓN SONORA

La máquina ha sido fabricada para mantener el nivel de presión de sonido equivalente continuo ponderado por debajo de 83 dB, incertidumbre 2,5 dB.

1.8 VIBRACIONES

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

1.9 USO PREVISTO

La máquina de café ha sido diseñada y fabricada exclusivamente para el suministro de café espresso y bebidas calientes (té, cappuccino, etc.) con agua caliente o vapor.

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

Se incluye un área para precalentar las tazas. La misma debe utilizarse únicamente para este propósito. Cualquier otro uso se considera impropio y, por lo tanto, peligroso.



El uso incorrecto de la máquina exime al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños a personas o cosas.

1.10 USO INCORRECTO

La máquina de café ha sido diseñada y fabricada exclusivamente para uso alimentario. Por lo tanto, se prohíbe:

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



Este párrafo enumera una serie de usos incorrectos razonablemente previsibles. Sin embargo, la máquina debe utilizarse siempre de acuerdo con las indicaciones presentes en el párrafo "Uso previsto".

1.11 DECLARACIÓN PARA LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

El fabricante SANREMO S.r.l. declara por la presente que los materiales utilizados en sus productos cumplen con el reglamento CE n.º 1935/2004, Reg. n.º 2023/2006/CE (GMP), Reg. n.º 10/2011/CE para materiales plásticos, DM 21 de marzo de 1973 y posteriores modificaciones y adiciones 1.

SEGURIDAD

- 2 SEGURIDAD..... 248
 - 2.1 ETIQUETAS DE SEGURIDAD248
 - 2.2 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD.....248
 - 2.3 ÁREAS DEL OPERADOR248
 - 2.4 ÁREAS CON RIESGO RESIDUAL.....249
 - 2.5 ÁREAS PELIGROSAS.....249

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 exime al fabricante de toda responsabilidad por los daños o accidentes causados a personas o cosas.

Peligro de tensión



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

Peligro de quemaduras



Etiqueta situada 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 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 en la caldera;
- válvula de retención en el circuito hídrico.

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.

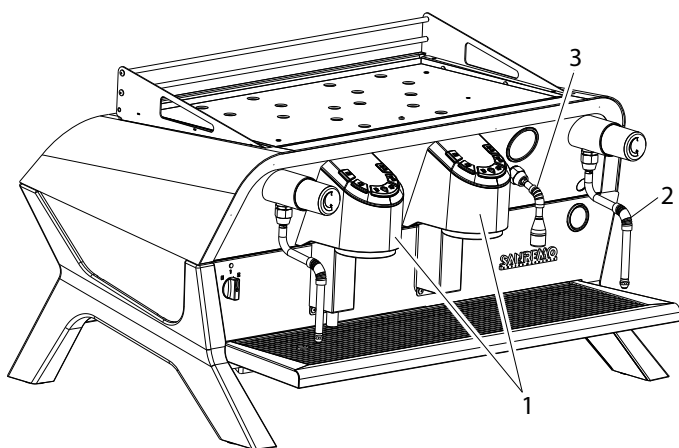
2.4 ÁREAS CON RIESGO RESIDUAL

Las áreas con riesgo residual son aquellas que no pueden ser protegidas debido al tipo particular de producción. En la máquina de café, las áreas son las siguientes:

- el área (1) de los grupos durante el suministro del café;
- el área (2) de la varilla de vapor cuando se calientan las bebidas;
- el área (3) de suministro de agua caliente.



Existe el riesgo de quemaduras en estas áreas.



2.5 ÁREAS PELIGROSAS



Las áreas peligrosas son todas las áreas dentro de la máquina resguardadas por las protecciones donde el técnico puede trabajar durante las intervenciones de reparación. Solo los técnicos tienen acceso a estas áreas.

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA - DATOS TÉCNICOS

3

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

251

4

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....

251

3 DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

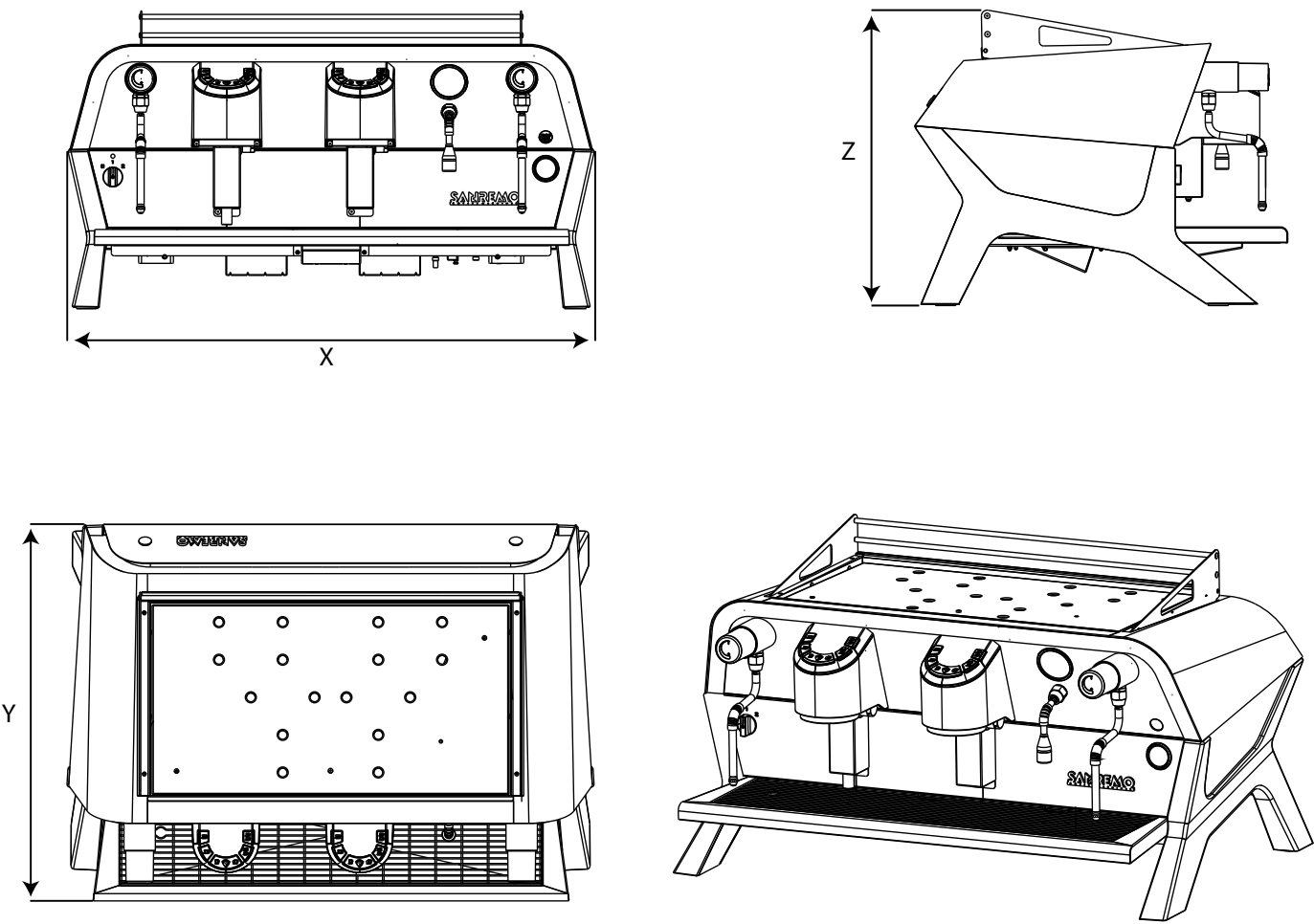
A continuación, se describen las principales características de la máquina automática de café espresso.

- Máquina de café espresso profesional de 2 o 3 grupos, disponible en la versión Tall.
- Sistema de llenado automático de la caldera.

La máquina ha sido diseñada y fabricada para la preparación de café espresso y bebidas calientes. Mediante los relativos mandos situados en la parte frontal de la máquina, se suministra café desde los grupos o se suministra 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



	2GR - 2GR TALL	3GR - 3GR TALL
X	907mm	1077mm
Y	648mm	648mm
Z	512mm	512mm

GRUPOS		2- 2 TALL	3 - 3 TALL
Capacidad caldera	Litros	11,9	18,3
Peso neto	kg	90	103
Tensión de alimentación	V	220-240 1N / 380-415 3N 50-60 Hz	
Potencia de resistencia de la caldera	kW	2,7 / 4 / 4,5	5,1 / 6
Tensión del elemento de calentamiento de los calentador de tazas	kW	0,20	0,25
Tensión de la bomba accionada por motor	kW	0,13 / 0,15	0,15
Tensión total	kW	3,2 / 4,3 / 5,0	5,65 / 6,3
Presión de funcionamiento de la caldera	Bar/MPa	0,8 ÷ 1,2 / 0,08 ÷ 0,12	
Presión del agua de red	Bar/MPa	1 ÷ 6 / 0,1 ÷ 0,6	
Presión de suministro de café	Bar/MPa	8 ÷ 9 / 0,8 ÷ 0,9	
Temperatura de funcionamiento	°C	5 ÷ 35	

**TRANSPORTE,
DESEMBALAJE Y
COMPONENTES**

5 DESEMBALAJE Y POSICIONAMIENTO 254

5.1 DESEMBALAJE DE LA MÁQUINA.....254

5.2 ELEVACIÓN DE LA MÁQUINA254

5.3 POSICIONAMIENTO DE LA MÁQUINA254

6 IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES..... 255

6.1 PLACA DE IDENTIFICACIÓN255

5 DESEMBALAJE Y POSICIONAMIENTO



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.

5.1 DESEMBALAJE DE LA MÁQUINA

- Controle siempre la integridad del embalaje: informe al transportista sobre cualquier daño;
- abra la parte superior del embalaje y baje las solapas;
- extraiga los accesorios: dotación y documentación técnica (manuales);
- abra el celofán y levante la máquina **SOSTENIÉNDOLA DESDE LA BASE**;
- Los elementos de embalaje (cartón, celofán, grapas de metal, etc.) pueden cortar o lastimar si no se manipulan con cuidado o se usan incorrectamente; mantener alejado del alcance de los niños o personas inexpertas.



ADVERTENCIA: los artículos de embalaje (bolsas de plástico, cartón, clavos, etc.) **NO** deben dejarse al alcance de niños ya que representan posibles fuentes de peligro y por lo tanto deben ser recogidos y enviados a los centros apropiados para una recristalización correcta.



Los posibles daños, averías o faltas de conformidad deben comunicarse rápidamente, en un plazo de 8 días a partir de la recepción de la máquina. De lo contrario, la mercancía se considera aceptada.

5.2 ELEVACIÓN DE LA MÁQUINA

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

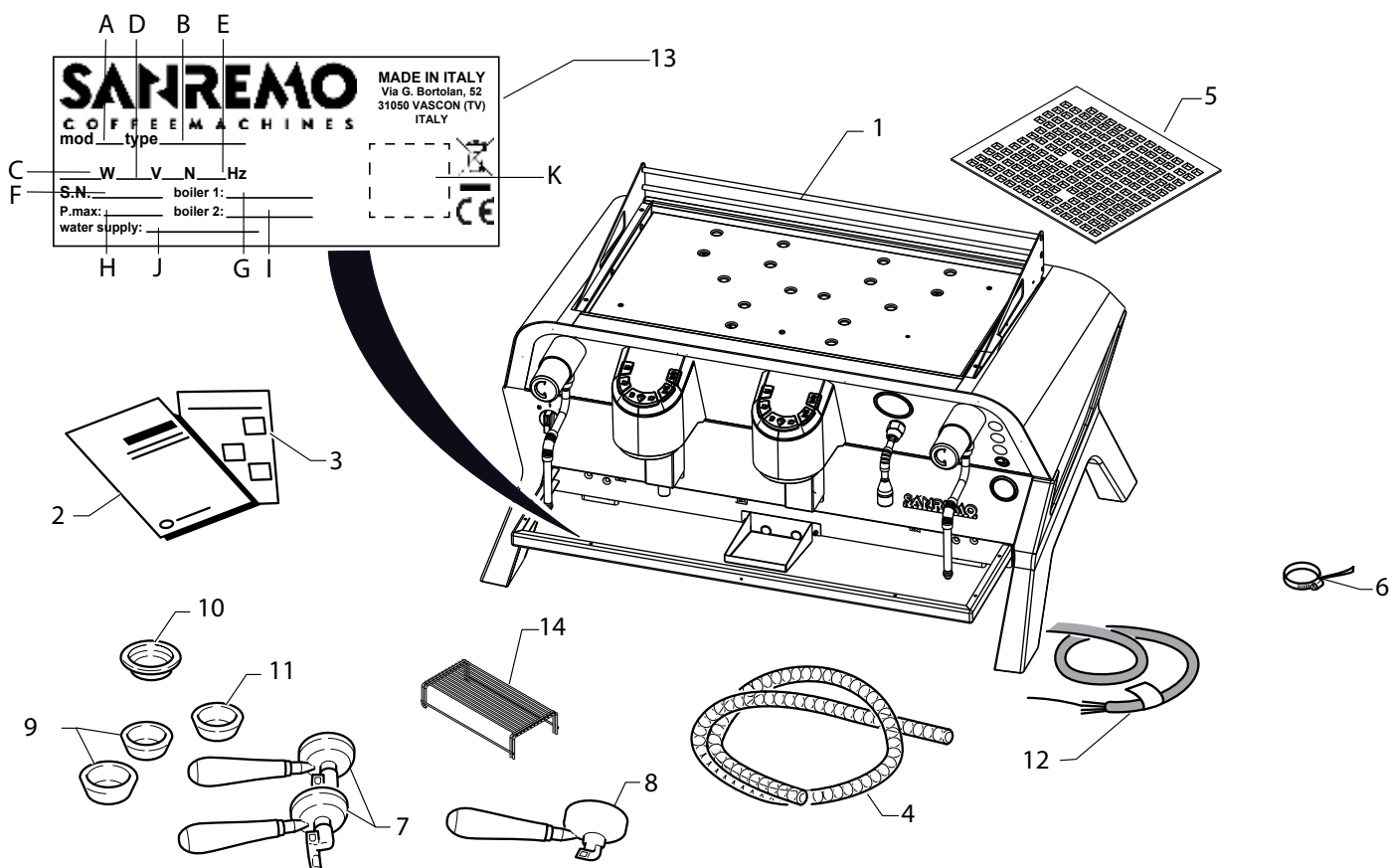
La máquina también puede ser levantada por un bloque y un aparejo, insertando las correas debajo de la base y uniéndolo al otro extremo a una viga para evitar aplastar los paneles exteriores.

5.3 POSICIONAMIENTO DE LA MÁQUINA

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

1. el mueble donde se apoya sea suficientemente resistente y estable, considerando el peso de la máquina y que no esté inclinado;
2. haya al menos 10 cm entre la pared trasera y las paredes laterales de la máquina para garantizar una ventilación correcta;
3. la parte superior de la máquina (calentador de tazas) esté a una altura no inferior a 150 cm del suelo;
4. cerca de la máquina, haya un espacio para tirar el poso de café y un espacio para el molinillo dosificador;
5. cerca de la máquina, haya un panel eléctrico para la conexión eléctrica de la máquina, un desagüe y un grifo para conectar el suministro hídrico.

6 IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES



Leyenda

- 1) Máquina de café
- 2) Manual de instrucciones
- 3) Informe de la prueba
- 4) Tubo de desagüe L = 2 m
- 5) Rejilla reposa tazas
- 6) Abrazadera
- 7) Portafiltro doble (2/3 piezas)
- 8) Portafiltro simple
- 9) Filtro doble (2/3 piezas)
- 10) Filtro simple
- 11) Filtro ciego
- 12) Cable de alimentación eléctrica
- 13) Placa de identificación
- 14) Rejilla espresso (solo versión tall)

6.1 PLACA DE IDENTIFICACIÓN

La placa de identificación incluye los siguientes datos:

- A. Modelo
- B. Código de identificación de la máquina
- C. Potencia
- D. Tensión de alimentación
- E. Frecuencia
- F. Número de matrícula
- G. Presión máxima caldera 1
- H. Presión máxima
- I. Presión máxima caldera 2
- J. Presión de la red de alimentación
- K. Identificación de las certificaciones

CONEXIONES

- 7 CONEXIONES 257
 - 7.1 CONEXIÓN HÍDRICA.....257
 - 7.2 ADVERTENCIAS PARA UN CORRECTO USO DE LAS BOMBAS ROTATIVAS258
 - 7.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA.....260
 - 7.4 INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN.....261



7 CONEXIONES



IMPORTANTE: la conexión de la máquina debe ser realizada por un técnico autorizado especializado.

7.1 CONEXIÓN HÍDRICA

Desagüe

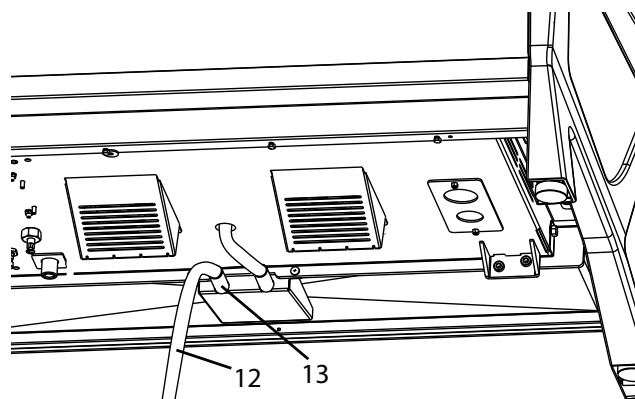
Cerca de la máquina debe haber un desagüe (1) con sifón.



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

Conectar el tubo de desagüe (12) al acoplamiento (13) de la bandeja de desagüe y fijarlo con las abrazaderas.

Conectar el otro extremo de la manguera al desagüe preparado previamente (1).

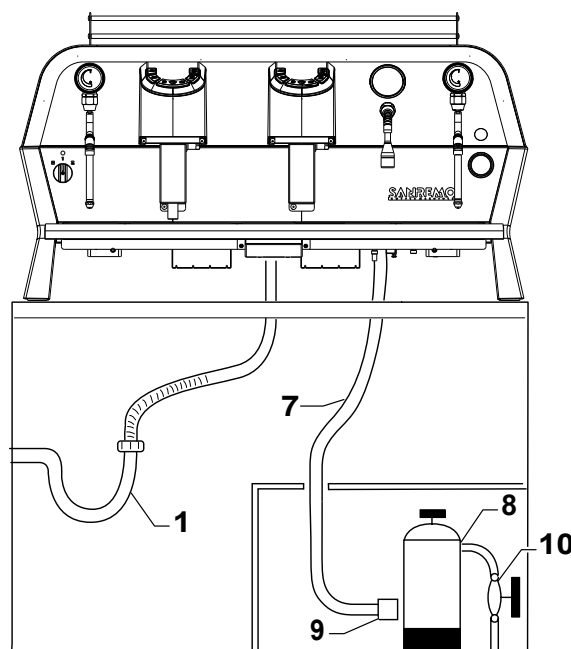


La máquina debe estar conectada a una red hídrica de alimentación de agua potable correctamente descalcificada con una dureza máxima de 3,5/5 grados franceses (60/85 ppm). Comprobar que la presión de suministro no supere los 6 bares (0,6 MPa). Si la presión es mayor, instalar un reductor de presión.

Carga

Carga (para la versión con bomba incorporada)

- Conectar el tubo de carga (7) a un descalcificador (8), interponiendo el filtro antimpurezas (9) suministrado.
- Instalar un grifo separador (10) antes del descalcificador de agua (8) para separar la máquina del sistema hídrico.



Carga (para versión con bomba externa)

A petición, la bomba se puede instalar fuera de la máquina, en lugar de hacerlo internamente, de la siguiente manera:

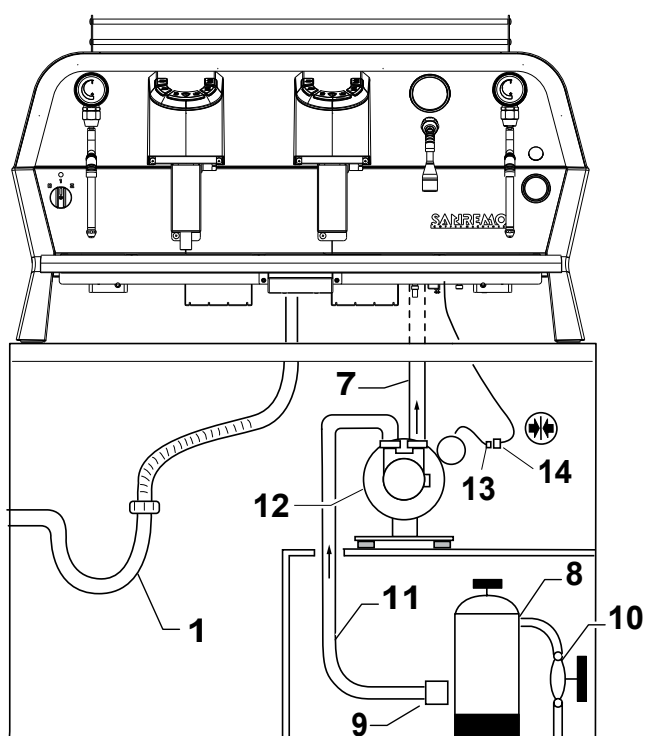


Colocar la bomba lejos de fuentes de calor y al resguardo de chorros de agua. La superficie de apoyo debe ser horizontal y dimensionada conforme al peso que debe sostener.

- 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).
- Conectar un extremo de la manguera (11) suministrada al acoplamiento de admisión en la bomba y el otro a un descalcificador (8), interponiendo el filtro antimpurezas (9).
- Instalar un grifo separador (10) antes del descalcificador de agua (8) para separar la máquina del sistema hídrico.
- Conectar el conector (14) de la bomba al correspondiente conector (13) de la máquina.



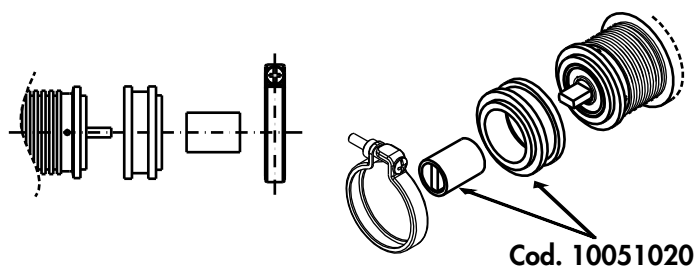
Para la instalación, el uso y el mantenimiento del descalcificador de agua, seguir las instrucciones del manual correspondiente.



7.2 ADVERTENCIAS PARA UN CORRECTO USO DE LAS BOMBAS ROTATIVAS

1) Correcta alineación 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 una junta elástica entre la bomba con unión de abrazadera y el motor; para ello, está disponible como accesorio un kit código 10051020.



2) 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.

Cuando no exista la garantía de agua limpia dentro de un circuito cerrado y, por tanto, no "contaminable", es aconsejable interponer un filtro de 5 o 10 micrones entre el descalcificador y la bomba.

Es importante, además, mantener limpio el filtro. De hecho, la obstrucción del filtro antes de la bomba causa 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.

3) Funcionamiento en seco

Las bombas rotativas de paletas pueden funcionar en seco únicamente durante períodos de tiempo breves (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 orificios de drenaje situados en las proximidades de la abrazadera. Si existe la posibilidad de falta de agua de 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.

4) Cavitación

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.

5) 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 frecuente.

6) Conexiones no idóneas

Las bombas pueden tener uniones de 3/8" NPT (cónicas) o GAS (cilíndricas); a veces, se utilizan bridas y niples con roscas diferentes de las recomendadas delegando a la masilla impermeable o al teflón una estanqueidad realizada solo con

pocas vueltas de rosca. Si se fuerza la unión, existe el 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.

7) Golpes de ariete

La apertura de la electroválvula, si ha sido prevista después de la entrega 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.

8) Manipulación

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.

9) 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; cuanto 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.

7.3 CONEXIÓN ELÉCTRICA



Asegurarse 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 de uso.

Comprobar que la tensión de la máquina (véase la placa de características) corresponda 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 $(0,142+j0,089)$ Ohm.

La máquina se conecta a la red eléctrica por medio del cable eléctrico (2) suministrado, a un interruptor diferencial (3) dimensionado adecuadamente para la absorción de potencia de la máquina (corriente diferencial de 30 mA).

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

Conexión equipotencial (si está presente)

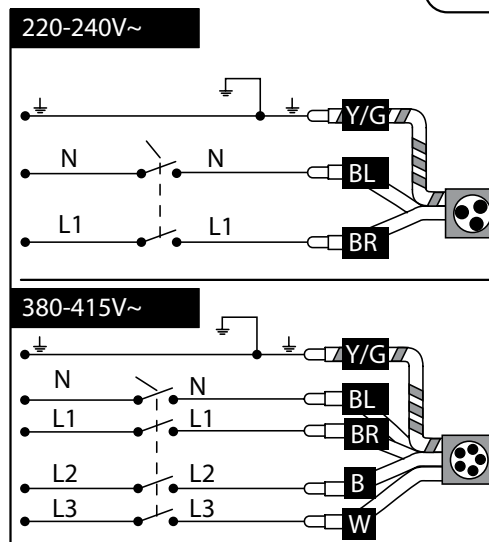
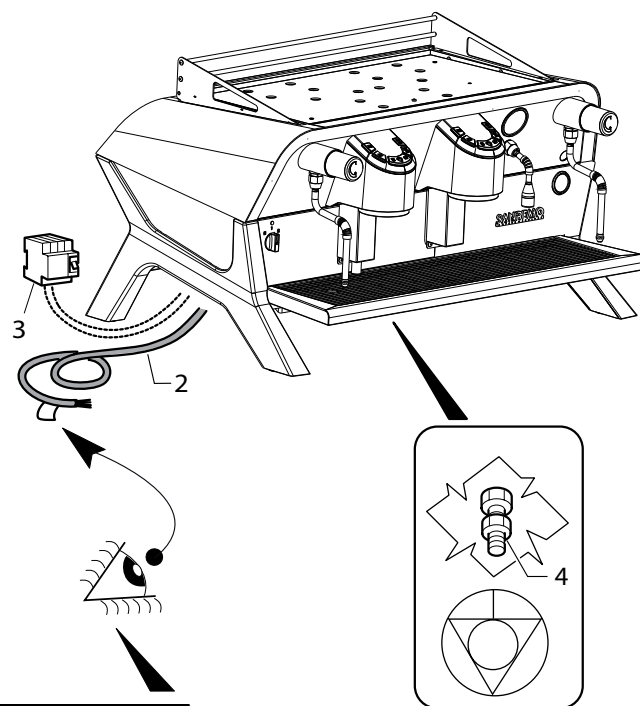
Esta conexión, requerida por varias normas, evita diferencias en el potencial eléctrico entre las conexiones a tierra de los dispositivos instalados en el mismo ambiente.

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

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



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

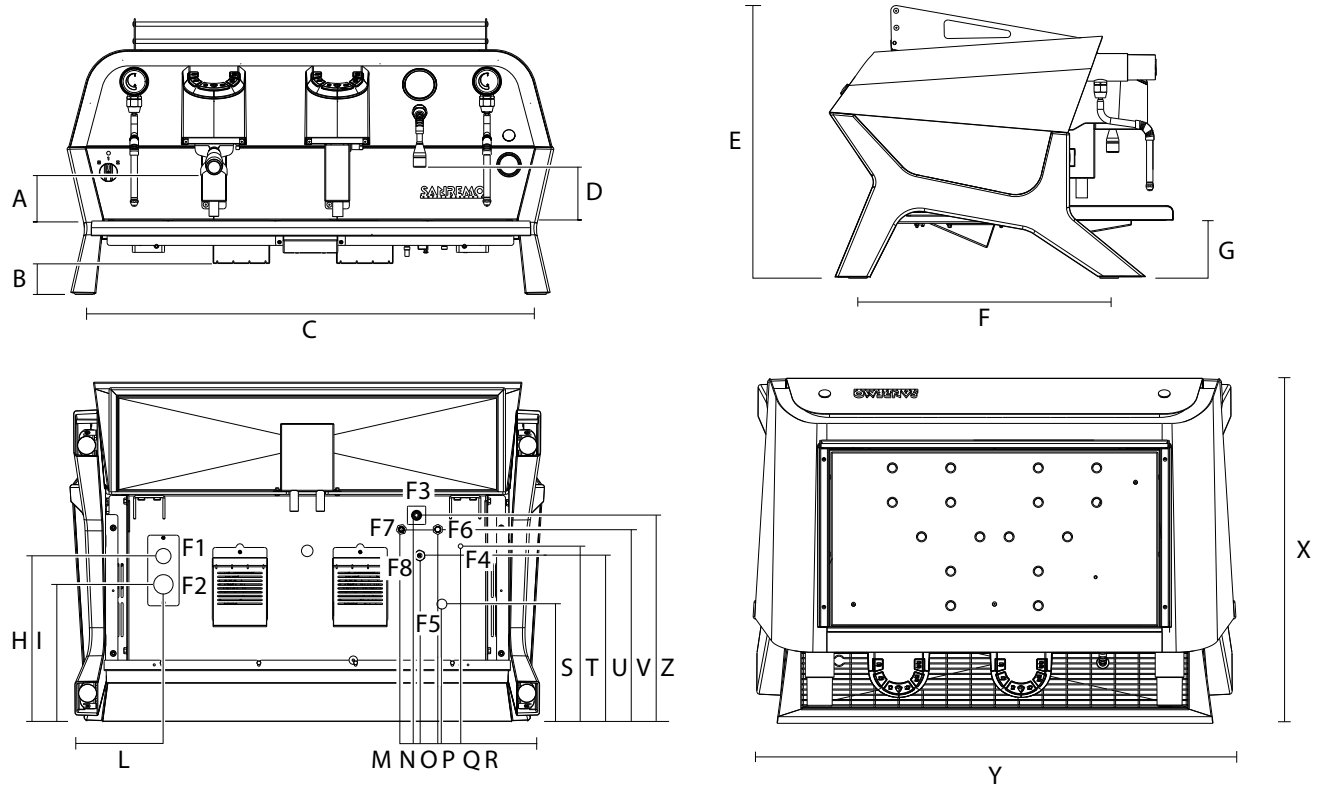


G = Verde
W = Blanco

BL = Azul

B = Negro
Y / G = Amarillo/
Verde
BR = Marrón

7.4 INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN



	2 GRUPOS (mm)	2 GRUPOS TALL (mm)	3 GRUPOS (mm)	3 GRUPOS TALL (mm)
A	88,5	123,5	88,5	123,5
B	60	60	60	60
C	844	844	1014	1014
D	101	136	101	136
E	512	512	512	512
F	474	474	474	474
G	110	75	110	75
H	310	310	310	310
I	252	252	252	252
L	173	173	173	173
M	273	273	263	263
N	244	244	239	239
O	238	238	228	228
P	204	204	204	204
Q	196	196	196	196
R	164	164	164	164
S	224	224	224	224
T	347	347	347	347
U	317	317	317	317
V	366	366	366	366
Z	393	393	393	393
X	648	648	648	648
Y	907	907	1077	1077

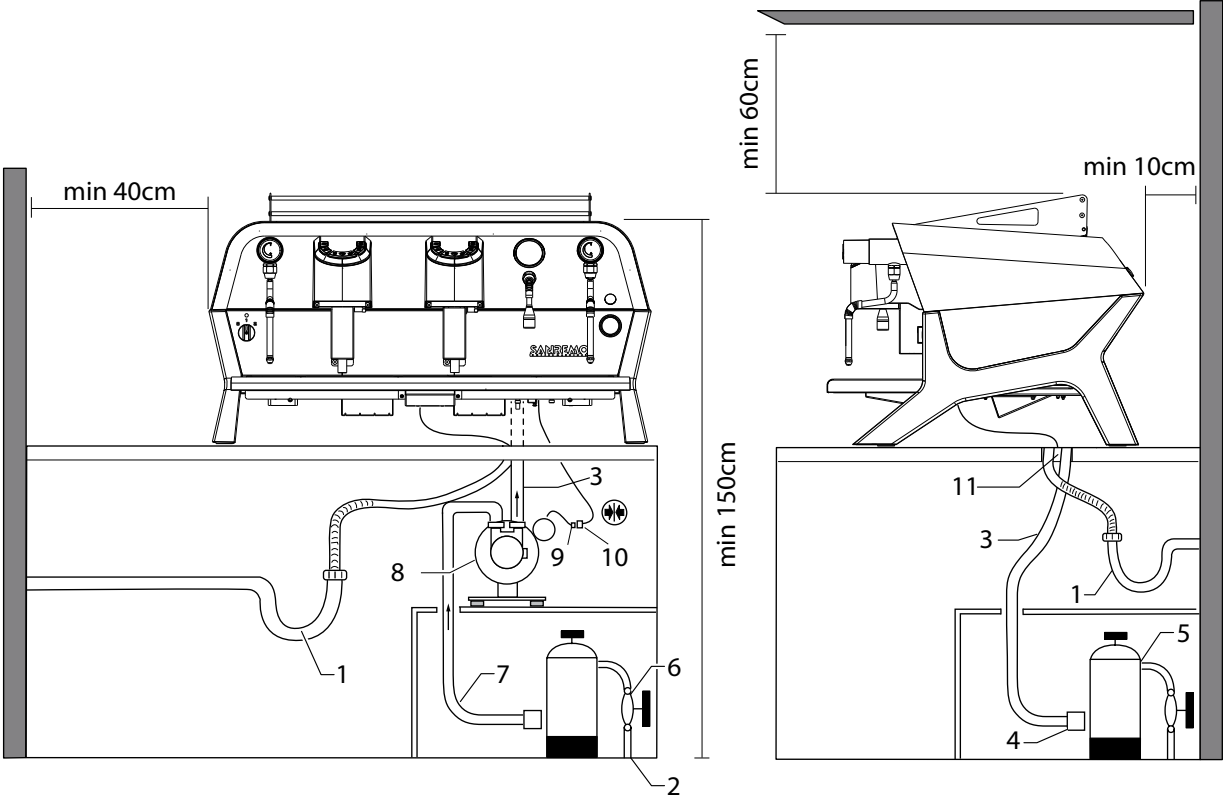
CAPACIDAD CALDERA VAPOR:

2 GRUPOS	11,9 l
2 GRUPOS TALL	11,9 l
3 GRUPOS	18,3 l
3 GRUPOS TALL	18,3 l

CALIDAD DEL AGUA:

	MÍNIMO (ppm)	MÁXIMO (ppm)
Sólidos totales disueltos (TDS)	90	150
Dureza total	60	85
Hierro total	0	0,2
Cloro total	0	0,1
pH	6,5	8
Alcalinidad	40	80
Cloruro total	0	30

F1	SALIDA CABLE ALIMENTACIÓN UL
F2	SALIDA CABLE ALIMENTACIÓN IEC
F3	ENTRADA CONEXIÓN HÍDRICA
F4	AJUSTE PRESIÓN BOMBA MOTOR
F5	ENTRADA CABLE BOMBA EXTERNA
F6	AJUSTE AGUA CALIENTE
F7	REGULACIÓN AIRE AUTOSTEAMER O SALIDA DE VAPOR (OPCIONAL)
F8	GRIFO SALIDA VAPOR (OPCIONAL)



LEYENDA:

1	Tubo de desagüe
2	Alimentación agua
3	Tubo de conexión de la máquina de café
4	Filtro antimpurezas
5	Descalcificador de agua
6	Grifo 3/8" M
7	Tubo bomba externa
8	Motor bomba externa
9	Conector bomba externa 3/8" M
10	Conector bomba externa 3/8" M
11	Apertura para el drenaje y el suministro de agua y electricidad

REQUISITOS NECESARIOS PARA LA INSTALACIÓN:

Preste atención a los espacios mínimos que deben respetarse entre la pared y la máquina para permitir el mantenimiento de esta última y una buena circulación del aire.

Los trabajos eléctricos solo deben ser realizados por técnicos o personas formadas.

Tenga en cuenta que el agua entrante debe estar libre de cloro.

Instale un disyuntor magnetotérmico adecuado con una corriente diferencial de 30 mA.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- 8 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO 264
 - 8.1 PRIMER ENCENDIDO264
- 9 AJUSTE DE LAS FUNCIONES 266
 - 9.1 AJUSTE DEL MOLINILLO DOSIFICADOR266
 - 9.2 PRUEBAS DE SUMINISTRO DE CAFÉ266
 - 9.3 ENVÍO FINAL266

8 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

8.1 PRIMER ENCENDIDO



IMPORTANTE: las operaciones de puesta en servicio deben ser realizadas por un técnico autorizado y especializado.

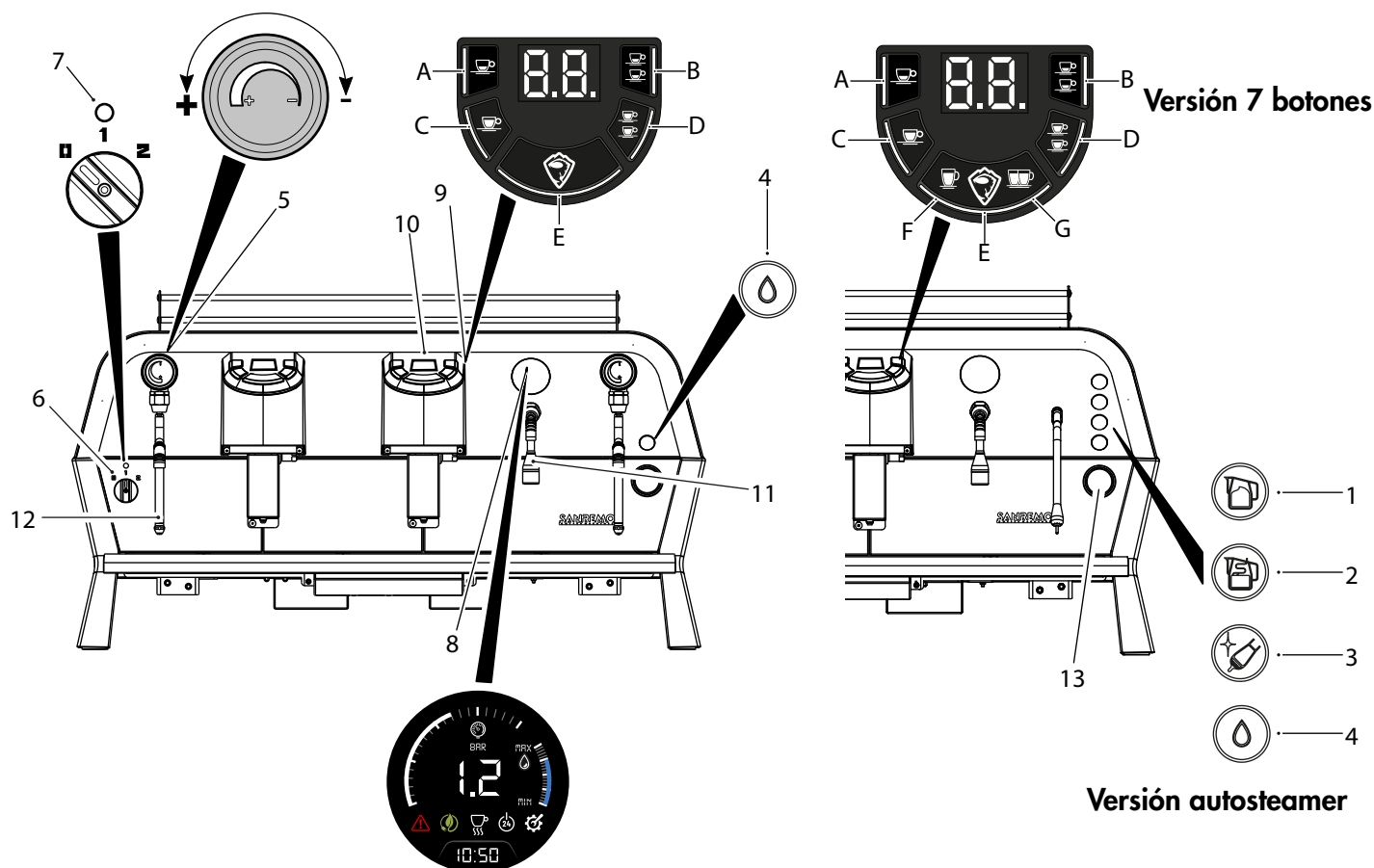
- Abrir el grifo de suministro hídrico aguas arriba de la máquina.
- Abrir el vapor girando el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj (5).
- Encender la máquina colocando el disyuntor diferencial aguas arriba de la máquina en la posición ON.
- Girar el interruptor principal (6) a la posición "1", el testigo (7) se ilumina indicando presencia de tensión, se iluminan las pantallas y se activa el llenado automático.
- Cuando la caldera alcanza el nivel de llenado y la bomba se apaga, girar el interruptor principal a la posición "2" y esperar el calentamiento de la máquina.
- Esperar que del suministro de vapor salga aire mezclado con agua, luego cerrar el grifo del vapor previamente abierto.
- Dispensar agua de los grupos, sin montar los portafiltros, presionando uno de los botones (A), (B), (C), (D), (E) (F y G solo para versión de 7 botones) situados en los paneles frontales (9), para comprobar que el agua salga correctamente y purgar el circuito de las posibles burbujas de aire presentes. El suministro puede ser detenido presionando nuevamente el botón.
- Esperar hasta que se alcance la temperatura del vapor programada indicada en la pantalla (8). Controlar en la pantalla (8) que la presión en la caldera sea aprox. 1 - 1,2 bares (0,1 - 0,12 MPa) y en el manómetro (13) que la presión de suministro hídrico de red no supere los 6 bares (0,6 MPa).



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.



- Colocar una jarra con asa debajo del pico (11) y dispensar agua presionando el botón (4), asegurándose de que el suministro sea correcto. El suministro de agua se detiene automáticamente al final del tiempo establecido.
- Colocar una jarra que contenga agua e insertar la boquilla de la varilla (12). Abrir el grifo de vapor moviendo el mando (5) en el sentido contrario a las agujas del reloj e intentar calentar el agua. Repetir la misma operación con el pico en el otro lado de la máquina.
- Montar los portafiltros en los grupos, colocar las tazas debajo y realizar algunos suministros, activando uno a la vez los diferentes tipos de extracción por medio de los botones correspondientes en el panel de control (9). Controlar el correcto suministro de agua en la taza.



ADVERTENCIA: Se recomiendan las siguientes cantidades máximas:

- 100 cm³ de suministro continuo máximo de café para cada grupo.
- 500 cm³ de suministro continuo máximo de agua caliente.
- 30 segundos de suministro continuo de vapor.

- Durante el suministro, comprobar que la presión de la bomba indicada por el manómetro (13) sea de aproximadamente 9 bares.



IMPORTANTE: comprobar 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, contactar con la asistencia técnica.

- Apagar la máquina girando el interruptor (6) a la posición "0" y las indicaciones se apagarán. Cerrar el suministro hídrico con el grifo correspondiente.

9 AJUSTE DE LAS FUNCIONES



ADVERTENCIA: algunas de las funciones de la máquina (temperaturas, idioma, etc.) solo 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.

9.1 AJUSTE DEL MOLINILLO DOSIFICADOR



Instalar, ajustar y preparar el molinillo dosificador como se describe en el manual correspondiente.

9.2 PRUEBAS DE SUMINISTRO DE CAFÉ

Efectuar algunas pruebas de suministro de café siguiendo las instrucciones del capítulo relativo, controlando la calidad del café.

- Suministrar el café y comprobar que se extraigan 20-30 cm³ de café en 20-30 segundos.
- Si no es así, se debe ajustar el granulado del café en el molinillo dosificador: una molienda más fina aumenta el tiempo de extracción, una molienda más gruesa reduce el tiempo de extracción.
- Asegurarse de que el café suministrado tenga las siguientes características:
 - crema de color avellana
 - consistencia con burbujas finas
 - crema 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, del tipo de agua y del clima.

9.3 ENVÍO FINAL

Al final de la instalación, seguir las indicaciones a continuación:

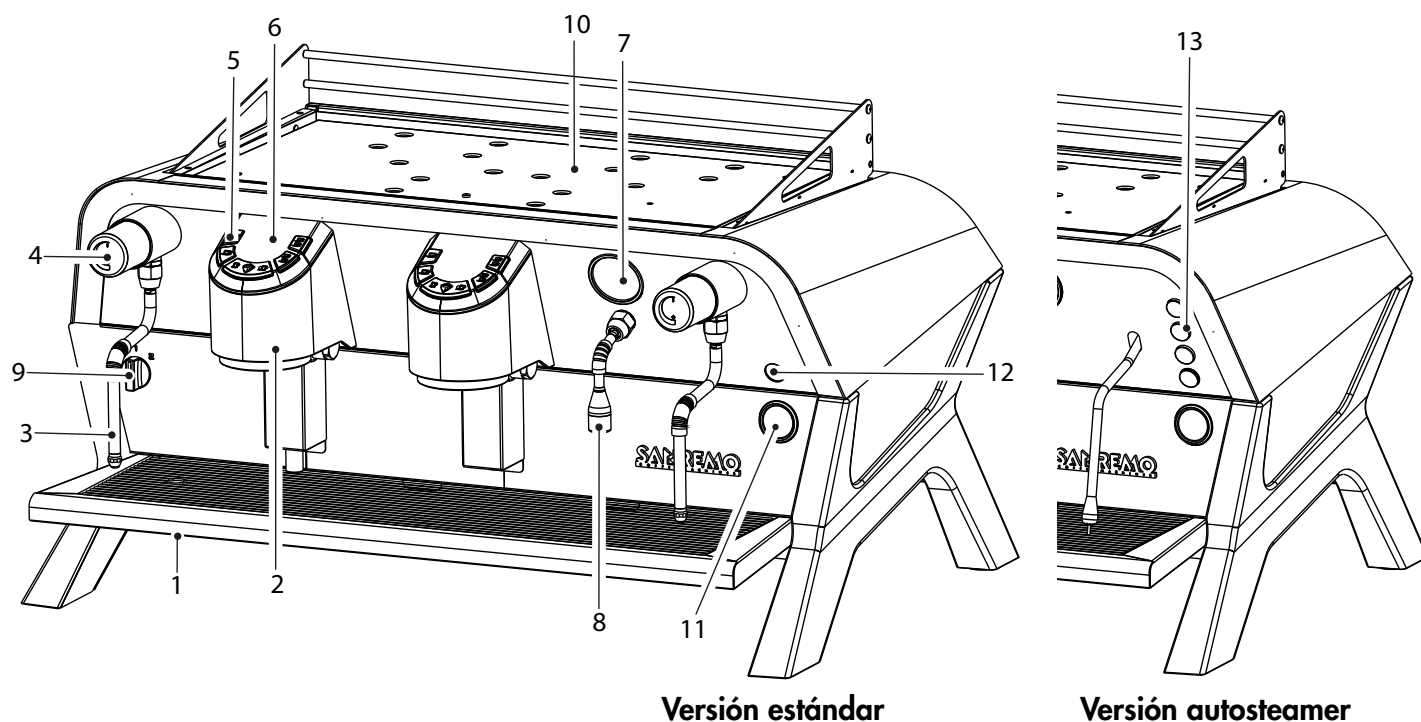
- capacitar al personal que utilizará la máquina, preparando una serie de cafés de prueba, cappuccino, etc.;
- explicar cómo deben realizarse las operaciones de mantenimiento y limpieza para asegurar el cuidado correcto de la máquina;
- al final de la instalación, rellenar el informe de instalación.

USO DE LA MÁQUINA

10	FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA	268
10.1	DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES.....	268
10.2	DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS.....	269
10.3	MANDOS ESPECIALES	271
10.4	PREPARACIÓN DEL CAFÉ	273
10.5	PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO	274
10.6	CALENTAMIENTO DE BEBIDAS	275
10.7	PREPARACIÓN DE TÉ, CAMOMILA Y OTRAS BEBIDAS CALIENTES.....	275

10 FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA

10.1 DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES



LEYENDA

- 1. Bandeja
- 2. Grupo con portafiltro
- 3. Varilla de vapor
- 4. Mando del grifo de vapor
- 5. Panel de control
- 6. Pantalla grupo

- 7. Pantalla funciones generales
- 8. Varilla de agua
- 9. Interruptor on/off
- 10. Calentador de tazas
- 11. Manómetro
- 12. Botón de agua
- 13. Panel de control autosteamer (opcional)

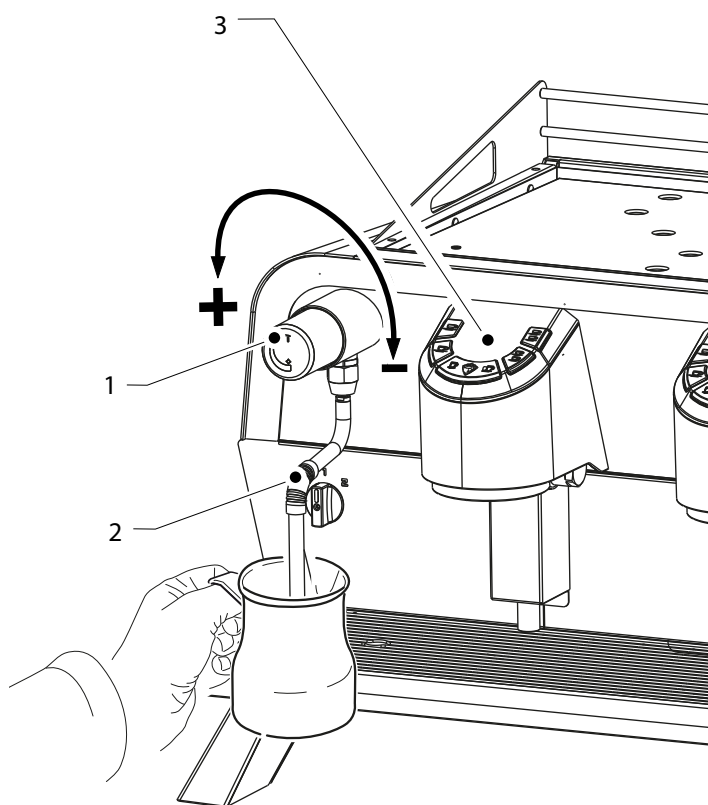
NOTA: el grupo 1, utilizado para la programación y el acceso al menú de usuario, es siempre el primero a la izquierda.

10.2 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

Mando del grifo de vapor (1)

Si se gira en sentido contrario a las agujas del reloj, suministra vapor de la varilla vapor (2).

Para bloquear el suministro del vapor, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj cerrando el grifo.

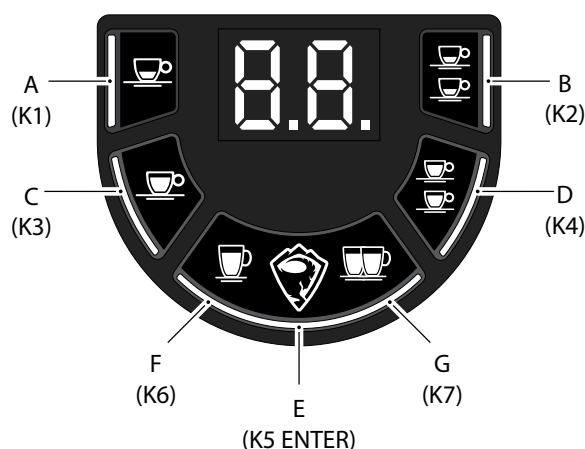


Panel de control estándar (3)

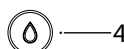
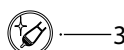


- A.** Botón de café espresso
- B.** Botón de café espresso doble
- C.** Botón de café largo
- D.** Botón de café largo doble
- E.** Botón de suministro continuo / programación grupos / purge

Panel de mandos de 7 botones (opcional) (3)



- A.** Botón de café espresso
- B.** Botón de café espresso doble
- C.** Botón de café largo
- D.** Botón de café largo doble
- E.** Botón de suministro continuo / programación grupos / purge
- F.** Botón taza grande individual
- G.** Botón taza grande doble

Botón de suministro de agua caliente**4. Botón de agua caliente (2 dosis programables)****Panel de control autosteamer (opcional)**

1. Botón de espumado leche
2. Botón de calentamiento bebidas
3. Botón para lavar la varilla Autosteamer
4. Botón de suministro de agua caliente (2 dosis programables)

La función Autosteamer permite, mediante una varilla de vapor especial equipada con una sonda de temperatura para bebidas, calentar y espumar automáticamente la leche a la temperatura establecida (botón 1) mediante el uso combinado de aire y vapor. Además, con el botón de calentamiento (botón 2) es posible calentar cualquier bebida a la temperatura establecida utilizando solo vapor.

**Botón de café espresso (A)**

Colocar una taza debajo del portafiltro simple, luego presionar el botón para iniciar el suministro del café.

El botón seleccionado permanece encendido durante el suministro, mientras que los demás se apagan.

El contador de segundos en el centro del panel de control comienza con el valor 00 y se incrementa durante la extracción.

Al final de la extracción, el tiempo de extracción permanece visible hasta el siguiente ciclo.

**Botón de café espresso doble (B)**

Colocar dos tazas debajo del portafiltro doble, luego presionar el botón para iniciar el suministro de los dos cafés.

El botón seleccionado permanece encendido durante el suministro, mientras que los demás se apagan.

El contador de segundos en el centro del panel de control comienza con el valor 00 y se incrementa durante la extracción.

Al final de la extracción, el tiempo de extracción permanece visible hasta el siguiente ciclo.

**Botón de café largo (C)**

Colocar una taza debajo del portafiltro simple, luego presionar el botón para iniciar el suministro del café grande.

El botón seleccionado permanece encendido durante el suministro, mientras que los demás se apagan.

El contador de segundos en el centro del panel de control comienza con el valor 00 y se incrementa durante la extracción.

Al final de la extracción, el tiempo de extracción permanece visible hasta el siguiente ciclo.

**Botón de café doble largo (D)**

Colocar dos tazas debajo del portafiltro doble, luego presionar el botón para iniciar el suministro de los dos cafés.

El botón seleccionado permanece encendido durante el suministro, mientras que los demás se apagan.

El contador de segundos en el centro del panel de control comienza con el valor 00 y se incrementa durante la extracción.

Al final de la extracción, el tiempo de extracción permanece visible hasta el siguiente ciclo.

**Botón de suministro continuo (E) (ENTER)**

Colocar una taza de la capacidad adecuada para la cantidad deseada de café debajo del portafiltro.

Presionar dos veces el botón (E) para iniciar el suministro del café (dos veces si Purge está activado) y volver a presionarlo para desactivarlo. Después de 120 segundos el suministro se detiene automáticamente.

Purge

Si está habilitado en el menú de usuario, extraer el portafiltro del grupo y presionar el botón (E) una vez.

El botón se iluminará de manera fija y se suministrará una cantidad de agua predeterminada durante dos segundos para limpiar la ducha del grupo.



Botón taza grande individual (F)

Colocar una taza debajo del portafiltro simple, luego presionar el botón para iniciar el suministro del café.

El botón seleccionado permanece encendido durante el suministro, mientras que los demás se apagan.

Al final del suministro, todos los botones del panel se encienden.



Botón taza grande doble (G)

Colocar dos tazas debajo del portafiltro doble; después, presionar el botón para iniciar el suministro del café.

El botón seleccionado permanece encendido durante el suministro, mientras que los demás se apagan.

Al final del suministro, todos los botones del panel se encienden.



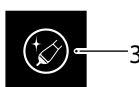
Botón de espumado leche (1)

Colocar la jarra de leche bajo la varilla Autosteamer, presionar el botón (1) del panel (Autosteamer) para espumar la leche y esperar a que finalice el proceso.



Botón de calentamiento bebidas (2)

Colocar la jarra de leche bajo la varilla Autosteamer, presionar el botón (2) del panel (Autosteamer) para calentar la leche y esperar a que finalice el proceso.



Botón para lavar la varilla Autosteamer (3)

Para activar el ciclo de lavado con varilla de vapor/capuchinador, es suficiente con presionar el botón (3) del panel correspondiente (Autosteamer). El led (3) relativo al panel de control permanece encendido y el resto se apagan.



Botón de agua caliente (4)

Colocar una taza debajo de la ducha del agua y luego presionar el botón (4) para iniciar el suministro 'dosis 1' del agua caliente. Presionar dos veces el botón (4) para iniciar el suministro 'dosis 2'.

10.3 MANDOS ESPECIALES

Preinfusión

La máquina puede configurarse para que el suministro de las dosis de café controladas volumétricamente vaya precedida de una preinfusión. Al pulsar uno de los botones de dosificación con control volumétrico, el ciclo de suministro "normal" va precedido de un breve chorro de agua temporizado que sirve para humedecer la pastilla de café antes de que se produzca el ciclo de suministro.

Función CRONO

La función CRONO permite visualizar en la pantalla de cada panel de control el tiempo (expresado en segundos) relacionado con el suministro de las dosis de café (la dosis permanece sin embargo en control volumétrico).



Lavado grupo suministro

Hay dos modos diferentes que activan el programa de lavado de los grupos:

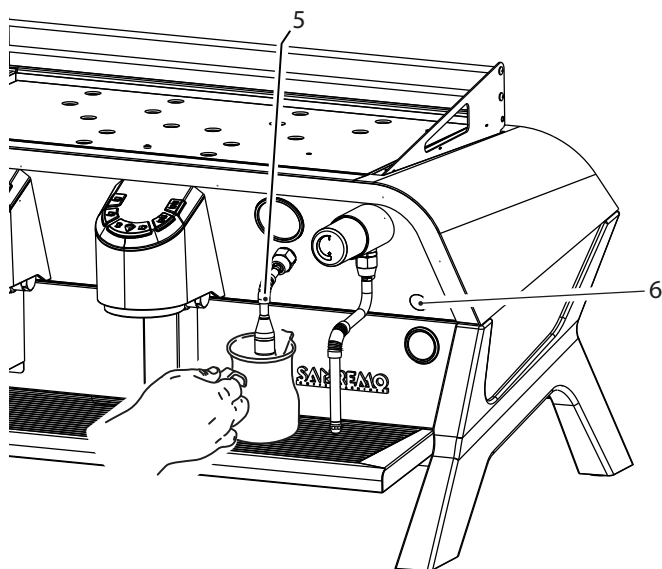
- **LAVADO MANUAL**
- **LAVADO AUTOMÁTICO (ver página 48)**

Para activar el LAVADO MANUAL para cada grupo de suministro, es suficiente con presionar el botón continuo (E) y luego el botón (A), manteniendo siempre presionado el botón (E) del grupo que se desea lavar. Los ledes (E) y (A) relativos al grupo en cuestión comienzan a parpadear para confirmar

que la fase de lavado se ha llevado a cabo (la pantalla del grupo muestra el mensaje CL durante todo el proceso).

Para activar el LAVADO AUTOMÁTICO de todos los grupos, ver PROGRAMACIÓN, menú técnico de usuario, LAVADO DE GRUPOS.

Varilla de suministro de agua caliente (5)



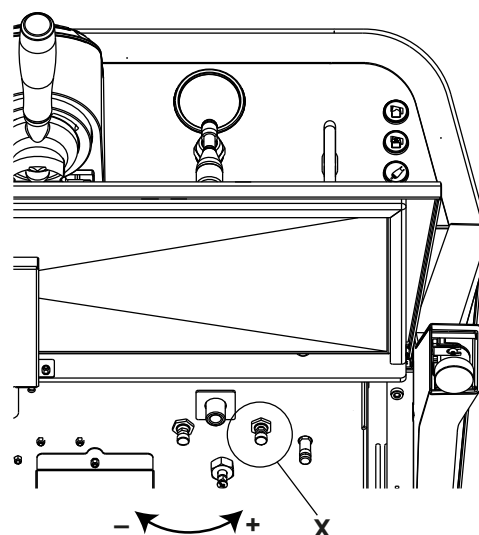
Colocar una taza de la capacidad adecuada para la cantidad deseada de agua debajo de la varilla (5). Presionar el botón (6) para comenzar el suministro del agua caliente de la boquilla del difusor.

El suministro se detiene automáticamente al final del tiempo establecido. El suministro puede ser detenido presionando el botón (6).

Hay dos dosis programables: presionar el botón (6) una vez para la dosis 1 y dos veces para la dosis 2. La pantalla mostrará una cuenta atrás que indica cuántos segundos quedan hasta el final del suministro.

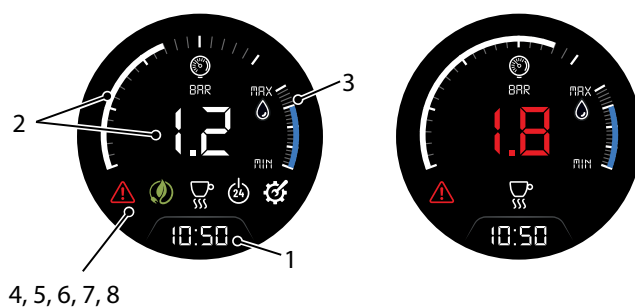
Ajuste temperatura agua caliente

La máquina está equipada con la función "agua mezclada" que permite ajustar la temperatura del agua a través del regulador (X) que se encuentra debajo de la máquina. Girar en sentido contrario a las agujas del reloj (+) para aumentar la temperatura del agua suministrada.



Pantalla

Durante el funcionamiento normal de la máquina se visualiza la siguiente pantalla:



Se muestra la siguiente información:

- 1) horario actual;
- 2) temperatura/presión de la caldera de servicios (en caso de alarma, son de color rojo);
- 3) nivel del agua en la caldera;
- 4) icono de alarma;
- 5) icono Eco-mode activado;
- 6) icono del calentador de tazas activado;
- 7) icono del programador de tiempo activado;
- 8) icono service.

10.4 PREPARACIÓN DEL CAFÉ

Reglas generales para preparar un buen café.

La taza debe estar tibia y, por lo tanto, debe tomarse del calentador de taza. Si está fría, enjuagar con agua caliente.

Si la taza está fría, un cambio repentino de la temperatura cambiaría el sabor del espresso.

No cargar nunca el café en el portafiltro sin dispensarlo inmediatamente; el café en polvo "se quemaría" en el grupo y el espresso suministrado sería muy amargo.

Recomendamos moler solo la cantidad de café necesaria para su uso inmediato. El café molido que queda largo tiempo pierde su aroma y la grasa contenida se vuelve rancia.

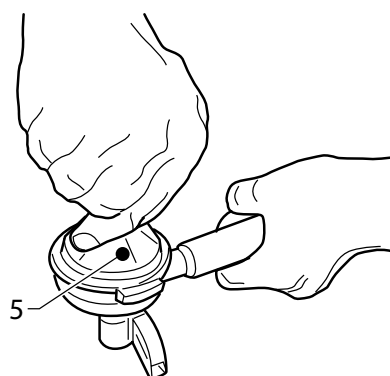
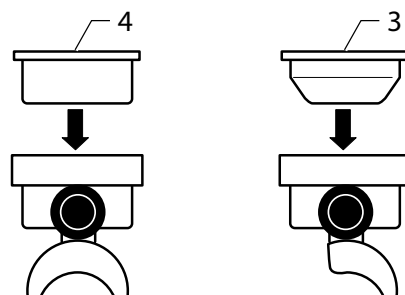
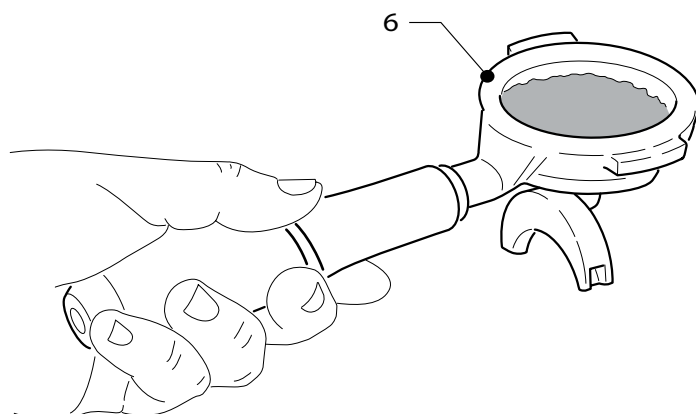
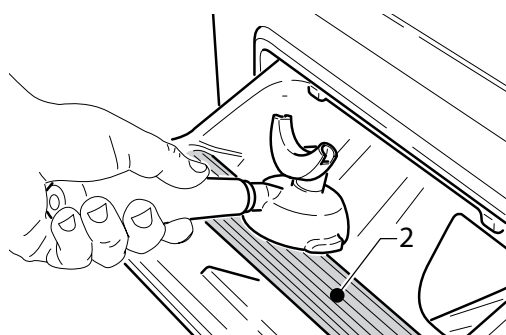
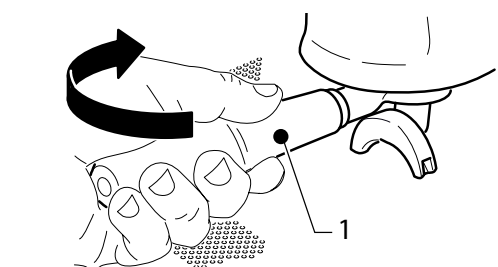
Suministro del café

Retirar el portafiltro (1) del grupo girándolo en la dirección de la flecha, girarlo boca abajo y golpear ligeramente en la caja (2) para vaciar el poso de café.

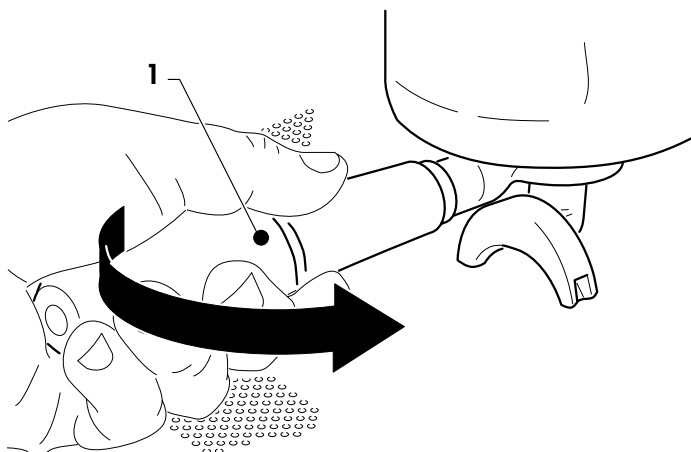


ADVERTENCIA: no golpear nunca el portafiltro sobre una superficie desprotegida, ya que podría dañar el filtro, afectando al sello.

- Utilizar el filtro para un café (3) o dos cafés (4) según sea necesario.
- Dosificar la cantidad correcta de café en el portafiltro.
- Comprimir el café con la prensa (5).
- Limpiar el borde (6) del portafiltro; dejar el café molido en el borde del filtro podría perjudicar el sello de la empaquetadura, causando que el agua y el café se escapen.



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



- Colocar la taza o tazas de café debajo del portafiltro.
- Elegir el tipo de café que desea. El botón presionado se ilumina. Al final del suministro, dejar el portafiltro unido al grupo hasta el próximo suministro.

10.5 PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO

Para preparar un cappuccino profesional, se espuma leche fría ($60 \div 65$ °C máx.) y la espuma obtenida se vierte sobre un café espresso hecho previamente.

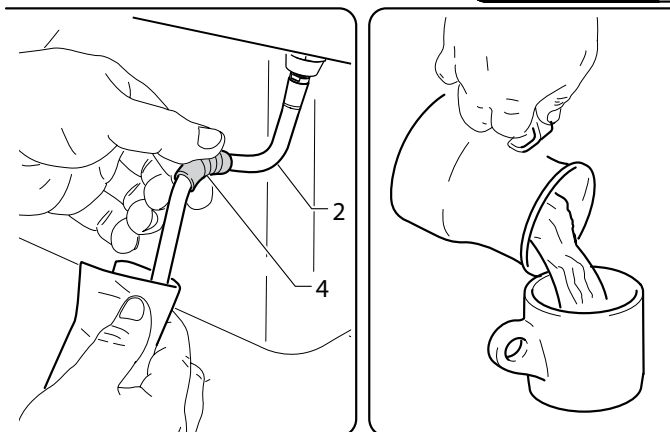
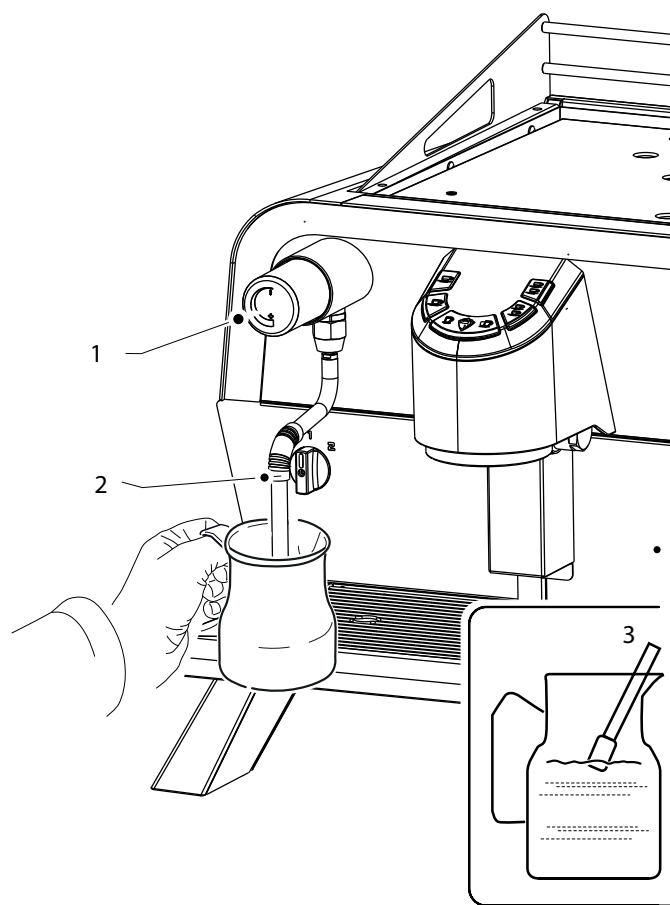


ADVERTENCIA: prestar atención, ya que la varilla (2) está caliente y puede quemar la mano. Para moverla, sostenerla solo de la parte cubierta de goma (4).

- Sacar la varilla (2) de la rejilla y accionar el mando de vapor (1) durante uno o dos segundos para drenar el agua contenida en la varilla de vapor.
- Verter la leche en la jarra. Preferiblemente, utilizar una jarra de acero inoxidable con boquilla cónica. Un cappuccino requiere alrededor de 125 cm³ (1/8 litros) de leche.
- Inclinar la jarra, manteniendo la boquilla de la varilla de vapor (3) 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.
- Abrir el vapor con el mando (1). Se creará un vórtice en la jarra y se formará una espuma densa y cremosa.
- Cuando se alcanza la temperatura máxima de 65

°C, detener el suministro de vapor colocando el mando (1) en la posición central.

- Retirar la varilla de vapor de la jarra, golpear suavemente la parte inferior de la jarra para estabilizar las burbujas, luego con un movimiento ondulante, la espuma sobre el café espresso previamente preparado.
- Después de preparar cada bebida, suministrar vapor durante unos segundos para eliminar cualquier residuo de bebida. Limpiar, antes y después de cada suministro, con un paño específico que se deberá sustituir periódicamente, para evitar la formación de incrustaciones difíciles de eliminar.



10.6 CALENTAMIENTO DE BEBIDAS

- Colocar la varilla (2) sobre la rejilla y usar el mando de vapor (1) durante uno o dos segundos para drenar el agua contenida en la varilla de vapor.
- Verter la bebida en la jarra. Preferiblemente, utilizar una jarra de acero inoxidable con boquilla cónica.
- Insertar la varilla de vapor (2) en la jarra y accionar el suministro de vapor con el mando (1).
- Cuando la bebida esté caliente, detener el suministro de vapor.
- Después de preparar cada bebida, suministrar vapor durante unos segundos para eliminar cualquier residuo de bebida. Limpiar, antes y después de cada suministro, con un paño específico que se deberá sustituir periódicamente, para evitar la formación de incrustaciones difíciles de eliminar.



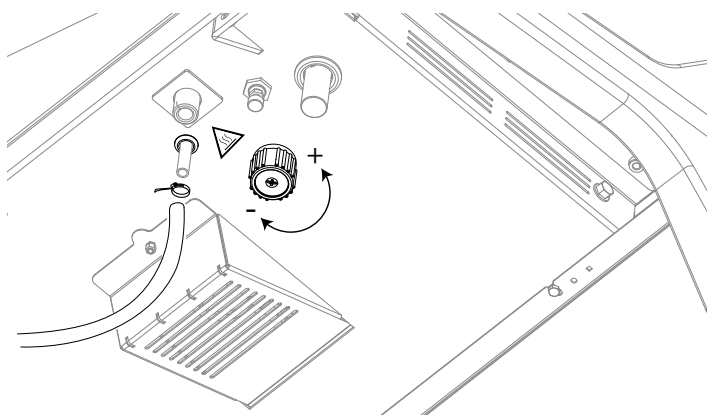
ADVERTENCIA: prestar atención, ya que la varilla (2) está caliente y puede quemar la mano. Para moverla, sostenerla solo de la parte cubierta de goma (4).

10.8 SALIDA DE VAPOR ADICIONAL (OPCIONAL)

Es posible aprovechar la salida de vapor adicional conectando un tubo de silicona bien apretado con una abrazadera de acero con tornillo. Girar en el sentido de la agujas del reloj (+) para permitir que el vapor salga; girar en el sentido contrario a las agujas (-) para interrumpir su salida.

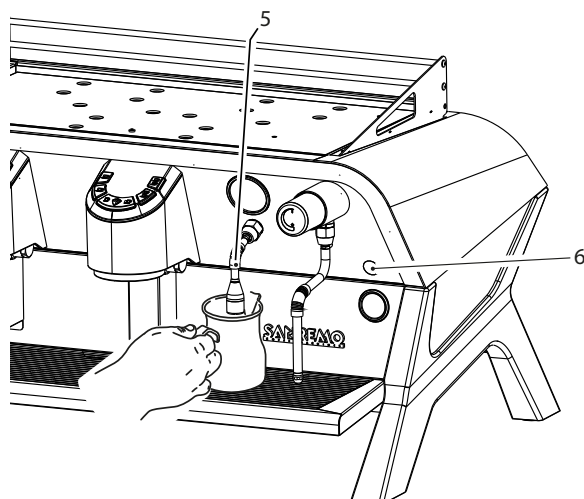


Atención: superficie caliente. No abrir nunca el grifo sin el tubo de silicona conectado a la salida de vapor. Solo un técnico especializado puede llevar a cabo esta operación.



10.7 PREPARACIÓN DE TÉ, CAMOMILA Y OTRAS BEBIDAS CALIENTES

- Colocar la jarra debajo de la varilla de suministro de agua (5).
- Presionar el botón (6) para suministrar agua caliente; el suministro se detiene al final del tiempo establecido.
- Agregar el producto requerido.



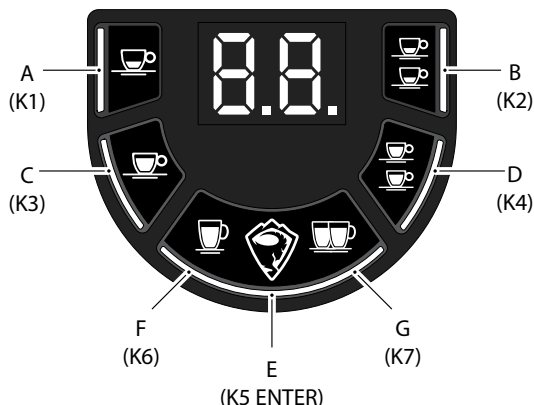
PROGRAMACIÓN

- 11 PROGRAMACIÓN..... 277
 - 11.1 PROGRAMACIÓN Y LECTURAS277
- 12 INDICACIÓN DE ALARMA 285

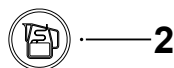
11 PROGRAMACIÓN

La máquina se puede programar a través de los paneles de control del grupo y del Autosteamer.

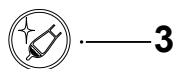
11.1 PROGRAMACIÓN Y LECTURAS



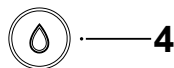
1



2



3



4

La cantidad de café se puede programar para todos los botones.



IMPORTANTE: la programación del panel del control izquierdo (grupo número 1) transfiere automáticamente las dosis fijadas a los otros paneles de control.

Se pueden personalizar las dosis de café para cada grupo de suministro.

PROGRAMACIÓN DE DOSIS DE CAFÉ

Encender la máquina como se describe en el capítulo correspondiente.

Para programar las dosis de café, seguir las indicaciones a continuación:

- Montar en la máquina el portafiltro con el café en el grupo de izquierda como se describe en el párrafo "USO".
- Colocar una o dos tazas debajo del grupo dependiendo de la preparación que desee programar.

- Presionar el botón (E) del grupo 1 durante más de 10 segundos y comprobar que el led pase de fijo a intermitente. En la pantalla se muestra lo siguiente:



- En un plazo de 30 segundos, presionar el botón correspondiente al tipo de café que desea programar (por ejemplo, el botón (A) para un café espresso solo).

Durante el suministro los ledes de los botones (A) y (E) permanecen encendidos y los otros botones se apagan.

El contador de segundos muestra el tiempo que transcurre.

- Cuando la cantidad necesaria de café haya sido suministrada en la taza, presionar cualquier botón en un panel de control para detener el suministro. La cantidad de café suministrada para ese botón se guardará, el botón (A) se apaga mientras que los demás botones que se deben memorizar, se encienden.
- Si es necesario, repetir las operaciones anteriores para programar también los otros botones. De la fase de programación se sale automáticamente 30 segundos después del último botón presionado.

PROGRAMACIÓN DOSIS CONTINUA

También se puede programar la dosis continua en los botones (E). El procedimiento de programación es el mismo que para las otras 4/6 dosis de cada panel de control descrito anteriormente. Durante la programación, solo permanece encendido el led del botón continuo que se está programando.

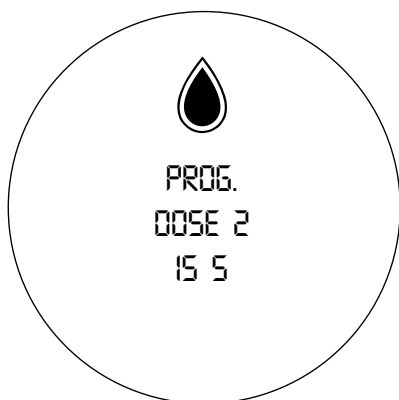
Si Purge está activado, presionar dos veces el botón (E) para iniciar la programación.

PROGRAMACIÓN DOSIS AGUA CALIENTE

- Se pueden almacenar dos dosis diferentes de agua caliente. Para memorizar la dosis "1", presionar el botón (E) durante más de 10 segundos y comprobar que el led pasa de fijo a intermitente. En un plazo de 30 segundos presionar una vez el botón (4) asociado a la dosis de té para memorizar la dosis "1". En la pantalla se muestra lo siguiente:



- Cuando se alcanza la cantidad deseada, presionar de nuevo el botón (4) para detener el suministro.
- Si se desea programar la dosis "2", seguir el mismo procedimiento presionando el botón (4) dos veces rápidamente.



- La máquina sale del modo de programación automáticamente 30 segundos después de presionar el último botón.

PROGRAMACIÓN PARA SIMULACIÓN TEMPERATURA VAPOR AUTOSTEAMER

- El espumado de leche (botón 1) y el calentamiento de bebidas (botón 2) pueden programarse de forma independiente para espumar leche o calentar una bebida respectivamente con dos temperaturas diferentes, (ambas ajustadas por defecto a 60 °C / 140 °F).

- Antes de iniciar la programación de uno de los dos botones, preparar la jarra de leche o bebida que se desea calentar debajo de la varilla.
- Introducir un termómetro en la jarra si se desea medir la temperatura del producto.
- Para programar la temperatura de funcionamiento de la función de espumado de leche, ingrese al modo presionando el botón (1) durante más de 5 segundos. La siguiente pantalla aparecerá con el contador de segundos indicando el tiempo en curso:

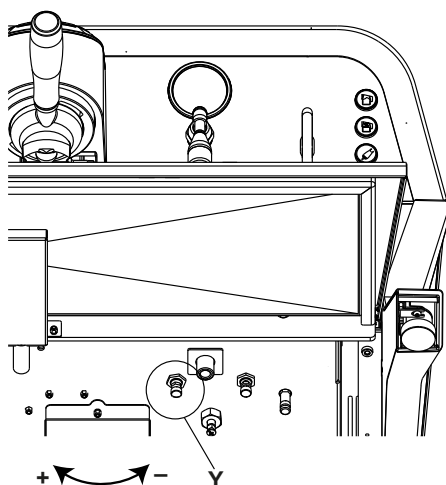


- Alternativamente, presionar el botón (2) durante más de 5 segundos solo para el calentamiento. La siguiente pantalla aparecerá con el contador de segundos indicando el tiempo en curso:



- Una vez alcanzada la temperatura deseada, presionar de nuevo el botón utilizado anteriormente. El nuevo valor de temperatura se guardará.
- La máquina sale del modo de programación de temperatura 10 segundos después de presionar el último botón.

Es posible ajustar la cantidad de aire introducido en el Autosteamer para variar el grado de espumado de la leche, actuando en el regulador "Y" situado debajo de la máquina.



Girar en el sentido de las agujas del reloj (+) para aumentar la cantidad de aire en emulsión.

ENCENDIDO/APAGADO MÁQUINA

Para apagar la máquina, utilizando el grupo 1, presionar el botón (E) y luego el botón (C) mientras se mantiene presionado el botón (E). Todos los paneles de botones y la pantalla se apagan; para volver a encender la máquina, presionar el botón (C) del grupo 1.

MENÚ TÉCNICO DE USUARIO

Para acceder al menú técnico de usuario, en estado ON presionar el botón (E) del grupo 1 durante al menos 15 segundos: una vez que la pantalla muestre el mensaje "PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS", seguir presionando el botón (E). Los siguientes elementos se muestran en secuencia:

- 1) Calentador de tazas.
- 2) Barra de ledes.
- 3) ECO mode.
- 4) Programación dosis café.
- 5) Habilitación de la preinfusión
- 6) Ajuste del tiempo de ON/OFF para la preinfusión de dosis individuales.
- 7) Ajuste del tiempo de ON/OFF para la preinfusión de dosis dobles.
- 8) Habilitación de la señalización "Flush" de usuario
- 9) Ajuste del reloj y encendidos programados.
- 10) Contadores globales.

- 11) Lavado automático de grupos.
- 12) Salida del menú

Utilizar los botones (C) y (D) para retroceder/avanzar en los elementos del menú de usuario; para entrar en el elemento en el que se detiene, presionar el botón (E).

Una vez en el menú, presionar (A)/(B) para disminuir/aumentar el valor si hay un campo numérico que modificar o para activar/desactivar una función. Después de la elección, presionar (E) para volver al menú técnico de usuario o (C) o (D) para confirmar y pasar a la función anterior o siguiente. Si uno se detiene durante más de 60 segundos en un parámetro seleccionado sin realizar ninguna acción, saldrá automáticamente del menú. En cada elemento del menú, solo se iluminarán los botones realmente útiles y necesarios para modificar los valores del parámetro que se está examinando.

HABILITACIÓN LED Y CALENTADOR DE TAZAS

Se pueden habilitar los ledes y el calentador de tazas. Ir al menú técnico y entrar en el menú del calentador de tazas presionando el botón (E). En la pantalla se muestra lo siguiente:



Para modificar el parámetro (visualización activada o desactivada) se debe actuar en los botones (A) (<) o (B) (>). Una vez habilitado, es posible ajustar el valor de la potencia expresado en % desde un mínimo de un 20% hasta un máximo del 100 % presionando los botones (A) (-) o (B) (+). Es posible activar/desactivar el calentador de tazas sin acceder al menú de usuario utilizando el grupo 2 presionando el botón (E) y luego el botón (B) mientras se mantiene presionado el botón (E); la activación de este modo se indica con el encendido del icono en TFT (calentador de tazas). Después del último parámetro configurado presionando el botón (D), se pasa a la configuración de la iluminación de los ledes. Presionar el botón (E) para entrar en el

menú. En la pantalla se muestra lo siguiente:



Para modificar el parámetro (visualización activada o desactivada), se debe actuar en los botones (A) (<) o (B) (>) y confirmar con (E). Es posible activar/desactivar el encendido del led sin acceder al menú de usuario utilizando el grupo 2, presionando el botón (E) y luego el botón (D), manteniendo siempre presionado el botón (E).

ACTIVACIÓN DEL ECO MODE

Después de los ajustes relativos a la barra de ledes, presionando de nuevo el botón (D) se pasa a la habilitación del "ECO MODE". Para confirmar la selección, presionar el botón (E).



Para modificar el parámetro (visualización activada o desactivada), se debe actuar en los botones (A) (<) o (B) (>) y confirmar con (E). La activación de este modo se indica mediante el encendido del icono TFT (hoja verde).



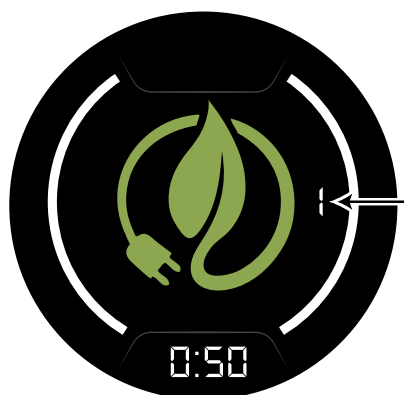
La operación está estructurada de la siguiente manera:

Fase 1: después de 1h30' de no suministrar café o agua caliente, la máquina pasa al modo económico con la temperatura de la caldera de vapor fija en 110 °C (230 °F).

Fase 2: después de otras 3 horas, lleva la temperatura de la caldera a 100 °C (212 °F).

Fase 3: después de una hora más, el calentamiento va a 60 °C (140 °F) alternando fases de calentamiento hasta 80 °C (176 °F). En esta fase, la barra de ledes y el calentador de tazas se apagan.

No será posible hacer café/agua caliente/vapor y los ledes estarán apagados mientras el led (C) del grupo 1 permanece encendido y al presionarlo permite salir de ECO. Aunque esté desactivado en el menú de usuario, es posible llevar la máquina directamente a la fase ECO 1 repitiendo dos veces la secuencia presión del botón (E) y luego el botón (C), manteniendo siempre presionado el botón (E). En la pantalla se muestra lo siguiente; el número a la derecha, indicado por la flecha, señala la fase ECO actual.



Es posible interrumpir el ciclo de ahorro de energía antes de su finalización y restablecer las condiciones óptimas de funcionamiento presionando el botón (C) del grupo 1.

VISUALIZACIÓN Y MODIFICACIÓN DE LAS DOSIS

Después de los ajustes relativos a la economía, presionar de nuevo el botón (D) para visualizar/cambiar las dosis de café en ml. Para entrar en los detalles del menú, presionar (E), mientras que con (D) se pasa al siguiente parámetro.



Si se desea cambiar el parámetro se debe actuar en los botones (A) (-) o (B) (+) con intervalos de 1 ml.

Durante la modificación, la dosis parpadea.

Presionando (C)/(D) se avanza/retrocede por todas las dosis de todos los grupos, mostrando tanto el botón de dosis continua como las dos dosis adicionales para la versión de 7 botones (después de la última dosis, se vuelve a la primera). Las dosis también incluyen el botón (E) MAN.

Para salir del menú de configuración en cualquier momento, presionar (E) para regresar de nuevo a la pantalla "Configuración de la dosis".

PREINFUSIÓN

Al final del ajuste de las dosis de café, presionar el botón (D) para pasar a la pantalla de selección de la función de preinfusión. Presionando el botón (E) se puede activar/desactivar la preinfusión mediante los botones (A) (<) o (B) (>). Una vez confirmada la elección con el botón (E), se procede a la programación de los tiempos de preinfusión individual/doble.

Utilizar los botones (C) (<) o (D) (>) para seleccionar la programación ON/OFF individuales/dobles. En la pantalla se muestra lo siguiente:



XX = tiempo de activación

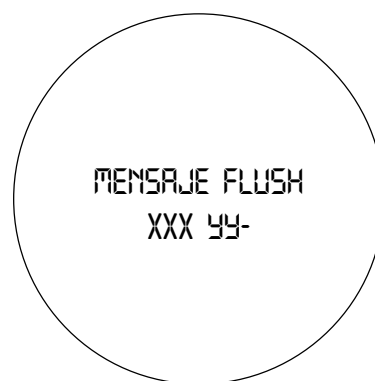
Si desea modificar el tiempo de activación de la preinfusión, presionar los botones (A) (+) y (B) (-). Cuando ha terminado la configuración de todos los valores, en la pantalla de preinfusión en OFF/pausa, presionar (E) para confirmar y pasar al procedimiento de modificación de los parámetros de la PREINFUSIÓN DE CAFÉS DOBLES. El procedimiento para cambiar los parámetros es el mismo que para la PREINFUSIÓN DE CAFÉ INDIVIDUAL. En la pantalla se muestra lo siguiente:



Una vez configurados todos los valores correctamente, presionar (E) para confirmar y volver al menú PREINFUSIÓN.

HABILITACIÓN DEL MENSAJE "FLUSH" DE USUARIO

Cuando ha terminado el ajuste de la preinfusión de la dosis doble de café, presionar el botón (D) para pasar a la pantalla de la función de HABILITAR MENSAJE DE FLUSH (presionar (E) para entrar en el menú). Esta función, específica para máquinas con circulación termosifónica, hace que aparezca una indicación/sugerencia en los botones cuando la máquina permanece encendida sin suministrar café durante un tiempo determinado (por defecto, 15 minutos). Esta operación es necesaria para limpiar la ducha manual del grupo y asegurar una mejor extracción. La pantalla muestra:



XXX = ON / OFF

YY = tiempo de inactividad del grupo en minutos después del cual el botón (E) del grupo en cuestión proporciona la indicación.

Si se desea modificar el parámetro relacionado con la activación/desactivación del elemento, utilizar los botones (A) (<) o (B) (>). Valor predeterminado OFF. Presionando el botón (A) (-) o (B) (+) se puede modificar el tiempo de espera de inactividad del grupo. Presionar (E) para guardar y volver al menú. Una vez transcurrido el tiempo configurado (válido para todos los grupos), el botón (E) del grupo examinado realiza dos parpadeos ON/OFF cada 90s ("FL" en pantalla de grupo). Cuando el botón (E) parpadee, presiónelo para realizar la Flush.

PROGRAMACIÓN RELOJ

Después del menú "Flush" se encuentra el menú de ajuste del reloj. Para confirmar la selección, presionar el botón (E). En la pantalla se muestra lo siguiente:



HH = hora actual (0...23)

MM = minuto actual

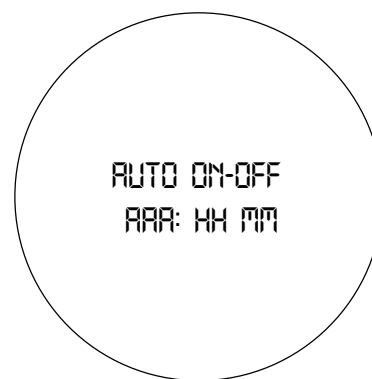
XXX = día de la semana

Si se desea cambiar el parámetro, es necesario desplazarse con los botones (C) (<) o (D) (>) y con los botones (A) (-) o (B) (+) se cambian los valores.

Una vez configurado el último parámetro, presionar el botón (E) para pasar a la configuración del encendido automático.

AUTO ON/OFF/ECO-ENCENDIDO/APAGADO AUTOMÁTICO

Permite definir las horas de encendido y apagado automático de la máquina y los días de cierre semanal. En la pantalla se muestra lo siguiente:



Como alternativa al modo OFF, es posible ajustar el modo ECO que mantiene la máquina activa, pero a un punto de ajuste más bajo.

Se programan en orden:

- hora de encendido (AAA = ON)
- minuto de encendido (AAA = ON)
- hora de apagado/ECO (AAA = OFF/ECO)
- minuto de apagado/ECO (AAA = OFF/ECO)
- días de inactividad

Para pasar de uno a otro, presionar los botones (C) (<) o (D) (>).

Solo se puede configurar un encendido y un apagado y son válidos para todos los días de la semana, excepto para los días de descanso. Si no se desea la activación o desactivación automática, se debe ir a la programación de la hora correspondiente y presionar (A) (+) o (B) (-) y ajustar el valor "-.-.-" visible en la pantalla hasta que aparezca uno de los dos mensajes:

AUTO ON-OFF

ON: -- . --

AUTO ON-OFF

ECO: -- . --

- si el encendido está desactivado, el apagado y el día de inactividad permanecen automáticamente desactivados, presionando (E) se saltan los ajustes relativos y se pasa directamente al siguiente parámetro. Por lo tanto, el encendido y el apagado solo pueden realizarse manualmente mediante el procedimiento descrito en el párrafo anterior.
- Si el encendido está activado, al presionar (E) se pasa a la configuración del apagado.
- Una vez configurado el apagado, presionar (E) para acceder al menú de los días de inactividad.



Presionar el botón (D) y se mostrará el número total de cafés suministrados hasta el momento.

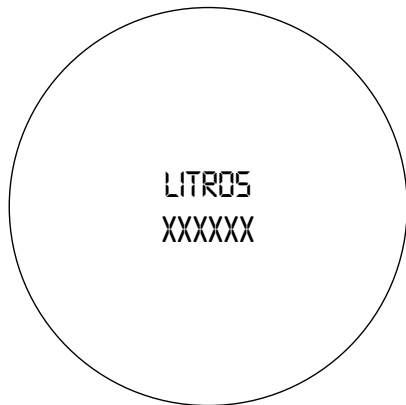
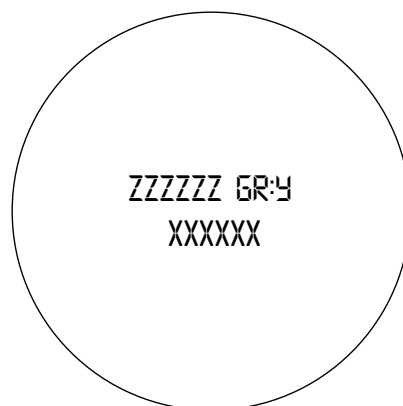


A continuación, aparecerá el submenú con los distintos días de la semana. Será posible habilitar la función de "día de inactividad" utilizando los botones (A) (<) o (B) (>) para desplazarse por los días. Se pueden configurar hasta dos días de inactividad.

Presionar el botón (E) para ver los contadores en detalle. Se muestran los totales de las dosis individuales de cada grupo. En la pantalla se muestra lo siguiente:

LECTURA DE CONSUMOS, LITROS, MANTENIMIENTO Y LAVADOS

Después de los ajustes relativos al reloj, presionar de nuevo el botón (D) para pasar a la visualización de los contadores globales. Para confirmar la selección, presionar el botón (E). En la pantalla se muestra lo siguiente:



donde Y es el grupo

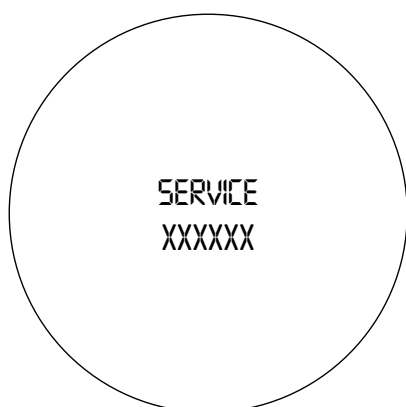
ZZZZZZ = es el tipo de café

XXXXXX = el número de cafés

Presionar el botón (D) para pasar al número de ciclos completados hasta la fecha.

Para pasar a la visualización de la cuenta de cafés del siguiente grupo, presionar (D)/(E).

Cuando ha terminado la visualización de los contadores de café, presionar (E) para pasar al siguiente parámetro.



Al pulsar el botón (E), se muestra el número de lavados realizados por la máquina desde la última puesta a cero. Los lavados se cuentan independientemente de su tipo, siempre que se hayan realizado.

Presionar (D) para acceder al detalle del "historial de lavado".

De esta manera, se podrá consultar el historial de los últimos 20 lavados realizados con una descripción de la fecha y la hora.



Donde XX.XX.XX indica día.mes.año
y YY.YY indican hora:minutos

Para acceder a la pantalla del siguiente historial de lavado, presionar (D) o (C) para ver el anterior.

Una vez escritos los 10 registros, el contador de lavados se sobrescribirá automáticamente cada vez que se realice un nuevo lavado.

Al final del análisis, la presión del botón (E) permite salir de esta fase.

LAVADO AUTOMÁTICO DE GRUPOS

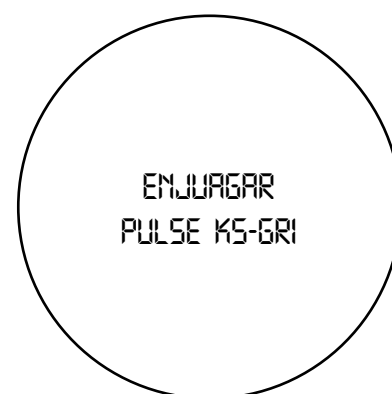
Tras los ajustes de los contadores globales, presionar de nuevo el botón (D) para pasar a la función de limpieza automática de todos los grupos. Para confirmar la selección, presionar el botón (E). En la pantalla se muestra lo siguiente:



Para modificar el parámetro (visualización SÍ o NO), se debe actuar en los botones (A) (<) o (B) (>) y confirmar con (E). Una vez confirmado el "SÍ", en la pantalla aparecerá lo siguiente:



Si se decide continuar con el lavado, desenganchar el portafiltro y vaciarlo, retirar el filtro, introducir el filtro ciego y agregar detergente específico para las máquinas de café. Para las cantidades, seguir las instrucciones indicadas en el envase del detergente. Al presionar (E) se iniciará el proceso de lavado automático de la unidad y la pantalla mostrará "WASH. COMPLETE" con la cuenta atrás del proceso debajo. Los ledes (E) y (A) del grupo comienzan a parpadear para confirmar que la fase de lavado se ha llevado a cabo (las pantallas de los grupos muestran el mensaje CL durante todo el proceso). Una vez finalizada la fase de lavado, en la pantalla aparece lo siguiente:



Desenganchar el portafiltro y quitar la suciedad contenida en el filtro ciego lavándolo con agua corriente. Montar de nuevo el portafiltro en el conjunto. Al presionar (E), se iniciará el proceso de aclarado y la pantalla mostrará "ENJUAGUE" con flechas que se mueven de izquierda a derecha. Al final de la fase de enjuague, la pantalla mostrará "SALIDA DEL MENÚ". Desmontar y retirar el portafiltro, sustituir el filtro ciego con el filtro normal y preparar un café para eliminar posibles sabores desagradables.

Si el lavado no se ha completado por causas externas (apagón), la próxima vez que se encienda la máquina se forzará la fase de enjuague.

Es posible acceder directamente a la función completa de lavado de grupos sin acceder al menú de usuario utilizando el grupo 1 presionando el botón (E) y luego el botón (D), manteniendo siempre presionado el botón (E).

12 INDICACIÓN DE ALARMA

TIMEOUT NIVEL (LLENADO) EN LA CALDERA

Cuando la pantalla muestra:



significa que se ha superado el tiempo de llenado del nivel de agua de la caldera.

Todos los ledes de los paneles de botones comienzan a parpadear para indicar visualmente al usuario que ha entrado en fase de alarma.

Para salir del mensaje de alarma, es necesario apagar y encender la máquina.

SONDA DE TEMPERATURA CALDERA EN CORTOCIRCUITO / SOBRETENPERATURA

La pantalla muestra la indicación:



Si la sonda de temperatura de la caldera se cortocircuita o si la temperatura supera un determinado valor durante 5 segundos consecutivos, se produce una alarma haciendo que todos los ledes parpadeen.

Una vez eliminada la causa, la alarma se restablece apagando la máquina (OFF).

SONDA DE TEMPERATURA CALDERA DESCONECTADA / INTERRUPTIDA

La pantalla muestra la indicación:



En caso de desconexión o interrupción de la sonda de temperatura de la caldera o de determinación de una temperatura en torno a 0 °C, se produce una indicación de alarma en 5 segundos, haciendo parpadear todos los ledes del panel de control.

Una vez eliminada la causa, la alarma se restablece apagando la máquina (OFF).

AUSENCIA DE IMPULSOS DEL CONTADOR VOLUMÉTRICO

Si aparece "A7" en la pantalla del grupo, significa que no se reciben impulsos del contador volumétrico para el grupo activado.

El led relacionado con la dosis seleccionada comienza a parpadear.

Después de 3 minutos (tiempo de espera del contador volumétrico) de ausencia de impulsos del contador volumétrico, la dosis actual se detiene automáticamente.

Para más información, consultar la sección: PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO: CAUSAS Y SOLUCIONES.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

13 PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO: CAUSAS Y
SOLUCIONES 287

13 PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO: CAUSAS Y SOLUCIONES

PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO: CAUSAS Y SOLUCIONES

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

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

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
	Conmutador principal en posición 1	Girar el conmutador a la posición 2
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
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

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
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 a un técnico 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 cepillo de dientes
	Molienda demasiado fina, posible generación del error A7 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	Conmutador principal en posición 1	Girar el conmutador a la posición 2
	Boquilla de suministro obstruida	Limpiar
	Circuito de suministro obstruido	Llamar a un técnico para descalcificar la máquina
	Grifo de vapor defectuoso	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	Sustituir
	Pantallas de ducha obstruidas	Limpiar o sustituir

DESMONTAJE, CONTROLES Y VERIFICACIONES

- 14 PUESTA FUERA DE SERVICIO TEMPORAL 290
 - 14.1 NUEVA PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA.....290
- 15 CONTROLES DE LA MÁQUINA DESPUÉS DE INACTIVIDAD PROLONGADA 290

14 PUESTA FUERA DE SERVICIO TEMPORAL

Si no se utiliza la máquina durante un período prolongado, seguir las indicaciones a continuación:

- realizar el mantenimiento;
- desconectar el suministro hídrico y eléctrico.

Descargar el agua de la caldera de la siguiente manera:

- retirar el plato superior calentador de tazas.



ADVERTENCIA: antes de hacer esto, asegurarse de que la alimentación de la máquina de café esté apagada (suministro eléctrico aguas arriba de la máquina apagado), que el grifo de suministro hídrico aguas arriba de la máquina esté cerrado y que el agua de la caldera esté fría.

- descargar el agua de la caldera abriendo el grifo de desagüe;
- cubrir la máquina con un paño de algodón y colocarla en un lugar protegida del polvo y la humedad.

14.1 NUEVA PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA

Para volver a utilizar la máquina seguir las indicaciones a continuación:

- limpiar bien la máquina;
- dispensar agua del grifo separador situado aguas arriba de la máquina para eliminar los residuos del circuito;
- limpiar o sustituir los filtros aguas arriba de la máquina;
- cerrar el grifo de desagüe y volver a montar el plato superior calentador de tazas;
- realizar las operaciones de puesta en funcionamiento descritas en el capítulo correspondiente.



15 CONTROLES DE LA MÁQUINA DESPUÉS DE INACTIVIDAD PROLONGADA



ADVERTENCIA: después de una inactividad prolongada, la máquina debe ser controlada por un técnico especializado.



Antes de utilizar la máquina, deben realizarse los siguientes controles:

- limpiar bien la máquina;
- suministrar el agua del grifo separador situado aguas arriba de la máquina para eliminar los residuos del circuito;
- limpiar o sustituir los filtros aguas arriba de la máquina;
- volver a conectar el suministro hídrico y eléctrico como se describe en el capítulo "Instalación" en este manual de instrucciones;
- comprobar que no haya fugas en la línea de suministro hídrico;
- poner en marcha la máquina y realizar las operaciones de primer encendido descritas en el "capítulo 4" de este manual.

LIMPIEZA

16 LIMPIEZA 292

16.1 ADVERTENCIAS GENERALES DE LIMPIEZA292

16.2 MANTENIMIENTO DE RUTINA.....292

16.2.a LAVADO MANUAL DEL GRUPO292

16.2.b LAVADO AUTOMÁTICO DE GRUPOS293

16.2.c LIMPIEZA DIARIA.....293

16.3 MANTENIMIENTO PROGRAMADO (TÉCNICO).....294

16.4 MANTENIMIENTO EXCEPCIONAL (TÉCNICO)294

16 LIMPIEZA

16.1 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. Usar solo detergentes específicos para la limpieza de máquinas de café o vajilla;
- 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 %);
- limpiar completamente todas las piezas y componentes de la máquina.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.



ADVERTENCIA: todas las operaciones de mantenimiento deben realizarse con la máquina apagada y fría y con el interruptor principal desconectado en la posición "0" OFF. Se debe prestar atención al realizar determinadas operaciones de mantenimiento que deben llevarse a cabo con la máquina en funcionamiento.



ADVERTENCIA: para regenerar o reparar el descalcificador de agua, seguir las instrucciones del manual correspondiente.

16.2 MANTENIMIENTO DE RUTINA

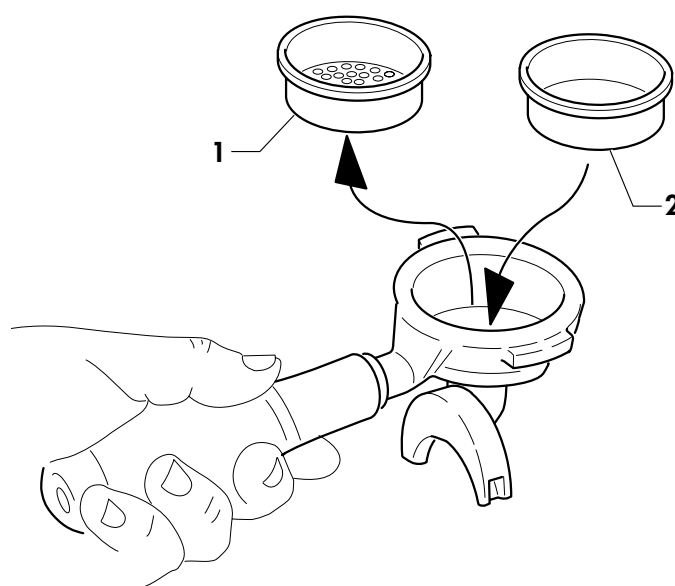
El mantenimiento de rutina incluye todas las operaciones que deben realizarse diariamente después de usar la máquina.

16.2.a LAVADO MANUAL DEL GRUPO



IMPORTANTE: se deben limpiar todos los grupos que forman parte de la máquina. La duración del ciclo de limpieza es de unos 3 minutos.

- Retirar y vaciar el portafiltro.
- Retirar el filtro (1), introducir el filtro ciego (2) y agregar detergente específico para las máquinas de café. Para las cantidades, seguir las instrucciones indicadas en el envase del detergente.



- Montar de nuevo el portafiltro en la máquina y presionar el botón (E) y luego (A), manteniendo siempre presionado el botón (E) del panel de control del grupo en cuestión; el ciclo de lavado del grupo se iniciará automáticamente, los ledes (A) y (E) se encenderán de forma intermitente y aparecerá el mensaje "CL" en la pantalla.



- Desenganchar el portafiltro y quitar la suciedad contenida en el filtro ciego lavándolo con agua corriente.
- Volver a colocar el filtro en el grupo y repetir la fase de lavado sin introducir el detergente en el filtro ciego; de esta forma se lleva a cabo una fase de enjuague.

Al final del enjuague, desmontar y retirar el portafiltro, sustituir el filtro ciego con el filtro normal y preparar un café para eliminar posibles sabores desagradables.

Es posible interrumpir el lavado manual de grupos en curso presionando cualquier botón del grupo en cuestión.

16.2.b LAVADO AUTOMÁTICO DE GRUPOS

Para activar el lavado automático de todos los grupos, ver la función específica en PROGRAMACIÓN en el párrafo MENÚ TÉCNICO DE USUARIO.

16.2.c LIMPIEZA DIARIA

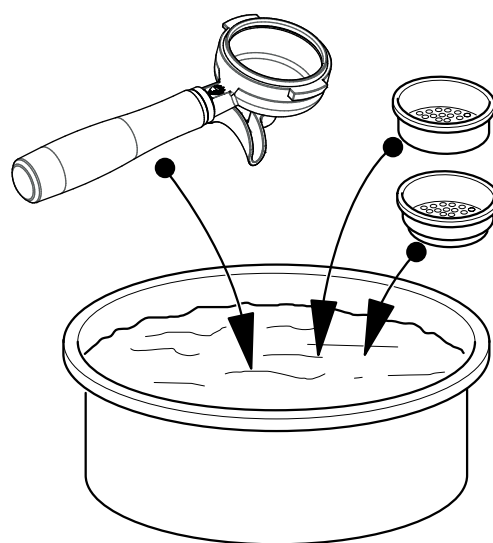
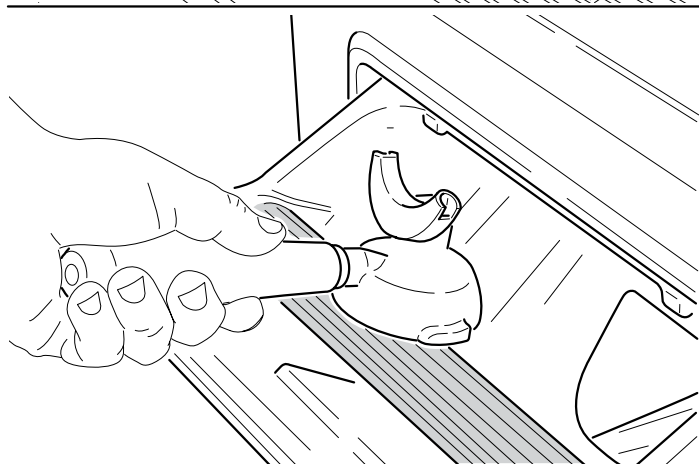
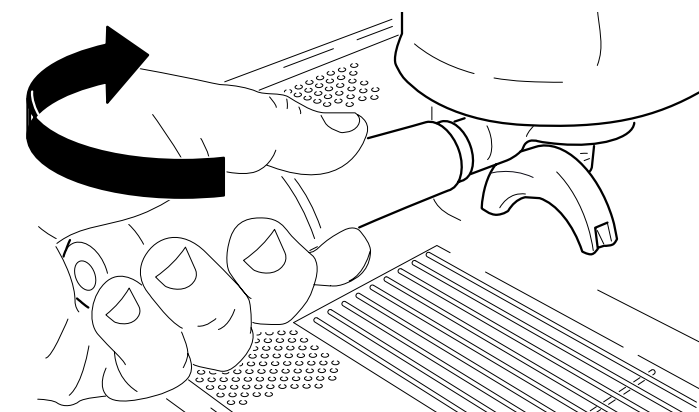


ADVERTENCIA: NO utilizar nunca detergentes corrosivos o abrasivos; utilizar solo detergente específicos para la limpieza de cafeteras o vajilla.

NO utilizar nunca chorros de agua para limpiar la máquina.

Para limpiar, seguir las indicaciones a continuación:

- retirar y vaciar los portafiltros;
- retirar los filtros de los portafiltros y sumergir ambos en un recipiente que contenga detergente específico, dejándolos en remojo mientras la máquina esté inactiva;



- retirar la rejilla y lavar con agua corriente y detergente específico;
- después del lavado, secar completamente con un paño suave, luego volver a colocar en la máquina.

- comprobar que no haya incrustaciones en las varillas de vapor; si es necesario, limpiar con detergentes específicos;



16.3 MANTENIMIENTO PROGRAMADO (TÉCNICO)

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



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.



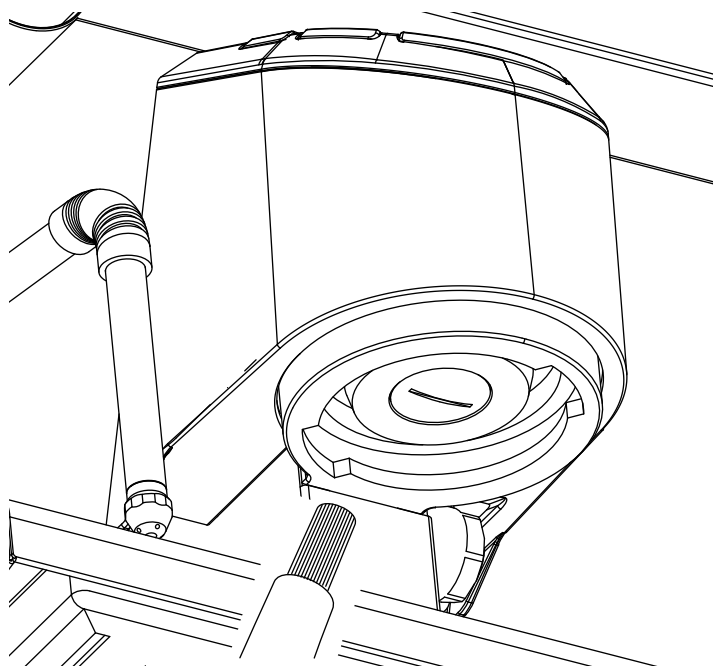
16.4 MANTENIMIENTO EXCEPCIONAL (TÉCNICO)

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 requieren la intervención de un servicio de asistencia técnica.

- limpiar la parte inferior del grupo con detergente y limpiar la junta con un cepillo de cerdas suaves (3);



- limpiar la parte exterior de la máquina con un paño húmedo.

ASISTENCIA Y ELIMINACIÓN

17 ASISTENCIA TÉCNICA Y RECAMBIOS 296

18 ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA 296

18.1 ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS296

17 ASISTENCIA TÉCNICA Y RECAMBIOS

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

Si se requieren reparaciones, utilizar piezas de recambio originales únicamente para garantizar que las especificaciones técnicas de la máquina permanezcan inalteradas con el tiempo.

Para pedir piezas de recambio, seguir las instrucciones del catálogo de piezas de recambio.



18 ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA



Para la protección del medio ambiente, respetar la normativa local vigente.

Cuando el aparato ya no se puede utilizar o reparar, efectuar la eliminación mediante recogida selectiva. Las máquinas que se eliminan deben ser íntegras.

Los aparatos eléctricos no pueden eliminarse como residuos urbanos, sino que deben tratarse por separado en conformidad con la directiva europea sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (D.L. n.º 49 del 14/03/2014, D.2012/19 UE, D.2003/108 UE, D.L. n.º 151 del 25/07/2005, D.L. n.º 152 del 03/04/2006).

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

La eliminación inadecuada o abusiva de los equipos o un uso indebido, considerando las sustancias o los materiales contenidos, puede causar daños a personas y al medio ambiente. La eliminación de residuos eléctricos no conforme a la normativa vigente está sujeta a sanciones administrativas y penales.



IMPORTANTE: en cuanto a la eliminación de sustancias nocivas (lubricantes, disolventes, productos pintados, etc.), consultar el párrafo siguiente.

18.1 ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS

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



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 las normas vigentes, es responsabilidad exclusiva del cliente.

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