



Libretto Istruzioni
Italiano
(Istruzioni originali)

Instruction Booklet
English
(Translation of original instructions)

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

Bedienungsanleitung
Deutsch
(Übersetzung der Originalanleitung)

Libro De Instruccioness
Español
(Traduccion de las instrucciones originales)

F18
F18 TALL



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

SANREMO, think about it.

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

SANREMO, think about it.

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

SANREMO, think about it.

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

SANREMO, think about it.

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

SANREMO, think about it.

COSTRUTTORE

BUILDER

FABRICANT

HERSTELLER

CONSTRUCTOR

SANREMO

COFFEE MACHINES

SANREMO coffe machines s.r.l.

Via Giacomo Bortolan, 52

31050 Vascon di Carbonera (Treviso) ITALY

Tel. +39.0422.498900 - Fax. +39.0422.448935

www.sanremomachines.com - E-mail: info@sanremomachines.com

IT

DATI RIEPILOGATIVI

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

EN

SUMMARY DATA

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

FR

RÉFÉRENCES DE LA MACHINE

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

DE

ÜBERSICHTSDATEN

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

ES

RESUMEN DE DATOS

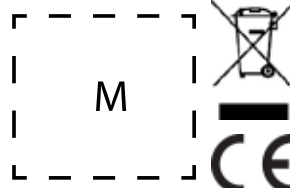
Es aconsejable anotar en la siguiente tabla los datos de la máquina, para facilitar los informes a la red de ventas.

SANREMO

COFFEE MACHINES

mod B type DA W C V N E HzS.N. L boiler 1: IP.max: G boiler 2: Fwater supply: H

MADE IN ITALY
Via G. Bortolan, 52
31050 VASCON (TV)
ITALY



ÍNDICE GENERAL

1	NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES	242
1.1	ADVERTENCIAS GENERALES	242
1.2	ESTÁNDARES DE REFERENCIA	243
1.3	DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS	243
1.4	PREPARACIÓN A CARGO DEL COMPRADOR.....	243
1.5	OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO.....	244
1.6	RIESGO DE EXPLOSIÓN.....	244
1.7	NIVEL DE PRESIÓN DE SONIDO.....	244
1.8	VIBRACIÓN.....	244
1.9	USO PREVISTO	244
1.10	USO INAPROPIADO.....	244
1.11	DECLARACIÓN PARA LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.....	244
2	SEGURIDAD	246
2.1	ETIQUETAS DE SEGURIDAD.....	246
2.2	DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD.....	246
2.3	ÁREAS DEL OPERADOR.....	246
2.4	ÁREAS CON RIESGO RESIDUAL	246
2.5	ÁREAS PELIGROSAS	247
3	DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA	250
4	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	250
5	DESEMBALAJE Y POSICIONAMIENTO	254
5.1	DESEMBALAJE DE LA MÁQUINA	254

Contenido

ES

Contenido

ES

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	258
7.1	CONEXIÓN HÍDRICA.....	258
7.2	ADVERTENCIAS PARA UN CORRECTO USO DE LAS BOMBAS ROTATIVAS	259
7.3	CONEXIÓN ELÉCTRICA.....	261
8	PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	264
8.1	PRIMER ARRANQUE	264
9	AJUSTE DE LAS FUNCIONES	265
9.1	AJUSTE DEL MOLINILLO DOSIFICADOR	265
9.2	SUMINISTRO DE CAFÉ - PRUEBAS.....	265
9.3	ENVÍO FINAL.....	265
10	FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA	268
10.1	DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES.....	268
10.2	DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS	269
10.3	PREPARACIÓN DEL CAFÉ.....	270
10.4	PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO.....	272
10.5	CALENTAMIENTO DE BEBIDAS	273
10.6	PREPARACIÓN TÉ, CAMOMILA, ETC.	273
11	PROGRAMACIÓN.....	276
11.1	PROGRAMACIÓN DE DOSIS	276
11.2	PROGRAMACIÓN DESDE LA PANTALLA	277
11.3	FUNCIÓN 'SAVE OLED'	282

12	ENCENDIDO/APAGADO DE LOS GRUPOS	282
13	ALARMAS	282
14	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	284
15	DESMONTAJE TEMPORAL	288
15.1	PUESTA EN SERVICIO NUEVAMENTE DE LA MÁQUINA.....	288
16	CONTROLES DE LA MÁQUINA DESPUÉS DE INACTIVIDAD PROLONGADA.....	288
17	LIMPIEZA	290
17.1	ADVERTENCIAS GENERALES DE LIMPIEZA.....	290
17.2	MANTENIMIENTO DE RUTINA.....	290
17.2.a	LAVADO AUTOMÁTICO DE LOS GRUPOS.....	290
17.2.b	LIMPIEZA DIARIA	291
17.3	- MANTENIMIENTO PROGRAMADO (TÉCNICO)	292
17.4	MANTENIMIENTO EXCEPCIONAL (TÉCNICO)	292
18	ASISTENCIA TÉCNICA Y RECAMBIOS	294
19	DESGUACE DE LA MÁQUINA.....	294
19.1	ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS	294

Contenido

ES

ES



NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES

1	NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES	242
1.1	ADVERTENCIAS GENERALES	242
1.2	ESTÁNDARES DE REFERENCIA.....	243
1.3	DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS	243
1.4	PREPARACIÓN A CARGO DEL COMPRADOR.....	243
1.5	OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO.....	244
1.6	RIESGO DE EXPLOSIÓN.....	244
1.7	NIVEL DE PRESIÓN DE SONIDO.....	244
1.8	VIBRACIÓN.....	244
1.9	USO PREVISTO	244
1.10	USO INAPROPIADO.....	244
1.11	DECLARACIÓN PARA LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.....	244

Capítulo 1

ES



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 su distribuidor local o con el fabricante.
- Antes de utilizar la máquina por primera vez, el operador debe haber leído atentamente este manual de instrucciones y tener pleno conocimiento de las especificaciones técnicas y de los mandos.
- Antes de instalar la máquina, asegúrese de que el área donde se instalará sea compatible con el tamaño y el peso de la máquina.
- La máquina no es adecuada para la instalación al aire libre, en lugares donde se pueden utilizar chorros de agua o donde la temperatura puede 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.
- Consulte 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 su distribuidor local 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 su distribuidor local o con el fabricante para obtener más instrucciones y soluciones.
- **ESTAS REGLAS DE SEGURIDAD COMPLETAN, O COMPLEMENTAN, LAS NORMAS Y REGLAMENTOS DE SEGURIDAD EN 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 ESTÁNDARES 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, leer, comprender, seguir todas las precauciones y advertencias contenidas en este manual y las indicadas en las placas presentes en la máquina.
- Los siguientes símbolos se utilizan para identificar los mensajes de seguridad presentes en este manual de instrucciones:



Peligro de electricidad



Información general sobre peligros varios



Peligro de calor (quemaduras)



Riesgo de daño a la máquina.

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



1.4 PREPARACIÓN 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 y 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 omnipolar 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 suministra 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, interrumpir la alimentación de la máquina desconectando el interruptor principal.



No intentar nunca extinguir el fuego con agua cuando la máquina está encendida.

b. Extinguir el fuego con extintores idóneos.

1.6 RIESGO DE EXPLOSIÓN

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

1.7 NIVEL DE PRESIÓN DE SONIDO

La máquina 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 VIBRACIÓN

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

1.9 USO PREVISTO

La máquina de café 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 indebido de la máquina exime al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños a personas o cosas.

1.10 USO INAPROPIADO

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;
- la introducción en el portafiltro de 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 capítulo enumera una serie de usos inapropiados razonablemente previsibles. Sin embargo, la máquina debe utilizarse siempre de acuerdo con las instrucciones presentes en el capítulo "Uso previsto".

1.11 DECLARACIÓN PARA LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

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

SEGURIDAD

2	SEGURIDAD	246
2.1	ETIQUETAS DE SEGURIDAD	246
2.2	DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD.....	246
2.3	ÁREAS DEL OPERADOR.....	246
2.4	ÁREAS CON RIESGO RESIDUAL	246
2.5	ÁREAS PELIGROSAS	247

Capítulo 2

ES



2 SEGURIDAD

2.1 ETIQUETAS DE SEGURIDAD

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



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

Peligro: tensión



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

Peligro de quemaduras



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

- 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 un riesgo de quemaduras en estas áreas.

2.2 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

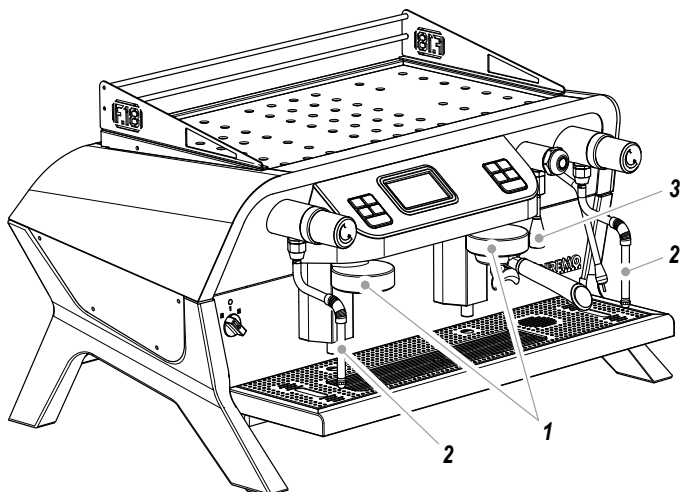
Existen esencialmente dos tipos de sistemas de seguridad diseñados e incorporados en la máquina de café:

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;



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.....	250
4	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	250

Capítulos 3 - 4

ES



3 DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

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

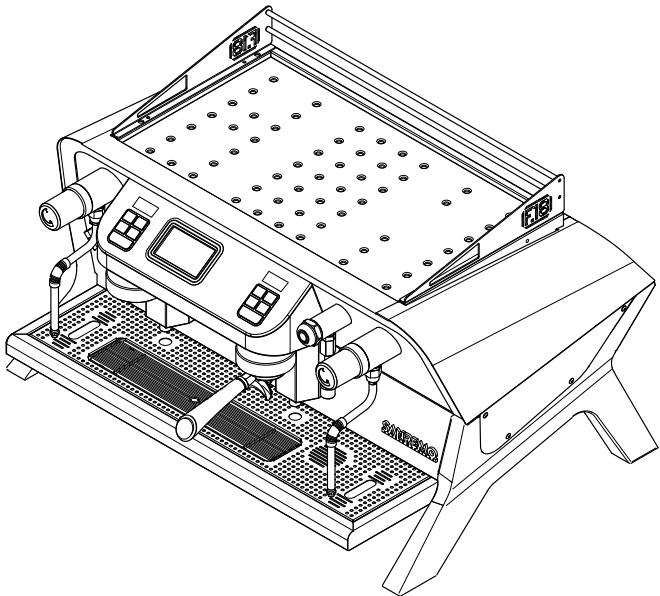
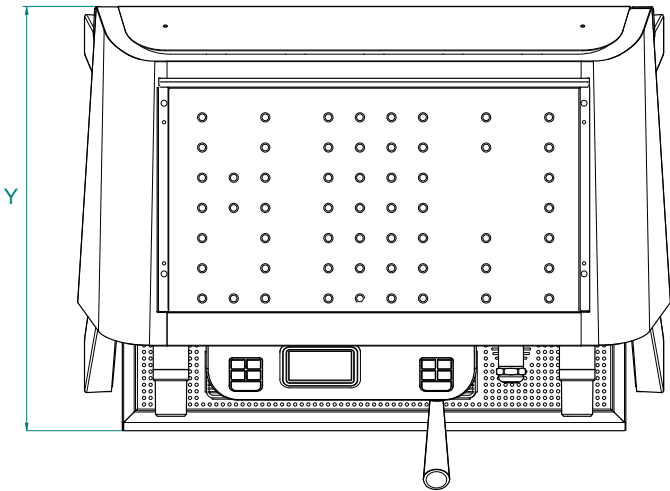
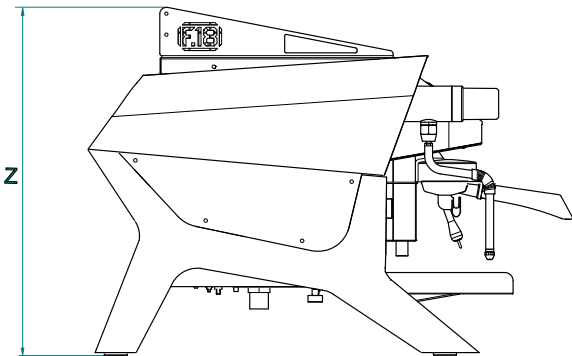
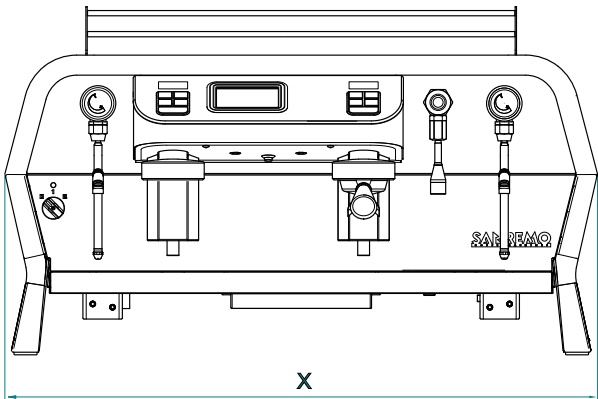
- Máquina de café espresso profesional de 2 o 3 grupos, disponible en la versión Tall.
- Nuevo sistema de múltiples calderas con regulador PID.
- Sistema de llenado automático de la caldera.

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	902	1072
y	646,5	646,5
z	526	526

GRUPOS		2- 2 TALL	3 - 3 TALL
Capacidad de la caldera	Litros	8	10
Peso neto	kg	97	120
Peso bruto	kg	148	171
Tensión de alimentación	V	220-240 1N~ / 380-415 3N~	
Tensión del elemento de calentamiento de la caldera (230V) (caldera 1)	kW	3,5 / 4,5	3,5 / 4,5
Tensión del elemento de calentamiento de la caldera menor (230V) (caldera 2)	kW	0,5	0,5
Tensión del elemento de calentamiento de los grupos	kW	0,2	0,2
Tensión del elemento de calentamiento de los calentador de tazas	kW	0,2	0,25
Tensión de la bomba accionada por motor	kW	0,2	0,2
Tensión total	kW	6,32	7,2
Presión máxima de la caldera menor	Bar/ MPa	12/1,2	12 / 1,2
Presión de funcionamiento de la caldera	Bar/ MPa	0,8 ÷ 1,5 / 0,08 ÷ 0,15	0,8 ÷ 1,5 / 0,08 ÷ 0,15
Presión del agua de red	Bar/ MPa	6 / 0,6	6 / 0,6
Presión de suministro de café	Bar/ MPa	8 ÷ 12 / 0,8 ÷ 1,2	8 ÷ 12 / 0,8 ÷ 1,2
Temperatura de funcionamiento	°C	5 ÷ 35	5 ÷ 35



TRANSPORTE,
DESEMBALAJE Y
COMPONENTES

5 **DESEMBALAJE Y POSICIONAMIENTO254**

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 COMPONENTES255**

6.1 PLACA DE CARACTERÍSTICAS 255

Capítulos 5 - 6

ES

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.



Los posibles daños, averías o no conformidades deben comunicarse rápidamente, en un plazo de 8 días a partir de la recepción de la máquina. De lo contrario, la mercancía se considera aceptada.

5.1 DESEMBALAJE DE LA MÁQUINA

- Control siempre la integridad del embalaje: informar al transportista sobre eventuales daños.
- Abrir la parte superior del embalaje y bajar las solapas.
- Extraer los accesorios: dotación y documentación técnica (manuales).
- Abrir el celofán y levantar 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 ser dejados 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 el reciclado correcto.

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.

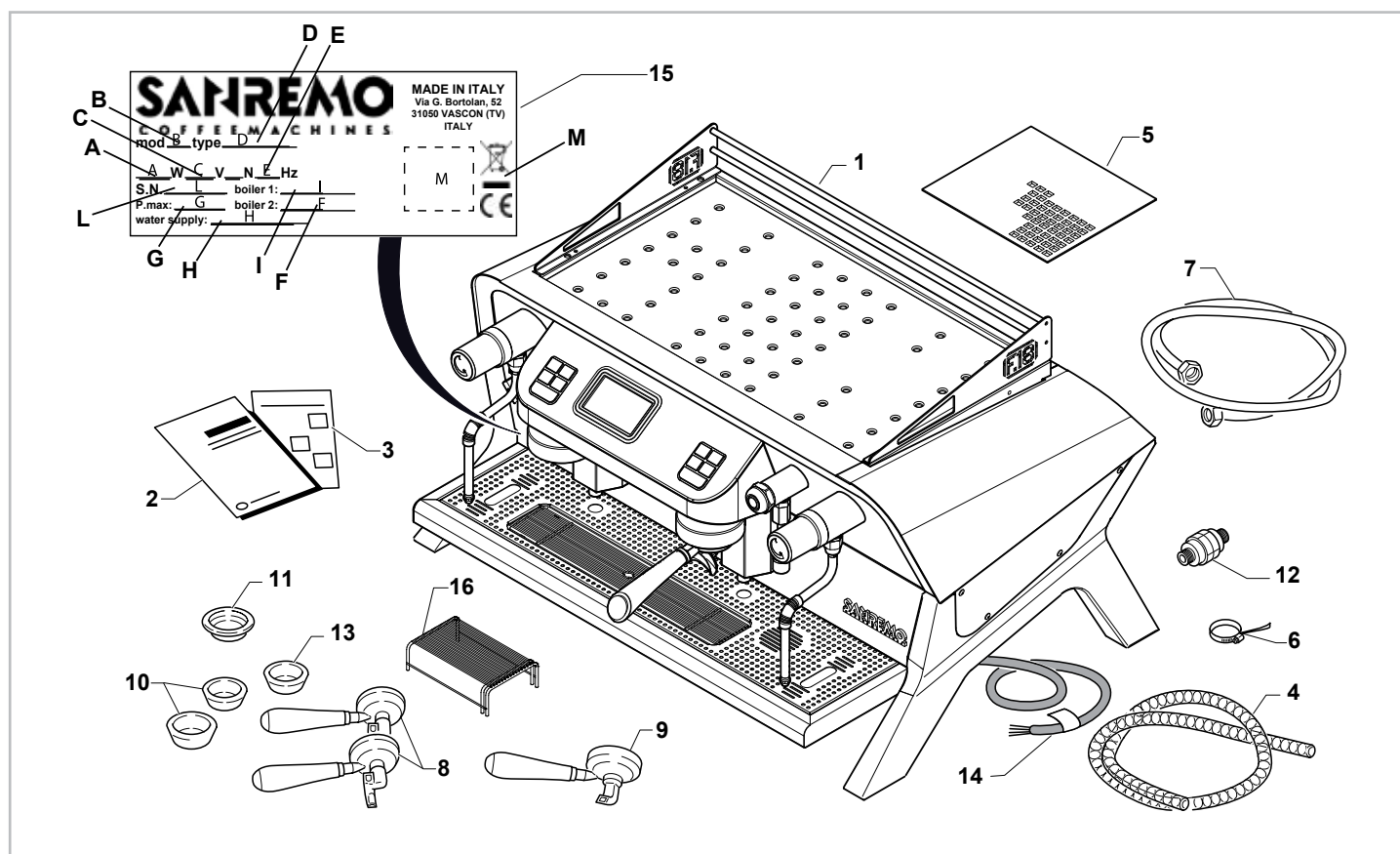
La máquina también puede ser levantada por un bloque y un aparejo, insertando las correas debajo de la base y uniendo el otro extremo a una viga para evitar aplastar los paneles exteriores.

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 y los paneles traseros y 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) Cafetera
- 2) Manual de instrucciones
- 3) Declaración de conformidad
- 4) Manguera de desagüe L = 2m
- 5) Rejilla reposa tazas
- 6) Abrazadera
- 7) Manguera entrada del descalcificador de agua
- 8) Portafiltro doble (2/3 piezas)
- 9) Portafiltro simple
- 10) Filtro doble (2/3 piezas)
- 11) Filtro simple
- 12) Filtro purificador de agua
- 13) Filtro ciego
- 14) Cable de alimentación eléctrica
- 15) Placa de identificación
- 16) Rejilla espresso (solo versión tall)

6.1 PLACA DE IDENTIFICACIÓN

La placa de identificación incluye los siguientes datos:

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



CONEXIONES

7	CONEXIONES	258
7.1	CONEXIÓN HÍDRICA.....	258
7.2	ADVERTENCIAS PARA UN CORRECTO USO DE LAS BOMBAS ROTATIVAS.....	259
7.3	CONEXIÓN ELÉCTRICA.....	261

Capítulo 7

ES



7 CONEXIONES



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

7.1 CONEXIÓN HÍDRICA

Desagüe

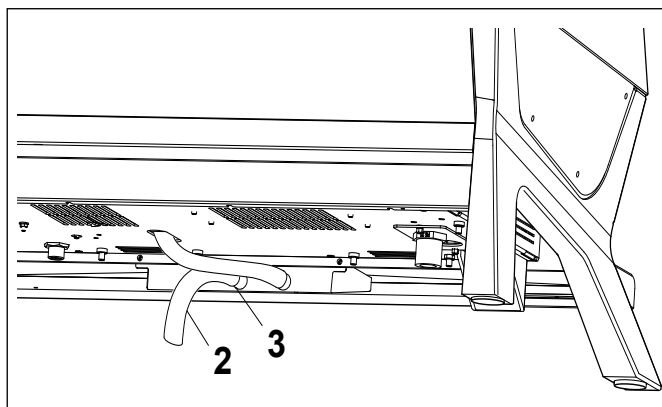
Cerca de la máquina debe haber un desagüe (1) con sifón.



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 la manguera de desagüe (2) al acoplamiento (3) de la bandeja de desagüe y fijar con las abrazaderas.

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

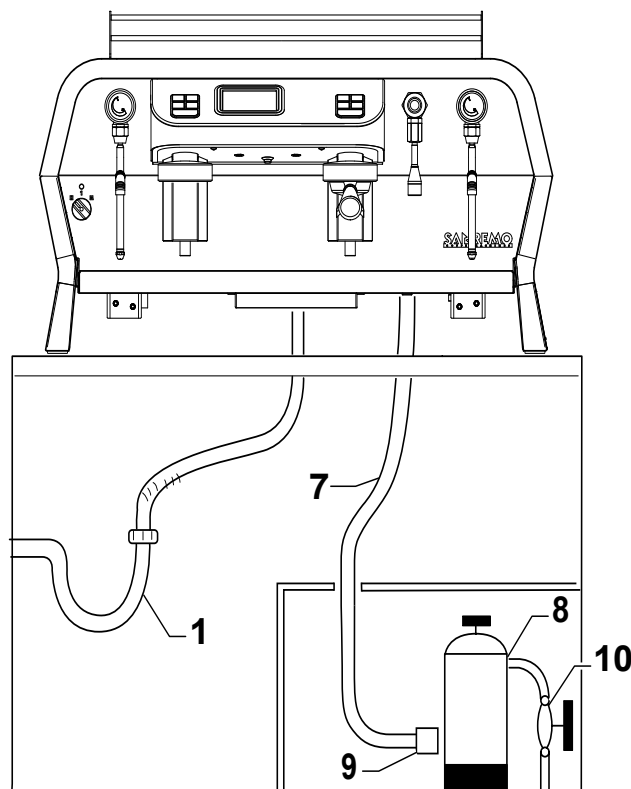


La máquina debe estar conectada a una red hídrica de alimentación de agua potable correctamente descalcificada con una dureza máxima de 3,5/5 grados franceses (60/85 ppm). Asegurarse de que la presión de alimentación no exceda los 6 bares (0,6 MPa). Si la presión es mayor, instalar un reductor de presión.

Carga

Carga (para la versión con bomba incorporada)

- Conectar la manguera de carga (7) a un descalcificador (8), interponiendo el filtro purificador de agua (9) suministrado
- Instalar un grifo de distribución (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 externamente, en lugar de hacerlo internamente, de la siguiente manera:



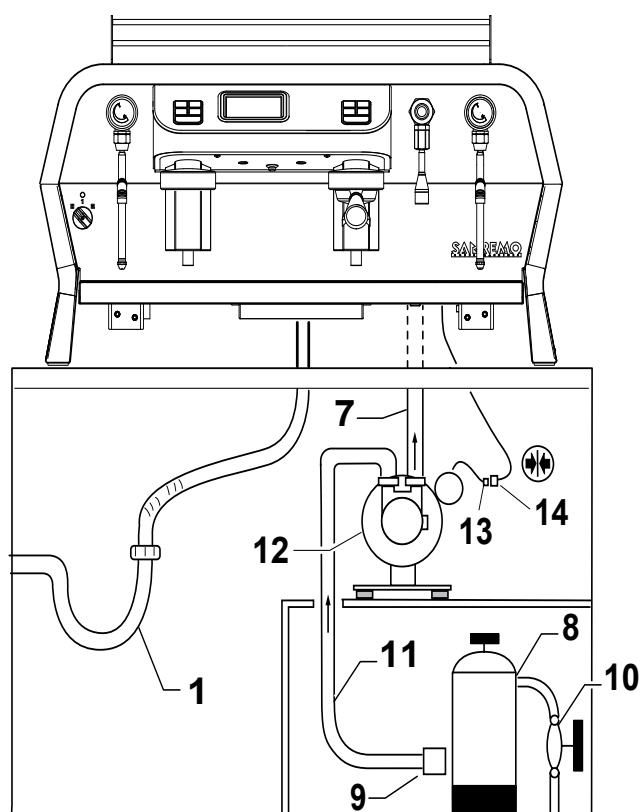
Colocar la bomba alejada de fuentes de calor y al resguardo de chorros de agua. La superficie de apoyo debe estar horizontal y debe actuar de soporte con dimensiones conformes al peso de la bomba.

- La bomba (12) debe colocarse debajo de la máquina a no más de 100 cm de distancia, dejando al menos 5 cm entre la bomba y los paneles exteriores para evitar la transmisión de vibraciones y garantizar una correcta circulación del aire.

- Conectar la manguera (7) que sale de la máquina al acoplamiento de entrega de la bomba (12).
- Conectar un extremo de la manguera (11) suministrado al acoplamiento de admisión en la bomba y el otro a un descalcificador (8), interponiendo el filtro purificador de agua (9).
- Instalar un grifo de distribución (10) antes del descalcificador de agua (8), para separar la máquina del sistema hídrico.
- Conectar el conector (13) de la bomba al correspondiente conector (14) de la máquina.



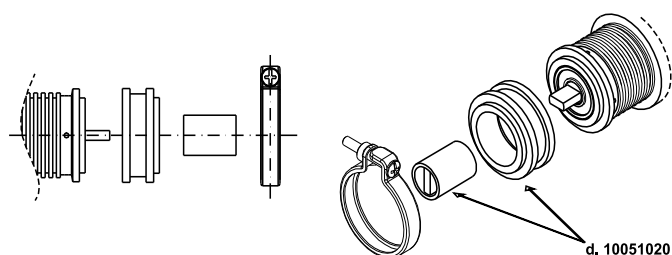
Para la instalación, el uso y el mantenimiento del descalcificador de agua, seguir las instrucciones del manual correspondiente.



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 entre la bomba con unión de abrazadera y el motor una junta elástica; 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.

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

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

En caso de que se utilice un depósito de alimentación, para evitar aspirar eventuales sedimentos, es aconsejable colocar el tubo

aspirador sumergido algún centímetro por encima del fondo.

3) Funcionamiento en seco

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

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, hay riesgo de que se produzca una viruta; si se utiliza demasiada masilla impermeable, existe la posibilidad de que el exceso entre en la bomba; en ambos casos, es posible provocar daños.

7) Golpes de ariete

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

El golpe de ariete puede provocar la rotura de los soportes de grafito y estropear la junta mecánica, provocando el bloqueo de la bomba y pérdida de líquido.

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

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

Conexión equipotencial (si está presente)

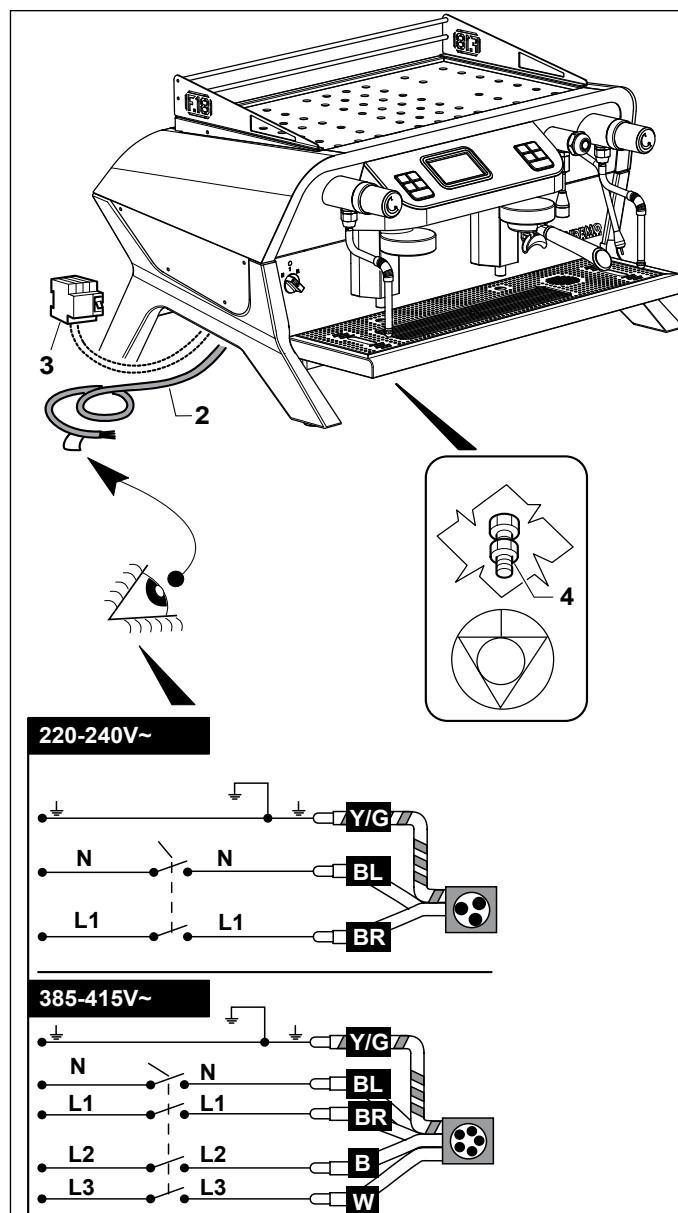
Esta conexión (requerida por algunos estándares) evita diferencias en el potencial eléctrico entre las conexiones a tierra de los dispositivos instalados en la misma habitación.

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

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



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



G = Verde
W = Blanco
BL = Azul

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

ES

ES



PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

8	PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	264
8.1	PRIMER ARRANQUE	264
9	AJUSTE DE LAS FUNCIONES	265
9.1	AJUSTE DEL MOLINILLO DOSIFICADOR	265
9.2	SUMINISTRO DE CAFÉ - PRUEBAS.....	265
9.3	ENVÍO FINAL	265

Capítulos 8-9

ES

8 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

8.1 PRIMER ARRANQUE



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

- Abrir el grifo de suministro hídrico aguas arriba de la máquina.
- Abrir el vapor girando la manilla en sentido antihorario (1).
- Encender la máquina colocando el disyuntor diferencial aguas arriba de la máquina en la posición ON.
- Girar el interruptor principal (2) a la posición "1", el testigo (3) se ilumina indicando presencia de tensión, se iluminan la pantalla y se activa el llenado automático indicado en la pantalla (4).

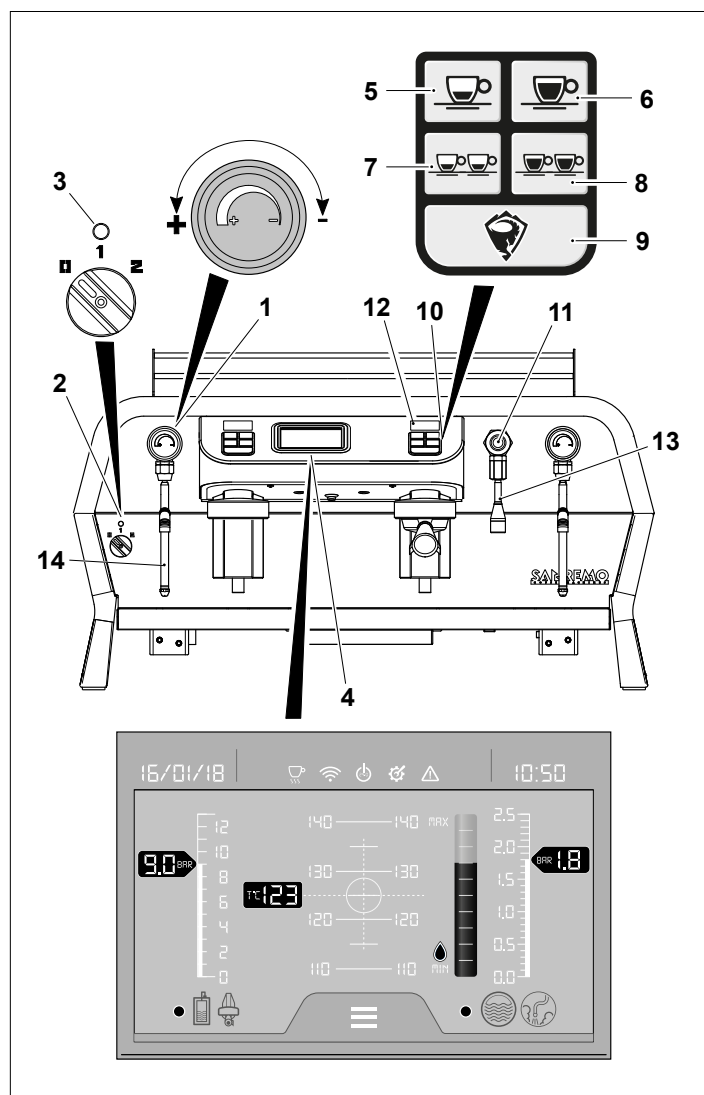
Si el llenado automático no realiza dentro de 120 segundos, la máquina se apaga y los botones relativos a los grupos parpadean.

Asegurarse de que el grifo de suministro hídrico esté abierto.

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

- Cuando el indicador de nivel caldera en la pantalla (4) deja de parpadear 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.
- Suministrar agua de los grupos, sin haber montado los portafiltros, pulsando uno de los botones (5), (6), (7), (8), (9) situados en los paneles de botones frontales (10), controlando que el agua salga correctamente descargando las posibles burbujas de aire presentes en el circuito. El suministro puede ser detenido pulsando nuevamente el botón.

- Esperar hasta que se alcance la temperatura del vapor programada "122 °C" y del agua café "93 °C" indicadas en la pantalla (4) y (12) respectivamente de cada grupo de suministro. Controlar en la pantalla (4) que la presión en la caldera sea aprox. 1 - 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa) y que la presión de suministro hídrico de red no supere los 6 Bar (0,6 MPa).



- Colocar una jarra con el mango debajo del pico (13) y suministre agua pulsando el botón (11), 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 (14). Abrir el grifo de vapor moviendo la manilla (1) en sentido antihorario 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 los tres tipos de extracción usando los botones correspondientes del panel de botones (10). Controlar el correcto suministro del agua en la taza.



ADVERTENCIA: Se recomiendan las siguientes cantidades máximas:

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

- Comprobar que la presión de la bomba indicada en la pantalla (4) durante el suministro 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 (2) a la posición "0", las indicaciones se apagan. Cierre el suministro hídrico con el relativo grifo.

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 SUMINISTRO DE CAFÉ - PRUEBAS

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 suministre 20-30 cc 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 preparación, una molienda más gruesa reduce el tiempo de preparación
- 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, tipo de agua y clima.

9.3 ENVÍO FINAL

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

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

ES



USO DE LA MÁQUINA

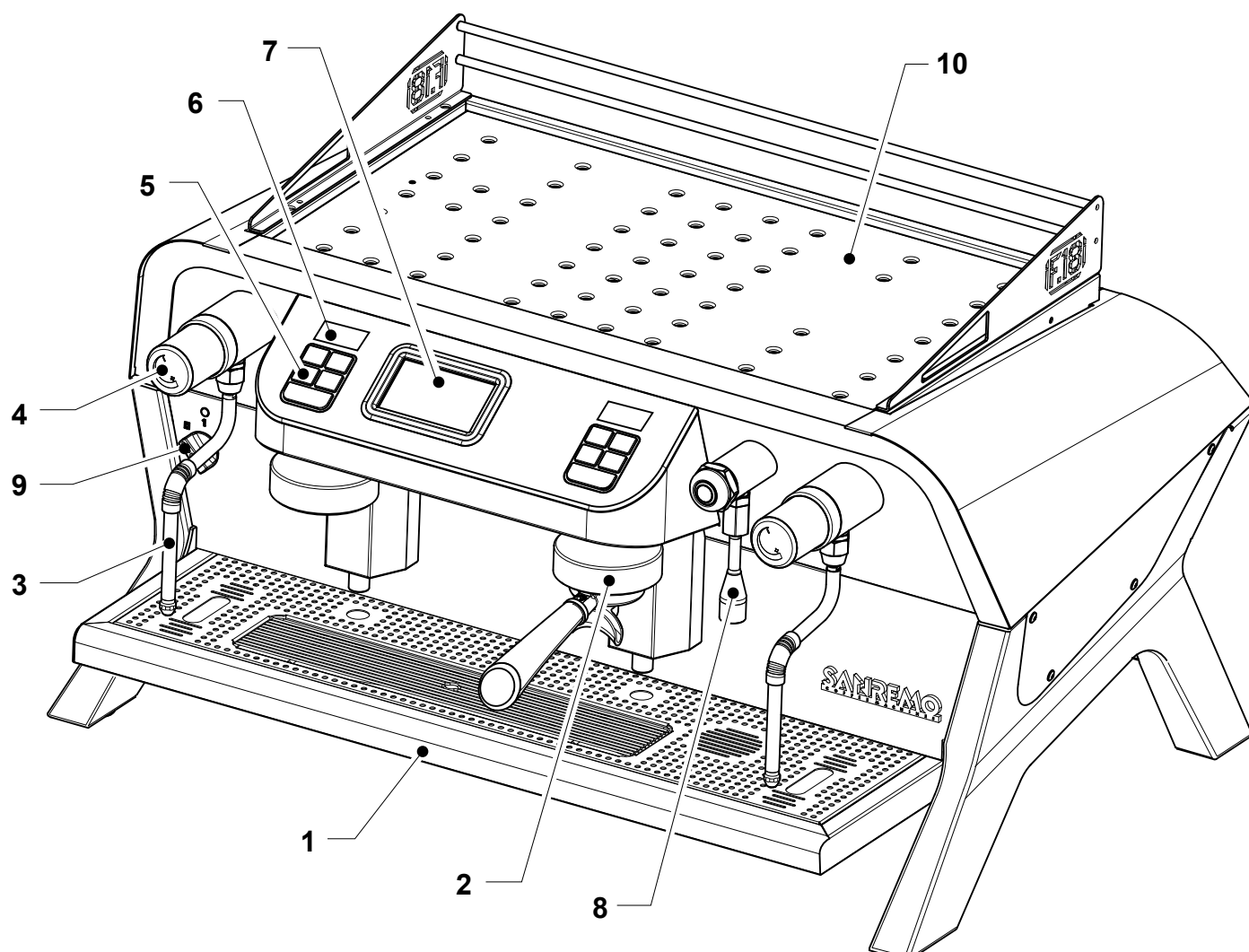
10	FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA	268
10.1	DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES.....	268
10.2	DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS	269
10.3	PREPARACIÓN DEL CAFÉ.....	270
10.4	PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO.....	272
10.5	CALENTAMIENTO DE BEBIDAS	273
10.6	PREPARACIÓN TÉ, CAMOMILA, ETC.	273

Capítulo 10

ES

10 FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA

10.1 DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES



LEYENDA

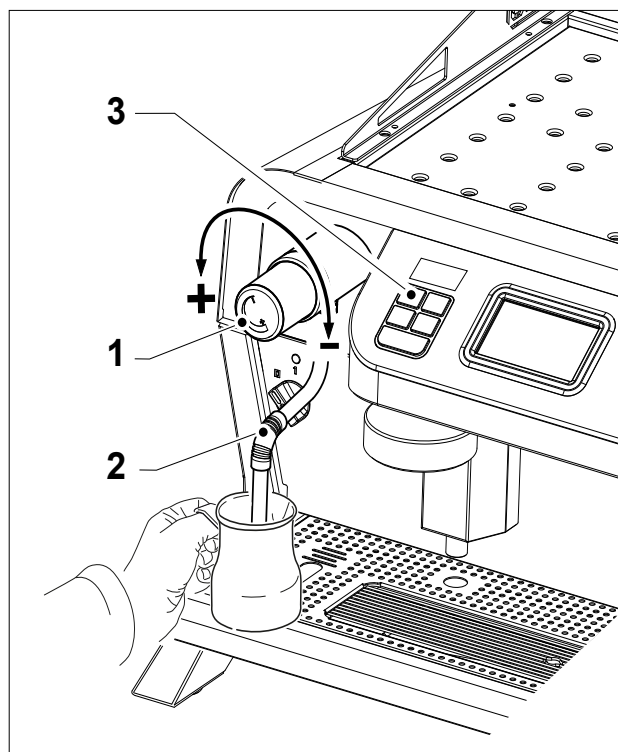
- | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Bandeja | 7. Visualización funciones generales |
| 2. Grupo con portafiltro | 8. Varilla de agua |
| 3. Varilla de vapor | 9. Interruptor on/off |
| 4. Manilla del grifo de vapor | 10. Calentador de tazas |
| 5. Panel de botones | |
| 6. Visualización grupo | |

10.2 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

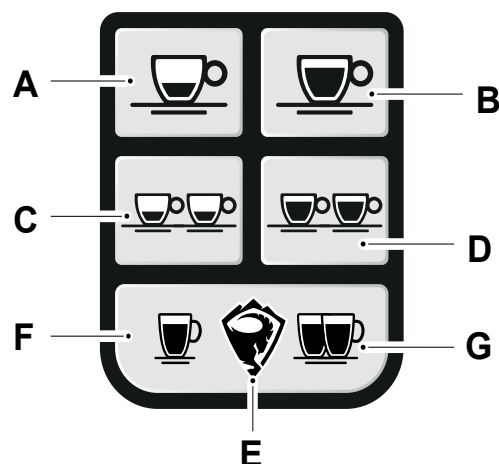
Manilla grifo vapor (1)

Si está girada en sentido antihorario, suministra vapor de la varilla vapor (2).

Para bloquear el suministro del vapor girar la manilla en sentido horario cerrando el grifo.



Panel de 7 botones (Opcional) (3)



- A. Botón de café espresso
- B. Botón de café grande
- C. Botón de café espresso doble
- D. Botón de café grande doble
- E. Botón de suministro continuo/programaciones grupos.
- F. Botón taza grande simple
- G. Botón taza grande doble



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.

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



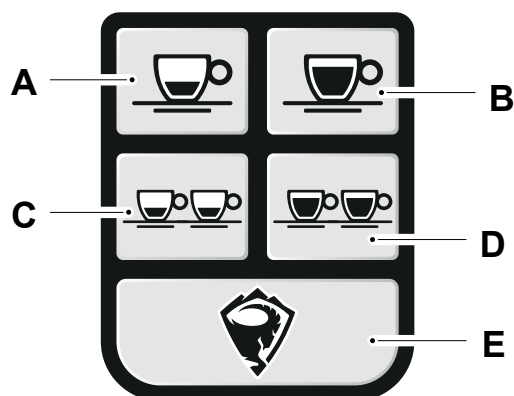
Botón de café grande (B)

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.

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

Panel de botones (3)



- A. Botón de café espresso
- B. Botón de café grande
- C. Botón de café espresso doble
- D. Botón de café grande doble
- E. Botón de suministro continuo/programaciones grupos.



Botón de café espresso doble (C)

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.

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



Botón de café doble grande (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.

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



Botón de suministro continuo (B)

Colocar una taza convenientemente dimensionada para la cantidad requerida de café debajo del portafiltro.

Presionar dos veces el botón (E) para iniciar el suministro del café.

Los botones (F) y (G) parpadean de manera alternada durante todo el suministro, mientras que los demás se apagan.

Cuando se alcance la cantidad de café requerida, presionar nuevamente el botón (E) para detener el suministro. Después de 120 segundos, el suministro se detiene automáticamente.

Purge

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 simple

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.



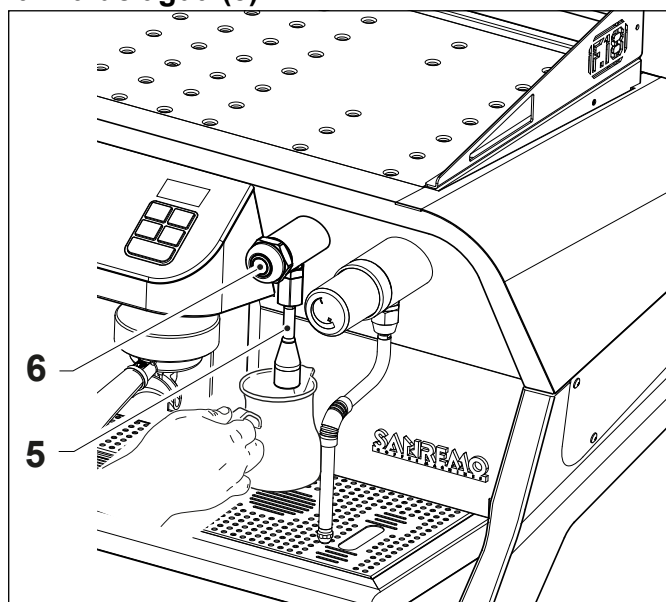
Botón taza grande doble

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.

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

Varilla de agua (5)



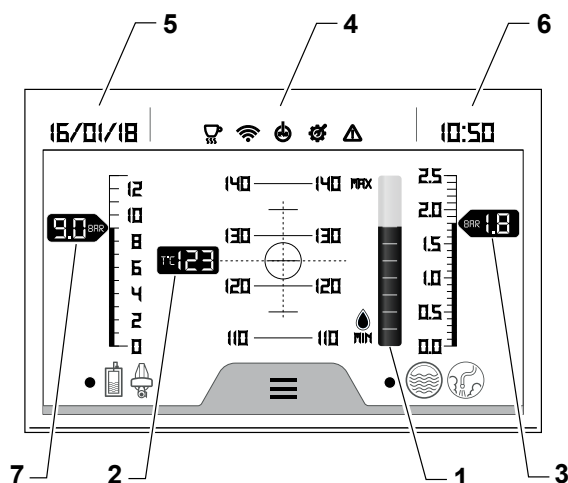
Colocar una taza convenientemente dimensionada para la cantidad requerida de agua debajo de la varilla. Presionar el botón (4) para comenzar el suministro del agua caliente mezclada a la temperatura requerida desde el pico del difusor.

El suministro se detiene automáticamente al final del tiempo establecido. El suministro puede ser detenido pulsando el botón (4).

Pantalla

La pantalla es táctil.

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



Se muestra la siguiente información:

- 1) Nivel de agua de la caldera
- 2) Temperatura caldera
- 3) Presión de la caldera de vapor
- 4) Descripción operaciones/alarmas
- 5) Fecha
- 6) Hora
- 7) Valor presión de la bomba

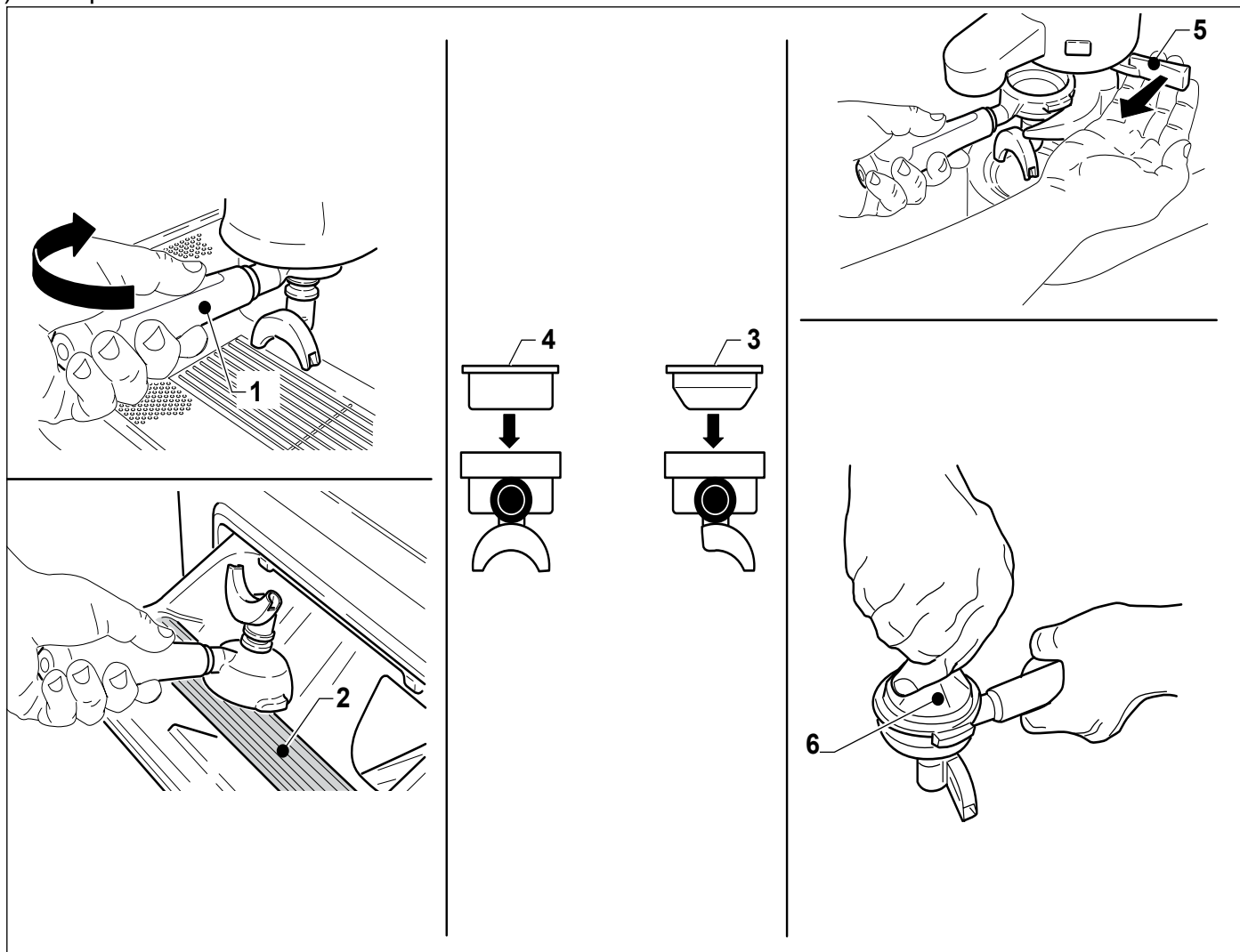
10.3 PREPARACIÓN DEL CAFÉ

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 llenar nunca el portafiltro a menos que se efectúe el suministro de café inmediatamente. El café molido se “quemaría” en el grupo y el café obtenido resultaría 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.

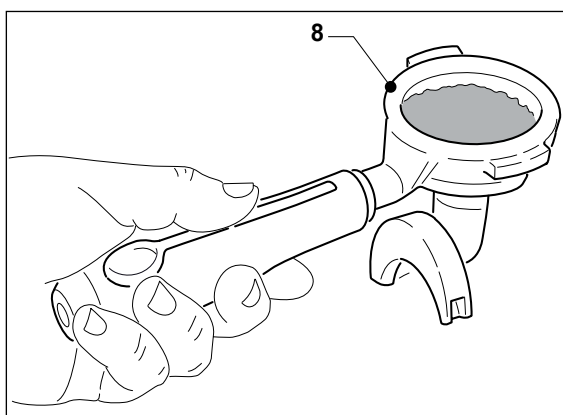
- Utilizar el filtro para un café (3), o dos cafés (4) según sea necesario.
- Colocar el portafiltro (1) en el molinillo dosificador; tirar de la palanca (5) una vez para un café y dos veces para dos cafés.



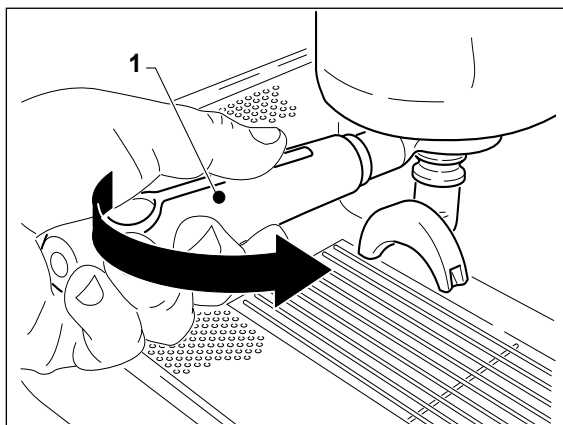
La palanca del molinillo dosificador debe ser tirada hasta el final luego se deja para que vuelva sola a la posición de reposo.

Aplastar el café (6).

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



- 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 deseado. El botón presionado se enciende y en la pantalla se visualiza el tiempo de extracción
- Al final del suministro, dejar el portafiltro unido al grupo hasta el próximo suministro.

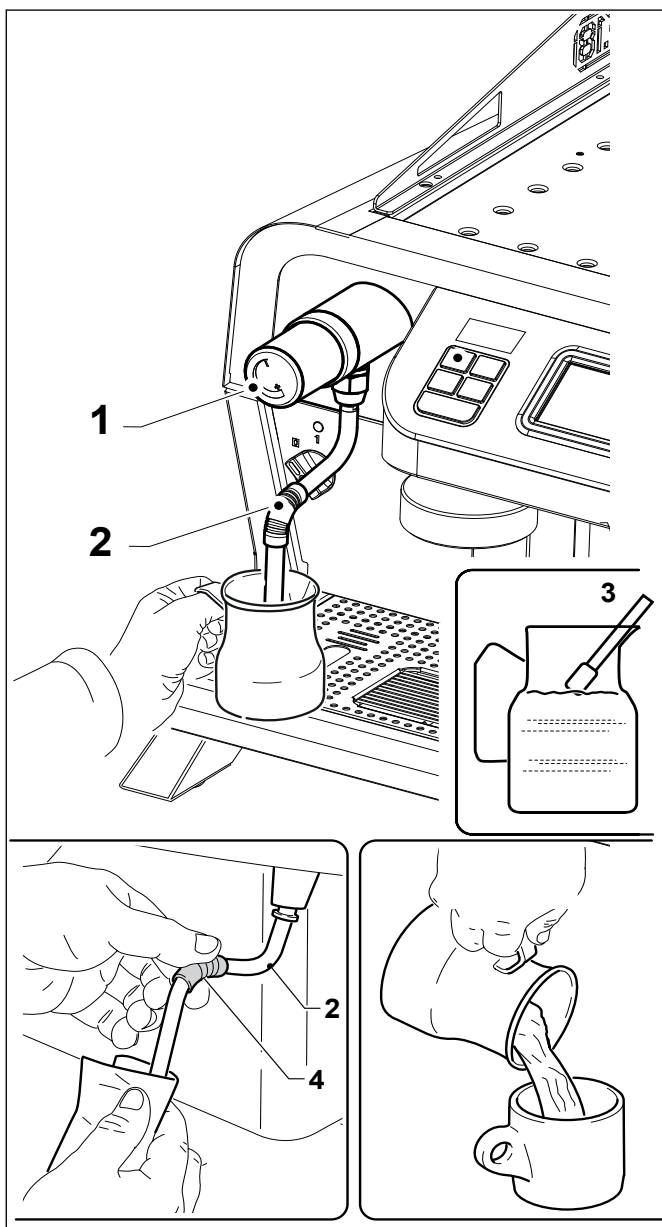
10.4 PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO

Para preparar un cappuccino profesional, se espuma la leche fresca ($\pm 65 - 70$ °C máx.) y la espuma obtenida se vierte sobre un café espresso hecho previamente.



ADVERTENCIA: Prestar atención ya que cuando la varilla (2) se calienta y pueda causar quemaduras. Para moverla, sostenerla solo de la parte cubierta de goma (4).

- Sacar la varilla (2) sobre la rejilla y accionar la manilla de vapor (1) durante uno/dos segundos para vaciar la varilla de agua.
- Verter la leche en la jarra. Preferiblemente, utilizar una jarra de acero inoxidable con boquilla cónica. Un cappuccino requiere alrededor de 125 cc (1/4 litro) 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 la manilla (1). Se creará un vórtice en la jarra y se formará una espuma densa y cremosa.
- Cuando se alcanza la temperatura máxima de 70°C, detener el suministro de vapor colocando la varilla (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 cada bebida, suministrar vapor durante unos segundos para eliminar todos los residuos. Para evitar la formación de incrustaciones difíciles de eliminar, limpiar antes y después de cada entrega usando un paño específico para este propósito y reemplazarlo regularmente.



10.5 .CALENTAMIENTO DE BEBIDAS

- Colocar la varilla (2) sobre la rejilla y accionar la manilla de vapor (1) durante uno/dos segundos para vaciar la varilla de agua.
- 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 la manilla (1).
- Cuando la bebida esté caliente, detener el suministro de vapor.
- Después de cada bebida, suministrar vapor durante unos segundos para eliminar todos los restos de bebida, para evitar la formación de incrustaciones difíciles de eliminar, limpiar antes

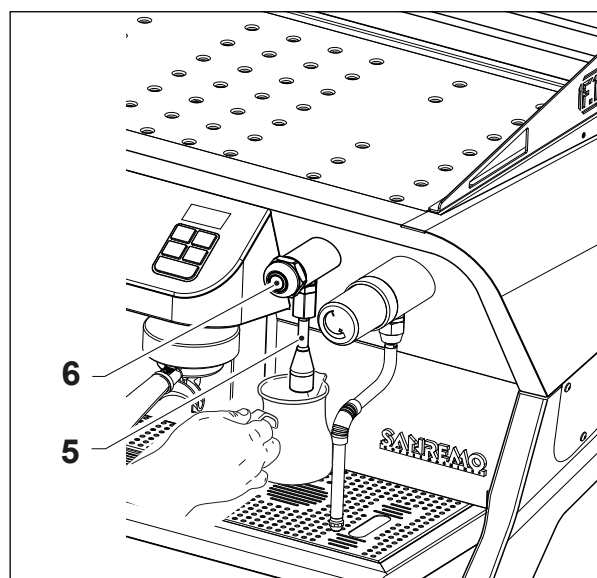
y después de cada suministro usando un paño específico para este propósito y reemplazarlo regularmente



ADVERTENCIA: Prestar atención ya que cuando la varilla (2) se calienta y pueda causar quemaduras. Para moverla, sostenerla solo de la parte cubierta de goma (4).

10.6 PREPARACIÓN TÉ, CAMOMILA, ETC.

- 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.



11 PROGRAMACIÓN

Se puede programar la máquina a través de la pantalla táctil o con los paneles de botones de los grupos.

11.1 PROGRAMACIÓN DE DOSIS

ES

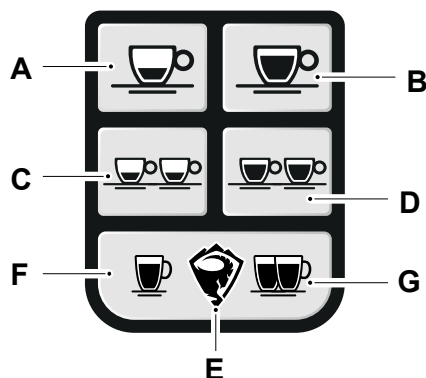


PROGRAMACIÓN

11	PROGRAMACIÓN.....	276
11.1	PROGRAMACIÓN DE DOSIS	276
11.2	PROGRAMACIÓN DESDE LA PANTALLA.....	277
11.3	FUNCIÓN ‘SAVE OLED’	282
12	ENCENDIDO/APAGADO DE LOS GRUPOS	282
13	ALARMAS	282

Capítulos 11-12-13

ES



La cantidad de café se puede programar para todos los botones, excepto el botón (E) de suministro continuo.



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

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

Programación de dosis de café

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 la izquierda como se describe en el capítulo "Funcionamiento de la máquina".
- Colocar una o dos tazas debajo del grupo dependiendo de la preparación que desee programar.
- Mantener pulsado el botón (E) durante al menos 5 segundos hasta que la luz del botón parpadee; en la pantalla se visualiza:

PROGRAMACIÓN PRESIONAR BOTÓN DENTRO DE LOS 30 s

- En un plazo de 30 segundos, presionar el botón correspondiente al tipo de café que desea

programar (por ejemplo, el botón (A) para un solo café espresso).

Durante el suministro, el botón (A) permanece encendido, los otros botones se apagan y el botón (E) parpadea.

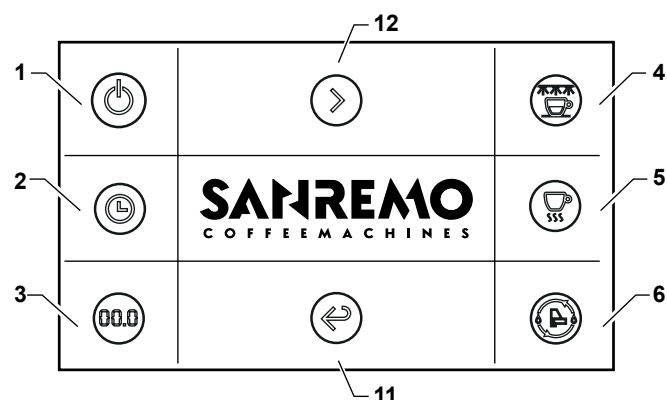
- Cuando la cantidad necesaria de café haya sido suministrada en la taza, presionar el botón (A) para detener el suministro. La cantidad de café suministrada para ese botón se guardará, el botón (A) se apaga mientras que los demás botones que se deben memorizar, se encienden.
- Si es necesario, repetir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

Programación dosis agua caliente

- Acceder al modo de programación como se describe para el café, luego cuando el botón (E) parpadee, presionar el botón del grifo agua para comenzar a suministrar agua caliente. Cuando se haya alcanzado la cantidad deseada, pulsar de nuevo el botón del grifo agua para detener el suministro.
- La máquina sale del modo de programación automáticamente 30 segundos después de presionar el último botón.

11.2 PROGRAMACIÓN DESDE LA PANTALLA

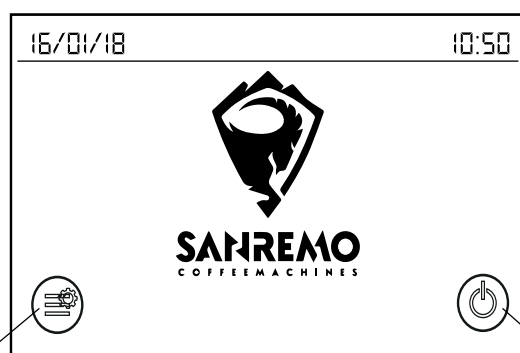
Para acceder a la fase de programación, presionar durante dos segundos el botón menú indicado por el símbolo  presente en la pantalla. Si se visualizan las siguientes pantallas:



Dar CONFIRMA para apagar la máquina o, “←” para volver al menú de usuario.

En caso de que no se elija ninguna opción dentro de 5 segundos, se vuelve automáticamente a la ventana del menú general.

Si se elige apagar la máquina, aparece la ventana a continuación:



- 1) Encendido y apagado
- 2) configuración encendido o apagado automático y día de la semana
- 3) Visualización contadores
- 4) Luces frontales
- 5) Configuración calentador de tazas
- 6) lavado grupo suministro;
- 7) Lista alarmas
- 8) Configuración de temperatura del agua del café
- 9) Programación preinfusión
- 10) Programación fin dosis
- 11) Salida de la fase de programación
- 12) Paso a la página anterior/siguiente
- 13) autosteamer (opcional)

Encendido y apagado

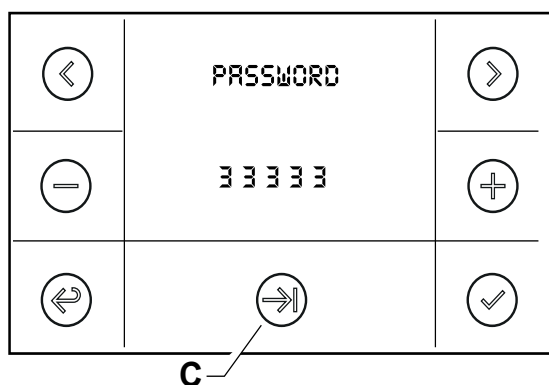
Al pulsar el botón (1) aparece la ventana continuación:

En la pantalla se visualiza la fecha y la hora; en este caso la máquina está apagada pero alimentada, todos los suministros están inhabilitados y también todas las funciones de encendido automático.

Presionar el botón (A) para volver a encender la máquina.

Presionar el botón (B) durante dos segundos para acceder al menú de programación general protegido por contraseña.

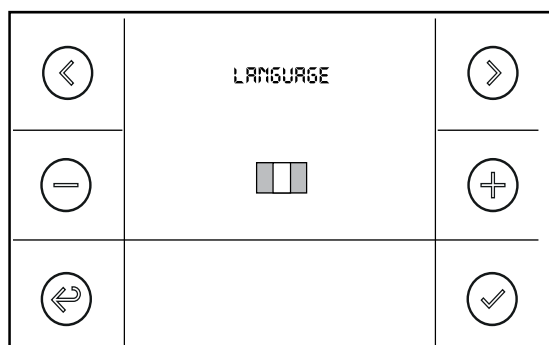
Se mostrará la siguiente pantalla:



Con la flecha (C) y modificando los valores con los botones “+” y “-” introducir la contraseña “3 3 3 3 3” y confirmar con el botón “√”.

Acceder al menú de programación general para modificar la siguiente configuración:

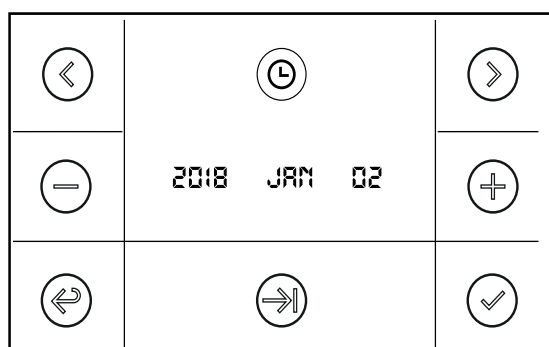
- Idioma



Seleccionar el idioma deseado con los botones “+” o “-” y confirmar con el botón “√”.

Presionar el botón “>” para pasar a la configuración siguiente o presionar el botón “←” para salir de la fase de programación.

- Fecha y hora

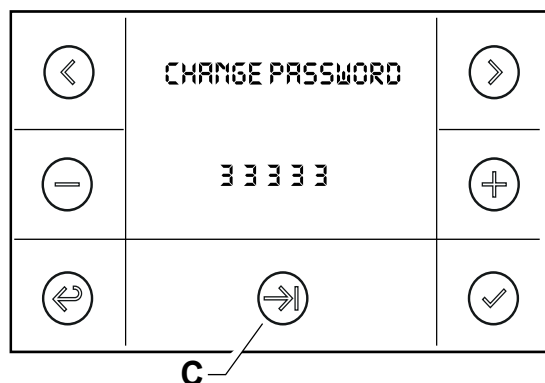


Presionar los botones “+” y “-” para configurar la fecha y el día de la semana y confirmar con el

botón “√”.

Presionar el botón “>” para acceder a la modificación de la hora y confirmar con el botón “√”. Presionar el botón “←” para salir de la fase de programación.

Cambio de contraseña

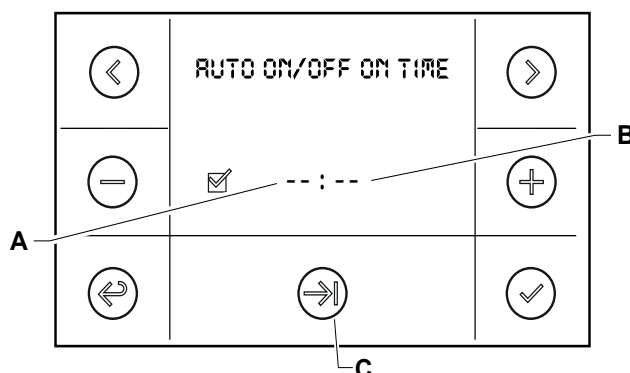


Se puede modificar la contraseña de acceso al menú de programación general con la flecha (C) y modificando los valores con los botones “+” e “-”. Confirmar con el botón “√”.

Presionar el botón “←” para salir de la fase de programación.

Configuración encendido o apagado automático y día de la semana

Presionar el botón (2); se visualizará la siguiente pantalla:



En la pantalla se visualizan la hora “A” y los minutos “B”, las horas “A” parpadean, para cambiar el valor, presionar los botones “+” o “-”, luego presionar el botón “C” para confirmar la elección y pasar a la configuración de los minutos.

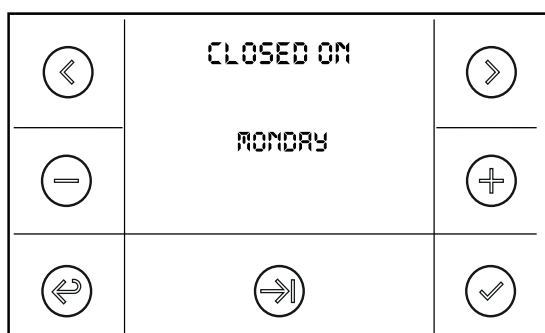
Una vez configurados los minutos, presionar el botón “√” para confirmar el horario de encendido automático. Presionar el botón “>” y pasar a la pantalla siguiente donde se puede configurar el horario de apagado automático.



IMPORTANTE: una vez ajustada la hora en la pantalla de encendido automático, la máquina se encenderá automáticamente a la hora programada, lista para suministrar el café cuando llegue el operador. Para desactivar la función de encendido automático, ajustar la hora en "--:--"

La máquina se enciende automáticamente si la función está activa (horario ajustado) y si el interruptor principal está en la posición "2".

Se puede configurar un día de descanso, evitando que la máquina se encienda automáticamente ese día:

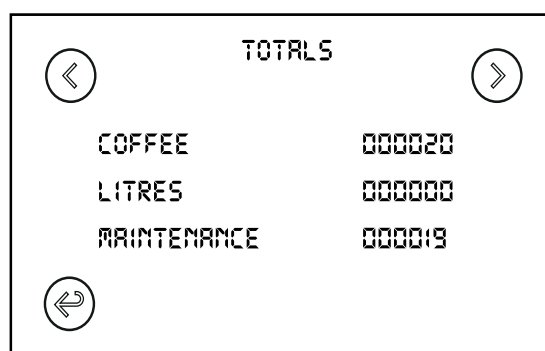
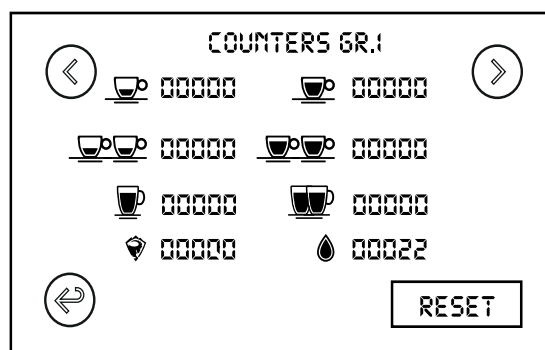


el día de descanso se ajusta mediante los botones "+" o "-", confirmar con el botón "✓".

Una vez efectuada la programación del día de descanso, para volver a la pantalla principal de programación, presionar el botón "←"

Visualización contadores

Presionar el botón (3); se visualizarán las siguientes pantallas:

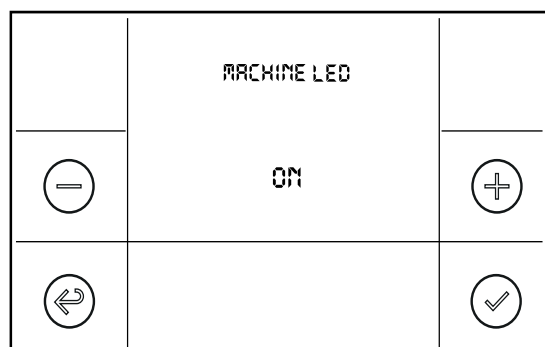


Presionar los botones "<" o ">" para desplazarse dentro del menú de visualización contadores, se visualizarán en secuencia, comenzando por el grupo "1" la cantidad de café en las diferentes dosis (grande, corto, etc.) y los totales; para salir de la fase de programación, presionar el botón "←"

Se pueden poner en cero los contadores de cada grupo, presionando el botón "RESET"

Luces frontales

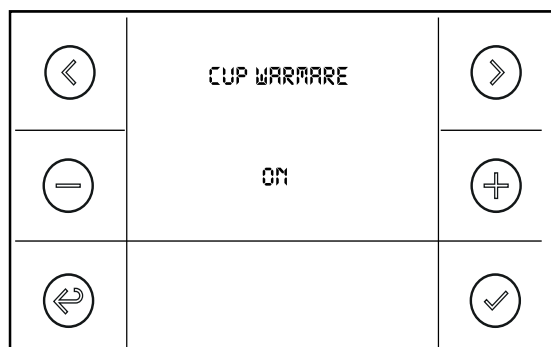
Presionar el botón (4); se visualizará la siguiente pantalla:



Presionar los botones "+" o "-" para encender o apagar las luces frontales, luego presionar el botón "✓" para confirmar la elección y presionar el botón "←" para volver a la pantalla principal de programación.

Configuración calentador de tazas

Presionar el botón (5) para habilitar o inhabilitar el funcionamiento del calentador de tazas; se visualiza la siguiente pantalla:



Se puede "HABILITAR" o "INHABILITAR" el elemento de calentamiento del calentador de tazas con los botones "+" o "-", luego presionar el botón "✓" para confirmar la elección.

Presionar el botón ">" para configurar la temperatura del calentador de tazas.

Presionar el botón "<" para volver a la pantalla principal de programación.

Lavado grupo suministro

ES Presione el botón (6) para comenzar el lavado automático de todos los grupos de suministro.



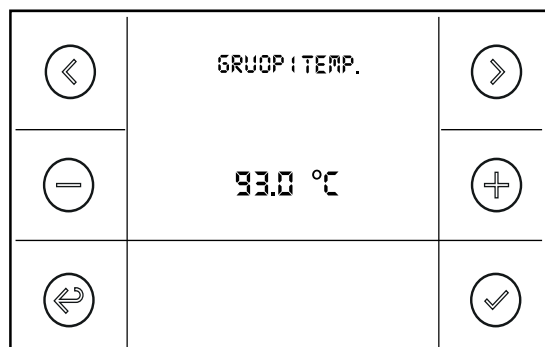
IMPORTANTE: antes de presionar el botón (6), preparar la máquina como se describe en el capítulo "LAVADO AUTOMÁTICO DE LOS GRUPOS".

Lista alarmas

Presionar el botón (7) para visualizar la lista de las alarmas activas y el teléfono de la asistencia técnica si se ha configurado.

Configuración de temperatura del agua del café

Presionar el botón (8); se visualizará la siguiente pantalla:

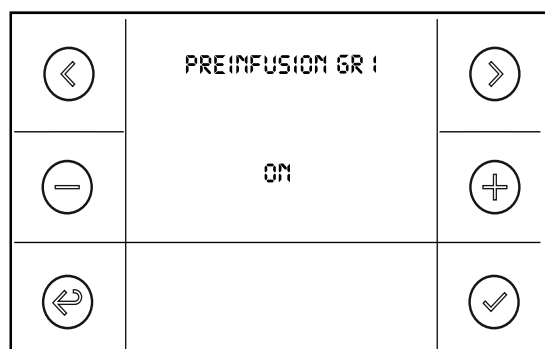


En la parte superior de la pantalla se visualiza el grupo seleccionado, para cambiar la temperatura presionar los botones "+" o "-"; presionar el botón "✓" para confirmar la elección y pasar a la programación de la temperatura del grupo siguiente con el botón ">".

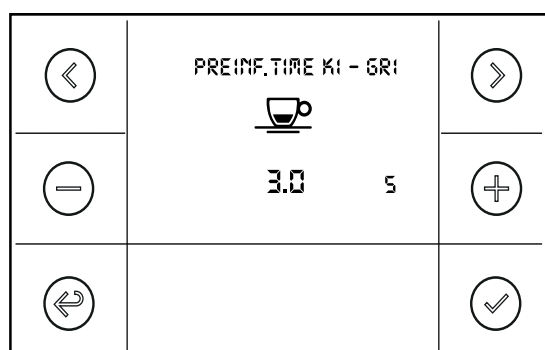
Una vez efectuada la programación de la temperatura, para volver a la pantalla principal de programación, presionar el botón "<".

Programación preinfusión

Presionar el botón (9); se visualizará la siguiente pantalla:



Se puede "HABILITAR" o "INHABILITAR" la función de "Preinfusión" con los botones "+" o "-", luego presionar el botón "✓" para confirmar la elección; si se habilita la preinfusión, se visualiza la siguiente pantalla:





IMPORTANTE: no se puede activar la preinfusión en el botón "E".

Se puede modificar la duración de la preinfusión para cada botón con los botones "+" y "-". Para confirmar la elección, presionar el botón "✓"

Una vez efectuada la programación de la preinfusión, para volver a la pantalla principal de programación, presionar el botón "←".

Programación fin dosis

Presionar el botón (10); se visualizará la siguiente pantalla:

⏪	DOSE PROG. K1 - GR1	⏩
⊖	27 ML	⊕
↶		✓

En la pantalla aparece la cantidad de café en ml configurada para la dosis seleccionada, para modificar la cantidad, presionar los botones "+" o "-"; presionar el botón "✓" para confirmar la elección y sucesivamente presionar el botón ">" para programar las dosis siguientes. Para volver a la pantalla principal de programación, presionar el botón "←".

Función autosteamer (opcional)

El autosteamer permite crear la espuma de la leche con control de la temperatura y compresor de aire incluidos en la varilla vapor.

Presionar el botón (13); se visualizará la siguiente pantalla:

	AUTO STEAMER FUNCTION	
⊖	FORMED	⊕
↶		✓

Presionar los botones "+" o "-" para modificar los tipos de activación del botón de la varilla autosteamer (F):

Batido de la leche: para montar la leche con la espuma.

Leche caliente: para calentar la leche con el vapor sin formar la espuma.

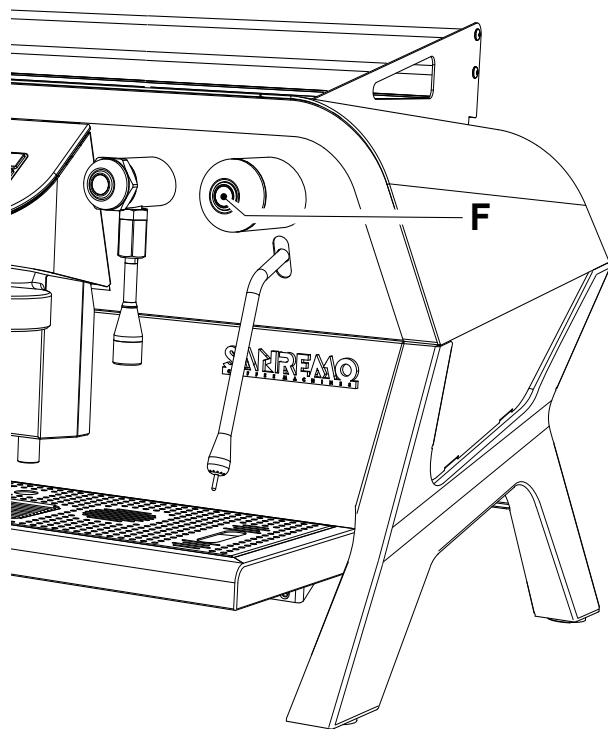
Ciclo de lavado: la máquina realizará un ciclo de limpieza de la varilla de vapor mediante el suministro de agua caliente y vapor. El ciclo de limpieza debe ser realizado después del uso de la varilla de vapor con la leche.

Presionar el botón "✓" para confirmar la elección y luego, presionar el botón "←" para salir de la página de programación.

La varilla autosteamer calentará y montará la leche con un programa específico de temperatura. Para programar esta temperatura seguir las indicaciones a continuación:

- Presionar el botón "E" por al menos 5 segundos, hasta que se encienda parpadeando.
- Colocar la cantidad de leche deseada en la jarra. Sumergir la varilla de vapor en la leche y accionar el botón vapor (F).

ES



- Introducir un termómetro en la taza si se desea controlar la temperatura de la leche.
- Presionar nuevamente el botón vapor cuando la leche alcance la temperatura deseada.
- Esperar 30 segundos para salir de la fase de programación.
- La temperatura es memorizada.

Salida de la fase de programación

Presionar el botón (11) para salir de la fase de programación y volver a la pantalla principal.

Paso a la página anterior/siguiente

Presionar el botón (12) para alternar las dos páginas de programación.

11.3 FUNCIÓN 'SAVE OLED'

La máquina lleva la función estándar 'Save oled', que apaga las pantallas del contador de tiempo de las botoneras del grupo después de una hora de inactividad (ni erogación de café ni de agua caliente). Esta función permite conservar la eficiencia de las pantallas a lo largo del tiempo. Para visualizar la temperatura del grupo es suficiente empujar un botón cualquiera de las dosis de café (la erogación no va a empezar); en cambio, al empujar el botón (E) se pone en marcha la función seleccionada y se enciende la pantalla.

12 ENCENDIDO/APAGADO DE LOS GRUPOS

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

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

Cuando el grupo está apagado, se muestra la siguiente pantalla del grupo correspondiente:

OFF

Para volver a encender el grupo, pulsar los botones (E) y (C) juntos.

13 ALARMAS

No suministra café/no sale agua del grupo

- Si el grupo no suministra café e incluso al quitar el portafiltro no sale agua, el botón seleccionado parpadea y AL7 en la pantalla del grupo correspondiente indican la alarma .

Posicionamiento de la máquina en espera

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

Alarma de llenado

- Si la máquina detecta anomalías en el llenado de la caldera con agua, 120 segundos después del inicio del llenado, se activa una alarma y el nivel de llenado de la caldera vapor parpadea en la pantalla general.
- Para salir de la condición de alarma, apagar la máquina controlar la línea de suministro hídrico y volver a encender la máquina.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

14	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	284
----	-----------------------------	-----

Capítulo 14

ES

14 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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
La indicación del nivel de llenado de la caldera parpadea	El grifo de la red hídrica o los grifos del filtro de purificación están cerrados.	Abrir el grifo
	Mal funcionamiento del llenado de la caldera.	Apagar la alimentación durante al menos 5 segundos y volver a encenderla presionando el interruptor ON\OFF
		Llamar a la asistencia técnica
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
	Mal funcionamiento del sensor de temperatura	Llamar a la asistencia técnica
Carga continuo de agua (la indicación del nivel de agua parpadea en la pantalla)	Sensor de nivel defectuoso	Llamar a la asistencia técnica
Las dosis suministradas no son regulares	Dosificador volumétrico defectuoso	Llamar a la asistencia técnica
La varilla de vapor se filtra con el grifo cerrado	Junta defectuosa	Llamar a la asistencia técnica
El vapor sale por debajo de la manilla cuando está abierto	Sello del eje del grifo defectuoso	Llamar a la asistencia técnica

Las cantidad de café utilizada no es suficiente	El café molido es demasiado fino o demasiado grueso	Comprobar el tiempo de molido o la rugosidad de molienda
	Pantalla de ducha y filtros parcialmente obstruidos	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 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
El café está demasiado frío	La máquina no está lista	Esperar a que se alcance la temperatura
No se suministra agua caliente	Grifo de suministro de agua cerrado	Abrir el grifo
	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
	Café demasiado fino	Ajustar el molinillo dosificador
La máquina no suministra vapor	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

ES



DESMONTAJE, CONTROLES Y VERIFICACIONES

15	DESMONTAJE TEMPORAL	288
15.1	PUESTA EN FUNCIONAMIENTO NUEVAMENTE DE LA MÁQUINA.....	288
16	CONTROLES DE LA MÁQUINA DESPUÉS DE INACTIVIDAD PROLONGADA	288

Capítulos 15-16

ES

15 DESMONTAJE TEMPORAL

Si no se va a utilizar 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 calentador de tazas superior;



ADVERTENCIA: antes de hacer esto, asegurarse de que la alimentación de la cafetera 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 libre de polvo y humedad.

15.1 PUESTA EN SERVICIO NUEVAMENTE DE LA MÁQUINA

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

- limpiar bien la máquina;
- suministrar agua del grifo de distribución 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 calentador de tazas;
- realizar las operaciones de puesta en funcionamiento descritas en el capítulo correspondiente.



16 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 las siguientes operaciones:

- limpiar bien la máquina;
- suministrar el agua del grifo de distribución en la parte superior de la máquina para eliminar los residuos del circuito;
- Limpiar o sustituir los filtros aguas arriba de la máquina;
- volver a conectar el 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 el primer procedimiento de puesta en marcha descrito en el capítulo 4 del presente manual.



LIMPIEZA

17 LIMPIEZA290

17.1 ADVERTENCIAS GENERALES DE LIMPIEZA 290

17.2 MANTENIMIENTO DE RUTINA..... 290

17.2.a LAVADO AUTOMÁTICO DE LOS GRUPOS..... 290

17.2.b LIMPIEZA DIARIA291

17.3 MANTENIMIENTO PROGRAMADO (TÉCNICO) 292

17.4 MANTENIMIENTO EXCEPCIONAL (TÉCNICO) 292

Capítulo 17

ES

17 LIMPIEZA

17.1 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 cafeteras o vajilla.
- Se debe tener cuidado al limpiar la máquina o la instalación con detergentes para evitar el deterioro de los componentes y el medio ambiente (más del 90% degradable).
- 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.

ES



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



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

17.2 MANTENIMIENTO DE RUTINA

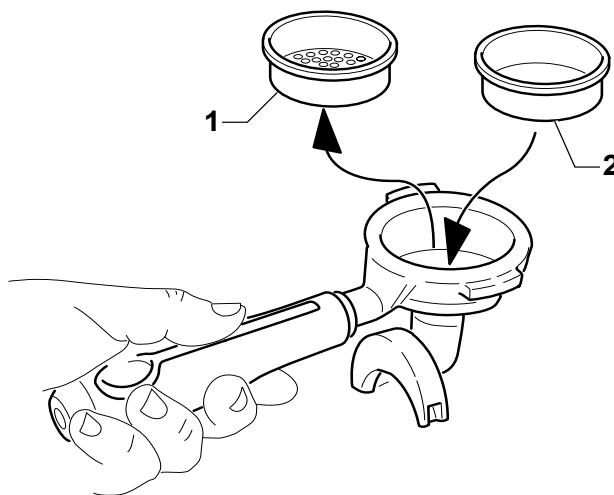
El mantenimiento de rutina incluye todas las operaciones que deben realizarse diariamente después de usar la máquina.

17.2.a LAVADO AUTOMÁTICO DE LOS GRUPOS

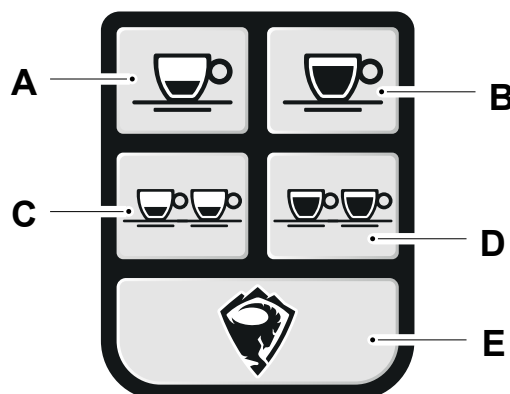


ADVERTENCIA: el lavado automático de los grupos se realiza con la cafetera en funcionamiento

- 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.



- Volver a colocar el portafiltro en la máquina y presionar los botones (A) y (E) del panel de botones juntos. El ciclo de lavado inicia automáticamente y los botones (A) y (E) parpadean.
- Al final del lavado, los botones (A) y (E) se apagan.



- Retirar el portafiltro y vaciar la suciedad contenida en el filtro ciego enjuagando con agua corriente.
- Volver a colocar el filtro en el grupo y repetir el ciclo de lavado sin detergente en el filtro ciego. Esto enjuaga la máquina.
- Al final del enjuague, retirar el portafiltro, sustituir el filtro ciego con el filtro normal y preparar un café para eliminar posibles gustos desagradables.



IMPORTANTE: se deben limpiar todos los grupos que forman parte de la máquina

17.2.b 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:

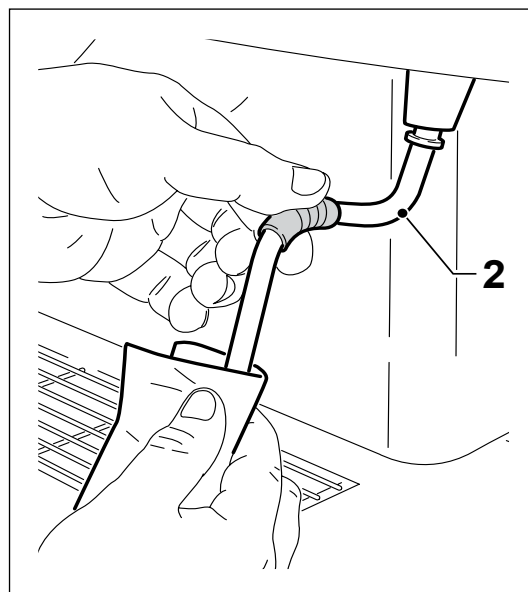
- retirar y vaciar los filtros de protección;
- retirar los filtros de los portafiltros y sumergir ambos en un recipiente que contenga detergente específico, dejándolos en remojo mientras la máquina esté inactiva;



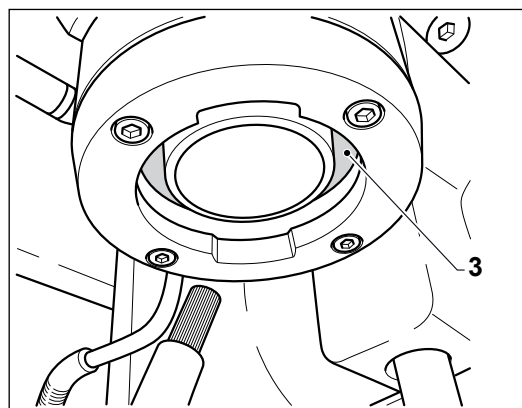
retirar la rejilla y lavar con agua corriente y detergente específico;

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;



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.

ES



17.3 - 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 acuerdo de mantenimiento con su servicio de asistencia técnica local para cubrir cualquier problema que pudiera surgir durante el uso de la máquina.



17.4 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 20 requieren la intervención de un servicio de asistencia técnica.

ES

ASISTENCIA Y DESGUACE

18	ASISTENCIA TÉCNICA Y RECAMBIOS	294
19	DESGUACE DE LA MÁQUINA.....	294
19.1	ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS	294

Capítulos 18-19

ES

18 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.



19 DESGUACE 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 selectiva de los componentes.

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. Leg. N.º 151 del 25/7/05 - 2002/96 / CE - 2003/108 / CE)

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 cuando a la eliminación de sustancias nocivas (lubricantes, disolventes, productos pintados, etc.) consultar el capítulo siguiente

19.1 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 la normativa vigente, 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