



**Manual de instalación, uso
y mantenimiento**

**Español
(Instrucciones originales)**

X-ONE

**Molinillo de café
profesional**



SANREMO
C O F F E E M A C H I N E S

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 - E-mail: info@sanremomachines.com

Datos de identificación

El aparato dispone de una plaqueta de identificación en la que se indican sus datos. Es preciso cerciorarse de que el producto la tenga, de lo contrario comunicárselo inmediatamente al fabricante y/o al vendedor. Los aparatos sin plaqueta no se deben usar, so pena de exención de toda responsabilidad por parte del fabricante.

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

SANREMO COFFEEMACHINES		MADE IN ITALY Via G. Bortolan, 52 31050 VASCON (TV) ITALY			
mod	1	type	2		
3	W	4	V	5	Hz
S.N.	6				
IP X	7				
8	ON	9	OFF		
		10			
		 			

- 1) Modelo
- 2) Código de identificación de la máquina
- 3) Potencia
- 4) Tensión de alimentación
- 5) Frecuencia
- 6) Número de matrícula
- 7) Grado de protección eléctrica
- 8) Ciclos de trabajo de prueba en ON
- 9) Ciclos de trabajo de prueba en OFF
- 10) Identificación de las certificaciones

ÍNDICE GENERAL

1	NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES.....	7
1.1	ADVERTENCIAS GENERALES.....	7
1.2	NORMAS DE REFERENCIA.....	9
1.3	DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS.....	9
1.4	PREPARACIÓN A CARGO DEL COMPRADOR	10
1.5	OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO	10
1.6	RIESGO DE EXPLOSIÓN.....	10
1.7	NIVEL DE PRESIÓN SONORA.....	10
1.8	VIBRACIONES.....	11
1.9	USO PREVISTO	11
1.10	USO INCORRECTO	11
1.11	DECLARACIÓN PARA LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS	11
2	SEGURIDAD	12
2.1	ETIQUETAS DE SEGURIDAD.....	12
2.2	ÁREAS CON RIESGO RESIDUAL	12
2.3	ÁREAS PELIGROSAS	12
2.4	DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD	12
3	DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA.....	13
4	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	14
5	IDENTIFICACIÓN DE LA ENTREGA	15
6	DESEMBALAJE Y POSICIONAMIENTO.....	16
6.1	DESEMBALAJE DE LA MÁQUINA	16
6.2	POSICIONAMIENTO DE LA MÁQUINA.....	16
7	DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES	17
8	CONEXIONES	18
8.1	CONEXIÓN ELÉCTRICA	18
8.2	CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL	18
9	PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	19
9.1	COMPROBACIONES PRELIMINARES.....	19
9.2	PRIMERA PUESTA EN MARCHA	19
10	AJUSTE DE LAS FUNCIONES	19
10.1	ACCESO AL MENÚ TÉCNICO	19
10.2	CALIBRACIÓN BALANZA.....	20
•	COMPROBACIÓN DE LA BALANZA.....	21
10.3	HORQUILLA PORTA FILTRO	22
10.4	AJUSTE DE LA ALTURA LENGÜETA ENGANCHE PORTAFILTRO	22

11	ENVÍO FINAL	22
12	PANEL DE MANDOS	23
•	PÁGINA DE INICIO	23
12.1	MENÚ BARISTA	24
•	CAMBIO DOSIS ACTUAL CAMBIO PRESET	24
•	FUNCIÓN PURGE	24
•	CAMBIO DISTANCIA MUELAS	25
•	CARGAR LA RECETA DESDE LA PÁGINA DE INICIO	25
•	MEMORIZACIÓN DOSIS Y PRESET	26
12.2	SUMINISTRO DOSIS	26
•	LLENADO DE LOS RECIPIENTES CON GRANOS DE CAFÉ	26
•	TOLVA VACÍA O CAFÉ INSUFICIENTE	27
•	SUMINISTRO DOSIS	27
•	FUNCIÓN PAUSA DOSIFICACIÓN EN CURSO	28
•	LLENADO MANUAL	29
12.3	FUNCIÓN AUTOMÁTICA DE PREDOSIFICACIÓN	29
12.4	FUNCIÓN BYPASS (MOLIENDA MANUAL)	30
•	MODO BYPASS	31
•	AJUSTE DE LA DISTANCIA DE LAS MUELAS EN BYPASS	31
•	AJUSTE DE LA VELOCIDAD EN BYPASS	31
•	MODO DE MOLIENDA CONTINUA EN BYPASS	31
•	FUNCIÓN PAUSA BYPASS	32
13	ACCESO A LOS MENÚS	33
13.1	MENÚ FUNCIONES USUARIO	33
13.2	MENÚ AJUSTES	33
13.3	ESTRUCTURA MENÚ AJUSTES	34
•	PRESET	34
•	USUARIO	34
•	TÉCNICAS	34
14	PRESET	35
14.1	MODIFICAR PRESET EXISTENTE	35
•	CAMBIAR EL NOMBRE PRESET	35
•	CAMBIAR LOS AJUSTES PRESET	35
14.2	NUEVO PRESET	35
14.3	ELIMINAR O DUPLICAR PRESET	35
•	MODIF. DOSIS CAFÉ	36
•	MODIFICAR VELOCIDAD DE MOLIENDA	36
14.4	MENÚ DOSIFICACIÓN	36
14.5	MUELAS	36
•	DESGASTE MUELAS	36
•	CALIBRACIÓN MUELAS	36
14.6	LISTA ERRORES	37

14.7	RESET CONTADORES CAFÉ	37
15	GESTIÓN Y VISUALIZACIÓN ALARMAS.....	38
15.1	VISUALIZACIÓN ALARMAS CORRIENTES	38
15.2	TIPOS DE ALARMAS	38
16	PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO: CAUSAS Y SOLUCIONES...	39
17	PUESTA FUERA DE SERVICIO TEMPORAL.....	40
18	NUEVA PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA	40
19	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	41
19.1	ADVERTENCIAS GENERALES.....	41
19.2	MANTENIMIENTO DE RUTINA	41
•	LIMPIEZA SUPERFICIES EXTERNAS.....	41
•	LIMPIEZA CONDUCTO SALIDA CAFÉ MOLIDO	41
•	LIMPIEZA DE LAS TOLVAS	41
•	CONTROL DE LA JUNTA DE SILICONA EN LA TOLVA	42
•	LIMPIEZA DE LA CESTA DE PESAJE	42
•	LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE MOLIENDA	43
•	CONTROL DEL ESTADO DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN	44
•	CONTACTOS ELÉCTRICOS.....	44
•	COMPROBACIONES PERIÓDICAS SISTEMA DE PESAJE	44
19.3	MANTENIMIENTO PROGRAMADO (TÉCNICO)	44
19.4	MANTENIMIENTO EXCEPCIONAL	44
20	ASISTENCIA TÉCNICA Y RECAMBIOS.....	44
21	ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA	45
21.1	ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS.....	45

NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES

1 NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES

1.1 ADVERTENCIAS GENERALES

- Este manual de instrucciones es parte integrante del aparato y debe conservarse cuidadosamente para consultas futuras. El manual se puede descargar en el sitio web en la dirección "<https://www.sanremomachines.com>".
- En caso de pérdida o requerir más información, póngase en contacto con su distribuidor local o con el fabricante.
- Antes de utilizar el aparato 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 el aparato, asegúrese de que el área donde se instalará sea compatible con el tamaño, el peso del mismo y que la superficie sea completamente horizontal.
- El aparato no es adecuado 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.
- Mantenga el aparato y el cable de alimentación/enchufe lejos de fuentes de calor, llamas abiertas y/o lavabos.
- Los niños no deben jugar con la máquina.
- Los niños no pueden limpiar ni manipular la máquina sin la supervisión de personal capacitado.
- 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 permita que los niños jueguen con el embalaje ni con pequeños componentes del aparato.
- 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.
- Está prohibido limpiar la máquina con chorros de agua.
- La temperatura de funcionamiento de la máquina está comprendida entre los 5 y los 32 °C.
- 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 del aparato y antes de quitar cualquiera de las protecciones, **asegúrese de que el interruptor principal esté en la posición "OFF" (O) y quite el enchufe del aparato de la toma** para desconectar la alimentación eléctrica mientras el operador está trabajando.
- Limpie la máquina a diario; Para una explicación detallada consulte el párrafo «limpieza».
- La instalación de la red de alimentación a la que se conecta el aparato debe incluir un interruptor de circuito automático aguas arriba del interruptor principal del aparato 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 tire del cable de alimentación ni del propio aparato para desconectar el enchufe de la toma.
- No utilice adaptadores, tomas múltiples o extensiones.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están gastados o dañados. Para la sustitución, contacte con el concesionario de la zona o el fabricante.
- 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.**
- **NO aporte modificaciones al aparato.**
- 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 dañada o no claramente legible, solicitando nuevas etiquetas al Servicio de Recambios.
- Si el aparato no funciona correctamente o los componentes están dañados, póngase en contacto con su distribuidor local o con el fabricante.
- Cualquier uso del aparato que no sea expresamente previsto y documentado está absolutamente prohibido. El aparato 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 COMPENSAN LAS NORMAS DE SEGURIDAD LOCALES EN VIGOR.**
- **EN CASO DE DUDA, SOLICITAR SIEMPRE LA INTERVENCIÓN DE PERSONAL ESPECIALIZADO.**
- **EN CASO DE MANIPULACIÓN ELÉCTRICA/ELECTRÓNICA O MECÁNICA DEL APARATO POR EL USUARIO Y SI EL APARATO SE UTILIZA DE FORMA NEGLIGENTE, LA GARANTÍA DECAE Y EL FABRICANTE SE EXIME DE TODA RESPONSABILIDAD, RESULTANDO EL USUARIO SER EL ÚNICO**

RESPONSABLE POR LO QUE CONCIERNE A LAS AUTORIDADES DE PREVENCIÓN DE ACCIDENTES.

1.2 NORMAS DE REFERENCIA

- El aparato 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 las operaciones mantenimiento del aparato.
- 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 DEBIDO A LA ELECTRICIDAD



RIESGO GENÉRICO O INFORMACIÓN IMPORTANTE



INFORMACIÓN VARIA



RIESGO TÉRMICO (QUEMADURAS)



RIESGO DE DAÑOS A LA MÁQUINA)



ATAJOS PARA EL USO, CONSEJOS RÁPIDOS

- 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.
- Antes de utilizar el aparato, compruebe que la tensión de red corresponda a la indicada en la placa de características del aparato.
- Coloque un dispositivo de aislamiento omnipolar en la línea de alimentación, antes del aparato.



LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN DEBEN DIMENSIONARSE EN FUNCIÓN DE LA CORRIENTE MÁXIMA REQUERIDA POR EL APARATO, DE

MODO QUE LA CAÍDA DE TENSIÓN TOTAL, A PLENA CARGA, SEA INFERIOR AL 2%.

1.5 OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO

- En caso de incendio, interrumpa la alimentación del aparato, desconectando el interruptor principal.



QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDO EXTINGUIR EL FUEGO CON AGUA MIENTRAS EL APARATO ESTÉ ENCENDIDO.

- 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

- **EL APARATO HA SIDO FABRICADO PARA MANTENER EL NIVEL DE PRESIÓN DE SONIDO EQUIVALENTE CONTINUO PONDERADO POR DEBAJO DE 83 DB, INCERTIDUMBRE 2,5 DB.**

1.8 VIBRACIONES

- **EL APARATO ESTÁ EQUIPADO 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

- El aparato ha sido desarrollado y diseñado exclusivamente para moler granos de café tostado.
- Solo los operadores profesionales con un conocimiento adecuado de las normas y normas de higiene y seguridad pueden utilizar el aparato.



EL USO INCORRECTO DEL APARATO EXIME AL FABRICANTE DE TODA RESPONSABILIDAD POR POSIBLES DAÑOS A PERSONAS O COSAS.

1.10 USO INCORRECTO

El aparato ha sido diseñado y fabricado exclusivamente para uso alimentario. Por lo tanto, se prohíbe:

- el uso del aparato por parte de operadores no profesionales;
- introducir productos alimenticios que no sean granos de café tostados, ni objetos de ningún tipo en el interior del recipiente de café;
- introducir cucharas, tenedores u otros utensilios en la boquilla con el fin de extraer o realizar el mantenimiento;

- utilizar el aparato con recipientes de café vacíos;
- obstruir las rejillas de ventilación con paños u otros objetos o introduciendo en ellas agua o líquidos de cualquier tipo;
- sumergir el aparato en agua u otros líquidos;
- usar el aparato cuando está muy mojado.



ESTE PÁRRAFO ENUMERA UNA SERIE DE USOS INCORRECTOS RAZONABLEMENTE PREVISIBLES. SIN EMBARGO, EL APARATO 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

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 activa



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

2.2 ÁREAS CON RIESGO RESIDUAL

Las áreas con riesgo residual son aquellas que no pueden ser protegidas debido al tipo particular de producción. El molinillo de café no tiene zonas de peligro residual.

2.3 ÁREAS PELIGROSAS



Las zonas peligrosas son todas las que se encuentran dentro de la máquina, cubiertas por las protecciones de seguridad, donde el técnico puede operar durante las reparaciones. Solo los técnicos tienen acceso a estas áreas.

2.4 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD



El molinillo de café está equipado con dispositivos mecánicos y electromecánicos adecuados para salvaguardar la seguridad del usuario y la integridad/funcionalidad del aparato durante su uso.

El aparato dispone de los siguientes dispositivos de seguridad:

- interruptor general ON/ OFF
- sensores en las tapas de los recipientes de café que garantizan el bloqueo de todas las piezas móviles si las tapas no están perfectamente cerradas
- forma de las tapas de los recipientes de café diseñada para que sean únicas y no intercambiables
- protector térmico del motor

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA - DATOS TÉCNICOS

3 DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

A continuación, se describen las principales características del molinillo de café y del dosificador.

- Molinillo de café con doble recipiente para café en grano y entrada adicional para moler directamente otra mezcla.
- Dosificador electrónico de la mezcla molida.
- Pantalla táctil.

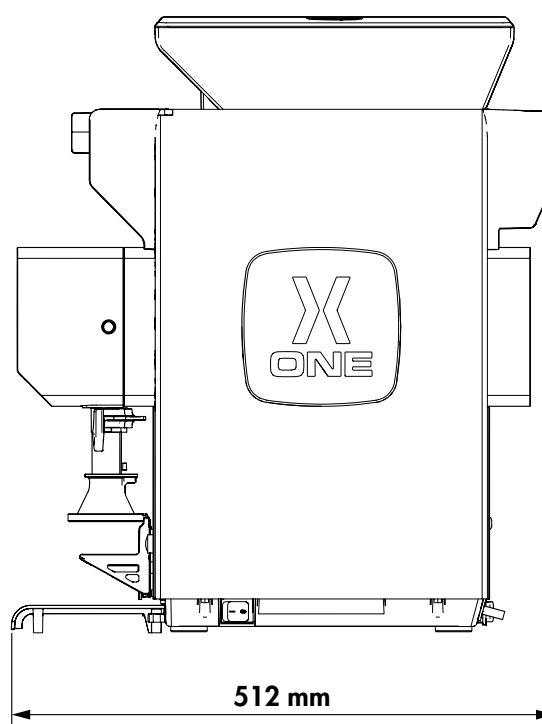
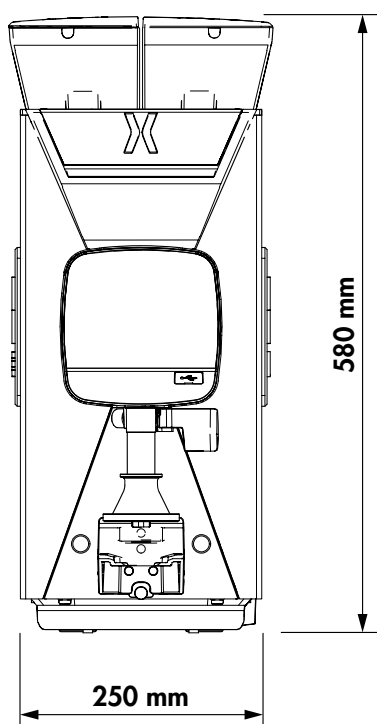
La máquina ha sido diseñada para aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas, restaurantes, comedores, hospitales o empresas comerciales como panaderías o carnicerías, etc., pero no para la producción continua de alimentos en serie.

La máquina se fabrica para moler café en grano y dosificar la mezcla de café molido.

Está equipada con dos recipientes separados para colocar los granos de café. Los dos recipientes pueden funcionar independientemente con distintos tipos de café. También dispone de una entrada frontal adicional para moler una mezcla adicional.

A través de la pantalla táctil se pueden ajustar las diferentes características de los granos de café, así como la mezcla molida deseada.

La máquina consta de un bastidor en el que se montan todos los componentes, encerrados con paneles atornillados.



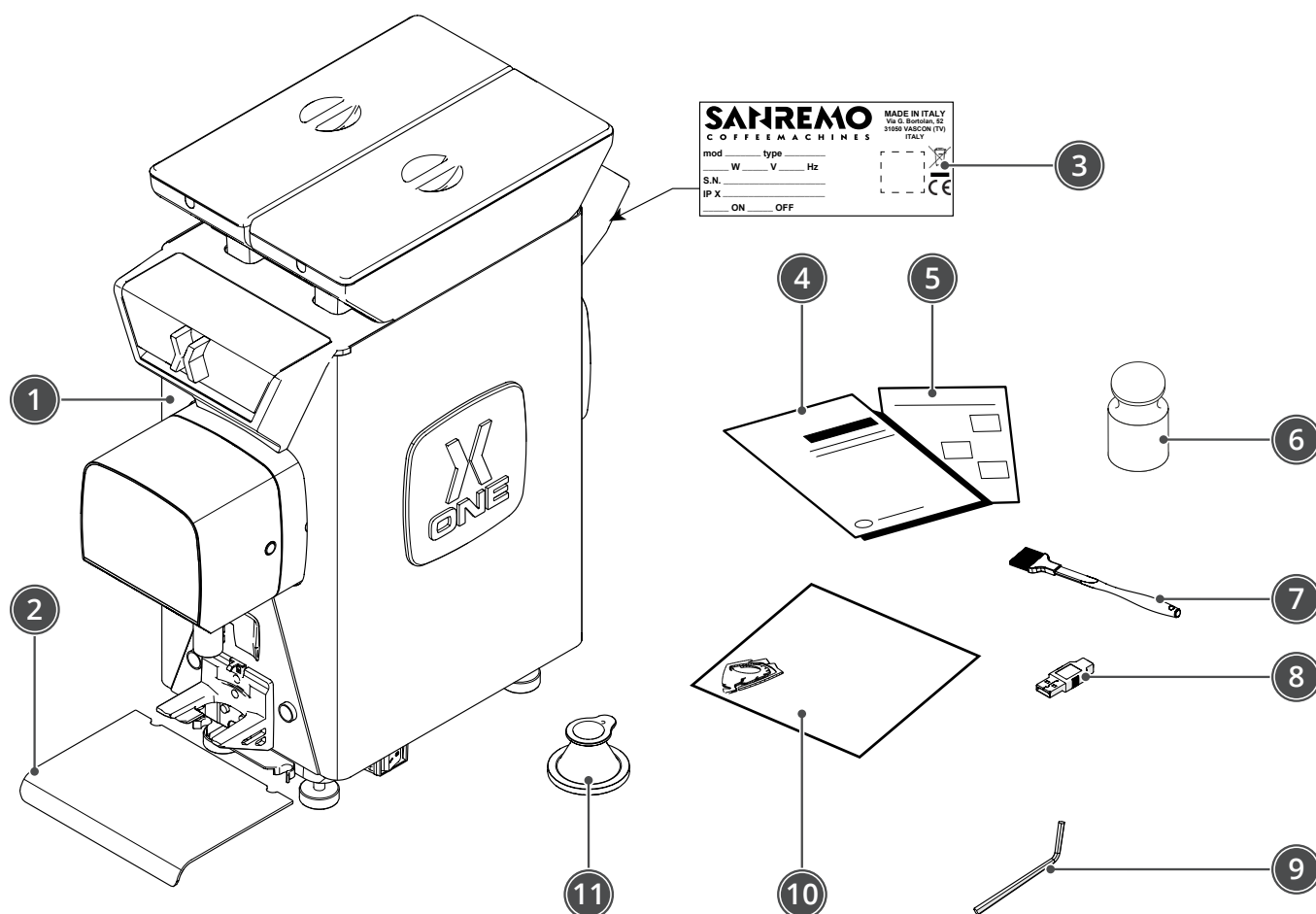
4 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Descripción	U.M.	X-ONE
Voltaje / frecuencia - versión 1	V	200-240
	Hz	50-60
	W	1650
Voltaje / frecuencia - versión 2	V	100-127
	Hz	50-60
	W	1550
Tipo de protección	-	IPX1
Clase de protección	I	
Velocidad en vacío (se puede seleccionar)	rpm	1000-1200-1400
Capacidad de molienda*	Gramos/ segundo (1400 rpm)	3,33
Ciclo de trabajo	segundos	30 ON 60 OFF
Tamaño	mm	230x510x580H
Peso	kg	35,8
Capacidad tolva	kg	1,2 x 2
Capacidad bypass (máxima)	gr	250
Ruido	dBA	<70
Temperatura de funcionamiento	°C	5÷32
Humedad relativa	-	<70%

*Datos sensibles a la densidad del café utilizado a la granulometría fijada.

TRANSPORTE, DESEMBALAJE Y COMPONENTES

5 IDENTIFICACIÓN DE LA ENTREGA



LEYENDA

- 1) Molinillo de café
- 2) Platillo antipolvo
- 3) Placa de identificación (comprobar su presencia)
- 4) Manual de usuario
- 5) Informe de la prueba
- 6) Peso calibrado de 100g
- 7) Cepillo de limpieza
- 8) Dispositivo USB que contiene el manual de usuario y se puede utilizar para guardar recetas
- 9) Llave hexagonal para desmontar la pantalla y abrir el cabezal
- 10) Paño de limpieza
- 11) Cono de contención de café

6 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.

6.1 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 elementos del embalaje (bolsas de plástico, cartón, clavos, etc.) NO deben dejarse al alcance de los niños ya que son fuentes potenciales de peligro.



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.

6.2 POSICIONAMIENTO DE LA MÁQUINA

Colocar la máquina en su ubicación definitiva, asegurándose de:

1. que el mueble de soporte sea suficientemente resistente, esté bien nivelado, seco, sea liso, sólido, estable, teniendo en cuenta el peso de la máquina, posicionado a una altura que permita que la superficie de apoyo se encuentre a más de 90 cm del suelo;
2. nivelar el aparato y asegurar su estabilidad utilizando los pies regulables;
3. dejar al menos 20 cm de espacio libre en la parte trasera del aparato para permitir una ventilación correcta;
4. que haya un panel cerca de la máquina para la conexión eléctrica;
5. que no se use, ni instale en lugares donde se utilicen chorros de agua;
6. para garantizar un funcionamiento normal, el aparato esté instalado en lugares donde la temperatura esté entre + 5 °C y + 32 °C y la humedad no supere el 70 %. En caso de que la máquina esté expuesta a temperaturas inferiores a + 0 °C siga las indicaciones a continuación: asegúrese de que la máquina haya pasado 24 horas en un lugar donde la temperatura sea superior a + 15 °C antes de encenderla. La máquina tiene alimentación eléctrica.



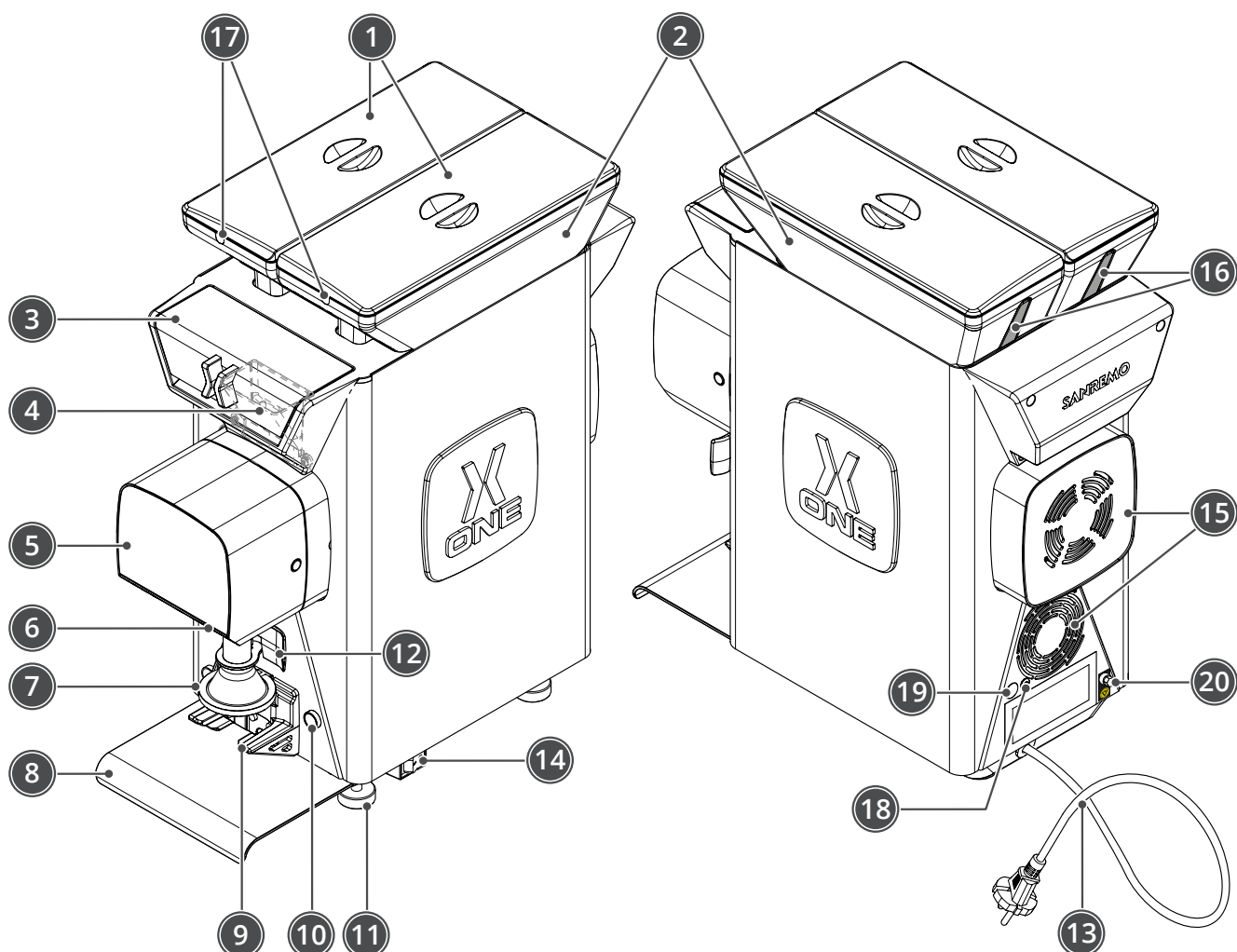
Dado el peso del molinillo de café, la manipulación manual de la máquina requiere siempre 2 operadores.



El motor en marcha provoca microvibraciones que pueden perturbar el proceso de pesaje. Se recomienda utilizar una superficie de apoyo pesada y estable para limitar las microvibraciones.

CONEXIONES

7 DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES



LEYENDA

- | | |
|--|---|
| 1) Tapas recipientes para granos de café | 12) Palanca de muelle |
| 2) Recipientes para granos de café | 13) Cable de alimentación |
| 3) Cubierta entrada auxiliar para molienda manual (bypass) | 14) Interruptor on/off |
| 4) Entrada auxiliar para molienda manual | 15) Ranuras de ventilación |
| 5) Pantalla táctil | 16) Sensores de seguridad - detección tapa recipientes café |
| 6) Toma USB | 17) Placa metálica para etiqueta magnética con nombre café |
| 7) Salida dosis molida | 18) Sensor detección temperatura ambiente |
| 8) Platillo antipolvo | 19) Fusible de protección 5x20 mm, 16AT/250V |
| 9) Horquilla porta filtro | 20) Conexión equipotencial |
| 10) Controles para forzar el suministro manual | |
| 11) Pies antideslizantes | |



8 CONEXIONES



IMPORTANTE: las operaciones de conexión deben ser realizadas por un técnico autorizado especializado.

8.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA



Asegurarse de que todos los interruptores estén en la posición OFF antes de efectuar la conexión eléctrica de la máquina.

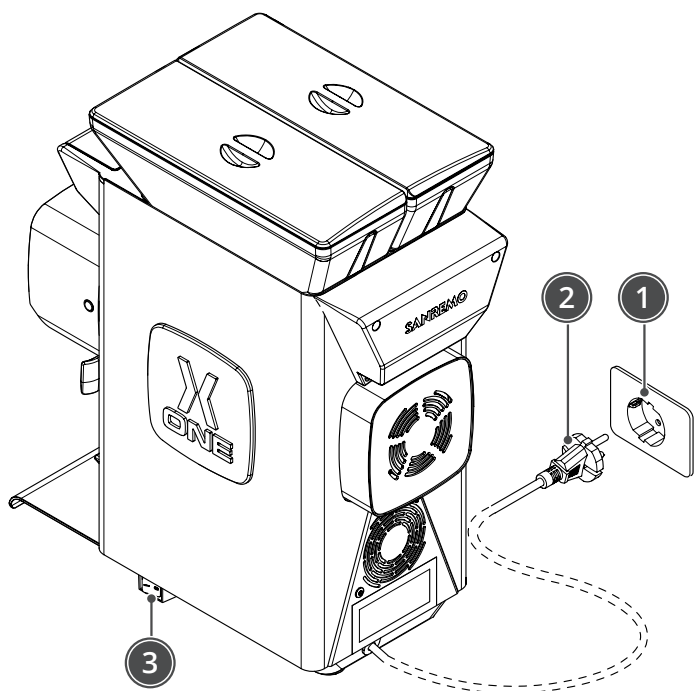
La máquina debe estar conectada a una instalación de tierra conforme a las normas y reglamentaciones vigentes en el país de uso.

Comprobar que la tensión de la máquina (véase la placa de características) corresponda a la tensión de la red eléctrica local.

El aparato está equipado con un enchufe debidamente preparado según el país de destino.

Asegúrese de que la capacidad de la red eléctrica disponible sea adecuada para el consumo máximo indicado en la placa de características del producto.

Después de comprobar que la toma de corriente (1) es del tipo adecuado para recibir el enchufe del aparato (2), inserte este último en la toma.



La máquina está equipada con un interruptor de alimentación adecuado (3) situado en la parte trasera de la máquina.

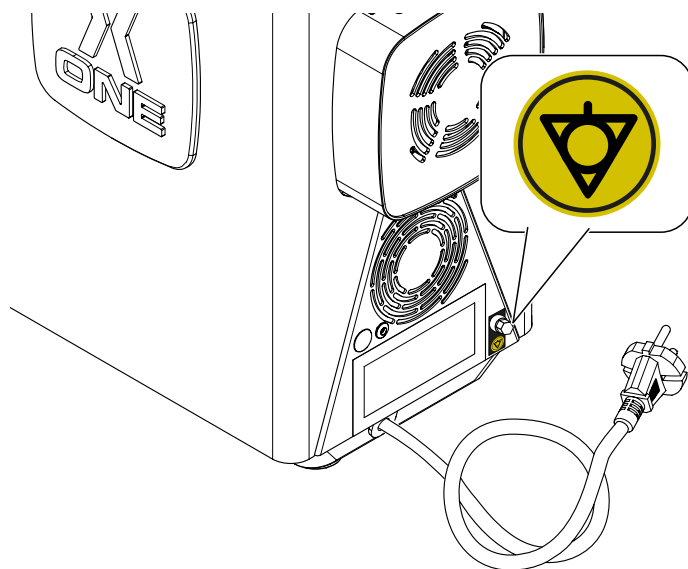
El interruptor en posición OFF = 0 no se ilumina.

El interruptor en posición ON = 1 se ilumina en rojo.

8.2 CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL

Esta conexión (1) evita diferencias de potencial eléctrico entre las conexiones de tierra de los dispositivos instalados en el mismo local.

La conexión eléctrica y el control de la función electrónica deben ser realizados por un electricista autorizado.



IMPORTANTE: Conectar un cable equipotencial externo al borne correspondiente de dimensiones correctas según las normativas vigentes.

Tamaño:

- mínima 2,5 mm²
- máxima 10 mm²

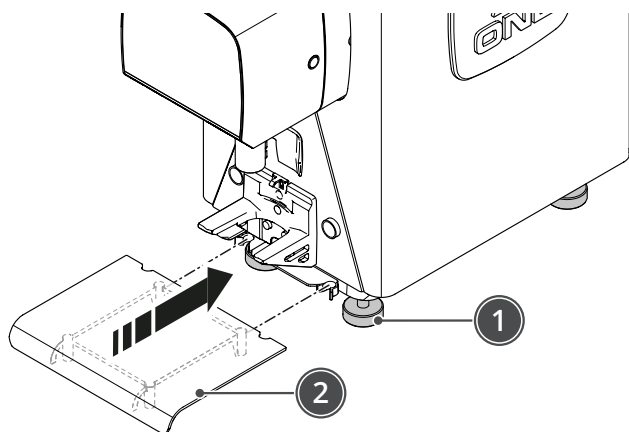
PRIMERA INSTALACIÓN

9 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

9.1 COMPROBACIONES PRELIMINARES

Antes de poner el aparato en funcionamiento:

- compruebe que el molinillo de café esté colocado correctamente (véase el párrafo "6.2 Posicionamiento de la máquina");
- **compruebe que la posición de trabajo sea estable y que el aparato esté bien nivelado actuando, si es necesario, sobre los pies de regulación (1); esta operación es indispensable para el correcto calibrado de la balanza;**
- colocar el platillo antipolvo (2).



9.2 PRIMERA PUESTA EN MARCHA



IMPORTANTE: las primeras operaciones de puesta en marcha deben ser efectuadas por un técnico especializado y autorizado.

- Encienda el aparato poniendo el interruptor diferencial situado antes de la máquina en 1-ON.
- Coloque el interruptor de encendido situado en la parte trasera del aparato en 1-ON.
- El molinillo de café ya está alimentado y listo para su uso.

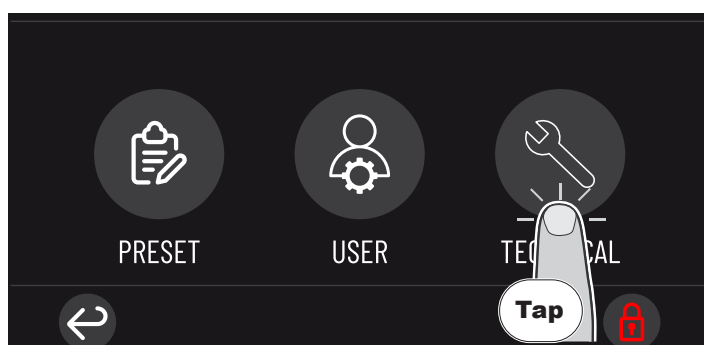
10 AJUSTE DE LAS FUNCIONES



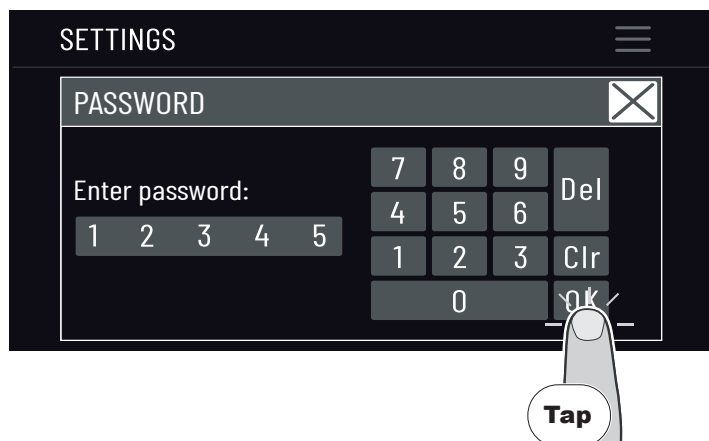
ADVERTENCIA: algunas de las funciones de la máquina (calibraciones, idioma, etc.) solo pueden ser ajustadas por un técnico autorizado mientras la máquina está en funcionamiento y prestando mucha atención. Las operaciones a realizar se describen en el manual técnico.

10.1 ACCESO AL MENÚ TÉCNICO

En la pantalla principal, acceda a los submenús como se muestra a continuación.



Introduzca la contraseña del técnico mediante el teclado y pulse "OK" para confirmar.



Si la contraseña introducida es incorrecta o no se reconoce, los números de la contraseña se resaltan en rojo durante 1 segundo al pulsar la marca de confirmación.

10.2 CALIBRACIÓN BALANZA

La **CALIBRACIÓN** debe realizarse en la primera instalación.

Si no hay averías o dosis de café distintas del setpoint, no se requieren más procedimientos de calibración.

Realice siempre una tara antes de pesar, eliminando así cualquier error/offset.



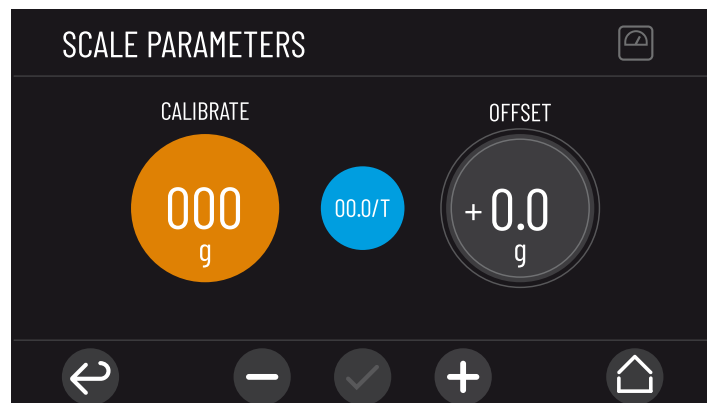
El molinillo de café utiliza un algoritmo de autoaprendizaje que puede, para cada receta, calcular el error setpoint y corregir automáticamente el siguiente proceso de dosificación.

Este procedimiento permite calibrar la balanza para las dosis a dosificar y se realiza utilizando un peso calibrado y fijando un offset sobre la medida tomada.

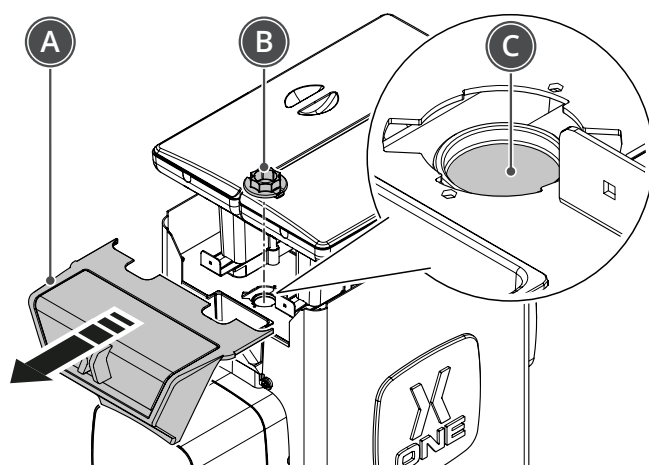
- acceda al "MENÚ TÉCNICO" (véase el párrafo "10.1 Acceso al menú técnico");
- presionar "BALANZA".

La pantalla muestra:

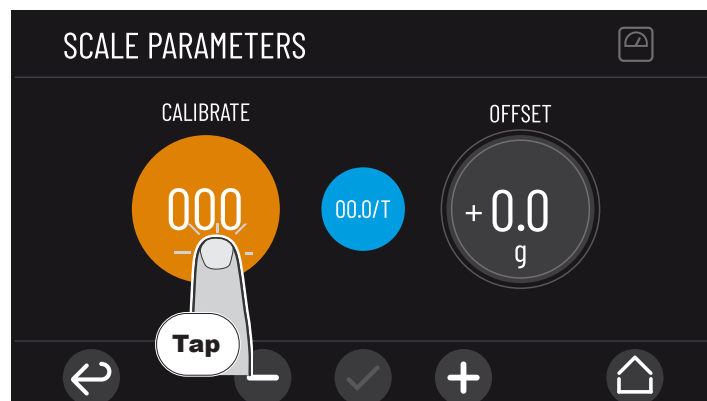
- en naranja el valor de peso leído actualmente en la balanza (siempre en gramos) y SIN offset;
- en el indicador de la derecha el valor de offset que puede modificarse con las teclas $+$ o $-$; el rango del offset es de $\pm 2,0$ gramos con una variación de 0,1 gramos por vez (por defecto 0,0 g);



Retire la cubierta (A) tirando de ella hacia fuera. Retire el tapón (B) tirando de él hacia arriba y girándolo. Compruebe que la cesta de pesaje (C) esté vacía y limpia.

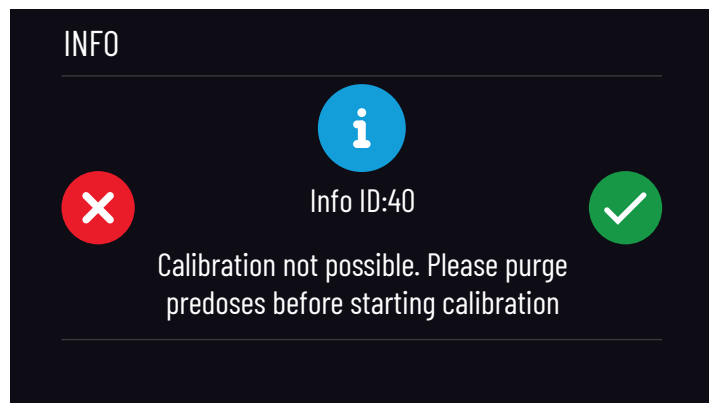


Inicie el proceso de calibración.

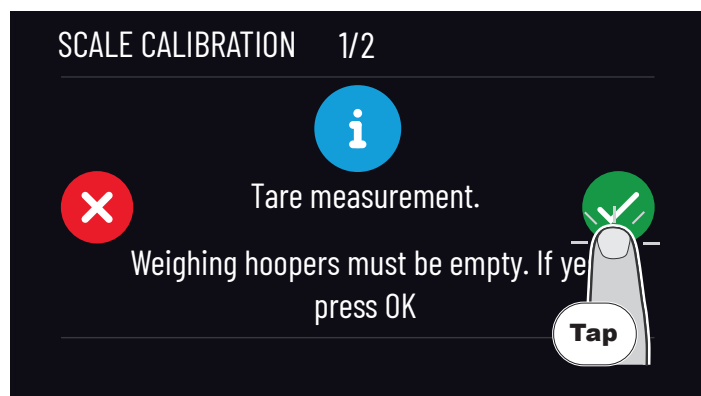




La calibración solo es posible si las tolvas de pesaje están vacías. Si el usuario pulsa "CALIBRAR" con las tolvas de pesaje listas, el mando es rechazado y aparece el mensaje dedicado.

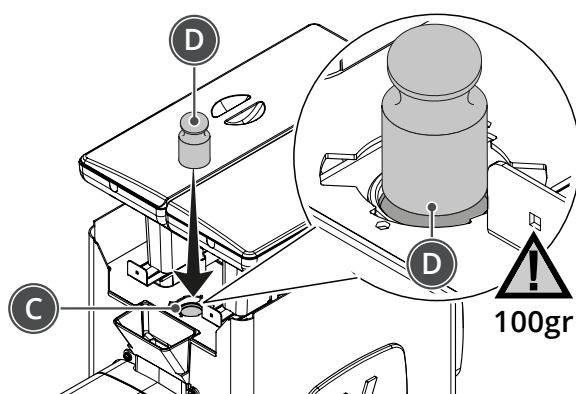


Cuando se pulsa la marca de confirmación (✓), se inicia el proceso de calibración en vacío (tara). Asegúrese de que las cestas dosificadoras estén completamente vacías y limpias.



Durante este paso, el símbolo "i" parpadea y no debe haber vibraciones ni movimientos que puedan hacer que la lectura sea inestable.

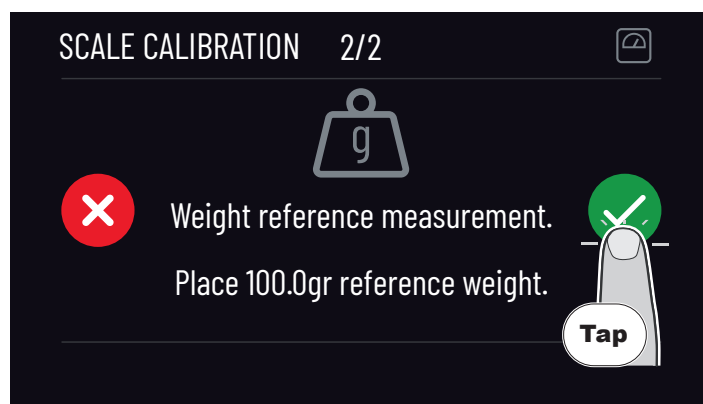
Coloque el peso calibrado de **100 gramos (D)** en la cesta de pesaje **(C)**



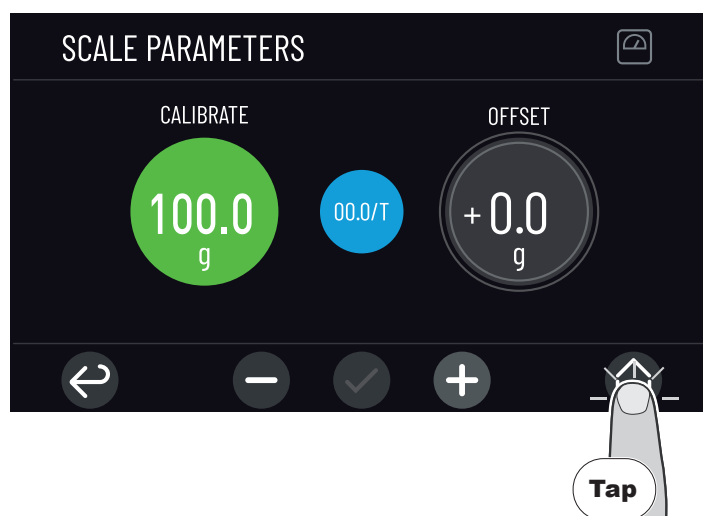
Pulse la marca de confirmación (✓).



Durante este paso, el símbolo "g" parpadea y no debe haber ninguna vibración o movimiento que pueda hacer que la lectura sea inestable.



Si el procedimiento se realiza correctamente, el peso 99,99/100,0 gramos aparecerá en el interior del círculo verde. Para repetir el procedimiento pulse "CALIBRAR" o pulse el símbolo (g) para volver a la pantalla principal. Retire el peso, previamente introducido, de la cesta de pesaje.



En caso de calibración incorrecta, repita el procedimiento.

Comprobación de la balanza

Para comprobar si la calibración de la celda es correcta, pulse la tecla azul claro; se oirán 2 pitidos y el valor indicado cambiará a 0,0 g.

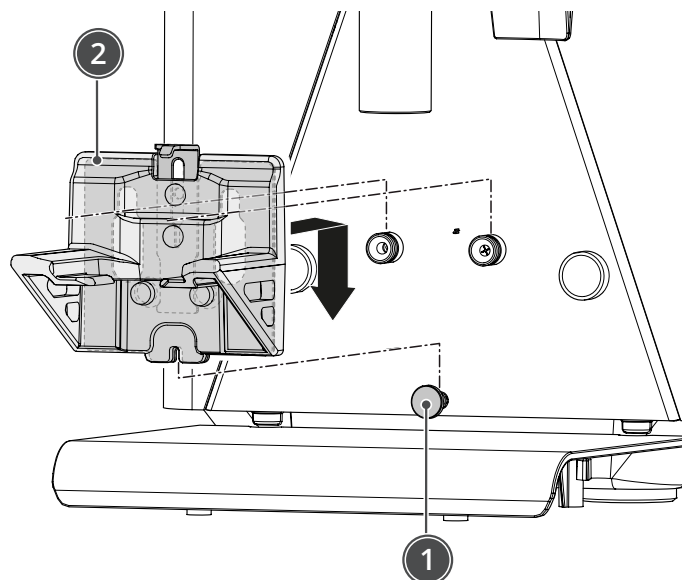
Coloque el peso calibrado de **100 gramos (D)** en la cesta de pesaje.

Si el peso 99.99/100.0 gramos aparece dentro del círculo verde la calibración es correcta, de lo contrario proceda con la calibración de la balanza.

10.3 HORQUILLA PORTA FILTRO

Para colocar la horquilla portafiltro:

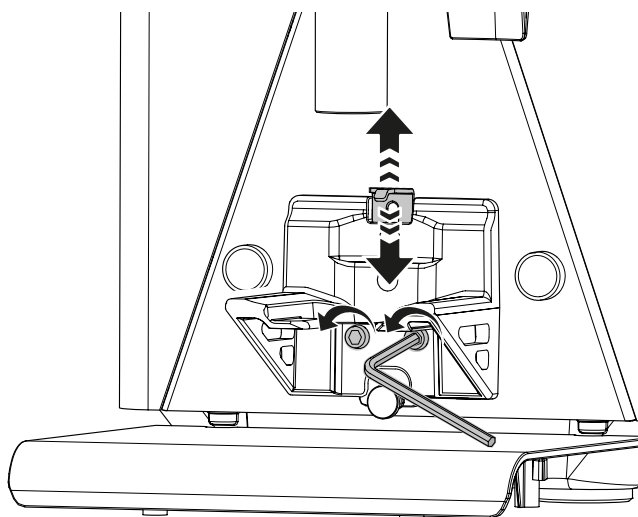
- afloje el tornillo (1);
- introduzca la horquilla (2) a tope con el tornillo (1);
- apriete el tornillo (1).



10.4 AJUSTE DE LA ALTURA LENGÜETA ENGANCHE PORTAFILTRO

Para una sujeción óptima del portafiltros hay una lengüeta (1) que se puede ajustar en altura.

Para ajustar la altura de la lengüeta (1) es suficiente con presionarla hacia abajo o hacia arriba.



11 ENVÍO FINAL

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

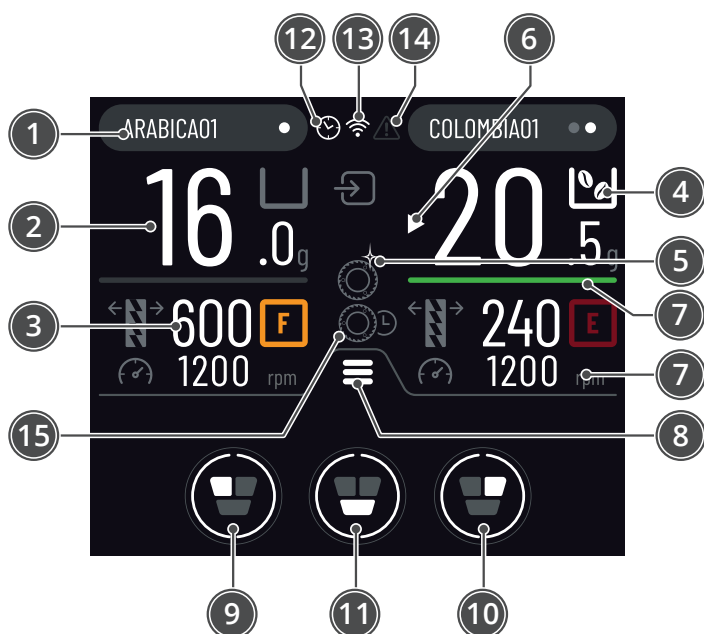
- capacitar al personal que utilizará la máquina, preparando una serie de pruebas de molienda de café;
- explicar cómo deben realizarse las operaciones de mantenimiento y limpieza para asegurar el cuidado correcto de la máquina;
- al final de la instalación, rellenar el informe de instalación.

USO DEL APARATO

12 PANEL DE MANDOS

Página de inicio

Para la gestión del producto y de todas sus funciones, existe una única página de inicio que permite una visibilidad completa de las funciones individuales disponibles, de forma independiente, para cada una de las dos tolvas.



LEYENDA

- 1) Selección de la dosis a moler: café solo/doble/crema.
- 2) Ajuste del peso (o tiempo) de molienda.
- 3) Ajuste de la distancia entre las muelas para cada tolva y visualización del tipo de café molido (Espresso - E, Moka - M, Filtro - F).
- 4) Activación/desactivación de la función de predosificación para el café solo/doble/crema configurado.
- 5) Activación de la función PURGE (muelas) y acceso a la pantalla "Funciones usuario".
- 6) Indicador de la última tolva utilizada.
- 7) Barra de proceso, que muestra el estado de la dosificación actual y si la predosificación está disponible.
- 8) Acceso al menú AJUSTES (mantener pulsado durante un segundo).
- 9) Tecla para iniciar el proceso de dosificación + molienda (o solo molienda si la predosificación está lista) en la tolva izquierda.
- 10) Tecla para iniciar el proceso de dosificación + molienda (o solo molienda si la predosificación está lista) en la tolva derecha.
- 11) Tecla para iniciar el proceso de dosificación en la entrada de bypass.
- 12) Icono de reloj (blanco), visible durante el funcionamiento en modo TIEMPO.
- 13) Icono WiFi (blanco), visible cuando el dispositivo WiFi está activo y conectado.
- 14) Icono/botón de alarma (rojo) o aviso (amarillo). Al tocar el icono se abre la página que muestra hasta las 5 últimas alarmas actuales.
- 15) Señal de cambio muelas (blanca) cuando el contador ha caducado.



Las dosis de café son independientes para cada tolva. Cada dosis utiliza su propia distancia de muelas, que es siempre independiente para cada tolva.

12.1 MENÚ BARISTA



El molinillo de café trabaja con una dosis a la vez (una tolva a la vez) ya que está equipado con UNA balanza y UNA muela.



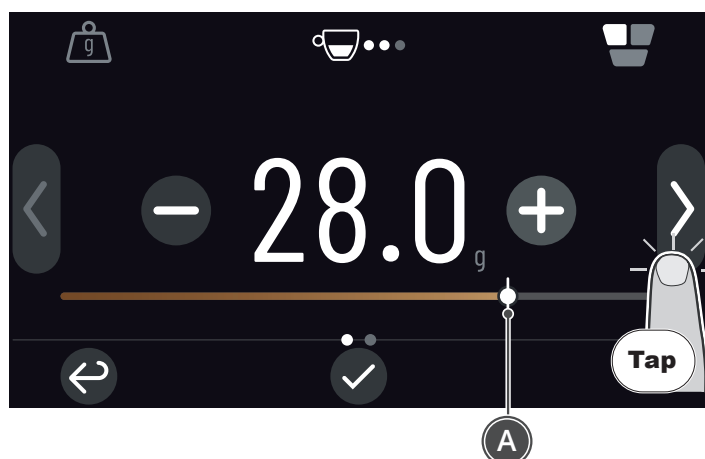
Las muelas trabajan con el sistema de «cámara vacía», un nuevo proceso de molienda que solo comienza después de que el anterior ha finalizado y la cámara de molienda está vacía.

Cambio dosis actual cambio preset

En la pantalla principal (página de inicio) elija la tolva deseada y pulse el valor numérico de la dosis a modificar.



Aparece la pantalla para el ajuste directo del tiempo/peso de la dosis actual.

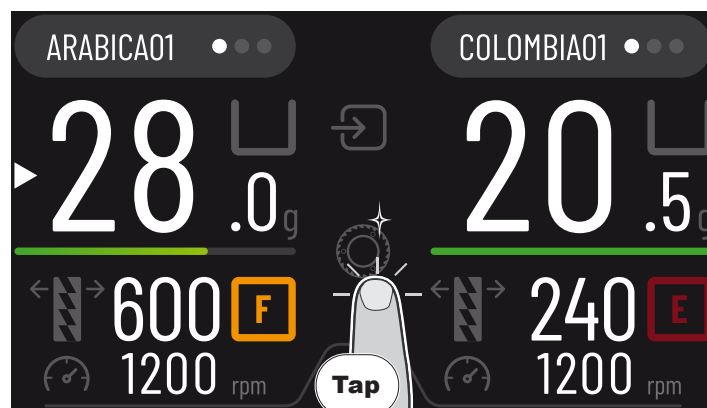


Pulse el área (B) durante más de un segundo para acceder directamente a la página de definición de los **PRESET** (véase el párrafo "14.1 Modificar preset existente").

Función PURGE

Pulse el icono para encender el motor de molienda, si fuera necesaria su limpieza.

La presión prolongada del icono permite acceder al menú "13.1 MENÚ Funciones Usuario" PÁGINA 33



Cambio distancia muelas

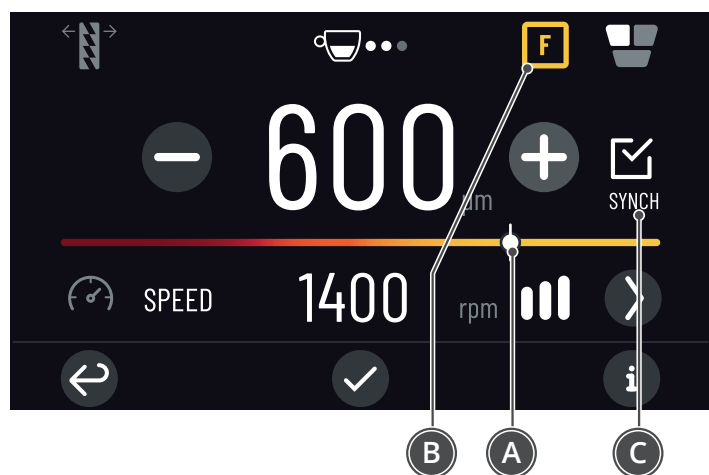
En la pantalla principal (página de inicio) elija la tolva deseada y pulse el valor numérico de la distancia muelas a modificar.



Aparece la pantalla para el ajuste directo de la distancia muelas de la dosis actual.

Utilice las teclas **+** / **-** para modificar el valor de la distancia de las muelas. Pulse el cursor **(A)** para modificar el valor rápidamente. El área **(B)** muestra el tipo de molienda seleccionada:

- **E** = espresso (50 ÷ 299 micras)
- **M** = moka (300 ÷ 499 micras)
- **F** = filtro (500 ÷ 950 micras).



i Deseleccionar **SYNCH (C)** para que la distancia de las muelas sea independiente para cada dosis.

QUICK TIPS!

Para un café de tueste medio a oscuro, realice la primera extracción con el valor por defecto de 180 µm y compruebe el tiempo de extracción.

Como referencia indicativa para realizar pruebas (*): apriete/afloje la molienda 2 µm por cada segundo de diferencia en el tiempo de extracción con respecto al objetivo (normalmente válido para cafés de tueste claro, pruebe con 3-4 µm para cafés de tueste medio a oscuro).

Ejemplo: a 180 µm tienes una extracción en 20s en lugar de 25s; tenemos 5s de diferencia.

Intente apretar las muelas 10 µm (5 x 2 µm) ajustándolas a 170 µm.

(*) La referencia no es absoluta; las diferentes densidades de café así como los procesos de elaboración influyen en este comportamiento.

CONSEJOS

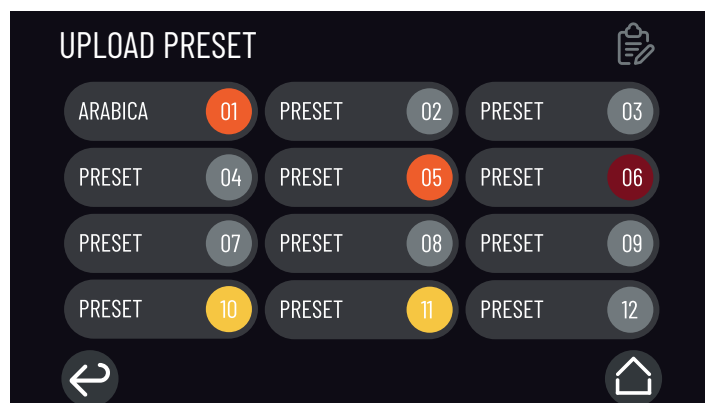
Pulse el botón de confirmación **✓** para guardar los cambios y volver a la pantalla principal (página de inicio).

Cargar la receta desde la página de inicio

Manteniendo pulsado el nombre de la receta se puede cargar una nueva receta directamente desde la página de inicio.



Cuando aparezca la página UPLOAD PRESET, pulse el nombre de la receta que desea cargar.

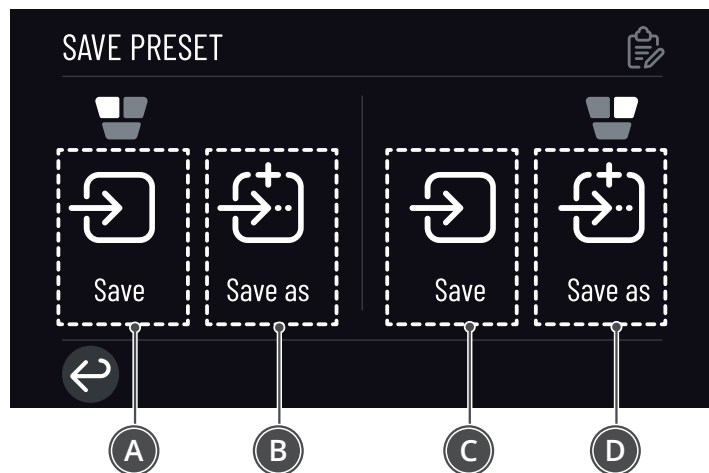


El círculo de color indica el tipo de molienda:

- **ROJO** = espresso (50 ÷ 299 micras)
- **NARANJA** = moka (300 ÷ 499 micras)
- **AMARILLO** = filtro (500 ÷ 950 micras).

Memorización dosis y preset

En la pantalla principal pulse el icono , para abrir la página **GUARDAR PRESET**.



Los datos pueden guardarse independientemente para cada una de las tolvas.

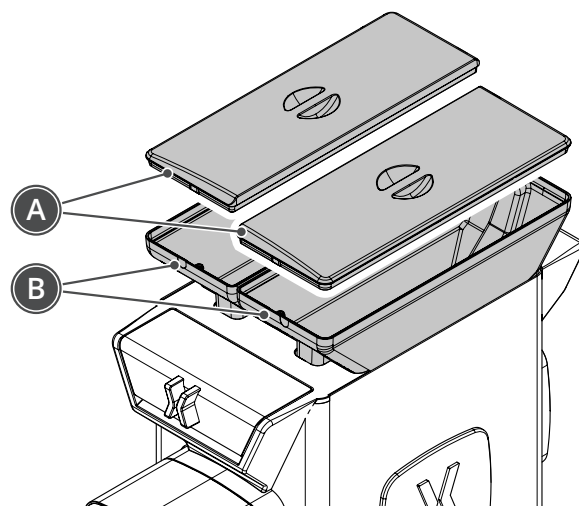
Para guardar nuevos datos:

- pulse el icono (A) o (C) para guardar los datos actuales, al guardar se sobrescriben los datos del **PRESET** configurado.
- pulse el icono (B) o (D) para guardar los datos actuales y crear un nuevo **PRESET**. Introduzca el nombre, elija la ubicación de guardado y confirme con .

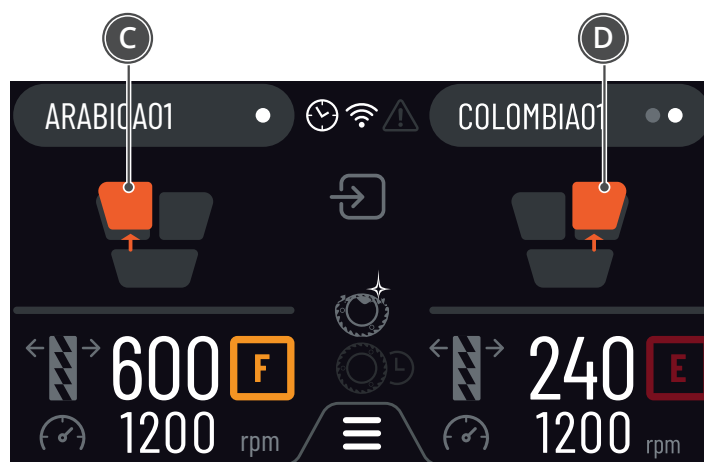
12.2 SUMINISTRO DOSIS

Llenado de los recipientes con granos de café

- Compruebe que los recipientes de café en grano (B) estén colocados correctamente en la aparato.
- Retire las tapas (A) y llene los recipientes (B) con las mezclas de granos deseadas.
- Vuelva a cerrar las tapas (A).



Un sensor detecta si las tapas (A) o los recipientes (B) están abiertos o mal colocados. El símbolo (C) indica un fallo en el recipiente izquierdo y el símbolo (D) indica un fallo en el recipiente derecho. Si se retira cualquiera de las tapas durante la operación de dosificación, la operación se suspende y se reanudará cuando se vuelva a colocar la tapa.



Cuando se retira la tapa de la tolva de dosificación, la tolva queda "suspendida"; el botón táctil (A) o (B) se vuelve rojo y debe pulsarse de nuevo para reanudar la dosificación una vez que se vuelve a colocar la tapa.

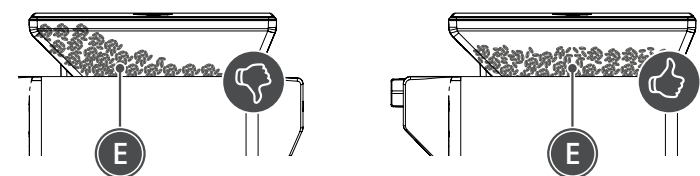
Lo mismo ocurre cuando falta café; una vez que se ha llenado otra vez, pulse el botón táctil (A) o (B) para reiniciar o PURGE para interrumpir y moler.



Tolva vacía o café insuficiente

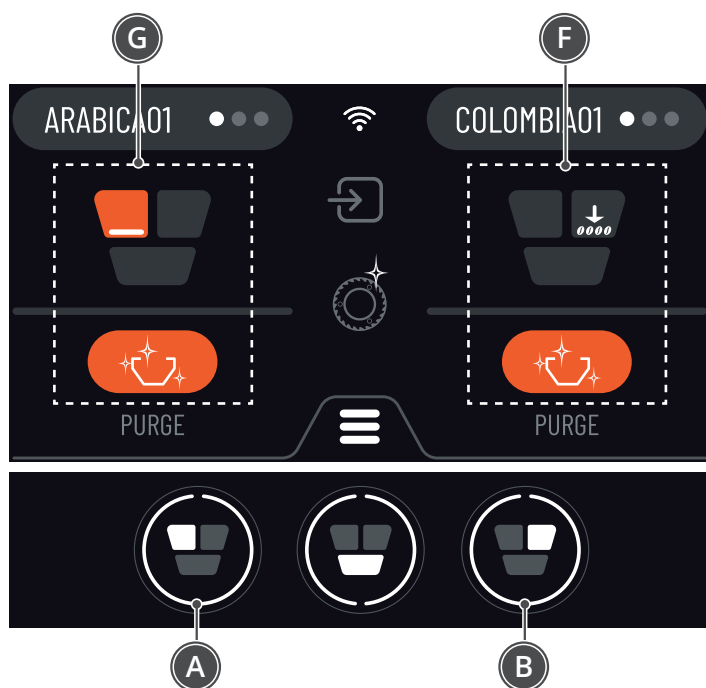
Debido a la forma de los recipientes, el café tiende a salir por la parte trasera y acumularse en la parte delantera, lo que provoca un mensaje de advertencia y un aumento del tiempo de dosificación.

Compruebe periódicamente que los granos de café estén bien distribuidos en el interior de los recipientes (E).



Cuando no hay café en la tolva, la dosificación se "suspende"; el botón táctil (A) o (B) se vuelve rojo y aparece el aviso que falta el café:

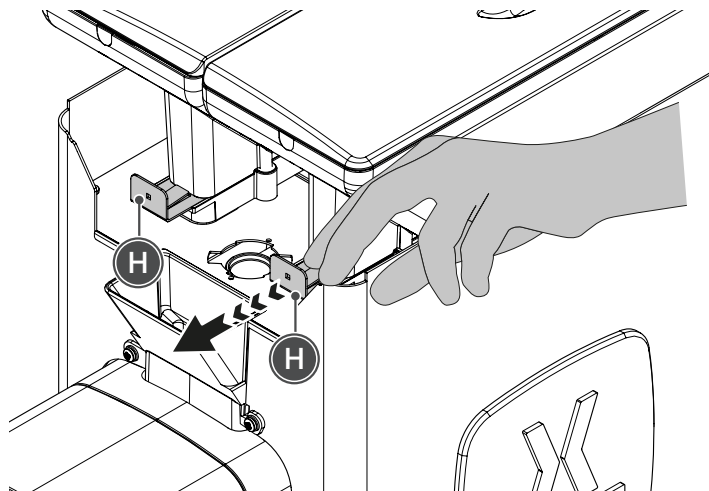
- aviso café en agotamiento (F);
- aviso café agotado (G).



En ambos casos, pulse **PURGE** para interrumpir el proceso en curso, o pulse el botón (A) o (B) para reiniciar el proceso de dosificación en curso.

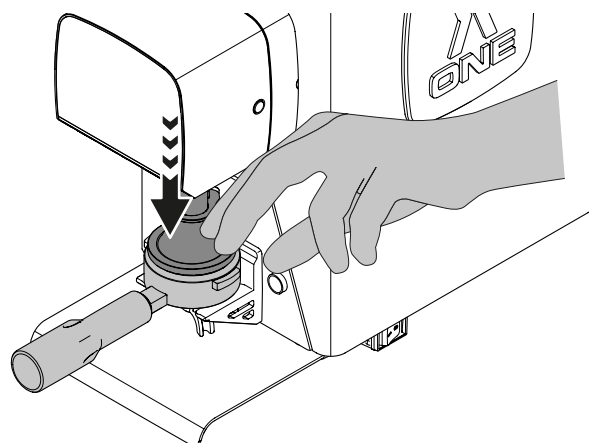
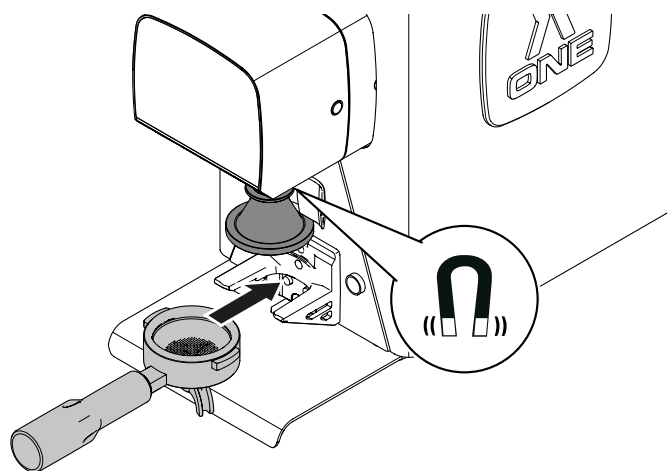


Asegúrese de que la lengüeta de la tolva (H) esté en posición "abierta".



Suministro dosis

- Coloque la copa portafiltro en la horquilla.
- Ponga el cono de contención café en contacto con la copa portafiltro.



- Pulse el botón **(A)** para activar el suministro de la mezcla presente en la tolva izquierda o el botón **(B)** para activar el suministro de la mezcla presente en la tolva derecha.

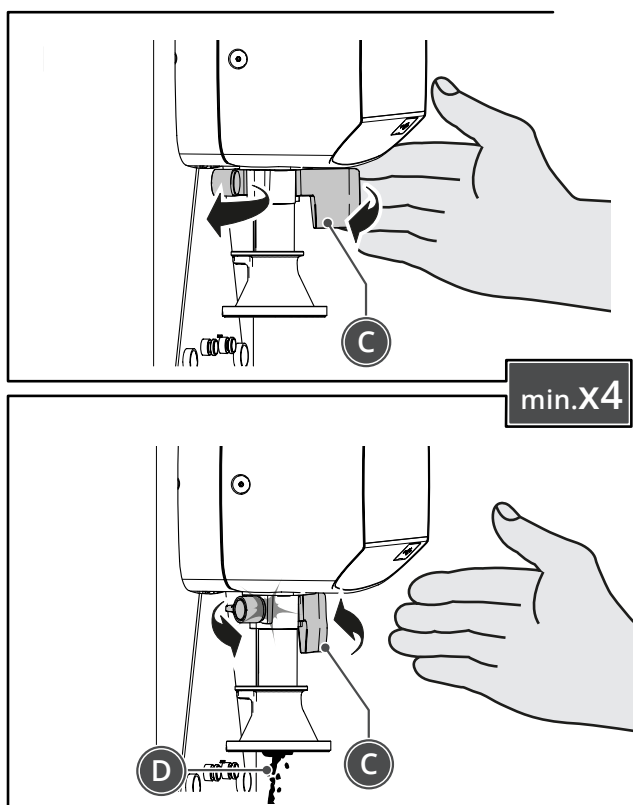


- Durante el proceso de dosificación y molienda el botón **(A)** o **(B)** parpadea; al final de la molienda el botón deja de parpadear.

QUICK TIPS!

Antes de levantar el cono, tire con fuerza de la palanca de muelle **(C)** a tope y suéltela.

Repita al menos 4 veces para eliminar el café que se acumula en el interior de la boquilla.

CONSEJOS

Función PAUSA dosificación en curso

Si se comienza a dosificar el café equivocado o desea modificar los valores ajustados, puede pausar el proceso.



Pulse el botón de la tolva dosificadora **(A)** durante 2 segundos. Pasa de blanco intermitente a rojo fijo.

Ahora es posible:

- PARAR y limpiar el sistema, pulse el botón **PURGE (B)**;
- MODIFICAR el peso de la dosis, la distancia de las muelas y la velocidad de molienda;
- UTILIZAR la otra tolva;
- UTILIZAR el bypass



Pulse el botón ON/OFF (A) para reanudar el proceso de dosificación.

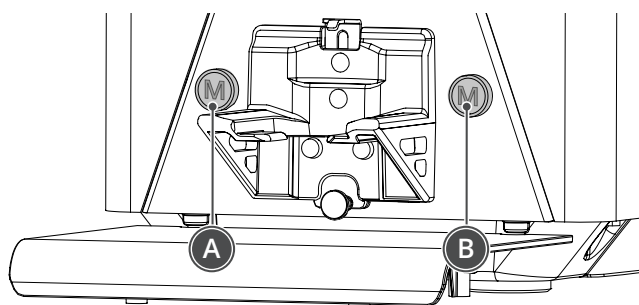


La función **PAUSE** no funciona durante la molienda.

Llenado manual

Se utiliza para añadir una pequeña cantidad de café a una dosis recién hecha o para una simple operación de purge.

En el molinillo de café hay dos botones (A) (B), uno para cada tolva, situados en el borde del portafiltro, que permiten dosificar el café manualmente.



Para la dosificación manual:

- mantenga pulsado el botón, el dosificador de café comienza a funcionar con un ciclo de trabajo durante 2 segundos ON y 1 segundo OFF (esto es para evitar derramar demasiado café)
- la tapa de la celda de pesaje se mantiene abierta y el motor de molienda se pone en marcha
- al soltar el botón, el dosificador de café se detiene y el motor de molienda termina de moler todo el café.

Si los botones no funcionan y la señal acústica se activa, compruebe que:

- no haya ninguna molienda en curso;
- no haya una predosificación, indicada por la barra verde;
- la máquina no esté activa;
- los botones están activados, consulte el párrafo "Llenado manual".

12.3 FUNCIÓN AUTOMÁTICA DE PREDOSIFICACIÓN

La función **PREDOSIS** pesa automáticamente la dosis seleccionada y reduce el tiempo de preparación.

La nueva dosis se prepara mientras se muele la dosis anterior (función "carga rápida" activada por defecto).



En el caso de mesas inestables o sacudidas excesivas del molinillo al utilizar la palanca en la boquilla, el peso de la dosis puede verse distorsionado por las excesivas vibraciones introducidas.

En estos casos se recomienda desactivar la función "carga rápida", véase "14.4 Menú DOSIFICACIÓN" PAGINA 36.

CONSEJOS

Pulse el área (A) para activar o desactivar la función de **PREDOSIS**.



El motor en marcha provoca microvibraciones que pueden perturbar el proceso de pesaje. Se recomienda utilizar una superficie de apoyo pesada y estable para limitar las microvibraciones.

Esta función puede activarse independientemente para cada una de las tolvas.

La barra (B) indica el estado de preparación de la dosis tomando uno de los colores siguientes:

- **GRIS** = no hay dosis disponible
- **AMARILLA/VERDE** = dosis en preparación
- **VERDE** = dosis lista
- **ROJO** = dosis incompleta



i Una vez desactivada la función de predosificación, la barra (B) es de color verde para indicar que existe una dosis lista. Una vez molida la dosis, la barra vuelve al color gris (no hay dosis disponible).



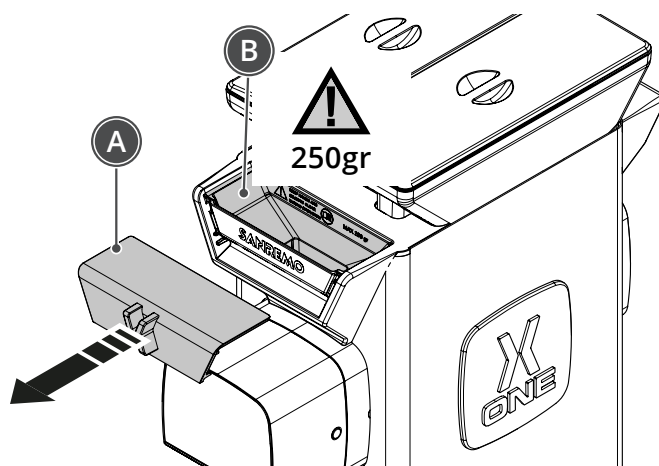
12.4 FUNCIÓN BYPASS (MOLIENDA MANUAL)

El molinillo de café está equipado con una entrada frontal que permite el acceso directo al tornillo sin fin de alimentación y, por lo tanto, puede utilizarse como "monodosis" o para moler hasta **250 g** de un tercer café diferente del que se encuentra en las dos tolvas.

Para el uso bypass, el café debe pesarse externamente.

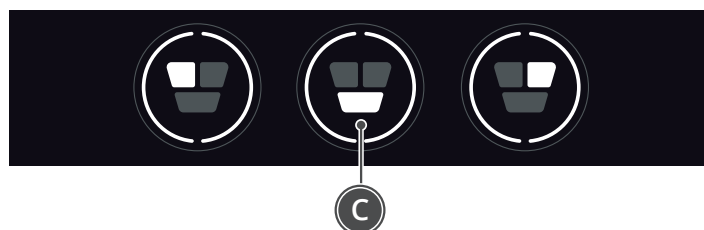
La secuencia de utilización es:

- Retire la entrada (A) tirando de ella hacia fuera.
- Ajuste la distancia muelas y la velocidad de molienda en la pantalla, pulse el botón (C) para iniciar el reposicionamiento muelas y la molienda.
- Vierta el café previamente pesado en el compartimiento (B) **mientras el motor está en marcha**.

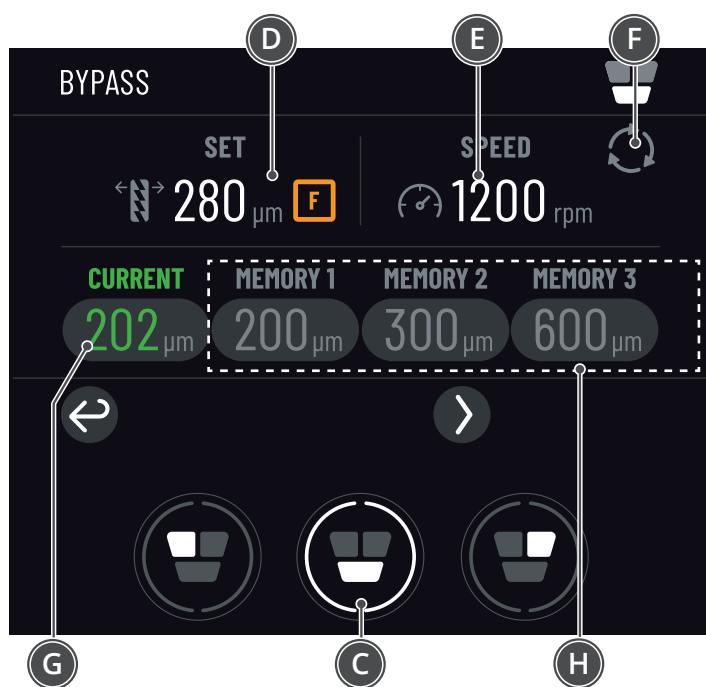


Durante la molienda, el botón (C) parpadea.

El motor se para automáticamente al final de la molienda o después de 15s, si no hay café.



Modo Bypass



- Distancia de trabajo de las muelas (D).
- Velocidad actual de molienda del bypass (E).
- Modo de molienda en modo continuo (F). OFF gris, ON naranja.
- El botón (G) sirve para ajustar/mantener la distancia de las muelas actual.
- ON/OFF molienda/dosificación (C).



La pantalla de bypass solo se activa si no hay molienda ni preparación de otras dosis en curso y no se han producido situaciones anómalas.

Ajuste de la distancia de las muelas en bypass

- Pulse en el área (H) para elegir la distancia de las muelas entre uno de los 3 valores propuestos. Para ajustar un valor distinto de los memorizados:
 - pulse en el área (D), el valor indicado se vuelve naranja;
 - cambie el valor con las teclas **+** / **-**;
 - pulse en el área (D), el nuevo valor ajustado se vuelve gris;
 - es posible guardar la nueva distancia de las muelas en los valores de memoria (H), mantenga pulsado el valor que desea cambiar durante más de 1,5s. Una señal acústica confirmará la correcta memorización.
- Pulse el botón (C) para llevar las muelas a la nueva distancia configurada y comenzar a moler. El nuevo valor se guarda en verde en el campo "ACTUAL".

Ajuste de la velocidad en Bypass

- Pulse en el área (E) para confirmar la velocidad actual del motor o cambiar su valor entre **MIN/MED/MAX** utilizando la tecla **>**. La velocidad por defecto es de 1400 rpm o la velocidad configurada como fija en el menú de usuario "Servicios".
- Una vez realizado el cambio, comience a moler con el botón (C).

Modo de molienda continua en Bypass

Se utiliza cuando es necesario moler una gran cantidad de café (por ejemplo, 250 gramos para un paquete de café) o para emular un molinillo tradicional.

En este modo el motor continúa funcionando durante 5 minutos sin parar, incluso cuando el sistema no detecta café en la cámara de molienda.

- Pulse en el área (F) para ajustar el modo de molienda en continuo, el icono se vuelve naranja.
- Pulse la tecla (C) para iniciar la molienda.
- Vierta el café.

El sistema puede detenerse en cualquier momento pulsando el botón (C); si todavía hay café en el interior, el sistema entra en "pausa" (véase la sección siguiente).



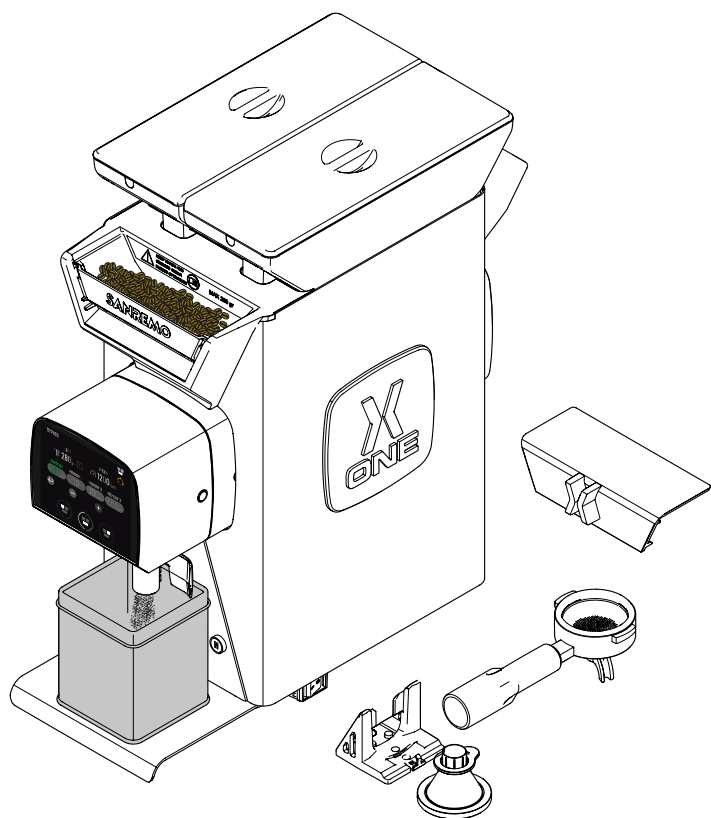
Puede retirar el cono, el portafiltro y el platillo para disponer de más espacio para moler en un recipiente.

Al moler, se recomienda tirar de la palanca de la boquilla para facilitar la descarga del café.



La boquilla debe tener espacio suficiente para descargar el café a fin de evitar que se obstruya por completo.

CONSEJOS



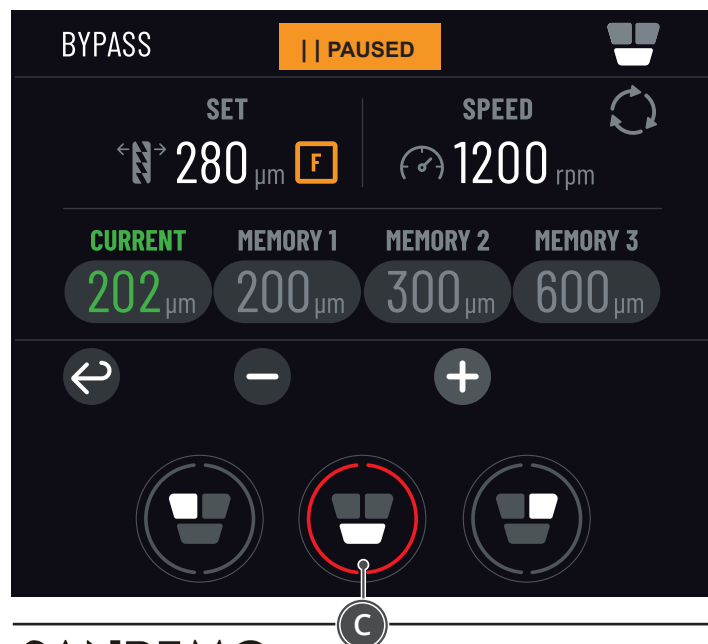
Función PAUSA Bypass

La función PAUSA está disponible en funcionamiento continuo del BYPASS.

Es útil cuando está moliendo una bolsa de café (250 gramos) y necesita detener el proceso momentáneamente (por ejemplo, para cambiar la bolsa).

En este caso, el botón "atrás" se desactiva hasta el final del proceso:

- para suspender la molienda, incluso con BYPASS completo, pulse la tecla (C) durante al menos 2 segundos; la tecla se vuelve roja y aparece el mensaje "PAUSA";
- para reanudar la molienda, pulse de nuevo la tecla (C).

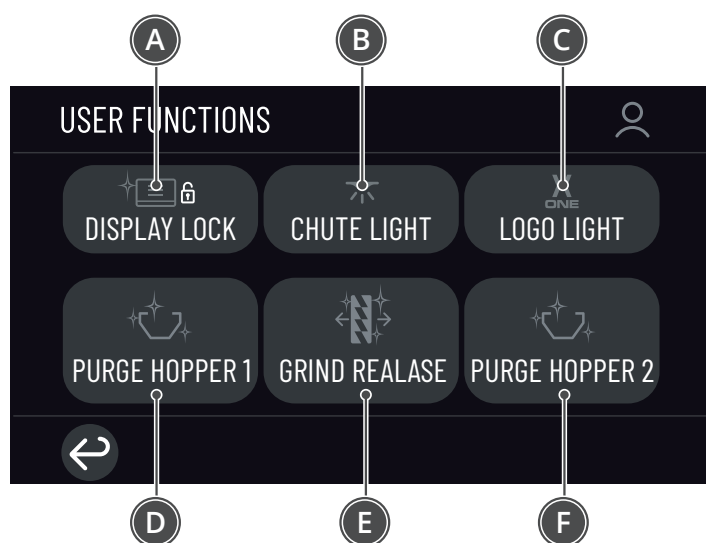
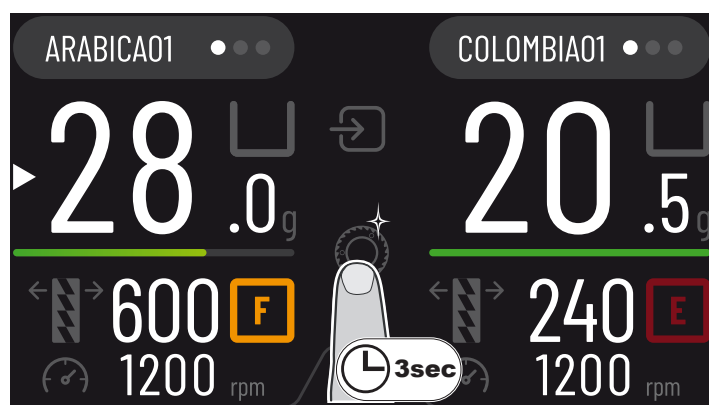


PROGRAMACIÓN

13 ACCESO A LOS MENÚS

13.1 MENÚ FUNCIONES USUARIO

Pulse la tecla  (solo activa si no hay molienda o dosificación en curso y la entrada de bypass no está abierta) para acceder al menú "FUNCIONES USUARIO".



Bloqueo LCD

Permite bloquear la pantalla para proceder a la limpieza del cristal sin apagar la máquina:

- **BLOQUEAR:** pulse el botón (A), se vuelve rojo y la pantalla se bloquea;
- **DESbloQUEAR:** pulse el botón (A) durante 3 segundos.

Luz Café

No activada.

Luz Logotipo

No activada.

Limpieza n.1

Inicia el proceso de vaciado y molienda de la dosis presente en la pequeña tolva de pesaje n.1.

Toque la tecla (D) para iniciar el procedimiento.

Desbloqueo

Desbloqueo de las muelas: desplaza las muelas a 900 μ m (distancia máxima) y pone en marcha el motor. Útil para la limpieza o si el molinillo de café está obstruido (E).

Limpieza n.2

Inicia el proceso de vaciado y molienda de la dosis presente en la pequeña tolva de pesaje n.2.

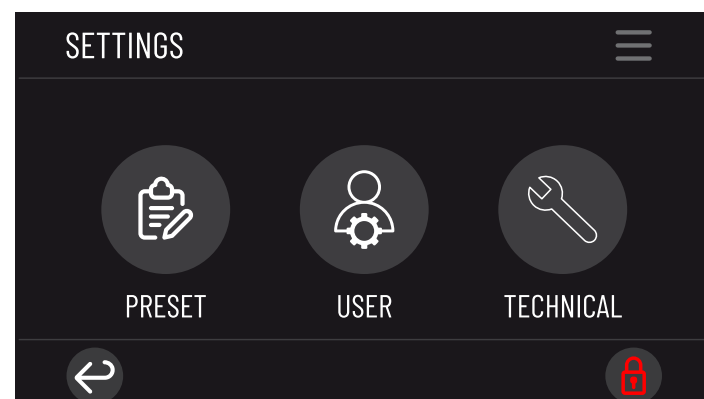
Toque la tecla (F) para iniciar el procedimiento.

13.2 MENÚ AJUSTES

En la pantalla principal pulse el botón de "Acceso al menú AJUSTES" para acceder a los diferentes submenús.



Para acceder al menú técnico es necesario introducir la contraseña: 12345



13.3 ESTRUCTURA MENÚ AJUSTES

Preset

- ↳ Página general elección hasta 12 preset
 - Página de ajustes valores/nombre preset seleccionado

Usuario

- ↳ Pantalla
 - Luminos.
 - Buzzer
 - Ajustar fecha/hora
 - Habilitar visualización temperatura ambiente
- ↳ Estadísticas
 - Diarios
 - Semanales
 - Mensuales dosis
 - Total consumo tolva 1
 - Total consumo tolva 2
 - Total café molido
 - Residuo kg para sustitución muelas
- ↳ Molienda
 - Modo trabajo peso/tiempo
 - Ajustar número dosis programables
 - Habilitar uso botones dosificación manual
 - Habilitar pesaje en molienda (función FastChange)
- ↳ WiFi

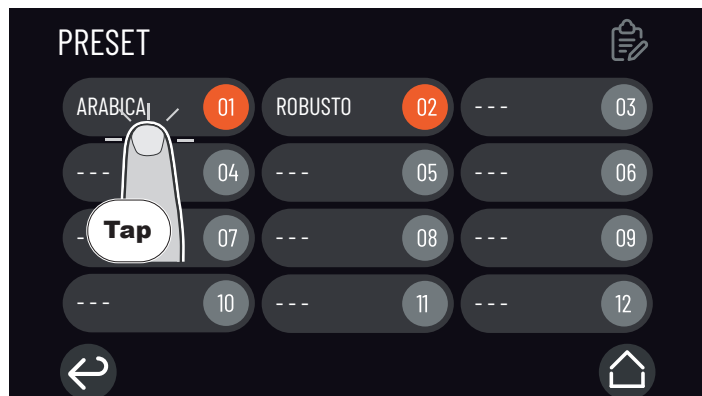
Técnicas

- ↳ Página solicitud contraseña
 - ↳ Generales
 - Idioma (ITA/ENG/DEU/ESP/FRA)
 - Unidad de medición temperatura °C/°F
 - Unidad de medición peso g/Oz
 - Modo medición peso HiFi/Normal
 - Habilitar cambio dosis café de página de inicio
 - Habilitar cambio velocidad motor molienda de página de inicio
 - Modo stand-by pantalla
 - Tiempo intervención stand-by
 - Ventilación
 - Intensidad LED en portafiltro
 - Intensidad LED en entrada bypass
 - Ajustar color RGB iluminación LED entrada bypass
 - Cambio/reset contraseña
 - ↳ Muelas
 - ↳ Desgaste Muelas
 - Pantalla de visión fecha/kg
 - ↳ Calibración muelas
 - Pantalla para iniciar el proceso de "Zero-setting"
 - ↳ Balanza
 - Botón de inicio calibración celda pequeñas tolvas
 - Envío mandos de "tara" a la balanza para comprobar el peso.
 - Introducción offset peso celda pequeñas tolvas
 - ↳ USB
 - Importar preset recetas
 - Exportar preset recetas
 - Importar parámetros
 - Exportar parámetros
 - Actualizar firmware PANTALLA
 - Actualizar firmware POTENCIA
 - ↳ Alarmas
 - Página historial últimos 16 alarmas, código alarma/fecha alarma

14 PRESET

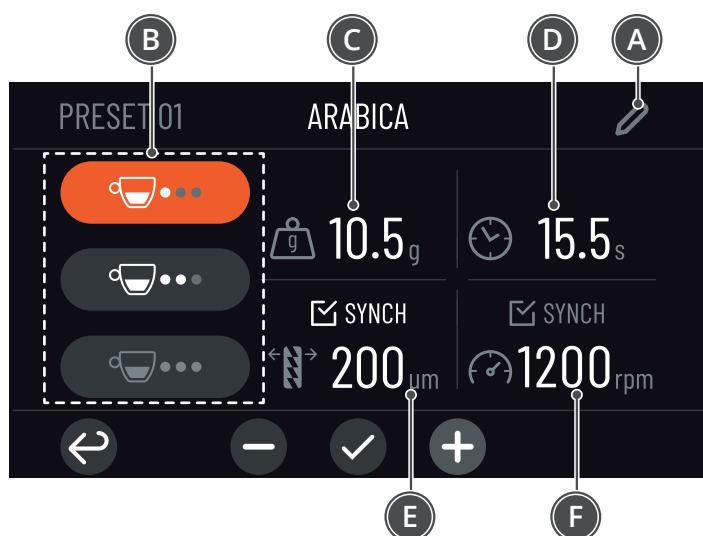
Pulse el botón de “**Acceso al menú usuario**” y seleccionar “**PRESET**” para acceder a la página de gestión de los **PRESET (recetas)**.

Ahora es posible cambiar un **PRESET** existente o crear uno nuevo.



14.1 MODIFICAR PRESET EXISTENTE

Toque el nombre del **PRESET** a modificar para acceder a la página de los datos.



Cambiar el nombre PRESET

- Toque el icono “**LÁPIZ**” (A) para acceder a la pantalla de los teclados. Ahora es posible cambiar el nombre del PRESET.
- Toque ☒ para confirmar.

Cambiar los ajustes PRESET

Toque la **DOSIS** (B) (solo/doble/café creme) que se desea modificar), cuando se selecciona se vuelve de color naranja.

Ahora es posible proceder con el ajuste de los nuevos parámetros:

- dosificación a PESO del café

- Toque el valor indicado en “**PESO**” (C), cuando se selecciona se vuelve de color naranja.

- Cambiar el valor del **PESO** usando las teclas **+** / **-**.

- dosificación a TEMPO del café

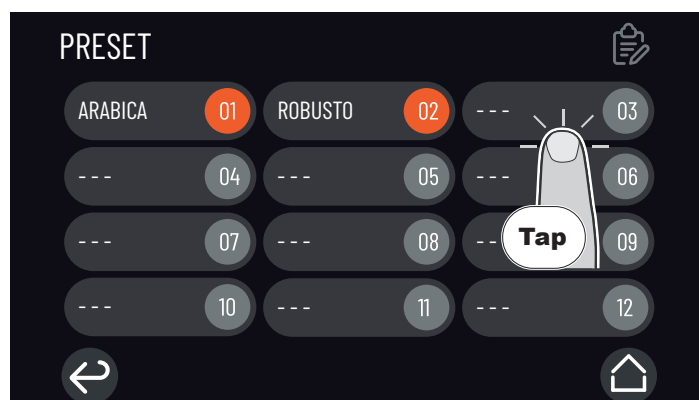
- Toque el valor indicado en “**TIEMPO**” (D), cuando se selecciona se vuelve de color naranja.
- Cambiar el valor del **TEMPO** de carga de la dosis usando las teclas **+** / **-**.



El modo de trabajo a **TIEMPO** se recomienda cuando el sistema de pesaje no funciona. Para un ajuste correcto considere que el molinillo de café eroga 3-3,5 g de café por segundo.

14.2 NUEVO PRESET

Toque uno de los **PRESET** disponibles para acceder a la página de los datos.



Para ajustar los datos de un nuevo **PRESET** proceder como se indica en “14.1 Modificar preset existente”.

14.3 ELIMINAR O DUPLICAR PRESET

Pulse el **PRESET** que se desea eliminar o duplicar.



- Toque el icono “**SAVE AS**” (A) para el guardar el **PRESET**. Introduzca el nombre, elija la ubicación de guardado y confirme con ☒.
- Toque “**DELETE**” para eliminar el **PRESET** seleccionado. Se requiere confirmación:
 - tocar ☒ para confirmar la eliminación;

- tocar  para anular la operación.

Modif. dosis café

Desactivar la posibilidad de modificar o crear nuevos **PRESET** (recetas). En este modo solo se puede cargar **PRESET** (recetas) existentes.

- **ON**: el usuario puede modificar y crear los **PRESET**
- **OFF**: el usuario **NO** puede modificar los **PRESET** existentes ni crear un **PRESET** nuevo.

Toque  para guardar los datos nuevos.

Modificar velocidad de molienda

Desactivar la posibilidad de modificar la velocidad de molienda de parte del usuario.

- **ON**: el usuario puede modificar la velocidad de molienda, las velocidades que se pueden seleccionar son 1000/1200/1400 rpm ;
- **OFF**: el usuario **NO** puede modificar la velocidad de molienda. El valor configurado en la receta se mantiene fija.
- **CUSTOM**: permite una cuarta velocidad de molienda definida por el usuario en el rango 800 - 1400 rpm además de las tres velocidades estándar.

Toque  para guardar los datos nuevos.

14.4 MENÚ DOSIFICACIÓN

El menú USUARIO->DOSIFICACIÓN es accesible del menú normal.

Este menú permite:

- Configurar las dosificaciones a peso (por defecto) o a tiempo (modo de emergencia en caso de fallo del sistema de pesaje). El modo de pesaje está configurado por defecto en modo HiFi (más preciso); puede configurarse en modo Estándar (más rápido pero menos preciso) del menú Técnico > Contraseña > Generales.
- Configurar el número de dosis seleccionables en la pantalla: de 1 a 3.
- Activar/desactivar los botones de dosificación manual en los lados del portafiltro.
- Activar la función de **CARGA RÁPIDA** que inicia la predosificación mientras se muele la dosis anterior (ON). Si se ajusta en OFF, la predosificación solo se preparará al final de la molienda de la dosis anterior para reducir cualquier efecto debido a la vibración del molinillo

14.5 MUELAS

Toque el botón "**MUELAS**" para acceder al menú de ajuste de las **MUELAS**.

Desgaste Muelas

- **Tipo muelas**
Indica el tipo de muela instalada

- **Duración Máx muela**
Indica la duración máxima de la vida útil de las muelas.
- **Duración residual**
Indica la duración residual de la vida útil de las muelas.
- **Fecha aviso**
Indica la fecha en que se ha mostrado el aviso que requiere la sustitución muelas.
- **Fecha sustitución**
Indica la fecha de sustitución de las muelas.



IMPORTANTE: las operaciones de sustitución muelas deben realizarse mediante asistencia técnica.

Calibración Muelas

Para calibrar localizar el punto de apoyo de las muelas (punto cero).

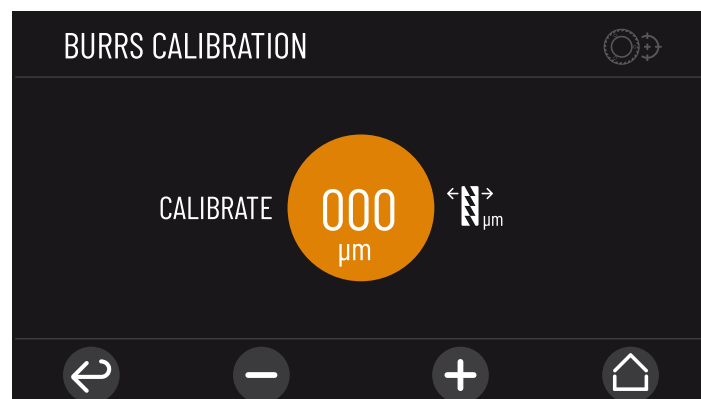
El proceso de calibración debe llevarse a cabo cuando se sustituyen las muelas.

NO es necesario calibrar cuando se abre la cámara de molienda para la limpieza si se realiza correctamente el apriete de los 4 tornillos (véase "*Limpieza de la cámara de molienda*" PÁGINA 43).

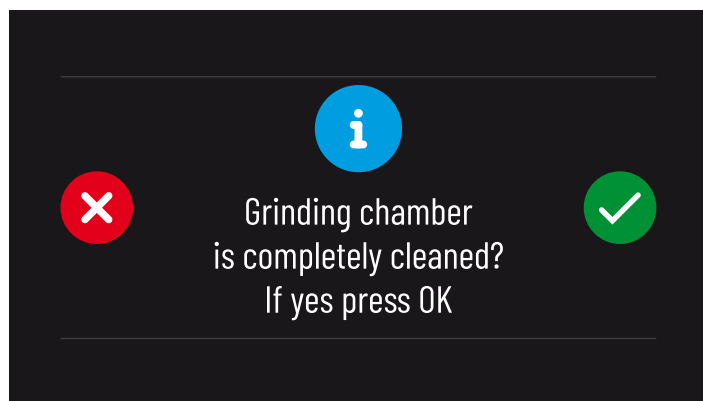


IMPORTANTE: la cámara de molienda DEBE estar vacía y limpia antes de proceder con la calibración. La presencia de suciedad modifica el valor del punto cero.

Para iniciar la calibración con proceso guiado toque el círculo naranja.



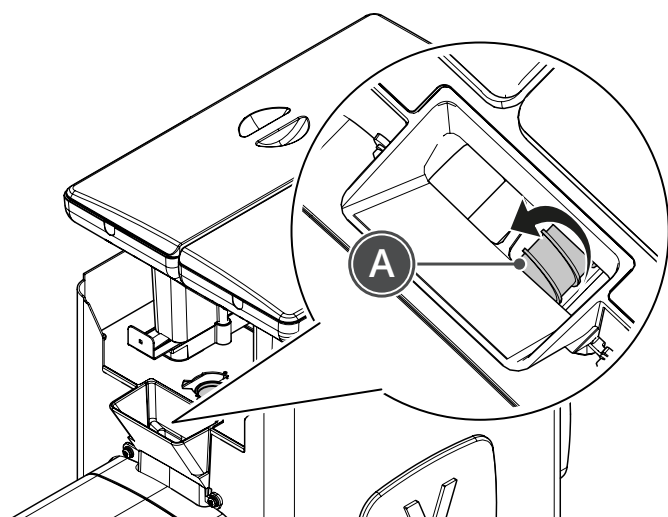
El sistema pide si la cámara de molienda está vacía y limpia:



- toque  para confirmar e iniciar la calibración.
- toque  para salir del proceso y continuar con la limpieza de la cámara de molienda.

El proceso de calibración dura aproximadamente 2 minutos.

Mirando a través del orificio del Bypass verá periódicamente que el tornillo dosificador (A) gira en sentido antihorario cada vez que las muelas se tocan.



Al final del proceso de calibración el círculo se pone verde e indica el valor 150 μ m, distancia mínima entre las muelas.

Si la calibración no tiene éxito, se muestra la alarma AL61 al centro del círculo.

Pulsar el círculo para repetir que se repita el procedimiento.



IMPORTANTE: las operaciones de calibración son automáticas y obligatorias a cada sustitución de muelas.

14.6 LISTA ERRORES

Visualización de las últimas 16 alarmas con código, una corta descripción y la fecha

Para más información sobre las alarmas consultar el

capítulo "15.1 Visualización alarmas corrientes".

14.7 RESET CONTADORES CAFÉ

Seleccionar la línea del contador individual a resetear y pulsar el pulsador RESET.



Para cancelar todos los contadores (excepto el total kg molidos), mantener presionado el botón durante 3s.

¿Se visualiza la pantalla de confirmación SÍ/NO?

PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO: CAUSAS Y SOLUCIONES

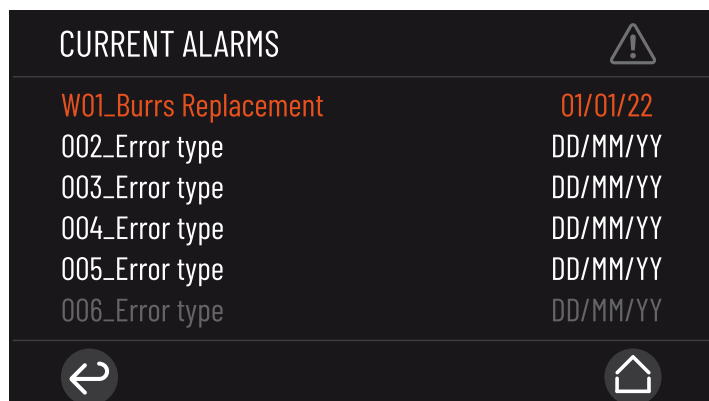
15 GESTIÓN Y VISUALIZACIÓN ALARMAS

15.1 VISUALIZACIÓN ALARMAS CORRIENTES

En condiciones de alarma en la pantalla se muestra el triángulo de color rojo (si se muestra un aviso el triángulo es amarillo).



Pulse el triángulo para pasar a la visualización de la lista de las últimas 5 alarmas que se han activado y sus códigos.



Con el acceso al “MENÚ TÉCNICO” (véase el párrafo “10.1 Acceso al menú técnico”) es posible:

- con acceso **USUARIO** visualizar las últimas 15 alarmas que se han activado;
- con acceso **TÉCNICO** efectuar el reset de las alarmas.

15.2 TIPOS DE ALARMAS

Las alarmas se dividen en dos categorías:

- alarma **QUE NO BLOQUEA**;
- alarma **QUE BLOQUEA** (requiere el reinicio del aparato para su restablecimiento).

Todas las alarmas, una vez solucionada la causa de la intervención, se restablecen automáticamente.

TABLA GENERAL DE LAS ALARMAS

X-One efectúa en cada momento el control de todos los sensores presentes para generar una serie de avisos/alarmas necesarios para superar el problema y proporcionar indicaciones precisas de la avería.

Se identifican a continuación los errores principales:

Cód.	Causa/Solución
AL12	Error calibración celda de carga
AL13	Repita el procedimiento.
AL14	Cesta de pesaje no insertada. abrir la cubierta superior y comprobar.
AL22	Error motor ajuste distancia muelas. Apagar la máquina, quitar el enchufe y proceder a limpiar completamente la cámara de molienda. En caso de error continuo es necesario llamar un técnico.
AL61	Calibración muelas fallida Reiniciar el procedimiento. Si no se soluciona: - apagar la máquina - quitar el enchufe - proceder a limpiar completamente la cámara de molienda.
AL33	Procedimiento de desbloqueo automático fallido. Es necesario comprobar que la cámara de molienda y la boquilla no estén obstruidas con café: - apagar la máquina - quitar el enchufe - proceder a limpiar completamente la cámara de molienda.

Cód.	Causa/Solución
AL91	X-One controla que cada proceso de molienda esté totalmente completado. Si esto no sucede (por ejemplo: se apaga el molinillo de café durante la molienda) se muestra esta señal de alarma. Pulse la marca verde para iniciar la limpieza de la cámara de molienda; <u>mientras tanto se recomienda actuar también en la palanca de la boquilla para eliminar todo residuo.</u>
AL92	
AL93	

16 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	SOLUCIONES
El molinillo de café no se enciende	Compruebe que el interruptor esté en posición "ON"
	Compruebe que el magnetotérmico antes de la toma (en su caso) esté en posición ON
	Compruebe que el cable de alimentación esté intacto y que el enchufe correspondiente esté conectado correctamente a la toma
El peso en la pantalla no cambia durante la dosificación	Compruebe que la lengüeta de cierre de la tolva esté abierta
No sale café de la boquilla	Compruebe que la molienda no sea demasiado fina.
	Compruebe que la boquilla no esté llena de café; puede suceder si se muelen dos dosis consecutivas en el portafiltro sin vaciarlas.
	Apague la máquina, quite el enchufe y vacíe la boquilla completamente. Active la máquina y pulse el botón  tirando al mismo tiempo de la palanca de la boquilla para facilitar el vaciado.

PROBLEMAS	SOLUCIONES
Sobrecarga motor de molienda; procedimiento de desbloqueo automático.	En caso de sobrecarga del motor debido a una obstrucción de la salida, una pantalla interactiva especial de «Desbloqueo automático» se muestra en la pantalla; puede suceder si la molienda es demasiado fina o si la boquilla está obstruida. En estos casos la máquina: - Antes invierte el sentido de rotación del motor 4 veces para intentar el desbloqueo y liberar la salida. - Luego distancia automáticamente las muelas al valor máximo y reinicia la molienda. En ambas fases se debe mantener la salida de la boquilla completamente libre y se recomienda tirar de la palanca con fuerza para facilitar su vaciado. Si el sistema no lo consigue, generará la alarma AL33; apague la máquina, quite el enchufe y vacíe tanto la boquilla como la cámara de molienda completamente.
	Boquilla de salida con la tendencia a obstruirse Grandes volúmenes de café o productos muy oleosos pueden causar la obstrucción de la salida. Intentar trabajar a velocidades más bajas, aprox. 1000 o 1200 rpm.
	Sobrecarga del motor por cafés muy densos. Una elevada actividad de las muelas asociada a cafés muy densos puede favorecer el bloqueo del motor por sobrecarga. Intentar trabajar a velocidades más bajas, aprox. 1000 o 1200 rpm.

PUESTA FUERA DE SERVICIO

17 PUESTA FUERA DE SERVICIO TEMPORAL

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

- interrumpir el suministro de alimentación eléctrica, desenchufando el cable de alimentación eléctrica de la toma de corriente;
- realizar las operaciones de limpieza;
- cubrir la máquina con un paño de algodón y colocarla en un lugar protegida del polvo y la humedad.

18 NUEVA PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA

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

- limpiar bien la máquina;
- realizar las operaciones de puesta en funcionamiento descritas en el capítulo "9 Puesta en funcionamiento".

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

19 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

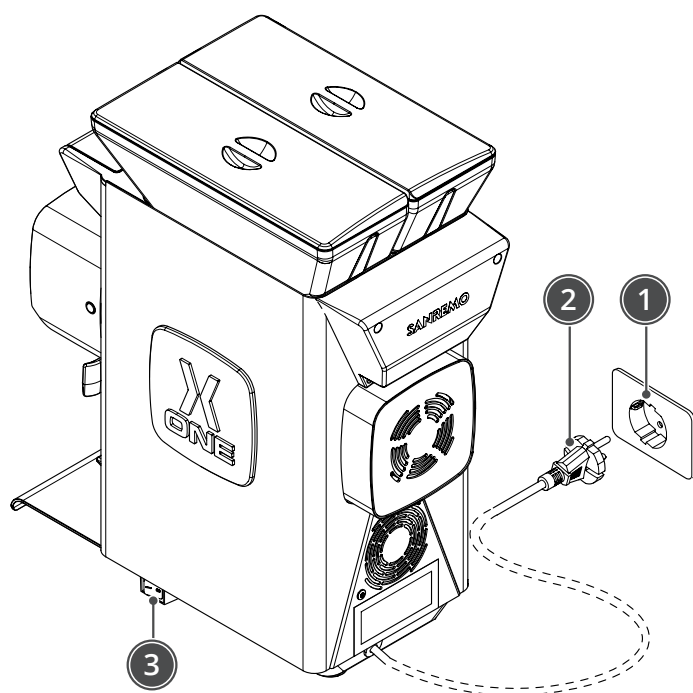
19.1 ADVERTENCIAS GENERALES

Se prohíbe lo siguiente:

- limpiar la máquina con chorros de agua o vapor;
- usar esponjas y objetos abrasivos;
- 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 (degradabilidad superior a un 90 %);
- la limpieza y el mantenimiento están a cargo del usuario, no deben ser realizados por niños sin vigilancia.



¡ADVERTENCIA! Antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento y limpieza, desconecte el molinillo de café de la red eléctrica colocando el interruptor (3) en "O" (OFF) y desenchufe la clavija de alimentación (1) de su toma (2).



19.2 MANTENIMIENTO DE RUTINA

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

Limpieza superficies externas

FRECUENCIA: diaria.

OPERACIONES: limpie todas las superficies externas con un paño suave humedecido con agua tibia.

Limpieza conducto salida café molido

FRECUENCIA: diaria.

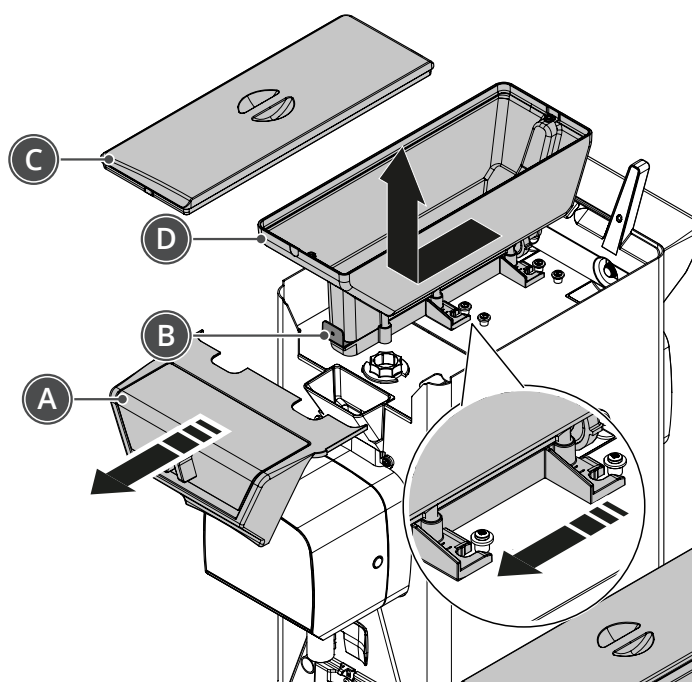
OPERACIONES: limpie las superficies externas con paño suave humedecido con agua tibia y el conducto interno con el cepillo suministrado.

Limpieza de las tolvas

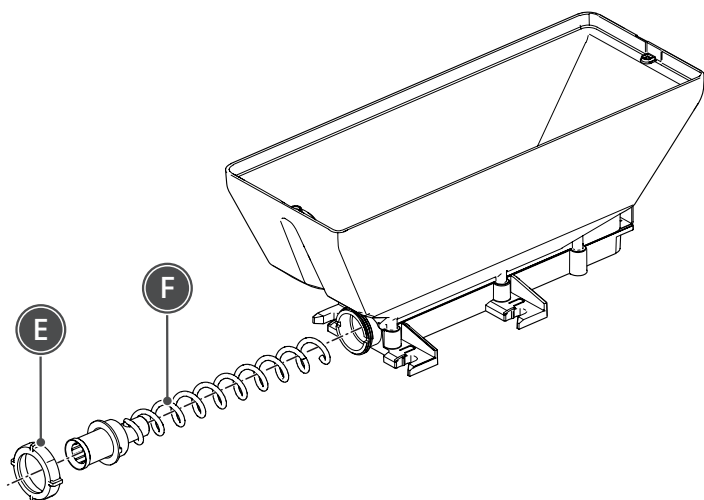
FRECUENCIA: por lo menos una vez a la semana.

OPERACIONES: desmontaje, limpieza y montaje.

- 1) Retire la cubierta (A) tirando de ella hacia fuera.
- 2) Cierre los orificios de salida del café empujando las compuertas (B) hacia delante.
- 3) Retire las tapas (C).
- 4) Retire las tolvas (D) tirando primero de ellas hacia fuera y luego levantándolas.



- 5) Desenrosque la tuerca de plástico (E), extraiga el tornillo sin fin (F)



- 6) Limpie los componentes:
- cubierta (A) y tolvas (D)(E)(F): paño suave húmedo; vapor de máquina de café/agua a 50 °C máximo, en el lavavajillas con el ciclo ECO a una temperatura máxima de 50 °C
 - tapas (C): paño suave, en el lavavajillas con el ciclo ECO a una temperatura máxima de 50 °C.

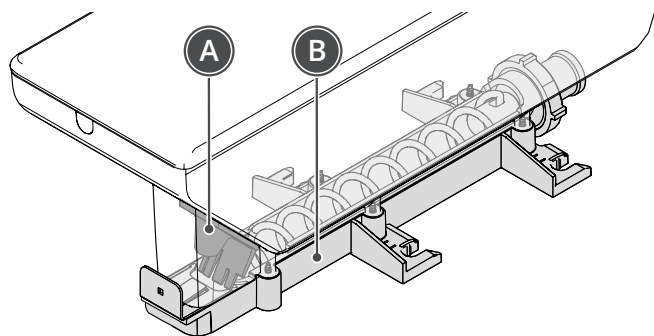


IMPORTANTE: la cubierta (A), las tolvas (D) y las tapas (C) SOLO pueden lavarse en el lavavajillas con el ciclo ECO a una temperatura máxima de 50 °C.

- 7) Vuelva a montar los componentes siguiendo el orden inverso al desmontaje.

Control de la junta de silicona en la tolva

- 1) Compruebe periódicamente que la junta (A) esté intacta, sustitúyala si es necesario.
- Retire la base (B)
 - Retire la junta (A) e inserte la nueva en su lugar.



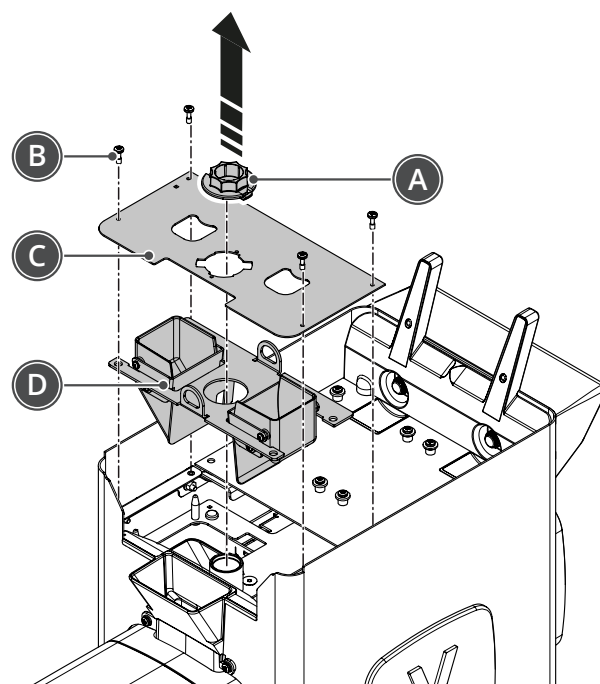
- 2) Vuelva a montar los componentes siguiendo el orden inverso al desmontaje.

Limpieza de la cesta de pesaje

FRECUENCIA: por lo menos una vez cada seis meses.

OPERACIONES: desmontaje, limpieza y montaje.

- 1) Retire las tolvas como se indica en el párrafo "Limpieza de las tolvas".
- 2) Retire el tapón (A).
- 3) Desenrosque los tornillos (B) y retire la cubierta (C).
- 4) Extraiga la cesta (D).



- 5) Limpie los componentes:
- cubierta (C): paño suave húmedo; vapor máquina de café/agua a 60 °C máximo;
 - cesta (D): paño suave y cepillo suministrado.
- 6) Vuelva a montar los componentes siguiendo el orden inverso al desmontaje.



IMPORTANTE: la cubierta (C) y la cesta (D) SOLO pueden lavarse en el lavavajillas con el ciclo ECO a una temperatura máxima de 50 °C.

Limpieza de la cámara de molienda

FRECUENCIA: una vez por semana.

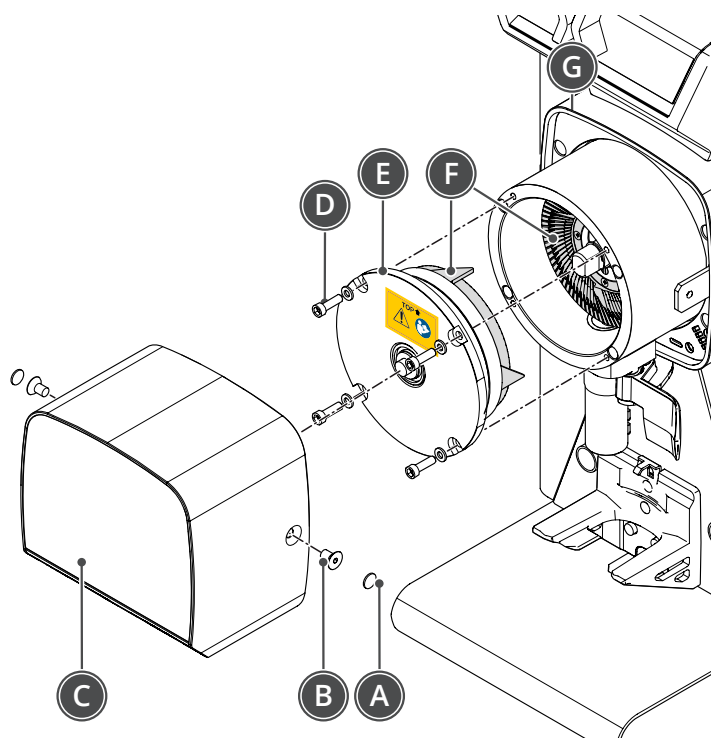
OPERACIONES: desmontaje, limpieza y montaje.

- 1) Retire las tapas (A), desenrosque los tornillos (B) y retire la cubierta (C) tirando de ella hacia fuera.



Tenga cuidado de no dañar la placa de contacto utilizada para la alimentación (24V) y la comunicación con la pantalla.

- 2) Desenrosque los tornillos (D) y retire la placa (E) para acceder a las muelas (F).

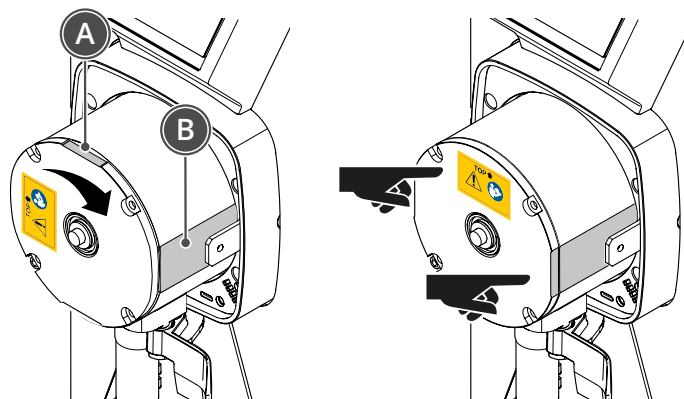


- 3) Limpie los componentes:
 - muelas (F): cepillo suministrado;
 - placa (E) y cabezal (G): paño suave humedecido con agua tibia.

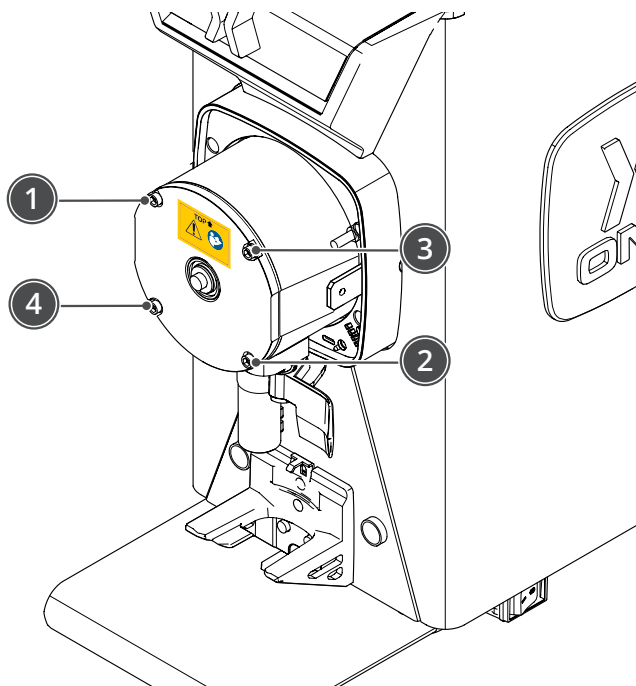


IMPORTANTE: no lave la placa (E) y el cabezal (G) con agua. Se dañan los cojinetes.

- 4) Vuelva a colocar la placa (E), gírela hasta que la zona (A) coincida con la zona (B).



- 5) Apriete los 4 tornillos en la secuencia (1) (2) (3) (4). No apriete demasiado los tornillos en una sola operación, sino que repita toda la secuencia 2/3 veces para apretar firmemente todos los tornillos y garantizar la total planitud de las muelas.



Si se aprietan correctamente, no es necesario volver a calibrar las muelas.



Al ensamblar la placa (E) con el cabezal (G) asegúrese de que las superficies de contacto entre los dos componentes estén perfectamente limpias. La presencia de suciedad podría afectar al correcto funcionamiento del molinillo de café.

Control del estado del cable de alimentación

FRECUENCIA: por lo menos una vez cada seis meses.

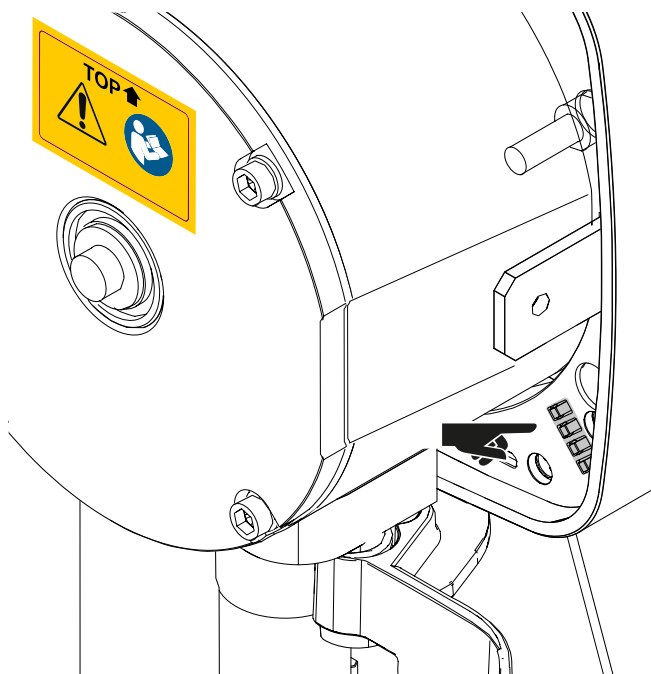
OPERACIONES: compruebe visualmente el estado del cable de alimentación. Si está desgastado o dañado, póngase en contacto con el servicio técnico para su sustitución.

Contactos eléctricos

Los contactos eléctricos solo deben limpiarse con un paño seco.



No deforme los contactos con herramientas.



Comprobaciones periódicas Sistema de pesaje

Sanremo recomienda comprobar la calibración del sistema de pesaje con el peso calibrado de 100 g. (suministrado):

- cada vez que el peso de la dosis difiera en más de $\pm 0,5$ g de la dosis configurada;
- controles mensuales (utilice primero la función "Tara" y después, solo si es necesario, vuelva a calibrar);
- cuando se cambia de posición el molinillo de café.



19.3 MANTENIMIENTO PROGRAMADO (TÉCNICO)

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

La SUSTITUCIÓN MUELAS es parte del mantenimiento programado.



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.



19.4 MANTENIMIENTO EXCEPCIONAL

En caso de averías persistentes, códigos de alarma que no se corrigen automáticamente o que se repiten al reiniciar la máquina, póngase en contacto con la asistencia técnica.



IMPORTANTE: todos los problemas distintos de los enumerados en los capítulos 15 y 16 requieren la intervención de la asistencia técnica.

20 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.

ASISTENCIA Y ELIMINACIÓN



21 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 eliminen 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.

21.1 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.



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

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