

EX3

Manual de usuario



UM_ES

N.º pieza: 1964233_06

► ÍNDICE

ÍNDICE	2
REVISIONES DEL MANUAL	5
NOTIFICACIONES	6
· Explicación de las descripciones	6
INFORMACIÓN GENERAL	7
· Introducción	7
· Instrucciones generales	7
· Uso previsto	8
· Advertencias y medidas	8
TRANSPORTE	11
· Embalaje	11
· Inspección de entrega	11
ALMACENAMIENTO Y ELIMINACIÓN	12
· Requisitos para almacenamiento a largo plazo	12
· Requisitos para la eliminación de la máquina	12
· Precaución	12
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	13
· EX3 1GR MINI & 2GR MINI Información de la máquina	13
· EX3 1GR MINI & 2GR MINI Accesorios	13
· EX3 1GR MINI & 2GR MINI Vista frontal	14
· EX3 1GR MINI & 2GR MINI Vista inferior	14
· EX3 1GR MINI & 2GR MINI Dimensiones exteriores	15
· EX3 2GR Información de la máquina	16
· EX3 2GR Accesorios	16
· EX3 2GR Vista frontal	17
· EX3 2GR Vista inferior	17
· EX3 2GR Dimensiones exteriores	18
BOTONES Y CONTROLES	19
· Controles de la máquina	19
INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	20
· Colocación de la máquina	20
· Toma de agua principal	21
· Requisitos del filtro de agua	21

► ÍNDICE

· Información sobre la presión y la temperatura de la caldera	22
· Lista de comprobación de conexión de desagüe	22
· Lista de comprobación de la conexión eléctrica	23
· Procedimiento de puesta en marcha inicial	24
· Recomendaciones de manejo de la máquina	24

FUNCIONAMIENTO 25

· Inserción del portafiltro en el grupo	25
· Preparación de expreso	25
· Cómo vaporizar y espumar leche	26
· Dispensado de agua caliente - Control automático de agua caliente	26
· Dispensado de agua caliente - Control manual de agua caliente	26

LIMPIEZA Y CUIDADOS 27

· Recordatorios de limpieza	27
· Limpieza diaria - Al final de cada jornada de trabajo, compruebe lo siguiente:	27
· Purga diaria - Versión con controles	27
· Purga diaria - Versión con pantalla	28
· Limpieza semanal o Limpieza y cuidados periódicos - Semanalmente compruebe lo siguiente:	28
· Limpieza semanal con detergente - Semanalmente compruebe lo siguiente:	28

PROGRAMACIÓN DE USUARIO - VERSIONES CONTROL 29

· Funciones adicionales de los botones	29
· Programación de la dosis de café	29

PROGRAMACIÓN DE USUARIO - VERSIONES PID 30

· Programación de la dosis de café/agua caliente	30
· Menú de usuario - Acceso y navegación	30
· Menú de usuario - Tabla resumen de ajustes de configuración	30
· t0 - Temperatura de la caldera	31
· cro - Habilitación/deshabilitación del ajuste Chrono (cronómetro)	31
· Pi1 - Pi2 - Pi3 - Habilitación/deshabilitación de preinfusión en cada grupo	31
· Eco - Ajuste de tiempo del modo Eco	31
· Eco - Ajuste de tiempo de espera del modo Eco	32
· SLc - Contador de servicios en litros	32
· SLc - Contador de servicios de café	32
· tot - Total contadores	33
· cLo - Ajuste del reloj	33
· AUt - Ajuste de encendido/apagado automático	33

▶ ÍNDICE

ALERTAS DE LA MÁQUINA	34
· Alarmas y advertencias	34
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	35
· Fallos de la máquina	35
· Fallos de erogación	35
· Fallos por depósitos de cal	35

► REVISIONES DEL MANUAL

N.º rev.:	Fecha:	N.º TSB:	Descripción de cambio
01	8 de octubre de 2019	Ninguno	Primer borrador publicado para revisión técnica y prueba de validación.
02	30 de octubre de 2019	Ninguno	Modificación de diseño, se añaden instrucciones de programación.
03	3 de diciembre de 2019	Ninguno	Revisión de instrucciones según datos del departamento de servicios.
04	6 de diciembre de 2019	Ninguno	Se añade información de contacto.
05	5 de febrero de 2020	Ninguno	Se añaden instrucciones de programación de versiones Display PID. (rev1.04)
06	3 de abril de 2020	Ninguno	Se añaden especificaciones técnicas de EX3 Mini.

► NOTIFICACIONES

· Explicación de las descripciones

Existen cinco niveles diferentes de intensidad de notificación en este manual, identificados mediante los términos de señalización: PELIGRO, ADVERTENCIA, IMPORTANTE, NOTA Y RECOMENDACIÓN PROFESIONAL. El nivel de riesgo e importancia de la notificación lo determinan las siguientes definiciones. Respete siempre las advertencias para garantizar la seguridad y evitar posibles lesiones personales o daños en el producto.



Importante:

Avisan de prácticas inseguras. Respete las notificaciones señaladas con el epígrafe de Importante para garantizar la seguridad alimentaria, prevenir posibles lesiones personales leves o daños a la máquina.



ADVERTENCIA:

Indica una situación potencialmente peligrosa que, en caso de ignorarse una ADVERTENCIA, podría tener como resultado lesiones graves o incluso la muerte.



PELIGRO:

INDICA UNA SITUACIÓN DE PELIGRO INMINENTE QUE, DE NO EVITARSE, PROBABLEMENTE PROVOCARÁ LESIONES GRAVES E INCLUSO LA MUERTE.



Nota:

Proporciona información adicional que podría ser útil durante el funcionamiento, el mantenimiento rutinario y la limpieza de la máquina.



Recomendación profesional:

Proporciona consejos y sugerencias útiles del fabricante que excluye hacer suposiciones a la hora de escoger opciones e intervalos de conservación.

► INFORMACIÓN GENERAL

· Introducción

Gracias por haber escogido una máquina de café espresso EX3.
¡Deseamos que la disfrute!

- Lea este manual de usuario atentamente antes de utilizar la máquina.
- Este manual incluye instrucciones importantes relativas al uso seguro y previsto de la máquina.
- No deseche este manual, ya que le será útil como referencia en el futuro. Si se daña o se pierde, solicite otra copia al fabricante/distribuidor o descárguese la versión gratuita en PDF en: www.creminternational.com/downloads

· Instrucciones generales

Nota: el fabricante no será responsable por las lesiones o daños a la propiedad derivadas del incumplimiento de las instrucciones, advertencias y medidas indicadas en este manual a la hora de instalar y hacer uso de esta máquina.

- La instalación de la máquina y ciertas operaciones de mantenimiento solo pueden realizarlas miembros del personal de servicio cualificados.
- Para que la instalación, el uso y el mantenimiento sean seguros, se deben respetar todas las instrucciones y advertencias de seguridad incluidas en este manual.
- No intente retirar las cubiertas o protecciones de seguridad para acceder al interior de esta máquina o realizar reparaciones. Las reparaciones las debe realizar un técnico o centro de servicio autorizado.
- El propietario es responsable de garantizar que los usuarios dispongan de la formación necesaria para utilizar la máquina y que comprendan los riesgos potenciales que su uso implica.
- El propietario o instalador será responsable de cualquier modificación no autorizada de la máquina. Las alteraciones o modificaciones no aprobadas de la máquina anulan automáticamente la garantía del fabricante.
- Este manual hace referencia a la máquina en el momento de su venta. La disponibilidad comercial de posteriores versiones, incluyendo modificaciones, mejoras o adaptaciones, no obliga al fabricante a aplicar cambio alguno a esta máquina, ni le obliga a actualizar la documentación incluida.
- El fabricante se reserva el derecho de retirar los manuales actualmente disponibles si lo estima adecuado y razonable.
- Periódicamente es posible que la máquina requiera alguna actualización o cambio. En este caso, un técnico será responsable de asegurar que el cambio se realiza en cumplimiento con las especificaciones del fabricante.

► INFORMACIÓN GENERAL

· Uso previsto

- Esta máquina de café se ha diseñado y fabricado para preparar café espresso y otras bebidas calientes (por ejemplo, vaporizar y espumar leche). No la use para ningún otro fin.
- La máquina está diseñada para su uso por parte de personal con formación en preparación de alimentos.
- Esta máquina no está diseñada para su uso en cocinas industriales, cocinas domésticas o entornos similares.
- El fabricante no será responsable de lesiones o daños a la propiedad derivados de un uso incorrecto, inadecuado o negligente por parte de miembros del personal no profesionales.
- El nivel de presión acústica ponderado en A es inferior a 70 dB.
- Para asegurar un rendimiento óptimo, instale la máquina en una ubicación en la que no se superen los siguientes parámetros:
 - Presión máxima de agua de entrada: 0,9 MPa (9 bares), o 1,0 MPa (10 bares) [solo en Noruega, Suecia y Dinamarca]
 - Presión mínima de agua de entrada: 0,0 MPa (0 bares)

Nota: para que la máquina funcione correctamente, la presión máxima de entrada de agua debe permanecer entre 0,8-0,9 MPa. Instale un reductor de presión si la presión de agua supera este rango.

- Temperatura máxima de agua de entrada: 40 °C
- Temperatura ambiente entre +10 °C (mín.) y +40 °C (máx.).

· Advertencias y medidas

- Instale la máquina en posición horizontal y alejada de fuentes de calor y de objetos inflamables.
- La máquina solo debe instalarse en lugares donde su uso y mantenimiento queden restringidos a personal cualificado. El acceso a las áreas de servicio está restringido a personas que tengan conocimientos y experiencia práctica del aparato, en particular los relacionados con cuestiones de seguridad e higiene.
- Esta máquina solo debe instalarse sobre superficies de trabajo resistentes al agua, con capacidad para resistir el peso de la máquina.

► INFORMACIÓN GENERAL

· Advertencias y medidas

- No instale este aparato en zonas donde se utilicen chorros de agua. Esta máquina no debe limpiarse con chorros de agua o con un sistema de lavado a presión.
- Esta máquina no es adecuada para su uso en exteriores, debido al riesgo de exposición a condiciones climatológicas adversas o temperaturas extremas.
- La conexión de este aparato a la toma de agua principal debe realizarse con conjuntos de tubos nuevos suministrados con la máquina. No se deben reutilizar nunca conjuntos de tubos usados.
- Para la conexión a la toma de agua principal, use el tubo de entrada que viene con la máquina en cumplimiento de la normativa nacional aplicable al país en el que vaya a instalarla.
- Enchufe la máquina correctamente, en una toma de pared con puesta a tierra que cumpla con las especificaciones de la máquina.
- En el caso de aparatos sin enchufe y cable de corriente, se deberá incorporar un sistema de desconexión en el cableado fijo de conformidad con la normativa aplicable.
- Asegúrese de que el suministro eléctrico no fluctúe más de un 6 %.
- Coloque el cable de corriente de modo que nadie pueda tropezar con él. Mantenga el cable de corriente alejado de bordes afilados y de fuentes de calor.
- No desmonte ni deshabilite ningún equipo de seguridad de protección mecánica, eléctrica o térmica.
- Si el cable de red está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, el servicio técnico o personal cualificado para descartar cualquier peligro.
- En caso de emergencia (por ejemplo, que la máquina salga ardiendo, que aumente inusualmente la temperatura o que haga más ruido de lo normal), desconecte la corriente inmediatamente y cierre el suministro de agua.
- Si la máquina no se va a utilizar durante un periodo de tiempo prolongado, desconéctela de la corriente. Cuando desconecte la corriente, tire de la clavija en vez del cable.
- Mantenga todos los materiales de embalaje peligrosos, como bolsas de plástico, poliestireno y grapas, fuera del alcance de los niños.
- Antes de realizar trabajos de mantenimiento o trasladar la máquina, desconéctela del suministro eléctrico y deje que se enfríe.
- Para asegurar un funcionamiento sin fallos, utilice únicamente repuestos y accesorios aprobados por el fabricante.

► INFORMACIÓN GENERAL

· Advertencias y medidas

- Cuando embale la máquina para almacenarla, asegúrese de guardarla en un lugar seco a una temperatura ambiente superior a 5 °C. Las cajas pueden apilarse en torres de tres unidades del mismo modelo. No coloque otros elementos pesados en la parte superior de la caja.
- Si existe riesgo de que la máquina pueda quedar expuesta a temperaturas inferiores a 0 °C durante su manipulación y transporte, asegúrese de que el personal de servicio vacíe la caldera y el sistema de agua. (La caldera de la máquina y el sistema de agua salen vacíos de fábrica.)
- No sumerja nunca en agua la máquina, el conector o el cable de corriente, ya que existe peligro de electrocución.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Este aparato no está concebido para que lo usen niños o personas que tengan disminuidas sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, o que no dispongan de la experiencia y los conocimientos suficientes, salvo que sea bajo supervisión o que hayan sido instruidos en materia del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
Nota: normativa de seguridad no válida en Europa.
- **Normativa de seguridad específica para Europa:**
Este aparato podrán utilizarlo niños de 8 años o más y personas con diversidad funcional física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimientos, siempre que se encuentren bajo supervisión, que hayan sido instruidos en materia del uso seguro del aparato y que comprendan los peligros que implica su uso. Impida que los niños jueguen con el aparato. Las tareas de limpieza y mantenimiento convencionales no podrán realizarlas niños sin supervisión.
- No utilice la máquina si ésta, el cable de corriente o el conector están dañados o la máquina se ha caído al suelo. Póngase en contacto con un técnico de servicio para la reparación o para garantizar que su uso es seguro.
- No coloque líquidos sobre la máquina.
- No toque las superficies calientes de la máquina ni el equipo de dispensado.
- No toque la máquina con las manos o los pies mojados.
- No utilice la máquina si alguna de sus piezas, salvo el equipo de dispensado, está mojada.
- No bloquee los conductos de ventilación con trapos u otros objetos.
- No introduzca objetos extraños en los conductos de ventilación.
- Compruebe periódicamente el desagüe para asegurarse de que el agua residual desagua correctamente.

► TRANSPORTE

· Embalaje

- Para evitar daños, la máquina se envía en una caja de diseño personalizado con protectores de poliestireno específicos para el modelo.
- La caja de cartón de la máquina incluye símbolos de manipulación estandarizados que explican los procedimientos de envío y almacenamiento correctos.
- La máquina debe permanecer en posición horizontal durante el transporte. No almacene o manipule la máquina sin sus patas.
- Durante el transporte, proteja la caja de cartón y la máquina frente a caídas con impacto, aplastamientos, golpes, humedad y exposición a temperaturas extremas.

· Inspección de entrega

- A la recepción y entrega, asegúrese de que la máquina esté en el estado exacto que se describe en la documentación adjunta y de que incluye todos los accesorios. Si falta alguna pieza, comuníquelo inmediatamente al fabricante o distribuidor.
- Comunique de inmediato cualquier daño ocasionado durante el transporte a la empresa de transporte y al distribuidor de la máquina.
- Los materiales de embalaje son potencialmente peligrosos y deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
- La caja de cartón y todos los materiales de embalaje son reciclables y deben enviarse a un centro de reciclado para su eliminación.

► ALMACENAMIENTO Y ELIMINACIÓN

· Requisitos para almacenamiento a largo plazo

Antes de almacenar la máquina durante un mes o más, asegúrese de lo siguiente:

- Realice todos los procedimientos de limpieza semanales y periódicos descritos en este manual.
- Desconecte y enrolle el cable de corriente (esta tarea debe realizarla una persona cualificada).
- Desconecte el tubo de entrada de agua de la máquina del suministro de agua potable y vacíe las calderas (esta tarea debe realizarla una persona cualificada).
- Limpie la bandeja de goteo y el exterior de la máquina para eliminar cualquier resto de café o suciedad.
- Cubra o vuelva a embalar la máquina en su caja de cartón original y almacénela en un lugar seco no expuesto a humedad ni a temperaturas extremas.
- Cuando vuelva a poner la máquina en servicio tras un periodo de almacenamiento prolongado, realice todos los procedimientos de limpieza semanales y periódicos y conecte de nuevo el suministro de agua y de corriente eléctrica (esta tarea debe realizarla una persona cualificada) antes de usarla.

· Requisitos para la eliminación de la máquina

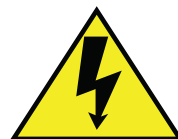
Si en algún momento hubiera que desguazar y desechar la máquina, asegúrese de lo siguiente:

- Desconecte y enrolle el cable de corriente (esta tarea debe realizarla una persona cualificada).
- Desconecte el tubo de entrada de agua de la máquina del suministro de agua potable y vacíe las calderas (esta tarea debe realizarla una persona cualificada).
- Embale y envíe o remita la máquina a un centro de reciclaje homologado.



· Precaución

- Riesgo de incendio y descarga eléctrica.
- Reemplace solo con el juego de cables original del fabricante.
- Desconectar de la corriente antes de realizar ningún trabajo de servicio.



► ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

· EX3 1GR MINI & 2GR MINI Información de la máquina

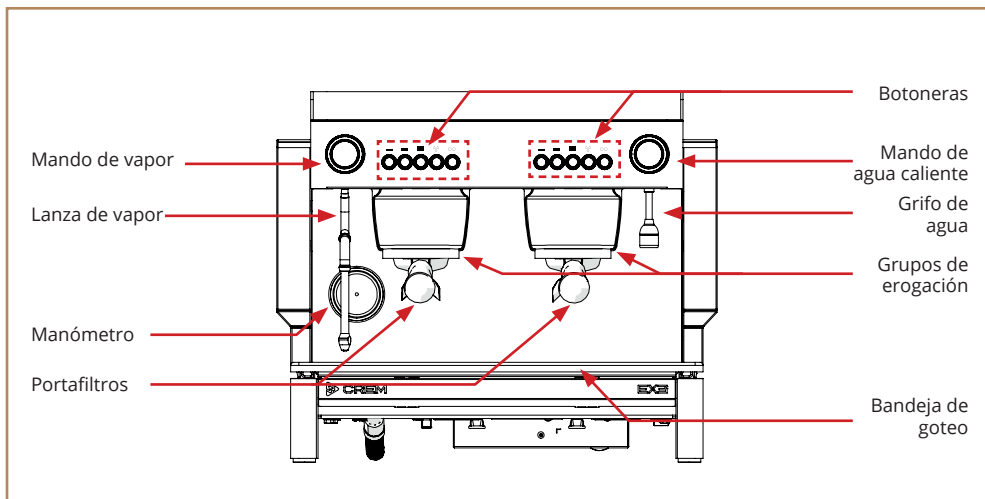
Versión:	EX3 1GR MINI Control	EX3 1GR MINI Display PID	EX3 2GR MINI Control	EX3 2GR MINI Display PID
Sistema de control de temperatura:	Presostato	Controlador de temperatura PID	Presostato	Controlador de temperatura PID
Sistema de control de dispensado:	Botonera	Botonera con pantalla de grupo	Botonera	Botonera con pantalla de grupo
Lanza de vapor:	1 unidad		1 unidad (estándar), 2 unidades (opcional)	
Salida de agua caliente:	1 unidad			
Sistema de caldera:	1 caldera de vapor			
Presión de servicio de caldera:	0,8 a 1,2 Bar			
Volumen de caldera de vapor:	6 L			
Potencia:	220V-240V 1N~ 2800W 50-60Hz			
Conexión de agua:	Rosca hembra BSPP de 3/8"			
Altura, anchura, profundidad:	465, 550, 575 mm			
Peso de la máquina:	48 Kg		50 Kg	
Ruido ambiental:	< 70 db			

· EX3 1GR MINI & 2GR MINI Accesorios

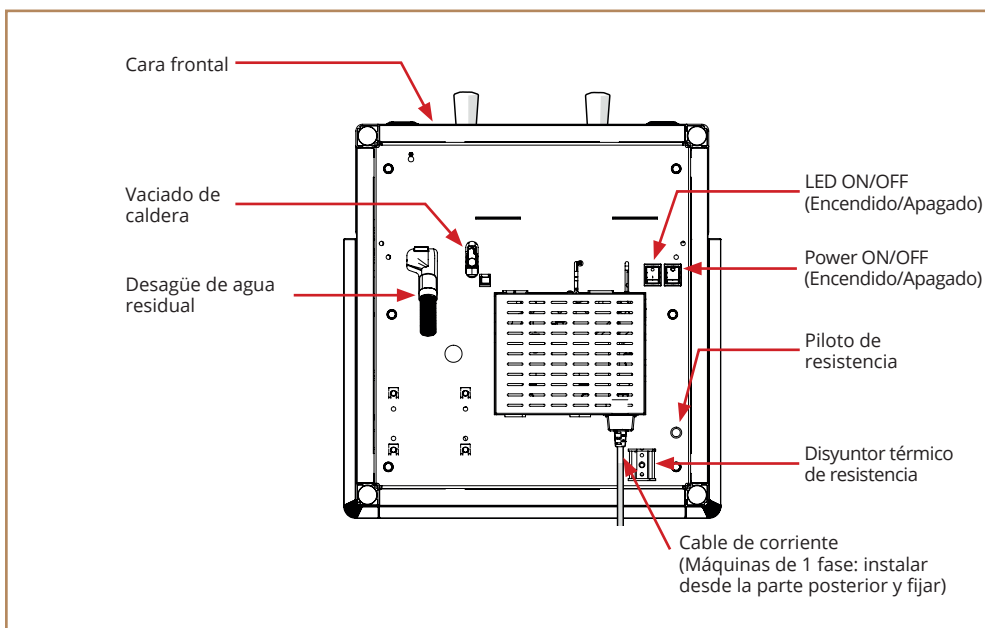
Elemento:	Portafiltro de 2 boquillas	Portafiltro de 1 boquilla	Latiguillo de 55 cm	Filtro ciego	Tubo de desagüe (150 cm)	Cable de corriente	Rejillas de bebidas (solo versiones TA)
							
Cantidad:	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 ó 2 unids.

► ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

· EX3 1GR MINI & 2GR MINI Vista frontal



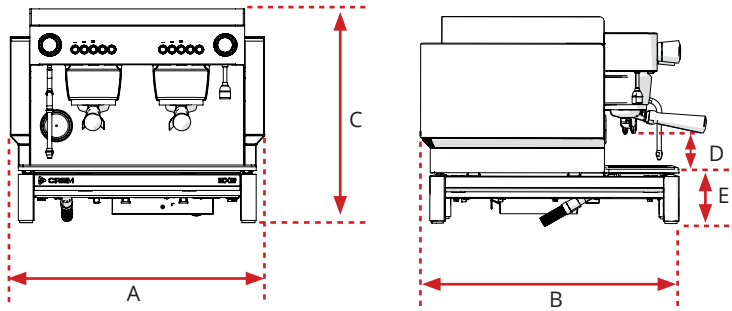
· EX3 1GR MINI & 2GR MINI Vista inferior



► ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

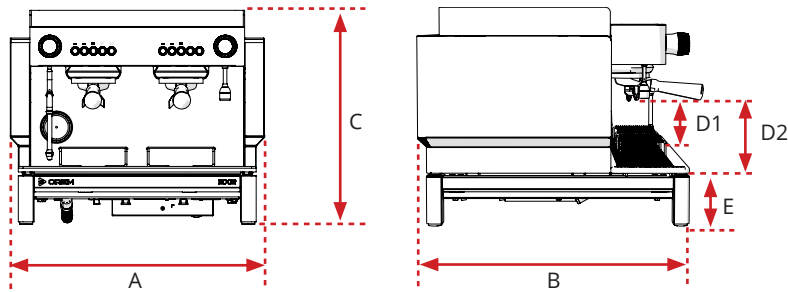
· EX3 1GR MINI & 2GR MINI Dimensiones exteriores

Estándar



Dimensiones	Estándar
A	550 mm
B	575 mm
C	465 mm
D	74 mm
E	125 mm

TA



Dimensiones	TA
A	550 mm
B	575 mm
C	465 mm
D1	84 mm
D2	124 mm
E	125 mm

► ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

· EX3 2GR Información de la máquina

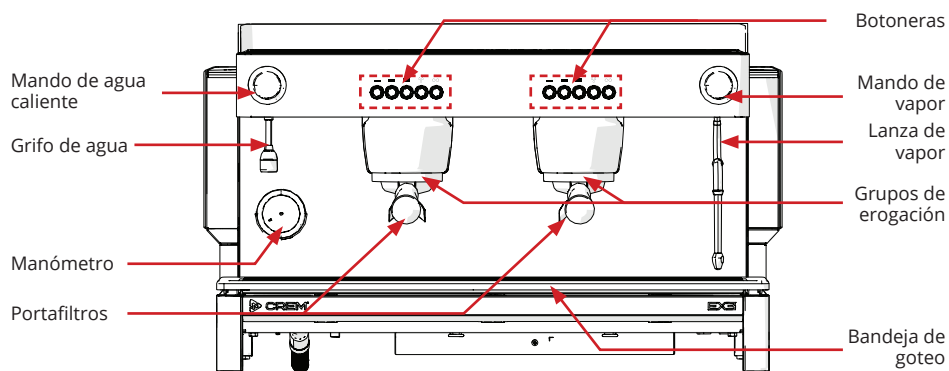
Versión:	EX3 2GR Control	EX3 2GR Display PID
Sistema de control de temperatura:	Presostato	Controlador de temperatura PID
Sistema de control de dispensado:	Botonera	Botonera con pantalla de grupo
Lanza de vapor:	1 unidad (estándar), 2 unidades (opcional)	
Salida de agua caliente:	1 unidad	1 unidad
Sistema de caldera:	1 caldera de vapor (versión una caldera)	
Presión de servicio de caldera:	0,8 a 1,2 Bar	
Volumen de caldera de vapor:	11,5 L	
Potencia:	220V-240V 1N~ 3100W 50-60Hz	
Conexión de agua:	Rosca hembra BSPP de 3/8"	
Altura, anchura, profundidad:	460, 770, 575 mm	
Peso de la máquina:	Versión de una caldera = 60 Kg	
Ruido ambiental:	< 70 db	

· EX3 2GR Accesorios

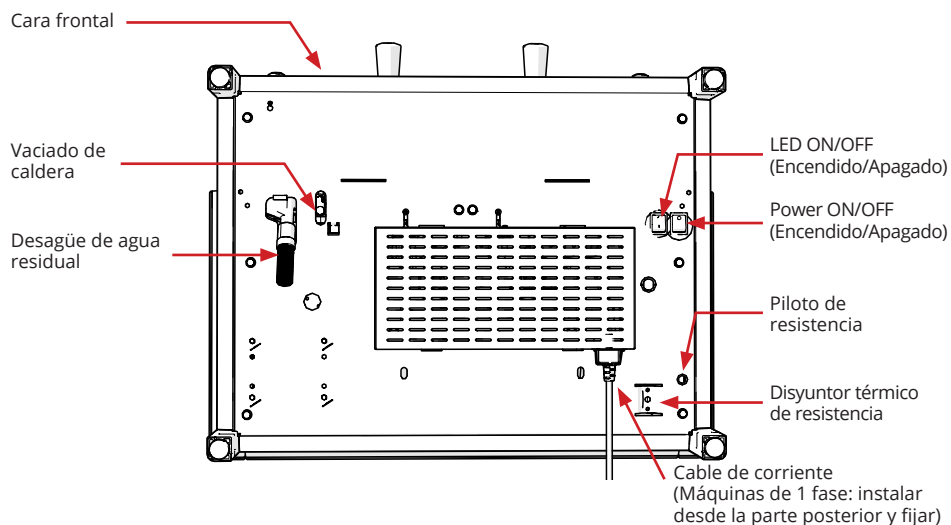
	Portafiltro de 2 boquillas	Portafiltro de 1 boquilla	Latiguillo de 55 cm	Filtro ciego	Tubo de desagüe (150 cm)	Cable de corriente	Rejillas de tazas (solo versiones TA)
Elemento:							
Cantidad:	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad	2 unidades

► ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

· EX3 2GR Vista frontal



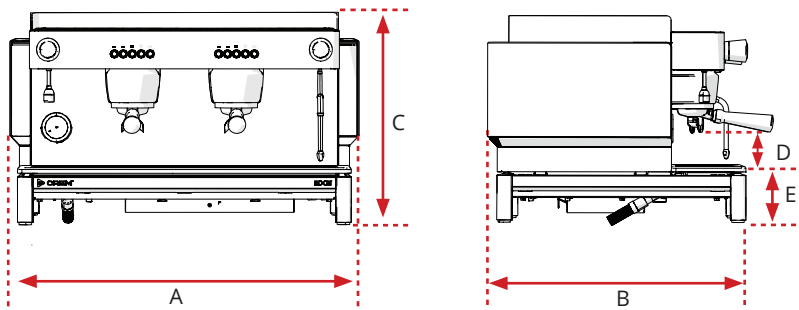
· EX3 2GR Vista inferior



► ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

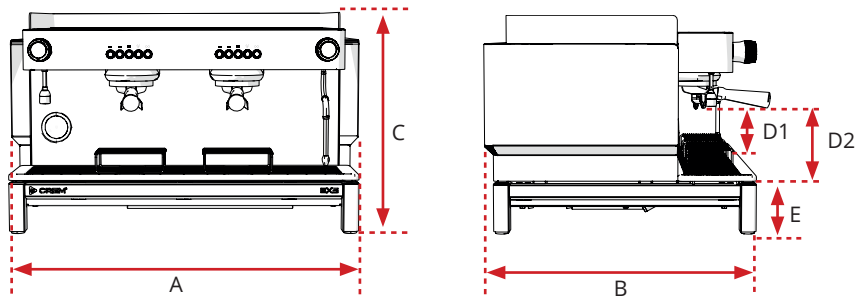
· EX3 2GR Dimensiones exteriores

Estándar



Dimensiones	Estándar
A	770 mm
B	575 mm
C	460 mm
D	74 mm
E	125 mm

TA



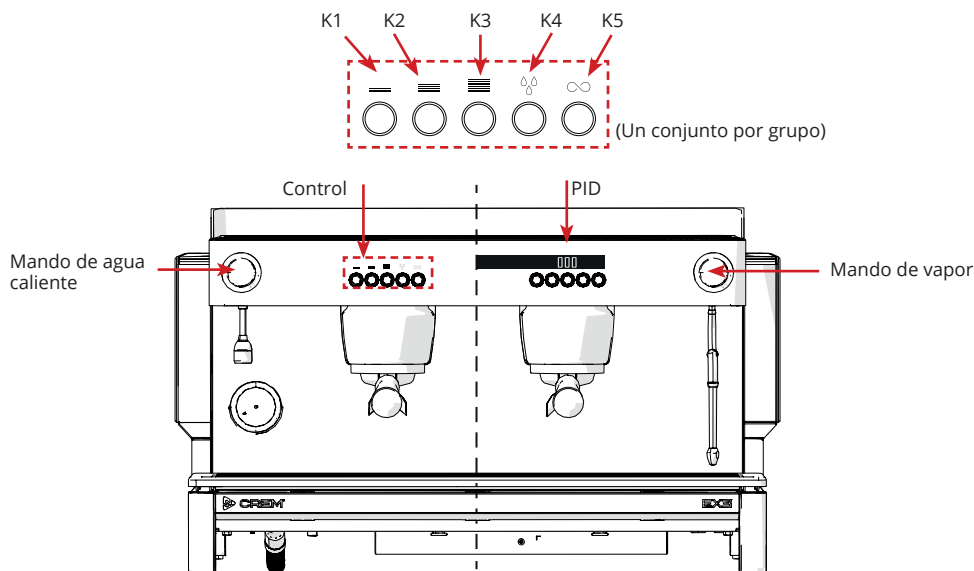
Dimensiones	TA
A	770 mm
B	575 mm
C	460 mm
D1	84 mm
D2	124 mm
E	125 mm

BOTONES Y CONTROLES

Controles de la máquina

El modelo EX3 incluye un bloque de botones de control para cada grupo de erogación. A continuación se explican las funciones de control.

Las versiones con pantalla (PID) están equipadas con una pantalla individual de 3 dígitos que permite al usuario monitorizar el estado de la máquina, realizar las funciones de programación y efectuar ajustes en la máquina.



Botón	Descripción de selección	Función del menú de programación
K1	Espresso corto	(+)
K2	Espresso mediano	(-)
K3	Espresso grande	
K4	Purga de grupo	
K5	Agua continua/caliente	Introducir/Aceptar



Recomendación profesional:

Todos los botones del grupo son totalmente ajustables mediante las funciones de programación del usuario. Consulte la sección Programación de dosis para más información.

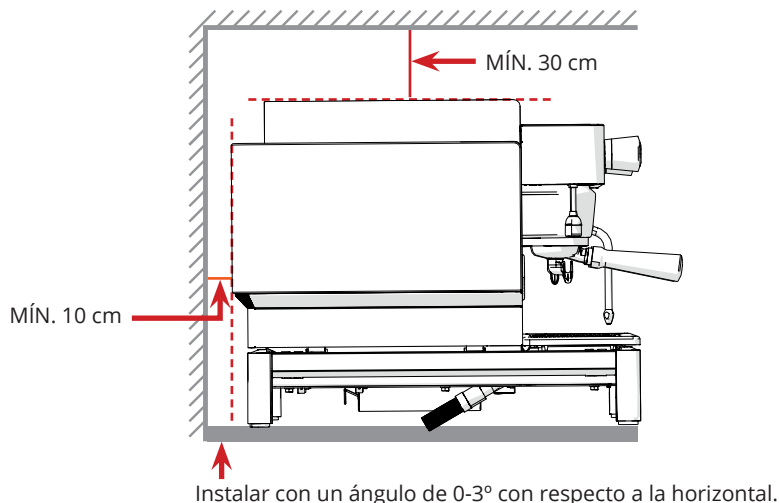


Recomendación profesional:

Las versiones con pantalla muestran el temporizador de servicio durante el proceso de erogación.

► INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

· Colocación de la máquina



1. La instalación de la máquina en el área de servicio debe realizarla una persona cualificada. Como la máquina puede pesar bastante, se recomienda que las tareas de levantarla y colocarla se realicen entre dos personas. Consulte la página de Especificaciones técnicas para obtener información relativa al peso y dimensiones de la máquina del modelo de máquina específico que se va a instalar. Póngase en contacto con un técnico de servicio para llevar a cabo esta tarea si no está seguro de cómo realizar los pasos siguientes.
2. Coloque la máquina sobre una superficie nivelada, sólida y resistente al agua, aproximadamente a 110 cm por encima del nivel del suelo, para facilitar el acceso y el uso de la misma.
3. Ajuste las patas para garantizar que la dispensación de café sea uniforme en todas las tazas.
4. Asegúrese de dejar espacio libre suficiente por encima (>30 cm) y por detrás (>10 cm) de la máquina para que la limpieza y el mantenimiento puedan realizarse fácilmente y que la ventilación sea adecuada.



Importante:

Deje un hueco de al menos 30 cm por encima de la máquina y de 10 cm por detrás para garantizar que la ventilación sea adecuada. La máquina debe instalarse a menos de 3° con respecto al plano horizontal de delante-atrás y de lado a lado para garantizar que la función hidráulica y el desagüe se realicen de manera adecuada. Confirme la medida con un nivel de burbuja o un medidor de ángulos digital.

No instale la máquina si esta o la superficie de instalación están húmedas. Espere a que se sequen completamente y pida a un técnico de servicio que garantice que ninguno de los componentes eléctricos ha sufrido daños.

► INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

· Toma de agua principal

1. La conexión de la máquina al suministro de agua potable debe realizarla una persona cualificada. Póngase en contacto con un técnico de servicio para llevar a cabo esta tarea si no está seguro de cómo realizar los pasos siguientes.
2. Deje correr el agua desde el suministro de agua corriente hasta que se hayan vertido, al menos, 20 litros de agua antes de conectar la máquina a la toma de agua, a fin de enjuagar cualquier residuo que pudiera haber en el sistema de cañerías y que, de no hacerlo, podría acumularse en el interior de las calderas.
3. El sistema de fontanería doméstico debe ajustarse con un racor de tubería macho de 3/8" y una válvula de cierre en línea. Conecte el latiguillo de entrada de agua de 180 cm que viene con la máquina al suministro de agua doméstica y apriete los racores de la línea con una llave a 15 pies lib./20 N-m.



Importante:

Para la conexión a la toma de agua principal, use el latiguillo de entrada que viene con la máquina en cumplimiento de la normativa nacional aplicable al país en el que vaya a instalarla. No reutilice nunca latiguillos dañados



Importante:

Para evitar la acumulación de cal en la caldera y en otros componentes, es obligatorio instalar un sistema ablandador de agua en la línea anterior a la entrada de la máquina. Si necesita más información, lea el apartado de requisitos del filtro de agua.

· Requisitos del filtro de agua

Utilice solo agua potable segura con una dureza de entre 5°FH y 8°FH (grados de dureza franceses). Si la dureza es inferior a este límite, es probable que los componentes hidráulicos sufran corrosión. Si la dureza es superior, se producirá calcificación en la caldera. Ambos casos repercutirían negativamente tanto en el funcionamiento de la máquina como en el sabor y la calidad del café.

Si el agua potable no cumple los valores de dureza indicados, instale un filtro de agua en la línea anterior a la entrada de la máquina espresso. No instalar un filtro de agua anula la garantía y, en tal caso, los daños resultantes de la acumulación de cal serán responsabilidad del propietario.

Dispositivo de filtración

1. Asegúrese de instalar un dispositivo o sistema de filtrado de agua en línea en el suministro de agua doméstica antes de la entrada de la máquina para evitar la contaminación en el interior del sistema hidráulico de la máquina. Póngase en contacto con un técnico de servicio para llevar a cabo esta tarea si no está seguro de cómo realizar los pasos siguientes.
2. Abra el grifo de agua y deje que se llene el filtro (si es nuevo/no se ha usado nunca antes). La caldera de vapor de la máquina comenzará a llenarse. Compruebe con cuidado el área de servicio por si hay fugas o goteos. Si detecta fugas/goteos, cierre el grifo de inmediato y compruebe/apriete cualquier accesorio con fugas.
3. Si fuera necesario, conecte la máquina a un ablandador de agua para reducir la dureza del agua empleando la manguera flexible de 55 cm incluida en la caja de accesorios.



Importante:

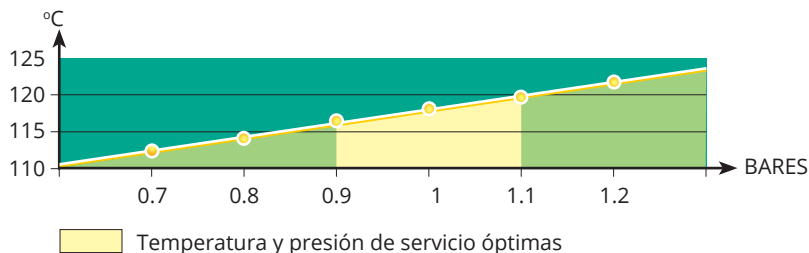
Mantenga siempre el dispositivo o sistema de filtración del agua de conformidad con las especificaciones del fabricante. No mantener de manera rutinaria el dispositivo o sistema de filtración da como resultado que se acumule cal en el interior del sistema hidráulico de la máquina, lo cual finalmente provocará fallos en la máquina. Siga leyendo en el apartado de limpieza y cuidados.

► INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

• Información sobre la presión y la temperatura de la caldera

La presión de la caldera la controla directamente la temperatura del agua. El rango de servicio de la temperatura óptima de la caldera vapor es de 116-120 °C para que la leche se vaporice y se produzca erogación.

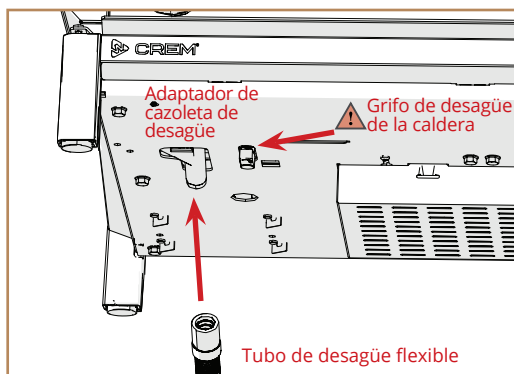
Relación entre temperatura y presión de la caldera



Recomendación profesional:

Si se excede de manera importante el rango de servicio, se acumulará demasiado vapor, se consumirá mucha energía y la leche se quemará. Si el ajuste de temperatura es demasiado bajo, la extracción de café será mala, la caldera tardará más en calentarse y no se formará vapor o se formará muy poco.

• Lista de comprobación de conexión de desagüe



1. Conecte un extremo del tubo flexible de desagüe a la salida de la cazoleta de desagüe insertándolo por el orificio de acceso del panel que va montado en la base del chasis. (Está situado debajo de la bandeja de goteo y la rejilla. Póngase en contacto con el técnico de servicio para hacer esta tarea si no está seguro de cómo acceder a esta área de la máquina).
2. Conecte el otro extremo del tubo de desagüe al sistema de desagüe de la canalización doméstica en el área de servicio.
3. Vuelva a colocar o instale la bandeja de goteo y la rejilla.



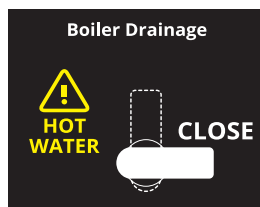
Recomendación profesional:

Asegúrese de que el tubo de desagüe no esté doblado y que esté por debajo del nivel de la cazoleta de desagüe para evitar retención de agua o que se acumulen otros residuos en el tubo, lo cual podría desarrollar moho o producir malos olores.



¡ADVERTENCIA!

¡No abra nunca el grifo de desagüe de la caldera con la máquina en funcionamiento! Posición cerrada = Lado derecho. El agua caliente a presión podría provocar quemaduras o lesiones graves. El vaciado de la caldera debe realizarlo personal cualificado.



► INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

· Lista de comprobación de la conexión eléctrica



¡PELIGRO!

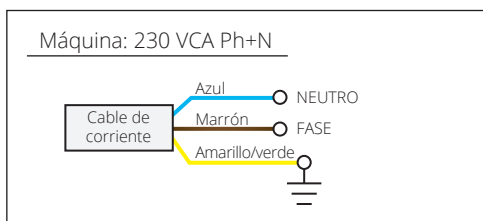
Si la clavija o el cable de corriente está dañados, deberán ser reemplazados por el fabricante, el servicio técnico o personal cualificado para evitar cualquier peligro.



Importante:

El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por daños a personas o animales, o por daños materiales derivados de una instalación incorrecta de la máquina de café.

1. La conexión de la máquina a la corriente solo puede realizarla personal cualificado. Se deberán cumplir en todo momento las siguientes medidas de seguridad.
2. Asegúrese de que los requisitos eléctricos indicados en las ESPECIFICACIONES TÉCNICAS y en la placa de características situada debajo de la bandeja de goteo, coinciden con las especificaciones del suministro eléctrico.
3. Asegúrese de que la alimentación eléctrica doméstica en la que se va a instalar la máquina tenga el valor nominal y pueda proporcionar la corriente que necesita la máquina. Una alimentación, cableado, conexión a tierra o aislamiento insuficientes pueden derivar en sobrecalentamiento y riesgo de incendio.
4. La máquina de café debe conectarse a una salida eléctrica con toma de tierra que cumpla la normativa en vigor del país de instalación. En el caso de aparatos sin clavija y cable de corriente, se deberá incorporar un sistema de desconexión en el cableado fijo de conformidad con la normativa aplicable.
5. Asegúrese de que se haya instalado un disyuntor, diseñado para el consumo de potencia de la máquina, como protección del suministro eléctrico, tal como se especifica en la placa de características que hay debajo de la bandeja de goteo.
6. No conecte nunca la máquina al suministro eléctrico por medio de cables alargadores, adaptadores de enchufe, regletas de ampliación de enchufe o tomas de enchufe compartidas.



► INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

· Procedimiento de puesta en marcha inicial



Nota:

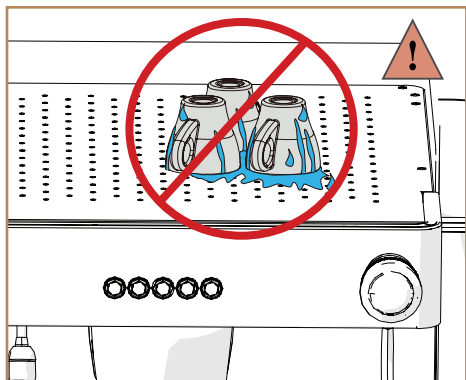
Durante la instalación, retire toda la película protectora antes de conectar la máquina por primera vez. Esto evitará que la película se derrita/pegue con las altas temperaturas que alcanza la máquina al calentarse. Este paso es especialmente importante para todas las máquinas con sistema calienta-tazas.

Antes de usar la máquina, procure:

1. Asegurarse de que el grifo de suministro de agua corriente de la máquina esté abierto.
2. Conectar el interruptor de alimentación principal y esperar unos minutos a que se caliente la caldera.
3. Confirmar que el piloto de calentamiento está encendido mientras se calienta la caldera.
4. Mientras la máquina se calienta, realizar un ciclo de bebida en cada grupo para purgar el aire de las calderas y comprobar que funcionan correctamente.
5. Abrir el mando o los grifos de vapor para confirmar que todo funciona correctamente.
6. Cuando la caldera alcanza la presión/temperatura de servicio, el piloto de calentamiento se apaga. Espere 10 minutos más hasta que los componentes hidráulicos alcancen y se mantengan en la temperatura correcta.

Ahora la máquina está lista para su uso.

· Recomendaciones de manejo de la máquina



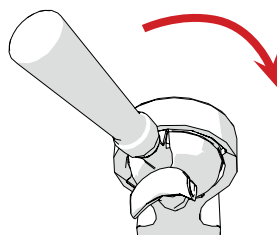
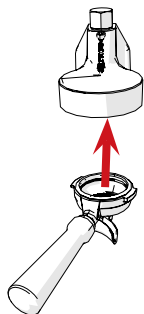
¡ADVERTENCIA!

Dejar que entre agua en la máquina puede producir daños mecánicos y eléctricos.

No ponga las tazas húmedas directamente sobre el estante para tazas. Seque siempre bien todas las tazas antes de ponerlas sobre el estante de calentamiento.

► FUNCIONAMIENTO

· Inserción del portafiltro en el grupo



- Alinee las dos pestañas del portafiltro con las dos ranuras en el alojamiento del grupo.
- Inserte el portafiltro y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el asa esté aproximadamente perpendicular a la cara frontal de la máquina de café.



El portafiltro no está completamente insertado.



Instalado correctamente.



La junta del grupo está desgastada y hay que sustituirla.

· Preparación de espresso

1. Desbloquee y extraiga el portafiltro del cabezal del grupo.
2. Llene el cacillo-filtro con café molido espresso (aprox. 7 g para un espresso simple o 14 g para un espresso doble).
3. Compacte el café.
4. Inserte el portafiltro lleno en el cabezal del grupo y bloquéelo en la posición correcta.
5. Ponga la(s) taza(s) debajo del portafiltro.
6. Seleccione la opción deseada en el botón de bebida correspondiente para comenzar la erogación.



¡ADVERTENCIA!

¡No intente abrir nunca el portafiltro con la máquina en funcionamiento! El agua caliente a presión podría provocar quemaduras o lesiones graves. Cuando termine el dispensado, espere 3 segundos como mínimo antes de retirar el portafiltro.



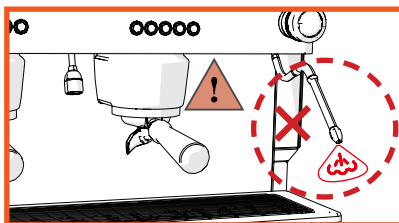
Recomendación profesional:

Mientras no lo esté usando, guarde el portafiltro insertado en el grupo para mantenerlo caliente. Esto es importante para mantener la temperatura óptima de erogación mientras se dispensa el espresso.

► FUNCIONAMIENTO

· Cómo vaporizar y espumar leche

1. Coloque la lanza de vapor sobre la bandeja de goteo y abra el mando/tirador de vapor durante unos segundos para expulsar el agua condensada. Cierre el mando/tirador de vapor cuando solo salga vapor.
2. Sumerja la lanza de vapor en la leche asegurándose de que la punta quede completamente sumergida. Vuelva a abrir el mando/tirador de vapor para iniciar el vaporizado o espumado de la leche. Mantenga siempre la punta de la lanza de vapor sumergida en la leche mientras esté vaporizando.
3. Una vez que la leche alcance la temperatura deseada, cierre el mando/tirador y espere a que termine la vaporización; a continuación, retire la jarra.
4. Cuando la vaporización/espumado se complete, coloque la lanza de vapor sobre la bandeja de goteo y vuelva a abrir el mando/tirador de vapor unos segundos para purgar cualquier resto de leche que pueda haber quedado en la lanza. A continuación, limpie el exterior de la lanza de vapor con un paño húmedo para evitar el bloqueo de la boquilla y mantenerla limpia.



¡ADVERTENCIA!

No retire la jarra ni deje que la lanza de vapor sobresalga de la leche mientras esta se esté vaporizando o espumando, ya que podría causar quemaduras o lesiones graves.

· Dispensado de agua caliente - Control automático de agua caliente



¡ADVERTENCIA!

No coloque nunca las manos y los dedos directamente debajo de la salida de agua caliente mientras la máquina está dispensando para evitar escaldaduras o quemaduras graves.

1. Ponga una jarra (u otro recipiente resistente al calor) debajo de la salida de agua caliente.
2. Pulse el botón de agua caliente deseado para comenzar el dispensado.
3. El dispensado de agua caliente se detiene automáticamente cuando se completa el tiempo de dispensado programado. Se puede detener también manualmente en cualquier momento, y para ello solo hay que volver a pulsar el botón.

· Dispensado de agua caliente - Control manual de agua caliente



¡ADVERTENCIA!

No coloque nunca las manos y los dedos directamente debajo de la salida de agua caliente mientras la máquina está dispensando para evitar escaldaduras o quemaduras graves.

1. Ponga una jarra (u otro recipiente resistente al calor) debajo de la salida de agua caliente.
2. Gire el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj para iniciar el dispensado.
3. Gire el mando en el sentido de las agujas del reloj para detener el dispensado de agua caliente.

► LIMPIEZA Y CUIDADOS

· Recordatorios de limpieza

- Para mantener el aspecto y el funcionamiento de la máquina como nuevos, siga siempre todas las instrucciones de limpieza y cuidados descritos en este manual.
- Por razones de seguridad, desconecte siempre la máquina desde el interruptor de alimentación principal cuando limpie las superficies exteriores.
- Todas las superficies exteriores deben limpiarse con un paño húmedo que no desprenda pelusas y que no raye la máquina; las superficies de vidrio se pueden limpiar con un limpiacristales que no deje estrías y un paño seco.
- No use detergentes de limpieza agresivos, disolventes ni desengrasantes, ya que pueden dañar las piezas de plástico y goma, y dejar residuos indeseados

· Limpieza diaria - Al final de cada jornada de trabajo, compruebe lo siguiente:

Vapor y agua caliente

1. Coloque la lanza de vapor sobre la bandeja de goteo y abra el grifo de vapor durante un minuto para purgar completamente la lanza de vapor. Repita el proceso con cada lanza de vapor.
2. Limpie la lanza de vapor y el grifo de agua. Asegúrese de que las boquillas no están obturadas o parcialmente bloqueadas con leche u otro residuo. Si es necesario extraerlas para limpiarlas, tenga cuidado de no deformarlas y de no dañar ninguno de los componentes durante la extracción.

Cabezal de grupo y portafiltro

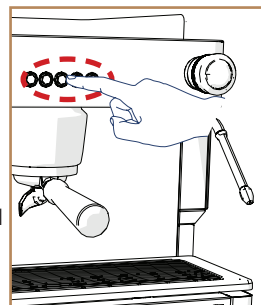
1. Limpie la ducha y la junta del grupo con un cepillo de cerdas suaves para retirar los restos de café.
2. Ejecute el ciclo de enjuague en cada grupo al final de cada día para evitar que se sequen y sedimenten los restos de café dentro de los grupos de erogación.

Bandeja de goteo y estructura principal

1. Limpie las superficies exteriores de la máquina, prestando especial atención a las piezas de vidrio y de acero inoxidable para eliminar cualquier resto de café, manchas o huellas de dedos.
2. Limpie la bandeja de goteo y la rejilla de acero inoxidable bajo un chorro de agua corriente.

· Purga diaria - Versión Control

1. Retire el cacillo-filtro y coloque el filtro ciego en el portafiltro.
2. Para activar el programa de limpieza:
 - a.) Apague la máquina con el interruptor principal.
 - b.) Pulse y mantenga pulsado el botón K3 del panel de control del grupo que quiere limpiar. Sin soltar el botón, encienda la máquina. El ciclo de autolimpieza comenzará automáticamente.
 - c.) Suelte el botón. La máquina se enjuagará y aclarará sola.
3. Una vez concluido el aclarado, retire el filtro ciego y guárdelo en un lugar seguro para el siguiente uso. Vuelva a instalar el cacillo-filtro en el portafiltro.
4. Limpie el portafiltro por dentro antes de volver a colocar el filtro de espresso. Si es necesario, moje el portafiltro con agua caliente o límpielo con un detergente para máquinas espresso.



¡ADVERTENCIA!

No abra el grupo ni retire el portafiltro hasta que termine la limpieza. Si lo hace, saldrán vapor y agua caliente que pueden provocar quemaduras.



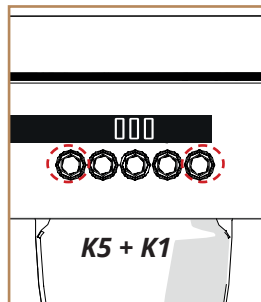
Recomendación profesional:

Ejecute el ciclo de enjuague en cada grupo al final de cada día para evitar que se sequen y sedimenten los restos de café dentro de los grupos de erogación.

► LIMPIEZA Y CUIDADOS

• Purga diaria - Versión con pantalla PID

1. Retire el cacillo-filtro y coloque el filtro ciego en el portafiltro.
2. Para activar el programa de limpieza:
 - a.) Con la máquina encendida, pulse y mantenga pulsado el botón K5 del panel de control del grupo que quiere limpiar y luego pulse K1 al mismo tiempo. El ciclo de autolimpieza comenzará automáticamente y mostrará el mensaje **[CLE]**
 - b.) Suelte los botones. La máquina se lavará, purgará y aclarará sola.
3. Una vez concluido el aclarado, retire el filtro ciego y guárdelo en un lugar seguro para el siguiente uso. Vuelva a instalar el cacillo-filtro en el portafiltro.
4. Limpie el portafiltro por dentro antes de volver a colocar el filtro de espresso. Si es necesario, moje el portafiltro con agua caliente o límpielo con un detergente para máquinas espresso.



¡ADVERTENCIA!

No abra el grupo ni retire el portafiltro hasta que termine la limpieza. Si lo hace, saldrán vapor y agua caliente que pueden provocar quemaduras..



Recomendación profesional:

Ejecute el ciclo de purga en cada grupo al final de cada día para evitar que se sequen y sedimenten los restos de café dentro de los grupos de erogación.

• Limpieza semanal o Limpieza y cuidados periódicos - Semanalmente compruebe lo siguiente:

Cabezal de grupo

1. Ejecute el ciclo de limpieza en cada grupo al final de cada semana para limpiar meticulosamente el cabezal del grupo, la ducha y el portafiltro, a fin de garantizar el buen sabor del café. Si necesita más información, consulte el apartado de Limpieza semanal con detergente para máquinas espresso.

Tubo de desagüe

1. Si instala tubo de desagüe, limpie la cazoleta de desagüe vertiendo en ella lentamente un litro de agua caliente a fin de disolver y eliminar todos los sedimentos y restos de café que normalmente se acumulan en su interior y en el tubo.

• Limpieza semanal con detergente - Semanalmente compruebe lo siguiente:

1. Una vez a la semana, añada detergente para máquinas espresso en el filtro ciego cuando ejecute el ciclo de limpieza diaria.
2. Después de limpiar con detergente, es necesario purgar el grupo. Por tanto, ejecute el ciclo de Autolimpieza dos veces más para purgar cualquier resto de detergente. Repita en cada grupo y, a continuación, retire el filtro ciego y guárdelo en un lugar seguro para el siguiente uso.



¡ADVERTENCIA!

No abra el grupo ni retire el portafiltro hasta que termine la limpieza. Si lo hace, saldrán vapor y agua caliente que pueden provocar quemaduras.



Recomendación profesional:

Ejecute el ciclo de limpieza en cada grupo al final de cada semana para limpiar meticulosamente el cabezal del grupo, la placa de pulverización y el portafiltro, a fin de garantizar el buen sabor del café.

► PROGRAMACIÓN DE USUARIO - VERSIONES CONTROL

· Funciones adicionales de los botones

Para activar estas funciones, apague la máquina pulsando el interruptor de encendido/apagado y, manteniendo pulsado el botón de bebida correspondiente de la izquierda, vuelva a encenderla.

-  Short Espresso (Espresso corto) (K1): Habilita/deshabilita la preinfusión electrónica.
-  Medium Esp. (Espresso mediano) (K2): Habilita/deshabilita la función automática de agua caliente del botón Continuous (Continuo).
-  Long Espresso (Espresso largo) (K3): Inicia autolimpieza.
-  Group Flush (Purga de grupo) (K4): Enciende/apaga el parpadeo de las luces de los botones.

· Programación de la dosis de café

En esta sección se explica cómo programar las dosis que dispensan automáticamente los botones de bebida.



Importante:

Utilice un portafiltro lleno de café recién molido cada vez que programe una nueva dosis.

- En las máquinas no equipadas con pantalla, mantenga pulsado el botón Continuous Dispensing (Dispensado continuo) (K5) durante 8 segundos. Al hacerlo, el botón de dispensado continuo (K5) parpadeará.
- Pulse la opción de dispensado que desee programar: Short Espresso (Espresso corto) (K1), Medium Espresso (Espresso mediano) (K2) y Long Espresso (Espresso largo) (K3). Las luces del botón pulsado y del botón de dispensado continuo permanecen encendidas.
- El grupo comienza a dispensar café. Cuando alcance el volumen deseado en la taza, vuelva a pulsar el botón seleccionado para detener la dispensación. El ajuste de volumen queda guardado.
- Repita estos pasos con todas las opciones de dispensado que desee reprogramar.

Si solo va a reprogramar una de las opciones de dispensado, siga los pasos anteriores y programe solo esa opción. Todas las demás permanecerán invariables (ajuste predeterminado).



Nota:

- La programación de cualquiera de las opciones de los botones de bebidas de la izquierda (si se mira la máquina de frente) ajusta automáticamente los volúmenes de dispensación de todos los demás botones de bebidas. Esto solo se aplica a los botones de bebidas de la izquierda. La programación de los demás botones de bebidas solo modifica la opción seleccionada en cada caso.
- El botón Group flush (Purga de grupo) (K4) puede programarse como bebida estándar, si se desea.

► PROGRAMACIÓN DE USUARIO - VERSIONES PID

• Programación de la dosis de café/agua caliente

En esta sección se explica cómo programar las dosis que dispensan automáticamente los botones de bebida.



Importante:

Utilice un portafiltro lleno de café recién molido cada vez que programe una nueva dosis.

En las máquinas equipadas con pantalla:

1. Mantenga pulsado el botón K5 durante 8 segundos, hasta que aparezca el mensaje **[SEL]** en la pantalla y la luz de K5 parpadee.
2. Pulse la opción de dispensado que desee programar: Short Espresso (Espresso corto) (K1), Medium Espresso (Espresso mediano) (K2), Long Espresso (Espresso largo) (K3) y Flush (Purgar) (K4). La luz del botón pulsado y del botón K5 permanecen encendidas. El grupo comienza a dispensar café.
3. Cuando alcance el volumen deseado en la taza, vuelva a pulsar el botón seleccionado para detener la dispensación. El ajuste de volumen queda guardado.

Repita estos pasos con todas las opciones de dispensado que desee reprogramar.

Si solo va a reprogramar una de las opciones de dispensado, siga los pasos anteriores y programe solo esa opción. Todas las demás permanecerán invariables (ajuste predeterminado).

Para volver a la pantalla de inicio, espere 30 segundos o apague y encienda la máquina.



Nota:

- La programación de cualquiera de las opciones de los botones de bebidas de la izquierda (si se mira la máquina de frente) ajusta automáticamente los volúmenes de dispensación de todos los demás botones de bebidas. Esto solo se aplica a los botones de bebidas de la izquierda. La programación de los demás botones de bebidas solo modifica la opción seleccionada en cada caso.
- El botón Group flush (Purga de grupo) (K4) puede programarse como bebida estándar, si se desea.
- Si K5 está configurado como botón de té, se puede programar la dosis automática de agua caliente por tiempo en K5. Esta dosis es independiente en cada grupo.

• Menú de usuario - Acceso y navegación

Para acceder a los ajustes de programación de usuario, siga estos pasos:

1. Mantenga pulsado el botón K5 durante 8 segundos, hasta que aparezca el mensaje **[SEL]** en la pantalla y la luz de K5 parpadee. (Programando dosis)
2. Vuelva a mantener pulsado K5 otros 8 segundos hasta que aparezca **[t0]** (1^{er} ajuste de menú) en la pantalla.
3. Navegue por el menú pulsando K1 y K2.
4. Para acceder a cada ajuste, pulse K5. El parámetro ajustable parpadeará. Acepte y guarde pulsando K5 otra vez.
5. Para salir del menú, navegue a **[ESC]** (Escape) y pulse K5.

• Menú de usuario - Tabla resumen de ajustes de configuración

Configuración	Descripción
[t0]	Temperatura de la caldera
[cro]	Ajuste de cronómetro (temporizador de servicios)
[PiX]*	Preinfusión (Gr1, Gr2 y Gr3)
[Eco]*	Temporizador de modo Eco
[Std]*	Temporizador de espera de modo Eco

Configuración	Descripción
[SLc]	Contador de servicios en litros (filtro de agua)
[Scc]	Contador de servicios de café (mantenimiento)
[tot]	Total contadores
[cLo]	Ajustes de reloj
[AUT]*	Función de encendido/apagado automático

* Deshabilitado por defecto en el menú de servicio

► PROGRAMACIÓN DE USUARIO - VERSIONES PID

· **t0** - Temperatura de la caldera

Para cambiar la temperatura de la caldera de la máquina, siga estos pasos:

1. Entre en la programación de usuario y navegue por el menú (véanse instrucciones anteriores).
2. Cuando aparezca **[t0]** en la pantalla, acepte pulsando K5.
3. Utilizando K1 y K2, seleccione la temperatura de la caldera.
4. Acepte y guarde el ajuste pulsando K5. Así regresa al menú de programación del usuario.

· **cro** - Habilitación/deshabilitación del ajuste Chrono (cronómetro)

Para cambiar el ajuste del cronómetro, siga estos pasos:

1. Entre en la programación de usuario y navegue por el menú (véanse instrucciones anteriores).
2. Cuando aparezca **[cro]** en la pantalla, acepte pulsando K5.
3. Use K1 y K2 para habilitar **[on]** o deshabilitar **[oFF]** el ajuste del cronómetro.
4. Acepte y guarde el ajuste pulsando K5. Así regresa al menú de programación del usuario.

· **Pi1 - Pi2 - Pi3** - Habilitación/deshabilitación de preinfusión en cada grupo

Para habilitar o deshabilitar individualmente la función electrónica de preinfusión de cada grupo, siga estos pasos:

1. Entre en la programación de usuario y navegue por el menú (véanse instrucciones anteriores).
2. Cuando aparezca **[Pi1]** (para el grupo 1), **[Pi2]** o **[Pi3]** en la pantalla, acepte pulsando K5.
3. Use K1 y K2 para habilitar **[on]** o deshabilitar **[oFF]** individualmente el ajuste de preinfusión de cada grupo **[Pi1]**, **[Pi2]** o **[Pi3]**.
4. Acepte y guarde el ajuste pulsando K5. Así regresa al menú de programación del usuario.



Nota:

El ajuste de preinfusión electrónica aparece deshabilitado por defecto en el menú de servicio. El motivo es que el cabezal de grupo tiene una cámara de preinfusión incorporada. Sin embargo, en los tostados de café que necesitan incluso más tiempo de preinfusión, activar esta función electrónica permite lograr la máxima extracción. Durante la preinfusión, el café se dosifica durante un número de segundos preprogramado, luego se libera la presión durante un número de segundos preprogramado (conocido como pausa), seguidamente vuelve a iniciarse la erogación y continúa hasta que finaliza el proceso.

· **Eco** - Ajuste de tiempo del modo Eco

Para ajustar el temporizador del modo Eco, siga estos pasos:

1. Entre en la programación de usuario y navegue por el menú (véanse instrucciones anteriores).
2. Cuando aparezca **[Eco]** en la pantalla, acepte pulsando K5.
3. Usando K1 y K2, seleccione el temporizador del modo Eco, desde **[oFF]** (Deshabilitado) hasta **[024]** horas.
4. Acepte y guarde el ajuste pulsando K5. Así regresa al menú de programación del usuario.



Nota:

- El modo ECO permite a la máquina reducir su demanda eléctrica bajando la temperatura de la caldera a 105 °C/221 °F (ajuste predeterminado) cuando lleva X horas sin usar. Aparece el mensaje **[Eco]** en la pantalla del grupo 1. Para "despertar" la máquina, el usuario solo tiene pulsar un botón, da igual cuál. Al hacerlo, la máquina comienza a calentarse hasta alcanzar la temperatura de funcionamiento normal y queda lista para usarse en solo unos minutos.
- Los ajustes del modo ECO se deshabilitan por defecto en el menú de servicio.

► PROGRAMACIÓN DE USUARIO - VERSIONES PID

· Eco - Ajuste de tiempo de espera del modo Eco

Para ajustar el temporizador de espera del modo Eco, siga estos pasos:

1. Entre en la programación de usuario y navegue por el menú (véanse instrucciones anteriores).
2. Cuando aparezca **[Std]** en la pantalla, acepte pulsando K5.
3. Usando K1 y K2, seleccione el temporizador de espera del modo Eco, desde **[oFF]** (Deshabilitado) hasta **[024]** horas.
4. Acepte y guarde el ajuste pulsando K5. Así regresa al menú de programación del usuario.



Nota:

- El ajuste de espera del modo ECO desconecta la caldera después de X horas sin usar. Aparece el mensaje **[oFF]** en la pantalla del grupo 1. Para "despertar" la máquina, el usuario solo tiene pulsar un botón, da igual cuál.
- Si se configuran los dos modos, **[Eco]** y **[Std]**, el temporizador de Std tendrá al menos 1 h más que el temporizador de Eco.
- Los ajustes del modo ECO se deshabilitan por defecto en el menú de servicio.

· SLc - Contador de servicios en litros

Para consultar el contador parcial de servicios en litros, siga estos pasos:

1. Entre en la programación de usuario y navegue por el menú (véanse instrucciones anteriores).
2. Cuando aparezca **[SLc]** en la pantalla, acepte pulsando K5.
3. El contador aparece en la pantalla de 3 dígitos cambiando entre miles (con punto) y unidades con el siguiente formato: **[000. - 000]**. Ej. 1.200 litros: **[001. - 200]**.
4. Acepte pulsando K5. Así regresa al menú de programación del usuario.



Nota:

- El valor del contador de servicios en litros se ajusta en el menú de servicio. Aparece deshabilitado por defecto, por lo que el contador parcial aparece como 0 de manera predeterminada.
- Alarm (Alarma) **[FiL]** cuando el contador parcial alcanza el valor ajustado para informar que hay que cambiar el filtro de agua exterior. Para reiniciar el contador de servicios en litros, consulte el apartado "Mensajes y alarmas" de este manual.

· SLc - Contador de servicios de café

Para consultar el contador de servicios de café, siga estos pasos:

1. Entre en la programación de usuario y navegue por el menú (véanse instrucciones anteriores).
2. Cuando aparezca **[Scc]** en la pantalla, acepte pulsando K5.
3. El contador aparece en la pantalla de 3 dígitos cambiando entre miles (con punto) y unidades con el siguiente formato: **[000. - 000]**. Ej. 12.500 cafés: **[012. - 500]**.
4. Acepte pulsando K5. Así regresa al menú de programación del usuario.



Nota:

- El valor del contador de servicios de café se ajusta en el menú de servicio. Aparece deshabilitado por defecto, por lo que el contador parcial aparece como 0 de manera predeterminada.
- Alarma **[SEr]** cuando el contador parcial alcanza el valor ajustado para informar que hay que ejecutar el mantenimiento periódico. Para reiniciar el contador de servicios de café, consulte el apartado "Mensajes y alarmas" de este manual.

► PROGRAMACIÓN DE USUARIO - VERSIONES PID

· **tot** - Total contadores

Para consultar el valor total de los contadores, siga estos pasos:

1. Entre en la programación de usuario y navegue por el menú (véanse instrucciones anteriores).
2. Cuando aparezca **[tot]** en la pantalla, acepte pulsando K5.
3. Los contadores aparecen en la pantalla de 3 dígitos cambiando entre miles (con punto) y unidades con el siguiente formato: **[000. - 000]**.
4. Navegue por el contador pulsando K5. El orden es el siguiente:
[tot] Contador total de café -> K5 -> **[000. - 000]** -> K5 -> **[Gr1]**
[Gr1] Contador de café Grupo 1 -> K5 -> **[000. - 000]** -> K5 -> **[Gr2]**
[Gr2] Contador de café Grupo 2 -> K5 -> **[000. - 000]** -> K5 -> **[Gr3]**
[Gr3] Contador de café Grupo 3 -> K5 -> **[000. - 000]** -> K5 -> **[tEA]**
[tEA] Contador automático de té -> K5 -> **[000. - 000]** -> K5 -> **[Lit]**
[Lit] Contador total en litros **[000. - 000]** -> K5 -> **[tot]**
5. Acepte pulsando K5. Así regresa al menú de programación del usuario.



Nota:

- Todas las selecciones añaden +1 a los contadores.
- Los servicios de erogación de menos de 5 segundos no se cuentan

· **cLo** - Ajuste del reloj

Para cambiar el ajuste del reloj, siga estos pasos:

1. Entre en la programación de usuario y navegue por el menú (véanse instrucciones anteriores).
2. Cuando aparezca **[cLo]** en la pantalla, acepte pulsando K5.
3. Utilizando K1 y K2, seleccione los ajustes del reloj.
4. Navegue y ajuste el reloj con este formato:
 Hora **[00h]** -> K5 -> Minutos **[00M]** -> Día de la semana **[00X]**.
 Días de la semana: **[001]** Lunes; **[002]** Martes; ... ; **[007]** Domingo
5. Acepte y guarde el ajuste pulsando K5. Así regresa al menú de programación del usuario.

· **AUt** - Ajuste de encendido/apagado automático

Para cambiar el ajuste de encendido/apagado automático, siga estos pasos:

1. Entre en la programación de usuario y navegue por el menú (véanse instrucciones anteriores).
2. Cuando aparezca **[AUt]** en la pantalla, acepte pulsando K5.
3. Utilizando K1 y K2, seleccione los ajustes encendido/apagado automático.
4. Navegue y ajuste el encendido/apagado automático con este formato:
 Tiempo de encendido **[on]** -> K5 -> Tiempo de encendido en horas **[00h]** -> K5 ->
 Tiempo de encendido en minutos **[00M]** -> K5 -> Tiempo de apagado **[oFF]** -> K5 ->
 Tiempo de apagado en horas **[00h]** -> K5 -> Tiempo de apagado en minutos **[00M]**
5. Acepte y guarde el ajuste pulsando K5. Así regresa al menú de programación del usuario.



Nota:

El ajuste de encendido/apagado automático aparece deshabilitado por defecto en el menú de servicio.

► ALERTAS DE LA MÁQUINA

· Alarmas y advertencias

Para alertar a los usuarios de que se requiere un servicio de mantenimiento rutinario o de que hay una situación que potencialmente podría causar daños a la máquina, EX3 ha programado las siguientes alertas en su software:

Versiones de pantalla

Código de pantalla	Estado de máquina	Nombre de alarma	Aviso/ Alarma	Solución
[AL1]	Máquina bloqueada con todos las selecciones de las botoneras parpadeando	Hay un cortocircuito en el NTC	Alarma	Llame a un técnico de servicio experto para la sustitución
[AL2]	Máquina bloqueada con todos las selecciones de las botoneras parpadeando	El NTC no está conectado	Alarma	Llame a un técnico de servicio experto para la sustitución
[AL3]	El botón seleccionado parpadea y la erogación debe detenerse manualmente	No se detecta flujo en este grupo	Advertencia	Llame a un técnico de servicio
[FiL]	Máquina bloqueada con todos las selecciones de las botoneras parpadeando	Se ha agotado el tiempo de llenado de la caldera de vapor	Alarma	Apague y encienda la máquina con el interruptor principal. Compruebe que la máquina esté recibiendo agua.
[Eco]	Luces de la botonera apagadas La temperatura de la caldera baja a 105 °C	Estado del modo Eco	Advertencia	Pulse cualquier botón de K1 a K4 para "despertar" la máquina
[oFF]	Luces de la botonera apagadas Resistencia de caldera desconectada	Estado modo de espera (Standby)	Advertencia	Pulse cualquier botón de K1 a K4 para "despertar" la máquina
[SEr]	La máquina funciona Mensaje estático en el grupo 1	Alarma de mantenimiento de servicio	Advertencia	Llame a un técnico de servicio para que realice la rutina de mantenimiento. Para reiniciar el contador de alarmas de servicio: - Mantenga pulsados K1+K2 y encienda la máquina con el interruptor principal. - Aparece el mensaje [rSE] en el Grupo 1
[FiL]	La máquina funciona Mensaje estático en el grupo 1	Alarma de mantenimiento del filtro de agua	Advertencia	Llame a un técnico de servicio para que realice la rutina de mantenimiento. Para reiniciar la alarma de servicio: - Mantenga pulsados K3+K4 y encienda la máquina con el interruptor principal. - Aparece el mensaje [rFi] en el Grupo 1

► SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

· Fallos de la máquina

Problema	Posible causa	Solución
La máquina no se pone en marcha al conectarse	La clavija no está insertada correctamente en la toma de corriente	Compruebe que la clavija esté bien conectada y que la toma de corriente funcione.
	El disyuntor y/o el diferencial están desconectados.	Compruebe que están conectados.
	Compruebe que estén conectados.	Llame al personal técnico para que los sustituya.
La lanza de vapor no dispensa vapor	La lanza de vapor está atascada con restos de leche.	Limpie la lanza y, si es necesario, desmonte la boquilla y limpie los orificios con una aguja o un alfiler.
La caldera del grupo no calienta el agua	Modo de espera (Standby) activado.	Vuelva a pulsar K1+K5 para salir del modo de espera (Standby).
La preinfusión no funciona	Cuando el modo de preinfusión está "habilitado", programe los ajustes ON/OFF de encendido/apagado de esta función.	Configure los ajustes de preinfusión tal y como se explica en "Programación del usuario > Ajustes de preinfusión"
Hay agua debajo de la máquina	El tubo de desagüe está bloqueado con posos de café/residuos o la cazoleta de desagüe está suelta.	Limpie el tubo de desagüe.

· Fallos de erogación

Problema	Posible causa	Solución
El dispensado de café es demasiado rápido:	La molienda de café es demasiado gruesa.	Cambie a una molienda de espresso más fina.
El dispensado de café es demasiado lento:	La molienda de café es demasiado fina.	Cambie a una molienda de espresso más gruesa.

· Fallos por depósitos de cal

Problema	Posible causa	Solución
La temperatura de dispensado de café es demasiado baja:	Los tubos de salida del intercambiador de calor están obstruidos con depósitos de cal.	Desconecte la máquina con el interruptor principal y póngase en contacto con un técnico para que haga las reparaciones necesarias.
Los grupos de erogación no dispensan agua:	El sistema de agua está obstruido con depósitos de cal.	Desconecte la máquina con el interruptor principal y póngase en contacto con un técnico para que haga las reparaciones necesarias.

Con el fin de conservar la validez de la garantía, deben haberse respetado las condiciones de mantenimiento de acuerdo con las instrucciones del fabricante, adoptándose los debidos cuidados y habiéndose tramitado la reclamación de la garantía sin demora.

El aparato en cuestión no se utilizará durante el periodo de espera de las tareas de servicio si existe riesgo de más daños o desperfectos.

La garantía no cubre el suministro de consumibles tales como vasos y tazas, ni cuestiones de mantenimiento normal como la limpieza de filtros, la contaminación de agua, la formación de depósitos de cal o problemas por valores incorrectos de tensión, presión o ajuste de cantidades de agua.

La garantía no cubre daños o defectos causados por un manejo o un uso incorrecto del aparato.

para servicio
Póngase en contacto con su proveedor
Su proveedor

Crem International (Shanghai) Co., Ltd
Building 5, No.521-551, Kangyi Road, Pudong New Area, Shanghai 201315, China.

Crem International Spain S.L.U.
C/ Comerç nº 4 - Pol. Ind. Alcodar, 46701 - Gandía (Valencia - Spain)



www.creminternational.com