ZIRCON

MANUAL DEL USUARIO

UM_ES

Date.: 170713

EXPOBAR®

CONTENIDO 2
DESCRIPCIÓN DE SÍMBOLOS 4
Niveles de intensidad de riesgo 4
GENERALIDADES 5
Introducción 5
Instrucciones generales 5
Advertencias 5
Precauciones 6
Uso previsto 6
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS 7
ZIRCON MINI 7
Dotación 7
ZIRCON 2GR 8
ZIRCON 2GR 9
Dotación 9
ZIRCON 3GR 10
Dotación 10
VISTA GENERAL DE COMPONENTES 11
ZIRCON MINI 11
ZIRCON 2GR 12
ZIRCON DISPLAY CONTROL 3GR 13
ESQUEMA DE DIMENSIONES 14
ZIRCON MINI CONTROL 14
ZIRCON DISPLAY CONTROL 2GR 15
ZIRCON DISPLAY CONTROL 3GR 16
TRANSPORTE 17
Embalaje 17
Inspección a la entrega 17
INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA 17
Emplazamientos adecuados 17
Instalación eléctrica 18
Tipos de conexiones 18
Conexión a red de agua 19
Presión y temperatura 19
Puesta en marcha de la máquina 19
FUNCIONAMIENTO 20

El conjunto de portafiltros 20
Colocación del portafiltros en el grupo 20
Preparación de espresso 21
Cómo vaporizar y espumar leche 22
Salida de agua caliente 23
Máquina con grifo de agua manual 23
Máquina con grifo de agua automático 23

MÁQUINAS CON MOLINO INCORPORADO 24
Operaciones previas a la puesta en marcha del molino 24
Cómo obtener una dosis de café molido 24
Ajuste del grado de molienda del café 25
Ajuste de la dosis de café molido 25

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 26
Limpieza de la máquina de café 26
Limpieza diaria 26
Limpieza semanal 26
Cleaning the Brewing group and porta-filter 27
Cleaning the gasket and shower plate 28

ALMACENAMIENTO Y ENAJENACIÓN DE LA MÁQUINA 29
Instrucciones adicionales de manejo de la máquina 29
Cómo almacenar la máquina 29
Enajenación de la máquina 29

PROGRAMACIÓN 30
Funciones de la botonera 30
Funciones adicionales de la botonera 30
Programación de la dosis de café 31

PROGRAMACIÓN CON DISPLAY 32
Estados de la máquina 32
Acceso al segundo nivel del menú 33
Ajuste del reloj: Hora. minutos y día 33
Auto On/Off 34
Contadores 34

MENSAJES Y ALARMAS 35

PROBLEMAS Y SOLUCIONES 36

Niveles de intensidad de riesgo

Hay tres niveles diferentes de intensidad de riesgos, identificados por las palabras DANGER (PELIGRO), WARNING (ADVERTENCIA) e IMPORTANT (IMPORTANTE). El nivel de riesgo viene determinado por las siguientes definiciones.

Observe las normas para garantizar la seguridad y el rendimiento, y para evitar accidentes personales y daños en la máquina.

Importante:

Avisan de prácticas inseguras. Se deben observar para garantizar la calidad de las bebidas, el rendimiento de la máquina y la integridad de los alimentos, así como para evitar pequeños accidentes personales o daños menores en la máquina.

ADVERTENCIA!

Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede provocar quemaduras, lesiones graves e incluso la muerte.

PELIGRO!

INDICAN UNA SITUACIÓN INMINENTEMENTE PELIGROSA QUE, DE NO EVITARSE, PUEDE PROVOCAR LESIONES GRAVES E INCLUSO LA MUERTE.

Nota:

Proporciona información adicional que puede ser útil durante un procedimiento de limpieza o el funcionamiento de la máquina.

Introducción

Gracias por escoger la máquina de café espresso Zircon.
¡Deseamos que la disfrute!

- Lea el manual del usuario antes de usar la máquina.
- sobre el diseño y uso seguro de la máquina expendedora de café.
- Guarde este manual a mano para usarlo como referencia en el futuro. Si lo pierde o se estropea, solicite una copia al fabricante.

Instrucciones generales

- La instalación de la máquina y determinadas operaciones de mantenimiento solo deberán llevarlas a cabo técnicos de mantenimiento debidamente cualificados.
- Todas las instrucciones y avisos de seguridad que aparecen en este manual son de obligado cumplimiento para garantizar la seguridad de la instalación, uso y mantenimiento del producto.
- No intente abrir o reparar la máquina, ni acceder a su interior. Las reparaciones deberán llevarse a cabo en talleres autorizados, centros de servicio o por personal técnico cualificado.
- No desmonte piezas funcionales o de protección que requieran el uso de herramientas para su extracción.
- Los compradores serán responsables de garantizar que las personas que vayan a utilizar las máquinas reciban el debido entrenamiento y sean correctamente informadas de los riesgos potenciales de su uso y manejo.
- El instalador será responsable de cualquier modificación no autorizada que se lleve a cabo en la máquina.
- Cualquier alteración o modificación no autorizada de la máquina eximirá totalmente al fabricante de la responsabilidad de cualquier daño y anulará la validez de la garantía.
- Este manual se aplica a la máquina en el momento de su venta. La disponibilidad comercial de versiones posteriores que incluyan modificaciones, actualizaciones y adaptaciones no obligará al fabricante a aplicar las mismas condiciones a esta máquina, ni a actualizar la documentación que la acompaña.
- El fabricante se reserva el derecho a retirar manuales actualmente disponibles siempre que lo considere adecuado y razonable.

Advertencias

El fabricante no será responsable de daños a personas o propiedades atribuibles a no seguir las instrucciones y avisos aquí enumerados a la hora de instalar y usar la máquina de café.

- Coloque la máquina en un lugar accesible solo a personal debidamente cualificado para su uso.
- Procure que todos los materiales de embalaje peligrosos, como bolsas de plástico, poliestireno expandido y grapas, estén lejos del alcance de los niños.
- Enchufe la máquina en una toma de corriente de seguridad provista de toma a tierra debidamente instalada, cuya tensión eléctrica coincida con los datos técnicos de la máquina.
- Asegúrese de que la tensión de alimentación no fluctúe en más del 6 %.
- Coloque el cable de corriente de modo que nadie pueda tropezar con él. Manténgalo alejado de bordes afilados y de fuentes de calor.
- Si hay niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Instale este aparato en posición horizontal en un lugar resistente al agua, lejos de fuentes de calor y de objetos inflamables.
- Este electrodoméstico no debe instalarse en una zona en la que pueda usarse agua a presión.
- No utilice la máquina en exteriores ya que estaría expuesta a condiciones meteorológicas adversas (lluvia, nieve y heladas). La máquina sufre daños a la intemperie.
- Si el cable de conexión a la red está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personal igualmente cualificado para descartar cualquier peligro.

- No desmonte ni desactive ninguno de los mecanismos mecánicos, eléctricos o térmicos de protección.
- 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 grifo de entrada de agua.
- Si la máquina no va a ser utilizada durante mucho tiempo, desconéctela de la corriente. Al hacerlo, tire del enchufe en lugar del cable.
- A la hora de embalarla y almacenarla, guarde la máquina en un lugar seco a una temperatura ambiente de más de 5 °C. Las cajas pueden apilarse en torres de tres unidades del mismo Modeloo. No coloque cajas más pesadas encima.
- Si es probable que la máquina vaya a estar sometida a temperaturas por debajo de 0 °C durante su manejo y transporte, asegúrese de que el personal de servicio vacíe la caldera y el sistema de agua. La caldera y el sistema de agua de la máquina están vacíos cuando salen de fábrica.
- Para asegurar el funcionamiento íntegro y sin fallos de la máquina, solo deben utilizarse piezas y accesorios de repuesto autorizados por el fabricante.

Precauciones

- Antes de llevar a cabo operaciones de mantenimiento y/o de mover la máquina, desconéctela de la corriente y espere a que se enfríe.
- No coloque recipientes que contengan líquido en la máquina.
- Este electrodoméstico no debe lavarse con agua a presión.
- No sumerja nunca en agua la máquina, el conector o el cable de conexión, ya que existe peligro de electrocución.
- No toque las superficies calientes ni los equipos de dispensación de la máquina.
- No toque la máquina con las manos o los pies mojados.
- No opere la máquina si alguna pieza, a excepción del equipo de dispensación, está mojada.
- Coloque la máquina fuera del alcance de niños.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante, por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o personas con falta de experiencia y conocimiento, si y solo si cuentan con la debida supervisión o instrucción respecto del uso seguro de este aparato y tienen plena conciencia de los riesgos que conlleva su uso.
- Los niños no deberán realizar operaciones de limpieza y de mantenimiento de usuario.
- No utilice la máquina si ésta, su cable de conexión o el conector están dañados o la máquina se ha caído al suelo.
- No obstruya las salidas de ventilación con paños u otros objetos ni introduzca en ellas objetos extraños.
- Compruebe periódicamente el dispositivo de drenaje para asegurar que el agua desagua correctamente.

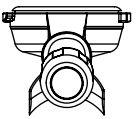
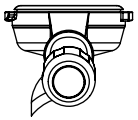
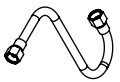
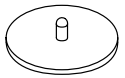
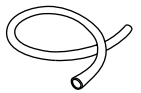
Uso previsto

- Esta máquina de café está diseñada y fabricada para preparar café espresso y otras bebidas calientes, como leche vaporizada y espuma de leche. No la utilice para ningún otro fin.
- La máquina está diseñada para ser utilizada por personal técnico debidamente entrenado en la preparación de alimentos.
- Esta máquina no está diseñada para su uso en cocinas industriales, domésticas o instalaciones parecidas.
- El fabricante se exime de toda responsabilidad por daños a personas o propiedades que puedan causar personas no profesionales que la utilicen de modo incorrecto, inadecuado o negligente.
- Para garantizar un óptimo rendimiento, instale la máquina en un lugar en el que no se superen los siguientes parámetros:
  - Presión de agua de entrada máx. permitida: 600 KPa (6 bares)
  - Presión de agua de entrada mín. permitida: 200 KPa (2 bares)
  - Temperatura máx. de agua de entrada: 40 °C
  - Temperatura ambiente entre +10 °C (mín.) y +40 °C (máx.).

ZIRCON MINI

CARACTERÍSTICAS	MODELO		
	MINI CONTROL 1GR	MINI CONTROL 1GR GRINDER	MINI CONTROL 2GR
Modelo de máquina, estándar	EAED-C32B-12AN // MI-C-1GR 220-240V~ 2800W 50-60Hz	MI-C-1GR 220-240V~ 3150W 50-60Hz	EBED-C32B-12AN // MI-C-2GR 220-240V~ 2800W 50-60Hz
Modelo de máquina, llevar	EAED-C32B-22AN // MI-C-1GR 220-240V~ 2800W 50-60Hz		EBED-C32B-22AN // MI-C-2GR 220-240V~ 2800W 50-60Hz
Lanza vapor	1ud		
Salida de agua caliente	1ud		
Control de temperatura	Regulado por presostato		
Control de temperatura por grupo	No		
Programado mediante pantalla	No		
Opción vaso alto	Opcional		
Modo ahorro de energía	No		
Altura, anchura, propundidad (mm)	530, 460, 590	630, 460, 590 (con la amoladora)	530, 460, 590
Volumen de la caldera (L)	6		
Conexión hidráulica	Rosca hembra de 3/8"		
Peso de la máquina (Kg)	35.45	47.00	40.45
Presión de trabajo en la caldera de vapor	Entre 0.8 y 1.2 bar		
Ruido ambiental	< 70 db		

Dotación

MODELO	Portacacillos de 2 salidas	Portacacillos de 1 salida	Latiguillo de 55cm	Membrana de limpieza	Tubo desagüe de 150mm
					
MINI 1GR	1ud	1ud	1ud	1ud	1ud
MINI 2GR	1ud	1ud	1ud	1ud	1ud

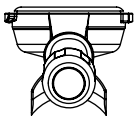
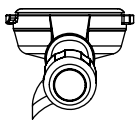
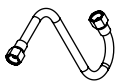
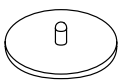
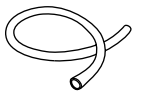
ZIRCON 2GR

CARACTERÍSTICAS	MODELO	
	CONTROL 2GR	DISPLAY CONTROL 2GR
Modelo de máquina, estándar	EBEE-D32B-12AN //MA-C-2GR 220-240V~ 3350W 50-60Hz EBGE-G32B-12AN //MA-C-2GR 380-415V 3N~ 4800W 50-60Hz EBHE-D32B-12AN // MA-C-2GR 220-240V 3~ 3350W 50-60Hz EBHE-G32B-12AN //MA-C-2GR 220-240V 3~ 4800W 50-60Hz	EBEE-D41B-12AN //MA-C-2GR 220-240V~ 3350W 50-60Hz EBGE-G41B-12AN //MA-C-2GR 380-415V 3N~ 4800W 50-60Hz EBHE-D41B-12AN //MA-C-2GR 220-240V 3~ 3350W 50-60Hz EBHE-G41B-12AN //MA-C-2GR 220-240V 3~ 4800W 50-60Hz
Modelo de máquina, llevar	EBEE-D32B-22AN //MA-C-2GR 220-240V~ 3350W 50-60Hz EBHE-D32B-22AN //MA-C-2GR 220-240V 3~ 3350W 50-60Hz EBGE-G32B-22AN //MA-C-2GR 380-415V 3N~ 4800W 50-60Hz EBHE-G32B-22AN //MA-C-2GR 220-240V 3~ 4800W 50-60Hz	EBEE-D41B-22AN //MA-C-2GR 220-240V~ 3350W 50-60Hz EBGE-G41B-22AN //MA-C-2GR 380-415V 3N~ 4800W 50-60Hz EBHE-D41B-22AN //MA-C-2GR 220-240V 3~ 3350W 50-60Hz EBHE-G41B-22AN //MA-C-2GR 220-240V 3~ 4800W 50-60Hz
Lanza vapor	1ud	2ud
Salida de agua caliente	1ud	1 ud 1ud
Control de temperatura	Por presostato	Regulado por PID
Control de temperatura por grupo	No	Sí
Programado mediante pantalla	Sí	
Opción vaso alto	Opcional	
Modo ahorro de energía	No	Sí
Altura, anchura, propundidad (mm)	530, 680, 590	
Volumen de la caldera (L)	11.5(L)	
Conexión hidráulica	Rosca hembra de 3/8”	
Peso de la máquina (Kg)	45.20	60.90
Presión de trabajo en la caldera de vapor	Entre 0.8 y 1.2 bar	
Ruido ambiental	< 70 db	

ZIRCON 2GR

CARACTERÍSTICAS	MODELO		
	CONTROL 2GR GRINDER	PULSER 2GR	DISPLAY CONTROL 2GR 3B
Modelo de máquina, estándar	MA-C-2GR 380-415V 2N~ 3700W 50-60Hz	EBEE-D12B-12AN // MA-P-2GR 220-240V~ 3350W 50-60Hz	
Modelo de máquina, llevar			EFEE-D41B-22AN // MA-C-2GR 220-240V~ 3350W 50-60Hz
Lanza vapor	1 unit		2 units
Salida de agua caliente	1 unit		1 unit
Control de temperatura	PID regulation	Pressure switch	PID regulation
Control de temperatura por grupo	Yes		
Opción vaso alto	Optional		
Modo ahorro de energía	Yes	No	Yes
Altura, anchura, propundidad (mm)	630, 680, 590	530, 680, 590	
Volumen de la caldera (L)	11.5(L)		
Conexión hidráulica	Female 3/8" thread		
Peso de la máquina (Kg)	57.00	55.00	55.00
Presión de trabajo en la caldera de vapor	Between 0.8 and 1.2 bar		
Ruido ambiental	< 70 db		

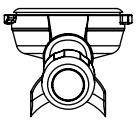
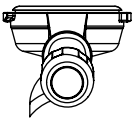
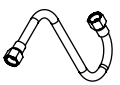
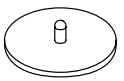
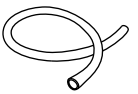
Dotación

MODELO	Portacacillos de 2 salidas	Portacacillos de 1 salida	Latiguillo de 55cm	Membrana de limpieza	Tubo desagüe de 150mm
					
2GR	2 ud	1 ud	1 ud	1 ud	1 ud

ZIRCON 3GR

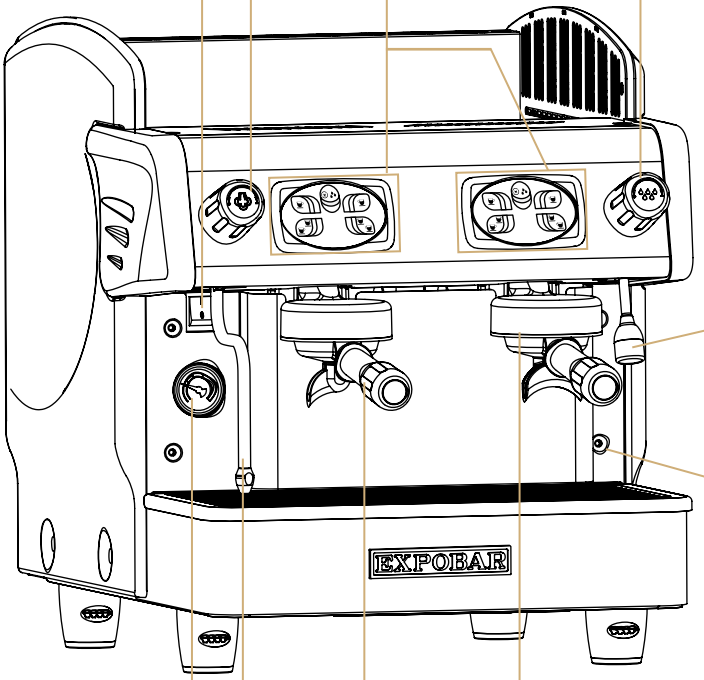
CARACTERÍSTICAS	MODELO	
	CONTROL 3GR	DISPLAY CONTROL 3GR
Modelo de máquina, estándar	ECFF-F32B-12AN //MA-C-3GR 380-415V 2N~ 4350W 50-60Hz ECGF-H32B-12AN //MA-C-3GR 380-415V 3N~ 6350W 50-60Hz ECHF-F32B-12AN //MA-C-3GR 220-240V 3~ 4350W 50-60Hz (Only for Norway) ECHF-H32B-12AN //MA-C-3GR 220-240V 3~ 6350W 50-60Hz (Only for Norway)	ECFF-F41B-12AN //MA-C-3GR 380-415V 2N~ 4350W 50-60Hz ECGF-H41B-12AN //MA-C-3GR 380-415V 3N~ 6350W 50-60Hz ECHF-F41B-12AN //MA-C-3GR 220-240V 3~ 4350W 50-60Hz (Only for Norway) ECHF-H41B-12AN //MA-C-3GR 220-240V 3~ 6350W 50-60Hz (Only for Norway)
Modelo de máquina, llevar	ECFF-F32B-22AN //MA-C-3GR 380-415V 2N~ 4350W 50-60Hz ECGF-H32B-22AN //MA-C-3GR 380-415V 3N~ 6350W 50-60Hz ECHF-F32B-22AN //MA-C-3GR 220-240V 3~ 4350W 50-60Hz ECHF-H32B-22AN //MA-C-3GR 220-240V 3~ 6350W 50-60Hz (Only for Norway)	ECFF-F41B-22AN //MA-C-3GR 380-415V 2N~ 4350W 50-60Hz ECGF-H41B-22AN //MA-C-3GR 380-415V 3N~ 6350W 50-60Hz ECHF-F41B-22AN //MA-C-3GR 220-240V 3~ 4350W 50-60Hz ECHF-H41B-22AN //MA-C-3GR 220-240V 3~ 6350W 50-60Hz (Only for Norway)
Lanza vapor	2ud	
Salida de agua caliente	1ud	
Control de temperatura	Por presostato	Regulado por PID
Control de temperatura por grupo	No	Sí
Programado mediante pantalla	No	Sí
Opción vaso alto	Opcional	
Modo ahorro de energía	No	Sí
Altura, anchura, propundidad (mm)	530, 980, 590	
Volumen de la caldera (L)	17.5	
Conexión hidráulica	Female 3/8" thread	
Peso de la máquina (Kg)	64.55	
Presión de trabajo en la caldera de vapor	Entre 0.8 y 1.2 bar	
Ruido ambiental	< 70 db	

Dotación

MODELO	Portacacillos de 2 salidas	Portacacillos de 1 salida	Latiguillo de 55cm	Membrana de limpieza	Tubo desagüe de 150mm
					
3GR	3 ud	1 ud	1 ud	1 ud	1 ud

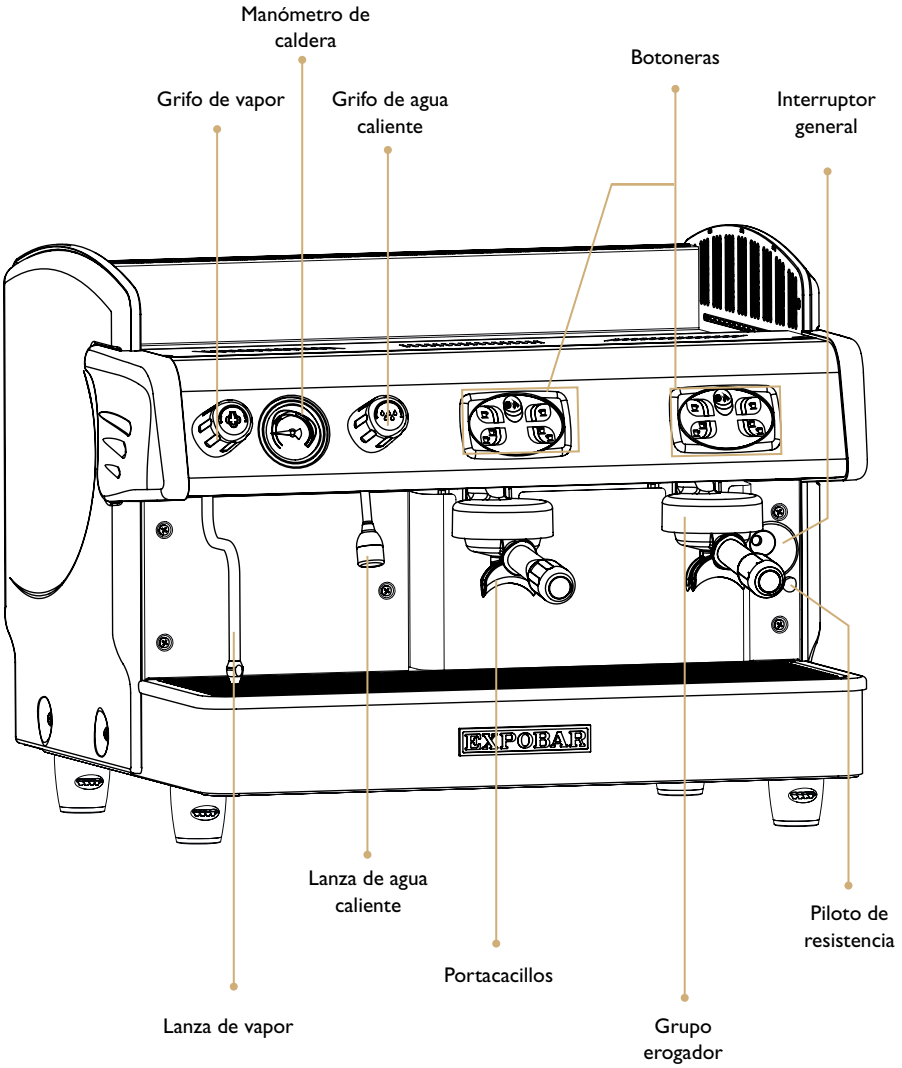
Vista delantera de la máquina

ZIRCON MINI



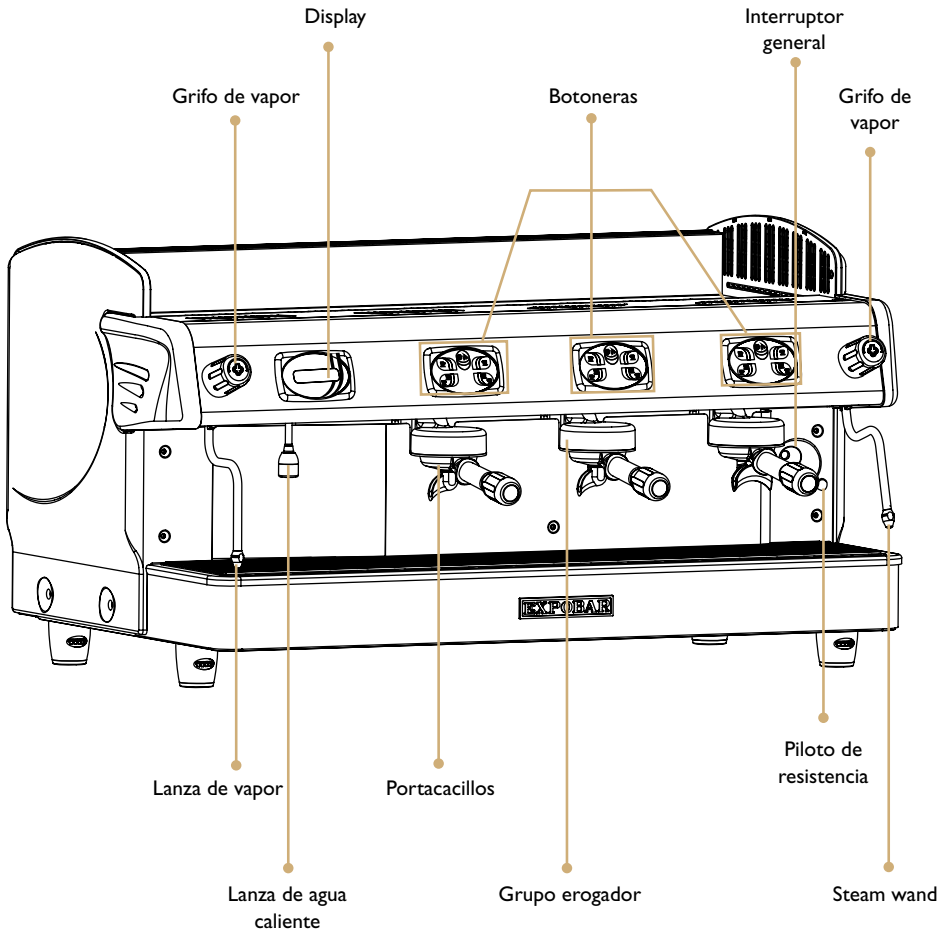
Vista delantera de la máquina

ZIRCON 2GR

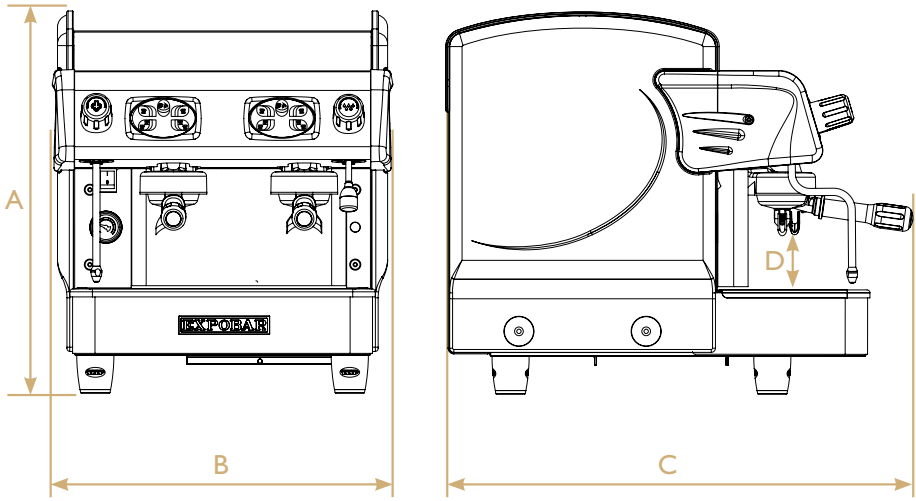


Front view of the machine

ZIRCON DISPLAY CONTROL 3GR

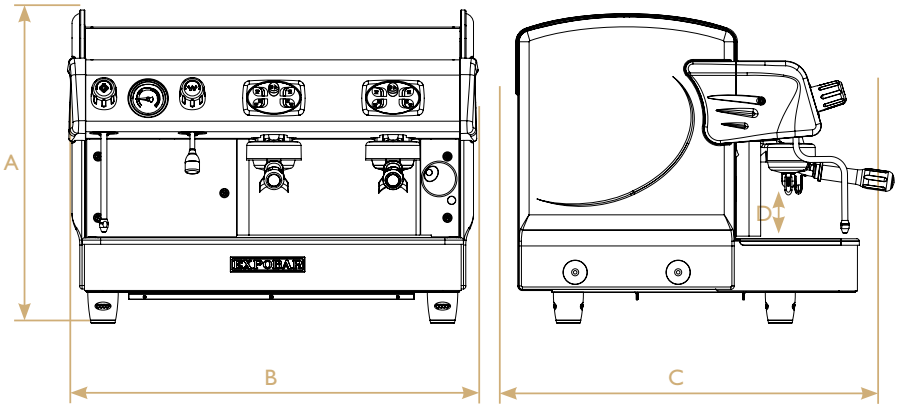


ZIRCON MINI CONTROL



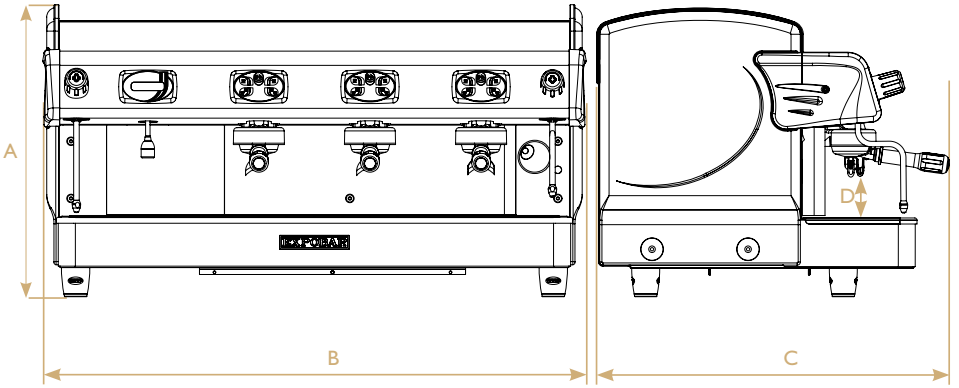
Modelo	A	B	C	D
ZIRCON MINI 1Gr	530 mm	460 mm	590 mm	74 mm
ZIRCON MINI 1Gr Tall Cup	530 mm	460 mm	590 mm	124 mm
ZIRCON MINI 2Gr	530 mm	460 mm	590 mm	74 mm
ZIRCON MINI 2Gr Tall Cup	530 mm	460 mm	590 mm	124 mm

ZIRCON DISPLAY CONTROL 2GR



Modelo	A	B	C	D
ZIRCON 2Gr	530 mm	680 mm	590 mm	74 mm
ZIRCON 2Gr Tall Cup	530 mm	680 mm	590 mm	124 mm
ZIRCON 2Gr 3 Boilers	530 mm	680 mm	590 mm	74 mm
ZIRCON 2Gr 3 Boilers Tall Cup	530 mm	680 mm	590 mm	124 mm

ZIRCON DISPLAY CONTROL 3GR



Modelo	A	B	C	D
ZIRCON 3GR	530 mm	980 mm	590 mm	74 mm
ZIRCON 3GR Tall Cup	530 mm	980 mm	590 mm	124 mm
ZIRCON 3Gr Boilers	530 mm	980 mm	590 mm	74 mm
ZIRCON 3Gr 4 Boilers Tall Cup	530 mm	980 mm	590 mm	124 mm

Embalaje

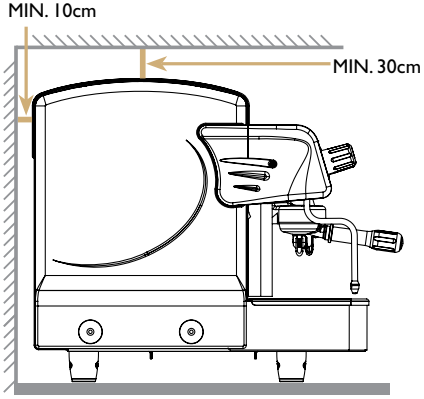
- La máquina es enviada en un embalaje único de cartón con alcolchado de poliestireno expandido.
- El embalaje está provisto de símbolos convencionales que pueden ser perfectamente visibles durante las tareas de manipulación y almacenamiento.
- El embalaje debe permanecer en posición vertical durante el transporte. No le de la vuelta o apoye sobre un lateral.
- Transpórtelo cuidadosamente evitando golpes, impactos y exponerlo a condiciones meteorológicas adversas.

Inspección a la entrega

- Después de la entrega, compruebe que la máquina cumple exactamente con la descripción proporcionada por la documentación del transporte, accesorios incluidos.
- Compruebe que la máquina no haya sufrido daños derivados del transporte. Si fuese este el caso, comunique la incidencia al transportista, así como a su distribuidor.
- Los materiales del embalaje potencialmente peligrosos no deben quedar al alcance de los niños.
- Asegúrese de depositar los elementos del embalaje en un punto de reciclaje adecuado.

INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA

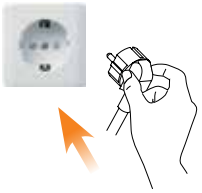
Emplazamientos adecuados



- La máquina debe ser nivelada sobre una superficie horizontal al ser instalada. Para ello ajuste los pies regulables, para que la salida de café se reparta de manera uniforme en todas las tazas.
- La superficie de soporte de la máquina debe estar uniformemente nivelada y seca, ser resistente y estable y estar a una altura mínima de 110cm del suelo.
- Se recomienda dejar espacio libre alrededor de la máquina para facilitar las tareas de limpieza y mantenimiento.
- Si la máquina está mojada o húmeda no debe ser instalada hasta que esté completamente seca y debe ser inspeccionada por el servicio técnico para garantizar que no hay ningún componente eléctrico afectado.

Nota:
Asegúrese que el aire puede fluir sin problema por las partes superior y trasera de la máquina. Unos 30cm y 10cm respectivamente de la pared.

Instalación eléctrica



La instalación eléctrica de la máquina de café debe ser realizada por personal cualificado, siguiéndose siempre las siguientes indicaciones de seguridad:

- Verifique que los datos eléctricos que figuran en la placa de características deben corresponder con los de la instalación de su establecimiento.
- Obligatoriamente deberá tener la máquina de café conectada a una toma de corriente con toma a tierra que cumpla con las normativas vigentes en su país.
- Deberá protegerse la línea eléctrica del lugar de instalación con un interruptor magneto térmico adecuado a la potencia absorbida por la máquina de café, indicada en la placa de características.
- Deberá existir un relé diferencial adecuado a las características de la instalación.
- Asegúrese de que la sección de los cables de la instalación sea apropiada para la instensidad consumida por la máquina de café.
- No utilice alargaderas, ni adaptadores, ni tomas múltiples en la conexión a la red de la máquina de café.

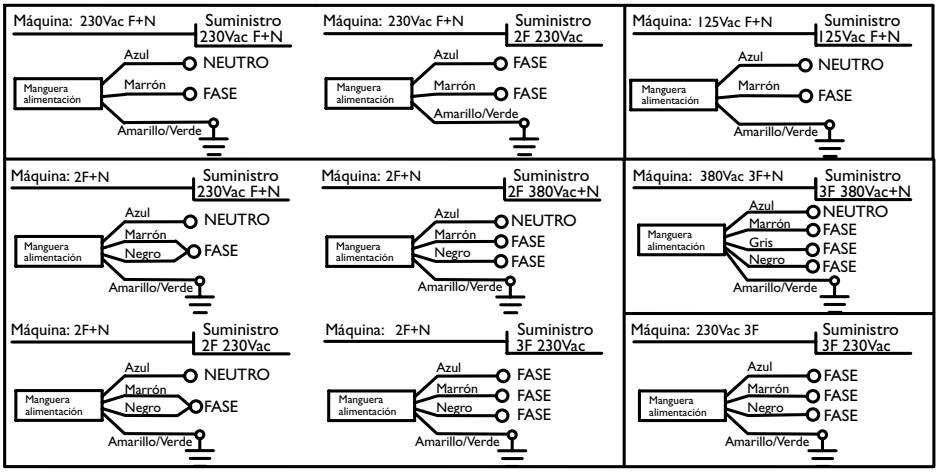
El fabricante no se responsabiliza de las lesiones o daños a la salud en personas y/o animales, así como daños materiales que puedan ocasionarse como consecuencia de una instalación incorrecta de la máquina de café.

PELIGRO!

Si el cable o enchufe de conexión a la red está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personal igualmente cualificado para descartar**PELIGROS GRAVES O LA MUERTE.**

Tipos de conexiones

- Consulte en la placa de características el tipo de conexión eléctrica de la máquina. Según ésta, podrá conectar la máquina como sigue:



Conexión a red de agua

- La conexión de la máquina a una toma de agua debe realizarla un técnico cualificado.
- Deje correr unos 20 litros de agua de la toma principal de agua antes de conectarla a la máquina.
- Conecte el tubo de entrada integrado en la máquina a la toma de agua principal, la cual debe tener una conexión macho de 3/8" y una válvula de corte, y apriételo con una llave.
- Utilice agua potable segura con una dureza de entre 5°fH y 8°fH (grados franceses de dureza). SI el valor está por debajo de este límite, es posible que aparezcan signos de corrosión en los componentes hidráulicos. Si el valor está por encima de este límite, favorece la acumulación de carbonato cálcico en la caldera. En ambos casos, el resultado es un efecto negativo en el funcionamiento de la máquina y en la calidad del café.
- SI es necesario, conecte la máquina a un filtro ablandador o remineralizador para reducir la dureza del agua. Use el tubo flexible que se suministra con la máquina en la caja de accesorios.
- Conecte un extremo del tubo corrugado a la vasija de drenaje y el otro al tubo de drenaje principal del lugar de instalación.

Importante:

- Utilice solo los tubos flexibles que se suministran con la máquina. Nunca reutilice tubos usados.
- Asegúrese de que el tubo de desagüe no esté doblado y de que quede entero por debajo del nivel de la vasija de drenaje.

Presión y temperatura

- La temperatura y la presión de la caldera están directamente relacionadas (véase la Fig. 01).
- La máquina va equipada con un manómetro que muestra la presión de la cadera. Si la máquina tiene pantalla, también se muestra la temperatura de la caldera.

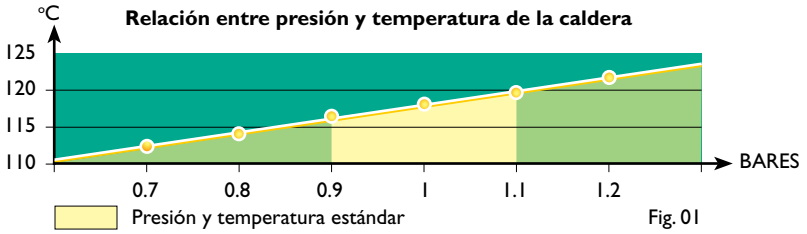
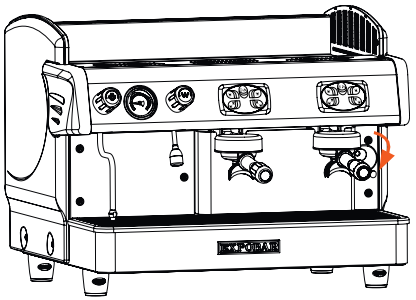


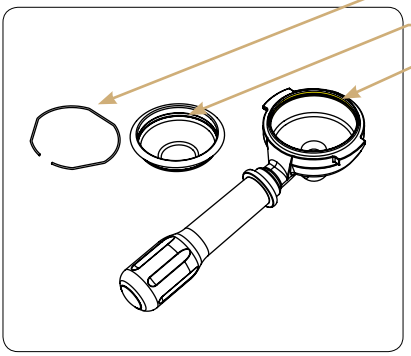
Fig. 01

Puesta en marcha de la máquina

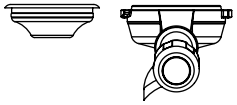


- Abra el suministro externo de agua de la máquina.
- Active el interruptor de encendido.
- Pulse el botón de bebida del panel de control de cada grupo y espere a que el agua empiece a fluir de forma continua por cada uno de ellos. De este modo los intercambiadores de calor de la máquina se llenarán correctamente.
- Abra el grifo de vapor para liberar el aire que pueda haber atrapado en la caldera.
- La luz roja indica que la caldera se está calentando. La luz se apaga cuando la máquina alcanza la temperatura de servicio.
- La máquina está ahora lista para funcionar.

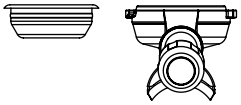
El conjunto de portafiltros



- Muelle de bloqueo (canasta-filtro)
- Canasta-filtro
- Colocación del muelle del portafiltros

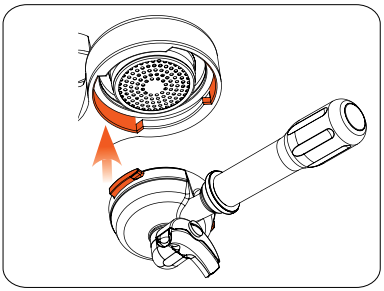


Portafiltros y canasta-filtro para un solo espresso (7 g)

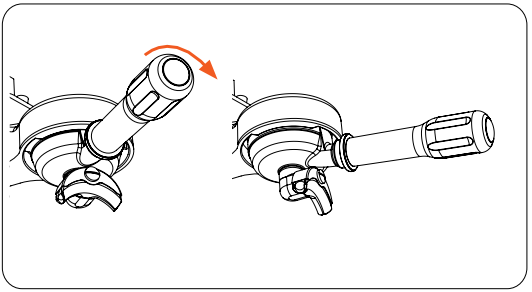


Portafiltros y canasta-filtro para espresso doble (14 g)

Colocación del portafiltros en el grupo

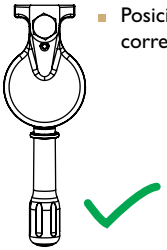


- Alinee las dos bridas laterales del portafiltros con las ranuras del grupo.



- Introduzca el portafiltros y gírelo en sentido antihorario hasta que la manivela quede perpendicular a la máquina de café.

- El portafiltros no está completamente insertado.



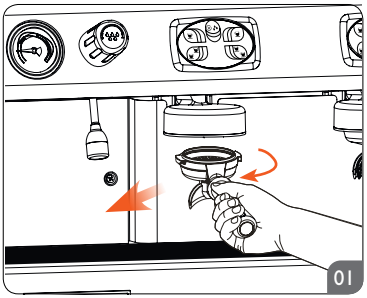
- Posición correcta.

- La junta del grupo está desgastada. Sustitúyala.

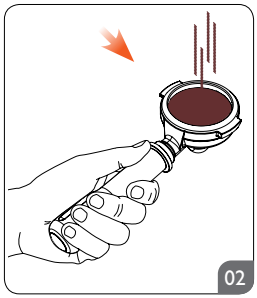
Preparación de espresso

Importante:

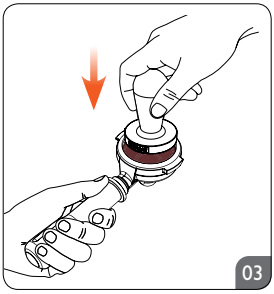
Mantenga siempre el portafiltros insertado en el grupo para mantenerlo caliente. Esto es muy importante para poder mantener la temperatura ideal y para obtener el mejor espresso.



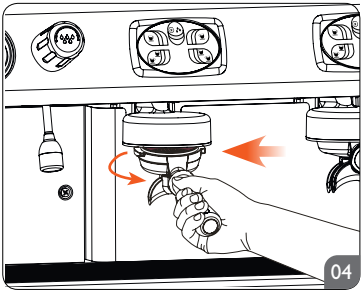
▲ Desbloquee y extraiga el portafiltros del cabezal del grupo.



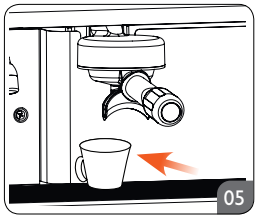
▲ Rellene la canasta-filtro del portafiltros con espresso en polvo (la cantidad puede variar en función del tamaño de la canasta-filtro). Para obtener resultados óptimos, utilice granos de espresso recién molidos.



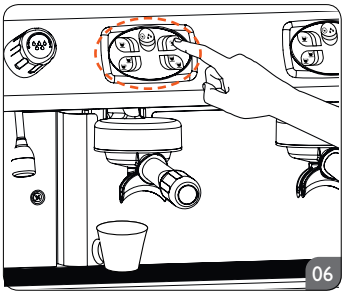
▲ Comprima el café con el apisonador de café.



▲ Inserte el portafiltros lleno en el cabezal del grupo y bloquéelo en la posición correcta.



▲ Coloque una o dos tazas debajo de los grifos de salida.

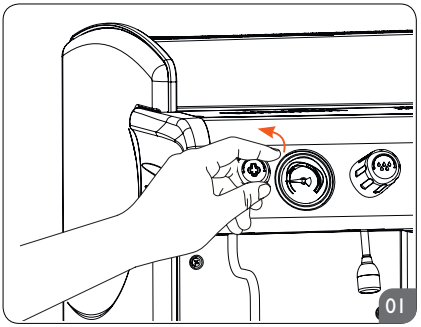


▲ Seleccione la opción deseada en los botones de bebida.

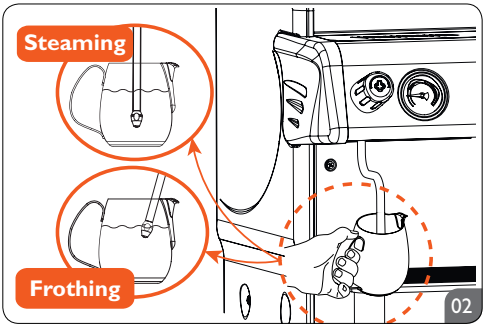
ADVERTENCIA!

No intente abrir nunca el portafiltros mientras la máquina está en funcionamiento, ya que el agua caliente a presión podría provocarle quemaduras u otras lesiones graves. Una vez que termine la dispensación, espere unos 3 segundos antes de retirar el portafiltros.

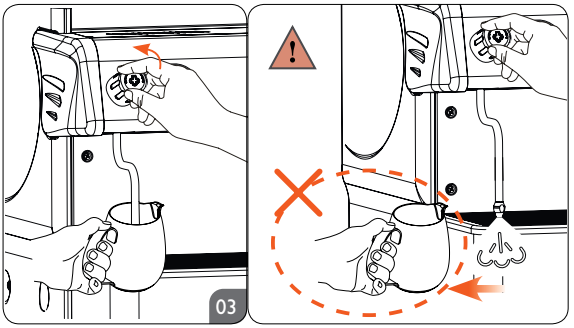
Cómo vaporizar y espumar leche



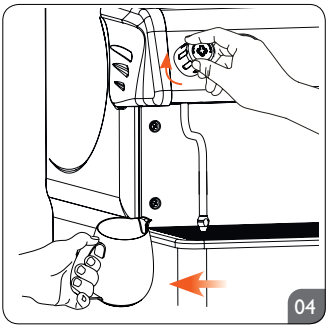
▲ Coloque la lanza de vapor sobre la bandeja de goteo y abra el grifo de vapor unos segundos para expulsar el agua condensada acumulada. Cierre el grifo de vapor cuando solo salga vapor.



▲ Sumerja la lanza de vapor en la jarra que contiene la leche y asegúrese de que la punta de la lanza esté sumergida.

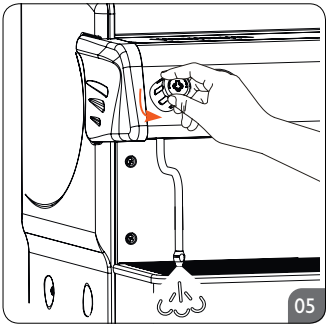


▲ Vuelva a abrir el grifo para empezar a calentar o espumar la leche.



▲ Una vez que la leche alcance la temperatura deseada, cierre el grifo y retire la jarra.

¡ADVERTENCIA!
No retire la lanza de vapor de la jarra mientras el grifo de vapor esté abierto. Si lo hace, podría quemarse o tener un accidente grave.

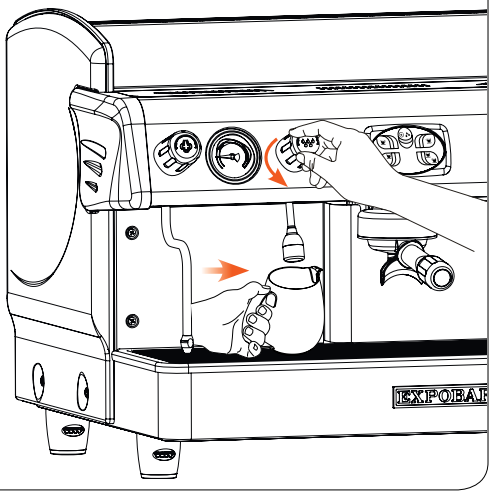


▶ Una vez finalizado el proceso, coloque la lanza de vapor sobre la bandeja de goteo y abra el grifo de vapor unos segundos para limpiar los restos de leche y de otros líquidos.
Cierre el grifo y limpie la parte exterior de la lanza de vapor con un paño húmedo para evitar que el difusor se obstruya.

Salida de agua caliente

Máquina con grifo de agua manual

- Coloque una jarra (o similar) debajo de la salida de agua caliente.
- Abra el grifo de agua caliente.
- Una vez que la máquina haya dispensado la cantidad de agua deseada, cierre el grifo de agua caliente.

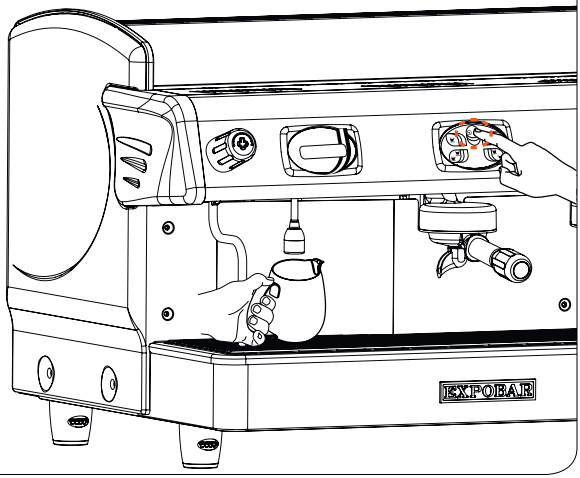


ADVERTENCIA!

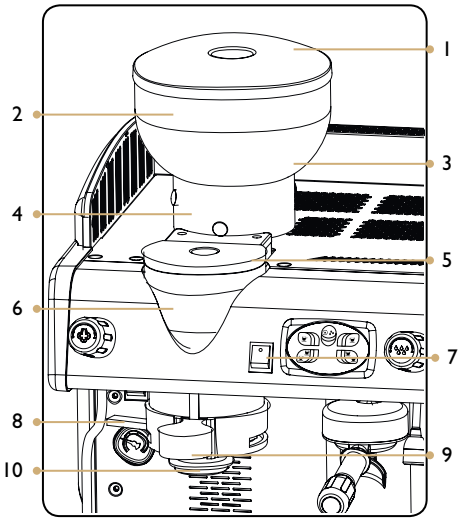
No coloque nunca las manos y los dedos directamente debajo de la salida de agua mientras la máquina está en funcionamiento para evitar quemaduras o lesiones graves.

Máquina con grifo de agua automático

- Coloque un recipiente bajo el grifo de agua caliente.
- Pulse el botón de agua caliente.
- Espere a que la máquina pare de dispensar agua automáticamente o pulse el botón de nuevo para parar.



Operaciones previas a la puesta en marcha del molino

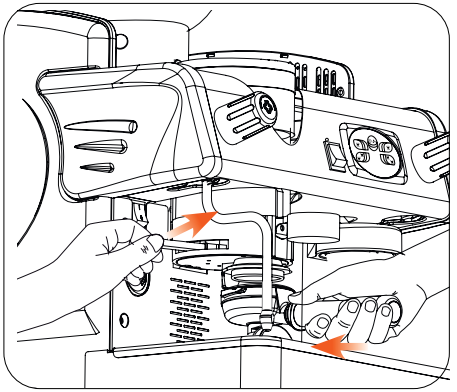


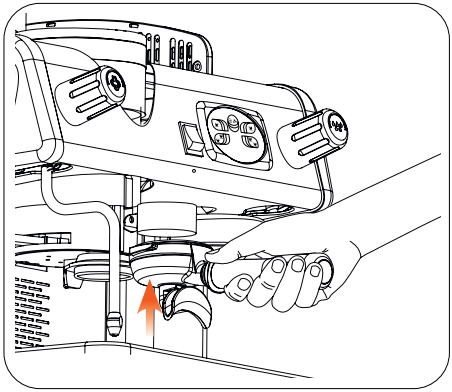
Pos	NOMBRE PARTE
1	Tapa tolva café en grano
2	Tolva café en grano
3	Pasador café en grano
4	Disco regulación molienda
5	Tapa dosificador café molido
6	Dosificador café molido
7	Interruptor general molino
8	Palanca del dosificador
9	Prensa de café molido
10	Salida de café molido

- Asegúrese de que la tolva de café en grano (2) esté fijada.
- Levante la tapa (1) de la tolva de café (2), llena la tolva y vuelva a taparla.
- Deslice el pasador de acceso de café en grano (3) a la posición en que permite el acceso de café al molino.

Cómo obtener una dosis de café molido

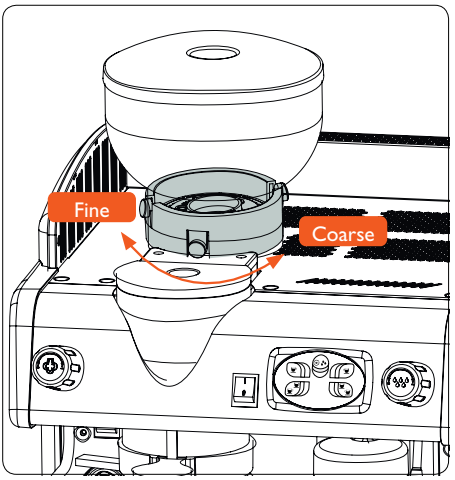
- Coloque el portacacillo debajo de la apertura de salida de café molido (10).
- Tire de la palanca del dosificador café molido (8), hacia usted para obtener una dosis y deje que la palanca vuelva por si misma al sitio.
- Coloque el portacacillo debajo de la prensa de café molido (9) y presione hacia arriba para comprimir el café.





Ajuste del grado de molienda del café

- Si desea obtener una molienda más fina: Gire el disco de regulación (4) en el sentido de las agujas del reloj.
- Si desea obtener una molienda más gruesa: Gire el disco de regulación (4) en el sentido contrario de las agujas del reloj.

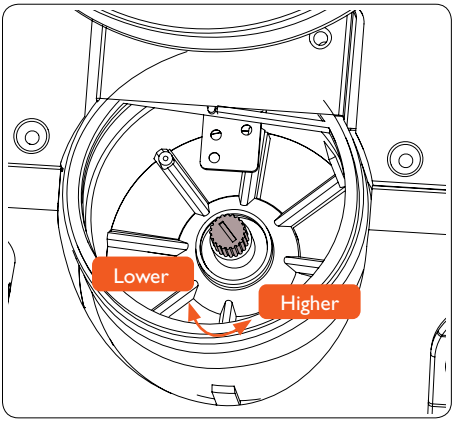


Importante:

El ajuste de la molienda del café debe realizarse con el molino desconectado.

Ajuste de la dosis de café molido

- Apague la máquina del interruptor general del molino (7).
- Retire la tapa del dosificador de café molido (5).
- Para obtener una dosis menor: Gire la tuerca de regulación en el sentido de las agujas del reloj.
- Para obtener una dosis mayor: Gire la tuerca de regulación en el sentido contrario de las agujas del reloj.
- Vuelva a colocar la tapa del dosificador de café molido (5).



Limpieza de la máquina de café

Importante:

- A fin de garantizar el máximo nivel de eficiencia, rendimiento y calidad de esta máquina, se recomienda observar siempre las instrucciones de limpieza y cuidados que se describen en este manual.
- Pulse el interruptor de apagado para realizar operaciones de limpieza exterior de la máquina.
- Limpie todas las superficies exteriores con un paño húmedo que no se deshilache y que no arañe la máquina.
- No emplee productos de limpieza, disolventes o desengrasantes agresivos, ya que podría dañar la máquina.

Importante:

Una vez al día o una vez transcurridas 8 horas desde la última preparación de café, realice las siguientes tareas de limpieza para conservar el nivel de calidad y rendimiento del sistema de agua de la máquina:

- Grupo de erogación: coloque el portafiltros vacío (sin café) en el cabezal del grupo y dispense agua caliente durante un minuto.
- Lanza de vapor: ponga la lanza fuera de la bandeja de goteo y abra el grifo de vapor durante más o menos un minuto.
- Salida de agua caliente: coloque un recipiente debajo de la salida de agua y abra el grifo durante 20 segundos.
- Salida de agua caliente automática: Coloque un recipiente debajo de la salida de agua caliente, pulse el botón deagua caliente durante 3 segundos para empezar y dispense agua durante 20 segundos.

Limpieza diaria

- Enjuague el grupo y el portafiltros sin detergente (use solo la membrana y agua caliente).
- Limpie las superficies externas de la máquina prestando especial atención a los componentes de acero inoxidable.
- Limpie la lanza de vapor y el grifo de agua. Asegúrese de que los difusores no estén obstruidos o medio obstruidos con, por ejemplo, restos de leche. Si es necesario limpiarlos, tenga cuidado de no deformar o dañar ninguno de los componentes.
- Coloque la bandeja de goteo y la rejilla de acero inoxidable debajo de un grifo de agua corriente y límpielos con un cepillo. Puede verter lentamente 1 litro de agua caliente sobre la vasija de drenaje para disolver y eliminar todos los residuos de café que se hayan podido acumular dentro de la vasija y en los tubos.
- Limpie la junta y el plato difusor del grupo (página 27).

Limpieza semanal

- Limpie el grupo de erogación y el portafiltros con un detergente profesional en polvo (página 26).

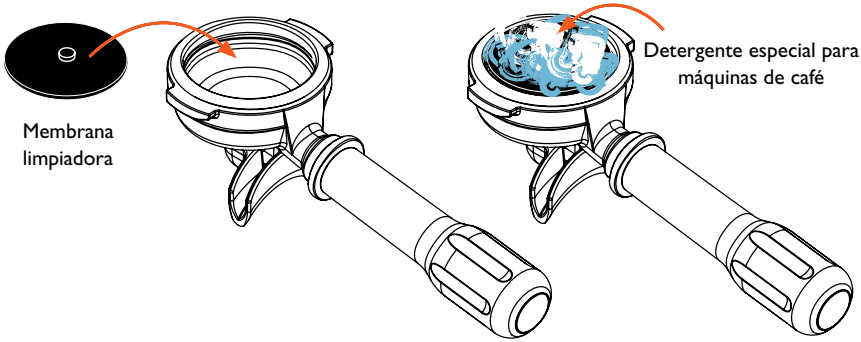
Cleaning the Brewing group and porta-filter

- Desbloquee y extraiga el portafiltros del cabezal del grupo.
- Coloque la membrana limpiadora en la canasta-filtro.
- Llene la canasta-filtro con detergente en polvo especial para máquinas de café espresso.
- Bloquee el portafiltros en el cabezal del grupo.
- Active el programa de autolimpieza: apague la máquina y mantenga pulsado el botón de preparación de 2 espressos cortos en el panel del grupo que requiere limpieza. Sin soltar el botón, encienda la máquina. La autolimpieza comenzará automáticamente. Suelte el botón.

ADVERTENCIA!
No intente retirar nunca el portafiltros mientras el grupo está en modo de limpieza, ya que el agua caliente a presión podría provocarle quemaduras u otras lesiones graves. Una vez que termine la limpieza, espere unos 3 segundos antes de retirar el portafiltros.

Importante:
Una vez finalizado el proceso de limpieza, retire el portafiltros y deje correr agua de nuevo por el grupo para enjuagar todos los restos. Repita el proceso de limpieza, esta vez sin detergente, para eliminar todos los residuos del detergente en polvo y guarde la membrana limpiadora en un lugar conveniente.

Nota:
- Enjuague el grupo y el portafiltros sin detergente (use solo la membrana y agua caliente) todos los días.
- Limpie el grupo y el portafiltros con detergente una vez a la semana.



Nota:
emplee solo detergentes en polvo especiales para máquinas espresso. Los encontrará a la venta en su distribuidor.

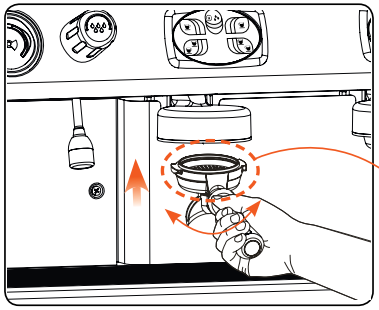
N° ref.: 1104162

Cleaning the gasket and shower plate

Limpieza de la junta

Colocar el portafiltros lleno de café molido en el grupo de erogación hace que se acumulen residuos en la superficie de cierre. Cuando la cantidad de residuos es excesiva, puede impedir el cierre adecuado entre el portafiltros y el cabezal del grupo. Además, estos residuos pueden llegar incluso a bloquear la dispensación de agua a través del cabezal del grupo.
Para evitar esto, realice la siguiente limpieza:

- Coloque la membrana limpiadora en la canasta-filtro (sin detergente).
- Coloque el portafiltros en el cabezal del grupo, pero sin apretarlo del todo (el portafiltros debe quedar suelto).
- Pulse el botón de dispensación continua del panel de botones.
- Realice un movimiento de apertura-cierre del portafiltros en su sitio sin cerrarlo. Esto hace que el agua fluya alrededor del portafiltros, a través de la superficie de cierre, y lo limpie.

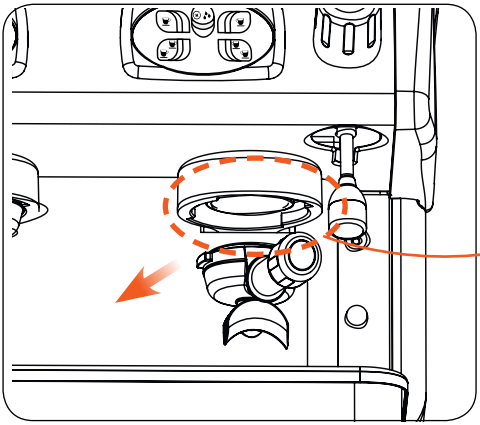


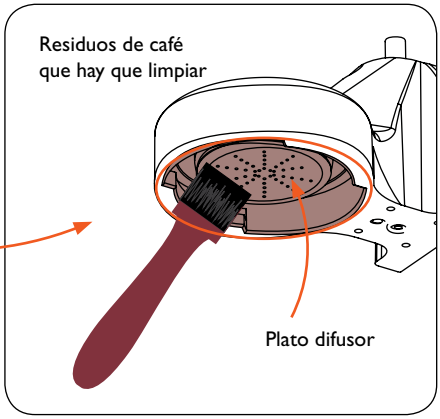
ADVERTENCIA!
Extreme las precauciones para evitar quemarse al realizar esta operación de limpieza, ya que el agua caliente que se utiliza para limpiar la junta suele salpicar por los lados del portafiltros.

ADVERTENCIA!
No apriete el portafiltros del todo. Si lo hace, puede salpicar agua a alta presión y provocarse quemaduras y lesiones graves.

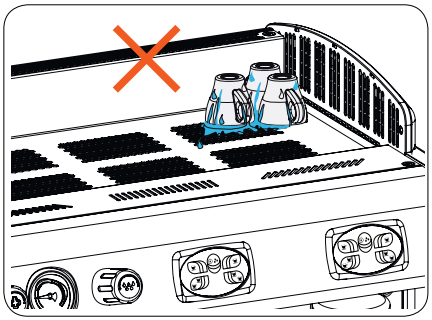
Limpieza del plato difusor

- Retire el portafiltros del cabezal del grupo.
- Limpie el plato difusor y la junta con un cepillo suave para eliminar cualquier resto de café.

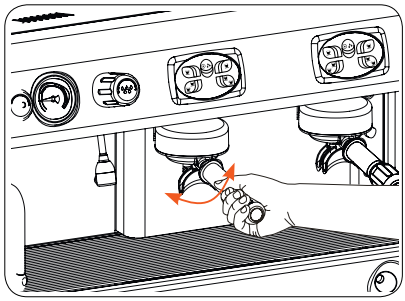




Instrucciones adicionales de manejo de la máquina



Importante:
Evite colocar tazas mojadas directamente encima del soporte para tazas, ya que podrían gotear y provocar daños en la máquina.



- Extraiga e inserte el portafiltros con cuidado. No fuerce nunca el portafiltros para cerrarlo.

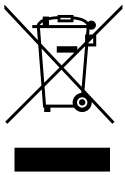
ALMACENAMIENTO Y ENAJENACIÓN DE LA MÁQUINA

Cómo almacenar la máquina

- Lleve a cabo todos los procedimientos de limpieza que se describen en este manual.
- Desconecte y enrolle el cable de corriente (esto debe llevarlo a cabo un técnico cualificado).
- Desconecte el tubo de entrada que conecta la máquina con la toma de agua principal y vacíe la caldera (esto debe llevarlo a cabo un técnico cualificado).
- Limpie la bandeja de goteo y el exterior de la máquina.
- Tape / Embale la máquina y guárdela en un lugar seco y protegido de condiciones meteorológicas adversas.
- Si vuelve a utilizar la máquina después de un largo periodo de almacenamiento, asegúrese de realizar todos los procedimientos de limpieza antes de ponerla de nuevo en funcionamiento.

Enajenación de la máquina

- Lleve a cabo todos los procedimientos de limpieza que se describen en este manual.
- Desconecte y enrolle el cable de corriente (esto debe llevarlo a cabo un técnico cualificado).
- Desconecte el tubo de entrada que conecta la máquina con la toma de agua principal y vacíe la caldera (esto debe llevarlo a cabo un técnico cualificado).
- Limpie la bandeja de goteo y el exterior de la máquina.
- Embale y envíe la máquina a un centro de reciclaje certificado.

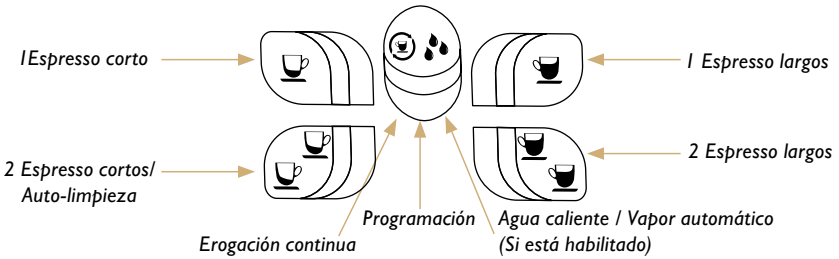


Funciones de la botonera

Funciones que ofrece la centralita electrónica:

- Control volumétrico de cuatro diferentes dosis de café por cada grupo.
- Control temporizado de la dosis de agua caliente (Si está disponible).
- Control y gestión de carga de caldera.
- Sistema salva-resistencia: Apagado automático por falta de agua.
- Supervisión del sistema a través de alarmas.
- Conexión serial RS-232 con dispositivo de lectura desde la centralita al ordenador.
- Programa de auto-limpieza de los grupos.

La centralita viene programada por defecto con 4 dosis estándar (éstas son reprogramables a su gusto, ver programación) y una de erogación continua. Los cuatro primeros pulsadores (1 café corto - 1 café largo - 2 cafés cortos - 2 cafés largos) son de desconexión automática y el quinto es de café continuo.



El botón de erogación continua tiene hasta 3 funciones, dependiendo del tiempo que se mantiene pulsado:

Máquinas con display

- Menor de 1 segundo: Activa la dosificación automática de agua o vapor. Sólo máquinas sin grifos manuales.
- Entre 1 y 8 segundos: Activa la erogación continua. Para desactivarla deberá volver a pulsar.
- Mayor de 8 segundos: Accede a la programación de dosis de café. Esta se explica más adelante.

Máquinas sin display

- Menor de 4 segundos: Activa la erogación continua. Para desactivarla deberá volver a pulsar.
- Mayor de 4 segundos: Accede a la programación de dosis de café. Esta se explica más adelante.

Funciones adicionales de la botonera

Para activar estas funciones, primero apague la máquina del interruptor general. Entonces, en la botonera izquierda, mantenga pulsado el botón indicado y encienda la máquina.

- 1 Espresso corto. Habilitar la preinfusión electrónica.
- 1 Espresso largo. Deshabilitar la preinfusión electrónica.
- 2 Espressos cortos. Realizar programa de auto-limpieza.
- 2 Espressos largos. Apagar/Encender luces alternativas. Sólo máquinas mini.

Nota:
En máquinas equipadas con pantalla, a veces hay que activar/desactivar la pre-infusión electrónica desde el menú de programación de servicio.

Programación de la dosis de café

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

Importante:
Utilice un portafiltros lleno de café recién molido cada vez que programe una nueva dosis.

- En máquinas no equipadas con pantalla, mantenga pulsado el botón de dispensación continua durante 4 segundos. En máquinas equipadas con pantalla, mantenga pulsado el botón de dispensación continua durante 8 segundos. Al hacerlo, el botón de dispensación continua parpadeará. En máquinas equipadas con pantalla, todas las luces de los botones de bebidas se encienden.
- Pulse la opción de dispensación que desee programar: 1 espresso corto, 1 espresso largo, 2 espressos cortos o 2 espressos largos. Las luces del botón pulsado y del botón de dispensación continua 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 volumen se guarda. En máquinas equipadas con pantalla, las luces de los botones de dosis reprogramados permanecen apagadas.
- Repita este proceso con todas las opciones de dispensación que desee reprogramar.

Si solo tiene que reprogramar una de las opciones de dispensación, 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.

Estados de la máquina

Si su máquina dispone de display, éstas son las funciones adicionales de que dispone:

- Control automático de conexión y desconexión diaria; función "Stand by".
- Gestión del reloj: Hora y fecha actual.
- Display publicitario.
- Totalizador de cafés e infusiones erogados.
- Control y visualización digital de la temperatura de la caldera.
- Máximo control de la temperatura de la caldera a través de tecnología PID.
- Ayuda en display para programación y ajustes.
- Alarma visual para la regeneración del descalcificador.
- Selector de idiomas de lectura.

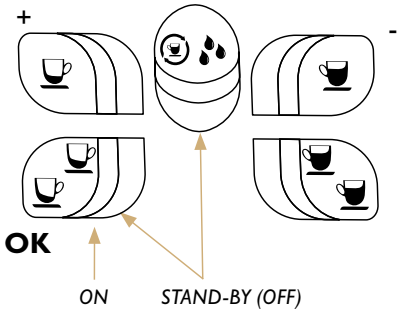


fig. 04

fig. 05

La máquina de café tiene 3 estados posibles:

- **Estado encendido:**

  La máquina está activa y preparada para hacer café. Normalmente la máquina se encuentra en este estado al encender el interruptor general. (Ver fig. 04)

- **Estado Stand by:**

  El interruptor general está encendido, pero el display muestra el mensaje "OFF" (ver fig. 05), lo que quiere decir que la máquina está en el modo de ahorro de energía. A este estado se accede desde el estado encendido. Para ello pulse el botón de café continuo y, sin soltar, pulse 2 espressos cortos . Para salir de este estado pulse el botón de 2 espresso cortos y la máquina volverá al estado encendido.

- **Estado apagado:**

  La máquina de café está apagada del interruptor general.

Acceso al segundo nivel del menú

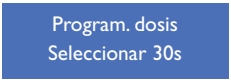


fig. 06

fig. 07

- Con la máquina en estado ENCENDIDO, mantenga pulsado más de 8 segundos el botón de café continuo de la botonera izquierda hasta entrar en programaciódosis. Todas las luces de la botonera se iluminarán y la luz del botón de café continuo parpadeará. El display se mostrará como en la fig. 06.
- Vuelva a mantener pulsado el botón de café continuo hasta visualizar la opción "Ser reloj". (Ver fig. 07)

Desde este punto se encuentra en el segundo nivel del menú

Ajuste del reloj: Hora. minutos y día

fig. 08

- Para ajustar el reloj pulse el botón de 2 espressos cortos mientras aparece "Set reloj" en el display.
- La hora empezará a parpadear, incremente o disminuya el valor pulsando los botones de 1 espresso corto y 1 espresso largo (Ver fig. 08). Cuando el valor sea el adecuado, acéptelo pulsando 2 espresso cortos .
- Ahora los minutos empezarán a parpadear, incremente o disminuya el valor pulsando los botones de 1 espresso corto y 1 espresso largo . Cuando el valor sea el adecuado, acéptelo pulsando 2 espresso cortos
- El día de la semana se ajusta del mismo modo. (, y).

Tras haber ajustado los valores anteriores, al pulsar 2 espressos cortos accederá el menú de encendido y apagado automático (Auto On/Off).

Auto On/Off

fig. 9

- Después de aceptar los cambios efectuados en el menú "Ajuste del reloj" pulsando el botón de 2 espressos cortos , accede al menú de programación de la hora de encendido y apagado automáticos de la máquina de café. (Ver fig. 09)
- Para modificar la hora de encendido automático, incremente o disminuya su valor pulsando los botones de 1 espresso corto y 1 espresso largo mientras la hora esté parpadeando. Cuando el valor sea el adecuado, acéptelo pulsando el botón de 2 espresso cortos . Entonces se podrán ajustar los minutos del encendido automático del mismo modo (, y).

Nota:
Por defecto, este ajuste aparecerá como: On: - - : - -. Esto significa que la función está deshabilitada. En cuanto modifique el valor y sea distinto a - - : - - la función estará habilitada. Si prefiere dejar esta función deshabilitada, bastará con que acepte pulsando 2 espressos cortos mientras el valor seleccionado sea - - : - -.

fig. 10

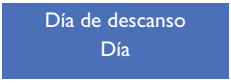


fig. 11

- A continuación, mientras la hora de apagado automático parpadea, incremente o disminuya el valor pulsando los botones de 1 espresso corto y de 1 espresso largo Cuando el valor sea el adecuado pulse 2 espressos cortos . Ahora los minutos empezarán a parpadear, ajuste el valor del mismo modo (, , y). Con esta última confirmación el display pasará al siguiente menú.
- Si se han ajustado las horas para el encendido y apagado automático, entonces se puede habilitar un día en el cual la máquina no se encienda. Esta opción no aparecerá si los valores de encendido y apagado automático están deshabilitados.
- Para ajustar el día de descanso (ver fig. 11), incremente o disminuya el valor pulsando los botones de 1 espresso corto y de 1 espresso largo Cuando el valor sea el adecuado, pulse 2 espressos cortos .

Nota:
Por defecto, este ajuste aparecerá como: On: ---------. Esto significa que la función está deshabilitada. En cuanto modifique el valor y sea distinto a --------- la función estará habilitada. Si prefiere dejar esta función deshabilitada, bastará con que acepte pulsando 2 espressos cortos mientras el valor seleccionado sea ---------.

Contadores

fig. 12

- Para acceder al menú de contadores, deberá hacerlo desde el inicio del segundo nivel del menú. (Ver fig. 07)
- Presione brevemente el botón de café continuo y el display mostrará la opción "Contadores". (Ver fig. 12)

Hay 4 contadores disponibles:

- Litros: Volumen de agua que ha pasado por la máquina. Es el indicador para realizar el mantenimiento del descalcificador.
- Service: Erogaciones de café realizadas. Indicador para la revisión técnica.
- Totalizador de erogaciones de café e infusiones.
- Totalizador de erogaciones por botones.

Flow meter Gr. X	Fallo en el caudalímetro X / Fallo de caudal detectado en el contador X
Time-out alarm Boiler filling up	Compruebe que la máquina esté recibiendo agua.
Probe unconnect	Fallo en el sensor de temperatura
Service 999999999	**La máquina requiere servicio.** Permite desactivar la alarma y reiniciar el contador. Apague la máquina y pulse simultáneamente sin soltar los botones de 1 espresso corto y de 1 espresso largo. A continuación vuelva a encender la máquina.
Change filter 999999999	**Es necesario regenerar el filtro.** Permite desactivar la alarma y reiniciar el contador. Apague la máquina y pulse simultáneamente sin soltar los botones de 2 espressos cortos y de 2 espressos largos. A continuación vuelva a encender la máquina.

- Si el tiempo de llenado de la caldera es mayor que el tiempo programado (2 minutos), las luces de todos los botones de bebidas parpadearán y la máquina se desactivará. Para volver a activarla, apáguela y enciéndala con el interruptor de encendido/apagado.
- Si el panel de control electrónico no recibe un impulso del caudalímetro (el café es demasiado fino o hay un fallo en el caudalímetro) a los 5 segundos de pulsar uno de los botones de espresso, la luz de la dosis seleccionada empezará a parpadear. Para desactivarlo, vuelva a pulsar el botón de la dosis.
- Como medida adicional de seguridad, todos los ajustes de dosis tienen un tiempo máximo de dispensación de 5 minutos.

Estas son las comprobaciones que pueden realizar los usuarios una vez que la máquina se ha apagado y desconectado de la toma de corriente. Para todos los demás fallos de máquina no especificados, desconecte la máquina de la toma de corriente y póngase inmediatamente en contacto con personal de servicio debidamente cualificado y autorizado.

Fallo	Posible causa	Solución
La máquina no se pone en funcionamiento	El enchufe no está insertado correctamente en su toma de corriente	Compruebe que el enchufe esté bien conectado y que la toma de corriente funcione.
	El disyuntor y/o el diferencial están desconectados.	Compruebe que estén conectados.
	El cable y/o el enchufe están dañados.	Llame al personal técnico para que los sustituya.
La lanza de vapor no dispensa vapor.	La lanza de la lanza está obstruida con leche	Limpie la lanza y, si es necesario desmonte el difusor y destapónelo con una alfiler o una aguja.
Hay agua debajo de la máquina.	El tubo de desagüe está obstruido.	Limpie el tubo de desagüe.

Fallos producidos por la acumulación de carbonato cálcico	
El café no se dispensa a la temperatura adecuada:	Los tubos de salida del intercambiador de valor están obstruidos con carbonato cálcico.
Los grupos de erogación no dispensan agua:	El sistema de agua está obstruido con carbonato cálcico.
El 90 % por de los fallos se debe a la acumulación de carbonato cálcico dentro de la máquina de café (por no ablandar el agua). Para evitar estos fallos, utilice regularmente el ablandador de agua.	

Problemas de molido de café	
El café se dispensa muy rápido:	El molido del café es demasiado grueso. Cambie el ajuste de molido.
El café se dispensa muy lento:	El molido del café es demasiado fino. Cambie el ajuste de molido.

Para que se mantenga la validez de la garantía, deberán haberse observado las condiciones de mantenimiento de acuerdo con nuestras instrucciones, habiéndose puesto especial cuidado y habiéndose tramitado la reclamación de la garantía sin demora.

El aparato en cuestión no debe usarse durante el servicio de espera si existe el riesgo de que se produzcan más daños o desperfectos.

La garantía no cubre el consumo de suministros tales como piezas de cristal, ni cuestiones como el mantenimiento normal por limpieza de filtros, la contaminación de agua, la formación de depósitos de carbonato cálcico o problemas por valores incorrectos de voltaje, presión o cantidad de agua.

La garantía no cubre daños por deficiencias causadas por un manejo y un funcionamiento incorrectos del aparato.

SOPORTE TÉCNICO

Póngase en contacto con su proveedor

Su proveedor

crem®
INTERNATIONAL

www.creminternational.com