

AL-AEP-SAE

SAE DISPLAY

SAE DISPLAY

ASD - automatic steamer device

DS - drink selection

GLORIA

manual de instrucciones para el usuario - ESPAÑOL

Leer atentamente.....	pág. 4
Cómo utilizar este manual	pág. 4
Advertencias generales	pág. 4
Garantía.....	pág. 5
Presentación	pág. 5
Accesorios	pag. 6
Suavizador	pág. 7
Limpieza	pág. 8
Control y mantenimiento.....	pág. 9
Consejos para obtener un buen café	pág. 10
Lista de riesgos	pág. 10
Gloria AL-AEP-SAE	pág. 11
Gloria SAE DISPLAY	pág. 21
Gloria SAE DISPLAY con ASD-DS.....	pág. 31

GLORIA

manual de instrucciones para el usuario - ESPAÑOL

Leer detenidamente

en su totalidad este manual antes de usar el producto.

La máquina de café expreso que ha comprado ha sido proyectada y fabricada con métodos y tecnología innovadores que garantizan calidad y fiabilidad en el tiempo.

Este manual es la guía que le permitirá conocer las ventajas que ha adquirido al escoger nuestro producto. Aquí encontrará información para sacar el máximo provecho de la máquina, mantenerla en perfectas condiciones y hacer frente a las eventuales anomalías.

Conservar con cuidado este manual en un sitio protegido. En caso de pérdida, es posible pedir una copia al fabricante.

QUE DISFRUTE DEL MANUAL... Y DEL CAFÉ

Cómo utilizar este manual

El fabricante se reserva el derecho de realizar eventuales mejoras del producto. Se garantiza que este manual refleja el perfeccionamiento de nuestra técnica en el momento de la puesta a la venta de la máquina.

Se aprovecha la ocasión para invitar a la amable clientela que proponga mejoras tanto para el producto como para el manual.

Advertencias generales

- Después de haber quitado el embalaje, comprobar la integridad del aparato. En caso de duda, no utilizarlo: llamar directamente al distribuidor.
- Los componentes del embalaje no se deben dejar al alcance de los niños por el peligro que pueda representar. Se aconseja conservar el embalaje hasta la expiración de la garantía.
- Antes de usar la máquina, comprobar que la tensión de la red corresponda con las indicaciones que se muestran en la placa de datos de la máquina.
- La instalación debe ser realizada respetando las normas de seguridad vigentes, y por personal cualificado y preparado. Una instalación errada puede causar daños a personas, cosas o animales.
- La seguridad de este aparato es total sólo cuando está conectado a una instalación de toma a tierra, tal y como indican las actuales normas de seguridad. Es importante comprobar este requisito, y en caso de duda, pedir un minucioso control de la instalación por parte de personal cualificado. El fabricante no se considerará responsable de daños causados por un dispositivo de toma de tierra equivocado.
- Durante la instalación del aparato es necesario el montaje, por parte de personal cualificado, de un interruptor general de protección, como prevén las normas de seguridad vigentes, con una distancia de apertura de los contactos igual o superior a 3 mm.
- Es desaconsejable el uso de prolongadores o adaptadores múltiples. Si su uso fuera indispensable, utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y prolongadores en conformidad con las normas de seguridad. No superar nunca el valor del caudal de corriente indicado sobre el adaptador o el prolongador, que es el de potencia máxima indicada sobre el mismo.
- La máquina de café expreso tiene como finalidad la preparación de bebidas como café, té o leche caliente. Este aparato está destinado exclusivamente al uso para el cual ha sido diseñado. Cualquier otra utilización ha de ser considerada como no apropiada y, por tanto, peligrosa. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por un uso incorrecto e irracional.
- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, desenchufar el aparato de la red eléctrica por medio del interruptor general.
- Para su limpieza habitual, atenerse estrictamente a lo indicado en el presente manual.

- Los aparatos eléctricos han de ser utilizados según las normas de conducta de seguridad:
 - no tocar el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;
 - no usar el aparato con los pies descalzos;
 - no utilizar cables alargadores en sitios destinados para ducha o baño;
 - no tirar del cable de alimentación para desenchufar el aparato;
 - no dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.)
 - no permitir que niños o personas disminuidas utilicen el aparato.
- En caso de avería o de funcionamiento anómalo, apagar el aparato desenchufándolo de la red y no intentar efectuar ninguna operación de reparación. En su lugar, llamar a un técnico especializado.
- Cualquier posible reparación ha de ser efectuada exclusivamente por la casa constructora o por un centro de servicio técnico autorizado, empleando exclusivamente repuestos originales. No respetar esta norma influye en la seguridad del aparato y anula la garantía.
- El usuario no debe sustituir el cable de alimentación del aparato. Si se estropea el cable, hay que apagar la máquina y ponerse en contacto exclusivamente con personal cualificado.
- En caso de que se decidiera dejar de usar el aparato, se recomienda su desconexión de la red eléctrica y su vaciado de agua por parte de personal cualificado.
- Para garantizar la eficacia de la máquina y su correcto funcionamiento, es indispensable atenerse a las indicaciones del fabricante, haciendo realizar a personal cualificado las operaciones de mantenimiento periódicas y el control de todos los dispositivos de seguridad.
- No exponer las manos o cualquier otra parte del cuerpo a los pitones suministradores de café o en dirección a los terminales de suministro de vapor y de agua caliente. El vapor y el agua que sale de los tubos pueden provocar quemaduras.
- En condiciones de funcionamiento, las lanzas del vapor y del agua están muy calientes por lo que han de ser manejadas con cuidado sólo en los puntos previstos.
- Tazas y tacitas deben apoyarse en la superficie caliente tazas adecuada sólo después de haberse secado minuciosamente.
- Sobre el plano caliente tazas se coloca la vajilla propia de la máquina. La colocación de cualquier otro objeto diverso se considerará inadecuado.
- La modificación no autorizada de cualquier parte de la máquina anula cualquier garantía.



GARANTÍA

A 12 meses para todos los componentes, a excepción de los componentes eléctricos y electrónicos, así como aquéllos sujetos a desgaste.

Presentación

La máquina de café expreso está destinada a uso profesional. Ha sido ideada para la preparación de bebidas calientes tales como té, capuchinos, café en todas sus variedades, largo, corto, expreso, etc. Se encuentra disponible una gama de accesorios que garantizan un uso práctico y funcional de la máquina.

Si el modelo dispone de dos o más grupos, puede ser utilizado por dos o más personas simultáneamente. Esta característica y el hecho de que la máquina es capaz de suministrar bebidas ininterrumpidamente garantizan un uso intensivo de la misma.

A continuación enumeramos las instrucciones para su correcta utilización. También examinaremos los accesorios que acompañan a la máquina.



El usuario debe instruirse suficientemente para poder hacer funcionar correctamente la máquina.

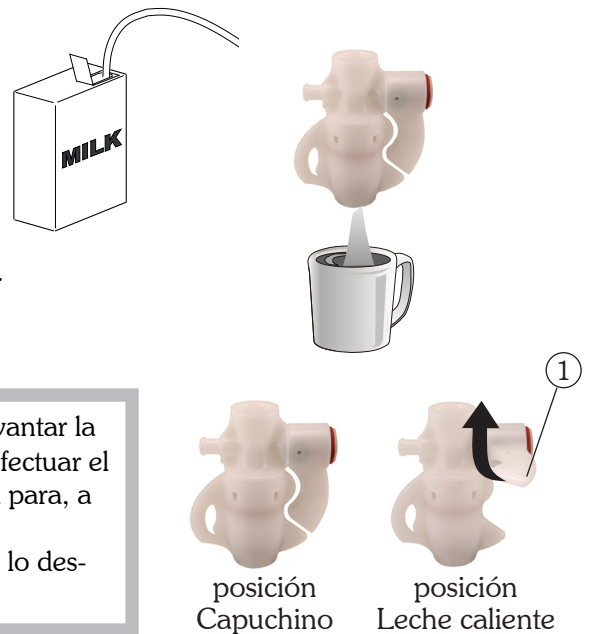
Se recomienda no realizar intervenciones sobre la misma que puedan alterar su funcionamiento.

CON LA MÁQUINA EN FUNCIONAMIENTO, LA CALDERA CONTIENE VAPOR Y AGUA A PRESIÓN.

Accesorios

Capuchinador

- Introducir el tubo de aspiración en la leche;
- colocar la jarra bajo el pitón del capuchinador;
- girar el grifo de vapor en sentido contrario al de las agujas del reloj. Cuando se alcance la cantidad necesaria, cerrar el grifo de vapor;
- verter la leche con espuma en las tazas con café.



i

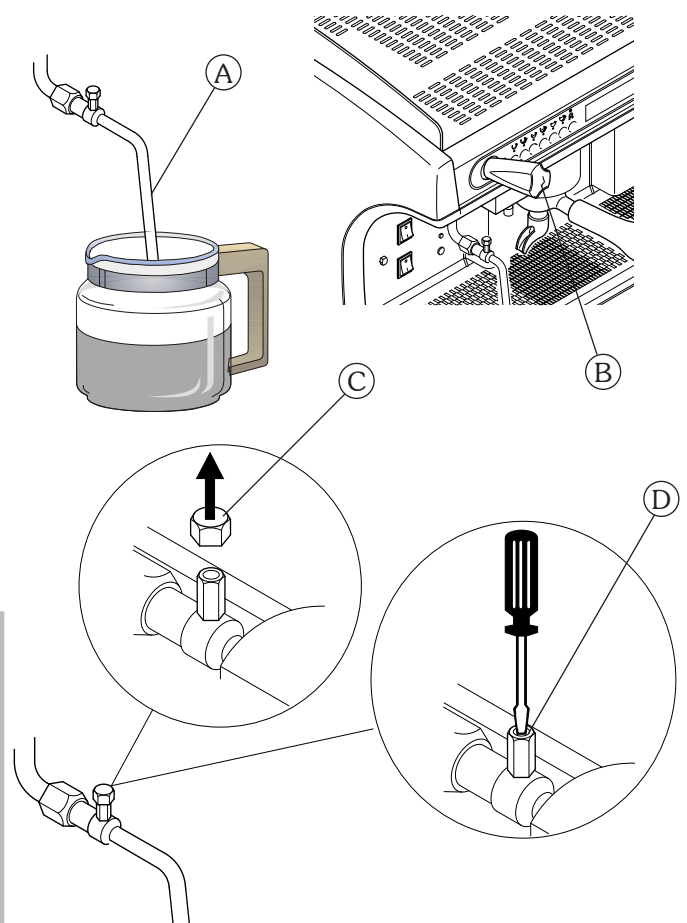
Para obtener un suministro de leche caliente sin espuma, levantar la aleta (1). Para obtener un mejor resultado, se aconseja no efectuar el suministro directamente en la taza de café, sino en una jarra para, a continuación, poner la leche con espuma en el café. Se recomienda tener siempre limpio el capuchinador, según lo descrito en el capítulo "Limpieza".

Lanza para montar leche

- Introducir la lanza (A) en la leche de tal forma que quede cubierto completamente el pulverizador;
- girar el grifo de vapor (B) en sentido contrario al de las agujas del reloj;
- esperar al espumado de la leche y a que ésta se caliente;
- cuando se alcance la temperatura y el espumado deseados, girar el grifo de vapor (B) en el sentido de las agujas del reloj.

Para regular el espumado de la leche, proceder como sigue:

- Con una llave, desenroscar el componente (C) de la lanza para montar leche;
- Usando un destornillador, actuar sobre el tornillo (D) que se encuentra dentro:
 - para reducir el espumado, girar en el sentido de las agujas del reloj
 - para aumentar el espumado, girar en sentido contrario al de las agujas del reloj

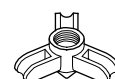


i

Para mantener siempre en perfecta eficiencia la lanza para montar leche, se recomienda efectuar un breve suministro en vacío al final de cada uso. Mantener siempre limpios los terminales de la lanza mediante un paño humedecido con agua templada. Prestar mucha atención durante el uso de la lanza para montar leche, ya que existen peligros derivados de la presencia de vapor a alta temperatura.

Pitón para 3 tazas

Para realizar el suministro simultáneo de tres tazas de café, emplear el pitón para tres tazas (usar aproximadamente 21 gramos de café molido).



Suavizador

En el agua de la red hay presentes sales no solubles, responsables de la formación de cal en la caldera y en otras partes de la máquina. El suavizador permite eliminar o reducir notablemente la presencia de estas sales minerales.

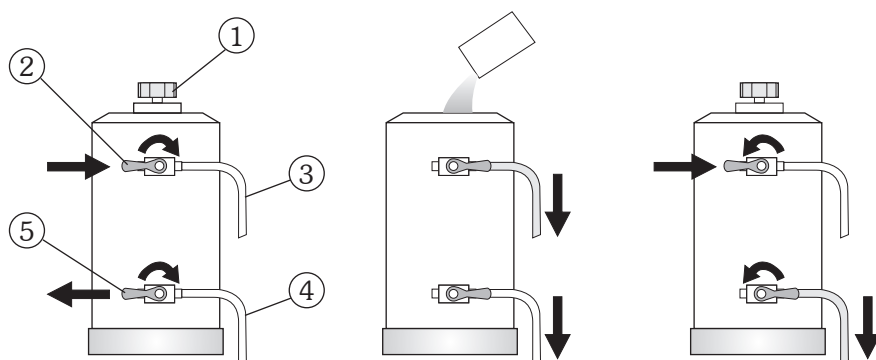
El suavizador de resinas tiene la propiedad de retener el calcio presente en el agua. Por este motivo, después de un cierto periodo, las resinas se saturan y deben regenerarse con sal gorda de cocina (NaCl, cloruro de sodio) o sal específica para suavizadores. Es muy importante regenerar el suavizador en los plazos previstos.

La regeneración se efectúa regularmente cada 15 días. No obstante, en lugares en los que el agua es particularmente dura, será necesario efectuar la regeneración con una mayor frecuencia. La misma regla se aplica a los lugares en los que se da un gran consumo de agua caliente para té u otras bebidas.

Regeneración del suavizador

Actuar como sigue:

- desplazar la palanca (2) y (5) de izquierda a derecha;
- quitar la tapa desenroscando el pomo (1);
- hacer salir el agua del tubo (3) lo suficiente para hacer sitio para la sal, que se introducirá en la cantidad prescrita en función del modelo (ver cuadro);
- limpiar la junta situada en la tapa de posibles residuos de sal o resina;
- volver a colocar la tapa enroscando el pomo (1) firmemente y desplazar la palanca (2) de derecha a izquierda;
- dejar que salga el agua salada del tubo (4) hasta que el agua deje de ser salada (30-60 minutos aproximadamente). La sal hace que se liberen las sales minerales acumuladas;
- mover la palanca (5) de derecha a izquierda hasta volver a la posición inicial.



Modelo suavizador	Cantidad de sal
8 litros	1,0 Kg
12 litros	1,5 Kg
16 litros	2,0 Kg



La formación de incrustaciones de cal en el circuito hidráulico y en la caldera inhibe el intercambio térmico y perjudica el buen funcionamiento de la máquina. La presencia de fuertes incrustaciones en la caldera puede causar largos periodos de bloqueo de la máquina y anula toda posible garantía puesto que significa que ha sido descuidada la regeneración.

Con el fin de mantener siempre en condiciones de máxima eficiencia el suavizador y, en consecuencia, la máquina; es necesario efectuar la regeneración periódicamente, según el uso que se haga del suavizador y la dureza del agua que se emplea.

El cuadro de al lado presenta los valores de cantidad de agua suavizada en función de la dureza del agua expresada en las distintas unidades de medida:

- F°: grado francés
- D°: grado alemán = 1,8 °F
- mg CaCO₃

Cantidad de agua suavizada en función de la dureza

F°	30°	40°	60°	80°	sal
D°	16.5°	22°	33°	44°	
mg CaCO ₃	30	40	60	80	
8 litros	1.000 l	900 l	700 l	500 l	
12 litros	1.500 l	1.350 l	1.050 l	750 l	1,5 Kg
16 litros	2.100 l	1.800 l	1.400 l	1.000 l	2,0 Kg

Para obtener más detalles sobre las modalidades de instalación, puesta en funcionamiento y regeneración de suavizador, consultar el manual de instrucciones correspondiente.

Limpieza

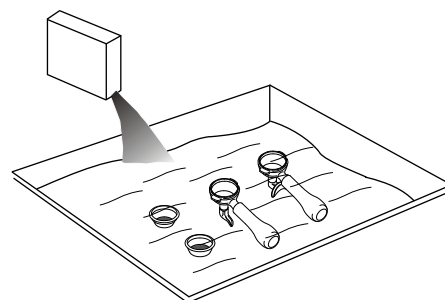
Para mantener una perfecta higiene y eficacia del aparato, es necesario realizar algunas operaciones sencillas de limpieza en las partes funcionantes y en los accesorios, así como en los paneles de la carrocería. Las indicaciones presentadas a continuación deben considerarse válidas para un uso normal de la máquina de café. En caso de uso intensivo de la máquina, las operaciones de limpieza deben ser efectuadas más a menudo.

Filtros y Portafiltros

Es necesario limpiar a diario los filtros y sus portafiltros correspondientes con agua caliente. Lo ideal es dejarlos en agua caliente toda la noche, de manera que se disuelvan los depósitos grasos del café.

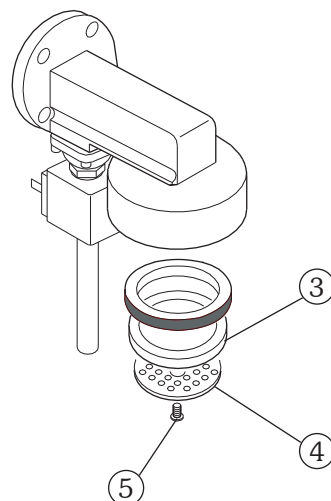
Es aconsejable añadir al agua una bolsita o pastillas de un detergente adecuado y, a continuación, aclarar todo con agua.

Si no se limpian a diario los filtros y los portafiltros se produce una disminución de la calidad del café suministrado y aparecen otros inconvenientes, como una mala extracción o la presencia de posos de café en la taza.



Ducha y Portaducha

Es aconsejable, una vez a la semana, realizar la limpieza de la ducha (4) y del portaducha (3) en agua caliente. Para ello hay que aflojar el tornillo (5) y quitar los dos componentes del grupo de suministro.



Lanzas de vapor

Mantener constantemente limpios las lanzas del vapor. Una vez al mes, controlar los terminales y limpiarlos introduciendo en los agujeros de salida una pequeña aguja.

Grupos de suministro (excepto la versión AL)

La limpieza de las partes internas de los grupos de suministro se efectúa semanalmente del siguiente modo:

- cambiar el filtro normal del portafiltro por uno ciego;
- verter un detergente adecuado en el filtro ciego y enganchar el portafiltro al grupo;
- accionar el interruptor de suministro, de modo que funcione el grupo;
- repetir varias veces la operación anterior hasta que el agua salga limpia por el tubo;
- apagar y quitar el portafiltro del grupo;
- efectuar un último aclarado a fin de eliminar los residuos de detergente.



No utilizar el filtro ciego para la limpieza de las máquinas con grupo de palanca (AL).

Carrocería

Los paneles de la carrocería se limpian con un paño mojado en agua templada. No utilizar detergentes abrasivos ya que podrían estropear los paneles.

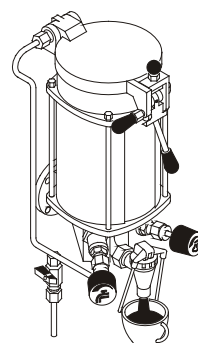
Molinillo dosificador

Limpiar cada semana por dentro y por fuera la campana y el dosificador con un paño mojado con agua templada.

Reserva térmica

Una vez se haya terminado el café en el contenedor de reserva térmica, efectuar la limpieza como se indica a continuación:

- quitar el filtro con un paño, evitando el contacto directo con las partes calientes;
- quitar los posos de café del filtro y lavarlo con agua templada;
- quitar el embudo de plástico y lavarlo con agua templada;
- limpiar el contenedor con un paño húmedo y secarlo;
- volver a montar el embudo y el filtro.



Para las operaciones de limpieza, usar siempre paños perfectamente limpios e higienizados.

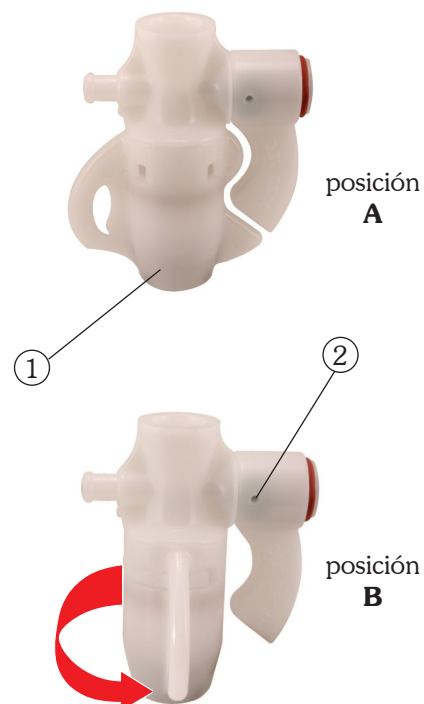
Capuchinador

Se recomienda poner especial atención en la limpieza del capuchinador, siguiendo las modalidades que se citan aquí:

- realizar un primer lavado poniendo el tubo de aspiración en agua y efectuar un suministro durante unos segundos;
- girar 90° el cuerpo giratorio (1) hasta la **posición B** (cierre del conducto de salida de leche);
- manteniendo el tubo de aspiración de leche levantado, realizar un suministro de vapor (funcionamiento en vacío del capuchinador);
- esperar aproximadamente 20 segundos para permitir la limpieza y esterilización interna del capuchinador;
- cerrar el vapor y devolver el cuerpo giratorio a la **posición A**;
- en caso de obstrucción del orificio de toma de aire (2), liberarlo delicadamente con una aguja.



Se aconseja efectuar la limpieza del capuchinador tras cada uso continuado, de tal forma que se eviten anomalías de funcionamiento y se garantice un alto grado de higiene del sistema.



Control y mantenimiento

Para asegurar una perfecta eficiencia y la máxima seguridad del aparato, es necesario efectuar algunas actividades de mantenimiento. En particular, se aconseja solicitar al Servicio de Asistencia un control general de la máquina por lo menos una vez al año.

Máquina

Realizar con periodicidad las siguientes operaciones:

- comprobar la presión de la bomba con un manómetro. Éste debe indicar un valor de 8 o 9 bar, aproximadamente. En caso de anomalías, solicitar ayuda a la Asistencia Técnica;
- también con un manómetro, comprobar la presión de la caldera, que debe estar entre 0,8 o 1,2 bar. En este caso, también puede ser necesaria la ayuda de la Asistencia Técnica;
- comprobar el desgaste de los filtros, la presencia de daños en los bordes y la presencia de eventuales posos de café en la taza. Si es necesario, sustituir los filtros.

Molinillo dosificador

Realizar con periodicidad las siguientes operaciones:

- comprobar la dosis, que debe ser de aproximadamente 6-7 gramos por golpe y, si fuera necesario, regular la cantidad;
- comprobar siempre el grado de molidura del café y, si fuera necesario, modificarlo;
- controlar el estado de desgaste de los molinillos. Es necesario sustituirlos siempre que se encontrara demasiado polvo en la molidura (la duración de los molinillos es de aproximadamente 600 Kg de café).

Suavizador

Una vez a la semana, realizar las siguientes operaciones

- efectuar la regeneración del suavizador como se describe en el capítulo 9 (para la versión de suavizador manual);
- controlar la presencia de sal en el contenedor adecuado (para la versión de suavizador automático);

Sistema antical electrónico Multihead

Comprobar el correcto encendido del piloto verde y controlar el posible encendido de los demás pilotos:

- | | |
|------------------|-----------------------------------|
| - piloto verde | sistema en funcionamiento |
| - piloto rojo | sistema parcialmente averiado (*) |
| - piloto apagado | sistema totalmente averiado (*) |

(*) solicitar ayuda de la Asistencia Técnica

Consejos para obtener un buen café

Para obtener un café con una calidad válida, es importante que el grado de dureza del agua usada tenga un valor de 4-5°F (grados franceses). Si la dureza supera estos valores, se aconseja usar un suavizador.

Evitar emplear el suavizador en casos de dureza de agua por debajo de los 4°F.

Si el sabor de cloro en el agua resulta demasiado evidente, se aconseja instalar un filtro específico.

Se aconseja no conservar grandes reservas de café en grano; nunca moler grandes volúmenes de café: predisponer la cantidad contenida en el dosificador y utilizarla, si es posible, el mismo día; no comprar café molido, ya que éste caduca rápidamente.

Tras un periodo relativamente largo de inactividad de la máquina (de 2 a 3 horas), efectuar algunos suministros en vacío.

Efectuar siempre la limpieza y el mantenimiento periódico.

Lista de riesgos

En este capítulo se presentan algunos riesgos a los cuales el usuario estará sometido si no se atiene a las normas de seguridad especificadas (descritas en el presente manual).

El aparato debe ser conectado a un eficiente sistema de toma de tierra.

Si esto no se respeta, el aparato podrá resultar peligroso y producir descargas eléctricas, ya que no será capaz de descargar a tierra las eventuales pérdidas de electricidad.

No utilizar agua corriente para el lavado.

La utilización de agua a presión directamente sobre la máquina puede dañar gravemente las partes eléctricas. No utilizar nunca chorros de agua para el lavado de ninguna de las partes del aparato.

Prestar atención a las salidas de vapor y de agua caliente.

Con el uso, las lanzas de vapor y de agua caliente se sobrecalientan, por lo que constituyen una fuente potencial de peligro. Manejar con cuidado estas partes. No dirigir nunca chorros de vapor o de agua caliente directamente sobre el cuerpo.

No realizar intervenciones en la máquina mientras esté enchufada.

Antes de efectuar cualquier operación en el aparato es necesario apagarlo mediante el interruptor general de la red o, mejor aún, desconectando los terminales de conexión a la red. No quitar nunca ningún panel de la carcasa cuando la máquina esté bajo tensión.

No efectuar ninguna operación en la instalación hidráulica antes de haberla vaciado.

Se deben evitar todas las operaciones relacionadas con la instalación hidráulica y la caldera cuando todavía hay agua y presión en la instalación. Habrá que vaciarla previamente cerrando el grifo de la red y haciendo funcionar al vacío el grupo de suministro durante un tiempo breve. Apagar la máquina y abrir todos los grifos de vapor y de agua. Con la presión a cero, vaciar la caldera completamente abriendo el grifo correspondiente que está situado en la parte inferior de la misma.

Si todo lo indicado no se realiza correctamente, la apertura de cualquier parte de la instalación hidráulica podrá provocar una brusca salida de agua caliente a presión.

Máquinas de palanca

No bajar nunca la palanca si no hay café en el filtro o si el portafiltro no está montado en el grupo: el regreso repentino de la palanca hacia arriba puede causar daños al aparato y herir a las personas que se encuentran a su alrededor.

Máquinas de gas

Controlar periódicamente la presencia de pérdidas de gas en la instalación pasando sobre los conductos una solución jabonosa. Por razones de seguridad, cerrar el equipo de calentamiento de gas durante los periodos de inactividad de la máquina (horas nocturnas, cierre del local, etc.).

Utilización del aparato

Esta máquina para café exprés es un equipo destinado a un uso exclusivamente profesional. Cualquier otro uso debe considerarse erróneo y por lo tanto peligroso. No permitir su utilización a niños o personas discapacitadas.

El incumplimiento de las normas descritas anteriormente puede provocar graves daños a personas, cosas o animales.

No intervenir nunca en el sistema electrónico cuando la máquina está enchufada.

Desactivar completamente la máquina desconectándola de la red antes de efectuar cualquier operación.

AL-AEP-SAE

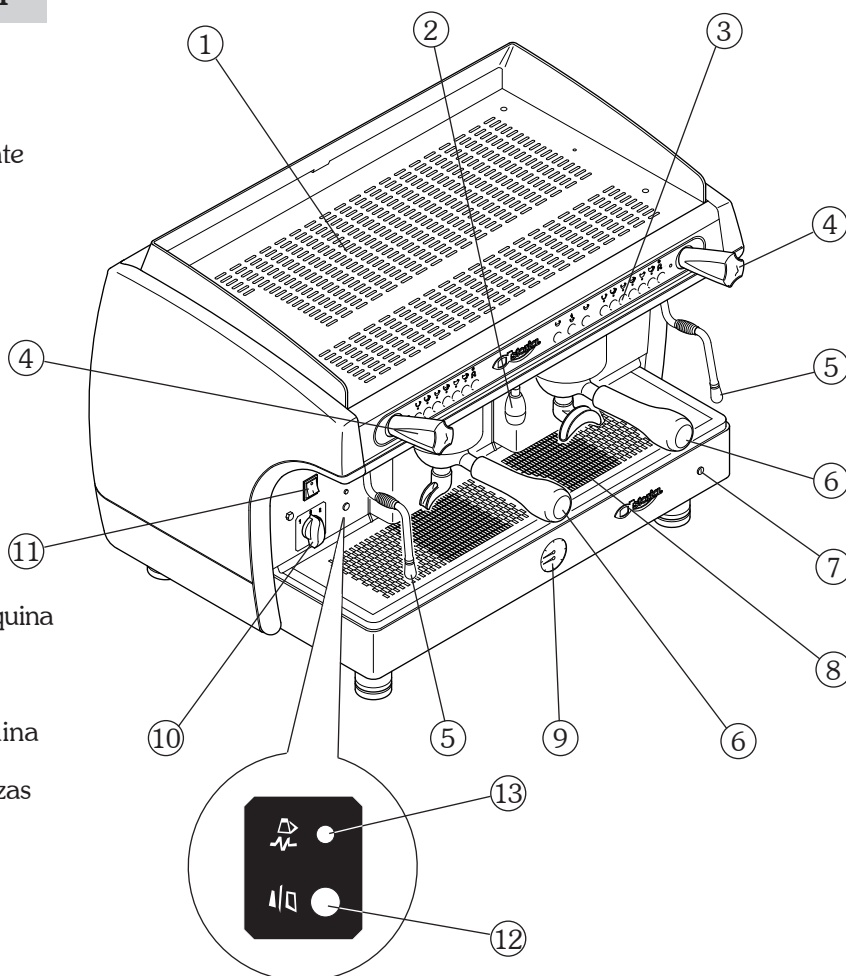
1.	Descripción general.....	pág. 12
2.	Botonera.....	pág. 12
3.	Preparación de la máquina	pág. 13
4.	Encendido	pág. 13
5.	Moledura y dosificación del café	pág. 14
6.	Preparación del café	pág. 15
6.1	Versión AL	pág. 15
6.2	Versión AEP	pág. 15
6.2	Versión SAE	pág. 16
7.	Preparación de bebidas calientes	pág. 17
7.1	Suministro de agua caliente (versión manual)	pág. 17
7.2	Suministro de agua caliente (versión automática) ..	pág. 17
7.3	Suministro de vapor	pág. 17
8.	Calienta tazas	pág. 18
9.	Reserva térmica	pág. 19

GLORIA

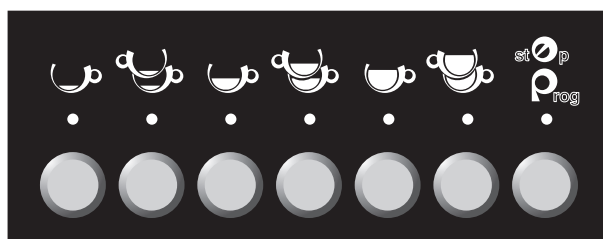
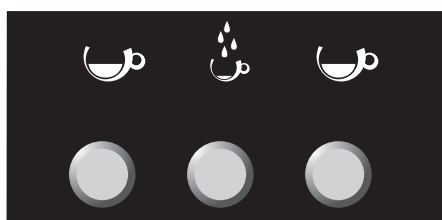
manual de instrucciones para el usuario - ESPAÑOL

1. Descripción general

1. Superficie caliente tazas
2. Lanza de suministro de agua caliente
3. Botonera
4. Regulador de vapor
5. Lanza de suministro de vapor
6. Portafiltro
7. Llave de programación
8. Rejilla para apoyar las tazas
9. Manómetro
10. Conmutador de encendido de la máquina
11. Interruptor calienta tazas
12. Bombilla de encendido de la máquina
13. Piloto de encendido del calienta tazas



2. Botoneras



	1 Café expreso
	2 Cafés expresos
	1 Café medio
	2 Cafés medios
	1 Café largo
	2 Cafés largos
	Stop / Prog
	Agua caliente

3. Preparación de la máquina

La preparación de la máquina y las operaciones de instalación deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado.



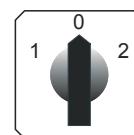
El uso de la máquina sin que el personal técnico haya realizado todas las operaciones de instalación puede conllevar graves daños para el aparato.

4. Encendido de la máquina

4.1 Calentamiento eléctrico

Antes de encender la máquina, asegurarse de que el nivel de agua de la caldera sea superior al mínimo indicado por el nivel óptico **(1)**. En caso de que falte agua (primera instalación o después de realizar las operaciones de mantenimiento de la caldera) es necesario llenar previamente la caldera, a fin de evitar el sobrecalentamiento de la resistencia. Actuar como sigue:

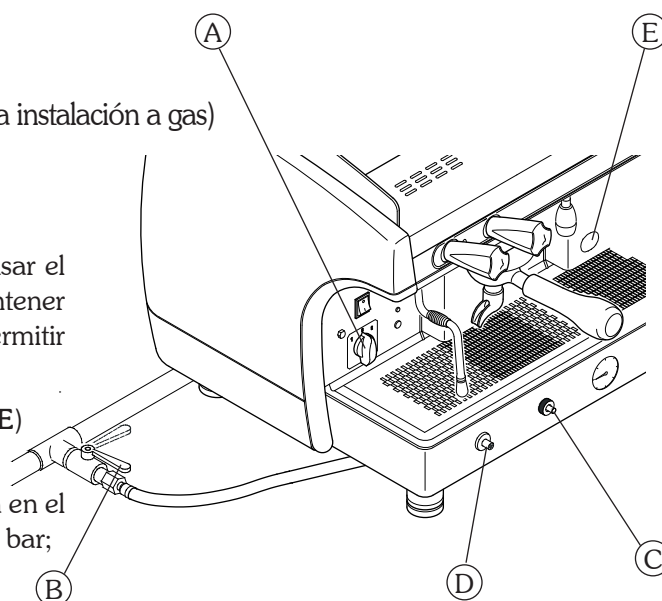
- Abrir el grifo del agua de la red hidráulica y del suavizador;
- girar el interruptor hasta la posición “**1**” (alimentación eléctrica de la bomba para el llenado automático de la caldera y para las funciones de la máquina) y esperar a que se llene automáticamente de agua la caldera;
- girar el interruptor hasta la posición “**2**” (alimentación eléctrica total, incluida la resistencia en la caldera) y esperar a que la máquina se caliente completamente.



- en la fase de calentamiento de la máquina (unos 20 minutos), la válvula antidepresión liberará vapor durante algunos segundos hasta el cierre de la válvula misma
- antes de utilizar la máquina, efectuar durante unos segundos algunos suministros en vacío con los portafiltros enganchados a fin de permitir que salga el aire presente en el circuito y que se calienten completamente los grupos de suministro
- antes de utilizar la máquina, efectuar el suministro de algunos cafés para probar el grado del molido y para controlar la presión de funcionamiento de la máquina

4.2 Calentamiento a gas (donde se encuentre presente la instalación a gas)

- Girar el interruptor general **(A)** hasta la posición **1**;
- abrir la llave de gas **(B)** de la red;
- mantener pulsado el botón **(C)** y, simultáneamente, pulsar el botón de encendido **(D)**. Una vez encendida la llama, mantener pulsado durante algunos segundos el mando **(C)**, para permitir la intervención correcta del termopar;
- A continuación, comprobar a través de la ventanilla **(E)** el correcto encendido de la llama;
- esperar a que la presión de funcionamiento que se indica en el manómetro alcance el valor de funcionamiento de 1-1,2 bar;

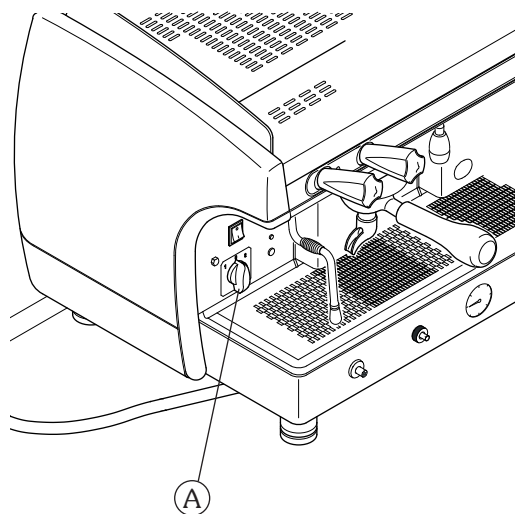


4.3 Calentamiento eléctrico + gas (donde haya instalación de gas)

- Proceder como se indica en el punto 4.2 “Calentamiento a gas”;
- tras haberse cerciorado del encendido de la llama, girar el interruptor general (A) hasta la posición **2**. De esta forma la resistencia de la caldera recibe alimentación y la presión de funcionamiento se alcanzará en poco tiempo;
- esperar a que la presión de funcionamiento que se indica en el manómetro alcance el valor de funcionamiento de 1-1,2 bar;

i

Por razones de seguridad, el calentamiento a gas se debe desactivar en caso de largos periodos de inactividad de la máquina (periodo nocturno o cierre del local). Se aconseja no poner paños o similares sobre la superficie del calentador: así se impide la circulación normal del aire.

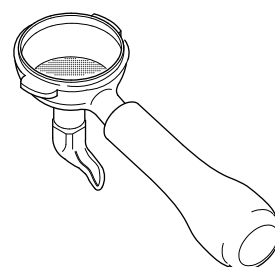
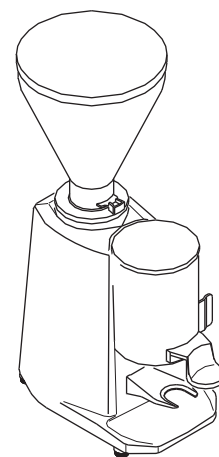


5. Molidura y dosificación del café

Colocar el molinillo dosificador en una posición cómoda junto a la máquina. La molidura y el dosificado del café deben realizarse según las instrucciones del fabricante del molinillo dosificador. Para obtener una buena calidad de café expreso, se recomienda:

- no conservar demasiado café en grano. Respetar siempre la fecha de caducidad indicada por el productor;
- moler el volumen de café en función de la utilización: predisponer la cantidad del dosificador para intentar usarla, si es posible, en una jornada;
- no comprar, si es posible, café ya molido, puesto que caduca rápidamente. Si es necesario, adquirirlo en pequeños paquetes envasados al vacío.

Llenar el filtro con una dosis de café molido (6-7 gramos aproximadamente) y comprimirlo con el presino adecuado. Enganchar el portafiltro al grupo de suministro.



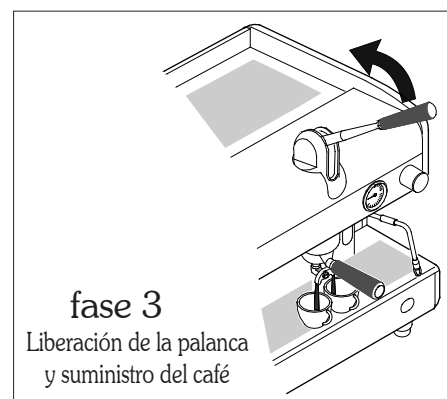
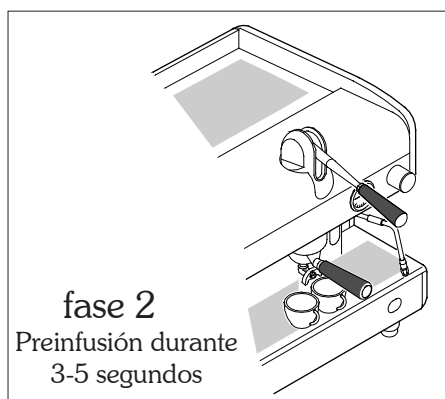
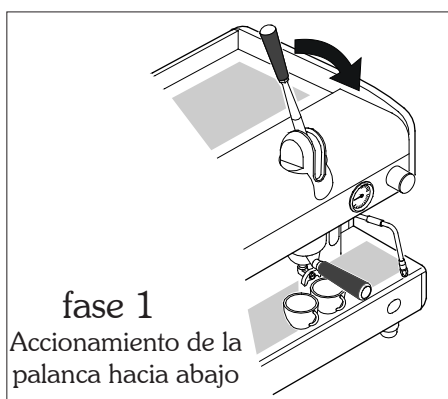
i

Para evitar un desgaste precoz de la junta de estanqueidad, se aconseja limpiar el borde del filtro antes de enganchar el portafiltro en el grupo de salida. No apretar excesivamente el portafiltro en el grupo de suministro.

6. Preparación del café

6.1 Versión AL

- colocar la taza debajo del pitón de suministro;
- bajar la palanca hasta el tope;
- esperar algunos segundos (3-5 segundos);
- levantar la palanca hasta que encuentre una cierta resistencia y, a continuación, dejarla;
- esperar hasta que acabe el suministro de café.



No realizar las operaciones descritas previamente sin presencia de café en el filtro o sin el portafiltro enganchado al grupo de suministro: el veloz retorno de la palanca a su posición superior puede causar daños al aparato, así como a cosas o personas.
El tiempo de suministro del café depende de la molidura y de la cantidad de café en el portafiltro.

6.2 Versión AEP

- colocar la taza debajo del pitón de suministro;
- pulsar el interruptor de suministro: se obtendrá el suministro de café, que podrá ser bloqueado mediante su interruptor correspondiente cuando se alcance la cantidad de café deseada en la taza.

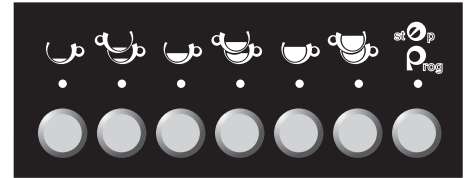


Suministro
café

6.3 Versión SAE

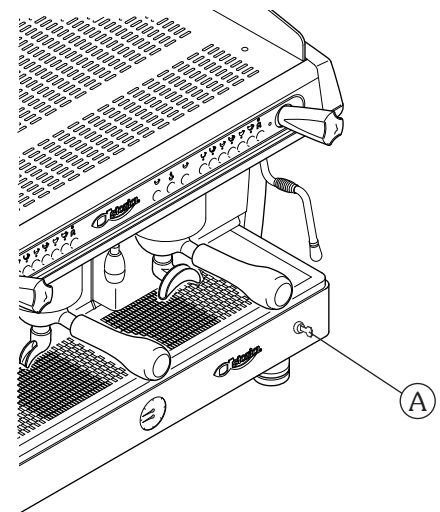
SUMINISTRO DE CAFÉ

- colocar la taza debajo del pitón de suministro;
- pulsar el botón de dosis deseado y esperar a que se realice el suministro de café (se enciende el piloto);
- para detener con antelación el suministro de café, pulsar de nuevo el botón de suministro o pulsar el botón STOP;
- en caso de anomalías o de bloqueo de la botonera, usar el interruptor de suministro manual.



PROGRAMACIÓN DE LAS DOSIS DE CAFÉ

- Girar la llave de programación (A) hasta **ON**;
- Mantener pulsado el botón STOP/PROG  durante 5 segundos: se encienden todos los pilotos del teclado;
- Pulsar el botón de la dosis a programar (por ej. 1 café exprés );
- Esperar a que se realice el suministro, para confirmar la dosis pulsar de nuevo el botón dosis  o el botón PROG/STOP .
- Repetir la operación para los otros botones de dosis;
- Cuando acabe la programación, pulsar el botón STOP/PROG  hasta que se apaguen todos los pilotos de la botonera; girar la llave de programación a **OFF**.



Para los modelos de 2-3-4 grupos es posible programar simultáneamente todas las botoneras de la máquina actuando sólo sobre la botonera de-
recha. De todas formas, se recomienda comprobar la programación de
las otras botoneras.

7. Preparación bebidas calientes

7.1 Suministro de agua caliente (versión manual)

Para obtener el suministro de agua caliente, girar el mando del grifo (1) en sentido contrario al de las agujas del reloj: el caudal de salida de la lanza de agua caliente (2) será proporcional a la apertura del grifo.

7.2 Suministro de agua caliente (versión automática)

SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

- colocar la taza bajo la lanza de agua caliente (2);
- pulsar el botón de agua caliente (4)  : esperar a que se realice el suministro de agua;
- para detener el suministro con antelación, pulsar de nuevo el botón de suministro de agua caliente (4)  o pulsar el botón PROG/STOP .

PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS DE AGUA CALIENTE

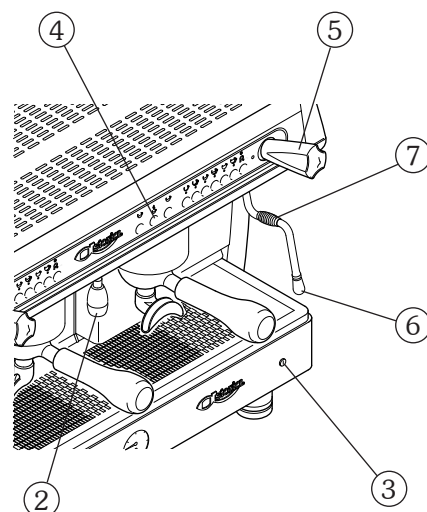
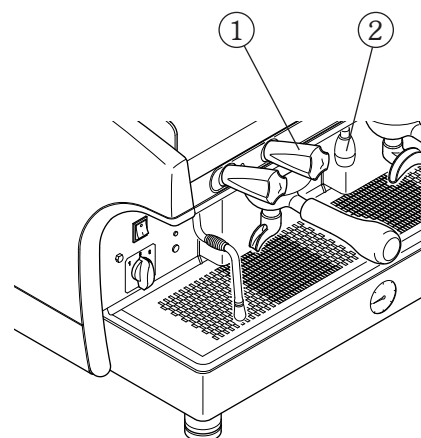
Girar la llave de programación (3) hasta ON;

colocar la taza bajo la lanza de agua caliente (2);

- pulsar el botón PROG/STOP  de la botonera derecha hasta el encendido de todos los pilotos de los botones de dosis;
- pulsar el botón de suministro de agua caliente (4)  ;
- una vez alcanzada la dosis deseada, confirmar pulsando de nuevo el botón de suministro de agua caliente (4)  ;
- al terminar la programación, girar la llave de programación (3) hasta la posición OFF.

7.3 Suministro de vapor

Para obtener el suministro de vapor, girar el mando del grifo (5) en sentido contrario al de las agujas del reloj: el caudal de salida de la lanza de vapor (6) será proporcional a la apertura del grifo.



Manejar con prudencia la lanza de vapor, usando la adecuada protección contra las quemaduras (7) y no tocar la lanza de agua caliente: el contacto con el vapor o con el agua caliente puede causar daños a personas, animales o cosas.

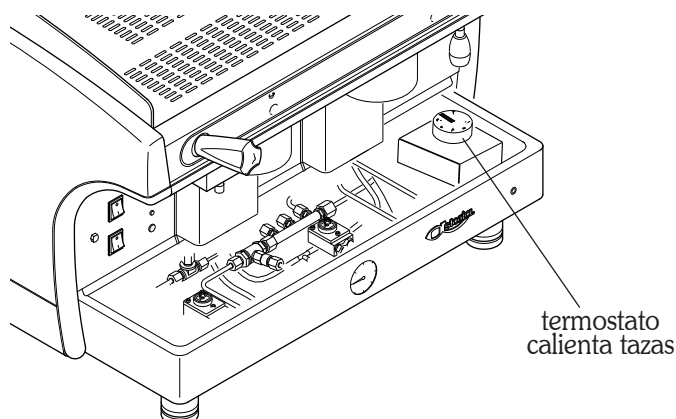
8. Calienta tazas

8.2 Versión AL - AEP

Para activar, desactivar o regular el calienta tazas, proceder de la siguiente manera:

- quitar la rejilla de apoyo de las tazas;
- quitar la bandeja en que se recogen las gotas;
- actuar sobre el termostato, la temperatura será proporcional al valor indicado en el termostato.

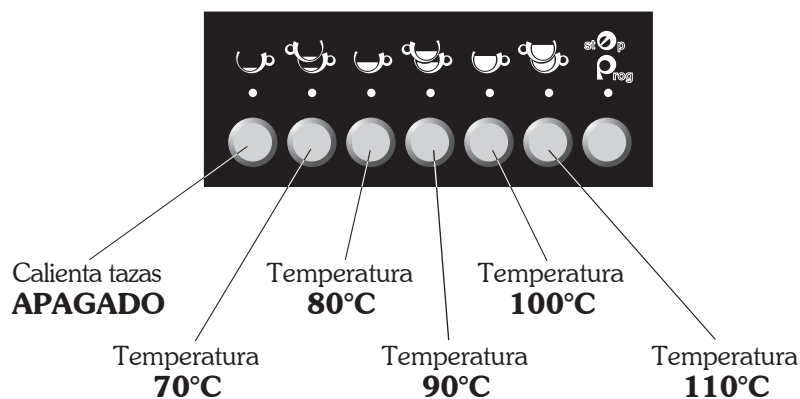
0	= desactivación del calienta tazas
30	= temperatura mínima
60	= temperatura media
90	= temperatura máxima



8.2 Versión SAE

Para activar, desactivar o regular el calienta tazas, proceder como se indica a continuación:

- Girar la llave de programación a **OFF** y el interruptor del calienta tazas a **ON**;
- Durante el encendido de la máquina, mantener pulsado el botón PROG : en el teclado, el piloto parpadeante indicará la configuración actual del calienta tazas, según lo indicado en el dibujo que se muestra más abajo;
- Para modificar la configuración del calienta tazas, durante el encendido de la máquina, mantener pulsado el botón PROG  hasta que en el teclado pase de parpadear a brillar con una luz fija;
- Pulsar el botón correspondiente a la configuración deseada;
- Para confirmar la operación, pulsar el botón PROG .



Es posible apagar el calienta tazas simplemente poniendo en **OFF** el interruptor que se encuentra sobre el conmutador general de la máquina.

9. Reserva térmica

Se compone de un recipiente en el que se produce una cantidad considerable de café (2,5 litros) que, por consiguiente, constituye una reserva en aquellos casos en que haya una gran demanda de esta bebida (desayunos, conferencias, etc.).

PREPARACIÓN

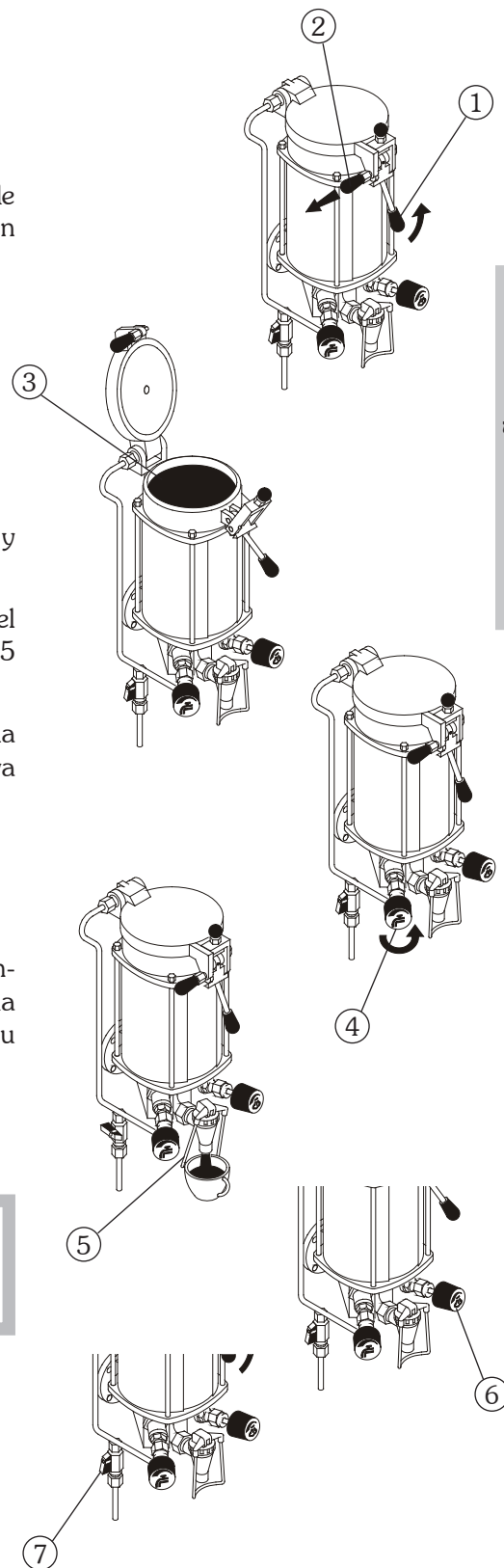
- elevar la tapa (1) tirando del pomo (2) hacia la izquierda y levantando la palanca;
- poner café molido (130 gr aproximadamente) en el filtro adecuado (3) y volver a cerrar, devolviendo el pomo a la posición de seguridad;
- abrir el grifo de agua (4) girándolo en sentido contrario al de las agujas del reloj. Una vez se alcance la cantidad deseada (capacidad máxima de 2,5 litros), cerrar el grifo;
- una vez realizada la operación, la presión restante se debe evacuar con la ayuda del grifo de evacuación (5) que se encuentra bajo el grupo de reserva térmica.

SUMINISTRO

La toma de café del contenedor se realiza accionando la palanca del dispensador (5) que se encuentra en el centro, en la parte inferior. El café que queda se puede calentar por medio de un grifo de vaporización (6) colocado en su parte derecha.



Se recomienda abrir siempre la válvula de purga (7) antes de abrir la tapa. No cumplir con esta operación puede causar graves daños a personas, animales o cosas.



SAE DISPLAY

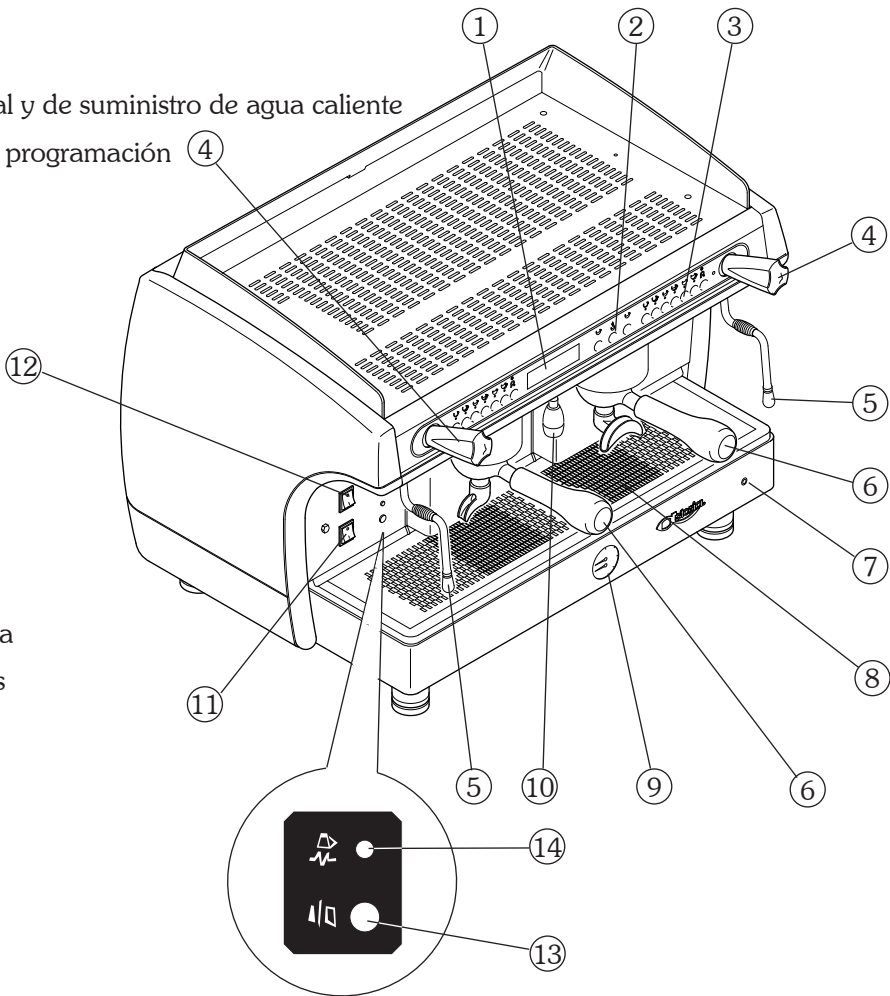
1.	Descripción general.....	pág. 22
2.	Botonera.....	pág. 22
3.	Preparación de la máquina	pág. 23
4.	Encendido	pág. 23
5.	Moledura y dosificación del café	pág. 24
6.	Preparación del café	pág. 24
7.	Suministro de agua caliente.....	pág. 25
8.	Cuentas	pág. 25
9.	Calienta tazas	pág. 26
10.	Programación de los parámetros de la máquina...	pág. 26
11.	Puesta a cero de los datos.....	pág. 28
12.	Señalaciones	pág. 29

GLORIA

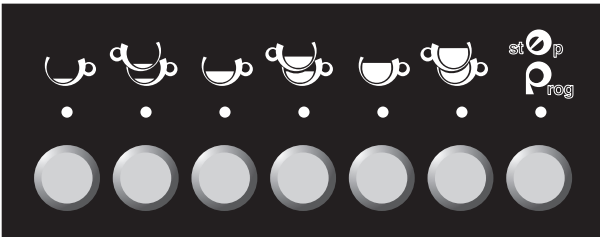
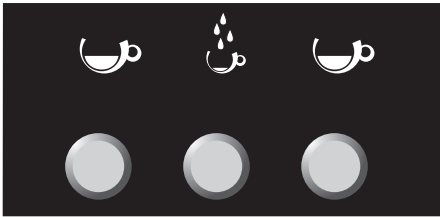
manual de instrucciones para el usuario - ESPAÑOL

1. Descripción general

1. Pantalla
2. Botones de suministro de café manual y de suministro de agua caliente
3. Botonera de selecciones de café y de programación
4. Mando de suministro de vapor
5. Lanza de suministro de vapor
6. Portafiltro
7. Llave de programación
8. Rejilla para apoyar las tazas
9. Manómetro
10. Salida de agua caliente
11. Interruptor de encendido
12. Interruptor calienta tazas
13. Bombilla de encendido de la máquina
14. Piloto de encendido del calienta tazas



2. Botoneras



	BOTÓN UTILIZACIÓN	BOTÓN PROGRAMACIÓN
	1 Café expreso	MODE
	2 Cafés expresos	ENTER
	1 Café medio	AUMENTAR
	2 Cafés medios	DISMINUIR
	1 Café largo	_____
	2 Cafés largos	_____
	Stop	PROGRAMACIÓN
	Agua caliente	_____

3. Preparación de la máquina

La preparación de la máquina y las operaciones de instalación deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado.



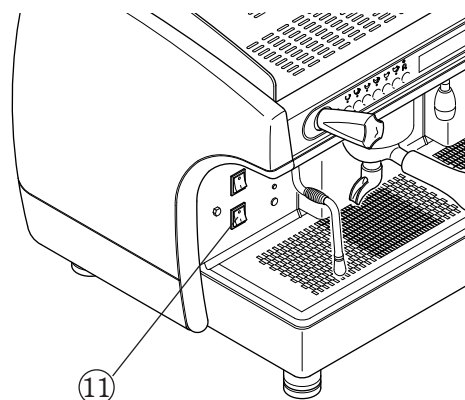
El uso de la máquina sin que el personal técnico haya realizado todas las operaciones de instalación puede conllevar graves daños para el aparato.

4. Encendido de la máquina

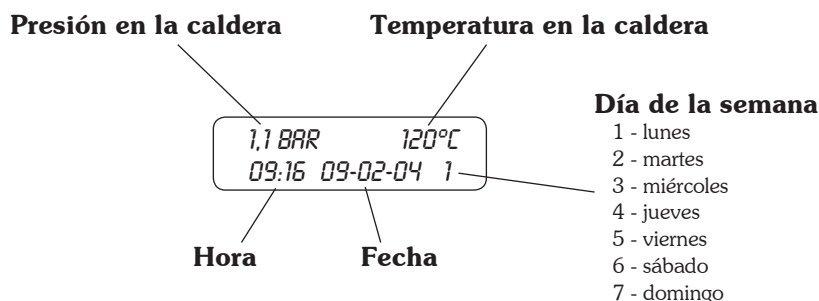
- Pulsar el interruptor general (11) de la máquina;
- Esperar al posible llenado automático de agua de la caldera;
- Esperar algunos segundos más para la ejecución del auto-test;

ESPERAR
TEST FUNCIONAL

RESULTADO TEST
- OK -



- La máquina estará lista para la utilización cuando aparezca en pantalla el siguiente mensaje:



En caso de que la temperatura en la caldera sea inferior a 90°C (fase de calentamiento de la máquina), en pantalla aparecerá el mensaje **LOW**.

Con la llave de programación en **ON**, es posible apagar parcialmente la máquina (resistencia y selecciones deshabilitadas) pulsando simultáneamente los botones durante 3 segundos. Para reactivar la máquina, pulsar de nuevo simultáneamente los mismos botones durante 3 segundos.



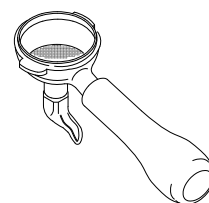
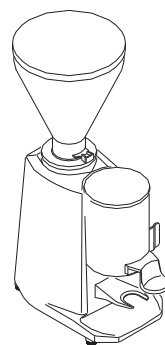
- en la fase de calentamiento de la máquina (unos 20 minutos), la válvula antidepresión liberará vapor durante algunos segundos hasta el cierre de la válvula misma
- antes de utilizar la máquina, efectuar durante unos segundos algunos suministros al vacío con los portafiltros enganchados a fin de permitir que salga el aire presente en el circuito y que se calienten completamente los grupos de suministro.
- antes de utilizar la máquina, efectuar el suministro de algunos cafés para probar el grado del molido y para controlar la presión de funcionamiento de la máquina

5. Molidura y dosificación del café

Colocar el molinillo dosificador en una posición cómoda junto a la máquina. La molidura y el dosificado del café deben realizarse según las instrucciones del fabricante del molinillo dosificador. Para obtener una buena calidad de café expreso, se recomienda:

- no conservar demasiado café en grano. Respetar siempre la fecha de caducidad indicada por el productor;
- moler el volumen de café en función de la utilización: predisponer la cantidad del dosificador para intentar usarla, si es posible, en una jornada;
- no comprar, si es posible, café ya molido, puesto que caduca rápidamente. Si es necesario, adquirirlo en pequeños paquetes envasados al vacío.

Lenar el filtro con una dosis de café molido (6-7 gramos aproximadamente) y comprimirlo con el presino adecuado. Enganchar el portafiltro al grupo de suministro.



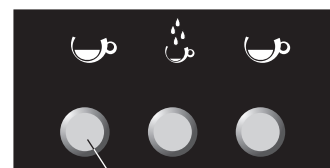
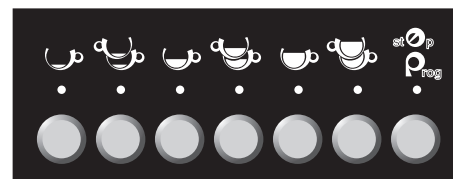
i

Para evitar un desgaste precoz de la junta de estanqueidad, se aconseja limpiar el borde del filtro antes de enganchar el portafiltro en el grupo de salida. No apretar excesivamente el portafiltro en el grupo de suministro.

6. Preparación del café

6.1 Suministro de dosis de café

- colocar la taza debajo del pitón de suministro;
- pulsar el botón de dosis deseado y esperar a que se realice el suministro de café (se enciende el piloto);
- para detener con antelación el suministro de café, pulsar de nuevo el botón de suministro o pulsar el botón STOP;
- en caso de anomalías o de bloqueo del panel de mandos, usar el interruptor manual

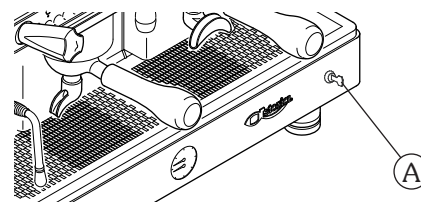


Suministro
café manual

6.2 Programación de las dosis de café

Para los modelos de 2-3-4 grupos es posible programar simultáneamente todas las botoneras de la máquina actuando sólo sobre la botonera derecha. De todas formas, se recomienda comprobar la programación de las otras botoneras.

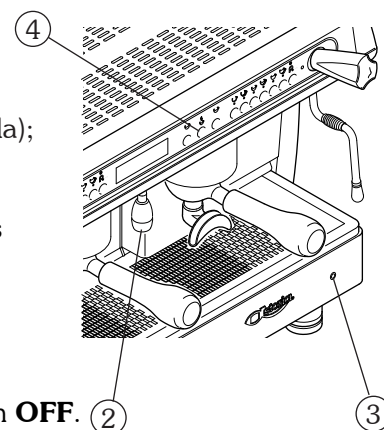
- Girar la llave de programación (A) a la posición **ON** (P parpadeando en pantalla);
- Mantener pulsado el botón PROG ^{stop} _{prog} durante 5 segundos: se encienden todos los pilotos del teclado;
- Pulsar el botón de la dosis a programar (por ej. 1 café expreso);
- Esperar a que se realice el suministro, para confirmar la dosis pulsar de nuevo el botón dosis o el botón PROG ^{stop} _{prog};
- Repetir la operación para los otros botones de dosis;
- Cuando acabe la programación, pulsar el botón PROG ^{stop} _{prog} hasta que se apaguen todos los pilotos de la botonera, girar la llave de programación a **OFF**.



7. Suministro de agua caliente

7.1 Programación de agua caliente

- Girar la llave de programación (3) a la posición **ON** (P parpadeando en pantalla);
- colocar la taza bajo la lanza de agua caliente (2);
- pulsar el botón PROG/STOP  de la botonera derecha: se encienden todos los pilotos de los botones de dosis;
- pulsar el botón de suministro de agua caliente (4) ;
- una vez alcanzada la dosis deseada, confirmar pulsando el botón PROG ;
- al terminar la programación, girar la llave de programación (3) hasta la posición **OFF**.



7.2 Suministro de agua caliente

- colocar la taza bajo la lanza de agua caliente (2);
- pulsar el botón de agua caliente (4) : esperar a que se realice el suministro de agua;
- para detener el suministro con antelación, pulsar de nuevo el botón de suministro de agua caliente (4)  o pulsar el botón PROG/STOP .



No tocar la lanza de agua caliente: el contacto con el vapor o con el agua caliente puede causar daños a personas, animales o cosas.

8. Cuentas

Es posible ver la cuenta del trabajo efectuado por la máquina (con la llave de programación en OFF):

- 1) Mantener pulsado el botón PROG  de la botonera derecha durante 5 segundos; en pantalla aparece el número total de selecciones realizadas;
- 2) Pulsando los botones de selección (café o té), es posible ver el número de selecciones del botón correspondiente;
- 3) para salir de las cuentas, pulsar dos veces el botón PROG .

TOTALES CAFES
000000

COUNTERS
000000



Para la puesta a cero de las cuentas de las dosis, ver cap. 13 "Puesta a cero de los datos"

9. Calienta tazas

Para activar, desactivar o regular el calienta tazas, poner en **ON** el interruptor del calienta tazas  que se encuentra sobre el interruptor de encendido de la máquina (con la llave de programación en OFF) y proceder como sigue:

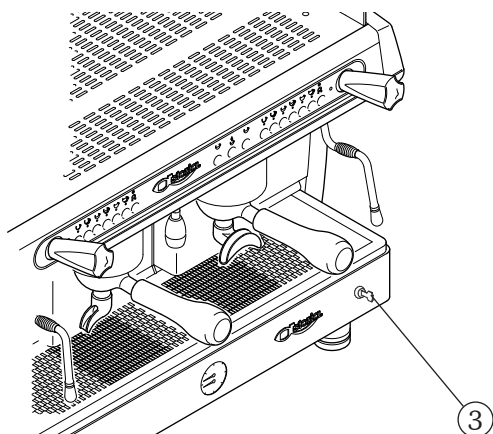
- Mantener pulsado el botón PROG  de la botonera superior derecha durante 5 segundos;
- Pulsar de nuevo el botón PROG  viendo en pantalla el mensaje
- Usando los botones de incrementar (+)  y disminuir (-)  de la botonera derecha, modificar la temperatura del calienta tazas que muestra en pantalla;
- Para confirmar la operación, pulsar el botón PROG .

CALIENTATAZAS
80°C



Para desactivar el calienta tazas, configurar una temperatura inferior a 70°C (en pantalla aparecerá ----) o poner en **OFF** el interruptor del calienta tazas ubicado sobre el interruptor de encendido de la máquina

10. Programación de los parámetros de la máquina



Girar la llave de programación (3) a la posición **ON** (P parpadeando en pantalla);

Para acceder a la programación, pulsar el botón MODE  de la botonera derecha durante al menos 3 segundos.

Para desplazarse por las distintas áreas del menú de programación, usar el botón MODE  de la botonera derecha.

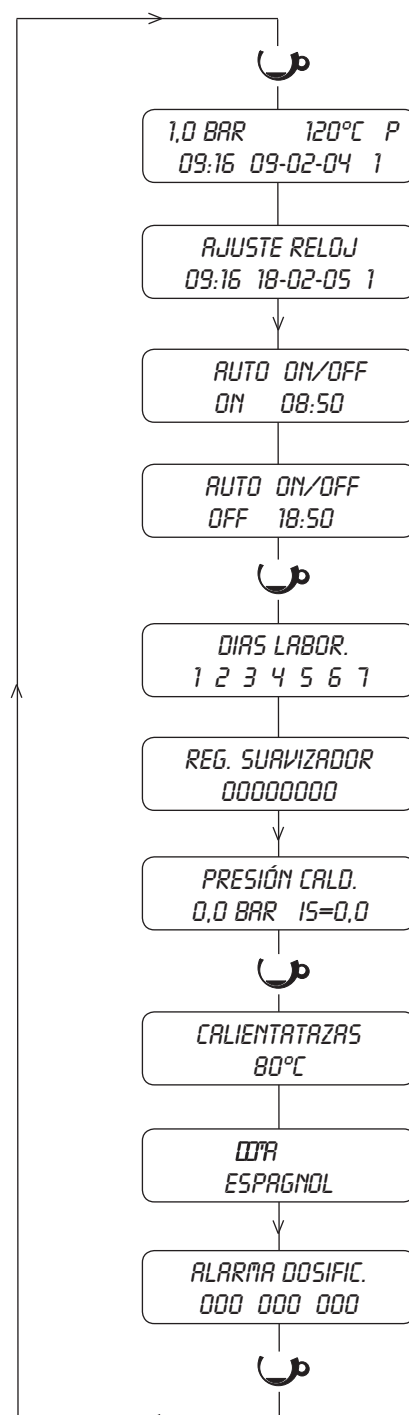
Para pasar de un parámetro al otro dentro de una misma área, usar el botón ENTER  de la botonera derecha.

Para modificar el valor de cada parámetro, usar los botones aumentar  y disminuir  de la botonera derecha.



El sistema sale de forma automática de la fase de programación después de algunos segundos desde la última operación realizada. Al final de la programación, volver a poner la llave de programación en **OFF**.

La programación de la botonera electrónica puede realizarse sólo con la llave de programación en **ON**.



10.1 Programación RELOJ y FECHA

Modificación de la hora, de la fecha y del día de la semana:

- 1) Mantener pulsado el botón MODE  de la botonera derecha durante 3 segundos;
- 2) modificar el parámetro que esté parpadeando con los botones  .
- 3) para pasar al siguiente parámetro, pulsar el botón ENTER .
- 4) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .



10.2 Programación ENCENDIDO

Programación del encendido automático de la máquina:

- 1) configurar el horario de encendido de la máquina con los botones  .
- 2) para pasar de horas a minutos, y viceversa, pulsar el botón ENTER .
- 3) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .



10.3 Programación APAGADO

Programación del apagado automático de la máquina:

- 1) configurar el horario de apagado de la máquina con los botones  .
- 2) para pasar de horas a minutos, y viceversa, pulsar el botón ENTER .
- 3) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .



10.4 Programación del DÍA DE DESCANSO

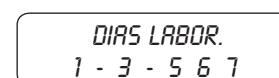
Para programar el apagado de la máquina para el día o los días de descanso, seguir las indicaciones que damos a continuación:

Días de la semana	1 - Lunes
	2 - Martes
	3 - Miércoles
	4 - Jueves
	5 - Viernes
	6 - Sábado
	7 - Domingo

Apagado

- 1) Escoger el día o los días de apagado desplazándose con los botones  .
- 2) Con el botón ENTER,  llevar el segmento " - " en correspondencia con el día o los días de apagado deseado o deseados.

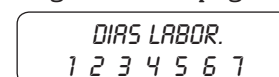
Ejemplo de apagado de la máquina para martes y jueves



Encendido

Para eliminar el apagado de la máquina, usando el botón ENTER  volver a configurar el valor numérico del día.

Ejemplo de máquina sin ningún día de apagado

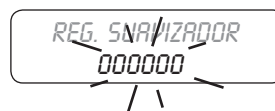


Activar también el horario de encendido y de apagado: ver puntos 10.2 y 10.3

10.5 Programación de la REGENERACIÓN DEL SUAVIZADOR

Programación del aviso automático de la necesidad de regeneración del suavizador:

- 1) configurar la cantidad de agua (con pasos de 50 litros) con los botones  .
- 2) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .



10.6 Programación CALIENTA TAZAS

Programación de la temperatura y de la activación del caliente tazas:

- 1) entrar en programación;
- 2) configurar la temperatura con los botones  .
- 3) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .



Si se configura una temperatura inferior a 70°C, se desactiva el caliente tazas.

10.7 Programación IDIOMA

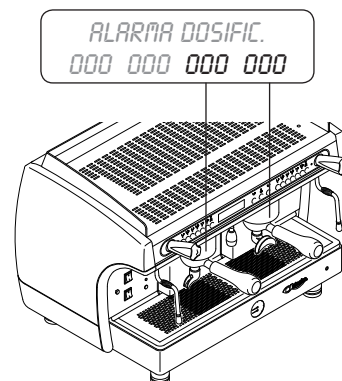
Programación del idioma de la pantalla:

- 1) entrar en programación;
- 2) configurar el idioma con los botones  .
- 3) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .



10.8 Alarma DOSIFICADORES

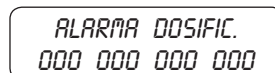
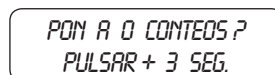
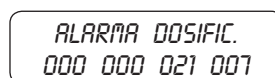
Control de las alarmas de los dosificadores. Los cuatro valores que se muestran corresponden a los grupos de suministro. El primer valor a la derecha corresponde al primer grupo empezando por la derecha, y así sucesivamente.



11. Puesta a cero de los datos

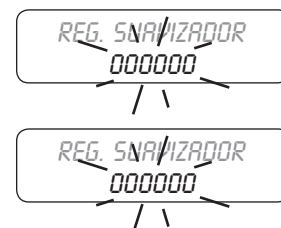
11.1 Puesta a cero de las alarmas de los dosificadores

- 1) Colocar el interruptor de programación en ON;
- 2) con el botón MODE,  desplazarse por el menú hasta la alarma de dosificadores;
- 3) para iniciar la puesta a cero, pulsar el botón disminuir .
- 4) para confirmar la puesta a cero, pulsar el botón incrementar  durante 3 segundos.



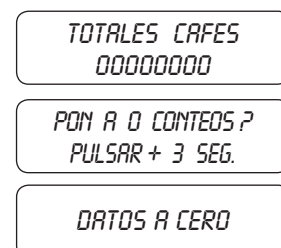
11.2 Puesta a cero de la cuenta de litros de agua para la regeneración del suavizador

- 1) Colocar la llave de programación en **ON**;
- 2) pulsar simultáneamente los 4 botones PROG  de la botonera izquierda hasta que aparezca en pantalla la indicación:
- 3) para excluir el control de la regeneración, configurar un valor de **00000** litros.



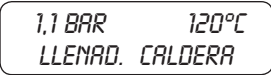
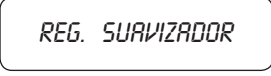
11.3 Puesta a cero de las cuentas de las selecciones

- 1) Colocar el interruptor de programación en OFF;
- 2) mantener pulsado el botón PROG  durante 5 segundos;
- 3) colocar el interruptor de programación en ON;
- 4) para iniciar la puesta a cero, pulsar el botón disminuir ;
- 5) para confirmar la puesta a cero, pulsar el botón incrementar  durante 3 segundos.



El procedimiento que se describe anteriormente permite la puesta a cero de las cuentas de cada una de las botoneras, pero no de la cuenta total de la máquina (vida de la máquina).

12. Señalizaciones

	causa	solución
	Llenado de agua de la caldera para la primera utilización de la máquina o para restablecer el nivel	Esperar a que la caldera acabe de llenarse.
	Tiempo de llenado de agua de la caldera superior al previsto	Comprobar que el grifo de la red hidráulica esté abierto. Apagar y encender la máquina. En caso de que la señal persista después de algunos intentos, llamar a la Asistencia Técnica.
	Avería del control volumétrico electrónico	Bloquear el suministro pulsando el botón de dosis. Llamar a la Asistencia Técnica.
	Solicitud de regeneración por parte del suavizador	Efectuar la regeneración del suavizador. Para eliminar la señalación, colocar el interruptor de programación en ON y pulsar simultáneamente los 4 botones de pantalla durante 5 segundos 



En caso de que no sea posible usar la máquina, ponerse en contacto con el centro de Asistencia Técnica.

SAE DISPLAY

ASD - automatic steamer device

DS - drink selection

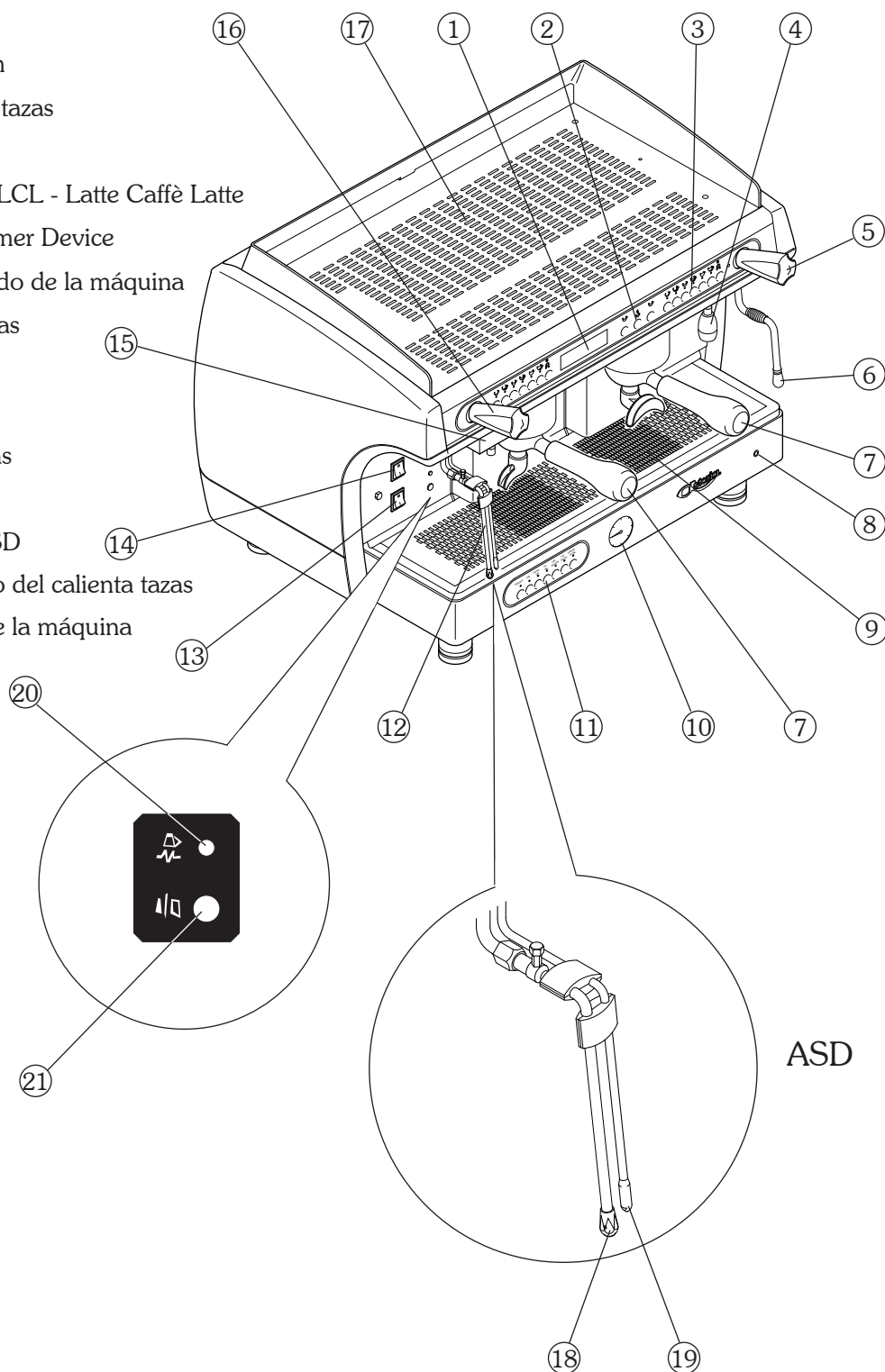
1.	Descripción general.....	pág. 32
2.	Botoneras.....	pág. 33
3.	Preparación de la máquina	pág. 34
4.	Encendido	pág. 34
5.	Moledura y dosificación del café	pág. 34
6.	Selecciones de café.....	pág. 35
7.	Suministro de agua caliente.....	pág. 36
8.	Cuentas de selecciones	pág. 36
9.	Calienta tazas	pág. 37
10.	DS drink selection.....	pág. 38
11.	ASD automatic steamer device	pág. 40
12.	Presión de la caldera	pág. 41
13.	Lavado	pág. 41
14.	Programación de los parámetros de la máquina..	pág. 42
15.	Puesta a cero de los datos.....	pág. 46
16.	Señalaciones	pág. 47

GLORIA

manual de instrucciones para el usuario - ESPAÑOL

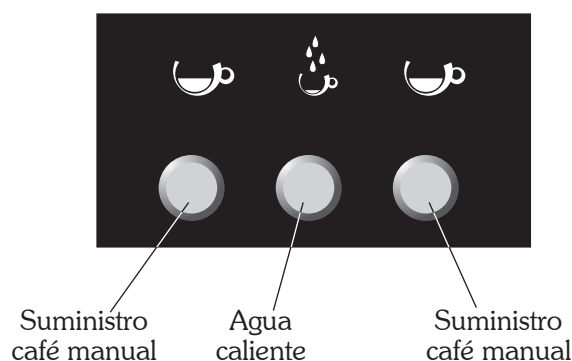
1. Descripción general

1. Pantalla
2. Botones de suministro de café manual y de suministro de agua caliente
3. Botonera de selecciones de café y de programación
4. Lanza de suministro de agua caliente
5. Regulador de salida de agua caliente
6. Lanza de suministro de vapor
7. Portafiltro
8. Llave de programación
9. Rejilla para apoyar las tazas
10. Manómetro
11. DS - Drink Selection / LCL - Latte Caffè Latte
12. ASD - Automatic Steamer Device
13. Interruptor de encendido de la máquina
14. Interruptor calienta tazas
15. Capuchinador
16. Regulador vapor
17. Superficie caliente tazas
18. Lanza de vapor ASD
19. Sonda temperatura ASD
20. Bombilla de encendido del calienta tazas
21. Piloto de encendido de la máquina



2. Botoneras

2.1 Botones de suministro de café manual Botón de suministro de agua caliente

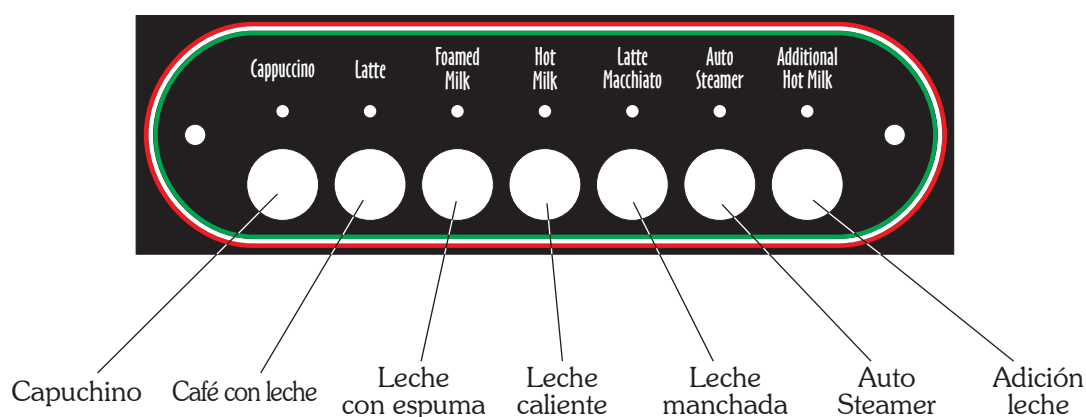


2.2 Botonera de selecciones de café Botonera de programación de selecciones



	BOTÓN UTILIZACIÓN	BOTÓN PROGRAMACIÓN
	1 Café expreso	MODE
	2 Cafés expresos	ENTER
	1 Café medio	AUMENTAR
	2 Cafés medios	DISMINUIR
	1 Café largo	_____
	2 Cafés largos	_____
	Stop	PROGRAMACIÓN
	Agua caliente	_____

2.3 Botonera DS - Drink selection



3. Reparación de la máquina

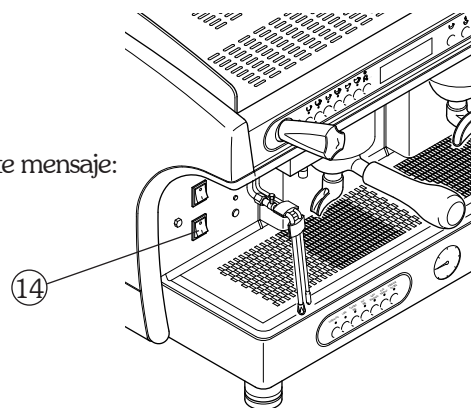
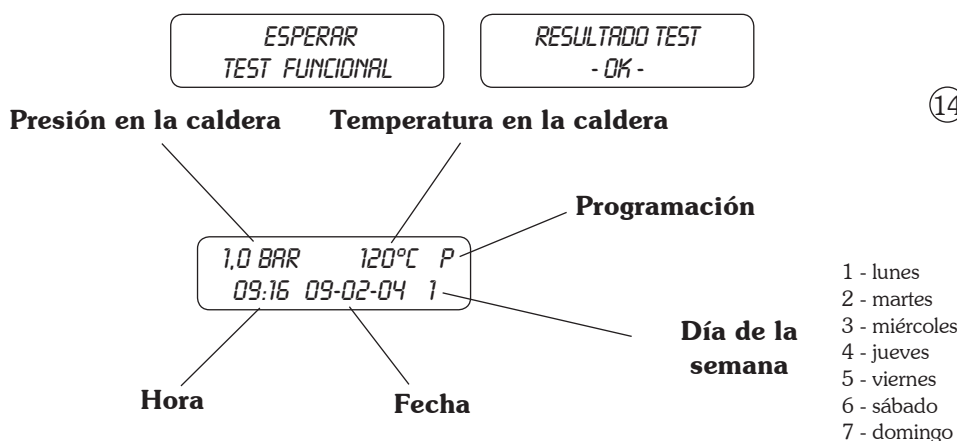
La preparación de la máquina y las operaciones de instalación deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado.



El uso de la máquina sin que el personal técnico haya realizado todas las operaciones de instalación puede conllevar graves daños para el aparato.

4. Encendido de la máquina

- Pulsar el interruptor general (14) de la máquina;
- Esperar al posible llenado automático de agua de la caldera;
- Esperar algunos segundos más para la ejecución del auto-test;
- La máquina estará lista para la utilización cuando aparezca en pantalla el siguiente mensaje:



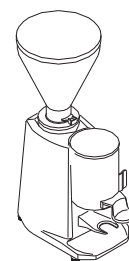
En caso de que la temperatura en la caldera sea inferior a 90°C (fase de calentamiento de la máquina), en pantalla aparecerá el mensaje **LOW**. Con la llave de programación en **ON**, es posible apagar parcialmente la máquina (resistencia y selecciones deshabilitadas) pulsando simultáneamente los botones durante 3 segundos. Para reactivar la máquina, pulsar de nuevo simultáneamente los mismos botones durante 3 segundos.

5. Moledura y dosificación del café

Colocar el molinillo dosificador en una posición cómoda junto a la máquina. La moledura y el dosificado del café deben realizarse según las instrucciones del fabricante del molinillo dosificador. Para obtener una buena calidad de café expreso, se recomienda:

- no conservar demasiado café en grano. Respetar siempre la fecha de caducidad indicada por el productor;
- moler el volumen de café en función de la utilización: predisponer la cantidad del dosificador para intentar usarla, si es posible, en una jornada;
- no comprar, si es posible, café ya molido, puesto que caduca rápidamente. Si es necesario, adquirirlo en pequeños paquetes envasados al vacío.

Llenar el filtro con una dosis de café molido (6-7 gramos aproximadamente) y comprimirlo con el presino adecuado. Enganchar el portafiltro al grupo de suministro.



Para evitar un desgaste precoz de la junta de estanqueidad, se aconseja limpiar el borde del filtro antes de enganchar el portafiltro en el grupo de salida. No apretar excesivamente el portafiltro en el grupo de suministro.

6. Selecciones de café

6.1 Utilización

- 1) Llenar el filtro con la dosis de café molido y nivelarlo con el presino;
- 2) Enganchar el portafiltro al grupo de suministro;
- 3) Colocar una taza bajo el portafiltro;
- 4) Seleccionar la dosis deseada, por ejemplo, 1 Café expreso  (encendido del piloto correspondiente) y esperar a que termine el suministro.



Para detener con adelanto el suministro, pulsar de nuevo el botón STOP  o el botón seleccionado .

En caso de bloqueo de la botonera, usar el botón de suministro manual.



6.2 Programación

Programar **primero siempre la botonera izquierda** y, si es necesario, las demás a continuación, de la siguiente manera:

- Girar la llave de programación a la posición **ON** ( parpadeando en pantalla).
- Llenar el filtro con la dosis de café molido, prensarlo con el presino y enganchar el portafiltro al grupo de suministro;
- Mantener pulsado el botón PROG  durante, al menos, 5 segundos (se encienden todos los pilotos de la botonera);
- Seleccionar la dosis a programar (por ej. 1 café medio );
- Esperar a que se efectúe el suministro;
- Para confirmar la dosis, pulsar de nuevo el botón dosis (por ej. 1 café medio ) o el botón PROG .
- Repetir la operación para las otras dosis y botoneras;
- Para salir de la programación, pulsar el botón PROG  (el sistema sale de forma automática de la programación si no se realiza ninguna selección durante, al menos, 25 segundos).
- Girar la llave de programación a la posición **OFF**.

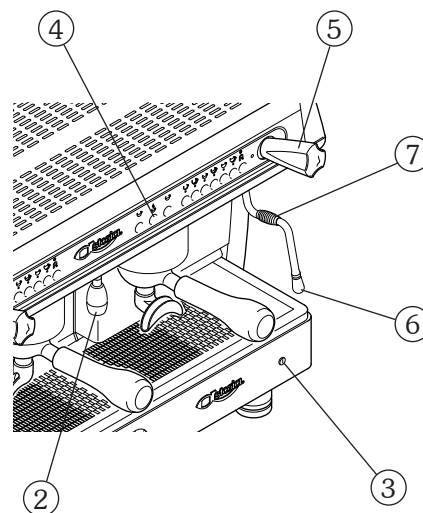


La programación de cada dosis debe ser realizada con café molido y no con posos utilizados anteriormente.

7. Suministro de agua caliente

7.1 Suministro de agua caliente

- colocar la taza bajo la lanza de agua caliente (2);
- pulsar el botón de agua caliente (4)  : esperar a que se realice el suministro de agua;
- para detener el suministro con antelación, pulsar de nuevo el botón de suministro de agua caliente (4)  o pulsar el botón PROG/STOP .



7.2 Suministro de agua caliente

- Girar la llave de programación (3) hasta ON;
- colocar la taza bajo la lanza de agua caliente (2);
- pulsar el botón PROG/STOP  se encienden todos los indicadores de las teclas de dosis;
- pulsar el botón de suministro de agua caliente (4)  ;
- una vez alcanzada la dosis deseada, confirmar pulsando el botón PROG .
- al terminar la programación, girar la llave de programación (3) hasta la posición OFF.



No tocar la lanza de agua caliente: el contacto con el vapor o con el agua caliente puede causar daños a personas, animales o cosas.

8. Cuentas de selecciones

Para ver la cuenta del trabajo realizado por la máquina, proceder del siguiente modo:

- 1) Girar la llave de programación a la posición **OFF**;
- 2) Mantener pulsado el botón PROG  de la botonera izquierda durante al menos 5 segundos, hasta que en pantalla aparezca el número total de selecciones realizadas;
- 3) Pulsando los botones de la botonera de selecciones de café o de la botonera de selecciones de leche/capuchinos, es posible ver el número de selecciones efectuadas por el botón en cuestión;
- 4) Para salir automáticamente de la cuenta de selecciones, no realizar ninguna selección durante al menos 25 segundos.

TOTALES CAFES
000000

COUNTERS
000000



Para la puesta a cero de las cuentas, ver capítulo 15 "Puesta a cero de los datos"

9. Calienta tazas

9.1 Utilización

- 1) Colocar las tazas a calentar en la superficie adecuada;
- 2) Poner en **ON** el interruptor del calienta tazas.



Por razones de seguridad, se recomienda no poner paños u otros objetos sobre la superficie del calienta tazas para evitar el sobrecalentamiento de la máquina.

9.2 Regulación

Para activar, desactivar o regular el calienta tazas, poner en **ON** el interruptor del calienta tazas que se encuentra sobre el interruptor de encendido de la máquina y proceder como sigue:



- Girar la llave de programación a la posición **OFF**;
- Mantener pulsado el botón PROG  durante al menos 5 segundos;
- Pulsar repetidamente el botón PROG  hasta que en pantalla aparezca el mensaje
- Usando los botones  de la botonera izquierda, modificar la temperatura del auto-steamer que se muestra en pantalla;
- Para confirmar la operación, pulsar el botón PROG .
- Para salir de la programación, pulsar el botón PROG  (el sistema sale de forma automática de la programación si no se realiza ninguna selección durante, al menos, 10 segundos).

CALIENTATAZAS
80°C

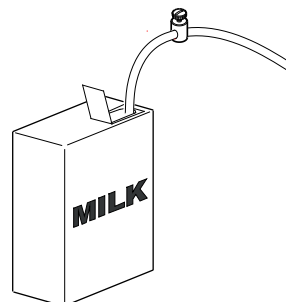


Para desactivar el calienta tazas, configurar una temperatura inferior a 70°C (en pantalla aparecerá ----) o poner en **OFF** el interruptor del calienta tazas ubicado sobre el interruptor de encendido de la máquina.

10. DS drink selection

10.1 Utilización

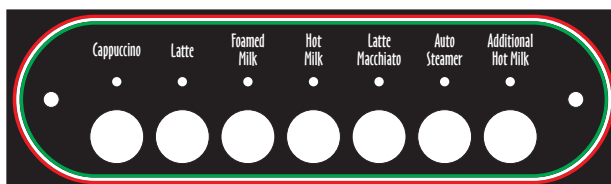
- 1) Introducir el tubo de aspiración del contenedor de leche;
- 2) En caso de capuchino, café con leche o leche manchada, llenar el filtro con la dosis de café molido y prensarlo con el presino;
- 3) Enganchar el portafiltro al grupo de suministro;
- 4) Colocar una taza bajo el capuchinador;
- 5) Seleccionar la dosis deseada y esperar a que se complete el suministro de café y leche (ésta sólo en casos de capuchino, café con leche y leche manchada).



i

Para detener con adelanto el suministro, pulsar el botón deseado.

Si la dosis se compone de café y leche, pulsar varias veces el botón seleccionado hasta que se interrumpa por completo el ciclo. Para el suministro manual de leche caliente, pulsar el botón **Additional Hot Milk**.
Para interrumpir el suministro de leche caliente, volver a pulsar el botón **Additional Hot Milk**.



10.2 Programación dosis

Programar la botonera de selecciones de leche de la siguiente manera:

- Girar la llave de programación a la posición **ON** (**P** parpadeando en pantalla).
- Mantener pulsado el botón **PROG** st**P** _{rog} de la botonera izquierda durante, al menos, 5 segundos (se encienden todos los pilotos de la botonera);

10.2.1 Programación CAPUCHINO y CAFÉ CON LECHE

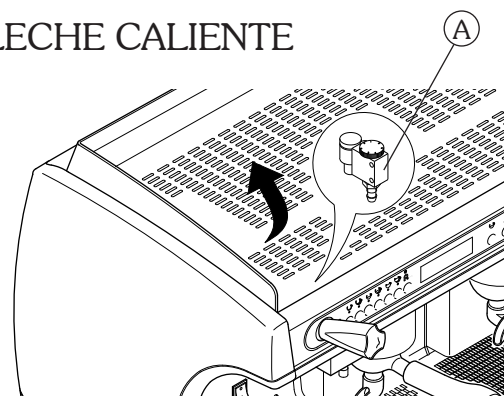
- Llenar el filtro con la dosis de café molido, prensarlo con el presino y enganchar el portafiltro al grupo de suministro;
- Seleccionar la dosis a programar (por ej. capuchino);
- Esperar a que se realice el suministro de la leche;
- Para confirmar la dosis de leche, pulsar de nuevo el botón capuchino;
- Esperar a que se realice el suministro del café;
- Para confirmar la dosis de café, pulsar de nuevo el botón capuchino.

i

La cantidad de nata se puede modificar actuando sobre el regulador (**A**) que se encuentra sobre la rejilla superior. Secuencia de suministro: primero la leche y luego el café o viceversa. Se determina durante la fase de programación de la máquina (ver el cap. 14 "Programación de los parámetros de la máquina").

10.2.2 Programación LECHE CON ESPUMA y LECHE CALIENTE

- Seleccionar la dosis a programar (por ej. leche con espuma);
- Esperar a que se realice el suministro de la leche;
- Para confirmar la dosis, pulsar de nuevo el botón de leche con espuma.



10.2.3 Programación LECHE MANCHADA - FRÍA -

- Llenar el filtro con la dosis de café molido, prensarlo con el presino y enganchar el portafiltro al grupo de suministro;
- Seleccionar el botón leche manchada;
- Esperar a que se realice el suministro de la leche fría;
- Para confirmar la dosis de leche fría, pulsar de nuevo el botón de leche manchada;
- Esperar a que se realice el suministro de la leche caliente con espuma;
- Para confirmar la dosis de leche caliente con espuma, pulsar de nuevo el botón de leche manchada;
- Esperar a que se realice el suministro del café;
- Para confirmar la dosis de café, pulsar de nuevo el botón de leche manchada;

10.2.3 Programación LECHE MANCHADA - CALIENTE -

- Llenar el filtro con la dosis de café molido, prensarlo con el presino y enganchar el portafiltro al grupo de suministro;
- Seleccionar el botón leche manchada;
- Esperar a que se realice el suministro de la leche caliente sin espuma;
- Para confirmar la dosis de leche caliente sin espuma, pulsar de nuevo el botón de leche manchada;
- Esperar el suministro de la leche caliente con espuma;
- Para confirmar la dosis de leche caliente con espuma, pulsar de nuevo el botón de leche manchada;
- Esperar durante una pausa de algunos segundos (se recomienda de 15-20 segundos);
- Para confirmar el tiempo de pausa, pulsar de nuevo el botón de leche manchada;
- Esperar a que se realice el suministro del café;
- Para confirmar la dosis de café, pulsar de nuevo el botón de leche manchada;



Para configurar la máquina con la selección LECHE MANCHADA -CALIENTE- o -FRÍA- consultar el capítulo 14.

Configurando la máquina para la selección LECHE MANCHADA -CALIENTE- , dejará de ser posible el suministro de LECHE MANCHADA -FRÍA- .

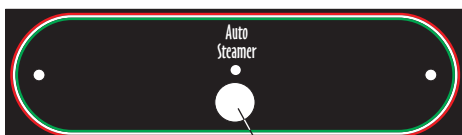
- Para salir de la programación, pulsar el botón PROG (el sistema sale de forma automática de la programación si no se realiza ninguna selección durante, al menos, 25 segundos).
- Al acabar, girar la llave de programación a la posición **OFF**.

11. ASD automatic steamer device

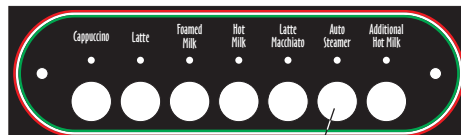
11.1 Utilización

El sistema autosteamer permite espumar la leche y llevarla a una temperatura programable.

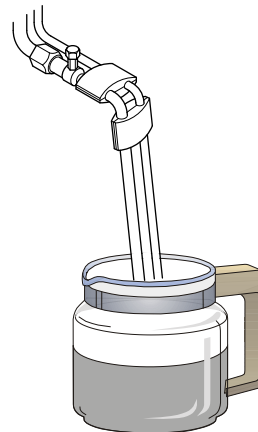
- 1) Introducir el extremo del autosteamer en la bebida que se quiere calentar;
- 2) Pulsar el botón autosteamer;
- 3) Esperar hasta que acabe el suministro de vapor.



Botón autosteamer



Botón autosteamer



Para detener con adelanto el suministro, pulsar el botón autosteamer. Manteniendo pulsado el botón autosteamer es posible prolongar el suministro de vapor más allá de la temperatura programada.



Para mantener siempre en perfecta eficiencia los suministradores de vapor, se recomienda efectuar un breve suministro en vacío al final de cada uso. Mantener siempre limpios los terminales del autosteamer mediante un paño humedecido con agua templada. Prestar mucha atención durante el uso del autosteamer, ya que existen peligros derivados de la presencia de vapor a alta temperatura.

11.2 Regulación de la TEMPERATURA DE CALENTAMIENTO

Para regular la temperatura de intervención del autosteamer, proceder como se indica a continuación:

- Girar la llave de programación a la posición **OFF**;
- Mantener pulsado el botón PROG  de la botonera superior izquierda durante, al menos, 5 segundos;
- Pulsar repetidamente el botón PROG  hasta que en pantalla aparezca el mensaje
- Usando los botones  modificar la temperatura del autosteamer que se muestra en pantalla;
- Para confirmar la operación, pulsar el botón PROG .
- Para salir de la programación, pulsar el botón PROG  (el sistema sale de forma automática de la programación si no se realiza ninguna selección durante, al menos, 10 segundos).

AUTOSTEAMER
65°C

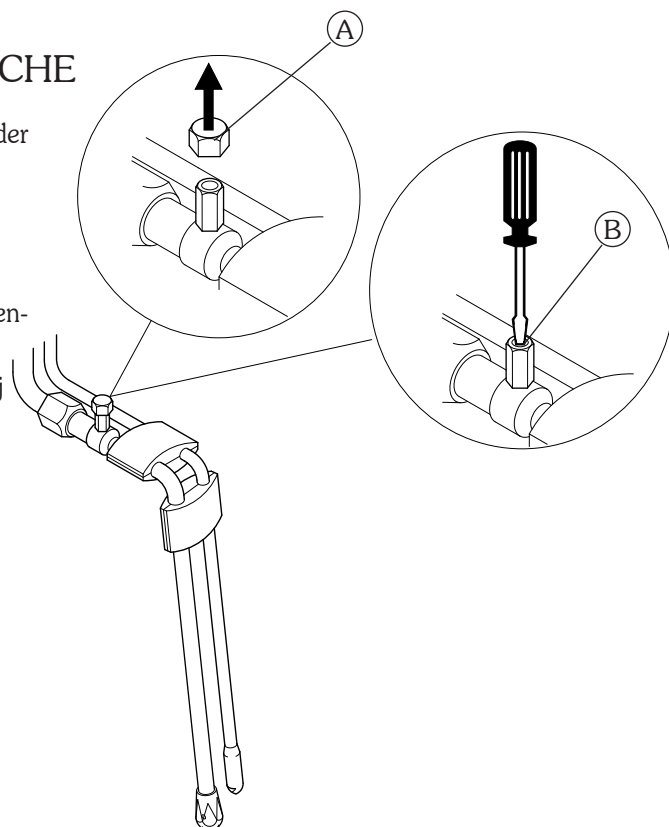


Para habilitar o deshabilitar el funcionamiento del autosteamer, ver capítulo 14 "Programación de los parámetros de la máquina". El sistema prevé un tiempo máximo de funcionamiento del autosteamer de 4 minutos.

11.3 Regulación del ESPUMADO DE LA LECHE

Para regular el espumado de la leche con el sistema ASD, proceder como sigue:

- Con una llave, desenroscar el componente (A) de la lanza de vapor ASD;
- Usando un destornillador, actuar sobre el tornillo (B) que se encuentra dentro:
 - para reducir el espumado, girar en el sentido de las agujas del reloj
 - para aumentar el espumado, girar en sentido contrario al de las agujas del reloj



12. Presión de la caldera

Función no activa.

PRESIÓN CALD.
0,0 BAR IS=0,0

13. Lavado

13.1 Lavado solicitado

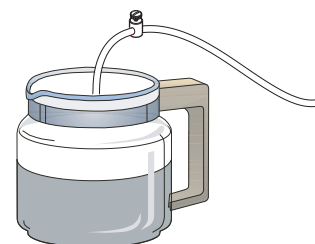
La máquina propone periódicamente el lavado del circuito de leche y del capuchinador. Esta señalación depende del tipo de configuración de la programación (ver cap. 14). Para realizar el lavado, proceder como se indica:

- 1) Sumergir el tubo de leche en agua fría;
- 2) Pulsa el botón **Additional Hot Milk** durante 3 segundos (con la llave de programación en OFF);
- 3) Esperar a que se realice el ciclo de lavado (duración de aproximadamente 30 segundos).

LAVADO DISPOSITIVO
PARA CAPUCHINO

INTRODUCIR LOS
TUBOS DE LECHE

PULSAR EL BOTÓN
"AD. LECHE" 3 SEG.



13.2 Lavado voluntario

Para realizar el lavado del circuito de leche y del capuchinador en cualquier momento, proceder como se indica a continuación:

- 1) Sumergir los dos tubos de leche en agua fría;
- 2) Pulsa el botón **Additional Hot Milk** durante 3 segundos (con la llave de programación en OFF);
- 3) Esperar a que se realice el ciclo de lavado (duración de aproximadamente 30 segundos).

PONER LOS TUBOS
DE LECHE

PRESIONAR TECLA
ADG. LECHE 3 SEG.



Para interrumpir con antelación el ciclo del lavado pulsar el botón **STOP** .
Para mantener siempre eficiente el capuchinador y el circuito hidráulico correspondiente, se recomienda realizar el lavado constantemente.
El lavado voluntario es posible sólo si se ha habilitado el capuchinador (ver punto 14.11).

14. Programación de los parámetros de la máquina

- Girar la llave de programación a la posición **ON** (**P** parpadeando en pantalla).
- Para acceder a la programación, pulsar el botón **MODE**  durante al menos 3 segundos.
- Para desplazarse por las distintas áreas del **MENÚ** de programación (ver al lado), usar el botón **MODE** .
- Para pasar de un parámetro al otro dentro de una misma área, usar el botón **ENTER** .
- Para modificar el valor de cada parámetro, usar los dos botones aumentar  y disminuir .

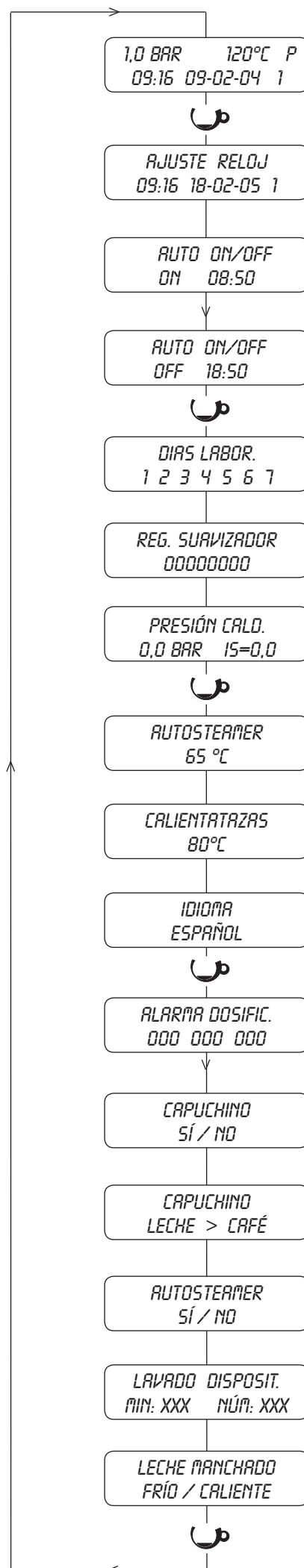


Todos los botones de programación de la máquina se encuentran en la botonera izquierda.



Con la llave de programación en **ON**, las selecciones no se encontrarán activas.

El sistema sale de forma automática de la fase de programación después de aproximadamente 20 segundos desde la última operación realizada. Al final de la programación, volver a poner la llave de programación en **OFF**.



14.1 Programación RELOJ y FECHA

Modificación de la hora, de la fecha y del día de la semana:

- 1) Entrar en la programación hasta que se vea en la pantalla;
- 2) mantener pulsado el botón MODE  durante 3 segundos;
- 3) modificar el parámetro que se encuentre parpadeando mediante los botones  .
- 4) para pasar al siguiente parámetro, pulsar el botón ENTER .
- 5) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .



14.2 Programación ENCENDIDO

Programación del encendido automático de la máquina:

- 1) Entrar en la programación hasta que se vea en la pantalla;
- 2) configurar el horario de encendido de la máquina con los botones  .
- 3) para pasar de horas a minutos y viceversa, pulsar el botón ENTER .
- 4) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .
- 5) para desactivar la función de encendido, configurar **00:00** como hora .



14.3 Programación APAGADO

Programación del apagado automático de la máquina:

- 1) Entrar en la programación hasta que se vea en la pantalla;
- 2) configurar la hora de apagado de la máquina con los botones  .
- 3) para pasar de horas a minutos, y viceversa, pulsar el botón ENTER .
- 4) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .
- 5) para desactivar la función de apagado, configurar **00:00** como hora .



Las funciones de "Encendido" y "Apagado" sólo estarán activas en los días de la semana en los que no se haya habilitado la función de "Día de descanso".

14.4 Programación del DÍA DE DESCANSO

Para programar el apagado de la máquina para el día o los días de descanso, seguir las indicaciones que damos a continuación:

- 1) Entrar en la programación hasta que se vea en la pantalla :

**Días
de la
semana**

- | | |
|---------------|-------------|
| 1 - Lunes | 5 - Viernes |
| 2 - Martes | 6 - Sábado |
| 3 - Miércoles | 7 - Domingo |
| 4 - Jueves | |

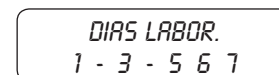
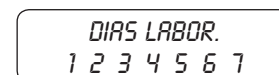
Apagado

- 1) Escoger el día o los días de apagado desplazándose con los botones  .
- 2) Con el botón ENTER,  llevar el segmento " - " en correspondencia con el día o los días de apagado deseado o deseados.

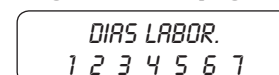
Encendido

Para eliminar el apagado de la máquina, usando el botón ENTER  volver a configurar el valor numérico del día.

Ejemplo de apagado de la máquina para martes y jueves



Ejemplo de máquina sin ningún día de apagado



En los días de la semana en que se ha configurado la función de día de reposo " - " la máquina permanece apagada.

14.5 Programación de la REGENERACIÓN DEL SUAVIZADOR

Programación del aviso automático de la necesidad de regeneración del suavizador:

- 1) Entrar en la programación hasta que se vea en la pantalla;
- 2) configurar la cantidad de agua (en pasos de 50 litros) con los botones   ;
- 3) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .



i

Cuando la máquina alcanza el 90% del valor configurado, en pantalla aparece la indicación durante 5 segundos. Cuando la máquina alcanza el 100% del valor configurado, en pantalla aparece la indicación en intermitencia.

Para eliminar la señalación intermitente y poner a cero la cuenta de litros de agua, con la llave de programación en ON pulsar simultáneamente los 4 botones     de la botonera hasta que aparezca en pantalla la indicación "00000". Configurando un valor de 00000 litros, el control de la regeneración se excluye.

14.6 Programación de la PRESIÓN DE LA CALDERA

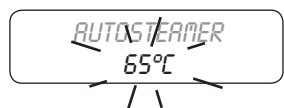
Función no activa.



14.7 Programación de la TEMPERATURA DEL AUTOSTEAMER

Programación de la temperatura de intervención del autosteamer:

- 1) Entrar en la programación hasta que se vea en la pantalla;
- 2) configurar la temperatura con los botones   de la botonera izquierda;
- 3) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .



i

La temperatura real de la bebida podría diferir en algunos grados de la configurada, dependiendo de la cantidad de bebida calentada.

14.8 Programación del CALIENTA TAZAS

Programación de la temperatura y de la activación del calienta tazas:

- 1) Entrar en la programación hasta que se vea en la pantalla;
- 2) configurar la temperatura (70-100°C) con los botones   ;
- 3) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .



14.9 Programación del IDIOMA

Programación del idioma de la pantalla:

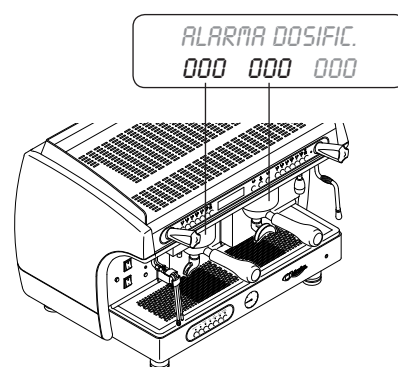
- 1) Entrar en la programación hasta que se vea en la pantalla;
- 2) configurar el idioma con los botones   ;
- 3) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .



Para el idioma inglés se prevé la posibilidad de elegir entre grados centígrados (°C) y grados Fahrenheit (°F)

14.10 Alarma DOSIFICADORES

Control de las alarmas de los dosificadores. Los tres valores que se muestran corresponden a los grupos de suministro.



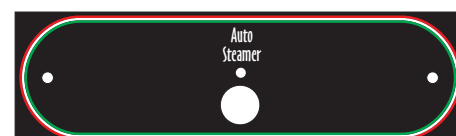
14.11 Habilitación del CAPUCHINADOR

Habilitación o deshabilitación de la BOTONERA DS DE SELECCIONES DE LECHE.

- 1) Habilitar o deshabilitar el funcionamiento de la botonera con los botones   ;
- 2) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .



Configurando **NO** se excluye el funcionamiento del sistema DS (botonera Drink Selection), pero se concede la habilitación del ASD (botonera Automatic Steamer Device, se muestra al lado).



14.12 Configuración de la secuencia de CAPUCHINO (sólo con el capuchinador habilitado)

Programación correspondiente a las selecciones CAPUCHINO y CAFÉ CON LECHE de la botonera de selecciones de leche.

- 1) Entrar en la programación hasta que se vea en la pantalla;
- 2) Mediante los botones   es posible configurar la secuencia de suministro del café y de la leche según la siguiente regla:
 - **CAFÉ > LECHE** suministro del café primero y de la leche después
 - **LECHE > CAFÉ** suministro de la leche primero y del café después
 - **CAFÉ + LECHE** suministro simultánea del café y de la leche
- 3) Para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .



14.13 Habilitación del AUTOSTEAMER (ASD)

Habilitación o deshabilitación de la selección AUTOSTEAMER (ASD) en la botonera DS.

- 1) Habilitar o deshabilitar el funcionamiento del autosteamer con los botones 
- 2) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .



14.14 Programación LAVADO (sólo con el capuchinador habilitado)

Programación de la solicitud de LAVADO del circuito de leche y del capuchinador.

- 1) Entrar en la programación hasta que se vea en la pantalla
- 2) mediante los botones  programar el tiempo en **XXX** minutos desde el último suministro de leche realizada;
- 3) como alternativa, pulsar el botón ENTER  y programar el número de suministros de leche **YYY** mediante los botones  tras lo que solicitará la ejecución de un lavado;
- 4) para pasar a la siguiente programación, pulsar el botón MODE .



Se recomienda programar sólo uno de los dos factores, configurando un tiempo o un número de selecciones, para no tener un número excesivo de solicitudes por parte de la máquina.

14.15 Configuración LECHE MANCHADA -FRÍA- o -CALIENTE-

Para configurar la máquina, proceder como sigue:

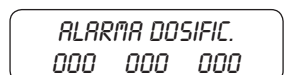
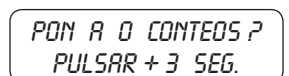
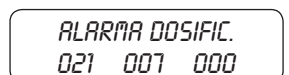
- 1) Entrar en la programación hasta que se vea en la pantalla;
- 2) configurar el tipo de suministro de la leche manchada **FRÍO** o **CALIENTE** con los botones .
- 3) para volver al inicio del menú de programación, pulsar el botón MODE .



15. Puesta a cero de los datos

15.1 Puesta a cero de las alarmas de los dosificadores

- 1) Colocar la llave de programación en **ON** ;
- 2) con el botón MODE  recorrer el menú hasta la alarma de los dosificadores;
- 3) para realizar la puesta a cero, pulsar el botón .
- 4) para confirmar la puesta a cero, pulsar el botón  durante 3 segundos.



15.2 Puesta a cero de las cuentas de las selecciones

- 1) Colocar la llave de programación en **OFF** ;
- 2) mantener pulsado el botón  de la botonera izquierda durante 5 segundos;
- 3) colocar la llave de programación en **ON** ;
- 4) para realizar la puesta a cero, pulsar el botón  ;
- 5) para confirmar la puesta a cero, pulsar el botón  durante 3 segundos.

EXPRESO 1 GR
00000000

PON A 0 CONTEOS ?
PULSAR + 3 SEG.

DATOS A CERO



El procedimiento arriba indicado permite realizar la puesta a cero de las cuentas de cada una de las selecciones (grupo 1-2-3, selecciones de leche), pero no la puesta a cero total de la máquina (vida de la máquina). Solamente las selecciones que usan café, en la botonera de selecciones de leche, incrementarán la cuenta total de la máquina.

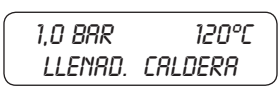
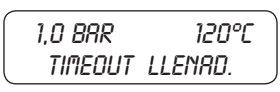
15.3 Puesta a cero de la cuenta de litros de agua para la regeneración del suavizador

- 1) Colocar la llave de programación en **ON**;
- 2) pulsar simultáneamente los 4 botones PROG     de la botonera izquierda hasta que aparezca en pantalla la indicación:
- 3) para excluir el control de la regeneración, configurar un valor de **00000** litros.

REG. SUAVIZADOR
00000

REG. SUAVIZADOR
00000

16. Señalizaciones

	causa	solución
	Llenado de agua de la caldera para la primera utilización de la máquina o para restablecer el nivel	Esperar a que la caldera acabe de llenarse.
	Normal intervención de la cuenta atrás durante el primer llenado de agua de la caldera	Apagar y encender la máquina.
	Tiempo de llenado de agua de la caldera superior al previsto	Comprobar que el grifo de la red hidráulica esté abierto. Apagar y encender la máquina. En caso de que la señal persista después de algunos intentos, llamar a la Asistencia Técnica.
	1) Moledura demasiado fina 2) Grifo de alimentación del agua cerrado 3) Avería del control volumétrico electrónico	1) Regular la moledura 2) Abrir el grifo de alimentación de agua 3) Bloquear el suministro pulsando el botón de dosis y llamar a la Asistencia Técnica.
	Falta regeneración del suavizador	Efectuar la regeneración del suavizador. Para eliminar la señalación, ver cap. 15.3



En caso de que no sea posible usar la máquina, ponerse en contacto con el centro de Asistencia Técnica.

C.M.A. s.p.A.

Via Condotti Bardini, 1 - 31058 SUSEGANA (TV) - ITALIA

Tel. +39.0438.6615 - Fax +39.0438.60657

www.maspa.com - cma@maspa.com

Cod. 02000245 - Rev. 01 - 12/2005