

# Manual

**Maquinas de café**

**Para Modelos:**

**Heavenly, Cherub, Classico y Little Gem**

**Bambino, Contempo, Romano y Retro**



**"World class espresso coffee machines"**

# Contenido

## Advertencia

Visión de equipos

Máquinas de Café (Todas)

Máquinas de café (Retro)

a-Legendas

a-Legenda

b- Gas y LPG

## Modelos Específicos

Heavenly, Cherub  
Classico y Little Gem

Bambino, Contempo  
y Romano

Máquinas a Gas

Filtros de agua

a- Encender la máquina

Puesta en Marcha/

Procedimiento diario

Puesta en Marcha

Procedimiento diario

8-Puesta en Marcha/

Procedimiento diario

a- Encender la máquina

a- Insertando el filtro de agua

(a) Advertencias

(b) Encender la máquina

(c) Ajuste

(d) Datos técnicos

(e) Mantenimiento de piezas

15. Retro/Puesta en Marcha

Procedimiento

(a) Advertencias

(b) Encender la máquina

(c) Ajuste

(d) Datos técnicos

(e) Mantenimiento de piezas

## Todas las Máquinas

### 8. Hacer café y

Programación del café

Medidas

(a) Cargando café

(b) Modelo semiautomático

Control del café

(c) Modelo electrónico / automático

Control del café

(d) Programación electrónica

Medidas de café

### 22. Retro / Hacer café

(a) Calentando el grupo

(b) Hacer café

### 24. Panel de control Romano

(a) Programación del café

Medidas / Información

Controlar

(b) Contador de bebidas

### 27. Romano y automático

Solución de problemas de la máquina

(a) Botón no operativo

(b) Agua de nivel bajo

(c) Consumo de agua

(e) La alarma del medidor de flujo

### 25- Vaporizar y Leche espumosa

a- Vaporizar y espumar

Técnica

### 31. Steam rápido

(a) Steam rápido

Visión de conjunto

(b) Steam rápido

Operación

### 38- Limpieza y

Almacenamiento

(a) Limpieza diaria

(b) Limpieza de lavado a contracorriente

Procedimiento

(c) Otra limpieza diaria

Procedimientos

(d) Precauciones para usar

Cuarzo líquido

(e) Precauciones especiales

Para almacenamiento

(f) Precauciones especiales

Para mantenimiento

42. Limpieza retro

(a) Limpieza diaria

44. Limpieza Romano

(a) Grupo automático

Ciclo de limpieza

### 34- Válvula de agua caliente

(a) agua caliente

Todas las máquinas excepto

Contempo / Romano

(b) agua caliente

Contempo / Romano

### 35 Soplador rapido de Leche

35. Instalación

(a) Conexión de Frother

(b) Operación Idea Rapido

Soplador

37. Limpieza

(a) Sacando a Frother &

Limpieza

## Advertencias

Asegúrese de leer, comprender y seguir todas las instrucciones de este manual antes usando su máquina, tomando nota de cualquier advertencia.

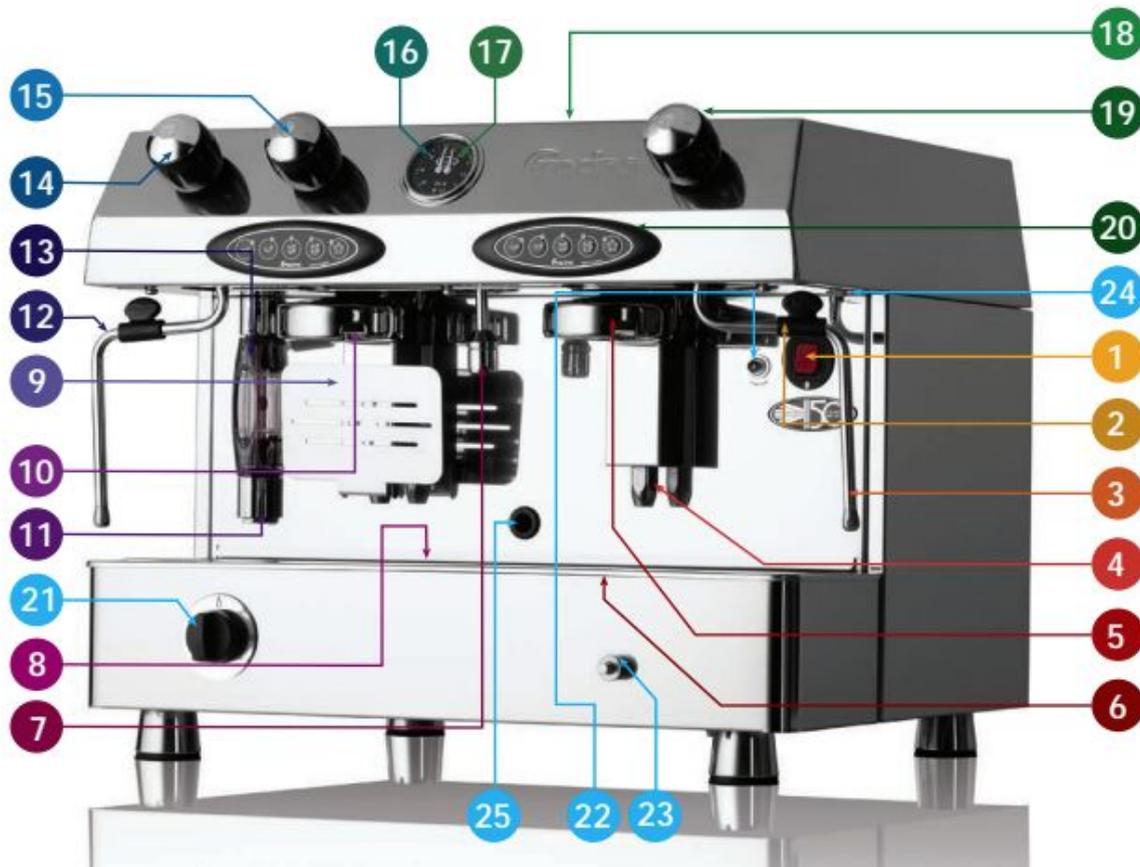
- 1) Las máquinas contienen piezas de alto voltaje, en ningún momento se deben quitar los paneles de la carrocería mientras la máquina está encendida.
- 2) Antes de quitar los paneles de la carrocería, asegúrese de que la alimentación de la red y el suministro de agua se ha apagado y la máquina se ha dejado enfriar y despresurizar.
- 3) Siempre trate la máquina con respeto, no la use si la máquina se cayó, vandalizado o dañado de otra manera, en caso de duda contacte a su proveedor o Fracino Direct (0121 328 5757).
- 4) No permita que personal no calificado manipule su máquina.
- 5) Su máquina debe tener un servicio regular. **El uso y la dureza del agua en su el área determinará la regularidad (mínimo una vez al año).** Es esencial que una unidad de tratamiento de agua debe instalarse en áreas con agua dura para minimizar la acumulación de sarro.
- 6) Se debe tener cuidado al hacer bebidas. El agua está caliente y puede escaldarse.
- 7) No opere la máquina sin la capacitación adecuada.
- 8) Es su responsabilidad tener un certificado de prueba de caldera llevado a cabo anualmente. Este es un requisito de HSE bajo la Ley PSSR de 2000. Póngase en contacto con Fracino o un agente de servicio autorizado para obtener más información o para que se pruebe su caldera.
- 9) Si el cable de alimentación o el enchufe está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, agente de servicio o personas calificadas similarmente para evitar un peligro.
- 10) Las cafeteras son pesadas, tenga cuidado al levantarlas o moverlas.
- 11) Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no usan ni juegan con el café máquina o amoladora.
- 12) Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por un persona responsable de su seguridad.
- 13) El aparato no debe limpiarse con un chorro de agua o en un área donde chorro de agua podría ser utilizado.
- 14) Desconexión, derivación, alteración o interferencia con la seguridad válvulas, termostatos de límite alto, interruptores de presión u otros dispositivos de seguridad o control pueden causar lesiones graves y / o daños al aparato.
- 15) Si el manómetro de presión de vapor lee más de 1.5Bar, no use la máquina - aisle la máquina de la fuente de alimentación principal y del suministro de agua de red. Contacto

Fracino o un centro de servicio aprobado por Fracino para asesoramiento, inspección y reparación.

**16)** Si el manómetro de agua / bomba lee más de 12 Bar, no use la máquina - aísle la máquina de la fuente de alimentación principal y del suministro de agua de red. Contacto Fracino o un centro de servicio aprobado por Fracino para asesoramiento, inspección y reparación.

**17)** Los siguientes modelos requieren un suministro de agua de red: Bambino, Contempo y Romano, es extremadamente importante que estas máquinas tengan un suministro constante de agua mientras están encendidos, operar estas máquinas sin suministro de agua puede anular la garantía y puede causar daños a la máquina.

**18)** Cuando use Heavenly, Cherub, Classico y Little Gem asegúrese de que el tanque de agua tenga suficiente agua fría fresca, no haga funcionar la máquina sin agua en el tanque, dañará la bomba.



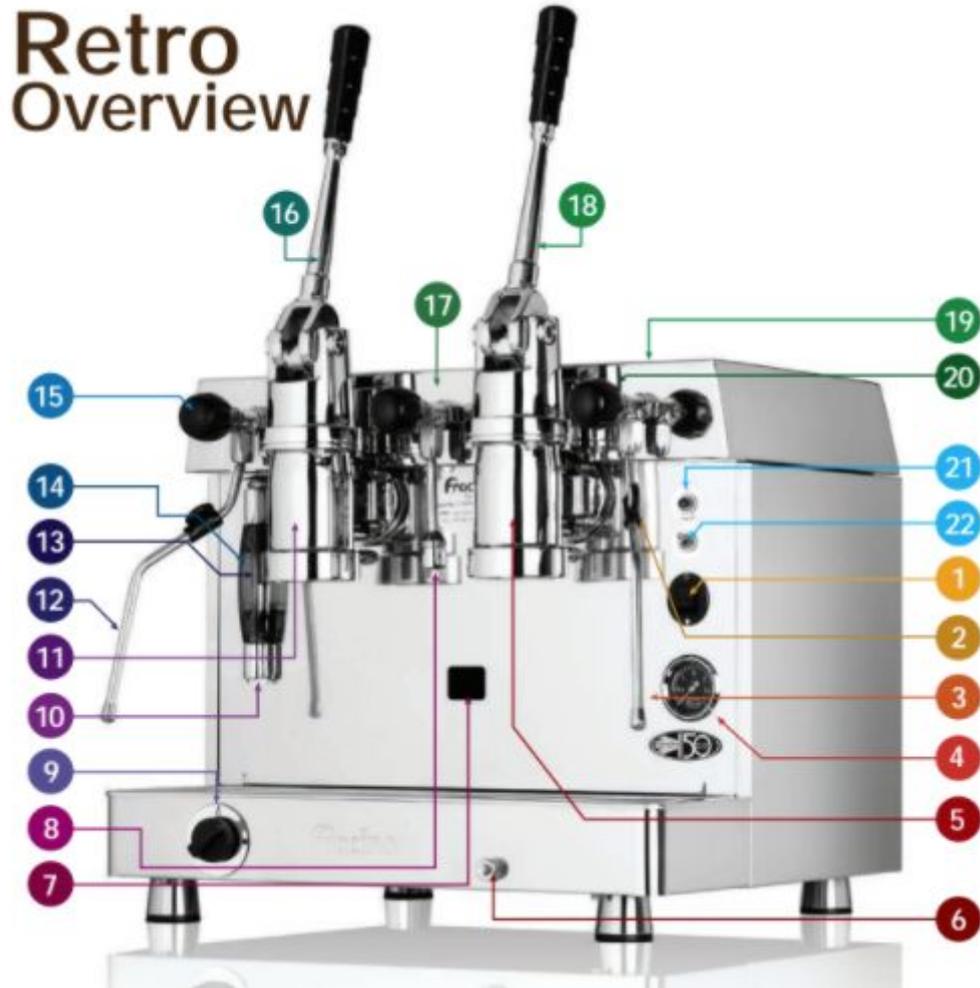
## Leyenda

- 1-Suiche on/off
- 2-Clip de seguridad tubo de vapor
- 3-Tubo de vapor
- 4- Grupo de escape
- 5- Grupo derecho
- 6- Bandeja de goteo
- 7-Tubo agua caliente
- 8-Bandeja de goteo interna
- 9-Bandeja de espreso
- 10-Grupo izquierdo
- 11- Drenaje de la caldera
- 12- Tubo de vapor
- 13- Mirilla para el nivel del agua de la caldera
- 14- Manija de la válvula LG STEAM
- 15-Manija de la válvula agua caliente
- 16-Manómetro de la Bomba
- 17-Medidor de presión de vapor

## Gas y LPG

- 21-Aislador de válvula de gas principal
- 22-Switch de ignición
- 23-Válvula de control de gas principal incluyendo dispositivo de seguridad de falla de llama
- 24-Interruptor selector de combustible
- 25-Quemador de gas agujero de mira

19-Mango de la válvula de vapor



- 1-Suiche on/off
- 2-Tubo de vapor / agua  
Clip de seguridad
- 3-R/H Tubo de vapor
- 4- Indicador de presión de vapor
- 5- R/H grupo
- 6- Control principal de gas válvula que  
incluye falla de flama  
dispositivo de seguridad
- 7-Quemador de gas  
Agujero de mira
- 8- Tubo de agua caliente
- 9- Aislador gas principal
- 10- Drenaje de la caldera
- 11- L/H Grupo

- 12-L/H Tubo de vapor
- 13- Nivel de relleno de agua
- 14-Vista
- 15- Manija de la válvula de vapor
- 16- Manija de grupo
- 17-Manija de la válvula de agua caliente
- 18- Manija de grupo
- 19- Bandeja de taza
- 20- Manija de la válvula de vapor R / H
- 21- Switch de ignición
- 22- Selector de combustible

# Heavenly, Cherub, Classico & Little Gem



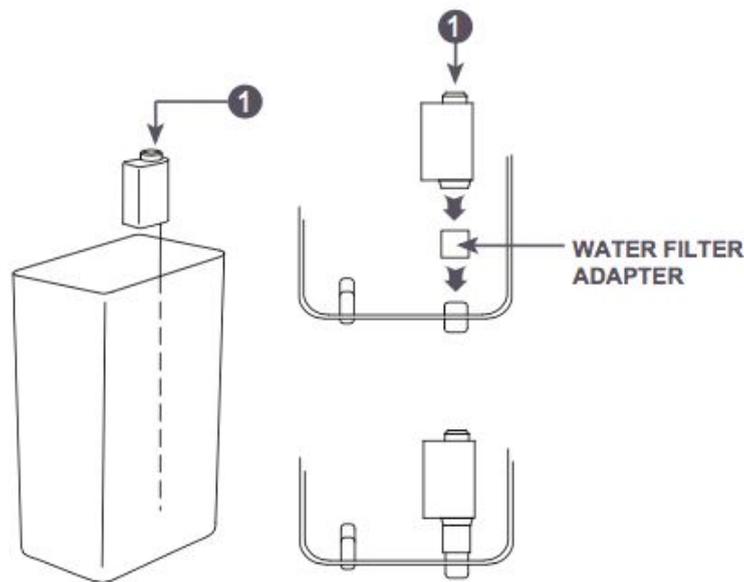
Model	Voltage	Power rating	Current Rating	Boiler Capacity	Expansion Valve Set Pressure	Safety Valve Set Pressure	Boiler Max Working Pres.
HEA1, CHE1 CLAS1	230Vac 50Hz	2.85kW	13Amp	3L	12Bar	1.6 - 1.8Bar	1.3Bar
LG1, LG1E	230Vac 50Hz	2.7kW	13Amp	4L	12Bar	1.6 - 1.8Bar	1.3Bar

## Puesta en marcha/ Montaje del filtro de agua

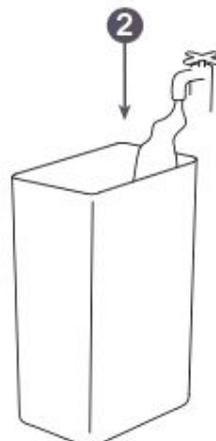
**Nota:** Para las máquinas equipadas con un tanque de agua extraíble, se suministra un filtro de agua con la máquina; debe usarse para ablandar el agua. Se recomienda que solo se usen filtros aprobados por Fracino.

1) Siga las instrucciones suministradas con el filtro, presione el adaptador del filtro hacia el filtro de agua y luego presione suavemente el filtro hacia la conexión en el fondo del tanque. El filtro se mantendrá en su lugar.

**Nota:** El filtro debe reemplazarse regularmente, se recomienda cada 2 meses, incluso si la máquina no se ha utilizado constantemente. Se debe reemplazar con más frecuencia con un uso intensivo, consulte las instrucciones suministradas con el filtro para obtener más información.



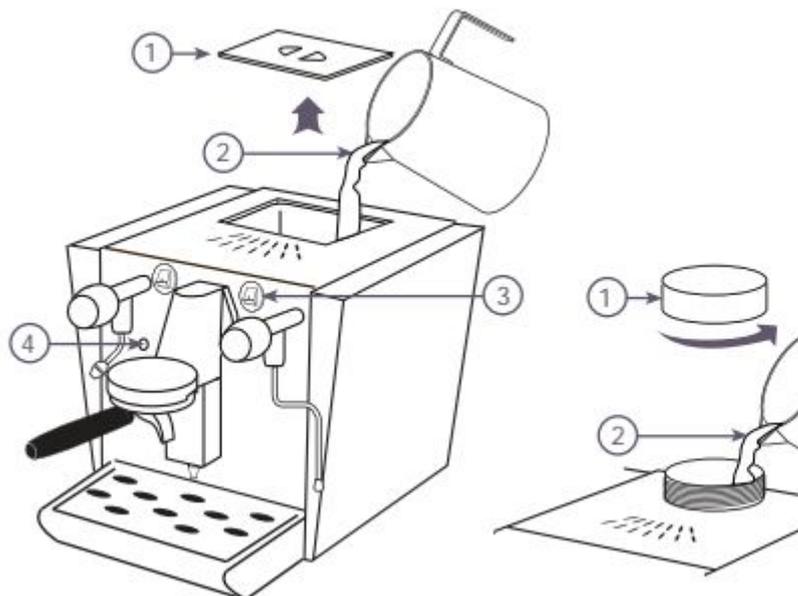
2) Llene el tanque de agua con agua fría fresca, esto se puede hacer con una jarra. Alternativamente, el tanque se puede quitar y llenar en un fregadero.



**Nota:** El tanque de agua se debe limpiar con regularidad, retire el tanque de la máquina y límpielo con un detergente suave y agua tibia.

**Advertencia:** no limpie el tanque de agua en un lavavajillas, ya que podría dañar el tanque.

### A- Encendiendo la máquina



**Nota:** Retire todas las cubiertas protectoras y la película antes de usar.

1) Dependiendo del año y del modelo, levante la tapa negra o desatornille la tapa plateada en la parte superior de la máquina.

2) Llene el tanque con agua fresca y fría.

**Nota:** Asegúrese de que el filtro de agua se haya colocado correctamente. Enchufe la máquina y encienda en la red eléctrica.

3) Encienda la máquina a través del interruptor de **encendido / apagado** del eje de balancín negro debajo de la parte superior de la máquina al lado derecho. Se iluminará un punto rojo o azul en el interruptor.

4) Se iluminará una luz ámbar y la máquina comenzará a llenar la caldera con agua del tanque de agua.

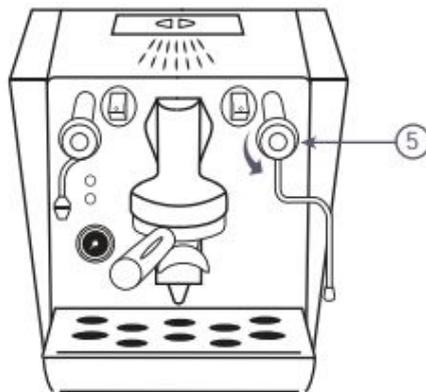
**Nota:** Solo para los modelos **Heavenly, Cherub y Classico**: cuando el nivel del agua alcanza la sonda la caldera dejará de llenarse y la luz ámbar se apagará. Hay un tiempo fuera característico en la electrónica para proteger el elemento que puede detener el llenado de la caldera antes de estar lleno. Si esto ocurre, apague la máquina y vuelva a encenderla

para restablecerla la caldera comenzará a llenarse hasta que llegue a la sonda, luego se encenderá la luz ámbar o azul y la luz roja se encenderá para indicar que la máquina se está calentando.

**Nota:** Solo para los modelos **Little Gem**: cuando el nivel del agua llega al medio de la vista La luz ámbar se apagará y la máquina se apagará. Rellene el tanque y luego gire el interruptor de **encendido / apagado** a la posición **OFF**. Espere 5 segundos y luego vuelva a encender / apagar el interruptor, la máquina continuará llenándose. Cuando el nivel del agua llega a la mitad de la vista vidrio la luz roja se apagará la luz ámbar permanecerá encendida hasta que el agua llegue al nivel correcto y luego se apagará.

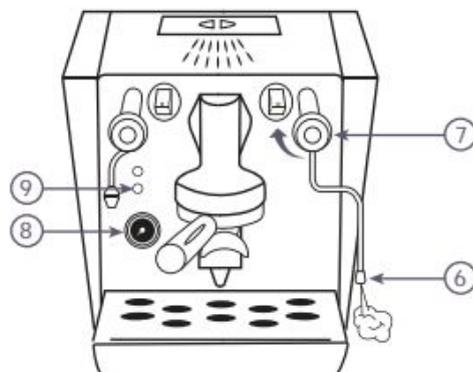
**Advertencia:** No opere la máquina sin agua en el tanque, causara daños a la máquina.

**Nota:** Las máquinas están equipadas con una alarma de advertencia que sonará si el tanque se ejecuta vacío, si esta alarma suena cuando el tanque está lleno, retire y vuelva a insertar con cuidado el tanque y presione con cuidado hacia abajo para asegurarse de que esté correctamente colocado.



5) Abra la válvula de vapor girando el mango negro en sentido antihorario

6) Espere a que el vapor salga del tubo de vapor (que tomará entre aproximadamente tres y cuatro minutos).



7) Luego cierre la válvula de vapor girando el mango negro en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.

**Advertencia:** No apriete demasiado o dañará los sellos.

**Advertencia:** si no se ventila el tubo de vapor antes de vaporizar la leche, la leche podría ser aspirada a la caldera, causara un sabor agria y se tornará marrón dando un olor y sabor desagradable a la leche nueva que se calienta.

8) Espere a que la presión llegue a 1.00 - 1.2 BAR.

9) Una vez que esté presionado, la luz roja se apagará.

La máquina ahora está lista para usar.

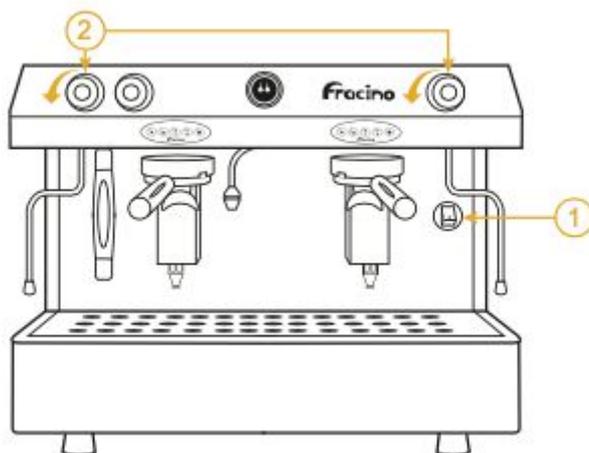
**Nota:** es aconsejable dejar la máquina en reposo durante unos 15 minutos antes de realizar café. Esto le permitirá calentar a fondo y producir café a la correcta temperatura. También puede lavar el agua a través del portafiltro precaliente estas partes para acelerar el proceso.

# Bambino, Contempo & Romano



Consulte el manual de instalación de Fracino suministrado para obtener instrucciones detalladas de instalación y especificaciones técnicas.

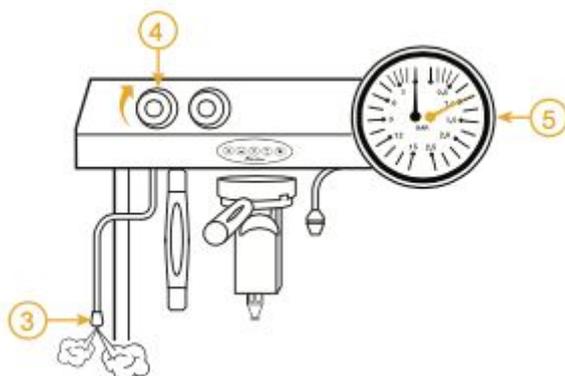
**Encendiendo la máquina**



**Nota:** Retire todas las cubiertas protectoras y la película antes de usar.

- 1) Encienda la máquina, usando el interruptor basculante negro.
- 2) Abra la válvula de vapor para permitir que el aire se ventile.

**Advertencia:** si no se ventila el tubo de vapor antes de humedecer la leche, la leche puede succionar hacia la caldera, que se vuelve amarga y se vuelve marrón, dando un olor y sabor desagradable a la leche nueva que se calienta.



- 3) Una vez que el vapor comienza a pasar a través del tubo de vapor (aproximadamente 15 minutos después de encender la máquina).

- 4) Cierre la (s) válvula (s).
- 5) La presión se acumulará entre 1.0 y 1.2Bar.

La máquina ahora está lista para usar.

**Nota:** Es aconsejable dejar la máquina en reposo durante unos 15 minutos antes de preparar el café. Esto permitirá que el grupo se caliente bien y produzca café a la temperatura correcta. También puede lavar el agua a través del soporte del filtro y agrupar para precalentar estas piezas y acelerar el proceso.

**Advertencia:** Si el medidor indica más de 1,5 Bar, apague la máquina y aísle el suministro eléctrico y de agua de la red eléctrica, póngase en contacto con Fracino o un ingeniero debidamente capacitado para inspeccionar, reparar y probar la máquina.

## Inicio / Procedimiento diario (excluyendo Retro)

### a- Advertencias

**Advertencia:** asegúrese de que quien quiera que esté utilizando el electrodoméstico esté completamente familiarizado con su funcionamiento y consciente de los peligros que conlleva una operación y limpieza incorrectas, especialmente los peligros de quemaduras o escaldaduras causadas por agua caliente, vapor y superficies calientes del área de trabajo.

**Advertencia:** aíse completamente el suministro de gas en la botella de gas cuando la máquina no esté en uso.

**Advertencia:** se recomienda que la máquina no se deje desatendida cuando esta encendida

**Advertencia:** el espacio alrededor del dispositivo debe ser:

Estante del techo:	600 mm
trasero:	75 mm
Lados:	75 mm

**Advertencia:** El suministro de aire no debe bloquearse en ningún momento.

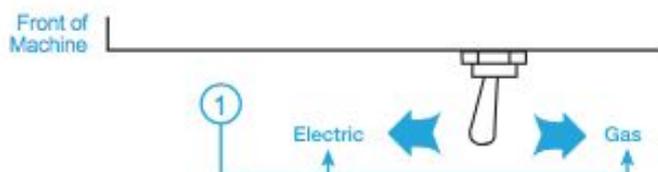
**Advertencia:** El dispositivo no debe instalarse sobre o contra cualquier superficie combinable.

**Nota:** Retire toda la película protectora antes de usar.

**Nota:** Consulte el Manual de instalación para obtener instrucciones de instalación completas.

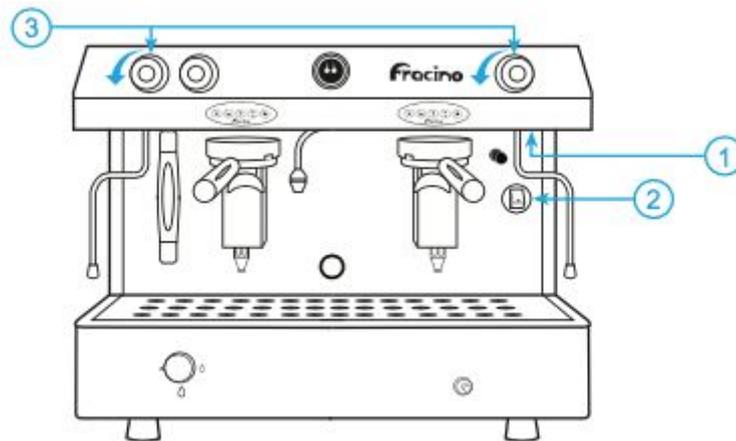
La instalación solo debe ser realizada por ingenieros completamente calificados.

### b- Encender la máquina



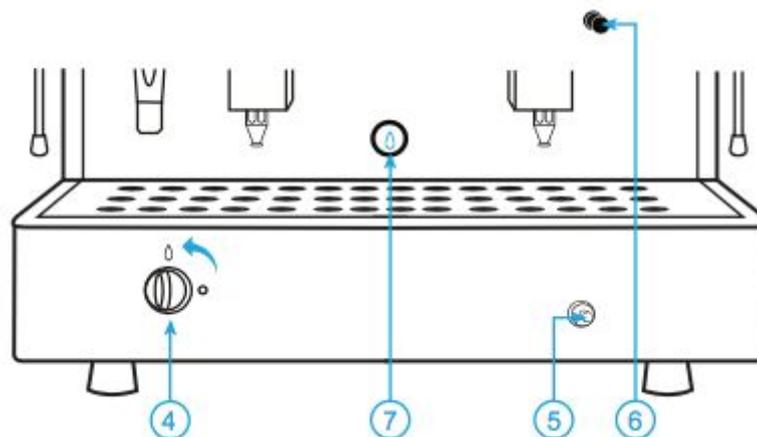
1) Antes de encender la máquina, seleccione qué combustible desea usar a través del interruptor a la derecha del grupo de la derecha. Haga clic en el interruptor hacia usted para Electric y lejos de usted para Gas.

**Advertencia:** si utiliza un inversor, asegúrese de que el interruptor esté en "GAS", de lo contrario, la unidad se sobrecarga.



2) Encienda la máquina mediante el interruptor de encendido / apagado.

3) Abra la válvula de vapor para permitir que el aire se ventile.



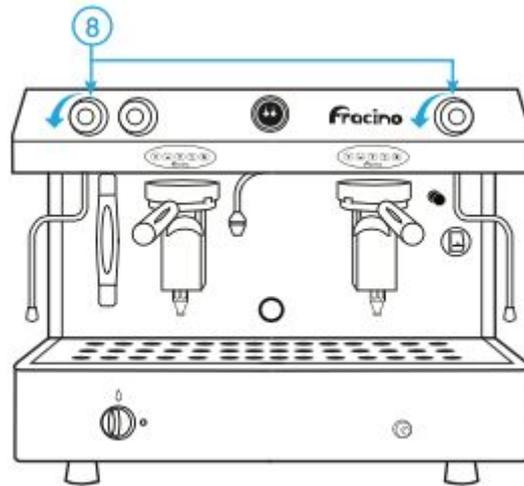
4) Para encender el quemador, active el regulador de gas principal / la válvula de aislamiento.

5) Presione el botón de la válvula de control de flujo de gas plateado y manténgalo presionado.

6) Presione el botón negro del encendedor electrónico hasta que aparezca una llama azul.

7) Esto se puede ver a través del agujero redondo en el panel frontal. Mantenga presionado el botón de flujo de gas plateado durante 20 segundos para permitir que el termopar alcance la temperatura y luego suelte lentamente.

Nota: Para calentar la máquina con gas, solo el interruptor selector de combustible debe estar en la posición GAS (ver elemento 1). La máquina ahora controlará la presión de vapor automáticamente.



8) Una vez que el vapor comienza a pasar a través del tubo de vapor (aproximadamente 15 minutos usando electricidad o 30 minutos usando el gas de la máquina de encendido) cierre la válvula. La presión se acumulará hasta 1.0 - 1.2 BAR.

La máquina ahora está lista para usar.

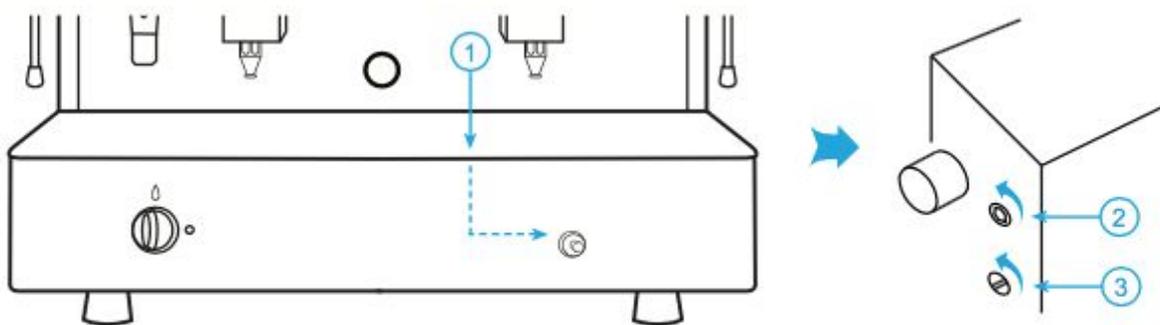
## c- Ajuste

**Advertencia:** El siguiente procedimiento solo puede ser realizado por personal calificado. Los ajustes solo se pueden hacer para aumentar o disminuir la presión del vapor o para regular baja altura de llama.

1) Retire la bandeja de goteo, el regulador de gas se puede encontrar en el lado derecho de la máquina. Los tornillos de ajuste están ubicados en el lado izquierdo del regulador, al lado del tubo de entrada de gas.

2) La presión del vapor debe ajustarse a 1.0 - 1.2 BAR como se muestra en el lado derecho del manómetro. El ajuste se realiza con una llave Allen de 4 mm para ajustar el tornillo superior

3) Cuando la máquina esté a presión, la baja altura de la llama debe configurarse para quemar solo 6 mm de la parte superior del tubo del quemador. El ajuste es a través del tornillo inferior en la válvula de control.



## ⓓ Technical data

Gas operating pressure at appliance test point

Gas	Operating Pressure	Heat Input 2 Group
Butane G30	28mbar/11.2" WG	5.0 kW
Propane G31	37mbar/14.8" WG	5.0 kW

Injector sizes

Gas	Injector Size 1 Group	Injector Size 2 Group
Butane G30	0.7mm	57 (1.1mm)
Propane G31	0.7mm	57 (1.1mm)

## ⓔ Service parts

Description	Part Number
Burner 1 group	FCL305-1
Burner 2 group	FCL305
Burner 3 group	FCL305-3
Main gas isolation valve 2 position	FCL306/13
Thermo-couple M8 x 450mm	FCL304
Spark generator	FCL308
H T lead	FCL308H
Electrode	FCL302
Pilot assembly	FCL303
Injector 1 group	FCL301-1
Injector 2 group	FCL301
Injector 3 group	FCL301-3
Gas valve Knob	FCL307A
Control valve (complete)	FCL169COM-14
Electronic ignition	FCL308ELECTRONIC
Gas valve Label for gas valve	LABEL-GASVALVEFCL306-13

**Nota:** El intervalo de servicio recomendado es de 12 meses.

**Puesta en marcha / Procedimiento diario**

**a- Advertencia**

**Advertencia:** asegúrese de que quien quiera que esté utilizando el electrodoméstico esté completamente familiarizado con su funcionamiento y consciente de los peligros que conlleva una operación y limpieza incorrectas, especialmente los peligros de quemaduras o escaldaduras causadas por agua caliente, vapor y superficies calientes del área de trabajo.

**Advertencia:** aíse completamente el suministro de gas en la botella de gas cuando la máquina no esté en uso.

**Advertencia:** se recomienda que la máquina no se deje desatendida cuando esta encendida

**Advertencia:** el espacio alrededor del dispositivo debe ser:

Estante del techo:	600 mm
trasero:	75 mm
Lados:	75 mm

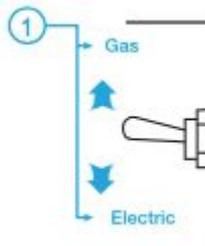
**B-Encender la máquina**

**Advertencia:** Este suministro de aire no debe bloquearse en ningún momento.

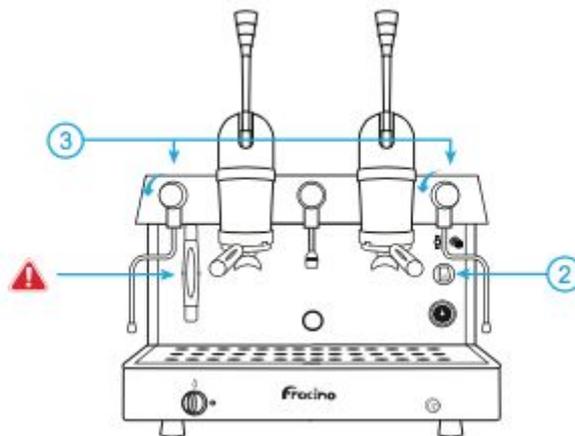
**Advertencia:** El dispositivo no debe instalarse sobre o contra cualquier superficie combinable.

**Nota:** Retire toda la película protectora antes de usar.

**Nota:** Consulte el Manual de instalación para obtener instrucciones de instalación completas. La instalación solo debe llevarse a cabo por ingenieros completamente calificados



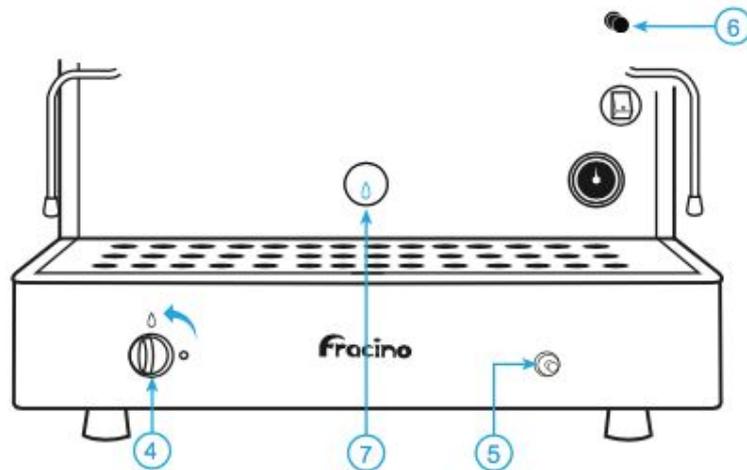
1) Antes de encender la máquina, seleccione qué combustible desea usar a través del interruptor a la derecha del grupo de la derecha, haga clic en el interruptor hacia abajo para Electricidad y hacia arriba para Gas.



**Advertencia:** Revise la mirilla para asegurarse de que haya agua en la caldera, la palanca de agua debe estar al menos a la mitad de la mirilla.

2) Encienda la máquina mediante el interruptor de encendido / apagado.

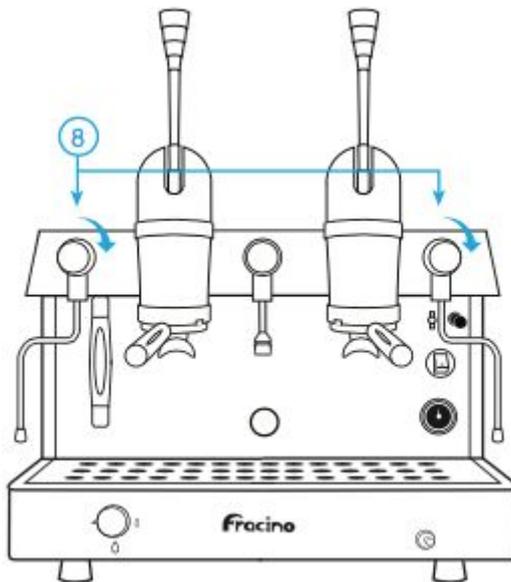
3) Abra la válvula de vapor para permitir que el aire se ventile



- 4) Para encender el quemador, active el regulador de gas principal / la válvula de aislamiento.
- 5) Presione el botón de la válvula de control de flujo de gas plateado y manténgalo presionado.
- 6) Presione el botón de encendido electrónico negro hasta que aparezca una llama azul.
- 7) Esto se puede ver a través del orificio redondo en el panel frontal.

Mantenga presionado el botón de flujo de gas durante 20 segundos para permitir que el termopar alcance la temperatura y luego suelte lentamente.

Nota: Para calentar la máquina con gas, solo el interruptor selector de combustible debe estar en la posición GAS (ver elemento 1). La máquina ahora controlará la presión de vapor automáticamente.



8) Una vez que el vapor comienza a pasar a través del tubo de vapor (aproximadamente 15 minutos usando electricidad o 30 minutos usando el gas de la máquina de encendido) cierre la válvula.

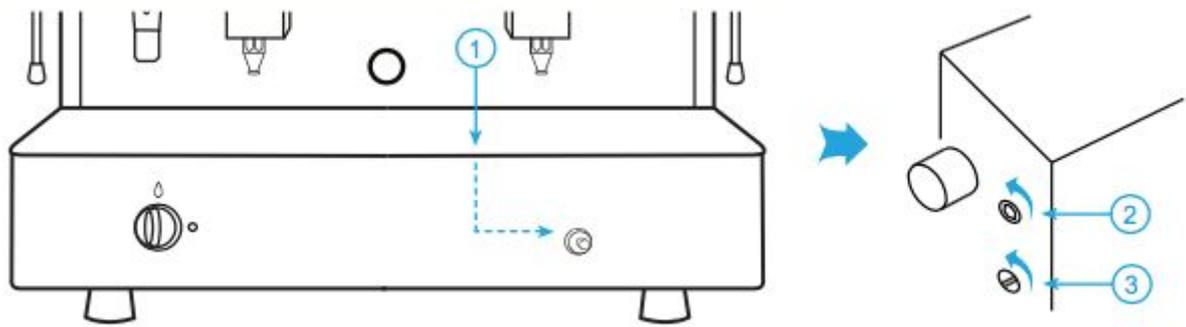
La presión se acumulará hasta 1.0 - 1.2 BAR. La máquina ahora está lista para usar.

### c- Ajustes

**Advertencia:** El siguiente procedimiento solo puede ser realizado por personal calificado.

Los ajustes solo se pueden hacer para aumentar o disminuir la presión del vapor o para regular baja altura de llama.

- 1) Retire la bandeja de goteo, el regulador de gas se puede encontrar en el lado derecho de la máquina. Los tornillos de ajuste están ubicados en el lado izquierdo del regulador, al lado del tubo de entrada de gas.
- 2) La presión del vapor debe ajustarse a 1.0 - 1.2 BAR como se muestra en el lado derecho del manómetro. El ajuste se realiza con una llave Allen de 4 mm para ajustar el tornillo superior.
- 3) Cuando la máquina esté a presión, la baja altura de la llama debe configurarse para quemar solo 6 mm de la parte superior del tubo del quemador. El ajuste es a través del tornillo inferior en la válvula de control.



### ④ Technical data

Gas operating pressure at appliance test point

Gas	Operating Pressure	Heat Input 2 Group
Butane G30	28mbar/11.2" WG	5.0 kW
Propane G31	37mbar/14.8" WG	5.0 kW

Injector sizes

Gas	Injector Size 1 Group	Injector Size 2 Group
Butane G30	0.7mm	57 (1.1mm)
Propane G31	0.7mm	57 (1.1mm)

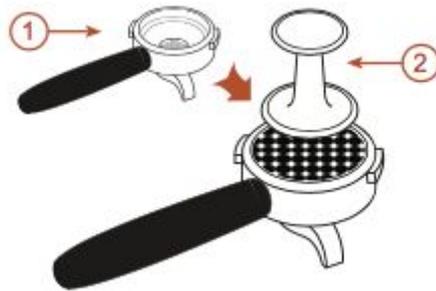
Ⓔ **Service parts**

Description	Part Number
Burner 1 group	FCL305-1
Burner 2 group	FCL305
Burner 3 group	FCL305-3
Main gas isolation valve 2 position	FCL306/13
Thermo-couple M8 x 450mm	FCL304
Spark generator	FCL308
H T lead	FCL308H
Electrode	FCL302
Pilot assembly	FCL303
Injector 1 group	FCL301-1
Injector 2 group	FCL301
Injector 3 group	FCL301-3
Gas valve Knob	FCL307A
Control valve (complete)	FCL169COM-14
Electronic ignition	FCL308ELECTRONIC
Gas valve Label for gas valve	LABEL-GASVALVEFCL306-13

Nota: El intervalo de servicio recomendado es de 12 meses. El servicio solo debe ser realizado por personal calificado, que es Gas Safe registrado con un certificado COMCAT 2.

## Hacer café y programar medidas de café

### A- Cargar el portafiltro y hacer café



1) Ponga café molido en el portafiltros. Una toma de café para uno, dos disparos para el doble. Cada máquina viene con portafiltros que tienen filtros intercambiables (simple, doble y en blanco) que se enganchan en el interior del soporte. El filtro individual hace un café, el doble hace dos. El filtro en blanco (fondo sólido sin orificios) se utiliza para limpiar su grupo (consulte la sección de limpieza).

2) Utilice el tamper para nivelar y comprimir los gránulos de café en el portafiltro o, si está equipado, utilice el apisonador en su trituradora para este fin.



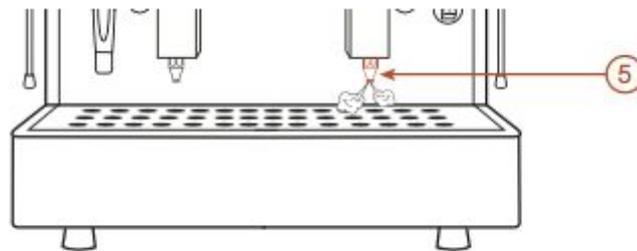
3) Coloque el portafiltro en el grupo. Encaja en el grupo desde la izquierda y gira hacia la derecha hasta que la manija se dirija hacia usted.

4) Coloque la (s) copa (s) calentada (s) debajo de los portafiltros y en línea con el (los) pico (s).

**Nota:** La calidad de la inyección de espresso depende de varios factores, incluyendo la aspereza de la molienda, la frescura del café, la cantidad de café utilizada y la presión de apisonamiento, es responsabilidad del usuario ajustar estos factores según sea necesario.

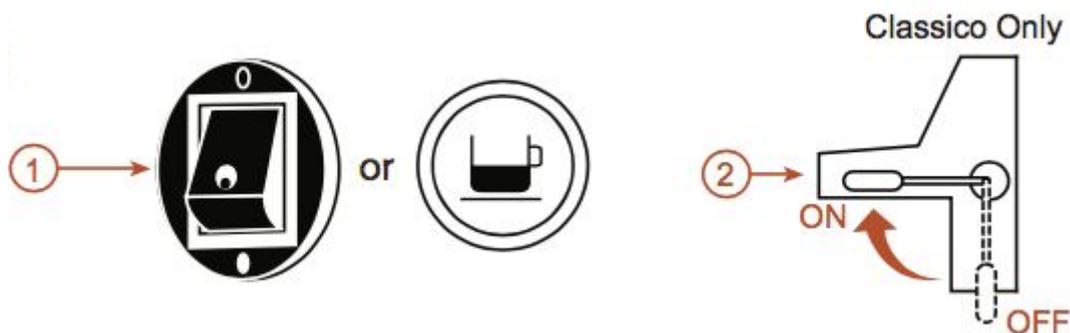
**Nota:** Es importante que si tiene una máquina con más de un grupo, todos los grupos se utilicen por igual en lugar de solo uno de los grupos, de lo contrario, los grupos no utilizados dejarán de funcionar.

**Advertencia:** el agua y el café del grupo están calientes. Tenga cuidado de evitar escaldarse.



5) Presione el botón para comenzar el flujo de café como se muestra a continuación. Una vez que el flujo de café se detiene, cualquier exceso de presión que quede en el portafiltros se descarga a través de la válvula de escape que se encuentra debajo del grupo. Retire el portafiltros del grupo, vacíe los posos de café usados en el cajón o receptáculo y coloque el portafiltros vacío en el grupo para mantenerlo caliente.

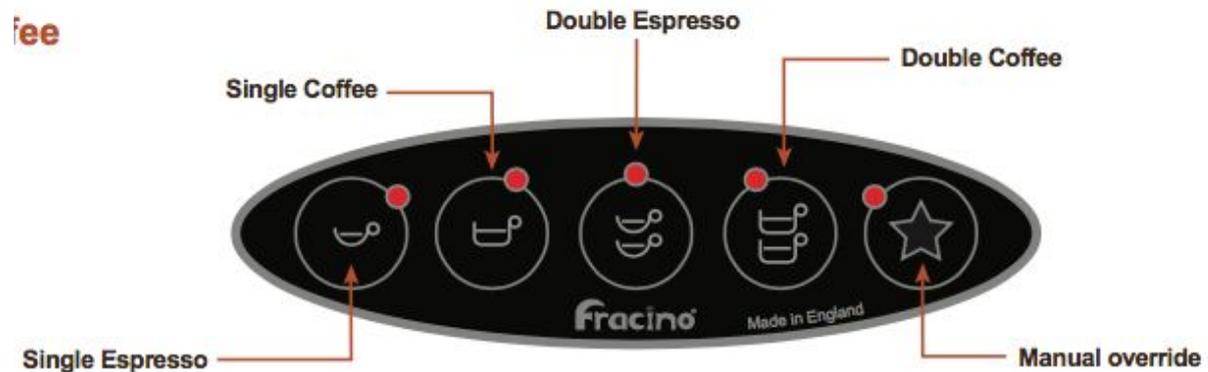
### B-Control de café modelo semiautomático



1) Para el modelo semiautomático presione el botón plateado o el interruptor basculante negro para comienza el flujo de café.

2) En el Classico, levante la palanca en el lado derecho del grupo hacia arriba para comenzar el flujo de café, empuje la palanca hacia abajo para detener el flujo.

**Nota:** En los modelos semiautomáticos, el usuario tiene el control de la cantidad de café que se dispensa en la taza: el botón se presiona para iniciar el flujo y debe presionarse de nuevo para detenerlo una vez que la cantidad de café requerida la Copa.



### C- Control automático de café modelo

 **Espresso único:** use el portafiltros único, una toma de café y una taza de espresso.

 **Café solo:** use el portafiltro único, una toma de café, un espresso, un capuchino de taza de café con leche.

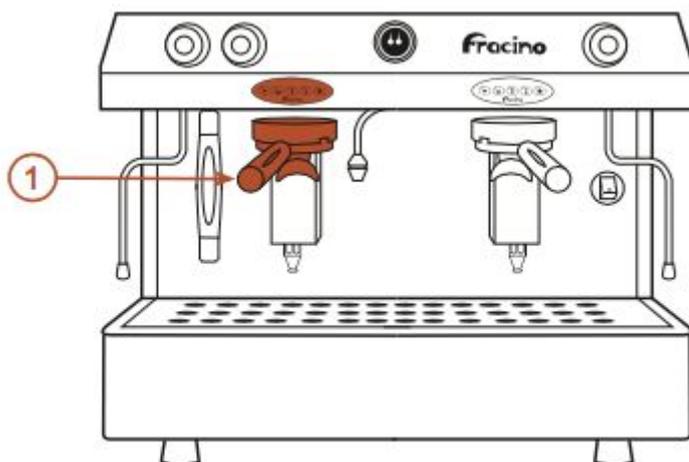
 **Doble Espresso:** utilice el portafiltro doble, dos tazas de café y dos tazas de café espresso

 **Café doble:** utilice el portafiltro doble, dos tazas de café, dos tazas de espresso, cappuccino o latte.

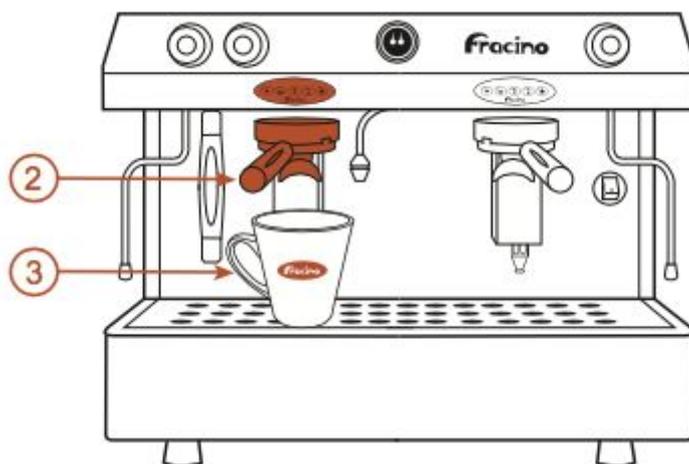
 **Anulación manual:** se puede utilizar como un botón de encendido / apagado para el grupo o para programar volúmenes de café para los botones de arriba.

 **Nota:** El espresso generalmente se programa como una toma corta de espresso, el café generalmente se programa como una dosis más larga de espresso, que se utiliza para capuchino y café con leche.

## D-Medidas de café de programación electrónica



1) Las máquinas con dos o más grupos están programadas en el grupo de la izquierda / panel táctil. Cuando se complete el proceso, la configuración se almacenará para todos los grupos. Cualquier grupo a la derecha se puede programar de forma independiente siguiendo el mismo procedimiento.

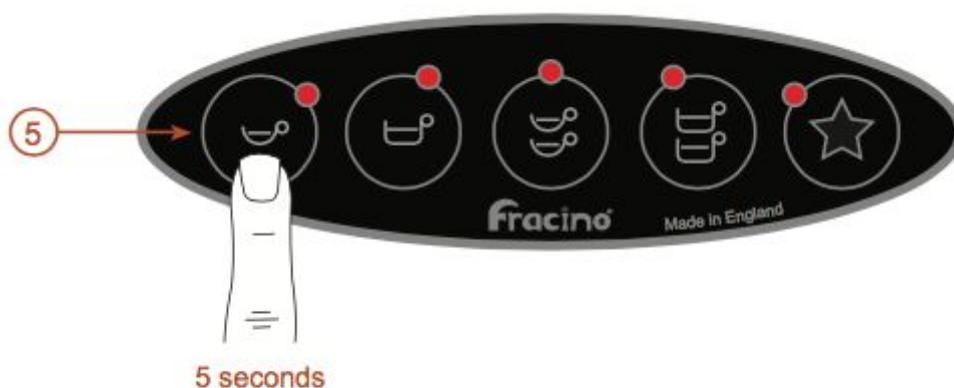


2) Coloque una taza de café en un solo soporte del filtro y ajuste el soporte en el grupo de la mano izquierda como se muestra al comienzo de esta sección.

3) Ponga la taza de espresso debajo del pico.



4) Presione el botón de estrella en el panel táctil de la izquierda y manténgalo presionado durante 5 segundos hasta que las luces sobre los símbolos comiencen a parpadear. La máquina ahora está en modo de programa.



5) Presione el botón de café espresso único dentro de 5 segundos y permita que el café llene la taza al nivel requerido. Presione el botón de nuevo para detener y almacenar la configuración.

**Nota:** Si no se presiona el botón en 30 segundos, la máquina volverá a la configuración anterior y deberá repetir la programación nuevamente.

**Repita los pasos 1-5 para:**

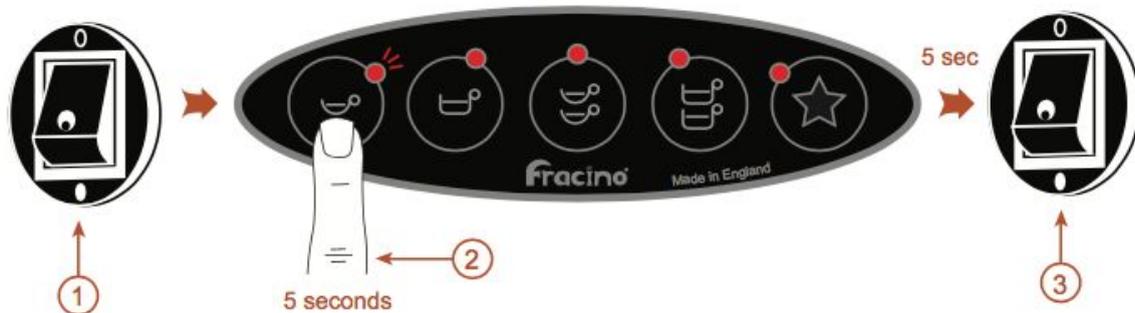
**Café solo:** utilice el titular del filtro único, una inyección de café, un espresso, un capuchino de latte.

**Doble Espresso:** utilice el portafiltro doble, dos tazas de café y dos tazas de café expés.

**Café doble:** utilice el portafiltro doble, dos tazas de café, dos tazas de espresso, cappuccino o latte.

**Nota:** El espresso generalmente se programa como una toma corta de expreso, el café generalmente se programa como una dosis más larga de expreso, que se utiliza para capuchino y café con leche.

### Ⓔ Pre-infusion



La máquina está equipada con una función de pre-infusión, que pone una pre-infusión de 1 segundo encendida / apagada en el café expreso y el café individual. La pre-infusión se activa en el siguiente procedimiento:

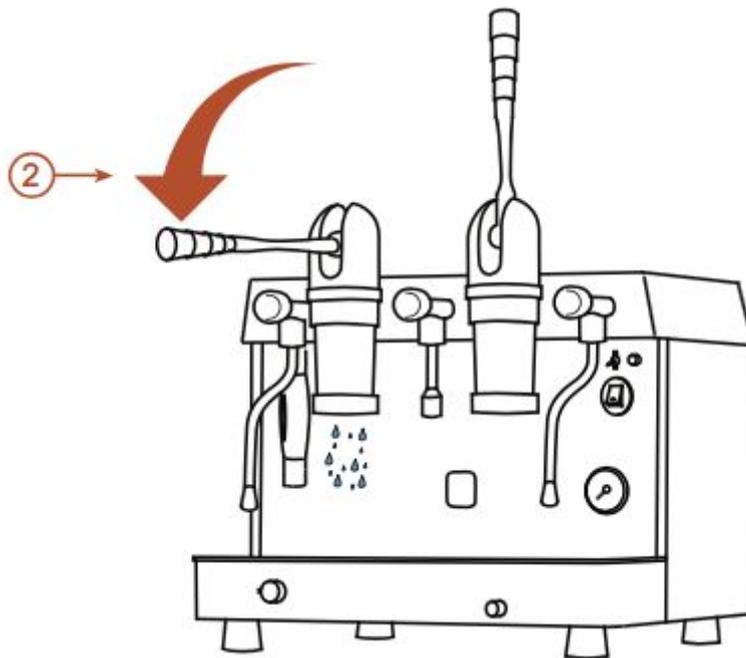
- 1) Apague la máquina con el interruptor de encendido / apagado de la red.
- 2) Presione y mantenga presionado el primer botón en el teclado izquierdo, luego apague la máquina encendido a través del interruptor de encendido / apagado de la red eléctrica, hasta que la luz en el primer teclado parpadee.
- 3) Apague la máquina con el interruptor de encendido / apagado de la red eléctrica, espere 5 segundos y vuelva a encender la máquina, la pre-infusión debería estar ahora activada para los primeros 2 botones.
- 4) Para volver atrás la pre-infusión, repita la operación anterior, pero use el segundo botón en el teclado izquierdo.

**Nota:** La pre-infusión solo está activa en los botones de café expreso y café.

## Retro Haciendo café

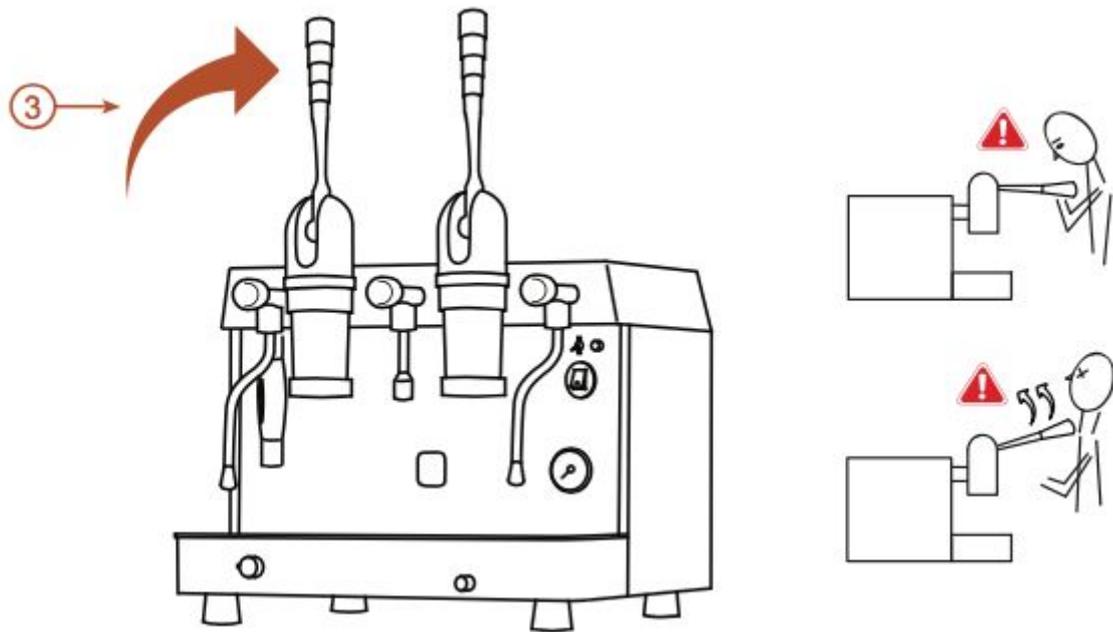
### A-Calentando el grupo

**Advertencia:** por su naturaleza, las máquinas de palanca pueden ser peligrosas si se usan incorrectamente. Asegúrese de haber leído y entendido todas las instrucciones antes de usar la máquina; en caso de duda, comuníquese con Fracino para obtener asesoramiento.



- 1) Retire el portafiltro del grupo.
- 2) Tire de la palanca hacia abajo hasta que llegue al tope en la parte inferior.

**Advertencia:** No deje que la palanca se mueva en este punto, ya que volverá a la posición vertical de manera rápida y forzada, lo que puede causar lesiones y / o daños a la máquina. Siempre parece al lado de la palanca



3) Afloje la palanca hacia atrás a la posición vertical.

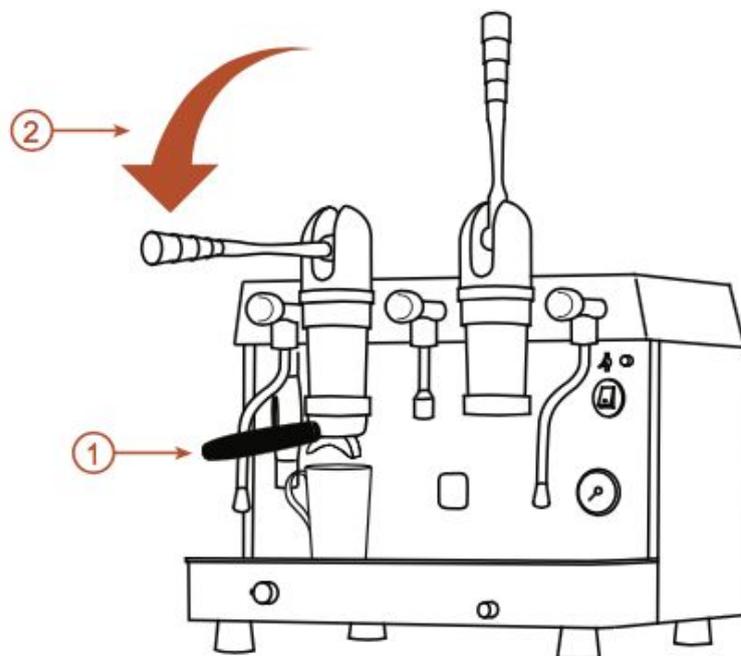
**Nota:** Es importante que si tiene una máquina con más de un grupo, todos los grupos se utilicen por igual en lugar de solo uno de los grupos, de lo contrario, los grupos no utilizados dejarán de funcionar.

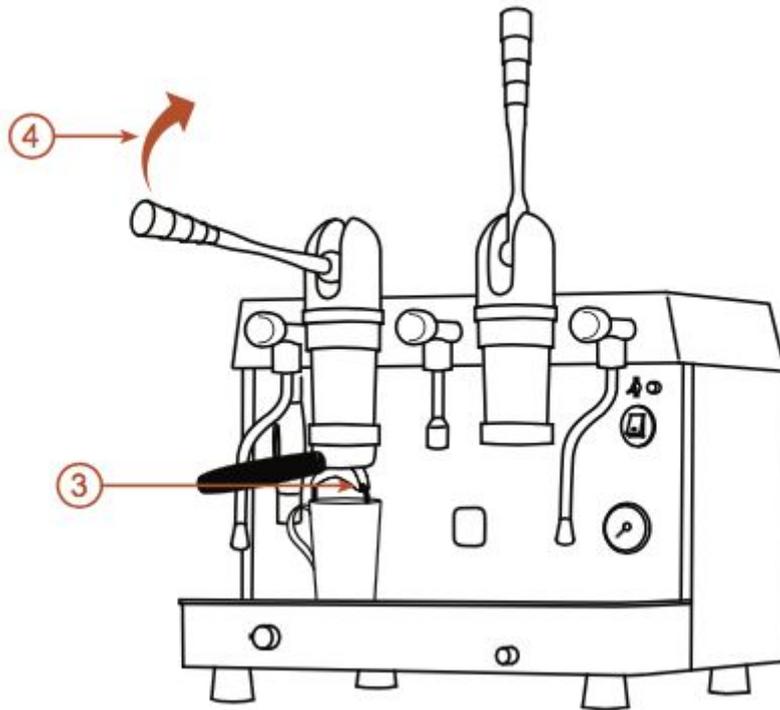
**Advertencia:** El agua y el café del grupo están calientes. Tenga cuidado de evitar escaldarse.

## B- Haciendo café

1) Coloque un portafiltros tibio con café en el grupo y asegúrelo en la posición (vea la sección de hacer café). Coloque una taza caliente debajo del filtro.

2) Tire firmemente del asa del grupo hacia abajo, hasta que se bloquee.



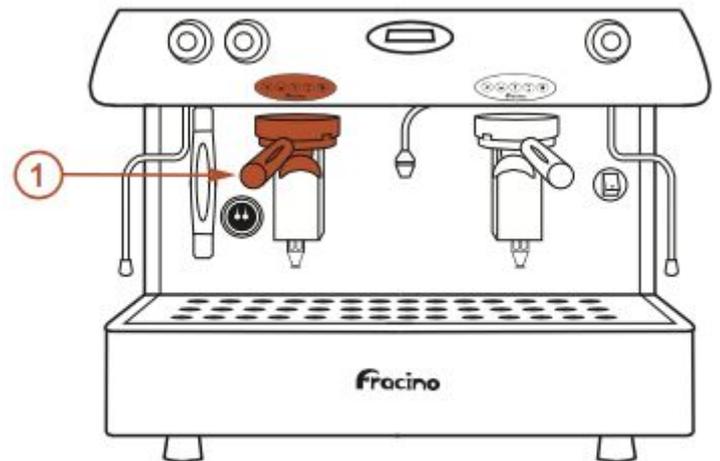


- 3) Espere unos segundos, o hasta que el café comience a fluir desde el pico del portafiltro.
- 4) Empuje suavemente la manija del grupo ligeramente hacia atrás para desbloquear desde la posición más baja, deje que la manija se desplace, la manija regresará lentamente a la posición vertical, extrayendo una sola toma de espresso.
- 5) Repita los pasos 3 y 4 para extraer un segundo disparo si es necesario o si toma una segunda copa.

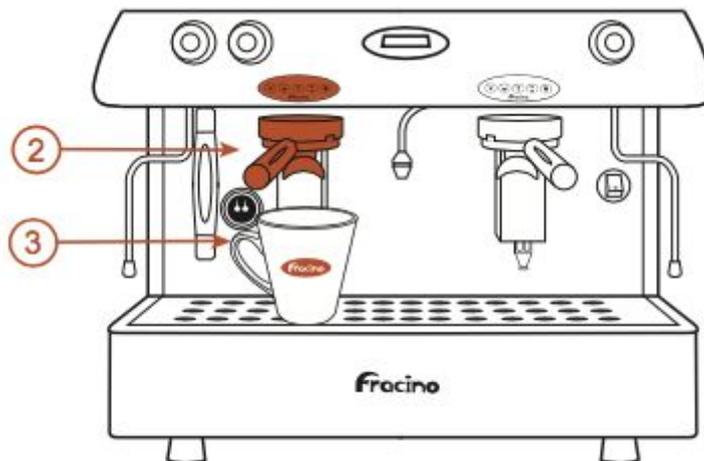
**Nota:** asegúrese de que la manija del grupo vuelva a su posición vertical antes de retirar el portafiltros.

## Romano haciendo Café

### A- Programación de medidas de café / control de información

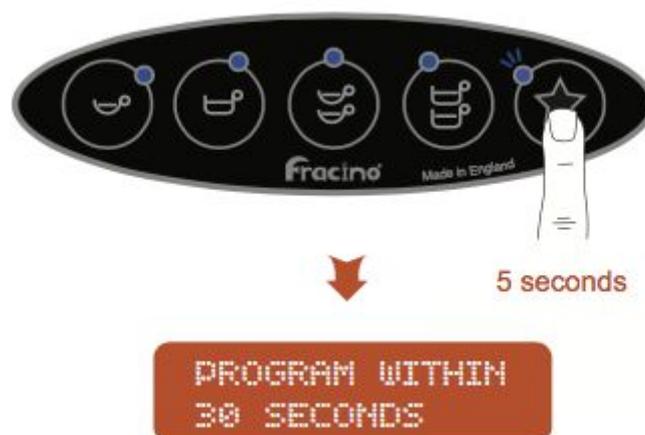


1) Las máquinas con dos o más grupos están programadas en el grupo de la izquierda / panel táctil. Cuando se complete el proceso, la configuración se almacenará para todos los grupos.

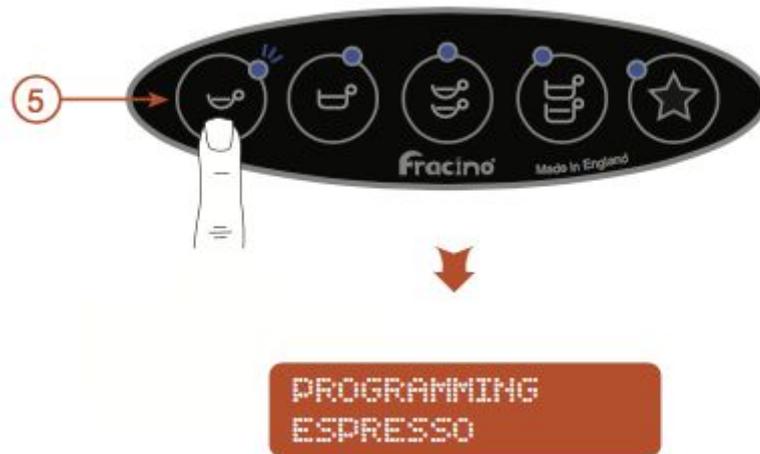


2) Coloque una taza de café en un solo soporte del filtro y ajuste el soporte en el grupo de la mano izquierda como se muestra al comienzo de esta sección.

3) Ponga la taza de expreso debajo del pico.



4) Presione y mantenga presionado el botón de estrella en el teclado izquierdo durante aproximadamente 5 segundos hasta que el LED en el botón de estrella parpadee intermitentemente. La pantalla mostrará "PROGRAMA DENTRO DE 30 SEGUNDOS".



5) Presione el botón que desea configurar, es decir, Espresso. El LED de este botón se iluminará con el botón de estrella y el grupo dispensará café en la taza / taza. La pantalla mostrará "PROGRAMACIÓN ESPRESSO". Cuando se alcanza el volumen requerido, debe presionar cualquier botón en el teclado de la izquierda para detener el flujo.

Este volumen ahora está programado en la memoria para el botón Espresso en todos los grupos. El LED correspondiente ahora se apagará con los demás encendidos.

Ahora puede continuar programando los otros botones sin tener que volver a ingresar al modo de programación siempre que esté dentro de los 30 segundos cada vez. De lo contrario, se desconectará. Si esto sucede, repita desde el paso no. 4.

**Nota:** Para salir del modo de programación y bloquear volúmenes en cualquier momento, presione el botón de estrella.

Repita el proceso para:

**Café solo:** use el portafiltro único, una taza de café, una taza de capuchino y presione el botón de capuchino.

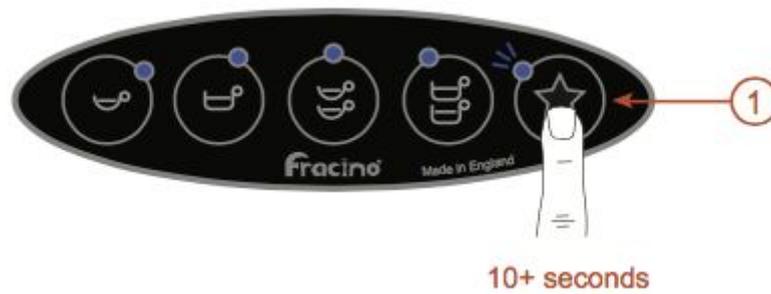
**Doble espresso:** use el portafiltro doble, dos tazas de café, dos tazas de café expreso y presione el botón doble de café expreso.

**Café doble:** use el portafiltro doble, dos tazas de café, dos tazas de capuchino y presione el botón doble de capuchino.

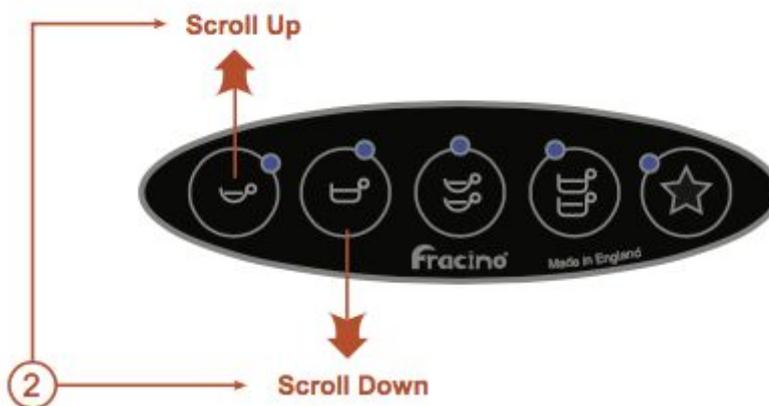
**Nota:** El espresso generalmente se programa como una toma corta de espresso, el café generalmente se programa como una dosis más larga de espresso, que se utiliza para capuchino y café con leche.

### B- Contador de bebidas

Para ver las cantidades de bebidas hechas en cada botón, use el siguiente procedimiento:



1) Mantenga presionado el botón de estrella durante más de 10 segundos



2) Presione el botón espresso para desplazarse hacia arriba a través de los botones y el botón cappuccino para desplazarse hacia abajo.

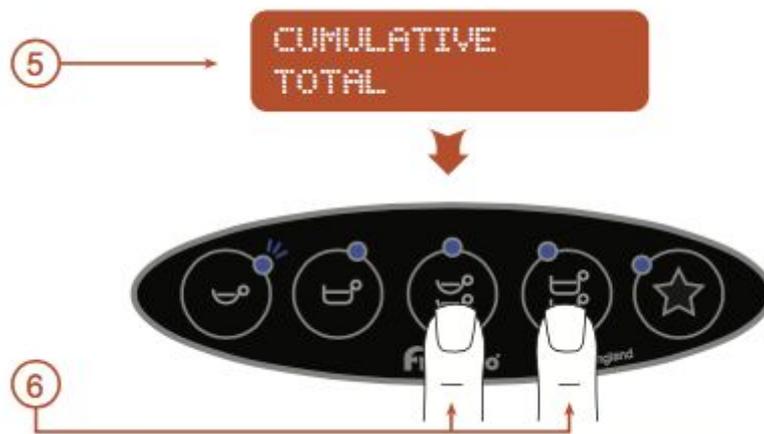


3) El "TOTAL ACUMULADO" se mostrará para cada botón en la pantalla LCD. Si presiona cada botón individualmente, mostrará la cantidad de bebidas para cada individuo botón en cada grupo.



Después de mostrar todas las bebidas, se mostrará la cantidad de agua utilizada.

4) La pantalla muestra "LITROS" y la cantidad.



5) Para poner a cero los contadores, desplácese hasta que la pantalla muestre "TOTAL ACUMULATIVO".

6) A continuación, presione los botones doble expreso y doble capuchino simultáneamente durante al menos 3 segundos.



7) La pantalla mostrará "POR FAVOR ESPERE EL RESTABLECIMIENTO DE LOS CONTADORES".

**Nota:** Para salir de este menú, presione el botón de estrella en el teclado izquierdo.

## Solución de problemas de máquina automática y Romano

### A- El botón no funciona

**Nota:** solo las máquinas Romano tienen pantalla LCD. Si después de la programación, un botón no funciona, esto generalmente se debe a que la PCB (placa electrónica) no ha recibido ningún impulso del medidor de flujo y ha registrado un valor de 0 (cero).

Las posibles causas de esto son las siguientes:

- 1) Filtro en blanco que queda en el portafiltros durante la programación.
- 2) Los cables se han quitado del medidor de flujo o no están haciendo una buena conexión.
- 3) La turbina del medidor de flujo está atascada con escombros y no girará.
- 4) No fluye agua, es decir, se bloquea el chorro de grupo, el solenoide de grupo no funciona o el agua se apaga.
- 5) Cables del medidor de flujo en los terminales incorrectos, es decir, entrada y salida cruzadas.
- 6) Cables de salida del medidor de flujo para cada grupo mezclado / cruzado en la conexión de PCB.

### B-Detección de agua de bajo nivel

Romano tiene una sonda de agua de bajo nivel instalada. Esto significa que la máquina se puede encender sin la necesidad de cebar manualmente la caldera con agua como con otros modelos. Todas las máquinas están equipadas con termostatos de alta temperatura para evitar la falla del elemento en caso de nivel de agua insuficiente en la caldera y el relé de potencia no se activa hasta que la máquina haya alcanzado el nivel mínimo en la caldera.

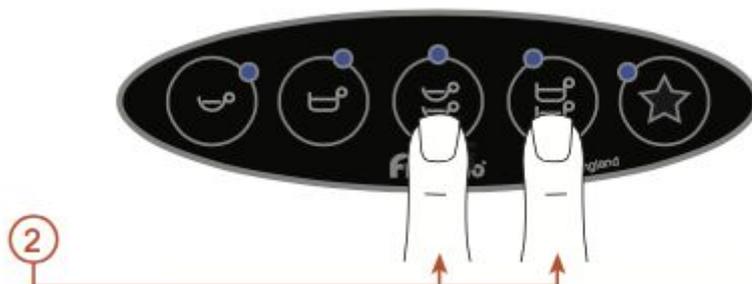


- 1) Cada vez que la máquina toma agua, la pantalla muestra "LLENANDO".

### C-Restablecimiento del consumo de agua



1) Si la pantalla muestra "FILTRO H2O", debe contactar a su agente de servicio local o Fracino al +44 (0) 121 328 5757 para reemplazar la unidad. El técnico luego reiniciará el contador.



2) Se puede volver a configurar el contador presionando simultáneamente los botones doble ristretto y doble normale / lungo. La pantalla mostrará "RESET H2O FILTER COUNTER WAIT". La pantalla volverá a "SELECT DRINK FRACINO".

#### **D-Tiempo de recarga de la caldera**



1) Si todos los LED se encienden y se apagan en las teclas y en la pantalla se lee "ALARMA DE TIEMPO LIBRE DE LLENADO DE LA CALDERA", esto significa que la máquina no ha alcanzado la sonda de nivel en el tiempo de recarga ajustado.

Esto puede deberse simplemente a que se ha extraído una gran cantidad de agua de una sola vez. Para restablecer esto, apague la máquina con el interruptor de encendido / apagado, espere 2 segundos y vuelva a encenderla.

La máquina reanudará su ciclo.

Si esto continúa sucediendo, verifique que el suministro de agua a la máquina esté encendido. Si no se asegura el suministro de agua, se dañará la bomba de alta presión instalada dentro de la máquina y se invalidará la garantía de la bomba.

Si el suministro de agua está encendido y la máquina no se reinicia, llame a su agente de servicio local o Fracino.

## E- La alarma del medidor de flujo



1) El autodiagnóstico en la PCB detectará si hay una falla del medidor de flujo o si no hay agua. Si la pantalla muestra "ALARM FLOW METER GROUP X" y el LED sobre el botón que seleccionó parpadea, entonces la PCB no detecta ningún pulso del medidor de flujo.

Las posibles causas son:

1. Filtro en blanco a la izquierda en el portafiltro.
2. Café molido muy bien.
3. Cableado o mala conexión al medidor de flujo.
4. Los grupos están bloqueados o el solenoide de grupo no funciona.
5. Alambres cruzados en la conexión de PCB.

Si después de un minuto la señal no regresa, la máquina apagará automáticamente el grupo.

## F- Romano técnico ajustes



1) Para ingresar a los ajustes técnicos, apague la máquina en el interruptor de encendido / apagado de la red.

2) Mantenga presionado el 1er y 5to botón.

3) Vuelva a encender la máquina utilizando el interruptor de encendido / apagado de la red, mientras mantiene presionados los botones 1 y 5 del teclado, hasta que los LED se iluminen.

4) Apague la máquina, espere 5 segundos y vuelva a encender la máquina, la pantalla debe mostrar "Idioma GB-EE. UU."

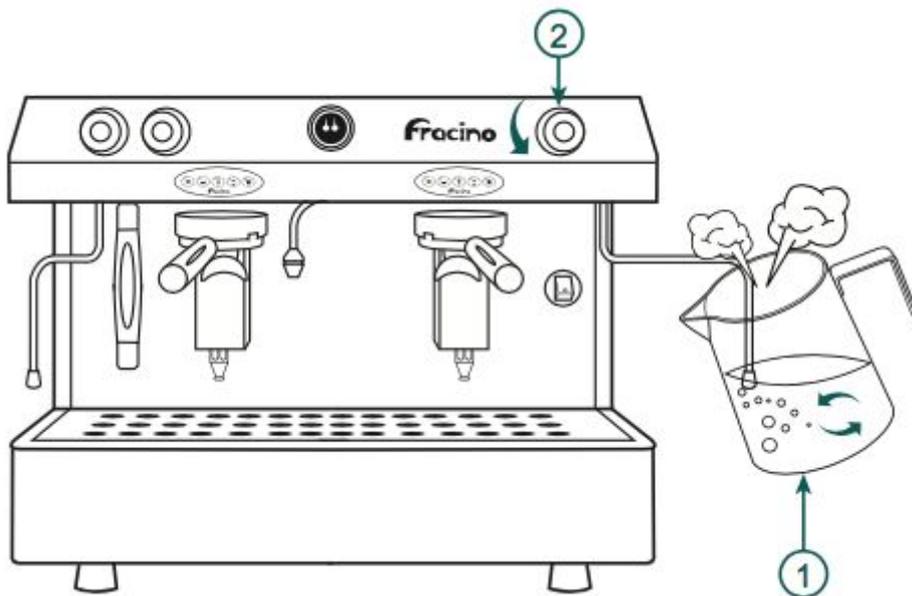
**Advertencia:** las configuraciones en el menú técnico solo deben ser cambiadas por personas capacitadas, las configuraciones incorrectas pueden afectar la función y el rendimiento de la máquina.

Use el botón de estrella para recorrer las configuraciones, usando los botones 1 y 2 para cambiar los parámetros. Para salir del menú técnico, utilice el botón de estrella hasta que la pantalla muestre "seleccionar bebida".

En el menú técnico, se pueden cambiar los siguientes ajustes: idioma, nombre de usuario, tiempo de espera de la caldera, volumen del filtro de agua, habilitar / inhabilitar pre-preparación y configuración de pre-preparación.

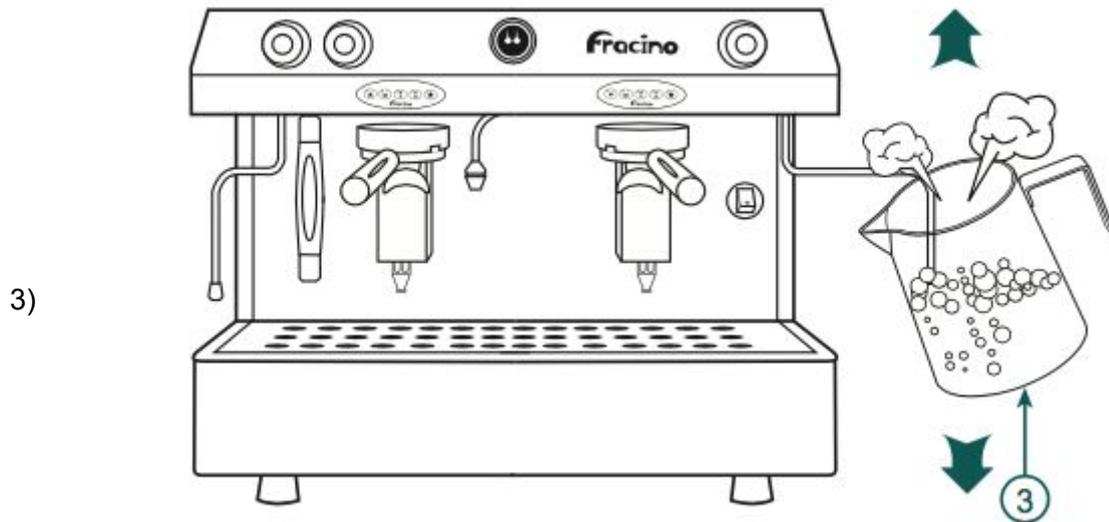
## Espumando y Vaporizando la Leche

### A-Técnica de vaporizar y espumar la leche



1) Llene 1/3 de una jarra con leche fría fresca. Luego inserte el tubo de vapor en la leche con la boquilla debajo de la superficie de la leche.

2) Abra completamente la válvula de vapor. Coloque el tubo de vapor en la parte delantera de la jarra para ayudar a que la leche circule y la espuma.



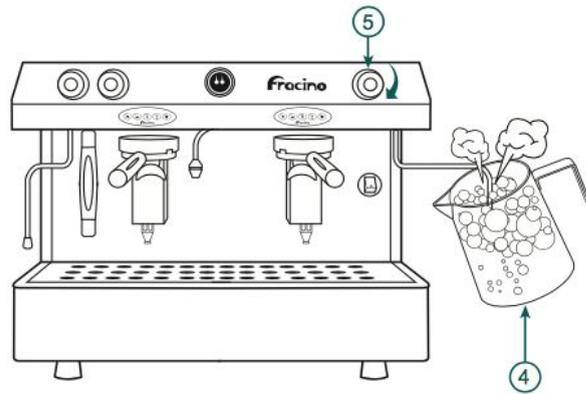
Mueva la jarra suavemente hacia arriba y hacia abajo de modo que la punta de la boquilla de vapor esté en los 25 mm superiores de la leche para incorporar aire en la leche y crear espuma. A medida que las espumas de leche mueven la jarra hacia arriba para calentar la leche.

**Advertencia:** es importante regular la potencia del vapor para evitar salpicar la leche sobre la parte superior de la jarra.

**Advertencia:** La leche y el tubo de vapor se calentarán durante el uso, tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice la empuñadura plástica con clip para mover el tubo de vapor.

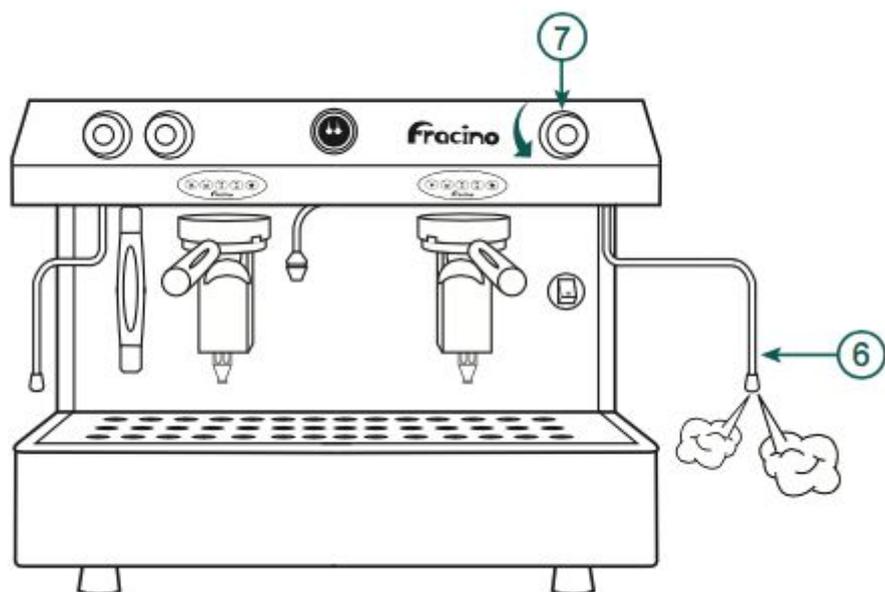
**Advertencia:** La leche debe mantenerse refrigerada (0-5oC) y usarse antes de su uso por fecha. Es responsabilidad del usuario asegurarse de que se use leche fresca y refrigerada; el no hacerlo puede ocasionar un riesgo para la salud.

**Nota:** Las variaciones naturales y / o la leche rancia pueden impedir que se forme espuma correctamente, si esto ocurre pruebe una leche fresca o una marca de leche diferente.



4) Cuando el "tono" cambia es una indicación de que la leche está a punto de hervir. Alternativamente, puede usar un termómetro de jarra y calentar a la temperatura requerida de 70-75°C.

5) En este punto, apague el vapor. NO PERMITA QUE LA LECHE SE HUELE, YA QUE FLOTA. La leche debería haber subido casi hasta llenar la jarra y tener una consistencia cremosa / espumosa.

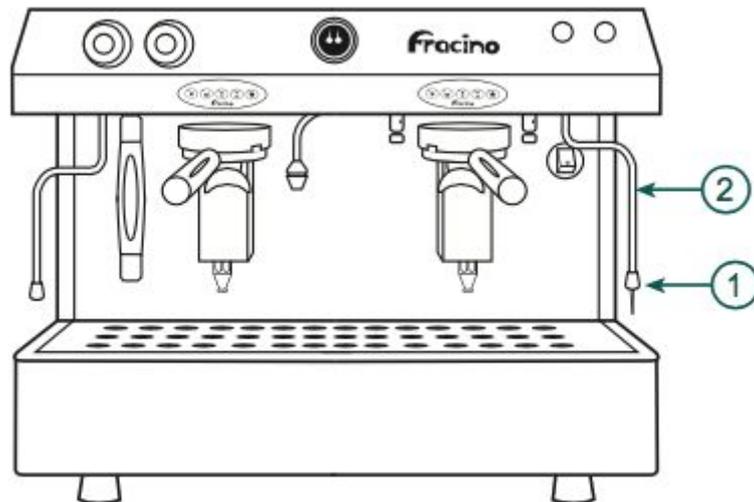


6) Limpie el tubo de vapor con un paño húmedo para eliminar los residuos de leche.

7) Abra la válvula de vapor para eliminar la leche restante del tubo / boquilla. Periódicamente retire la boquilla y límpiela con agua tibia, asegurándose de que los orificios

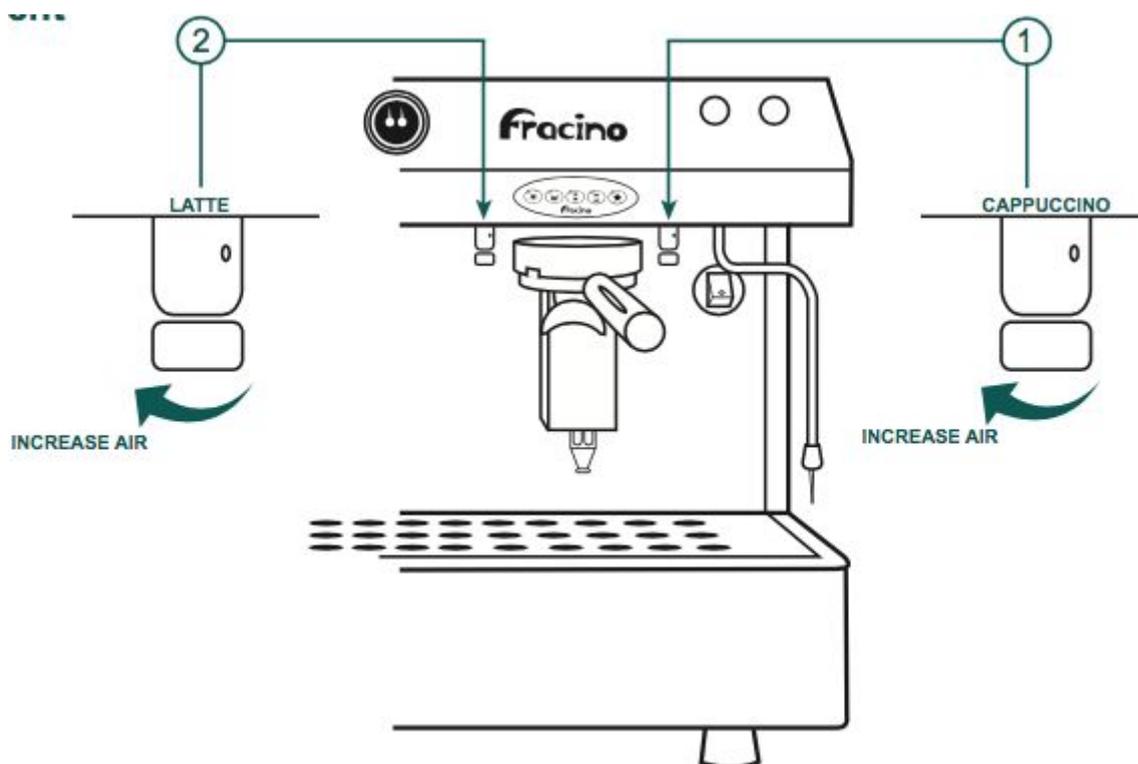
estén despejados, esto se puede hacer con un clip de papel doblado, alternativamente, los cepillos de limpieza de leche están disponibles en Fracino.

### C- Limpieza diaria a vapor RÁPIDO



- 1) Desenrosque la boquilla del tubo y límpiela con agua tibia - compruebe que los orificios en la boquilla estén limpios. Si se han bloqueado, límpielos con un clip.
- 2) Limpie el tubo con un paño húmedo para eliminar cualquier residuo de leche. No use una almohadilla de fregar ya que esto dañará el acabado en el acero inoxidable.

### D- Ajuste de vapor RÁPIDO



El volumen y la textura de la espuma de leche se pueden ajustar para el capuchino y latte ajustando las válvulas de ajuste de cappuccino y latte.

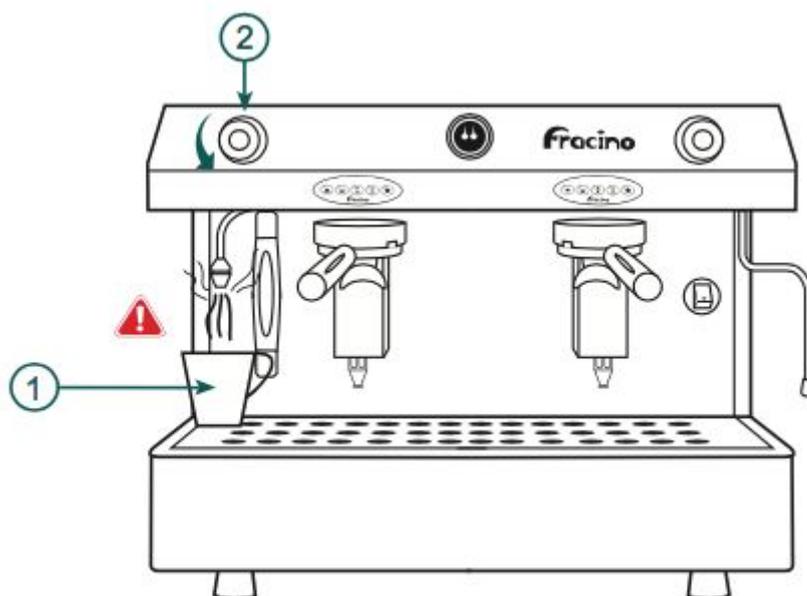
1) Al girar la válvula del capuchino hacia la izquierda, permitirá que ingrese más aire al sistema, creando más espuma. Girar la válvula hacia la derecha reducirá la cantidad de aire que ingresa al sistema y reducirá la cantidad de espuma en la leche.

**Nota:** Al girar la válvula de capuchino hacia la derecha hasta que quede apretada, se evita que el aire ingrese al sistema y solo se generará leche al vapor.

2) Al girar la válvula de latte hacia la izquierda, permitirá que entre más aire en el sistema, creando más espuma. Girar la válvula hacia la derecha reducirá la cantidad de aire que ingresa al sistema y reducirá la cantidad de espuma en la leche. Girar la válvula completamente hacia la derecha evitará que el aire ingrese al sistema y solo creará leche al vapor.

## Válvula de agua caliente

### A- Agua caliente Bambino

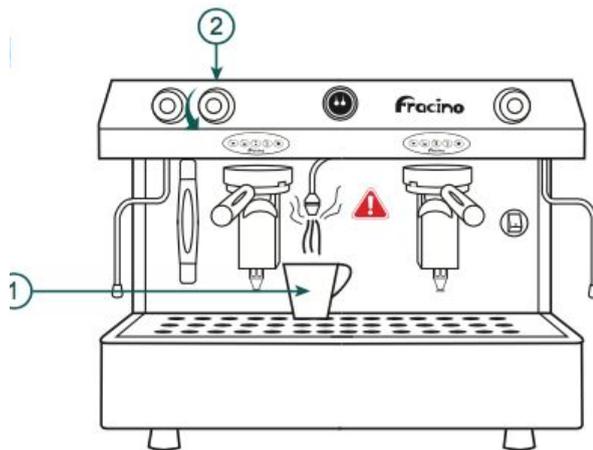


1) Coloque una taza / maceta en la bandeja de goteo, debajo de la boquilla de agua caliente que se encuentra en el lado izquierdo de la máquina en todas las máquinas, excepto Contempo y Romano.

2) Abra la válvula de agua girando la perilla en sentido antihorario.

**Advertencia:** no sostenga la taza / maceta cuando distribuya agua caliente; el agua está extremadamente caliente, lo que representa un riesgo de escaldaduras.

### B- Agua caliente Contempo / Romano



1) Coloque una taza / maceta en la bandeja de goteo, debajo de la boquilla de agua caliente que se encuentra entre los grupos uno y dos en el Contempo y Romano.

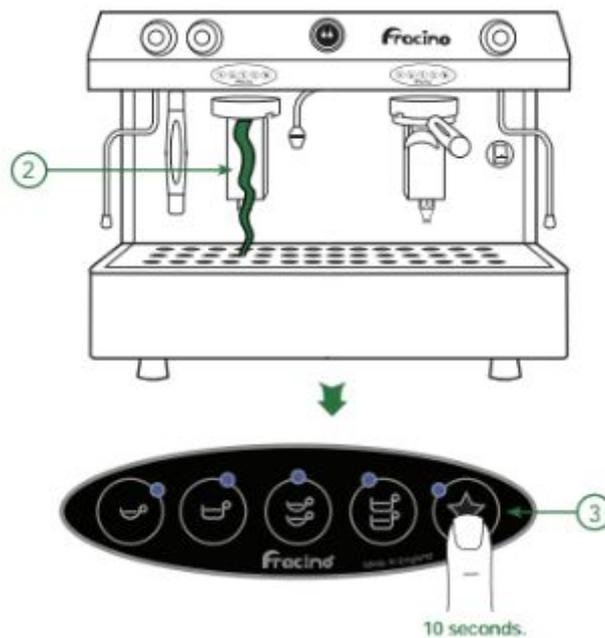
2) Abra la válvula de agua girando la perilla en sentido antihorario.

**Advertencia:** no sostenga la taza / maceta cuando distribuya agua caliente; el agua está extremadamente caliente, lo que representa un riesgo de escaldaduras.

## Limpeza de la máquina



1) Limpie la carcasa exterior de la máquina con un paño suave y húmedo. Use un cepillo de plato de ducha para desalojar las partículas de café seco en el grupo y alrededor de la arandela del soporte del filtro para evitar la acumulación de café.



2) Retire los portafiltros de los grupos.

3) Presione el botón de estrella para permitir que el agua fluya libremente durante aproximadamente 10 segundos.

## Advertencia

Asegúrese de leer, comprender y seguir todas las instrucciones del manual antes de utilizar su máquina, tomando nota de cualquier advertencia.

1) Las máquinas contienen piezas de alto voltaje, en ningún momento se deben quitar los paneles del cuerpo mientras la máquina está encendida.

2) Antes de retirar cualquier panel del cuerpo, asegúrese de que la alimentación eléctrica y el suministro de agua estén apagado y la máquina se ha enfriado y despresurizado.

3) Trate siempre la máquina con respeto, no la use si la máquina se ha caído, vandalizado o dañado de otro modo, en caso de duda, póngase en contacto con su proveedor o Fracino directo.

4) No permita que personal no calificado manipule su máquina.

5) Su máquina debe tener servicio regular, recomendamos cada 4 meses.

-El uso y dureza del agua en su máquina causar calcificación de la caldera y la dañara.

-El uso y cuidado de la máquina determinará la regularidad de servicios (mínimo una vez al año).

-Se debe instalar una unidad de tratamiento en áreas de agua dura para minimizar la acumulación de incrustaciones o en su defecto usar un flojet y un bidón de agua purificada..

6) Se debe tener cuidado al hacer bebidas. El agua está caliente y puede quemarse.

7) No opere la máquina sin la capacitación adecuada.

8) Es su responsabilidad realizar limpieza a la máquina al terminar la jornada de trabajo.

9) Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con calificaciones similares para evitar un peligro.

10) Las máquinas de café son pesadas, tenga cuidado al levantar o mover.

11) Los niños deben ser supervisados para asegurar que no usen o jueguen con el café. Máquina o molinillo.

12) Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de un responsable de su seguridad.

13) El aparato no debe limpiarse con un chorro de agua, o ubicarse en un área donde un Se podría utilizar chorro de agua.

14) Desconectar, desviar, manipular o interferir con la seguridad las válvulas, los termostatos de límite alto, los presostatos u otros dispositivos de seguridad o control pueden causar lesiones graves y / o daños en el aparato.

15) Si el medidor de presión de vapor lee más de **1.5 Bar**, no use la máquina - aíse la máquina de la red eléctrica y del suministro de agua.

16) Si el medidor de presión de agua / bomba lee más de 12 Bar (Modelo Profesional), no use la máquina - aíse la máquina de la red eléctrica y del suministro de agua.

17) Los siguientes modelos requieren un suministro de agua: Bambino, Contempo y Romano, es extremadamente importante que estas máquinas tengan un suministro constante de agua mientras están encendidas, operar estas máquinas sin suministro de agua **anulará la garantía** y puede causar daños a la máquina.

18) Cuando use Heavenly, Cherub, Classico y Little Gem, asegúrese de que el tanque de agua tenga suficiente agua fresca, no haga funcionar la máquina sin agua en el tanque, haciendo eso dañará la bomba y **anulará la garantía**.

## **Garantía**

### **Términos y Condiciones**

1) Las máquinas de café Fracino están garantizadas contra defectos de materiales y mano de obra durante la fabricación por un período de 12 meses desde la compra de la máquina.

2) La responsabilidad en virtud de la garantía está limitada, a opción del fabricante, al reemplazo o reparación, sin cargo, de tales. Las partes deben reconocerse después de la inspección de los fabricantes como defectuosas en el material o en la mano de obra, siempre que tales reclamos bajo esta garantía son notificados al fabricante sin demora.

Todas las partes reconocidas como defectuosas serán de propiedad del fabricante.

3) Excepto en la medida en que cualquier lesión, daño o pérdida sea causado por la negligencia del fabricante o sus empleados y en la medida en que la exclusión no está prohibida o negada por la ley. Esta garantía sustituye a cualquier garantía expresa o implícita garantía o condición y el fabricante no será responsable por cualquier lesión, daño o pérdida directa o indirectamente atribuida a cualquier o hecho en relación con esto.

4) La parte no vencida de esta garantía puede transferirse a otro propietario siempre que la máquina haya recibido servicio y mantenimiento por el fabricante o el agente de servicio autorizado del fabricante según lo prescrito y permanece en el mismo lugar.

#### **5) La garantía cesará inmediatamente si:**

A / La máquina se modifica o se agrega de cualquier forma no acordada previamente con el fabricante por escrito, incluido el ajuste de piezas no originales, cambio de temperatura a pedido del cliente..

B / Las instrucciones contenidas en el Manual del Operador no se cumplen.

C / La máquina es instalada, reparada, reubicada o mantenida por alguien que no sea el fabricante o fabricantes agente de servicio autorizado o personal recomendado por el fabricante.

6) La garantía no cubre los artículos que requieren reemplazo en el curso de mantenimiento o como resultado del uso y desgaste normal tampoco cubre fallas relacionadas con la calcificación debido a la dureza del agua.

7) Tenga en cuenta lo siguiente en su mejor interés:

R / Recomendamos utilizar únicamente piezas originales Fracino aprobadas explícitamente por el fabricante. Estas piezas han sido seleccionadas por su fiabilidad e idoneidad para las máquinas Fracino.

B / No podemos realizar evaluaciones para otras partes del producto y, por lo tanto, no podemos responsabilizarnos de ellas, incluso si casos individuales existe una aprobación o autorización oficial por parte de agencias gubernamentales o de aprobación.

Las piezas originales C / Fracino aprobadas se pueden obtener de fábrica. Asistencia integral y asesoramiento en mantenimiento.

Puede obtener su máquina en su nivel óptimo de Fracino o visite nuestro sitio web:

[www.fracino.cl](http://www.fracino.cl)

8) En Fracino, le deseamos muchos años de satisfacción con su nueva máquina de café. Por favor, mantenga esta garantía e instrucciones para el operador en un lugar seguro una vez que haya leído la información importante contenida en este documento.

### **Artículos no cubiertos por la garantía**

- 1) Escala de cal: cualquier llamada a desglose causada por fallas relacionadas con la escala.
- 2) Uso indebido / roturas: cualquier llamada que se realice como resultado de un accidente, negligencia o mala práctica del operador, y cualquier otra llamada para, o como resultado de la reubicación de equipos. NB: Esto también se aplica a los mangos de las válvulas de agua y vapor demasiado apretados y que causen daño a las piezas en su interior debido al mal uso.
- 3) Volúmenes de café: cualquier llamada para alterar la programación de los volúmenes de café después de la instalación inicial.
- 4) Desperdicios bloqueados: cualquier llamada debido a que la tubería de desagüe está bloqueada. Esto generalmente es causado por granos de café, azúcar o leche. ser arrastrado a través de la bandeja de goteo o tuberías deficientes.
- 5) Boquilla de tubo de vapor bloqueada: cualquier llamada a "no vapor" causada por los orificios de salida en la boquilla del tubo de vapor que no se están limpiando.
- 6) Grupos bloqueados: todas las llamadas a "no hay agua / café en el grupo" causadas por la falta de limpieza de los grupos, incorrectamente limpiado, en cal, demasiado café en la cesta del filtro, sobre el apisonado o el café molido demasiado fino.
- 7) Leche sin espuma: todas las llamadas relacionadas con la "leche sin espuma" causadas por leche rancia o leche con alto contenido de proteínas.
- 8) Amoladoras - La sustitución de las cuchillas de la amoladora. Cualquier llamada para restablecer el porcionado o molido de café o para cuchillas atascadas / obstruidas.

9) Tratamiento de agua: cualquier llamada para reemplazar una unidad de tratamiento de agua (DSU).