



espresso coffee machines

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

S8 DSP

S9 DSP



WEEE

Eliminación de los equipos por parte de privados en el territorio de la Unión Europea (WEEE) según el artículo 13 del Decreto legislativo 25 julio 2005, n.151 "Actuación de las Normas 2002/95/CE,2002/96/CE y 2003/108/CE de los equipos eléctricos y electrónicos, y de la eliminación de la basura".



El símbolo del cubo de la basura cruzado presente sobre el producto o sobre su embalaje indica que el producto al final de su vida útil se debe recoger por separado del resto de la basura.

La recogida diversificada de este equipo al final de su vida está organizada y administrada por el importador/distribuidor. El usuario que querrá deshacerse de este equipo tendrá entonces que contactar el importador/distribuidor y seguir el sistema que este ha adoptado para permitir una recogida separada del equipo llegado al final de su vida.

La correcta recogida diversificada para seguir con el reciclaje, el tratamiento y la eliminación compatible con el ambiente del equipo que se deja de utilizar contribuye a evitar posibles efectos negativos por el ambiente y por la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales de los cuales está hecho el equipo.

La eliminación abusiva del producto por parte del usuario implica la aplicación de sanciones administrativas según las leyes vigentes.

ADVERTENCIAS GENERALES PARA EL INSTALADOR

Leer atentamente las instrucciones y advertencias contenidas en el presente libro y en “**MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR**” ya que dan importantes indicaciones referentes a la instalación del equipo.



¡Atención!

La instalación eléctrica, la instalación hídrica, la instalación de descarga DEBERÁN ser predispuestos por el cliente en una posición ideal para una correcta instalación. El instalador no puede modificar la instalación existente realizada por el Cliente. Ver el capítulo “Predisposición para la instalación por parte del cliente”.



¡Atención!

El equipo debe ser instalado donde el uso y mantenimiento estén restringidos a personal formado.

PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD



¡Atención!

LEER CUIDADOSAMENTE LAS SIGUIENTES ADVERTENCIAS, PORQUE DAN IMPORTANTES INDICACIONES SOBRE LA SEGURIDAD DE USO Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPO.

El equipo se debe destinar sólo para el uso para el cual ha sido expresamente concebido y se debe instalar en un lugar apto para el uso del mismo. Cualquier otro uso se considera impropio, y por lo tanto imprudente.

El productor no puede ser considerado responsable de los eventuales daños causados por usos incorrectos, erróneos e imprudentes. La instalación se debe efectuar obedeciendo a las leyes vigentes, según las instrucciones del fabricante y por parte de personal cualificado. Una instalación errónea puede causar daños a personas, animales o cosas, por las cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.



¡Peligro!

La seguridad eléctrica del equipo se consigue cuando el mismo está correctamente conectado a una instalación eficaz de tierra ejecutada como prevista por las leyes vigentes.

Es necesario hacer controlar este requisito fundamental por personal profesionalmente cualificado. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por la falta o la ineficiencia de una buena toma de tierra de la instalación. El aparato no se puede utilizar en el exterior, además tiene que funcionar en un lugar donde la temperatura del ambiente esté comprendida entre **+5°C** y **+40°C**.



¡Atención!

El uso de cualquier equipo eléctrico obliga al cumplimiento de las siguientes normas fundamentales.

- No tocar el equipo con las manos o pies mojados o húmedos.
- No usar el aparato a pies descalzos.
- No estirar el cable de alimentación para desconectar el equipo de la red de alimentación eléctrica.
- No permitir que el equipo sea usado por niños o personas no habilitadas.
- El acceso a la zona de servicio del aparato tiene que ser permitido sólo a personas que tengan los conocimientos y la experiencia práctica del mismo, especialmente en materia de seguridad e higiene.
- El aparato puede ser utilizado por niños desde 8 años y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean limitadas o faltos de experiencia o de conocimiento, excepto que se hayan podido beneficiar, mediante la intermediación de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de las instrucciones referentes al uso del aparato, incluidos los peligros.
- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento ordinario, desenchufar el equipo de la red de alimentación eléctrica y cerrar el grifo de entrada de la red hídrica.
- En caso de avería y/o mal funcionamiento del equipo, apagarlo completamente, absteniéndose de cualquier intento de reparación directa. Dirigirse exclusivamente al Centro de Asistencia autorizado por el fabricante.
- Para garantizar la eficacia del equipo y para su correcto funcionamiento es indispensable atenerse a las indicaciones del fabricante, ejecutando el mantenimiento ordinario.
- El aparato no tiene un grado de protección al agua IPX, por lo tanto no es adecuado para la instalación en lugares en los cuales pueda recibir chorros de agua.

- La protección contra las descargas eléctricas del equipo es de **clase I**.
- El ruido acústico emitido por el aparato, en normal funcionamiento, es inferior a **70 dB**.
- La altura máxima a la que puede instalarse la máquina es **8000 metros**.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- El mantenimiento y la limpieza de la máquina no debe realizarse por niños sin supervisión.
- Estas instrucciones están disponibles también en un formato alternativo, por ejemplo en un sitio web.



¡Atención!

El hecho de que no se respeten las indicaciones precedentes puede comprometer la seguridad del equipo y su vida útil.

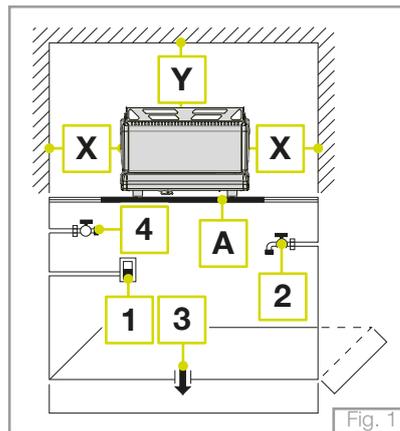
PREDISPOSICIÓN PARA LA INSTALACIÓN A CARGO DEL USUARIO

El aparato se debe colocar sobre una superficie plana para que pueda garantizarle un apoyo seguro y una altura del plano superior, del mismo aparato, no inferior a 1,2 metros desde el suelo. Controlar este importante requisito porque el fabricante no será considerado responsable por daños causados por la inestabilidad del equipo. En fase de predisposición de las instalaciones prever una abertura sobre la superficie de apoyo para poder efectuar las conexiones hídricas y eléctricas en el espacio de abajo donde, si el instalador lo considera necesario, se debe instalar un depurador.

Es suficiente hacer una abertura de **10 x 10 cm** en la zona (a) indicada en la fig.

Las dimensiones mínimas del espacio son:

- altura cm. 60
- anchura cm. 40
- profundidad cm. 40



Leyenda:

- 1 Interruptor omnipolar con apertura de los contactos de mínimo 3 mm.
- 2 Grifo de entrada del agua
- 3 Sifón de descarga

X mín. 20 cm.
Y mín. 40 cm.
Z* mín. 10 cm.

*) Distancia entre la parte trasera del equipo y la pared.

- Entre la red hídrica y el tubo de alimentación de agua del equipo, se debe instalar un grifo de entrada para poder cerrar el paso de agua en caso necesario (2 - Fig. 1).
- La presión de la red hídrica debe estar comprendida entre valores de **1 y 5 bares**.
En caso de que este requisito no se respete, consultar con el fabricante.
- El equipo es suministrado sin enchufe, previsto para ser instalado en modo fijo a la red de alimentación eléctrica, por lo cual es oportuno prever la presencia de un interruptor onnipolar con abertura de los contactos igual o superior a **3 mm**, como previsto por las normas vigentes (1 - Fig. 1).
- El tubo de descarga del equipo se tiene que conectar directamente al sifón abierto, predispuesto por el cliente (3 - Fig. 1).
Evitar poner el tubo de descarga en bandejas o cubos puestos bajo la barra porque aumentan las posibilidades de crear nidos de suciedad, con la consiguiente proliferación de bacterias.



¡Atención!

El equipo es suministrado sin agua en la caldera para evitar que exposiciones a bajas temperaturas puedan dañarlo de modo irreparable. El equipo debe ser alimentado exclusivamente con agua fría destinada al consumo humano.



ÍNDICE

ADVERTENCIAS GENERALES PARA EL INSTALADOR	III
PRESCRIPCIONES DE SEGURIDAD	III
PREDISPOSICIÓN PARA LA INSTALACIÓN A CARGO DEL USUARIO ...	IV
1. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA MÁQUINA	2
1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL PANEL DE MANDOS Y BOTONERA DE PROGRAMACIÓN	6
1.2 DESCRIPCIÓN GENERAL BOTONERA DE EROGACIÓN	7
2. ETIQUETAS Y PLACAS DE ADVERTENCIA \ DATOS TÉCNICOS APLICADOS EN EL APARATO.....	5
3. ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE	8
3.1 DOTACIÓN DEL APARATO	8
3.2 ACCESORIOS OPCIONALES (SUMINISTRADOS SÓLO A PETICIÓN DEL CLIENTE).....	9
4. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LOS SISTEMAS.....	9
5. ENCENDIDO ELÉCTRICO DEL APARATO	10
5.1 EROGACIÓN CAFÉ.....	11
5.2 SUMINISTRO DE AGUA PARA LA PREPARACIÓN DE INFUSIONES	12
5.3 EROGACIÓN DE VAPOR PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS CALIENTES	12
5.4 FUNCIÓN ECONOMY	13
5.5 CALIENTA TAZAS ELÉCTRICO	14
5.6 FUNCIÓN UP	14
5.7 LAVADO DE LA CALDERA	14
5.8 LAVADO DE LOS GRUPOS.....	14
5.9 M.A.T. SISTEMA AUTOMÁTICO DE CREACIÓN DE ESPUMA DE LECHE CON TEMPERATURA AJUSTABLE (opcional)	15
5.10 GESTIÓN DE ALARMAS	16
6. MANTENIMIENTO ORDINARIO DEL EQUIPO A CARGO DEL USUARIO	18
6.1 CADA DÍA AL TERMINAR EL TRABAJO.....	18
7. DATOS TÉCNICOS.....	21

1. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA MÁQUINA

S8 DSP EP

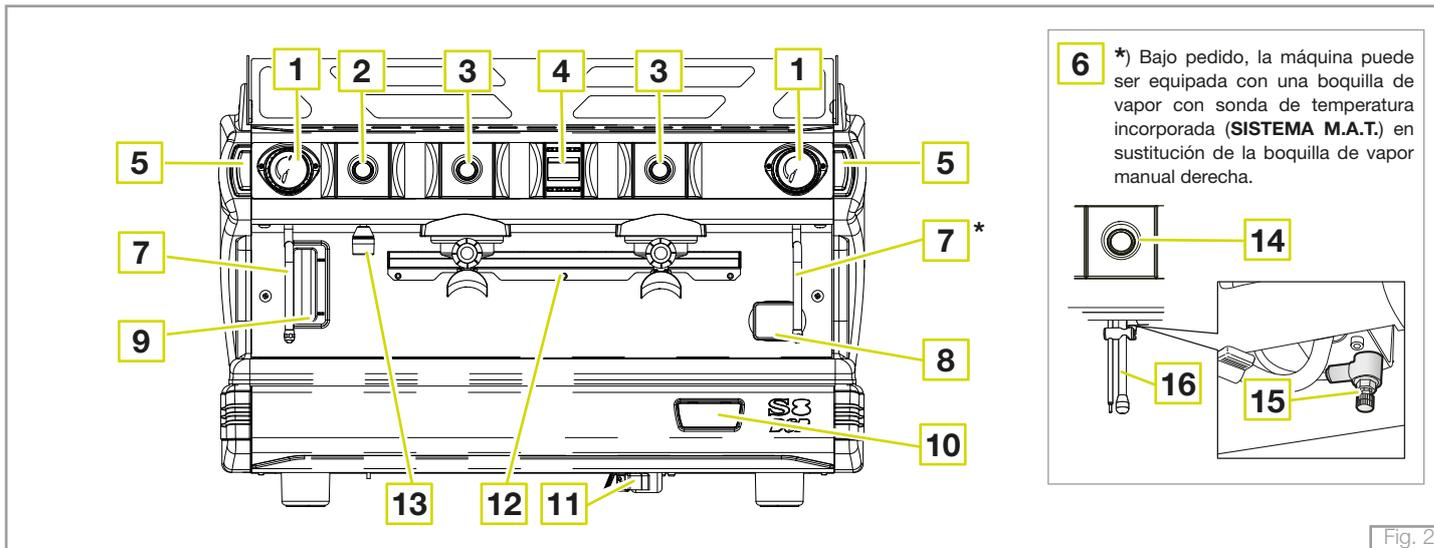


Fig. 2

LEYENDA

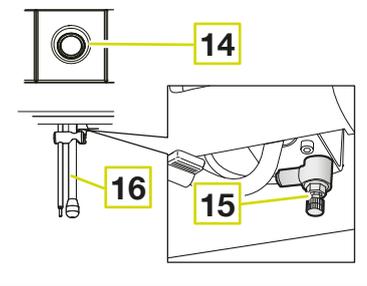
1. Grifo de erogación de vapor
2. Botón erogación agua caliente
3. Botonera de erogación del café
4. Panel de mandos
5. Led RGB
6. Sistema M.A.T. (opcional)
7. Boquilla vapor

8. Manómetro
9. Indicador nivel de agua en caldera
10. Botonera de programación
11. Interruptor on/off
12. Led de iluminación plano apoya tazas
13. Salida agua caliente
14. Pulsante de erogación automática vapor para la emulsión de la leche M.A.T.

(opcional)

15. Regulador aire para la emulsión de la leche (sistema M.A.T.)
16. Vaporizador con sonda de temperatura M.A.T. (opcional)

6 *) Bajo pedido, la máquina puede ser equipada con una boquilla de vapor con sonda de temperatura incorporada (**SISTEMA M.A.T.**) en sustitución de la boquilla de vapor manual derecha.



S8 DSP EK

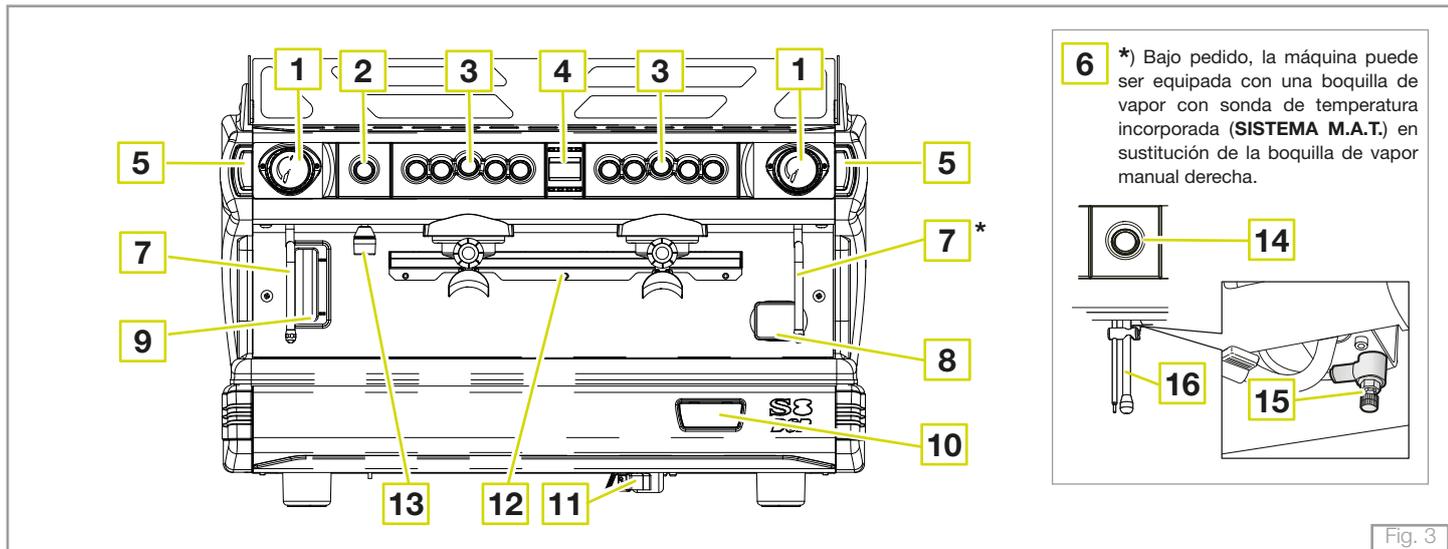


Fig. 3

LEYENDA

1. Grifo de erogación de vapor
2. Botón erogación agua caliente
3. Botonera de erogación del café
4. Panel de mandos
5. Led RGB
6. Sistema M.A.T. (opcional)
7. Boquilla vapor

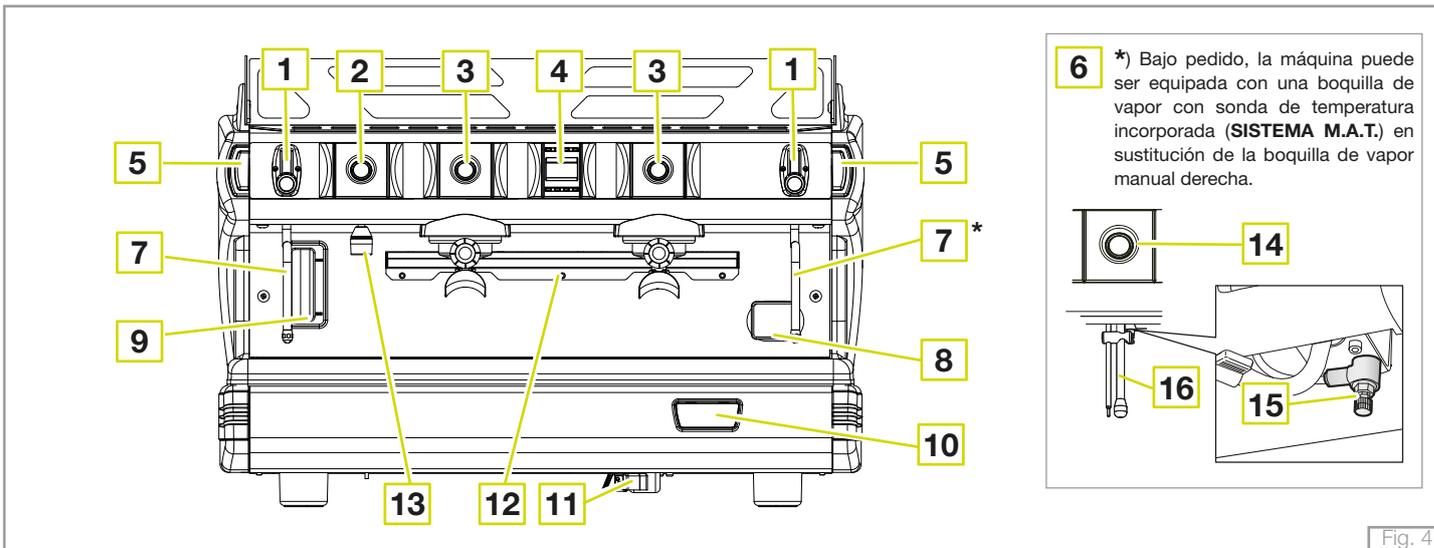
8. Manómetro
9. Indicador nivel de agua en caldera
10. Botonera de programación
11. Interruptor on/off
12. Led de iluminación plano apoya tazas
13. Salida agua caliente
14. Pulsante de erogación automática vapor para la emulsión de la leche M.A.T.

(opcional)

15. Regulador aire para la emulsión de la leche (sistema M.A.T.)
16. Vaporizador con sonda de temperatura M.A.T. (opcional)

1. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA MÁQUINA

S9 DSP EP



6 *) Bajo pedido, la máquina puede ser equipada con una boquilla de vapor con sonda de temperatura incorporada (**SISTEMA M.A.T.**) en sustitución de la boquilla de vapor manual derecha.

LEYENDA

- 1. Grifo de erogación de vapor
- 2. Botón erogación agua caliente
- 3. Botonera de erogación del café
- 4. Panel de mandos
- 5. Led RGB
- 6. Sistema M.A.T. (opcional)
- 7. Boquilla vapor

- 8. Manómetro
- 9. Indicador nivel de agua en caldera
- 10. Botonera de programación
- 11. Interruptor on/off
- 12. Led de iluminación plano apoya tazas
- 13. Salida agua caliente
- 14. Pulsante de erogación automática vapor para la emulsión de la leche M.A.T.

- (opcional)
- 15. Regulador aire para la emulsión de la leche (sistema M.A.T.)
- 16. Vaporizador con sonda de temperatura M.A.T. (opcional)

Fig. 4

S9 DSP EK

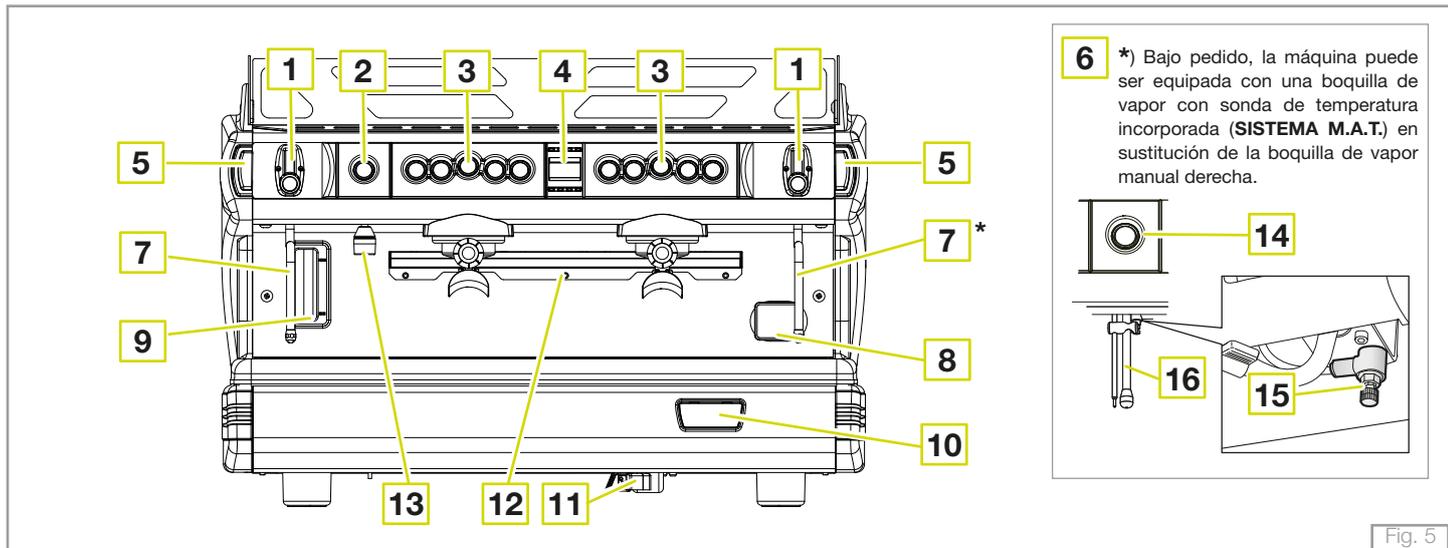


Fig. 5

LEYENDA

1. Grifo de erogación de vapor
2. Botón erogación agua caliente
3. Botonera de erogación del café
4. Panel de mandos
5. Led RGB
6. Sistema M.A.T. (opcional)
7. Boquilla vapor

8. Manómetro
9. Indicador nivel de agua en caldera
10. Botonera de programación
11. Interruptor on/off
12. Led de iluminación plano apoya tazas
13. Salida agua caliente
14. Pulsante de erogación automática vapor para la emulsión de la leche M.A.T. (opcional)

- (opcional)
15. Regulador aire para la emulsión de la leche (sistema M.A.T.)
 16. Vaporizador con sonda de temperatura M.A.T. (opcional)

1.1 DESCRIPCIÓN GENERAL PANEL DE MANDOS Y BOTONERA DE PROGRAMACIÓN

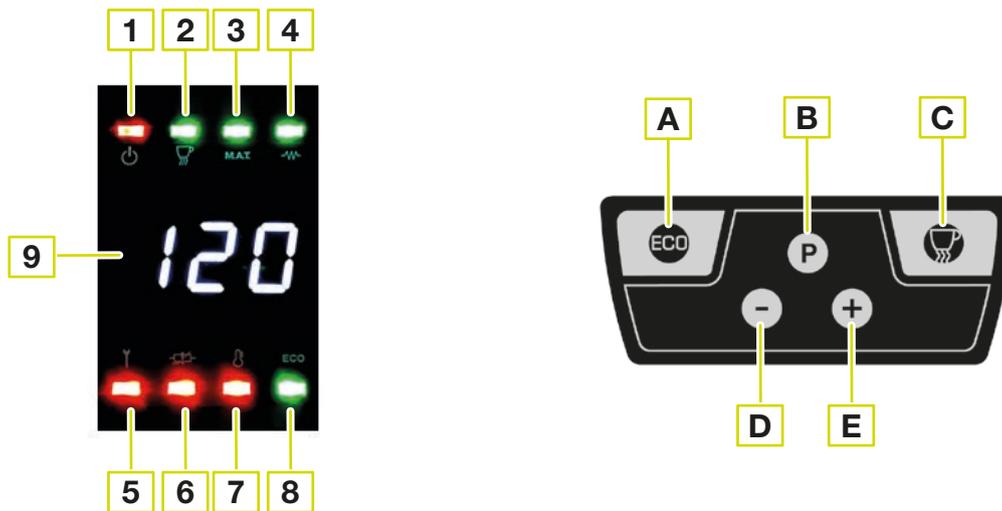


Fig. 6

LEYENDA PANEL DE MANDOS

1. Indicador de encendido
2. Indicador calentatazas
3. Indicador de estado de la función M.A.T.
4. Indicador del estado de termostatación
5. Indicador de estado asistencia técnica
6. Indicador de sonda temperatura caldera averiada
7. Indicador sistema del nivel automático
8. Indicador Función Economy
9. Indicación de la temperatura de la caldera

LEYENDA BOTONERA DE PROGRAMACIÓN

- A. Botón Función Economy
- B. Botón de programación
- C. Botón calentatazas
- D. Botón decremento datos
- E. Botón incremento datos

1.2 DESCRIPCIÓN GENERAL BOTONERA DE EROGACIÓN

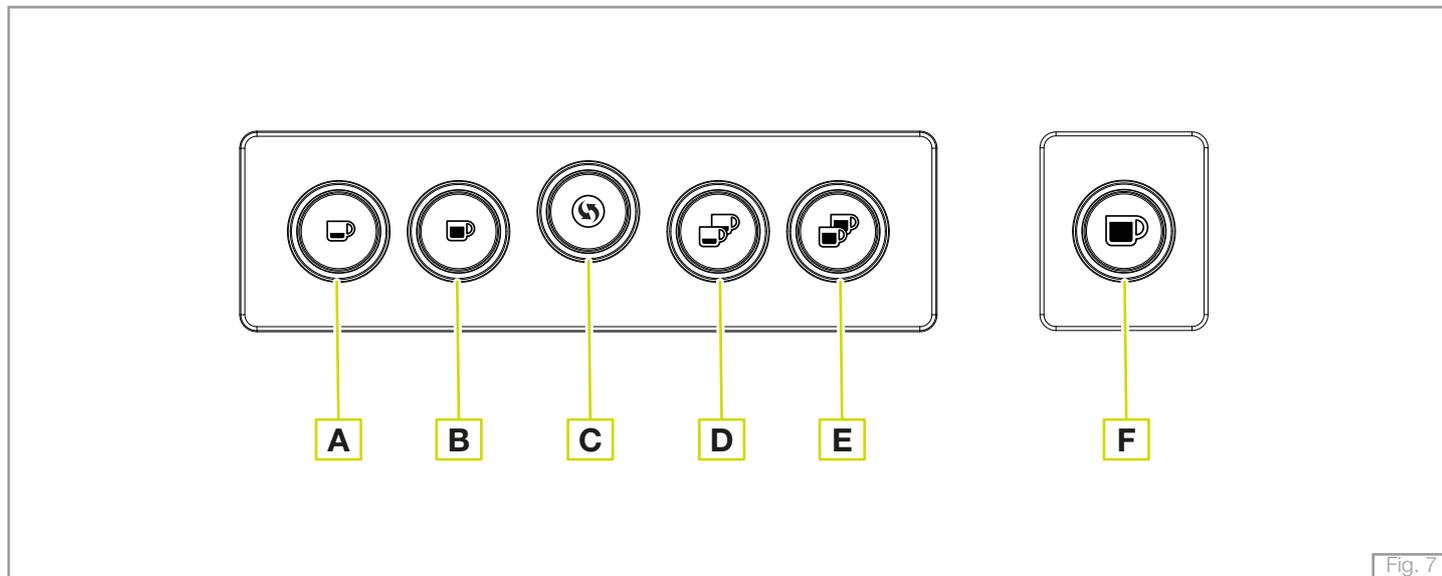


Fig. 7

LEYENDA VERSIÓN EK BOTONERA 5 TECLAS EROGACIÓN CAFÉ

- A. Botón erogación 1 café corto.
- B. Botón erogación 1 café largo.
- C. Botón erogación continua.
- D. Botón erogación 2 cafés cortos.
- E. Botón erogación 2 cafés largos.

LEYENDA VERSIÓN EP BOTÓN EROGACIÓN CAFÉ

- F. Botón erogación café manual.

3. ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Después de haber quitado el embalaje verificar la integridad del aparato, en casos de duda no utilizarlo y dirigirse al fabricante. Los elementos del embalaje no deben ser abandonados al alcance de los niños en cuanto pueden ser potenciales fuentes de peligro.



¡Atención!

Siendo un equipo de peso superior a 30 kg. no puede ser manipulado por una sola persona.



¡Nota!

Eliminar los elementos del embalaje según las normas vigentes en el país de empleo de la máquina.

3.1 DOTACIÓN DEL APARATO

LEYENDA

- A. Una serie de portafiltros con las salidas correspondientes
- B. Un set completo de tubos flexibles para la conexión hídrica
- C. Una serie de filtros
- D. Una serie de duchas para cada grupo erogación
- E. Una llave para desmontar las duchas
- F. Un cepillo
- G. Una motobomba (excepto los aparatos donde está incorporada)
- H. Un prensacafé manual.



3.2 ACCESORIOS OPCIONALES (Suministrados sólo a petición del Cliente)

LEYENDA

- I. Tratamiento de aguas
- L. Filtro anti-impurezas red hídrica
- M. Reductor de presión
- N. Detergente

4. PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LOS SISTEMAS

- a) Abrir el grifo de la alimentación hidráulica previsto en la preinstalación para la instalación **(Ver Fig. 1 de página V - Rif. 2)**.
- b) Verificar eventuales pérdidas de agua en las tuberías/ puntos de conexión.
- c) Encender el interruptor general previsto en la preinstalación para la instalación **(Ver Fig. 1 de página V - Rif. 1)**.

5. ENCENDIDO ELÉCTRICO DEL APARATO

Girar la palanca (**11 - Descripción general de la máquina**) del interruptor del aparato, ubicada debajo del panel inferior, hacia la derecha.

Al encendido del aparato, el LED en los paneles de botones y los que se encuentran alrededor de la pantalla se iluminan durante 3 segundos. Los LED RGB (**5**) se iluminan en color blanco durante 2 segundos.

Carga de agua:

Después de 3 segundos del primer encendido, automáticamente entra en funcionamiento la carga del agua en la caldera.

Al final de la fase de carga de agua en la caldera, el indicador de carga asociado (**7 - Fig. 6**) se apaga.

Fase de calentamiento y preparación del equipo:

- A. Enganchar los portafiltros a los grupos erogadores.
- B. Abrir los grifos de erogación vapor moviendo la perilla hacia arriba (S9 DSP) o girando hacia la izquierda (S8 DSP) y dejar abiertos; entonces mover las vaporizadores hacia la rejilla.
- C. Espere la salida del vapor por las boquillas (aproximadamente 15/20 minutos) y después, cierre los grifos de erogación de vapor, poniendo la perilla en la posición inicial.
- D. Espere que el aparato alcance la temperatura de régimen térmico, comprobando en el Led de la pantalla (**9 - Fig. 6**) el alcance de la temperatura, expresada en °C, programada en el momento de la instalación.
Cada vez que la temperatura descienda por debajo del SET programado, el símbolo (**4 - Fig. 6**) parpadeará (fase de calentamiento) hasta que se alcance la temperatura programada.
- E. El aparato está listo para usar.



¡Nota!

En fase de calentamiento, los LED RGB se encienden y apagan gradualmente.



¡Nota!

El régimen térmico es la temperatura de la caldera en funcionamiento normal.



5.1 PREPARACIÓN DEL CAFÉ

- A. Quitar un portafiltro del grupo erogador (dependiendo de si se desea hacer 1 o 2 cafés).
- B. Cargarlo con café molido, poniendo atención en no dejar residuos de café molido en el borde superior del porta filtro, y prensarlo con el correspondiente prensacafé en dotación.
- C. Volver a acoplar el porta filtro al grupo de manera segura.
- D. Colocar una o dos tazas por debajo del portafiltro (dependiendo de si se desea hacer 1 o 2 cafés).

MODELO EP:

Pulsar el botón **(F - Fig. 7)** del mismo grupo hasta obtener la cantidad de café deseada, después apagar manualmente la erogación, mediante el mismo botón.

Durante la erogación, los LED RGB parpadean.

MODELO EK:

Apretar uno de los botones de erogación **(A-B-D-E - Fig. 7)** con dosis ya programadas (en la instalación) o, como alternativa, usar el botón **(C - Fig. 7)** para la erogación continua.

Durante la erogación, los LED RGB parpadean.



¡Nota!

En el caso de que se quiera terminar anticipadamente una erogación empezada con uno de los botones con dosis ya programadas es suficiente pulsar el botón **(C - Fig. 7)** de la misma botonera.

5.2 SUMINISTRO DE AGUA TEMPORIZADA PARA LA PREPARACIÓN DE INFUSIONES

- A. Poner la jarra bajo el tubo de suministro de agua caliente (**13 - Descripción general de la máquina**).
- B. Presione el botón de erogación de agua temporizada (**2 - Descripción general de la máquina**).
- C. La erogación se interrumpe al terminar el tiempo programado en la instalación.

Durante la erogación del agua caliente, la pantalla principal muestra el tiempo que falta para que termine la erogación.



¡Atención!

No usar el botón para erogar agua antes de haber colocado la jarra bajo el tubo de agua caliente para evitar posibles quemaduras.

5.3 EROGACIÓN DE VAPOR PARA LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS CALIENTES

Introducir el vaporizador en la jarra que contenga la bebida para calentar.

Desplazar la perilla del correspondiente vaporizador hacia arriba (S9 DSP) o girando hacia la izquierda (S8 DSP). Regular el flujo del vapor según la necesidad.

Al término del calentado de la bebida cerrar la erogación del vapor reconduciendo la perilla en la posición inicial, quitar la jarra del vaporizador y limpiar inmediatamente con una bayeta húmeda el vaporizador de residuos dejados por la bebida calentada.



¡Nota!

No erogar vapor antes de haber introducido el vaporizador en la jarra, para evitar posibles quemaduras.

LEYENDA LED RGB

Color blanco:	prueba inicial.
Color azul:	temperatura de la caldera < a 50 °C.
Color amarillo:	temperatura de la caldera de 50 °C a 80 °C
Color naranja:	temperatura de la caldera de 80 °C a 110 °C
Color rojo:	temperatura de la caldera superior a 110 °C
Color rojo parpadeante:	máquina en modo calentamiento.
Color verde:	función ECO activa.
LED parpadeantes:	erogación en progreso.

5.4 FUNCIÓN ECONOMY

Esta función permite ahorrar en el consumo de energía.

Presione y mantenga presionado el botón ECO (**A - Fig. 6**) por 3 segundos, los LED RGB se encienden en color verde y el led correspondiente (8 - Fig. 6) en el panel de mandos parpadea.

En esta modalidad la temperatura de la caldera se estabilizará a 80° C.



¡Nota!

Con el modo Economy activo, no es posible realizar ningún tipo de erogación (todos los paneles están desactivados).

Presione nuevamente el mismo botón (**A - Fig. 6**) para volver a la modalidad normal.

5.5 CALIENTA TAZAS ELÉCTRICO

Para obtener un mayor precalentamiento de las tazas, se puede habilitar el calienta tazas eléctrico suplementario apretando el botón “calienta tazas”.

El led correspondiente (**2 - Fig. 6**) en el panel de mandos, se enciende.

Para apagar el calientatazas, pulsar de nuevo el mismo botón.

5.6 FUNCIÓN UP

Cuando el aparato se utilice en condiciones que puedan influir en una bajada notable de la temperatura, pulsando durante 3 segundos el botón “+” (**E - Fig. 6**), se incrementa la temperatura de la caldera de 2°C, la pantalla principal alterna la visualización de la temperatura con la indicación **UP**.

Presione y mantenga presionado el botón “-” (**D - Fig. 6**) para desactivar la función **UP**.

5.7 LAVADO DE LA CALDERA

Presione y mantenga presionado el botón de “erogación de agua caliente” (**2 - Descripción general de la máquina**) durante 3 segundos. La máquina eroga agua por la boquilla durante 2 minutos y después, restablecerá el nivel de agua correcto en la caldera.

En fase de lavado caldera, las 3 líneas centrales de la pantalla parpadean.

5.8 LAVADO DE LOS GRUPOS

Presione y mantenga presionado cualquier botón de erogación continua (**C - Fig. 7**) durante 15 s., a continuación, presione el botón de erogación continua de uno de los grupos de erogación para activar la función LAVADO DE LOS GRUPOS, que consiste en una erogación de 5 segundos alternados a 5 segundos de stop.

Presione nuevamente el botón de erogación continua del grupo interesado para terminar la función de lavado de grupos.

Para salir de la función LAVADO DE LOS GRUPOS, presione y mantenga presionado el botón de erogación continua de uno de los grupos durante 5 segundos.



5.9 M.A.T. SISTEMA AUTOMÁTICO DE CREACIÓN DE ESPUMA DE LECHE CON TEMPERATURA AJUSTABLE (opcional)

En los aparatos equipados con este sistema, es posible realizar la emulsión de la leche de manera completamente automática.

- A. Introduzca el vaporizador con sonda de temperatura **(16 - Descripción general de la máquina)** en la jarra que contiene la leche.
- B. Presione el botón de erogación automática de vapor **(1 - Fig. 2)** para emulsionar la leche.
- C. La erogación se interrumpe automáticamente cuando se alcanza la temperatura programada en la instalación.
- D. Al terminar la emulsión, quite la jarra y limpie inmediatamente la boquilla de vapor con sonda de temperatura **(16 - Descripción general de la máquina)** de posibles residuos, con un paño húmedo.



¡Nota!

No actuar sobre el botón para erogar vapor automáticamente del espumador de leche, antes de haber introducido el vaporizador con sonda de temperatura **(16 - Descripción general de la máquina)** en la jarra, para evitar posible quemaduras.

5.10 GESTIÓN DE ALARMAS

Las alarmas se identifican mediante las luces parpadeantes del panel de mandos.
En caso de alarma de bloqueo de la máquina, todas las luces de las botoneras son apagadas.

SÍMBOLO	TIPO DE ALARMA	PROBLEMA
Parpadeo de los led del botón seleccionado (Versión EK)	Sistema volumétrico averiado.	Café molido demasiado finamente. Se ha perdido la lectura de los impulsos enviados por el caudalímetro al grupo erogador.
	Sistema de nivel automático averiado.	La carga automática del agua en la caldera ha permanecido conectada más de 3 minutos (8 minutos al primer encendido) - BLOQUEO TOTAL DE LA MÁQUINA.
	Termostato averiado.	Cuando la temperatura controlada por la sonda, después de 20 minutos del encendido, está por debajo de los 60 °C (BLOQUEO TOTAL DE LA MÁQUINA) o cuando la temperatura detectada por la sonda está por encima de los 135°C (BLOQUEO TOTAL DE LA MÁQUINA).
	Sonda temperatura caldera averiada.	Sonda de Temperatura en corto circuito o interrumpida (BLOQUEO TOTAL DE LA MÁQUINA).
M.A.T.	Sonda temperatura sistema M.A.T. averiada.	Sonda de temperatura M.A.T. en corto circuito o interrumpida.

ACESO A LA PROGRAMACIÓN BLOQUEADO.

La pantalla principal muestra el símbolo “bc”.

LED ASISTENCIA TÉCNICA ENCENDIDO FIJO

(sólo si está habilitada la gestión SERVICE por la asistencia técnica):

Cuando el número de ciclos inserción electroválvula precargados alcance el umbral de alarma establecida.



LED ASISTENCIA TÉCNICA ENCENDIDO PARPADEANTE

(sólo si está habilitada la gestión FILTER por la asistencia técnica):

Cuando el número de los litros precargados correspondientes al depurador alcanza el umbral de alarma establecida.

LED BOTÓN EROGACIÓN CONTINUA APAGADO

Función Counter habilitada o función Interfaz de caja registradora habilitada.

6. MANTENIMIENTO ORDINARIO DEL EQUIPO A CARGO DEL USUARIO



¡Nota!

Para garantizar la eficacia del equipo y para su correcto funcionamiento es indispensable atenerse a las instrucciones del constructor efectuando la limpieza y el mantenimiento ordinario.



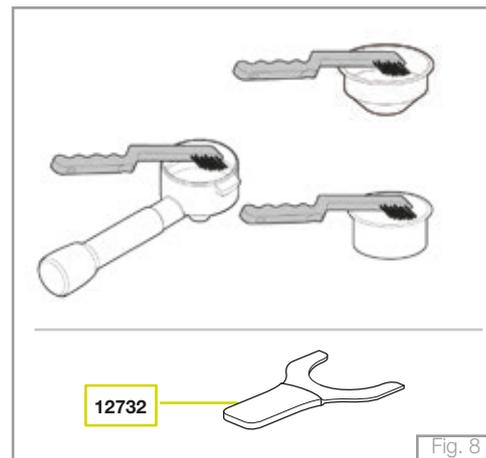
¡Atención!

Las operaciones de limpieza y manutención ordinaria deben ser efectuadas por el usuario de acuerdo con las instrucciones del fabricante explicadas a continuación. Antes de efectuar cualquier operación de limpieza desenchufar el equipo de la red eléctrica. Las operaciones de limpieza y manutención ordinaria deben ser efectuadas con el equipo frío, poniéndose los guantes de protección para evitar escoriaciones.

6.1 CADA DÍA AL TERMINAR EL TRABAJO

- Sustituya el agua de la caldera utilizando la función LAVADO DE CALDERA (véase el cap. 5.7).
- Proceder a la limpieza de los portafiltros y de los filtros* con el correspondiente cepillo, teniendo cuidado que no queden incrustaciones en el interior de los portafiltros mismos, controlar que todos los orificios de los filtros estén limpios.
- Limpiar los grupos erogadores.

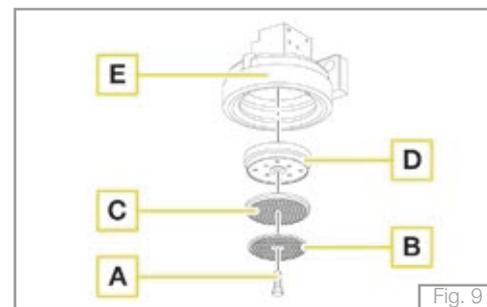
* Para extraer fácilmente los filtros, se puede utilizar el EXTRACTOR DE FILTROS COMPLETO cód. 12732 (accesorio disponible bajo pedido).



- Limpiar las duchas bajo los grupos erogadores con el cepillo entre una erogacion y la siguiente.
- Limpiar la bandeja y la rejilla apoyatazas, utilizando, si es necesario, detergentes en comercio.

6.2 CADA 3 DÍAS

1. Después de haber desactivado el equipo, desmontar las duchas con la correspondiente llave en dotación, cepillarlas bien, controlando que todos los orificios estén limpios. Después volver a montar todo respetando la secuencia indicada en figura.
 - a. Tornillo de fijación
 - b. Ducha pequeña
 - c. Ducha grande
 - d. Difusor
 - e. Grupo erogador



Descubra más > <http://www.laspaziale.com/index.php/it/video>



¡Atención!

Todos los días, al final del trabajo y después de haber efectuado la limpieza diaria, desactivar el equipo con el interruptor eléctrico en posición “0” y cerrar el agua del grifo de entrada de la instalación.



¡Advertencia!

Para la limpieza del equipo no utilizar chorros de agua.

DEPURADOR:

Si por causa de una fuerte presencia de cal en el agua de la red hídrica, el instalador considera oportuno instalar un depurador, para la mantenimiento del mismo (regeneración periódica), atenerse a las instrucciones del fabricante del depurador.

CARROCERÍAS:

Limpiar las carrocerías del aparato utilizando detergentes no demasiado agresivos para no deteriorarlas. Si recomienda no utilizar esponjas o estropajos abrasivos puesto que podrían dañar los paneles de la carrocería.

7. DATOS TÉCNICOS

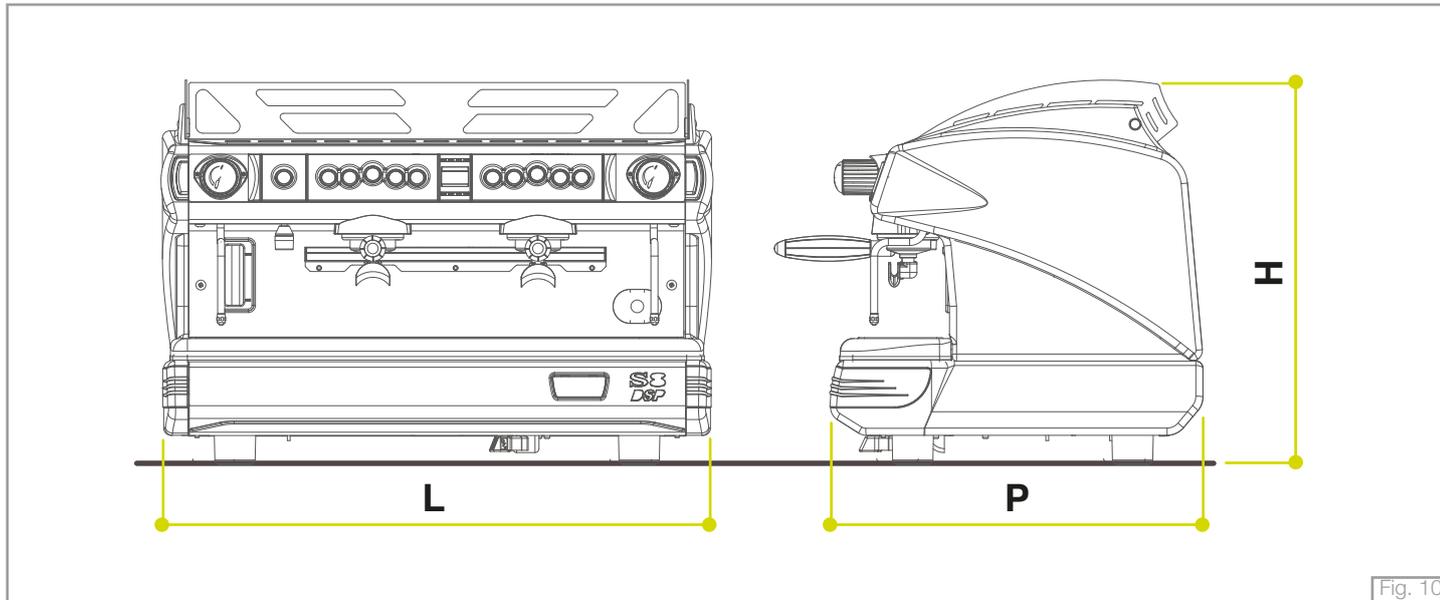


Fig. 10

DIMENSIONES Y PESOS			
S8 DSP • S9 DSP	2 GR	3 GR	4 GR
L	770	1000	1235
H	520	520	520
P	530	530	530
PESO KG	65	80	97

ALIMENTACIÓN Y ABSORCIÓN			
S8 DSP • S9 DSP	2 GR	3 GR	4 GR
VOLT	400/220-240	400/220-240	400
Hz	50/60	50/60	50/60
W	3300	4300	6300
W+	3800	6300 (400V)	-



espresso coffee machines



La Spaziale S.p.A.

Via E. Duse, 8
40033 Casalecchio di Reno
Bologna - (Italy)

☎ +39 051 611.10.11

📞 +39 051 611.10.11

📠 +39 051 611.10.40

✉ info@laspaziale.com

