DELECTA



IT – USO E MANUTENZIONE

ES – USO Y MANTENIMIENTO

La San Marco

MOD. DELECTA

Istruzioni originali

ITALIANO

Indice

1. Istruzioni di sicurezza . . . . . pag. 3
   - 1.1 Consultazione del manuale . . . . . pag. 3
   - 1.2 Istruzioni di sicurezza . . . . . pag. 3
     - 1.2.1 Installazione - Istruzioni di sicurezza . . . . . pag. 3
     - 1.2.2 Utilizzo - Istruzioni di sicurezza . . . . . pag. 4
     - 1.2.3 Utilizzo della macchina per caffè . . . . . pag. 4
     - 1.2.4 Manutenzione - Istruzioni di sicurezza . . . . . pag. 5
2. Caratteristiche tecniche . . . . . pag. 6
   - 2.1 Descrizione della macchina . . . . . pag. 7
   - 2.1 Descrizione della macchina . . . . . pag. 7
   - 2.2 Schema generale del sistema idraulico . . . . . pag. 8
   - 2.3 Legenda schema idraulico modelli con scambiatore: . . . . . pag. 9
3. Installazione . . . . . pag. 10
   - 3.1 Predisposizione rete idrica . . . . . pag. 10
   - 3.2 Addolcitore di acqua (opzionale) . . . . . pag. 10
   - 3.3 Installazione impianto idraulico . . . . . pag. 11
   - 3.4 Scarico . . . . . pag. 11
   - 3.5 Collegamento elettrico . . . . . pag. 11
   - 3.6 Collegamento al morsetto equipotenziale . . . . . pag. 12
4. Carico acqua in caldaia . . . . . pag. 13
5. Regolazioni . . . . . pag. 14
   - 5.1 Regolazione della sonda del livello dell'acqua della caldaia . . . . . pag. 14
   - 5.2 Regolazione della pressione della pompa di erogazione caffè . . . . . pag. 14
   - 5.3 Regolazione della pressione acqua in caldaia . . . . . pag. 15
6. Istruzioni per il funzionamento . . . . . pag. 15
   - 6.1 Erogazione di caffè espresso . . . . . pag. 15
   - 6.2 Prelievo vapore . . . . . pag. 16
   - 6.3 Prelievo acqua calda . . . . . pag. 16
   - 6.4 Sistema di lavaggio automatico . . . . . pag. 17
   - 6.5 Pre-infusione . . . . . pag. 17
7. Programmazione della macchina . . . . . pag. 17
   - 7.1 Programmazione dosi caffè . . . . . pag. 17
   - 7.2 Programmazione dose di acqua calda . . . . . pag. 17
   - 7.3 Visualizzazione conteggi caffè erogati . . . . . pag. 17
8. Manutenzione ordinaria . . . . . pag. 18
   - 8.1 Pulizia dei gruppi d'erogazione e della coppa porta filtro . . . . . pag. 18
   - 8.2 Pulizia di vaschetta e griglia appoggia tazzine . . . . . pag. 19
   - 8.3 Pulizia della lancia vapore . . . . . pag. 19
   - 8.4 Sostituzione dell'acqua in caldaia . . . . . pag. 19
9. Periodi di sosta . . . . . pag. 19
10. Dispositivi di sicurezza . . . . . pag. 19
    - 10.1 Termostato di sicurezza a riarmo manuale . . . . . pag. 19
    - 10.2 Valvola di sicurezza . . . . . pag. 20
11. Informazione agli utenti . . . . . pag. 20
12. Condizioni generali di garanzia . . . . . pag. 20
13. Problemi e soluzioni . . . . . pag. 21

Codice manuale: 7770.111
Revisione 11/2024

1. Istruzioni di sicurezza

Prima di usare la macchina leggere attentamente tutte le istruzioni riportate su questo manuale.

1.1 Consultazione del manuale

Il presente manuale fornisce tutte le informazioni necessarie all'installazione, all'utilizzo e alla manutenzione della macchina per caffè.
Questo manuale costituisce parte integrante della macchina; occorre conservarlo sempre integro unitamente all'apparecchio.
Il manuale può essere scaricato dal sito internet (www.lasanmarco.com) nell'area riservata "Documentazione commerciale e tecnica", oppure a richiesta in formato pdf su cd.

1.2 Istruzioni di sicurezza

Non far funzionare la macchina o eseguire la manutenzione ordinaria prima di aver letto questo manuale.
La San Marco S.p.A. si riserva di effettuare modifiche tecniche alla macchina qualora lo ritenesse necessario senza preavviso.

1.2.1 Installazione - Istruzioni di sicurezza

- L'installazione deve essere eseguita dal personale tecnico qualificato e autorizzato La San Marco S.p.A.
- Questa macchina deve essere installata solo in luoghi ove il suo impiego ed il suo mantenimento sono riservati a personale addestrato.
- La macchina per caffè è consegnata ai clienti in un apposito imballo.
  L'imballo contiene: la macchina e i suoi accessori:
  - coppe porta filtro con anello ferma filtro,
  - filtri per coppe porta filtro (dosi singole e doppie),
  - coppa porta filtro cieco con anello ferma filtro,
  - beccucci per coppe porta filtro (dosi singole e doppie),
  - pressino per caffè in polvere,
  - tubo in gomma trecciato inox per collegamento idraulico (rete idrica – addolcitore),
  - tubo flessibile in gomma con spirale in acciaio per scarico acque bianche,
  - nipplo da 3/8" per allacciamento alla rete idrica,
  - spazzolino per pulizia gruppi d'erogazione,
  - il manuale d'uso e la dichiarazione di conformità.
- Dopo aver aperto l'imballo, assicurarsi dell'integrità della macchina per caffè e dei suoi componenti; in caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al costruttore.
- L'imballo deve essere conservato con cura, in tutte le sue parti, per futuri trasporti della macchina.
- La macchina deve essere posta su un piano perfettamente orizzontale ad una quota non inferiore a 1000 mm rispetto al pavimento e sufficientemente robusto per sostenere il peso della stessa, con uno spazio attorno sufficiente al fine di smaltire il calore prodotto durante il funzionamento.
- Il dispositivo si deve connettere alla rete idrica locale mediante apposito raccordo per tubo flessibile nel rispetto delle norme nazionali nel caso in cui esse siano applicabili. Inoltre l'apparecchiatura deve essere installata con adeguata "protezione riflusso" per essere conforme alle normative nazionali e locali applicabili.
- Collegare l'apparecchio alla rete idrica utilizzando solo quanto fornito nel corredo della macchina.
- Non installare l'apparecchio in locali dove sia prevista la pulizia con un getto d'acqua.
- Per la sicurezza contro i pericoli dovuti alla corrente elettrica, la macchina deve essere posta lontano da lavelli, vasche, acquari, rubinetti, zone bagnate o con possibilità di spruzzi d'acqua.
- La macchina, sviluppando calore, necessita di essere collocata in un locale sufficientemente areato tale da garantire la dissipazione del calore.
- Mantenere la macchina lontana da fonti di calore dirette.

- Prima di allacciare l'apparecchio alla rete elettrica accertarsi che la tensione della presa d'alimentazione dell'impianto di distribuzione elettrica non sia differente da quella indicata nei dati tecnici e nella targhetta identificativa applicata alla macchina stessa. Se la tensione dovesse risultare differente non collegare la macchina, ciò potrebbe essere pericoloso e potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- L'allacciamento elettrico deve essere eseguito conformemente alle disposizioni del paese d'installazione, devono essere presenti adeguati strumenti di disconnessione categoria III di sovratensione, nel caso di macchina alimentata in monofase prima di accedere alle parti in tensione della macchina stessa, portare l'interruttore generale in posizione 0 e quindi scollegare il cavo di alimentazione elettrica a monte della macchina.

1.2.2 Utilizzo - Istruzioni di sicurezza

- Non accendere mai la macchina prima di averla connessa alla rete idrica. La valvola di intercettazione dell'acqua deve rimanere aperta quando la macchina è accesa. L'utente deve accertarsene.
- Questa macchina è stata progettata e costruita per provvedere all'erogazione di caffè espresso, di acqua calda (per la preparazione di bevande e infusi) e di vapore acqueo (per il riscaldamento di liquidi). Ogni uso al di fuori di quanto specificato nel presente manuale è da considerarsi improprio e pertanto non autorizzato. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni derivanti dall'uso improprio dell'apparecchio.
- L'utilizzatore deve essere una persona adulta e responsabile, il quale deve attenersi alle norme di sicurezza vigenti nel paese d'installazione oltre che alle regole dettate dal comune buon senso. Per un uso corretto e sicuro della macchina, l'operatore deve osservare le regole di prevenzione degli infortuni ed ogni altro requisito di medicina e igiene del lavoro vigenti nel paese d'utilizzo.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato da persone (compresi i bambini di età inferiore a 8 anni) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o la mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio in acqua per la pulizia.
- Riporre soltanto tazze vuote nell'apposito alloggiamento.
- La macchina, quando in funzione, non deve mai essere coperta. È necessario che vi sia un adeguato ricircolo d'aria.
- È severamente vietato far funzionare la macchina con le protezioni fisse e/o mobili smontate o con i dispositivi di sicurezza esclusi; è severamente vietato rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza.
- Nessuno dei pannelli di copertura della macchina deve essere rimosso poiché all'interno delle macchine ci sono elementi in tensione (vi è il rischio di scosse elettriche).
- Per le operazioni di pulizia evitare l'utilizzo di prodotti quali alcool, benzina o solventi in genere; utilizzare acqua o solventi neutri.
- Per le operazioni di pulizia della carrozzeria è sufficiente utilizzare un panno umido o una spugna; non impiegare prodotti abrasivi che possono danneggiare gli elementi della carrozzeria. Per la pulizia dei gruppi d'erogazione del caffè, delle coppe portafiltro, delle griglie e delle vaschette attenersi a quanto descritto nel capitolo Manutenzioni Ordinarie.
- Per una migliore qualità del prodotto è fatto obbligo all'avvio quotidiano della macchina di procedere alla sostituzione dell'acqua in caldaia ed il ricambio di quella contenuta nelle tubazioni. Nel caso in cui la macchina dovesse rimanere inattiva per diverse ore, durante l'arco della giornata, si raccomanda, altresì, di procedere ad un ricambio dell'acqua facendola scorrere attraverso il rubinetto di prelievo acqua calda ed attraverso i gruppi d'erogazione caffè.

1.2.3 Utilizzo della macchina per caffè

Temperatura ambiente: da 5 a 45 °C (svuotare il sistema idrico in caso di gelo)
Pressione acqua rete idrica: da 0,08 MPa a 1 MPa (da 0.8 a 10 bar)
Durezza acqua: compresa tra 5 °f e 9 °f
Rumore acustico emesso dalla macchina: Il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore a 70 db(A), in normali condizioni di utilizzo della macchina

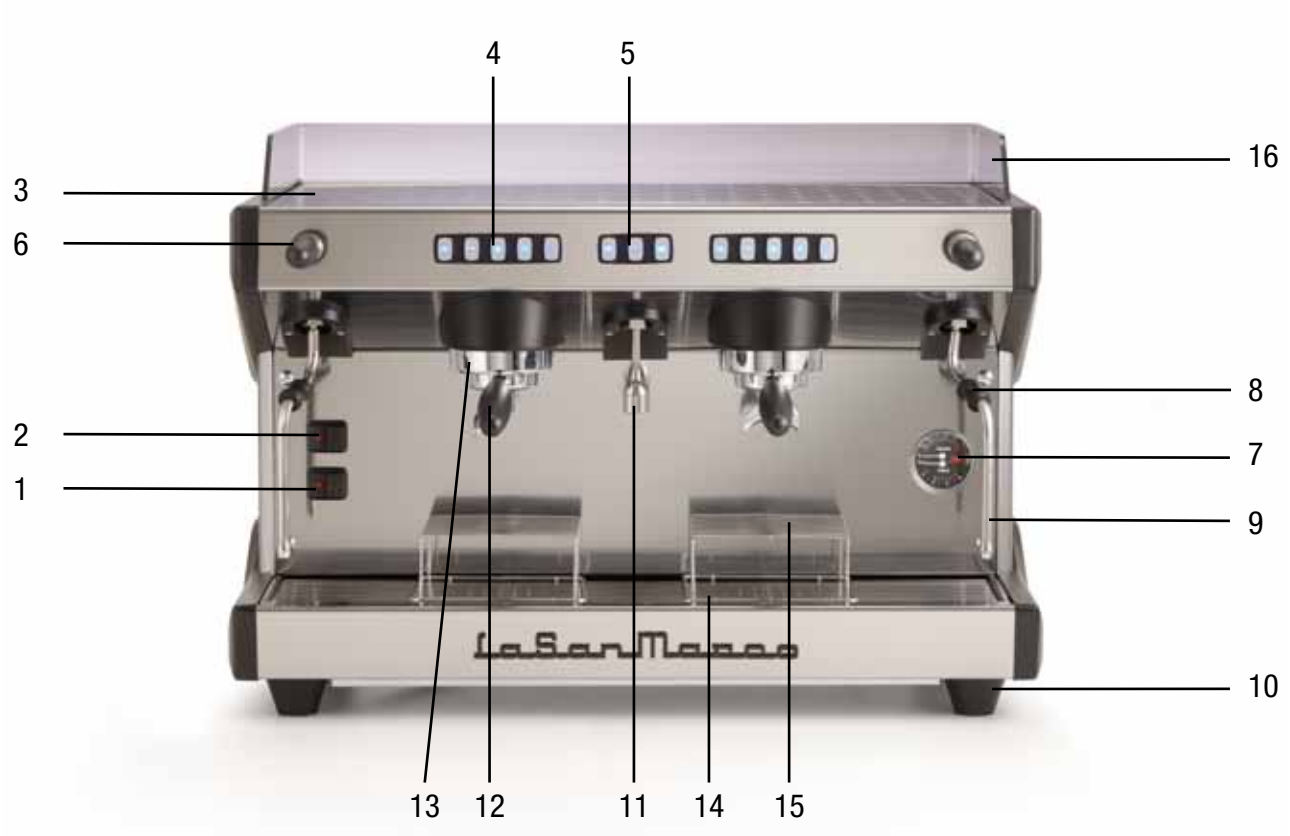
1.2.4 Manutenzione - Istruzioni di sicurezza

- Il rispetto scrupoloso delle manutenzioni ordinarie indicate nel presente manuale è necessario per lavorare in sicurezza e per mantenere l'attrezzatura efficiente.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- L'utilizzo dell'apparecchio e le operazioni di manutenzione ordinaria e pulizia sono riservate al solo personale addetto, delegato dal cliente sotto la sua responsabilità.
- Le operazioni di manutenzione programmata e riparazione devono essere eseguite solo da personale autorizzato e qualificato.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione ordinaria o pulizia, staccare la spina d'alimentazione elettrica dalla presa di rete, se possibile, altrimenti disinserire l'interruttore onnipolare a monte della macchina.
- L'apparecchio non deve essere pulito con un getto d'acqua.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato la sua sostituzione deve essere eseguita solo da personale autorizzato e qualificato.
- I dispositivi di sicurezza devono essere sempre in perfetto stato, rispettando la regolare manutenzione effettuata dal personale autorizzato La San Marco.
- Le parti calde della macchina (gruppo d'erogazione, caldaia, tubazioni, ecc.) possono provocare delle ustioni dovute al contatto accidentale con la pelle. È pertanto necessario utilizzare dei guanti, dei grembiuli, ecc., durante i lavori di manutenzione o riparazione.
- In caso di guasti o rottura di qualche componente della macchina per caffè espresso rivolgersi al centro di assistenza autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali La San Marco S.p.A.; l'utilizzo di ricambi non originali fa decadere le certificazioni di conformità e la garanzia che accompagnano la macchina.
- Ogni modifica apportata alla macchina e/o il mancato rispetto delle manutenzioni programmate sollevano il produttore da ogni responsabilità per eventuali danni derivati e fa decadere la dichiarazione di conformità e la garanzia.
- È severamente vietato eseguire interventi sulla macchina per i quali non si è autorizzati; contattare la casa costruttrice per ogni necessità di informazioni, ricambi o accessori.
- Nel caso la macchina dovesse essere spostata all'aperto o in locali dove la temperatura può scendere sotto lo 0°C, è assolutamente necessario provvedere allo svuotamento del circuito degli scambiatori, interrompendo l'alimentazione idrica alla macchina e facendo uscire acqua dai gruppi fino a che, da essi, non fuoriesca che vapore. L'omissione di questa procedura può determinare la rottura degli scambiatori, per il possibile congelamento dell'acqua in essi contenuta.
- In caso di messa in disuso e smantellamento della macchina rivolgersi al fornitore oppure alle aziende municipalizzate che si occupano dello smaltimento dei rifiuti solidi urbani. Non disperdere nell'ambiente.

2. Caratteristiche tecniche

Modello	DELECTA
N. gruppi	2
N. lance prelievo vapore	2
N. lance prelievo acqua calda	1
Capacità caldaia	10 L
Peso netto	48 Kg
Larghezza	720 mm
Altezza	470 mm
Profondità	507 mm
Tensione elettrica	220V 60 Hz
Potenza assorbita:	3000 W
Scaldatazze (optional)	-
Motore pompa interno	100 W
Motore pompa esterna (optional)	-

2.1 Descrizione della macchina

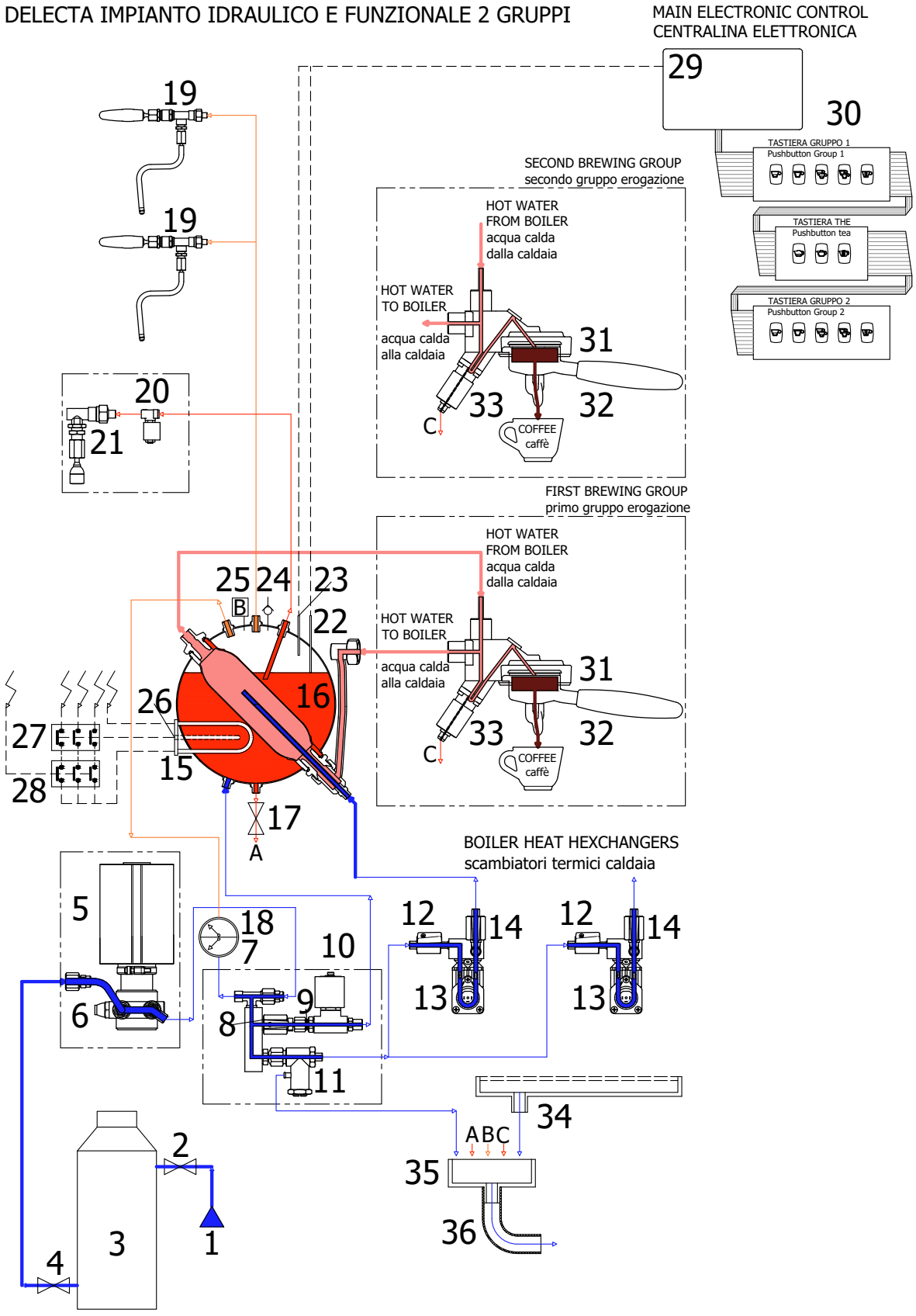


LEGENDA

1) Interruttore generale
2) Interruttore riscaldamento
3) Vaschetta appoggia tazzine superiore
4) Pulsantiera gruppi di erogazione caffè
5) Pulsantiera erogazione acqua calda
6) Levetta rubinetto prelievo vapore
7) Manometro doppia scala
8) Guaina antiscottatura lancia vapore
9) Lancia prelievo vapore
10) Piedino
11) Lancia prelievo acqua calda
12) Coppa portafiltro con impugnatura
13) Gruppo erogazione caffè
14) Vaschetta e griglia poggia tazzine
15) Griglia rialzo tazzine rimovibile
16) Fermatazze

2.2 Schema generale del sistema idraulico

DELECTA IDRAULIC AND FUNCTIONAL PLANT 2 GROUPS
DELECTA IMPIANTO IDRAULICO E FUNZIONALE 2 GRUPPI



2.3 Legenda schema idraulico modelli con scambiatore:

1) Alimentazione rete idrica
2) Rubinetto entrata acqua addolcitore
3) Addolcitore
4) Rubinetto uscita acqua addolcitore
5) Motore elettrico pompa
6) Pompa
7) Manometro pressione pompa
8) Rubinetto autolivello
9) Filtro
10) Elettrovalvola autolivello
11) Valvola di non ritorno e scarico di sicurezza
12) Rubinetto collettore contatori
13) Contatori volumetrici
14) Rubinetti contatori volumetrici
15) Resistenza elettrica caldaia
16) Caldaia con scambiatori termici
17) Rubinetto scarico acqua caldaia
18) Manometro pressione caldaia
19) Rubinetto prelievo vapore
20) Elettrovalvola acqua calda dalla caldaia
21) Rubinetto prelievo acqua calda
22) Sonda livello
23) Sonda livello massimo
24) Valvola antivuoto
25) Valvola di sicurezza caldaia
26) Sonda termostato di sicurezza caldaia acqua
27) Termostato di sicurezza caldaia
28) Pressostato regolazione pressione caldaia
29) Centralina elettronica
30) Pulsantiere
31) Gruppo erogazione
32) Coppa porta filtro
33) Elettrovalvola gruppo erogazione caffè
34) Vaschetta e griglia poggia tazzine
35) Vaschetta di scarico
36) Tubo di scarico

3. Installazione

- *L'installazione deve essere eseguita dal personale tecnico qualificato e autorizzato La San Marco.*
- *La macchina da caffè è consegnata ai clienti in un apposito imballo. L'imballaggio contiene la macchina e i relativi accessori, il manuale d'uso e la dichiarazione di conformità. Dopo aver aperto l'imballaggio, verificare la corretta condizione della macchina da caffè e dei suoi componenti. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi al costruttore.*
- *L'imballo deve essere conservato con cura, in tutte le sue parti, per futuri trasporti della macchina.*
- *La macchina deve essere posta su un piano perfettamente orizzontale sufficientemente robusto per supportare il peso della macchina, ad un'altezza non inferiore a 1000 mm al di sopra del pavimento, con un spazio attorno sufficiente per smaltire il calore prodotto durante il funzionamento.*
- *Non installare la macchina per caffè espresso in luoghi in cui la pulizia deve essere eseguita con getti d'acqua. Non immergere la macchina in acqua per pulirla.*
- *Per la sicurezza contro i pericoli legati alle correnti elettriche, la macchina deve essere posta lontana da lavelli, vasche, acquari, rubinetti, zone bagnate o con possibilità di spruzzi d'acqua.*
- *La macchina, sviluppando calore, deve essere collocata in un locale sufficientemente areato tale da garantire la dissipazione del calore. Mantenere la macchina lontana da fonti di calore diretto.*
- *Accertarsi che la tensione della presa di alimentazione non sia differente da quella indicata nei dati tecnici e nella targhetta identificativa apposta sulla macchina.*
- *Se la tensione è diversa, non collegare la macchina. Questo potrebbe essere pericoloso e potrebbe danneggiare l'apparecchio.*

3.1 Predisposizione rete idrica

ALIMENTAZIONE

Portare ai piedi della macchina il tubo della rete di alimentazione idrica (almeno 3/8" di diametro) e montare una valvola di intercettazione (preferibilmente a sfera da 3/8") che permetta una rapida manovra di apertura e chiusura. La macchina deve essere connessa all'impianto idrico con il tubo fornito in dotazione alla stessa. Non collegare la macchina con tubi già utilizzati.

SCARICO

La macchina si deve connettere alla rete idrica mediante apposito raccordo nel rispetto delle norme nazionali nel caso in cui esse siano applicabili.

A piano pavimento prevedere un pozzetto ispezionabile collegato con la rete di smaltimento delle acque bianche, atto ad accogliere il tubo di scarico della macchina per gravità. Il tubo di scarico deve essere posizionato in modo che l'eflusso sia libero e senza possibilità di intasamento durante l'esercizio.

3.2 Addolcitore di acqua (opzionale)

L'addolcitore per la decalcificazione dell'acqua di rete può essere manuale o automatico, secondo le richieste del cliente.

Si raccomanda, prima di collegare l'addolcitore alla macchina per caffè, di provvedere al lavaggio delle resine in esso contenute operando come descritto nel manuale d'uso fornito con l'apparecchio.

Nota:
L'addolcitore d'acqua è considerato un'apparecchiatura indispensabile per garantire un buon funzionamento della macchina per caffè espresso; se il cliente non ha previsto nessun sistema di dicalcificazione è opportuno provvedervi onde garantire l'efficienza , le prestazioni e la durata dei componenti della macchina per caffè espresso.

3.3 Installazione impianto idraulico

POMPA INTERNA

1) Utilizzare il tubo **a** (da 900 mm, fornito a corredo della macchina) per collegare la valvola d'intercettazione della rete idrica al rubinetto **1** di entrata acqua al depuratore (figura **1**).
2) Collegare il tubo **b** dell'aspirazione della pompa interna con il rubinetto **2** dell'addolcitore (figura **2**).



Figura 1

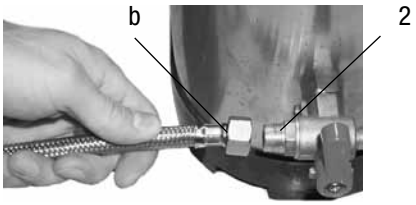


Figura 2

3.4 Scarico

Allacciare il tubo di scarico alla vaschetta raccogli fondi e collegarlo al pozzetto di scarico della rete di smaltimento acque bianche.

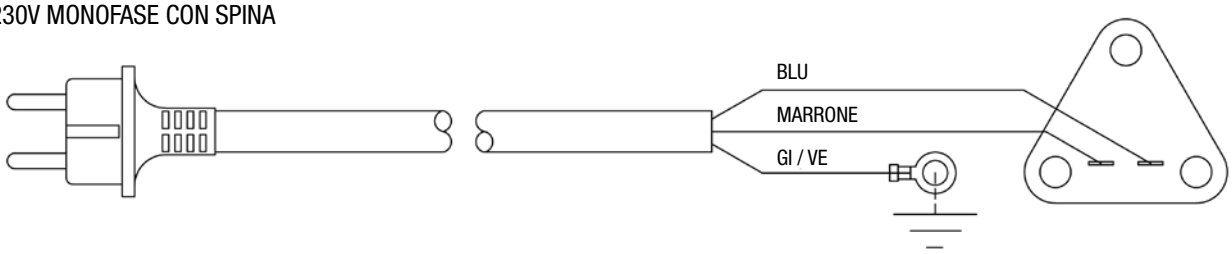
3.5 Collegamento elettrico

Disposizioni per un corretto collegamento elettrico della macchina per caffè espresso:

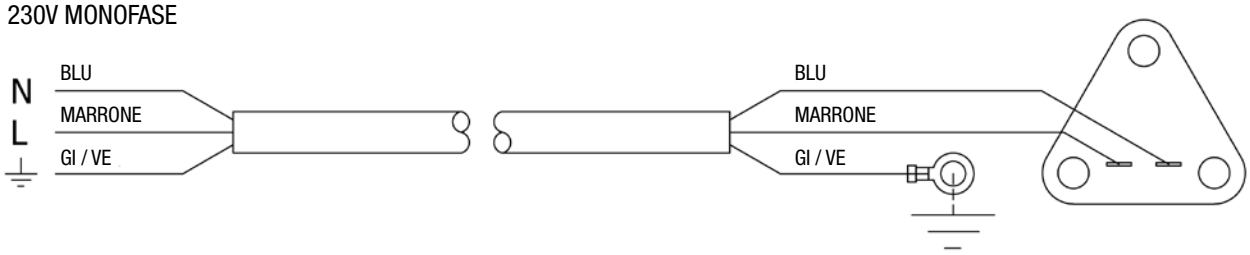
- *Prima di allacciare l'apparecchio alle rete elettrica, assicurarsi che i dati di targa della macchina corrispondano con quelli dell'impianto di distribuzione elettrica.*
- *L'allacciamento deve essere eseguito conformemente alle disposizioni del paese d'installazione.*
- *L'impianto elettrico predisposto dal cliente deve rispettare le norme vigenti; la presa di corrente deve essere dotata di un efficace impianto di messa a terra. LA SAN MARCO S.p.A. declina ogni responsabilità qualora le prescrizioni di legge non vengano rispettate. Un errata installazione può causare danni a persone o cose per le quali il costruttore non può essere considerato responsabile.*
- *Per il collegamento elettrico è necessario installare un interruttore generale onnipolare a monte dell'impianto d'alimentazione elettrica, il quale deve essere dimensionato secondo le caratteristiche elettriche (potenza e tensione) riportate sulla targa dell'apparecchio. L'interruttore onnipolare si deve disinserire dalla rete con una apertura dei contatti di almeno 3 mm.*
- *Nel caso si rendesse necessario l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe, è necessario utilizzare solamente prodotti conformi alle norme di sicurezza vigenti.*
  Per evitare eventuali surriscaldamenti del cavo d'alimentazione si raccomanda di svolgerlo per tutta la sua lunghezza.
- **Se il cavo di alimentazione è danneggiato la sua sostituzione deve essere eseguita solo da personale autorizzato e qualificato de La San Marco S.p.A.**

Collegare il cavo di alimentazione della macchina per caffè alla rete elettrica secondo lo schema allegato:

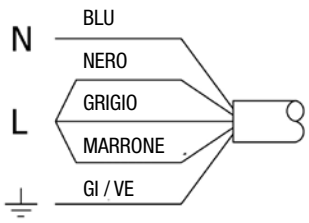
230V MONOFASE CON SPINA



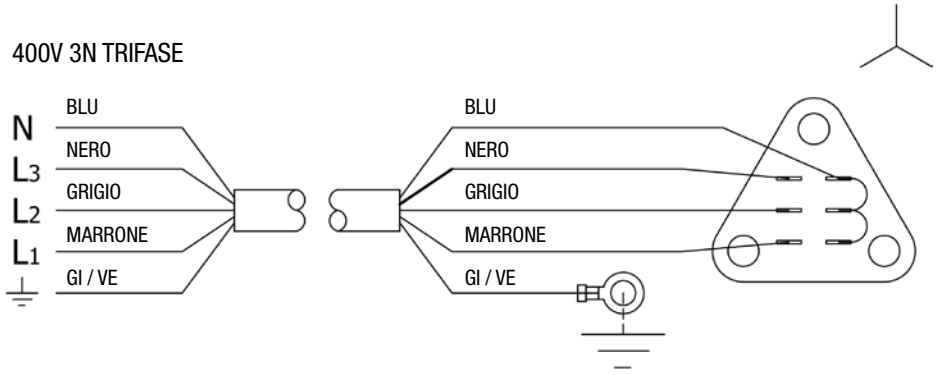
230V MONOFASE



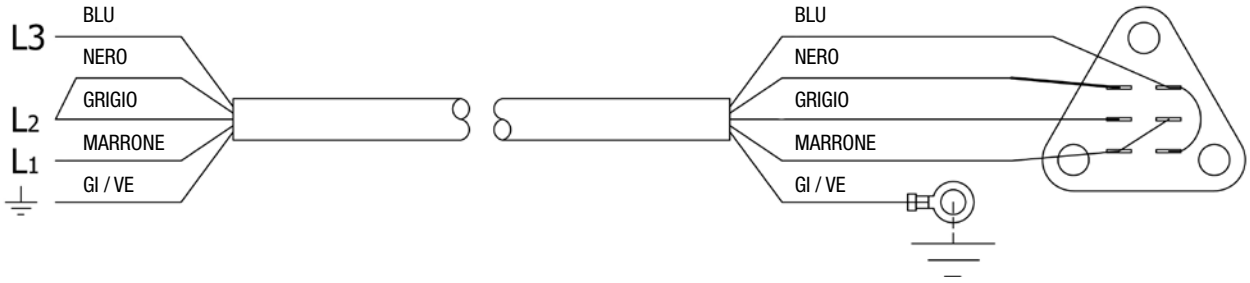
230V MONOFASE



400V 3N TRIFASE



230V 3N TRIFASE



3.6 Collegamento al morsetto equipotenziale

La macchina è provvista di un morsetto equipotenziale posto sotto la vaschetta e la griglia appoggia tazzine inferiore.
Il morsetto è identificato dal simbolo di equipotenzialità qui a lato riportato.
Collegare solo cavi di sezione da 2,5 mm a 6 mm con capicorda ad occhiello per vite M8.

Il collegamento al morsetto equipotenziale deve essere eseguito da personale tecnico qualificato e autorizzato LA SAN MARCO SPA.



Per eseguire il collegamento rimuovere la vaschetta inferiore. Sulla parte laterale sinistra del telaio, segnalato dal simbolo di equipotenzialità c'è la vite-morsetto da utilizzare per collegare un cavo di sezione da 2,5 mm a 6 mm con capicorda ad occhiello per vite M8.

4. Carico acqua in caldaia

Controllare che l'interruttore generale della macchina si trovi in posizione OFF (spia rossa spenta).

1 Togliere la vaschetta con la griglia appoggia tazzine e controllare:

a) Il rubinetto di scarico caldaia a deve essere chiuso (figura 8).

b) Il rubinetto della valvola auto livello b deve essere aperto (figura 9).

c) I rubinetti dei contatori volumetrici c devono essere aperti (figura 10).

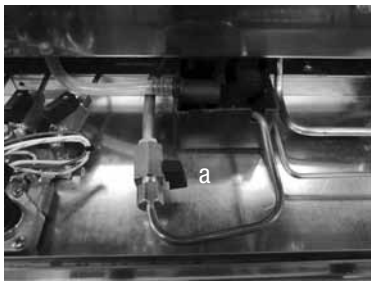


Figura 8



Figura 9



Figura 10

2) Aprire la valvola d'intercettazione della rete idrica.

3) Per facilitare il caricamento dell'acqua in caldaia abbassare la leva di un rubinetto vaporizzatore per permettere la fuoriuscita dell'aria in fase di riempimento.

4) Riposizionare la vaschetta e la griglia appoggia tazzine nella sua sede.

PER MACCHINA CON INTERRUTTORI A PULSANTE (con spina monofase)

La macchina è dotata di due interruttori, quello generale identificato dal simbolo ⏻ che serve per avviare la macchina e il caricamento dell'acqua in caldaia.

Il secondo interruttore identificato dal simbolo ⏦ avvia il riscaldamento dell'acqua in caldaia alimentando la resistenza elettrica.

Non avviare mai la macchina con l'interruttore di riscaldamento ⏦ acceso (la resistenza elettrica per poter funzionare correttamente deve sempre essere immersa nell'acqua).

5) Premere il pulsante ⏻ di accensione dell'interruttore generale. La spia rossa si accende e inizia il carico automatico dell'acqua in caldaia, la pompa di carico risulta attivata.

Attenzione accertarsi che l'interruttore riscaldamento ⏦ sia in posizione OFF (spia rossa spenta).

Al raggiungimento del livello di acqua corretto in caldaia la pompa di carico si spegne.

6) Chiudere il rubinetto vaporizzatore aperto come da indicazione al punto 3.

Nota: quando si effettua il carico acqua in caldaia il tempo richiesto potrebbe essere superiore a 180 secondi, dopo i quali interviene l'allarme autolivello (lampeggio contemporaneo di tutti i tasti, vedere capitolo Visualizzazione allarmi). Se ciò dovesse accadere occorrerà premere il pulsante di spegnimento dell'interruttore generale ⏻, la spia rossa deve essere spenta. Riavviare la macchina premendo il pulsante di accensione dell'interruttore generale ⏻ per far riavviare il carico dell'acqua nella caldaia.

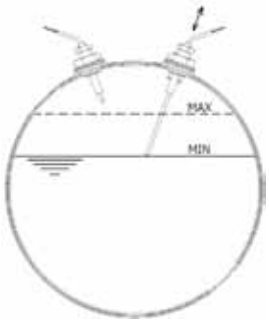
PER MACCHINA CON INTERRUTTORE A MANOPOLA DUE POSIZIONI (alimentazione trifase)
L'accensione della macchina avviene tramite l'interruttore generale che può essere ruotato dalla posizione 0 (OFF) in due posizioni 1 e 2. La posizione 1 avvia l'autolivello elettronico per il caricamento dell'acqua in caldaia ed esclude il funzionamento della resistenza elettrica. La posizione 2 avvia il riscaldamento dell'acqua in caldaia alimentando la resistenza elettrica.
Non avviare mai la macchina ruotando l'interruttore generale in posizione 2 (la resistenza elettrica per poter funzionare correttamente deve sempre essere immersa nell'acqua).
5) Ruotare il pomello dell'interruttore generale nella posizione 1 in modo da eseguire il caricamento automatico dell'acqua in caldaia.
6) Chiudere il rubinetto vaporizzatore aperto come da indicazione al punto 3.

Nota:
quando si effettua il carico acqua in caldaia il tempo richiesto potrebbe essere superiore a 180 secondi, dopo i quali interviene l'allarme autolivello (lampeggio contemporaneo di tutti i tasti, vedere capitolo Visualizzazione allarmi). Se ciò dovesse accadere occorrerà ruotare l'interruttore generale in posizione 0 (OFF) e poi di nuovo in posizione 1 al fine di eseguire di nuovo il caricamento automatico dell'acqua nella caldaia.

5. Regolazioni

Le eventuali regolazioni della macchina per caffè espresso deve essere avviata da personale tecnico qualificato autorizzato da La San Marco S.p.A.

5.1 Regolazione della sonda del livello dell'acqua della caldaia



La sonda del livello è normalmente collocata in una posizione standard corrispondente al valore di acqua minimo. Tuttavia, se il cliente lo desidera, può modificare la quantità di acqua nella caldaia aumentandola regolando il livello della sonda.
Sollevare la sonda per aumentare la quantità di acqua in caldaia (si otterrà meno quantità di vapore).
Abbassare la sonda per diminuire la quantità di acqua in caldaia (si otterrà più quantità di vapore).

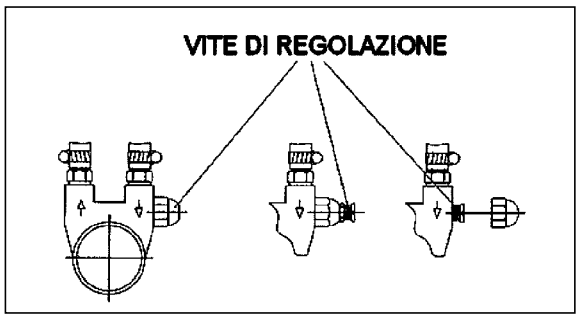
5.2 Regolazione della pressione della pompa di erogazione caffè



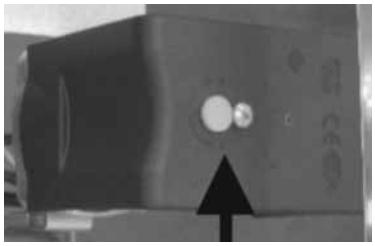
a) Una volta riempita la caldaia accendere l'interruttore di riscaldamento acqua in caldaia (per le versioni con spina monofase) o portare l'interruttore generale in posizione 2 (per le versioni con alimentazione trifase).
b) Azionare il pulsante di erogazione continua in modo che l'acqua fuoriesca dal gruppo corrispondente al pulsante premuto.
c) Leggere sulla scala inferiore del manometro il valore della pressione dell'acqua. Il valore di taratura consigliato è di 9 bar.

La regolazione della pressione al valore desiderato si ottiene agendo sulla vite di regolazione della pompa; avvitando si aumenta la pressione, mentre svitando si diminuisce la pressione.

Come indicato nella figura, in funzione del modello di pompa in dotazione alla macchina, esistono tre casi diversi per la regolazione di detta vite:
- Regolare solamente la vite
- Regolare la vite e bloccare il dado
- Svitare il dado cieco di protezione e regolare la vite.



5.3 Regolazione della pressione acqua in caldaia



La pressione del vapore all'interno della caldaia si legge sulla scala graduata superiore del manometro. La scala graduata inferiore del manometro invece, indica la pressione di funzionamento della pompa. Per variare la pressione (e quindi anche la temperatura) della miscela liquido-vapore saturo all'interno della caldaia agire sulla regolazione presente sul pressostato all'interno della macchina accessibile dalla parte superiore del piano scaldatazze.

6. Istruzioni per il funzionamento

Durante l'erogazione del caffè espresso, dell'acqua calda o del vapore, queste sostanze possono causare ustioni dovute al contatto accidentale con la pelle.

Ogni gruppo d' erogazione ha una pulsantiera con 5 pulsanti (quattro per le dosi programmate del caffè, uno per le dosi manuali di caffè).
Accertarsi che l'erogazione in tazzina sia avvenuta nella maniera desiderata. Se l'erogazione non è avvenuta in maniera corretta, consultare il capitolo "Problemi e soluzioni".

6.1 Erogazione di caffè espresso

1) Togliere la coppa porta filtro dal gruppo di erogazione e riempirla con una dose di caffè macinato (coppa porta filtro con un beccuccio) o con due dosi di caffè macinato (coppa porta filtro con due beccucci).
2) Pressare il caffè macinato utilizzando il relativo pressino per il caffè e poi agganciare la coppa porta filtro al gruppo di erogazione.
3) Posizionare una o due tazzine sotto il beccuccio di erogazione. L'erogazione è sempre abilitata e non dipende dalla temperatura in caldaia né dal livello di acqua nella caldaia.

Dopo aver inserito la coppa porta filtro nel gruppo erogatore, premere uno fra i cinque pulsanti per la dose del caffè per il gruppo da utilizzare:

	Singola dose corta programmata
	Singola dose programmata lunga
	Doppia dose programmata corta
	Doppia dose programmata lunga
	Dose continua manuale



EROGAZIONE DOSE PROGRAMMATA
IL LED relativo al tasto della dose prescelta lampeggia per tutta la durata dell'erogazione caffè, gli altri tasti rimangonc accesi fissi. Alla fine dell'erogazione il tasto selezionato ritorna ad illuminazione fissa. Premere nuovamente il tasto selezionato nel caso in cui si desiderasse interrompere l'erogazione programmata prima del raggiungimento della dose prevista.

EROGAZIONE CAFFÈ IN MODALITÀ START-STOP
Premendo uno dei tasti dose continua il LED relativo al tasto selezionato lampeggerà per tutta la durata dell'erogazione caffè, gli altri tasti rimangono accesi fissi durante tutta la durata dell'erogazione. Per interrompere l'erogazione in modalità continuo, eseguire lo STOP dose mediante la pressione del medesimo tasto selezionato. L'erogazione in modalità continua viene arrestata automaticamente (se non viene eseguito lo stop) al raggiungimentc della quantità massima di prodotto pari a circa 0,5 litri.
Nota: La dosatura permette l'erogazione contemporanea di caffèda tutti i gruppi previsti dalla dosatura.
Ogni gruppo d'erogazione ha una pulsantiera con cinque tasti (quattro per le dosi programmate e uno per le dosi manuali. Sul display inoltre si trova una barra luminosa che simula (riempiendosi) la dose di caffè durante l'erogazione.

Nota. Accertarsi che l'erogazione in tazzina sia avvenuta nella maniera desiderata; se l'erogazione non è avvenuta imaniera corretta vedere il capitolo "PROBLEMI E SOLUZIONI".

6.2 Prelievo vapore

Un getto di vapore, utilizzabile per schiumare il latte o riscaldare altri liquidi, fuoriesce dalla lancia di prelievo vapore procedendo come segue: alzando o abbassando la leva si ottiene il flusso massimo (la leva si blocca nella posizione massima. Per arrestare il getto di vapore bisogna riportare la leva nella sua posizione iniziale); spostando lateralmente la leva si ottiene un flusso ridotto di vapore (la leva non si blocca e se rilasciata ritorna nella posizione originale).



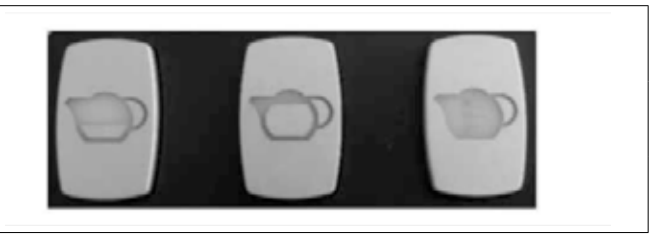
L'utilizzo del vaporizzatore richiede attenzione; il contatto diretto della pelle con la lancia vapore o con il getto di vapore acqueo può provocare scottature. Impugnare la guaina antiscottature per cambiare la posizione della lancia di prelievo vapore. Non indirizzare mai il getto di vapore acqueo contro persone od oggetti non inerenti l'utilizzo descritto nel presente manuale d'uso.

Nota:
Prima di utilizzare la lancia di prelievo vapore scaricare all'interno della vaschetta l'eventuale condensa che si è formata al suo interno. Dopo l'utilizzo, pulire accuratamente la lancia con un panno umido ed eventualmente scaricare nella vaschetta gli eventuali residui rimasti.

6.3 Prelievo acqua calda

Utilizzare la tastiera acqua calda per prelevare l'acqua calda dalla caldaia per thè, camomilla, ecc.
La pulsantiera ha tre tasti (due per le dosi programmate e uno per le dosi manuali).
Posizionare una tazza sotto la lancia di erogazione e selezionare uno dei tasti sotto indicati

	Dose corta programmata
	Dose programmata lunga
	Dose programmata corta



6.4 Sistema di lavaggio automatico

Il sistema di lavaggio automatico permette la pulizia dei gruppi di erogazione caffè.
Inserire la coppa portafiltro con filtro cieco nel gruppo di erogazione.
Per avviare il ciclo di lavaggio premere il tasto dose continua e contemporaneamente il tasto dose singolo corto per alcuni secondi. I due tasti lampeggiano ed il ciclo si avvia automaticamente.
Alla fine del ciclo di lavaggio il gruppo di erogazione ritorna nelle normali condizioni di funzionamento.
Ripetere il ciclo per tutti gli altri gruppi nello stesso modo.

6.5 Pre-infusione

Attivazione della pre-infusione:

- Dallo stato macchina spenta, accendere la macchina tenendo premuto il tasto singolo corto del primo gruppo. Il tasto si accende per indicare che la pre-infusione è abilitata. Spegnere e riaccendere la macchina per ripristinare il normale funzionamento con pre-infusione durante l'erogazione del caffè.

Disattivazione della pre-infusione:

- Dallo stato macchina spenta, accendere la macchina tenendo premuto il tasto singolo lungo del primo gruppo. Il tasto si accende per indicare che la pre-infusione è disabilitata. Spegnere e riaccendere la macchina per ripristinare il normale funzionamento senza pre-infusione durante l'erogazione del caffè.

7. Programmazione della macchina

7.1 Programmazione dosi caffè

A. ENTRATA IN PROGRAMMAZIONE.
   Portare l'interruttore generale su posizione <<0>> (macchina spenta). Tenendo premuto il quinto tasto del primo gruppo, portare l'interruttore generale 1 in posizione 1 (macchina accesa). Dopo qualche secondo rilasciare il pulsante .
   A questo punto il led corrispondente al pulsante appena rilasciato lampeggerà e contemporaneamente lampeggeranno i medesimi degli altri gruppi. La macchina in queste condizioni si trova in fase di programmazione.
B. PROGRAMMAZIONE
   Programmare le 4 dosi del 1° gruppo nel modo seguente:
   Prelevare dal macinadosatore la quantità di caffè corrispondente alla dose utilizzata per l'espresso singolo.
   Inserire la coppa portafiltro sul 1° gruppo.
   Posizionare la tazzina sotto il beccuccio della coppa.
   Premere il primo pulsante di cui si vuole memorizzare la dose e, alla quantità di caffè desiderata, ottenuta direttamente nella tazzina, arrestare e memorizzare la dose premendo il quinto tasto 10.
   Eseguire la stessa operazione per la memorizzazione delle altre dosi di ciascun gruppo.
   Se si desidera programmare gli altri gruppi con le stesse dosi del 1° gruppo. È sufficiente, una volta programmato il 1° gruppo, premere il pulsante di ciascuna pulsantiera degli altri gruppi, in modo che il corrispondente LED smetta di lampeggiare e rimanga acceso.
C. USCITA DALLA PROGRAMMAZIONE
   Per uscire dalla programmazione della macchina, premere il pulsante del 1° gruppo ed i LED si spegneranno. Ogni tasto successivamente premuto darà la dose precedentemente memorizzata.

7.2 Programmazione dose di acqua calda

Utilizzare lo stesso metodo descritto nella sezione 7.1 per programmare le dosi di acqua calda.

7.3 Visualizzazione conteggi caffè erogati

Per visualizzare i caffè erogati complessivamente, accendere la macchina mantenendo premuti contemporaneamente i tasti , e della pulsa ntiera del secondo gruppo. Rilasciare i tasti nel momento in cui rimangono accesi i tasti , e del primo gruppo.

Per identificare il numero di caffè è necessario contare il numero di lampeggi dei tasti del secondo gruppo secondo la seguente logica:
Al tasto sono associate le unità, al tasto sono associate le decine, al tasto sono associate le centinaia, al tasto sono associate le migliaia, al tasto sono associate le decine di migliaia.
Per visualizzare i caffè parziali erogati dal primo gruppo, accendere la macchina mantenendo premuto il tasto della pulsantiera del secondo gruppo. Rilasciare il tasto nel momento in cui rimane acceso il tasto del primo gruppo.
Per visualizzare i caffè parziali erogati dal secondo gruppo, accendere la macchina mantenendo premuto il tasto della pulsantiera del secondo gruppo. Rilasciare il tasto nel momento in cui rimane acceso il tasto del primo gruppo.
Per visualizzare i caffè parziali erogati dal terzo gruppo, accendere la macchina mantenendo premuto il tasto della pulsantiera del secondo gruppo. Rilasciare il tasto nel momento in cui rimane acceso il tasto del primo gruppo.
Il numero di caffè parziali di ogni gruppo è identificato con la stessa logica del complessivo di caffè.
Spegnere e riaccendere per ritornare in funzione macchina pronta.

8. Manutenzione ordinaria

8.1 Pulizia dei gruppi d'erogazione e della coppa porta filtro

1) Sganciare la coppa porta filtro dal gruppo d'erogazione, togliere i fondi di caffè e sostituire il filtro presente con il filtro cieco (senza fori) in dotazione alla macchina.
2) Prima di procedere nella pulizia del gruppo montare la protezione sulla coppa come da foto.



Nota:
Il filtro è inserito all'interno della coppa a pressione; per toglierlo è sufficiente forzarlo sui lati e quindi estrarlo. Non rimuovere l'anello elastico presente all'interno della coppa porta filtro.

3) Pulire con l'apposito spazzolino la sede del gruppo dove si inserisce la coppa porta filtro.
4) Inserire la coppa nel gruppo e senza agganciarla completamente premere il pulsante di erogazione continua.
5) Lasciare fuoriuscire l'acqua, per tracimazione, dalla coppa porta filtro (in questo modo si pulisce il gruppo d'erogazione).

L'erogazione d'acqua dal gruppo può provocare ustioni dovute al contatto accidentale con la pelle.

6) Arrestare l'erogazione d'acqua e bloccare la coppa nel gruppo.
7) Avviare l'erogazione continua e quindi interromperla dopo un paio di secondi; ripetere alcune volte questa operazione (in questo modo si pulisce il canale di scarico e l'elettrovalvola del gruppo d'erogazione).
8) Pulire il filtro forato e rimetterlo nella coppa. Erogare acqua per un paio di secondi per pulire il filtro, la coppa e i beccucci.
9) Ripetere le stesse operazioni su tutti i gruppi d'erogazione.

Nota:
Per un'efficace pulizia dei gruppi d'erogazione e delle coppe possono essere usati speciali detergenti disponibili in commercio.

8.2 Pulizia di vaschetta e griglia appoggia tazzine

La griglia appoggia tazzine inferiore deve essere tenuta sempre pulita; durante il normale uso della macchina è sufficiente pulirla con una spugna o un panno umido. Alla fine della giornata di lavoro bisogna pulire la vaschetta e la griglia anche nelle zone interne usando acqua calda e un detergente neutro.

8.3 Pulizia della lancia vapore

Pulire la lancia di prelievo vapore con una spugna o un panno umido alla fine della giornata di lavoro per togliere le tracce di latte o altro che inevitabilmente si formano durante il normale utilizzo della macchina. Aprire il rubinetto vapore, portando la lancia all'interno della vaschetta, per rimuovere gli eventuali residui accumulatisi all'interno della lancia.

8.4 Sostituzione dell'acqua in caldaia

Per sostituire l'acqua all'interno della caldaia procedere come segue:
1) Togliere la tensione alla macchina commutando l'interruttore generale su posizione 0 (zero).
2) Togliere vaschetta e griglia appoggia tazzine e aprire il rubinetto di scarico caldaia.
3) Aprire un rubinetto di prelievo vapore per facilitare la fuoriuscita dell'acqua fino al termine dell'operazione.
4) Quando non esce più acqua dalla caldaia chiudere il rubinetto di scarico caldaia e il rubinetto di prelievo vapore.
5) Caricare la macchina d'acqua seguendo le istruzioni del paragrafo "Carico acqua in caldaia".
6) Per una migliore qualità del prodotto si raccomanda, all'avvio quotidiano della macchina, di procedere alla sostituzione dell'acqua in caldaia ed al ricambio di quella contenuta nelle tubazioni di circolazione acqua.

9. Periodi di sosta

Se la macchina deve rimanere inattiva per lunghi periodi (giorni di chiusura settimanali, vacanze, ecc.), Attenersi alle seguenti precauzioni:
1) Ruotare l'interruttore principale su 0 (zero) e, se necessario, scollegare il cavo di alimentazione o l'interruttore principale della rete elettrica.
2) Chiudere la valvola di taglio della rete idrica.
3) Se si pensa che la temperatura potrebbe scendere sotto i 5 ° C, svuotare completamente il sistema idrico della macchina.
4) Lavare i componenti della macchina come descritto nel paragrafo relativo alla manutenzione ordinaria.
5) Coprire la macchina se necessario.

10. Dispositivi di sicurezza

10.1 Termostato di sicurezza a riarmo manuale

Il termostato di sicurezza è posto accanto alla centralina elettronica e vi si accede smontando il pannello laterale sinistro della macchina. La sonda del termostato, sistemata all'interno delle resistenze elettriche, in¬terrompe l'alimentazione elettrica a ogni innalzamento anomalo di temperatura. Le resistenze non riscaldano più l'acqua in caldaia e la macchina non può essere utilizzata correttamente; è necessario l'intervento del tecnico del centro d'assistenza LA SAN MARCO SPA.
Il riarmo del termostato di sicurezza deve essere effettuato dal tecnico autorizzato LA SAN MARCO SPA il quale deve prima rimuovere la causa che ha provocato il blocco della macchina per caffè.

10.2 Valvola di sicurezza

La valvola di sicurezza è montata sulla parte superiore della caldaia, in corrispondenza della zona occupata dal vapore acqueo. Interviene se all'interno della caldaia si crea un aumento considerevole di pressione; essa consente il repentino abbassamento della pressione espellendo il vapore acqueo in atmosfera (interviene a 2÷2.5 bar). Il vapore acqueo, in caso d'intervento della valvola, è trattenuto e dissipato dalla carrozzeria della macchina, in modo tale da evitare rischi per le persone esposte.
In caso di intervento della valvola di sicurezza spegnere la macchina e contattare immediatamente il tecnico autorizzato LA SAN MARCO SPA

11. Informazione agli utenti

Ai sensi del DECRETO LEGISLATIVO 14 marzo 2014 n.49. Attuazione della direttiva 2012/19/ UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).



- Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti
- La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.
- L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

- Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

12. Condizioni generali di garanzia

1. La durata della garanzia è di 12 mesi a partire dalla data della fattura di vendita.
2. Per garanzia s'intende la sostituzione a titolo gratuito delle parti componenti della macchina, riconosciuti tali da La San Marco S.p.A., difettosi per vizi di fabbricazione. La garanzia si applica unicamente per i componenti originali, e viene a decadere in caso di utilizzo di componenti non originali sia per i componenti che per la macchina stessa.
3. La garanzia non si applica né alle sostituzioni né alle riparazioni che risultassero da un'usura normale di funzionamento degli apparecchi, da deterioramenti o incidenti provocati da negligenza o trascuratezza nell'uso.
4. Non sono coperte da garanzia le parti elettriche e tutte le parti che dovessero risultare difettose a causa di danni causati dal trasporto, da errata installazione, cattiva manutenzione operata da personale non autorizzato, dal mancato o improprio utilizzo di sistemi addolcitori o di filtraggio dell'acqua in ingresso, dall'uso della macchina in modo improprio o comunque diverso da quello per cui la macchina è stata costruita, ovvero, infine, da circostanze che, comunque, non possano farsi risalire a difetti di fabbricazione.
5. Sono altresì esclusi dalle prestazioni in garanzia la manodopera e gli interventi tecnici inerenti l'installazione della macchina, oltre le parti soggette a normale usura, nonché tutto il materiale di consumo.
6. I componenti sono coperti da garanzia solo se resi completi in tutte le loro parti e non devono risultare alterati, così come i loro dati di fabbrica non devono essere cancellati, rimossi o resi illeggibili.
7. È esclusa la sostituzione della macchina nonché il prolungamento della garanzia a seguito di intervenuto guasto. La riparazione, la modifica o la sostituzione dei pezzi durante il periodo di garanzia non può avere come effetto quello di prolungare il periodo di garanzia dei prodotti. Sono escluse tutte le azioni e i reclami

sotto copertura della garanzia, specialmente quelle tendenti alla riparazione dei danni diretti o indiretti causati alle persone o altri oggetti differenti dai prodotti consegnati, nonché al rimborso dell'eventuale mancato guadagno.

8. La San Marco S.p.A. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano derivare, direttamente o indirettamente, a persone, animali o cose in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel Manuale di uso e manutenzione che accompagna ogni prodotto e concernenti, specialmente, le avvertenze in tema d'installazione, uso e manutenzione della macchina.
9. La garanzia riguarda la sostituzione gratuita dei pezzi difettosi con relativo invio gratuito alla parte acquirente dei pezzi in sostituzione; la garanzia non copre la manodopera. L'invio dei pezzi difettosi alla parte fornitrice è a carico della parte acquirente.
10. Ogni reso di componente, di cui si richiede la sostituzione in garanzia, per essere accettato deve essere stato concordato con il cliente ed approvato dall'Ufficio Commerciale de La San Marco.
11. La San Marco S.p.A. declina ogni responsabilità per eventuali danni causati, direttamente o indirettamente, dall'utilizzo improprio della macchina, da errata installazione e/o da cattiva manutenzione, ad esclusione di quanto esplicitamente previsto dalla legge.
12. La San Marco S.p.A. non risponde di condizioni di garanzia, oltre a quelle sopra elencate, concesse da importatori/dealers ai loro clienti. Sono altresì escluse dalla garanzia de La San Marco S.p.A. gli oneri di manodopera, viaggio e costi aggiuntivi relativi alla riparazione o sostituzione dei componenti difettosi della macchina.
13. Se, a seguito di verifica da parte de La San Marco S.p.A., il componente reso non dovesse risultare difettoso, al Cliente saranno addebitati gli eventuali costi di gestione, controllo tecnico ed eventuali test. Saranno inoltre addebitate le spese di spedizione per la restituzione del materiale.

13. Problemi e soluzioni

	DIFETTO	CAUSA	SOLUZIONE
1.	La caldaia è piena d'acqua e tracima dalla valvola di sicurezza.	• L'elettrovalvola del riempimento automatico rimane sempre aperta. • È presente un guasto nella valvola manuale per il riempimento.	• Chiudere la valvola principale dell'acqua e contattare un tecnico qualificato autorizzato. • Il tecnico qualificato autorizzato deve verificare il corretto funzionamento dell'elettrovalvola di riempimento, l'elettronica che controlla il livello automatico e l'eventuale guasto della valvola manuale per il riempimento.
2.	Interviene la valvola di sicurezza sfiatando del vapore. Il manometro indica una pressione della caldaia superiore a 1.8 bar.	• Guasto al sistema di controllo della resistenza (la resistenza elettrica risulta sempre alimentata). • Mancato intervento del termostato di sicurezza. • Aumento della pressione in caldaia (intervento della valvola di sicurezza a 1.8 bar)	• Spegnere la macchina mettendo in posizione 0 l'interruttore generale e contattare un tecnico qualificato autorizzato. • Il tecnico qualificato autorizzato deve controllare il cablaggio elettrico che alimenta la resistenza, il sistema di controllo della temperatura ed il termostato di sicurezza.

	DIFETTO	CAUSA	SOLUZIONE
3.	La macchina è stata avviata correttamente ma non scalda l'acqua in caldaia	• La resistenza elettrica è guasta o non è alimentata. • L'interruttore principale è in posizione 1.	• L'interruttore principale deve essere girato in posizione 2. • Il tecnico qualificato autorizzato deve controllare i cavi elettrici che forniscono la resistenza. Inoltre ha bisogno di verificare se il termostato è scatenata la sicurezza della resistenza e verificare il corretto funzionamento.
4.	La macchina è stata avviata correttamente ma una o più boiler di unità di erogazione non si riscalda.	• La resistenza elettrica dell'unità di erogazione è difettosa o non è collegata. • L'unità di erogazione è impostata su OFF.	• L'interruttore principale deve essere girato in posizione 2. • Verificare che nessuna delle unità di erogazione sia impostata su OFF. • Il tecnico qualificato autorizzato deve controllare i cavi elettrici che forniscono la resistenza. Inoltre ha bisogno di verificare se il termostato è scatenata la sicurezza della resistenza e verificare il corretto funzionamento.
5.	Nessuna erogazione dell'acqua da un'unità di erogazione.	• La macinatura del caffè è troppo sottile o quantità eccessiva di caffè per il tipo di filtro usato. • L'elettrovalvola di un'unità di erogazione non si apre perché è guasta. • Circuito acqua inceppato.	• Regolare la macinatura e / o la quantità di caffè macinato. • Controllare che le valvole di contatori volumetriche siano in posizione "aperta". • Il tecnico qualificato autorizzato deve verificare e verificare i contatori volumetrici e le loro valvole. • Il tecnico qualificato autorizzato deve controllare l'elettrovalvola dell'unità di erogazione, il suo cablaggio e il fusibile nella centralina elettronica. • Il tecnico qualificato autorizzato deve controllare e verificare che il circuito idraulico non sia ostruito o che possa verificarsi un guasto della pompa.
6.	Le dosi programmate del caffè espresso non sono costanti o variabili sulle diverse unità di erogazione.	• Funzionamento anomalo della centralina elettronica o dei misuratori di portata. • Perdita dell'elettrovalvola dell'unità di erogazione. • I distributori d'acqua sono intasati.	• Programmare le dosi separatamente su ciascuna unità di erogazione. • Il tecnico qualificato autorizzato deve controllare e, se necessario, sostituire il flussometro del gruppo. Controllare e, se necessario, sostituire l'elettrovalvola dell'unità. Controllare i distributori d'acqua.

	DIFETTO	CAUSA	SOLUZIONE
7.	Non è possibile programmare le quantità di dosaggio sull'unità 1 e copiarle sulle altre unità.	• Funzionamento anomalo della centralina elettronica o dei misuratori di portata.	• Il tecnico qualificato autorizzato deve controllare il cablaggio elettrico tra la centralina e i misuratori di flusso e vedere se è necessario sostituire i misuratori di portata.
8.	Allarme dei contatori di portata.	• I misuratori di flusso sono bloccati o non funzionano. • Il cablaggio elettrico è difettoso.	• Il tecnico qualificato autorizzato deve controllare il cablaggio elettrico tra la centralina e i misuratori di flusso e vedere se è necessario sostituire i misuratori di portata.
9.	Allarme autolivello.	• Circuito acqua di livello automatico senza acqua. • La valvola principale di alimentazione dell'acqua è chiusa. • Valvola elettromagnetica autolivello difettosa.	• Controllare che la valvola di intercettazione principale dell'acqua sia aperta. • Il tecnico qualificato autorizzato deve controllare il circuito idraulico di livello automatico e verificare l'elettrovalvola di esercizio corretta e, se necessario, sostituirla.
10.	Allarme troppo pieno.	• Livello automatico del circuito malfunzionante, l'elettrovalvola di riempimento è sempre aperta. • È presente un guasto nella valvola manuale per il riempimento.	• Il tecnico qualificato autorizzato deve verificare il corretto funzionamento dell'elettrovalvola di riempimento, l'elettronica che controlla il livello automatico e l'eventuale guasto della valvola manuale per il riempimento.
11.	La macchina è accesa (l'interruttore principale è in posizione 1 o 2 e la spia di segnalazione è accesa) ma il controllo elettronico è fuori servizio.	• Il cablaggio elettrico della scheda elettronica o del pannello a sfioramento è difettoso. • La scheda elettronica o il pannello a sfioramento sono difettosi.	• Il tecnico qualificato autorizzato deve controllare il cablaggio elettrico della scheda elettronica e del pannello a sfioramento. Controllare il funzionamento della scheda elettronica e del pannello a sfioramento e, se necessario, sostituire i componenti difettosi.
12.	La macchina eroga acqua da un gruppo di erogazione anche se non è stato selezionato alcun pulsante di dosaggio per caffè.	• L'elettrovalvola dell'unità di erogazione e / o la pompa vengono alimentati in modo continuo.	• Il tecnico qualificato autorizzato deve controllare la scheda elettronica e il pannello a sfioramento. Controllare il funzionamento della scheda elettronica e del pannello a sfioramento e, se necessario, sostituire i componenti difettosi.

	DIFETTO	CAUSA	SOLUZIONE
13.	Dalla terminale vaporizzatore esce una piccola quantità di gocce d'acqua anche se in posizione chiusa.	• Guarnizione della valvola a vapore usurata. • La valvola deve essere regolata.	• Il tecnico qualificato autorizzato deve valutare se sostituire la guarnizione se necessario o regolare la valvola a vapore.
14.	Dalla bocca dell'acqua calda esce una piccola quantità di gocce d'acqua anche se in posizione chiusa.	• Guarnizione della valvola dell'acqua calda usurata. • La valvola deve essere regolata.	• Il tecnico qualificato autorizzato deve valutare se sostituire la guarnizione se necessario o regolare la valvola dell'acqua calda.
15.	L'unità emette un fischio dopo l'erogazione del caffè.	• Funzionamento difettoso della valvola di ritegno. • Alta pressione della pompa.	• Verificare la valvola di ritegno e, se necessario, sostituirla. Calibrare la valvola a 12 bar. • Il tecnico qualificato autorizzato deve verificare la pressione di esercizio della pompa. Calibrare la pompa a 9 bar.
16.	La coppa portafiltro si sgancia dal gruppo d'erogazione.	• Guarnizione consumata sotto la coppa del filtro.	• Pulire l'unità di erogazione e la coppa del filtro. • Il tecnico qualificato autorizzato deve controllare la guarnizione e, se necessario, sostituirlo.
17.	Quando viene erogato il caffè, una parte di esso cade fuori dal bordo della coppa del filtro.	• Guarnizione consumata sotto la coppa del filtro.	• Pulire l'unità di erogazione e la coppa del filtro. • Il tecnico qualificato autorizzato deve controllare la guarnizione e, se necessario, sostituirlo.
18.	Perdita d'acqua dallo scarico dell'elettrovalvola dell'unità di erogazione.	• Malfunzionamento dell'elettrovalvola dell'unità di erogazione.	• Il tecnico qualificato autorizzato deve verificare se sostituire l'elettrovalvola dell'unità.

	DIFETTO	CAUSA	SOLUZIONE
19.	Crema chiara (il caffè scorre velocemente fuori dall' erogatore).	a) Macinazione a grana grossa. b) Pressione di pressatura bassa. c) Piccola quantità di caffè macinato. d) Temperatura dell'acqua troppo bassa. e) Pressione della pompa superiore a 9 bar. f) Si allarga i fori del filtro dell'unità di erogazione. g) I fori del filtro sono allargati (coppa del filtro).	a) Ridurre la macinatura del caffè. b) Aumentare la pressione del caffè macinato. c) Aumentare la quantità di caffè macinato. d) Aumentare la temperatura dell'unità di erogazione. e) Ridurre la pressione della pompa (questa operazione può essere eseguita solo da tecnici qualificati autorizzati). f) Controllare e pulire l'unità di erogazione usando la tazza con il filtro cieco o sostituire il filtro. g) Controllare e sostituire il filtro della coppa del filtro.
20.	Crema scura (il caffè scende dall' erogatore troppo lentamente).	a) Macinazione del caffè troppo fine. b) Pressione di pressatura elevata. c) Grande quantità di caffè macinato. d) Temperatura dell'acqua troppo elevata. e) Pressione della pompa inferiore a 9 bar. f) I fori di filtraggio dell'unità di erogazione sono intasati. g) I fori del filtro sono intasati (coppa del filtro).	a) Aumentare la macinatura del caffè. b) Diminuire la pressione del caffè macinato. c) Diminuire la quantità di caffè macinato. d) Diminuire la temperatura dell'unità di erogazione. e) Aumentare la pressione della pompa (questa operazione può essere eseguita solo da tecnici qualificati autorizzati). f) Controllare e pulire l'unità di erogazione usando la tazza con il filtro cieco o sostituire il filtro. g) Controllare e sostituire il filtro della coppa del filtro.
21.	Fondi caffe in tazza	a) Macinatura del caffè troppo fine. b) Macine usurate. c) Pressione della pompa superiore a 9 bar. d) I fori del filtro sull'unità di erogazione sono ostruiti. e) I fori del filtro sono ostruiti (filtro).	a) Aumentare la macinatura del caffè. b) Sostituire le macine(questa operazione può essere eseguita solo da un tecnico qualificato autorizzato). c) Ridurre la pressione della pompa (questa operazione può essere eseguita solo da un tecnico qualificato autorizzato). d) Controllare e pulire l'unità di erogazione utilizzando una tazza con filtro cieco o sostituire il filtro. e) Controllare e sostituire il filtro della coppa portafiltro.

	DIFETTO	CAUSA	SOLUZIONE
22.	Caffè con poca crema in tazzina (esce a spruzzi dal beccuccio).	• I fori di filtraggio sull'unità di erogazione sono intasati.	• Controllare e pulire l'unità di erogazione usando la tazza con il filtro cieco o sostituire il filtro.
23	La crema nella tazza è troppo sottile (scompare dopo qualche secondo).	• L'estrazione del caffè richiede molto tempo a causa del filtro intasato dell'unità di erogazione. • L'estrazione del caffè richiede molto tempo a causa del filtro intasato della coppa del filtro. • Temperatura dell'acqua troppo elevata.	• Controllare e pulire l'unità di erogazione usando la tazza con il filtro cieco o sostituire il filtro. • Controllare e sostituire il filtro della coppa del filtro. • Diminuire la temperatura dell'unità di erogazione.
24.	Presenza di depressioni nel terreno di caffè (guardando all'interno della coppa del filtro).	• Filtro dell'unità di erogazione parzialmente intasato.	• Controllare e pulire l'unità di erogazione usando la tazza con il filtro cieco o sostituire il filtro.

Nota:
Se non è possibile risolvere il problema nel modo descritto, oppure si è verificato qualche altro difetto, rivolgersi al centro di assistenza tecnica autorizzato LA SAN MARCO SPA.

MOD. DELECTA

Traducción del idioma original

ESPAÑOL

Índice

1. Instrucciones de seguridad . . . . . pag. 29
   - 1.1 Consulta del manual. . . . . pag. 29
   - 1.2 Instrucciones de seguridad . . . . . pag. 29
     - 1.2.1 Instalación - Instrucciones de seguridad . . . . . pag. 29
     - 1.2.2 Uso - Instrucciones de seguridad . . . . . pag. 30
     - 1.2.3 El uso de la máquina de café . . . . . pag. 31
     - 1.2.4 Mantenimiento - Instrucciones de seguridad . . . . . pag. 31
2. Características técnicas . . . . . pag. 32
   - 2.1 Descripción de la máquina. . . . . pag. 33
   - 2.1 Descrizione della macchina . . . . . pag. 33
   - 2.2 Esquema hidráulico general. . . . . pag. 34
   - 2.3 Leyenda esquema hidráulico modelos con intercambiador: . . . . . pag. 35
3. Instalación . . . . . pag. 36
   - 3.1 Preparación de la red de agua . . . . . pag. 36
   - 3.2 Ablandador de agua (opcional). . . . . pag. 36
   - 3.3 Instalación del sistema hidráulico . . . . . pag. 37
   - 3.4 Drenaje. . . . . pag. 37
   - 3.5 Conexión eléctrica . . . . . pag. 37
   - 3.6 Conexión de la abrazadera equipotencial. . . . . pag. 38
4. Carga de agua en la caldera . . . . . pag. 39
5. Ajustes. . . . . pag. 40
   - 5.1 Regulación de la sonda de nivel de agua de la caldera . . . . . pag. 40
   - 5.2 Regulación de la presión de la bomba de erogación de café. . . . . pag. 40
   - 5.3 Regulación de la presión de agua en la caldera. . . . . pag. 41
6. Instrucciones para el funcionamiento . . . . . pag. 41
   - 6.1 Suministro de café exprés . . . . . pag. 41
   - 6.2 Extracción de vapor . . . . . pag. 42
   - 6.3 Extracción agua caliente . . . . . pag. 42
   - 6.4 Sistema de limpieza automática . . . . . pag. 42
   - 6.5 Pre-infusión . . . . . pag. 43
7. Programación . . . . . pag. 43
   - 7.1 Programación dosis café . . . . . pag. 43
   - 7.2 Programación dosis de agua caliente . . . . . pag. 43
   - 7.3 Visualización conteos cafés suministrados . . . . . pag. 43
8. Mantenimiento de rutina. . . . . pag. 44
   - 8.1 Limpieza de los grupos de suministro y del portafiltro completo. . . . . pag. 44
   - 8.2 Limpieza de la bandeja y rejilla apoyatazas. . . . . pag. 45
   - 8.3 Limpieza de la lanza de vapor . . . . . pag. 45
   - 8.4 Sustitución de agua en la caldera . . . . . pag. 45
9. Periodos de inactividad. . . . . pag. 45
10. Dispositivos de seguridad . . . . . pag. 45
    - 10.1 Termostato de seguridad y reactivación manual . . . . . pag. 45
    - 10.2 Válvula de seguridad . . . . . pag. 46
11. Información para los usuarios de la comunidad europea. . . . . pag. 46
12. Condiciones generales de garantía. . . . . pag. 46
13. Problemas y soluciones . . . . . pag. 47

Código manual: 7770.111
Revisión 11/2024

1. Instrucciones de seguridad

Antes de usar la máquina, leer atentamente las instrucciones contenidas en el presente manual..

1.1 Consulta del manual

El presente manual ofrece toda las información necesaria para la instalación, el uso y el mantenimiento de la máquina de café exprés.
Este manual forma parte integrante de la máquina; es necesario conservarlo siempre en perfecto estado junto con el aparato.
El manual se puede descargar desde el sitio web (www.lasanmarco.com) en el área reservada "Documentación comercial y técnica", o si se solicita en formato pdf en el cd.

1.2 Instrucciones de seguridad

No opere la máquina ni realice el mantenimiento de rutina antes de leer este manual.
La San Marco S.p.A. se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas a la máquina si lo considera necesario sin previo aviso.

1.2.1 Instalación - Instrucciones de seguridad

- La instalación debe ser realizada por personal técnico cualificado y autorizado por La San Marco S.p.A.
- Dicha máquina debe instalarse tan sólo en aquellos lugares en los que su empleo y su mantenimiento quedan reservados a personal encargado.
- La máquina de café se entrega al cliente en su correspondiente embalaje.
  El embalaje contiene: la máquina y sus accesorios:
  – portafiltro completo con anillo sujetafiltro,
  – portafiltro completo (dosis simples y dobles),
  – portafiltro completo ciego con anillo sujetafiltro,
  – picos para portafiltros completos (dosis simples y dobles),
  – prensador de café en polvo,
  – tubo de goma trenzado inox para la conexión hidráulica (red de agua – ablandador),
  – manguera de goma con espiral de acero para descargar las aguas blancas,
  – niple de 3/8" para la conexión a la red de agua,
  – cepillo para limpiar los grupos de suministro,
  – el manual de usuario y la declaración de conformidad.
- Una vez abierto el embalaje, controlar la integridad de la máquina de café y de sus componentes; en caso de dudas no utilizar la máquina y dirigirse al fabricante.
- El embalaje debe ser conservado atentamente, con todas sus partes, para poder transportar posteriormente la máquina.
- La máquina debe colocarse sobre una superficie perfectamente horizontal a una altura de no menos de 1000 mm del piso y lo suficientemente fuerte como para soportar su peso, con suficiente espacio a su alrededor para eliminar el calor producido durante la operación.
- El dispositivo debe conectarse a la red de agua local a través de enlace correspondiente para tubo flexible de acuerdo con las normas nacionales, si corresponde. Además, el aparato debe instalarse con adecuada "protección reflujo" para ser conforme a las normas nacionales y locales aplicables.
- Conectar el aparato a la red de agua, utilizando tan sólo lo suministrado con la máquina.
- No instalar el aparato en locales en los que se esté previsto realizar operaciones de limpieza con chorros de agua.

- Por motivos de seguridad relacionados con la presencia de corriente eléctrica, la máquina debe colocarse lejos de lavabos, bañeras, acuarios, grifos y zonas mojadas o expuestas a salpicaduras de agua.
- La máquina produce calor, por lo que necesita ser colocada en un local suficientemente ventilado a fin de garantizar la disipación de este calor.
- Mantener la máquina lejos de fuentes de calor directas.
- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, cerciórese de que la tensión de la toma de corriente de la instalación de distribución eléctrica no sea distinta de la indicada en los datos técnicos y en la placa de identificación aplicada a la máquina. En caso de que la tensión sea diferente, no se debe conectar la máquina puesto que podría resultar peligroso y causar daños en el aparato.
- La conexión eléctrica debe ser efectuada de acuerdo con las disposiciones del país donde se instala la máquina, deben estar presentes adecuados instrumentos de desconexión categoría III de sobretensión, en caso de que la máquina tenga alimentación monofásica antes de acceder a las partes en tensión de la máquina misma, llevar el interruptor general a posición 0 y luego desconectar el cable de alimentación eléctrica aguas arriba de la máquina.

1.2.2 Uso - Instrucciones de seguridad

- No encender nunca la máquina sin haberla conectado previamente a la red de agua. La válvula de cierre del agua debe estar abierta cuando la máquina está encendida. El usuario debe comprobar esta posición.
- Esta máquina ha sido diseñada y construida para suministrar café exprés, producir agua caliente (para preparar bebidas e infusiones) y vapor (para calentar líquidos). El uso de la máquina con una función diferente de las prescritas en el presente manual debe considerarse impropio y no autorizado. El fabricante declina cualquier responsabilidad por posibles daños derivados del uso impropio de la máquina.
- El usuario debe ser una persona adulta y responsable, que debe respetar las normas de seguridad en vigor en el país de instalación así como las reglas dictadas por el sentido común. Para un uso correcto y seguro de la máquina, el operador debe respetar las reglas de prevención de los accidentes y cualquier otro requisito de medicina e higiene del trabajo vigente en el país de instalación.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños menores de 8 años) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o la falta de experiencia y conocimiento, a menos que no sean controlados o instruidos para el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Hay que vigilar a los niños para estar seguros de que no jueguen con el aparato.
- No sumerja el aparato en el agua para limpiarlo.
- Apoyar solamente tazas vacías en el alojamiento apropiado.
- Nunca se debe cubrir la máquina cuando está funcionando. Es necesario que haya siempre una adecuada circulación de aire.
- Queda absolutamente prohibido hacer funcionar la máquina con las protecciones fijas y/o móviles desmontadas o con los dispositivos de seguridad desactivados; queda absolutamente prohibido remover o alterar los dispositivos de seguridad.
- No se debe remover ninguno de los paneles de recubrimiento de la máquina pues en su interior hay elementos en tensión (existe el riesgo de sacudidas eléctricas).
- Durante las operaciones de limpieza evitar el uso de alcohol, gasolina o solventes en general; utilizar agua o solventes neutros.
- Para las operaciones de limpieza de la carrocería, es suficiente utilizar un paño húmedo o una esponja; no utilice productos abrasivos que puedan dañar los elementos de la carrocería. Para limpiar los grupos de suministro del café, los portafiltros completos, las rejillas y las bandejas, remitirse a las descripciones indicadas en el capítulo Operaciones de Mantenimiento de Rutina.
- Para obtener una mejor calidad del producto, cuando se arranca la máquina cotidianamente, se recomienda sustituir el agua en la caldera y cambiar el agua contenida en las tuberías de circulación. Si la máquina no funciona por varias horas durante una misma jornada, se recomienda también cambiar el agua, haciéndola circular a través del grifo de toma del agua caliente y de los grupos de suministro del café.

1.2.3 El uso de la máquina de café

Temperatura ambiente:5 a 45 ° C (vacíe el sistema de agua en caso de heladas)
Presión de agua de la red de agua: de 0.08 MPa a 1 MPa (de 0.8 a 10 bar)
Dureza del agua: entre 5 ° F y 9 ° F
Ruido acústico emitido por la máquina: El nivel de presión sonora ponderado A es inferior a 70 db(A), en condiciones normales de uso de la máquina.

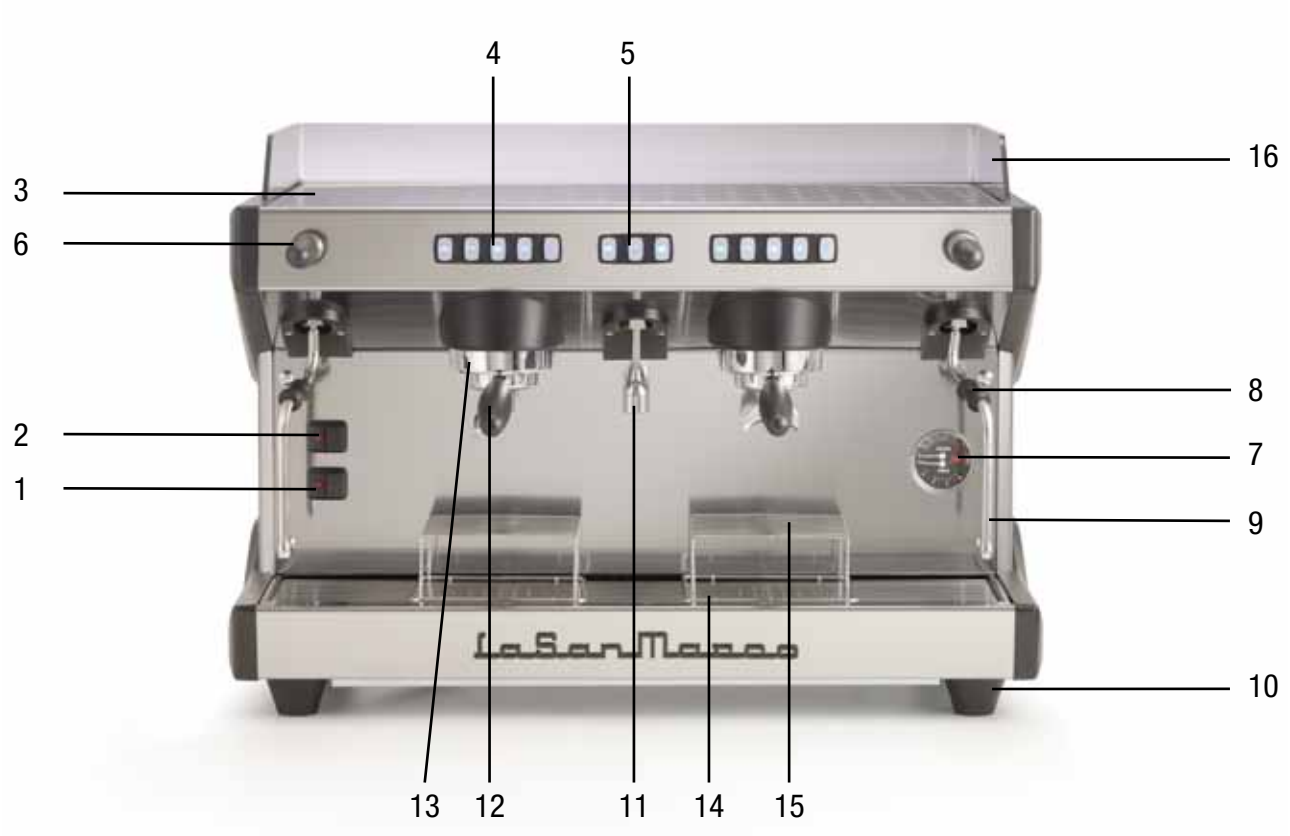
1.2.4 Mantenimiento - Instrucciones de seguridad

- Es necesario respetar al pie de la letra las operaciones de mantenimiento periódico descritas en este manual tanto para trabajar en condiciones de seguridad como para mantener la eficiencia de la máquina.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- El uso del aparato y las operaciones de mantenimiento de rutina y limpieza quedan reservadas exclusivamente al personal encargado, autorizado por el cliente bajo su responsabilidad.
- Las operaciones de mantenimiento programado y reparación deben estar realizadas por personal autorizado y cualificado.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación de mantenimiento de rutina o de limpieza, desenchufar el aparato desconectando la alimentación eléctrica, si no fuera posible, desactivar el interruptor omnipolar colocado antes de la máquina.
- El aparato no debe limpiarse con chorros de agua.
- Si el cable de alimentación resulta dañado, su sustitución debe efectuarse por personal autorizado y cualificado.
- Los dispositivos de seguridad deben estar siempre en perfecto estado, respetando el mantenimiento regular efectuado por el personal autorizado de La San Marco.
- Las partes calientes de la máquina (grupo de suministro, caldera, tuberías…) pueden provocar quemaduras debidas al contacto accidental con la piel. Por lo tanto es necesario utilizar guantes, delantales, etc. durante las operaciones de mantenimiento o reparación.
- En caso de fallas o rotura de algún componente de la máquina de café exprés, dirigirse al centro de asistencia autorizado y solicitar el uso de recambios originales de La San Marco S.p.A.; el uso de recambios no originales hace perder validez a las certificaciones de conformidad y a la garantía que acompañan la máquina.
- Cualquier modificación efectuada en la máquina y/o la falta de realización de las operaciones de mantenimiento programado, liberan al fabricante de cualquier responsabilidad y de la garantía por los posibles daños derivados de la pérdida de validez de la declaración de conformidad.
- Queda terminantemente prohibido realizar intervenciones en la máquina para las que no se disponga de autorización. Contactar el fabricante para cualquier información sobre la máquina, los recambios o los accesorios.
- Si se trasladase la máquina al aire libre o a locales en los que la temperatura pueda bajar de los 0° C, será absolutamente necesario vaciar el circuito de los intercambiadores, cortando la alimentación de agua de la máquina y haciendo que el agua salga de los grupos hasta que estos dejen de expulsar vapor. Si no se realiza este procedimiento se puede producir la rotura de los intercambiadores, por la posible congelación del agua contenida en ellos.
- Si la máquina fuera abandonada o desmantelada, ponerse en contacto con el fabricante o bien con las empresas municipales encargadas de la eliminación de los residuos sólidos urbanos. No abandonar en el ambiente.

2. Características técnicas

Modelo	DELECTA
N°. de grupos	2
N°de lanzas de extracción de vapor	2
N° lanzas grifo de agua caliente	1
Capacidad de la caldera	10 L
Peso neto	48 Kg
Ancho	720 mm
Altura	470 mm
Profundidad	507 mm
Tensión eléctrica	220V 60 Hz
Potencia absorbida:	3000 W
Calientatazas (opcional)	-
Motor bomba interna	100 W
Motor bomba externa (opcional)	-

2.1 Descripción de la máquina

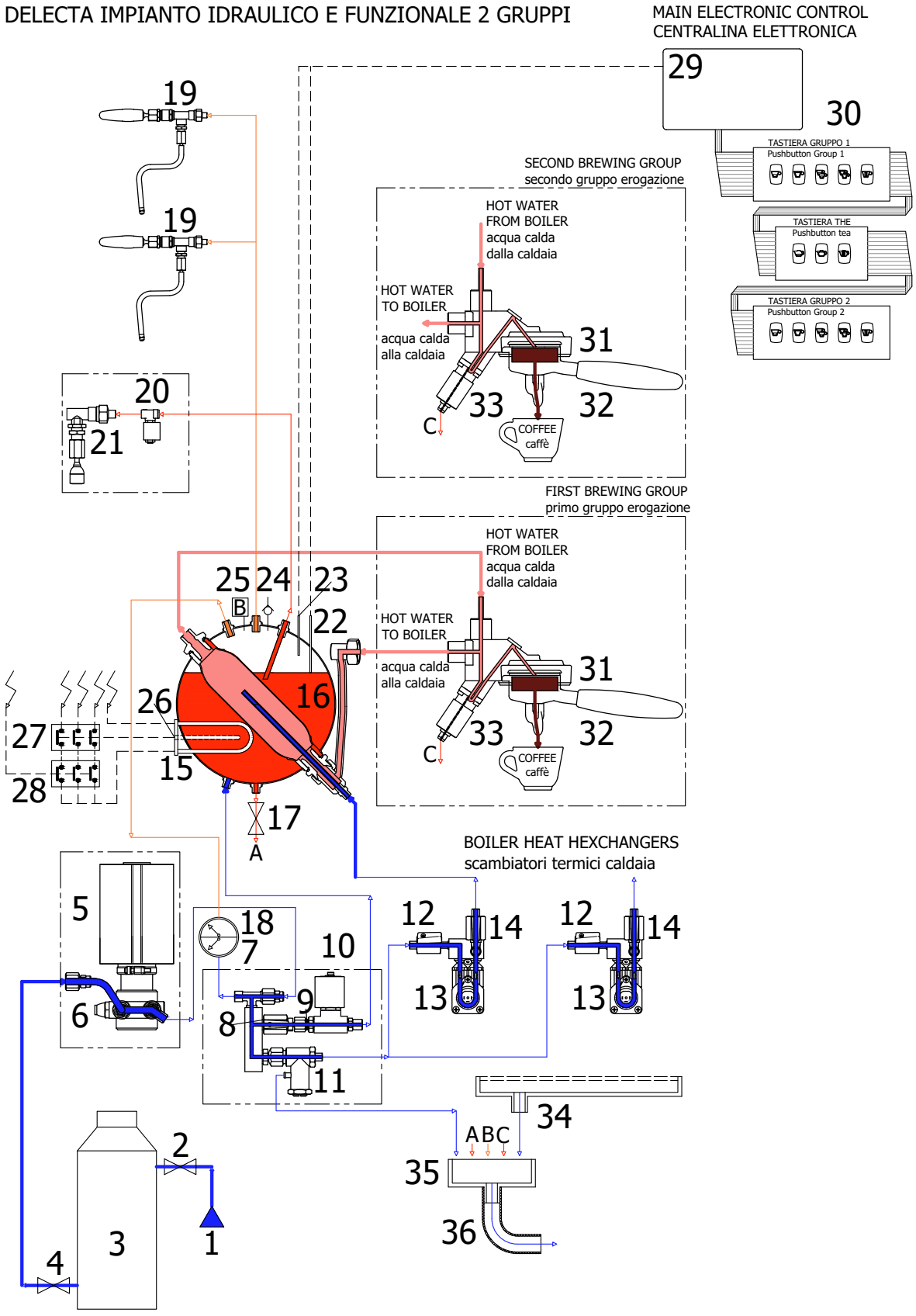


LEYENDA

1) Interruptor general
2) Interruptor calentamiento
3) Bandeja apoyatazas superior
4) Panel de mandos grupos de erogación de café
5) Panel de mandos erogación agua caliente
6) Palanca del grifo de extracción de vapor
7) Manómetro de doble escala
8) Vaina antiquemaduras de la lanza de vapor
9) Lanza de extracción de vapor
10) Pata
11) Lanza de extracción de agua caliente
12) Copa portafiltro con mango
13) Grupo dispensador de café
14) Taza y taza descansa sobre tazas.
15) Rejilla de elevación tazas extraíble
16) Tope para tazas

2.2 Esquema hidráulico general

DELECTA IDRAULIC AND FUNCTIONAL PLANT 2 GROUPS
DELECTA IMPIANTO IDRAULICO E FUNZIONALE 2 GRUPPI



2.3 Leyenda esquema hidráulico modelos con intercambiador:

1) Alimentación red hídrica
2) Grifo de entrada agua depurador
3) Depurador
4) Grifo de salida agua depurador
5) Motor eléctrico bomba
6) Bomba
7) Manómetro de presión bomba
8) Grifo de autonivel
9) Filtro
10) Electroválvula de autonivel
11) Válvula antirretorno y descarga de seguridad
12) Grifo colector contadores
13) Contadores volumétricos
14) Grifos contadores volumétricos
15) Resistencia eléctrica de la caldera
16) Caldera con intercambiadores térmicos
17) Grifo de descarga agua caldera
18) Manómetro de presión caldera
19) Grifo de extracción vapor
20) Electroválvula agua caliente de la caldera
21) Grifo extracción agua caliente
22) Sonda nivel
23) Sonda nivel máximo
24) Válvula antivacío
25) Válvula de seguridad de la caldera
26) Sonda termostato de seguridad caldera agua
27) Termostato de seguridad caldera
28) Presostato de regulación de presión caldera
29) Central electrónica
30) Paneles de mandos
31) Grupo de erogación
32) Cacillo portafiltro
33) Válvula solenoide de la unidad dispensadora de café
34) Taza y taza descansa sobre tazas.
35) Bandeja de drenaje
36) Tubo de desagüe

3. Instalación

- *La instalación debe ser realizada por personal técnico cualificado y autorizado de La San Marco.*
- *La máquina de café se entrega a los clientes en un paquete especial. El embalaje contiene la máquina y sus accesorios, el manual del usuario y la declaración de conformidad. Después de abrir el embalaje, compruebe el estado correcto de la máquina de café y sus componentes. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con el fabricante.*
- *El embalaje debe ser conservado atentamente, con todas sus partes, para poder transportar posteriormente la máquina.*
- *La máquina debe colocarse sobre una superficie perfectamente horizontal lo suficientemente fuerte como para soportar el peso de la máquina, a una altura no inferior a 1000 mm sobre el piso, con un espacio alrededor suficiente para eliminar el calor producido durante el funcionamiento.*
- *No instale la máquina de café exprés en lugares donde la limpieza debe realizarse con chorros de agua. No sumerja la unidad en el agua para limpiarla.*
- *Para la seguridad contra los peligros asociados con las corrientes eléctricas, la máquina debe colocarse lejos de fregaderos, tanques, acuarios, grifos, áreas húmedas o con la posibilidad de salpicaduras de agua.*
- *La máquina, que está desarrollando calor, debe colocarse en una habitación suficientemente ventilada para garantizar la disipación del calor. Mantenga la máquina alejada de fuentes de calor directas.*
- *Asegúrese de que la tensión de la toma de corriente no sea diferente de la indicada en los datos técnicos y en la placa de identificación colocada en la máquina.*
- *Si la tensión es diferente, no conecte la máquina. Esto podría ser peligroso y podría dañar el aparato.*

3.1 Preparación de la red de agua

ALIMENTACIÓN

Lleve la manguera de suministro de agua al pie de la máquina (al menos 3/8” de diámetro) e instale una válvula de cierre (preferiblemente una bola de 3/8”) que permita una rápida maniobra de apertura y cierre. La máquina debe estar conectada al sistema de agua con la manguera suministrada. No conecte la máquina con tuberías ya utilizadas.

DRENAJE

La máquina debe estar conectada a la red de suministro de agua por medio de una conexión especial que cumpla con las regulaciones nacionales si son aplicables.

Predisponer un pozo de registro inspeccionable en el piso empalmado con la red de eliminación de las aguas blancas, idóneo para recibir el tubo de desagüe de la máquina por gravedad. La posición del tubo de desagüe debe permitir la salida libremente sin posibilidad de obstrucción durante el funcionamiento.

3.2 Ablandador de agua (opcional)

El ablandador para descalcificar el agua de la red puede ser manual o automático, según las exigencias del cliente.

Antes de conectar el depurador a la máquina de café se recomienda lavar las resinas contenidas en el mismo como se describe en el manual de uso entregado con la máquina.

Nota:
El ablandador de agua es considerado un equipo indispensable para garantizar un buen funcionamiento de la máquina para café exprés. Si el cliente no ha previsto ningún sistema de descalcificación es oportuno instalarlo para garantizar la eficiencia, las prestaciones y la duración de los componentes de la máquina de café exprés.

3.3 Instalación del sistema hidráulico

BOMBA INTERNA

1) Utilizar el tubo **a** (de 900 mm entregado de serie con la máquina) para conectar la válvula de cierre de la red de agua con el grifo **1** de entrada de agua al ablandador (figura **1**).
2) Conectar el tubo **b** de la aspiración de la bomba interna, con el grifo **2** del ablandador (figura **2**).



Figura 1

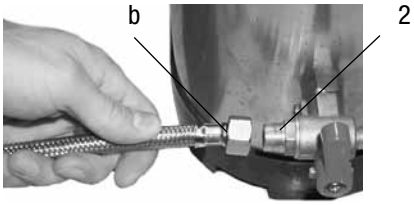


Figura 2

3.4 Drenaje

Conecte la manguera de drenaje a la bandeja de recaudación de fondos y conéctela al pozo de drenaje de la red de eliminación de aguas blancas.

3.5 Conexión eléctrica

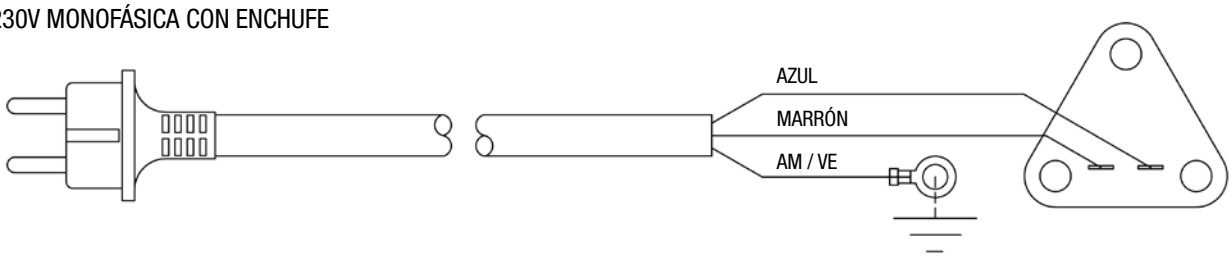


Disposiciones para una conexión eléctrica correcta de la máquina de café exprés:

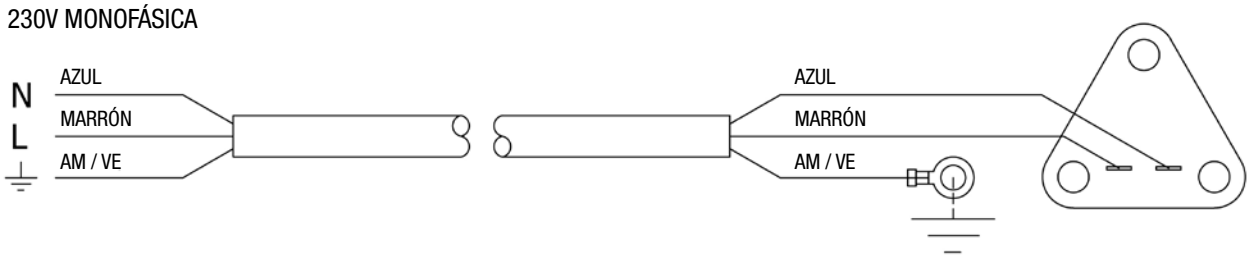
- *Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, asegurarse de que los datos de la placa de la máquina correspondan con los de la instalación de distribución eléctrica.*
- *La conexión debe ser efectuada de conformidad con las disposiciones del país donde se instala la máquina.*
- *La instalación eléctrica predispuesta por el cliente debe respetar las normas vigentes; la toma de corriente debe estar dotada de un sistema eficaz de puesta a tierra. LA SAN MARCO SPA declina toda responsabilidad en caso de que no se respeten las prescripciones establecidas por la ley. Una instalación errónea puede causar daños a personas o cosas de las que el fabricante no puede ser considerado responsable.*
- *Para la conexión eléctrica es necesario instalar un interruptor general omnipolar antes del sistema de alimentación eléctrica, cuyas dimensiones deben corresponder con las características eléctricas (potencia y tensión) indicadas en la placa de la máquina. El interruptor omnipolar debe desconectarse de la red con una abertura del contacto de al menos 3 mm.*
- *Si fuera necesario utilizar adaptadores, enchufes múltiples o prolongaciones, habrá que usar solamente productos conformes a las normas de seguridad aplicables.*
- *Para evitar el sobrecalentamiento del cable de alimentación, se recomienda desenrollarlo en toda su longitud.*
- **Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado únicamente por personal autorizado y calificado de San Marco S.p.A.**

Conecte el cable de alimentación de la cafetera a la fuente de alimentación de acuerdo con el diagrama adjunto:

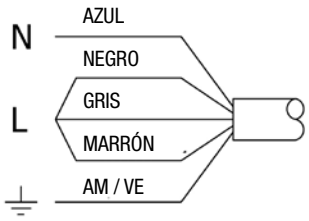
230V MONOFÁSICA CON ENCHUFE



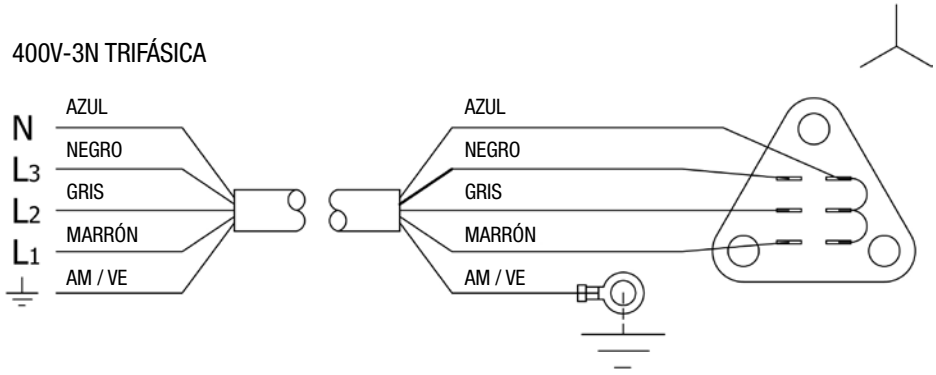
230V MONOFÁSICA



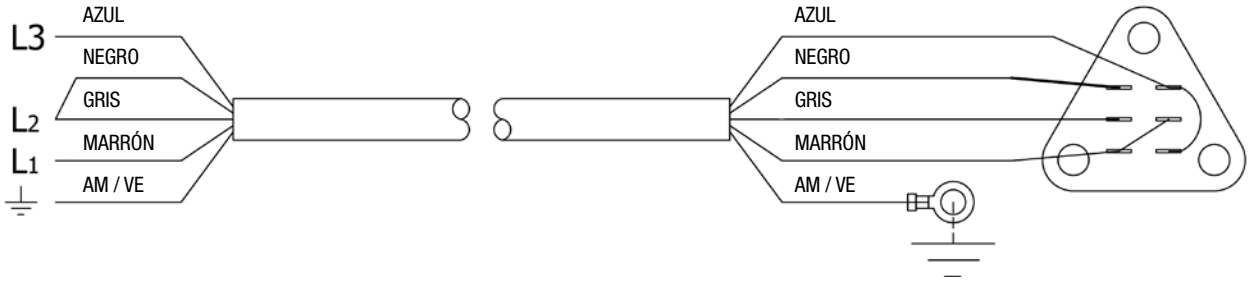
230V MONOFÁSICA



400V-3N TRIFÁSICA



230V-3N TRIFÁSICA



3.6 Conexión de la abrazadera equipotencial

La máquina está provista de una abrazadera equipotencial colocada debajo de la bandeja y la rejilla inferior apoya tazas.
La abrazadera se identifica por el símbolo equipotencial de lado.
Conecte sólo los cables de 2,5 mm a 6 mm con terminal de anillo para el tornillo M8.

La conexión a la abrazadera equipotencial debe ser realizada por personal cualificado autorizado LA SAN MARCO SPA.



Para hacer la conexión quitar el fondo de la bandeja. En el lado izquierdo del marco, indicado por el símbolo equipotencial hay un tornillo de abrazadera de utilizar para conectar un cable de 2,5 mm a 6 mm con terminal de anillo para el tornillo de M8.

4. Carga de agua en la caldera

Controlar que el interruptor general de la máquina se encuentre en la posición OFF (indicador rojo apagado).

1 Quitar la bandeja y la rejilla apoyatazas y controlar lo siguiente:

a) El grifo de descarga de la caldera a debe estar cerrado (figura 8).

b) El grifo de la válvula de autonivel b debe estar abierto (figura 9).

c) Los grifos de los contadores volumétricos c deben estar abiertos (figura 10).

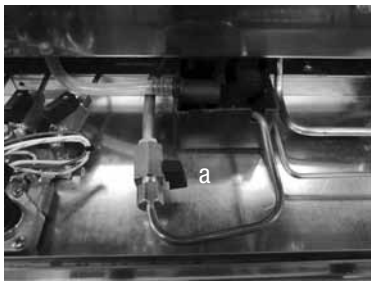


Figura 8



Figura 9



Figura 10

2) Abrir la válvula de cierre de la red de agua.

3) Para facilitar la carga de agua en la caldera, bajar la palanca de un grifo de vapor para permitir que el aire salga durante el llenado.

4) Volver a colocar la bandeja y la rejilla apoyatazas en su lugar.

PARA MÁQUINA CON INTERRUPTORES DE PULSADOR (con enchufe monofásico)

La máquina está equipada con dos interruptores, el general, identificado por el símbolo ⏻, que se utiliza para iniciar la máquina y la carga de agua en la caldera.

El segundo interruptor, identificado por el símbolo ⏦, inicia el calentamiento de agua en la caldera alimentando la resistencia eléctrica.

No iniciar nunca la máquina cuando el interruptor de calentamiento ⏦ está encendido (la resistencia eléctrica para poder funcionar correctamente, debe estar en todo momento sumergida en agua).

5) Pulsar el botón ⏻ de encendido del interruptor general. El indicador rojo se enciende y comienza la carga automática de agua en la caldera, la bomba de carga está activada.

Atención: comprobar que el interruptor de calentamiento ⏦ se encuentre en la posición OFF (indicador rojo apagado).

Una vez alcanzado el nivel de agua correcto en la caldera, la bomba de carga se apaga.

6) Cerrar el grifo de vapor abierto tal y como se indica en el punto 3.

Nota: cuando se carga agua en la caldera, el tiempo requerido podría ser superior a 180 segundos, una vez transcurrido este tiempo, se activa la alarma de autonivel (parpadeo simultáneo de todos los botones, ver el capítulo Visualización de alarmas). Si esto no sucediera, será necesario pulsar el botón de apagado del interruptor general ⏻, el indicador rojo tiene que estar apagado. Reiniciar la máquina pulsando el botón de encendido del interruptor general ⏻ para reanudar la carga de agua en la caldera.

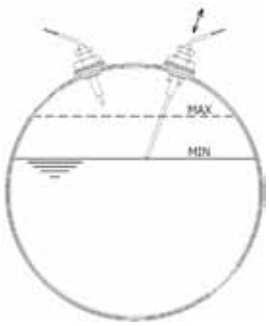
PARA MÁQUINA CON INTERRUPTOR DE MANDO DE DOS POSICIONES (alimentación trifásica)
Para encender la máquina se utiliza el interruptor general que se puede girar de la posición 0 (APAGADO) en dos posiciones 1 y 2. La posición 1 inicia el autonivel electrónico del agua para cargar agua en la caldera y excluye el funcionamiento de la resistencia eléctrica. La posición 2 inicia el calentamiento del agua en la caldera alimentando la resistencia eléctrica.
Nunca inicie la máquina girando el interruptor general en la posición 2 (la resistencia eléctrica para poder funcionar correctamente, debe estar en todo momento sumergida en agua).
5) Girar el mando del interruptor general a la posición 1 de modo de efectuar la carga automático del agua en la caldera.
6) Cerrar el grifo de vapor abierto tal y como se indica en el punto 3.

Nota:
cuando se carga agua en la caldera, el tiempo requerido podría ser superior a 180 segundos, una vez transcurrido este tiempo, se activa la alarma de autonivel (parpadeo simultáneo de todos los botones, ver el capítulo Visualización de alarmas). Si esto no ocurriera, será necesario girar el interruptor general en la posición 0 (OFF) y, a continuación, volver a colocarlo en la posición 1 para realizar otra vez la carga automática de agua en la caldera.

5. Ajustes

Cualquier ajuste a la máquina de café debe ser realizado por personal técnico calificado y autorizado La san marco S.p.A.

5.1 Regulación de la sonda de nivel de agua de la caldera



La sonda de nivel normalmente se encuentra en una posición estándar correspondiente al valor de agua mínimo. Sin embargo, el cliente, si lo desea, puede modificar la cantidad de agua en la caldera y aumentarla regulando el nivel de la sonda.
Levantar la sonda para aumentar la cantidad de agua en la caldera (se obtendrá menos cantidad de vapor).
Bajar la sonda para disminuir la cantidad de agua en la caldera (se obtendrá más cantidad de vapor).

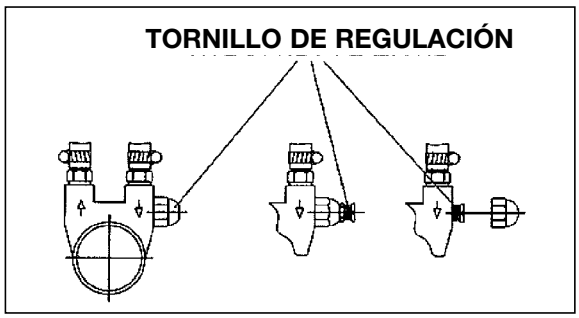
5.2 Regulación de la presión de la bomba de erogación de café



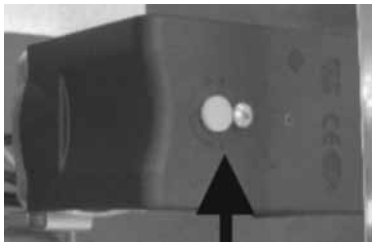
a) Una vez llenada la caldera, encienda el interruptor de calentamiento de agua en la caldera (para los modelos con enchufe monofásico) o coloque el interruptor general en la posición 2 (para los modelos con alimentación trifásica).
b) Accionar el botón de erogación continua para que el agua salga por el grupo correspondiente al botón pulsado.
c) Leer en la escala inferior del manómetro el valor de la presión del agua. El valor de calibración recomendado es 9 bar.

La regulación de la presión al valor deseado se obtiene actuando en el tornillo de la bomba, atornillando si aumenta la presión, mientras destornillando se disminuye.

Tal y como muestra la figura, dependiendo del modelo de bomba incluida en la máquina, existen tres casos distintos para la regulación de este tornillo:
- regular solamente el tornillo
- regular el tornillo y bloquear con la tuerca
- destornillar la tuerca ciega de protección y regular el tornillo.



5.3 Regulación de la presión de agua en la caldera



La presión de vapor en el interior de la caldera se puede leer en la escala graduada superior del manómetro. La escala graduada inferior del manómetro, por su parte, indica la presión de funcionamiento de la bomba. Para cambiar la presión (y por tanto también la temperatura) de la mezcla líquido-vapor saturado en la caldera, utilice el mando de regulación del presostato dentro de la máquina, al que se accede por la parte superior de la repisa apoyatazas.

6. Instrucciones para el funcionamiento

Durante el suministro de café exprés, té o vapor, los líquidos suministrados pueden provocar quemaduras en caso de entrar en contacto accidentalmente con la piel.

Cada grupo de suministro tiene un panel de mandos con 5 botones (cuatro para las dosis programadas del café, uno para las dosis manuales de café).
Asegurarse de que el suministro el la taza se haya realizado de la manera deseada. Si el suministro no es realizado de manera correcta, consultar el capítulo “Problemas y soluciones”.

6.1 Suministro de café exprés

1) Quitar el portafiltro completo del grupo de suministro y llenarlo con una dosis de café molido (portafiltro completo con una boquilla) o con dos dosis de café molido (portafiltro completo con dos boquillas).
2) Prensar el café molido utilizando el relativo prensador de café y luego enganchar el portafiltro completo al grupo de suministro.
3) Colocar una o dos tazas debajo del pico de suministro. El suministro está siempre habilitado y no depende de la temperatura en caldera ni del nivel de agua en la caldera.

Después de haber insertado el portafiltro completo en el grupo suministrador, presionar uno de los cinco botones para la dosis del café para el grupo a utilizar:

	Dosis individual corta programada
	Dosis individual larga programada
	Dosis doble corta programada
	Dosis doble larga programada
	Dosis continua manual



EROGACIÓN DOSIS PROGRAMADA
Presionando uno de los dos botones dosis programada el LED relativo al botón de la dosis seleccionado parpadea durante toda la erogación de agua caliente, los otros botones permanecen encendidos fijos. Al final de la erogación el botón seleccionado vuelve a iluminación fija.
Presionar nuevamente el botón seleccionado si se desea interrumpir la erogación programada antes de alcanzar la dosis prevista.

EROGACIÓN EN MODALIDAD START-STOP
Presionando el botón dosis continua el LED parpadeará durante la duración de la erogación de agua caliente, los otros botones permanecen encendidos durante toda la duración de la erogación.
Para interrumpir la erogación en modalidad continua, realizar el STOP dosis mediante la presión del mismo botón seleccionado.
La erogación en modalidad continua se detiene automáticamente (si no se realiza el stop) después de 40 segundos.

Nota. Asegúerese de que la dispensación en la taza se realizó de la manera deseada; Si el desembolso no se realizó correctamente, consulte el capítulo "PROBLEMAS Y SOLUCIONES".

6.2 Extracción de vapor

La lanza de extracción de vapor emite un chorro de vapor que puede utilizarse para producir espuma en la leche o para calentar otros líquidos: levantando o bajando el mando se obtiene el flujo máximo (el mando se bloquea en la posición máxima. Para detener el chorro de vapor hay que volver a colocar el mando en su posición inicial); desplazando el mando lateralmente se obtiene un flujo reducido de vapor (el mando no se bloquea y al soltarlo vuelve a su posición original).



Hay que prestar mucha atención cuando se usa el vaporizador; el contacto directo de la lanza de vapor o del chorro de vapor con la piel puede provocar quemaduras. Empuñar la vaina antiquemaduras para cambiar la posición de la lanza de extracción de vapor. No dirigir nunca el chorro de vapor de agua contra personas u objetos no inherentes al uso descrito en el presente manual.

Nota:
Antes de utilizar la lanza de extracción de vapor,descargar dentro del recipiente el agua de condensación que se haya formado en su interior. Después del uso limpiar con cuidado la lanza usando un trapo húmedo y descargar en la bandeja los posibles residuos presentes en la misma.

6.3 Extracción agua caliente

Usar el teclado agua caliente para extraer el agua caliente de la caldera para té, manzanilla, etc.
El panel de mandos tiene tres botones (dos para las dosis programadas y uno para las dosis manuales).
Colocar una taza debajo de la lanza de suministro y seleccionar uno de los botones indicados a continuación

	Dosis corta programada	
	Dosis larga programada	
	Dosis continua manual	

6.4 Sistema de limpieza automática

El sistema de limpieza automática permite la limpieza de los grupos de suministro de café.
Insertar el porta filtro con el filtro ciego en la unidad de suministro.

Para iniciar el ciclo de limpieza, pulse la tecla de dosis continua y a la vez la tecla de dosis café corto durante unos segundos. Los dos botones parpadean y el ciclo empieza automáticamente.
Al final del ciclo de limpieza la unidad de suministro vuelve a las condiciones normales de funcionamiento.
Repetir el ciclo de la misma manera para todos los otros grupos.

6.5 Pre-infusión

Activación previa a la infusión:

- Desde el estado de la máquina apagada, encienda la máquina presionando la tecla corta del primer grupo. El botón se ilumina para indicar que la infusión previa está habilitada. Apague la máquina y vuelva a encenderla para restablecer el funcionamiento normal con la infusión previa durante el suministro del café.

Desactivación previa a la infusión:

- Desde el estado máquina apagada, encienda la máquina manteniendo presionada la tecla larga del primer grupo. El botón se ilumina para indicar que la infusión previa está desactivada. Apague la máquina y vuelva a encenderla para restablecer el funcionamiento normal sin una infusión previa durante la preparación del café.

7. Programación

7.1 Programación dosis café

A. Entrada en programación.
   Llevar el interruptor general 1 a posición <<cero>> (máquina apagada). Manteniendo presionada la quinta tecla del primer grupo, llevar el interruptor general 1 a posición 1 (máquina encendida). Después de algunos segundos soltar el botón .
   En este punto el led correspondiente al botón apenas soltado parpadeará y al mismo tiempo parpadearán los mismos de los otros grupos. La máquina en estas condiciones se encuentra en fase de programación.
B. Programación
   Programar las 4 dosis del 1° grupo en el siguiente modo:
   Retirar del molinillo dosificador la cantidad de café correspondiente a las dosis utilizada para el exprés individual. Introducir el portafiltro completo en el 1° grupo.
   Colocar la taza debajo de la boquilla de la copa.
   Presionar el primer botón del cual se quiere memorizar la dosis y, a la cantidad de café deseada, obtenida directamente en la taza, detener y memorizar la dosis presionando la quinta tecla 10.
   Realizar la misma operación para la memorización de las otras dosis de cada grupo.
   Si se desea programar los otros grupos con las mismas dosis del 1° grupo. Es suficiente, una vez programado el 1° grupo, presionar el botón de cada botonera de los otros grupos, de modo que el LED correspondiente deje de parpadear y permanezca encendido.
C. Salida de la programación
   Para salir de la programación de la máquina, presionar el botón del 1° grupo y los LED se apagarán.
   Cada tecla presionada sucesivamente dará la dosis precedentemente memorizada.

7.2 Programación dosis de agua caliente

Utilizar el mismo método descrito en la sección 7.1 para programar las dosis de agua caliente.

7.3 Visualización conteos cafés suministrados

Para visualizar los cafés suministrados totalmente, encender la máquina manteniendo presionadas al mismo tiempo las teclas , y de la botonera del segundo grupo. Suelte las teclas cuando las teclas permanezcan encendidas , y del primer grupo.

Para identificar el número de café es necesario contar el número de destellos de las teclas del segundo grupo de acuerdo con la siguiente lógica:
A la tecla están asociadas las unidades, a la tecla está asociadas las decenas, a la tecla están asociadas las centenas, a la tecla están asociadas los miles, a la tecla están asociadas las decenas de miles.
Para ver los cafés parciales suministrados del primer grupo, encender la máquina manteniendo presionada la tecla de la botonera del segundo grupo. Suelte la tecla cuando la tecla del primer grupo permanezca encendida.
Para ver los cafés parciales suministrados por el segundo grupo, encienda la máquina manteniendo presionada la tecla de la botonera del segundo grupo. Suelte el botón cuando la primera tecla del primer grupo permanezca encendida.
Para ver los cafés parciales suministrados del tercer grupo, encienda la máquina manteniendo presionado el botón de la botonera del segundo grupo. Suelte la tecla cuando la tecla del primer grupo dpermanezca encendida.
El número de cafés parciales de cada grupo se identifica con la misma lógica que el complejo de café.
Apague y vuelva a encender para volver a la función de máquina lista.

8. Mantenimiento de rutina

8.1 Limpieza de los grupos de suministro y del portafiltro completo

1) Suelte el soporte del filtro de la dispensación grupo, retire el café molido y el filtro cambia esto con el filtro ciego (sin agujeros) que se suministra con la máquina.
2) Antes de proceder con la limpieza del grupo montar la protección en la copa como en la foto.



Nota:
El filtro se inserta dentro de la taza de presión , para eliminar la fuerza suficiente en los lados y tire de él hacia fuera. No quitar el anillo elástico en el interior del soporte del filtro.

3) Limpiar con el cepillo que se suministra la sede del grupo donde se inserta el soporte del filtro.
4) Introduzca la copa en el grupo y sin engancharla completamente presione el botón de suministro continuo.
5) Dejar escurrir el agua de rebose del soporte del filtro (de esta manera de limpiar el grupo de suministro).

El suministro continuo de agua del grupo puede provocar quemaduras en caso de contacto accidental con la piel.

6) Detenga el suministro de agua y cerrar la copa en el grupo.
7) Inicie el suministro continuo y luego se detenerlo después de un par de segundos; repetir esto varias veces (de este modo se limpia el canal de drenaje y la válvula solenoide de la unidad de distribución) .
8) Limpie el filtro perforado y poner de nuevo en la copa. Suministrar agua durante un par de segundos para limpiar el filtro, la copa y las boquillas.
9) Repita la misma operación en todos los grupos de suministro.

Nota:
Para limpiar eficazmente el grupo de suministro se puede usar alguno de los detergentes especiales disponibles normalmente en el mercado.

8.2 Limpieza de la bandeja y rejilla apoyatazas

La rejilla apoyatazas inferior debe estar siempre limpia; durante el uso normal de la máquina es suficiente limpiarla con una esponja o un trapo húmedo. Al final de la jornada laboral es necesario limpiar la bandeja y la rejilla, incluidas las zonas internas, usando agua caliente y un detergente neutro.

8.3 Limpieza de la lanza de vapor

Limpiar la lanza de extracción de vapor con una esponja o un trapo húmedo al final de la jornada laboral para eliminar los restos de leche u otras sustancias que inevitablemente se forman durante el uso normal de la máquina. Abrir el grifo de vapor, poniendo la lanza en el interior de la bandeja, para eliminar los posibles residuos acumulados en el interior de la lanza.

8.4 Sustitución de agua en la caldera

Para sustituir el agua en el interior de la caldera proceder de la siguiente manera:
1) Quitar la tensión a la máquina conmutando el interruptor general a la posición 0 (cero).
2) Quitar la bandeja y la rejilla apoyatazas y abrir el grifo de descarga de la caldera.
3) Abrir un grifo de extracción del vapor para facilitar la salida del agua hasta terminar la operación.
4) Cuando no salga más agua de la caldera cerrar el grifo de descarga de la caldera y el grifo de extracción de vapor.
5) Carga la máquina de agua siguiendo las instrucciones del párrafo “Carda de agua en la caldera”.
6) Para una mejor calidad del producto se recomienda, en el encendido diario de la máquina proceder a la sustitución del agua de la caldera y el intercambio de la contenida en las tuberías de circulación del agua..

9. Periodos de inactividad

Si la máquina debe permanecer inactiva durante largos períodos (días de cierre semanal, días festivos, etc.), se deben seguir las siguientes precauciones:
1) Gire el interruptor principal a 0 (cero) y, si es necesario, desconectar el cable de alimentación o el interruptor principal de la red eléctrica.
2) Cierre la válvula de corte del suministro de agua.
3) Si piensa que la temperatura podría bajar a menos de 5 ° C, vacíe completamente el sistema de agua de la máquina.
4) Lave los componentes de la máquina como se describe en el párrafo relacionado con el mantenimiento de rutina.
5) Cubra la máquina si es necesario.

10. Dispositivos de seguridad

10.1 Termostato de seguridad y reactivación manual

El termostato de seguridad está colocado junto a la central electrónica. Se accede a él desmontando el panel lateral izquierdo de la máquina. La sonda del termostato, colocada en el interior de las resistencias eléctricas, interrumpe la alimentación eléctrica cada vez que la temperatura asciende de manera anómala. Las resistencias dejan de calentar el agua de la caldera y la máquina no puede utilizarse normalmente; en este caso es necesario solicitar la intervención del servicio técnico de asistencia de LA SAN MARCO SPA.
La reactivación del termostato de seguridad debe ser efectuada por un técnico autorizado por LA SAN MARCO SPA, quien en primer lugar deberá eliminar la causa que ha provocado el bloqueo de la máquina de café.

10.2 Válvula de seguridad

La válvula de seguridad está montada en la parte superior de la caldera, en coincidencia con la zona ocupada por el vapor. Interviene si en el interior de la caldera se produce un aumento considerable de presión; permite la repentina reducción de la presión eliminando el vapor de agua en la atmósfera (interviene a 2÷2,5 bar). En caso de intervenir la válvula, el vapor de agua es retenido y disipado por la carrocería de la máquina, evitando de este modo riesgos para las personas.
Si interviene la válvula de seguridad, apagar la máquina y ponerse en contacto inmediatamente con un técnico autorizado de LA SAN MARCO SPA.

11. Información para los usuarios de la comunidad europea

De conformidad con el DECRETO LEGISLATIVO 14 de marzo de 2014 n.49. Implementación de la directiva 2012/19 / UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (WEEE).



- El símbolo del contenedor tachado indicado en el aparato o en su embalaje indica que, al final de su vida útil, el producto debe ser recogido de manera separada de los demás residuos.
- La recolección separada de este equipo al final de su vida útil está organizada y administrada por el fabricante. Por lo tanto, el usuario que desee deshacerse de este equipo debe ponerse en contacto con el fabricante y seguir el sistema que ha adoptado para permitir la recolección por separado del equipo al final de su vida útil.
- Una adecuada recogida separada, para el posterior reciclaje, tratamiento y eliminación del aparato desechado compatibles con el medio ambiente, contribuye a evitar posibles efectos negativos para el medio ambiente y para la salud, y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato.

- La eliminación incorrecta del producto por parte de su poseedor comportará la aplicación de las sanciones previstas por la normativa local vigente

12. Condiciones generales de garantía

1. La duración de la garantía es de 12 meses a contar desde la fecha de la factura de venta.
2. Se entiende por garantía la sustitución, a título gratuito, de las piezas que constituyen de la máquina, reconocidas tales por La San Marco S.p.A., defectuosas por defectos de fabricación. La garantía tiene validez únicamente para las piezas originales, y decae en caso de uso de piezas no originales ya sea para los componentes o para la máquina misma.
3. La garantía no tiene validez para las sustituciones o reparaciones que fueran necesarias por el desgaste normal de funcionamiento de los aparatos, por deterioro o accidentes causados por negligencia o descuido en el uso.
4. No están incluidas en la garantía las piezas eléctricas así como todas las piezas que resultaran ser defectuosas por los daños causados por el transporte, la instalación incorrecta, operaciones de mantenimiento incorrectas llevadas a cabo por personal sin autorización, por la falta o el uso impropio de sistemas ablandadores o de filtrado del agua de entrada, por el uso de la máquina de forma impropia o de todas maneras distinto al uso para el que la máquina ha sido fabricada, es decir, por circunstancias que, de todas formas, no pueden haber sido ocasionadas por defectos de fabricación.
5. Quedas también excluidas de la garantía la mano de obra y las intervenciones técnicas de la máquina, además de las partes sujetas a normal deterioro, así como todo el material de consumo.
6. Las piezas están cubiertas por la garantía únicamente cuando se devuelven completas en todas sus partes, asimismo no deberán presentar modificaciones, sus datos de fábrica no deben borrarse, eliminarse o hacerse ilegibles.
7. Se excluye la sustitución de la máquina así como la prórroga de la garantía debido a una avería. La reparación, modificación o sustitución de las piezas durante el plazo de garantía no conllevan la posibilidad de prorrogar el periodo de garantía de los productos. Quedan excluidas todas las acciones y las reclama-

ciones bajo el plazo de garantía, especialmente aquellas con finalidad de reparación de daños directos o indirectos causados a personas o bienes distintos de los productos entregados, así como el reembolso por las posibles pérdidas de ingresos.

8. La San Marco S.p.A. se exime de toda responsabilidad por los daños que pueden proceder, directa o indirectamente, a personas, animales o cosas causados por la inobservancia de todas las indicaciones incluidas en el Manual de uso y mantenimiento que acompaña cada uno de los productos y que atañen especialmente, las advertencias relativas a la instalación, el uso y el mantenimiento de la máquina.
9. La garantía se refiere a la sustitución gratuita de las piezas defectuosas con respectivo envío gratis al comprador de las piezas en sustitución; la mano de obra queda excluida de la garantía. El envío de las piezas defectuosas al proveedor corre a cargo del comprador.
10. Toda devolución de componentes, por la que se requiere la sustitución bajo el plazo de garantía, para ser aceptada, debe haber sido acordada con el cliente y aprobada por el Departamento Comercial de La San Marco.
11. La San Marco S.p.A. se exime de toda responsabilidad por los daños provocados, directa o indirectamente, por el uso impropio de la máquina, por la instalación errónea y/o el mantenimiento inadecuado, excluyendo lo establecido explícitamente por ley.
12. La San Marco S.p.A. no se hace responsable por condiciones de garantía, además de las mencionadas arriba, otorgadas por importadores/distribuidores a sus clientes. Quedan también excluidas de la garantía de La San Marco S.p.A., los gastos de mano de obra, traslado y costes suplementarios relativos a la reparación o sustitución de los componentes defectuosos de la máquina.
13. En el caso de que, posteriormente al control realizado por La San Marco S.p.A., la pieza devuelta no resultara ser defectuosa, el Cliente se hará cargo de los costes de gestión, control técnico y pruebas. También se cargarán los gastos de envío para la devolución del material.

13. Problemas y soluciones

	DEFECTO	CAUSA	SOLUCIÓN
1.	La caldera está llena de agua, que desborda de la válvula de seguridad.	• La electroválvula de llenado automático permanece siempre abierta. • Hay una falla presente en la válvula manual para el llenado.	• Cerrar la válvula principal del agua y contactar a un técnico cualificado autorizado. • El técnico cualificado autorizado debe verificar el correcto funcionamiento de la electroválvula de llenado, la electrónica que controla el nivel automático y el eventual daño de la válvula manual para el llenado.
2.	Activada la válvula de seguridad, purgando vapor. El manómetro indica la presión de la caldera superior a 1.8 bar.	• Ausencia del sistema de control de la resistencia (la resistencia eléctrica está siempre alimentada). • Error del termostato de seguridad. • Aumento de la presión en la caldera (activación de la válvula de seguridad 1.8 bar).	• Apague la máquina colocando el interruptor de alimentación en posición 0 y contactar un técnico cualificado autorizado. • El técnico cualificado autorizado debe controlar los cables eléctricos que alimentan la resistencia, el interruptor del sistema de control de la temperatura y el termostato de seguridad.

	DEFECTO	CAUSA	SOLUCIÓN
3.	La máquina ha sido puesta en marcha correctamente pero no calienta el agua en la caldera.	• La resistencia eléctrica está averiada o no es alimentada. • El interruptor principal está en posición 1.	• El interruptor principal debe ser girado a la posición 2. • E técnico cualificado autorizado debe controlar los cables eléctricos que suministran la resistencia. Además necesita verificar si el termostato ha desencadenado la seguridad de la resistencia y verificar el correcto funcionamiento.
4.	La máquina ha sido encendida correctamente pero una o más calderas de las unidades de suministro no se calienta.	• La resistencia eléctrica de la unidad de suministro está defectuosa o no está conectada. • La unidad de suministro está configurada en OFF.	• El interruptor principal debe ser girado a la posición 2. • Verificar que ninguna de las unidades de suministro esté configurada en OFF. • E técnico cualificado autorizado debe controlar los cables eléctricos que suministran la resistencia. Además necesita verificar si el termostato ha desencadenado la seguridad de la resistencia y verificar el correcto funcionamiento.
5.	Ningún suministro del agua de una unidad de suministro.	• El molido del café es demasiado fino o cantidad excesiva de café para el tipo de filtro usado. • La electroválvula de una unidad de suministro no se abre porque está dañada. • Circuito de agua atascado.	• Regular el molido y/o la cantidad de café molido. • Controlar que las válvulas de contadores volumétricos estén en posición “abierta”. • El técnico cualificado autorizado debe verificar los contadores volumétricos y sus válvulas. • El técnico cualificado autorizado debe controlar la electroválvula de la unidad de suministro, su cableado y el fusible en la central electrónica. • El técnico cualificado autorizado debe controlar y verificar que el circuito hidráulico no esté obstruido o que pueda verificarse un daño de la bomba.
6.	Las dosis programadas del café exprés no son constantes o variables en las diversas unidades de suministro.	• Funcionamiento anómalo de la central electrónica o de los medidores de caudal. • Pérdida de la electroválvula de la unidad de suministro. • Los distribuidores de agua están atascados.	• Programar las dosis separadamente en cada unidad de suministro. • El técnico cualificado autorizado debe controlar y, si es necesario, sustituir el medidor de flujo del grupo. Controlar y, si es necesario, sustituir la electroválvula de la unidad. Controlar los distribuidores de agua.

	DEFECTO	CAUSA	SOLUCIÓN
7.	No es posible programar las cantidades de dosificación en la unidad 1 y copiarlas en las otras unidades.	• Funcionamiento anómalo de la central electrónica o de los medidores de caudal.	• El técnico cualificado autorizado debe controlar el cableado eléctrico entre la central y los medidores de flujo y ver si es necesario sustituir los medidores de caudal.
8.	Alarma de los contadores de caudal.	• Los medidores de flujo están bloqueados o no funcionan. • El cableado eléctrico está defectuoso.	• El técnico cualificado autorizado debe controlar el cableado eléctrico entre la central y los medidores de flujo y ver si es necesario sustituir los medidores de caudal.
9.	Alarma del autonivel.	• Circuito agua de nivel automático sin agua. • La válvula principal de alimentación del agua está cerrada. • Válvula electromagnética autonivel defectuosa.	• Compruebe que la llave de paso principal de agua esté abierta. • El técnico cualificado autorizado debe controlar el circuito hidráulico de nivel automático y verificar la electroválvula de ejercicio correcta y, si es necesario, sustituirla.
10.	Alarma de nivel demasiado alto.	• Nivel automático del circuito funcionando mal, la electroválvula de llenado está siempre abierta. • Hay una falla presente en la válvula manual para el llenado.	• El técnico cualificado autorizado debe verificar el correcto funcionamiento de la electroválvula de llenado, la electrónica que controla el nivel automático y el eventual daño de la válvula manual para el llenado.
11.	La máquina está encendida (el interruptor general está en posición 1 ó 2 y la luz piloto está encendida) pero el control electrónico está fuera de servicio.	• El cableado eléctrico de la tarjeta electrónica o del panel táctil está defectuoso. • La tarjeta electrónica o el panel táctil están defectuosos.	• El técnico cualificado autorizado debe controlar el cableado eléctrico de la tarjeta electrónica y del panel táctil. Controlar el funcionamiento de la tarjeta electrónica y del panel táctil y, si es necesario, sustituir los componentes defectuosos.
12.	La máquina suministra agua de un grupo de suministro aunque no ha sido seleccionado ningún botón de dosificación para café.	• La electroválvola de la unidad de suministro y/o la bomba son alimentados de modo continuo.	• El técnico cualificado autorizado debe controlar la tarjeta electrónica y del panel táctil. Controlar el funcionamiento de la tarjeta electrónica y del panel táctil y, si es necesario, sustituir los componentes defectuosos.
13.	Desde el terminal vaporizador sale una pequeña cantidad de gotas de agua aunque está en posición cerrada.	• Junta de la válvula a vapor gastada. • La válvula debe ser regulada.	• El técnico cualificado autorizado deberá valorar si es necesario sustituir la junta o regular la válvula de vapor.

	DEFECTO	CAUSA	SOLUCIÓN
14.	Desde la boca del agua caliente sale una pequeña cantidad de gotas de agua aunque está en posición cerrada.	• Junta de la válvula del agua caliente gastada. • La válvula debe ser regulada.	• El técnico cualificado autorizado deberá valorar si es necesario sustituir la junta o regular la válvula del agua caliente.
15.	La unidad emite un silbido después del suministro del café.	• Funcionamiento defectuoso de la válvula de retención. • Alta presión de la bomba.	• Verificar la válvula de retención y, si es necesario, sustituirla. Calibrar la válvula a 12 bar. • El técnico cualificado autorizado debe verificar la presión de ejercicio de la bomba. Calibrar la bomba a 9 bar.
16.	El portafiltro completo se desengancha del grupo de suministro.	• Junta gastada debajo del portafiltro completo.	• Limpiar la unidad de suministro y el portafiltro completo. • El técnico cualificado autorizado debe controlar la junta y, si es necesario, sustituirla.
17.	Cuando se suministra el café, una parte de este cae fuera del borde del portafiltro completo.	• Junta gastada debajo del portafiltro completo.	• Limpiar la unidad de suministro y el portafiltro completo. • El técnico cualificado autorizado debe controlar la junta y, si es necesario, sustituirla.
18.	Pérdida de agua de la descarga de la electroválvula de la unidad de suministro.	• Mal funcionamiento de la electroválvula de la unidad de suministro.	• El técnico cualificado autorizado debe verificar si es necesario sustituir la electroválvula de la unidad.
19.	Crema clara (el café sale rápidamente fuera del suministrador).	a) Molienda de grano grueso. b) Presión de apisonado baja. c) Pequeña cantidad de café molido. d) Temperatura del agua demasiado baja. e) Presión de la bomba superior a 9 bar. f) Se ensanchan los agujeros del filtro de la unidad de suministro. g) Los agujeros del filtros están ensanchados (portafiltro completo).	a) Reducir el molido del café. b) Aumentar la presión del café molido. c) Aumentar la cantidad de café molido. d) Aumentar la temperatura de la unidad de suministro. e) Reducir la presión de la bomba (esta operación puede ser realizada solo por técnicos cualificados autorizados). f) Controlar y limpiar la unidad de suministro usando la taza con el filtro ciego y sustituir el filtro. g) Controle y sustituya el filtro del portafiltro completo.

	DEFECTO	CAUSA	SOLUCIÓN
20.	Crema oscura (el café baja del suministrados muy lentamente).	a) Molienda del café demasiado fina. b) Presión de apisonado elevada. c) Gran cantidad de café molido. d) Temperatura del agua demasiado elevada. e) Presión de la bomba inferior a 9 bar. f) Los agujeros de la unidad de suministro están atascados. g) Los agujeros del filtros están atascados (portafiltro completo).	a) Aumentar el molido del café. b) Disminuir la presión del café molido. c) Disminuir la cantidad de café molido. d) Disminuir la temperatura de la unidad de suministro. e) Aumentar la presión de la bomba (esta operación puede ser realizada solo por técnicos cualificados autorizados). f) Controlar y limpiar la unidad de suministro usando la taza con el filtro ciego y sustituir el filtro. g) Controle y sustituya el filtro del portafiltro completo.
21.	Café molido en taza.	a) Molienda de café demasiado fina. b) Piedras de molino desgastadas. c) Presión de la bomba por encima de 9 bar. d) Los orificios del filtro en la unidad dispensadora están bloqueados. e) Los agujeros del filtro están bloqueados (filtro).	a) Aumentar la molienda del café. b) Reemplace las amoladoras (esta operación solo puede ser realizada por un técnico calificado autorizado). c) Reduzca la presión de la bomba (esta operación solo puede ser realizada por un técnico calificado autorizado). d) Verifique y limpie la unidad dispensadora con una taza con filtro ciego o reemplace el filtro. e) Verifique y reemplace el filtro de la copa del portafiltro.
22.	Café con poca crema en la taza (sale a rociadas por el pico).	• Los agujeros en la unidad de suministro están atascados.	• Controlar y limpiar la unidad de suministro usando la taza con el filtro ciego y sustituir el filtro.
23	La crema en la taza es demasiado fina (desaparece después de algunos segundos).	• La extracción del café requiere mucho tiempo a causa del filtro atascado de la unidad de suministro. • La extracción del café requiere mucho tiempo a causa del filtro atascado del portafiltro completo. • Temperatura del agua demasiado elevada.	• Controlar y limpiar la unidad de suministro usando la taza con el filtro ciego y sustituir el filtro. • Controle y sustituya el filtro del portafiltro completo. • Disminuir la temperatura de la unidad de suministro.

	DEFECTO	CAUSA	SOLUCIÓN
24.	Presencia de depresiones en el terreno de café (observando el interior del portafiltro completo).	• Filtro de la unidad de suministro parcialmente atascado.	• Controlar y limpiar la unidad de suministro usando la taza con el filtro ciego y sustituir el filtro.

Nota:
Si no es posible resolver el problema del modo descrito arriba o si se presentan otros malos funcionamientos, contactar al centro de asistencia autorizado La San Marco S.p.A.

COD. 7770.111 - REV. 11/24



Company with certified quality,
environmental, health and safety
management system according to
UNI EN ISO 9001
UNI EN ISO 14001
UNI ISO 45001

La San Marco spa
Via Padre e Figlio Venuti, 10 - 34072
GRADISCA D'ISONZO (GO) - ITALY
Ph. (+39) 0481 967111
Fax: (+39) 0481 960166
www.lasanmarco.com
info@lasanmarco.com
@lasanmarcospa

La San Marco