


WE2



 IT – USO E MANUTENZIONE

 EN – USE AND MAINTENANCE

 FR – EMPLOI ET ENTRETIEN

 DE – BEDIENUNG UND WARTUNG

 ES – USO Y MANTENIMIENTO




La San Marco

 Espresso coffee machines since 1920

ISTRUZIONI PER L'USO
(Istruzioni originali)

AVVERTENZE

Le presenti istruzioni per l'uso e gli eventuali aggiornamenti sono disponibili in formato PDF sul sito internet www.lasanmarco.com



Attenzione!

L'installazione della macchina per caffè deve essere eseguita dal personale tecnico qualificato e autorizzato da La San Marco.

Prima di utilizzare la macchina leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso.

Il presente manuale fornisce tutte le informazioni necessarie all'utilizzo della macchina per caffè.

Questa macchina è stata progettata e costruita per provvedere all'erogazione di caffè espresso, di acqua calda e di vapore acqueo. 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 non corretto 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.

L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.

I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.

La temperatura ambiente per un corretto funzionamento della macchina deve essere compresa tra i 5°C e i 40 °C.

Nel caso la macchina dovesse essere spostata in locali dove la temperatura può scendere sotto i 0°C, è assolutamente necessario provvedere allo svuotamento del circuito di passaggio dell'acqua e del serbatoio. L'omissione di questa procedura può determinare il danneggiamento della macchina stessa, per il possibile congelamento dell'acqua in essa contenuta.

Non installare l'apparecchio in locali dove sia prevista la pulizia con getti d'acqua. Non immergere l'apparecchio in acqua per la pulizia.

Installare la macchina su un piano orizzontale ad una quota non inferiore a 800 mm rispetto al pavimento.

L'utilizzo dell'apparecchio, le operazioni di pulizia e di mantenimento sono riservate al solo personale addetto adeguatamente addestrato.

La macchina, quando in funzione, non deve mai essere coperta. È necessario che vi sia un adeguato ricircolo d'aria.



Pericolo!

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).

È severamente vietato far funzionare la macchina con le protezioni smontate e/o rimuovere o manomettere i dispositivi di sicurezza.



Attenzione!

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.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

Ogni modifica apportata alla macchina solleva il produttore da ogni responsabilità per eventuali danni derivati e fa decadere la dichiarazione di conformità e la garanzia.

In caso di messa in disuso e smantellamento della macchina rivolgersi al fornitore oppure alle aziende che si occupano dello smaltimento dei rifiuti solidi urbani. Non disperdere nell'ambiente.

La San Marco si riserva di effettuare modifiche tecniche alla macchina qualora lo ritenesse necessario senza preavviso.

DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

Nota: i termini utilizzati in questa descrizione saranno usati comunemente nelle pagine successive.



Legenda:

- | | |
|------------------------------------|--|
| a) Interruttore generale | i) Vaschetta acqua e coperchio |
| b) Cassetto raccogli capsule usate | j) Leva rubinetto prelievo acqua calda |
| c) Gruppo erogazione caffè | k) Pulsantiera gruppo erogazione |
| d) Sportellino gruppo erogazione | l) Piano appoggia tazzine |
| e) Beccuccio gruppo erogazione | m) Leva rubinetto prelievo vapore |
| f) Vaschetta e griglia | n) Guaina anti scottature |
| g) Manometro | o) Lancia prelievo vapore |
| h) Lancia prelievo acqua calda | p) Capsula pulizia gruppo |
| | q) Utensile pulizia gruppo |

DATI TECNICI

Tensione di rete:	220-240 V~ 50/60 Hz
Potenza assorbita:	3250 W
Capacità serbatoio:	5 l
Dimensioni L x H x P:	60,5 x 47,5 x 47,5 cm
Peso:	41 kg

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.

UTILIZZO DELLA MACCHINA

Collegamento della macchina

Collegare il cavo di alimentazione della macchina ad una presa di corrente a parete.

 **Attenzione!**

Assicurarsi che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata nella targa dati dell'apparecchio.

Riempimento vaschetta acqua


- Aprire il coperchio e riempire la vaschetta con acqua potabile, possibilmente a basso contenuto di calcare.
- Chiudere il coperchio.


Versione con carico automatico

- Portare ai piedi della macchina il tubo della rete di alimentazione idrica (diametro 3/8) 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 connettere la macchina con tubi già utilizzati.
- 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 (collegato alla vaschetta raccogli gocce) deve essere posizionato in modo che l'efflusso sia libero e senza possibilità di intasamento durante l'esercizio.

Prima accensione

Alla prima installazione della macchina vengono avviati i cicli automatici di carico acqua delle caldaie. Assicurarsi di avere riempito la vaschetta acqua.

Il riscaldamento della macchina è segnalato dal lampeggio dei tasti  di ogni gruppo d'erogazione.



La macchina è pronta all'uso quando i pulsanti  smettono di lampeggiare.

Erogazione caffè espresso

- Aprire lo sportellino del gruppo d'erogazione e inserire una capsula.
- Chiudere lo sportellino e posizionare una tazzina sotto il beccuccio di erogazione.

Erogazione caffè in modalità automatica:



- Premere il pulsante d'erogazione in base alla dose di caffè scelta:

Caffè corto  o caffè lungo 

Durante l'erogazione rimane acceso solo il tasto della dose selezionata.

Le dosi programmate si arrestano automaticamente.

Erogazione caffè in modalità manuale:

- Premere il tasto erogazione continua  Durante l'erogazione rimane acceso solo il tasto della dose selezionata.
- Una volta raggiunta la dose desiderata arrestare l'erogazione in tazzina premendo nuovamente il pulsante 

 **Attenzione!**

Non utilizzare mai, per alcun motivo, utensili o le dita per forzare la capsula all'interno del gruppo d'erogazione.


Durante l'erogazione di caffè espresso c'è il pericolo di ustioni dovute al contatto accidentale con la pelle.

Modalità preinfusione caffè


- L'erogazione del caffè espresso con la modalità preinfusione può essere abilitata o disabilitata premendo il tasto **P**

Spegnimento e accensione dei gruppi d'erogazione caffè

Spegnimento:


- Premere e mantenere premuto il tasto  per un tempo superiore a tre secondi verificando che tutti i pulsanti della tastiera si spengono.

Accensione:


- Premere e mantenere premuto il tasto  per un tempo superiore a tre secondi verificando che tutti i pulsanti della tastiera si riaccendono. Il tasto **P** si riaccende solo se la funzione preinfusione era attiva prima dello spegnimento del gruppo.

Spegnimento e accensione della caldaia acqua calda e vapore

Spegnimento:

- Premere e mantenere premuti i tasti **P** e  del primo gruppo d'erogazione per un tempo superiore a tre secondi verificando che i due pulsanti effettuino tre lampeggi veloci.

Accensione:

- Premere e mantenere premuti i tasti **P** e  del primo gruppo d'erogazione per un tempo superiore a tre secondi verificando che i due pulsanti effettuino cinque lampeggi veloci.

Prelievo vapore

Un getto di vapore, utilizzabile per schiumare il latte o riscaldare altri liquidi, fuoriesce dalla lancia di prelievo vapore.

- Alzando o abbassando la leva del vaporizzatore si ottiene il flusso massimo, la leva si blocca in posizione.
- Per arrestare il getto di vapore bisogna riportare la leva nella posizione iniziale.
- Spostando la leva del vaporizzatore lateralmente si ottiene un flusso di vapore ridotto. La leva non si blocca e se rilasciata ritorna nella posizione originale.



Attenzione!

L'utilizzo del vaporizzatore richiede attenzione. Il contatto diretto della pelle con la lancia vapore o con il getto di vapore può provocare scottature.

Impugnare la guaina anticottature per cambiare la posizione della lancia di prelievo vapore.

Prelievo acqua calda

L'acqua calda si preleva dall'apposita lancia e si può utilizzare per preparare infusi, the, camomilla, per scaldare le tazzine, per allungare il caffè espresso, ecc.


- Utilizzare la leva del rubinetto di prelievo per erogare acqua calda.







Attenzione!


Il contatto diretto della pelle con la lancia prelievo acqua o con il getto di acqua calda può provocare scottature.

Visualizzazione conteggi caffè erogati

Per visualizzare i caffè erogati complessivamente, accendere la macchina mantenendo premuto il tasto  della pulsantiera del secondo 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 **P** sono associate le decine, al tasto  sono associate le centinaia, al tasto  sono associate le migliaia, al tasto  sono associate le decine di migliaia.


Analogamente in aggiunta alla pulsantiera del secondo gruppo lampeggeranno i tasti della pulsantiera del primo gruppo indicando le centinaia i migliaia sul tasto  e così via.




Spegnere e riaccendere per ritornare in funzione macchina pronta.

PROGRAMMAZIONE

Programmazione dosi caffè

Entrare in programmazione dosi:



- Spegnerne la macchina.
- Accendere la macchina tenendo premuto il tasto erogazione continua  del primo gruppo.


Tutti i pulsanti caffè    lampeggiano.

Programmazione dosi primo gruppo:



Programmazione dose caffè corto :


Inserire una capsula nuova nel gruppo di erogazione e posizionare una tazzina sotto il beccuccio.

- Premere una volta il tasto caffè corto . Raggiunta la dose desiderata premere nuovamente il pulsante  per arrestare l'erogazione in tazzina e memorizzare la dose.

Il pulsante  smette di lampeggiare, l'operazione è stata eseguita.




Programmazione caffè lungo :

- Inserire una capsula nuova nel gruppo d'erogazione e posizionare una tazzina sotto il beccuccio.
- Premere una volta il tasto caffè lungo . Raggiunta la dose desiderata premere nuovamente il pulsante  per arrestare l'erogazione in tazzina e memorizzare la dose.


Il pulsante  smette di lampeggiare, l'operazione è stata eseguita.


Programmazione dosi secondo gruppo:

Per programmare le dosi di questo gruppo esistono due possibilità: programmare le dosi o copiare le dosi già programmate del primo gruppo.

- Per programmare le dosi, ripetere le operazioni con le dosi caffè come fatto in precedenza sul primo gruppo.
- Se si vuole copiare le dosi programmate dal primo gruppo al secondo è sufficiente premere una volta il tasto erogazione continua  del secondo gruppo.
- I pulsanti caffè   smettono di lampeggiare, l'operazione è stata eseguita correttamente.




Uscire dalla programmazione dosi:



- Premere il tasto erogazione continua  del primo gruppo per uscire dalla programmazione dosi.



Il pulsante  smette di lampeggiare, l'operazione è stata eseguita.

Regolazione temperatura





Se si desidera modificare la temperatura dell'acqua con la quale viene preparato il caffè, procedere come segue:


- Spegnerne la macchina.
- Accendere la macchina tenendo premuto il tasto di regolazione temperatura  del gruppo che si vuole programmare.
- Il pulsanti   lampeggiano.

Per identificare la temperatura del gruppo impostata è necessario contare il numero di lampeggi dei tasti  .


Al tasto  è stato associato il valore in "decine", mentre al tasto  quello delle "unità".

Per aiutare nella lettura è stata inserita una breve pausa (circa 2 secondi) tra una lettura e la successiva. Esempio:

- 8 lampeggi del tasto  e 9 lampeggi del tasto  corrispondono a una temperatura di 89°C
- 9 lampeggi del tasto  e 5 lampeggi del tasto  corrispondono a una temperatura di 95°C

Per modificare la temperatura del gruppo in oggetto agire sui tasti **P** (decremento) e/o  (incremento). Ad ogni pressione il valore viene modificato di una unità.

Il valore di temperatura dei due gruppi caffè è compreso tra 86°C e 98°C a step di 1°C

- Per uscire dalla programmazione della temperatura gruppo memorizzando il nuovo valore premere il tasto .

Ripetere la procedura sopra descritta per procedere alla modifica anche del secondo gruppo caffè presente sulla macchina.

SEGNALAZIONE ALLARMI

Allarme svuotamento cassetto raccogli capsule

Il cassetto raccogli capsule deve essere svuotato periodicamente indicativamente ogni 40 caffè erogati.

Dopo 40 caffè erogati sull'ultimo gruppo che ha erogato lampeggia per 5 secondi il tasto **P** per segnalare all'utente che il cassetto raccogli capsule deve essere svuotato.

Svuotare il cassetto raccogli capsule e annullare l'allarme premendo il tasto **P** lampeggiante al termine della successiva erogazione.

Per i clienti che non desiderano che la segnalazione visiva di cassetto raccogli capsule pieno sia evidenziata è possibile procedere alla disabilitazione di questa funzione procedendo come segue.

- Spegnerne la macchina.
- Premere e mantenere premuto il tasto **P** relativo al secondo gruppo e riaccendere la macchina.
- Rilasciare il tasto solo dopo aver verificato che il LED ad esso abbinato resti acceso, mentre il primo gruppo rimane normalmente acceso.

Rilasciato il tasto **P**, la macchina sarà pronta all'utilizzo.

Se al contrario si intende riabilitare la funzione di conteggio capsule con relativa segnalazione visiva, procedere come segue.

- Spegnerne la macchina.
- Premere e mantenere premuto il tasto **P** relativo al primo gruppo e riaccendere la macchina.
- Rilasciare il tasto solo dopo aver verificato che il LED ad esso abbinato resti acceso, mentre il secondo gruppo rimane normalmente acceso.

Rilasciato il tasto **P**, la macchina sarà pronta all'utilizzo.

Allarme livello acqua in caldaia

Se il livello dell'acqua nella caldaia vapore è troppo basso e la pompa non riesce a ripristinarlo la macchina arresta il caricamento automatico e segnala l'anomalia facendo

lampeggiare il pulsante  di tutti i gruppi d'erogazione.

- Spegnerne e riaccendere la macchina per ripristinare il livello acqua.



Se il problema persiste contattare l'assistenza tecnica La San Marco.

Allarme livello acqua nel serbatoio

Se il livello dell'acqua all'interno del serbatoio è troppo basso la macchina si blocca ed iniziano a lampeggiare i tasti di tutte le pulsantiere.

- Aprire il coperchio e riempire la vaschetta con acqua potabile, possibilmente a basso contenuto di calcare.
- Chiudere il coperchio.

Allarme temperatura gruppi

In caso di anomalia nella temperatura dei gruppi d'erogazione lampeggiano i tre tasti   **P** della pulsantiera.


- Spegnerne e riaccendere la macchina.


Se il problema persiste contattare l'assistenza tecnica La San Marco.


Allarme cambio filtro-addolcitore

Il filtro-addolcitore interno al serbatoio deve essere sostituito periodicamente indicativamente ogni 600 caffè erogati.

Dopo 600 caffè erogati complessivamente dall'ultimo azzeramento della segnalazione sull'ultimo gruppo che ha erogato ci sarà un lampeggio in sequenza di tutti i tasti per circa 5 secondi.

Per annullare la segnalazione e ripartire con il conteggio spegnere e riaccendere la macchina mantenendo premuto il tasto  della pulsantiera del primo gruppo.

Per i clienti che non dovessero necessitare dell'allarme addolcitore è possibile disabilitare la segnalazione accendendo la macchina premendo il tasto  della pulsantiera del secondo gruppo, spegnere e riaccendere per ritornare in funzione macchina pronta.

Per abilitare la segnalazione accendere la macchina premendo tasto  della pulsantiera del primo gruppo, spegnere e riaccendere per ritornare in funzione macchina pronta.

PULIZIA

Le operazioni di pulizia giornaliera devono essere eseguite al fine di mantenere efficiente la macchina e per garantire la sicurezza dell'utilizzatore e delle persone.



Pericolo!

Nessun pannello o protezione fissa della carrozzeria deve essere rimossa dalla macchina per effettuare le manutenzioni ordinarie.



Attenzione!

Non utilizzare detergenti aggressivi o materiali abrasivi per la pulizia della macchina; utilizzare acqua e detergenti neutri.


Pulizia dei gruppi d'erogazione



Attenzione!

L'erogazione d'acqua può provocare scottature dovute al contatto accidentale con la pelle.


Per pulire i gruppi d'erogazione procedere come segue:

- Aprire lo sportellino del primo gruppo d'erogazione e usando l'apposito utensile, fornito con la macchina, far cadere la capsula già sfruttata nel cassetto raccogli capsule.
- Chiudere lo sportellino del gruppo.
- Premere il tasto erogazione continua  e interrompere l'erogazione dopo alcuni secondi.
- Aprire lo sportellino e inserire per un paio di volte l'apposito utensile in modo da far compiere alla ganascce del gruppo d'erogazione alcune corse a vuoto.
- Ripetere tali operazioni su tutti i gruppi.

Pulizia del beccuccio d'erogazione

Si consiglia di effettuare il lavaggio del beccuccio almeno una volta al mese.

Per pulire il beccuccio d'erogazione procedere come segue:

- Posizionare sotto il beccuccio una tazza abbastanza capiente o un recipiente.
- Inserire nel gruppo d'erogazione la capsula per la pulizia, fornita con la macchina e richiudere lo sportellino.
- Premere il tasto erogazione continua  ed attendere circa 30 secondi prima di arrestare l'erogazione.

- Svuotare la tazza, posizionarla sotto il beccuccio e ripetere l'operazione del punto precedente.
- Svuotare la tazza.
- Utilizzando l'apposito utensile far cadere la capsula nel cassetto; recuperare la capsula e conservarla per le future operazioni di pulizia.

Svuotamento cassetto raccolta capsule

Il cassetto di raccolta capsule deve essere svuotato periodicamente.

Il cassetto di raccolta capsule può contenere circa quaranta capsule usate.

Pulizia vaschetta acqua

- Aprire il coperchio, sfilare il tubo di aspirazione acqua e togliere la vaschetta.
- Lavare la vaschetta con una spugna o un panno umido e acqua corrente.
- Asciugare la vaschetta rimetterla nella sede sulla macchina.
- Inserire il tubo di aspirazione e chiudere il coperchio.



Attenzione!

Non lavare in lavastoviglie.

Pulizia di vaschetta e griglia appoggia tazzine

Pulire la vaschetta e la griglia usando una spugna o un panno umido.

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.

Decalcificazione

La macchina è provvista di un addolcitore collegato al tubo di aspirazione posto all'interno della vaschetta acqua.

Quando si sostituisce l'addolcitore erogare acqua calda per almeno 60 secondi, prima di procedere all'erogazione del primo caffè.

GARANZIA

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. E' 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.

SMALTIMENTO



Ai sensi della direttiva Europea 2012/19/UE, non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici ma consegnatelo ad un centro di raccolta differenziata.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà seguire il sistema per la raccolta differenziata previsto nel paese di utilizzo della macchina.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente nel paese di utilizzo della macchina.

INSTRUCTION MANUAL
(Translation of the original instructions)

WARNINGS

These instructions for use and any updates are available in PDF format on the website www.lasanmarco.com

Caution!

The espresso coffee machine must be installed by qualified technical personnel authorised by La San Marco.

Before using the machine, read these instructions for use carefully.

This manual contains all information required for use of the coffee machine.

This machine is designed and built for dispensing espresso coffee, hot water, and steam. Any use of the machine other than for its intended purpose is considered improper and it is unauthorised. The manufacturer declines any liability for damage resulting from the incorrect use of the machine.

The user must be a responsible adult, who is expected to comply with local safety rules and accepted common sense procedures. For the correct and safe use of this machine, the operator must observe the accident-prevention rules and any other medical or occupational hygiene requirements applicable in the country where the machine is used.

This equipment is not meant to be used by persons (including children) with challenged physical, sensorial or mental capacities, or anyone lacking experience or knowledge, unless supervised or specifically instructed on the equipment's operation by an intermediary responsible for their safety.

Supervision of children is essential to ensure that they do not play with the machine.

Ambient temperature for a correct machine operation must be in the range of 5°C and 40 °C.

Should the machine have to be moved to rooms where the temperature could fall below 0°C, it is absolutely necessary for the water flow circuit and tank to be emptied. Neglecting this procedure could cause damage to the machine itself, because the water left in it could freeze.

This equipment must not be installed in areas where cleaning with high pressure jets of water is planned. To clean it, the machine must not be immersed in water.

Install the machine on a horizontal work top at a height of no less than 800 mm from the floor.

The equipment's use, cleaning and maintenance are reserved only for suitably trained personnel.

The use of the machine and the cleaning operations are reserved for authorized personnel only.

Never cover the machine when it is in operation. There must be suitable air recirculation.

Danger!

The panels covering the machine must not be removed as the machine contains live parts (there is the risk of electric shock).

It is strictly forbidden to operate the machine with the guards disassembled and/or remove or tamper with safety devices.

Caution!

In the event of failure or breakage of any component of the espresso coffee machine, contact an authorized service centre and request the use of La San Marco original spare parts.

Should the power cable be damaged, it must be replaced by the manufacturer or its technical assistance service, or anyway by someone with similar qualifications, in order to prevent any risk.

All modifications to the machine relieve the manufacturer of any liability for any damage ensued and nullifies the declaration of conformity and the guarantee.

If the machine is no longer used and requires dismantling, please contact the manufacturer or local companies for the disposal of urban solid waste. Do not discard into the environment.

La San Marco reserves the right to make technical modifications to the machine where deemed necessary without notice.

DESCRIPTION OF THE MACHINE

Note: The terms used in this description will commonly be used throughout the following pages.



Legend:

- | | |
|---------------------------|-------------------------------------|
| a) Main switch | i) Water tank and cover |
| b) Capsule holder drawer | j) Hot water dispensing lever |
| c) Coffee dispensing unit | k) Dispensing unit pushbutton panel |
| d) Dispensing unit lid | l) Cup warming surface |
| e) Dispensing unit spout | m) Steam lever |
| f) Cup support grille | n) Protection steam spout |
| g) Pressure gauge | o) Steam spout |
| h) Hot water spout | p) Unit cleaning capsule |
| | q) Unit cleaning tool |

TECHNICAL DATA

Mains voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz
Power consumption:	3250 W
Tank capacity:	5 l
Dimensions W x H x D:	60.5 x 47.5 x 47.5 cm
Weight:	41 kg

Noise emissions from the machine: The level of A weighed acoustic pressure is less than 70 db (A), under normal machine utilisation conditions.

USE OF THE MACHINE

Connecting the machine

Connect the power cord of the machine to a wall outlet.

 Caution!

Make sure the mains voltage corresponds to the one shown on the nameplate of the machine.

Filling the water tank


- Remove the cover and fill the tank with clean water, possibly with low calcium content.
- Close the cover.


Automatic charging version

- Bring the water mains pipe (diameter 3/8) to the foot of the machine and mount a shut-off valve (preferably a 3/8 plug valve) that will allow a swift opening and closing operation. The machine must be connected by the pipe provided to the water mains. Never connect the machine with previously used pipes.
- At floor level, an easily inspected drain sump must be envisaged, connected to the white water disposal system, able to accommodate the machine drain pipe (through gravity). The drain pipe (connected to the drip tray) must be suitably positioned to ensure free drainage and no possibility of clogging during operations.

First start-up

At the first machine installation, the boiler water loading automatic cycles are started. Make sure the water tank is filled.



The machine warm up is indicated by the flashing of the buttons  of each dispensing unit.

The machine is ready for use when the buttons  stop flashing.



Espresso dispensing

- Open the dispensing unit door and insert a capsule.
- Close the lid and place a cup under the spout.

Coffee dispensing in automatic mode:

- Press the dispensing button according to the selected coffee dose:
Short coffee  or long coffee 
During dispensing, only the selected dose button stays on.
The programmed doses are stopped automatically.


Coffee dispensing in manual mode:

- Press the continuous dispensing button 
During dispensing, only the selected dose button stays on.
- Upon reaching the desired dose, stop dispensing by pressing the button again 

 Caution!


*Never, for any reason, use utensils or fingers to force the capsule inside the dispensing unit.
The dispensing of espresso coffee can cause burns due to accidental skin contact.*

Coffee pre-brewing mode



- The espresso pre-brewing mode can be enabled or disabled by pressing the button 

Switching coffee dispensing units on and off

To switch off:



- Press and hold down the button  for more than three seconds, making sure that all the buttons on the control panel are off.

To switch off:


- Press and hold down the button  for more than three seconds, making sure that all the buttons on the control panel are back on. The button  turns on again only if the pre-brewing function was enabled before the unit was switched off.

Turning the hot water and steam boiler off and on

To switch off:

- Press and hold down the buttons  and  of the first dispensing unit for more than three seconds, making sure that the two buttons flash quickly three times.

To switch off:

- Press and hold down the buttons **P** and  of the first dispensing unit for more than three seconds, making sure that the two buttons flash quickly five times.

Steam

A jet of steam, which can be used to foam milk or to heat other liquids, comes out of the steam drawing spout.

- The steamer's lever can be lifted or lowered to obtain the maximum flow; the lever locks into place.
- To stop the steam jet, return the lever to its initial position.
- By moving the steamer's lever, the steam flow is reduced. The lever will not lock and, if released, it will go back to its original position.



Caution!

steam spout or steam jet can cause serious burns.

Grip the burn protection sheath to change the position of the steam drawing spout.

Drawing hot water

Hot water is drawn by the appropriate spout and can be used to prepare infusions, tea, camomile tea, to heat cups, to add water to espresso, and so on.


- Use the lever of the steam drawing valve to dispense hot water.




Caution!

Skin contact with the water spout or hot water jet can cause serious burns.


Coffee counter


To view the total amount of coffee made, turn on the machine while holding the button  of the keypad of second group.


To identify the number of coffee it is necessary to count the number of flashes of the buttons of the second group according to the following logic:


Button  for the units;

Button **P** for the tens;

Button  for the hundreds;

Button  for the thousands;

Button  for the tens of thousands.


Similarly, in addition to the keypad of the second group will be flashing the buttons of the first group of the panel indicating the hundreds of thousands on the button  and so on with others.

Turn off and turn on to return to machine ready.

PROGRAMMING

Programming the coffee doses

Enter the dose programming:



- Turn off the machine.
- Turn on the machine by holding down the continuous dispensing button  of the first unit.


All coffee buttons    flash.


First unit dose programming:



Programming short coffee doses :


Insert a new capsule into the dispensing unit and place a cup under the spout.

- Click on the short coffee button once . After reaching the required amount, press the button again  to stop dispensing and save the dose.

The button  stops flashing, the operation has been completed.





Programming long coffee doses :

- Insert a new capsule into the dispensing unit and place a cup under the spout.
- Click on the long coffee button once . After reaching the required amount, press the button again  to stop dispensing and save the dose.


The button  stops flashing, the operation has been completed.


Second unit dose programming:

The doses for this unit can be programmed in two ways: by programming the doses or by copying the doses already programmed for the first unit.

- To program the doses, repeat the operations already carried out with the coffee doses of the first unit.
- To copy the programmed doses from the first unit to the second, just press the continuous dispensing button  of the second unit only once.
- The coffee buttons    stops flashing, the operation has been performed correctly.




Exit the dose programming:



- To exit the dose programming, press the continuous dispensing button  of the first unit.

The button  stops flashing, the operation has been completed.

Temperature adjustment





To change the water temperature for coffee brewing, proceed as follows:


- Turn off the machine.
- Turn on the machine by holding down the temperature adjustment button  of the unit to be programmed.
- Buttons   are flashing.

To identify the temperature set of the group is necessary to count the number of flashes of the keys  


To button  was associated the value in "tenths", while to button  that of "units".

To help the reading, a short pause (approx. 2 seconds) has been included between a reading and the next. Example:

- 8 flashes of button  and 9 flashes of button  correspond to a temperature of 89°C
- 9 flashes of button  and 5 flashes of button  correspond to a temperature of 95°C

To modify the temperature of the unit in question press buttons **P** (decrease) and/or  (increase). With every pressing the value gets modified by one unit.

The temperature value of the two coffee units is in the range of 86°C and 98°C in steps of 1°C

- To quit the unit temperature programming and to save the new value, press button 

Repeat the procedure described above to proceed with the modification of the second coffee unit as well, mounted on the machine.

ALARMS

Warning to empty the capsules tray

The capsules tray must be regularly emptied approximately every 40 coffee.

After 40 coffee, on the last group that made a coffee, flashes for 5 seconds the button **P** to alert the user that the capsules tray must be emptied.

Empty the capsules tray and cancel the alarm by pressing the flashing button **P** at the end of the next coffee.

For clients not wanting the visual signalling of the pods drawer full, this function can be deactivated by proceeding as follows.

- Turn off the machine.
- Press button **P** relative to the second unit, keep it pressed and switch the machine back on.
- Release the button only after having checked that the LED combined with it remains switched on, while the first unit remains normally on.


Upon releasing the button **P**, the machine will be ready for use.

If, instead, the pods-counting function needs to be restored with relative visual signalling, proceed as follows.

- Turn off the machine.
- Press button **P** relative to the first unit, keep it pressed and switch the machine back on.
- Release the button only after having checked that the LED combined to it remains switched on, while the second unit remains normally on.

After the P button is released, the machine will be ready for use.

Water level in boiler alarm

If the water level in the steam boiler is too low and the pump cannot restore it, the machine stops automatic loading and signals the fault by flashing the button  of all the dispensing units.

- Switch off the machine to restore the water level.



If the problem persists, contact the La San Marco technical service.

Water level in tank alarm

If the water level in the tank is too low, the machine stops and all the control panel buttons start flashing.

- Remove the cover and fill the tank with clean water, possibly with low calcium content.
- Close the cover.

Unit temperature alarm

In case of anomaly in the temperature of the dispensing units, the three buttons   **P** on the control panel start flashing.


- Turn off and on the machine.


If the problem persists, contact the La San Marco technical service.


Filter-softener replacement alarm

The filter-softener inside the tank must be replaced periodically approximately every 600 Coffee doses.

After 600 coffee since the last reset of the alarm on the last group that has made coffee there will be a sequence of flashing of all keyboard buttons for about 5 seconds.

To reset the alarm and restart the count of 600 cycles, turn on the machine while holding the button  of the keypad of the first group.

For customers that do not require this alarm you can disable it; turn on the machine while holding the button  on the keyboard of the second group, turn off and turn on to return to machine ready.

To enable the alarm, turn on the machine while holding the button  on the keyboard of the first group, turn off and turn on to return to machine ready.

CLEANING

Daily cleaning operations must be carried out in order to maintain the efficiency of the appliance and to guarantee the safety of the user and of people.

Danger!

No panel or fixed guard of the appliance body may be removed from the machine to carry out the routine maintenance.

Caution!


Do not use harsh or harmful detergents to clean the machine; use water and neutral detergents.

Cleaning the dispensing groups

Caution!

The continuous water flow can cause burns due to accidental skin contact.


To clean the dispensing units, proceed as follows:

- Open the first dispensing unit door and use the special tool supplied with the machine to drop the used capsule into the capsule collection tray.
- Close the door of the unit.
- Press the continuous dispensing button  and stop dispensing after a few seconds.
- Open the door and insert the special tool a few times, so as to make the jaws of the brewing unit perform some empty runs.
- Repeat these operations for all the units.

Cleaning the dispensing spout

The spout should be washed at least once a month.

To clean the dispensing spout, proceed as follows:

- Place a fairly large cup or container under the spout.
- Insert the cleaning capsule supplied with the machine into the dispensing unit and close the door.
- Press the continuous dispensing button  and wait about 30 seconds before stopping the dispensing.
- Empty the cup, place it under the spout and repeat the previous step.
- Empty the cup.

- Use the special tool to drop the capsule into the tray; retrieve the capsule and preserve it for future cleaning.

Emptying the capsule collection tray

The capsule collection tray must be emptied regularly.

The capsule collection tray holds about forty used capsules.

Cleaning the water tank

- Open the cover, remove the water suction hose and remove the tank.
- Wash the tank with a sponge or damp cloth and running water.
- Dry the tank and place it back into the machine.
- Insert the suction hose and close the cover.

Caution!

Do not wash in the dishwasher.

Cleaning the tray and the cup support grill

Clean the tray and the grille using a sponge or damp cloth.

Cleaning the steam spout

Clean the steam spout with a sponge or a damp cloth at the end of the work day to remove all traces of milk or other substances that inevitably form during the normal operation of the appliance.

Softening

The machine is equipped with a water softener connected to the suction hose located in the water tub.

When replacing the water softener, dispense hot water for at least 60 seconds, before dispensing the first coffee.

GUARANTEE

General warranty conditions.

1. The warranty lasts 12 months starting from the date of the invoice.
2. For warranty the free substitution of the components of the machine are intended, which have to be recognized by La San Marco to have manufacturing defects. The warranty applies only to the original components, and it falls in case of the use of unoriginal components or of an the machine itself.
3. The warranty doesn't apply to the substitutions or to the reparations that result by a normal functioning usury of the device, from deterioration or accidents provoked by a negligence or carelessness in the use.
4. The electric parts, and all the parts that result to be defective because of damage linked to transport, wrong installation, bad maintenance operated by non authorized staff, by the missing or improper use of the water softener system or the water entrance filler, by the improper use of the machine or a different use from the one the machine was built for or, lastly, by circumstances that can't be attributed to manufacturing defects.
5. The labour and the technical interventions linked to the installation of the machine, the parts subjected to normal usury and all the consuming material are excluded from the warranty service.
6. The components are covered by the warranty only if they are rendered complete in all their parts, they must not result to be altered and the manufacturing defects mustn't be cancelled, removed or made illegible.
7. The substitution of the machine and the extension of the warranty is excluded after a malfunction occurred. The reparation, change or substitution of the pieces during the warranty period can't have the effect to extend the warranty period. All the actions and claims are excluded from the warranty's coverage, especially those that tend to the reparation of the direct or indirect damage caused by people or other objects that are different from the delivered products, and also the refund of the eventual missed profits.
8. La San Marco S.p.A declines every responsibility for eventual damage that could derive, directly or indirectly to people, animals of things as a consequence of the missing

observance of all the prescriptions indicated in the user manual that accompanies every product and concerning, especially, the warnings about the installation, use and maintenance of the machine.

9. The warranty concerns the free substitution of the defective pieces with the relative free dispatch of the pieces of substitution to the buyer; the warranty doesn't cover the labour. The dispatch of the defective pieces to the supplier is charged to the buyer.

10. Every returned component of which the substitution covered by the warranty is asked for, has to be agreed with the client and approved by the commercial office of La San Marco to be accepted.

11. La San Marco S.p.A declines every responsibility for eventual damage caused, directly or indirectly, from the improper use of the machine, from the wrong installation or bad maintenance, excluding what explicitly previewed by the law.

12. La San Marco S.p.A doesn't answer to warranty conditions, beyond those listed, conceded by the importers/dealers to their clients. Also the obligations of labour are excluded from the warranty of La San Marco, travel and added costs relative to the reparation or substitution of the defective components of the machine.

13. If, after a examination of La San Marco the returned component didn't result defective, the client will be charged with the management costs, technical control and possible tests. Also the charges for the shipping and the restitution of the material will be charged.

INFORMATION FOR USERS



In accordance with EU Directive 2012/19/EU, do not dispose of the device with household waste but hand it in at an official collection point.

The symbol with the crossed-out dustbin on the appliance indicates that at the end of the product's life cycle, it must be collected separately from other waste. The user who wishes to dispose the present appliance will follow the recycling system expected in the country of machine use.

Abusive disposal of this product by the user will result in application of penalties as set forth by local law.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

(Traduction des instructions originales)

AVERTISSEMENTS

Les présentes instructions d'utilisation et les éventuelles mises à jour sont disponibles en format PDF sur le site internet www.lasanmarco.com



Attention!

L'installation de la machine à café doit être effectuée par du personnel technique qualifié et agréé La San Marco.

Avant d'utiliser la machine lire attentivement les présentes instructions d'utilisation.

Ce manuel fournit toutes les informations nécessaires pour l'utilisation de la machine à café.

Cette machine a été conçue et construite pour la production de café expresso, d'eau chaude et de vapeur d'eau. Tout emploi différent de ce qui est décrit dans ce manuel doit être considéré comme inapproprié et non autorisé. Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages dérivant de l'utilisation impropre de la machine.

L'utilisateur doit être une personne adulte et responsable, qui doit s'en tenir aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'installation ainsi qu'aux règles dictées par le bon sens. Pour la bonne utilisation en toute sécurité de la machine, l'opérateur doit respecter les règles de prévention des accidents et toutes les normes de santé et d'hygiène du travail en vigueur dans le pays d'utilisation.

L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles ne bénéficient, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil.

Les enfants doivent être surveillés pour contrôler qu'ils ne jouent pas avec la machine.

La température ambiante pour le fonctionnement correct de la machine doit être comprise entre 5°C et 40 °C.

Dans le cas où la machine devait être placée dans des locaux où la température peut descendre sous 0°C, il faut absolument effectuer la vidange du circuit de passage de l'eau et du réservoir. Si cette procédure n'était pas effectuée la machine pourrait être endommagée par l'éventuelle congélation de l'eau contenue dans la machine.

Ne pas installer l'appareil dans des locaux dont on prévoit le lavage avec des jets d'eau. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.

Installer la machine sur un plan horizontal à une hauteur minimum de 800 mm du sol.

L'utilisation de l'appareil, les opérations de nettoyage et d'entretien sont uniquement réservées à du personnel agréé et formé.

Ne jamais couvrir la machine quand celle-ci est en fonction. Il est nécessaire de prévoir une bonne circulation d'air autour de la machine.



Danger!

Aucun des panneaux constituant la carrosserie de la machine ne doit être enlevé car des éléments sous tension se trouve à l'intérieur (il y a un risque de décharges électriques).

Il est rigoureusement interdit de faire fonctionner la machine avec les protections fixes et/ou mobiles démontées et/ou d'enlever ou de modifier les dispositifs de sécurité.



Attention!

En cas de panne ou de rupture d'un composant de la machine à café expresso, s'adresser à un centre de service après-vente agréé et demander l'utilisation de pièces de rechange originales La San Marco.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur ou par son service après-vente ou dans tous les cas par une personne possédant une qualification similaire de manière à prévenir tout risque.

Toute modification apportée à la machine décharge le fabricant de toute responsabilité en cas d'éventuels dommages et fait déchoir la déclaration de conformité et la garantie de l'appareil.

En cas de mise au rebut de la machine, contacter le fournisseur ou les centres de traitement des déchets urbains. Ne pas jeter dans l'environnement.

La San Marco se réserve d'apporter à la machine, sans préavis, toute modification technique qu'elle jugera utile.

DESCRIPTION DE LA MACHINE

Note: Les termes utilisés dans cette description seront ceux couramment utilisés dans la suite du manuel.



Légende:

- | | |
|--|--|
| a) Interrupteur général | i) Cuve eau et couvercle |
| b) Tiroir de collecte des capsules usagées | j) Levier robinet prélèvement eau chaude |
| c) Groupe de distribution café | k) Clavier groupe de distribution |
| d) Volet groupe de distribution | l) Plan de support tasses |
| e) Bec groupe de distribution | m) Levier robinet de prélèvement vapeur |
| f) Cuve et grille | n) Gaine anti-brûlure |
| g) Manomètre | o) Tuyau de prélèvement vapeur |
| h) Tuyau de prélèvement eau chaude | p) Capsule nettoyage groupe |
| | q) Outil nettoyage groupe |

DONNÉES TECHNIQUES

Tension du réseau:	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance absorbée:	3250 W
Capacité réservoir d'eau:	5 l
Dimensions L X H X P:	60,5 x 47,5 x 47,5 cm
Poids:	41 kg

Niveau sonore émis par la machine: Le niveau de pression acoustique pondéré A est inférieur à 70 db(A), en conditions normales d'utilisation de la machine.

UTILISATION DE LA MACHINE

Branchement de la machine

Brancher le câble d'alimentation de la machine à une prise de courant murale.



Attention!

S'assurer que la tension du réseau électrique correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

Remplissage de la cuve d'eau


- Ouvrir le robinet et remplir la cuve avec de l'eau potable, si possible peu calcaire.
- Fermer le couvercle.


Version avec chargement automatique

- Porter jusqu'au pied de la machine le tuyau d'alimentation hydraulique (d'un diamètre de 3/8") et monter un robinet d'arrêt (de préférence à boisseau de 3/8") permettant une manœuvre rapide d'ouverture et de fermeture. La machine doit être raccordée à l'installation d'eau moyennant le tube fourni en dotation. Ne pas raccorder la machine à des tubes ayant déjà été utilisés.
- Au niveau du sol, prévoir un puisard avec possibilité d'inspection, raccordé au réseau d'évacuation des eaux ménagères, servant à recevoir le tuyau d'évacuation de la machine par gravité. Le tuyau d'évacuation (branché au bac de récupération des gouttes) doit être positionné de manière que l'écoulement soit libre et sans risque d'obstruction au cours du fonctionnement.

Première mise en marche

À la première installation de la machine des cycles de chargement d'eau des chaudières sont effectués automatiquement. S'assurer d'avoir rempli la cuve d'eau.

Le chauffage de la machine est signalé par le clignotement des touches  de chaque groupe de distribution.



La machine est prête pour l'utilisation quand les boutons  cessent de clignoter.

Production café expresso

- Ouvrir le volet du groupe de distribution et insérer la capsule.
- Fermer le volet et placer une tasse sous le bec de distribution.

Distribution de café en mode automatique:


- Appuyer sur le bouton de distribution en fonction de la dose de café choisie:

Café court  ou café long 


Pendant la distribution seule la touche de la dose sélectionnée reste allumée.

Les doses programmées s'arrêtent automatiquement.

Distribution de café en mode manuel:

- Appuyer sur la touche de distribution continue 

Pendant la distribution seule la touche de la dose sélectionnée reste allumée.

- Une fois la dose désirée distribuée arrêter la distribution en appuyant de nouveau sur la touche 



Attention!

Ne jamais utiliser, sous aucun prétexte, des outils ou les doigts pour forcer la capsule à l'intérieur du logement.


Durant la production de café expresso il y a un risque de brûlures en cas de contact accidentel avec la peau.

Modalité de pré-infusion du café


- La distribution du café expresso dans la modalité pré-infusion peut être activée ou désactivée en appuyant sur la touche **P**

Extinction et mise en marche des groupes de distribution de café

Extinction:


- Appuyer et maintenir appuyée la touche  pendant plus de trois secondes en vérifiant que toutes les touches du clavier s'éteignent.

Mise en marche:


- Appuyer et maintenir appuyée la touche  pendant plus de trois secondes en vérifiant que toutes les touches du clavier se rallument. La touche **P** se rallume uniquement si la fonction de pré-infusion était déjà activée avant l'extinction du groupe.

Extinction et mise en marche de la chaudière eau chaude et vapeur

Extinction:

- Appuyer et maintenir appuyées les touches **P** et  du premier groupe de distribution pendant plus de trois secondes en vérifiant que les deux touches effectuent trois clignotements rapides.

Mise en marche:

- Appuyer et maintenir appuyées les touches **P** et  du premier groupe de distribution pendant plus de trois secondes en vérifiant que les deux touches effectuent cinq clignotements rapides.

Prélèvement vapeur

Un jet de vapeur pouvant être utilisé pour faire mousser le lait ou chauffer d'autres liquides est envoyé par la lance de prélèvement de vapeur.

- En levant ou en baissant le levier de la lance vapeur on obtient un flux maximal, le levier se bloque dans la position.
- Pour arrêter le jet de vapeur il faut replacer le levier dans la position initiale.
- En déplaçant le levier de vapeur sur le côté on obtient un flux de vapeur réduit. Le levier ne se bloque pas et s'il est relâché il retourne en position d'origine.



Attention!

L'utilisation de la lance vapeur demande une attention particulière. Le contact direct de la peau avec la buse de vapeur ou avec le jet de vapeur d'eau peut provoquer des brûlures.

Prendre la gaine anti-brûlures pour changer l'orientation du tuyau de prélèvement vapeur.

Prélèvement eau chaude

L'eau chaude se prélève de la buse et peut être utilisée pour préparer infusions, thé, camomille, chauffer les tasses, allonger l'expresso, préparer un café "à l'américaine", etc.


- Utiliser le levier du robinet de prélèvement pour distribuer l'eau chaude.







Attention!


Le contact direct de la peau avec la buse de vapeur ou avec le jet de vapeur d'eau peut provoquer des brûlures.

Affichage cafés débités

Pour visualiser les cafés débités, allumer la machine en appuyant sur la touche  du clavier du deuxième groupe.

Pour identifier le numéro de cafés il est nécessaire de compter le numéro des clignotements des touches du deuxième groupe selon la suivante logique :

A la touche  sont associés les unités , a la touche **P** sont associées les dizaines, a la touche  sont associés les centaines, a la touche  sont associés les milliers, a la touche  sont associés les dizaines de millier.


De façon similaire, en ajout au clavier du second groupe, les touches du premier groupe clignoteront en indiquant les centaines , milliers sur la touche  et ainsi de suite.




Eteindre e rallumer pour retourner en fonction machine prête.

PROGRAMMATION

Programmation des doses de café

Entrer dans la programmation des doses:



- Éteindre la machine.
- Allumer la machine en maintenant appuyée la touche de distribution continue  du premier groupe.


Toutes les touches café    clignotent.


Programmation des doses du premier groupe:



Programmation des doses de café court :


Insérer une nouvelle capsule dans le groupe de distribution et placer une tasse sous le bec de distribution.

- Appuyer une fois sur la touche de café court . Une fois la dose choisie distribuée appuyer de nouveau sur la touche  pour arrêter la distribution dans la tasse et mémoriser la dose.

La touche  arrête de clignoter, l'opération a été effectuée.


Programmation café long :


- Insérer une nouvelle capsule dans le groupe de distribution et placer une tasse sous le bec de distribution.
- Appuyer une fois sur la touche de café long . Une fois la dose choisie distribuée appuyer de nouveau sur la touche  pour arrêter la distribution dans la tasse et mémoriser la dose.

La touche  arrête de clignoter, l'opération a été effectuée.


Programmation des doses du deuxième groupe:


Pour programmer les doses de ce groupe il y a deux possibilités: programmer les doses ou copier les doses déjà programmées dans le premier groupe.

- Pour programmer les doses, répéter les opérations avec les doses de café en suivant les mêmes opérations que pour le premier groupe.
- Pour copier les doses programmées du premier groupe au second groupe il suffit d'appuyer une fois sur la touche de distribution continue  du second groupe.

- Les touches café   arrêtent de clignoter, l'opération a été effectuée correctement.




Sortir de la programmation des doses:



- Appuyer sur la touche de distribution continue  du premier groupe pour sortir de la programmation des doses.



La touche  arrête de clignoter, l'opération a été effectuée.

Réglage de la température





Si l'on désire modifier la température de l'eau de préparation du café, procéder de la manière suivante:



- Éteindre la machine.
- Allumer la machine en maintenant appuyée la touche de réglage de la température  du groupe à programmer.
- Les touches   clignotent.

Pour identifier la température du groupe configurée il faut compter le nombre de clignotement des touches  


La touche  a été associée à la valeur en "dizaine", alors que la touche  à celle des "unités".

Pour faciliter la lecture une brève pause a été insérée (environ 2 secondes) entre une lecture et la lecture successive. Exemple:

- 8 clignotements de la touche  et 9 clignotements de la touche  correspondent à une température de 89°C
- 9 clignotements de la touche  et 5 clignotements de la touche  correspondent à une température de 95°C

Pour modifier la température du groupe en objet agir sur les touches  (diminution) et/ou  (augmentation). À chaque pression la valeur est modifiée d'une unité.

La valeur de température des deux groupes café est comprise entre 86°C et 98°C par palier de 1°C

- Pour sortir de la programmation de la température du groupe en mémorisant la nouvelle valeur appuyer sur la touche 

Répéter la procédure indiquée ci-dessus pour procéder à la modification du deuxième groupe de café présent dans la machine.

SIGNALISATION DES ALARMES

Alarme de vidage du tiroir collecte des capsules

Le tiroir de collecte des capsules doit être vidé régulièrement, tous les 40 cafés environ.

Après 40 cafés distribués sur le dernier groupe qui a distribué le café la touche **P** clignote pendant 5 secondes pour signaler à l'utilisateur que le tiroir de collecte des capsules doit être vidé.

Vider le tiroir de collecte des capsules et annuler l'alarme en appuyant sur la touche **P** clignotante au terme de la distribution suivante.

Pour les clients qui ne désirent pas que la signalisation du tiroir plein soit visible il est possible de procéder à la désactivation de cette fonction en procédant de la manière suivante.

- Éteindre la machine.
- Appuyer et maintenir appuyée la touche **P** relative au second groupe et rallumer la machine.
- Relâcher la touche uniquement après avoir vérifié que le voyant Led associé reste allumé, alors que le premier groupe restera normalement allumé.


Une fois la touche **P** relâchée, la machine sera prête pour l'utilisation.

Si au contraire on désire réactiver la fonction de comptage des capsules avec la signalisation visuelle, procéder de la manière suivante.

- Éteindre la machine.
- Appuyer et maintenir appuyé la touche **P** relative au premier groupe et rallumer la machine.
- Relâcher la touche uniquement après avoir vérifié que le voyant Led associé reste allumé, alors que le deuxième groupe reste normalement allumé.

Relâcher la touche **P**, la machine sera prête à l'utilisation.

Alarme niveau d'eau dans la chaudière

Si le niveau de l'eau dans la chaudière à vapeur est trop bas et la pompe n'arrive pas à le rétablir, la machine arrête le chargement automatique et signale l'anomalie en faisant clignoter la touche  de tous les groupes de distribution.

- Éteindre et remettre en marche la machine pour rétablir le niveau d'eau.



Si le problème persiste contacter le service d'assistance technique La San Marco.

Alarme niveau d'eau dans le réservoir

Si le niveau de l'eau à l'intérieur du réservoir est trop bas la machine se bloque et les touches des claviers commencent à clignoter.

- Ouvrir le robinet et remplir la cuve avec de l'eau potable, si possible peu calcaire.
- Fermer le couvercle.

Alarmes température groupes

En cas d'anomalie de la température des groupes de distribution, trois touches   **P** du clavier clignotent.


- Éteindre et remettre en marche la machine.


Si le problème persiste contacter le service d'assistance technique La San Marco.


Alerte changement filtre-adoucisseur

Le filtre-adoucisseur a l'intérieur du réservoir, doit être remplacé environ après 600 cafés débités.

Après 600 cafés débités du dernier reset sur dernier groupe qui a débité, il y aura un clignotant sur toutes les touches pour environ 5 secondes.

Pour annuler e repartir avec le compte éteindre et allumer la machine en appuyant la touche  du clavier du premier groupe.

Pour les clients qui n'ont pas besoin de l'alerte adoucisseur il est possible de désactiver en allumant la machine et appuyer sur la touche  du clavier du deuxième groupe, éteindre e rallumer pour retourner en fonction machine prête.

Pour activer le signal, allumer la machine en appuyant sur la touche  du clavier du premier groupe, éteindre et rallumer pour retourner en fonction machine prête.

NETTOYAGE

Les opérations quotidiennes de nettoyage doivent être effectuées afin de maintenir le bon fonctionnement de la machine et pour garantir la sécurité de l'utilisateur et des tiers.

Danger!

Aucun panneau ou protection fixe de la carrosserie ne doit être enlevé de la machine pour effectuer les opérations d'entretien ordinaire.

Attention!


Ne pas utiliser de détergents agressifs ni de substances abrasives pour le nettoyage de la machine à café; utiliser de l'eau et des détergents neutres.

Nettoyage du groupe de production

Attention!

La sortie d'eau du groupe peut provoquer des brûlures en cas de contact accidentel avec la peau.


Pour nettoyer les groupes de distribution procéder de la manière suivante:

- Ouvrir le volet du premier groupe de distribution et à l'aide de l'outil adéquat, fourni avec la machine, faire tomber la capsule usagée dans le tiroir de collecte des capsules.
- Fermer le volet du groupe.
- Appuyer sur la touche de distribution continue  et interrompre la distribution après quelques secondes.
- Ouvrir le volet et insérer deux fois l'outil de manière à faire effectuer à la mâchoire du groupe de distribution quelques mouvements à vide.
- Répéter ces opérations sur tous les groupes.

Nettoyage du bec de production

Il est conseillé d'effectuer le lavage du bec au moins une fois par mois.

Pour nettoyer le bec de distribution procéder de la manière suivante:

- Placer sous le bec une tasse assez grande ou un récipient.
- Insérer dans le groupe de distribution la capsule pour le nettoyage, fournie avec la machine et fermer le volet.
- Appuyer sur la touche de distribution continue  et attendre environ 30 secondes avant d'interrompre la distribution.
- Vider la tasse, la placer sous le bec de distribution et répéter l'opération du point précédent.
- Vider la tasse.
- En utilisant l'outil pour faire tomber la capsule dans le tiroir; récupérer la capsule et la conserver pour de futures opérations de nettoyage.

Vidage du tiroir de collecte des capsules

Le tiroir de collecte des capsules doit être vidé régulièrement.

Le tiroir de collecte des capsules peut contenir environ quarante capsules usagées.

Nettoyage de la cuve d'eau

- Ouvrir le couvercle, enlever le tuyau d'aspiration de l'eau et enlever la cuve.
- Laver la cuve avec une éponge ou un chiffon humide et de l'eau courante.
- Essuyer la cuve et la remettre dans son emplacement sur la machine.
- Insérer le tuyau d'aspiration et fermer le couvercle.

Attention!

Ne pas laver au lave-vaisselle.

Lavage du bac et de la grille de support des tasses

Laver le bac et la grille en utilisant une éponge ou un chiffon humide.

Lavage du tuyau de la vapeur

Laver le tuyau de prélèvement de vapeur avec une éponge ou un chiffon humide à la fin de la journée de travail pour éliminer les résidus de lait ou autre qui s'accumulent inévitablement durant l'utilisation normale de la machine.

Décalcification

La machine est pourvue d'un adoucisseur branché au tuyau d'aspiration placé à l'intérieur du bac à eau.

Quand on remplace le dépurateur il faut faire couler l'eau chaude au moins 60 secondes, avant de procéder au débit du café

GARANTIE

Conditions générales de garantie.

1. La garantie est valable 12 mois à partir de la date figurant sur la facture de vente.

2. Par garantie, nous entendons le remplacement gratuit des pièces composant de la machine, pièces reconnues défectueuses à cause d'un vice de fabrication par la société La San Marco S.p.A. La garantie ne s'applique qu'aux composants d'origine et perd toute validité en cas d'utilisation de pièces non d'origine tant pour les composants que pour la machine.

3. La garantie ne s'applique pas aux remplacements ni aux réparations dus à une usure normale de fonctionnement des appareils, à des détériorations ou des accidents provoqués par négligence ou inattention lors de l'utilisation.

4. Les composants électriques et toutes les pièces défectueuses suite à des dommages causés par le transport, par une installation erronée, par un mauvais entretien effectué par du personnel non autorisé, par le fait de ne pas utiliser ou d'utiliser d'une façon impropre les systèmes d'adoucissement ou de filtration de l'eau en entrée, par l'utilisation de la machine d'une façon impropre ou dans tous les cas différente de celle pour laquelle et la machine ont été fabriqués, ou bien, pour finir, par des circonstances qui ne dépendent en aucune façon de défauts de fabrication, ne sont pas couverts par la garantie.

5. La main-d'œuvre et les interventions techniques liées à l'installation de la machine, les pièces sujettes à une usure normale ainsi que tous les produits de consommation sont également exclus de la garantie.

6. Les composants ne sont couverts par la garantie que s'ils sont restitués complets et sans avoir été altérés. De même leurs

données d'usine ne doivent pas avoir été effacées, retirées ou rendues illisibles.

7. Le remplacement de la machine et le prolongement de la garantie suite à des interventions pour panne sont exclus. La réparation, la modification ou le remplacement des pièces pendant la période de garantie ne peut en aucun cas prolonger la période de garantie des produits. Toutes les actions et les réclamations sous couverture de la garantie, spécialement celles qui visent à la réparation des dommages directs ou indirects causés aux personnes ou à d'autres objets que les produits livrés, ainsi qu'au remboursement d'un manque à gagner éventuel sont exclues.

8. La société San Marco S.p.A. décline toute responsabilité quant à d'éventuels dommages susceptibles d'être causés, directement ou indirectement, à des personnes, animaux ou biens personnels suite au non-respect de toutes les indications fournies dans ce mode d'emploi et d'entretien qui accompagne tous les produits, et notamment les avertissements au sujet de l'installation, l'utilisation et l'entretien de la machine.

9. La garantie concerne le remplacement gratuit des pièces défectueuses, y compris l'envoi gratuit des pièces de remplacement à l'acheteur. La garantie ne couvre pas la main-d'œuvre. L'envoi des pièces défectueuses au fournisseur est à la charge de l'acheteur.

10. Pour être accepté, tout retour de composant, dont le remplacement sous garantie est demandé, doit avoir été convenu avec le client et approuvé par le bureau commercial de La San Marco.

11. La San Marco S.p.A. décline toute responsabilité quant aux dommages éventuellement causés, directement ou indirectement, par l'utilisation impropre de la machine, par une installation erronée et/ou par un mauvais entretien, à l'exception de ce qui est explicitement prévu par la loi.

12. La San Marco S.p.A. n'est responsable d'aucune condition de garantie, sauf celles susmentionnées, accordée par des importateurs/revendeurs à leurs clients. Les frais de main-d'œuvre, de déplacement et les coûts supplémentaires liés à la réparation ou au remplacement des composants défectueux de la machine sont également exclus de la garantie de La San Marco S.p.A.

13. Les frais éventuels de gestion, contrôle technique et essais éventuels seront facturés au client si les contrôles effectués par La San Marco S.p.A. démontrent que le composant retourné n'est pas défectueux. Les frais d'expédition pour la restitution du matériel seront aussi facturés.

ÉLIMINATION



En vertu de la directive Européenne 2012/19/UE, ne pas mettre au rebut l'appareil avec les déchets domestiques mais le porter à un centre de collecte différenciée.

Le symbole d'un bac roulant barré d'une croix sur l'appareil indique que le produit, à la fin de sa durée de vie, doit être collecté séparément des autres déchets. L'utilisateur désirant mettre au rebut l'appareil devra suivre le programme de collecte différenciée prévu dans le pays d'utilisation de l'appareil.

Toute mise au rebut non conforme du produit de la part de son propriétaire comporte l'application des sanctions administratives prévues par les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine.

GEBRAUCHSANWEISUNGEN
(Übersetzung der Originalanweisungen)

WICHTIGE HINWEISE

Diese Gebrauchsanweisungen und die eventuellen Aktualisierungen sind auf der Webseite www.lasanmarco.com im PDF-Format verfügbar.



Achtung!

Die Installation der Kaffeemaschine muss durch befugtes technisches Fachpersonal der Firma La San Marco ausgeführt werden.

Vor der Verwendung der Maschine diese Gebrauchsanweisungen sorgfältig durchlesen.

Das Handbuch liefert alle Informationen, die für den Gebrauch der Kaffeemaschine notwendig sind.

Diese Maschine wurde für die Ausgabe von Espresso-Kaffee, Heißwasser und Wasserdampf entwickelt und konstruiert. Jeder andere als der in diesem Handbuch angegebene Gebrauch ist unsachgemäß und daher unzulässig. Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch nicht korrekten Gebrauch des Gerätes entstehen können.

Der Benutzer muss eine erwachsene, verantwortungsbewusste Person sein und neben den Regeln des gesunden Menschenverstandes die im Land der Installation des Gerätes geltenden Sicherheitsvorschriften einhalten. Für eine korrekte und sichere Nutzung der Maschine muss der Bediener die Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften einhalten, sowie alle weiteren medizinischen und arbeitshygienischen Vorschriften, die im Verwendungsland gelten.

Das Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (Kinder inbegriffen) mit körperlicher, sinnlicher oder mentaler Beeinträchtigung oder mit mangelnder Erfahrung oder ungenügenden Kenntnissen bestimmt, außer sie wurden durch die Vermittlung einer für ihre Sicherheit beauftragten Person entsprechend im Umgang mit dem Gerät überwacht oder geschult.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Die für den korrekten Betrieb der Maschine nötige Raumtemperatur muss zwischen 5 °C und 40 °C liegen. Sollte die Maschine anschließend in Räumen aufgestellt werden, in denen die Temperatur unter 0 °C sinken kann, müssen unbedingt der Wasserkreislauf und der Wasserbehälter entleert werden. Die Unterlassung dieser Prozedur kann die Maschine beschädigen, da das darin enthaltene Wasser gefrieren könnte.

Gerät nicht in Räumlichkeiten installieren, für die eine Reinigung mit Wasserstrahl vorgesehen ist. Zur Reinigung das Gerät nicht in Wasser tauchen.

Die Maschine auf einer ebenen Unterlage mindestens 800 mm über dem Fußboden installieren.

Der Gebrauch des Gerätes, die Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten sind dem dafür zuständigen und entsprechend geschulten Personal vorbehalten.

Die Maschine darf bei Betrieb niemals abgedeckt werden. Eine ausreichende Luftzirkulation muss gewährleistet sein.



Gefahr!

Keine der am Gerät angebrachten Abdeckplatten darf entfernt werden, da sich im Inneren der Maschine Teile unter Spannung befinden (Gefahr von Stromschlägen). Es ist streng verboten, die Maschine mit demontierten Schutzeinrichtungen in Betrieb zu setzen und/oder Sicherheitseinrichtungen auszubauen oder zu verändern.



Achtung!

Bei einer eventuellen Störung oder beim Bruch eines Espresso-Kaffeemaschinenteiles wenden Sie sich bitte an den befugten Kundendienst und verlangen Sie den Einbau von Originalersatzteilen La San Marco.

Ist das Stromkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder jedenfalls von einem Fachmann ausgetauscht werden, um jedes Risiko zu vermeiden.

Jede an der Maschine durchgeführte Änderung enthebt den Hersteller von jeder Haftung für etwaige entstandene Schäden und führt zum Verfall der Konformitätserklärung und der Garantie.

Wird die Maschine nicht mehr verwendet und abgebaut, wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder an Unternehmen, die für die Entsorgung festen Hausmülls zuständig sind. Nicht in die Umwelt gelangen lassen.

La San Marco behält sich das Recht vor, etwaige technische Änderungen an der Maschine bei Bedarf ohne Vorankündigung durchzuführen.

MASCHINENBESCHREIBUNG

Hinweis: Die in dieser Beschreibung verwendeten Begriffe werden auch auf den folgenden Seiten gebraucht.



Legende:

- | | |
|-------------------------------------|---|
| a) Hauptschalter | i) Wasserspeicher und Deckel |
| b) Behälter für verbrauchte Kapseln | j) Hebel des Ventils zur Heißwasserentnahme |
| c) Ausgabegruppe für Kaffee | k) Tastatur der Ausgabegruppe |
| d) Klappe für Ausgabegruppe | l) Tassenabstellfläche |
| e) Ausgießer der Ausgabegruppe | m) Hebel des Dampfentnahmeventils |
| f) Schale und Tassenabstellrost | n) Ummantelung zum Schutz vor Verbrennungen |
| g) Manometer | o) Dampfduüse |
| h) Heißwasserdüse | p) Reinigungskapsel der Ausgabegruppe |
| | q) Reinigungsgerät der Ausgabegruppe |

TECHNISCHE DATEN

Netzspannung:	220-240 V~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme:	3250 W
Fassungsvermögen	5 l
Behälter:	
Abmessungen (L. x H. x T.):	60,5 x 47,5 x 47,5 cm
Gewicht:	41 kg

Vom Gerät abgegebener Geräuschpegel: Der bewertete Schalldruckpegel A liegt bei normalen Gebrauchsbedingungen der Maschine unter 70 db(A).

GEBRAUCH DER KAFFEEMASCHINE

Beschreibung der Maschine

Das Stromkabel der Maschine in eine Wandsteckdose stecken.



Achtung!

Sicherstellen, dass die Netzspannung mit der Angabe auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.

Wasserspeicher füllen

- Den Deckel öffnen, um den Speicher mit möglichst kalkarmem Trinkwasser zu füllen.
- Den Deckel schließen.

Ausführung

mit

Füllstandsautomatik

- Führen Sie den Zufuhrschlauch des Wassernetzes (Durchmesser 3/8") bis unter die Maschine und montieren Sie ein Absperrventil (vorzugsweise ein Kugelventil 3/8"), das ein schnelles Öffnen und Schließen ermöglicht. Die Maschine muss mit dem beiliegenden Schlauch an die Wasserleitung angeschlossen werden. Die Maschine an nicht bereits benutzte Schläuche anschließen.
- Sehen Sie auf Fußbodenhöhe einen inspektionierbaren Schacht vor, der an das Abwassernetz angeschlossen ist und den Abflussschlauch des Gerätes aufnehmen kann. Der Abflussschlauch (mit der Abtropfschale verbunden) muss so angeordnet werden, dass der Abfluss ungehindert und ohne Möglichkeit einer Verstopfung während des Gerätebetriebes erfolgen kann.


Erstes Einschalten

Bei Erstinstallation der Maschine werden die automatischen Zyklen zur Befüllung der Kessel mit Wasser eingeschaltet. Sicherstellen, dass der Wasserspeicher gefüllt wurde.

Die Erwärmung der Maschine wird durch das

Blinken der Tasten  einer jeden Ausgabegruppe angezeigt.

Die Maschine ist einsatzbereit, sobald die



Tasten  nicht mehr blinken.

Ausgabe von Espresso-Kaffee

- Die Klappe der Ausgabegruppe öffnen und eine Kapsel einsetzen.
- Die Klappe schließen und eine Tasse unter den Ausgießer stellen.

Kaffeeausgabe im automatischen Modus:



- Die Ausgabebetaste je nach gewählter Kaffeemenge drücken:

Espresso  oder Kaffee Lang .

Während der Kaffeeausgabe bleibt nur die gewählte Dosiertaste an.

Die programmierten Mengen schalten sich automatisch ab.

Kaffeeausgabe im manuellen Modus:

- Die Dauerausgabebetaste  drücken. Während der Kaffeeausgabe bleibt nur die gewählte Dosiertaste an.
- Ist die gewünschte Menge erreicht, ist die Ausgabe in der Tasse durch Betätigung der Taste  abzubrechen.




Achtung!

Niemals und aus keinem Grund die Kapsel mithilfe von Geräten oder Fingern mit Gewalt in die Ausgabegruppe drücken.


Während der Ausgabe von Espresso-Kaffee kann ein versehentlicher Hautkontakt zu Verbrennungen führen.

Modus Vorbrühen von Kaffee



- Die Ausgabe von Espresso-Kaffee im Vorbrühmodus kann über die Taste  aktiviert oder deaktiviert werden.

Ausschalten und Einschalten der Ausgabegruppen für Kaffee

Ausschalten:



- Die Taste  drücken und über drei Sekunden lang gedrückt halten, um sicherzustellen, dass sich alle Tasten der Tastatur ausschalten.

Einschalten:


- Die Taste  drücken und über drei Sekunden lang gedrückt halten, um sicherzustellen, dass sich alle Tasten der Tastatur wieder einschalten. Die Taste  schaltet sich nur ein, wenn die Vorbrühfunktion vor der Ausschaltung der Gruppe aktiv war.

Ausschalten und Einschalten des Heißwasser- und Dampfkessels

Ausschalten:

- Die Tasten  und  der ersten Ausgabegruppe drücken und über drei Sekunden lang gedrückt halten; sicherstellen, dass die beiden Tasten dreimal schnell blinken.

Einschalten:

- Die Tasten **P** und  der ersten Ausgabegruppe drücken und über drei Sekunden lang gedrückt halten; sicherstellen, dass die beiden Tasten fünfmal schnell blinken.

Dampfentnahme

Ein zum Aufschäumen von Milch oder zum Erwärmen anderer Flüssigkeiten verwendbarer Dampfstrahl tritt aus der Dampfspritze aus.

- Hebt oder senkt man den Hebel der Dampfdüse, erzielt man den maximalen Austritt und der Hebel arretiert am Anstoß.
- Zum Beenden des Dampfstrahls wird der Hebel wieder in die Ausgangsstellung gebracht.
- Schiebt man den Hebel der Dampfdüse zur Seite, erzielt man einen geringeren Dampfaustritt. Der Hebel arretiert nicht und kehrt beim Loslassen in die ursprüngliche Position zurück.



Achtung!

Der Einsatz der Dampfdüse erfordert Vorsicht. Ein direkter Hautkontakt mit der Dampfdüse oder dem Dampfstrahl kann Verbrennungen verursachen.

Fassen Sie die Ummantelung zum Schutz vor Verbrennungen an, um die Position der Dampfdüse zu ändern.

Heißwasserentnahme

Das Heißwasser wird aus der entsprechenden Spritze entnommen und kann zur Zubereitung von Aufgüssen, Tee, Kamillentee, zum Vorwärmen der Tassen, zur Verdünnung des Espresso-Kaffees usw. verwendet werden.


- Verwenden Sie den Hebel des Entnahmeventils für die Heißwasserausgabe.







Achtung!


Ein direkter Hautkontakt mit der Heißwasserdüse oder dem Heißwasserstrahl kann Verbrennungen verursachen.

Kaffeeverzehrungsanzeiger

Um die gesamte Kaffeemengeverzehrungen anzuzeigen, schalten das Gerät durch den Druck der 2. Gruppe Taste  ein.

Um die Gesamtkaffeemenge festzustellen, ist es notwendig bei der 2. Gruppe die Tastenblitznummer laut folgendem Verfahren zu zählen:

Auf der Taste  sind die Einheiten verbunden, auf der Taste **P** die Zehner, auf der Taste  die Hunderte, auf der Taste  die Tausende und auf der Taste  die Zehntausende.


In ähnlicher Weise wie bei der 2. Gruppe, werden die Tastaturknöpfe der 1. Gruppe blinken, um die Hunderte, Tausende usw. auf der Taste  anzuzeigen.

Um die Espressomaschine wieder in Betrieb zu setzen, schalten sie ein-u./aus.

PROGRAMMIERUNG

Programmierung Kaffeemenge

Die Mengenprogrammierung aufrufen:



- Schalten Sie die Maschine aus.
- Schalten Sie die Maschine ein und halten Sie dabei die Dauerausgabetaste  der ersten Ausgabegruppe gedrückt.


Alle Kaffeetasten    blinken.


Mengenprogrammierung der ersten Ausgabegruppe:



Mengenprogrammierung für Espresso  :


Eine neue Kapsel in die Ausgabegruppe setzen und eine Tasse unter den Ausgießer stellen.

- Einmal die Taste Espresso  drücken. Wurde die gewünschte Menge erreicht, ist erneut die Taste  zu drücken, um die Ausgabe in der Tasse abubrechen und die Menge zu speichern.

Die Taste  hört auf zu blinken, der Vorgang ist beendet.


Mengenprogrammierung für Kaffee Lang  :



- Eine neue Kapsel in die Ausgabegruppe setzen und eine Tasse unter den Ausgießer stellen.
- Einmal die Taste Kaffee Lang  drücken. Wurde die gewünschte Menge erreicht, ist erneut die Taste  zu drücken, um die Ausgabe in der Tasse abubrechen und die Menge zu speichern.

Die Taste  hört auf zu blinken, der Vorgang ist beendet.


Mengenprogrammierung der zweiten Ausgabegruppe:


Die Mengenprogrammierung dieser Ausgabegruppe ist auf zwei Weisen möglich: die Mengen programmieren oder die bei der ersten Ausgabegruppe bereits programmierten Mengen kopieren.

- Zur Mengenprogrammierung die Vorgänge mit den Kaffeemengen, wie bereits an der ersten Ausgabegruppe vorgenommen wurde, wiederholen.
- Möchte man die programmierten Mengen der ersten Ausgabegruppe kopieren, genügt es, einmal die Dauerausgabetaste  der zweiten Ausgabegruppe zu drücken.

- Die Tasten Kaffee   hören auf zu blinken, der Vorgang wurde erfolgreich abgeschlossen.




Mengenprogrammierung beenden:



- Um die Mengenprogrammierung zu beenden, drücken Sie bitte die Dauerausgabetaste  der ersten Ausgabegruppe.



Die Taste  hört auf zu blinken, der Vorgang ist beendet.

Einstellung der Temperatur





Soll die Wassertemperatur für die Kaffeezubereitung geändert werden, ist wie folgt vorzugehen:


- Schalten Sie die Maschine aus.
- Schalten Sie die Maschine ein und halten Sie dabei die Taste für die Temperatureinstellung  der Ausgabegruppe gedrückt, die man programmieren möchte.
- Alle Tasten   blinken.

Zählen Sie die Blinkanzahl der Tasten  , um die eingestellte Temperatur der Ausgabegruppe zu ermitteln.

Der Taste  ist der „Zehnerwert“, der Taste  der „Einerwert“ zugeordnet.

Zwischen zwei Ablesungen wurde eine kurze Pause (etwa 2 Sekunden) eingefügt, um den Lesevorgang zu erleichtern. Ein Beispiel:

- 8-maliges Blinken der Taste  und 9-maliges Blinken der Taste  entsprechen einer Temperatur von 89 °C,
- 9-maliges Blinken der Taste  und 5-maliges Blinken der Taste  entsprechen einer Temperatur von 95 °C.

Betätigen Sie die Tasten **P** (Abnahme) und/oder  (Zunahme), um die Temperatur der entsprechenden Ausgabegruppe zu ändern. Bei jedem Tastendruck verändert sich der Wert um eine Einheit.

Der Temperaturwert der beiden Ausgabegruppen für Kaffee liegt zwischen 86 °C und 98 °C mit Schrittweite 1 °C.

- Drücken Sie die Taste , um die Temperaturprogrammierung der

Ausgabegruppe zu beenden und den neuen Wert zu speichern.

Wiederholen Sie die oben beschriebene Prozedur, um auch die an der Maschine vorhandene zweite Ausgabegruppe für Kaffee zu ändern.

ALARMANZEIGE

Alarm Entleerung Behälter für verbrauchte Kapseln

Der Behälter für verbrauchte Kapseln ist in regelmäßigen Abständen nach etwa 40 ausgegebenen Kaffees zu entleeren.

Wurden an der zuletzt eingesetzten Ausgabegruppe 40 Kaffees ausgegeben, blinkt die Taste **P** 5 Mal und meldet somit dem Benutzer, dass der Behälter für verbrauchte Kapseln entleert werden muss.

Entleeren Sie den Behälter für verbrauchte Kapseln und löschen Sie nach der nächsten Ausgabe den Alarm durch Betätigung der blinkenden Taste **P**.

Für die Kunden, die keine optische Meldung des vollen Behälters haben möchten, kann diese Funktion wie folgt beschrieben deaktiviert werden:

- Schalten Sie die Maschine aus.
- Drücken Sie die Taste **P** der zweiten Ausgabegruppe und halten Sie sie gedrückt; schalten Sie die Maschine erneut ein.
- Lassen Sie die Taste nur dann los, nachdem sichergestellt wurde, dass die ihr zugeordnete LED weiterhin leuchtet, während die erste Ausgabegruppe wie gewohnt eingeschaltet bleibt.

Die Maschine ist einsatzbereit, sobald Sie die Taste **P** loslassen.

Möchten Sie dagegen die Funktion der Kapselzählfunktion mit optischer Meldung wieder aktivieren, ist wie folgt vorzugehen.

- Schalten Sie die Maschine aus.
- Drücken Sie die Taste **P** der ersten Ausgabegruppe und halten Sie sie gedrückt; schalten Sie die Maschine erneut ein.
- Lassen Sie die Taste nur dann los, nachdem sichergestellt wurde, dass die ihr zugeordnete LED weiterhin leuchtet,

während die zweite Ausgabegruppe wie gewohnt eingeschaltet bleibt.

Die Maschine ist einsatzbereit, sobald Sie die Taste **P** loslassen.

Alarm Wasserstand im Kessel

Ist der Wasserstand im Dampfkessel zu gering und kann durch die Pumpe dieser Füllstand nicht wieder hergestellt werden, unterbricht die Maschine die automatische Nachfüllung und zeigt die Störung durch Blinken der Taste



aller Ausgabegruppen an.

- Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein, um den Wasserstand wieder herzustellen.


Besteht das Problem weiter, den technischen Kundendienst der La San Marco verständigen.

Alarm Wasserstand im Behälter

Ist der Wasserstand im Behälter zu gering, stoppt die Maschine und die Tasten aller Tastaturen beginnen zu blinken.

- Den Deckel öffnen, um den Speicher mit möglichst kalkarmem Trinkwasser zu füllen.
- Den Deckel schließen.

Alarm Temperatur der Ausgabegruppen

Bei einer fehlerhaften Temperatur der Ausgabegruppen blinken die drei Tasten  **E** **P** der Tastatur.

- Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein.


Besteht das Problem weiter, den technischen Kundendienst der La San Marco verständigen.


Wasserfilteraustausch-Alarmzeiger


Der Wassertank innere Filter muss regelmäßig etwa jede 600 Kaffeeversorgungen ersetzt werden.

Nach insgesamt 600 Kaffeeversorgungen ab der letzten Nullstellungsanzeige nach der Versorgung auf der letzten Gruppe, werden alle Tasten in der Sequenz um etwa 5 Sekunden blinken.

Um die Alarmanzeige zu löschen und wieder mit dem Zähler zu starten, schalten die

Maschine aus-u./ein und halten die 1.Gruppe Taste  gedrückt.

Bzgl. der Kunden, die die Alarmanzeiger nicht benötigen, ist es möglich das Lichtsignal durch die Maschineinschaltung und mit dem Druck von dem 2.Gruppe-Knopf  ausdienen. Um das Gerät wieder in Tätigkeit zu treten, schalten es ein-/aus.

Um die Alarmanzeiger betriebsbereit zu setzten, schalten das Gerät durch den Druck der 1.Gruppe Taste  ein.

Um das Gerät wieder in Tätigkeit zu treten, schalten es ein-/aus.

REINIGUNG

Durch die täglichen Reinigungsarbeiten wird die Maschine funktionstüchtig gehalten und die Sicherheit des Benutzers und aller sonstigen Personen gewährleistet.



Zur Ausführung der normalen Wartung dürfen keine Verkleidungen oder festen Schutzvorrichtungen von der Maschine abgenommen werden.




Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel zur Reinigung der Maschine, sondern nur Wasser und neutrale Reinigungsmittel.

Reinigung der Ausgabegruppen



Die Ausgabe von Wasser kann bei versehentlichem Hautkontakt zu Verbrennungen führen.

Bei der Reinigung der Ausgabegruppen wie folgt vorgehen:


- Die Klappe der ersten Ausgabegruppe öffnen und mithilfe des hierzu vorgesehenen Gerätes, das zusammen mit der Maschine geliefert wird, die bereits benutzte Kapsel in den Behälter für verbrauchte Kapseln fallen lassen.
- Die Klappe der Ausgabegruppe schließen.
- Die Dauerausgabetaste  drücken und nach einigen Sekunden die Ausgabe unterbrechen.

- Die Klappe öffnen und einige Male das entsprechende Gerät einführen, so dass die beiden Klemmbacken der Ausgabegruppe einige Leerhübe ausführen.
- Wiederholen Sie diese Vorgänge für alle Ausgabegruppen.

Reinigung des Ausgießers

Es wird empfohlen, mindestens einmal im Monat den Ausgießer zu reinigen.

Bei der Reinigung des Ausgießers wie folgt vorgehen:

- Eine größere Tasse oder ein Gefäß unter den Ausgießer stellen.
- Die im Zubehör der Maschine enthaltene Reinigungskapsel in die Ausgabegruppe einsetzen und die Klappe schließen.
- Die Dauerausgabetaste  drücken und die Ausgabe nach rund 30 Sekunden stoppen.
- Die Tasse entleeren, unter den Ausgießer stellen und den Vorgang des vorigen Punkts wiederholen.
- Die Tasse entleeren.
- Die Kapsel mit dem entsprechenden Gerät in den Behälter fallen lassen und sie für die zukünftigen Reinigungseingriffe aufbewahren.

Entleerung des Behälters für verbrauchte Kapseln

Der Behälter für verbrauchte Kapseln ist in regelmäßigen Abständen zu entleeren.

Der Behälter für verbrauchte Kapseln kann in etwa vierzig verbrauchte Kapseln aufnehmen.

Reinigung des Wasserspeichers

- Den Deckel öffnen, das Wasseransaugrohr abziehen und den Speicher entfernen.
- Den Speicher mit einem Schwamm oder einem feuchten Lappen und fließendem Wasser säubern.
- Den Speicher trocknen und wieder in seine Aufnahme an der Maschine setzen.
- Das Ansaugrohr einsetzen und den Deckel schließen.



Nicht im Geschirrspüler reinigen.

Reinigung der Schale und des Tassenabstellrosts

Die Schale und den Tassenabstellrost mit einem Schwamm oder einem feuchten Lappen säubern.

Reinigung der Dampfdüse

Reinigen Sie die Dampfdüse am Ende des Arbeitstages mit einem Schwamm oder einem feuchten Tuch, um Spuren von Milch und anderen Rückständen zu beseitigen, die beim normalen Gerätebetrieb unvermeidbar sind.

Wasserenthärtung

Die Maschine ist mit einem Enthärter ausgerüstet, der sich auf dem Ansaugrohr im Wasserspeicher befindet.

Wenn den Wasserenthärter ersetzt wird, vor dem Lieferung des ersten Espresso muss man Warmwasser für wenigstens 60 Sekunden auslaufen.

GARANTIE

Allgemeine Garantiebedingungen.

1. Die Dauer der Garantie beträgt 12 Monate ab der Ausstellung des Kaufbelegs.
2. Unter Garantie wird der kostenlose Ersatz derjenigen Teile der Maschine verstanden, die von der La San Marco S.p.A. aufgrund eines Produktionsfehlers als defekt erachtet werden. Die Garantie gilt ausschließlich für Originalteile und verfällt, sobald für Bauteile als auch nicht originale Teile verwendet wurden. Die Garantie gilt ausschließlich für Originalteile und verfällt, sobald für Bauteile als auch für die Maschine selbst nicht originale Teile verwendet wurden.
3. Die Garantie gilt weder für Austausch- noch für Reparaturarbeiten, die auf eine normale Abnutzung durch die Verwendung der Geräte, auf Verschleiß oder auf Zwischenfälle aufgrund von Fahrlässigkeit oder Nachlässigkeit beim Gebrauch zurückzuführen sind.
4. Elektroteile sowie alle Teile, die einen Defekt aufgrund von Transportschäden, falscher Installation und schlechter Wartung durch nicht autorisiertes Personal, durch die fehlende oder unangemessene Verwendung von Enthärte- oder Filtersystemen für einlaufendes Wasser, durch die unsachgemäße oder vom Verwendungszweck

abweichende Verwendung der Maschine oder sogar auf Umstände, die nicht auf Produktionsfehler zurückzuführen sind, aufweisen, sind nicht in der Garantie inbegriffen.

5. Darüber hinaus sind auch die Arbeiten und die technischen Maßnahmen betreffend die Installation der Maschine sowie diejenigen Teile, die einer normalen Abnutzung unterliegen, und auch gewöhnliche Gebrauchsgüter nicht durch die Garantie abgedeckt.

6. Die Teile fallen nur dann in die Garantie, wenn sie vollständig mit all ihren Teilen zurückgegeben werden, an ihnen keine Änderungen vorgenommen wurden und die Informationen zu ihrer Herstellung nicht gelöscht, entfernt oder unleserlich gemacht wurden.

7. Der Umtausch der Maschine sowie die Verlängerung der Garantie nach der Behebung einer Störung ist ausgeschlossen. Die Reparatur, die Änderung oder der Austausch von Teilen während des Garantiezeitraums führt nicht dazu, dass sich der Garantiezeitraum der Produkte verlängert. Alle Handlungen und Beschwerden betreffend die Garantie, insbesondere jene, die direkte oder indirekte Personen- oder Sachschäden, die von den zurückgegebenen Produkten abweichen, sowie die Rückerstattung eines eventuellen Einkommensverlustes betreffen, sind ausgeschlossen.

8. Die La San Marco S.p.A. übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden, die direkt oder indirekt infolge der Nichteinhaltung aller in der dem Gerät beiliegenden Bedienungs- und Wartungsanleitung angeführten Vorschriften und insbesondere der Warnhinweise zu Installation, Verwendung und Wartung der Maschine an Personen, Tieren oder Gegenständen entstehen.

9. Die Garantie betrifft den kostenlosen Ersatz defekter Teile mit entsprechendem kostenlosen Versand der Ersatzteile an den Käufer; die Arbeiten sind in der Garantie nicht inbegriffen. Der Versand der defekten Teile an den Hersteller geht zu Lasten des Käufers.

10. Jedes zurückgegebene Teil, das in Garantie ersetzt werden soll, muss, damit es akzeptiert wird, mit dem Kunden abgestimmt und von der Handelsabteilung der La San Marco genehmigt werden.

11. Die La San Marco S.p.A. übernimmt keine Haftung für eventuelle Schäden, die direkt oder indirekt durch die unsachgemäße Verwendung der Maschine, durch die falsche Installation und/oder durch die schlechte Wartung entstehen. Davon ausgenommen sind explizite gesetzliche Vorschriften.

12. Die La San Marco S.p.A. ist nicht für Garantiebedingungen, die von den oben erwähnten Garantiebedingungen abweichen und von Importeuren/Händlern an ihre Kunden ausgehändigt wurden, verantwortlich. Darüber hinaus umfasst die Garantie der La San Marco S.p.A. keinen Arbeitsaufwand, keine Reisespesen und keine Zusatzkosten für die Reparatur oder den Austausch defekter Teile der Maschine.

13. Wenn sich nach der Überprüfung durch die La San Marco S.p.A. herausstellen sollte, dass der zurückgesendete Teil keinen Defekt aufweist, werden dem Kunden eventuell für die Verwaltung, die technische Kontrolle und für Tests entstandene Kosten in Rechnung gestellt. Darüber hinaus trägt der Kunde die Kosten für die Rücksendung des Materials.

ENTSORGUNG



Das Gerät darf gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt, sondern muss einem Recyclinghof übergeben werden.

Das Symbol des durchgestrichenen Müllcontainers auf dem Gerät oder seiner Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt bei seiner Unbrauchbarkeit nicht mit dem Hausmüll, sondern getrennt gesammelt werden muss. Der Nutzer, der das vorliegende Gerät entsorgen möchte, muss das System befolgen, das im Einsatzland der Maschine für die getrennte Müllsammlung zur Anwendung kommt.

Die gesetzeswidrige Entsorgung des Produktes durch den Benutzer hat die Anwendung der Strafmaßnahmen zur Folge, die von der im Einsatzland der Maschine geltenden gesetzlichen Regelungen vorgesehen sind.

INSTRUCCIONES DE USO

(Traducción de las instrucciones originales)

ADVERTENCIAS

Estas instrucciones de uso y, otras posibles actualizaciones, están disponibles en formato PDF en la página internet www.lasanmarco.com



¡Cuidado!

La instalación de la máquina de café debe llevarse a cabo por personal técnico cualificado y autorizado perteneciente a La San Marco.

Antes de utilizar la máquina, lea detenidamente estas instrucciones de uso. Este manual proporciona toda la información necesaria para el uso de la máquina de café.

Esta máquina ha sido diseñada y construida para suministrar café expreso, distribuir agua caliente y vapor de agua. Cualquier uso diferente del especificado en este manual debe considerarse impropio y por consiguiente no autorizado. El fabricante declina toda responsabilidad por los daños provocados por el uso inadecuado de la máquina.

El usuario debe ser una persona adulta y responsable, debe atenerse a las normas de seguridad vigentes en el país de instalación de la máquina y debe respetar las reglas y comportamientos dictados por el sentido común. Para utilizar la máquina de una manera correcta y segura, el usuario tiene que atenerse a las reglas de prevención de accidentes y demás requisitos de medicina e higiene laboral vigentes en el país donde se utilice la máquina.

El aparato no ha sido ideado para ser utilizado por personas (incluido niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o con falta de experiencia o de conocimientos, excepto en el caso en que éstas hayan podido beneficiar, a través de la intermediación de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones relativas al uso del aparato.

Los niños deben estar vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

La temperatura ambiente para un funcionamiento correcto de la máquina debe estar comprendida entre 5°C y 40 °C.

En el caso en que la máquina tenga que ser desplazada hacia locales donde la temperatura puede bajar por debajo de 0°C, es absolutamente necesario cumplir con el vaciado del circuito de paso del agua y del depósito. La omisión de este procedimiento puede provocar el daño de la misma máquina, por el posible congelamiento de la misma agua que se encuentra en su interior.

No instalar el aparato en lugares donde se prevén limpiezas con chorros de agua. No sumergir el aparato en agua para cumplir con las operaciones de limpieza.

Instalar la máquina en un rellano horizontal a una cuota no inferior a 800 mm respecto al suelo.

El uso del aparato, las operaciones de limpieza y de

mantenimiento están reservadas sólo para personal encargado y formado adecuadamente.

El uso de la máquina y las operaciones de limpieza quedan reservadas al personal encargado.

La máquina, cuando está en marcha, no se tiene que tapar nunca. Es necesario que haya una adecuada recirculación de aire.



¡Peligro!

No se debe quitar ninguno de los paneles de cobertura de la máquina, puesto que dentro la máquina existen elementos conectados a la red eléctrica (existe el riesgo de sacudidas eléctricas).

Está terminantemente prohibido hacer funcionar la máquina con las protecciones desmontadas y/o quitar o manipular los dispositivos de seguridad.



¡Cuidado!

En el caso de averías o roturas de algún componente de la máquina de café expreso, diríjase al centro de asistencia autorizado y solicite el suministro de piezas de recambio originales La San Marco.

Si el cable de alimentación estuviera dañado, éste debe sustituirse por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o, de todas formas, por persona cuya cualificación sea parecida, de manera que pueda evitarse cualquier riesgo.

Cualquier modificación realizada en la máquina exime al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños derivados e invalida la declaración de conformidad y la garantía.

En caso de puesta fuera de servicio y desguace de la máquina, acuda al proveedor o a las empresas municipales que se ocupan de la eliminación de los residuos sólidos urbanos. Evítese su liberación al medio ambiente.

La San Marco se reserva la facultad de realizar modificaciones técnicas en la máquina cuando lo considere necesario y sin previo aviso.

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

Nota: los términos utilizados en esta descripción serán utilizados habitualmente en las páginas siguientes.



LEYENDA:

- | | |
|---|---|
| a) Interruptor general | i) Bandeja agua y tapa |
| b) Cajón recoge cápsulas desgastadas | j) Mando del grifo de extracción de agua |
| c) Grupo de erogación café | k) Botonera del grupo de suministro |
| d) Puerta del grupo de suministro | l) Superficie de apoyo de las tazas |
| e) Pico del grupo de erogación | m) Mando del grifo de extracción de vapor |
| f) Bandeja y rejilla | n) Funda anti quemaduras |
| g) Manómetro | o) Lanza de extracción de vapor |
| h) Lanza de extracción de agua caliente | p) Cápsula de limpieza del grupo |
| | q) Utensilio de limpieza del grupo |

DATOS TÉCNICOS

Tensión de corriente:	220-240 V~ 50/60 Hz
Potencia absorbida:	3250 W
Capacidad del depósito:	5 l
Dimensiones L x H x P:	60,5 x 47,5 x 47,5 cm
Peso:	41 kg

Ruido acústico emitido por la máquina: El nivel de presión acústica medido en A es inferior a 70 db (A), cuando la máquina se usa en condiciones normales.

USO DE LA MÁQUINA

Conexión de la máquina

Conecte el cable de alimentación de la máquina en una toma de corriente en la pared.



¡Cuidado!

Asegúrese de que la tensión de red eléctrica corresponda a la indicada en la placa de datos del aparato.

Llenado del depósito de agua


- Abra la tapa y llene el depósito con agua potable, posiblemente de bajo contenido de cal.
- Cierre la tapa.


Versión con carga automática

- Llevar hasta los pies de la máquina el tubo de la red de suministro hídrico (diámetro 3/8) y montar una válvula de interceptación (posiblemente esférica de 3/8) que permita una maniobra rápida de abertura y cierre. La máquina debe estar conectada con la instalación hídrica a través del tubo proporcionado con la misma. No utilizar tubos ya utilizados para conectar la máquina.
- En el rellano del suelo colocar una oquedad que se pueda inspeccionar conectada con la red de eliminación de las aguas blancas, apta para acoger el tubo de desagüe de la máquina por gravedad. El tubo de desagüe (conectado con el depósito recoge gotas) tiene que colocarse de manera que el desagüe quede libre y sin posibilidad de atasco durante el funcionamiento.

Primer encendido

Durante la primera instalación de la máquina se inician los ciclos automáticos de carga agua de las calderas. Asegúrese de haber llenado el depósito de agua.

El calentamiento de la máquina queda señalado por el parpadeo de las teclas  de cada grupo de suministro.



La máquina está lista para ser utilizada cuando los botones  ya no parpadean.

Erogación de café expreso

- Abra la puerta del grupo de suministro e introducir una cápsula.
- Cierre la puerta y coloque una taza debajo del pico de salida.

Erogación de café en modalidad automática:


- Presionar el botón de erogación de acuerdo con la dosis de café seleccionada:

Café corto  o café largo 


Durante la erogación queda encendido sólo el botón de la dosis seleccionada.

Las dosis seleccionadas se paran automáticamente.

Erogación de café en modalidad manual:

- Presionar el botón de erogación continua 

Durante la erogación queda encendido sólo el botón de la dosis seleccionada.

- Una vez alcanzada la dosis deseada parar la erogación en la taza volviendo a presionar el botón 



¡Cuidado!

Nunca y por ninguna razón use los dedos u otros utensilios para empujar la cápsula en el interior del grupo de erogación.


Durante la erogación de café expreso, existe el peligro que provoque quemaduras si entra accidentalmente en contacto con la piel.

Modalidad pre-infusión del café


- La erogación de café expreso con la modalidad de pre-infusión puede habilitarse o inhabilitarse pulsando el botón **P**

Apagado y encendido de los grupos de erogación de café

Apagado:


- Presionar y seguir presionando el botón  durante más de tres segundos controlando que todos los botones del teclado se apaguen.

Encendido:


- Presionar y seguir presionando el botón  durante más de tres segundos controlando que todos los botones se enciendan. El botón **P** se vuelve a encender sólo si la función pre-infusión estaba activa antes del apagado del grupo.

Apagado y encendido de la caldera de agua caliente y vapor

Apagado:

- Presionar y seguir presionando los botones **P** y  del primer grupo de erogación durante más de tres segundos controlando que los dos botones efectúen tres parpadeos rápidos.

Encendido:

- Presionar y seguir presionando los botones **P** y  del primer grupo de erogación durante más de tres segundos controlando que los dos botones efectúen cinco parpadeos rápidos.

Extracción de vapor

Una corriente de vapor, que puede utilizarse para producir espuma en la leche o calentar otros líquidos, procede de la lanza de extracción de vapor.

- Levantando o bajando el grifo del vaporizador se logra el flujo máximo, el mando se bloquea en posición.
- Para parar la corriente de vapor hay que volver a llevar el mando a su posición inicial.
- Moviendo el mando del vaporizador lateralmente, se logra un flujo de vapor reducido. El mando no se bloquea y si se suelta vuelve a su posición original.



iCuidado!

El uso del vaporizador requiere cuidados. El contacto directo de la lanza de vapor o del chorro de vapor con la piel puede provocar quemaduras. Use la vaina antiquemaduras para cambiar la posición de la lanza de extracción de vapor.

Extracción de agua caliente

El agua caliente se toma de la lanza correspondiente y puede utilizarse para preparar infusiones, té o manzanilla, para calentar las tazas, para diluir el café expreso, etc.


- Utilizar el mando del grifo de extracción para erogar agua caliente.







iCuidado!


El contacto directo de la piel con la lanza de extracción del agua o con la corriente de agua caliente puede provocar quemaduras.

Visualización conteos cafés suministrados

Para ver la prestación global de cafés suministrados, encender la máquina manteniendo pulsado el botón  del panel del segundo grupo.

Para identificar el número de café es necesario contar el número de parpadeos de los botones del segundo grupo según la siguiente lógica:

A la tecla  son asociadas las unidades, a la tecla **P** son asociadas las decenas, a la tecla  son asociados los centenares, a la tecla  son asociados los miles, a la tecla  son asociadas las decenas de miles.


De igual manera, además de el panel del segundo grupo serán intermitentes las teclas del panel del primer grupo que indicaran los centenares de miles con el botón  y así sucesivamente.




Apagar y encender para volver como función máquina lista.

PROGRAMACIÓN


Programación de las dosis de café

Entrar en programación dosis:




- Apagar la máquina.
- Encender la máquina, siguiendo presionando el botón de suministro continuo  del primer grupo.


Todos los botones café    parpadean.




Programación dosis primer grupo:

Programación dosis café corto :

Introducir una cápsula nueva en el grupo de suministro y colocar una taza debajo de la boquilla.





- Presionar una vez el botón café corto . Alcanzada la dosis deseada volver a presionar el botón  para parar la erogación en taza y memorizar la dosis. El botón  ya no parpadea, la operación se ha realizado.

Programación café largo :



- Introducir una cápsula nueva en el grupo de erogación y colocar una taza debajo del pico.
- Presionar una vez el botón café largo . Alcanzada la dosis deseada, volver a presionar el botón  para parar la erogación en la taza y memorizar la dosis. El botón  ya no parpadea, la operación se ha realizado.

Programación dosis segundo grupo:

Para programar las dosis de este grupo existen dos posibilidades: programar las dosis o copiar las dosis ya programadas del primer grupo.




- Para programar las dosis, volver a repetir las operaciones con las dosis de café, como se hizo anteriormente, con el primer grupo.
- Si se desea copiar las dosis programadas del primer al segundo grupo es suficiente presionar una vez el botón erogación continua  del segundo grupo.
- Los botones café    ya no parpadean, la operación se realizó correctamente.



Salir de la programación dosis:



- Presionar el botón de erogación continua  del primer grupo para salir de la programación dosis. El botón  ya no parpadea, la operación se ha realizado.

Ajuste de la temperatura





Si se desea modificar la temperatura del agua con la que se prepara el café, seguir como descrito a continuación:



- Apagar la máquina.
- Encender la máquina, presionando el botón de ajuste de la temperatura  del grupo que se desea programar.
- Los botones   parpadean.

Para identificar la temperatura programada del grupo es necesario contar el número de parpadeos de las teclas  .


Al botón  se asoció el valor en "decenas", mientras al botón  el de las "unidades".

Para ayudar en la lectura, se introdujo una breve pausa (unos 2 segundos) entre una lectura y la siguiente. Ejemplo:

- 8 parpadeos del botón  y 9 parpadeos del botón  corresponden a una temperatura de 89°C
- 9 parpadeos del botón  y 5 parpadeos del botón  corresponden a una temperatura de 95°C

Para modificar la temperatura del grupo en objeto actuar en los botones  (decremento) y/o  (aumento). Tras cada presión, el valor se modifica de una unidad.

El valor de temperatura de los dos grupos café se encuentra entre 86°C y 98°C en steps de 1°C

- Para salir de la programación de la temperatura grupo memorizando el nuevo valor, pulsar el botón .

Volver a repetir el procedimiento que se acaba de describir para seguir con la modificación incluso del segundo grupo de café presente en la máquina.

SEÑALIZACIÓN ALARMAS

Alarma vaciado cajón recoge cápsulas

El cajón recoge cápsulas debe vaciarse periódicamente, aproximadamente después de cada 40 cafés erogados.

Después de 40 cafés erogados en el último grupo que ha erogado parpadea durante 5 segundos el botón **P** para señalar al usuario que el cajón recoge cápsulas tiene que vaciarse.

Vaciar el cajón recoge cápsulas y anular la alarma presionando el botón **P** parpadeante al final de la erogación siguiente.

Para los clientes que no desean que la señalización visual de cajón recoge cápsulas lleno se ilumine se puede seguir desactivando esta función, actuando de la siguiente manera.

- Apagar la máquina.
- Presionar y seguir presionando el botón **P** relativo al segundo grupo y volver a encender la máquina.
- Soltar el botón tan sólo tras haber controlado que el LED se queda encendido, mientras que el primer grupo queda encendido normalmente.

Una vez se haya soltado el botón **P**, la máquina estará lista para ser utilizada.


Si, de lo contrario, se desea volver a habilitar la función de cuenta cápsulas con relativa señalización visual, actuar como descrito a continuación.

- Apagar la máquina.
- Presionar y seguir presionando el botón **P** relativo al primer grupo y volver a encender la máquina.
- Una vez se haya soltado el botón tras haber controlado que el LED se queda encendido, mientras que el segundo grupo queda encendido normalmente.

Una vez se haya soltado el botón **P**, la máquina estará lista para ser utilizada.

Alarma nivel de agua en la caldera

Si el nivel de agua en la caldera es demasiado bajo y la bomba no puede restablecerlo la máquina para la carga automática y señala la

anomalía haciendo parpadear el botón  de todos los grupos de erogación.

- Apagar y encender la máquina para restablecer el nivel de agua.



Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de LA SAN MARCO SPA.

Alarma nivel de agua en el depósito

Si el nivel de agua dentro del depósito es demasiado bajo, la máquina se bloquea y empiezan a parpadear los botones de todas las botoneras.

- Abra la tapa y llene el depósito con agua potable, posiblemente de bajo contenido de cal.
- Cierre la tapa.

Alarma temperatura grupos

En caso de anomalía en la temperatura de los grupos de erogación parpadean los tres botones   **P** de la botonera.


- Apagar y volver a encender la máquina.


Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica de LA SAN MARCO SPA.


Alarma cambio filtro-suavizador

El filtro-suavizador interno al tanque tiene que ser reemplazado periódicamente aproximadamente cada 600 cafés suministrados.

Después 600 cafés suministrados totales desde el último reinicio de alarma en el último grupo que ha suministrado se habrá un parpadeo en secuencia de todas las teclas durante 5 segundos.

Para cancelar la alarma y reiniciar con el recuento, apagar y encender la máquina manteniendo pulsado el botón  del panel del primer grupo.

Para los clientes que no requieren alarma suavizante se puede desactivar la alarma encendiendo la máquina y presionando el botón  del panel del segundo grupo, apagar y encender para volver como función máquina lista.

Para habilitar la señal encender la máquina pulsando el botón  del primer grupo, apagar y encender para volver como función máquina lista.

LIMPIEZA

Nota: las operaciones de limpieza diaria son necesarias para mantener la máquina en condiciones de eficiencia y para garantizar la seguridad del usuario y de las personas.



¡Peligro!

No se deben retirar los paneles ni las protecciones fijas de la carcasa de la máquina para efectuar las operaciones de mantenimiento rutinario.



¡Cuidado!

No utilice detergentes agresivos o materiales abrasivos para limpiar la máquina; utilice agua y detergentes neutros.


Limpieza de los grupos de erogación



¡Cuidado!

La erogación de agua puede provocar quemaduras debidas al contacto accidental con la piel.


Para limpiar los grupos de erogación actuar como descrito a continuación:

- Abra la puerta del primer grupo de erogación y utilizando la herramienta adecuada, proporcionada con la máquina, hacer de manera que la cápsula ya utilizada caiga en el cajón recoge cápsulas.
- Cierre la puerta del grupo.
- Presionar el botón continúa  e interrumpir la erogación después de algunos segundos.
- Abra la puerta e introduzca durante un par de veces el utensilio correspondiente de manera que las mordazas del grupo de erogación realicen unas cuantas vueltas en vacío.
- Repita las mismas operaciones con todos los grupos.

Limpieza del pico de erogación

Se recomienda efectuar el lavado del pico por lo menos una vez al mes.

Para limpiar el pico de erogación proceda como se indica a continuación:

- Colocar debajo del pico una taza bastante grande o un recipiente.
- Introduzca en el grupo de erogación la cápsula para la limpieza, suministrada con la máquina y vuelva a cerrar la puerta.
- Presione el botón de erogación continúa  y espere unos 30 segundos antes de parar la erogación.
- Vacíe la taza, colóquela debajo del pico y vuelva a repetir la operación desde el punto anterior.
- Vacíe la taza.
- Utilizando el utensilio correspondiente hacer de manera que la cápsula caiga en el cajón; recupere la cápsula y guárdela para las operaciones de limpieza futuras.

Vaciado cajón recogida cápsulas

El cajón de recogida cápsulas debe vaciarse periódicamente.

El cajón de recogida cápsulas puede contener unas cuarenta cápsulas utilizadas.

Limpieza bandeja del agua

- Abra la tapa, extraiga el tubo de aspiración agua o quite la bandeja.
- Lave la bandeja con una esponja o un paño humedecido y agua corriente.
- Seque la bandeja vuelva a ponerla en su alojamiento, en la máquina.
- Introduzca el tubo de aspiración y cierre la tapa.



¡Cuidado!

No lave la bandeja en el lavavajillas.

Limpieza de la bandeja y rejilla apoya tazas

Limpie la bandeja y la rejilla utilizando una esponja o un paño humedecido.

Limpieza de la lanza de vapor

Limpie la lanza de extracción de vapor con una esponja o un paño 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.

Descalcificación

La máquina está provista de un suavizador de agua conectado al tubo de aspiración situado dentro de la bandeja del agua.

Cuando se sustituye el descalcificador de agua dispensar agua caliente por al menos 60 segundos, antes de entregar el primer café.

GARANTÍA

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. Quedan 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 reclamaciones 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.

ELIMINACIÓN



De acuerdo con la directiva Europea 2012/19/UE, no elimine el aparato junto con los residuos domésticos sino entréguelos a un centro de recogida selectiva.

El símbolo del contenedor tachado marcado en el aparato indica que, al final de su vida útil, el producto debe ser recogido de manera separada de los demás residuos. El usuario que desea deshacerse de este aparato tendrá que cumplir con la recogida selectiva prevista en el país en que se utiliza la máquina.

La eliminación incorrecta del producto por parte de su poseedor conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente en el país en el que se utiliza la máquina.



Company with certified quality,
environmental, health and safety
management system according to
UNI EN ISO 9001
UNI EN ISO 14001
BS OHSAS 18001

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
f La San Marco SpA

