

Uso y Mantenimiento

Vostok Leva



Índice

1. Introducción	pág. 3
1.1 Recomendaciones	pág. 3
1.2 Uso de la máquina de café	pág. 5
2. Características técnicas	pág. 5
3. Descripción de la máquina	pág. 6
3.1 Leyenda	pág. 6
4. Instalación	pág. 7
4.1 Piezas suministradas	pág. 7
4.2 Preparación de la red de agua	pág. 7
4.3 Ablandador de agua (opcional)	pág. 8
4.4 Instalación de la tubería	pág. 8
4.5 Instalación hidráulica con motor-bomba (opcional)	pág. 8
4.6 Desagüe	pág. 8
4.7 Conexión eléctrica	pág. 8
5. Puesta en marcha	pág. 9
5.1 Carga de agua en la caldera	pág. 9
5.2 Calentamiento del agua en la caldera	pág. 9
6. Instrucciones de funcionamiento	pág. 10
6.1 Dispensación de café expreso	pág. 10
6.2 Expulsión de vapor	pág. 10
6.3 Salida de agua caliente	pág. 10
6.4 Calentador de tazas	pág. 10
6.5 Regulación de la temperatura de los grupos y calderas	pág. 10
7. Mantenimiento periódico	pág. 11
7.1 Limpieza de los grupos dispensadores y del portafiltros	pág. 11
7.2 Limpieza de la bandeja y la rejilla posatazas	pág. 12
7.3 Limpieza de la lanceta de vapor	pág. 12
8. Períodos de inactividad	pág. 12
9. Dispositivos de seguridad	pág. 12
9.1 Termostato de seguridad de restablecimiento manual	pág. 12
9.2 Válvula de seguridad	pág. 12
10. Información a los usuarios	pág. 13
11. Garantía	pág. 13
12. Declaración de conformidad	pág. 14
13. Problemas y soluciones	pág. 15

1. Introducción



Antes de utilizar la máquina, lea atentamente todas las instrucciones indicadas en este manual.

El presente manual suministra toda la información necesaria para la instalación, utilización y mantenimiento de la máquina de café. Este manual forma parte del suministro de la máquina; es necesario conservarlo junto con el aparato.

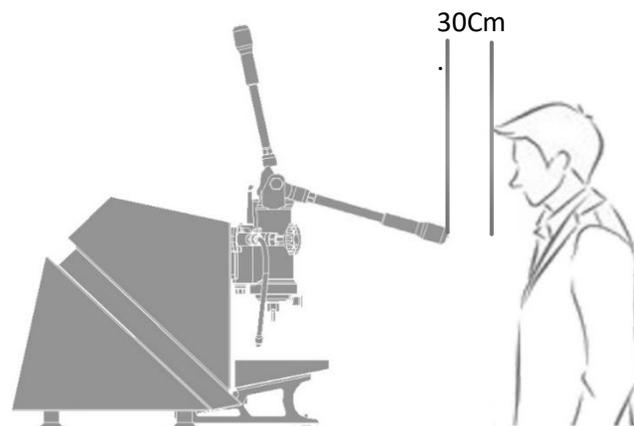
1.1 Recomendaciones



El radio de acción de la leva utilizada para la dispensación puede resultar peligroso si no se respetan las siguientes directrices:

1. **El portafiltros debe estar completamente relleno con la dosis exacta de café.**
2. **Asegúrese de que el cacillo esté correctamente insertado en el grupo dispensador y de que la máquina esté correctamente conectada a la red de agua, con la válvula de paso del agua completamente abierta.**

En cualquier caso, es obligatorio que el operador de la máquina de leva se mantenga a una distancia mínima de 30 cm. del radio de acción de la leva cuando ésta se acciona, según indica la figura.



El fabricante declina cualquier responsabilidad con respecto a eventuales daños causados a personas y/o cosas debidos a la inobservancia de las recomendaciones por parte del operador.

Si el cacillo no se inserta correctamente en el grupo, queda estrictamente prohibido continuar utilizando la máquina; en tales condiciones, es obligatorio dirigirse al centro de asistencia autorizado más cercano o al fabricante, M & V S.r.l.

- *No ponga en funcionamiento la máquina ni realice operaciones de mantenimiento antes de leer este manual.*
- *Esta máquina se ha diseñado y construido para la dispensación de café expreso, agua caliente (para la preparación de bebidas e infusiones) y vapor de agua (para calentar líquidos). Cualquier uso ajeno a las especificaciones del presente manual debe considerarse inadecuado y, por tanto, no autorizado. El fabricante declina toda responsabilidad sobre los daños derivados del uso inadecuado del aparato.*

- *El usuario debe ser una persona adulta y responsable, y debe atenerse a las normas de seguridad vigentes en el país donde se realiza la instalación, además de a las normas dictadas por el sentido común. Para utilizar la máquina de forma correcta y segura, el operador debe observar las normas de prevención de accidentes y cualquier otro requisito de salud y seguridad laboral vigentes en el país de utilización.*
- *Este aparato no está destinado al uso por parte de personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que estén supervisados o instruidos en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Debe asegurarse de que los niños no jueguen con el aparato.*
- *La utilización del aparato y las operaciones de mantenimiento periódico y limpieza están reservadas únicamente al personal idóneo delegado por el cliente bajo su responsabilidad.*
- *No instale la máquina de café expreso en locales donde esté prevista la limpieza con agua a presión.*
- *No encienda nunca la máquina antes de haberla conectado a la red de suministro de agua.*
- *La válvula de paso del agua debe permanecer abierta mientras la máquina esté encendida. El usuario debe asegurarse de ello.*
- *Coloque sólo tazas vacías en el estante de la parte superior de la máquina.*
- *No cubra nunca la máquina cuando esté en funcionamiento a fin de mantener la ventilación adecuada.*
- *Está totalmente prohibido hacer funcionar la máquina con las protecciones fijas y/o móviles desmontadas o con los dispositivos de seguridad desconectados; está totalmente prohibido extraer o manipular los dispositivos de seguridad.*
- *No debe extraerse ninguno de los paneles de cobertura de la máquina, ya que en el interior de la misma hay elementos eléctricos (existe el riesgo de sacudidas eléctricas).*
- *Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento periódico o limpieza, desconecte el enchufe de la toma de corriente, si es posible, o desconecte el interruptor general unipolar de la instalación eléctrica de la máquina.*
- *Los dispositivos de seguridad deben estar siempre en perfecto estado, respetando el mantenimiento periódico efectuado por el personal autorizado por ACS-M&V S.r.l.*
- *Las partes calientes de la máquina (grupo dispensador, caldera, tubos, etc.) pueden provocar quemaduras debidas al contacto accidental con la piel y, por tanto, es necesario utilizar guantes, delantales, etc. durante las operaciones de mantenimiento y reparación.*
- *Evite el uso de productos tales como alcohol, gasolina o disolventes para las operaciones de limpieza; utilice agua o disolventes neutros.*
- *Para las operaciones de limpieza de la carcasa, basta con utilizar una esponja o un paño húmedo; no emplee productos abrasivos que puedan dañar los elementos de la carcasa. Para la limpieza de los grupos dispensadores de café, el portafiltros, las rejillas y las bandejas, atégase a las indicaciones del capítulo Mantenimiento periódico.*
- *Para obtener una mejor calidad del producto, sustituya el agua de la caldera y elimine la contenida en los tubos al encender la máquina diariamente. En caso de que la máquina deba permanecer inactiva durante varias horas en el transcurso de la jornada, es aconsejable cambiar el agua dejándola correr a través del grifo de salida de agua caliente y a través de los grupos dispensadores de café.*
- *Es necesario cumplir estrictamente con las operaciones de mantenimiento periódico indicadas en este manual para trabajar con seguridad y mantener un funcionamiento eficiente del aparato.*
- *En caso de avería o rotura de algún componente de la máquina de café expreso, diríjase al centro de asistencia autorizado y solicite recambios originales de ACS-M&V S.r.l.; el uso de recambios no originales anula las certificaciones de conformidad y la garantía que acompañan al producto.*
- *Toda modificación realizada en la máquina y/o la inobservancia de las operaciones de mantenimiento programadas eximen al fabricante de toda responsabilidad con respecto a eventuales daños derivados y anula la declaración de conformidad y la garantía.*

- Queda totalmente prohibido realizar intervenciones en la máquina para las cuales no tenga autorización; póngase en contacto con el fabricante si necesita información, recambios o accesorios.
- En caso de que la máquina deba colocarse en el exterior o en locales donde la temperatura pueda descender por debajo de 0°C, es absolutamente necesario vaciar el circuito de agua, interrumpiendo el suministro de agua a la máquina y dejando salir el agua de los grupos. La omisión de este procedimiento puede provocar la rotura de las calderas por la posible congelación del agua contenida en ellas.
- Si desea deshacerse de la máquina y desmantelarla, diríjase al distribuidor o a las empresas encargadas de la eliminación de residuos sólidos urbanos. No dispersar en el medio ambiente.
- M & V S.r.l. se reserva el derecho de efectuar modificaciones técnicas en la máquina sin previo aviso.

1.2 Uso de la máquina de café

Temperatura ambiente: 5 ÷ 45 °C (vaciar el sistema de agua en caso de hielo)

Presión del agua de red: 80 ÷ 900 kPa (0,8 ÷ 9,0 bares)

Ruido acústico emitido por la máquina: el nivel de presión sonora ponderado A es inferior a 70 db(A) en condiciones normales de uso de la máquina.

2. Características técnicas

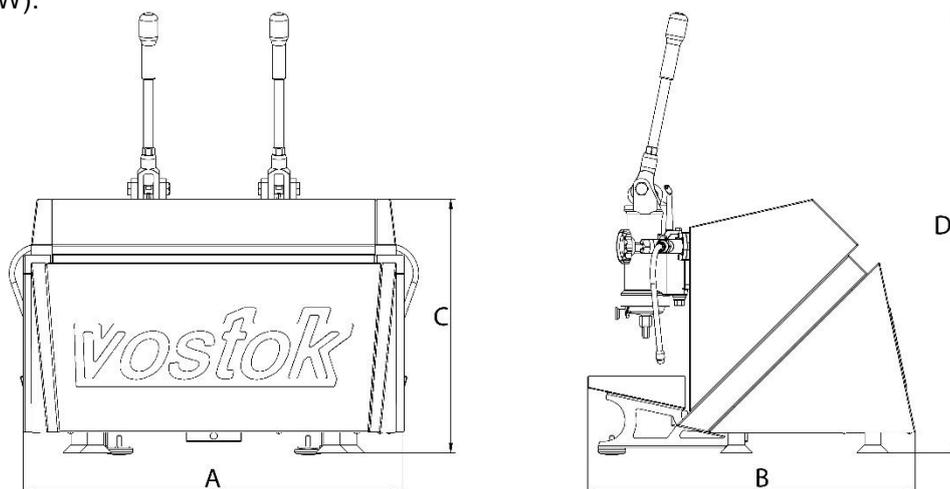
MODELO	N° GR.	CAPACIDAD CALDERA (L)	POTENCIA ABSORBIDA (W)			PESO (kg)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)
			RESISTENCIA CALDERA		MOTOR BOMBA (opcional)					
			MONOFASE	TRIFASE						
Vostok 1										
Vostok 2	2	2+5	3800	3800	115	67	698	602	470	815
Vostok 3	3	3+5	4600	4600	115	82	938	602	470	815
Vostok 4	4	3+5	4800	4800	115	107	1178	602	470	815

- Voltaje: 400V - 3N trifase; 230V – 3 trifase; 230V monofase

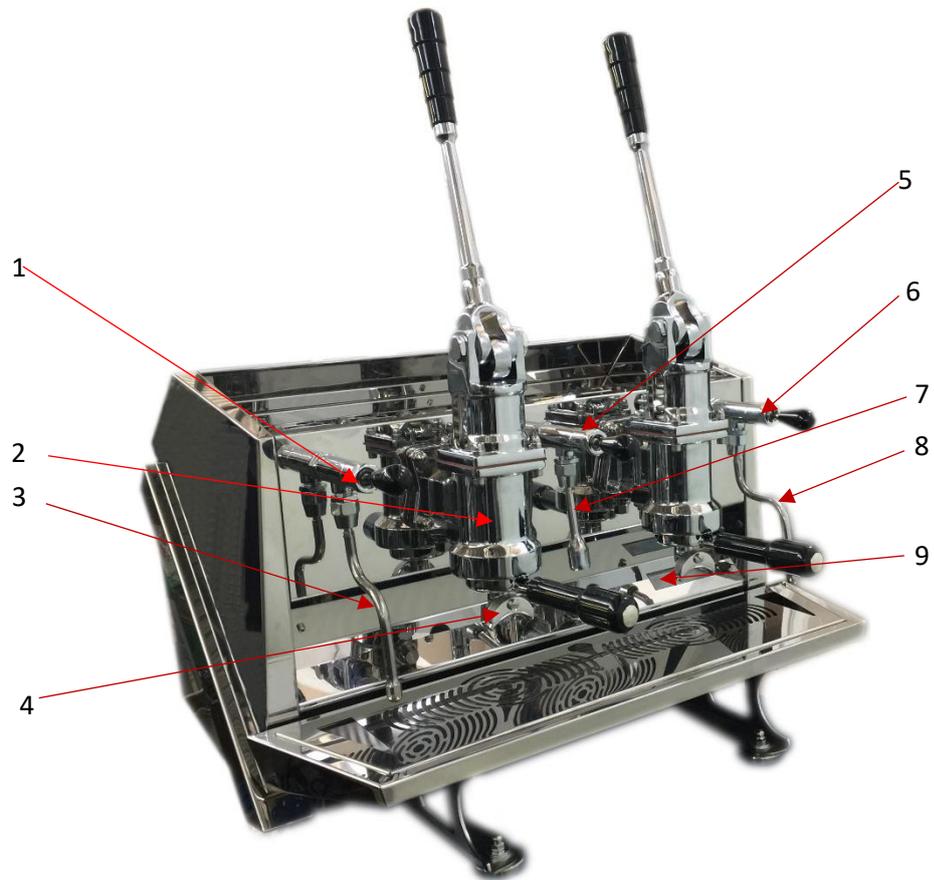
Bajo demanda:

- Instalación calentamiento a gas.
- Calentador de tazas eléctrico.
- Ablandador de agua (manual o automático).
- Bomba externa (115W).

5



3. Descripción de la máquina



3.1 Leyenda

- 1. Leva del grifo de vapor
- 2. Grupo de dispensación de café
- 3. Lanceta de vapor
- 4. Portafiltros
- 5. Leva del grifo de agua caliente
- 6. Leva del grifo de vapor
- 7. Lanceta del grifo de salida de agua caliente
- 8. Lanceta de vapor
- 9. Panel táctil multifunción

4. Instalación



INSTRUCCIONES DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO: El accionamiento de la leva utilizada para el suministro del café es extremadamente peligroso. Para evitar el riesgo de causar daños al operador, antes de accionar la leva por cualquier motivo, es absolutamente necesario asegurarse de que el portafiltros esté completamente relleno con la dosis exacta de café, esté correctamente insertado en el grupo dispensador y que la máquina esté correctamente conectada a la red de suministro, con la válvula de paso del agua completamente abierta.

En cualquier caso, es obligatorio que el operador de la máquina de leva se mantenga a una distancia mínima de 30 cm. del radio de acción de la leva cuando ésta se acciona (Figura pág. 3).

El fabricante declina toda responsabilidad por los eventuales daños causados a personas y/o cosas debidos a un comportamiento negligente del operador, no conforme a las instrucciones de obligado cumplimiento indicadas en el presente manual.

Si el portafiltros no se inserta correctamente en el grupo, queda estrictamente prohibido continuar utilizando la máquina; en tales condiciones, es obligatorio dirigirse al centro de asistencia autorizado más cercano o al fabricante, M & V S.r.l.

- La instalación debe ser realizada por el personal técnico cualificado y autorizado por ACS-M&V S.r.l..
- La máquina de café se suministra a los clientes en un embalaje apropiado. El embalaje contiene: la máquina y sus accesorios, el manual de uso y la declaración de conformidad. Tras abrir el embalaje, asegúrese de la integridad de la máquina y de sus componentes; en caso de duda, no utilice el aparato y diríjase al fabricante.
- El embalaje debe conservarse cuidadosamente con todas sus partes para futuros transportes de la máquina.
- La máquina debe situarse sobre una superficie perfectamente horizontal y suficientemente robusta para sostener el peso de la misma, con suficiente espacio alrededor para dispersar el calor generado durante el funcionamiento.
- No instale el aparato en locales donde esté prevista la limpieza con agua a presión. No sumerja el aparato en agua para su limpieza.
- A efectos de seguridad contra riesgos debidos a la corriente eléctrica, la máquina debe colocarse alejada de picas, baños, acuarios, grifos, zonas mojadas o con posibilidad de salpicaduras de agua.
- Dado que desprende calor, debe colocarse en un local suficientemente ventilado para garantizar la disipación del mismo. Mantener la máquina alejada de fuentes de calor directas.
- Asegúrese de que el voltaje de la toma de alimentación no sea diferente del indicado en las especificaciones técnicas y en la etiqueta identificativa que figura en la propia máquina. Si el voltaje es diferente, no conecte la máquina; esto podría ser peligroso y podría dañar el aparato.

4.1 Piezas suministradas

Junto con la máquina de café expreso se suministran (en el interior del embalaje) una serie de accesorios:

- Portafiltros con anillo de fijación del filtro
- Filtros para el portafiltros (dosis única y doble)
- Surtidores para cacillos portafiltros (dosis única y doble)
- Apisonador para café molido
- Tubo de goma con malla inoxidable para conexión hidráulica (red de agua – ablandador)
- Cepillo
-

4.2 Preparación de la red de agua

SUMINISTRO

Lleve hasta la parte inferior de la máquina el tubo de la red de suministro de agua (diámetro mínimo de 3/8") e instale una válvula de paso (preferiblemente de tipo esférico de 3/8") que permita una rápida maniobra de apertura y cierre. La máquina debe conectarse a la instalación del agua con el tubo suministrado. No conecte la máquina con tubos reutilizados.

DESAGÜE

Coloque a ras de suelo una cubeta inspeccionable conectada a la red de desagüe de las aguas blancas, apta para el vertido del tubo de desagüe de la máquina por gravedad. El tubo de desagüe debe colocarse de modo que el agua fluya libremente y no exista posibilidad de atasco durante el funcionamiento.

4.3 Ablandador de agua (opcional)



El ablandador para la descalcificación del agua de red puede ser manual o automático, según la solicitud del cliente.



Antes de conectar el ablandador a la máquina de café, es aconsejable lavar las resinas que contiene tal como se describe en el manual de uso suministrado con el aparato.

Nota:

El ablandador de agua está considerado un dispositivo indispensable para garantizar un buen funcionamiento de la máquina de café expreso; si el cliente no ha previsto ningún sistema de descalcificación, es aconsejable contar con uno a fin de garantizar la eficiencia, las prestaciones y la duración de los componentes de la máquina de café expreso.

4.4 Instalación de la tubería

- 1) Utilice el tubo inoxidable de entrada suministrado, de 2000 mm., para conectar la válvula de paso de la red de agua al grifo de entrada del agua situado debajo de la máquina.



4.5 Instalación hidráulica con motor-bomba (opcional)

- 1) Utilice el tubo inoxidable de carga suministrado, de 2000 mm., para conectar el grifo situado debajo de la máquina a la bomba.
- 2) Conéctelo con un tubo de goma con malla inoxidable para la aspiración de la bomba.

4.6 Desagüe

Conecte el tubo de desagüe a la bandeja de drenaje y conéctelo a la cubeta de desagüe de la red de desagüe de aguas blancas.

4.7 Conexión eléctrica



Instrucciones para una correcta conexión eléctrica de la máquina de café expreso:

- *Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, asegúrese de que los datos de la etiqueta de la máquina se correspondan con los de la instalación eléctrica.*
- *La conexión debe realizarse de acuerdo con las disposiciones del país de instalación.*
- *La instalación eléctrica preparada por el cliente debe ajustarse a la normativa vigente; la toma de corriente debe estar provista de un sistema eficaz de toma de tierra. ACS-M&V S.r.l. declina toda responsabilidad en caso de que no se respeten las prescripciones legales. Una instalación inadecuada puede causar daños a personas o cosas, de los cuales no puede responsabilizarse al fabricante.*
- *Para la conexión eléctrica, es necesario instalar un interruptor general unipolar en la instalación eléctrica, de acuerdo con las características técnicas (potencia y voltaje) indicadas en la etiqueta del aparato. El interruptor unipolar debe permitir la desconexión de la red con una distancia mínima entre contactos de 3 mm.*
- *En caso de que sea necesario el uso de adaptadores, tomas múltiples y alargues, deben utilizarse únicamente productos conformes a las normas de seguridad vigentes.*
- *Para evitar el sobrecalentamiento del cable de alimentación, es aconsejable mantenerlo completamente extendido.*

5. Puesta en marcha



- *La puesta en marcha de la cafetera debe ser realizada por el personal técnico cualificado y autorizado de ACS-M&V S.r.l.*
- *Al terminar las conexiones eléctrica e hidráulica, es aconsejable poner en marcha la máquina de café expreso siguiendo con atención los procedimientos siguientes a fin de no provocar daños en el aparato.*

5.1 Carga de agua en la caldera

- 1) Asegúrese de que el grifo de paso del agua esté abierto y de que haya presión suficiente.
- 2) Encienda la máquina mediante el pulsador situado en el panel multifunción. (Fig.A)
- 3) Baje la leva del grupo dispensador de café **2** y de un grifo vaporizador para permitir la salida del aire en la fase de llenado del agua en la caldera.
- 4) Vuelva a alzar la leva del grupo dispensador (prestando atención a la fuerza de los resortes) una vez que salga agua del grupo. La carga de la caldera de servicio se detendrá automáticamente cuando llegue al nivel. Si por algún motivo no se alcanza el nivel, se visualizará el error **“AL10”** en el panel; compruebe que el grifo esté abierto y que la presión del agua sea suficiente, apague y vuelva a encender la máquina y, si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.



Fig.A

5.2 Calentamiento del agua en la caldera

- 1) Una vez que las calderas se hayan llenado con la cantidad exacta de agua, las resistencias se pondrán en marcha automáticamente.
- 2) La máquina cuenta con una válvula automática antivaciado, por lo que no es necesario abrir el grifo vaporizador 1.

6. Instrucciones de funcionamiento



Durante la dispensación del café expreso, té o vapor, estas sustancias pueden provocar quemaduras debidas al contacto accidental con la piel.

6.1 Dispensación de café expreso

- 1) Extraiga el portafiltros del grupo dispensador y llénelo con una cantidad de café molido adecuada al filtro. Comprima el café molido utilizando el apisonador suministrado y, a continuación, inserte el cacillo portafiltros en el grupo dispensador.
- 2) Coloque una o dos tazas debajo del surtidor de dispensación.
- 3) Baje la leva del grupo dispensador y déjela volver a la posición inicial; tras un breve intervalo, el café se verterá en la taza. Para obtener una mayor cantidad de café, repita esta operación.

ADVERTENCIA: siga exactamente las recomendaciones del apartado 1.1 de la página 3

Nota: asegúrese de que la dispensación en la taza se produzca del modo deseado; en caso contrario, consulte el capítulo "PROBLEMAS Y SOLUCIONES".

6.2 Expulsión de vapor

La lanceta de salida de vapor expulsa un chorro de vapor, que puede utilizarse para espumar la leche o calentar otros líquidos, del siguiente modo: alzando y bajando la leva o desplazándola a derecha e izquierda se obtiene el flujo máximo (la leva se bloquea en la posición máxima. Para detener el chorro de vapor, es necesario volver a situar la leva en su posición inicial).



Durante el uso del vaporizador, el contacto directo de la piel con la lanceta de vapor o con el chorro de vapor de agua puede provocar quemaduras. Utilice la funda antiquemaduras para cambiar la posición de la lanceta de expulsión de vapor. No dirija nunca el chorro de vapor hacia personas u objetos no relacionados con los usos descritos en este manual de uso.

Nota:

Antes de utilizar la lanceta de expulsión de vapor, vacíe la posible condensación que se haya formado en el interior de la bandeja. Después del uso, limpie cuidadosamente la lanceta con un paño húmedo y vacíe en la bandeja los residuos que puedan haber quedado.

6.3 Salida de agua caliente

El agua caliente brota de la lanceta 5 y puede utilizarse para preparar infusiones, manzanilla, té, para calentar las tazas, para alargar el expreso y obtener un café americano, etc. Utilice la leva de salida de agua caliente (alzándola, bajándola o desplazándola lateralmente) para dispensar agua caliente con la lanceta.

6.4 Calentador de tazas (opcional)

El calentador de tazas sirve para aumentar el calor de la superficie de apoyo de las tazas. Utilice el interruptor situado en la superficie para activar y desactivar el calentador de tazas.

6.5 Regulación de la temperatura de los grupos y calderas

- 1) La máquina cuenta con grupos regulados térmicamente y con una caldera de servicio (vapor y agua caliente) y con una caldera de agua destinada a la infusión del café, cada una de las cuales puede regularse de forma independiente para personalizar la máquina según diversas necesidades.
- 2) Una vez encendida la máquina, en la pantalla se visualizará el panel de la Fig. B. De izquierda a derecha, se muestran las temperaturas de los grupos 1, 2, 3 y 4; al pulsar el botón marcado con un círculo en la Fig. B, se accede al segundo panel de la Fig. C, donde se encuentran los pulsadores para seleccionar la modalidad de medición de la temperatura (C°/F°), el pulsador de encendido/apagado y, en función del número de grupos, figurará la regulación de la temperatura de la caldera de servicio en el versión de 3 grupos; en la versión de 4 grupos, se visualizará también la temperatura de la caldera de café, mientras que en la versión de 1 y 2 grupos, todas las temperaturas se visualizarán en el primer panel.
- 3) Para establecer una temperatura, pulse sobre el grupo o caldera en cuestión y aparecerá un panel como el de la Fig. D, en el que, pulsando +/-, podrá modificar la temperatura y confirmarla con la marca de selección de color verde. También puede excluir un grupo/caldera pulsando sobre el símbolo de la temperatura.



Fig. B



Fig. C



Fig. D

7. Mantenimiento periódico



No debe retirarse ningún panel o protección fija de la carcasa para efectuar el mantenimiento periódico.

No utilice detergentes agresivos (alcohol, gasolina, disolventes) o materiales abrasivos para la limpieza de la máquina. Utilice agua y detergentes neutros.

Nota: deben efectuarse operaciones de limpieza diarias a fin de mantener el funcionamiento eficiente de la máquina y garantizar la seguridad del usuario y las personas.

7.1 Limpieza de los grupos dispensadores y del portafiltros

- 1) Limpie con el cepillo suministrado la base del grupo donde se inserta el portafiltros.
- 2) Inserte el portafiltros en el grupo sin fijarlo completamente y vierta agua.

- 3) Deje que el agua se desborde del portafiltros (de este modo se limpiará el grupo dispensador).



- 4) El vertido de agua del grupo puede provocar quemaduras debidas al contacto accidental con la piel.
- 5) Detenga el vertido de agua y fije el cacillo en el grupo.
- 6) Limpie el filtro y vuelva a colocarlo en el cacillo. Vierta agua durante un par de segundos para limpiar el filtro, el cacillo y los surtidores.
- 7) Repita las mismas operaciones en todos los grupos dispensadores.

Nota:

Para una limpieza eficaz de los grupos dispensadores y de los cacillos, pueden utilizarse detergentes especiales disponibles en el mercado.

7.2 Limpieza de la bandeja y la rejilla posatazas

La rejilla posatazas inferior debe mantenerse siempre limpia; durante el uso normal de la máquina, es suficiente con limpiarla con una esponja o un paño húmedo. Al término de la jornada laboral, es necesario limpiar la bandeja y la rejilla incluso en las zonas internas utilizando agua caliente y un detergente neutro.

7.3 Limpieza de la lanceta de vapor

Limpie la lanceta de expulsión de vapor con una esponja o un paño húmedo al término de la jornada laboral para eliminar los restos de leche y otros que, inevitablemente, se forman durante el uso habitual de la máquina. Abra el grifo de vapor, situando la lanceta en el interior de la bandeja, para eliminar los residuos acumulados en el interior de la lanceta.

8. Períodos de inactividad

Si la máquina debe permanecer sin utilizar durante un período de tiempo prolongado (cierre semanal, cierre por vacaciones, etc.), tome las siguientes precauciones:

1. Apague la máquina y desconéctela de la red eléctrica; desconecte el cable de alimentación o el interruptor general de la red eléctrica.
2. Cierre la válvula de paso de la red de suministro de agua.
3. Si cree que la temperatura puede descender por debajo de 5 °C, vacíe completamente el sistema hidráulico de la máquina.
4. Lave los componentes de la máquina según se describe en la sección "Mantenimiento periódico".

9. Dispositivos de seguridad

9.1 Termostatos de seguridad de restablecimiento manual

Todas las calderas están equipadas con un termostato de seguridad situado cerca de la resistencia, y puede accederse a ambos extrayendo la bandeja posatazas. Las sondas de temperatura se encuentran en la parte superior de las calderas y sobre cada uno de los grupos del interior de la máquina; si no funcionan correctamente, se visualizará una alarma sobre el icono que identifica el grupo/caldera. Las alarmas pueden ser AL01 o AL02 en función de si la sonda está desconectada o en cortocircuito: en ambos casos, la máquina no podrá utilizarse correctamente. Será necesaria la



intervención del técnico del servicio de asistencia de ACS-M&V S.r.l., que deberá solucionar primero la causa del bloqueo de la máquina y luego restablecer manualmente el termostato de seguridad.

9.2 Válvula de seguridad

La válvula de seguridad está instalada en la parte superior de la caldera de vapor, correspondiente al área ocupada por el vapor. Se activa si se produce un aumento considerable de la presión en el interior de la caldera; la válvula disminuye rápidamente la presión expulsando el vapor (se activa a 2,5 bares). Si la válvula se activa, el vapor se conserva y disipa en el bastidor de la máquina, a fin de evitar riesgos para las personas expuestas.



En caso de activación de la válvula de seguridad, apague la máquina y póngase en contacto de inmediato con el técnico autorizado de ACS-M&V S.r.l.

10. Información a los usuarios

De conformidad con el artículo 13 del Decreto Legislativo del 25 de julio de 2005, n. 151 "Ejecución de las Directivas 2011/65/UE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a las restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y a la eliminación de residuos".



- *El símbolo del cubo de basura tachado que figura en el aparato o en su embalaje indica que, al final de su vida útil, el producto debe reciclarse por separado de otros residuos.*
- *El fabricante organiza y gestiona el reciclaje de este aparato al final de su vida útil. Por tanto, cuando desee deshacerse de este aparato, el usuario deberá ponerse en contacto con el fabricante y seguir el procedimiento indicado para el reciclaje del mismo.*
- *La recogida selectiva adecuada del aparato para su posterior reciclaje, tratamiento y eliminación ambientalmente compatibles contribuye a evitar posibles efectos adversos sobre el medio ambiente y la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato.*
- *La eliminación indiscriminada del producto por parte de su poseedor conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la legislación vigente.*

11. Garantía

La garantía queda anulada si:

- No se respetan las instrucciones del presente manual.
- Las operaciones de mantenimiento programado y las reparaciones son realizadas por personal no autorizado.
- Se utiliza el aparato para fines diferentes de los previstos por el manual de uso.
- Los componentes originales se sustituyen por piezas de diversa fabricación.
- La garantía no es aplicable a daños provocados por negligencia, utilización e instalación erróneas o no conformes con las indicaciones de este manual, uso inadecuado, maltrato, rayos y fenómenos atmosféricos, sobrevoltajes y sobrecargas de corriente, alimentación eléctrica insuficiente o irregular.

12. Declaración de conformidad CE

El fabricante:
M & V S.r.l.



80040 Cercola (NA) Italia – Via Learco Guerra, 9

Teléfono/fax (+39) 081 5552428 – (+39) 081 0152417 – <http://www.mevsrl.net>

Declara bajo su responsabilidad que la máquina de café expreso descrita en este manual e identificada por los datos de la etiqueta que figura en el aparato se ajusta a las directivas: 2004/108/CE, 2006/95/CE, 2011/65/UE, Reglamento (CE) n° 1935/2004, Reglamento (CE) n° 1275/2008. Para la verificación de la conformidad con dichas directivas, se han aplicado las normas armonizadas: EN ISO 12100, EN 60335-1, EN 60335-2-75

13. Problemas y soluciones

	Problema	Causa	Solución
1.	La caldera de servicio está llena de agua y ésta se desborda por la válvula de seguridad.	<ul style="list-style-type: none"> La sonda de nivel no detecta la presencia del agua. 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe el circuito eléctrico y la conexión de la sonda con el panel electrónico.
2.	La válvula de seguridad se activa y expulsa vapor.	<ul style="list-style-type: none"> Avería del sistema eléctrico (la resistencia eléctrica está siempre alimentada). Aumento de la presión en la caldera (la válvula de seguridad se activa a 2,5 bares). 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe el cableado eléctrico que alimenta la resistencia y asegúrese de que las sondas de temperatura funcionan correctamente.
3.	La máquina se ha puesto en marcha correctamente, pero no calienta el agua de la caldera.	<ul style="list-style-type: none"> La resistencia eléctrica está averiada o no está alimentada. 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe el cableado eléctrico que alimenta la resistencia. Compruebe si el termostato de seguridad de la resistencia se ha activado y verifique que funciona correctamente. Compruebe que los niveles de la caldera sean correctos.
4.	Un grupo dispensador no vierte agua.	<ul style="list-style-type: none"> Café molido demasiado fino o dosis demasiado elevada en relación al filtro utilizado. La válvula del grupo no se abre. Circuito hidráulico obstruido. 	<ul style="list-style-type: none"> Ajuste la molienda y/o la dosis del café molido. Ajuste la válvula del grupo situada sobre el balancín.
5.	Del vaporizador sale vapor en pequeñas cantidades o gotitas de agua.	<ul style="list-style-type: none"> Junta del grifo desgastada. 	<ul style="list-style-type: none"> Sustituya la junta.
6.	Del grifo de suministro de agua salen gotitas.	<ul style="list-style-type: none"> Junta del grifo desgastada. 	<ul style="list-style-type: none"> Sustituya la junta.
7.	El portafiltros se desacopla del grupo dispensador.	<ul style="list-style-type: none"> Junta inferior del cacillo desgastada. 	<ul style="list-style-type: none"> Sustituya la junta. Limpie el grupo dispensador y el portafiltros.

8.	Durante el suministro del café, parte del mismo gotea por el borde del portafiltros.	<ul style="list-style-type: none"> • Junta inferior del cacillo desgastada. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sustituya la junta. • Limpie el grupo dispensador y el portafiltros.
9.	Crema clara (el surtidor vierte rápidamente el café).	<ol style="list-style-type: none"> Moltura gruesa Prensado débil Dosis insuficiente Temperatura del agua inferior a 90°C Filtro aspensor del grupo obturado Orificios del filtro dilatados (cacillo portafiltros) 	<ol style="list-style-type: none"> Moltura más fina Aumentar el prensado Aumentar la dosis Aumentar la presión de la caldera Verificar y limpiar con filtro ciego o sustituir Comprobar y sustituir el filtro
10.	Crema oscura (el surtidor vierte el café a gotas).	<ol style="list-style-type: none"> Moltura fina Prensado demasiado fuerte Dosis elevada Temperatura del agua superior a 99°C Filtro aspensor del grupo obturado Orificios del filtro obstruidos (cacillo portafiltros) 	<ol style="list-style-type: none"> Moltura más gruesa Reducir el prensado Disminuir la dosis Disminuir la presión de la caldera Verificar y limpiar con filtro ciego o sustituir Comprobar y sustituir el filtro
	Problema	Causa	Solución
11.	Presencia de posos de café en la taza.	<ol style="list-style-type: none"> Café molido demasiado fino Muelas del molinillo desgastadas Filtro aspensor del grupo obturado Orificios del filtro obstruidos (cacillo portafiltros) 	<ol style="list-style-type: none"> Moltura más gruesa Sustituir las muelas Verificar y limpiar con filtro ciego o sustituir Comprobar y sustituir el filtro
12.	Café con poca crema en la taza (sale rociado del surtidor).	Filtro aspensor del grupo obturado.	Verificar y limpiar con filtro ciego o sustituir.
13.	La crema del café se mantiene poco tiempo en la taza (desaparece tras pocos segundos).	<ul style="list-style-type: none"> • Extracción del café prolongada debido a la obturación del filtro • Extracción del café demasiado rápida debido a la obturación del filtro aspensor • Temperatura del agua demasiado elevada 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpieza o sustitución del filtro • Limpieza o sustitución del filtro aspensor • Disminuir la temperatura de la caldera
14.	Presencia de depresiones en la base del café (observando en el interior del cacillo portafiltros).	• Filtro aspensor parcialmente obturado.	• Limpieza o sustitución del filtro aspensor

Nota:

Si no es posible resolver el problema según lo descrito, o bien se ha detectado algún otro problema, diríjase al centro de asistencia técnica autorizado de ACS-M&V S.r.l.