



Installasjons-, bruks- og vedlikeholdsanvisning
for
Modell S5 og COMPACT

- S5
- COMPACT
-
-
-
-



Avhending av maskinen for sluttbruker skal utføres i henhold til EU regelverk (WEEE) og etter artikkel nr. 13 utstedt 25. July 2005, nr 151 Som inneholder direktivene 2002/95/CE, 2002/96/CE og 2003/108/CE og som omhandler bruk og avhending av farlige produkter og materialer i elektriske og elektronisk utstyr og hvordan dette skal kildesorteres.

Symbolet med et kryss over avfallsdunken betyr at maskinen/utstyret eller emballasjen skal, etter at det ikke kan anvendes til det det er ment for, at det skal avhendes for kildesortering og ikke sammen med vanlig avfall.



Utstyret fra LaSpazia er designet og produsert for lang levetid. Når utstyret ikke lenger er forsvarlig å reparere bør man ta kontakt med importøren for gjenvinning igjennom Bransjeforening For Storkjøkkenleverandører i Norge (BFSN) avtaler/ordninger. Importøren tar ansvar for dette, men frakt til importør betaler kunden/brukeren. (EU direktivene 2002/95/CE, 2002/96/CE og 2003/108/CE, gjelder avhending og reduksjon vedrørende bruk av farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt avfallshåndtering)

CONFORMITY DECLARATION

MANUFACTURER: **La Spaziale SpA**
 ADDRESS: **Via E. Duse, 8 - Casalecchio di Reno (BO) ITALY**

HEREBY DECLARES THAT:

The espresso coffee machines from the following ranges: **New, Rapid, Spazio, S3, S5, Compact**, conform to the directions in the following DIRECTIVES:

DIR. 89/336/CE (Electromagnetic Compatibility Directive) with application of the following (parts/ clauses) from harmonized standards:

- EMISSION: EN 55014-1 + EN 61000-3-2 + EN 61000-3-3
- IMMUNITY: EN 55014-2

DIR. 73/23/CE (Low Voltage Directive) with application of the following (parts/clauses) from harmonized standards:

- EN 60335-1
- EN 60335-2-75
- IEC 60335-2-75

EC Declaration of Conformity to the Directive 97/23/EC Pressurised Equipment Directive –PED

MANUFACTURER: **La Spaziale SpA**
 ADDRESS: **Via E. Duse, 8 - Casalecchio di Reno (BO) ITALY**

HEREBY DECLARES THAT:

On espresso coffee machines from the following ranges: **New, Rapid, Spazio, S3, S5, Compact**,


The overall pressure is composed of a boiler complete with safety and adjustment devices, used for rapid preparation of espresso coffee, steam and infusions.

This assembly conforms to the essential requirements of the Directive 97/23/EC and to national laws acknowledging it , following the conformity assessment procedure below:

- **UNI 9887 Regulations, ISPESL collection rev. 95**

The assembly also satisfies the following EC Directives:



- **98/37/CE - 73/23/CE - 89/336/CE**


 Franca Cacciari (CEO)

INNHold

Kapittel 1	GENERELT.....	Side. 4
1.1	DATA SKILT.....	4
1.2	GENERELLE ADVARSLER.....	4
1.3	KAFFEMASKINENS UTSTYR.....	5
1.4	SIKKERHETS-REGLER.....	5
1.5	INSTALLASJONANVISNING FOR BRUKER.....	6
Kapittel 2	OPPSTART AV MASKINEN OG PROGRAMMERING AV MASKINEN	
2.1	OPPSTART.....	7
2.2	ALARM SYMBOLER PÅ KONTROLLPANEL.....	12
2.3	REGELMESSIG RENHOLD OG VEDLIKEHOLD FOR BRUKER.....	14
2.4	HVORDAN RENHOLDE MELKESENSOREN.....	15
Kapittel 4	DELELISTE.....	Side 18


1.1 DATA-skilt


 Espresso machines	La Spaziale S.p.A. - MADE IN ITALY - (UCIMAC) via E. Duse, 8 40033 Casalecchio di Reno BOLOGNA	
	SERIAL NO.	2006
	MOD.	
	VOLT	Hz
	WATT	IPX2
P.S. 0,6 MPa max	BOILER Lt.	0,15 MPa

	- MADE IN ITALY - (UCIMAC) - CASALECCHIO DI RENO (BO) -	
	GAS PRESSURE	G 110 = 8 mbar
CATEGORY III	G 20 = 18 mbar	
TYPE A	G 30 = 30 mbar	
BURNER POWER kW		

Data-skiltet er plassert i området under spillbakken (9). For å komme til må man slå av maskinens hovedbryter (3) så kan man fjerne spillbakken (9).

1.2 GENERELLE ADVARSLER


 **ADVARSEL!**
 Elektrisitet, vanntilførsel, avløpsrør og eventuelt gassopplegg (hvis maskinen er beregnet for gass), **MÅ** være installert i henhold til data for maskinen før maskinen blir installert på stedet. Installatøren kan ikke endre på eksisterende spesifisert utførelse med hensyn til spenning, vann og avløp (+ gass). Se kapittel 1.5: "Forutsetninger for installasjon av maskinen som må være planlagt på forhånd av eier/bruker".

 **ADVARSEL!**
 Denne maskinen må kun brukes av personer som har fått nøye opplæring i bruk og vedlikehold. Denne anvisningen må oppbevares slik at alle brukere har tilgang til denne.


1.3 MASKINENS UTSTYR

A	3 stk bajonetter med håndtak	E	1 fastnøkkel for festeskruer
B	1 komplett sett med tilkoblingslanger til vanntilførsel + avløpslanger	F	1 børste
C	2 sett Siler	G	1 pumpe (innebygget motor)
D		H	1 Kaffe tamper

1.4 SIKKERHETS-ANVISNINGER

-  **VENNLIGST LES FØLGENDE ADVARSLER OG ANVISNINGER SOM KAN GI VIKTIGE TIPS FOR BRUK OG VEDLIKEHOLD AV MASKINEN.**

Maskinen må kun brukes til det den er ment for (tilberedning av kaffe) og kun installeres og brukes etter denne anvisningen. Alt annet bruk anses som ikke riktig og betraktes som uautorisert og uansvarlig. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skade ved uriktig bruk eller feil installasjon. Installasjonen må utføres av kvalifisert servicetekniker/fagmann og i henhold til landets lover, forskrifter og normer (og i henhold til produsentens anvisninger). Feil installasjon kan forårsake skade på personer og eiendom. Produsenten eller selger kan ikke holdes ansvarlig for slik skade hvis anvisninger ikke er overholdt.


 **Utstyret betraktes ikke som sikkert uten at det har blitt forskriftsmessig jordnet i henhold til gjeldende lover og forskrifter.**

Det er helt nødvendig at maskinen kobles til jord (egen terminal) av autorisert/kvalifisert servicetekniker. Produsenten kan ikke holdes ansvarlig for skade som kan oppstå ved utilfredsstillende tilkobling av jord. Maskinen er ikke konstruert for utendørs bruk og den må kun benyttes der hvor temperaturen er mellom +5°C og +40°C.

 **Når maskinen er tilkoblet elektrisitet skal man være oppmerksom på følgende punkter:**

- Vær sikker på at hender og føtter er tørre når man berører maskinen.
 - Bruk aldri maskinen når du er barfot.
 - Trekk aldri i tilførselskabel når du ønsker å frakoble maskinen. Trekk alltid i støpselet.
 - Adgang til maskinens service-område er kun ment for kvalifisert servicetekniker, som har erfaring med denne maskinen, og som i tillegg også har kunnskap om hygiene i denne funksjonen.
 - Maskinen skal alltid kobles fra elektrisitet og vann før man utfører rengjøring eller enkelt vedlikehold.
 - I tilfelle feil eller skader som kan oppstå på maskinen skal man alltid slå av maskinen på hovedbryter før man forsøker å rette feil og liknende. Kontakt nærmeste godkjente Service-senter.
 - For å garantere riktig kaffetilberedning er det svært viktig at man følger produsentens anvisninger og følger regelmessig vedlikehold i henhold til denne anvisningen.
 - Maskinen har **IPX2** beskyttelse mot vann og av den grunn kan maskinen ikke installeres i områder hvor det benyttes vann fra vannslange med strålerør eller høytrykksrengjøring.
 - Maskinen har **klasse I** beskyttelse mot elektrisk støt.
 - Støynivået fra maskinen (under bruk) skal normalt ikke overstige **70 dB**.
 - **NB!: Maskiner som er tilsluttet gass**

Standard er maskinen produsert og testet for **LPG** med et nominelt trykk på **30 mbar**. Konvertering til annen type gass og med annet nominelt trykk må kun utføres av autorisert servicetekniker og i henhold til produsentens manual for dette.

 Hvis nevnte anvisninger og advarsler ikke etterkommes vil man sette sikkerheten på spill som igjen kan gi personskade og forkorte levetiden på maskinen (og garantien faller bort).

 **ADVARSEL!**
Maskinen veier mer enn 30 kg og av den grunn kan den ikke flyttes av en person alene.

1.5 NØDVENDIGE FORUTSETNINGER FOR INSTALLASJON AV MASKINEN

Maskinen må plasseres på en stabil flat overflate som kan garantere en sikker posisjon og bruk. Hvis dette ikke tas hensyn til kan produsenten ikke stilles til ansvar for skader som måtte kunne oppstå med en ustabil kaffemaskin. Når man forbereder installasjonen av maskinen må man ta hensyn til at underlaget tåler vekten av maskinen og at det er motstandsdyktig for vann og at det lages et hull i benkeplaten for all tilkobling av vann, avløp og eventuelt elektrisitet. Hvis vannkvaliteten inneholder kalk må det monteres et avkalkningsanlegg.

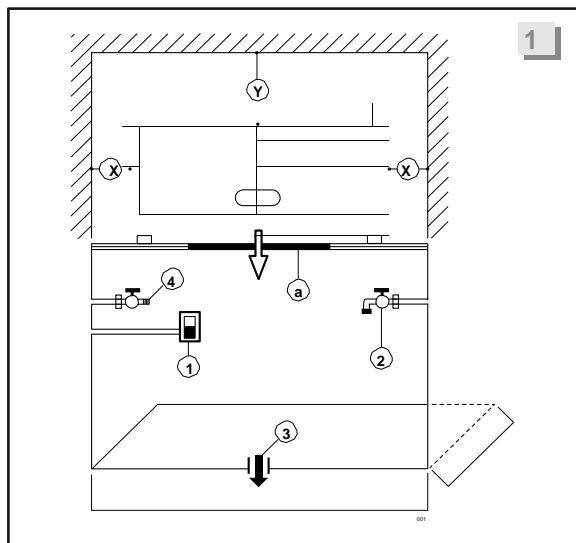
Et hull på 10 x 10 cm er passende (a) som angitt i Tegning . 1.

Maskinen trenger minimum installasjonsmål:

S5 COMPACT: B580xD620 (inkl. bajonett)xH530 mm

S5 EK.TA.ITC

B770xD620 (inkl. bajonett)xH650 mm (TA versjon)



1 Enkelt-polet bryter med en minimumsåpning på 3 mm på kontaktpunktene

x min. 20 cm

2 Vannkran (stoppekran) Kun kaldtvann (3/8")

y min. 40 cm.

3 Avløp

z* min. 10 cm.

4 Gasstilførselskran (hvis gass er koblet til)

*) Avstand mellom vegg og maskinen.

- Mellom maskinens vanntilkobling og vannopplegg MÅ DET ALLTID monteres en stoppekran som er enkelt å komme til for å stenge vannet hvis nødvendig (2 – Bilde 1).
- Vanntrykket må ligge mellom 1 og 5 bar. Helst ca. 4 bar. Hvis ikke må man konsultere importøren.
- Maskin som ikke er utstyrt med kabel og støpsel er kun ment for direkte tilkobling til elektrisk punkt. Av den grunn må det monteres inn en en-polet bryter med en minimumsåpning på 3 mm mellom kontaktpunktene og etter gjeldende lover og forskrifter. (1 – Bilde 1.)
- Maskinens avløpsrør må tilpasset et brutt avløp (lagt opp av rørlegger) og at det alltid er med fall. ALDRI la avløpsrøret gå ned i en bøtte eller tank (under maskinen) da dette vil resultere i akkumulering av tørre bestanddeler, skitt og kunne gi en oppblomstring av bakterier.

⚠ ADVARSEL!
For maskiner som operer med gass er det svært viktig at stoppekran for gasstilførsel er lett tilgjengelig. (4 – Bilde 1), slik at det er enkelt å stenge gasstilførsel hvis nødvendig.
Vi gjør oppmerksom på at et gassopplegg krever regelmessig ettersyn av kompetent/autorisert servicetekniker.

⚠ ADVARSEL!
Maskinen er fra produsentens side kun levert uten vann i gjennomstrømmer (Boiler) for å unngå at gjennomstrømmer vil kunne ta skade (sprekker) hvis maskinen blir utsatt for temperaturer under 0° C.
Maskinen skal kun tilsluttes kaldtvann av drikke kvalitet.

• FØLG ANVISNINGENE SOM ER NEVNT NEDENFOR (REFERERER TIL DELE LISTEN SIDE 22).

2.1 OPPSTART

FYLLING AV VANN I GJENNOMSTRØMMER (BOILER)

- a) Åpne opp vannkranen for vanntilslutning til maskinen (2 – Bilde 1 - side 6).
 - b) Sjekk at vanntrykket på manometeret (17) viser at det er på ca. 4 bar.
 - c) Trykk på maskinen manuelle påfyllingskran (1) inntil det indikeres på nivåør halvveis full (2).
- Med **Gruppe 1 eller Compact** modeller har man tilgang til denne kranen ved å fjerne dryppannen (spillbrettet) (9). Lukking/stenging av vannfylling gjøres manuelt.

OPPSTART AV MASKINEN

Skru på hovedbryter (1 – Bilde 1 - side 6), som er nødvendig for å bruke maskinen. Skru så på maskinen bryter (3) og sett den på **ON. modell 1/COMPACT** og sjekk at kontrollampen lyser konstant (22).

For modeller i **S5 serien** vil maskinen, når den er slått på, sjekke elektronisk alle symboler fra venstre til høyre. Ved slutten av denne sjekkingen vil symbolet for temperaturen begynne å blinke for at maskinen nå varmer opp.

- NB! I tillegg til mengde med vann som fylles på manuelt er det mulig å benytte automatisk vannpåfylling ved bruk av bryter (3) som da settes på til vannivået når anbefalt nivå.

ELEKTRISK BRYTER OG VANNFYLLING AV GJENNOMSTRØMMER (BOILER)

Når det gjelder **S5 1 GROUP** modellene, for å fylle vann i gjennomstrømmeren (boiler), slå på hovedbryter som nevnt tidligere (1-Bilde 1- side 6) og så åpne vannkranen (2- Bilde 1 side 6). Vær sikker på at vanntrykket på ca. 4 bar vises på manometeret for motor/pumpe (17).

Skru bryterknotten på maskinen til 1, LEDene på maskinens trykknapp lyser nå opp og indikerer at maskinen er tilsluttet strøm og at det automatiske vannfyllingssystemet trer i kraft til vannivået som produsenten har innstilt oppnås.

~~ONLY FOR EQUIPMENT FITTED TO OPERATE WITH GAS (optional)~~

- ~~a) Open the gas tap mentioned in the preparation of the system (4 - Pict.1 - page 6).~~
- ~~b) Turn the knob (30) on the machine by 90° until the symbol of the large flame on the knob itself is at the top.~~
- ~~c) Push the knob (30) and the gas igniter (31) at the same time until the gas turns on; this can be seen through the inspection opening (41).~~
- ~~d) Hold down the knob (30) for about 10 seconds and check through the special inspection opening (41), that the flame stays lit.~~
- ~~e) It is recommended to turn the gas adjustment knob (30) to the small flame setting during summer to prevent useless overheating of the coffee cups on the top grid of the machine (14).~~

OPPVARMINGSFASEN OG FORBEREDNING TIL BRUK (modellene S5 - Compact)

- a) Fest bajonetten (11) til gruppehodet (16).
- b) Åpne Steamkranen (5) (trykk spaken oppover) og la dem åpne; deretter flytte Steamrøret (8) over rist for spillbrett (10).
- c) Vent til damp/steam kommer ut av Steamrøret (8) (ca 15/20 minutter) steng deretter ventilen for steamtrykk (5) ved å flytte Steamkranen tilbake til sin opprinnelige posisjon.
- d) Vent til maskinen når driftstemperatur, som kan sees på manometeret (4) på bar trykk apparatet (1). For modellene S5, sjekk kontrollpanelet (13) for å være sikker på at temperaturen i ° C er (innstilt fra fabrikken) er nådd. Under oppvarmingsfasen, sørg for at symbolene på kontrollpanelet (13) tennes etter hvert som temperaturen stiger. Displayet vil begynne å vise dette så snart temperaturen når 105° C og vil fortsette inntil apparatet når 120° C (temperatur-symbolene vil gå fra å blinke til å lyse fast). Hvis temperaturen synker til under innstilt nivå, vil symbolet for driftstemperaturen begynner å blinke (oppvarmingsfase) til den innstilte temperaturen igjen er nådd.

NB! Brukstemperaturen er den samme som gjennomstrømmer (boiler) temperaturen.

- e) Maskinen er nå klar til bruk.

KAFFETILBEREDNING

- a) Fjern en bajonetten (11 / a **enkel** eller 11 / b **dobbel**) fra gruppehodet (16).
- b) Fyll filterholder med malt kaffe, men ikke la noe kaffe (kaffekorn) ligge igjen på den øverste kanten av filterholderen. Trykk kaffen ned (komprimer) med den spesielle kaffe-tamperen som medfølger (Ø: 53 mm).
- c) Fest bajonetten forsiktig (Skrus inn) til gruppehodet (bajonett) uten å stramme for mye.
- d) Plasser en eller to kopper under filterholderen (avhengig av om det skal traktes for 1 eller 2 kopper kaffe).
- e) Trykk på knappen (12) på levering gruppen inntil ønsket av mengde kaffe er levert, deretter manuelt stoppe leveringen funksjonen ved å trykke på den samme knappen igjen.
- f) For EK-modeller, er det tilstrekkelig å trykke på noen av kaffe leverings knappene (25-26-27-28) med forhåndsinnstilte doser (fabrikkinnstilt) eller alternativt å bruke den manuelle trakte-knappen (29).

NB! For å stoppe mengdeleveringen av kaffe etter bruk av knott/tast for ferdigdoser kan dette utføres ved å trykke på tast (29) på samme Pad. Traktingen stopper da øyeblikkelig.

BRUK AV STEAM FOR VARM DRIKKE FORBEREDELSE (Range S5 - Compact)

- a) Stikk Steamrøret (8) inn i muggen som inneholder drikken som skal varmes opp.
- b) Trykk inn ventilen for Steam (5) til man oppnår ønsket temeperatur ved å bevege Steamrøret (8) oppover. Bruk nødvendig mengde Steam og tid etter behov.
- c) Når oppvarmingsfasen er utført regulerer man ventilen (5) tilbake til startposisjon og fjern Steamrøret opp fra muggen. Rengjør umiddelbart Steamrøret med en fuktig svamp slik at alle rester av oppvarmet drikke er fjernet.



Trykk aldri inn ventilen for Steam (5) før Steamrøret (8) er satt ned i mugge. Dette for ikke å få brannskader.

 **TAPPING AV VARMTVANN FOR ANNET FORMÅL**

- a) Plasser muggen under varmtvann-/tevannsuttaket (7).
- b) Start tapping ved å løfte opp ventilhåndtak (6) for å få nødvendig mengde vann.
- c) Steng tappingen ved å senke ventilhåndtak (6) tilbake til sin opprinnelige posisjon.



Buk aldri knott (6) for tapping av varmtvann uten at det allerede er plassert en mugge under tappepunktet (7) for å unngå eventuell mulighet for brannskade.

 **TIDSOPERERT TAPPING AV VARMTVANN FOR ANNET FORMÅL
- A.T. - (tilleggsutstyr)**

- a) Plasser en mugge under varmtvannsuttaket (7).
- b) Trykk på knappen for tidsbestemt varmtvannslevering (42).
- c) Varmtvannet vil nå bli tappet i den forhåndsinnstilte tiden maskinen er stilt inn på.



NB! Trykk aldri på knappen for tidsinnstilt varmtvannslevering (42) uten at man har plassert en mugge under varmtvannsuttaket (7) for å unngå mulighet for brannskade.

ELEKTRISK KOPPEVARMER S5 (tilleggsutstyr)

For de maskinene som er utstyrt med dette er det mulig å varme opp kopper. Oppvarming av kopper utføres med en elektrisk koppevarmer og ved å trykke på tasten (24). LED/symbolet (23) på kontrollpanelet (13) vil da lyse opp. For å slå av funksjonen trykk igjen på same tast (24).

ELEKTRISK KOPPEVARMER Compact (tilleggsutstyr)

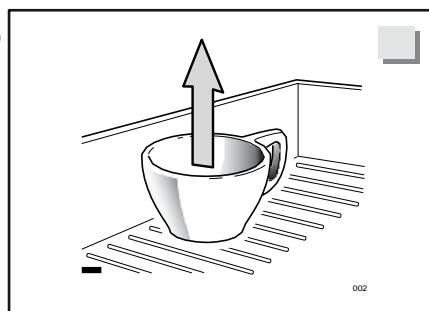
For de maskinene som er utstyrt med dette er det mulig å varme opp kopper. Oppvarming av kopper utføres med en elektrisk koppevarmer og ved å vri bryter (3) fra posisjon 1 (standard stilling for bruk) til posisjon 2. For å slå av funksjonen vri tilbake til posisjon 1.




ADVARSEL!


Det er tillat å plassere koppene på en spesiell kopperist (14) På toppen av maskinen så lenge koppene har den åpne delen av koppen vendt oppover (Bilde 2).

Dette er for å unngå at avgasser fra gassbrenneren (på maskiner som er gassopererte) skal komme inn i koppen hvor det er ment å ha kaffe av høy kvalitet.



FUNKSJON FOR MIDLERTIDIG ØKNING AV TEMPERATUREN

Hvis maskinen brukes under spesielle forhold hvor temperaturen bør økes midlertidig kan dette utføres ved å trykke på (37)  i ca. 5 sekunder som da vil øke temperaturen i Boileren med ca. 2 °C. I denne modus vil den programmerte SET temperaturen blinke i kontrollpanelet (13) og samtidig vil temperatursymbolet med 2° C over SET temperaturen begynne å blinke. (for eksempel hvis den innstilte temperaturen er 120°C vil det begynne å blinke med dette til 122 °C vil begynne å blinke). Den nye SET vil følge utviklingen av temperaturen når maskinen øker temperaturen til den nye innstilte temperaturen er oppnådd.

For å gå tilbake til opprinnelig status trykker man på knappen (38) i  ca. 5 sekunder.

AUTOMATISK SYSTEM FOR MELKESKUMMING MED JUSTERBAR TEMPERATUR - M.A.T. (tilleggsutstyr)

Maskiner med dette systemet kan skumme melk helt automatisk.

- a) Sett steam-armen med temperatursensoren (45) i kannen med melk.
- b) Trykk på tasten/knotten (44) for automatisk melkeskummer.
- c) The Steamfunksjonen vil stoppe automatisk idet øyeblikk temperaturen når fabrikkinnstilt temperatur.
- d) Når melken skummer kan man fjerne kannen fra steam-armen. Steamarmen skal øyeblikkelig rengjøres med en fuktig ren svamp eller klut slik at alle rester etter melk er fjernet fra steam-armen og temperaturføleren (45).

NB! Trykk aldri på den automatiske skummings knotten for melkeskumming (44) før du har plassert steam-armen med temperaturføleren (45) ned i kannen. Dette for å unngå at man brenner seg på den varme steamen.

For å justere melkeskummingen kan det gjøres med regulatoren (46) lokalisert på baksiden av frontpanel (plassert ved siden av steam-armen med temperaturføleren (45)). Skru justeringsskruen moturs for å øke skummingen. Skru justeringsskruen medurs for å redusere skummingen.



ADVARSEL!

Når man justerer melkeskumnivået må man være forsiktig slik at man ikke berører steam-armen med temperaturføleren (45). Bruk varmebestandige hansker for å unngå å bli brent.

2.2 ALARMER

MODELL S5

Maskiner i denne serien informerer bruker om mulige feil ved symboler på kontrollpanelet og på Trykkpanelet.

1. LED-INDIKATOR FOR KAFFEDOSERING SOM LEVERES, BLINKER ETTER 5-6 SEKUNDER:

- Kaffe for finmalt
- For dårlig registrering av pulsene som sendes av gjennomstrømningsmåleren til gruppehodet. Etter å ha sjekket malingsgraden og hvis problemet fortsetter ta da kontakt med autorisert servicesenter.

2. ALLE DOSERINGSSYMBOLER PÅ HELE TRYKKPANELET BLINKER OG TEMPERATUR- SYMBOLENE ER SLÅTT AV:

- Hvis det automatiske påfyllingssystemet har arbeidet i mer enn 3 minutter (det vil si at maskinen ikke virker i det hele tatt).
- For å gå tilbake til normal drift: Slå av maskinen for noen sekunder med ON/OFF bryteren. Hvis problemet vedvarer, må du slå av apparatet og ta kontakt med autorisert serviceverksted.

3. "125 °C" SYMBOL LYSER OG ALLE ANDRE SYMBOLER SLÅTT AV:

- Hvis temperaturen (målt av føler) er over 140 °C (alle funksjoner er blokkert på maskinen). For å gå tilbake til normal bruk: slå av maskinen med ON/OFF bryteren (3). Hvis problemet fortsetter: slå av maskinen og ta kontakt med autorisert serviceverksted.

4. "105 °C" SYMBOL LYSER OG ALLE ANDRE SYMBOLER ER SLÅTT AV:

- Hvis maskinen etter at man har slått den på (etter 20 minutter) og temperaturen (målt av sensoren) er lavere enn 60 °C (og alle funksjoner er blokkert på maskinen) må man prøve å gå tilbake til normal operasjon ved å slå maskinen av med ON/OFF bryteren (3). Hvis problemet fortsetter: slå av maskinen og ta kontakt med autorisert serviceverksted.

5. NÅR ALLE TEMPERATUR SYMBOLER BLINKER OG ALLE TOUCHPAD-SYMBOLER SLÅTT AV:

- Det er en feil/kortslutning/brudd på temperaturføleren som blokkerer alle funksjoner på maskinen. Slå av maskinen og ta kontakt med autorisert serviceverksted.

6. M.A.T. LEVERINGS SYSTEM AVSLÅTT (hvis den finnes/kun som tilleggsutstyr):

- M.A.T. temperaturføleren har en feil/kortslutning/brudd. Kontakt autorisert serviceverksted.

NB. Når denne alarmtilstanden oppstår, er det fortsatt mulig å skumme melk automatisk ved å holde nede M.A.T. levering knappen (44) til ønsket temperatur er nådd. Når knappen slippes, vil steamen stoppe.

7. TEKNISK STØTTESYMBOL LYSER

(kun hvis dette er innstilt av «Technical Assistance»):

- Dette betyr at antall forhåndsinnstilte magnetventil funksjonssykluser har nådd innstilt alarmgrensen. Kontakt et autorisert serviceverksted.

8. TEKNISK STØTTE SYMBOL BLINKER

(bare hvis FILTER funksjonen er blitt innstilt av «Technical Assistance»):

- Dette betyr at antall kaffetilberedninger i liter har nådd innstilt alarmgrense for avkalkning. Kontakt autorisert serviceverksted.

RANGE COMPACT - EP MODEL

This model informs users as to possible malfunctions through symbols on the touchpads.

TOUCHPAD SYMBOLS FLASHING ALTERNATELY:

- ~~The automatic refill system for the boiler has been operating for longer than 3 minutes (total block of all machine operations). To return to normal operation, turn off the machine with the ON/OFF button. If the problem persists, switch off the appliance and contact an authorised Assistance Centre.~~

MODELLENE COMPACT - EK MODELL

Denne modellen informerer brukeren om mulige feil (som oppstår) ved feilkoder på Trykkpanelet.

1. LED-INDIKATOR FOR KAFFEDOSERING SOM LEVERES, BLINKER ETTER 5-6 SEKUNDER:

- Kaffe for finmalt
- For dårlig registrering av pulsene som sendes av gjennomstrømningsmåleren til gruppehodet. Etter å ha sjekket malningsgraden og hvis problemet fortsetter ta da kontakt med autorisert servicesenter.

2. NÅR ALLE SYMBOLER PÅ HELE TOUCHPAD'en BLINKER OG TEMPERATUR-SYMBOLENE ER SLÅTT AV:

- Hvis det automatiske påfyllingssystemet har arbeidet i mer enn 3 minutter (det vil si at maskinen ikke virker i det hele tatt).
- For å gå tilbake til normal drift: Slå av maskinen for noen sekunder med ON/OFF bryteren. Hvis problemet vedvarer , må du slå av apparatet og ta kontakt med autorisert serviceverksted .

2.3 REGELMESSIG VEDLIKEHOLD AV KAFFEMASKINEN SOM SKAL UTFØRES AV BRUKER.

- **NB!** For å opprettholde kaffemaskinens mulige kapasitet og høye kvalitet på tilberedningen er det svært viktig å følge produsentens anvisninger for renhold og regelmessig vedlikehold.

- ⚠ **ADVARSEL!**
Renhold og regelmessig vedlikehold må utføres av bruker i henhold til produsentens anvisning nevnt nedenfor. Før man begynner med renholds-prosedyrer skal maskinen frakobles strøm (og gass hvis tilsluttet). Rengjøring og regelmessig vedlikehold skal kun utføres når maskinen er kald og man skal alltid benytte varmebestandige hansker til formålet for å unngå forbrenning.

- **UTFØRES HVER DAG ETTER ENDT ARBEIDSDAG (bytte av vann utføres normalt automatisk ved bruk av vann)**

1) Bytte av vann i gjennomstrømmer (boiler) Dette er vann som kun benyttes til varmtvann og ikke kaffetilberedning.

- Etter å ha slått av maskinen må man skifte/bytte vann i gjennomstrømmer på følgende måte: Plasser en kanne, som tåler høy temperatur, under "varmtvannsdysen" (7) for å forhindre at varmtvann renner ut andre steder.
- Åpne varmtvann-kranen (6), trekk spaken opp til gjennomstrømmeren (boiler) er helt tom (sjekk nivået på nivåindikatoren (2)). Fyll gjennomstrømmer (boiler) umiddelbart ved å bruke den manuelle fyllknappen(1).

2) Bytte av vann i gjennomstrømmer på maskiner med automatisk fylling (tilleggsutstyr)

Plasser en kanne, som tåler høy temperatur, under "varmtvannsdysen" (7) for å forhindre at varmtvann renner ut andre steder.

- Trykk og hold inne avtappingsknotten(42) i minst 5 sekunder: den automatiske gjennomstrømmer tømmesyklusen begynner (alle maskinens kontroller er deaktivert under denne fasen).
- På slutten av denne påfyllingssekvensen vil maskinen automatisk fylle til riktig mengde vannnivå. For å bryte av denne påfyllingen kan man trykke inn bryteren (42) som benyttes til å tappe varmtvann.
- Koble fra maskinen elektrisk.

- 3) Rengjør så filterholderen og filter med børste som standard er levert med maskinen. Vær sikker på at det ikke er noe skitt igjen i holderne og at alle hull er åpne.

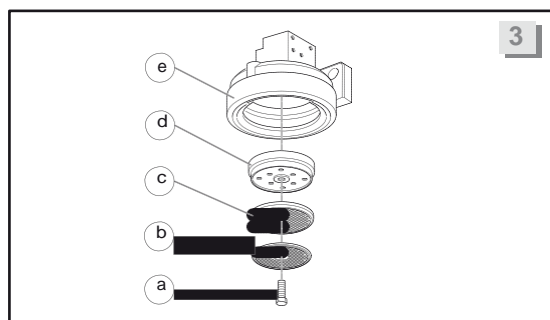
- 4) Rengjør silholder med skrubben/børsten.

- 5) Rengjør spillbrett (9) og risten (10) med mildt ikke alkalisk såpevann.

HVER 3. DAG

Etter å ha slått av maskinen, skru av gruppe-/silhodet med medfølgende fastnøkkel på festeskruen, skrubb godt slik at man er sikker på at alle hull er åpne/rene og monter tilbake alle delene i motsatt rekkefølge. Se illustrasjon Fig. 3. NB! I og med at det standard følger med 2 sett med siler er det klokt å legge avmonterte siler i CleanDrop og montere inn de rene silene. Slik har man alltid ett sett rene siler å bytte med.

- e** Grupperhode
- d** Silholder i messing
- c** Stor sil
- b** Liten sil
- a** Festeskruer



**VIKTIG!**

Etter endt arbeidsdag og etter den daglige rengjørings-prosessen skal maskinen kobles fra elektrisitet ved å slå av hovedbryteren og så stenge for vannforsyningen til maskinen. (hvis maskinen benytter gass må også stengekranen for dette stenges) (Fig.1 – side 6).



Bruk aldri vann fra vannslange eller høytrykkspyler ved rengjøring av maskinen.

**AVKALKNINGSANLEGG**

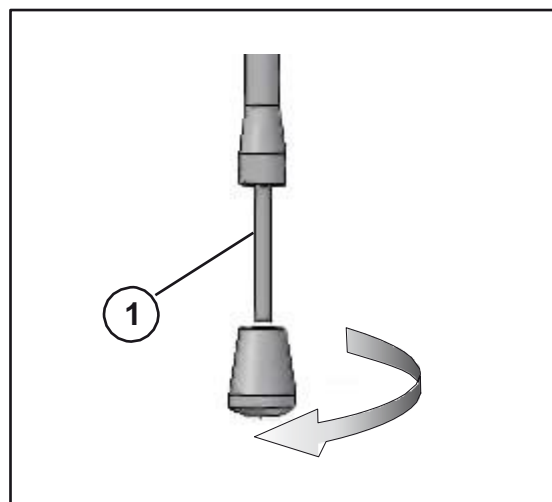
Hvis det er anbefalt å installere avkalkningsanlegg på stedet gå grunn av kalk i vannet og det oppstår problemer med avleiring må man følge anbefalinger fra produsenten av avkalkningsanlegget når det gjelder vedlikehold av dette anlegget (periodisk vedlikehold).

2.4 HVORDAN RENGJØRE MELKESENSOREN M.A.T (tilleggsutstyr noen modeller)

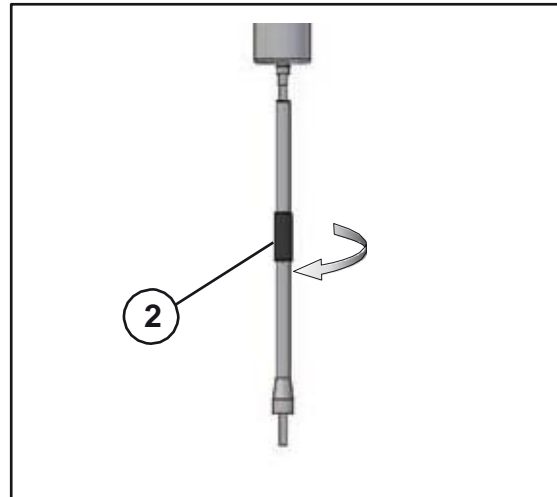


Rengjør melkesensoren hver dag på følgende måte:

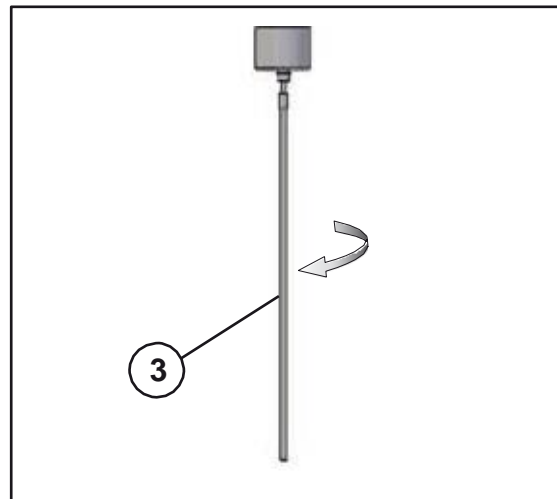
- 1) Skru av "steamer" (1) og dypp den i varmt vann og egnet rengjøringsmiddel (CleanDrop) i 30 minutter (se tegning).



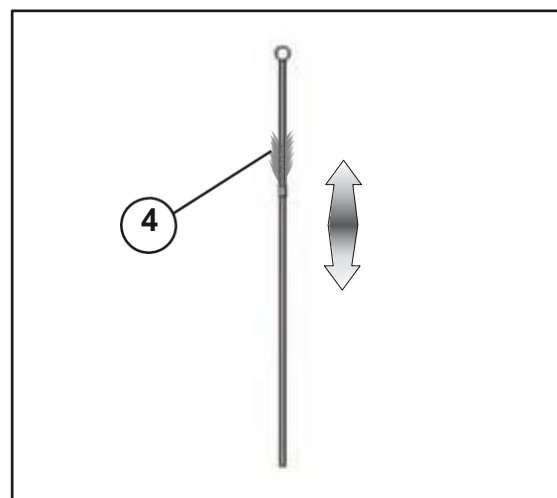
- 2) Skru også av ytterrør (2) og dypp denne i egnet rengjøringsmiddel (CleanDrop) og varmt vann i 30 minutter (se tegning 2).



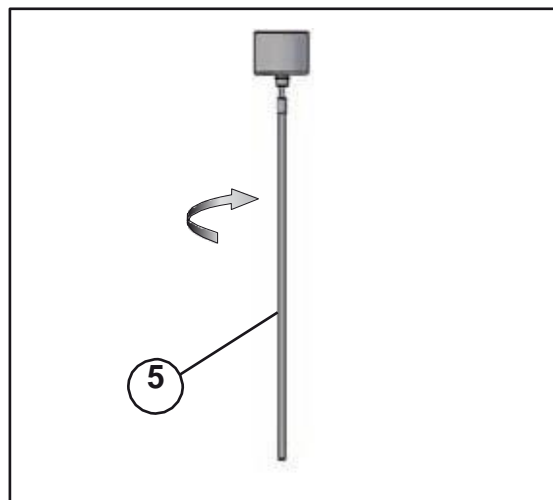
- 3) Skru av innerste rør (3) (se tegning 3).



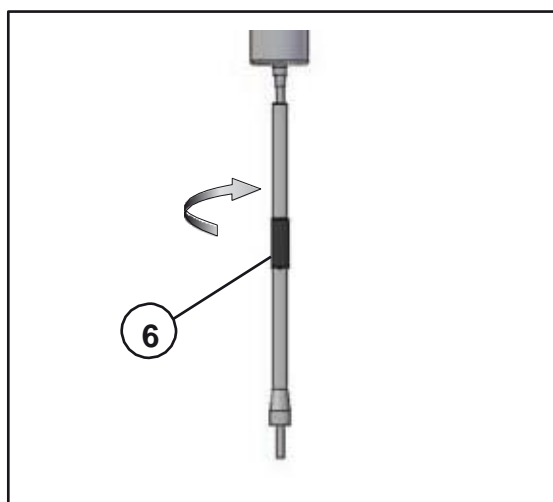
- 4) Dypp også innerste rør i varmt vann blandet med passende rengjøringsmiddel (CleanDrop) i 30 minutter (se tegning). For å fjerne Fastbrente melkerester rengjør det innerste røret rengjør hylsen/sliret med et passende pipe-reenserliknede børste (4) som er levert sammen med maskinen (se tegning).



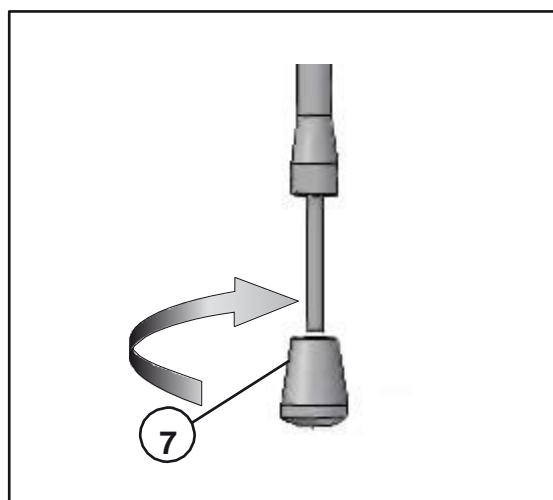
- 5) Etter rengjøring og tørking skal delene settes tilbake i motsatt rekkefølge, innerste rør (5) og skru det inn (se tegning).



- 6) Etter rengjøring og tørking skal delene settes tilbake i motsatt rekkefølge, ytterste rør (6) skrues helt inn (se tegning).



- 7) Etter rengjøring og tørking monter på "Steameren" (7) (se tegning).



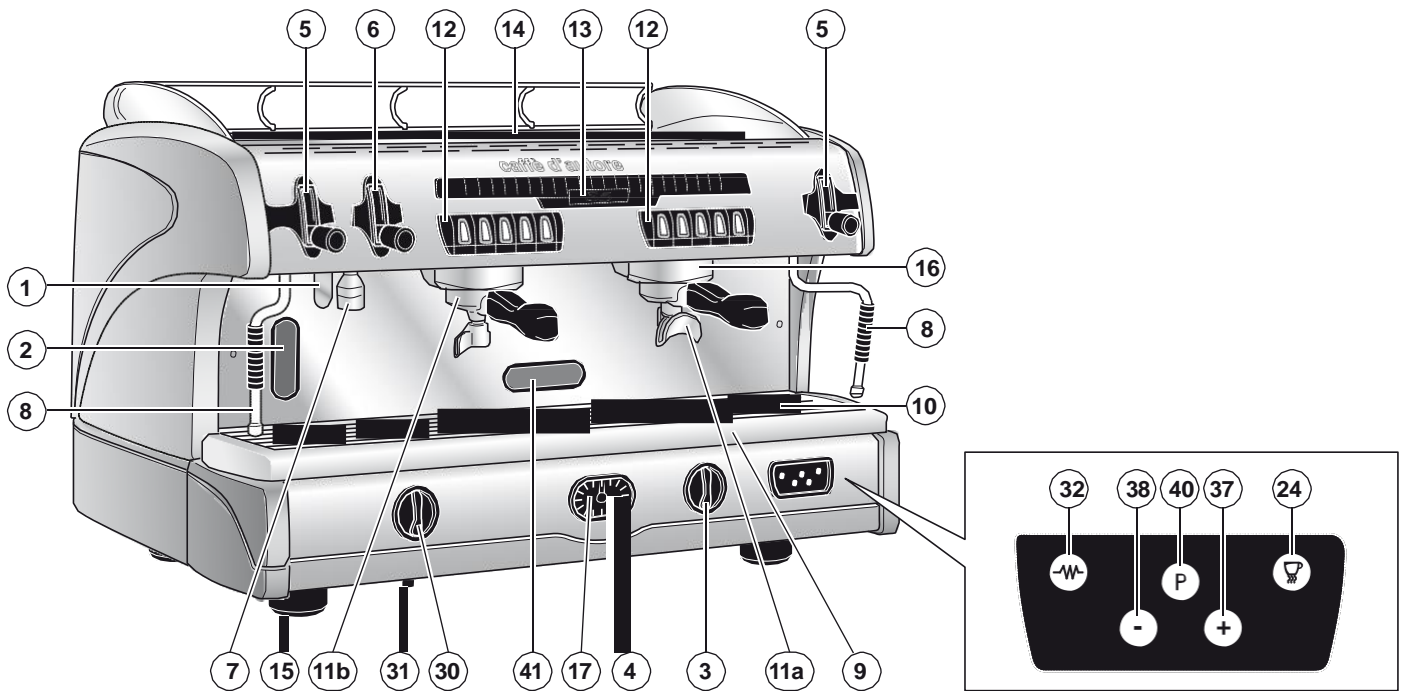
- 8) Etter rengjøring trykk på tasten for melkesensoren og sjekk at alt fungerer Ok.



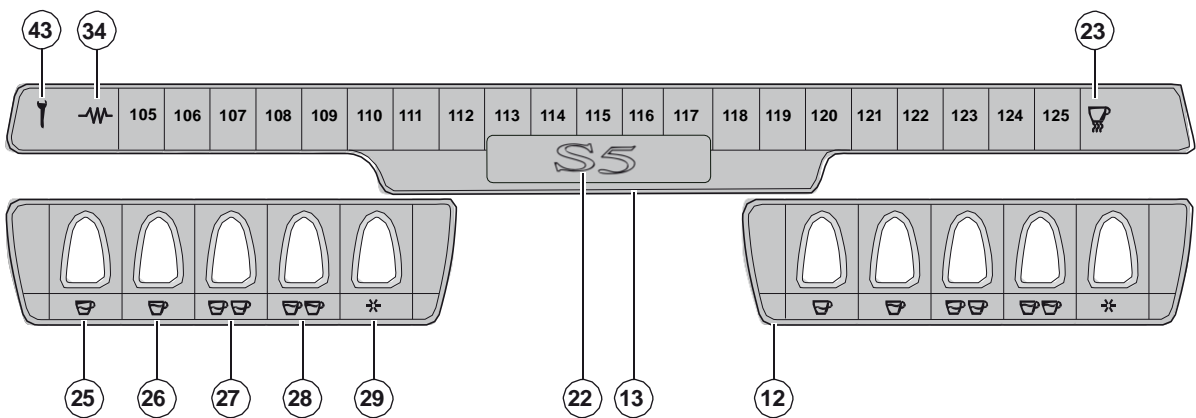
ADVARSEL !

Før man foretar rengjøring av melkesensoren (føleren) må maskinen kobles fra elektrisk (AV). Under rengjøringsprosedyren må man benytte varmebestandige hansker for å unngå mulig forbrenning.

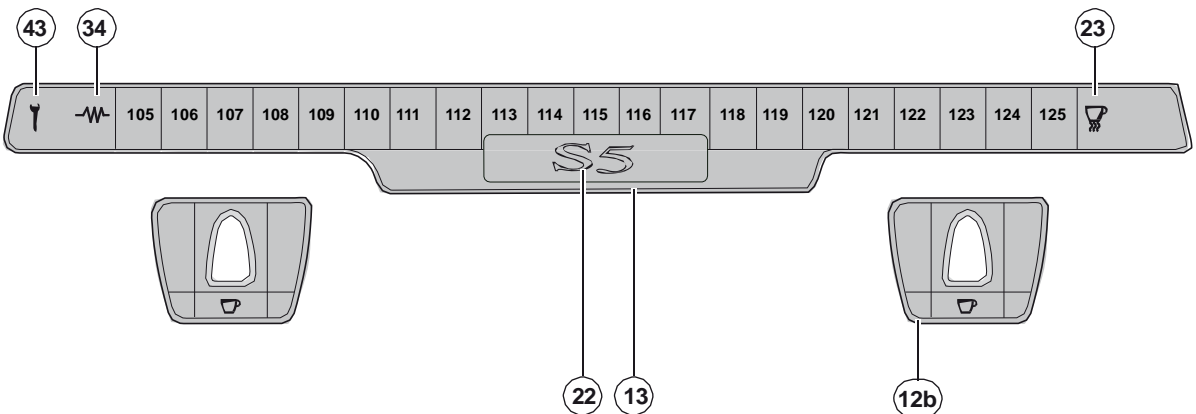
S5



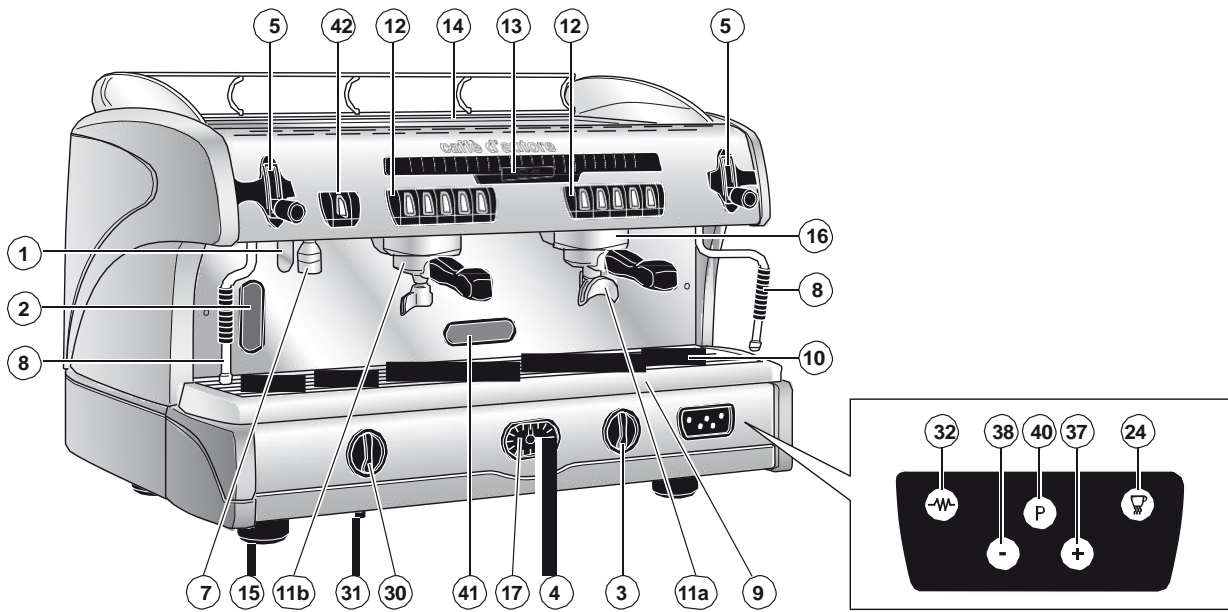
S5 EK



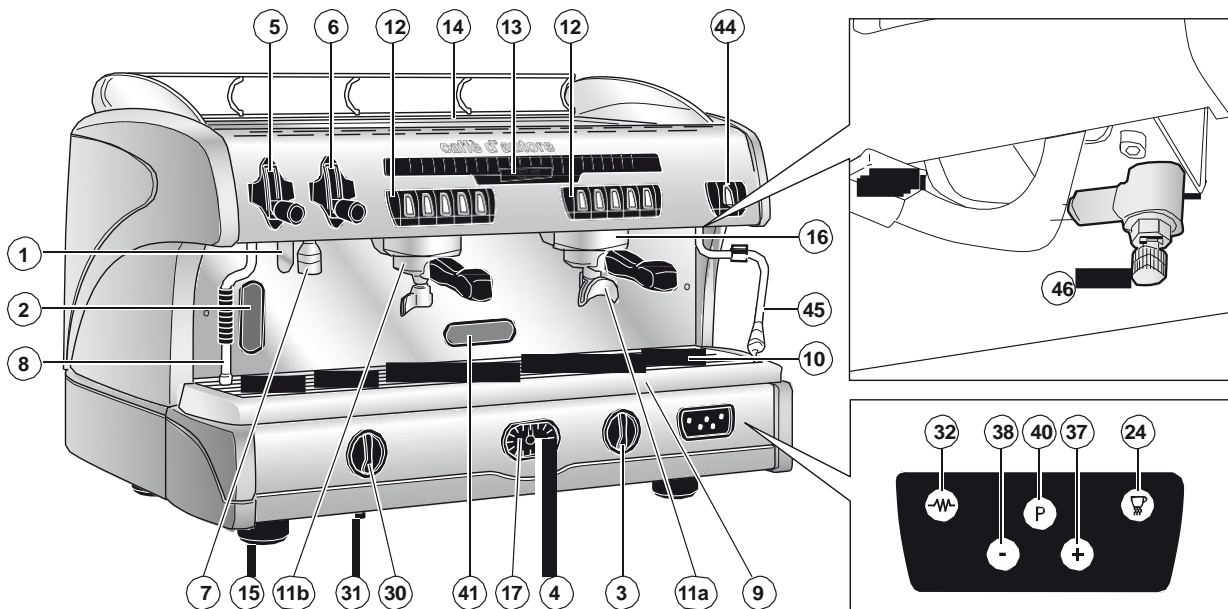
S5-EP



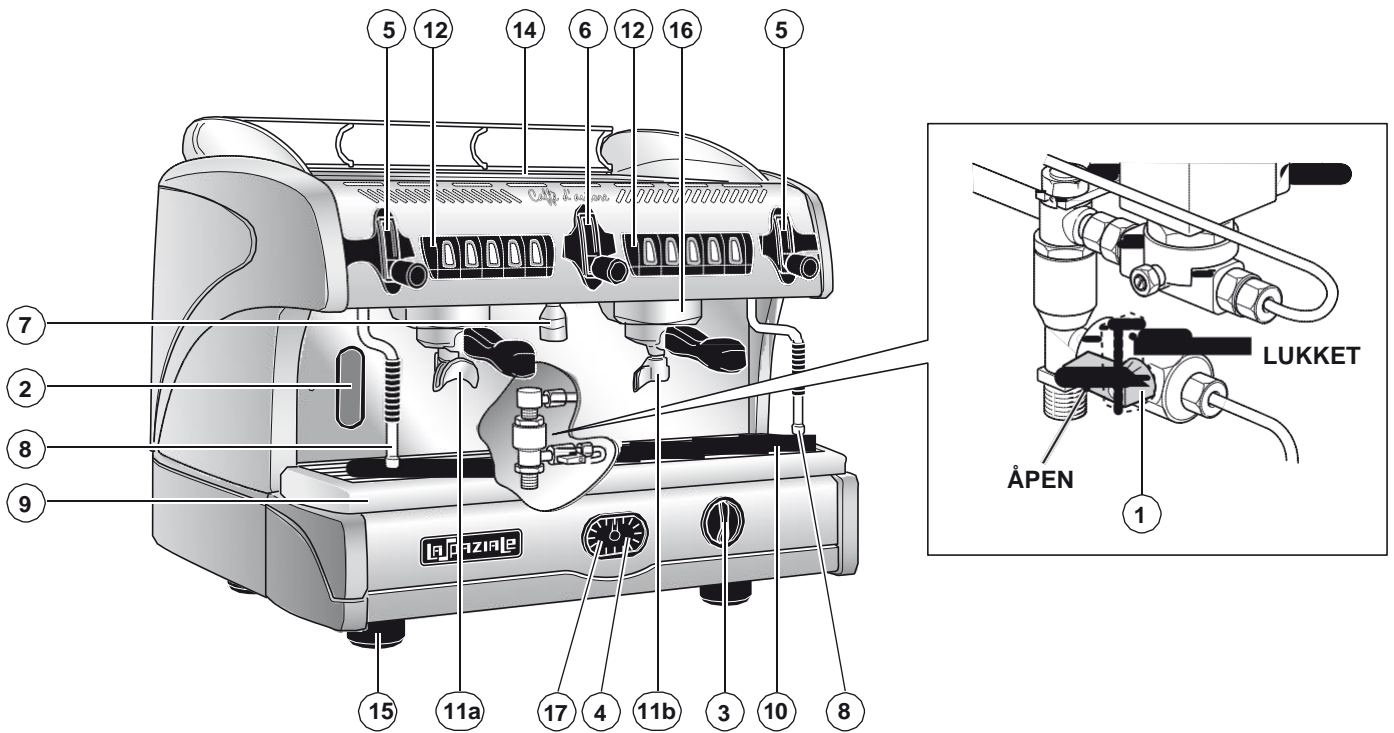
S5 Vann/tidsinnstilt versjon (A.T.)



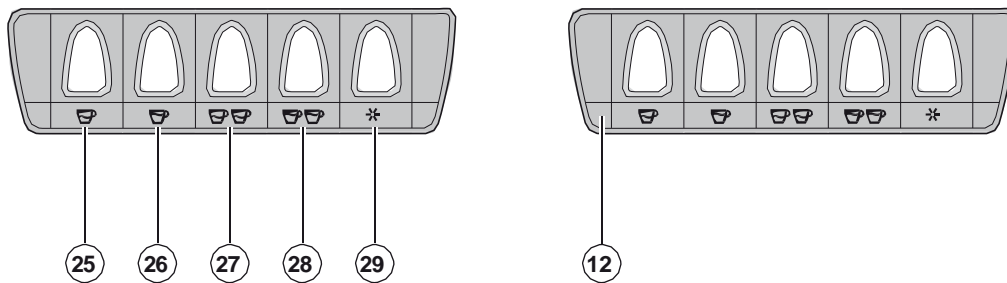
S5 M.A.T. Versjon



COMPACT og S5 1 Grupper



COMPACT EK og S5 EK 1 Grupper



COMPACT EP and S5 EP 1 GROUP



Deleliste

- | | | | |
|------------|--|-----------|---|
| 1 | Ventil for manuell påfylling av boiler-tank | 30 | Kontroll bryter for gass (Ikke modell S5 Compac)- |
| 2 | Indikator for vannivå i boiler-tank | 31 | Gass tenner (Ikke modell S5 Compac) |
| 3 | Hovedbryter AV/PÅ | 32 | AV/PÅ bryter for koppvarmer (ikke modell S5 Compac) |
| 4 | Manometer boiler-tank. Høyre nål 1 – 1,2 bar | 33 | |
| 5 | Ventil for steam trykk | 34 | Indikator lys for temperatur i boiler (ikke modell S5 Compac) |
| 6 | Ventil for varmtvann/Tevann | 37 | Programknapp for å øke temp. i boiler, anbefalt 120° C |
| 7 | Varmtvanns/tevann uttak | 38 | Programknapp for å senke temp. i boiler, anbefalt 120° C |
| 8 | Steamrør | 39 | Datum confirm button |
| 9 | Spillbrett | 40 | Program knapp for endring av temperatur i boiler |
| 10 | Rist for spillbrett | 41 | Inspeksjonsglass for gass flamme (ikke mod. S5 Compac) |
| 11a | 2 kopps bajonett (14 gram filter) | 42 | Trykknapp for automatisk levering av varmtvann |
| 11b | 1kopps bajonett (7 gram filter) | 43 | Teknisk assistanse indikator for Gass oppvarming. |
| 12 | Trykkpanel for automatisk/manuell dosering av vannmengde i gruppen | 44 | START/STOPP knapp levering av automatisk melke steamer M.A.T. Ekstraustyr |
| 12a | Group delivery control - EP models | 45 | Steam rør med temperatur sensor M.A.T. Ekstraustyr |
| 12b | | 46 | Luft justerings skrue for skum mengde. M.A.T. Ekstraustyr. |
| 12c | | | M.A.T. = (Milk Automatic Temperature control) |
| 13 | Digitalt termometer boiler-tank, 120° C (ikke S5 C) | | |
| 14 | Hylle for kopper | | |
| 15 | Justerbare bein | | |
| 16 | Kaffe utlevering, Gruppe | | |
| 17 | Manometer for pumpetrykk (9 bar) Venstre nål | | |
| 18 | | | |
| 19 | | | |
| 20 | | | |
| 21 | | | |
| 22 | Kontroll-lys (inne i Nivåglass) | | |
| 23 | Indikatorlys for koppvarmer (Ikke modell Compac) | | |
| 24 | AV/PÅ bryter for koppvarmer (Ikke S5 Compac) | | |
| 25 | Knapp for kort enkel espresso levering 2 -3 cl (Kan justeres) | | |
| 26 | Knapp for lang enkel espresso levering 3 -4 cl (Kan justeres) | | |
| 27 | Knapp for kort dobbel espresso levering 2 -3 cl (Kan justeres) | | |
| 28 | Knapp for lang dobbel espresso levering 3 - 4 cl (Kan justeres) | | |
| 29 | Start/stopp/ rense knapp/programmerings knapp for mengdejustering | | |

La Spaziale S.p.A.

Via E. Duse, 8
40033 Casalecchio di Reno
Bologna - (Italy)
Tel. +39 051 611.10.11
Fax +39 051 611.10.40

E-mail: info@laspaziale.com
Web Site: www.laspaziale.com

Importør: Myhrvold Gruppen, Frysjaeveien 33, 0411 Oslo

SERVICE : 47 46 38 95

Vakt telefon :

Ved bestilling av service bes vennligst oppgi nøyaktig hva som er feil (diagnose med hva som skjedde), hva slags type utstyr, modell og når den er kjøpt så vil det hjelpe servicetekniker med å bringe riktige deler med seg til servicestedet. Har du serienummer så er det en stor fordel.

Vi gjør oppmerksom at det er knyttet visse ekstrakostnader ved bruk av vakttelefon etter normal arbeidstid. Be om opplysninger om dette.



Caffè  d'autore