

SPRSo

MANUAL TÉCNICO



Reservados todos los derechos.

No se permite la reproducción total o parcial de este documento ni su publicación ya sea por impresión, fotocopia o microfilmado, o por cualquier otro medio sin el permiso previo por escrito del fabricante. Esto también es aplicable a los planos o diagramas incluidos.

La información recogida en el presente documento se basa en los datos disponibles en el momento de la publicación sobre el diseño, las características de los materiales y los métodos de funcionamiento, por lo que este documento está sujeto a cambios.

Las instrucciones originales de este manual han sido escritas en inglés. Las versiones en otros idiomas de este manual son una traducción de las instrucciones originales.

Por esta razón, las instrucciones deben considerarse únicamente como una guía para la instalación, el mantenimiento y la reparación de la máquina que se muestra en la portada.

Este documento es aplicable a la versión estándar de la máquina.

Por tanto, el fabricante declina cualquier tipo de responsabilidad por los daños debidos a una desviación de las especificaciones de la versión estándar de la máquina tal y como se encontraba en el momento de la entrega.

Este documento se ha elaborado con el máximo cuidado. No obstante, el fabricante no se responsabiliza de los errores que contenga ni de las consecuencias de los mismos.

Índice

1. Funciones especiales	1
1.1 Calibración del sistema de agua	3
1.2 Calibración del molinillo de café	6
2. Sustitución de piezas de servicio	10
2.1 Soporte para el logotipo y panel de control	10
2.2 Salida de bebidas	11
2.3 Abrir el panel lateral derecho	12
2.4 Desmontaje del panel trasero	13
2.5 Desmontaje del ventilador	13
2.6 Desmontaje del molinillo de café	14
2.7 Desmontaje del caudalímetro/interruptores de seguridad	15
2.8 Desmontaje la placa de I/O	16
2.9 Desmontaje la placa de alimentación	16
2.10 Desmontaje del calentador rápido	17
2.11 Desmontaje de la bomba	18
2.12 Desmontaje del juego de válvulas	19
2.13 Desmontaje del motor de dispensador CIRCO	20
2.14 Esquema de las mangueras	21
3. Perfiles de bebidas	22
3.1 Perfiles de bebidas 1: volúmenes pequeños / cafés fuertes	22
3.1.1 Volumen seleccionable - pequeña 	22
3.1.2 Volumen seleccionable - mediana 	23
3.1.3 Volumen seleccionable - grande 	23
3.2 Perfiles de bebidas 2: volúmenes medios / intensidades normales	24
3.2.1 Volumen seleccionable - pequeña 	24
3.2.2 Volumen seleccionable - mediana 	24
3.2.3 Volumen seleccionable - grande 	25
3.3 Perfiles de bebidas 3: volúmenes grandes / intensidades normales	26
3.3.1 Volumen seleccionable - pequeña 	26
3.3.2 Volumen seleccionable - mediana 	26
3.3.3 Volumen seleccionable - grande 	27
4. Instrucciones de actualización del software	28
5. Resolución de problemas	30
5.1 Mensajes de advertencia	30
5.2 Mensajes de error	32
5.3 Otros problemas	35

Generalidades

- ▶ *Lea siempre las instrucciones de seguridad (700.403.347).
Para evitar posibles daños, estas instrucciones de seguridad deben leerse,
comprenderse y seguirse.*
- ▶ *Los manuales están sujetos a cambios, escanee el código QR para obtener
información actualizada.*



1. Funciones especiales

Mediante una "combinación secreta de teclas" pueden activarse funciones especiales.

► *Todas las imágenes de pantalla de esta guía están en inglés.*

1a



Modo de espera activa:

- mantenga pulsado el botón  durante 5 segundos
- se realizarán las purgas necesarias
- la pantalla de "despedida" se apaga y solo el botón start parpadea lentamente

- *El modo de espera activa es una función que puede activarse para ahorrar energía.*
- *Pulse el botón start para finalizar el modo de espera activa*

1b



Activación/desactivación del modo demo:

- mantenga pulsada la combinación de botones  e  durante 10 segundos

- *El modo demo es una función que puede activarse con fines de marketing.*
- *Apague la Sprso para finalizar el modo demo.*

1c



Child lock on/off:

- mantenga pulsada la combinación de botones  e  durante 5 segundos

- *Esta función sirve para bloquear (y desbloquear) todos los mandos para evitar una dosificación accidental.*

**1d**

Restablecer el contador de limpieza del sistema de café:

- mantenga pulsado el botón  durante 10 segundos hasta que aparezca el menú de mantenimiento
- *El contador que activa el mensaje de limpieza del sistema de café se pone a cero.*

**1e**

Reiniciar el contador de descalcificación:

- mantenga pulsado el botón  durante 10 segundos hasta que aparezca el menú de mantenimiento
- *El contador que activa el mensaje de descalcificación se pone a cero.*

1.1 Calibración del sistema de agua

En este menú se puede calibrar el sistema de agua.

La calibración determina el volumen de agua para un caudal y un tiempo definidos.

Al final, hay que rellenar el volumen medido.

- *La calibración del sistema de agua sirve para ajustar las diferencias entre el suministro real de agua de la Sprso y la cantidad indicada.*

Elementos necesarios:

- vaso medidor (con escala fina)



1.1a

Calibración del sistema de agua:

- ir al menú de programas
- mantenga pulsada la combinación de botones e durante 5 segundos



1.1b

Calibración del sistema de agua:

- pulse **start** para confirmar



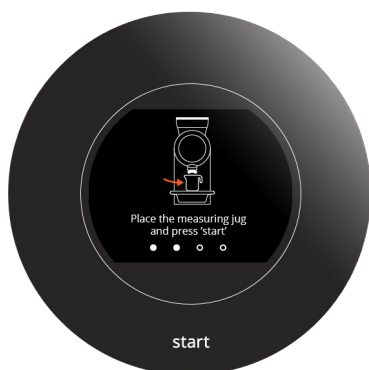
1.1c

Paso 1: preparación

- asegúrese de que tiene todo lo que necesita
- pulse > para ir al siguiente paso

Paso 2: preparación

- siga las instrucciones en pantalla
- pulse **start** to begin the calibración



1.1d

Paso 3: dosificación de agua caliente

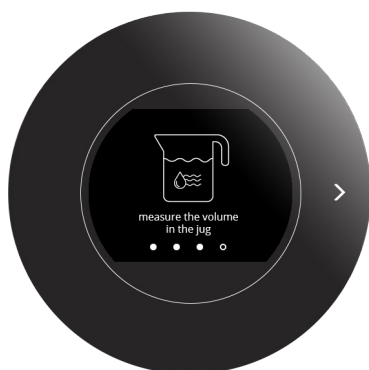
- espere que aparezca la siguiente pantalla



1.1e

Paso 4: medir

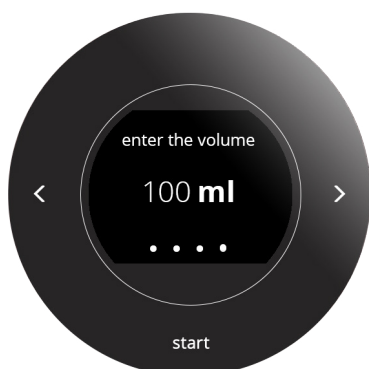
- leer el agua dosificada
- pulse > para ir al siguiente paso



1.1f

Paso 5: medir

- pulse < o > para introducir el volumen medido
- pulse **start** para confirmar



1.1g



1.1h

Se graba un nuevo volumen de agua:

- espere que aparezca la siguiente pantalla
- salir del menú pulsando 

1.2 Calibración del molinillo de café

La calibración del molinillo afectará a todas las bebidas relacionadas con el café.

Elementos necesarios:

- café en grano
- una báscula digital de cocina

1.2a



Calibración del molinillo de café:

- ir al menú de programas
- mantenga pulsada la combinación de botones  e  durante 5 segundos

1.2b



Calibración del molinillo de café:

- pulse **start** para confirmar

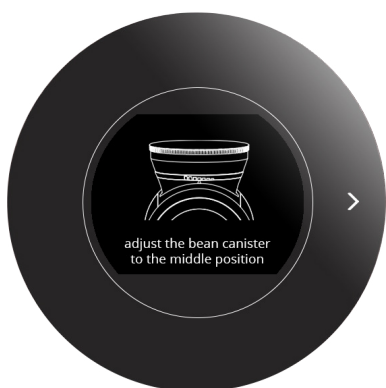
1.2c



Paso 1: preparación

- asegúrese de que tiene todo lo que necesita
- pulse > para ir al siguiente paso

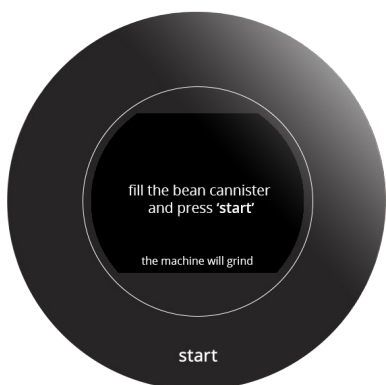
1.2d



Paso 2: preparación

- siga las instrucciones en pantalla
- pulse > para ir al siguiente paso
- ▶ Véase también el apartado "Ajuste del molinillo de café" en el manual digital.
- ▶ Si se selecciona otra posición, el resultado de la calibración es incorrecto y puede provocar fallos de funcionamiento.

1.2e



Paso 3: preparación

- siga las instrucciones en pantalla
- pulse **start** para confirmar

1.2f



Paso 4: preparación

- espere que aparezca la siguiente pantalla

1.2g



Paso 5: preparación

- siga las instrucciones en pantalla
- ▶ La siguiente pantalla se muestra automáticamente cuando se retira la bandeja de goteo.

1.2h

**Paso 6: preparación**

- siga las instrucciones en pantalla
- pulse > para ir al siguiente paso
- *Tecla de tara para balanzas significa que la báscula tiene una tecla que pone a cero la pantalla de la balanza cuando se coloca un recipiente vacío en la plataforma de pesaje, de modo que sólo se muestra el peso del contenido del recipiente.*

1.2i

**Paso 7: calibración**

- siga las instrucciones en pantalla
- pulse **start** para confirmar

1.2j

**Paso 8: calibración**

- espere que aparezca la siguiente pantalla

1.2k

**Paso 9: calibración**

- siga las instrucciones en pantalla
- *La siguiente pantalla se muestra automáticamente cuando se retira la bandeja de goteo.*

1.2l



Paso 10: calibración

- siga las instrucciones en pantalla
- pulse > para ir al siguiente paso

1.2m



Paso 11: calibración

- siga las instrucciones en pantalla
- pulse < or > para introducir el peso medido
- pulse **start** para confirmar

1.2n



Paso 12: pantalla de información

- siga las instrucciones en pantalla
- pulse > para ir al siguiente paso
- pulse **start** para confirmar

1.2o



Paso 13: pantalla de información

- vaciar y limpiar el cubo de desechos, colocar todo en su posición original
 - se ha completado el procedimiento de calibración
 - salir del menú pulsando 
- *La siguiente pantalla se muestra automáticamente cuando se retira la bandeja de goteo.*

2. Sustitución de piezas de servicio

Como la máquina es compacta, los pasos para sustituir una pieza concreta son los siguientes.

Elementos necesarios:

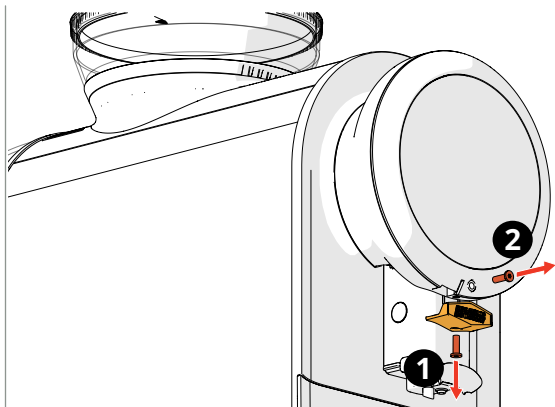
- destornillador Phillips
- destornillador Torx 10 y 15
- alicates planos de punta redonda

Observaciones sobre el montaje:

- ver los vistas en despieces para los números de las piezas de servicio
- ver el esquema eléctrico para las conexiones de la placa de I/O

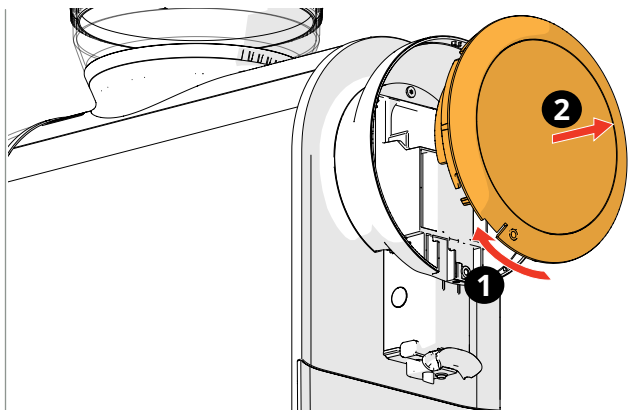
► **Desenchufe siempre la máquina para apagarla antes de abrirla.**

2.1 Soporte para el logotipo y panel de control



Paso 1

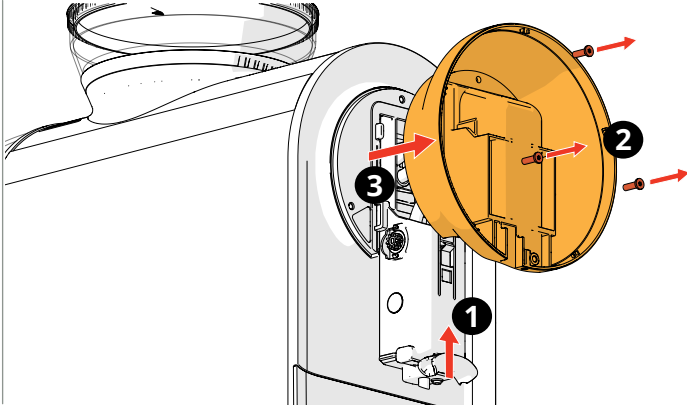
- retire el tornillo del soporte del logotipo
- retire el tornillo del panel de control



Paso 2

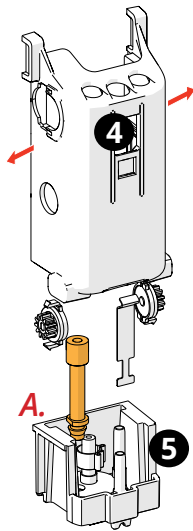
- gire el panel de control ligeramente en el sentido de las agujas del reloj para desbloquearlo
- desconecte con cuidado el cable plano del panel de control

2.2 Salida de bebidas



Paso 1

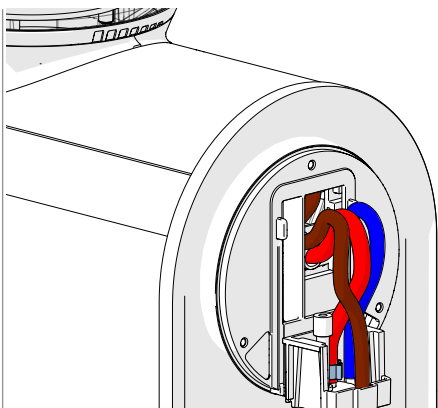
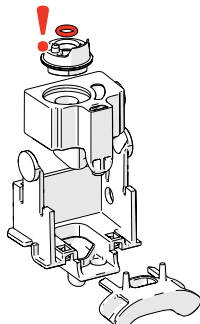
- retire el panel de control
- deslice la salida hacia arriba
- retire los 3 tornillos del soporte del panel de control
- retire el soporte del panel de control
- retire la salida de bebidas



Paso 2

- desmonte con cuidado la salida
 - doble la parte 4 ligeramente hacia fuera para retirar la parte 5
- considere la posibilidad de sustituir la junta tórica

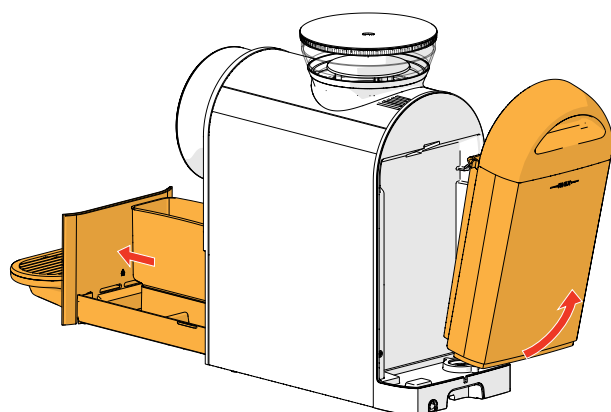
(A. restrictor de aire)



Secuencia de las mangueras:

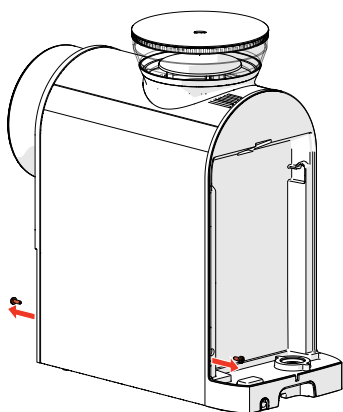
- » marrón - café
- » rojo - vapor (para la leche)
- » azul - agua caliente

2.3 Abrir el panel lateral derecho



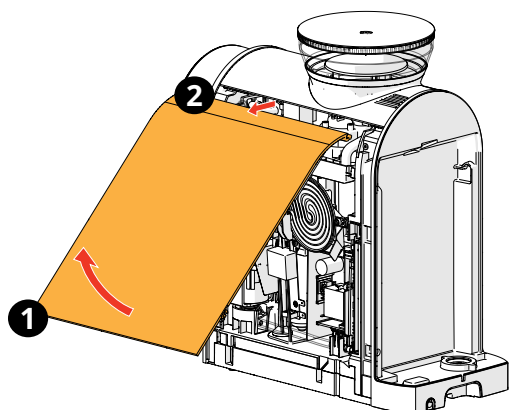
Paso 1

- *Desenchufe la máquina para apagarla antes de abrirla*
- retire la bandeja de goteo y el depósito de agua



Paso 2

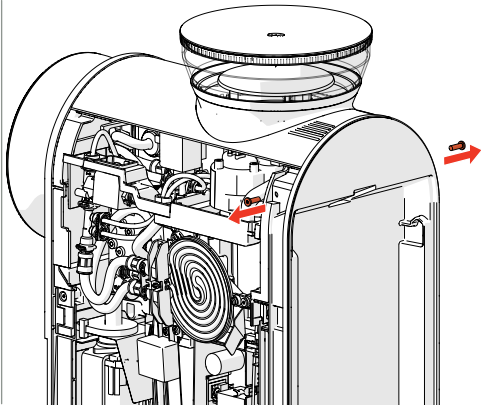
- retire los 2 tornillos



Paso 3

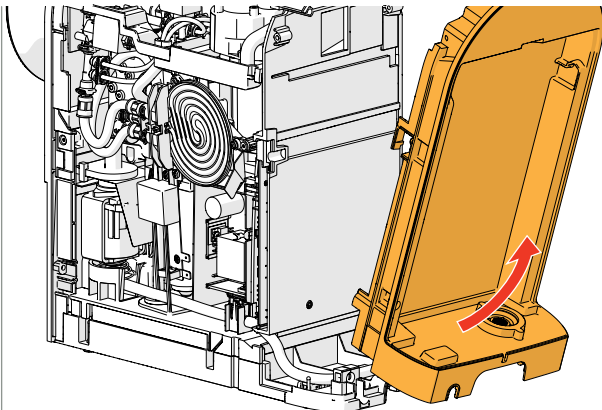
- retire el panel lateral

2.4 Desmontaje del panel trasero



Paso 1

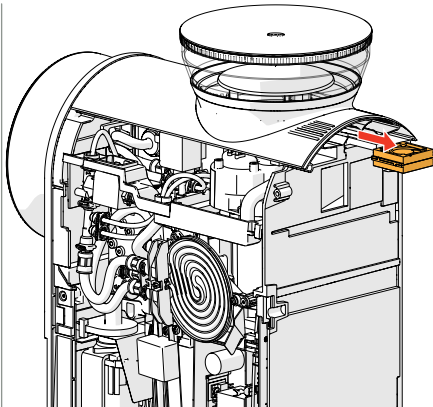
- retire los dos paneles laterales
- retire los 2 tornillos



Paso 2

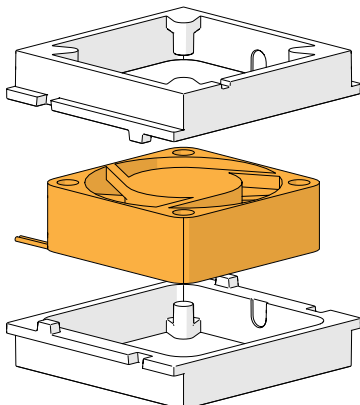
- levantar el panel trasero
- desconecte la manguera para retirar el panel trasero

2.5 Desmontaje del ventilador



Paso 1

- desconecte el cableado
- retire el ventilador



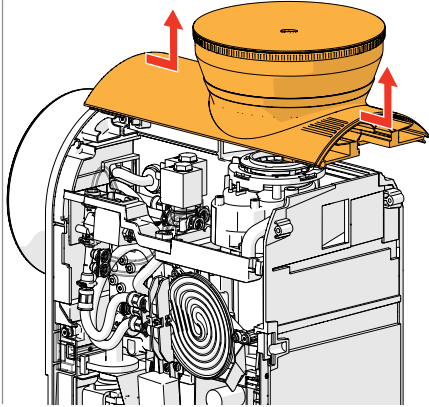
Paso 2

- retire la suspensión del ventilador

► Sentido de giro de las palas:

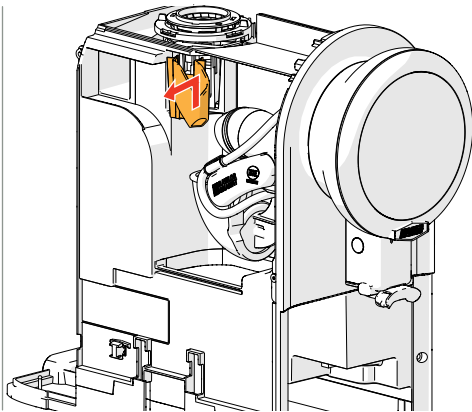
- » en el sentido de las agujas del reloj, visto desde arriba (lado de la etiqueta).
- » el aire debe ser expulsado del Sprso

2.6 Desmontaje del molinillo de café



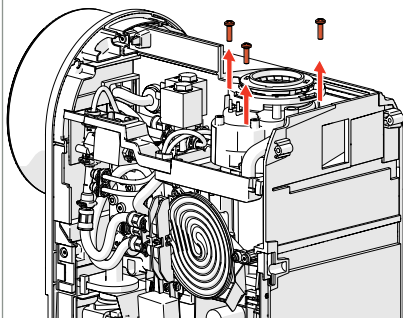
Paso 1

- retire los dos paneles laterales y el panel trasero
- retire la parte superior de la máquina



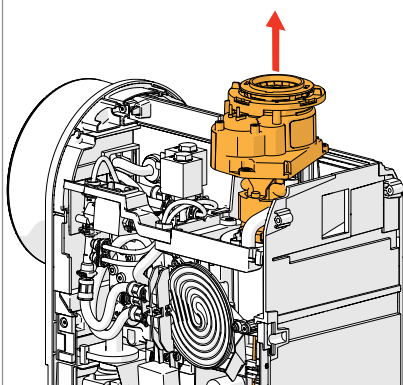
Paso 2

- retire la salida del molinillo de café



Paso 3

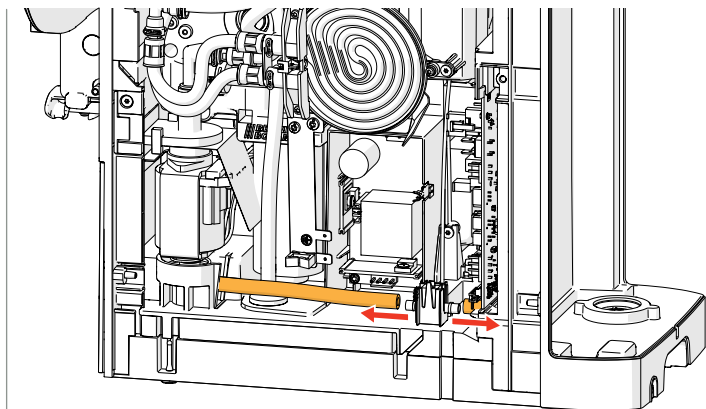
- retire los 3 tornillos



Paso 4

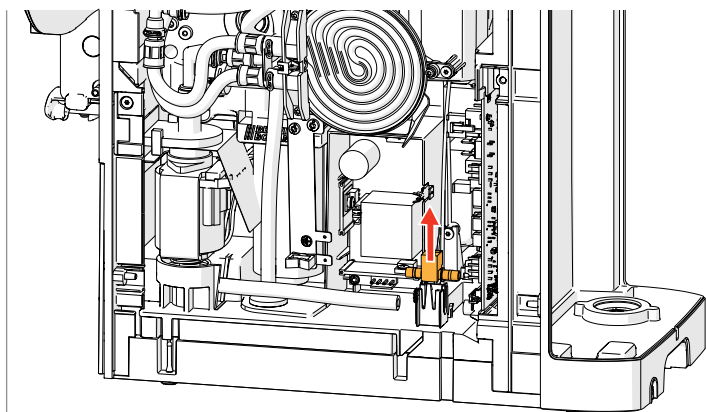
- separe el conector del molinillo de café de la placa de I/O
 - *El molinillo de café sólo se puede quitar cortando el cable, una vez hecho esto ya no se puede utilizar.*
- cortar el cable cerca del conector
- retire el molinillo de café

2.7 Desmontaje del caudalímetro/interruptores de seguridad



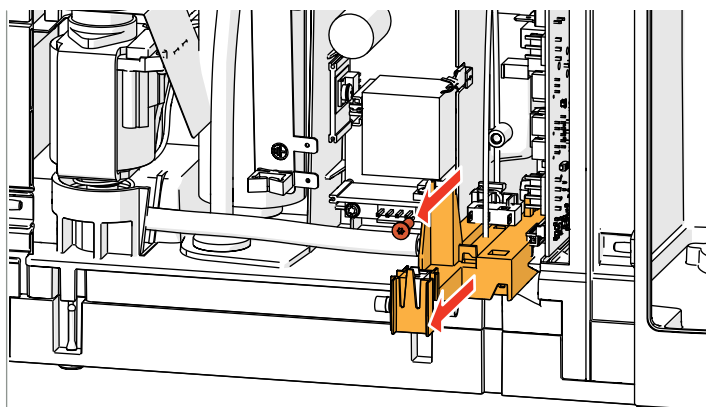
Paso 1

- desconecte las mangueras del caudalímetro



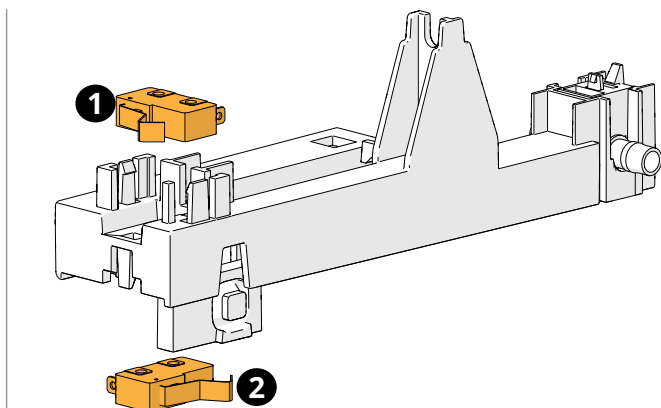
Paso 2

- desconectar el cableado
- retire el caudalímetro



Paso 3

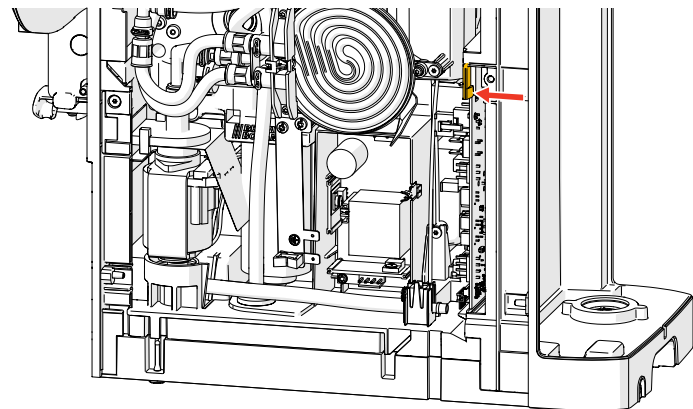
- desconectar el cableado del caudalímetro y de los interruptores de seguridad
- retire el tornillo del soporte y extraiga el soporte



Paso 4

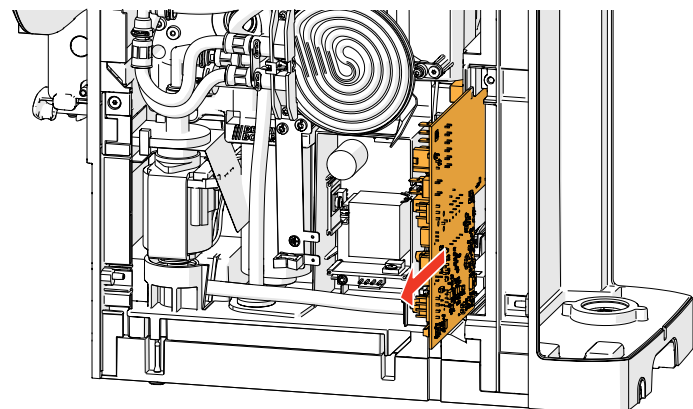
- retire los interruptores defectuosos
 1. interruptor de seguridad del panel lateral
 2. interruptor de seguridad de la bandeja de goteo

2.8 Desmontaje la placa de I/O



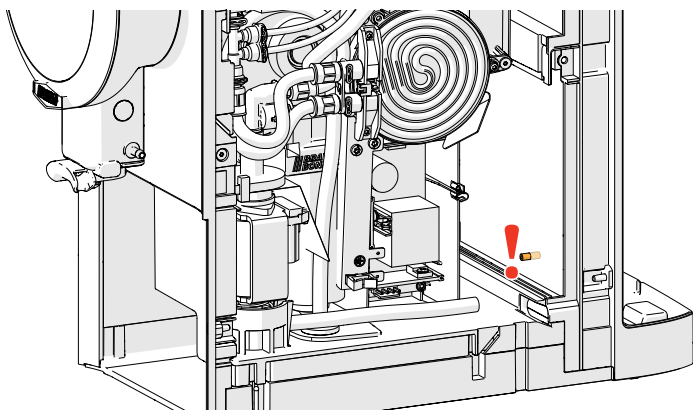
Paso 1

- presione con el dedo el pestillo y extraiga ligeramente la placa de E/S



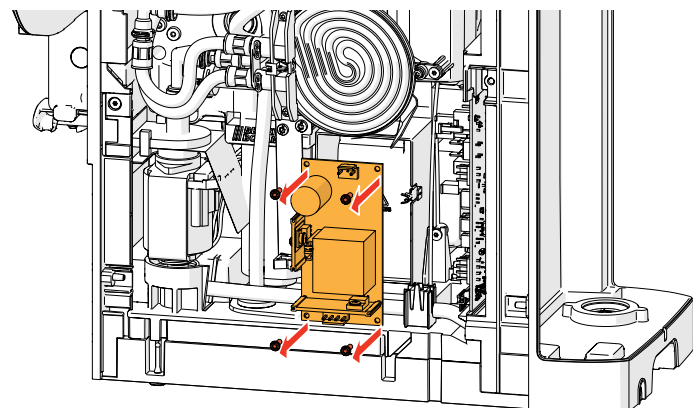
Paso 2

- desconectar el cableado
- retire la placa de I/O



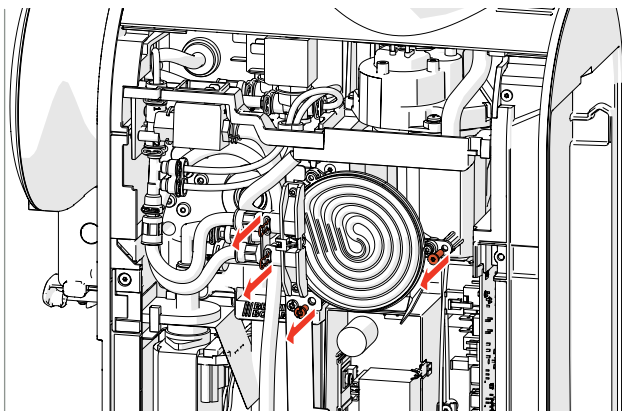
► Posición de la barra de ferrita.

2.9 Desmontaje la placa de alimentación



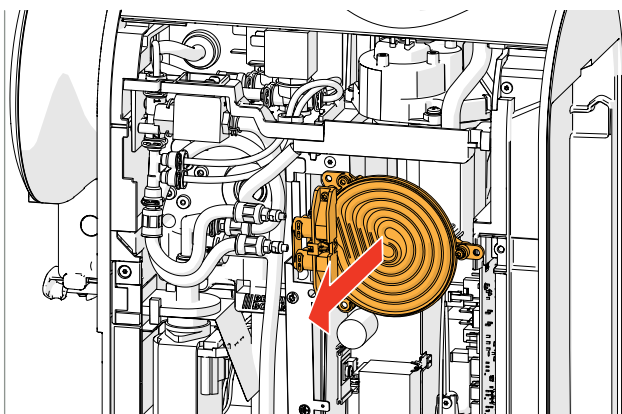
- retire los tornillos
- desconectar el cableado
- retire la placa de alimentación

2.10 Desmontaje del calentador rápido



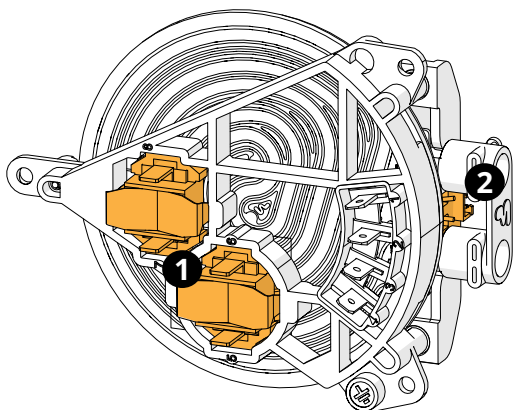
Paso 1

- retire los 4 tornillos
- retire los 2 clips de bloqueo para desconectar las mangueras (considere la posibilidad de sustituir la junta tórica)
- *La conexión inferior es la entrada de agua fría.*
- *La conexión superior es la salida de agua caliente.*



Paso 2

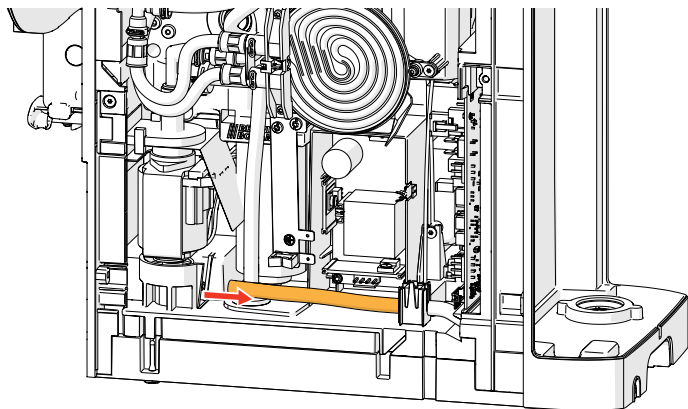
- desconectar el cableado
- retire el calentador rápido
- *Considerar el cambio de las juntas tóricas.*



1. termostatos de seguridad de alta temperatura (no reiniciables)
2. sensor de temperatura

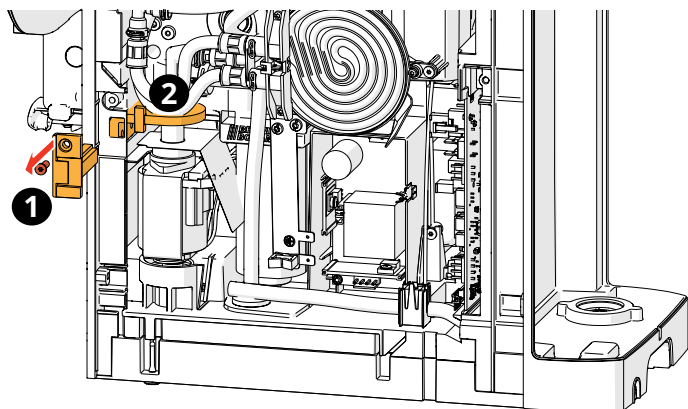
- Asegúrese de que las mangueras del calentador rápido están correctamente instaladas, consulte la sección “Esquema de las mangueras” on page 21.
Si las mangueras están intercambiadas, el Sprso producirá vapor en lugar de agua caliente cuando se active el calentador rápido.

2.11 Desmontaje de la bomba



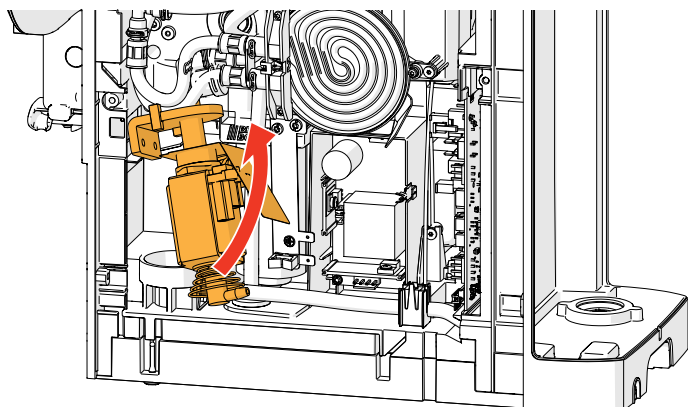
Paso 1

- desconectar la manguera de la bomba



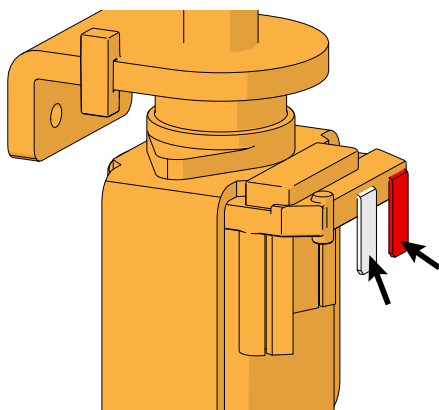
Paso 2

1. retire el soporte de la bomba
2. aflojar el soporte de montaje



Paso 3

- desconectar el cableado
- retire la bomba

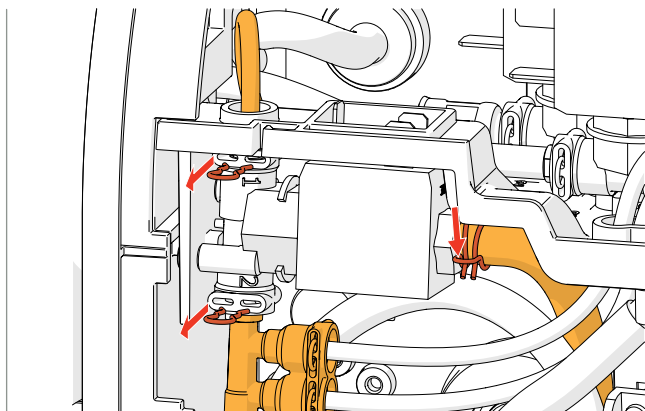


Cableado de la bomba:

- cable rojo en la parte trasera
- cable blanco delante

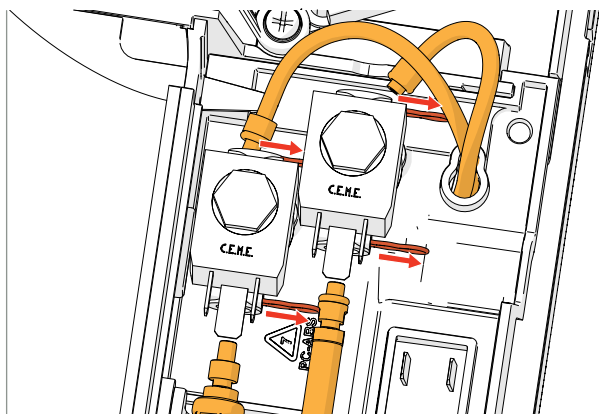
► Conecte los cables de la bomba como se indica, la inversión de los cables puede provocar el error 00201.

2.12 Desmontaje del juego de válvulas



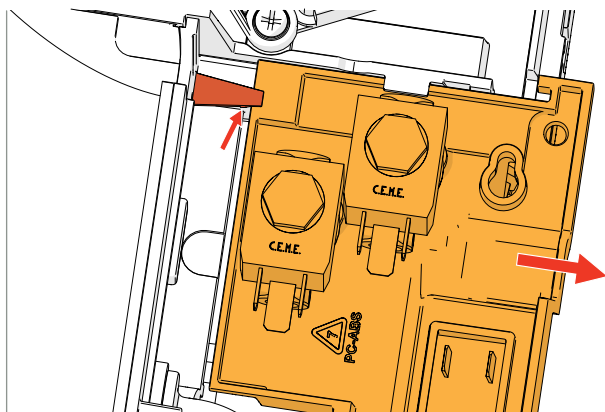
Paso 1

- retire los 2 clips de bloqueo y la abrazadera para desconectar las mangueras de la válvula de agua del dispensador CIRCO
- *Considerar el cambio de las juntas tóricas.*



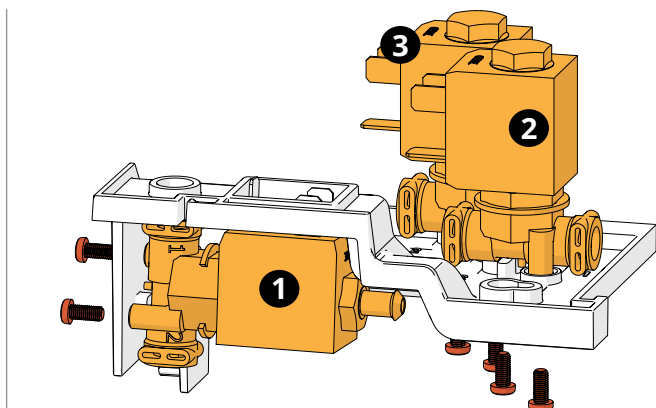
Paso 2

- retire los 4 clips de bloqueo para desconectar las mangueras de las otras válvulas de agua
- desconectar el cableado



Paso 3

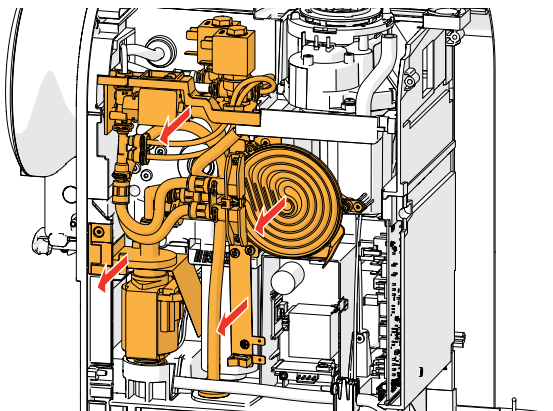
- levante con el dedo el pestillo para retirar la placa de montaje con las válvulas



Paso 4

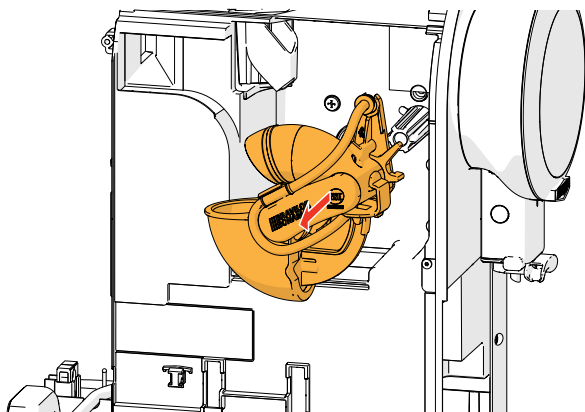
- retire la válvula defectuosa
 1. válvula de dispensador CIRCO
 2. válvula de agua caliente
 3. válvula de vapor
- *Considerar el cambio de las juntas tóricas.*

2.13 Desmontaje del motor de dispensador CIRCO



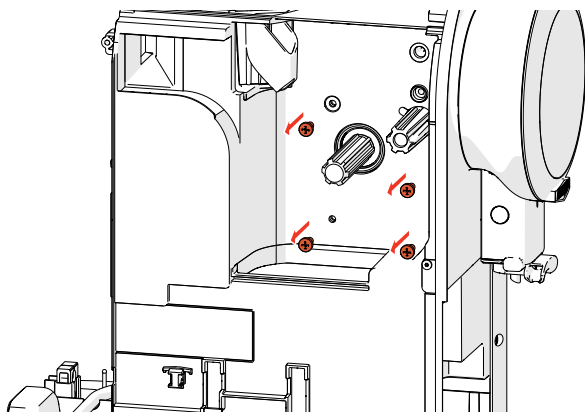
Paso 1

- retire todas las piezas de color
- orden de retirada:
1. soporte de la bomba, consulte la sección "2.11 Desmontaje de la bomba" en página 18
 - » no es necesario desconectar las mangueras
 2. retire los 4 tornillos para desconectar el calentador, consulte la sección "2.10 Desmontaje del calentador rápido" en página 17
 - » no es necesario desconectar las mangueras
 3. retire el soporte del calentador (2 tornillos)
 4. retire el soporte con las válvulas, consulte la sección "2.12 Desmontaje del juego de válvulas" en página 19
 - » sólo desconecte las mangueras de salida y entrada del dispensador CIRCO



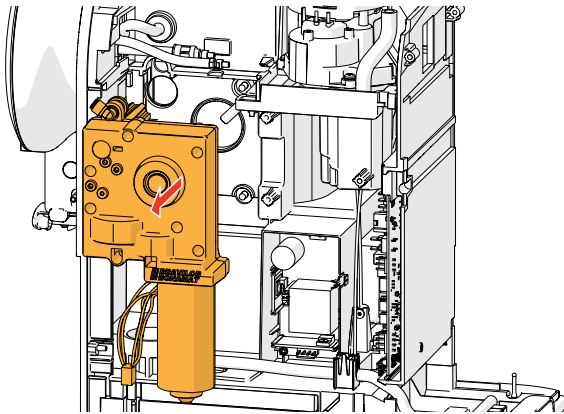
Paso 2

- retire el dispensador CIRCO completo



Paso 3

- retire los 4 tornillos

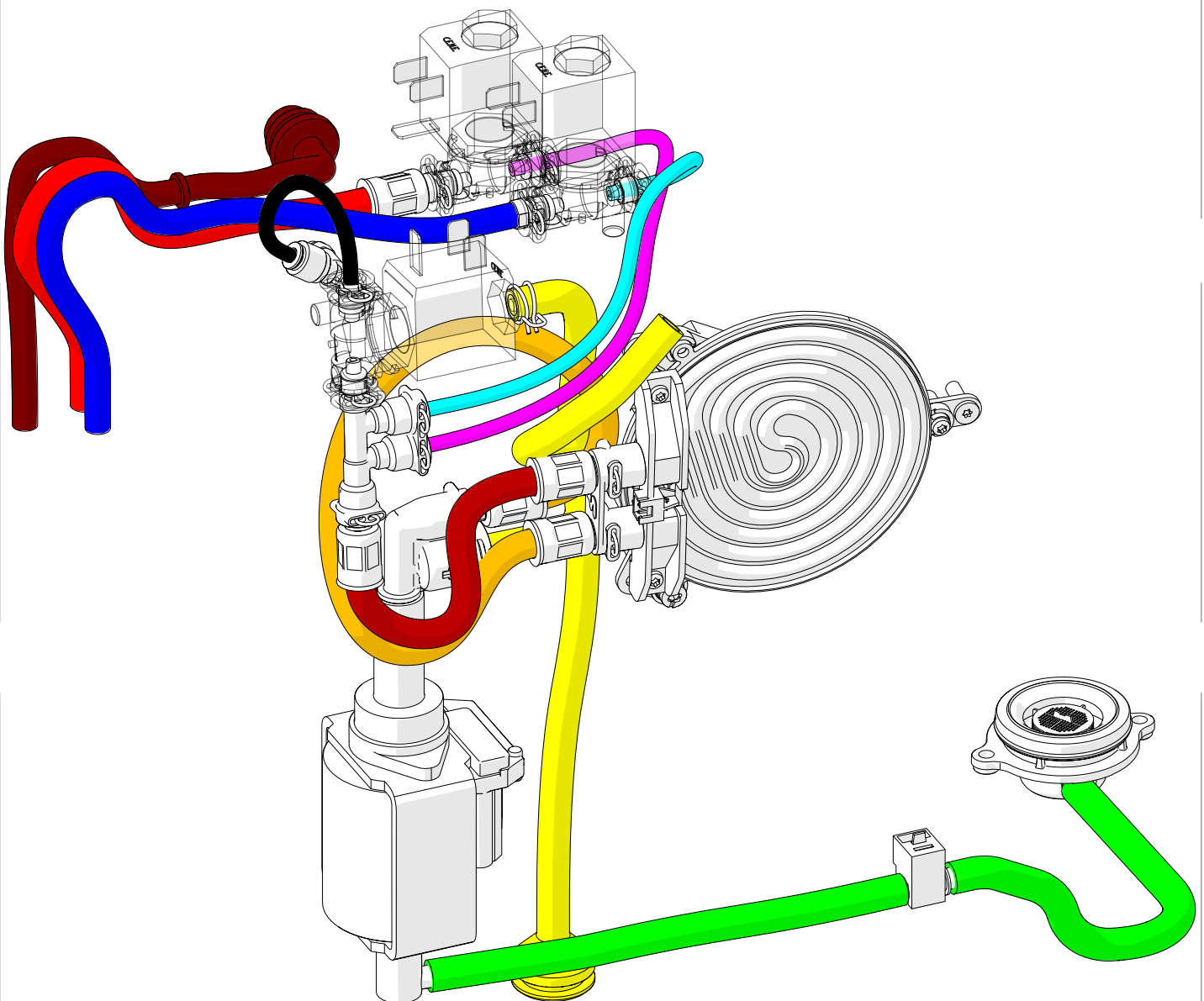


Paso 4

- desconectar el cableado
- retire el motor de dispensador CIRCO

2.14 Esquema de las mangueras

► Las mangueras no deben tocar la carcasa, ya que esto puede provocar vibraciones!



3. Perfiles de bebidas

A continuación se resumen los perfiles 1, 2 y 3 para las bebidas de pequeño, mediano y gran volumen.

- Algunos perfiles son específicos de cada país o de marcas privadas y no se mencionan en este manual.
- Pueden producirse variaciones, ya que los molinillos de café pueden reaccionar de forma diferente a los distintos tipos de granos de café (por ejemplo, granos secos frente a granos aceitosos).
- El peso en gramos se basa en la posición media del molinillo de café.

intensidad

	1 grano	defecto -1 gr.
	2 granos	= defecto
	3 granos	defecto +1 gr.

volumen seleccionable

	pequeña
	mediana
	grande

3.1 Perfiles de bebidas 1: volúmenes pequeños / cafés fuertes

3.1.1 Volumen seleccionable - pequeña

Bebida	Volumen total de bebidas (ml)	1. Volumen de café (ml)	2. Volumen de leche (ml)	3. Volumen de agua caliente (ml)	 (g)	 (g)	 (g)	Secuencia de dosificación
Ristretto	15	15,0	x	x	7,5	8,5	9,5	x
Ristretto x2	30	30,0	x	x	14,0	15,0	16,0	x
Espresso	20	20,0	x	x	7,5	8,5	9,5	x
Espresso x2	40	40,0	x	x	14,0	15,0	16,0	x
Café crème	40	40,0	x	x	7,5	8,5	9,5	x
Café crème x2	80	80,0	x	x	14,0	15,0	16,0	x
Americano	80	20,0	x	60,0	7,0	8,0	9,0	1.-3.
Cappuccino	80	20,0	60,0	x	7,0	8,0	9,0	2.-1.
Cappuccino dark	80	20,0	60,0	x	7,0	8,0	9,0	1.-2.
Espresso macchiato	35	20,0	15,0	x	7,0	8,0	9,0	1.-2.
Latte macchiato	100	20,0	80,0	x	7,0	8,0	9,0	2.-1.
Caffè latte	100	50,0	50,0	x	7,0	8,0	9,0	1.-2.
Agua caliente	80	x	x	80,0	x	x	x	x
Espuma de leche caliente	80	x	80,0	x	x	x	x	x

3.1.2 Volumen seleccionable - mediana

Bebida	Volumen total de bebidas (ml)	1. Volumen de café (ml)	2. Volumen de leche (ml)	3. Volumen de agua caliente (ml)	 (g)	 (g)	 (g)	Secuencia de dosificación
Ristretto	20	20,0	x	x	9,5	10,5	11,5	x
Ristretto x2	40	40,0	x	x	14,0	15,0	16,0	x
Espresso	30	30,0	x	x	9,5	10,5	11,5	x
Espresso x2	60	60,0	x	x	14,0	15,0	16,0	x
Café crème	60	60,0	x	x	9,5	10,5	11,5	x
Café crème x2	100	100,0	x	x	14,0	15,0	16,0	x
Americano	100	30,0	x	70,0	9,0	10,0	11,0	1.-3.
Cappuccino	100	25,0	75,0	x	9,0	10,0	11,0	2.-1.
Cappuccino dark	100	25,0	75,0	x	9,0	10,0	11,0	1.-2.
Espresso macchiato	55	30,0	25,0	x	9,0	10,0	11,0	1.-2.
Latte macchiato	120	25,0	95,0	x	9,0	10,0	11,0	2.-1.
Caffè latte	120	60,0	60,0	x	9,0	10,0	11,0	1.-2.
Agua caliente	100	x	x	100,0	x	x	x	x
Espuma de leche caliente	100	x	100,0	x	x	x	x	x

3.1.3 Volumen seleccionable - grande

Bebida	Volumen total de bebidas (ml)	1. Volumen de café (ml)	2. Volumen de leche (ml)	3. Volumen de agua caliente (ml)	 (g)	 (g)	 (g)	Secuencia de dosificación
Ristretto	25	25,0	x	x	11,5	12,5	13,5	x
Ristretto x2	50	50,0	x	x	14,0	15,0	16,0	x
Espresso	40	40,0	x	x	11,5	12,5	13,5	x
Espresso x2	80	80,0	x	x	14,0	15,0	16,0	x
Café crème	80	80,0	x	x	11,5	12,5	13,5	x
Café crème x2	120	120,0	x	x	14,0	15,0	16,0	x
Americano	120	40,0	x	80,0	11,0	12,0	13,0	1.-3.
Cappuccino	120	30,0	90,0	x	11,0	12,0	13,0	2.-1.
Cappuccino dark	120	30,0	90,0	x	11,0	12,0	13,0	1.-2.
Espresso macchiato	75	40,0	35,0	x	11,0	12,0	13,0	1.-2.
Latte macchiato	140	30,0	110,0	x	11,0	12,0	13,0	2.-1.
Caffè latte	140	70,0	70,0	x	11,0	12,0	13,0	1.-2.
Agua caliente	120	x	x	120,0	x	x	x	x
Espuma de leche caliente	120	x	120,0	x	x	x	x	x

3.2 Perfiles de bebidas 2: volúmenes medios / intensidades normales

3.2.1 Volumen seleccionable - pequeña

Bebida	Volumen total de bebidas (ml)	1. Volumen de café (ml)	2. Volumen de leche (ml)	3. Volumen de agua caliente (ml)	   (g)	   (g)	   (g)	Secuencia de dosificación
Ristretto	20	20,0	x	x	6,0	7,0	8,0	x
Ristretto x2	40	40,0	x	x	11,0	13,0	15,0	x
Espresso	30	30,0	x	x	6,0	7,0	8,0	x
Espresso x2	60	60,0	x	x	11,0	13,0	15,0	x
Café crème	100	100,0	x	x	6,0	7,0	8,0	x
Café crème x2	180	180,0	x	x	11,0	13,0	15,0	x
Americano	100	30,0	x	70,0	6,5	7,5	8,5	1.-3.
Cappuccino	100	30,0	70,0	x	6,5	7,5	8,5	2.-1.
Cappuccino dark	100	30,0	70,0	x	6,5	7,5	8,5	1.-2.
Espresso macchiato	45	30,0	15,0	x	6,0	7,0	8,0	1.-2.
Latte macchiato	120	30,0	90,0	x	6,0	7,0	8,0	2.-1.
Caffè latte	120	40,0	80,0	x	6,0	7,0	8,0	1.-2.
Agua caliente	100	x	x	100,0	x	x	x	x
Espuma de leche caliente	100	x	100,0	x	x	x	x	x

3.2.2 Volumen seleccionable - mediana

Bebida	Volumen total de bebidas (ml)	1. Volumen de café (ml)	2. Volumen de leche (ml)	3. Volumen de agua caliente (ml)	   (g)	   (g)	   (g)	Secuencia de dosificación
Ristretto	25	25,0	x	x	7,0	8,0	9,0	x
Ristretto x2	50	50,0	x	x	13,0	15,0	16,0	x
Espresso	40	40,0	x	x	7,0	8,0	9,0	x
Espresso x2	80	80,0	x	x	13,0	15,0	16,0	x
Café crème	120	120,0	x	x	7,0	8,0	9,0	x
Café crème x2	200	200,0	x	x	13,0	15,0	16,0	x
Americano	120	40,0	x	80,0	7,0	8,0	9,0	1.-3.
Cappuccino	120	40,0	80,0	x	7,0	8,0	9,0	2.-1.
Cappuccino dark	120	40,0	80,0	x	7,0	8,0	9,0	1.-2.
Espresso macchiato	65	40,0	25,0	x	7,0	8,0	9,0	1.-2.
Latte macchiato	140	35,0	105,0	x	6,5	7,5	8,5	2.-1.
Caffè latte	140	50,0	90,0	x	7,0	8,0	9,0	1.-2.
Agua caliente	120	x	x	120,0	x	x	x	x
Espuma de leche caliente	120	x	120,0	x	x	x	x	x

3.2.3 Volumen seleccionable - grande

Bebida	Volumen total de bebidas (ml)	1. Volumen de café (ml)	2. Volumen de leche (ml)	3. Volumen de agua caliente (ml)	   (g)	   (g)	   (g)	Secuencia de dosificación
<i>Ristretto</i>	30	30,0	x	x	8,0	9,0	10,0	x
<i>Ristretto x2</i>	60	60,0	x	x	15,0	16,0	16,0	x
<i>Espresso</i>	50	50,0	x	x	8,0	9,0	10,0	x
<i>Espresso x2</i>	100	100,0	x	x	15,0	16,0	16,0	x
<i>Café crème</i>	140	140,0	x	x	8,0	9,0	10,0	x
<i>Café crème x2</i>	220	220,0	x	x	15,0	16,0	16,0	x
<i>Americano</i>	140	50,0	x	90,0	7,5	8,5	9,5	1.-3.
<i>Cappuccino</i>	140	45,0	95,0	x	7,5	8,5	9,5	2.-1.
<i>Cappuccino dark</i>	140	45,0	95,0	x	7,5	8,5	9,5	1.-2.
<i>Espresso macchiato</i>	85	55,0	30,0	x	8,5	9,5	10,5	1.-2.
<i>Latte macchiato</i>	160	40,0	120,0	x	7,0	8,0	9,0	2.-1.
<i>Caffè latte</i>	160	60,0	100,0	x	8,0	9,0	10,0	1.-2.
<i>Agua caliente</i>	140	x	x	140,0	x	x	x	x
<i>Espuma de leche caliente</i>	140	x	140,0	x	x	x	x	x

3.3 Perfiles de bebidas 3: volúmenes grandes / intensidades normales

► Las bebidas dobles se dispensan en 2 ciclos del dispensador CIRCO.

3.3.1 Volumen seleccionable - pequeña

Bebida	Volumen total de bebidas (ml)	1. Volumen de café (ml)	2. Volumen de leche (ml)	3. Volumen de agua caliente (ml)	   (g)	   (g)	   (g)	Secuencia de dosificación
Ristretto	30	30,0	x	x	8,0	9,0	10,0	x
Ristretto x2								
Espresso	50	50,0	x	x	8,0	9,0	10,0	x
Espresso x2								
Café crème	140	140,0	x	x	8,0	9,0	10,0	x
Café crème x2								
Americano	140	40,0	x	100,0	7,5	8,5	9,5	1.-3.
Cappuccino	140	40,0	100,0	x	7,5	8,5	9,5	2.-1.
Cappuccino dark	140	40,0	100,0	x	7,5	8,5	9,5	1.-2.
Espresso macchiato	85	60,0	25,0	x	8,5	9,5	10,5	1.-2.
Latte macchiato	160	40,0	120,0	x	7,0	8,0	9,0	2.-1.
Caffè latte	160	60,0	100,0	x	8,0	9,0	10,0	1.-2.
Agua caliente	140	x	x	140,0	x	x	x	x
Espuma de leche caliente	140	x	140,0	x	x	x	x	x

3.3.2 Volumen seleccionable - mediana

Bebida	Volumen total de bebidas (ml)	1. Volumen de café (ml)	2. Volumen de leche (ml)	3. Volumen de agua caliente (ml)	   (g)	   (g)	   (g)	Secuencia de dosificación
Ristretto	40	40,0	x	x	9,0	10,0	11,0	x
Ristretto x2								
Espresso	60	60,0	x	x	9,0	10,0	11,0	x
Espresso x2								
Café crème	160	160,0	x	x	9,0	10,0	11,0	x
Café crème x2								
Americano	160	50,0	x	110,0	8,5	9,5	10,5	1.-3.
Cappuccino	160	50,0	110,0	x	8,5	9,5	10,5	2.-1.
Cappuccino dark	160	50,0	110,0	x	8,5	9,5	10,5	1.-2.
Espresso macchiato	105	70,0	35,0	x	10,0	11,0	12,0	1.-2.
Latte macchiato	180	45,0	135,0	x	7,5	8,5	9,5	2.-1.
Caffè latte	180	70,0	110,0	x	9,0	10,0	11,0	1.-2.
Agua caliente	160	x	x	160,0	x	x	x	x
Espuma de leche caliente	160	x	160,0	x	x	x	x	x

3.3.3 Volumen seleccionable - grande

Bebida	Volumen total de bebidas (ml)	1. Volumen de café (ml)	2. Volumen de leche (ml)	3. Volumen de agua caliente (ml)	   (g)	   (g)	   (g)	Secuencia de dosificación
<i>Ristretto</i>	50	50,0	x	x	10,0	11,0	12,0	x
<i>Ristretto x2</i>								
<i>Espresso</i>	70	70,0	x	x	10,0	11,0	12,0	x
<i>Espresso x2</i>								
<i>Café crème</i>	180	180,0	x	x	10,0	11,0	12,0	x
<i>Café crème x2</i>								
<i>Americano</i>	180	60,0	x	120,0	9,0	10,0	11,0	1.-3.
<i>Cappuccino</i>	180	60,0	120,0	x	9,0	10,0	11,0	2.-1.
<i>Cappuccino dark</i>	180	60,0	120,0	x	9,0	10,0	11,0	1.-2.
<i>Espresso macchiato</i>	125	80,0	45,0	x	11,5	12,5	13,5	1.-2.
<i>Latte macchiato</i>	200	50,0	150,0	x	8,0	9,0	10,0	2.-1.
<i>Caffè latte</i>	200	80,0	120,0	x	10,0	11,0	12,0	1.-2.
<i>Agua caliente</i>	180	x	x	180,0	x	x	x	x
<i>Espuma de leche caliente</i>	180	x	180,0	x	x	x	x	x

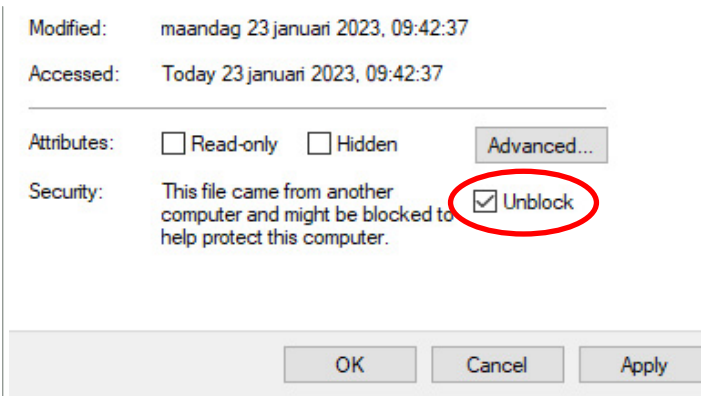
4. Instrucciones de actualización del software

- La actualización sobrescribirá todo el software, incluyendo todos los ajustes personales (los valores de calibración del agua y del molinillo de café permanecen inalterados).

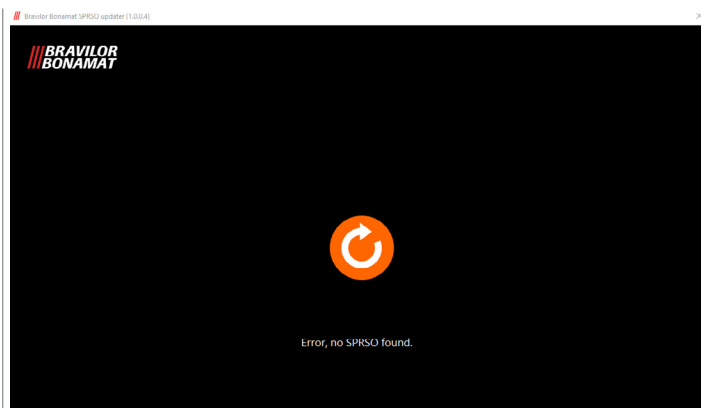
Elementos necesarios:

- dispositivo Windows (Windows 7 o posterior)
- cable USB (USB-A a USB-C)
- destornillador Torx 10

► *USB-C a USB-C no funciona.*

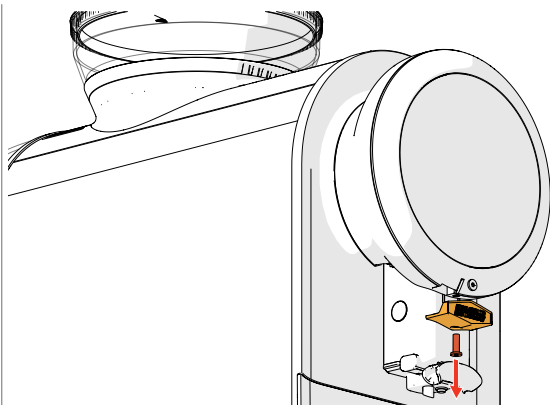


- descargue el archivo zip de nuestro sitio web
- extraiga el archivo en una carpeta
- haga clic con el botón derecho en el archivo para abrir sus propiedades
- marque la casilla **“unblock”** (“desbloquear”)
- pulse “OK” para confirmar



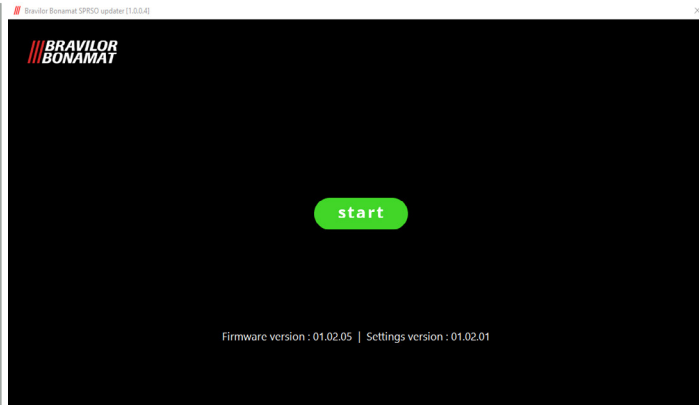
► *La Sprso debe estar conectada a la red eléctrica.*

- iniciar la aplicación, aparecerá la pantalla de la izquierda, seguida de la siguiente pantalla

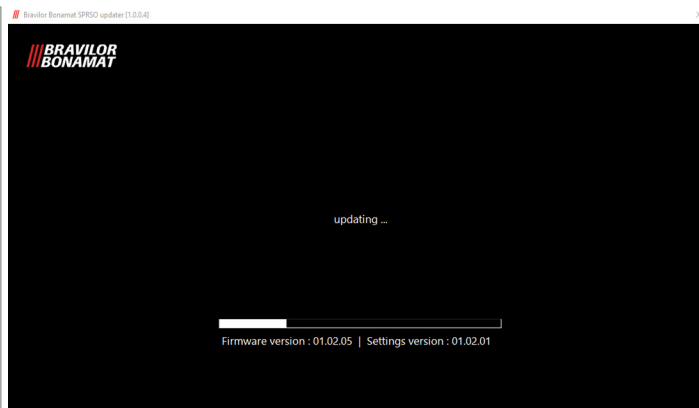


Preparación de la Sprso:

- retire el tornillo del soporte del logotipo
- retire el soporte del logotipo (hay conexión USB-C disponible)
- conecte el cable USB-C en la Sprso
- conecte el cable USB-A en el dispositivo windows



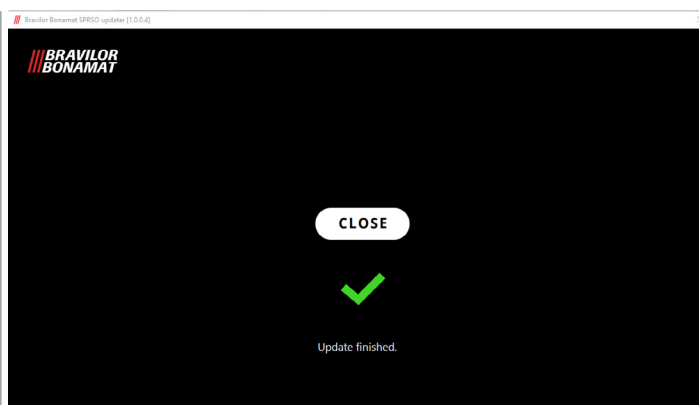
- La actualización sobrescribirá todos los ajustes personales.
- pulse **“start”** para sobrescribir el software



- Pantalla de progreso:
- espere hasta que finalice el proceso



Pantalla de progreso de la Sprso



- el procedimiento se completa y la Sprso se reinicia automáticamente
- pulse **“close”** para salir de la aplicación
- desenchufe el cable USB
- devuelva el soporte del logotipo
- vuelva a introducir sus ajustes personales

5. Resolución de problemas

5.1 Mensajes de advertencia

N.º	Mensaje	Descripción	Condición de restablecimiento
ME01	llenar o colocar depósito de agua	no se detecta agua en el depósito de agua	• llenar el depósito de agua y colocarlo en la posición correcta
		el depósito de agua no está presente	• colocar el depósito de agua en la posición correcta
		el flotador no está en la posición superior debido a:	• comprobar el movimiento libre del flotador
		» contaminación	• limpiar
		» fuga en el flotador	• sustituya el flotador
		» mala conductividad	• limpiar el flotador
			• comprobar la barra de ferrita, consulte la sección 2.8 en página 16
		» placa de I/O	• sustituya la placa de I/O
ME02	no aplicable		
ME03	cerrar panel lateral	el panel lateral / de servicio no está en la posición correcta	• cerrar el panel lateral de servicio (en la posición correcta)
		interruptor del panel no activado	• sustituya el interruptor • sustituya la placa de I/O
ME04	colocar bandeja de goteo + cubo de desechos	cubo de desechos no colocado	• coloque la bandeja de goteo con el cubo de basura (en la posición correcta)
		interruptor del cubo de desechos no activado	• sustituya el interruptor • sustituya la placa de I/O
ME05	vaciar cubo de desechos El icono que aparece a continuación es visible en la "pantalla de selección de bebidas". 	contador del cubo de desechos excedido	• retire la bandeja de goteo, vacíe el contenedor de residuos incluyendo la bandeja de goteo, vuelva a colocar las piezas en la posición correcta y confirme la operación en la pantalla
ME06	no aplicable		

N.º	Mensaje	Descripción	Condición de restablecimiento
ME07	limpiar sistema de leche	se mostrará cuando la purga de la máquina o la purga de puesta en marcha estén activos y haya una unidad de leche activada en el software	solo un recordatorio
ME08	limpiar dispensador CIRCO El icono que aparece a continuación es visible en la <i>"pantalla de selección de bebidas"</i> . 	se ha alcanzado el contador del procedimiento de limpieza del dispensador CIRCO (el primer mensaje se muestra tras 125 ciclos de preparación; el mensaje se repite después de cada bebida relacionada con el café hasta que el dispensador CIRCO se limpie)	realizar el procedimiento descrito en la sección "7.1.3 Limpieza del sistema de café" en el manual del usuario digital 700.470.010
ME09	sustituir filtro de agua El icono que aparece a continuación es visible en la <i>"pantalla de selección de bebidas"</i> . 	se ha alcanzado el contador del filtro de agua (el mensaje aparece después de que hayan pasado "XX" litros por el contador de agua y se repite tras cada 11 bebidas)	sustituya el filtro de agua y confírmelo en la sección "7.1.6 Filtro de agua" en el manual del usuario digital 700.470.010
ME10	descalcificar máquina	se ha alcanzado el contador de descalcificación (el mensaje se repite cada 9 bebidas)	descalcificar la Sprso como se describe en la sección "7.1.5 Descalcificación" en el manual del usuario digital 700.470.010
ME11	no aplicable		
ME12	dispensador CIRCO atascado por molienda u obstrucción	el dispensador CIRCO está atascado demasiado café molido en el dispensador CIRCO o una obstrucción	eliminar la obstrucción

5.2 Mensajes de error

N.º	Error	Descripción	Condición de restablecimiento
00000	fallo de comunicación	fallo por error de comunicación entre las placas HMI y I/O	- pulsar el botón start, la máquina se reiniciará - compruebe el cableado
00201	no se detecta flujo de agua	no se detecta flujo de agua en el sistema	- limpiar el depósito de agua - llenar el depósito de agua y colocarlo en la posición correcta - pulsar el botón start, la máquina se reiniciará - compruebe las siguientes partes: » caudalímetro » bomba » bomba mal conectada, véase §2.11 » mangueras » flotador del depósito de agua » calentador rápido » termostatos de seguridad de alta temperatura (no reiniciables) » placa de I/O » todo el cableado asociado » fuga en el sistema de agua
00401	molinillo bloqueado	molinillo bloqueado o roto	- quitar todos los granos del molinillo con un aspirador y eliminar cualquier atasco en el molinillo de café - pulsar el botón start, la máquina se reiniciará - compruebe las siguientes partes: » motor del molinillo de café » placa de I/O » todo el cableado asociado
02101	sensor de temperatura no conectado	sensor de temperatura no conectado o lectura no válida	- pulsar el botón start, la máquina se reiniciará - check the temperature sensor

N.º	Error	Descripción	Condición de restablecimiento
02102	lectura del sensor de temperatura	lectura del sensor de temperatura no válida	- pulsar el botón start, la máquina se reiniciará - compruebe las siguientes partes: » sensor de temperatura » placa de I/O » todo el cableado asociado
02203	protección del elemento calefactor	elemento calefactor sobrecalentado o defectuoso	- pulsar el botón start, la máquina se reiniciará - compruebe las siguientes partes: » calentador rápido » interruptores de seguridad de alta temperatura (no reiniciables) » placa I/O » todo el cableado asociado
04104	mal funcionamiento dispensador	El dispensador CIRCO está atascado o defectuoso	- pulsar el botón start, la máquina se reiniciará - seguir el procedimiento de la sección “Mal funcionamiento dispensador CIRCO (Error 04104)” en el manual del usuario digital 700.470.010 - compruebe las siguientes partes: » dispensador CIRCO » motor del dispensador CIRCO » todo el cableado asociado
10001	Error de I/O	fallo de control de seguridad I/O	- pulsar el botón start, la máquina se reiniciará - compruebe las siguientes partes: » placa de I/O » todo el cableado asociado
10011	calentador no responde	la dosis no en un tiempo razonable	- pulsar el botón start, la máquina se reiniciará - compruebe las siguientes partes: » sensor de temperatura » placa I/O » todo el cableado asociado

N.º	Error	Descripción	Condición de restablecimiento
10015	dispensador montado parcialmente	la máquina no puede determinar la posición inicial del dispensador CIRCO	• pulsar el botón start, la máquina se reiniciará • seguir el procedimiento de la sección "Dispensador CIRCO montado parcialmente (Error 10015)" en el manual del usuario digital 700.470.010

5.3 Otros problemas

Además de los mensajes y errores presentes en la máquina, pueden ocurrir otros problemas; estos problemas se describen a continuación.

Descripción problema	Posible causa	Verificar lo siguiente
después de seleccionar un café, no sale ni café ni agua	la válvula del dispensador CIRCO no se abre	• válvula del dispensador • todo el cableado asociado
	obstrucción en el sistema de agua	• todas las mangueras asociadas
	sobrepresión de la válvula de seguridad abierta	• sobrepresión de la válvula de seguridad
	fuga en del dispensador CIRCO	• dispensador CIRCO
después de seleccionar un café, hay menos café de lo normal en la taza	obstrucción en el sistema de agua	• todas las mangueras asociadas
	fuga en del dispensador CIRCO	• dispensador CIRCO
después de seleccionar un café, no sale café, solo sale agua caliente	faltan granos de café	• llene el recipiente de granos de café
	el molinillo de café no funciona	• molinillo de café
		• motor del molinillo de café
		• todo el cableado asociado
	falta salida del molinillo de café	• la salida del molinillo
el display no se enciende	no llega electricidad al enchufe	• verificar que llega corriente a enchufe
	fusible roto	• fusible (10A T)
	placa de alimentación defectuosa	• placa de alimentación
	error de cableado	• todo el cableado asociado
		• cable plano
los botones de pantalla no responden	los botones necesitan ser limpiados	• limpiar los botones
	mala conexión del cable plano o rotura	• cable plano
no hay crema en el café	dispensador CIRCO sin limpiar	• realizar el procedimiento de limpieza del dispensador CIRCO
	defecto del dispensador CIRCO	• componentes del dispensador CIRCO

Descripción problema	Posible causa	Verificar lo siguiente
no dosifica leche	el contenedor de leche o brick está vacío	• rellenar leche
	el conector o tubo no están en la posición correcta	• coloque el conector y tubo en la posición correcta
	la válvula de vapor no se abre	• válvula de vapor • todo el cableado asociado
espuma de leche incorrecta	la boquilla de salida no está bien montada	• boquilla de salida
	salida sucia	• realizar el ciclo de limpieza de la leche
	el conector del tubo leche no está bien montado	• coloque el conector de sistema de leche correctamente
	restricción de aire bloqueada	• limpiar manualmente la restricción de aire, consulte la sección 2.2 en página 11
la leche al salir salpica mucho	temperatura de la leche alta	• la temperatura de la leche en contenedor ha de ser +/- 5°C; <i>cuando más caliente en contenedor, la calidad de la espuma de leche dispensada será más irregular</i>
	el conector del tubo leche no está bien montado	• coloque el conector de sistema de leche correctamente
agua debajo de la máquina	depósito de agua mal acoplado	• depósito de agua
	la bandeja de goteo y el cubo de desechos no se vacían a tiempo	• bandeja de goteo y cubo de desechos
	fuga en alguna parte del sistema de agua	• sistema de agua
when the flash heater is switched on, only steam is produced instead of hot water	las mangueras del calentador rápido están invertidas	• Instale las mangueras del calentador rápido correctamente, consulte la sección 2.14 en página 21

