



Libretto Istruzioni
Italiano
(Istruzioni originali)

Instruction Booklet
English
(Translation of original instructions)

Livret D'Instructions
Français
(Traduction des instructions d'origine)

Bedienungsanleitung
Deutsch
(Übersetzung der Originalanleitung)

Libro De Instruciones
Español
(Traducción de las
instrucciones originales)

**OPERA
OPERA TALL**





SANREMO

C O F F E E M A C H I N E S

Congratulazioni per aver acquistato un prodotto SANREMO: ogni nostro articolo è frutto di un' attenta ricerca, in costante collaborazione con gli amanti del caffè di tutto il mondo. Ecco perché è per noi estremamente importante la tua opinione: grazie alla tua esperienza e collaborazione sapremo migliorare ogni giorno di più, per ottenere sempre il meglio in ogni creazione SANREMO.
SANREMO, think about it.

Congratulations on purchasing your SANREMO machine: each one of our products is the result of careful research, in constant collaboration with coffee lovers from all over the world. That's why your thoughts are important to us: your experience and collaboration makes us improve every day, and you can always get the best out of every SANREMO creation.
SANREMO, think about it.

Nous vous félicitons d'avoir acheté un produit SANREMO : chacun de nos article est le fruit d'une recherche attentive, en collaboration permanente avec les amateurs de café du monde entier. Voilà pourquoi votre opinion est extrêmement importante pour nous : grâce à votre expérience et collaboration nous saurons nous améliorer de jour en jour pour obtenir toujours le meilleur de chaque création SANREMO.
SANREMO, think about it.

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf eines SANREMO-Produkts: Jeder unserer Artikel ist das Ergebnis aufmerksamer Forschung in ständiger Zusammenarbeit mit Kaffeeliebhabern auf der ganzen Welt. Daher ist uns Ihre Meinung äußerst wichtig: Dank Ihrer Erfahrung und Zusammenarbeit können wir uns täglich verbessern, um bei jeder SANREMO-Kreation stets das Beste zu erzielen.
SANREMO, think about it.

Enhorabuena por haber elegido un producto SANREMO: cada uno de nuestros artículos es el resultado de un cuidadoso estudio, en constante colaboración con los amantes del café de todo el mundo. Por ello, para nosotros es sumamente importante tu opinión: gracias a tu experiencia y colaboración sabremos mejorar cada día más, para conseguir siempre lo mejor en cada creación SANREMO.
SANREMO, think about it.



SANREMO

OPERA 2.0

THE REVOLUTION

COSTRUTTORE

BUILDER

FABRICANT

HERSTELLER

CONSTRUCTOR

SANREMO
COFFEE MACHINES

SANREMO coffe machines s.r.l.
Via Giacomo Bortolan, 52
31050 Vascon di Carbonera (Treviso) ITALY
Tel. +39.0422.498900 - Fax.+39.0422.448935
www.sanremomachines.com - E-mail: info@sanremomachines.com

IT

DATI RIEPILOGATIVI

Si consiglia di trascrivere nella tabella sottostante i dati della macchina, per facilitare eventuali segnalazioni alla rete di vendita.

EN

SUMMARY DATA

We recommend transcribe the data in the underlying table of the machine, in order to facilitate any reports to the sales network.

FR

RÉFÉRENCES DE LA MACHINE

Il est conseillé de copier dans le tableau ci-dessous les références de la machine afin de faciliter les signalements au réseau de vente.

DE



ÜBERSICHTSDATEN

Es wird empfohlen, die Daten der Maschine in der folgenden Tabelle einzutragen, um etwaige Meldungen an das Verkaufnetz zu erleichtern.

ES

RESUMEN DE DATOS

Es aconsejable anotar en la siguiente tabla los datos de la máquina, para facilitar los informes a la red de ventas.

SANREMO COFFEE MACHINES mod <u>B</u> type <u>D</u> <u>A</u> <u>W</u> <u>C</u> <u>V</u> <u>N</u> <u>E</u> Hz S.N. <u>L</u> boiler 1: <u>I</u> P.max: <u>G</u> boiler 2: <u>F</u> water supply: <u>H</u>	MADE IN ITALY Via G. Bortolan, 52 31050 VASCON (TV) ITALY M  
---	--

	ITALIANO	ENGLISH	FRANÇAIS	DEUTSCH	ESPAÑOL
A	Potenza	Power	Puissance	Leistung	Potencia
B	Modello	Model	Modèle	Modell	Modelo
C	Tensione di alimentazione	Supply voltage	Tension d'alimentation	Versorgungsspannung	Tensión de alimentación
D	Identificazione configurazione macchina	Machine identification code	Identification configuration de la machine	Maschinenidentifikationsnummer	Código de identificación de la máquina
E	Frequenza	Frequency	Fréquence	Frequenz	Frecuencia
F	Pressione massima boiler 2	Maximum pressure boiler 2	Pression maximale de la chaudière à vapeur 2	Maximaler Kesseldruck 2	Presión máxima caldera 2
G	Pressione massima	Maximum pressure	Pression maximale	Maximaler Druck	Presión máxima
H	Pressione della rete di alimentazione	Inlet supply pressure	Pression du réseau d'alimentation	Versorgungsdruckeinlass	Presión de la red de alimentación
I	Pressione massima boiler 1	Maximum pressure boiler 1	Pression maximale de la chaudière à vapeur 1	Maximaler Kesseldruck 1	Presión máxima caldera 1
L	Numero di matricola	Identification number	Numéro d'identification	Seriennummer	Número de matrícula
M	Identificazione delle certificazioni	Identification of certifications	Identification des certifications	Identifikation der Zertifizierungen	Identificación de las certificaciones

ITALIANO

Gentile Signora, Egregio Signore,

*ci complimentiamo con Lei per aver scelto una macchina per caffè **SANREMO**.*

La sua nuova macchina, dotata dei componenti più innovativi, garantiti dal Know-how e dalla esperienza di anni, è costruita e collaudata con i metodi più avanzati della ricerca e della tecnica moderna, per garantirLe qualità, affidabilità, nel rispetto più profondo dell'ambiente e permettendoLe di operare con la massima efficienza e funzionalità.






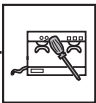

Nelle pagine seguenti sono contenute le indicazioni rivolte all'installazione, all'uso corretto ed alla manutenzione nonché i consigli e le avvertenze per un uso pratico e sicuro della macchina.

Cordialmente

SANREMO srl

INDICE DEI CAPITOLI

IT

Norme e avvertenze generali (pag. 3)	Ediz. 2020-05		1
Dati tecnici, trasporto e disimballo (pag. 7)	Ediz. 2020-05		2
Sicurezze (pag. 13)	Ediz. 2020-05		3
Installazione e collegamento (pag. 17)	Ediz. 2020-05		4
Uso della macchina (pag. 29)	Ediz. 2020-05		5
Pulizia (pag. 51)	Ediz. 2020-05		6
Messa fuori servizio (pag. 55)	Ediz. 2020-05		7

IT





NORME E AVVERTENZE GENERALI

INDICE

1.1 - AVVERTENZE GENERALI	4
1.2 - RIFERIMENTI NORMATIVI	5
1.3 - DESCRIZIONE SIMBOLOGIE	5
1.4 - PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE	6
1.5 - OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO	6
1.6 - RISCHIO DI ESPLOSIONE	6
1.7 - LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA	6
1.8 - VIBRAZIONI	6

IT



1.1 - AVVERTENZE GENERALI

- Il presente manuale è parte integrante della macchina e deve essere conservato con cura per ogni ulteriore consultazione. In caso di smarrimento o di richiesta di ulteriori informazioni contattare il concessionario di zona o il costruttore.
- Prima di procedere alla messa in funzione della macchina l'operatore dovrà aver letto con cura il presente manuale ed avere acquisito una profonda conoscenza delle specifiche tecniche e dei comandi.
- Prima d'installare la macchina, controllare che l'area adibita sia compatibile con le dimensioni d'ingombro e il peso della stessa.
- La macchina non è adatta per essere installata all'esterno, in luoghi dove possono essere utilizzati getti d'acqua e dove la temperatura scenda al di sotto di 5°C.
- Non installare la macchina vicino a fonti di calore.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
- Non utilizzare l'apparecchio con mani bagnate o a piedi nudi.
- Non permettere a personale non autorizzato e qualificato di mettere in funzione, regolare, o riparare la macchina. Far riferimento inoltre a questo manuale per le operazioni necessarie.
- Prima di procedere alla pulizia e/o alla manutenzione della macchina, e prima di rimuovere qualsiasi protezione, **accertarsi che l'interruttore generale sia in posizione di "OFF" (O)**, in modo da togliere l'alimentazione elettrica alla macchina durante l'intervento dell'operatore.
- L'impianto di alimentazione elettrica dell'acquirente, deve essere provvisto di un sistema di sgancio automatico a monte dell'interruttore generale della macchina con una distanza di apertura dei contatti in accordo alle specifiche di disconnessione in categoria di sovratensione III e di un idoneo impianto di messa a terra che risponda a tutti i requisiti delle norme per la prevenzione degli infortuni.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- Non utilizzare la macchina se il cavo di alimentazione elettrica risulta screpolato o danneggiato.
- Nel caso si debba intervenire sull'interruttore generale o nelle sue vicinanze, togliere tensione alla linea a cui è allacciato l'interruttore generale.
- Controllare che tutti i dispositivi antinfortunistici di sicurezza (protezioni, carter, microinterruttori, ecc.) non siano stati manomessi e che siano perfettamente funzionanti. In caso contrario provvedere alla loro sistemazione.
- **Non rimuovere i dispositivi di sicurezza.**
- Onde evitare rischi personali, utilizzare solo attrezzi idonei e conformi ai regolamenti nazionali di sicurezza.
- **PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE ALLE TARGHETTE DI AVVERTENZA PRESENTI SULLA MACCHINA OGNI VOLTA CI SI APPRESTI AD OPERARE SULLA STESSA O NELLE SUE VICINANZE.**

- È inoltre fatto obbligo all'utente di sostituire tutte le targhe segnaletiche che per qualunque motivo si siano deteriorate o non chiaramente leggibili, richiedendo quelle nuove al Servizio Ricambi.

- In caso di malfunzionamenti della macchina o danni ai componenti contattare il concessionario di zona o il costruttore.

- **È fatto assoluto divieto a chiunque di utilizzare la macchina per usi diversi da quelli espressamente previsti e documentati.**

L'uso della macchina dovrà avvenire sempre nei modi, tempi e luoghi previsti dalle norme di buona tecnica, secondo le direttive in vigore e nel rispetto delle norme riguardanti la salute e sicurezza dei lavoratori indicate nelle leggi vigenti nel paese di utilizzo.

- **La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali incidenti o danni a persone o cose insorgenti dalla mancata osservanza sia delle norme relative alla sicurezza che delle istruzioni riportate in questo manuale.**

Un utilizzo diverso da quanto indicato nel presente manuale è da ritenersi come uso improprio, nel caso in cui riteniate il presente manuale non sufficientemente esaustivo alle vostre esigenze, contattare sempre il concessionario di zona o il costruttore per ricevere indicazioni e soluzioni.

- **QUESTE NORME DI SICUREZZA INTEGRANO O COMPENSANO LE NORME DI SICUREZZA IN VIGORE LOCALMENTE.**

- **IN CASO DI DUBBIO RICHIEDERE SEMPRE L'INTERVENTO DI PERSONALE SPECIALIZZATO.**

- **QUALSIASI MANOMISSIONE, ELETTRICO/ELETTRONICO O MECCANICO DELLA MACCHINA DA PARTE DELL'UTENTE E SE L'USO DELLA MACCHINA È FATTO CON NEGLIGENZA, SOLLEVA LA DITTA COSTRUTTRICE DA OGNI RESPONSABILITÀ E RENDE L'UTENTE**

STESSO UNICO RESPONSABILE VERSO GLI ORGANI COMPETENTI PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI.

1.2 - RIFERIMENTI NORMATIVI

- La macchina e i suoi dispositivi di sicurezza sono stati costruiti in conformità alle norme indicate nella dichiarazione di conformità.

1.3 - DESCRIZIONE SIMBOLOGIE

Molti incidenti sono causati dall'insufficiente conoscenza e dalla mancata applicazione delle regole di sicurezza da mettere in pratica durante il funzionamento e le operazioni di manutenzione della macchina.

Per evitare incidenti, leggere, comprendere e seguire tutte le precauzioni e le avvertenze contenute in questo manuale e quelle riportate sulle targhe applicate sulla macchina.

Per identificare i messaggi di sicurezza inseriti in questo manuale sono stati usati i seguenti simboli:



PERICOLO

Questo simbolo è usato nei messaggi di sicurezza del manuale, quando esistono potenziali situazioni di pericolo o probabilità di procurare gravi lesioni o morte.



ATTENZIONE

Questo simbolo è usato nei messaggi di sicurezza del manuale per pericoli che, se trascurati, possono provocare piccole o moderate lesioni o danni.

Il messaggio può anche essere usato solo per pericoli che possono arrecare danni alla macchina.

**IMPORTANTE**

Questo simbolo è usato per precauzioni che bisogna prendere per evitare operazioni che possano accorciare la durata della macchina oppure per comunicazioni importanti all'operatore.



Le operazioni indicate con questo simbolo devono essere eseguite esclusivamente da un tecnico specializzato e abilitato.

IT

1.4 - PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE**a) Predisposizione luogo installazione.**

- L'acquirente deve predisporre una superficie di appoggio per la macchina come indicato nel capitolo installazione.

b) Predisposizione elettrica.

- L'impianto elettrico di alimentazione deve essere conforme a quanto indicato dalle vigenti norme nazionali del luogo e dotato di una efficiente messa a terra.

- Posizionare sulla linea di alimentazione, a monte della macchina, un dispositivo onnipolare di sezionamento.

- **I cavi elettrici di alimentazione devono essere dimensionati in funzione alla massima corrente richiesta dalla macchina in modo che la caduta di tensione totale, a pieno carico, risulti inferiore al 2%.**

c) Predisposizione idrica.

- È necessario predisporre una piletta di scarico dotata di relativo sifone e una rete idrica di alimentazione che fornisce acqua potabile opportunamente addolcita con una saracinesca di parzializzazione posta a monte della macchina.

1.5 - OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO

- In caso di incendio togliere tensione alla macchina disinserendo l'interruttore generale.
- Spegnere l'incendio utilizzando idonei estintori.



Con la macchina in tensione è assolutamente vietato cercare di spegnere l'incendio con acqua.

1.6 - RISCHIO DI ESPLOSIONE

- La macchina non è adatta per essere utilizzata in ambienti con rischio di esplosione.

1.7 - LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA

La macchina è stata costruita al fine di mantenere il livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato inferiore a: 84 dB, incertezza 2,5 dB.

1.8 - VIBRAZIONI

La macchina è dotata di piedini in gomma antivibrante. Durante il normale lavoro non genera vibrazioni dannose all'operatore e all'ambiente.

2

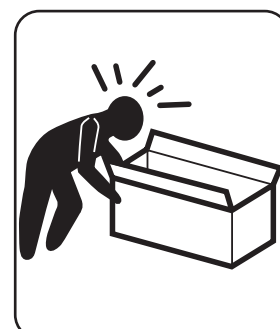
Capitolo

IT

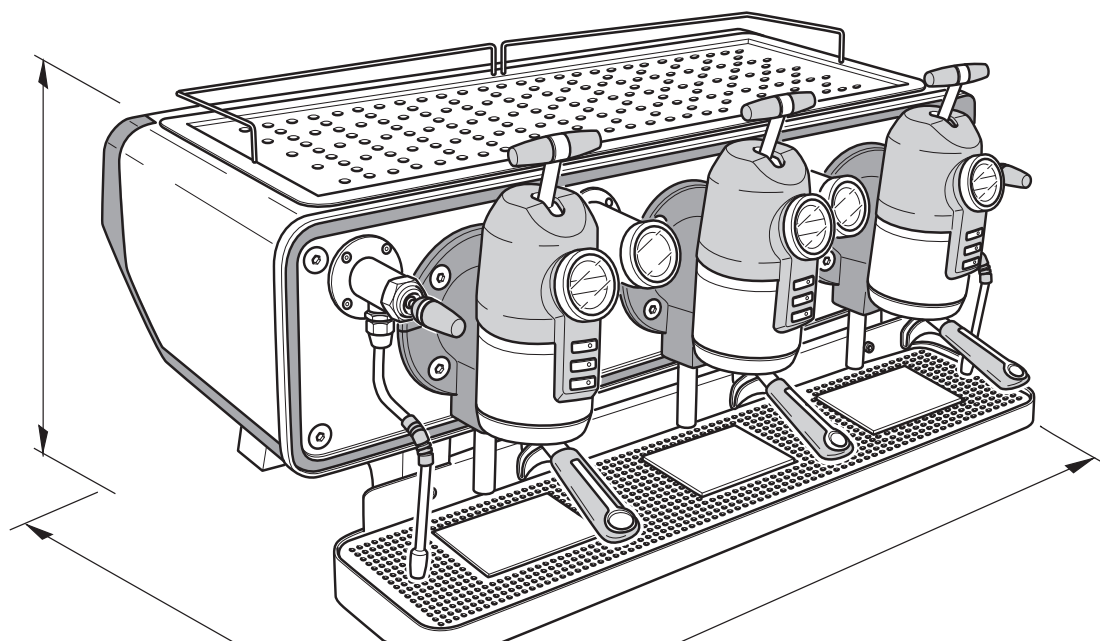
DATI TECNICI TRASPORTO - DISIMBALLO

INDICE

2.1 - DIMENSIONI DI INGOMBRO	8
2.2 - DATI TECNICI	8
2.3 - DESCRIZIONE MACCHINA	9
2.4 - TRASPORTO	9
2.4.a - Spedizione	9
2.4.b - Sollevamento imballo.....	9
2.4.c - Stoccaggio	10
2.5 - CONTROLLO AL RICEVIMENTO	10
2.6 - DISIMBALLO	10
2.7 - IDENTIFICAZIONE DEI COMPONENTI	11
2.8 - IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA	11
2.8.a - Posizionamento targhetta	11
2.8.b - Targhetta identificazione	11



2.1 - DIMENSIONI DI INGOMBRO



	2GR	2GR TALL	3GR	3GR TALL
A	745 mm	745 mm	1040 mm	1040 mm
B	654 mm	654 mm	654 mm	654 mm
C	440 mm	523 mm	440 mm	523 mm

IT

2.2 - DATI TECNICI

Gruppi		2 GR	3 GR
Capacità caldaia	litri	8	10
Peso netto		91,67	113
Peso lordo		140	170,5
Capacità caldaia pre-riscaldamento	litri	2,8	
Capacità gruppi indipendenti	litri	0,5	
Tensione di alimentazione	V	220-240 1N 380-415 3N	
Potenza assorbita dalla resistenza caldaia (230 V)	kW	3,85	
Potenza assorbita dalla resistenza caffè (230V)	kW	1,65	
Potenza assorbita dalla resistenza gruppi indip.	kW	0,96	
Potenza assorbita dalla resistenza scaldatozze	kW	0,25	
Potenza totale assorbita	kW	3,5 - 5,7 - 6,5 - 7,7	3,5 - 5,7 - 6,5 - 7,7 - 8,75
Pressione di esercizio caldaia	Bar (MPa)	0,8 ÷ 1,5 / 0,08 ÷ 0,15	
Pressione acqua rete idrica (Max)	Bar (MPa)	6 (0,6)	
Pressione regolazione caffè	Bar (MPa)	8-12 (0,8-1,2)	
Temperatura di funzionamento	°C	5 ÷ 35	

2.3 - DESCRIZIONE MACCHINA

- Macchina da caffè espresso per uso professionale a 2 o 3 gruppi.
- Nuovo sistema multiboiler con controllo PID.
- (CDS) Control Delivery System: permette di ottenere una perfetta estrazione bilanciata per ogni tipo di caffè.
- Carico acqua in caldaia in automatico.

La macchina è realizzata per la preparazione di caffè espresso e bevande calde.

Tramite gli appositi comandi posizionati sulla parte frontale della macchina avviene l'erogazione del caffè tramite i gruppi oppure l'erogazione dell'acqua calda o del vapore. Sulla parte superiore è ricavato un piano per il riscaldamento delle tazzine.

La macchina è costruita da un telaio sul quale vengono installati tutti i componenti racchiusi con pannelli di copertura fissati da viti.

La macchina può essere dotata di bilance elettroniche per il controllo del peso del caffè erogato in tazza.



2.4 - TRASPORTO

2.4.a - Spedizione

La macchina viene inserita in una cassa in legno con inserti di protezione interni. Il tipo di spedizione della macchina (via aerea, autocarro, ferrovia, ecc..) viene concordata in fase contrattuale tra fornitore ed acquirente.



ATTENZIONE

L'imballo contenente la macchina deve essere trasportato al coperto dagli agenti atmosferici ed è assolutamente vietato posizionare sopra di esso altre casse o materiali vari. L'imballo deve essere sempre trasportato in posizione verticale, non deve essere capovolto, coricato su un fianco e non deve ricevere urti.

2.4.b - Sollevamento imballo (Fig. 1)

L'imballo dovrà essere manipolato con la massima cura. Per eseguire il sollevamento ed il posizionamento dell'imballo occorre utilizzare appropriati sistemi di sollevamento, scelti in funzione al peso dello stesso.

Il sollevamento della scatola deve essere effettuato tramite un carrello elevatore infilando le forche negli appositi incastri (1) posti nel pallet.

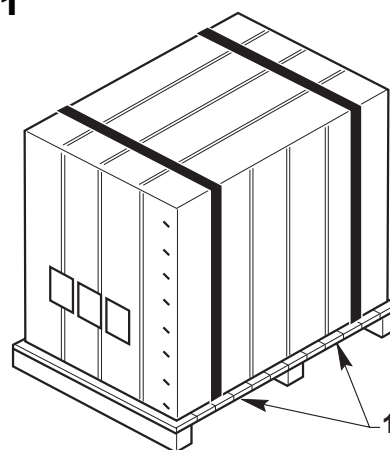


PERICOLO

Le operazioni di sollevamento e movimentazione devono essere eseguite da personale specializzato ed autorizzato all'uso delle attrezzature idonee.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose causati dall'inosservanza delle vigenti norme di sicurezza relative al sollevamento ed allo spostamento di materiali.

Fig. 1



2.4.c - Stoccaggio

**IMPORTANTE**

La cassa contenente la macchina deve essere stoccata al coperto dagli agenti atmosferici ed è assolutamente vietato posizionare sopra di essa scatole, casse o materiali vari.

2.5 - CONTROLLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento della fornitura, verificare che l'imballo sia integro e visivamente non danneggiato.

Se il tutto è integro, rimuovere l'imballo come specificato al punto 2.6 (salvo casi di istruzioni differenti comunicate dalla ditta costruttrice). Controllare che all'interno dell'imballo sia presente il manuale istruzioni, e i componenti indicati nel documento di trasporto.

Qualora si riscontrino danneggiamenti o imperfezioni:

- a- Avvertire immediatamente il trasportatore ed il vostro agente, sia telefonicamente che tramite comunicazione scritta con avviso di ricevimento;
- b- Informare, per conoscenza, la ditta costruttrice.

IT

2.6 - DISIMBALLO (Fig. 2)

**IMPORTANTE**

Perevitare possibilirischidicontaminazione igienica si consiglia di disimballare l'apparecchiatura solo al momento della sua installazione.

Per togliere la macchina dall'imballo comportarsi come segue:

- Togliere il coperchio superiore (1).
- Togliere le pareti laterali (2).
- Togliere gli inserti (3) di protezione interni.
- Verificare che il tutto sia integro.
- Togliere il sacco di protezione in plastica (4).
- Estrarre gli accessori, manuale istruzioni ecc..
- Controllare che la fornitura sia conforme.

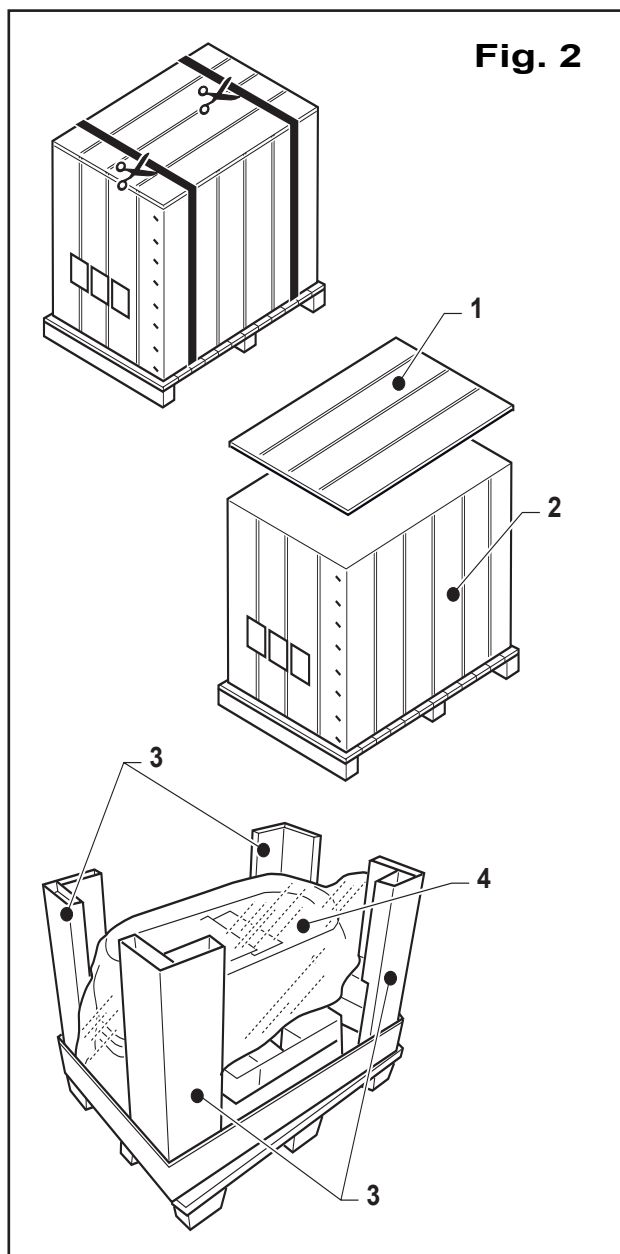
**PERICOLO**

Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, cartone, chiodi, etc...) **NON** devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo e quindi devono essere raccolti e inviati agli appositi centri per un corretto riciclaggio.

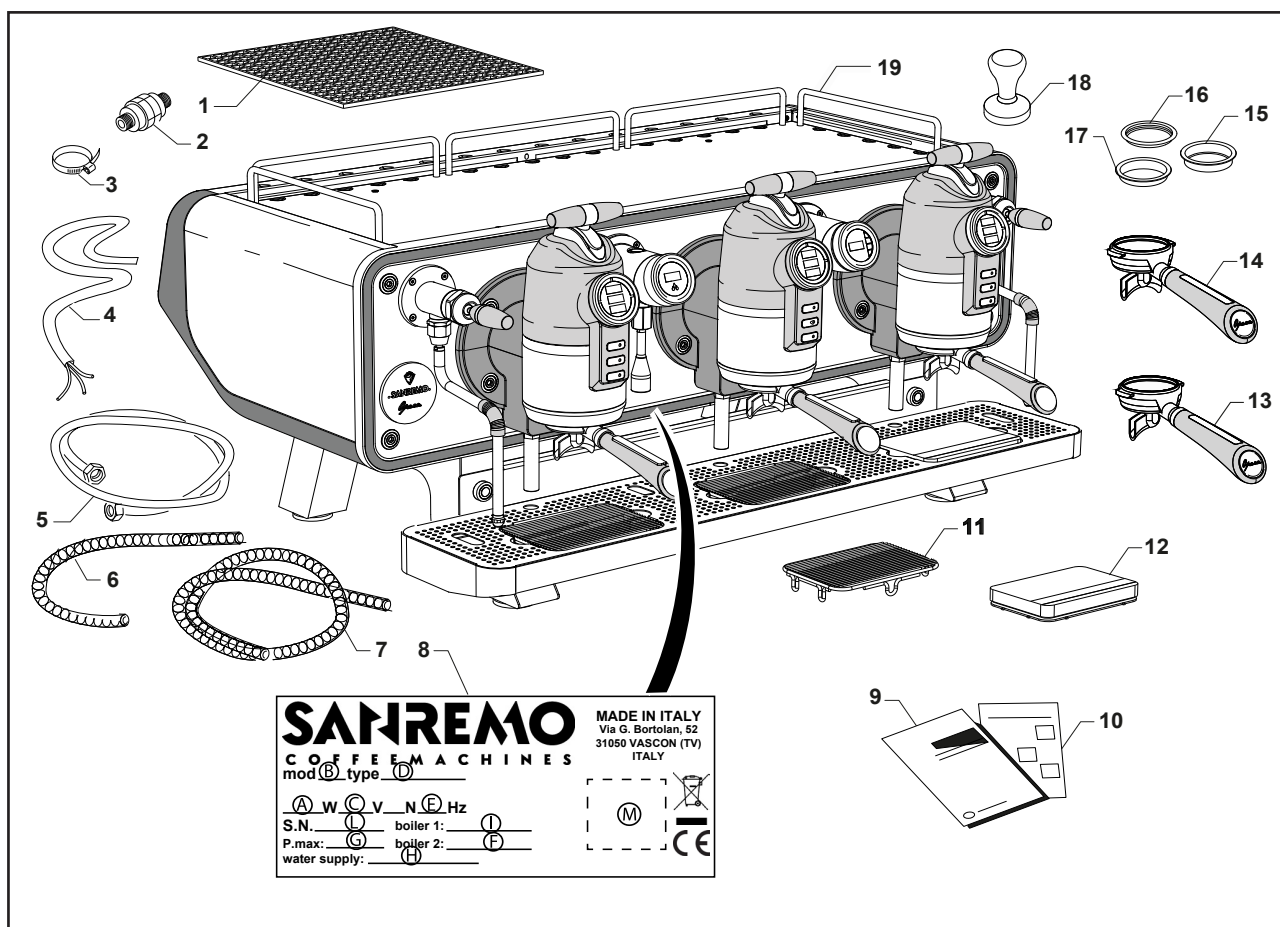
**IMPORTANTE**

La comunicazione di eventuali danneggiamenti o anomalie e di non conformità deve essere tempestiva e comunque deve pervenire entro 8 giorni dalla data di ricevimento della macchina. Diversamente la merce si intende accettata.

Fig. 2



2.7 - IDENTIFICAZIONE DEI COMPONENTI



- | | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Griglia tazze | 7. Tubo di scarico | 13. Portafiltro singolo |
| 2. Filtro anti-impurità | 8. Targhetta identificativa | 14. Portafiltro doppio (2/3 pezzi) |
| 3. Fascetta | 9. Manuale d'istruzioni | 15. Filtro doppio (2/6 pezzi) |
| 4. Cavo di alimentazione elettrica | 10. Dichiarazione di conformità | 16. Filtro cieco |
| 5. Tubo di carico | 11. Griglia filinox | 17. Filtro singolo |
| 6. Tubo carico addolcitore | 12. Bilancia elettronica (opzionale) | 18. Pressino |
| | | 19. Macchina del caffè |

2.8 - IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA

- La macchina è identificata dal numero di serie che ne permette il riconoscimento.
- Il numero di serie deve essere fornito al Concessionario in caso di interventi di manutenzione o di richiesta di parti di ricambio.

2.8.a - Posizionamento Targhetta

✋ IMPORTANTE:

La targhetta della macchina è l'unico riferimento legale di identificazione, quindi occorre mantenerla in buono stato, non modificarne i dati e/o asportarla. Il Cliente è responsabile di qualsiasi manomissione.

2.8.b - Targhetta identificazione

I dati presenti sulla targhetta di identificazione sono i seguenti:

- A** = Potenza
- B** = Modello.
- C** = Tensione di alimentazione
- D** = Identificazione configurazione macchina
- E** = Frequenza
- F** = Pressione massima pre heating boiler (Boiler 2)
- G** = Pressione massima
- H** = Pressione della rete di alimentazione
- I** = Pressione massima steam boiler (Boiler 1)
- L** = N° di matricola.
- M** = Identificazione delle certificazioni

IT



3

Capitolo

IT

SICUREZZE**INDICE**

3.1 - USO PREVISTO.	14
3.2 - USO SCORRETTO.	14
3.3 - DICHIARAZIONE PER I MATERIALI IN CONTATTO CON ALIMENTI	14
3.4 - TARGHETTE DI SICUREZZA	14
3.5 - SICUREZZE	15
3.5.a - Sicurezze meccaniche	15
3.5.b - Sicurezze elettriche/elettroniche	15
3.6 - ZONE OPERATORE.	15
3.7 - ZONE A PERICOLO RESIDUO	15
3.8 - ZONE PERICOLOSE	16



3.1 - USO PREVISTO



IMPORTANTE

La macchina per caffè è stata realizzata e progettata unicamente per l'erogazione di caffè espresso e per la preparazione di bevande calde (the, cappuccino, ecc..) tramite acqua calda o erogazione vapore.

L'utilizzo della macchina per caffè è riservato a operatori professionali con adeguata conoscenza delle norme igieniche e di sicurezza.

È stata prevista una zona per il preriscaldamento delle tazzine.

Qualsiasi altro utilizzo è da considerarsi uso improprio e quindi pericoloso.



PERICOLO

IT

Il costruttore declina ogni responsabilità per qualsiasi danno a persone o a cose dovuto all'uso improprio della macchina.

3.2 - USO SCORRETTO

La macchina per caffè è stata realizzata e progettata per un uso esclusivamente alimentare e quindi è vietato:

- l'uso della macchina a operatori non professionali;
- introdurre liquidi diversi da acqua potabile addolcita con durezza massima di 3/5° Francesi (60/85 ppm);
- riscaldare bevande o altre sostanze non alimentari;
- introdurre, nei portafiltri, macinato diverso da caffè;
- posizionare sullo scaldatazze altri oggetti diversi da tazze e tazzine;
- appoggiare contenitori con liquidi sullo scaldatazze;
- ostruire le griglie di areazione con panni o altro;
- coprire lo scaldatazze con panni;
- toccare con le mani le zone di erogazione;
- utilizzare la macchina se risulta fortemente bagnata.



IMPORTANTE

In questo paragrafo abbiamo elencato alcune situazioni di uso scorretto ragionevolmente prevedibile, comunque l'utilizzo della macchina deve rispettare le indicazioni riportate nel paragrafo "Uso previsto".

3.3 - DICHIARAZIONE PER I MATERIALI IN CONTATTO CON ALIMENTI

Con la presente il costruttore SANREMO s.r.l. dichiara che i materiali impiegati nei suoi prodotti sono conformi al regolamento CE n°1935/2004.

3.4 - TARGHETTE DI SICUREZZA

In tutte le zone pericolose per l'operatore o per il tecnico sono presenti delle targhette di avvertenza con pittogrammi esplicativi.



PERICOLO

Sulla macchina sono applicate delle targhette riportanti le indicazioni di sicurezza che devono essere attentamente rispettate da chiunque si appresti ad operare sulla stessa. Il mancato rispetto di quanto riportato sulle stesse solleva la Ditta costruttrice da eventuali danni o infortuni a persone o cose che ne potrebbero derivare.

Pericolo Tensione inserita



- Targhetta posizionata su tutte le zone in tensione Non eseguire lavori con tensione inserita.

Pericolo scottature



- Targhetta posizionata sulla parte superiore dello scaldatazze e sui gruppi di erogazione; operare con cautela pericolo di scottature.

3.5 - SICUREZZE

I sistemi di sicurezza progettati e realizzati sulla macchina per caffè sono essenzialmente di due tipi:

Sicurezze meccaniche
Sicurezze elettriche/elettroniche.

3.5.a - Sicurezze meccaniche (Fig. 1)

Le sicurezze meccaniche sono le seguenti:

- pannellatura (1) che racchiude i componenti elettrici/elettronici e la caldaia completamente chiusi da viti;
- piano di lavoro (2) dotato di griglia con bacinella per la raccolta dei liquidi;
- comandi (3) situati nella parte superiore della macchina al di sopra delle zone (4) di erogazione;
- valvola di sovrappressione posta sulla caldaia;
- valvola di non ritorno posta sul circuito idrico.

3.5.b - Sicurezze elettriche/elettroniche

Le sicurezze elettriche/elettroniche sono le seguenti:

- termiche di protezione sui motori;
- termostati di sicurezza per il controllo delle sovratemperature;

3.6 - ZONE OPERATORE (Fig. 2)

La macchina funziona con un solo operatore che, durante il funzionamento della macchina, è posizionato frontalmente alla stessa in modo da poter effettuare agevolmente le operazioni di preparazione caffè o altre bevande calde.

3.7 - ZONE A PERICOLO RESIDUO (Fig. 3)

Le zone a pericolo residuo sono quelle zone che non possono essere protette a causa del particolare tipo di produzione, per quanto riguarda la macchina per caffè sono le seguenti:

- la zona (1) dei gruppi durante l'erogazione del caffè;
- la zona (2) della lancia vapore durante il riscaldamento delle bevande;
- la zona (3) di erogazione acqua calda;

Fig. 1

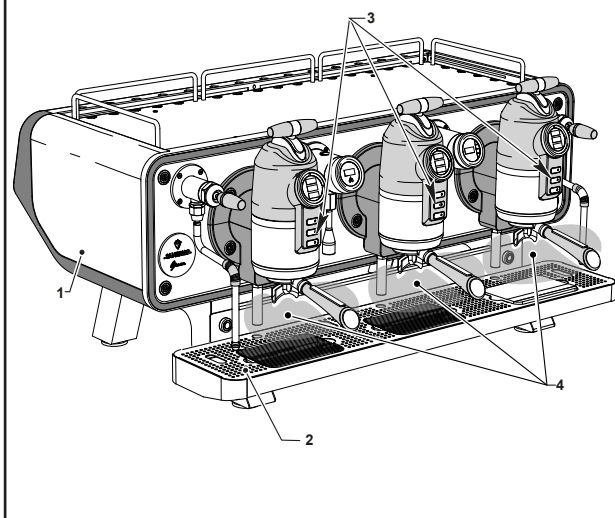


Fig. 2

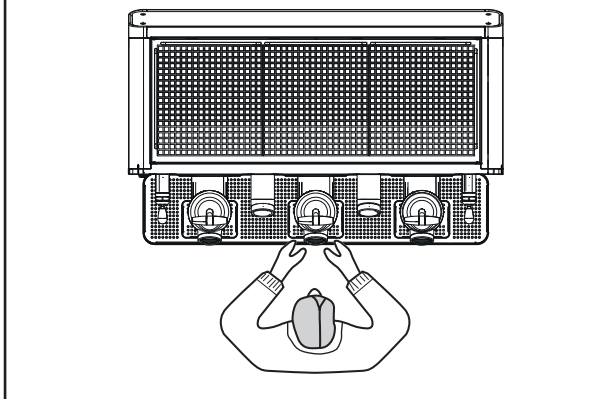
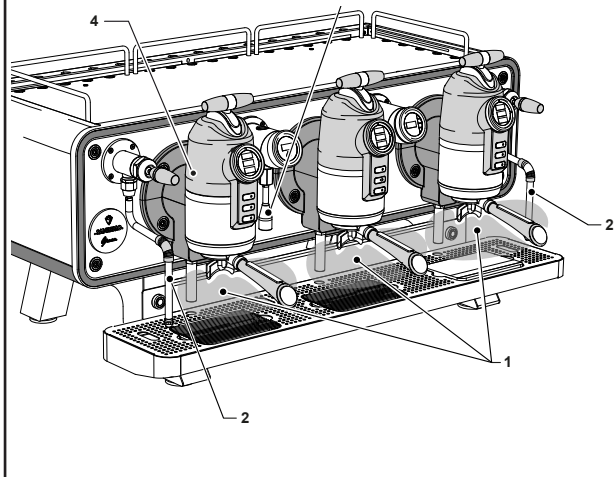


Fig. 3



- la zona (4) superiore del gruppo di erogazione , pericolo segnalato da apposita targhetta.

In tutte queste tre zone vi è il pericolo di scottatura.

3.8 - ZONE PERICOLOSE



Le zone pericolose sono tutte le zone poste all'interno della macchina, sotto ai ripari di sicurezza, dove il tecnico può operare durante le operazioni di riparazione. Queste sono zone di esclusiva competenza del tecnico.



INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO

(Capitolo per il tecnico installatore)

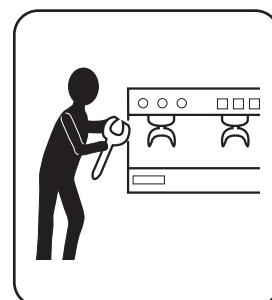
INDICE

4.1 - SOLLEVAMENTO MACCHINA	18
4.2 - POSIZIONAMENTO MACCHINA	19
4.3 - MONTAGGIO BACINELLA	20
4.4 - COLLEGAMENTI	20
4.4.a - Allacciamento idrico	20
4.4.b - Carico (per Versione Standard)	21
4.4.c - Carico (per versione con pompa esterna).....	22
4.4.d - Avvertenze per un corretto utilizzo delle pompe rotative	22
4.5 - COLLEGAMENTO ELETTRICO	24
4.5.a - Collegamento equipotenziale.....	25
4.6 - MESSA IN FUNZIONE	26
4.6.a - Primo avviamento	26
4.6.b - Regolazione del macinadosatore.....	28
4.7 - PROVE DI EROGAZIONE CAFFÉ	28
4.8 - CONSEGNA FINALE	28
4.9 - REGOLAZIONI FUNZIONI	28

4

Capitolo

IT



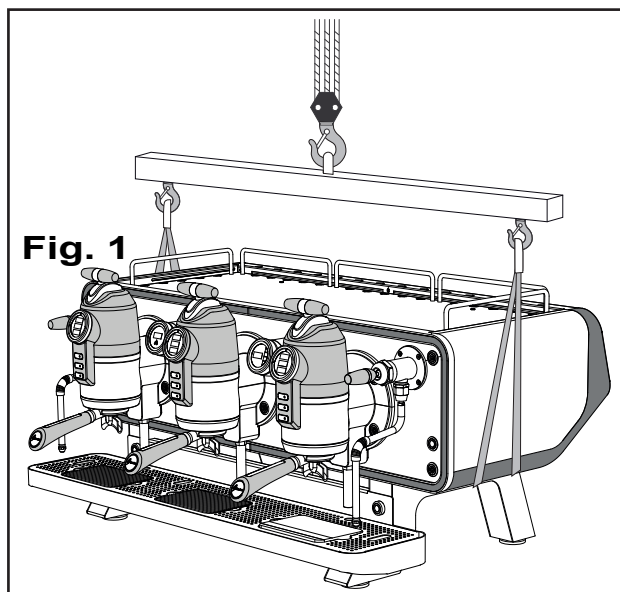
**PERICOLO**

Tutte le operazioni descritte in questo capitolo devono essere effettuate da un tecnico specializzato ed abilitato.

4.1 - SOLLEVAMENTO MACCHINA (Fig. 1)

Il sollevamento della macchina deve essere effettuato da quattro o più persone poste ai lati opposti della macchina che la sollevano manualmente prendendola da sotto il basamento sul telaio macchina / piedi di appoggio.

Il sollevamento può anche essere eseguito tramite un paranco infilando le cinghie sotto il basamento della macchina e l'altra estremità ad un bilancino in modo da non schiacciare i pannelli esterni.

**Fig. 1****IT****ATTENZIONE**

Non usare per il sollevamento delle funi di acciaio in quanto potrebbero danneggiare la carrozzeria esterna.

4.2 - POSIZIONAMENTO MACCHINA (Fig. 2)



ATTENZIONE

La macchina per caffè deve essere installata con una distanza di sicurezza di almeno 10 cm dalle pareti laterali e posteriori.



PERICOLO

È vietato installare la macchina per caffè in luoghi dove vengono utilizzati getti d'acqua.



IMPORTANTE

Il piano di appoggio deve essere dimensionato per poter sostenere il peso della macchina, inoltre il piano deve essere orizzontale e la sua altezza deve essere

dimensionata in modo che il piano superiore della macchina (scalda tazze) non sia più distante di 150 cm dal pavimento. Se necessario praticare due fori nel piano di appoggio per il passaggio dei tubi di carico e scarico e del cavo di alimentazione elettrica.

- Prevedere nelle vicinanze della macchina un cassetto battifondi (1) e uno spazio destinato al macinadosatore (2).
- Sollevare la macchina e posizionarla sul luogo definitivo.
- Se necessario è possibile livellarla tramite i piedini (3).

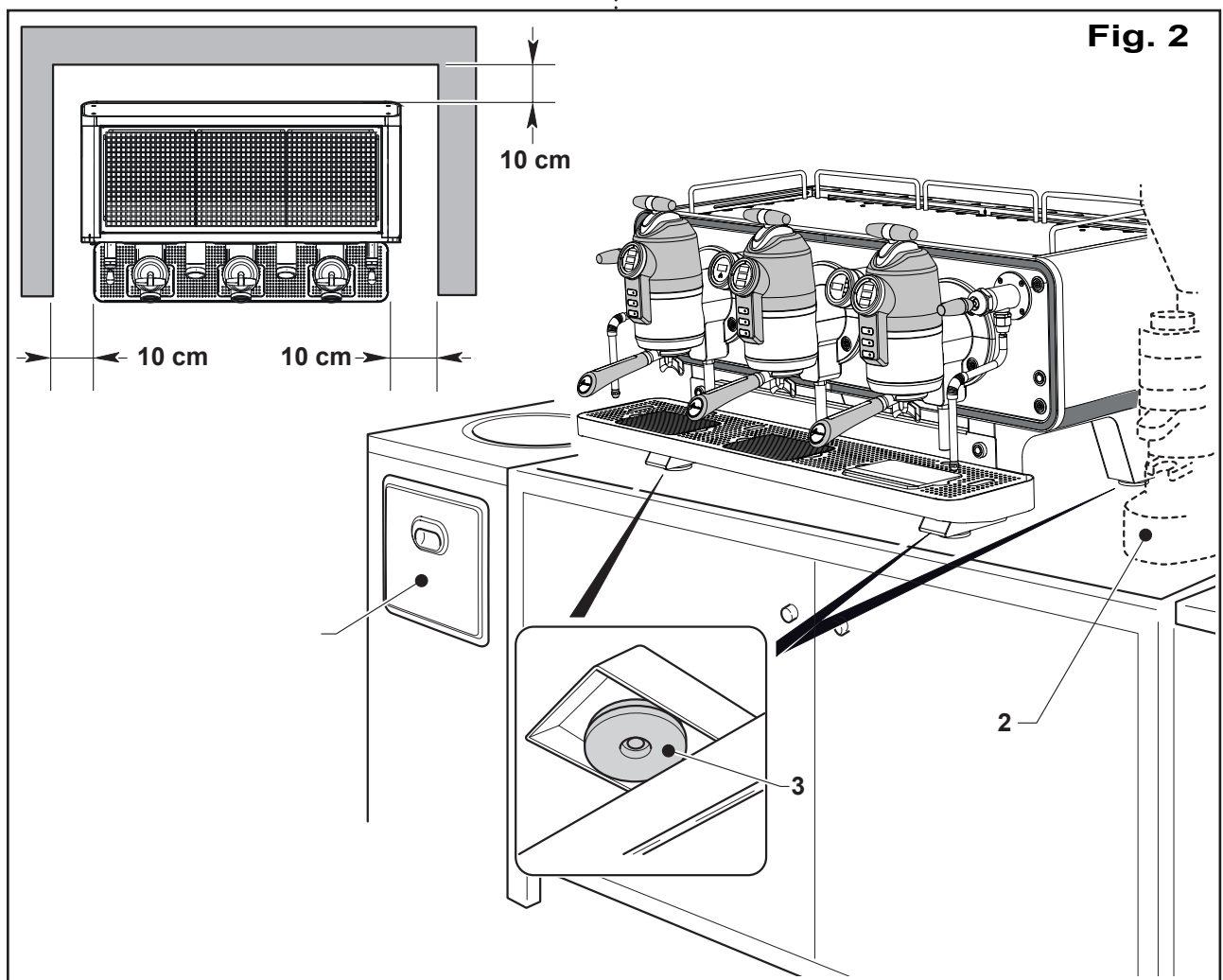
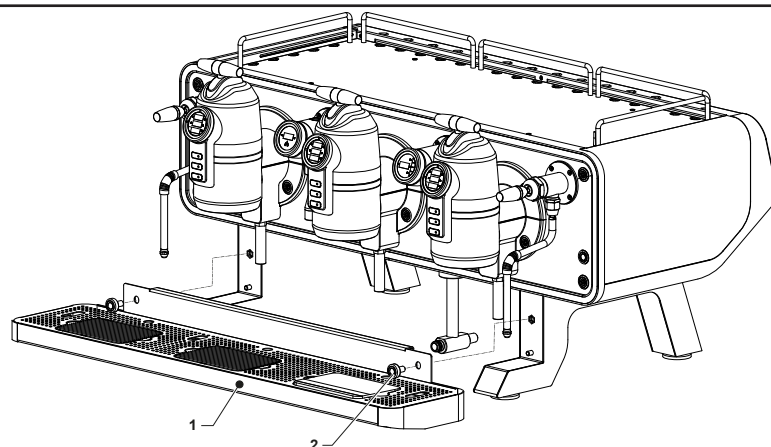


Fig. 2

4.3 - MONTAGGIO BACINELLA (Fig. 3)

- Montare la bacinella (1) in macchina e fissarla avvitando le due viti (2).

Fig. 3



4.4 - COLLEGAMENTI (Fig. 4)



IMPORTANTE

Le operazioni di allacciamento della macchina devono essere effettuate da un tecnico specializzato ed autorizzato.

4.4.a - Allacciamento idrico (Fig. 4)



PERICOLO

L'allacciamento idrico deve essere eseguito in conformità con le norme in vigore nel paese di utilizzo della macchina e utilizzando un nuovo set di giunzioni.

- La macchina viene fornita con il tubo di carico e di scarico acqua già collegati in macchina.

Scarico

Nelle vicinanze della macchina deve essere predisposta una piletta di scarico acqua (1) con sifone.



Il sifone di scarico deve essere posizionato sotto il piano di appoggio della macchina di almeno 20 cm.

- Collegare il tubo di scarico (2) al raccordo (3) della bacinella e fissarlo con la relativa fascetta (4).
- Collegare l'altra estremità alla piletta di scarico (1) precedentemente predisposta.



ATTENZIONE



Controllare che il tubo di scarico scorra liberamente senza strozzature o impedimenti.

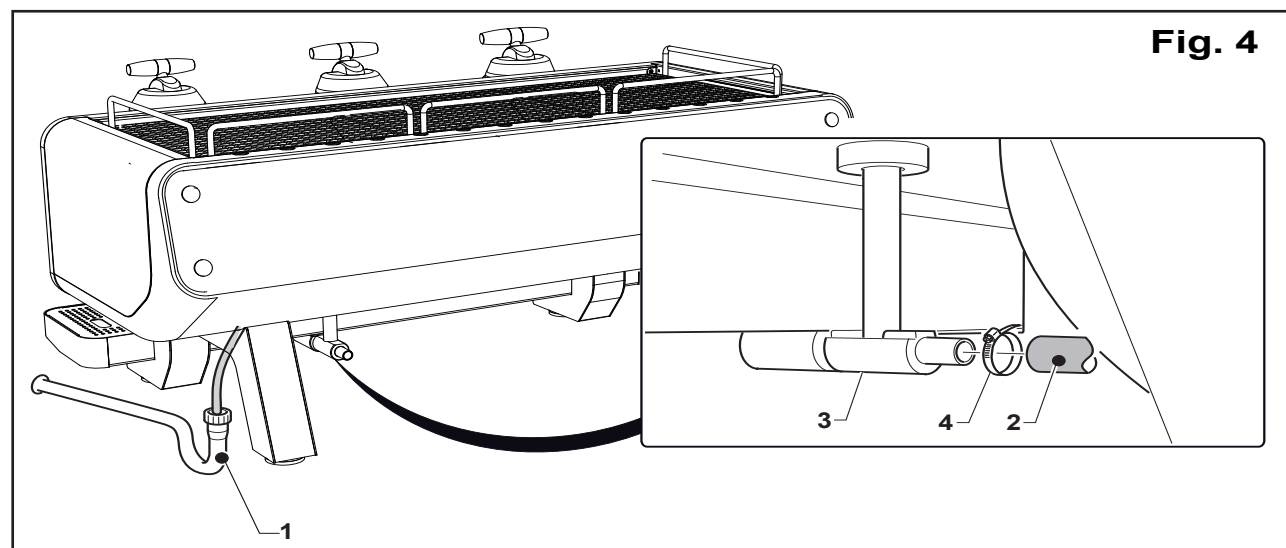


Fig. 4

4.4.b - Carico (per Versione Standard) (Fig. 5)



ATTENZIONE



È assolutamente obbligatorio collegare la macchina ad una rete idrica di alimentazione con acqua potabile opportunamente addolcita con una durezza massima di 3,5/5°Francesi (60/85 ppm).

Controllare che la pressione di alimentazione non superi i 6 bar (0,6 Mpa). Se la pressione è maggiore installare un riduttore di pressione.

- Collegare il tubo di carico (1) ad un addolcitore (2) interponendo il filtro per le impurità (3) in dotazione
- Installare prima dell'addolcitore (2) un rubinetto di parzializzazione (4) per separare l'impianto idrico dalla macchina e collegarlo all'addolcitore (2) tramite il tubo (5).

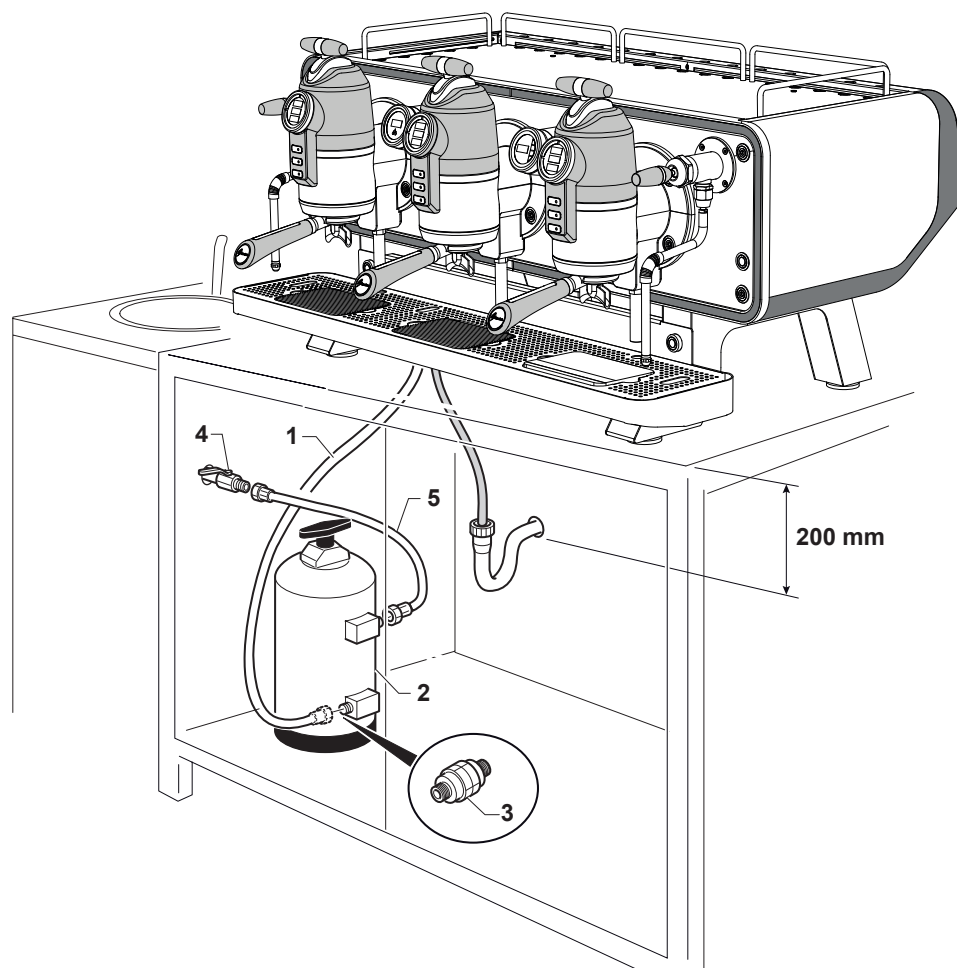


IMPORTANTE

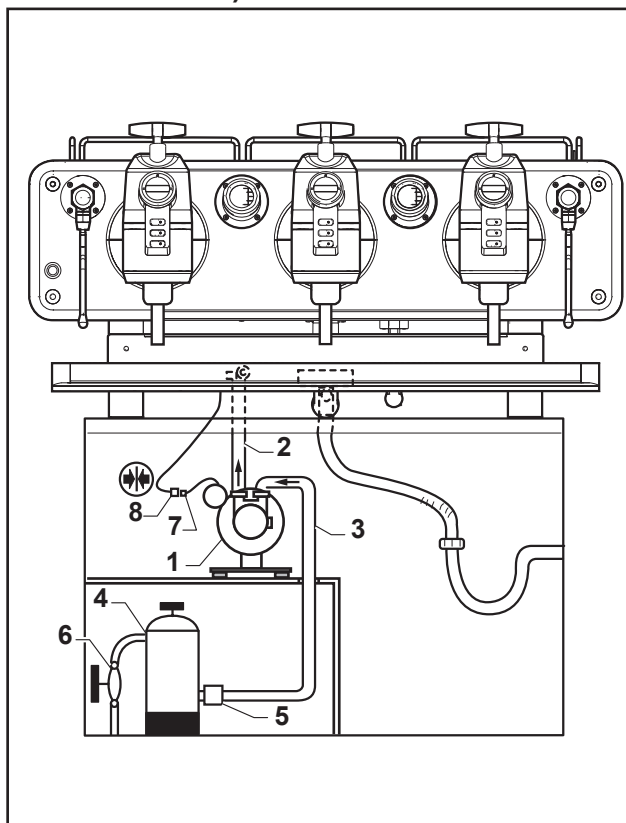
Esistono tre sistemi di decalcificazione dell'acqua: manuale, automatico, centralizzato.

Per le modalità di installazione, uso e manutenzione dell'addolcitore attenersi a quanto descritto nel relativo manuale istruzioni.

Fig. 5



4.4.c - Carico (per versione con pompa esterna)



- Installare prima dell'addolcitore (4) un rubinetto (6) di parzializzazione per separare l'impianto idrico dalla macchina.
- Collegare il connettore (7) della pompa al connettore (8) di predisposizione che fuoriesce dalla macchina.



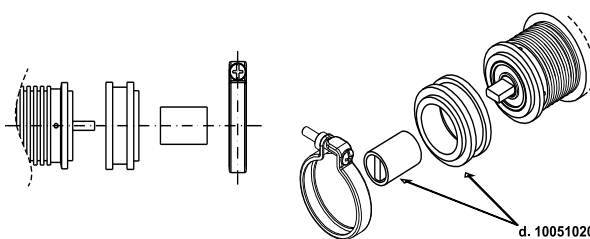
PERICOLO

Per le modalità di installazione, uso e manutenzione dell'addolcitore attenersi a quanto descritto nel relativo manuale istruzioni.

4.4.d - Avvertenze per un corretto utilizzo delle pompe rotative

1) Corretto allineamento tra pompa e motore

A volte la rumorosità del gruppo è causata proprio da un allineamento imperfetto, infatti quando l'accoppiamento tra i due componenti è rigido, non sempre il rotore della pompa e quello del motore si trovano in asse. Il danno che più frequentemente si manifesta, se perdura questa condizione, è il bloccaggio della pompa. Per evitare questo problema è possibile intervenire efficacemente interponendo tra la pompa con attacco a fascetta ed il motore un giunto elastico, a questo proposito è disponibile come accessorio un kit codice 10051020



2) Qualità dell'acqua

Le tolleranze di lavorazione e i materiali utilizzati per le pompe rotative a palette sono tali da rendere necessaria una qualità dell'acqua il più possibile pulita e comunque priva di particelle in sospensione. Spesso la sabbia, le incrostazioni dei tubi di collegamento o le resine dell'addolcitore, quando passano nella pompa, rigano le parti in grafite provocando problemi di pressione e portata.

È possibile, a richiesta, installare la pompa anziché all'interno della macchina esternamente alla stessa agendo come segue:



PERICOLO

Posizionare la pompa lontano da fonti di calore e al riparo da getti d'acqua. Il piano di appoggio deve essere orizzontale e deve sostenere adeguatamente dimensionato al peso della pompa stessa.

- Posizionare la pompa (1) sotto la macchina a una distanza non superiore a 150cm. mantenendo una distanza tra la stessa e le pareti esterne di almeno 5 cm per evitare la trasmissione di vibrazioni e consentire un ricircolo d'aria corretto.
- Collegare il tubo (2) che fuoriesce dalla macchina al raccordo di mandata della pompa (1).
- Collegare il tubo (3) in dotazione al raccordo di aspirazione della pompa e l'altra estremità ad un addolcitore (4) interponendo il filtro per le impurità (5).

Consigliamo, laddove non vi sia la garanzia di acqua pulita all'interno di un circuito chiuso e quindi non "contaminabile" di interporre un filtro da 5 o 10 micron fra l'addolcitore e la pompa.

E' importante inoltre tenere pulito il filtro.

L'occlusione del filtro prima della pompa causa infatti cavitazione e provoca la rottura della pompa in tempi rapidi (vedi punto 4)

Nel caso si utilizzi un serbatoio di alimentazione, per evitare di aspirare eventuali sedimenti, consigliamo di posizionare il pescante qualche centimetro sopra il fondo.

3) Funzionamento a secco

Le pompe rotative a palette sono in grado di funzionare a secco solo per brevi periodi di tempo (pochi secondi), in caso di funzionamento prolungato senz'acqua la tenuta, non essendo raffreddata adeguatamente, raggiunge temperature molto elevate fino alla rottura della stessa, la conseguenza più probabile è una perdita consistente visibile dai 4 forellini di drenaggio posizionati in prossimità della fascetta. Nel caso di possibilità di mancanza d'acqua dalla rete, è consigliabile inserire un pressostato di minima prima della pompa, nel caso si utilizzi un serbatoio di alimentazione è consigliabile equipaggiarlo con un controllo di livello adeguato.

4) Cavitazione

Questa situazione si manifesta quando il flusso d'acqua di alimentazione non è adeguato rispetto alle caratteristiche della pompa: filtri intasati, diametro delle tubazioni insufficienti o più utenze sulla stessa linea, rappresentano le cause più frequenti.

L'apertura dell'elettrovalvola di sicurezza quando prevista (generalmente posizionata prima della pompa e dei filtri), deve avvenire, sempre per evitare cavitazione, in anticipo rispetto all'accensione della pompa. Per lo stesso motivo, quando la pompa finisce di erogare, la chiusura dell'elettrovalvola deve essere ritardata.

L'aumento della rumorosità è il fenomeno più percettibile, se la condizione persiste, le

conseguenze sono simili a quelle previste per il funzionamento a secco.

5) Ritorno d'acqua calda

A volte capita che la valvola di non ritorno, prevista sul circuito idraulico della macchina tra la pompa e la caldaia, sia difettosa. In questo caso la pompa potrebbe rimanere a contatto con acqua calda (90/ 100°C) e rovinarsi a causa dalle diverse dilatazioni dei materiali impiegati, il bloccaggio è la conseguenza più diffusa.

6) Conessioni non idonee

Le pompe possono avere raccordi 3/8" NPT (conici) o GAS (cilindrici), talvolta vengono utilizzati bocchettoni e nippli con filettature diverse da quelle consigliate delegando al sigillante o al teflon una tenuta fatta solo con pochi giri di filetto. Se il raccordo viene forzato c'è il rischio di produrre un truciolo, se si utilizza troppo sigillante c'è la possibilità che l'eccedenza entri nella pompa, in entrambi i casi è possibile provocare danni.

7) Colpi d'ariete

L'apertura dell'elettrovalvola, se prevista dopo la mandata della pompa, deve avvenire, per evitare colpi d'ariete, in anticipo rispetto all'accensione della pompa. Per lo stesso motivo, quando la pompa finisce di erogare, la chiusura dell'elettrovalvola deve essere ritardata.

Il colpo d'ariete può provocare la rottura dei supporti in grafite e danneggiare la tenuta meccanica provocando il bloccaggio della pompa e perdita di liquido.

8) Manipolazione

La caduta accidentale della pompa può causare delle ammaccature e delle deformazioni tali da compromettere delicate tolleranze interne, per lo stesso motivo è necessario porre la massima attenzione quando la pompa viene fissata in morsa per il montaggio o lo smontaggio dei raccordi.

9) Incrostazioni di calcare

Nel caso in cui l'acqua pompata sia particolarmente calcarea e non sia pre-trattata con resine a scambio ionico o altri sistemi efficaci, è possibile che all'interno della pompa si formino delle incrostazioni.

L'utilizzo del by-pass come regolatore di portata accelera questo fenomeno, maggiore è il ricircolo di acqua e più il processo è rapido.

Le incrostazioni possono causare un progressivo indurimento della pompa e in alcuni casi il bloccaggio o una riduzione di pressione dovuta a una non corretta modulazione del by-pass.

Per limitare il problema è consigliabile usare pompe con portate adeguate al circuito idraulico della macchina. In alcuni casi potrebbe essere utile effettuare periodicamente un trattamento disincretante con appositi acidi

4.5 - COLLEGAMENTO ELETTRICO (Fig. 6)



PERICOLO

- Verificare che tutti gli interruttori siano in posizione OFF prima di collegare elettricamente la macchina.

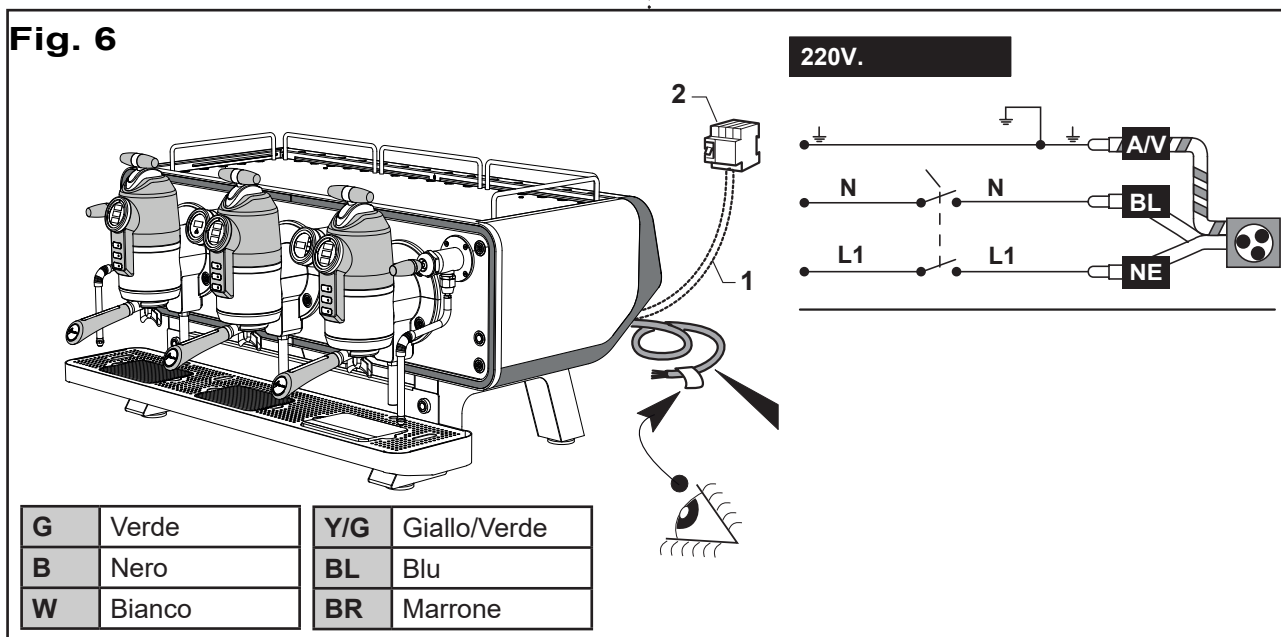
- È assolutamente obbligatorio il collegamento di messa a terra, nonché la corrispondenza dell'impianto con le normative vigenti nel paese di installazione.
- Controllare la tensione d'alimentazione (vedi targa segnaletica); deve coincidere con quella della rete elettrica locale.
- Il dispositivo in configurazione mono-fase deve essere collegato ad una linea elettrica con impedenza massima pari a (0.142+J0.089) Ohm.



PERICOLO

- La linea elettrica di alimentazione deve essere provvista di un adeguato **SEZIONATORE di LINEA** onnipolare (interruttore automatico termo-magnetico o differenziale) posto prima dell'interruttore generale dell'unità di comando con apertura dei contatti minima di 3 mm.
- L'impianto di messa a terra deve essere conforme alle norme elettriche nazionali vigenti in luogo.
- I cavi elettrici di alimentazione devono essere dimensionati in funzione alla massima corrente richiesta dalla macchina ed in modo che la caduta di tensione totale, a pieno carico, risulti inferiore al 2%.

Fig. 6



- I dati relativi alla linea elettrica di alimentazione devono corrispondere a quelli indicati sulla targhetta di identificazione e a quelli indicati nella tabella delle caratteristiche tecniche consultabile nel “capitolo 2” del presente manuale.



PERICOLO

Prima di effettuare il collegamento elettrico, assicurarsi che il **SEZIONATORE di LINEA** sia disinserito (linea non in tensione).



IMPORTANTE

La macchina viene consegnata già predisposta per la tensione richiesta al momento dell'ordine.

- La macchina viene collegata alla rete elettrica mediante il cavo elettrico (1) di equipaggiamento, a un'interruttore differenziale (2) opportunamente dimensionato all'assorbimento della macchina.

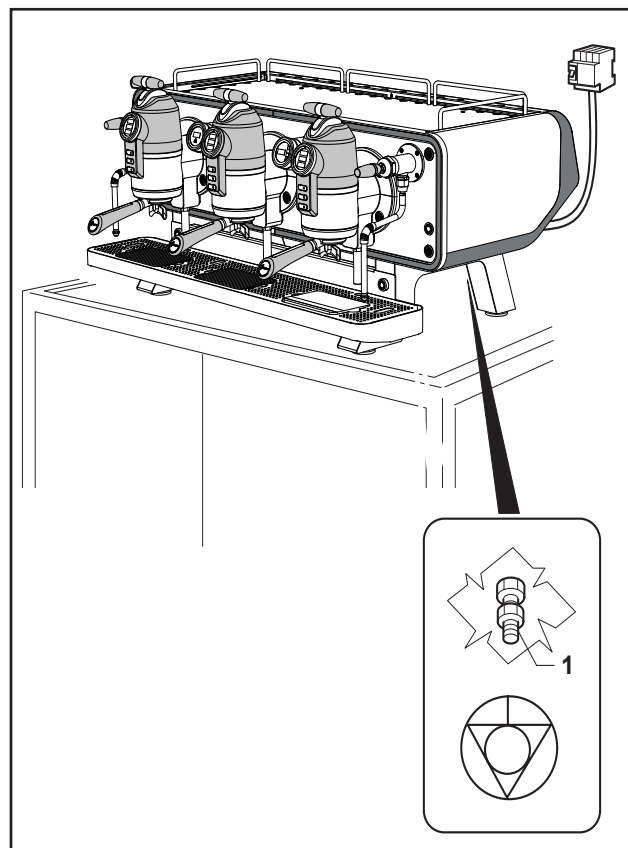
Per le modalità di collegamento attenersi agli schemi riportati in Figura 6.



IMPORTANTE

L'interruttore automatico differenziale posizionato a monte della macchina deve essere posizionato in una zona facilmente accessibile.

4.5.a - Collegamento equipotenziale (se presente)



Questo collegamento previsto da alcune norme, ha la funzione di evitare le differenze di potenziale elettrico tra le masse delle apparecchiature installate nello stesso locale.

Le macchine predisposte per questo allacciamento hanno un'apposito morsetto (1) posizionato sul telaio sotto la macchina.

- Il collegamento avviene collegando un conduttore esterno equipotenziale opportunamente dimensionato in conformità con le norme vigenti all'apposito morsetto (1).



PERICOLO

Per macchine non dotate di vite per il collegamento equipotenziale non è possibile l'installazione delle stesse all'interno di cucine.

4.6 - MESSA IN FUNZIONE

4.6.a - Primo avviamento

- Aprire il rubinetto di alimentazione idrica posto a monte della macchina.
- Inserire alimentazione elettrica in macchina posizionando su ON l'interruttore differenziale posto a monte della macchina.
- Premere il pulsante (1) "ON/OFF" che si illumina indicando l'inserimento di tensione in macchina; si illuminano i display (2) dei gruppi.
- Automaticamente inizia il riempimento dell'acqua nella caldaia, sul display (3) di livello si illumina lampeggiando la scala graduata "A".
- Al raggiungimento del livello massimo "MAX" la scala graduata "A" si illumina fissa.



IMPORTANTE

Se il riempimento automatico non avviene entro 120 secondi la macchina si blocca ed i led presenti sulle pulsantiere dei gruppi si illuminano lampeggiando.

Verificare che il rubinetto di alimentazione idrica sia aperto.

- Alla fine del riempimento effettuare alcune erogazioni di acqua dai gruppi agendo sulle leve (4) senza avere montato i portafiltri.
- Controllare che l'acqua fuoriesca correttamente scaricando eventuali bolle d'aria presenti nel circuito.

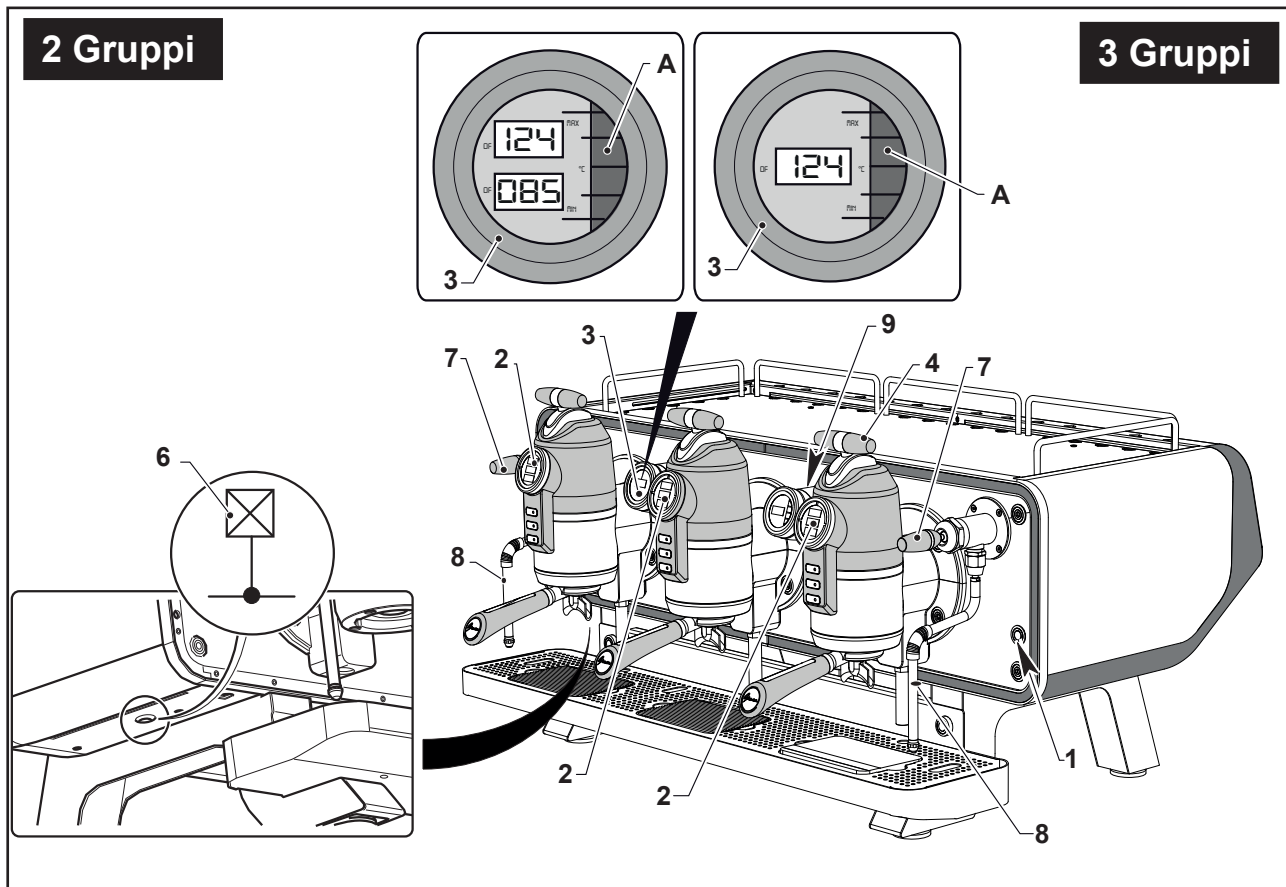


IMPORTANTE

Premere per 3, 4 secondi il pulsante (6) per scaricare completamente eventuali bolle d'aria dal circuito.

- Agire sulle leve (7) di erogazione del vapore lasciandole in posizione aperta fino alla fuoriuscita di vapore dalle lance (8), quindi riportare le leve (7) in posizione centrale.
- Effettuare alcune erogazioni di acqua premendo il pulsante (9) posto sopra il gruppo per eliminare eventuali bolle d'aria presenti nel circuito.
- Attendere il raggiungimento della temperatura impostata del vapore "124°C" e dell'acqua caffè "92°C" indicate rispettivamente sul display (3) e sul display (2) di ogni gruppo di erogazione.

IT



- Posizionare sotto l'erogatore (10) un'apposito bricco con manico ed erogare acqua premendo il pulsante (9) controllando la corretta erogazione; l'erogazione dell'acqua finisce automaticamente alla fine del tempo stabilito.

- Posizionare un bricco con dell'acqua e introdurre il beccuccio (8) all'interno. Aprire il rubinetto del vapore, agendo sulla leva (7) spostandola in verticale o in orizzontale (apertura a 360°) e provare a riscaldare l'acqua. Ripetere la stessa operazione anche con l'erogatore posto sull'altro lato della macchina.

- Montare i portafiltri (11) nei gruppi, posizionare delle tazzine sotto, e effettuare alcune erogazioni agendo sulla leva (4) superiore di ogni gruppo abilitando di volta in volta i tre tipi di estrazioni tramite i relativi pulsanti (12). Controllare la corretta erogazione dell'acqua in tazza.

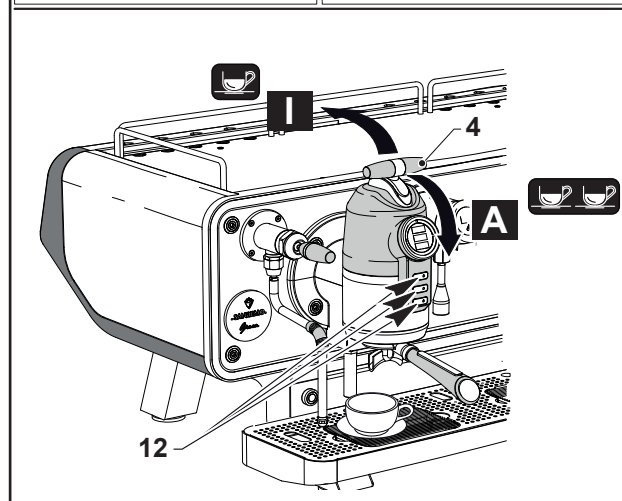
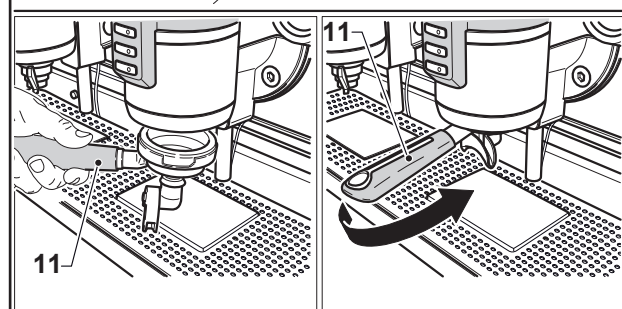
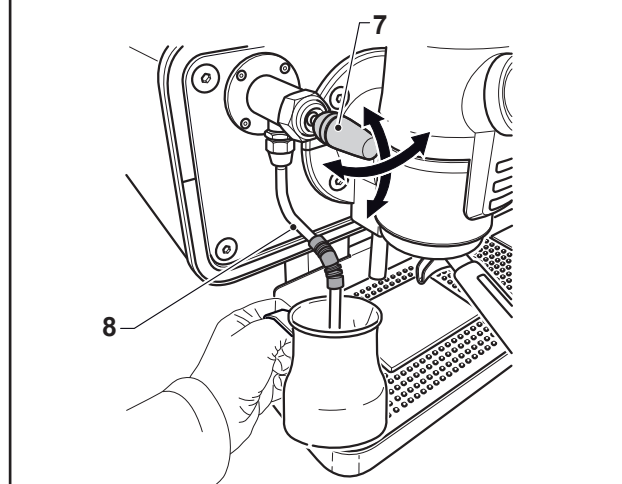
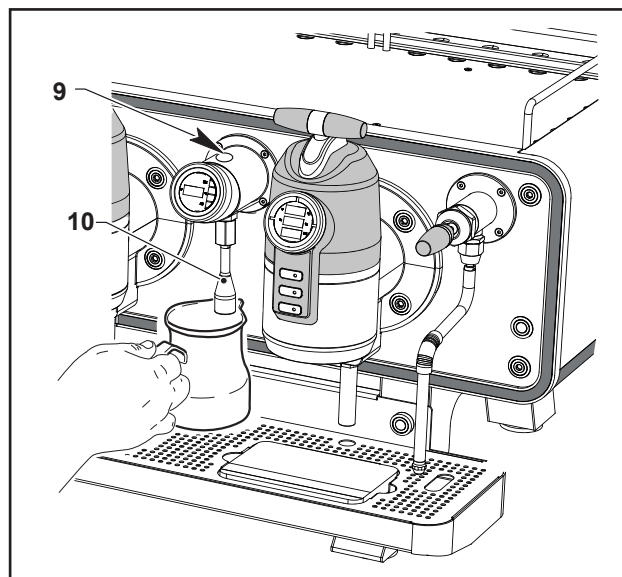
**IMPORTANTE**

Spostando la leva (4) in avanti "A" si effettua un'erogazione per due caffè; spostando la leva (4) indietro "I" si effettua un'erogazione per un caffè.

**ATTENZIONE**

Si consigliano le seguenti quantità massime di erogazione:

- 100cc di caffè massimi in erogazione continua per ogni gruppo caffè
- 500cc di acqua calda massimi in erogazione continua
- 30 secondi di vapore in erogazione continua.



4.6.b - Regolazione del macinadosatore



IMPORTANTE

Installare, regolare e preparare il macinadosatore come indicato nel relativo manuale istruzione.

4.7 - PROVE DI EROGAZIONE CAFFÉ

Effettuare alcune prove di erogazione caffè attenendosi per le operazioni alle istruzioni riportate nel “capitolo 5” controllando la qualità del caffè.

- Erogare il caffè e controllare che 20-30 cc di caffè vengano erogati in 20-30 secondi;
- Se non è corretto, è necessario regolare la grana del caffè agendo sul macinadosatore: una macinatura più fine aumenta il tempo di estrazione, una macinatura più grossa diminuisce il tempo di estrazione.
- Verificare che il caffè erogato abbia le seguenti caratteristiche:
 - colore della crema nocciola
 - consistenza (bollicine fini)
 - permanenza della crema maggiore di 1 minuto.



IMPORTANTE

Queste indicazioni non sono vincolanti in quanto il corretto dosaggio e quindi la qualità del caffè dipende dal tipo di caffè, dal tipo di acqua e dalle condizioni climatiche.

4.8 - CONSEGNA FINALE

Alla fine dell'installazione della macchina è necessario:

- Istruire il personale che utilizzerà la macchina effettuando alcune prove di erogazione caffè, preparazione cappuccino, ecc...
- Indicare come effettuare le operazioni di manutenzione e pulizia per il mantenimento corretto della macchina.
- Alla fine dell'installazione compilare il rapporto di installazione.

4.9 - REGOLAZIONI FUNZIONI



ATTENZIONE



Le regolazioni di alcune funzioni della macchina (temperature, lingua, ecc...) devono essere effettuate da un tecnico specializzato ed autorizzato, con macchina in funzione, operando con molta cautela; le operazioni da effettuarsi sono descritte nel relativo manuale del tecnico.

5

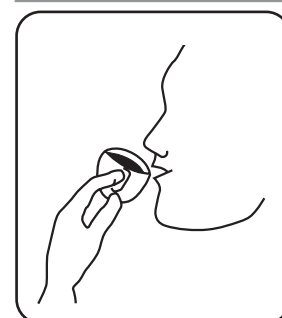
Capitolo

IT

USO DELLA MACCHINA

INDICE

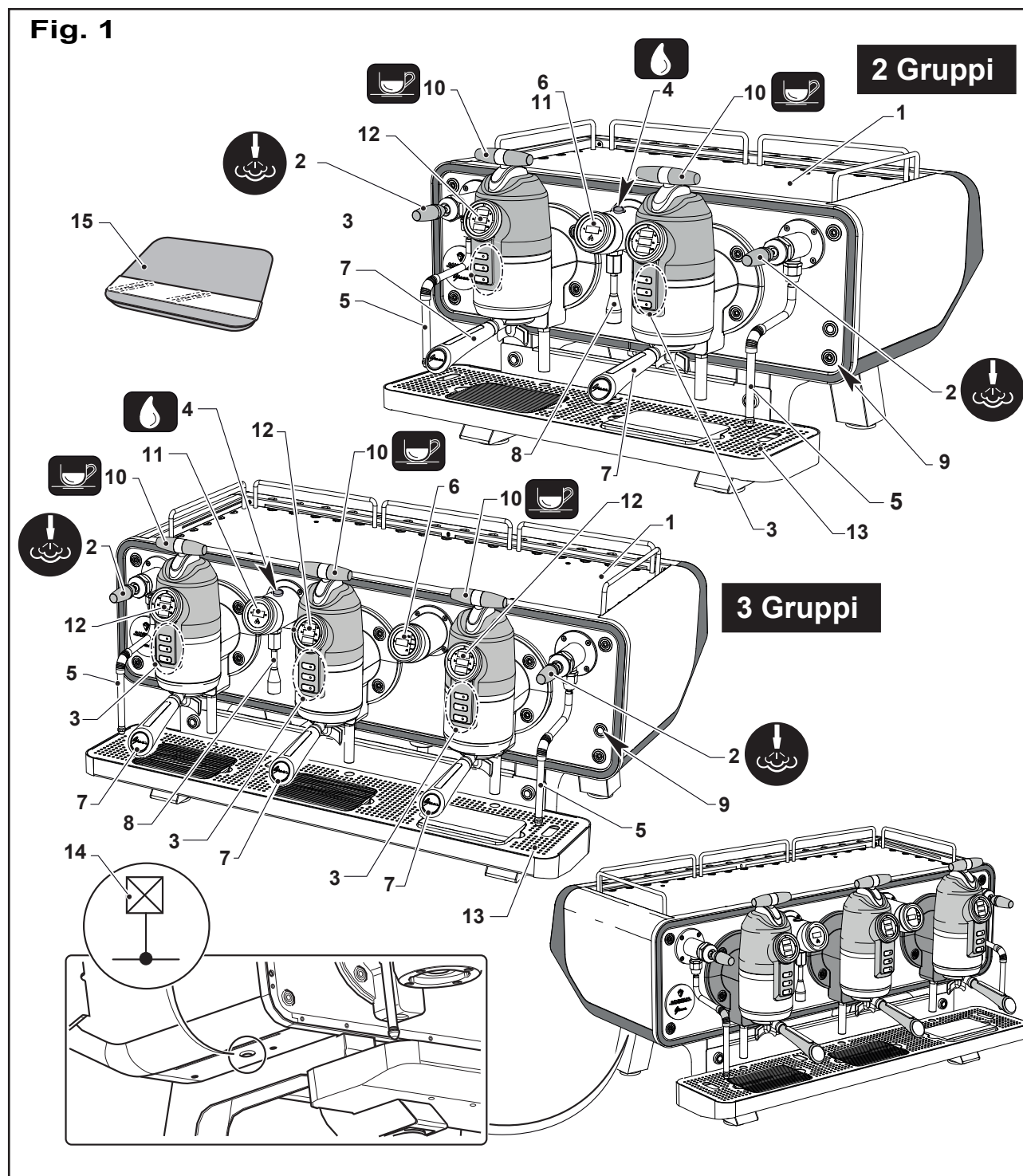
5.1 - DESCRIZIONE COMPONENTI.	31
5.2 - POSIZIONAMENTO BILANCE (OPZIONALE).	32
5.3 - GRUPPO EROGAZIONE CAFFÈ.	32
5.3.a - Display	32
5.3.b - Pulsantiera	32
5.3.c - Leva	33
5.4 - GRUPPO EROGAZIONE ACQUA CALDA “Opera 3 gruppi”.	33
5.4.a - Display	33
5.4.b - Pulsante erogazione	33
5.5 - GRUPPO EROGAZIONE ACQUA CALDA “Opera 2 gruppi”	33
5.5.a - Display	33
5.5.b - Pulsante erogazione	34
5.6 - DISPLAY LIVELLO ACQUA E TEMPERATURA O PRESSIONE VAPORE “Opera 3 gruppi”.	34
5.7 - GRUPPO EROGAZIONE VAPORE.....	34
5.8 - OPERAZIONI PRELIMINARI GIORNALIERE	35
5.8.a - Avviamento della macchina	35
5.8.b - Preparazione della postazione di lavoro	36



INDICE

5.9 - PREPARAZIONE DEL CAFFÉ	37
5.9.a - Norme generali per la preparazione di un buon caffè	37
5.9.b - Erogazione del caffè	37
5.10 - PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO	39
5.11 - PREPARAZIONE DEL THE, CAMOMILLA ECC...	40
5.12 - RISCALDAMENTO DI UNA BEVANDA	40
5.13 - PROGRAMMAZIONE	41
5.13.a - Programmazione manuale dosi caffè	41
5.13.b - Programmazione manuale dosi acqua	41
5.13.c - Programmazione manuale temperature	42
5.13.d - Programmazione tramite WiFi	43
5.14 - ALLARMI	46
5.14.a - Non eroga caffè / non esce acqua dal gruppo	47
5.14.b - Posizionamento in stand-by della macchina	47
5.14.c - Allarme riempimento	47
5.15 - SPURGO CIRCUITO CAFFÈ'	47
5.16 - SPEGNIMENTO	47
5.17 - MALFUNZIONAMENTI CAUSE - SOLUZIONI	48

5.1 - DESCRIZIONE COMPONENTI (Fig. 1)



Legenda componenti

- | | |
|---|--|
| 1. Piano scaldatasse con elemento riscaldante | 9. Interruttore di linea On/Off |
| 2. Leva rubinetto vapore | 10. Leva erogazione caffè |
| 3. Pulsantiera gruppo | 11. Indicatore temperatura acqua calda |
| 4. Pulsante rubinetto acqua | 12. Display parametri gruppo |
| 5. Lancia vapore | 13. Bacinella |
| 6. Indicatore livello acqua | 14. Pulsante "Purge" |
| 7. Gruppo con portafiltro | 15. Bilancia elettronica (opzionale) |
| 8. Lancia acqua | |

5.2 - POSIZIONAMENTO BILANCE (OPZIONALI)

La macchina può essere dotata di bilance elettroniche dedicate per ogni gruppo (n° 2 per la macchina due gruppi e n° 3 per la macchina tre gruppi). Le bilance funzionano esclusivamente standalone e non comunicano con la macchina

5.3 - GRUPPO EROGAZIONE CAFFÈ (Fig. 2)

Sui gruppi di erogazione è posizionato un'apposito display (1), una pulsantiera (2) e una leva (3) per il comando dell'erogazione caffè.

5.3.a - Display (1) (Fig. 3)

Il display è diviso in 3 zone distinte:

IT Zona "A"

Con macchina pronta all'uso viene visualizzata la temperatura dell'acqua caffè all'interno del gruppo.

Durante l'erogazione del caffè si visualizza la pressione di erogazione.

Zona "B"

Con macchina pronta all'uso viene visualizzato il volume (ml) di acqua necessaria per l'estrazione selezionata tramite i tasti della pulsantiera (2).

Zona "C"

Durante l'erogazione del caffè si visualizza il tempo in secondi di erogazione del caffè.

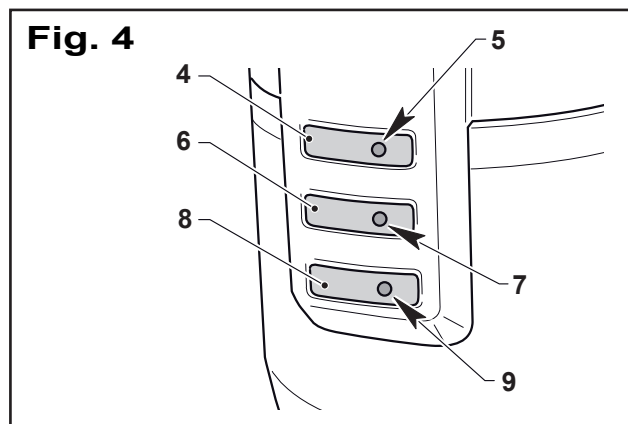
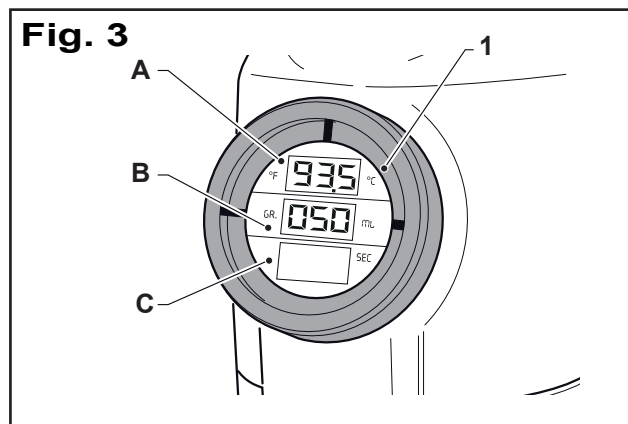
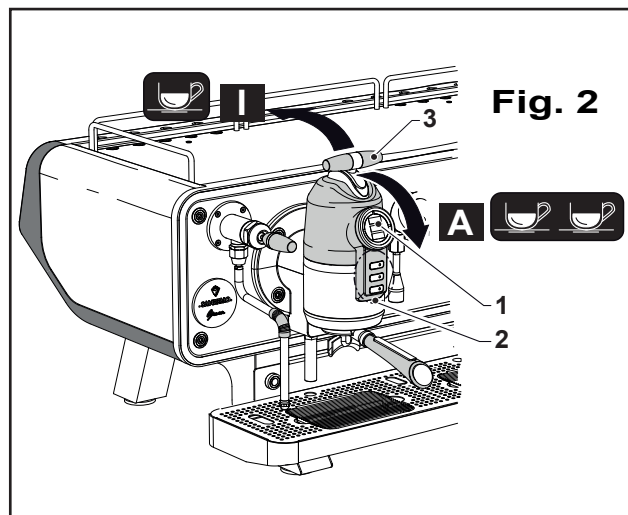
5.3.b - Pulsantiera (2) (Fig. 4)

Sul gruppo sono posizionati tre tasti per la selezione del volume del caffè in tazza.

Tasto (4)

Il volume di estrazione corrisponde ad un "CAFFÈ LUNGO".

Premendo il tasto (4) si illumina il relativo led (5) e sulla zona "B" del display appaiono i (ml) programmati.



Tasto (6)

Il volume di estrazione corrisponde ad un "CAFFÈ ESPRESSO".

Premendo il tasto (6) si illumina il relativo led (7) e sulla zona "B" del display appaiono i (ml) programmati.

Tasto (8)

Il volume di estrazione corrisponde ad un "CAFFÈ RISTRETTO".

Premendo il tasto (8) si illumina il relativo led (9) e sulla zona "B" del display appaiono i (ml) programmati.

5.3.c - Leva (3)

Sulla parte superiore del gruppo è presente una leva (3) che comanda l'erogazione del caffè.

Spostando la leva (3) in avanti "A" ☕☕ si effettua un'erogazione per due caffè; spostando la leva (3) indietro "I" ☕ si effettua un'erogazione per un caffè.

Spostando la leva indietro, e mantenendola in posizione per più di 1 sec., si aziona l'erogazione continua (manuale).

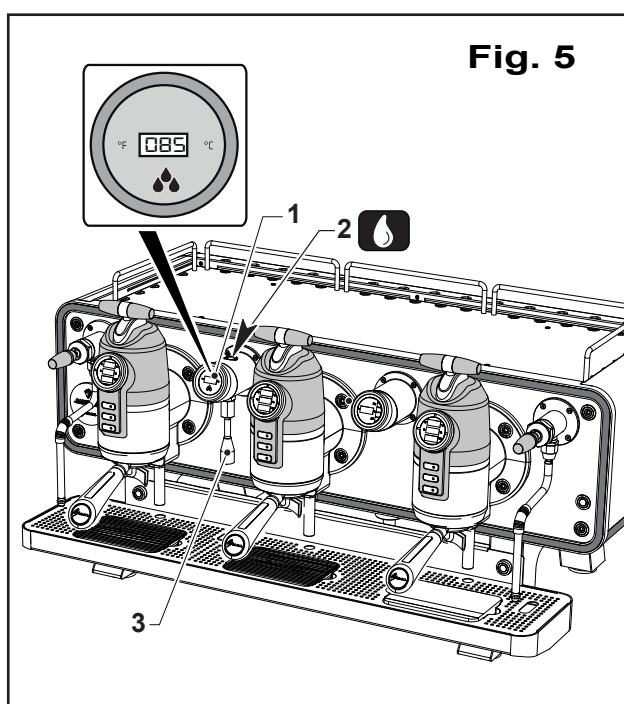
Rilasciare la leva ed attendere che la macchina eroghi la quantità desiderata; spostare al leva in avanti o indietro per interrompere l'erogazione.

5.3.d - Flushing

È possibile e seguire un piccolo risciacquo di acqua dal gruppo ("flushing") premendo il tasto corrispondente al led illuminato della pulsantiera desiderata

5.4 - GRUPPO EROGAZIONE ACQUA CALDA "Opera 3 gruppi" (Fig. 5)

Sul gruppo di erogazione acqua calda è posizionato un display (1) e un pulsante (2).

**5.4.a - Display (1)**

Sul display (1), al centro, è indicata la temperatura dell'acqua.

5.4.b - Pulsante erogazione (2)

Premendo il pulsante (2) inizia l'erogazione dell'acqua calda, miscelata alla temperatura desiderata, dal beccuccio diffusore (3). La fine dell'erogazione avviene automaticamente allo scadere del tempo impostato.

5.5 - GRUPPO EROGAZIONE ACQUA CALDA "Opera 2 gruppi" (Fig. 6)

Sul gruppo di erogazione è posizionato un display (1) e un pulsante (2).

5.5.a - Display (1)

Il display è diviso in 3 zone distinte:

Zona "A"

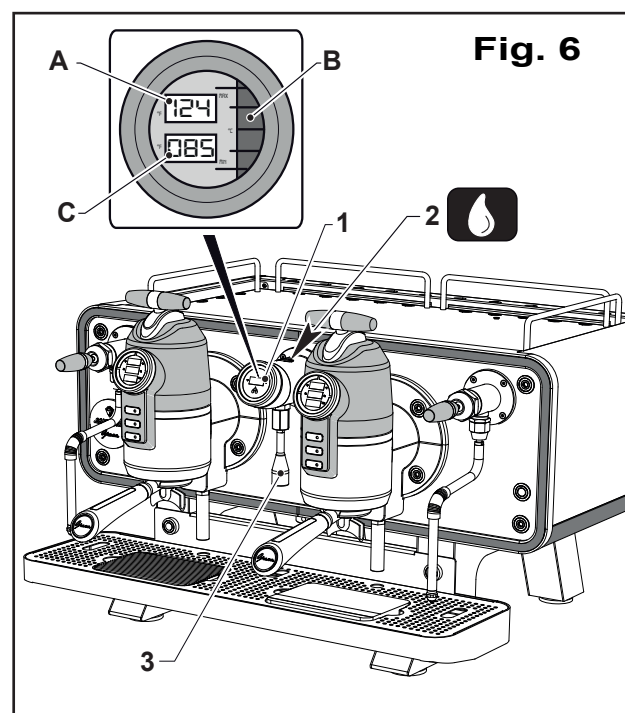
Indica la temperatura o la pressione del vapore in caldaia.

Zona "B"

Indica il livello dell'acqua nella caldaia.

Zona "C"

Indica la temperatura dell'acqua.



5.5.b - Pulsante erogazione (2)

Premendo il pulsante (2) inizia l'erogazione dell'acqua calda, miscelata alla temperatura desiderata, dal beccuccio diffusore (3).

La fine dell'erogazione avviene automaticamente allo scadere del tempo impostato.

5.6 - DISPLAY LIVELLO ACQUA E TEMPERATURA OPPRESSIONE VAPORE "Opera 3 gruppi" (Fig. 7)

Il display è diviso in 2 zone distinte:

Zona "A"

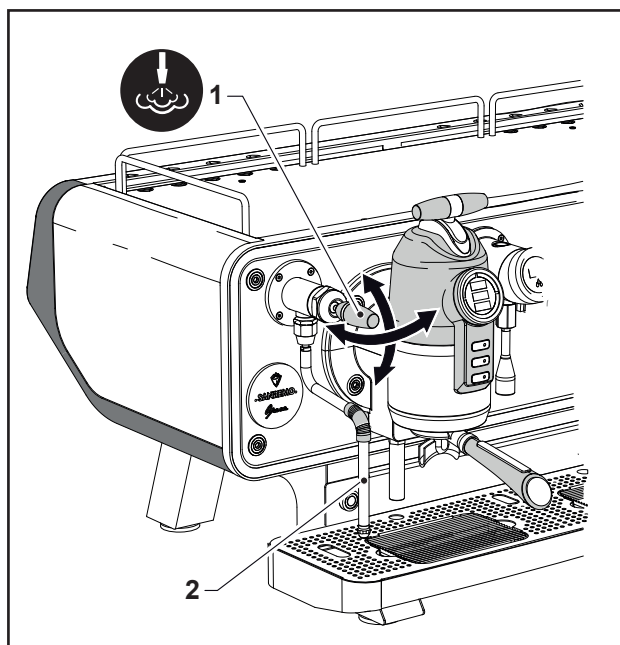
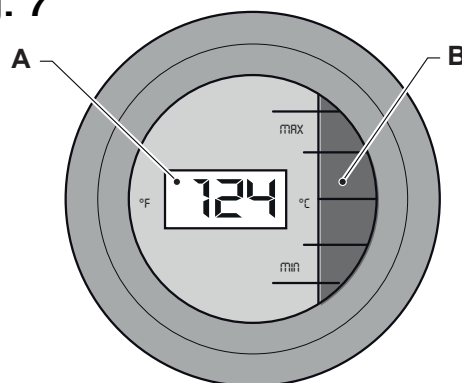
Indica la temperatura o la pressione del vapore in caldaia a seconda della programmazione.

Zona "B"

Indica il livello dell'acqua nella caldaia.

5.7 - GRUPPO EROGAZIONE VAPORE

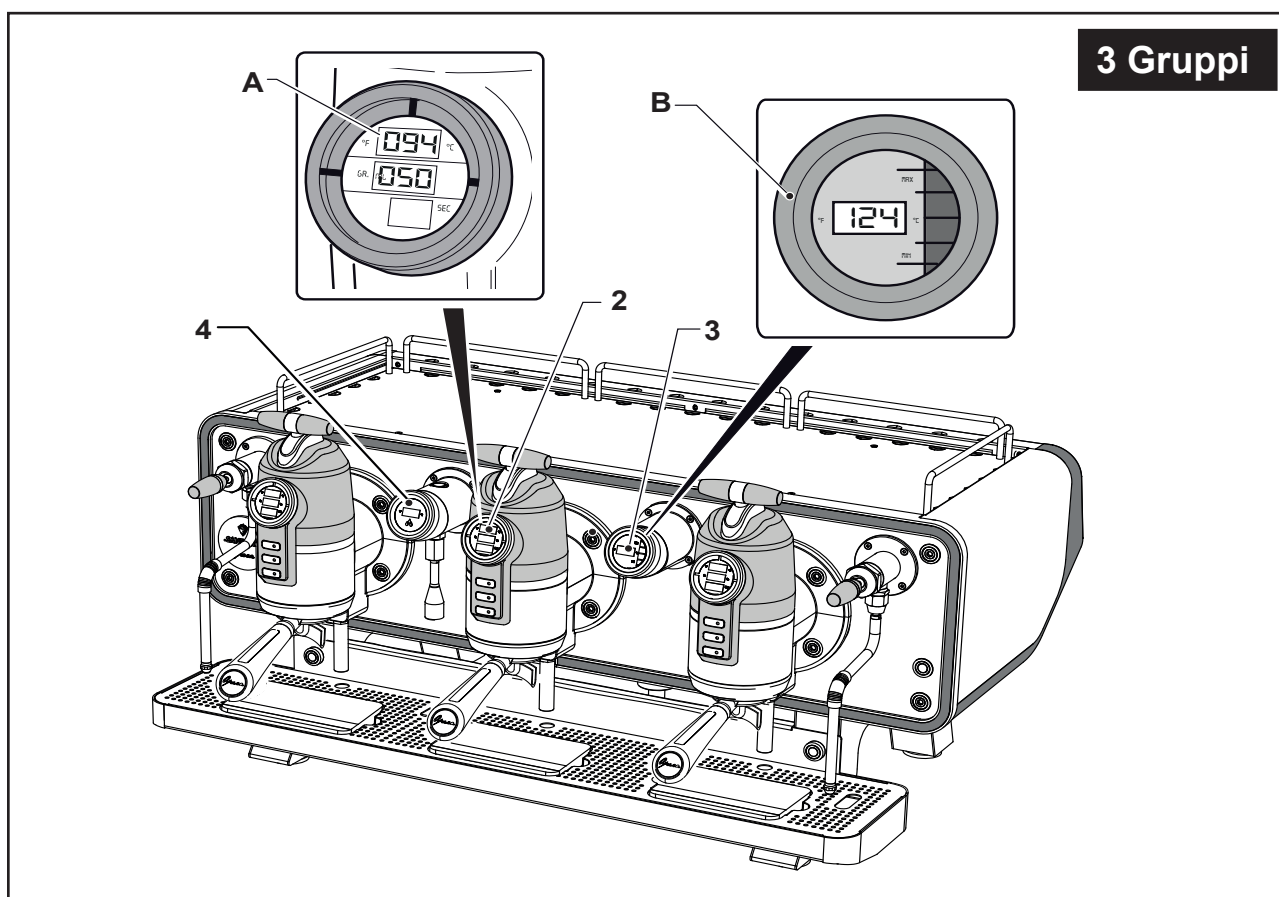
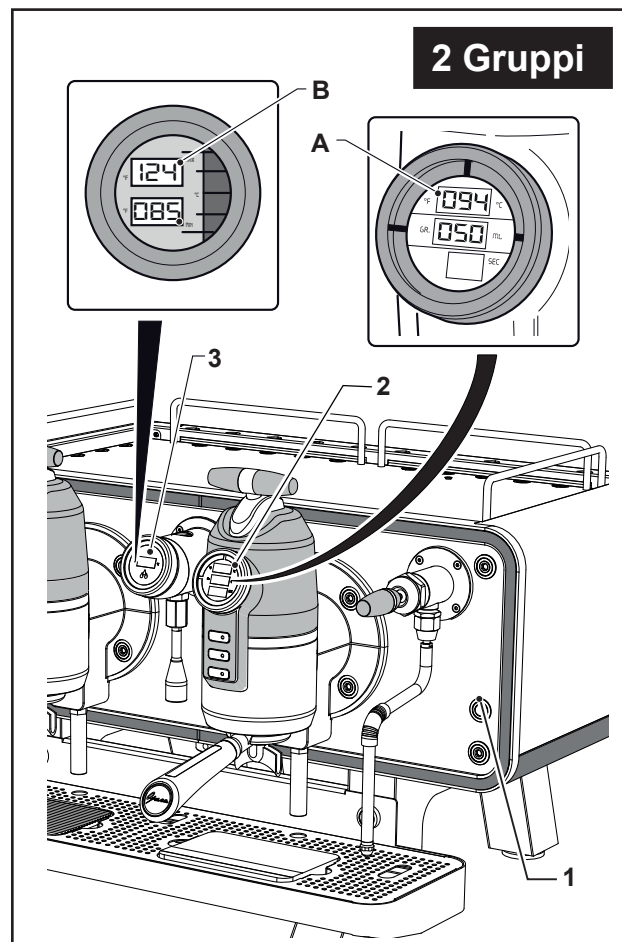
Spostando la leva (1), in qualsiasi posizione, inizia l'erogazione del vapore dal beccuccio diffusore (2); per fermare l'erogazione riposizionare al centro la leva (1).

Fig. 7

5.8 - OPERAZIONI PRELIMINARI GIORNALIERE

5.8.a - Avviamento della macchina

- Controllare che il rubinetto di alimentazione idrica posto a monte della macchina sia aperto.
- Controllare che l'interruttore differenziale magnetotermico posto a monte della macchina sia in posizione "ON".
- Premere l'interruttore (1) che si illumina, automaticamente si inserisce il riscaldamento dell'acqua contenuta nella caldaia e si inserisce il riscaldamento del piano scaldatozze.
- Posizionare i portafiltri nei relativi gruppi.
- Attendere che la temperatura dell'acqua raggiunga il valore impostato indicato sulla parte superiore "A" del display (2) posto sul gruppo di erogazione.
- Controllare che la temperatura "B" del vapore indicata sul display (3) abbia raggiunto il valore impostato "123°C ÷ 124°C".



5.8.b - Preparazione della postazione di lavoro (Fig.10)

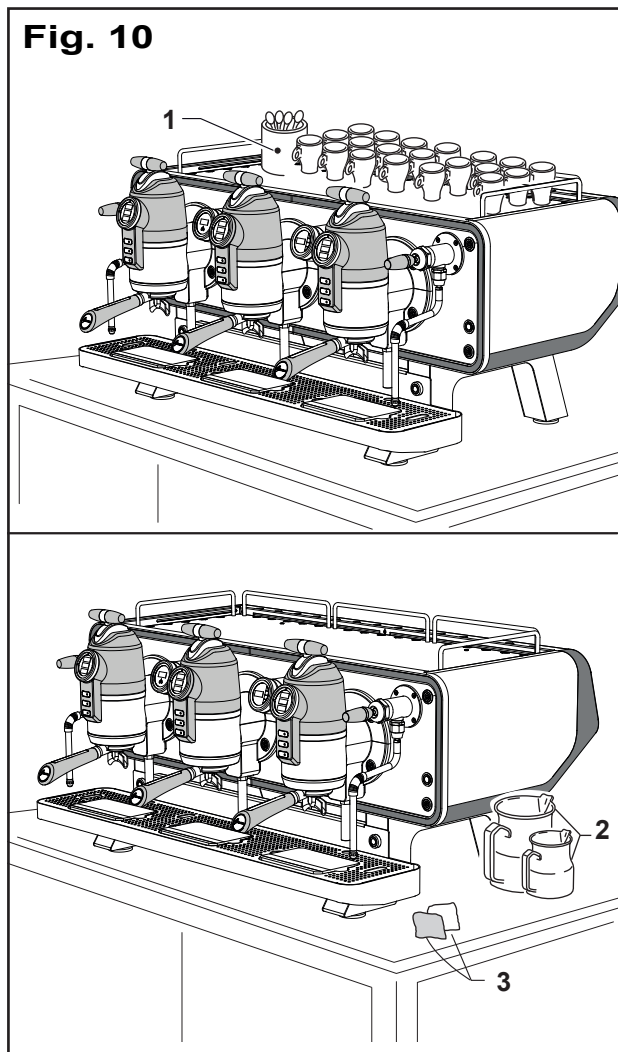
- Collocare i cucchiaini in un contenitore metallico (1) e posizionarlo sul piano scaldatasse.
- Preparare i bricchi (2) per il latte e posizionarli adiacenti alla macchina.
- Preparare alcuni panni (3) per la pulizia delle lance vapore, della macchina e del bancone.
- Preparare il macinadosatore e il caffè macinato come indicato nel relativo manuale.
- Posizionare le tazze/tazzine sul piano scaldatasse con la bocca rivolta verso l'alto (massimo su due livelli).



IMPORTANTE

Sul piano scaldatasse si possono posizionare solo tazzine tazze e bicchieri e non è possibile posizionare altri oggetti. Asciugare gli oggetti prima di posizionarli sul piano scaldatasse.

Fig. 10



5.9 - PREPARAZIONE DEL CAFFÉ (Fig. 11-12-13-14)

5.9.a - Norme generali per la preparazione di un buon caffè

- La tazzina deve essere calda quindi prenderla dallo scaldatasse o, se fredda, risciacquarla con acqua calda.
Se la tazzina è fredda il brusco cambiamento di temperatura dell'espresso ne modificherà il gusto.
- Non caricare mai il portafiltro senza effettuare subito l'erogazione; la polvere di caffè "brucerebbe" nel gruppo e l'espresso ottenuto risulterebbe molto amaro.
- Si consiglia di macinare la quantità di caffè necessaria per l'immediato fabbisogno; il caffè macinato lasciato per parecchio tempo perde le sue qualità aromatiche e le sostanze grasse contenute irrancidiscono.

5.9.b - Erogazione del caffè

- Togliere il portafiltro (1) dal gruppo erogatore ruotandolo nel senso della freccia, capovolgendolo e batterlo sull'apposito cassetto battifondi (2) per scaricare i fondi contenuti.
- Premere il tasto illuminato della pulsantiera gruppo.
- La macchina effettuerà un breve lavaggio doccia (2sec).

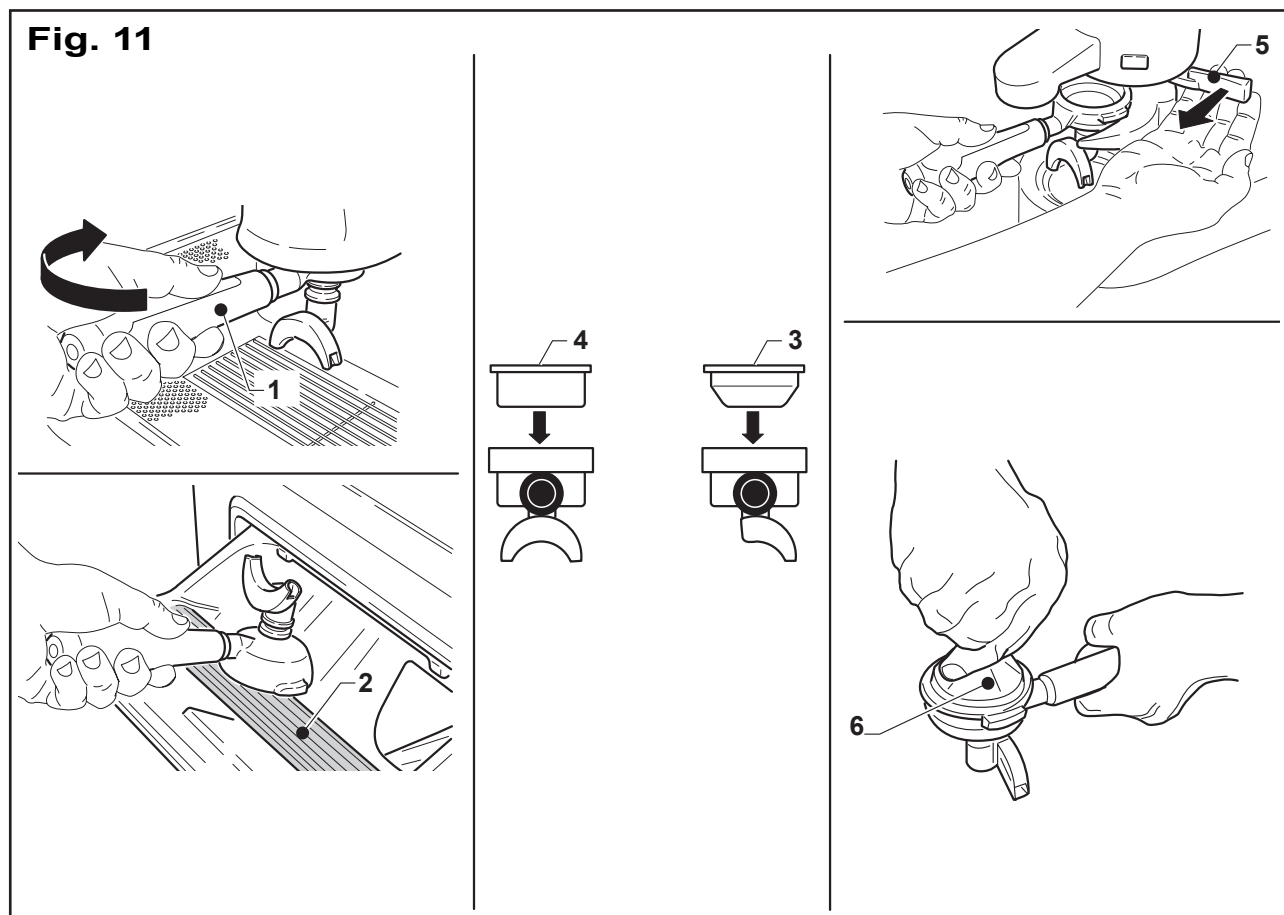


ATTENZIONE



Non battere il portafiltro su una superficie non protetta, il filtro si potrebbe danneggiare compromettendo la tenuta.

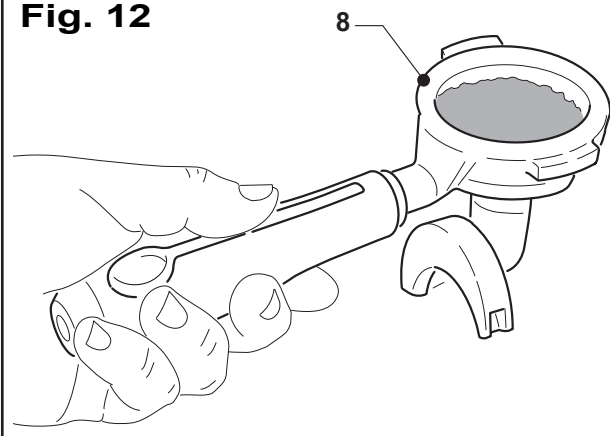
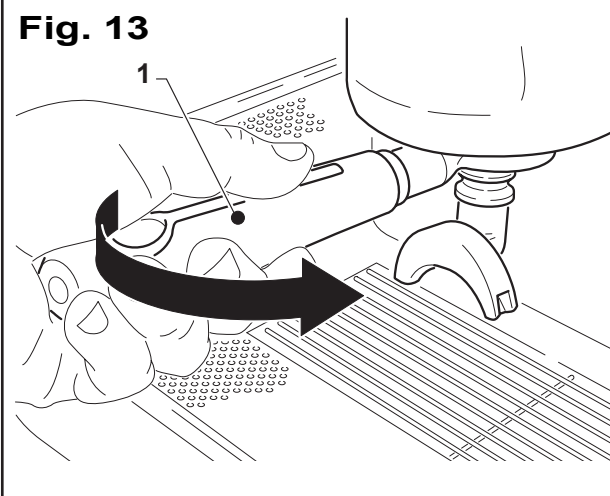
- Utilizzare il filtro per un caffè (3) o due caffè (4) secondo la richiesta.
- Posizionare il portafiltro (1) nell'apposita sede del macinadosatore; tirare la leva (5) una volta per un caffè due volte per due caffè.



**IMPORTANTE**

La leva del macinadosatore va tirata fino in fondo quindi rilasciata in modo che ritorni da se in posizione di riposo.

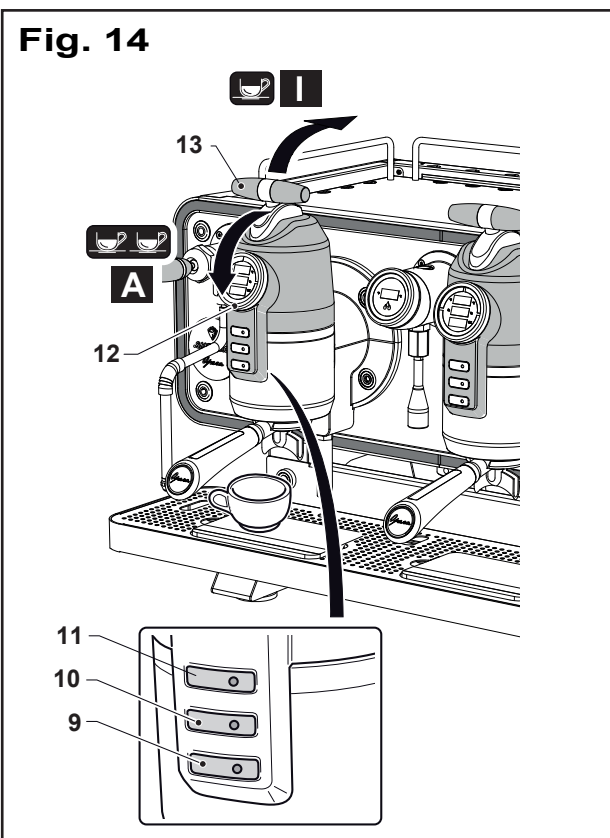
- Pressare il caffè con il pressino (6).
- Pulire il bordo (8) del portafiltro; lasciare della polvere di caffè sul bordo del filtro compromette la tenuta della guarnizione con conseguente perdita di acqua e fondi di caffè.

Fig. 12**Fig. 13**

IT

- Agganciare il portafiltro (1) sul gruppo ruotandolo nel senso della freccia fino a finecorsa.
- Posizionare sotto il portafiltro la tazzina o le tazzine di caffè.

- Scegliere il tipo di caffè voluto
Tasto 9 = Caffè ristretto
Tasto 10 = Caffè espresso
Tasto 11 = Caffè lungo
 Sul tasto premuto si illumina il relativo led e sul display (12) appare il volume (ml) di estrazione selezionato.
- Agire sulla leva (13) per avviare l'erogazione del caffè;
 Spostando la leva (13) in avanti "A" si effettua un'erogazione per due caffè; spostando la leva (13) indietro "I" si effettua un'erogazione per un caffè.
- Completata l'erogazione lasciare il portafiltro montato sul gruppo fino alla prossima erogazione.

Fig. 14

5.10 - PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO (Fig. 15)

Per preparare un cappuccino in modo professionale occorre “montare” latte fresco ($\pm 65 \div 70$ °C Max) fino ad ottenere una schiuma che verrà versata su di un caffè espresso precedentemente erogato.



PERICOLO

Fare attenzione che la lancia (1) è calda e può ustionare la mano. Per spostarla prenderla esclusivamente nella zona (3) rivestita in gomma.

- Estrarre la lancia (1) sulla griglia e tramite la leva (2) erogare vapore per uno/due secondi per scaricare l'acqua contenuta nella lancia vapore.
- Versare il latte nell'apposito bricco. Preferibilmente utilizzare bicchi in acciaio inox con beccuccio a forma conica. La quantità di latte per un cappuccino è di circa 125 cc.
- Tenere il beccuccio della lancia vapore (1) appena sotto la superficie del latte; tenere il bricco inclinato, la lancia vapore non deve essere al centro ma neanche appoggiata alla parete.

Aprire il vapore agendo sulla leva (2), all'interno del bricco si creerà un vortice che formerà una crema compatta.

Fermare l'erogazione del vapore posizionando al centro la leva (2) al raggiungimento della temperatura di max 70 °C .

- Estrarre la lancia vapore dal bricco, battere dolcemente il fondo del bricco per stabilizzare le bolle d'aria, quindi versare la schiuma sull'espresso precedentemente preparato facendo ondeggiare il bricco.
- Dopo la preparazione di ogni bevanda erogare per alcuni secondi vapore per eliminare ogni residuo di bevanda, pulire, prima e dopo ogni erogazione, con un panno esclusivamente dedicato da sostituire periodicamente, per evitare formazione di incrostazioni difficili da rimuovere.

Fig. 15

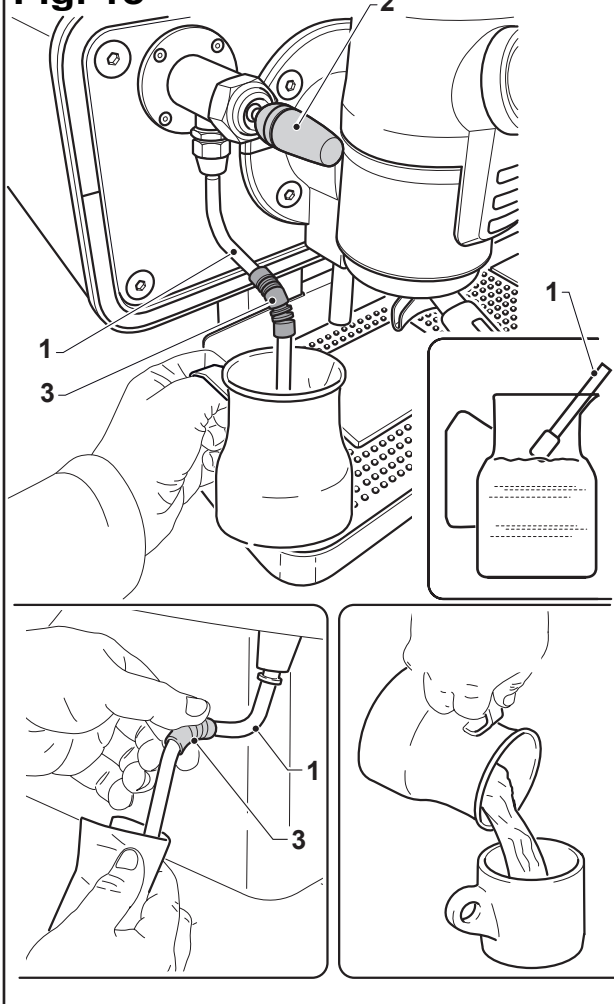
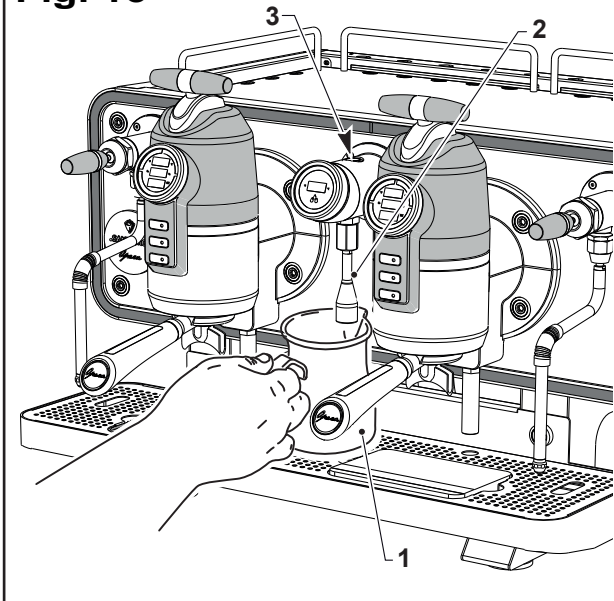


Fig. 16



IT

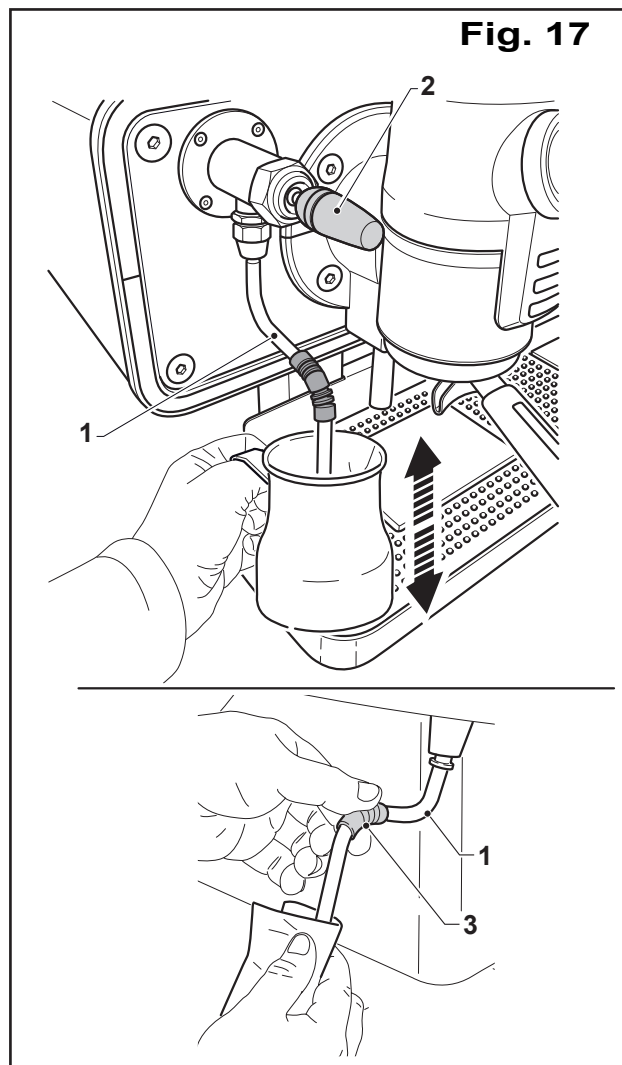
5.11 - PREPARAZIONE DEL THE, CAMOMILLA ECC.. (Fig. 16)

- Posizionare il bricco (1) sotto la lancia di erogazione acqua (2).
- Premere il pulsante (3) per erogare acqua calda, al raggiungimento del tempo stabilito l'erogazione si ferma.
- Aggiungere il prodotto desiderato.

5.12 - RISCALDAMENTO DI UNA BEVANDA (Fig. 17)

- Posizionare la lancia (1) sulla griglia e tramite la leva (2) erogare vapore per uno/due secondi per scaricare l'acqua contenuta nella lancia vapore.
- Versare la bevanda nell'apposito bricco. Preferibilmente utilizzare bicchi in acciaio inox con beccuccio a forma conica.
- Introdurre la lancia vapore (1) nel bricco ed aprire l'erogazione del vapore agendo sulla leva (2).
- A riscaldamento avvenuto chiudere l'erogazione del vapore posizionando al centro la leva (2).
- Dopo la preparazione di ogni bevanda erogare per alcuni secondi vapore per eliminare ogni residuo di bevanda, pulire, prima e dopo ogni erogazione, con un panno esclusivamente dedicato da sostituire periodicamente, per evitare formazione di incrostazioni difficili da rimuovere.

Fig. 17



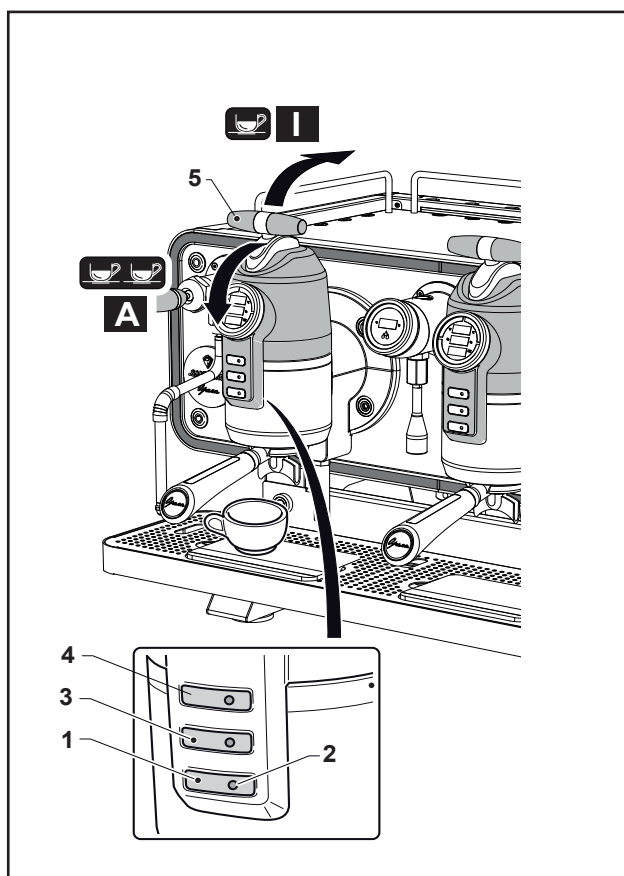
Fare attenzione che la lancia (1) è calda e può ustionare la mano. Per spostarla prenderla esclusivamente nella zona (3) rivestita in gomma.

5.13 -PROGRAMMAZIONE

La programmazione delle dosi e di alcune delle funzioni della macchina “temperature, ecc...”, si possono programmare in due modi differenti:

In modo manuale tramite i pulsanti macchina oppure tramite un’apposita applicazione accessibile tramite WiFi.

5.13.a - Programmazione manuale “Dosi caffè”

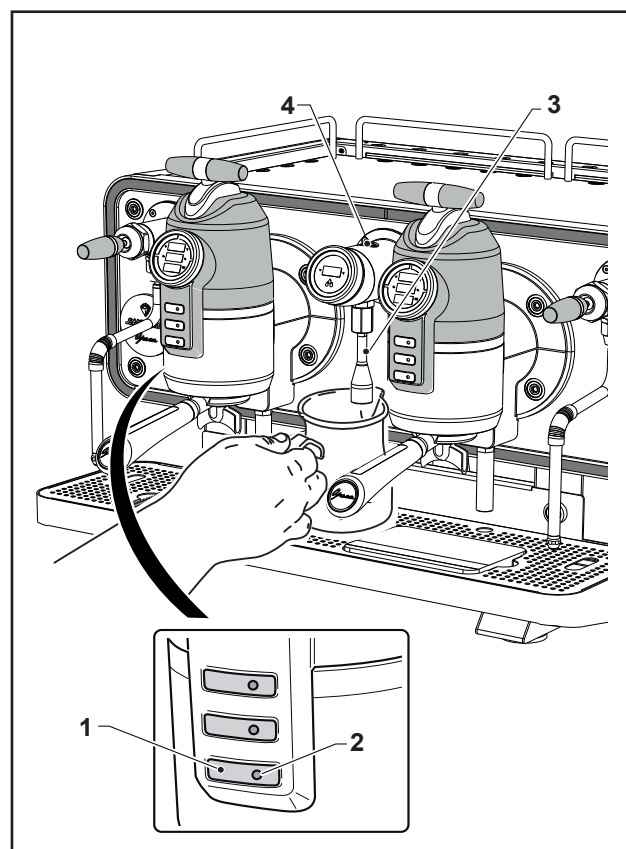


- Posizionare il portafiltro con il caffè adeguato all'erogazione da programmare in macchina.
- Sul primo gruppo di sinistra premere il pulsante (1) per 10 secondi fino al lampeggio del relativo led (2).
- Entro 30 secondi premere uno dei tasti (1), (3), (4) relativo all'erogazione da programmare, quindi azionare la leva (5) verso “A” per effettuare l'erogazione di due caffè o verso “I” per effettuare l'erogazione di un caffè.

- Raggiunta la quantità di caffè in tazza desiderata muovere la leva (5) per bloccare l'erogazione; il programma registrerà in memoria, per quel tipo di erogazione, la quantità di caffè erogata.

- Ripetere le stesse operazioni per tutti i tipi di erogazione su tutti i gruppi presenti in macchina.

5.13.b - Programmazione manuale “Dose acqua”

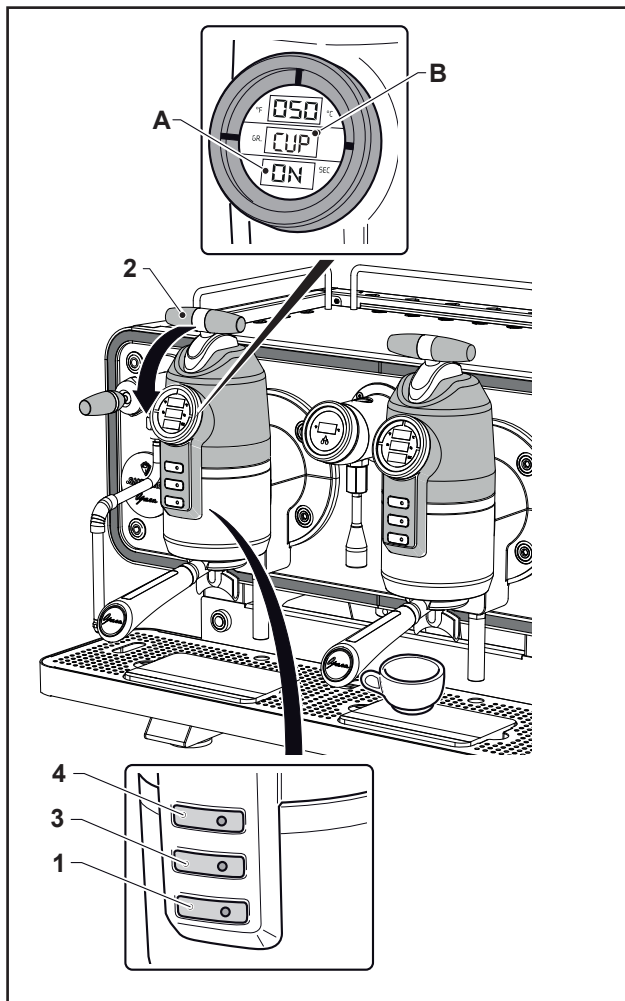


- Posizionare sotto il beccuccio (3) un contenitore.
- Sul primo gruppo di sinistra premere il pulsante (1) per 10 secondi fino al lampeggio del relativo led (2).
- Entro 30 secondi premere il pulsante (4) per erogare acqua calda; al raggiungimento della quantità voluta ripremere il pulsante (4) per fermare l'erogazione. La quantità erogata verrà registrata in memoria.

5.13.c - Programmazione manuale temperature

Temperatura piano scaldatazze

- La programmazione della temperatura del piano scaldatazze è possibile solo tramite il primo gruppo di sinistra.
- Sul primo gruppo di sinistra premere il pulsante (1) e mantenerlo premuto,



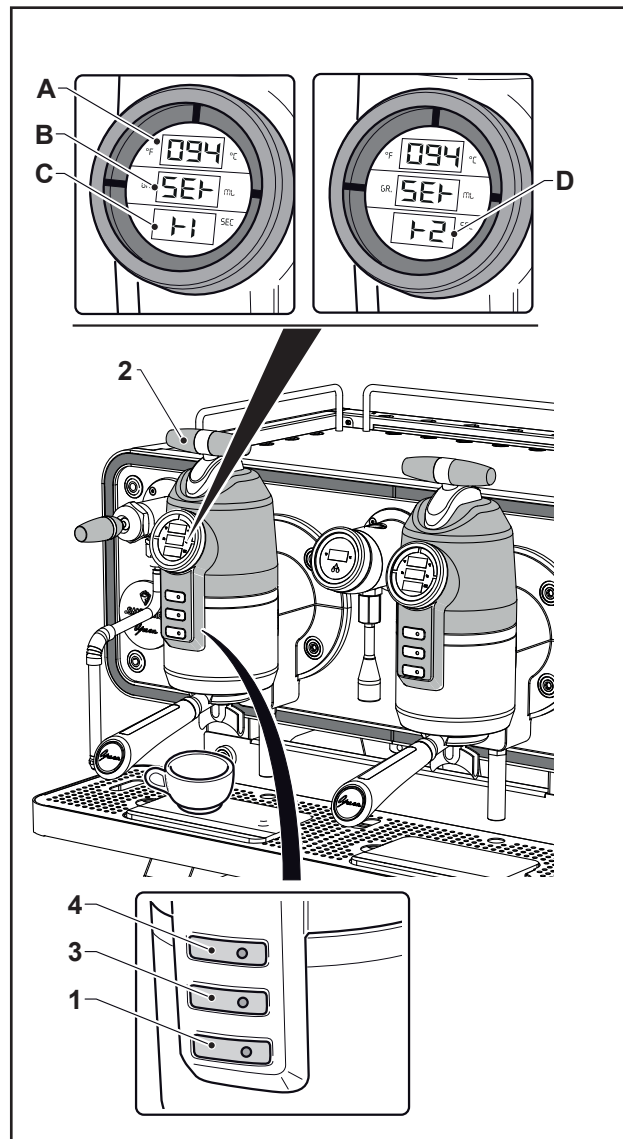
contemporaneamente spostare in avanti la leva (2) e tramite i tasti (3) e (4) è possibile abilitare "ON" o disabilitare "OFF" il riscaldamento del piano scaldatazze.

Lo stato del piano scaldatazze è visualizzato nel campo "A" del display del gruppo. Premere il tasto (1) per confermare.

- Se viene abilitato il riscaldamento del piano scaldatazze, nel campo "A" del display compare la scritta "ON" e si visualizza anche la scritta "050 CUP ON" (50% potenza scaldatazze).

- Premere il tasto (3) per diminuire potenza, viceversa premere il tasto (4) per aumentarla.
- Per confermare i dati impostati e passare al settaggio successivo premere il tasto (1).

Temperatura acqua caffè e gruppo



- Sul display del gruppo nel campo "A" viene visualizzata la temperatura dell'acqua, nel campo "B" viene visualizzata la scritta "Set." indicando che si è in fase di settaggio temperatura, nel campo "C" viene visualizzata la scritta "5EF" indicando che si è nella fase di programmazione temperatura acqua caffè.

- Tramite il tasto (3) è possibile diminuire la temperatura mentre tramite il tasto (4) è possibile aumentarla.
- Per confermare i dati impostati premere il tasto (1) e si passa alla programmazione della temperatura del gruppo erogatore indicata dalla scritta “t2” nel campo “D”.
- Effettuare la regolazione della temperatura “t2” nello stesso modo della programmazione “t1” quindi premere il tasto (1) per confermare e passare al settaggio successivo di programmazione.

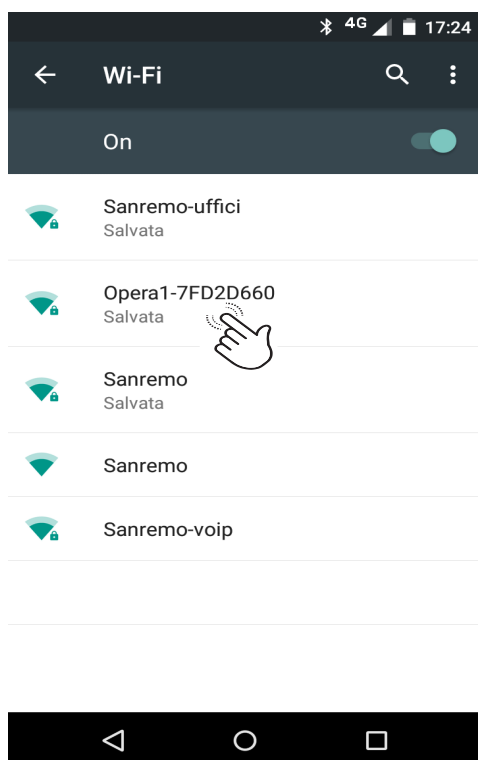
5.13.d Programmazione tramite Wi-Fi

È possibile programmare tutte le funzioni della macchina tramite un applicativo accessibile connettendo uno smartphone, tablet o PC alla rete Wi-Fi della macchina.

I parametri di connessione sono riportati nel foglio allegato al presente manuale e nell’etichetta adesiva all’interno della macchina.

Collegamento alla macchina

Utilizzando le impostazioni di collegamento del proprio dispositivo, accedere alla rete Wi-Fi della macchina selezionandola dalla lista di reti disponibili ed immettendo la password richiesta, come nella seguente schermata di esempio:



IMPORTANTE

La password di accesso non può essere modificata; conservare la password originale in un luogo sicuro

Accesso alla pagina di configurazione

Attraverso il browser del dispositivo utilizzato, accedere alla pagina di configurazione scrivendo l’indirizzo 192.168.10.1 nella barra degli indirizzi. In alternativa, se il proprio dispositivo lo supporta, è sufficiente inquadrare il seguente QR CODE:



IT

Menu

Premendo il tasto menu contestuale in alto a destra, è possibile accedere alle seguenti schermate:

- **Express Yourself**

È la pagina principale da cui è possibile impostare tutti i parametri di estrazione desiderati:

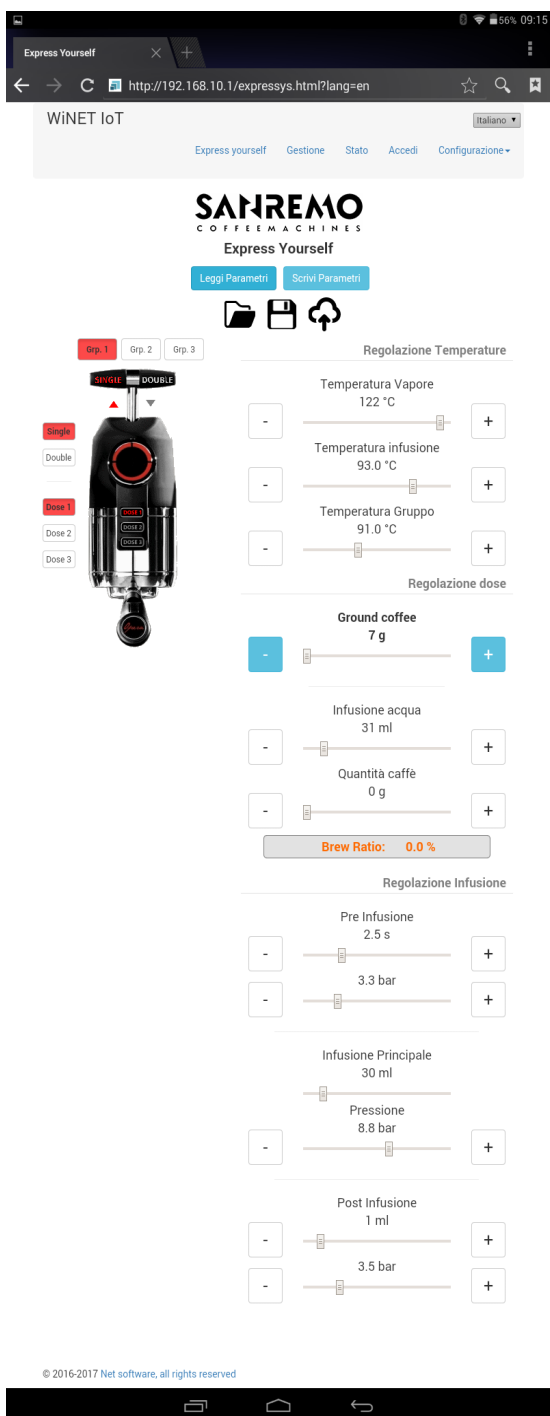




ATTENZIONE

Attenzione: prima di fare qualsiasi operazione è necessario leggere le impostazioni della macchina premendo il tasto “Leggi parametri”; attendere qualche secondo, fino a che scompare il messaggio “Lettura parametri in corso... Attendere!”

Per modificare la dose desiderata, selezionare il gruppo e la dose tramite i pulsanti disposti attorno alla figura del gruppo erogazione, dopodiché scorrere lungo la pagina e modificare i parametri agendo sui tasti “+” e “-” oppure sullo “slider” corrispondente.

Una volta modificate le impostazioni desiderate, premere il tasto “Scrivi Parametri” per memorizzare i settaggi sulla macchina.



E' possibile salvare un insieme di settaggi per poterli richiamare successivamente: per farlo, premere il tasto  ed inserire un nome identificativo del salvataggio. Sarà poi possibile richiamare i parametri premendo il tasto  e selezionando il set di parametri desiderato dal menù a tendina. Per inviare alla macchina i dati caricati, premere il tasto “Scrivi Parametri”.

• **Gestione**

E' la pagina di gestione parametri tecnici della macchina; per poter accedere, è necessaria una password da inserire alla voce “LOGIN” del menu contestuale. Per modificare ciascun parametro, cliccare sull'icona corrispondente ed inserire il valore desiderato:

Testi: In questa sezione è possibile impostare il nome della macchina ed il numero di telefono del centro di assistenza.



IT

Programmazioni orarie: In questa sezione è possibile impostare l'ora di accensione e spegnimento automatici della macchina, ed eventuale giorno di chiusura del locale in cui verrà ignorato il comando di autoaccensione.

Contatori: In questa sezione è possibile visualizzare il numero di caffè erogati per ciascun gruppo, il numero di erogazioni di acqua calda, ed il numero totale e parziale di erogazioni. E' possibile azzerare i contatori tramite il tasto "Resetta contatori"; verranno azzerati tutti i contatori tranne il Totale.

Scaldatazze: in questa sezione è possibile accendere o spegnere il ripiano scaldatazze ed impostare la potenza desiderata.

Impostazioni e Temperature: in queste sezioni è possibile regolare tutti i settaggi presenti nel menù di impostazione tecnico.

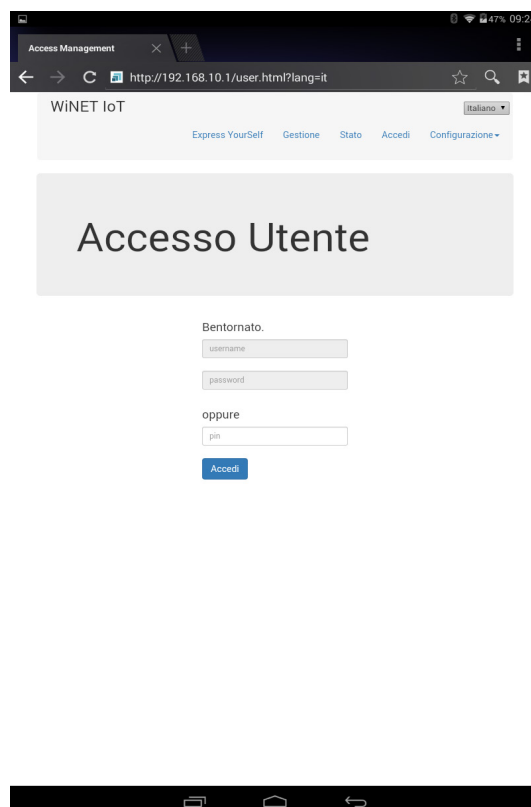
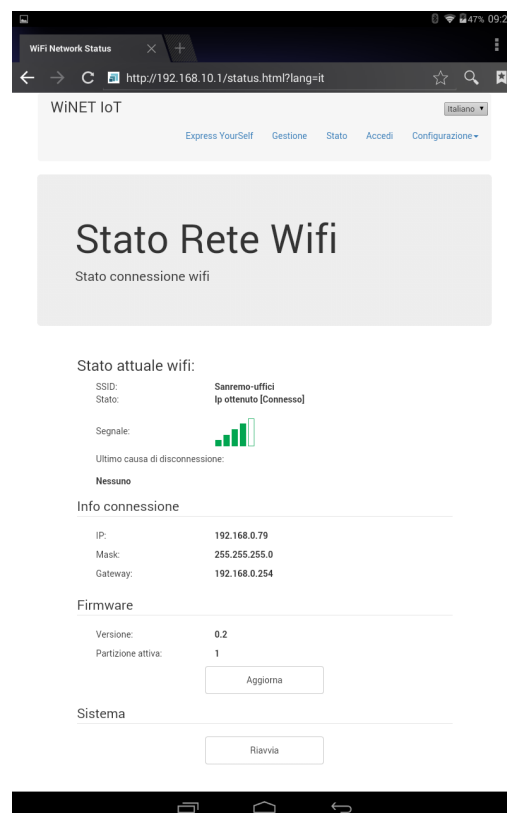
Leggi dati: pulsante per leggere i parametri tecnici della macchina, da premere per aggiornare la visualizzazione della sezione desiderata.

- **Stato**

È la pagina di controllo dello stato della connessione della macchina e della versione del firmware Wi-Fi installato.

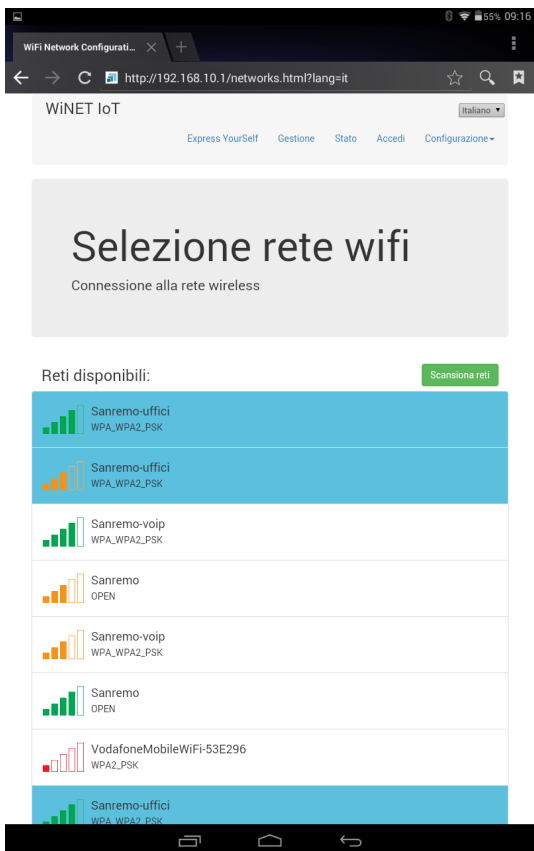
- **Accedi**

È la pagina di accesso per manutenzione o installazione tecnica.



• **Configurazione**

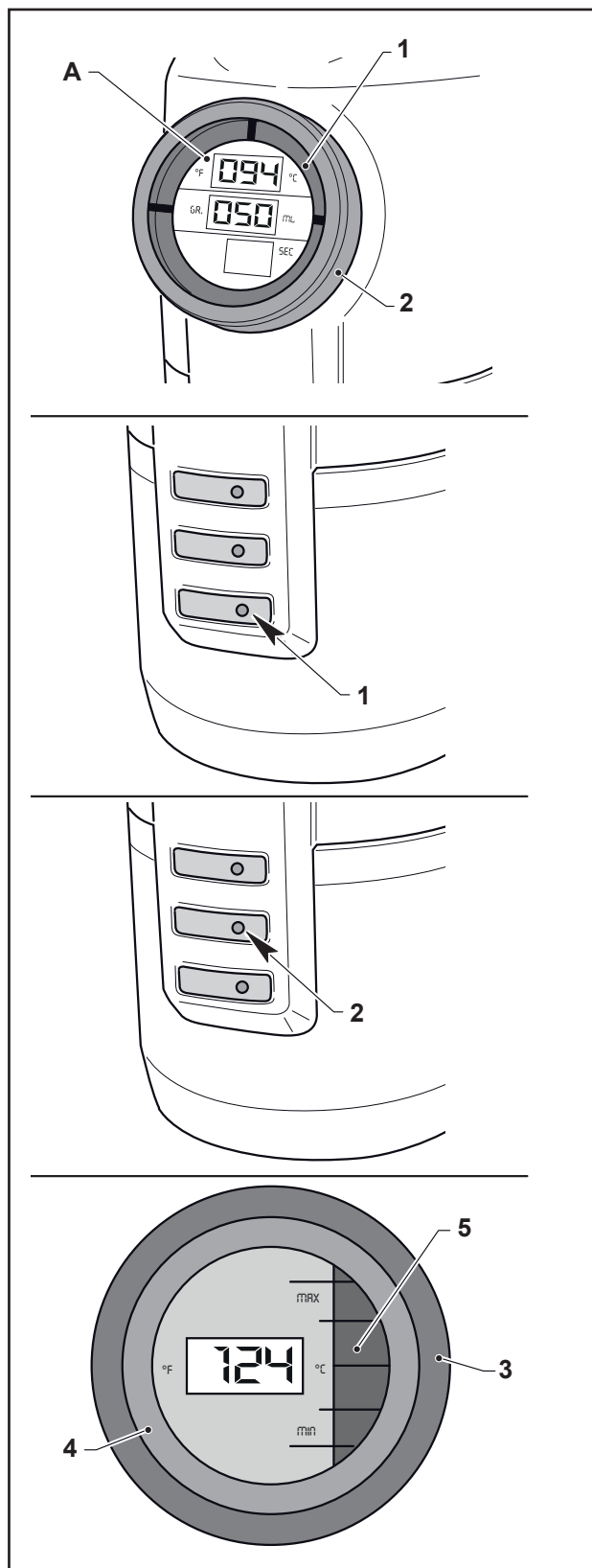
È la pagine di configurazione del modulo WiFi. Cliccando su “reti” è possibile selezionare una rete internet a cui collegare la macchina:



IT

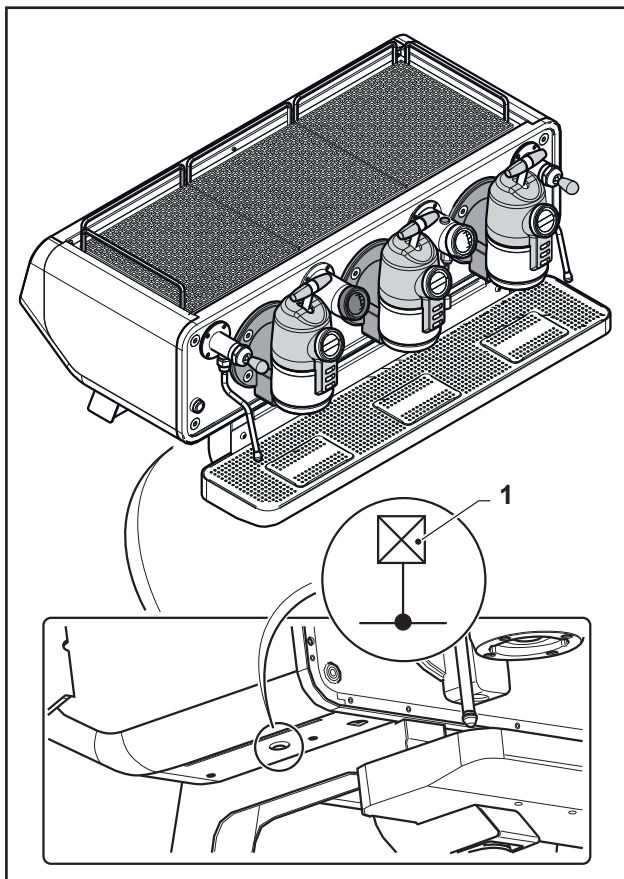
5.14 - ALLARMI

- In caso di allarme si spegne la corona (1) del display (2) del gruppo in allarme e al centro del display “A” viene visualizzato il tipo di allarme inserito.



5.14.a - Non eroga caffè / non esce acqua dal gruppo

- Nel caso il gruppo non eroga il caffè e anche togliendo il portafiltro non eroga neanche acqua, l'allarme viene segnalato dall'illuminazione lampeggiante del led (1).



5.14.b - Posizionamento in stand-by della macchina

- Se la macchina in modo accidentale si posiziona in stand-by i display si spengono e il led (2) del primo gruppo di sinistra si illumina lampeggiando.
- Per uscire dalla funzione Stand-by premere il tasto del led (2), la macchina si riaccende.

5.14.c - Allarme riempimento

- Se la macchina avverte problemi per il riempimento/ripristino di acqua nella caldaia, dopo 120 secondi dall'inizio del riempimento la macchina va in allarme, sul display (3) si spegne la corona (4) e lampeggia la scala graduata del livello (5).

- Per uscire dalla condizione di allarme controllare la linea di alimentazione idrica, al ripristino dell'alimentazione idrica la macchina uscirà automaticamente dalla situazione di allarme.

5.15 - SPURGO CIRCUITO CAFFÈ'

Si consiglia di effettuare periodicamente (1 volta alla settimana) un controllo del circuito caffè agendo sul pulsante PURGE (1). Questo permette di eliminare eventuali bolle di aria formatesi accidentalmente e preservando così la costanza delle dosi programmate.

5.16 - SPEGNIMENTO



ATTENZIONE



Si consiglia di spegnere la macchina solo se non la si utilizza per più di 8 ore, così facendo si limita il deposito di sali di calcare e si limita il consumo di energia elettrica.

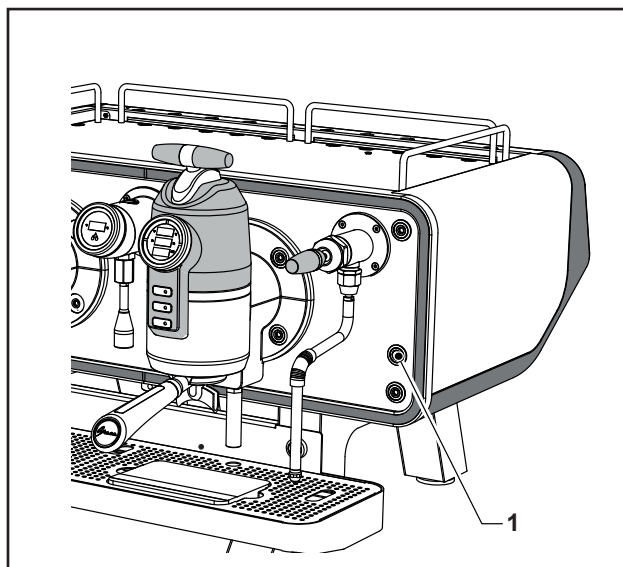


IMPORTANTE

Prima di spegnere la macchina è necessario effettuare le operazioni di pulizia indicate nel capitolo 6.

Per spegnere la macchina agire come segue:

- Togliere tensione elettrica premendo l'interruttore (1) che si spegne.
- Disinserire l'interruttore differenziale posto a monte della macchina e chiudere il rubinetto di alimentazione idrica.



5.17 - MALFUNZIONAMENTI CAUSE - SOLUZIONI

Di seguito elenchiamo alcuni degli inconvenienti che possono verificarsi durante l'uso della macchina.

Per tutti gli inconvenienti non compresi nelle presente tabella, rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica.

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Display Temperatura caldaia lampeggia.	Il rubinetto della rete idrica o i rubinetti del depuratore sono chiusi. Malfunzionamento Carico caldaia.	Aprire il rubinetto. Togliere tensione per almeno 5 secondi e ridarla successivamente agendo sul tasto ON-OFF. Chiamare il servizio assistenza.
Non esce acqua dal gruppo.	Il rubinetto della rete idrica o i rubinetti del depuratore sono chiusi. Il filtro del raccordo entrata acqua è otturato. Gigleur otturato.	Aprire i rubinetti. Smontare e pulire. Controllare la rigenerazione delle resine del depuratore. Chiamare il servizio assistenza.
L'acqua non si riscalda.	Resistenza bruciata. Sonda temperatura non funzionante.	Chiamare il servizio assistenza. Chiamare il servizio assistenza.
Carica acqua continuamente (display livello lampeggia).	Sonda di livello difettosa.	Chiamare il servizio assistenza.
Il gruppo è in temperatura ma non eroga caffè.	Pompa a ingranaggi non funzionante. Leva di erogazione difettosa.	Chiamare il servizio assistenza. Chiamare il servizio assistenza.
L'erogazione non avviene in dosi regolari.	Dosatore volumetrico difettoso.	Chiamare il servizio assistenza.
Sfruttamento insufficiente del caffè.	La granulometria del caffè macinato non è corretta (grana troppo fine o troppo grossa). Doccia e filtri parzialmente otturati.	Controllare il tempo di erogazione e/o regolare la macinatura. Chiamare il servizio assistenza.

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Si verifica perdita dalla lancia vapore con il rubinetto chiuso.	Guarnizione di tenuta difettosa.	Chiamare il servizio assistenza.
Si verifica perdita di vapore sotto la manopola del rubinetto durante l'apertura.	Guarnizione asse rubinetto difettosa.	Chiamare il servizio assistenza.
Durante l'erogazione si verifica una perdita tra il gruppo ed il portafiltro.	Guarnizione sottocoppa difettosa o bordo filtro irregolare.	Chiamare il servizio assistenza.
Leva comando gruppo non funziona.	Microinterruttore guasto.	Chiamare il servizio assistenza.
Il caffè fuoriesce dai bordi del portafiltro.	Nella sede del portafiltro ci sono residui di sporco che impediscono la fuoriuscita del caffè dal beccuccio.	Pulire.
	Guarnizione del gruppo consumata.	Sostituire.
	Doccette ostruite.	Pulire o sostituire.
Il caffè è troppo freddo.	Macchina non pronta.	Attendere il raggiungimento della temperatura.
L'erogazione del caffè non avviene o avviene troppo lentamente.	Alimentazione idrica scarsa.	Controllare la linea di alimentazione.
	Foro di erogazione del portafiltro ostruito.	Pulire bene il portafiltro con detergente specifico e con l'aiuto di uno stuzzicadenti.
La macchina non eroga vapore.	Macinatura troppo fine.	Regolare il macinadosatore.
	Ugello di erogazione ostruito.	Pulire.
	Condotti di erogazione ostruiti.	Chiamare il tecnico per eseguire la pulizia anticalcare.
La macchina non eroga acqua calda.	Rubinetto vapore guasto.	Chiamare il servizio assistenza.
	Rubinetto di alimentazione chiuso.	Aprire il rubinetto.
	Elettrovalvola di erogazione guasta.	Chiamare il servizio assistenza.
	Condotti di erogazione ostruiti.	Chiamare il tecnico per eseguire la pulizia anticalcare.

IT



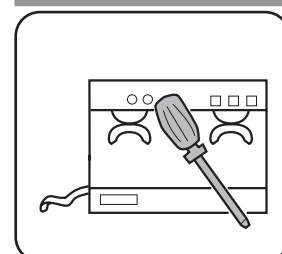


Capitolo

IT

PULIZIA E MANUTENZIONE INDICE

6.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA (UTENTE)	52
6.1.a - Lavaggio automatico gruppi	52
6.1.b - Pulizia macchina	53
6.2 - MANUTENZIONE PROGRAMMATA (TECNICO)	54
6.3 - MANUTENZIONE SECONDO NECESSITÀ (TECNICO)	54
6.4 - ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI	54



6.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA (UTENTE)

• E vietato:

- usare getti d'acqua per la pulizia della macchina;
- usare detergenti contenenti alcool, ammoniaca o spugne abrasive per la pulizia della macchina, **USARE solo detergenti specifici per la pulizia di macchine per caffè o stoviglie.**
- I detergenti chimici utilizzati per la pulizia della macchina e/o dell'impianto vanno usati con cura per non deteriorare i componenti e l'ambiente (degradabilità superiore al 90%).
- Pulire completamente tutte le parti e i componenti della macchina.
- **La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.**

Raggruppa tutti gli interventi che devono essere eseguiti sulla macchina quotidianamente a fine servizio.



PERICOLO

Le operazioni di manutenzione devono essere effettuate con macchina spenta e fredda, e con l'interruttore generale disinserito in posizione "0" OFF.

Per particolari operazioni di manutenzione da effettuarsi con la macchina in funzione operare con molta cautela.



IMPORTANTE

Per le operazioni di rigenerazione o di manutenzione relative al decalcificatore attenersi a quanto indicato nel relativo manuale.

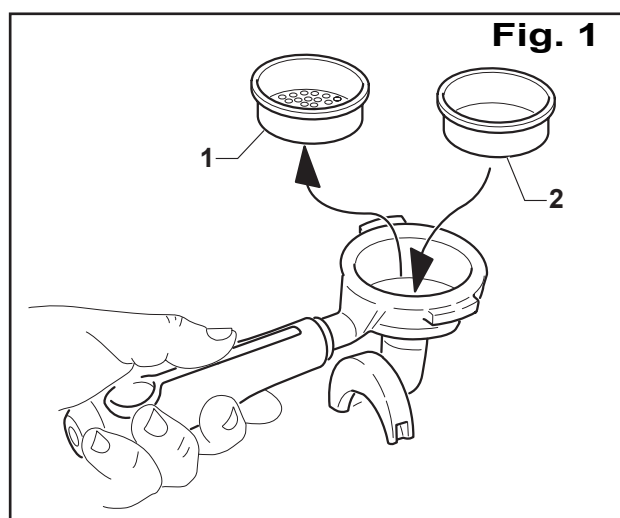
6.1.a - Lavaggio automatico gruppi (Fig. 1-2)



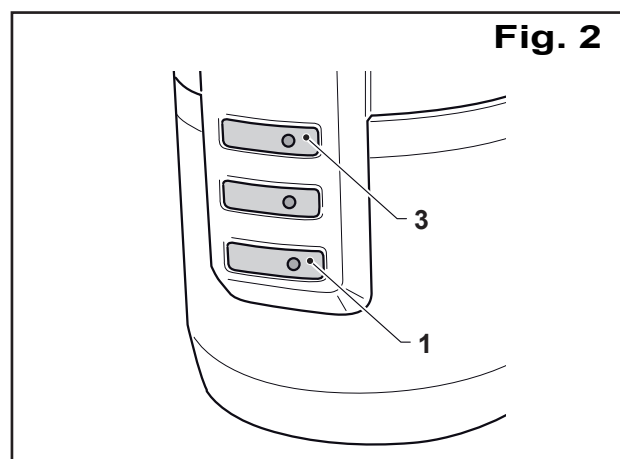
IMPORTANTE

Il lavaggio automatico gruppi si esegue con la macchina per caffè funzionante.

- Sganciare il portafiltro e svuotarlo.
- Rimuovere il filtro (1) ed inserire il filtro cieco (2), versare nel filtro cieco del detergente specifico per macchine da caffè; per la quantità attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione del detergente.



- Premere contemporaneamente il tasto (1) e (3) del gruppo; automaticamente inizierà il ciclo di lavaggio, il led dei tasti (1) e (3) si illuminano lampeggiando.
- Alla fine del lavaggio i led dei tasti (1) e (3) si spengono.



- Sganciare il portafiltro e scaricare lo sporco contenuto nel filtro cieco lavandolo in acqua corrente.
Rimontare il filtro nel gruppo, entrare in programmazione e ripetere la fase di lavaggio senza introdurre nel filtro cieco il detergente; così facendo si effettua una fase di risciacquo.
- Alla fine della fase di risciacquo smontare togliere il portafiltro, sostituire il filtro cieco con il filtro normale e erogare un caffè per eliminare gli eventuali sapori sgradevoli.

**IMPORTANTE**

Il lavaggio dei gruppi deve essere effettuato per tutti i gruppi che compongono la macchina.

6.1.b - Pulizia macchina (Fig. 3-4-5-6)**ATTENZIONE**

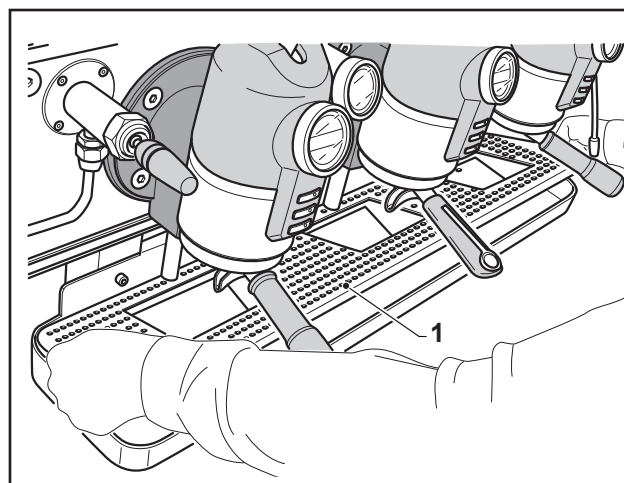
NON utilizzare detersivi corrosivi o abrasivi, utilizzare solo detersivi specifici per la pulizia delle macchine da caffè o per la pulizia di stoviglie.

NON pulire la macchina utilizzando getti d'acqua.

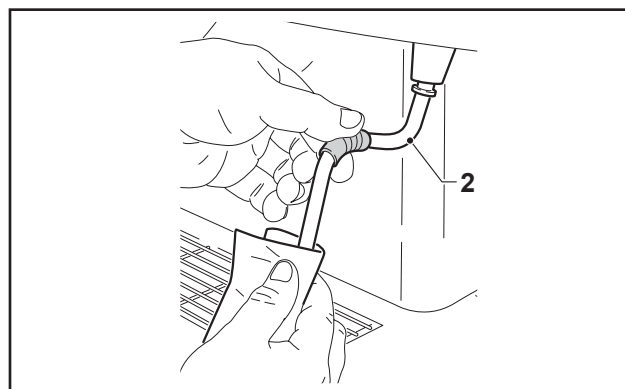


Per la pulizia agire come segue:

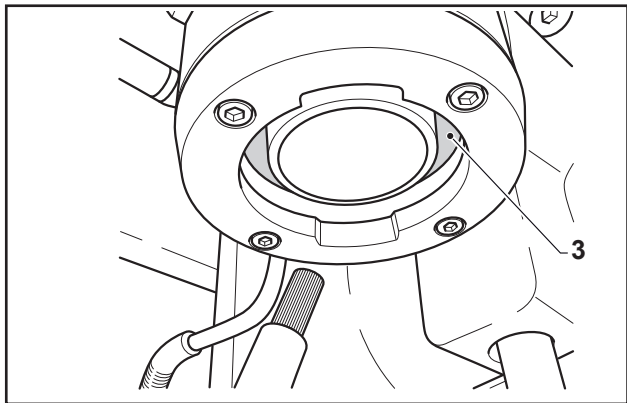
- Sganciare i portafiltri e svuotarli.
- Rimuovere i filtri dai portafiltri e immergere entrambi in una bacinella contenente un detergente specifico lasciando li a bagno per tutto il periodo che la macchina non è usata.
- Rimuovere la griglia (1), sollevandola dalle apposite asole laterali e lavarla con acqua corrente e detersivi specifici.
Dopo averla lavata asciugarla completamente con un panno morbido e rimontarla.



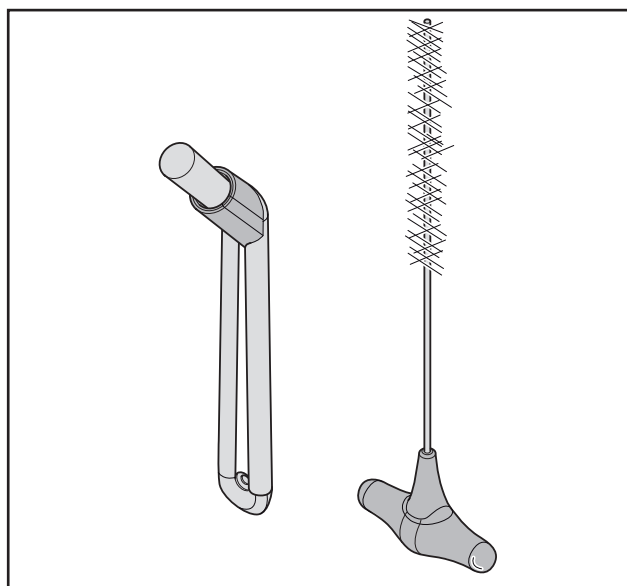
- Controllare le lance vapore (2) che non siano incrostate se necessario pulirle utilizzando detersivi specifici.



- Pulire con una spugnetta la parte inferiore del gruppo e con uno spazzolino a setole morbide pulire la guarnizione (3).
- Pulire esternamente la macchina utilizzando un panno inumidito con acqua.



- Pulire tutte le parti esterne della macchina con un panno umido per eliminare eventuali residui.
- Per la pulizia delle zone non facilmente raggiungibili con un panno umido, è possibile utilizzare lo spazzolino o lo scovolino dati in dotazione.



6.2 - MANUTENZIONE PROGRAMMATA (TECNICO)

Elenca tutte le operazioni che devono essere effettuate con scadenza fissa per garantire il corretto funzionamento della macchina.



IMPORTANTE

Tutte le operazioni di manutenzione programmate devono essere effettuate dal centro di assistenza tecnica.

Si consiglia di stipulare con il centro di assistenza tecnica di zona un contratto di manutenzione per qualsiasi inconveniente che potrebbe presentarsi durante l'utilizzo della macchina.

6.3 - MANUTENZIONE SECONDO NECESSITÀ (TECNICO)

Elenca alcune operazioni che devono essere effettuate quando è necessario, ad esempio la sostituzione di un componente usurato o rotto.



IMPORTANTE

Qualsiasi inconveniente che non sia tra quelli contemplati nella tabella riportata in fondo al capitolo 5 necessitano l'intervento del centro di assistenza tecnica.

6.4 - ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

- Per tutti i problemi relativi alla macchina e per qualsiasi fabbisogno di ricambi rivolgersi solo alla rete di vendita autorizzata.
- In caso di riparazioni usare esclusivamente ricambi originali: solo così la macchina manterrà invariate nel tempo le proprie caratteristiche tecniche.
- Per le ordinazioni dei ricambi attenersi a quanto indicato nel catalogo ricambi.



MESSA FUORI SERVIZIO

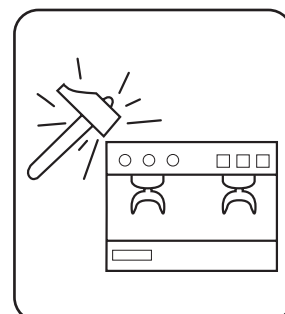
(Capitolo per il tecnico manutentore)

INDICE

7.1 - MESSA FUORI SERVIZIO TEMPORANEA.	56
7.2 - VERIFICHE E CONTROLLI DOPO UNA LUNGA INATTIVITÀ.	57
7.4 - DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA.	57
7.5 - SMALTIMENTO DELLE SOSTANZE NOCIVE.	58

Capitolo

IT



7.1. - MESSA FUORI SERVIZIO TEMPORANEA

Se si prevede di non utilizzare la macchina per un lungo periodo è necessario effettuare le seguenti operazioni:

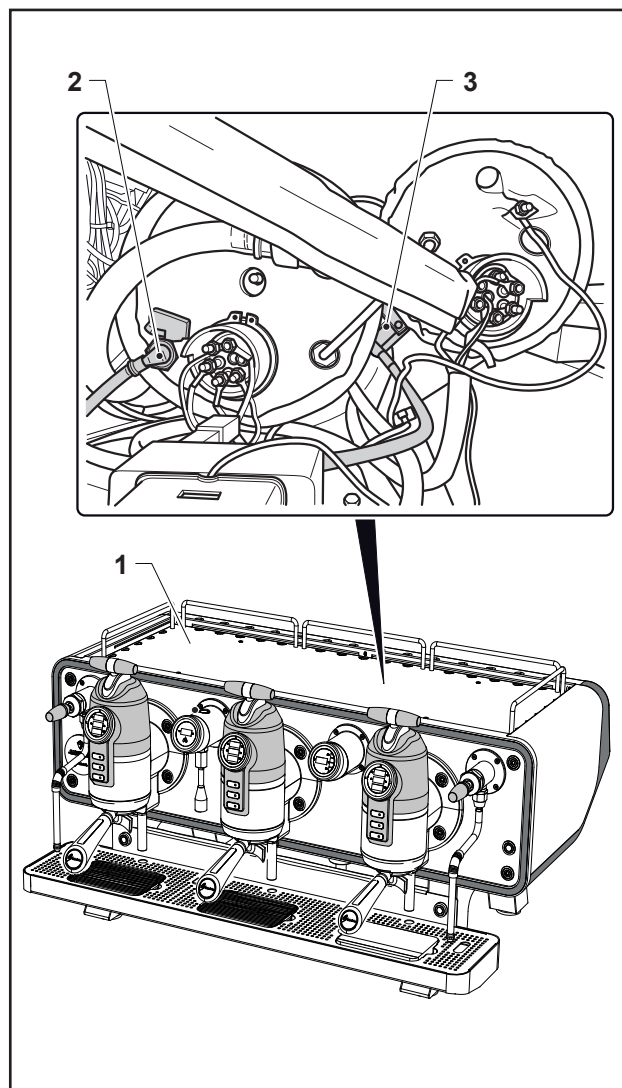
- Staccare l'alimentazione idrica e elettrica.
- Scaricare l'acqua contenuta nella caldaia agendo come segue:



PERICOLO

Prima di effettuare questa operazione accertarsi che la macchina per caffè sia spenta (alimentazione elettrica a monte della macchina disinserita), che il rubinetto di alimentazione idrica posto a monte della macchina sia chiuso e che l'acqua contenuta nella caldaia sia fredda (display (1) temperatura vapore max 30°C)

- Togliere la griglia (1) superiore dello scaldatore, aprire i due rubinetti (2) e (3) posizionati sui boiler.
- Pulire la macchina come indicato nel capitolo "Manutenzione" e posizionarla in un locale non polveroso e umido.



7.2 - VERIFICHE E CONTROLLI DOPO UNA LUNGA INATTIVITÀ



PERICOLO

Le verifiche e i controlli dopo una lunga inattività devono essere effettuate da un tecnico specializzato.



ATTENZIONE



Prima di utilizzare la macchina è necessario effettuare i seguenti controlli:

- Pulire accuratamente la macchina.
- Erogare acqua dal rubinetto di parzializzazione posto a monte della macchina per eliminare residui dalla tubatura.
- Pulire o sostituire filtri installati a monte della macchina.
- Ricollegare l'alimentazione idrica e l'alimentazione elettrica come indicato nel capitolo "Installazione del presente manuale".
- Controllare che non vi siano perdite dal circuito di alimentazione idrica.
- Avviare la macchina ed effettuare tutte le operazioni di primo avviamento indicate nel "capitolo 4" del presente manuale.

7.3 - DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA



Per la salvaguardia dell'ambiente, procedere secondo la normativa locale vigente.

Quando l'apparecchio non è più utilizzabile ne riparabile, procedere allo smaltimento differenziato dei componenti.

L'apparecchiatura elettrica non può essere smaltita come un rifiuto urbano, ma è necessario rispettare la raccolta separata introdotta dalla disciplina speciale per lo smaltimento dei rifiuti derivati da apparecchiature elettriche (dlg n 151 del 25/7/05 - 2002/96/CE - 2003/108/CE). Le apparecchiature elettriche sono contrassegnate da un simbolo recante un contenitore di spazzatura su ruote barrato. Il simbolo indica che l'apparecchiatura è stata immessa sul mercato dopo il 13 agosto 2005 e che deve essere oggetto di raccolta separata.

Lo smaltimento inadeguato o abusivo delle apparecchiature oppure un uso improprio delle stesse, in considerazione delle sostanze e dei materiali contenuti può causare danni alle persone e all'ambiente. Lo smaltimento dei rifiuti elettrici che non rispetti le norme vigenti comporta l'applicazione di sanzioni amministrative e penali.



IMPORTANTE

Per quanto concerne lo smaltimento di sostanze nocive (lubrificanti, solventi, prodotti vernicianti, etc.) consultare il paragrafo successivo.



7.4 - SMALTIMENTO DELLE SOSTANZE NOCIVE -----

Per procedere allo smaltimento di dette sostanze consultare quanto prescritto dalle Normative Vigenti nel singolo paese ed operare di conseguenza.



IMPORTANTE

Qualunque irregolarità commessa dal Cliente prima, durante o dopo la rottamazione e lo smaltimento dei componenti della macchina, nell'interpretazione ed applicazione delle Normative Vigenti in materia, è di esclusiva responsabilità dello Stesso.

ENGLISH

Dear Sir, Dear Madam

*Congratulations for choosing a **SANREMO** coffee machine.*





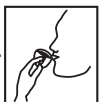
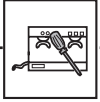

Your new machine, fitted with the most innovative components, guaranteed by years of know-how and experience, is built and tested with the most advanced research and technical methods, to ensure quality, reliability and respect for the environment, allowing you to operate with maximum efficiency and functionality.

The following pages contain instructions for installation, proper operation and maintenance, as well as recommendations and warnings for a practical and safe use of the machine.

Kind regards

SANREMO srl

INDEX OF CHAPTERS

General warnings and regulations (page 61)	Ediz. 2020-05		1	EN
Technical data, transportation and unpacking (page 65)	Ediz. 2020-05		2	
Safety devices (page 71)	Ediz. 2020-05		3	
Installation and connection (page 75)	Ediz. 2020-05		4	
Operation of the machine (page 87)	Ediz. 2020-05		5	
Cleaning (page 109)	Ediz. 2020-05		6	
Decommissioning (page 113)	Ediz. 2020-05		7	

EN



GENERAL WARNINGS AND REGULATIONS

INDEX

1.1 - GENERAL WARNINGS	62
1.2 - STANDARD REFERENCES	63
1.3 - DESCRIPTION OF SYMBOLS	63
1.4 - PREPARATION BY THE PURCHASER	64
1.5 - EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE	64
1.6 - RISK OF EXPLOSION	64
1.7 - SOUND PRESSURE LEVEL	64
1.8 - VIBRATION	64

1

Chapter

EN



1.1 - GENERAL WARNINGS

- This manual is an integral part of the machine and must be stored carefully for future consultation.
If it is lost or further information is needed, contact the local dealership or the manufacturer.
- Before operating the machine, the operator must read this manual thoroughly and must acquire deep knowledge of technical specifications and controls.
- Before installing the machine, check that the area is suitable for the size and weight of the machine.
- The machine is not suitable for installation outdoors or in places where water jets may be used or where the temperature may drop to below 5°C.
- Do not install the machine near heat sources.
- Children must not play with the device.
- This device can be used by children older than 8 years or by people with diminished physical, sensorial or mental capacities, or without experience or required knowledge, provided they are supervised or have received instructions on safe use of the device and understanding its risks.
- Do not use the device with wet hands or bare feet.
- Do not allow unauthorised and unqualified personnel to operate, adjust or service the machine.
Furthermore, refer to this manual for all necessary operations.
- Before cleaning and/or servicing the machine and before removing any guard, **ensure that the main switch is on "OFF" (O)**, so that power is disconnected from the machine during the operation.
- The power supply grid of the purchaser must be fitted with an automatic breaker upstream of the machine main switch with a contact opening distance according to the disconnection specifications for over-voltage class III and AS/NZS 3000, as well as a suitable grounding system meeting all the requirements of the injury prevention standards.
- Do not use adaptors, multiple plugs and/or extensions.
- Do not use the machine if the power cable is frayed or damaged.
- If operations are required on or near the main switch, disconnect power from the line to which the main switch is connected.
- Check that all safety devices (guards, cases, microswitches, etc.) have not been tampered with and are properly operating. Otherwise, service them.
- **Do not remove safety devices.**
- To avoid personal danger, only use suitable tools compliant with national safety standards.
- **PAY UTMOST ATTENTION TO THE WARNING LABELS OF THE MACHINE EVERY TIME YOU OPERATE ON OR NEAR THE MACHINE.**
- Furthermore, the user must replace all warning labels that are worn or unclear for any reason, requesting spare ones from the Spare parts service.
- If the machine is malfunctioning or components are damaged, contact the local dealership or the manufacturer.
- **No one must use the machine for a purpose other than the expected and documented purpose.**
Use of the machine must always take place with the methods, timing and location set out

by good technical practice, in accordance with current regulations and complying with workplace health and safety standard as set out by current laws of the country where the machine is used.

- **The manufacturer will not be held liable for any accident or damage to persons or things arising from failure to observe safety standards and instructions of this manual.**

Any use other than the use described in this manual must be considered as improper use; if you believe this manual is not sufficiently clear for your needs, always contact the local dealership or the manufacturer to receive further instructions and solutions.

- **THESE SAFETY STANDARDS COMPLETE OR EXCEED CURRENT LOCAL SAFETY REGULATIONS.**

- **IF IN DOUBT, ALWAYS REQUIRE THE INTERVENTION OF SPECIALIZED PERSONNEL.**

- **ANY ELECTRICAL/ELECTRONIC OR MECHANICAL TAMPERING WITH THE MACHINE BY THE USER AND NEGLIGENT USE OF THE MACHINE WILL WAIVE ANY LIABILITY FOR THE MANUFACTURER, MAKING THE USER THE ONLY ONE RESPONSIBLE BEFORE INJURY PREVENTION AUTHORITIES.**

1.2 - STANDARD REFERENCES

- The machine and its safety devices have been manufactured in compliance with the standards listed under the declaration of conformity.

1.3 - DESCRIPTION OF SYMBOLS

Many accidents are caused by insufficient knowledge and failure to apply safety rules during operation and maintenance of the machine.

In order to avoid accidents, read, understand and follow all cautions and warnings contained in this manual and those shown on the labels applied to the machine.

To identify the safety messages included in this manual the following symbols have been used:



HAZARD

This symbol is used in the safety messages of the manual, when potential danger situations exist or there is a likelihood of causing serious injury or death.



ATTENTION

This symbol is used in the safety messages of the manual, when danger may cause minor or moderate injury or damage if not attended to.

This message can be used also only for danger that may cause damage to the machine.



IMPORTANT

This symbol is used for precautions to be taken to avoid operations that may shorten the life of the machine or for important communications to the operator.



These operations must be performed by a specialised and authorised technician.

1.4 - PREPARATION BY THE PURCHASER

- a) **Preparation of the installation area.**
 - The purchaser must prepare a support floor for the machine as described in the installation chapter.
- b) **Electrical preparation.**
 - The power supply system must comply with current national regulations of the area and must be fitted with an efficient grounding system.
 - Position a disconnecting omni-polar device on the power line, upstream of the machine.
 - **The power supply cables must be sized according to the maximum current required by the machine so that the total voltage loss under full load is less than 2%.**
- c) **Water preparation.**
 - A drain fitted with a siphon and a water supply grid must be prepared to supply softened drinking water with a shuttering gate located upstream of the machine.

1.5 - EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE

- a) In case of fire, cut-out power to the machine by shutting off the main switch.
- b) Extinguish the fire with the suitable extinguishers.



You must not try to extinguish the fire with water when the machine is live.

1.6 - RISK OF EXPLOSION

- The machine is not suitable for use in environments at risk of explosion.

1.7 - SOUND PRESSURE LEVEL

The machine is manufactured so as to maintain the continuous equivalent weighed sound pressure level below 84 dB, uncertainty 2,5 dB.

1.8 - VIBRATION

The machine is fitted with vibration dampening rubber feet. During normal operation, it does not generate vibration that is harmful to the operator or the environment.

EN

2

Chapter

EN

**TECHNICAL DATA
TRANSPORTATION - UNPACKING**

INDEX

2.1 - DIMENSIONS 66

2.2 - TECHNICAL DATA 66

2.3 - MACHINE DESCRIPTION 67

2.4 - TRASPORTATION 67

2.4.a - Shipment 67

2.4.b - Lifting the package 67

2.4.c - Storage 68

2.5 - CHECK UPON RECEIPT 68

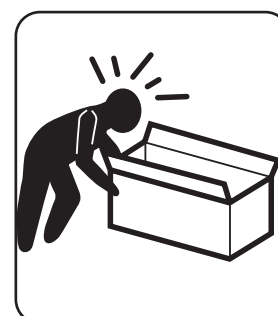
2.6 - UNPACKING 68

2.7 - IDENTIFICATION OF COMPONENTS 69

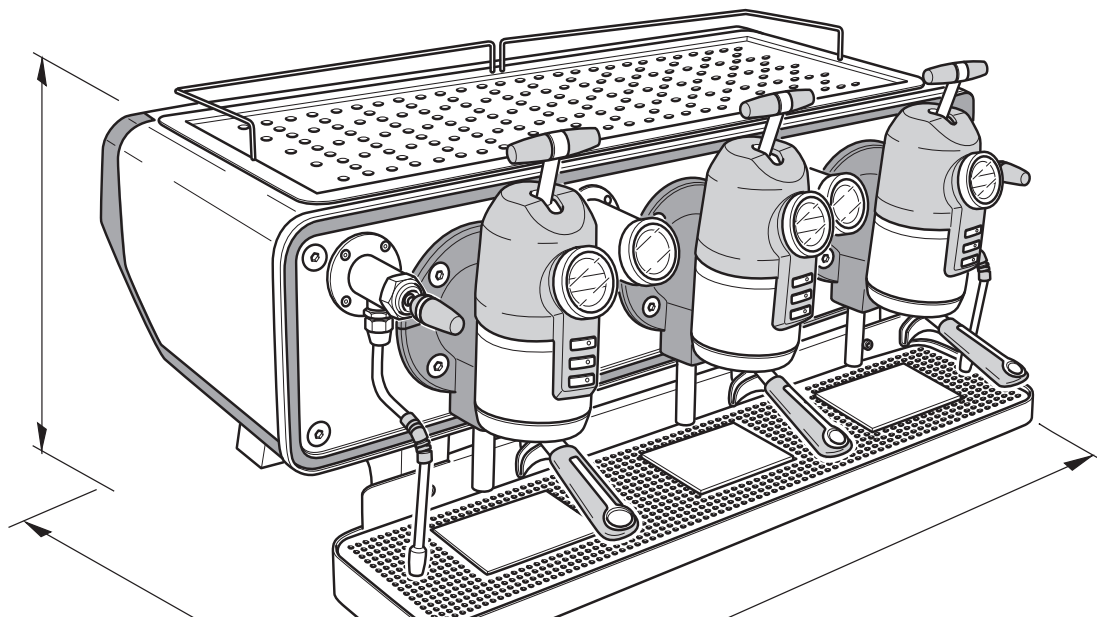
2.8 - IDENTIFICATION OF THE MACHINE 69

2.8.a - Positioning of the plate 69

2.8.b - Identification plate 69



2.1 - DIMENSIONS



	2GR	2GR TALL	3GR	3GR TALL
A	745 mm	745 mm	1040 mm	1040 mm
B	654 mm	654 mm	654 mm	654 mm
C	440 mm	523 mm	440 mm	523 mm

EN

2.2 - TECHNICAL DATA

Units		2 UNITS	3 UNITS
Boiler capacity	litres	8	10
Net weight	Kg	91,67	113
Gross weight	Kg	140	170,5
Pre-heating boiler capacity	litres	2.8	
Independent unit capacity	litres	0.5	
Power supply voltage	V	220-240 1N 380-415 3N	
Boiler heating element absorbed power (230V)	kW	3.85	
Coffee heating element absorbed power (230V)	kW	1.65	
Independent unit heating element absorbed power	kW	0.96	
Cup heating plate heating element absorbed power	kW	0.25	
Total absorbed power	kW	3,5 - 5,7 - 6,5 - 7,7	3,5 - 5,7 - 6,5 - 7,7 - 8,75
Boiler operating pressure	Bar (MPa)	0,8 ÷ 1,5 / 0,08 ÷ 0,15	
Mains water pressure	Bar (MPa)	6 (0,6)	
Coffee adjustment pressure	Bar (MPa)	8-12 (0.8-1.2)	
Operating temperature	°C	5 ÷ 35	

2.3 - MACHINE DESCRIPTION

- Professional espresso coffee machine with 2 or 3 units.
- New multiboiler system with PID control.
- (CDS) Control Delivery System: this allows perfectly balanced brewing for any type of coffee.
- Automatic water loading in the boiler.

The machine is manufactured to prepare espresso coffee and hot drinks.

Coffee, hot water or steam are dispensed by means of the units and the controls located in the front of the machine. A cup heating plate is located on top of the machine.

The machine comprises a frame onto which all components are fastened, closed by panels fastened by screws.

The coffee machine can be supplied with integrated electronic scales for dosing coffee weight in cup.



2.4 - TRASPORTATION

2.4.a - Shipment

The machine is shipped in a wooden crate with inner protection inserts.

The type of shipment (plane, truck, railway, etc.) is agreed between the supplier and the purchaser when the contract is signed.



ATTENTION

The package containing the machine must be transported covered from the weather and no other crate or other material must be placed on top of it.

The package must always be transported in vertical position, must not be upturned, set on one side and it must not receive shocks.

EN

2.4.b - Lifting the package (Fig. 1)

The package must be handled with utmost care. Use suitable lifting equipment to lift and position the package, chosen according to its weight.

The crate must be lifted by means of a forklift, inserting the forks into the relevant slots (1) of the pallet.

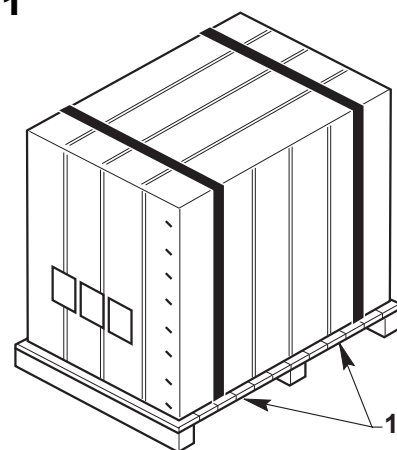


HAZARD

Lifting and handling operations must be performed by a specialised and authorised technician trained to use the relevant equipment.

The manufacturer will not be held liable for any accident or damage to persons or things arising from failure to observe current safety standards pertaining to lifting and handling materials.

Fig. 1



2.4.c - Storage

 **IMPORTANT**

The crate containing the machine must be stored covered from the weather and no other crate, box or other material must be placed on top of it.

2.5 - CHECK UPON RECEIPT

When the shipment is received, check that the package is in good conditions and not visibly damaged.

If all is ok, remove the package as described in point 2.6 (unless different instructions have been provided by the manufacturer).

Check that the package contains the instructions manual and all components listed in the bill of transport.

If damage or faults are found:

- a- Immediately inform the carrier and your agent, both by phone and in writing with notice of receipt;
- b- Inform the manufacturer.

2.6 - UNPACKING (Fig. 2)



 **IMPORTANT**

In order to prevent risks of contamination, we recommend unpacking the equipment only when it is time to install it.

EN To remove the machine from the package, proceed as follows:

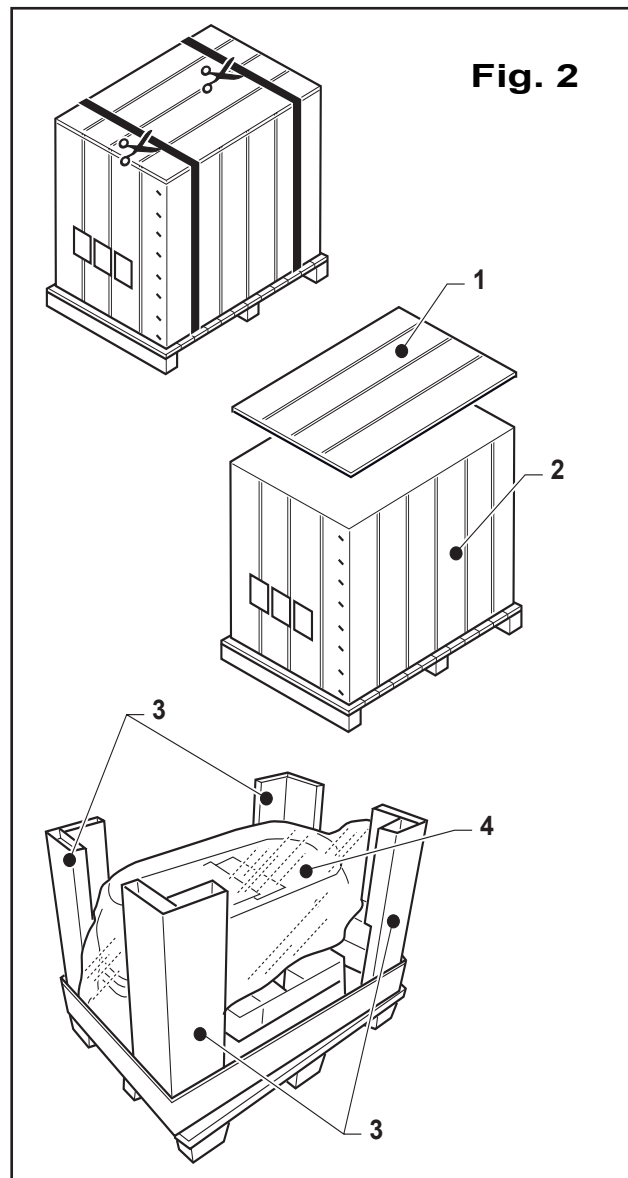
- Remove the upper cover (1).
- Remove the side walls (2).
- Remove the internal protection inserts (3).
- Check that all is in good conditions.
- Remove the plastic bag (4).
- Pull out accessories, instruction manuals, etc.
- Check that the shipment is compliant.



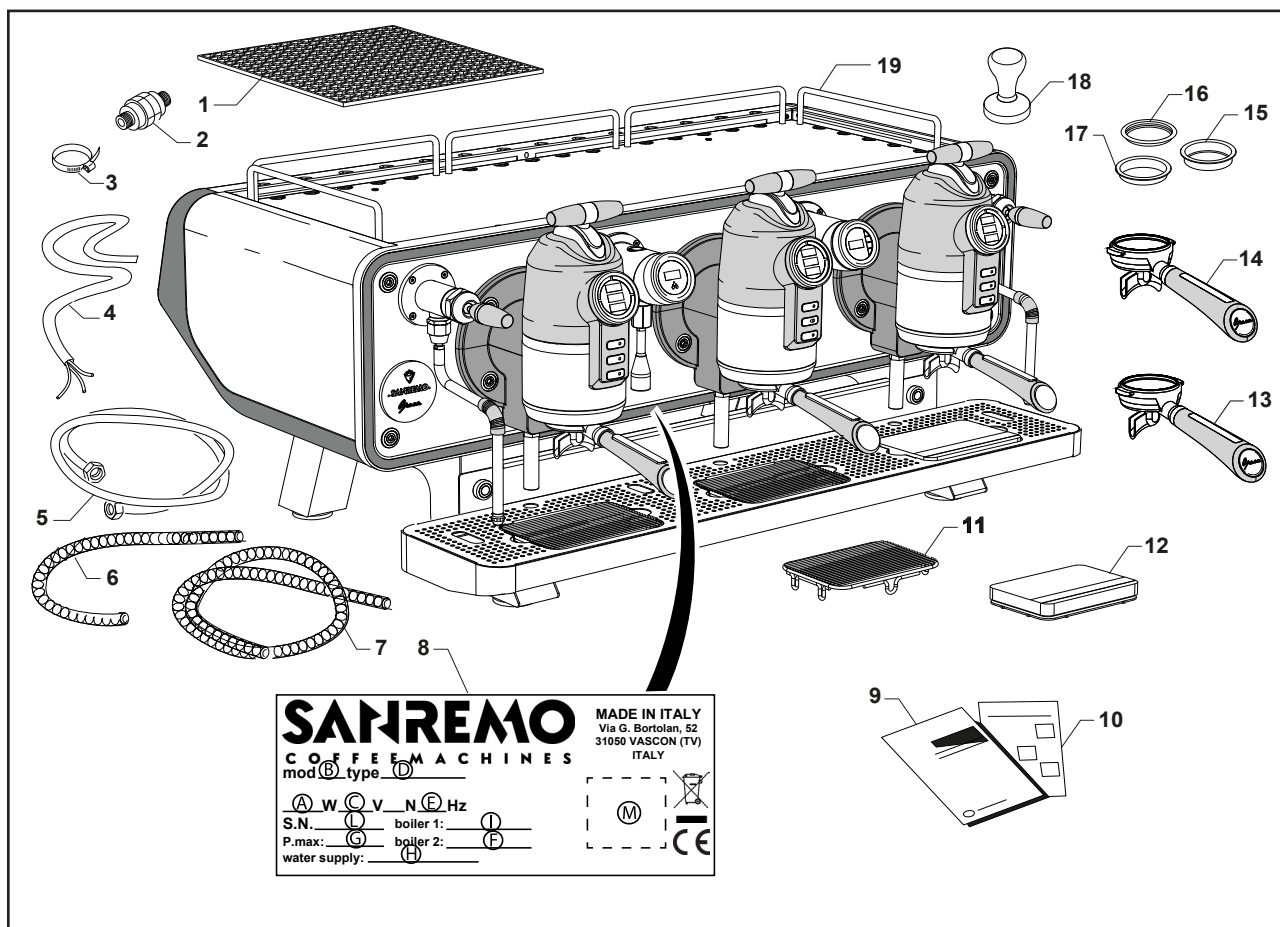
The packaging elements (plastic bags, carton, nails, etc.) **MUST** not be left within reach of children, since they are potential hazard sources; therefore they must be collected and sent to the proper recycling centres.

 **IMPORTANT**

Any communication relating to any damage or fault or non-conformity must be timely and must be sent within 8 days from receipt of the machine. Otherwise the goods are deemed to have been accepted.



2.7 - IDENTIFICATION OF COMPONENTS (Fig. 3)



- | | | |
|--------------------------------|---------------------------------|--------------------|
| 1. Cups Grid | 9. Instruction manual | 16. Blind filter |
| 2. Anti-impurity filter | 10. Declaration of conformity | 17. Single filter |
| 3. Clamp | 11. Filinox grid | 18. Press |
| 4. Electrical connection cable | 12. Electronic scale (optional) | 19. Coffee machine |
| 5. Charging hose | 13. Single portafilter | |
| 6. Softener loading tube | 14. Double filter holder | |
| 7. Exhaust pipe | (2/3 pieces) | |
| 8. Identification plate | 15. Double filter (2/6 pieces) | |

2.8 - IDENTIFICATION OF THE MACHINE

- The machine is identified by the serial number.
- The serial number must be provided to the Dealer if maintenance or spare parts requests are made.

2.8.a - Positioning of the plate



IMPORTANT:

The machine plate is the only legal means of identification, therefore it must be kept in good conditions, it must not be removed and/or its data must not be altered. The customer is liable for any tampering.

2.8.b - Identification plate

The identification plate bears the following data:

- A = Power
- B = Model
- C = Supply voltage
- D = Machine identification code
- E = Frequency
- F = Maximum pressure pre heating boiler (Boiler 2)
- G = Maximum pressure
- H = Inlet supply pressure
- I = Maximum pressure steam boiler (Boiler 1)
- L = Identification number
- M = Identification of certifications

EN



SAFETY DEVICES

INDEX

3.1 - EXPECTED USE	72
3.2 -IMPROPER USE.....	72
3.3 - DECLARATION FOR MATERIALS COMING INTO CONTACT WITH FOOD	72
3.4 - SAFETY LABELS	72
3.5 - SAFETY DEVICES	73
3.5.a -Mechanical safety devices	73
3.5.b - Electrical/electronic safety devices	73
3.6 - OPERATOR AREAS.....	73
3.7 - AREAS WITH RESIDUAL RISK	73
3.8 - DANGEROUS AREAS	74



Chapter 3

EN



3.1 - EXPECTED USE



IMPORTANT

The coffee machine is manufactured and designed only to dispense espresso coffee and to prepare hot drinks (tea, cappuccino, etc.) by means of hot water or steam.

Use of the coffee machine is reserved to professional operators with adequate knowledge of the hygiene and safety standards.

The machine includes an area to pre-heat the cups.

Any other use is to be considered improper and dangerous.



HAZARD



The manufacturer will not be held liable for any damage to persons or things due to improper use of the machine.

3.2 - IMPROPER USE

The coffee machine is designed and manufactured only for food preparation purposes, therefore the following is prohibited:

- use of the machine by non-professional operators;
- using fluids other than softened drinking water with maximum hardness of 3/5 French degrees (60/85 ppm);
- heating liquids or other substances that are not for consumption;
- pouring ground material other than coffee in the filter holders;
- positioning objects other than cups and mugs on the cup heating plate;
- placing containers with fluids on the cup heating plate;
- covering vents with cloths or other materials;
- covering the cup heating plate with cloths;
- touching the dispensing areas with your hands;
- using the machine if it is very wet.



IMPORTANT

This paragraph lists some improper uses that can be reasonably expected, but in any case the machine must be used observing the instructions under the “Expected use” paragraph.

3.3 - DECLARATION FOR MATERIALS COMING INTO CONTACT WITH FOOD

The manufacturer SANREMO s.r.l. hereby declares that materials used in its products are compliant with EC regulation no. 1935/2004.

3.4 - SAFETY LABELS

Warning labels with descriptive symbols are present on all areas that are dangerous for the operator or technician.



HAZARD



Labels showing safety instructions are applied on the machine; these must be followed carefully by anyone operating on the machine. Failure to comply with the instructions on the label waives any liability of the manufacturer for damage or injury to persons or property that could arise.

Danger: voltage on



- Label placed on all live areas. Do not perform operations when the voltage is on.

Danger of burning



- Label placed on the top part of the cup heating plate and on the dispensing units; operate with care due to the danger of burning.

EN

3.5 - SAFETY DEVICES

There are two types of safety systems designed and fitted to the coffee machine:

- Mechanical safety devices
- Electrical/electronic safety devices.

3.5.a - Mechanical safety devices (Fig. 1)

The mechanical safety devices are as follows:

- panel (1) enclosing all electrical/electronic components and the boiler, fully closed by screws;
- working surface (2) fitted with grille and tray to collect fluids;
- controls (3) located on the top part of the machine, above the dispensing areas (4);
- relief valve on the boiler;
- check valve on the water line.

3.5.b - Electrical/electronic safety devices

The electrical/electronic safety devices are as follows:

- thermal breakers on motors;
- safety thermostats to monitor overheating;

3.6 - OPERATOR AREAS (Fig. 2)

The machine is operated by only one operator, who stands in front of the machine to prepare coffee and other hot drinks with ease.

3.7 - AREAS WITH RESIDUAL RISK (Fig. 3)

Residual risk areas are areas that cannot be protected due to the specific type of operation they are used for; on the coffee machine, these areas are as follows:

- the area (1) of the units when dispensing coffee;
- the steam tap (2) when heating drinks;
- the hot water dispensing area (3);
- the top part of the dispensing area (4); this hazard is indicated by the relevant label.

Risk of burning is present in all three areas.

Fig. 1

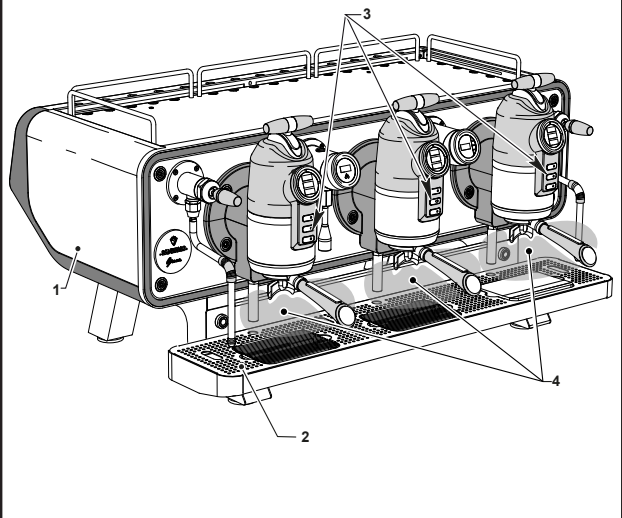


Fig. 2

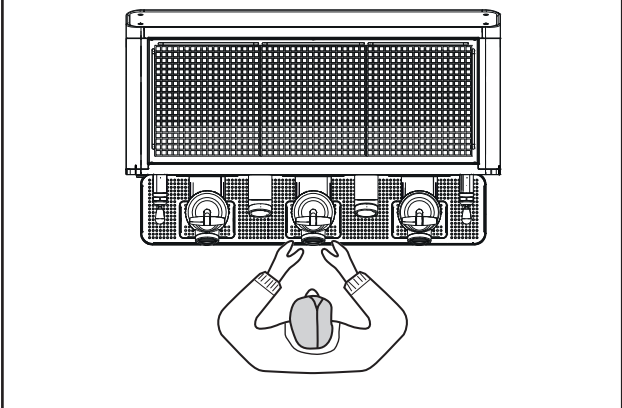
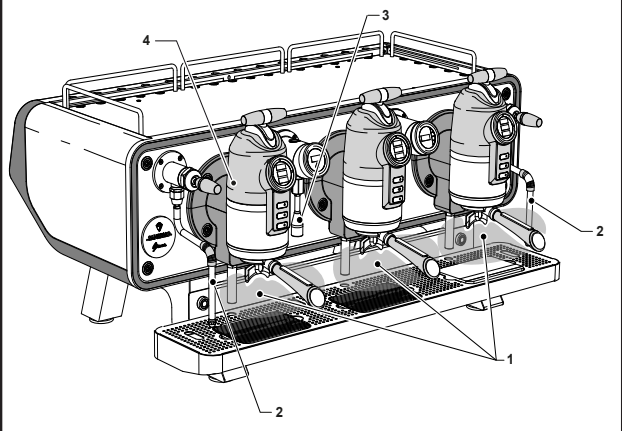


Fig. 3

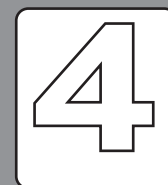


3.8 - DANGEROUS AREAS



Dangerous areas are all areas inside the machine, under the safety guards, where the technician can operate when servicing the machine.

These areas are accessible only by the technician.



Chapter 4

EN



INSTALLATION AND CONNECTION

(Chapter for the technical installer)

INDEX

4.1 - LIFTING THE MACHINE. 76

4.2 - MACHINE POSITIONING 77

4.3 - TRAY ASSEMBLY 78

4.4 - CONNECTIONS 78

 4.4.a - Water connection 78

 4.4.b - Intake (Standard Version) 79

 4.4.c - Filling (for the version with external pump) 80

 4.4.d - Warning – correct use of rotary pumps 80

4.5 - ELECTRIC CONNECTION 82

 4.5.a - Equipotential connection 83

4.6 - COMMISSIONING 84

 4.6.a - First start-up 84

 4.6.b - Adjustment of the grinder/dosing machine..... 86

4.7 -COFFEE DISPENSING TESTS 86

4.8 - FINAL DELIVERY 86

4.9 - ADJUSTING THE FUNCTIONS 86



**HAZARD**

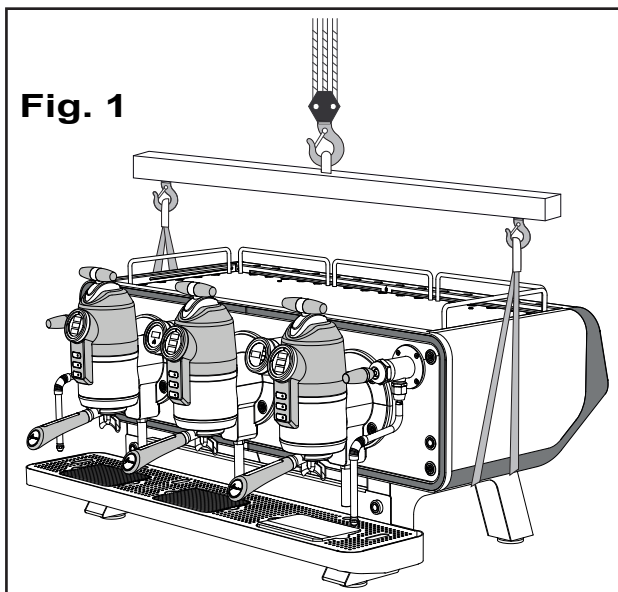
All operations described in this chapter must be performed by a specialised and authorised technician.

4.1 - LIFTING THE MACHINE (Fig. 1)

The machine must be lifted by four or more people located on opposite sides of the machine, lifting it manually while holding it from under the machine frame base/support feet. The machine can also be lifted by a hoist, inserting the straps under the machine base and the other end to a beam, so that external panels are not crushed.

**ATTENTION**

Do not use steel ropes for lifting, since they may damage the external body.

Fig. 1

4.2 - MACHINE POSITIONING (Fig. 2)

**ATTENTION**

The coffee machine must be installed at a safety distance of at least 10cm from the side and rear walls.

**HAZARD**

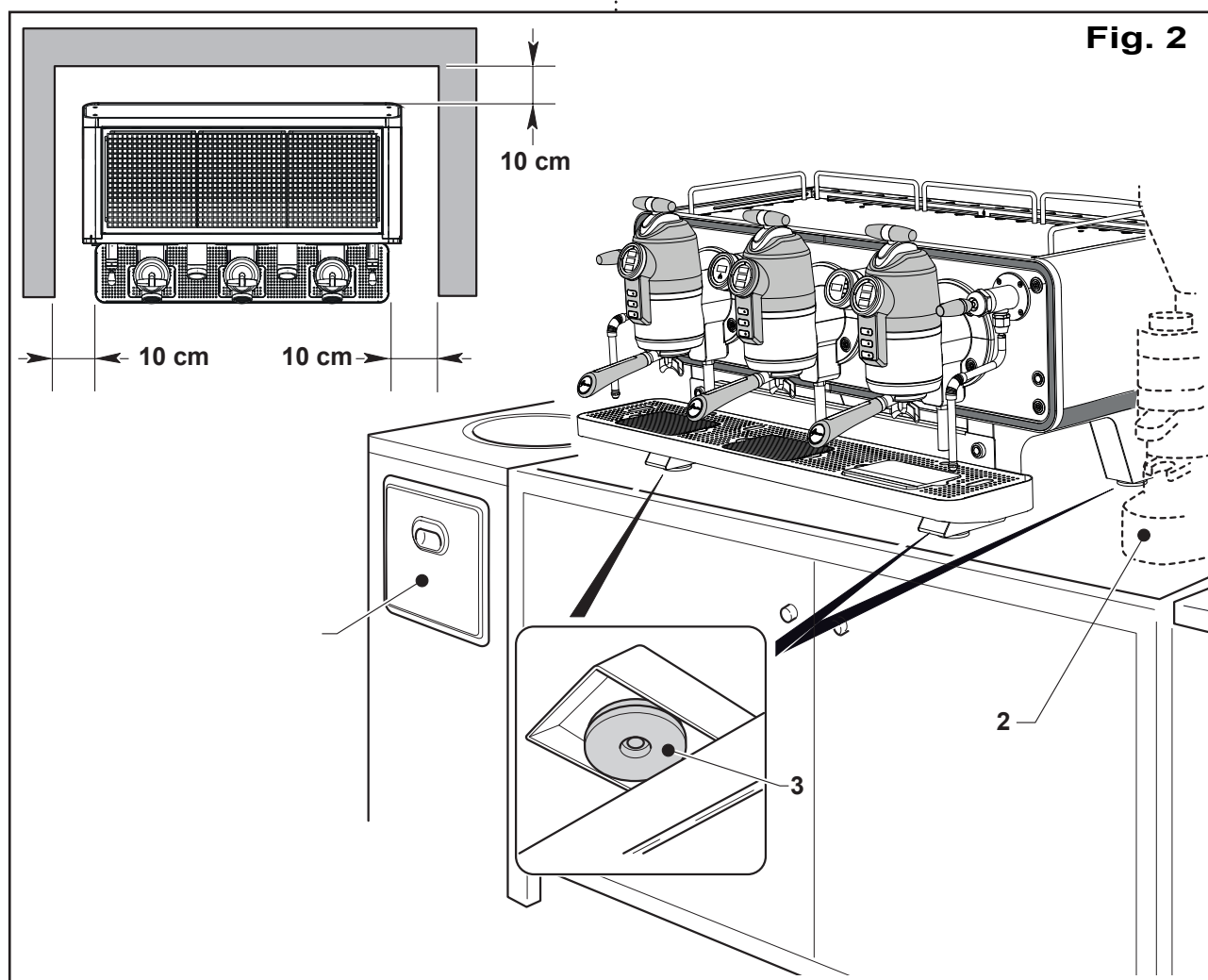
The coffee machine cannot be installed in areas where water jets are used.

**IMPORTANT**

The working surface must be sized so that it can support the weight of the machine; furthermore, the surface must be horizontal and its height must be such that the top part of the machine (cup heating plate) is higher than 150 cm from the floor.

If necessary, drill two holes on the working surface to let through the intake and drain pipes and the power cable.

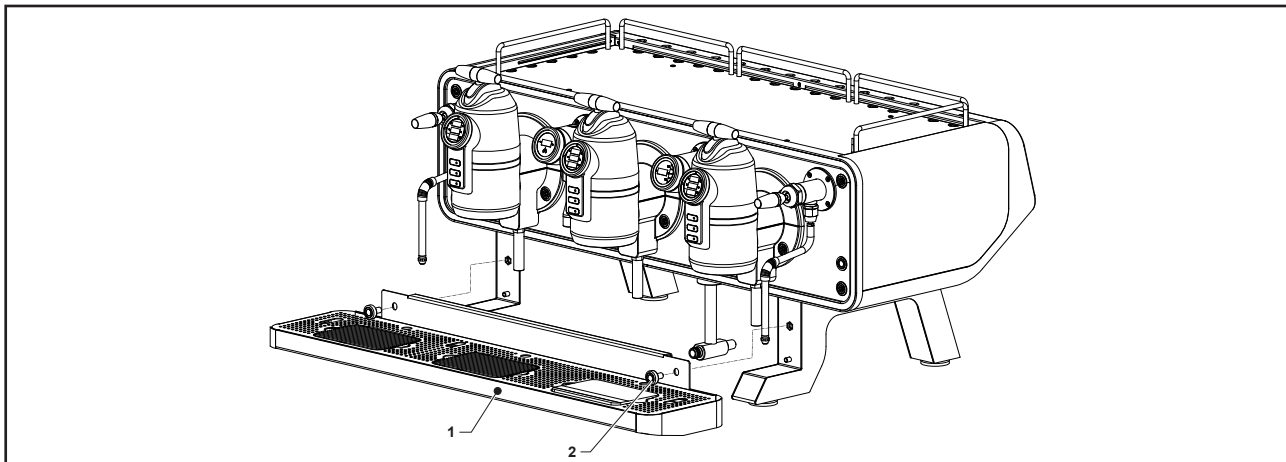
- Set aside some space for a used coffee container (1) and a grinder/dosing machine (2) near the machine.
- Lift the machine and position it in its final location.
- If necessary, it can be levelled by means of the feet (3).

**Fig. 2**

EN

4.3 - TRAY ASSEMBLY

- Assemble the tray (1) on the machine and fasten it with the two screws (2).



4.4 - CONNECTIONS (Fig. 4)



IMPORTANT

Machine connecting operations must be performed by a specialised and authorized technician.

4.4.a - Water connection (Fig. 4)



The water must be connected in compliance with the regulations in force in the country where the machine is used and using a new set of joints.

- The machine is supplied with the water intake and drain pipes already connected.

Drain

A water drain (1) with siphon must be prepared near the machine.



The drain siphon must be positioned at least 20 cm below the area the machine is standing on.

- Connect the drain pipe (2) to the tray fitting (3) and fasten it with the relevant strap (4).
- Connect the other end to the previously prepared drain pipe (1).



ATTENTION



Check that the drain pipe is free, without kinking or obstructions.

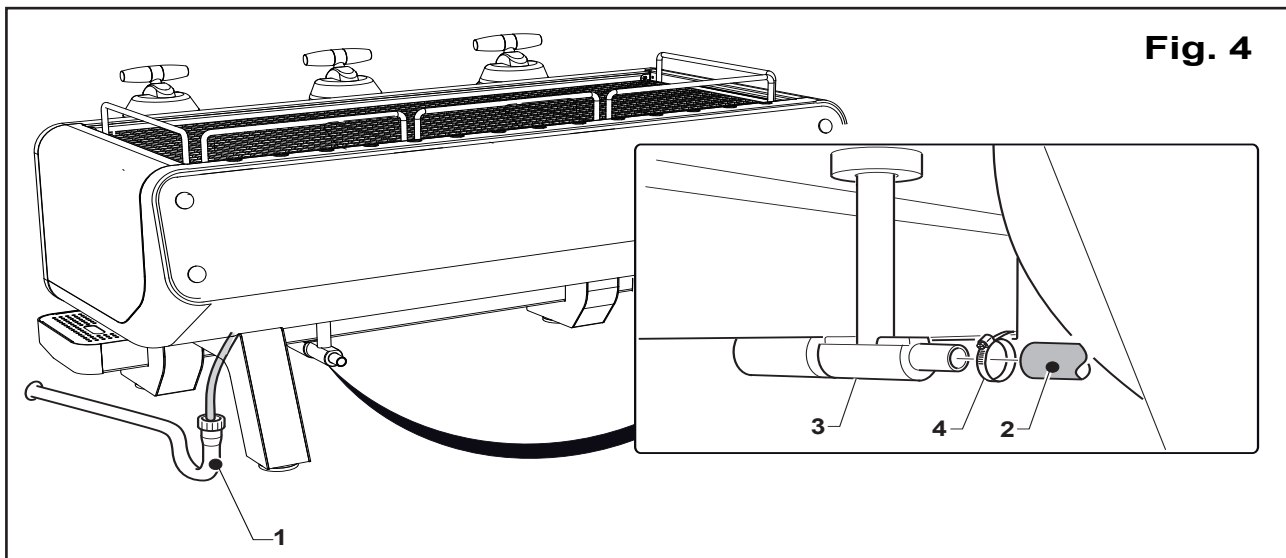


Fig. 4

4.4.b - Intake (Standard Version) (Fig. 5)

**ATTENTION**

The machine must be connected to a water mains supplying drinking water, softened to a maximum hardness of 3.5/5 French degrees (60/85 ppm).

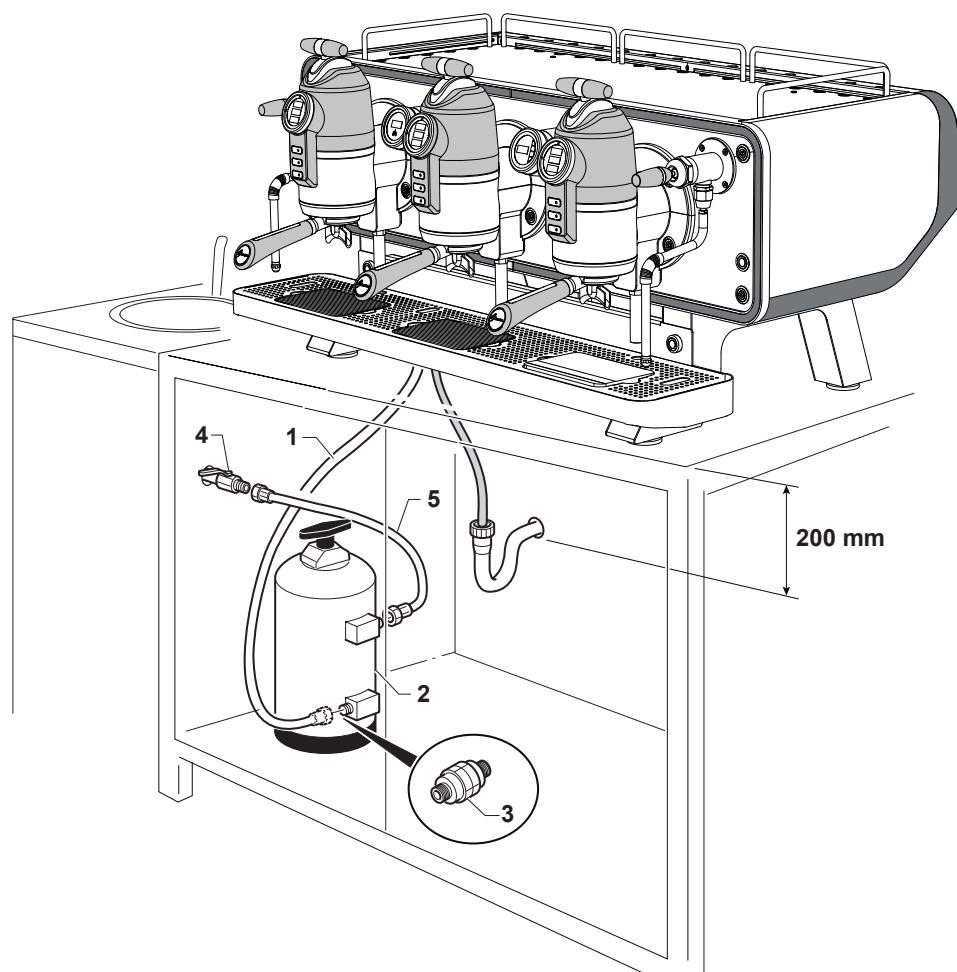
Check that the supply pressure does not exceed 6 bar (0.6 MPa). If pressure is greater, install a pressure reducer.

- Connect the intake pipe (1) to a softener (2) with the supplied impurity filter (3) between them

- Before the softener (2), install a shuttering tap (4) to separate the water system from the machine, and connect it to the softener (2) by means of pipe (5).

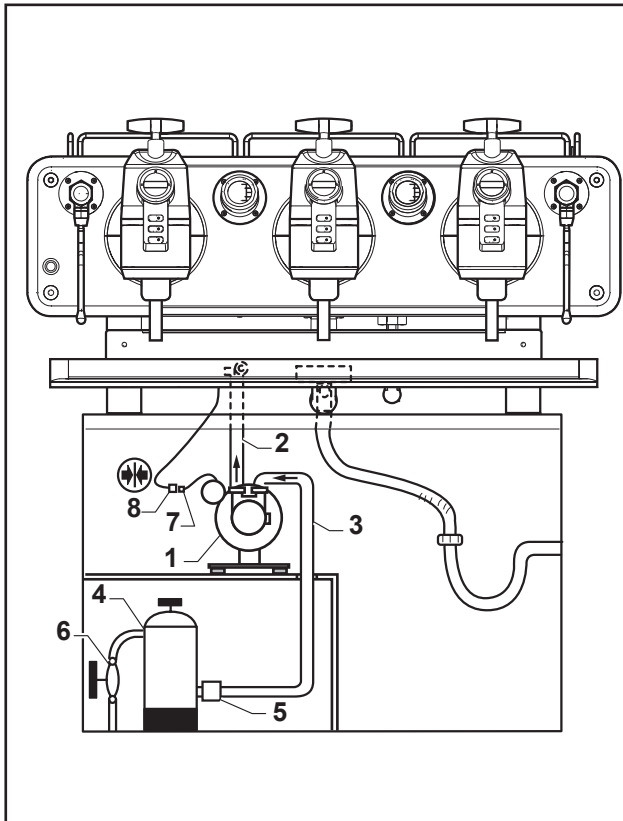
**IMPORTANT**

There are three softening systems for water: manual, automatic, centralised. To install, operate and service the softener, see the relevant instruction manual.

Fig. 5

EN

4.4.c - Filling (for the version with external pump)



- Connect the pump connector (7) to the preset connector (8) leading from the machine.



To install, operate and service the softener, see the relevant instruction manual.

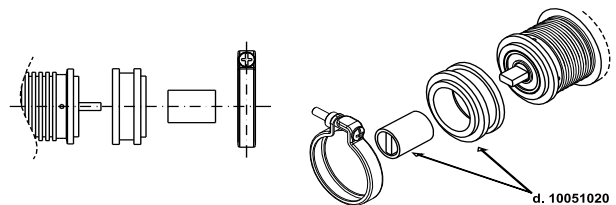
4.4.d - Warning – correct use of rotary pumps

1) Proper Alignment of Pump and Motor

On occasion the noise of a motor-pump assembly is caused by a poor alignment.

When the coupling between motor and pump is rigid, the pump rotor and the motor rotor may be out of axis. If this condition is maintained over time the most likely damage is seizure of the pump.

An efficient solution of this problem is the use of an elastic coupling between pump and motor. SANREMO supplies an optional kit code N. 10051020.



2) Quality of Water.

Tight mechanical tolerances of components and materials used for rotary vane pumps require a very clean water, free from suspended particles. Sand, deposits on connecting pipes or the resins of the sweetener, when flowing through the pump, may scratch graphite parts causing problems of insufficient pressure and flow rate.

If a closed loop hydraulic circuit is not available to guarantee a clean water and no sources of contamination SANREMO recommend to install a 5-10 micron filter between the sweetener and the pump.

Recommended filter: food approved polipropilene wire cartridge.

EN On request, the pump can be installed outside rather than inside the machine acting as follows:



Position the pump away from heat sources and water jets. The support surface must be horizontal and able to support the size and weight of the pump.

- Position the pump (1) underneath the machine at a distance of not more than 150cm keeping a distance between the pump and the external walls of at least 5 cm to prevent transmission of vibration and allow proper air circulation.
- Connect the tube (2) leading from the machine to the pump delivery union (1).
- Connect the pipe (3) provided to the pump intake union and the other end to a softener (4) with the impurity filter (5) between them.
- Before the softener (4), install a shutter valve (6) to separate the water system from the machine.

Keep the filter clean.: an upstream dirty filter will create cavitation and the pump will break shortly (see section 4).

3)Dry operation

Rotary vane pumps may operate in dry condition only for a very short time- few seconds!

Without a proper water cooling the temperature of the mechanical seal will increase very quickly with resulting breakage. The most likely impact is a remarkable leak visible from the four drain holes close to the motor clamp . For potential lack of feed from city water line SANREMO recommend the installation of a minimum pressure safety switch upstream from the pump.

In case of feed from a tank install on the tank a minimum level switch.

4)Cavitation

Cavitation shows when feed flow rate does not match the pump design requirement: most frequent causes are dirty filters, small diameter pipes, more users on the same line.

Opening of the safety valve (generally installed upstream from pump and filter) must happen before the pump start up. This will avoid cavitation. For the same reason closing of the safety valve must be delayed after the pump shut down.

The most noticeable effect is an increase of noise. If cavitation continues the impact is the same as of dry operation.

5)Back Feed of Hot Water

If a non return valve between the pump and the hot water vessel is defective the pump may come in contact with hot water(90-100°C). Dimensional variations of components will cause seizure of the pump.

6)Wrong connections

Pumps connectors are 3/8"NPT(conical) or 3/8" GAS(cylindrical).Connectors with thread different from the recommended type

are occasionally used. Sealing is made with a glue or with teflon tape. If the connector is forced it is possible to create beards; if excess sealing glue is used the extra quantity of glue may enter into the pump body.

In both cases it is likely to create a damage.

7)Pressure strokes

To avoid pressure strokes opening of solenoid valves installed downstream must happen before the start of the pump. For the same reason closing of the valve must be delayed after stopping of the pump.

A pressure stroke may break graphite parts and damage mechanical seal causing blockage of the pump and leaks.

8)Handling

A crash on the floor may create deformations that will jeopardize the tight mechanical tolerances of the pump components. For the same reason be very careful when clamping the pump to mount or demount connectors.

9)Scale build up

Scale deposits will quickly show on inner components when using hard water, not sweetened with ion exchange resins. Scale formation increases when the pressure relief valve is used as flow rate regulator: the rate of scale deposition increases with increasing of closed loop circulation. Scale deposits cause an increase of torque, occasional seizure of the pump or a reduction of operating pressure because the pressure relief valve cannot work properly.

To minimize this problem SANREMO suggest to use pumps with flow rate matching the hydraulic circuit features.

In some circuits it is advisable to periodically remove scale with a chemical treatment.

4.5 -ELECTRIC CONNECTION (Fig. 6)



- Check that all switches are in OFF position before electrically connecting the machine.
- A grounding connection is absolutely compulsory and the system must meet the current regulations in the country of installation.
- Check the power supply voltage (see the indication label); it must match the voltage of the local grid.
- The device in monophase configuration must be connected to a power line with maximum impedance equal to (0.142+J0.089) Ohm.



- The power supply line must be fitted with a suitable omnipolar **LINE DISCONNECTOR** (automatic magnetothermal or differential breaker) located upstream of the control unit main switch, with a minimum opening of contacts of 3mm.
- The grounding system must be compliant with the national electrical regulations current in the place of installation.
- The power supply cables must be sized according to the maximum current re-

quired by the machine so that the total voltage loss under full load is less than 2%.

- Data pertaining to the power supply line must match those listed on the identification plate and those shown in the technical specification table, which is found in “chapter 2” of this manual.



Before performing the electrical connection, ensure that the **LINE DISCONNECTOR** is tripped (line is not live).



IMPORTANT

The machine is delivered already ready for the voltage requested upon ordering.

- The machine is connected to the grid by the supplied power cable (1) and to a breaker (2) that is properly sized for the machine power consumption.
See the wiring diagrams in the figure for the connection method.

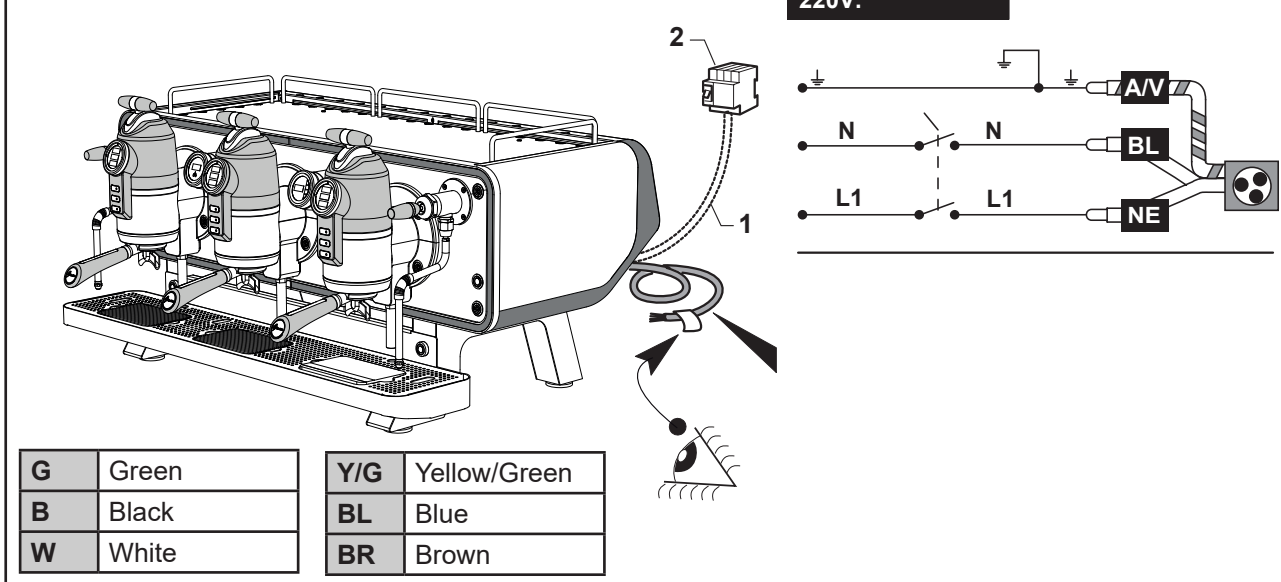


IMPORTANT

The differential breaker located upstream of the machine must be positioned in an easily accessible area.

EN

Fig. 6



4.5.a - Equipotential connection (if present) (Fig. 7)

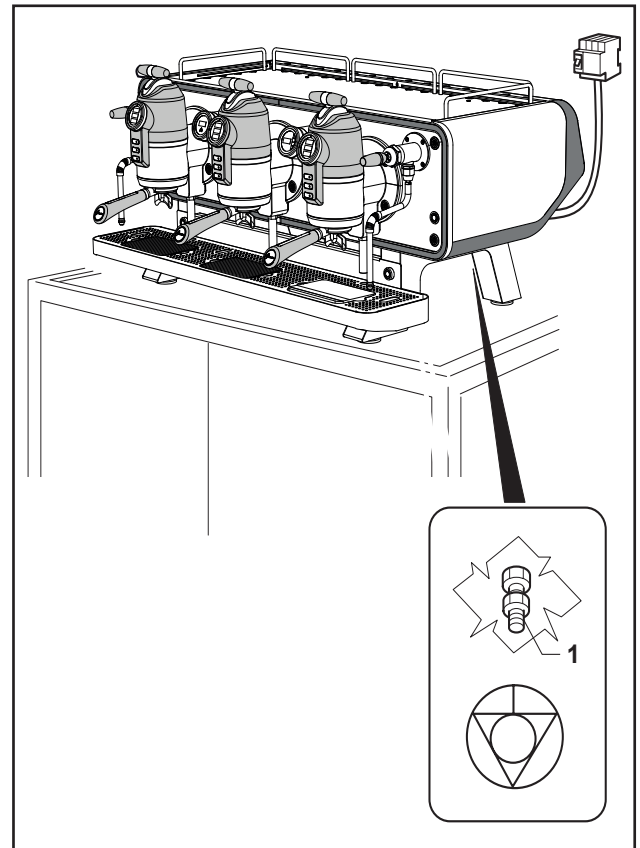
This connection, required by some standards, prevents differences in electrical potential between the grounds of the devices installed in the same room.

The machines prepared for this connection are fitted with the relevant terminal (1) located on the frame of the machine.

- Connect an external equipotential connector of the proper size to the relevant terminal (1), in compliance with current regulations.



Machines that are not equipped with a screw for the equipotential connection cannot be installed in kitchens.



4.6 - COMMISSIONING

4.6.a - First start-up (Fig. 8 - 9)

- Open the water supply tap upstream of the machine.
- Power on the machine power supply bringing the breaker upstream of the machine to ON.
- Press the “ON/OFF” button (1) which turns on to indicate that the machine is live; the unit displays (2) turn on.
- The boiler is automatically filled with water; the graded scale “A” on the level display (3) turns on;
- When the “MAX” level is reached, the graded scale “A” stays o steady

IMPORTANT

If automatic filling does not take place within 120 seconds, the machine stops and the LEDs on the unit button panels light up and flash. Check that the water supply tap is open.

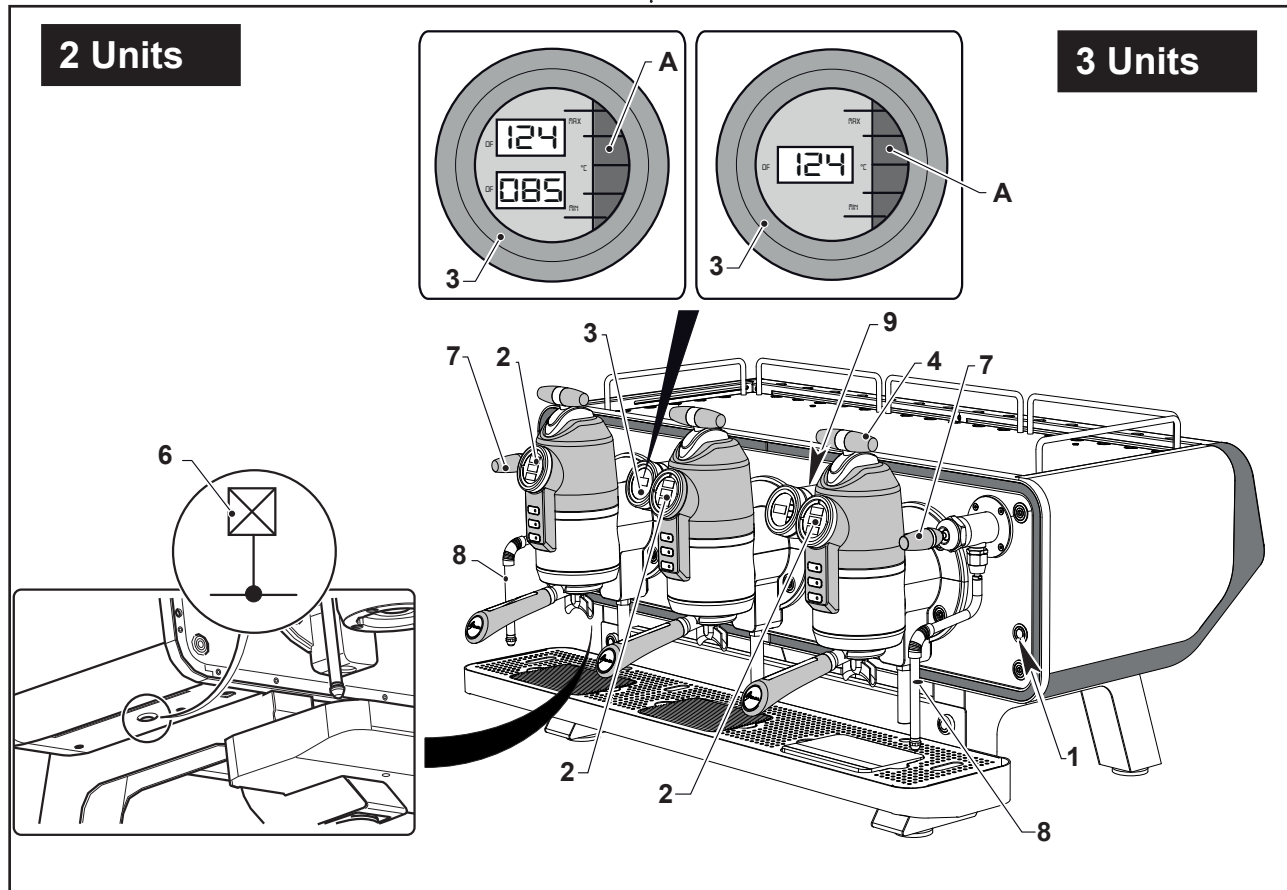
- When filling is completed, dispense water from the units by operating on levers (4), without fitting the filter holders.
- Check that water comes out properly, venting any air bubble present in the circuit.

IMPORTANT

Press button (6) for 3 or 4 seconds to fully vent any air bubble in the circuit.

- Turn the steam dispensing levers (7) to open position until steam is dispensed from the taps (8), then bring the levers (7) back to the middle position.
- Dispense water by pressing button (9) located above the unit to vent any air bubble in the circuit.
- Wait for the set temperature to be reached for steam (“124°C”) and coffee water (“92°C”), which are shown on display (3) and (2) of each dispensing unit, respectively.

EN



- Position a jug with handle under dispenser (10) and dispense water by pressing button (9), checking that dispensing is correct; water dispensing will stop automatically at the end of the set time.
- Position a jug of water and insert the tap (8) into it. Open the steam tap by turning lever (7) to the vertical or horizontal position (360° opening) and try to heat water up. Repeat the same operation with the other dispenser on the other side of the machine.
- Assemble the filter holders (11) in the units, position the cups under them and dispense by pressing the top lever (4) of each unit, enabling the three settings by means of the relevant buttons (12). Check proper dispensing of water into the cup.

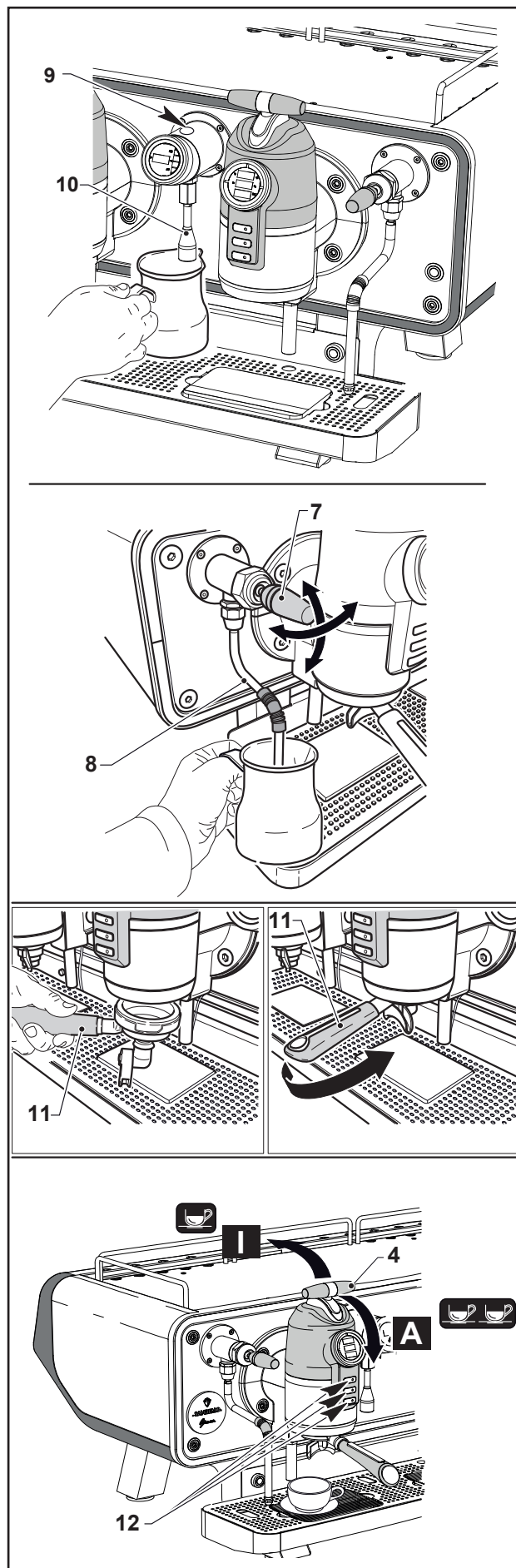
**IMPORTANT**

Move the lever (4) forward “A” to dispense for two coffee; move lever (4) backward “I” to dispense for one coffees.

**ATTENTION**

We recommend the following maximum quantities of the dispense:

- maximum 100 cc continuous dispensing coffee for each coffee unit
- maximum 500cc of hot water in continuous dispensing
- 30 seconds of a continuous dispensing steam.



4.6.b - Adjustment of the grinder/dosing machine



IMPORTANT

Install, adjust and prepare the grinder/dosing machine as described in the relevant instruction manual.

4.7 - COFFEE DISPENSING TESTS

Try to dispense coffee following the instructions in “chapter 5”, checking the quality of coffee.

- Dispense coffee and check that 20-30 cc of coffee are dispensed in 20-30 seconds;
- If this is not correct, the coffee grain size must be adjusted by operating on the grinder/dosing machine: a finer grain increases the brewing time, a coarser grain decreases the brewing time.
- Check that the dispensed coffee has the following characteristics:
 - hazel cream colour
 - consistency (fine bubbles)
 - cream remains for more than 1 minute.



IMPORTANT

These instructions are not compulsory, since proper dosing and therefore the quality of coffee depends on the type of coffee, type of water and climate.

4.8 - FINAL DELIVERY

At the end of the installation proceed as follows:

- Train the personnel who will be using the machine, performing some coffee dispensing tests, preparing a cappuccino, etc...
- Explain how to perform maintenance and cleaning operations for proper maintenance of the machine.
- At the end of installation, fill in the installation report.

4.9 - ADJUSTING THE FUNCTIONS



ATTENTION



Some machine functions (temperature, language, etc.) must be adjusted by a specialised and authorised technician, while the machine is operating and with the utmost care; these operations are described in the relevant technical manual.

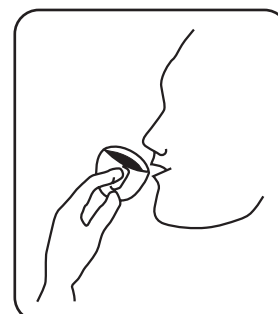
OPERATION OF THE MACHINE INDEX

5.1 - DESCRIPTION OF COMPONENTS	89
5.2 - SCALES POSITIONING (OPTIONALS)	90
5.3 - COFFEE DISPENSING UNIT	90
5.3.a - Display	90
5.3.b - Button panel	90
5.3.c - Lever	91
5.3.d - Flushing	91
5.4 - HOT WATER DISPENSING UNIT “Opera 3 units”	91
5.4.a - Display	91
5.4.b - Dispensing button	91
5.5 - HOT WATER DISPENSING UNIT “Opera 2 units”	91
5.5.a - Display	91
5.5.b - Dispensing button	92
5.6 - WATER LEVEL AND TEMPERATURE OR STEAM PRESSURE DISPLAY “Opera 3 units”	92
5.7 - STEAM DISPENSING UNIT	92
5.8 - DAILY PRELIMINARY OPERATIONS	93
5.8.a - Starting the machine	93
5.8.b - Preparing the work station	94
5.9 - PREPARING COFFEE	95
5.9.a - General information on preparing good coffee	95
5.9.b - Dispensing coffee	95



Chapter 5

EN



INDEX

5.10 - PREPARING CAPPUCCINO 97

5.11 - PREPARING TEA, CAMOMILE, ETC. 98

5.12 - HEATING A DRINK 98

5.13 - PROGRAMMING 99

5.13.a - “Coffee doses” manual programming..... 99

5.13.b - “Water dose” manual programming 99

5.13.c - Manual temperature programming..... 100

5.13.d - Programming via Wi-Fi 101

5.14 - ALARMS 104

5.14.a - Water/coffee is not dispensed by the unit 105

5.14.b - Positioning the machine in stand-by 105

5.14.c - Filling alarm..... 105

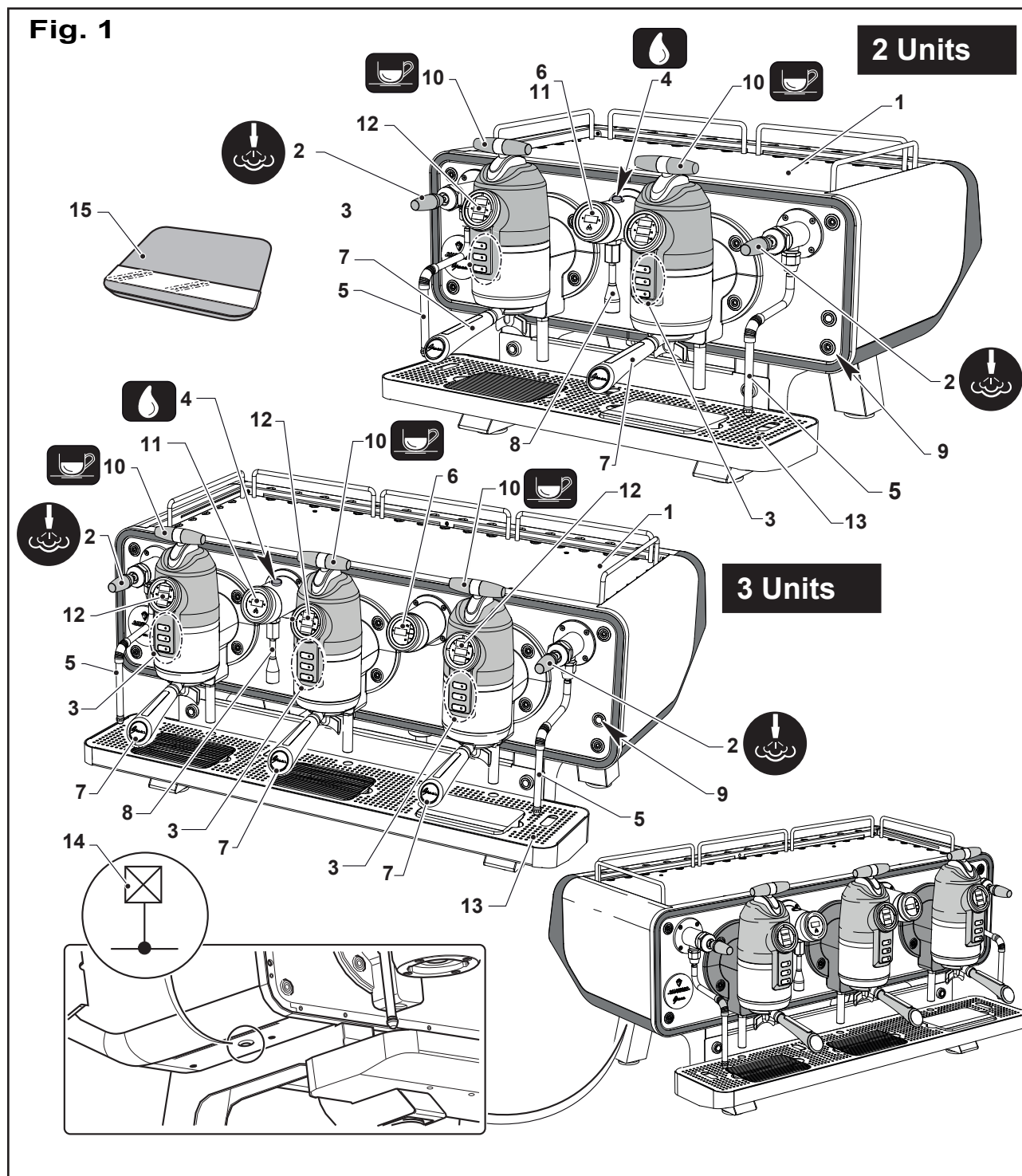
5.15 - COFFEE CIRCUIT PURGE 105

5.16 - SHUT DOWN 105

5.17 - MALFUNCTIONS CAUSES - SOLUTIONS 106

EN

5.1 - DESCRIPTION OF COMPONENTS (Fig. 1)



Component key

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1. Cup heating plate with heating element | 9. On/Off line switch |
| 2. Steam tap lever | 10. Coffee dispensing lever |
| 3. Unit button panel | 11. Water level indicator |
| 4. Water tap button | 12. Unit parameter display |
| 5. Steam tap | 13. Tray |
| 6. Hot water temperature indicator | 14. "Purge" button |
| 7. Unit with filter holder | 15. Electronic scale (optional) |
| 8. Water tap | |

5.2 - SCALES POSITIONING (OPTIONALS) (Fig. 1A)

The machine can be equipped with electronic integrated scales, one for each group (n° 2 for the two groups machine one and n° 3 for the three groups one machine). Scales work only standalone and they don't communicate with machines

5.3 - COFFEE DISPENSING UNIT (FIG. 2)

A display (1), button panel (2) and a lever (3) are located on the dispensing units, to control coffee dispensing.

5.3.a - Display (1) (Fig. 3)

The display is divided into 3 separate areas:

Zone "A"

With the machine is redy to use state , the temperature of the coffee water inside the unit is shown.

When dispensing coffee, the dispensing pressure is shown.

Zone "B"

With the machine is redy to use state, displays the volume (ml) of water required for the extraction selected by means of the button panel (2) is shown.

Zone "C"

When dispensing coffee, the coffee dispensing time (in s) is shown.

5.3.b - Button panel (2) (Fig. 4)

Three buttons are present on the unit to select the volume of coffee in the cup.

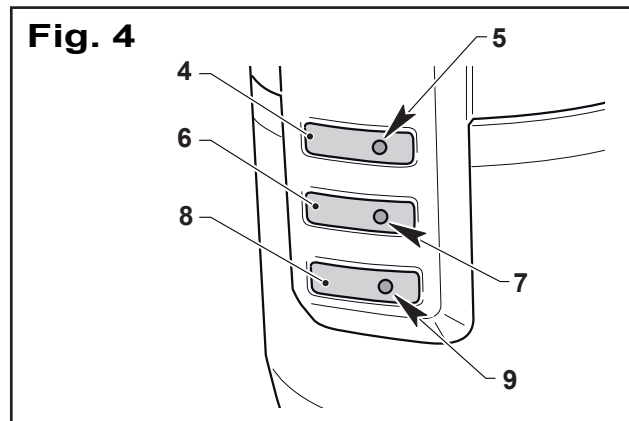
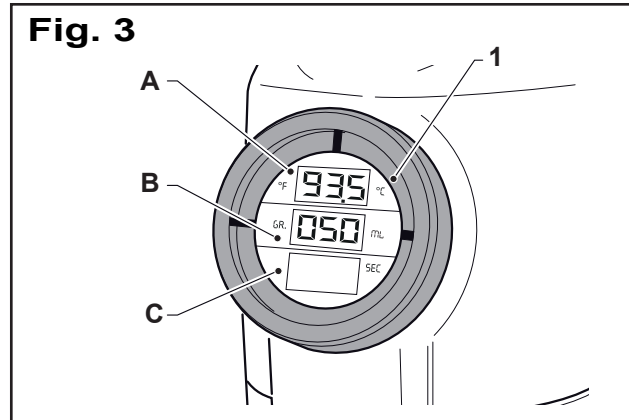
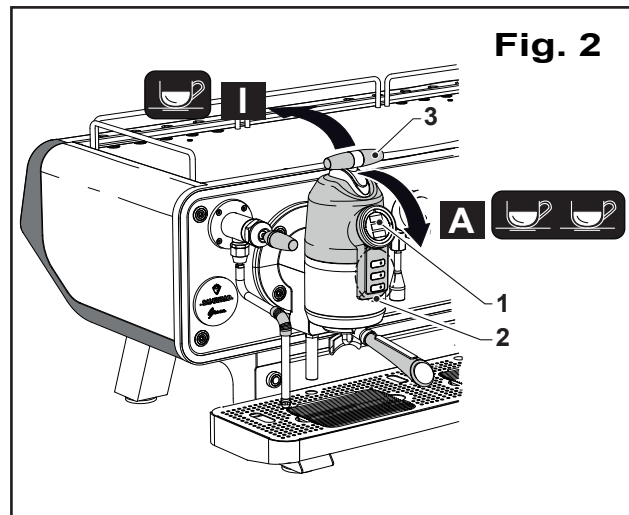
Button (4)

The volume of brewing corresponds to a "LONG COFFEE".

Press button (4) until the relevant LED (5) turns on; the (ml) programmed appears on zone "B" of the display.

Button (6)

The volume of brewing corresponds to a "ESPRESSO COFFEE".



Press button (6) until the relevant LED (7) turns on; the (ml) programmed appears on zone "B" of the display.

Button (8)



The volume of brewing corresponds to a "SHORT BLACK COFFEE".

Press button (8) until the relevant LED (9) turns on; the (ml) programmed appears on zone "B" of the display.

EN

5.3.c - Lever (3)

A lever (3) is located on the top part of the display, to control coffee dispensing.

Move the lever (3) forward “A”  to dispense for two coffee; move lever (3) backward “1”  to dispense for two coffees.

By moving the lever back, and holding it for more than 1 sec., operating the continuous delivery (manual).

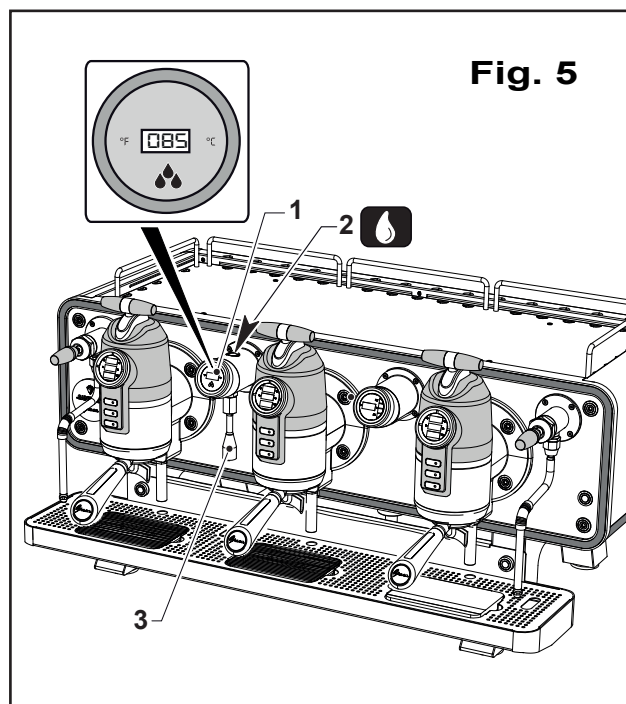
Release lever and wait the desired quantity in cup; push or pull the lever to stop erogation.

5.3.d - Flushing

It is possible to carry out a small water rinse from the group (“flushing”) by pressing the key corresponding to the illuminated LED of the desired keypad

5.4 - HOT WATER DISPENSING UNIT “Opera 3 units” (Fig. 5)

A display (1) and a button (2) are located on the dispensing unit.

**5.4.a - Display (1)**

The middle display (1) shows the water temperature.

5.4.b - Dispensing button (2)

Press the button (2) to dispense hot water from from the spout diffuser (3), mixed at the desired temperature.

Dispensing ends automatically when the set time expires.

5.5 - HOT WATER DISPENSING UNIT “Opera 2 units” (Fig. 6)

A display (1) and a button (2) are located on the dispensing unit.

5.5.a - Display (1)

The display is divided into 3 separate areas:

Zone “A”

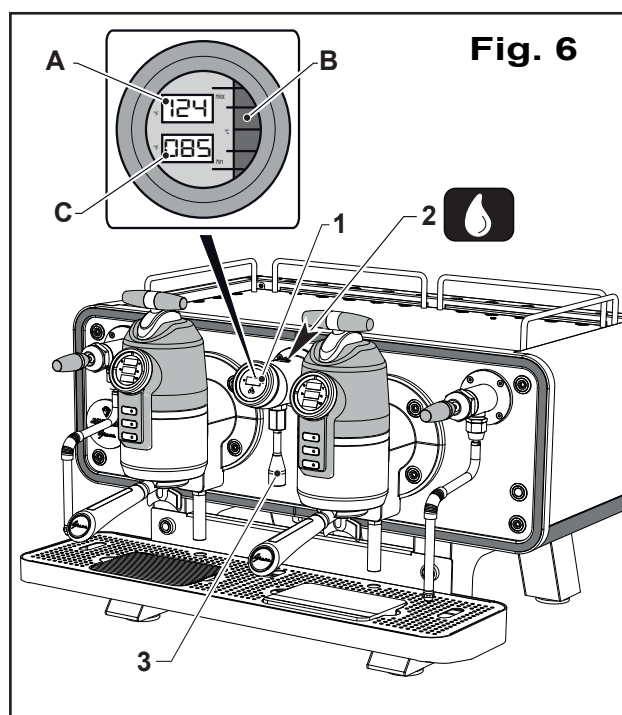
This shows the temperature or the pressure of steam in the boiler.

Zone “B”

This shows the water level in the boiler.

Zone “C”

This shows the water temperature.



5.5.b - Dispensing button (2)

Press the button (2) to dispense hot water from from the spout diffuser (3), mixed at the desired temperature.

Dispensing ends automatically when the set time expires.

5.6 - WATER LEVEL AND TEMPERATURE OR STEAM PRESSURE DISPLAY “Opera 3 units” (Fig. 7)

The display is divided into 2 separate areas:

Zone “A”

This shows the temperature or pressure of steam in the boiler, according to the programming.

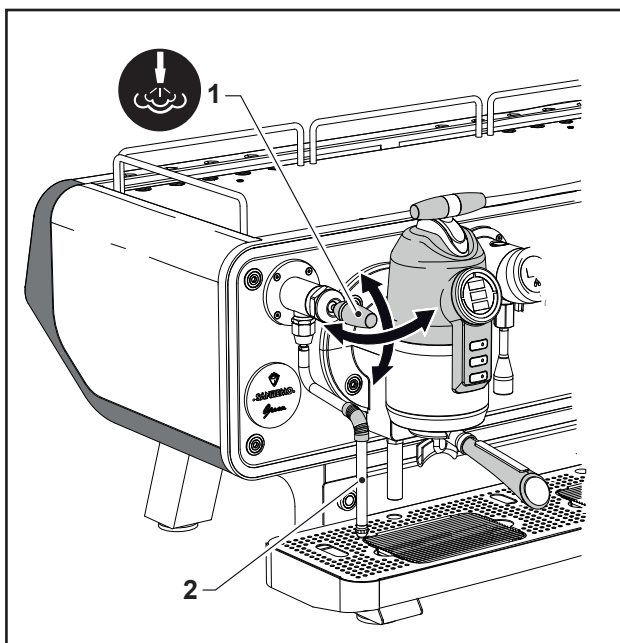
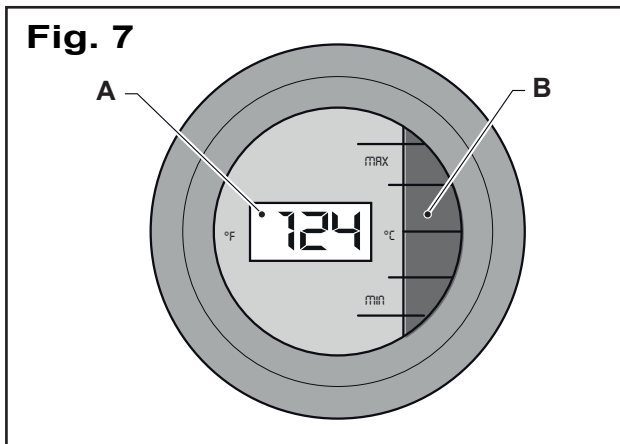
Zone “B”

This shows the water level in the boiler.

5.7 - STEAM DISPENSING UNIT

Move lever (1) in any position to start dispensing steam from from the spout (2); move the lever (1) to the middle to stop dispensing.

Fig. 7

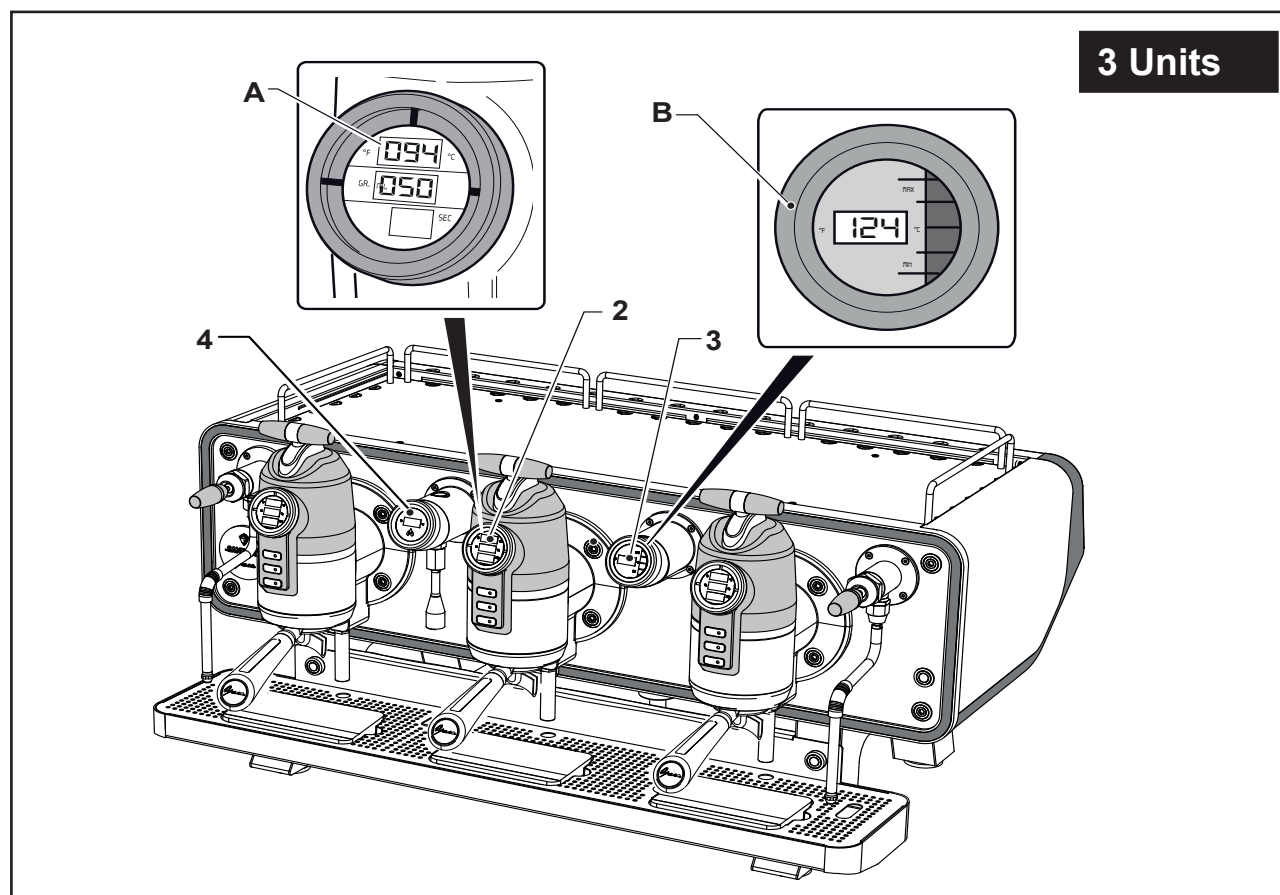
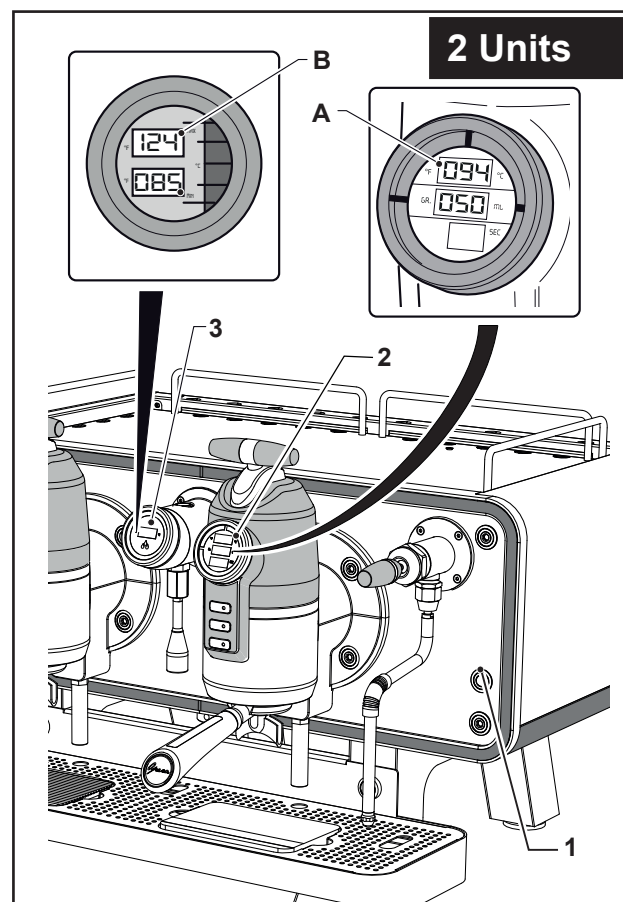


EN

5.8 - DAILY PRELIMINARY OPERATIONS

5.8.a - Starting the machine (Fig. 9-9a)

- Check that the water supply tap upstream of the machine is open.
- Check that the thermal breaker upstream of the machine is set to "ON".
- Press switch (1), which will turn on; water in the boiler will be automatically heated, as well as the cup heating plate.
- Place the filter holders in the relevant units.
- Wait for the water temperature to reach the set value shown on the top part "A" of display (2) on the dispensing unit.
- Wait for the steam temperature "B" shown on display (3) to reach the set value "123°C ÷ 124°C".



EN

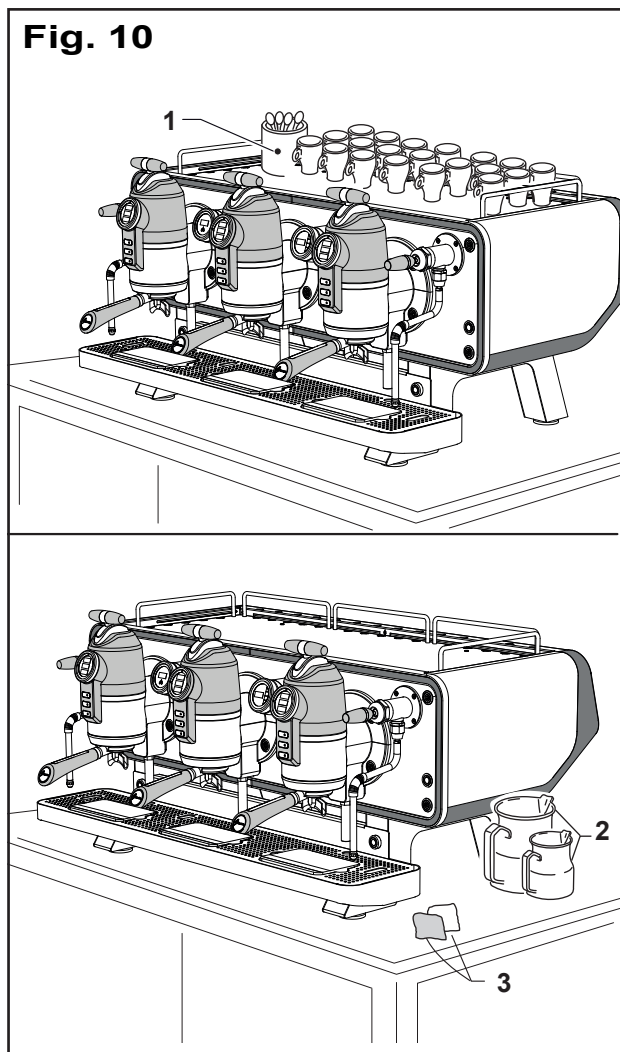
5.8.b - Preparing the work station (Fig.10)

- Place the teaspoons in a metal container (1) and place it on the cup heating plate.
- Prepare the milk jugs (2) and place them near the machine.
- Prepare some cloths (3) to clean the steam taps, the machine and the bench.
- Prepare the grinder/dosing machine and the ground coffee as described in the relevant manual.
- Position the cups/mugs on the cup heating plate, with their lip facing upwards (maximum of two layers).

**IMPORTANT**

Only cups, mugs and glasses and no other objects can be placed on the cup heating plate.

Dry the objects before placing them on the cup heating plate.

Fig. 10

5.9 - PREPARING COFFEE (Fig. 11-12-13-14)

5.9.a - General information on preparing good coffee

- The cup must always be hot, therefore take it from the cup heating plate or heat it with hot water if cold.
If the cup is cold, the sudden change of temperature of the espresso will change its taste.
- Never load the filter holder without immediately dispensing coffee; the coffee powder would "burn" in the unit and the espresso would be very bitter.
- We recommend grinding a quantity of coffee necessary for the immediate need; ground coffee which is not used for long will lose its aroma and its fatty content will go rancid.

5.9.b - Dispensing coffee

- Remove the filter holder (1) from the dispensing unit turning it in the direction of the arrow, turn it upside down and bang it against the used coffee container (2) to remove all used coffee.
- Press the lighted button of the group button panel.
- The machine will carry out a short shower washing (2sec).

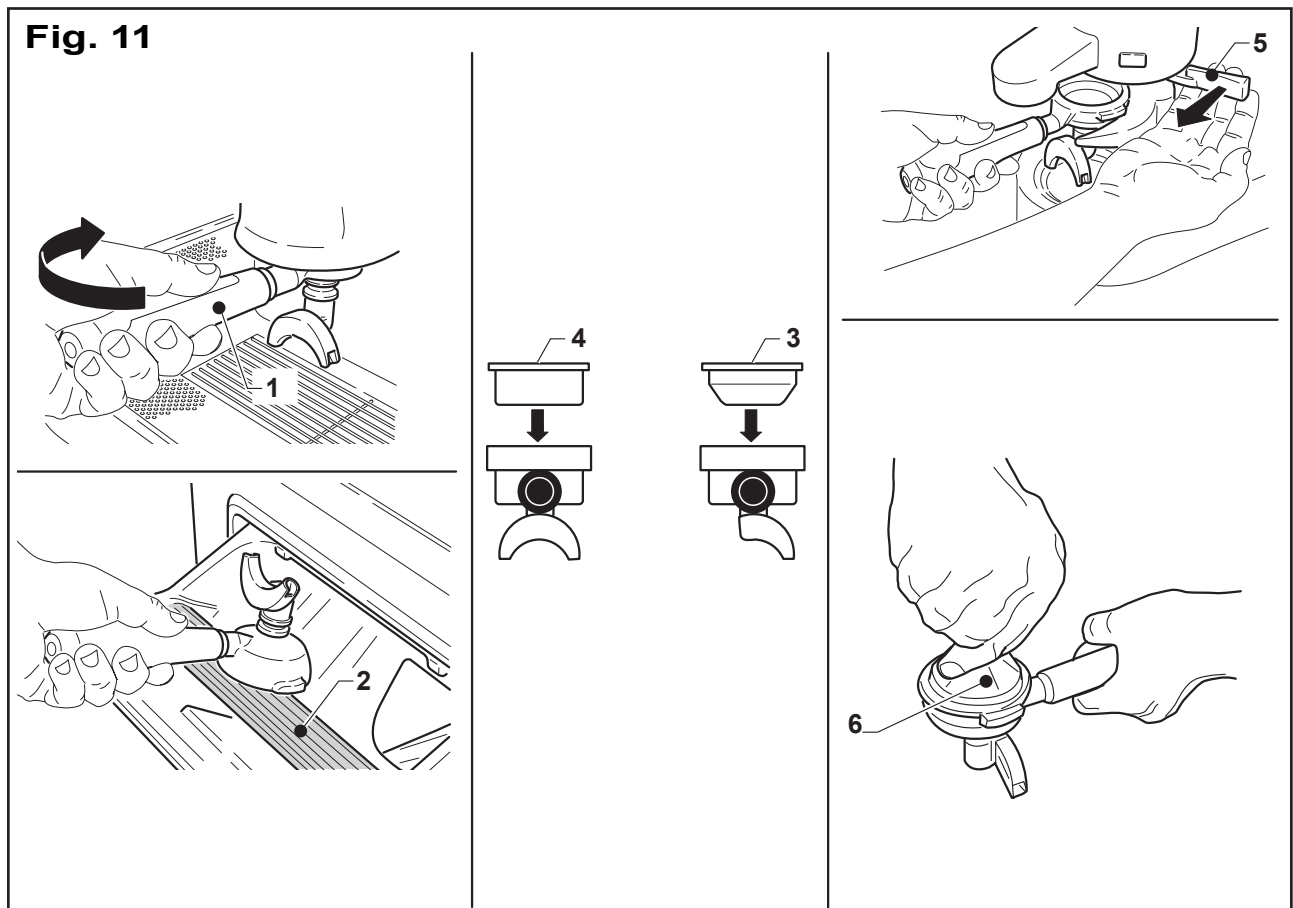


ATTENTION

Do not bang the filter holder against an unprotected surface because the filter may be damaged and the seal may be compromised.

- Use the filter for one coffee (3) or two coffees (4) as needed.
- Position the filter holder (1) in the relevant seat of the grinder/dosing machine; pull the lever (5) once for one coffee or twice for two coffees.

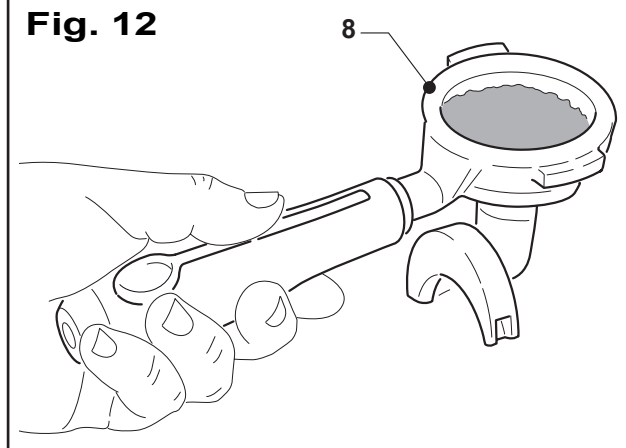
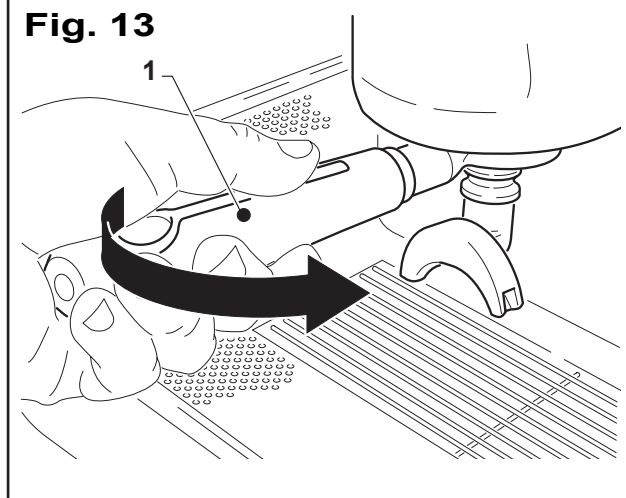
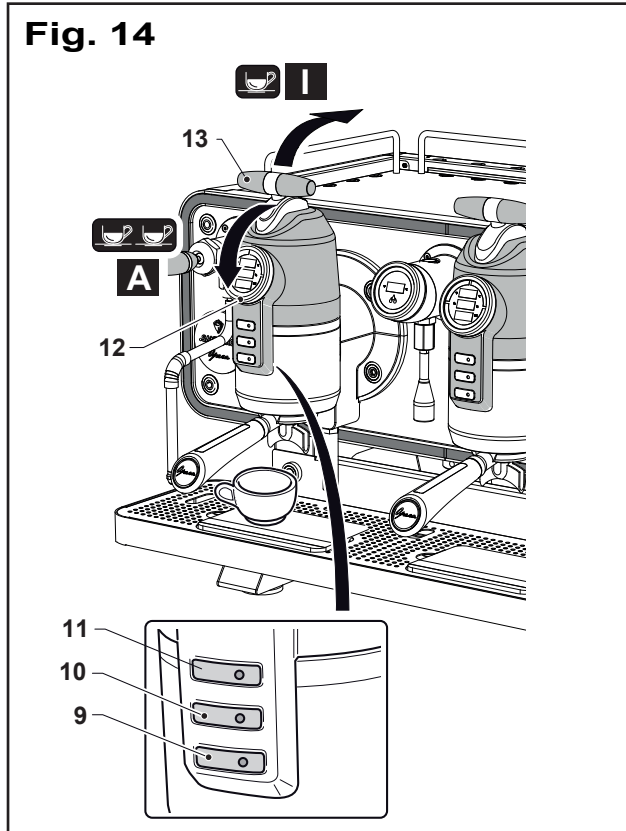
Fig. 11



**IMPORTANT**

The lever of the grinder/dosing machine must be pulled fully and then released so that it returns to standby position.

- Press the coffee with the presser (6).
- Clean the edge (8) of the filter holder; if coffee powder is left on the edge of the filter, the gasket seal will be compromised, therefore water and coffee will leak.
- Attach the filter holder (1) to the unit, turning it in the direction of the arrow until it stops.
- Place the coffee cup(s) under the filter holder.
- Choose the desired type of coffee
Button 9 = Short black
Button 10 = Espresso coffee
Button 11 = Long coffee
 When the button is press, the relevant LED turns on and the selected brewing volume (ml) appears on display (12).
- Operate on lever (13) to start dispensing coffee;
 Move the lever (13) forward "A" to dispense for two coffee; move lever (13) backward "I" to dispense for one coffees.
- After dispensing, leave the filter holder fitted to the unit until the next dispensing.

Fig. 12**Fig. 13****Fig. 14**

5.10 -PREPARING CAPPUCCINO

(Fig. 15)

To prepare a professional cappuccino, fresh milk must be “frothed” ($\pm 65 \div 70$ °C Max) until froth is achieved, which then is poured onto a previously dispensed coffee.



Be careful, since the tap (1) is hot and can burn your hand. To move the tap, hold it only by the area (3) coated with rubber.

- Pull out the tap (1) over the grille and use the lever (2) to dispense steam for one/two seconds to drain the water contained in the steam tap.
- Pour the milk in the jug. We recommend using stainless steel jugs with conical spouts. The quantity of milk for a cappuccino is approximately 125 cc (1/4 of a litre).
- Keep the spout of the steam tap (1) just below the milk surface; keep the jug slightly tilted, the steam tap must not be in the middle nor against the wall.

Open the steam with lever (2): a vortex will be generated inside the jug, which will form a compact froth.

Stop dispensing steam by moving lever (2) to the middle position when a max. temperature of 70 °C is reached.

- Pull out the steam tap from the jug, tap the bottom of the jug gently to stabilize the air bubbles, then pour the froth on the previously prepared espresso, waving the jug slightly.
- After preparing any type of drink, dispense steam for a few seconds to remove any residue of the drink and clean, before and after each dispensing, with a cloth to be used only for this purpose and to be periodically replaced in order to prevent crusting that is hard to remove.

Fig. 15

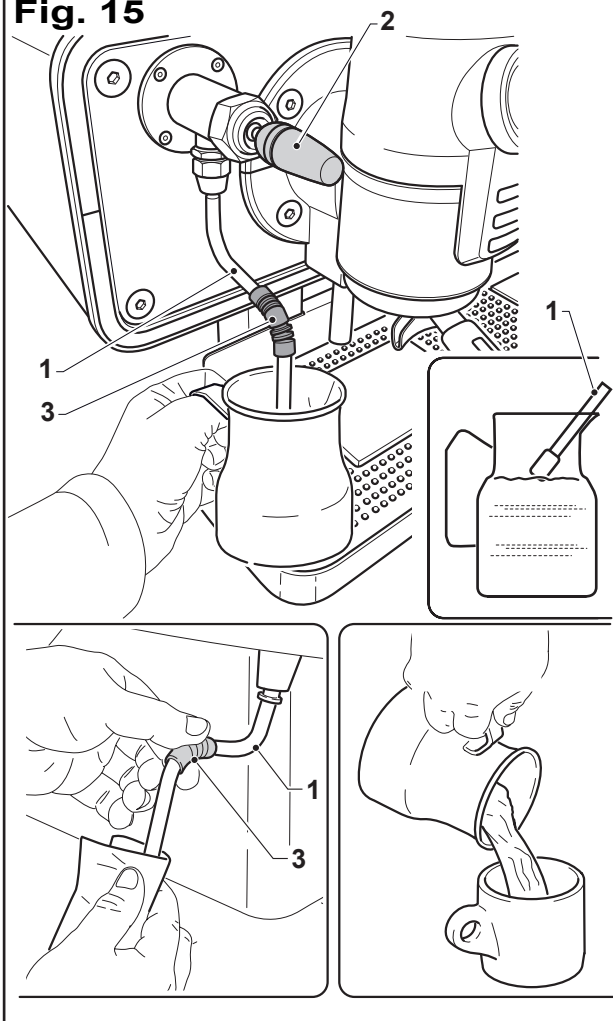
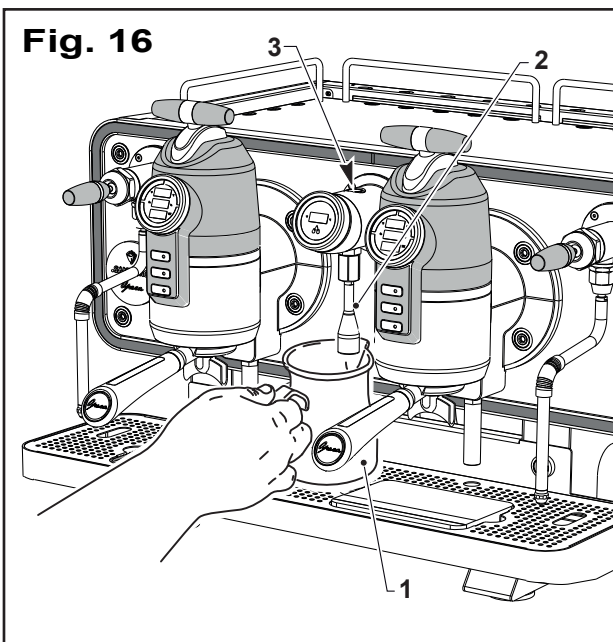


Fig. 16



EN

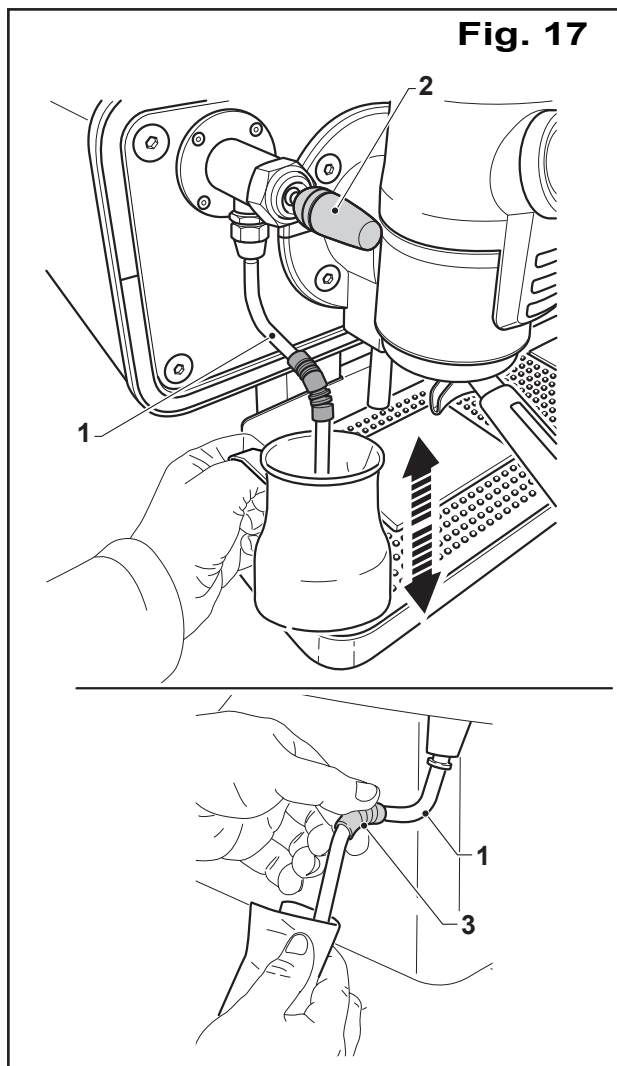
5.11 -PREPARING TEA, CAMOMILE, ETC. (Fig. 16)

- Place a jug (1) under the water dispensing tap (2).
- Press button (3) to dispense hot water, when the set time expires, dispensing stops.
- Add the desired product.

5.12 -HEATING A DRINK (Fig. 17)

- Position the tap (1) over the grille and use the lever (2) to dispense steam for one/two seconds to drain the water contained in the steam tap.
- Pour the drink in the jug. We recommend using stainless steel jugs with conical spouts.
- Insert the steam tap (1) into the jug then dispense steam by turning lever (2).
- When heated, stop dispensing steam by moving lever (2) to the middle position.
- After preparing any type of drink, dispense steam for a few seconds to remove any residue of the drink and clean, before and after each dispensing, with a cloth to be used only for this purpose and to be periodically replaced in order to prevent crusting that is hard to remove.

Fig. 17



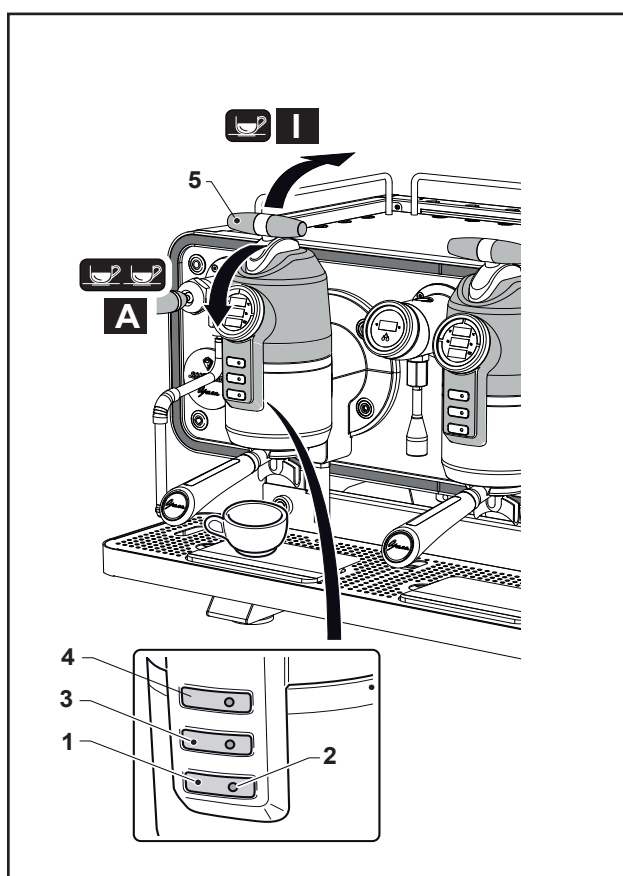
Be careful, since the tap (1) is hot and can burn your hand. To move the tap, hold it only by the area (3) coated with rubber.

5.13 -PROGRAMMING

Doses and some machine functions (temperature, etc.) can be programmed in two different ways:

Manually, by means of the machine buttons, or by means of an application accessible by WiFi

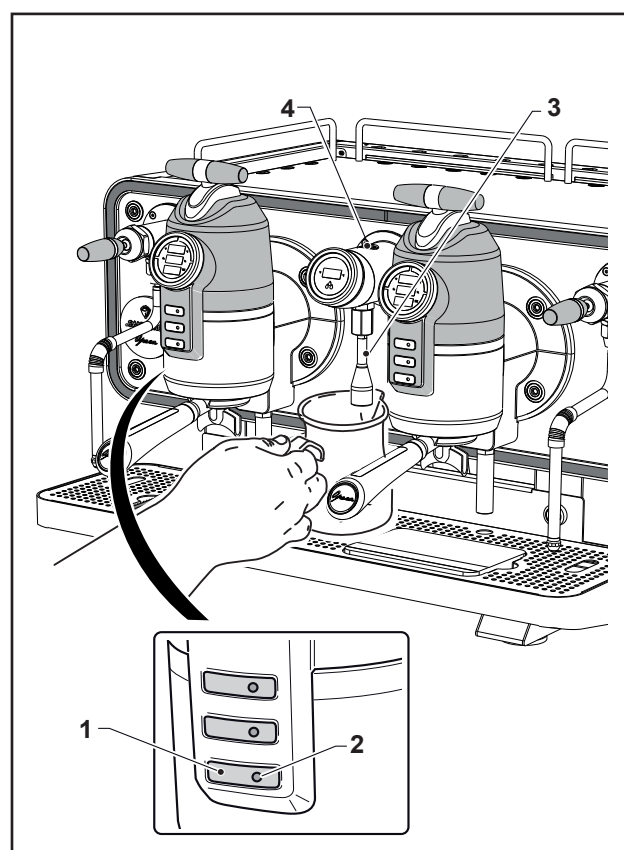
5.13.a - “Coffee doses” manual programming



- Fit the filter holder with coffee sufficient for the dispensing to be programmed on the machine.
- Press button (1) on the first unit on the left for 10 seconds, until its LED flashes (2).
- Within 30 seconds, press one of buttons (1), (3), (4) pertaining to the dispensing to be programmed, then operate lever (5) toward “A” to dispense two coffee or toward “I” to dispense one coffees.

- When the quantity of coffee in the cup reaches the desired amount, move lever (5) to stop dispensing; the program will store the quantity of coffee dispensed for that dispensing
- Repeat this operation for all types of dispensing for all units of the machine.

5.13.b - “Water dose” manual programming

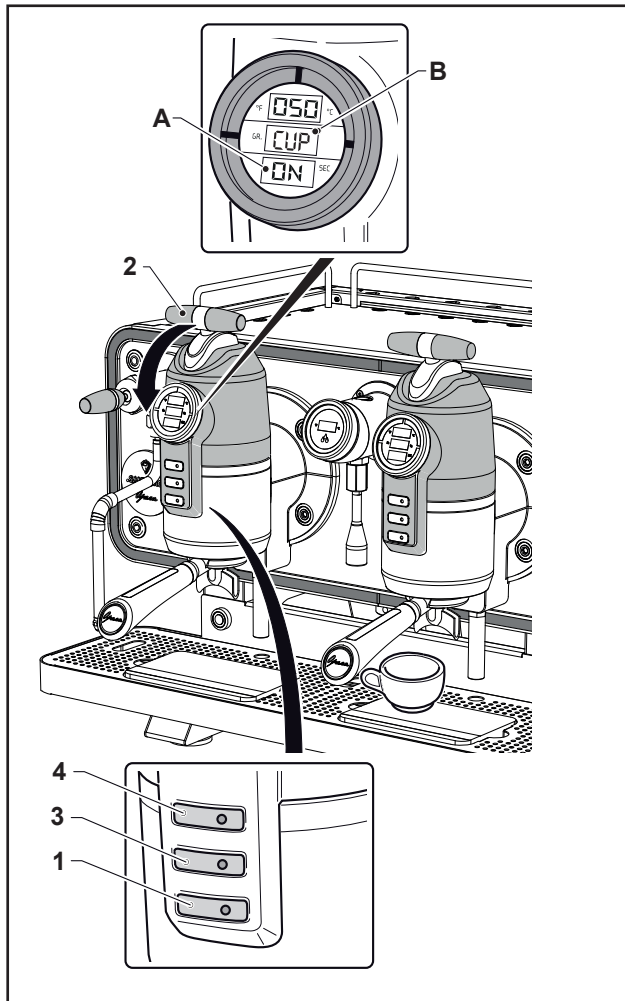


- Position a container under spout (3).
- Press button (1) on the first unit on the left for 10 seconds, until its LED flashes (2).
- Within 30 seconds, press button (4) to dispense hot water, when the desired quantity is reached, press button (4) again to stop dispensing.

The dispensed quantity is stored in memory.

5.13.c - Manual temperature programming.

Cup heating plate temperature

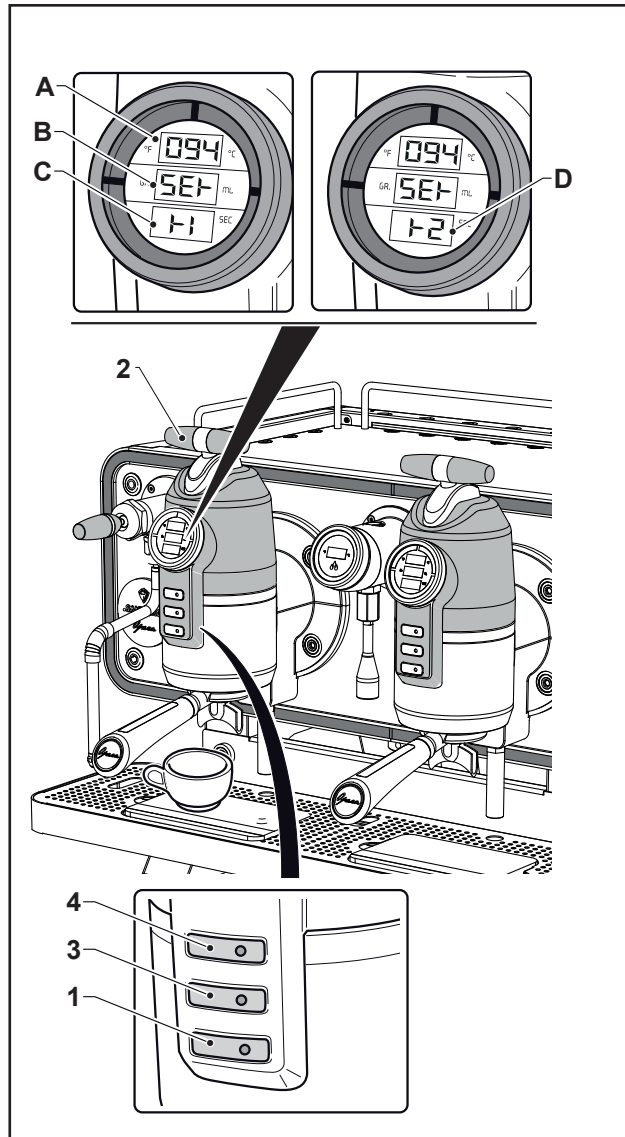


- Programming the temperature of the cup heating plate is possible only using the first unit on the left.
- On the first group on the left press the button (1) and keep it pressed, at the same time move forward the lever (2) and through the buttons (3) and (4) it's possible to enable "ON" or disable "OFF" the cup heating plate heating; the cup heating plate status is shown in field "A" of the group's display. Press the button (1) to confirm.
- If enabled the cup heating plate heating, in the field "A" of the display appears an "ON" writing and is shown the "050 CUP ON" writing too (50% cup heating power).

- Press the button (3) to decrease power, on the other hand press (4) to increase it.
- To confirm the set data and go to the next setting press the button (1) .

Coffee water temperature and unit

- The water temperature is shown in field



"A" of the unit display, while "Set." is shown in field "B" to indicate that the temperature is being set; field "C" shows the message "t1" which indicates that the water coffee temperature is being programmed.

- Use button (3) to decrease the temperature and button (4) to increase it.

EN

- To confirm the data that were set, press button (1) to move to programming the dispensing unit temperature shown by the message “t2” in field “D”.
- Adjust temperature “t2” in the same way as for programming “t1” then press button (1) to confirm and go to the next setting

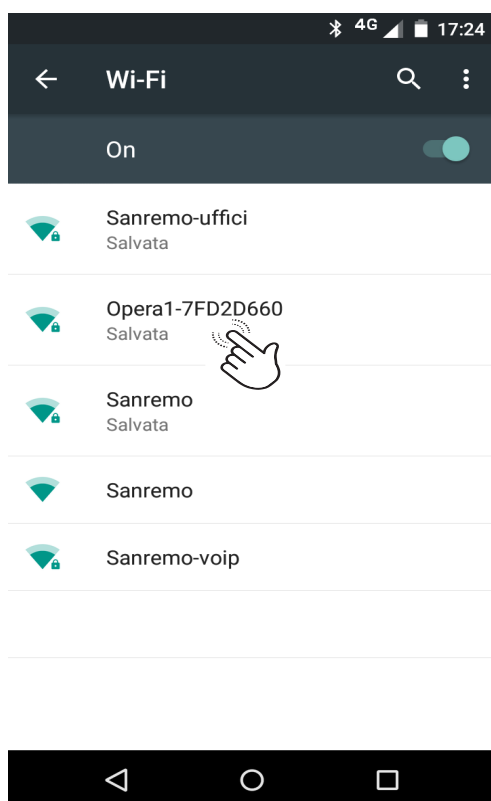
5.13.d Programming via Wi-Fi

All the functions of the machine can be programmed using a device by connecting a smartphone, tablet or PC to the Wi-Fi network of the machine.

The connection parameters are shown in the sheet attached to this manual and in the adhesive label inside the machine.

Connection to the machine

Using the connection settings of the device, log in to the Wi-Fi network of the machine by selecting it from the list of available networks and entering the password required, as follows:



IMPORTANT

The login password can not be changed; keep the original password in a safe place

Access the configuration page

Through the browser of the device access the configuration page writing the address 192.168.10.1 in the address bar. Alternatively, when possible, scan the following QR CODE:



Menu

By pressing the context menu key at the top right, you can access the following screens:

• Express Yourself



It is the main page from which all the extraction parameters can be set:

ATTENTION

Attention: before carrying out any operation it is necessary to read the machine settings by pressing the “Read parameters” key: wait for some seconds, until the message “Reading parameters in progress ... Please wait!”

To change the desired dose, select the group and dose using the keys found around the figure of the group, then scroll down modify the parameters using “+” and “-” or the corresponding “slider”.

Once the desired settings have been changed, press the “Write Parameters” key to memorize the settings. It is possible to save a set of settings, which can be recalled later: press the

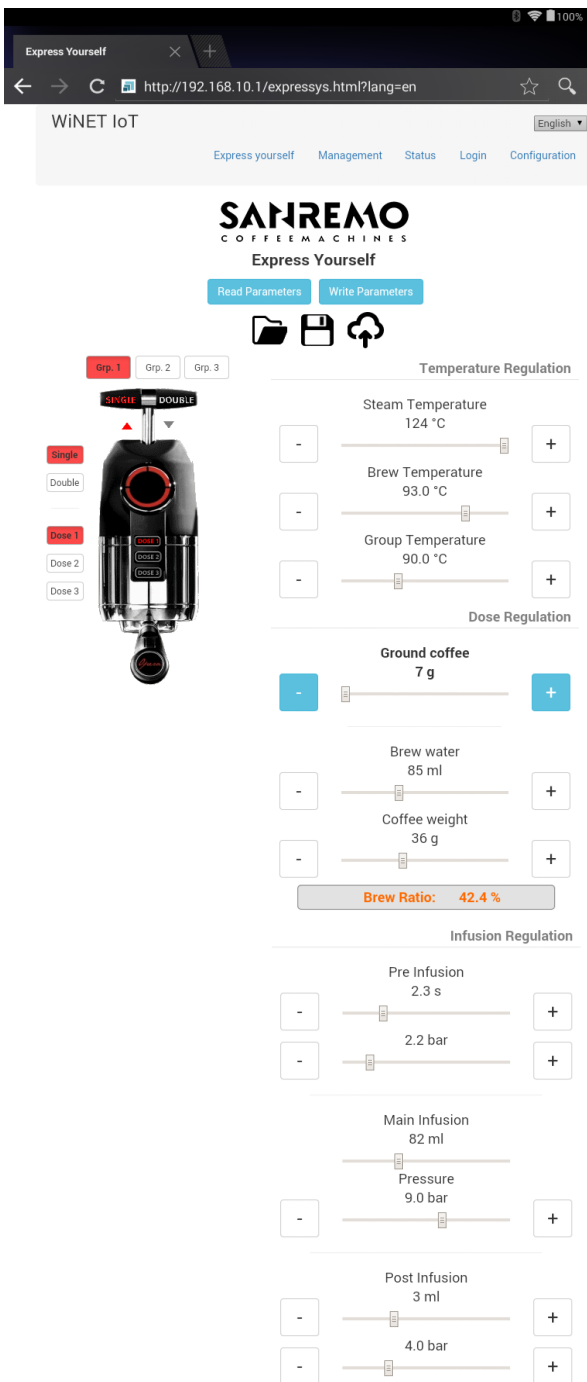
key  and enter an identifying name, so that it will then be possible to recall the parameters by pressing the key  and selecting the parameter set from the drop-down menu. To send the data to the machine, press the key “Write Parameters”.

• **Management**

In this page the technical parameters can be set; password is required to access it and it has to be inserted in the “LOGIN” area of the context menu. To modify each parameter, click on the corresponding icon and enter the desired value:

Texts: In this section it is possible to set the machine name and the telephone number of the service center.

Time program: In this section it is possible to set the time for the automatic switching of the machine and a possible closing day.



EN

Counters: In this section it is possible to view the number of coffee, hot water, total/partial amount dispensed by each group. The counters can be reset using the “Reset counters” key; all the counters will be reset, except the ‘Total’ one.

Cup warmer: in this section it is possible to turn the cup warmer on or off and to set the desired power. **Settings and Temperatures:** in these sections it is possible to adjust all the technical settings.

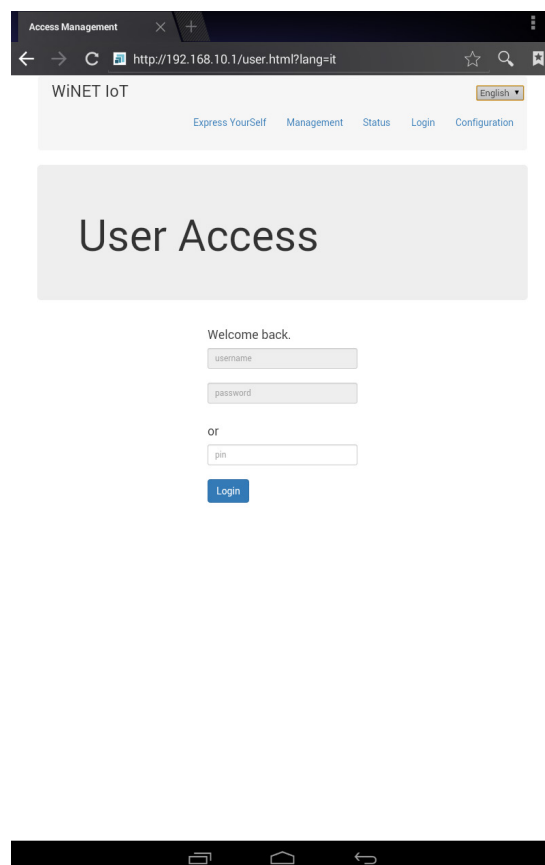
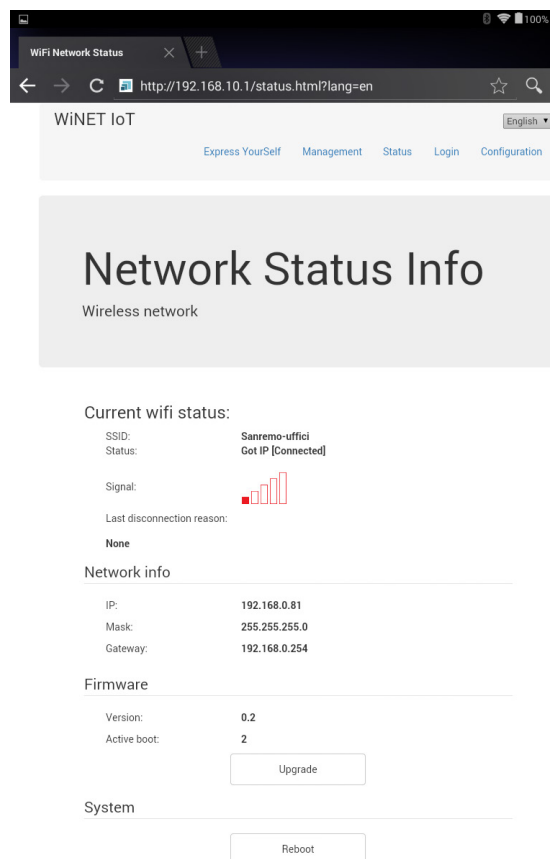
Read data: useful to read the technical parameters of the machine to be pressed to update the display of the desired section.

- **Status**

Control page of the data status of the machine and the Wi-Fi firmware version.

- **Login**

login page for maintenance or technical installation.

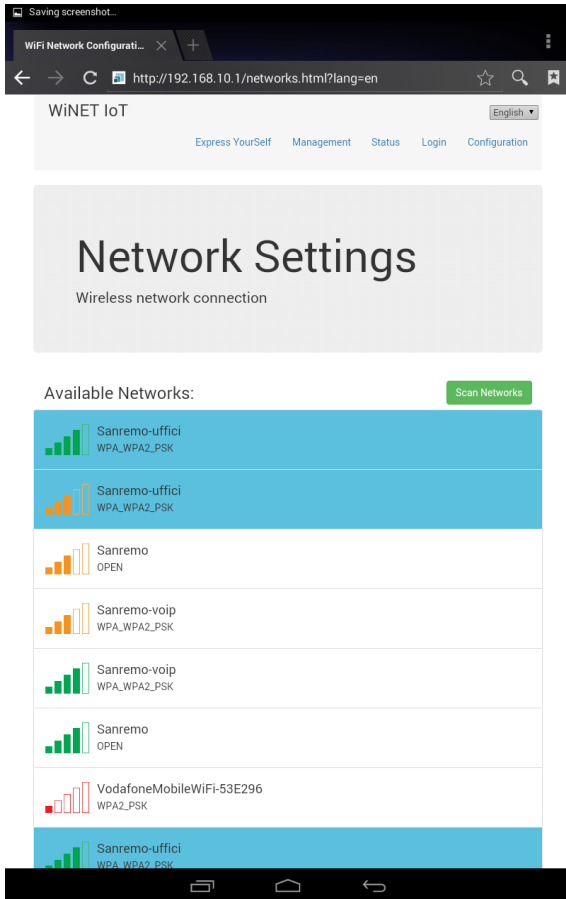


EN

• **Configuration**

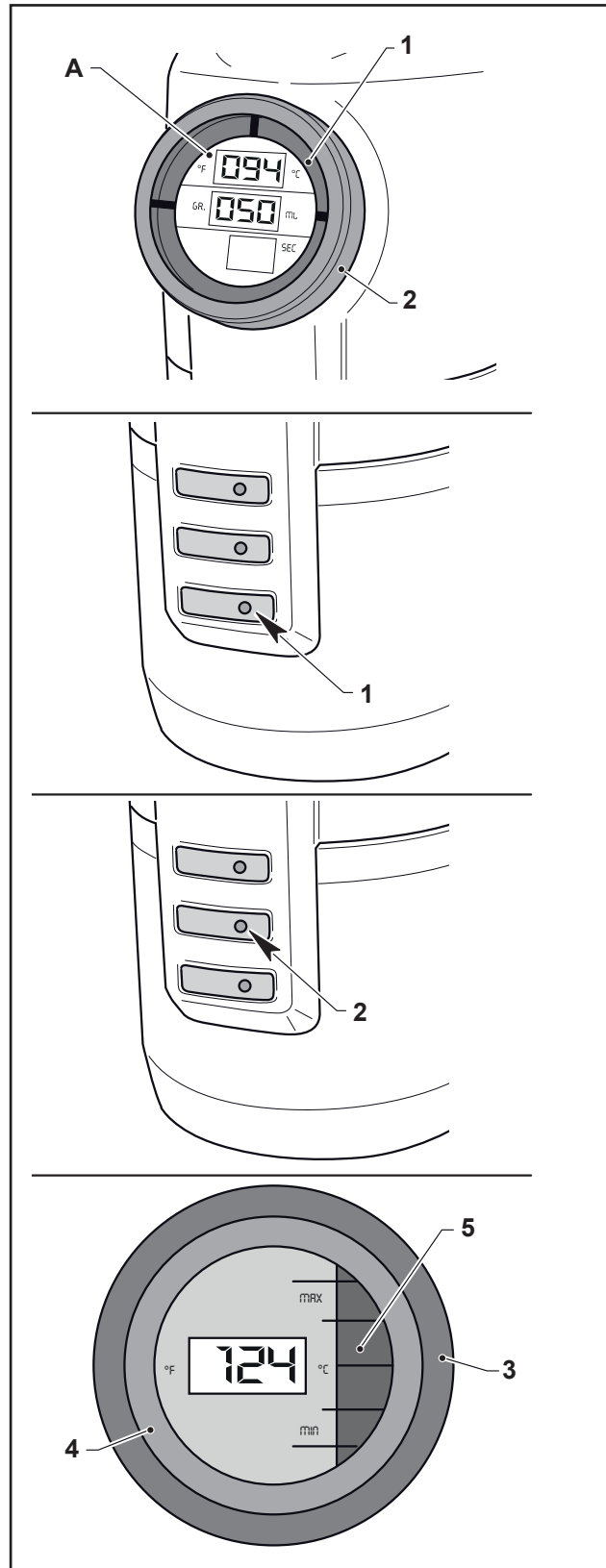
This is the configuration page of the WiFi module.

By clicking on “networks” you can select an internet network to connect the machine to:



5.14 -ALARMS

- In the event of an alarm, the edge (1) of display (2) of the unit in alarm turns off and the type of alarm that has been triggered is shown on display “A”.



EN

5.14.a - Water/coffee is not dispensed by the unit

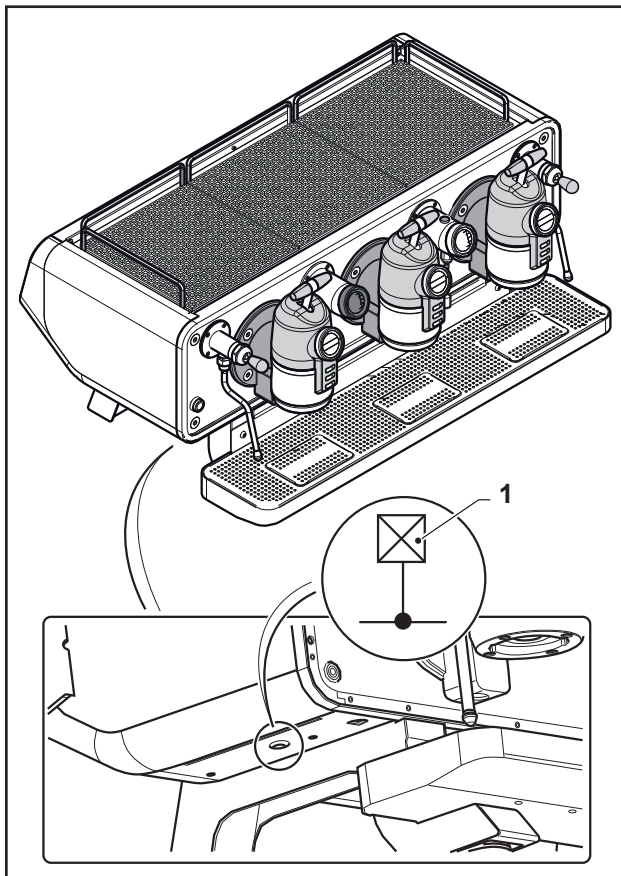
- If the unit is not dispensing coffee and when the filter holder is removed water is also not dispensed, the alarm is triggered and the LED flashes (1).

5.14.b - Positioning the machine in stand-by

- If the machine is accidentally put in stand-by, all displays turn off and the LED (2) of the first unit on the left flashes.
- Press LED button (2) to turn the machine on and quit the stand-by mode.

5.14.c - Filling alarm

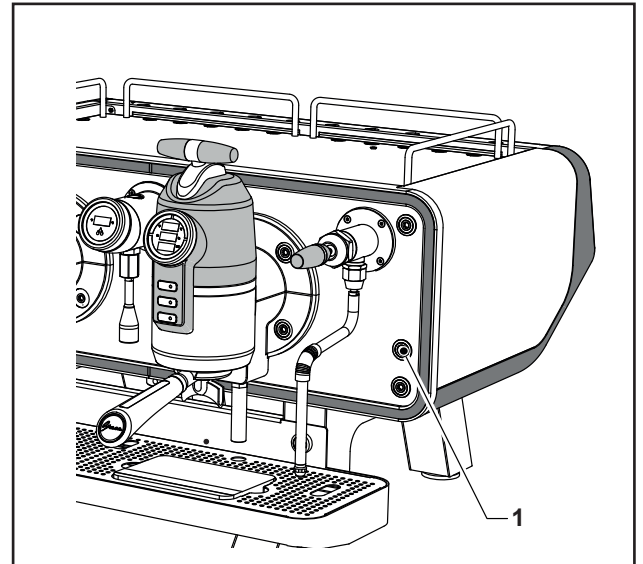
- If there are issues in filling/refilling water in the boiler, after 120 seconds from start of refilling the machine issues an alarm, the edge (4) of display (3) turns off and the level graded scale (5) flashes.
- To clear the alarm, check the water supply line, when water supply is restored the machine will automatically leave the alarm situation.



5.15 - COFFEE CIRCUIT PURGE

It is advised to carry out a coffee circuit control working on the PURGE (1) button periodically (once a week).

This allows to remove possible air bubbles accidentally created and so to the constancy of the set doses.



5.16 - SHUT DOWN



ATTENTION



We recommend shutting down the machine only if it is not going to be used for more than 8 hours; this will limit calcium salt deposition and power consumption.



IMPORTANT

Before shutting down the machine, the cleaning operations described in the chapter 6 must be performed.

To shut down the machine, proceed as follows:

- Disconnect the power supply by pressing switch (1), which will turn off.
- Disconnect the breaker upstream of the machine and close the water supply tap.

5.17 - MALFUNCTIONS CAUSES - SOLUTIONS

The following are some of the issues that may occur when using the machine.

For all issues not included in this table, see the Technical Support.

ISSUES	CAUSES	SOLUTIONS
Boiler temperature display flashes.	The water mains tap or the impurity filter taps are closed. Boiler intake malfunction.	Open the tap Cut off voltage for at least 5 seconds and power again by pressing the ON-OFF button. Call the technical service.
Water is not dispensed by the unit	The water mains tap or the impurity filter taps are closed. The water intake fitting filter is clogged. Clogged nozzle.	Open the taps. Remove and clean. Check regeneration of the impurity filter resin. Clean the nozzle.
Water does not heat up.	Burnt heating element. Temperature probe not operating.	Call the technical service. Call the technical service.
Continuous water intake (level display flashes).	Faulty level probe.	Call the technical service.
The unit is at temperature, but does not dispense coffee.	Gear pump not operating. Faulty dispensing lever.	Call the technical service. Call the technical service.
Coffee is not dispensed in regular doses.	Faulty volumetric dosing unit.	Call the technical service.
Insufficient use of coffee.	The grain size of ground coffee is not correct (exceedingly fine or coarse size). Partially clogged head and filters.	Check the dispensing time and/or adjust grinding. Call the technical service.
The steam tap is leaking even when the tap is closed.	Faulty sealing gasket.	Call the technical service.
Steam is leaking under the knob of the tap when opening.	Faulty tap spindle gasket.	Call the technical service.
There is a leak between the unit and the filter holder when dispensing.	Faulty cup gasket or uneven filter edge.	Call the technical service.

EN

ISSUES	CAUSES	SOLUTIONS
Unit control level not operating.	Faulty microswitch.	Call the technical service.
Coffee overflows from the edges of the filter holder.	Dirt residues are present in the seat of the filter holder, preventing coffee from flowing through the spout.	Clean.
	Unit gasket worn out.	Replace.
	Clogged heads.	Clean or replace.
Coffee is too cold.	Machine not ready.	Wait for the temperature to be reached.
Coffee is not dispensed or is dispensed too slowly.	Insufficient water supply.	Check the supply line.
	Clogged filter holder dispensing hole.	Clean the filter holder thoroughly with specific detergent and using a toothpick.
	Excessively fine grinding.	Adjust the grinder/dosing device.
The machine does not dispense steam.	Clogged dispensing nozzle.	Clean.
	Clogged dispensing ducts.	Call the technician to perform a calcium-removing cleaning.
	Faulty steam tap.	Call the technical service.
The machine does not dispense hot water.	Supply tap closed.	Open the tap.
	Faulty dispensing solenoid valve.	Call the technical service.
	Clogged dispensing ducts.	Call the technician to perform a calcium-removing cleaning.



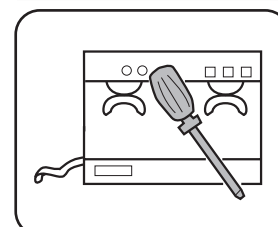
CLEANING AND MAINTENANCE INDEX

6.1 - SCHEDULED MAINTENANCE (USER)	110
6.1.a - Unit automatic washing	110
6.1.b - Cleaning the machine	111
6.2 - SCHEDULED MAINTENANCE (TECHNICIAN).....	112
6.3 - MAINTENANCE ACCORDING TO NEEDS (TECHNICIAN)	112
6.4 - TECHNICAL SUPPORT AND SPARE PARTS.....	112



Chapter 6

EN



6.1 - SCHEDULED MAINTENANCE (USER)

• DO NOT:

- use water jets to clean the machine;
- use detergents containing alcohol, ammonia or abrasive sponges to clean the machine; **USE only specific detergents for coffee machines or dishwashers.**
- Chemical detergents used to clean the machine and/or system must be used with care to prevent wear of the components and damage to the environment (biodegradability above 90%).
- Clean all parts and components of the machine fully.
- Cleaning and maintenance to be performed by the user must not be done by children without supervision.

This includes all operations to be performed on the machine daily at the end of operation.



HAZARD

Maintenance operations must be performed with the machine off and cold and with the main switch set to "0" "OFF". Specific operations that must be performed with the machine on must be performed very carefully.



IMPORTANT

Rejuvenation or maintenance work on the decalcified must be performed according to the instructions in the relevant manual.

6.1.a - Unit automatic washing (Fig. 1-2)



IMPORTANT

Unit automatic washing is performed when the coffee machine is still operating:

- Release the filter holder and empty it.
- Remove filter (1) and insert the blind filter (2); pour coffee machine detergent into the blind filter; as for the quantity, follow the instructions on detergent package.

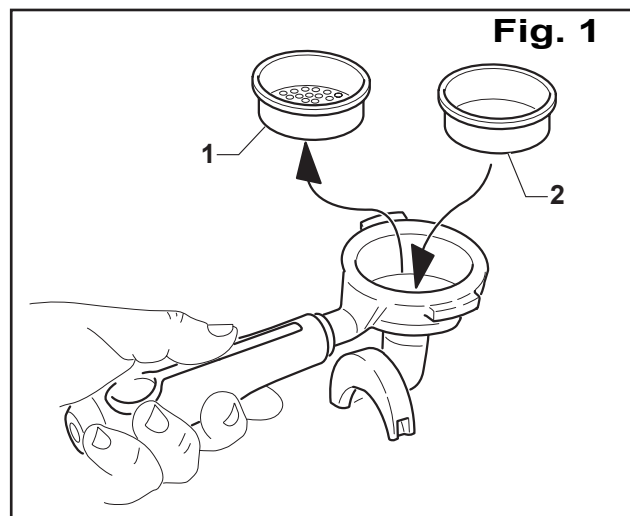


Fig. 1

- Press button (1) and (3) of the unit at the same time; the washing cycle will start automatically and the LEDs of buttons (1) and (3) will flash.
- At the end of washing, the LEDs of buttons (1) and (3) turn off.

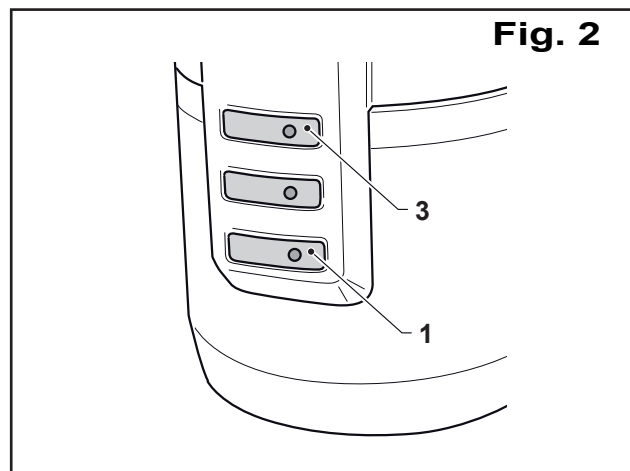


Fig. 2

- Remove the filter holder and clean the blind filter, washing it under running water. Refit the filter to the unit, enter the programming screen and repeat the washing stage without pouring detergent in the blind filter; a rinsing stage is then performed.
- After rinsing, remove the filter holder, replace the blind filter with the normal filter, then dispense one coffee to get rid of any unpleasant taste.

**IMPORTANT**

All units of the machine must be washed.

6.1.b - Cleaning the machine (Fig. 3-4-5-6)

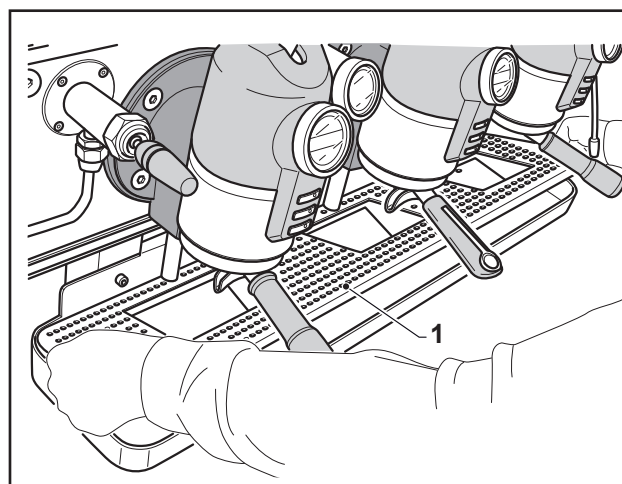
**ATTENTION**

DO NOT use corrosive or abrasive detergents; use only specific detergents for coffee machines or dishwashers.
DO NOT clean the machine with water jets.

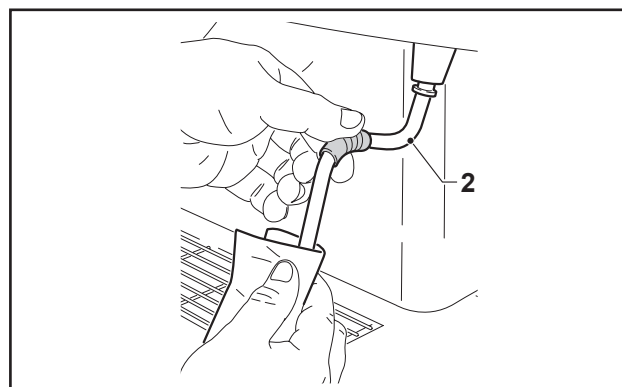


To clean, proceed as follows:

- Release the filter holders and empty them.
- Remove the filters from the filter holders and submerge both in a tray containing a specific detergent, leaving them to soak for the entire time the machine is not used.

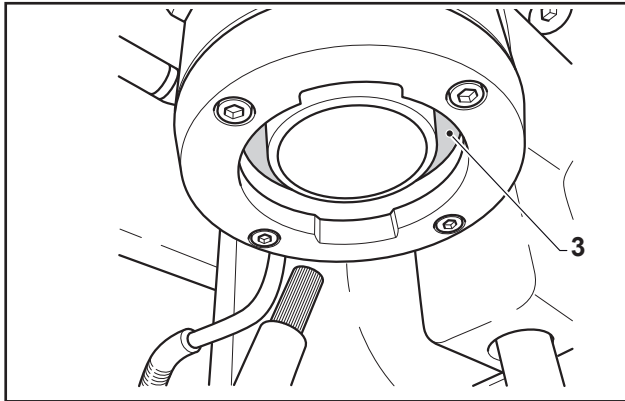


- Remove the grille (1), lifting it from its side slots, and wash it under running water and with specific detergents. After washing it, dry it fully with a soft cloth and reassemble it.
- Check that the steam taps (2) are not built-up and clean them with specific detergents if necessary.

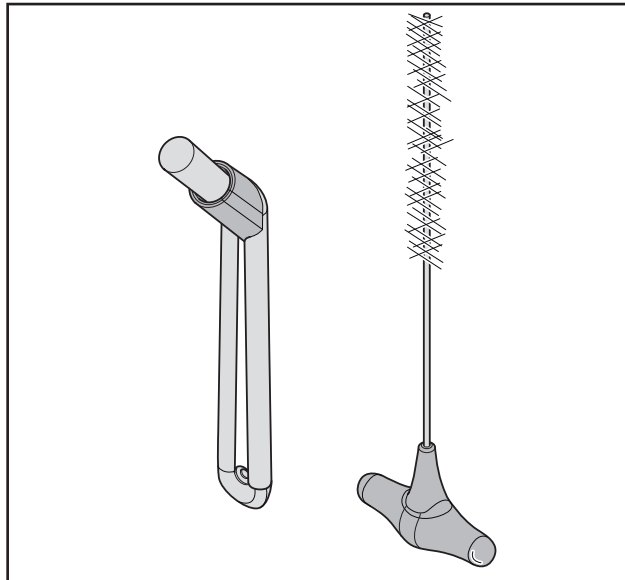


EN

- Clean the bottom of the unit with a sponge and the gasket (3) with a soft brush.
- Clean the body of the machine with a cloth dampened with water.



- Clean the external parts of the machine using a damp cloth in order to eliminate any residues.
- The brush or bottlebrush provided can be used to clean the areas that are not easy to reach with the damp cloth.



6.2 - SCHEDULED MAINTENANCE (TECHNICIAN)

This lists all operations that must be performed periodically to ensure proper operation of the machine.



IMPORTANT

All scheduled maintenance operations must be performed by the Technical Support.

We recommend signing a support agreement with the local Technical Support to cover any issue that may occur when using the machine.

6.3 - MAINTENANCE ACCORDING TO NEEDS (TECHNICIAN)

This lists some operations that must be performed as necessary, e.g. replacing a worn or broken component.



IMPORTANT

Any issue not included in the table at the end of chapter 5 requires work from the Technical Support.

6.4 - TECHNICAL SUPPORT AND SPARE PARTS

- Only contact the authorised dealers for all issues pertaining to the machine and for all spare parts.
- If repairs are needed, only use original spare parts: in this way the machine will maintain its technical specification unchanged over time.
- See the spare parts catalogues to order spare parts.



DECOMMISSIONING

(Chapter for the maintenance technician)

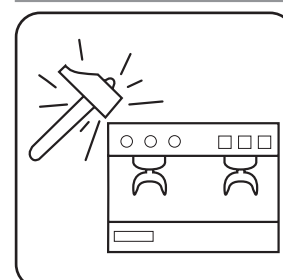
INDEX

7.1 - TEMPORARY DECOMMISSIONING	114
7.2 - CHECKS AND INSPECTIONS AFTER PROLONGED INACTIVITY.....	115
7.3 - DISMANTLING THE MACHINE	115
7.4 - DISPOSAL OF HARMFUL SUBSTANCES	116



Chapter 7

EN



7.1. - T E M P O R A R Y DECOMMISSIONING (Fig. 1)

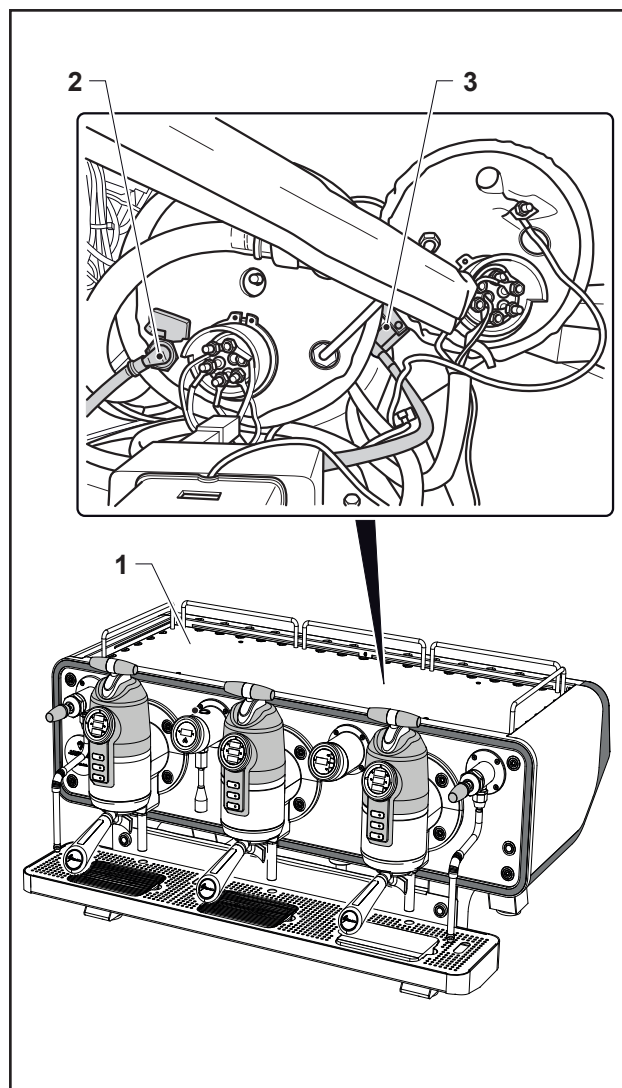
If the machine is not going to be used for a long period, perform the following operations:

- Disconnect water and power supply.
- Drain the water contained in the boiler as follows:



Before performing this operation, ensure that the coffee machine is off (power supply upstream of the machine disconnected), that the water supply tap upstream of the machine is closed and that the water in the boiler is cold (max steam temperature display (1): 30°C)

- Remove the top grille (1) of the cup heating plate, open the two taps (2) and (3) located on the boiler.
- Clean the machine as described in the "Maintenance" chapter and position it in a room free of dust and humidity.



7.2 -CHECKS AND INSPECTIONS AFTER PROLONGED INACTIVITY



HAZARD

Checks and inspections after prolonged inactivity must be performed by a specialised technician.



ATTENTION

Before shutting down the machine, perform the following checks:

- Clean the machine thoroughly.
- Dispense water from the shuttering tap located upstream of the machine to eliminate any residue from the pipe.
- Clean or replace the filters installed upstream of the machine.
- Reconnect the water and power supply as described in the “Installation” chapter of this manual.
- Check that there are no leaks from the water supply circuit.
- Start the machine and perform the first start-up operation described in “chapter 4” of this manual.

7.3 - DISMANTLING THE MACHINE



In order to protect the environment, proceed according to current local regulations.

When the machine can no longer be used nor repaired, separately dispose of its components.

EN

The electrical equipment can be disposed of as domestic waste, but separate waste collection regulated by special laws for electrical equipment waste must be complied with (Legislative decree no. 151 of 25/7/05 - 2002/96/EC - 2003/108/EC)

Electrical equipment is marked by a symbol of a crossed-through trash wheelie bin. This symbol indicates the equipment was marketed after 13th of August 2005 and that it must be disposed of separately.

Inappropriate or illegal disposal of equipment or improper use of equipment may harm people and the environment due to the substances and materials contained in the equipment. Disposal of electrical waste which does not comply with current regulations will incur administrative and criminal penalties.



IMPORTANT

With regards to disposal of harmful substances (lubricant, solvents, paints, etc.) see the following paragraph.



7.4 - DISPOSAL OF HARMFUL SUBSTANCES -----

To dispose of these substances see the provisions of current regulations in each country and operate consequently.



IMPORTANT

The customer will be solely liable for any irregularity before, during or after scrapping or disposing the machine components, pertaining to the interpretation and application of current regulations in this matter.

DEUTSCH

Sehr geehrte Damen und Herren,

*Wir danken Ihnen, dass Sie sich für eine reine Kaffeemaschine **SANREMO** entschieden haben*

Ihre neue Kaffeemaschine ist mit den innovativsten Bauteilen ausgerüstet, was durch das Know-how und die jahrelange Erfahrung garantiert wird. Sie wurde mit den fortschrittlichsten Methoden der Forschung und der modernen Technik gebaut und geprüft, um Ihnen Qualität, Zuverlässigkeit, Umweltschutz und höchste Effizienz und Funktionstüchtigkeit zu gewährleisten.

Die folgenden Seiten enthalten die Angaben zur Installation, ordnungsgemäßen Anwendung und Wartung sowie die Ratschläge und Hinweise für eine praktische und sichere Benutzung der Maschine.

Mit freundlichen Grüßen

SANREMO srl

KAPITELVERZEICHNIS

Bestimmungen und allgemeine Hinweise (S. 119)	Ediz. 2020-05		1
Technische Daten, Transport und Auspacken (S. 123)	Ediz. 2020-05		2
Sicherheitsvorrichtungen (S. 129)	Ediz. 2020-05		3
Installation und Anschluss (S. 133)	Ediz. 2020-05		4
Benutzung der Maschine (S. 145)	Ediz. 2020-05		5
Reinigung (S. 166)	Ediz. 2020-05		6
Außerbetriebsetzung (S. 170)	Ediz. 2020-05		7

DE



DE



Kapitel 1

ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN UND HINWEISE

INHALTSVERZEICHNIS

1.1 - ALLGEMEINE HINWEISE	120
1.2 - BEZUGSNORMEN	121
1.3 - BESCHREIBUNG DER SYMBOLE	121
1.4 - VORBEREITUNGEN VONSEITEN DES KÄUFERS	122
1.5 - MASSNAHMEN BEI BRAND	122
1.6 - EXPLOSIONSGEFAHR	122
1.7 - SCHALLDRUCKPEGEL	122
1.8 - VIBRATIONEN	122

DE



1.1 - ALLGEMEINE HINWEISE

- Dieses Handbuch ist ein integrierender Bestandteil der Maschine und muss für ein späteres Nachschlagen sorgsam aufbewahrt werden.
Bei Verlust oder für weitere Informationen den Gebietsvertreter oder den Hersteller kontaktieren.
- Vor der Inbetriebsetzung der Maschine muss der Bediener die ganze Anweisung durchlesen, die technischen Spezifikationen kennen und Bedienelemente der Maschine erlernen.
- Vor der Installation der Maschine sicherstellen, dass der vorgesehene Bereich für die Abmessungen und das Gewicht derselben geeignet ist.
- Die Maschine eignet sich nicht für die Installation im Freien oder an Orten, an denen Wasserstrahlen benutzt werden können, und wo die Temperatur unter 5°C abfällt.
- Die Maschine nicht in der Nähe von Hitzequellen installieren.
- Die Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät kann von Kindern mit weniger als 8 Jahren und von Personen mit geringeren physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit unzureichender Erfahrung und Wissen nur verwendet werden, wenn sie überwacht werden oder die Anleitungen für den Gebrauch des Gerätes von einer Person erhalten, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder barfüßig berühren.
- Keinen Unbefugten gestatten, die Maschine zu bedienen, einzustellen oder zu reparieren.

Außerdem sollte für die notwendigen Tätigkeiten in diesem Handbuch nachgeschlagen werden.

- Vor der Reinigung und/oder Wartung der Maschine und vor der Entfernung von irgendwelchen Schutzen **sicherstellen, dass der Hauptschalter auf „OFF“ (O) gestellt ist**, um die Stromversorgung der Maschine während des Eingriffs des Bedieners zu unterbrechen.
- Die Elektroanlage des Käufers muss mit einer geeigneten Erdungsanlage, die alle Anforderungen der Bestimmungen für die Unfallverhütung erfüllt, und mit einem automatischen Auslösesystem vor dem Hauptschalter der Maschine ausgestattet sein, deren Öffnungsabstand der Kontakte den Abschaltspezifikationen bei Überspannung III entspricht.
- Keine Adaptoren, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel benutzen.
- Die Maschine nicht benutzen, wenn das Stromkabel abgeschürft oder beschädigt ist.
- Bei Eingriffen am Hauptschalter oder in seiner Nähe die Spannung in der Leitung unterbrechen, an der der Hauptschalter angeschlossen ist.
- Sicherstellen, dass alle Sicherheitsvorrichtungen zur Unfallverhütung (Schutze, Gehäuse, Mikroschalter usw.) unbeschädigt und funktionstüchtig sind. Anderenfalls diese Sicherheitsvorrichtungen wieder instandsetzen.
- **Keine Sicherheitseinrichtungen entfernen.**
- Um Risiken für die eigene Sicherheit zu vermeiden, nur geeignete Werkzeuge benutzen, die den nationalen Sicherheitsbestimmungen entsprechen.

- **DIE HINWEISE AUF DEN SCHILDERN DER MASCHINE BEACHTEN, WENN IRGENDWELCHE ARBEITEN AUF ODER IN DER NÄHE DER MASCHIEN AUSGEFÜHRT WERDEN.**

- Außerdem muss der Benutzer alle Schilder austauschen, die aus irgendeinem Grund verschlissen oder nicht deutlich lesbar sind. Die Ersatzschilder können in der Ersatzteilabteilung angefordert werden.

- Bei Betriebsstörungen an der Maschine oder bei Schäden an Bestandteilen den Gebietsvertreter oder den Hersteller kontaktieren.

- **Die Maschine darf keinesfalls für andere Zwecke benutzt werden, die nicht ausdrücklich vorgesehen und dokumentiert sind.**

Die Nutzung der Maschine muss immer gemäß der Modi, Zeiten und Orte erfolgen, die in den geltenden technischen Richtlinien und den Bestimmungen bezüglich Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz in der geltenden Gesetzgebung im Nutzungsland vorgesehen sind.

- **Die Herstellerfirma lehnt jede Verantwortung für etwaige Unfälle oder Sach- bzw. Personenschäden ab, die bei Nichtbeachtung der Sicherheitsbestimmungen und Anweisungen in diesem Handbuch auftreten könnten.**

Eine andere Anwendung, die von der in diesem Handbuch abweicht, versteht sich als zweckfremder Gebrauch. Für irgendwelche Zweifel, die nicht durch die Angaben in diesem Handbuch beseitigt werden, wenden Sie sich bitte für Hinweise und Lösungen immer an den Gebietsvertreter oder an den Hersteller.

- **DIESE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN ERGÄNZEN ODER KOMPENSIEREN DIE VOR ORT GELTENDEN SICHERHEITSBESTIMMUNGEN.**

- **IMZWEIFELSFALLIMMERDENEINGRIFF VON FACHPERSONAL ANFORDERN.**

- **ALLE ELEKTRISCHEN / ELEKTRONISCHEN ODER MECHANISCHEN ÄNDERUNGEN DER MASCHINE DURCH DEN BENUTZER UND DIE UNACHTSAME BENUTZUNG DER MASCHINE GEHT DIE VERANTWORTUNG DER HERSTELLERFIRMA GEGENÜBER DEN ZUSTÄNDIGEN BEHÖRDEN FÜR DIE UNFALLVERHÜTUNG AUF DEN BENUTZER ÜBER.**

1.2 - BEZUGSNORMEN

- Die Maschine und ihre Sicherheitsvorrichtungen wurden gemäß den Bestimmungen in der Konformitätserklärung gebaut.

1.3 - BESCHREIBUNG DER SYMBOLE

Viele Unfälle wurden durch ungenügende Kenntnis und Nichtanwendung der Sicherheitsbestimmungen verursacht, die während des Betriebs und den Wartungsarbeiten der Maschine in die Praxis gesetzt werden sollen.

Zur Vermeidung von Unfällen müssen alle Vorsichtsmaßnahmen und Hinweise in diesem Handbuch und auf den befestigten Schildern an der Maschine gelesen, verstanden und befolgt werden.

Als Kennzeichnung für die Sicherheitshinweise in diesem Handbuch wurden folgende Symbole benutzt:



GEFAHR

Dieses Symbol wird in den Sicherheitshinweisen des Handbuchs bei großen Gefahren oder Verletzungs- bzw. Todesgefahr benutzt.

DE



ACHTUNG

Dieses Symbol wird in den Sicherheitshinweisen des Handbuchs für Gefahren benutzt, die bei Nichtbeachtung kleine oder mittelmäßige Verletzungen oder Schäden verursachen können. Die Meldung kann auch nur für Gefahren benutzt werden, die Schäden an der Maschine hervorrufen können.



WICHTIG

Dieses Symbol wird für Vorsichtsmaßnahmen benutzt, die Tätigkeiten vermeiden sollen, die die Lebensdauer der Maschine verkürzen, oder um dem Bediener wichtige Mitteilungen zu machen.



DE

Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Tätigkeiten dürfen nur von einem befugten Fachtechniker ausgeführt werden.

1.4 - VORBEREITUNGEN VONSEITEN DES KÄUFERS

- a) **Vorbereitung des Installationsorts**
 - Der Käufer muss eine Abstellfläche für die Maschine laut den Vorgaben im Kapitel Installation vorbereiten.
- b) **Elektrische Vorbereitung**
 - Die Elektroanlage muss den geltenden nationalen Bestimmungen am Anwendungsort entsprechen und über eine effiziente Erdung verfügen.
 - Eine allpolige Trennvorrichtung auf der Speiseleitung vor der Maschine montieren.

- Die Stromkabel müssen entsprechend für den von der Maschine geforderten **Höchststrom bemessen sein, damit der Gesamtstromabfall bei Vollbelastung unter 2 % liegt.**

c) Hydraulische Vorbereitung

- Es ist ein Abfluss mit Siphon und ein Wasserzufuhrnetz mit Wasserenthärter für die Trinkwasserversorgung und ein Drosselventil vor der Maschine erforderlich.

1.5 - MASSNAHMEN BEI BRAND

- a) Bei einem Brand den Hauptschalter abschalten, um die Spannungszufuhr zur Maschine zu unterbrechen.
- b) Den Brand mit geeigneten Feuerlöschern löschen.



GEFAHR

Bei spannungsführender Maschine ist es strengstens verboten, den Brand mit Wasser zu löschen.

1.6 - EXPLOSIONSGEFAHR

- Die Maschine eignet sich nicht für die Anwendung in explosionsgefährlicher Atmosphäre.

1.7 - SCHALLDRUCKPEGEL

Die Maschine wurde gebaut, um den A-bewerteten äquivalenten Dauerschallpegel (dB) auf den folgenden Wert zu halten: 84 dB, ungewiss 2,5 dB.

1.8 - VIBRATIONEN

Die Maschine ist mit Vibrationsschutzfüßchen aus Gummi ausgestattet. Während der normalen Arbeit entstehen keine schädlichen Vibrationen für den Bediener und die Umwelt.

2

Kapitel

**TECHNISCHE DATEN
TRANSPORT - AUSPACKEN**

INHALTSVERZEICHNIS

2.1 - AUSSENABMESSUNGEN 124

2.2 - TECHNISCHE DATEN 124

2.3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE 125

2.4 - TRANSPORT 125

2.4.a - Versand 125

2.4.b - Heben der Verpackung 125

2.4.c - Lagerung 126

2.5 - KONTROLLE BEIM EMPFANG 126

2.6 - AUSPACKEN 126

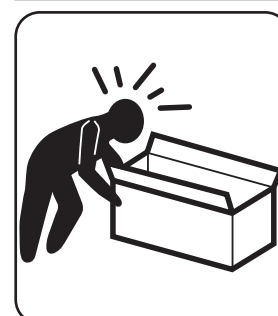
2.7 - IDENTIFIZIERUNG DER BAUTEILE 127

2.8 - IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE 127

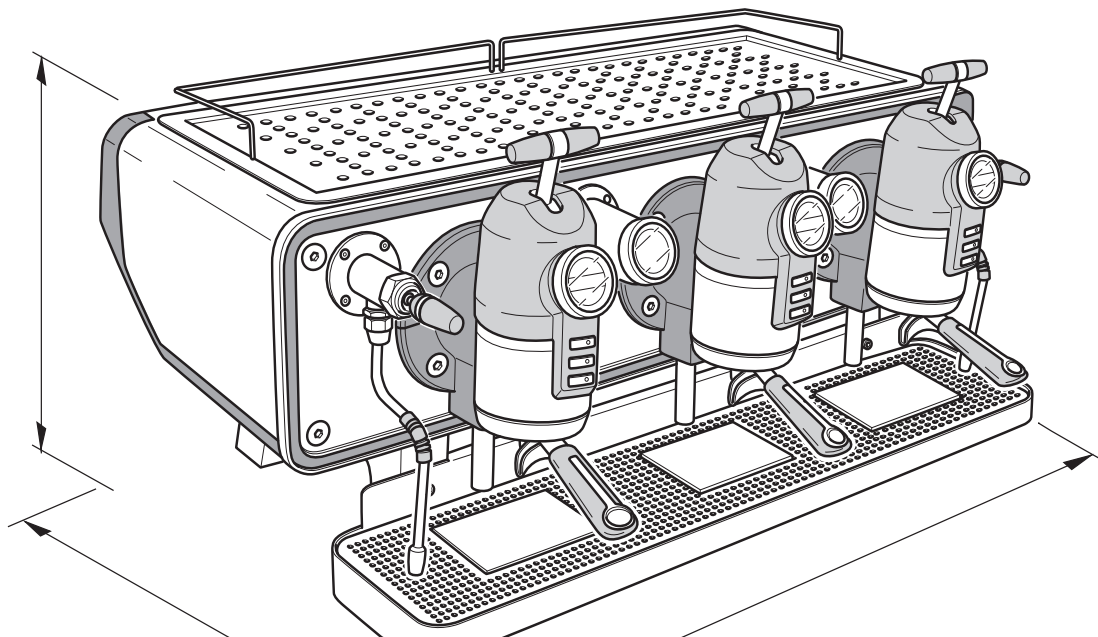
2.8.a - Anbringung des Schilds 127

2.8.b - Typenschild 127

DE



2.1 - AUSSENABMESSUNGEN



	2GR	2GR TALL	3GR	3GR TALL
A	745 mm	745 mm	1040 mm	1040 mm
B	654 mm	654 mm	654 mm	654 mm
C	440 mm	523 mm	440 mm	523 mm

2.2 - TECHNISCHE DATEN

DE

Gruppen		2 GR	3 GR
Kapazität Boiler	Liter	8	10
Nettogewicht	Kg	91,67	113
Bruttogewicht	Kg	140	170,5
Kapazität Vorwärmböiler	Liter	2,8	
Kapazität unabhängige Gruppen	Liter	0,5	
Versorgungsspannung	V	220-240 1N 380-415 3N	
Aufgenommene Leistung vom Boilerwiderstand (230 V)	kW	3,85	
Aufgenommene Leistung vom Kaffeewiderstand (230 V)	kW	1,65	
Aufgenommene Leistung vom Widerstand der unabhängigen Gruppen	kW	0,96	
Aufgenommene Leistung vom Tassenvorwärmerwiderstand	kW	0,25	
Aufgenommene Gesamtleistung	kW	3,5 - 5,7 - 6,5 - 7,7	3,5 - 5,7 - 6,5 - 7,7 - 8,75
Betriebsdruck Boiler	Bar (MPa)	0,8 ÷ 1,5 / 0,08 ÷ 0,15	
Wasserdruck im Wassernetzes (max.)	Bar (MPa)	6 (0,6)	
Druck für Kaffeeinstellung	Bar (MPa)	8-12 (0,8-1,2)	
Betriebstemperatur	°C	5 ÷ 35	

2.3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE

- Professionelle Espressomaschine mit 2 oder 3 Gruppen.
- Neues Multiboiler-System mit PID-Kontrolle.
- (CDS) Control Delivery System: Dient für eine perfekt ausgewogene Abgabe aller Kaffeearten.
- Automatische Wasserzufuhr in den Boiler.

Die Maschine wurde für die Zubereitung von Espresso und warme Getränke gebaut. Mit den betreffenden Bedienelementen an der Vorderseite der Maschine erfolgt die Kaffeeabgabe über die Gruppen oder die Warmwasser- oder Dampfabgabe. Im oberen Teil befindet sich eine Fläche für die Vorwärmung der Tassen.

Die Maschine besteht aus einem Rahmen, auf dem alle Bauteile installiert sind, die mit Schrauben befestigten Abdeckungen bedeckt werden.

Das Gerät kann mit elektronischen Waagen ausgestattet werden, um das Gewicht des in der Tasse ausgegebenen Kaffees zu kontrollieren.



2.4 - TRANSPORT

2.4.a - Versand

Die Maschine befindet sich in einer Holzkiste, die mit Schutzen versehen ist.

Die Versandart der Maschine (Flugzeug, LKW, Bahn usw.) wird beim Vertragsabschluss zwischen Lieferant und Käufer vereinbart.



Die Verpackung der Maschine muss geschützt vor Witterungseinflüssen bedeckt transportiert werden. Es dürfen keinesfalls andere Kisten oder Materialien auf die Verpackung gestellt werden.

Die Verpackung in vertikaler Position transportieren, nicht umdrehen, auf eine Seite lehen oder irgendwelchen Stößen aussetzen.

DE

2.4.b - Heben der Verpackung (Abb. 1)

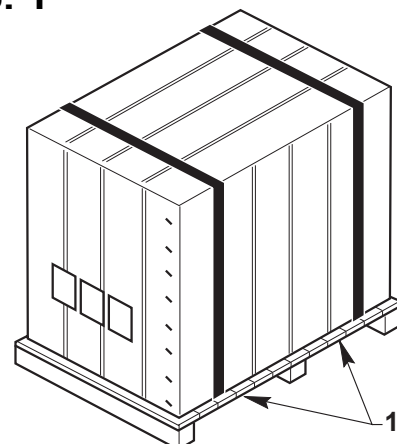
Die Verpackung muss mit größter Sorgfalt hantiert werden. Für das Heben und die Positionierung der Verpackung müssen geeignete Hubsysteme benutzt werden, die je nach dem Gewicht der Verpackung auszuwählen sind.

Beim Heben der Schachteln mit einem Gabelstapler müssen die Gabeln in die betreffenden Öffnungen (1) in der Palette eingeführt werden.



Die Hub- und Transporttätigkeiten müssen von befugtem Fachpersonal und geeigneten Ausrüstungen ausgeführt werden. Die Herstellerfirma lehnt jede Verantwortung für Personen- oder Sachschäden ab, die durch die Nichtbeachtung der geltenden Sicherheitsbestimmungen über das Heben und Verschieben von Materialien verursacht werden.

Abb. 1



2.4.c - Lagerung



WICHTIG

Die Kiste der Maschine muss geschützt vor Witterungseinflüssen bedeckt gelagert werden. Es dürfen keinesfalls andere Schachteln, Kisten oder Materialien auf die Verpackung gestellt werden.

2.5 - KONTROLLE BEIM EMPFANG

Beim Empfang der Lieferung überprüfen, ob die Verpackung unversehrt oder sichtbare Schäden aufweist.

Wenn keine Beschädigungen vorhanden sind, die Verpackung gemäß den Angaben im Punkt 2.6 entfernen (außer bei anderen Anweisungen vonseiten der Herstellerfirma). Überprüfen, ob sich in der Verpackung die

Gebrauchsanleitung und die Bauteile befinden, die in den Transportunterlagen angeführt sind.

Bei Beschädigungen oder Defekten:

- a- Sofort den Spediteur und Ihren Händler telefonisch und schriftlich mit Empfangsbestätigung informieren;
- b- Die Herstellerfirma ebenfalls darüber in Kenntnis setzen.

2.6 - AUSPACKEN (Abb. 2)



WICHTIG

Um etwaige Verschmutzungsrisiken zu vermeiden, sollte das Gerät erst bei der Installation ausgepackt werden.

Zum Auspacken der Maschine wie folgt vorgehen:

- Den oberen Deckel (1) abnehmen.
- Die Seitenwände (2) entfernen.
- Die inneren Schutze (3) herausnehmen.
- Überprüfen, dass keine Beschädigungen vorhanden sind.
- Den Schutzsack aus Plastik (4) abnehmen.
- Die Zubehörteile, die Gebrauchsanleitung usw. entnehmen.
- Überprüfen, ob die Lieferung konform ist.



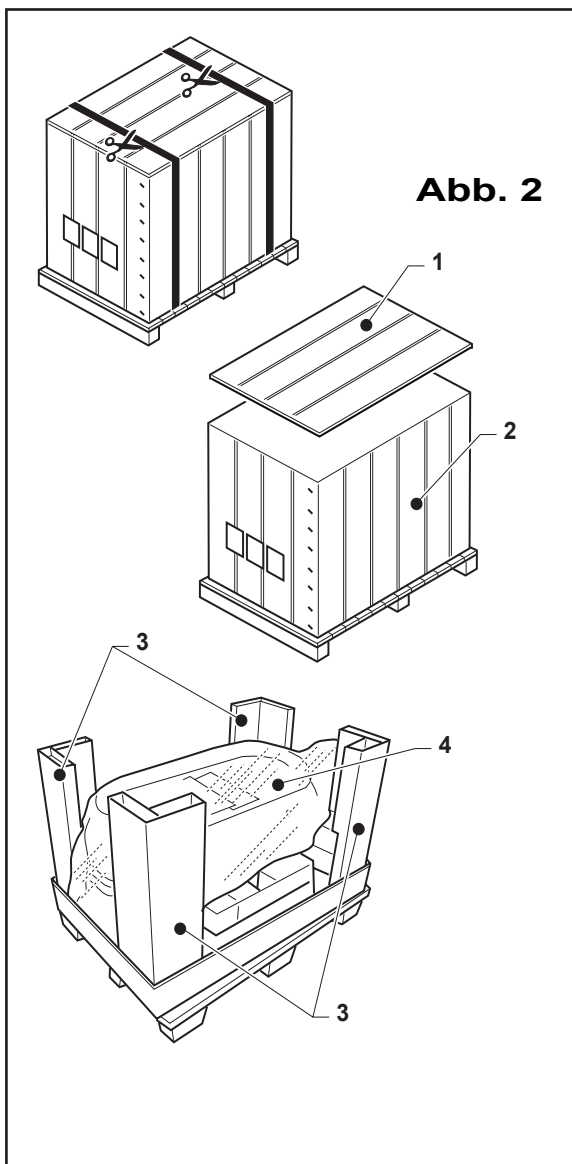
Die Verpackungselemente (Plastiksäcke, Karton, Nägel usw.) dürfen NICHT in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie eine große Gefahrenquelle darstellen. Außerdem müssen sie eingesammelt und für ein korrektes Recycling die betreffenden Stellen gesendet werden.



WICHTIG

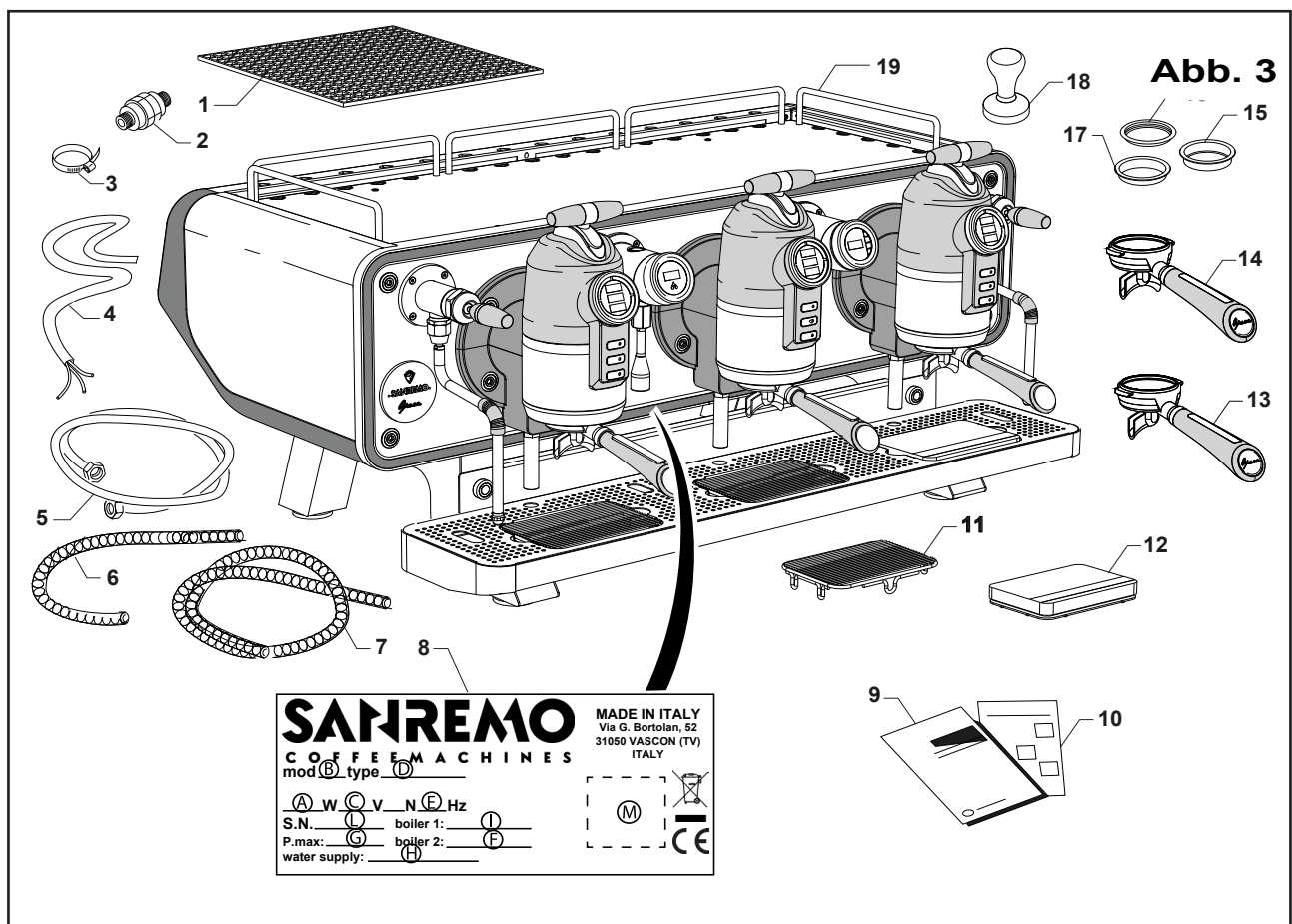
Die Mitteilung etwaiger Beschädigungen bzw. Anomalien und Nichtkonformitäten muss umgehend und innerhalb von 8 Tagen nach dem Empfang der Maschine erfolgen. Anderenfalls verstehen sich die Waren als angenommen.

Abb. 2



DE

2.7 - IDENTIFIZIERUNG DER BAUTEILE (Abb. 3)



1. Grillbecher
2. Anti-Verunreinigungsfilter
3. Klemme
4. Netzkabel
5. Füllschlauch
6. Geladenes Rohr für Wasserenthärter
7. Auspuffrohr
8. Typenschild
9. Bedienungsanleitung
10. Konformitätserklärung
11. Filinox-Gitter
12. Elektronische Waage (optional)
13. Filterhalter einzelne
14. Doppelfilterhalter (2/3 Stück)
15. Doppelfilter (2/6 Stück)
16. Blindfilter
17. Einfilter
18. Pusher
19. Kaffeemaschine

2.8 - IDENTIFIZIERUNG DER MASCHINE

- Die Maschine ist durch die Seriennummer gekennzeichnet, durch die sie identifizierbar ist.

- Die Seriennummer muss für Wartungseingriffe oder Ersatzteilbestellungen angegeben werden.

2.8.a - Anbringung des Schilds



WICHTIG:

Das Typenschild der Maschine ist die **einzige offizielle Identifizierung**. Es muss daher im guten Zustand sein, darf nicht verändert und/oder entfernt werden. Für jegliche Veränderung bzw. Beschädigung haftet der Kunde.

2.8.b - Typenschild

Das Typenschild enthält folgende Daten:

- A = Macht
- B = Modell.
- C = Versorgungsspannung
- D = Maschinenkonfigurationsidentifikation
- E = Frequenz
- F = Maximaler Druck pre Heizkessels (Boiler 2)
- G = Maximaler Druck
- H = Netzdruck liefern
- I = Maximaler Dampfkesseldruck (Kessel 1)
- L = Seriennummer.
- M = Identifikation von Zertifizierungen

DE



DE

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

INHALTSVERZEICHNIS

3.1 - VORGESEHENE ANWENDUNG	130
3.2 - FALSCH ANWENDUNG.....	130
3.3 - ERKLÄRUNG BEZÜGLICH LEBENSMITTELTÄUGLICHE MATERIALIEN	130
3.4 - SICHERHEITSSCHILDER	130
3.5 - SICHERHEITSVORRICHTUNGEN	131
3.5.a - Mechanische Sicherheitsvorrichtungen	131
3.5.b - Elektrische/elektronische Sicherheitsvorrichtungen.....	131
3.6 - BEDIENERZONE.....	131
3.7 - ZONEN MIT RESTRISIKEN	131
3.8 - GEFAHRENZONEN	132

Kapitel 3

DE



3.1 - VORGESEHENE ANWENDUNG



Die Kaffeemaschine wurde nur für die Zubereitung von Espresso und warmen Getränken (Tee, Cappuccino usw.) mit Warmwasser oder Dampf entworfen und gebaut.

Die Kaffeemaschine darf nur von Fachmännern mit angemessenen Kenntnissen der Hygiene- und Sicherheitsbestimmungen benutzt werden.

Es ist ein Bereich für die Vorwärmung der Tassen vorgesehen.

Jede andere Anwendung versteht sich als unsachgemäß und ist daher gefährlich.



Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Sach- und Personenschäden wegen zweckfremder Anwendung der Maschine ab.

3.2 - FALSCHER ANWENDUNG

Die Kaffeemaschine wurde ausschließlich für eine lebensmitteltaugliche Anwendung entworfen und gebaut. Demzufolge:

- die Bedienung der Maschine nur professionellen Bedienern vorbehalten;
- dürfen keine anderen Flüssigkeiten als enthärtetes Trinkwasser mit einer Härte von höchstens 3/5° fH (60/85 ppn) eingefüllt werden;
- keine Getränke oder andere Substanzen erwärmen, die keine Lebensmittel sind;
- keine Mahlprodukte außer Kaffeemehl in die Siebhalter füllen;
- keine anderen Gegenstände außer große oder kleine Tassen auf den Tassenvorwärmer stellen;
- keine Behälter mit Flüssigkeiten auf den Tassenvorwärmer stellen;
- die Belüftungsgitter nicht mit Lappen usw. verstopfen;
- den Tassenvorwärmer nicht mit Lappen bedecken;
- die Abgabebereiche nicht mit den Händen berühren;
- die Maschine nicht benutzen, wenn sie sehr nass ist.



In diesem Absatz sind einige rationelle vorhersehbare Situationen unsachgemäßer Verwendung aufgelistet. Die Maschine muss immer nach den Vorgaben im Absatz „Vorgesehene Anwendung“ benutzt werden.

3.3 - ERKLÄRUNG BEZÜGLICH LEBENSMITTELTaugliche MATERIALIEN

Der Hersteller SANREMO s.r.l. erklärt darin, dass das benutzte Material in ihren Erzeugnissen konform nach der Verordnung EG Nr. 1935/2004 sind.

3.4 - SICHERHEITSSCHILDER

In allen Gefahrenzonen für den Bediener oder für den Techniker sind Hinweisschilder mit erklärenden Symbolen vorhanden.



Auf der Maschine sind Schilder mit den Sicherheitshinweisen angebracht, die aufmerksam von allen zu beachten sind, die irgendwelche Tätigkeiten auf der Maschine ausführen. Bei Nichtbeachtung der Hinweise auf den Schildern haftet die Herstellerfirma nicht für dadurch entstehende Schäden oder verursachte Verletzungen.

Gefahr eingeschaltete Spannung



- Das Schild ist auf in allen spannungsführenden Zonen angebracht bzw. aufgestellt. Keine Arbeiten bei vorhandener Spannung durchführen.

Verbrühungsgefahr



- Das Schild befindet sich im oberen Teil des Tassenerwärmers und auf den Abgabegruppen. Vorsicht! Verbrühungsgefahr.

DE

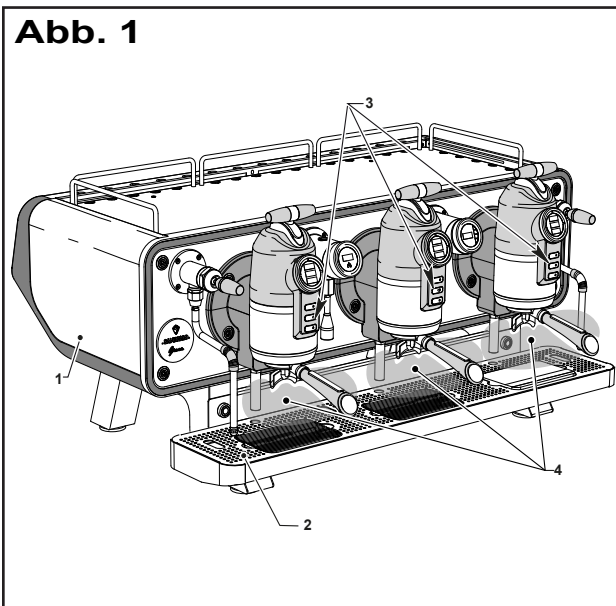
3.5 - SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Für die Kaffeemaschine gibt es hauptsächlich zwei Arten von Sicherheitssystemen:
 Mechanische Sicherheitsvorrichtungen
 Elektrische/elektronische Sicherheitsvorrichtungen

3.5.a - Mechanische Sicherheitsvorrichtungen (Abb. 1)

Die mechanischen Sicherheitsvorrichtungen lauten:

Abb. 1



- Mit Schrauben verschlossene Abdeckung (1), zur Bedeckung der elektrischen/elektronischen Komponenten und des Boilers;
- Arbeitsfläche (2) mit Gitter und Flüssigkeitssammelbehälter;
- Bedienelemente (3) am oberen Teil der Maschine über den Abgabezonen (4);
- Überdruckventil auf dem Boiler;
- Rückschlagventil am Wasserkreislauf.

3.5.b - Elektrische/elektronische Sicherheitsvorrichtungen

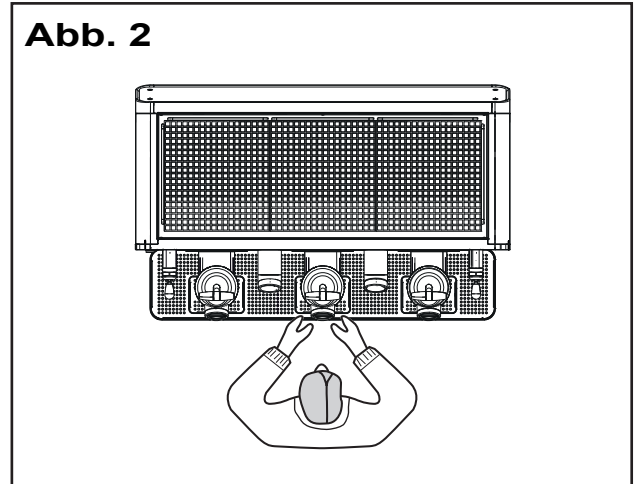
Die elektrischen/elektronischen Sicherheitsvorrichtungen lauten:

- Thermoschutzschalter auf den Motoren;
- Sicherheitsthermostate für die Kontrolle der Übertemperaturen;

3.6 - BEDIENERZONEN (Abb. 2)

Die Maschine kann von einem einzigen Bediener betrieben werden, der sich während des Betriebs vor die Maschine stellt, um den Kaffee oder andere warme Getränke zuzubereiten.

Abb. 2



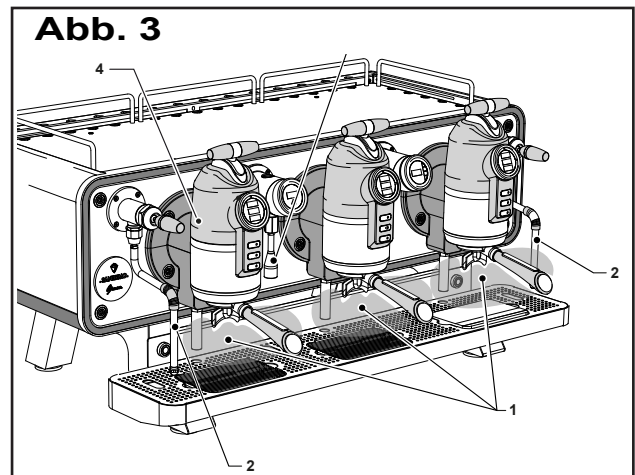
3.7 - ZONEN MIT RESTRISIKEN (Abb. 3)

Die Zonen mit Restrisiko sind wegen der besonderen Herstellungsweise der Kaffeemaschine nicht geschützt. Dazu gehören:

- die Zone (1) der Gruppen während der Kaffeeabgabe;
- die Zone (2) der Dampfzange während der Erwärmung der Getränke;
- die Zone (3) für die Heißwasserabgabe;
- die Zone (4) über der Abgabegruppe. Auf die Gefahr wird durch ein eigenes Schild hingewiesen.

In all diesen drei Zonen besteht Verbrühungsgefahr.

Abb. 3



DE

3.8 - GEFAHRENZONEN



Unter Gefahrenzonen versteht man alle Zonen in der Maschine und unter den Schutzabdeckungen, in denen der Techniker während den Reparaturen arbeiten könnte.

Diese Zonen sind ausschließlich für den Techniker bestimmt.



INSTALLATION UND ANSCHLUSS

(Kapitel für Installationstechniker)

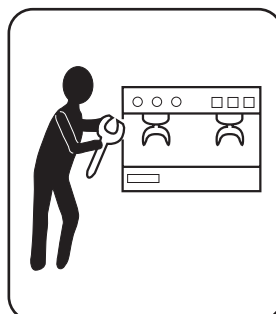
INHALTSVERZEICHNIS

4.1 - HEBEN DER MASCHINE	134
4.2 - POSITIONIERUNG DER MASCHINE	135
4.3 - MONTAGE DES BEHÄLTERS	136
4.4 - ANSCHLÜSSE	136
4.4.a - Wasseranschluss	136
4.4.b - Zufuhr (für Standardausführung)	137
4.4.c - Zufuhr (für Ausführung mit externer Pumpe).....	138
4.4.d - Hinweis zum korrekten Gebrauch der Kapselpumpen.....	138
4.5 - STROMANSCHLUSS	140
4.5.a - Äquipotentialer Anschluss	141
4.6 - INBETRIEBSETZUNG	142
4.6.a - Erstinbetriebsetzung	142
4.6.b - Einstellung des Dosiermahlers	144
4.7 - TESTKAFFEES	144
4.8 - ENDGÜLTIGE ÜBERGABE	144
4.9 - EINSTELLUNGEN DER FUNKTIONEN	144

4

Kapitel

DE



**GEFAHR**

Alle in diesem Kapitel beschriebenen Tätigkeiten müssen von einem befugten Fachtechniker ausgeführt werden.

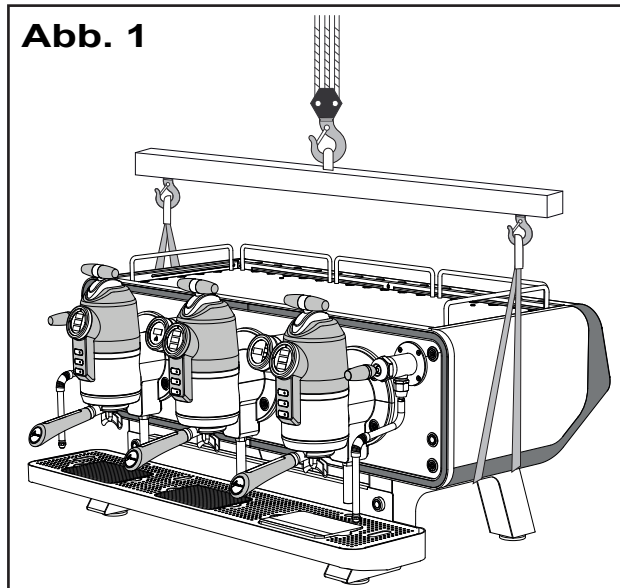
4.1 - HEBEN DER MASCHINE (Abb. 1)

Die Maschine muss von vier bis fünf Personen gehoben werden, die sich an gegenüberliegenden Seiten der Maschine aufstellen und diese am Untergestell des Maschinenrahmens/den Stützfüßchen von Hand anheben.

Sie kann auch mit einem Flaschenzug gehoben werden. Dazu werden die Riemen unter dem Untergestell der Maschine und das andere Ende durch eine Schlinge eingezogen, damit die Außenpaneele nicht gequetscht werden.

**ACHTUNG**

Keine Stahlseile für das Heben benutzen, da diese die Außenpaneele beschädigen könnten.

Abb. 1

4.2 - POSITIONNIERUNG DER MASCHINE (Abb. 2)



ACHTUNG

Die Kaffeemaschine muss auf einen Sicherheitsabstand mit mindestens 10 cm von den Seiten- und Rückwänden installiert werden.



GEFAHR

Es ist verboten, die Kaffeemaschine an Orten zu installieren, in denen Wasserstrahlen benutzt werden.

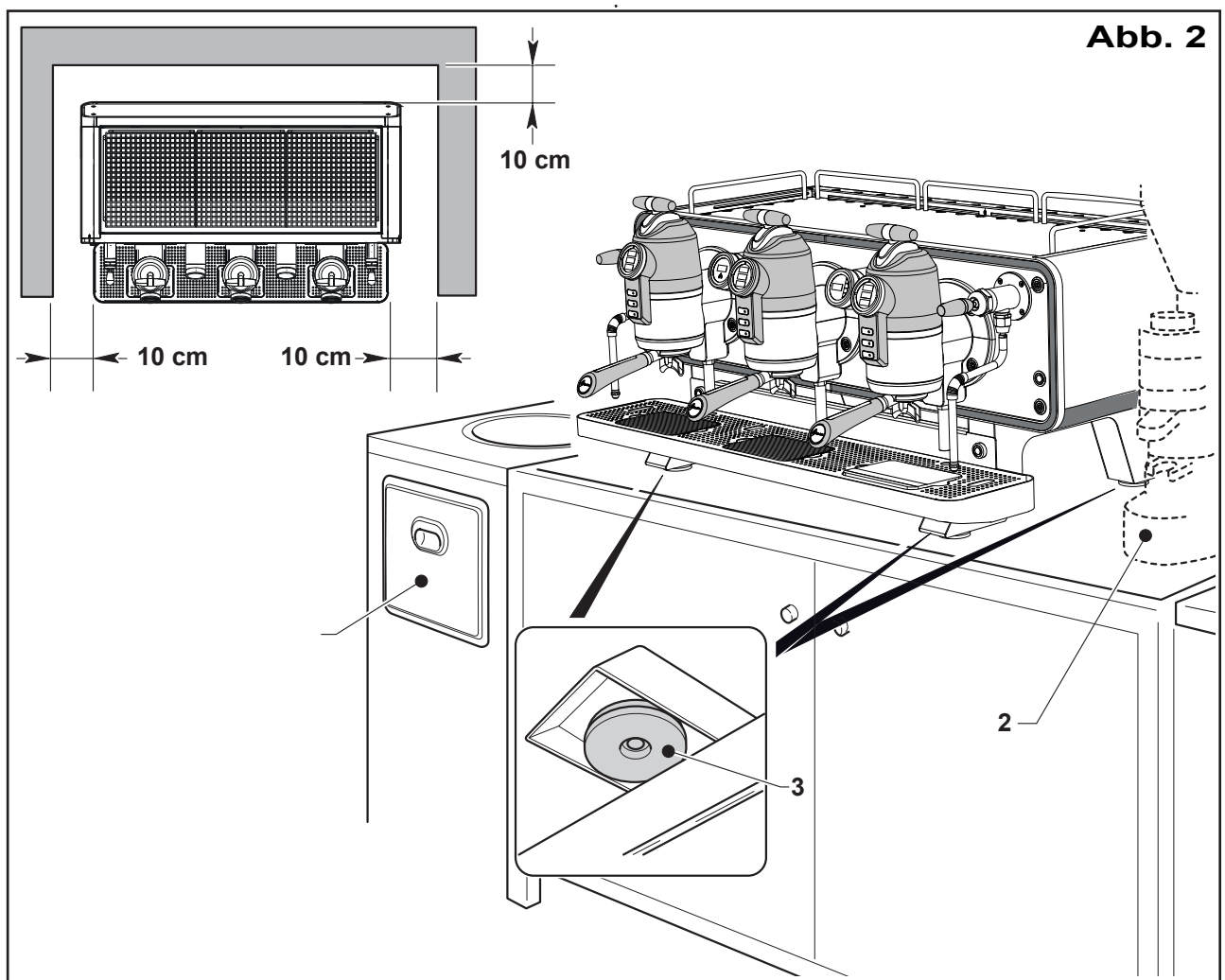


WICHTIG

Die Ablagefläche muss mit einer geeigneten Tragfähigkeit für das Gewicht der Maschine bemessen sein. Außerdem muss die Ablagefläche waagrecht und so hoch sein, dass die obere Fläche der Maschine (Tassenvorwärmer) höchstens 150 cm vom Boden entfernt ist.

Für den Durchgang der Zu- und Abflussschläuche und das Stromkabel ggf. zwei Löcher in die Ablagefläche bohren.

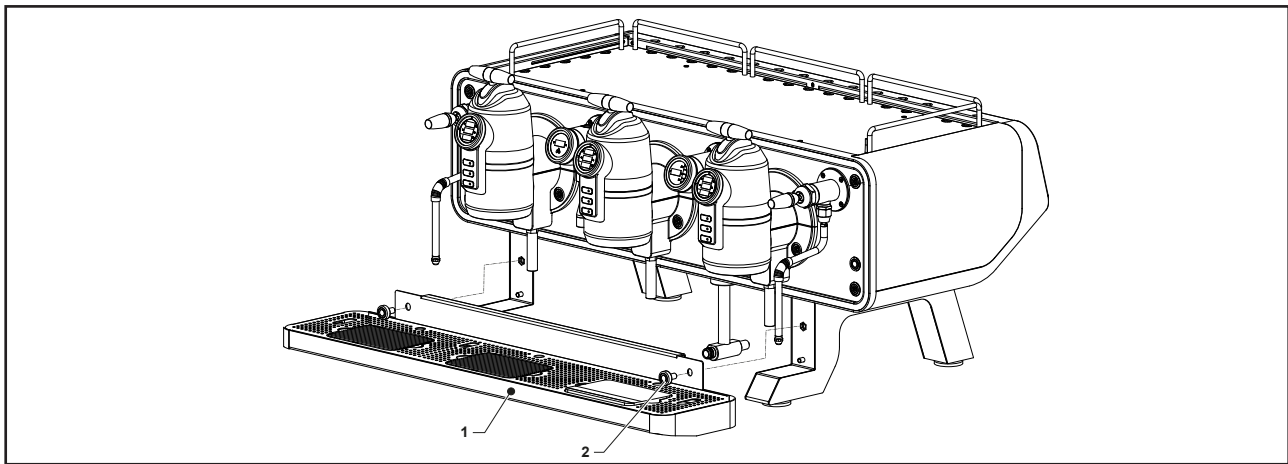
- In der Nähe der Maschine eine Kaffeesatzschublade (1) und einen Bereich für den Dosiermahler (2) vorrüsten.
- Die Maschine anheben und am Bestimmungsort aufstellen.
- Sie kann auch mit den Stützfüßchen (3) nivelliert werden.



DE

4.3 - MONTAGE DES BEHÄLTERS

- Den Behälter (1) in der Maschine montieren und mit zwei Schrauben (2) befestigen.



4.4 - ANSCHLÜSSE (Abb. 4)



WICHTIG

Die Anschlüsse der Maschine müssen von einem befugten Fachtechniker vorgenommen werden.

4.4.a - Wasseranschluss (Abb. 4)



GEFAHR

DE

Der Wasseranschluss muss nach den geltenden Bestimmungen im Benutzungsland der Maschine und mit einem neuen Dichtungsset ausgeführt werden.

- Die Maschine wird mit einem Wasserzufluss und Abflussschlauch geliefert, der bereits an der Maschine angeschlossen ist.

Abfluss

In der Nähe der Maschine muss ein Wasserabfluss (1) mit Siphon vorbereitet werden.



Das Abflusssiphon muss mindestens 20 cm unter der Ablagefläche der Maschine positioniert werden.

- Das Abflussrohr (2) am Anschlussstutzen (3) des Behälters anschließen und mit der Schelle (4) befestigen.
- Das andere Ende am zuvor vorbereiteten Abfluss (1) anschließen.

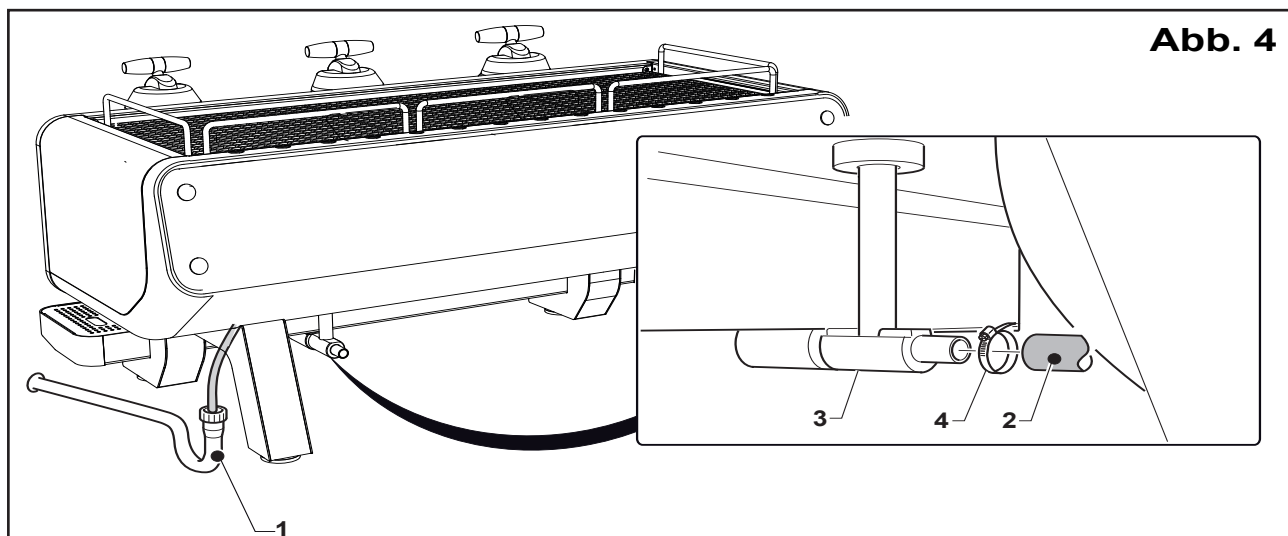


Abb. 4

**ACHTUNG**

Überprüfen, dass keine Drosselstellen oder Hindernisse den freien Durchfluss im Abflussrohr behindern.

4.4.b - Zufuhr (für Standardausführung) (Abb. 5)

**ACHTUNG**

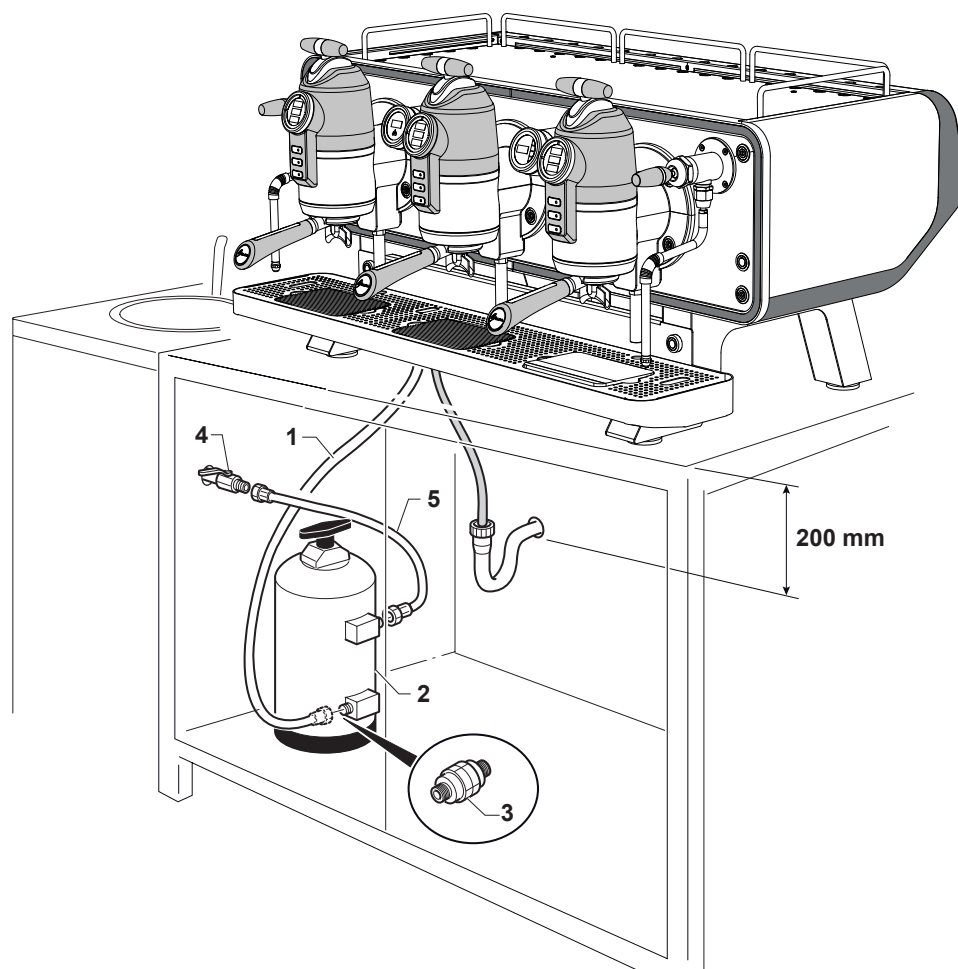
Die Maschine muss über einen Wasserenthärter an ein Trinkwasserversorgungsnetz angeschlossen werden, das eine Wasserhärte von höchstens 3,5/5° fH (60/85 ppm) aufweist.

Sicherstellen, dass der Versorgungsdruck nicht über 6 Bar (0,6 Mpa) liegt. Bei einem höheren Druck einen Druckminderer installieren.

- Den Zuflussschlauch (1) an einen Wasserenthärter (2) anschließen und den mitgelieferten Schutzfilter (3) montieren.
- Vor dem Wasserenthärter (2) ein Drosselventil (4) für die Absperrung der Wasseranlage installieren. Dann den Wasserenthärter (2) mit dem Schlauch (5) anschließen.

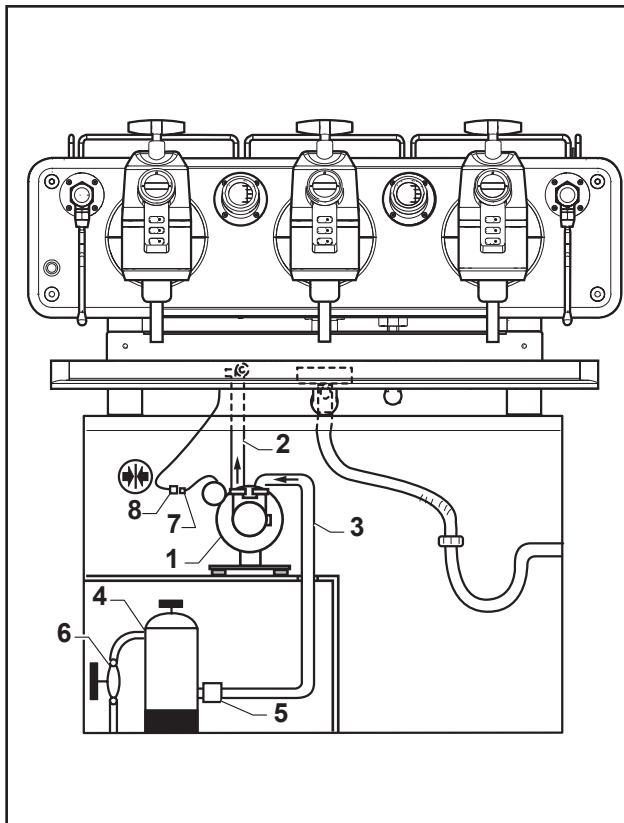
**WICHTIG**

Es gibt drei Wasserentkalkungssysteme: manuell, automatisch und zentralisiert. Für Installation, Gebrauch und Wartung des Wasserenthärters die Angaben in der jeweiligen Gebrauchsanweisung befolgen.

Abb. 5

DE

4.4.c - Zufuhr (für Ausführung mit externer Pumpe)



Auf Anfrage ist es möglich, die Pumpe wie folgt nicht innen sondern außen zu installieren:



Die Pumpe fern von Hitzequellen und geschützt vor Wasserstrahlen positionieren. Die Ablagefläche muss waagrecht und angemessen für das Gewicht der Pumpe bemessen sein.

- Die Pumpe (1) auf einer Entfernung von höchstens 150cm unter der Maschine positionieren. Der Abstand zwischen Maschine und Außenwänden muss mindestens 5 cm betragen, damit keine Vibrationen übertragen und eine korrekte Luftzirkulation gewährleistet werden kann.
- Das aus der Maschine austretende Rohr (2) am druckseitigen Anschluss der Pumpe (1) anschließen.
- Das mitgelieferte Rohr (3) am Ansaugutzen der Pumpe und das andere Ende über einen Schmutzfilter (5) an einen Enthärter (4) anschließen.

- Vor dem Enthärter (4) ein Drosselventil (6) installieren, um die Wasseranlage von der Maschine zu trennen.
- Den Verbinder (7) der Pumpe am vorgerüsteten Verbinder (8) anschließen, der aus der Maschine austritt.

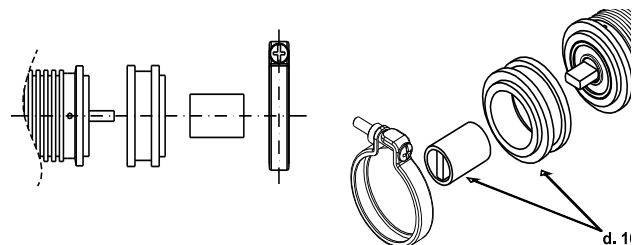


Für Installation, Gebrauch und Wartung des Wasserenthärter die Angaben in der jeweiligen Gebrauchsanweisung befolgen.

4.4.d - Hinweis zum korrekten Gebrauch der Kapselpumpen

1) KORREKTE AUSRICHTUNG ZWISCHEN PUMPE UND MOTOR

Gelegentlich kann ein geräuschvoller Betrieb des Aggregats durch eine nicht perfekte Ausrichtung verursacht werden. Wenn nämlich die Kupplung zwischen den beiden Bauteilen starr ist, liegen der Rotor der Pumpe und der des Motors nicht immer auf einer Achsenlinie. Der Schaden, der am häufigsten auftritt, wenn dieser Zustand andauert, ist die Blockierung der Pumpe. Diesem Problem kann wirksam vorgebeugt werden, indem zwischen der Pumpe mit Schellenkupplung und dem Motor eine elastische Kupplung montiert wird. Zu diesem Zweck ist als Accessoire das Kit 48YZ, unser Code 3000240, erhältlich.



2) WASSERQUALITÄT

Die Fertigungstoleranzen und die für die Flügelzellenpumpen verwendeten Materialien erfordern eine möglichst saubere Wasserqualität, die frei von Schwebeteilchen zu sein hat. Wenn Sand, Verkrustungen der Anschlussrohre

DE

oder Harze des Enthärters in die Pumpe gelangen, verkratzen sie oft die Teile in Graphit und verursachen Druck- und Leistungsprobleme. Wenn kein sauberes Wasser innerhalb eines geschlossenen und somit nicht „kontaminierbaren“ Kreises gewährleistet werden kann, empfehlen wir, einen Filter mit 5 oder 10 Mikron (im Allgemeinen mit von lebensmittelgeeignetem PP umgebenem Filtereinsatz aus Draht) zwischen Enthärter und Pumpe zu montieren.

Es ist wichtig, dass der Filter sauber gehalten wird. Die Verstopfung des vor der Pumpe befindlichen Filters verursacht einen Hohlsoog und bewirkt in kurzer Zeit die Zerstörung der Pumpe (siehe Punkt 4). Für den Fall, dass ein Versorgungsbehälter verwendet wird, empfehlen wir, das Ansaugstück mehrere Zentimeter über dem Boden zu positionieren, um zu vermeiden, dass etwaige Sedimente angesaugt werden.

3) TROCKENLAUF

Die Flügelzellenpumpen können nur für kurze Zeit (wenige Sekunden) trocken laufen. Bei einem längeren Betrieb ohne Wasser erreicht die Dichtung, da sie nicht genügend gekühlt wird, sehr hohe Temperaturen, bis sie zerstört wird. Die wahrscheinlichste Folge ist eine erkennbare beträchtliche Leckage aus den 4 Dränagelöchern neben der Schelle. Sollte die Möglichkeit bestehen, dass die Netzwasserversorgung unterbrochen wird, wird empfohlen, vor der Pumpe einen Mindestdruckregler zu montieren. Für den Fall, dass ein Versorgungsbehälter verwendet wird, wird empfohlen, diesen mit einer geeigneten Kontrollvorrichtung des Wasserstands auszurüsten.

4) HOHLSOGBILDUNG

Diese Situation entsteht, wenn der Wasserfluss für die Eigenschaften der Pumpe nicht ausreichend ist: Filter verstopft, Durchmesser der Leitungen nicht ausreichend oder mehrere Abnehmer an

der gleichen Leitung stellen die häufigsten Ursachen dar. Um eine Hohlsoogbildung zu vermeiden, muss das Öffnen des Sicherheits-Magnetventils, wenn vorgesehen (für gewöhnlich vor der Pumpe und den Filtern positioniert), vor dem Einschalten der Pumpe erfolgen. Aus dem gleichen Grund muss das Schließen des Magnetventils, wenn die Pumpe zu arbeiten aufhört, mit einer Verzögerung erfolgen. Das deutlichste Zeichen für fortwährende Hohlsoogbildung ist ein zunehmend geräuschvollerer Betrieb der Pumpe. Wenn dieser Zustand anhält, sind die Folgen ähnlich denjenigen des Trockenbetriebs.

5) RÜCKLAUF VON WARMEM WASSER

Es kann gelegentlich vorkommen, dass das im Wasserkreis vorgesehene Rückschlagventil zwischen Pumpe und Heizkessel defekt ist. In diesem Fall kann die Pumpe mit heißem Wasser in Berührung kommen (90°/100°C) und aufgrund der unterschiedlichen Dilatation der verwendeten Materialien zerstört werden. Die häufigste Folge ist eine Blockierung der Pumpe.

6) NICHT GEEIGNETE ANSCHLÜSSE

Für die Pumpen können 3/8" NPT-Anschlüsse (konisch) oder GAS-Anschlüsse (zylindrisch) verwendet werden. Gelegentlich werden Verbindungsstücke und Nippel mit anderen Gewinden als den empfohlenen verwendet, die der Dichtmasse oder dem Teflon eine Dichtung von nur wenigen Gewindeumdrehungen gewährleisten. Wenn der Anschluss belastet wird besteht die Gefahr, dass ein Span erzeugt wird, wenn zu viel Dichtmasse verwendet wird kann es passieren, dass davon etwas in die Pumpe eindringt. In beiden Fällen kann die Pumpe beschädigt werden.

7) DRUCKSTÖSSE

Um Druckstöße zu vermeiden, muss das Öffnen des (wenn vorgesehen) nach der Pumpe montierten Magnetventils vor dem Einschalten der Pumpe erfolgen. Aus dem

gleichen Grund muss das Schließen des Magnetventils, wenn die Pumpe zu arbeiten aufhört, mit einer Verzögerung erfolgen. Ein Druckstoß kann die Halterungen aus Graphit zerstören und die mechanische Dichtung beschädigen. Die Pumpe blockiert sich und Flüssigkeit tritt aus.

8) HANDLING

Ein versehentliches Hinunterfallen der Pumpe kann zu Verbeulungen und Deformationen führen, die die empfindlichen Innentoleranzen beeinträchtigen können. Aus dem selben Grund ist es erforderlich besonders aufzupassen, wenn die Pumpe zum Montieren oder Demontieren der Anschlüsse festgeklemmt wird.

9) KALKVERKRUSTUNGEN

Bei besonders kalkhaltigem Wasser, das nicht mit Ionenaustauscherharz oder einem anderen wirksamen System vorbehandelt wird, können sich im Inneren der Pumpe Verkrustungen bilden. Die Verwendung des Bypasses als Flussregulierer beschleunigt dieses Phänomen. Je größer der Wasserumlauf ist, umso schneller erfolgt dieser Prozess. Die Verkrustungen können eine zunehmende Verhärtung der Pumpe und in manchen Fällen deren Blockierung oder eine Druckreduzierung aufgrund einer

nicht korrekten Modulation des Bypasses verursachen. Um diesem Problem vorzubeugen wird empfohlen, Pumpen zu verwenden, deren Förderleistung für den Wasserkreis der Maschine geeignet ist. In manchen Fällen kann es von Nutzen sein, regelmäßig eine Behandlung zur Entfernung der Verkrustungen mit geeigneten Säuren durchzuführen.

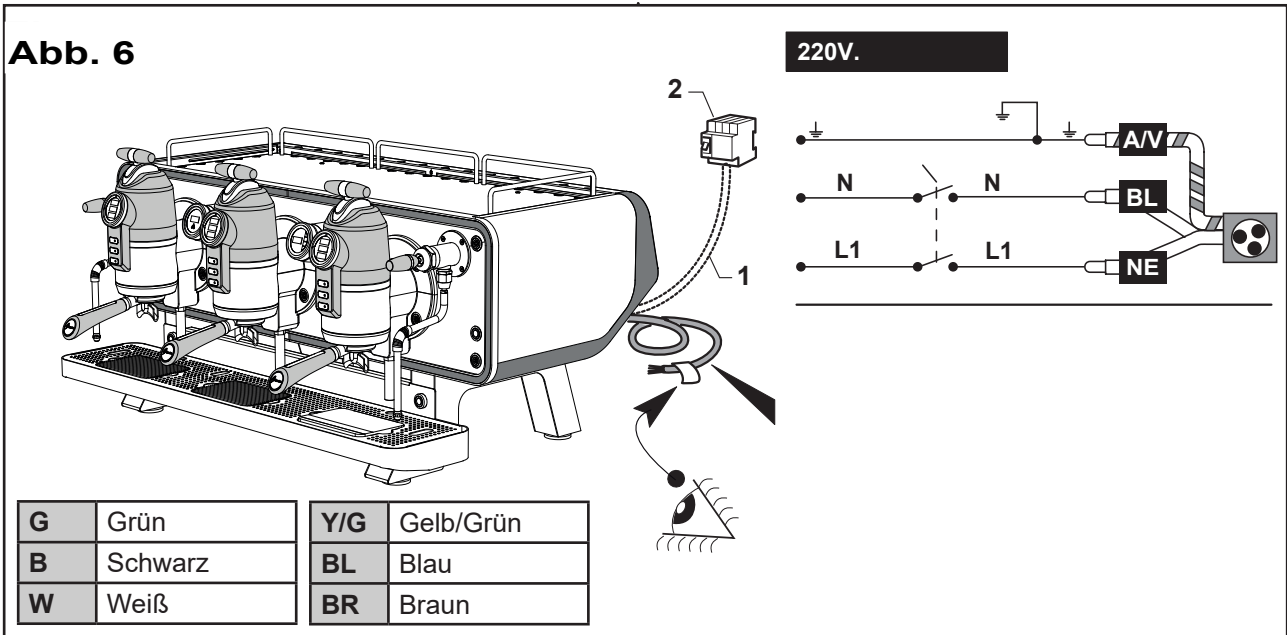
4.5 - STROMANSCHLUSS (Abb. 6)



GEFAHR

- Überprüfen, ob sich alle Schalter in der OFF-Stellung befinden, bevor die Maschine am Stromnetz angeschlossen wird.
- Die Maschine muss unbedingt an die Erdanlage angeschlossen werden und außerdem den geltenden Bestimmungen im Installationsland entsprechen.
- Die Versorgungsspannung kontrollieren (siehe Schilder). Diese muss mit der Spannung des örtlichen Stromnetzes übereinstimmen.
- Die einphasige Vorrichtung muss an eine Stromleitung mit einer maximalen Impedanz von (0,142+J0,089) Ohm angeschlossen werden.

DE





- Die Stromleitung muss mit einem angemessenen allpoligen **LEISTUNGSTRENNSCHALTER** (thermomagnetischer oder Differentialautomatikscharter) **vor dem Hauptschalter der Steuereinheit ausgerüstet werden, dessen Kontakte sich mindestens 3 mm öffnen.**
- Die Erdanlage muss konform nach den nationalen elektrotechnischen Bestimmungen vor Ort sein.
- Die Stromkabel müssen entsprechend für den von der Maschine geforderten Höchststrom bemessen sein, damit der Gesamtstromabfall bei Vollbelastung unter 2 % liegt.
- Die Daten der Stromleitung müssen mit den Daten auf dem Typenschild und denen in der Tabelle der technischen Daten im „Kapitel 2“ dieses Handbuchs übereinstimmen.



Vor dem Stromanschluss sicherstellen, dass der **LEITUNGSTRENNSCHALTER** abgeschaltet wurde (Leitung nicht unter Spannung).



WICHTIG

Die Maschine ist bei der Lieferung bereits für die bei der Bestellung vorgesehene Spannung vorgerüstet.

- Die Maschine wird mit dem mitgelieferten Stromkabel (1) und einem Differentialschalter (2), der entsprechend für die Stromaufnahme der Maschine bemessen ist, an die Maschine angeschlossen. Für die Anschlussweisen die Pläne in der Abbildung befolgen.



WICHTIG

Der Differentialhauptschalter vor der Maschine muss sich in einer leicht zugänglichen Position befinden.

4.5.a - Äquipotentialer Anschluss (falls vorhanden)

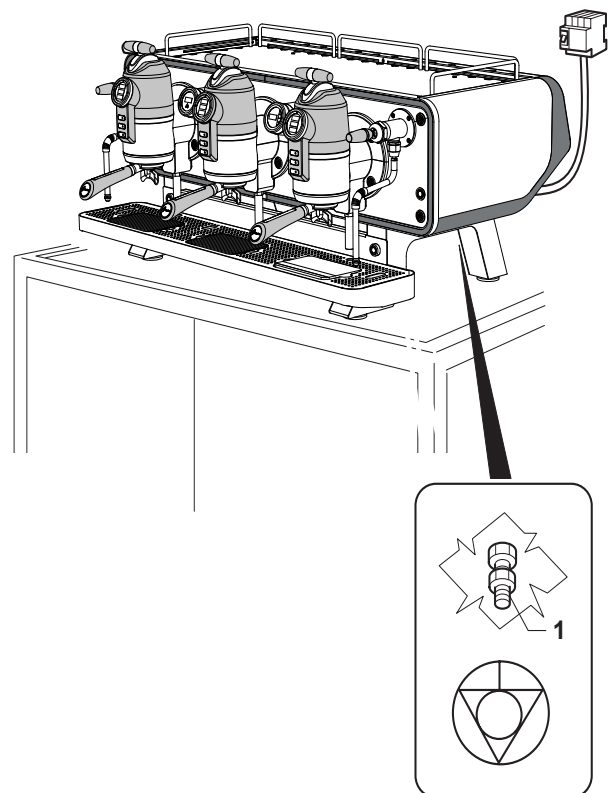
Dieser von einigen Normen vorgesehene Anschluss soll Leistungsunterschiede zwischen den Massen der installierten Ausrüstungen im selben Raum vermeiden.

Die vorgerüsteten Maschinen für diesen Anschluss haben eine eigene Klemme (1) am Rahmen unter der Maschine.

- Der Anschluss erfolgt über einen externen äquipotentialen Leiter, der entsprechend nach den geltenden Bestimmungen bemessen ist, an der betreffenden Klemme (1).



Maschinen ohne Schraube für den äquipotentialen Anschluss dürfen nicht in Küchen installiert werden.



DE

4.6 - INBETRIEBSETZUNG

4.6.a - Erstinbetriebsetzung (Abb. 8 - 9)

- Den Wasserzufuhrhahn vor der Maschine öffnen.
- Den Differentialschalter vor der Maschine auf ON stellen, um die Stromversorgung der Maschine einzuschalten.
- Die Taste (1) "ON/OFF" drücken. Diese leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die Maschine spannungsführend ist. Außerdem leuchten die Displays (2) der Gruppen auf.
- Das Wasser beginnt automatisch den Boiler zu füllen. Blinkt die Skala „A“ auf dem Füllstanddisplay (3)
- Bei Erreichung des Höchststandes "MAX" leuchtet die Skala "A" fix auf

WICHTIG

Wenn die automatische Füllung nicht innerhalb von 120 Sekunden abgeschlossen ist, blockiert sich die Maschine und die LEDs auf dem Bedienfeldern der Gruppen blinken.

Überprüfen, ob der Wasserzufuhrhahn offen ist.

- Nach der Befüllung die Hebel (4) ohne montierte Siebhalter betätigen, um einige Wasserabgaben aus den Gruppen durchzuführen.
- Überprüfen, ob das Wasser korrekt austritt, und etwaige Luftblasen aus dem Kreislauf zu beseitigen.

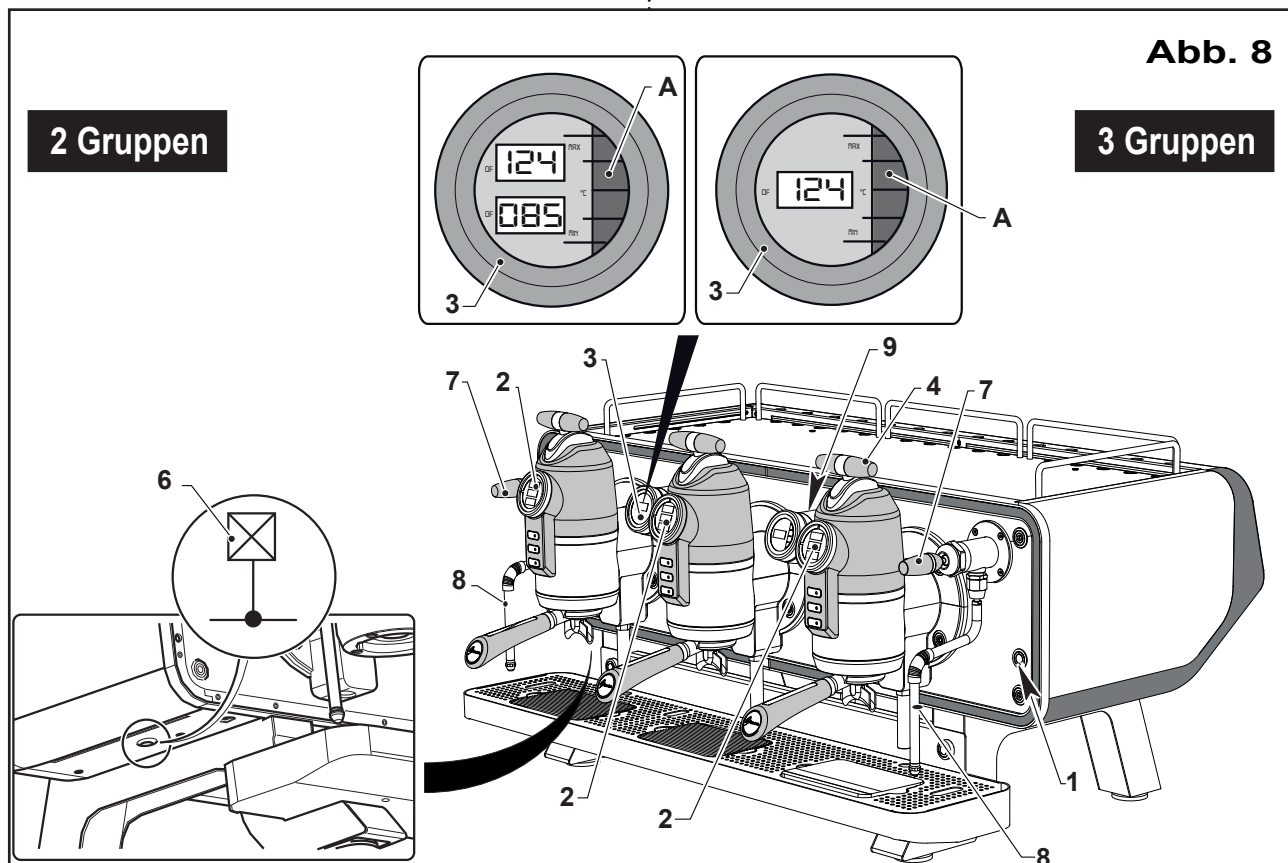
WICHTIG

Für 3 bis 4 Sekunden die Taste (6) betätigen, um alle Luftblasen aus dem Kreislauf zu beseitigen.

- Die Dampfhebel (7) in die offene Stellung bringen, bis Dampf aus den Lanzen (8) austritt. Danach die Hebel (7) wieder in die mittlere Stellung bringen.
- die Taste (9) über der Gruppe drücken, um mehrmals Wasser herunterzulassen, wodurch etwaige Wasserblasen im Kreislauf beseitigt werden.

DE

Abb. 8

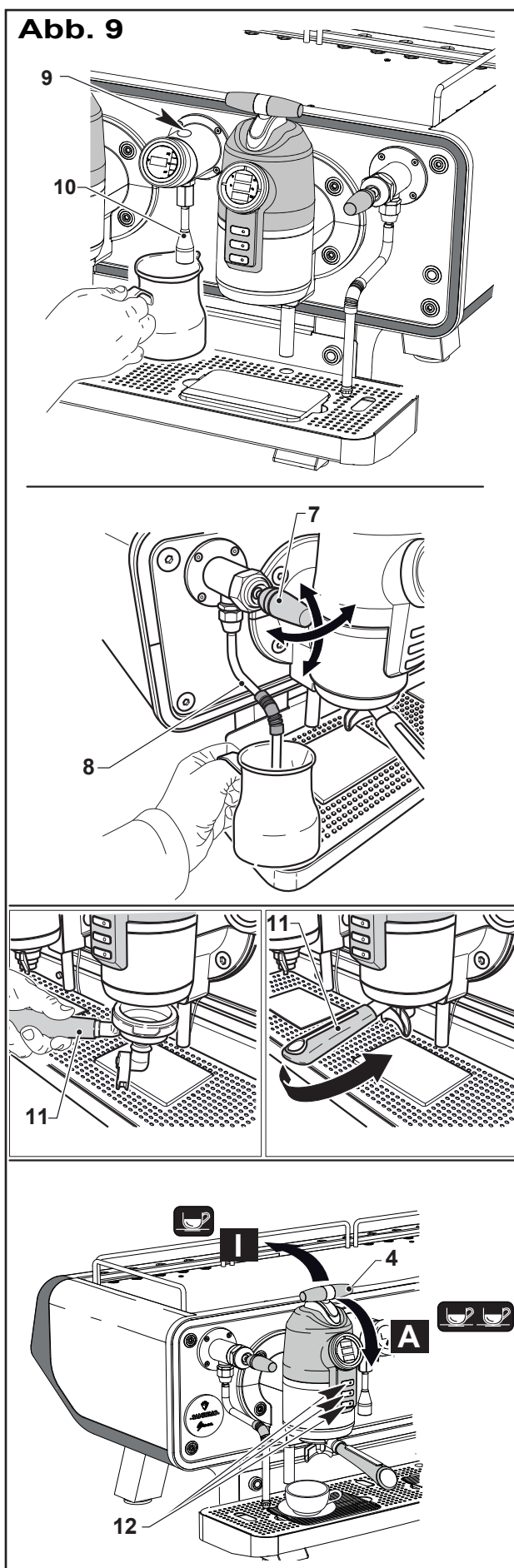


- Abwarten, bis die eingestellte Temperatur des Dampfes "124°C" und die des Kaffeewassers "92°C" erreicht, was auf dem Display (3) und auf dem Display (2) jeder Abgabegruppe angezeigt wird.
- Unter den Ausfluss (10) einen Krug mit Henkel stellen. Danach die Taste (9) drücken, um Wasser abzulassen. Dabei überprüfen, ob der Vorgang ordnungsgemäß erfolgt. Die Wasserabgabe endet automatisch am Ende der festgelegten Zeit.
- Einen Krug mit Wasser positionieren und die Düse (8) in den Krug einführen. Den Hebel (7) vertikal oder horizontal (360°-Öffnung) verschieben, um den Dampfahn zu öffnen, dann das Wasser erwärmen. Den Ausfluss auch auf die andere Seite der Maschine richten und denselben Vorgang wiederholen.
- Die Siebhalter (11) in der Gruppe einspannen, die Tassen darunter stellen und den Hebel (4) über jeder Gruppe betätigen, um einige Testabgaben durchzuführen. Dabei jedes Mal drei verschiedene Zubereitungsweisen mit den jeweiligen Tasten (12) durchführen. Die korrekte Wasserabgabe in der Tasse überprüfen.

 **WICHTIG**

Den Hebel (4) vorwärts schieben „A“, um zwei Kaffees zu brühen. Den Hebel (4) zurück schieben „I“, um einen Kaffee zu brühen.

Abb. 9



**ACHTUNG**

Es werden die folgenden Höchstabgabemengen empfohlen:

- max. 100 cm³ Kaffee bei Dauerabgabe für jede Kaffeegruppe
- max. 500 cm³ Heißwasser bei Dauerabgabe
- 30 Sekunden Dampf bei Dauerabgabe

4.6.b - Einstellung des Dosiermahlers

**WICHTIG**

Den Dosiermahlernach den Angaben in der jeweiligen Gebrauchsanweisung installieren, einstellen und vorbereiten.

4.7 - TESTKAFFEES

Einige Testkaffees nach den Anweisungen im „Kapitel 5“ brühen und die Kaffequalität kontrollieren.

- Überprüfen, dass bei der Kaffeezubereitung 20 - 30 cm³ Kaffee in 20 - 30 Sekunden abgegeben werden;
- Sollte die Kaffeemenge nicht korrekt sein, den Mahlgrad des Dosiermahlers einstellen. Bei feinerem Mahlgrad ist die Abgabzeit länger, bei gröberem Mahlgrad kürzer.
- Überprüfen, ob der gebrühte Kaffee folgende Merkmale besitzt:
 - Haselnusscremefarben
 - Konsistenz (feine Bläschen)
 - Permanenz der Creme über 1 Minute

**WICHTIG**

Diese Hinweise sind nicht bindend, da die korrekt Dosierung und daher die Kaffequalität vom Kaffeesorte, von der Wasserart und von den Klimabedingungen abhängt.

4.8 - ENDGÜLTIGE ÜBERGABE

Nach der Installation der Maschine:

- das Personal anhand von einigen Testkaffees, Testcappuccinos usw. über die Benutzung der Maschine einschulen.
- Erklären, wie die Maschine korrekt gewartet und gereinigt wird.
- Den Installationsbericht nach Abschluss der Installation ausfüllen.

4.9 - EINSTELLUNGEN DER FUNKTIONEN

**ACHTUNG**

Die Einstellungen einiger Maschinenfunktionen (Temperaturen, Sprache usw.) müssen von einem befugten Fachtechniker bei laufender Maschine mit größter Vorsicht ausgeführt werden. Die auszuführenden Tätigkeiten sind im betreffenden Handbuch des Technikers beschrieben.

VERWENDUNG DER MASCHINE

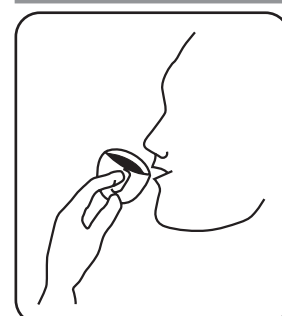
INHALTSVERZEICHNIS

5.1 - BESCHREIBUNG DER BAUTEILE	147
5.2 - POSITIONIERUNG DER WAAGEN (OPTIONAL).	148
5.3 - GRUPPE KAFFEEABGABE	148
5.3.a - Display	148
5.3.b - Bedienfeld	148
5.3.c - Hebel	149
5.3.d - Flushing	149
5.4 - GRUPPE WARMWASSERABGABE "Opera 3 Gruppen"	149
5.4.a - Display	149
5.4.b - Taste Abgabe	149
5.5 - GRUPPE WARMWASSERABGABE "Opera 2 Gruppen"	149
5.5.a - Display	149
5.5.b - Taste Abgabe	149
5.6 - WASSERSTAND- UND TEMPERATUR- ODER DAMPFDRUCKANZEIGE "Opera 3 Gruppen".	150
5.7 - GRUPPE DAMPFABGABE	150
5.8 - TÄGLICHE VORARBEITEN	151
5.8.a - Inbetriebnahme der Maschine	151
5.8.b - Vorbereitung des Arbeitsplatzes	152
5.9 - ZUBEREITUNG VON KAFFEE	153
5.9.a - Allgemeine Bestimmungen für die Zubereitung eines guten Kaffees	153
5.9.b - Abgabe des Kaffees	153

5

Kapitel

DE



INHALTSVERZEICHNIS

5.10 - ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO	155
5.11 - ZUBEREITUNG VON TEE, KAMILLENTÉE USW.	156
5.12 - ERWÄRMEN EINES GETRÄNKES	156
5.13 - PROGRAMMIERUNG	157
5.13.a - Manuelle Programmierung der Kaffeedosen	157
5.13.b - Manuelle Programmierung der Wasserdosen	157
5.13.c - Manuelle Programmierung der Temperaturen	158
5.13.d - Programmierung über WLAN.....	159
5.14 - ALARMMELDUNGEN	162
5.14.a - Keine Kaffee-/Wasserausgabe aus der Gruppe.....	163
5.14.b - Übergang in den Stand-by-Zustand der Maschine	163
5.14.c - Nachfüllalarm	163
5.15 - DURCHSPÜLEN DES KAFFEEKREISLAUFES	163
5.16 - ABSCHALTUNG	163
5.17 - BETRIEBSSTÖRUNGEN URSACHEN - LÖSUNGEN	164

DE

5.2 - POSITIONIERUNG WAAGEN (OPTIONALS)

Jede Gruppe der Maschine kann mit elektronischen Waagen ausgerüstet werden (2 Waagen für die Ausführung mit zwei Gruppen, 3 Waagen für die Ausführung mit drei Gruppen). Die Waagen arbeiten ausschließlich Standalone Modus und kommunizieren nicht mit der Maschine

5.3 - GRUPPE KAFFEEABGABE (ABB. 2)

Auf den Abgabegruppen befindet sich ein eigenes Display (1), ein Bedienfeld (2) und ein Hebel (3) zur Steuerung der Kaffeeabgabe.

5.3.a - Display (1) (Abb. 3)

Das Display ist in 3 Bereiche unterteilt:

Bereich „A“

Bei Maschine im Wartungszustand wird die Temperatur des Kaffeewassers in der Gruppe angezeigt.

Während der Kaffeeabgabe wird der Abgabedruck angezeigt.

Bereich „B“

Wenn das Gerät betriebsbereit ist wird die erforderliche Wassermenge (ml) für die ausgewählte Abgabeart mit den Tasten auf dem Bedienfeld (2) angezeigt.

Bereich „C“

Während der Kaffeeabgabe wird die Kaffeeabgabezeit in Sekunden angezeigt.

5.3.b - Bedienfeld (2) (Abb. 4)

Auf der Gruppe befinden sich drei Tasten für die Auswahl der Kaffeemenge in der Tasse.

Taste (4)

Die Abgabemenge entspricht einem **“VERLÄNGERTEN”**.

Bei Betätigung der Taste (4) leuchtet die betreffende LED (5) auf und im Bereich “B” des Displays werden die programmierten Milliliter (ml) angezeigt.

Taste (6)

Die Abgabemenge entspricht einem **“ESPRESSO”**.

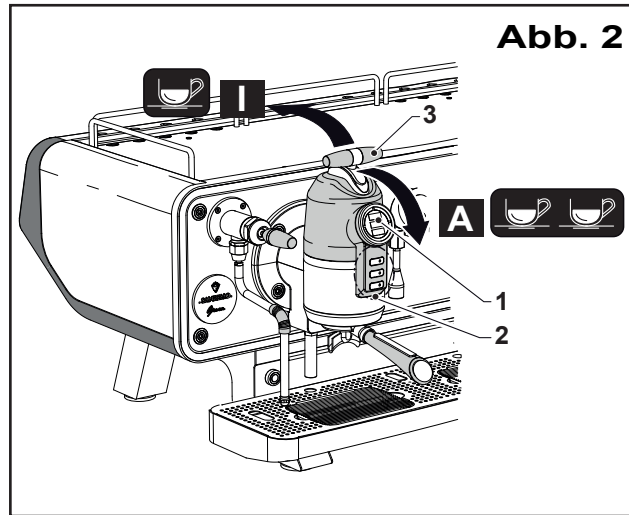


Abb. 2

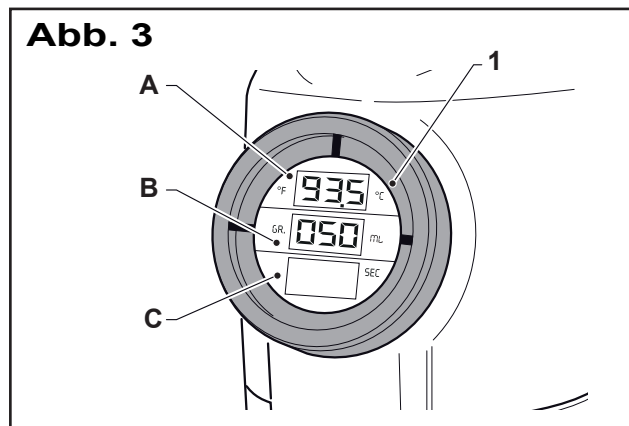


Abb. 3

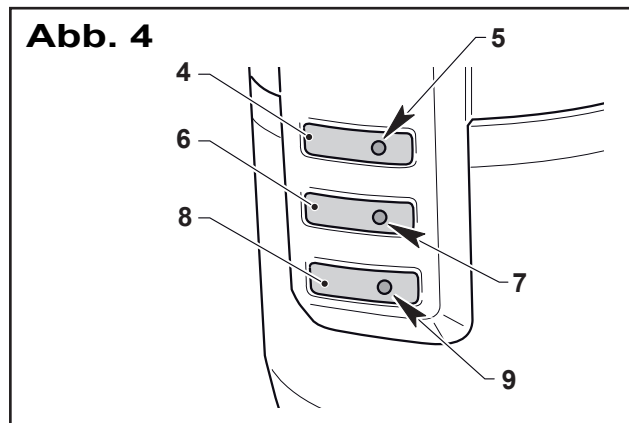


Abb. 4

Bei Betätigung der Taste (6) leuchtet die betreffende LED (7) auf und im Bereich “B” des Displays werden die programmierten Milliliter (ml) angezeigt.


Taste (8)


Die Abgabemenge entspricht einem **“ESPRESSO RISTRETTO”**.

Bei Betätigung der Taste (8) leuchtet die betreffende LED (9) auf und im Bereich “B” des Displays werden die programmierten Milliliter (ml) angezeigt.

5.3.c - Hebel (3)

Im oberen Teil der Gruppe befindet sich ein Hebel (3), der die Kaffeeabgabe steuert.

Wird der Hebel (3) nach vorwärts "A"  geschoben, werden zwei Kaffees gebrüht.

Wird der Hebel (3) zurück geschoben "I"  wird ein Kaffee gebrüht.

Wenn der Hebel zurückgeschoben wird und länger als 1 Sekunde in dieser Position verbleibt, wird der Kaffee kontinuierlich (manuell) ausgegeben.

Lassen Sie den Hebel los und warten Sie, bis das Gerät die gewünschte Menge ausgegeben hat. Bewegen Sie den Hebel nach vorne oder hinten, um die Ausgabe zu stoppen.

5.3.d – SPÜLEN

Sie können eine kleine Wasserspülung der Gruppe durchführen ("Spülen"), indem Sie die Taste drücken, die der leuchtenden LED des gewünschten Tastenfelds entspricht.

5.4 - GRUPPE**WARMASSERABGABE "Opera 3 Gruppen" (Abb. 5)**

Auf der Abgabegruppe befindet sich ein Display (1) und eine Taste (2).

5.4.a - Display (1)

In der Mitte des Displays (1) ist die Wassertemperatur angegeben.

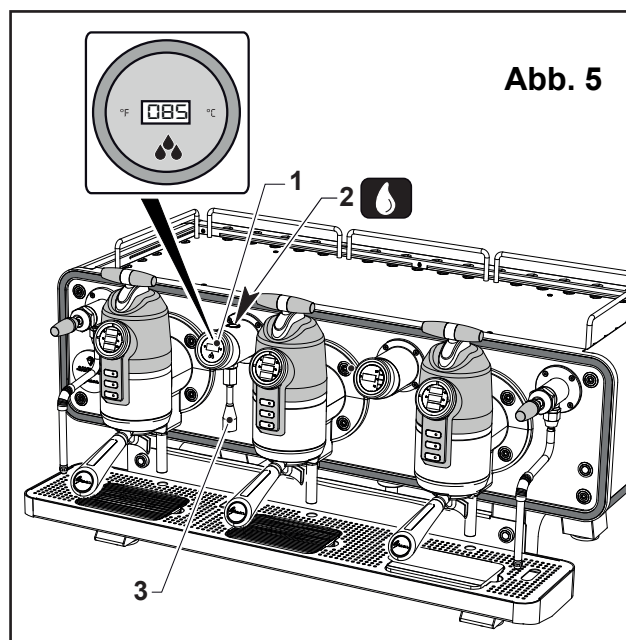


Abb. 5

5.4.b - Taste Abgabe (2)

Bei Betätigung der Taste (2) beginnt die Heißwasserabgabe. Das Wasser wird von der Wasserdüse (3) auf die gewünschte Temperatur gemischt.

Die Abgabe erfolgt automatisch bei Ablauf der eingestellten Zeit.

5.5 - GRUPPE**WARMASSERABGABE****"Opera 2 Gruppen" (Abb. 6)**

Auf der Abgabegruppe befindet sich ein Display (1) und eine Taste (2).

5.5.a - Display (1)

Das Display ist in 3 Bereiche unterteilt:

Bereich „A“

Zeigt die Temperatur oder den Dampfdruck an im Boiler.

Bereich „B“

Gibt den Wasserstand im Boiler an.

Bereich „C“

Zeigt die Wassertemperatur an.

5.5.b - Taste Abgabe (2)

Bei Betätigung der Taste (2) beginnt die Heißwasserabgabe. Das Wasser wird von der Wasserdüse (3) auf die gewünschte Temperatur gemischt.

Die Abgabe erfolgt automatisch bei Ablauf der eingestellten Zeit.

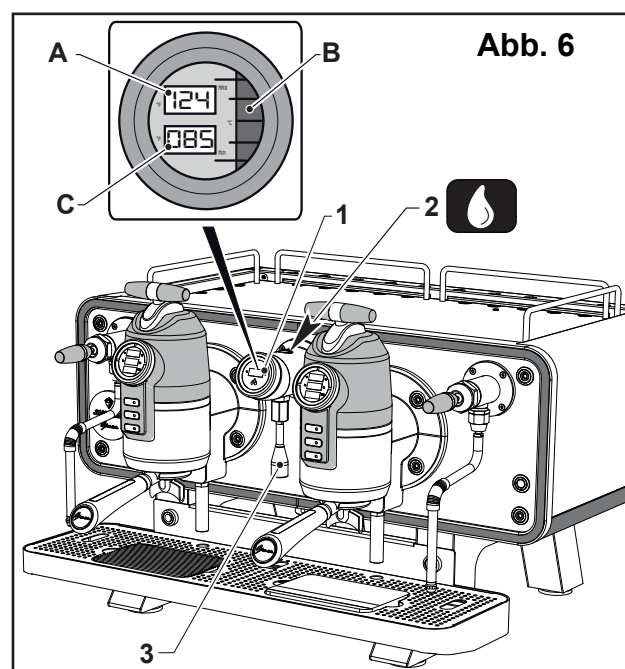


Abb. 6

5.6 - WASSERSTAND- UND TEMPERATUR- ODER DAMPFDRUCK- ANZEIGE "Opera 3 Gruppen" (Abb. 7)

Das Display ist in 2 Bereiche unterteilt:

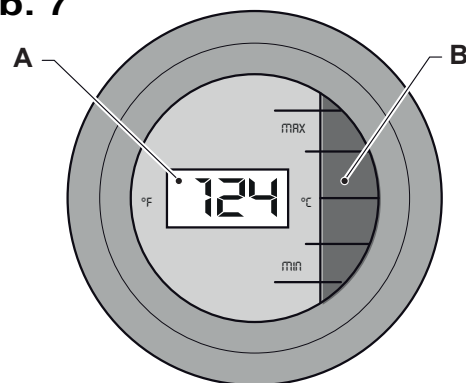
Bereich „A“

Gibt die Temperatur oder den Dampfdruck im Boiler je nach Programmierung an.

Bereich „B“

Gibt den Wasserstand im Boiler an.

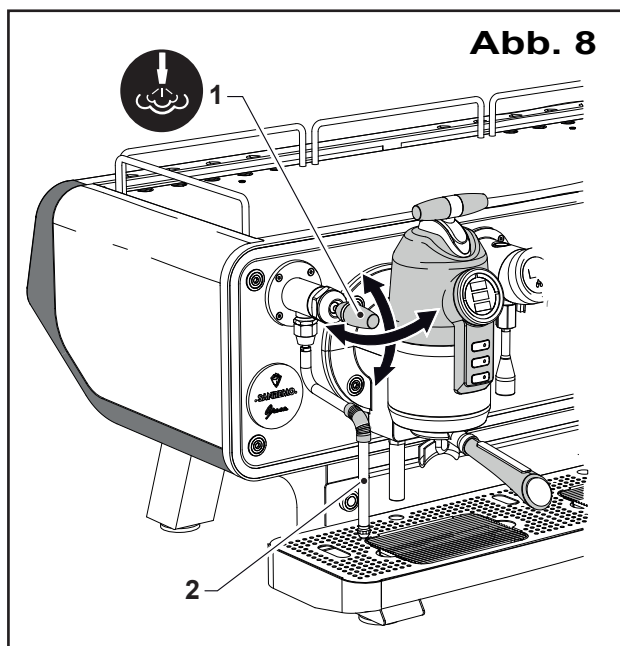
Abb. 7



5.7 - GRUPPE DAMPFABGABE (Abb. 8)

Wenn der Hebel (1) in eine beliebige Position gestellt wird, beginnt die Abgabe des Dampfes aus der Düse (2). Den Hebel (1) wieder in die Mitte stellen, um die Abgabe zu unterbrechen.

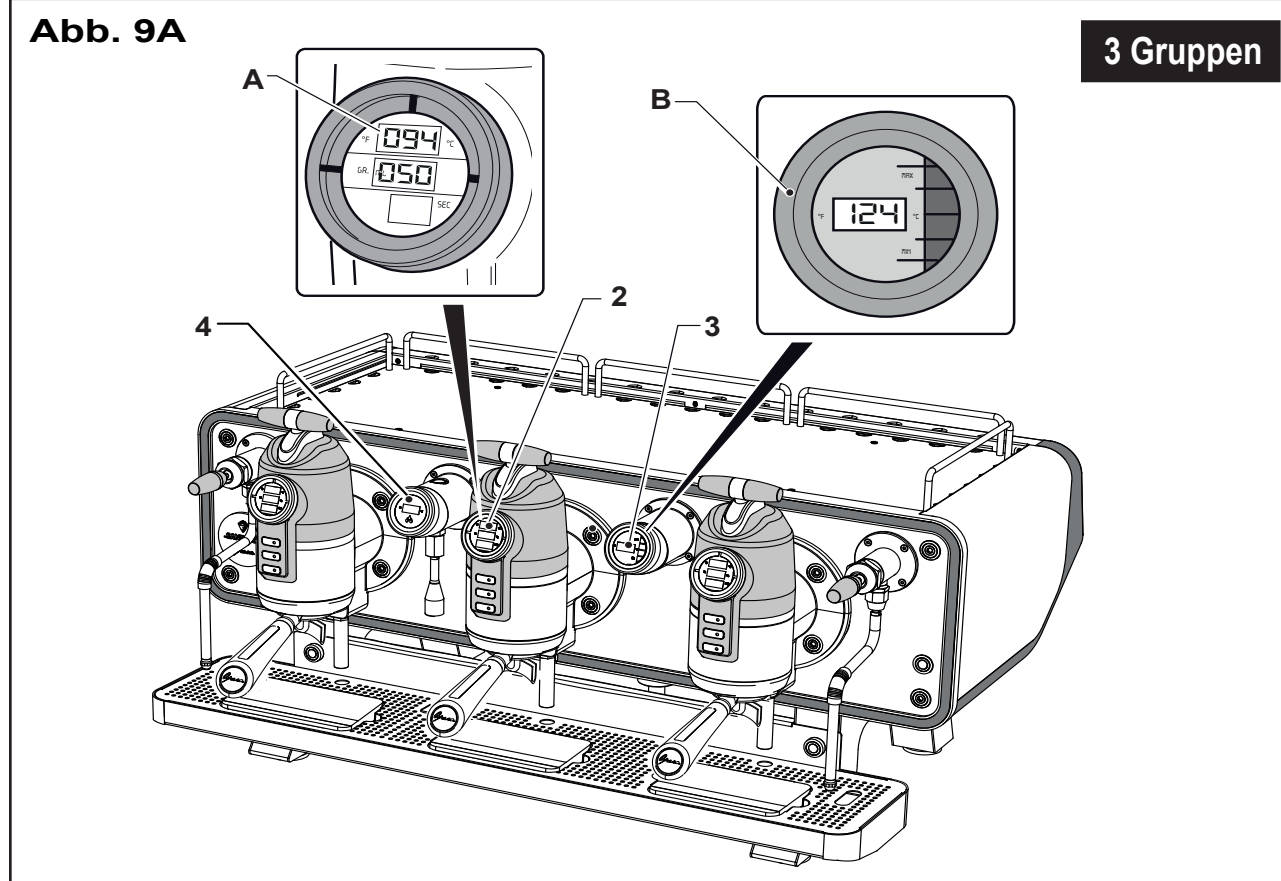
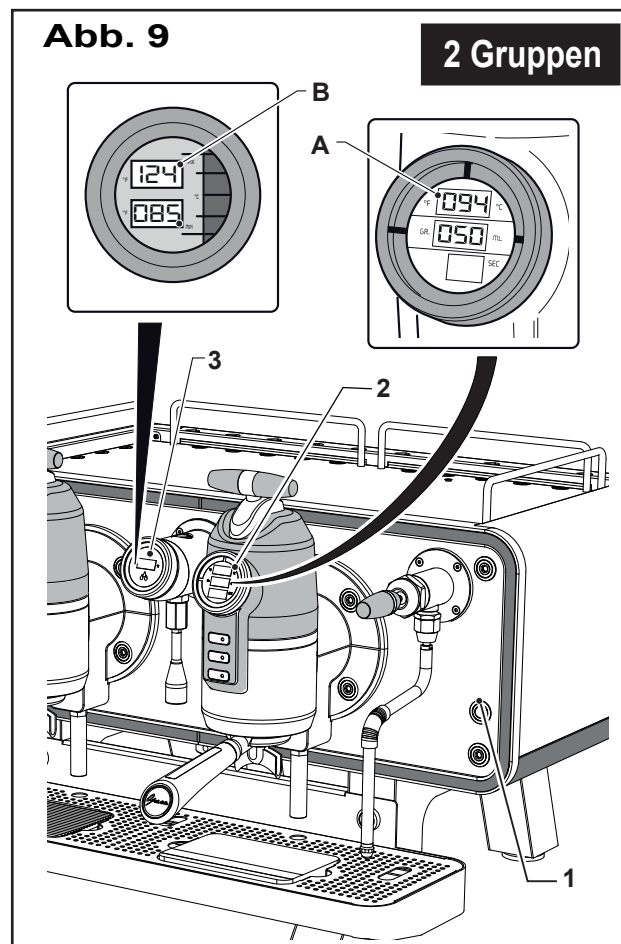
Abb. 8



5.8 - TÄGLICHE VORARBEITEN

5.8.a - Inbetriebnahme der Maschine (Abb. 9-9a)

- Überprüfen, ob der Wasserzufuhrhahn vor der Maschine offen ist.
- Sicherstellen, dass der magnetothermische Differentialschalter vor der Maschine auf „ON“ gestellt ist.
- Den Schalter (1) betätigen. Er leuchtet auf und das Wasser im Boiler und die Tassenvorwärmfläche werden automatisch erwärmt.
- Den Siebhalter in die betreffenden Gruppen einspannen.
- Abwarten, bis die Wassertemperatur den eingestellten Wert am oberen Teil „A“ des Displays (2) der Abgabegruppe erreicht.
- Überprüfen, ob die am Display (3) angegebene Dampftemperatur „B“ den eingestellten Wert $123 \div 124^{\circ}\text{C}$ erreicht.



5.8.b - Vorbereitung des Arbeitsplatzes (Abb. 10)

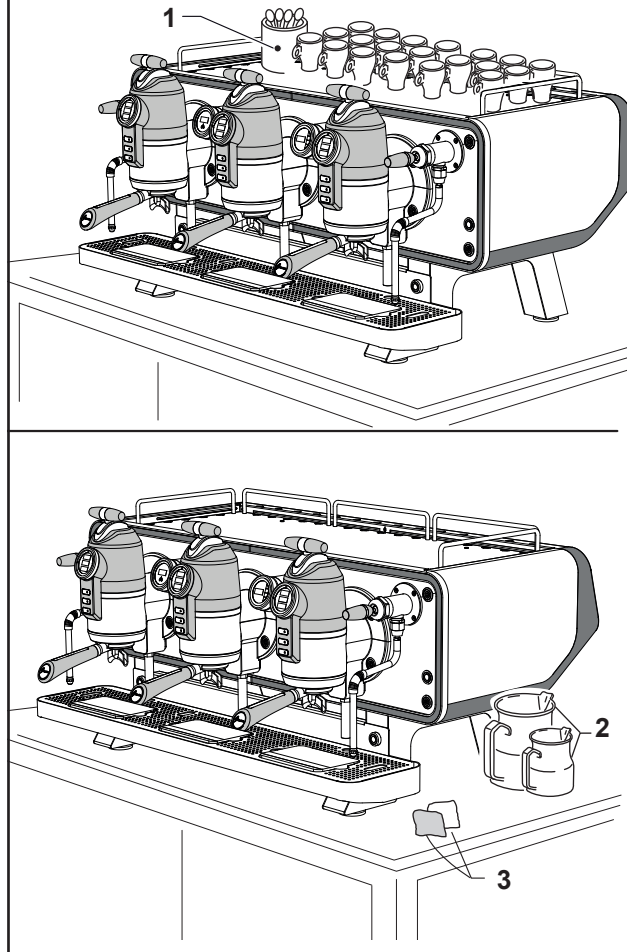
- Die kleinen Löffel in einen Metallbehälter (1) geben und auf die Tassenvorwärmfläche stellen.
- Die Milchkrüge (2) vorbereiten und in der Nähe der Maschine positionieren.
- Einige Lappen (3) für die Reinigung der Dampfzange, der Maschine und der Theke vorbereiten.
- Den Dosiermahlwerk und das gemahlene Kaffeemehl laut den betreffenden Angaben in der jeweiligen Anleitung vorbereiten.
- Die großen oder kleinen Tassen mit der Öffnung nach oben auf die Tassenvorwärmfläche stellen (höchstens zwei Schichten).



WICHTIG

Auf der Tassenvorwärmfläche dürfen nur große und kleine Tassen und Gläser abgestellt werden. Anderen Gegenstände dürfen nicht dort positioniert werden. Die Gegenstände abtrocknen, bevor sie auf die Tassenvorwärmfläche gestellt werden.

Abb. 10



5.9 - ZUBEREITUNG VON KAFFEE (Abb. 11-12-13-14)

5.9.a - Allgemeine Bestimmungen für die Zubereitung eines guten Kaffees

- Die kleine Tasse muss warm sein, bevor man sie vom Tassenvorwärmer nimmt. Ist sie noch kalt, kann sie mit Warmwasser ausgespült werden.
Wenn die kleine Tasse kalt ist, kann der plötzliche Temperaturwechsel den Geschmack des Espressos verändern.
- Den Siebhalter nur füllen, wenn sofort danach Kaffee gebrüht wird. Anderenfalls würde das Kaffeemehl in der Gruppe „verbrennen“ und der Espresso einen sehr bitteren Geschmack annehmen.
- Es wird empfohlen, die erforderliche Kaffeemehlmenge für den unmittelbaren Bedarf zu mahlen. Wenn das gemahlene Kaffeemehl zu lange steht, verliert er seine aromatischen Merkmale und die darin enthaltenen Fettstoffe werden ranzig.

5.9.b - Abgabe des Kaffees

- Den Siebhalter (1) in Pfeilrichtung drehen, um ihn aus der Abgabegruppe auszuspannen. Danach den Siebhalter umdrehen und auf die Kaffeesatzschublade (2) klopfen, um den enthaltenen Kaffeesatz zu entfernen.
- Die Leuchttaste des Bedienfeldes drücken.
- Die Maschine führt eine kurze Tuschwäsche (2 Sekunden) durch.

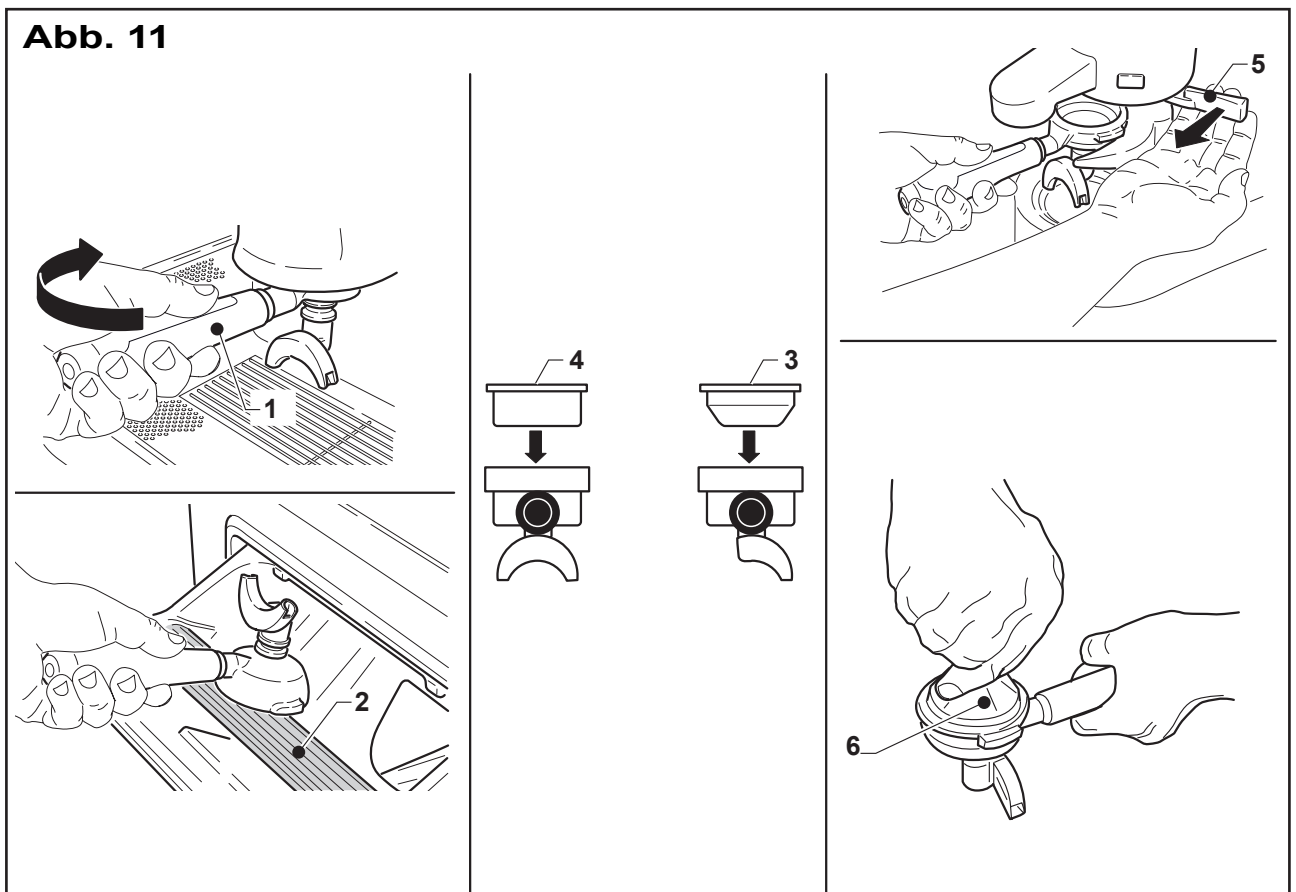


ACHTUNG

Den Siebhalter niemals auf eine ungeschützte Oberfläche klopfen, da das Sieb dadurch beschädigt und seine Dichtheit beeinträchtigt würde.

- Das Sieb je nach Bedarf für einen Kaffee (3) oder zwei Kaffees (4) benutzen.
- Den Siebhalter (1) in seinen Sitz im Dosiermahler einsetzen, den Hebel (5) ein Mal für einen Kaffee und zwei Mal für zwei Kaffees ziehen.

Abb. 11



DE



WICHTIG

Den Hebel des Dosiermahles ganz durchziehen, dann wieder auslassen, damit er in die Ruhestellung zurückkehrt.

- Den Kaffee mit dem Tamper (6) pressen
- Den Rand (8) des Siebhalters reinigen. Wenn Kaffeemehl auf dem Rand des Siebs bleibt, könnte die Dichtung undicht sein und demzufolge Wasser und Kaffeesud austreten.
- Den Siebhalter (1) gegen die Pfeilrichtung bis zum Anschlag drehen, um ihn in der Gruppe einzuspannen.
- Die kleine Kaffeetasse bzw. kleinen Kaffeetassen unter den Siebhalter positionieren.
- Die gewünschte Kaffeeart auswählen.
Taste 9 = Espresso ristretto
Taste 10 = Espresso
Taste 11 = Verlängerter
 Die LED der betätigten Taste leuchtet auf und auf dem Display (12) wird die ausgewählte Abgabemenge (ml) angezeigt.
- Den Hebel (13) betätigen, um die Kaffeeabgabe zu starten. Den Hebel (13) vorwärts schieben „A“, um zwei Kaffees zu brühen. Den Hebel (13) zurück schieben „I“, um einen Kaffee zu brühen.
- Nach der Abgabe den Siebhalter bis zur nächsten Zubereitung in der Gruppe eingespannt lassen.

Abb. 12

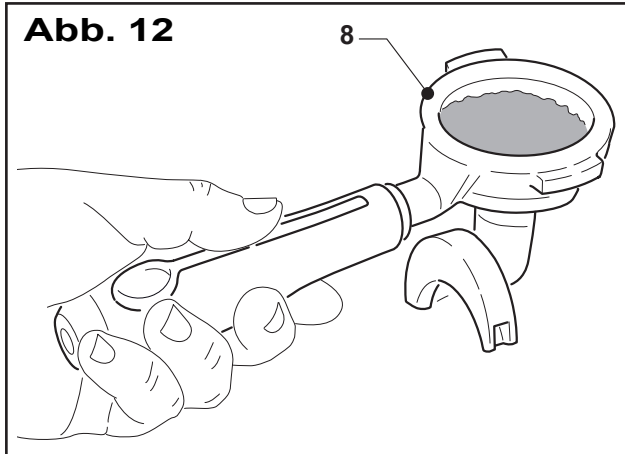


Abb. 13

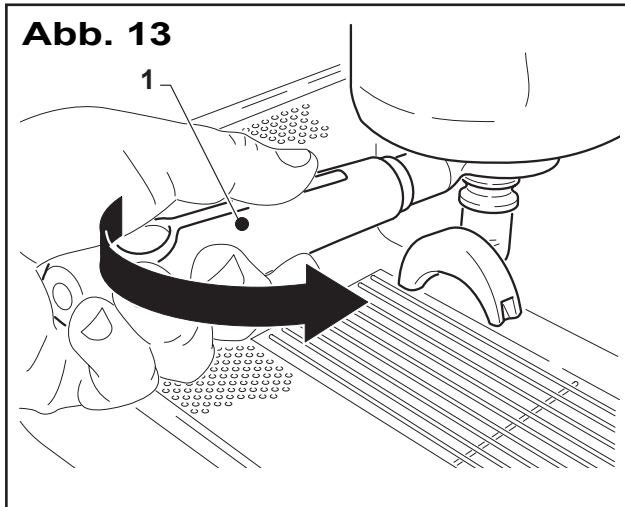
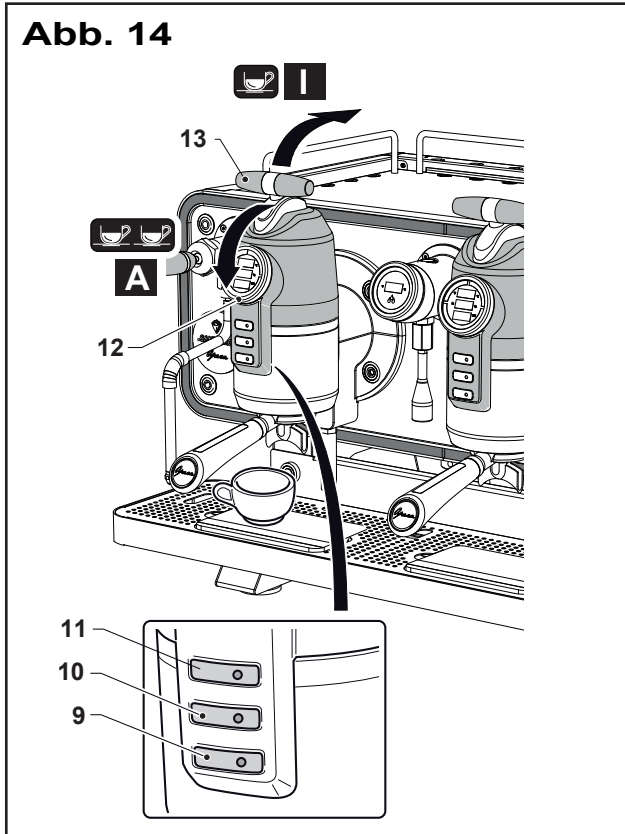


Abb. 14



DE

5.10 - ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO (Abb. 15)

Für die professionelle Zubereitung eines Cappuccinos frische Milch max. ($\pm 65 \div 70^\circ\text{C}$) aufschäumen, bis man den Schaum erhält, der auf den zuvor gebrühten Espresso gegossen wird.



GEFAHR

Achtung, die Lanze (1) ist heiß. Nicht mit der Hand berühren! Die Lanze ausschließlich am gummierten Teil (3) berühren, um sie zu verschieben.

- Die Lanze (1) über das Gitter ziehen und mit dem Hebel (2) für eine/zwei Sekunden Dampf abgeben, um das in der Dampfzange enthaltene Wasser zu entfernen.
- Milch in den betreffenden Krug gießen. Vorzugsweise einen Edelstahlkrug mit konischem Schnabel benutzen. Die Milchmenge für einen Cappuccino beträgt etwa 125 cm^3 (1/4 Liter).
- Die Düse der Dampfzange (1) etwas unter die Milchoberfläche halten und den Krug neigen. Die Dampfzange darf nicht in der Mitte sein und auch nicht die Wand berühren.

Mit dem Hebel (2) den Dampf öffnen. Im Krug bildet sich ein Wirbel, der eine kompakte Creme erzeugt.

Wenn die Höchsttemperatur von 70°C erreicht wird, den Hebel (2) in die Mitte positionieren und die Dampfzange unterbrechen.

- Die Dampfzange aus dem Krug ziehen, sanft den Boden des Krugs klopfen, damit sich die Luftblasen stabilisieren, und den Schaum mit einer Schwenkbewegung des Kruges auf den zuvor zubereiteten Espresso gießen.
- Nach der Zubereitung der Getränke, immer für einige Sekunden Dampf ablassen, um alle Getränke rückstände zu beseitigen. Die Dampfzange vor und nach der Dampfzange mit einem eigenen periodisch auszuwechselnden Lappen reinigen, damit sich keine hartnäckigen Verkrustungen bilden.

Abb. 15

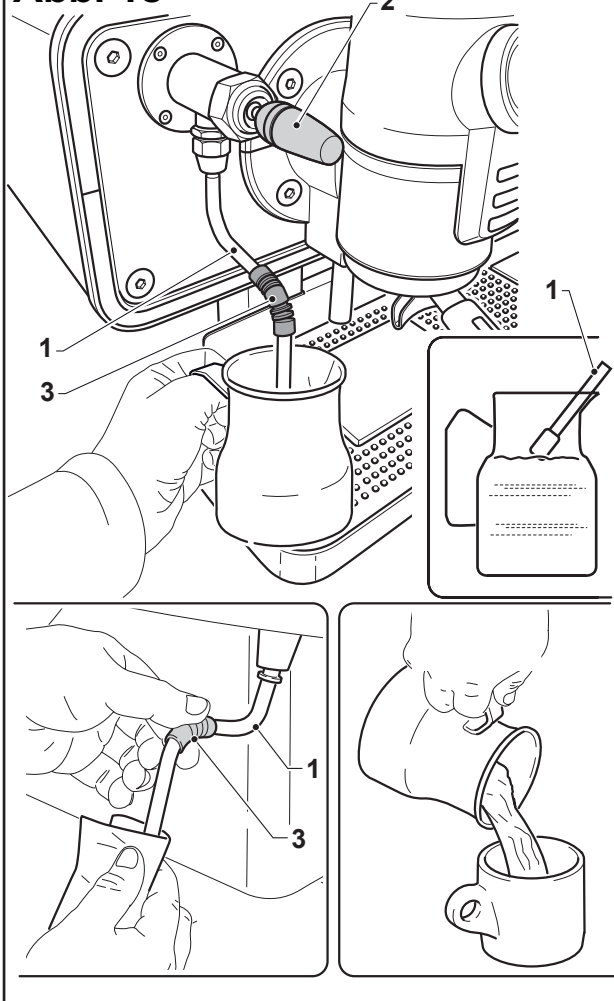
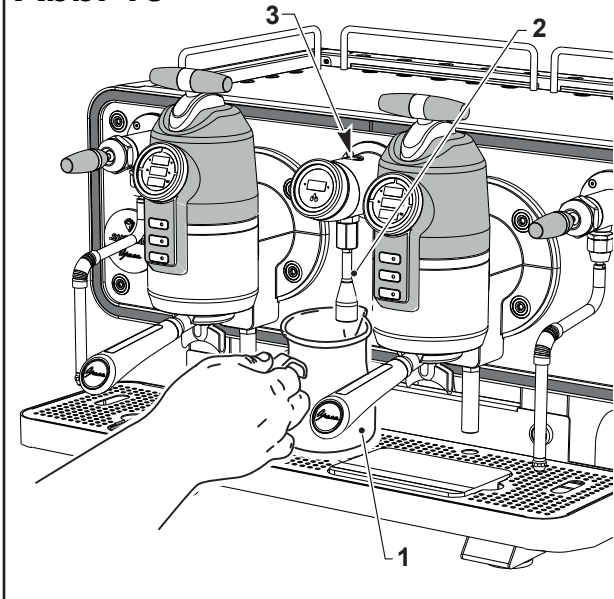


Abb. 16



DE

5.11 - ZUBEREITUNG VON TEE, KAMILLENTÉE USW. (Abb. 16)

- Den Krug (1) unter die Wasserlanze (2) stellen.
- Die Taste (3) drücken, um heißes Wasser herunterzulassen. Nach der festgelegten Zeit wird die Wasserabgabe unterbrochen.
- Das gewünschte Produkt hinzufügen.

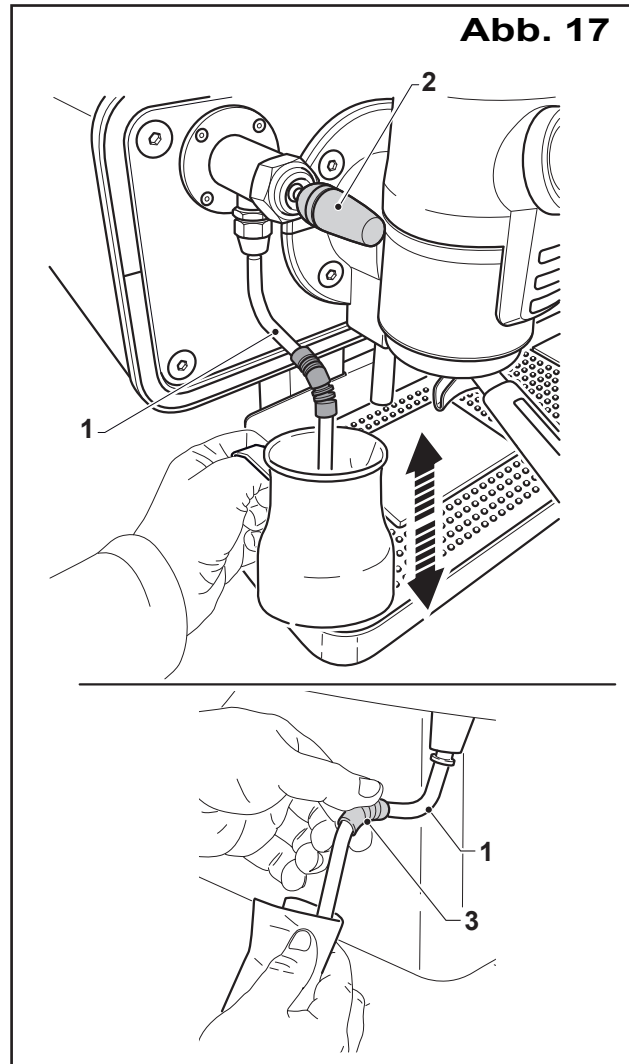
5.12 - ERWÄRMEN EINES GETRÄNKS (Abb. 17)

- Die Lanze (1) über das Gitter positionieren und mit dem Hebel (2) für eine/zwei Sekunden Dampf abgeben, um das in der Dampfzange enthaltene Wasser zu entfernen.
- Das Getränk in den betreffenden Krug gießen. Vorzugsweise einen Edelstahlkrug mit konischem Schnabel benutzen.
- Die Dampfzange (1) in den Krug einführen, dann den Hebel (2) betätigen, um die Dampfzange zu öffnen.
- Nach der Erwärmung den Hebel (2) in die Mitte stellen, um die Dampfzange zu unterbrechen.
- Nach der Zubereitung der Getränke, immer für einige Sekunden Dampf ablassen, um alle Getränke rückstände zu beseitigen. Die Dampfzange vor und nach der Dampfzange mit einem eigenen periodisch auszuwechselnden Lappen reinigen, damit sich keine hartnäckigen Verkrustungen bilden.



Achtung, die Lanze (1) ist heiß. Nicht mit der Hand berühren! Die Lanze ausschließlich am gummierten Teil (3) berühren, um sie zu verschieben.

Abb. 17

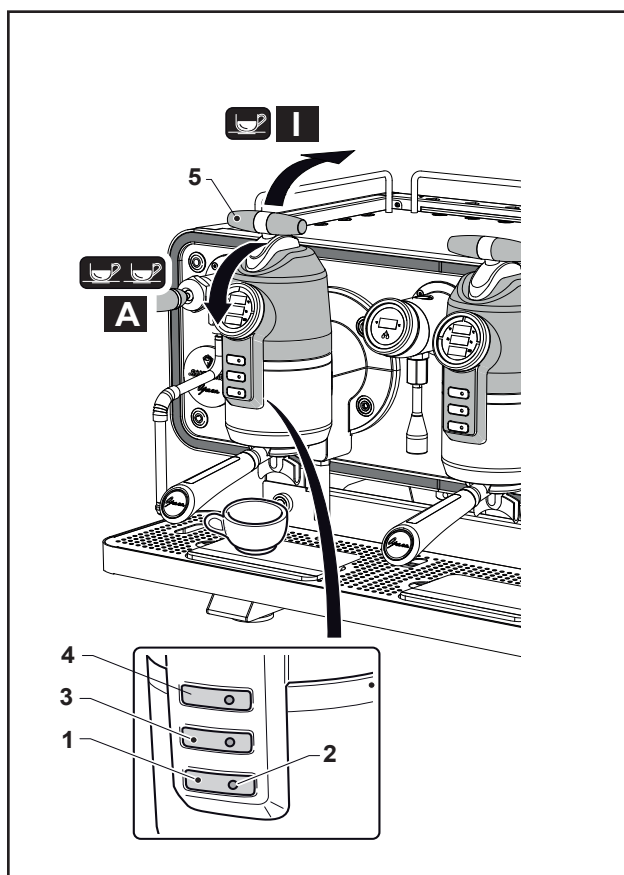


5.13 - PROGRAMMIERUNG

Die Programmierung der Dosen und einiger Maschinenfunktionen wie „Temperatur usw.“ können auf zwei verschiedene Weisen erfolgen:

Auf manuelle Weise mit den Tasten der Maschine oder mit der installierten Anwendung auf dem

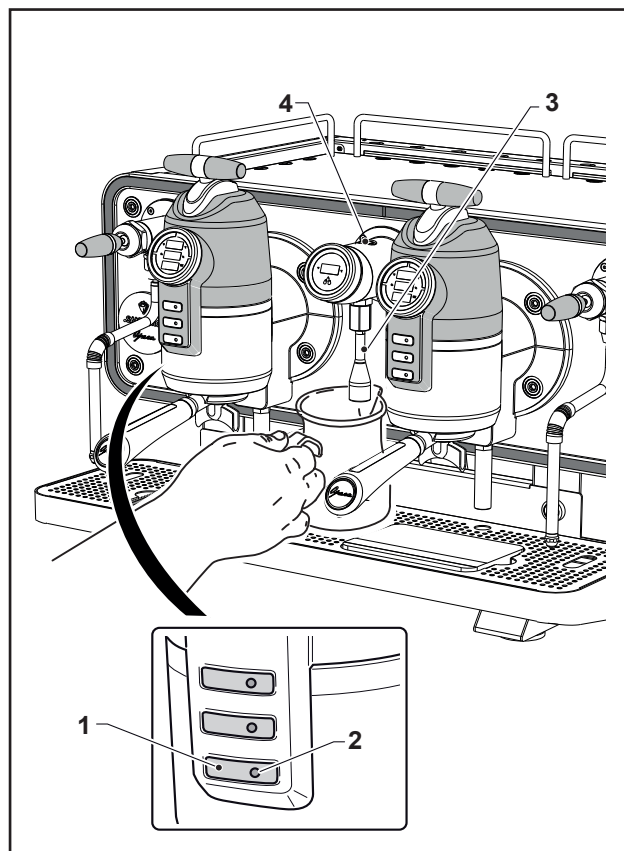
5.13.a - Manuelle Programmierung der „Kaffeedosen“



- Den Siebhalter mit der korrekten Kaffeemehlmenge für die in der Maschine zu programmierende Abgabemenge einspannen.
- Auf der ersten Gruppe links die Taste (1) für 10 Sekunden drücken, bis die betreffende LED (2) blinkt.
- Innerhalb von 30 Sekunden eine der Tasten (1), (3), (4) für die zu programmierende Abgabe drücken. Dann den Hebel (5) nach „A“ schieben, um zwei Kaffees oder nach „I“ schieben, um einen Kaffee abzugeben.

- Nach dem Einlegen der gewünschten Kaffeemenge in den Becher den Hebel (5) bewegen, um die Ausgabe zu beenden. Das Programm speichert die zugeführte Kaffeemenge für die jeweilige Zubereitungsmethode.
- Dieses Verfahren für alle Zubereitungsweisen wiederholen.

5.13.b - Manuelle Programmierung der „Wasserdosen“

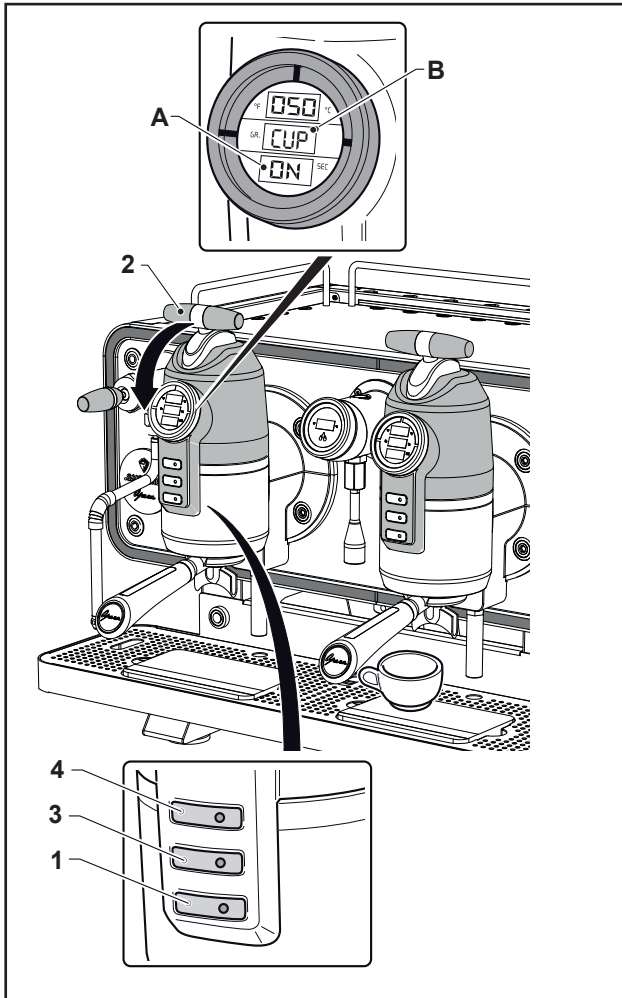


- Einen Behälter unter die Düse (3) stellen.
- Auf der ersten Gruppe links die Taste (1) für 10 Sekunden drücken, bis die betreffende LED (2) blinkt.
- Innerhalb von 30 Sekunden die Taste (4) für die Heißwasserabgabe betätigen. Wenn die gewünschte Menge erreicht wird, die Taste (4) erneut drücken, um die Wasserabgabe zu unterbrechen. Die abgegebene Menge wird gespeichert.

DE

5.13.c - Manuelle Programmierung der Temperaturen

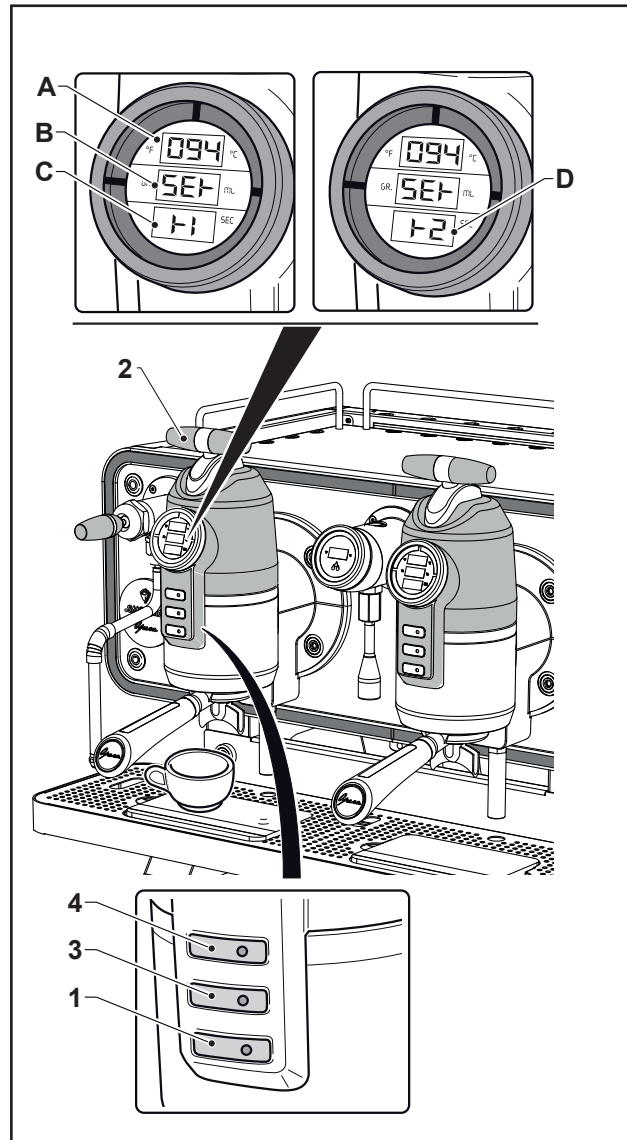
Temperatur der Tassenvorwärmfläche



- Die Programmierung der Temperatur für die Tassenvorwärmfläche ist nur mit der ersten Gruppe links möglich.
- Auf der ersten Gruppe links die Taste (1) gedrückt halten und gleichzeitig den Hebel (2) nach vorne schieben. Mit den Tasten (3) und (4) kann die Erwärmung der Tassenvorwärmfläche eingeschaltet „ON“ oder abgeschaltet „OFF“ werden der Zustand der Tassenvorwärmfläche wird im Feld „A“ des Gruppendisplays angezeigt. Die Taste (1) drücken, um zu bestätigen.
- Ist die Erwärmung der Tassenvorwärmfläche freigeschaltet, wird im Feld „A“ des Displays die Aufschrift „EIN“ und auch die

Aufschrift „050 CUP ON“ (50% der Tassen- vorwärmleistung) angezeigt.

- Die Taste (3) drücken, um die Leistung zu drosseln, mit der Taste (4) die Leistung erhöhen.
- Die Taste (1) drücken, um die eingestellten Daten zu bestätigen und zur nächsten Einstellung zu gelangen



Temperatur des Kaffeewassers und der Gruppe

- Auf dem Display der Gruppe wird im Feld „A“ die Wassertemperatur und im Feld „B“ die Aufschrift „Set.“ angezeigt. Dies weist darauf hin, dass man sich in der Phase für die Temperatureinstellung befindet. Im Feld „C“ wird die Aufschrift „t1“ angezeigt,

DE

die darauf hinweist, dass man in der Phase für die Programmierung der Wassertemperatur ist.

- Mit der Taste (3) kann die Temperatur reduziert und mit der Taste (4) erhöht werden.
- Zum Bestätigen der eingestellten Daten die Taste (1) drücken. Danach geht man auf die Programmierung der Temperatur für die Abgabegruppe über, was durch die Aufschrift "t2" im Feld "D" angezeigt wird.
- Die Temperatur "t2" auf dieselbe Weise wie die Programmierung "t1" einstellen. Danach die Taste (1) drücken, um die eingestellten Daten zu bestätigen und zur nächsten Einstellung zu gelangen.

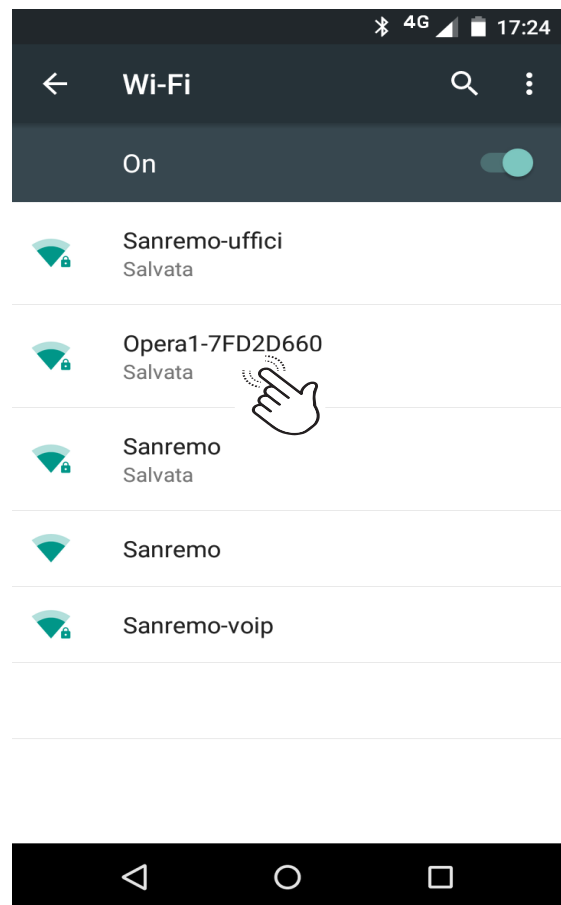
5.13.d Programmierung über WLAN

Alle Funktionen des Geräts können mit einer Anwendung programmiert werden, auf die Sie zugreifen können, indem Sie ein Smartphone, Tablet oder einen PC mit dem W-LAN Netzwerk des Geräts verbinden.

Die Verbindungsparameter sind auf dem Blatt, das diesem Handbuch beiliegt, und auf dem Klebeetikett im Gerät angegeben.

Verbindung mit dem Gerät

Greifen Sie durch die Verbindungseinstellungen Ihres Geräts auf das W-LAN Netzwerk der Kaffemaschine zu, indem Sie es in der Liste der verfügbaren Netzwerke auswählen und geben Sie das erforderliche Passwort ein, wie im folgendem Beispiel beschrieben:



WICHTIG

Das Login-Passwort kann nicht geändert werden; hebe das ursprüngliche Passwort an einem sicheren Ort auf.

DE

Zugreifen auf die Konfigurationsseite

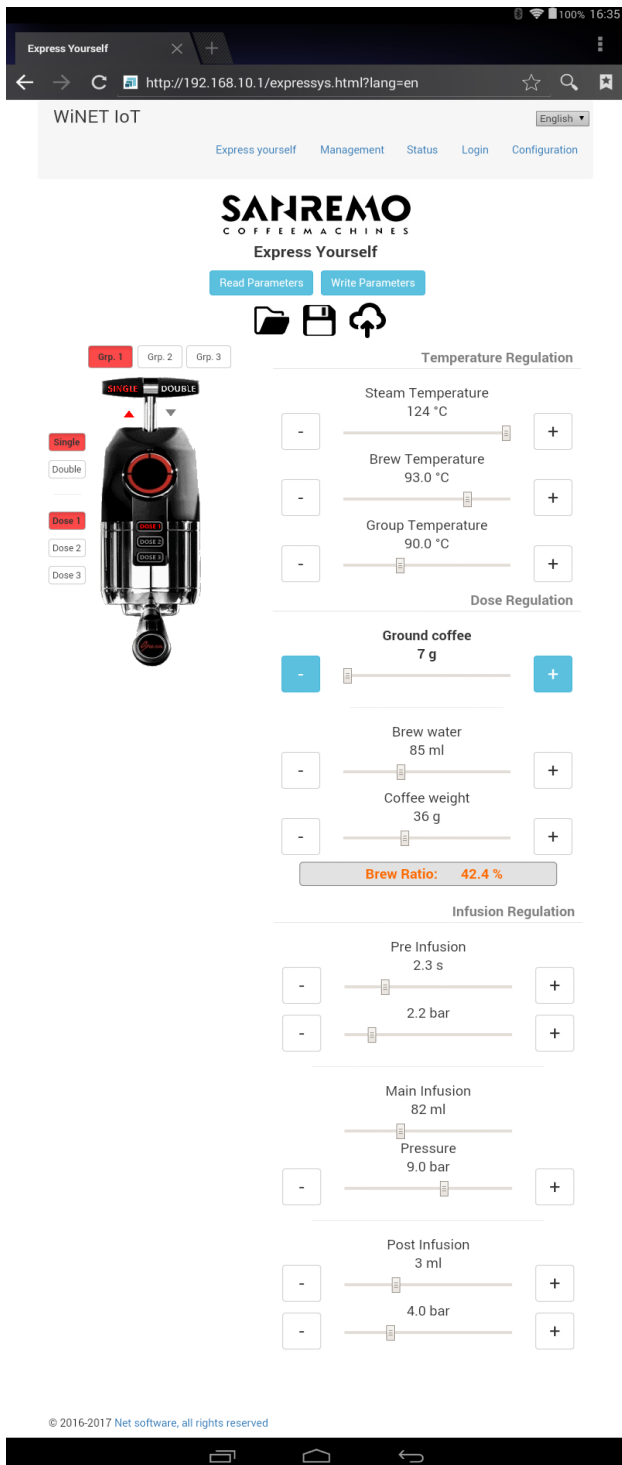
Rufen Sie über den Browser des verwendeten Geräts die Konfigurationsseite auf, indem Sie die Adresse 192.168.10.1 in die Adressleiste schreiben. Alternativ, wenn ihr eigenes Gerät dies unterstützt, nehmen Sie einfach den folgenden QR CODE ins Bild:





VORSICHT

Achtung: Bevor Sie eine Operation durchführen, müssen Sie die Geräteeinstellungen durch Drücken der Schaltfläche "Lies Parameter" lesen; warten Sie einige Sekunden bis die Meldung "Parameter werden gelesen ... Bitte warten!" erscheint.



DE


Menü



Durch Drücken der Kontextmenütaste oben rechts können Sie auf die folgenden Bildschirmen zugreifen:

• **Express Yourself**

Das ist die Hauptseite, von der alle gewünschten Extraktionsparameter eingestellt werden können;

Um die gewünschte Dosis zu ändern, wählen Sie die Gruppe und die Dosis mit den Knöpfen, die um die Gruppen herum angeordnet sind und scrollen dann entlang der Seite ändern Sie die Parameter mit den "+" und "-" Tasten oder auf dem entsprechenden "Slider"

Wenn die gewünschten Einstellungen geändert wurden, drücken Sie die Taste  "Schreib Parameter", um die Einstellungen im Gerät zu speichern. Es ist möglich, eine Reihe von Einstellungen zu speichern, um sie später abrufen zu können:

Drücken Sie dazu die Taste  und geben Sie einen Namen zum Speichern ein. Es ist dann möglich, die Parameter durch Drücken der Taste  aufzurufen und den gewünschten Parametersatz aus dem Dropdown-Menü auszuwählen. Um die geladenen Daten an das Gerät zu senden, drücken Sie die Taste "Schreib Parameter"

• **Verwaltung**

Das ist die Seite zur Verwaltung der technischen Parameter des Geräts; um darauf zu zugreifen, muss ein Passwort in den Menüpunkt "LOGIN" des Kontextmenüs eingefügt werden.

Um jeden Parameter zu ändern, klicken Sie auf das entsprechende Symbol und geben Sie den gewünschten Wert ein:

Texte: In diesem Bereich können Sie den Gerätenamen und die Telefonnummer des Servicecenters einstellen.

Zeitprogrammierung: In diesem Abschnitt können Sie die Zeit für das

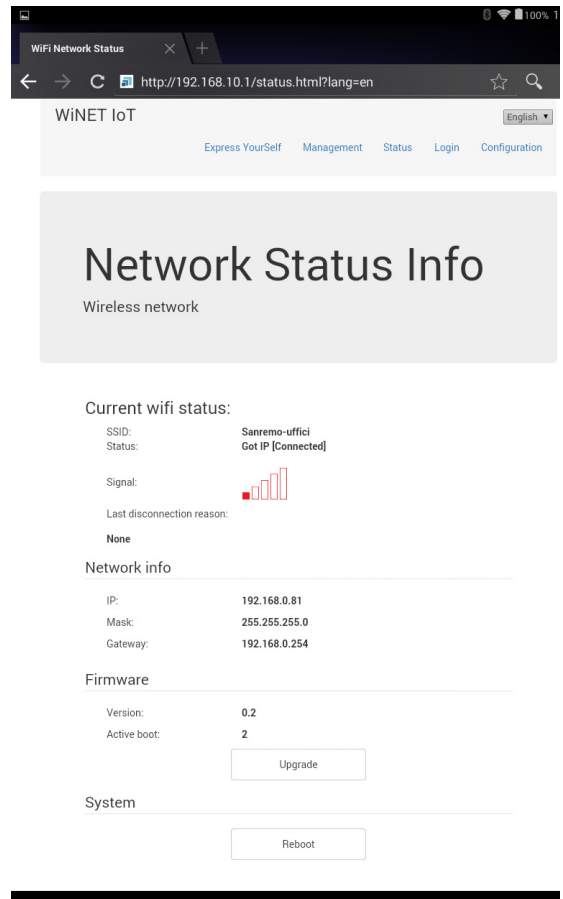


automatische Ein- und Ausschalten des Geräts und den eventuellen Ruhetag des Lokals einstellen, in dem der Selbststartbefehl ignoriert wird.

Zähler: In diesem Bereich können Sie die Anzahl der ausgegebenen Kaffees für jede Gruppe, die Anzahl der Warmwasserausgaben sowie die Gesamt- und Teilanzahl der Ausgaben anzeigen lassen. Die Zähler können mit der Schaltfläche "Zähler zurücksetzen" zurückgesetzt werden. Alle Zähler werden zurückgesetzt, mit Ausnahme der Gesamtsumme.

Tassenwärmer: In diesem Bereich kann die Tassenwärmerablage ein- und ausgeschaltet und die gewünschte Leistung eingestellt werden.

Einstellungen und Temperaturen: In diesen Bereichen können alle Einstellungen, die im Menü der technischen Einstellungen vorhanden sind, vorgenommen werden.



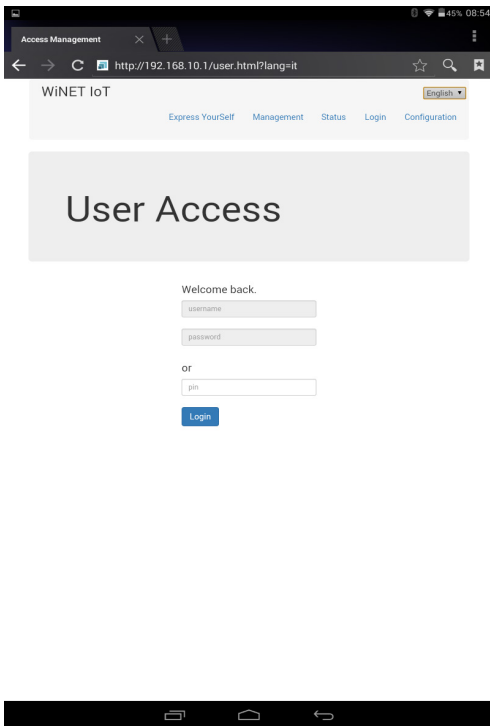
Daten lesen: Taste zum Lesen der technischen Parameter des Geräts, die gedrückt werden müssen, um die Anzeige der gewünschten Sektion zu aktualisieren.

• Status

Das ist die Kontrollseite des Verbindungsstatus des Geräts und der Version der installierten Wi-Fi-Firmware.

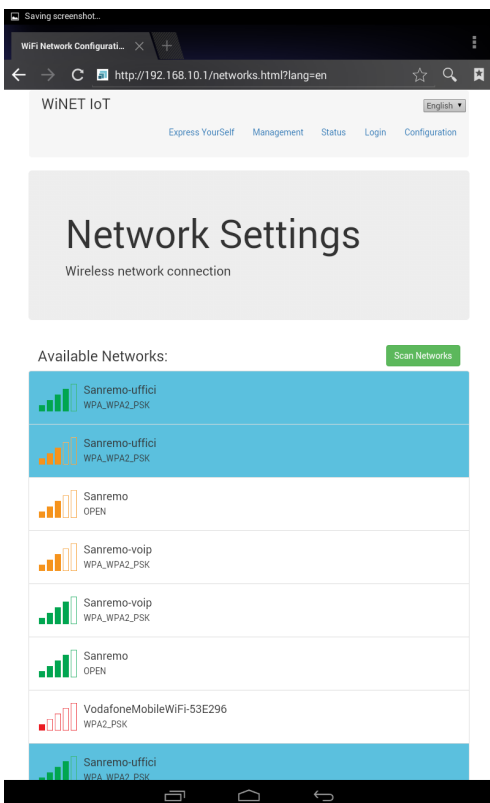
• Einloggen

Das ist die Login-Seite für Wartung oder technische Installation.



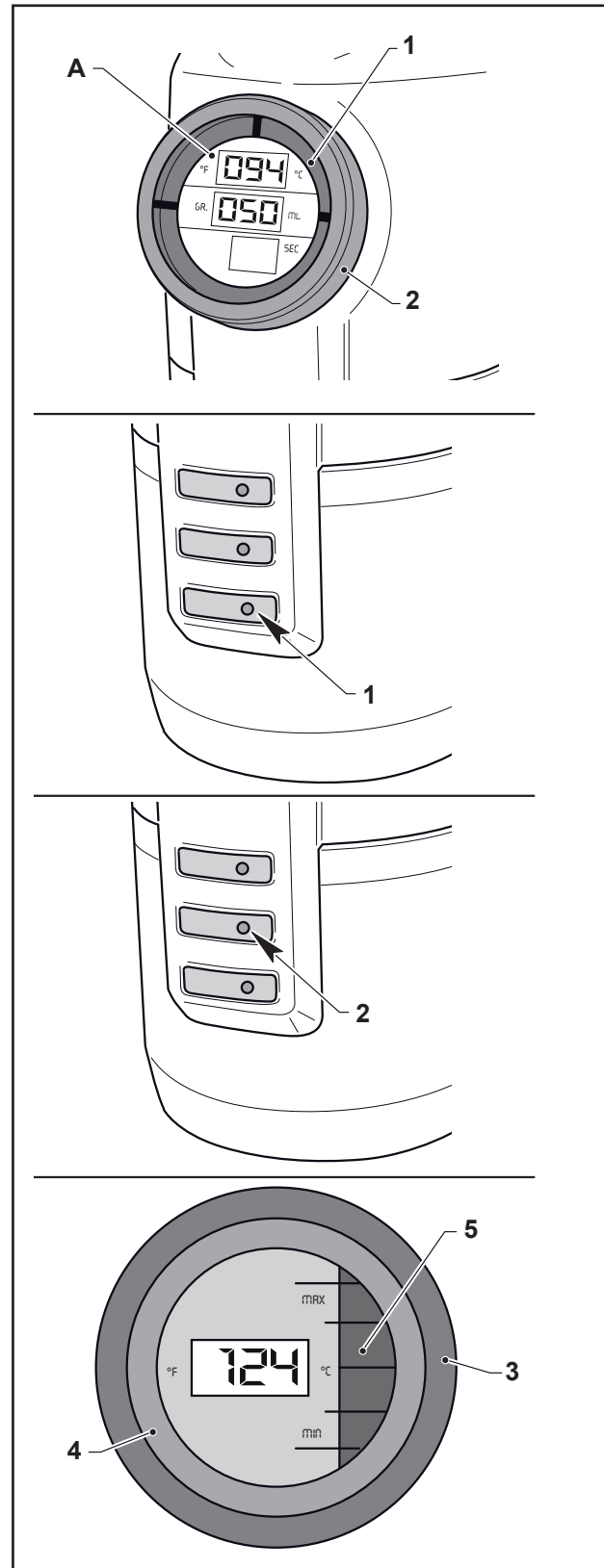
• Konfiguration

Hierbei handelt es sich um die Konfigurationsseite des WiFi-Moduls. Durch klicken auf „Netzwerke“ können Sie ein Internet-Netzwerk auswählen, um die Maschine mit folgenden Geräten zu verbinden:



5.14 -ALARMMELDUNGEN (Abb. 22)

- Bei einem Alarm schaltet sich der Kranz (1) des Alarmgruppendisplays (2) ab und in der Mitte des Displays „A“ wird die ausgelöste Alarmmeldung angezeigt.



DE

5.14.a - Keine Kaffee-/Wasserausgabe aus der Gruppe

- Wenn die Gruppe keinen Kaffee abgibt und auch kein Wasser abgibt, obwohl der Siebhalter entfernt wurde, wird der Alarm durch die blinkende LED (1) gemeldet.

5.14.b - Übergang in den Stand-by-Zustand der Maschine

- Wenn die Maschine ungewollt in den Stand-by-Zustand versetzt wird, schaltet sich das Display aus und die LED (2) der ersten Gruppe links blinkt.
- Die Taste der LED (2) betätigen, um die Stand-by-Funktion zu verlassen, die Taste der LED (2) betätigen. Die Maschine schaltet sich wieder ein.

5.14.c - Nachfüllalarm

- Wenn die Maschine Probleme bei der Einfüllung/Nachfüllung des Wassers im Boiler ermittelt, geht die Maschine 120 Sekunden nach Beginn der Einfüllung in den Alarmzustand über. Auf dem Display (3) schaltet sich der Kranz (4) ab und die Skala des Füllstandes (5) blinkt.
- Um die Alarmursache zu beheben, die Wasserzuleitung überprüfen. Nachdem die Wasserversorgung der Maschine wiederhergestellt wurde, verlässt die Maschine automatisch den Alarmzustand.

5.15 - DURCHSPÜLEN DES KAFFEEKREISLAUFES

Es wird empfohlen, periodisch (1 Mal pro Woche) die Taste PURGE (1) zu betätigen, um den Kaffeekeislauf zu kontrollieren.

Dadurch können etwaige Luftblasen beseitigt werden, die sich ungewollt gebildet haben und dadurch die Beständigkeit der programmierten Dosen beibehalten.

5.16 - ABSCHALTUNG



ACHTUNG

Es wird empfohlen, die Maschine nur abzuschalten, wenn sie länger als 8 Stunden nicht benutzt wird. Dadurch werden Ablagerungen von Kalksalzen eingeschränkt und der Stromverbrauch reduziert.

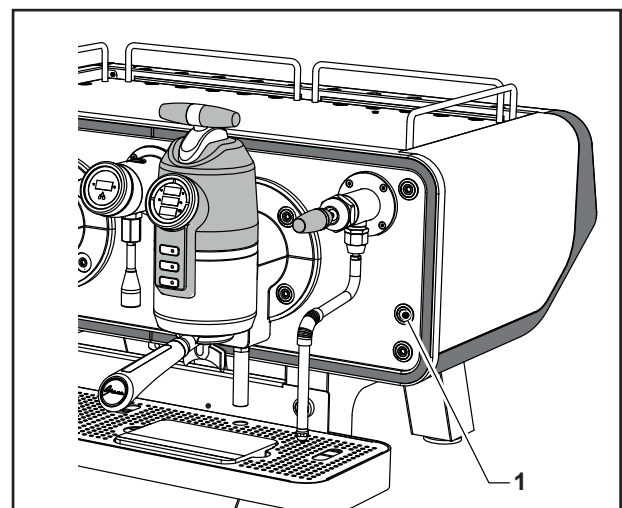
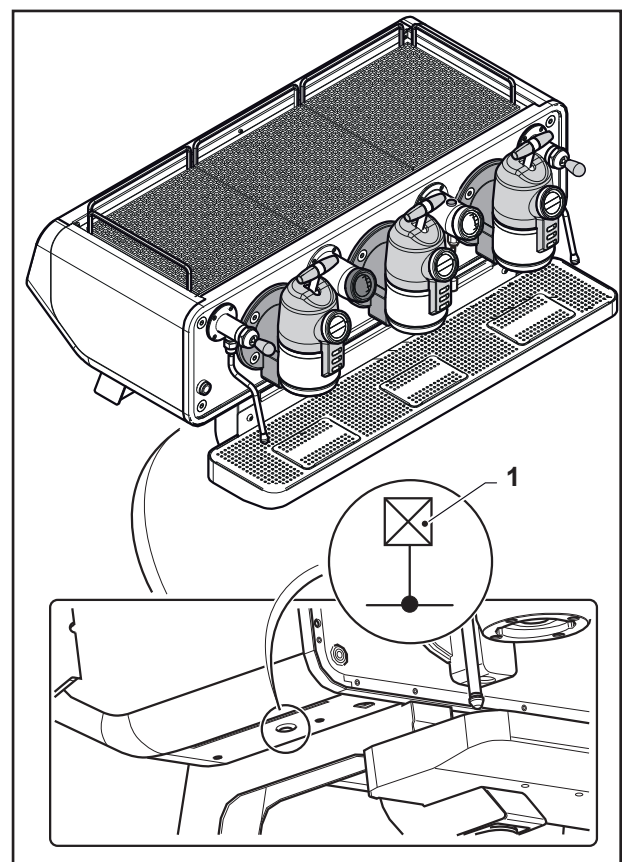


WICHTIG

Vor dem Abschalten der Maschine müssen die im Kapitel 6 angeführten Reinigungsarbeiten ausgeführt werden.

Zum Abschalten der Maschine wie folgt vorgehen:

- Den Schalter (1) betätigen, der sich abschaltet, um die Stromspannung zu unterbrechen.
- Den Differentialschalter vor der Maschine abschalten und den Wasserzufuhrhahn schließen.



DE

5.17 - BETRIEBSSTÖRUNGEN URSACHEN - LÖSUNGEN

Nachfolgend sind einige Störungen aufgelistet, die sich während der Verwendung der Maschine ereignen könnten.

Für alle nicht in dieser Tabelle enthaltenen Störungen wenden Sie sich bitte an den Technischen Kundendienst.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Display Boilertemperatur blinkt.	Der Wasserhahn oder Hähne des Reinigers sind geschlossen. Störung bei der Boilerfüllung.	Hahn öffnen. Spannung mindestens 5 Sekunden unterbrechen, dann die Taste ON-OFF betätigen, um erneut Spannung zuzuführen. Kundendienst rufen.
Es fließt kein Wasser aus der Gruppe	Der Wasserhahn oder Hähne des Reinigers sind geschlossen. Der Filter am Wassereinlaufstutzen ist verstopft. Düse verstopft.	Hähne öffnen. Abmontieren und reinigen. Die Regenerierung der Harze des Reinigers überprüfen Kundendienst rufen.
Das Wasser erwärmt sich nicht.	Heizwiderstand durchgebrannt. Temperaturfühler defekt.	Kundendienst rufen. Kundendienst rufen.
Ununterbrochene Wasserzufuhr (Füllstanddisplay blinkt).	Füllstandsonde defekt.	Kundendienst rufen.
Die Gruppe ist warm, brüht aber keinen Kaffee.	Zahnradpumpe defekt. Abgabehebel defekt.	Kundendienst rufen. Kundendienst rufen.
Die Dosen bei der Kaffeeabgabe sind nicht regelmäßig.	Mengendosierer defekt.	Kundendienst rufen.
Unzureichende Nutzung des Kaffees.	Der Mahlgrad des Kaffees ist nicht korrekt (zu feiner oder zu grober Mahlgrad). Dusche und Sieb zum Teil verstopft.	Die Brühtemperatur kontrollieren und/oder den Mahlgrad einstellen. Kundendienst rufen.

DE

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Bei geschlossenem Hahn tritt Dampf aus der Dampfzange aus.	Dichtung defekt.	Kundendienst rufen.
Bei der Öffnung des Hahns tritt Dampf unter dem Drehknopf aus.	Dichtung Hahnachse defekt.	Kundendienst rufen.
Bei der Abgabe tritt ein Leck zwischen der Gruppe und dem Siebhalter auf.	Untertassendichtung defekt oder unregelmäßiger Siebrand.	Kundendienst rufen.
Gruppensteuerhebel defekt.	Mikroschalter defekt.	Kundendienst rufen.
Der Kaffee tritt über die Ränder des Siebhalters aus.	In der Aufnahme des Siebhalters befinden sich Schmutzreste, die den Austritt des Kaffees aus der Düse verhindern. Dichtung der Gruppe verschlissen. Kleine Duschen verstopft.	Reinigen. Auswechseln. Reinigen oder auswechseln.
Der Kaffee ist zu kalt.	Maschine nicht bereit.	Die Erreichung der Temperatur abwarten.
Die Kaffeeabgabe erfolgt nicht oder zu langsam.	Mangelnde Wasserzufuhr. Abgabeöffnung des Siebhalters verstopft. Mahlgrad zu fein.	Die Zuleitung kontrollieren. Den Siebhalter mit einem Spezialreinigungsmittel und einem Zahnstocher gut säubern. Den Dosiermahler einstellen.
Die Maschine gibt keinen Dampf ab.	Abgabedüse verstopft. Abgabeleitungen verstopft. Dampfhahn defekt.	Reinigen. Den Techniker rufen, um eine Entkalkung durchzuführen. Kundendienst rufen.
Die Maschine gibt kein Warmwasser ab.	Zufuhrhahn geschlossen. Abgabeelektroventil defekt. Abgabeleitungen verstopft.	Hahn öffnen. Kundendienst rufen. Den Techniker rufen, um eine Entkalkung durchzuführen.

REINIGUNG UND WARTUNG

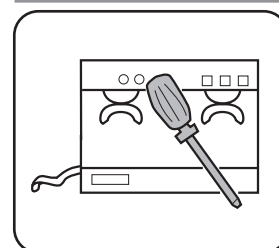
INHALTSVERZEICHNIS

6.1 - ORDENTLICHE WARTUNG (BENUTZER)	167
6.1.a - Automatische Reinigung der Gruppen	167
6.1.b - Reinigung der Maschine	168
6.2 - PROGRAMMIERTE WARTUNG (TECHNIKER)	169
6.3 - WARTUNG NACH BEDARF (TECHNIKER)	169
6.4 - KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE	169



Kapitel 6

DE



6.1 - ORDENTLICHE WARTUNG (BENUTZER)

- **Es ist verboten:**
 - Wasserstrahlen für die Reinigung der Maschine zu benutzen;
 - Reinigungsmittel mit Alkohol, Ammoniak oder scheuernde Schwämme für die Reinigung der Maschine zu benutzen. **NUR** Spezialreinigungsmittel für die Reinigung von Kaffee- oder Geschirrspülmaschinen anwenden.
- Die Chemikalien für die Reinigung der Maschine und/oder der Anlage müssen achtsam angewendet werden, um keine Schäden an Bauteilen und an der Umwelt zu verursachen (Abbaubarkeit über 90 %).
- Alle Bauteile und Komponenten der Maschine ganz reinigen.
- Die Reinigung und die Wartung soll vom Anwender ausgeführt und darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern gemacht werden.

Alle Eingriffe, die täglich am Ende des Betriebs auf der Maschine durchzuführen sind, zusammenfassen.



Die Wartungsarbeiten müssen bei abgeschalteter, kalter Maschine und auf „0“-OFF geschaltetem Hauptschalter durchgeführt werden.

Für besondere Wartungsarbeiten bei laufender Maschine muss sehr vorsichtig vorgegangen werden.



Für die Aufbereitung oder Wartung des Entkalkers die Hinweise in der betreffenden Anleitung befolgen.

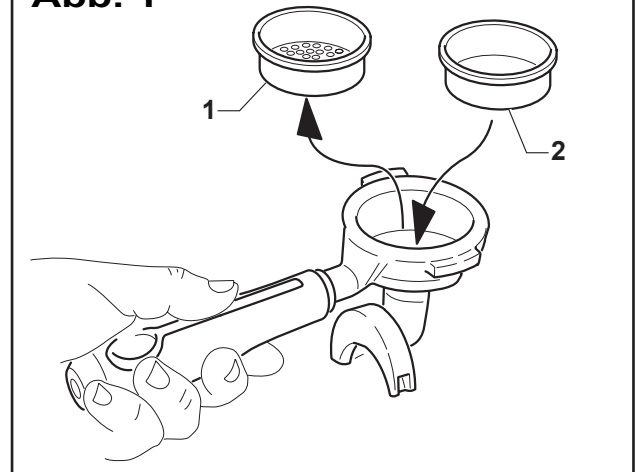
6.1.a - Automatische Reinigung der Gruppen (Abb. 1-2)



Die automatische Reinigung der Gruppen erfolgt bei laufender Kaffeemaschine.

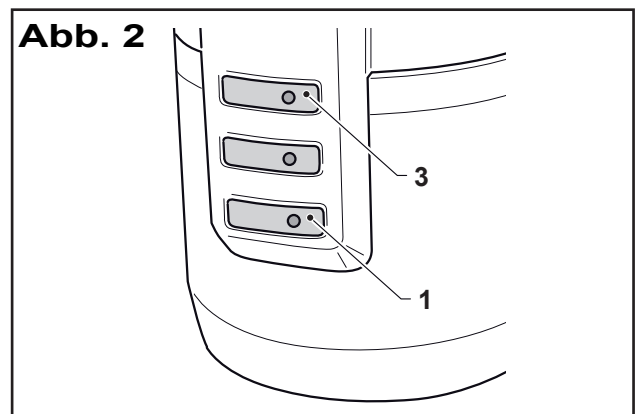
- Den Siebhalter lösen und entleeren.
- Das Sieb (1) entfernen und das Blindsieb (2) einsetzen. Das Spezialreinigungsmittel für Kaffeemaschinen in das Blindsieb schütten. Die richtige Menge ist auf der Verpackung des Reinigungsmittels angeführt.

Abb. 1



- Gleichzeitig die Taste (1) und (3) der Gruppe drücken. Der Reinigungszyklus startet automatisch und die LEDs der Tasten (1) und (3) blinken.
- Nach der Reinigung schalten sich die LEDs der Tasten (1) und (3) aus.

Abb. 2



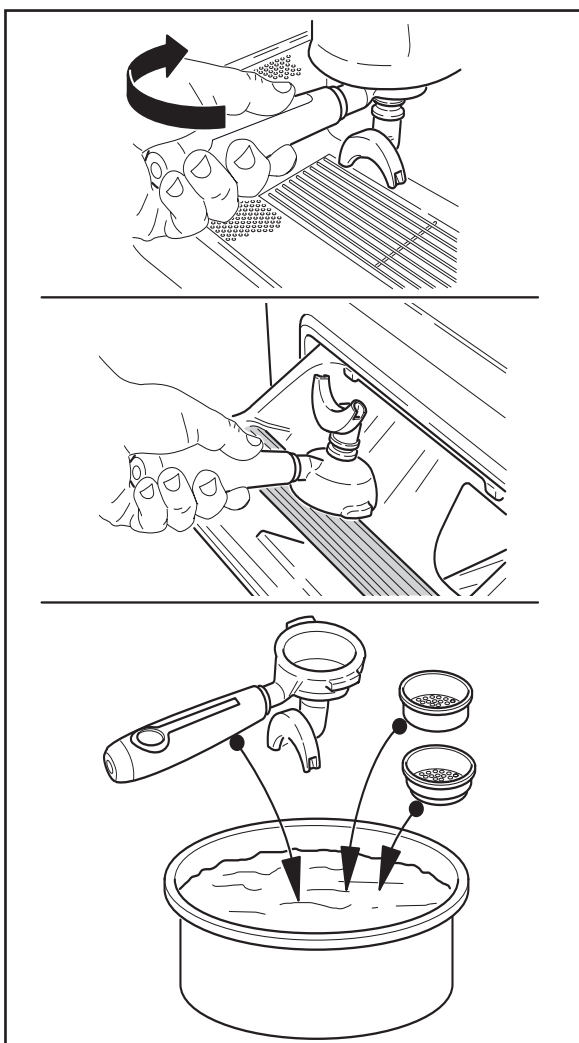
- Den Siebhalter lösen, den Schmutz im Blindsieb entleeren und denselben unter laufendem Wasser waschen. Das Sieb wieder in die Gruppe montieren. In die Programmierung gehen und die Reinigungsphase ohne Reinigungsmittel im Blindsieb wiederholen. Dadurch erfolgt eine Nachspülung.
- Nach der Nachspülung den Siebhalter abmontieren, das Blindsieb durch ein normales Sieb auswechseln und einen Kaffee brühen, um etwaige störende Geschmacksstoffe zu entfernen.



WICHTIG

Die Reinigung der Gruppen muss für alle Gruppen durchgeführt werden, aus denen sich die Maschine zusammensetzt.

6.1.b - Reinigung der Maschine



ACHTUNG

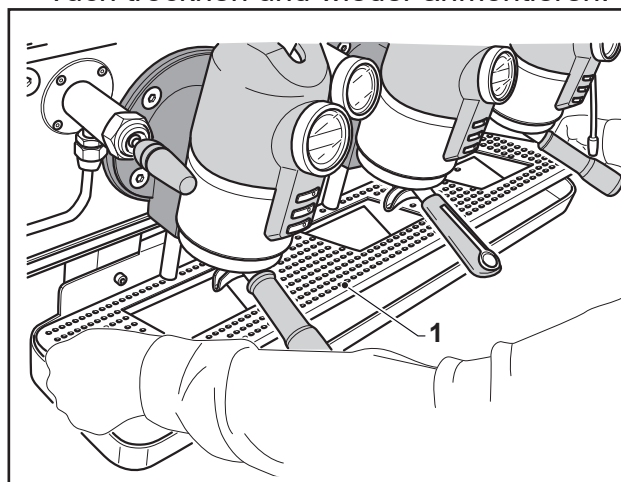


NIEMALS korrodierende oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen. Nur Spezialreinigungsmittel für die Reinigung von Kaffee- oder Geschirrspülmaschinen benutzen.

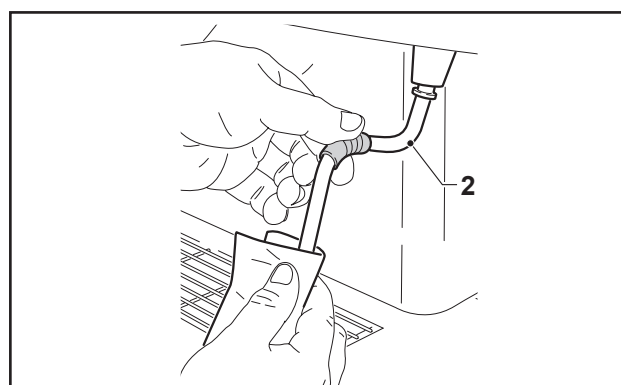
NIEMALS die Maschine mit Wasserstrahlen reinigen.

Für die Reinigung wie folgt vorgehen:

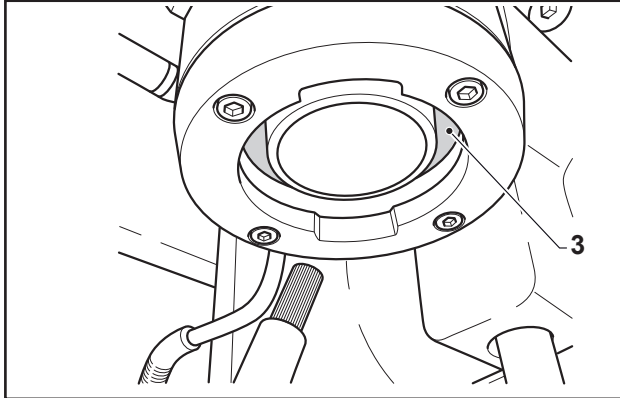
- Den Siebhalter lösen und entleeren.
- Die Siebe aus dem Siebhalter nehmen und beide für die Zeit, während der die Maschine nicht benutzt wird, in einen Behälter mit einem Spezialreinigungsmittel legen.
- Das Gitter (1) an den seitlichen Löchern anheben und entfernen. Dann unter laufendem Wasser mit einem Spezialreinigungsmittel säubern. Danach das Gitter gut mit einem weichen Tuch trocknen und wieder anmontieren.



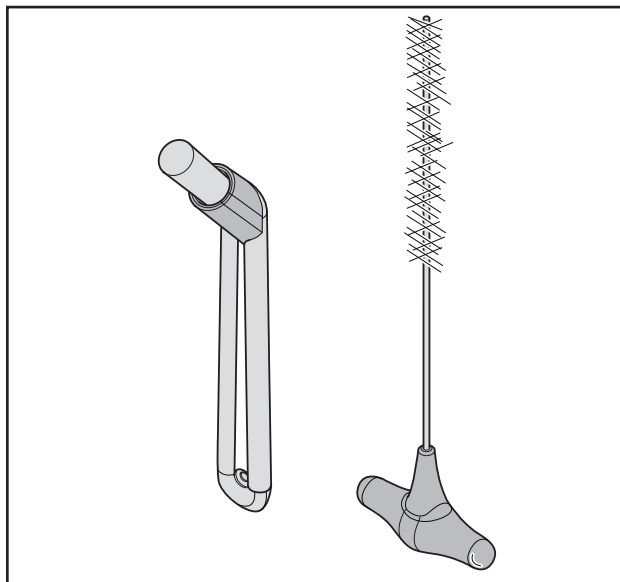
- Kontrollieren, dass die Dampfplanten (2) nicht verkrustet sind. Anderenfalls mit Spezialreinigungsmittel reinigen.



- Den unteren Teil der Gruppe mit einem kleinen Schwamm und die Dichtung (3) einer Bürste mit weichen Borsten reinigen.
- Die Außenseite der Maschine mit einem mit Wasser befeuchteten Lappen säubern.



- Alle Außenteile des Geräts mit einem feuchten Tuch reinigen, um etwaige Rückstände zu beseitigen.
- Für die mit einem feuchten Tuch nicht leicht zu erreichenden Bereiche können die mitgelieferte Bürste oder der Flaschenreiniger (ABB. 7) benutzt werden.



6.2 - PROGRAMMIERTE WARTUNG (TECHNIKER)

Alle Tätigkeiten auflisten, die termingerecht auszuführen sind, um die Betriebstüchtigkeit der Maschine zu gewährleisten.

WICHTIG

Alle programmierten Wartungsarbeiten müssen vom technischen Kundendienst ausgeführt werden. Es wird empfohlen, mit dem lokalen technischen Kundendienst einen Wartungsvertrag für alle Störungen abzuschließen, die während der Benutzung der Maschine auftreten könnten.

6.3 - WARTUNG NACH BEDARF (TECHNIKER)

Einige Tätigkeiten auflisten, die bei Bedarf durchzuführen sind, wie die Auswechslung eines verschlissenen oder gebrochenen Bauteils.

WICHTIG

Für alle Störungen, die nicht in der Tabelle am Ende des Kapitels 5 angeführt sind, muss der Eingriff des technischen Kundendienstes angefordert werden.

6.4 - KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

- Für alle Probleme mit der Maschine und für irgendwelche erforderlichen Ersatzteile wenden Sie sich bitte nur an das befugte Verkaufsnetz.
- Für Reparaturen ausschließlich Originalersatzteile benutzen. Nur so können die technischen Merkmale der Maschine lange unverändert erhalten werden.
- Für die Bestellung von Ersatzteilen die Angaben im Ersatzteilkatalog befolgen.

DE



AUSSERBETRIEBNAHME

(Kapitel für Wartungstechniker)

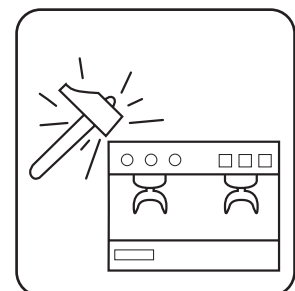
INHALTSVERZEICHNIS

7.1 - VORÜBERGEHENDE AUSSERBETRIEBSETZUNG	171
7.2 - ÜBERPRÜFUNGEN UND KONTROLLEN NACH EINER LANGEN STILLSTANDSZEIT	172
7.3 - ABBRUCH DER MASCHINE	172
7.4 - ENTSORGUNG DER SCHADSTOFFE	173

DE



Kapitel 7



7.1. - VOR ÜBERGEHENDE AUSSERBETRIEBSETZUNG (Abb. 1)

Wenn die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht benutzt wird, müssen folgende Tätigkeiten durchgeführt werden:

- Die Wasser- und Stromversorgung abtrennen.
- Das Wasser im Heizkessel wie folgt ablassen:

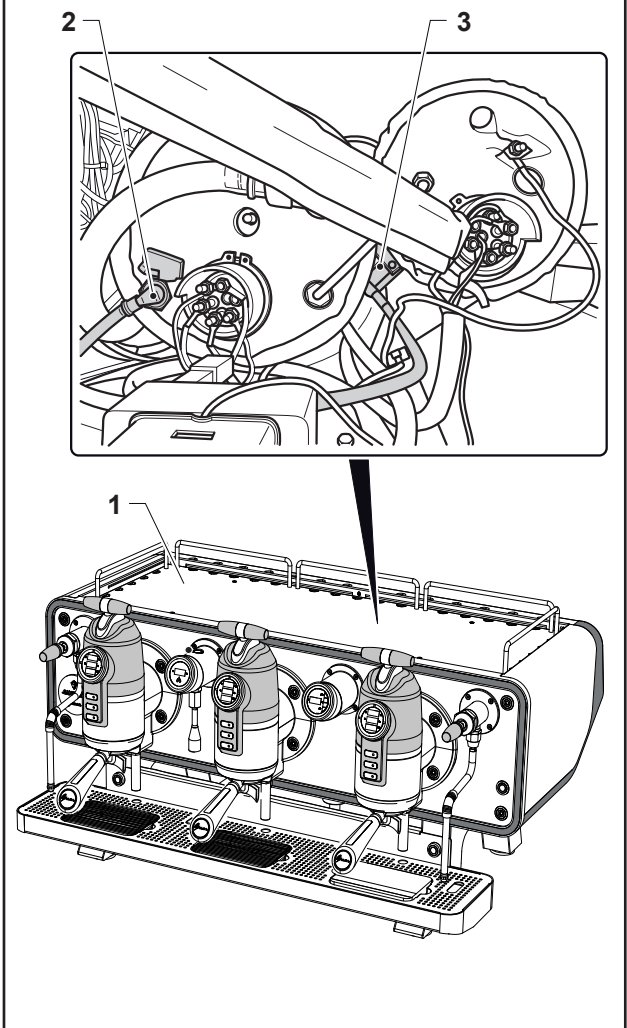


GEFAHR

Vor dieser Tätigkeit überprüfen, ob die Kaffeemaschine abgeschaltet ist (Stromversorgung vor der Maschine abgetrennt), der Wasserhahn vor der Maschine geschlossen ist und das Wasser im Boiler kalt ist (Display (1) Dampftemperatur max. 30°C)

- Das obere Gitter (1) des Tassenvorwärmers entfernen und die beiden Hähne (2) und (3) auf den Boilern öffnen.
- Die Maschine gemäß den Angaben im Kapitel „Wartung“ reinigen und in einem nicht staubigen oder feuchten Raum lagern.

Abb. 1



DE

7.2 - ÜBERPRÜFUNGEN UND KONTROLLEN NACH EINER LANGEN STILLSTANDSZEIT



Die Überprüfungen und Kontrollen nach einer langen Stillstandszeit müssen von einem Fachtechniker ausgeführt werden.



Vor der Benutzung der Maschine sind folgende Kontrollen durchzuführen:

- Die Maschine sorgsam reinigen.
- Wasser aus dem Drosselventil vor der Maschine auslassen, um etwaige Rückstände aus den Rohrleitungen zu beseitigen.
- Die installierten Filter vor der Maschine reinigen oder auswechseln.
- Die Wasser- und Stromversorgung gemäß den Angaben im Kapitel **“Installation”** in dieser Anweisung wieder anschließen.
- Überprüfen, ob Lecks im Wasserversorgungskreis vorhanden sind.
- Die Maschine starten und alle Tätigkeiten für die Erstinbetriebnahme durchführen, die im **„Kapitel 4“** dieser Anleitung angeführt sind.

7.3 - ABRUCH DER MASCHINE-----



Für den Schutz der Umwelt die geltenden lokalen Bestimmungen befolgen. Wenn das Gerät nicht mehr benutzt oder repariert werden kann, müssen die Bauteile der getrennten Müllentsorgung zugeführt werden.

Das Elektrogerät darf nicht mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden, sondern ist nach den Sonderbestimmungen für Altgeräte als Sondermüll zu beseitigen (Gesetzesdekret Nr. 151 vom 25/7/05 - 2002/96/EG - 2003/108/EG).

Elektrogeräte sind mit einem durchgestrichenen Symbol, das einen Mülleimer auf Rädern darstellt, gekennzeichnet. Das Symbol weist darauf hin, dass das Gerät nach dem 13. August 2005 vermarktet wurde und der getrennten Müllentsorgung zuzuführen ist.

Eine unsachgemäße oder gesetzwidrige Entsorgung von Geräten oder eine zweckfremde Anwendung derselben kann wegen der enthaltenen Stoffe und Materialien Verletzungen und Umweltschäden verursachen. Die gesetzwidrige Entsorgung von Elektroabfällen zieht verwaltungs- und strafrechtliche Sanktionen nach sich.



In Bezug auf die Entsorgung von Schadstoffen (Schmiermittel, Lösungsmittel, Lacke usw.) wird auf den folgenden Absatz verwiesen.

7.4 - ENTSORGUNG DER SCHADSTOFFE-----



Für die Entsorgung dieser Stoffe die Vorgaben in den geltenden Bestimmungen im betreffenden Land beachten und demzufolge vorgehen.



WICHTIG

Für jede falsche Auslegung oder Anwendung der einschlägigen Richtlinien durch den Kunden während oder nach dem Abbruch und der Entsorgung der Maschinenbauteile ist der Kunde selbst verantwortlich.



DE

FRANÇAIS

Madame, Monsieur,

*nous vous félicitons d'avoir choisi une machine à café **SANREMO**.*





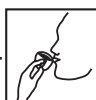
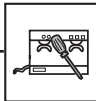

Votre machine est équipée de composants innovants, issus d'un savoir-faire basé sur de longues années d'expérience. Elle a été fabriquée et testée avec des méthodes avancées de recherche et des techniques modernes. Ses qualités, sa fiabilité, ses principes de fabrication écologiques en font un appareil particulièrement efficace et fonctionnel.

Les pages suivantes contiennent des informations sur l'installation, l'utilisation et l'entretien de la machine, ainsi que des conseils et des avertissement pour l'utiliser facilement et en toute sécurité.

Cordialement

SANREMO srl

INDEX DES CHAPITRES

Normes et avertissements généraux (page 177)	Ediz. 2020-05		1
Caractéristiques techniques, transport et déballage (page 181)	Ediz. 2020-05		2
Sécurités (page 187)	Ediz. 2020-05		3
Installation et branchement (page 191)	Ediz. 2020-05		4
Utilisation de la machine (page 205)	Ediz. 2020-05		5
Nettoyage (page 227)	Ediz. 2020-05		6
Mise hors service (page 231)	Ediz. 2020-05		7

FR



FR

NORMES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

TABLE DES MATIÈRES

1.1 - AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	178
1.2 - RÉGLEMENTATION APPLICABLE	179
1.3 - DESCRIPTION DES SYMBOLES	179
1.4 - PRÉPARATION À LA CHARGE DE L'ACHETEUR	180
1.5 - OPÉRATIONS D'URGENCE EN CAS D'INCENDIE	180
1.6 - RISQUE D'EXPLOSION	180
1.7 - NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE	180
1.8 - VIBRATIONS	180



Chapitre 1

FR



1.1 - AVERTISSEMENT GÉNÉRAUX

- Ce manuel fait partie intégrante de la machine. Il doit être conservé soigneusement pour pouvoir être consulté ultérieurement. S'il est perdu et pour toute information supplémentaire, contacter le concessionnaire du secteur ou le fabricant.
- Avant de mettre la machine en marche, l'opérateur doit lire attentivement le présent manuel et bien connaître ses caractéristiques techniques et ses commandes.
- Avant d'installer la machine, vérifier que l'emplacement choisi est compatible avec ses dimensions d'encombrement et son poids.
- La machine n'est pas adaptée à une installation à l'extérieur, dans un lieu où on utilise des jets d'eau et où la température descend en dessous de 5° C.
- Ne pas installer la machine près d'une source de chaleur.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être confié à des enfants de moins de 8 ans ni à des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, inexpérimentées et sans formation, sauf si elles sont sous la surveillance d'un responsable ou si elles ont reçu des instructions leur permettant de l'utiliser sans danger.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou pieds nus.
- Ne pas permettre à du personnel non agréé et non qualifié de mettre en fonction, de régler ou de réparer la machine. Se référer à ce manuel pour les opérations à effectuer sur la machine.
- Avant le nettoyage et la maintenance de la machine ou pour enlever une protection, **vérifier que l'interrupteur général est sur OFF (O)** car l'alimentation électrique de la machine doit être sectionnée pendant l'intervention de l'opérateur.
- Le circuit électrique de l'acheteur doit être équipé d'un disjoncteur automatique en amont de l'interrupteur général de la machine ayant une distance d'ouverture entre les contacts conforme aux spécifications de coupure en cas de surtension de catégorie III et d'un circuit de mise à la terre conforme aux normes de prévention des accidents.
- Ne pas utiliser d'adaptateur, de prise multiple ni de rallonge.
- Ne pas utiliser la machine si le câble d'alimentation électrique est fissuré ou endommagé.
- Avant d'intervenir sur l'interrupteur général ou à proximité, couper la tension de la ligne à laquelle il est relié.
- Vérifier que les dispositifs de sécurité (protections, carters, microrupteurs, etc.) n'ont pas été modifiés et qu'ils fonctionnent parfaitement. Si nécessaire, les rétablir.
- **Ne pas enlever les dispositifs de sécurité.**
- Pour opérer en sécurité, utiliser exclusivement des outils adaptés et conformes aux réglementations nationales de sécurité.
- **RESPECTER SCRUPULEUSEMENT LES PLAQUETTES D'AVERTISSEMENT FIXÉES SUR LA MACHINE AVANT TOUTE OPÉRATION SUR ELLE OU À PROXIMITÉ.**
- L'utilisateur a l'obligation de remplacer les plaques signalétiques détériorées ou illisibles et d'en demander de nouvelles au service après-vente.

- En cas de dysfonctionnement de la machine ou de détérioration de ses composants, contacter le concessionnaire du secteur ou le fabricant.
- **Il est strictement interdit d'utiliser la machine pour d'autres usages que ceux qui sont expressément prévus dans la documentation technique.**
La machine doit être utilisée de la manière, dans les temps et les lieux prévus par les normes de bonne pratique, conformément aux directives en vigueur et à la législation sur la santé et la sécurité au travail en vigueur dans le pays d'utilisation.
- **Le fabricant décline toute responsabilité concernant les accidents et les dommages causés aux personnes et aux biens suite à la non-observation des normes de sécurité et des instructions de ce manuel.**
Toute utilisation autre que celle qui est indiquée dans ce manuel doit être considérée comme impropre. Si ce manuel ne répond pas à certaines questions, contacter le concessionnaire du secteur ou le fabricant pour recevoir des conseils et trouver des solutions.
- **CES NORMES INTÈGRENT OU COMPLÈTENT LES NORMES DE SÉCURITÉ LOCALES EN VIGUEUR.**
- **EN CAS DE DOUTE, DEMANDER L'INTERVENTION D'UN TECHNICIEN SPÉCIALISÉ.**
- **LES MODIFICATIONS ÉLECTRIQUES, ÉLECTRONIQUES OU MÉCANIQUES EFFECTUÉES PAR L'UTILISATEUR ET LES NÉGLIGENCE DANS L'UTILISATION DE LA MACHINE EXONÈRENT LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ ENVERS LES ORGANISMES CHARGÉS DE LA PRÉVENTION DES ACCIDENTS. L'UTILISATEUR DEVRA EN RÉPONDRE SEUL.**

1.2 - NORMES DE RÉFÉRENCE

- La machine et ses dispositifs de sécurité ont été fabriqués conformément aux normes indiquées dans la déclaration de conformité.

1.3 - DESCRIPTION DES SYMBOLES

De nombreux incidents sont dus à une connaissance insuffisante et à une mauvaise application des règles de sécurité à respecter pendant le fonctionnement et la maintenance de la machine.

Pour éviter les accidents lire, comprendre et respecter les consignes de sécurité et les avertissements de ce manuel et ceux des plaques appliquées sur la machine.

Les symboles suivants permettent de repérer les messages de sécurité dans le manuel.



DANGER

Ce symbole est utilisé dans les messages de sécurité du manuel quand il y existe des risques de blessures graves ou mortelles.



ATTENTION

Ce symbole est utilisé dans les messages de sécurité du manuel pour avertir de dangers susceptibles d'entraîner des blessures légères ou modérées ou des dégâts matériels.

Le message peut aussi être utilisé pour des risques de dommages à la machine.



IMPORTANT

Ce symbole sert à signaler des précautions à prendre pour éviter des opérations qui pourraient réduire la durée de vie de la machine ou pour donner une information importante à l'opérateur.



Les opérations signalées par ce symbole doivent être confiées exclusivement à un technicien spécialisé et agréé.

1.4 - PRÉPARATION À LA CHARGE DE L'ACHETEUR

a) Préparation du local d'installation

- L'acheteur doit préparer une surface de support pour la machine en suivant les indications du chapitre installation.

b) Préparation électrique

- L'installation électrique doit être conforme aux normes nationales en vigueur dans le lieu d'installation et reliée à un circuit de mise à la terre efficace.
- Positionner sur la ligne d'alimentation en amont de la machine un dispositif omnipolaire de coupure.

- **Les câbles d'alimentation électriques doivent être adaptés au courant maximal de la machine de façon à ce que la chute de tension totale à pleine charge soit inférieure à 2 %.**

c) Préparation du circuit d'eau

- Préparer un système de vidange muni d'un siphon et un réseau d'alimentation distribuant de l'eau potable adoucie avec une vanne d'isolement en amont de la machine.

1.5 - OPÉRATIONS D'URGENCE EN CAS D'INCENDIE

- En cas d'incendie, couper la tension de la machine par l'interrupteur général.
- Éteindre l'incendie avec des extincteurs.



Il est strictement interdit d'éteindre l'incendie avec de l'eau quand la machine est sous tension.

1.6 - RISQUE D'EXPLOSION

- La machine ne doit pas être utilisée dans un local où existe un risque d'explosion.

1.7 - NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE

La machine a été fabriquée pour maintenir un niveau de pression acoustique continu équivalent pondéré à : 84 dB, incertitude 2,5 dB.

1.8 - VIBRATIONS

La machine est équipée de pieds en caoutchouc antivibration. Pendant le fonctionnement normal, elle ne génère pas de vibrations dangereuses pour l'opérateur ou l'environnement.

2

Chapitre

**CARACTÉRISTIQUES
TECHNIQUES
TRANSPORT - DÉBALLAGE**

TABLE DES MATIÈRES

2.1 - DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT. 182

2.2 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 182

2.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE 183

2.4 - TRANSPORT 183

2.4.a - Expédition 183

2.4.b - Levage de l'emballage 183

2.4.c - Stockage 184

2.5 - CONTRÔLE À LA RÉCEPTION 184

2.6 - DÉBALLAGE 184

2.7 - IDENTIFICATION DES COMPOSANTS 185

2.8 - IDENTIFICATION DE LA MACHINE 185

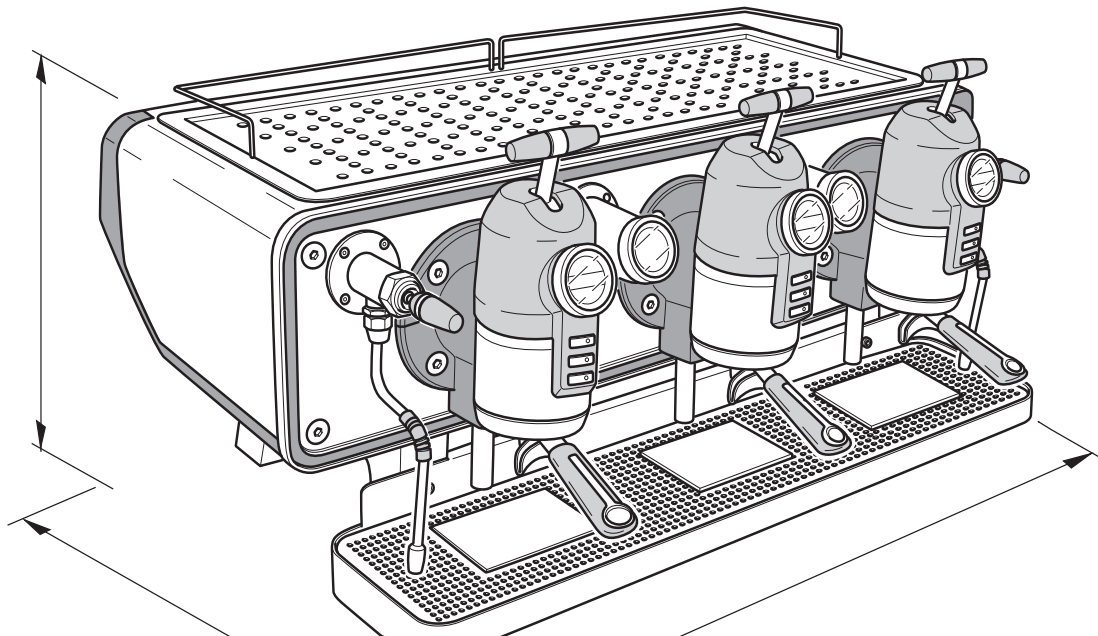
2.8.a - Positionnement de la plaque 185

2.8.b - Plaque d'identification 185

FR



2.1 - DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT



	2GR	2GR TALL	3GR	3GR TALL
A	745 mm	745 mm	1040 mm	1040 mm
B	654 mm	654 mm	654 mm	654 mm
C	440 mm	523 mm	440 mm	523 mm

2.2 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Groupes		2 GR	3 GR
Capacité chaudière	litres	8	10
Poids net	Kg	91,67	113
Poids brut	Kg	140	170,5
Capacité chaudière pré-chauffage	litres	2,8	
Capacité groupes indépendants	litres	0,5	
Tension d'alimentation	V	220-240 1N 380-415 3N	
Puissance absorbée par la résistance chaudière (230 V)	kW	3,85	
Puissance absorbée par la résistance café (230 V)	kW	1,65	
Puissance absorbée par la résistance groupes indép.	kW	0,96	
Puissance absorbée par la résistance chauffe-tasses	kW	0,25	
Puissance totale absorbée	kW	3,5 - 5,7 - 6,5 - 7,7	3,5 - 5,7 - 6,5 - 7,7 - 8,75
Pression de service chaudière	Bar (MPa)	0,8 à 1,5 / 0,08 à 0,15	
Pression de l'eau du réseau (max)	Bar (MPa)	6 (0,6)	
Pression réglage café	Bar (MPa)	8-12 (0,8-1,2)	
Température de fonctionnement	°C	5 à 35	

FR

2.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

- Machine à café professionnelle à 2 ou 3 groupes.
- Nouveau système multiboiler avec contrôle PID.
- Le (CDS) Contrôle Delivery System : garantit une extraction parfaitement équilibrée pour chaque type de café.
- Remplissage d'eau automatique dans la chaudière.

La machine est fabriquée pour la préparation des espresso et des boissons chaudes.

Les commandes des groupes installées à l'avant de la machine distribuent du café, de l'eau chaude ou de la vapeur. Le plan supérieur est destiné au réchauffement des tasses.

La machine se compose d'un châssis sur lequel sont installés les composants qui est protégé par des panneaux vissés.

La machine peut être équipée de balances électroniques pour le control du poids du café distribué dans la tasse.

2.4 - TRANSPORT



2.4.a - Expédition

La machine est installée dans une caisse en bois et calée par des protections internes.

Le type d'expédition de la machine (avion, route, train, etc.) est négocié entre le fournisseur et l'acheteur au moment du contrat de vente.



ATTENTION



L'emballage contenant la machine doit être transporté à l'abri des agents atmosphériques. Il est strictement interdit de poser dessus d'autres caisses ou matériaux. L'emballage doit être transporté à la verticale. Il ne doit pas être retourné, porté sur le côté ni recevoir de choc.

2.4.b - Levage de l'emballage (fig. 1)

L'emballage doit être manipulé avec beaucoup de précautions. Le levage et le positionnement de l'emballage doivent être exécutés avec des moyens de levage adaptés, selon le poids à déplacer.

Le levage de la boîte doit être exécuté avec un chariot élévateur en introduisant les fourches dans les encoches (1) de la palette.



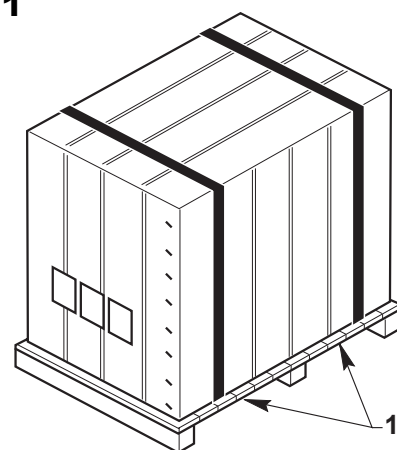
DANGER



Le levage et la manutention doivent être exécutés par des opérateurs spécialisés, autorisés à utiliser les équipements adaptés.

Le fabricant décline toute responsabilité quant aux dommages causés aux personnes et aux biens suite au non respect des normes de sécurité sur le levage et la manutention du matériel.

Fig. 1



2.4.c - Stockage**IMPORTANT**

L'emballage contenant la machine doit être stocké à l'abri des agents atmosphériques. Il est strictement interdit de poser dessus d'autres boîtes, caisses ou matériaux.

2.5 - CONTRÔLE À LA RÉCEPTION

À la réception, vérifier que l'emballage est intègre et qu'il n'a pas subi de dommage apparent. S'il est intact, enlever l'emballage en suivant les indications du point 2.6 (sauf instructions diverses du fabricant).

Vérifier que le manuel d'instructions se trouve dans l'emballage ainsi que les composants mentionnés sur le bon de transport.

Si on constate des dommages ou des défauts, suivre les indications ci-dessous.

- a- Avertir immédiatement le transporteur et l'agent, par téléphone et par écrit, avec accusé de réception.
- b- Informer le fabricant.

2.6 - DÉBALLAGE (fig. 2)**IMPORTANT**

Pour éviter tout risque de contamination biologique, il est conseillé de ne déballer l'appareil qu'au moment de son installation.

Pour sortir la machine de l'emballage :

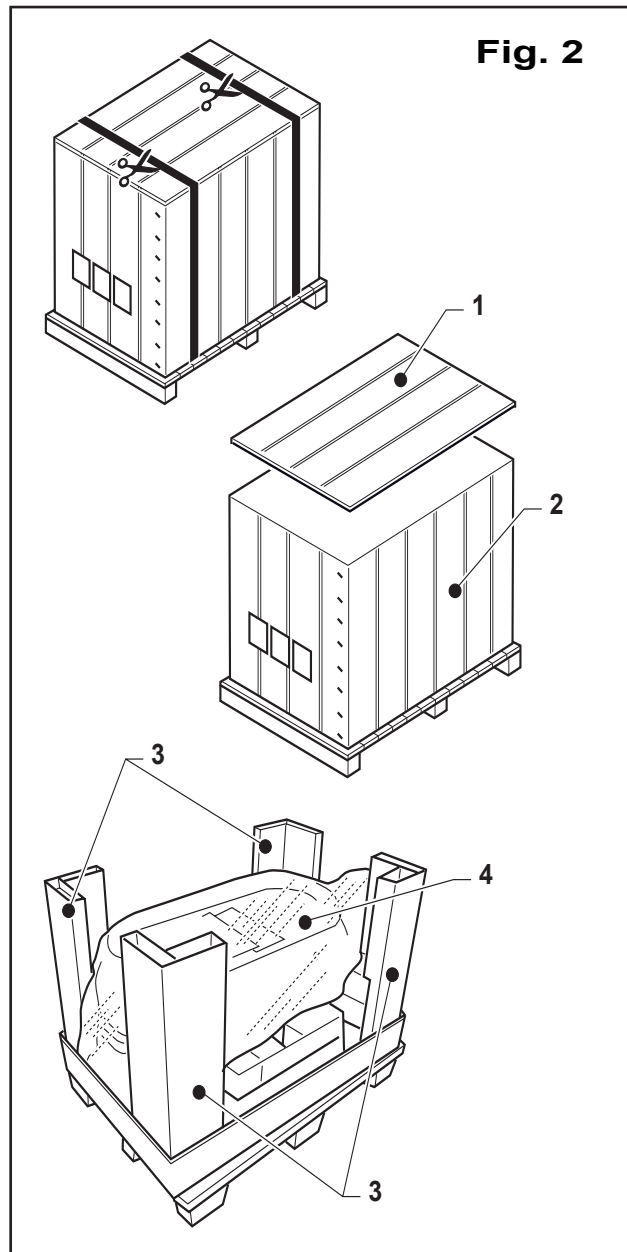
- Enlever le couvercle supérieur (1).
- Enlever les parois latérales (2).
- Enlever (3) les protections internes.
- Vérifier que tout est en bon état.
- Enlever le sachet de protection en plastique (4).
- Sortir les accessoires, le manuel d'instructions, etc.
- Vérifier que les produits livrés sont conformes à la commande.

**DANGER**

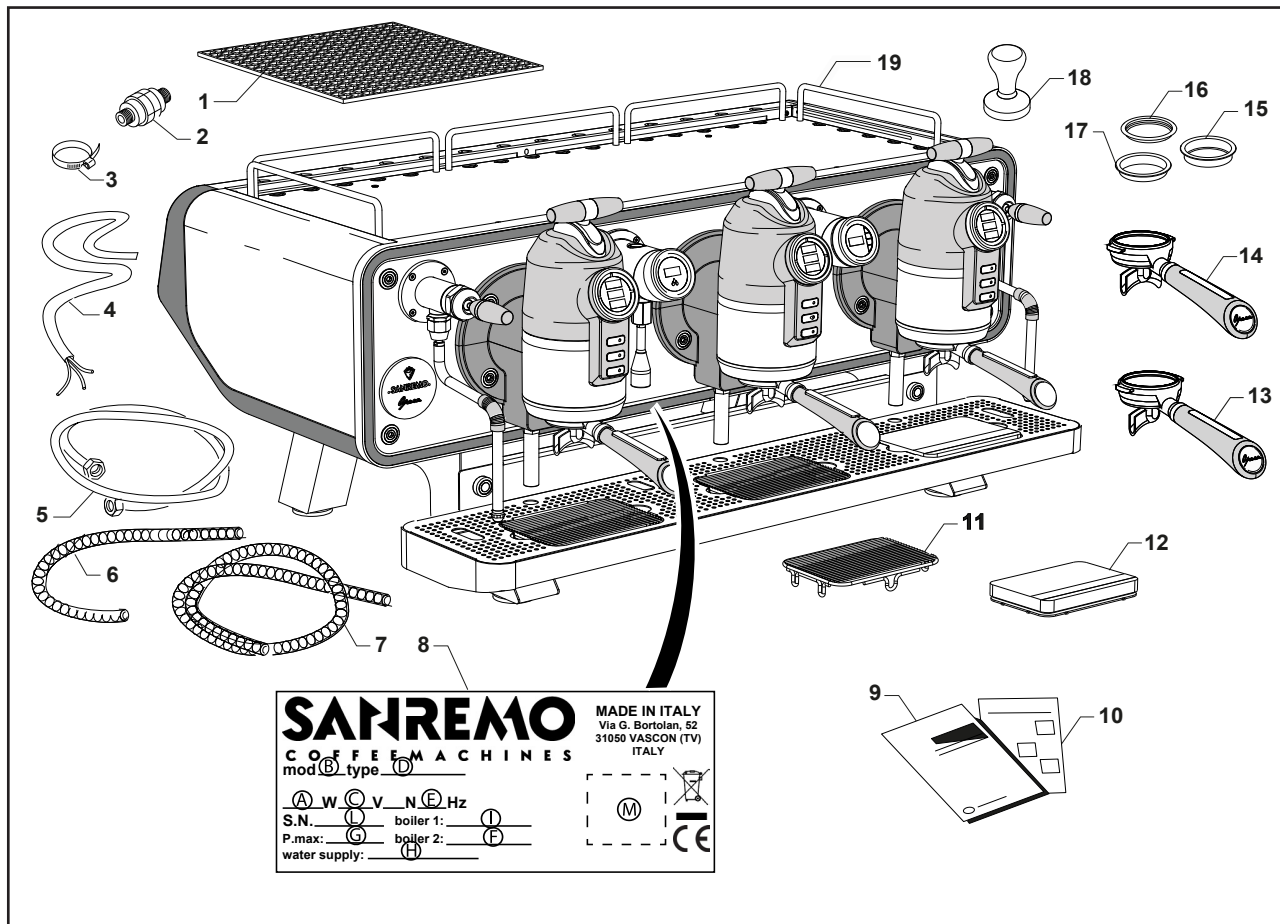
Les éléments de l'emballage (sachets en plastique, carton, clous, etc.) NE doivent PAS être laissés à la portée des enfants pour qui ils constituent un danger. Ils doivent être apportés à un centre de collecte différenciée spécial pour être recyclés.

**IMPORTANT**

Les dommages, les anomalies ou la non conformité de la livraison doivent être signalés obligatoirement dans les 8 jours qui suivent la réception de la machine. À défaut, les marchandises sont considérées comme acceptées.

**Fig. 2**

2.7 - IDENTIFICATION DES COMPOSANTS



- | | | |
|--|--|--------------------------------------|
| 1. Grille de tasse | 7. tuyau d'échappement | 14. Porte-filtre double (2/3 pièces) |
| 2. Filtre anti-impureté | 8. Plaque d'identification | 15. Filtre double (2/6 pièces) |
| 3. serrage | 9. Manuel d'instructions | 16. Filtre aveugle |
| 4. Câble de connexion électrique | 10. Déclaration de conformité | 17. Filtre unique |
| 5. tuyau de chargement | 11. Grille Filinox | 18. Pusher |
| 6. Tube de chargement de l'adoucisseur | 12. Balance électronique (facultative) | 19. Machine à café |
| | 13. Portafiltre unique | |

2.8 - IDENTIFICATION DE LA MACHINE

- La machine est identifiée par son numéro de série.
- Le numéro de série doit être donné au concessionnaire pour l'entretien ou la commande de pièces détachées.

2.8.a - Positionnement de la plaque



IMPORTANT

La plaque de la machine est la seule référence légale permettant de l'identifier. La maintenir en bon état, ne pas l'enlever ni modifier les données qui y sont inscrites. Le client est responsable de toute modification.

2.8.b - Plaque signalétique

Les informations suivantes figurent sur la plaque signalétique.

- A** = Puissance
- B** = Modèle.
- C** = tension d'alimentation
- D** = identification de la configuration de la machine
- E** = Fréquence
- F** = Chaudière de pré-chauffage à pression maximale (Chaudière 2)
- G** = pression maximale
- H** = pression du réseau d'alimentation
- I** = pression maximale de la chaudière à vapeur (chaudière 1)
- L** = numéro de série.
- M** = Identification des certifications



FR

3

Chapitre

FR

SÉCURITÉS

TABLE DES MATIÈRES

3.1 - USAGE PRÉVU.	188
3.2 - USAGE INCORRECT	188
3.3 - DÉCLARATION POUR LES MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC DES PRODUITS ALIMENTAIRES	188
3.4 - PLAQUES DE SÉCURITÉ.	188
3.5 - SÉCURITÉS.....	189
3.5.a - Sécurités mécaniques.....	189
3.5.b - Sécurités électriques et électroniques	189
3.6 - ZONES OPÉRATEUR.....	189
3.7 - ZONES DE DANGER RÉSIDUEL	189
3.8 - ZONES DANGEREUSES	190



3.1 - USAGE PRÉVU



IMPORTANT

La machine à café a été étudiée et fabriquée uniquement pour produire du café expresso et préparer des boissons chaudes (thé, cappuccino, etc.) avec de l'eau chaude ou de la vapeur.

L'utilisation de la machine à café est réservée aux opérateurs professionnels ayant une connaissance suffisante des normes d'hygiène et de sécurité.

Une zone est prévue pour le préchauffage des tasses.

Tout autre usage doit être considéré comme impropre et dangereux.



Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes et aux biens suite à un usage impropre de la machine.

3.2 - USAGE INCORRECT

La machine à café a été étudiée et fabriquée exclusivement pour traiter des produits alimentaires et les utilisations suivantes sont interdites :

- utilisation de la machine par des opérateurs non professionnels
- introduction d'autres liquides que de l'eau potable adoucie ayant une dureté maximale de 3/5 degrés français (60/85 ppm)
- réchauffement de boissons ou d'autres substances non alimentaires
- introduction dans le porte-filtre de produits moulus autres que du café
- positionnement sur le chauffe-tasses d'objets autres que des tasses
- dépôts de récipients contenant des liquides sur le chauffe-tasses
- obstruction des grilles d'aération par des chiffons ou d'autres objets
- couverture du chauffe-tasses par des chiffons
- contact des mains sur les zones de distribution
- utilisation de la machine quand elle est très mouillée.



IMPORTANT

Bien que ce paragraphe donne une liste des usages incorrects raisonnablement prévisibles, l'utilisateur de la machine doit respecter les indications du paragraphe Usage prévu.

3.3 - DÉCLARATION POUR LES MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Le fabricant SANREMO s.r.l. déclare par la présente que les matériaux utilisés dans ses appareils sont conformes au règlement CE n°1935/2004.

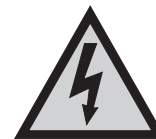
3.4 - PLAQUES DE SÉCURITÉ

Les zones dangereuses pour l'opérateur ou pour le technicien sont équipées de plaques d'avertissement illustrées par des pictogrammes explicatifs.



Les avertissements de sécurité imprimés sur les plaques doivent être scrupuleusement respectés par les opérateurs qui s'apprêtent à intervenir sur la machine. Le non-respect de ces indications dégage le fabricant de toute responsabilité concernant les dommages ou les accidents causés aux personnes et aux biens.

Danger tension



- Plaque positionnée sur toutes les zones sous tension. Ne pas exécuter d'opération quand la machine est sous tension.

Danger de brûlure



- Plaque positionnée en haut du chauffe-tasses et sur les groupes de distribution. Opérer avec prudence, danger de brûlure.

3.5 - SÉCURITÉS

La machine à café est équipée de deux types de systèmes de sécurité :

- les sécurités mécaniques
- les sécurités électriques/électroniques

3.5.a - Sécurités mécaniques (fig. 1)

Les sécurités mécaniques sont les suivantes :

- panneaux (1) protégeant les composants électriques et électroniques et la chaudière, fixés par des vis
- plan de travail (2) équipé d'une grille et d'un bac de collecte des liquides
- commandes (3) situées en haut de la machine, au-dessus des zones (4) de distribution
- vanne de surpression installée sur la chaudière
- vanne de non retour située sur le circuit d'eau.

3.5.b - Sécurités électriques et électroniques

Les sécurités électriques et électroniques sont les suivantes :

- sécurités thermiques de protection des moteurs
- thermostats de sécurité pour le contrôle des surtempératures.

3.6 - ZONE OPÉRATEUR (fig. 2)

La machine fonctionne avec un seul opérateur placé face à elle qui peut préparer facilement du café ou d'autres boissons chaudes.

3.7 - ZONES DE DANGER RÉSIDUEL (fig. 3)

Les zones de danger résiduel ne peuvent pas être protégées du fait des particularités de la production. Pour la machine à café, ces zones sont les suivantes :

- la zone (1) des groupes pendant l'écoulement du café
- la zone (2) de la buse à vapeur pendant le réchauffement des boissons
- la zone (3) de production d'eau chaude
- la zone (4) en haut du groupe de distri-

bution, danger signalé par une plaque d'avertissement.

Ces trois zones présentent un risque de brûlure.

Fig. 1

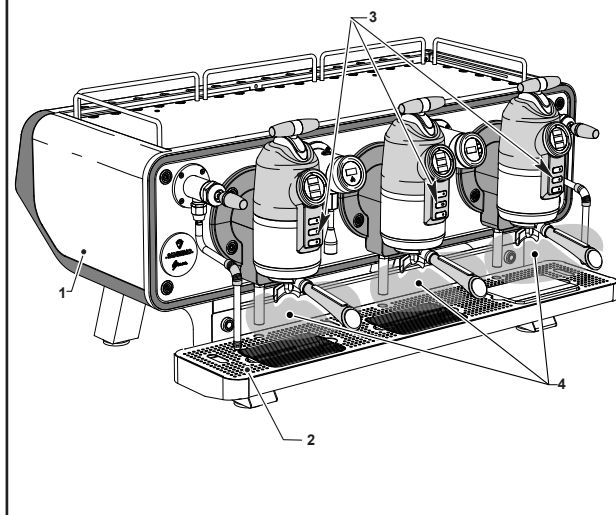


Fig. 2

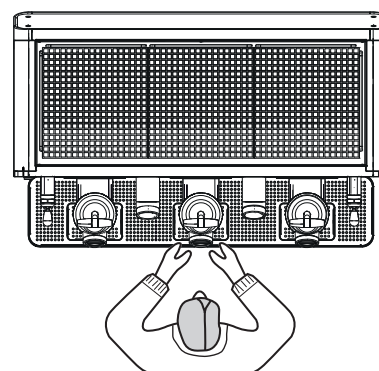
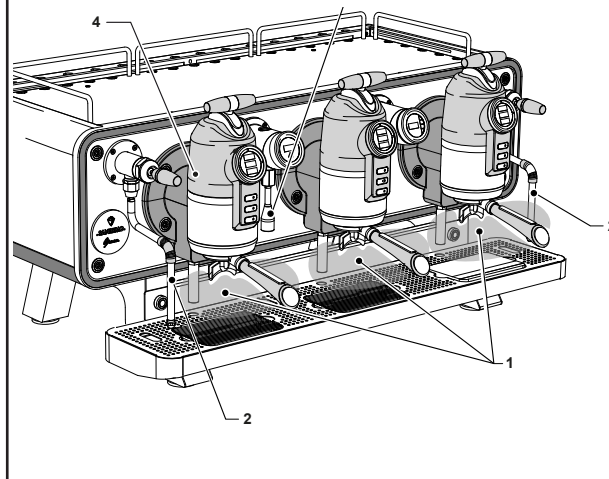


Fig. 3



3.8 - ZONES DANGEREUSES



Les zones dangereuses sont situées dans la machine, sous les protections, là où le technicien intervient pour les réparations. Ces zones sont de la compétence exclusive du technicien.



INSTALLATION ET BRANCHEMENT

(Chapitre pour le technicien chargé de l'installation)

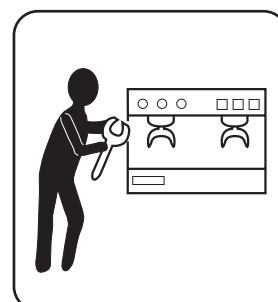
TABLE DES MATIÈRES

4.1 - LEVAGE DE LA MACHINE.	192
4.2 - POSITIONNEMENT DE LA MACHINE.....	193
4.3 - MONTAGE DU BAC	194
4.4 - BRANCHEMENTS	194
4.4.a - Branchement à l'eau	194
4.4.b - Remplissage (pour la version standard).....	195
4.4.c - Remplissage (pour la version avec pompe extérieure).....	196
4.4.d -.-Conseils pour une utilisation correcte des pompes rotatives.....	196
4.5 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	199
4.5.a - Branchement équipotentiel	200
4.6 - MISE EN MARCHÉ	203
4.6.a - Premier démarrage	203
4.6.b - Réglage du moulin doseur	203
4.7 - ESSAIS DE DISTRIBUTION DE CAFÉ	203
4.8 - LIVRAISON FINALE	203
4.9 - RÉGLAGE DES FONCTIONS	203

4

Chapitre

FR



**DANGER**

Les opérations décrites dans ce chapitre doivent être exécutées par un technicien spécialisé et agréé.

4.1 - LEVAGE DE LA MACHINE

(fig. 1)

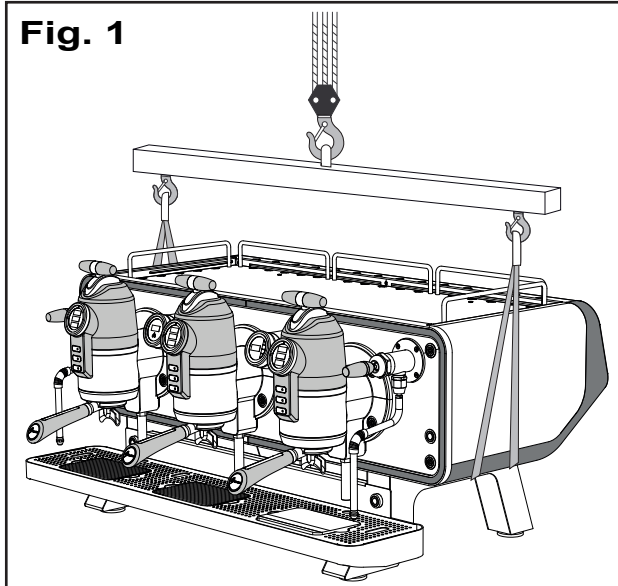
Le levage de la machine doit être exécuté par quatre personnes au moins, placées de chaque côté de la machine, qui la lèvent à la main en la tenant par la base, sous le châssis et les pieds d'appui.

Le levage peut également être exécuté avec un élingage, en passant les courroies sous la base, l'autre extrémité étant fixée à un palan pour ne pas écraser les panneaux extérieurs.

**ATTENTION**

Pour le levage, ne pas utiliser de câbles en acier qui pourraient endommager la carrosserie extérieure.

Fig. 1



4.2 - POSITIONNEMENT DE LA MACHINE (fig. 2)



ATTENTION

La machine à café doit être installée à une distance de sécurité d'au moins 10 cm des cloisons latérales et postérieure.



DANGER

Il est interdit d'installer la machine à café dans une pièce où on utilise un jet d'eau.



IMPORTANT

Le plan d'appui doit être assez solide pour supporter le poids de la machine. Il doit être horizontal et le haut de la machine (chauffe-tasses) ne doit pas dépasser 150 cm du sol.

Si nécessaire, percer deux trous dans le plan de support pour le passage des tubes de remplissage et de vidange et le câble électrique.

- Installer près de la machine un tiroir à café (1) et laisser un espace pour le moulin doseur (2).
- Lever la machine et l'installer à sa place définitive.
- Si nécessaire, mettre les pieds à niveau (3).

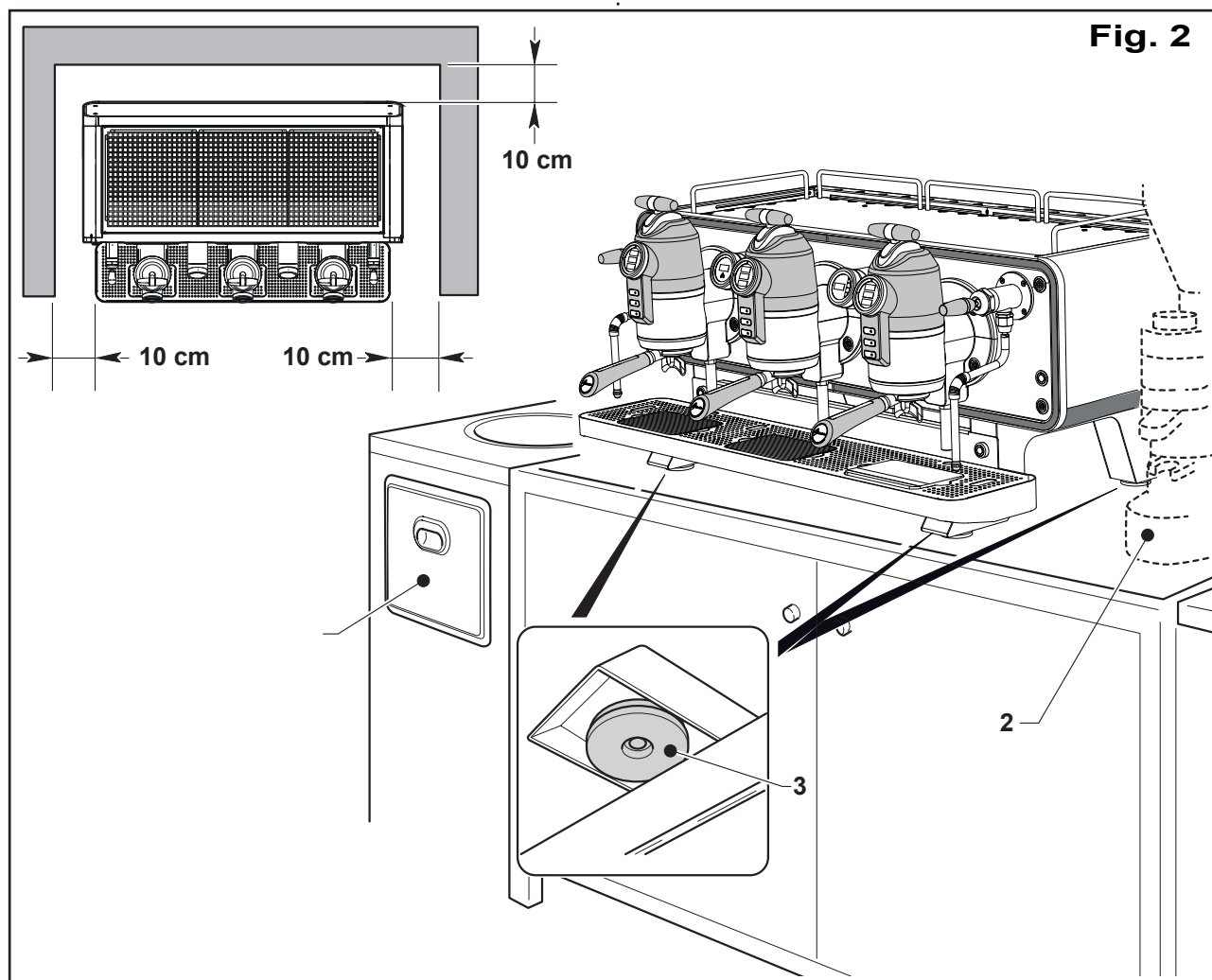


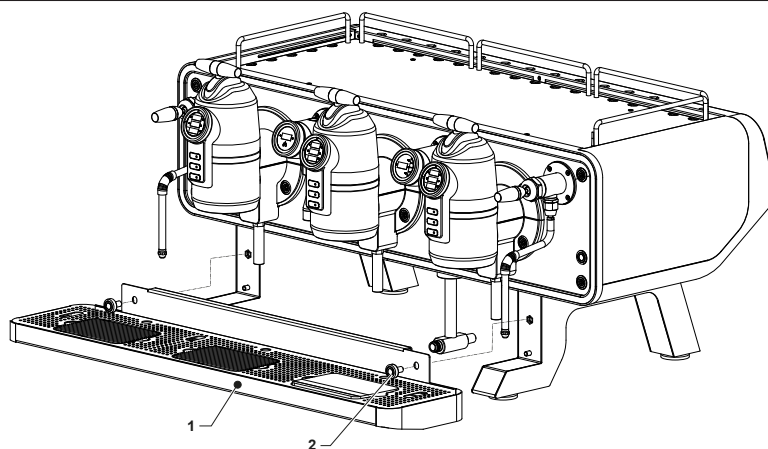
Fig. 2

FR

4.3 - MONTAGE DU BAC (fig. 3)

- Monter le bac (1) sur la machine et le fixer en serrant les deux vis (2).

Fig. 3



4.4 - BRANCHEMENTS (fig. 4)



IMPORTANT

Les branchements de la machine doivent être réalisés par un technicien spécialisé et agréé.

4.4.a - Branchement à l'eau (fig. 4)



DANGER

Le branchement à l'eau doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation de la machine et réalisé avec un kit de raccord neuf.

- La machine est livrée avec les tubes d'arrivée d'eau et d'évacuation préinstallés.

Vidange

Un système d'évacuation de l'eau (1) comportant un siphon doit être installé près de la machine.



Le siphon doit être installé à 20 cm au moins sous le plan de support de la machine.

- Brancher le tube de vidange (2) au raccord (3) du bac et le fixer avec le collier (4).
- Brancher l'autre extrémité au siphon (1) qui vient d'être installé.

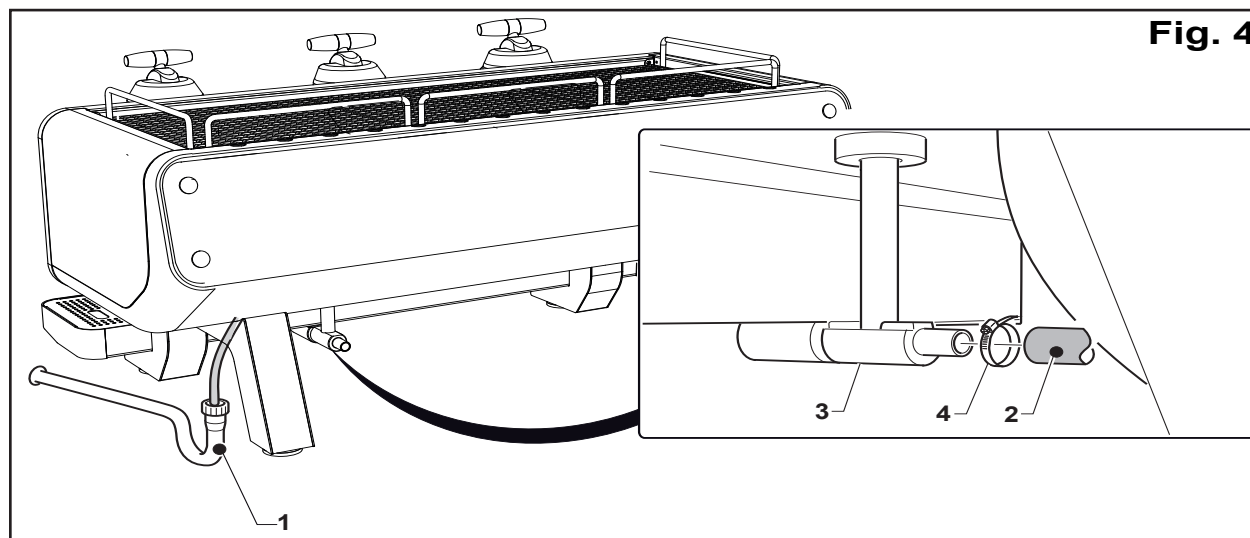


ATTENTION



Vérifier que le tube de vidange court librement et qu'il n'est ni étranglé ni emprisonné.

Fig. 4



4.4.b - Remplissage (pour la version standard) (fig. 5)



ATTENTION



Il est indispensable de relier la machine au réseau d'eau et de l'alimenter en eau potable suffisamment adoucie dont la dureté maximale doit être inférieure à 3,5/5° français (60/85 ppm).

Vérifier que la pression d'alimentation ne dépasse pas 6 bars (0,6 MPa). Au-delà de cette limite, installer un réducteur de pression.

- Relier le tube de vidange (1) à un adoucisseur (2) en interposant le filtre à impuretés (3) de série.

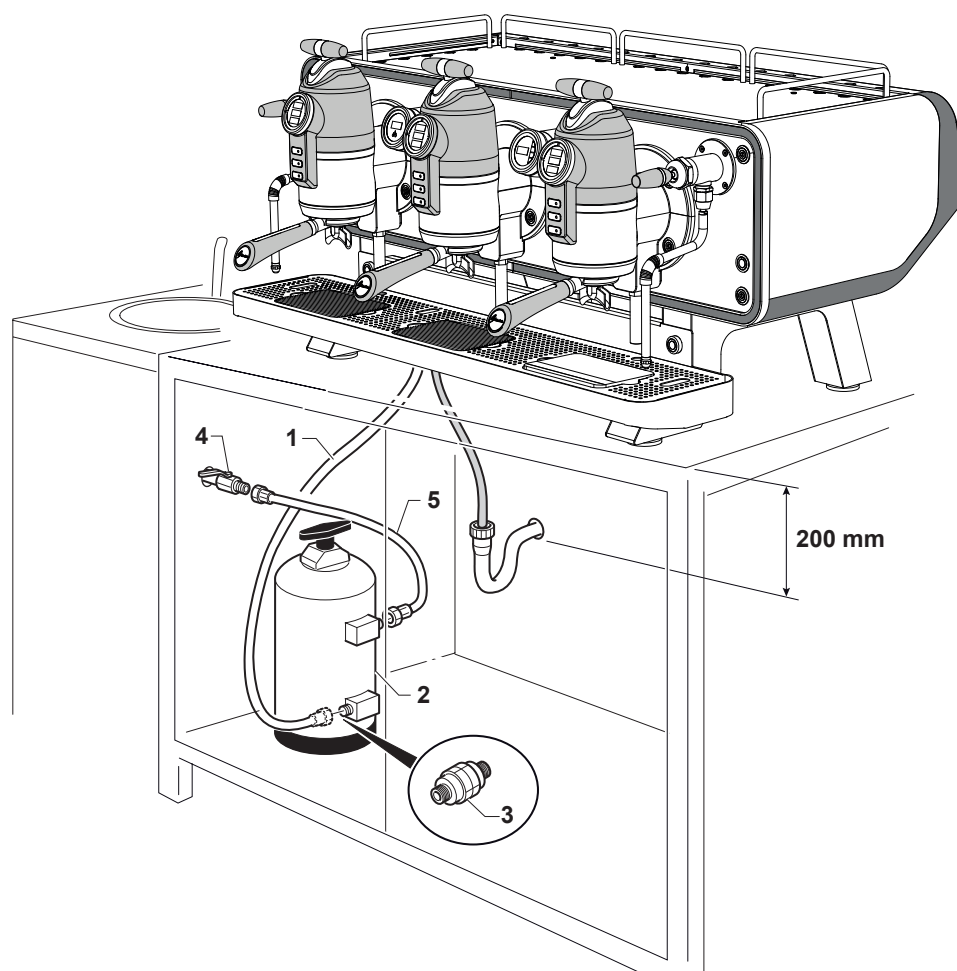
- Installer une vanne d'isolement (4) avant l'adoucisseur (2) pour séparer le circuit d'eau de la machine et le relier à l'adoucisseur (2) par le tube (5).



IMPORTANT

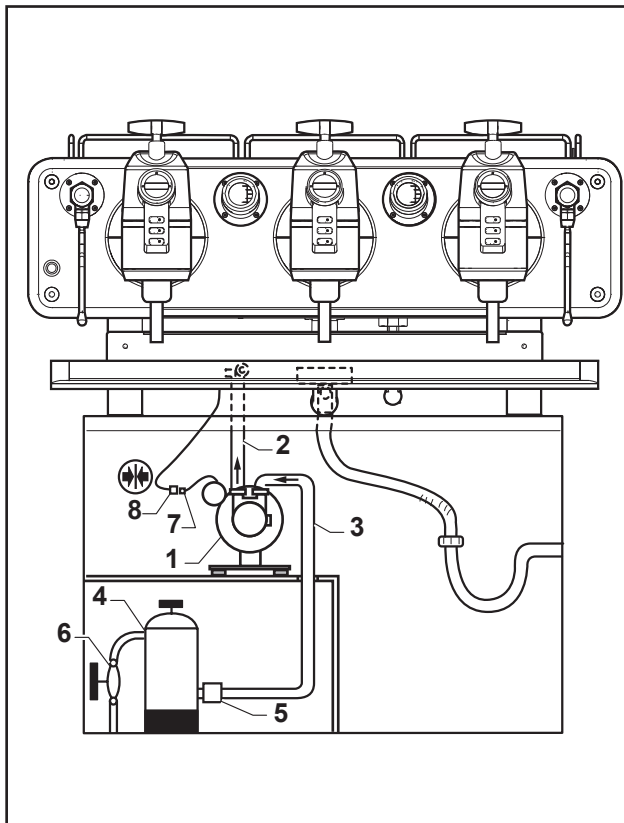
Il existe trois systèmes de détartrage de l'eau : manuel, automatique et centralisé. Pour l'installation, l'utilisation et la maintenance de l'adoucisseur, respecter les consignes données dans le manuel d'instruction correspondant.

Fig. 5



FR

4.4.c - Remplissage (pour la version avec pompe extérieure) (fig. 5a)



Il est possible, sur demande, d'installer la pompe à l'extérieur de la machine de la façon suivante.



DANGER

Positionner la pompe loin des sources de chaleur et à l'abri des jets d'eau. Le plan d'appui doit être horizontal et assez solide pour supporter le poids de la pompe.

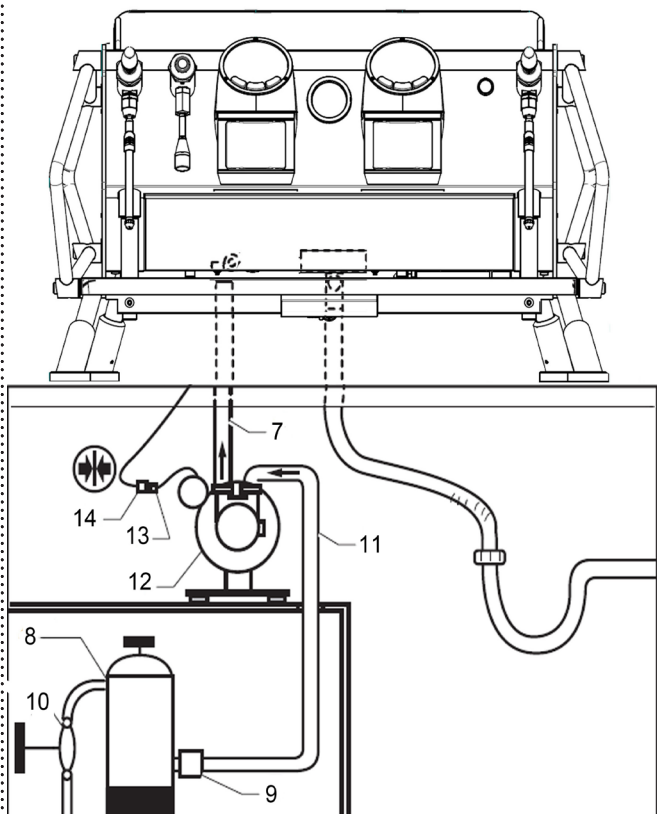
- Positionner la pompe (1) sous la machine à moins de 150cm et la maintenir à 5 cm au moins des cloisons pour éviter les vibrations et permettre une bonne circulation d'air.
- Brancher le tube (2) qui sort de la machine au raccord de refoulement de la pompe (1).
- Relier le tube (3) de série au raccord d'aspiration de la pompe et l'autre extrémité à un adoucisseur (4). Interposer le filtre à impuretés (5).
- Installer avant l'adoucisseur (4) une vanne d'isolement (6) pour séparer le circuit d'eau de la machine.

- Brancher le connecteur (7) de la pompe au connecteur (8) préinstallé qui sort de la machine.



DANGER

Pour l'installation, l'utilisation et la maintenance de l'adoucisseur, respecter les consignes données dans le manuel d'instruction correspondant.

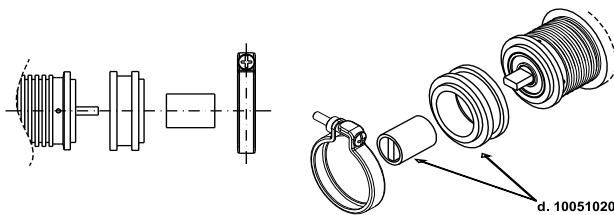


4.4.d.-Conseils pour une utilisation correcte des pompes rotatives

1) ALIGNEMENT CORRECT ENTRE POMPE ET MOTEUR

Le groupe peut devenir bruyant en cas d'alignement incorrect. En effet, lorsque le couplage des deux composants est rigide, il peut advenir que le rotor de la pompe et celui du moteur soient désaxés. Le dommage qu'une persistance de cette condition pourrait causer est le blocage de la pompe. Pour parer à ce problème, une solution efficace est celle d'interposer, entre la pompe avec fixation à collier et le moteur, un joint élastique. À ce propos, il existe le

kit 48YZ repérable sous le code 3000240, disponible comme accessoire.



2) QUALITÉ DE L'EAU

Les tolérances de fabrication et les matériaux utilisés pour les pompes rotatives à palettes sont tels à imposer l'utilisation d'une eau autant que possible propre et sans particules en suspension. Bien souvent le sable, les dépôts de calcaire des tuyaux de raccordement ou les résines de l'adoucisseur provoquent, par leur passage à travers la pompe, des rayures sur les parties en graphite et, en conséquence, des problèmes de pression et de débit.

Nous conseillons, là où il n'est pas possible de garantir une eau propre à l'intérieur d'un circuit fermé, donc non susceptible d'être contaminé, d'interposer un filtre de 5 ou 10 microns (généralement avec cartouche à fil enveloppé par PP alimentaire) entre l'adoucisseur et la pompe.

Par ailleurs, il est important de garder le filtre propre. Le colmatage du filtre avant la pompe cause des cavitations et provoque de ce fait la rupture de la pompe en très peu de temps (voir point 4).

En cas d'utilisation d'un réservoir d'alimentation, il est conseillé de faire arriver le tuyau d'aspiration à quelque centimètre du fond, afin d'éviter d'aspirer des sédiments.

3) FONCTIONNEMENT À SEC

Les pompes rotatives à palettes peuvent fonctionner à sec seulement pendant un temps très court (quelques secondes). Un fonctionnement prolongé sans eau provoque l'endommagement du joint en raison du fait qu'il atteint une température très élevée parce qu'il n'est plus refroidi convenablement, ce qui peut être à l'origine de fuites importantes, visibles à travers les

4 petits trous de drainage situés à proximité du collier. S'il existe la possibilité d'un manque d'eau du réseau de distribution, l'installation d'un pressostat de pression minimum avant la pompe est préconisée. En cas d'utilisation d'un réservoir d'alimentation, il est conseillé de le doter d'un contrôle de niveau approprié.

4) CAVITATION

Cette situation apparaît lorsque le flux d'eau de l'alimentation n'est pas adapté aux caractéristiques de la pompe. Différents facteurs, tels que filtres colmatés, diamètre de la tuyauterie trop petit ou plusieurs points d'utilisation sur la même ligne, peuvent concourir à l'apparition de ce phénomène. L'ouverture de l'électrovanne de sécurité, si elle a été installée (placée généralement avant la pompe et les filtres), doit se déclencher avant le démarrage de la pompe, ceci pour éviter les cavitations. Dans ce même but, une fois que la pompe a terminé la distribution, la fermeture de l'électrovanne doit être retardée. L'augmentation du bruit est l'indice révélateur le plus perceptible de ce phénomène. Si cette condition persiste, les conséquences sont comparables à celles provoquées par un fonctionnement à sec.

5) RETOUR D'EAU CHAUDE

Il se pourrait que le clapet anti-retour, prévu sur le circuit hydraulique de la machine entre la pompe et la chaudière, fasse défaut. Dans ce cas, la pompe pourrait rester en contact avec l'eau chaude (90/100°C) et s'endommager à cause des différentes dilations des matériaux employés; le blocage est la conséquence la plus fréquente.

6) RACCORDEMENTS INADÉQUATS

Les pompes peuvent avoir des raccords 3/8" NPT (coniques) ou GAZ (cylindriques). Il arrive parfois d'utiliser des manchons et des nipples avec filetages autres que ceux conseillés et, dans ce cas, pour assurer l'étanchéité d'un raccord disposant d'un

nombre de filets insuffisant, on abuse alors de la pâte à joint ou du téflon. Donc, tenir compte du fait que si le raccord est forcé, il y a le risque de produire des copeaux, et si l'on utilise trop de pâte à joint, l'excédent pourrait s'insinuer dans la pompe, provoquant dans les deux cas des dommages.

7) COUPS DE BÉLIER

L'ouverture de l'électrovanne, si elle est prévue après le refoulement de la pompe, doit se déclencher avant le démarrage de la pompe, afin d'éviter les coups de bélier. Dans ce même but, une fois que la pompe a terminé la distribution, la fermeture de l'électrovanne doit être retardée. Un coup de bélier peut provoquer la rupture des supports en graphite et endommager le joint mécanique, entraînant ainsi le blocage de la pompe et des fuites de liquide.

8) MANIPULATION

Une chute accidentelle de la pompe peut causer des avaries et des déformations telles à compromettre les délicates tolérances internes. Pour cette raison, il est nécessaire de faire très attention au moment de la fixation de la pompe dans l'étau pour le montage et le démontage des raccords.

FR 9) ENTARTRAGE

Dans le cas où l'eau pompée serait extrêmement calcaire et n'aurait pas été prétraitée par résines à échange ionique ou par d'autres systèmes efficaces, il est possible que des dépôts calcaires se forment à l'intérieur de la pompe. L'utilisation du by-pass comme régulateur de débit accélère ce phénomène; ce processus est d'autant plus rapide que la circulation d'eau est importante. Les dépôts calcaires peuvent provoquer graduellement le durcissement de la pompe et, dans certains cas, le blocage ou une diminution de la pression due à une modulation incorrecte du by-pass. Pour limiter ce problème, il est conseillé d'utiliser des pompes avec débits adaptés

au circuit hydraulique de la machine. Dans certains cas, il pourrait être utile d'effectuer régulièrement un traitement de désincrustation à l'aide d'acides spécifiques.

4.5 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE (fig. 6)



- Vérifier que tous les interrupteurs sont sur OFF avant de réaliser le branchement électrique de la machine.
- La machine doit être obligatoirement reliée à une prise de terre et le circuit doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation.
- Vérifier que la tension d'alimentation (voir plaque signalétique) coïncide avec celle du réseau d'électricité local.
- Le dispositif pour la configuration monophasée doit être relié à une ligne électrique ayant une impédance maximale de (0.142+J0.089) Ohms.



- La ligne d'alimentation électrique doit être munie d'un **SECTIONNEUR DE LIGNE** omnipolaire (interrupteur automatique magnétothermique ou différentiel) installé après l'interrupteur général de l'unité de commande avec une ouverture maximale des contacts de 3 mm.
- L'installation de mise à la terre doit être conforme aux normes électriques nationales en vigueur.

- Les câbles de l'alimentation électrique doivent être adaptés au courant maximal demandé par la machine, la chute de tension totale à pleine charge doit être inférieure à 2 %.
- Les caractéristiques de la ligne électrique doivent correspondre aux indications de la plaque signalétique et à celles du tableau des caractéristiques techniques du Chapitre 2 de ce manuel.



Avant le branchement électrique, vérifier que le **SECTIONNEUR DE LIGNE** est débranché (ligne hors tension).



IMPORTANT

La machine est livrée pré équipée pour la tension demandée à la commande.

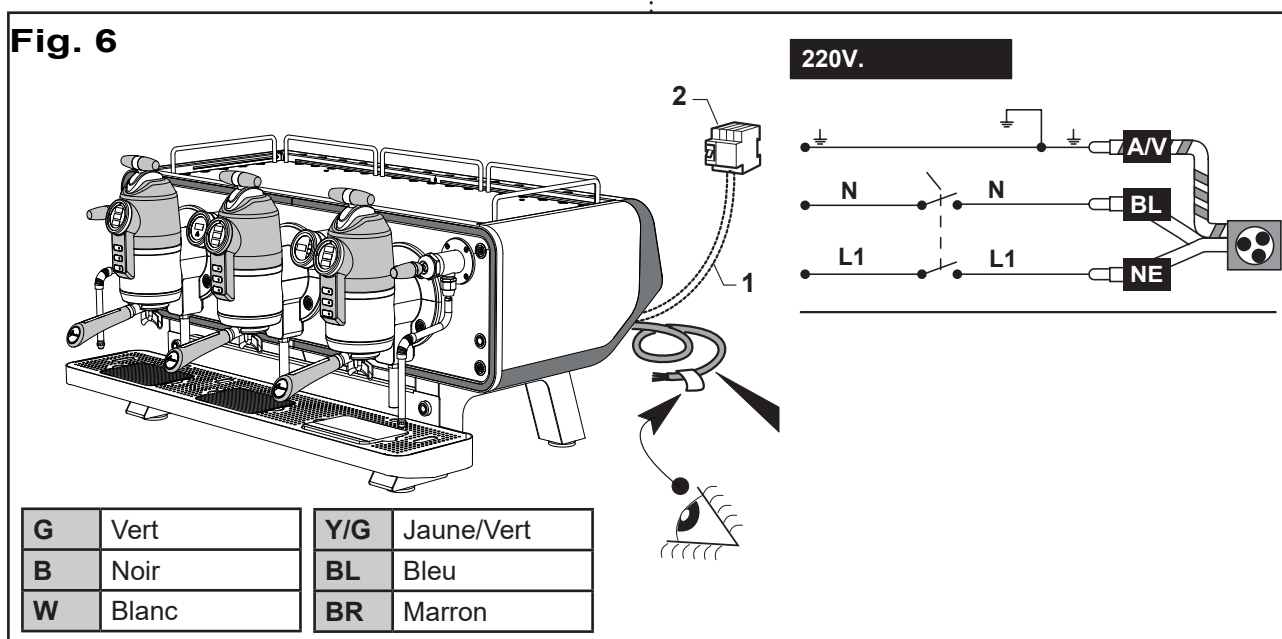
- La machine est reliée au réseau électrique par le câble électrique (1) de série et à un interrupteur différentiel (2) correctement dimensionné par rapport à son absorption. Pour la connexion, suivre les schémas reproduits sur la figure.



IMPORTANT

L'interrupteur automatique différentiel positionné en amont de la machine doit être placé dans une zone facilement accessible.

Fig. 6



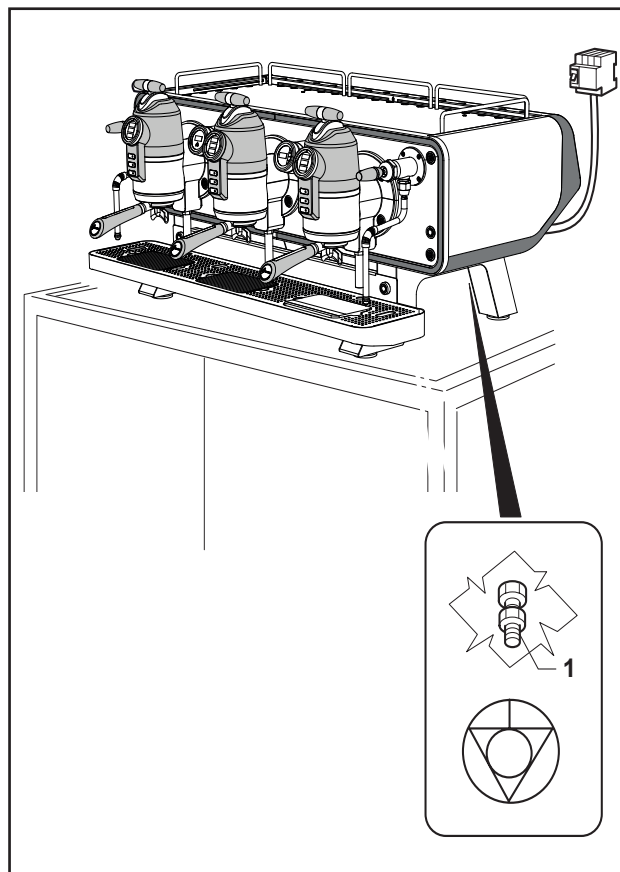
4.5.a - Branchement équipotentiel (selon la machine) (fig. 7)

Ce branchement est prévu par certaines normes. Il permet d'éviter les différences de potentiel électrique entre les masses des appareils installés dans le même local. Les machines préparées pour ce branchement sont équipées d'une borne spéciale (1) placée sur le châssis, sous la machine.

- Le branchement s'effectue en reliant un conducteur externe équipotentiel correctement dimensionné et conforme aux normes en vigueur à la borne spéciale (1).



Les machines qui ne sont pas équipées de vis pour le branchement équipotentiel ne peuvent pas être installées dans une cuisine.



4.6 - MISE EN MARCHÉ

4.6.a - Première mise en marche (fig. 8-9)

- Ouvrir le robinet d'alimentation en eau en amont de la machine.
- Brancher l'alimentation électrique de la machine en plaçant l'interrupteur différentiel installé en amont de la machine sur ON.
- Appuyer sur le bouton (1) ON/OFF qui s'allume pour signaler que la machine est sous tension. Les afficheurs (2) des groupes s'allument.
- Le remplissage d'eau dans la chaudière commence automatiquement, l'échelle graduée A s'allume et clignote sur l'afficheur des niveaux (3) ;
- Lorsque le niveau maximum MAX est atteint, l'échelle graduée A s'allume fixe.



IMPORTANT

Si le remplissage automatique n'est pas effectué dans les 120 secondes qui suivent, la machine se bloque et les leds s'allument et clignent sur le pupitre des groupes.

Vérifier que le robinet d'alimentation en eau est ouvert.

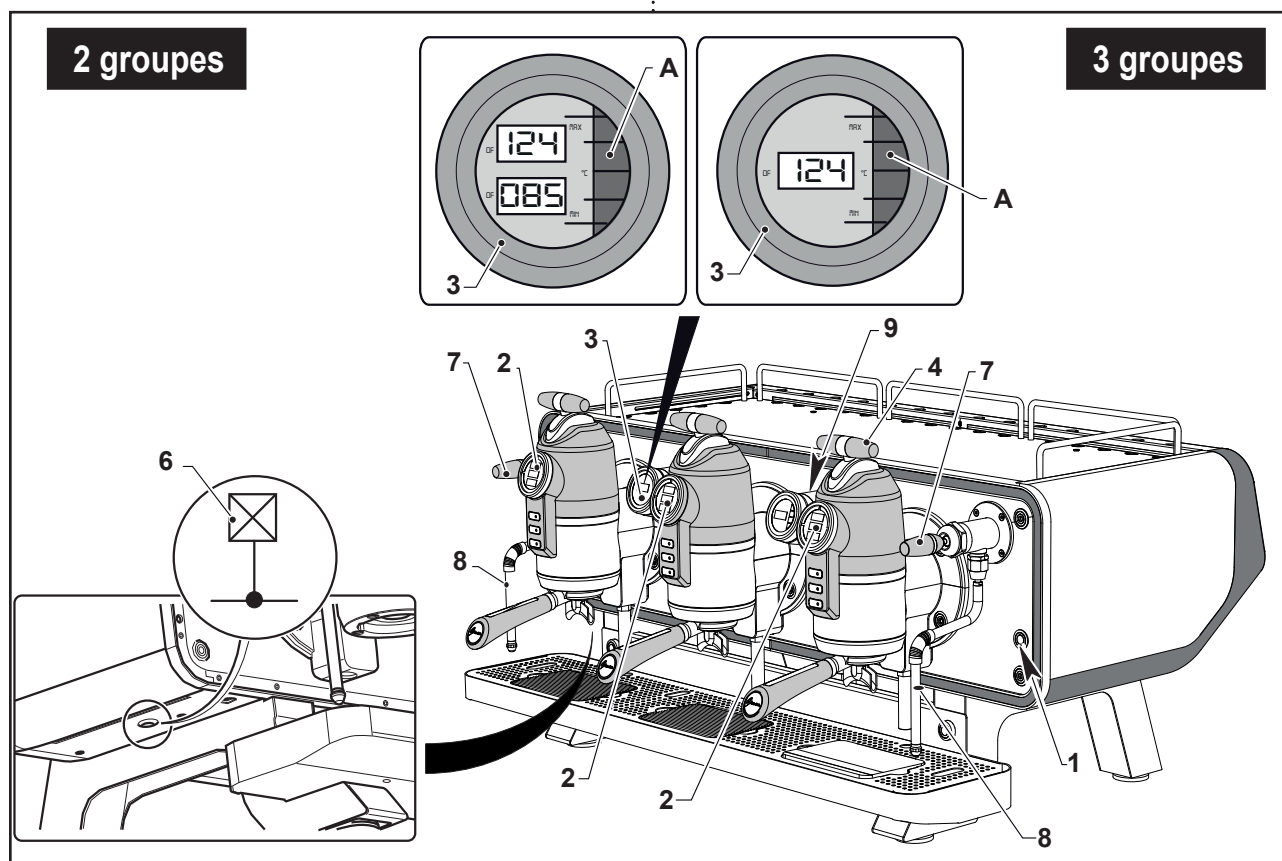
- Après le remplissage, effectuer quelques distributions d'eau avec les groupes en actionnant les leviers (4), sans monter les porte-filtre.
- Vérifier que l'eau sort correctement et purger les bulles d'air du circuit.



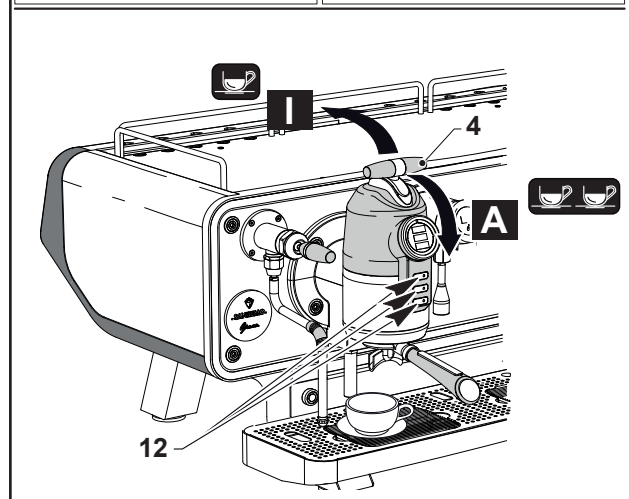
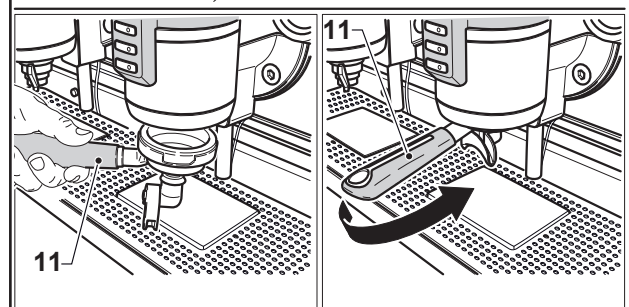
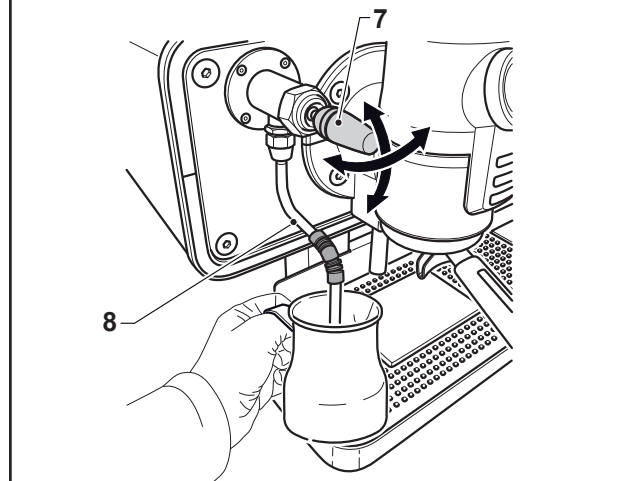
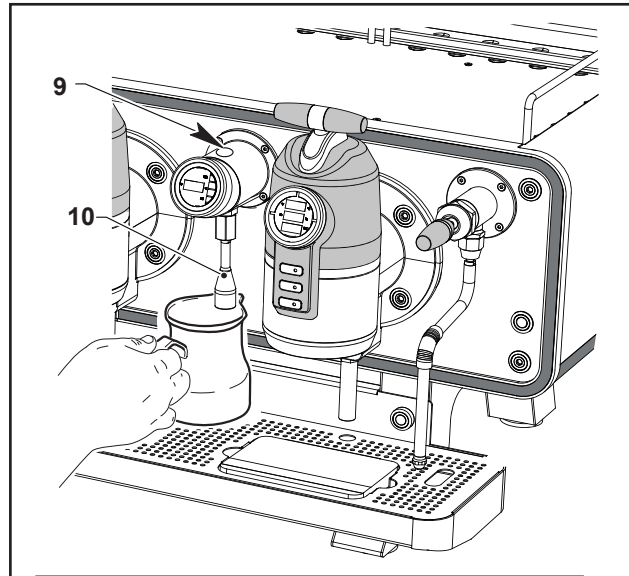
IMPORTANT

Appuyer 3 ou 4 secondes sur le bouton (6) pour purger complètement les bulles d'air du circuit.

- Intervenir sur les leviers (7) de distribution de la vapeur et les laisser ouverts jusqu'à ce qu'elle sorte des buses (8). Remettre les leviers en place (7) au centre.
- Effectuer quelques distributions d'eau en appuyant sur le bouton (9) au-dessus du groupe pour supprimer les bulles d'air du circuit.
- Attendre que la température prédéfinie de la vapeur, 124° C, et de l'eau du café, 92° C, respectivement sur les afficheurs (3) et (2) de chaque groupe, soit atteinte.



- Positionner sous le distributeur (10) un pichet spécial avec un manche et faire couler l'eau en appuyant sur le bouton (9) pour vérifier que l'écoulement est correct. La distribution d'eau se termine automatiquement à la fin du temps prédéfini.
- Positionner un pichet contenant de l'eau et introduire la buse (8) à l'intérieur. Ouvrir le robinet à vapeur en actionnant le levier (7), le déplacer à l'horizontale ou à la verticale (ouverture 360°) et essayer de chauffer l'eau. Répéter cette opération pour la buse située de l'autre côté de la machine.
- Monter les porte-filtres (11) dans les groupes, positionner les tasses en-dessous, exécuter quelques distributions en actionnant le levier supérieur (4) de chaque groupe pour activer à chaque fois les trois types de production avec les boutons spéciaux (12). Vérifier l'écoulement de l'eau dans la tasse.

**IMPORTANT**

Déplacer le levier (4) vers l'avant **A** pour servir deux cafés. Déplacer le levier (4) vers l'arrière **I** pour servir un café.

**ATTENTION**

Il est conseillé de respecter les quantités maximales suivantes :

- 100 cm³ maximum en distribution continue pour chaque groupe de café
- 500 cm³ d'eau chaude maximum pour chaque distribution continue
- 30 secondes de vapeur par distribution continue .

4.6.b - Réglage du moulin doseur



IMPORTANT

Installer, régler et préparer le moulin doseur comme l'indique le manuel d'instructions correspondant.

4.7 - ESSAIS DE DISTRIBUTION DU CAFÉ

Exécuter quelques essais de distribution du café en respectant les instructions du **chapitre 5** et vérifier la qualité du café.

- Faire couler le café et vérifier que 20-30 cm³ de café est produit en 20-30 secondes.
- Si la quantité n'est pas correcte, régler la mouture du café en intervenant sur le moulin doseur, plus la mouture est fine plus le temps d'extraction augmente.
- Vérifier que le café distribué a les caractéristiques suivantes :
 - couleur crème de noisettes
 - consistance (bulles fines)
 - persistance de la crème supérieure à une minute.



IMPORTANT

Ces conseils sont donnés à titre indicatif car le dosage du café dépend de sa qualité, du type d'eau et des conditions climatiques.

4.8 - LIVRAISON FINALE

Après l'installation de la machine, prendre les mesures suivantes.

- Former le personnel qui doit utiliser la machine et exécuter quelques essais de distribution de café, de préparation d'un cappuccino, etc.
- Lui montrer comment exécuter l'entretien et le nettoyage pour maintenir la machine en bon état.
- Après l'installation, remplir le rapport d'installation.

4.9 - RÉGLAGE DES FONCTIONS



ATTENTION



Le réglage des fonctions de la machine (température, langue, etc.) sur la machine en marche, doit être confié à un technicien spécialisé et agréé et être exécuté avec la plus grande prudence. Les opérations à exécuter sont décrites dans le manuel du technicien.



FR

MODE D'EMPLOI DE LA MACHINE

TABLE DES MATIÈRES

5.1 - DESCRIPTION DES COMPOSANTS	207
5.2 - POSITIONNEMENT DES BALANCES (EN OPTION)	208
5.3 - GROUPE DE DISTRIBUTION CAFÉ	208
5.3.a - Afficheur	208
5.3.b - Pupitre.....	208
5.3.c - Levier	209
5.3.d - Rinçage.....	209
5.4 - GROUPE DE PRODUCTION D'EAU CHAUDE Opera 3 groupes	209
5.4.a - Afficheur	209
5.4.b - Bouton de distribution	209
5.5 - GROUPE DE PRODUCTION D'EAU CHAUDE Opera 2 groupes	209
5.5.a - Afficheur	209
5.5.b - Bouton de distribution	209
5.6 - AFFICHEUR NIVEAUX D'EAU ET TEMPÉRATURE OU PRESSION VAPEUR Opera 3 groupes	210
5.7 - GROUPE DE PRODUCTION DE VAPEUR.....	210
5.8 - OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES QUOTIDIENNES	211
5.8.a - Mise en marche de la machine	211
5.8.b - Préparation du poste opérateur	212
5.9 - PRÉPARATION DU CAFÉ	213
5.9.a - Normes générales pour la préparation d'un bon café.....	213

5

Chapitre

FR

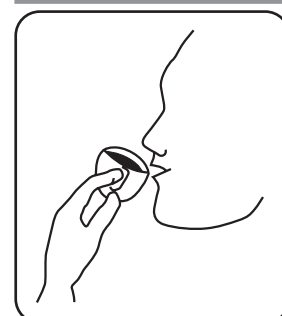
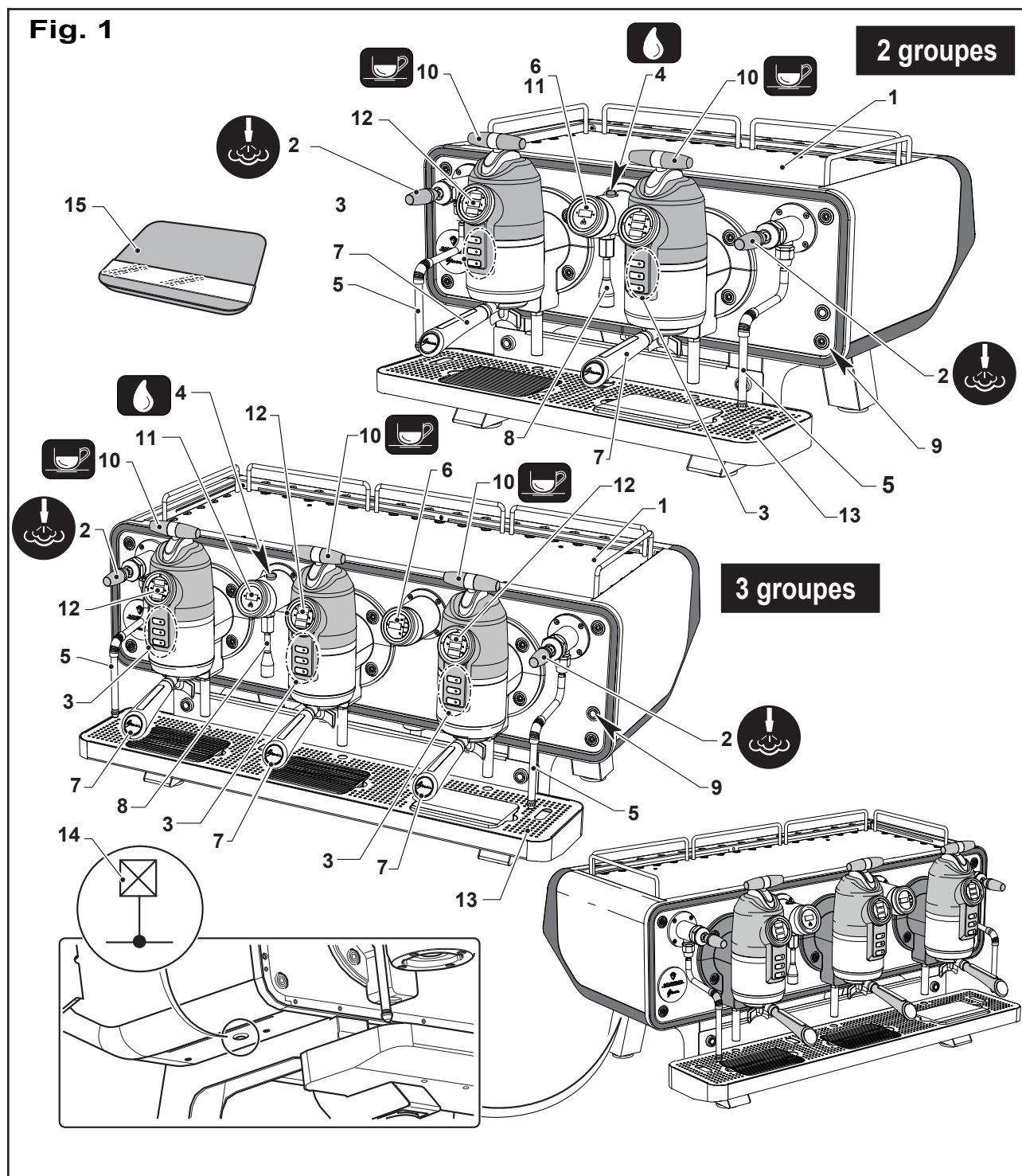


TABLE DES MATIÈRES

5.9.b - Distribution du café	213
5.10 - PRÉPARATION DU CAPPUCINO	215
5.11 - PRÉPARATION DU THÉ, DE LA CAMOMILLE, ETC... ..	216
5.12 - RÉCHAUFFEMENT D'UNE BOISSON	216
5.13 - PROGRAMMATION	217
5.13.a - Programmation manuelle des doses de café.....	217
5.13.b - Programmation manuelle des doses d'eau.....	217
5.13.c - Programmation manuelle de la température.....	218
5.13.d - Programmation à travers Wi-Fi	219
5.14 - ALARMES	222
5.14.a - La machine ne produit pas de café/l'eau ne sort pas du groupe	223
5.14.b - Positionnement de la machine en stand by	223
5.14.c - Alarme remplissage	223
5.15 - PURGE DU CIRCUIT CAFÉ	223
5.16 - EXTINCTION	223
5.17 - DISFONCTIONNEMENTS CAUSES - SOLUTIONS	224

5.1 - DESCRIPTION DES COMPOSANTS (fig. 1)



Légende des composants

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Plan chauffe-tasses avec élément chauffant 2. Levier robinet vapeur 3. Pupitre groupe 4. Bouton robinet d'eau 5. Buse à vapeur 6. Indicateur température d'eau chaude | <ul style="list-style-type: none"> 7. Groupe avec porte-filtre 8. Buse à eau 9. Interrupteur de ligne On/Off 10. Levier distribution café 11. Témoin niveau d'eau 12. Affichage paramètres groupe 13. Bac 14. Bouton Purge 15. Balance électronique (option) |
|---|---|

5.2 - POSITIONNEMENT DES BALANCES (EN OPTION) (fig. 1A)

Chaque groupe de la machine peut être équipé d'une balance électronique (2 pour la version deux groupes, 3 pour la version trois groupes). Les balances fonctionnent exclusivement de façon autonome et ne communiquent pas avec la machine.

5.3 - GROUPE DE DISTRIBUTION CAFÉ (FIG. 2)

Les groupes de distribution possèdent un afficheur spécial (1), un pupitre (2) et un levier (3) de commande qui permet de servir le café.

5.3.a - Afficheur (1) (fig. 3)

L'afficheur est divisé en 3 zones.

Zone A

Quand la machine est prête à l'emploi la température de l'eau du café dans le groupe est affichée.

Pendant la distribution du café, la pression de service est affichée.

Zone B

Quand la machine est prête à l'emploi, le volume d'eau (ml) nécessaire à l'extraction sélectionnée avec les touches du pupitre (2) est affiché.

Zone C

Pendant la distribution du café, le temps d'écoulement est affiché en secondes.

5.3.b - Pupitre (2) (fig. 4)

Le groupe comporte trois touches pour la sélection du volume de café dans la tasse.

Touche (4)

Le volume servi correspond à un **CAFÉ ALLONGÉ**.

Quand on appuie sur la touche (4), la led (5) s'allume. La quantité sélectionnée en ml apparaît dans la zone B de l'afficheur.

Touche (6)

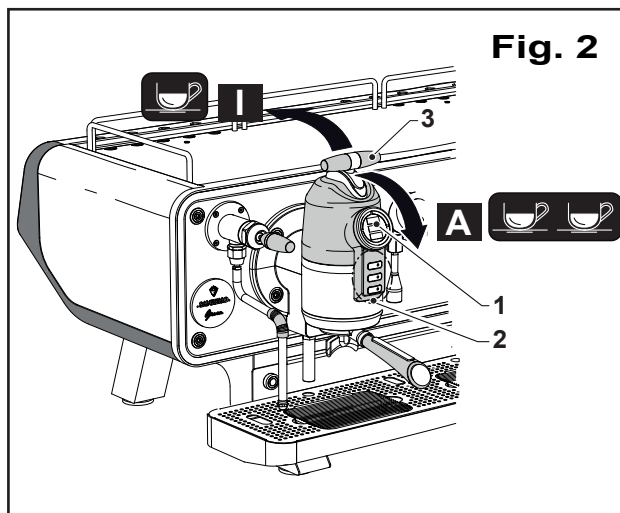


Fig. 3

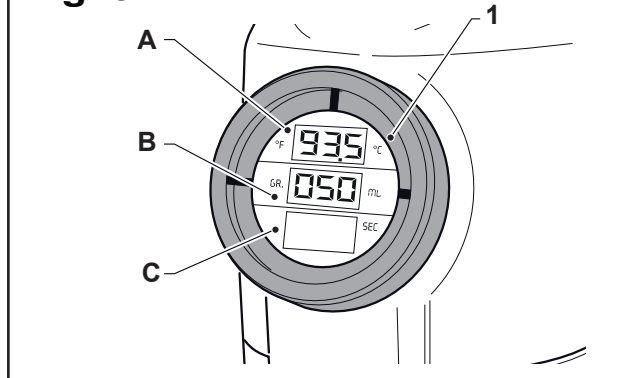
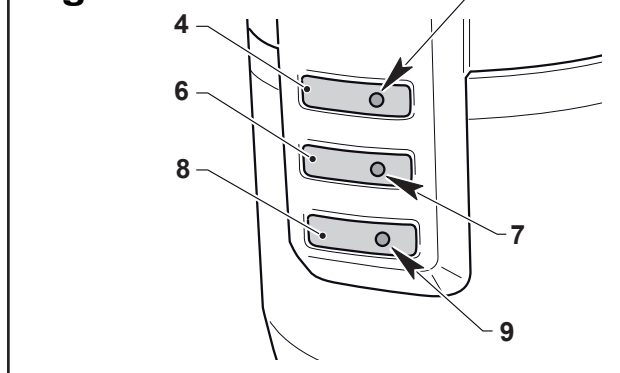


Fig. 4



Le volume distribué correspond à un **EXPRESSO**.

Quand on appuie sur la touche (6), la led (7) s'allume. La quantité sélectionnée en ml apparaît dans la zone B de l'afficheur.



Touche (8)

Le volume distribué correspond à un **CAFÉ SERRÉ**.

Quand on appuie sur la touche (8), la led (9) s'allume. La quantité sélectionnée en ml apparaît dans la zone B de l'afficheur.

5.3.c - Levier (3)

Un levier (3) en haut du groupe commande la distribution de café.

Déplacer le levier (3) vers l'avant «A»  pour verser deux cafés. Déplacer le levier (3) vers l'arrière «I»  pour servir un café.

Déplacer le levier vers l'arrière et le maintenir en position pendant 1 seconde pour obtenir une distribution continue (manuelle). Relâchez le levier et attendez que la machine distribue la quantité souhaitée ; déplacez le levier en avant ou en arrière pour interrompre la distribution.

5.3.d - Rinçage

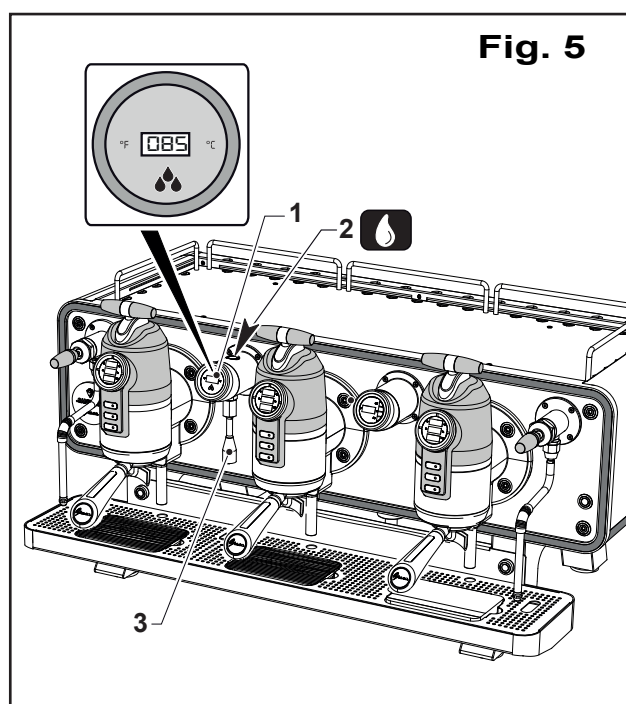
Il est possible d'effectuer un petit rinçage d'eau par le group ("flushing") en appuyant sur le bouton correspondant au Del allumé du clavier souhaité.

5.4 - GROUPE DE PRODUCTION D'EAU CHAUDE OPERA 3 GROUPES (FIG. 5)

Le groupe de production est équipé d'un afficheur (1) et d'un bouton (2).

5.4.a - Afficheur (1)

L'afficheur (1) indique, au centre, la température de l'eau.

**5.4.b - Bouton de distribution (2)**

Appuyer sur le bouton (2) pour lancer la distribution par le bec (3) d'eau chaude mélangée à la température souhaitée.

La distribution s'arrête automatiquement à la fin du temps sélectionné.

5.5 - GROUPE DE PRODUCTION D'EAU CHAUDE OPERA 2 GROUPES (FIG. 6)

Le groupe de production est équipé d'un afficheur (1) et d'un bouton (2).

5.5.a - Afficheur (1)

L'afficheur est divisé en 3 zones.

Zone A

Température ou pression de la vapeur dans la chaudière

Zone B

Niveau d'eau dans la chaudière

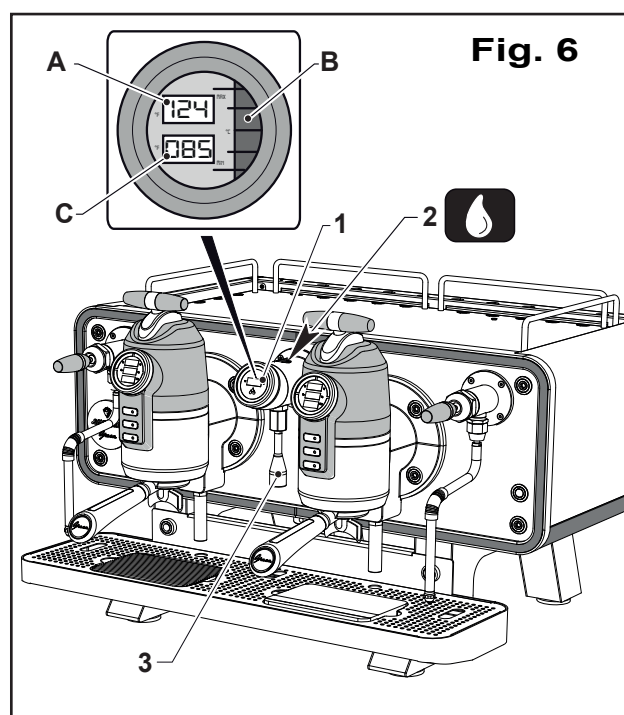
Zone C

Température de l'eau

5.5.b - Bouton de distribution (2)

Appuyer sur le bouton (2) pour lancer la distribution par le bec (3) d'eau chaude mélangée à la température souhaitée.

La distribution s'arrête automatiquement à la fin du temps sélectionné.



5.6 - AFFICHEUR DES NIVEAUX D'EAU ET DE TEMPÉRATURE OU DE LA PRESSION VAPEUR «Opera 3 groupes»(fig. 7)

L'afficheur est divisé en 2 zones.

Zone A

Température ou pression de la vapeur dans la chaudière selon la programmation.

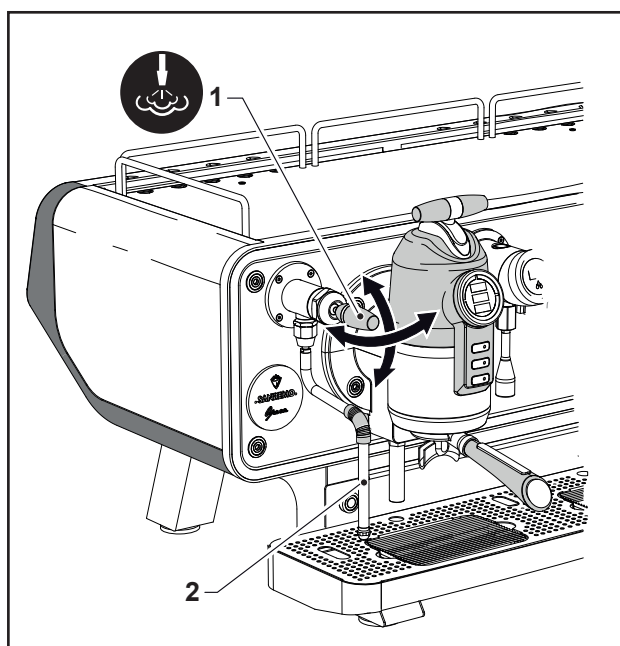
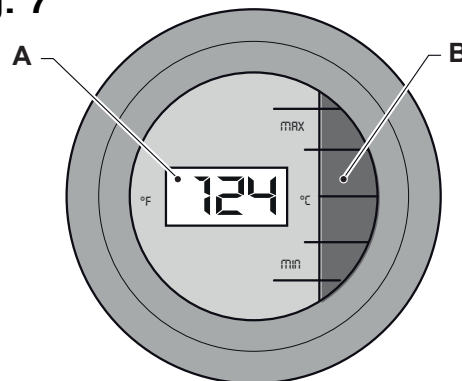
Zone B

Niveau d'eau dans la chaudière

5.7 - GROUPE DE PRODUCTION DE VAPEUR

Le déplacement du levier (1) dans n'importe quelle position met en marche la production de vapeur par la buse (2). Pour arrêter la vapeur, repositionner le levier au centre (1).

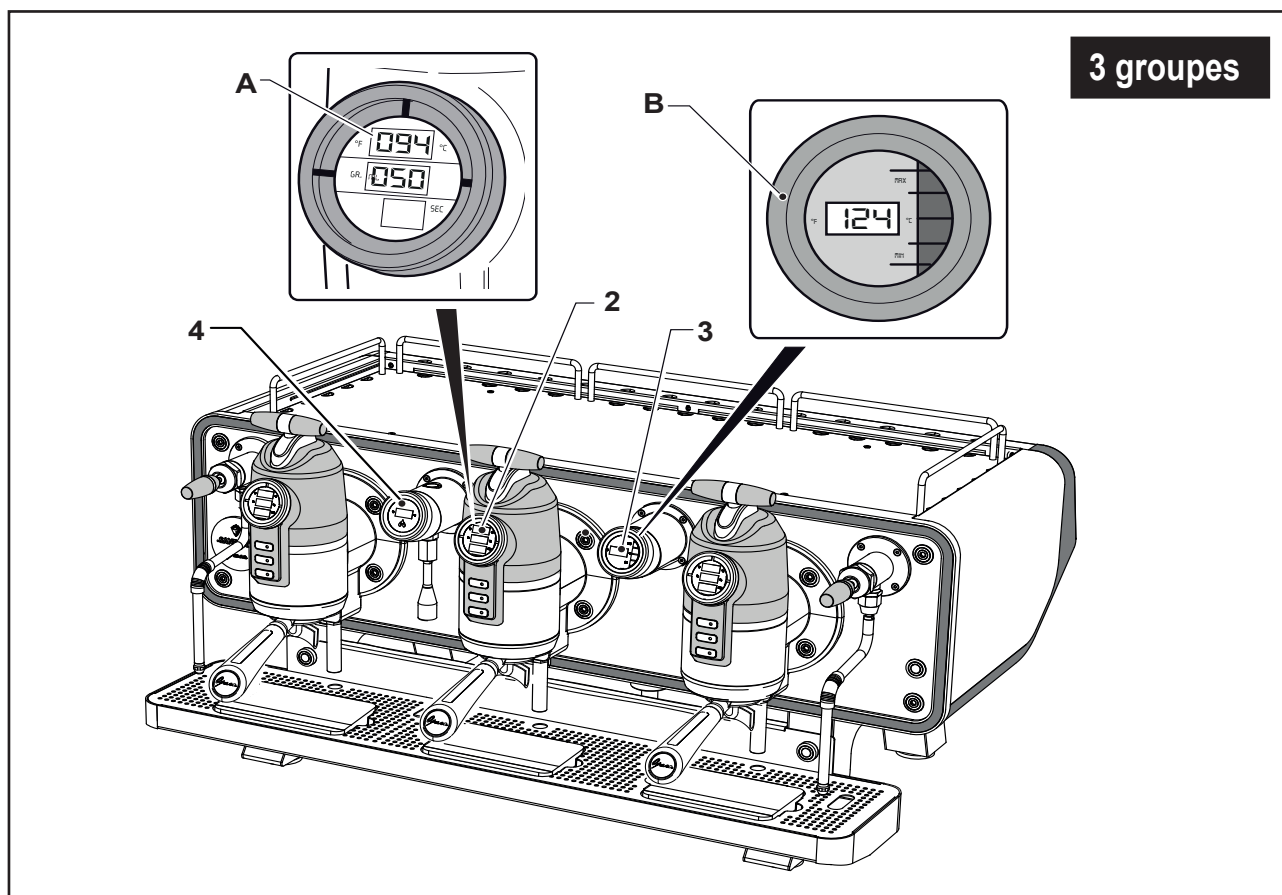
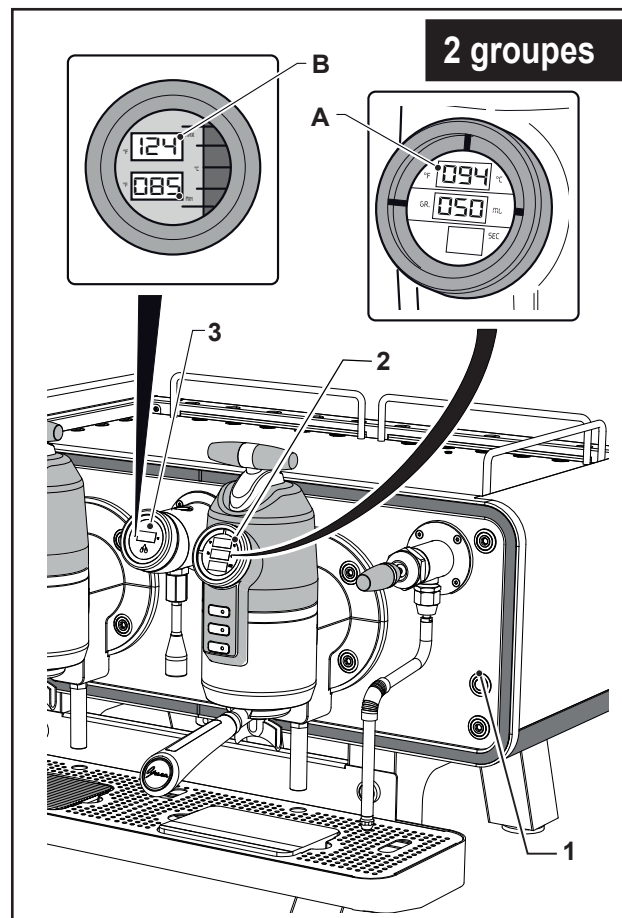
Fig. 7



5.8 - OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES QUOTIDIENNES

5.8.a - Démarrage de la machine (fig. 9-9a)

- Vérifier que le robinet d'alimentation en eau situé en amont de la machine est ouvert.
- Vérifier que l'interrupteur différentiel magnétothermique situé en amont de la machine est sur ON.
- Appuyer sur l'interrupteur (1) qui s'allume. Le chauffage de l'eau dans la chaudière et le plan chauffe-tasses s'activent automatiquement.
- Positionner les porte-filtre dans les groupes correspondants.
- Attendre que la température de l'eau atteigne la valeur prédéfinie en haut de l'afficheur A (2) sur le groupe de distribution.
- Vérifier que la température B de la vapeur sur l'afficheur (3) a atteint la valeur prédéfinie, entre 123° C et 124° C.



5.8.b - Préparation du poste opérateur (fig.10)

- Placer les cuillères dans un récipient métallique (1) et le positionner sur le plan chauffe-tasses.
- Préparer les pichets (2) pour le lait et les positionner près de la machine.
- Préparer des chiffons (3) pour nettoyer les buses à vapeur, la machine et le comptoir.
- Préparer le moulin doseur et le café moulu comme l'indique le manuel.
- Positionner les tasses sur le plan chauffe-tasses, tournées vers le haut (au maximum sur deux niveaux).

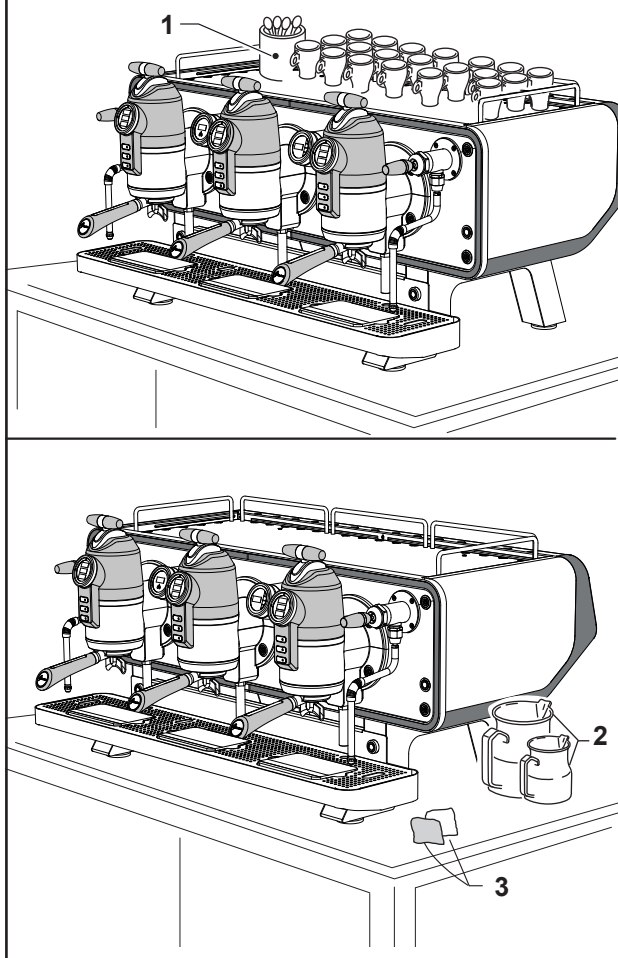


IMPORTANT

Aucun autre objet que les tasses et les verres ne doit être placé sur le plan chauffe-tasses.

Essuyer la vaisselle avant de la positionner sur le plan chauffe-tasses.

Fig. 10



5.9 - PRÉPARATION DU CAFÉ (fig. 11-12-13-14)

5.9.a - Règles générales pour la préparation d'un bon café

- La tasse doit être chaude. La prendre sur le chauffe-tasses ou, si elle froide, la rincer à l'eau chaude.
Si la tasse est froide, un changement de température trop brusque peut modifier le goût de l'expresso.
- Ne pas remplir à l'avance le porte-filtre de café. Le café moulu brûlerait dans le groupe et l'expresso serait amer.
- Il est conseillé de moulin la quantité de café nécessaire au fur et à mesure et de l'utiliser immédiatement. Le café moulu perd son arôme au bout d'un certain temps et les graisses qu'il contient rancissent.

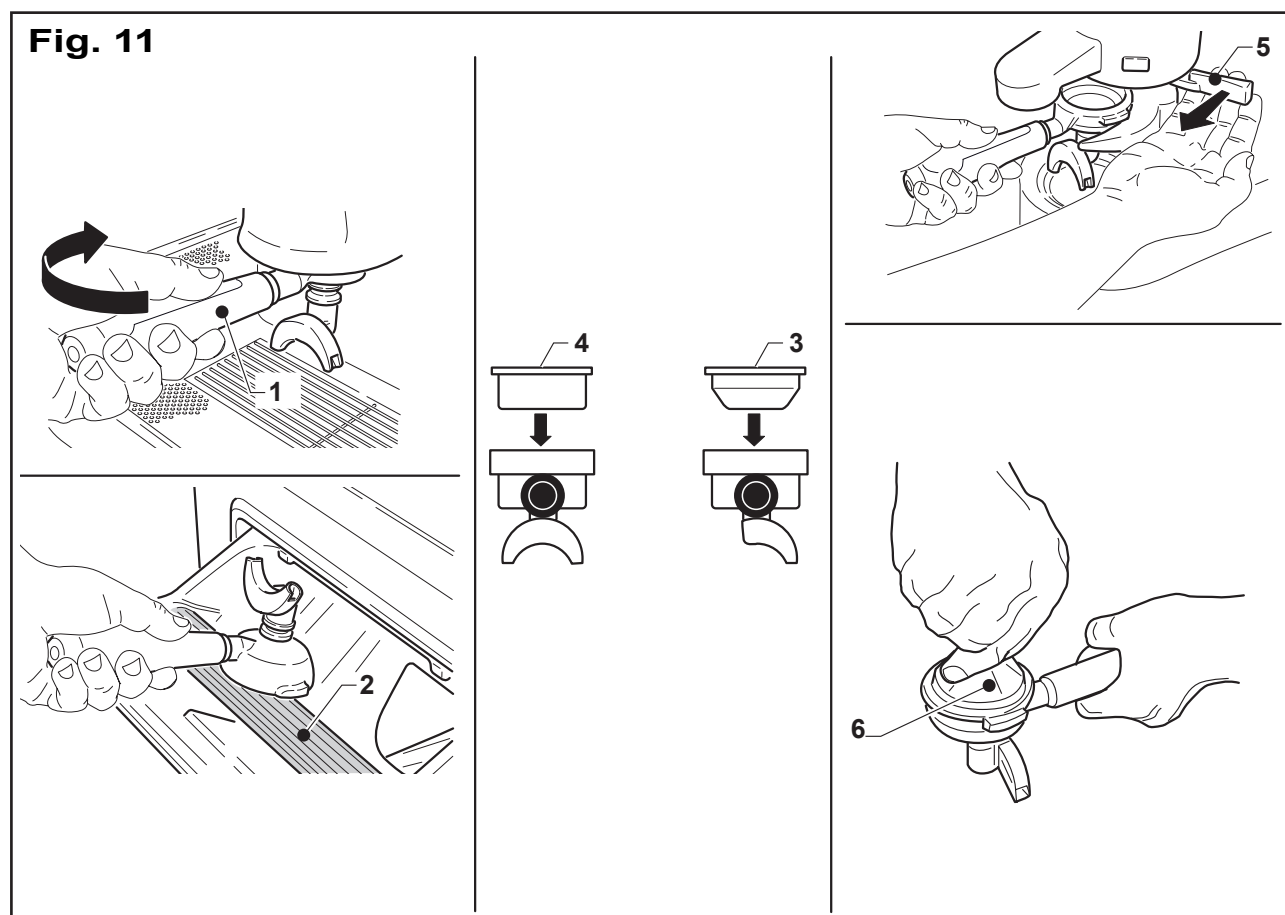
5.9.b - Production de café

- Sortir le porte-filtre (1) du groupe de production en le tournant dans le sens de la flèche, le retourner et le taper contre le tiroir spécial (2) pour vider le fond de café.
- Appuyer sur la touche allumée du pupitre du groupe.
- La machine réalise un court lavage douchette (2 s).



Ne pas taper le porte-filtre contre une surface non protégée, le filtre pourrait être endommagé et son étanchéité compromise.

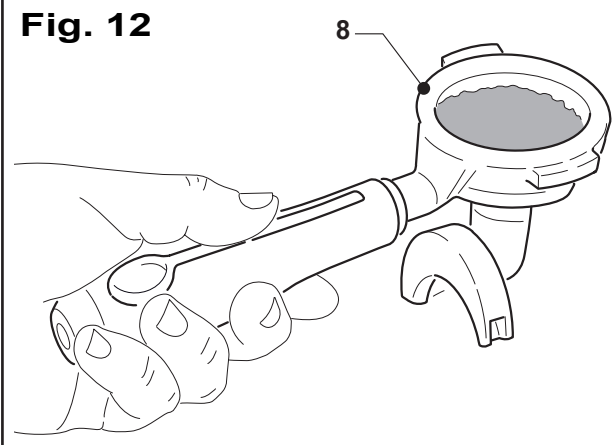
- Utiliser le filtre pour un café (3) ou deux cafés (4) selon la demande.
- Positionner le porte-filtre (1) dans le siège spécial du moulin doseur. Tirer le levier (5) une fois pour un café, deux fois pour deux cafés.



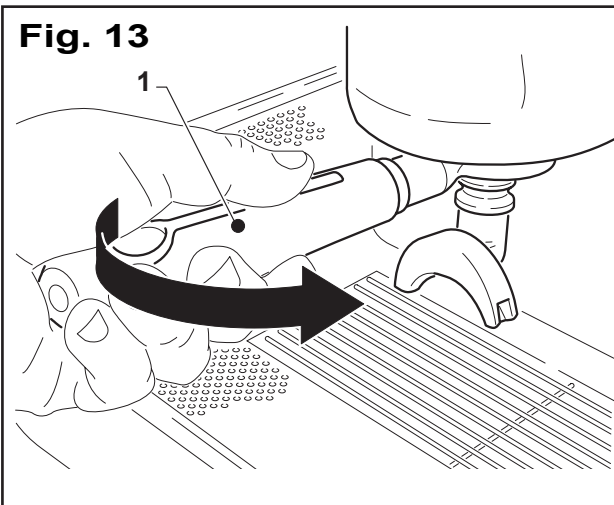
**IMPORTANT**

Le levier du moulin doseur doit être tiré à fond puis relâché, il revient en position de repos.

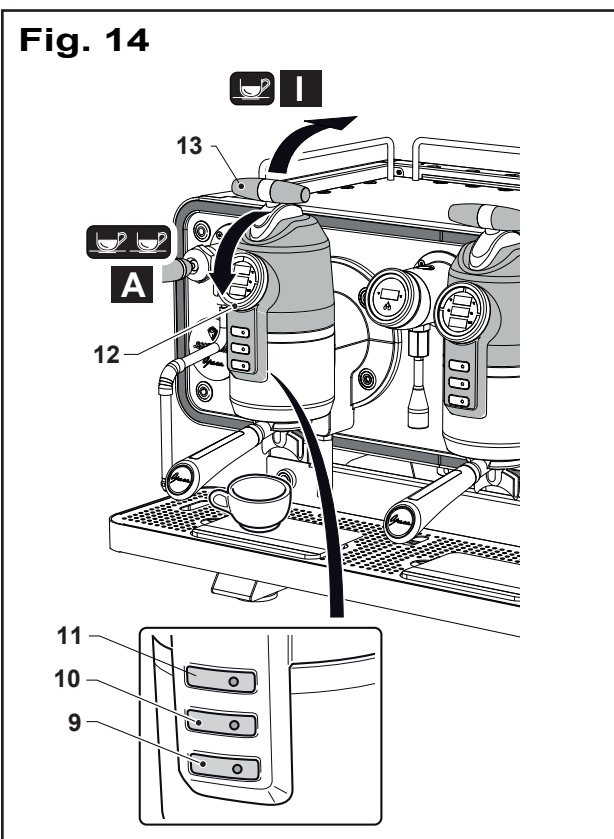
- Presser le café avec un presseur (6).
- Nettoyer le bord (8) du porte-filtre. La poudre de café qui reste sur le bord du filtre peut compromettre l'étanchéité de la garniture et provoquer des fuites d'eau et de café.

Fig. 12

- Accrocher le porte-filtre (1) sur le groupe en le tournant sans le sens de la flèche jusqu'en fin de course.
- Positionner les tasses de café sous le porte-filtre.

Fig. 13

- Sélectionner le type de café.
Touche 9 = Café serré
Touche 10 = Espresso
Touche 11 = Café allongé
 La led s'allume sur la touche actionnée et le volume du type de café sélectionné apparaît en ml sur l'afficheur (12).
- Actionner le levier (13) pour servir le café. Déplacer le levier (13) vers l'avant **A** pour servir deux cafés. Déplacer le levier (13) vers l'arrière **I** pour servir un café.
- Laisser le porte-filtre monté sur le groupe jusqu'à la prochaine distribution.

Fig. 14

5.10 - PRÉPARATION DU CAPPUCCINO (fig. 15)

Pour préparer un cappuccino professionnel, monter du lait frais (65 à 70 °C max) jusqu'à obtenir une mousse à verser sur l'expresso qu'on vient de servir.



DANGER

Attention, la buse (1) est chaude et peut provoquer des brûlures aux mains. Pour déplacer la buse, la tenir exclusivement par la zone (3) recouverte de caoutchouc.

- Sortir la buse (1) de la grille et avec le levier (2), libérer la vapeur pendant une ou deux secondes pour décharger l'eau qui se trouve à l'intérieur.

- Verser le lait dans le pichet. Utiliser de préférence des pichets en inox avec un bec verseur conique.

La quantité de lait pour un cappuccino est de 125 cm³ (1/4 de litre).

- Maintenir la buse à vapeur (1) juste en dessous de la surface du lait. Maintenir le pichet incliné, la buse à vapeur ne doit pas se trouver au centre mais contre la paroi. Ouvrir la vapeur en actionnant le levier (2). Le tourbillon qui se crée dans le pichet forme une crème compacte.

Arrêter la vapeur et positionner le levier (2) au centre quand la température atteint 70° C max.

- Sortir la buse à vapeur du pichet, taper doucement le fond du pichet pour stabiliser les bulles d'air. Verser la mousse sur l'expresso qui vient d'être servi en inclinant le pichet.

- Après la préparation d'une boisson, libérer la vapeur quelques secondes pour évacuer les restes de boisson. Nettoyer avant et après chaque préparation avec un chiffon dédié qui doit être remplacé régulièrement pour éviter la formation d'incrustations tenaces.

Fig. 15

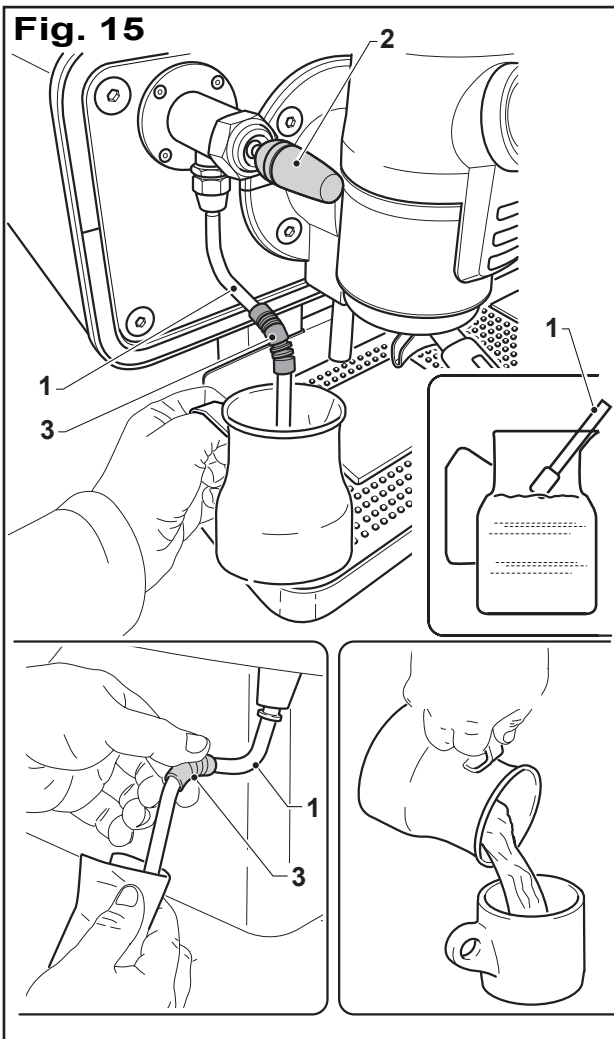
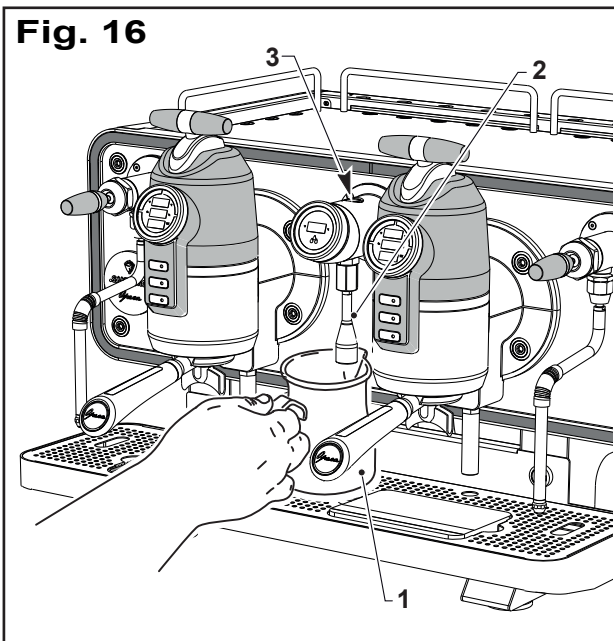


Fig. 16



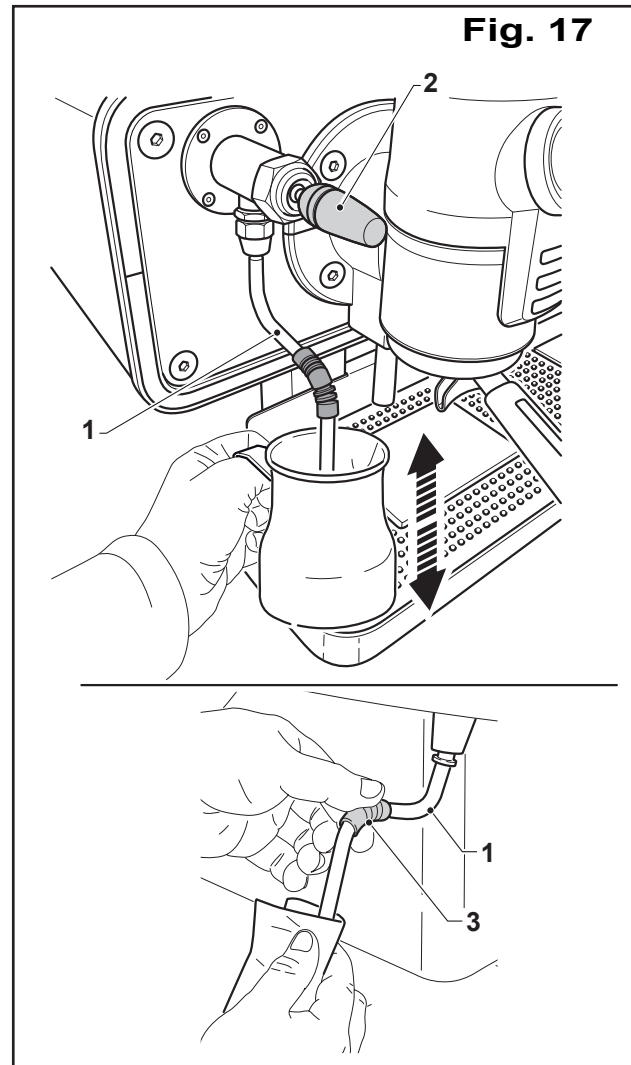
FR

5.11 - PRÉPARATION DU THÉ, DE LA CAMOMILLE, ETC. (fig. 16)

- Positionner le pichet (1) sous la buse à eau (2).
- Appuyer sur le bouton (3) pour verser de l'eau chaude, à la fin du temps prédéfini, la distribution s'arrête.
- Ajouter le produit.

5.12 - RÉCHAUFFEMENT D'UNE BOISSON (fig. 17)

- Positionner la buse (1) sur la grille et avec le levier (2), libérer la vapeur pendant une ou deux secondes pour purger l'eau qui se trouve à l'intérieur.
- Verser la boisson dans le pichet spécial. Utiliser de préférence des pichets en inox avec un bec verseur conique.
- Introduire la buse à vapeur (1) dans le pichet et ouvrir la vapeur en déplaçant le levier (2).
- Dès que la température souhaitée est atteinte, arrêter la vapeur en positionnant le levier (2) au centre.
- Après la préparation d'une boisson, libérer la vapeur quelques secondes pour évacuer les restes de boisson. Nettoyer avant et après chaque préparation avec un chiffon dédié qui doit être remplacé régulièrement pour éviter la formation d'incrustations tenaces.



FR



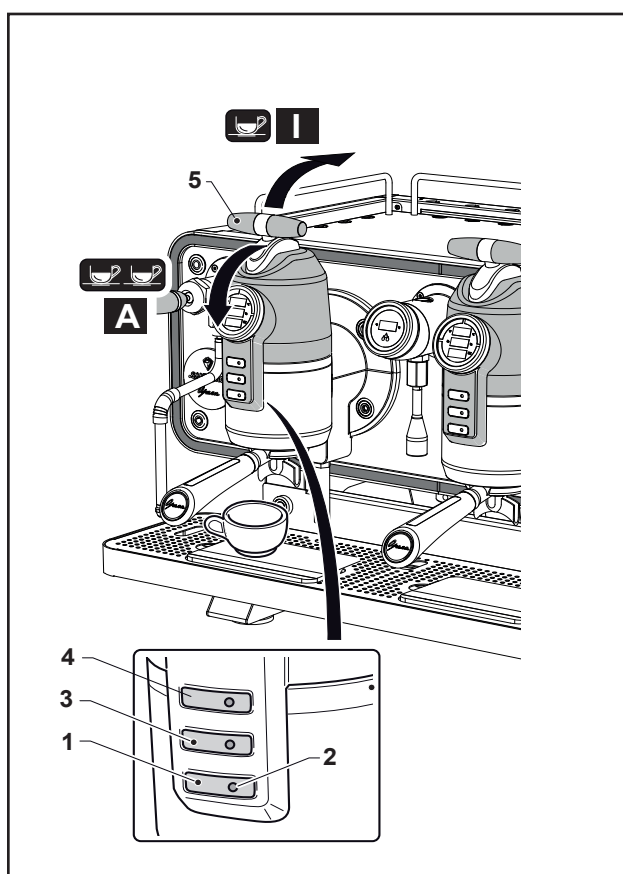
Attention, la buse (1) est chaude et peut provoquer des brûlures aux mains. Pour déplacer la buse, la tenir exclusivement par la zone (3) recouverte de caoutchouc.

5.13 - PROGRAMMATION

La programmation des doses et de certaines fonctions de la machine, températures, etc. peut être définie de deux façons.

En mode manuel, avec les boutons machine ou avec une application spéciale accessible via WiFi

5.13.a - Programmation manuelle des doses de café (fig. 18)

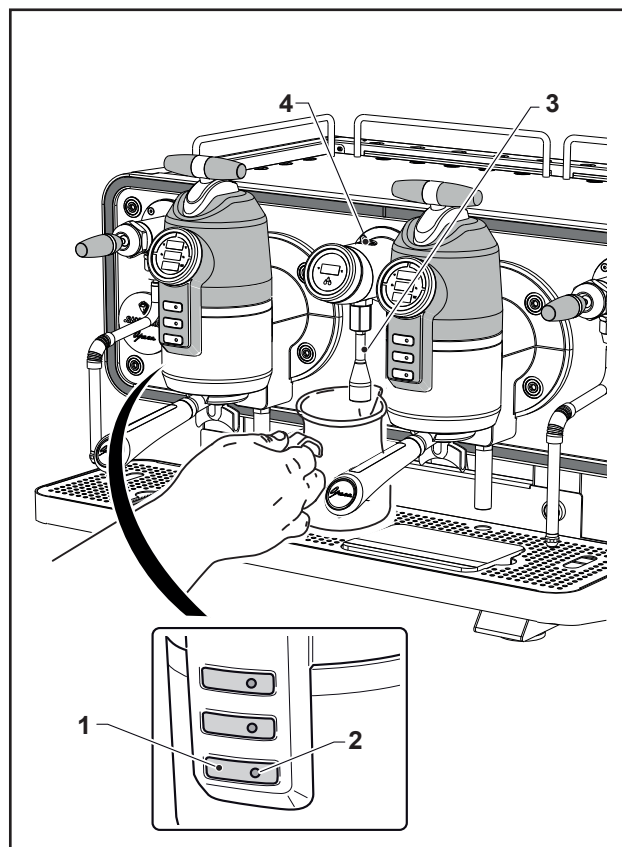


- Positionner le porte-filtre avec le café correspondant au service prévu.
- Appuyer sur le bouton (1) du premier groupe à gauche pendant 10 secondes, jusqu'à ce que la led (2) clignote.
- Dans les 30 secondes qui suivent, appuyer sur une des touches (1), (3), (4) selon le service souhaitée puis actionner le levier (5) vers **A** pour verser deux cafés ou vers **B** pour un café.
- Après avoir versé la quantité de café souhaitée dans la tasse, actionner le levier (5)

pour bloquer la distribution. Le programme enregistre la quantité distribuée et chaque type de café servi.

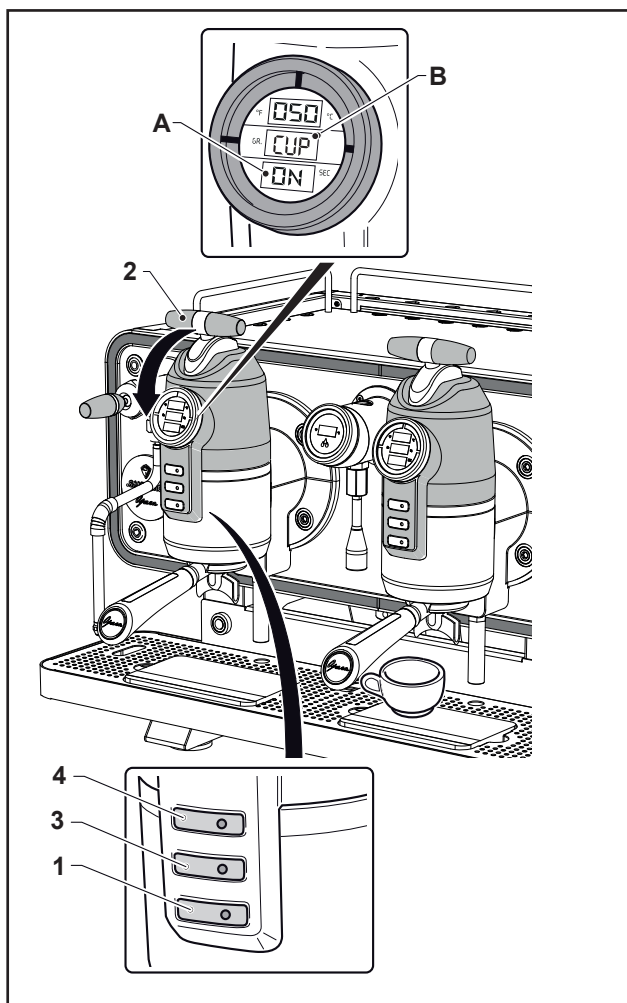
- Répéter ces opérations pour chaque type de production sur tous les groupes présents dans la machine.

5.13.b - Programmation manuelle de la Dose d'eau



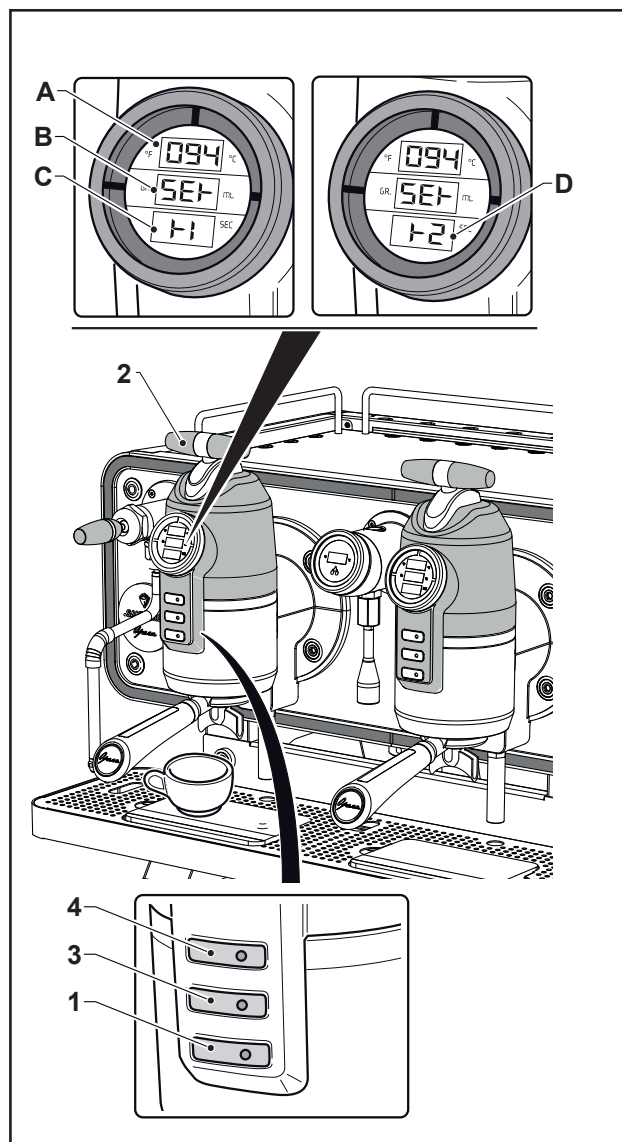
- Positionner un pichet sous le bec (3).
- Appuyer sur le bouton (1) du premier groupe à gauche pendant 10 secondes, jusqu'à ce que la led (2) clignote.
- Dans les 30 secondes qui suivent, appuyer sur le bouton (4) pour verser de l'eau chaude. Lorsque la quantité d'eau voulue s'est écoulée, appuyer à nouveau sur le bouton (4) pour arrêter la distribution. La quantité d'eau est mémorisée.

5.13.c - Programmation manuelle de la température
Température du plan chauffe-tasses



- Appuyer sur la touche (3) pour réduire la puissance et sur la touche (4) pour l'augmenter.
- Pour valider les données sélectionnées, appuyer sur la touche (1) et aller au réglage suivant.

Température eau café et groupe



FR

- La programmation de la température du plan chauffe-tasses n'est possible que sur le premier groupe de gauche.
- Sur le premier groupe de gauche, appuyer sur le bouton (1) et maintenir la pression. En même temps, déplacer le levier vers l'avant (2) et activer (ON) ou désactiver (OFF) le chauffage du plan chauffe-tasses avec les touches (3) et (4); l'état du plan du chauffe-tasses apparaît dans le champ **A** sur l'afficheur du groupe; appuyer sur la touche (1) pour valider.
- Si le chauffage du plan chauffe-tasses est actif, les mentions ON et 050 CUP ON (50% de la puissance du chauffe-tasses) apparaissent sur l'afficheur dans le champ **A**.

- La température de l'eau s'affiche dans le champ **A**, Set s'affiche dans le champ **B** pour signaler que le réglage de la température est en cours, t1 s'affiche dans le champ **C** pour signaler que la programmation de la température de l'eau est en cours.
- La touche (3) permet de réduire la température, la touche (4) de l'augmenter.

- Pour valider les données, appuyer sur la touche (1) et passer à la programmation de la température du groupe de production, soit t2 dans le champ D.
- Régler la température t2 de la même façon puis appuyer sur la touche (1) pour valider et aller au réglage suivant.

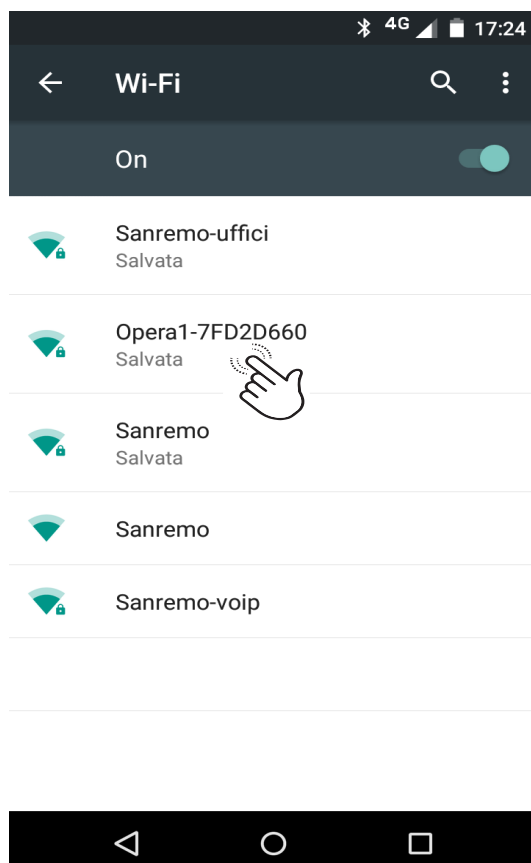
5.13.d Programmation à travers Wi-Fi

Il est possible de programmer toutes les fonctions de la machine à travers une application accessible en connectant un smartphone, une tablette ou un ordinateur au réseau Wi-Fi de la machine.

Les paramètres de connexion sont indiqués dans la feuille annexée au livret et sur l'étiquette adhésive à l'intérieur de la machine.

Connexion de la machine

En utilisant les configurations de connexion de votre dispositif, accédez au réseau Wi-Fi de la machine, en la sélectionnant par la liste de réseaux disponibles et en entrant le mot de passe requis, comme indiqué dans l'image suivante :



IMPORTANT

Le mot de passe pour l'accès ne peut pas être modifié; garder le mot de passe original dans un lieu sûr.

Accès à la page de configuration

À travers le navigateur du dispositif utilisé, accédez à la page de configuration en écrivant l'adresse 192.168.10.1 dans la barre d'URL. Alternativement, si votre dispositif le gère, il est suffisant d'encadrer le QR CODE suivant :



Menu

En appuyant sur le bouton menu contextuel en haut à droite, il est possible d'accéder aux écrans suivants :

- **Express Yourself**

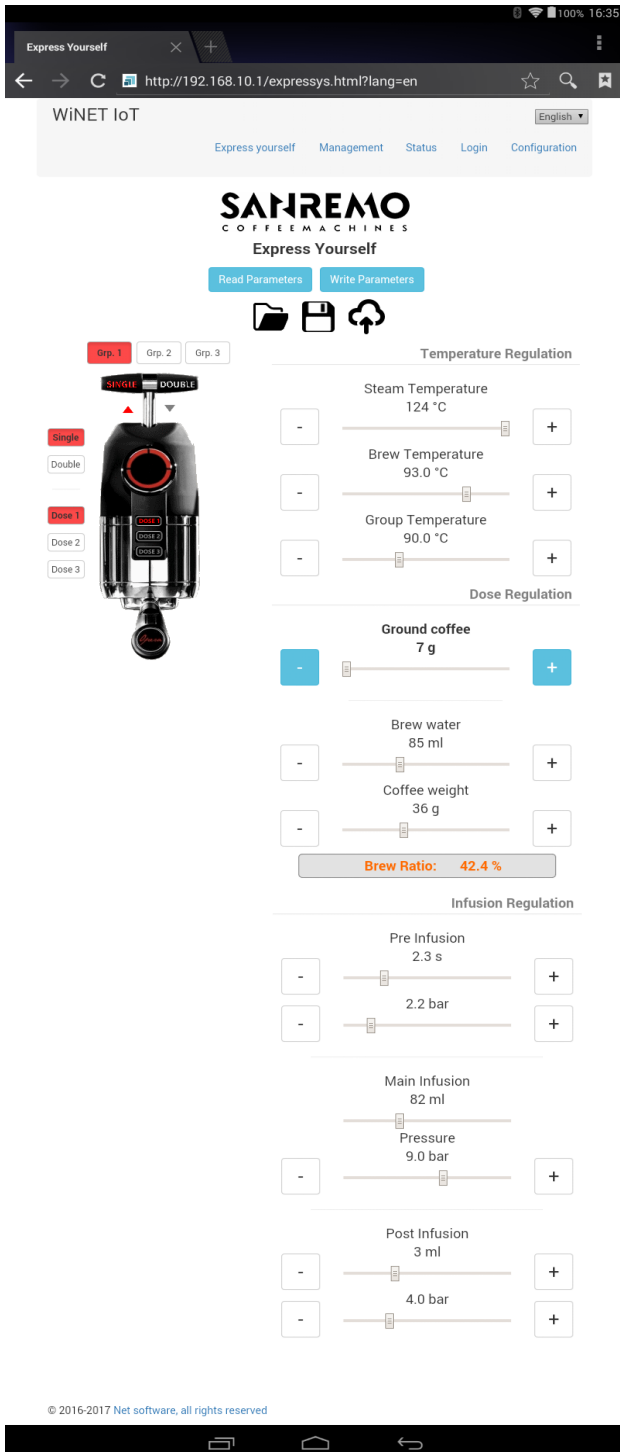
C'est la page principale où il est possible de régler tous les paramètres d'extraction souhaités:

FR



ATTENTION

Attention: avant de faire n'importe quelle opération, il est nécessaire de lire les réglages de la machine en appuyant sur le bouton « Lire les paramètres » ; attendez quelques secondes, jusqu'à ce que le message « Lecture des paramètres en cours... Attendez ! » disparaît.



Pour modifier la dose souhaitée, sélectionnez le groupe et la dose à travers les boutons disposés autour de la figure du groupe de distribution, après glissez long de la page il est possible de modifier les paramètres en agissant sur les boutons « + » et « - » ou sur la glissière correspondante.

Une fois que vous avez modifié les réglages souhaités, appuyez sur le bouton « Écris Paramètres » pour mémoriser les réglages sur la machine.

Il est possible de sauver un ensemble de réglages pour pouvoir les rappeler ensuite: pour le faire, appuyez sur le bouton et insérez un identifiant du sauvetage. Il sera ensuite possible de rappeler les paramètres en appuyant sur le bouton et en sélectionnant l'ensemble de paramètres souhaités par le menu déroulant.

Pour envoyer à la machine les données chargés, appuyez sur le bouton « Écris Paramètres » .

• **Gestion**

C'est la page de gestion des paramètres techniques de la machine; pour pouvoir accéder, un mot de passe est nécessaire, à insérer dans l'entrée « LOGIN » du menu contextuel. Pour modifier chaque paramètre, cliquez sur l'icone correspondante et insérez la valeur souhaitée :

Textes: Dans cette section il est possible de régler le nom de la machine et le numéro de téléphone du centre d'assistance

Programmations horaires: Dans cette section il est possible de régler l'heure d'allumage et d'arrêt automatiques de la machine, et aussi le jour éventuel de fermeture du bar, dans lequel la commande d'allumage automatique sera ignoré.

Compteurs: Dans cette section il est possible de visualiser le nombre de cafés distribués pour chaque groupe, le nombre de distributions d'eau chaude, et le nombre total ou partiel

FR



de distributions. Il est possible de remettre à zéro les compteurs à travers le bouton « Remis à zéro compteurs » ; tous les compteurs seront remis à zéro sauf le Total.

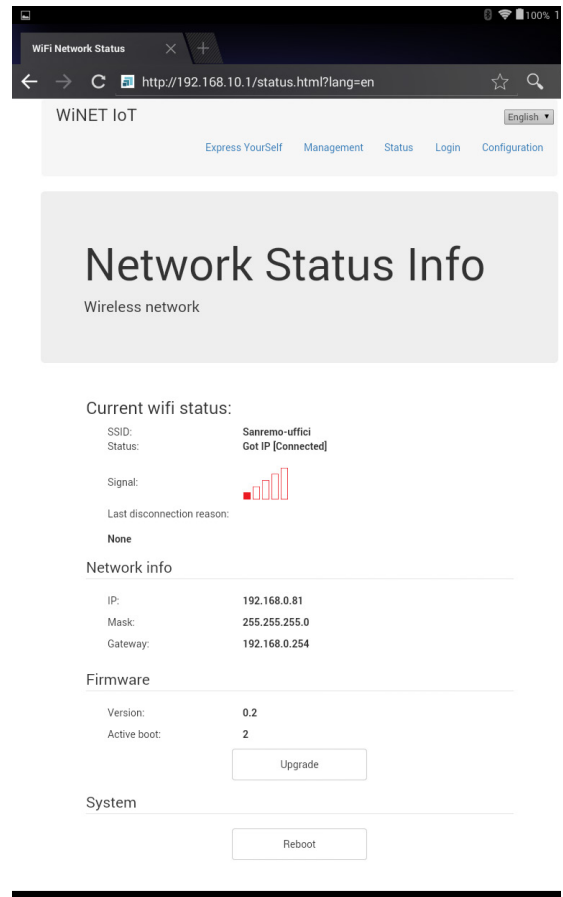
Chauffe-tasse: Dans cette section il est possible d'allumer ou arrêter le comptoir chauffetasse et régler la puissance souhaitée.

Réglages et températures: Dans ces sections il est possible de régler tous les paramètres du menu de réglage technique.

Lisezdonnées: bouton pour lire les paramètres techniques de la machine, à appuyer pour mettre à jour la visualisation de la section souhaitée.

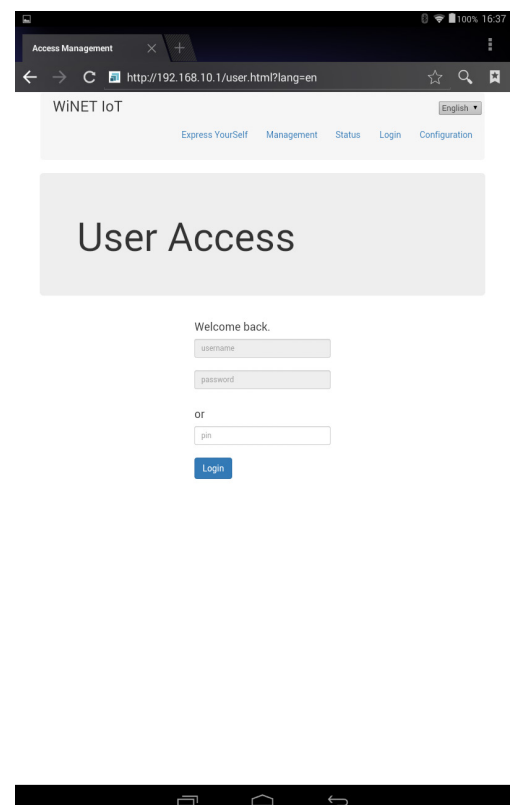
• État

C'est la page de control de l'état de la connexion de la machine et de la version du firmware Wi-Fi installé.



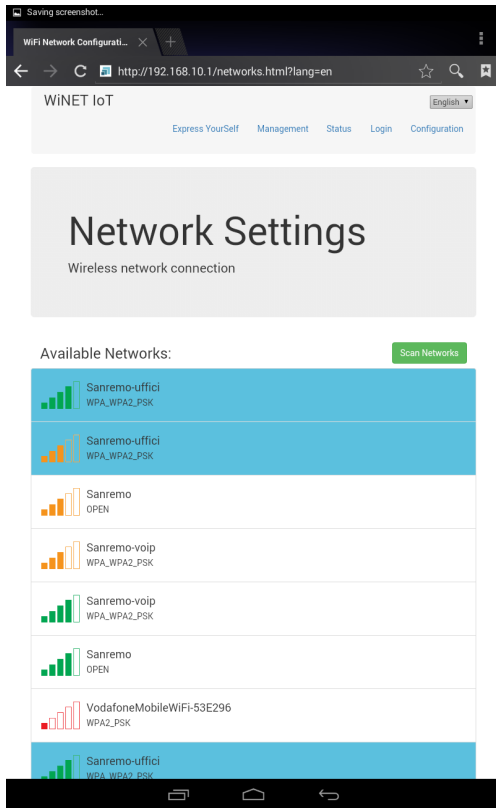
• Accédez

C'est la page d'accès pour l'entretien ou l'installation technique.



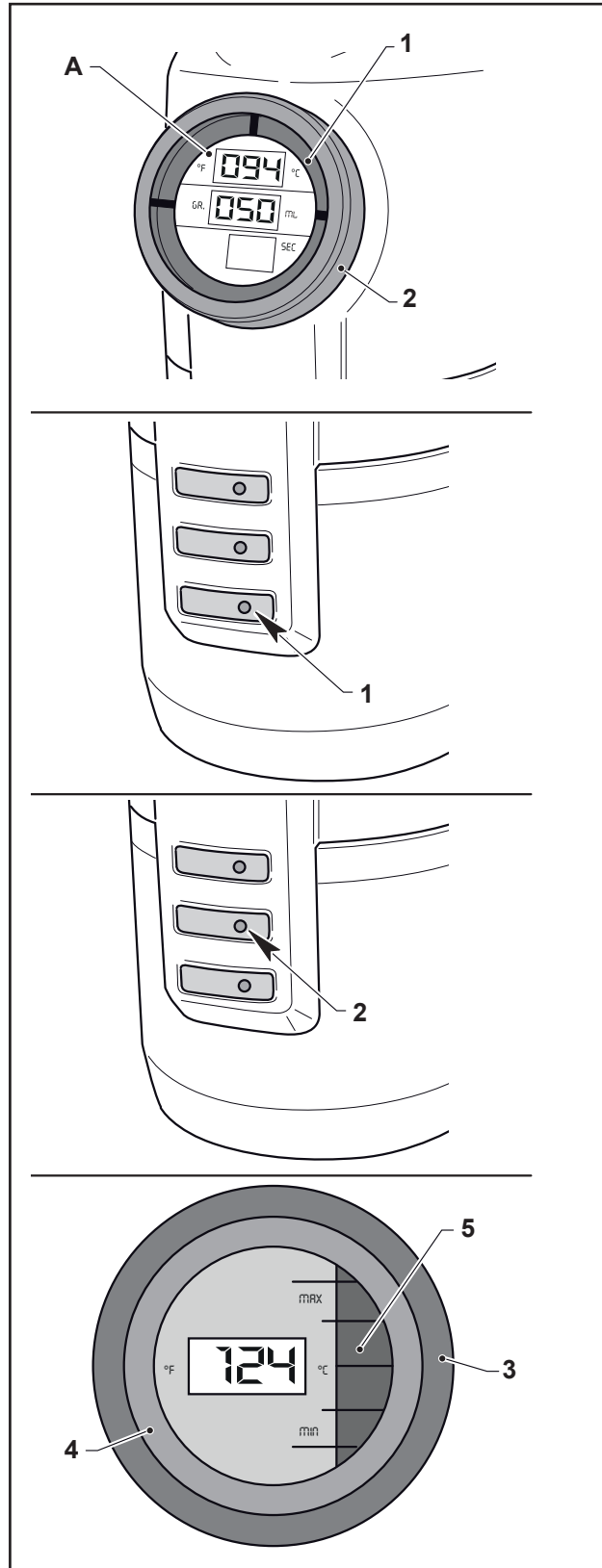
• **Configuration**

C'est la page de configuration du module WiFi. En cliquant sur «réseaux» vous pouvez sélectionner un réseau internet pour connecter la machine à :



5.14 -ALARMES (fig. 22)

- En cas d'alarme, éteindre la bague (1) de l'afficheur (2) du groupe en alarme. Le type d'alarme active apparaît au centre de l'afficheur A.



FR

5.14.a - Le café n'est pas servi/l'eau ne sort pas du groupe

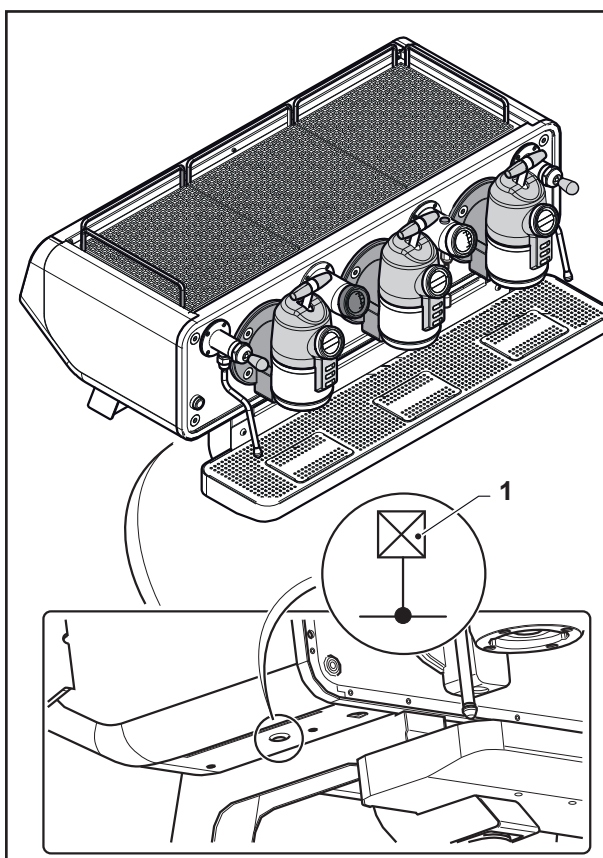
- Si le groupe ne produit pas de café et qu'il ne distribue pas d'eau non plus quand on enlève le porte-filtre, l'alarme est donnée par la led clignotante (1).

5.14.b - Positionnement de la machine en stand by

- Si la machine se positionne accidentellement en stand by, les afficheurs s'éteignent et la led (2) du premier groupe de gauche s'allume et clignote.
- Pour sortir de la fonction Stand by, appuyer sur la touche de la led (2), la machine se rallume.

5.14.c - Alarme de remplissage

- Si la machine détecte un problème pour le remplissage/la remise à niveau de l'eau dans la chaudière, elle se met en alarme au bout de 120 secondes. La bague (4) s'éteint sur l'afficheur (3), l'échelle graduée de niveau (5) clignote.
- Pour sortir de l'alarme, vérifier la ligne d'alimentation en eau. Lorsque l'alimentation en eau est rétablie, la machine sort automatiquement de l'alarme.



5.15 - PURGE DU CIRCUIT CAFÉ (fig. 23)

Il est conseillé de vérifier régulièrement (1 fois par semaine) le circuit café avec le bouton PURGE (1).

Ce contrôle permet d'éliminer les bulles d'air qui se forment accidentellement et de préserver la régularité des doses programmées.

5.16 - EXTINCTION (fig. 24)



ATTENTION



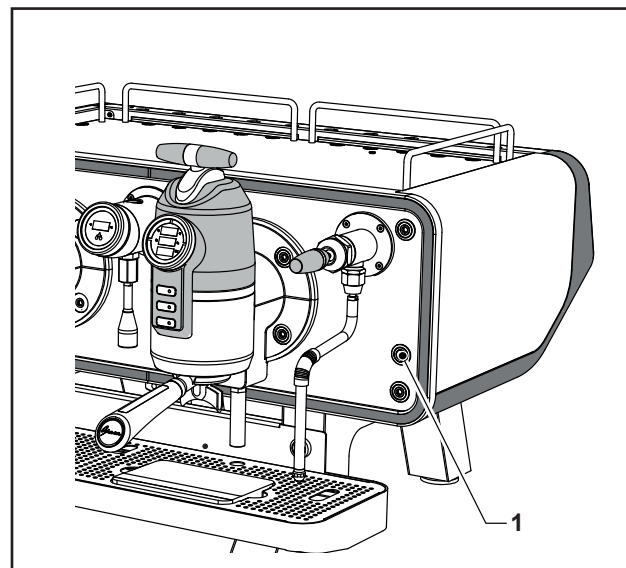
Pour un arrêt de plus de huit heures, il est conseillé d'éteindre la machine afin de limiter le dépôt de calcaire et la consommation d'électricité.



IMPORTANT

Avant d'éteindre la machine, exécuter les opérations de nettoyage indiquées au chapitre 6.

Pour éteindre la machine, procéder de la façon suivante.



- Couper la tension électrique en appuyant sur l'interrupteur (1) qui s'éteint.
- Déconnecter l'interrupteur différentiel en amont de la machine et fermer le robinet d'arrivée d'eau.

5.17 - DISFONCTIONNEMENTS CAUSES - SOLUTIONS

Le paragraphe suivant présente quelques problèmes qui peuvent survenir pendant l'utilisation de la machine.

Pour tous les problèmes qui ne figurent pas dans le tableau, s'adresser au service après-vente.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Afficheur température chaudière clignotant.	Le robinet du réseau d'eau ou les robinets du dépurateur sont fermés. Disfonctionnement remplissage chaudière.	Ouvrir le robinet. Couper la tension pendant au moins 5 secondes et la rétablir avec la touche ON-OFF. Appeler le service après-vente.
L'eau ne sort pas du groupe.	Le robinet du réseau d'eau ou les robinets du dépurateur sont fermés. Le filtre du raccord d'arrivée d'eau est bouché. Gicleur bouché.	Ouvrir les robinets. Les démonter et les nettoyer. Vérifier la régénération des résines du dépurateur. Appeler le service après-vente.
L'eau ne chauffe pas.	Résistance brûlée. Sonde de température en panne.	Appeler le service après-vente. Appeler le service après-vente.
Remplissage d'eau continu (affichage niveau clignotant).	Sonde de niveau défectueuse.	Appeler le service après-vente.
Le groupe est à la bonne température mais ne produit pas de café.	Pompe à engrenages en panne. Lever de distribution défectueux.	Appeler le service après-vente. Appeler le service après-vente.
Les doses servies ne sont pas régulières.	Doseur volumétrique défectueux.	Appeler le service après-vente.
Exploitation insuffisante du café.	La granulométrie du café moulu est incorrecte (grain trop fin ou trop gros). Douchette et filtres partiellement bouchés.	Vérifier le temps d'écoulement et régler le moulin. Appeler le service après-vente.

FR

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Il y a des fuites au niveau de la buse de vapeur quand le robinet est fermé.	Garniture défectueuse.	Appeler le service après-vente.
Il y a des fuites d'eau ou de vapeur sous le robinet quand il est ouvert.	Garnitures des axes du robinet défectueuses.	Appeler le service après-vente.
Pendant la distribution, il y a une fuite entre le groupe et le porte-filtre.	Garniture soucoupe défectueuse ou bord du filtre irrégulier.	Appeler le service après-vente.
Le levier de commande du groupe ne fonctionne pas.	Microrupteur en panne.	Appeler le service après-vente.
Le café déborde du porte-filtre.	Dans le porte-filtre, des résidus empêchent la sortie du café par le bec. Garniture du groupe usée. Douchettes bouchées.	Nettoyer. Remplacer. Nettoyer ou remplacer.
Le café est froid.	La machine n'est pas prête.	Attendre qu'elle soit à la bonne température.
L'écoulement du café ne se fait pas ou trop lentement.	Alimentation en eau insuffisante. Trou d'écoulement du porte-filtre bouché. Le café est moulu trop fin.	Vérifier la ligne d'alimentation. Bien nettoyer le porte-filtre avec un détergent spécial et un cure-dent. Régler le moulin doseur.
La machine ne produit pas de vapeur.	Gicleur de sortie bouché. Conduites de distribution bouchées. Robinet de vapeur en panne.	Nettoyer. Appeler le technicien pour effectuer le détartrage. Appeler le service après-vente.
La machine ne produit pas d'eau chaude.	Robinet d'alimentation fermé. Électrovanne de distribution en panne. Conduites de distribution bouchées.	Ouvrir le robinet. Appeler le service après-vente. Appeler le technicien pour effectuer le détartrage.



FR

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

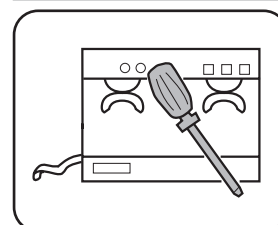
TABLE DES MATIÈRES

6.1 - ENTRETIEN ORDINAIRE (UTILISATEUR)	228
6.1.a - Lavage automatique des groupes	228
6.1.b - Nettoyage de la machine	229
6.2 - ENTRETIEN PROGRAMMÉ (TECHNICIEN)	230
6.3 - ENTRETIEN PONCTUEL (TECHNICIEN)	230
6.4 - ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DÉTACHÉES.....	230



Chapitre

FR



6.1 - ENTRETIEN ORDINAIRE (UTILISATEUR)

• Il est interdit :

- d'utiliser un jet d'eau pour nettoyer la machine
- d'utiliser des détergents contenant de l'alcool, de l'ammoniaque ou des éponges abrasives pour nettoyer la machine. UTILISER uniquement des détergents spécifiques pour machine à café ou lave-vaisselle.
- Les détergents chimiques doivent être utilisés avec précaution pour nettoyer la machine et le circuit car ils peuvent détériorer les composants et polluer l'environnement (dégradabilité supérieure à 90 %).
- **Nettoyer complètement les pièces et les composants de la machine.**
- **Le nettoyage et l'entretien qui incombent à l'utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sans surveillance.**

Ensemble des interventions à exécuter sur la machine tous les jours à la fin du service.



Les opérations d'entretien doivent être exécutées sur la machine éteinte et froide, avec l'interrupteur général sur OFF. Procéder avec la plus grande prudence aux opérations d'entretien qui doivent être exécutées sur la machine en marche.



IMPORTANT
Pour les opérations de régénération et d'entretien du décalcificateur, suivre les indications du manuel.

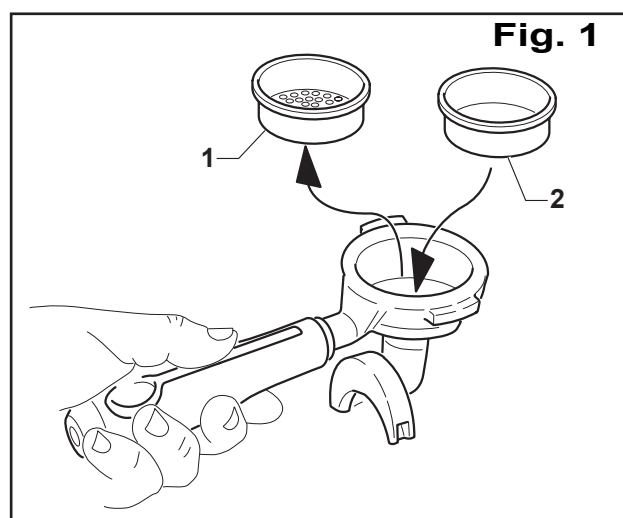
6.1.a - Lavage automatique des groupes (Fig. 1-2)



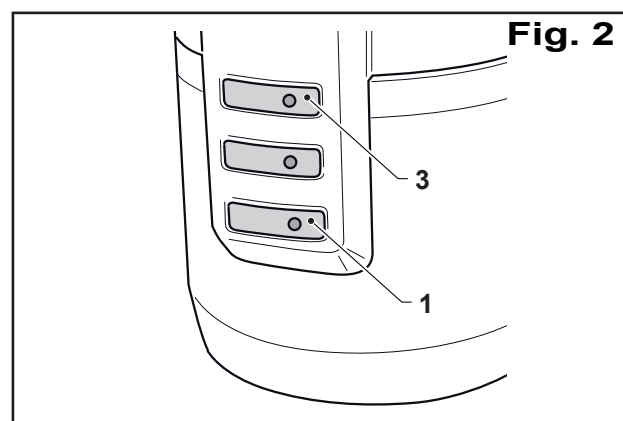
IMPORTANT

Le lavage automatique des groupes doit être exécuté sur la machine à café en marche.

- Décrocher le porte-filtre et le vider.
- Enlever le filtre (1) et le remplacer par le filtre borgne (2). Y verser un détergent spécial pour machines à café. Respecter



- les doses préconisées sur l'emballage.
- Appuyer en même temps sur les touches (1) et (3) du groupe. Le cycle de lavage commence automatiquement. Les leds des touches (1) et (3) clignotent.
- À la fin du lavage, les leds des touches (1) et (3) s'éteignent.



- Détacher le porte-filtre et vider le contenu dans le filtre borgne, le laver à l'eau courante. Remettre le filtre dans le groupe, entrer dans la programmation et répéter la phase de lavage sans mettre de détergent dans le filtre borgne. Le rinçage est terminé.
- Après le rinçage, démonter et enlever le porte-filtre, remplacer le filtre borgne par un filtre normal et éliminer le premier café qui pourrait avoir un goût désagréable.

**IMPORTANT**

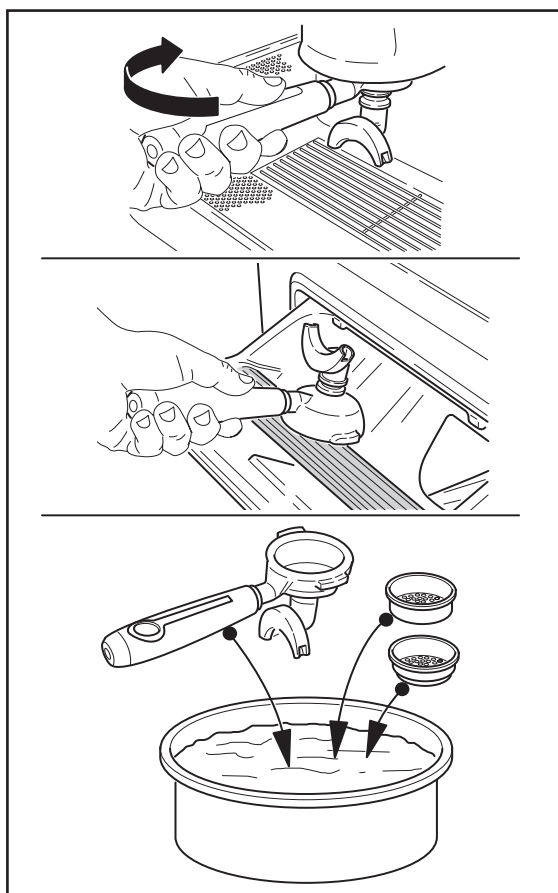
Le lavage doit être exécuté pour tous les groupes qui composent la machine.

6.1.b - Nettoyage de la machine (Fig. 3-4-5-6)

**ATTENTION**

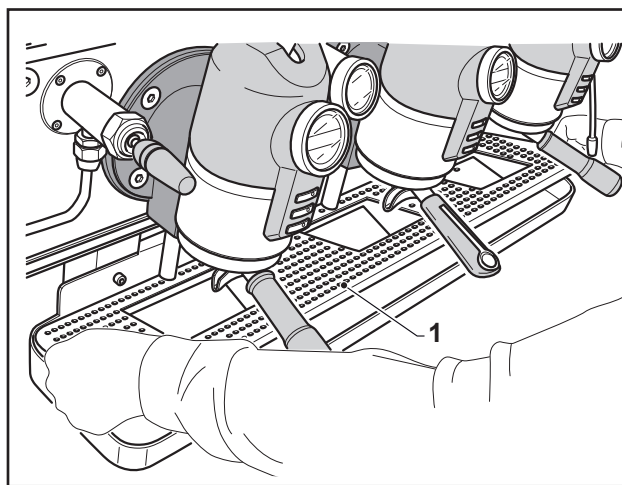
NE PAS utiliser de détergents corrosifs ou abrasifs mais uniquement des détergents spécifiques pour machines à café ou lave-vaisselle.

NE PAS nettoyer la machine au jet d'eau.

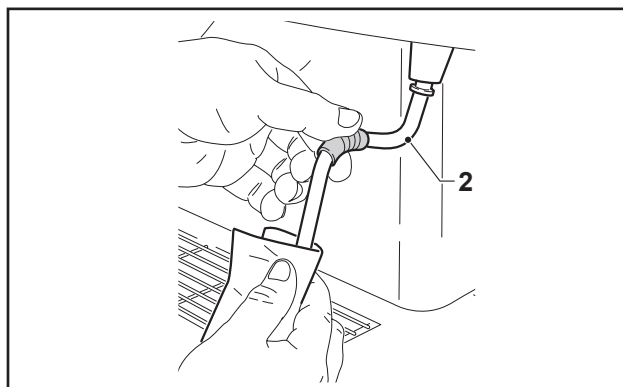


Pour le nettoyage, procéder de la façon suivante.

- Décrocher le porte-filtre et le vider.
- Sortir les filtres du porte-filtre et les plonger dans une bassine contenant un détergent spécifique, les laisser tremper pendant tout le temps où la machine n'est pas utilisée.
- Enlever la grille (1), la soulever pour la sortir des fentes latérales et la laver à l'eau courante avec un détergent spécifique. La sécher complètement avec un chiffon souple et la remonter.

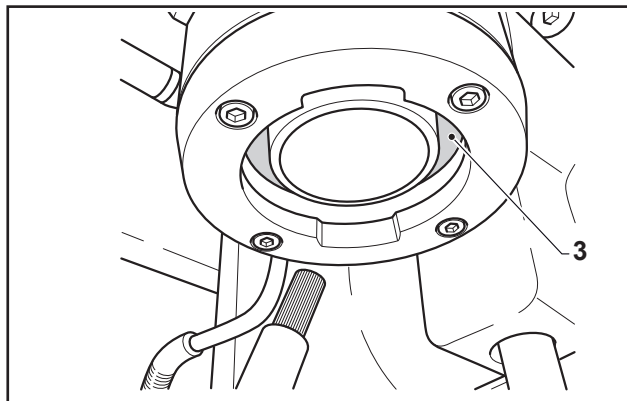


- Vérifier que les buses à vapeur (2) ne sont pas encrassées, si nécessaire les nettoyer avec un détergent spécial.

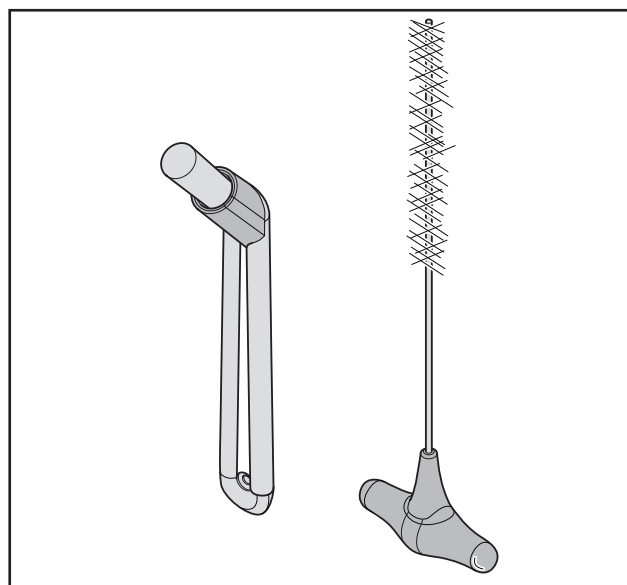


FR

- Prendre une éponge pour nettoyer le bas du groupe et une brosse à soies souples pour nettoyer la garniture (3).
- Nettoyer l'extérieur de la machine avec un chiffon humidifié à l'eau.



- Nettoyer toutes les parties externes de la machine avec un chiffon humide pour éliminer les éventuels résidus.
- Pour nettoyer les zones difficiles d'accès avec un chiffon humide, il est également possible d'utiliser la brosse ou l'écouvillon fournis en dotation.



6.2 - ENTRETIEN PROGRAMMÉ (TECHNICIEN)

Liste des opérations qui doivent être exécutées à intervalles programmés pour conserver un bon fonctionnement de la machine.



IMPORTANT

Toutes les opérations de maintenance programmées doivent être exécutées par le service après-vente.

Il est conseillé de signer un contrat d'entretien avec le service après-vente local pour tous les problèmes qui pourraient se présenter pendant l'utilisation de la machine.

6.3 - ENTRETIEN PONCTUEL (TECHNICIEN)

Liste des opérations qui doivent être exécutées selon les besoins, notamment le remplacement d'un composant usé ou cassé.



IMPORTANT

Pour tout problème non cité dans le tableau présenté à la fin du chapitre 5, l'intervention du service après-vente est indispensable.

6.4 - ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DÉTACHÉES

- Pour les problèmes sur la machine et les demandes de pièces détachées, s'adresser exclusivement au service après-vente agréé.
- Pour les réparations, utiliser exclusivement des pièces détachées d'origine : la machine conservera longtemps ses performances techniques.
- Pour commander des pièces détachées, suivre les indications du catalogue.



MISE HORS SERVICE

(Chapitre destiné au technicien chargé de l'entretien)

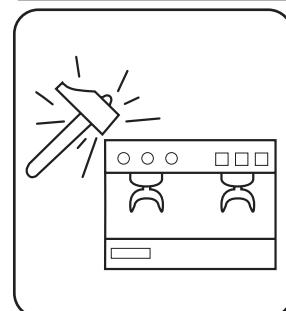
TABLE DES MATIÈRES

7.1 - MISE HORS SERVICE TEMPORAIRE.	232
7.2 - VÉRIFICATIONS ET CONTRÔLES APRÈS UNE LONGUE PÉRIODE D'INACTIVITÉ.....	233
7.4 - DÉMOLITION DE LA MACHINE	233
7.5 - ÉLIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES	234



Chapitre

FR



7.1. - MISE HORS SERVICE TEMPORAIRE (fig. 1)

Si on ne doit plus utiliser la machine pendant une longue période, effectuer les opérations suivantes.

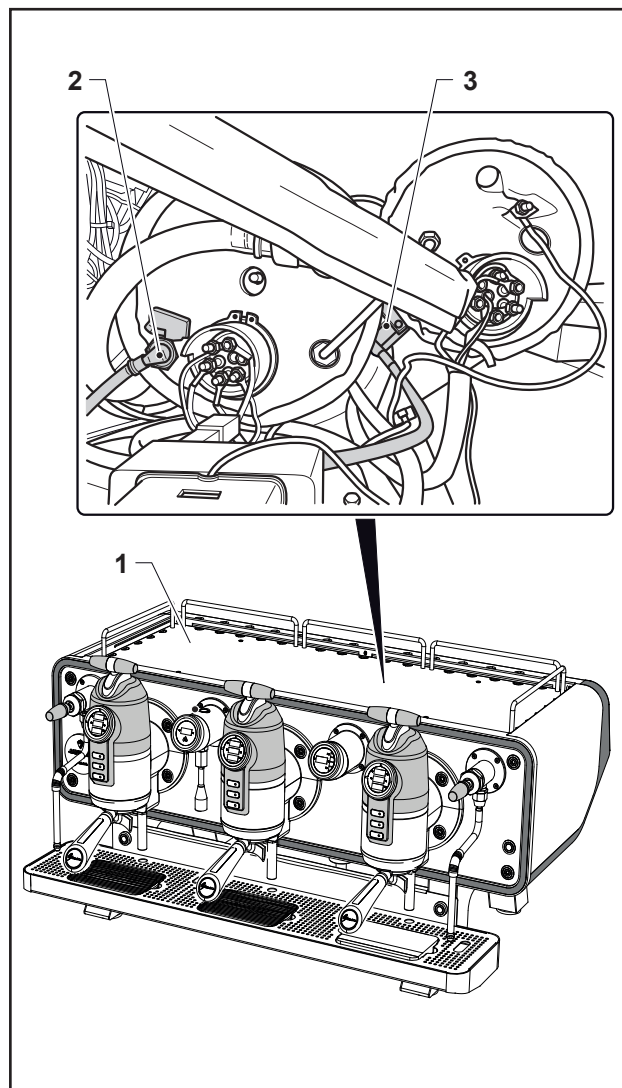
- Débrancher l'alimentation en eau et en électricité.
- Vider l'eau de la chaudière de la façon suivante.



DANGER

Avant d'exécuter cette opération, vérifier que la machine à café est éteinte (alimentation électrique en amont de la machine déconnectée), que le robinet d'alimentation en eau situé en amont de la machine est fermé et que l'eau dans la chaudière est froide (afficheur 1, température vapeur 30°C max.).

- Enlever la grille supérieure (1) du chauffe-tasses, ouvrir les deux robinets (2) et (3) positionnés sur les boilers.
- Nettoyer la machine en suivant les indications du chapitre Entretien et la placer dans un local qui ne doit être ni poussiéreux ni humide.



7.2 -VÉRIFICATIONS ET CONTRÔLES APRÈS UNE LONGUE PÉRIODE D'INACTIVITÉ -----



DANGER

Les vérifications et les contrôles après une longue période d'inactivité doivent être confiés à un technicien spécialisé.



ATTENTION

Avant d'utiliser la machine, exécuter les contrôles suivants.

- Nettoyer soigneusement la machine.
- Faire couler l'eau de la vanne d'isolement située en amont de la machine pour évacuer les résidus de la tuyauterie.
- Nettoyer et remplacer les filtres installés en amont de la machine.
- Rebrancher l'alimentation hydrique et électrique en suivant les indications du chapitre **Installation** de ce manuel.
- Vérifier qu'il n'y a pas de fuite dans le circuit d'alimentation en eau.
- Démarrer la machine et exécuter les opérations de première mise en marche décrites au **chapitre 4** de ce manuel.

7.3 - DÉMOLITION DE LA MACHINE -----



Pour la protection de l'environnement, respecter la législation locale en vigueur. Quand l'appareil n'est plus utilisable ni réparable, le mettre en décharge dans un centre de collecte différenciée des composants.

Les appareils électriques ne doivent pas être éliminés avec les déchets domestiques mais apportés à un centre de collecte différenciée conforme à la législation sur l'élimination des appareils électriques (loi 151 du 25/7/05 - 2002/96/CEE - 2003/108/CEE).

Les appareils électriques portent un symbole représentant un bidon barré. Ce symbole indique que l'appareil a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'il doit être mis au rebut dans un centre de collecte différenciée.

Compte-tenu des substances et des matériaux qui le composent, l'usage impropre et l'élimination inadaptée ou illégale de l'appareil peuvent provoquer des blessures et une pollution de l'environnement. Le non respect de la législation sur l'élimination des déchets électriques peut entraîner des sanctions administratives et pénales.



IMPORTANT

Pour l'élimination des substances nocives (lubrifiants, solvants, peintures, etc.), consulter le paragraphe suivant.

7.4 - ÉLIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES-----



Pour éliminer ces substances, consulter et respecter la législation en vigueur dans le pays concerné.



IMPORTANT

Le client est le seul responsable des irrégularités qu'il commet avant, pendant et après la mise au rebut des composants de la machine et dans l'interprétation et l'application de la législation en vigueur.

ESPAÑOL

Amable señora, Estimado señor,






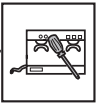

*nos congratulamos con Usted por elegir una cafetera **SANREMO**.*

Su nueva máquina, dotada de los componentes más innovadores, garantizados por el Know-how y por la experiencia de años, es contruida y aprobada con los métodos más avanzados de la investigación y de la técnica moderna, para garantizarLe calidad, fiabilidad, en el respeto más profundo del entorno y permitiéndole qualità, affidabilità, nel rispetto più profondo dell'ambiente e permettendoLe de obrar con la máxima eficiencia y función. En las página siguientes son contenidas las indicaciones revueltas a la instalación, al empleo correcto y al mantenimiento además de los consejos y las advertencias por un empleo práctico y seguro de la máquina.

Cordialmente

SANREMO srl

ÍNDICE DE LOS CAPÍTULOS

Normas y advertencias generales (pag. 237)	Ediz. 2020-05		1
Datos técnicos, transporte y desembalo (pag. 241)	Ediz. 2020-05		2
Seguridades (pag. 247)	Ediz. 2020-05		3
Instalación y conexión (pag. 251)	Ediz. 2020-05		4
Uso de la máquina (pag. 263)	Ediz. 2020-05		5
Limpieza (pag. 285)	Ediz. 2020-05		6
Retirada de servicio (pag. 289)	Ediz. 2020-05		7

ES



ES

NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES

ÍNDICE

1.1 - ADVERTENCIAS GENERALES	238
1.2 - REFERENCIAS NORMATIVAS	239
1.3 - DESCRIPCIÓN SIMBOLOGÍAS	239
1.4 - PREDISPOSICIONES A GARGA DEL COMPRADOR	240
1.5 - OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO	240
1.6 - RIESGO DE EXPLOSIÓN	240
1.7 - NIVEL DE PRESIÓN ACÚSTICA	240
1.8 - VIBRACIONES	240



Capítulo 1

ES



1.1 - ADVERTENCIAS GENERALES

- El presente manual es parte integrante de la máquina y tiene que ser conservado con cura por cada ulterior consulta.
En caso de extravío o solicitud de ulteriores informaciones contactar el concesionario de zona o el constructor.
- Antes de proceder a la puesta en función de la máquina el operador tendrá que haber leído con cura el presente manual y haber adquirido un profundo conocimiento de las específicas técnicas y de los mandos.
- Ante de instalar la máquina, controlar que el área destinado sea compatible con las dimensiones de estorbo y el peso de la misma.
- La máquina no es adaptada para ser instalada al exterior, en lugares donde pueden ser utilizados chorros de agua y donde la temperatura baje debajo de 5°C.
- No instales la máquina cerca de fuentes de calor.
- Los niños no tienen que jugar con el aparato.
- El aparato puede ser utilizado por niños de edad no inferior a 8 años y por personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o faltos de experiencia o del necesario conocimiento, con que bajo vigilancia o después que las mismas hayan recibido instrucciones relativas al empleo seguro del aparato y a la comprensión de los peligros a ello inherentes.
- No utilices el aparato con mano mojadas o a pies desnudos.
- No permitas a personal no autorizado y no calificado de poner en función, regular o arreglar la máquina.
Además hacer referencia a este manual por las operaciones necesarias.
- Antes de proceder a la limpieza e/o al mantenimiento de la máquina, y antes de remover cualquiera protección, **asegurarse que el interruptor general esté en posición "OFF" (O)**, a fin de sacar la alimentación eléctrica a la máquina durante la intervención del operador.
- La instalación de alimentación eléctrica, del comprador, tiene que ser provisto de un sistema de desengancho automático aguas arriba del interruptor general de la máquina con una distancia de abertura de los contactos en acuerdo a las especificaciones de desconexión de categoría de sobretensión III y de una idónea instalación de puesta a tierra que conteste a todos los requisitos de las normas por la prevención de los accidentes.
- No utilices adaptadores, tomas múltiples e/o alargadores.
- No utilices la máquina si el cable de alimentación eléctrica resulta agrietado o dañado.
- En el caso se tenga que intervenir sobre el interruptor general o en sus vecindades, sara tensión a la línea a que es abrochado el interruptor general.
- Controlar que todos los dispositivos para la prevención de accidentes de seguridad (protecciones, cárter, microinterruptores, etc.) no hayan sido forzados y que sean perfectamente en función. En caso contrario proveer a sus disposición.
- **No remuevas los aparatos de seguridad.**
- Para evitar riesgos personales, sólo utilizar utensilios idóneos y conformes a los reglamentos nacionales de seguridad.
- **HACER EL MÁXIMO CASO A LAS ETIQUETAS DE ADVERTENCIA PRESENTES SOBRE LA MÁQUINA CADA VEZ SE PREPARA A OBRAR SOBRE LA MISMA O EN SUS VECINDADES.**

- Además es hecho obligación al usuario de reemplazar todas las placas de matrícula de filiación que se hayan deteriorado por cualquier motivo o no claramente leíbles, solicitando aquellas nuevas al Servicio Recambios.
- En caso de funcionamientos defectuosos de la máquina o daños a los componentes contactare el concesionario de zona o el constructor.
- **Es hecha absoluta prohibición a cualquiera de utilizar la máquina para usos diferentes de los previstos y documentados.**
El empleo de la máquina tendrá que siempre ocurrir en los modos, tiempos y lugares previstos por las normas de buena técnica, según las normas en vigor y en el respeto de las normas de salud y seguridad de los trabajadores indicadas en las leyes vigentes en el país de empleo.
- **La empresa constructora declina cada responsabilidad por eventuales accidentes o daños a personas o a cosas emergentes por la fallida observancia sea de las normas relativas a la seguridad que de las instrucciones indicadas en este manual.**
Un empleo diferente de cuanto indicado en el presente manual se considerará como uso impropio, en el caso en que creáis el presente manula no suficientemente exhaustivo a vuestras exigencias, siempre contactar al concesionario de zona o el constructor para recibir indicaciones y soluciones.
- **ESTAS NORMAS DE SEGURIDAD INTEGRAN O COMPENSAN LAS NORMAS DE SEGURIDAD EN VIGOR LOCALMENTE.**
- **EN CASO DE DUDA SIEMPRE SOLICITAR LA INTERVENCIÓN DE PERSONAL ESPECIALIZADO.**
- **QUALQUIERA MANUMISIÓN, ELÉCTRICO/ELECTRÓNICO O MECÁNICO**

DE LA MÁQUINA ES HECHO CON NEGLIGENCIA, LEVANTA LA EMPRESA CONSTRUCTORA DE CADA RESPONSABILIDAD Y HACE EL USUARIO MISMO ÚNICO RESPONSABLE HACIA LOS ÓRGANOS COMPETENTES PARA LA PREVENCIÓN DE LOS ACCIDENTES.

1.2 - REFERENCIAS NORMATIVAS

- La máquina y sus dispositivos de seguridad han sido construidos en conformidad a las normas indicadas en la declaración de conformidad.

1.3 - DESCRIPCIÓN SIMBOLOGÍAS

Muchos accidentes son causados por el insuficiente conocimiento y por la fallida aplicación de las reglas de seguridad de aplicar durante el funcionamiento y durante las operaciones de mantenimiento de la máquina.

Para evitar accidentes, leer, comprender y seguir todas las precauciones y las advertencias contenidas en este manual y las sobre las placas indicadas sobre la máquina. Para identificar los mensajes de seguridad integrados en este manual han sido usados los siguientes símbolos:



PERIGLO

Este símbolo es usado en los mensajes de seguridad del manual, cuando existen potenciales situaciones de peligro o probabilidad de procurar graves lesiones o muerte.



ATENCIÓN

Este símbolo es usado en los mensajes de seguridad del manual por peligros que, si abandonados, pueden provocar pequeñas o moderadas lesiones o daños. El mensaje también puede ser usado sólo por peligros que pueden traer daños a la máquina.

ES

**IMPORTANTE**

Este símbolo es usado por precauciones que hace falta tomar para evitar operaciones que puedan reducir la duración de la máquina o por comunicaciones importantes al operador.



Las operaciones indicadas con este símbolo tiene que ser ejecutadas exclusivamente por un técnico especializado y habilitado.

1.4 - PREDISPOSICIONES A CARGA DEL COMPRADOR

a) Predisposición lugar instalación.

- El comprador tiene que predisponer una superficie de apoyo para la máquina como indicado en el capítulo instalación.

b) Predisposición eléctrica.

- La instalación eléctrica de alimentación tiene que ser conforme a cuanto indicado por las normas nacionales vigentes del lugar y dotada de una eficiente puesta a tierra.
- Posicionar sobre la línea de alimentación, aguas arriba de la máquina, un dispositivo omnipolar de seccionamiento.

- **Los cables eléctricos de alimentación tienen que ser dimensionados en función de la máxima corriente solicitada por la máquina de modo que la caída de tensión total, a plena carga, resulte inferior al 2%.**

c) Predisposición hídrica.

- Es necesario predisponer un desagüe de descargue dotado de relativo sifón y una red hídrica de alimentación que provee agua potable oportunamente endulzada con un cierre metálico de estrangulación puesto aguas arriba de la máquina.

1.5 - OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO

- En caso de incendio sacar tensión a la máquina desconectando el interruptor general.
- Apagar el incendio utilizando idóneos extintores.



Con la máquina en tensión está absolutamente prohibido tratar de apagar el incendio con agua.

1.6 - RIESGO DE EXPLOSIÓN

- La máquina no es adapta para ser utilizada en entornos con riesgo de explosión.

1.7 - NIVEL DE PRESIÓN ACÚSTICA

La máquina ha sido construida para mantener el nivel de presión acústica continuo equivalente ponderado a: 84 dB, incertidumbre 2,5 dB.

1.8 - VIBRACIONES

La máquina es dotada de prensatelas de goma contra las vibraciones. Durante el normal trabajo no engendra vibraciones perjudicial al operador y al entorno.

2

Capítulo

**DATOS TÉCNICOS
TRANSPORTE - DESEMBALO**

ÍNDICE

2.1 - DIMENSIONES DE ESTORBO 242

2.2 - DATOS TÉCNICOS..... 242

2.3 - DESCRIPCIÓN MÁQUINA 243

2.4 - TRANSPORTE 243

2.4.a - Envío 243

2.4.b - Levantamiento embalaje..... 243

2.4.c - Almacenaje 244

2.5 - CONTROL AL RECIBO 244

2.6 - DESEMBALO 244

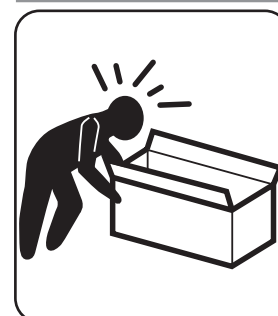
2.7 - IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES 245

2.8 - IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA 245

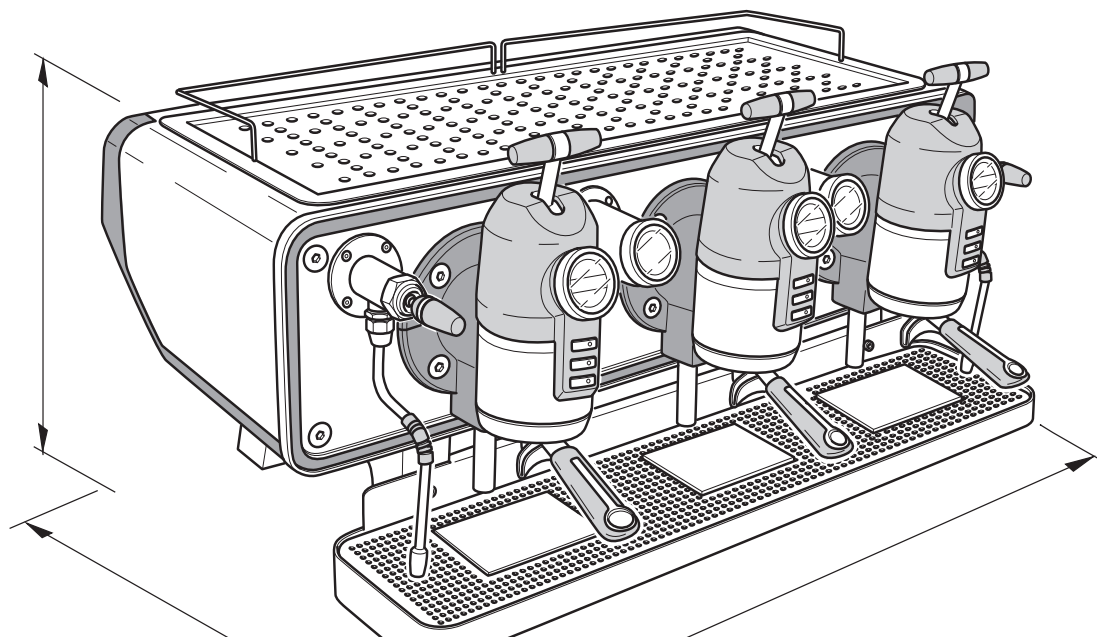
2.8.a - Posicionamiento etiqueta 245

2.8.b - Etiqueta identificación 245

ES



2.1 - DIMENSIONES DE ESTORBO



	2GR	2GR TALL	3GR	3GR TALL
A	745 mm	745 mm	1040 mm	1040 mm
B	654 mm	654 mm	654 mm	654 mm
C	440 mm	523 mm	440 mm	523 mm

2.2 - DATOS TÉCNICOS

Grupos		2 GR	3 GR
Capacidad caldera	litri	8	10
Peso neto	Kg	91,67	113
Peso bruto	Kg	140	170,5
Capacidad caldera precalentamiento	litri	2,8	
Capacidad grupos independientes	litri	0,5	
Tensión de alimentación	V	220-240 1N 380-415 3N	
Potencia absorbida por la resistencia caldera (230 V)	kW	3,85	
Potencia absorbida por resistencia café (230V)	kW	1,65	
Potencia absorbida por resistencia grupos indep.	kW	0,96	
Potencia absorbida por resistencia caliente tazas	kW	0,25	
Potencia total absorbida	kW	3,5 - 5,7 - 6,5 - 7,7	3,5 - 5,7 - 6,5 - 7,7 - 8,75
Presión de ejercicio caldera	Bar (MPa)	0,8 ÷ 1,5 / 0,08 ÷ 0,15	
Presión agua red hídrica (Max)	Bar (MPa)	6 (0,6)	
Presión regulación café	Bar (MPa)	8-12 (0,8-1,2)	
Temperatura de funcionamiento	°C	5 ÷ 35	

ES

2.3 - DESCRIPCIÓN MÁQUINA

- Máquina por café expreso para uso profesional a 2 o 3 grupos.
- Nuevo sistema multiboiler con control PID.
- (CDS) Control Delivery System: permite de conseguir una perfecta extracción balanceada para cada tipo de café.
- Cargada agua en caldera en automático.

La máquina es realizada por la preparación de café expreso y bebidas calientes.

Por los adecuados mandos posicionados sobre la parte frontal de la máquina ocurre la erogación del café por los grupos o la erogación del agua caliente o el vapor. Sobre la parte superior es sacado un plan para la calefacción de las tazas.

La máquina es construida por un telar sobre el que son instalados todos los miembros encerrados con paneles de cobertura fijados por vides.

La máquina puede equiparse con balanzas electrónicas para el control del peso del café suministrado en tazas.



2.4 - TRANSPORTE

2.4.a - Envío

La máquina es insertada en una caja de madera con legajos de protección internos.

El tipo de envío de la máquina (por avión, camión, ferrocarril, etc...) es concordada en fase contractual entre proveedor y comprador.



ATENCIÓN



El embalaje continente la máquina tiene que ser transportado al cubierto de los agentes atmosféricos y está absolutamente prohibido posicionar sobre de ello otras cajas o varios materiales. El embalaje tiene que siempre ser transportado en posición vertical, no tiene que ser volcado, acostado en el flanco y no tiene que recibir choques.

2.4.b - Levantamiento embalaje (Fig. 1)

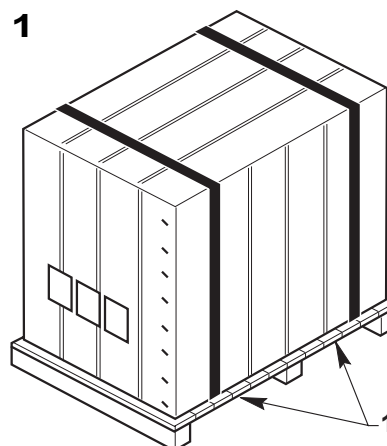
El embalaje tendrá que ser manipulado con máxima cura. Para ejecutar el levantamiento y el posicionamiento del embalaje hace falta utilizar apropiado sistemas de levantamiento, selectos en función del peso del mismo. El levantamiento de la caja tiene que ser efectuado por una carretilla elevadora enhebrando las horcas en los adecuados encajes (1) que están en el pallet.



PERIGLO

Las operaciones de levantamiento y manipulación tienen que ser ejecutadas de personal especializado y lícito al uso de los aparejos idóneos. La empresa constructora delcina cada responsabilidad por eventuales daños a personas o cosas causadas por la inobservancia de las normas de seguridad vigentes relativas al levantamiento y al desplazamiento de materiales.

Fig. 1



2.4.c - Almacenaje

 **IMPORTANTE**

La caja continente la máquina tiene que ser almacenada al cubierto por agentes atmosféricos y está absolutamente prohibido posicionar sobre de ella cajas o materiales varios.

2.5 - CONTROL AL RECIBO

Al recibo del suministro, averiguar que el embalaje sea íntegro y visualmente no perjudicado. Si lo todo es íntegro, remover el embalaje como precisado al punto 2,6 (salvo casos de instrucciones diferentes comunicados por la empresa constructora).

Controlar que dentro del embalaje esté presente el manual de instrucciones y los componentes indicados en el documento de transporte.

En caso que se hallen perjuicios o imperfecciones:

- a- Advertir enseguida el transportador y vuestro agente, sea telefónicamente que por comunicación escrita con aviso de recibo;
- b- Informar, por conocimiento, la empresa constructora.

2.6 - DESEMBALO (Fig. 2) 

 **IMPORTANTE**

Para evitar posibles riesgos de contaminación higiénica se aconseja sólo desembalar la instrumentación al momento de su instalación.

Para sacar la máquina del embalaje comportarse como sigue:

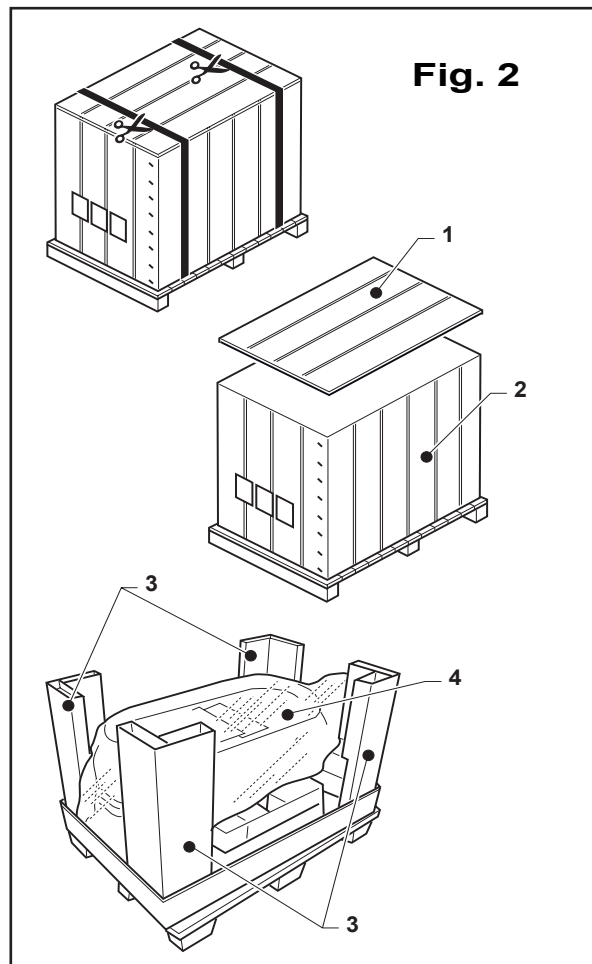
- Sacar la tapadera superior (1).
- Sacar las paredes laterales (2).
- Sacar los legajos (3) de protección interna.
- Averiguar que lo todo sea íntegro.
- Sacar el costal de protección de plástico (4).
- Extraer los accesorios, manual de instrucciones etc...
- Controlar que el suministro esté conforme.

 **PERIGLO** 

Los elementos del embalaje (bolsitas de plástico, cartón, clavos, etc...) NO tienen que ser dejados al alcance de niños en cuánto potenciales fuentes de peligro y por lo tanto tienen que ser recogidos y enviados a los adecuados centros para un correcto reciclaje.

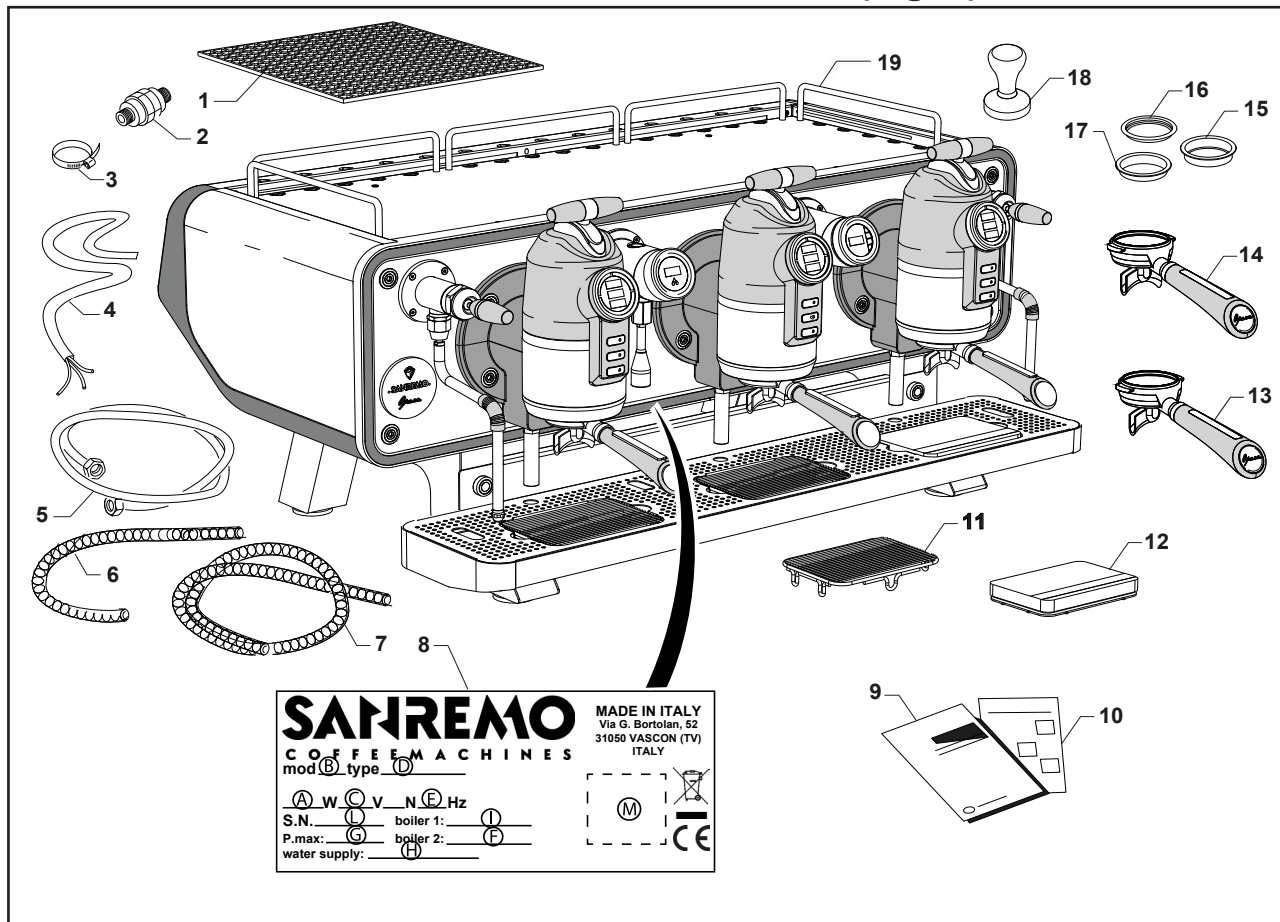
 **IMPORTANTE**

La comunicación de eventuales perjuicios o anomalías y de no conformidad tiene que ser oportuna y de todas formas tiene que llegar dentro de 8 días de la fecha de recibo de la máquina. De otra manera la mercancía se entiende aceptada.



ES

2.7 - IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES (Fig. 3)



- | | | |
|----------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Rejilla de la taza | 8. Placa de identificación | 15. Filtro doble (2/6 piezas) |
| 2. filtro Anti-impureza | 9. Manual de instrucciones | 16. Filtro ciego |
| 3. pinza | 10. Declaración de conformidad | 17. Filtro individual |
| 4. aliamntazione cable eléctrico | 11. Rejilla Filinox | 18. Pusher |
| 5. Tubería para cargar | 12. balanza electrónica (opcional) | 19. Cafetera |
| 6. Tubo de carga del ablandador | 13. Portafiltro único | |
| 7. Tubo de escape | 14. Portafiltro doble (2/3 piezas) | |

2.8 - IDENTIFICACIÓN DE LA MÁQUINA

- La máquina es identificada por el número de serie que permite el reconocimiento de la misma.
- El número de serie tiene que ser suministrado al Concesionario en caso de intervenciones de mantenimiento o solicitud de repuestos.

2.8.a - Posicionamiento Etiqueta

¡¡IMPORTANTE!!

La etiqueta de la máquina es la única referencia legal de identificación, por lo tanto hace falta mantenerla en buen estado, no modifiques los datos de la misma e/o extirparla. El Cliente es responsable de cualquiera manumisión.

2.8.b - Etiqueta identificación

Los datos presentes sobre la etiqueta de identificación son los siguientes

- A** = Poder
- B** = Modelo.
- C** = voltaje de suministro
- D** = identificación de la configuración de la máquina
- E** = Frecuencia
- F** = Caldera de precalentamiento de máxima presión (Caldera 2)
- G** = presión máxima
- H** = Presión de la red de suministro
- I** = Presión máxima de la caldera de vapor (Caldera 1)
- L** = número de serie.
- M** = Identificación de certificaciones

ES



ES

3

Capítulo

ES

SEGURIDADES**ÍNDICE**

3.1 - USO PREVISTO.	248
3.2 - USO INCORRECTO.	248
3.3 - DECLARACIÓN PARA MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS	248
3.4 - ETIQUETAS DE SEGURIDAD	248
3.5 - SEGURIDADES	249
3.5.a - Seguridades mecánicas.....	249
3.5.b - Seguridades eléctricas/electrónicas	249
3.6 - ZONAS OPERADOR.....	249
3.7 - ZONAS A PELIGRO RESTANTE	249
3.8 - ZONAS PELIGROSAS	250



3.1 - USO PREVISTO



IMPORTANTE

La cafetera ha sido realizada y planeada únicamente para la erogación de café expreso y para la preparación de bebidas calientes (té, capuchino, etc..) por agua caliente o erogación vapor.

El uso de la cafetera es reservado a operadores profesionales con adecuado conocimiento de las normas higiénicas y de seguridad.

Ua zona ha sido prevista para el precalentamiento de las tacitas. Sólo para este empleo tiene que ser utilizada, cualquier otro uso es de considerarse impropio y por lo tanto peligroso.



PELIGRO

El constructor declina cada responsabilidad por cualquier daño a personas o cosas debidas al uso impropio de la máquina.

3.2 - USO INCORRECTO

La cafetera ha sido realizada y planeada para un empleo exclusivamente alimentar y por lo tanto es prohibido:

- el uso de la máquina a operadores no profesionales;
- introducir líquidos diferentes de agua potable endulzada con dureza máxima de 3/5° Franceses (60/85 ppn);
- calentar bebidas u otras sustancias no comestibles;
- introducir, en los portafiltros, molido diferente de café;
- posicionar sobre el calentador de tazas otros objetos diferentes de tazas y tacitas;
- apoyar contenedores con líquidos sobre el calentador de tazas;
- obstruir las parrillas de ventilación con paños u otro;
- cubrir el calentador de tazas con paños;
- tocar con las manos las zonas de erogación;
- utilizar la máquina si resulta fuertemente mojada.



IMPORTANTE

En este párrafo hemos enumerado alguna situaciones de uso incorrecto razonablemente previsible, en todo caso el uso de la máquina tiene que respetar las indicaciones indicadas en el párrafo "Uso previsto".

3.3 - DECLARACIÓN PARA MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Con la presente el constructor SANREMO s.r.l declara que los materiales empleados en sus productos están conformes al reglamento CE n°1935/2004.

3.4 - ETIQUETAS DE SEGURIDAD

En todas las zonas peligrosa para el operador o para el técnico están presentes etiquetas de advertencia con pictogramas explicativos.



PELIGRO

Sobre la máquina son aplicadas etiquetas que llevan las indicaciones de seguridad que tienen que ser respetadas cuidadosamente por quienquiera se prepara a obrar sobre la misma. El fallido respeto de lo que indicado sobre las mismas levanta la Empresa constructora de eventuales daños o accidentes a personas o a cosas que pudieran derivar de ello.

Peligro Tensión conectada



- Etiqueta situada sobre todas las zonas en tensión
No ejecutar trabajos con tensión conectada

Peligro quemaduras



- Etiqueta situada sobre la parte superior del calentador de tazas y sobre los grupos de erogación; obrar con cautela peligro de quemaduras.

3.5 - SEGURIDADES

Los sistemas de seguridad planeados y realizados sobre la cafetera son esencialmente de dos tipos:

Seguridades mecánicas

Seguridades eléctricas/electrónicas.

3.5.a - Seguridades mecánicas (Fig. 1)

Las seguridades mecánicas son las siguientes:

- tablero (1) que encierra los componentes eléctricos/electrónicos y la caldera completamente cerrados por vides;
- despacio de trabajo (2) dotado de parrilla con recipiente por la collección de los líquidos;
- mandos (3) situados en la parte superior de la máquina por encima de las zonas (4) de erogación;
- válvula de sobrepresión puesta sobre la caldera
- válvula de retención puesta sobre el circuito hídrico.

3.5.b - Seguridades eléctricas/electrónicas

Las seguridades eléctricas/electrónicas son las siguientes:

- térmicas de protección sobre los motores;
- termostatos de seguridad para el control de las sobretemperaturas;

3.6 - ZONAS OPERADOR (Fig. 2)

La máquina funciona con un sólo operador que, durante el funcionamiento de la máquina, es posicionado frontalmente a la misma de modo que pueda efectuar cómodamente las operaciones de preparación de café o de otras bebidas calientes.

3.7 - ZONAS A PELIGRO RESTANTE (Fig. 3)

Las zonas a peligro restante son aquellas zonas que no pueden ser protegidas a causa del particular tipo de producción, por cuánto concierne la cafetera son las siguientes:

- la zona (1) de los grupos durante la erogación del café;
- la zona (2) de la lanza vapor durante la calefacción de las bebidas;

Fig. 1

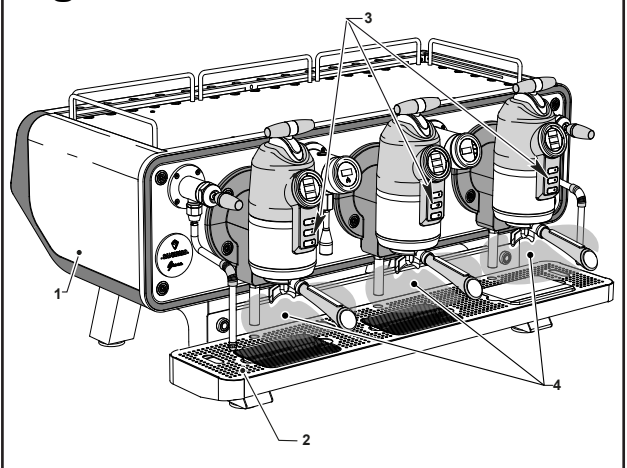


Fig. 2

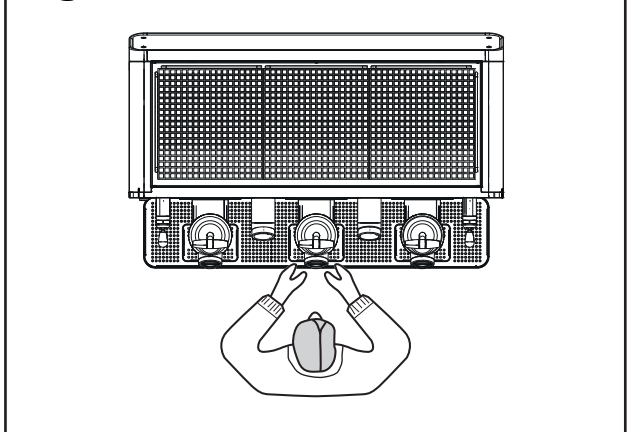
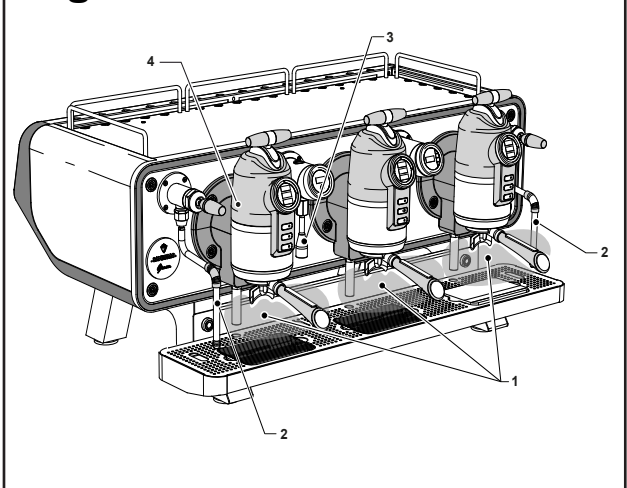


Fig. 3



- la zona (3) de erogación agua caliente;
 - la zona (4) superior del grup de erogación, peligro señalado por adecuada etiqueta.
- En todas estas tres zonas hay el peligro de quemadura.

ES

3.8 - ZONAS PELIGROSAS



Las zonas peligrosas son todas las zonas puestas dentro de la máquina, bajo a los amparos de seguridad, dónde el técnico puede obrar durante las operaciones de reparación. Éstas son zonas de exclusiva competencia del técnico.0



INSTALACIÓN Y CONEXIÓN

(Capítulo para el técnico instalador)

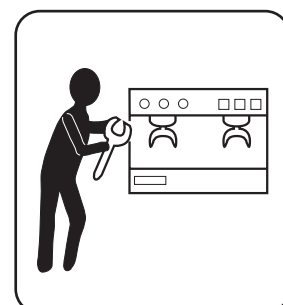
ÍNDICE

4.1 - LEVANTAMIENTO MÁQUINA.	252
4.2 - POSICIONAMIENTO MÁQUINA.	253
4.3 - MONTAJE RECIPIENTE	254
4.4 - CONEXIONES	254
4.4.a - Conexión hídrica	254
4.4.b - Carga (para Versión Estándar)	255
4.4.c - Carga (para versión con bomba externa)	256
4.4.d - Advertencias para un correcto uso de las bombas rotativas	256
4.5 - CONEXIÓN ELÉCTRICA.....	258
4.5.a - Conexión equipotencial.....	259
4.6 - PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	260
4.6.a - Primera puesta en marcha.....	260
4.6.b - Regulación del molidor dosificador.....	262
4.7 - PRUEBAS DE EROGACIÓN CAFÉ	262
4.8 - ENTREGA FINAL	262
4.9 - REGULACIONES FUNCIONES	262

4

Capítulo

ES



**PELIGRO**

Todas las operaciones descritas en este capítulo tiene que ser efectuadas por un técnico especializado y habilitado.

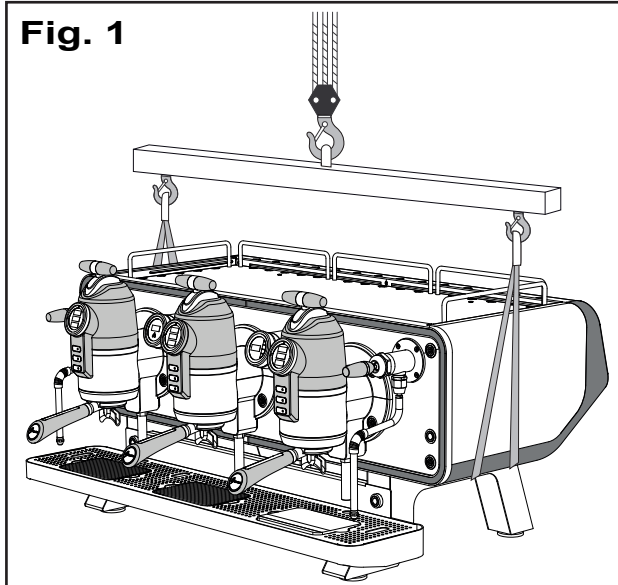
4.1 - LEVANTAMIENTO MÁQUINA (Fig. 1)

El levantamiento de la máquina tiene que ser efectuado por cuatro o más personas puestas a los lados opuestos de la máquina que la levantan manualmente cogiéndola de bajo el cárter sobre el bastidor máquina/pies de apoyo.

El levantamiento puede ser también ejecutado por una grúa insertando las correas bajo el cárter de la máquina y la otra extremidad a un balancín de modo que no pise los paneles externos.

**ATENCIÓN**

No uses para el levantamiento cuerdas de acero en cuánto pudieran perjudicar la carrocería externa.

Fig. 1

4.2 - POSICIONAMIENTO MÁQUINA (Fig. 2)



ATENCIÓN



La cafetera tiene que ser instalada con una distancia de seguridad de al menos 10 cm por las paredes laterales y posteriores.



PELIGRO



Es prohibido instalar la cafetera en lugares donde son utilizados chorros de agua.



IMPORTANTE

El plano de apoyo tiene que ser dimensionado para poder sustentar el peso de la máquina, además el plano tiene que ser horizontal y su altura tiene que ser dimensionada de modo que el plano

superior de la máquina (calentador de tazas), no tiene que superar los 150 cm del suelo.

Si necesario practicar dos agujeros en el plano de apoyo para el paso de los tubos de carga y descargue y del cable de alimentación eléctrica.

- Prever en las vecindades de la máquina un cajón de los posos de café (1) y un espacio destinado al molidor dosificador (2).
- Levantar la máquina y posicionarla sobre el lugar definitivo.
- Si necesarui es posible nivelarla por los pines (3).

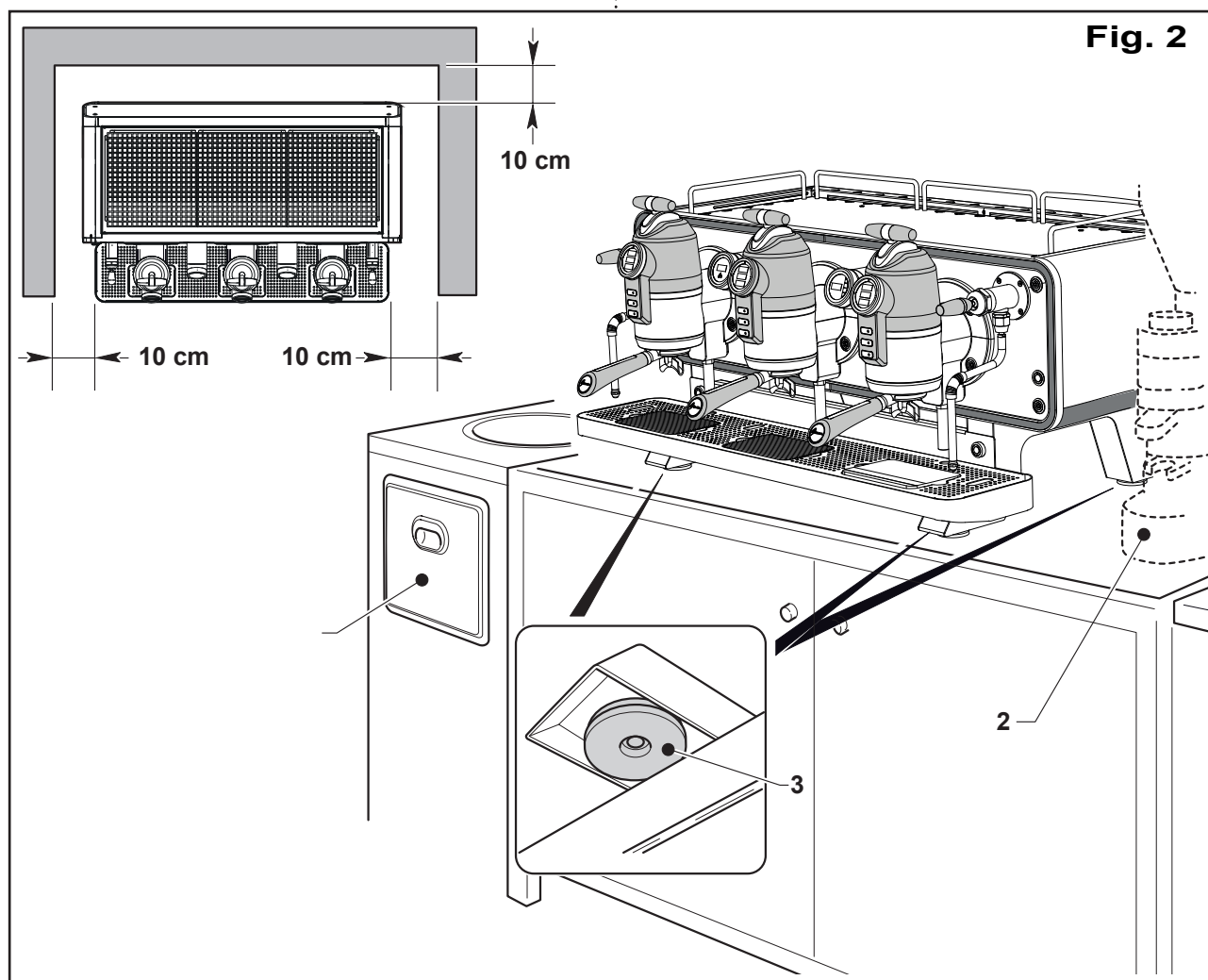


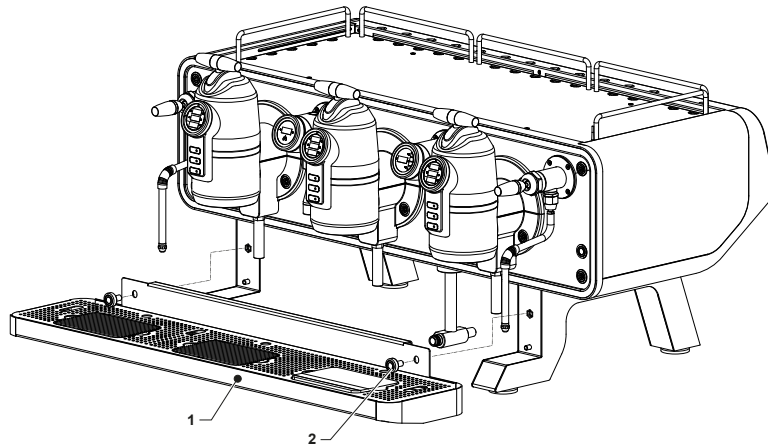
Fig. 2

ES

4.3 - MONTAJE RECIPIENTE

- Montar el recipiente (1) en máquina y fijarlo atornillando dos vides (2).

Fig. 3



4.4 - CONEXIONES (Fig. 4)



IMPORTANTE

Las operaciones de conexión de la máquina tienen que ser efectuadas por un técnico especializado y autorizado.

4.4.a - Conexión hídrica (Fig. 4)



PELIGRO

La conexión hídrica tiene que ser ejecutada en conformidad con las normas en vigor en el país de empleo de la máquina y utilizando un nuevo set de conexiones.

- La máquina es provista con el tubo de carga y descarga agua ya unido a la misma.

Descarga

En las vecindades de la máquina tiene que ser predispuesto un desagüe de descarga agua (1) con sifón.



El sifón de descarga tiene que ser posicionado bajo el plano de apoyo de la máquina de al menos 20 cm.

- Conectar el tubo de descarga (2) al conector (3) del recipiente y fijarlo por la relativa banda (4).
- Conectar la otra extremidad al desagüe de descarga (1) anteriormente predispuesta.



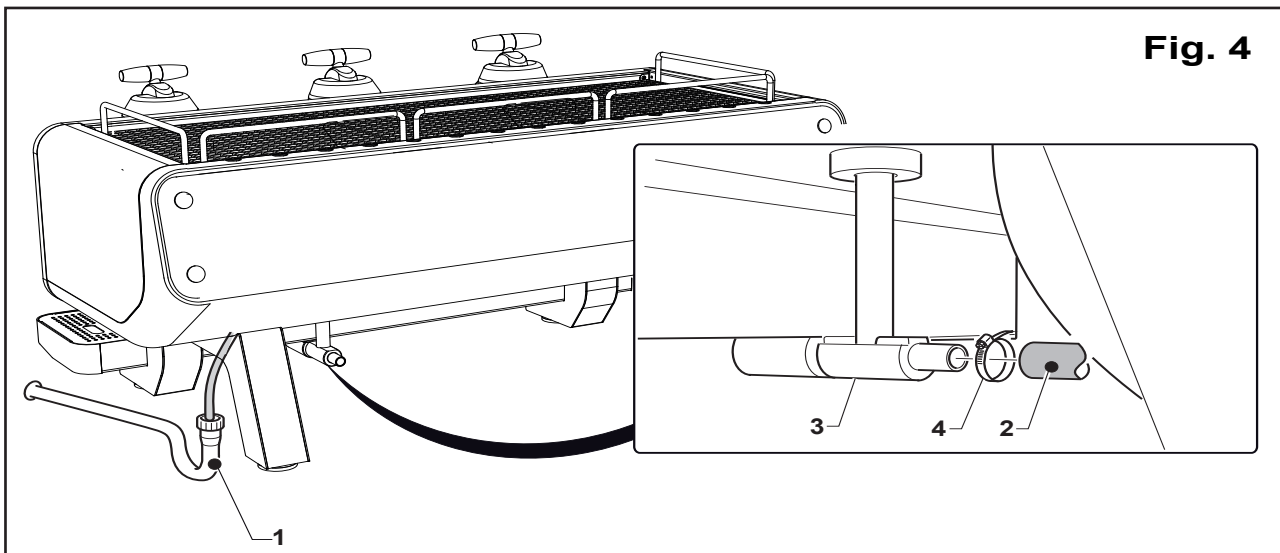
ATENCIÓN



Controlar que el tubo de descarga corra libremente sin estrangulamientos o impedimentos.

ES

Fig. 4



4.4.b - Carga (para Versión Estándar) (Fig. 5)



ATENCIÓN

Es absolutamente obligatorio conectar la máquina a una red hídrica de alimentación con agua potable oportunamente endulzada con una dureza máxima de 3,5/5° Francese (60/85 ppM).

Controlar que la presión de alimentación no supere los 6 bar (0,6 Mpa). Si la presión es mayor instalar un reductor de presión.

- Conectar el tubo de carga (1) a un ablandador (2) interponiendo el filtro para las impurezas (3) en dotación.
- Instalar antes del ablandador (2) un grifo de estrangulación (4) para separar la instalación hidráulica de la máquina y conectarlo al ablandador (2) por el tubo (5).

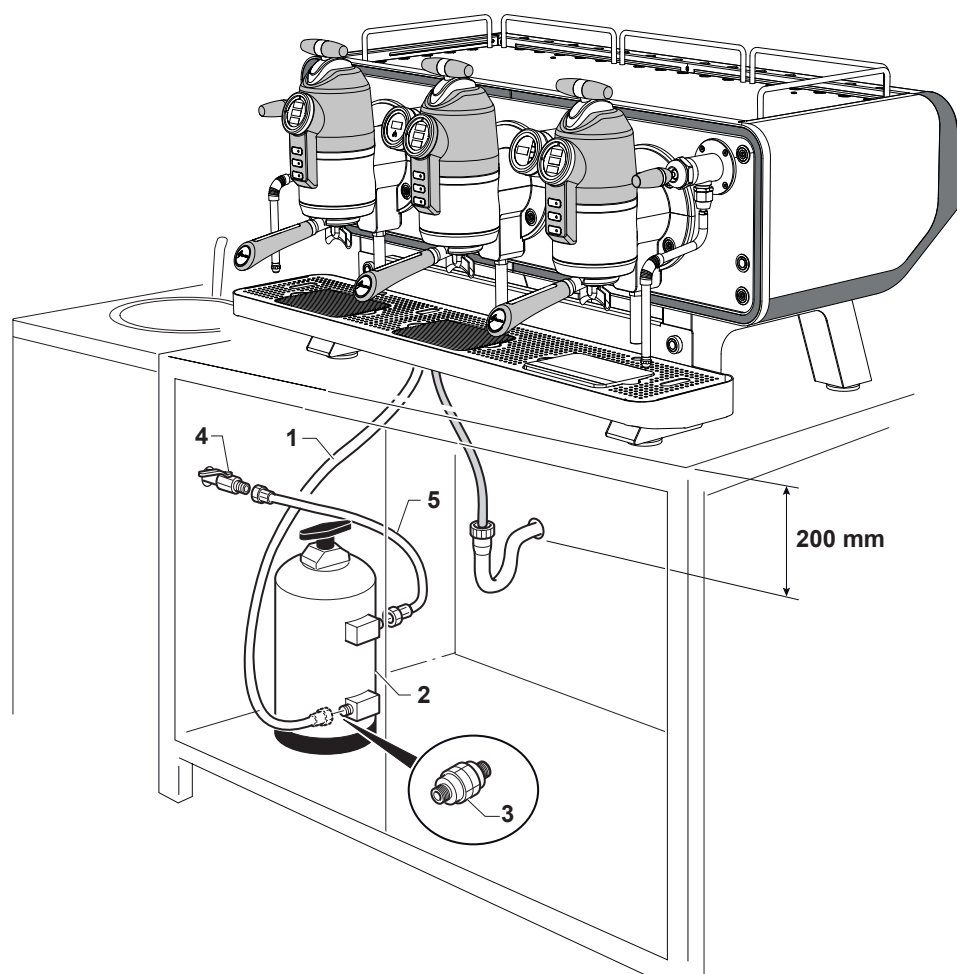


IMPORTANTE

Existen tres sistemas de descalcificación del agua: manual, automático, centralizado.

Por las modalidades de instalación, empleo y manutención del ablandador atenerse a cuánto descrito en los relativos manuales instrucciones.

Fig. 5



ES

4.4.c - Carga (para versión con bomba externa) (Fig. 5a)

Es posible, a petición, instalar la bomba en vez de dentro de la máquina externamente a la misma actuando como sigue:



Posicionar la bomba lejos de fuentes de calor y al amparo de chorros de agua. El plano de apoyo tiene que ser horizontal y tiene que sustentar adecuadamente dimensionado al peso de la bomba misma.

- Posicionar la bomba (1) bajo la máquina a una distancia no superior a 150cm. manteniendo una distancia entre la misma y las paredes externas de al menos 5 cm para evitar la transmisión de vibraciones y permitir una recirculación de aire correcto.
- Conectar el tubo (2) que rebosa de la máquina al conector de impulsión de la máquina al conector de aspiración de la bomba (1).
- y la otra extremidad a un ablandador (4) interponiendo el filtro para las impurezas (1).
- Conectar el tubo (3) en dotación al conector de aspiración de la bomba y la otra extremidad a un ablandador (4) interponiendo el filtro para las impurezas (5).
- Antes del ablandador (4) instalar un grifo (6) de estrangulación para separar la instalación hidráulica de la máquina.
- Conectar el conector (7) de la bomba al conector (8) de predisposición que sale por la máquina.

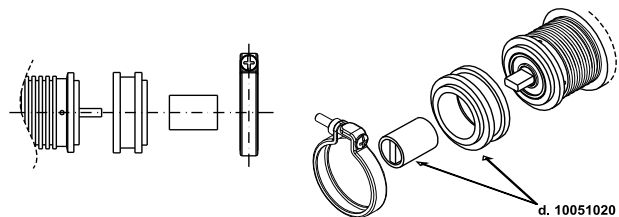


Para las modalidades de instalación, uso y mantenimiento del ablandador atenerse a lo que está descrito en el manual instrucciones relativo.

4.4.d - Advertencias para un correcto uso de las bombas rotativas

1) CORRECTA ALINEACION ENTRE LA BOMBA Y EL MOTOR

A veces, el ruido del grupo es causado precisamente por una alineación imperfecta; efectivamente, cuando el acoplamiento entre los dos componentes es rígido, no siempre el rotor de la bomba y el del motor se encuentran perfectamente alineados. El daño que más frecuentemente se manifiesta, si perdura esta condición, es el bloqueo de la bomba. Para evitar este problema, es posible intervenir eficazmente interponiendo entre la bomba con unión de abrazadera y el motor una junta elástica; a este respecto, está disponible como accesorio un kit 48YZ, n/. código 3000240.



2) CALIDAD DEL AGUA

Las tolerancias de elaboración y los materiales utilizados para las bombas rotativas de paletas hacen necesaria una calidad del agua lo más limpia posible y, en cualquier caso, sin partículas en suspensión. A menudo, la arena, las incrustaciones de los tubos de conexión o las resinas del descalcificador, cuando pasan por la bomba, rayan las partes de grafito provocando problemas de presión y caudal.

Es aconsejable, donde no exista la garantía de agua limpia dentro de un circuito cerrado y, por tanto, no "contaminable", interponer un filtro de 5 ó 10 micrones (generalmente con cartucho de hilo enrollado con PP de uso alimentario) entre el descalcificador y la bomba.

ES

Es importante, además, mantener limpio el filtro. La obstrucción del filtro antes de la bomba causa, efectivamente, cavitación y provoca la avería de la bomba en poco tiempo (véase el punto 4).

En caso de que se utilice un depósito de alimentación, para evitar aspirar eventuales sedimentos, es aconsejable colocar el tubo aspirador sumergido algún centímetro por encima del fondo.

3)FUNCIONAMIENTO EN SECO

Las bombas rotativas de paletas pueden funcionar en seco únicamente durante breves períodos de tiempo (pocos segundos); en caso de funcionamiento prolongado sin agua, la junta estanca, al no enfriarse de manera adecuada, alcanza temperaturas muy elevadas hasta estropearse; la consecuencia más probable es una pérdida consistente visible por los 4 agujeritos de drenaje situados en las proximidades de la abrazadera. En el caso de posibilidad de falta de agua desde la red, es aconsejable introducir un presóstato de mínima antes de la bomba; en caso de que se utilice un depósito de alimentación, es aconsejable equiparlo con un control de nivel adecuado.

4)CAVITACION

Esta situación se manifiesta cuando el flujo de agua de alimentación no es adecuado respecto a las características de la bomba: filtros atascados, diámetro de los conductos insuficiente o varios usuarios en la misma línea representan las causas más frecuentes. La apertura de la electroválvula de seguridad, cuando ha sido prevista (generalmente colocada antes de la bomba y de los filtros), debe anticiparse, para evitar la cavitación, respecto al encendido de la bomba. Por el mismo motivo, cuando la bomba termina el suministro, el cierre de la electroválvula debe retardarse.

El aumento del ruido es el fenómeno más perceptible; si la condición persiste, las consecuencias son similares a las previstas para el funcionamiento en seco.

5)RETORNO DE AGUA CALIENTE

A veces, sucede que la válvula antirretorno, prevista, en el circuito hidráulico de la máquina, entre la bomba y la caldera, esté defectuosa. En este caso, la bomba podría permanecer en contacto con agua caliente (90/ 100 °C) y estropearse a causa de las diferentes dilataciones de los materiales utilizados; el bloqueo es la consecuencia más difundida.

6)CONEXIONES NO IDONEAS

Las bombas pueden tener uniones de 3/8" NPT (cónicas) o GAS (cilíndricas); a veces, se utilizan bridas y niples con roscas diferentes a las aconsejadas delegando a la masilla impermeable o al teflón una estanqueidad realizada sólo con pocas vueltas de rosca. Si se fuerza la unión, hay riesgo de que se produzca una viruta; si se utiliza demasiada masilla impermeable, existe la posibilidad de que el exceso entre en la bomba; en ambos casos, es posible provocar daños.

7)GOLPES DE ARIETE

La apertura de la electroválvula, si ha sido prevista después de la descarga de la bomba, debe anticiparse, para evitar golpes de ariete, respecto al encendido de la bomba. Por el mismo motivo, cuando la bomba termina el suministro, el cierre de la electroválvula debe retardarse.

El golpe de ariete puede provocar la rotura de los soportes de grafito y estropear la junta mecánica, provocando el bloqueo de la bomba y pérdida de líquido.

8)MANIPULACION

La caída accidental de la bomba puede causar abolladuras y deformaciones que pueden comprometer las delicadas tolerancias internas; por el mismo motivo, es necesario prestar la máxima atención cuando la bomba se fija a la morsa para el montaje o el desmontaje de las uniones.

9)INCRUSTACIONES DE CAL

En caso de que el agua bombeada sea particularmente calcárea y no esté

pretratada con resinas de cambio iónico u otros sistemas eficaces, es posible que dentro de la bomba se formen incrustaciones.

La utilización del by-pass como regulador de caudal acelera este fenómeno; mayor es la recirculación de agua, más rápido es el proceso. Las incrustaciones pueden causar un progresivo endurecimiento de la bomba y, en algunos casos, el bloqueo o una reducción de presión debida a una modulación incorrecta del by-pass. Para limitar el problema, es aconsejable usar bombas con caudales adecuados al circuito hidráulico de la máquina. En algunos casos, podría ser útil efectuar periódicamente un tratamiento desincrustante con ácidos específicos.

4.5 - CONEXIÓN ELÉCTRICA (Fig. 6)



PELIGRO

- Averiguar que todos los interruptores sean en posición OFF antes de conectar eléctricamente la máquina.
- Es absolutamente obligatorio la conexión de puesta a tierra, así como la correspondencia de la instalación con las normativas vigentes en el país de instalación.

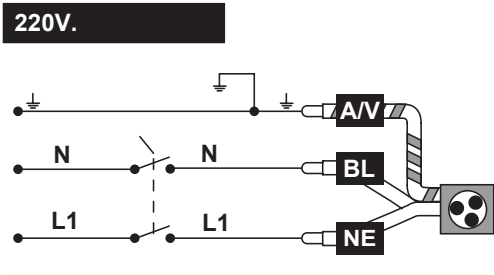
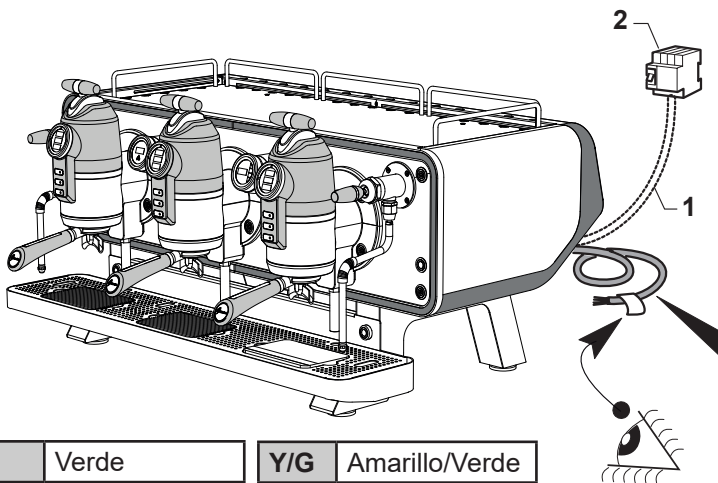
- Controlar la tensión de alimentación (ver placa descriptiva); tiene que coincidir con la de la red eléctrica local.
- El dispositivo en configuración monofásica tiene que ser conectado a una línea eléctrica con impedancia máxima igual a (0.142+J0.089) Ohm.



PELIGRO

- La línea eléctrica de alimentación debe ser provista de un adecuado **SECCIONADOR de LÍNEA** omnipolar (interruptor automático termo-magnético o diferencial) puesto antes del interruptor general de la unidad de mando con abertura de los contactos mínima de 3 mm.
- La instalación de puesta a tierra debe ser conforme a las norma eléctricas nacionales vigentes en lugar.
- Los cables eléctricos de alimentación deben ser dimensionados en función a la máxima corriente pedida por la máquina y de modo que la caída de tensión total, a plena carga, resulte inferior al 2%.
- Los datos relativos a la línea eléctrica de alimentación deben corresponder a los indicados en la placa de identificación y a los indicados en el cuadro de las características técnicas consultable en el “capítulo 2” de este manual.

Fig. 6



G	Verde	Y/G	Amarillo/Verde
B	Negro	BL	Azul
W	Blanco	BR	Marrón

ES

**PELIGRO**

Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegurarse que el **SECCIONADOR de LINEA** sea desconectado (línea no en tensión).

**IMPORTANTE**

La máquina es entregada ya predispuesta por la tensión pedida al orden.

- La máquina es conectada a la red eléctrica por un cable eléctrico (1) de equipo, a un interruptor diferencial (2) adecuadamente dimensionado a la absorción de la máquina.

Por las modalidades de conexión respetar los esquemas notificados en Figura.

**IMPORTANTE**

El interruptor automático diferencial posicionado aguas arriba de la máquina debe ser posicionado eun una zona fácilmente accesible.

4.5.a - Conexión equipotencial (si presente)

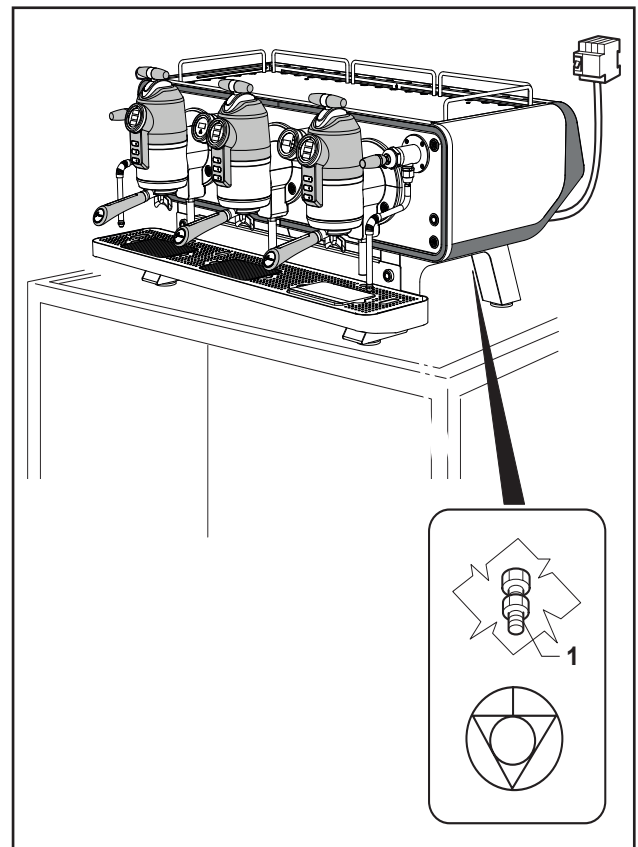
Esta conexión prevista por algunas normas, tienes la función de evitar las diferencias de potencial eléctrico entre las masas de los aparatos instalados en el mismo local.

Las máquina predispuestas para esta conexión tienen una específica horquilla (1) posicionada sobre el chasis bajo de la máquina.

- La conexión ocurre conectando un conductor externo equipotencial adecuadamente dimensionado en conformidad con las norma vigentes a la específica horquilla (1).

**PELIGRO**

Para máquinas no equipadas con de vides para la conexión equipotencial no es posible la instalación de las mismas dentro de cocinas.



4.6 - PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

4.6.a - Primera puesta en marcha (Fig. 8 - 9)

- Abrir el grifo de abastecimiento de agua puesto aguas arriba de la máquina.
- Insertar alimentación eléctrica en máquina posicionando sobre ON el interruptor diferencial puesto aguas arriba de la máquina.
- Apretar el botón (1) "ON/OFF" que se ilumina indicando la inserción de tensión en máquina; se iluminan las pantallas (2) de los grupos.
- Automáticamente empieza el llenado del agua en la caldera, en la pantalla (3) de nivel se ilumina parpadeando la escala graduada "A".
- A la consecución del nivel máximo "MAX" la escala graduada "A" se ilumina fija

IMPORTANTE

Si el llenado automático no ocurre dentro de 120 segundos la máquina se bloquea y los led presentes sobre los paneles de mandos de los grupos se iluminan parpadeando.

Averiguar que el grifo de abastecimiento de agua sea abierto.

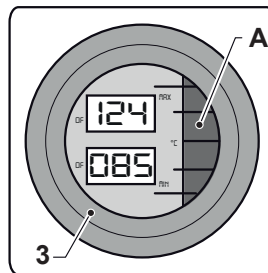
- Al final del llenado efectuar algunas erogaciones de agua por los grupos trabajando sobre las palancas (4) sin haber montado los portafiltros.
- Controlar que el agua salga correctamente descargando posibles burbujas de aire presentes en el circuito.

IMPORTANTE

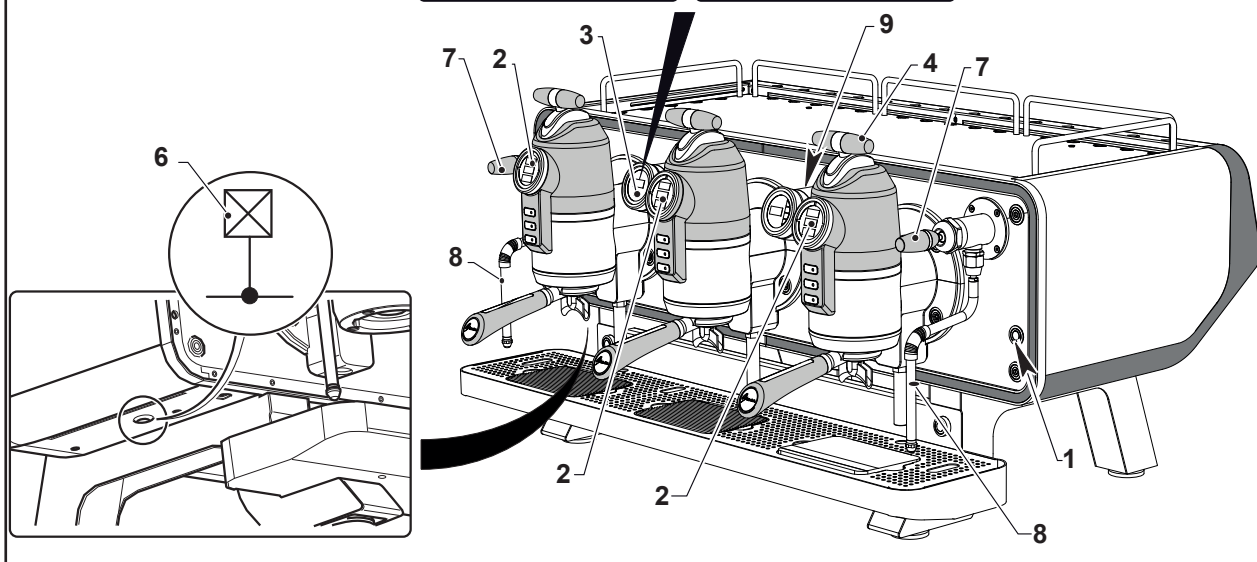
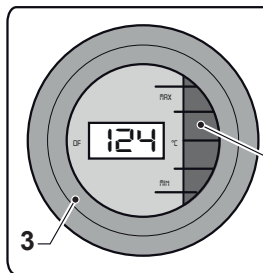
Apretar por 3, 4 segundos el botón (6) para descargar completamente posibles burbujas de aire del circuito.

- Trabajar sobre las palancas (7) de erogación del vapor dejándolas en posición abierta hasta la fuga de vapor de las lanzas (8), entonces devolver las palancas en posición central (7).

2 Grupos



3 Grupos

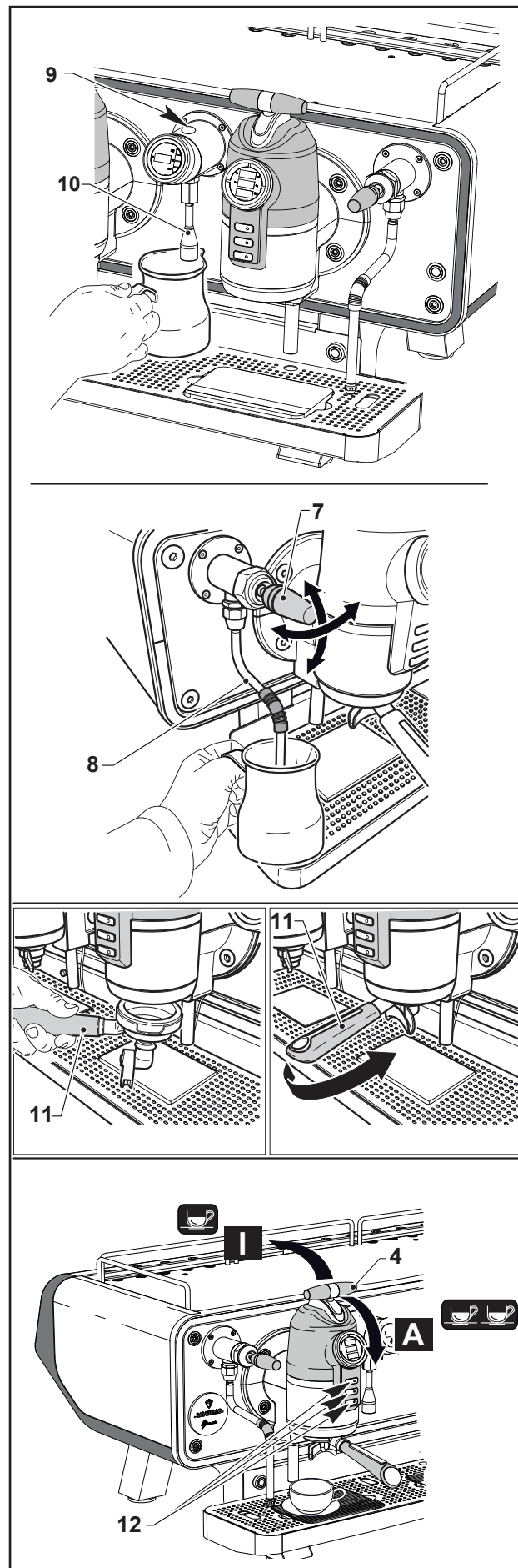


ES

- Efectuar algunas erogaciones de agua apretando el botón (9) puesto sobre el grupo para eliminar posibles burbujas de aire presentes en el circuito.
- Esperar la consecución de la temperatura configurada del vapor “124°C” y del agua café “92°C” indicadas respectivamente en la pantalla (3) y en la pantalla (2) de cada grupo de erogación.
- Posicionar bajo del proveedor (10) una adecuada taza con mango y erogar agua apretando el botón (9) controlando la correcta erogación; la erogación del agua termina automáticamente al final del tiempo configurado.
- Posicionar una taza con agua y introducir la boquilla (8) al interior. Abrir el grifo del vapor, trabajando sobre la palanca (7) moviendola en vertical o en horizontal (apertura a 360°) y probar a calentar el agua. Repetir la misma operación con el proveedor puesto en el otro lado de la máquina también.
- Montar los portafiltros (11) en los grupos, posicionar tacitas bajo, y efectuar algunas erogaciones trabajando sobre la palanca (4) superior de cada grupo activando de vez en cuando los tres tipos de extracciones por los relativos botones (12). Controlar la correcta erogación del agua en una taza.

**IMPORTANTE**

Moviendo la palanca (4) hacia delante “A” se efectuará una erogación para dos cafés; moviendo la palanca (4) hacia atrás “I” se efectuará una erogación para un café.



ES

**ATENCIÓN**

Se aconsejan las siguientes cantidad máximas de erogación:

- 100cc de café máximos en erogación continua para cada grupo café
- 500cc de agua caliente máximos en erogación continua
- 30 segundos de vapor en erogación continua.

4.6.b - Regulación del molidor dosificador

**IMPORTANTE**

Instalar, regular y preparar el molidor dosificador como se indica en el relativo manual instrucciones.

4.7 - PRUEBAS DE EROGACIÓN CAFÉ

Efectuar algunas pruebas de erogación café ateniéndose para las operaciones a las instrucciones indicadas en el “capítulo 5” controlando la calidad del café.

- Erogar el café y controlar que 20-30 cc de café sea erogado en 20-30 segundos;
- Si no es correcto, es necesario regular el grano del café actuando sobre el molidor dosificador, una trituración más fina aumenta el tiempo de extracción, una trituración más grande reduce el tiempo de extracción.
- Averiguar que el café suministrado tenga las siguientes características:
 - color de la crema de avellana
 - consistencia (burbujitas finas)
 - permanencia de la crema más de 1 minuto.

**IMPORTANTE**

Estas indicaciones no son vinculantes en cuánto el correcto dosis y entonces la calidad del café depende del tipo de café, del tipo de agua o de las condiciones climáticas.

4.8 - ENTREGA FINAL

Al final de la instalación de la máquina es necesario:

- Educar el personal que utilizará la máquina efectuando algunas pruebas de erogación café, preparación capuchino, etc...
- Indicar como efectuar las operaciones de mantenimiento y limpieza para la conservación correcta de la máquina.
- Al final de la instalación llenar el informe de instalación.

4.9 - REGULACIONES FUNCIONES

**ATENCIÓN**

Las regulaciones de algunas funciones de la máquina (temperaturas, idioma, etc...) deben ser efectuadas por un técnico especializado y autorizado, con máquina en función, trabajando con mucha atención; las operaciones que deban efectuarse están descritas en el relativo manual del técnico.

USO DE LA MÁQUINA

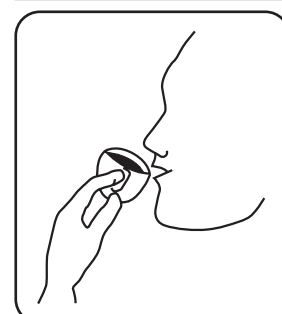
ÍNDICE

5.1 - DESCRIPCIÓN COMPONENTES.	265
5.2 - POSICIONAMIENTO BALANZAS (OPCIONAL).	266
5.3 - GRUPO EROGACIÓN CAFÉ.	266
5.3.a - Pantalla	266
5.3.b - Cuadro de mando	266
5.3.c - Palanca	267
5.3.d - Lavado	267
5.4 - GRUPO EROGACIÓN AGUA CALIENTE “Opera 3 grupos”.	267
5.4.a - Pantalla	267
5.4.b - Botón erogación.....	267
5.5 - GRUPO EROGACIÓN AGUA CALIENTE “Opera 2 grupos”	267
5.5.a - Pantalla	267
5.5.b - Botón erogación.....	268
5.6 - PANTALLA NIVEL AGUA Y TEMPERATURA O PRESIÓN VAPOR “Opera 3 grupos”	268
5.7 - GRUPO EROGACIÓN VAPOR	268
5.8 - OPERACIONES PRELIMINARES DIARIAS	269
5.8.a - Puesta en marcha de la máquina	269
5.8.b - Preparación del puesto de trabajo.....	270
5.9 - PREPARACIÓN DEL CAFÉ	271
5.9.a - Normas generales para la preparación de un buen café	271
5.9.b - Erogación del café	271

5

Capítulo

ES



ÍNDICE

5.10 - PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO 273

5.11 - PREPARACIÓN DEL TÉ, CAMOMILA ETC... 274

5.12 - CALIENTAMIENTO DE UNA BEBIDA 274

5.13 - PROGRAMACIÓN 275

5.13.a - Programación manual cantidades café..... 275

5.13.b - Programación manual cantidades agua 275

5.13.c - Programación manual temperaturas..... 276

5.13.d - Programación a través de Wi-Fi 277

5.14 - ALARMAS 280

5.14.a - No eroga café / no sale agua del grupo 281

5.14.b - Posicionamiento en stand-by de la máquina 281

5.14.c - Alarma llenado 281

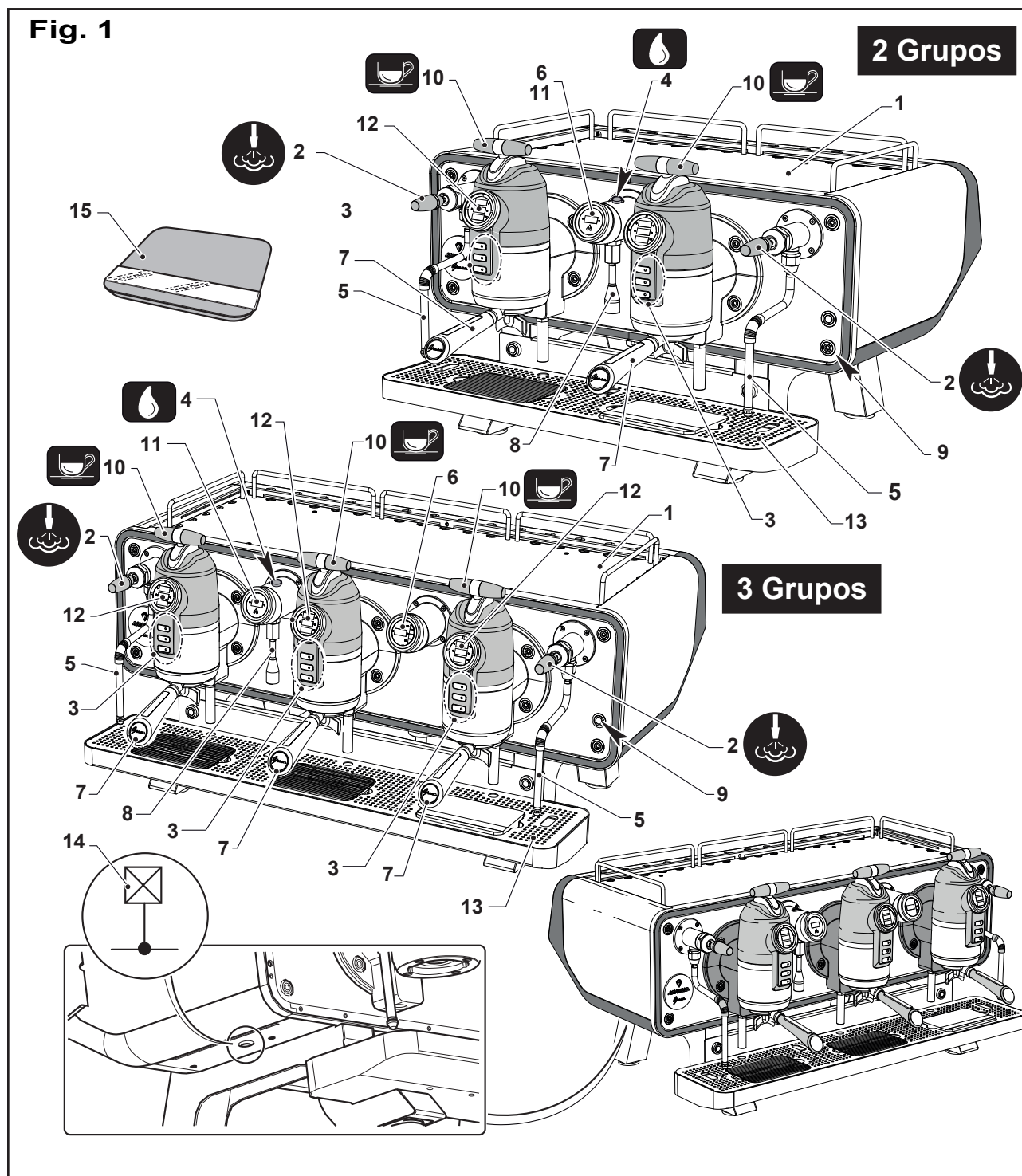
5.15 - PURGA CIRCUITO CAFÉ 281

5.16 - APAGAMIENTO 281

5.17 - FALLOS CAUSAS - SOLUCIONES 282

ES

5.1 - DESCRIPCIÓN COMPONENTES (Fig. 1)



Leyenda componentes

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1. Plano calentador de tazas elemento calefactor | 8. Lanza agua |
| 2. Palanca grifo vapor | 9. Interruptor de línea On/Off |
| 3. Cuadro de mando grupo | 10. Palanca erogación café |
| 4. Botón grifo agua | 11. Indicador nivel agua |
| 5. Lanza vapor | 12. Pantalla parámetros grupo |
| 6. Indicador temperatura agua caliente | 13. Recipiente |
| 7. Grupo con portafiltro | 14. Botón "Purge" * |
| | 15. Balanza electrónica (opcional) |

5.2 - POSICIONAMIENTO BALANZAS (OPCIONALES)

La máquina puede ser dotada de balanzas electrónicas una para cada grupo (n° 2 para la dos grupos y n° 3 para la tres grupos). Las básculas funcionan solo en la modalidad STANDALONE y no interactúan con la máquina

5.3 - GRUPO EROGACIÓN CAFÉ (FIG. 2)

Sobre los grupos de erogación es posicionado una específica pantalla (1), un panel de mandos (2) y una palanca (3) para el mando de la erogación café.

5.3.a - Pantalla (1) (Fig. 3)

La pantalla es dividido en 3 zonas distintas:
Zona "A"

Con la máquina lista para usar es visualizada la temperatura del agua café dentro del grupo. Durante la erogación del café es visualizada la presión de erogación.

Zona "B"

Con la máquina lista para usar es visualizado el volumen (ml) de agua necesario para la extracción seleccionada por los botones del panel de mandos (2).

Zona "C"

Durante la erogación del café es visualizada el tiempo en segundos de erogación del café.

5.3.b - Panel de mandos (2) (Fig. 4)

Sobre el grupo están posicionados tres botones para la selección del volumen del café en taza.

Botón (4)

El volumen de extracción corresponde a un "CAFÉ LARGO".

Apretando el botón (4) se ilumina el relativo led (5) y sobre la zona "B" de la pantalla aparecen los (ml) programados.

Botón (6)

El volumen de extracción corresponde a un "CAFÉ EXPRESO".

Apretando el botón (6) se ilumina el relativo

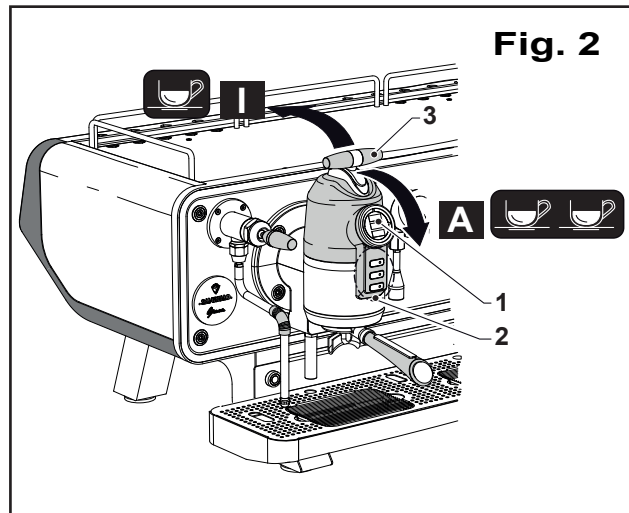


Fig. 3

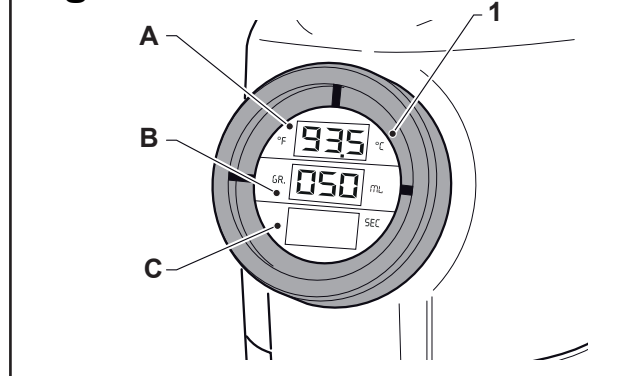
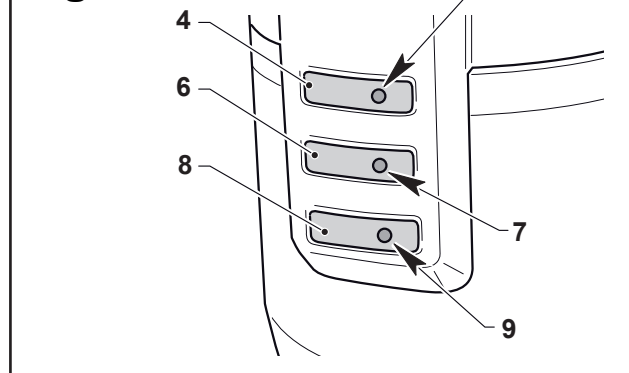


Fig. 4



led (7) y sobre la zona "B" de la pantalla aparecen los (ml) programados.

Botón (8)


El volumen de extracción corresponde a un "CAFÉ PEQUEÑO".


Apretando el botón (8) se ilumina el relativo led (9) y sobre la zona "B" de la pantalla aparecen los (ml) programados.

5.3.c - Palanca (3)

Sobre la parte superior del grupo es presente una palanca (3) que manda la erogación del café.

Moviendo la palanca (3) hacia delante "A"

 se efectúa una erogación para dos cafés; moviendo la palanca (3) hacia atrás "I"

 se efectúa una erogación para un café.

Moviendo la palanca hacia arriba, y manteniéndola en posición por más de un seg., se acciona la erogación continua (manual).

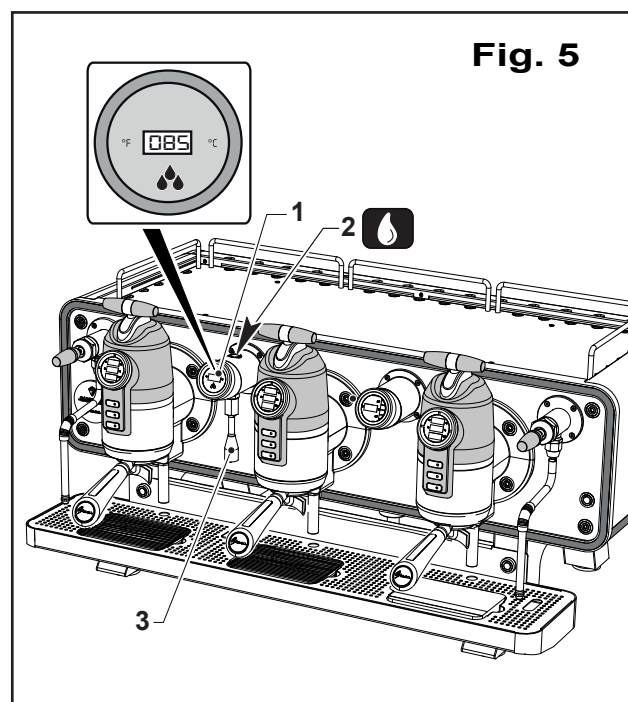
Soltar la palanca y esperar a que la máquina dispense la cantidad deseada; mover la palanca hacia adelante o hacia atrás para detener la suministración.

5.3.d - Lavado

Es posible hacer un pequeño enjuague del grupo presionando la tecla correspondiente al LED iluminado del teclado deseado.

5.4 - GRUPO EROGACIÓN AGUA CALIENTE "OPERA 3 GRUPOS" (FIG. 5)

Sobre el grupo de erogación es posicionada una pantalla (1) y un botón (2).



5.4.a - Pantalla (1)

Sobre la pantalla (1), en el centro, es indicada la temperatura del agua.

5.4.b - Botón erogación (2)

Apretando el botón (2) empieza la erogación del agua caliente, mezclada a la temperatura deseada, por la boquilla difusora (3).

El final de la erogación ocurre automáticamente al expirar del tiempo programado.

5.5 - GRUPO EROGACIÓN AGUA CALIENTE "OPERA 2 GRUPOS" (FIG. 6)

Sobre el grupo de erogación es posicionado una pantalla (1) y un botón (2).

5.5.a - Pantalla (1)

La pantalla es dividida en 3 zonas distintas:

Zona "A"

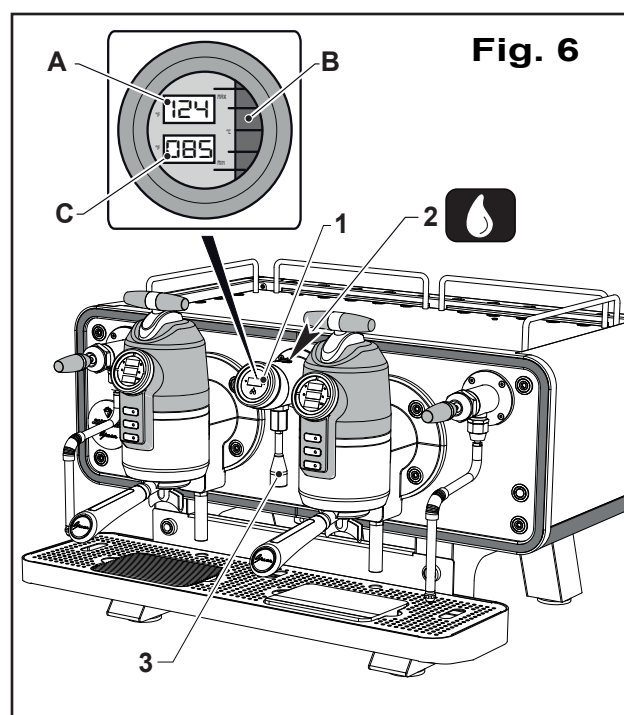
Indica la temperatura o presión del vapor en caldera.

Zona "B"

Indica el nivel del agua en la caldera.

Zona "C"

Indica la temperatura del agua.



5.5.b - Botón erogación (2)

Apretando el botón (2) empieza la erogación del agua caliente, mezclada a la temperatura deseada, por la boquilla difusora (3).

El final de la erogación ocurre automáticamente al expirar del tiempo programado.

5.6 - PANTALLA NIVEL AGUA Y TEMPERATURA O PRESIÓN VAPOR “OPERA 3 GRUPOS” (FIG. 7)

La pantalla es dividida en 2 zonas distintas:

Zona “A”

Indica la temperatura o la presión del vapor en caldera según la programación.

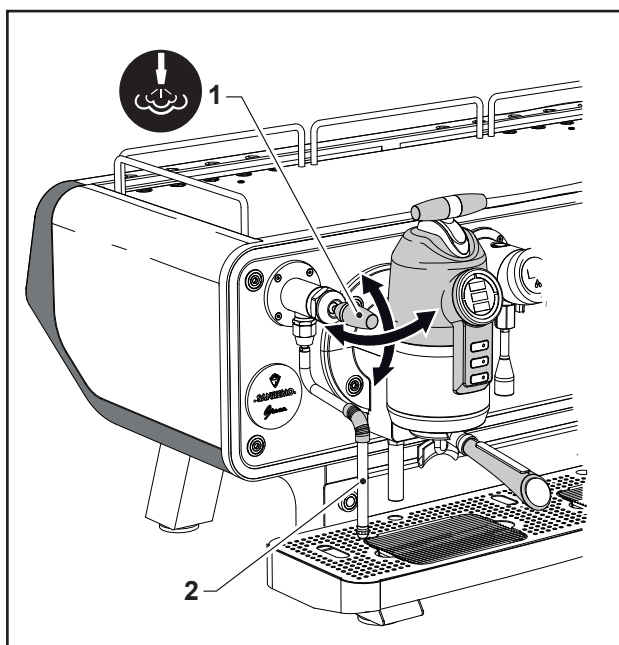
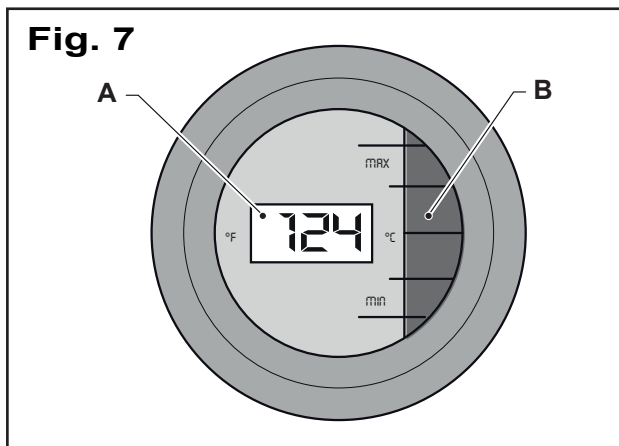
Zona “B”

Indica el nivel del agua en la caldera.

5.7 - GRUPO EROGACIÓN VAPOR

Moviendo la palanca (1), en cualquiera posición, empieza la erogación del vapor por la boquilla (2); para parar la erogación reposicionar en el centro la palanca (1).

Fig. 7

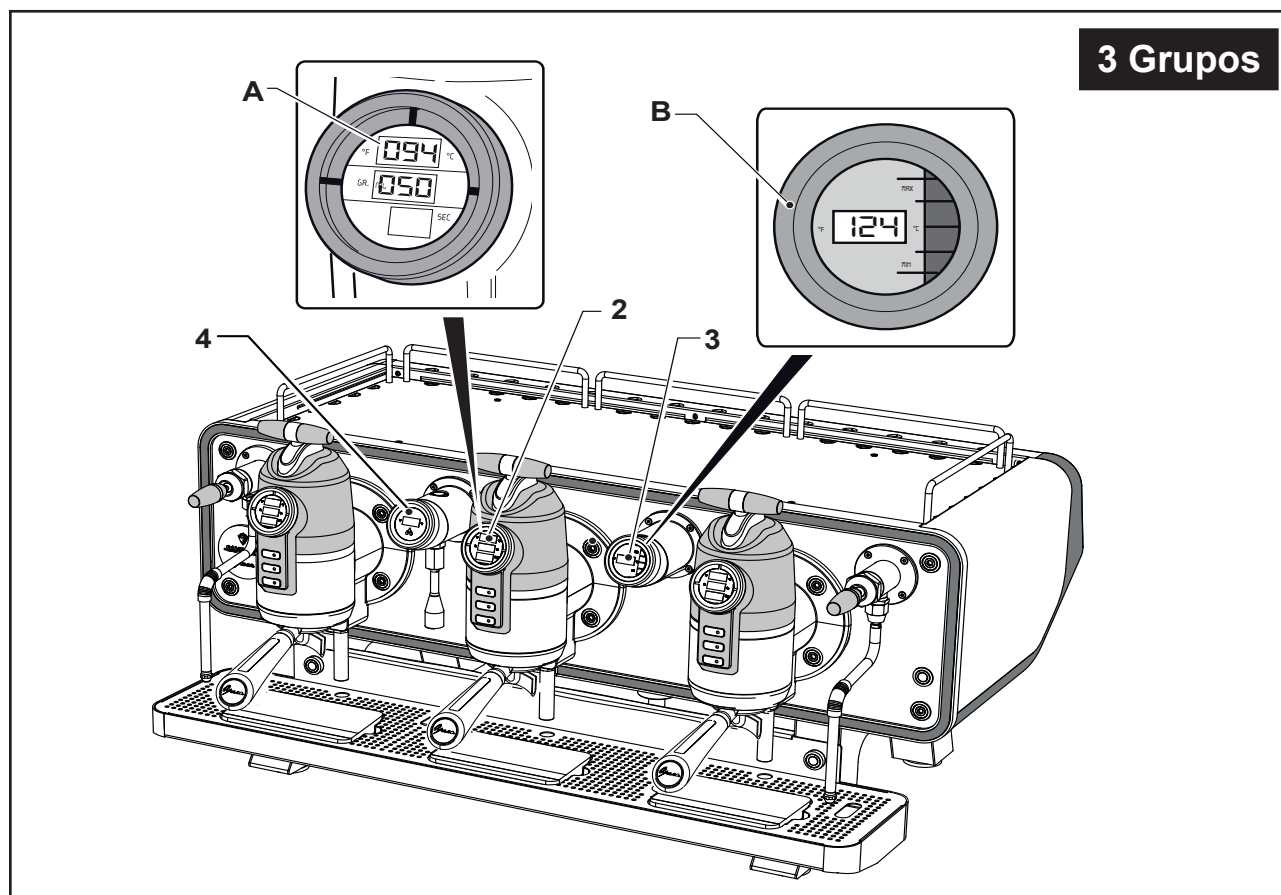
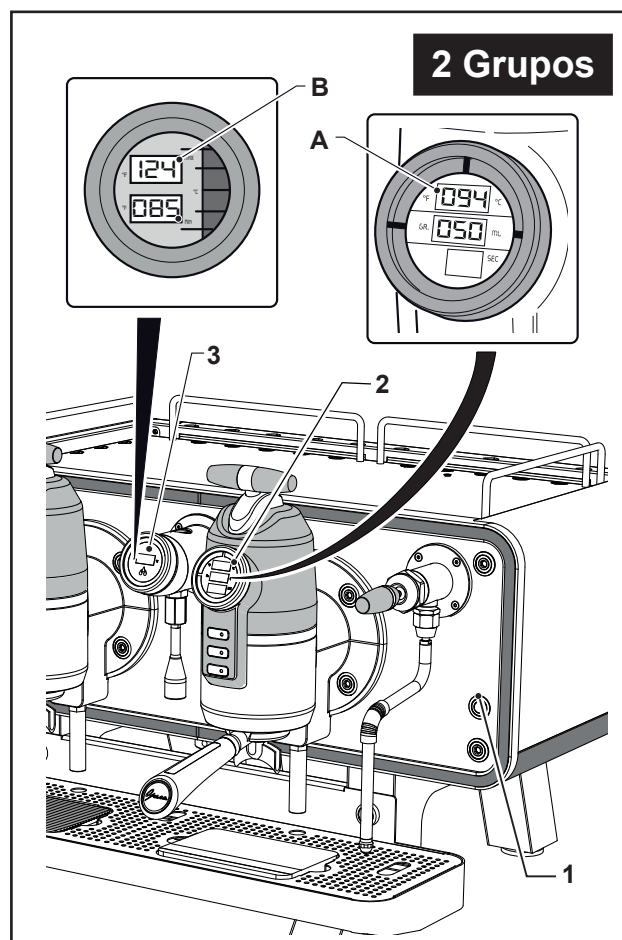


ES

5.8 - OPERACIONES PRELIMINARES DIARIAS

5.8.a - Arranque de la máquina (Fig. 9-9a)

- Controlar que el grifo de abastecimiento de agua puesto aguas arriba de la máquina sea abierto.
- Controlar que el interruptor diferencial magnetotérmico puesto aguas arriba de la máquina sea en posición "ON".
- Apretar el interruptor (1) que se ilumina, automáticamente se inserta el calentamiento del agua contenida en la caldera y se inserta el calentamiento del plano calentador de tazas.
- Posicionar los portafiltros en los relativos grupos.
- Esperar que la temperatura del agua llegue al valor programado indicado en la parte superior "A" de la pantalla (2) puesto sobre el grupo de erogación.
- Controlar que la temperatura "B" del vapor indicada en la pantalla (3) haya llegado al valor programado "123°C ÷ 124°C".



5.8.b - Preparación del puesto de trabajo (Fig.10)

- Poner las cucharadas en un contenedor metálico (1) y ponerlo sobre al plano calentador de tazas.
- Preparar las ollas (2) para la leche y ponerlas adyacentes a la máquina.
- Preparar unos paños (3) para la limpieza de las lanzas vapor, de la máquina y de la barra.
- Preparar el molidor dosificador y el café molido como indicado en el relativo manual.
- Posicionar las tazas/tacitas sobre el plano calentador de tazas con la boca mirando hacia arriba (máximo a dos niveles).

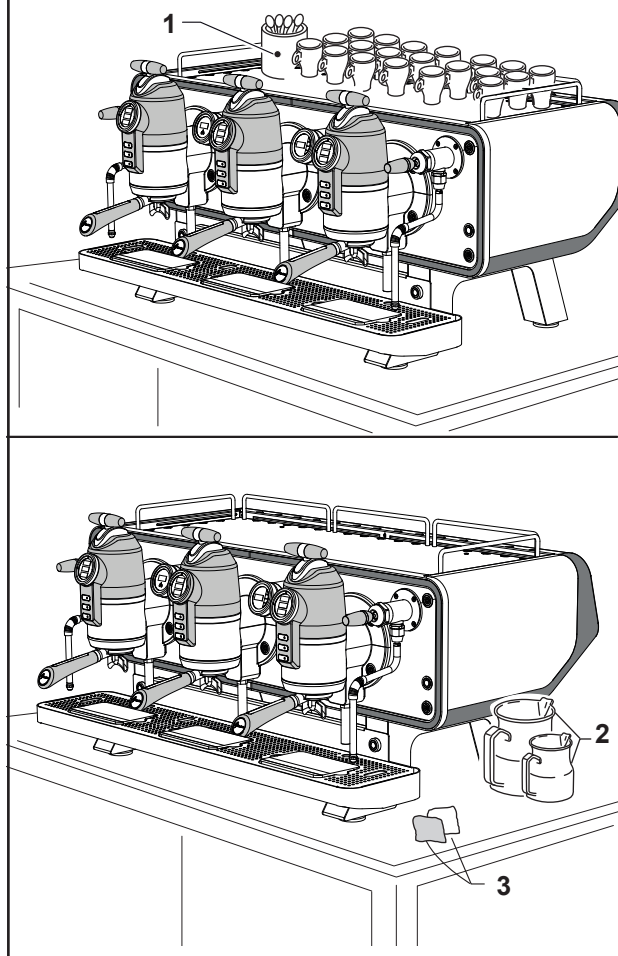


IMPORTANTE

Sobre el plano calentador de tazas se pueden posicionar sólo tacitas, tazas y vasos y no es posible posicionar otros objetos.

Secar los objetos antes de posicionarlos sobre el plano calentador de tazas.

Fig. 10



5.9 - PREPARACIÓN DEL CAFÉ (Fig. 11-12-13-14)

5.9.a - Normas generales para la preparación de un buen café

- La tacita debe ser caliente entonces tomarla del calentador de tazas o, si fría, aclararla con agua caliente.
Si la tacita es fría el brusco cambio de temperatura del expreso modificará su sabor.
- Nunca cargar el portafiltro sin efectuar inmediatamente la erogación; el polvo de café “quemaría” en el grupo y el expreso obtenido resultaría muy amargo.
- Se aconseja de moler la cantidad de café necesaria para la inmediata exigencia; el café molido dejado por mucho tiempo pierde sus calidades aromáticas y las sustancias grasas contenidas rancian.

5.9.b - Erogación del café

- Remover el portafiltro (1) por el grupo proveedor girándolo en el sentido de la flecha, invertirlo y batirlo sobre el específico cajón bate-posos (2) para descargar los fondos contenidos.
- Apretar el botón iluminado del panel de mando grupo.
- La máquina efectuará un breve lavado cabezal de ducha (2seg).

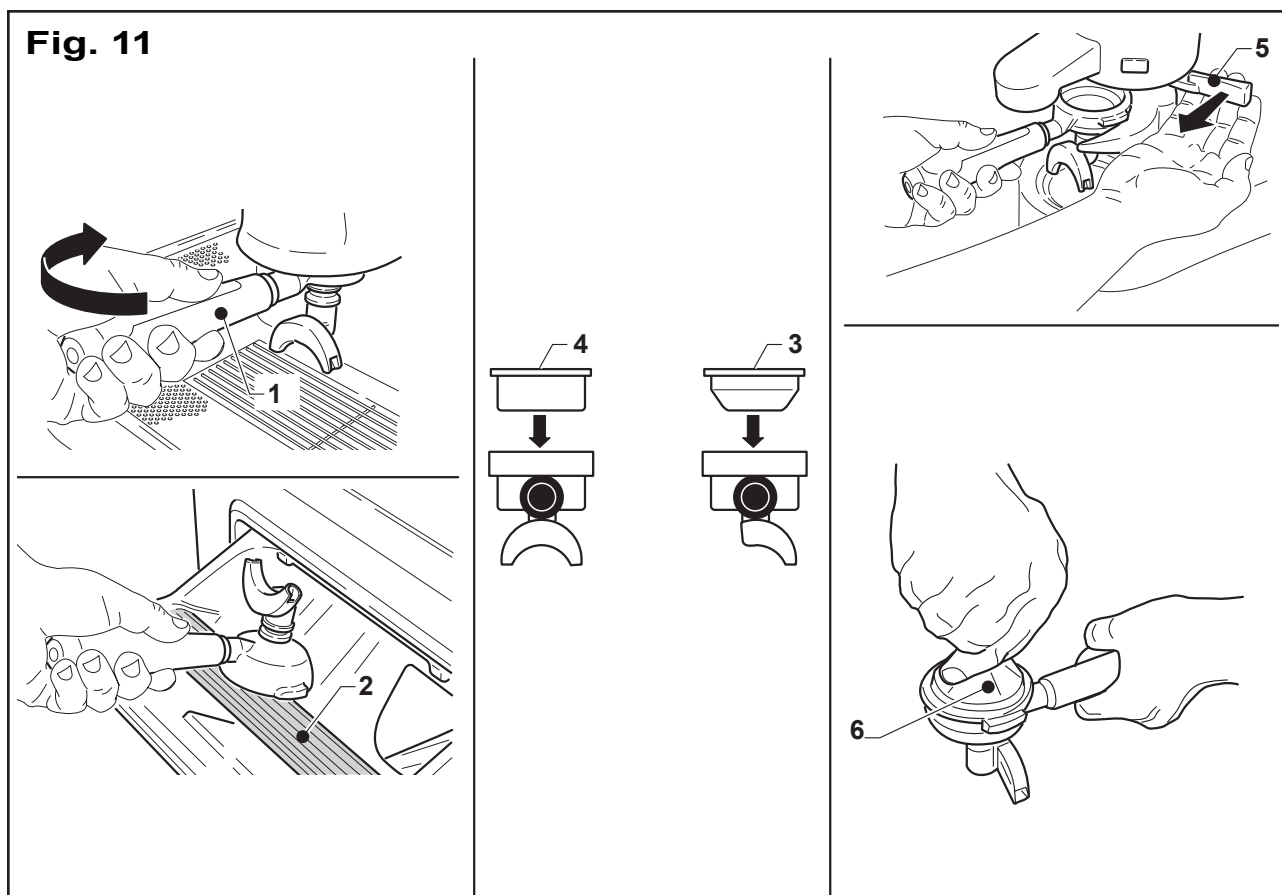


ATENCIÓN

No batir el portafiltro sobre una superficie no protegida, el filtro se podría dañar comprometiendo la capacidad.

- Utilizar el filtro para un café (3) o dos cafés (4) según la demanda.
- Posicionar el portafiltro (1) en el específico lugar del molidor dosificador; tirar la palanca (5) una vez para un café y dos veces para dos cafés.

Fig. 11



ES



IMPORTANTE

La palanca del molidor dosificador debe ser tirada hasta el final entonces dejada así que che vuelva sola en posición de reposo.

- Prensar el café con el prensador (6).
- Limpiar el borde (8) del portafiltro; dejar del polvo de café sobre el borde del filtro compromete la capacidad de la junta con consiguiente pérdida de agua y fondos de café.
- Enganchar el portafiltro (1) sobre el grupo girándolo en el sentido de la flecha hasta final de carrera.
- Posicionar bajo el portafiltro la tacita o las tacitas de café.
- Elegir el tipo de café querido

Botón 9 = Café pequeño

Botón 10 = Café expreso

Botón 11 = Café largo

Sobre el botón apretado se ilumina el raltivo led y en la pantalla (12) aparece el volumen (ml) de extracción seleccionado.

- Trabajar con la palanca (13) para iniciar la erogación del café;
Moviendo la palanca (13) hacia delante "A" se efectua una erogación para dos cafés; moviendo la palanca (13) haci atrás "I" se efectua una erogación para un café.
- Terminada la erogación dejar el portafiltro montado sobre el grupo hasta la próxima erogación.

Fig. 12

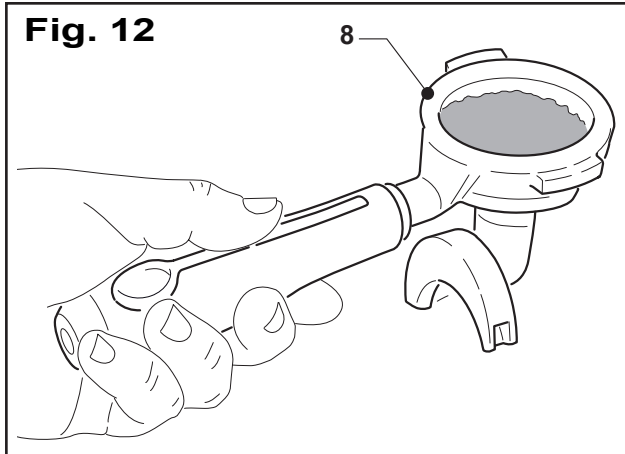


Fig. 13

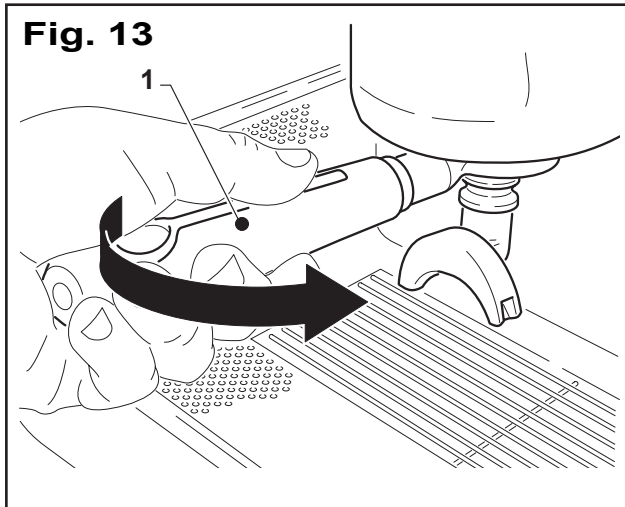
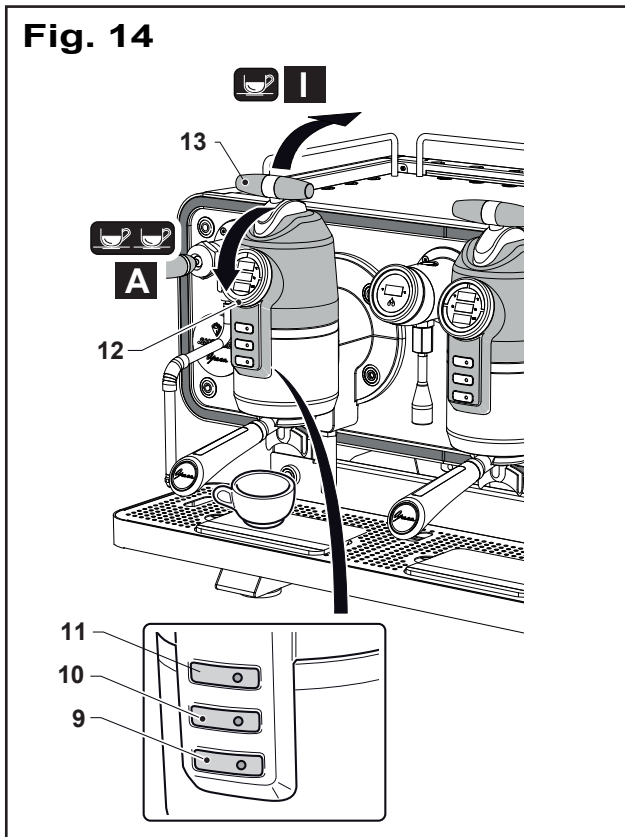


Fig. 14



ES

5.10 - PREPARACIÓN DEL CAPUCHINO (Fig. 15)

Para preparar un capuchino en manera profesional es necesario “batir” la leche fresca ($\pm 65 \div 70 \text{ }^\circ\text{C Max}$) hasta obtener una espuma que será vertida sobre un café expreso anteriormente erogado.



PELIGRO

Tener cuidado que la lanza (1) está caliente y puede quemar la mano. Para moverla tomarla exclusivamente en la zona (3) recubierta de goma.

- Extraer la lanza (1) sobre la rejilla y por la palanca (2) erogar vapor por uno/dos segundos para descargar el agua contenido en la lanza vapor.
- Verter la leche en la específica taza. Preferiblemente utilizar tazas de acero inoxidable con boquilla a forma cónica. La cantidad de leche para un capuchino es de más o menos 125 cc (1/4 de litro).
- Mantener la boquilla de la lanza vapor (1) justo debajo la superficie de la leche; mantener la taza inclinada, la lanza vapor no debe ser en el centro pero tampoco apoyada a la pared. Abrir el vapor trabajando con la palanca (2), dentro de la taza se creará un vórtice que formará una crema compacta. Parar la erogación del vapor posicionando en el centro la palanca (2) a la consecución de la temperatura de máx $70 \text{ }^\circ\text{C}$.
- Extraer la lanza vapor de la taz, batir dulcemente el fondo de la taza para estabilizar las burbujas de aire, entonces verter la espuma sobre el expreso anteriormente preparado haciendo balancear la taza.
- Después de la preparación de cada bebida erogar por algunos segundos vapor para eliminar cada residuo de bebida, limpiar, antes y después cada erogación, con un paño exclusivamente dedicado de reemplazar periódicamente, para evitar formación de incrustaciones difíciles de remover.

Fig. 15

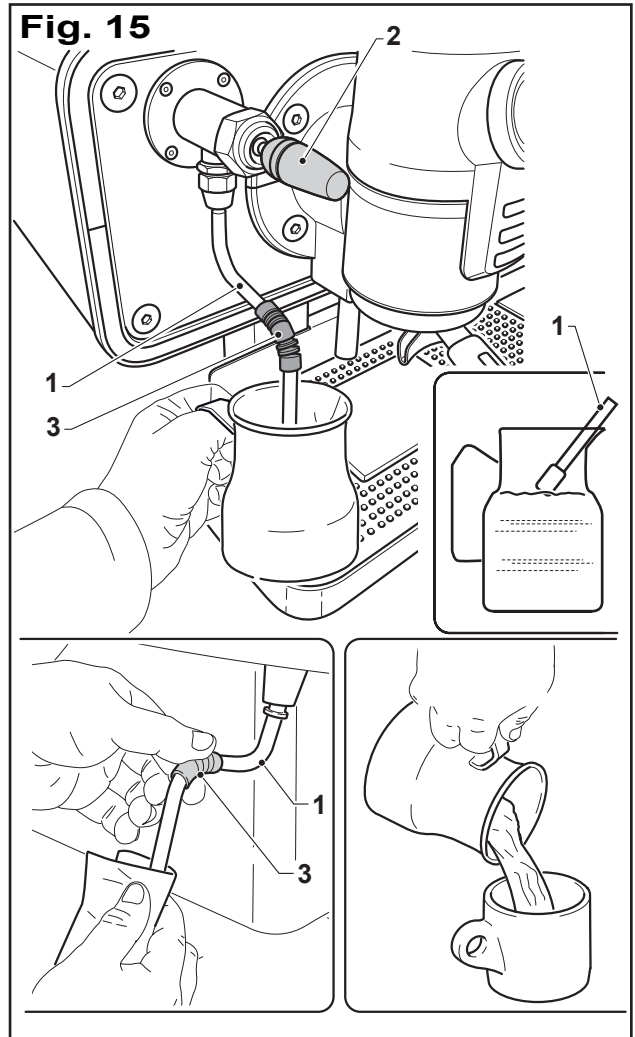
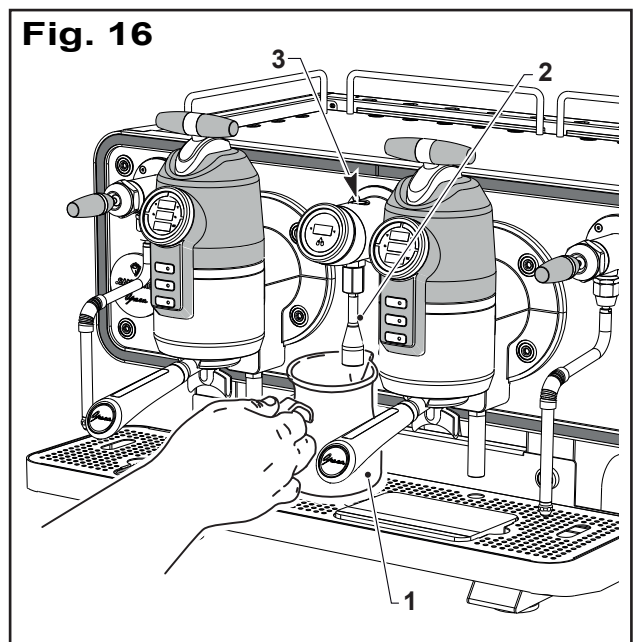


Fig. 16



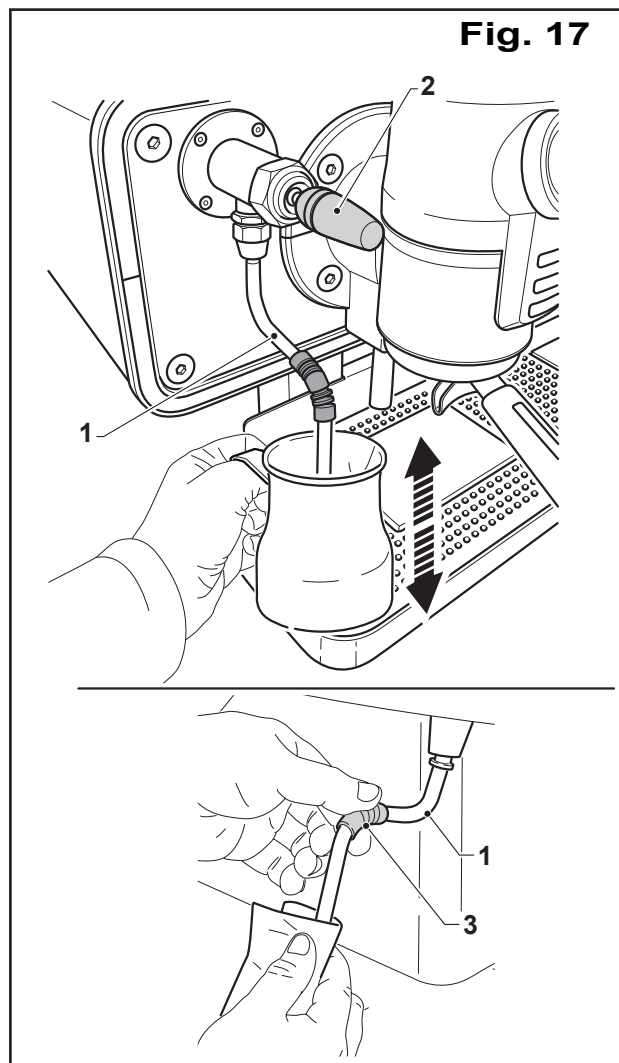
ES

5.11 - PREPARACIÓN DEL TÉ, CAMOMILA ETC.. (Fig. 16)

- Posicionar la taza (1) bajo la lanza de erogación agua (2).
- Apretar el botón (3) para erogar agua caliente, al logro del tiempo configurado la erogación se para.
- Añadir el producto deseado.

5.12 - CALEFACCIÓN DE UNA BEBIDA (Fig. 17)

- Posicionar la lanza (1) sobre la rejilla y por la palanca (2) erogar vapor por uno/dos segundos para descargar el agua contenido en la lanza vapor.
- Verter la bebida en la específica taza. Preferiblemente utilizar tazas en acero inoxidable con boquilla a forma cónica.
- Introducir la lanza vapor (1) en la taza y abrir la erogación del vapor trabajando sobre la palanca (2).
- A calefacción ocurrido cerrar la erogación del vapor posicionando en el centro la palanca (2).
- Después de la preparación de cada bebida erogar por algunos segundos vapor para eliminar cada residuo de bebida, pulir, antes y después cada erogación, con un paño exclusivamente dedicado de reemplazar periódicamente, para evitar formación de incrustaciones difíciles de remover.



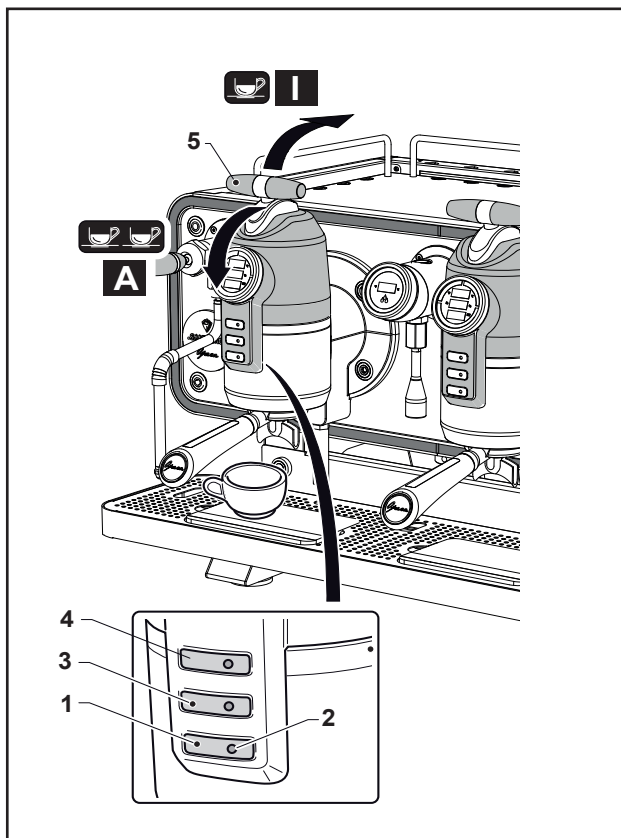
Tener cuidado que la lanza (1) es caliente y pu quemar la mano. Para moverla tomarla exclusivamente en la zona (3) recubierta de goma.

5.13 - PROGRAMACIÓN

La programación de las cantidades y de algunas funciones de la máquina “temperaturas, etc...”, se pueden programar en dos maneras diferentes:

En manera manual por los botones máquina o por una específica aplicación accesible a través de wifi

5.13.a - Programación manual “Cantidades café”

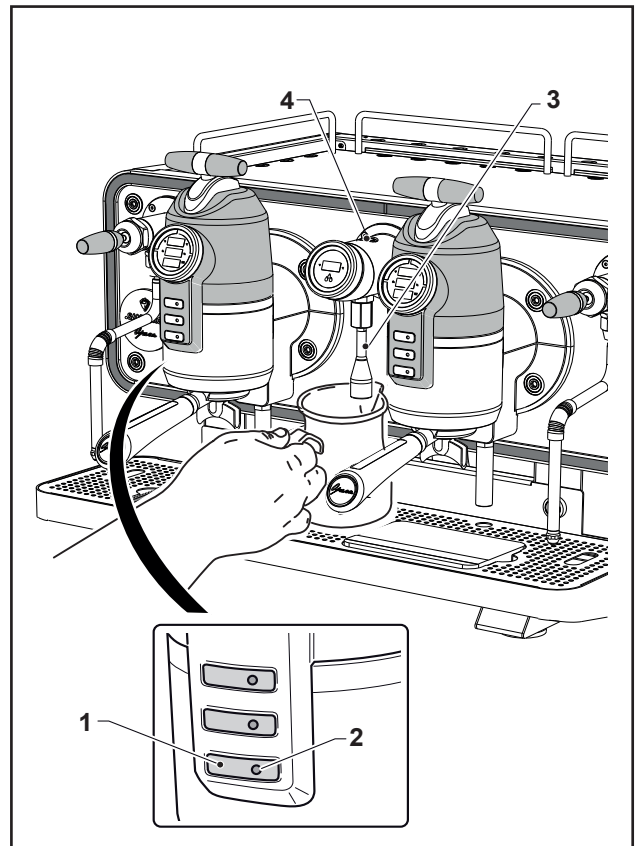


- Posicionar el portafiltro con el café adecuado a la erogación de programar en máquina.
- En el primer grupo de la izquierda apretar el botón (1) por 10 segundos hasta el parpadeo del relativo led (2).
- Dentro de 30 segundos apretar uno de los botones (1), (3), (4) relativo a la erogación de programar, entonces accionar la palanca (5) hacia “A” para efectuar la erogación de dos cafés o hacia “I” para efectuar la erogación de un café.
- Alcanzada la cantidad de café en taza deseada mover la palanca (5) para bloquear

la erogación; el programa registrará en memoria, para aquel tipo de erogación, la cantidad de café erogada.

- Repetir las mismas operaciones por todos los tipos de erogaciones para todos los grupos presentes en máquina..

5.13.b - Programación manual “Cantidad agua”

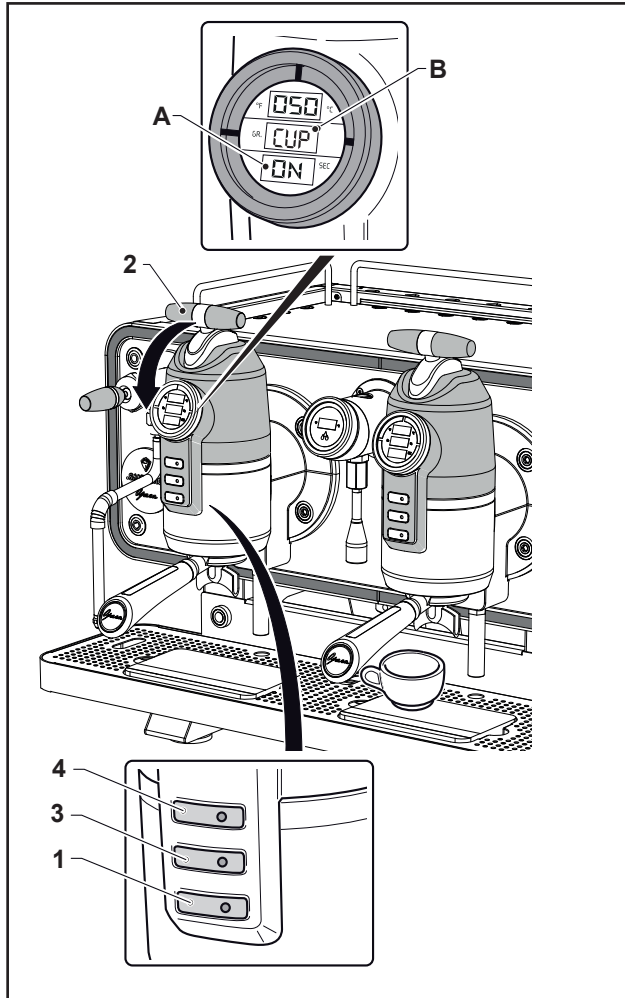


- Posicionar bajo la boquilla (3) un contenedor.
- Sobre el primer grupo a la izquierda apretar el botón (1) por 10 segundos hasta el parpadeo del relativo led (2).
- Dentro de 30 segundos apretar el botón (4) para erogar agua caliente, al alcanzamiento de la cantidad deseada apretar una otra vez el botón (4) para parar la erogación.

La cantidad erogada será registrada en memoria.

ES

5.13.c - Programación manual temperaturas

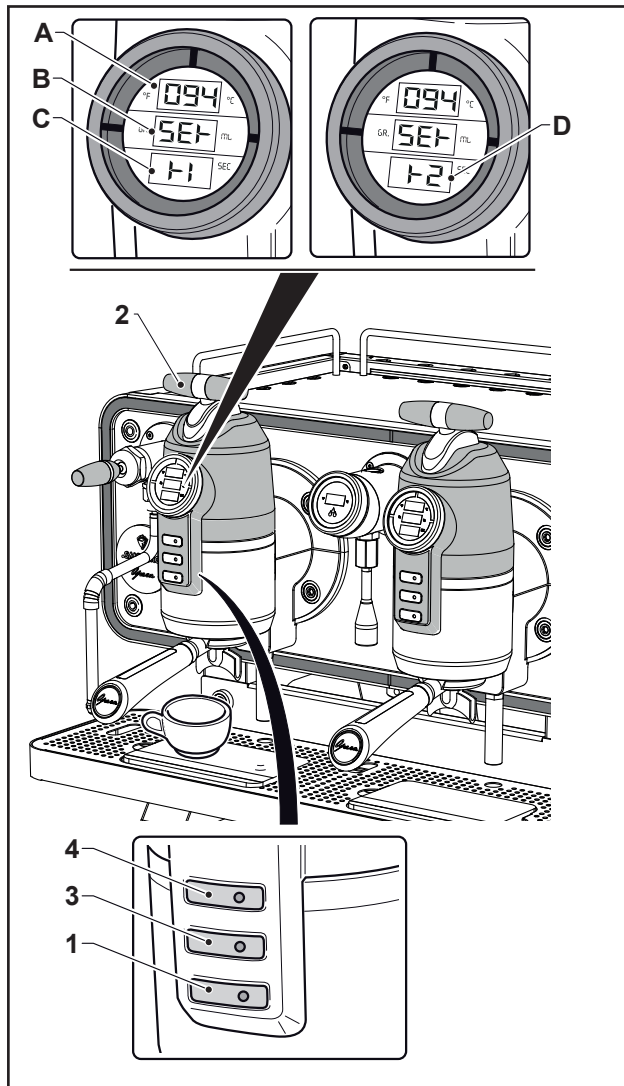


Temperatura plano calentador de tazas

- La programación de la temperatura del plano calentador de tazas es posible sólo por el primer grupo de la izquierda.
- En el primer grupo de la izquierda apretar el botón (1) y mantenerlo apretado, al mismo tiempo mover hacia delante la palanca spostare (2) y por los botones (3) y (4) es posible activar "ON" o desactivar "OFF" la calefacción del plano calentador de plazas. El estado del plano calentador de tazas es visualizado en el campo "A" de la pantalla del grupo; apretar el botón (1) para confirmar.
- Si está activada la calefacción del plano calentador de tazas, en el campo "A" de la pantalla aparece la palabra "ON" y se visualiza también la palabra "050 CUP ON" (50% potencia calentador de tazas).

- Apretar el botón (3) para disminuir potencia, al revés apretar el botón (4) para aumentarla.
- Para confirmar los datos configurados y ir a la siguiente configuración apretar el botón (1) .

Temperatura agua café y grupo.



- En la pantalla del grupo en el campo "A" es visualizada la temperatura del agua, en el campo "B" es visualizada la palabra "Set." indicando que estáis en fase de configuración temperatura, en el campo "C" es visualizada la palabra "t1" indicando que estáis en la fase de programación temperatura agua.
- Por el botón (3) es posible disminuir la temperatura en cambio por el botón (4) es posible aumentarla.

ES

- Para confirmar los datos programados apretar el botón (1) y se pasa a la programación de la temperatura del grupo proveedor indicada por la palabra “t2” en el campo “D”.
- Efectuar la regulación de la temperatura “t2” en la misma manera de la programación “t1” entonces; para confirmar los datos configurados y ir a la siguiente configuración apretar el botón (1)

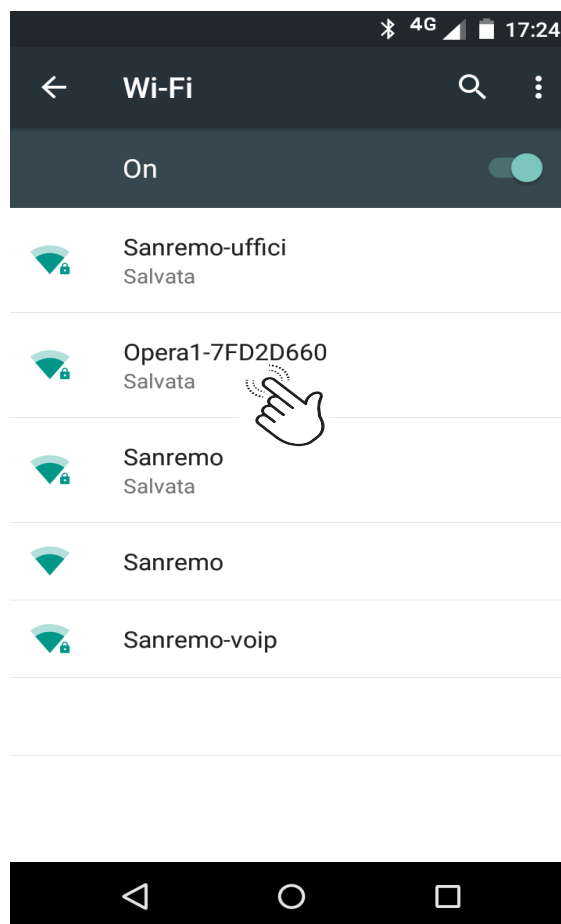
5.13.d Programación a través de Wi-Fi

Todas las funciones de la máquina se pueden programar con una aplicación conectando un smartphone, tableta o PC a la red Wi-Fi de la máquina.

Los parámetros de conexión se muestran en la hoja adjunta a este manual y en la etiqueta adhesiva de la máquina.

Conexión a la máquina

Usando la configuración de conexión de su dispositivo, iniciar la sesión en la red Wi-Fi de la máquina seleccionándola de la lista de redes disponibles e ingresando la contraseña, como se muestra en la siguiente pantalla:



IMPORTANTE

La contraseña de inicio de sesión no se puede cambiar; mantener la contraseña original en un lugar seguro

Acceso a la página de configuración

A través del navegador del dispositivo utilizado, acceder a la página de configuración escribiendo 192.168.10.1 en la barra de direcciones. Alternativamente, si el propio dispositivo lo admite, simplemente enmarcar el siguiente CÓDIGO QR:



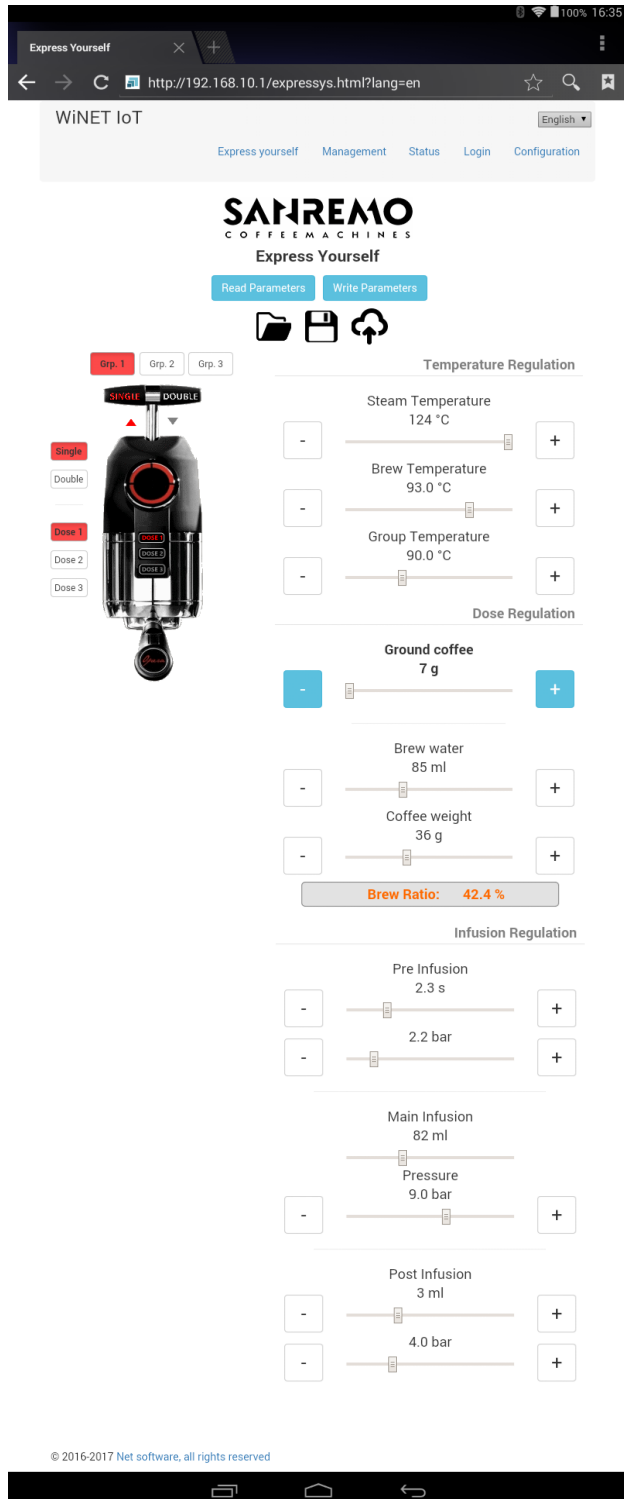
ES

Menu

Al presionar el botón de menú contextual en la esquina superior derecha puede acceder a la siguiente pantallas:

- **Express Yourself**

Es la página principal desde la que se pueden configurar todos los parámetros de extracción deseados:





ATENCIÓN

Atención: antes de realizar cualquier operación es necesario leer los ajustes de la máquina presionando el botón “Leer parámetros”; esperar por algunos segundos, hasta que aparezca el mensaje “Lectura de los parámetros en progreso ... ¡Espere!”

Para cambiar la dosis deseada, seleccionar el grupo y la dosis usando los botones dispuestos alrededor de la figura del grupo, luego desplazar modificar los parámetros usando las teclas “+” y “-” o el “slider” correspondiente.

Una vez modificada la configuración deseada, presionar el botón “Escribir parámetros” para memorizar las configuraciones en la máquina.

Es posible guardar un conjunto de configuraciones para poder recuperarlas más tarde: presionar la tecla  e ingresar un nombre para guardar. Entonces será posible recuperar los parámetros presionando la tecla  y seleccionando el conjunto de parámetros deseado desde el menú desplegable. Para enviar los datos a la máquina, presionar la tecla “Escribir parámetros”.

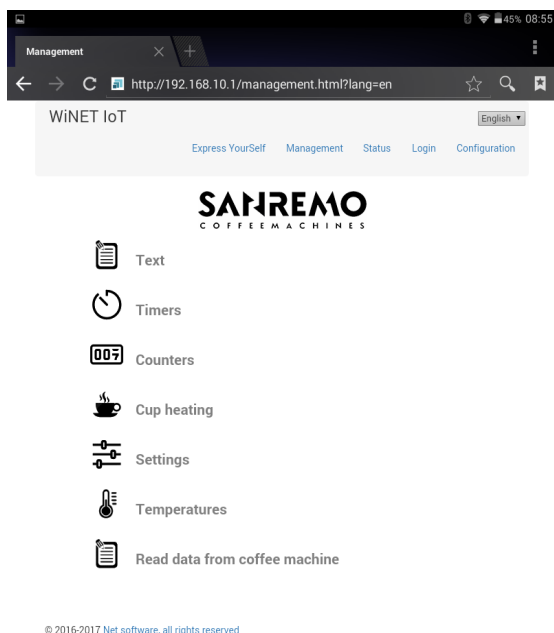
- **Gestión**

Es la página de gestión de parámetros técnicos de la máquina; para accederes necesario introducir una contraseña en “LOGIN” del menú contextual. Para modificar cada parámetro, utilizar el ícono correspondiente e ingresar el valor deseado:

Textos: en esta sección es posible configurar el nombre de la máquina y el número de teléfono del centro de asistencia.

Programación de tiempo: en esta sección es posible establecer el tiempo de encendido y apagado automático de la máquina, y el eventual día de cierre.

ES



Contadores: en esta sección, es posible ver el número de café suministrado para cada grupo, el número de suministros de agua caliente y el número total y parcial de suministros. Los contadores pueden reiniciarse usando el botón “Restablecer contadores”; todos los contadores se restablecerán, excepto lo del ‘Total’.

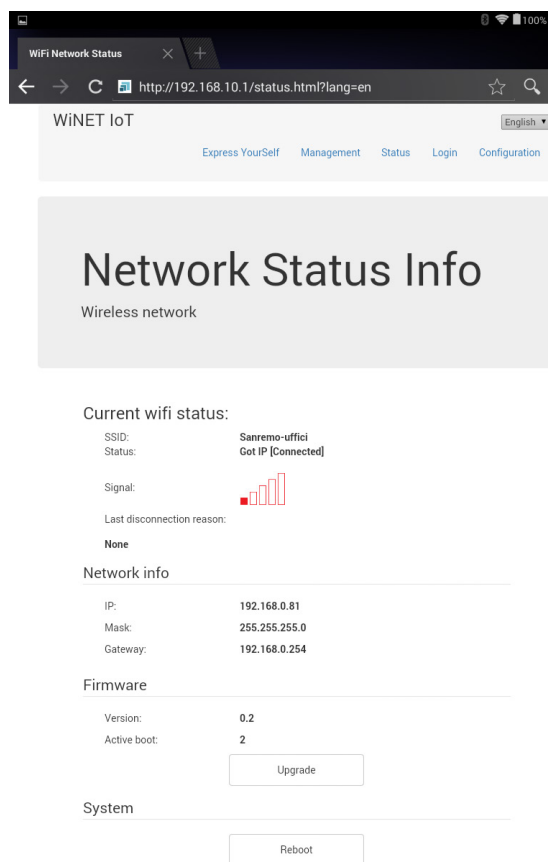
Calentador de taza: en esta sección es posible encender o apagar el calentador de taza y establecer la potencia deseada

Configuraciones y temperaturas: en estas secciones es posible ajustar todas las configuraciones técnicas.

Leer datos: botón para leer los parámetros técnicos de la máquina, que se presionará para actualizar la visualización de la sección deseada.

• **Estado:**

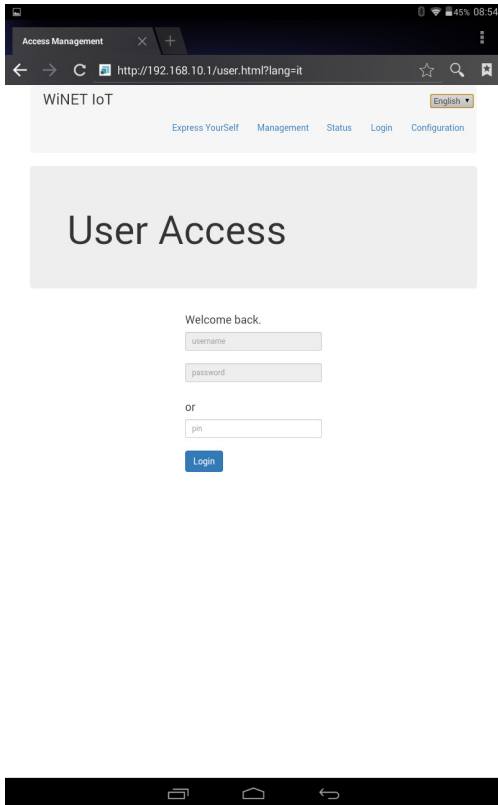
Página de control del estado de conexión de la máquina y de la versión del firmware de Wi-Fi instalado.



ES

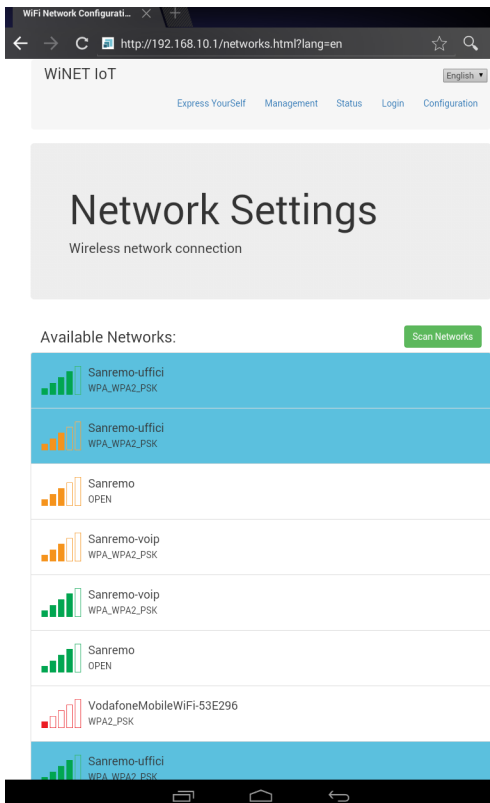
• **Iniciar sesión**

Página de inicio de sesión para mantenimiento o instalación técnica.



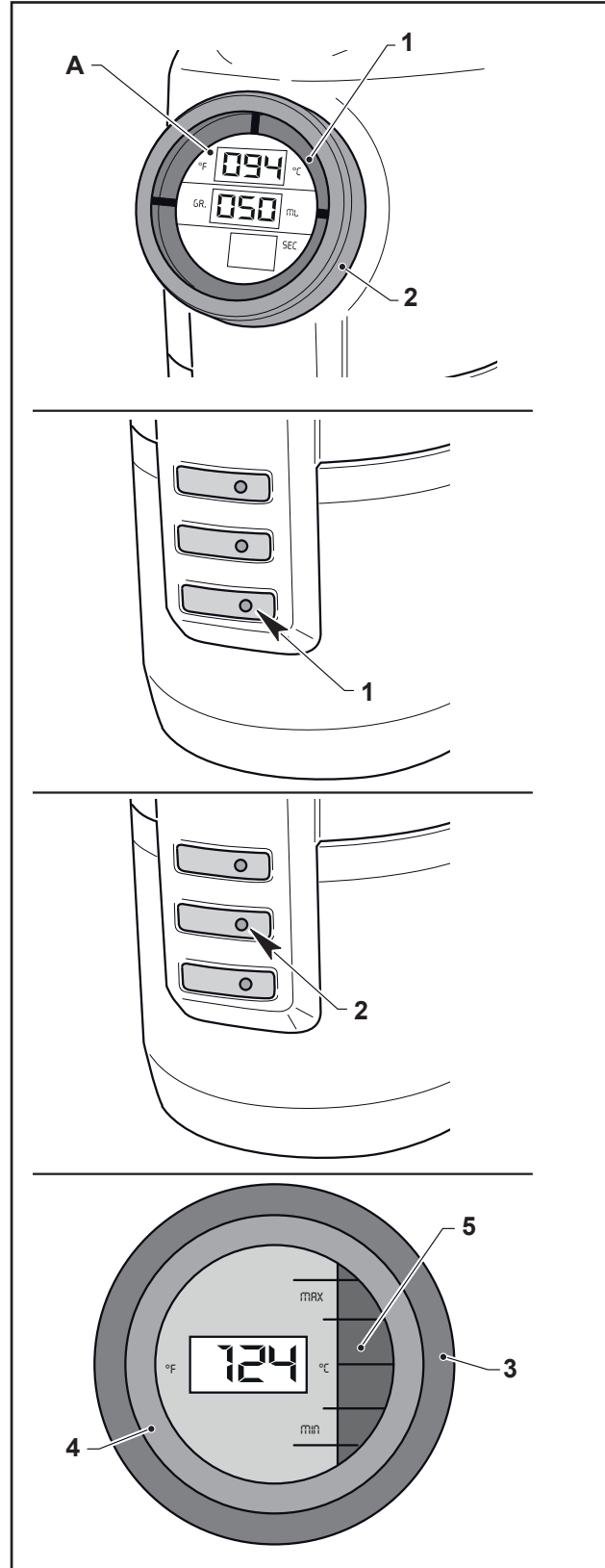
• **Configuración**

Es la página de configuración del módulo WiFi. Al hacer clic en “redes”, puede seleccionar una red de Internet para conectar la máquina a:



5.14 -ALARMAS (Fig. 22)

• En el caso de alarma se apaga la corona (1) de la pantalla (2) del grupo en alarma y en el centro de la pantalla “A” es visualizado el tipo de alarma prendido.



ES

5.14.a - No eroga café / no sale agua del grupo

- En el caso que el grupo no eroga el café y también removiendo el portafiltro tampoco eroga agua, el alarma es señalado por la iluminación parpadeante del led (1).

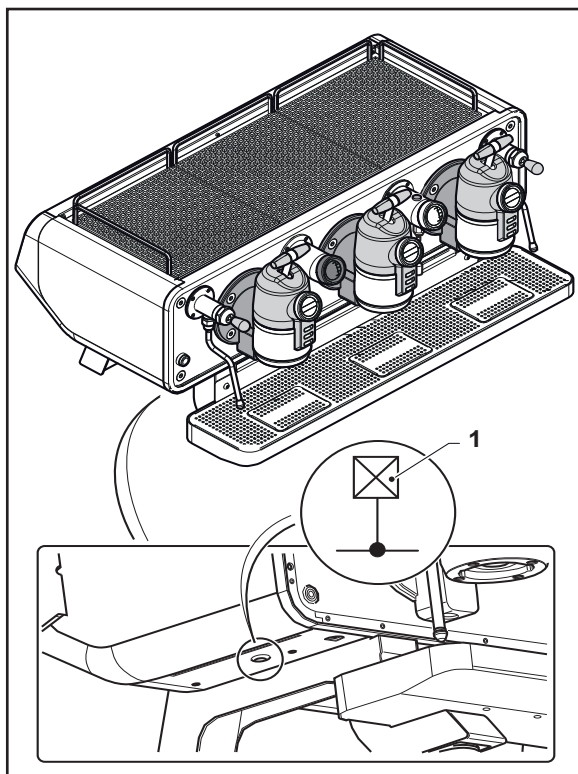
5.14.b - Posicionamiento en stand-by de la máquina

- Si la máquina en manera accidental se posiciona en stand-by las pantallas se apagan y el led (2) del primer grupo de la izquierda se ilumina parpadeando.
- Para salir de la función Stand-by apretar el botón del led (2), la máquina se reinicia.

5.14.c - Alarma llenado

- Si la máquina advierte problemas para el/la llenado/restauración de agua en la caldera, después de 120 segundos desde el comienzo del llenado la máquina va en alerta, en la pantalla (3) se apaga la corona (4) y parpadea la escala graduada del nivel (5).
- Para salir de la condición de alerta controlar la línea de alimentación hídrica, a la recuperación la máquina salirá automáticamente de la situación de alerta.

5.15 - PURGA CIRCUITO CAFÉ



Se aconseja periódicamente, (1 vez a la semana) , de efectuar un control del circuito café actuando sobre el botón PURGE (1).

Esto permite de eliminar posible burbujas de aire formadas accidentalmente y preservando así la constancia de las cantidades programadas.

5.16 - APAGAMIENTO



ATENCIÓN



Se aconseja de apagar la máquina sólo si no se la utiliza por más de 8 horas, al hacerlo se limita el depósito de sales calcáreas y se limita el consumo de energía eléctrica.

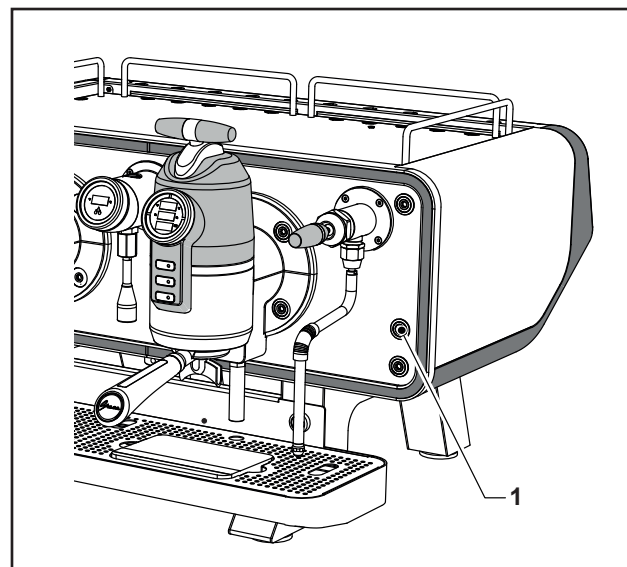


IMPORTANTE

Antes de apagar la máquina es necesario efectuar las operaciones de limpieza indicadas en el capítulo 6.

Para apagar la máquina actuar como sigue:

- Quitar tensión eléctrica apretando el interruptor (1) que se apaga.
- Desconectar el interruptor diferencial puesto aguas arriba de la máquina y cerrar el grifo de alimentación hídrica.



ES

5.17 - FALLOS CAUSAS - SOLUCIONES

A continuación se muestra una lista de fallos y mal funcionamientos que podrían surgir durante el uso de la máquina.

Para todos los problemas no incluidos en esta tabla, póngase en contacto con la asistencia técnica.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Pantalla Temperatura caldera parpadea.	El grifo de la red hídrica o los grifos del depurador están cerrados. Fallo Carga Caldera.	Abrir el grifo. Quitar tensión por al menos 5 segundos y reconectarla posteriormente actuando sobre el botón ON-OFF. Llamar el servicio asistencia.
No sale agua del grupo.	El grifo de la red hídrica o los grifos del depurador están cerrados. El filtro del conector entrada agua está obstruido. Gigleur obstruido.	Abrir los grifos. Desmontar y limpiar. Controlar la regeneración de las resinas del depurador. Llamar el servicio asistencia.
El agua no se calienta.	Resistencia quemada. Sonda temperatura no funciona.	Llamar el servicio asistencia. Llamar el servicio asistencia.
Carga agua continuamente (pantalla nivel parpadea).	Sonda de nivel defectuosa.	Llamar el servicio asistencia.
El grupo es en temperatura per no eroga café.	Bomba de engranajes no funcionante. Palanca de erogación defectuosa.	Llamar el servicio asistencia. Llamar el servicio asistencia.
La erogación no ocurre en cantidades regulares.	Dosador volumétrico defectuoso.	Llamar el servicio asistencia.
Escasa utilización del café.	La granulometría del café molido no es correcta (grano demasiado fino o demasiado grueso). Cucha y filtros parcialmente obstruidos.	Controlar el tiempo de erogación y/o regular la molienda. Llamar el servicio asistencia.

ES

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Se produce pérdida de la lanza vapor con grifo cerrado.	Junta de culata defectuosa.	Llamar el servicio asistencia.
Se produce pérdida de vapor bajo la perilla del grifo durante la apertura.	Junta eje grifo defectuosa.	Llamar el servicio asistencia.
Durante la erogación se produce una pérdida entre el grupo y el portafiltro.	Junta posavasos defectuosa o borde filtro irregular.	Llamar el servicio asistencia.
Palanca mando grupo no funciona.	Microinterruptor roto.	Llamar el servicio asistencia.
El café sale de los bordes del portafiltro.	En la sede del portafiltro hay residuos de suciedad que impiden la salida del café por la boquilla. Junta del grupo consumida. Duchas obstruidas.	Limpiar. Sustituir. Limpiar o sustituir.
El café es demasiado frío.	Máquina no lista.	Esperar la consecución de la temperatura.
La erogación del café no ocurre o ocurre demasiado lentamente.	Alimentación hídrica escasa. Foro de erogación del portafiltro obstruido. Molienda demasiado fina.	Controlar la línea de alimentación. Limpiar bien el portafiltro con detergente específico y con la ayuda de un mondadientes. Regular el molidor dosificador.
La máquina no eroga vapor.	Tobera de erogación obstruida. Conductos de erogación obstruidos. Grifo vapor roto.	Limpiar. Llamar el técnico para ejecutar la limpieza desincrustantes. Llamar el servicio asistencia.
La máquina no eroga agua caliente.	Grifo de alimentación cerrado. Electroválvula de erogación rota. Conductos de erogación obstruidos.	Abrir el grifo. Llamar el servicio asistencia. Llamar el técnico para ejecutar la limpieza desincrustantes.



ES

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

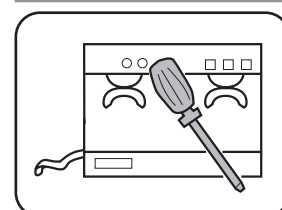
ÍNDICE

6.1 - MANTENIMIENTO ORDINARIO (USUARIO)	286
6.1.a - Limpieza automática grupos	286
6.1.b - Limpieza máquina	287
6.2 - MANTENIMIENTO PROGRAMADO (TÉCNICO).....	288
6.3 - MANTENIMIENTO SEGÚN NECESIDAD (TÉCNICO)	288
6.4 - ASISTENCIA TÉCNICA Y RECAMBIOS.....	288



Capítulo

ES



6.1 - MANTENIMIENTO ORDINARIO (USUARIO)

- Es prohibido:
 - utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina;
 - utilizar detergentes, alcohol, amoníaco o esponjas abrasivas para la limpieza de la máquina, **UTILIZAR sólo detergentes específicos para la limpieza de cafeteras o vajillas.**
- Los detergentes químicos utilizados para la limpieza de la máquina y/o de la instalación deben ser utilizados cuidadosamente para no deteriorar los componentes y el medio ambiente (degradabilidad superior al 90%).
- Limpiar completamente todas las partes y los componentes de la máquina.
- La limpieza y el mantenimiento destinados a ser efectuados por el usuario no deben ser efectuados por niños sin vigilancia.

Agrupar todas las intervenciones que deben ser ejecutadas sobre la máquina tutti gli interventi che devono essere eseguiti sulla macchina todos los días a fin de servicio.



PELIGRO

Las operaciones de mantenimiento deben ser efectuadas con máquina apagada y fría, y con el interruptor general desconectado en posición " 0 " OFF. Para determinadas operaciones de mantenimiento que deban efectuarse con la máquina en función operar muy cuidadosamente.



IMPORTANTE

Para las operaciones de regeneración o de mantenimiento relativas al descalcificador cumplir a cuanto indicado

en el relativo manual.

6.1.a - Limpieza automática grupos (Fig. 1-2)



IMPORTANTE

La limpieza automática grupos se realiza con la cafetera funcionando.

- Desenganchar el portafiltro y vaciarlo.
- Quitar el filtro (1) e insertar el filtro ciego (2), verter en el filtro ciego detergente específico para cafeteras; para la cantidad

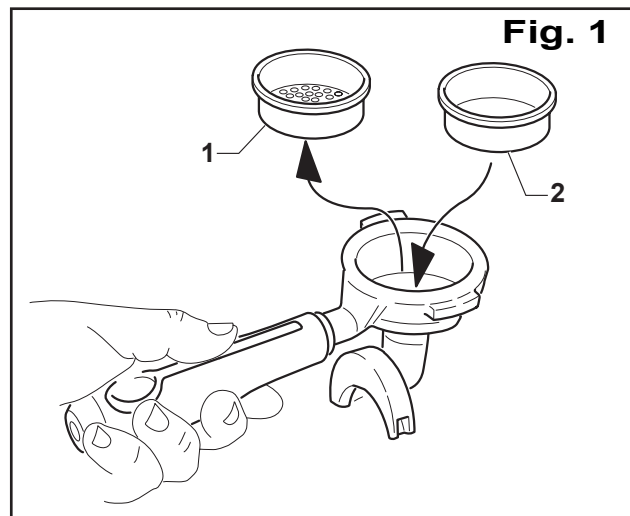


Fig. 1

cumplir a las indicaciones indicadas sobre el envase del detergente.

- Apretar al mismo tiempo el botón (1) y (3) del grupo; automáticamente empezará el ciclo de limpieza, los led de los botones (1) y (3) se iluminan parpadeando.
- Al final de la limpieza los led de los botones (1) y (3) se apagan.

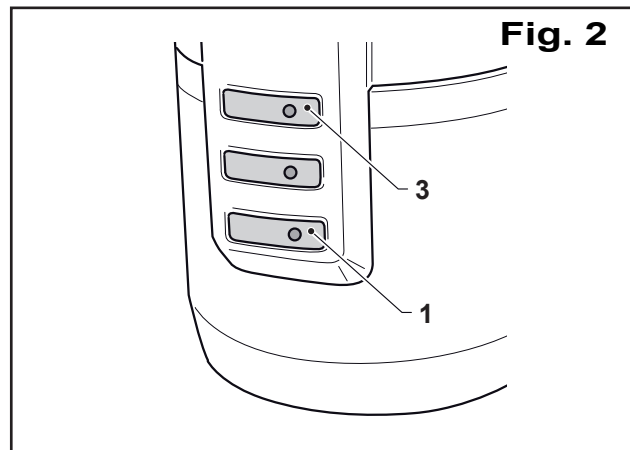


Fig. 2

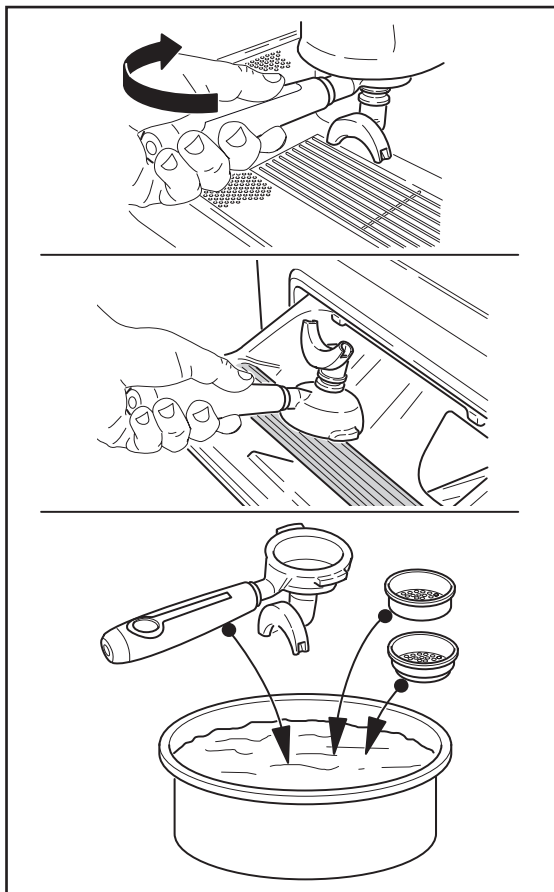
- Desenganchar el portafiltro y descargar la suciedad contenida en el filtro ciego lavándolo en agua corriente.
Volver a montar el filtro en el grupo, entrar en programación y repetir la fase de limpieza sin introducir en el filtro ciego el detergente; al hacerlo se efectúa una fase de lavado.
- Al final de la fase de lavado desmontar el portafiltro, sustituir el filtro ciego con el filtro normal y erogar un café para eliminar los posibles sabores desagradables.

**IMPORTANTE**

La limpieza de los grupos debe ser efectuada para todos los grupos que componen la máquina.

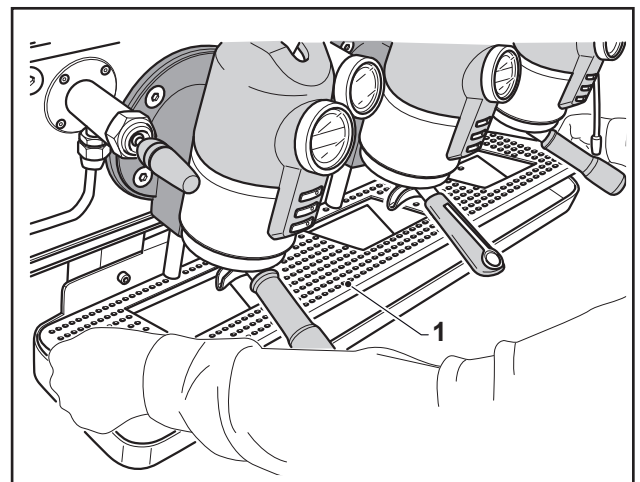
6.1.b - Limpieza máquina (Fig. 3-4-5-6)**ATENCIÓN**

NO utilice detergentes corrosivos o abrasivos, utilizar sólo detergentes específicos para la limpieza de las cafetera o para la limpieza de vajillas.
NO limpie la máquina utilizando chorros de agua.

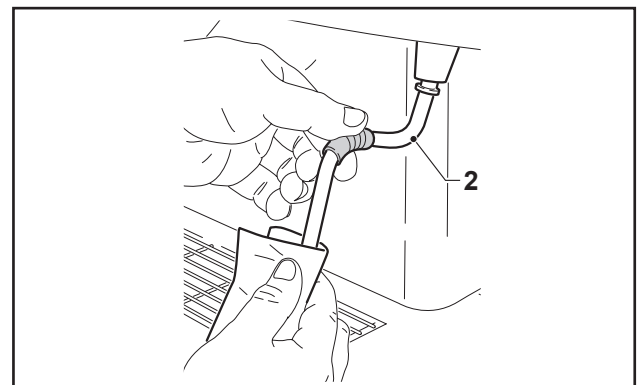


Para la limpieza actuar como sigue:

- Desenganchar los portafiltros y vaciarlos.
- Remover los filtros de los portafiltros y sumergir ambos en un recipiente conteniendo un detergente específico dejándolos sumergidos por todo el período donde la máquina no es utilizada.
- Quitar la rejilla (1), levantándola de los específicos ojales laterales y limpiarla con agua corriente y detergentes específicos. Después de haberla limpiada secarla completamente con un paño blando y remontarla.

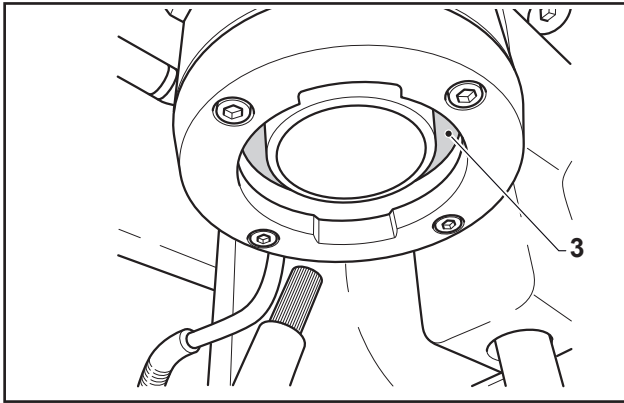


- Controlar que las lanzas vapor (2) no sean incrustadas y si necesario limpiarlas utilizando detergentes específicos.

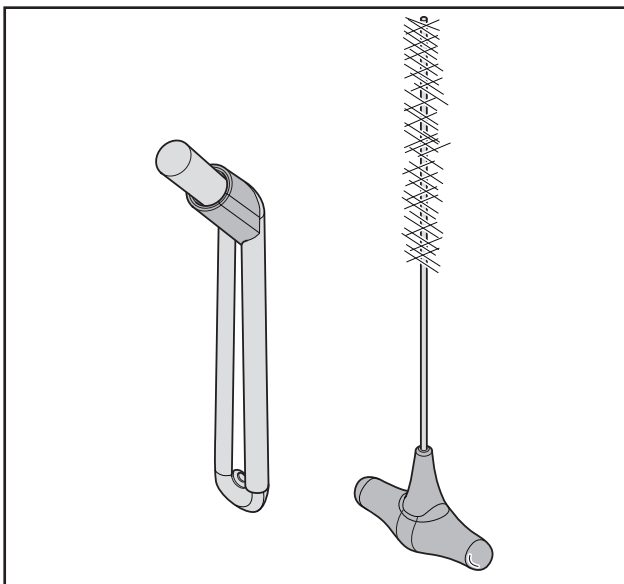


ES

- Limpiar con una esponja la parte inferior del grupo y con un cepillo de cerdas blandas limpiar la junta (3).
- Limpiar externamente la máquina utilizando un paño humedecido con agua.



- Limpiar todas las partes externas de la máquina con un paño húmedo para eliminar posibles residuos.
- Para la limpieza de las zonas a las que no se puede llegar fácilmente con un paño húmedo, utilizar el cepillo o la escobilla incluidos en el suministro.



6.2 - M E N T E N I M I E N T O PROGRAMADO (TÉCNICO)

Enumera todas las operaciones que deben ser efectuadas con fecha determinada para garantizar el correcto funcionamiento de la máquina.



IMPORTANTE

Todas las operaciones de mantenimiento programadas deben ser efectuadas por el centro de asistencia técnica. Se aconseja de suscribir con el centro de asistencia técnica de zona un contrato de mantenimiento para cualquier inconveniente que podría presentarse durante el utilizzo de la máquina.

6.3 - MANTENIMIENTO SEGÚN NECESIDAD (TÉCNICO)

Enumera algunas operaciones que deben ser efectuadas cuando es necesario, por ejemplo la sustitución de un componente desgastado o roto.



IMPORTANTE

Cualquier inconveniente que no sea entre los cubiertos en fondo al capítulo 5 necesitan la intervención del centro de asistencia técnica.

6.4 - ASISTENCIA TÉCNICA Y RECAMBIOS

- Para todos los problemas relativos a la máquina y para cualquiera necesidad de recambios recurrir sólo a la red de venta autorizada.
- En el caso de reparaciones utilizar exclusivamente recambios originales: sólo así la máquina mantendrá sin variaciones en el tiempo sus características técnicas.
- Para las ordenaciones de recambios cumplir a cuanto indicado en el catálogo recambios.



RETIRADA DE SERVICIO

(Capítulo para el técnico de mantenimiento)

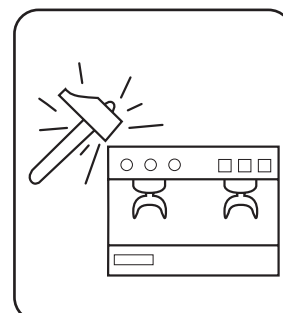
ÍNDICE

7.1 - RETIRADA DE SERVICIO PROVISIONAL	290
7.2 - VERIFICACIONE Y CONTROLES DESPUÉS UNA LARGA INACTIVIDAD.....	291
7.4 - DEMOLICIÓN DE LA MÁQUINA	291
7.5 - ELIMINACIÓN DE LAS SUSTANCIAS NOCIVAS	292



Capítulo

ES



7.1. - RETIRADA DE SERVICIO PROVISIONAL (Fig. 1)

Si se prevé de no utilizar la máquina por un largo periodo es necesario efectuar las siguientes operaciones:

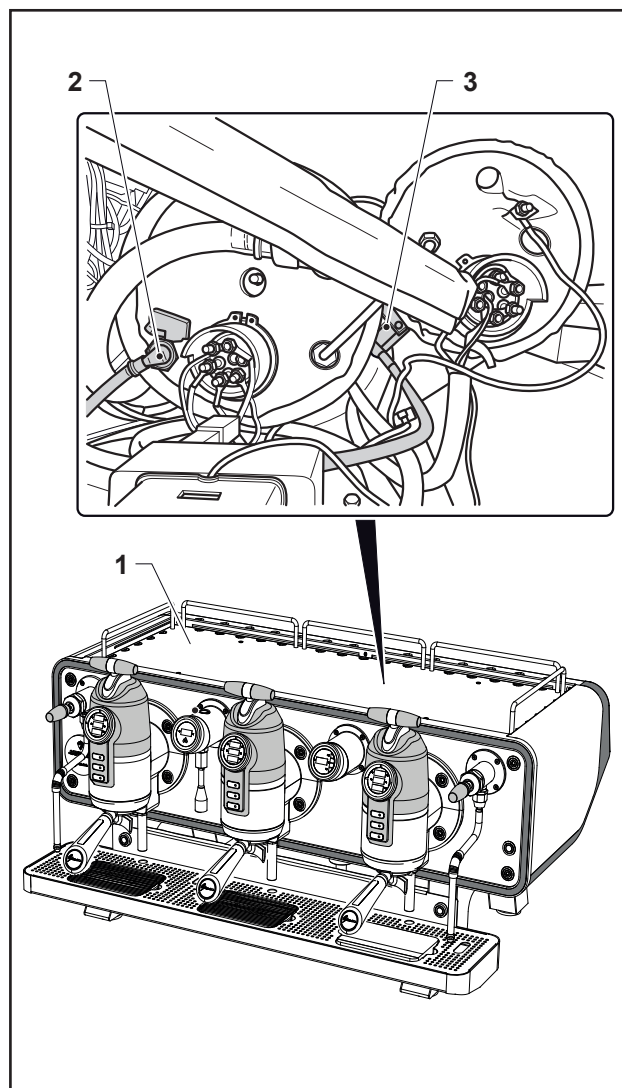
- Quitar la alimentación hídrica y eléctrica.
- Descargar el agua contenido en la caldera actuando como sigue:



PELIGRO

Antes de efectuar esta operación averiguar que la cafetera sea apagada (alimentación eléctrica aguas arriba de la máquina desconectada), que el grifo de alimentación hídrica puesto aguas arriba de la máquina sea cerrado y que el agua contenida en la caldera sea fría (pantalla (1) temperatura vapor máx 30°C)

- Quitar la rejilla (1) superior del calentador de tazas, abrir los dos grifos (2) y (3) posicionados sobre los calentadores.
- Limpiar la máquina como indicado en el capítulo "Mantenimiento" y ponerla en un local no polvoriento y húmedo.



7.2 -VERIFICACIONES Y CONTROLES DESPUÉS UNA LARGA INACTIVIDAD-



PELIGRO

Las verificaciones y los controles después una larga inactividad deben ser efectuados por un técnico especializado.



ATENCIÓN

Antes de utilizar la máquina es necesario efectuar los siguientes controles:

- Limpiar cuidadosamente la máquina.
- Erogar agua del grifo de estrangulación puesto aguas arriba de la máquina para eliminar residuos de la tubería.
- Limpiar o sustituir filtros instalados aguas arriba de la máquina.
- Reconectar la alimentación hídrica y la alimentación eléctrica como indicado en el capítulo “Instalación de este manual”.
- Controlar que no se hayan perdidas del circuito de alimentación hídrica.
- Iniciar la máquina y efectuar todas las operaciones de primer arranque indicadas en el “capítulo 4” de este manual.

7.3 - DEMOLICIÓN DE LA MÁQUINA-----



Para la protección del medio ambiente, proceder según la normativa local vigente.

Cuando el aparato no está más utilizable ni reparable, proceder a la eliminación diferenciado de los componentes.

El equipo eléctrico no puede ser eliminado como un residuo urbano, pero es necesario respetar la colección separada introducida por el régimen especial para la eliminación de los residuos derivados por equipos eléctricos (dlg n 151 del 25/7/05 - 2002/96/CE - 2003/108/CE).

Los equipos eléctricos son marcadas con un símbolo de un contenedor de basura sobre ruedas tachado. El símbolo indica que el equipo ha sido introducido en el mercado después del 13 agosto 2005 y que debe ser objeto de colección separada.

La eliminación inadecuada o abusiva de los equipos o un uso impropio de las mismas, en cuenta de las sustancias y de los materiales contenidos puede provocar daños a personas o al medio ambiente. La eliminación de los residuos eléctricos que no respeta las normas vigentes implica la aplicación de sancione administrativas y penales.



IMPORTANTE

Por lo que se refiere a la eliminación de sustancias nocivas (lubricantes, solventes, productos de recubrimiento, etc.) consultar el párrafo sucesivo.

ES



7.4 - ELIMINACIÓN DE LAS SUSTANCIAS NOCIVAS-----

Para proceder a la eliminación de dichas sustancias consultar cuanto prescrito por las Normativas Vigentes en cada país y operar en consecuencia.



IMPORTANTE

Cualquiera irregularidad cometida por el Cliente antes, durante y después la destrucción y la eliminación de los componentes de la máquina, en la interpretación y aplicación de las Normativas Vigentes en materia, es de exclusiva responsabilidad del Mismo.

Think
about
it!

SANREMO s.r.l
Via Bortolan, 52
31050 Vascon di Carbonera (TV)
ITALIA
tel. +39 0422 448900
fax +39 0422 448935
p.iva /c.f. 03239750262
www.sanremomachines.com
info@sanremomachines.com