



Instruction Booklet
English
(Translations of the original instructions)

Livret d'instructions
Français
(Traductions des instructions originales)

YOU

At least one copy of this manual should be kept in a location available at all times to maintenance and management staff



Congratulations for having purchased a SANREMO product: each of our products is the result of careful research, in constant collaboration with coffee lovers from all over the world. That's why your opinion is extremely important to us: thanks to your experience and collaboration we will be able to improve every day, to always get the best in every SANREMO creation.

SANREMO, think about it.

MANUFACTURER

SANREMO
COFFEEMACHINES

SANREMO coffee 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

GENERAL DATA

It is advisable to write down the machine data in the table below, in order to facilitate any reports to the sales network.

SANREMO COFFEEMACHINES		MADE IN ITALY Via G. Bortolan, 52 31050 VASCON (TV) ITALY	
mod (A) type (B)		(K)  	
(C) W (D) V (E) Hz			
S.N. (F)	boiler 1: (G)		
P.max: (H)	boiler 2: (I)		
water supply: (J)			

- A Model
- B Machine configuration identification
- C Power
- D Power supply voltage
- E Frequency
- F Serial number
- G Maximum pressure of boiler 1
- H Maximum pressure
- I Maximum pressure of boiler 2
- J Supply network pressure
- K Identification of certifications

EC DECLARATION



CE Declaration of Conformity
EG- Konformitätserklärung
EG Verklaring van overeenstemming
EU- försäkrän om överensstämmelse
EU- overensstemmelseserklæring
EY-vaatimustenmukaisuusvakuutus
EU Overensstemmelseserklæring
Déclaration CE de conformité
Dichiarazione CE di conformità
Declaración de Conformidad CE
Declaração de conformidade CE
Δήλωση συμμόρφωσης CE



ES prohlášení o shodě
EU vastavusdeklaratsioon
CE atbilstības deklarācija
EB atitiktības deklaracija
Deklaracja zgodności WE
Prehlásenie o súlade CE
Izjava o skladnosti in oznaka CE
CE megfeleléségi nyilatkozat
Declarație de conformitate CE
EO Декларация за съответствие
Dearbhú Comhréireachta CE

- EN The undersigned (1), representing the following manufacturer (2), declares that the product electrical appliance for professional use (3) complies with the requirements of the following EC Directives (4) and their subsequent amendments and supplements, and the following standards (5). The corporate body authorized to construct the technical file is the manufacturer.
- DE Der Unterzeichner (1), Repräsentant des folgenden Herstellers (2), erklärt, dass das Produkt Elektrogerät für professionellen Gebrauch (3) folgenden europäischen Richtlinien (4) und ihren nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen sowie folgenden Normen (5) entspricht. Die zur Ausarbeitung des technischen Dossiers berechnigte Rechtsperson ist der Hersteller.
- ES El abajo firmante (1), representante del siguiente fabricante: (2) declara que el producto equipo eléctrico para uso profesional (3) cumple con las directivas comunitarias (4), sus sucesivas modificaciones y ampliaciones, y todo lo previsto por las siguientes normas (5). El fabricante es la persona jurídica autorizada a crear el fascículo técnico.
- FR Le soussigné (1), représentant le fabricant (2) déclare que le produit appareil électrique pour usage professionnel (3) est conforme aux dispositions des directives communautaires suivantes (4) et à leurs modifications et intégrations successives ainsi qu'aux dispositions des normes suivantes (5). La personne juridique autorisée à constituer le fascicule technique est l'edit fabricant.
- IT (*) Il sottoscritto (1), rappresentante il seguente fabbricante (2) dichiara che il prodotto apparecchiatura elettrica per uso professionale (3) risulta conforme a quanto prescritto dalle seguenti direttive comunitarie (4) e loro successive modifiche ed integrazioni ed a quanto prescritto dalle seguenti norme (5). La persona giuridica autorizzata a costruire il fascicolo tecnico è lo stesso costruttore.
- (*) Original language / Originalsprache / Originele taal / Originalspråk / Originalsprog / Alkuperäinen kieli / Originalspråk / Langue originale / Lingua originale / Idioma original / Língua original / Αρχική γλώσσα / Originální jazyk / Originaalkeel / Originälvaloda / Originalo kalba / Język oryginalny / Originálny jazyk / Jezik izvirnika / Eredeti nyelv / Limba originală / Оригиналнен език / Bun-teanga

(2) SANREMO COFFEE MACHINES SRL Via Giacomo Bortolan 52 31050 Vascon di Carbonera (TV) Italy tel.+39 0422 448900 fax +39 0422 448935	(4) 2014/35/UE; 2011/65/EU 2014/30/UE; 1935/2004 2006/42/EC; 2014/68/UE 2023/2006; 10/2011	(5) EN 60335-2-75:2004/A11:2006, EN 60335-2-75:2004/A1:2005, EN 60335-1:2012/A13:2017, EN 60335-1:2012, EN 60335-1:2012/A11:2014, EN 60335-1:2012/A14:2019, EN 60335-1:2012/A1:2019, EN 60335-1:2012/A2:2019, EN 60335-2-75:2004/A12:2010, EN 60335-2-75:2004, EN 60335-2-75:2004 /A2:2008, EN 62233:2008, EN55014-1:2017+A11:2020 EN55014-2:2015 EN61000-3-2:2019 EN61000-3-11:2019 EN12100 CEI 64-8 UNI EN 13732, UNI EN 13857
(3) MODELS (TYPE): YO1A**0****0*C		
(3) 		(1) Vascon di Carbonera 13/10/2021 Carlo De Sordi CEO – Amministratore Delegato

GENERAL INDEX

1	GENERAL RULES AND WARNINGS	9
1.1	GENERAL WARNINGS	9
1.2	REFERENCES TO THE LEGISLATION	12
1.3	DESCRIPTION OF SYMBOLS	12
1.4	PREPARATION BY THE PURCHASER	13
1.5	EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE	14
1.6	RISK OF EXPLOSION	14
1.7	SOUND PRESSURE LEVEL	14
1.8	VIBRATION	14
1.9	INTENDED USE	14
1.10	MISUSE	15
1.11	DECLARATION FOR MATERIALS COMING INTO CONTACT WITH FOOD	15
2	SAFETY DEVICES	16
2.1	SAFETY LABELS	16
2.2	AREAS WITH RESIDUAL RISKS	16
2.3	RESIDUAL RISKS	16
2.4	DANGEROUS AREAS	16
3	MACHINE DESCRIPTION	17
4	TECHNICAL DATA	17
5	UNPACKING AND POSITIONING	19
5.1	UNPACKING THE MACHINE	19
5.2	MACHINE POSITIONING	19

6	IDENTIFICATION OF COMPONENTS.....	20
6.1	IDENTIFICATION LABEL	20
7	CONNECTIONS	21
7.1	WATER CONNECTION	21
7.2	ELECTRICAL CONNECTION.....	23
7.3	INSTALLATION INSTRUCTIONS	25
8	COMMISSIONING.....	26
8.1	FIRST START-UP.....	26
9	ADJUSTING THE FUNCTIONS	28
9.1	ADJUSTING THE GRINDER DOSER	28
9.2	TESTING COFFEE DISPENSING.....	28
9.3	FINAL DELIVERY	28
10	USING THE MACHINE.....	29
10.1	DESCRIPTION OF COMPONENTS.....	29
10.2	DESCRIPTION OF CONTROLS.....	30
10.3	SPECIAL CONTROLS	30
10.4	COFFEE PREPARATION	32
10.5	CAPPUCCINO PREPARATION.....	33
10.6	HEATING A DRINK	34
10.7	PREPARATION OF TEA, CAMOMILE AND OTHER HOT DRINKS....	34
11	PROGRAMMING	35
11.1	ENERGY SAVING MENU	35
11.2	USER QUICK MENU.....	36
11.3	PROFILES MAPPING - DRINKS QUICK MENU	37

11.4	MAINTENANCES QUICK MENU	38
11.5	NOTIFICATIONS - ALARMS QUICK MENU	38
11.6	MAIN MENU.....	39
12	MALFUNCTION: CAUSES AND SOLUTIONS	41
13	TEMPORARY DECOMMISSIONING	43
13.1	RE-COMMISSIONING THE MACHINE	43
14	CHECKS AND CONTROLS AFTER A LONG PERIOD OF INACTIVITY.....	43
15	CLEANING	44
15.1	GENERAL WARNINGS FOR CLEANING	44
15.2	ROUTINE MAINTENANCE.....	44
15.2.a	MANUAL WASHING.....	44
15.2.b	DAILY MACHINE CLEANING	45
15.3	SCHEDULED MAINTENANCE (TECHNICIAN)	47
15.4	MAINTENANCE AS REQUIRED (TECHNICIAN)	47
16	TECHNICAL SERVICE AND SPARE PARTS	48
17	DISPOSAL OF THE MACHINE.....	48
17.1	DISPOSAL OF HARMFUL SUBSTANCES	48

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- 1. READ ALL INSTRUCTIONS.
- 2. DO NOT TOUCH HOT SURFACES. USE HANDLES OR KNOBS.
- 3. TO PROTECT AGAINST FIRE, ELECTRIC SHOCK AND INJURY TO PERSONS DO NOT IMMERSE CORD, PLUGS, OR (STATE SPECIFIC PART OR PARTS IN QUESTION) IN WATER OR OTHER LIQUID.
- 4. CLOSE SUPERVISION IS NECESSARY WHEN ANY APPLIANCE IS USED BY OR NEAR CHILDREN.
- 5. UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING. ALLOW TO COOL BEFORE PUTTING ON OR TAKING OFF PARTS, AND BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.
- 6. DO NOT OPERATE ANY APPLIANCE WITH A DAMAGED CORD OR PLUG OR AFTER THE APPLIANCE MALFUNCTIONS, OR HAS BEEN DAMAGED IN ANY MANNER. RETURN APPLIANCE TO THE NEAREST AUTHORIZED SERVICE FACILITY FOR EXAMINATION, REPAIR OR ADJUSTMENT.
- 7. THE USE OF ACCESSORY ATTACHMENTS NOT RECOMMENDED BY THE APPLIANCE MANUFACTURER MAY RESULT IN FIRE, ELECTRIC SHOCK OR INJURY TO PERSONS.
- 8. DO NOT USE OUTDOORS (THIS ITEM MAY BE OMITTED IF THE PRODUCT IS SPECIFICALLY DESIGNED FOR OUTDOOR USE).
- 9. DO NOT LET CORD HANG OVER EDGE OF TABLE OR COUNTER, OR TOUCH HOT SURFACES.
- 10. DO NOT PLACE ON OR NEAR A HOT GAS OR ELECTRIC BURNER, OR IN A HEATED OVEN.
- 11. ALWAYS ATTACH PLUG TO APPLIANCE FIRST, THEN PLUG CORD INTO THE WALL OUTLET. TO DISCONNECT, TURN ANY CONTROL TO "OFF," THEN REMOVE PLUG FROM WALL OUTLET.
- 12. DO NOT USE APPLIANCE FOR OTHER THAN INTENDED USE

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GENERAL RULES AND WARNINGS

1 GENERAL RULES AND WARNINGS

1.1 GENERAL WARNINGS

- THIS MANUAL IS AN INTEGRAL PART OF THE MACHINE AND MUST BE KEPT CAREFULLY FOR ANY FURTHER CONSULTATION. IT IS AVAILABLE FOR DOWNLOAD AT "[HTTPS://WWW.SANREMOMACHINES.COM/](https://www.sanremomachines.com/)".
- IN CASE OF LOSS OR IF YOU REQUIRE FURTHER INFORMATION, PLEASE 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 OVERALL DIMENSIONS AND WEIGHT OF THE MACHINE, AND THAT THE SURFACE IS COMPLETELY HORIZONTAL.
- 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 41°F.
- DO NOT INSTALL THE MACHINE NEAR HEAT SOURCES.
- CHILDREN MUST NOT PLAY WITH THE DEVICE.
- CHILDREN CANNOT CLEAN NOR SERVICE THE MACHINE WITHOUT THE SUPERVISION BY TRAINED PERSONNEL.
- THE MACHINE MUST BE INSTALLED IN A PLACE WHERE IT IS ACCESSIBLE FOR OPERATION AND MAINTENANCE ONLY BY TRAINED PERSONNEL.
- THE DEVICE IS INTENDED FOR PROFESSIONAL USE AND CAN BE USED BY CHILDREN OF AT LEAST 14 YEARS OF AGE OR BY PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES AFTER EVALUATION BY THE EMPLOYER TO VERIFY THE COMPATIBILITY OF THE WORK WITH THE RESIDUAL RISKS INDICATED IN THE MANUAL.

- THE DEVICE CAN BE USED BY UNTRAINED PERSONNEL ONLY UNDER THE SUPERVISION OF PERSONNEL IN CHARGE OF ITS USE.
- DO NOT USE THE DEVICE WITH WET HANDS OR WHEN BAREFOOT.
- DO NOT ALLOW UNAUTHORISED AND UNQUALIFIED PERSONNEL TO START, ADJUST OR REPAIR THE MACHINE.
- THE MACHINE MUST BE INSTALLED IN A PLACE WHERE IT IS SUPERVISED BY TRAINED PERSONNEL.
- IT IS FORBIDDEN TO USE WATER JETS TO CLEAN THE MACHINE.
- THE OPERATING TEMPERATURE OF THE MACHINE RANGES BETWEEN 41 AND 89°F.
- AUTHORISED AND QUALIFIED TECHNICAL PERSONNEL MUST HAVE THE NECESSARY KNOWLEDGE OF HYGIENE AND SAFETY FOR THE CORRECT USE OF THE APPLIANCE.
- REFER TO THIS MANUAL FOR ALL NECESSARY OPERATIONS.
- BEFORE CLEANING AND/OR SERVICING THE MACHINE AND BEFORE REMOVING ANY GUARD, **MAKE SURE THAT THE MAIN SWITCH IS ON "OFF"** (O), SO THAT POWER SUPPLY IS DISCONNECTED FROM THE MACHINE DURING THE OPERATION.
- CLEAN THE MACHINE DAILY, FOR AN IN-DEPTH EXPLANATION REFER TO THE 'CLEANING' PARAGRAPH.
- 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 OVERVOLTAGE CLASS III 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. FOR REPLACEMENT, CONTACT YOUR LOCAL DEALER OR THE MANUFACTURER.
- 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 PERFECTLY OPERATING. OTHERWISE, SERVICE THEM.
- **DO NOT REMOVE SAFETY DEVICES.**
- TO AVOID PERSONAL RISKS, ONLY USE SUITABLE TOOLS COMPLIANT WITH NATIONAL SAFETY STANDARDS.
- **PAY UTMOST ATTENTION TO THE WARNING LABELS ON THE MACHINE EVERY TIME YOU OPERATE ON OR NEAR IT.**
- THE CONNECTION OF THE MACHINE TO THE WATER SUPPLY NETWORK MUST BE MADE ACCORDING TO THE DIRECTIVES AND LAWS IN FORCE IN THE COUNTRY OF INSTALLATION.
- FURTHERMORE, THE USER MUST REPLACE ALL WARNING LABELS THAT ARE WORN OR NOT CLEARLY READABLE 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.
- IT IS STRICTLY FORBIDDEN TO 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 STANDARDS AS SET OUT BY THE CURRENT LAWS OF THE COUNTRY WHERE THE MACHINE IS USED.
- THE MACHINE IS SUPPLIED WITH: FILTER HOLDERS, FILTERS, PRESSER, BRUSH, CLOTH, DRAIN AND INLET PIPES, CLAMP AND USE BOOKLET.
- IF THE MACHINE IS EXPOSED TO TEMPERATURES BELOW +32°F, PROCEED AS FOLLOWS: MAKE SURE THAT THE MACHINE HAS BEEN STORED FOR 24 HOURS IN A PLACE WHERE THE TEMPERATURE IS ABOVE +59°C BEFORE SWITCHING ON.
- AFTER INSTALLATION, THE HIGHEST POINT OF THE MACHINE MUST BE AT LEAST 59 INCHES ABOVE THE FLOOR.

- **THE MANUFACTURER WILL NOT BE HELD LIABLE FOR ANY ACCIDENT TO PERSONS OR DAMAGE TO PROPERTY ARISING FROM FAILURE TO OBSERVE SAFETY STANDARDS AND THE INSTRUCTIONS OF THIS MANUAL. ANY USE OTHER THAN THE USE DESCRIBED IN THIS MANUAL MUST BE CONSIDERED AS MISUSE. IF THIS MANUAL IS NOT SUFFICIENTLY SUITABLE TO YOUR NEEDS, ALWAYS CONTACT THE LOCAL DEALERSHIP OR THE MANUFACTURER TO RECEIVE FURTHER INSTRUCTIONS AND SOLUTIONS.**
- **THESE SAFETY STANDARDS COMPLETE OR INTEGRATE THE CURRENT LOCAL SAFETY REGULATIONS.**
- **IN DOUBT, ALWAYS REQUEST THE INTERVENTION OF SPECIALIZED PERSONNEL.**
- **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 REFERENCES TO THE LEGISLATION

- **THE MACHINE AND ITS SAFETY DEVICES HAVE BEEN MANUFACTURED IN COMPLIANCE WITH THE STANDARDS LISTED IN 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:



ELECTRICITY
HAZARD



GENERAL HAZARD OR
MISCELLANEOUS
INFORMATION



HEAT HAZARD
(BURNS)



DANGER OF DAMAGING
THE MACHINE

TO IDENTIFY OPERATIONS THAT MUST BE PERFORMED EXCLUSIVELY BY A SPECIALISED TECHNICIAN, WE USED THE FOLLOWING SYMBOL:



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 AN OMNI-POLAR DISCONNECTING DEVICE ON THE POWER SUPPLY 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 DROP UNDER FULL LOAD IS LESS THAN 2%.

C. WATER PREPARATION

- A DRAIN FITTED WITH A SIPHON AND A WATER SUPPLY NETWORK MUST BE PREPARED TO SUPPLY SOFTENED WATER WITH A SHUTTERING GATE LOCATED UPSTREAM OF THE MACHINE.
- THE MAXIMUM WATER INLET PRESSURE IS 1.0 MPA, USE A PRESSURE REDUCER FOR PROPER OPERATION.

1.5 EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE

- A. IN CASE OF FIRE, CUT OUT POWER SUPPLY TO THE MACHINE BY DISCONNECTING THE MAIN SWITCH.



IT IS STRICTLY FORBIDDEN TO EXTINGUISH THE FIRE WITH WATER WHEN THE MACHINE IS LIVE.

- B. EXTINGUISH THE FIRE WITH SUITABLE EXTINGUISHERS.

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 HAS BEEN MANUFACTURED TO MAINTAIN A CONTINUOUS EQUIVALENT WEIGHTED SOUND PRESSURE LEVEL OF LESS THAN 70dB_a.

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 AND THE ENVIRONMENT.

1.9 INTENDED USE

THE COFFEE MACHINE IS MANUFACTURED AND DESIGNED ONLY TO DISPENSE ESPRESSO COFFEE AND TO PREPARE HOT DRINKS (TEA, CAPPUCINO, ETC.) BY MEANS OF HOT WATER OR STEAM.

USE OF THE COFFEE MACHINE IS RESERVED TO PROFESSIONAL AND TRAINED OPERATORS WITH ADEQUATE KNOWLEDGE OF THE HYGIENE AND SAFETY STANDARDS.

THE MACHINE INCLUDES AN AREA TO PRE-HEAT THE CUPS. IT SHOULD ONLY BE USED FOR THIS PURPOSE, ANY OTHER USE IS CONSIDERED IMPROPER AND THEREFORE DANGEROUS.



**THE MANUFACTURER
WILL NOT BE HELD LIABLE
FOR ANY INJURY TO
PERSONS OR DAMAGE
TO PROPERTY DUE
TO MISUSE OF THE
MACHINE.**

1.10 MISUSE

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;
- qualified personnel cannot work on the machine if they take substances that reduce reaction times;
- fluids other than softened drinking water with maximum hardness of 3/5 French degrees (60/85 ppm);
- heating beverages or other non-food items;
- 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;
- obstructing air grills 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.



**THIS PARAGRAPH LISTS
SOME MISUSES THAT CAN
BE REASONABLY EXPECTED,
BUT IN ANY CASE THE
MACHINE MUST BE USED
IN COMPLIANCE WITH THE
INSTRUCTIONS CONTAINED
IN THE PARAGRAPH
"INTENDED USE".**

1.11 DECLARATION FOR MATERIALS COMING INTO CONTACT WITH FOOD

THE MANUFACTURER SANREMO S.R.L. HEREBY DECLARES THAT THE MATERIALS USED IN ITS PRODUCTS COMPLY WITH EC REGULATION NO. 1935/2004, REG. NO. 2023/2006/EC (GMP), REG. NO. 10/2011/EC FOR PLASTIC MATERIALS, MINISTERIAL DECREE OF 21 MARCH 1973 AND SUBSEQUENT AMENDMENTS AND SUPPLEMENTS.

SAFETY DEVICES

2 SAFETY DEVICES

2.1 SAFETY LABELS

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



Labels showing safety instructions are applied to the machine; they 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 to property or injury to persons that may arise.

Danger: voltage on



Nameplate located on all live areas. Do not work while the voltage is on.

Danger of burning



Label placed on the top part of the cup heating plate.

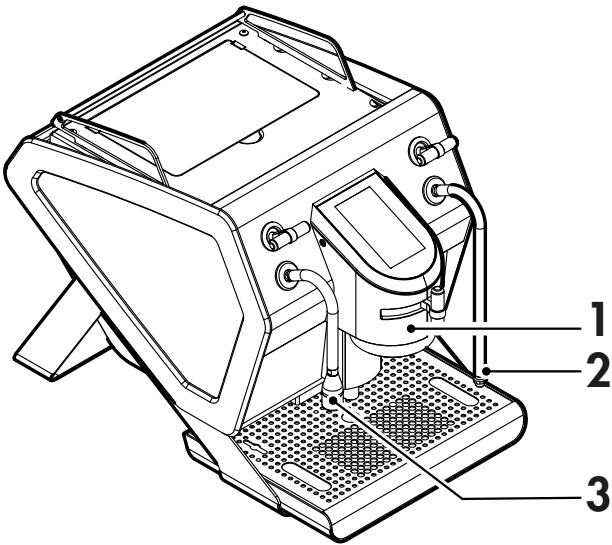
2.2 AREAS WITH RESIDUAL RISKS

Areas with residual risks 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 group when dispensing coffee;
- the steam tap area (2) when heating drinks;
- the hot water dispensing area (3).



Risk of burning is present in these areas.



2.3 RESIDUAL RISKS

Residual risks are addressed through appropriate personnel training and the use of personal protective equipment (PPE). Residual risks arise from the following hazards: cutting or shearing, crawling or abrasion, impact, high-pressure fluid injection or ejection, slipping, tripping, falling, electrocution, burns, scalding, and ergonomic hazards

	risk of coming into contact with hot surfaces
	risk of face contact with steam and/or hot water jets
	risk of slipping on damp and/or wet surfaces

2.4 DANGEROUS AREAS



Dangerous areas are all areas inside the machine, under the safety guards, where the technician can operate when repairing the machine. These areas are accessible only by the technician.

MACHINE DESCRIPTION - TECHNICAL DATA

3 MACHINE DESCRIPTION

Below are the main features of the automatic espresso coffee machine.

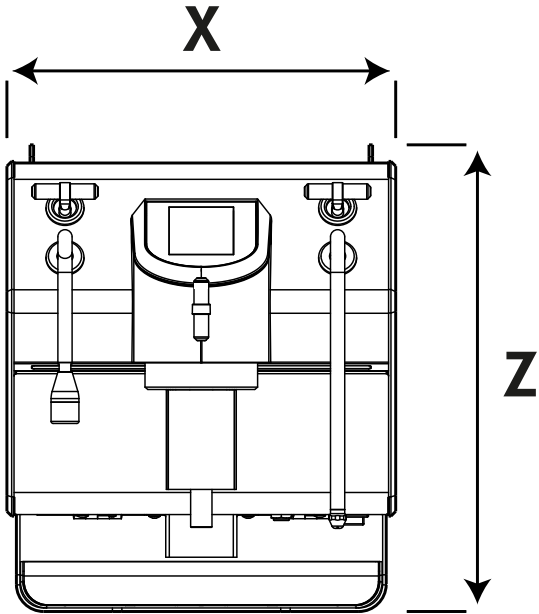
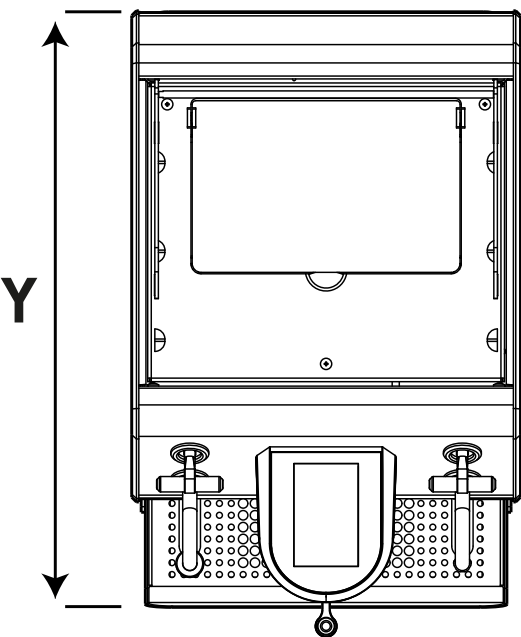
- Single-group espresso coffee machine for professional use with the possibility to activate water supply from mains or tank or both. The optional accessory available for all versions is the paddle.
- Automatic water filling in the boilers.
- Touch screen display.

The machine is designed for the preparation of espresso coffee and hot drinks.

Coffee dispensing is activated via the display and the group, and hot water or steam dispensing is activated via the knobs and taps. On the upper part there is a surface for heating the cups.

The machine consists of a frame on which all components are installed, enclosed with cover panels fixed by screws.

4 TECHNICAL DATA



	YOU
X	12,9 in
Y	19,8 in
Z	15,4 in

	U.o.M.	YOU
Steam boiler capacity	US gal	0,26
Coffee group boiler capacity	US gal	0.13
MAX water tank capacity	US gal	0,66
Machine weight	Lb	70,54
Power supply voltage	V~	110 - 120
Power supply frequency	W	60 +/- 1% (2% for short periods)
Steam boiler heating element power	W	1570+/- 10%
Coffee group boiler heating element power	W	500+/- 10%
Volumetric pump power	W	90/24V
Total power	W	1650+/- 10%
Steam boiler operating pressure	Bar/PSI	1.9 / 27,5 (MAX 2 / 29)
Coffee boiler MAX pressure	Bar/PSI	12 / 174
Inlet mains water pressure	Bar/PSI	1 ÷ 4 / 14,5 ÷ 58
Coffee dispensing pressure (adjustable via pressure profiles)	Bar/PSI	1 ÷ 12 / 14,5 ÷ 174
Operating temperature	°F	5 ÷ 32
Relative humidity (non-condensing)		<70%
Noise	dBA	<70

TRANSPORT, UNPACKING AND COMPONENTS

5 UNPACKING AND POSITIONING



IMPORTANT: unpacking and positioning operations must be performed by a specialized and authorized technician.

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

5.1 UNPACKING THE MACHINE

- The following operations must be performed by at least two operators;
- Always check the conditions of the package: inform the carrier if damaged;
- Open the top of the package and lower the tabs;
- Pull out the accessories: supplies and technical documentation (manuals);
- Loosen the four locking devices;
- Lift the top part;
- Open the cellophane and lift the machine HOLDING IT BY ITS BASE;
- The elements of the package (box, cellophane, metal staples, etc.) can cut or injure if not handled with care or used improperly; keep away from the reach of children or unsuitable persons.



ATTENTION: packaging elements (plastic bags, cardboard, nails, etc.) must NOT be left within the reach of children as they may be source of danger.



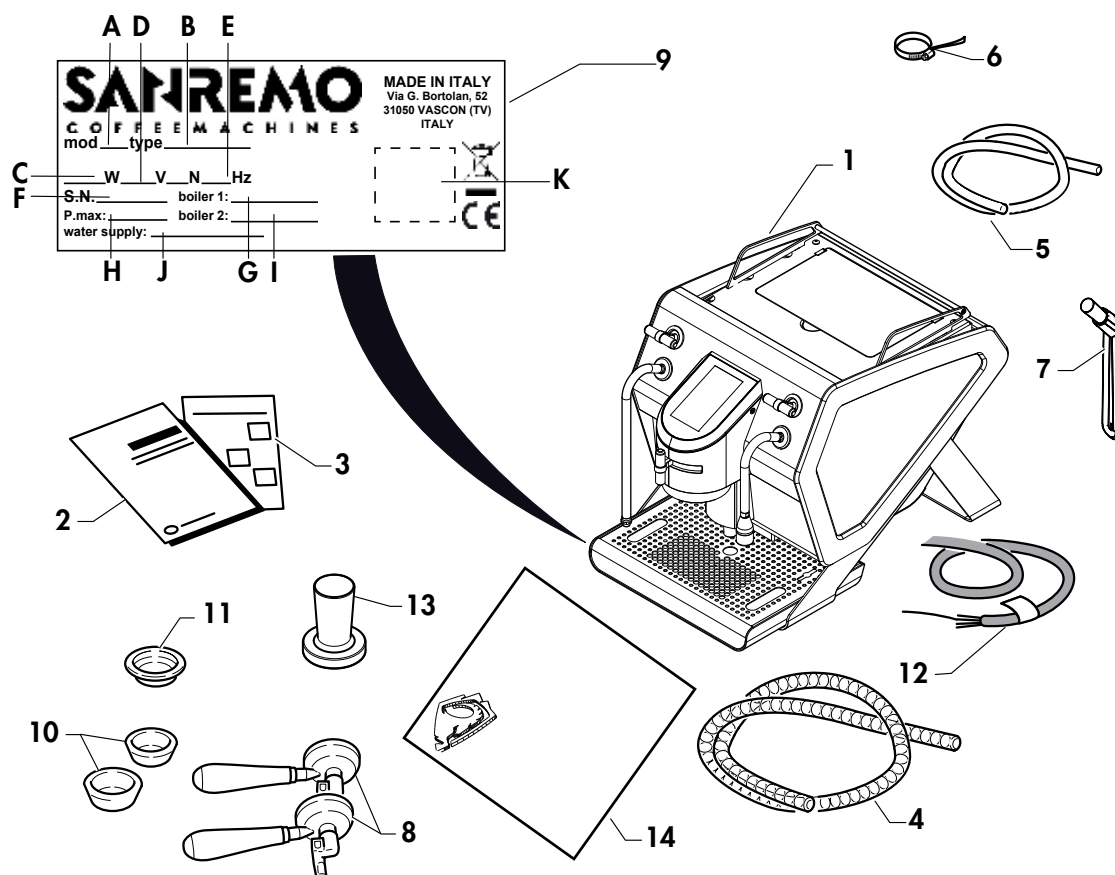
Any damage, malfunction or non-conformity must be timely communicated, in any case within 8 days from receipt of the machine. Otherwise the goods are deemed accepted.

5.2 MACHINE POSITIONING

Position the machine in its final location, checking that:

1. the support cabinet is sufficiently sturdy and stable, considering the machine weight, well levelled, dry and smooth and positioned at a height of more than 35 in above the ground;
2. there are at least 4 in between the rear wall of the machine and the walls of the room, to allow proper ventilation;
3. the top part of the machine (cup heating plate) must be at a height of not less than 59 in from the floor;
4. prepare an electrical panel, a water drain and a water supply tap near the machine for water connection;
5. do not use or install in locations where water jets are used;
6. to ensure normal operation, the device must be installed in places where the temperature is between +41°F and +89°F and the humidity does not exceed 70%. If the machine is exposed to temperatures below + 32°F, proceed as follows: make sure that the machine has been stored for 24 hours in a place where the temperature is above +59° before switching on. The machine is electrically powered.

6 IDENTIFICATION OF COMPONENTS



Key

- 1) Coffee machine
- 2) User manual
- 3) Test report
- 7) Spiral drain pipe 78,7 in
- 4) Water supply pipe
- 5) Exhaust hose clamp
- 6) Brush
- 7) Filter holder (single/double)
- 8) Technical data label
- 9) 2 filters (single/double)
- 10) Blind filter
- 8) Power cable 15 A/125 V L=78,7 in
- 11) Presser
- 12) Cleaning cloth

6.1 IDENTIFICATION LABEL

The identification label bears the following data:

- A.** Model
- B.** Machine configuration identification
- C.** Power
- D.** Power supply voltage
- E.** Frequency
- F.** Serial number
- G.** Maximum pressure of boiler 1
- H.** Maximum pressure
- I.** Maximum pressure of boiler 2
- J.** Supply network pressure
- K.** Identification of certifications

CONNECTIONS



7 CONNECTIONS



IMPORTANT: first connection operations must be performed by a specialised and authorised technician.

7.1 WATER CONNECTION

Drain

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

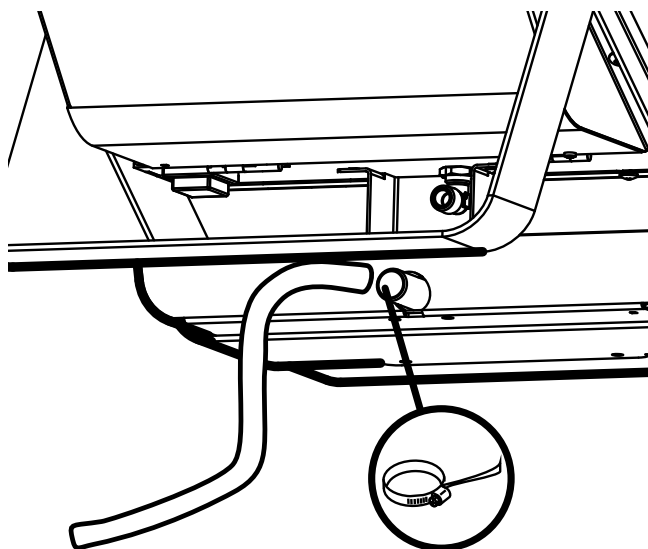


The drain siphon must be positioned at least 7,8 in below the bearing plane of the machine.

Remove the cap from the bowl, screw in the connection with the two O-rings supplied and attach the drain pipe with the plate and nuts to the drain tray.

Connect the drain pipe to the connection of the drain tray and secure it with the relevant clamps, as shown in the image.

Connect the other end of the pipe to the previously prepared drain.



Drain (for version without mains drain)

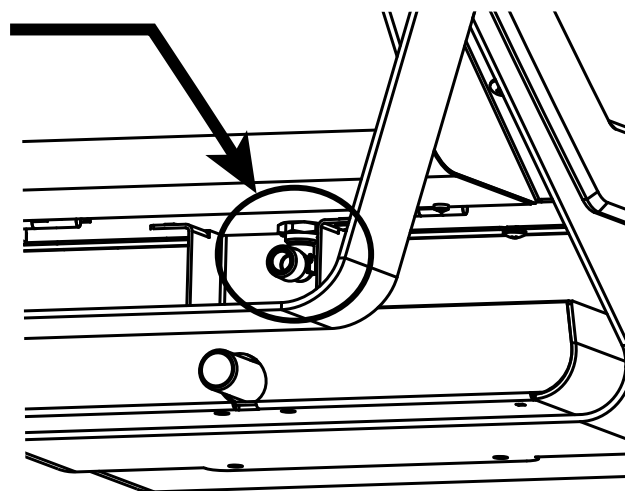
The bowl will feature a cap that will allow water to come out.



In order to ensure safe and correct operation of the machine and to maintain a suitable level of performance and high quality of the drinks dispensed, it is important that, in relation to the water used (both for the tank and the mains supply) at the inlet, the hardness is between 9°f (90ppm, 5°d) and 15°f (150ppm, 8.4°d), the PH is between 6.5 and 8.5 and the amount of chlorides is less than 50 mg/l. Respecting these values allows the machine to operate with maximum efficiency. If these parameters are not met, it will be necessary to install a specific filtering device, always in compliance with the local drinking water standards in force.

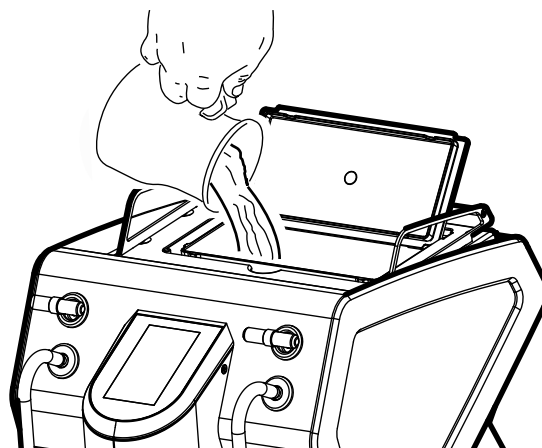
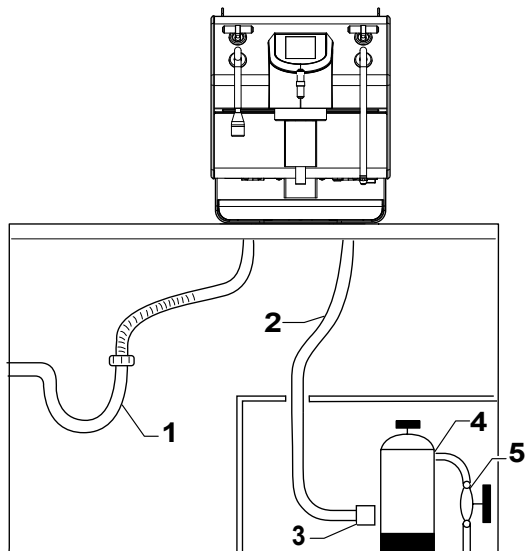
Intake

- Connect the water supply pipe firmly to the terminal located at the bottom of the machine as shown in the image.



Connect the intake pipe (2) to a softener (4) with the impurity filter (3) between them. **Tank**

- Before the softener (4), install a shuttering tap (5) to separate the water system from the machine.



To fill the tank, lift the lid and pour water until the maximum level is reached.

The machine is set to tank mode by default. To switch from tank mode to mains mode, remove the cup warmer and use a slotted screwdriver to turn the metal lever clockwise as shown in the image.



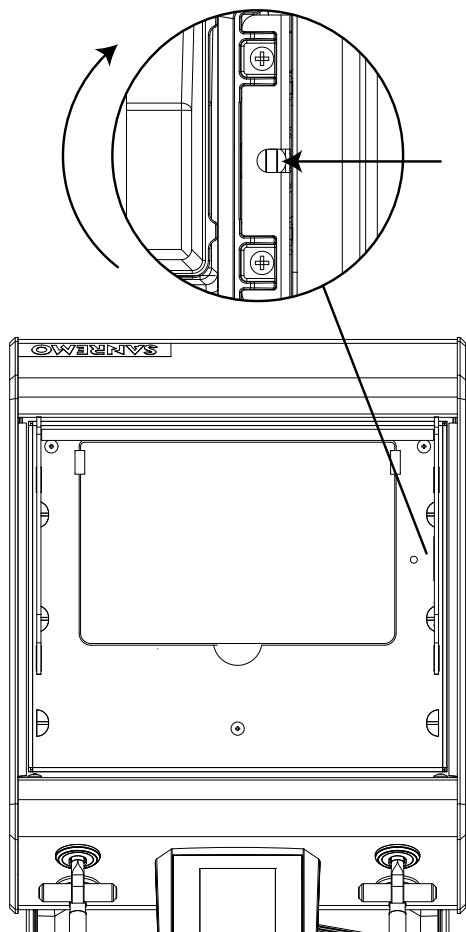
WARNING: If the line pressure exceeds 58 PSI, install a pressure reducer. Only supply with cold water.

The equipment is to be installed with adequate backflow protection to comply with applicable federal, state, and local codes. For the water mains connection use hose-sets supplied. When you need to replace the hose-sets you must only use a new hose-sets and the old hose-sets should not be reused.

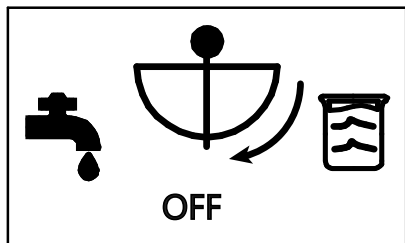


IMPORTANT: The following must be performed only by a specialised and authorised technician.

For connection to the water mains, use the pipes set supplied. Once worn, it must only be replaced with a new set of pipes. The old pipe set must not be reused.

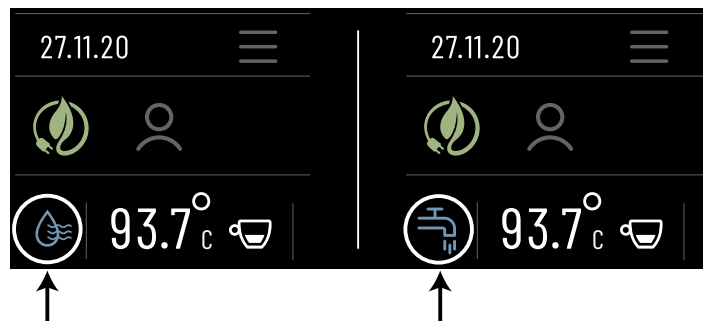


Near the point of interest there is the label below:



Mains supply mode is shown on the left, while tank mode is on the right.

The display shows whether the machine is in tank mode (left) or mains mode (right):



Icons can be of different colours:

blue tank icon = OK status;

red tank icon = empty tank,

blue mains icon = OK status;

orange mains icon = line pressure < 14,5 PSI;

red mains icon = line pressure > 58 PSI.

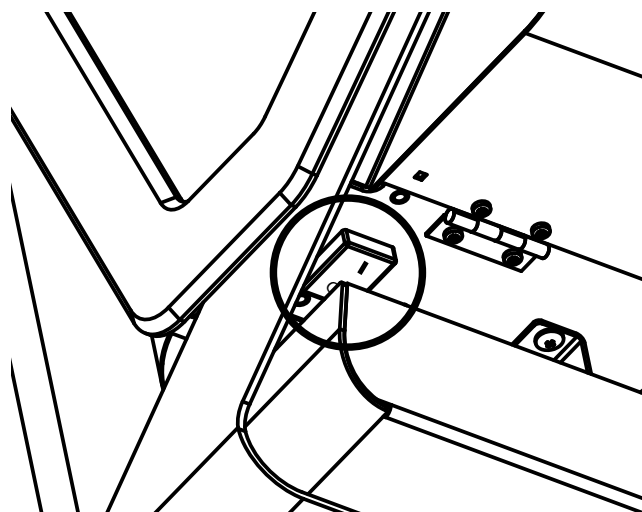
7.2 ELECTRICAL CONNECTION



Check that all switches are in OFF position before electrically connecting the machine.

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 machine is connected to the mains supply via the electrical cable. Make sure that the capacity of the electrical system available is suitable for the maximum power consumption, indicated on the coffee machine. Switch in OFF position = 0, switch in ON position = 1 (in ON position the button lights up red).

Electrical connection

The machine is connected to the power mains by means of the electric cable fitted with a wired plug. It is recommended to connect the plug to an electrical outlet equipped with a local switch or disconnector on the electrical panel (differential current equal to 30mA).

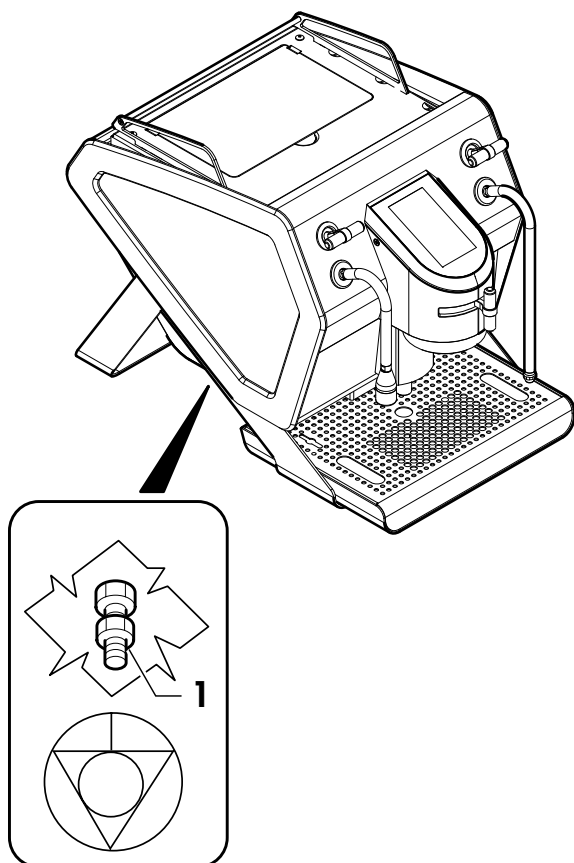
Equipotential connection

This connection, required by some regulations, 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 bottom of the machine. The connection is made by connecting an external equipotential connector of the proper size to the relevant terminal (1), in compliance with current regulations.

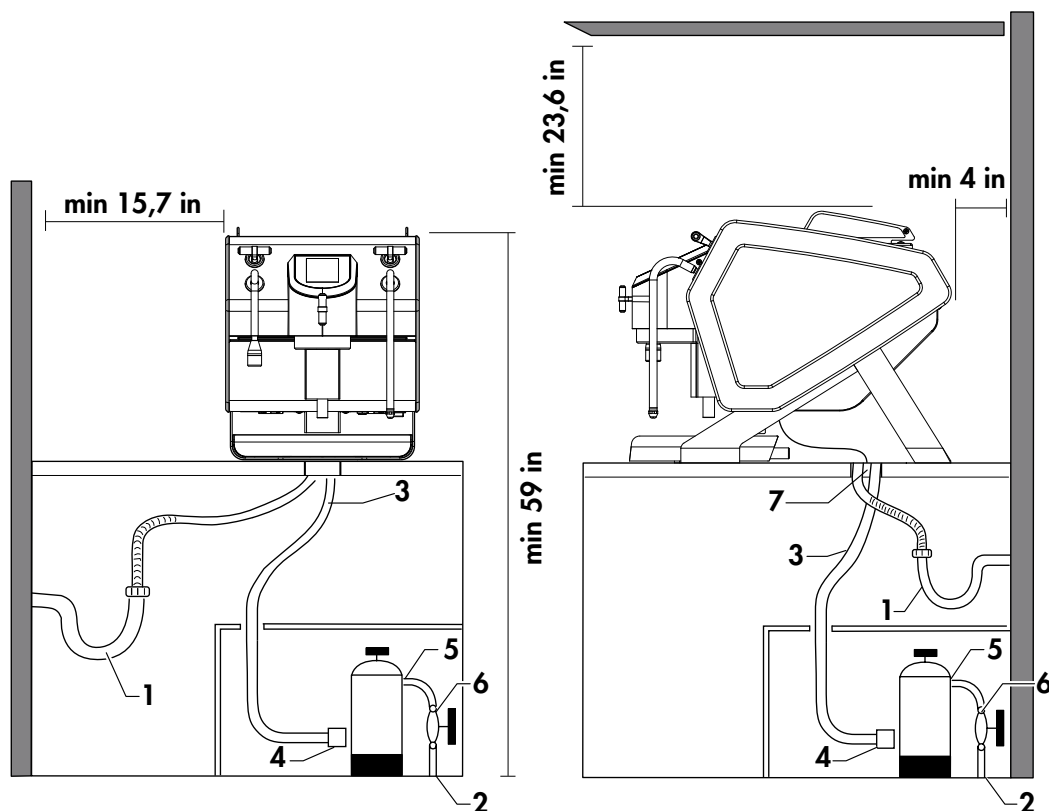


Use of the machine must always take place with the methods, timing and location set out by good technical practice, in accordance with current regulations and complying with workplace health and safety standards as set out by the current laws of the country where the machine is used.

The power cables and water supply pipe must be long enough to allow the machine to be moved, without disconnecting them, to carry out cleaning operations in the lower part of the machine.



7.3 INSTALLATION INSTRUCTIONS



KEY:

1	Drain pipe
2	Water supply
3	Coffee machine connection tube
4	Impurity filter
5	Water softener
6	3/8 "M tap
7	Opening for drainage and water and power supply

INSTALLATION REQUIREMENTS:

Pay attention to the minimum spaces to be respected between the wall and the machine to allow maintenance of the latter and good air circulation.

Electrical work must only be carried out by trained technicians or persons.

Please note that the inlet water must be chlorine-free.

Install a suitable thermo-magnetic circuit breaker with a differential current of 30 mA.

COMMISSIONING

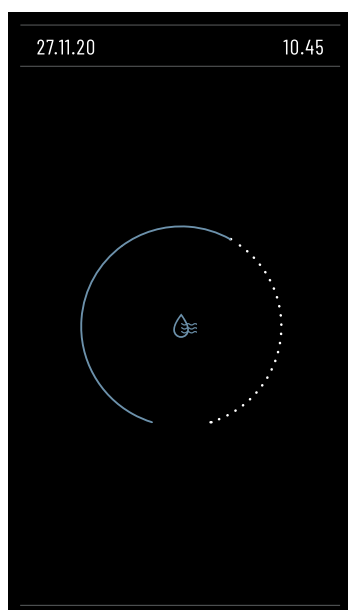
8 COMMISSIONING

8.1 FIRST START-UP



IMPORTANT: first start-up operations must be performed by a specialised and authorised technician.

- Open the water supply tap upstream of the machine (supply from the mains).
- Power on the machine and move the circuit breaker upstream of the machine to ON (1).
- Wait for the machine to reach the setpoint temperature. The heating screen allows accessing the various user menus but it will inhibit any dispensing (coffee, water, steam).



- While the steam boiler is being filled, the steam solenoid valve is also opened to prevent the boiler from being pressurised by the water filling.



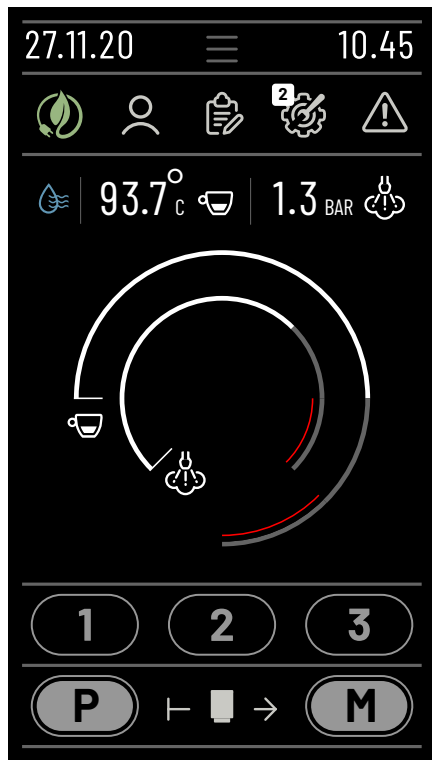
If the automatic filling does not take place within a certain time (set by the technician), the corresponding message will be shown on the display.

Check that the water supply tap is open.

Press "RESET" to repeat the filling procedure.

- Dispense water from the group, without fitting the filter holder, press one of the displayed doses (1 - 2 - 3), checking that water comes out properly, venting any air bubble present in the circuit. • Press the same button again to stop dispensing.



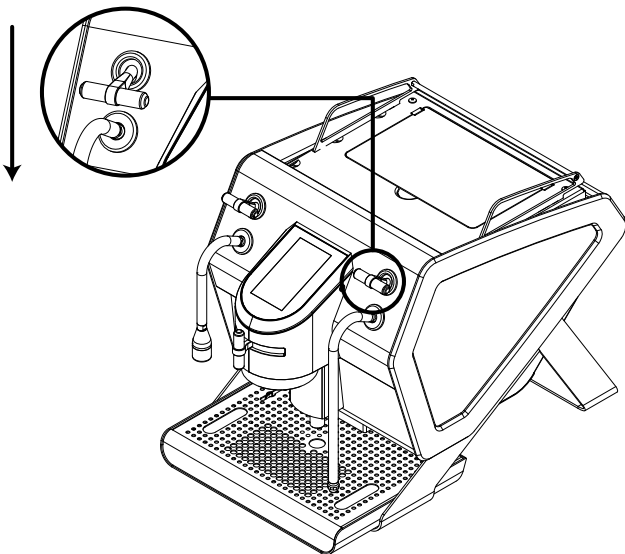


- Check on the display that the boiler pressure is approx. 1.2 - 1.6 bar (17,4 - 23,2 PSI) and that the water supply pressure from the mains does not exceed 4 bar (58 PSI).



If the supply pressure exceeds 58 PSI, a pressure reducer must be installed at the beginning of the circuit.

- Open the steam tap by turning the lever downwards as shown in the picture.



- Wait until air mixed with water comes out of the steam dispenser, then close the steam tap previously opened by moving the lever back to its original position.
- Place a jug of water and insert the spout in the tap. Move and hold the lever down and heat the water for about 30 seconds. Stop the steam dispensing by moving the lever back to its original position.
- Assemble the filter holder in the group, place some cups underneath and make some dispensing cycles by enabling the various types of extraction each time using the relevant display buttons. Check that the water is dispensed correctly in the cup.



ATTENTION: we recommend the following maximum dispensing quantities:

- maximum 100cc of continuous coffee delivery.
- maximum 100cc of continuous hot water delivery.
- 30 seconds of continuous steam delivery.

- Check that the displayed pump pressure while dispensing does not exceed 174 PSI.
- Switch off the machine by turning the differential switch to OFF - position "0"; the displays and the machine will switch off. Close the water supply with the relevant tap.

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.

9.1 ADJUSTING THE GRINDER DOSER



Install, adjust and prepare the grinder doser as described in the relevant instruction manual.

9.2 TESTING COFFEE DISPENSING

Dispense coffee several times following the instructions in the relevant chapter and check the quality of the coffee.

- Dispense the coffee and check that 20-30 cc of coffee are dispensed in 20-30 seconds.
- If this is not the case, the coarseness of the coffee must be adjusted on the grinder doser, finer grinding increases brewing time, coarser grinding reduces brewing time.
- Make sure that the coffee dispensed has the following characteristics:
 - hazelnut-colour cream
 - consistency (fine bubbles)
 - cream lasting more than 1 minute



These indications are not binding as the correct quantity and therefore the quality of coffee depends on the type of coffee, type of water and climatic conditions.

9.3 FINAL DELIVERY

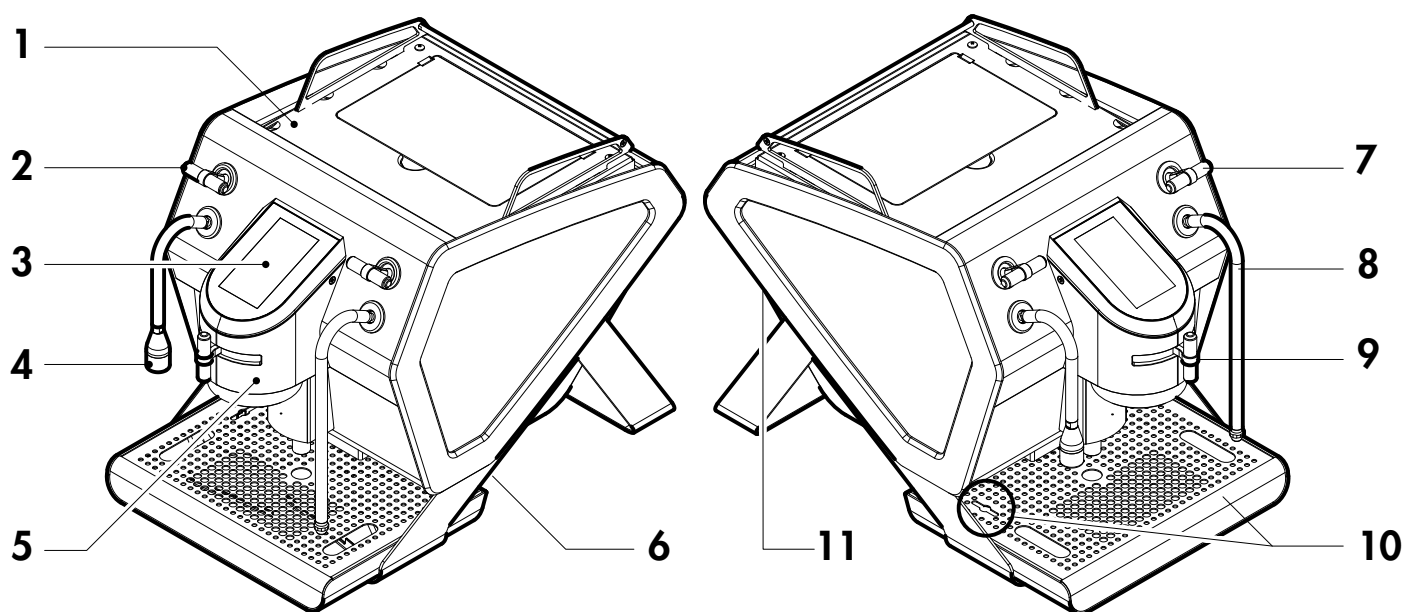
At the end of machine installation, it is necessary to:

- Train the personnel who will use the machine, preparing a number of test coffees, cappuccinos, etc.
- Explain how to perform maintenance and cleaning operations to ensure correct care of the machine.
- At the end of installation, fill in the installation report.

USING THE MACHINE

10 USING THE MACHINE

10.1 DESCRIPTION OF COMPONENTS



KEY

- 1. Cup heating plate
- 2. Water tap lever
- 3. Group display
- 4. Water tap
- 5. Supply group

- 6. On/Off switch
- 7. Steam tap lever
- 8. Steam wand
- 9. Paddle
- 10. Bowl with float
- 11. USB port with cap



WARNING: It is forbidden to connect cables longer than 118 in to the USB port.

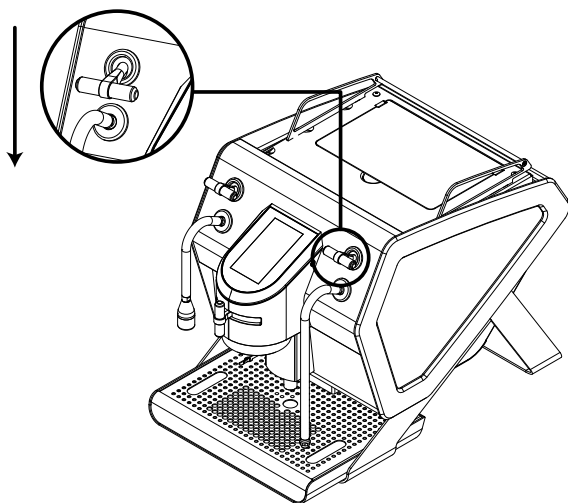


The float is used to signal the user when the bowl has reached the maximum filling level and must be emptied.

10.2 DESCRIPTION OF CONTROLS

Manual steam dispensing (1)

The machine has a manual steam wand by default. Place a jug under the wand and then move and hold down the lever to start steam dispensing. Move the lever back to its original position to stop dispensing steam.



Buttons for espresso coffee dispensing

Place a cup on the relevant holder, then press one of the buttons to start dispensing coffee (1 - 2 - 3). Once pressed, the button remains lit for the entire duration of dispensing. Wait for the coffee to be dispensed. Press the drink button again to stop dispensing in advance.



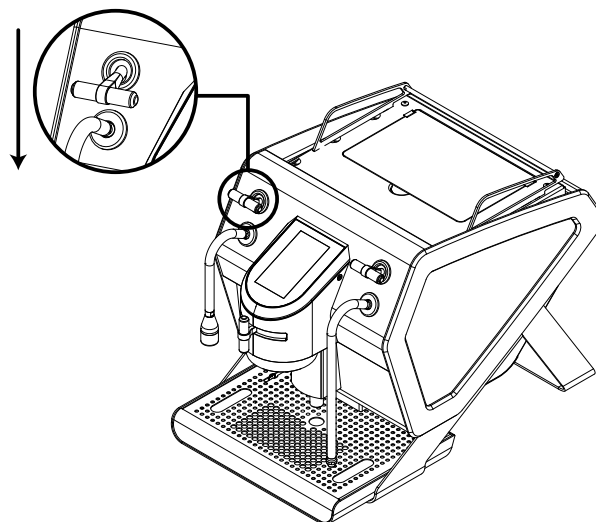
Button for continuous/manual coffee dispensing

Place a cup on the relevant holder, then press the button to start the continuous dispensing of coffee (M). Once pressed, the button remains lit for the entire duration of dispensing at a constant pressure of 130,5 PSI. Wait for the coffee to be dispensed. Press the drink button again to stop dispensing in advance.



Tap for hot water dispensing

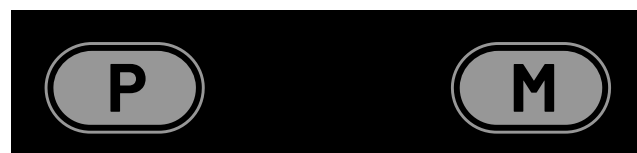
Position a cup of suitable capacity for the desired water quantity under the tap. Move and hold the lever down to start hot water dispensing from the spout. Move the lever back to its original position to stop dispensing steam.



10.3 SPECIAL CONTROLS

Flush/Purge

By pressing the button (P) on the display, the "normal" dispensing cycle is preceded by a short timed water jet to clean the group spout and ensure better dispensing. Flushes/purges are not counted as dispensing.



Washing dispensing groups

Proceed as follows to wash the groups:

- MANUAL WASHING

To activate the MANUAL WASHING, access the Wash menu on the user interface. On the screen you will be asked to connect the blind filter holder with the appropriate detergent to the group. Press START to start washing.



During this phase, all coffee selections are disabled until washing is complete. During the washing phase, the machine cannot be switched off and will not switch to energy saving nor stand-by or OFF modes. If the washing cycle is interrupted by a power failure (in both phases), the rinsing phase will be proposed when the machine will be switched back on. It is NOT possible to interrupt the washing cycle before the end.

Dispensing with paddle

The machine is equipped with a paddle which allows performing extraction with adjustable pressure profile from a minimum (*) to a maximum value by acting on the lever. The paddle can be configured, within the corresponding menu, to work from right to left and vice versa. Thanks to this tool, it is possible to manually create pressure profiles that can be saved in the "Profiles settings" menu. To perform an extraction with paddle, move the lever from its original position to the end position.

(*) the minimum pressure is 3 PSI for the internal tank version, while it is equal to the line pressure for the version connected to the mains. It is recommended not to exceed 14,5 PSI of line pressure for maximum paddle usability.

Lights

The lights on the machine are made up of two LED bars that are enabled/disabled simultaneously.

IDLE display

During normal operation of the machine the following screen is displayed:



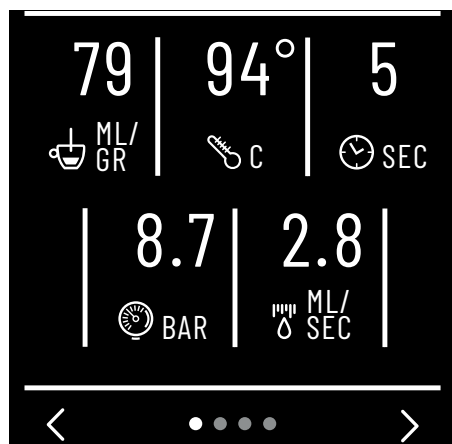
- 1) energy saving menu;
- 2) user quick menu;
- 3) Profiles mapping - drinks quick menu;
- 4) Maintenances quick menu;
- 5) Notifications - alarms quick menu;
- 6) Main menu;
- 7) mains / tank mode;
- 8) coffee boiler temperature, outer circle in the middle of the figure;
- 9) steam boiler pressure, inner circle in the middle of the figure;
- 10) coffee Dose 1;
- 11) coffee Dose 2;
- 12) coffee Dose 3;
- 13) "P" flush/purge button;
- 14) paddle use configuration;
- 15) continuous coffee dose "M" button;

Dispensing display

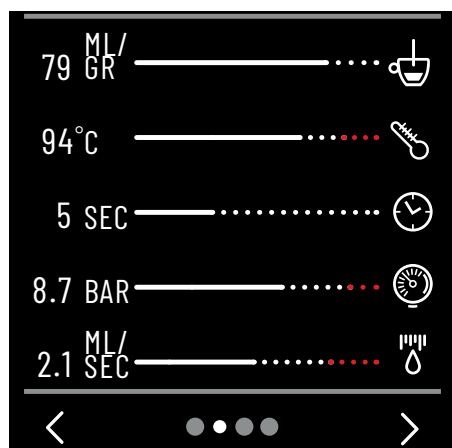
During dispensing the display screen can be in four different modes, both if dispensing is activated from the display and from the paddle: summary mode, line mode, pressure graphic mode during time span and flow graphic mode during time span.

Use the arrows (<) or (>) to move between screens.

Summary mode:



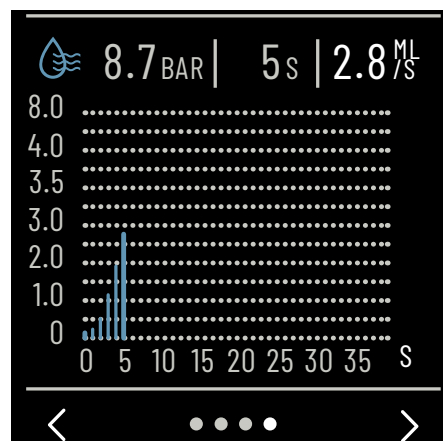
Line mode:



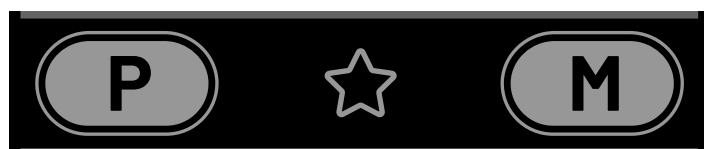
Pressure graphic mode:



Flow graphic mode:



When using the paddle for an extraction, if it is moved back to its original position as soon as coffee dispensing is over, a star icon will appear between the 'P' and 'M' buttons.



By pressing the icon it will be possible to save the profile of the dispensing that has just taken place by selecting the lever profile to be overwritten. After 10 seconds since the end of the dispensing, the display changes from dispensing to IDLE.

10.4 COFFEE PREPARATION

General rules for the preparation of a good coffee:

- For a single espresso the drink is 25-30 ml with 7-8 g of coffee.
- For a double espresso the drink is 50-60 ml with 14-16 g of coffee.
- The extraction temperature should usually be set between 195-205°F.
- The cup must be hot so take it from the cup heating plate or, if cold, rinse it with hot water.

Never load the filter holder without immediately after dispensing it; the coffee powder would "burn" in the group and the espresso would be very bitter. It is advisable to grind the quantity of coffee needed for immediate consumption; ground coffee left for a long time loses its aromatic qualities and the fatty substances it contains go rancid.

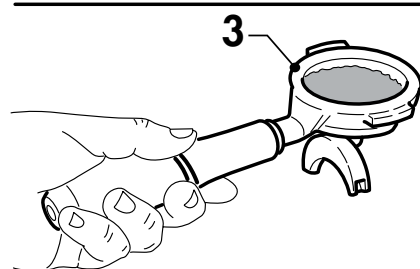
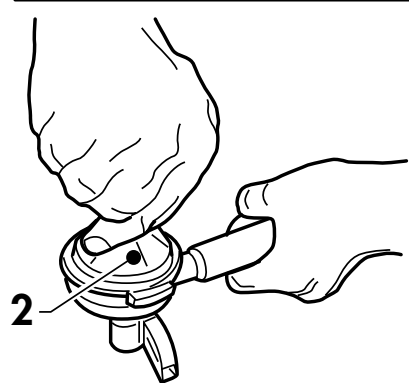
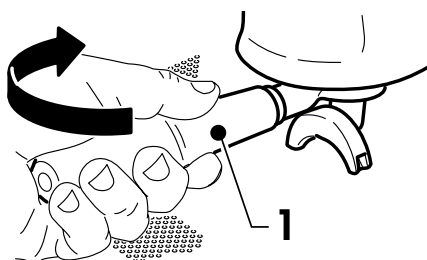
Coffee dispensing

Remove the filter holder (1) from the dispensing group by rotating it in the direction of the arrow, turn it upside down and tap it on the special used coffee container to discharge the contained grounds.



ATTENTION: Do not tap the filter holder on an unprotected surface, the filter may be damaged and the seal may be compromised.

- Insert freshly ground coffee into the filter holder until it fills up and tap the bottom of the filter holder lightly for the coffee to level out.
- Press the coffee with the presser (2) so that it remains inside the filter holder with a force of about 66 lb.
- Clean the edge (3) of the filter holder; leaving coffee powder on the edge of the filter holder compromises the seal and results in water and coffee ground leakage.



- If the machine has been stopped for more than 15 minutes, we recommend performing a flush cycle to avoid burning the coffee.
- Connect the filter holder (1) to the group by turning it until fully home.
- Place the coffee cup(s) under the filter holder.
- When the dispensing process is finished, clean the filter holder and start the purge procedure.

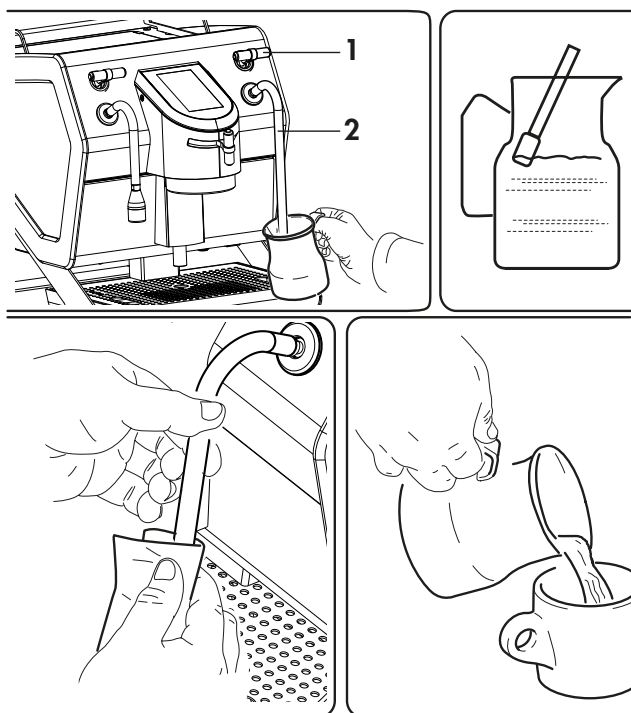
10.5 CAPPUCCINO PREPARATION

To prepare a professional cappuccino you need to "froth" fresh milk (about 43 ÷ 46°F and heat it up to 140 ÷ 149°F max.) until you obtain a foam that will be poured over a previously dispensed espresso.



WARNING: Be aware that the wand (2) is hot and can burn your hand.

- Remove the wand (2), place it on the grille and use the lever (1) to dispense steam for one/two seconds to drain the water contained in the steam wand.
- Pour milk in the jug. We recommend using stainless steel jugs with conical spouts. The amount of milk for a cappuccino is about 125 cc (1/8 litre).
- Hold the nozzle of the steam wand (2) just below the surface of the milk; keep the jug inclined, the steam wand should not be in the middle, but neither should it be against the wall.
- Open the steam supply with the lever (1), a vortex will be created inside the jug, forming a compact cream.
- Stop the steam supply by moving the lever (1) to its original position when the set temperature has been reached.
- Remove the steam wand from the jug, gently tap the bottom of the jug to stabilise the air bubbles, then pour the foam over the previously prepared espresso by waving the jug.
- After preparing each drink, dispense steam for a few seconds to remove any residual drink. Before and after each dispensing, clean using an exclusively dedicated cloth (to be replaced periodically) to avoid the formation of limescale deposits difficult to remove.



10.6 HEATING A DRINK

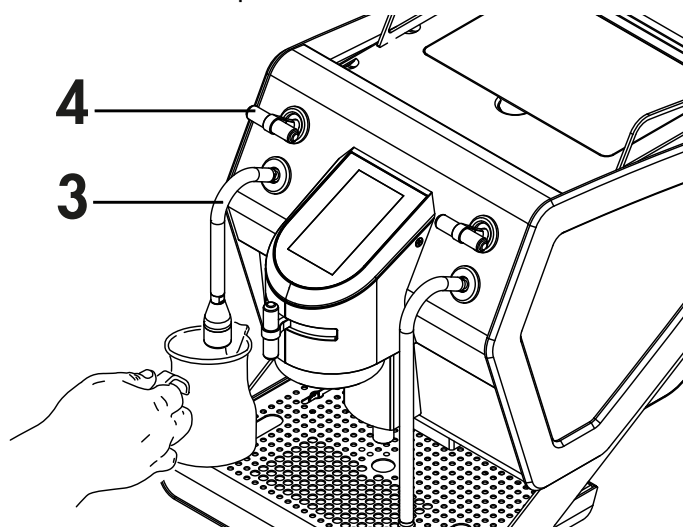


WARNING: Be aware that the wand (2) is hot and can burn your hand.

- Remove the wand (2), place it on the grille and use the lever (1) to dispense steam for one/two seconds to drain the water contained in the steam wand.
- Pour the drink in the jug. We recommend using stainless steel jugs with conical spouts.
- Insert the steam wand (2) into the jug, then dispense steam by means of lever (1).
- Stop steam dispensing with the same lever (1).
- After preparing each drink, dispense steam for a few seconds to remove any residual drink. Before and after each dispensing, clean using an exclusively dedicated cloth (to be replaced periodically) to avoid the formation of limescale deposits difficult to remove.

10.7 PREPARATION OF TEA, CAMOMILE AND OTHER HOT DRINKS

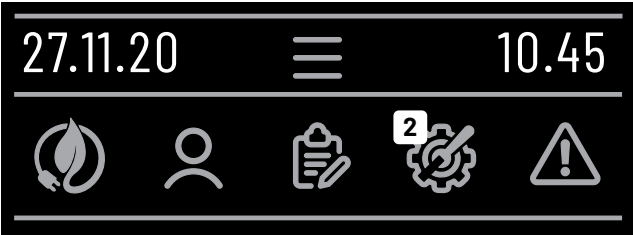
- Place the special jug under the water tap (3).
- Move and hold the lever (4) down to dispense hot water; when the desired amount of water has been reached, move the lever back to its original position.
- Add the desired product.



PROGRAMMING

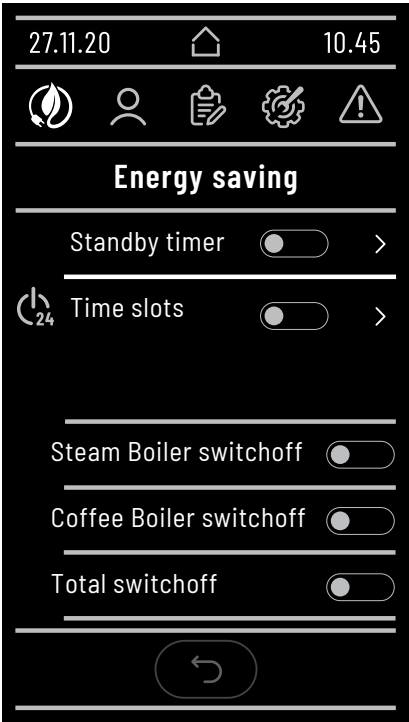
11 PROGRAMMING

The machine can be programmed on the various screens available on the display. The main screen is the quick menu.



11.1 ENERGY SAVING MENU

Press the LEAF icon to access the energy saving menu:



energy saving enabling options

selective switch-off of machine sections

ENERGY SAVING ENABLING OPTIONS

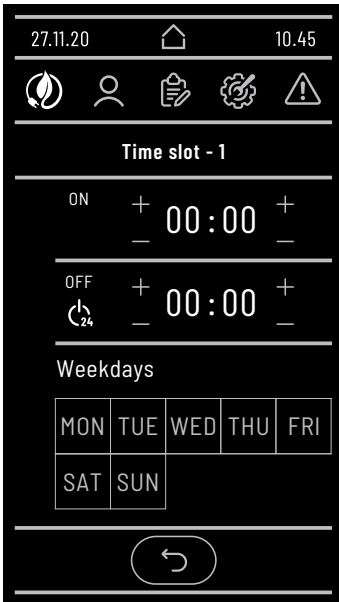
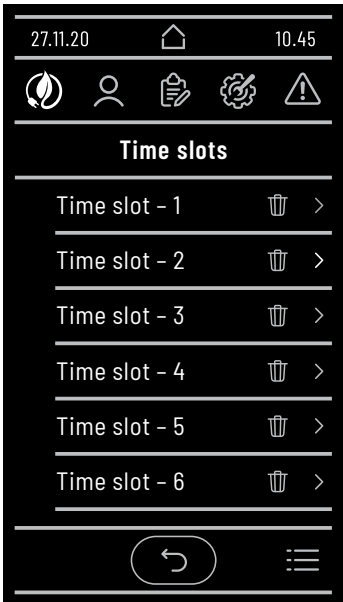
The energy saving menu offers two different modes:
-STANDBY; turns off the machine after a user-programmable period of inactivity.

- TIME SLOTS/ECO; timer allowing you to program up to 6 time slots associated with the various days of the week. Within the timer, two different power saving modes are available for the shut-down phase:

-STANDBY mode  turns off the machine ensuring maximum energy saving;

-ECO mode  keeps the machine active, but at reduced temperatures.

This operating mode is useful for both saving energy and restarting the machine operation in a short time.



To program the time slots, tap on the name of the required time slot and enter the desired on time, off time and day of the week. Tap on the OFF icon to set the two saving operating modes described above:



NOTE: in case of time slots and **STANDBY** timer enabled at the same time the latter will not be considered. The active time slot is highlighted in orange.

The mode is indicated by the red LED on the display; to exit the mode, briefly activate the steam lever or the hot water lever and wait a few seconds;

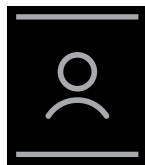
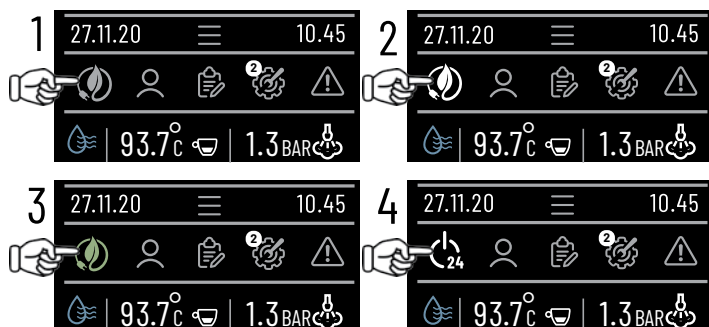
SELECTIVE SWITCH-OFF OF MACHINE SECTIONS

Through this option it is possible to disable some sections of the machine:

- total switch-off of service boiler: it allows turning off only the steam and hot water generation boiler when the user needs to dispense only coffee, thus allowing a selective reduction in consumption;
- coffee boiler switch-off: it allows turning off only the coffee dispensing circuit (boiler and group) in case the user needs to dispense only hot water/steam, thus allowing a selective reduction in consumption;
- total switch-off: it sets the machine to OFF.

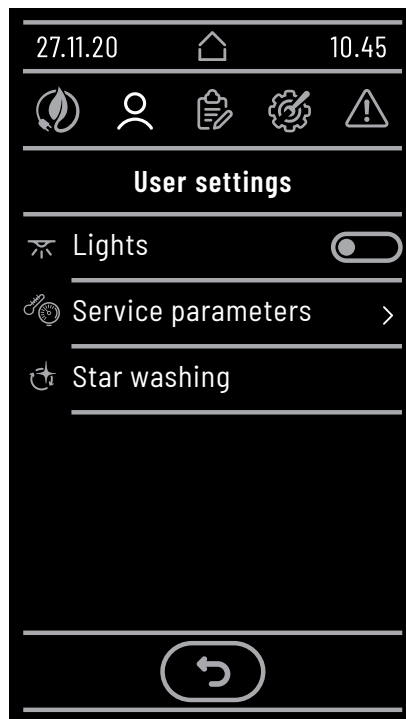
The energy saving icon can appear in the following ways:

- 1) grey leaf = energy saving disabled;
- 2) white leaf = STANDBY mode enabled;
- 3) green leaf = ECO mode at low temperatures in progress (the display will have a low brightness);
- 4) ON/OFF 24h white icon = timer programmed and enabled.



11.2 USER QUICK MENU

Press the USER icon to access the quick menu for configuring important parameters for the user:



In this menu it is possible to:

- enable / disable the LED lights;
- set the outlet intensity and duration of hot water dispensing;
- set the temperature setpoint of the dispensing group and of the coffee boiler;
- set the steam boiler pressure setpoint;
- carry out a washing cycle.
- enable / disable the purge of the steam;

The "Service parameters" allow changing the hot water intensity by entering "Hot water dispensing": increasing (+) the displayed percentage will increase the outlet water temperature, decreasing it (-) will decrease the outlet water temperature.

Just below it is possible to change the duration, expressed in seconds, of the hot water dispensing using the (+) and (-) buttons. Press the tick "V" to confirm the changes.



The "Start washing" function is explained in the "Cleaning" paragraph.

Press the down arrow to return to the home screen.



11.3 PROFILES MAPPING - DRINKS QUICK MENU

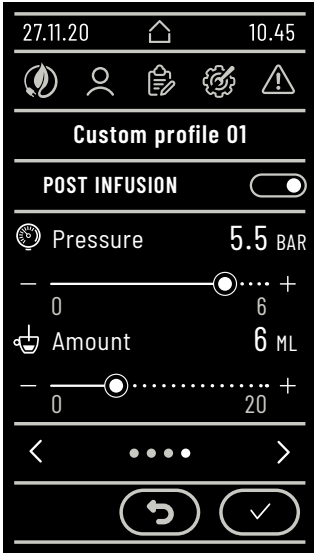
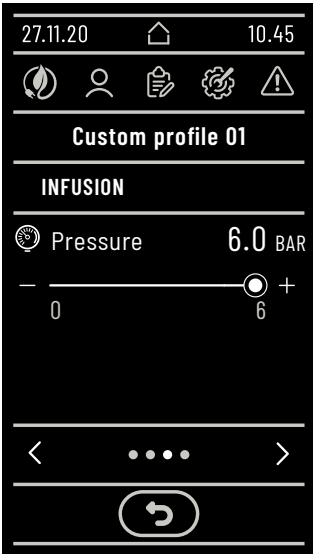
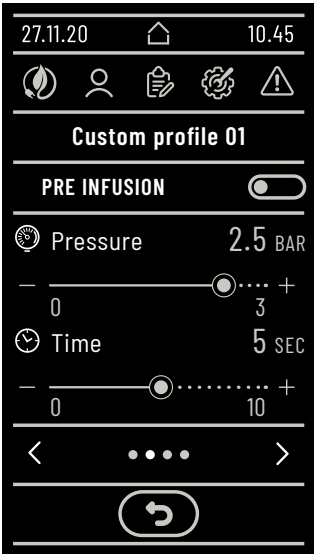
Press the BLOCK NOTES icon to access the menu for profiles mapping of individual doses (1 - 2 - 3).



Inside this menu it is possible to modify, with the (+) and (-) buttons, the quantity of outlet water during dispensing of the selected dose. Press the arrow "V" or the dose name to open a drop-down menu that allows you to associate a profile to the just selected dose. There are three displayed doses available for dispensing.

Press the icon at the bottom left to display the graph of the last dispensing .

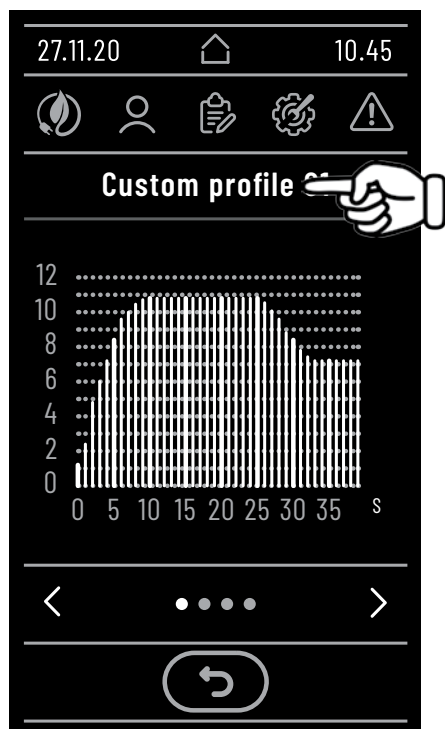
Press the icon at the bottom right  to access the "Profiles settings" menu, where 22 profiles are shown: the first 6 are standard profiles that cannot be modified (their volume, expressed in ml, can be modified only in the 'Profile mapping' screen), the following 10 are Custom profiles that can be modified by the user and the last 6 are reserved for paddle profiles.



By pressing one of the profiles you will access the profile editing screen where it is possible to:

- view the profile graph;
- enable / disable the pre-infusion. If enabled, the function pressure and duration can be changed. This is a short, timed water jet used to moisten the coffee pod before the actual dispensing takes place;
- change the infusion pressure;
- enable / disable the post-infusion. If enabled, the pressure and amount of delivered water, expressed in ml, can be changed;
- customise the profile name.

Attention: the profile name can be changed by clicking on it only in the screen below.



Press the arrows (<) or (>) to move between screens, once the values have been changed, press the tick "V" to save the profile.

Press the down arrow to return to the "Profiles mapping" menu, press it again to return to the Main menu.



11.4 MAINTENANCES QUICK MENU

Pressing the GEAR icon will display maintenance alerts, if any.



11.5 NOTIFICATIONS - ALARMS QUICK MENU

Finally, pressing the EXCLAMATION MARK icon displays the notifications/alarms generated by the machine. For NOTIFICATIONS, the icon will become GREEN while for ALARMS it will become RED.

The alarms displayed on the machine are as follows:

- AL7 -> Dosing device alarm;
- Open circuit pump pressure AL11 -> Pump pressure transducer disconnected;
- Open circuit steam boiler pressure AL4 -> Steam boiler pressure transducer disconnected;
- Open circuit probe AL2 -> Steam boiler NTC probe disconnected;
- Open circuit coffee boiler probe AL2 -> Coffee boiler NTC probe disconnected;
- Closed circuit probe AL2 -> Steam boiler NTC probe or coffee boiler short circuit.

Notification refers to Firmware updates performed and maintenance to be carried out; alarms refer to active alarms on the machine.

11.6 MAIN MENU

Pressing the central SETTINGS icon at the top will display the scrolling menu with following items:

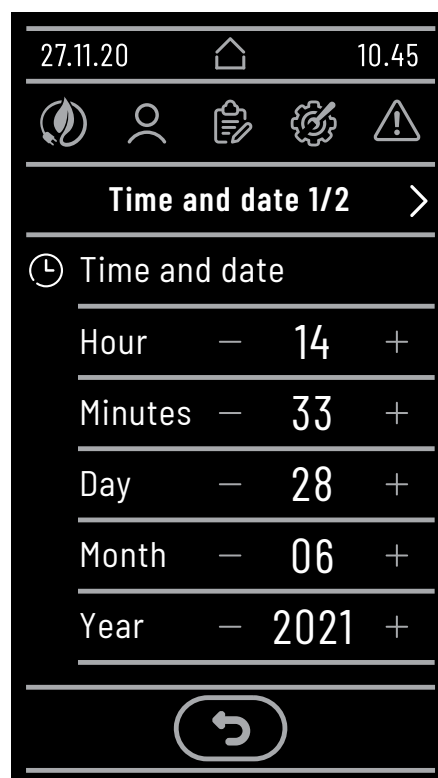
- Languages;
 - Time and date;
 - Screensaver;
 - Wi-Fi;
 - Extraction profiles settings;
 - Download/Upload;
 - Wash;
 - Paddle settings;
 - Energy saving;
 - Counters list;
 - Alarm log;
 - System info;
 - Login.
- Languages

The language can be selected from the scrolling menu:



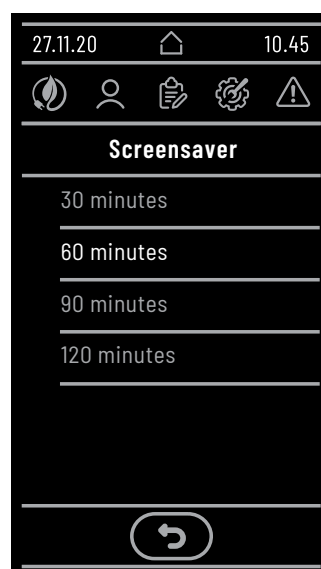
- Time and date

In the "Time and date" menu, it is possible to change the date and time displayed on the machine.



- Screensaver

The menu allows changing the minutes of inactivity of the machine after which the message "You" appears on the display. The intensity of the light illuminating the screen decreases.



- Extraction profiles settings

The menu is the same as the one described in the PROFILES MAPPING - DRINK QUICK MENU.

- Download / Upload

Once the USB key has been inserted in the appropriate port, enter the "Download / Upload" menu to download profiles / settings from the machine to the key or upload profiles / settings from the key to the machine.

- Wash

The menu provides access to: Prepare for washing; by entering the sub-menu, it will be possible to wash and rinse the dispensing group by following the displayed instructions. The procedure is explained in the "CLEANING" chapter.

- Paddle settings

Within the menu it is possible to choose the direction of paddle operation, from right to left or vice versa; the starting point is represented by the (MIN) value, while the end point is represented by the (MAX) value.



- Energy saving

The menu is the same as that described in chapter 11.1

- Counters list

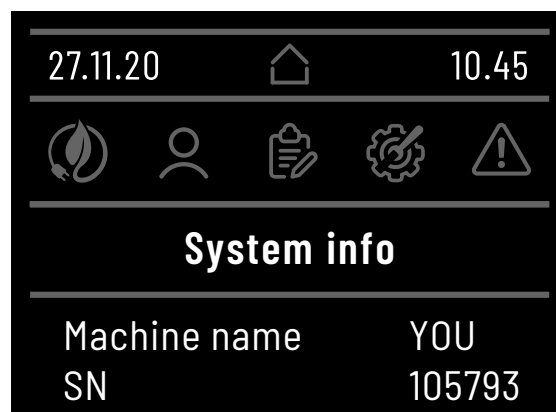
Within the menu it is possible to view the partial counters and the total counters. Counters record the number of performed dispensing cycles of: dose 1, dose 2, dose 3, continuous dispensing, paddle dose, tea and steam wand. The first counter can be reset at will thanks to the button at the bottom right of the menu.

- Alarm log

This menu shows the last alarms recorded by the machine.

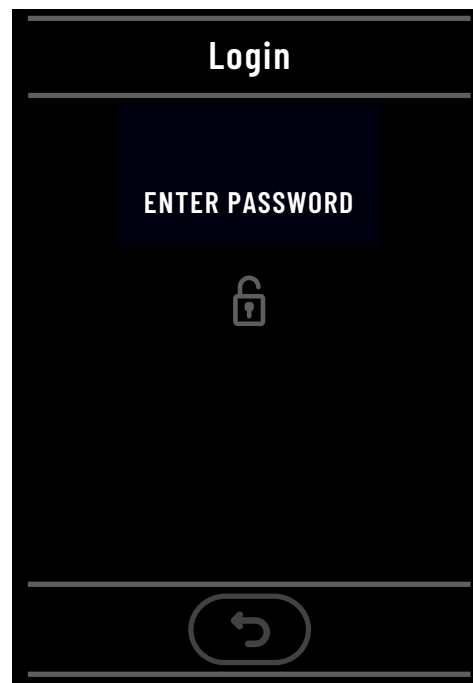
- System info

This menu allows displaying: the name and serial number of the machine:



- Login

This menu allows you to log in to the machine with one specific user. Depending on which user is logged in, different functions are available in the menu. Access for each user is via password or USB stick.



MALFUNCTION: CAUSES AND SOLUTIONS

12 MALFUNCTION: CAUSES AND SOLUTIONS

MALFUNCTIONS, CAUSES AND SOLUTIONS

Following is a list of some of the inconveniences that may occur when using the machine.

For all problems not included in this table, please contact the Technical Assistance Service.

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Water is not dispensed by the group	The water mains tap or the impurity filter taps are closed.	Open the tap
	The water intake union filter is clogged	Disassemble and clean. Check regeneration of the impurity filter resins
	Clogged Gicleur	Call the technical service
Water does not heat up	Burnt out resistor	Call the technical service
	Safety thermostat tripped	Call the technical service
Dispensing does not occur in regular doses	Defective volumetric dosing device	Call the technical service
There is a leak from the steam wand with the tap closed	Defective gasket	Call the technical service
Steam is leaking under the tap knob during opening	Faulty tap axis gasket	Call the technical service
Insufficient use of coffee	The grain size of ground coffee is not correct (too fine or too coarse grain)	Check the grinding time and/or adjust grinding
	Partially clogged head and filters	Call the technical service
	Incorrect service boiler temperature	Call the technical service
During dispensing a leakage occurs between the group and the filter holder	Defective cup gasket or uneven filter edge	Call the technical service
Autosteamer not working	Wand probe breakage (does not froth and heat the drink and the Autosteamer button panel LEDs are flashing)	Call the technical service
Cold tea water	Incorrect mixed water setting	Set mixed water

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Coffee is too cold	Machine not ready	Wait for the temperature to be reached
	Presence of limescale in the boiler	Call the technical service
The machine does not dispense hot water	Machine not ready	Wait for the temperature to be reached
	Faulty dispensing solenoid valve	Call the technical service
	Clogged dispensing ducts	Call the technician to perform a limescale removing cleaning
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 or using a toothpick
	Grinding too fine, possible generation of error "A7" on the group display	Adjust the grinder dosing device
Coffee is not dispensed	Group solenoid valve malfunction	Call the technical service
	Group gicleur clogging (probable limestone)	Call the technical service
The machine does not dispense steam	Clogged dispensing nozzle	Clean
	Clogged dispensing ducts	Call the technician to perform a limescale removing cleaning
	Faulty steam tap	Call the technical service
Coffee overflows from the edges of the filter holder	Dirty residues are present in the seat of the filter holder, preventing coffee from flowing through the spout	Clean
	Group gasket worn out	Replace
	Clogged heads	Clean or replace

DECOMMISSIONING, CHECKS AND CONTROLS

13 TEMPORARY DECOMMISSIONING

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

- Perform maintenance operations.
- Disconnect water and power supply.

Drain the water contained in the boiler as follows:

- remove the upper cup heating plate.



ATTENTION: Before performing this operation, make sure 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.

- Drain the water contained in the boilers by opening the drain taps.
- Cover the machine with a cotton cloth and place it in a room free of dust and humidity.

13.1 RE-COMMISSIONING THE MACHINE

To re-commission the machine, proceed as follows:

- 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.
- Close the drain tap and refit the upper cup heating plate.
- Perform the commissioning operations as described in the relevant paragraph.



14 CHECKS AND CONTROLS AFTER A LONG PERIOD OF INACTIVITY



ATTENTION: after prolonged inactivity, the machine must be checked by a specialised technician



Before using the machine, the following operations must be performed:

- Clean the machine thoroughly.
- Dispense water from the shuttering tap upstream of the machine to eliminate residues in the pipe.
- Clean or replace the filters installed upstream of the machine.
- Reconnect water and power supplies as described in the chapter "Installation" in this manual.
- Check there are no leaks in the water supply circuit.
- Start the machine and perform the first start-up operations described in the relevant chapter of this manual.

CLEANING

15 CLEANING

15.1 GENERAL WARNINGS FOR CLEANING

It is forbidden to:

- 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 for machine and/or system cleaning must be used with care to prevent wear of the components and damage to the environment (biodegradability above 90%).
- Cleaning and maintenance to be performed by the user must not be done by children without supervision.



ATTENTION: Maintenance operations must be performed with the machine off and cold and with the main switch set to "0" OFF. For particular maintenance operations to be carried out with the machine in operation, proceed with great caution.

ATTENTION: When carrying out regeneration or maintenance operations on the decalcifier, follow the instructions in the relevant manual.

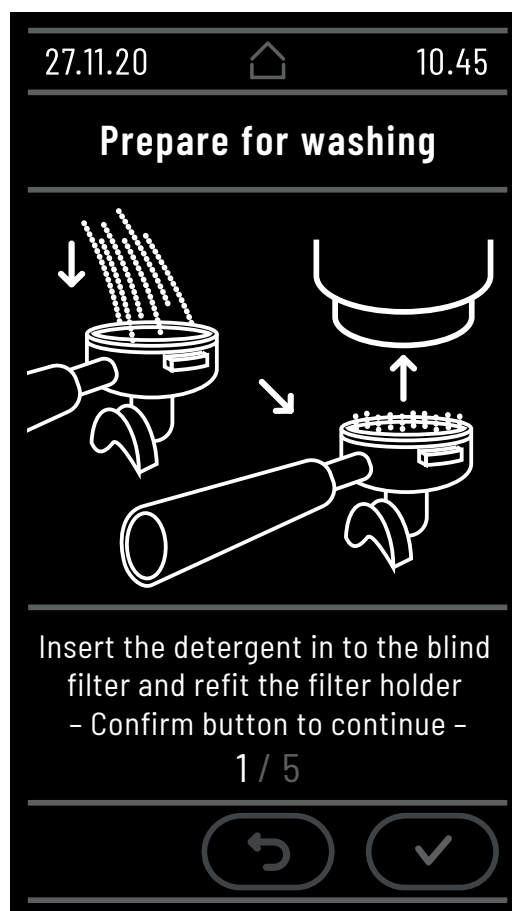
Use the required PPE.

15.2.a MANUAL WASHING



IMPORTANT: The duration of the group cleaning cycle is about 3 minutes.

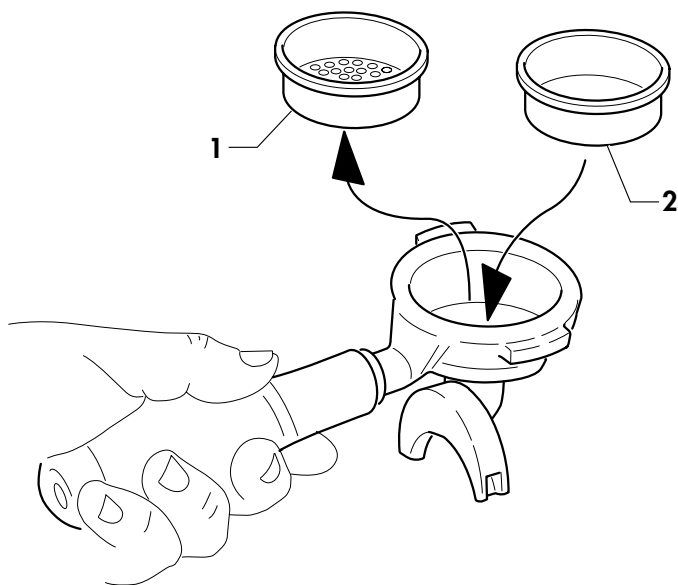
- Enter the "Wash" menu in the main menu or "Start washing" in the quick user menu, the following screen will be displayed:



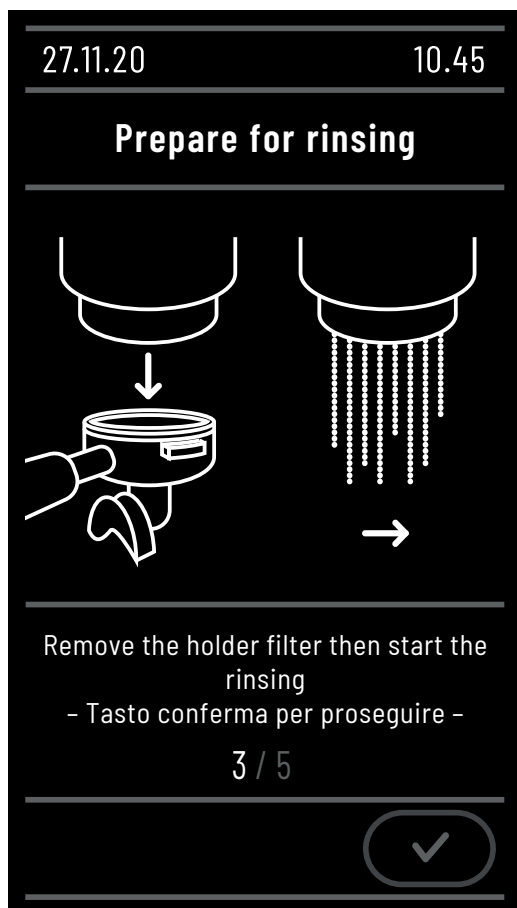
15.2 ROUTINE MAINTENANCE

Ordinary maintenance includes all the interventions that must be carried out on the machine every day at the end of the service.

- remove the filter holder and empty it;
- remove the filter (1) and insert the blind filter (2), pour specific detergent for coffee machines into the blind filter; for the quantity, follow the instructions on the detergent package;



- refit the filter holder in the machine and press the tick (V); the group washing cycle will start automatically and the display will show the message "Wash in progress...";
- once the washing cycle has finished, the following screen will appear on the display:



- remove the filter holder and clean the blind filter, washing it with running water;
- refit the filter holder with blind filter without detergent in the group, press the tick (V) and start the rinsing phase; the display will show the message "Rinse in progress...";
- at the end of the rinsing phase, the display will show "Rinse completed - Press confirm button";
- disassemble and remove the filter holder, replace the blind filter with the normal filter and dispense a coffee to eliminate any unpleasant flavours.

15.2.b DAILY MACHINE CLEANING

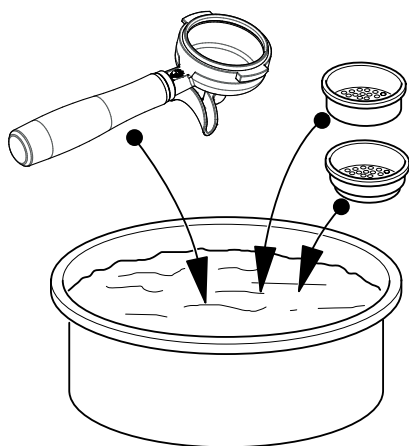
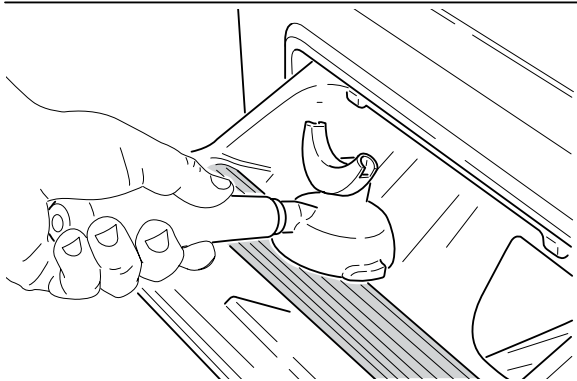
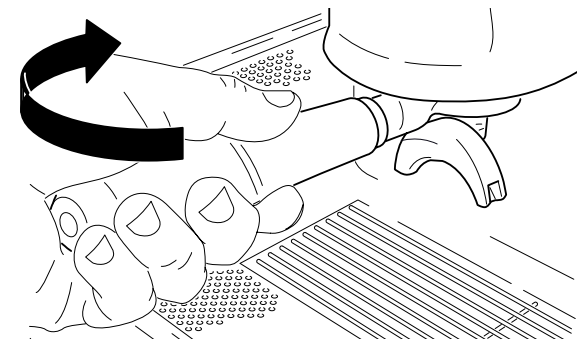


WARNING: DO NOT use corrosive or abrasive detergents, use only detergents specifically for cleaning coffee machines or cleaning dishes.

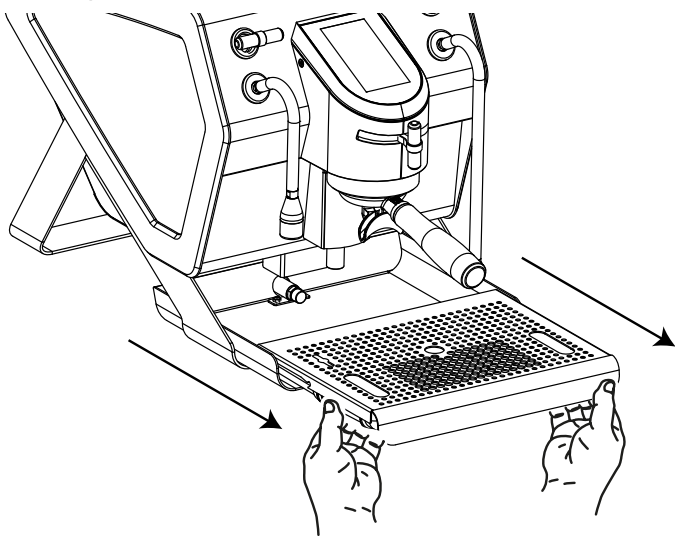
DO NOT clean the machine using water jets.

For cleaning, proceed as follows:

- clean the entire machine frame with a non-abrasive cloth and lukewarm water (about 86°F);
- remove the filter holder and empty it;
- remove the filter from its holder and immerse both in a basin containing a specific detergent, leaving them to soak for as long as the machine is not used;
- Check the steam wand and the hot water tap to make sure they are not encrusted, if necessary clean them using specific detergents or hot water. Wands and taps should be cleaned after each use with a damp cloth;

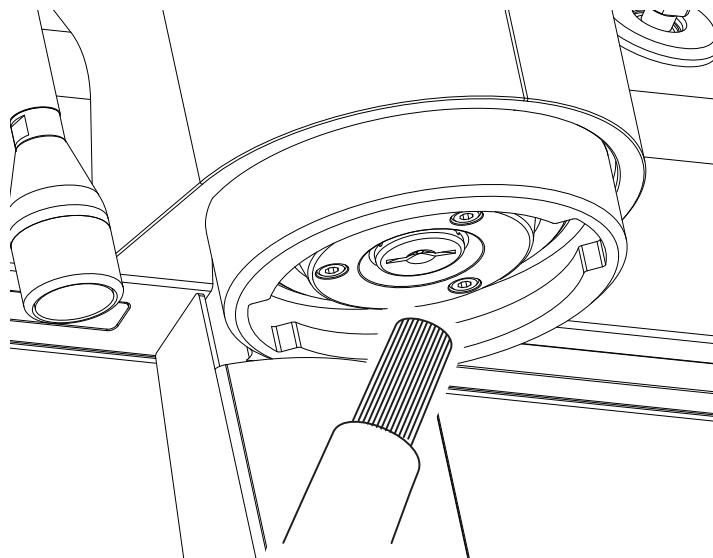


- remove the grille and wash it with running water and specific detergents;

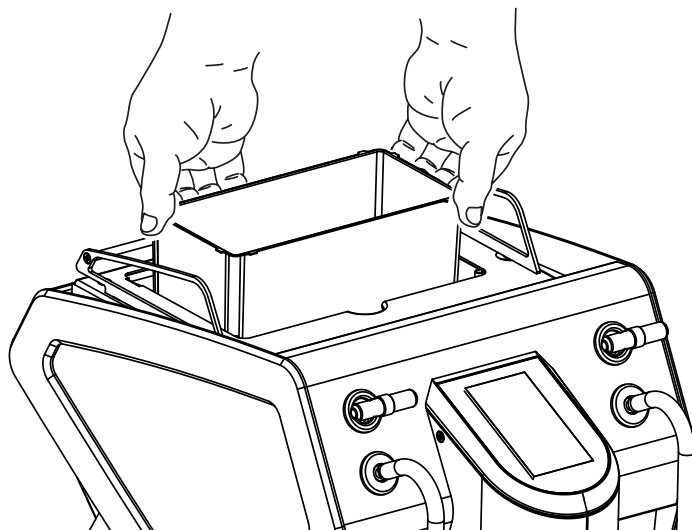


- after washing it, dry it completely with a soft cloth and reassemble it.

- Wipe the hot water spout with a damp cloth;
- Using a screwdriver, remove the group spout and the gasket. Clean them and mount them again using a filter holder;
- clean the lower part of the group with a sponge and with a soft bristle brush clean the gasket;



- clean the outside of the machine using a cloth moistened with water.
- Clean the tank with water and neutral detergents after removing it and rinse thoroughly. Dry it completely with a soft cloth and reassemble it;





15.3 SCHEDULED MAINTENANCE (TECHNICIAN)

Scheduled maintenance lists all the operations that must be carried out on a fixed schedule to ensure the correct operation of the machine.



IMPORTANT: all scheduled maintenance operations must be carried out by a technical service centre. It is advisable to stipulate a maintenance contract with the local technical assistance centre for any inconvenience that may occur while using the machine.



15.4 MAINTENANCE AS REQUIRED (TECHNICIAN)

It lists certain operations that must be performed when necessary, such as replacing a worn or broken component.



IMPORTANT: Any problem not included in the table in chapter 13 must be referred to the technical assistance centre.

SERVICE AND DISPOSAL

16 TECHNICAL SERVICE AND SPARE PARTS

For spare parts and all problems regarding the machine, contact the authorised sales network only.

If repairs are required, use only original spare parts to guarantee that the technical features of the machine remain unchanged over time.

To order spare parts, follow the instructions in the spare parts catalogue.



17 DISPOSAL OF THE MACHINE



To protect the environment, proceed in accordance with the local regulations in force.

When the appliance can no longer be used or repaired, the components must be separated for disposal. Machines sent for disposal must be intact.

Electrical equipment cannot be disposed of as urban waste, but must be sorted in compliance with the special regulations on Waste Electrical and Electronic Equipment (Italian Legislative Decree no. 49 of 14/03/2014, Decree 2012/19 EU, Decree 2003/108 EU, Italian Legislative Decree no. 151 of 25/07/2005, Italian Legislative Decree no. 152 of 03/04/2006).

Electrical equipment is marked with a crossed-out wheeled bin symbol. This symbol indicates that the equipment was placed on the market after 13 August 2005 and must be disposed of separately.

Considering the substances and materials contained in the equipment, its inappropriate or illegal disposal of, or its improper use, may cause damage to persons and the environment. Electrical waste disposal which does not comply with the regulations in force is punishable by administrative and penal sanctions.



IMPORTANT: for information on the disposal of harmful substances (lubricants, solvents, painted products, etc.) please refer to the following paragraph.

17.1 DISPOSAL OF HARMFUL SUBSTANCES

To dispose of these substances, refer to the regulations in force in the country of installation and proceed accordingly.



IMPORTANT: any irregularities committed by the Customer before, during or after scrapping and disposal of the machine components, and in interpreting and applying the regulations in force, is the sole responsibility of the Customer.

At least one copy of this manual should be kept in a location available at all times to maintenance and management staff



Nous vous félicitons d'avoir acheté un produit SANREMO : chacun de nos articles 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.

SANREMO COFFEEMACHINES

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

DONNÉES RÉCAPITULATIVES

Il est conseillé de noter les données de la machine dans le tableau ci-dessous, afin de faciliter les éventuels rapports au réseau de vente.

SANREMO COFFEEMACHINES		MADE IN ITALY Via G. Bortolan, 52 31050 VASCON (TV) ITALY	
mod (A) type (B) _____		(K)  	
(C) W (D) V (E) Hz			
S.N. (F)	boiler 1: (G)		
P.max: (H)	boiler 2: (I)		
water supply: (J) _____			

- A Modèle
- B Identification configuration de la machine
- C Puissance
- D Tension d'alimentation
- E Fréquence
- F Numéro d'identification
- G Pression maximale de la chaudière à vapeur 1
- H Pression maximale
- I Pression maximale de la chaudière à vapeur 2
- J Pression du réseau d'alimentation
- K Identification des certifications

DÉCLARATION CE



CE Declaration of Conformity
EG- Konformitätserklärung
EG Verklaring van overeenstemming
EU- försäkrän om överensstämmelse
EU- overensstemmelseserklæring
EY-vaatimustenmukaisuusvakuutus
EU Overensstemmelseserklæring
Déclaration CE de conformité
Dichiarazione CE di conformità
Declaración de Conformidad CE
Declaração de conformidade CE
Δήλωση συμμόρφωσης CE



ES prohlášení o shodě
EU vastavusdeklaratsioon
CE atbilstības deklarācija
EB atitiktības deklaracija
Deklaracja zgodności WE
Prehlásenie o súlade CE
Izjava o skladnosti in oznaka CE
CE megfeleléségi nyilatkozat
Declarație de conformitate CE
EO Декларация за съответствие
Dearbhú Comhréireachta CE

- EN The undersigned (1), representing the following manufacturer (2), declares that the product electrical appliance for professional use (3) complies with the requirements of the following EC Directives (4) and their subsequent amendments and supplements, and the following standards (5). The corporate body authorized to construct the technical file is the manufacturer.
- DE Der Unterzeichner (1), Repräsentant des folgenden Herstellers (2), erklärt, dass das Produkt Elektrogerät für professionellen Gebrauch (3) folgenden europäischen Richtlinien (4) und ihren nachfolgenden Änderungen und Ergänzungen sowie folgenden Normen (5) entspricht. Die zur Ausarbeitung des technischen Dossiers berechnigte Rechtsperson ist der Hersteller.
- ES El abajo firmante (1), representante del siguiente fabricante: (2) declara que el producto equipo eléctrico para uso profesional (3) cumple con las directivas comunitarias (4), sus sucesivas modificaciones y ampliaciones, y todo lo previsto por las siguientes normas (5). El fabricante es la persona jurídica autorizada a crear el fascículo técnico.
- FR Le soussigné (1), représentant le fabricant (2) déclare que le produit appareil électrique pour usage professionnel (3) est conforme aux dispositions des directives communautaires suivantes (4) et à leurs modifications et intégrations successives ainsi qu'aux dispositions des normes suivantes (5). La personne juridique autorisée à constituer le fascicule technique est l'edit fabricant.
- IT (*) Il sottoscritto (1), rappresentante il seguente fabbricante (2) dichiara che il prodotto apparecchiatura elettrica per uso professionale (3) risulta conforme a quanto prescritto dalle seguenti direttive comunitarie (4) e loro successive modifiche ed integrazioni ed a quanto prescritto dalle seguenti norme (5). La persona giuridica autorizzata a costruire il fascicolo tecnico è lo stesso costruttore.
- (*) Original language / Originalsprache / Originele taal / Originalspråk / Originalsprog / Alkuperäinen kieli / Originalspråk / Langue originale / Lingua originale / Idioma original / Língua original / Αρχική γλώσσα / Originální jazyk / Originaalkeel / Originälvaloda / Originalo kalba / Język oryginalny / Originálny jazyk / Jezik izvirnika / Eredeti nyelv / Limba originală / Оригиналнен език / Bun-teanga

(2) SANREMO COFFEE MACHINES SRL Via Giacomo Bortolan 52 31050 Vascon di Carbonera (TV) Italy tel.+39 0422 448900 fax +39 0422 448935	(4) 2014/35/UE; 2011/65/EU 2014/30/UE; 1935/2004 2006/42/EC; 2014/68/UE 2023/2006; 10/2011	(5) EN 60335-2-75:2004/A11:2006, EN 60335-2-75:2004/A1:2005, EN 60335-1:2012/A13:2017, EN 60335-1:2012, EN 60335-1:2012/A11:2014, EN 60335-1:2012/A14:2019, EN 60335-1:2012/A1:2019, EN 60335-1:2012/A2:2019, EN 60335-2-75:2004/A12:2010, EN 60335-2-75:2004, EN 60335-2-75:2004 /A2:2008, EN 62233:2008, EN55014-1:2017+A11:2020 EN55014-2:2015 EN61000-3-2:2019 EN61000-3-11:2019 EN12100 CEI 64-8 UNI EN 13732, UNI EN 13857
(3) MODELS (TYPE): YO1A**0****0*C		(1) Vascon di Carbonera 13/10/2021 Carlo De Sordi CEO – Amministratore Delegato

INDEX GÉNÉRAL

1	NORMES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX.....	56
1.1	AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	56
1.2	NORMES DE RÉFÉRENCE	59
1.3	DESCRIPTION DES SYMBOLES	59
1.4	PRÉPARATIONS À LA CHARGE DE L'ACHETEUR	60
1.5	OPÉRATIONS D'URGENCE EN CAS D'INCENDIE	61
1.6	RISQUE D'EXPLOSION	61
1.7	NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE.....	61
1.8	VIBRATIONS.....	61
1.9	USAGE PRÉVU	61
1.10	MAUVAISE UTILISATION	62
1.11	DÉCLARATION POUR LES MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC LES PRODUITS ALIMENTAIRES	62
2	DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ	63
2.1	ÉTIQUETTES DE SÉCURITÉ.....	63
2.2	ZONES À RISQUE RÉSIDUEL	63
2.3	RISQUES RÉSIDUELS.....	63
2.4	ZONES DANGEREUSES	63
3	DESCRIPTION DE LA MACHINE.....	64
4	DONNÉES TECHNIQUES.....	64
5	DÉBALLAGE ET POSITIONNEMENT.....	66
5.1	DÉBALLAGE DE LA MACHINE	66
5.2	POSITIONNEMENT DE LA MACHINE	66

6	IDENTIFICATION DES COMPOSANTS	67
6.1	PLAQUE SIGNALÉTIQUE	67
7	RACCORDEMENTS	68
7.1	RACCORDEMENT HYDRIQUE	68
7.2	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	70
7.3	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	72
8	MISE EN SERVICE	73
8.1	PREMIER DÉMARRAGE	73
9	RÉGLAGE DES FONCTIONS	75
9.1	RÉGLAGE DU MOULIN-DOSEUR	75
9.2	ESSAIS DE DISTRIBUTION DU CAFÉ	75
9.3	LIVRAISON FINALE	75
10	UTILISATION DE LA MACHINE	76
10.1	DESCRIPTION DES COMPOSANTS	76
10.2	DESCRIPTION DES COMMANDES	77
10.3	COMMANDES SPÉCIALES	77
10.4	PRÉPARATION DU CAFÉ	79
10.5	PRÉPARATION DU CAPPUCCINO	80
10.6	RÉCHAUFFEMENT D'UNE BOISSON	81
10.7	PRÉPARATION DU THÉ, DE LA CAMOMILLE, ET D'AUTRES BOISSONS CHAUDES	81
11	PROGRAMMATION	82
11.1	MENU ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	82
11.2	MENU RAPIDE UTILISATEUR	83
11.3	MENU RAPIDE ATTRIBUTION PROFILS - BOISSONS	84

11.4	MENU RAPIDE ENTRETIENS	85
11.5	MENU RAPIDE NOTIFICATIONS/ALARMES	85
11.6	MENU PRINCIPAL.....	86
12	DYSFONCTIONNEMENT : CAUSES ET SOLUTIONS	88
13	MISE HORS SERVICE TEMPORAIRE	90
13.1	REMISE EN SERVICE DE LA MACHINE	90
14	VÉRIFICATIONS ET CONTRÔLES APRÈS UNE INACTIVITÉ PROLONGÉE	90
15	NETTOYAGE.....	91
15.1	AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX CONCERNANT LE NETTOYAGE...	91
15.2	ENTRETIEN ORDINAIRE	91
15.2.a	LAVAGE MANUEL	91
15.2.b	NETTOYAGE QUOTIDIEN DE LA MACHINE	92
15.3	ENTRETIEN PROGRAMMÉ (TECHNICIEN)	94
15.4	ENTRETIEN EXCEPTIONNEL (TECHNICIEN)	94
16	ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DE RECHANGE.....	95
17	DÉMANTÈLEMENT DE LA MACHINE	95
17.1	ÉLIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES	95

GARANTIES IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment les suivantes :

- 1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.
- 2. NE TOUCHEZ PAS LES SURFACES CHAUDES. UTILISEZ DES POIGNÉES OU DES BOUTONS.
- 3. POUR VOUS PROTÉGER CONTRE LES INCENDIES, LES CHOCS ÉLECTRIQUES ET LES BLESSURES CORPORELLES, NE PLONGEZ PAS LE CORDON, LES FICHES OU (INDIQUER LA OU LES PIÈCES SPÉCIFIQUES EN QUESTION) DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.
- 4. UNE SURVEILLANCE ÉTROITE EST NÉCESSAIRE LORSQU'UN APPAREIL EST UTILISÉ PAR OU À PROXIMITÉ D'ENFANTS.
- 5. DÉBRANCHEZ DE LA PRISE LORSQU'IL N'EST PAS UTILISÉ ET AVANT DE LE NETTOYER. LAISSER REFROIDIR AVANT DE METTRE OU DE RETIRER DES PIÈCES ET AVANT DE NETTOYER L'APPAREIL.
- 6. NE FAITES PAS FONCTIONNER UN APPAREIL AVEC UN CORDON OU UNE FICHE ENDOMMAGÉ OU APRÈS QUE L'APPAREIL FONCTIONNE MAL OU A ÉTÉ ENDOMMAGÉ DE QUELQUE MANIÈRE QUE CE SOIT. RETOURNEZ L'APPAREIL AU CENTRE DE SERVICE AGRÉÉ LE PLUS PROCHE POUR EXAMEN, RÉPARATION OU RÉGLAGE.
- 7. L'UTILISATION D'ACCESSOIRES NON RECOMMANDÉS PAR LE FABRICANT DE L'APPAREIL PEUT ENTRAÎNER UN INCENDIE, UN CHOC ÉLECTRIQUE OU DES BLESSURES.
- 8. NE PAS UTILISER À L'EXTÉRIEUR (CET ÉLÉMENT PEUT ÊTRE OMIS SI LE PRODUIT EST SPÉCIFIQUEMENT CONÇU POUR UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR).
- 9. NE LAISSEZ PAS LE CORDON PENDRE DU BORD DE LA TABLE OU DU COMPTOIR, OU TOUCHER DES SURFACES CHAUDES.
- 10. NE PAS PLACER SUR OU À PROXIMITÉ D'UN BRÛLEUR À GAZ OU ÉLECTRIQUE CHAUD, OU DANS UN FOUR CHAUFFÉ
- 11. BRANCHEZ TOUJOURS LA FICHE À L'APPAREIL EN PREMIER, PUIS BRANCHEZ LE CORDON DANS LA PRISE MURALE. POUR DÉCONNECTER, METTEZ N'IMPORTE QUELLE COMMANDE SUR "OFF", PUIS RETIREZ LA FICHE DE LA PRISE MURALE.
- 12. NE PAS UTILISER L'APPAREIL À D'AUTRES FINS QUE CELLES PRÉVUES.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

NORMES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

1 NORMES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

1.1 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- CE LIVRET D'UTILISATION FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE LA MACHINE ET DOIT ÊTRE CONSERVÉ ATTENTIVEMENT POUR TOUTE CONSULTATION FUTURE. IL PEUT ÊTRE TÉLÉCHARGÉ EN SE CONNECTANT À « [HTTPS://WWW.SANREMOMACHINES.COM/](https://www.sanremomachines.com/) ».
- EN CAS DE PERTE OU POUR TOUTE INFORMATION SUPPLÉMENTAIRE, N'HÉSITEZ PAS À CONTACTER VOTRE REVENDEUR LOCAL OU LE FABRICANT.
- AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE DE LA MACHINE, L'OPÉRATEUR DOIT AVOIR LU ATTENTIVEMENT CE LIVRET ET AVOIR APPROFONDI LA CONNAISSANCE DES SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES ET DES COMMANDES.
- AVANT D'INSTALLER LA MACHINE, S'ASSURER QUE LA SURFACE OÙ ELLE SERA INSTALLÉE SOIT COMPATIBLE AVEC LES DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT, LE POIDS DE LA MACHINE ET QUE LA SURFACE SOIT COMPLÈTEMENT HORIZONTALE.
- LA MACHINE NE CONVIENT PAS À L'INSTALLATION À L'EXTÉRIEUR, DANS DES ENDROITS OÙ DES JETS D'EAU PEUVENT ÊTRE UTILISÉS, OU DANS DES ENDROITS OÙ LA TEMPÉRATURE PEUT BAISSER AU-DESSOUS DE 41°F.
- NE PAS INSTALLER LA MACHINE À PROXIMITÉ D'UNE SOURCE DE CHALEUR.
- LES ENFANTS NE DOIVENT PAS JOUER AVEC L'APPAREIL.
- LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN NE DOIVENT PAS ÊTRE EFFECTUÉS PAR DES ENFANTS SANS SURVEILLANCE DU PERSONNEL FORMÉ.
- LA MACHINE DOIT ÊTRE INSTALLÉE DANS UN LIEU OÙ L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN NE SONT ACCESSIBLES QU'AU PERSONNEL FORMÉ.
- L'APPAREIL A ÉTÉ CONÇU POUR UN USAGE PROFESSIONNEL ET IL PEUT ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS ÂGÉS DE 14 ANS ET PLUS ET PAR DES PERSONNES AVEC DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, APRÈS ÉVALUATION

- PAR L'EMPLOYEUR DE LA COMPATIBILITÉ DU TRAVAIL AVEC LES RISQUES RÉSIDUELS PRÉVUS DANS LE MANUEL.
- L'APPAREIL PEUT ÊTRE UTILISÉ PAR UN PERSONNEL NON FORMÉ SEULEMENT S'IL EST SURVEILLÉ PAR LE PERSONNEL PRÉPOSÉ À L'UTILISATION.
 - NE PAS UTILISER L'APPAREIL AVEC LES MAINS MOUILLÉES OU PIEDS NUS.
 - NE PAS PERMETTRE À DES PERSONNES NON AUTORISÉES ET NON QUALIFIÉES DE METTRE EN MARCHÉ, RÉGLER OU RÉPARER LA MACHINE.
 - LA MACHINE DOIT ÊTRE INSTALLÉE DANS UN LIEU ÉTANT SURVEILLÉ PAR LE PERSONNEL FORMÉ.
 - IL EST INTERDIT D'UTILISER DES JETS D'EAU POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE.
 - LA TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE EST COMPRISE ENTRE 41 ET 89°C.
 - LE PERSONNEL TECHNIQUE AUTORISÉ DOIT AVOIR LES CONNAISSANCES NÉCESSAIRES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ POUR UTILISER CORRECTEMENT L'APPAREIL.
 - SE RÉFÉRER À CE LIVRET POUR LES OPÉRATIONS NÉCESSAIRES.
- AVANT DE NETTOYER ET/OU D'EFFECTUER L'ENTRETIEN DE LA MACHINE ET AVANT DE RETIRER TOUTE PROTECTION, **S'ASSURER QUE L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL SOIT SUR LA POSITION « OFF » (O)** AFIN DE COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE À LA MACHINE PENDANT L'INTERVENTION DE L'OPÉRATEUR.
 - EFFECTUER UN NETTOYAGE QUOTIDIEN DE LA MACHINE, POUR TOUTE EXPLICATION APPROFONDIE CONSULTER LE PARAGRAPHE « NETTOYAGE ».
 - L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE PRINCIPALE DE L'ACHETEUR DOIT COMPRENDRE UN DISJONCTEUR AUTOMATIQUE EN AMONT DE L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL DE LA MACHINE AVEC UNE DISTANCE D'OUVERTURE DES CONTACTS CONFORME AUX SPÉCIFICATIONS DE DÉCONNEXION POUR LA CATÉGORIE DE SURTENSION III ET UN SYSTÈME DE MISE À LA TERRE APPROPRIÉ CONFORME À TOUTES LES PRESCRIPTIONS DES NORMES POUR LA PRÉVENTION DES ACCIDENTS.
 - NE PAS UTILISER D'ADAPTATEURS, DE PRISES MULTIPLES ET/OU DE RALLONGES.
 - NE PAS UTILISER LA MACHINE SI LE CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE EST ENDOMMAGÉ

- OU CRAQUELÉ. POUR LE REMPLACEMENT, CONTACTER LE CONCESSIONNAIRE LOCAL OU LE FABRICANT.
- AU CAS OÙ L'ON DEVRAIT INTERVENIR SUR L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL OU À PROXIMITÉ, COUPER LA TENSION À LA LIGNE OÙ EST BRANCHÉ L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL.
 - CONTRÔLER QUE TOUS LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ POUR LA PRÉVENTION DES ACCIDENTS (PROTECTIONS, CARTERS, MICRORUPTEURS, ETC.) N'AIENT PAS ÉTÉ ALTÉRÉS ET QU'ILS SOIENT EN PARFAIT ÉTAT DE MARCHÉ. DANS LE CAS CONTRAIRE, EFFECTUER LES RÉPARATIONS NÉCESSAIRES.
 - **NE PAS ENLEVER LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ.**
 - AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE PERSONNEL, UTILISER SEULEMENT DES OUTILS APPROPRIÉS ET CONFORMES AUX RÉGLEMENTATIONS NATIONALES DE SÉCURITÉ.
 - **FAIRE TRÈS ATTENTION AUX ÉTIQUETTES DE MISE EN GARDE PRÉSENTS SUR LA MACHINE CHAQUE FOIS QUE VOUS OPÉREZ SUR OU PRÈS DE LA MACHINE.**
 - LA CONNEXION DE LA MACHINE AU RÉSEAU HYDRIQUE DOIT ÊTRE RÉALISÉE CONFORMÉMENT AUX DIRECTIVES ET AUX NORMES EN VIGUEUR DANS LE PAYS D'INSTALLATION.
 - L'UTILISATEUR DOIT EN OUTRE REMPLACER TOUTE ÉTIQUETTE DE MISE EN GARDE QUI EST ENDOMMAGÉE POUR N'IMPORTE QUELLE RAISON OU QUI N'EST PAS CLAIREMENT LISIBLE, EN DEMANDANT DES NOUVELLES ÉTIQUETTES AU SERVICE PIÈCES DE RECHANGE.
 - SI LA MACHINE EST DÉFECTUEUSE OU LES COMPOSANTS SONT ENDOMMAGÉS, CONTACTEZ VOTRE REVENDEUR OU LE FABRICANT.
 - TOUT USAGE DE LA MACHINE AUTRE QUE CELUI EXPRESSÉMENT PRÉVU ET DOCUMENTÉ EST ABSOLUMENT INTERDIT. LA MACHINE DOIT TOUJOURS ÊTRE UTILISÉE CONFORMÉMENT AUX PROCÉDURES, TEMPS ET LIEUX ÉTABLIS PAR LES RÈGLES DE BONNE PRATIQUE, EN CONFORMITÉ AVEC LES DIRECTIVES ET LES NORMES EN VIGUEUR DANS LE PAYS D'UTILISATION EN MATIÈRE DE SANTÉ ET DE SÉCURITÉ DES TRAVAILLEURS.
 - LA FOURNITURE EN DOTATION AVEC LA MACHINE COMPREND : PORTE-FILTRES, FILTRES, PRESSEUR,

PETITE BROSSE, CHIFFON, TUYAUX DE VIDANGE ET D'ENTRÉE, COLLIER ET MANUEL DE L'UTILISATEUR.

- SI LA MACHINE EST EXPOSÉE À DES TEMPÉRATURES INFÉRIEURES À + 32°F, AGIR COMME SUIT : S'ASSURER QUE LA MACHINE A PASSÉ 24 HEURES DANS UN ENDROIT OÙ LA TEMPÉRATURE EST SUPÉRIEURE À +59°C AVANT DE LA METTRE EN MARCHÉ.
- APRÈS L'INSTALLATION, LE POINT LE PLUS ÉLEVÉ DE LA MACHINE DEVRA SE SITUER AU MOINS À 59 POUCES DU SOL.
- **L'INOBSERVANCE DES NORMES DE SÉCURITÉ ET DES INSTRUCTIONS FOURNIES DANS CE LIVRET DÉGAGE LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES ACCIDENTS ÉVENTUELS OU DOMMAGES AUX PERSONNES OU AUX CHOSES. UN USAGE AUTRE QUE CELUI INDiqué DANS CE LIVRET EST CONSIDÉRÉ ABUSIF. SI VOUS RETENEZ QUE CE LIVRET D'INSTRUCTIONS N'EST PAS SUFFISAMMENT EXHAUSTIF POUR VOS NÉCESSITÉS, CONTACTEZ TOUJOURS VOTRE REVENDEUR LOCAL OU LE FABRICANT POUR TOUTE INDICATION ET SOLUTION SUPPLÉMENTAIRES.**
- **CES NORMES DE SÉCURITÉ**

COMPLÈTENT, OU INTÈGRENT, LES NORMES DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR LOCALEMENT.

- **EN CAS DE DOUTE, DEMANDEZ TOUJOURS L'INTERVENTION DU PERSONNEL SPÉCIALISÉ.**
- **TOUTE MANIPULATION ÉLECTRIQUE/ÉLECTRONIQUE OU MÉCANIQUE DE LA MACHINE DE LA PART DE L'UTILISATEUR OU L'USAGE NÉGLIGENT DE CELLE-CI DÉGAGE LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ ET REND L'UTILISATEUR LE SEUL RESPONSABLE DEVANT LES AUTORITÉS DE PRÉVENTION DES ACCIDENTS.**

1.2 NORMES DE RÉFÉRENCE

- LA MACHINE ET SES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ONT ÉTÉ FABRIQUÉS EN CONFORMITÉ AVEC LES NORMES INDICUÉES DANS LA DÉCLARATION DE CONFORMITÉ.

1.3 DESCRIPTION DES SYMBOLES

- BEAUCOUP D'ACCIDENTS SONT CAUSÉS PAR UNE CONNAISSANCE INSUFFISANTE DES NORMES DE SÉCURITÉ ET PAR LEUR NON-APPLICATION. LES NORMES DE SÉCURITÉ DOIVENT ÊTRE RESPECTÉES PENDANT L'USAGE ET LES OPÉRATIONS D'ENTRETIEN DE LA MACHINE.
- POUR ÉVITER DES ACCIDENTS,

LIRE, COMPRENDRE ET RESPECTER TOUTES LES PRÉCAUTIONS ET LES MISES EN GARDE DANS CE LIVRET ET CELLES REPORTÉES SUR LES ÉTIQUETTES APPOSÉES SUR LA MACHINE.

- LES SYMBOLES SUIVANTS SONT UTILISÉS POUR IDENTIFIER LES MESSAGES DE SÉCURITÉ INDIQUÉS DANS CE LIVRET :



DANGER
ÉLECTRIQUE



DANGER GÉNÉRAL OU
INFORMATIONS DIVERSES



RISQUE THERMIQUE
(BRÛLURES)



RISQUE DE DOMMAGES
CAUSÉS À LA MACHINE

POUR IDENTIFIER LES OPÉRATIONS QUI DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES EXCLUSIVEMENT PAR UN TECHNICIEN SPÉCIALISÉ, ON A UTILISÉ LE SYMBOLE SUIVANT :



1.4 PRÉPARATIONS À LA CHARGE DE L'ACHETEUR

A. PRÉPARATION DU LIEU D'INSTALLATION

- L'ACHETEUR DOIT PRÉPARER LA SURFACE SUR LAQUELLE LA MACHINE SERA POSITIONNÉE COMME DÉCRIT DANS LE CHAPITRE CONCERNANT L'INSTALLATION.

B. PRÉPARATION ÉLECTRIQUE

- L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE D'ALIMENTATION DOIT RESPECTER LES NORMES DE SÉCURITÉ NATIONALES EN VIGUEUR DANS LE LIEU D'EXPLOITATION ET DOIT ÊTRE DOTÉE D'UN SYSTÈME DE MISE À LA TERRE APPROPRIÉ.
- UN DISPOSITIF DE COUPURE OMNIPOLAIRE DOIT ÊTRE INSTALLÉ SUR LA LIGNE ÉLECTRIQUE EN AMONT DE LA MACHINE.



LES CÂBLES ÉLECTRIQUES D'ALIMENTATION DOIVENT AVOIR DES DIMENSIONS EN FONCTION DU COURANT MAXIMAL NÉCESSAIRE À LA MACHINE DE SORTE QUE LA BAISSÉ DE TENSION TOTALE À PLEINE CHARGE RÉSULTE INFÉRIEURE À 2 %.

C. PRÉPARATION HYDRIQUE

- IL FAUT PRÉPARER UNE VIDANGE AVEC SIPHON CORRESPONDANT ET UN RÉSEAU DE DISTRIBUTION DE L'EAU QUI FOURNIT CORRECTEMENT DE L'EAU CONVENABLEMENT ADOUCIE, AVEC UN ROBINET DIVISEUR EN AMONT DE LA MACHINE.
- LA PRESSION D'ENTRÉE DE L'EAU MAXIMALE EST DE 1.0MPA, UTILISER UN RÉDUCTEUR DE PRESSION POUR LE FONCTIONNEMENT CORRECT.

1.5 OPÉRATIONS D'URGENCE EN CAS D'INCENDIE

- A. EN CAS D'INCENDIE, COUPER LA TENSION À LA MACHINE EN DÉCONNECTANT L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL.



AVEC LA MACHINE SOUS TENSION, IL EST ABSOLUMENT INTERDIT DE CHERCHER À ÉTEINDRE L'INCENDIE AVEC DE L'EAU.

- B. ÉTEINDRE L'INCENDIE AVEC DES EXTINCTEURS APPROPRIÉS.

1.6 RISQUE D'EXPLOSION

LA MACHINE NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉE DANS DES ENVIRONNEMENTS OÙ EST PRÉSENT UN RISQUE D'EXPLOSION.

1.7 NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE

LA MACHINE EST FABRIQUÉE DE MANIÈRE À MAINTENIR UN NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE PONDÉRÉ CONTINU ÉQUIVALENT INFÉRIEUR À 70 dB_a.

1.8 VIBRATIONS

LA MACHINE EST ÉQUIPÉE DE PIEDS EN CAOUTCHOUC ANTIVIBRATOIRE. PENDANT LES OPÉRATIONS NORMALES, AUCUNE VIBRATION DANGEREUSE POUR L'UTILISATEUR OU L'ENVIRONNEMENT N'EST GÉNÉRÉE.

1.9 USAGE PRÉVU

LA MACHINE À CAFÉ EST RÉALISÉE ET CONÇUE EXCLUSIVEMENT POUR PRÉPARER DU CAFÉ EXPRESSO ET DES BOISSONS CHAUDES (THÉ, CAPPUCCINO, ETC.) EN UTILISANT DE L'EAU CHAUDE OU DE LA VAPEUR.

SEULS LES OPÉRATEURS PROFESSIONNELS ET FORMÉS AYANT UNE CONNAISSANCE APPROPRIÉE DE L'HYGIÈNE ET DES NORMES DE SÉCURITÉ PEUVENT UTILISER LA MACHINE À CAFÉ.

ELLE COMPREND UNE ZONE POUR PRÉCHAUFFER LES TASSES. CETTE ZONE DOIT ÊTRE UTILISÉE SEULEMENT POUR CETTE FONCTION. TOUT EMPLOI DIFFÉRENT EST CONSIDÉRÉ INCORRECT ET, PAR CONSÉQUENT, DANGEREUX.



L'USAGE INCORRECT DE LA MACHINE DÉGAGE LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES PRÉJUDICES AUX PERSONNES OU DES DOMMAGES AUX CHOSES.

- obstruer les grilles d'aération avec des chiffons ou autre ;
- couvrir le chauffe-tasses avec des chiffons ;
- toucher les zones de distribution avec les mains ;
- utiliser la machine quand elle est très mouillée.

1.10 MAUVAISE UTILISATION

La machine à café a été réalisée et fabriquée exclusivement pour l'usage alimentaire. Ce qui suit est donc interdit :

- l'utilisation de la machine par des opérateurs non-professionnels ;
- le personnel qualifié ne peut pas intervenir sur la machine s'il prend des substances qui réduisent le temps de réaction ;
- l'introduction de liquides autres que l'eau potable adoucie avec une dureté maximale de 3/5 degrés français (60/85 ppm) ;
- le réchauffement de boissons ou de substances non-alimentaires ;
- L'introduction de produits en poudre autres que le café dans le porte-filtre ;
- mettre des objets autres que les tasses sur le chauffe-tasses ;
- poser des récipients avec des liquides sur le chauffe-tasses ;



CE PARAGRAPHE ÉNUMÈRE UN NOMBRE D'USAGES INCORRECTS RAISONNABLEMENT PRÉVISIBLES ; TOUTEFOIS, LA MACHINE DOIT TOUJOURS ÊTRE UTILISÉE DANS LE RESPECT DES INSTRUCTIONS FOURNIES DANS LA SECTION « USAGE PRÉVU ».

1.11 DÉCLARATION POUR LES MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC LES PRODUITS ALIMENTAIRES

LE FABRICANT SANREMO S.R.L. DÉCLARE PAR LA PRÉSENTE QUE LES MATÉRIAUX UTILISÉS DANS SES PRODUITS SONT CONFORMES AU RÈGLEMENT CE N° 1935/2004, AU RÈGLEMENT N° 2023/2006/CE (BPF), AU RÈGLEMENT N° 10/2011/CE POUR LES MATIÈRES PLASTIQUES, AU DM ITALIEN DU 21 MARS 1973 ET AUX MODIFICATIONS ET COMPLÉMENTS ULTÉRIEURS 1.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

2 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

2.1 ÉTIQUETTES DE SÉCURITÉ

Les étiquettes de sécurité avec des pictogrammes descriptifs sont présentes sur toutes les surfaces qui représentent un danger pour les utilisateurs ou le technicien.



Les étiquettes concernant les instructions de sécurité sont appliquées sur la machine et doivent être respectées rigoureusement par tous ceux qui l'utilisent. Le non-respect des instructions de sécurité dégage le fabricant de toute responsabilité pour des dommages possibles aux personnes ou aux choses qui pourraient en résulter.

Danger alimentation active



Étiquette appliquée sur toutes les surfaces sous tension. Ne pas effectuer de travaux en présence de tension active.

Danger de brûlure



Étiquette appliquée dans la partie supérieure du chauffe-tasses.

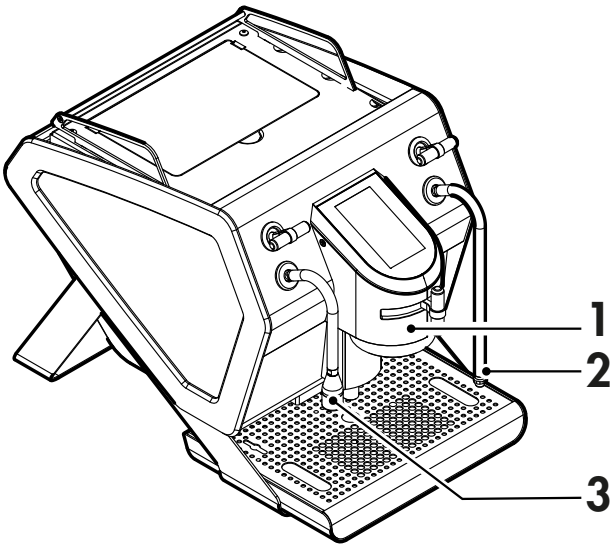
2.2 ZONES À RISQUE RÉSIDUEL

Les zones à risque résiduel sont celles qui ne peuvent pas être protégées à cause du type particulier de production. En ce qui concerne la machine à café, les zones sont les suivantes :

- la zone (1) du groupe pendant la distribution du café ;
- la zone (2) de la buse à vapeur pendant le réchauffement des boissons ;
- la zone (3) de distribution d'eau chaude.



Il y a le risque de brûlures dans toutes ces zones.



2.3 RISQUES RÉSIDUELS

Les risques résiduels sont abordés au moyen de la formation appropriée du personnel et de l'utilisation des équipements de protection individuelle (EPI). Les risques résiduels découlent des dangers suivants : coupe ou cisaillement, frottement ou abrasion, choc, injection ou éjection de fluide à haute pression, glissade, trébuchement, chute, électrocution, brûlures et dangers de nature ergonomique

	possibilité d'entrer en contact avec des surfaces chaudes
	possibilité que le visage entre en contact avec des jets de vapeur et/ou d'eau chaude
	possibilité de glissade sur des surfaces humides et/ou mouillées

2.4 ZONES DANGEREUSES



Les zones dangereuses sont toutes les zones situées à l'intérieur de la machine, sous les protections de sécurité, où le technicien peut intervenir lors des opérations de réparation. Seul le technicien autorisé peut intervenir dans ces zones.

DESCRIPTION DE LA MACHINE - DONNÉES TECHNIQUES

3 DESCRIPTION DE LA MACHINE

Les caractéristiques principales de la machine à café expresso automatique sont décrites ci-après.

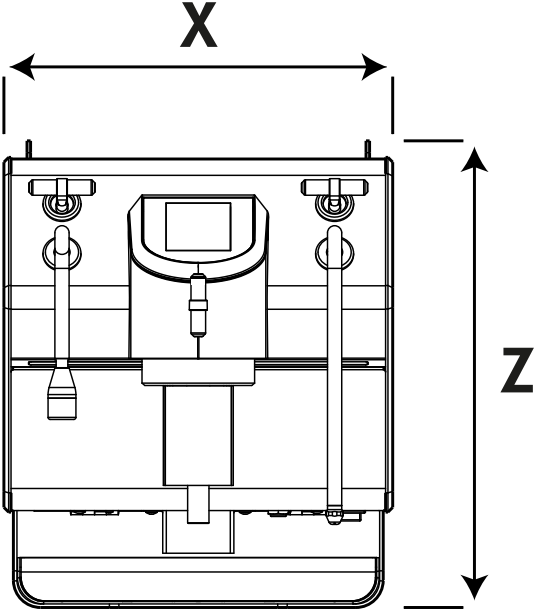
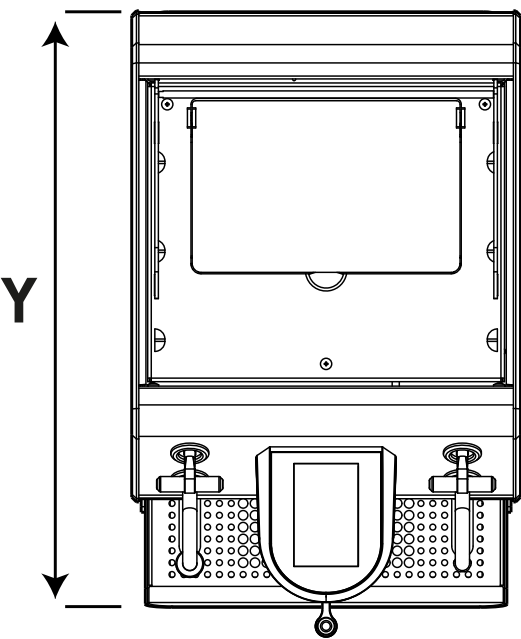
- Machine à café expresso professionnelle à 1 groupe ayant la possibilité d’activer l’alimentation du réseau ou du réservoir ou les deux. L’option disponible pour toutes les versions est le Paddle.
- Remplissage d'eau automatique dans les petites chaudières.
- Écran tactile.

La machine est réalisée et fabriquée pour la préparation de café expresso et de boissons chaudes.

La distribution du café se fait à travers l’écran et le groupe, la distribution de l’eau chaude ou de la vapeur se fait par les boutons et les buses. Il y a un chauffe-tasses sur la partie supérieure la machine.

La machine se compose d’une structure sur laquelle tous les composants sont montés, entourés de panneaux fixés par des vis.

4 DONNÉES TECHNIQUES



	YOU
X	12,9in
Y	19,8in
Z	15,4in

	U.M.	YOU
Capacité chaudière vapeur	US gal	0,26
Capacité chaudière groupe café	US gal	0.13
Capacité MAXI du réservoir eau	US gal	0,66
Poids machine	Lb	70,54
Tension d'alimentation	V~	110 - 120
Fréquence d'alimentation	W	60 +/- 1% (2% for short periods)
Puissance de la résistance de la chaudière vapeur	W	1570+/- 10%
Puissance de la résistance de la chaudière groupe café	W	500+/- 10%
Puissance de la pompe volumétrique	W	90/24V
Puissance totale	W	1650+/- 10%
Pression de fonctionnement de la chaudière vapeur	Bar/PSI	1.9 / 27,5 (MAX 2 / 29)
Pression MAXI chaudière café	Bar/PSI	12 / 174
Pression de l'eau de réseau à l'entrée	Bar/PSI	1 ÷ 4 / 14,5 ÷ 58
Pression distribution café (réglables par les profils de pression)	°F	1 ÷ 12 / 14,5 ÷ 174
Température de fonctionnement	°C	5 ÷ 32
Humidité relative non condensée		<70%
Bruit	dBA	<70

TRANSPORT, DÉBALLAGE ET COMPOSANTS

5 DÉBALLAGE ET POSITIONNEMENT



IMPORTANT : les opérations de déballage et de positionnement de la machine doivent être effectuées par un technicien spécialisé et autorisé.

Pour éviter des risques possibles de contamination hygiénique, nous recommandons de laisser la machine dans son emballage jusqu'au moment de l'installation.



La communication de dommages éventuels, défauts ou non-conformités doit être faite rapidement, dans les 8 jours à partir de la date de réception de la machine. Autrement, les produits sont réputés acceptés.

5.1 DÉBALLAGE DE LA MACHINE

- Effectuer les opérations suivantes à l'aide d'au moins deux opérateurs ;
- Contrôler toujours l'intégrité de l'emballage : informer le transporteur en cas de dommages éventuels ;
- Ouvrir la partie supérieure de l'emballage et baisser les languettes ;
- Extraire les accessoires : outils fournis avec l'équipement et documentation technique (livrets) ;
- Dévisser les quatre dispositifs de blocage ;
- Soulever la partie supérieure ;
- Ouvrir la cellophane et soulever la machine **EN LA TENANT DE LA BASE** ;
- Les éléments de l'emballage (carton, cellophane, agrafes métalliques, etc.) peuvent provoquer des coupures ou des blessures s'ils ne sont pas manipulés attentivement ou s'ils sont utilisés de manière erronée ; tenir hors de portée des enfants ou des personnes handicapées.



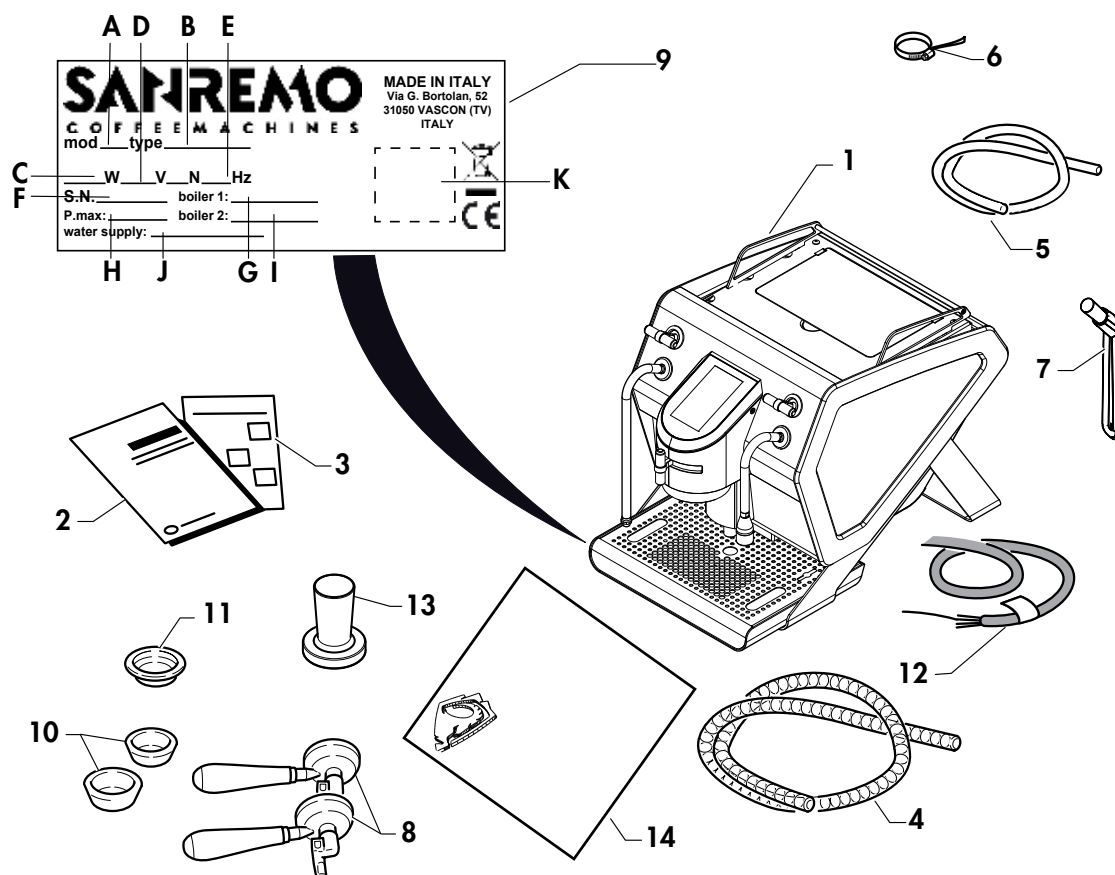
ATTENTION : les éléments d'emballage (sacs en plastique, carton, clous, etc.) **NE doivent PAS** être laissés à la portée des enfants en tant que sources potentielles de danger.

5.2 POSITIONNEMENT DE LA MACHINE

Placer la machine dans sa position définitive, en s'assurant que :

1. le meuble de support soit suffisamment solide, plan, sec, lisse, robuste et stable, en considérant le poids de la machine, située à une hauteur telle que le plan d'appui soit à plus de 35 in au-dessus du sol ;
2. il y ait au moins 4 in entre la paroi arrière de la machine et des éventuelles parois, pour garantir une ventilation correcte ;
3. le plan supérieur de la machine (chauffe-tasses) doit être à une hauteur non inférieure à 59 in du sol ;
4. il y ait à proximité de la machine un tableau électrique pour connecter la machine électriquement, une vidange d'eau et un robinet pour le raccordement au circuit hydrique ;
5. ne pas utiliser ou installer dans des endroits où des jets d'eau sont utilisés ;
6. pour assurer un fonctionnement normal, l'appareil doit être installé dans des endroits où la température est comprise entre + 41°F et + 89°F et où l'humidité non condensée ne dépasse pas 70 %. Si la machine est exposée à des températures inférieures à + 32°F, agir comme suit : s'assurer que la machine a passé 24 heures dans un endroit où la température est supérieure à + 59°F avant de la mettre en marche. La machine est alimentée électriquement.

6 IDENTIFICATION DES COMPOSANTS



Légende

- 1) Machine à café
- 2) Livret utilisateur
- 3) Rapport d'essai
- 7) Tuyau spiralé de vidange L= 78,7 in
- 4) Tuyau d'alimentation en eau
- 5) Collier de serrage pour tuyau de vidange
- 6) Petite brosse
- 7) Porte-filtre (simple/double)
- 8) Étiquette données techniques
- 9) 2 filtres (simple/double)
- 10) Filtre aveugle
- 8) Câble d'alimentation 15A/125V L= 78,7 in
- 11) Pressoir
- 12) Chiffon de nettoyage

6.1 PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique fournit les informations suivantes :

- A.** Modèle
- B.** Identification configuration de la machine
- C.** Puissance
- D.** Tension d'alimentation
- E.** Fréquence
- F.** Numéro d'identification
- G.** Pression maximale de la chaudière à vapeur 1
- H.** Pression maximale
- I.** Pression maximale de la chaudière à vapeur 2
- J.** Pression du réseau d'alimentation
- K.** Identification des certifications

RACCORDEMENTS



7 RACCORDEMENTS



IMPORTANT : les opérations de raccordement doivent être effectuées par un technicien spécialisé et autorisé.

7.1 RACCORDEMENT HYDRIQUE

Vidange

Il faut avoir à proximité de la machine une vidange d'eau avec siphon.

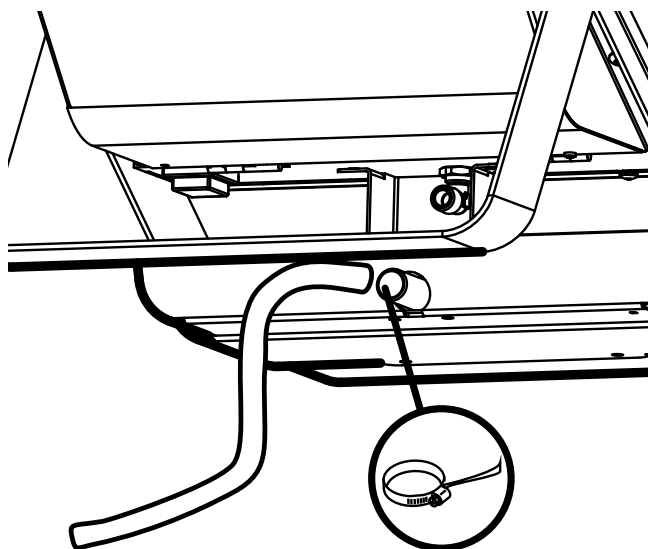


Le siphon de vidange doit être positionné au moins 7,8 in sous le plan d'appui de la machine.

Retirer le bouchon de la bassine, visser le raccord avec les deux joints toriques fournis et fixer le tuyau de vidange avec la plaquette et les écrous au bac de vidange.

Raccorder le tuyau de vidange au raccord du bac de vidange et le fixer avec les colliers de serrage prévus à cet effet, comme l'image le montre.

Raccorder l'autre extrémité du tuyau à la vidange précédemment préparée.



Vidange (pour version sans vidange réseau)

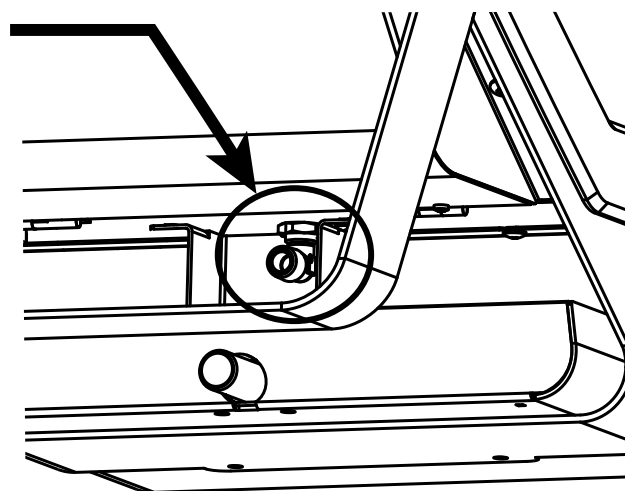
La bassine est dotée d'un bouchon évitant la sortie de l'eau.



Afin de garantir un fonctionnement sûr et correct de la machine et de maintenir un niveau de performance adéquat et une qualité élevée des boissons distribuées, il est important que, par rapport à l'eau utilisée (tant pour le réservoir que pour l'alimentation de réseau) à l'entrée, la dureté soit comprise entre 9 °f (90 ppm, 5 °d) et 15 °f (150 ppm, 8,4 °d), que le PH soit compris entre 6,5 et 8,5 et que la quantité de chlorures soit inférieure à 50 mg/l. Le respect de ces valeurs permet à la machine de fonctionner avec une efficacité maximale. Si ces paramètres ne sont pas respectés, il sera nécessaire d'installer un dispositif de filtrage spécifique, toujours en conformité avec les normes locales en vigueur en matière d'eau potable.

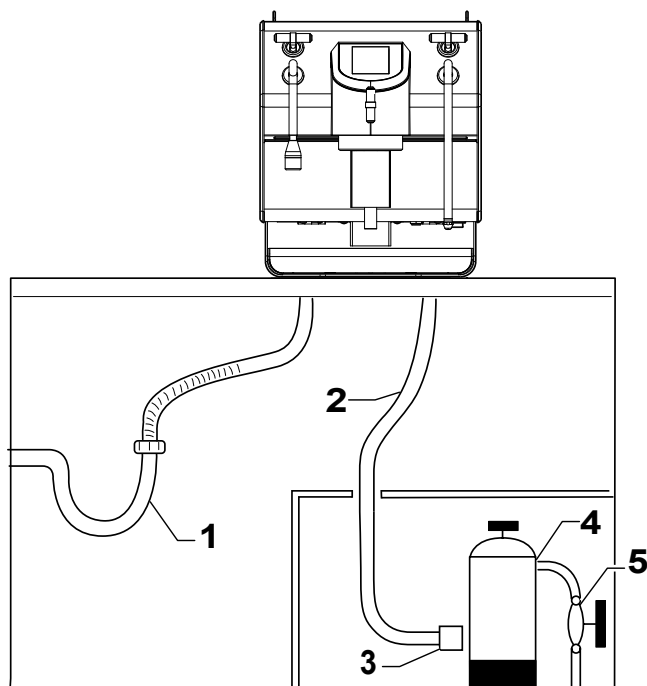
Remplissage

- Raccorder fermement le tuyau d'alimentation en eau au terminal situé dans la partie inférieure de la machine, comme l'image le montre.



Raccorder le tuyau de remplissage (2) à un adoucisseur d'eau (4), en interposant le filtre de purification de l'eau (3).

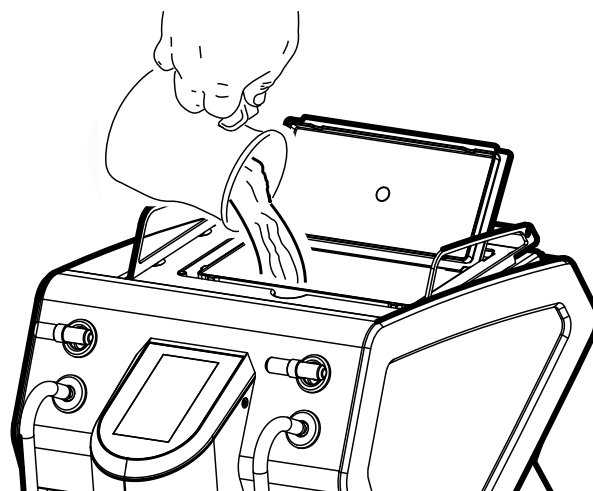
- Installer un robinet diviseur (5) avant l'adoucisseur d'eau (4) pour séparer la machine du réseau de distribution de l'eau.



ATTENTION : Si la pression de ligne dépasse 4 bars, installer un réducteur de pression. N'alimenter qu'avec de l'eau froide.

L'équipement doit être installé avec une protection anti-retour adéquate pour se conformer aux codes fédéraux, provinciaux et locaux applicables. Pour le raccordement au réseau d'eau, utilisez les jeux de tuyaux fournis. Lorsque vous devez remplacer les ensembles de flexibles, vous devez uniquement utiliser de nouveaux ensembles de flexibles et les anciens ensembles de flexibles ne doivent pas être réutilisés.

Réservoir



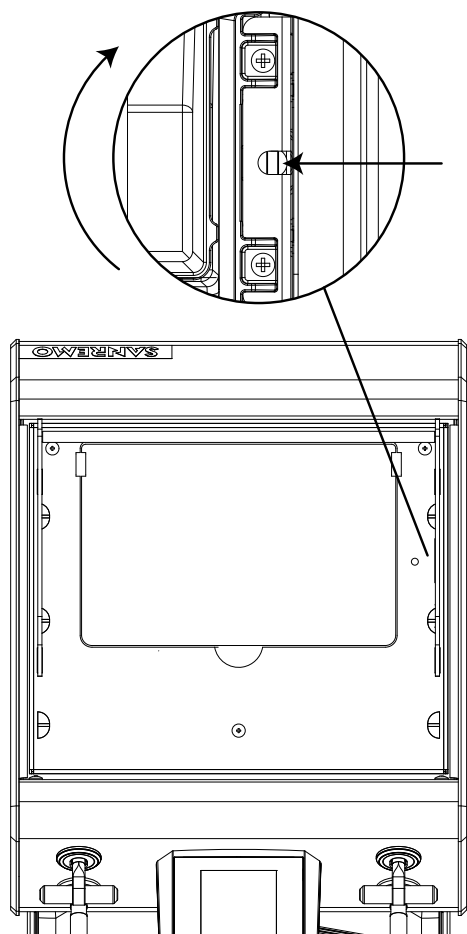
Pour remplir le réservoir, soulever le couvercle et verser de l'eau jusqu'à ce que le niveau maximum soit atteint.

La machine est configurée par défaut en mode réservoir. Pour commuter du mode réservoir au mode depuis réseau, retirer le plan chauffe-tasses et, à l'aide d'un tournevis à fente, tourner le levier en métal dans le sens des aiguilles d'une montre, comme l'image le montre.

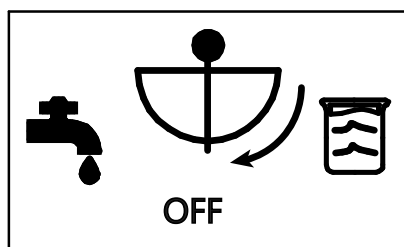


IMPORTANT : L'opération suivante doit être réalisée exclusivement par un technicien spécialisé et autorisé.

Pour le raccordement au réseau d'eau, utilisez le jeu de tuyaux fourni. Une fois utilisé, il ne doit être remplacé que par un nouveau jeu de tuyaux. L'ancien jeu de tuyaux ne doit pas être réutilisé.

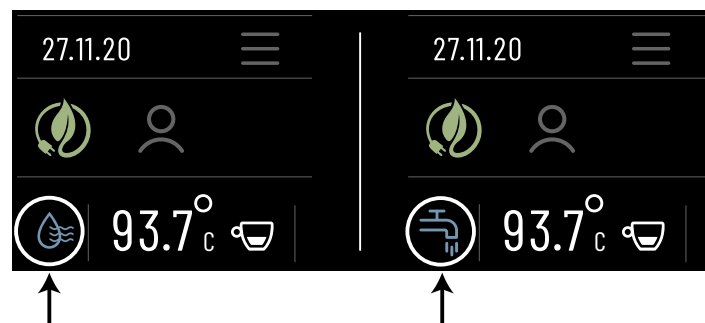


À proximité du point concerné, on trouve l'étiquette suivante :



Le mode alimentation depuis réseau est illustré à gauche, tandis que le mode réservoir est représenté à droite.

L'écran affiche le mode actuel de la machine, réservoir (gauche) ou réseau (droit) :



Les icônes peuvent être de différentes couleurs :

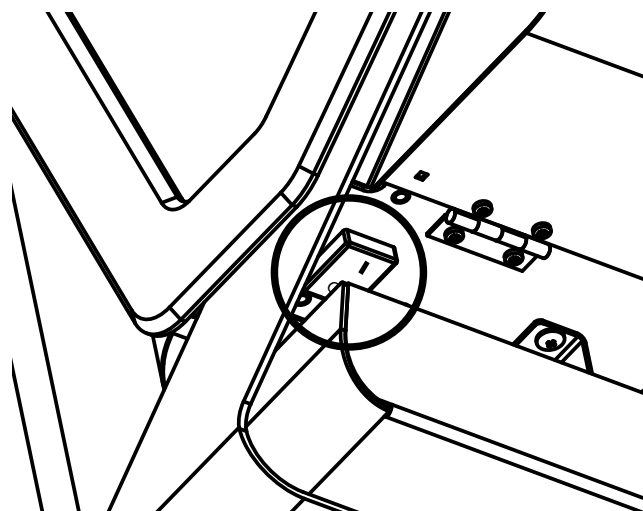
- icône réservoir bleu ciel = état OK ;
- icône réservoir rouge = réservoir vide ;
- icône réseau bleu ciel = état OK ;
- icône réseau orange = pression de ligne < 14,5 PSI ;
- icône réseau rouge = pression de ligne > 58 PSI.

7.2 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



S'assurer que tous les interrupteurs soient sur la position OFF avant de procéder au raccordement électrique de la machine.

Il est absolument obligatoire d'effectuer le raccordement au système de mise à la terre, il faut en outre veiller à ce que l'équipement soit conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation. Vérifier que la tension de la machine (voir plaque signalétique) corresponde à la tension d'alimentation du réseau local.



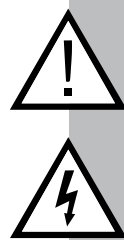
La machine est connectée au réseau électrique par le câble électrique, s'assurer que la capacité du système électrique disponible est adaptée à la consommation électrique maximale indiquée sur la machine à café. Interrupteur en position OFF = 0, interrupteur en position ON = 1 (en position ON, le bouton s'allume en rouge).

Raccordement électrique

La machine est connectée au réseau électrique par le câble électrique doté de fiche câblée. Il est conseillé de brancher la fiche à une prise électrique dotée d'un interrupteur local ou d'un disjoncteur sur l'armoire électrique (courant différentiel égal à 30mA).

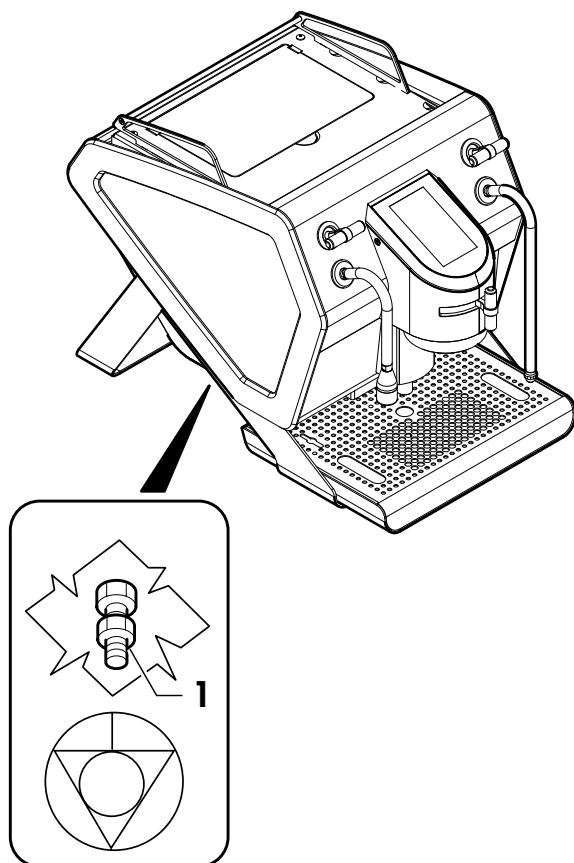
Liaison équipotentielle

Cette liaison requise par certains standards empêche des différences dans le potentiel électrique entre les mises à la terre des dispositifs installés dans le même lieu. Les machines préparées pour ce raccordement présentent une borne spécifique (1) sur la partie inférieure de la machine. Connecter un câble équipotentiel externe avec des mesures appropriées conformément aux normes en vigueur à la borne correspondante (1).

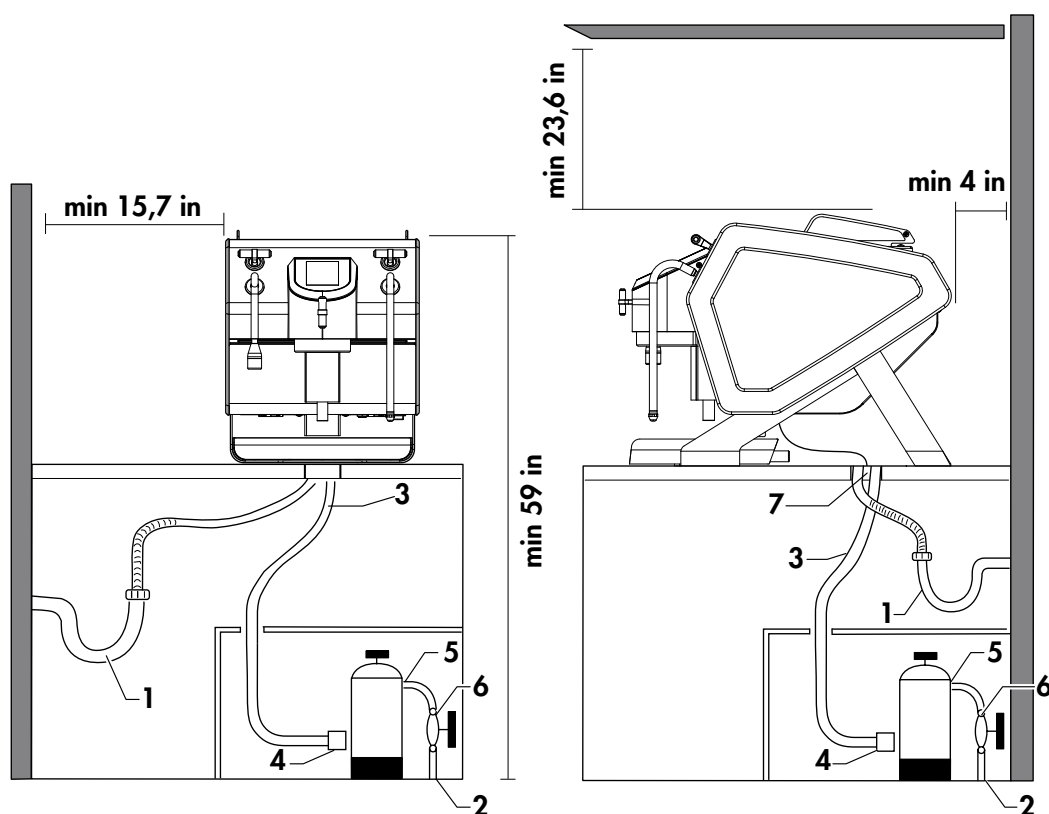


L'utilisation de la machine doit toujours avoir lieu selon les méthodes, les horaires et le lieu définis par les bonnes pratiques techniques, conformément à la réglementation en vigueur et dans le respect des normes de santé et de sécurité au travail telles que définies par les lois en vigueur du pays où la machine est utilisée.

Les câbles d'alimentation et le tuyau d'alimentation en eau doivent être suffisamment longs pour permettre de déplacer la machine, sans les débrancher, pour effectuer des opérations de nettoyage dans la partie inférieure de la machine.



7.3 INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



LÉGENDE :

1	Tuyau de vidange
2	Alimentation en eau
3	Tuyau de raccordement machine à café
4	Filtre de purification de l'eau
5	Adoucisseur d'eau
6	Robinet 3/8"M
7	Ouverture pour drainage et alimentation en eau et en électricité

CONDITIONS REQUISES POUR L'INSTALLATION :

Faire attention aux espaces minimums à respecter entre le mur et la machine pour permettre l'entretien de cette dernière et une bonne circulation de l'air.

Les travaux électriques ne doivent être effectués que par des techniciens ou des personnes formées.

Il est à souligner que l'eau à l'entrée doit être exempte de chlore.

Installer un disjoncteur magnétothermique approprié avec un courant différentiel de 30mA.

MISE EN SERVICE

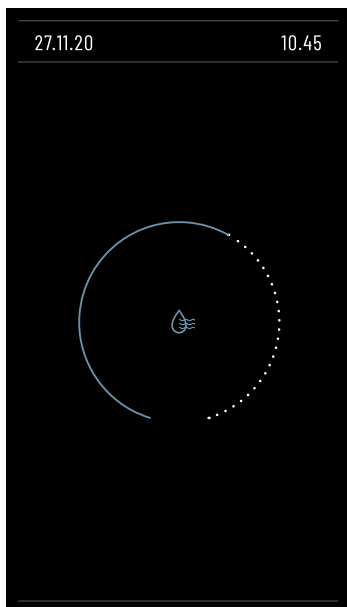
8 MISE EN SERVICE

8.1 PREMIER DÉMARRAGE



IMPORTANT : les opérations de premier démarrage doivent être effectuées par un technicien spécialisé et autorisé.

- Ouvrir le robinet de l'eau d'alimentation en amont de la machine (alimentation depuis réseau).
- Alimenter la machine en plaçant l'interrupteur différentiel en amont de la machine sur la position ON (1).
- Attendre que la machine ait atteint la température de consigne. La page-écran de chauffage permet l'accès aux différents menus utilisateur mais empêche toute distribution (café, eau, vapeur).



- Lors du remplissage de la chaudière vapeur, l'électrovanne vapeur sera également ouverte afin d'éviter la montée en pression de la chaudière due au remplissage d'eau.



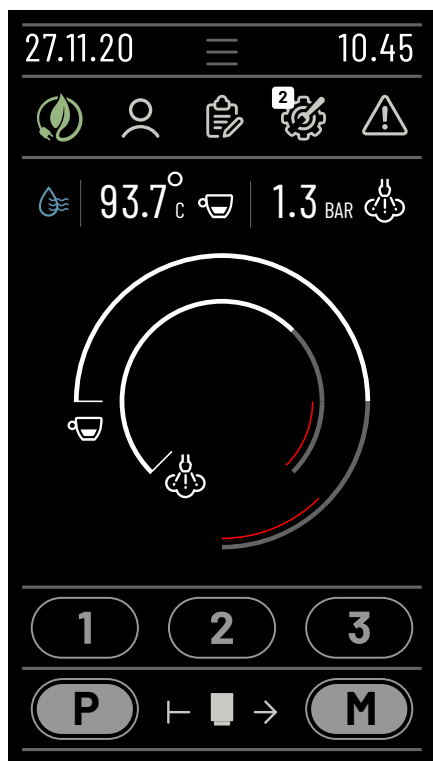
Si le remplissage automatique n'est pas effectué dans un temps donné (programmé par le technicien), la signalisation relative s'affiche à l'écran.

S'assurer que le robinet de l'eau d'alimentation soit ouvert.

Appuyer sur la touche de « RESET » pour répéter la procédure de remplissage.

- Distribuer l'eau du groupe, sans avoir monté le porte-filtre, en appuyant sur l'une des doses à l'écran (1 - 2 - 3), en vérifiant que l'eau sort correctement en déchargeant les éventuelles bulles d'air dans le circuit. Pour arrêter la distribution, appuyer de nouveau sur la touche enfoncée.



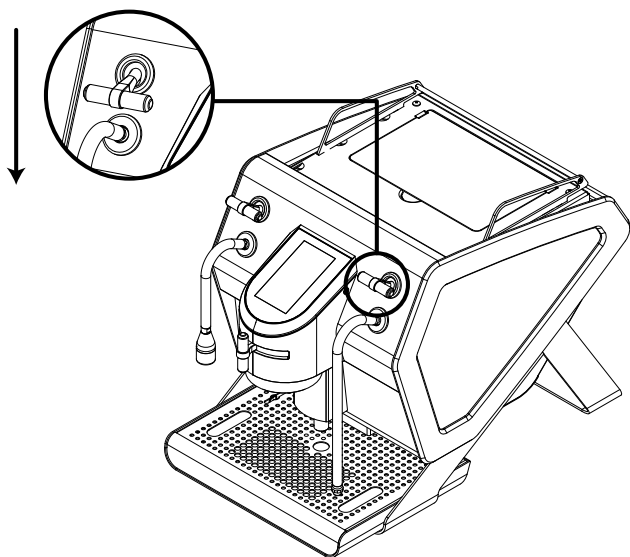


- Vérifier à l'écran que la pression dans la chaudière est d'environ 1,2 - 1,6 bars (17,4 - 23,2 PSI) et que la pression de l'alimentation en eau du réseau ne dépasse pas 4 bars (58 PSI).



Si la pression d'alimentation dépasse 58 PSI, il faut installer un réducteur de pression en amont du circuit.

- Ouvrir le robinet vapeur en mettant le levier vers le bas, comme l'image le montre.



- Attendre que du distributeur de vapeur sorte de l'air mélangé avec de l'eau et fermer le robinet vapeur qui avait été ouvert auparavant en remettant le levier dans sa position initiale.
- Positionner un pot avec de l'eau froide et insérer le bec de la buse à l'intérieur. Mettre et maintenir le levier vers le bas et chauffer l'eau pendant 30 secondes environ. Interrompre la distribution de vapeur en remettant le levier dans sa position initiale.
- Monter le porte-filtre dans le groupe, placer des tasses au-dessous et effectuer plusieurs distributions, en activant à chaque fois les différents types d'extraction à l'aide des boutons prévus à l'écran. Contrôler que la distribution de l'eau dans les tasses soit correcte.



ATTENTION : nous vous recommandons les quantités de distribution maximales suivantes :

- 100 cc maximum de distribution continue de café.
- 100 cc maximum de distribution continue d'eau chaude.
- 30 secondes de distribution continue de vapeur.

- Vérifier que la pression de la pompe indiquée à l'écran ne dépasse pas 174 PSI pendant la distribution.
- Éteindre la machine en mettant l'interrupteur différentiel sur OFF - position « 0 » -, l'écran et la machine s'éteignent. Fermer le robinet de l'eau d'alimentation par l'intermédiaire du robinet correspondant.

9 RÉGLAGE DES FONCTIONS



ATTENTION : certaines fonctions de la machine (températures, langue, etc.) doivent être réglées par un technicien autorisé et spécialisé, pendant le fonctionnement de la machine, avec le plus grand soin ; les opérations qui doivent être effectuées sont décrites dans le livret du technicien.

9.1 RÉGLAGE DU MOULIN-DOSEUR



Installer, régler et préparer le moulin-doseur comme décrit dans le livret d'instructions relatif.

9.2 ESSAIS DE DISTRIBUTION DU CAFÉ

Effectuer quelques essais de distribution du café en suivant les instructions dans le chapitre relatif et en contrôlant la qualité du café.

- Distribuer le café et vérifier que 20-30 cc de café soient distribués en 20-30 secondes.
- Si ce n'est pas le cas, le grain de café doit être réglé en agissant sur le moulin-doseur, une mouture plus fine fait augmenter le temps d'extraction, tandis qu'une mouture plus grosse le fait diminuer.
- S'assurer que le café distribué ait les caractéristiques suivantes :
 - crème d'une couleur noisette
 - consistance (bulles fines)
 - durée de la crème de plus de 1 minute



Ces indications ne sont pas contraignantes car la quantité correcte et donc la qualité du café dépend du type de café, du type d'eau et des conditions climatiques.

9.3 LIVRAISON FINALE

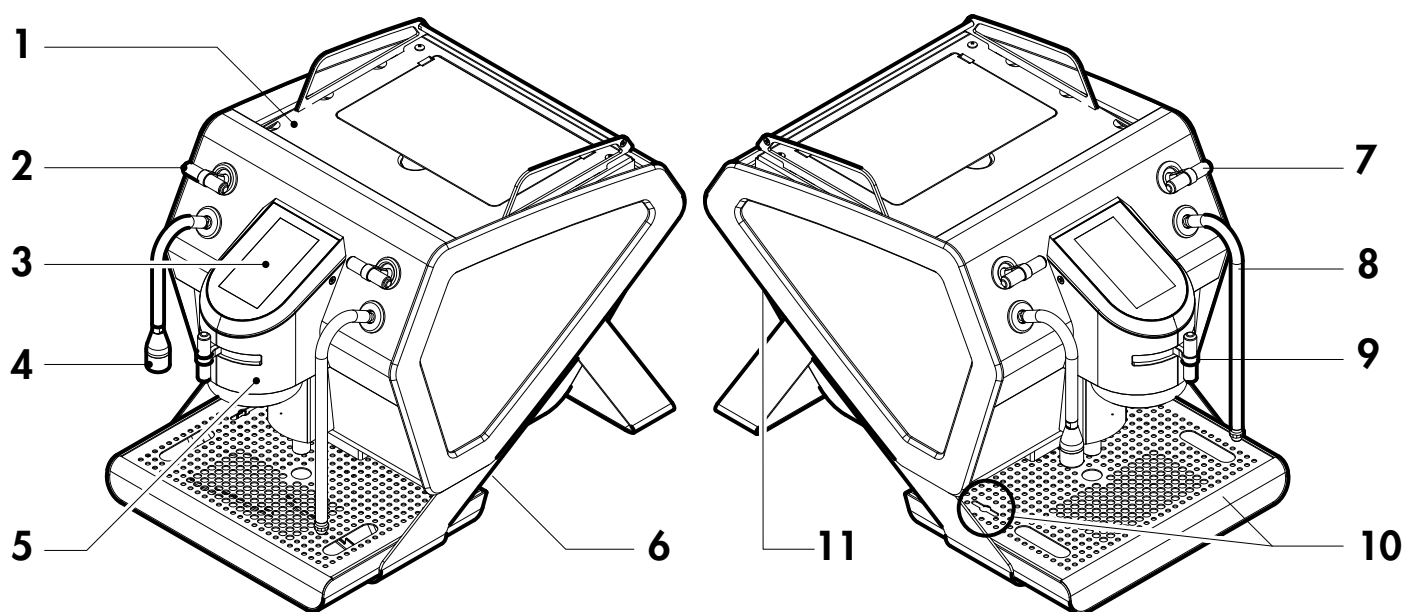
À la fin de l'installation de la machine, il faut :

- former le personnel qui utilisera la machine, en effectuant quelques essais de distribution du café, de préparation de cappuccino, etc.
- expliquer comment effectuer les opérations d'entretien et de nettoyage pour une maintenance correcte de la machine.
- à la fin de la procédure d'installation, remplir le rapport d'installation.

UTILISATION DE LA MACHINE

10 UTILISATION DE LA MACHINE

10.1 DESCRIPTION DES COMPOSANTS



LÉGENDE

- 1. Plan chauffe-tasses
- 2. Levier robinet eau
- 3. Écran groupe
- 4. Buse à eau
- 5. Groupe distribution

- 6. Interrupteur On/Off
- 7. Levier robinet vapeur
- 8. Buse à vapeur
- 9. Paddle
- 10. Bassine avec flotteur
- 11. Ports USB avec capuchon



ATTENTION : il est interdit de raccorder au port USB des câbles avec une rallonge supérieure à 118 in.

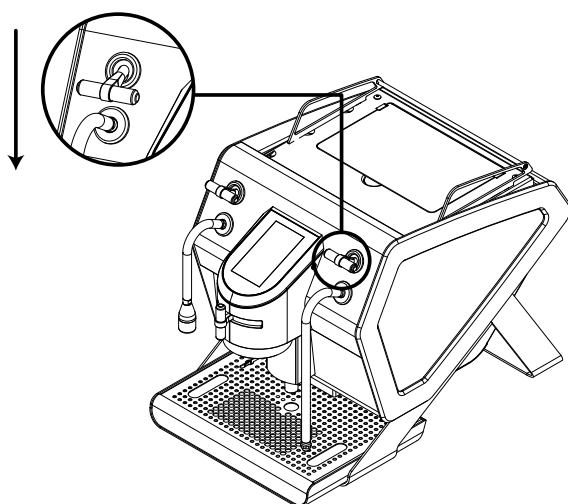


Le flotteur est utile pour signaler à l'utilisateur de vider la bassine une fois le niveau de remplissage maximal atteint.

10.2 DESCRIPTION DES COMMANDES

Distribution vapeur manuelle (1)

La machine prévoit la buse vapeur manuelle par défaut. Placer un pot sous la buse, ensuite mettre et maintenir le levier vers le bas afin de démarrer la distribution de vapeur. Ramener le levier dans sa position initiale pour interrompre la distribution.



Boutons distribution café expresso

Placer une tasse sur le support de tasses, ensuite appuyer sur l'un des boutons pour démarrer la distribution du café (1 - 2 - 3). Une fois le bouton enfoncé, il reste allumé pendant toute la durée de la distribution. Attendre que la distribution de café se termine. Pour bloquer la distribution à l'avance appuyer à nouveau sur le bouton de la boisson.



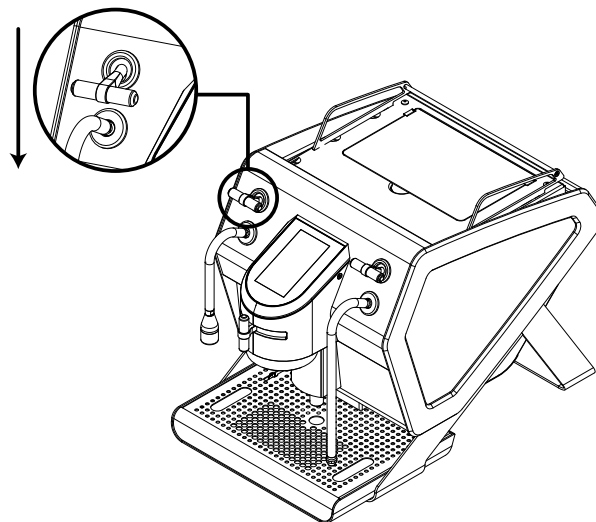
Bouton distribution café en continu/manuel

Placer une tasse sur le support de tasses, ensuite appuyer sur le bouton pour démarrer la distribution du café en continu (M). Une fois le bouton enfoncé, il reste allumé pendant toute la durée de la distribution à une pression constante de 130,5 PSI. Attendre que la distribution de café se termine. Pour bloquer la distribution à l'avance appuyer à nouveau sur le bouton de la boisson.



Buse distribution eau chaude

Positionner sous la buse une tasse de taille appropriée pour la quantité d'eau souhaitée. Mettre et maintenir le levier vers le bas pour démarrer la distribution de l'eau chaude depuis le bec diffuseur. Ramener le levier dans sa position initiale pour interrompre la distribution.



10.3 COMMANDES SPÉCIALES

Flush/Purge

En appuyant sur le bouton (P) à l'écran, le cycle de distribution « normal » est précédé d'un court jet d'eau temporisé qui sert à nettoyer la douche du groupe et à assurer une distribution meilleure. Les flush/purge ne sont pas comptés en tant que distribution.



Lavage groupes de distribution

Pour le lavage des groupes, on a prévu le mode suivant :

- LAVAGE MANUEL

Pour activer le LAVAGE MANUEL, il faut accéder au menu des lavages spécial depuis l'interface utilisateur. La page-écran affiche la requête d'accrocher sur le groupe le porte-filtre aveugle contenant le détergent adéquat. Appuyer sur le bouton START pour démarrer le lavage.



Pendant cette phase, toutes les sélections de café sont désactivées jusqu'à la fin du lavage. Pendant la phase de lavage, la machine ne pourra pas être éteinte ni commuter sur les modes energy saving, stand-by ou OFF. Si le lavage est interrompu à cause d'une coupure d'alimentation (dans les deux phases), lors du rallumage on propose l'exécution de la phase de rinçage. Il N'EST PAS possible d'interrompre le cycle de lavage avant qu'il ne se termine.

Distribution avec Paddle

La machine est dotée d'un paddle qui permet l'exécution d'une distribution avec profil de pression réglable d'un niveau minimum (*) à maximum en agissant sur le levier. Le paddle est configurable, dans le menu correspondant, pour opérer de droite à gauche et vice versa. Cet instrument permet la création manuelle de profils de pression pouvant être mémorisés dans le menu « Profils pression boissons ». Pour effectuer une distribution par paddle, déplacer le levier de sa position d'origine à celle finale.

(*) la pression minimale est de 3 PSI pour la version avec réservoir interne, tandis qu'elle est égale à la pression de ligne pour la version connectée au réseau. Il est conseillé de ne pas dépasser la pression de ligne de 14,5 PSI afin d'exploiter le paddle de manière optimale.

Lumières

Les lumières de la machine se composent de deux barres à LED qui sont activées/désactivées de manière simultanée.

Écran IDLE

Pendant le fonctionnement normal de la machine, la page-écran suivante est affichée :



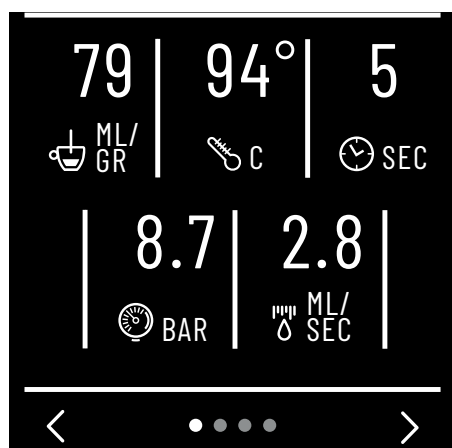
- 1) menu économie d'énergie ;
- 2) menu rapide utilisateur ;
- 3) menu rapide attribution profils - boissons ;
- 4) menu rapide entretiens ;
- 5) menu rapide notifications - alarmes ;
- 6) menu principal ;
- 7) mode réseau/réservoir ;
- 8) température chaudière café, afficheur par cercle externe au-dessous ;
- 9) pression chaudière vapeur, afficheur par cercle interne au-dessous ;
- 10) dose 1 café ;
- 11) dose 2 café ;
- 12) dose 3 café ;
- 13) flush/purge bouton « P » ;
- 14) configuration utilisation paddle ;
- 15) dose café en continu bouton « M » ;

Écran distribution

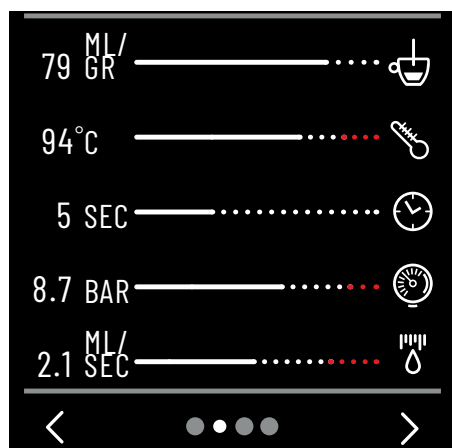
Pendant la distribution, la page-écran peut être affichée en quatre modes différents, tant que la distribution a lieu depuis l'écran que depuis le paddle : mode résumé, mode par lignes, mode graphique pression pendant intervalle de temps et mode graphique flux pendant intervalle de temps.

Utiliser les flèches (<) ou (>) pour naviguer entre les pages-écrans.

Mode résumé :



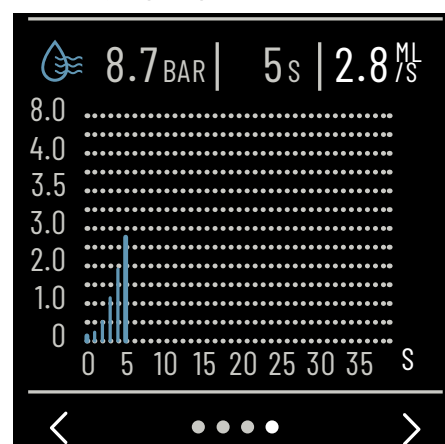
Mode par lignes :



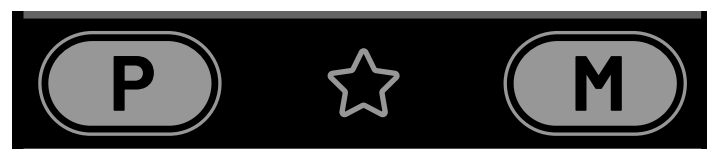
Mode graphique pression :



Mode graphique flux :



En cas d'utilisation du paddle pour la distribution, si à la fin de la distribution de café le paddle est ramené à sa position initiale, l'icône étoile s'affiche parmi les boutons « P » et « M ».



En appuyant sur l'icône, il est possible de sauvegarder le profil de la distribution que l'on vient d'effectuer en sélectionnant le profil levier à écraser. Au bout de 10 secondes après la fin de la distribution, la page-écran commute du mode distribution à IDLE.

10.4 PRÉPARATION DU CAFÉ

Règles générales pour la préparation d'un bon café :

- Pour un café expresso simple, la boisson est de 25-30 ml avec 7-8 g de café.
- Pour un café expresso double, la boisson est de 50-60 ml avec 14-16 g de café.
- La température de distribution doit être normalement programmée entre 195 et 205°F.
- La tasse doit être chaude et donc elle devra être prise du chauffe-tasses ou, si la tasse est froide, la réchauffer avec de l'eau.

Ne jamais remplir le porte-filtre sans effectuer immédiatement la distribution, la poudre de café moulu « brûlerait » dans le groupe et l'expresso obtenu résulterait très amer. Nous recommandons de moulin seulement la quantité de café dont vous avez besoin pour l'utilisation immédiate ; le café moulu laissé pendant longtemps perd son arôme et les substances grasses contenues deviennent acides.

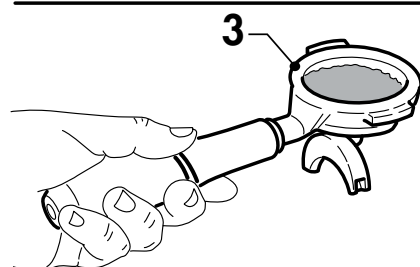
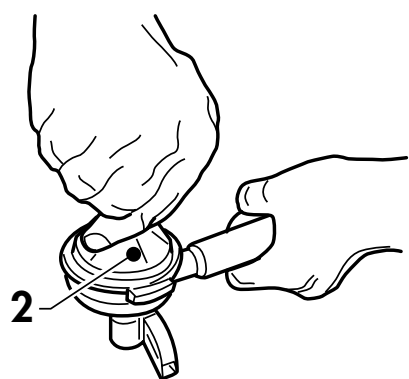
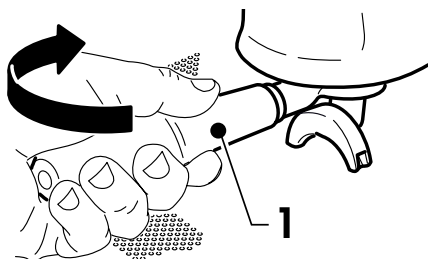
Distribution du café

Enlever le porte-filtre (1) du groupe de distribution en le tournant dans la direction indiquée par la flèche, le retourner et le battre sur le tiroir égouttoir pour le vider du marc de café.



ATTENTION : ne jamais taper le porte-filtre contre une surface non protégée car cela pourrait endommager le filtre, et en compromettre l'étanchéité.

- Insérer du café fraîchement moulu dans le porte-filtre jusqu'à son remplissage et taper légèrement le fond du porte-filtre pour que le café se nivelle.
- Presser le café avec le presseur (2) de manière à ce qu'il reste à l'intérieur du porte-filtre avec une force d'environ 66 lb.
- Nettoyer le bord (3) du porte-filtre ; laisser du café moulu sur le bord du filtre peut détériorer le joint d'étanchéité en causant la fuite de l'eau et du marc de café.



- Si la machine est restée inactive pendant plus de 15 minutes, il est recommandé d'effectuer une procédure de flush pour éviter de brûler le café.
- Accrocher le porte-filtre (1) sur le groupe en le tournant jusqu'en butée.
- Positionner la tasse ou les tasses de café sous le porte-filtre.
- Une fois la distribution terminée, nettoyer le porte-filtre et effectuer une procédure de purge.

10.5 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

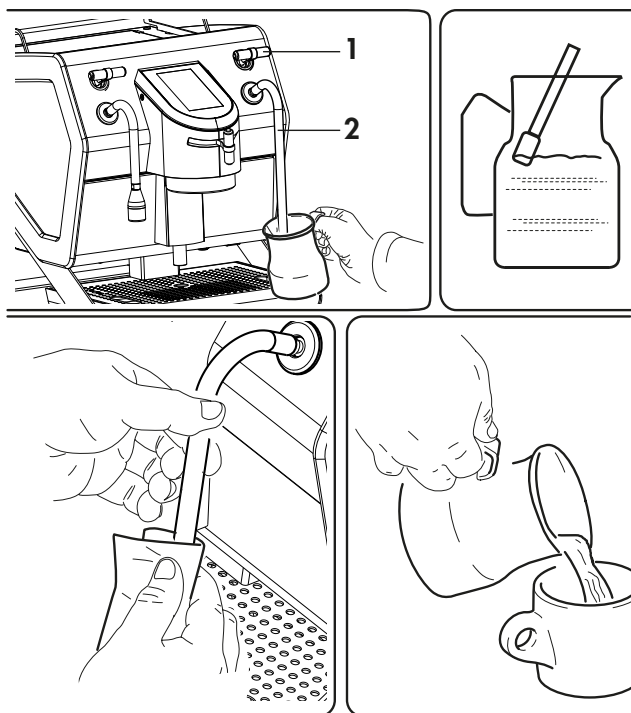
Pour préparer un cappuccino de manière professionnelle, il faut « mousser » du lait frais (environ 43 ÷ 46°F et le chauffer jusqu'à 140 ÷ 149°F max) jusqu'à obtenir une mousse qui sera ensuite versée sur un café expresso préparé précédemment.



ATTENTION : faire attention car la buse (2) est chaude et peut causer des brûlures.

- Tirer la buse (2) sur la grille et, en abaissant le levier (1), distribuer de la vapeur pendant une/deux secondes pour vider l'eau contenue dans la buse à vapeur.
- Verser le lait dans le pot prévu à cet effet. De préférence, utiliser un pot en acier inox avec bec conique. La quantité de lait pour un cappuccino est d'environ 125 cc (1/8 de litre).
- Tenir le bec de la buse de la vapeur (2) à peine au-dessous de la surface du lait, tenir le pot incliné, la buse ne doit être ni au centre du pot, ni appuyée sur le bord.
- Ouvrir la vapeur en agissant sur le levier (1), à l'intérieur du pot on aura un tourbillon qui formera une crème compacte.
- Arrêter la distribution de la vapeur en ramenant le levier (1) à sa place lorsqu'on atteint la température maximale prévue.
- Enlever la buse à vapeur du pot, taper doucement le fond du pot pour stabiliser les bulles d'air, verser ensuite avec un mouvement ondulatoire la mousse sur l'expresso préparé précédemment.
- Après chaque préparation de boisson, distribuer de la vapeur pendant quelques secondes afin d'en éliminer tout résidu. Nettoyer, avant et après chaque distribution, avec un chiffon exclusivement

dédié à ce service et à remplacer périodiquement, pour éviter la formation d'incrustations difficiles à enlever.



10.6 RÉCHAUFFEMENT D'UNE BOISSON

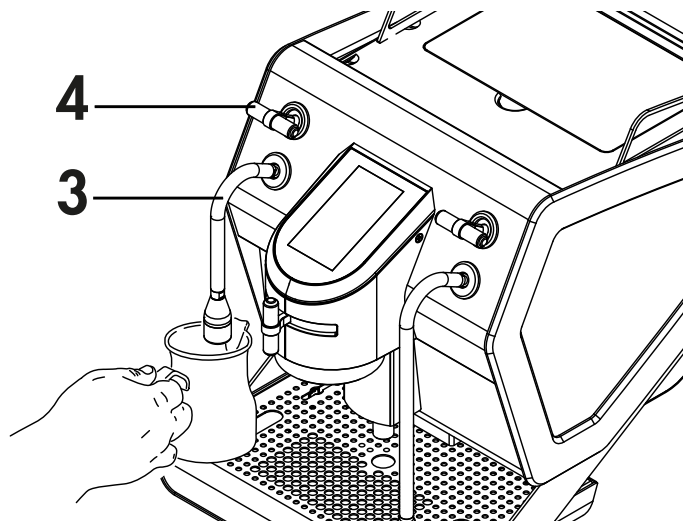


ATTENTION : faire attention car la buse (2) est chaude et peut causer des brûlures.

- Placer la buse (2) sur la grille et, en abaissant le levier (1), distribuer de la vapeur pendant une/deux secondes pour vider l'eau contenue dans la buse à vapeur.
- Verser la boisson dans le pot prévu à cet effet. De préférence, utiliser un pot en acier inox avec bec conique.
- Insérer la buse à vapeur (2) dans le pot et démarrer la distribution de la vapeur par le levier (1).
- Interrompre la distribution de la vapeur toujours par le levier (1).
- Après chaque préparation de boisson, distribuer de la vapeur pendant quelques secondes afin d'en éliminer tout résidu. Nettoyer, avant et après chaque distribution, avec un chiffon exclusivement dédié à ce service et à remplacer périodiquement, pour éviter la formation d'incrustations difficiles à enlever.

10.7 PRÉPARATION DU THÉ, DE LA CAMOMILLE, ET D'AUTRES BOISSONS CHAUDES

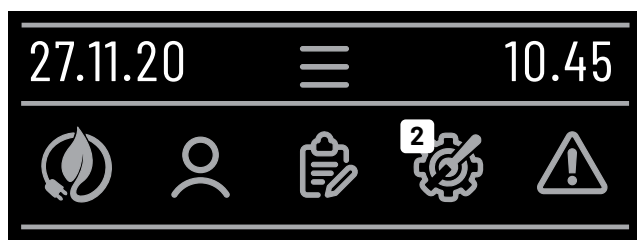
- Positionner le pot prévu à cet effet sous la buse de distribution de l'eau (3).
- Mettre et maintenir le levier (4) vers le bas pour distribuer de l'eau chaude ; une fois la quantité souhaitée atteinte, mettre le levier dans sa position initiale.
- Ajouter le produit souhaité.



PROGRAMMATION

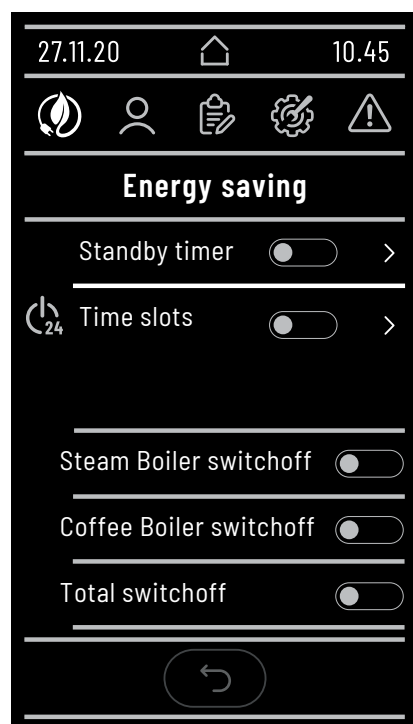
11 PROGRAMMATION

La programmation de la machine peut être effectuée depuis les différentes pages-écrans affichées. La page-écran principale est celle du menu rapide.



11.1 MENU ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

En appuyant sur l'icône de la FEUILLE, on accède au menu économie d'énergie :



activations
économie
d'énergie

extinction sélective
des utilisateurs

ACTIVATIONS ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le menu économie d'énergie propose deux différents modes :

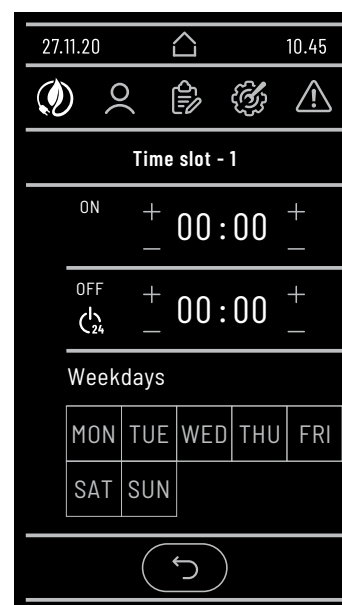
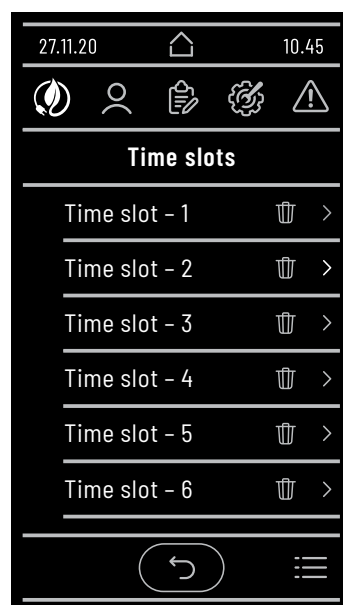
-STAND-BY ; met la machine en état d'extinction totale après un temps d'inactivité programmable par l'utilisateur.

-TRANCHES HORAIRES/ECO ; programmeur horaire permettant de configurer jusqu'à 6 tranches horaires pouvant être associées aux différents jours de la semaine. À l'intérieur du programmeur, pour la phase d'extinction, deux modes d'économie d'énergie différents sont disponibles :

-mode STAND-BY  il éteint la machine en assurant une économie d'énergie maximale ;

-mode ECO  il maintient la machine active mais à des températures réduites.

Ce mode de fonctionnement est utile tant pour l'économie d'énergie que pour la remise en marche rapide de la machine.



Pour programmer les tranches horaires, toucher le nom de la tranche horaire concernée en saisissant l'heure d'allumage, l'heure d'extinction et le jour de la semaine voulue. En touchant l'icône OFF, on peut configurer les deux modes de fonctionnement d'économie susmentionnés :



REMARQUE : en cas d'activation simultanée de tranches horaires et STAND-BY temporisateur, ce dernier ne sera pas considéré. La tranche horaire active est surlignée en orange.

Le mode est signalé par l'allumage de la LED rouge à l'écran ; pour quitter le mode, activer brièvement le levier vapeur ou le levier eau chaude et attendre quelques secondes ;

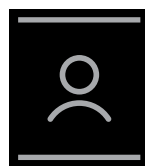
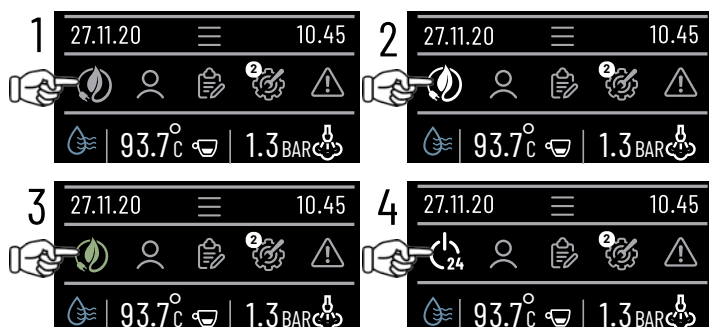
EXTINCTION SÉLECTIVE DES UTILISATEURS

Dans cette section, il est possible de désactiver certaines sections de la machine :

- extinction totale chaudière services : permet d'éteindre seulement la chaudière de production vapeur et eau chaude si l'utilisateur ne doit distribuer que du café, en permettant ainsi une réduction sélective de la consommation ;
- extinction chaudière café : permet d'éteindre seulement le circuit de distribution café (petite chaudière et groupe) si l'utilisateur ne doit distribuer que de l'eau chaude/de la vapeur, en permettant ainsi une réduction sélective de la consommation ;
- extinction totale : met la machine en état OFF.

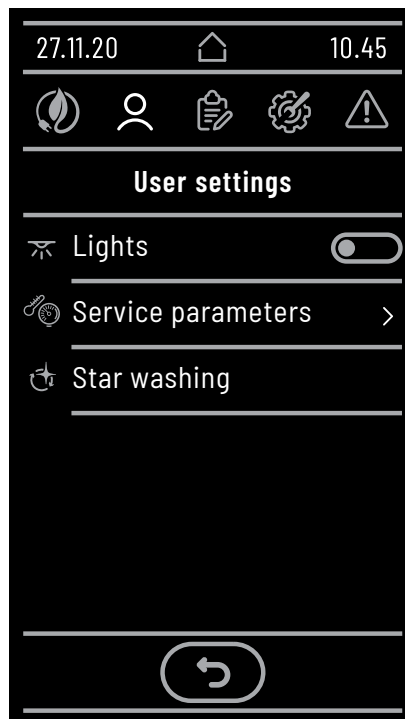
L'icône de l'économie d'énergie peut se décliner selon les variantes suivantes :

- 1) feuille grise = mode energy saving désactivé ;
- 2) feuille blanche = mode STAND-BY activé ;
- 3) feuille verte = mode ECO aux températures réduites en cours (l'écran est allumé avec luminosité réduite) ;
- 4) icône ON/OFF 24h blanche = programmeur configuré et activé.



11.2 MENU RAPIDE UTILISATEUR

En appuyant sur l'icône UTILISATEUR, on accède au menu rapide de configuration des paramètres les plus importants pour l'utilisateur :



Dans ce menu, il est possible de :

- activer/désactiver les lumières LED ;
- programmer l'intensité de sortie et la durée de distribution de l'eau chaude ;
- programmer le point de consigne de la température du groupe de distribution et de la chaudière café ;
- programmer le point de consigne de la pression de la chaudière vapeur ;
- effectuer un lavage.
- activer/désactiver le purge de la buse vapeur ;

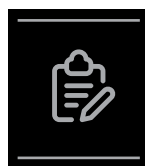
Dans la commande « Paramètres de service », on peut modifier l'intensité de l'eau chaude en accédant à « Distribution eau chaude » : en augmentant (+) le pourcentage on augmente la température de l'eau de sortie, en diminuant (-) le pourcentage on diminue la température de l'eau de sortie.

Juste en bas, il est possible de modifier la durée, exprimée en secondes, de la distribution de l'eau chaude au moyen des boutons (+) et (-). Appuyer sur la coche « V » pour confirmer les modifications.



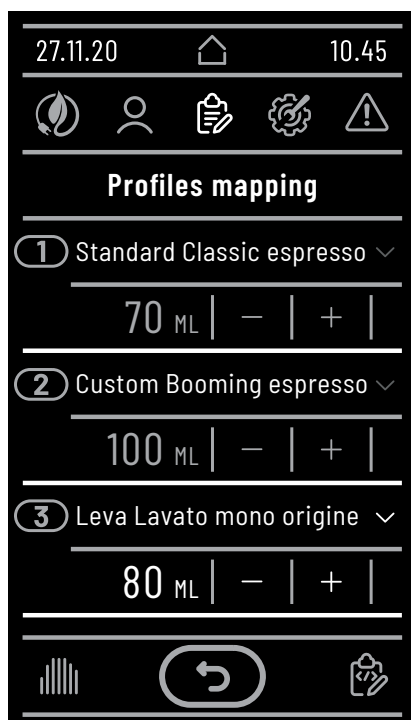
La fonction « Effectuer lavage » est décrite dans le paragraphe « Nettoyage ».

Appuyer sur la flèche en bas pour revenir à la page-écran initiale.



11.3 MENU RAPIDE ATTRIBUTION PROFILES - BOISSONS

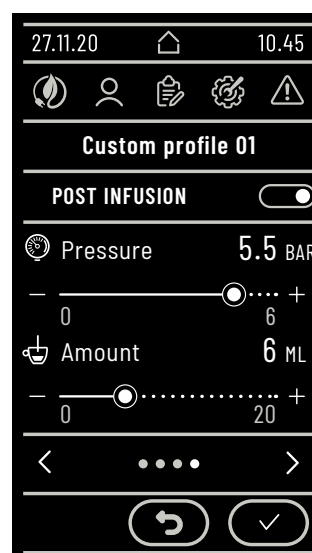
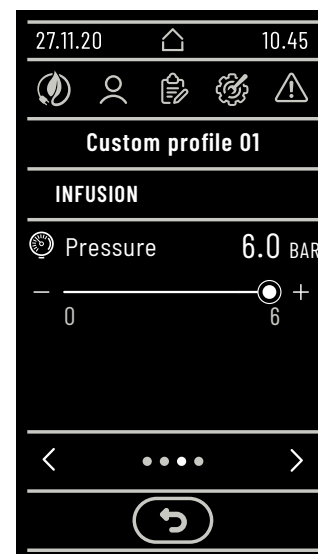
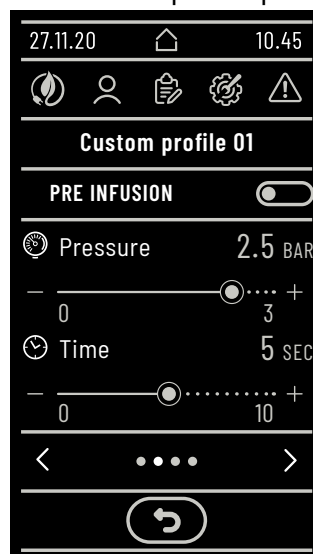
En appuyant sur l'icône du BLOC-NOTES, on accède au menu d'attribution profils aux doses simples (1 - 2 - 3).



Dans le menu il est possible de modifier, au moyen des touches (+) et (-), la quantité d'eau de sortie pendant la distribution de la dose sélectionnée. Appuyer sur la flèche « V » ou le nom de la dose pour accéder à un menu déroulant permettant d'associer un profil à la dose juste sélectionnée. Les doses disponibles à l'écran pour la distribution sont au nombre de trois.

Appuyer sur l'icône en bas à gauche pour afficher le graphique de la dernière distribution effectuée .

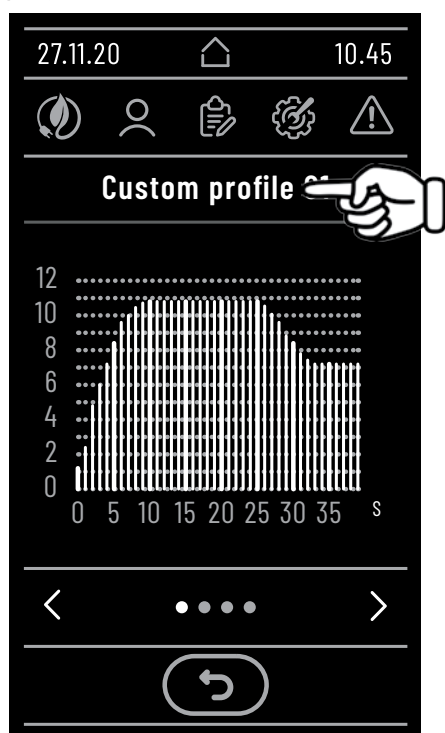
En appuyant sur l'icône en bas à droite  on accède au menu « Profils pression boissons » où 22 profils sont affichés : les 6 premiers sont de type standard et ne peuvent être modifiés (il ne sera possible que de modifier leur volume exprimé en ml dans la page-écran « Attribution profils »), les 10 suivants sont de type Custom et peuvent être modifiés par l'utilisateur et les 6 derniers sont réservés aux profils paddle.



En appuyant sur l'un des profils, on accède à la page-écran de modification du profil où il est possible de :

- afficher le graphique du profil ;
- activer/désactiver la pré-infusion. En cas d'activation, il est possible de modifier la pression et la durée de la fonction. Il s'agit d'un court jet d'eau temporisé qui sert à humidifier la pastille de café avant que le cycle de distribution proprement dit ne démarre ;
- modifier la pression de l'infusion ;
- activer/désactiver la post-infusion. En cas d'activation, il est possible de modifier la pression et la quantité d'eau distribuée, exprimée en ml ;
- personnaliser le nom du profil.

Attention : il est possible de modifier le nom du profil en y appuyant dessus uniquement dans la page-écran ci-dessous.



Appuyer sur les flèches (<) ou (>) pour commuter entre les pages-écrans, une fois les valeurs modifiées, appuyer sur la coche « V » pour mémoriser le profil.

Appuyer sur la flèche en bas pour revenir au menu « Profils attribution boissons », y appuyer une deuxième fois pour passer au Menu principal.



11.4 MENU RAPIDE ENTRETIENS

En appuyant sur l'icône de l'ENGRENAGE, on affiche les notifications des entretiens à effectuer, si présents.



11.5 MENU RAPIDE NOTIFICATIONS/ALARMES

Enfin, en appuyant sur l'icône du POINT D'EXCLAMATION, on affiche les notifications/alarmes générées par la machine. L'icône des NOTIFICATIONS est VERTE, tandis que celle des ALARMES est ROUGE.

Les alarmes affichées dans la machine sont les suivantes :

- AL7 -> Alarme doseur ;
- Pompe pression c.o. AL11 -> transducteur de pression pompe déconnecté ;
- Pression chaudière vapeur c.o. AL4 -> transducteur de pression chaudière vapeur déconnecté ;
- Sonde c.o. AL2 -> sonde NTC chaudière vapeur déconnectée ;
- Sonde chaudière café c.o. AL2 -> sonde NTC chaudière café déconnectée ;
- Sonde c.f. AL2 -> court-circuit sonde NTC chaudière vapeur ou chaudière café.

Par notifications, on entend les mises à jour du micrologiciel effectuées et les entretiens à exécuter ; par alarmes, on entend la signalisation des alarmes présentes dans la machine.

11.6 MENU PRINCIPAL

En appuyant sur l'icône centrale en haut des RÉGLAGES, on affiche un menu déroulant à l'écran contenant les éléments suivants :

- Langues ;
- Heure et date ;
- Écran de veille ;
- Wi-Fi ;
- Profils distribution boissons ;
- Téléversement/Téléchargement ;
- Lavage ;
- Réglages paddle ;
- Économie d'énergie ;
- Liste compteurs ;
- Historiques alarmes ;
- Infos système ;
- Ouverture de connexion.

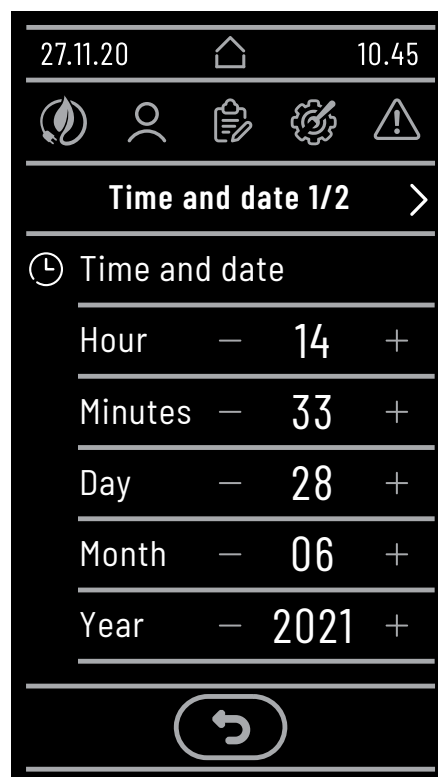
- Langues

Dans le menu, il est possible de sélectionner la langue à l'aide du menu déroulant :



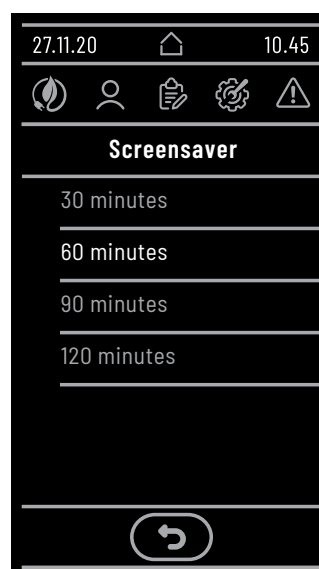
- Heure et date

Dans le menu « Heure et date », il est possible de modifier la date et l'heure affichées dans la machine.



- Écran de veille

Le menu permet de modifier les minutes d'inactivités de la machine au bout desquelles le message « You » mobile s'affiche à l'écran. La lumière d'éclairage de l'écran réduit son intensité.



- Profils distribution boissons

Le menu est égal à celui décrit dans le MENU RAPIDE ATTRIBUTION PROFILS-BOISSONS.

- Téléversement/Téléchargement

Une fois la clé USB insérée dans le port prévu à cet effet, accéder au menu « Téléversement/Téléchargement » pour télécharger les profils/réglages depuis la machine vers la clé ou charger les profils/réglages depuis la clé vers la machine.

- Lavage

Le menu prévoit l'accès à : Préparation lavage ; en accédant dans le sous-menu, on peut effectuer le lavage et le rinçage du groupe distribution selon les instructions affichées à l'écran. La procédure est expliquée à l'intérieur du chapitre « NETTOYAGE ».

- Configuration paddle

Dans le menu, il est possible de sélectionner le sens de fonctionnement du paddle, de la droite vers la gauche ou vice versa ; le point de départ est représenté par la valeur (MIN), tandis que le point final est représenté par la valeur (MAX).



- Économie d'énergie

Le menu est celui décrit dans le chapitre 11.1

- Liste compteurs

Dans le menu, il est possible d'afficher les compteurs partiels et les compteurs totaux. Les compteurs enregistrent le nombre de distributions effectuées de : dose 1, dose 2, dose 3, distribution continue, dose paddle, thé et buse vapeur. Le premier

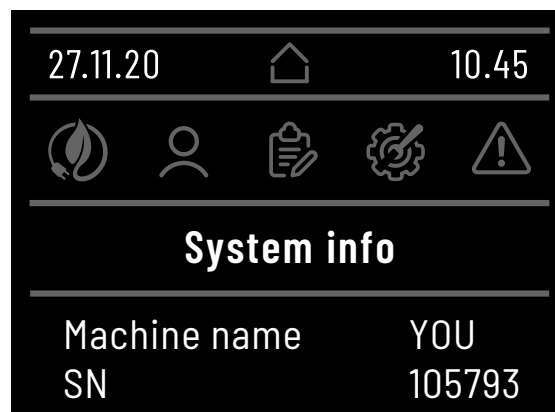
compteur peut être mis à zéro à discrétion au moyen du bouton en bas à droite dans le menu.

- Historiques alarmes

Le menu contient les dernières alarmes mémorisées par la machine.

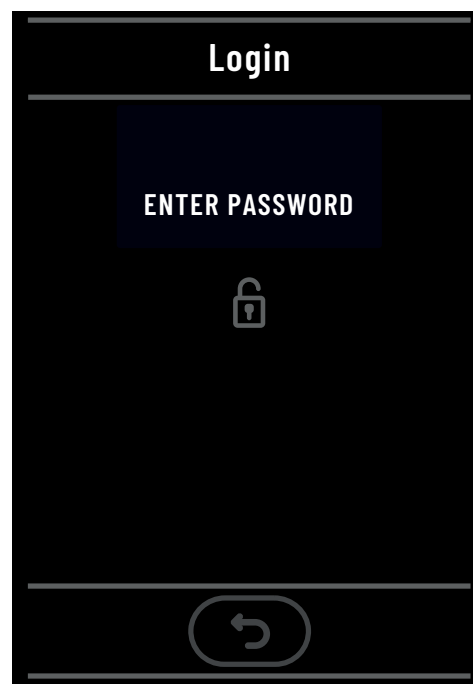
- Infos système

Dans le menu, il est possible d'afficher : le nom et le numéro de série de la machine :



- Ouverture de connexion

Le menu permet d'accéder à la machine par un utilisateur spécifique. Les fonctions dans le menu varient en fonction de l'utilisateur par lequel on a effectué l'accès. L'accès de chaque utilisateur se fait par mot de passe ou via clé USB.



DYSFONCTIONNEMENT : CAUSES ET SOLUTIONS

12 DYSFONCTIONNEMENT : CAUSES ET SOLUTIONS

DYSFONCTIONNEMENTS CAUSES ET SOLUTIONS

Vous trouverez ci-dessous une liste des inconvénients qui peuvent se vérifier pendant l'utilisation de la machine.

Pour des problèmes qui ne sont pas contenus dans ce tableau, contacter le Service d'assistance technique.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'eau ne sort pas du groupe	Le robinet du réseau hydrique ou les robinets de l'épurateur sont fermés.	Ouvrir le robinet
	Le filtre du raccord d'entrée de l'eau est bouché	Le démonter et le nettoyer. Contrôler la régénération des résines de l'épurateur
	Gicleur bouché	Appeler l'assistance technique
L'eau ne se chauffe pas	Résistance brûlée	Appeler l'assistance technique
	Thermostat de sécurité déclenché	Appeler l'assistance technique
La distribution n'est pas effectuée en doses régulières	Doseur volumétrique défectueux	Appeler l'assistance technique
Il y a une fuite à la buse de vapeur avec le robinet fermé	Joint d'étanchéité défectueux	Appeler l'assistance technique
Il y a une fuite de vapeur sous le bouton du robinet pendant l'ouverture	Joint axe robinet défectueux	Appeler l'assistance technique
Utilisation du café insuffisante	La granulométrie du café moulu n'est pas correcte (grain trop fin ou trop gros)	Vérifier le temps de mouture et/ou régler la mouture du café
	Douche et filtres partiellement bouchés	Appeler l'assistance technique
	Température incorrecte de la chaudière des services	Appeler l'assistance technique
Pendant la distribution il y a une fuite entre le groupe et le porte-filtre	Joint de la tête du groupe défectueux ou bord du filtre irrégulier	Appeler l'assistance technique
L'Autosteamer ne fonctionne pas	Rupture de la sonde de la buse (elle ne monte pas et ne chauffe pas les boissons et les LED du clavier de l'Autosteamer clignotent)	Appeler l'assistance technique

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Eau du thé froide	Mauvais réglage de l'eau mélangée	Réglage de l'eau mélangée
Le café est trop froid	La machine n'est pas prête	Attendre que la température soit atteinte
	Présence de calcaire dans la chaudière	Appeler l'assistance technique
La machine ne fournit pas d'eau chaude	La machine n'est pas prête	Attendre que la température soit atteinte
	Électrovanne de distribution défectueuse	Appeler l'assistance technique
	Conduits de distribution bouchés	Appeler un technicien pour détartre la machine
Le café est distribué trop lentement ou il n'est pas distribué	Alimentation de l'eau insuffisante	Vérifier la ligne d'alimentation
	Trou de distribution du porte-filtre bouché	Nettoyer à fond le porte-filtre avec un détergent spécifique ou un cure-dents
	Broyage trop fin, l'erreur A7 affichée sur l'écran du groupe peut se produire	Régler le moulin-doseur
Le café n'est pas distribué	Dysfonctionnement de l'électrovanne du groupe	Appeler l'assistance technique
	Occlusion gicleur groupe (causée probablement par le calcaire)	Appeler l'assistance technique
La machine ne produit pas de vapeur	Buse de distribution obstruée	Nettoyer
	Conduits de distribution bouchés	Appeler un technicien pour détartre la machine
	Robinet de la vapeur défectueux	Appeler l'assistance technique
Le café coule des bords du porte-filtre	Dans le logement du porte-filtre il y a des résidus de salissure qui empêchent la sortie du café du bec diffuseur	Nettoyer
	Joint du groupe usé	Remplacer
	Douches bouchées	Nettoyer ou remplacer

MISE HORS SERVICE, VÉRIFICATIONS ET CONTRÔLES

13 MISE HORS SERVICE TEMPORAIRE

Si l'on prévoit de ne pas utiliser la machine pendant une longue période, il faut effectuer les opérations suivantes :

- effectuer les opérations d'entretien.
- débrancher l'alimentation d'eau et électrique.

Vidanger l'eau contenue dans la chaudière en procédant de la façon suivante :

- enlever le plateau supérieur du chauffe-tasses.



ATTENTION : avant d'effectuer cette opération, s'assurer que la machine à café soit éteinte (alimentation électrique en amont de la machine coupée), que le robinet de l'eau d'alimentation en amont de cette dernière soit fermé et que l'eau dans la chaudière soit froide.

- vidanger l'eau contenue dans les chaudières en ouvrant les robinets de vidange.
- couvrir la machine avec un chiffon en coton et la placer dans un lieu non poussiéreux et sans humidité.

13.1 REMISE EN SERVICE DE LA MACHINE

Pour remettre la machine en service, procéder de la façon suivante :

- nettoyer soigneusement la machine.
- distribuer de l'eau à partir du robinet diviseur en amont de la machine pour éliminer les résidus de la tuyauterie.
- nettoyer ou remplacer les filtres installés en amont de la machine.
- fermer le robinet de vidange et remettre le plateau supérieur du chauffe-tasses en place.
- effectuer les opérations de mise en service comme indiqué dans le paragraphe correspondant.



14 VÉRIFICATIONS ET CONTRÔLES APRÈS UNE INACTIVITÉ PROLONGÉE



ATTENTION : les vérifications et les contrôles après une longue période d'inactivité doivent être effectués par un technicien spécialisé.



Avant d'utiliser la machine, il faut effectuer les contrôles suivants :

- nettoyer soigneusement la machine.
- distribuer de l'eau du robinet diviseur en amont de la machine pour éliminer les résidus dans la tuyauterie.
- nettoyer ou remplacer les filtres installés en amont de la machine.
- rebrancher l'approvisionnement d'eau et rétablir l'alimentation électrique comme indiqué dans le chapitre « installation » de ce livret.
- vérifier qu'il n'y ait pas de fuites dans le système d'approvisionnement de l'eau.
- démarrer la machine et effectuer toutes les opérations de premier démarrage décrites dans le chapitre correspondant de ce livret.

NETTOYAGE

15 NETTOYAGE

15.1 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX CONCERNANT LE NETTOYAGE

Il est interdit :

- d'utiliser des jets d'eau pour le nettoyage de la machine.
- d'utiliser des détergents à base d'alcool ou d'ammoniaque ou bien des éponges abrasives pour nettoyer la machine ; utiliser seulement des détergents spécifiques pour le nettoyage de machines à café ou de la vaisselle.
- les détergents chimiques utilisés pour le nettoyage de la machine et/ou de l'installation doivent être employés avec soin pour ne pas détériorer les composants et pour respecter l'environnement (dégradabilité supérieure à 90 %).
- le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.



ATTENTION : les opérations d'entretien doivent être effectuées avec la machine éteinte, froide et avec l'interrupteur général désactivé sur la position « 0 » OFF. Certaines opérations d'entretien doivent être effectuées avec la machine en marche, agir avec le plus grand soin.

ATTENTION : pour les opérations de régénération ou d'entretien relatives à l'adoucisseur d'eau, suivre les instructions mentionnées dans le livret relatif.

Utiliser les EPI requis.

15.2 ENTRETIEN ORDINAIRE

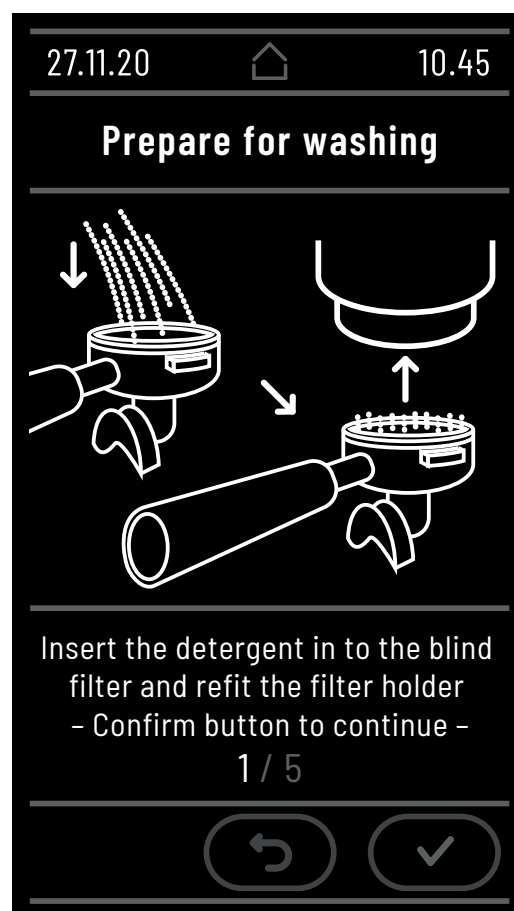
L'entretien ordinaire comprend toutes les opérations qui doivent être effectuées sur la machine quotidiennement à la fin du service.

15.2.a LAVAGE MANUEL

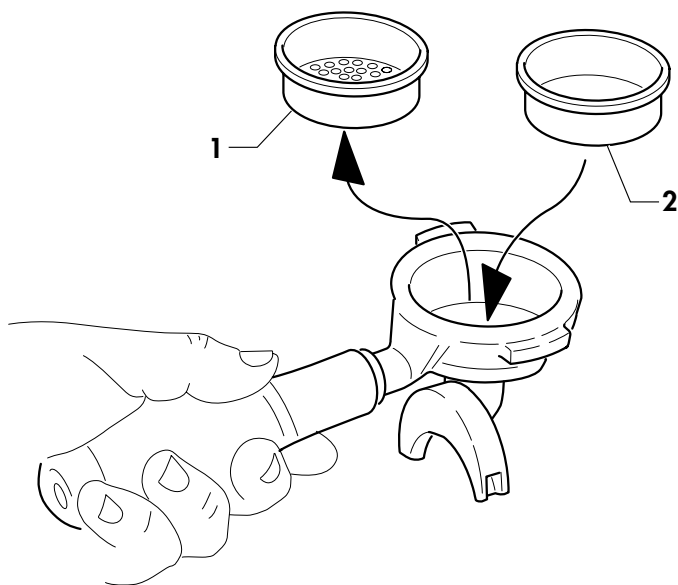


IMPORTANT : la durée du cycle de nettoyage du groupe est d'environ 3 minutes.

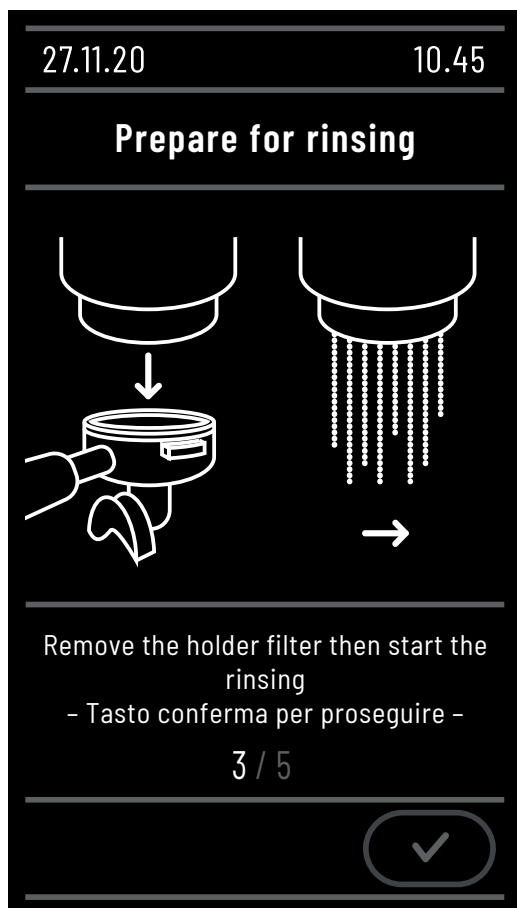
- Accéder au menu « Lavage » dans le menu principal ou « Effectuer lavage » dans le menu rapide utilisateur pour afficher la page-écran suivante :



- décrocher le porte-filtre et le vider ;
- enlever le filtre (1) et insérer le filtre aveugle (2), verser du détergent spécifique pour machine à café dans le filtre aveugle ; suivre les indications sur l'emballage du détergent pour la quantité à utiliser ;



- remonter le porte-filtre dans la machine et appuyer sur la coche (V) ; le cycle de lavage du groupe démarre en mode automatique et le message « Lavage en cours... » s'affiche à l'écran ;
- une fois que le cycle de lavage se termine, la page-écran suivante est affichée :



- détacher le porte-filtre et jeter la saleté contenue dans le filtre aveugle en le rinçant sous l'eau courante ;
- remonter le porte-filtre avec le filtre aveugle sans détergent dans le groupe, appuyer sur la coche (V) et lancer la phase de rinçage ; le message « Rinçage en cours... » s'affiche à l'écran ;
- à la fin de la phase de rinçage, le message « Rinçage terminé - Appuyer sur la touche de confirmation » s'affiche à l'écran ;
- démonter et enlever le porte-filtre, remplacer le filtre-aveugle par le filtre normal et distribuer un café pour éliminer les goûts désagréables éventuels.

15.2.b NETTOYAGE QUOTIDIEN DE LA MACHINE

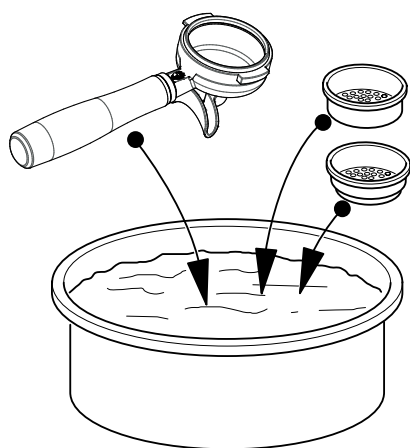
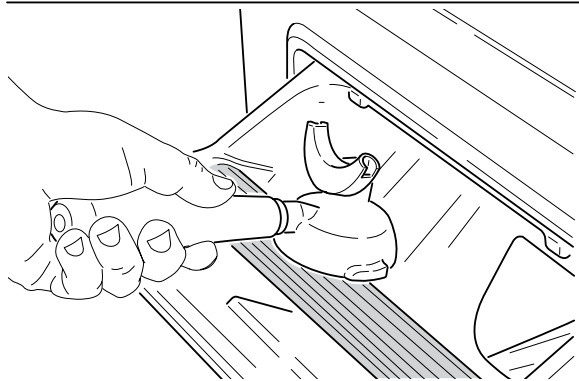
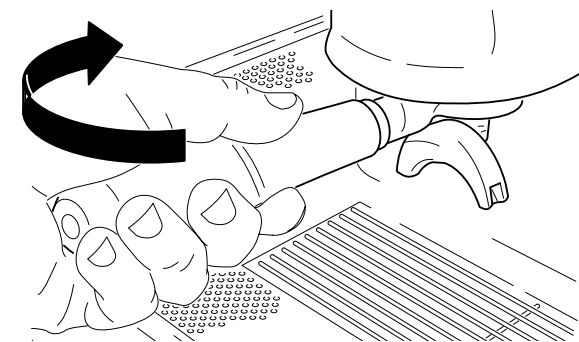


ATTENTION : Ne JAMAIS utiliser de détergents corrosifs ou abrasifs ; utiliser des détergents spécifiques pour le lavage des machines à café ou de la vaisselle.

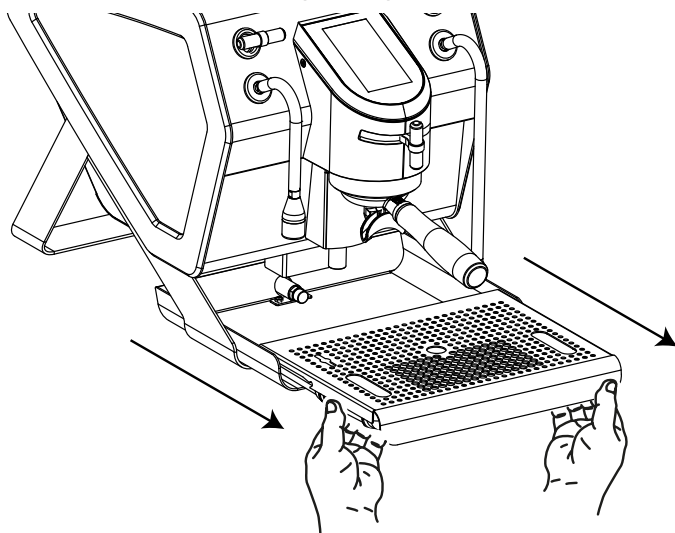
NE JAMAIS nettoyer la machine avec des jets d'eau.

Pour le nettoyage, procéder de la façon suivante :

- pour toute la carrosserie de la machine, nettoyer avec un chiffon non abrasif et de l'eau tiède (environ 86°F) ;
- décrocher le porte-filtre et le vider ;
- enlever le filtre du porte-filtre et les plonger dans une bassine contenant un détergent spécifique, les laisser dans la solution pendant toute la période pendant laquelle la machine est arrêtée ;
- Vérifier qu'il n'y ait pas d'incrustations sur la buse à vapeur et la buse de l'eau chaude, les nettoyer si nécessaire avec des détergents spécifiques. Il faut nettoyer les buses après chaque utilisation avec un chiffon humide ;

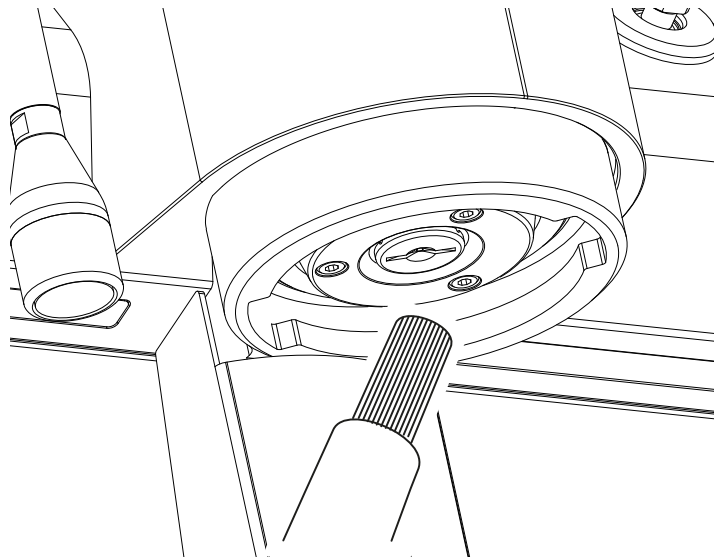


- enlever la grille et la laver à l'eau courante et avec des détergents spécifiques ;

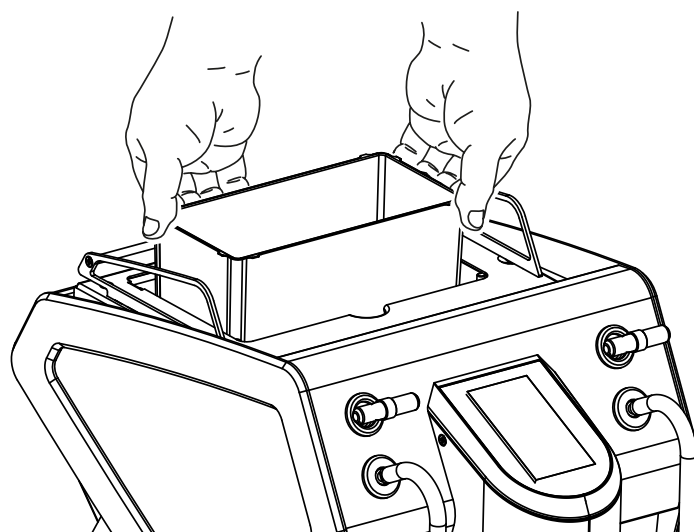


- après le nettoyage, la sécher complètement avec un chiffon doux et la remonter.

- Nettoyer le diffuseur d'eau chaude avec un chiffon humide ;
- En utilisant un tournevis pour faire levier, retirer la douche du groupe et le joint ; Les nettoyer et les reposer à l'aide d'un porte-filtre ;
- Nettoyer avec une éponge la partie inférieure du groupe avec un détergent spécifique et le joint avec une brosse à poils souples.



- Nettoyer la machine à l'extérieur à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau.
- Nettoyer le réservoir à l'eau et aux détergents neutres après l'avoir sorti et le rincer abondamment. Le sécher complètement avec un chiffon souple et le reposer ;





15.3 ENTRETIEN PROGRAMMÉ (TECHNICIEN)

L'entretien programmé comprend toutes les opérations qui doivent être effectuées régulièrement pour garantir le fonctionnement correct de la machine.



IMPORTANT : toutes les opérations d'entretien programmées doivent être effectuées par un centre d'assistance technique. Il est recommandé de signer un contrat d'entretien avec le centre d'assistance technique local pour faire face aux problèmes éventuels qui pourraient se présenter pendant l'utilisation de la machine.



15.4 ENTRETIEN EXCEPTIONNEL (TECHNICIEN)

L'entretien exceptionnel comprend toutes les opérations qui doivent être effectuées lorsque cela est nécessaire, par exemple, pour remplacer un composant usé ou cassé.



IMPORTANT : tout type d'inconvénient qui n'est pas parmi ceux traités dans le tableau représenté au chapitre 13 exige l'intervention du service d'assistance technique.

ASSISTANCE ET DÉMANTÈLEMENT

16 ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DE RECHANGE

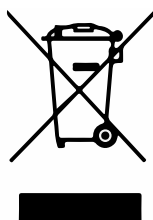
Pour des pièces de rechange et pour tous les problèmes concernant la machine, contacter seulement le réseau de vente agréé.

Si des réparations sont nécessaires, utiliser seulement des pièces de rechange d'origine pour s'assurer que les caractéristiques techniques de la machine restent inchangées.

Pour commander des pièces de rechange, suivre les instructions dans le catalogue des pièces de rechange.



17 DÉMANTÈLEMENT DE LA MACHINE



Pour protéger l'environnement, procéder conformément aux règlements et aux normes en vigueur dans le pays concerné.

Quand l'appareil ne peut plus être utilisable ou réparable, procéder à l'élimination sélective des composants. Les machines envoyées à l'élimination doivent être intactes.

Les équipements électriques ne doivent pas être éliminés comme des déchets urbains, mais ils doivent être traités séparément en respectant la directive européenne concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (D.L. italien n°49 du 14/03/2014, D.2012/19 UE, D.2003/108 UE, D.L. italien n°151 du 25/07/2005, D.L. italien n°152 du 03/04/2006).

Les équipements électriques sont marqués avec un symbole barré d'une poubelle à roulettes. Cela indique que l'équipement a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et doit faire l'objet d'une collecte sélective.

Vu les substances et les matériaux qui les composent, l'élimination illégale ou inappropriée des appareils, ou bien une utilisation abusive de ceux-ci, peuvent causer des dommages aux personnes et à l'environnement. L'élimination des déchets électriques qui ne respecterait pas les règlements en vigueur comporte l'application de sanctions administratives et pénales.



IMPORTANT : pour avoir des informations concernant l'élimination des substances nocives (lubrifiants, solvants, peintures etc.), consulter le paragraphe suivant.

17.1 ÉLIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES

Pour éliminer ce type de substances, consulter les règlements en vigueur dans le pays concerné et procéder en conséquence.



IMPORTANT : toute irrégularité commise par le Client avant, pendant ou après la mise à la casse et l'élimination des composants de la machine, dans l'interprétation et dans l'application des réglementations en vigueur, relève de la responsabilité exclusive de celui-ci.

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