



Libretto Istruzioni
Italiano
(Istruzioni originali)

Instruction Booklet
English
(Original instructions)

Livret d'instructions
Français
(Instructions originales)

Betriebsanleitung
Deutsch
(Originalanleitung)

Manual de instrucciones
Español
(Instrucciones originales)

YOU



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

SANREMO, think about it.

FABBRICANTE

SANREMO
COFFEEMACHINES

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

DATI RIEPILOGATIVI

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

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 Modello
- B Identificazione configurazione macchina
- C Potenza
- D Tensione di alimentazione
- E Frequenza
- F Numero di matricola
- G Pressione massima boiler 1
- H Pressione massima
- I Pressione massima boiler 2
- J Pressione della rete di alimentazione
- K Identificazione delle certificazioni

DICHIARAZIONE CE



CE Declaration of Conformity
EG- Konformitätserklärung
EG Verklaring van overeenstemming
EU- försäkran 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 / Originälvärd / 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

INDICE GENERALE

1	NORME E AVVERTENZE GENERALI.....	8
1.1	AVVERTENZE GENERALI	8
1.2	RIFERIMENTI NORMATIVI	11
1.3	DESCRIZIONE SIMBOLOGIE	11
1.4	PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE.....	12
1.5	OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO.....	13
1.6	RISCHIO DI ESPLOSIONE	13
1.7	LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA.....	13
1.8	VIBRAZIONI	13
1.9	USO PREVISTO	13
1.10	USO SCORRETTO	14
1.11	DICHIARAZIONE PER I MATERIALI IN CONTATTO CON ALIMENTI	14
2	SICUREZZE	15
2.1	TARGHETTE DI SICUREZZA	15
2.2	ZONE A PERICOLO RESIDUO	15
2.3	RISCHI RESIDUI.....	15
2.4	ZONE PERICOLOSE	15
3	DESCRIZIONE MACCHINA.....	16
4	DATI TECNICI.....	16
5	DISIMBALLO E POSIZIONAMENTO.....	18
5.1	DISIMBALLO DELLA MACCHINA.....	18
5.2	POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA	18

6	IDENTIFICAZIONE COMPONENTI.....	19
6.1	TARGHETTA IDENTIFICATIVA	19
7	COLLEGAMENTI	20
7.1	ALLACCIAMENTO IDRICO	20
7.2	ALLACCIAMENTO ELETTRICO	22
7.3	ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE	23
8	MESSA IN FUNZIONE.....	24
8.1	PRIMO AVVIAMENTO	24
9	REGOLAZIONE FUNZIONI.....	26
9.1	REGOLAZIONE DEL MACINADOSATORE.....	26
9.2	PROVE DI EROGAZIONE CAFFÈ	26
9.3	CONSEGNA FINALE.....	26
10	USO DELLA MACCHINA.....	27
10.1	DESCRIZIONE COMPONENTI	27
10.2	DESCRIZIONE COMANDI	28
10.3	COMANDI SPECIALI	28
10.4	PREPARAZIONE DEL CAFFÈ.....	30
10.5	PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO	31
10.6	RISCALDAMENTO DI UNA BEVANDA.....	32
10.7	PREPARAZIONE DEL THE, CAMOMILLA E ALTRE BEVANDE CALDE	32
11	PROGRAMMAZIONE	33
11.1	MENÙ RISPARMIO ENERGETICO	33
11.2	MENÙ RAPIDO UTENTE	34
11.3	MENÙ RAPIDO ASSOCIAZIONE PROFILI-BEVANDE.....	35

11.4	MENÙ RAPIDO MANUTENZIONE	36
11.5	MENÙ RAPIDO NOTIFICHE/ALLARMI	36
11.6	MENÙ PRINCIPIALE.....	36
12	MALFUNZIONAMENTO: CAUSE E SOLUZIONI	39
13	MESSA FUORI SERVIZIO TEMPORANEA.....	41
13.1	RIMESSA IN SERVIZIO MACCHINA.....	41
14	VERIFICHE E CONTROLLI DOPO UNA LUNGA INATTIVITÀ	41
15	PULIZIA.....	42
15.1	AVVERTENZE GENERALI DI PULIZIA	42
15.2	MANUTENZIONE ORDINARIA.....	42
15.2.a	LAVAGGIO MANUALE GRUPPO	42
15.2.b	PULIZIA MACCHINA GIORNALIERA	43
15.3	MANUTENZIONE PROGRAMMATA (TECNICO).....	45
15.4	MANUTENZIONE SECONDO NECESSITÀ (TECNICO)	45
16	ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI.....	46
17	SMALTIMENTO DELLA MACCHINA.....	46
17.1	SMALTIMENTO DELLE SOSTANZE NOCIVE	46

NORME E AVVERTENZE GENERALI

1 NORME E AVVERTENZE GENERALI

1.1 AVVERTENZE GENERALI

- IL PRESENTE MANUALE È PARTE INTEGRANTE DELLA MACCHINA E DEVE ESSERE CONSERVATO CON CURA PER OGNI ULTERIORE CONSULTAZIONE. È SCARICABILE DAL SITO "[HTTPS://WWW.SANREMOMACHINES.COM/](https://www.sanremomachines.com/)".
- IN CASO DI SMARRIMENTO O DI RICHIESTA DI ULTERIORI INFORMAZIONI CONTATTARE IL CONCESSIONARIO DI ZONA O IL COSTRUTTORE.
- PRIMA DI PROCEDERE ALLA MESSA IN FUNZIONE DELLA MACCHINA L'OPERATORE DOVRÀ AVER LETTO CON CURA IL PRESENTE MANUALE ED AVERE ACQUISITO UNA PROFONDA CONOSCENZA DELLE SPECIFICHE TECNICHE E DEI COMANDI.
- PRIMA D'INSTALLARE LA MACCHINA, CONTROLLARE CHE L'AREA ADIBITA SIA COMPATIBILE CON LE DIMENSIONI D'INGOMBRO, IL PESO DELLA STESSA E CHE LA SUPERFICIE SIA COMPLETAMENTE ORIZZONTALE.
- LA MACCHINA NON È ADATTA PER ESSERE INSTALLATA ALL'ESTERNO, IN LUOGHI DOVE POSSONO ESSERE UTILIZZATI GETTI D'ACQUA E DOVE LA TEMPERATURA SCENDA AL DI SOTTO DI 5°C.
- NON INSTALLARE LA MACCHINA VICINA A FONTI DI CALORE.
- I BAMBINI NON DEVONO GIOCARE CON L'APPARECCHIO.
- I BAMBINI NON POSSONO NÈ PULIRE NÈ MANUTENERE LA MACCHINA SENZA LA SUPERVISIONE DI PERSONALE ISTRUITO.
- LA MACCHINA DEVE ESSERE INSTALLATA IN UN LUOGO OVE L'USO E LA MANUTENZIONE SONO ACCESSIBILI SOLO DA PERSONALE ISTRUITO.
- LA DESTINAZIONE D'USO DELL'APPARECCHIO È PROFESSIONALE E PUÒ ESSERE UTILIZZATO DA BAMBINI DI ETÀ NON INFERIORE A 14 ANNI E DA PERSONE CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI PREVIA VALUTAZIONE DA PARTE DEL DATORE DI LAVORO DI VERIFICARE LA COMPATIBILITÀ DEL LAVORO CON I RISCHI RESIDUI INDICATI ALL'INTERNO DEL MANUALE.
- L'APPARECCHIO PUÒ ESSERE

- UTILIZZATO DA PERSONALE NON ISTRUITO PURCHÉ SOTTO SORVEGLIANZA DI PERSONALE ADDETTO ALL'USO.
- NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO CON MANI BAGNATE O A PIEDI NUDI.
 - NON PERMETTERE A PERSONALE NON AUTORIZZATO E QUALIFICATO DI METTERE IN FUNZIONE, REGOLARE, O RIPARARE LA MACCHINA.
 - LA MACCHINA DEVE ESSERE INSTALLATA IN UN LUOGO CHE SIA SUPERVISIONATO DA PERSONALE ISTRUITO.
 - È VIETATO USARE GETTI D'ACQUA PER LA PULIZIA DELLA MACCHINA.
 - LA TEMPERATURA DI FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA È COMPRESA TRA I 5 E I 32°C.
 - IL PERSONALE TECNICO AUTORIZZATO E QUALIFICATO DEVE AVERE LE NECESSARIE CONOSCENZE DI IGIENE E SICUREZZA PER UN CORRETTO UTILIZZO DELL'APPARECCHIO.
 - FAR RIFERIMENTO A QUESTO MANUALE PER LE OPERAZIONI NECESSARIE.
 - PRIMA DI PROCEDERE ALLA PULIZIA E/O ALLA MANUTENZIONE DELLA MACCHINA, E PRIMA DI RIMUOVERE QUALSIASI PROTEZIONE, **ACCERTARSI CHE L'INTERRUTTORE GENERALE SIA IN POSIZIONE DI "OFF" (O)**, IN MODO DA TOGLIERE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA ALLA MACCHINA DURANTE L'INTERVENTO DELL'OPERATORE.
 - PULIRE GIORNALMENTE LA MACCHINA, PER UNA SPIEGAZIONE APPROFONDATA VEDERE PARAGRAFO 'PULIZIA'.
 - L'IMPIANTO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA DELL'ACQUIRENTE DEVE ESSERE PROVVISIO DI UN SISTEMA DI SGANCIO AUTOMATICO A MONTE DELL'INTERRUTTORE GENERALE DELLA MACCHINA CON UNA DISTANZA DI APERTURA DEI CONTATTI IN ACCORDO ALLE SPECIFICHE DI DISCONNESSIONE IN CATEGORIA DI SOVRATENSIONE III E DI UN IDONEO IMPIANTO DI MESSA A TERRA CHE RISPONDA A TUTTI I REQUISITI DELLE NORME PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI.
 - NON UTILIZZARE ADATTATORI, PRESE MULTIPLE E/O PROLUNGHE.
 - NON UTILIZZARE LA MACCHINA SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA RISULTA SCREPOLATO O DANNEGGIATO. PER LA SOSTITUZIONE CONTATTARE IL CONCESSIONARIO DI ZONA O IL

- COSTRUTTORE.
- NEL CASO SI DEBBA INTERVENIRE SULL'INTERRUTTORE GENERALE O NELLE SUE VICINANZE, TOGLIERE TENSIONE ALLA LINEA A CUI È ALLACCIATO L'INTERRUTTORE GENERALE.
 - CONTROLLARE CHE TUTTI I DISPOSITIVI ANTINFORTUNISTICI DI SICUREZZA (PROTEZIONI, CARTER, MICROINTERRUTTORI, ECC.) NON SIANO STATI MANOMESSI E CHE SIANO PERFETTAMENTE FUNZIONANTI. IN CASO CONTRARIO PROVVEDERE ALLA LORO SISTEMAZIONE.
 - **NON RIMUOVERE I DISPOSITIVI DI SICUREZZA.**
 - ONDE EVITARE RISCHI PERSONALI, UTILIZZARE SOLO ATTREZZI IDONEI E CONFORMI AI REGOLAMENTI NAZIONALI DI SICUREZZA.
 - **PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE ALLE TARGHETTE DI AVVERTENZA PRESENTI SULLA MACCHINA OGNI VOLTA CI SI APPRESTI AD OPERARE SULLA STESSA O NELLE SUE VICINANZE.**
 - IL COLLEGAMENTO DELLA MACCHINA ALLA RETE IDRICA DEVE AVVENIRE SECONDO LE DIRETTIVE E LE LEGGI IN VIGORE NEL PAESE DI INSTALLAZIONE.
 - È INOLTRE FATTO OBBLIGO ALL'UTENTE DI SOSTITUIRE TUTTE LE TARGHE SEGNALETICHE CHE PER QUALUNQUE MOTIVO SI SIANO DETERIORATE O NON CHIARAMENTE LEGGIBILI, RICHIEDENDO QUELLE NUOVE AL SERVIZIO RICAMBI.
 - IN CASO DI MALFUNZIONAMENTI DELLA MACCHINA O DANNI AI COMPONENTI CONTATTARE IL CONCESSIONARIO DI ZONA O IL COSTRUTTORE.
 - È FATTO ASSOLUTO DIVIETO A CHIUNQUE DI UTILIZZARE LA MACCHINA PER USI DIVERSI DA QUELLI ESPRESSAMENTE PREVISTI E DOCUMENTATI. L'USO DELLA MACCHINA DOVRÀ AVVENIRE SEMPRE NEI MODI, TEMPI E LUOGHI PREVISTI DALLE NORME DI BUONA TECNICA, SECONDO LE DIRETTIVE IN VIGORE E NEL RISPETTO DELLE NORME RIGUARDANTI LA SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI INDICATE NELLE LEGGI VIGENTI NEL PAESE DI UTILIZZO.
 - ASSIEME ALLA MACCHINA VENGONO FORNITI IN DOTAZIONE: PORTAFILTRI, FILTRI, PRESSINO, SPAZZOLINO, PANNO, TUBI DI SCARICO ED INGRESSO, FASCETTA E LIBRO UTENTE.
 - NEL CASO IN CUI LA MACCHINA SIA ESPOSTA A TEMPERATURE

INFERIORI A +0°C AGIRE NEL SEGUENTE MODO: ASSICURARSI CHE LA MACCHINA ABBA TRASCORSO 24 ORE IN UN LUOGO DOVE LA TEMPERATURA SIA SUPERIORE A +15°C PRIMA DI EFFETTUARE L'ACCENSIONE.

- DOPO L'INSTALLAZIONE IL PUNTO PIÙ ALTO DELLA MACCHINA DOVRÀ ESSERE AD ALMENO 1,5 METRI DAL PAVIMENTO.
- **LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI INCIDENTI O DANNI A PERSONE O COSE INSORGENTI DALLA MANCATA OSSERVANZA SIA DELLE NORME RELATIVE ALLA SICUREZZA CHE DELLE ISTRUZIONI RIPORTATE IN QUESTO MANUALE. UN UTILIZZO DIVERSO DA QUANTO INDICATO NEL PRESENTE MANUALE È DA RITENERSI COME USO IMPROPRIO, NEL CASO IN CUI RITENIATE IL PRESENTE MANUALE NON SUFFICIENTEMENTE ESAUSTIVO ALLE VOSTRE ESIGENZE, CONTATTARE SEMPRE IL CONCESSIONARIO DI ZONA O IL COSTRUTTORE PER RICEVERE INDICAZIONI E SOLUZIONI.**
- **QUESTE NORME DI SICUREZZA INTEGRANO O COMPENSANO LE NORME DI SICUREZZA IN VIGORE LOCALMENTE.**
- **IN CASO DI DUBBIO RICHIEDERE**

SEMPRE L'INTERVENTO DI PERSONALE SPECIALIZZATO.

- **QUALSIASI MANOMISSIONE, ELETTRICO/ELETTRONICO O MECCANICO DELLA MACCHINA DA PARTE DELL'UTENTE E SE L'USO DELLA MACCHINA È FATTO CON NEGLIGENZA, SOLLEVA LA DITTA COSTRUTTRICE DA OGNI RESPONSABILITÀ E RENDE L'UTENTE STESSO UNICO RESPONSABILE VERSO GLI ORGANI COMPETENTI PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI.**

1.2 RIFERIMENTI NORMATIVI

- LA MACCHINA E I SUOI DISPOSITIVI DI SICUREZZA SONO STATI COSTRUITI IN CONFORMITÀ ALLE NORME INDICATE NELLA DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ.

1.3 DESCRIZIONE SIMBOLOGIE

- **MOLTI INCIDENTI SONO CAUSATI DALL'INSUFFICIENTE CONOSCENZA E DALLA MANCATA APPLICAZIONE DELLE REGOLE DI SICUREZZA DA METTERE IN PRATICA DURANTE IL FUNZIONAMENTO E LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE DELLA MACCHINA.**
- **PER EVITARE INCIDENTI, LEGGERE, COMPRENDERE E SEGUIRE TUTTE LE PRECAUZIONI E LE AVVERTENZE**

CONTENUTE IN QUESTO MANUALE E QUELLE RIPORTATE SULLE TARGHE APPLICATE SULLA MACCHINA.

- PER IDENTIFICARE I MESSAGGI DI SICUREZZA INSERITI IN QUESTO MANUALE SONO STATI USATI I SEGUENTI SIMBOLI:



PERICOLO DOVUTO AD ELETTRICITÀ



PERICOLO GENERICO O INFORMAZIONI VARIE



PERICOLO TERMICO (USTIONI)



PERICOLO PER DANNI ALLA MACCHINA

PER IDENTIFICARE LE OPERAZIONI CHE DEVONO ESSERE ESEGUITE ESCLUSIVAMENTE DA UN TECNICO SPECIALIZZATO È STATO USATO IL SEGUENTE SIMBOLO:



1.4 PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE

a. **PREDISPOSIZIONE LUOGO INSTALLAZIONE**

- L'ACQUIRENTE DEVE PREDISPORRE UNA SUPERFICIE DI APPOGGIO PER LA MACCHINA COME INDICATO NEL CAPITOLO INSTALLAZIONE.

B. **PREDISPOSIZIONE ELETTRICA**

- L'IMPIANTO ELETTRICO DI ALIMENTAZIONE DEVE ESSERE CONFORME A QUANTO INDICATO DALLE VIGENTI NORME NAZIONALI DEL LUOGO E DOTATO DI UN'EFFICIENTE MESSA A TERRA.
- POSIZIONARE SULLA LINEA DI ALIMENTAZIONE, A MONTE DELLA MACCHINA, UN DISPOSITIVO ONNIPOLARE DI SEZIONAMENTO.



I CAVI ELETTRICI DI ALIMENTAZIONE DEVONO ESSERE DIMENSIONATI IN FUNZIONE DELLA MASSIMA CORRENTE RICHIESTA DALLA MACCHINA IN MODO CHE LA CADUTA DI TENSIONE TOTALE, A PIENO CARICO, RISULTI INFERIORE AL 2%.

C. PREDISPOSIZIONE IDRICA

- È NECESSARIO PREDISPORRE UNA PILETTA DI SCARICO DOTATA DI RELATIVO SIFONE E UNA RETE IDRICA DI ALIMENTAZIONE CHE FORNISCE ACQUA OPPORTUNAMENTE ADDOLCITA CON UNA SARACINESCA DI PARZIALIZZAZIONE POSTA A MONTE DELLA MACCHINA.
- LA PRESSIONE MASSIMA D'INGRESSO ACQUA È DI 1.0MPA, PER IL CORRETTO FUNZIONAMENTO UTILIZZARE UN RIDUTTORE DI PRESSIONE.

1.5 OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO

- A.** IN CASO DI INCENDIO TOGLIERE TENSIONE ALLA MACCHINA DISINSERENDO L'INTERRUTTORE GENERALE.



CON LA MACCHINA IN TENSIONE È ASSOLUTAMENTE VIETATO CERCARE DI SPEGNERE L'INCENDIO CON L'ACQUA.

- B.** SPEGNERE L'INCENDIO UTILIZZANDO IDONEI ESTINTORI.

1.6 RISCHIO DI ESPLOSIONE

LA MACCHINA NON È ADATTA PER ESSERE UTILIZZATA IN AMBIENTI CON RISCHIO DI ESPLOSIONE.

1.7 LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA

LA MACCHINA È PRODOTTA IN MODO DA MANTENERE UN LIVELLO DI PRESSIONE SONORA CONTINUO EQUIVALENTE PONDERATO INFERIORE A 70 dB_a.

1.8 VIBRAZIONI

LA MACCHINA È DOTATA DI PIEDINI IN GOMMA ANTIVIBRANTE. DURANTE IL NORMALE LAVORO NON GENERA VIBRAZIONI DANNOSE ALL'OPERATORE E ALL'AMBIENTE.

1.9 USO PREVISTO

LA MACCHINA PER CAFFÈ È STATA REALIZZATA E PROGETTATA UNICAMENTE PER L'EROGAZIONE DI CAFFÈ ESPRESSO E PER LA PREPARAZIONE DI BEVANDE CALDE (TÈ, CAPPUCCINO, ECC..) TRAMITE ACQUA CALDA O EROGAZIONE VAPORE.

L'UTILIZZO DELLA MACCHINA PER CAFFÈ È RISERVATO A OPERATORI PROFESSIONALI E FORMATI CON ADEGUATA CONOSCENZA DELLE NORME IGIENICHE E DI SICUREZZA.

È STATA PREVISTA UNA ZONA PER IL PRERISCALDAMENTO DELLE TAZZINE. SOLO PER QUESTO UTILIZZO DEVE ESSERE UTILIZZATA, QUALSIASI ALTRO UTILIZZO È DA CONSIDERARSI USO IMPROPRIO E QUINDI PERICOLOSO.



IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER QUALSIASI DANNO A PERSONE O A COSE DOVUTO ALL'USO IMPROPRIO DELLA MACCHINA.

1.10 USO SCORRETTO

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

- l'uso della macchina a operatori non professionali;
- il personale qualificato non può opera sulla macchina qualora assuma sostanze che riducono i tempi di reazione;
- introdurre liquidi diversi da acqua potabile addolcita con durezza massima di 3/5° Francesi (60/85 ppm);
- riscaldare bevande o altre sostanze non alimentari;
- Introdurre nei portafiltri macinato diverso da caffè;
- posizionare sullo scaldatasse altri oggetti diversi da tazze e tazzine;
- appoggiare contenitori con liquidi sullo scaldatasse;
- ostruire le griglie di areazione con panni o altro;

- coprire lo scaldatasse con panni;
- toccare con le mani le zone di erogazione;
- utilizzare la macchina se risulta fortemente bagnata.



IN QUESTO PARAGRAFO ABBIAMO ELENcato ALCUNE SITUAZIONI DI USO SCORRETTO RAGIONEVOLMENTE PREVEDIBILE, COMUNQUE L'UTILIZZO DELLA MACCHINA DEVE RISPETTARE LE INDICAZIONI RIPOrtATE NEL PARAGRAFO "USO PREVISTO".

1.11 DICHIARAZIONE PER I MATERIALI IN CONTATTO CON ALIMENTI

CON LA PRESENTE IL COSTRUTTORE SANREMO S.R.L. DICHIARA CHE I MATERIALI IMPIEGATI NEI SUOI PRODOTTI CONFORMI AI REGOLAMENTI CE N° 1935/2004., REG. N. 2023/2006/CE (GMP), REG. N. 10/2011/CE PER LE MATERIE PLASTICHE, DM 21 MARZO 1973 E S.M.I.1.

SICUREZZE

2 SICUREZZE

2.1 TARGHETTE DI SICUREZZA

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



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

Pericolo Tensione inserita



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

Pericolo scottature



Targhetta posizionata sulla parte superiore dello scalda tazze.

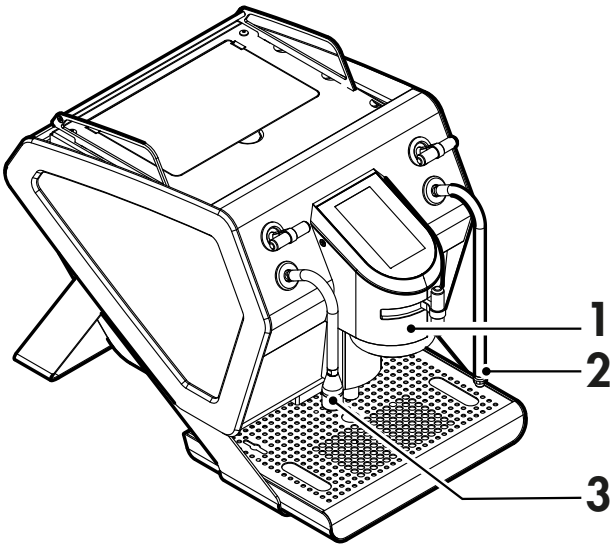
2.2 ZONE A PERICOLO RESIDUO

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

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



In tutte queste zone vi è il pericolo di scottatura.



2.3 RISCHI RESIDUI

I rischi residui sono affrontati mediante adeguata formazione del personale e utilizzo di dispositivi di protezione individuale (DPI). I rischi residui derivano dai seguenti pericoli: taglio o sezionamento, strisciamento o abrasione, urto, iniezione o eiezione di fluido ad alta pressione, scivolamento, inciampo, caduta, elettrocuzione, bruciatura, scottatura / ustione e pericoli di natura ergonomica

	possibilità di venire a contatto con superfici calde
	possibilità che il viso venga a contatto con getti di vapore e/o acqua calda
	possibilità di scivolo su superfici umide e/o bagnate

2.4 ZONE PERICOLOSE




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

DESCRIZIONE MACCHINA - DATI TECNICI

3 DESCRIZIONE MACCHINA

Di seguito vengono elencate le principali caratteristiche della macchina per caffè espresso automatica.

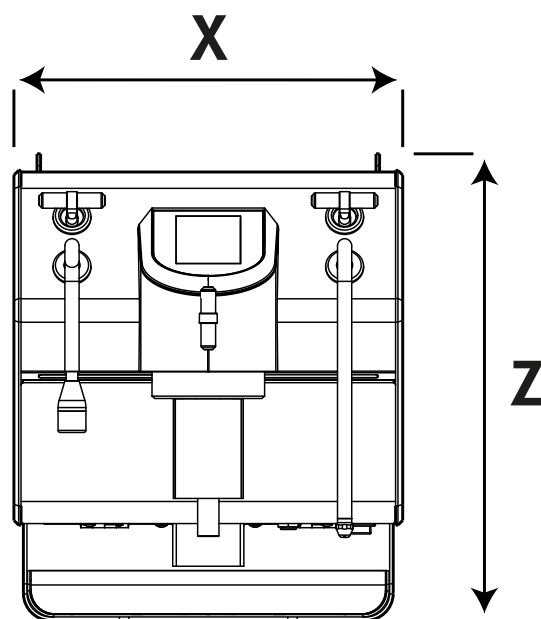
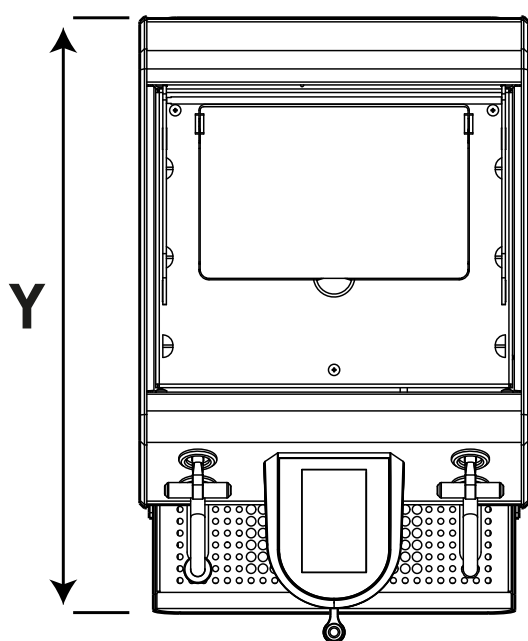
- Macchina da caffè espresso per uso professionale a 1 gruppo con la possibilità di attivare l'alimentazione da rete o serbatoio o entrambe le possibilità. L'optional disponibile per tutte le versioni è il paddle.
- Carico acqua nelle caldaiette in automatico.
- Display touch.

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

Tramite il display e il gruppo avviene l'erogazione del caffè, tramite le manopole e le lance avviene l'erogazione dell'acqua calda o del vapore. Sulla parte superiore è ricavato un piano per il riscaldamento delle tazzine.

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

4 DATI TECNICI



	YOU
X	328mm
Y	503mm
Z	393mm

	U.M.	YOU
Capacità caldaia vapore	Litri	1
Capacità caldaia gruppo caffè	Litri	0,5
Capacità serbatoio acqua MAX	Litri	2,5
Peso macchina	Kg	32
Tensione di alimentazione	V~	230
Frequenza di alimentazione	Hz	50 - 60 +/- 1% (2% per brevi periodi)
Potenza resistenza caldaia vapore	W	1500+/- 10%
Potenza resistenza caldaia gruppo caffè	W	500+/- 10%
Potenza pompa volumetrica	W	90/24V
Potenza totale	W	2200+/- 10%
Pressione di esercizio caldaia vapore	Bar/MPa	1,9 / 0,19 (MAX 2 / 0,2)
Pressione MAX caldaia caffè	Bar/MPa	12 / 1,2
Pressione acqua di rete in ingresso	Bar/MPa	1 ÷ 4 / 0,1 ÷ 0,4
Pressione erogazione caffè (regolabile tramite profili di pressione)	Bar/MPa	1 ÷ 12 / 0,1 ÷ 1,2
Temperatura di funzionamento	°C	5 ÷ 32
Umidità relativa non condensante		<70%
Rumorosità	dBA	<70

TRASPORTO, DISIMBALLO E COMPONENTI

5 DISIMBALLO E POSIZIONAMENTO



IMPORTANTE: le operazioni di disimballo e di posizionamento della macchina devono essere effettuate da un tecnico specializzato ed autorizzato.

Per evitare possibili rischi di contaminazione igienica si consiglia di disimballare l'apparecchiatura solo al momento della sua installazione.



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

5.1 DISIMBALLO DELLA MACCHINA

- Svolgere le seguenti operazioni in almeno due operatori;
- Controllare sempre l'integrità dell'imballo: informare il trasportatore di eventuali danni;
- Aprire la parte superiore dell'imballo e abbassare le linguette;
- Estrarre gli accessori: dotazioni e documentazione tecnica (manuali);
- Svitare i quattro dispositivi di blocco;
- Sollevare la parte superiore;
- Aprire il cellophane e sollevare la macchina TENENDOLA DALLA BASE;
- Gli elementi dell'imballo (cartone, cellophane, graffette di metallo ecc.) possono tagliare o ferire se non vengono maneggiati attentamente o se usati erroneamente; tenere lontano dalla portata dei bambini o persone inadatte.



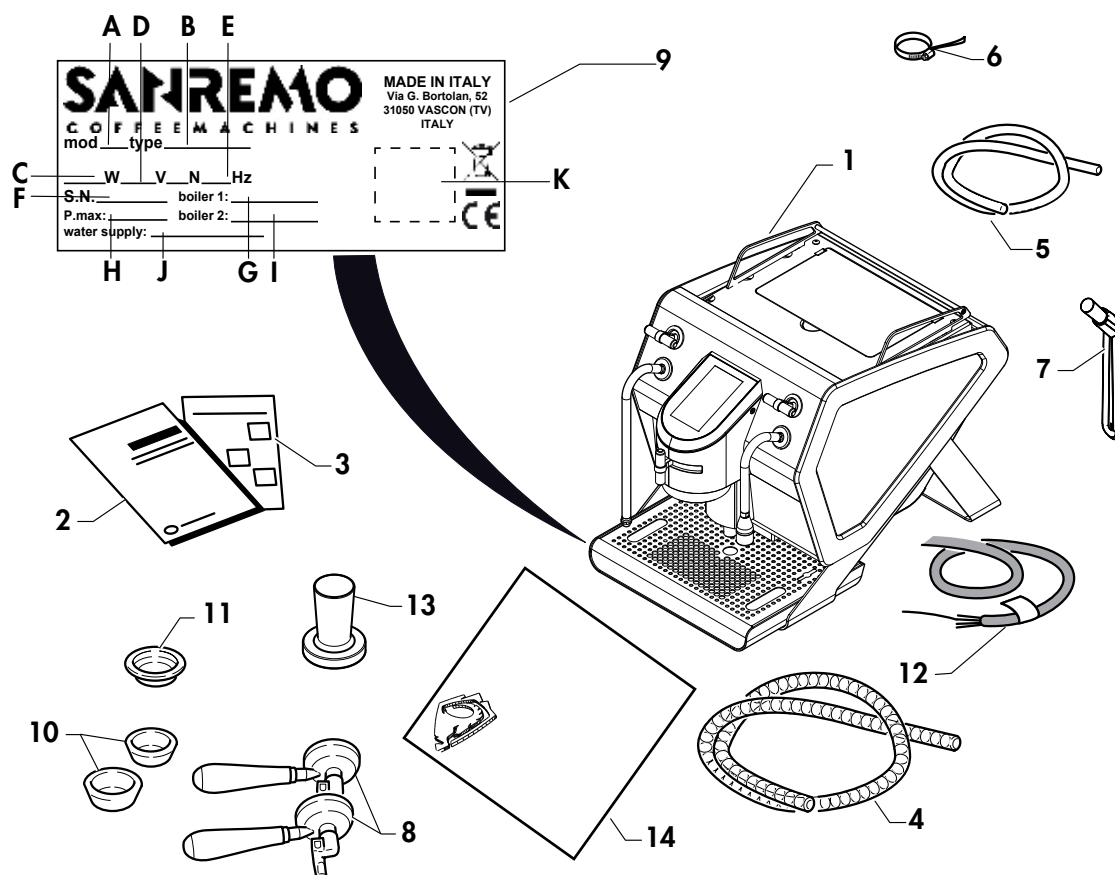
ATTENZIONE: gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, cartone, chiodi, etc...) NON devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

5.2 POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA

Posizionare la macchina nella sua locazione definitiva, verificando che:

1. il mobile di supporto sia sufficientemente resistente, ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile, tenuto conto del peso della macchina, posizionata ad un'altezza tale per cui il piano di appoggio si trovi oltre 90 cm dal suolo;
2. vi siano almeno 10 cm tra la parete posteriore della macchina ed eventuali pareti, per permettere una corretta ventilazione;
3. il piano superiore della macchina (scalda tazze) deve essere ad un'altezza non inferiore a 150 cm dal pavimento;
4. prevedere nelle vicinanze della macchina un quadro per l'allacciamento elettrico, una piletta di scarico acqua e un rubinetto per l'allacciamento idrico;
5. non usare, nè installare in luoghi dove vengono usati getti d'acqua;
6. per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi dove la temperatura sia compresa tra i + 5°C e i + 32°C e l'umidità non condensata non superi il 70%. Nel caso in cui la macchina sia esposta a temperature inferiori a + 0°C agire nel seguente modo: assicurarsi che la macchina abbia trascorso 24 ore in un luogo dove la temperatura sia superiore a + 15°C prima di effettuare l'accensione. La macchina è alimentata elettricamente.

6 IDENTIFICAZIONE COMPONENTI



Legenda

- 1) Macchina caffè
- 2) Manuale utente
- 3) Report collaudo
- 4) Tubo spiralato di scarico L= 2 m
- 5) Tubo di alimentazione acqua
- 6) Fascetta stringitubo di scarico
- 7) Spazzolino
- 8) Portafiltro (singolo/doppio)
- 9) Etichetta dati tecnici
- 10) 2 filtri (singolo/doppio)
- 11) Filtro cieco
- 12) Cavo alimentazione 16A/250V L=2 m
- 13) Pressino
- 14) Panno per pulizia

6.1 TARGHETTA IDENTIFICATIVA

I dati presenti nella targhetta identificativa sono i seguenti:

- A. Modello
- B. Identificazione configurazione macchina
- C. Potenza
- D. Tensione di alimentazione
- E. Frequenza
- F. Numero di matricola
- G. Pressione massima boiler 1
- H. Pressione massima
- I. Pressione massima boiler 2
- J. Pressione della rete di alimentazione
- K. Identificazione delle certificazioni

COLLEGAMENTI



7 COLLEGAMENTI



IMPORTANTE: le operazioni di allacciamento devono essere effettuate da un tecnico specializzato ed autorizzato.

7.1 ALLACCIAMENTO IDRICO

Scarico

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

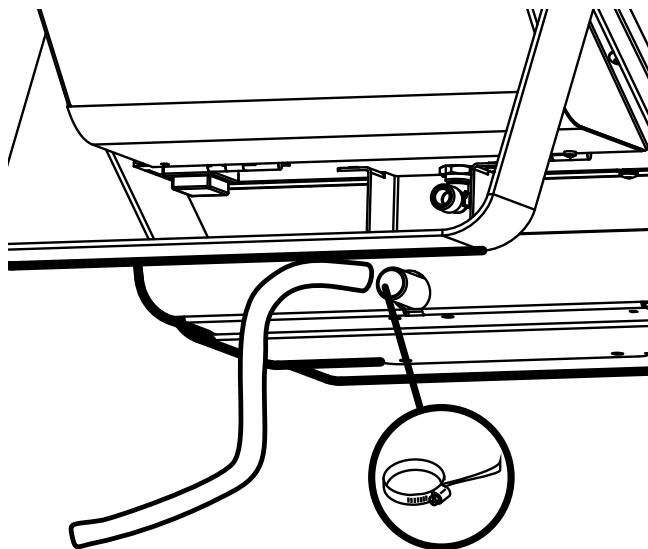


Il sifone di scarico deve essere posizionato sotto il piano di appoggio della macchina di almeno 20cm.

Rimuovere il tappo dalla bacinella, avvitare il raccordo con i due or forniti in dotazione e fissare il tubetto di scarico con la piastrina e i dadi alla vasca di scarico.

Collegare il tubo di scarico al raccordo della vasca di scarico e fissarlo con le relative fascette come da immagine.

Collegare l'altra estremità del tubo alla piletta di scarico precedentemente predisposta.



Scarico (per versione senza scarico rete)

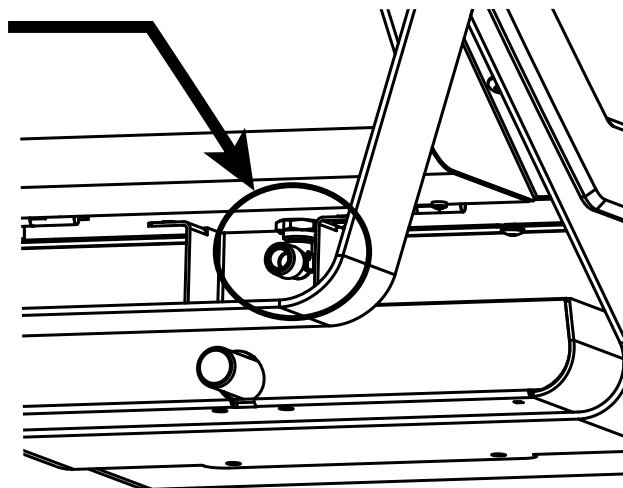
Sulla bacinella sarà presente un tappo che non permetterà all'acqua di uscire.



Al fine di garantire un sicuro e corretto funzionamento della macchina e per mantenere un adeguato livello di performance e un'elevata qualità delle bevande erogate, è importante che, in relazione all'acqua utilizzata (sia per il serbatoio che per l'alimentazione di rete) in entrata, la durezza sia compresa tra 9°f (90ppm, 5°d) e 15°f (150ppm, 8.4°d), che il PH sia compreso tra 6,5 e 8,5 e che la quantità di cloruri sia inferiore a 50mg/l. Il rispetto di questi valori permette alla macchina di operare con la massima efficienza. Qualora questi parametri non fossero soddisfatti, sarà necessario installare uno specifico dispositivo di filtraggio, sempre nel rispetto degli standard locali vigenti in materia di acqua potabile.

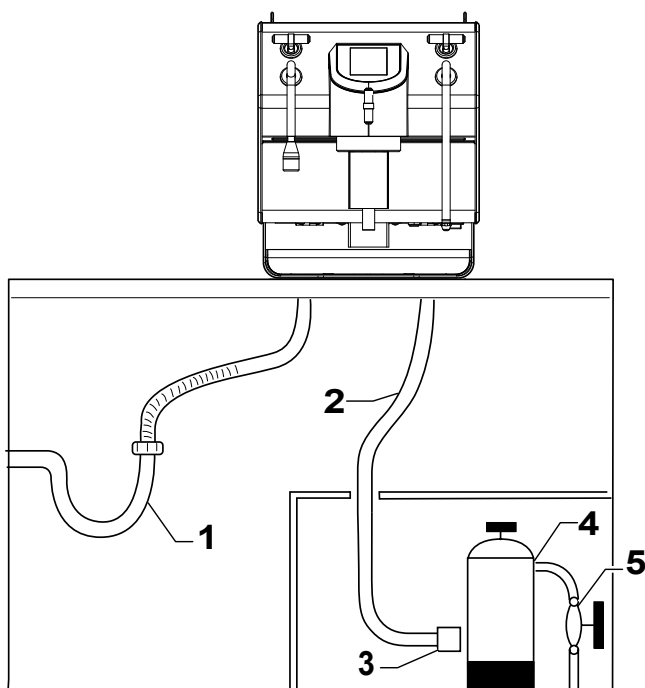
Carico

- Collegare saldamente il tubo di alimentazione acqua al terminale posto sulla parte inferiore della macchina come da immagine.



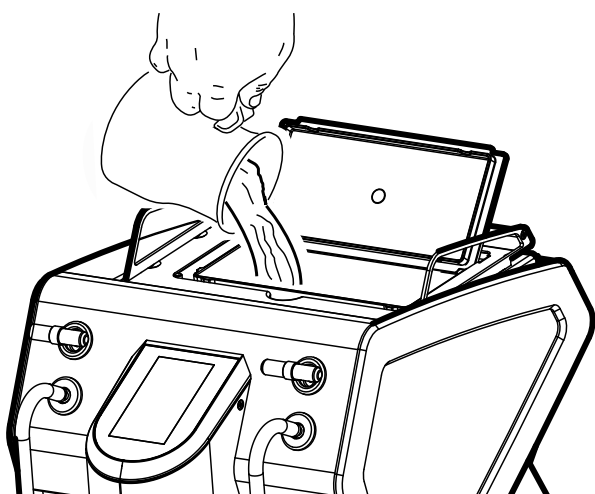
Collegare il tubo di carico (2) ad un addolcitore (4) interponendo il filtro per le impurità (3).

- Installare prima dell'addolcitore (4) un rubinetto di parzializzazione (5) per separare l'impianto idrico dalla macchina.



ATTENZIONE: Se la pressione di linea supera i 4 Bar installare un riduttore di pressione. Alimentare solo con acqua fredda.

Serbatoio

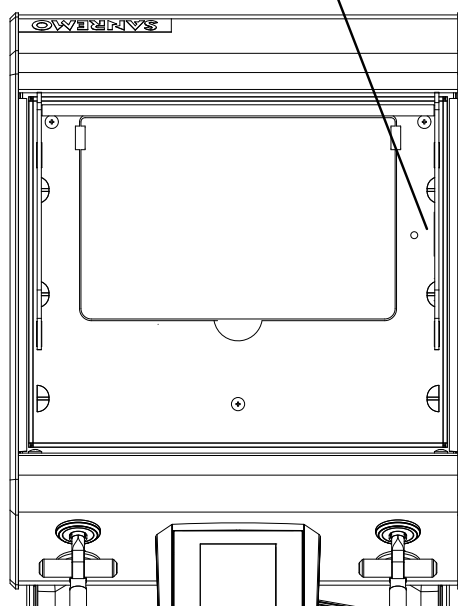
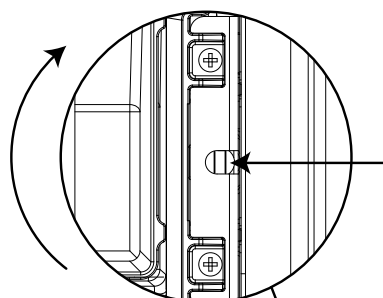


Per riempire il serbatoio alzare il coperchio e versare acqua fino a raggiungere il livello massimo.

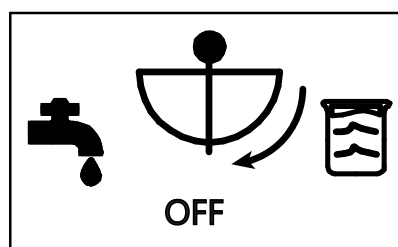
La macchina di default è impostata in modalità serbatoio. Per passare dalla modalità serbatoio a quella da rete rimuovere il piano scaldavvance e tramite un cacciavite a taglio ruotare in senso orario la leva metallica come da immagine.



IMPORTANTE: La seguente operazione deve essere effettuata solamente da un tecnico specializzato ed autorizzato.

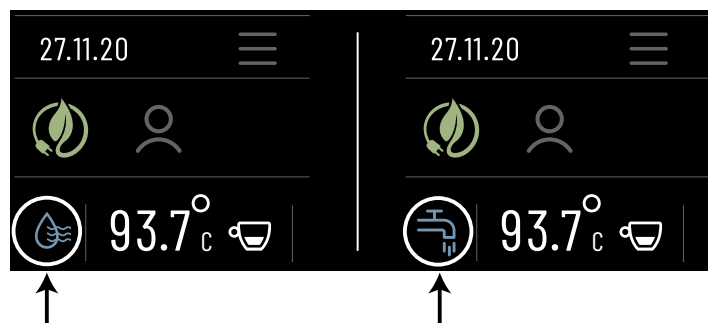


In prossimità del punto d'interesse è presente questa etichetta:



A sinistra è rappresentata la modalità alimentazione da rete, mentre a destra la modalità serbatoio.

A display viene visualizzato se la macchina è in modalità serbatoio (sinistra) oppure rete (destra):



Le icone possono avere colori differenti:

icona serbatoio azzurra = stato OK;

icona serbatoio rossa = serbatoio vuoto;

icona rete azzurra = stato OK;

icona rete arancione = pressione di linea < 1 bar;

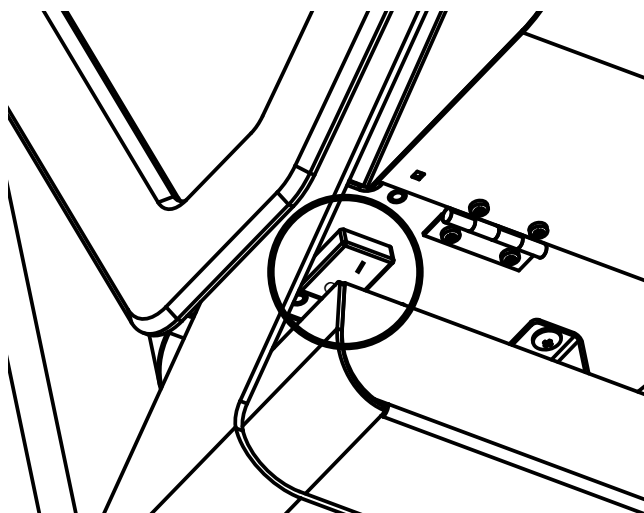
icona rete rossa = pressione di linea > 4 bar.

7.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO



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

È assolutamente obbligatorio il collegamento di messa a terra, nonché la corrispondenza dell'impianto con le normative vigenti nel paese di installazione. Controllare la tensione dell'alimentazione (vedi targa segnaletica); deve coincidere con quella della rete elettrica locale.



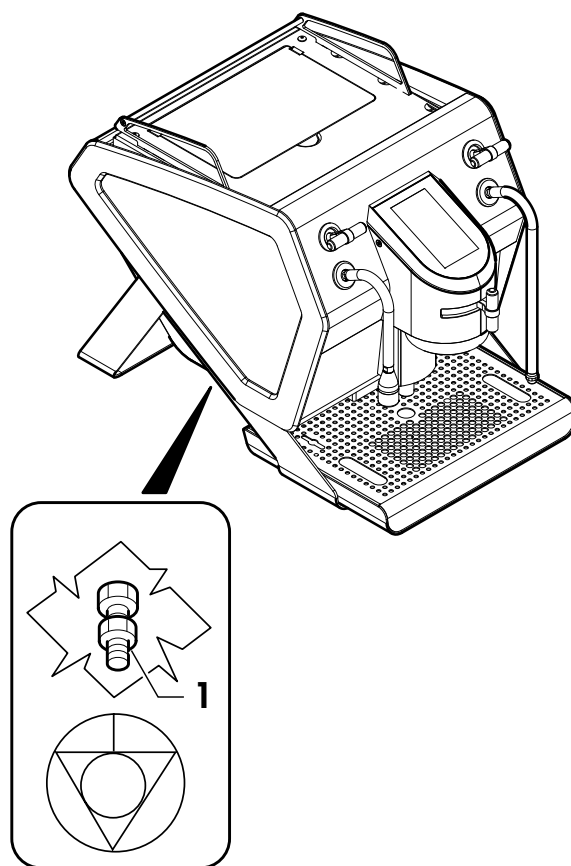
La macchina viene collegata alla rete elettrica mediante il cavo elettrico, assicurarsi che la capacità del sistema elettrico a disposizione sia adatta al consumo di potenza massima, indicato sulla macchina da caffè. Interruttore in posizione OFF = 0, interruttore in posizione ON = 1 (in posizione ON il tasto si illumina di colore rosso).

Allacciamento elettrico

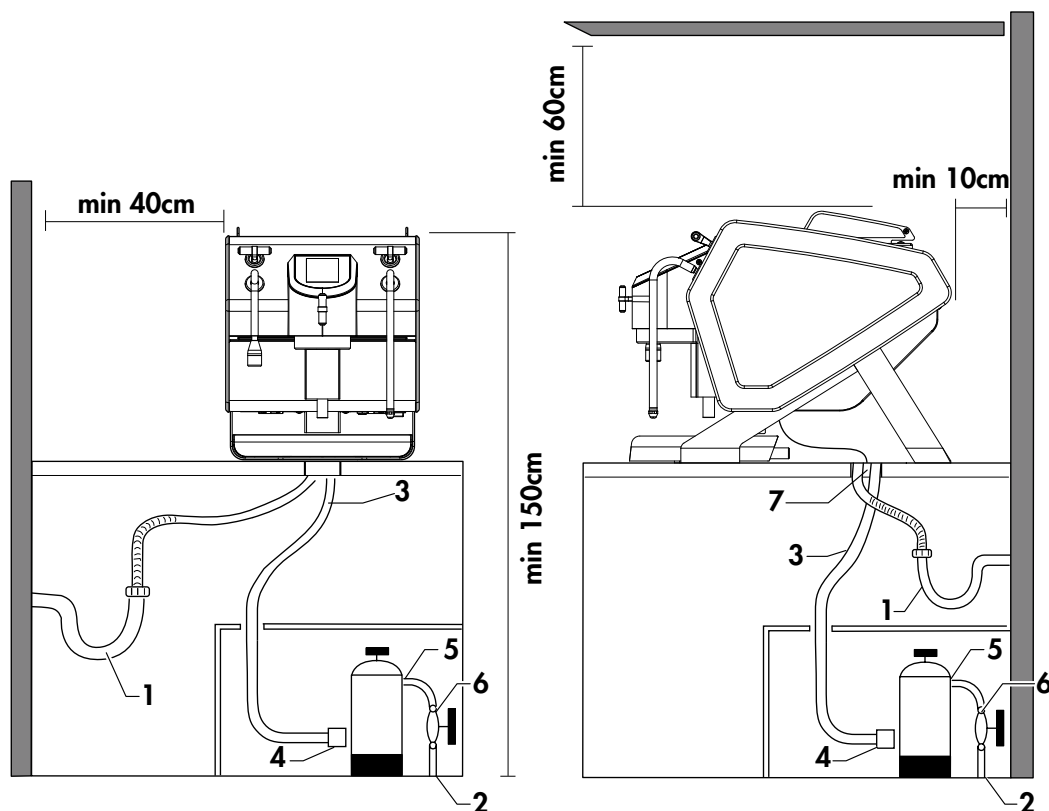
La macchina viene collegata alla rete elettrica mediante il cavo elettrico provvisto di spina cablata. Si consiglia di collegare la spina ad una presa elettrica dotata di interruttore locale o sezionatore su quadro elettrico (corrente differenziale pari a 30mA).

Collegamento equipotenziale

Questo collegamento previsto da alcune norme, ha la funzione di evitare le differenze di potenziale elettrico tra le masse delle apparecchiature installate nello stesso locale. Le macchine predisposte per questo allacciamento sono dotate di un apposito morsetto (1) posizionato sul fondo della macchina. Il collegamento avviene collegando un conduttore esterno equipotenziale opportunamente dimensionato in conformità con le norme vigenti all'apposito morsetto (1).



7.3 ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE



LEGENDA:

1	Tubo di scarico
2	Alimentazione acqua
3	Tubo di connessione macchina del caffè
4	Filtro anti impurità
5	Addolcitore d'acqua
6	Rubinetti 3/8" M
7	Apertura per scarico e alimentazione idrica ed elettrica

REQUISITI NECESSARI AL FINE DELL'INSTALLAZIONE:

Prestare attenzione agli spazi minimi da rispettare tra parete e macchina per permettere la manutenzione di quest'ultima ed una buona circolazione d'aria.

Le operazioni elettriche da effettuare devono essere eseguite unicamente da tecnici o persone istruite.

Si evidenzia che l'acqua in entrata deve essere esente da cloro.

Installare un sezionatore magnetotermico adatto con corrente differenziale pari a 30mA.

MESSA IN FUNZIONE

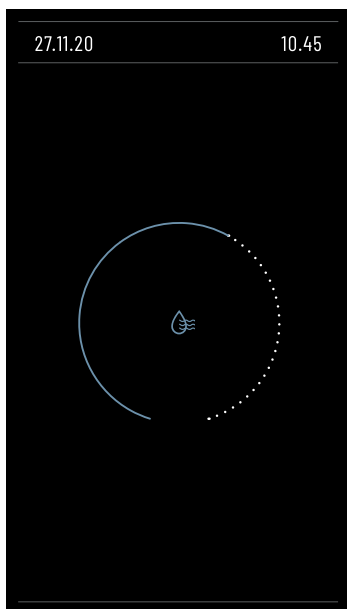
8 MESSA IN FUNZIONE

8.1 PRIMO AVVIAMENTO



IMPORTANTE: le operazioni di primo avviamento devono essere effettuate da un tecnico specializzato ed autorizzato.

- Aprire il rubinetto di alimentazione idrica posto a monte della macchina (alimentazione da rete).
- Inserire l'alimentazione elettrica in macchina posizionando su ON (1) l'interruttore differenziale posto a monte della macchina.
- Attendere che la macchina raggiunga la temperatura di setpoint. La schermata di riscaldamento permette l'accesso ai vari menù utente ma inibisce qualsiasi erogazione (caffè, acqua, vapore).



- In concomitanza del carico della caldaia vapore viene aperta anche l'elettrovalvola vapore in modo da evitare di mandare in pressione la caldaia per effetto del carico dell'acqua.



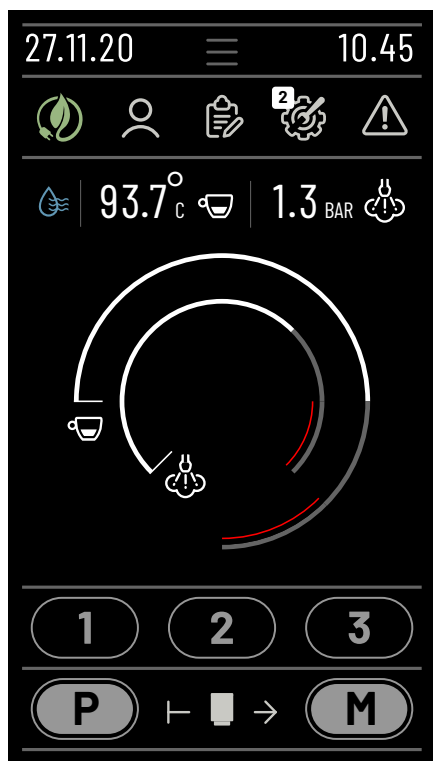
Se il riempimento automatico non avviene entro un certo periodo di tempo (impostato dal tecnico) a display verrà segnalata la rispettiva segnalazione.

Verificare che il rubinetto di alimentazione idrica sia aperto.

Premere il tasto di "RESET" per eseguire nuovamente la procedura di caricamento.

- Erogare acqua dal gruppo, senza aver montato il portafiltro, premendo una delle dosi a display (1 - 2 - 3), controllando che l'acqua fuoriesca correttamente scaricando eventuali bolle d'aria presenti nel circuito. Per fermare l'erogazione ripremere il tasto premuto.



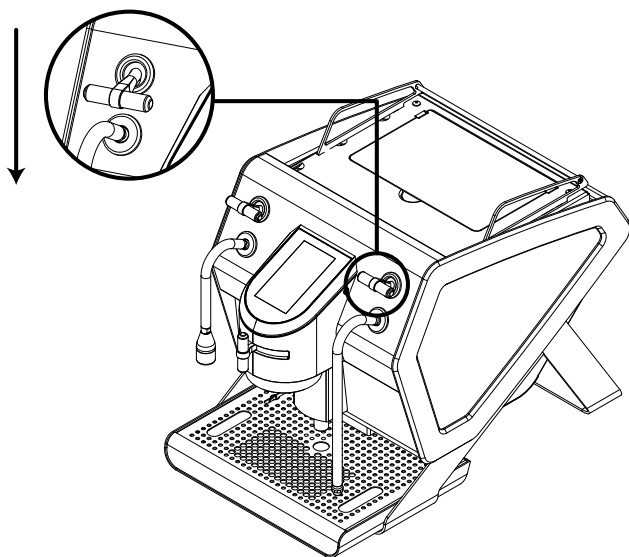


- Controllare sul display che la pressione in caldaia sia di circa 1,2 - 1,6 bar (0,12 - 0,16 MPa) e che la pressione di alimentazione idrica di rete non superi i 4 Bar (0,4 MPa).



Se la pressione di alimentazione dovesse superare i 4 Bar è necessario installare un riduttore di pressione all'origine del circuito.

- Aprire il rubinetto vapore portando la leva verso il basso come da immagine.



- Attendere che dall'erogatore del vapore fuoriesca aria mista ad acqua quindi chiudere il rubinetto vapore precedentemente aperto riportando la leva nella sua posizione originale.
- Posizionare un bricco con dell'acqua fredda e introdurre il beccuccio della lancia all'interno. Portare e mantenere la leva verso il basso e riscaldare l'acqua per circa 30 secondi. Interrompere l'erogazione di vapore riportando la leva nella sua posizione originale.
- Montare il portafiltro nel gruppo, posizionare delle tazzine sotto, ed effettuare alcune erogazioni abilitando di volta in volta i vari tipi di estrazione tramite i relativi tasti a display. Controllare la corretta erogazione dell'acqua in tazza.



ATTENZIONE: si consigliano le seguenti quantità massime di erogazione:

- 100cc di caffè massimi in erogazione continua.
- 100cc di acqua calda massimi di erogazione continua.
- 30 secondi di vapore in erogazione continua.

- Controllare, durante l'erogazione, che la pressione della pompa indicata a display non superi i 12 Bar.
- Spegner la macchina spostando su OFF l'interruttore differenziale -posizione "0"-, il display e la macchina si spengono. Chiudere l'alimentazione idrica tramite il relativo rubinetto.

9 REGOLAZIONE FUNZIONI



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

9.1 REGOLAZIONE DEL MACINADOSATORE



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

9.2 PROVE DI EROGAZIONE CAFFÈ

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

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



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

9.3 CONSEGNA FINALE

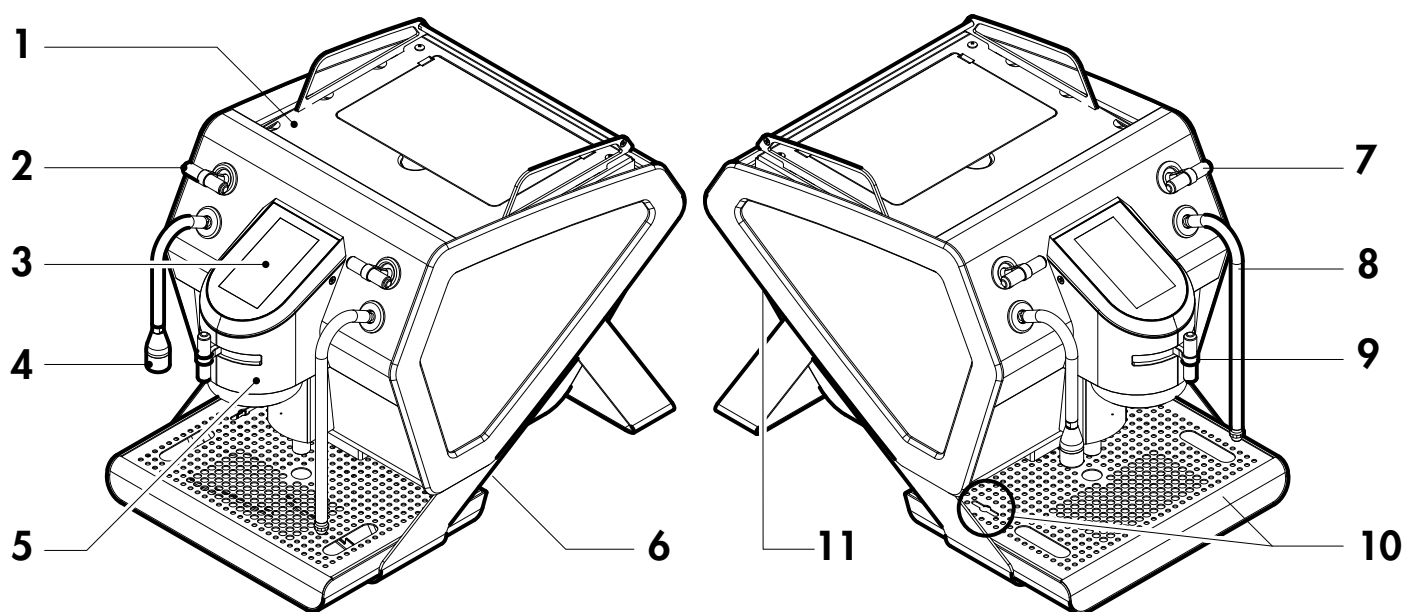
Alla fine dell'installazione della macchina è necessario:

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

USO DELLA MACCHINA

10 USO DELLA MACCHINA

10.1 DESCRIZIONE COMPONENTI



LEGENDA

- 1. Piano scalda tazze
- 2. Leva rubinetto acqua
- 3. Display gruppo
- 4. Lancia acqua
- 5. Gruppo erogazione

- 6. Interruttore On/Off
- 7. Leva rubinetto vapore
- 8. Lancia vapore
- 9. Paddle
- 10. Bacinella con galleggiante
- 11. Porta USB con tappino



ATTENZIONE: è vietato collegare alla porta USB cavi con estensione superiore a 3m.

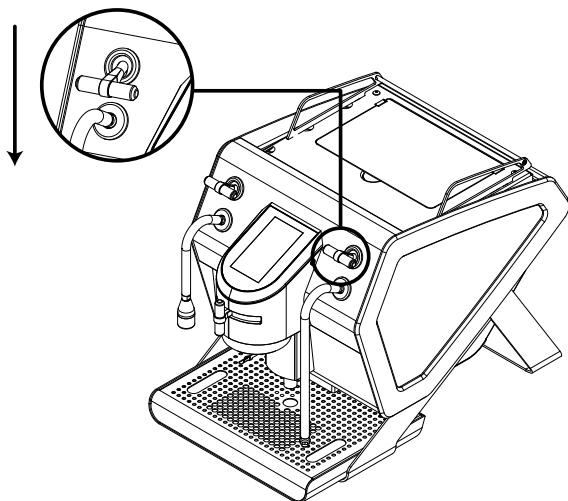


Il galleggiante serve a segnalare all'utente di svuotare la bacinella quando questa raggiunge il livello di riempimento massimo.

10.2 DESCRIZIONE COMANDI

Erogazione vapore manuale (1)

La macchina prevede di default la lancia vapore manuale. Posizionare un bricco sotto la lancia quindi portare e mantenere verso il basso la leva per avviare l'erogazione del vapore. Portare la leva nella sua posizione originale per interrompere l'erogazione.



Tasti erogazione caffè espresso

Posizionare una tazzina sul poggia tazze quindi premere uno dei tasti per avviare l'erogazione del caffè (1 - 2 - 3). Una volta premuto il tasto questo rimane illuminato per tutta la durata dell'erogazione. Attendere l'avvenuta erogazione di caffè. Per bloccare in anticipo l'erogazione premere nuovamente il tasto della bevanda.



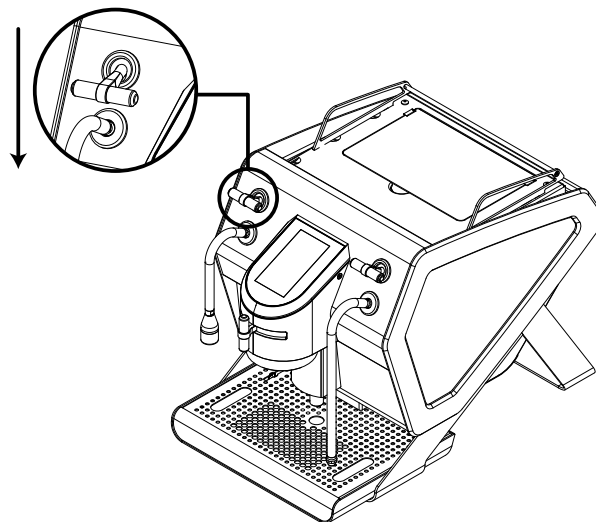
Tasto erogazione caffè continuo/manuale

Posizionare una tazzina sul poggia tazze quindi premere il tasto per avviare l'erogazione del caffè continuo (M). Una volta premuto il tasto questo rimane illuminato per tutta la durata dell'erogazione ad una pressione costante di 9 Bar. Attendere l'avvenuta erogazione di caffè. Per bloccare in anticipo l'erogazione premere nuovamente il tasto della bevanda.



Lancia erogazione acqua calda

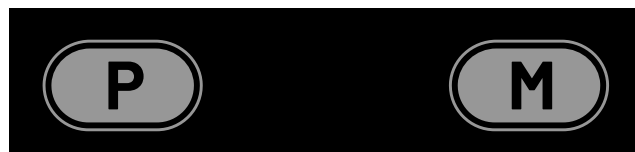
Posizionare sotto la lancia una tazza della capacità adeguata alla quantità di acqua desiderata. Portare e mantenere verso il basso la leva per avviare l'erogazione dell'acqua calda dal beccuccio diffusore. Portare la leva nella sua posizione originale per interrompere l'erogazione.



10.3 COMANDI SPECIALI

Flush/Purge

Premendo il pulsante (P) a display il "normale" ciclo di erogazione viene preceduto da un breve getto d'acqua temporizzato necessario per ripulire la doccetta del gruppo e garantire una migliore estrazione. I flush/purge non sono conteggiati come erogazione.



Lavaggio gruppi erogazione

Per il lavaggio dei gruppi è prevista la seguente modalità:

- LAVAGGIO MANUALE

Per attivare il LAVAGGIO MANUALE occorre accedere all'apposito menù dei lavaggi da interfaccia utente. A schermata apparirà la richiesta di agganciare al gruppo il porta filtro cieco con all'interno l'opportuno detergente. Premere il pulsante START per far partire il lavaggio.



Durante questa fase, tutte le selezioni caffè sono disabilitate fino alla conclusione del lavaggio. Durante la fase di lavaggio la macchina non potrà essere spenta né si porterà nello stato di energy saving né stand-by né OFF. Se il lavaggio viene interrotto da una mancanza di alimentazione (in entrambe le fasi) alla riaccensione viene proposta l'esecuzione della fase di risciacquo. NON è possibile interrompere il ciclo di lavaggio prima del termine.

Erogazione con Paddle

La macchina è provvista di paddle il quale permette di eseguire un'estrazione con profilo di pressione regolabile da un minimo (*) ad un massimo agendo sulla leva stessa. Il paddle è configurabile, all'interno del menù corrispondente, per lavorare da destra verso sinistra e viceversa. Grazie a questo strumento è possibile creare manualmente dei profili di pressione che possono essere salvati all'interno del menù "Profili pressione bevande". Per effettuare un'estrazione tramite paddle portare la leva dalla sua posizione originale verso quella finale.

(*) la pressione minima è di 0,2 Bar per la versione a serbatoio interno, mentre è pari alla pressione di linea per quella collegata alla rete. Si consiglia di non superare 1,0 Bar di pressione di linea per avere la massima fruibilità del paddle.

Luci

Le luci presenti in macchina sono formate da due barre a led che vengono abilitate / disabilitate contemporaneamente.

Display IDLE

Durante il funzionamento normale della macchina si visualizza la seguente videata:



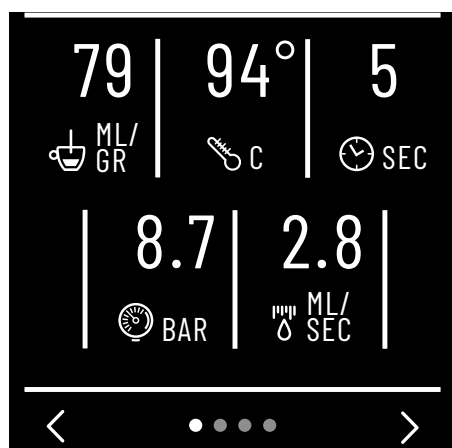
- 1) menù risparmio energetico;
- 2) menù rapido utente;
- 3) menù rapido associazione profili - bevande;
- 4) menù rapido manutenzioni;
- 5) menù rapido notifiche - allarmi;
- 6) menù principale;
- 7) modalità rete / serbatoio;
- 8) temperatura caldaia caffè, visualizzatore a cerchio esterno sottostante;
- 9) pressione caldaia vapore, visualizzatore a cerchio interno sottostante;
- 10) dose 1 caffè;
- 11) dose 2 caffè;
- 12) dose 3 caffè;
- 13) flush/purge tasto 'P';
- 14) configurazione uso paddle;
- 15) dose caffè continuo tasto 'M';

Display erogazione

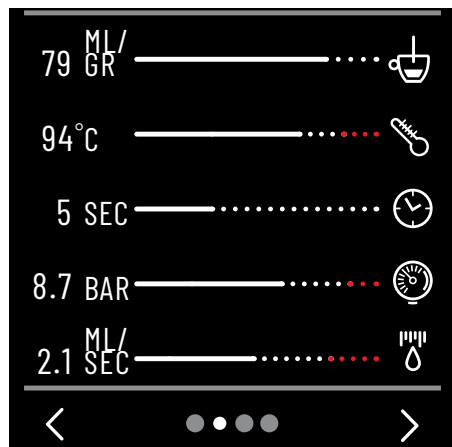
Durante l'erogazione la schermata a display può essere visualizzabile in quattro diverse modalità, sia che l'erogazione venga effettuata da display che da paddle: modalità riassuntiva, modalità a linee, modalità grafico pressione durante arco temporale e modalità grafico flusso durante arco temporale.

Utilizzare le frecce (<) o (>) per passare da una schermata all'altra.

Modalità riassuntiva:



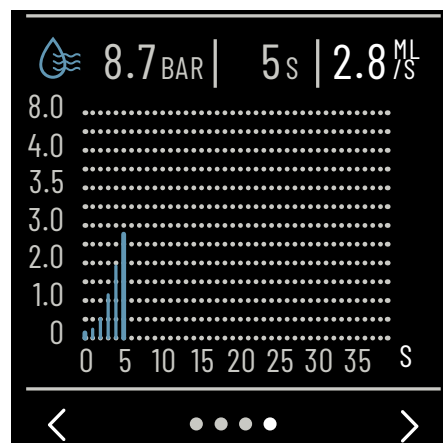
Modalità a linee:



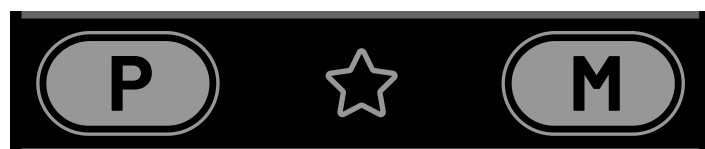
Modalità grafico pressione:



Modalità grafico flusso:



Quando si utilizza il paddle per un'estrazione, se si porta il paddle nella sua posizione originale appena finita l'erogazione del caffè, apparirà l'icona di una stella tra i pulsanti 'P' e 'M'.



Premendo l'icona sarà possibile salvare il profilo dell'erogazione appena avvenuta selezionando il profilo leva che si vuole sovrascrivere. Dopo 10 secondi dalla fine dell'erogazione la schermata a display passa da erogazione ad IDLE.

10.4 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

Norme generali per la preparazione di un buon caffè:

- Per un espresso singolo la bevanda è di 25-30ml con 7-8gr di caffè.
- Per un espresso doppio la bevanda è di 50-60ml con 14-16gr di caffè.
- La temperatura di estrazione deve essere usualmente impostata tra i 90,5- 96°C.
- La tazzina deve essere calda quindi prenderla dallo scaldatore o, se fredda, risciacquarla con acqua calda.

Non caricare mai il portafiltro senza effettuare subito dopo l'erogazione; la polvere di caffè "brucerebbe" nel gruppo e l'espresso ottenuto risulterebbe molto amaro. Si consiglia di macinare la quantità di caffè necessaria per l'immediato fabbisogno; il caffè macinato lasciato per parecchio tempo perde le sue qualità aromatiche e le sostanze grasse contenute irrancidiscono.

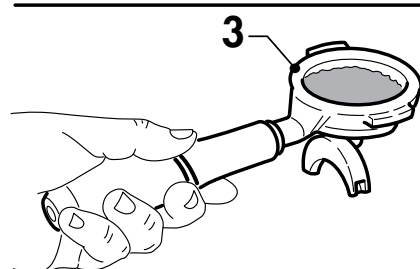
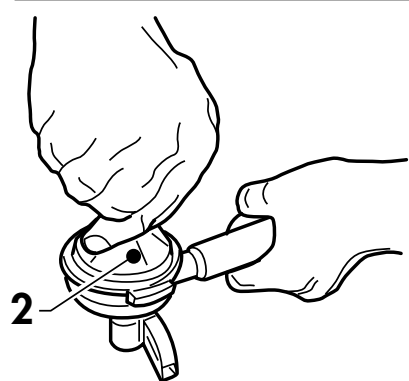
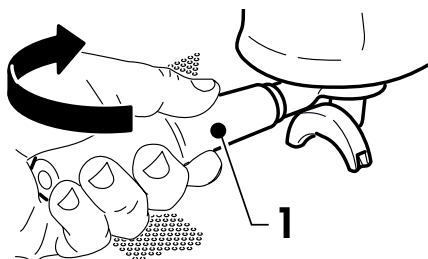
Erogazione del caffè

Togliere il portafiltro (1) dal gruppo erogatore ruotandolo nel senso della freccia, capovolgerlo e batterlo sull'apposito cassetto battifondi per scaricare i fondi contenuti.



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

- Inserire del caffè macinato fresco nel portafiltro finché non si riempie e battere leggermente il fondo del portafiltro affinché il caffè si livelli.
- Pressare il caffè con il pressino (2) facendo in modo che rimanga all'interno del portafiltro con una forza di circa 30kg.
- Pulire il bordo (3) del portafiltro; lasciare della polvere di caffè sul bordo del filtro compromette la tenuta della guarnizione con conseguente perdita di acqua e fondi di caffè.



- Se la macchina è ferma da più di 15 minuti consigliamo di eseguire una procedura di flush al fine di evitare di bruciare il caffè.
- Agganciare il portafiltro (1) sul gruppo ruotandolo fino a finecorsa.
- Posizionare sotto al portafiltro la tazzina o le tazzine di caffè.
- Completata l'erogazione pulire il portafiltro ed eseguire una procedura di purge.

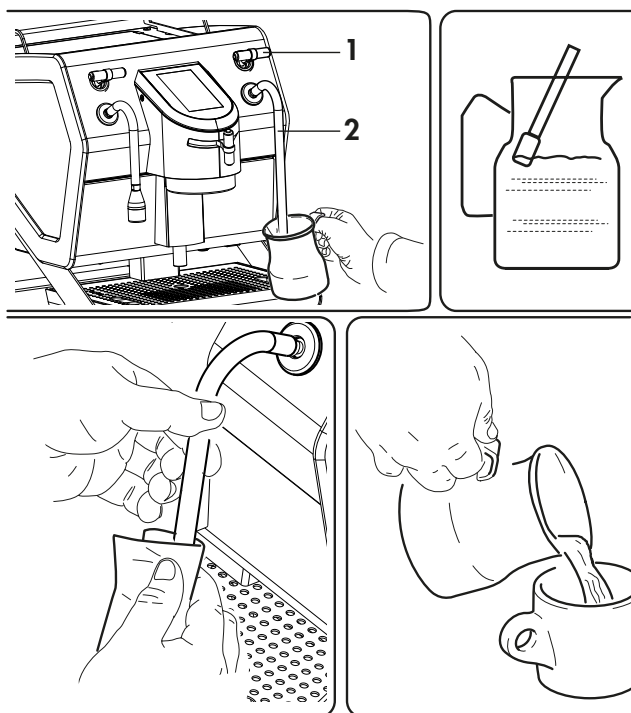
10.5 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Per preparare un cappuccino in modo professionale occorre "montare" latte fresco (circa 6 ÷ 8 °C e scaldarlo fino a 60 ÷ 65 °C Max) fino ad ottenere una schiuma che verrà versata su di un caffè espresso precedentemente erogato.



ATTENZIONE: fare attenzione che la lancia (2) è calda e può ustionare.

- Estrarre la lancia (2) sulla griglia e abbassando la leva (1) erogare vapore per uno/due secondi per scaricare l'acqua contenuta nella lancia vapore.
- Versare il latte nell'apposito bricco. Preferibilmente utilizzare bicchi in acciaio inox con beccuccio a forma conica. La quantità di latte per un cappuccino è di circa 125 cc (1/8 di litro).
- Tenere il beccuccio della lancia vapore (2) appena sotto la superficie del latte; tenere il bricco inclinato, la lancia vapore non deve essere al centro ma neanche appoggiata alla parete.
- Aprire il vapore agendo sulla leva (1), all'interno del bricco si creerà un vortice che formerà una crema compatta.
- Fermare l'erogazione del vapore riportando la leva (1) in posizione al raggiungimento della temperatura prevista.
- Estrarre la lancia vapore dal bricco, battere dolcemente il fondo del bricco per stabilizzare le bolle d'aria, quindi versare la schiuma sull'espresso precedentemente preparato facendo ondeggiare il bricco.
- Dopo la preparazione di ogni bevanda erogare per alcuni secondi del vapore per eliminare ogni residuo di bevande. Pulire, prima e dopo ogni erogazione, con un panno esclusivamente dedicato da sostituire periodicamente, per evitare formazione di incrostazioni difficili da rimuovere.



10.6 RISCALDAMENTO DI UNA BEVANDA

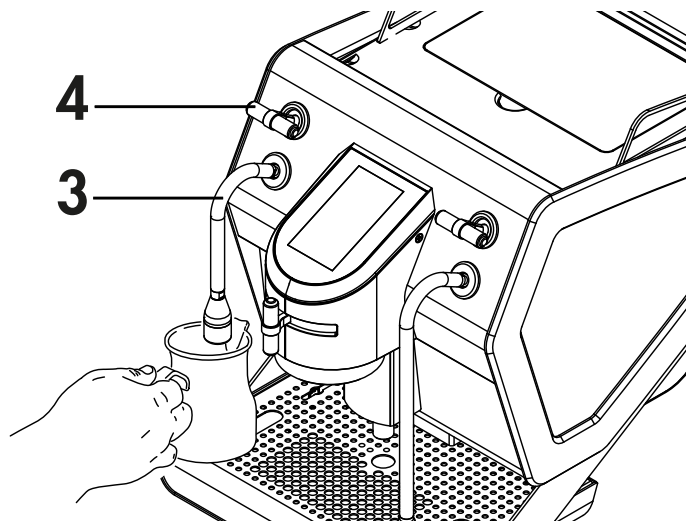


ATTENZIONE: fare attenzione che la lancia (2) è calda e può ustionare.

- Posizionare la lancia (2) sulla griglia e abbassando la leva (1) erogare vapore per uno/due secondi per scaricare l'acqua contenuta all'interno della lancia vapore.
- Versare la bevanda nell'apposito bricco. Preferibilmente utilizzare bicchi in acciaio inox con beccuccio a forma conica.
- Introdurre la lancia vapore (2) nel bricco ed iniziare l'erogazione del vapore tramite la leva (1).
- Interrompere l'erogazione del vapore sempre tramite la leva (1).
- Dopo la preparazione di ogni bevanda erogare per alcuni secondi vapore per eliminare ogni residuo di bevanda. Pulire, prima e dopo ogni erogazione, con un panno esclusivamente dedicato, da sostituire periodicamente, per evitare formazione di incrostazioni difficili da rimuovere.

10.7 PREPARAZIONE DEL THE, CAMOMILLA E ALTRE BEVANDE CALDE

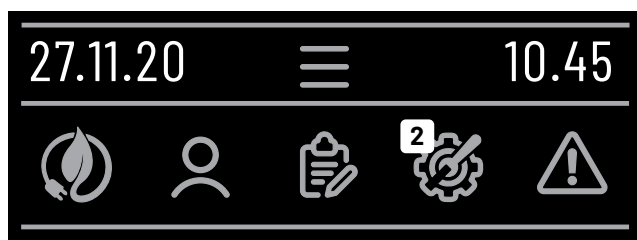
- Posizionare l'apposito bricco sotto la lancia di erogazione acqua (3).
- Portare e mantenere verso il basso la leva (4) per erogare acqua calda; al raggiungimento della quantità di acqua desiderata portare la leva nella sua posizione originale.
- Aggiungere il prodotto desiderato.



PROGRAMMAZIONE

11 PROGRAMMAZIONE

È possibile programmare la macchina tramite le varie schermate visualizzabili a display. La schermata principale è quella del menù rapido.



11.1 MENU RISPARMIO ENERGETICO

Premendo l'icona della FOGLIA si accede al menù risparmio energetico:



abilitazioni
risparmio
energetico

spegnimento
selettivo utenze

ABILITAZIONI RISPARMIO ENERGETICO

Il menù di risparmio energetico mette a disposizione due modalità differenti :

-STANDBY; porta la macchina in spegnimento totale dopo un tempo di inattività programmabile dall'utente.

-FASCE ORARIE/ECO; schedulatore orario permette di programmare fino a 6 fasce orarie associabili ai vari giorni della settimana. All'interno dello schedulatore è possibile, per la fase di spegnimento, due diverse modalità di risparmio energetico:

-modo STANDBY  spegne la macchina assicurando così il massimo del risparmio energetico;

-modo ECO  mantiene la macchina attiva, ma con temperature ridotte.

Questa modalità operativa è utile per consentire sia un risparmio energetico che una ripresa operativa della macchina in breve tempo.



Per programmare le fasce orarie toccare il nome della fascia oraria interessata inserendo ora di accensione, ora di spegnimento e giorno della settimana desiderata. Toccando sull'icona OFF è possibile impostare le due modalità operative di risparmio descritte sopra:



NOTA: in caso di fasce orarie e STANDBY timer abilitate contemporaneamente quest'ultimo non verrà considerato. La fascia oraria attiva è evidenziata in arancione.

La modalità è segnalata dall'accensione del led rosso a display; per uscire dalla modalità attivare brevemente la leva vapore o la leva acqua calda ed attendere qualche secondo;

SPEGNIMENTO SELETTIVO UTENZE

Tramite questa sezione è possibile disabilitare alcune sezioni della macchina:

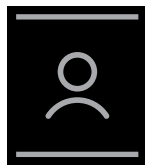
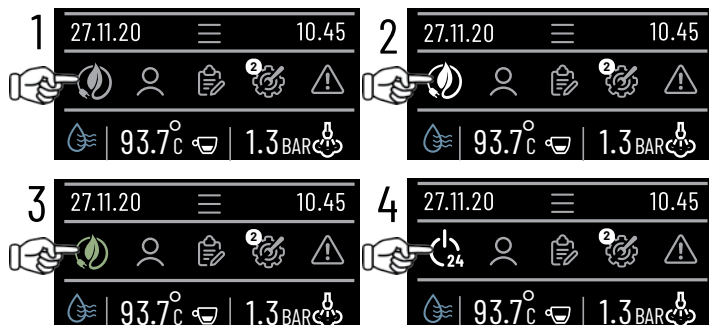
-spegnimento totale caldaia servizi: permette di spegnere la sola caldaia generazione vapore e acqua calda qualora l'utente abbia la necessità di erogare solo caffè e permettendo così una riduzione selettiva dei consumi;

-spegnimento caldaia caffè: permette di spegnere il solo circuito di erogazione caffè (caldaietta e gruppo) qualora l'utente abbia la necessità di erogare solo acqua calda/vapore e permettendo così una riduzione selettiva dei consumi;

-spegnimento totale: porta la macchina in OFF.

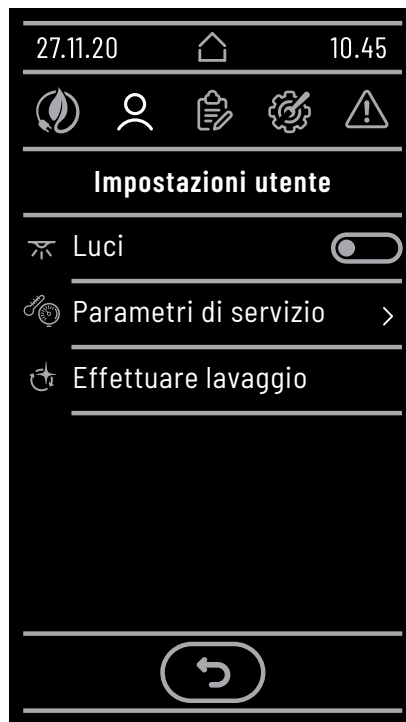
L'icona di risparmio energetico potrà assumere queste varianti:

- 1) foglia grigia = energy saving disabilitato;
- 2) foglia bianca = modo STANDBY abilitato;
- 3) foglia verde = modo ECO a temperature ridotte in corso (il display risulterà con luminosità ridotta);
- 4) icona ON/OFF 24h bianca = schedatore programmato e abilitato.



11.2 MENÙ RAPIDO UTENTE

Premendo l'icona UTENTE si accede al menù rapido di configurazione parametri di maggior importanza per l'utente:



All'interno di questo menù è possibile:

- abilitare / disabilitare le luci led;
- impostare l'intensità di uscita e la durata di erogazione dell'acqua calda;
- impostare il setpoint temperatura del gruppo erogazione e della caldaia caffè;
- impostare il setpoint pressione della caldaia vapore;
- effettuare un lavaggio.
- abilitare / disabilitare il purge della lancia vapore;

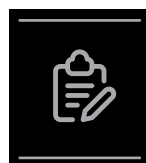
All'interno del comando 'Parametri di servizio' è possibile modificare l'intensità dell'acqua calda entrando in 'Erogazione acqua calda': aumentando (+) la percentuale si aumenterà la temperatura dell'acqua in uscita, diminuendo (-) la percentuale si diminuirà la temperatura dell'acqua in uscita.

Appena sotto è possibile modificare la durata, espressa in secondi, dell'erogazione dell'acqua calda grazie ai pulsanti (+) e (-). Premere la spunta "V" per confermare le modifiche.



La funzione "Effettuare lavaggio" viene spiegata all'interno del paragrafo "Pulizia".

Premere la freccia in basso per tornare alla schermata iniziale.



11.3 MENÙ RAPIDO ASSOCIAZIONE PROFILI-BEVANDE

Premendo l'icona del BLOCK NOTES si accede al menù di assegnazione profili alle singole dosi (1 - 2 - 3).

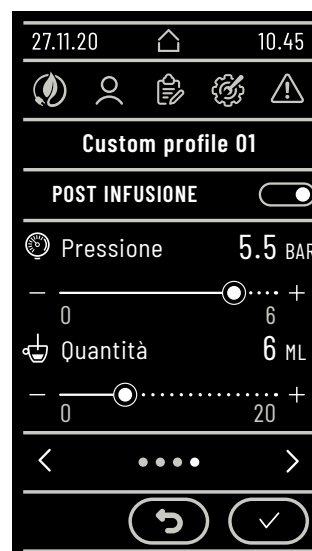
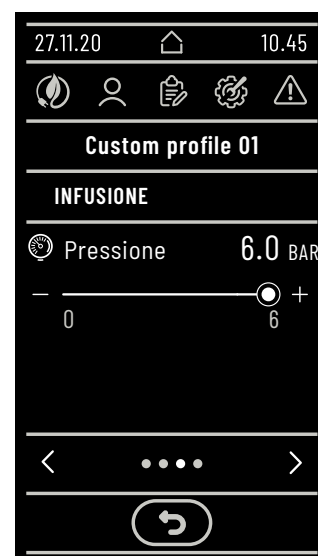
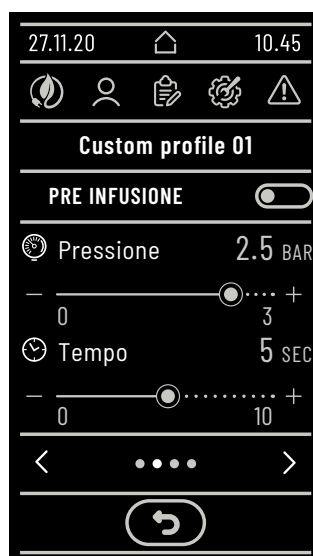


All'interno del menù è possibile modificare, tramite i tasti (+) e (-), la quantità d'acqua in uscita durante l'erogazione della dose selezionata. Premere la freccia "V" o il nome della dose per accedere ad un menù a tendina che permette di associare un profilo alla dose appena selezionata. Le dosi disponibili a display per l'erogazione sono tre.

Premere l'icona in basso a sinistra per visualizzare il grafico dell'ultima erogazione avvenuta

Premendo l'icona in basso a destra

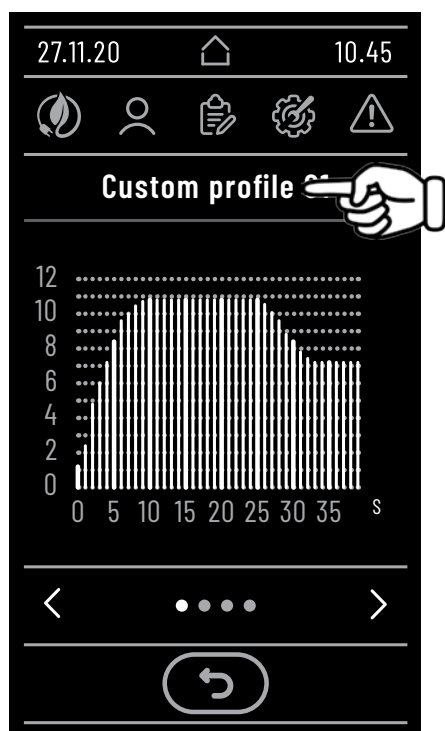
si accede al menù "Profili pressione bevande" dove vengono mostrati 22 profili: i primi 6 standard non modificabili (solamente all'interno della schermata 'Associazione profili' sarà possibile modificarne il volume espresso in ml), i seguenti 10 Custom modificabili dall'utente e gli ultimi 6 sono riservati a profili paddle.



Premendo sopra uno dei profili si accederà alla schermata di modifica profilo dove sarà possibile:

- visualizzare il grafico del profilo;
- abilitare / disabilitare la preinfusione. In caso di abilitazione è possibile modificare la pressione e la durata della funzione. Si tratta di un breve getto d'acqua temporizzato utilizzato per inumidire la pastiglia di caffè prima del passaggio all'effettiva erogazione;
- modificare la pressione dell'infusione;
- abilitare / disabilitare la postinfusione. In caso di abilitazione è possibile modificare la pressione e la quantità d'acqua, espressa in ml, erogata;
- personalizzare il nome del profilo.

Attenzione: è possibile modificare il nome del profilo premendoci sopra solo nella schermata sotto.



Premere le frecce (<) o (>) per passare da una schermata all'altra, una volta modificati i valori premere la spunta "V" per salvare il profilo.

Premere la freccia in basso per tornare al menù "Profili associazione bevande", premerla nuovamente per passare al Menù principale.



11.4 MENÙ RAPIDO MANUTENZIONI

Premendo l'icona dell'INGRANAGGIO vengono visualizzati gli avvisi delle manutenzioni da effettuare, se presenti.



11.5 MENÙ RAPIDO NOTIFICHE/ ALLARMI

Infine, premendo l'icona del PUNTO ESCLAMATIVO vengono visualizzate le notifiche/allarmi generate dalla macchina. Per le NOTIFICHE l'icona sarà di colore VERDE mentre per gli ALLARMI sarà di colore ROSSO.

Gli allarmi che appaiono in macchina sono i seguenti:

- AL7 -> Allarme dosatore;
- Pompa pressione c.o. AL11 -> trasduttore di pressione pompa scollegato;
- Pressione caldaia vapore c.o. AL4 -> trasduttore di pressione caldaia vapore scollegato;
- Sonda c.o. AL2 -> sonda NTC caldaia vapore scollegata;
- Sonda caldaia caffè c.o. AL2 -> sonda NTC caldaia caffè scollegata;
- Sonda c.c. AL2 -> corto circuito sonda NTC caldaia vapore o caldaia caffè.

Per notifica si intendono gli aggiornamenti Firmware effettuati e le manutenzioni da fare, per allarmi si intende la segnalazione degli allarmi presenti in macchina.

11.6 MENÙ PRINCIPALE

Premendo l'icona centrale in alto delle IMPOSTAZIONI si visualizzerà a display un menù a scorrimento con le seguenti voci:

- Lingue;
- Ora e data;
- Screensaver;
- Wi-Fi;
- Profili estrazione bevande;
- Download/Upload;
- Lavaggio;
- Impostazioni paddle;
- Risparmio energetico;
- Lista contatori;
- Storico allarmi;
- Info sistema;
- Login.

- Lingue

All'interno del menù sarà possibile scegliere la lingua tramite menù a scorrimento:



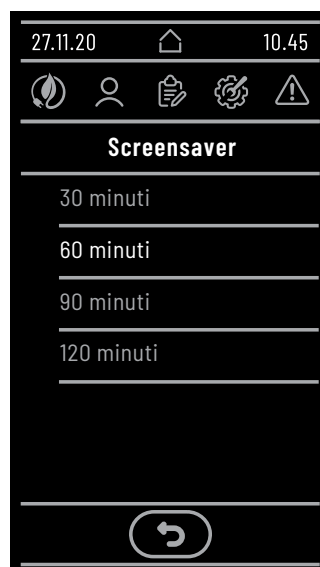
- Ora e data

All'interno del menù "Ora e data" sarà possibile modificare la data e l'ora visualizzata in macchina.



- Screensaver

Il menù permette di modificare i minuti di inattività della macchina passati i quali appare a display la scritta "YOU" in movimento. La luce che illumina lo schermo scende di intensità.



- Profili estrazione bevande

Il menù è lo stesso descritto nel MENÙ RAPIDO ASSOCIAZIONE PROFILI-BEVANDE.

- Download / Upload

Una volta inserita la chiavetta USB nell'apposita porta entrare all'interno del menù "Download / Upload per scaricare profili / impostazioni dalla macchina alla chiavetta o caricare profili / impostazioni dalla chiavetta alla macchina.

- Lavaggio

Il menù prevede l'accesso a: Preparazione lavaggio; entrando all'interno del sotto menù sarà possibile eseguire il lavaggio e il risciacquo del gruppo erogazione seguendo le istruzioni riportate a display. La procedura viene spiegata all'interno del capitolo "PULIZIA".

- Impostazione paddle

All'interno del menù è possibile scegliere la direzione di funzionamento del paddle, da destra verso sinistra o viceversa; il punto di partenza è rappresentato dal valore (MIN), mentre il punto finale è rappresentato dal valore (MAX).



- Risparmio energetico

Il menù è il medesimo descritto all'interno del capitolo 11.1

- Lista contatori

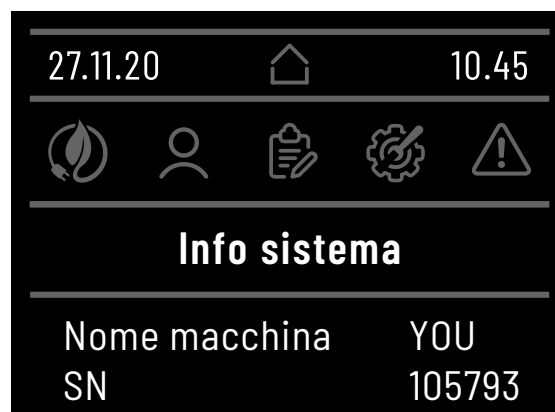
All'interno del menù è possibile visualizzare i contatori parziali e i contatori totali. I contatori registrano il numero di erogazioni effettuate di: dose 1, dose 2, dose 3, erogazione continua, dose paddle, tè e lancia vapore. Il primo contatore è azzerabile a piacere grazie al pulsante in basso a destra all'interno del menù.

- Storico allarmi

All'interno del menù sono presenti gli ultimi allarmi registrati dalla macchina.

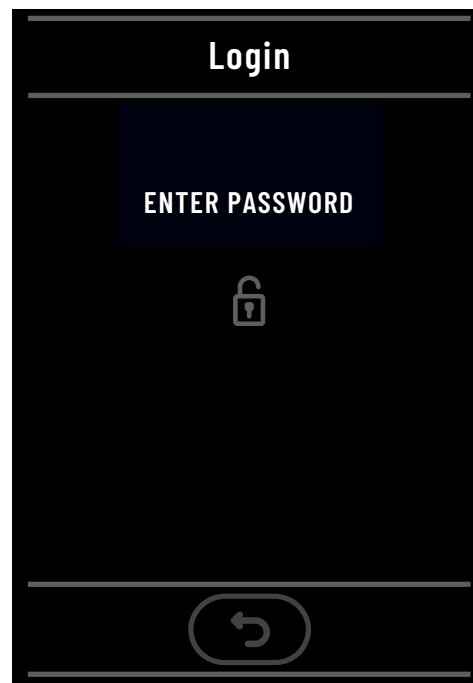
- Info sistema

All'interno del menù sarà possibile visualizzare: il nome e il numero seriale della macchina:



- Login

Il menù permette di accedere alla macchina tramite uno specifico utente. A seconda dell'utente con cui si accede saranno disponibili differenti funzioni all'interno dei menù. L'accesso di ogni utente avviene tramite password o chiavetta USB.



MALFUNZIONAMENTO: CAUSE E SOLUZIONI

12 MALFUNZIONAMENTO: CAUSE E SOLUZIONI

MALFUNZIONAMENTI CAUSE E SOLUZIONI

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

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

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Non esce acqua dal gruppo	Il rubinetto della rete idrica o i rubinetti del depuratore sono chiusi.	Aprire il rubinetto
	Il filtro del raccordo entrata acqua è otturato	Smontare e pulire. Controllare la rigenerazione delle resine del depuratore
	Gigleur otturato	Chiamare il servizio assistenza
L'acqua non si riscalda	Resistenza bruciata	Chiamare il servizio assistenza
	Termostato di sicurezza intervenuto	Chiamare il servizio assistenza
L'erogazione non avviene in dosi regolari	Dosatore volumetrico difettoso	Chiamare il servizio assistenza
Si verifica perdita dalla lancia vapore con il rubinetto chiuso	Guarnizione in tenuta difettosa	Chiamare il servizio assistenza
Si verifica perdita di vapore sotto la manopola del rubinetto durante l'apertura	Guarnizione asse rubinetto difettosa	Chiamare il servizio assistenza
Sfruttamento insufficiente del caffè	La granulometria del caffè macinato non è corretta (grana troppo fine o troppo grossa)	Controllare il tempo di macinazione e/o regolare la macinatura
	Doccia e filtri parzialmente otturati	Chiamare il servizio assistenza
	Temperatura caldaia servizi errata	Chiamare il servizio assistenza
Durante l'erogazione si verifica una perdita tra il gruppo ed il portafiltro	Guarnizione sottocoppa difettosa o bordo filtro irregolare	Chiamare il servizio assistenza
Autosteamer non funzionante	Rottura sonda della lancia (non esegue montatura e riscaldamento bevande e i led della pulsantiera Autosteamer lampeggiano)	Chiamare il servizio assistenza
Acqua del tè fredda	Errata regolazione acqua miscelata	Regolare acqua miscelata

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Il caffè è troppo freddo	Macchina non pronta	Attendere il raggiungimento della temperatura
	Presenza di calcare in caldaia	Chiamare il servizio assistenza
La macchina non eroga acqua calda	Macchina non pronta	Attendere il raggiungimento della temperatura
	Elettrovalvola di erogazione guasta	Chiamare il servizio assistenza
	Condotti di erogazione ostruiti	Chiamare il tecnico per eseguire la pulizia anticalcare
L'erogazione del caffè non avviene o avviene troppo lentamente	Alimentazione idrica scarsa	Controllare la linea di alimentazione
	Foro di erogazione del portafiltro ostruito	Pulire bene il portafiltro con detergente specifico o con l'aiuto di uno stuzzicadenti
	Macinatura troppo fine, possibile generazione errore A7 sul display del gruppo	Regolare il macinadosatore
L'erogazione del caffè non avviene	Malfunzionamento elettrovalvola gruppo	Chiamare il servizio assistenza
	Occlusione gicleur gruppo (probabile calcare)	Chiamare il servizio assistenza
La macchina non eroga vapore	Ugello di erogazione ostruito	Pulire
	Condotti di erogazione ostruiti	Chiamare il tecnico per eseguire la pulizia anticalcare
	Rubinetto vapore guasto	Chiamare il servizio assistenza
Il caffè fuoriesce dai bordi del portafiltro	Nella sede del portafiltro ci sono residui di sporco che impediscono la fuoriuscita del caffè dal beccuccio	Pulire
	Guarnizione del gruppo consumata	Sostituire
	Doccette ostruite	Pulire o sostituire

MESSA FUORI SERVIZIO, VERIFICHE E CONTROLLI

13 MESSA FUORI SERVIZIO TEMPORANEA

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

- effettuare le operazioni di manutenzione.
- staccare l'alimentazione idrica e elettrica.

Scaricare l'acqua contenuta nella caldaia agendo come segue:

- togliere il piatto superiore scalda tazze.



ATTENZIONE: prima di effettuare questa operazione accertarsi che la macchina per il caffè sia spenta (alimentazione elettrica a monte della macchina disinserita), che il rubinetto di alimentazione idrica posto a monte della stessa sia chiuso e che l'acqua contenuta nella caldaia sia fredda.

- scaricare l'acqua contenuta nelle caldaie aprendo i rubinetti di scarico.
- coprire la macchina con un panno in cotone e posizionarla in un locale non polveroso e umido.

13.1 RIMESSA IN SERVIZIO MACCHINA

Per la rimessa in servizio della macchina agire come segue:

- pulire accuratamente la macchina.
- erogare acqua dal rubinetto di parzializzazione posto a monte della macchina per eliminare residui dalla tubatura.
- pulire o sostituire filtri installati a monte della macchina.
- chiudere il rubinetto di scarico e rimontare il piatto superiore scalda tazze.
- effettuare le operazioni di messa in funzione come indicato nel relativo paragrafo.



14 VERIFICHE E CONTROLLI DOPO UNA LUNGA INATTIVITÀ



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



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

- pulire accuratamente la macchina.
- erogare acqua dal rubinetto di parzializzazione posto a monte della macchina per eliminare i residui nella tubatura.
- pulire o sostituire i filtri installati a monte della macchina.
- ricollegare l'alimentazione idrica e l'alimentazione elettrica come indicato nel capitolo "installazione" del presente manuale.
- controllare che non vi siano perdite dal circuito di alimentazione idrica.
- avviare la macchina ed effettuare tutte le operazioni di primo avviamento indicate nel relativo capitolo del presente manuale.

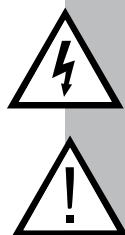
PULIZIA

15 PULIZIA

15.1 AVVERTENZE GENERALI DI PULIZIA

È vietato:

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



ATTENZIONE: le operazioni di manutenzione devono essere effettuate con macchina spenta e fredda, e con l'interruttore generale disinserito in posizione "0" OFF. Per particolari operazioni di manutenzione da effettuarsi con la macchina in funzione operare con molta cautela.

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

Utilizzare i DPI necessari.

15.2 MANUTENZIONE ORDINARIA

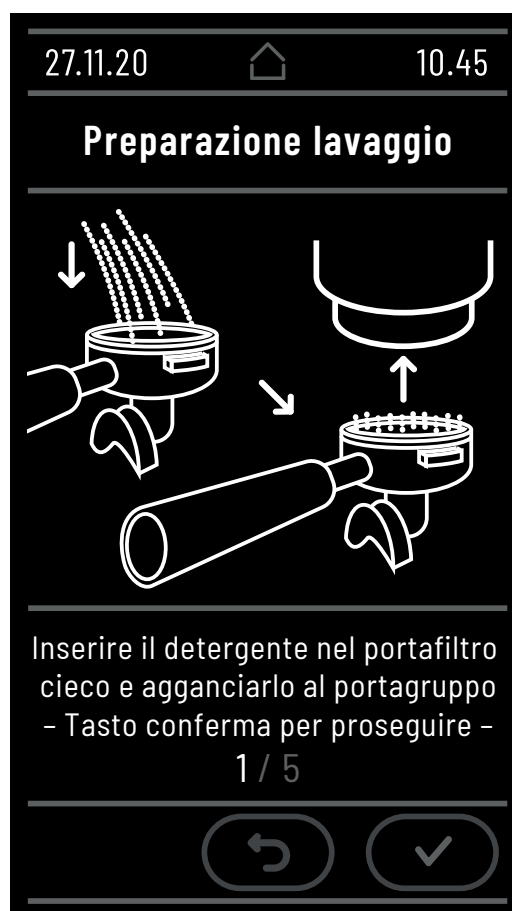
La manutenzione ordinaria raggruppa tutti gli interventi che devono essere eseguiti sulla macchina quotidianamente a fine servizio.

15.2.a LAVAGGIO MANUALE

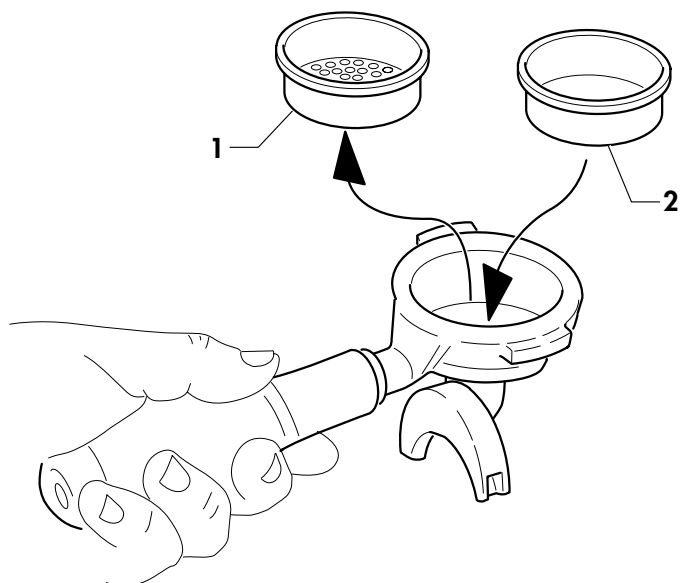


IMPORTANTE: la durata del ciclo di pulizia del gruppo è di circa 3 minuti.

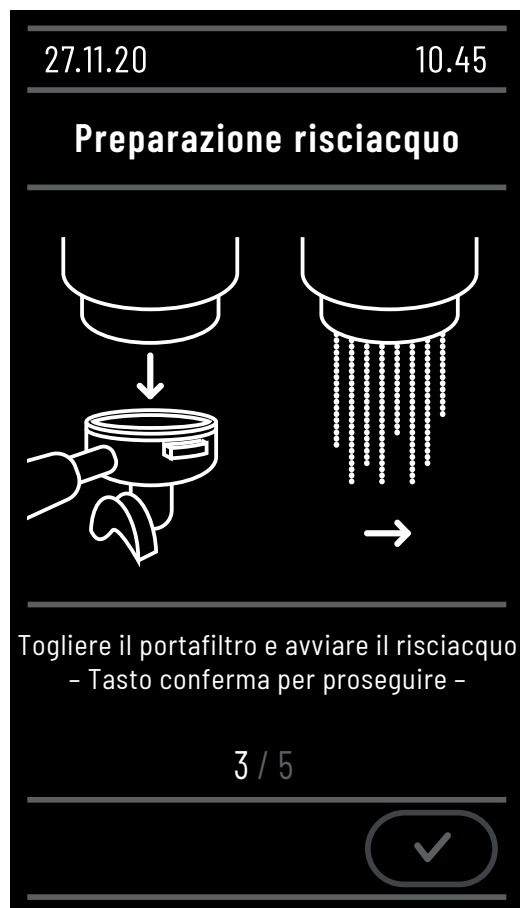
- Entrare nel menù "Lavaggio" all'interno del menù principale oppure "Effettuare lavaggio" all'interno del menù rapido utente, si visualizzerà a display la seguente videata:



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



- rimontare il portafiltro in macchina e premere la spunta (V); automaticamente inizierà il ciclo di lavaggio del gruppo e si visualizzerà a display la scritta "Lavaggio in corso..";
- una volta finito il ciclo di lavaggio a display verrà visualizzata la seguente schermata:



- sganciare il portafiltro e scaricare lo sporco contenuto nel filtro cieco lavandolo in acqua corrente;
- rimontare il portafiltro con filtro cieco senza detergente nel gruppo, premere la spunta (V) e iniziare la fase di risciacquo; si visualizzerà a display la scritta "Risciacquo in corso..";
- alla fine della fase di risciacquo si visualizzerà a display la scritta "Risciacquo completato -Premere il tasto di conferma";
- smontare e togliere il portafiltro, sostituire il filtro cieco con il filtro normale ed erogare un caffè per eliminare gli eventuali sapori sgradevoli.

15.2.b PULIZIA MACCHINA GIORNALIERA

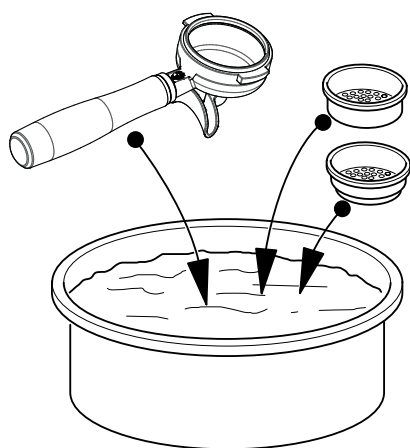
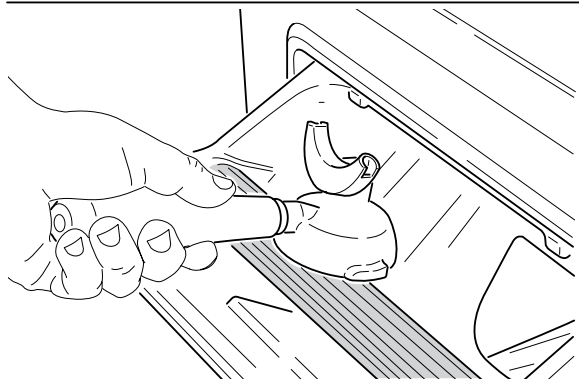
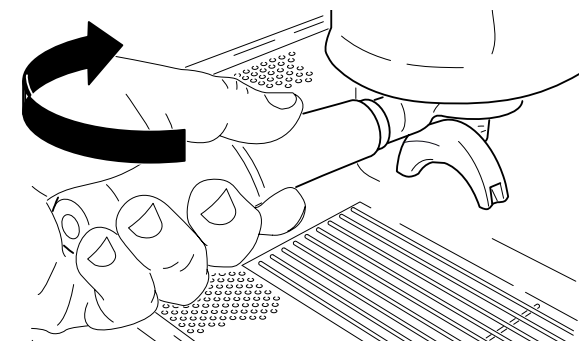


ATTENZIONE: NON utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi, utilizzare solo detergenti specifici per la pulizia delle macchine da caffè o per la pulizia stoviglie.

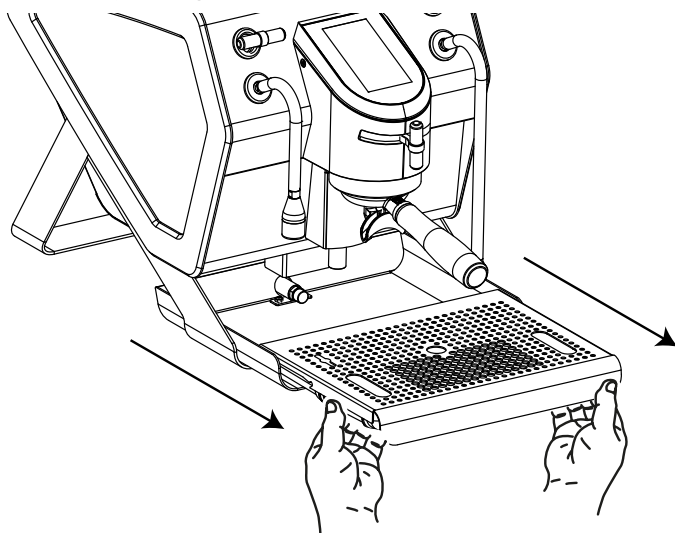
NON pulire la macchina utilizzando getti d'acqua.

Per la pulizia agire come segue:

- per tutta la carrozzeria della macchina pulire con un panno non abrasivo e acqua tiepida (circa 30°C);
- sganciare il portafiltro e svuotarlo;
- rimuovere il filtro dal portafiltro e immergere entrambi in una bacinella contenente un detergente specifico lasciandoli a bagno per tutto il periodo in cui la macchina non è usata;
- Controllare la lancia vapore e la lancia dell'acqua calda che non siano incrostate, se necessario pulirle utilizzando detergenti specifici o con acqua calda. Le lance vanno pulite dopo ogni utilizzo con un panno umido;

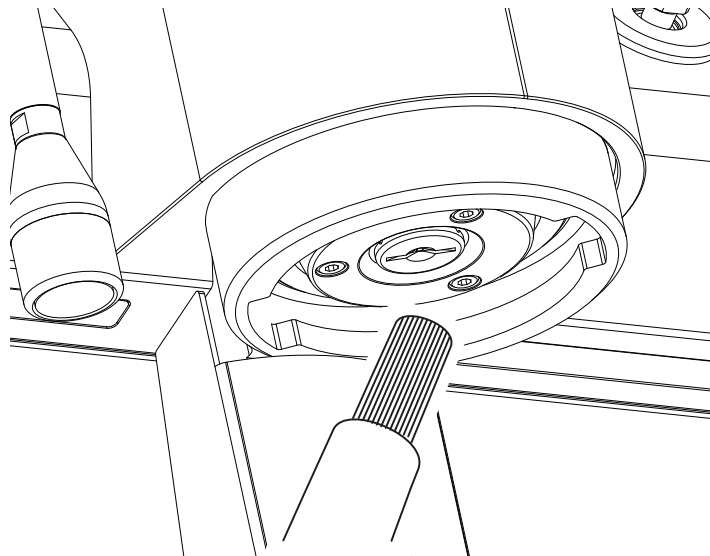


- rimuovere la griglia e lavarla con acqua corrente e detersivi specifici;

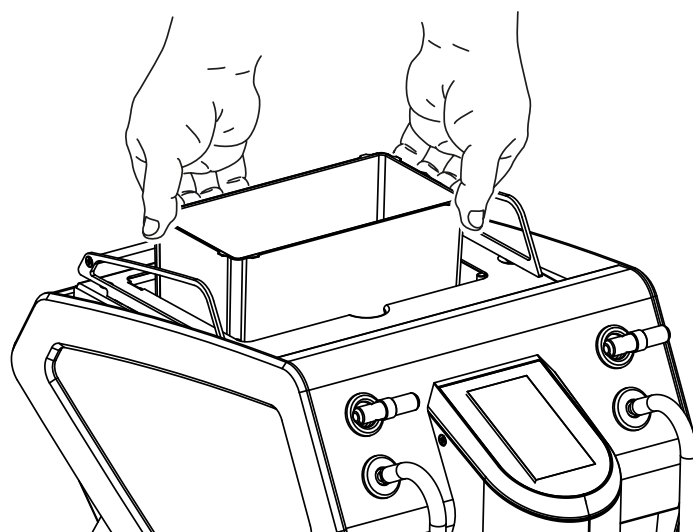


- dopo averla lavata asciugarla completamente con un panno morbido e rimontarla.

- Pulire il diffusore acqua calda con un panno umido;
- Facendo leva rimuovere con un cacciavite la doccetta del gruppo e la guarnizione. Pulirle e montarle nuovamente tramite un portafiltro;
- Pulire con una spugna la parte inferiore del gruppo e con uno spazzolino a setole morbide pulire la guarnizione.



- Pulire esternamente la macchina utilizzando un panno inumidito con acqua.
- Pulire con acqua e detersivi neutri il serbatoio dopo averlo estratto ed effettuare un accurato risciacquo. Asciugarlo completamente con un panno morbido e rimontarlo;





15.3 MANUTENZIONE PROGRAMMATA (TECNICO)

La manutenzione programmata elenca tutte le operazioni che devono essere effettuate con scadenza fissa per garantire il corretto funzionamento della macchina.



IMPORTANTE: tutte le operazioni di manutenzione programmate devono essere effettuate da un centro di assistenza tecnica. Si consiglia di stipulare con il centro di assistenza tecnica di zona un contratto di manutenzione per qualsiasi inconveniente che potrebbe presentarsi durante l'utilizzo della macchina.



15.4 MANUTENZIONE SECONDO NECESSITÀ (TECNICO)

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



IMPORTANTE: qualsiasi inconveniente che non sia tra quelli contemplati nella tabella riportata nel capitolo 13 necessita l'intervento del centro assistenza tecnica.

ASSISTENZA E SMALTIMENTO

16 ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

Per tutti i problemi relativi alla macchina e per qualsiasi fabbisogno di ricambi rivolgersi solo alla rete di vendita autorizzata.

In caso di riparazioni usare esclusivamente ricambi originali: solo così la macchina manterrà invariate nel tempo le proprie caratteristiche tecniche.

Per le ordinazioni dei ricambi attenersi a quanto indicato nel catalogo ricambi.



17 SMALTIMENTO DELLA MACCHINA



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

Quando l'apparecchio non è più utilizzabile né riparabile, procedere allo smaltimento differenziato. Le macchine inviate allo smaltimento devono essere integre.

L'apparecchiatura elettrica non può essere smaltita come un rifiuto urbano, ma è necessario rispettare la raccolta separata introdotta dalla disciplina speciale per lo smaltimento dei rifiuti derivati da apparecchiature elettriche (D.L. n°49 del 14/03/2014, D.2012/19 UE, D.2003/108 UE, D.L. n°151 del 25/07/2005, D.L. n°152 del 03/04/2006).

Le apparecchiature elettriche sono contrassegnate da un simbolo recante un contenitore di spazzatura su ruote barrato. Il simbolo indica che l'apparecchiatura è stata immessa sul mercato dopo il 13 agosto 2005 e che deve essere oggetto di raccolta separata.

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



IMPORTANTE: per quanto concerne lo smaltimento di sostanze nocive (lubrificanti, solventi, prodotti verniciati, etc.) consultare il paragrafo successivo.

17.1 SMALTIMENTO DELLE SOSTANZE NOCIVE

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



IMPORTANTE: qualunque irregolarità commessa dal Cliente prima, durante o dopo la rottamazione e lo smaltimento dei componenti della macchina, nell'interpretazione ed applicazione delle normative vigenti in materia, è di esclusiva responsabilità dello stesso.



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.

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

- 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

GENERAL INDEX

1	GENERAL RULES AND WARNINGS	53
1.1	GENERAL WARNINGS	53
1.2	REFERENCES TO THE LEGISLATION	56
1.3	DESCRIPTION OF SYMBOLS	56
1.4	PREPARATION BY THE PURCHASER	57
1.5	EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE	58
1.6	RISK OF EXPLOSION	58
1.7	SOUND PRESSURE LEVEL.....	58
1.8	VIBRATION.....	58
1.9	INTENDED USE.....	58
1.10	MISUSE.....	59
1.11	DECLARATION FOR MATERIALS COMING INTO CONTACT WITH FOOD	59
2	SAFETY DEVICES	60
2.1	SAFETY LABELS	60
2.2	AREAS WITH RESIDUAL RISKS.....	60
2.3	RESIDUAL RISKS.....	60
2.4	DANGEROUS AREAS	60
3	MACHINE DESCRIPTION	61
4	TECHNICAL DATA	61
5	UNPACKING AND POSITIONING	63
5.1	UNPACKING THE MACHINE	63
5.2	MACHINE POSITIONING	63

6	IDENTIFICATION OF COMPONENTS.....	64
6.1	IDENTIFICATION LABEL	64
7	CONNECTIONS	65
7.1	WATER CONNECTION	65
7.2	ELECTRICAL CONNECTION.....	67
7.3	INSTALLATION INSTRUCTIONS	68
8	COMMISSIONING.....	69
8.1	FIRST START-UP.....	69
9	ADJUSTING THE FUNCTIONS	71
9.1	ADJUSTING THE GRINDER DOSER	71
9.2	TESTING COFFEE DISPENSING.....	71
9.3	FINAL DELIVERY	71
10	USING THE MACHINE.....	72
10.1	DESCRIPTION OF COMPONENTS.....	72
10.2	DESCRIPTION OF CONTROLS.....	73
10.3	SPECIAL CONTROLS	73
10.4	COFFEE PREPARATION	75
10.5	CAPPUCCINO PREPARATION.....	76
10.6	HEATING A DRINK	77
10.7	PREPARATION OF TEA, CAMOMILE AND OTHER HOT DRINKS....	77
11	PROGRAMMING	78
11.1	ENERGY SAVING MENU	78
11.2	USER QUICK MENU.....	79
11.3	PROFILES MAPPING - DRINKS QUICK MENU	80

11.4	MAINTENANCES QUICK MENU	81
11.5	NOTIFICATIONS - ALARMS QUICK MENU	81
11.6	MAIN MENU.....	82
12	MALFUNCTION: CAUSES AND SOLUTIONS	84
13	TEMPORARY DECOMMISSIONING	86
13.1	RE-COMMISSIONING THE MACHINE	86
14	CHECKS AND CONTROLS AFTER A LONG PERIOD OF INACTIVITY.....	86
15	CLEANING	87
15.1	GENERAL WARNINGS FOR CLEANING	87
15.2	ROUTINE MAINTENANCE.....	87
15.2.a	MANUAL WASHING.....	87
15.2.b	DAILY MACHINE CLEANING	88
15.3	SCHEDULED MAINTENANCE (TECHNICIAN)	90
15.4	MAINTENANCE AS REQUIRED (TECHNICIAN)	90
16	TECHNICAL SERVICE AND SPARE PARTS	91
17	DISPOSAL OF THE MACHINE.....	91
17.1	DISPOSAL OF HARMFUL SUBSTANCES	91

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 5°C.
- 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 5 AND 32°C.
- 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 +0°C, PROCEED AS FOLLOWS: MAKE SURE THAT THE MACHINE HAS BEEN STORED FOR 24 HOURS IN A PLACE WHERE THE TEMPERATURE IS ABOVE +15°C BEFORE SWITCHING ON.
- AFTER INSTALLATION, THE HIGHEST POINT OF THE MACHINE MUST BE AT LEAST 1.5 METRES 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.

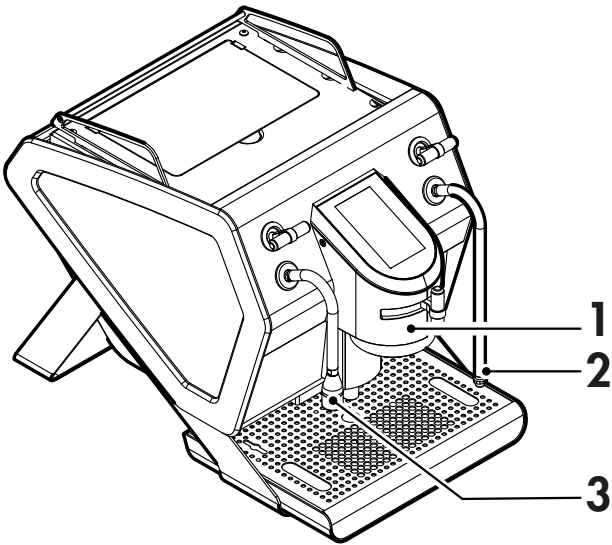
2.2 AREAS WITH RESIDUAL RISKS

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.

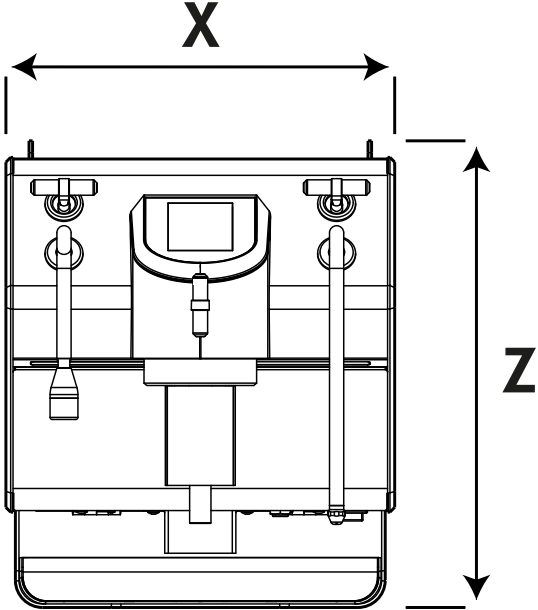
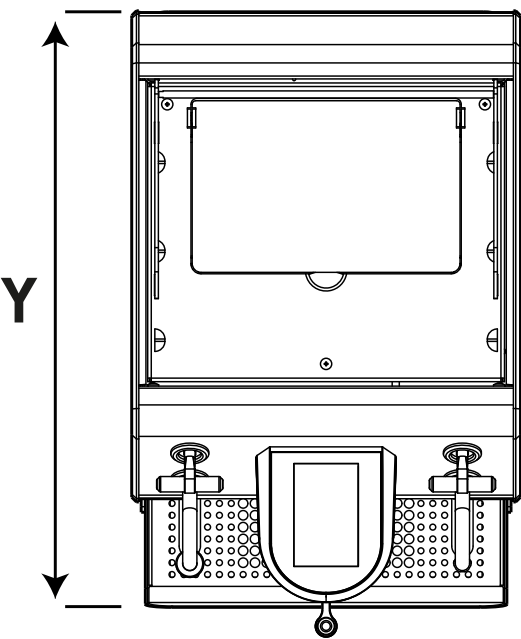
- Single-group espresso coffee machine for professional use with the possibility to activate water supply from mains or tank or both. The optional accessory available for all versions is the paddle.
- Automatic water filling in the boilers.
- Touch screen display.

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	328mm
Y	503mm
Z	393mm

	U.o.M.	YOU
Steam boiler capacity	Litres	1
Coffee group boiler capacity	Litres	0.5
MAX water tank capacity	Litres	2.5
Machine weight	Kg	32
Power supply voltage	V~	230
Power supply frequency	Hz	50 - 60 +/- 1% (2% for short periods)
Steam boiler heating element power	W	1500+/- 10%
Coffee group boiler heating element power	W	500+/- 10%
Volumetric pump power	W	90/24V
Total power	W	2200+/- 10%
Steam boiler operating pressure	Bar/MPa	1.9 / 0.19 (MAX 2 / 0.2)
Coffee boiler MAX pressure	Bar/MPa	12 / 1.2
Inlet mains water pressure	Bar/MPa	1 ÷ 4 / 0.1 ÷ 0.4
Coffee dispensing pressure (adjustable via pressure profiles)	Bar/MPa	1 ÷ 12 / 0.1 ÷ 1.2
Operating temperature	°C	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.



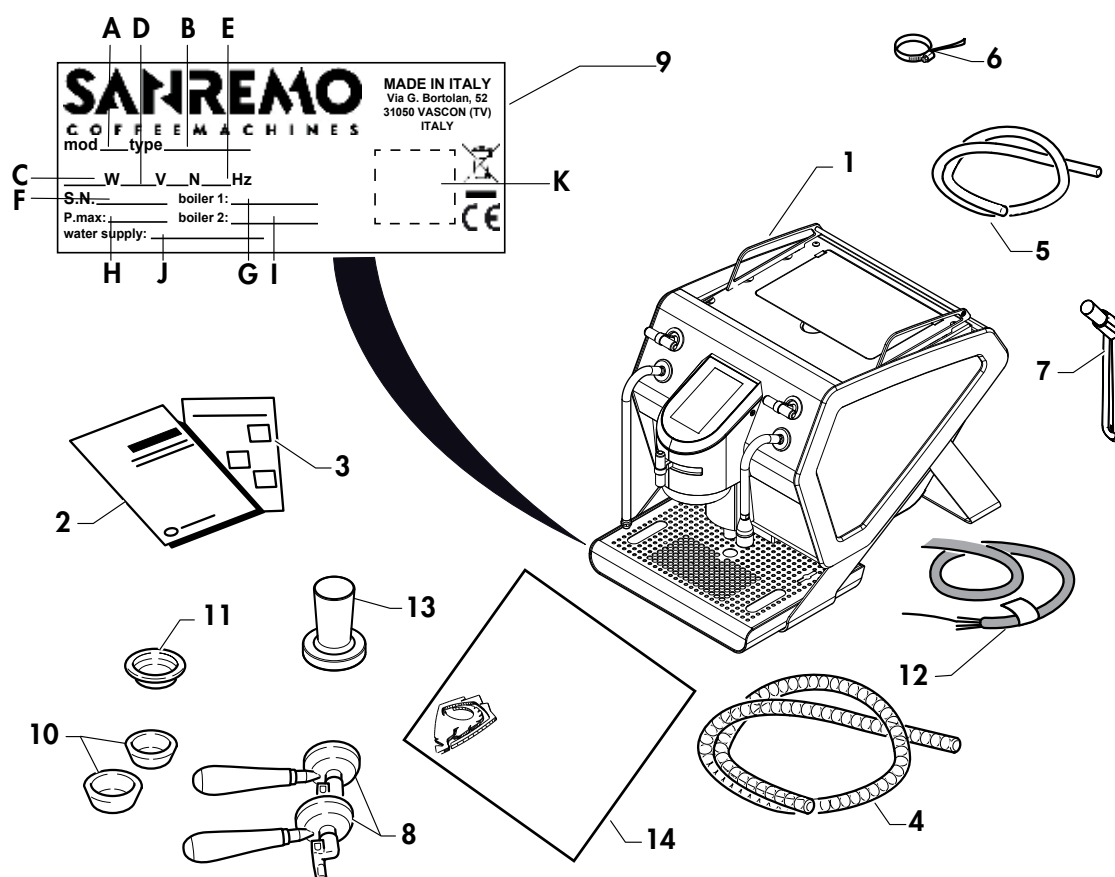
Any damage, malfunction or non-conformity must be timely communicated, in any case within 8 days from receipt of the machine. Otherwise the goods are deemed accepted.

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 90 cm above the ground;
2. there are at least 10 cm 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 150 cm 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 + 5°C and + 32°C and the humidity does not exceed 70%. If the machine is exposed to temperatures below + 0°C, proceed as follows: make sure that the machine has been stored for 24 hours in a place where the temperature is above + 15°C before switching on. The machine is electrically powered.

6 IDENTIFICATION OF COMPONENTS



Key

- 1) Coffee machine
- 2) User manual
- 3) Test report
- 4) Spiral drain pipe L = 2 m
- 5) Water supply pipe
- 6) Exhaust hose clamp
- 7) Brush
- 8) Filter holder (single/double)
- 9) Technical data label
- 10) 2 filters (single/double)
- 11) Blind filter
- 12) Power cable 16 A/250 V L=2 m
- 13) Presser
- 14) 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.

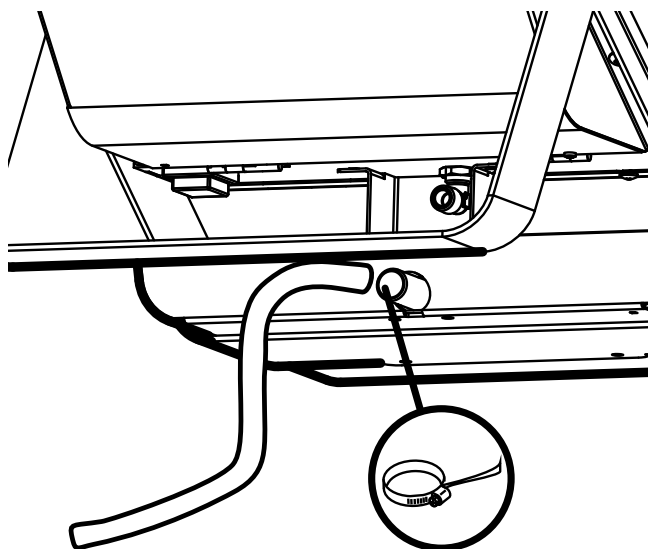


The drain siphon must be positioned at least 20 cm below the bearing plane of the machine.

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)

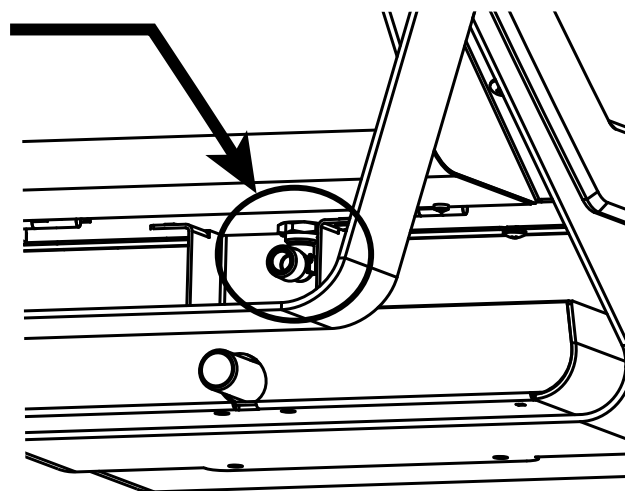
The bowl will feature a cap that will allow water to come out.



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.

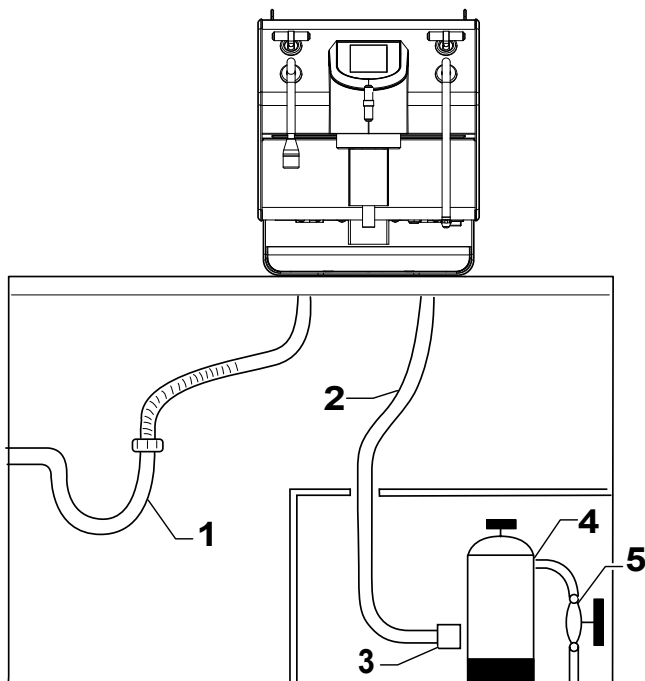
Intake

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



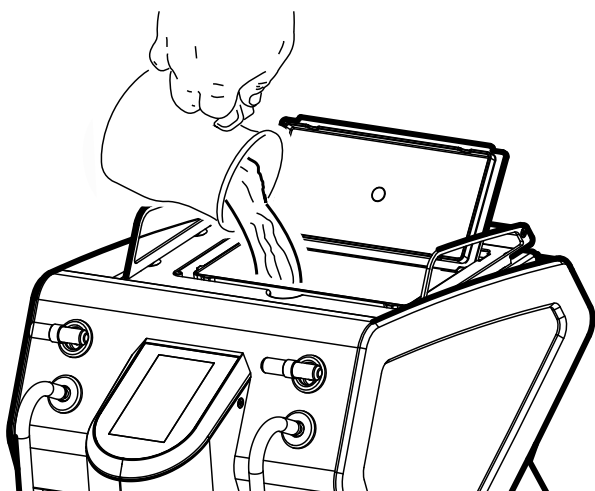
Connect the intake pipe (2) to a softener (4) with the impurity filter (3) between them.

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



WARNING: If the line pressure exceeds 4 bar, install a pressure reducer. Only supply with cold water.

Tank

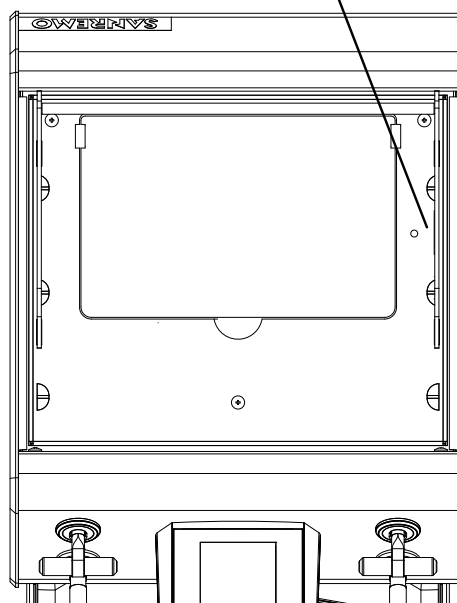
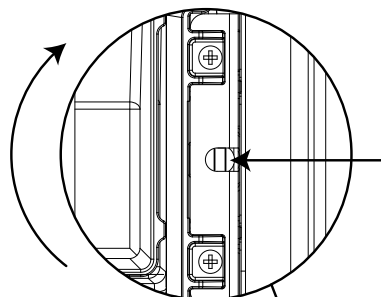


To fill the tank, lift the lid and pour water until the maximum level is reached.

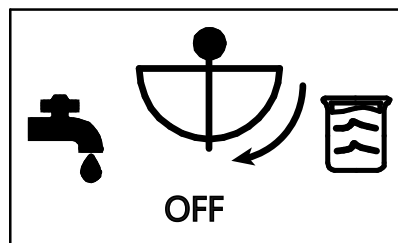
The machine is set to tank mode by default. To switch from tank mode to mains mode, remove the cup warmer and use a slotted screwdriver to turn the metal lever clockwise as shown in the image.



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

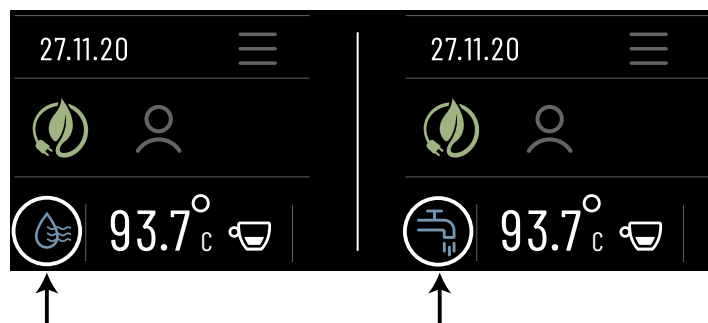


Near the point of interest there is the label below:



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 < 1 bar;

red mains icon = line pressure > 4bar.

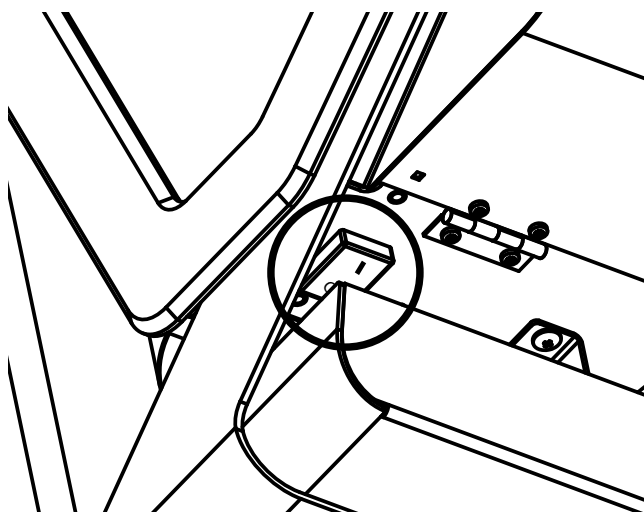
7.2 ELECTRICAL CONNECTION



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.



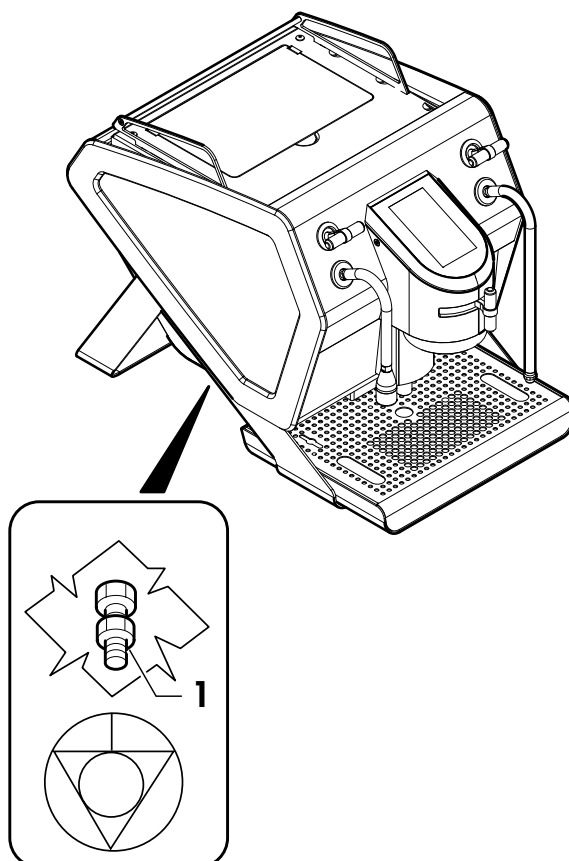
The machine is connected to the mains supply via the electrical cable. Make sure that the capacity of the electrical system available is suitable for the maximum power consumption, indicated on the coffee machine. Switch in OFF position = 0, switch in ON position = 1 (in ON position the button lights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

Electrical connection

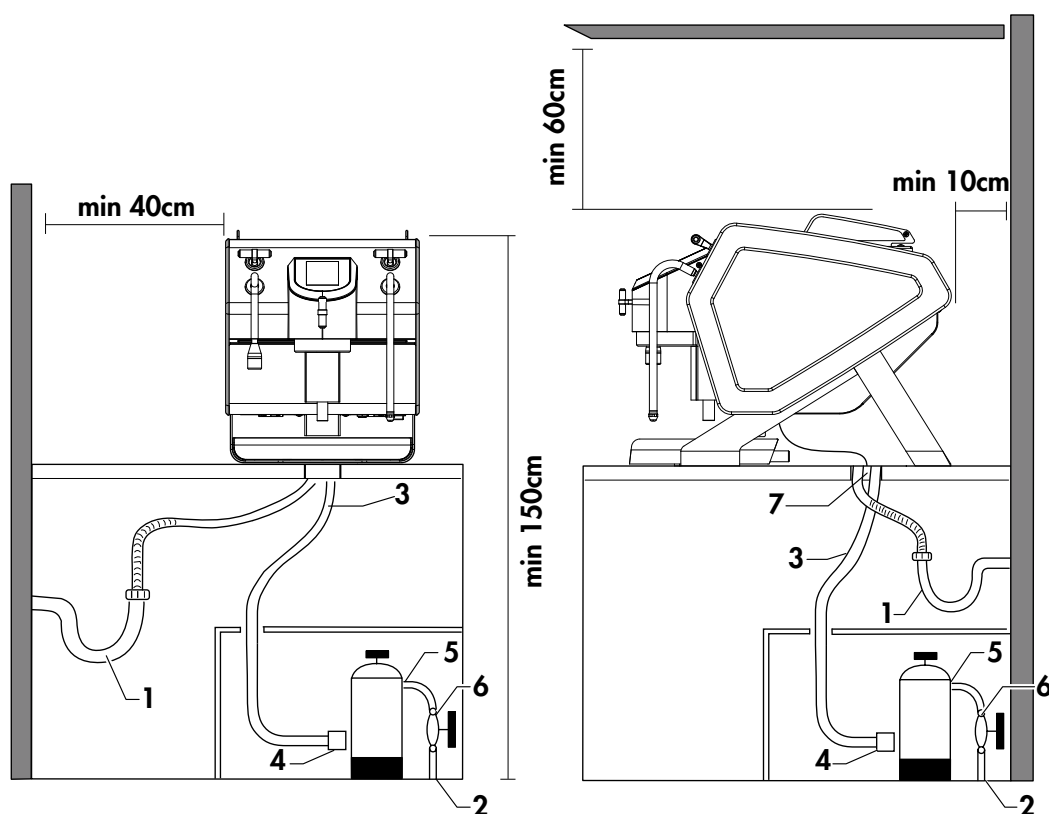
The machine is connected to the power mains by means of the electric cable fitted with a wired plug. It is recommended to connect the plug to an electrical outlet equipped with a local switch or disconnector on the electrical panel (differential current equal to 30mA).

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.



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

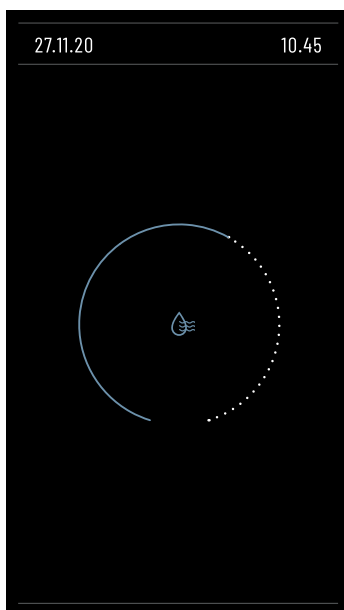
8 COMMISSIONING

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.



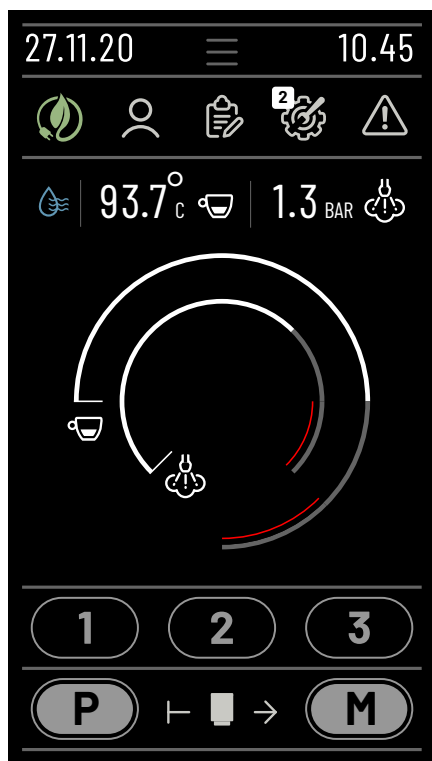
If the automatic filling does not take place within a certain time (set by the technician), the corresponding message will be shown on the display.

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.



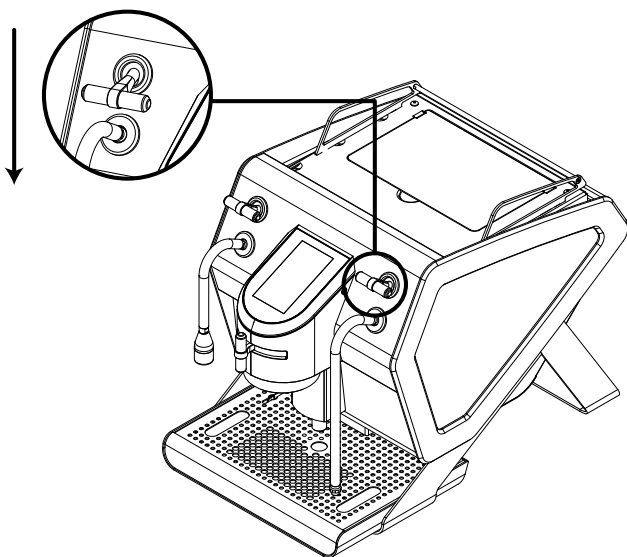


- Check on the display that the boiler pressure is approx. 1.2 - 1.6 bar (0.12 - 0.16 MPa) and that the water supply pressure from the mains does not exceed 4 bar (0.4 MPa).



If the supply pressure exceeds 4 bar, 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 12 bar.
- 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

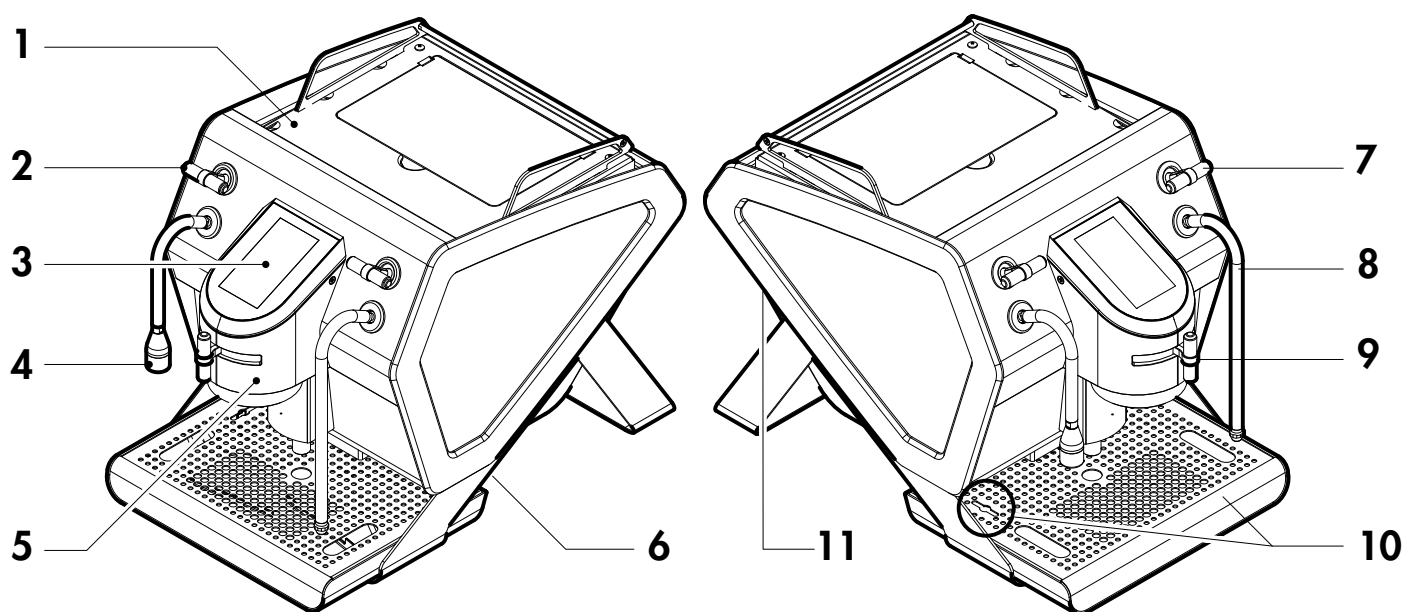
At the end of machine installation, it is necessary to:

- 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 3m to the USB port.

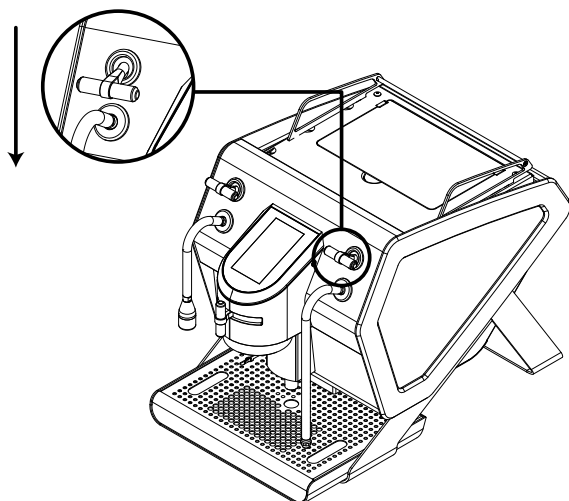


The float is used to signal the user when the bowl has reached the maximum filling level and must be emptied.

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.



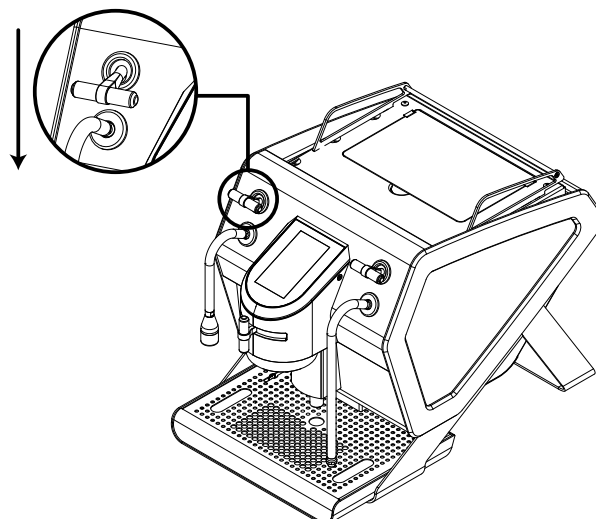
Button for continuous/manual coffee dispensing

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 9 Bar. Wait for the coffee to be dispensed. Press the drink button again to stop dispensing in advance.



Tap for hot water dispensing

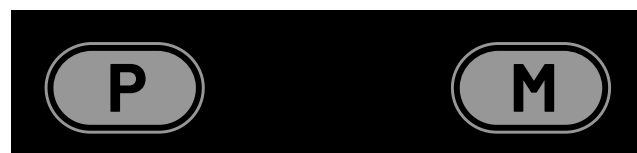
Position a cup of suitable capacity for the desired water quantity under the tap. Move and hold the lever down to start hot water dispensing from the spout. Move the lever back to its original position to stop dispensing steam.



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 0.2 Bar 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 1.0 Bar 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:



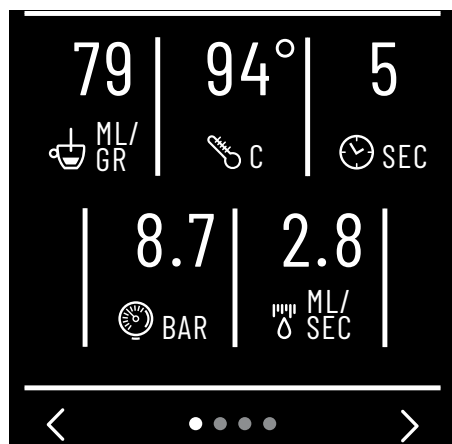
- 1) energy saving menu;
- 2) user quick menu;
- 3) Profiles mapping - drinks quick menu;
- 4) Maintenances quick menu;
- 5) Notifications - alarms quick menu;
- 6) Main menu;
- 7) mains / tank mode;
- 8) coffee boiler temperature, outer circle in the middle of the figure;
- 9) steam boiler pressure, 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

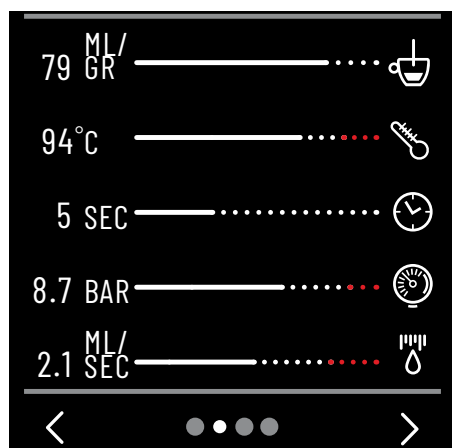
During dispensing the display screen can be in four different modes, both if dispensing is activated from the display and from the paddle: summary mode, line mode, pressure graphic mode during time span and flow graphic mode during time span.

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

Summary mode:



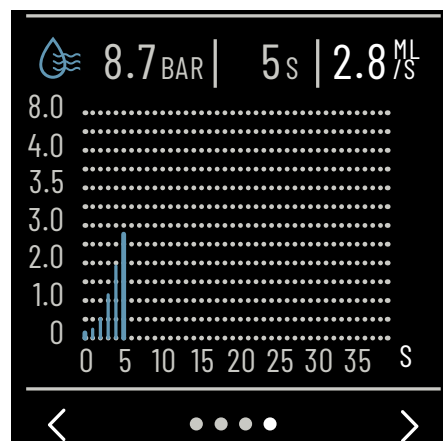
Line mode:



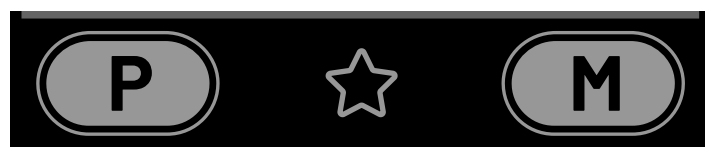
Pressure graphic mode:



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 90.5-96°C.
- 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.

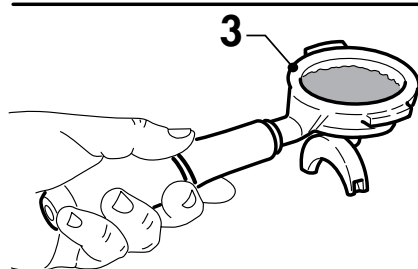
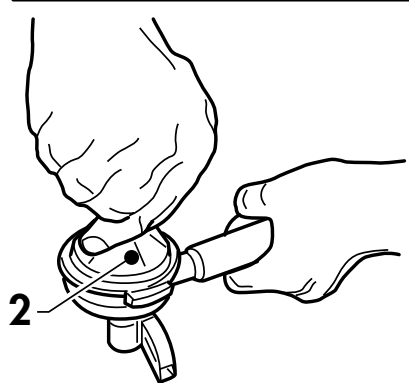
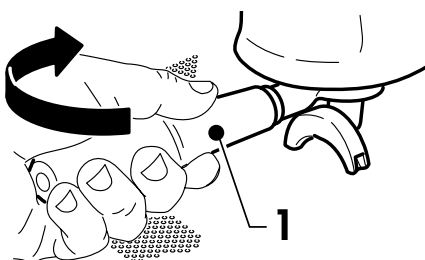
Coffee dispensing

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 30 kg.
- 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.

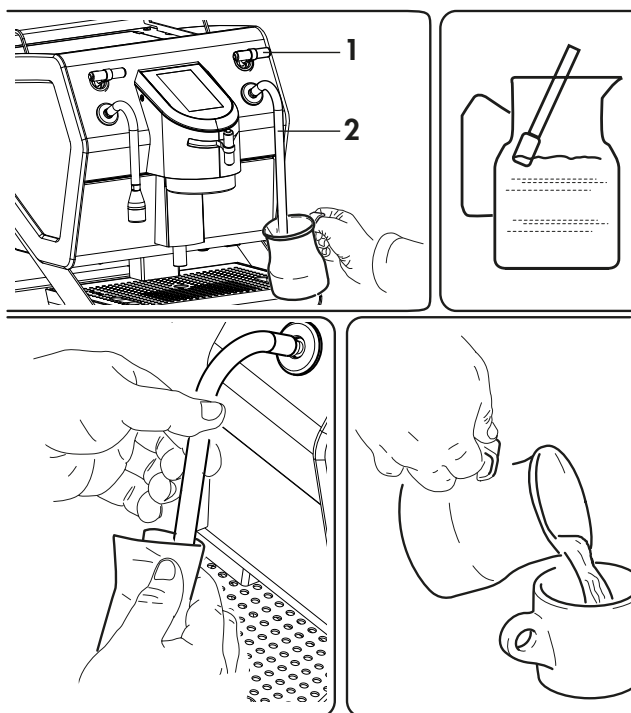
10.5 CAPPUCCINO PREPARATION

To prepare a professional cappuccino you need to "froth" fresh milk (about 6 ÷ 8 °C and heat it up to 60 ÷ 65°C 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

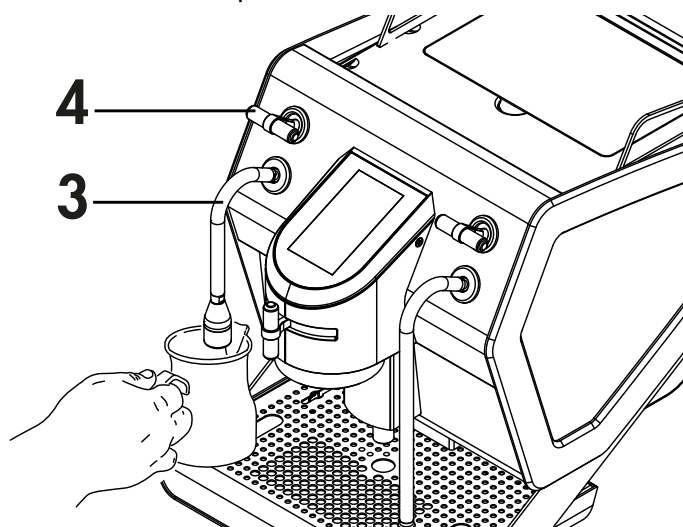


WARNING: Be aware that the wand (2) is hot and can burn your hand.

- 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

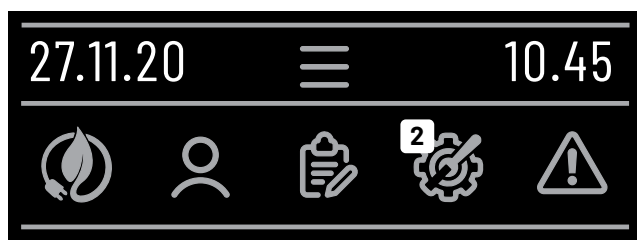
- Place the special jug under the water tap (3).
- Move and hold the lever (4) down to dispense hot water; when the desired amount of water has been reached, move the lever back to its original position.
- Add the desired product.



PROGRAMMING

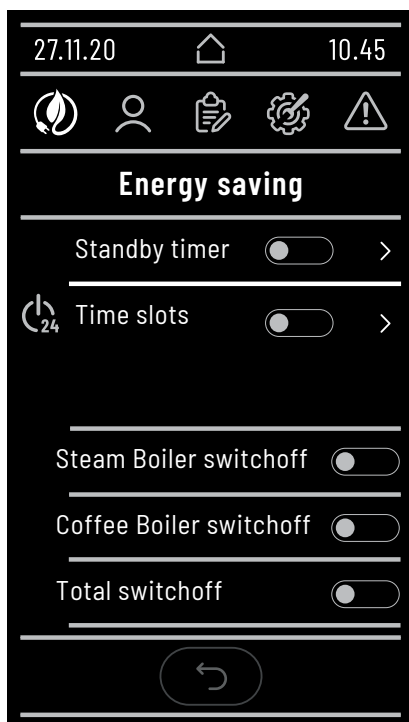
11 PROGRAMMING

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:

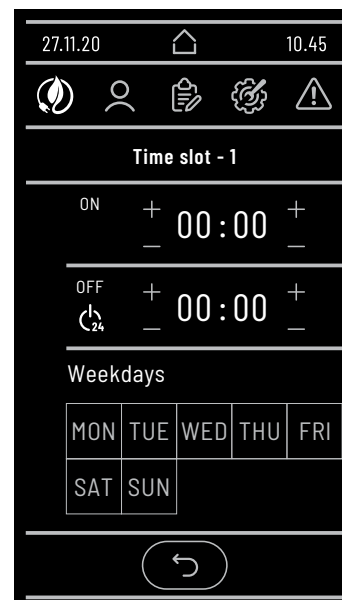
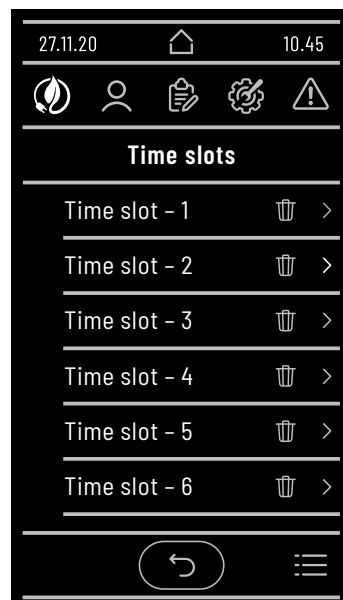
-STANDBY; turns off the machine after a user-programmable period of inactivity.

- 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;

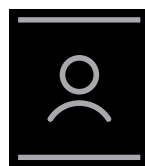
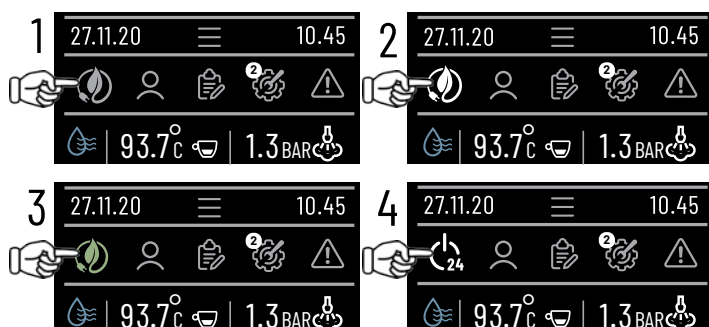
SELECTIVE SWITCH-OFF OF MACHINE SECTIONS

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.

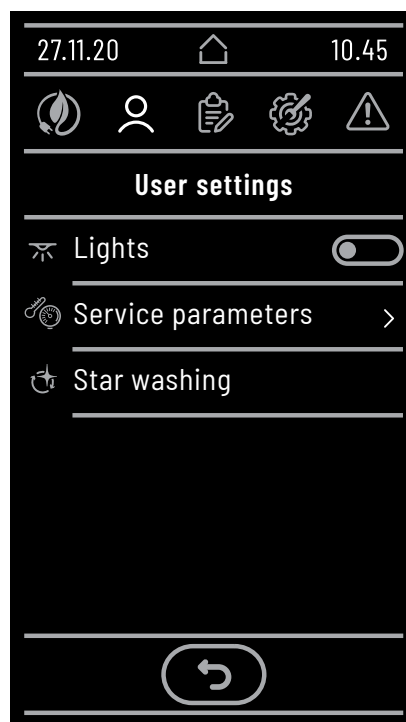
The energy saving icon can appear in the following ways:

- 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:

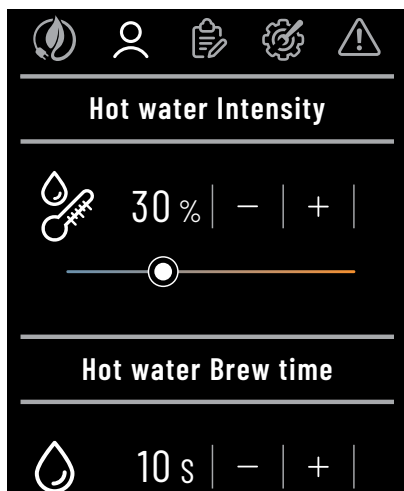


In this menu it is possible to:

- 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;

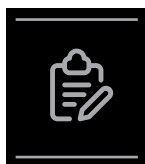
The "Service parameters" allow changing the hot water intensity by entering "Hot water dispensing": increasing (+) the displayed percentage will increase the outlet water temperature, decreasing it (-) will decrease the outlet water temperature.

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.



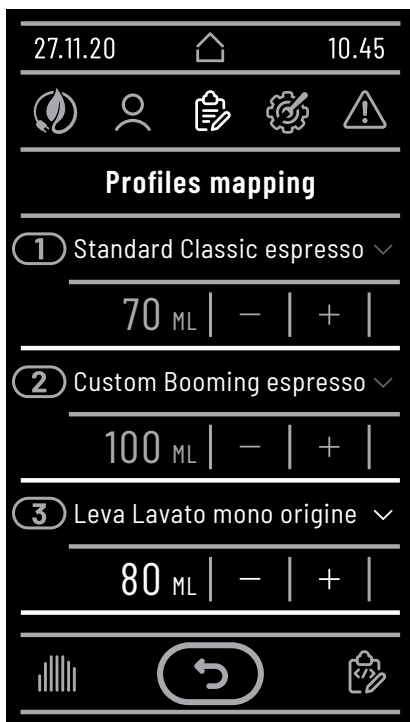
The "Start washing" function is explained in the "Cleaning" paragraph.

Press the down arrow to return to the home screen.



11.3 PROFILES MAPPING - DRINKS QUICK MENU

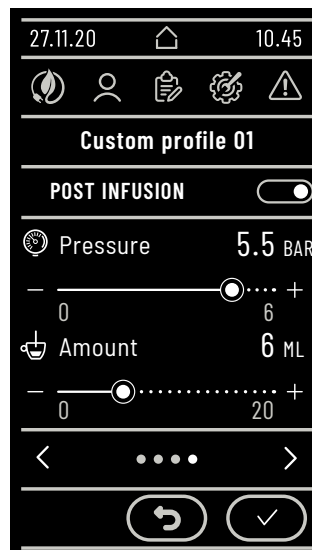
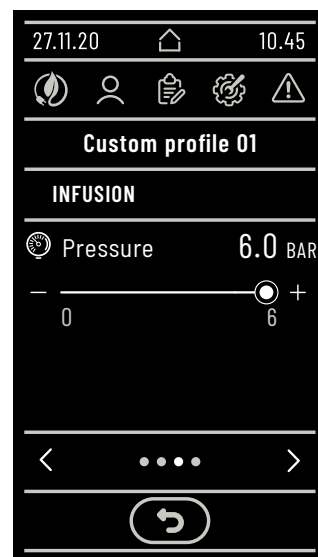
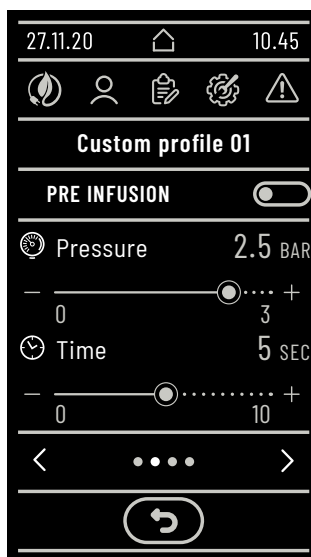
Press the BLOCK NOTES icon to access the menu for profiles mapping of individual doses (1 - 2 - 3).



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 .

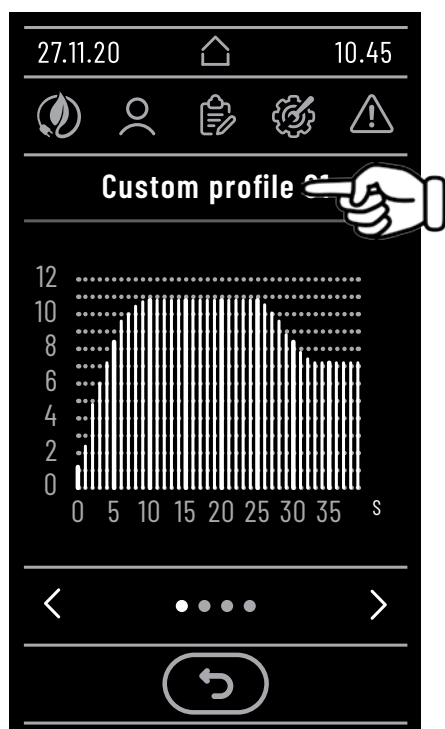
Press the icon at the bottom right  to access the "Profiles settings" menu, where 22 profiles are shown: the first 6 are standard profiles that cannot be modified (their volume, expressed in ml, can be modified only in the 'Profile mapping' screen), the following 10 are Custom profiles that can be modified 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 AL1 1 -> 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

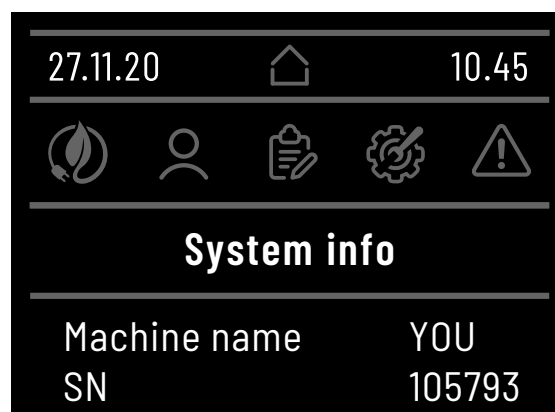
Within the menu it is possible to view the partial counters and the total counters. Counters record the number of performed dispensing cycles of: dose 1, dose 2, dose 3, continuous dispensing, paddle dose, tea and steam wand. The first counter can be reset at will thanks to the button at the bottom right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

- Alarm log

This menu shows the last alarms recorded by the machine.

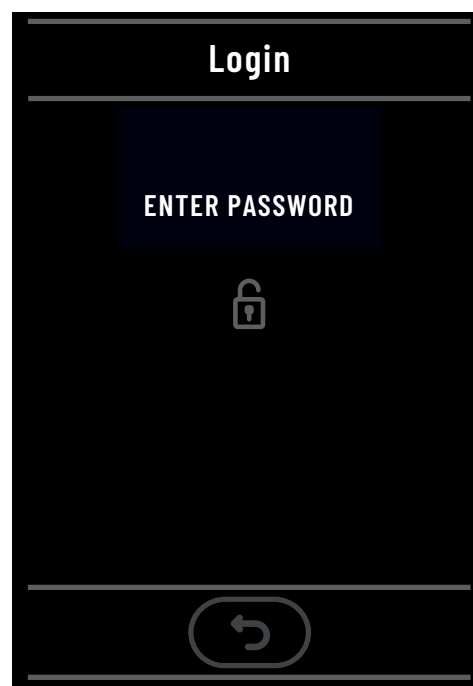
- System info

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.

11.7 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.

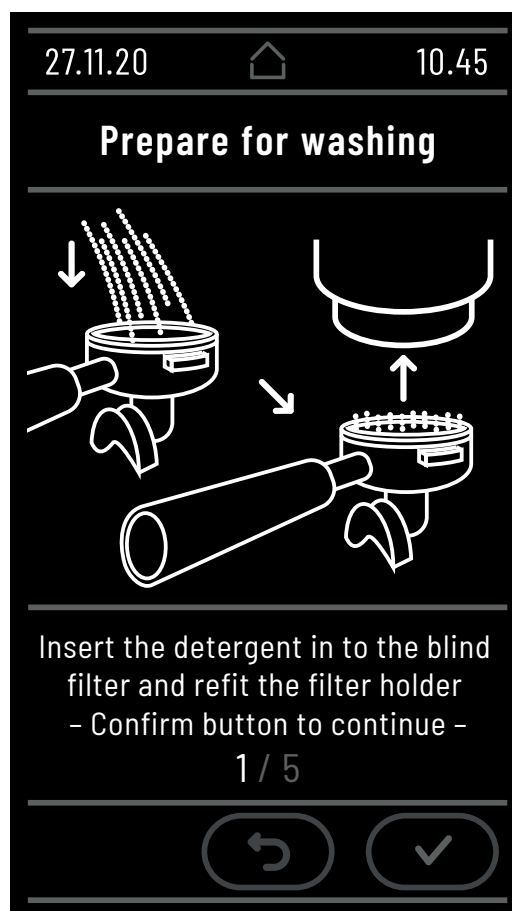
Use the required PPE.

15.2.a MANUAL WASHING



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

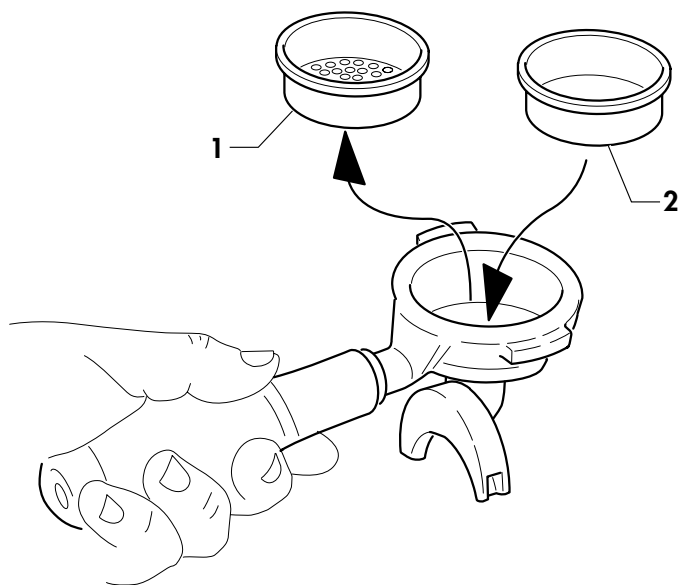
- Enter the "Wash" menu in the main menu or "Start washing" in the quick user menu, the following screen will be displayed:



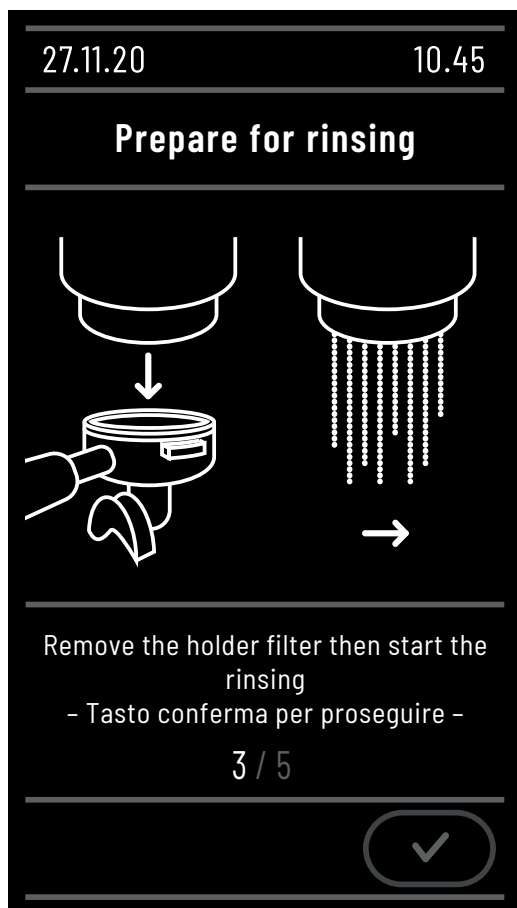
15.2 ROUTINE MAINTENANCE

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

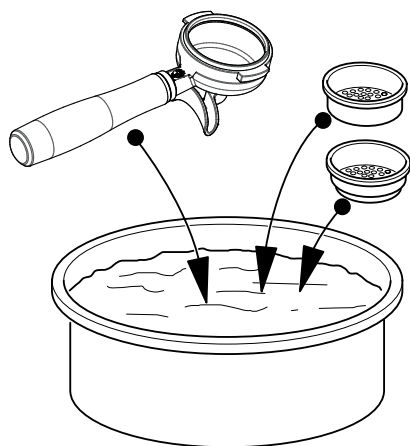
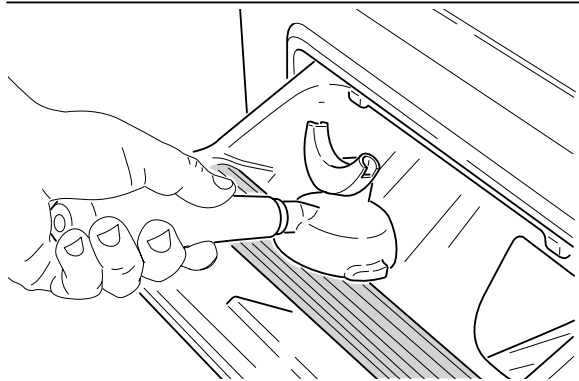
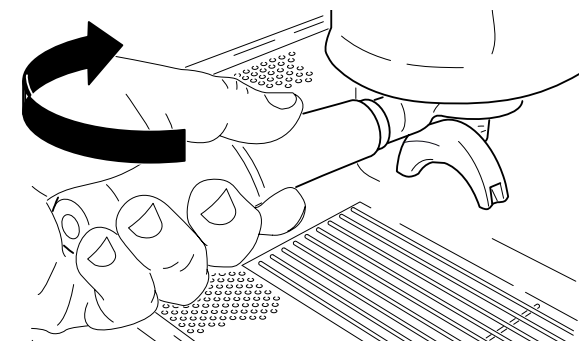


WARNING: DO NOT use corrosive or abrasive detergents, use only detergents specifically for cleaning coffee machines or cleaning dishes.

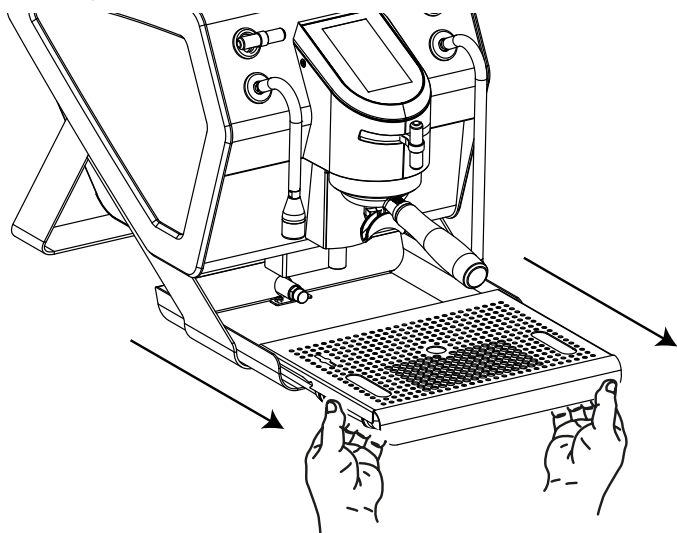
DO NOT clean the machine using water jets.

For cleaning, proceed as follows:

- clean the entire machine frame with a non-abrasive cloth and lukewarm water (about 30°C);
- 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;

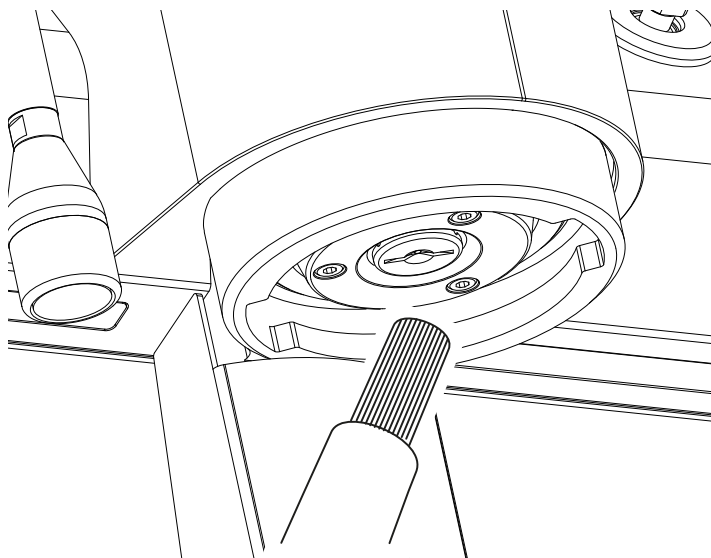


- remove the grille and wash it with running water and specific detergents;

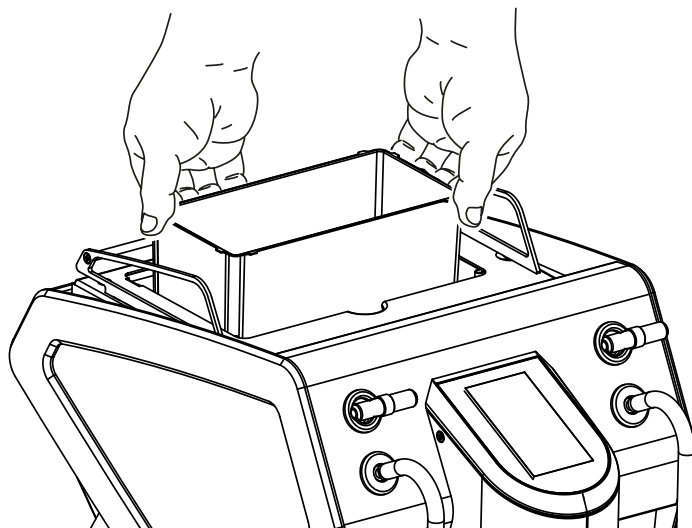


- after washing it, dry it completely with a soft cloth and reassemble it.

- 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.

11.8 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.



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.

FABRICANT

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.....	98
1.1	AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	98
1.2	NORMES DE RÉFÉRENCE	101
1.3	DESCRIPTION DES SYMBOLES	101
1.4	PRÉPARATIONS À LA CHARGE DE L'ACHETEUR	102
1.5	OPÉRATIONS D'URGENCE EN CAS D'INCENDIE	103
1.6	RISQUE D'EXPLOSION	103
1.7	NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE.....	103
1.8	VIBRATIONS.....	103
1.9	USAGE PRÉVU	103
1.10	MAUVAISE UTILISATION	104
1.11	DÉCLARATION POUR LES MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC LES PRODUITS ALIMENTAIRES	104
2	DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ	105
2.1	ÉTIQUETTES DE SÉCURITÉ.....	105
2.2	ZONES À RISQUE RÉSIDUEL	105
2.3	RISQUES RÉSIDUELS.....	105
2.4	ZONES DANGEREUSES	105
3	DESCRIPTION DE LA MACHINE.....	106
4	DONNÉES TECHNIQUES.....	106
5	DÉBALLAGE ET POSITIONNEMENT.....	108
5.1	DÉBALLAGE DE LA MACHINE	108
5.2	POSITIONNEMENT DE LA MACHINE	108

6	IDENTIFICATION DES COMPOSANTS.....	109
6.1	PLAQUE SIGNALÉTIQUE.....	109
7	RACCORDEMENTS	110
7.1	RACCORDEMENT HYDRIQUE	110
7.2	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	112
7.3	INSTRUCTIONS D'INSTALLATION	113
8	MISE EN SERVICE.....	114
8.1	PREMIER DÉMARRAGE	114
9	RÉGLAGE DES FONCTIONS.....	116
9.1	RÉGLAGE DU MOULIN-DOSEUR.....	116
9.2	ESSAIS DE DISTRIBUTION DU CAFÉ.....	116
9.3	LIVRAISON FINALE.....	116
10	UTILISATION DE LA MACHINE.....	117
10.1	DESCRIPTION DES COMPOSANTS.....	117
10.2	DESCRIPTION DES COMMANDES	118
10.3	COMMANDES SPÉCIALES	118
10.4	PRÉPARATION DU CAFÉ	120
10.5	PRÉPARATION DU CAPPUCCINO	121
10.6	RÉCHAUFFEMENT D'UNE BOISSON	122
10.7	PRÉPARATION DU THÉ, DE LA CAMOMILLE, ET D'AUTRES BOISSONS CHAUDES.....	122
11	PROGRAMMATION.....	123
11.1	MENU ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	123
11.2	MENU RAPIDE UTILISATEUR	124
11.3	MENU RAPIDE ATTRIBUTION PROFILS - BOISSONS	125

11.4	MENU RAPIDE ENTRETIENS	126
11.5	MENU RAPIDE NOTIFICATIONS/ALARMES	126
11.6	MENU PRINCIPAL.....	127
12	DYSFONCTIONNEMENT : CAUSES ET SOLUTIONS	129
13	MISE HORS SERVICE TEMPORAIRE	131
13.1	REMISE EN SERVICE DE LA MACHINE	131
14	VÉRIFICATIONS ET CONTRÔLES APRÈS UNE INACTIVITÉ PROLONGÉE	131
15	NETTOYAGE.....	132
15.1	AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX CONCERNANT LE NETTOYAGE.	132
15.2	ENTRETIEN ORDINAIRE	132
15.2.a	LAVAGE MANUEL	132
15.2.b	NETTOYAGE QUOTIDIEN DE LA MACHINE	133
15.3	ENTRETIEN PROGRAMMÉ (TECHNICIEN)	135
15.4	ENTRETIEN EXCEPTIONNEL (TECHNICIEN)	135
16	ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DE RECHANGE.....	136
17	DÉMANTÈLEMENT DE LA MACHINE	136
17.1	ÉLIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES	136

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 5 °C.
- 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 5 ET 32 °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, MICROINTERRUPTEURS, 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'IMPORTER 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 + 0 °C, AGIR COMME SUIT : S'ASSURER QUE LA MACHINE A PASSÉ 24 HEURES DANS UN ENDROIT OÙ LA TEMPÉRATURE EST SUPÉRIEURE À +15 °C AVANT DE LA METTRE EN MARCHÉ.
- APRÈS L'INSTALLATION, LE POINT LE PLUS ÉLEVÉ DE LA MACHINE DEVRA SE SITUER AU MOINS À 1,5 MÈTRES 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.

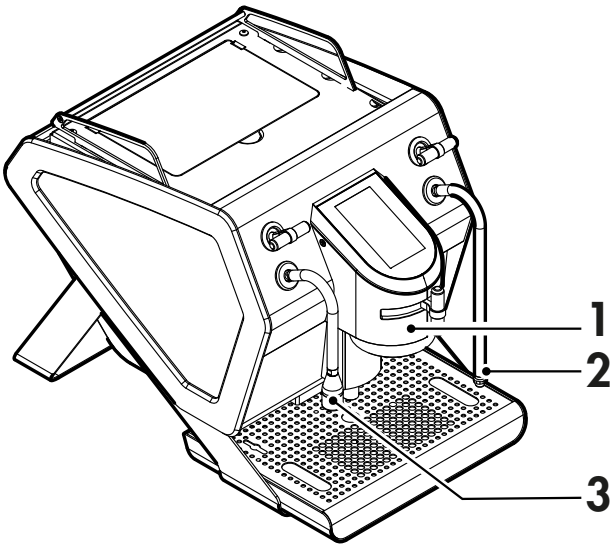
2.2 ZONES À RISQUE RÉSIDUEL

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.

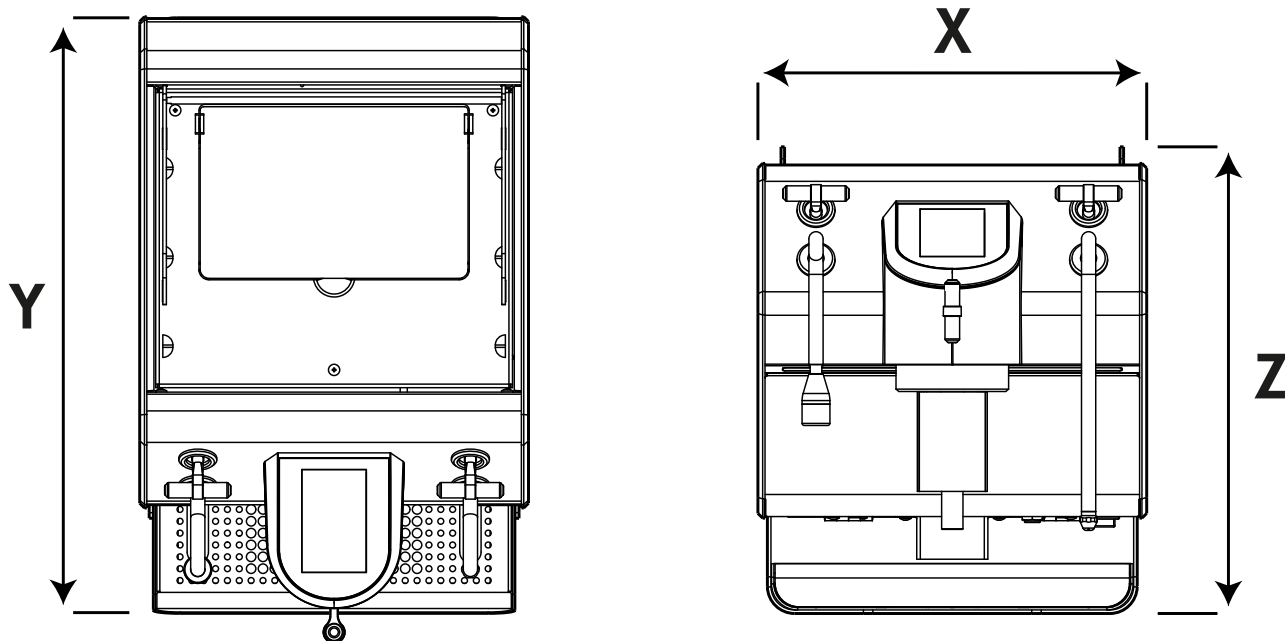
- Machine à café expresso professionnelle à 1 groupe ayant la possibilité d'activer l'alimentation du réseau ou du réservoir ou les deux. L'option disponible pour toutes les versions est le Paddle.
- Remplissage d'eau automatique dans les petites chaudières.
- Écran tactile.

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	328mm
Y	503mm
Z	393mm

	U.M.	YOU
Capacité chaudière vapeur	Litres	1
Capacité chaudière groupe café	Litres	0,5
Capacité MAXI du réservoir eau	Litres	2,5
Poids machine	Kg	32
Tension d'alimentation	V~	230
Fréquence d'alimentation	Hz	50 - 60 +/- 1 % (2 % pendant un temps très court)
Puissance de la résistance de la chaudière vapeur	W	1500 +/- 10 %
Puissance de la résistance de la chaudière groupe café	W	500 +/- 10 %
Puissance de la pompe volumétrique	W	90/24V
Puissance totale	W	2200 +/- 10 %
Pression de fonctionnement de la chaudière vapeur	Bar/MPa	1,9 / 0,19 (MAX 2 / 0,2)
Pression MAXI chaudière café	Bar/MPa	12 / 1,2
Pression de l'eau de réseau à l'entrée	Bar/MPa	1 ÷ 4 / 0,1 ÷ 0,4
Pression distribution café (réglables par les profils de pression)	Bar/MPa	1 ÷ 12 / 0,1 ÷ 1,2
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.



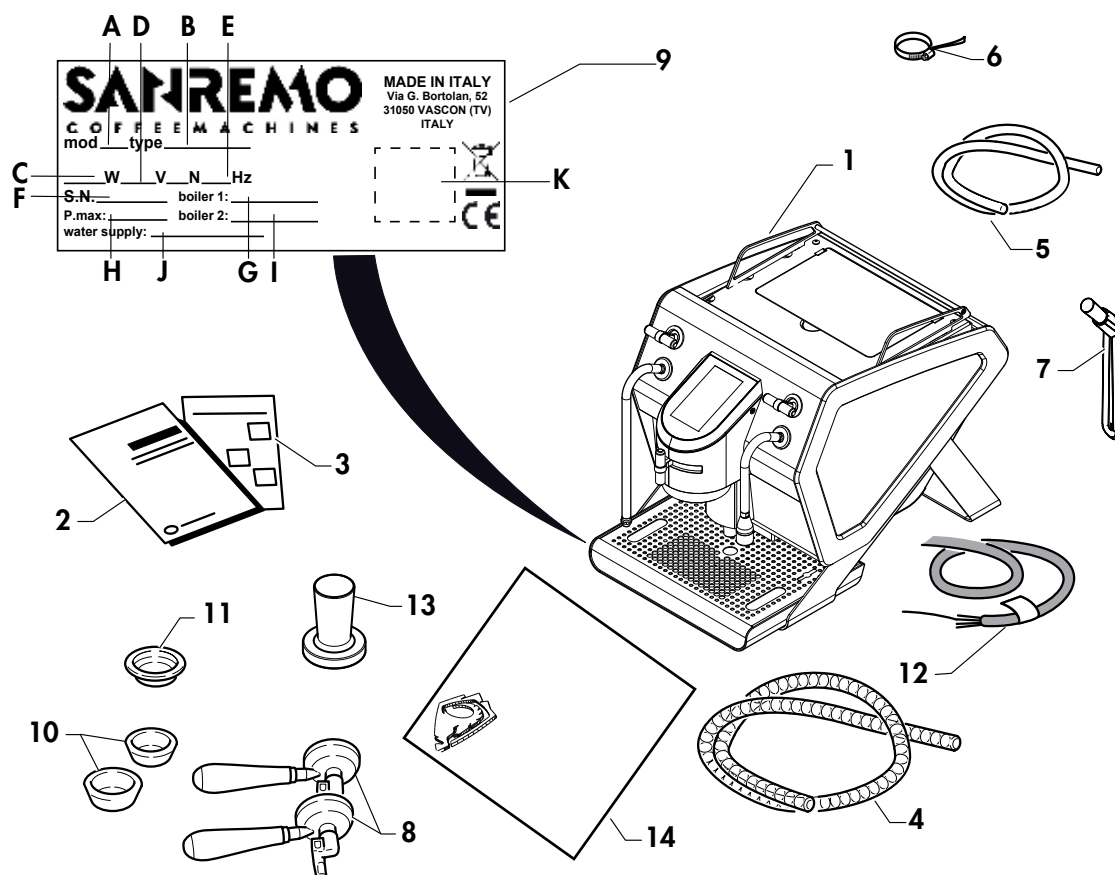
ATTENTION : les éléments d'emballage (sacs en plastique, carton, clous, etc.) **NE doivent PAS** être laissés à la portée des enfants en tant que sources potentielles de danger.

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 90 cm au-dessus du sol ;
2. il y ait au moins 10 cm 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 150 cm 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 + 5 °C et + 32 °C et où l'humidité non condensée ne dépasse pas 70 %. Si la machine est exposée à des températures inférieures à + 0 °C, agir comme suit : s'assurer que la machine a passé 24 heures dans un endroit où la température est supérieure à + 15 °C 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
- 4) Tuyau spiralé de vidange L= 2 m
- 5) Tuyau d'alimentation en eau
- 6) Collier de serrage pour tuyau de vidange
- 7) Petite brosse
- 8) Porte-filtre (simple/double)
- 9) Étiquette données techniques
- 10) 2 filtres (simple/double)
- 11) Filtre aveugle
- 12) Câble d'alimentation 16A/250V L= 2 m
- 13) Pressoir
- 14) 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.

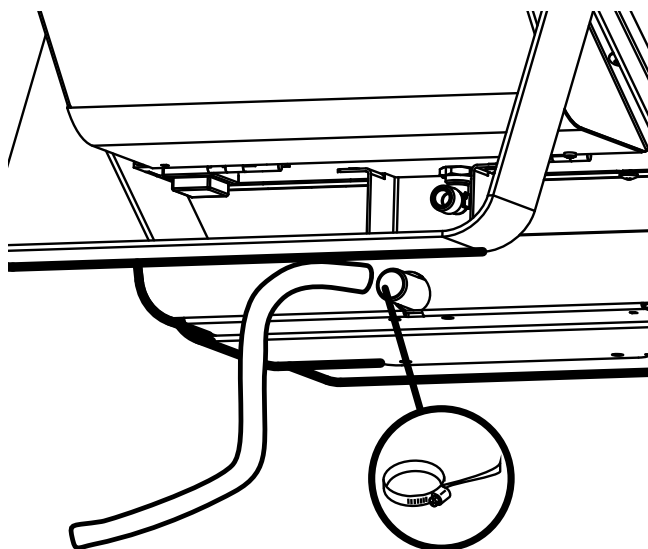


Le siphon de vidange doit être positionné au moins 20 cm sous le plan d'appui de la machine.

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)

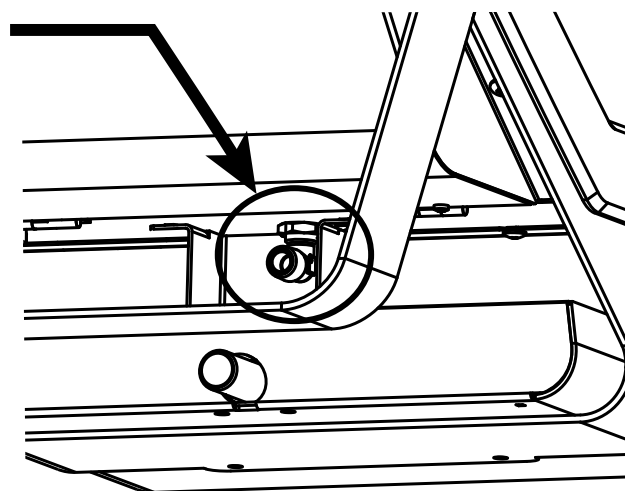
La bassine est dotée d'un bouchon évitant la sortie de l'eau.



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.

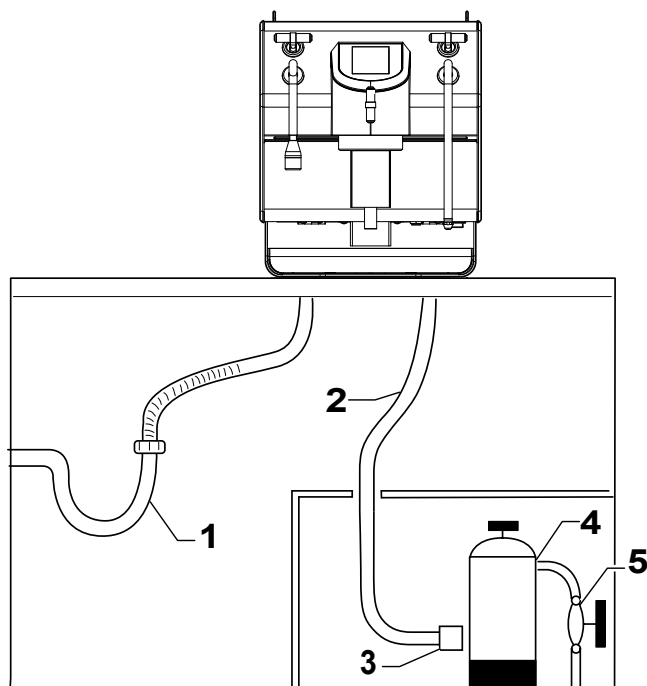
Remplissage

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



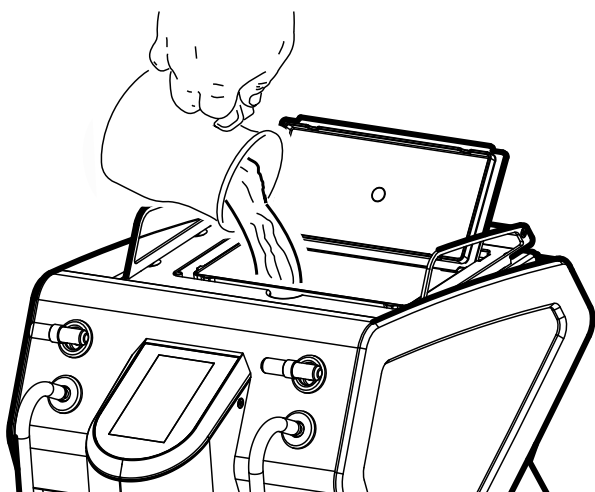
Raccorder le tuyau de remplissage (2) à un adoucisseur d'eau (4), en interposant le filtre de purification de l'eau (3).

- 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.

Réservoir

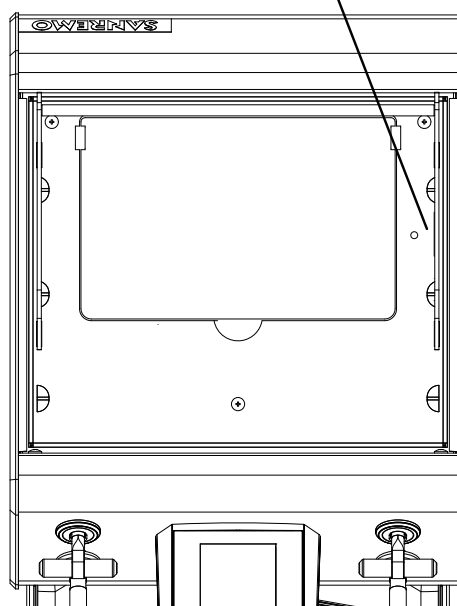
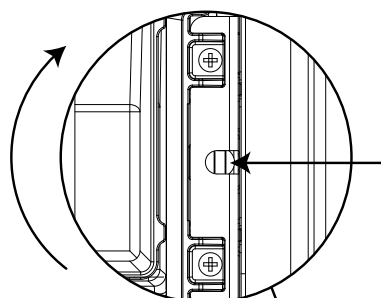


Pour remplir le réservoir, soulever le couvercle et verser de l'eau jusqu'à ce que le niveau maximum soit atteint.

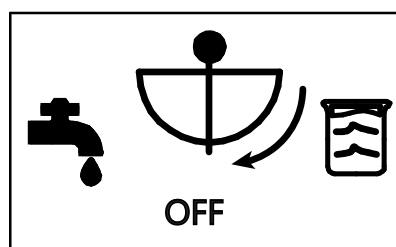
La machine est configurée par défaut en mode réservoir. Pour commuter du mode réservoir au mode depuis réseau, retirer le plan chauffe-tasses et, à l'aide d'un tournevis à fente, tourner le levier en métal dans le sens des aiguilles d'une montre, comme l'image le montre.



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

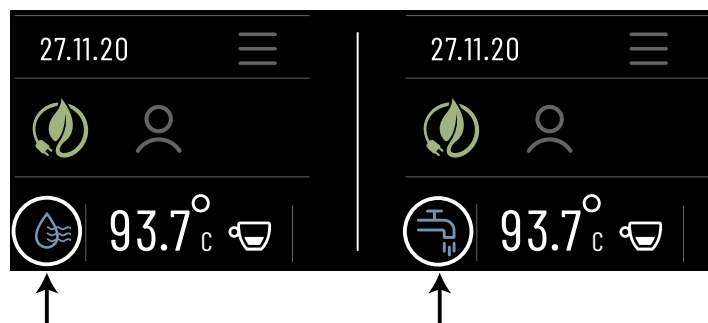


À proximité du point concerné, on trouve l'étiquette suivante :



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) :



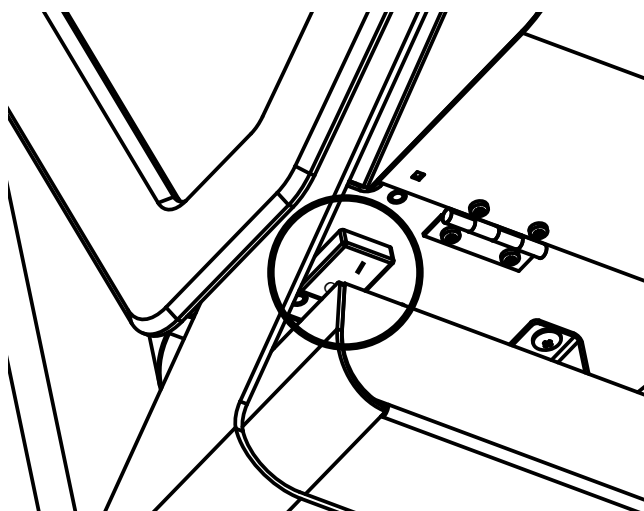
Les icônes peuvent être de différentes couleurs :
 icône réservoir bleu ciel = état OK ;
 icône réservoir rouge = réservoir vide ;
 icône réseau bleu ciel = état OK ;
 icône réseau orange = pression de ligne < 1 bar ;
 icône réseau rouge = pression de ligne > 4bars.

K.1 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.



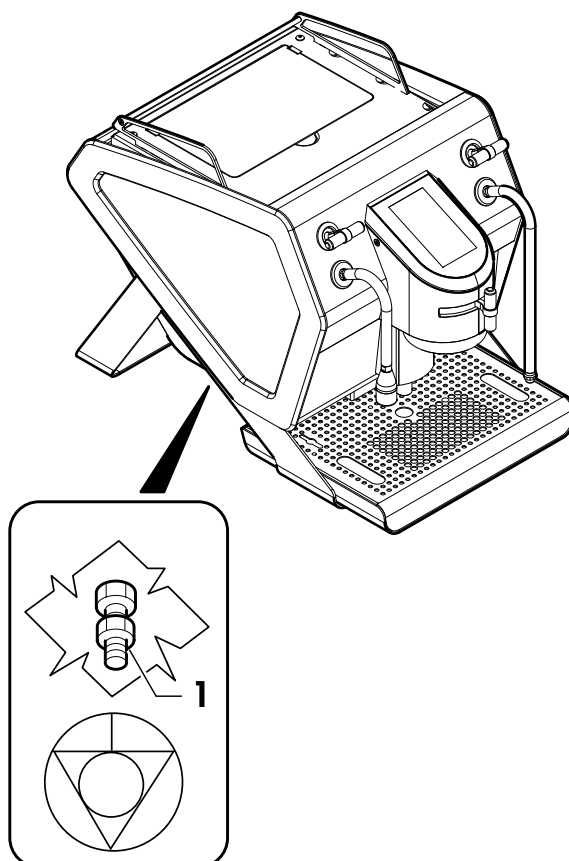
La machine est connectée au réseau électrique par le câble électrique, s'assurer que la capacité du système électrique disponible est adaptée à la consommation électrique maximale indiquée sur la machine à café. Interrupteur en position OFF = 0, interrupteur en position ON = 1 (en position ON, le bouton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

Raccordement électrique

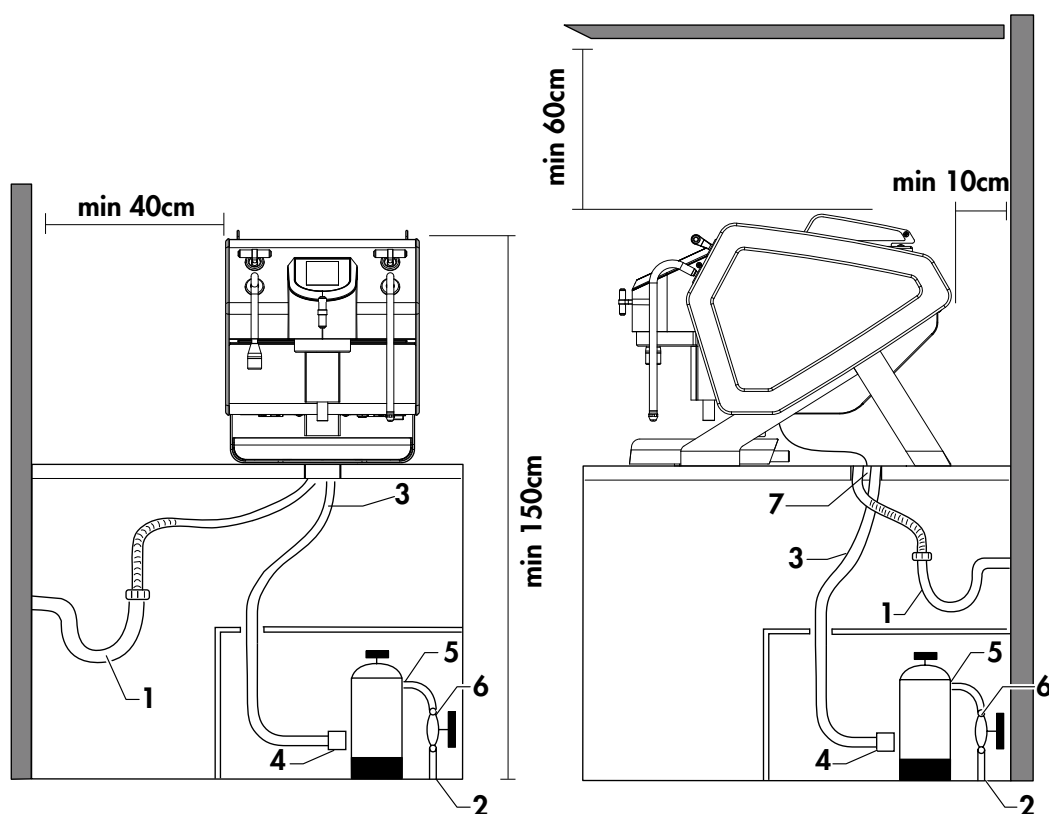
La machine est connectée au réseau électrique par le câble électrique doté de fiche câblée. Il est conseillé de brancher la fiche à une prise électrique dotée d'un interrupteur local ou d'un disjoncteur sur l'armoire électrique (courant différentiel égal à 30mA).

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).



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

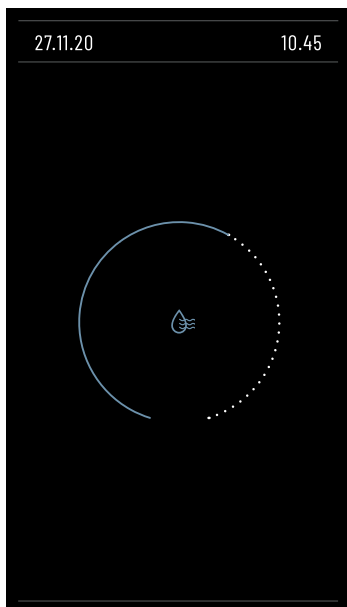
8 MISE EN SERVICE

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.



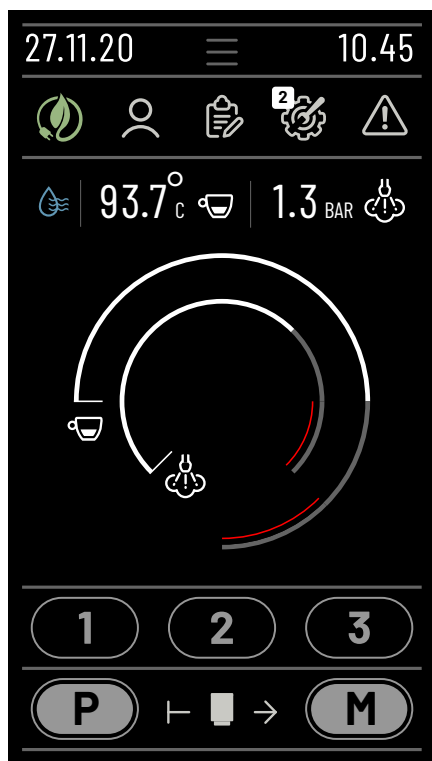
Si le remplissage automatique n'est pas effectué dans un temps donné (programmé par le technicien), la signalisation relative s'affiche à l'écran.

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.



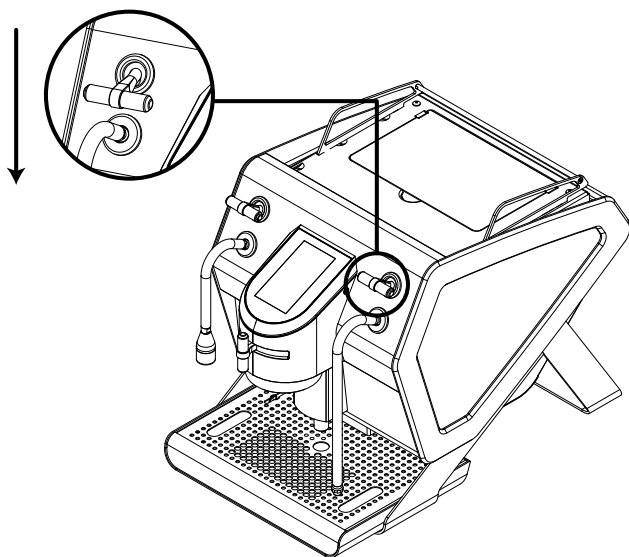


- Vérifier à l'écran que la pression dans la chaudière est d'environ 1,2 - 1,6 bars (0,12 - 0,16 MPa) et que la pression de l'alimentation en eau du réseau ne dépasse pas 4 bars (0,4 MPa).



Si la pression d'alimentation dépasse 4 bars, 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 12 bars 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

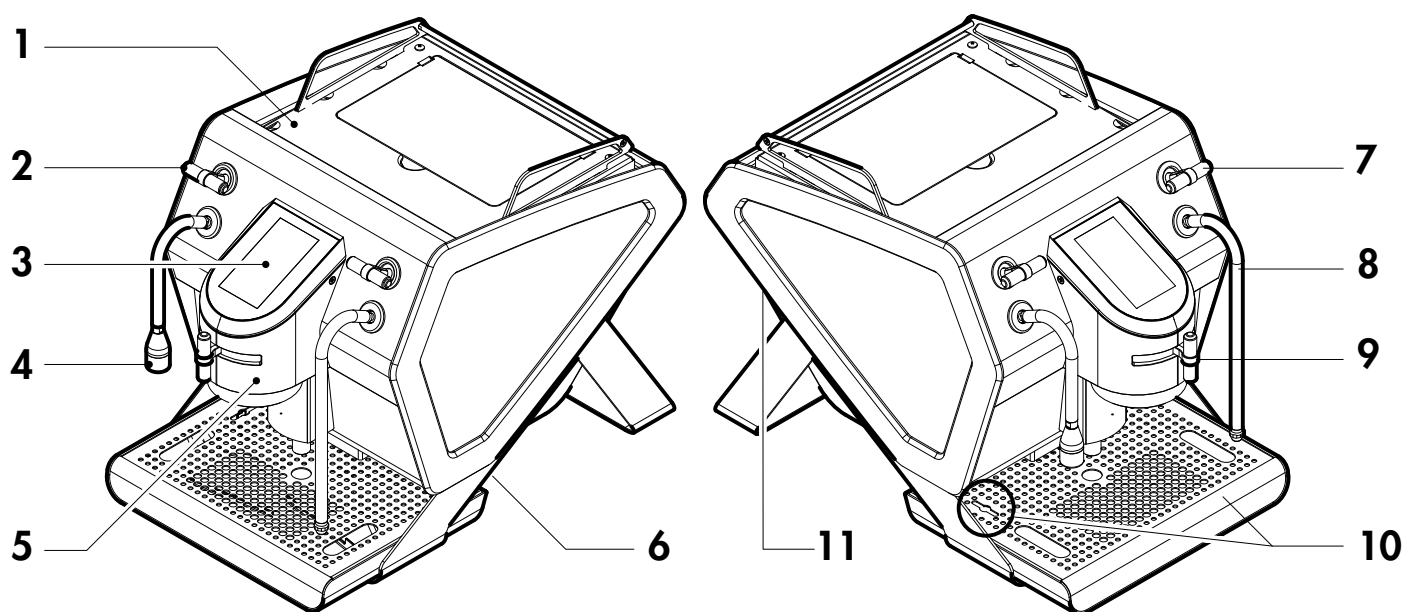
À la fin de l'installation de la machine, il faut :

- 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 3 m.

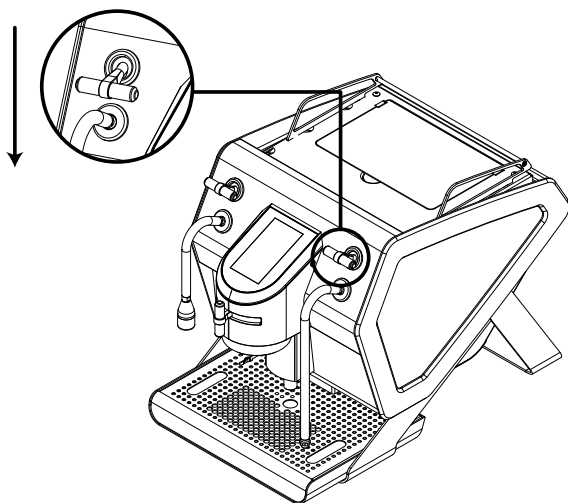


Le flotteur est utile pour signaler à l'utilisateur de vider la bassine une fois le niveau de remplissage maximal atteint.

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.



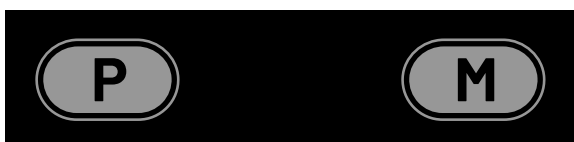
Boutons distribution café expresso

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.



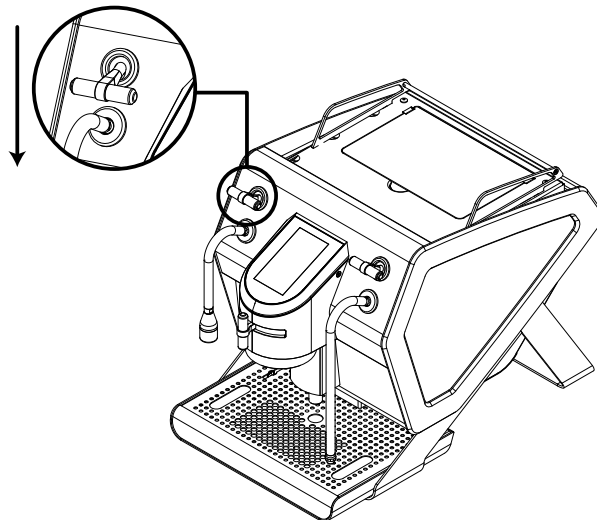
Bouton distribution café en continu/manuel

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 9 bars. 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

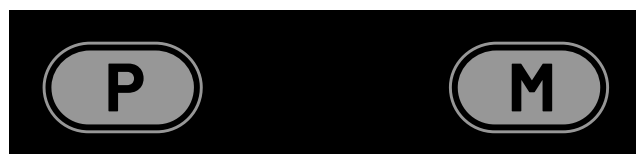
Positionner sous la buse une tasse de taille appropriée pour la quantité d'eau souhaitée. Mettre et maintenir le levier vers le bas pour démarrer la distribution de l'eau chaude depuis le bec diffuseur. Ramener le levier dans sa position initiale pour interrompre la distribution.



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 0,2 bar 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 1,0 bar 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 :



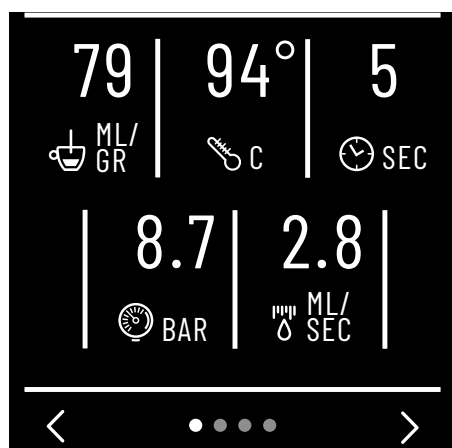
- 1) menu économie d'énergie ;
- 2) menu rapide utilisateur ;
- 3) menu rapide attribution profils - boissons ;
- 4) menu rapide entretiens ;
- 5) menu rapide notifications - alarmes ;
- 6) menu principal ;
- 7) mode réseau/réservoir ;
- 8) température chaudière café, afficheur par cercle externe au-dessous ;
- 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

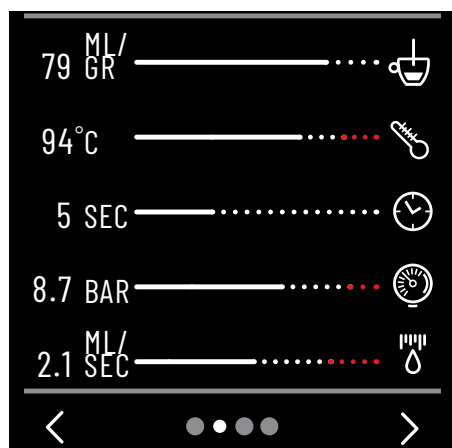
Pendant la distribution, la page-écran peut être affichée en quatre modes différents, tant que la distribution a lieu depuis l'écran que depuis le paddle : mode résumé, mode par lignes, mode graphique pression pendant intervalle de temps et mode graphique flux pendant intervalle de temps.

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

Mode résumé :



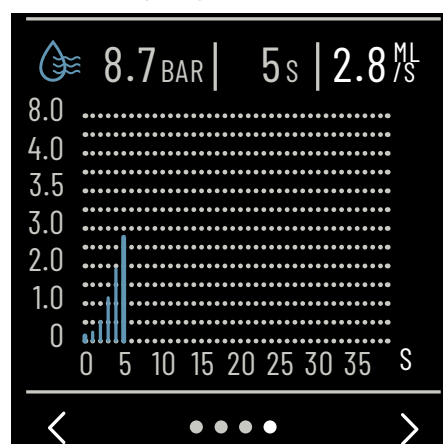
Mode par lignes :



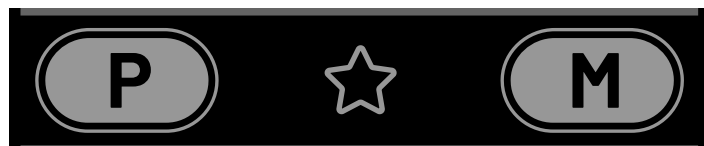
Mode graphique pression :



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 90,5 et 96 °C.
- 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.

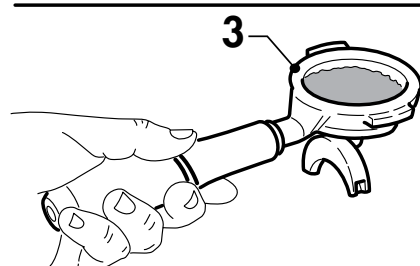
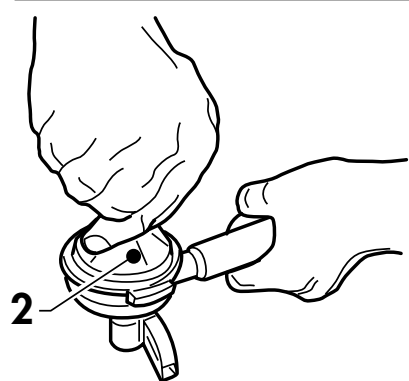
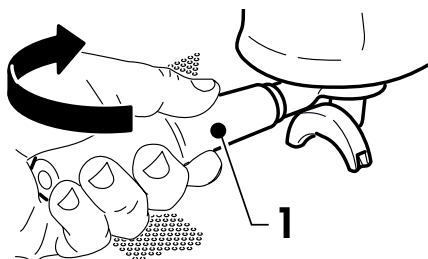
Distribution du café

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 30 kg.
- 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

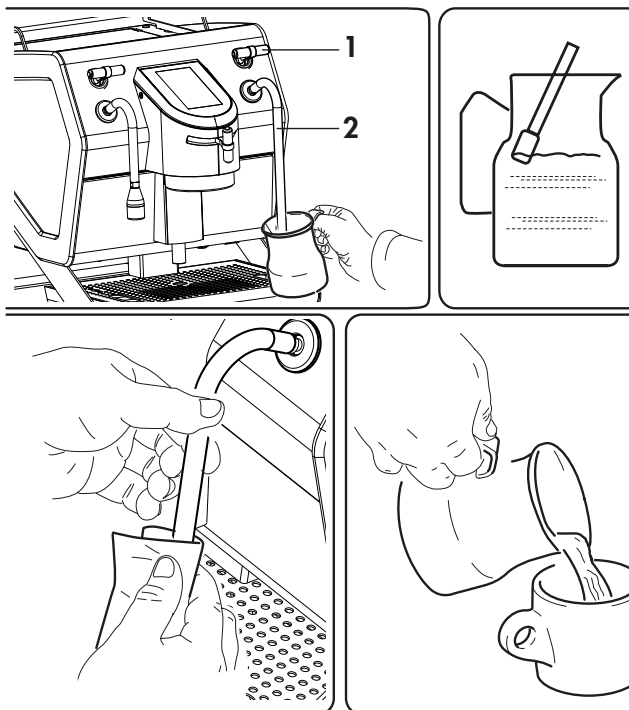
Pour préparer un cappuccino de manière professionnelle, il faut « mousser » du lait frais (environ $6 \div 8$ °C et le chauffer jusqu'à $60 \div 65$ °C max) jusqu'à obtenir une mousse qui sera ensuite versée sur un café expresso préparé précédemment.



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

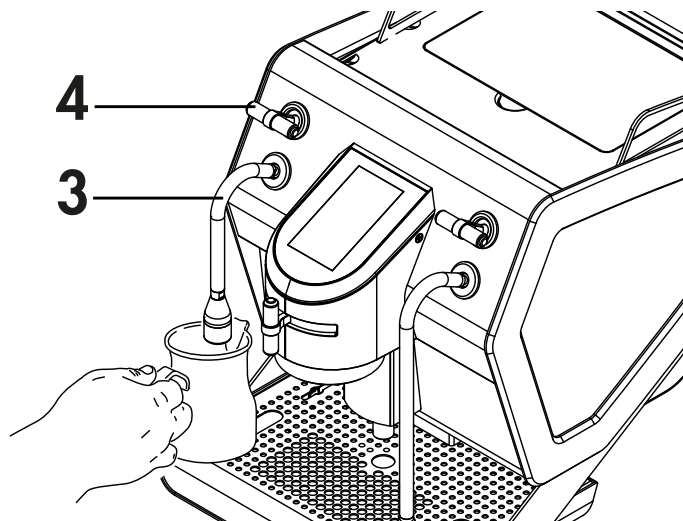


ATTENTION : faire attention car la buse (2) est chaude et peut causer des brûlures.

- 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

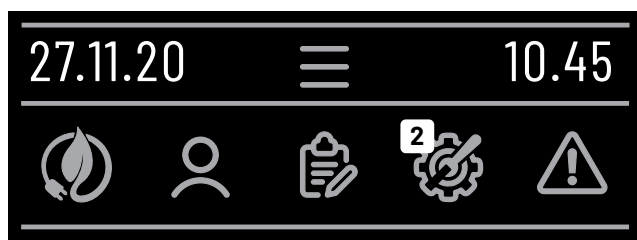
- Positionner le pot prévu à cet effet sous la buse de distribution de l'eau (3).
- Mettre et maintenir le levier (4) vers le bas pour distribuer de l'eau chaude ; une fois la quantité souhaitée atteinte, mettre le levier dans sa position initiale.
- Ajouter le produit souhaité.



PROGRAMMATION

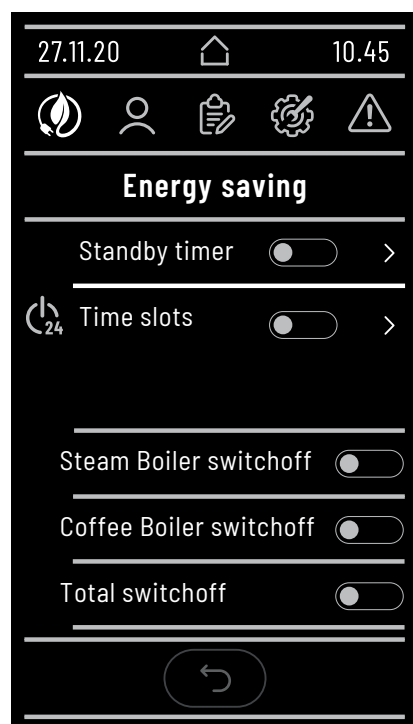
11 PROGRAMMATION

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 :

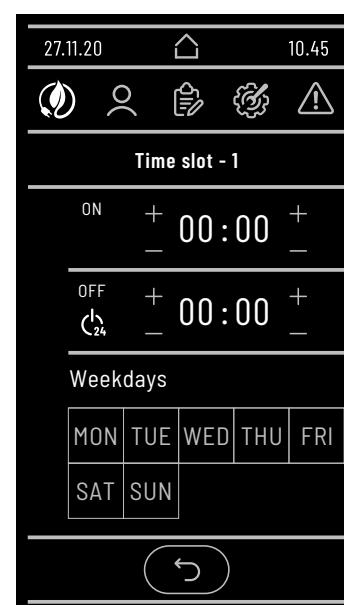
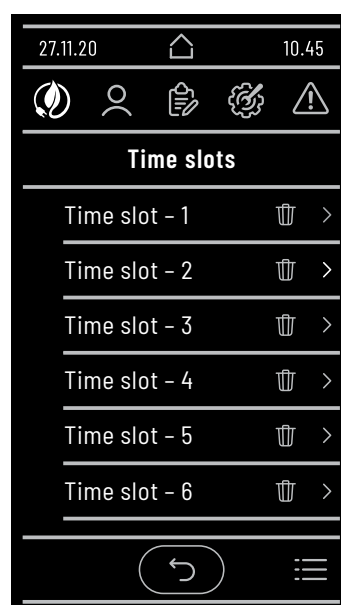
-STAND-BY ; met la machine en état d'extinction totale après un temps d'inactivité programmable par l'utilisateur.

-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 :

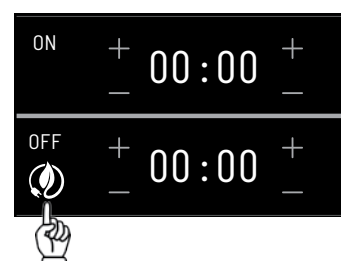
-mode STAND-BY  il éteint la machine en assurant une économie d'énergie maximale ;

-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 ;

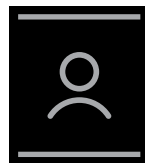
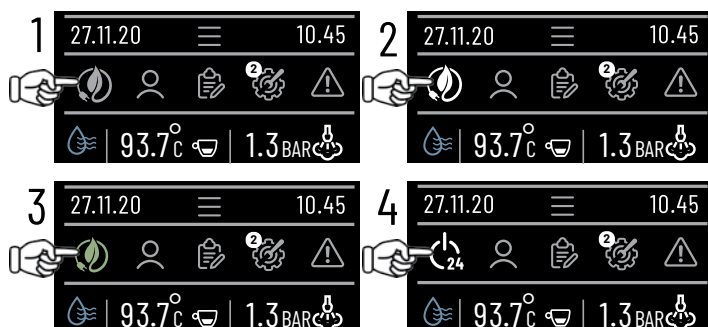
EXTINCTION SÉLECTIVE DES UTILISATEURS

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.

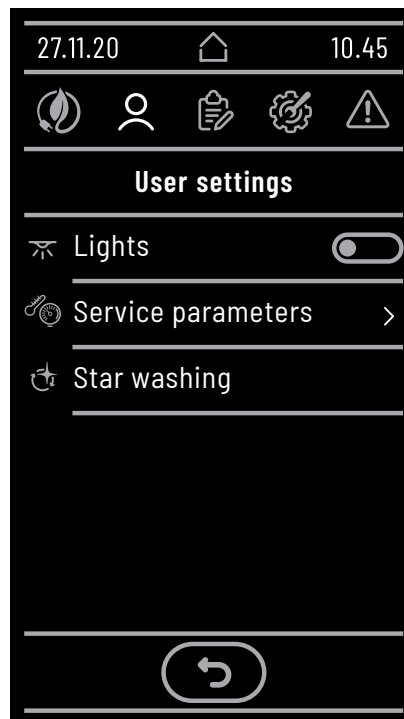
L'icône de l'économie d'énergie peut se décliner selon les variantes suivantes :

- 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 ;

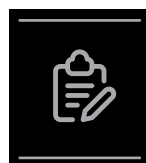
Dans la commande « Paramètres de service », on peut modifier l'intensité de l'eau chaude en accédant à « Distribution eau chaude » : en augmentant (+) le pourcentage on augmente la température de l'eau de sortie, en diminuant (-) le pourcentage on diminue la température de l'eau de sortie.

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.



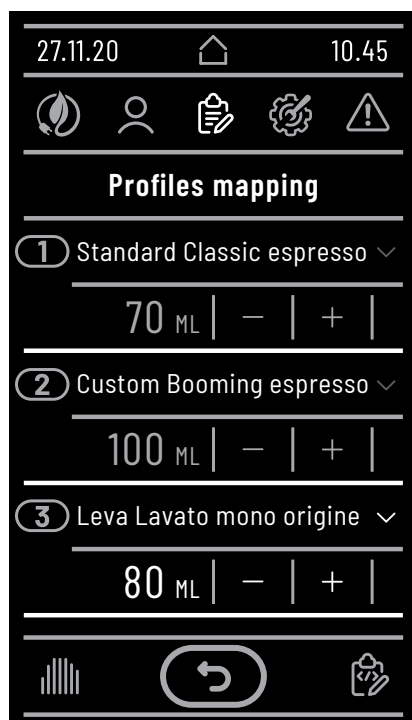
La fonction « Effectuer lavage » est décrite dans le paragraphe « Nettoyage ».

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



11.3 MENU RAPIDE ATTRIBUTION PROFILS - BOISSONS

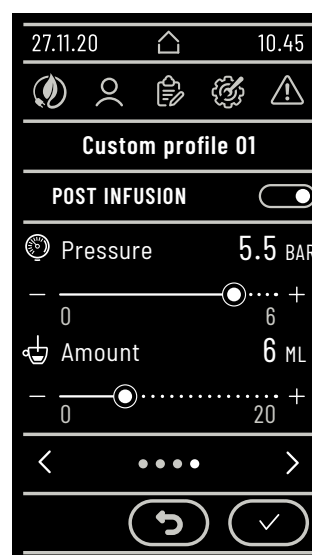
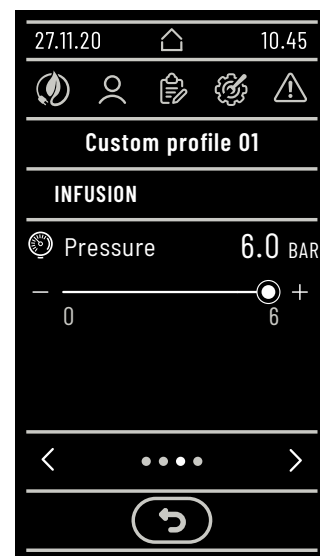
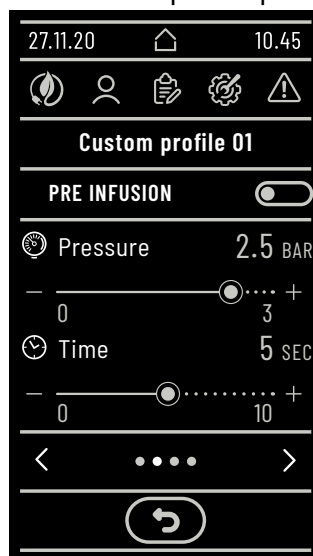
En appuyant sur l'icône du BLOC-NOTES, on accède au menu d'attribution profils aux doses simples (1 - 2 - 3).



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 .

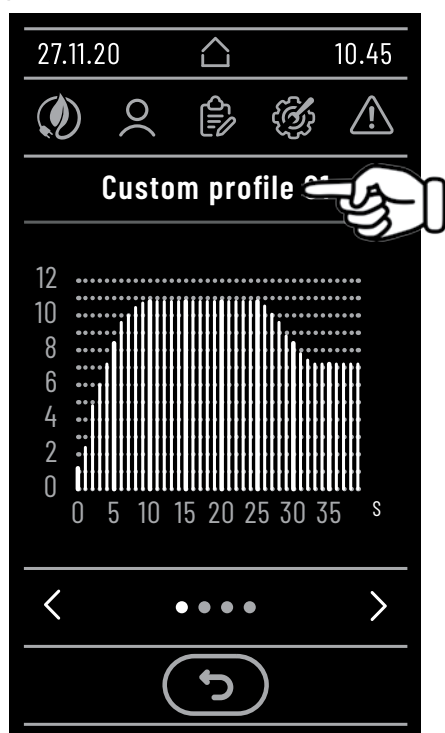
En appuyant sur l'icône en bas à droite  on accède au menu « Profils pression boissons » où 22 profils sont affichés : les 6 premiers sont de type standard et ne peuvent être modifiés (il ne sera possible que de modifier leur volume exprimé en ml dans la page-écran « Attribution profils »), les 10 suivants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

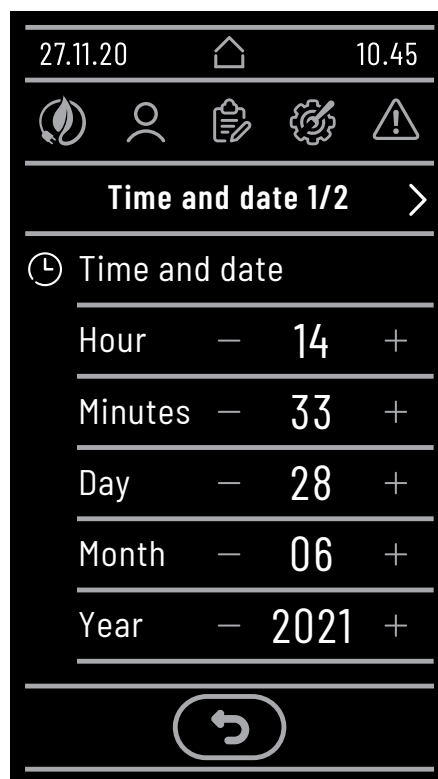
- Langues

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



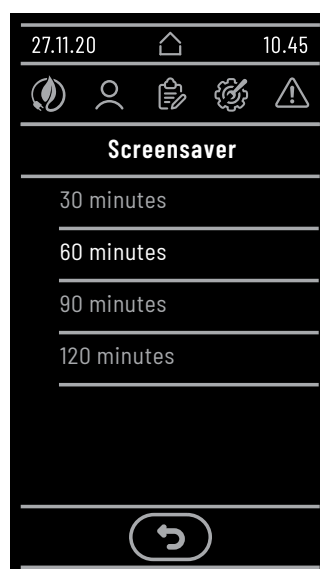
- Heure et date

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

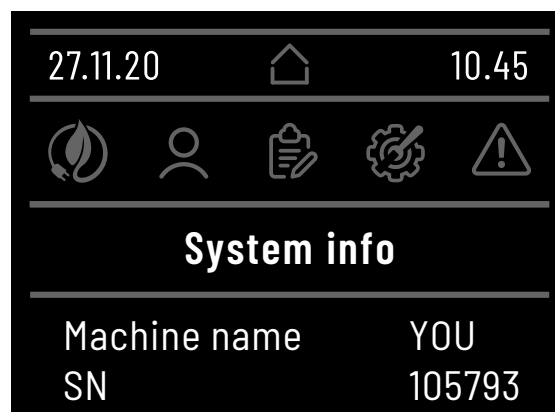
Dans le menu, il est possible d'afficher les compteurs partiels et les compteurs totaux. Les compteurs enregistrent le nombre de distributions effectuées de : dose 1, dose 2, dose 3, distribution continue, dose paddle, thé et buse vapeur. Le premier compteur peut être mis à zéro à discrétion au moyen du bouton en bas à droite dans le menu.

- Historiques alarmes

Le menu contient les dernières alarmes mémorisées par la machine.

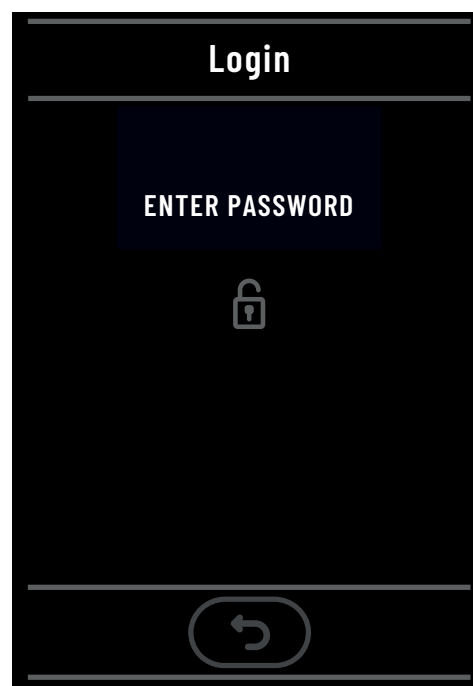
- Infos système

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 détartrer 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 détartrer 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

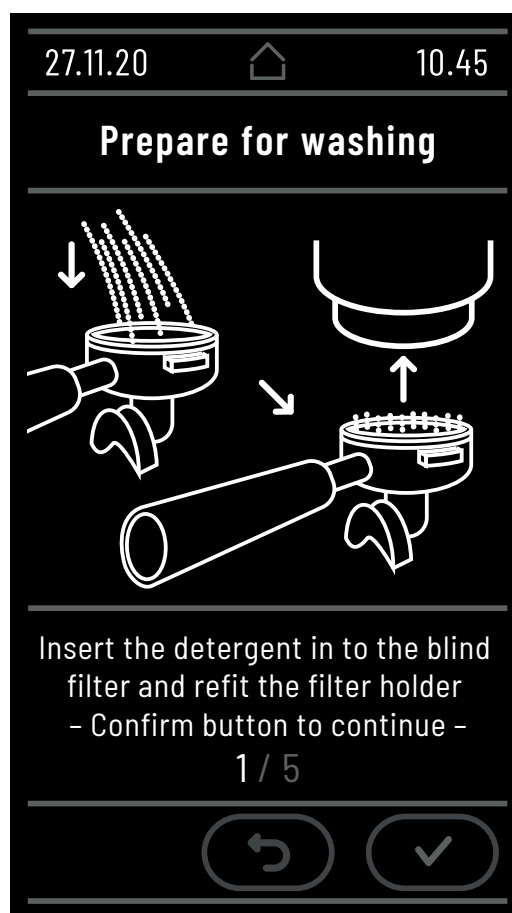
L'entretien ordinaire comprend toutes les opérations qui doivent être effectuées sur la machine quotidiennement à la fin du service.

15.2.a LAVAGE MANUEL

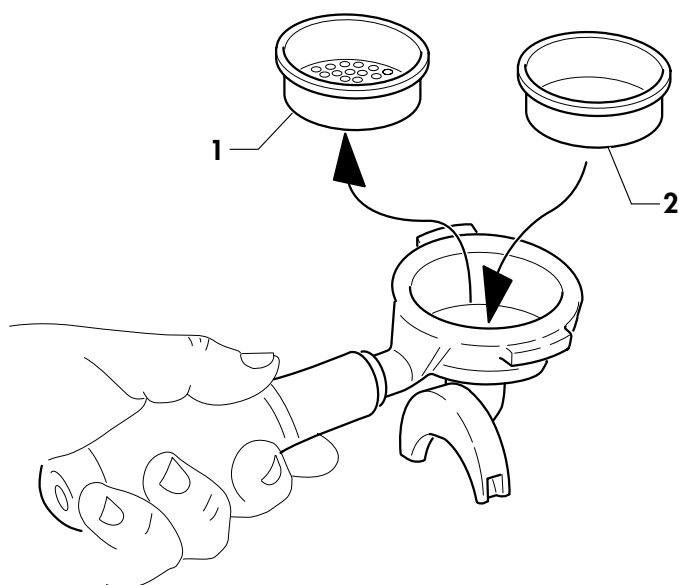


IMPORTANT : la durée du cycle de nettoyage du groupe est d'environ 3 minutes.

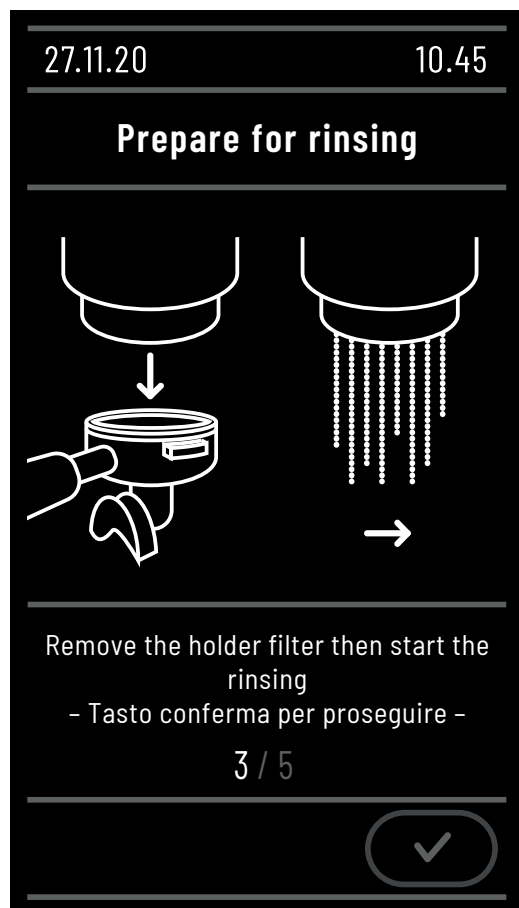
- Accéder au menu « Lavage » dans le menu principal ou « Effectuer lavage » dans le menu rapide utilisateur pour afficher la page-écran suivante :



- 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

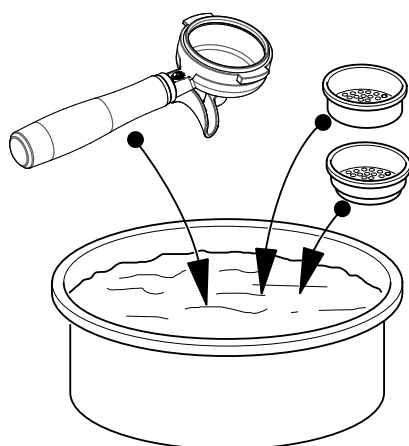
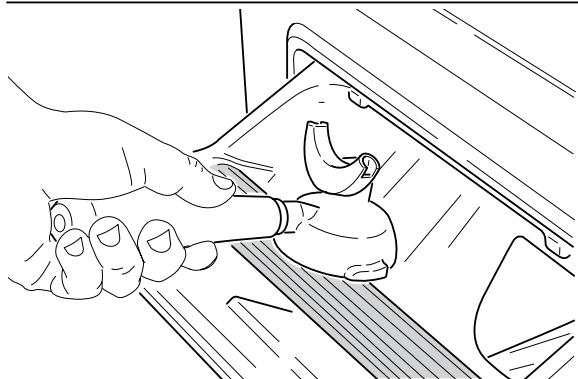
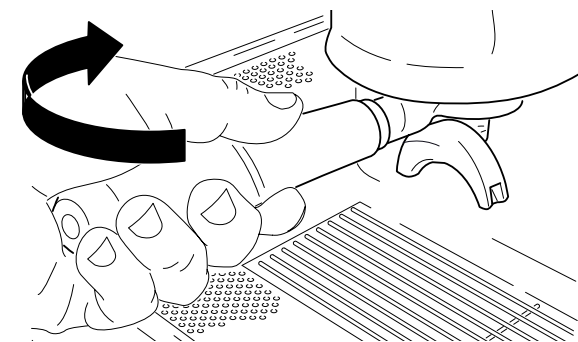


ATTENTION : Ne JAMAIS utiliser de détergents corrosifs ou abrasifs ; utiliser des détergents spécifiques pour le lavage des machines à café ou de la vaisselle.

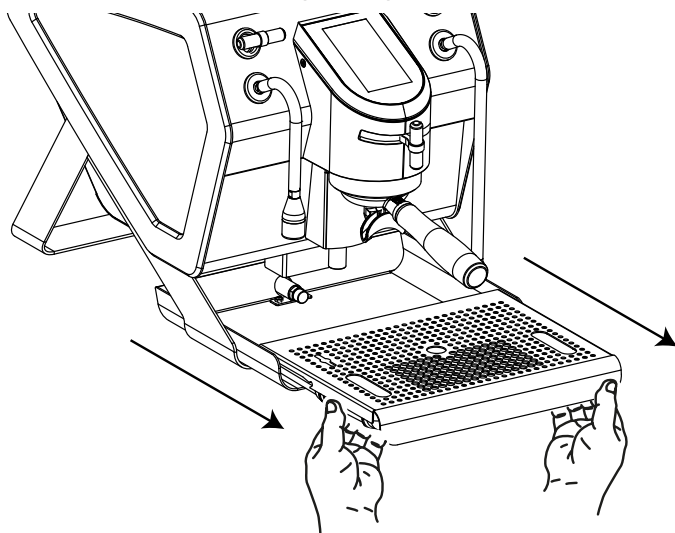
NE JAMAIS nettoyer la machine avec des jets d'eau.

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 30 °C) ;
- 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 ;

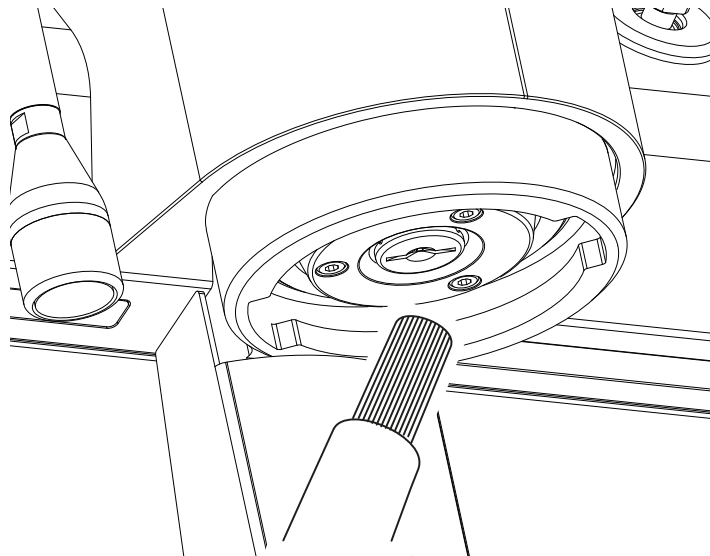


- enlever la grille et la laver à l'eau courante et avec des détergents spécifiques ;

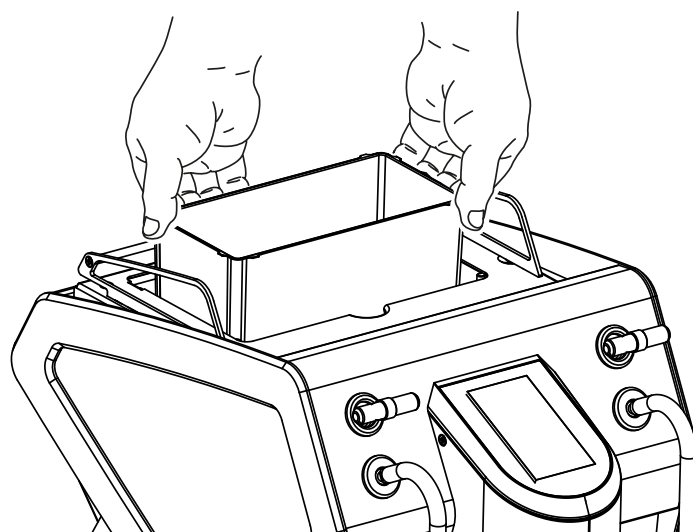


- après le nettoyage, la sécher complètement avec un chiffon doux et la remonter.

- 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

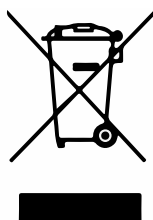
Pour des pièces de rechange et pour tous les problèmes concernant la machine, contacter seulement le réseau de vente agréé.

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.



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf eines SANREMO Produkts: Jeder unserer Artikel ist das Ergebnis einer sorgfältigen Forschung in ständiger Zusammenarbeit mit den Kaffeeliebhabern weltweit. Daher ist uns Ihre Meinung äußerst wichtig: Dank Ihrer Erfahrung und Zusammenarbeit können wir uns jeden Tag weiter verbessern, um bei jeder Entwicklung einer SANREMO stets das beste Resultat zu erhalten.

SANREMO, think about it.

SANREMO COFFEEMACHINES

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

ZUSAMMENFASSENDE DATEN

Wir empfehlen Ihnen, sich die in der nachstehenden Tabelle enthaltenen Maschinendaten zu notieren, um eventuelle Mitteilungen an das Vertriebsnetz zu erleichtern.

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 Modell
- B Identifikation der Maschinenkonfiguration
- C Leistung
- D Versorgungsspannung
- E Frequenz
- F Seriennummer
- G Maximaler Druck Kessel 1
- H Maximaler Druck
- I Maximaler Druck Kessel 2
- J Druck des Versorgungsnetzes
- K Identifikation der Zertifizierungen

EG-ERKLÄRUNG



CE Declaration of Conformity
EG- Konformitätserklärung
EG Verklaring van overeenstemming
EU- försäkran 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

ALLGEMEINES INHALTSVERZEICHNIS

1	ALLGEMEINE NORMEN UND HINWEISE	143
1.1	ALLGEMEINE WARNUNGEN	143
1.2	BEZUGSNORMEN	146
1.3	BESCHREIBUNG DER SYMBOLE	146
1.4	ZU LASTEN DES KÄUFERS GEHENDE VORBEREITUNGEN	147
1.5	NOTFALLMASSNAHMEN IM BRANDFALL	148
1.6	EXPLOSIONSGEFAHR	148
1.7	SCHALLDRUCKPEGEL	148
1.8	VIBRATIONEN	148
1.9	BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG	148
1.10	UNSACHGEMÄSSER GEBRAUCH	149
1.11	ERKLÄRUNG FÜR MIT NAHRUNGSMITTELN IN BERÜHRUNG KOMMENDE MATERIALIEN	149
2	SICHERHEITSVORRICHTUNGEN	150
2.1	SICHERHEITSSCHILDER	150
2.2	BEREICHE MIT RESTGEFAHREN	150
2.3	RESTRISIKEN	150
2.4	GEFÄHRLICHE BEREICHE	150
3	BESCHREIBUNG DER MASCHINE	151
4	TECHNISCHE DATEN	151
5	AUSPACKEN UND AUFSTELLEN	153
5.1	AUSPACKEN DER MASCHINE	153
5.2	AUFSTELLEN DER MASCHINE	153

6	KENNZEICHNUNG DER BAUTEILE	154
6.1	TYPENSCHILD	154
7	ANSCHLÜSSE	155
7.1	WASSERANSCHLUSS	155
7.2	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	157
7.3	MONTAGEANLEITUNG	158
8	INBETRIEBSETZUNG	159
8.1	ERSTE INBETRIEBNAHME	159
9	EINSTELLEN DER FUNKTIONEN	161
9.1	EINSTELLEN DER DOSIERMÜHLE	161
9.2	KAFFEEAUSGABETESTS	161
9.3	ENDGÜLTIGE LIEFERUNG	161
10	BETRIEB DER KAFFEEMASCHINE	162
10.1	BESCHREIBUNG DER BAUTEILE	162
10.2	BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE	163
10.3	SONDERSTEUERUNGEN	163
10.4	ZUBEREITUNG DES KAFFEES	165
10.5	ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO	166
10.6	AUFWÄRMEN EINES GETRÄNKES	167
10.7	ZUBEREITUNG VON TEE, KAMILLENTÉE UND ANDEREN WARMEN GETRÄNKEN	167
11	PROGRAMMIERUNG	168
11.1	MENÜ „ENERGIEEINSPARUNG“	168
11.2	SCHNELLES BENUTZERMENÜ	169
11.3	SCHNELLES MENÜ „VERKNÜPFUNG PROFILE-GETRÄNKE“	170

11.4	SCHNELLES MENÜ „WARTUNGEN“	171
11.5	SCHNELLES MENÜ „MELDUNGEN/ ALARME“	171
11.6	HAUPTMENÜ	172
12	STÖRUNG: URSACHEN UND ABHILFE	174
13	VORÜBERGEHENDE AUSSERBETRIEBSETZUNG	176
13.1	ERNEUTE INBETRIEBNAHME DER MASCHINE	176
14	ÜBERPRÜFUNGEN UND KONTROLLEN DER MASCHINE NACH LÄNGEREM STILLSTAND	176
15	REINIGUNG	177
15.1	ALLGEMEINE WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG	177
15.2	ORDENTLICHE WARTUNG	177
15.2.a	MANUELLES SPÜLEN	177
15.2.b	TÄGLICHE REINIGUNG DER MASCHINE	178
15.3	PLANMÄSSIGE WARTUNG (TECHNIKER)	180
15.4	AUSSERORDENTLICHE WARTUNG (TECHNIKER)	180
16	TECHNISCHER KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE	181
17	ENTSORGUNG DER MASCHINE	181
17.1	ENTSORGUNG VON SCHADSTOFFEN	181

ALLGEMEINE NORMEN UND HINWEISE

1 ALLGEMEINE NORMEN UND HINWEISE

1.1 ALLGEMEINE WARNUNGEN

- DIESE BETRIEBSANLEITUNG IST EIN WESENTLICHER BESTANDTEIL DER MASCHINE UND MUSS FÜR DIE ZUKÜNFTIGE EINSICHTNAHME SORGFÄLTIG AUFBEWAHRT WERDEN. KANN VON DER WEBSEITE „[HTTPS://WWW.SANREMOMACHINES.COM/](https://www.sanremomachines.com/)“ HERUNTERGELADEN WERDEN.
- FALLS SIE DIESE ANLEITUNG VERLIEREN SOLLTEN ODER WEITERE INFORMATIONEN BENÖTIGEN, SO WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN FACHHANDEL ODER DEN HERSTELLER.
- VOR DEM ERSTMALIGEN GEBRAUCH DER MASCHINE, MUSS DER ANWENDER DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG GELESEN UND AUSFÜHRLICHE KENNTNISSE DER TECHNISCHEN EINZELHEITEN UND BEDIENELEMENTE ERWORBEN HABEN.
- KONTROLLIEREN SIE VOR DER INSTALLATION DER MASCHINE, DASS DIE AUFSTELLFLÄCHE MIT DEN ABMESSUNGEN UND DEN GEWICHT DER MASCHINE KOMPATIBEL IST UND DASS DIE OBERFLÄCHE VOLLKOMMEN WAAGRECHT LIEGT.
- DIE MASCHINE IST NICHT FÜR EINE INSTALLATION IM FREIEN, AN ORTEN, AN DENEN WASSERSTRAHLEN VERWENDET WERDEN, ODER DORT WO DIE TEMPERATUR UNTER 5° C SINKEN KÖNNTE, GEEIGNET.
- STELLEN SIE DIE MASCHINE NICHT IN DER NÄHE VON WÄRMEQUELLEN AUF.
- KINDER DÜRFEN NICHT MIT DER MASCHINE SPIELEN UND MÜSSEN SICH AUSSERHALB IHRER REICHWEITE AUFHALTEN.
- KINDER DÜRFEN DIE MASCHINE NIE OHNE BEAUFSICHTIGUNG DURCH GESCHULTES PERSONAL WEDER REINIGEN NOCH WARTEN.
- DIE MASCHINE MUSS AN EINEM ORT INSTALLIERT WERDEN, AN DEM IHRE NUTZUNG UND WARTUNG NUR DURCH EINGEWIESENES PERSONAL MÖGLICH IST.
- DIE VERWENDUNG DER MASCHINE IST FÜR DEN GEWERBLICHEN VORGESEHEN UND KANN NUR DANN VON KINDERN AB 14 JAHREN UND VON PERSONEN MIT EINGESCHRÄNKTEN KÖRPERLICHEN, SINNES- ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN VERWENDET WERDEN, NACHDEM DER ARBEITGEBER GEPRÜFT HAT, OB DIE ENTSPRECHENDEN

ARBEITSTÄTIGKEITEN MIT DEN IN DIESER ANLEITUNG ANGEgebenEN RESTRISIKEN KOMPATIBEL SIND.

- DIE MASCHINE DARF VON UNGESCHULTEM PERSONAL NUR UNTER AUFSICHT DES FÜR DIE NUTZUNG ZUSTÄNDIGEN PERSONALS VERWENDET WERDEN.
- BENUTZEN SIE DIE MASCHINE NICHT MIT NASSEN HÄNDEN ODER NACKTEN FÜßEN.
- ERLAUBEN SIE UNBEFUGTEM UND UNQUALIFIZIERTEM PERSONAL NICHT, DIE MASCHINE ZU BETREIBEN, EINZUSTELLEN ODER ZU REPARIEREN.
- DIE MASCHINE MUSS AN EINEM ORT INSTALLIERT WERDEN, AN DEM SIE VOM ENTSPRECHEND EINGEWIESENEN PERSONAL ÜBERWACHT WERDEN KANN.
- ES IST VERBOTEN, DIE MASCHINE MIT WASSERSTRAHLEN ZU REINIGEN.
- DIE BETRIEBSTEMPERATUR DER MASCHINE LIEGT ZWISCHEN 5 UND 32 °C.
- DAS AUTORISIERTE FACHPERSONAL MUSS ÜBER DIE NOTWENDIGEN HYGIENE- UND SICHERHEITSKENNTNISSE VERFÜGEN, UM DIE MASCHINE KORREKT BENUTZEN ZU KÖNNEN.
- FÜR DIE NOTWENDIGEN ARBEITSSCHRITTE MUSS AUF DIE VORLIEGENDE BETRIEBSANLEITUNG GENOMMEN WERDEN.
- VOR DEM REINIGEN UND/ ODER WARTUNGSARBEITEN AN DER MASCHINE UND VOR DEM ENTFERNEN IRGEND EINER SCHUTZVORRICHTUNG **MUSS SICHERGESTELLT WERDEN, DASS SICH DER HAUPTSCHALTER IN DER POSITION „OFF“ (O) BEFINDET**, SO DASS DIE STROMVERSORGUNG DER MASCHINE WÄHREND DES EINGRIFFS DES BEDIENERS GETRENNT IST.
- REINIGEN SIE DIE MASCHINE TÄGLICH. EINE GENAUERE ERLÄUTERUNG DAZU WIRD IM ABSATZ „REINIGUNG“ GEGEBEN.
- DIE NETZSTROMVERSORGUNG DES KÄUFERS MUSS ÜBER EINEN AUTOMATISCHEN, DEM STROMSCHALTER DER MASCHINE VORGESCHALTETEN LEISTUNGSSCHALTER MIT EINEM KONTAKTÖFFNUNGSABSTAND ENTSPRECHEND DEN ABSCHALTVORGABEN IN DER ÜBERSPANNUNGSKATEGORIE III SOWIE ÜBER EIN GEEIGNETES ERDSYSTEM, DAS ALLE ANFORDERUNGEN DER UNFALLVERHÜTUNGSVORSCHRIFTEN ERFÜLLT, VERFÜGEN.
- VERWENDEN SIE KEINE ADAPTER, MEHRFACHSTECKDOSEN UND/ ODER VERLÄNGERUNGEN.
- VERWENDEN SIE DIE MASCHINE NICHT, WENN DAS STROMKABEL EINGERISSEN ODER BESCHÄDIGT

- IST. FÜR DEN AUSTAUSCH WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN GEBIETSZUSTÄNDIGEN VERTRAGSHÄNDLER ODER DEN HERSTELLER.
- SOLLTE EIN EINGRIFF AM ODER IN DER NÄHE DES HAUPTSCHALTERS ERFORDERLICH SEIN, MUSS DIE LEITUNG, AN DIE DER HAUPTSCHALTER ANGESCHLOSSEN IST, SPANNUNGSFREI GESCHALTET WERDEN.
 - VERGEWISSEN SIE SICH, DASS KEINE DER SICHERHEITSRELEVANTEN SICHERHEITSEINRICHTUNGEN (SCHUTZVORRICHTUNGEN, GEHÄUSE, MIKROSCHALTER USW.) MANIPULIERT WURDE UND DASS SIE VOLL FUNKTIONSFÄHIG SIND. SOLLTE DIES NICHT DER FALL SEIN, MUSS DAFÜR SORGE GETRAGEN WERDEN.
 - **ENTFERNEN SIE KEINE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN.**
 - UM PERSÖNLICHE GEFAHREN ZU VERMEIDEN, NUR GEEIGNET WERKZEUGE VERWENDEN, DIE DEN NATIONALEN SICHERHEITSBESTIMMUNGEN ENTSPRECHEN.
 - **SCHENKEN SIE JEDES MAL, WENN SIE AN DER MASCHINE ODER IN DER NÄHE TÄTIG SIND, DEN AN DER MASCHINE ANGEBRACHTEN WARNHINWEISEN HÖCHSTE AUFMERKSAMKEIT.**
 - DER ANSCHLUSS DER MASCHINE AN DAS WASSERNETZ MUSS ENTSPRECHEND DEN IM LAND, IN DEM DIE MASCHINE INSTALLIERT WIRD, GELTENDEN RICHTLINIEN UND GESETZLICHEN VORGABEN ERFOLGEN.
 - DARÜBER HINAUS HAT DER BENUTZER DIE PFLICHT, ALLE WARNSCHILDER/-AUFKLEBER, DIE AUS IRGEND EINEM GRUND BESCHÄDIGT WURDEN ODER NICHT MEHR KLAR LESBAR SIND, ZU ERSETZEN, DIE ER BEIM ERSATZTEILSERVICE ANFORDERN KANN.
 - BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN DER MASCHINE ODER SCHÄDEN AN DEN BESTANDTEILEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN VERTRAGSHÄNDLER ODER DEN HERSTELLER.
 - JEDE VERWENDUNG DER MASCHINE, DIE NICHT VORGESEHEN UND DOKUMENTIERT IST, IST ABSOLUT VERBOTEN. DIE MASCHINE MUSS IMMER NACH DEN VERFAHREN, ZEITEN UND BEWÄHRTEN VERFAHREN UNTER BEACHTUNG DER GELTENDEN RICHTLINIEN UND IN BEZUG AUF DIE NORMEN UND VORSCHRIFTEN ÜBER DIE GESUNDHEIT UND SICHERHEIT DER ARBEITNEHMER, DIE IM AUSGABELAND FESTGELEGT SIND, BENUTZT WERDEN.
 - IM LIEFERUMFANG DER MASCHINE SIND ENTHALTEN: SIEBTRÄGER, SIEBE, KAFFEESTAMPFER, BÜRSTCHEN, TUCH, EIN -

- UND ABLASSSCHLÄUCHE, SCHLAUCHSCHELLE UND BEDIENUNGSANLEITUNG.
- WIRD DIE MASCHINE TEMPERATUREN UNTER +0 °C AUSGESETZT, WIE FOLGT VORGEHEN: STELLEN SIE SICHER, DASS DIE MASCHINE VOR DEM EINSCHALTEN 24 STUNDEN AN EINEM ORT STAND, AN DEM EINE TEMPERATUR ÜBER +15 °C BESTAND.
 - NACH DER INSTALLATION MUSS DER HÖCHSTE PUNKT DER MASCHINE MINDESTENS 1,5 METER ÜBER DEM BODEN RESULTIEREN.
 - **DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR UNFÄLLE ODER SCHÄDEN AN PERSONEN ODER SACHEN, DIE SICH AUS DER NICHTBEACHTUNG DER IN DIESER ANLEITUNG GEGEBENEN SICHERHEITSVORSCHRIFTEN UND ANWEISUNGEN ERGEBEN. EINE ANDERE ALS DIE IN DIESER ANLEITUNG ANGEGEBENE VERWENDUNG IST ALS UNSACHGEMÄSS ANZUSEHEN. WENN SIE GLAUBEN, DASS DIESE ANLEITUNG FÜR IHRE BEDÜRFNISSE NICHT AUSFÜHRICH GENUG IST, WENDEN SIE SICH BITTE AN DEN VERTRAGSHÄNDLER ODER DEN HERSTELLER, UM WEITERE ANWEISUNGEN UND LÖSUNGEN ZU ERHALTEN.**
 - **DIESE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN VERVOLLSTÄNDIGEN ODER ERGÄNZEN DIE ÖRTLICH**

GELTENDEN SICHERHEITSNORMEN.

- **FORDERN SIE IM ZWEIFELSFALL STETS EINEN EINGRIFF DURCH FACHPERSONAL AN.**
- **JEDE HANDHABUNG AN DER MASCHINE, EGAL OB ELEKTRISCHER/ELEKTRONISCHER ODER MECHANISCHER NATUR, SEITENS DES BENUTZERS SOWIE JEDER FAHRLÄSSIGE GEBRAUCH DER MASCHINE ENTBINDET DEN HERSTELLER VON JEDLICHER HAFTUNG UND MACHT DEN BENUTZER GEGENÜBER DEN ZUSTÄNDIGEN STELLEN FÜR DIE UNFALLVERHÜTUNG ZUM ALLEINIGEN VERANTWORTLICHEN.**

1.2 BEZUGSNORMEN

- DIE MASCHINE UND IHRE SICHERHEITSEINRICHTUNGEN WURDEN IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN IN DER KONFORMITÄTSERKLÄRUNG ANGEGEBENEN NORMEN HERGESTELLT.

1.3 BESCHREIBUNG DER SYMBOLE

- VIELE UNFÄLLE WERDEN DURCH UNZUREICHENDE KENNTNISSE UND DIE NICHTBEACHTUNG DER SICHERHEITSREGELN VERURSACHT, DIE BEIM BETRIEB UND BEI DER INSTANDHALTUNG DER MASCHINE EINGEHALTEN WERDEN MÜSSEN.
- UM UNFÄLLE ZU VERMEIDEN, MÜSSEN ALLE IN DIESER BETRIEBSANLEITUNG UND

AUF DEN SCHILDERN/
AUFKLEBER ANGEgebenEN
VORSICHTSMASSNAHMEN UND
WARNHINWEISE GELESEN,
VERSTANDEN UND BEACHTET
WERDEN.

- DIE IN DIESER
BETRIEBSANLEITUNG GEGEBENEN
SICHERHEITSHINWEISE WERDEN
MIT FOLGENDEN SYMBOLEN
GEKENNZEICHNET:



GEFAHR DURCH STROM



ALLGEMEINE GEFAHR
ODER VERSCHIEDENE
INFORMATIONEN



GEFAHR DURCH
TEMPERATUREN
(VERBRENNUNGEN)



GEFAHR VON
MASCHINENSCHÄDEN

UM DIE ARBEITSSCHRITTE ZU
KENNZEICHNEN, DIE NUR
VON EINEM FACHTECHNIKER
DURCHGEFÜHRT WERDEN
MÜSSEN, WURDE FOLGENDES
SYMBOL VERWENDET:



1.4 ZU LASTEN DES KÄUFERS GEHENDE VORBEREITUNGEN

A. VORBEREITUNG DES AUFSTELLUNGORTES

- DER KÄUFER MUSS DIE
OBERFLÄCHE, AUF DER DIE
MASCHINE STEHT, WIE IM
KAPITEL ÜBER DIE AUFSTELLUNG
BESCHRIEBEN, VORBEREITEN.

B. ELEKTRISCHE VORBEREITUNGEN

- DIE ELEKTRISCHE
VERSORGUNGSANLAGE MUSS
DEN VORGABEN DER AM
INSTALLATIONSORT GELTENDEN
NATIONALEN NORMEN
ENTSPRECHEN UND ÜBER EINE
EFFIZIENTE ERDUNG VERFÜGEN.
- AN DER DER MASCHINE
VORGESCHALTETEN
STROMLEITUNG MUSS
EINE OMNIPOLARE
TENNVRORRICHTUNG INSTALLIERT
WERDEN.



**DIE STROMVERSORGUNGS-
KABEL MÜSSEN
ENTSPRECHEND DEM
MAXIMALEN STROM,
DER VON DER MASCHINE
BENÖTIGT WIRD, SO
BEMESSEN SEIN, DASS EIN
GESAMTSPANNUNGS-
VERLUST UNTER VOLLAST
VON WENIGER ALS 2 %
GEGEBEN IST.**

C. VORBEREITUNGEN FÜR DIE WASSERVERSORGUNG

- DER KÄUFER MUSS EINEN ABFLUSS MIT SIPHON UND EINE VERSORGUNG MIT ANGEMESSEN ENTHÄRTETEM WASSER BEREITSTELLEN, DIE VOR DER MASCHINE MIT EINEM ABSPERRHAHN AUSGESTATTET IST.
- DER MAXIMALE DRUCK DES EINLAUFENDEN WASSERS BETRÄGT 1,0 MPA. UM EINEN KORREKTEN BETRIEB ZU GEWÄHRLEISTEN, MUSS EIN DRUCKREDUZIERER VERWENDET WERDEN.

1.5 NOTFALLMASSNAHMEN IM BRANDFALL

- A. IM BRANDFALL DIE STROMVERSORGUNG DER MASCHINE DURCH AUSSCHALTEN DES HAUPTSCHALTERS UNTERBRECHEN.



IST DIE MASCHINE MIT SPANNUNG BEAUFSCHLAGT, IST ES STRIKT VERBOTEN, EINEN EVENTUELLEN BRAND MIT WASSER ZU LÖSCHEN.

- B. DEN BRAND MIT GEEIGNETEN FEUERLÖSCHERN LÖSCHEN.

1.6 EXPLOSIONSGEFAHR

DIE MASCHINE EIGNET SICH NICHT FÜR DEN EINSATZ IN UMGEBUNGEN, IN DENEN EXPLOSIONSGEFAHR BESTEHT.

1.7 SCHALLDRUCKPEGEL

DIE MASCHINE IST SO KONSTRUIERT, DASS ES EINEN GEWICHTETEN, ÄQUIVALENTEN, KONTINUIERLICHEN SCHALLDRUCKPEGEL (DB) UNTERHALB DES MAXIMAL ZULÄSSIGEN PEGELS VON 70 dB_a BEIBEHÄLT..

1.8 VIBRATIONEN

DIE MASCHINE IST MIT SCHWINGUNGSDÄMPFERFÜSSEN AUS GUMMI AUSGESTATTET. WÄHREND DES NORMALEN BETRIEBS WERDEN KEINE VIBRATIONEN, DIE FÜR DEN BEDIENER ODER UMGEBUNG SCHÄDLICH SIND, ERZEUGT.

1.9 BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

DIE KAFFEEMASCHINE WURDE AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE AUSGABE VON ESPRESSO, KAFFEE UND HEISSEN GETRÄNKEN (TEE, CAPPUCCINO, ETC.) MIT WARMWASSER ODER DAMPF KONZIPIERT UND HERGESTELLT. DAS VERWENDEN DIESER KAFFEEMASCHINE IST NUR PROFESSIONELLEN UND GESCHULTEN BETREIBER ERLAUBT, DIE EINE ANGEMESSENE KENNTNIS DER HYGIENE- UND SICHERHEITSNORMEN HABEN. AN DER MASCHINE WURDE EIN BEREICH VORGESEHENEN, AUF DEM

DIE TASSEN AUFGEWÄRMT WERDEN KÖNNEN. DIESER DARF NUR FÜR DIESEN ZWECK VERWENDET WERDEN. JEDER ANDERE GEBRAUCH IST ALS UNSACHGEMÄSS UND DAHER GEFÄHRLICH EINZUSTUFEN.



DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINERLEI HAFTUNG FÜR PERSONEN- ODER SACHSCHÄDEN, DIE AUF EINE UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG DER MASCHINE ZURÜCKZUFÜHREN SIND.

1.10 UNSACHGEMÄSSER GEBRAUCH

Die Kaffeemaschine wurde ausschließlich für den Gebrauch im Lebensmittelbereich entwickelt und hergestellt, daher ist Folgendes verboten:

- die Nutzung der Maschine durch nicht professionelle Betreiber;
- dass qualifiziertes Personal die Maschine bedient, wenn es Substanzen einnimmt, die die Reaktionszeit verringern;
- das Einfüllen von Flüssigkeiten, bei denen es sich nicht um enthärtetes Trinkwasser mit einer maximalen Härte von 3/5 französischen Graden (60/85 ppm) handelt;
- andere Getränke oder andere Stoffe aufzuwärmen, bei denen es sich nicht um Nahrungsmittel handelt;
- Gemahlene Produkte, bei denen es

sich nicht um Kaffee handelt, in den Siebträger zu geben;

- andere Gegenstände als Tassen auf den Tassenwärmer zu stellen;
- mit Flüssigkeit gefüllte Behälter auf dem Tassenwärmer abzustellen;
- die Entlüftungsgitter mit Tüchern oder anderen Gegenständen zu bedecken;
- den Tassenwärmer mit Tüchern abzudecken;
- den Ausgabebereiche mit den Händen zu berühren;
- die Maschine zu verwenden, wenn dies sehr nass ist.



IN DIESEM KAPITEL WERDEN EINIGE VERNÜNFTIGERWEISE VORHERSEHBARE FEHLANWENDUNGEN AUFELISTET. DIE MASCHINE MUSS JEDOCH STETS DEN ANWEISUNGEN IM KAPITEL „BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG“ ENTSPRECHEND VERWENDET WERDEN.

1.11 ERKLÄRUNG FÜR MIT NAHRUNGSMITTELN IN BERÜHRUNG KOMMENDE MATERIALIEN

DER HERSTELLER SANREMO S.R.L. ERKLÄRT HIERMIT, DASS DIE IN SEINEN PRODUKTEN VERWENDETEN MATERIALIEN DER EG-VERORDNUNG NR. 1935/2004, DER EG-VERORDNUNG NR. 2023/2006/CE (GMP), DER EG-VERORDNUNG NR. 10/2011/CE FÜR KUNSTSTOFFMATERIALIEN, MINISTERIALERLASS VOM 21. MÄRZ 1973 UND NACHFOLGENDE ÄNDERUNGEN ENTSPRECHEN.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

2 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

2.1 SICHERHEITSSCHILDER

In allen Bereichen, die für den Bediener oder Techniker gefährlich sind, sind Warntafeln mit erklärenden Piktogrammen angebracht.



An der Maschine sind Aufkleber mit Sicherheitshinweisen angebracht, die von jedem, der sie benutzt oder bedient, genauestens beachtet werden müssen. Die Nichtbeachtung der dort gegebenen Angaben entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung für Personen- und Sachschäden bzw. Unfällen, die daraus entstehen können.

Gefahr! Anliegende Spannung



Dieser Aufkleber ist in allen Bereichen angebracht, an denen Spannung anliegt. Keine Arbeiten bei eingeschalteter Spannungsversorgung ausführen.

Verbrennungsgefahr



Dieser Aufkleber ist auf der Oberseite des Tassenwärmers angebracht.

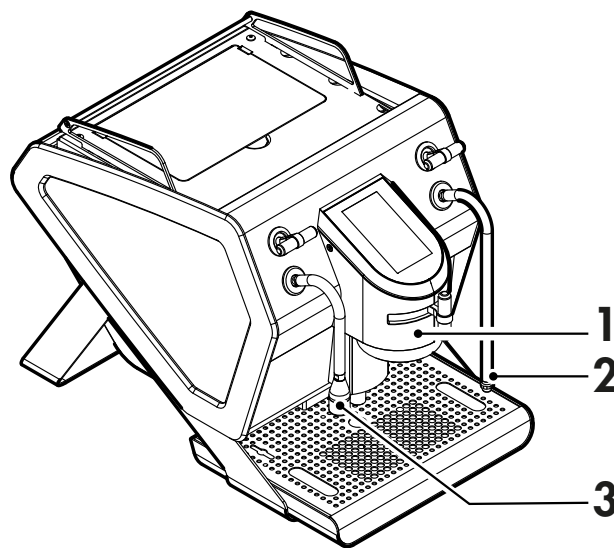
2.2 BEREICHE MIT RESTGEFAHREN

Bereiche mit Restgefahren sind solche, die aufgrund der besonderen Bauart nicht geschützt werden können. Bei der Kaffeemaschine handelt es sich dabei um:

- den Bereich (1) der Brühgruppe, während der Kaffeeausgabe;
- den Bereich (2) der Dampfpflanze beim Erwärmen von Getränken;
- den Bereich (3), an dem heißes Wasser ausgegeben wird.



In allen drei Bereichen besteht Verbrennungsgefahr.



2.3 RESTRISIKEN

Restrisiken werden im Rahmen einer angemessenen Schulung des Personals angesprochen und durch das Verwenden persönlicher Schutzausrüstung (PSA) eingeschränkt. Restrisiken ergeben sich aus folgenden Gefährdungen: Schnitt oder Trennen, Anschleifen oder Abrieb, Anstöße, Einspritzen oder Ausstoß von unter Hochdruck stehender Flüssigkeit, Ausrutschen, Stolpern, Sturz, Stromschlag, Verbrennung, Verbrühung/Brandverletzung und ergonomische Gefährdungen

	Möglichkeit eines Kontakts mit heißen Oberflächen
	Möglichkeit, dass Dampf und/oder Heißwasserstrahlen in das Gesicht gelangen
	Ausrutschmöglichkeit auf feuchten und/oder nassen Oberflächen

2.4 GEFÄHRLICHE BEREICHE



Gefährliche Bereiche sind alle Bereiche innerhalb der Maschine, die durch Schutzeinrichtungen geschützt sind, in denen der Techniker bei der Reparatur der Maschine arbeiten kann. Auf diese Bereiche darf nur von Technikern zugegriffen werden.

BESCHREIBUNG DER MASCHINE - TECHNISCHE DATEN

3 BESCHREIBUNG DER MASCHINE

Die Hauptmerkmale der automatischen
Espressomaschine sind nachstehend aufgelistet.

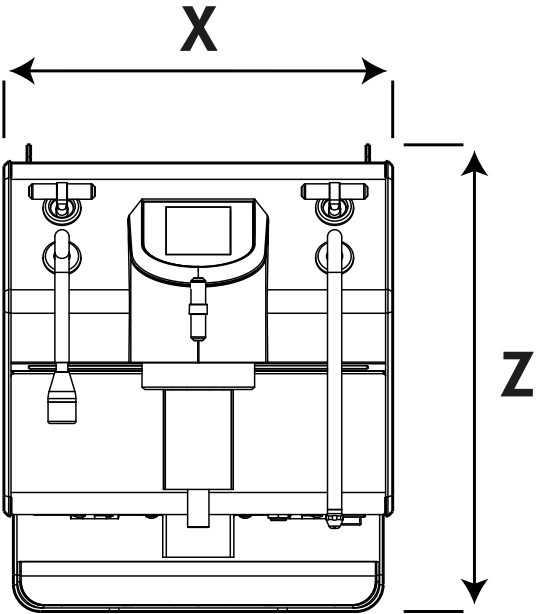
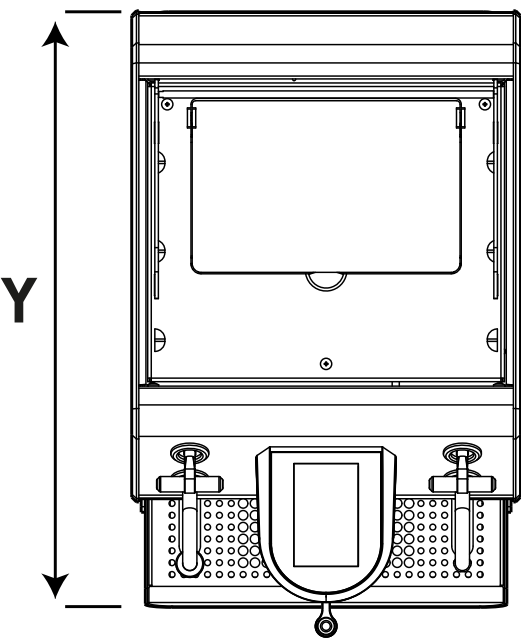
- Espressomaschine für den professionellen
Gebrauch mit 1 Brühgruppe, mit der Möglichkeit,
die Wasserversorgung über die Wasserleitung
oder den Wasserbehälter oder über beides zu
aktivieren. Als optionales Zubehör ist für alle
Versionen das Paddel erhältlich.
- Automatische Wasserbefüllung der Kessel.
- Touch-Display.

Die Maschine wurde für das Zubereiten von
Espressokaffee und heiße Getränke hergestellt.

Über die Displaybefehle und die Brühgruppe erfolgt
die Ausgabe des Kaffees, über die Drehgriffe und
die Düsen die Wasser- oder Dampfabgabe. Oben
auf der Maschine befindet sich eine Ebene für das
Aufwärmen der Tassen.

Die Maschine besteht aus einem Rahmen, an
dem alle Komponenten montiert sind, und der mit
verschraubten Platten geschlossen ist.

4 TECHNISCHE DATEN



	YOU
X	328 mm
Y	503 mm
Z	393 mm

	M.E.	YOU
Fassungsvermögen Dampfkessel	Liter	1
Fassungsvermögen Kessel Brühgruppe	Liter	0,5
MAX Fassungsvermögen des Wasserbehälters	Liter	2,5
Gewicht der Maschine	Kg	32
Versorgungsspannung	V~	230
Versorgungsfrequenz	Hz	50 - 60 +/- 1 % (2 % nur kurzzeitig)
Heizstabelleistung Dampfkessel	W	1500 +/- 10 %
Heizstabelleistung Kessel Brühgruppe	W	500 +/- 10 %
Leistung Verdrängerpumpe	W	90/24 V
Gesamtleistung	W	2200 +/- 10 %
Betriebsdruck Dampfkessel	bar/mPa	1,9 / 0,19 (MAX. 2 / 0,2)
MAX. Druck Brühkessel	bar/mPa	12 / 1,2
Wasserdruck am Einlass	bar/mPa	1 ÷ 4 / 0,1 ÷ 0,4
Kaffeeausgabedruck (über Druckprofile einstellbar)	bar/mPa	1 ÷ 12 / 0,1 ÷ 1,2
Betriebstemperatur	°C	5 ÷ 32
Relative Feuchtigkeit, nicht kondensierend		<70 %
Lärmbelastung	dBA	<70

TRANSPORT, AUSPACKEN UND BESTANDTEILE

5 AUSPACKEN UND AUFSTELLEN



WICHTIG: Die Maschine muss von einem autorisierten Fachtechniker ausgepackt und aufgestellt werden.

Um mögliche Hygienierisiken zu vermeiden, empfehlen wir, die Maschine bis zum Zeitpunkt der Aufstellung in ihrer Verpackung zu lassen.

5.1 AUSPACKEN DER MASCHINE

- Es sind mindestens zwei Personen für die folgenden Arbeitsschritte erforderlich;
- Stets gleich die Verpackung auf Schäden kontrollieren: Das Transportunternehmen über eventuelle Schäden informieren.
- Die Oberseite der Verpackung öffnen und die Laschen umklappen.
- Das Zubehör entnehmen: Lieferumfang und technische Dokumentation (Handbücher).
- Die vier Sperrvorrichtungen lösen.
- Den vorderen Teil anheben.
- Das Zellophan öffnen und die Maschine anheben, SIE DABEI AM UNTERTEIL HALTEN.
- Die Verpackungsteile (Karton, Zellophan, Klammern aus Metall usw.) können, wenn sie nicht sorgfältig gehandhabt oder unsachgemäß verwendet werden, Schnitte oder Verletzungen verursachen. Sie sind daher außerhalb der Reichweite von Kindern oder unbefugten Personen zu halten und aufzubewahren.



ACHTUNG: Die Verpackungsteile (Plastiktüten, Karton, Nägel, etc...) dürfen NICHT in der Reichweite von Kindern zurückgelassen werden, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.



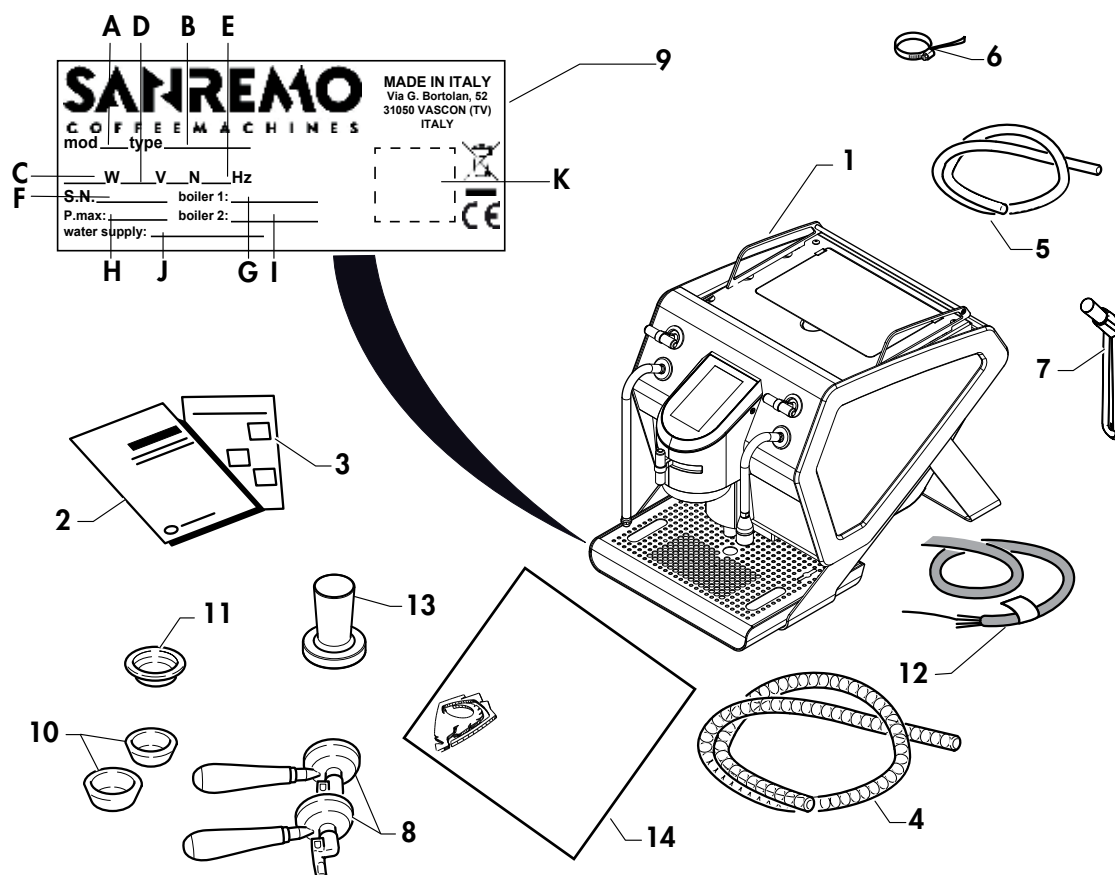
Mögliche Schäden, Störungen oder Konformitätsabweichungen müssen umgehend und jedenfalls innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt der Maschine mitgeteilt werden. Andernfalls gilt die Ware als angenommen.

5.2 AUFSTELLEN DER MASCHINE

Positionieren Sie die Maschine in ihrer definitiven Position und stellen Sie sicher dabei, dass:

1. das sich darunter befindliche Möbelstück ausreichend fest, gut nivelliert, trocken, glatt, robust und stabil ist, dabei muss das Gewicht der Maschine berücksichtigt werden. Die Maschine muss auf einer Stützfläche mit einer Höhe stehen, die über 90 cm über dem Boden liegt;
2. mindestens 10 cm Platz zwischen der Rückwand der Maschine und eventuellen Wänden verbleibt, um eine korrekte Belüftung zu gewährleisten;
3. die Oberseite der Maschine (Tassenwärmer) mindestens 150 cm über dem Boden liegt;
4. in der Nähe der Maschine eine elektrische Schalttafel für den Stromanschluss der Maschine und dass ein Wasserabfluss und ein Hahn für die Wasserversorgung vorgesehen wurden;
5. sie nicht an Orten, an denen Wasserstrahlen verwendet werden, genutzt oder aufgestellt wird;
6. um einen normalen Betrieb zu gewährleisten, muss die Maschine an Orten installiert werden, an denen die Temperatur zwischen + 5 °C und + 32 °C liegt und die Luftfeuchtigkeit 70 %, nicht kondensierend, nicht überschreitet. Wird die Maschine Temperaturen unter + 0 °C ausgesetzt, wie folgt vorgehen: Stellen Sie sicher, dass die Maschine vor dem Einschalten 24 Stunden an einem Ort stand, an dem eine Temperatur über + 15 °C bestand. Die Maschine wird mit Strom gespeist.

6 KENNZEICHNUNG DER BAUTEILE



Legende

- 1) Kaffeemaschine
- 2) Betriebsanleitung
- 3) Bericht der Abnahmeprüfung
- 4) Ablauf-Spiralschlauch L= 2 m
- 5) Wasserversorgungsschlauch
- 6) Schelle für Ablaufschlauch
- 7) Bürstchen
- 8) Siebträger (einfach/doppelt)
- 9) Typenschild mit technischen Daten
- 10) 2 Filtersiebe (einfach/doppelt)
- 11) Blindsieb
- 12) Versorgungskabel 16 A/250 V L=2 m
- 13) Stampfer
- 14) Reinigungstuch

6.1 TYPENSCHILD

Auf dem Typenschild wird Folgendes angegeben:

- A.** Modell
- B.** Maschinenidentifikationsnummer
- C.** Leistung
- D.** Versorgungsspannung
- E.** Frequenz
- F.** Seriennummer
- G.** Maximaler Kesseldruck 1
- H.** Maximaler Druck
- I.** Maximaler Kesseldruck 2
- J.** Versorgungsdruckeinlass
- K.** Identifikation der Zertifizierungen

ANSCHLÜSSE



7 ANSCHLÜSSE



WICHTIG: Die Kaffeemaschine muss von einem spezialisierten und autorisierten Techniker angeschlossen werden.

7.1 WASSERANSCHLUSS

Abfluss

In der Nähe der Maschine muss sich ein Wasserabfluss mit Siphon befinden.

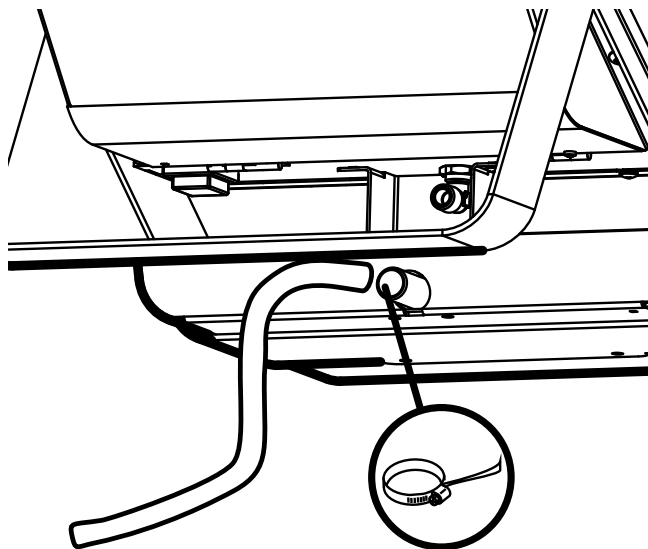


Der Abflusssiphon muss mindestens 20 cm unterhalb der Abstellfläche liegen, auf der die Maschine steht.

Entfernen Sie den Verschluss aus der Unterwanne, schrauben Sie dann das Anschlussstück mit den beiden mitgelieferten O-Ringen ein und befestigen Sie den Ablaufschlauch mit dem Plättchen und den Muttern an der Ablaufwanne.

Schließen Sie ein Ende des Ablaufschlauchs am Anschluss der Ablaufwanne an und befestigen Sie ihn wie abgebildet mit der entsprechenden Schlauchschelle.

Schließen Sie das andere Ende des Schlauchs an den zuvor vorbereiteten Abfluss an.



Ablass (bei Versionen ohne Netzablass)

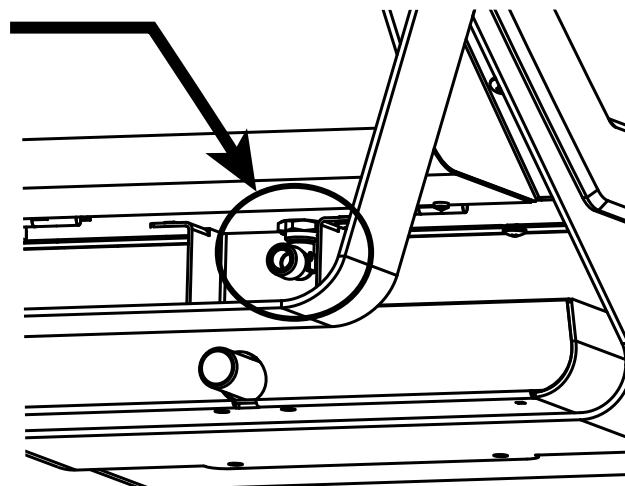
An der Wanne wird ein Verschluss das Austreten von Wasser verhindern.



Um einen sicheren und korrekten Betrieb der Maschine zu gewährleisten und ein angemessenes Leistungsniveau sowie eine hohe Qualität der ausgegebenen Getränke aufrecht zu erhalten, ist es wichtig, dass in Bezug auf das verwendete Wasser (sowohl für den Behälter als auch bei der Versorgung über die Wasserleitung) am Einlass die Härte zwischen 9°f (90 ppm, 5°d) und 15°f (150 ppm, 8,4°d) liegt, dass der pH-Wert zwischen 6,5 und 8,5 liegt und dass die Menge an Chloriden weniger als 50 mg/l beträgt. Die Einhaltung dieser Werte ermöglicht den Betrieb der Maschine mit maximaler Effizienz. Wenn diese Parameter nicht eingehalten werden, ist es notwendig, ein spezielles Filtergerät zu installieren, immer in Übereinstimmung mit den geltenden lokalen Trinkwassernormen.

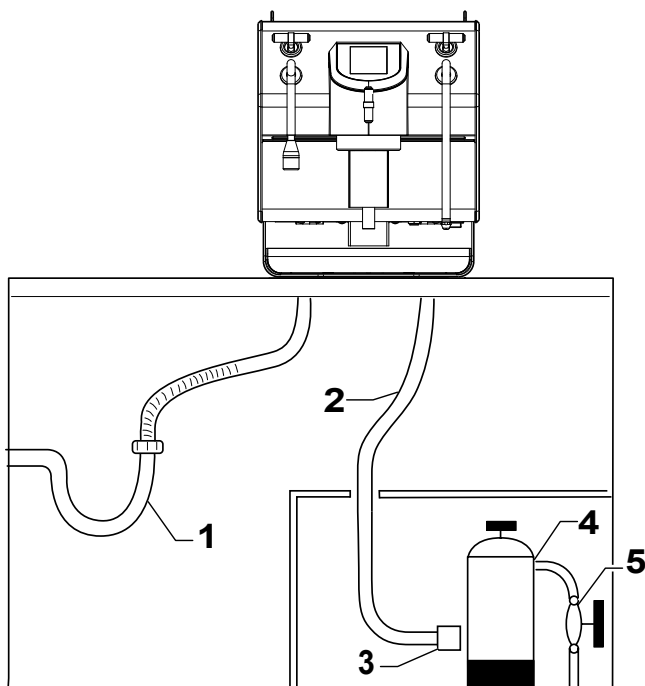
Füllen

- Schließen Sie den Wasserversorgungsschlauch wie abgebildet fest am Anschlussstück an der Unterseite der Maschine an.



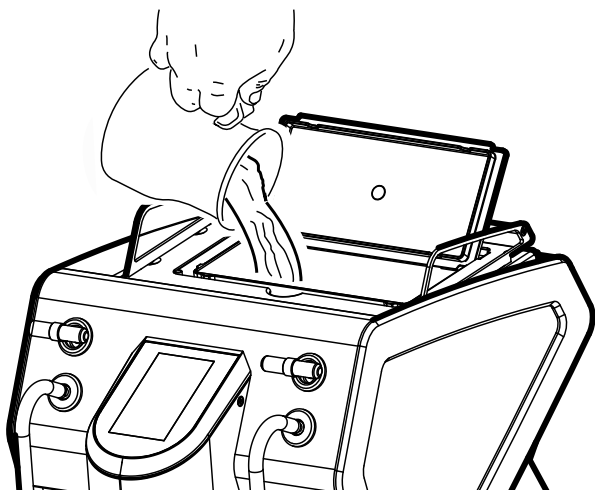
Schließen Sie den Füllschlauch (2) an einen Wasserenthärter (4) an und fügen Sie den Wasserfilter (3) dazwischen.

- Installieren Sie vor dem Wasserenthärter (4) einen Sperrhahn (5), um das Wassernetz von der Maschine zu trennen.



WARNUNG: Wenn der Leitungsdruck über 4 bar beträgt, muss ein Druckreduzierer installiert werden. Nur mit kaltem Wasser versorgen.

Tank



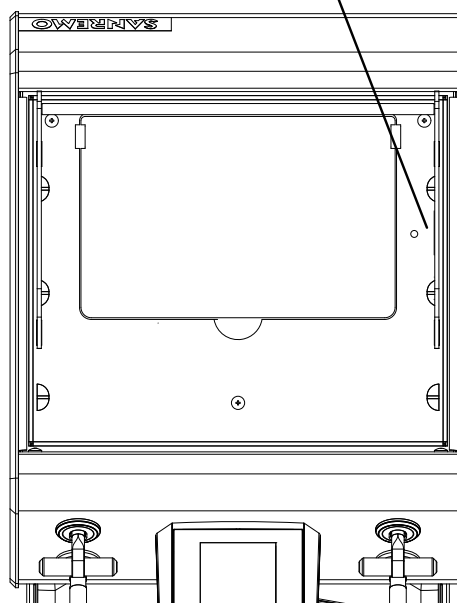
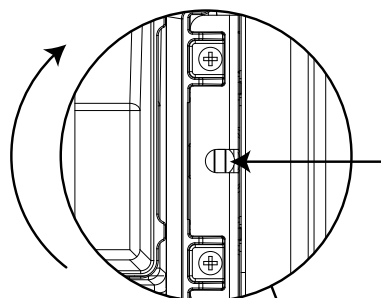
Heben Sie zum Befüllen des Tanks den Deckel an und füllen Sie so lange Wasser ein, bis der

angegebene maximale Füllstand im Tank erreicht ist.

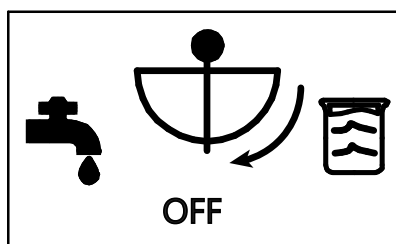
Die Maschine ist standardmäßig auf die Versorgung über den Tank eingestellt. Um vom Tank-Modus in den Modus der Wasserversorgung aus dem Netz zu wechseln, müssen Sie den Tassenwärmer abnehmen und den Metallhebel wie abgebildet mit einem Schlitzschraubendreher im Uhrzeigersinn drehen.



WICHTIG: Der nachstehende Arbeitsvorgang darf nur von einem befugten Fachtechniker ausgeführt werden.



Am von diesem Eingriff betroffenen Punkt ist dieser Aufkleber vorhanden:



Nach links steht für den Modus der Versorgung über das Wassernetz, nach rechts hingeben für den Tank-Modus.

Am Display wird angezeigt, ob sich die Maschine im Tank- Modus (links) oder im Wassernetz-Modus (rechts) befindet:



Die Symbole können in unterschiedlichen Farben angezeigt werden:

hellblaues Wassertropfen-Symbol = Status OK;

rotes Wassertropfen-Symbol = Tank leer;

hellblaues Wasserhahn-Symbol = Status OK;

orangefarbenes Wasserhahn-Symbol = Leitungsdruck < 1 bar;

rotes Wasserhahn-Symbol = Leitungsdruck > 4 bar.

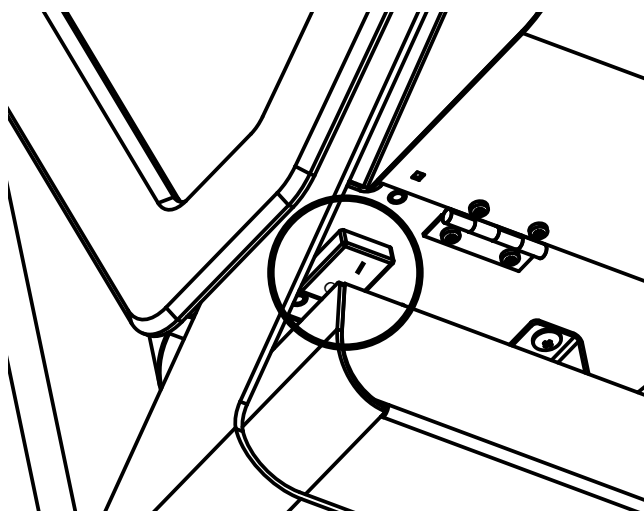
7.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



Überprüfen Sie, dass sich alle Schalter in der Position OFF stehen, bevor Sie die Maschine an die Stromversorgung anschließen.

Die Kaffeemaschine muss an eine Erdung angeschlossen werden, die den in dem betreffenden Land geltenden Normen und Vorschriften entspricht

Prüfen Sie, ob die Maschinenspannung (siehe Leistungsschild) der Spannung der örtlichen Netzspannung entspricht



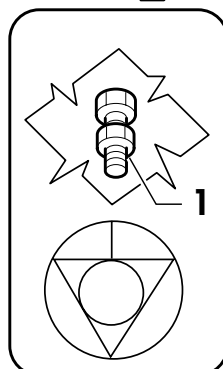
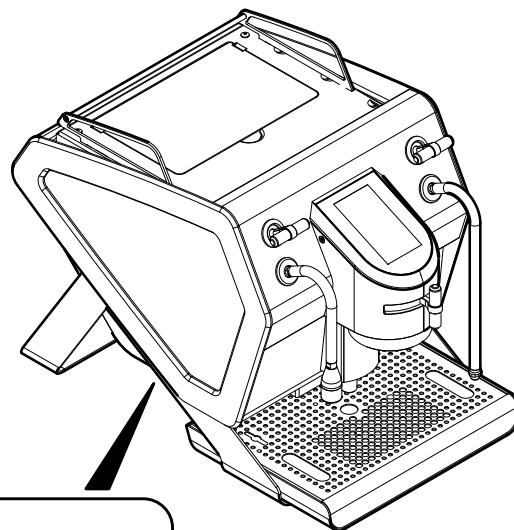
Die Maschine wird über ein Stromkabel an das Stromnetz angeschlossen. Vergewissern Sie sich, dass die Kapazität des vorhandenen Stromnetzes für die auf der Kaffeemaschine angegebene maximale Leistungsaufnahme geeignet ist. Schalter in OFF-Stellung = 0, Schalter in ON-Stellung = 1 (in ON-Stellung leuchtet die Taste rot).

Elektrischer Anschluss

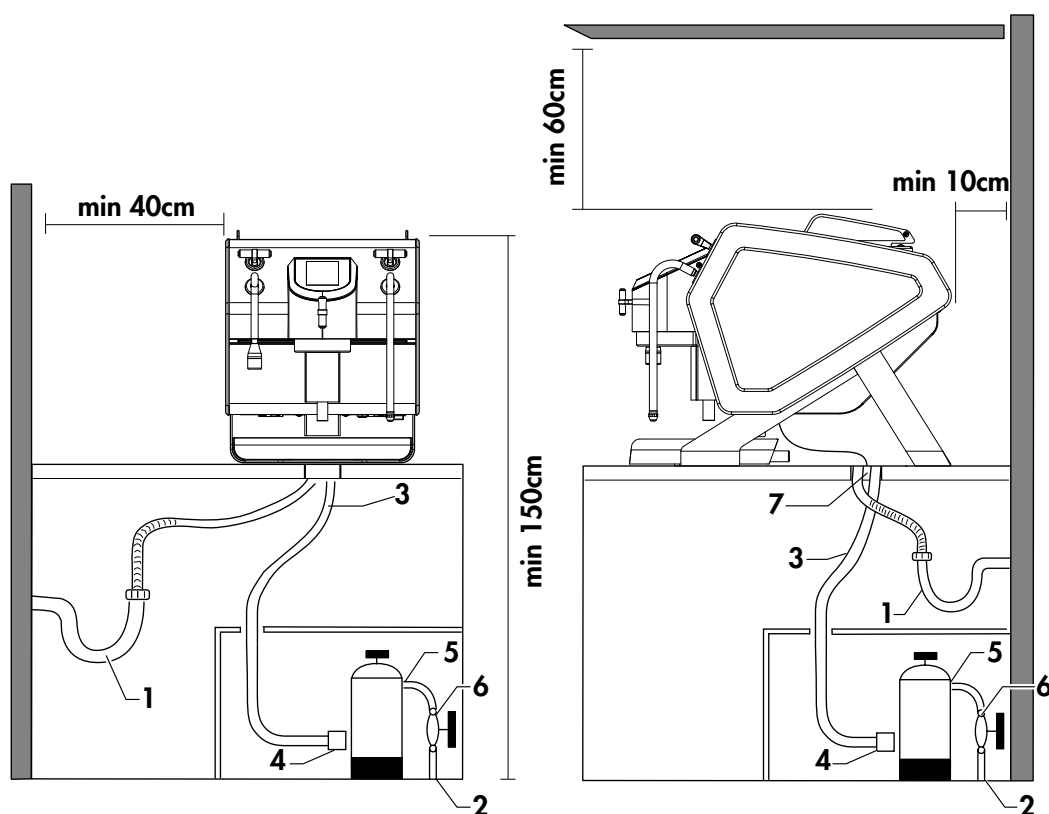
Die Maschine wird über das Stromkabel mit Stecker an das Stromnetz angeschlossen. Es wird empfohlen, den Stecker an eine örtliche Steckdose mit Schalter oder Trennschalter an der Schalttafel (Differenzialstrom gleich 30 mA) anzuschließen.

Äquipotentialverbindung

Diese Verbindung (nach einigen Standards erforderlich) verhindert Unterschiede im elektrischen Potential zwischen den Erdanschlüssen der im selben Raum installierten Geräte. Für diese Art von Verbindung vorgesehene Maschinen sind mit einem speziellen Anschluss (1) am Boden der Maschine versehen. Verbinden Sie einen entsprechend dimensionierten externen Äquipotentialdraht gemäß den geltenden Vorschriften und Normen mit dem entsprechenden Anschluss (1).



7.3 MONTAGEANLEITUNG



LEGENDE:

1	Ablassschlauch
2	Wasserzufuhr
3	Anschlussschlauch der Kaffeemaschine
4	Wasserreinigungsfilter
5	Wasserenthärter
6	Hahn 3/8" M
7	Öffnung für Ablass sowie Wasser- und Stromversorgung

ANFORDERUNGEN FÜR DIE INSTALLATION:

Achten Sie auf die einzuhaltenden Mindestabstände zwischen der Wand und der Maschine, um die Wartung der Maschine und eine gute Luftzirkulation zu ermöglichen.

Arbeiten an der Elektrik dürfen ausschließlich von entsprechend geschulten Technikern oder Personen durchgeführt werden.

Bitte beachten Sie, dass das zugeführte Wasser chlorfrei sein muss.

Installieren Sie einen geeigneten magnetothermischen Schutzschalter mit einem Differenzstrom von 30 mA.

INBETRIEBSETZUNG

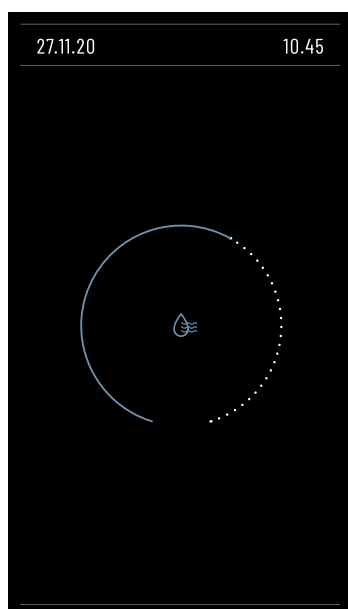
8 INBETRIEBSETZUNG

8.1 ERSTE INBETRIEBNAHME



WICHTIG: Die Maschine muss beim ersten Mal von einem autorisierten Fachtechniker in Betrieb gesetzt werden.

- Öffnen Sie den vor der Maschine liegenden Hahn der Wasserversorgung (Versorgung über Wassernetz).
- Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den der Maschine vorgeschalteten Differentialschutzschalter in die Position ON (1) bringen.
- Warten Sie, bis die Maschine ihre Soll-Temperatur erreicht hat. Die Anzeige der Heizung ermöglicht den Zugriff auf die verschiedenen Benutzermenüs, hindert jedoch an jeglicher Ausgabe (Kaffee, Wasser, Dampf).



- Gleichzeitig mit dem Befüllen des Dampfkessels wird auch das Dampfmagnetventil geöffnet, um zu verhindern, dass der Kessel durch die Wasserladung mit Druck beaufschlagt wird.



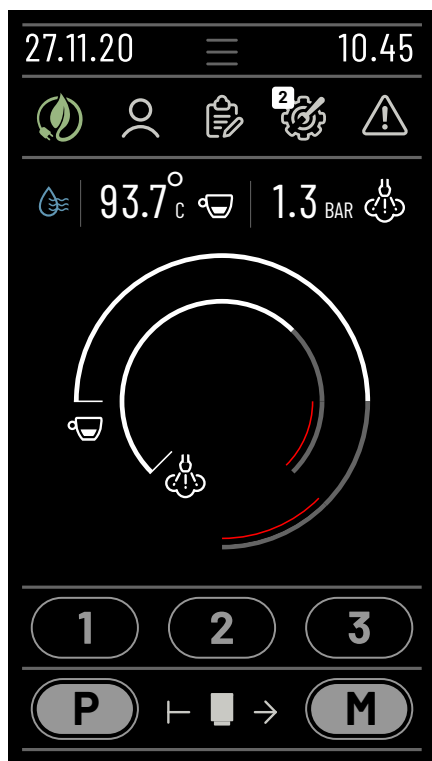
Erfolgt die automatische Befüllung nicht innerhalb einer bestimmten (vom Techniker eingestellten) Zeit, erscheint eine entsprechende Meldung am Display.

Vergewissern Sie sich, dass der Wasserhahn geöffnet ist.

Drücken Sie die Schaltfläche „RESET“, um das Befüllungsverfahren nochmals auszufüllen.

- Lassen Sie Wasser aus der Brühgruppe ab, ohne den Siebträger montiert zu haben. Drücken sie dazu auf eine der Dosisangaben am Display (1 - 2 - 3) und kontrollieren Sie dabei, dass das Wasser richtig austritt, und entlüften Sie dabei das System gleich, bis keine Luftblasen mehr zu sehen sind. Um die Ausgabe zu stoppen, die gedrückte Taste erneut drücken.



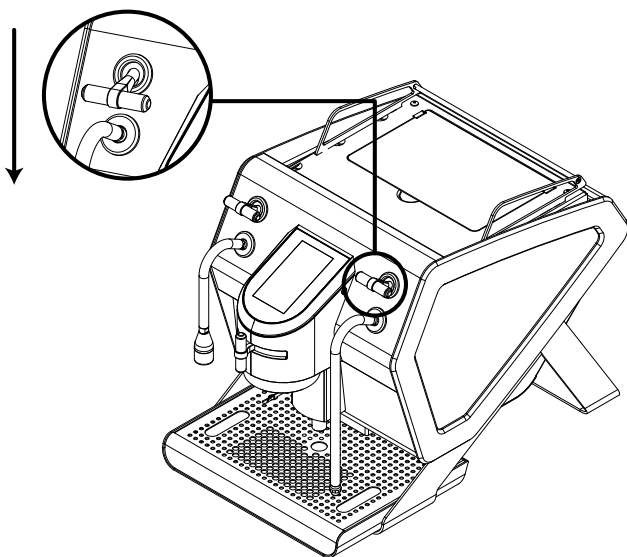


- Kontrollieren Sie am Display, dass der Druck im Kessel etwa 1,2 - 1,6 bar (0,12 - 0,16 MPa) beträgt und dass der Wasserversorgungsdruck den Wert von 4 Bar (0,4 MPa) nicht übersteigt.



Sollte der Versorgungsdruck über 4 bar liegen, muss ein Druckreduzierer am Beginn des Kreislaufs installiert werden.

- Öffnen Sie den Dampfhahn, indem sie den Hebel wie abgebildet nach unten stellen.



- Warten Sie, bis das Luft-/Wassergemisch aus dem Dampfauslass austritt und schließen Sie dann den zuvor geöffneten Dampfhahn wieder, indem Sie den Hebel wieder in seine ursprüngliche Position bringen.
- Nehmen Sie einen Krug mit kaltem Wasser und tauchen Sie den Auslass der Dampfdüse hinein. Stellen Sie den Hebel nach unten und lassen Sie ihn in dieser Position und erwärmen Sie das Wasser so ungefähr 30 Sekunden lang auf. Unterbrechen Sie die Dampfabgabe und bringen die den Hebel dazu wieder in seine ursprüngliche Position.
- Montieren Sie den Siebträger an der Brühgruppe, stellen Sie dann die Tassen darunter und nehmen Sie einige Ausgaben vor, so dass die verschiedenen Brüheinstellungen mit den entsprechenden Schaltflächen am Display ausgeführt werden. Prüfen Sie, ob das Wasser korrekt in die Tasse ausgegeben wird.



ACHTUNG: Wir empfehlen folgende maximale Ausgabemengen:

- 100 ccm maximale Dauerausgabe von Kaffee.
- 100 ccm maximale Dauerausgabe von Warmwasser.
- 30 Sekunden kontinuierliche Dampfabgabe.

- Kontrollieren Sie, ob der am Display angezeigte Pumpendruck während der Abgabe ca. 12 bar beträgt.
- Schalten Sie die Maschine aus (OFF), indem Sie den Differenzialschalter in die -Position „0“- stellen, dann erlöscht das Display und die Maschine schaltet ab. Schließen Sie die Wasserzufuhr über den entsprechenden Wasserhahn.

9 EINSTELLEN DER FUNKTIONEN



ACHTUNG: Einige der Gerätefunktionen (Temperaturen, Sprache usw.) dürfen nur von einem autorisierten Fachmann eingestellt werden, während die Maschine in Betrieb ist. Dies muss mit großer Sorgfalt gemacht werden. Die durchzuführenden Vorgänge sind im Technischen Handbuch beschrieben.

9.1 EINSTELLEN DER DOSIERMÜHLE



Der Dosierer muss wie im Handbuch beschrieben installiert, eingestellt und vorbereitet werden.

9.2 KAFFEEAUSGABETESTS

Überprüfen Sie mehrmals die Kaffeeausgabe nach den Anweisungen im entsprechenden Kapitel und anschließend die Qualität des Kaffees.

- Geben Sie den Kaffee aus und überprüfen Sie, dass in 20-30 Sekunden 20-30 cc Kaffee ausgegeben werden.
- Wenn dies nicht der Fall ist, muss die Kaffeekörnung an der Dosiermühle eingestellt werden: eine feinere Mahlung erhöht die Brühzeit, eine gröbere Mahlung reduziert die Brühzeit.
- Vergewissern Sie sich, dass der Kaffee die folgenden Eigenschaften aufweist:
 - haselnussfarbige Creme
 - Konsistenz (mit feinen Blasen)
 - die Creme ist länger als 1 Minute vorhanden



Diese Angaben sind nicht verbindlich, da die korrekte Dosierung und somit die Qualität des Kaffees von der Art des Kaffees, der Art des Wassers und dem Klima abhängt.

9.3 ENDGÜLTIGE LIEFERUNG

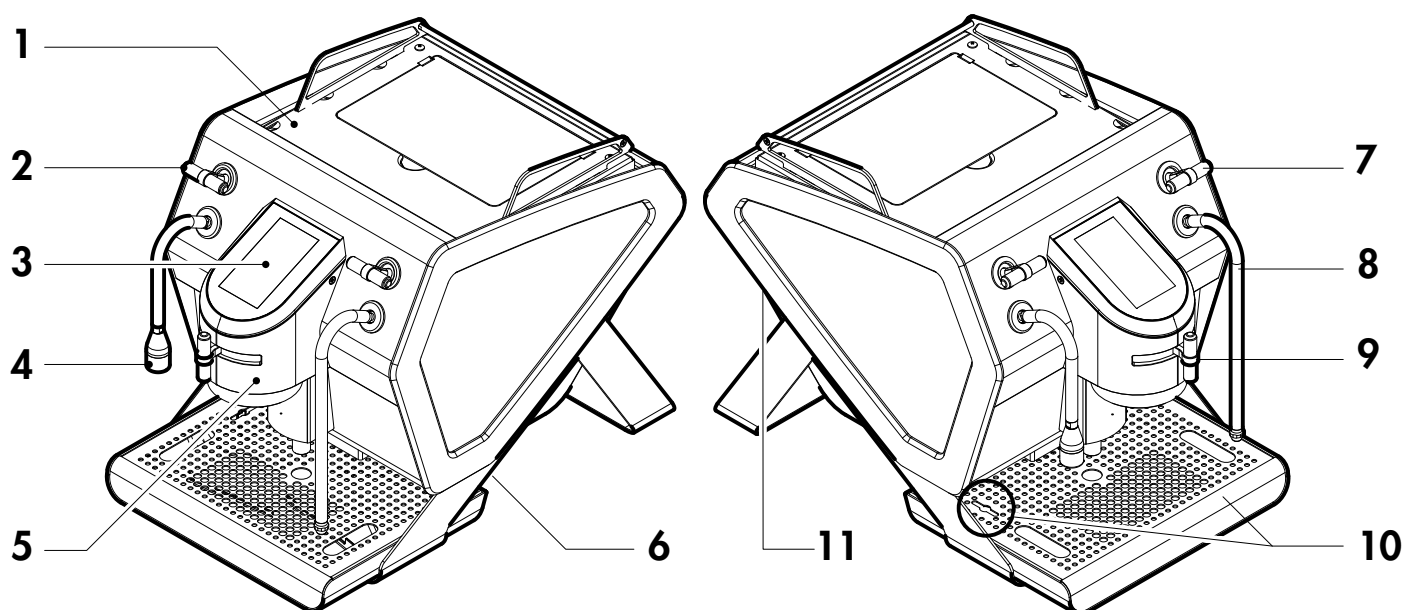
Am Ende der Installation gehen Sie wie folgt vor:

- Schulen Sie das Personal, das die Maschine bedienen wird, indem Sie eine Reihe von Ausgabetests von Kaffee, Zubereitung von Cappuccinos usw. durchführen lassen.
- Erläutern Sie, wie die Wartungs- und Reinigungsarbeiten durchgeführt sind, um einen korrekten Erhalt der Maschinenfunktionen zu gewährleisten.
- Füllen Sie am Ende der Installation den Installationsbericht aus.

ANWENDUNG DER KAFFEEMASCHINE

10 BETRIEB DER KAFFEEMASCHINE

10.1 BESCHREIBUNG DER BAUTEILE



LEGENDE

- 1. Tassenwärmer
- 2. Wasserhahnhebel
- 3. Display der Brühgruppe
- 4. Wasserlanze
- 5. Ausgabegruppe

- 6. EIN/AUS-Schalter
- 7. Dampfhahnhebel
- 8. Dampfplanze
- 9. Paddle
- 10. Tropfschale mit Schwimmer
- 11. USB-Anschluss mit Kappe



ACHTUNG: Es ist verboten, Kabel mit einer Länge von mehr als 3 m an den USB-Anschluss anzuschließen.

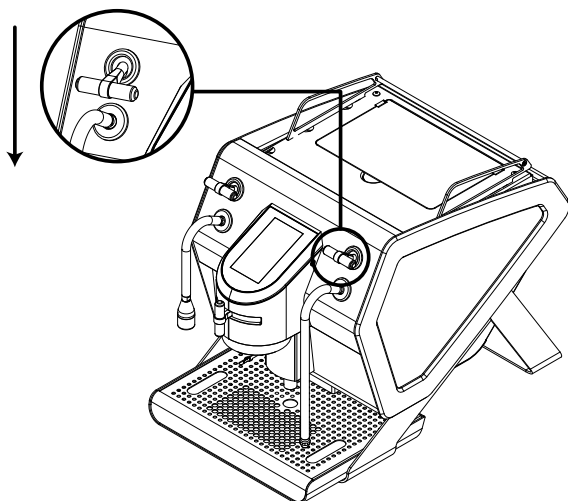


Der Schwimmer dient dazu, dem Benutzer darauf hinzuweisen, die Tropfschale zu entleeren, wenn der maximale Füllstand erreicht wird.

10.2 BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Manuelle Dampfabgabe (1)

Die Maschine ist standardmäßig mit einer Dampfzange für die manuelle Abgabe ausgestattet. Stellen Sie ein Gefäß unter das Rohr und bewegen Sie den Hebel nach unten dann, um die Dampfzange zu aktivieren. Bringen Sie den Hebel wieder in seine ursprüngliche Position, um den Abgabe zu unterbrechen.



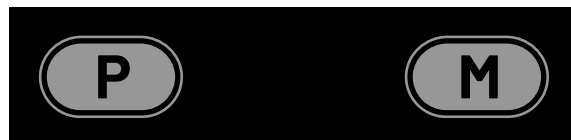
Tasten für Espresso

Stellen Sie eine Tasse auf die Tassenablage und drücken Sie auf eine der Tasten, um einen Espresso (1- 2- 3) zuzubereiten. Wurde die Taste gedrückt, leuchtet sie über die gesamte Ausgabedauer hinweg auf. Warten Sie, bis die Ausgabe des Espressos beendet ist. Um die Ausgabe früher zu unterbrechen, müssen Sie die Schaltfläche des entsprechenden Getränks erneut drücken.



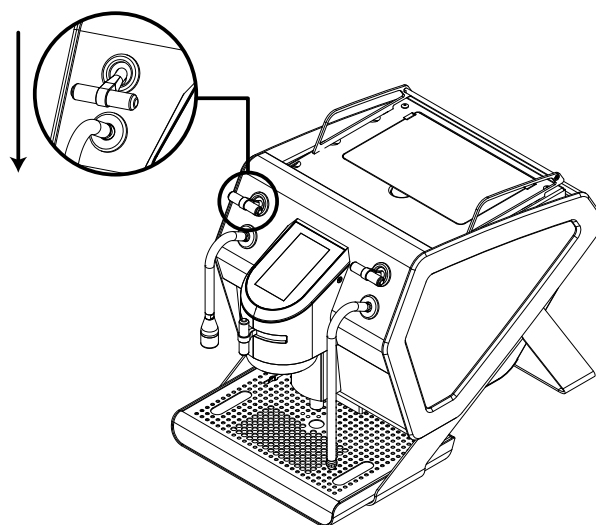
Taste für Dauer-/manuelle Ausgabe eines Espresso

Stellen Sie eine Tasse auf die Tassenablage und drücken Sie auf die Taste der Dauerausgabe eines Espresso. Wurde die Taste einmal gedrückt, leuchtet sie über die gesamte Ausgabedauer hinweg auf, die bei einem konstanten Druck von 9 bar erfolgt. Warten Sie, bis die Ausgabe des Espressos beendet ist. Um die Ausgabe früher zu unterbrechen, müssen Sie die Schaltfläche des entsprechenden Getränks erneut drücken.



Heißwasserlanze

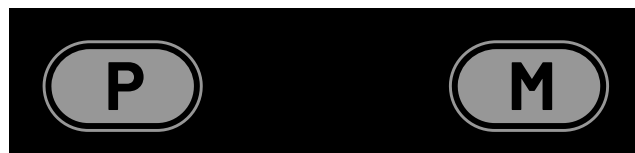
Stellen Sie eine Tasse mit einem für die gewünschte Wassermenge geeigneten Fassungsvermögen unter die Lanze. Drücken Sie den Hebel nach unten, um so die Abgabe des heißen Wassers über die Ausgabedüse zu starten. Bringen Sie den Hebel wieder in seine ursprüngliche Position, um den Abgabe zu unterbrechen.



10.3 SONDERSTEUERUNGEN

Flush/Purge

Durch Drücken auf die Schaltfläche (P) am Display geht dem „normalen“ Ausgabezyklus ein kurzer, zeitgesteuerter Wasserstrahl voraus, der zum Spülen der Dusche der Gruppe und zur Gewährleistung einer besseren Entnahme erforderlich ist. Die Flush/Purge werden nicht als Ausgaben gezählt.



Spülen der Ausgabegruppen

Für das Spülen der Gruppen ist folgender Modus vorgesehen:

- MANUELLES SPÜLEN

Um das MANUELLE SPÜLEN zu aktivieren, müssen Sie das Menü der Spülgänge über die Benutzeroberfläche aufrufen. Auf der Anzeige werden Sie aufgefordert, den Blindsiebträger mit geeignetem, sich darin befindlichem entsprechenden Reinigungsmittel am der Brühgruppe einzukoppeln. Drücken Sie dann die Taste START, um den Spülvorgang zu starten.



Während dieser Phase sind alle Abrufmöglichkeiten der Kaffees gesperrt, bis der Spülvorgang abgeschlossen ist. Während der Spülphase kann die Maschine nicht ausgeschaltet werden und geht auch nicht in den Energiesparmodus, in den Stand-by-Modus oder in den OFF-Zustand über. Wenn das Spülen durch einen Stromausfall (in beiden Phasen) unterbrochen wird, wird beim erneuten Einschalten der Maschine das Ausführen der Spülphase vorgeschlagen. Der Spülzyklus kann NICHT vor seinem Ende unterbrochen werden.

Ausgabe mit Paddle

Die Maschine ist mit einem Paddle (Hebel) ausgestattet, mit dem Sie eine Extraktion mit einem Druckprofil durchführen können, das von einem Minimum (*) bis zu einem Maximum eingestellt werden kann. Das Paddle kann im entsprechenden Menü so konfiguriert werden, dass es von rechts nach links und umgekehrt funktioniert. Dank dieser Vorrichtung können Sie manuelle Druckprofile erstellen, die Sie im Menü „Druckprofile Getränke“ speichern können. Für die Extraktion durch Betätigen des Paddle müssen Sie den Hebel aus seiner ursprünglichen Position in Richtung Endposition verstellen.

(*) der Mindestdruck beträgt 0,2 bar bei der Version mit internem Behälter, während er bei der am Wassernetz angeschlossenen Version dem Leitungsdruck entspricht. Um die Funktion des Paddle bestens zu nutzen, wird empfohlen, die 1,0 bar Leitungsdruck nicht zu übersteigen.

Lichter

Die Beleuchtung der Maschine wird von zwei LED-Leisten bereitgestellt, die stets gleichzeitig leuchten/erlöschen.

Display IDLE

Während des normalen Betriebs der Maschine wird der folgende Bildschirmseite angezeigt:



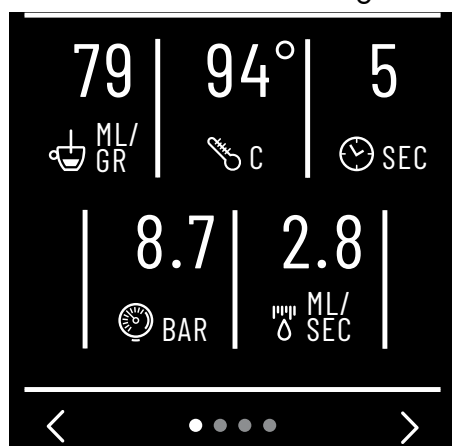
- 1) Menü „Energiesparung“;
- 2) Schnelles Benutzermenü;
- 3) Schnelles Menü „Verknüpfung Profile - Getränke“;
- 4) Schnelles Menü „Wartungen“;
- 5) Schnelles Menü „Meldungen - Alarmer“;
- 6) Hauptmenü;
- 7) Modus Wassernetz / Behälter;
- 8) Temperatur Brühgruppenkessel, Anzeige durch darunter angezeigten äußeren Kreis;
- 9) Temperatur Dampfkessel, Anzeige durch darunter angezeigten internen Kreis;
- 10) Dosis 1 Espresso;
- 11) Dosen 2 Espresso;
- 12) Dosen 3 Espresso;
- 13) Flush/Purge Schaltfläche 'P';
- 14) Konfiguration für Verwendung des Paddle;
- 15) Dosis für Dauerausgabe 'M';

Display „Ausgabe“

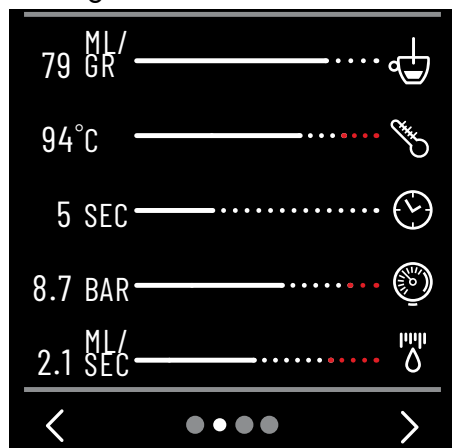
Während der Ausgabe kann die Bildschirmseite des Displays in vier verschiedenen Modi angezeigt werden, unabhängig davon, ob die Ausgabe über die Steuerbefehle am Display oder das Betätigen des Paddel erfolgt: zusammenfassender Anzeigemodus, Anzeigemodus mit Linien, grafische Druckanzeige innerhalb des Zeitrahmens und grafische Anzeige der Durchflussmenge innerhalb des Zeitrahmens.

Verwenden Sie die Pfeile (<) oder (>), um von einer Bildschirmseite auf die andere überzugehen.

Zusammenfassende Anzeige:



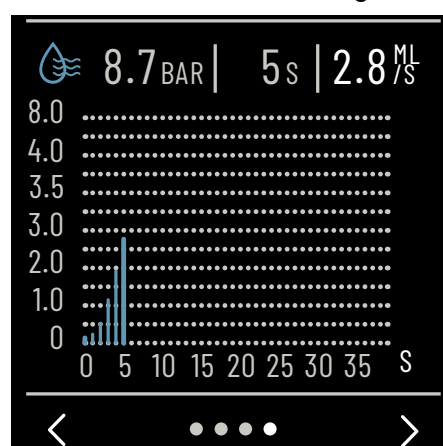
Anzeige mit Linien:



Grafische Druckanzeige:



Grafische Druckflussanzeige:



Wenn Sie das Paddel für eine Ausgabe verwenden und es dann wieder in seine ursprüngliche Position zurückstellen, wird, sobald Sie die Kaffeeausgabe beendet ist, das Symbol eines Sterns zwischen den Schaltflächen „P“ und „M“ eingeblendet.



Durch Drücken auf dieses Symbol können Sie das Profil des soeben durchgeführten Brühvorgangs speichern, indem Sie das Hebelprofil markieren, das Sie damit überschreiben möchten. 10 Sekunden nach dem Ende der Ausgabe wechselt die Displayanzeige von Ausgabe auf IDLE.

10.4 ZUBEREITUNG DES KAFFEES

Allgemeine Regeln für die Zubereitung eines guten Espressos/Kaffees:

- Für einen einzelnen Espresso werden 25-30 ml mit 7-8 g Kaffee verwendet.
- Für einen doppelten Espresso benötigt man 50-60 ml mit 14-16 g Kaffee.
- Die Ausgabetemperatur sollte in der Regel auf einen Wert zwischen 90,5 und 96 °C eingestellt werden.
- Die Tasse muss warm sein und sollte daher vom Tassenwärmer genommen oder, falls kalt, mit heißem Wasser ausgespült werden.

Geben Sie niemals Kaffee in den Siebträger, ohne ihn gleich darauf aufzubrühen. Das Kaffeepulver würde in der Brühgruppe „verbrennen“ und der zubereitete Espresso würde sehr bitter schmecken. Wir empfehlen Ihnen, nur die für den sofortigen Gebrauch benötigte Kaffeemenge zu mahlen, da ein bereits gemahlener Kaffee, der für längere Zeit ruht, sein Aroma verliert und seine Fettstoffe ranzig werden.

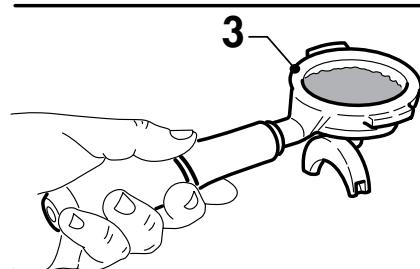
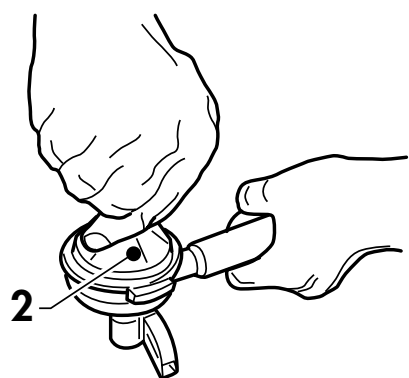
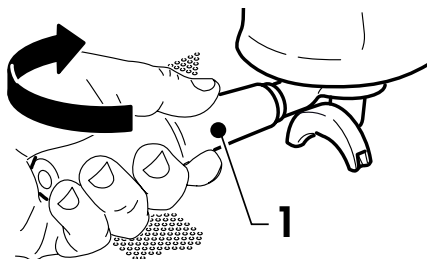
Kaffeeausgabe

Entfernen Sie den Siebträger (1) aus der Ausgabegruppe, indem Sie ihn in Pfeilrichtung schwenken. Drehen Sie ihn dann um und klopfen Sie ihn auf dem Abklopfkasten aus, um den Kaffeesatz zu entfernen.



ACHTUNG: Klopfen Sie den Siebträger nie auf einer nicht entsprechend geschützten Oberfläche aus, da dies den Filter beschädigen und dadurch dessen Abdichtung beeinträchtigen könnte.

- Geben Sie den frisch gemahlene Kaffee in den Siebträger, bis er voll ist und klopfen Sie den Boden des Siebträgers leicht auf, damit sich der Kaffee gleichmäßig verteilt.
- Drücken Sie den Kaffee mit dem Stampfer (2) mit einer Kraft von ca. 30 kg fest, damit er fest im Siebträger bleibt.
- Reinigen Sie den Rand (3) des Siebträgers. Verbleibt gemahlener Kaffee am Rand des Filtersiebs kann der Halt der Dichtung beeinträchtigen werden, was zum Austreten des Wassers und des Kaffeesatzes führen würde.



- Wurde die Maschine länger als 15 Minuten nicht benutzt, empfehlen wir, einen Flush-Vorgang, um ein Verbrennen des Kaffees zu vermeiden.
- Befestigen Sie den Siebträger (1) an der Brühgruppe und drehen Sie ihn in Pfeilrichtung bis an seinen Endanschlag.
- Stellen Sie die Kaffeetasse/n unter den Siebträger.
- Nach erfolgter Ausgabe den Siebträger säubern und einen Purge-Vorgang vornehmen.

10.5 ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

Um einen professionellen Cappuccino zuzubereiten, muss kalte Milch (etwa 6 ÷ 8 °C und dann auf 60 ÷ 65 °C max. erwärmen) aufgeschäumt werden. Der so erhaltene Schaum wird dann auf einen zuvor zubereiteten Espresso gegeben.

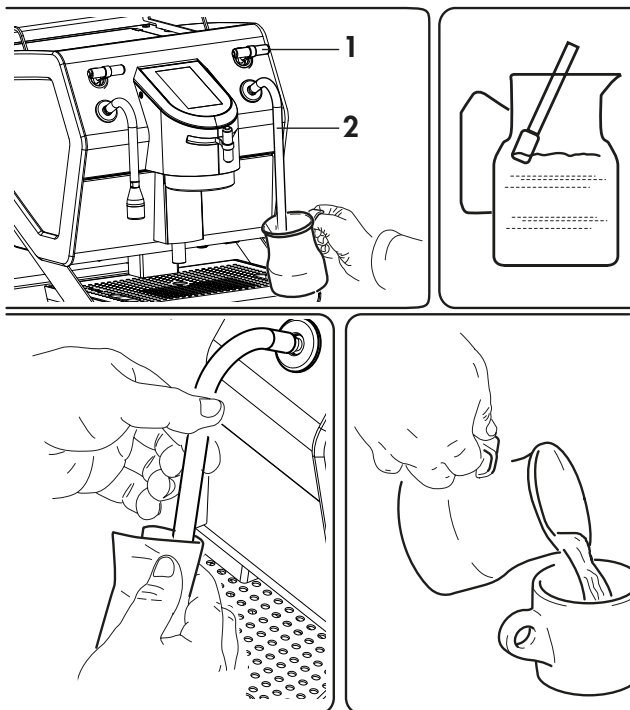


ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht an der Lanze (2) verbrennen, denn sie wird sehr heiß.

- Ziehen Sie die Lanze (2) über das Gitter und geben Sie, indem Sie den Hebel (1) nach unten drücken und ein/zwei Sekunden lang Dampf ausgeben, um die Dampfzange zu entleeren.
- Gießen Sie die Milch in das entsprechende Kannchen. Verwenden Sie vorzugsweise einen Kannchen aus Edelstahl mit konischem Schnabel. Die für einen Cappuccino benötigte Milchmenge beträgt ca. 125 ccm (1/8 Liter).
- Neigen Sie das Kannchen, halten Sie den Ausguss der Dampfzange (2) knapp unter die Oberfläche der Milch. Die Dampfzange darf sich weder in der Mitte des Kannchens befinden, noch an dessen Wand anliegen.
- Öffnen Sie die Dampfabgabe durch entsprechendes Betätigen des Hebels (1), so entsteht im Kannchen ein Wirbel, der einen kompakten cremigen Schaum bildet.
- Wurde die vorgesehene Milchttemperatur erreicht, können Sie die Dampfabgabe unterbrechen, indem Sie den Hebel (1) in seine Ausgangsposition bringen.
- Entfernen Sie die Dampfzange aus dem Kannchen, klopfen Sie den Boden des Kannchens sanft auf, damit sich die Luftblasen setzen. Geben Sie den Schaum nun mit einer wellenartigen Bewegung

über den Espresso, den Sie vorher zubereitet haben.

- Lassen Sie nach der Zubereitung jedes Getränks einige Sekunden lang Dampf ab, um eventuelle Getränkereste zu entfernen. Entfernen Sie vor und nach jeder Ausgabe die Rückstände mit einem ausschließlich dafür verwendeten Tuch, das regelmäßig gewechselt werden muss, um das Bilden schwer zu entfernender Verkrustungen zu vermeiden.



10.6 AUFWÄRMEN EINES GETRÄNKS



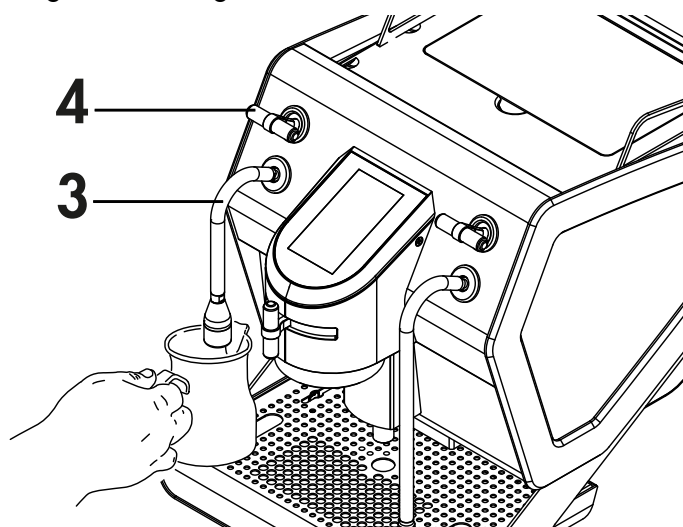
ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht an der Lanze (2) verbrennen, denn sie wird sehr heiß.

- Ziehen Sie die Lanze (2) über das Gitter und geben Sie, indem Sie den Hebel (1) nach unten drücken, ein/zwei Sekunden lang Dampf aus, um die Dampfplanze zu entleeren.
- Geben Sie das Getränk in das entsprechende Kännchen. Verwenden Sie vorzugsweise einen Kännchen aus Edelstahl mit konischem Schnabel.
- Fügen Sie die Dampfplanze (2) in das Kännchen und betätigen Sie den Hebel (1), um mit der Dampfabgabe zu beginnen.
- Die Dampfabgabe können Sie dabei stets über den Hebel (1) abbrechen.

- Lassen Sie nach der Zubereitung jedes Getränks einige Sekunden lang Dampf ab, um sämtliche Getränkereste zu entfernen. Reinigen Sie vor und nach jeder Ausgabe mit einem ausschließlich dafür vorgesehenen Tuch, das regelmäßig ausgetauscht werden muss, um die Bildung von schwer zu entfernenden Verkrustungen zu vermeiden.

10.7 ZUBEREITUNG VON TEE, KAMILLENTÉE UND ANDEREN WARMEN GETRÄNKEN

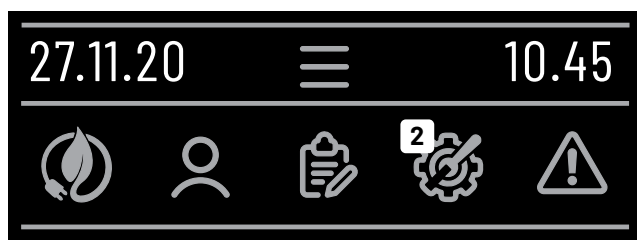
- Halten Sie das Kännchen unter die Heißwasserlanze (3).
- Drücken und halten Sie den Hebel (4) in der unteren Position, um heißes Wasser zu entnehmen. Wurde die gewünschte Wassermenge erreicht, dann müssen Sie den Hebel wieder in seine ursprüngliche Position zurückstellen.
- Fügen Sie das gewünschte Produkt hinzu.



PROGRAMMIERUNG

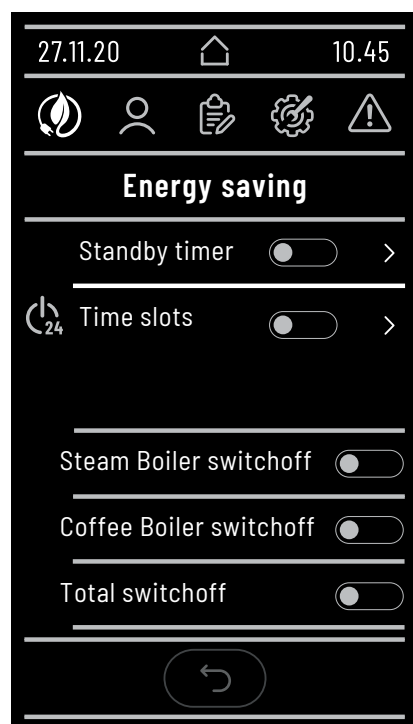
11 PROGRAMMIERUNG

Die Maschine kann über die verschiedenen Anzeigen am Display programmiert werden. Die Hauptanzeige ist die des schnellen Menüs.



11.1 MENÜ „ENERGIEEINSPARUNG“

Durch Drücken auf das Symbol BLATT können Sie das Energiesparprogramm aufrufen:



Freischaltungen für Energieeinsparung

Selektive Ausschaltung der Verbraucher

FREISCHALTUNGEN FÜR ENERGIEEINSPARUNG

Das Menü „Energieeinsparung“ stellt zwei unterschiedliche Modi zur Wahl:

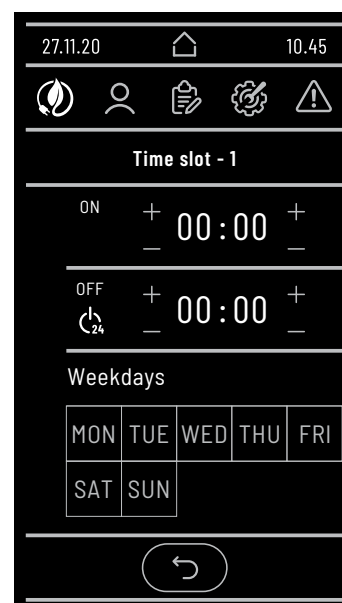
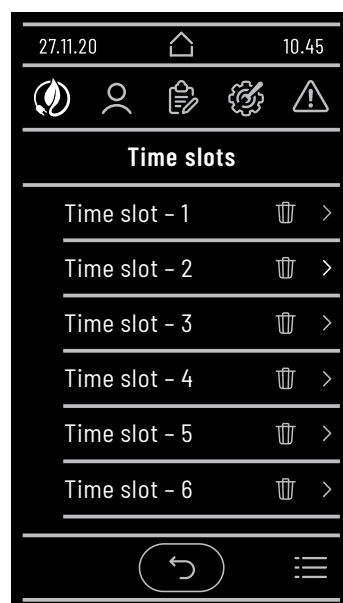
-STANDBY: schaltet die Maschine im Fall einer längeren Nichtnutzung bzw. nach Ablauf einer vom Benutzer programmierbaren Zeit aus.

-ZEITFENSTER/ECO: Mit diesem Timer können Sie bis zu 6 Zeitfenster für die verschiedenen Wochentage programmieren. Unter diesem Timer sind für die Abschaltphase zwei verschiedene Energiesparmodi verfügbar:

- STANDBY-Modus : schaltet die Maschine aus und sorgt damit für die maximale Energieeinsparung;

- ECO-Modus : die Maschine bleibt eingeschaltet, jedoch mit geringeren Temperaturen.

Diese Betriebsart ist nützlich, um Energie zu sparen und die Maschine in kurzer Zeit wieder in betriebsbereit zu haben.



Zum Programmieren der Zeitfenster brauchen Sie nur den Namen des Zeitfensters zu berühren und die Einschaltzeit, Ausschaltzeit und den Wochentag wie gewünscht einzugeben. Berühren Sie kurz das Symbol OFF, um die beiden oben beschriebenen Sparbetriebsarten einzustellen:



HINWEIS: Falls Zeitfenster und **STANDBY** Timer gleichzeitig freigeschaltet sind, wird letzterer nicht berücksichtigt. Das aktivierte Zeitfenster ist orange hervorgehoben.

Der Modus wird durch das Aufleuchten der roten LED im Display angezeigt. Um den Modus zu beenden, müssen den Dampfhebel oder den Heißwasserhebel kurz betätigen und einige Sekunden warten.

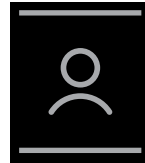
SELEKTIVE AUSSCHALTUNG DER VERBRAUCHER

In diesem Abschnitt können Sie einige Bereiche der Maschine ausschalten:

- komplettes Ausschalten des Dampf-/Heißwasserkessels: Ermöglicht es dem Benutzer, nur den Dampf- und Heißwasserkessel auszuschalten, wenn er nur Kaffee ausgeben muss, und ermöglicht so eine gezielte Verbrauchsreduzierung;
- Ausschaltung des Brühgruppenkessels: Ermöglicht es dem Benutzer, nur den Kreislauf für die Kaffeeausgabe (Kessel und Brühgruppe) auszuschalten, wenn er nur heißes Wasser/Dampf benötigt, und ermöglicht so eine gezielte Verbrauchsreduzierung;
- Komplette Ausschaltung: schaltet die Maschine auf OFF.

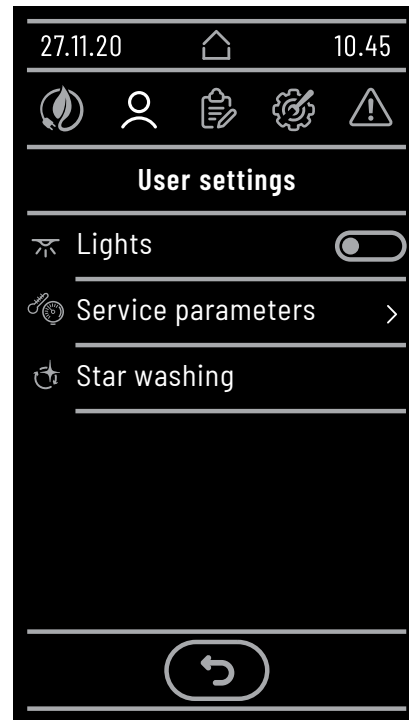
Das Energiespar-Symbol kann unterschiedlich angezeigt werden:

- 1) graues Blatt = Energy Saving gesperrt;
- 2) weißes Blatt = STANDBY-Modus freigeschaltet;
- 3) grünes Blatt = ECO-Modus mit geringeren Temperaturen eingeschaltet (die Displaybeleuchtung ist schwächer);
- 4) weißes Symbol ON/OFF 24h = Timer programmiert und freigeschaltet.



11.2 SCHNELLES BENUTZERMENÜ

Sobald Sie auf das Symbol BENUTZER drücken, wird das Schnelle Menü für die Konfiguration der für den Benutzer wichtigsten Parameter aufzurufen:

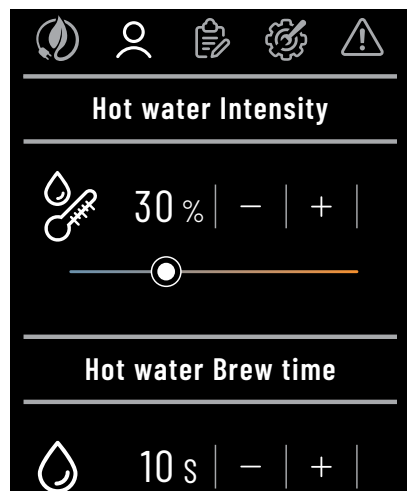


Innerhalb dieses Menüs ist Folgendes möglich:

- das Freischalten/Sperren der LED-Beleuchtung;
- das Einstellen der Stärke und die Dauer der Heißwasserausgabe;
- das Einstellen des Sollwerts der Temperatur der Brühgruppe und ihres Kessels;
- das Einstellen des Sollwerts des Dampfkesseldrucks;
- das Vornehmen eines Spülgangs;
- das Freischalten/Sperren des Purge-Vorgangs der Dampfzange.

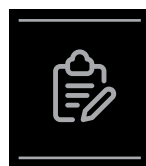
Über den Steuerbefehl „Betriebsparameter“ können Sie die Stärke der Warmwasserabgabe unter der Angabe „Warmwasserabgabe“ ändern: durch das Erhöhen (+) der Prozente erhöht sich die Temperatur des austretenden Wassers, durch Verringern (-) wird sie herabgesetzt.

Direkt darunter kann über die Tasten (+) und (-) die Dauer der Warmwasserabgabe in Sekunden geändert werden. Drücken Sie dann auf das Häkchen „V“, um die Änderungen zu bestätigen.



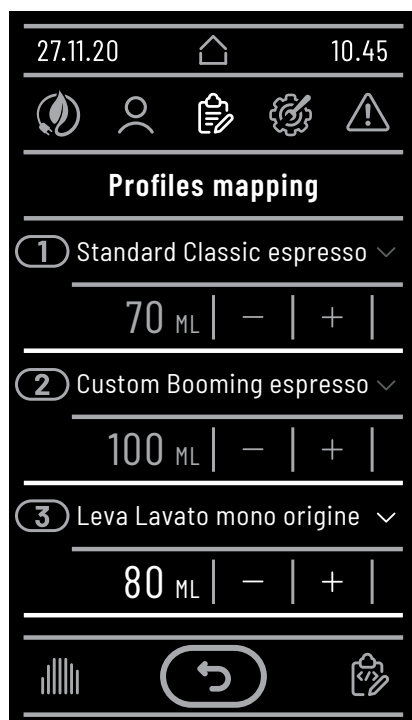
Die Funktion „Spülen“ wird im Abschnitt „Spülen“ erläutert.

Drücken Sie auf den unten stehenden Pfeil, um zur Startabzeige zurückzukehren.



11.3 SCHNELLES MENÜ „VERKNÜPFUNG PROFILE-GETRÄNKE“

Drücken Sie auf das Symbol NOTIZBLOCK, um das Menü für das Zuordnen der Profile zu den einzelnen Dosen (1 - 2 - 3) aufzurufen.



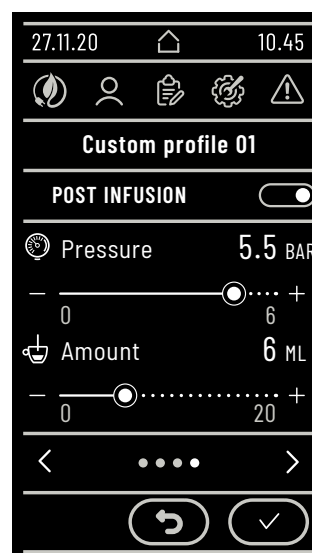
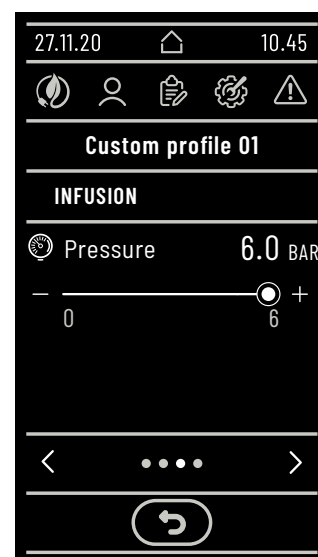
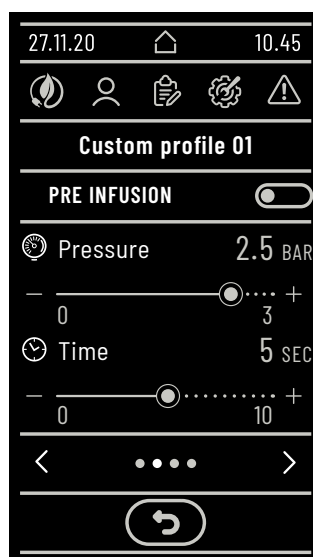
Innerhalb dieses Menüs ist es über die Tasten (+) und (-) möglich, die Wassermenge zu ändern, die während der Abgabe der gewählten Dosis ausgegeben wird. Drücken Sie den Pfeil „V“ oder auf den Namen der Dosis, um ein Dropdown-Menü aufzurufen, mit dem Sie ein Profil mit der gerade gewählten Dosis verknüpfen können. Am Display stehen drei Dosierungen für die Ausgabe zur Verfügung.

Drücken Sie auf das Symbol unten links, um die

Grafik der letzten Ausgabe  anzuzeigen.

Durch Drücken des Symbols unten rechts 

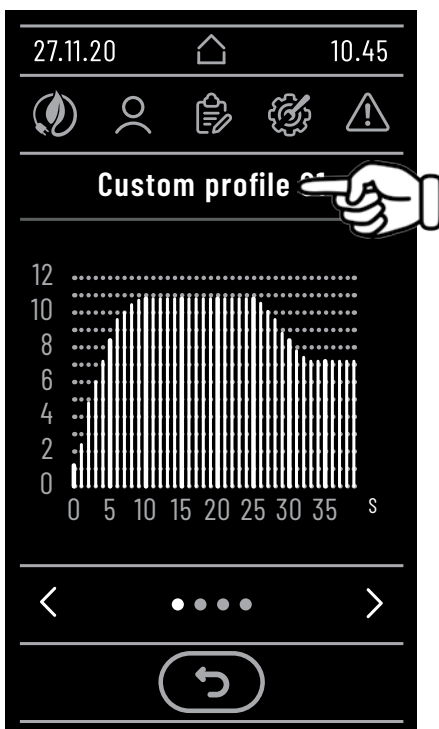
wird das Menü „Druckprofile Getränke“ aufgerufen, in dem 22 Profile angezeigt werden: die ersten 6 sind Standardprofile, die nicht geändert werden können (nur in der Bildschirmseite „Verknüpfung Profile“ kann das in ml angegebene Volumen geändert werden), die folgenden 10 „Custom“ können vom Benutzer geändert werden und die letzten 6 sind für den Paddle-Profilen vorbehalten.



Sobald Sie auf eines der Profile drücken, wird die Bildschirmanzeige der Profiländerung geöffnet, die Folgendes ermöglicht:

- die grafische Anzeige des Profils;
- das Freischalten/Sperren der Pre-Infusion. Falls freigeschaltet, können Sie den Druck und die Dauer dieser Funktion ändern. Hierbei handelt es sich um einen kurzen, zeitgesteuerten Wasserstrahl, mit dem die „Kaffeescheibe“ vor dem eigentlichen Brühvorgang befeuchtet wird;
- das Ändern des Brühdrucks;
- das Freischalten/Sperren der Post-Infusion. Falls freigeschaltet, können Sie den Wasserdruck und die ausgegebene Wassermenge in ml ändern;
- den Profilnamen ändern.

Achtung: Sie können den Namen des Profils ändern, dazu brauchen Sie nur auf die nachstehende Anzeige zu drücken.



Drücken Sie die Pfeiltasten (<) oder (>), um zwischen den einzelnen Bildschirmanzeigen zu wechseln. Nachdem Sie die Werte geändert haben, müssen Sie auf das Häkchen „V“ drücken, um das Profil zu speichern.

Drücken Sie die unten stehende Pfeiltaste, um wieder zum Menü „Profile der Getränkeverknüpfung“ zurückzukehren, dann nochmals, um zum Hauptmenü überzugehen.



11.4 SCHNELLES MENÜ „WARTUNGEN“

Durch Drücken auf das Symbol ZAHNRAD werden eventuelle Hinweise auf die fälligen Wartungen angezeigt.



11.5 SCHNELLES MENÜ „MELDUNGEN/ALARME“

Schließlich, wenn Sie auf das Symbol AUSRUFZEICHEN drücken, werden die von der Maschine generierten Meldungen/Alarmer angezeigt. Bei MELDUNGEN wird das Symbol GRÜN, bei ALARMEN hingegen ROT sein.

An der Maschine angezeigte Alarmer:

- AL7 -> Alarm Dosierer;
- Druckpumpe offener Kreis AL1 1-> Druckgeber Pumpe getrennt;
- Dampfkesseldruck offener Kreis AL4 -> Druckgeber Dampfkessel getrennt;
- Fühler offener Kreis AL2-> Fühler NTC Dampfkessel getrennt;
- Fühler Brühgruppenkessel offener Kreis AL2-> Fühler NTC Brühgruppenkessel getrennt;
- Fühler offener Kreis AL2 -> Kurzschluss Fühler NTC Dampf- oder Brühgruppenkessel.

Unter Meldungen verstehen sich die erfolgten Aktualisierungen der Firmware und der durchzuführenden Wartungen, unter Alarmer hingegen die Alarmanzeigen, die an der Maschine gemeldet werden.

11.6 HAUPTMENÜ

Auf das Drücken des mittleren Symbols oben in den EINSTELLUNGEN wird ein Menü mit den folgenden Punkten angezeigt:

- Sprache
- Uhrzeit und Datum;
- Screensaver;
- WLAN;
- Getränkeausgabeprofile;
- Download/Upload;
- Spülen;
- Einstellungen paddle;
- Energieeinsparung;
- Zählerliste;
- Alarmhistorie;
- Infosystem;
- Login.

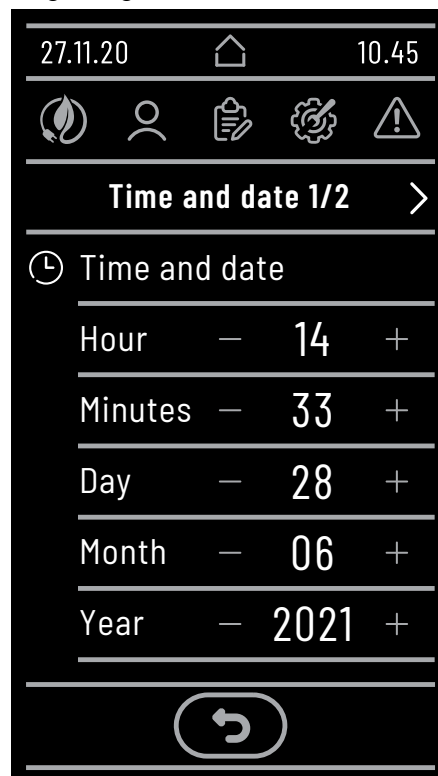
- Sprache

In diesem Menü können Sie innerhalb der Scrollanzeige die gewünschte Sprache wählen:



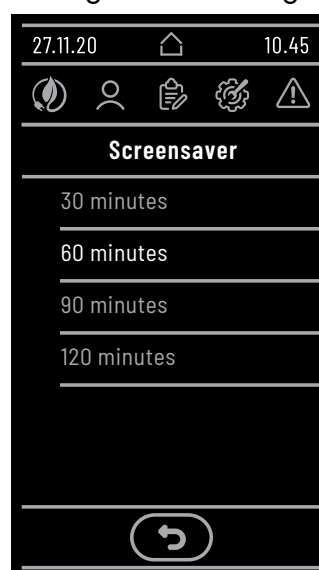
- Uhrzeit und Datum

Im Menü „Uhrzeit und Datum“ können Sie das Datum und die Uhrzeit ändern, die an der Maschine angezeigt werden.



- Screensaver

In diesem Menü können Sie die Minuten ändern, nach deren Ablauf bei ungenutzter am Display der Maschine die Anzeige der Angabe „You“ durchläuft. Die Hintergrundbeleuchtung der Anzeige wird gedimmt.



- Getränkeausgabeprofile

Bei diesem Menü handelt es sich um das, das unter SCHNELLES MENÜ VERKNÜPFUNG PROFILE-GETRÄNKE beschrieben wird.

- Download/Upload

Sobald der USB-Stick in den USB-Anschluss eingesteckt ist, können Sie das Menü „Download/Upload“ aufrufen, um Profile/Einstellungen von der Maschine auf den Stick herunterzuladen oder Profile/Einstellungen vom Stick auf die Maschine hochzuladen.

- Spülen

Das Menü ermöglicht den Zugriff auf: „Spülung vorbereiten“: beim Aufrufen des Untermenüs ist es möglich, die Dosiereinheit gemäß den Anweisungen am Display zu reinigen und zu spülen. Das Verfahren wird im Kapitel „SPÜLEN“ erläutert.

- Einstellung des Paddle

Innerhalb des Menüs ist es möglich, die Richtung des Paddle zu wählen, von rechts nach links oder umgekehrt. Der Ausgangspunkt wird durch den Wert (MIN) dargestellt, während der Endpunkt dem Wert (MAX) entspricht.



- Energieeinsparung

Das Menü wird im Kapitel 11.1 beschrieben.

- Zählerliste

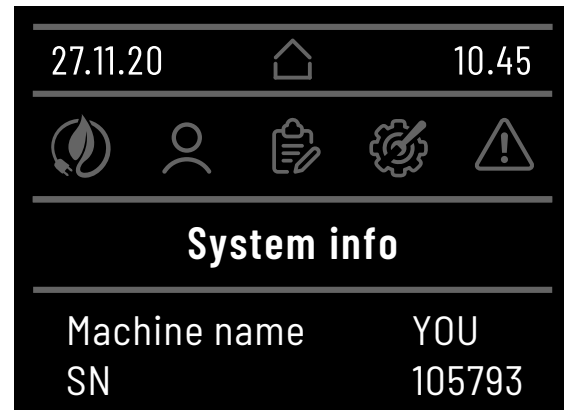
In diesem Menü können Sie die „Zähler Teilwerte“ und die „Zähler Gesamtwerte“ einsehen. Die Zähler zählen die Anzahl der Ausgaben von: Dosis 1, Dosis 2, Dosis 3, Dauerausgabe, Dosis Paddle, Tee und Dampflanze. Der erste Zähler kann über die Schaltfläche unten rechts im Menü nach Belieben auf Null zurückgesetzt werden.

- Alarmhistorie

In diesem Menü finden Sie die letzten, von der Maschine aufgezeichneten Alarme.

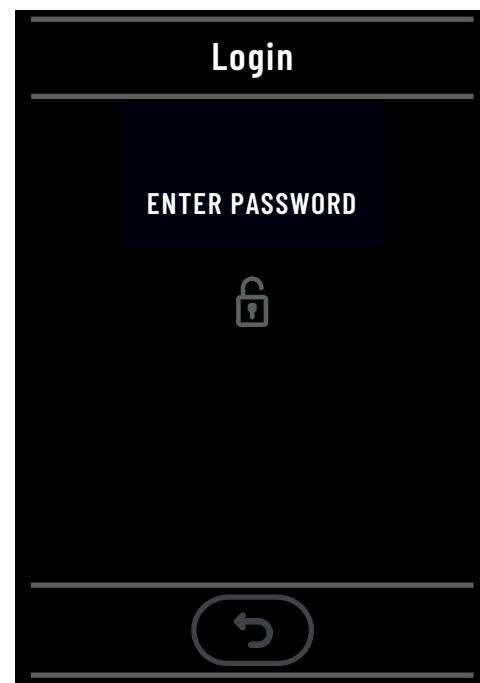
- Infosystem

In diesem Menü können angezeigt werden: der Maschinename und ihre Seriennummer:



- Login

Das Menü ermöglicht den Zugriff auf die Maschine durch einen bestimmten Benutzer. Je nachdem, welcher Benutzer angemeldet ist, stehen ihm in den Menüs unterschiedliche Funktionen zur Verfügung. Der Zugang erfolgt für jeden Benutzer über die Eingabe eines Passworts oder einen USB-Stick.



STÖRUNG: URSACHEN UND ABHILFEMASSNAHMEN

12 STÖRUNG: URSACHEN UND ABHILFE

STÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFE

Nachstehend eine Liste der Störungen, die bei der Nutzung der Maschine auftreten können.

Bei allen Störungen, die nicht in dieser Tabelle enthalten sind, wenden Sie sich bitte an den Technischen Kundendienst.

PROBLEME	URSACHEN	ABHILFE
Es kommt kein Wasser aus der Brühgruppe	Der Hahn der Wasserleitung oder die Reinigungsfilterhähne sind geschlossen.	Den Hahn öffnen
	Der Filter am Wasserzulaufanschluss ist verstopft	Entfernen und reinigen. Die Regeneration des der Harze des Reinigungsfilters kontrollieren
	Verstopfte Getriebepumpe	Den technischen Kundendienst rufen
Das Wasser wird nicht warm	Heizelement durchgebrannt	Den technischen Kundendienst rufen
	Sicherheitsthermostat ausgelöst	Den technischen Kundendienst rufen
Die Dosierungen sind nicht gleichmäßig	Mengendosierer defekt	Den technischen Kundendienst rufen
Die Dampfzanze leckt bei geschlossenem Hahn	Dichtung defekt	Den technischen Kundendienst rufen
Es tritt Dampf unter dem Drehknopf aus, wenn dieser geöffnet wird	Dichtung der Hahnachse defekt	Den technischen Kundendienst rufen
Der Kaffee wird nicht ausreichend genutzt	Die Körnung des gemahlten Kaffees ist falsch (zu fein oder zu grob)	Mahlzeit prüfen und/oder die Grobheit einstellen
	Brause und Siebe teilweise verstopft	Den technischen Kundendienst rufen
	Falsche Betriebstemperatur des Kessels	Den technischen Kundendienst rufen
Während der Ausgabe kommt es zu einer Leckage zwischen der Brühgruppe und dem Siebträger	Defekte Siebträgerdichtung oder unregelmäßiger Siebrand	Den technischen Kundendienst rufen
Autosteamer funktioniert nicht	Defekt des Fühlers der Lanze (das Getränk wird nicht aufgeschäumt und erwärmt und die LEDs des Tastenfelds „Autosteamer“ blinken)	Den technischen Kundendienst rufen

PROBLEME	URSACHEN	ABHILFE
Das Teewasser ist kalt	Falsche Mischwassereinstellung	Mischwasser einstellen
Der Kaffee ist zu kalt	Die Maschine ist nicht betriebsbereit	Warten Sie, bis die Temperatur erreicht ist
	Kalkablagerungen im Kessel	Den technischen Kundendienst rufen
Die Maschine gibt kein warmes Wasser aus	Die Maschine ist nicht betriebsbereit	Warten Sie, bis die Temperatur erreicht ist
	Magnetventil der Ausgabe defekt	Den technischen Kundendienst rufen
	Verstopfte Ausgabekanäle	Rufen Sie einen Techniker, um die Maschine entkalken zu lassen
Es tritt zu wenig Kaffee oder kein Kaffee aus	Unzureichende Wasserversorgung	Überprüfen Sie die Wasserleitung
	Ausgabeöffnung im Siebträger verstopft	Reinigen Sie den Siebträger gründlich mit einem spezifischen Reinigungsmittel oder einem Zahnstocher
	Mahlung zu fein, evtl. Auslösung des Fehlers A7 am Display der Brühgruppe	Regulieren Sie den Dosierer
Es wird kein Kaffee ausgegeben	Fehlfunktion des Magnetventils der Brühgruppe	Den technischen Kundendienst rufen
	Verstopfung der Getriebepumpe (wahrscheinlich Kalkstein)	Den technischen Kundendienst rufen
Die Maschine gibt keinen Dampf ab	Abgabedüse verstopft	Reinigen
	Verstopfte Ausgabekanäle	Rufen Sie einen Techniker, um die Maschine entkalken zu lassen
	Dampfhahn defekt	Den technischen Kundendienst rufen
Kaffee tritt an den Rändern des Siebträgers aus	Es befinden sich Schmutzreste im Siebträger, die das Auslaufen des Kaffees aus dem Ausgussschnabel verhindern.	Reinigen
	Abgenutzte Dichtung an Brühgruppe	Ersetzen
	Brausen verstopft	Reinigen oder ersetzen

AUSSERBETRIEBNAHME, ÜBERPRÜFUNGEN UND KONTROLLEN

13 VORÜBERGEHENDE AUSSERBETRIEBSETZUNG

Wenn Sie die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht benutzen werden, müssen Sie die folgenden Arbeitsschritte durchführen:

- Nehmen Sie die Wartungsarbeiten vor.
- Trennen Sie die Wasser- und Stromversorgung.

Entleeren Sie das im Kessel enthaltene Wasser wie folgt:

- Entfernen Sie die obere Tassenwärmerplatte.



ACHTUNG: Bevor Sie diese Arbeiten ausführen, müssen Sie sich darüber vergewissern, dass die Kaffeemaschine ausgeschaltet (bzw. dass die Stromversorgung der Maschine ausgeschaltet ist) und ihr Wasserversorgungshahn geschlossen sind und dass das im Kessel enthaltene Wasser kalt ist.

- Lassen Sie das Wasser aus dem Kessel ab, indem Sie den Ablasshahn öffnen.
- Decken Sie die Maschine mit einem Baumwolltuch ab und stellen Sie sie an einen staubfreien und nicht feuchten Ort.

13.1 ERNEUTE INBETRIEBNAHME DER MASCHINE

Um die Maschine wieder in Betrieb zu nehmen, wie folgt vorgehen:

- Reinigen Sie die Maschine gründlich.
- Lassen Sie Wasser über dem vor der Maschine liegenden Sperrhahn laufen, um Rückstände aus den Leitungen zu entfernen.
- Reinigen oder wechseln Sie die der Maschine vorgelagerten Filter.
- Schließen Sie den Ablasshahn und montieren Sie die Platte des Tassenwärmers wieder.
- Führen Sie die im entsprechenden Absatz beschriebenen Arbeiten für die Inbetriebnahme durch.



14 ÜBERPRÜFUNGEN UND KONTROLLEN DER MASCHINE NACH LÄNGEREM STILLSTAND



ACHTUNG: Nach einer längeren Stillstandzeit muss die Maschine von einem Fachtechniker kontrolliert werden.



Bevor Sie die Maschine erneut verwenden, die folgenden Kontrollen vornehmen:

- Reinigen Sie die Maschine gründlich.
- Lassen Sie Wasser über den vor der Maschine angeordneten Sperrhahn laufen, um Rückstände aus den Leitungen zu entfernen.
- Reinigen oder wechseln Sie die der Maschine vorgelagerten Filter.
- Schließen Sie die Wasser- und Stromversorgung wieder, wie im Kapitel „Installation“ dieser Betriebsanleitung beschrieben, an.
- Stellen Sie sicher, dass keine Leckagen an der Wasserleitung vorliegen.
- Schalten Sie die Maschine ein und führen Sie alle Arbeitsschritte für die erste Inbetriebnahme gemäß dem entsprechenden Kapitel dieser Betriebsanleitung durch.

REINIGUNG

15 REINIGUNG

15.1 ALLGEMEINE WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG

Folgendes ist verboten:

- das Reinigen der Maschine mit Wasserstrahlen;
- zur Reinigung der Maschine Reinigungsmittel, die Alkohol oder Ammoniak enthalten, oder Scheuerschwämme zu verwenden. Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die speziell für das Reinigen von Kaffeemaschinen oder zum Geschirrspülen vorgesehen sind.
- Beim Reinigen der Maschine und/oder der Anlage mit chemischen Reinigungsmitteln ist darauf zu achten, dass eine Beschädigung der Bestandteile sowie Umweltschäden vermieden werden (mehr als 90 % abbaubar);
- dass vom Benutzer durchzuführende Wartung und Reinigung von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.



ACHTUNG: Alle Wartungsarbeiten müssen im ausgeschalteten und kalten Zustand der Maschine und bei in der Stellung „0“ OFF stehenden Hauptschalter erfolgen. Für bestimmte Wartungsarbeiten, die das Inbetriebsetzen der Maschine erfordern, ist mit äußerster Vorsicht vorzugehen.

ACHTUNG: Um den Wasserenthärter zu regenerieren oder zu warten, müssen Sie die Anweisungen im entsprechenden Handbuch befolgen.

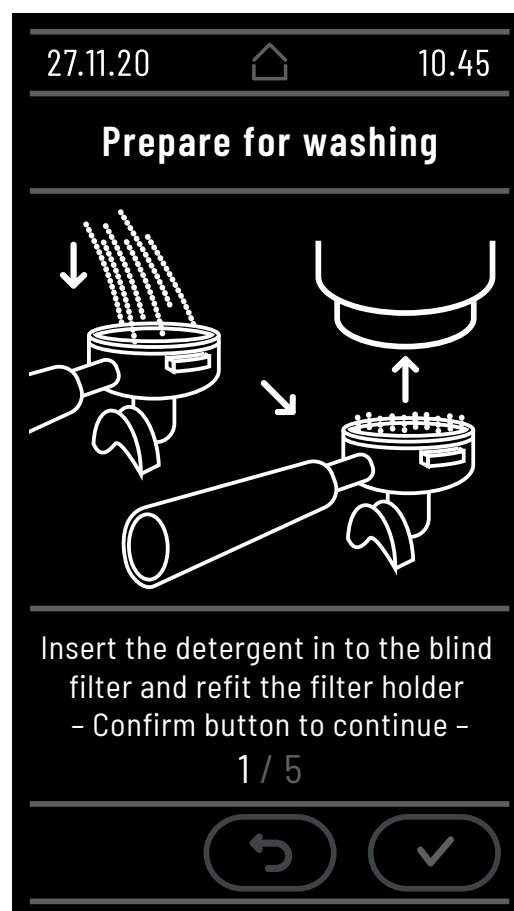
Verwenden Sie die erforderlichen PSA.

15.2.a MANUELLES SPÜLEN



WICHTIG: Die Dauer des Spülzyklus beträgt ca. 3 Minuten.

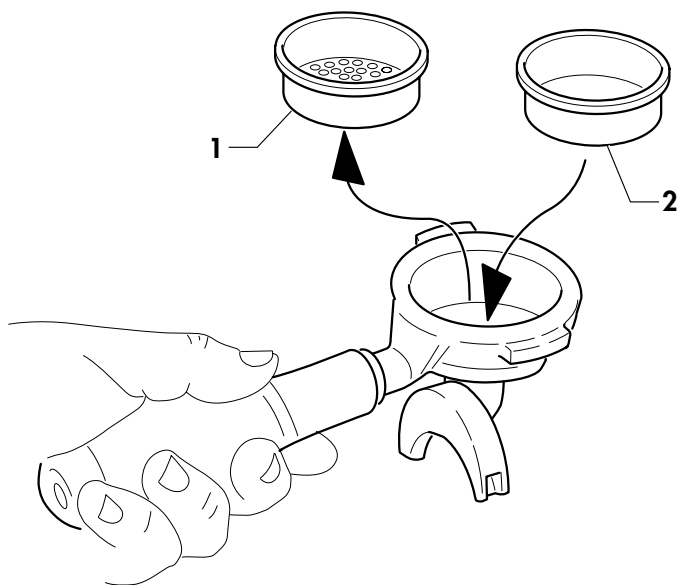
- Rufen Sie das Menü „Spülen“ im Hauptmenü oder „Spülen“ im schnellen Benutzermenü auf, dann erscheint folgende Bildschirmseite am Display:



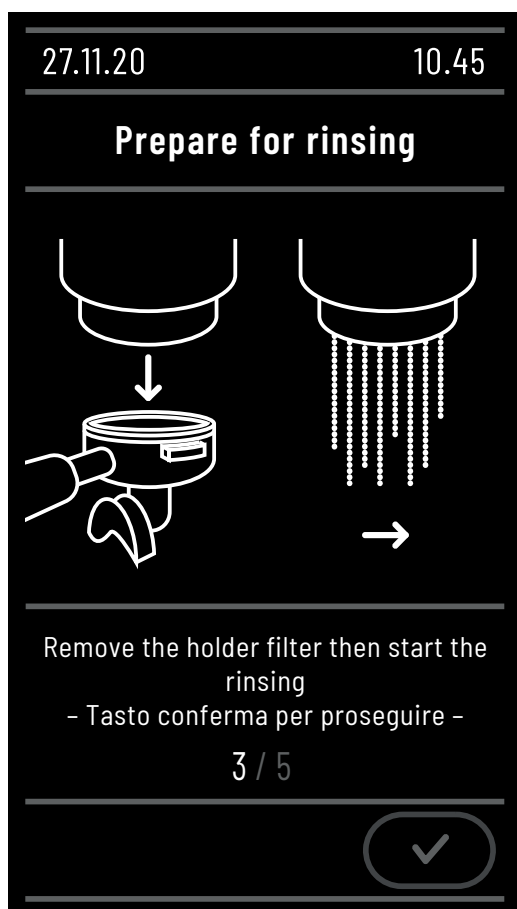
- Lösen und entleeren Sie den Siebträger.
- entfernen Sie das Filtersieb (1) und setzen Sie das Blindsieb (2) ein. Füllen Sie das Blindsieb mit dem spezifischen Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen. Bezüglich der Menge sind die Anweisungen auf der Packung des Reinigungsmittels zu befolgen;

15.2 ORDENTLICHE WARTUNG

Die ordentliche Wartung umfasst alle Eingriffe, die täglich nach dem Gebrauch der Maschine durchgeführt werden müssen.



- hängen Sie den Siebträger wieder an der Maschine ein und drücken Sie auf das Häkchen (V). Der Spülzyklus der Brühgruppe beginnt daraufhin automatisch und am Display wird „Spülung läuft...“ angezeigt;
- nach Beendigung des Spülzyklus wird am Display folgende Anzeige eingeblendet:



- lösen Sie nun den Siebträger und entleeren Sie den im Blindsieb enthaltenen Schmutz und spülen sie ihn unter fließendem Wasser aus;
- hängen Sie den Siebträger wieder mit dem Blindsieb, jetzt ohne Reinigungsmittel, an der Brüheinheit ein und drücken Sie dann auf das Häkchen (V). Die Spülphase beginnt und am Display wird die Angabe „Klarspülung läuft..“ eingeblendet;
- am Ende der Klarspülphase wird am Display die Meldung „Klarspülung abgeschlossen - Die Taste „Bestätigung“ drücken angezeigt;
- lösen Sie den Siebträger und ersetzen Sie das Blindsieb durch das normale Sieb. Bereiten Sie dann einen Kaffee zu, um mögliche unangenehme Geschmäcker zu beseitigen.

15.2.b TÄGLICHE REINIGUNG DER MASCHINE

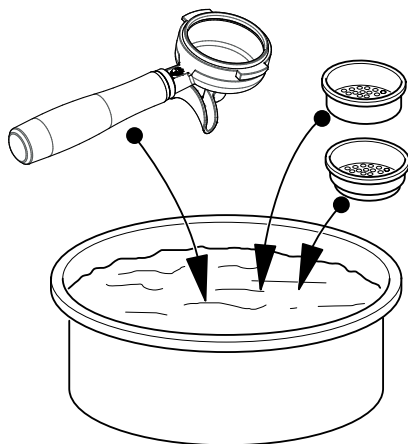
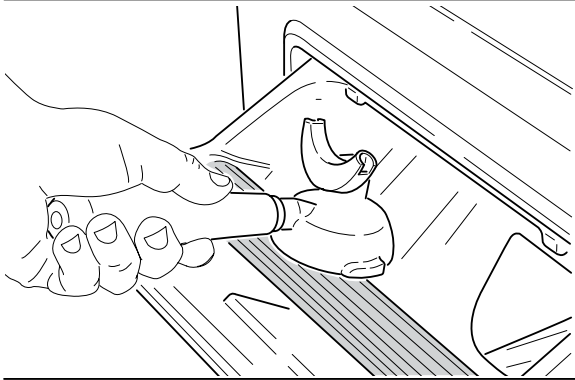
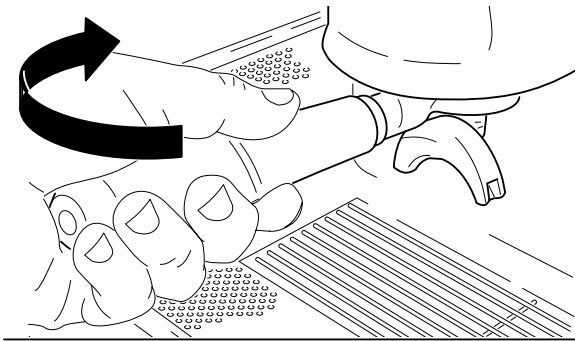


WARNUNG: Verwenden Sie niemals korrosive oder scheuernde Reinigungsmittel; Verwenden Sie nur Waschmittel speziell für die Reinigung von Kaffeemaschinen oder Geschirr.

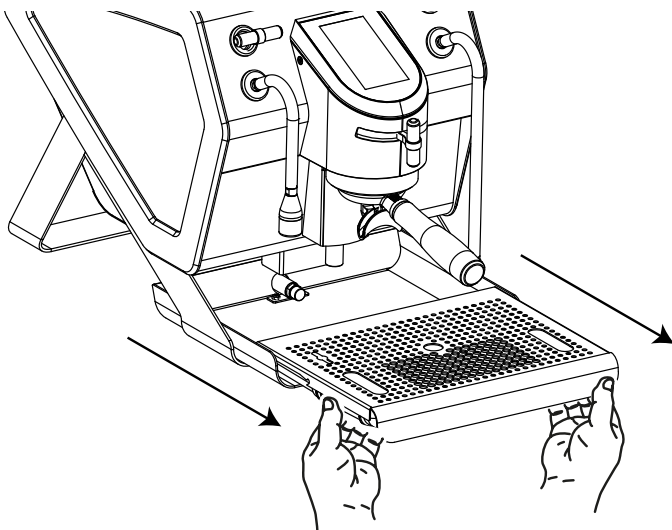
Verwenden Sie NIEMALS Wasserstrahlen, um die Maschine zu reinigen.

Zum Reinigen gehen Sie wie folgt vor:

- Das gesamte Gehäuse der Maschine mit einem nicht scheuernden Tuch und lauwarmem Wasser (ca. 30 °C) reinigen.
- Lösen und entleeren Sie den Siebträger.
- Entfernen Sie das Sieb aus dem Siebträger und tauchen Sie beides in ein Behältnis mit spezifischem Reinigungsmittel ein, so dass sie einweichen können, während die Maschine nicht verwendet wird.
- Überprüfen Sie, dass keine Verkrustungen mehr an der Dampf- und an der Heißwasserlanze vorhanden sind, reinigen Sie diese ggf. mit spezifischen Reinigungsmitteln oder heißem Wasser. Die Lanzen sollten nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.



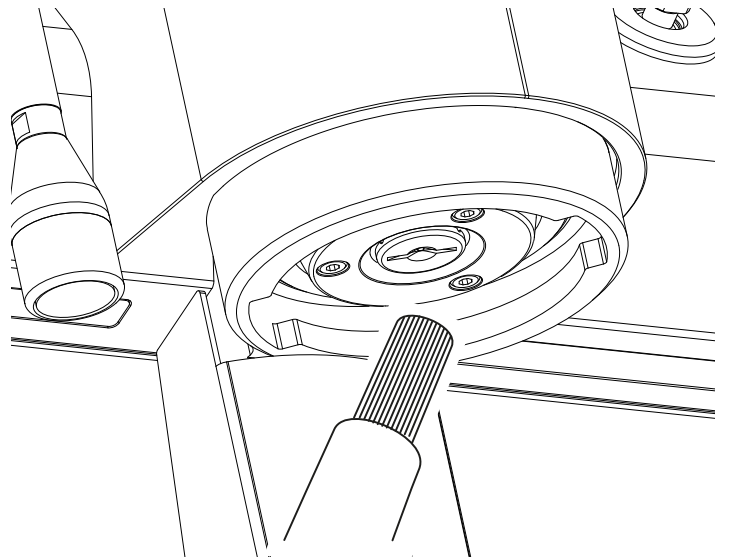
- Entfernen Sie das Gitter und waschen Sie es unter fließendem Wasser und mit spezifischen Reinigungsmittel ab.



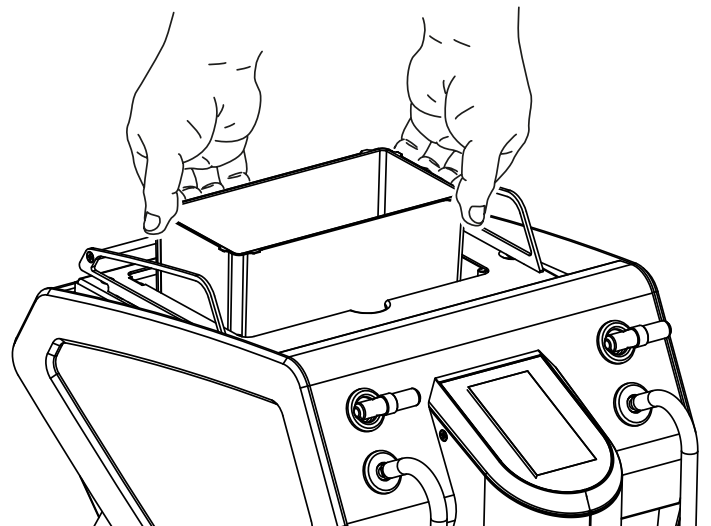
- Trocknen Sie es nach dem Waschen gründlich mit einem weichen Tuch ab und bringen Sie es dann

wieder in die Maschine an.

- Wischen Sie den Diffusor mit warmem Wasser und einem feuchten Tuch ab;
- Setzen Sie eine Hebelwirkung an und entfernen Sie mit einem Schraubendreher die Brause der Brühgruppe und die Dichtung. Reinigen Sie sie und montieren Sie sie mithilfe eines Siebträgers wieder.
- Reinigen Sie den unteren Teil der Brühgruppe mit einem Schwamm und die Dichtung mit einer weichen Bürste.



- Wischen Sie die Außenseite der Maschine mit einem feuchten Tuch ab.
- Ziehen Sie den Behälter heraus und reinigen Sie ihn mit Wasser und neutralen Reinigungsmitteln und spülen Sie ihn dann gründlich ab. Trocknen Sie ihn gut mit einem weichen Tuch ab und setzen Sie ihn wieder ein.





15.3 PLANMÄSSIGE WARTUNG (TECHNIKER)

Die planmäßige Wartung umfasst alle Arbeitsmaßnahme, die zu festen Fälligkeiten durchgeführt werden müssen, um einen ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine zu gewährleisten.



WICHTIG: Alle geplanten Wartungsarbeiten müssen von einem technischen Kundendienstzentrum durchgeführt werden. Wir empfehlen Ihnen, einen Wartungsvertrag mit Ihrem örtlichen technischen Kundendienst abzuschließen, um bei Störungen, die bei der Benutzung der Maschine auftreten können, auf einen entsprechenden Service zählen zu können.



15.4 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG (TECHNIKER)

Eine außerordentliche Wartung umfasst alle Arbeiten, die im Bedarfsfall erforderlich sind, beispielsweise um abgenutzte oder defekte Komponenten zu ersetzen.



WICHTIG: Alle anderen, als die in der Tabelle am Ende des Kapitels 13 aufgeführten Probleme, erfordern den Eingriff des technischen Kundendienstes.

TECHNISCHER KUNDENDIENST UND ENTSORGUNG

16 TECHNISCHER KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

Bei allen mit der Maschine verbundenen Problemen und bei Bedarf von Ersatzteilen wenden Sie sich bitte an das autorisierte Verkaufsnetz.

Bei Reparaturen sind ausschließlich Originalersatzteile zu verwenden, um sicherzustellen, dass die technischen Eigenschaften der Maschine über die Zeit hinweg erhalten bleiben.

Um Ersatzteile zu bestellen, folgen Sie den Anweisungen im Ersatzteilkatalog



17 ENTSORGUNG DER MASCHINE



Um die Umwelt zu schützen, gehen Sie gemäß den in dem betreffenden Land geltenden Vorschriften und Normen vor.

Wenn die Maschine nicht mehr verwendet oder repariert werden kann, müssen die Komponenten für die Entsorgung getrennt werden. Zur Entsorgung übergebene Maschinen müssen vollständig sein.

Elektrische Geräte dürfen nicht als Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen separat gemäß Europäischer Richtlinie über Elektro- und Elektronikgeräte (Gesetzesdekret Nr. 49 vom 14.03.2014, Dekret 2012/19 EU, Dekret 2003/108 EU, Gesetzesdekret Nr. 151 vom 25.7.2005, Gesetzesdekret Nr. 152 vom 03.04.2006) behandelt werden.

Elektrische Ausrüstung ist mit einem durchgestrichenen Mülltonnen-Symbol gekennzeichnet. Dies deutet darauf hin, dass es nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht

wurde und separat entsorgt werden muss.

Angeichts der Bestandteile und Materialien, kann es durch unangemessene oder illegale Beseitigung der Ausrüstung oder ihrer unsachgemäßen Verwendung zu Personen- und Umweltschäden kommen. Elektrische Abfallentsorgung, die nicht den geltenden Vorschriften entspricht, ist durch verwaltungsrechtliche und strafrechtliche Sanktionen bestraft.



WICHTIG: Informationen über die Entsorgung von Schadstoffen (Schmierstoffe, Lösungsmittel, Lacke usw.) finden Sie im folgenden Absatz.

17.1 ENTSORGUNG VON SCHADSTOFFEN

Um diese Stoffe zu entsorgen, konsultieren Sie die in dem betreffenden Land geltenden Vorschriften und gehen Sie dementsprechend vor.



WICHTIG: Jegliche Art von Regelwidrigkeit, die vor, während oder nach der Verschrottung und Entsorgung der Komponenten der Maschine und bei der Auslegung und Anwendung der geltenden Vorschriften begangen wird, liegt in der alleinigen Verantwortung des Kunden.



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

SANREMO, think about it.

FABRICANTE

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 - Correo electrónico: info@sanremomachines.com

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

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

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 Modelo
- B Identificación configuración máquina
- C Potencia
- D Tensión de alimentación
- E Frecuencia
- F Número de matrícula
- G Presión máxima caldera 1
- H Presión máxima
- I Presión máxima caldera 2
- J Presión de la red de alimentación
- K Identificación de las certificaciones

DECLARACIÓN CE



CE Declaration of Conformity
EG- Konformitätserklärung
EG Verklaring van overeenstemming
EU- försäkran 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 atbilstības deklarācija
Deklaracja zgodności WE
Prehlásenie o súlade CE
Izjava o skladnosti in oznaka CE
CE megfelelési 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 berechnete 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 / Originälvärd / 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

ÍNDICE GENERAL

1	NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES	188
1.1	ADVERTENCIAS GENERALES	188
1.2	NORMAS DE REFERENCIA	191
1.3	DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS	191
1.4	PREPARACIÓN A CARGO DEL COMPRADOR.....	192
1.5	OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO	193
1.6	RIESGO DE EXPLOSIÓN	193
1.7	NIVEL DE PRESIÓN SONORA	193
1.8	VIBRACIONES	193
1.9	USO PREVISTO	193
1.10	USO INCORRECTO.....	194
1.11	DECLARACIÓN PARA LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS	194
2	SEGURIDAD.....	195
2.1	ETIQUETAS DE SEGURIDAD	195
2.2	ÁREAS CON RIESGO RESIDUAL.....	195
2.3	RIESGOS RESIDUALES	195
2.4	ÁREAS PELIGROSAS.....	195
3	DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA	196
4	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	196
5	DESEMBALAJE Y POSICIONAMIENTO	198
5.1	DESEMBALAJE DE LA MÁQUINA.....	198
5.2	POSICIONAMIENTO DE LA MÁQUINA	198

6	IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES.....	199
6.1	PLACA DE IDENTIFICACIÓN	199
7	CONEXIONES	200
7.1	CONEXIÓN HÍDRICA.....	200
7.2	CONEXIÓN ELÉCTRICA.....	202
7.3	INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN.....	203
8	PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	204
8.1	PRIMER ENCENDIDO	204
9	AJUSTE DE LAS FUNCIONES	206
9.1	AJUSTE DEL MOLINILLO DOSIFICADOR	206
9.2	PRUEBAS DE SUMINISTRO DE CAFÉ	206
9.3	ENVÍO FINAL	206
10	FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA	207
10.1	DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES.....	207
10.2	DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS.....	208
10.3	MANDOS ESPECIALES	208
10.4	PREPARACIÓN DEL CAFÉ	210
10.5	PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO	211
10.6	CALENTAMIENTO DE BEBIDAS	212
10.7	PREPARACIÓN DE TÉ, CAMOMILA Y OTRAS BEBIDAS CALIENTES.....	212
11	PROGRAMACIÓN.....	213
11.1	MENÚ AHORRO DE ENERGÍA	213
11.2	MENÚ RÁPIDO USUARIO	214
11.3	MENÚ RÁPIDO ASOCIACIÓN PERFILES-BEBIDAS.....	215

11.4	MENÚ RÁPIDO MANTENIMIENTO	216
11.5	MENÚ RÁPIDO NOTIFICACIONES/ALARMAS.....	216
11.6	MENÚ PRINCIPAL.....	217
12	PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO: CAUSAS Y SOLUCIONES	219
13	PUESTA FUERA DE SERVICIO TEMPORAL	221
13.1	NUEVA PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA.....	221
14	CONTROLES DE LA MÁQUINA DESPUÉS DE INACTIVIDAD PROLONGADA	221
15	LIMPIEZA	222
15.1	ADVERTENCIAS GENERALES DE LIMPIEZA	222
15.2	MANTENIMIENTO DE RUTINA.....	222
15.2.a	LAVADO MANUAL	222
15.2.b	LIMPIEZA DIARIA.....	223
15.3	MANTENIMIENTO PROGRAMADO (TÉCNICO).....	225
15.4	MANTENIMIENTO EXCEPCIONAL (TÉCNICO)	225
16	ASISTENCIA TÉCNICA Y RECAMBIOS	226
17	ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA	226
17.1	ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS	226

NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES

1 NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES

1.1 ADVERTENCIAS GENERALES

- EL PRESENTE MANUAL ES PARTE INTEGRANTE DE LA MÁQUINA Y SE DEBE CONSERVAR CON ATENCIÓN PARA CUALQUIER OTRA CONSULTA. SE PUEDE DESCARGAR DEL SITIO WEB "[HTTPS://WWW.SANREMOMACHINES.COM/](https://www.sanremomachines.com/)".
- EN CASO DE PÉRDIDA O REQUERIR MÁS INFORMACIÓN, PÓNGASE EN CONTACTO CON SU DISTRIBUIDOR LOCAL O CON EL FABRICANTE.
- ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA POR PRIMERA VEZ, EL OPERADOR DEBE HABER LEÍDO ATENTAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES Y TENER PLENO CONOCIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE LOS MANDOS.
- ANTES DE INSTALAR LA MÁQUINA, ASEGÚRESE DE QUE EL ÁREA DONDE SE INSTALARÁ SEA COMPATIBLE CON EL TAMAÑO, EL PESO DE LA MISMA Y QUE LA SUPERFICIE SEA COMPLETAMENTE HORIZONTAL.
- LA MÁQUINA NO ES ADECUADA PARA LA INSTALACIÓN AL AIRE LIBRE, EN LUGARES DONDE SE PUEDEN UTILIZAR CHORROS DE AGUA O DONDE LA TEMPERATURA PUEDE DESCENDER POR DEBAJO DE 5 °C.
- NO INSTALE LA MÁQUINA CERCA DE FUENTES DE CALOR.
- LOS NIÑOS NO DEBEN JUGAR CON LA MÁQUINA.
- LOS NIÑOS NO PUEDEN LIMPIAR NI MANIPULAR LA MÁQUINA SIN LA SUPERVISIÓN DE PERSONAL CAPACITADO.
- DEBE INSTALAR LA MÁQUINA EN UN LUGAR DONDE EL USO Y EL MANTENIMIENTO SEAN ACCESIBLES SOLO A PERSONAL CAPACITADO.
- EL USO PREVISTO DE LA MÁQUINA ES PROFESIONAL. PUEDEN UTILIZARLA LOS NIÑOS MAYORES DE 14 AÑOS Y LAS PERSONAS CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS PREVIA VERIFICACIÓN POR PARTE DEL EMPLEADOR DE LA COMPATIBILIDAD DEL TRABAJO CON LOS RIESGOS RESIDUALES INDICADOS EN EL MANUAL.
- LA MÁQUINA PUEDE SER UTILIZADA POR PERSONAL NO

- CAPACITADO SIEMPRE QUE SEA BAJO LA VIGILANCIA DE PERSONAL ENCARGADO DEL USO.
- NO UTILICE EL DISPOSITIVO CON LAS MANOS MOJADAS O DESCALZO.
 - NO PERMITA QUE PERSONAL NO AUTORIZADO Y NO CUALIFICADO OPERE, AJUSTE O REPARE LA MÁQUINA.
 - SE DEBE INSTALAR LA MÁQUINA EN UN LUGAR QUE ESTÉ SUPERVISADO POR PERSONAL CAPACITADO.
 - ESTÁ PROHIBIDO LIMPIAR LA MÁQUINA CON CHORROS DE AGUA.
 - LA TEMPERATURA DE FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA ESTÁ COMPRENDIDA ENTRE LOS 5 Y LOS 32 °C.
 - EL PERSONAL TÉCNICO AUTORIZADO DEBE TENER LOS CONOCIMIENTOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD NECESARIOS PARA UTILIZAR CORRECTAMENTE EL APARATO.
 - CONSULTAR TAMBIÉN ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA LAS OPERACIONES NECESARIAS.
 - ANTES DE LIMPIAR Y/O REALIZAR EL MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA Y ANTES DE QUITAR CUALQUIER PROTECCIÓN, **ASEGÚRESE DE QUE EL INTERRUPTOR GENERAL ESTÉ EN LA POSICIÓN "OFF" (O)** PARA DESCONECTAR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DE LA MÁQUINA MIENTRAS EL OPERADOR ESTÁ TRABAJANDO.
 - LIMPIE DIARIAMENTE LA MÁQUINA, PARA UNA EXPLICACIÓN DETALLADA CONSULTE EL PÁRRAFO 'LIMPIEZA'.
 - LA INSTALACIÓN DE LA RED DE ALIMENTACIÓN DEL COMPRADOR DEBE INCLUIR UN INTERRUPTOR DE CIRCUITO AUTOMÁTICO AGUAS ARRIBA DEL INTERRUPTOR PRINCIPAL DE LA MÁQUINA CON UNA DISTANCIA DE APERTURA DE LOS CONTACTOS CONFORME A LAS ESPECIFICACIONES DE DESCONEXIÓN DE LA CATEGORÍA DE SOBRETENSIÓN III Y UN SISTEMA DE TIERRA ADECUADO EN CONFORMIDAD CON TODOS LOS REQUISITOS DE NORMAS PARA LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES.
 - NO UTILICE ADAPTADORES, TOMAS MÚLTIPLES O EXTENSIONES.
 - NO UTILICE LA MÁQUINA SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTÁ GASTADO O DAÑADO. PARA LA SUSTITUCIÓN, CONTACTE CON EL CONCESIONARIO DE LA

- ZONA O EL FABRICANTE.
- CUANDO SE TRABAJE EN EL INTERRUPTOR PRINCIPAL O CERCA DEL MISMO, DESCONECTE EL INTERRUPTOR DE LA RED ELÉCTRICA.
 - COMPRUEBE QUE NO SE HAYAN MANIPULADO LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD (PROTECTORES, CARCASAS, MICROINTERRUPTORES, ETC.) Y QUE FUNCIONAN PERFECTAMENTE. SI ESTE NO ES EL CASO, REPARARLOS.
 - **NO quite los dispositivos de seguridad.**
 - PARA EVITAR PELIGROS PERSONALES, UTILICE ÚNICAMENTE HERRAMIENTAS ADECUADAS QUE CUMPLAN CON LAS NORMAS Y REGLAMENTOS NACIONALES DE SEGURIDAD.
 - **PRESTE LA MÁXIMA ATENCIÓN A LAS ETIQUETAS DE ADVERTENCIA PRESENTES EN LA MÁQUINA CUANDO TENGA QUE TRABAJAR EN LA MISMA O EN LAS PROXIMIDADES.**
 - LA CONEXIÓN DE LA MÁQUINA A LA RED HÍDRICA SE DEBE EFECTUAR SEGÚN LAS DIRECTIVAS Y LAS LEYES EN VIGOR EN EL PAÍS DE INSTALACIÓN.
 - EL USUARIO DEBE SUSTITUIR CUALQUIER ETIQUETA DE ADVERTENCIA QUE, POR CUALQUIER MOTIVO, RESULTE DAÑADO O NO CLARAMENTE LEGIBLE, SOLICITANDO NUEVAS ETIQUETAS AL SERVICIO DE RECAMBIOS.
 - SI LA MÁQUINA NO FUNCIONA CORRECTAMENTE O LOS COMPONENTES ESTÁN DAÑADOS, PÓNGASE EN CONTACTO CON SU DISTRIBUIDOR LOCAL O CON EL FABRICANTE.
 - CUALQUIER USO DE LA MÁQUINA QUE NO SEA EXPRESAMENTE PREVISTO Y DOCUMENTADO ESTÁ ABSOLUTAMENTE PROHIBIDO. LA MÁQUINA DEBE UTILIZARSE SIEMPRE DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS, TIEMPOS Y LUGARES ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS DE BUENAS PRÁCTICAS, DE ACUERDO CON LAS DIRECTIVAS VIGENTES Y LAS NORMAS Y REGLAMENTOS SOBRE SALUD Y SEGURIDAD DE LOS TRABAJADORES VIGENTES EN EL PAÍS DE USO.
 - CON LA MÁQUINA SE SUMINISTRAN: PORTAFILTROS, FILTROS, PRENSADOR, CEPILLO, PAÑO, TUBOS DE DESAGÜE Y ENTRADA, ABRAZADERA Y MANUAL DEL USUARIO.
 - SI LA MÁQUINA ESTÁ EXPUESTA A

TEMPERATURAS INFERIORES A +0 °C SEGUIR LAS INDICACIONES A CONTINUACIÓN: ASEGÚRESE DE QUE LA MÁQUINA HAYA ESTADO 24 HORAS EN UN LUGAR DONDE LA TEMPERATURA SEA SUPERIOR A +15 °C ANTES DE ENCENDERLA.

- DESPUÉS DE LA INSTALACIÓN EL PUNTO MÁS ALTO DE LA MÁQUINA DEBERÁ ESTAR AL MENOS A 1,5 METROS DEL SUELO.
- **EL INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y LAS INSTRUCCIONES CONTENIDAS EN ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES EXIME AL FABRICANTE DE TODA RESPONSABILIDAD POR POSIBLES ACCIDENTES O DAÑOS A PERSONAS O COSAS. UN USO DIFERENTE DEL INDICADO EN ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES DEBE CONSIDERARSE INAPROPIADO. SI CREE QUE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES NO ES SUFICIENTEMENTE EXHAUSTIVO PARA SUS NECESIDADES, PÓNGASE EN CONTACTO CON SU DISTRIBUIDOR LOCAL O CON EL FABRICANTE PARA OBTENER MÁS INSTRUCCIONES Y SOLUCIONES.**
- **ESTAS REGLAS DE SEGURIDAD COMPLETAN, O COMPLEMENTAN, LAS NORMAS Y REGLAMENTOS DE SEGURIDAD EN VIGOR**

LOCALMENTE.

- **EN CASO DE DUDA, SOLICITAR SIEMPRE LA INTERVENCIÓN DE PERSONAL ESPECIALIZADO.**
- **CUALQUIER MANIPULACIÓN ELÉCTRICA, ELECTRÓNICA O MECÁNICA DE LA MÁQUINA POR EL USUARIO O EL USO NEGLIGENTE DE LA MISMA, EXIME AL FABRICANTE DE LA RESPONSABILIDAD Y DETERMINA QUE EL USUARIO ES EL ÚNICO RESPONSABLE DE LOS DISPOSITIVOS IDÓNEOS PARA LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES.**

1.2 NORMAS DE REFERENCIA

- LA MÁQUINA Y SUS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD HAN SIDO FABRICADOS RESPETANDO LAS NORMAS INDICADAS EN LA DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD.

1.3 DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS

- MUCHOS ACCIDENTES SON CAUSADOS POR UN CONOCIMIENTO INSUFICIENTE Y POR NO APLICAR LAS NORMAS DE SEGURIDAD QUE SE DEBEN RESPETAR DURANTE EL FUNCIONAMIENTO Y EL MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA.
- PARA EVITAR ACCIDENTES, LEA, COMPRENDA Y SIGA TODAS LAS

PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL Y LAS INDICADAS EN LAS ETIQUETAS COLOCADAS EN LA MÁQUINA.

- LOS SIGUIENTES SÍMBOLOS SE UTILIZAN PARA IDENTIFICAR LOS MENSAJES DE SEGURIDAD PRESENTES EN ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES:



PELIGRO DEBIDO A ELECTRICIDAD



PELIGRO GENÉRICO O INFORMACIONES VARIAS



PELIGRO TÉRMICO (QUEMADURAS)



PELIGRO POR DAÑOS A LA MÁQUINA

PARA IDENTIFICAR LAS OPERACIONES QUE DEBEN SER REALIZADAS EXCLUSIVAMENTE POR UN TÉCNICO, UTILIZAMOS EL SÍMBOLO:



1.4 PREPARACIÓN A CARGO DEL COMPRADOR

A. PREPARACIÓN DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

- EL COMPRADOR DEBE PREPARAR LA SUPERFICIE SOBRE LA QUE SE COLOCARÁ LA MÁQUINA COMO SE INDICA EN EL CAPÍTULO DE INSTALACIÓN.

B. REQUISITOS ELÉCTRICOS

- LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA DEBE CUMPLIR CON LAS NORMAS DE SEGURIDAD VIGENTES EN EL PAÍS DE INSTALACIÓN Y DEBE INCLUIR UN SISTEMA DE PUESTA A TIERRA EFICIENTE.
- SE DEBE INSTALAR UN DISPOSITIVO DE CORTE OMNIPOLAR EN LA RED DE ALIMENTACIÓN, AGUAS ARRIBA DE LA MÁQUINA.



LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN DEBEN DIMENSIONARSE DE ACUERDO CON LA CORRIENTE MÁXIMA REQUERIDA POR LA MÁQUINA PARA ASEGURAR UNA PÉRDIDA TOTAL DE TENSIÓN A PLENA CARGA INFERIOR AL 2 %.

C. REQUISITOS HÍDRICOS

- SE DEBE PREPARAR UN DESAGÜE CON SIFÓN

Y UNA RED HÍDRICA DE ALIMENTACIÓN QUE SUMINISTRE AGUA CORRECTAMENTE DESCALCIFICADA, CON UN GRIFO SEPARADOR AGUAS ARRIBA DE LA MÁQUINA.

- LA PRESIÓN MÁXIMA DE ENTRADA DE AGUA ES DE 1.0 MPA, PARA EL FUNCIONAMIENTO CORRECTO UTILICE UN REDUCTOR DE PRESIÓN.

1.5 OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO

- A. EN CASO DE INCENDIO, INTERRUMPA LA ALIMENTACIÓN DE LA MÁQUINA, DESCONECTANDO EL INTERRUPTOR PRINCIPAL.



QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDO EXTINGUIR EL FUEGO CON AGUA MIENTRAS LA MÁQUINA ESTÉ ENCENDIDA.

- B. EXTINGA EL FUEGO CON EXTINTORES IDÓNEOS.

1.6 RIESGO DE EXPLOSIÓN

LA MÁQUINA NO ES ADECUADA PARA EL USO EN AMBIENTES DONDE EXISTE EL RIESGO DE EXPLOSIÓN.

1.7 NIVEL DE PRESIÓN SONORA

LA MÁQUINA HA SIDO FABRICADA PARA MANTENER EL NIVEL DE PRESIÓN DE SONIDO EQUIVALENTE CONTINUO PONDERADO INFERIOR A 70 dBa.

1.8 VIBRACIONES

LA MÁQUINA ESTÁ EQUIPADA CON PIES AMORTIGUADORES DE VIBRACIÓN DE GOMA. DURANTE EL FUNCIONAMIENTO NORMAL, NO GENERA VIBRACIONES PERJUDICIALES PARA EL OPERADOR O EL ENTORNO.

1.9 USO PREVISTO

LA CAFETERA HA SIDO DISEÑADA Y FABRICADA EXCLUSIVAMENTE PARA EL SUMINISTRO DE CAFÉ ESPRESSO Y LA PREPARACIÓN DE BEBIDAS CALIENTES (TÉ, CAPPUCCINO, ETC.) CON AGUA CALIENTE O VAPOR.

SOLO LOS OPERADORES PROFESIONALES CAPACITADOS CON UN CONOCIMIENTO ADECUADO DE LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD PUEDEN UTILIZAR LA CAFETERA.

SE INCLUYE UN ÁREA PARA PRECALENTAR LAS TAZAS. LA MISMA DEBE UTILIZARSE ÚNICAMENTE PARA ESTE PROPÓSITO. CUALQUIER OTRO USO SE CONSIDERA IMPROPIO Y, POR LO TANTO, PELIGROSO.



EL USO INCORRECTO DE LA MÁQUINA EXIME AL FABRICANTE DE TODA RESPONSABILIDAD POR POSIBLES DAÑOS A PERSONAS O COSAS.

1.10 USO INCORRECTO

LA cafetera ha sido diseñada y fabricada exclusivamente para uso alimentario. Por lo tanto, se prohíbe:

- el uso de la máquina por parte de operadores no profesionales;
- la manipulación de la cafetera por parte de personal cualificado si consume sustancias que reducen los tiempos de reacción;
- la introducción de líquidos distintos del agua potable descalcificada con una dureza máxima de 3/5 grados franceses (60/85 ppm);
- calentar bebidas u otras sustancias no alimenticias;
- Introducir en el portafiltros productos molidos distintos del café;
- la colocación de objetos en el calentador de tazas que no sean tazas;
- apoyar envases con líquido en el calentador de tazas;
- obstruir las rejillas de ventilación con paños u otros elementos;
- cubrir el calentador de tazas con paños;

- tocar las áreas de suministro con las manos;
- usar la máquina cuando está muy mojada.



ESTE PÁRRAFO ENUMERA UNA SERIE DE USOS INCORRECTOS RAZONABLEMENTE PREVISIBLES. SIN EMBARGO, LA MÁQUINA DEBE UTILIZARSE SIEMPRE DE ACUERDO CON LAS INDICACIONES PRESENTES EN EL PÁRRAFO "USO PREVISTO".

1.11 DECLARACIÓN PARA LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

EL FABRICANTE SANREMO S.R.L. DECLARA POR LA PRESENTE QUE LOS MATERIALES UTILIZADOS EN SUS PRODUCTOS CUMPLEN CON EL REGLAMENTO CE N.º 1935/2004, REG. N.º 2023/2006/CE (GMP), REG. N.º 10/2011/CE PARA MATERIALES PLÁSTICOS, DM 21 DE MARZO DE 1973 Y POSTERIORES MODIFICACIONES Y ADICIONES 1.

SEGURIDAD

2 SEGURIDAD

2.1 ETIQUETAS DE SEGURIDAD

Las etiquetas de seguridad con símbolos descriptivos están presentes en todas las áreas que representan un peligro para los operadores o técnicos.



Las etiquetas que dan instrucciones de seguridad están fijadas a la máquina y deben ser respetadas escrupulosamente por cualquier persona que la utilice o que la revise. El incumplimiento de las instrucciones de seguridad exime al fabricante de toda responsabilidad por los daños o accidentes causados a personas o cosas.

Peligro de tensión



Esta etiqueta se fija en todas las áreas con tensión. No se debe realizar ninguna operación con la máquina encendida.

Peligro de quemaduras



Etiqueta situada en la parte superior del calentador de tazas.

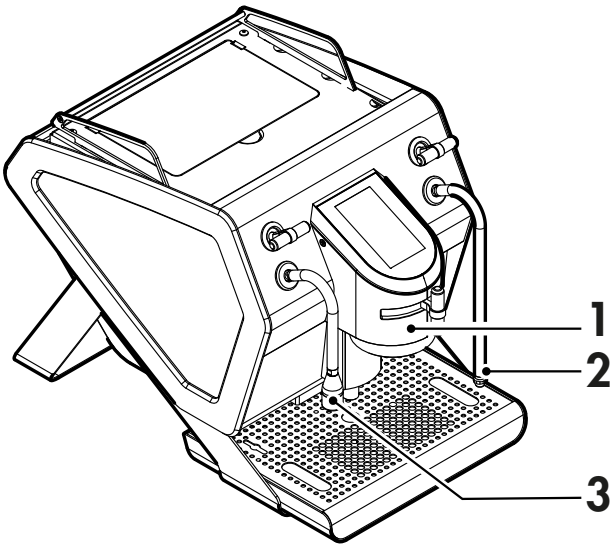
2.2 ÁREAS CON RIESGO RESIDUAL

Las áreas con riesgo residual son aquellas que no pueden ser protegidas debido al tipo particular de producción. En la máquina de café, las áreas son las siguientes:

- el área (1) de los grupos durante el suministro del café;
- el área (2) de la varilla de vapor cuando se calientan las bebidas;
- el área (3) de suministro de agua caliente.



Existe el riesgo de quemaduras en estas áreas.



2.3 RIESGOS RESIDUALES

Los riesgos residuales se gestionan mediante una formación adecuada del personal y el uso de equipos de protección individual (EPI). Los riesgos residuales derivan de los siguientes peligros: corte o incisión, arrastre o abrasión, golpe, inyección o expulsión de fluido a alta presión, resbalón, tropiezo, caída, electrocución, escaldadura, quemaduras en general y peligros de naturaleza ergonómica

	posibilidad de hacer contacto con superficies calientes
	posibilidad de que el rostro haga contacto con chorros de vapor y/o agua caliente
	posibilidad de resbalón en superficies húmedas y/o mojadas

2.4 ÁREAS PELIGROSAS




Las áreas peligrosas son todas las áreas dentro de la máquina resguardadas por las protecciones donde el técnico puede trabajar durante las intervenciones de reparación. Solo los técnicos tienen acceso a estas áreas.

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA - DATOS TÉCNICOS

3 DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

A continuación, se describen las principales características de la máquina automática de café espresso.

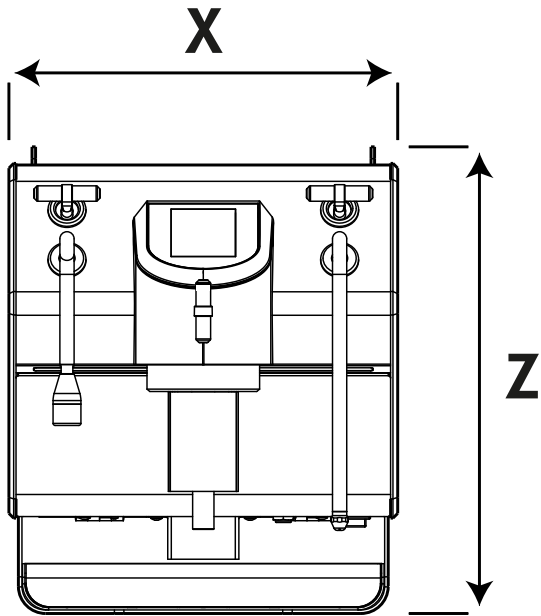
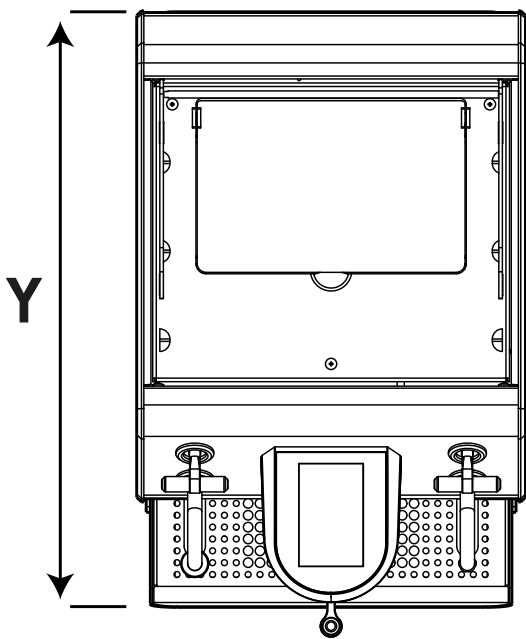
- Máquina de café espresso para uso profesional de 1 grupo con la posibilidad de activar la alimentación desde red o depósito o ambas posibilidades. El accesorio opcional disponible para todas las versiones es el paddle.
- Carga de agua en las calderas de forma automática.
- Pantalla táctil.

La máquina ha sido diseñada y fabricada para la preparación de café espresso y bebidas calientes.

A través de la pantalla y el grupo se suministra el café; a través de los mandos y las varillas se suministra el agua caliente o vapor. Hay un calentador de tazas en la parte superior de la máquina.

La máquina consta de un bastidor en el que se montan todos los componentes, encerrados con paneles atornillados.

4 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



	YOU
X	328mm
Y	503mm
Z	393mm

	U.M.	YOU
Capacidad caldera de vapor	Litros	1
Capacidad caldera grupo café	Litros	0,5
Capacidad MÁX. depósito agua	Litros	2,5
Peso máquina	kg	32
Tensión de alimentación	V~	230
Frecuencia de alimentación	Hz	50 - 60 +/- 1% (2% por breves periodos)
Potencia resistencia caldera de vapor	W	1500 +/- 10%
Potencia resistencia caldera grupo café	W	500 +/- 10%
Potencia bomba volumétrica	W	90/24V
Tensión total	W	2200 +/- 10%
Presión de funcionamiento caldera de vapor	Bar/MPa	1,9 / 0,19 (MÁX. 2 / 0,2)
Presión MÁX. caldera café	Bar/MPa	12 / 1,2
Presión agua de red en entrada	Bar/MPa	1 ÷ 4 / 0,1 ÷ 0,4
Presión suministro café (regulable mediante perfiles de presión)	Bar/MPa	1 ÷ 12 / 0,1 ÷ 1,2
Temperatura de funcionamiento	°C	5 ÷ 32
Humedad relativa sin condensación		<70 %
Ruido	dBA	<70

TRANSPORTE, DESEMBALAJE Y COMPONENTES

5 DESEMBALAJE Y POSICIONAMIENTO



IMPORTANTE: la máquina debe ser desembalada y colocada por un técnico autorizado y especializado.

Para evitar posibles riesgos de higiene, recomendamos dejar la máquina en su embalaje hasta el momento de la instalación.



Los posibles daños, averías o faltas de conformidad deben comunicarse rápidamente, en un plazo de 8 días a partir de la recepción de la máquina. De lo contrario, la mercancía se considera aceptada.

5.1 DESEMBALAJE DE LA MÁQUINA

- Efectuar las siguientes operaciones entre dos operadores como mínimo;
- Controle siempre la integridad del embalaje: informe al transportista sobre cualquier daño;
- abra la parte superior del embalaje y baje las solapas;
- extraiga los accesorios: dotación y documentación técnica (manuales);
- desatornille los cuatro dispositivos de bloqueo;
- levante la parte superior;
- abra el celofán y levante la máquina **SOSTENIÉNDOLA DESDE LA BASE**;
- los elementos de embalaje (cartón, celofán, grapas de metal, etc.) pueden cortar o lastimar si no se manipulan con cuidado o se usan incorrectamente; mantener alejado del alcance de los niños o personas inexpertas.



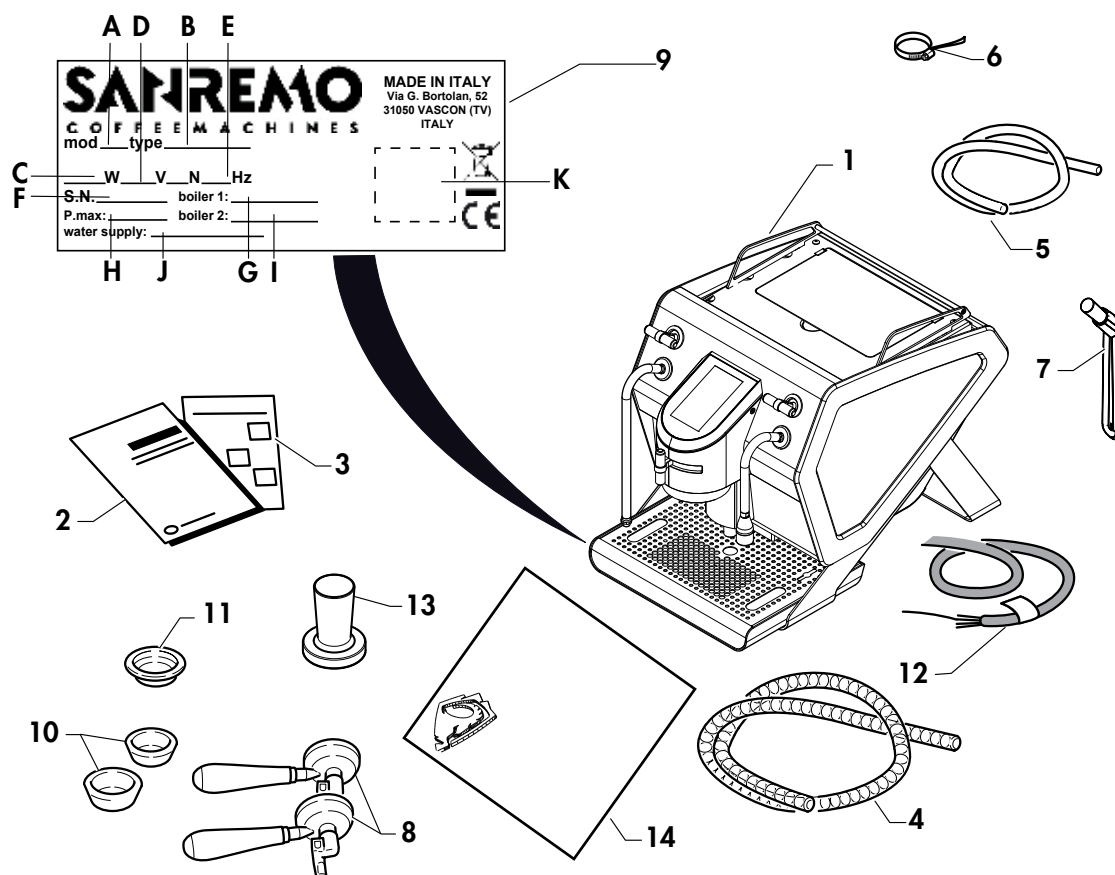
ADVERTENCIA: los elementos del embalaje (bolsas de plástico, cartón, clavos, etc.) **NO** deben dejarse al alcance de los niños ya que son fuentes potenciales de peligro.

5.2 POSICIONAMIENTO DE LA MÁQUINA

Colocar la máquina en su ubicación definitiva, asegurándose de que:

1. el mueble de soporte sea suficientemente resistente, esté bien nivelado, seco, sea liso, sólido, estable, teniendo en cuenta el peso de la máquina, posicionada a una altura que permita que la superficie de apoyo se encuentre a más de 90 cm del suelo;
2. haya al menos 10 cm entre la pared trasera de la máquina y las eventuales paredes, para permitir una ventilación correcta;
3. la parte superior de la máquina (calentador de tazas) esté a una altura no inferior a 150 cm del suelo;
4. cerca de la máquina, haya un panel eléctrico para la conexión de la máquina, un desagüe y un grifo para conectar el suministro hídrico;
5. no se use, ni instale en lugares donde se utilicen chorros de agua;
6. para garantizar un funcionamiento normal, el aparato esté instalado en lugares donde la temperatura se encuentre entre los + 5 °C y los + 32 °C y la humedad no condensada no supere el 70 %. En caso de que la máquina esté expuesta a temperaturas inferiores a + 0 °C siga las indicaciones a continuación: asegúrese de que la máquina haya pasado 24 horas en un lugar donde la temperatura sea superior a + 15 °C antes de encenderla. La máquina tiene alimentación eléctrica.

6 IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES



Leyenda

- 1) Máquina de café
- 2) Manual de usuario
- 3) Informe de la prueba
- 4) Tubo de espiral de desagüe L = 2 m
- 5) Tubo de suministro de agua
- 6) Abrazadera para tubo de desagüe
- 7) Cepillo
- 8) Portafiltro (individual/doble)
- 9) Etiqueta datos técnicos
- 10) 2 filtros (individual/doble)
- 11) Filtro ciego
- 12) Cable alimentación 16A/250V L = 2 m
- 13) Prensador
- 14) Paño de limpieza

6.1 PLACA DE IDENTIFICACIÓN

La placa de identificación incluye los siguientes datos:

- A.** Modelo
- B.** Código de identificación de la máquina
- C.** Potencia
- D.** Tensión de alimentación
- E.** Frecuencia
- F.** Número de matrícula
- G.** Presión máxima caldera 1
- H.** Presión máxima
- I.** Presión máxima caldera 2
- J.** Presión de la red de alimentación
- K.** Identificación de las certificaciones

CONEXIONES



7 CONEXIONES



IMPORTANTE: la conexión de la máquina debe ser realizada por un técnico autorizado especializado.

7.1 CONEXIÓN HÍDRICA

Desagüe

Cerca de la máquina debe haber un desagüe de agua con sifón.

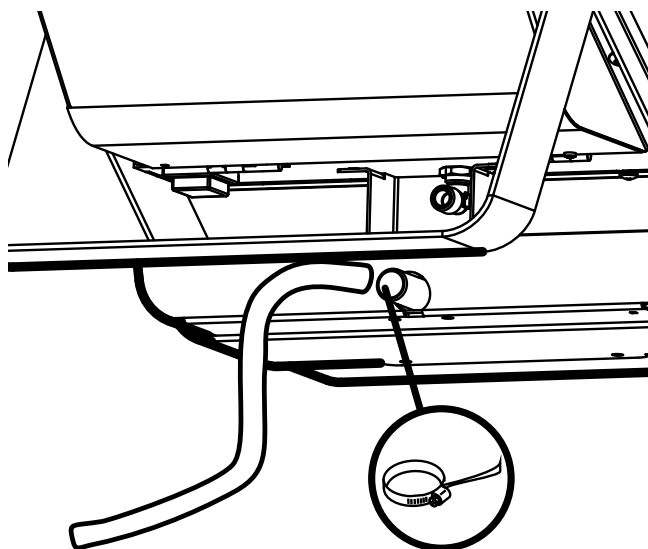


El sifón de desagüe debe estar situado por lo menos 20 cm por debajo de la superficie sobre la que se encuentra la máquina.

Quitar el tapón del recipiente, atornillar el acoplamiento con las dos juntas tóricas suministradas y fijar el tubo de desagüe en la placa y las tuercas a la bandeja de desagüe.

Conectar el tubo de desagüe al acoplamiento de la bandeja de desagüe y fijarlo con las relativas abrazaderas como indica la figura.

Conectar el otro extremo del tubo al desagüe preparado previamente.



Desagüe (para versión sin desagüe red)

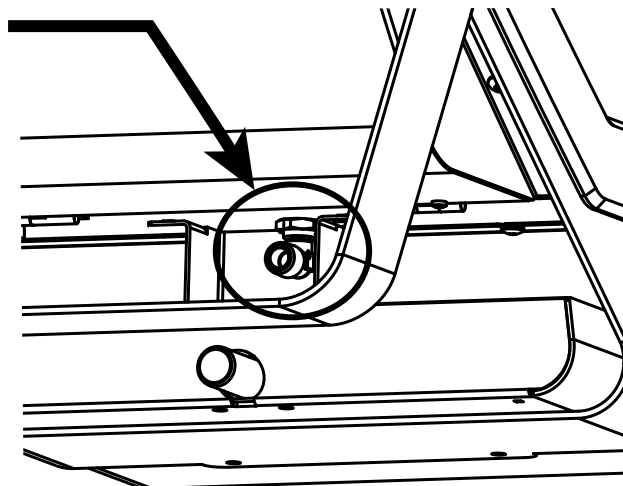
En el recipiente hay un tapón que no permitirá salir el agua.



Para garantizar un funcionamiento seguro y correcto de la máquina y mantener un nivel adecuado de rendimiento y una alta calidad de las bebidas dispensadas, es importante que, en relación con el agua utilizada (tanto para el depósito como para la red de suministro) en entrada, la dureza esté entre 9 °f (90 ppm, 5 °d) y 15 °f (150 ppm, 8,4 °d), que el PH esté entre 6,5 y 8,5 y que la cantidad de cloruros sea inferior a 50 mg/l. Estar conforme con estos valores permite que la máquina funcione con la máxima eficacia. Si no se cumplen estos parámetros, será necesario instalar un dispositivo de filtrado específico, siempre de acuerdo con las normas locales de agua potable vigentes.

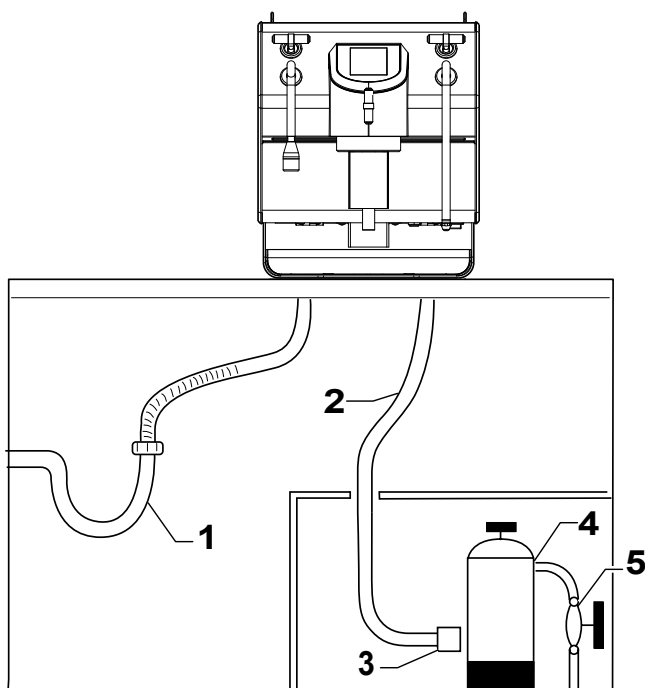
Carga

- Conectar firmemente el tubo de suministro de agua al terminal ubicado en la parte inferior de la máquina como ilustra la figura.



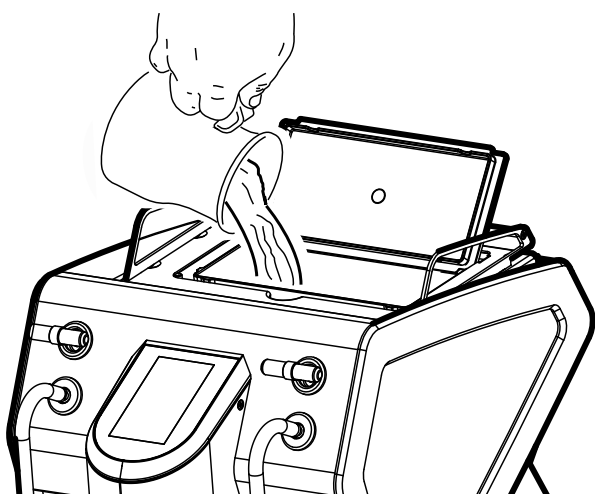
Conectar el tubo de carga (2) a un descalcificador (4), interponiendo el filtro antimpurezas (3).

- Instalar un grifo separador (5) antes del descalcificador de agua (4), para separar la máquina del sistema hídrico.



ADVERTENCIA: si la presión de línea supera los 4 bares, instalar un reductor de presión. Alimentar solo con agua fría.

Depósito

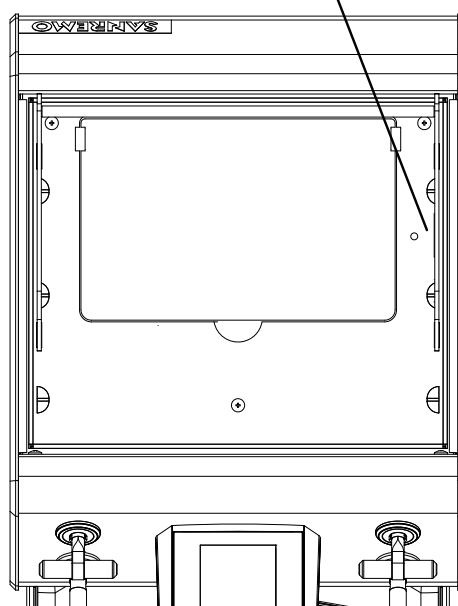
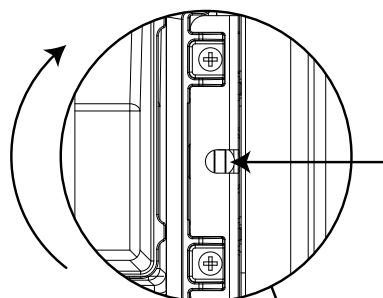


Para llenar el depósito, levantar la tapa y colocar agua hasta alcanzar el nivel máximo indicado en el depósito.

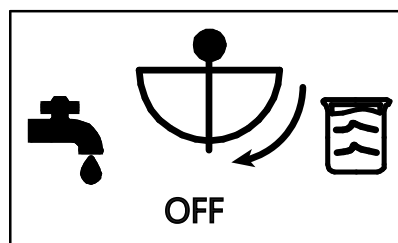
La máquina está configurada por defecto en modalidad depósito. Para pasar de la modalidad depósito a la de red, quitar el calentador de tazas y con un destornillador plano girar en sentido horario la palanca metálica como ilustra la figura.



IMPORTANTE: la siguiente operación debe ser efectuada solo por un técnico especializado y autorizado.

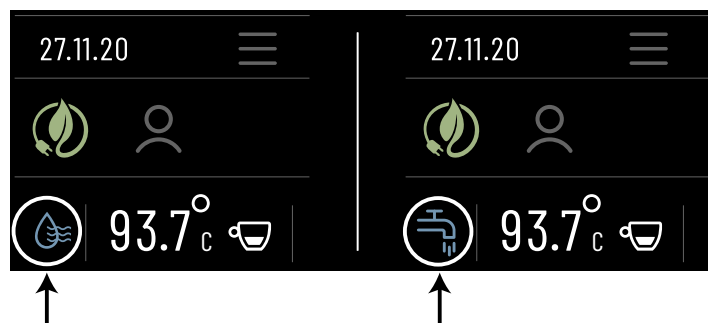


En el punto específico se encuentra la siguiente etiqueta:



A la izquierda se representa la modalidad alimentación de red, mientras que a la derecha la modalidad depósito.

En la pantalla se visualiza si la máquina está en modalidad depósito (izquierda) o red (derecha):



Los iconos pueden tener colores diferentes:

icono depósito azul = estado OK;

icono depósito rojo = depósito vacío;

icono red azul = estado OK;

icono red naranja = presión de línea < 1 bar;

icono red rojo = presión de línea > 4 bares.

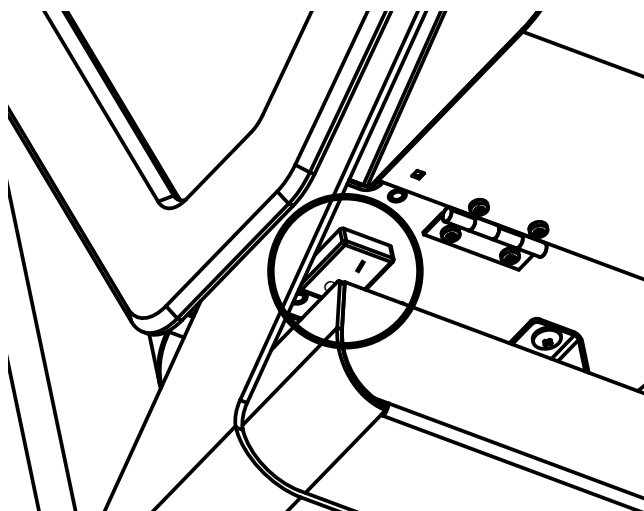
7.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA



Asegurarse de que todos los interruptores estén en la posición OFF antes de efectuar la conexión eléctrica de la máquina.

La máquina debe estar conectada a una instalación de tierra conforme a las normas y reglamentaciones vigentes en el país de uso.

Comprobar que la tensión de la máquina (véase la placa de características) corresponda a la tensión de la red eléctrica local.



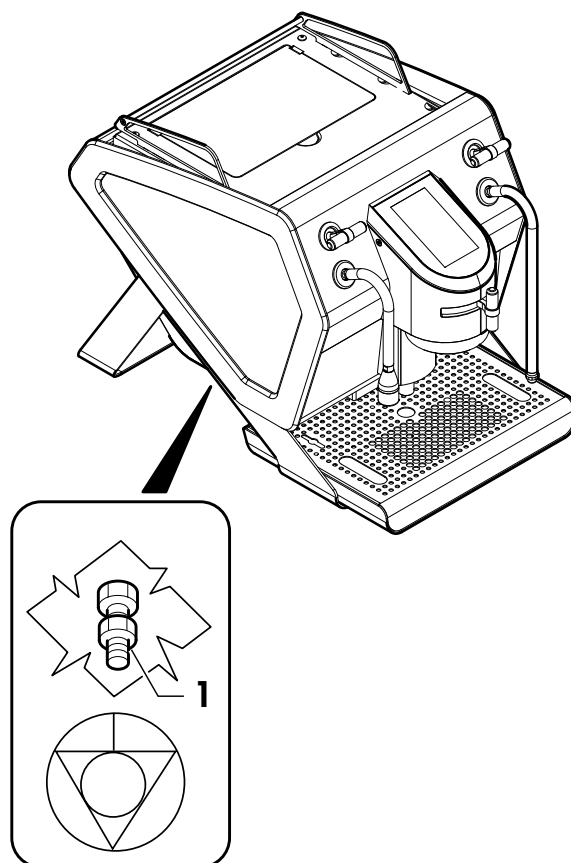
La máquina está conectada a la red eléctrica a través del cable eléctrico, asegurarse de que la capacidad de la red eléctrica disponible sea adecuada para el consumo máximo de energía, indicado en la máquina de café. Interruptor en posición OFF = 0, interruptor en posición ON = 1 (en posición ON, el botón se ilumina en rojo).

Conexión eléctrica

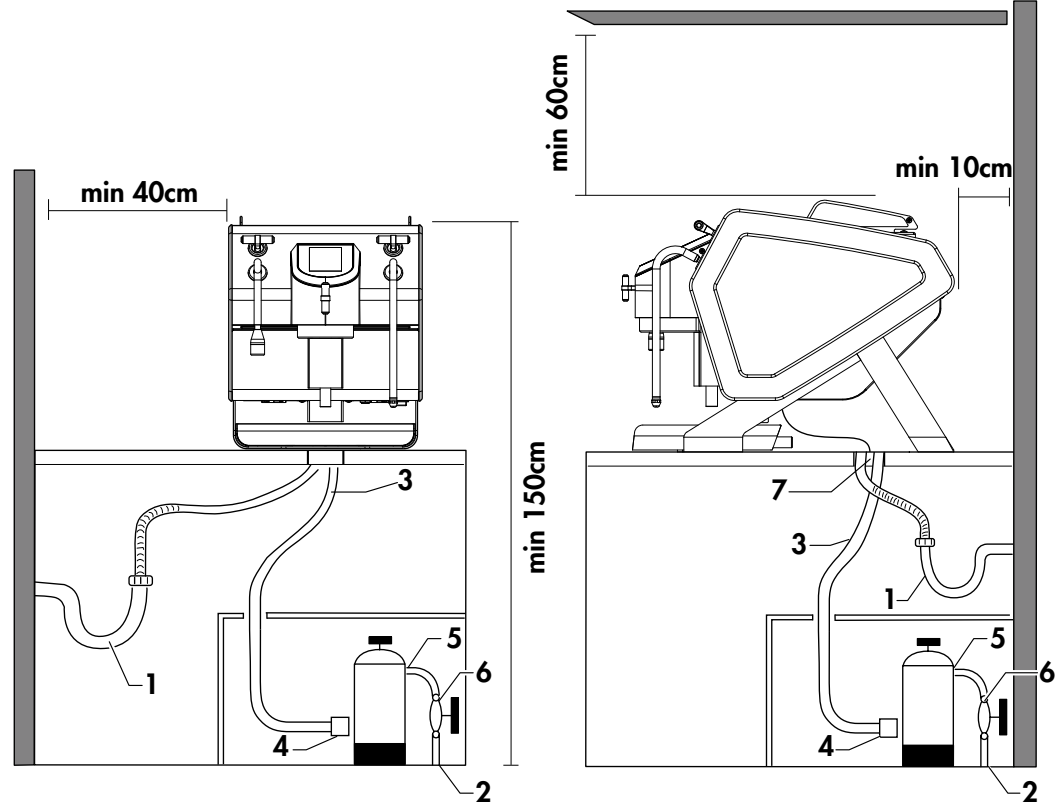
La máquina se conecta a la red eléctrica mediante el cable eléctrico provisto de enchufe. Se recomienda conectar el enchufe a una toma eléctrica dotada de interruptor local o seccionador en el cuadro eléctrico (corriente diferencial de 30 mA).

Conexión equipotencial

Esta conexión (requerida por algunos estándares) evita diferencias en el potencial eléctrico entre las conexiones a tierra de los dispositivos instalados en la misma habitación. Las máquinas diseñadas para este tipo de conexión están provistas de un terminal específico (1) en la parte inferior de la máquina. Conectar un cable equipotencial externo de tamaño adecuado de acuerdo con las normas y normas vigentes al terminal correspondiente (1).



7.3 INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN



LEYENDA:

1	Tubo de desagüe
2	Alimentación agua
3	Tubo de conexión de la cafetera
4	Filtro antimpurezas
5	Descalcificador de agua
6	Grifo 3/8" M
7	Apertura para el drenaje y el suministro de agua y electricidad

REQUISITOS NECESARIOS PARA LA INSTALACIÓN:

Preste atención a los espacios mínimos que deben respetarse entre la pared y la máquina para permitir el mantenimiento de esta última y una buena circulación del aire.

Los trabajos eléctricos solo deben ser realizados por técnicos o personas formadas.

Tenga en cuenta que el agua entrante debe estar libre de cloro.

Instale un disyuntor magnetotérmico adecuado con una corriente diferencial de 30 mA.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

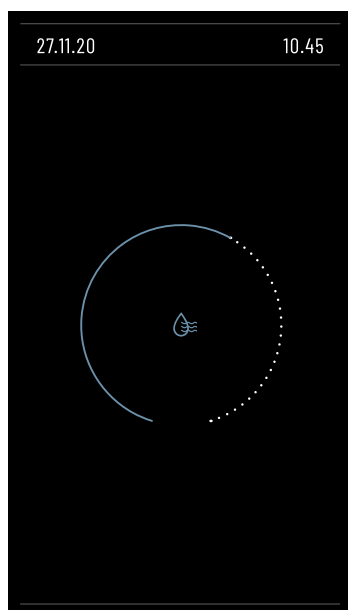
8 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

8.1 PRIMER ENCENDIDO



IMPORTANTE: las operaciones de puesta en servicio deben ser realizadas por un técnico autorizado y especializado.

- Abrir el grifo de alimentación hídrica aguas arriba de la (alimentación desde red).
- Suministrar la alimentación eléctrica a la máquina colocando en ON (1) el interruptor diferencial aguas arriba de la máquina.
- Esperar a que la máquina alcance la temperatura de setpoint. La pantalla de calentamiento permite el acceso a los diferentes menús usuario pero inhibe cualquier suministro (café, agua, vapor).



- Contemporáneamente con la carga de la caldera de vapor se abre también la electroválvula vapor para evitar someter la caldera a presión debido a la carga del agua.



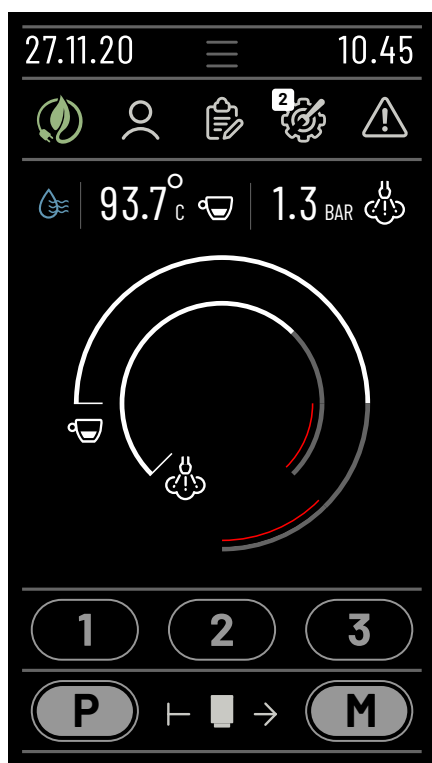
Si el llenado automático no se produce dentro de un período determinado (configurado por el técnico) en la pantalla se visualizará el respectivo aviso.

Asegurarse de que el grifo de suministro hídrico esté abierto.

Presionar el botón "RESET" para volver a efectuar la carga.

- Suministrar agua del grupo, sin haber montado el portafiltro; pulsar una de las dosis de la pantalla (1-2-3) y controlar que el agua salga correctamente descargando las posibles burbujas de aire presentes en el circuito. El suministro puede ser detenido presionando nuevamente el botón.



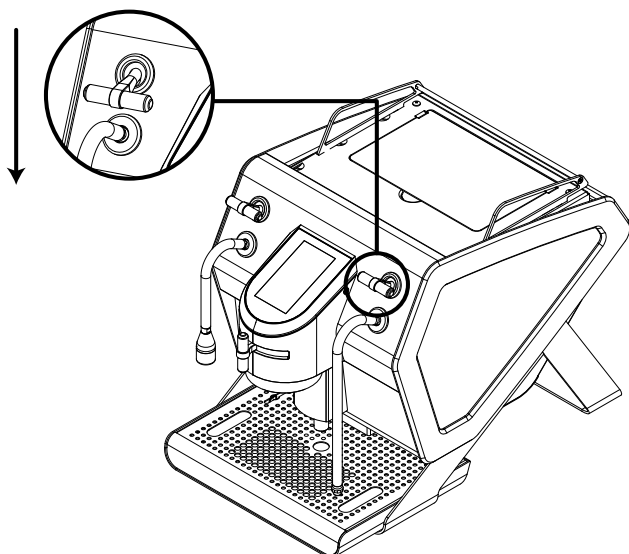


- Controlar en el pantalla que la presión en la caldera sea de aproximadamente 1,2 - 1,6 bar (0,12 - 0,16 MPa) y que la presión del suministro hídrico de red no supere los 4 bares (0,4 MPa).



Si la presión de alimentación supera los 4 bares es necesario instalar un reductor de presión en el origen del circuito.

- Abrir el grifo de vapor llevando la palanca hacia abajo como ilustra la figura.



- Esperar a que del suministro de vapor salga aire mezclado con agua, luego cerrar el grifo del vapor previamente abierto colocando la palanca en su posición original.
- Colocar una jarra que contenga agua fría e insertar la boquilla de la varilla en su interior. Llevar y mantener la palanca hacia abajo y calentar el agua por aprox. 30 segundos. Interrumpir el suministro de vapor llevando la palanca a su posición original.
- Montar el portafiltro en el grupo, colocar tazas debajo y realizar algunos suministros, activando uno a la vez los diferentes tipos de extracción mediante los botones correspondientes en la pantalla. Controlar el correcto suministro de agua en la taza.



ADVERTENCIA: Se recomiendan las siguientes cantidades máximas:

- 100 cc máximos de suministro continuo de café.
- 100 cc máximos de suministro continuo de agua caliente.
- 30 segundos de suministro continuo de vapor.

- Comprobar que la presión de la bomba indicada en la pantalla durante el suministro no supere los 12 bares.
- Apagar la máquina desplazando a OFF el interruptor diferencial -posición "0"-, la pantalla y la máquina se apagan. Cerrar el suministro hídrico con el grifo correspondiente.

9 AJUSTE DE LAS FUNCIONES



ADVERTENCIA: algunas de las funciones de la máquina (temperaturas, idioma, etc.) solo pueden ser ajustadas por un técnico autorizado especializado mientras la máquina está en funcionamiento y con mucho cuidado. Las operaciones a realizar se describen en el manual técnico.

9.1 AJUSTE DEL MOLINILLO DOSIFICADOR



Instalar, ajustar y preparar el molinillo dosificador como se describe en el manual correspondiente.

9.2 PRUEBAS DE SUMINISTRO DE CAFÉ

Efectuar algunas pruebas de suministro de café siguiendo las instrucciones del capítulo relativo, controlando la calidad del café.

- Suministrar el café y comprobar que se extraigan 20-30 cm³ de café en 20-30 segundos.
- Si no es así, se debe ajustar el granulado del café en el molinillo dosificador: una molienda más fina aumenta el tiempo de extracción, una molienda más gruesa reduce el tiempo de extracción.
- Asegurarse de que el café suministrado tenga las siguientes características:
 - crema de color avellana
 - consistencia con burbujas finas
 - crema que dure más de 1 minuto



Estas indicaciones no son vinculantes, ya que la cantidad correcta y por lo tanto la calidad del café depende del tipo de café, del tipo de agua y del clima.

9.3 ENVÍO FINAL

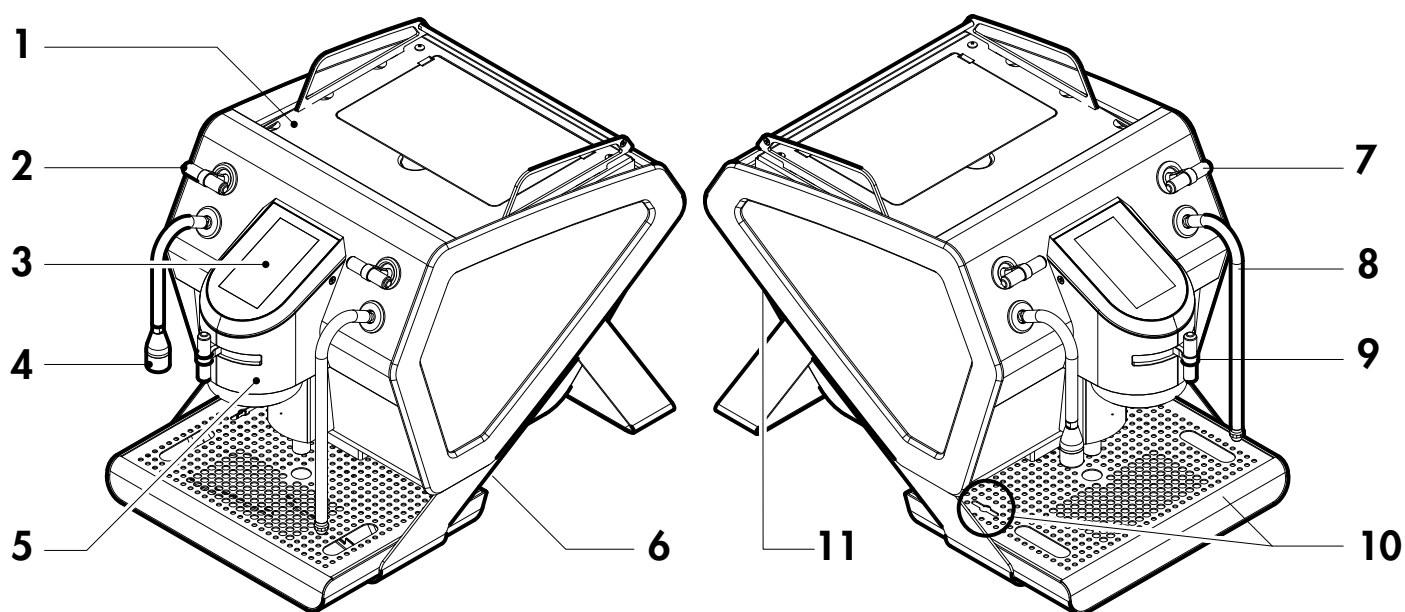
Al final de la instalación, seguir las indicaciones a continuación:

- capacitar al personal que utilizará la máquina, preparando una serie de cafés de prueba, cappuccino, etc.;
- explicar cómo deben realizarse las operaciones de mantenimiento y limpieza para asegurar el cuidado correcto de la máquina;
- al final de la instalación, rellenar el informe de instalación.

USO DE LA MÁQUINA

10 FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA

10.1 DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES



LEYENDA

- 1. Calentador de tazas
- 2. Palanca grifo de agua
- 3. Pantalla grupo
- 4. Varilla de agua
- 5. Grupo suministro

- 6. Interruptor on/off
- 7. Palanca grifo vapor
- 8. Varilla de vapor
- 9. Paddle
- 10. Recipiente con flotador
- 11. Puerto USB con tapa



ATENCIÓN: está prohibido conectar al puerto USB cables con extensión superior a 3 m.

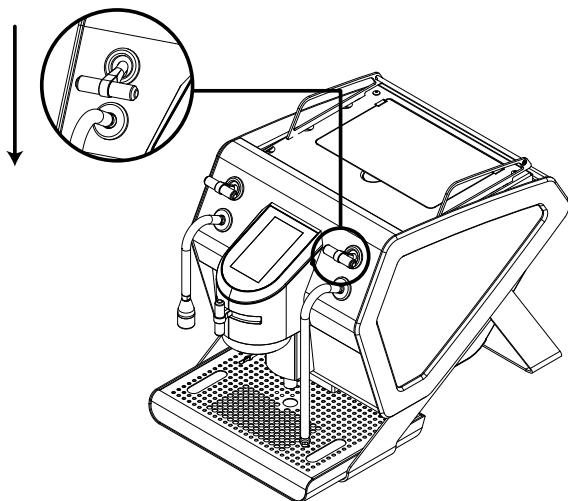


El flotador se usa para avisar al usuario que debe vaciar la bandeja cuando la misma alcanza el nivel de llenado máximo.

10.2 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

Suministro vapor manual (1)

La máquina prevé por defecto la varilla vapor manual. Colocar una jarra debajo de la varilla luego llevar la palanca hacia abajo y mantenerla en esa posición para iniciar el suministro del vapor. Colocar la palanca en su posición original para interrumpir el suministro.



Botones suministro café espresso

Colocar una taza en el posa tazas, luego presionar uno de los botones para iniciar el suministro del café (1 - 2 - 3). Después de presionar el botón, el mismo queda iluminado durante el suministro completo. Esperar al suministro del café. Para bloquear anticipadamente el suministro presionar de nuevo el botón de la bebida.



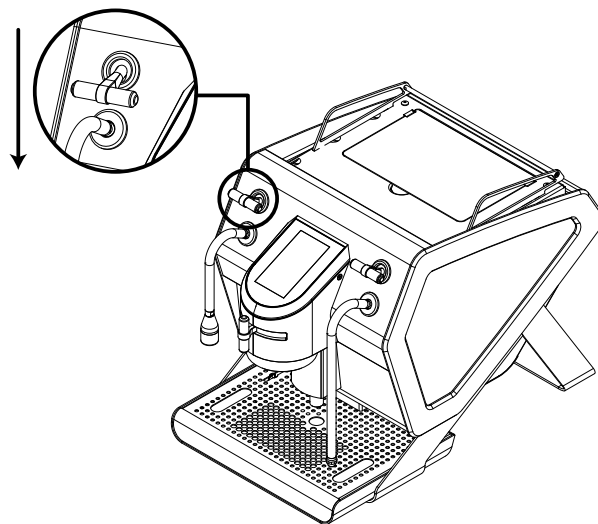
Botón suministro café continuo/manual

Colocar una taza en el posa tazas, luego presionar el botón para iniciar el suministro del café continuo (M). Después de presionar el botón, el mismo queda iluminado durante el suministro completo a una presión constante de 9 bares. Esperar al suministro del café. Para bloquear anticipadamente el suministro presionar de nuevo el botón de la bebida.



Varilla suministro agua caliente

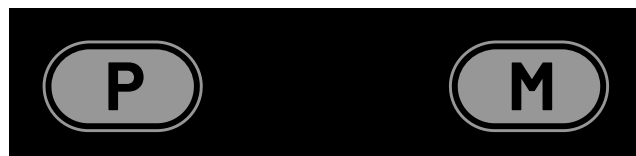
Colocar debajo de la varilla una taza de la capacidad adecuada para la cantidad deseada de agua. Llevar la palanca hacia abajo y mantenerla en esa posición para iniciar el suministro de agua caliente por la boquilla difusora. Colocar la palanca en su posición original para interrumpir el suministro.



10.3 MANDOS ESPECIALES

Flush/Purge

Al presionar el botón (P) en la pantalla el ciclo "normal" de suministro es precedido por un breve chorro de agua temporizado necesario para limpiar la ducha del grupo y garantizar una mejor extracción. Los mandos flush/purge no se consideran como suministro.



Lavado grupo suministro

Para el lavado de los grupos está prevista la siguiente modalidad:

- LAVADO MANUAL

Para activar el LAVADO MANUAL es necesario acceder al menú específico de los lavados desde la interfaz usuario. En la pantalla se visualizará la solicitud de enganchar al grupo el portafiltro ciego con el limpiador específico en su interior. Presionar el botón START para iniciar el lavado.



Durante esta fase, se desactivan todas las selecciones de café hasta finalizar el lavado. Durante la fase de lavado no se podrá apagar ni colocar la máquina en el estado de energy saving, stand-by u OFF. Si el lavado se interrumpe por falta de alimentación (en ambas fases) cuando se enciende nuevamente se propone la ejecución de la fase de enjuague. NO se puede interrumpir el ciclo de lavado antes de finalizar.

Suministro con Paddle

La máquina está provista de paddle que permite efectuar una extracción con perfil de presión regulable desde un mínimo (*) hasta un máximo accionando dicha palanca. El paddle se configura, dentro del relativo menú, para trabajar de derecha a izquierda y viceversa. Gracias a este accesorio es posible crear manualmente perfiles de presión que pueden ser memorizados en el menú "Perfiles presión bebidas". Para efectuar una extracción a través del paddle, llevar la palanca de su posición original hacia la posición final.

(*) la presión mínima es de 0,2 bar para la versión de depósito interno, mientras que es igual a la presión de línea para la conectada a la red. Se recomienda no superar 1,0 bar de presión de línea para obtener la máxima prestación del paddle.

Luces

Las luces presentes en la máquina están formadas por dos barras de led que se activan/inactivan contemporáneamente.

Pantalla IDLE

Durante el funcionamiento normal de la máquina se visualiza la siguiente pantalla:



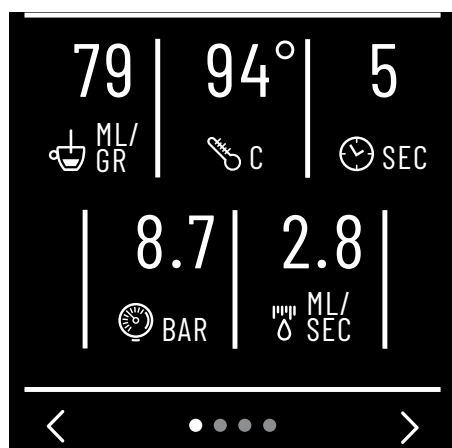
- 1) menú ahorro de energía;
- 2) menú rápido usuario;
- 3) menú rápido asociación perfiles - bebidas;
- 4) menú rápido mantenimiento;
- 5) menú rápido notificaciones - alarmas;
- 6) menú principal;
- 7) modalidad red/depósito;
- 8) temperatura caldera café, visualizador de círculo subyacente;
- 9) presión caldera de vapor, visualizador de círculo interno subyacente;
- 10) dosis 1 café;
- 11) dosis 2 café;
- 12) dosis 3 café;
- 13) flush/purge botón 'P';
- 14) configuración uso paddle;
- 15) dosis café continuo botón 'M';

Pantalla suministro

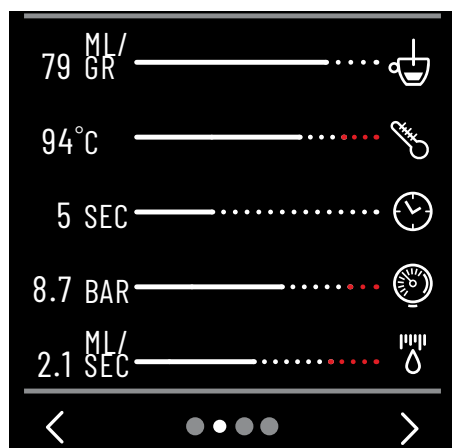
Durante el suministro se puede visualizar la pantalla en cuatro modalidades diferentes, ya sea que el suministro se efectúe desde la pantalla como desde paddle: modalidad resumen, modalidad de líneas, modalidad gráfico presión por intervalo de tiempo y modalidad gráfico flujo por intervalo de tiempo.

Utilizar las flechas (<) o (>) para pasar de una pantalla a la otra.

Modalidad resumen:



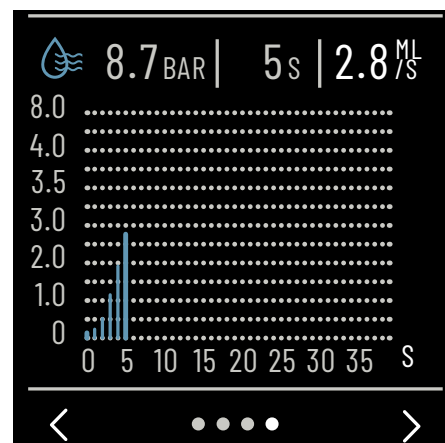
Modalidad de líneas:



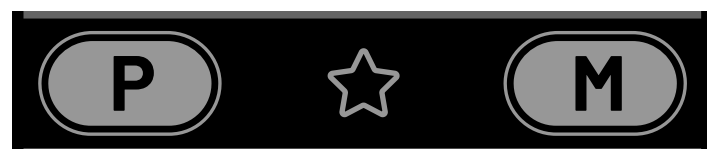
Modalidad gráfico presión:



Modalidad gráfico flujo:



Cuando se utiliza el paddle para una extracción, si se coloca el paddle en su posición original en cuanto finaliza el suministro del café, se visualizará el icono de una estrella entre los botones 'P' y 'M'.



Al presionar el icono se podrá guardar el perfil del suministro recién efectuado seleccionando el perfil palanca que se desea sobrescribir. Después de 10 segundos del final del suministro la pantalla pasa de suministro a IDLE.

10.4 PREPARACIÓN DEL CAFÉ

Reglas generales para preparar un buen café:

- Para un solo espresso la bebida es de 25-30 ml con 7-8 g de café.
- Para un espresso doble la bebida es de 50-60 ml con 14-16 g de café.
- La temperatura de extracción normalmente debe estar configurada entre los 90,5 y los 96 °C.
- La taza debe estar tibia y, por lo tanto, debe tomarse del calentador de taza. Si está fría, enjuagar con agua caliente.

No cargar nunca el café en el portafiltro sin dispensarlo inmediatamente; el café en polvo "se quemaría" en el grupo y el espresso suministrado sería muy amargo. Recomendamos moler solo la cantidad de café necesaria para su uso inmediato. El café molido que queda largo tiempo pierde su aroma y la grasa contenida se vuelve rancia.

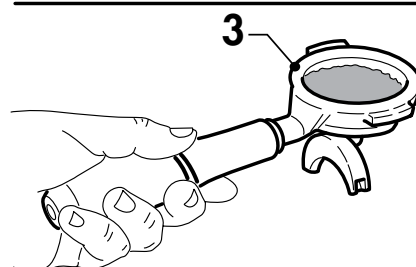
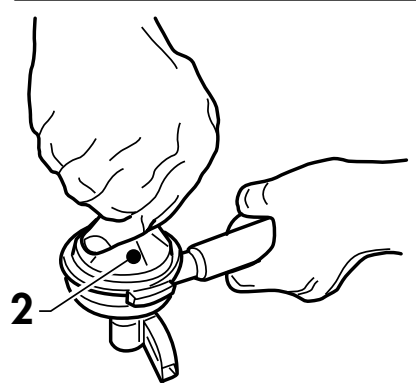
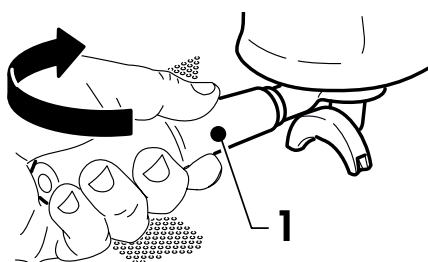
Suministro del café

Retirar el portafiltro (1) del grupo girándolo en la dirección de la flecha, girarlo boca abajo y golpear ligeramente en la caja para vaciar el poso de café.



ADVERTENCIA: no golpear nunca el portafiltro sobre una superficie desprotegida, ya que podría dañar el filtro, afectando al sello.

- Introducir el café recién molido en el portafiltro hasta llenarlo y golpear ligeramente el fondo del portafiltro para que el café se nivele.
- Comprimir el café con el prensador (2) para que quede dentro del portafiltro con una fuerza de unos 30 kg.
- Limpiar el borde (3) del portafiltro; dejar el café molido en el borde del filtro podría perjudicar el sello de la empaquetadura, causando que el agua y el café se escapen.



- Si la máquina ha estado inactiva durante más de 15 minutos, se recomienda realizar un procedimiento de flush para evitar que se queme el café.
- Enganchar el portafiltro (1) en el grupo girándolo hasta el final de carrera.
- Colocar la taza o tazas de café debajo del portafiltro.
- Una vez completado el suministro limpiar el portafiltro y realizar un procedimiento de purge.

10.5 PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO

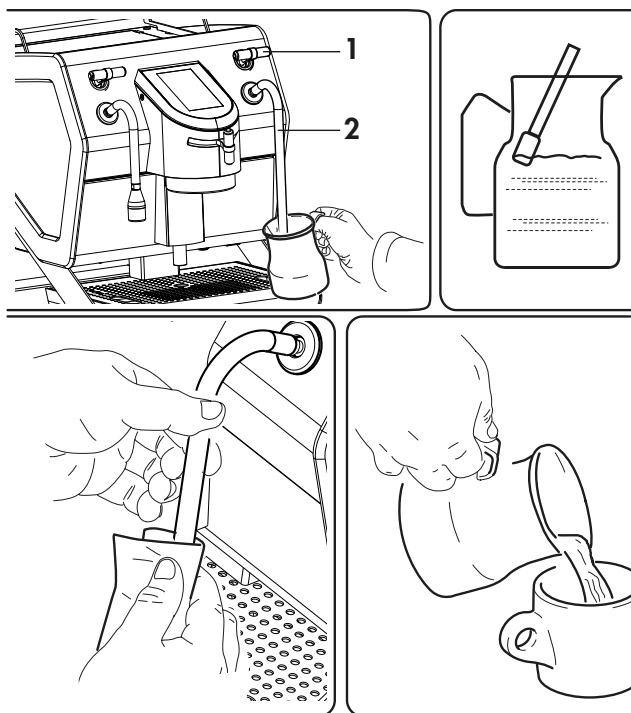
Para preparar un cappuccino profesional, se "espuma" leche fría (aprox. $6 \div 8$ °C y se calienta hasta $60 \div 65$ °C máx.) y la espuma obtenida se vierte sobre un café espresso hecho previamente.



ATENCIÓN: prestar atención, ya que la varilla (2) está caliente y puede quemar.

- Extraer la varilla (2) sobre la rejilla, bajar la palanca (1) para suministrar vapor durante uno o dos segundos para vaciar el agua que contiene la varilla de vapor.
- Verter la leche en la jarra. Preferiblemente, utilizar una jarra de acero inoxidable con boquilla cónica. Un cappuccino requiere alrededor de 125 cm³ (1/8 litros) de leche.
- Inclinar la jarra, manteniendo la boquilla de la varilla de vapor (2) justo debajo de la superficie de la leche. La varilla no debe estar ni en el centro de la jarra, ni descansar contra el lado.
- Abrir el vapor con la palanca (1). Se creará un vórtice en la jarra y se formará una espuma densa y cremosa.
- Cuando se alcanza la temperatura máxima prevista, detener el suministro de vapor colocando la palanca (1) en su posición.
- Retirar la varilla de vapor de la jarra, golpear suavemente la parte inferior de la jarra para estabilizar las burbujas, luego con un movimiento ondulante, la espuma sobre el café espresso previamente preparado.
- Después de preparar cada bebida, suministrar vapor durante unos segundos para eliminar cualquier residuo de bebida. Limpiar, antes y después de cada suministro, con un paño

específico que se deberá sustituir periódicamente, para evitar la formación de incrustaciones difíciles de eliminar.



10.6 CALENTAMIENTO DE BEBIDAS

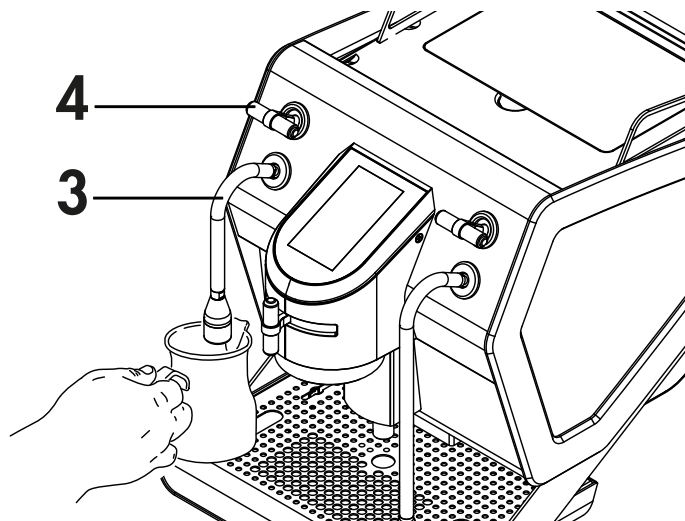


ATENCIÓN: prestar atención, ya que la varilla (2) está caliente y puede quemar.

- Posicionar la varilla (2) sobre la rejilla, bajar la palanca (1) para suministrar vapor durante uno o dos segundos para vaciar el agua que contiene la varilla de vapor.
- Verter la bebida en la jarra. Preferiblemente, utilizar una jarra de acero inoxidable con boquilla cónica.
- Introducir la varilla de vapor (2) en la jarra y accionar el suministro de vapor con la palanca (1).
- Interrumpir el suministro del vapor siempre con la palanca (1).
- Después de preparar cada bebida, suministrar vapor durante unos segundos para eliminar cualquier residuo de bebida. Limpiar, antes y después de cada suministro, con un paño específico que se deberá sustituir periódicamente, para evitar la formación de incrustaciones difíciles de eliminar.

10.7 PREPARACIÓN DE TÉ, CAMOMILA Y OTRAS BEBIDAS CALIENTES

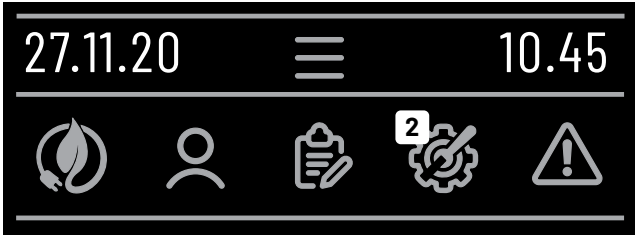
- Colocar la jarra debajo de la varilla de suministro de agua (3).
- Llevar hacia abajo la palanca (4) y mantenerla en esa posición para suministrar agua caliente; cuando se alcanza la cantidad de agua deseada colocar la palanca en su posición original.
- Agregar el producto requerido.



PROGRAMACIÓN

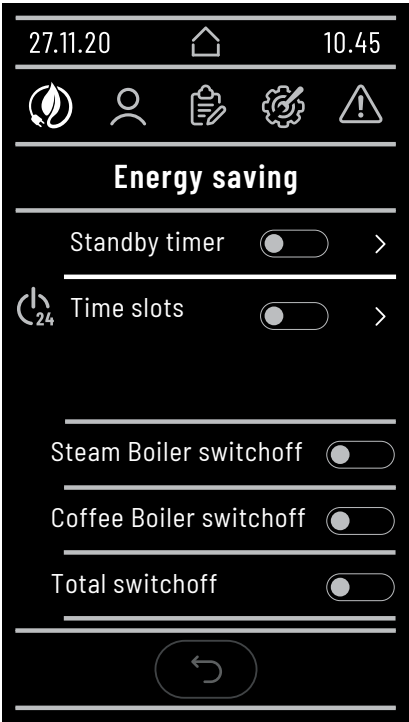
11 PROGRAMACIÓN

Se puede programar la cafetera a través de las diferentes pantallas que se pueden visualizar. La pantalla principal es la del menú rápido.



11.1 MENÚ AHORRO DE ENERGÍA

Presionar el icono de la HOJA para acceder al menú ahorro de energía:



activaciones ahorro de energía

apagado selectivo servicios

ACTIVACIONES AHORRO DE ENERGÍA

El menú de ahorro de energía pone a disposición dos modalidades diferentes:

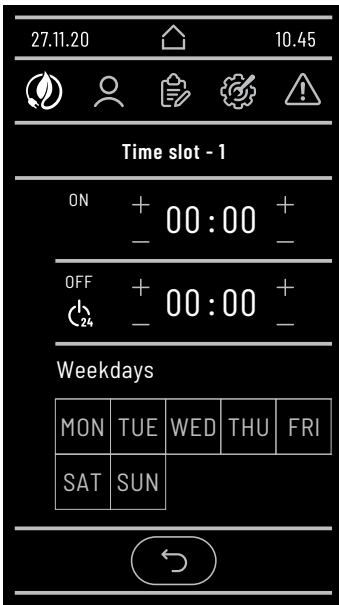
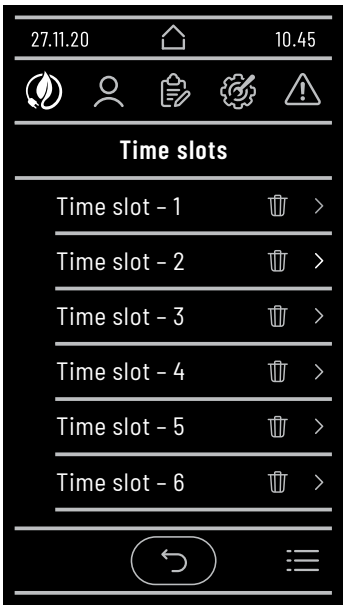
-STANDBY; posiciona la máquina en apagado total después de un tiempo de inactividad programable por el usuario.

-FRANJAS HORARIAS/ECO; el planificador horario permite programar hasta 6 franjas horarias asociables a los diferentes días de la semana. Dentro del planificador son posibles, para la fase de apagado, dos modalidades diferentes de ahorro de energía:

-modo STANDBY  apaga la máquina asegurando de este modo el máximo ahorro de energía;

-modo ECO  mantiene la máquina activa, pero con temperaturas reducidas.

Esta modalidad operativa es útil para permitir tanto un ahorro de energía como una recuperación operativa de la máquina en tiempo breve.



Para programar las franjas horarias tocar el nombre de la franja horaria en cuestión introduciendo la hora de encendido, hora de apagado y día de la semana deseada. Tocar el icono OFF para configurar las dos modalidades operativas de ahorro descritas anteriormente:



NOTA: en caso de franjas horarias y STANDBY timer activados contemporáneamente este último no será considerado. La franja horaria activa se indica de color naranja.

La modalidad se indica mediante el encendido del led rojo en la pantalla; para salir de la modalidad activar brevemente la palanca vapor o la palanca agua caliente y esperar algunos segundos;

APAGADO SELECTIVO SERVICIOS

Mediante esta sección es posible inactivar algunas secciones de la máquina:

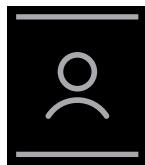
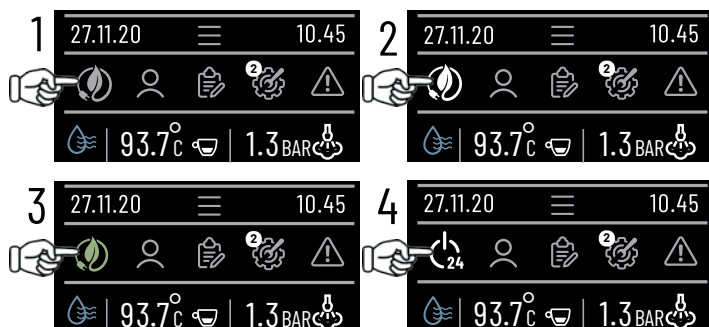
-apagado total caldera servicios: permite apagar solo la caldera de generación de vapor y agua caliente en caso de que el usuario tenga la necesidad de suministrar solo café. De esta manera, se permite una reducción selectiva de los consumos;

-apagado caldera café: permite apagar solo el circuito de suministro café (caldera y grupo) en caso de que el usuario tenga la necesidad de suministrar solo agua caliente/vapor. De esta manera, se permite una reducción selectiva de los consumos;

-apagado total: posiciona la máquina en OFF.

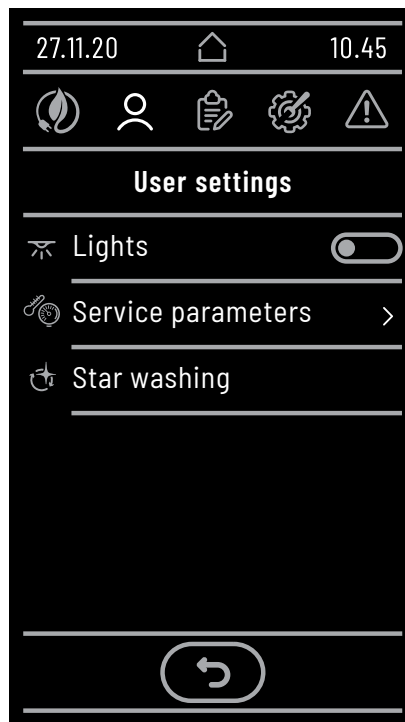
El icono de ahorro de energía podrá adoptar estas variantes:

- 1) hoja gris = energy saving desactivado;
- 2) hoja blanca = modo STANDBY activado;
- 3) hoja verde = modo ECO a temperaturas reducidas en curso (la pantalla tendrá luminosidad reducida);
- 4) icono ON/OFF 24 h blanco = planificador programado y activado.



11.2 MENÚ RÁPIDO USUARIO

Al presionar el icono USUARIO se accede al menú rápido de configuración parámetros de mayor importancia para el usuario:

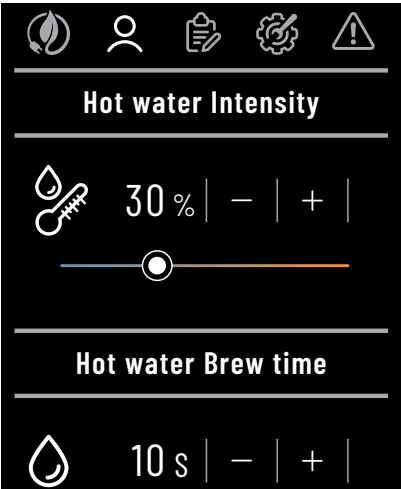


Dentro de este menú es posible:

- activar/inactivar las luces led;
- configurar la intensidad de salida y la duración de suministro del agua caliente;
- configurar el setpoint temperatura del grupo suministro y de la caldera café;
- configurar el setpoint presión de la caldera de vapor;
- efectuar un lavado.
- activar/inactivar el purge de la varilla de vapor;

Dentro del mando 'Parámetros de servicio' es posible modificar la intensidad del agua caliente entrando a 'Suministro agua caliente': al aumentar (+) el porcentaje se incrementará la temperatura del agua de salida, al disminuir (-) el porcentaje se reducirá la temperatura del agua de salida.

Inmediatamente debajo es posible modificar la duración, expresada en segundos, del suministro del agua caliente con los botones (+) y (-). Presionar "V" para confirmar las modificaciones.

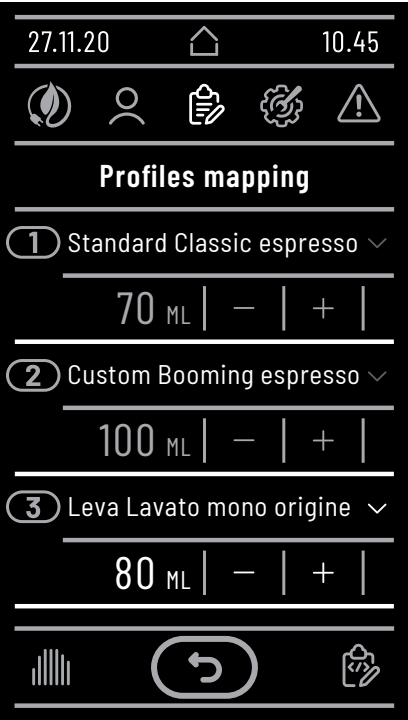


La función "Efectuar lavado" se explica en el párrafo "Limpieza".
Presionar la flecha inferior para volver a la pantalla inicial.



11.3 MENÚ RÁPIDO ASOCIACIÓN PERFILES-BEBIDAS

Al presionar el icono del BLOCK NOTES se accede al menú de asignación perfiles a cada una de las dosis (1 - 2 - 3).



Dentro del menú es posible modificar, mediante los botones (+) y (-), la cantidad de agua de salida durante el suministro de la dosis seleccionada. Presionar la flecha "V" o el nombre de la dosis para acceder a un menú desplegable que permite asociar un perfil a la dosis recién seleccionada. Las dosis disponibles en la pantalla para el suministro son tres.

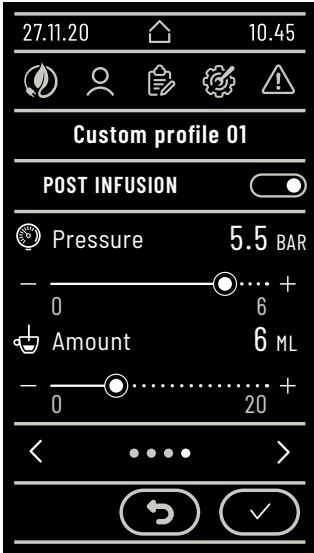
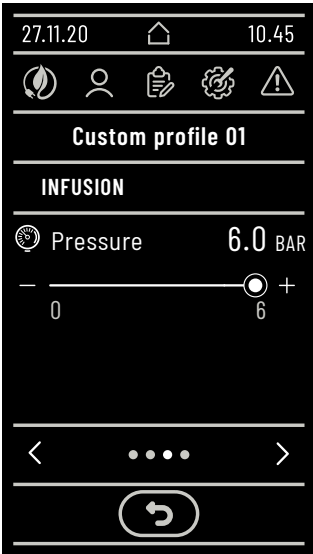
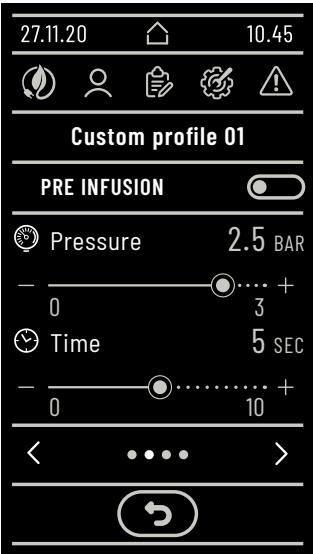
Presionar el icono inferior izquierdo para visualizar el gráfico del último suministro realizado



Al presionar el icono inferior derecho



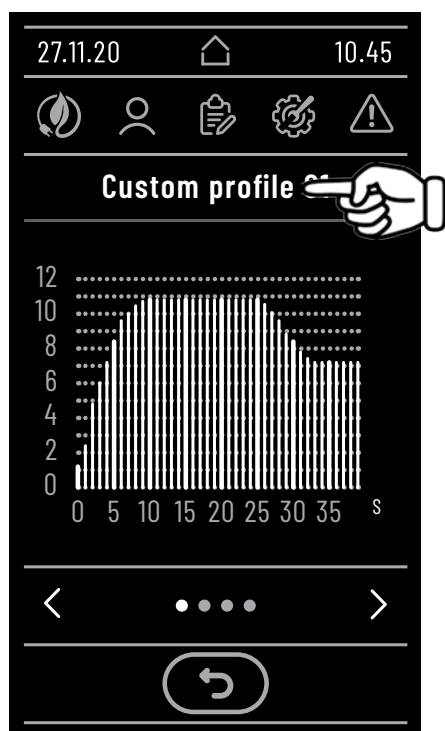
se accede al menú "Perfiles presión bebidas" donde se muestran 22 perfiles: los primeros 6 estándar no modificables (solo se podrá modificar, en la pantalla 'Asociación perfiles', el volumen expresado en ml), los siguientes 10 Custom modificables por el usuario y los últimos 6 están reservados a perfiles paddle.



Al presionar uno de los perfiles se accederá a la pantalla de modificación perfil donde será podrá:

- visualizar el gráfico del perfil;
- activar/inactivar la preinfusión. En caso de activación, se puede modificar la presión y la duración de la función. Se trata de un chorro breve de agua temporizado utilizado para humedecer la pastilla de café antes del paso al suministro efectivo;
- modificar la presión de la infusión;
- activar/inactivar la posinfusión. En caso de activación, se puede modificar la presión y la cantidad de agua, expresada en ml, suministrada;
- personalizar el nombre del perfil.

Atención: se puede modificar el nombre del perfil presionando solo en la pantalla siguiente.



Presionar las flechas (<) o (>) para pasar de una pantalla a la otra, una vez modificados los valores presionar "V" para guardar el perfil.

Presionar la flecha inferior para volver al menú "Perfiles asociación bebidas", presionarla de nuevo para pasar al Menú principal.



11.4 MENÚ RÁPIDO MANTENIMIENTO

Presionar el icono del ENGRANAJE para visualizar los avisos de los mantenimientos que se deben efectuar, si se requieren.



11.5 MENÚ RÁPIDO NOTIFICACIONES/ALARMAS

Por último, presionar el icono del SIGNO DE EXCLAMACIÓN para visualizar las notificaciones/ alarmas generadas por la máquina. Para las NOTIFICACIONES el icono será de color VERDE mientras que para las ALARMAS será de color ROJO.

Las alarmas que aparecen en la máquina son las siguientes:

- AL7 -> alarma dosificador;
- Bomba presión c.o. AL11 -> transductor de presión bomba desconectado;
- Presión caldera vapor c.o. AL4 -> transductor de presión caldera de vapor desconectado;
- Sonda c.o. AL2 -> sonda NTC caldera de vapor desconectada;
- Sonda caldera café c.o. AL2 -> sonda NTC caldera café desconectada;
- Sonda c.c. AL2 -> cortocircuito sonda NTC caldera de vapor o caldera café.

Por notificación se entienden las actualizaciones Firmware efectuadas y los mantenimientos para realizar, por alarmas se entiende el aviso de las alarmas presentes en la máquina.

11.6 MENÚ PRINCIPAL

Presionar el icono central superior de la CONFIGURACIÓN para visualizar en la pantalla un menú desplegable con las siguientes opciones.

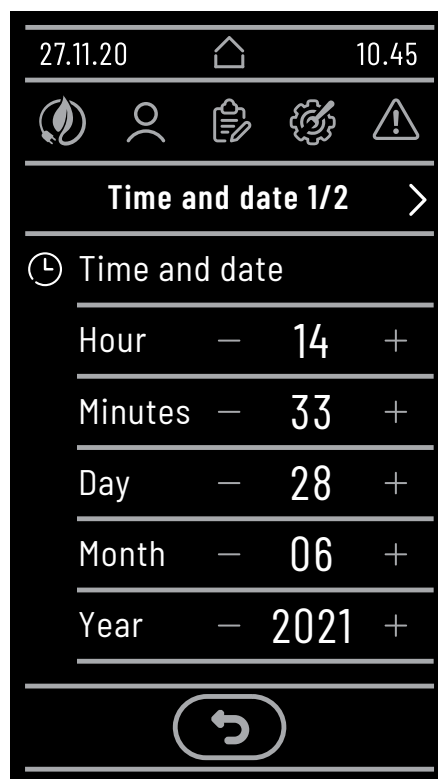
- Idiomas
- Hora y fecha
- Salvapantallas
- Wi-Fi
- Perfiles extracción bebidas
- Descargar/Cargar
- Lavado
- Configuración paddle
- Ahorro de energía
- Lista contadores
- Historial alarmas
- Información del sistema
- Iniciar sesión
 - Idiomas

Dentro del menú se podrá elegir el idioma a través del menú desplegable:



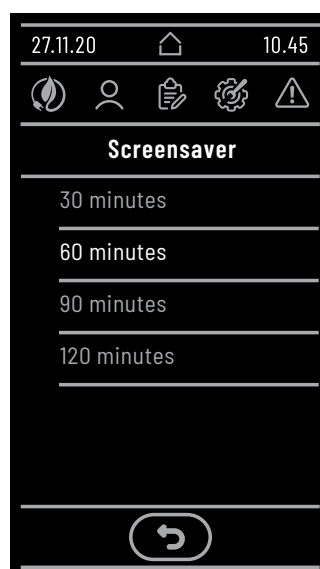
• Hora y fecha

Dentro del menú "Hora y fecha" se podrán modificar la fecha y la hora visualizadas en la máquina.



• Salvapantallas

El menú permite modificar los minutos de inactividad de la máquina, una vez transcurridos este tiempo, en la pantalla se visualiza "You" en movimiento. La luz que ilumina la pantalla baja de intensidad.



• Perfiles extracción bebidas

El menú es el mismo que se describe en el MENÚ

RÁPIDO ASOCIACIÓN PERFILES-BEBIDAS.

- Descargar/Cargar

Introducir la memoria USB en el puerto específico y luego entrar al menú "Descargar/Cargar para descargar perfiles/configuración de la máquina a la memoria o cargar perfiles/configuración de la memoria a la máquina.

- Lavado

El menú prevé el acceso a: Preparación lavado; al entrar al submenú se podrá realizar el lavado y el enjuague del grupo suministro siguiendo las instrucciones indicadas en la pantalla. El procedimiento se explica en el capítulo "LIMPIEZA".

- Configuración paddle

Dentro del menú es posible elegir la dirección de funcionamiento del paddle, de derecha a izquierda o viceversa; el punto de inicio es representado por el valor (MIN.), mientras que el punto final es representado por el valor (MÁX.).



- Ahorro de energía

El menú es el mismo que se describe en el capítulo 11.1

- Lista contadores

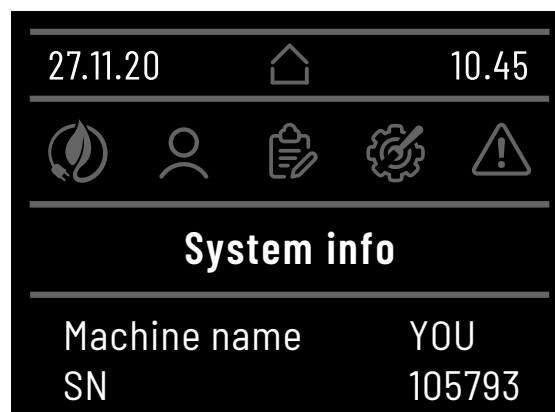
En el menú es posible visualizar los contadores parciales y los contadores totales. Los contadores registran el número de suministros efectuados de: dosis 1, dosis 2, dosis 3, suministro continuo, dosis paddle, té y varilla vapor. El primer contador se puede poner en cero a elección con el botón inferior derecho dentro del menú.

- Historial alarmas

Dentro del menú se encuentran las últimas alarmas registradas por la máquina.

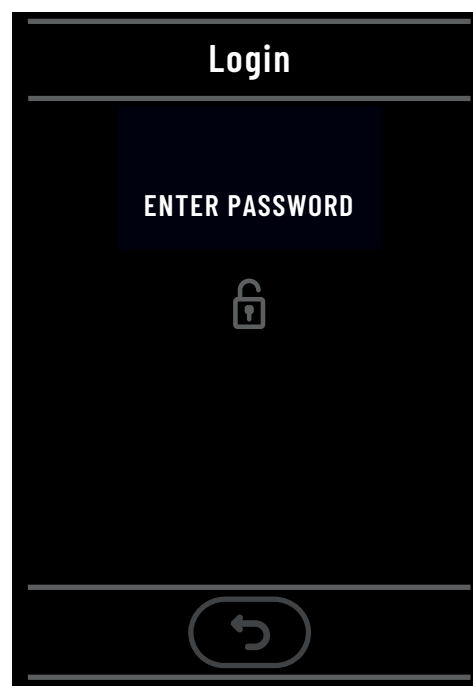
- Información del sistema

Dentro del menú se podrán visualizar: el nombre y el número de serie de la máquina:



- Iniciar sesión

El menú permite acceder a la máquina mediante un usuario específico. Según el usuario con el que se accede habrá diferentes funciones dentro de los menús a disposición. El acceso de cada usuario se realiza mediante contraseña o memoria USB.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

12 PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO: CAUSAS Y SOLUCIONES

PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO: CAUSAS Y SOLUCIONES

A continuación se muestra una lista de anomalías que podrían surgir durante el uso de la máquina. Para todos los problemas no incluidos en esta tabla, contactar con la asistencia técnica.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
No sale agua del grupo	El grifo de la red hídrica o los grifos del filtro de purificación están cerrados.	Abrir el grifo
	El filtro del acoplamiento de entrada de agua está obstruido	Quitar y limpiar Comprobar la regeneración del filtro purificador de agua
	Gigog obstruido	Llamar a la asistencia técnica
El agua no se calienta	Elemento de calentamiento quemado	Llamar a la asistencia técnica
	Termostato de seguridad disparado	Llamar a la asistencia técnica
Las dosis suministradas no son regulares	Dosificador volumétrico defectuoso	Llamar a la asistencia técnica
La varilla de vapor se filtra con el grifo cerrado	Junta defectuosa	Llamar a la asistencia técnica
El vapor sale por debajo del mando cuando está abierto	Sello del eje del grifo defectuoso	Llamar a la asistencia técnica
Rendimiento insuficiente del café	La molienda del café es incorrecta (demasiado fina o demasiado gruesa)	Comprobar el tiempo de molido o la rugosidad de molienda
	Pantalla de ducha y filtros parcialmente obstruidos	Llamar a la asistencia técnica
	Temperatura caldera de servicios incorrecta	Llamar a la asistencia técnica
El café se escapa entre el grupo y el portafiltro durante el suministro	Junta de cabeza de grupo defectuosa o borde de filtro irregular	Llamar a la asistencia técnica
El Autosteamer no funciona	Rotura de la sonda de la varilla (no espuma ni calienta las bebidas y los ledes del panel de control del Autosteamer parpadean)	Llamar a la asistencia técnica

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
Agua del té fría	Regulación incorrecta del agua mezclada	Regular el agua mezclada
El café está demasiado frío	La máquina no está lista	Esperar a que se alcance la temperatura
	Presencia de cal en la caldera	Llamar a la asistencia técnica
No se suministra agua caliente	La máquina no está lista	Esperar a que se alcance la temperatura
	Electroválvula de suministro defectuosa	Llamar a la asistencia técnica
	Circuito de suministro obstruido	Llamar a un técnico para descalcificar la máquina
El suministro de café se produce demasiado lentamente o no se realiza	Abastecimiento hídrico insuficiente	Comprobar la línea de alimentación
	Orificio de suministro del portafiltro bloqueado	Limpiar bien el portafiltro con un detergente específico o con un cepillo de dientes
	Molienda demasiado fina, posible generación del error A7 en la pantalla del grupo	Ajustar el molinillo dosificador
El suministro de café no se produce	Funcionamiento incorrecto de la electroválvula del grupo	Llamar a la asistencia técnica
	Oclusión gígleur del grupo (probablemente a causa de cal)	Llamar a la asistencia técnica
La máquina no suministra vapor	Boquilla de suministro obstruida	Limpiar
	Circuito de suministro obstruido	Llamar a un técnico para descalcificar la máquina
	Grifo de vapor defectuoso	Llamar a la asistencia técnica
El café se escapa de los bordes del portafiltro	La suciedad en el portafiltro evita que el café se suministre desde la boquilla	Limpiar
	Junta de grupo desgastada	Sustituir
	Pantallas de ducha obstruidas	Limpiar o sustituir

DESMONTAJE, CONTROLES Y VERIFICACIONES

13 PUESTA FUERA DE SERVICIO TEMPORAL

Si no se utiliza la máquina durante un período prolongado, seguir las indicaciones a continuación:

- realizar el mantenimiento;
- desconectar el suministro hídrico y eléctrico.

Descargar el agua de la caldera de la siguiente manera:

- retirar el plato superior calentador de tazas.



ADVERTENCIA: antes de hacer esto, asegurarse de que la alimentación de la máquina de café esté apagada (suministro eléctrico aguas arriba de la máquina apagado), que el grifo de suministro hídrico aguas arriba de la máquina esté cerrado y que el agua de la caldera esté fría.

- descargar el agua contenida en las calderas abriendo los grifos de desagüe.
- cubrir la máquina con un paño de algodón y colocarla en un lugar protegida del polvo y la humedad.

11.7 NUEVA PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA

Para volver a utilizar la máquina seguir las indicaciones a continuación:

- limpiar bien la máquina;
- dispensar agua del grifo separador situado aguas arriba de la máquina para eliminar los residuos del circuito;
- limpiar o sustituir los filtros aguas arriba de la máquina;
- cerrar el grifo de desagüe y volver a montar el plato superior calentador de tazas;
- realizar las operaciones de puesta en funcionamiento descritas en el capítulo correspondiente.



14 CONTROLES DE LA MÁQUINA DESPUÉS DE INACTIVIDAD PROLONGADA



ADVERTENCIA: después de una inactividad prolongada, la máquina debe ser controlada por un técnico especializado.



Antes de utilizar la máquina, deben realizarse los siguientes controles:

- limpiar bien la máquina;
- suministrar el agua del grifo separador situado aguas arriba de la máquina para eliminar los residuos del circuito;
- limpiar o sustituir los filtros aguas arriba de la máquina;
- volver a conectar el suministro hídrico y eléctrico como se describe en el capítulo "Instalación" en este manual de instrucciones;
- comprobar que no haya fugas en la línea de suministro hídrico;
- poner en marcha la máquina y realizar las operaciones de primer encendido descritas en el relativo capítulo de este manual.

LIMPIEZA

15 LIMPIEZA

15.1 ADVERTENCIAS GENERALES DE LIMPIEZA

Se prohíbe lo siguiente:

- limpiar la máquina con chorros de agua;
- usar detergentes a base de alcohol o amoníaco o almohadillas abrasivas para limpiar la máquina. Usar solo detergentes específicos para la limpieza de máquinas de café o vajilla;
- se debe tener cuidado al limpiar la máquina o la instalación con detergentes para evitar el deterioro de los componentes y el medio ambiente (más del 90 % degradable).
- la limpieza y el mantenimiento están a cargo del usuario, no deben ser realizados por niños sin vigilancia.



ADVERTENCIA: todas las operaciones de mantenimiento deben realizarse con la máquina apagada y fría y con el interruptor principal desconectado en la posición "0" OFF. Se debe prestar atención al realizar determinadas operaciones de mantenimiento que deben llevarse a cabo con la máquina en funcionamiento.



ADVERTENCIA: para regenerar o reparar el descalcificador de agua, seguir las instrucciones del manual correspondiente.

Utilizar los EPI necesarios.

15.2 MANTENIMIENTO DE RUTINA

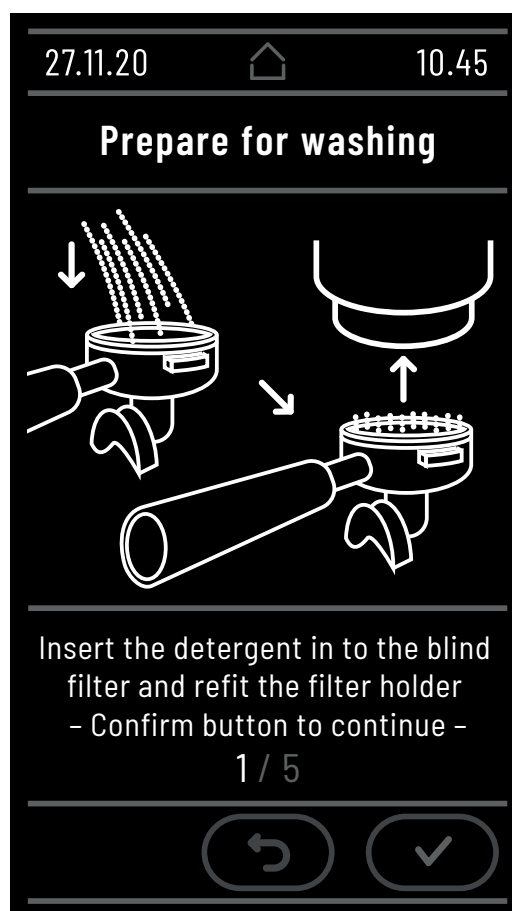
El mantenimiento de rutina incluye todas las operaciones que deben realizarse diariamente después de usar la máquina.

15.2.a LAVADO MANUAL

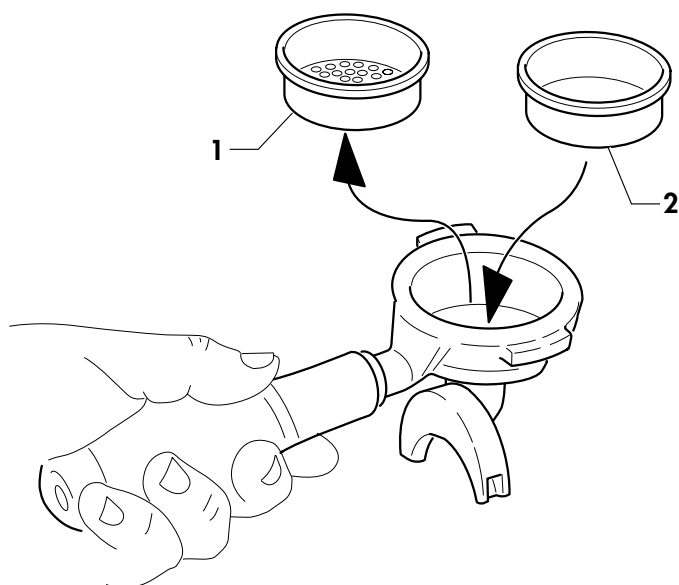


IMPORTANTE: la duración del ciclo de limpieza del grupo es de unos 3 minutos.

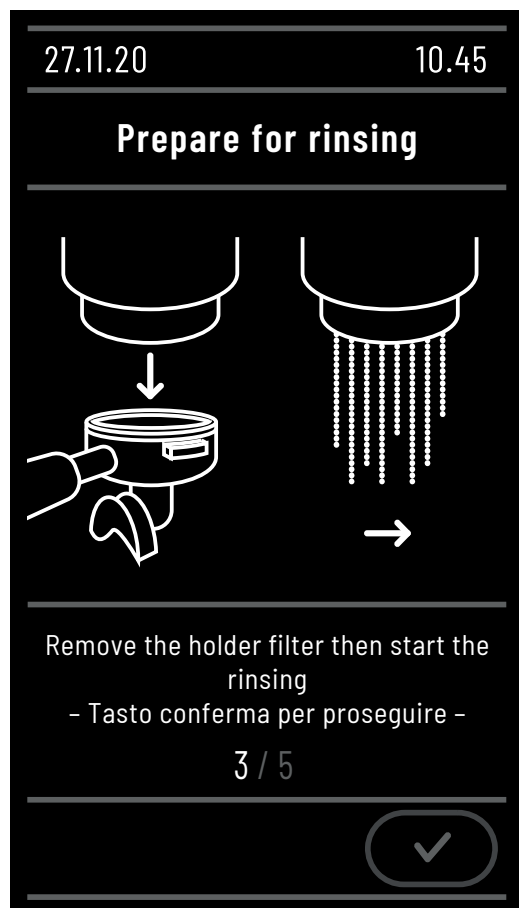
- Entrar al menú "Lavado" dentro del menú principal o "Efectuar lavado" dentro del menú rápido usuario para visualizar la siguiente pantalla:



- desenganchar el portafiltro y vaciarlo;
- retirar el filtro (1), introducir el filtro ciego (2) y agregar en este último detergente específico para cafeteras; para las cantidades, seguir las instrucciones indicadas en el envase del detergente;



- volver a montar el portafiltro en la máquina y presionar (V); comenzará el ciclo de lavado del grupo automáticamente y en la pantalla se visualizará "Lavado en curso..";
- una vez finalizado el ciclo de lavado en la pantalla se visualizará:



- desenganchar el portafiltro y quitar la suciedad contenida en el filtro ciego lavándolo con agua corriente;
- volver a montar el portafiltro con filtro ciego sin detergente en el grupo, presionar (V) y comenzar la fase de enjuague; en la pantalla se visualizará "Enjuague en curso..";
- al final de la fase de enjuague, en la pantalla se visualizará "Enjuague completado - Pulsar la tecla confirmar".
- desmontar y retirar el portafiltro, sustituir el filtro ciego por el filtro normal y preparar un café para eliminar posibles sabores desagradables.

15.2.b LIMPIEZA DIARIA

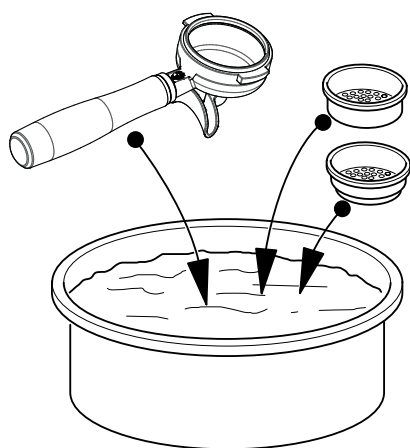
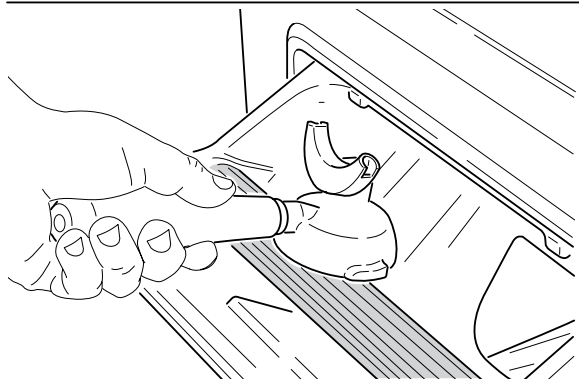
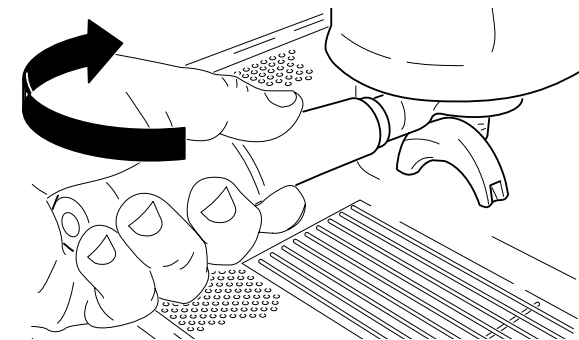


ADVERTENCIA: NO utilizar nunca detergentes corrosivos o abrasivos; utilizar solo detergente específicos para la limpieza de cafeteras o vajilla.

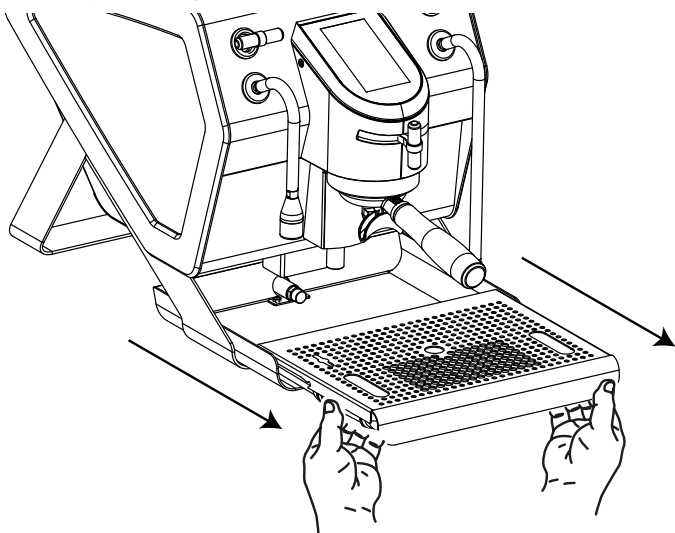
NO utilizar nunca chorros de agua para limpiar la máquina.

Para limpiar, seguir las indicaciones a continuación:

- para la limpieza de toda la estructura de la máquina utilizar un paño no abrasivo y agua tibia (unos 30 °C);
- desenganchar el portafiltro y vaciarlo;
- retirar el filtro del portafiltro y sumergir ambos en un recipiente que contenga detergente específico, dejándolos en remojo mientras la máquina esté inactiva;
- comprobar que no haya incrustaciones en la varilla de vapor, si es necesario, limpiarla con detergentes específicos o con agua caliente. Las varillas deben limpiarse después de cada uso con un paño húmedo;



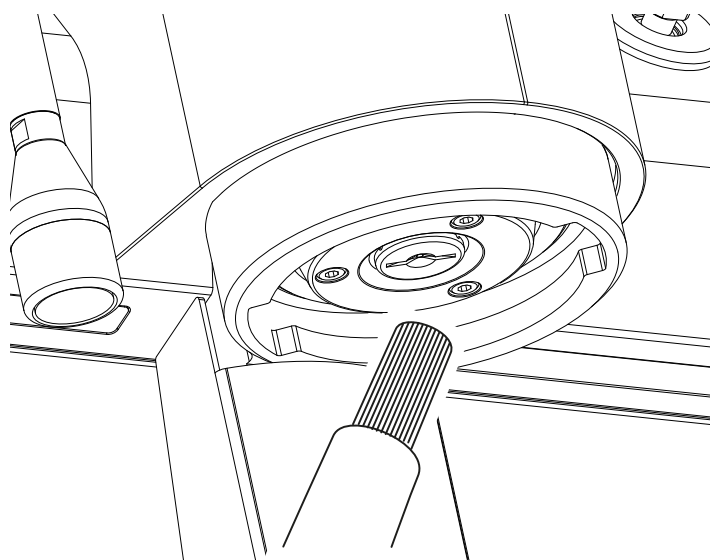
- retirar la rejilla y lavar con agua corriente y detergente específico;



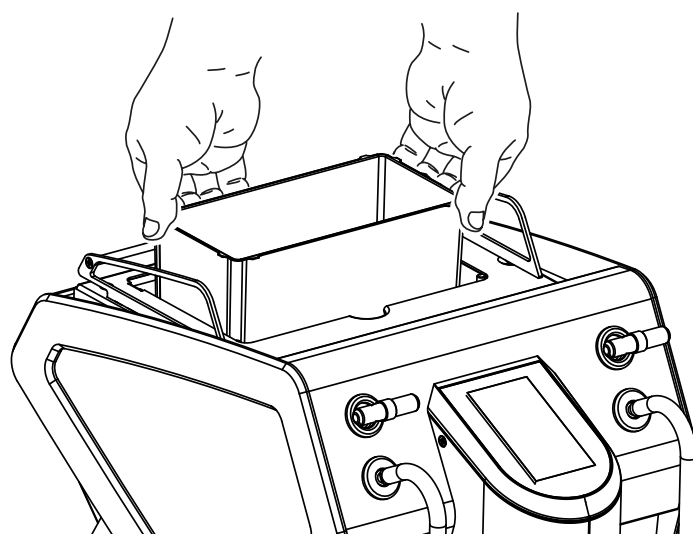
- después del lavado, secar completamente con un paño suave, luego volver a colocar en la

máquina.

- Limpiar el difusor de agua caliente con un paño húmedo;
- con un destornillador, retirar la ducha del grupo y la junta. Limpiarlos y montarlos de nuevo con un portafiltros;
- limpiar con una esponja la parte inferior del grupo y con un cepillo de cerdas suaves la junta;



- limpiar la parte exterior de la máquina con un paño húmedo.
- limpiar el depósito con agua y detergentes neutros después de retirarlo y enjuagarlo bien. Secarlo completamente con un paño suave y montarlo de nuevo.





15.3 MANTENIMIENTO PROGRAMADO (TÉCNICO)

El mantenimiento programado incluye todas las operaciones que deben realizarse en intervalos regulares para garantizar el correcto funcionamiento de la máquina.



IMPORTANTE: todas las operaciones de mantenimiento programadas deben realizarse mediante asistencia técnica. Se recomienda firmar un contrato de mantenimiento con su servicio de asistencia técnica local para cubrir cualquier problema que pudiera surgir durante el uso de la máquina.



15.4 MANTENIMIENTO EXCEPCIONAL (TÉCNICO)

Un mantenimiento excepcional incluye todas las operaciones realizadas cuando sea necesario, por ejemplo, para sustituir componentes desgastados o rotos.



IMPORTANTE: todos los problemas distintos de los enumerados en el cuadro al final del capítulo 13 requieren la intervención de un servicio de asistencia técnica.

ASISTENCIA Y ELIMINACIÓN

16 ASISTENCIA TÉCNICA Y RECAMBIOS

Para piezas de recambio y todos los problemas relacionados con la máquina, contactar con un distribuidor autorizado.

Si se requieren reparaciones, utilizar piezas de recambio originales únicamente para garantizar que las especificaciones técnicas de la máquina permanezcan inalteradas con el tiempo.

Para pedir piezas de recambio, seguir las instrucciones del catálogo de piezas de recambio.



17 ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA



Para la protección del medio ambiente, respetar la normativa local vigente.

Cuando el aparato ya no se puede utilizar o reparar, efectuar la eliminación mediante recogida selectiva. Las máquinas que se eliminan deben ser íntegras.

Los aparatos eléctricos no pueden eliminarse como residuos urbanos, sino que deben tratarse por separado en conformidad con la directiva europea sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (D.L. n.º 49 del 14/03/2014, D.2012/19 UE, D.2003/108 UE, D.L. n.º 151 del 25/07/2005, D.L. n.º 152 del 03/04/2006).

El equipo eléctrico está marcado con un símbolo de un contenedor de residuos con ruedas tachado. Esto indica que el equipo se introdujo en el mercado después del 13 de agosto de 2005 y que debe eliminarse por separado.

La eliminación inadecuada o abusiva de los equipos o un uso indebido, considerando las sustancias o los materiales contenidos, puede causar daños a personas y al medio ambiente. La eliminación de residuos eléctricos no conforme a la normativa vigente está sujeta a sanciones administrativas y penales.



IMPORTANTE: en cuanto a la eliminación de sustancias nocivas (lubricantes, disolventes, productos pintados, etc.) consultar el párrafo siguiente.

17.1 ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS

Para disponer de estas sustancias, consultar la normativa vigente en el país de uso de la máquina y proceder en consecuencia.



IMPORTANTE: cualquier irregularidad cometida antes, durante o después del desguace y eliminación de los componentes de la máquina, así como en la interpretación y aplicación de las normas vigentes, es responsabilidad exclusiva del cliente.

Think about it!

SANREMO s.r.l.
Via Bortolan, 52
31050 Vascon di Carbonera (TV)
ITALIA
tel. +39 0422 448900
fax +39 0422 448935
piva /c.f. 03239750262
www.sanremomachines.com
info@sanremomachines.com