SANREMO

MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO







mod. Amalfi 2GR SED

Instruction Booklet

Bedienungsanleitung

Livret D'Instructions

Libro De Instrucciones

CE

Libretto Istruzioni mod. Amalfi 2GR SED

Istruzioni per il modello
Instruction for model
Gebrauchsanweisung für das
Notice pour le modèle
Instrucciones para el modelo

AMALFI 2GR SED

Italiano Pagina 5

English Page 16

Deutsch Seite 26

Francais Page 36

Espagnol Página 46

Modulo d'ordine ricambi Pagina/ Page/ Seite/ Page/Página 57
Spare parts order form
Bestellformular für Ersatzteile
Bon de commande de pièces détachées
Impreso para el pedido de recambios

Il presente manuale d'istruzioni contiene tutte le informazioni ed i consigli necessari per utilizzare e conservare nel miglior modo possibile la Vostra macchina da caffè. Il manuale è relativo al seguente modello:

AMALFI SED

Modello elettronico gestito da microprocessore a dosatura programmabile tramite tastiera apposita a led luminosi. Disponibile nella versione 2 gruppi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

		GRUPPI	**2**
Larghezza		mm	650
Profondità		mm	535
Altezza		mm	600
Capacità		litri	8,6
Tensione di alimentazione		V	120/230/400
Potenza assorbita dalla resistenza		kW	2,7/4,5
Potenza assorbita dall'elettropompa		kW	0,15/0,165
Potenza assorbita dalle elettrovalvole		kW	0,0225
Potenza assorbita dal regolatore autom. di livello		kW	0,01
Pressione di progetto caldaia	(2 Bar)	MPa	0,2
Pressione di esercizio caldaia	(0,8-1 Bar)	MPa	0,08:0,1
Pressione taratura valvola di sicurezza	(1,8 Bar)	MPa	0,18
Pressione di progetto scambiatore	(20 Bar)	MPa	2
Pressione taratura valvola di sicurezza scambiatore	(12 Bar)	MPa	1,2
Pressione acqua rete idrica (max)	(6 Bar)	MPa	0,6
Pressione di erogazione caffe'	(8-9 Bar)	MPa	0,8/0,9

Il livello di pressione sonora ponderato A della macchina è inferiore a 70dB.

Per il corretto funzionamento e la buona manutenzione della macchina, si consiglia di seguire attentamente il presente manuale attenendosi alle norme indicate e facendo riferimento agli schemi riportati all'interno.

INSTALLAZIONE

Prima di installare la macchina, accertarsi che il voltaggio e la potenza della rete siano adeguati ai dati riportati nella tabella delle caratteristiche tecniche. Togliere quindi la macchina dall'imballo e collocarla in modo stabile e sicuro nel luogo destinatole, accertandosi che vi sia lo spazio necessario per l'utilizzo della stessa.
Posizionare la macchina ad una altezza da terra alla griglia superiore di 1,5 Mt.

Allacciamento elettrico

Collegare il cavo di alimentazione alla linea previa interposizione di un interruttore di protezione con portata adatta. Si raccomanda il collegamento della macchina ad un'efficiente presa di terra.
N.B. VERIFICARE CHE I DATI DI TARGA SIANO CONFORMI ALLA LINEA DI ALIMENTAZIONE.

Collegamento idraulico

1) Le macchine devono essere alimentate solo con acqua fredda.
2) Se la pressione di rete e' superiore ai 6 bar diventa indispensabile l'installazione di un riduttore di pressione da regolare in uscita ad un massimo di 6 bar.
3) Collegare il tubo di scarico alla vaschetta evitando curve troppo strette e cercando di mantenere una pendenza sufficiente al deflusso dell'acqua di scarico.
4) Collegare il tubo flessibile da 3/8" alla rete idrica e successivamente all'addolcitore ed alla macchina.

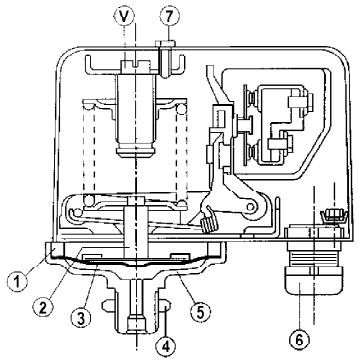
N.B. L'addolcitore e' un componente **indispensabile** per il corretto funzionamento della macchina, per l'ottenimento di un'ottima resa del caffè in tazza e per una lunga durata della componentistica in quanto ha la capacita' di depurare l'acqua dal calcare e dai residui che altrimenti comprometterebbero la vita della stessa.
La ditta reclina ogni responsabilità' nel caso non vengano rispettate le suddette norme.

USO

Controllo preliminare

Prima di utilizzare la macchina accertarsi che:
- La spina di alimentazione sia inserita
- Il tubo di carico sia correttamente collegato alla rete, che non vi siano perdite e che l'acqua sia aperta.
- Il tubo di scarico sia posizionato secondo le precedenti istruzioni.

Tenuto aperto un rubinetto vapore (B), portare l'interruttore generale (D) nella posizione 1 ed attendere che l'acqua, all'interno della caldaia, raggiunga il livello massimo prestabilito dal controllo elettronico; se il riempimento della caldaia non avviene entro il time-out impostato (90 sec.), la pompa si stoppa e cominciano a lampeggiare i led delle pulsantiere. A questo punto si deve portare l'interruttore generale (D) nella posizione 0 e successivamente nella posizione 1 per terminare il riempimento della caldaia..
Portare quindi l'interruttore generale (D) in posizione 2: in tal modo sarà attivata l'alimentazione delle resistenze elettriche che inizieranno a scaldare l'acqua.
Attendere che cominci a fuoriuscire del vapore dal vaporizzatore (B), quindi chiudere il rubinetto e controllare, tramite il manometro Caldaia, che la pressione si porti e si mantenga ad un valore pari a 0,8:1 bar. In caso contrario si dovrà agire sulla vite di regolazione del pressostato (+aumenta, - diminuisce vedi figura seguente).



Legenda pressostato:
1 - Anello
2 - Gruppo membrana
3 - Membrana teflon
4 - Dado
5 - Piattello con presa di pressione
6 - Passacavo
7 - Vite

Erogazione acqua calda

Accertarsi che il manometro di caldaia indichi una pressione di 0,5:1 bar. Ruotare la manopola del rubinetto (C) in senso antiorario.
Si ricorda di prestare le massima attenzione onde evitare ustioni.

Erogazione vapore

Sono presenti n° 2 vaporizzatori posti ai lati del piano di manovra. Tali vaporizzatori sono rientranti e orientabili perché dotati di snodo sferico. Per l'erogazione del vapore è sufficiente ruotare le manopole (B) in senso antiorario. Si ricorda di prestare la massima attenzione onde evitare ustioni.

Erogazione caffè Mod. AMALFI SED

Inserire il portafiltro (E) nell'apposita sede (F) ruotandolo in senso antiorario. Selezionare sulla tastiera (M) la didascalia corrispondente al tipo di erogazione desiderata:
M1=Erogazione di un caffè ristretto/normale.
M2=Erogazione di un caffè normale/lungo.
M3=Erogazione di due caffè ristretti/normali.
M4=Erogazione di due caffè normali/lunghi.
M5=Tasto di programmazione elettronica o erogazione manuale continua.

PULIZIA

Filtro: Dopo aver erogato l'ultimo caffè il filtro ed il portafiltro dovranno essere puliti con acqua. Nel caso che risultino deteriorati o intasati sarà necessario sostituirli.

Vaschetta di scarico e griglia: La griglia ed il piatto di scarico vanno spesso rimossi dalla propria sede per essere puliti da residui di caffè.

Impianto di depurazione dell'acqua: L'addolcitore va periodicamente rigenerato secondo le modalità stabilite dal costruttore e riportate nel libretto di istruzioni.

Carrozzeria esterna: La carrozzeria esterna e le parti in acciaio vanno pulite con spugne e panni morbidi per evitare graffiature. Si raccomanda di utilizzare detersivi non contenenti polveri abrasive, solventi o lana d'acciaio.

AVVERTENZE: si consiglia, durante l'utilizzo della macchina, di tenere sotto controllo i vari strumenti verificandone le normali condizioni già precedentemente esposte.

MANCATO FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA

L'utente dovrà accertarsi che non sia dovuto a:
- Mancanza di alimentazione elettrica
- Mancanza d'acqua dalla rete o all'interno della caldaia.

Per altre cause rivolgersi ad un Centro di Assistenza SANREMO qualificato.
PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE ALL'INTERNO DELLA MACCHINA O COMUNQUE DI RIMUOVERE UNA PARTE DELLA CARROZZERIA, SCOLLEGARE SEMPRE LA CORRENTE ELETTRICA.

GARANZIA

Ogni macchina acquistata (conservare scontrino fiscale,fattura,bolla di consegna) è coperta dalla garanzia di legge : questa prevede la sostituzione gratuita delle parti con difetti di fabbricazione purché accertati dal servizio di assistenza o dal produttore, e sempre che la macchina non sia stata impropriamente utilizzata o manomessa da persone non autorizzate o comunque usando componenti o tecniche non corrette. La parte eventualmente difettosa va resa al produttore.
NB = Si raccomanda di non far funzionare per nessun motivo la pompa di carico a secco (cioè senza acqua) perché la pompa si surriscalda e si rovina , da cui ne deriva che la suddetta non viene sostituita in garanzia.
La pompa con questo uso anomalo non è sostituita in garanzia.

AVVERTENZE

La pulizia della macchina non deve essere effettuata mediante getto d'acqua
Non immergere la macchina in acqua
La macchina non dev'essere posta presso fonti di calore
La macchina non è adatta per l'installazione all'esterno
L'inclinazione della macchina, per un suo uso in sicurezza, non dev'essere superiore ai 3°.
In caso di danneggiamento al cavo di alimentazione rivolgersi ad un Centro Assistenza SANREMO, poiché per la sua sostituzione è necessario un apposito utensile.
La macchina deve essere impiegata in ambienti a temperature comprese tra 5°C e 35°C.

IN CASO DI GUASTO O CATTIVO FUNZIONAMENTO, CI SI DEVE RIVOLGERE ESCLUSIVAMENTE A PERSONALE QUALIFICATO DEL SERVIZIO ASSISTENZA.

I dati e le caratteristiche indicate nel presente manuale non impegnano la ditta costruttrice che si riserva il diritto di apportare modifiche ai propri modelli in qualsiasi momento.
La ditta costruttrice inoltre non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservazione delle norme riportate nel presente manuale.

DOSATURA MICROPROCESSORE

La dosatura volumetrica a mezzo microprocessore è un sistema tecnologicamente molto avanzato che permette di ottenere con ingombri ridotti molteplici funzioni programmabili e un'estrema affidabilità.
Una sola centralina riunisce sia il controllo del livello acqua in caldaia che le varie dosature. Il sistema elettronico è composto da:

- Alimentatore con trasformatore ad alto isolamento resistente al corto circuito secondo le normative UL940VO, VDE 0551 e CEE 15.

- Controllo del livello acqua in caldaia mediante sonda di livello di massima.
- Trasmissione dati
- Pulsantiera con quattro dosi caffè programmabili, più un tasto per la programmazione e l'erogazione continua
- I relè impegnati corrispondono alla normativa VDE 0551, UL940VO ed hanno isolamento di 4Kw
- I circuiti stampati sono in FR4 a normativa UL940VO.

MODALITA' D'USO

Programmazione dosi

a) Si accede a questa fase tenendo premuto per oltre 5 secondi il tasto M5 della prima pulsantiera a sinistra. I led dei tasti M5 cominceranno a lampeggiare continuamente. Scegliere la didascalia corrispondente alla dosatura desiderata e premere per erogare. Rimangono accesi contemporaneamente il tasto M5 e quello della dosatura prescelta. Raggiunta la dose desiderata ripremere il tasto dosatura prescelto in modo da permettere alla centralina di memorizzare i dati. Ripetere l'operazione suddetta per tutte le 4 dosature della pulsantiera. Al termine dell'operazione la dosatura memorizzata verrà automaticamente utilizzata anche dai restanti gruppi. Gli altri gruppi si possono comunque programmare indipendentemente ripetendo le stesse operazioni effettuate per il primo gruppo di sinistra.
b) sono presenti, all'interno della centralina 2 sistemi di sicurezza volti a preservare il sistema elettronico e varie componenti della macchina. Se premendo un tasto relativo ad una dosatura di caffè dovesse verificarsi un lampeggiamento da parte del led corrispondente, questo segnalerebbe un'anomalia nel sistema elettronico o la mancanza di alimentazione idrica. E' previsto, per motivi di sicurezza, che l'erogazione dell'acqua si arresti dopo 4 minuti e, comunque, non oltre l'uscita di 4 litri d'acqua.
c) L'elettronica AMALFI SED ha anche la possibilità di riprodurre l'effetto di preinfusione bagnando per 0.6 secondi il caffè e bloccando successivamente l'infusione per 1.2 secondi . Questo optional si può applicare solo per le dosi singole.

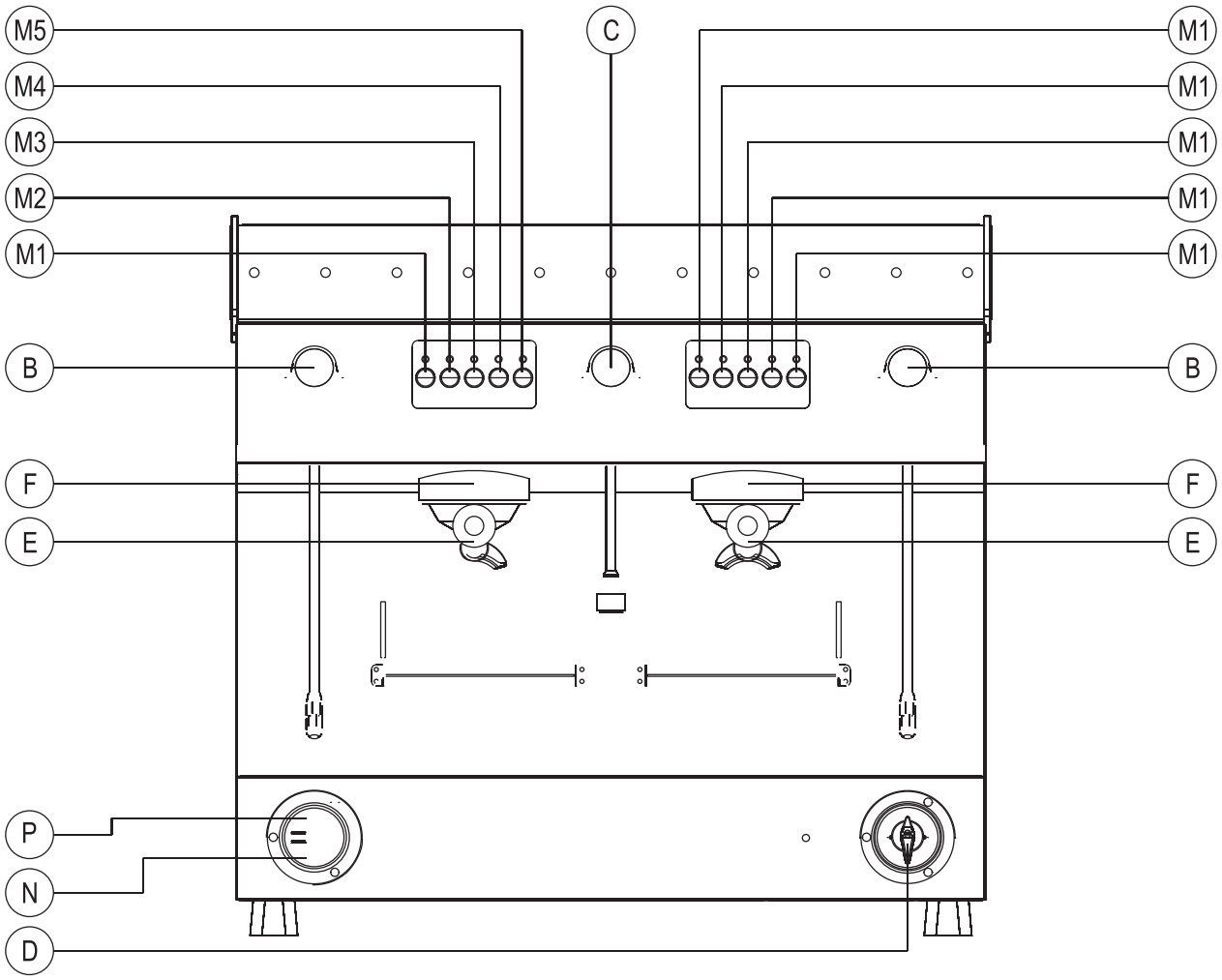
Per abilitare la preinfusione

A macchina spenta, portare l'interruttore generale (D) nella posizione 1 e contemporaneamente tenere premuto il tasto (M1) sul gruppo di sinistra finche il led corrispondente al tasto (M5) rimane acceso ; poi rilasciare il tasto (M1). A questo punto portare l'interruttore generale (D) nella posizione 0 e successivamente nella posizione 2 per memorizzare l'operazione.

Per disabilitare la preinfusione

A macchina spenta, portare l'interruttore generale (D) nella posizione 1 e contemporaneamente tenere premuto il tasto (M2) sul gruppo di sinistra finché il led corrispondente al tasto (M5) rimane acceso; poi rilasciare il tasto (M2). A questo punto spegnere e poi riaccendere la macchina con l'interruttore generale (D) per memorizzare l'operazione.

Mod. AMALFI 2GR SED



B - MANOPOLA RUBINETTO VAPORE

C - MANOPOLA RUBINETTO ACQUA

D - INTERRUTTORE GENERALE

0 - SPENTO

1 - ACCENSIONE POMPA ED AUTOMATISMI

2 - ACCENSIONE POMPA , AUTOMATISMI E RISCALDAMENTO ELETTRICO

E - PORTAFILTRO

F - GRUPPO INSERIMENTO PORTAFILTRO

M1 - EROGAZIONE DI UNA DOSE CORTA DI CAFFE'

M2 - EROGAZIONE DI UNA DOSE LUNGA DI CAFFE'

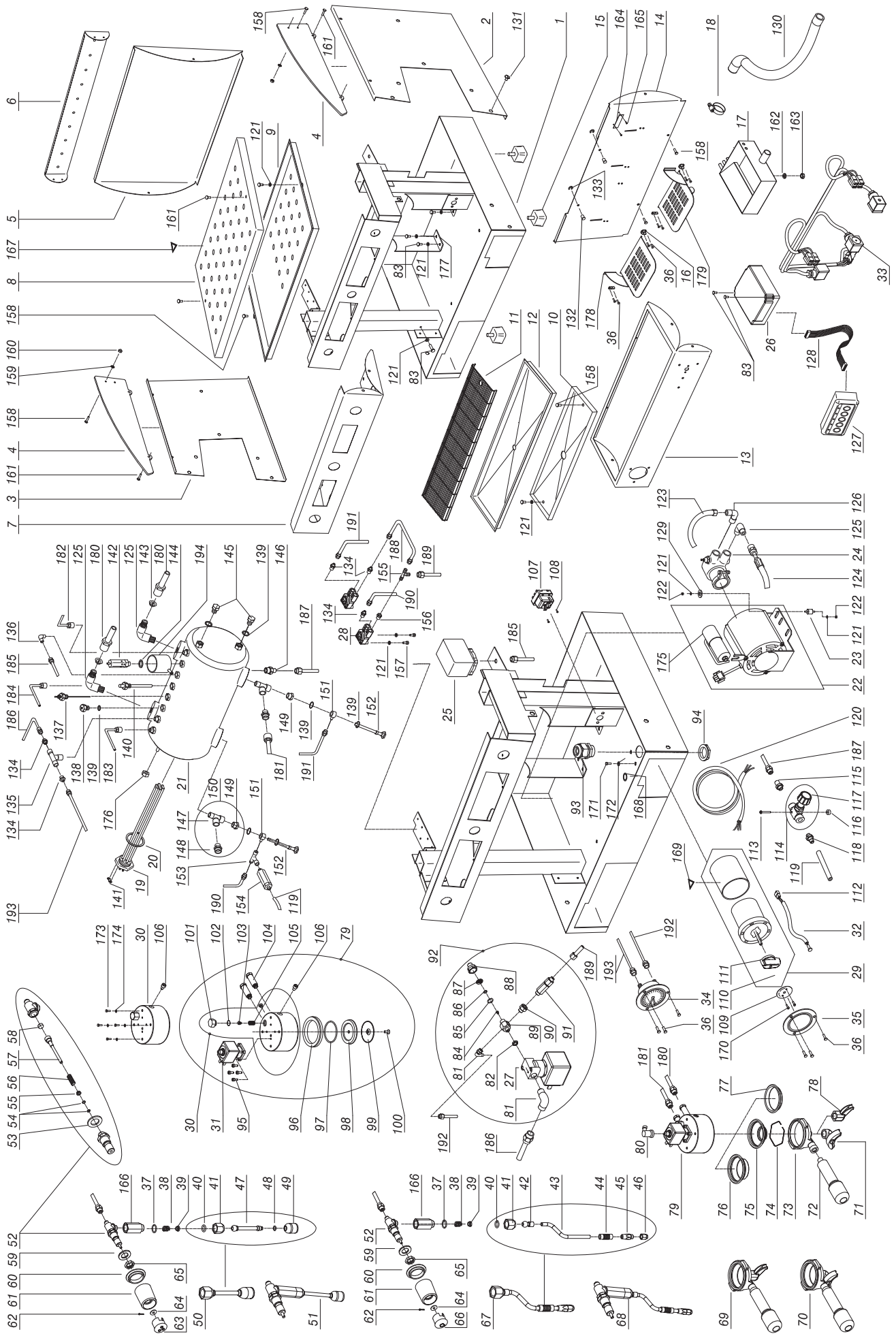
M3 - EROGAZIONE DI DUE DOSI CORTE DI CAFFE'

M4 - EROGAZIONE DI DUE DOSI LUNGHE DI CAFFE'

M5 - EROGAZIONE CONTINUA E TASTO PROGRAMMAZIONE

N - MANOMETRO PRESSIONE POMPA

P - MANOMETRO PRESSIONE CALDAIA



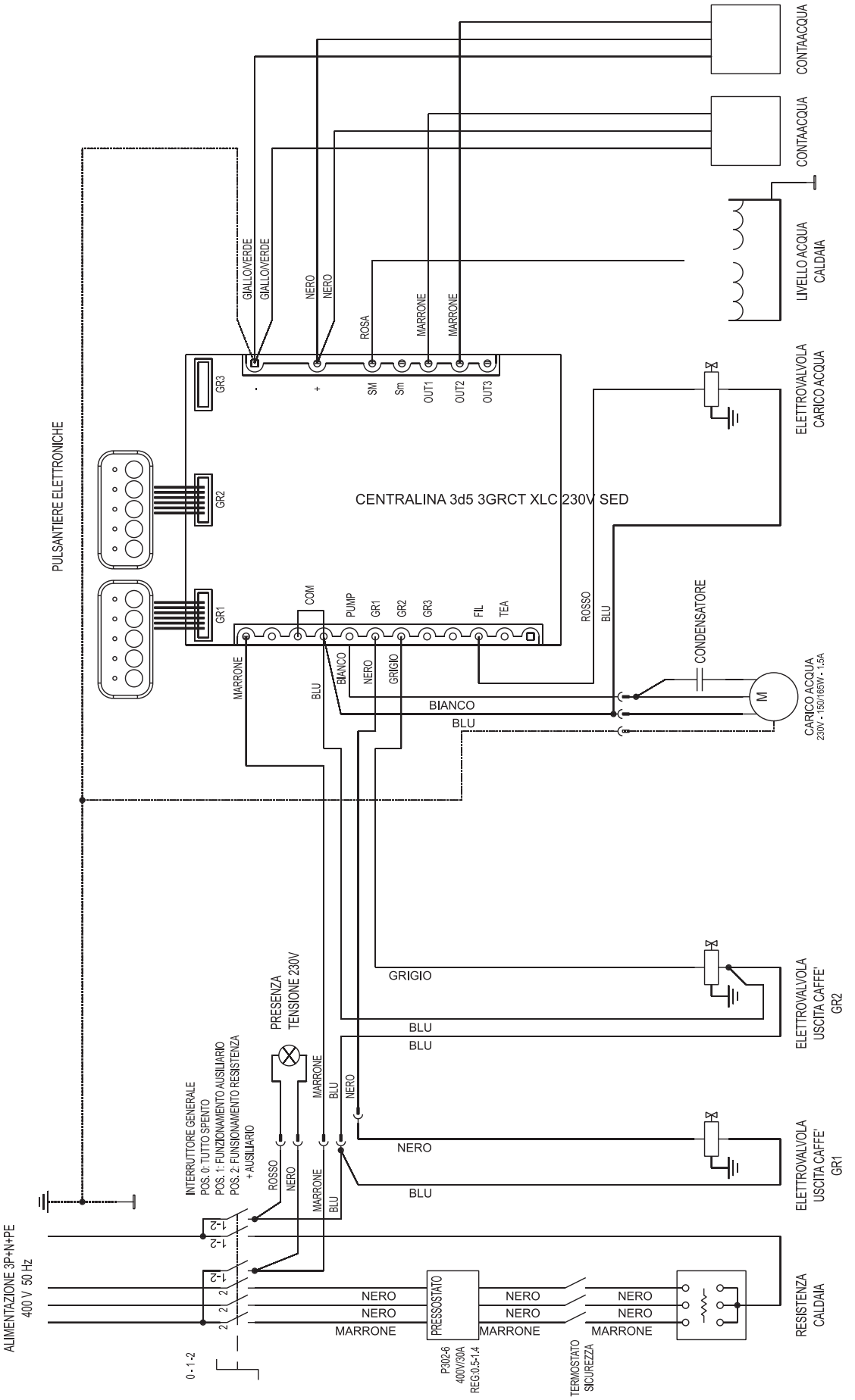
Esploso Mod. AMALFI 2GR SED Agg. 09-06

LEGENDA ESPLOSO AMALFI 2GR SED AGG.09-06

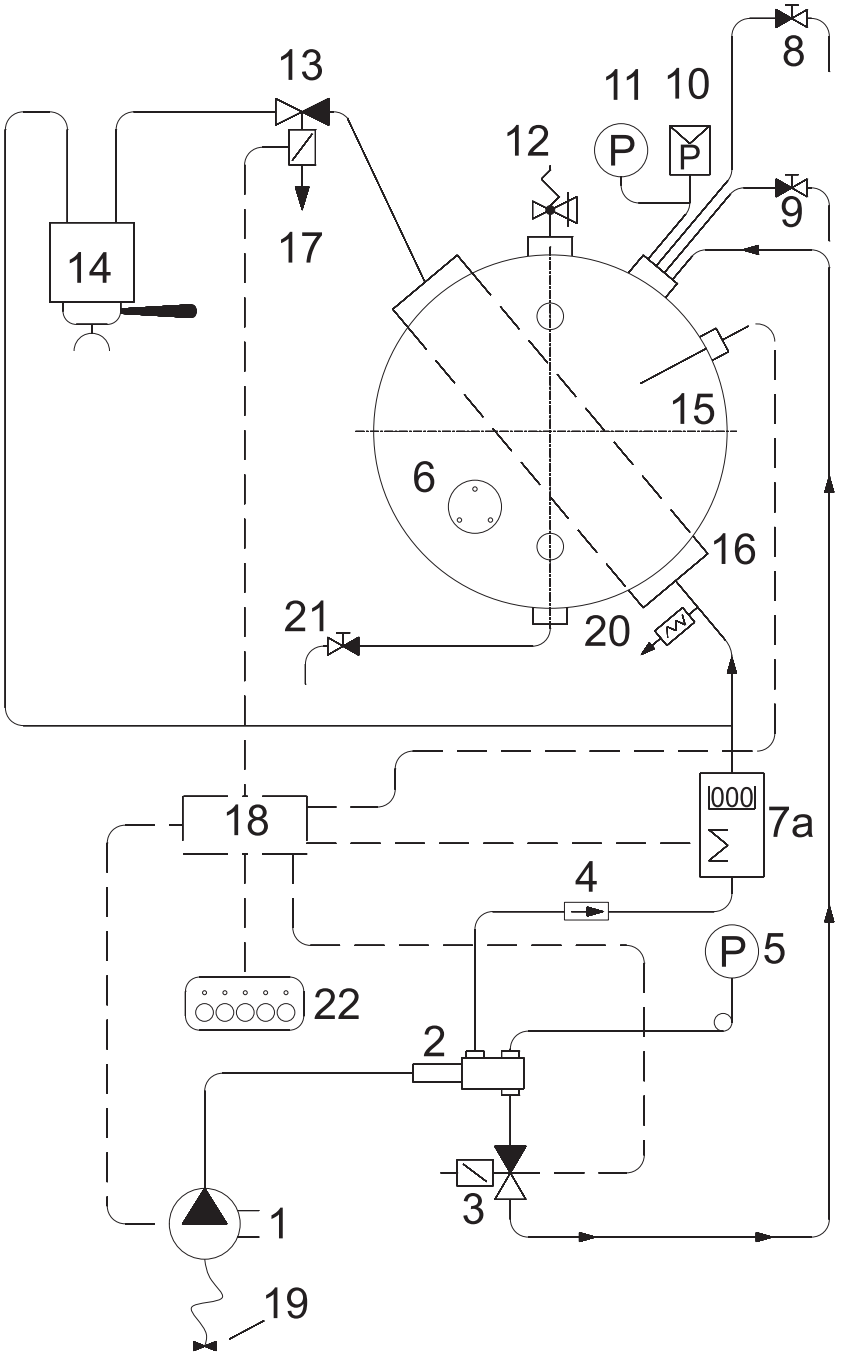
POS.	COD.	DESCRIZIONE
1	10015382	TELAIO AMALFI 2GR NERO
2A	10015418	FIANCO DX AMALFI BLU
2B	10015420	FIANCO DX AMALFI NERO
2C	10015422	FIANCO DX AMALFI ROSSO
3A	10015426	FIANCO SX AMALFI BLU
3B	10015428	FIANCO SX AMALFI NERO
3C	10015430	FIANCO SX AMALFI ROSSO
4	10352082	FERMATAZZE DX/SX AMALFI NERO
5	10015392	PANNELLO POST. AMALFI 2GR INOX
6A	10015436	FERMATAZZE POST. NERO AMALFI 2GR
6B	10015434	FERMATAZZE POST. BLU AMALFI 2GR
6C	10015438	FERMATAZZE POST. ROSSO AMALFI 2GR
7	10015400	FRONTALE SUP. AMALFI 2GR SED
8	10015396	GRIGLIA SUP. AMALFI 2GR
9	10015404	VASCA SUP. AMALFI 2GR
10	10015415	PROTEZ. CENTRALINA NERA AMALFI 2GR
11	10015390	GRIGLIA SCARICO AMALFI 2GR FILINOX
12	10015394	PIATTO SCARICO AMALFI 2GR
13	10015806	FRONTALE INF. AMALFI 2GR SERIGR.
14	10015398	PROTEZIONE FRONT. AMALFI 2GR
15	10352050	PIEDINO 40X40 10MA
17	10022429	VASCHETTA SCARICO
18	10806099	FASCETTA INOX STRINGITUBO
19A	10455050	RESISTENZA 1950W 230V 1GR
19B	10455051	RESISTENZA 1950W 120V 1GR
19C	10455052	RESISTENZA 2700W 230V 2GR
20	10502020	RONDELLA PTFE D56X41X2mm
21	10002636A	CALDAIA RAME 1GR D.180
22A	10252079A	MOTORE EL.150W 120V C/CONNET.
22B	10252080A	MOTORE EL.150W 230V C/CONNET.
22C	10252086	MOTORE EL.165W 230V C/CONNET.
23	10255022	ANTIVIBRANTE PUFFER
24	10252070	POMPA ROTATIVA 150L/H C/FASC.
25	10602010	PRESSOSTATO
26	10112071A	CENTRALINA XLC SED 230V
27A	10303088	ELETTROV. 2VIE 230V 0-10B
27B	10303090	ELETTROV. 2VIE 120V 0-10B
28	10112130	CONTATORE VOLUMETRICO
29A	10122016	COMMUTATORE PONT. MONOFASE
29B	10122018	COMMUTATORE PONT. TRIFASE
30	10052012	GRUPPO EROGAZIONE ANELLO
31A	10302066	ELETTROV. 3VIE BAS.32X32 230V
31B	10305555	ELETTROV. 3VIE BAS.32X32 120V
32A	10553021	SPIA ARANCIO D6 230V CABLATA
32B	10553024	SPIA ARANCIO D6 120V CABLATA
33	10109130A	CABLAGGIO AMALFI 2GR SED
34	10552021A	MANOMETRO
35	10552022A	FLANGIA PER COMMUTATORE
36	10805069	VITE TBEI M3X10 A2
37	10402056	OR 2062 VITON
38	10402043	MOLLA SNODO
39	10402054	SCODELLINO SNODO
40	10402063	OR 115 EPDM
41	10402022B	DADO SNODO
42	10858589	SNODO
43	10422136	LANCIA VAPORE CAPRI
44	10753050	GOMMINO ANTISCOTTURA
45	10402195	TROMBONCINO SUP.
46A	10402196	TROMBONCINO INF. 4 FORI
46B	10402198	TROMBONCINO INF. 2 FORI
47	10022140	TUBETTO EROGATORE ACQUA
48	10502041	OR 2025 EPDM
49	10402140	DOCCIA EROGAZIONE
50	10402145	LANCIA ACQUA COMPLETA CA
51	10402008	RUBINETTO ACQUA COMPLETO AMALFI
52	10402120A	CORPO RUBINETTO
53	10505561	BUSSOLA RAME RUBINETTO
54	10505121	OR NBR ASTA RUBINETTO
55	10402015	BUSSOLA ASTA RUBINETTO
56	10402014	MOLLA ASTA RUBINETTO
57	10402061	ASTA CENTRALE RUBINETTO
58	10505558	GUARNIZ. TENUTA ASTA RUBINETTO
59	10803547	RONDELLA D20 ZN PIANA
60	10402070	GHIERA MANOPOLA
61	10402074	MANOPOLA RUBINETTO
62	10806370A	COPPIGLIA RUBINETTO
63	10351115	TAPPO MANOPOLA RUBIN. ACQUA
64	10402040	RONDELLA OTT. RUBINETTO
65	10402028	MEZZO DADO 1/2" RIALZATO CR.
66	10351114	TAPPO MANOPOLA RUBIN. VAPORE
67	10402260	LANCIA VAPORE COMPLETA CA
68	10402236	RUBINETTO VAPORE COMPLETO AMALFI
69	10402121A	ASS.PORTAFILTRO 1 TAZZA
70	10402122A	ASS.PORTAFILTRO 2 TAZZE
71A	10052088	BECCUCCIO PICCOLO 2 VIE APERTO
71B	10052090	BECCUCCIO 2 VIE
72	10052040	MANOPOLA PORTAFILTRO
73	10052030	CORPO PORTA FILTRO
74	10052050	MOLLA FERMA FILTRO
75	10052100	FILTRO 1 TAZZA
76	10052110	FILTRO 2 TAZZE
77	10052220	FILTRO CIECO
78A	10052078	BECCUCCIO PICCOLO 1 VIA APERTO
78B	10052080	BECCUCCIO 1 VIA APERTO
79A	10052126	ASS. GRUPPO ANELLO CA 230V
79B	10052128	ASS. GRUPPO ANELLO CA 120V
80	10255028A	RACCORDO GOMITO GIR.F1/8
81	10852030A	1020 6-1/8"M RACC. GOMITO
82	10853085	DADO ESAGONALE 1/8"
83	10805084	VITE TC+ M4x10 ZN
84	10052144	GIGLEUR MASSELLO FORO D.1,5
85	10402063	OR 115 EPDM
86	10502028	OR 3037 VITON
87	10052139	FILTRO RETE INOX
88	10852672	RIDUZIONE NI CH22X23 3/8F-1/4M
89	10852682	RACCORDO NI CH.22X38 1/8"MFM
90	10852901	2520 1/8"F-1/4"M RIDUZIONE
91	10652020	VALVOLA NON RITORNO
92A	10056076	ASS. MASSELLO CARICO AMALFI 230V
92B	10056074	ASS. MASSELLO CARICO AMALFI 120V
93	10102250	PASSACAVO PG 21
94	10102249	CONTRODADO PG.21
95	10805071	VITE TCEI M4X10 A2
96	10502038	GUARN. SOTTOCOPPA C/SPACCHI
97	10502070	OR 3187 EPDM
98	10052230	MAZZOCCO GRUPPO ANELLO
99	10052170	DOCCETTA PROFES. D.53
100	10801032	VITE TSPEI M5X12 ZN
101	10052142	TAPPO CHIUS. GIGLEUR GR.ANELLO
102	10052143	GUARN. TAPPO SUP. GR. ANELLO
103	10052135	GIGLEUR GRUPPI FORO D.0,8
104	10852033	PROLUNGA NI CA GR.ANELLO
105	10052136	FILTRO GRUPPO E-61/ANELLO

106	10805078	VITE TCEI M6X8 A2
107	10111015	TERMOSTATO A RIARMO MANUALE
108	10805872	VITE TC+ M4X6 ZN
109	50302018	ETICHETTA COMMUTATORE SER.012
110	10122011	VITE MANOPOLA COMMUTATORE
111	10122012	MANOPOLA PER COMMUTATORE
112	10105190	BLOCCHETTO 2 VIE F.
113	10803010	VITE TC- M4X40 ZN
114	10402059	RUBINETTO SCARICO C/MANOPOLA
115	10852050A	1050 8-1/8"M RACC. DRITTO
117	10402060	MANOPOLA RUB.SCARICO CALDAIA
118	10853058	1510 RACC.DRITTO PORT/GOM 6-1/8"M
119	10905010	TUBO SILICONE TRASP.
120A	10102190	CAVO ALIM. 3X2,5 MT3 N5 MONOFASE
120B	10102191	CAVO ALIM. 5X2,5 MT3 N4 TRIFASE
120C	10102193	CAVO ALIM. 3X4 MT3 N7
120D	10102196	CAVO ALIM. 3x12AWG SJOOW 3MT
120E	10102197	CAVO ALIM. 3x14AWG SJOOW
121	10803519	RONDELLA D4,2 DENT.ZN
122	10805512	DADO 4MA MEDIO ZN
123	10852450	TUBO TRAZIONE L=2000
124	10852470	TUBO TRAZIONE L.450
125	10852530A	1020 10-3/8"M RACC.GOMITO
126	10852280A	1020 8-3/8"M RACC.GOMITO
127	10112122	PULSANTIERA 5 TASTI LED BIANCHI
128A	10112073	CAVO PIN TO PIN 900mm
128B	10112079	CAVO PIN TO PIN 800mm
129	10805562	RONDELLA D4x16x1.5 ZN
130	10852460	TUBO SPIRALATO SCARICO L.2 MT
131	10805028	VITE TBL- M6X10 A2
132	10112201	MAGNETE GRIGLIETTA
133	10805922	ANELLO D7 A2
134	10852580A	1050 6-1/4"M RACC.DRITTO
135	10855031	2003 RACC. T F/F/F 1/4"
136	10852250A	1020 6-1/4"M RACC.GOMITO
137	10112064	SONDA LIVELLO 120mm
138	10652040A	VALVOLA DI SFIATO CALDAIA
139	10852180	RONDELLA RAME 1/4"
140	10853053	PESCANTE DRITTO 1/4"M
141	10106060	PONTE OTTONE RESISTENZA
142	10652010	VALVOLA SICUREZZA
143A	10052156	GIGLEUR FORO D2,5
143B	10052157	GIGLEUR FORO D3
143C	10052158	GIGLEUR FORO D3,5
143D	10052159	GIGLEUR SENZA FORO
144	10806324	RONDELLA RAME 3/8"
145	10852540	2611 1/4"M TAPPO
146	10855032A	1050 8-1/4"M RACC.DRITTO
147	10855030	2070 RACC. T M/F/F 3/8" +
148	10852290A	1050 10-3/8"M RACC.DRITTO
149	10852092	2530 RACC.RIDUZ. 3/8M-1/4F
150	10402124	ASS. RACC. ATTACCO SCAMBIATORE
151	10852240A	1170 6-1/4" RACC.GIUNZIONE
152	10042017	INIETTORE UNIVERSALE
153	10853215	RACC. T 1/8 M/F/F
154	10655555	VALVOLA ESPANSIONE
155	10852028A	1010 6-6-1/8"M RACC. T
156	10852520	2530 RACC.RIDUZ. 1/4M-1/8F
157	10805074	VITE TE M4X8 ZN
158	10805027	VITE TBL- M4x10 A2
159	10803546	RONDELLA D4 A2 PIANA
160	10805584	DADO 4MA CIECHI A2
161	10805018	VITE TBL- M4X12 A2
162	10803538	RONDELLA D8,2 DENT.ZN
163	10802500	DADO M8 MEDIO ZN CL8PG
164A	10952051A	TARGHETTA ALL.SAN REMO 230V
164B	10952052A	TARGHETTA ALL.SAN REMO 400V
164C	10952053A	TARGHETTA 120V
165	10805950	RIVETTO D3x6 A STRAPPO
166	10852928	PROLUNGA ESAGONALE L.70
167	10955013	ETICHETTA TRIANGOLO SUPER.CALDA
168	10955025	ETICHETTA TRIANGOLO TERRA
169	10955015	ETICHETTA TRIANGOLO TENSIONE
170	10809019	VITE TBEI M3X8 BRUNITE
171	10805105	VITE TE M6X12 ZN
172	10803536	RONDELLA D6,2 DENT.ZN
173	10805075	VITE TE M5X8 ZN
174	10803520	RONDELLA D5,3 DENT.ZN
175	10252038	CONDENSATORE MOTORE 150W
175A	10252038	CONDENSATORE MOTORE 150W
175B	10252040	CONDENSATORE MOTORE 165W
176	10809012	DADO FLANGIATO M6 ZN
177	10015385	STAFFA SUPPORTO CALDAIA NERA
178	10015410	GRIGLIA RIBALTABILE SX
179	10015408	GRIGLIA RIBALTABILE DX
180	10002058	TUBO SCAMBIATORE SUP. CA 2
181	10009023	TUBO SCAMBIATORE INF. CA 1-2
182	10002412	TUBO VAPORE DX AMALFI 2
183	10002414	TUBO VAPORE SX AMALFI 2
184	10002416	TUBO PRELIEVO ACQUA CALDA AMALFI 2
185	10002410A	TUBO PRESSOSTATO AMALFI 2
186	10002406A	TUBO CARICO CALDAIA AMALFI 2
187	10002408	TUBO SCARICO CALDAIA AMALFI 2
188	10002060	TUBO PONTE 1°-2°VOLUM. CA 2 SED
189	10002633	TUBO ALIMENT. VOLUM. CA1-2 SED
190	10002402	TUBO ALIMENT. 1°GR AMALFI 2 SED
191	10002404	TUBO ALIMENT. 2°GR AMALFI 2 SED
192	10002024	CAPILLARE PRESSIONE POMPA
193	10002026	CAPILLARE PRESSIONE CALDAIA
194	10022480	VASCHETTA PER VALVOLA DI SICUREZZA

Schema elettrico Mod. AMALFI 2GR SED



Schema circuito idraulico Mod. AMALFI 2GR SED



1. Pompa di alimentazione
2. Distributore acqua con filtro
3. Elettrovalvola per riempimento automatico
4. Valvola di non ritorno
5. Manometro pressione pompa (f.s. 16bar)
6. Resistenza elettrica di riscaldamento

7a. Misuratore volumetrico

8. Rubinetto prelievo acqua calda
9. Rubinetto prelievo vapore
10. Pressostato di funzionamento
11. Manometro pressione caldaia (f.s. 5.5bar)
12. Valvola di sicurezza
13. Elettrovalvola di erogazione
14. Gruppo di erogazione
15. Caldaia
16. Scambiatore
17. Scarico valvola di erogazione
18. Centralina comando erogazione automatica
19. Collegamento rete idrica
20. Valvola di espansione
21. Rubinetto scarico caldaia
22. Pulsantiera

This instruction booklet contains all the necessary information and advice for best possible use and storage of your coffee machine.
The manual applies to the following model:

AMALFI SED

Microprocessor-controlled electronic model with programmable dosing through a keypad with indicator lights. Available in the two group version.

SPECIFICATIONS

	GROUPS	**2**
Width	mm	650
Depth	mm	535
Height	mm	600
Capacity	litres	8,6
Voltage	V	120/230/400
Heating element input	kW	2,7/4,5
Electric pump input	kW	0,15/0,165
Solenoid valve input	kW	0,0225
Automatic level controller input	kW	0,01
Boiler design pressure	(2 Bar) MPa	0,2
Boiler working pressure	(0,8-1 Bar) MPa	0,08:0,1
Safety valve calibration pressure	(1,8 Bar) MPa	0,18
Exchanger design pressure	(20 Bar) MPa	2
Exchanger safety valve calibration pressure	(12 Bar) MPa	1,2
Mains water pressure (max)	(6 Bar) MPa	0,6
Coffee dispensing pressure	(8-9 Bar) MPa	0,8/0,9

The weighted sound pressure level A of the coffee machine is less than 70dB.

There are two operation and trouble-free maintenance, please read this booklet carefully and comply with the instructions and rules, also referring to the diagrams given in it.
There are two steam nozzles at the sides of the work surface. These steam nozzles are retractable and swivelling as they are fitted with a ball joint. To discharge steam, turn the knobs (B) anticlockwise.

INSTALLATION

Before installing the appliance ensure that the mains voltage and power correspond to the data given in the specifications table. Take the appliance out of the packaging and put it in its final place of installation ensuring that it is stable and safe and that there is the necessary space for using it.

Electrical connection

Connect the power cable to the mains supply through a circuit breaker with suitable capacity. The appliance must also be efficiently earthed.
N.B. CHECK THAT THE DATA ON THE RATING PLATE CORRESPOND TO YOUR MAINS ELECTRICITY SUPPLY.

Water connection

1) Only cold water must be supplied to the appliances.
2) If the mains water pressure exceeds 6 bar, a pressure reducer must be installed to regulate the outlet pressure to a maximum of 6 bar.
3) Connect the drain hose to the tray, avoiding sharp bends and keeping a sufficient slope for regular flow of the drain water.
4) Connect the 3/8" hose to the mains outlet and then to the water softener and to the appliance.

N.B. A water softener is indispensable for correct appliance operation, best coffee in the cup and long life of the

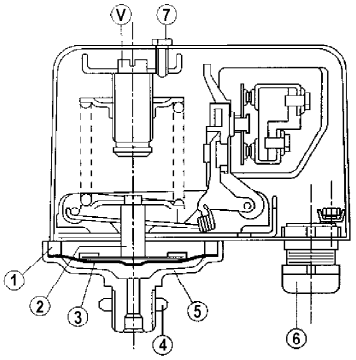
components, since it removes scale and residues from the water that would otherwise shorten their life.
The company is relieved of all and any liability in the event of failure to comply with the above instructions.

USE

Preliminary check

Before using the appliance, check that:
- the plug is inserted properly into the mains power outlet;
- the water filling hose is correctly connected to the mains water outlet, check for leaks and that the water tap is open;
- the drain pipe is positioned in accordance with the preceding instructions.

With a steam tap (B) open, put the on/off switch (D) to position 1 and wait for the water in the boiler to reach the maximum level set by the electronic control. If the boiler does not fill within the set time-out (90 sec.), the pump stops and the indicator lights on the keypad start to blink. In this case put the on/off switch (D) to position 0 and then to position 1 to finish filling the boiler.
Now put the on/off switch (D) to position 2 so that the heating elements are powered and therefore start to heat the water.
Wait for steam to come out the steam nozzle (B), then close the tap and, using the Boiler pressure gauge, check that the pressure has reached and maintains a value of 0.8:1 bar. If it is not on this value, turn the adjusting screw on the pressure switch (+increase, - decrease, see figure below).



Pressure switch parts:
1 - Ring
2 – Membrane unit
3 – Teflon membrane
4 - Nut
5 – Disk with pipe tap
6 - Grommet
7 - Screw

Hot water

Ensure that the boiler pressure gauge indicates a pressure of 0.5:1 bar. Turn the tap knob (C) counter-clockwise. **Pay the utmost attention in order to prevent scald burns.**

Steam

There are two steam nozzles at the sides of the work surface. These steam nozzles are retractable and swivelling as they are fitted with a ball joint. To discharge steam, turn the knobs (B) anticlockwise. **Pay the utmost attention in order to prevent scald burns.**

Coffee with Mod. AMALFI SED

Insert the filter holder (E) into the group head (F) turning the filter holder counter-clockwise. Select the type of dispensing required on the keypad (M):
M1=One strong/normal coffee.
M2=One normal/weak coffee.
M3=Two strong/normal coffees.
M4=Two normal/weak coffees.
M5=Electronic programming key or continuous manual dispensing.

CLEANING

Filter: after having dispensed the last cup of coffee, the filter and filter holder must be washed with water. If they are damaged, worn or clogged, they should be replaced.

Drip tray and grid: the drip tray and grid should be removed frequently and coffee residues cleaned away.

Water softener: the softener should be periodically regenerated according to the manufacturer's directions given in the instruction booklet.

External housing: the external housing and the steel parts should be cleaned with sponges and soft cloths to avoid scratching. Only use detergents that do not contain abrasive powders or solvents and do not use steel wool.

WARNINGS: when using the appliance it is recommended that the various instruments be kept under control, checking that they are in the previously indicated normal working conditions.

APPLIANCE FAILURE

The user must check that this is not due to:
- power failure or blackout.
- lack of mains water supply or no water inside the boiler.

For other causes, Contact an authorised SANREMO Service Centre.

BEFORE CARRYING OUT ANY WORK INSIDE THE APPLIANCE OR REMOVING ANY PART OF THE HOUSING, ALWAYS DISCONNECT FROM THE ELECTRICITY SUPPLY.

WARRANTY

Every purchased appliance (keep the receipt, invoice and delivery note) is covered by a statutory guarantee. This warranty envisages the replacement free of charge of parts that are shown to the service centre or manufacturer's satisfaction to be defective due to faulty materials or workmanship and providing that the appliance has not been misused or tampered with by unauthorised persons or persons using incorrect components or techniques.
Any defective part shall be returned to the manufacturer.
NB: Never operate the pump dry (without water) as this would lead to overheating and damage. In the event of damage caused by failure to observe this warning, the pump will not be replaced under guarantee.
The pump used in this irregular way will not be replaced under guarantee.

WARNINGS

The appliance must not be cleaned using a water jet.
Do not put the appliance in water.
The appliance must not be positioned near to any source of heat.
The appliance is unsuitable for outdoor installation.
To ensure safe use the appliance must be in a level position.
If the power cable is damaged, have it replaced by a SANREMO After-Sales Service Centre, since a special tool is required for this purpose.
The appliance must be used in rooms with a temperature between 5°C and 35°C.

IN THE EVENT OF FAILURE OR MALFUNCTION, REQUEST SERVICE ONLY FROM QUALIFIED PERSONNEL AT THE AFTER-SALES SERVICE CENTRE.

The data and features indicated in this booklet are not binding on the manufacturer, which reserves the right to make changes to its models at any time.
The manufacturer shall not be under any liability for injury to persons or damage to property arising from failure to comply with the instructions given in this booklet.

MICROPROCESSOR DISPENSING

The volumetric dispensing by microprocessor is a technologically highly sophisticated system that allows many programmable functions and extreme reliability to be obtained while keeping dimensions to a minimum.
A single control unit controls both the water level in the boiler and the various coffee quantities. The electronic system comprises:

- power pack with high insulation transformer resistant to short circuit in compliance with the standards UL940VO, VDE 0551 and EEC 15;
- boiler water level control through maximum level sensor;
- data transmission;
- programmable pushbutton panel with four coffee quantities, a button for programming or continual dispensing and a programmable button for the dispensing of hot water;
- relays in compliance with the standard VDE 0551, UL940VO and with 4kW insulation;
- printed circuits in FR4 to UL940VO.

DIRECTIONS FOR USE

Dispenser programming

a) To access this phase keep the button M5 on the first pushbutton panel on the left pressed for over 5 seconds. The indicator lights of the buttons M5 start to blink continuously. Select the caption corresponding to the amount required and press to dispense. The indicator light of button M5 and that of the selected caption remain lit. When the required amount has been dispensed, press the selected dispensing button again so that the control unit stores the data. Repeat the above procedure for all 4 dispensing buttons on the pushbutton panel. A dispensed quantity may also be set for the hot water button (M6) by repeating the above procedure. Upon completion of the procedure, the remaining groups will automatically use the stored quantity. The other groups may, however, be programmed independently by repeating the same procedure as above after having programmed the first group on the left.

b) There are 2 safety systems inside the control unit designed to protect the electronic system and the various parts of the appliance. If, upon pressing a dispensing button, the corresponding indicator light starts blinking, this indicates a malfunction in the electronic system or lack of water. For safety reasons, the dispensing of water stops after 4 minutes and in any case after 4 litres of water.

c) The AMALFI SED electronics also offers the possibility of reproducing the pre-brewing effect by wetting the coffee for 0.6 seconds and then stopping the subsequent brewing from starting for 1.2 seconds. This option is only applicable for single shots of coffee.

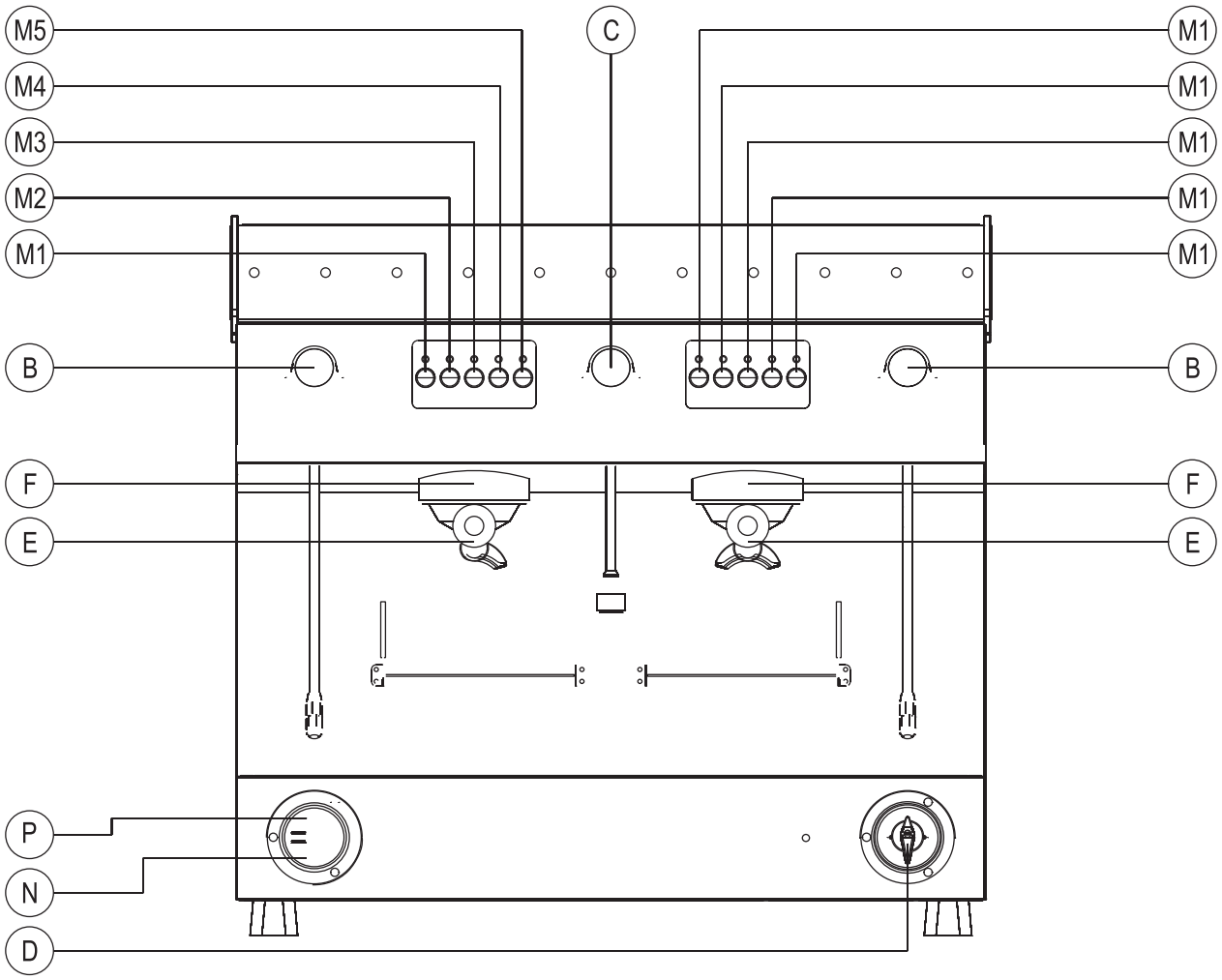
To enable pre-brewing

With the appliance switched off, put the on/off switch (D) to position 1 and at the same time keep the button (M1) on the left-hand group pressed until the indicator light corresponding to the button (M5) remains lit; then release the button (M1). Now put the on/off switch (D) to position 0 and then to position 2 in order to store the operation.

To disable pre-brewing

With the appliance switched off, put the on/off switch (D) to position 1 and at the same time keep the button (M2) on the left-hand group pressed until the indicator light corresponding to the button (M5) remains lit; then release the button (M2). Now switch the appliance off and then on again using the on/off switch (D) in order to store the operation.

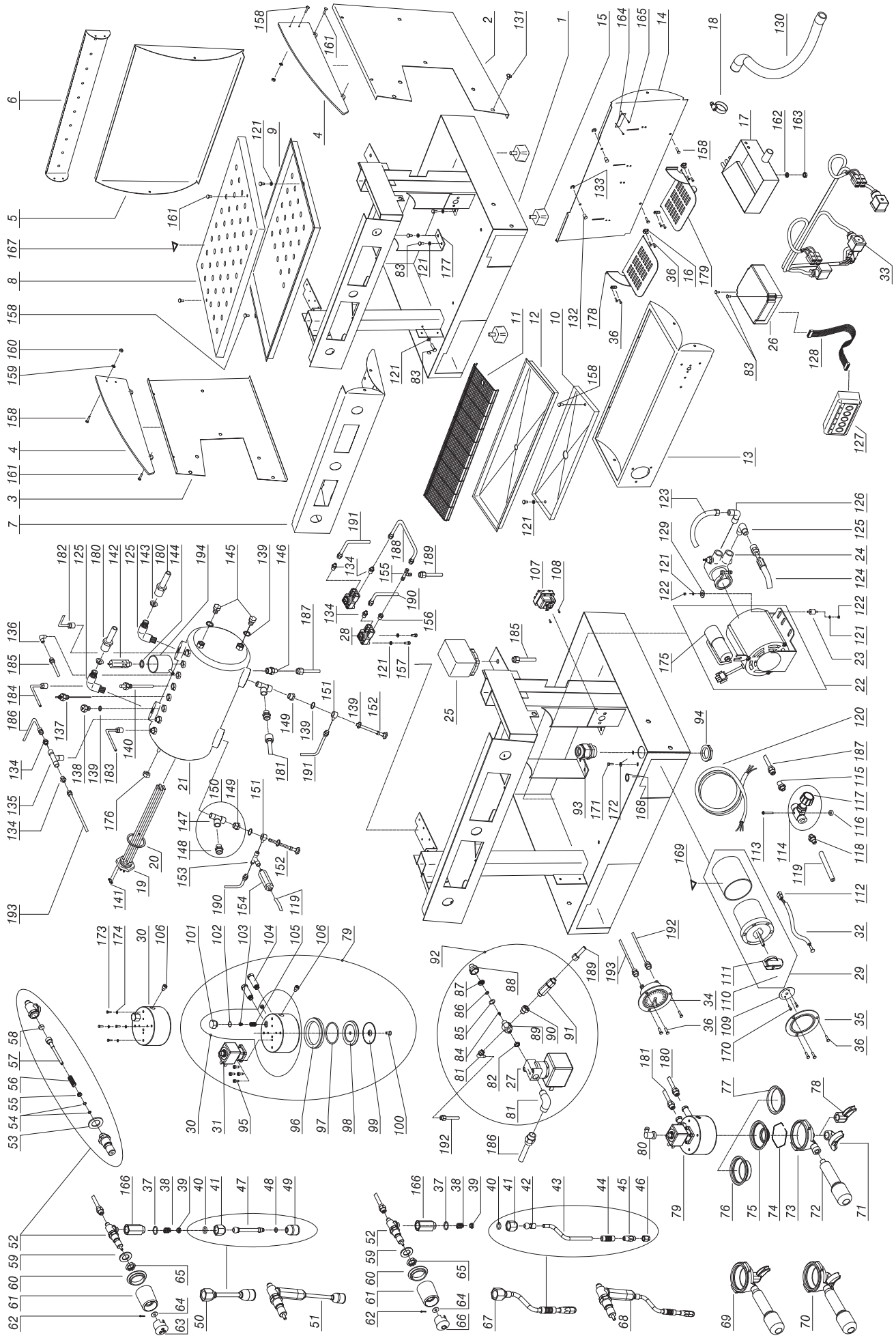
Mod. AMALFI 2GR SED



B - STEAM TAP KNOB
C - WATER TAP KNOB
D - MAIN ON/OFF SWITCH
0 - OFF
1 - PUMP AND CONTROL FUNCTIONS ON
2 - PUMP, CONTROL FUNCTIONS AND ELECTRICAL HEATING ON
E - FILTER HOLDER
F - FILTER HOLDER ASSEMBLY

M1 - DELIVERY ONE SHORT COFFEES
M2 - DELIVERY ONE COFFEES WEAK
M3 - DELIVERY TWO SHORT COFFEES
M4 - DELIVERY TWO COFFEES WEAK
M5 - CONTINUOUS DELIVERY AND PROGRAMMING BUTTON
N - PUMP PRESSURE GAUGE
P - BOILER PRESSURE GAUGE

Mod. AMALFI 2GR SED EXPLODED VIEW Update 09-06

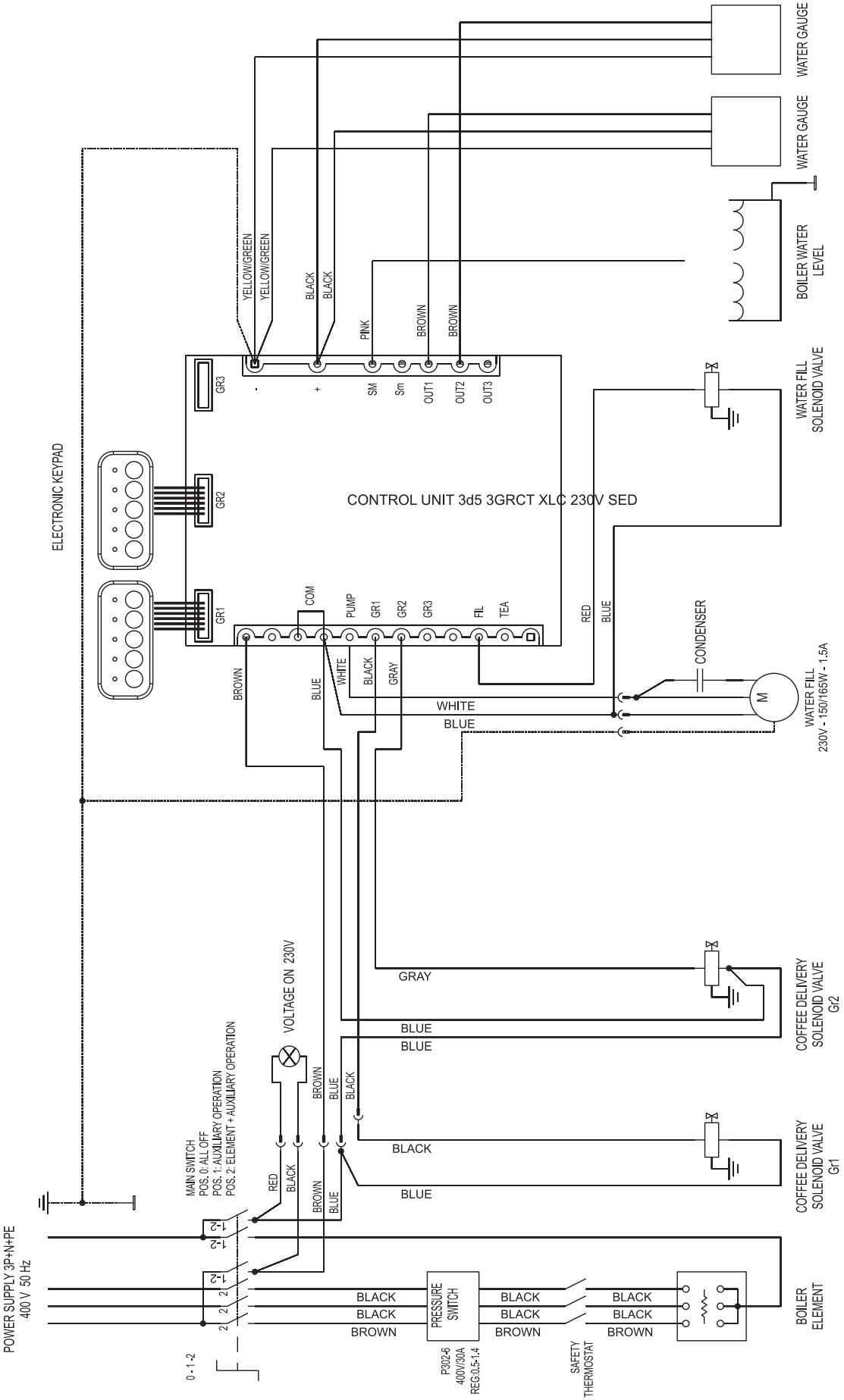


PARTS OF EXPLODED VIEW AMALFI UPDATE 09-06

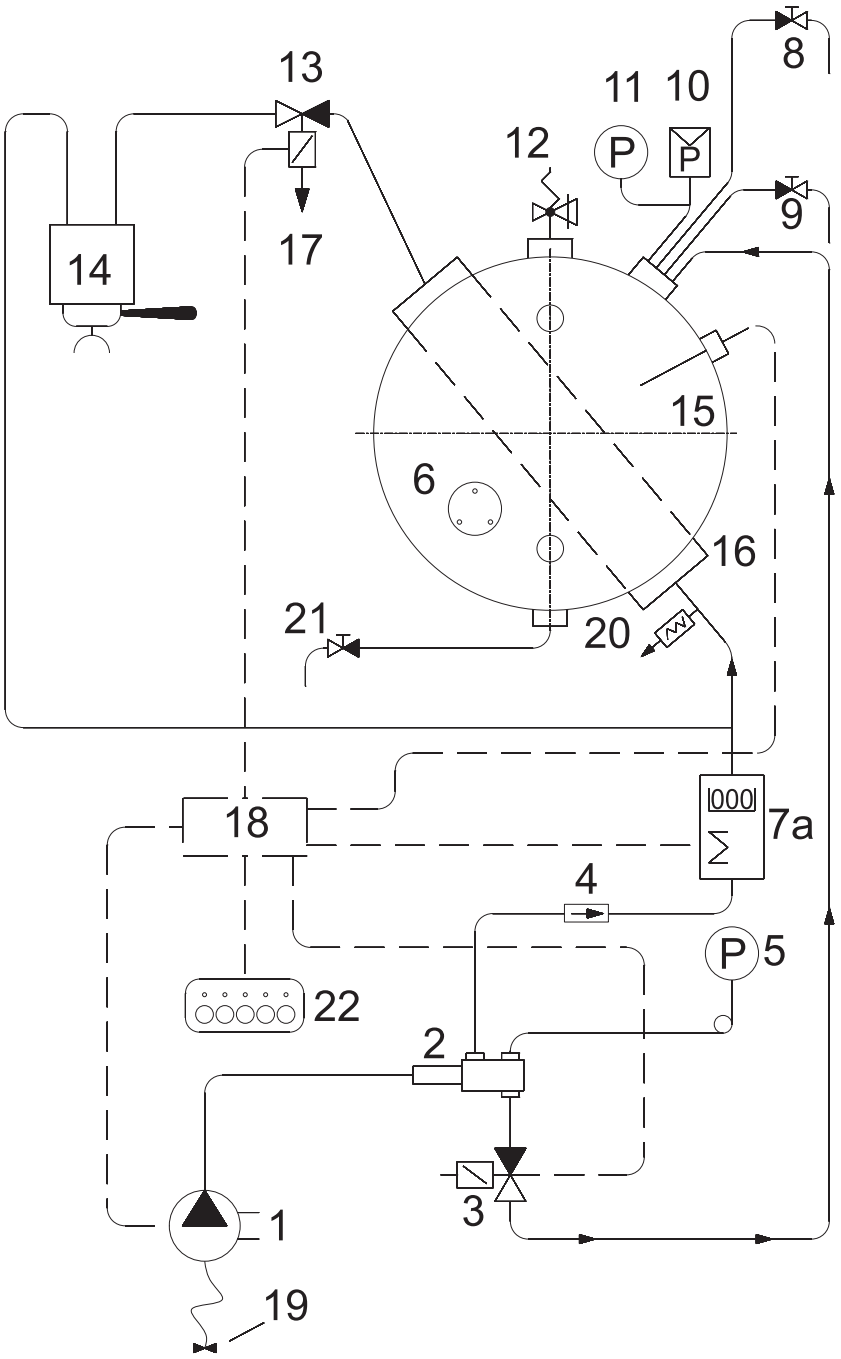
POS.	CODE	DESCRIPTION
1	10015382	AMALFI 2GR FRAME BLACK
2A	10015418	AMALFI RH SIDE PANEL BLUE
2B	10015420	AMALFI RH SIDE PANEL BLACK
2C	10015422	AMALFI RH SIDE PANEL RED
3A	10015426	AMALFI LH SIDE PANEL BLUE
3B	10015428	AMALFI LH SIDE PANEL BLACK
3C	10015430	AMALFI LH SIDE PANEL RED
4	10352082	AMALFI RH/LH CUP RETAINER BLACK
5	10015392	AMALFI 2GR BACK PANEL STAINLESS STEEL
6A	10015436	AMALFI 2GR BACK CUP RETAINER BLACK
6B	10015434	AMALFI 2GR BACK CUP RETAINER BLUE
6C	10015438	AMALFI 2GR BACK CUP RETAINER RED
7	10015400	AMALFI 2GR SED TOP FRONT PANEL
8	10015396	AMALFI 2GR TOP GRILLE
9	10015404	AMALFI 2GR TOP TANK
10	10015415	AMALFI 2GR CONTROL UNIT GUARD BLACK
11	10015390	AMALFI 2GR DRIP TRAY GRILLE FILINOX
12	10015394	AMALFI 2GR DRIP TRAY
13	10015806	AMALFI 2GR BOTTOM FRONT PANEL SILK SCREEN PRINTED.
14	10015398	AMALFI 2GR FRONT GUARD
15	10352050	FOOT 40X40 10MA
16	10015412	TILTING GRILLE SUPPORT
17	10022429	DRAIN TRAY
18	10806099	SS HOSE CLAMP
19A	10455050	HEAT. ELEM 1950W 230V 1GR
19B	10455051	HEAT. ELEM 1950W 120V 1GR
19C	10455052	HEAT. ELEM 2700W 230V 2GR
20	10502020	PTFE WASHER D56X41X2mm
21	10002636A	COPPER BOILER 2GR D.180
22A	10252079A	EL. MOTOR150W 120V W/CONNECTOR
22B	10252080A	EL. MOTOR 150W 230V W/CONNECTOR
22C	10252086	EL. MOTOR 165W 230V with/CONNECT.
23	10255022	VIBRATION DAMPING BUFFER
24	10252070	ROTARY PUMP 150L/H W/CLAMP
25	10602010	PRESSURE SWITCH
26	10112071A	XLC SED 230V CONTROL UNIT
27A	10303088	2-WAY SOL. V. 230V 0-10B
27B	10303090	2-WAY SOL. V.120V 0-10B
28	10112130	VOLUMETRIC METER
29A	10122016	SINGLE-PHASE JUMPER SWITCH
29B	10122018	THREE-PHASE JUMPER SWITCH
30	10052012	RING GROUP HEAD ASSY.
31A	10302066	LOW 3-WAY SOL. V. 32X32 230V
31B	10305555	LOW 3-WAY SOL. V. 32X32 120V
32A	10553021	ORANGE IND. LIGHT D6 230V WIRED
32B	10553024	ORANGE IND. LIGHT D6 120V WIRED
33	10109130A	AMALFI 2GR SED WIRING
34	10552021A	PRESSURE GAUGE
35	10552022A	FLANGE FOR SELECT. SWITCH
36	10805069	SCREW (HEX.CONV.SO) M3X10 A2
37	10402056	O RING 2062 VITON
38	10402043	ARTIC. JOINT SPRING
39	10402054	ARTIC. JOINT CAP
40	10402063	O RING 115 EPDM
41	10402022B	ARTIC. JOINT NUT
42	10858589	ARTICULATED JOINT
43	10422136	STEAM NOZZLE CAPRI
44	10753050	ANTI-SCALD RUBBER PROTECTION
45	10402195	UPPER NOZZLE JET
46A	10402196	LOWER NOZZLE JET 4 HOLES
46B	10402198	LOWER NOZZLE JET 2 HOLES
47	10022140	WATER DISPENSING TUBE
48	10502041	O RING 2025 EPDM
49	10402140	DISPENSING HEAD
50	10402145	COMPLETE WATER NOZZLE CA
51	10402008	AMALFI COMPLETE WATER TAP
52	10402120A	TAP BODY
53	10505561	TAP COPPER BUSHING
54	10505121	O RING NBR TAP ROD
55	10402015	TAP ROD BUSHING
56	10402014	TAP ROD SPRING
57	10402061	CENTRAL TAP ROD
58	10505558	TAP ROD SEAL
59	10803547	PLAIN WASHER D20 ZN
60	10402070	KNOB RING NUT
61	10402074	TAP KNOB
62	10806370A	TAP SPLIT PIN
63	10351115	WATER TAP KNOB CAP
64	10402040	TAP BRASS WASHER
65	10402028	CHROMED RAISED HALF NUT 1/2”
66	10351114	STEAM TAP KNOB CAP
67	10402260	COMPLETE STEAM NOZZLE CA
68	10402236	AMALFI COMPLETE STEAM TAP
69	10402121A	1-CUP FILTER HOLDER ASSY
70	10402122A	2-CUP FILTER HOLDER ASSY
71A	10052088	SMALL 2-WAY SPOUT, OPEN
71B	10052090	2-WAY SPOUT
72	10052040	FILTER-HOLDER HANDLE
73	10052030	FILTER-HOLDER BODY
74	10052050	FILTER RETAINING SPRING
75	10052100	1-CUP FILTER
76	10052110	2-CUP FILTER
77	10052220	SOLID FILTER
78A	10052078	SMALL 1-WAY SPOUT, OPEN
78B	10052080	1-WAY SPOUT, OPEN
79A	10052126	RING GROUP HEAD ASSY CA 230V
79B	10052128	RING GROUP HEAD ASSY CA 120V
80	10255028A	SWIVEL ELBOW F1/8
81	10852030A	1020 6-1/8”M ELBOW
82	10853085	HEX NUT 1/8”
83	10805084	SCREW CHEESE-HEAD + M4x10 ZN
84	10052144	FILLING BLOCK JET HOLE D.1.5
85	10402063	O RING 115 EPDM
86	10502028	O RING 3037 VITON
87	10052139	SS MESH FILTER
88	10852672	STRAIGHT REDUCER NI CH22X23 3/8F-1/4M
89	10852682	CONNECTOR NI CH.22X38 1/8”MFM
90	10852901	2520 1/8”F-1/4”M STRAIGHT REDUCER
91	10652020	CHECK VALVE
92A	10056076	AMALFI FILLING BLOCK ASSEMBLY 230V
92B	10056074	AMALFI FILLING BLOCK ASSEMBLY 120V
93	10102250	CABLE GLAND PG 21
94	10102249	CHECK NUT PG.21
95	10805071	SCREW (HEX.CH.SOCK.) M4X10 A2
96	10502038	UNDER-CUP SEAL W/SLITS
97	10502070	O RING 3187 EPDM
98	10052230	RING GROUP HEAD MAZZOCCO
99	10052170	PROFESS. FILTER HEAD D.53
100	10801032	SCREW (HEX FLAT SOCK) M5X12 ZN
101	10052142	RING GROUP HEAD JET CLOSING CAP
102	10052143	RING GROUP UPPER CAP GASKET
103	10052135	GROUP HEAD JET HOLE D.0.8
104	10852033	EXTENSION NI CA RING GROUP HEAD

105	10052136	GROUP HEAD FILTER E-61/RING
106	10805078	SCREW (HEX CH SOCK) M6X8 A2
107	10111015	THERMOSTAT W/ MANUAL RESET
108	10805872	CHEESEHEAD SCREW + M4X6 ZN
109	50302018	SELECTOR SWITCH LABEL SER.012
110	10122011	SWITCH KNOB SCREW
111	10122012	SWITCH KNOB
112	10105190	2-WAY BLOCK F.
113	10803010	CHEESEHEAD SCREW - M4X40 ZN
114	10402059	DRAIN TAP W/KNOB
115	10852050A	1050 8-1/8"M STRAIGHT COUPLING
117	10402060	BOILER DRAIN TAP KNOB
118	10853058	1510 STRAIGHT OUTLET CONNECTOR 6-1/8"M
119	10905010	TRANSP. SILICONE TUBE
120A	10102190	POWER CABLE 3X2.5 M3 N5 SINGLE-PHASE
120B	10102191	POWER CABLE 5X2.5 M3 N4 THREE-PHASE
120C	10102193	POWER CABLE 3X4 M3 N7
120D	10102196	POWER CABLE 3x12AWG SJOOW 3MT
120E	10102197	POWER CABLE 3x14AWG SJOOW
121	10803519	SERRATED WASHER D4.2.ZN
122	10805512	MEDIUM-HEIGHT NUT 4MA ZN
123	10852450	STAY PIPE L=2000
124	10852470	STAY PIPE L=450
125	10852530A	1020 10-3/8"M ELBOW
126	10852280A	1020 8-3/8"M ELBOW
127	10112122	KEYPAD, 5 KEYS, WHITE LEDS
128A	10112073	CABLE, PIN TO PIN, 900mm
128B	10112079	PIN TO PIN CABLE 800mm
129	10805562	WASHER D4x16x1.5 ZN
130	10852460	HELICALLY WOUND DRAIN PIPE L.2 M
131	10805028	TRUSS HEAD SCREW - M6X10 A2
132	10112201	GRILLE MAGNET
133	10805922	RING, D7 A2
134	10852580A	1050 6-1/4"M STRAIGHT COUPLING
135	10855031	2003 TEE F/F/F 1/4"
136	10852250A	1020 6-1/4"M ELBOW
137	10112064	LEVEL SENSOR 120mm
138	10652040	BOILER RELIEF VALVE
139	10852180	COPPER WASHER 1/4"
140	10853053	STRAIGHT SUCTION PIPE 1/4"M
141	10106060	BRASS RESISTOR CONNECTION JUMPER
142	10652010	SAFETY VALVE
143A	10052156	JET HOLE D2.5
143B	10052157	JET HOLE D3
143C	10052158	JET HOLE D3.5
143D	10052159	JET WITHOUT HOLE
144	10806324	COPPER WASHER 3/8"
145	10852540	2611 1/4"M PLUG
146	10855032A	STRAIGHT UNION 1050 8-1/4"M
147	10855030	2070 TEE M/F/F 3/8" +
148	10852290A	1050 10-3/8"M STRAIGHT COUPLING
149	10852092	2530 STRAIGHT REDUCER 3/8M-1/4F
150	10402124	EXCHANGER FITTINGS ASSEMBLY
151	10852240A	1170 6-1/4" JOINT CONNECTION
152	10042017	UNIVERSAL INJECTOR
153	10853215	TEE 1/8 M/F/F
154	10655555	EXPANSION VALVE
155	10852028A	1010 6-6-1/8"M TEE
156	10852520	2530 STRAIGHT REDUCER 1/4M-1/8F
157	10805074	HEX-HEAD SCREW M4X8 ZN
158	10805027	TRUSS HEAD SCREW - M4x10 A2
159	10803546	PLAIN WASHER D4 A2
160	10805584	CAP NUT 4MA A2
161	10805018	TRUSS HEAD SCREW - M4X12 A2
162	10803538	SERRATED WASHER D8.2 ZN
163	10802500	MEDIUM-HEIGHT NUT M8 ZN CL8PG
164A	10952051A	AL RATING PLATE SAN REMO 230V
164B	10952052A	AL RATING PLATE SAN REMO 400V
164C	10952053A	RATING PLATE 120 V
165	10805950	TEAR-OFF RIVET D3x6
166	10852928	EXTENSION, HEXAGONAL, 70 L
167	10955013	HOT SURFACE TRIANG. LABEL
168	10955025	EARTH TRIANG. LABEL
169	10955015	VOLTAGE TRIANG. LABEL
170	10809019	BURNISHED SCREW (HEX CONV SOCK) M3X8
171	10805105	HEX-HEAD SCREW M6X12 ZN
172	10803536	SERRATED WASHER D6.2 ZN
173	10805075	HEX-HEAD SCREW M5X8 ZN
174	10803520	SERRATED WASHER D5.3 ZN
175A	10252038	MOTOR CONDENSER 150 W
175B	10252040	MOTOR CONDENSER 165 W
176	10809012	FLANGED NUT M6 ZN
177	10015385	BOILER BRACKET BLACK
178	10015410	TILTING GRILLE LH
179	10015408	TILTING GRILLE RH
180	10002058	TOP HEAT EXCHANGE TUBE CA 2
181	10009023	BOTTOM HEAT EXCHANGE TUBE CA 1-2
182	10002412	AMALFI 2 RH STEAM TUBE
183	10002414	AMALFI 2 LH STEAM TUBE
184	10002416	AMALFI 2 HOT WATER DELIVERY TUBE
185	10002410A	AMALFI 2 PRESSURE SWITCH TUBE
186	10002406A	AMALFI 2 BOILER FILL TUBE
187	10002408	AMALFI 2 BOILER DRAIN TUBE
188	10002060	CA 2 SED 1ST-2ND VOLUME MEASURER CONNECTION TUBE
189	10002633	CA1-2 SED VOLUME MEASURE SUPPLY TUBE
190	10002402	AMALFI 2 SED GR 1 SUPPLY TUBE
191	10002404	AMALFI 2 SED GR 2 SUPPLY TUBE
192	10002024	PUMP PRESSURE CAPILLARY TUBE
193	10002026	BOILER PRESSURE CAPILLARY TUBE
194	10022480	TRAY FOR SAFETY VALVE

WIRING DIAGRAM Mod. AMALFI 2GR SED



HYDRAULIC CIRCUIT DIAGRAM AMALFI SED



1. Supply pump
2. Water distributor with filter
3. Solenoid valve for automatic fill
4. Non-return valve
5. Pump pressure gauge (f.s. 16 bars)
6. Electrical heating element

7a. Volume measurer

8. Hot water tap
9. Steam tap
10. Operating pressure gauge
11. Boiler pressure gauge (f.s. 16 bars)
12. Safety valve
13. Delivery solenoid valve
14. Delivery assembly
15. Boiler
16. Heat exchanger
17. Delivery valve outlet
18. Automatic delivery control unit
19. Connection to water main
20. Expansion valve
21. Boiler drain tap
22. Keypad

Diese Bedienungsanleitung enthält alle Informationen und Hinweise für die richtige Benutzung und Aufbewahrung Ihrer Kaffeemaschine.
Die Bedienungsanleitung bezieht sich auf das folgende Modell:

AMALFI SED

Mikroprozessorgesteuertes elektronisches Modell mit programmierbarer Dosierung über eigene Tastatur mit Leds. Erhältlich in der Zwei-Gruppen-Version.

TECHNISCHE DATEN

GRUPPEN		**2**
Breite	mm	650
Tiefe	mm	535
Höhe	mm	600
Fassungsvermögen	liter	8,6
Speisespannung	V	120/230/400
Leistungsaufnahme Widerstand	kW	2,7/4,5
Leistungsaufnahme Elektropumpe	kW	0,15/0,165
Leistungsaufnahme Elektroventile	kW	0,0225
Leistungsaufnahme autom. Niveauregler	kW	0,01
Auslegungsdruck Kessel	(2 Bar) MPa	0,2
Betriebsdruck Kessel	(0,8-1 Bar) MPa	0,08:0,1
Eichdruck Sicherheitsventil	(1,8 Bar) MPa	0,18
Auslegungsdruck Wärmetauscher	(20 Bar) MPa	2
Eichdruck Sicherheitsventil Wärmetauscher	(12 Bar) MPa	1,2
Wasserdruck Versorgungsnetz (max.)	(6 Bar) MPa	0,6
Abgabedruck Kaffee	(8-9 Bar) MPa	0,8/0,9

Der A-gewichtete Schalldruckpegel der Maschine liegt unter 70dB.

Für den einwandfreien Betrieb und die richtige Wartung der Kaffeemaschine sollten die in dieser Bedienungsanleitung angeführten Vorschriften eingehalten und die enthaltenen Pläne beachtet werden.

INSTALLATION

Vor der Installation der Maschine sicherstellen, dass die Spannung und Leistung des Versorgungsnetzes den Daten entspricht, die in der Tabelle der technischen Daten aufgeführt sind. Dann die Maschine aus der Verpackung nehmen und an ihrem Aufstellungsplatz stabil und standsicher positionieren. Dabei darauf achten, dass genügend Platz für die Benutzung der Maschine zur Verfügung steht.
Positionieren Sie das Gerät auf 1,5 m Höhe vom Boden zum oberen Rost.

Elektrischer Anschluss

Nach Zwischenschaltung eines Schutzschalters mit angemessener Leistung das Speisekabel an die Leitung anschließen. Die Maschine ist an eine leistungsfähige Erdung anzuschließen.
N.B.: SICHERSTELLEN, DASS DIE TYPENSCHILDDATEN MIT DEN DATEN DER STROMLEITUNG ÜBEREINSTIMMEN.

Wasseranschluss

1) Die Maschinen sind ausschließlich mit kaltem Wasser zu speisen.
2) Liegt der Druck des Wassernetzes über 6 bar, muss ein Druckminderer eingebaut werden, der im Ausgang auf höchstens 6 bar einzustellen ist.
3) Den Abfluss-Schlauch an die Wanne anschließen und dabei enge Kurven vermeiden und versuchen, eine für den Abfluss des Abwassers ausreichende Neigung einhalten.
4) Den 3/8"-Schlauch an das Wassernetz und anschließend an den Enthärter und an die Maschine anschließen.

N.B.: Der Enthärter ist eine **unverzichtbare** Komponente für den einwandfreien Betrieb der Maschine, für die Zubereitung eines optimalen Kaffees und für die lange Lebensdauer der Bauteile, da das Wasser von Kalk und Rückständen gereinigt wird, die anderenfalls die Lebensdauer der Maschine beeinträchtigen könnten.
Werden oben genannte Vorschriften nicht eingehalten, weist die Firma jede Verantwortung zurück.

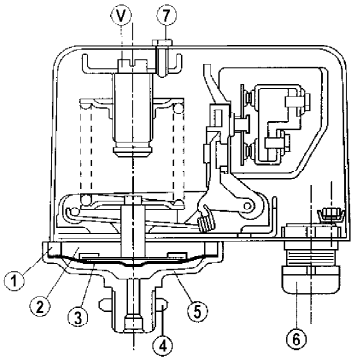
BENUTZUNG

Kontrolle vor der Inbetriebnahme

Kontrolle vor der Inbetriebnahme
Vor der Inbetriebnahme der Maschine sicherstellen, dass:
- der Speisestecker eingesteckt ist.
- der Zulaufschlauch richtig an das Netz angeschlossen ist, keine Lecks auftreten und der Anschluss an das Wassernetz geöffnet ist.
- der Abfluss-Schlauch nach den vorstehenden Anweisungen positioniert ist.
Bei offenem Dampfhahn (B) den Hauptschalter (D) auf 1 stellen und abwarten, dass das Wasser im Kessel den von der elektronischen Steuerung vorgegebenen Höchststand erreicht. Erfolgt die Befüllung des Kessels nicht innerhalb des eingestellten Time-out (90 sec), stoppt die Pumpe und die Leds der Druckknopftafeln beginnen zu blinken. Nun muss der Hauptschalter (D) in die Position 0 und anschließend in die Position 1 gebracht werden, um die Befüllung des Kessels zu beenden.

Dann den Hauptschalter (D) auf 2 stellen. Auf diese Weise wird die Stromversorgung der elektrischen Widerstände aktiviert, die mit dem Aufheizen des Wassers beginnen.

Abwarten, dass Dampf aus dem Dampfrohr (B) austritt und dann den Hahn schließen und über das Manometer des Kessels kontrollieren, dass der Druck einen Wert von 0,8:1 bar erreicht und diesen hält. Anderenfalls sind die Einstellschrauben des Druckwächters zu regulieren (+erhöht, - vermindert, siehe folgende Abbildung).



Legende Druckwächter:
1 - Ring
2 - Membraneinheit
3 - Teflonmembrane
4 - Mutter
5 - Platte mit Druckabgreifpunkt
6 - Kabeldurchgang
7 - Schraube

Abgabe von heißem Wasser

Sicherstellen, dass das Manometer des Kessels einen Druck von 0,5:1 bar anzeigt. Den Drehknopf des Hahns (C) gegen den Uhrzeigersinn drehen.
Bitte lassen Sie größte Vorsicht walten, um Verbrühungen zu vermeiden.

Dampfabgabe

An den Seiten der Arbeitsfläche sind zwei Dampfdüsen angebracht. Diese Dampfdüsen können eingezogen und geschwenkt werden, da sie mit einem Kugelgelenk ausgestattet sind. Zur Dampfausgabe einfach die Drehknöpfe (B) nach links drehen. Bitte lassen Sie größte Vorsicht walten, um Verbrühungen zu vermeiden.

Kaffeeabgabe Mod. AMALFI SED

Den Filterträger (E) in seinen Sitz (F) einsetzen, indem er gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird. Auf der Tastatur (M) das Symbol auswählen, das der Art der gewünschten Abgabe entspricht:
M1=Abgabe eines kurzen/normalen Kaffees.
M2=Abgabe eines normalen/langen Kaffees.
M3=Abgabe von zwei kurzen/normalen Kaffees.
M4=Abgabe von zwei normalen/langen Kaffees.
M5=Taste für elektronische Programmierung oder manuelle Dauerabgabe.

REINIGUNG

Filter: Nach der Abgabe des letzten Kaffees sind Filter und Filterträger mit Wasser zu reinigen. Zeigen sie Beschädigungen oder sind sie verstopft, müssen sie ausgetauscht werden.

Abflusswanne und Gitterrost: Das Gitterrost und die Abflusswanne sind häufig aus ihrem Sitz zu nehmen, um von Kaffeerückständen gereinigt zu werden.

Wasserreinigungsanlage: Der Enthärter muss regelmäßig nach den vom Hersteller festgelegten und der Packungsbeilage zu entnehmenden Modalitäten regeneriert werden.

Außengehäuse: Das Außengehäuse und die Bauteile aus Stahl sind zur Vermeidung von Kratzern mit einem Schwamm und einem weichen Tuch zu reinigen. Es sollten keine Reinigungsmittel mit Scheuerpulver, Lösungsmittel oder Stahlwolle benutzt werden.

HINWEISE: Es wird empfohlen, während der Maschinenbenutzung die verschiedenen Instrumente unter Kontrolle zu halten und die normalen, vorhergehend beschriebenen Bedingungen zu überprüfen.

AUSFALL DER MASCHINE

Der Benutzer hat sich davon zu überzeugen, dass der Ausfall der Maschine nicht auf folgende Gründe zurückzuführen ist:
- Fehlende Stromversorgung
- Wassermangel aus dem Speisenetz oder im Kessel.

Für andere Fälle kontaktieren Sie bitte eine autorisierte SANREMO Kundendienststelle.

VORDERDURCHFÜHRUNGVONARBEITENANDERMASCHINEODERVORDERENTFERNUNG VON GEHÄUSETEILEN IST STETS DIE STROMZUFUHR ZU UNTERBRECHEN.

GARANTIE

Jede gekaufte Maschine (bewahren Sie den Kassenzettel, die Rechnung und den Lieferschein auf) hat die gesetzliche Garantie: Diese sieht den kostenlosen Austausch von Teilen mit Produktionsfehlern vor. Ein Produktionsfehler muss vom Kundendienst oder vom Hersteller festgestellt und bestätigt werden. Voraussetzung der Garantieleistung ist, dass die Maschine nicht fehlerhaft benutzt oder anderweitig beschädigt wurde, dass an ihr keine Manipulationen durch nicht autorisierte Personen vorgenommen wurde oder dass nicht autorisierte Komponenten oder falsche Techniken angewandt wurden.
Das eventuell beschädigte Teil muss dem Hersteller zur Begutachtung übergeben werden.
NB: Setzen Sie auf keinen Fall die Speisepompe trocken (ohne Wasser) in Betrieb, da sich die sonst Pumpe überhitzt und beschädigt werden könnte. Für Schäden, die durch die Nichtbeachtung dieses Hinweises verursacht werden, bestehen keine Garantieleistungen.
Für die unsachgemäß eingesetzte Pumpe besteht kein Anspruch auf Garantieleistungen.

HINWEISE

Die Maschine darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

Die Maschine nicht in Wasser tauchen.

Die Maschine darf nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden.

Die Maschine ist nicht für eine Installation im Freien geeignet.

Für eine sichere Benutzung muss die Maschine waagerecht aufgestellt werden.

Bei Beschädigungen des Speisekabels wenden Sie sich bitte an den SANREMO-Kundendienst, da für den Austausch des Kabels ein Spezialwerkzeug benötigt wird.

Die Maschine muss in Räumen mit einer Temperatur zwischen 5°C und 35°C betrieben werden.

BEI DEFEKTEN ODER BETRIEBSSTÖRUNGEN WENDEN SIE SICH BITTE AUSSCHLIESSLICH AN DAS FACHPERSONAL DES KUNDENDIENSTES.

Die in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Daten und Merkmale sind nicht bindend für die Herstellerfirma, die sich das Recht vorbehält, jederzeit Änderungen an den eigenen Modellen vorzunehmen.

Des Weiteren haftet die Herstellerfirma nicht für Schäden an Personen und Gegenständen, die auf eine Nichtbeachtung der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Vorschriften zurückzuführen sind.

DOSIERUNG ÜBER MIKROPROZESSOR

Die Volumendosierung über den Mikroprozessor ist ein technologisch sehr fortschrittliches System, das es ermöglicht, bei geringem Raumbedarf vielfältige programmierbare Funktionen sowie eine extreme Zuverlässigkeit zu erhalten.
Ein einziges Steuergerät vereinigt die Kontrolle des Wasserstands im Kessel wie auch der verschiedenen Dosierungen. Das elektronische System besteht aus:
- einem Netzteil mit hochisoliertem, kurzschlussfestem Transformator gemäß den Vorschriften UL940VO, VDE 0551 und EWG 15.
- einer Kontrolle des Wasserstands im Kessel über eine Höchststandsonde.
- Datenübertragung
- Druckknopftafel mit vier programmierbaren Kaffeedosen, einer Taste für die Programmierung oder Dauerabgabe und einer programmierbaren Taste für die Abgabe von heißem Wasser.
- Die verwendeten Relais entsprechen der Vorschrift VDE 0551, UL940VO und besitzen eine Isolierung von 4 kW.
- Die Leiterplatten sind in FR4 gemäß Vorschrift UL940VO.

BENUTZUNGSMODALITÄT

Programmierung der Dosen

a) Der Zugriff auf diese Phase erfolgt, indem die Taste M5 der ersten Druckknopftafel links für mehr als 5 Sekunden gedrückt gehalten wird. Die Leds der Tasten M5 beginnen anhaltend zu blinken. Das Symbol auswählen, das der gewünschten Dosierung entspricht und für die Abgabe drücken. Die Taste M5 und die Taste der vorgewählten Dosierung bleiben gleichzeitig eingeschaltet. Nach Erreichen der gewünschten Dosierung erneut die vorgewählte Dosiertaste so drücken, dass es dem Steuergerät ermöglicht wird, die Daten zu speichern. Diesen Arbeitsgang für alle 4 Dosierungen der Druckknopftafel wiederholen. Auch für die Taste für die Entnahme von heißem Wasser (M6) kann durch Wiederholung des oben beschriebenen Arbeitsgangs eine Dosierung eingestellt werden. Am Ende des Arbeitsgangs wird die gespeicherte Dosierung automatisch auch von den restlichen Gruppen benutzt. Die übrigen Gruppen können jedoch unabhängig programmiert werden durch Wiederholung der zuvor ausgeführten Arbeitsgänge nachdem nur die erste Gruppe links programmiert wurde.
b) Im Steuergerät gibt es 2 Sicherheitssysteme, die das elektronische System und verschiedene Komponenten der Maschine schützen. Sollte bei Drücken einer Taste für die Kaffeedosierung das entsprechende Led blinken, so zeigt dies eine Störung des elektronischen Systems oder das Fehlen der Wasserversorgung an. Aus Sicherheitsgründen ist vorgesehen, dass die Abgabe des Wassers nach 4 Minuten und nicht später als nach Abgabe von 4 Litern Wasser stoppt.
c) Die Elektronik AMALFI SED hat auch die Möglichkeit, einen Vorbrüheffekt zu erzielen, indem der Kaffee für 0,6 Sekunden befeuchtet und anschließend die Brühung für 1,2 Sekunden blockiert wird. Diese Zusatzfunktion kann nur für die Einzeldosen angewendet werden.

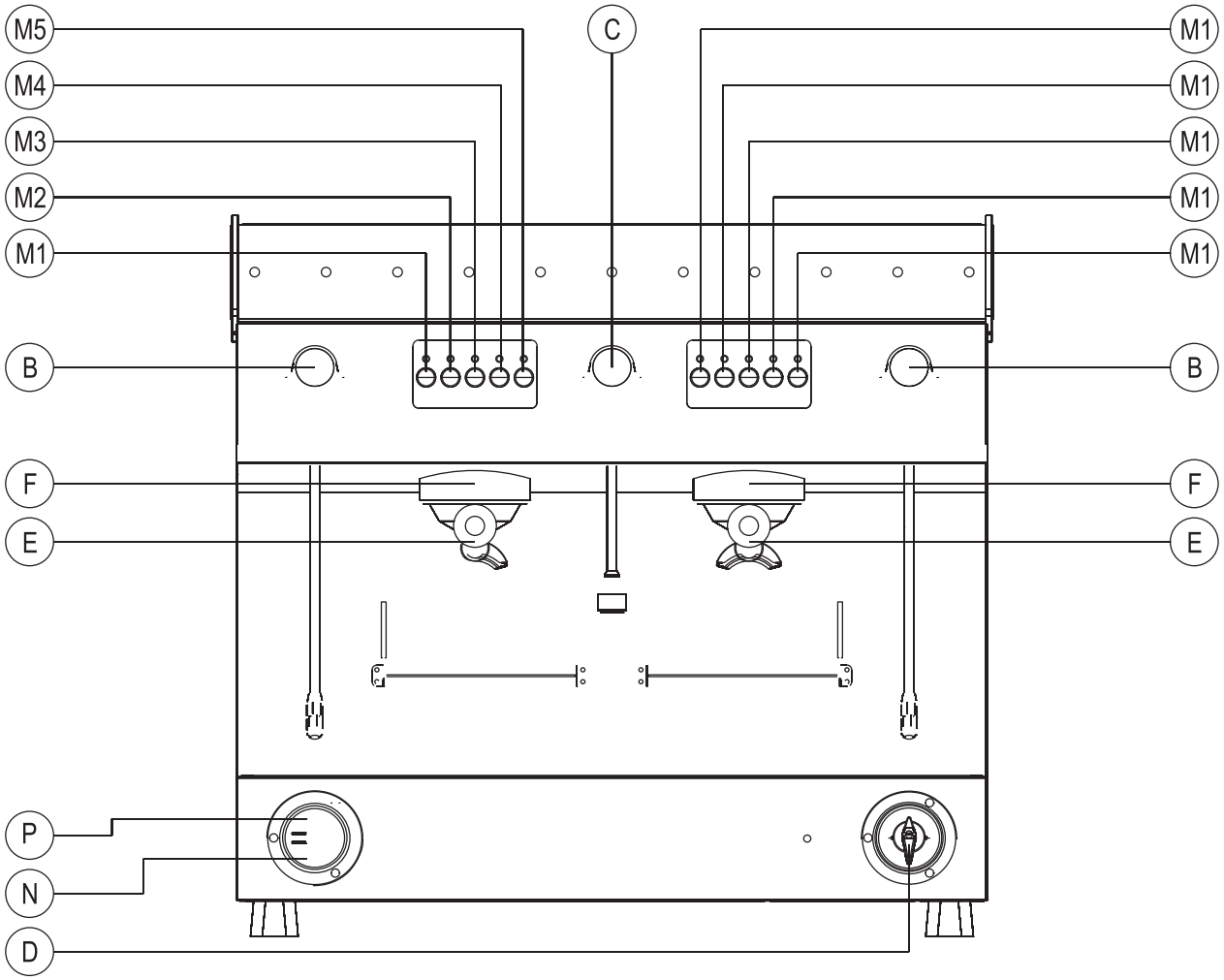
Für die Freigabe der Vorbrühung

Bei ausgeschalteter Maschine den Hauptschalter (D) in die Position 1 bringen und gleichzeitig die Taste (M1) auf der linken Gruppe so lange gedrückt halten, bis das zur Taste (M5) gehörige Led eingeschaltet bleibt; dann die Taste (M1) loslassen. Nun den Hauptschalter (D) auf 0 und anschließend auf 2 stellen, um den Arbeitsgang zu speichern.

Für die Sperrung der Vorbrühung

Bei ausgeschalteter Maschine den Hauptschalter (D) in die Position 1 bringen und gleichzeitig die Taste (M2) auf der linken Gruppe so lange gedrückt halten, bis das zur Taste (M5) gehörige Led eingeschaltet bleibt; dann die Taste (M2) loslassen. Nun die Maschine über den Hauptschalter (D) aus- und dann wieder einschalten, um den Arbeitsgang zu speichern.

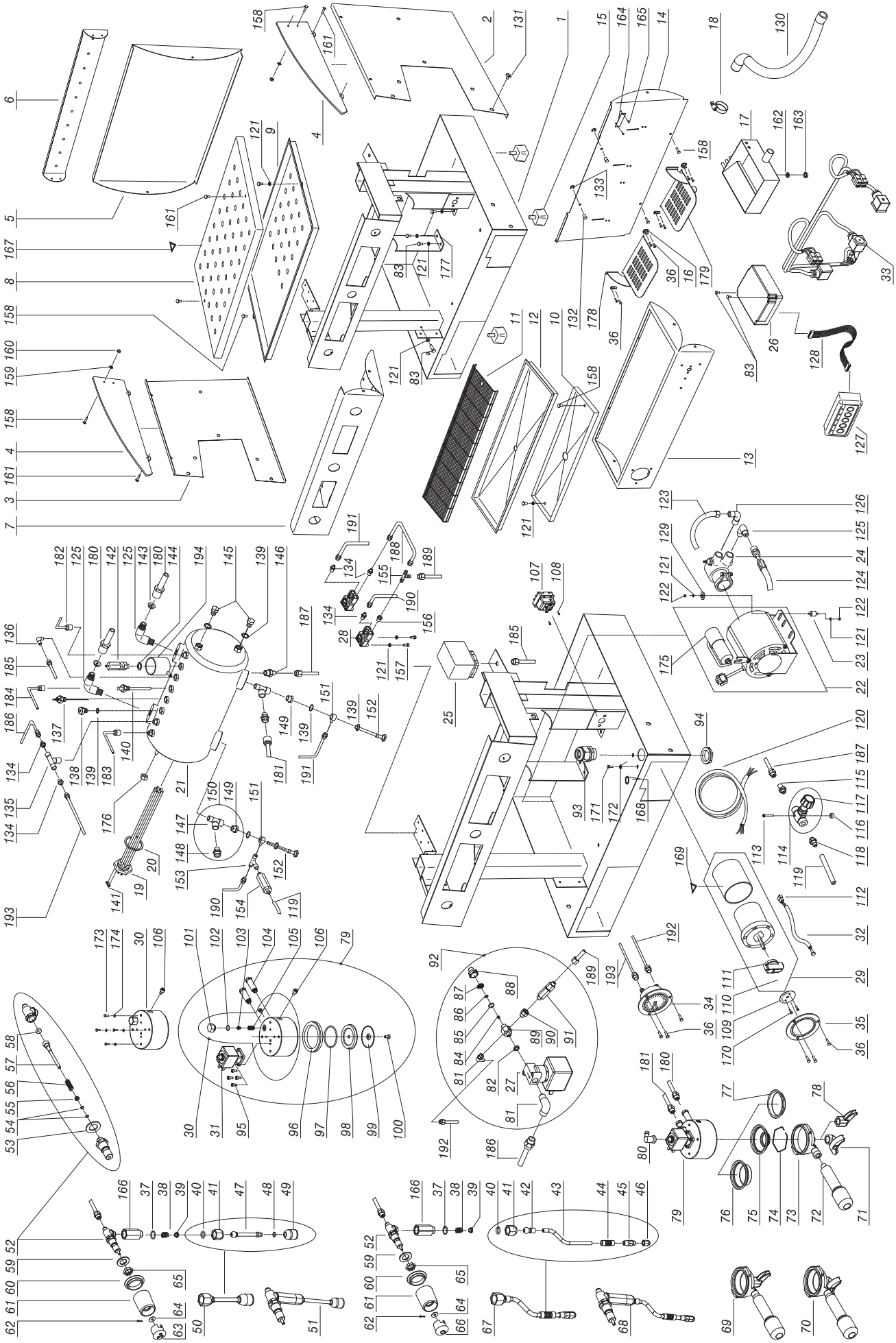
Mod. AMALFI 2GR SED



B – DREHKNOPF DAMPFHAHN
C – DREHKNOPF WASSERHAHN
D – HAUPTSCHALTER
0 – AUS
1 – EINSCHALTUNG PUMPE UND BEDIENELEMENTE
2 – EINSCHALTUNG PUMPE, BEDIENELEMENTE UND ELEKTRISCHE HEIZUNG
E – SIEBTRÄGER
F – SIEBTRÄGERGRUPPE

M1 – AUSGABE 1 DOSIERMENGE STARKER KAFFEE
M2 – AUSGABE 1 DOSIERMENGE VERLÄNGERTERT KAFFEE
M3 – AUSGABE 2 DOSIERMENGEN STARKER KAFFEE
M4 – AUSGABE 2 DOSIERMENGEN VERLÄNGERTER KAFFEE
M5 – DAUERAUSGABE UND TASTE PROGRAMMIERUNG
N – MANOMETER PUMPENDRUCK
P – MANOMETER KESSELDRUCK

EXPLO-ZEICHNUNG AMALFI 2GR SED AKT. 09-06

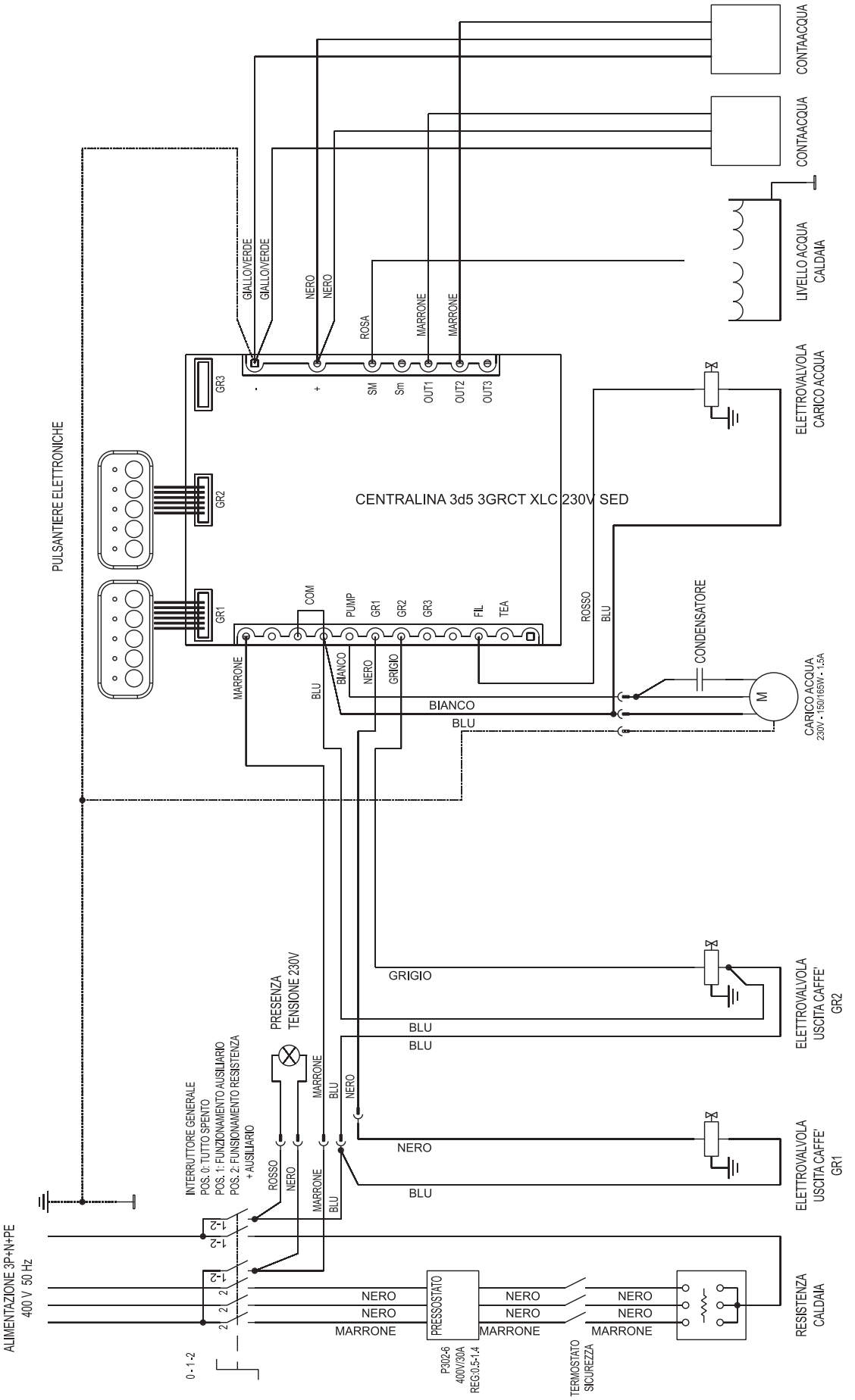


LEGENDE EXPLO-ZEICHNUNG AMALFI 2GR SED AKT. 09-06

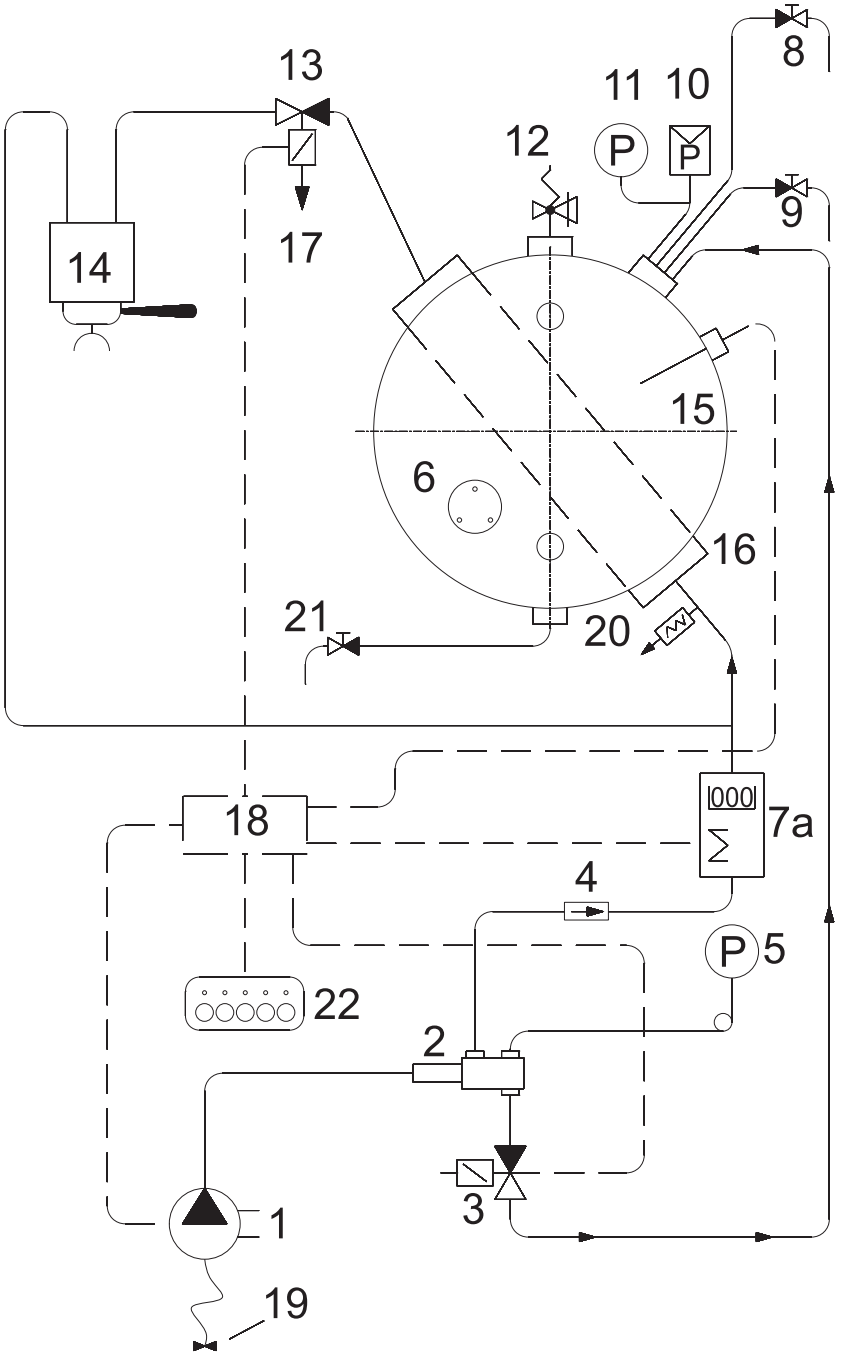
POS.	ART.-NR.	BESCHREIBUNG
1	10015382	RAHMEN AMALFI 2GR SCHWARZ
2A	10015418	RECHTE SEITENWAND AMALFI BLAU
2B	10015420	RECHTE SEITENWAND AMALFI SCHWARZ
2C	10015422	RECHTE SEITENWAND AMALFI ROT
3A	10015426	LINKE SEITENWAND AMALFI BLAU
3B	10015428	LINKE SEITENWAND AMALFI SCHWARZ
3C	10015430	LINKE SEITENWAND AMALFI ROT
4	10352082	TASSENHALTER RECHTS/LINKS AMALFI SCHWARZ
5	10015392	RÜCKWAND AMALFI 2GR EDELSTAHL
6A	10015436	HINT. TASSENHALTER SCHWARZ AMALFI 2GR
6B	10015434	HINT. TASSENHALTER BLAU AMALFI 2GR
6C	10015438	HINT. TASSENHALTER ROT AMALFI 2GR
7	10015400	OBERE FRONT AMALFI 2GR SED
8	10015396	OBERER ROST AMALFI 2GR
9	10015404	OBERER TANK AMALFI 2GR
10	10015415	ABDECKUNG STEUERGERÄT SCHWARZ AMALFI 2GR
11	10015390	ABTROPF- UND TASSENROST FILINOX AMALFI 2GR
12	10015394	TROPFSCHALE AMALFI 2GR
13	10015806	UNTERE FRONT AMALFI SGR SERIGR.
14	10015398	FRONTANDECKUNG AMALFI 2GR
15	10352050	FUSS 40X40 10MA
16	10015412	HALTERUNG KIPPBARER ROST
17	10022429	ABFLUSSWANNE
18	10806099	SCHLAUCHSCHELLE INOX
19A	10455050	WIDERSTAND 1950W 230V 1GR
19B	10455051	WIDERSTAND 1950W 120V 1GR
19C	10455052	WIDERSTAND 2700W 230V 2GR
19D	10455053	WIDERSTAND 2700W 120V 2GR
19E	10455060	WIDERSTAND 2400W 230V 2GR
19F	10455065	WIDERSTAND 2400W 120V 2GR
19G	10455080	WIDERSTAND 4500W 230V 2GR
20	10502020	UNTERLEGSCHEIBE PTFE D56X41X2mm
21	10002636A	KUPFERKESSEL 2GR D.180
22A	10252079A	ELEKTROMOTOR 150W 120V MIT STECKER
22B	10252080A	ELEKTROMOTOR 150W 230V MIT STECKER
22C	10252086	ELEKTROMOTOR 165W 230V MIT VERBIND.
23	10255022	VIBRATIONSDÄMPFERGUMMI
24	10252070	ROTATIONSPUMPE 150L/H MIT SCHELLE
25	10602010	DRUCKWÄCHTER
26	10112071A	STEUERGERÄT XLC SED 230 V
27A	10303088	2-WEGE-ELEKTROV. 230V 0-10B
27B	10303090	2-WEGE-ELEKTROV. 120V 0-10B
28	10112130	VOLUMENZÄHLER
29A	10122016	ÜBERBR. UMSCHALTER EINPHASIG
29B	10122018	ÜBERBR. UMSCHALTER DREIPHASIG
30	10052012	ABGABEGRUPPE RING
31A	10302066	3-WEGE-ELEKTROV. SOCKEL 32X32 230V
31B	10305555	3-WEGE-ELEKTROVENTIL SOCKEL 32X32 120V
32A	10553021	KONTROLLLEUCHTE ORANGE D6 230V VERKABELT
32B	10553024	KONTROLLLEUCHTE ORANGE D6 120V VERKABELT
33	10109130A	VERKABELUNG AMALFI 2GR SED
34	10552021A	MANOMETER
35	10552022A	FLANSCH FÜR UMSCHALTER
36	10805069	HALBRUNDSCHRAUBE MIT INNENSECHSKANT M3X10 A2
37	10402056	O-RING 2062 VITON
38	10402043	GELENKFEDER
39	10402054	GELENKTELLER
40	10402063	O-RING 115 EPDM
41	10402022B	GELENKMUTTER
42	10858589	GELENK
43	10422136	DAMPFROHR CAPRI
44	10753050	VERBRENNUNGSSCHUTZGUMMI
45	10402195	OB. SPRITZDÜSE
46A	10402196	UNT. SPRITZDÜSE 4 LÖCHER
46B	10402198	UNT. SPRITZDÜSE 2 LÖCHER
47	10022140	WASSERABGABERÖHRCHEN
48	10502041	O-RING 2025 EPDM
49	10402140	ABGABEKOPF
50	10402145	WASSERROHR KOMPLETT
51	10402008	WASSERHAHN KOMPLETT AMALFI
52	10402120A	HAHNKÖRPER
53	10505561	KUPFERBUCHSE HAHN
54	10505121	O-RING NBR HAHNSTANGE
55	10402015	BUCHSE HAHNSTANGE
56	10402014	FEDER HAHNSTANGE
57	10402061	STANGE STEUERGERÄT HAHN
58	10505558	DICHTUNG STANGE HAHN
59	10803547	UNTERLEGSCHEIBE D20 VERZINKT
60	10402070	STELLRING DREHKNOPF
61	10402074	DREHKNOPF HAHN
62	10806370A	SPLINT HAHN
63	10351115	VERSCHLUSS DREHKNOPF WASSERHAHN
64	10402040	UNTERLEGSCHEIBE MESSING HAHN
65	10402028	HALBE MUTTER 1/2" ERHÖHT VERCHROMT
66	10351114	VERSCHLUSS DREHKNOPF DAMPFHAHN
67	10402260	DAMPFROHR KOMPLETT CA
68	10402236	DAMPFHAHN KOMPLETT AMALFI
69	10402121A	FILTERTRÄGEREINHEIT 1 TASSE
70	10402122A	FILTERTRÄGEREINHEIT 2 TASSEN
71A	10052088	2-WEGE-AUSLAUF KLEIN OFFEN
71B	10052090	2-WEGE-AUSLAUF
72	10052040	DREHKNOPF FILTERTRÄGER
73	10052030	FILTERTRÄGERKÖRPER
74	10052050	FILTERFESTSTELLFEDER
75	10052100	FILTER 1 TASSE
76	10052110	FILTER 2 TASSEN
77	10052220	BLINDFILTER
78A	10052078	1-WEGE-AUSLAUF KLEIN OFFEN
78B	10052080	1-WEGE-AUSLAUF OFFEN
79A	10052126	GRUPPENEINHEIT RING CA 230V
79B	10052128	GRUPPENEINHEIT RING CA 120V
80	10255028A	WINKELSTÜCK DREHB. IG 1/8
81	10852030A	1020 6-1/8"AG WINKELSTÜCK
82	10853085	SECHSKANTMUTTER 1/8"
83	10805084	SCHRAUBE TC+M4X10 ZN
84	10052144	DÜSE FÜLLBLOCK ÖFFNUNG D.1,5
85	10402063	O-RING 115 EPDM
86	10502028	O-RING 3037 VITON
87	10052139	NETZFILTER INOX
88	10852672	REDUZIERSTÜCK NI CH22X23 3/8IG-1/4AG
89	10852682	ANSCHLUSS NI CH.22X38 1/8"AG.IG.AG.
90	10852901	2520 1/8"IG-1/4"AG REDUZIERSTÜCK
91	10652020	RÜCKSCHLAGVENTIL
92A	10056076	WASSERZULAUFBLOCK AMALFI 230V
92B	10056074	WASSERZULAUFBLOCK AMALFI 120V
93	10102250	KABELDURCHGANG PG 21
94	10102249	GEGENMUTTER PG.21
95	10805071	INBUSSCHRAUBE M4X10 A2
96	10502038	UNTERKAPPENDICHTUNG MIT SCHLITZEN
97	10502070	O-RING 3187 EPDM
98	10052230	MAZZOCCO RINGGRUPPE
99	10052170	FILTERKOPF PROFES. D.53
100	10801032	FLACHSENKSCHRAUBE MIT INNENSECHSKANT M5X12 VERZINKT

101	10052142	VERSCHLUSSKAPPE DÜSE RINGGRUPPE
102	10052143	DICHT. VERSCHLUSS OBEN RINGGRUPPE
103	10052135	DÜSE GRUPPEN ÖFFNUNG D.0,8
104	10852033	VERLÄNGERUNG NI CA RINGGRUPPE
105	10052136	FILTER GRUPPE E-61/RING
106	10805078	INBUSSCHRAUBE M6X8 A2
107	10111015	THERMOSTAT MIT MANUELLER RÜCKSETZUNG
108	10805872	KEGELSENKSCHRAUBE+ M4X6 VERZINKT
109	50302018	SCHILD UMSCHALTER SER.012
110	10122011	SCHRAUBE DREHKNOPF UMSCHALTER
111	10122012	DREHKNOPF FÜR UMSCHALTER
112	10105190	2-WEGE-BLOCK IG.
113	10803010	KEGELSENKSCHRAUBE- M4X40 VERZINKT
114	10402059	ABFLUSSHAHN MIT DREHKNOPF
115	10852050A	1050 8-1/8"AG GERADER ANSCHLUSS
117	10402060	DREHKNOPF ABFLUSSHAHN KESSEL
118	10853058	1510 GERADER ANSCHLUSS GUMMIHALTER 6-1/8"AG
119	10905010	TRANSP. SILIKONSCHLAUCH
120A	10102190	SPEISEKABEL 3X2,5 M3 N5 EINPHASIG
120B	10102191	SPEISEKABEL 5X2,5 M3 N4 DREIPHASIG
120C	10102193	SPEISEKABEL 3X4 M3 N7
120D	10102196	SPEISEKABEL. 3x12AWG SJOOW 3M
120E	10102197	SPEISEKABEL 3x14AWG SJOOW
121	10803519	UNTERLEGSCHEIBE D4,2 GEZAHNT VERZINKT
122	10805512	MITTLERE MUTTER 4MA VERZINKT
123	10852450	ZUGROHR L=2000
124	10852470	ZUGROHR L.450
125	10852530A	1020 10-3/8"AG WINKELSTÜCK
126	10852280A	1020 8-3/8"AG WINKELSTÜCK
127	10112122	DRUCKTASTENTAFEL, 5 TASTEN, WEISSE LEDS
128A	10112073	KABEL, PIN TO PIN 900mm
128B	10112079	KABEL PIN TO PIN 800 mm
129	10805562	UNTERLEGSCHEIBE D4x16x1,5 ZN
130	10852460	SPIRALABFLUSSSCHLAUCH L. 2 M
131	10805028	SCHRAUBE TBL- M6X10 A2
132	10112201	MAGNET KLEINER ROST
133	10805922	RING D7 A2
134	10852580A	1050 6-1/4"AG GERADER ANSCHLUSS
135	10855031	2003 T-ANSCHLUSS IG/IG/IG 1/4"
136	10852250A	1020 6-1/4"AG WINKELSTÜCK
137	10112064	NIVEAUSONDE 120 mm
138	10652040A	ENTLÜFTUNGSVENTIL KESSEL
139	10852180	UNTERLEGSCHEIBE KUPFER 1/4"
140	10853053	SAUGROHR GERADE 1/4"AG
141	10106060	MESSINGBRÜCKE WIDERSTAND
142	10652010	SICHERHEITSVENTIL
143A	10052156	DÜSE ÖFFNUNG D2,5
143B	10052157	DÜSE ÖFFNUNG D3
143C	10052158	DÜSE ÖFFNUNG D3,5
143D	10052159	DÜSE OHNE ÖFFNUNG
144	10806324	UNTERLEGSCHEIBE KUPFER 3/8"
145	10852540	2611 1/4"AG VERSCHLUSS
146	10855032A	1050 8-1/4"M GERADES ANSCHLUSSSTÜCK
147	10855030	2070 T-ANSCHLUSS AG/IG/IG 3/8"
148	10852290A	1050 10-3/8"AG GERADER ANSCHLUSS
149	10852092	2530 REDUZIERANSCHLUSS 3/8AG-1/4IG
150	10402124	ANSCHLUSSEINHEIT TAUSCHERBEFESTIGUNG
151	10852240A	1170 6-1/4" VERBINDUNGSANSCHLUSS
152	10042017	UNIVERSALINJEKTOR
153	10853215	T-ANSCHLUSS 1/8 AG/IG/IG
154	10655555	EXPANSIONSVENTIL
155	10852028A	1010 6-6-1/8"AG T-ANSCHLUSS
156	10852520	2530 REDUZIERANSCHLUSS 1/4AG-1/8IG
157	10805074	SECHSKANTSCHRAUBE M4X8 VERZINKT
158	10805027	SCHRAUBE TBL- M4x10 A2
159	10803546	UNTERLEGSCHEIBE D4 A2 FLACH
160	10805584	HUTMUTTER 4MA A2
161	10805018	SCHRAUBE TBL- M4X12 A2
162	10803538	UNTERLEGSCHEIBE D8,2 GEZAHNT VERZINKT
163	10802500	MITTLERE MUTTER M8 VERZINKT CL8PG
164A	10952051A	ALUMINIUMSCHILD SAN REMO 230V
164B	10952052A	ALUMINIUMSCHILD SAN REMO 400V
164C	10952053A	LEISTUNGSSCHILD 120V
165	10805950	BLINDNIET D3x6
166	10852928	SECHSKANTIGER ANSATZ L.70
167	10955013	DREIECKIGES SCHILD HEISSE OBERFLÄCHE
168	10955025	DREIECKIGES SCHILD ERDUNG
169	10955015	DREIECKIGES SCHILD SPANNUNG
170	10809019	HALBRUNDSCHRAUBE MIT INNENSECHSKANT M3X8 BRÜNIERT
171	10805105	SECHSKANTSCHRAUBE M6X12 VERZINKT
172	10803536	UNTERLEGSCHEIBE D6,2 GEZAHNT VERZINKT
173	10805075	SECHSKANTSCHRAUBE M5X8 VERZINKT
174	10803520	UNTERLEGSCHEIBE D5,3 GEZAHNT VERZINKT
175A	10252038	KONDENSATOR MOTOR 150W
175B	10252040	KONDENSATOR MOTOR 165W
176	10809012	GEFLANSCHTE MUTTER M6 ZN
177	10015385	HALTEBÜGEL KESSEL SCHWARZ
178	10015410	KIPPBARER ROST LINKS
179	10015408	KIPPBARER ROST RECHTS
180	10002058	OBERES WÄRMETAUSCHERROHR CA 2
181	10009023	UNTERES WÄRMETAUSCHERROHR CA 1-2
182	10002412	DAMPFROHR RECHTS AMALFI 2
183	10002414	DAMPFROHR LINKS AMALFI 2
184	10002416	HEISSWASSERAUSGABEROHR AMALFI 2
185	10002410A	ROHR DRUCKWÄCHTER AMALFI 2
186	10002406A	ZULAUFROHR KESSEL AMALFI 2
187	10002408	ABLASSROHR KESSEL AMALFI 2
188	10002060	VERBINDUNGSROHR ZWISCHEN 1. und 2. VOLUM. MESSER CA 2 SED
189	10002633	ZULAUFROHR VOLUMENMESSER CA1-2 SED
190	10002402	1. ZULAUFROHR AMALFI 2 SED
191	10002404	2. ZULAUFROHR AMALFI 2 SED
192	10002024	KAPILLARE PUMPENDRUCK
193	10002026	KAPILLARROHR KESSELDRUCK
194	10022480	SCHALE FÜR SICHERHEITSVENTIL

SCHALTPLAN AMALFI SED Akt. 09-06



SCHEMA HYRDRAULIKKREIS AMALFI SED Akt. 09-06



1. Speisepumpe
2. Wasserverteiler mit Filter
2. Elektroventil für automatische Befüllung
4. Rückschlagventil
5. Manometer Pumpendruck (f.s. 16bar)
6. Elektrisches Heizelement
7a. Volumenmesser
8. Heißwasserhahn
9. Dampfhahn
10. Betriebsdruckwächter
11. Manometer Kesseldruck (f.s. 5.5bar)
12. Sicherheitsventil
13. Ausgabe-Elektroventil
14. Ausgabegruppe
15. Kessel
16. Wärmetauscher
17. Auslass Ausgabeventil
18. Steuergerät Automatische Ausgabe
19. Wassernetzanschluss
20. Expansionsventil
21. Kesselablasshahn
22. Drucktastentafel

Ce livret d'instructions contient toutes les informations et les conseils nécessaires pour utiliser et conserver le mieux possible votre machine à café.
Le manuel se réfère au modèle suivant :

AMALFI SED

Modèle électronique géré par microprocesseur à dosage programmable à l'aide d'un clavier spécial à leds lumineux. Disponible dans la version 2 groupes.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	GROUPES	**2**
Largeur	mm	650
Profondeur	mm	535
Hauteur	mm	600
Contenance	litres	8,6
Tension d'alimentation	V	120/230/400
Puissance absorbée par la résistance	kW	2,7/4,5
Puissance absorbée par la pompe électrique	kW	0,15/0,165
Puissance absorbée par les soupapes électriques	kW	0,0225
Puissance absorbée par le régulateur automatique de niveau	kW	0,01
Pression de service maximale chaudière	(2 Bar) MPa	0,2
Pression de service chaudière	(0,8-1 Bar) MPa	0,08:0,1
Pression tarage soupape de sûreté	(1,8 Bar) MPa	0,18
Pression de service maximale échangeur	(20 Bar) MPa	2
Pression tarage soupape de sûreté échangeur	(12 Bar) MPa	1,2
Pression eau réseau hydrique (max)	(6 Bar) MPa	0,6
Pression de distribution café	(8-9 Bar) MPa	0,8/0,9

Le niveau de pression sonore A fixé pour la machine est inférieur à 70dB.

Il est conseillé, pour un bon fonctionnement et une bonne maintenance de la machine, de lire attentivement ce livret d'instructions en se conformant aux normes indiquées et en se référant aux schémas qu'il contient.

INSTALLATION

Avant d'installer la machine, s'assurer que le voltage et la puissance du réseau correspondent aux données fournies sur le tableau des caractéristiques techniques. Sortir ensuite la machine de son emballage, l'installer à l'endroit voulu en s'assurant qu'elle soit stable et que l'espace à disposition soit suffisant pour permettre son fonctionnement.
Positionner la machine à une hauteur de 1,5 m du sol à la grille supérieure.

Raccordement électrique

Connecter le câble d'alimentation à la ligne après avoir interposé un disjoncteur de sûreté d'une portée appropriée. La machine doit être raccordée à une prise de terre efficace.
N.B. S'ASSURER QUE LES DONNEES DE LA PLAQUETTE CORRESPONDENT A LA LIGNE D'ALIMENTATION.

Branchement hydraulique

1) Les machines ne doivent être alimentées qu'à l'eau froide.
2) L'installation d'un réducteur de pression, devant être réglé en sortie à un maximum de 6 bar, est indispensable si la pression de réseau est supérieure à 6 bar.
3) Raccorder le tuyau de décharge à la cuvette en évitant les courbes trop étroites et en maintenant une pente suffisante pour permettre l'écoulement de l'eau
4) Raccorder le tuyau flexible de 3/8''au réseau hydrique puis à l'adoucisseur et enfin à la machine.

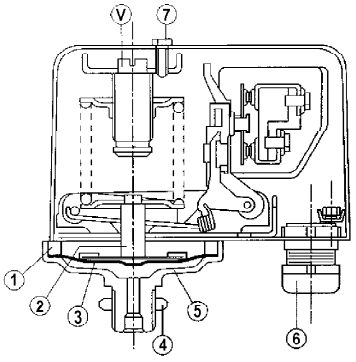
N.B. L'adoucisseur est un élément **indispensable** au bon fonctionnement de la machine, à l'obtention d'une excellente tasse de café et à la longévité des pièces de la machine dans la mesure où il a la capacité d'épurer l'eau du calcaire et des résidus qui autrement endommageraient cette dernière.
L'entreprise décline toute responsabilité en cas de non respect des normes susdites.

UTILISATION

Contrôle préliminaire

Avant d'utiliser la machine, s'assurer que:
- La prise d'alimentation soit branchée
- Le tuyau d'arrivée d'eau soit correctement raccordé au réseau, qu'il n'y ait pas de pertes et que le robinet d'eau soit ouvert.
- Le tuyau de décharge soit installé selon les instruction précédentes.

Après avoir ouvert le robinet de vapeur (B), placer l'interrupteur général (D) en position 1 et attendre que l'eau, à l'intérieur de la chaudière, atteigne le niveau maximum préétabli par le contrôle électronique; si la chaudière ne se remplit pas dans le temps maximum défini (90 sec.), la pompe s'arrête et les leds des claviers à touches commencent à clignoter. Il est alors nécessaire de placer l'interrupteur général (D) en position 0 puis en position 1 pour finir de remplir la chaudière.
Placer ensuite l'interrupteur général (D) en position 2 de manière à ce que les résistances électriques commencent à chauffer l'eau.
Attendre que la vapeur commence à sortir du vaporisateur (B) puis fermer le robinet et contrôler, à l'aide du manomètre de la Chaudière, que la pression atteigne une valeur de 0,8:1 bar et s'y maintienne. Dans le cas contraire, agir sur la vis de réglage du pressostat (+augmente, - diminue voir figure suivante).



Légende pressostat:
1 - Bague
2 - Groupe membrane
3 - Membrane Teflon
4 - Ecrou
5 - Plateau avec prise de pression
6 - Guide-câble
7 - Vis

Distribution eau chaude

S'assurer que le manomètre de la chaudière indique bien une pression de 0,5:1 bar. Tourner la poignée du robinet (C) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
Faire très attention à ne pas de brûler.

Distribution vapeur

Les deux vaporisateurs situés de chaque côté du plan de manœuvre sont rentrants et orientables grâce au joint à rotule dont ils sont dotés. Pour faire sortir la vapeur, il suffit de tourner les boutons (B) en sens inverse des aiguilles d'une montre. **Faire très attention à ne pas se brûler.**

Distribution café Mod. AMALFI SED

Introduire le porte-filtre (E) dans le siège (F) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Sélectionner sur le clavier (M) la légende correspondante au type de distribution désirée:
M1=Distribution d'un café fort/normal.
M2=Distribution d'un café normal/long.
M3=Distribution de deux cafés forts/normaux.
M4=Distribution de deux cafés normaux/légers.
M5=Touche de programmation électronique ou distribution manuelle continue.

NETTOYAGE

Filtre: Après avoir distribué le dernier café, le filtre et le porte-filtre doivent être nettoyés avec de l'eau. S'ils sont bouchés ou abîmés, il est nécessaire de les remplacer.

Cuvette d'écoulement et grille: La grille et la cuvette d'écoulement doivent être régulièrement enlevées de leur siège pour en éliminer les résidus de café.

Installation d'épuration de l'eau: L'adoucisseur doit être régulièrement régénéré. Se référer pour ce faire au mode d'emploi établi par le constructeur et fourni dans le livret d'instructions.

Carrosserie externe: La carrosserie externe et les parties en acier doivent être nettoyées à l'aide d'éponges et de chiffons doux pour éviter qu'elles ne se rayent. Il est recommandé d'utiliser des détergents ne contenant ni poudres abrasives ni solvants ni laine d'acier.

AVERTISSEMENTS: Il est conseillé, lors de l'utilisation de la machine, de contrôler que ses divers instruments fonctionnent conformément à ce indiqué précédemment.

MAUVAIS FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE

L'utilisateur doit s'assurer qu'il n'est pas dû à:
- Une absence d'alimentation électrique
- Une coupure d'eau ou un manque d'eau à l'intérieur de la chaudière

Pour d'autres raisons, s'adresser à un Centre SAV qualifié SANREMO.

IL EST RECOMMANDE DE TOUJOURS COUPER LE COURANT AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPERATION A L'INTERIEUR DE LA MACHINE OU MEME D'ENLEVER UNE PARTIE DE LA CARROSSERIE

GARANTIE

Chaque machine achetée (conserver le ticket de caisse, la facture, le bulletin de livraison) est obligatoirement couverte par une garantie : celle-ci prévoit le remplacement gratuit des parties présentant des défauts de fabrication, certifiés par le service d'assistance ou le Fabricant, à condition que la machine n'ait pas été utilisée de manière impropre ou n'ait pas subi de modifications apportées par des personnes non autorisées ou de toute manière en utilisant des composants ou des techniques non appropriés. Les parties éventuellement défectueuses doivent être retournées au Fabricant.
NB = Il est recommandé de ne jamais faire marcher la pompe de chargement à sec (sans eau) car elle risque de surchauffer et de se détériorer et elle ne pourra plus être remplacée sous garantie.
Cet usage anomal empêche la pompe d'être remplacée sous garantie.

AVERTISSEMENTS

Le nettoyage de la machine ne doit pas être effectué avec un jet d'eau
Ne jamais immerger la machine dans l'eau
La machine ne doit pas être installée près d'une source de chaleur
La machine n'est pas conçue pour être installée à l'extérieur
L'appareil, pour fonctionner en toute sécurité, doit être en position horizontale
S'adresser à un Centre d'Assistance SANREMO pour remplacer le câble d'alimentation car un outil spécial est alors nécessaire.
La machine doit toujours être utilisée dans une pièce où la température est comprise entre 5° C et 35° C

NE S'ADRESSER, EN CAS DE PANNE OU DE MAUVAIS FONCTIONNEMENT, QU'AU PERSONNEL QUALIFIE DU SERVICE APRES-VENTE.

Les données et les caractéristiques fournies dans ce livret n'engagent en rien le constructeur qui se réserve le droit de modifier à tout moment ses modèles.
Le constructeur décline d'autre part toute responsabilité pour ce qui concerne les dommages aux personnes ou aux choses dus à un non respect des normes d'utilisation définies dans ce livret.

DOSAGE MICROPROCESSEUR

Le dosage volumétrique par microprocesseur est un système à l'avant-garde d'un point de vue technologique qui permet, avec des encombrements très limités, d'obtenir de nombreuses fonctions programmables et une fiabilité extrême.
Une seule centrale réunit aussi bien le contrôle du niveau d'eau dans la chaudière que les divers dosages. Le système électronique est composé de:
- Alimentateur doté d'un transformateur hautement isolant, résistant aux courts-circuits, conforme aux normes UL940VO, VDE 0551 et CEE 15.
- Contrôle du niveau d'eau dans la chaudière à l'aide d'une sonde de niveau maximal
- Transmission des données
- Clavier à touches programmable avec quatre doses de café ; touche pour la programmation ou la distribution continue et touche pour la distribution d'eau chaude programmable.
- Les relais utilisés sont conformes à la norme VDE 0551, UL940VO et possèdent une isolation de 4Kw
- Les circuits imprimés sont en FR4 conformément à la norme UL940VO.

MODE D'EMPLOI

Programmation doses

a) Pour accéder à cette phase, tenir pressée pendant plus de 5 secondes la touche M5 du premier groupe de gauche. Les led des touches M5 commenceront à clignoter sans interruption. Choisir la légende correspondant au dosage désiré et presser pour obtenir la distribution. La touche M5 et celle du dosage choisi resteront toutes les deux allumées. Une fois la dose désirée obtenue, presser de nouveau la touche de dosage choisie de façon à ce que la centrale puisse mémoriser les données. Répéter l'opération indiquée ci-dessus pour les 4 dosages du clavier à touches. Un dosage peut également être défini pour la touche de distribution d'eau chaude M6 en répétant l'opération susdite. A la fin de l'opération, le dosage mémorisé sera automatiquement utilisé également par les groupes restants. Après avoir programmé le premier groupe de gauche, il est possible de programmer indépendamment les autres groupes en répétant les mêmes opérations effectuées précédemment.

b) La centrale est dotée de deux systèmes de sécurité servant à préserver le système électronique et les divers composants de la machine. Si le led clignote lorsque la touche correspondant à un dosage de café est pressée, cela indique une anomalie du système électronique ou un manque d'alimentation hydrique. Pour des motifs de sécurité, il est prévu que la distribution de l'eau ne dure que 4 minutes et ne dépasse pas, de toute manière, 4 litres d'eau.

c) Le système électronique AMALFI SED permet également de reproduire l'effet de pré-infusion en humectant pendant 0.6 secondes le café puis en bloquant ensuite l'infusion pendant 1.2 secondes. Cette option ne peut s'appliquer que pour les doses uniques.

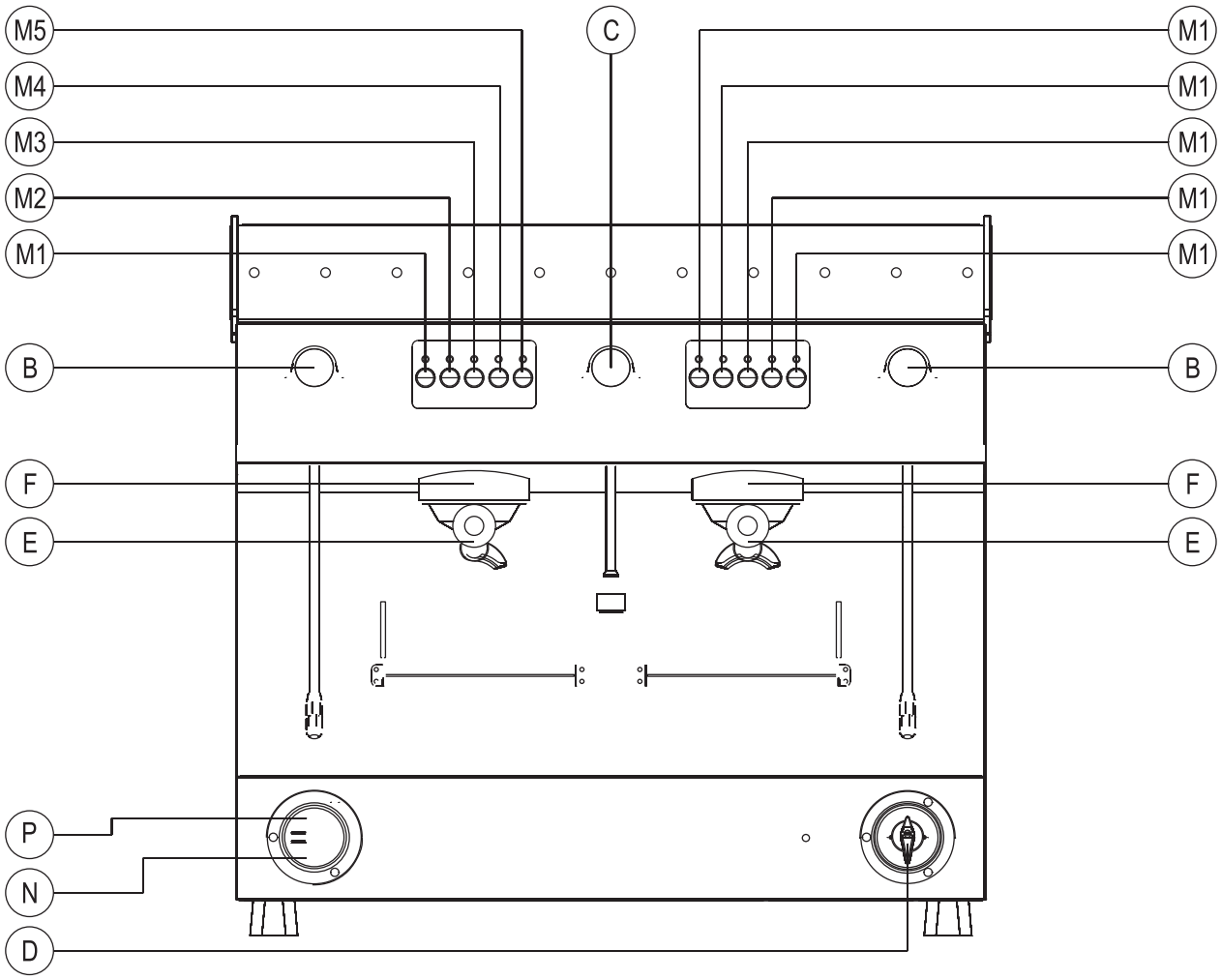
Pour sélectionner la pré-infusion

La machine étant éteinte, placer l'interrupteur général (D) en position 1 tout en tenant la touche (M1) pressée sur le groupe de gauche jusqu'à ce que le led correspondant à la touche (M5) s'éteigne ; arrêter alors de presser la touche (M1). Placer ensuite l'interrupteur général (D) sur la position 0 puis sur la position 2 pour mémoriser l'opération.

Pour exclure la pré-infusion

La machine étant éteinte, placer l'interrupteur général (D) en position 1 tout en tenant la touche (M2) pressée sur le groupe de gauche jusqu'à ce que le led correspondant à la touche (M5) s'éteigne; arrêter alors de presser la touche (M2). Placer ensuite l'interrupteur général (D) sur la position 0 pour mémoriser l'opération.

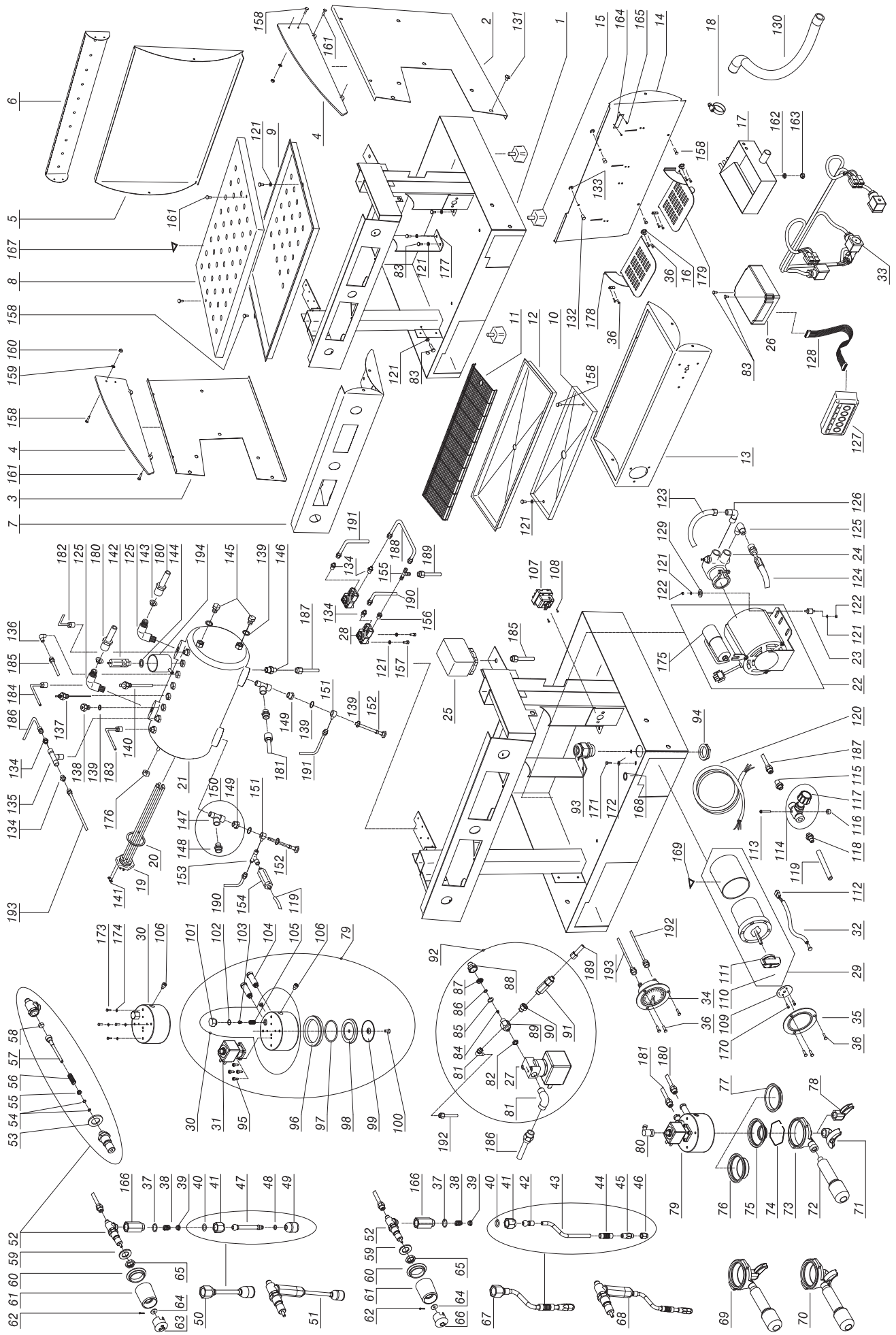
Mod. AMALFI 2GR SED



B – BOUTON ROBINET VAPEUR
C – BOUTON ROBINET EAU
D – INTERRUPTEUR GÉNÉRAL
0 – ÉTEINT
1 – MISE EN MARCHE POMPE ET AUTOMATISMES
2 – MISE EN MARCHE POMPE, AUTOMATISMES ET CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE
E – PORTE-FILTRE
E – GROUPE INSERTION PORTE-FILTRE

M1 – SORTIE D'UNE DOSE COURTE DE CAFÉ
M2 – SORTIE D'UNE DOSE ALLONGÉE DE CAFÉ
M3 – SORTIE DE DEUX DOSES COURTES DE CAFÉ
M4 – SORTIE DE DEUX DOSES ALLONGÉES DE CAFÉ
M5 – SORTIE CONTINUE ET TOUCHE PROGRAMMATION
N – MANOMÈTRE PRESSION POMPE
N – MANOMÈTRE PRESSION CHAUDIÈRE

VUE ÉCLATÉE AMALFI 2GR SED mise à jour 09-06



Légende vue éclatée AMALFI 2GR SED mise à jour 09-06

POS.	COD.	DESCRIPTION
1	10015382	CHÂSSIS AMALFI 2 GR NOIR
2A	10015418	CÔTÉ DROIT AMALFI BLEU
2B	10015420	CÔTÉ DROIT AMALFI NOIR
2C	10015422	CÔTÉ DROIT AMALFI ROUGE
3A	10015426	CÔTÉ GAUCHE AMALFI BLEU
3B	10015428	CÔTÉ GAUCHE AMALFI NOIR
3C	10015430	CÔTÉ GAUCHE AMALFI ROUGE
4	10352082	APPUI TASSES D/G AMALFI NOIR
5	10015392	PANNEAU ARRIÈRE AMALFI 2 GR INOX
6A	10015436	APPUI TASSES ARRIÈRE NOIR AMALFI 2 GR
6B	10015434	APPUI TASSES ARRIÈRE BLEU AMALFI 2 GR
6C	10015438	APPUI TASSES ARRIÈRE NOIR AMALFI 2 GR
7	10015400	FRONT SUP. AMALFI 2 GR SED
8	10015396	GRILLE SUP. AMALFI 2 GR
9	10015404	ÉGOUTTOIR SUP. AMALFI 2 GR
10	10015415	PROTEC. BOÎTIER NOIR AMALFI 2 GR
11	10015390	GRILLE ÉGOUTTOIR AMALFI 2 GR FILINOX
12	10015394	PLATEAU ÉGOUTTOIR AMALFI 2 GR
13	10015806	FRONT INF. AMALFI 2 GR SÉRIGR.
14	10015398	PROTECTION FRONT. AMALFI 2 GR
15	10352050	PIED 40X40 10MA
16	10015412	SUPPORT GRILLE ESCAMOTABLE
17	10022429	BAC ECOULEMENT
18	10806099	COLLIER DE SERRAGE TUYAU INOX
19A	10455050	RESISTANCE 1950W 230V 1GR
19B	10455051	RESISTANCE 1950W 120V 1GR
19C	10455052	RESISTANCE 2700W 230V 2GR
19D	10455053	RESISTANCE 2700W 120V 2GR
19E	10455060	RESISTANCE 2400W 230V 2GR
19F	10455065	RESISTANCE 2400W 120V 2GR
19G	10455080	RESISTANCE 4500W 230V 2GR
20	10502020	RONDELLE PTFE D56X41X2mm
21	10002636A	CHAUDIERE CUIVRE 2GR D.180
22A	10252079A	MOTEUR EL.150W 120V AVEC CONNECT.
22B	10252080A	MOTEUR EL.150W 230V AVEC CONNECT.
22C	10252086	MOTEUR ÉL.165 W 230 V AVEC CONNECTEUR
23	10255022	DISP. ANTI-VIBRATION PUFFER
24	10252070	POMPE ROTATIVE 150L/H AVEC COLLIER
25	10602010	PRESSOSTAT
26	10112071A	BOÎTIER XLC SED 230 V
27A	10303088	SOUPAPE ELEC.. 2VOIES 230V 0-10B
27B	10303090	SOUPAPE ELEC. 2VOIES 120V 0-10B
28	10112130	COMPTEUR VOLUMETRIQUE
29A	10122016	COMMUTATEUR SHUNTE MONOPHASE
29B	10122018	COMMUTATORE SHUNTE TRIPHASE
30	10052012	GROUPE DISTRIBUTION A ANNEAU
31A	10302066	SOUPAPE ELEC. 3 VOIES EMBASE32X32 230V
31B	10305555	SOUPAPE ELEC. 3 VOIES EMBASE32X32 120V
32A	10553021	VOYANT ORANGE D6 230V CABLE
32B	10553024	VOYANT ORANGE D6 120V CABLE
33	10109130A	CÂBLAGE AMALFI 2 GR SED
34	10552021A	MANOMETRE
35	10552022A	BRIDE POUR COMMUTATEUR
36	10805069	VIS TBHE M3X10 A2
37	10402056	JOINT TORIQUE 2062 VITON
38	10402043	RESSORT ROTULE
39	10402054	CUVETTE ROTULE
40	10402063	JOINT TORIQUE 115 EPDM
41	10402022B	ECROU ROTULE
42	10858589	ROTULE
43	10422136	BUSE VAPEUR CAPRI
44	10753050	CAOUTCHOUC ANTI-BRULURE
45	10402195	GICLEUR SUP.
46A	10402196	GICLEUR NF. 4 TROUS
46B	10402198	GICLEURT NF. 2 TROUS
47	10022140	TUYAU DISTRIB. EAU
48	10502041	JOINT TORIQUE 2025 EPDM
49	10402140	DOUCHE DISTRIBUTION
50	10402145	BUSE EAU COMPLETE CA
51	10402008	ROBINET D'EAU COMPLET AMALFI
52	10402120A	CORPS ROBINET
53	10505561	DOUILLE CUIVRE ROBINET
54	10505121	JOINT TORIQUE TIGE ROBINET
55	10402015	DOUILLE TIGE ROBINET
56	10402014	RESSORT TIGE ROBINET
57	10402061	TIGE CENTRALE ROBINET
58	10505558	JOINT ETANCHEITE TIGE ROBINET
59	10803547	RONDELLE D20 ZN PLATE
60	10402070	COLLIER ROBINET
61	10402074	BOUTON ROBINET
62	10806370A	GOUPILLE ROBINET
63	10351115	BOUCHON BOUTON ROBINET EAU
64	10402040	RONDELLE LAITON ROBINET
65	10402028	DEMI ECROU 1/2" SURELEVE CHR.
66	10351114	BOUCHON BOUTON ROBINET VAPEUR
67	10402260	BUSE VAPEUR COMPLETE CA
68	10402236	ROBINET VAPEUR COMPLET AMALFI
69	10402121A	ENSEMBLE PORTE-FILTRE 1 TASSE
70	10402122A	ENSEMBLE PORTE-FILTRE 2 TASSES
71A	10052088	PETIT BEC 2 VOIES OUVERT
71B	10052090	PETIT BEC 2 VOIES
72	10052040	POIGNEE PORTE-FILTRE
73	10052030	CORPS PORTE-FILTRE
74	10052050	RESSORT ARRET FILTRE
75	10052100	FILTRE 1 TASSE
76	10052110	FILTRE 2 TASSES
77	10052220	FILTRE NON PERCE
78A	10052078	PETIT BEC 1 VOIE OUVERT
78B	10052080	PETIT BEC 1 VOIE OUVERT
79A	10052126	ENSEMBLE GROUPE ANNEAU CA 230V
79B	10052128	ENSEMBLE GROUPE ANNEAU CA 120V
80	10255028A	RACCORD COUDE TOURNANT.F1/8
81	10852030A	1020 6-1/8"M RACC. COUDE
82	10853085	ECROU HEXAGONAL 1/8"
83	10805084	VIS TC+ M4x10 ZN
84	10052144	GIGLEUR BLOC REMPLISSAGE TROU D.1,5
85	10402063	JOINT TORIQUE 115 EPDM
86	10502028	JOINT TORIQUE 3037 VITON
87	10052139	FILTRE GRILLE INOX
88	10852672	REDUCTEUR NI CH22X23 3/8F-1/4M
89	10852682	RACCORD NI CH.22X38 1/8"MFM
90	10852901	2520 1/8"F-1/4"M REDUCTEUR
91	10652020	SOUPAPE DE RETENUE
92A	10056076	ENSEMBLE REMPLISSAGE AMALFI 230 V
92B	10056074	ENSEMBLE REMPLISSAGE AMALFI 120 V
93	10102250	GUIDE-CABLE PG 21
94	10102249	CONTRE-ECROU PG.21
95	10805071	VIS TCHE M4X10 A2
96	10502038	GARN. DESSOUS DE COUPE AVEC FENTES
97	10502070	JOINT TORIQUE 3187 EPDM
98	10052230	MAZZOCCO GROUPE A ANNEAU
99	10052170	DOUCHETTE PROFESS. D.53
100	10801032	VIS TEPHE M5X12 ZN

101	10052142	BOUCHON FERMETURE GIGLEUR GR. A ANNEAU
102	10052143	GARN. BOUCHON SUP. GR. A ANNEAU
103	10052135	GIGLEUR GROUPES TROU D.0,8
104	10852033	RALLONGE NI CA GR. A ANNEAU
105	10052136	FILTRE GROUPE E-61/ A ANNEAU
106	10805078	VIS TCHE M6X8 A2
107	10111015	TERMOSTAT A REENCLENCHEMENT MANUEL
108	10805872	VIS TC+ M4X6 ZN
109	50302018	ETIQUETTE COMMUTATEUR SER.012
110	10122011	VIS BOUTON COMMUTATEUR
111	10122012	BOUTON POUR COMMUTATEUR
112	10105190	BLOC 2 VOIES F.
113	10803010	VIS TC- M4X40 ZN
114	10402059	ROBINET VIDAGE AVEC BOUTON
115	10852050A	1050 8-1/8"M RACC. DROIT
117	10402060	BOUTON ROB. VIDAGE CHAUDIERE
118	10853058	1510 RACC.DROIT PORTE CAOUTCHOUC 6-1/8"M
119	10905010	TUYAU SILICONE TRASP.
120A	10102190	CABLE ALIM. 3X2,5 MT3 N5 MONOPHASE
120B	10102191	CABLE ALIM. 5X2,5 MT3 N4 TRIPHASE
120C	10102193	CABLE ALIM. 3X4 MT3 N7
120D	10102196	CABLE ALIM. 3x12AWG SJOOW 3MT
120E	10102197	CABLE ALIM. 3x14AWG SJOOW
121	10803519	RONDELLE D4,2 DENT.ZN
122	10805512	ECROU 4MA MOYEN ZN
123	10852450	TUYAU TRACTION L=2000
124	10852470	TUYAU TRACTION L.450
125	10852530A	1020 10-3/8"M RACC.COUDE
126	10852280A	1020 8-3/8"M RACC.COUDE
127	10112122	TABLEAU DE COMMANDE 5 TOUCHES LEDS BLANCHES
128A	10112073	CÂBLE PIN TO PIN 900 mm
128B	10112079	CABLE PIN TO PIN 800mm
129	10805562	RONDELLE D 4x16x1.5 ZN
130	10852460	TUYAU A BOUDIN ECOULEMENT L.2 MT
131	10805028	VIS TRILOBEE - M6X10 A2
132	10112201	AIMANT GRILLE
133	10805922	ANNEAU D7 A2
134	10852580A	1050 6-1/4"M RACC.DRIOIT
135	10855031	2003 RACC. T F/F/F 1/4"
136	10852250A	1020 6-1/4"M RACC.COUDE
137	10112064	SONDE NIVEAU 120mm
138	10652040A	SOUPAPE DECHARGE CHAUDIERE
139	10852180	RONDELLE CUIVRE 1/4"
140	10853053	TUBE DE VIDANGE DROIT 1/4"M
141	10106060	PONT LAITON RESISTANCE
142	10652010	SOUPAPE DE SURETE
143A	10052156	GIGLEUR TROU D2,5
143B	10052157	GIGLEUR TROU D3
143C	10052158	GIGLEUR TROU D3,5
143D	10052159	GIGLEUR SANS TROU
144	10806324	RONDELLE CUIVRE 3/8"
145	10852540	2611 1/4"M BOUCHON
146	10855032A	1050 8-1/4"M RACCORD DROIT
147	10855030	2070 RACC. T M/F/F 3/8"
148	10852290A	1050 10-3/8"M RACC.DROIT
149	10852092	2530 RACC. REDUC.. 3/8M-1/4F
150	10402124	ENSEMBLE RACC. FIXATION ECHANGEUR
151	10852240A	1170 6-1/4" RACC. JONCTION
152	10042017	INJECTEUR UNIVERSEL
153	10853215	RACC. T 1/8 M/F/F
154	10655555	SOUPAPE EXPANSION
155	10852028A	1010 6-6-1/8"M RACC. T
156	10852520	2530 RACC.REDUC. 1/4M-1/8F
157	10805074	VIS TH M4X8 ZN
158	10805027	VIS TRILOBEE- M4x10 A2
159	10803546	RONDELLE D4 A2 PLATE
160	10805584	ECROU 4MA BORGNE A2
161	10805018	VIS TRILOBEE- M4X12 A2
162	10803538	RONDELLE D8,2 DENT.ZN
163	10802500	ECROU M8 MOYEN ZN CL8PG
164A	10952051A	PLAQUE ALU.SAN REMO 230V
164B	10952052A	PLAQUE ALU.SAN REMO 400V
164C	10952053A	PLAQUE 120 V
165	10805950	RIVET D3x6 A FENTE
166	10852928	RALLONGE HEXAGONALE L. 70
167	10955013	ETIQUETTE TRIANGLE DESSUS CHAUD
168	10955025	ETIQUETTE TRIANGLE TERRE
169	10955015	ETIQUETTE TRIANGLE TENSION
170	10809019	VIS TBHE M3X8 BRUNIES
171	10805105	VIS TH M6X12 ZN
172	10803536	RONDELLE D6,2 DENT.ZN
173	10805075	VIS TH M5X8 ZN
174	10803520	RONDELLE D5,3 DENT.ZN
175A	10252038	CONDENSATEUR MOTEUR 150 W
175B	10252040	CONDENSATEUR MOTEUR 165 W
176	10809012	ÉCROU BRIDÉ M6 ZN
177	10015385	PATTE SUPPORT CHAUDIÈRE NOIRE
178	10015410	GRILLE ESCAMOTABLE GAUCHE
179	10015408	GRILLE ESCAMOTABLE DROITE
180	10002058	TUBE Échangeur SUP. CA 2
181	10009023	TUBE ÉCHANGEUR INF. CA 1-2
182	10002412	TUBE VAPEUR DROIT AMALFI 2
183	10002414	TUBE VAPEUR GAUCHE AMALFI 2
184	10002416	TUBE PRÉLÈVEMENT EAU CHAUDE AMALFI 2
185	10002410A	TUBE PRESSOSTAT AMALFI 2
186	10002406A	TUBE REMPLISSAGE CHAUDIÈRE AMALFI 2
187	10002408	TUBE VIDAGE CHAUDIÈRE AMALFI 2
188	10002060	TUBE PONT 1er –2e VOL. CA 2 SED
189	10002633	TUBE ALIMENT. VOLUM. CA 1-2 SED
190	10002402	TUBE ALIMENT. 1er GR AMALFI 2 SED
191	10002404	TUBE ALIMENT. 2e GR AMALFI 2 SED
192	10002024	CAPILLAIRE PRESSION POMPE
193	10002026	CAPILLAIRE PRESSION CHAUDIÈRE
194	10022480	LOGEMENT SOUPAPE DE SÛRETÉ

SCHÉMA ELECTRIQUE AMALFI SED mise à jour 09-06

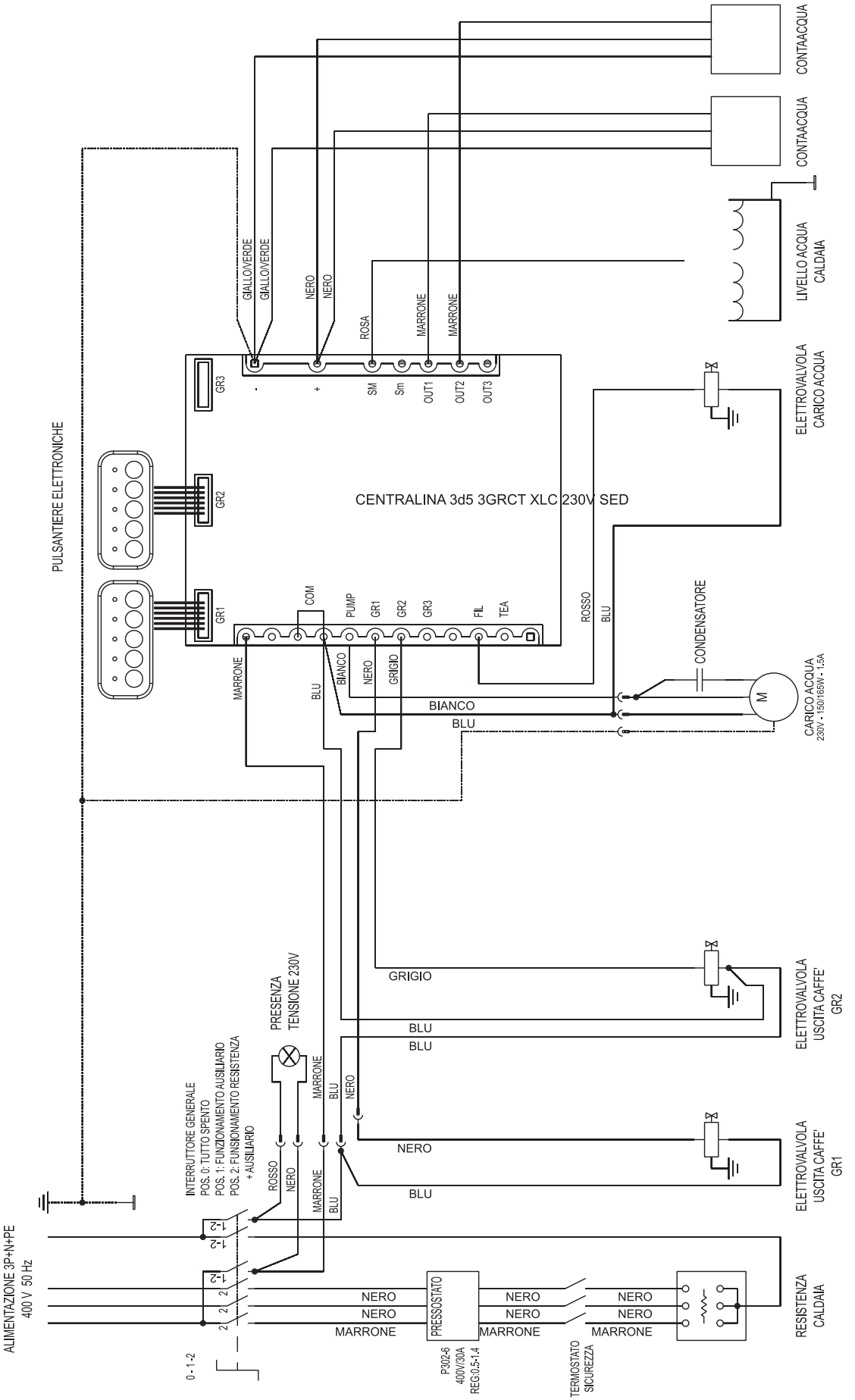
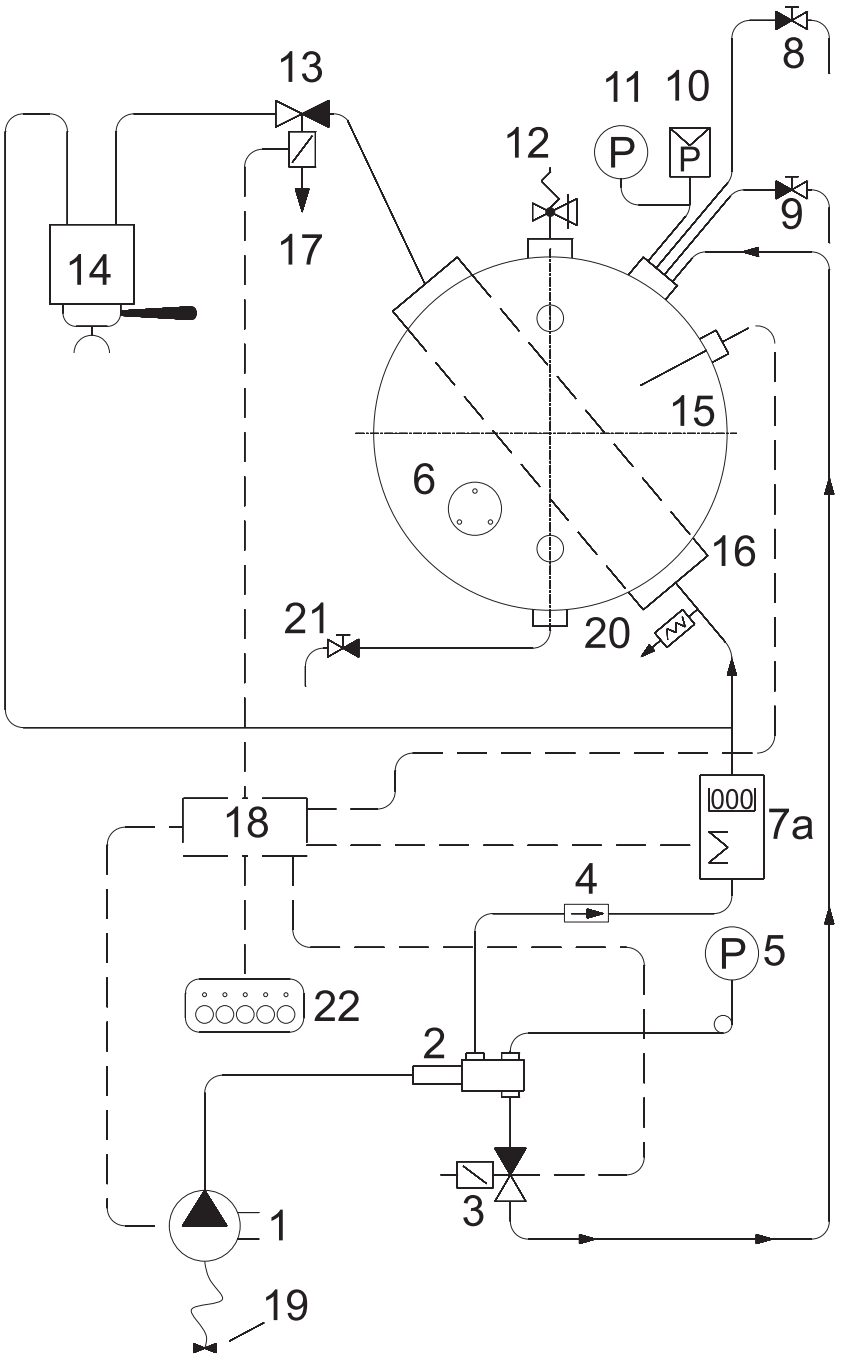


SCHÉMA CIRCUIT HYDRAULIQUE AMALFI SED mise à jour 09-06



1. Pompe d'alimentation
2. Distributeur d'eau avec filtre
3. Électrovalve pour remplissage automatique
4. Clapet de non-retour
5. Manomètre pression pompe (max. 16 bars)
6. Résistance électrique de chauffage
7a. Mesureur volumétrique
8. Robinet prélèvement eau chaude
9. Robinet prélèvement vapeur
10. Pressostat de fonctionnement
11. Manomètre pression chaudière (max. 5,5 bars)
12. Soupape de sûreté
13. Électrovalve de sortie
14. Groupe de sortie
15. Chaudière
16. Échangeur
17. Décharge soupape de sortie
18. Boîtier commande sortie automatique
19. Branchement réseau de distribution d'eau
20. Soupape d'expansion
21. Robinet décharge chaudière
22. Tableau de commande

El presente manual de instrucciones contiene todas las informaciones y los consejos necesarios para utilizar y conservar de la mejor forma posible su máquina de café. El manual se refiere al siguiente modelo:

AMALFI SED

Modelo electrónico controlado por microprocesador, con dosificación programable mediante teclado específico con leds luminosos. Disponible en la versión 2 grupos.

CARACTERISTICAS TECNICAS

	GRUPOS	**2**
Anchura	mm	600
Profundidad	mm	485
Altura	mm	505
Capacidad	litros	8,6
Tensión de alimentación	V	120/230/400
Potencia absorbida por la resistencia	kW	2,7/4,5
Potencia absorbida por la electrobomba	kW	0,3
Potencia absorbida por las electroválvulas	kW	0,0225
Potencia absorbida por el regulador autom. de nivel	kW	0,01
Presión de proyecto de la caldera	(2 Bar) MPa	0,2
Presión de funcionamiento normal de la caldera	(0,8-1 Bar) MPa	0,08:0,1
Presión de regulación de la válvula de seguridad	(1,8 Bar) MPa	0,18
Presión de proyecto del cambiador	(20 Bar) MPa	2
Presión de regulación de la válvula de seguridad del cambiador	(12 Bar) MPa	1,2
Presión del agua en la red hídrica (máx.)	(6 Bar) MPa	0,6
Presión de suministro del café	(8-9 Bar) MPa	0,8/0,9

El nivel de presión acústica ponderado A de la máquina es inferior a 70dB.

Para el correcto funcionamiento y el buen mantenimiento de la máquina, se aconseja seguir atentamente este manual de instrucciones, observando las normas indicadas y tomando como referencia los esquemas contenidos en su interior.

INSTALACION

Antes de instalar la máquina, es preciso asegurarse de que el voltaje y la potencia de la red sean conformes a los datos contenidos en la tabla de las características técnicas. A continuación, hay que desembalar la máquina y colocarla de manera estable y segura en el lugar destinado a la misma, verificando que exista el espacio necesario para poder utilizarla.
La rejilla superior de la máquina debe estar situada a una altura de 1,5 m del suelo.

Conexión eléctrica

Hay que conectar el cable de alimentación a la línea, previa interposición de un interruptor de protección de capacidad adecuada. Se recomienda conectar la máquina a una eficaz toma de tierra.
N.B.: ES NECESARIO VERIFICAR QUE LOS DATOS DE PLACA SEAN CONFORMES A LA LINEA DE ALIMENTACION.

Conexión hidráulica

1) Las máquinas deben alimentarse únicamente con agua fría.
2) Si la presión de red es superior a los 6 bar, resulta indispensable la instalación de un reductor de presión, regulando la presión de salida a un máximo de 6 bar.
3) Hay que conectar el tubo de descarga a la cubeta evitando curvas demasiado estrechas e intentando mantener una inclinación suficiente para el flujo del agua de descarga.

4) Hay que conectar el tubo flexible de 3/8" a la red hídrica y, sucesivamente, al descalcificador y a la máquina.

N.B.: El descalcificador es un componente **indispensable** para el correcto funcionamiento de la máquina, para obtener un óptimo café y para asegurar una larga duración de los componentes ya que tiene la capacidad de depurar el agua eliminando la cal y los residuos que, de otra manera, comprometerían la vida de los mismos.

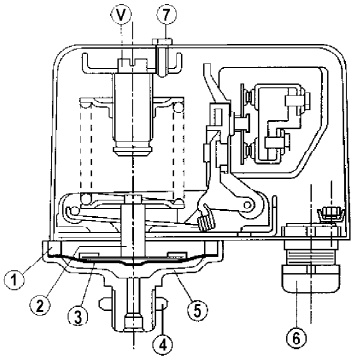
La empresa declina toda responsabilidad en caso de que no se respeten las normas indicadas.

USO

Control preliminar

Antes de utilizar la máquina, es preciso asegurarse de que:
- La misma esté enchufada.
- El tubo de carga esté conectado correctamente a la red, no haya pérdidas y el agua esté abierta.
- El tubo de descarga esté colocado según las instrucciones anteriores.

Hay que seguir estos pasos:
Abrir un grifo del vapor (B), colocar el interruptor general (D) en la posición 1 y esperar hasta que el agua de la caldera alcance el nivel máximo preestablecido por el control electrónico; si la caldera no se llena dentro del tiempo límite configurado (90 s), la bomba se bloquea y empiezan a parpadear los leds de las botoneras. A continuación, poner el interruptor general (D) en la posición 0 y, sucesivamente, en la posición 1 para terminar de llenar la caldera.
Seguidamente, poner el interruptor general (D) en la posición 2: de esta manera, se activará la alimentación de las resistencias eléctricas, que empezarán a calentar el agua.
Esperar a que empiece a salir vapor del vaporizador (B) y, a continuación, cerrar el grifo y controlar, por medio del manómetro de la Caldera, que la presión alcance y mantenga un valor de 0,8:1 bar. En caso contrario, se tendrá que actuar sobre el tornillo de regulación del presóstato (+aumenta, - disminuye; véase la figura siguiente).



Leyenda del presóstato:
1 - Anillo
2 - Grupo membrana
3 - Membrana de teflón
4 - Tuerca
5 - Platillo con toma de presión
6 - Pasacables
7 - Tornillo

Suministro de agua caliente

Es preciso asegurarse de que el manómetro de la caldera indique una presión de 0,5:1 bar. Gire la llave del grifo (C) en sentido contrario a las agujas del reloj.

Se recuerda que es necesario prestar la máxima atención para evitar quemaduras.

Suministro de vapor

Hay n° 2 boquillas de vapor en los lados de la superficie de trabajo. Dichas boquillas pueden replegarse y orientarse porque tienen una articulación de bola. Para la salida del vapor, solo debe girar los mandos (B) en el sentido contrario de las agujas del reloj. **Se recuerda que es necesario prestar la máxima atención para evitar quemaduras.**

Suministro de café Mod. AMALFI SED

Hay que insertar el portafiltro (E) en su alojamiento específico (F), girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj. Seguidamente, es preciso seleccionar en el teclado (M) la sigla correspondiente al tipo de suministro deseado:
M1 = Suministro de un café corto/normal.
M2 = Suministro de un café normal/largo.
M3 = Suministro de dos cafés cortos/normales.
M4 = Suministro de dos cafés normales/largos.
M5 = Tecla de programación electrónica o suministro manual continuo.

LIMPIEZA

Filtro: Después de suministrar el último café, el filtro y el portafiltro deberán limpiarse con agua. Si resultan deteriorados o atascados, será necesario sustituirlos.

Cubeta de descarga y rejilla: La rejilla y la cubeta de descarga deben extraerse a menudo de su alojamiento para eliminar los residuos de café presentes en las mismas.

Instalación depuradora del agua: El descalcificador debe regenerarse periódicamente según las modalidades establecidas por el constructor e indicadas en el manual de instrucciones.

Carrocería exterior: La carrocería exterior y las partes de acero deben limpiarse con esponjas y trapos suaves para evitar rayas. Se recomienda utilizar detergentes que no contengan polvos abrasivos, disolventes o lana de acero.

ADVERTENCIAS: Se aconseja, durante la utilización de la máquina, tener bajo control los diferentes instrumentos verificando sus normales condiciones de funcionamiento ya expuestas anteriormente.

LA MAQUINA NO FUNCIONA

El usuario deberá verificar que no sea debido a:
- Falta de alimentación eléctrica.
- Falta de agua en la red o dentro de la caldera.
Para otras causas póngase en conctacto con un Centro de Asistencia SANREMO cualificado.

ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER OPERACION EN LA MAQUINA O DE EXTRAER UNA PARTE DE LA CARROCERIA, ES NECESARIO CORTAR SIEMPRE EL SUMINISTRO DE CORRIENTE.

GARANTIA

Toda máquina comprada (conserve ticket de compra, factura y resguardo de entrega) está garantizada de conformidad con la Ley: esta garantía prevé la sustitución gratuita de las piezas que presenten defectos de fabricación con tal de que su existencia sea constatada por el servicio posventa o por el productor y siempre que la máquina no haya sido utilizada de manera inadecuada o manejada por personas no autorizadas o, en cualquier caso, utilizando componentes o técnicas incorrectos.
La pieza eventualmente defectuosa deberá devolverse al productor.
NB = Le recomendamos no hacer funcionar nunca la bomba de llenado en seco (o sea sin agua) porque la bomba se recalienta y se estropea y no podrá ser sustituida en garantía.
La bomba usada de esta forma anómala no se sustituye en garantía.

ADVERTENCIAS

La limpieza de la máquina no debe efectuarse mediante chorro de agua.
No sumerja la máquina en el agua.
No coloque la máquina cerca de fuentes de calor.
La máquina no debe instalarse al aire libre.
Para utilizar la máquina con seguridad, ésta debe colocarse en posición horizontal.
En caso de que se estropee el cable de alimentación, es preciso dirigirse a un Centro de Asistencia SANREMO, ya que, para su sustitución, se necesita una herramienta específica.
La máquina ha de utilizarse en locales con temperaturas comprendidas entre 5°C y 35°C.
EN CASO DE AVERIA O DE MAL FUNCIONAMIENTO, HAY QUE DIRIGIRSE EXCLUSIVAMENTE A PERSONAL CUALIFICADO DEL SERVICIO POSVENTA.

Los datos y las características indicadas en este manual no vinculan a la empresa constructora, que se reserva el derecho a aportar modificaciones a sus modelos en cualquier momento.
La empresa constructora, asimismo, no se asume ninguna responsabilidad por daños a personas o cosas derivados del incumplimiento de las normas contenidas en este manual.

DOSIFICACION DEL MICROPROCESADOR

La dosificación volumétrica por medio de microprocesador es un sistema tecnológicamente muy avanzado que permite obtener, con espacios reducidos, múltiples funciones programables y una extrema fiabilidad. Una sola centralita reúne tanto el control del nivel de agua en la caldera como las diferentes dosificaciones. El sistema electrónico está constituido por:

- Alimentador con transformador de alto aislamiento resistente a los cortocircuitos según las normativas UL940VO, VDE 0551 y CEE 15.
- Control del nivel de agua en la caldera mediante sonda de nivel máximo.
- Transmisión de datos.
- Botonera con cuatro dosis de café programable, una tecla para la programación o el suministro continuo y una para el suministro programable de agua caliente.
- Los relés instalados son conformes a las normativas VDE 0551 y UL940VO y tienen un aislamiento de 4 kW.
- Los circuitos impresos están realizados en FR4, de conformidad con la normativa UL940VO.

MODALIDADES DE EMPLEO

Programación de las dosis

a) Se accede a esta fase manteniendo pulsada, durante más de 5 segundos, la tecla M5 de la primera botonera de la izquierda. Los leds de las teclas M5 empezarán a parpadear continuamente. Hay que escoger la sigla correspondiente a la dosificación deseada y pulsar para suministrar. Permanecerán encendidos, a la vez, la tecla M5 y la correspondiente a la dosificación escogida previamente. Una vez obtenida la dosis deseada, hay que volver a pulsar la tecla de la dosificación escogida para permitir que la centralita memorice los datos. Hay que repetir la mencionada operación para las 4 dosificaciones de la botonera. Es posible configurar una dosificación también para la tecla de toma de agua caliente (M6), repitiendo la referida operación. Al término de la operación, la dosificación memorizada será utilizada automáticamente también por los demás grupos. Los otros grupos se pueden programar de manera independiente, repitiendo las mismas operaciones efectuadas anteriormente únicamente después de haber programado el primer grupo de la izquierda.

b) En la centralita, se encuentran 2 sistemas de seguridad destinados a preservar el sistema electrónico y varios componentes de la máquina. Si, pulsando una tecla relativa a una dosificación de café, el led correspondiente se pusiera a parpadear, esto señalaría una anomalía en el sistema electrónico o la falta de alimentación hídrica. Está previsto, por motivos de seguridad, que el suministro de agua se bloquee al cabo de 4 minutos y, en cualquier caso, antes de que se alcancen los 4 litros de agua de salida.

c) La electrónica AMALFI SED tiene, también, la posibilidad de reproducir el efecto de preinfusión mojando, durante 0,6 segundos, el café y bloqueando, sucesivamente, la infusión durante 1,2 segundos. Este elemento opcional se puede aplicar únicamente para las dosis sencillas.

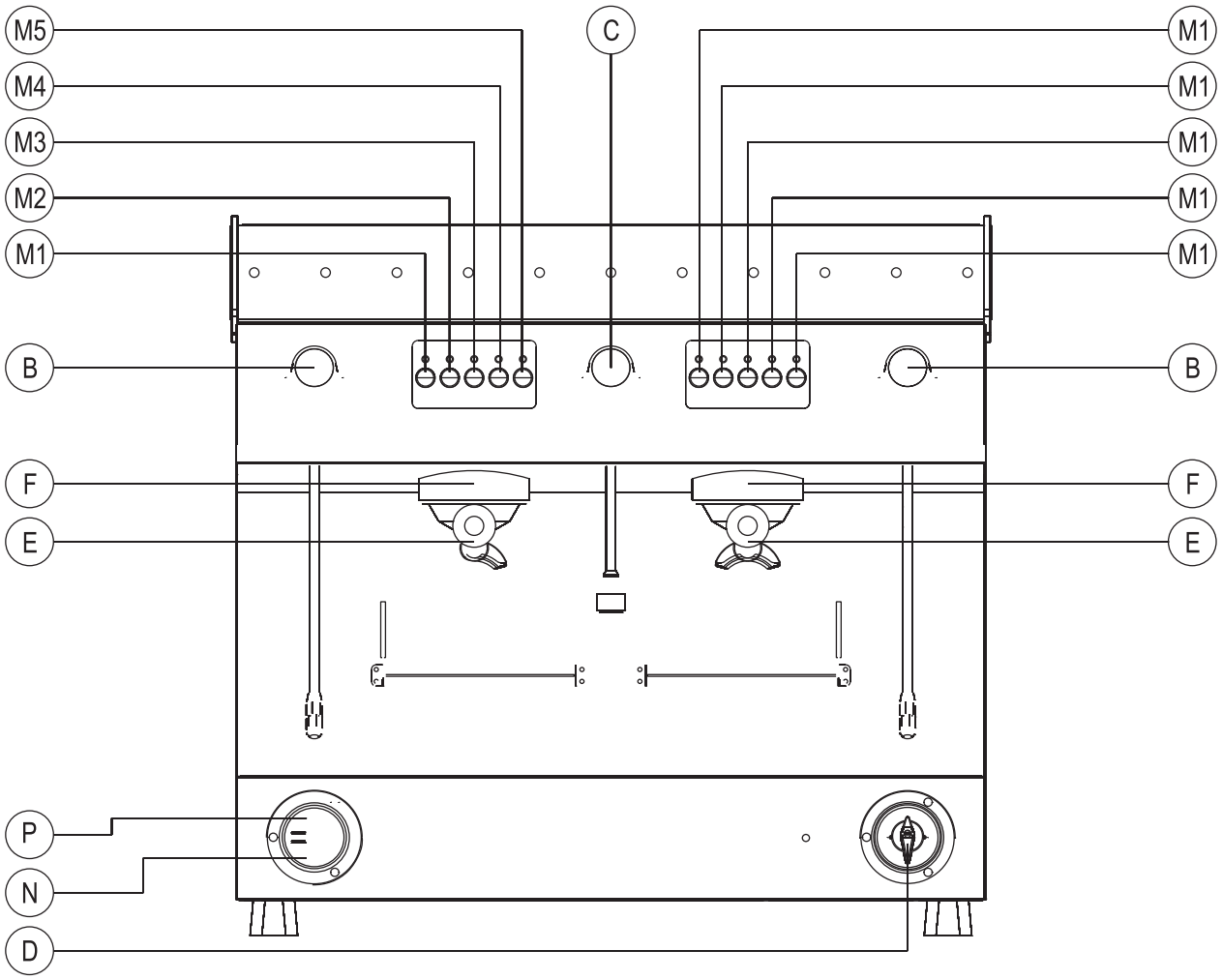
Para habilitar la preinfusión

Con la máquina desconectada, hay que poner el interruptor general (D) en la posición 1 y, al mismo tiempo, mantener pulsada la tecla (M1) del grupo de la izquierda hasta que el led correspondiente a la tecla (M5) permanezca encendido; a continuación, hay que soltar la tecla (M1). Seguidamente, se pondrá el interruptor general (D) en la posición 0 y, sucesivamente, en la posición 2 para memorizar la operación.

Para excluir la preinfusión

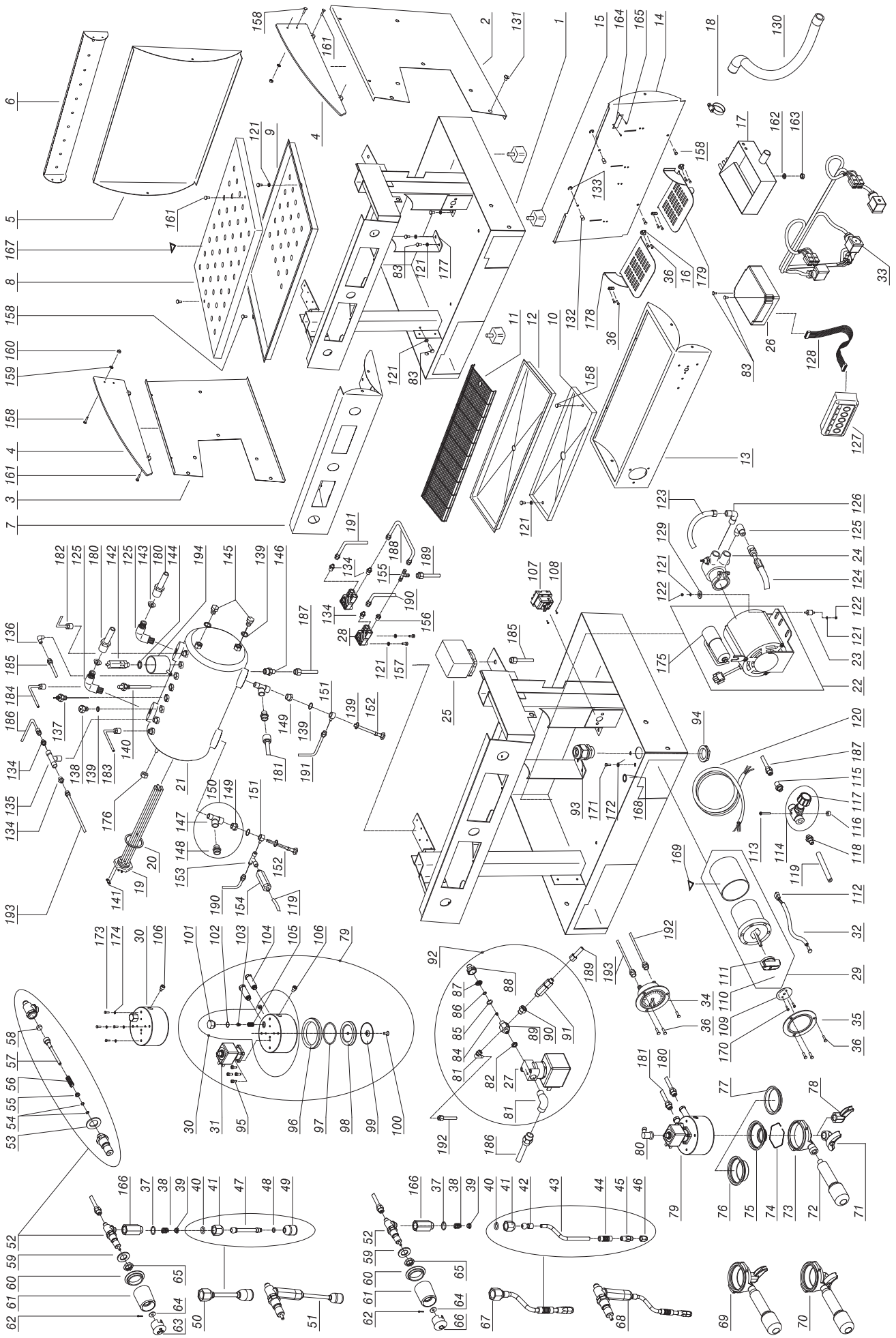
Con la máquina desconectada, hay que poner el interruptor general (D) en la posición 1 y, al mismo tiempo, mantener pulsada la tecla (M2) del grupo de la izquierda hasta que el led correspondiente a la tecla (M5) permanezca encendido; a continuación, hay que soltar la tecla (M2). Seguidamente, es necesario desconectar y, después, volver a conectar la máquina con el interruptor general (D) para memorizar la operación.

Mod. AMALFI 2GR SED



B – MANDO GRIFO VAPOR
C – MANDO GRIFO AGUA
D – INTERRUPTOR GENERAL
0 – APAGADO
1 – ENCENDIDO BOMBA Y AUTOMATISMOS
2 – ENCENDIDO BOMBA, AUTOMATISMOS Y CALENTAMIENTO ELÉCTRICO
E – PORTAFILTRO
F – GRUPO PORTAFILTRO

M1 – SALIDA DE UNA DOSIS CORTA DE CAFÉ
M2 – SALIDA DE UNA DOSIS LARGA DE CAFÉ
M3 – SALIDA DE DOS DOSIS CORTAS DE CAFÉ
M4 – SALIDA DE DOS DOSIS LARGAS DE CAFÉ
M5 – SALIDA CONTINUA Y BOTÓN DE PROGRAMACIÓN
N – MANÓMETRO DE PRESIÓN BOMBA
P – MANÓMETRO DE PRESIÓN CALDERA



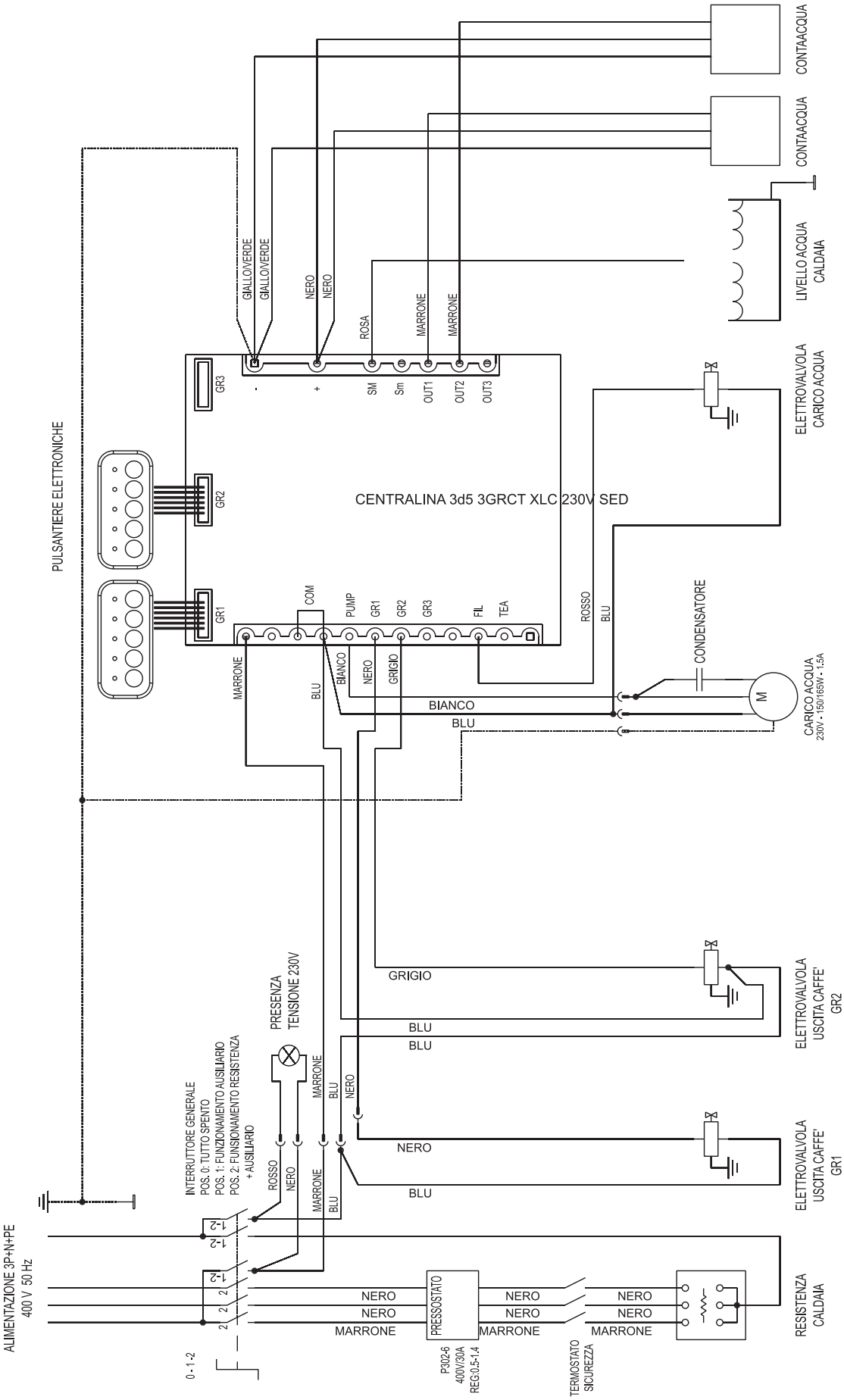
DESPIECE AMALFI 2GR SED ACT.09-06

LEYENDA DESPIECE AMALFI 2GR SED ACT.09-06

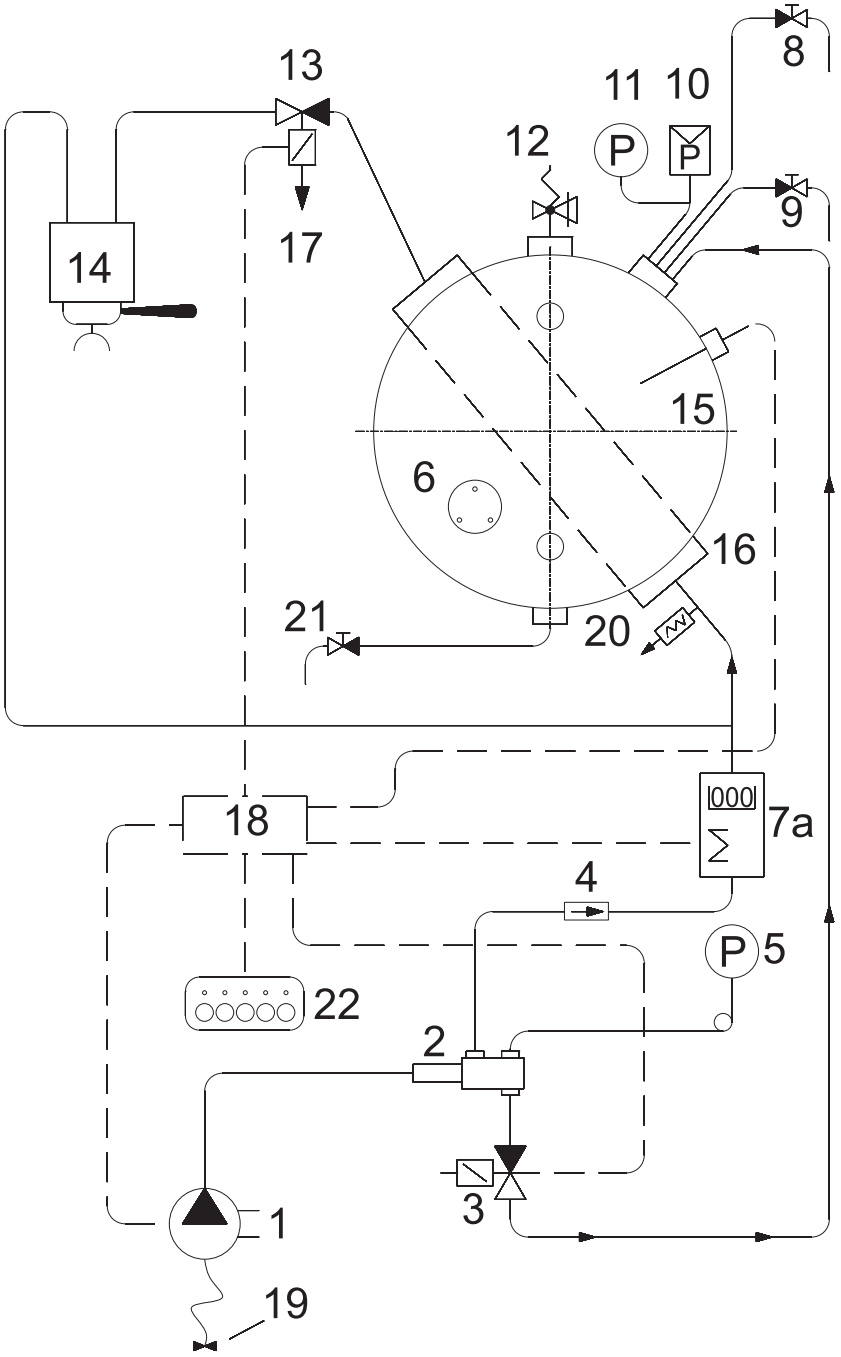
POS.	COD.	DESCRIPCION
1	10015382	BASTIDOR AMALFI 2GR NEGRO
2A	10015418	LATERAL DCHO AMALFI AZUL
2B	10015420	LATERAL DCHO AMALFI NEGRO
2C	10015422	LATERAL DCHO AMALFI ROJO
3A	10015426	LATERAL IZDO AMALFI AZUL
3B	10015428	LATERAL IZDO AMALFI NEGRO
3C	10015430	LATERAL IZDO AMALFI ROJO
4	10352082	DISP. SUJETATAZAS DCHO/IZDO AMALFI NEGRO
5	10015392	PANEL TRAS.AMALFI 2 GR INOX
6A	10015436	DISP.SUJETATAZAS TRAS. NEGRO AMALFI 2 GR.
6B	10015434	DISP. SUJETATAZAS TRAS. AZUL AMALFI 2 GR.
6C	10015438	DISP. SUJETATAZAS TRAS. ROJO AMALFI 2 GR.
7	10015400	PARTE DELAN.SUP. AMALFI 2GR SED
8	10015396	REJILLA SUP.AMALFI 2GR
9	10015404	CUBA SUP.AMALFI 2 GR.
10	10015415	PROTEC. C. MANDO NEGRA AMALFI 2GR.
11	10015390	REJILLA VACIADO AMALFI 2 GR FILINOX
12	10015394	BANDEJA VACIADO AMALFI 2GR
13	10015806	PARTE DELANT.INF.AMALFI 2 GR.SERIGR.
14	10015398	PROTEC.DELANT.AMALFI 2 GR.
15	10352050	PIE DE APOYO 40X40 10MA
16	10015412	SOPORTE REJILLA BASCULANTE
17	10022429	CUBETA DE DESCARGA
18	10806099	ABRAZADERA AC. INOX. PARA TUBOS
19A	10455050	RESISTENCIA 1950W 230V 1GR
19B	10455051	RESISTENCIA 1950W 120V 1GR
19C	10455052	RESISTENCIA 2700W 230V 2GR
19D	10455053	RESISTENCIA 2700W 120V 2GR
19E	10455060	RESISTENCIA 2400W 230V 2GR
19F	10455065	RESISTENCIA 2400W 120V 2GR
19G	10455080	RESISTENCIA 4500W 230V 2GR
20	10502020	ARANDELA PTFE D56X41X2mm
21A	10002636A	CALDERA DE COBRE 1GR D.180
22A	10252079A	MOTOR EL.150W 120V CON CONECT.
22B	10252080A	MOTOR EL.150W 230V CON CONECT.
22C	10252086	MOTOR EL.165W 230V C/CONECT.
23	10255022	TOPE ANTIVIBRACIONES BUFFER
24	10252070	BOMBA ROTATIVA 150L/H CON ABRAZADERA
25	10602010	PRESOSTATO
26	10112071A	CUADRO DE MANDO XLC SED 230V
27A	10303088	ELECTROV. 2 VIAS 230V 0-10B
27B	10303090	ELECTROV. 2 VIAS 120V 0-10B
28	10112130	CONTADOR VOLUMETRICO
29A	10122016	CONMUTADOR PUENTEADO MONOFASICO
29B	10122018	CONMUTADOR PUENT. TRIFASICO
30	10052012	GRUPO DE SUMINISTRO CON ANILLO
31A	10302066	ELECTROV. 3 VIAS TABLERO 32X32 230V
31B	10305555	ELECTROV. 3 VIAS TABLERO 32X32 120V
32A	10553021	INDICADOR LUMINOSO NARANJA D6 230V CABLEADO
32B	10553024	INDICADOR LUMINOSO NARANJA D6 120V CABLEADO
33	10109130A	CABLEADO AMALFI 2 GR SED
34	10552021A	MANOMETRO
35	10552022A	BRIDA PARA CONMUTADOR
36	10805069	TORNILLO TBEI M3X10 A2
37	10402056	EMPAQUETADURA DE ANILLO 2062 VITON
38	10402043	MUELLE ARTICULACION
39	10402054	ASIENTO ARTICULACION
40	10402063	EMPAQUETADURA DE ANILLO 115 EPDM
41	10402022B	TUERCA ARTICULACION
42	10858589	ARTICULACION
43	10422136	BOQUILLA DEL VAPOR CAPRI
44	10753050	GOMA ANTIQUEMADURAS
45	10402195	SURTIDOR SUP.
46A	10402196	SURTIDOR INF. 4 AGUJEROS
46B	10402198	SURTIDOR INF. 2 AGUJEROS
47	10022140	TUBO SUMINISTRADOR DE AGUA
48	10502041	EMPAQUETADURA DE ANILLO 2025 EPDM
49	10402140	ESPITA DE SUMINISTRO
50	10402145	BOQUILLA AGUA COMPLETA CA
51	10402008	GRIFO DE AGUA COMPLETO AMALFI
52	10402120A	CUERPO GRIFO
53	10505561	MANGUITO DE COBRE GRIFO
54	10505121	EMPAQUETADURA DE ANILLO NBR VARILLA GRIFO
55	10402015	MANGUITO VARILLA GRIFO
56	10402014	MUELLE VARILLA GRIFO
57	10402061	VARILLA CENTRAL GRIFO
58	10505558	JUNTA ESTANCA VARILLA GRIFO
59	10803547	ARANDELA D20 GALV. PLANA
60	10402070	ABRAZADERA LLAVE
61	10402074	LLAVE GRIFO
62	10806370A	CLAVIJA GRIFO
63	10351115	TAPON LLAVE GRIFO AGUA
64	10402040	ARANDELA LATON GRIFO
65	10402028	SEMITUERCA 1/2" REALZADA CR.
66	10351114	TAPON LLAVE GRIFO VAPOR
67	10402260	BOQUILLA VAPOR COMPLETA CA
68	10402236	GRIFO DE VAPOR COMPLETO AMALFI
69	10402121A	GRUPO PORTAFILTRO 1 TAZA
70	10402122A	GRUPO PORTAFILTRO 2 TAZAS
71A	10052088	PITORRO PEQUEÑO 2 VIAS ABIERTO
71B	10052090	PITORRO 2 VIAS
72	10052040	EMPUÑADURA PORTAFILTRO
73	10052030	CUERPO PORTAFILTRO
74	10052050	MUELLE SUJETAFILTRO
75	10052100	FILTRO 1 TAZA
76	10052110	FILTRO 2 TAZAS
77	10052220	FILTRO CIEGO
78A	10052078	PITORRO PEQUEÑO 1 VIA ABIERTA
78B	10052080	PITORRO 1 VIA ABIERTO
79A	10052126	GRUPO ANILLO CA 230V
79B	10052128	GRUPO ANILLO CA 120V
80	10255028A	CODO DE UNION GIRATORIO H1/8
81	10852030A	1020 6-1/8"M CODO DE UNION
82	10853085	TUERCA HEXAGONAL 1/8"
83	10805084	TORNILLO CAB.CUADR.+M4X10 ZN
84	10052144	GIGLEUR BLOQUE DE LLENADO AGUJERO D.1,5
85	10402063	EMPAQUETADURA DE ANILLO 115 EPDM
86	10502028	EMPAQUETADURA DE ANILLO 3037 VITON
87	10052139	FILTRO RED ACERO INOX.
88	10852672	REDUCCION NI CH22X23 3/8H-1/4M
89	10852682	UNION NI CH.22X38 1/8"MHM
90	10852901	2520 1/8"H-1/4"M REDUCCION
91	10652020	VALVULA ANTIRRETROCESO
92A	10056076	CONJ. DE LLENADO AMALFI 230V
92B	10056074	CONJ. DE LLENADO AMALFI 120V
93	10102250	PASACABLES PG 21
94	10102249	CONTRATUERCA PG.21
95	10805071	TORNILLO TCEI M4X10 A2
96	10502038	JUNTA DEL CARTER DEL ACEITE CON HENDIDURAS
97	10502070	EMPAQUETADURA DE ANILLO 3187 EPDM
98	10052230	MAZZOCCO GRUPO ANILLO
99	10052170	FILTRO PROFES. D.53
100	10801032	TORNILLO TSPEI M5X12 GALV.
101	10052142	TAPON CIERRE GIGLEUR GR. ANILLO

102	10052143	JUNTA TAPON SUP. GR. ANILLO
103	10052135	GIGLEUR GRUPOS AGUJERO D.0,8
104	10852033	ELEM. PROLONGACION NI CA GR. ANILLO
105	10052136	FILTRO GRUPO E-61/ANILLO
106	10805078	TORNILLO TCEI M6X8 A2
107	10111015	TERMOSTATO DE REARME MANUAL
108	10805872	TORNILLO TC+ M4X6 GALV.
109	50302018	ETIQUETA CONMUTADOR SER.012
110	10122011	TORNILLO MANECILLA CONMUTADOR
111	10122012	MANECILLA PARA CONMUTADOR
112	10105190	BLOQUE 2 VIAS H.
113	10803010	TORNILLO TC- M4X40 GALV.
114	10402059	GRIFO DE DESCARGA CON LLAVE
115	10852050A	1050 8-1/8"M UNION RECTA
117	10402060	LLAVE GRIFO DE DESCARGA CALDERA
118	10853058	1510 UNION RECTA CONECTOR 6-1/8"M
119	10905010	TUBO SILICONA TRANSP.
120A	10102190	CABLE ALIM. 3X2,5 MT3 N5 MONOFASICO
120B	10102191	CABLE ALIM. 5X2,5 MT3 N4 TRIFASICO
120C	10102193	CABLE ALIM. 3X4 MT3 N7
120D	10102196	CABLE ALIM. 3x12AWG SJOOW 3MT
120E	10102197	CABLE ALIM. 3x14AWG SJOOW
121	10803519	ARANDELA D4,2 DENT. GALV.
122	10805512	TUERCA 4MA MEDIA GALV.
123	10852450	TUBO DE TRACCION L=2000
124	10852470	TUBO DE TRACCION L.450
125	10852530A	1020 10-3/8"M CODO DE UNION
126	10852280A	1020 8-3/8"M CODO DE UNION
127	10112122	BOTONERA 5 BOTONES LED BLANCOS
128A	10112073	CABLE PIN TO PIN 900mm
128B	10112079	CABLE PIN TO PIN 800mm
129	10805562	ARANDELA D4x16x1.5 ZN
130	10852460	TUBO ESPIRALADO DE DESCARGA L.2 MT
131	10805028	TORNILLO TBL - M6X10 A2
132	10112201	MAGNETO REJILLA
133	10805922	ANILLO D7 A2
134	10852580A	1050 6-1/4"M UNION RECTA
135	10855031	2003 UNION EN T H/H/H 1/4"
136	10852250A	1020 6-1/4"M CODO DE UNION
137	10112064	SONDA DE NIVEL 120mm
138	10652040A	VALVULA DE ALIVIO CALDERA
139	10852180	ARANDELA COBRE 1/4"
140	10853053	TUBO ASPIRADOR RECTO 1/4"M
141	10106060	PUENTE LATON RESISTENCIA
142	10652010	VALVULA DE SEGURIDAD
143A	10052156	GIGLEUR AGUJERO D2,5
143B	10052157	GIGLEUR AGUJERO D3
143C	10052158	GIGLEUR AGUJERO D3,5
143D	10052159	GIGLEUR SIN AGUJERO
144	10806324	ARANDELA COBRE 3/8"
145	10852540	2611 1/4"M TAPON
146	10855032A	1050 8-1/4"M RACOR RECTO
147	10855030	2070 UNION EN T M/H/H 3/8"
148	10852290A	1050 10-3/8"M UNION RECTA
149	10852092	2530UNION REDUC. 3/8M-1/4H
150	10402124	GRUPO UNION FIJACION CAMBIADOR
151	10852240A	1170 6-1/4" MANGUITO DE EMPALME
152	10042017	INYECTOR UNIVERSAL
153	10853215	UNION EN T 1/8 M/H/H
154	10655555	VALVULA DE EXPANSION
155	10852028A	1010 6-6-1/8"M UNION EN T
156	10852520	2530 UNION DOBLE MACHO DE REDUCCION 1/4M-1/8H
157	10805074	TORNILLO TE M4X8 GALV.
158	10805027	TORNILLO TBL- M4x10 A2
159	10803546	ARANDELA D4 A2 PLANA
160	10805584	TUERCA 4MA CIEGA A2
161	10805018	TORNILLO TBL- M4X12 A2
162	10803538	ARANDELA D8,2 DENT. GALV.
163	10802500	TUERCA M8 MEDIA GALV. CL8PG
164A	10952051A	PLACA ALUM. SAN REMO 230V
164B	10952052A	PLACA ALUM. SAN REMO 400V
164C	10952053A	PLACA 120V
165	10805950	REMACHE D3x6 DE TIRAR
166	10852928	ALARGADOR HEXAGONAL L.70
167	10955013	ETIQUETA TRIANGULO SUPERFICIE CALIENTE
168	10955025	ETIQUETA TRIANGULO TIERRA
169	10955015	ETIQUETA TRIANGULO TENSION
170	10809019	TORNILLO TBEI M3X8 BRUÑIDO
171	10805105	TORNILLO TE M6X12 GALV.
172	10803536	ARANDELA D6,2 DENT. GALV.
173	10805075	TORNILLO TE M5X8 GALV.
174	10803520	ARANDELA D5,3 DENT. GALV.
175A	10252038	CONDENSADOR MOTOR 150W
175B	10252040	CONDENSADOR MOTOR 165W
176	10809012	TUERCA EMBRIDADA M6 ZN
177	10015385	ESTRIBO DE SOPORTE CALDERA NEGRO
178	10015410	REJILLA BASCULANTE IZDA
179	10015408	REJILLA BASCULANTE DCHA
180	10002058	TUBO INTERCAMBIADOR SUP. CA 2
181	10009023	TUBO INTERBAMBIADOR INF. CA 1-2
182	10002412	TUBO VAPOR DCHO AMALFI 2
183	10002414	TUBO VAPOR IZDO AMALFI 2
184	10002416	TUBO DEMANDA AGUA CALIENTE AMALFI 2
185	10002410A	TUBO PRESOSTATO AMALFI 2
186	10002406A	TUBO LLENADO CALDERA AMALFI 2
187	10002408	TUBO VACIADO CALDERA AMALFI 2
188	10002060	TUBO PUENTE 1°-2°VOLUM. CA 2 SED
189	10002633	TUBO ALIMENT. VOLUM. CA 1-2 SED
190	10002402	TUBO ALIMENT. 1 GR.AMALFI 2 SED
191	10002404	TUBO ALIMENT. 2 GR.AMALFI 2 SED
192	10002024	CAPILAR PRESIÓN BOMBA
193	10002026	CAPILAR PRESIÓN CALDERA
194	10022480	BANDEJA PARA VÁLVULA DE SEGURIDAD

ESQUEMA ELECTRICO AMALFI SED Act.09-06



ESQUEMA CIRCUITO HIDRÁULICO AMALFI SED Act.09-06



1. Bomba de alimentación
2. Distribuidor de agua con filtro
3. Electroválvula para llenado automático
4. Válvula de retención
5. Manómetro de presión bomba (f.s.16 bares)
6. Resistencia eléctrica de calentamiento
7. Medidor volumétrico
8. Grifo demanda agua caliente
9. Grifo demanda vapor
10. Presostato de funcionamiento
11. Manómetro de presión caldera (f.s.5.5 bares)
12. Válvula de seguridad
13. Electroválvula de salida
14. Grupo de salida
15. Caldera
16. Intercambiador
17. Vaciado válvula de salida
18. Cuadro de mando accionamiento salida automática
19. Conexión a la red hídrica
20. Válvula de expansión
21. Grifo de vaciado caldera
22. Botonera

MODULO D'ORDINE RICAMBI

Spare parts order form – Bestellformular für Ersatzteile
Bon de commande de pièces détachées
Impreso para el pedido de recambios

Tav. Tab./Des./Taf.	Rif. Ref./ Ref./ Ref.	Codice Code/Code/Código	Descrizione Description/Désignation/Beschereibung/ Descripción	Quantità Quantity/Quantité/ Menge/ Cantidad

Cliente _____ Data _____

Customer
Client
Kunde
Cliente

Fate una copia di questo modulo, compilatelo e inviatelo via fax a:
Send it to:
Faites une copie de ce bon, remplissezle et envoiez-le par fax à :
Machen Sie eine Kopie von diesem Formular, füllen Sie es aus und senden Sie es per Fax an:
Haga una copia de este impreso, rellénelo y envíelo por fax a:

Date
Date
Datum
Fecha

SAN REMO S.r.l.
31050 VASCON di CARBONERA (TV) - Italy – Via Bortolan, 52 – Tel. +39.0422.448900
Fax +39.0422.448935
www.sanremomachines.com - info@sanremomachines.com

AGG. 09/06 - COD. 80011225

SANREMO PASSION / PERFORMANCE / STYLE

SANREMO
MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO

SANREMO s.r.l.
Via Bortolan, 52
Zona Industriale Treviso Nord
31050 Vascon di Carbonera (TV)
tel. +39 0422 448900
fax +39 0422 448935

www.sanremomachines.com