

Libretto Istruzioni

Instruction Booklet

VERONA RS

CE

COSTRUTTORE — *BUILDER*

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

IT

DATI RIEPILOGATIVI

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

EN

SUMMARY DATA

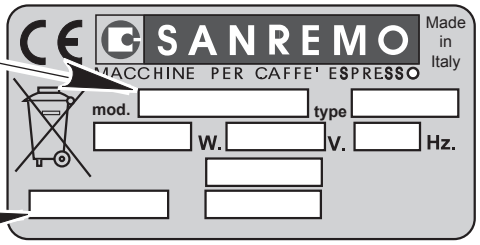
We recommend transcribe the data in the underlying table of the machine, in order to facilitate any reports to the sales network.

Modello / *Model* .....

Matricola / *Register* .....

Data di consegna / Delivery date

.....



Indirizzo concessionario — Address dealer

.....
.....

.....
Tel. :..... - .....
Fax. : ..... - .....

.....
.....

.....
Tel. :..... - .....
Fax. : ..... - .....

Italiano (istruzioni originali). ..... IT

English (Translation of original instructions) ..... EN

INDICE

1 - AVVERTENZE. **4**
- **1.1 -** AVVERTENZE GENERALI. **4**
- **1.2 -** RIFERIMENTI NORMATIVI. **5**
- **1.3 -** DESCRIZIONE SIMBOLOGIE. **5**
- **1.4 -** PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE. **5**
- **1.5 -** OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO **6**
- **1.6 -** RISCHIO DI ESPLOSIONE. **6**
- **1.7 -** LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA. **6**
- **1.8 -** VIBRAZIONI. **6**
- **1.9 -** USO PREVISTO. **6**
- **1.10 -** USO SCORRETTO. **6**
- **1.11 -** DICHIARAZIONE PER I MATERIALI IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI. **6**

2 - SICUREZZE. **6**
- **2.1 -** TARGHETTE DI SICUREZZA **6**
- **2.2 -** PROTEZIONI DI SICUREZZA **7**
  - **2.2.a -** Sicurezze meccaniche **7**
  - **2.2.b -** Sicurezze elettriche e elettroniche **7**
- **2.3 -** ZONE OPERATORE **7**
- **2.4 -** ZONE A PERICOLO RESIDUO **7**
- **2.5 -** ZONE PERICOLOSE **7**

3 - DESCRIZIONE MACCHINA **7**

4 - DATI TECNICI **8**

5 - DISIMBALLO E POSIZIONAMENTO **8**
- **5.1 -** DISIMBALLO DELLA MACCHINA **8**
- **5.2 -** POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA **9**

6 - IDENTIFICAZIONE COMPONENTI **9**
- **6.1 -** TARGHETTA IDENTIFICATIVA **9**

7 - COLLEGAMENTI **10**
- **7.1 -** ALLACCIAMENTO IDRICO **10**
- **7.2 -** ALLACCIAMENTO ELETTRICO **11**
  - **7.2.a -** Collegamento equipotenziale **11**

IT

INDICE

8 - MESSA IN FUNZIONE **12**
8.1 - PRIMO AVVIAMENTO **12**

9 - REGOLAZIONI FUNZIONI **14**

10 - DESCRIZIONE COMPONENTI **14**

11 - DESCRIZIONE COMANDI **15**
11.1 - DISPLAY **16**

12 - PROGRAMMAZIONE **16**
12.1 - PROGRAMMAZIONE DOSI **16**
12.2 - PROGRAMMAZIONE TRAMITE DISPLAY **17**
12.3 - ACCENSIONE / SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO GRUPPI **20**

13 - USO **20**
13.1 - AVVIAMENTO DELLA MACCHINA **20**
13.2 - EROGAZIONE CAFFÈ **21**
13.3 - AVVERTENZE GENERALI PER UNA CORRETTA EROGAZIONE **22**
13.4 - EROGAZIONE ACQUA CALDA **22**
13.5 - EROGAZIONE VAPORE **22**
13.6 - PREPARAZIONE CAPPUCCINO CON LANCIA VAPORE **23**
13.7 - SPEGNIMENTO **23**

14 - LAVAGGIO AUTOMATICO GRUPPI **24**

15 - PULIZIA **24**
15.1 - AVVERTENZE GENERALI DI PULIZIA **24**
15.2 - PULIZIA GIORNALIERA **25**
15.3 - MESSA FUORI SERVIZIO TEMPORANEA **26**
15.4 - RIMESSA IN SERVIZIO MACCHINA **26**

16 - GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI **27**

17 - SMALTIMENTO **29**

IT

SANREMO
MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO
Think about it!

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

IT

1.1 - AVVERTENZE GENERALI

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

IT

- **È fatto assoluto divieto a chiunque di utilizzare la macchina per usi diversi da quelli espressamente previsti e documentati.**
  L'uso della macchina dovrà avvenire sempre nei modi, tempi e luoghi previsti dalle norme di buona tecnica, secondo le direttive in vigore e nel rispetto delle norme riguardanti la salute e sicurezza dei lavoratori indicate nelle leggi vigenti nel paese di utilizzo.

- **La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali incidenti o danni a persone o cose insorgenti dalla mancata osservanza sia delle norme relative alla sicurezza che delle istruzioni riportate in questo manuale.**
  Un utilizzo diverso da quanto indicato nel presente manuale è da ritenersi come uso improprio, nel caso in cui riteniate il presente manuale non sufficientemente esaustivo alle vostre esigenze, contattare sempre il concessionario di zona o il costruttore per ricevere indicazioni e soluzioni.

- **QUESTE NORME DI SICUREZZA INTEGRANO O COMPENSANO LE NORME DI SICUREZZA IN VIGORE LOCALMENTE.**
- **IN CASO DI DUBBIO RICHIEDERE SEMPRE L'INTERVENTO DI PERSONALE SPECIALIZZATO.**

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

1.2 - RIFERIMENTI NORMATIVI

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

1.3 - DESCRIZIONE SIMBOLOGIE

Molti incidenti sono causati dall'insufficiente conoscenza e dalla mancata applicazione delle regole di sicurezza da mettere in pratica durante il funzionamento e le operazioni di manutenzione della macchina.
Per evitare incidenti, leggere, **comprendere e seguire** tutte le precauzioni e le avvertenze contenute in questo manuale e quelle riportate sulle targhe applicate sulla macchina.
Per identificare i messaggi di sicurezza inseriti in questo manuale sono stati usati i seguenti simboli:

 Pericolo dovuto ad elettricità

 Pericolo generico o informazioni varie

 Pericolo termico (ustioni)

 Pericolo per danni alla macchina.

1.4 - PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE

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

b) Predisposizione elettrica.
- L'impianto elettrico di alimentazione deve essere conforme a quanto indicato dalle vigenti norme nazionali del luogo e dotato di una efficiente messa a terra.
- Posizionare sulla linea di alimentazione, a monte della macchina, un dispositivo onnipolare di sezionamento.



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

IT

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

1.5 - OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO

a) In caso di incendio togliere tensione alla macchina disinserendo l'interruttore generale.

b) Spegnere l'incendio utilizzando idonei estintori.

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

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

1.7 - LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA
La macchina è stata costruita al fine di mantenere il livello di pressione acustica continuo equivalente ponderato A(dB) al di sotto del limite massimo consentito di 70dB.

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

IT

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

L'utilizzo della macchina per caffè è riservato a operatori professionali.

È stata prevista una zona per il preriscaldamento delle tazzine.
Solo per questo utilizzo deve essere utilizzata, qualsiasi altro utilizzo è da considerarsi uso improprio e quindi pericoloso.

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

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

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

1.11 -DICHIARAZIONE PER I MATERIALI IN CONTATTO CON ALIMENTI
Con la presente il costruttore SANREMO s.r.l. dichiara che i materiali impiegati nei suoi prodotti sono conformi al regolamento CE n°1935/2004.

2 - SICUREZZE

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

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

Pericolo Tensione inserita



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

Pericolo scottature



• Targhetta posizionata sulla parte superiore dello scaldatazze.

2.2 - PROTEZIONI DI SICUREZZA

I sistemi di sicurezza progettati e realizzati sulla macchina per caffè sono essenzialmente di due tipi:
Sicurezze meccaniche
Sicurezze elettriche/elettroniche.

2.2.a - Sicurezze meccaniche

Le sicurezze meccaniche sono le seguenti:
- pannellatura che racchiude i componenti elettrici/ elettronici e la caldaia completamente chiusi da viti;
- piano di lavoro dotato di griglia con bacinella per la raccolta dei liquidi;
- comandi situati nella parte superiore della macchina al di sopra delle zone di erogazione;
- valvola di sovrapressione posta sulla caldaia;
- valvola di non ritorno posta sul circuito idrico.

2.2.b - Sicurezze elettriche/elettroniche

Le sicurezze elettriche/elettroniche sono le seguenti:
- termiche di protezione sui motori;
- termostati di sicurezza per il controllo delle sovratemperature;

2.3 - ZONE OPERATORE

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

2.4 - ZONE A PERICOLO RESIDUO

Le zone a pericolo residuo sono quelle zone che non possono essere protette a causa del particolare tipo di produzione, per quanto riguarda la macchina per caffè sono le seguenti:
- la zona dei gruppi durante l'erogazione del caffè;
- la zona della lancia vapore durante il riscaldamento delle bevande;
- la zona di erogazione acqua calda;



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

2.5 - ZONE PERICOLOSE



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

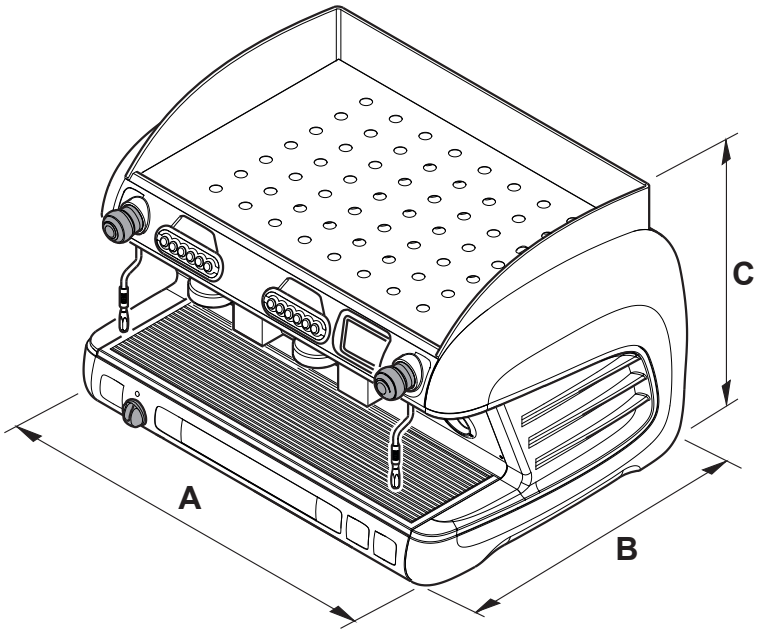
3 - DESCRIZIONE MACCHINA

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

- Macchina automatica per caffè in polvere con controllo elettronico del dosaggio a microprocessore programmabile tramite pulsantiera apposita a led luminosi e programmabile tramite display touch La macchina è dotata di interruttore per erogazione manuale continua. Disponibile nelle versioni 2-3 gruppi.

IT

4 - DATI TECNICI



	2TCS	3TCS
A	820 mm	1050 mm
B	610 mm	610 mm
C	590 mm	590 mm

Gruppi		2 TCS	3 TCS
Capacità caldaia	litri	8,6	14
Peso netto	kg	68	85
Peso lordo	kg	74	91
Tensione di alimentazione	V	120 220-240 1N~ 380-415 3N~	
Portenza resistenza caldaia (230 V)	kW	3,5	
Potenza resistenza caldaiette (230V)	kW	0,5	
Potenza resistenza gruppi	kW	0,2	
Potenza resistenza scaldatazze	kW	0,2	0,25
Potenza elettropompa	kW	0,2	
Potenza totale	kW	5650	6400
Pressione di esercizio caldaia	Bar/MPa	0,8 ÷ 1 / 0,08 ÷ 0,1	
Pressione acqua di rete	Bar/MPa	4 / 0,4	
pressione erogazione caffé	Bar/MPa	0-9 / 0,8-0,9	
temperatura di funzionamento	°C	5 ÷ 35	

IT

5. DISIMBALLO E POSIZIONAMENTO

IMPORTANTE: le operazioni di disimballo e di posizionamento della macchina devono essere effettuate da un tecnico specializzato ed autorizzato.
Per evitare possibili rischi di contaminazione igienica si consiglia di disimballare l'apparecchiatura solo al momento della sua installazione.

5.1 - DISIMBALLO DELLA MACCHINA

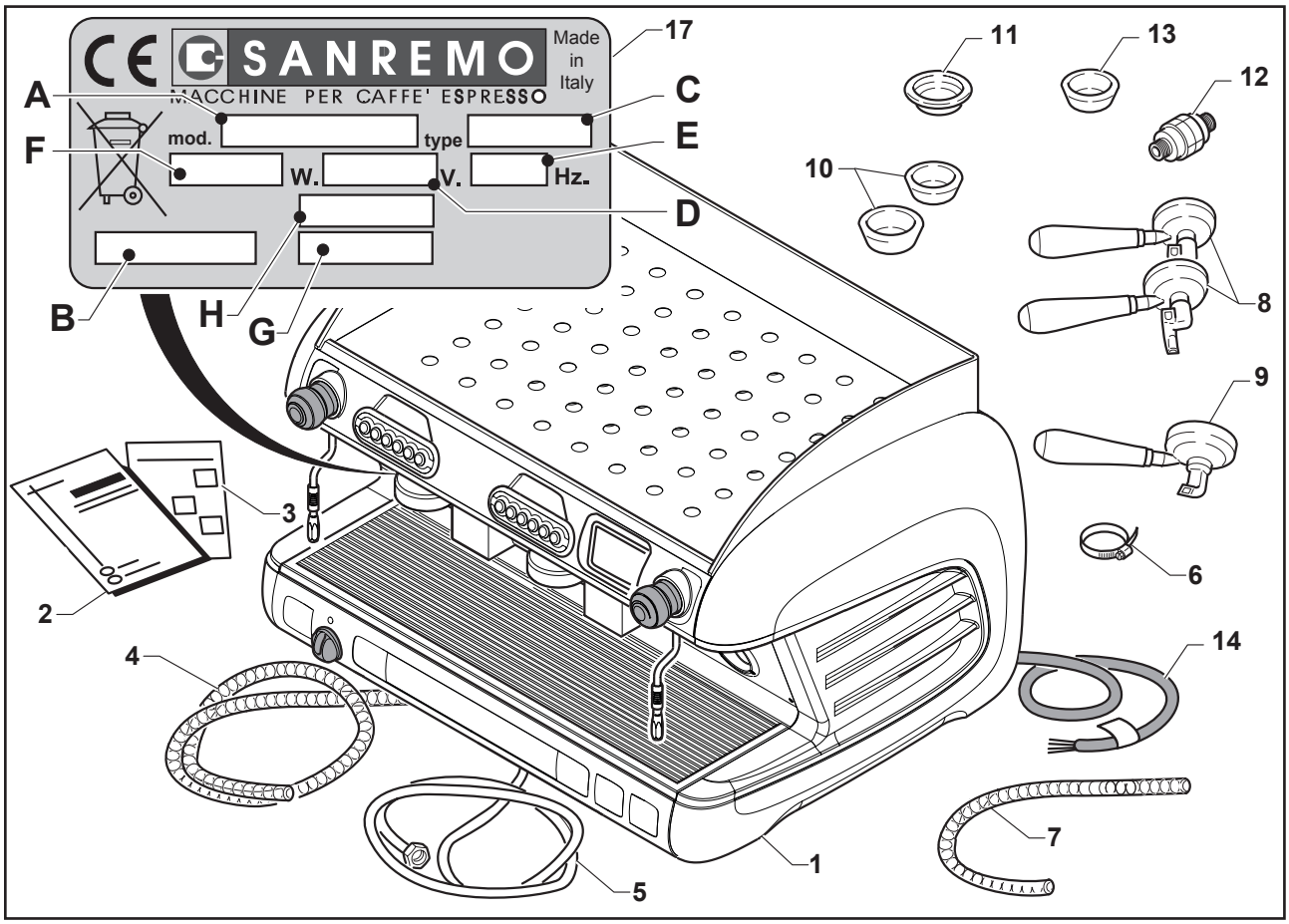
1) Controllare sempre l'integrità dell'imballo: informare il trasportatore di eventuali danni.
2) Aprire la parte superiore dell'imballo e abbassare le linguette.
3) Aprire il cellophane e sollevare la macchina TENENDOLA DALLA BASE.
   Estrarre gli accessori: dotazioni e documentazione tecnica (manuali).
4) Gli elementi dell'imballo (cartone, cellophane, graffette di metallo ecc.) possono tagliare o ferire se non vengono maneggiati attentamente o se usati erroneamente; tenere lontano dalla porta dei bambini o persone inadatte.

5.2 - POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA

Posizionare la macchina nella sua locazione definitiva, verificando che:

1) il mobile di supporto sia sufficientemente resistente e stabile, tenuto conto del peso della macchina, e che non sia inclinato;
2) vi siano almeno 10 cm. tra la parete e posteriore e le pareti laterali della macchina ed eventuali pareti, per permettere una corretta ventilazione;
3) il piano superiore della macchina (scaldatazze) non deve superare i 150 cm dal pavimento;
4) prevedere nelle vicinanze della macchina un cassetto battifondi e uno spazio destinato al macina-dosatore;
5) prevedere nelle vicinanze della macchina un quadro per l'allacciamento elettrico, una piletta di scarico acqua e un rubinetto per l'allacciamento idrico.

6. IDENTIFICAZIONE COMPONENTI



Legenda

1) Macchina caffè
2) Manuale istruzioni
3) Dichiarazione di conformità
4) Tubo di scarico L= 2 m
5) Tubo di carico L=2 m
6) Fascetta
7) Tubo carico addolcitore 0,5 m
8) Portafiltro doppio (2/3 pezzi)
9) Portafiltro singolo
10) Filtro doppio (2/3 pezzi)
11) Filtro singolo
12) Filtro impurità
13) Filtro cieco
14) Cavo di alimentazione elettrica

6.1 - TARGHETTA IDENTIFICATIVA

I dati presenti nella targhetta identificativa sono i seguenti:

A = Modello
B = N° di matricola
C = Anno di costruzione
D = Tensione di alimentazione
E = Frequenza
F = Potenza
G = Pressione pompa
H = Pressione di rete

IT

7. COLLEGAMENTI

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

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

7.1 - ALLACCIAMENTO IDRICO

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

Scarico

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

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

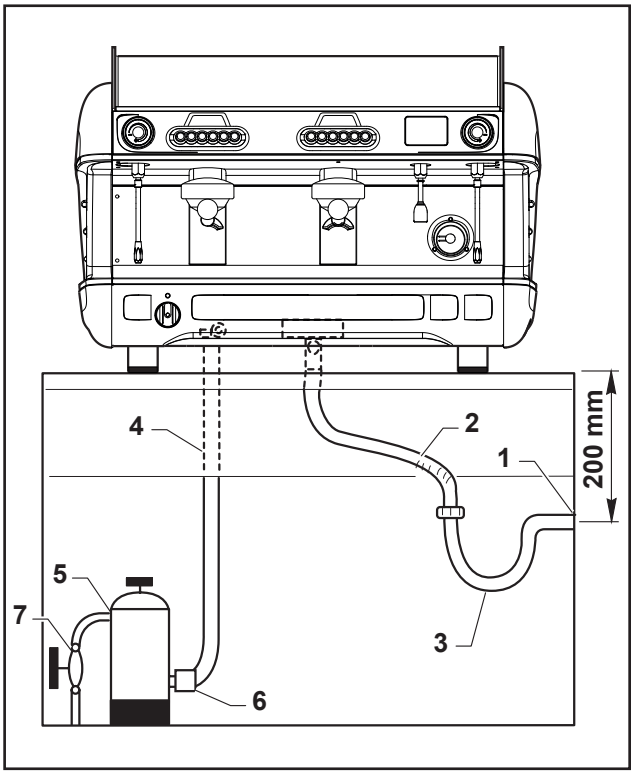
- Collegare l'estremità libera (2) del tubo di scarico al sifone di scarico (3) precedentemente predisposto controllando che il tubo di scarico scorra liberamente senza strozzature o impedimenti.

Carico

È assolutamente obbligatorio collegare la macchina ad una rete idrica di alimentazione con acqua potabile opportunamente addolcita con una durezza massima di 3,5/5° Francesi (60/85 ppn).
Controllare che la pressione di alimentazione non superi i 4 bar (0,4 MPa). Se la pressione è maggiore installare un riduttore di pressione.

- Collegare il tubo di carico (4) ad un addolcitore (5) interponendo il filtro per le impurità (6) in dotazione
- Installare prima dell'addolcitore (8) un rubinetto di parzializzazione per separare l'impianto idrico dalla macchina.

. .



IT

7.2 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO

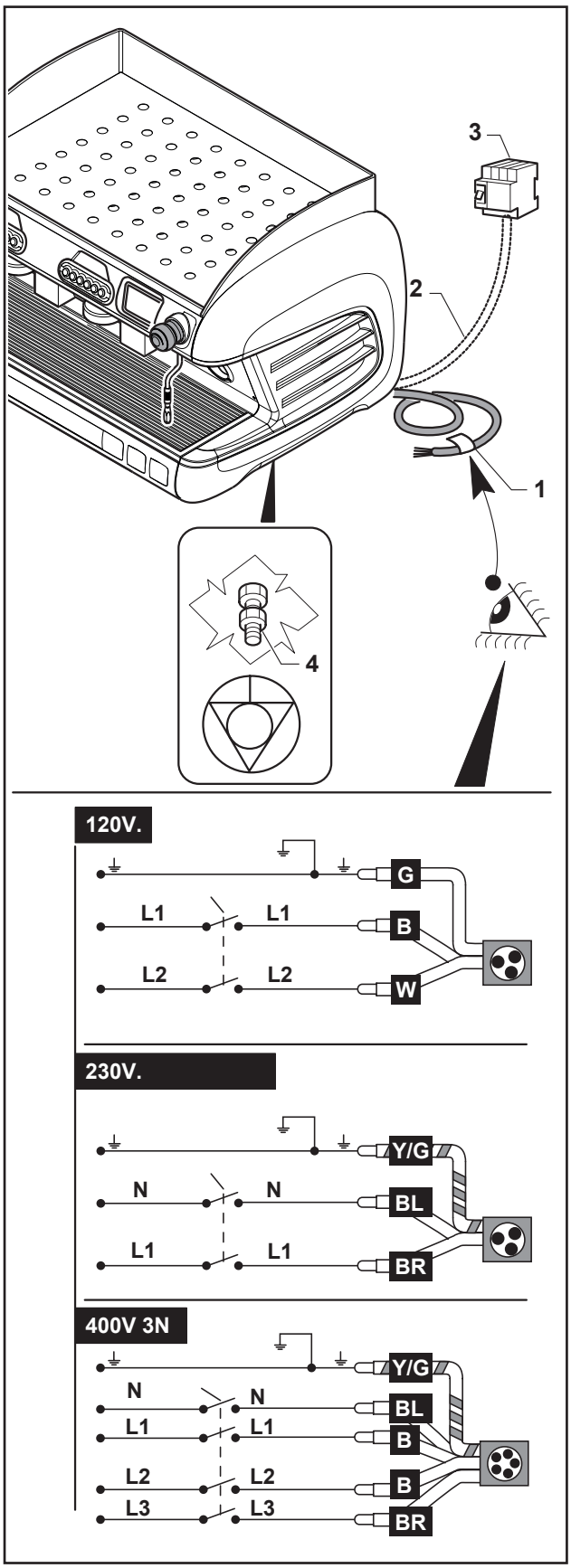
• Verificare che tutti gli interruttori siano in posizione OFF prima di collegare elettricamente la macchina.
• È assolutamente obbligatorio il collegamento di messa a terra, nonché la corrispondenza dell'impianto con le normative vigenti nel paese di installazione.
• Controllare la tensione d'alimentazione (vedi targa segnaletica); deve coincidere con quella della rete elettrica locale.

- La macchina viene collegata alla rete elettrica mediante il cavo elettrico (2) di equipaggiamento, a un'interruttore differenziale (3) opportunamente dimensionato all'assorbimento della macchina.
  Per le modalità di collegamento attenersi agli schemi riportati in Figura.

7.2.a - Collegamento equipotenziale

Questo collegamento previsto da alcune norme, ha la funzione di evitare le differenze di potenziale elettrico tra le masse delle apparecchiature installate nello stesso locale.
Le macchine predisposte per questo allacciamento sono dotate di un'apposito morsetto (4) posizionato sul fondo della macchina.

- Il collegamento avviene collegando un conduttore esterno equipotenziale opportunamente dimensionato in conformità con le norme vigenti all'apposito morsetto (4).



G = Verde
B = Nero
W = Bianco
Y/G = Giallo/Verde
BL = Blu
BR = Marrone

IT

8. MESSA IN FUNZIONE

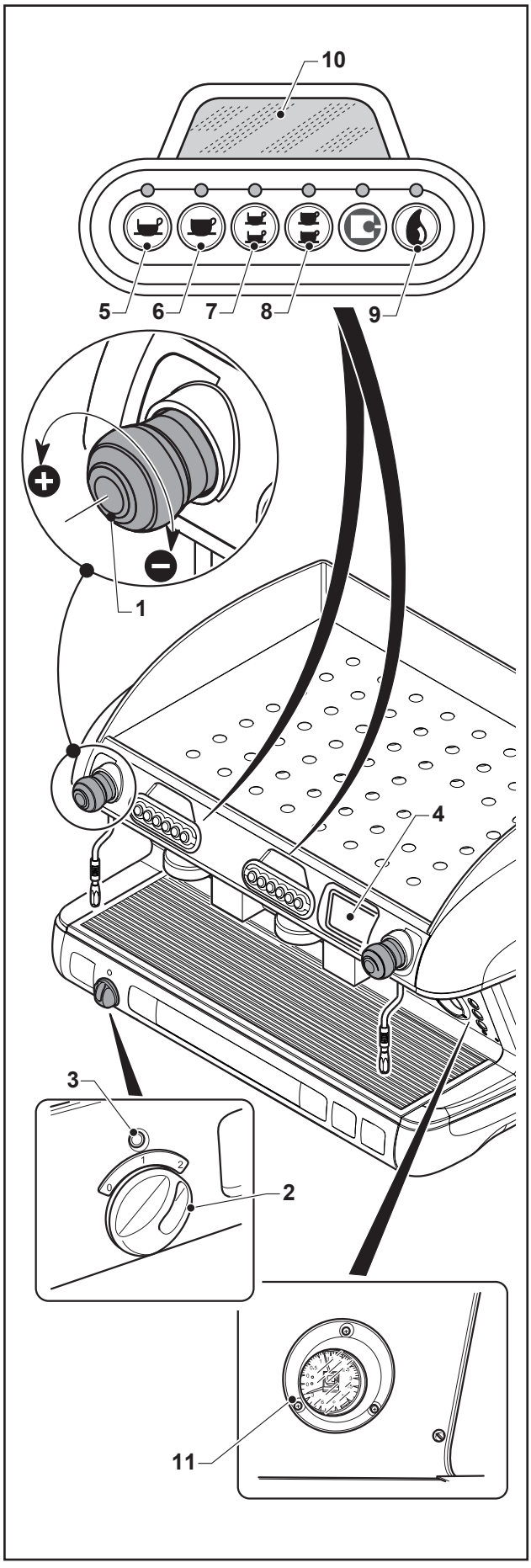
8.1 - PRIMO AVVIAMENTO

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

- Aprire il rubinetto di alimentazione idrica posto a monte della macchina.
- Aprire il vapore ruotando in senso antiorario la manopola (1).
- Inserire alimentazione elettrica in macchina posizionando su ON l'interruttore differenziale posto a monte della macchina.
- Ruotare l'interruttore generale (2) in posizione "1" inserendo tensione ai circuiti elettrici di funzionamento, il led (3) si illumina indicando presenza di tensione, si illuminano i display e si avvia il riempimento automatico indicato sul display (4).

Se il riempimento automatico non avviene entro 90 secondi la macchina si blocca ed i led posizionati sopra le pulsantiere dei gruppi si illuminano lampeggiando.
Spegnere e riaccendere la macchina per completare il carico acqua in caldaia.

- Attendere che dall'erogatore del vapore fuoriesca aria mista ad acqua quindi chiudere il rubinetto vapore precedentemente aperto.
- Erogare acqua dai gruppi, senza aver montato i portafiltri, premendo uno dei tasti (5), (6), (7), (8), posti sulle pulsantiere frontali controllando che l'acqua fuoriesca correttamente scaricando eventuali bolle d'aria presenti nel circuito.
  Per fermare l'erogazione ripremere il tasto premuto.
- Erogare acqua calda premendo il tasto (9), l'erogazione si fermerà automaticamente al raggiungimento della quantità impostata in programmazione.
- Attendere il raggiungimento delle temperature impostate (94 °C) dei gruppi indicato sui display (10) posizionati sopra ad ogni gruppo e la temperatura in caldaia indicata sul display (4). Controllare sul manometro (11) che la pressione in caldaia sia di circa 1 - 1,2 bar (0,1 - 0,12 MPa) e che la pressione di alimentazione idrica di rete non superi i 6 Bar (0,6 MPa).
- Posizionare sotto l'erogatore (12) un'apposito bricco con manico e erogare acqua premendo il tasto (9)



IT

controllando la corretta erogazione, l'erogazione si fermerà automaticamente al raggiungimento della quantità impostata in programmazione.

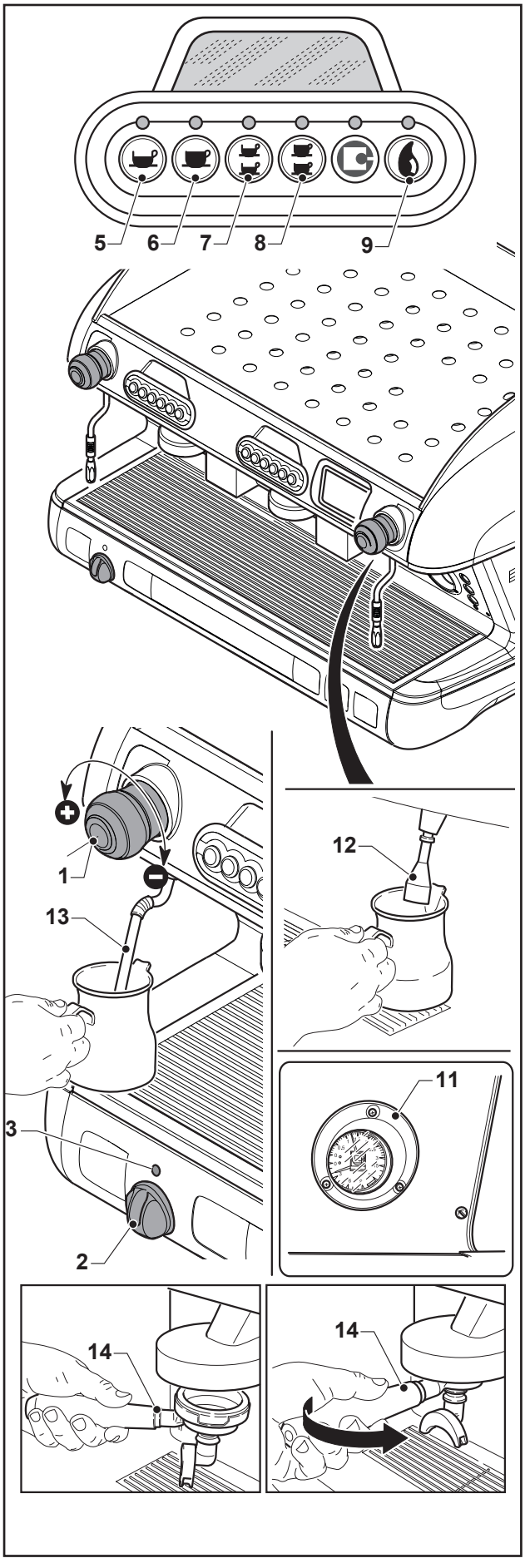
- Posizionare un bricco con dell'acqua e introdurre il beccuccio (13) all'interno.
  Aprire il rubinetto del vapore, agendo sulla manopola (1) e provare a riscaldare l'acqua.
  Ripetere la stessa operazione anche con l'erogatore posto sull'altro lato della macchina.

- Montare i portafiltri (14) nei gruppi, posizionare delle tazzine sotto, e effettuare alcune erogazioni premendo uno dei tasti (5), (6), (7), (8) a seconda del portafiltro montato (vedi paragrafo USO).

- Controllare, durante l'erogazione, che la pressione della pompa indicata dal manometro (11), sia di 9 bar circa.

IMPORTANTE: controllare che, durante l'erogazione, la pressione della pompa sia compresa tra i 0,9 e i 1 Bar (0,09 - 0,1 MPa).
Se la pressione è non è compresa nel range "A" è necessario regolare la stessa. Per la regolazione chiamare il servizio di assistenza tecnica.

- Spegnere la macchina ruotando l'interruttore generale (2) su "O".
  Il led (3) e i display si spengono.
  Chiudere l'alimentazione idrica tramite il relativo rubinetto.

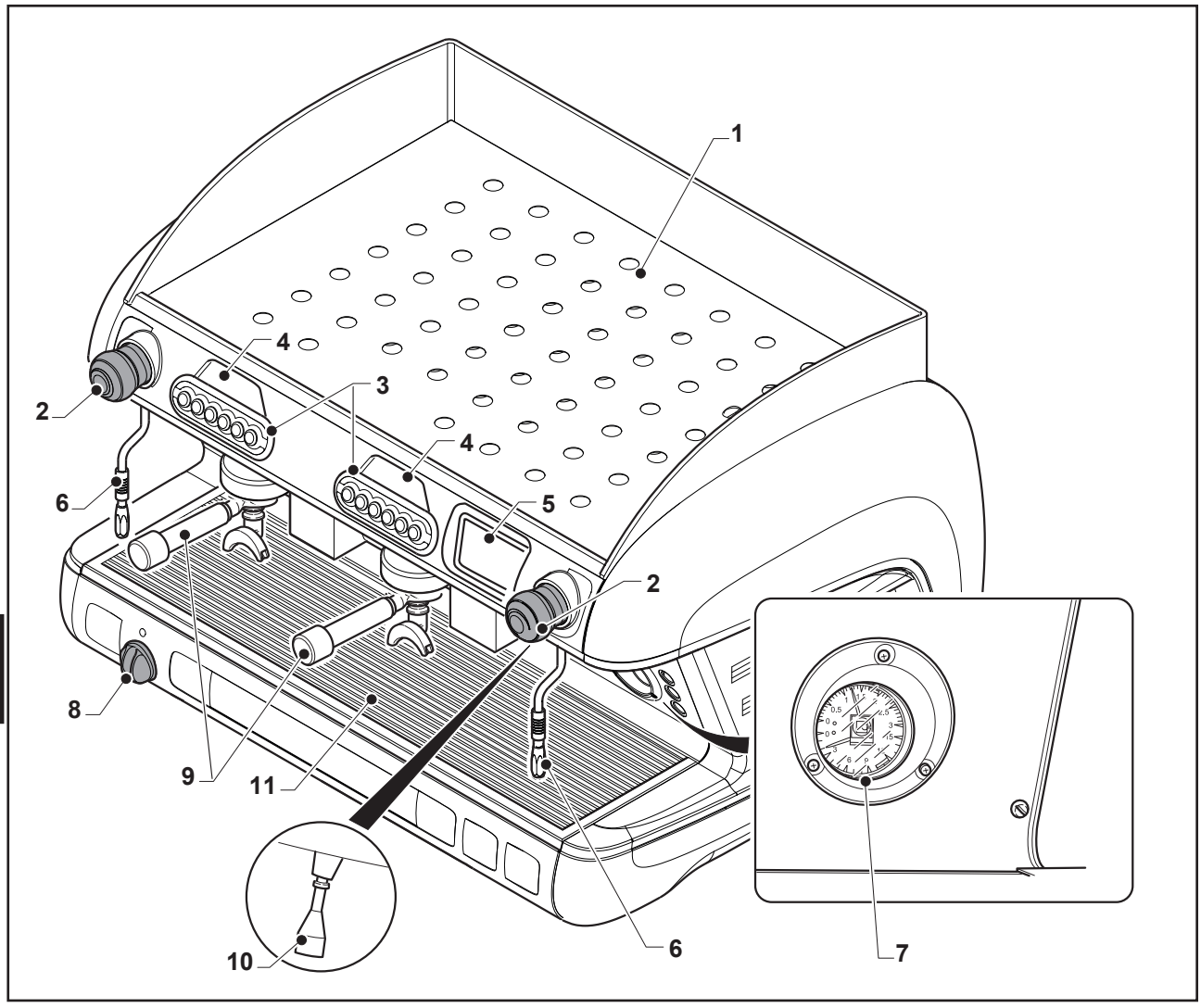


IT

9. REGOLAZIONI FUNZIONI

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

10. DESCRIZIONE COMPONENTI

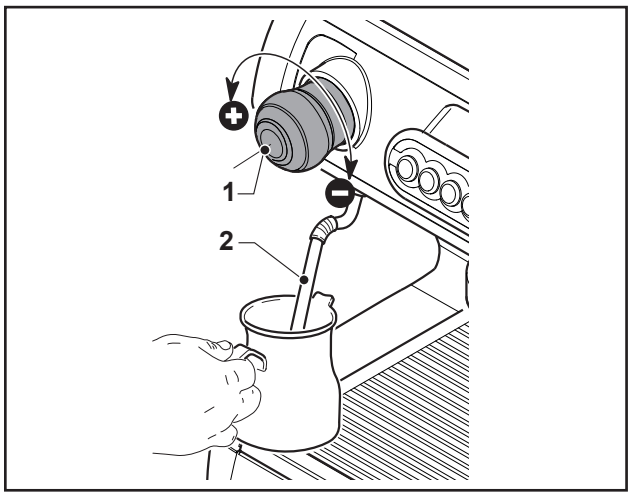


LEGENDA

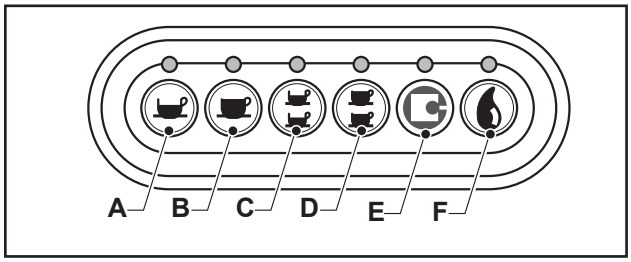
1) Piano scaldatazze
2) Manopola rubinetto vapore
3) Tastiera
4) Display temperatura gruppo
5) Display funzioni generali
6) Lancia vapore
7) Manometro pressione caldaia, pressione acqua rete /pressione pompa
8) Interruttore generale
9) Gruppo con portafiltro
10) Lancia acqua
11) Bacinella

11. DESCRIZIONE COMANDI

- **Manopola rubinetto vapore (1)**
  Ruotata in senso antiorario eroga vapore dalla lancia vapore (2).
  Per bloccare l'erogazione del vapore ruotare la manopola in senso orario chiudendo il rubinetto.



- **Tastiera (3)**
  - **A.** Tasto per caffé espresso
  - **B.** Tasto per caffé lungo
  - **C.** Tasto doppio caffé espresso
  - **D.** Tasto per doppio caffè lungo
  - **E.** Tasto per erogazione in continuo / programmazione gruppi.
  - **F.** Tasto erogazione acqua calda



Tasto erogazione caffè espresso (A)
Posizionare una tazzina sotto il portafiltro singolo quindi premere il tasto per avviare l'erogazione del caffè.
Il led del tasto selezionato rimane illuminato per tutta la durata dell'erogazione mentre gli altri si spengono.
Alla fine dell'erogazione tutti i led dei tasti della pulsantiera si illuminano.

Tasto erogazione caffè lungo (B)
Posizionare una tazzina sotto il portafiltro singolo quindi premere il tasto per avviare l'erogazione del caffè lungo.
Il led del tasto selezionato rimane illuminato per tutta la durata dell'erogazione mentre gli altri si spengono.
Alla fine dell'erogazione tutti i led dei tasti della pulsantiera si illuminano.

Tasto erogazione doppio caffè espresso (C)
Posizionare due tazzine sotto il portafiltro doppio quindi premere il tasto per avviare l'erogazione dei due caffè.
Il led del tasto selezionato rimane illuminato per tutta la durata dell'erogazione mentre gli altri si spengono.
Alla fine dell'erogazione tutti i led dei tasti della pulsantiera si illuminano.

Tasto erogazione doppio caffè lungo (D)
Posizionare due tazzine sotto il portafiltro doppio quindi premere il tasto per avviare l'erogazione dei due caffè.
Il led del tasto selezionato rimane illuminato per tutta la durata dell'erogazione mentre gli altri si spengono.
Alla fine dell'erogazione tutti i led dei tasti della pulsantiera si illuminano..

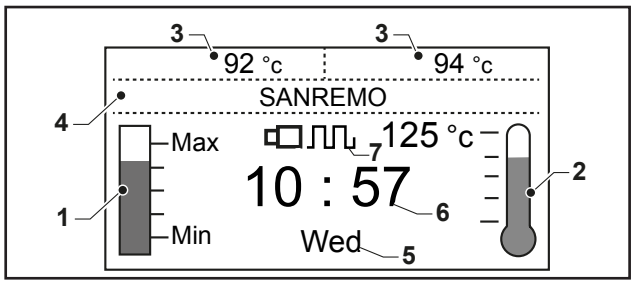
Tasto erogazione in continuo (E)
Posizionare sotto i portafiltro una tazza della capacità adeguata alla quantità di caffè voluta.
Premere il tasto per avviare l'erogazione del caffè.
Il led del tasto selezionato rimane illuminato per tutta la durata dell'erogazione mentre gli altri si spengono.
Al raggiungimento della quantità di caffè voluta ripremere il tasto per fermare l'erogazione; dopo 120 secondi l'erogazione si ferma automaticamente.

Tasto erogazione acqua calda (F)
Posizionare sotto la lancia una tazza della capacità adeguata alla quantità di acqua voluta.
Premere il tasto per avviare l'erogazione; Il led del tasto selezionato rimane illuminato per tutta la durata dell'erogazione mentre gli altri si spengono.
L'erogazione si ferma automaticamente al raggiungimento della quantità impostata in fase di programmazione.
È possibile fermare l'erogazione premendo il tasto.

IT

11.1 - DISPLAY

Il display è di tipo touch durante il funzionamento normale della macchina si visualizza la seguente videata, in fase di programmazione le videate che appariranno sul display sono descritte nel relativo paragrafo.



Sul display sono visualizzate le seguenti informazioni:

1) Livello acqua in caldaia
2) Temperatura caldaia
3) Temperatura gruppi
4) Descrizione operazioni / allarmi
5) Giorno della settimana
6) Ora
7) Resistenza scaldatazze inserita

12 - PROGRAMMAZIONE

È possibile programmare la macchina sia tramite il display con la funzione Touch.

12.1 - PROGRAMMAZIONE DOSI

È possibile programmare la quantità di caffè erogata per tutti i tasti ad eccezione del tasto (1) di erogazione continua.

IMPORTANTE:Programmando la pulsantiera di sinistra automaticamente le dosi programmate vengono trasferite alle altre pulsantiere.

- È possibile personalizzare le dosi di caffè per ogni gruppo di erogazione ripetendo nel gruppo interessato le operazioni effettuate nel primo gruppo di sinistra.

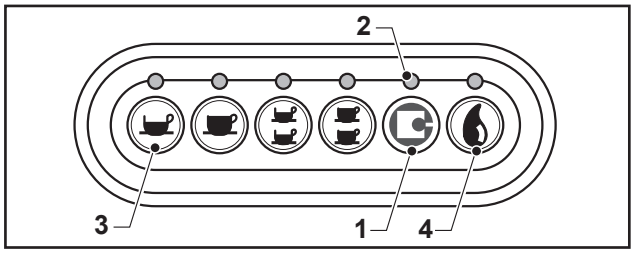
Programmazione dosi Caffè

Avviare la macchina come descritto nel relativo paragrafo.

Per procedere alla programmazione delle dosi agire come segue:

- Montare in macchina il portafiltro con il caffè sul gruppo di sinistra come indicato nel paragrafo "USO".
- Posizionare una tazzina o due tazzine sotto il gruppo in funzione al tipo di programmazione da farsi.
- Premere il tasto (1). per almeno 5 secondi fino a che il relativo led (2) si illumina lampeggiando; sul display appare la scritta:

PROGRAMMAZIONE DOSI SELEZIONA IN 30 sec



- Entro 30 secondi premere il tasto di erogazione che si desidera programmare ad esempio il tasto (3) (caffè espresso singolo).

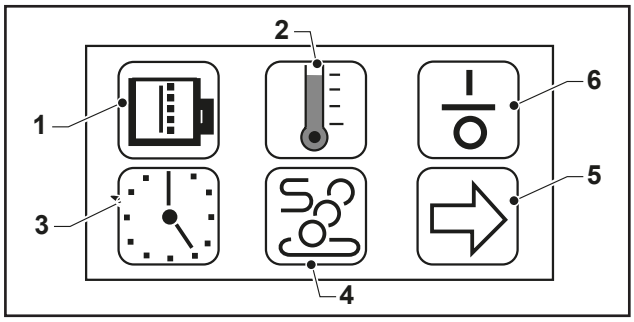
  Durante l'erogazione il led del tasto (3) rimane illuminato fisso, gli altri led tasti si spengono e il led del tasto (1) lampeggia.
- Quando il caffè nella tazzina ha raggiunto la quantità desiderata premere il tasto (3) per fermare l'erogazione; la quantità di caffè erogato per quel tasto verrà memorizzata, il led del tasto (3) si spegne mentre gli altri leds dei tasti ancora da memorizzare si illuminano.
- Se necessario ripetere le operazioni sopra indicate per programmare anche gli altri tasti; dalla fase di programmazione dosi si uscirà automaticamente dopo 30 secondi di inutilizzo dei tasti.

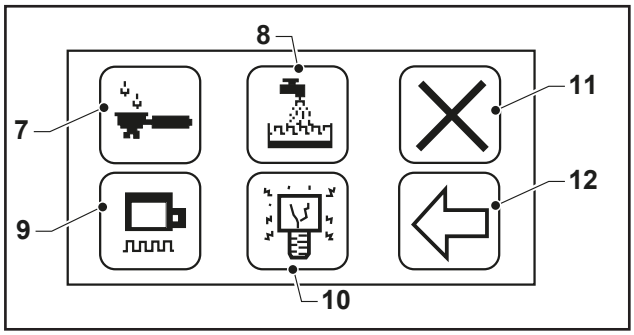
Programmazione dosi Thè

- Entrare in programmazione come descritto per il caffè quindi quando il led (2) del tasto (1) si illumina lampeggiando premere il tasto (4) per iniziare l'erogazione dell'acqua calda, al raggiungimento della quantità desiderata ripremere il tasto (4) per fermare l'erogazione.
- Dalla fase di programmazione dosi si uscirà automaticamente dopo 30 secondi di inutilizzo dei tasti.

12.2 - PROGRAMMAZIONE TRAMITE DISPLAY

Per accedere alla fase di programmazione premere con un dito al centro del display si visualizza la seguente videata:

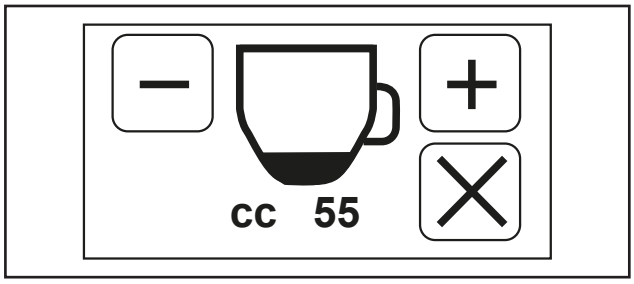




1) Programmazione dosi
2) Impostazione temperatura acqua caffè
3) Impostazione ora e programmazione autoaccensione, impostazione giorno settimana
4) Visualizzazione contatori
5) Rimando alla pagina successiva.
6) Tasto ON/OFF macchina.
7) Programmazione preinfusione.
8) Lavaggio gruppi erogatori
9) Inserimento resistenza scaldatazze e relativa programmazione temperatura
10) Luci
11) Uscita dalla fase di programmazione
12) Rimando alla pagina precedente

Programmazione fine dosi

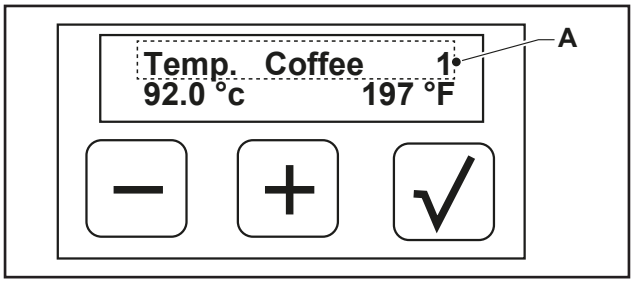
- Premere il tasto (1) si visualizza la seguente videata:



- Agire sulla prima tastiera di sinistra premere il tasto corrispondente alla dose da programmare ad esempio il tasto (3)  (caffé espresso singolo), il led corrispondente al tasto si illumina mentre gli altri si spengono.
  Sulla videata appare la quantità di caffè in cc. impostata, per modificare la quantità premere sui tasti "+" o "-" premere il tasto "X" per confermare la scelta e ritornare alla videata principale di programmazione.

Impostazione temperatura acqua caffè nel gruppo

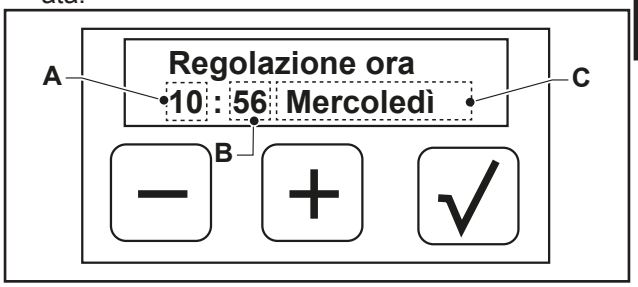
- Premere il tasto (2) si visualizza la seguente videata:



- Sulla parte superiore "A" è visualizzato il gruppo; il valore di temperatura in °C impostato lampeggia , per variare la temperatura premere sui tasti "+" o "-" premere il tasto "√" per confermare la scelta e passare alla programmazione della temperatura del gruppo successivo.
  Effettuata la programmazione delle temperatura per ritornare alla videata principale di programmazione premere il tasto "√" .

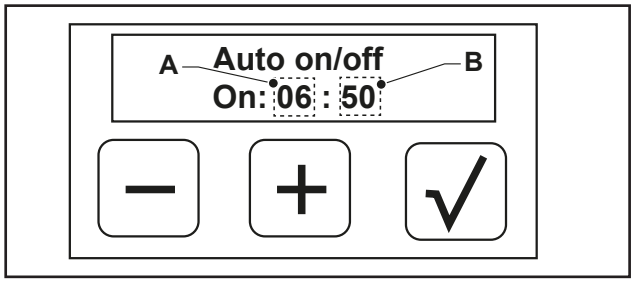
Impostazione ora / programmazione autoaccensione, giorno della settimana

- Premere il tasto (3) si visualizza la seguente videata:



- Nella videata è visualizzata l'ora "A" i minuti "B" e il giorno della settimana "C".
  Il valore modificabile lampeggia, per variare il valore premere sui tasti "+" o "-" quindi premere il tasto "√" per confermare la scelta e passare al prossimo valore da impostare, scelto il giorno della settimana premere il tasto "√" per passare alla videata di programmazione orario autoaccensione.

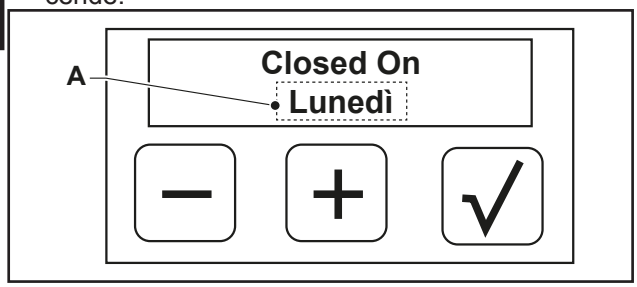
IT



- Nella videata è visualizzata l'ora "A" i minuti "B", le ore "A" lampeggiano, per variare il valore premere sui tasti "+" o "-" quindi premere il tasto "√" per confermare la scelta e passare a impostare i minuti. Impostati i minuti premere il tasto "√" per confermare l'orario di autoaccensione e passare alla videata successiva dove si può impostare il giorno di chiusura.

IMPORTANTE: impostata l'ora nella videata di autoaccensione la macchina all'orario stabilito si accende in modo che all'arrivo dell'operatore la macchina sia pronta ad erogare caffè; per togliere la funzione di autoaccensione impostare sui valori dell'orario il valore "--:--" .
La macchina si accende automaticamente se la funzione è attivata (orario impostato) e se l'interruttore generale è in posizione "2".

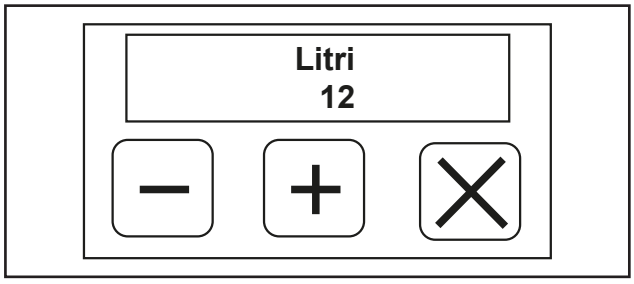
- È possibile impostare il giorno di chiusura in modo che nel giorno impostato la macchina non si accende:



- Per impostare il giorno di chiusura agire sui tasti "+" o "-", si visualizzano nel campo "A" i giorni della settimana
- Effettuata la programmazione del giorno di chiusura, per ritornare alla videata principale di programmazione premere il tasto "√" .

Visualizzazione contatori

- Premere il tasto (4) si visualizza la seguente videata:



- premere sui tasti "+" o "-" per scorrere all'interno del menù di visualizzazione contatori, si visualizzeranno in sequenza partendo dal gruppo "1" la quantità di caffè erogati nelle varie dosi (lungo corto ecc...); per uscire dalla fase premere il tasto "X" si ritorna alla videata principale di programmazione.

Rimando alla pagina successiva

- Premendo il tasto (5) si accede alla seconda pagina di programmazione.

Accensione/spegnimento

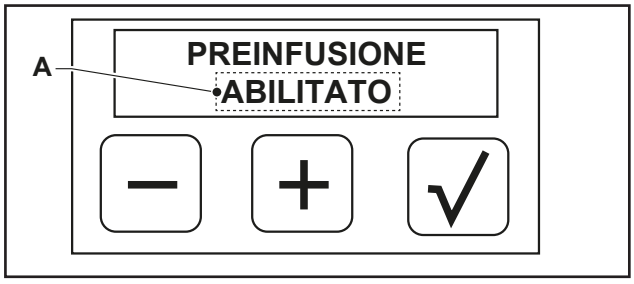
- Premere il tasto (6) la macchina si spegne e si visualizza la seguente videata:



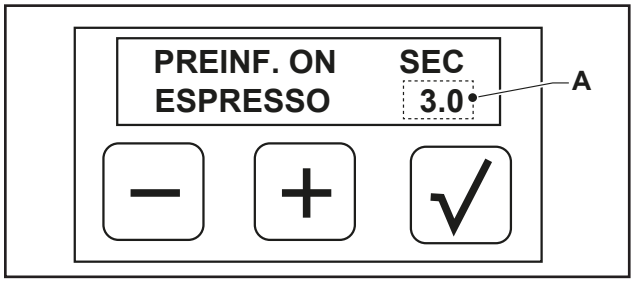
- Sulla videata è visualizzato l'orario, e il giorno della settimana; in questo caso la macchina è spenta ma alimentata, tutte le erogazioni sono disabilitate e anche tutte le funzioni eccetto la funzione di autoaccensione.

Programmazione preinfusione

- Premere il tasto (7) si visualizza la seguente videata:



- È possibile "ABILITARE" o "DISABILITARE" la funzione di "Preinfusione" agendo sui tasti "+" o "-" quindi premere il tasto "√" per confermare la scelta; se si abilita la preinfusione si visualizza la seguente videata:



- Premendo i tasti "+" o "-" è possibile impostare nel campo "A" il tempo in secondi di preinfusione (il tempo impostabile da 3 a 5 sec) quindi premere il tasto "√" per confermare la scelta; in successione si visualizzeranno le videate relative alle varie erogazioni dove sarà necessario impostare il tempo di preinfusione.
  Nel campo "B" nelle videate successive si visualizzerà il tipo di erogazione;
  ESPRESSO = un caffè espresso
  CAFFE = un caffè lungo
  2 ESPRESSO = due caffè espressi
  2 CAFFE = due caffè lunghi
- Effettuata la programmazione del tempo di preinfusione, dopo aver premuto il tasto "√" sull'ultima videata per confermare il dato impostato, si ritorna automaticamente alla videata principale di programmazione.

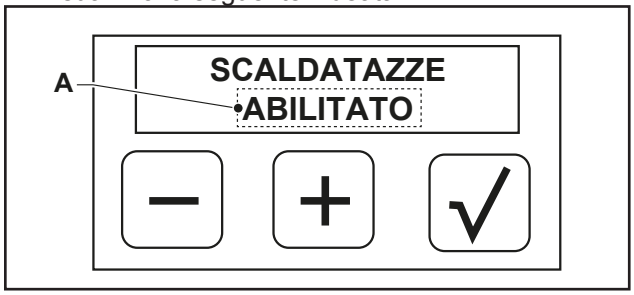
Lavaggio gruppi erogatori

- Premendo il tasto (8) si avvia il lavaggio automatico contemporaneo di tutti i gruppi erogatori.

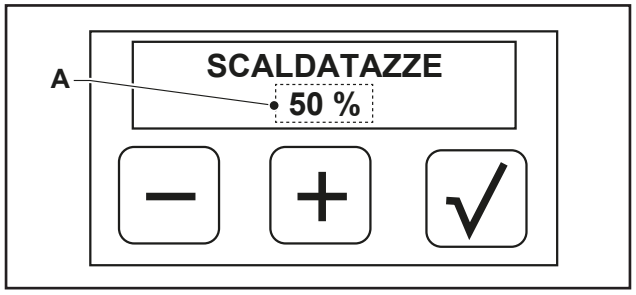
IMPORTANTE: prima di premere il tasto (8) preparare la macchina al lavaggio automatico come descritto nel relativo paragrafo " LAVAGGIO AUTOMATICO GRUPPI".

Scaldatazze; ON/OFF e impostazione potenza resistenza

- Premendo il tasto (9) è possibile abilitare o disabilitare il funzionamento dello scaldatazze; si visualizza la seguente videata:



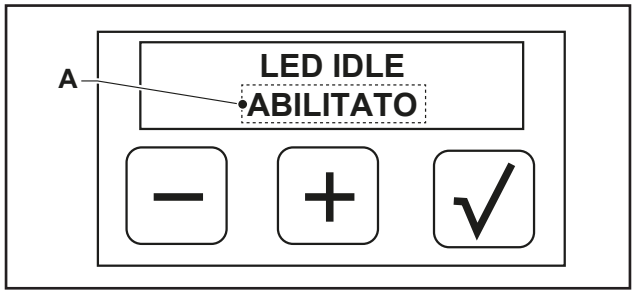
- È possibile "ABILITARE" o "DISABILITARE" la resistenza dello scaldatazze agendo sui tasti "+" o "-" quindi premere il tasto "√" per confermare la scelta; se si abilita il funzionamento della resistenza d si visualizza la seguente videata:



- In questa videata è possibile impostare nel campo "A", agendo sui tasti "+" o "-", la potenza in % della resistenza.
  Si consiglia di impostare 50%, per confermare il dato e ritornare alla videata principale di programmazione premere il tasto "√"

Luci

- Premendo il tasto (10) si visualizza la seguente videata:



- Selezionare sul campo "A" ABILITATO per accendere le luci o DISABILITATO per spegnerle, quindi premere il tasto "√" per confermare la scelta e ritornare alla videata principale di programmazione.

Uscita dalla fase di programmazione

- Premendo il tasto (11) si esce dalla fase di programmazione di programmazione e si ritorna alla videata principale del display.

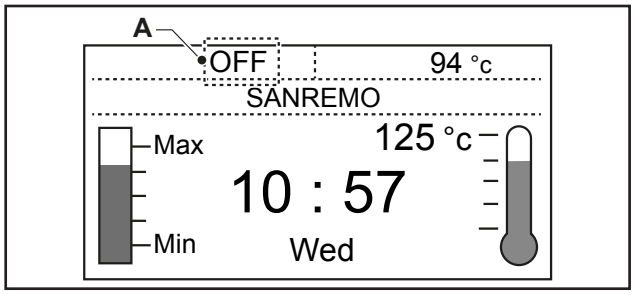
Rimando alla pagina precedente

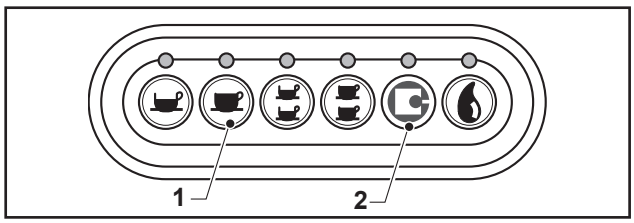
- Premendo il tasto (12) si ritorna alla prima pagina di programmazione.

IT

12.3 - ACCENSIONE / SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO GRUPPI

È possibile impostare l'accensione o lo spegnimento del riscaldamento di uno o più gruppi, lo stato dei gruppi è indicato sul display nella zona "A" dove viene indicata per ogni gruppo la temperatura reale.





Di default il riscaldamento è abilitato su tutti i gruppi, se si vuole spegnere il riscaldamento su un gruppo posizionarsi sulla relativa tastiera e premere contemporaneamente il tasto (1) e il tasto (2), sul display in corrispondenza dell'indicazione del gruppo anziché la temperatura uscirà la scritta OFF; per riaccendere il riscaldamento ripremere contemporaneamente i tasti (1) e (2).

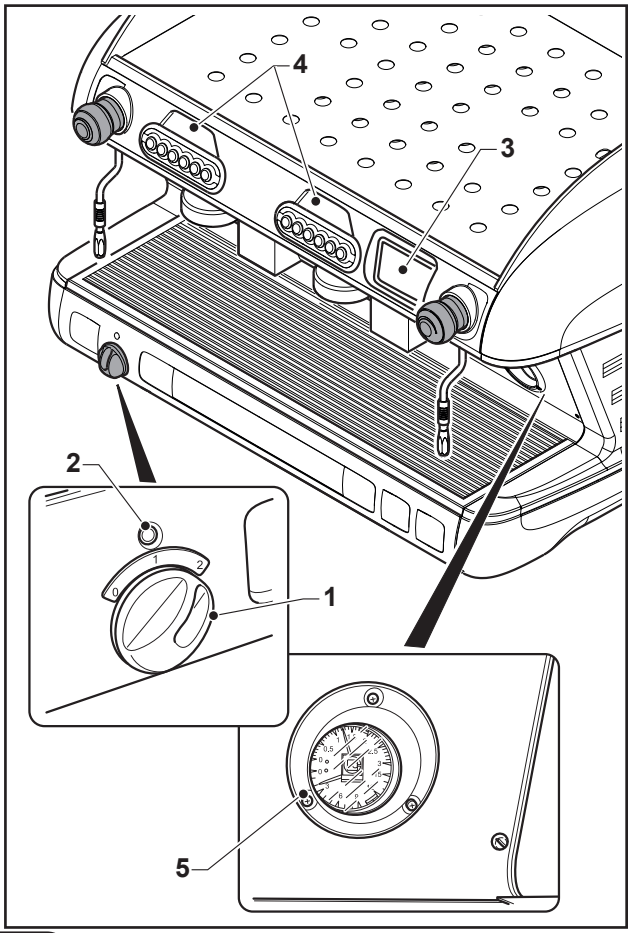
IT

13. USO

13.1 - AVVIAMENTO DELLA MACCHINA

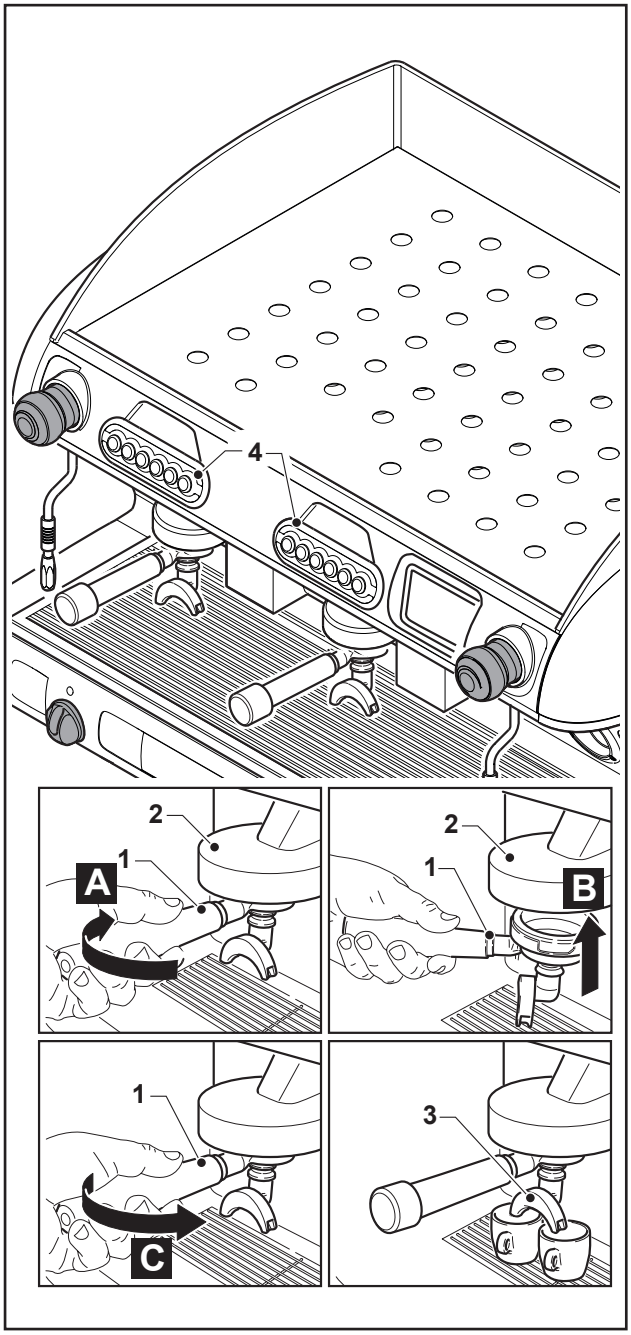
- Controllare che il rubinetto di alimentazione idrica posto a monte della macchina sia aperto.
- Controllare che l'interruttore differenziale magnetotermico posto a monte della macchina sia in posizione "ON".
- Se la macchina non si è accesa automaticamente tramite la funzione di autoaccensione, ruotare l'interruttore (1) in posizione "2" la lampada (2) si illumina indicando presenza di tensione.
- Controllare che il livello dell'acqua in caldaia, indicato sul display (3) sia sopra il livello minimo "MIN"
- Posizionare i portafiltri nei relativi gruppi.
- Attendere che la temperatura dell'acqua raggiunga il valore impostato indicato sui display (4) di ogni singolo gruppo e sul display (3) .
  Controllare che la pressione in caldaia indicata dal manometro (5) sia di 0,9 - 1 bar / 0,09 - 0,1 MPa.
- Posizionare le tazzine sul piano scaldatazze rivolte verso l'alto.

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



13.2 - EROGAZIONE CAFFÈ

1) Togliete il portafiltro (1) dal gruppo (2) ruotandolo nel senso della freccia "A" e gettate gli eventuali fondi di caffè presenti dalla precedente erogazione.
2) Riempite il portafiltro con la dose di caffè (una dose per un solo caffè due dosi per due caffè) e pulire con il palmo della mano il bordo del portafiltro per eliminare l'eccesso di polvere di caffè. In questo modo sarete certi che la tenuta fra il portafiltro e la macchina sarà perfetta.
3) Posizionare il portafiltro (1) sotto il gruppo (2) sollevarlo "B" fino a inserire le linguette del portafiltro nelle sedi ricavate nel gruppo (2), quindi ruotare il portafiltro (1) nel senso della freccia "C" fino a finecorsa agganciandolo al gruppo (2).
4) Dopo aver agganciato correttamente il portafiltro, ponete una tazza, precedentemente scaldata sotto il beccuccio (3). Utilizzare due tazze nel caso di portafiltro doppio.
5) Per iniziare l'erogazione premere il tasto relativo al tipo di caffè desiderato (Espresso, caffè lungo ecc..) posizionato sulla tastiera (4), il led del tasto selezionato rimane illuminato mentre gli altri tasti si spengono; al raggiungimento della quantità impostata l'erogazione si ferma in automatico.
6) Completata l'erogazione lasciare il portafiltro montato sul gruppo fino alla prossima erogazione.



IT

13.3 - AVVERTENZE GENERALI PER UNA CORRETTA EROGAZIONE

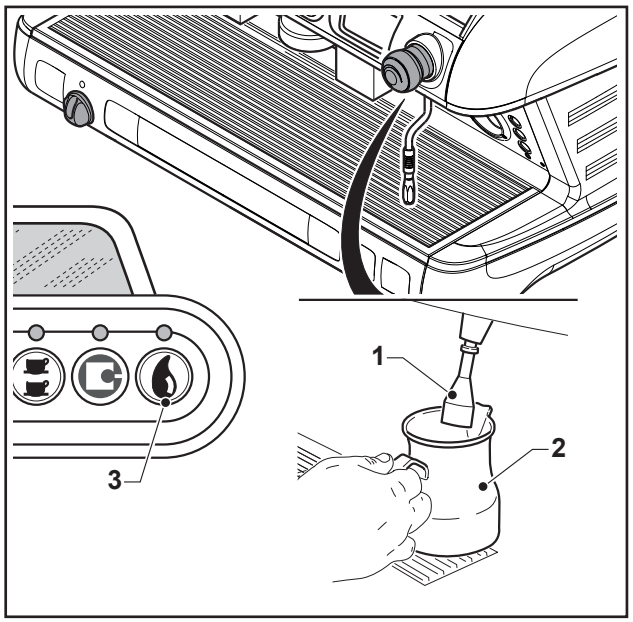
Il caffè, ed i suoi eventuali ingredienti (latte, zucchero, ecc...), sono prodotti sensibili, quindi:

disporre le scorte in modo che vengano utilizzate prima quelle con scadenza a breve termine. Controllare sempre la data di scadenza. I prodotti non devono essere conservati come indicato dal produttore.

- Riscaldare sempre la tazza risciacquandola con acqua calda: se la tazza è fredda, il brusco cambiamento di temperatura dell'espresso ne modificherà il gusto.
- NON caricate mai il caffè nel portafiltro senza effettuare subito l'erogazione; la polvere di caffè "brucerebbe" nel gruppo e l'espresso ottenuto risulterebbe molto amaro.
- Dose di caffè macinato per UN caffè espresso compresa tra i 6 e i 7 gr.
- Controllare l'usura della macine del macinadosatore.

13.4 - EROGAZIONE ACQUA CALDA

- Posizionare il bricco (1) sotto la lancia di erogazione (2), premere il tasto (3) per erogare acqua calda.
- Al raggiungimento della quantità impostata l'erogazione si ferma automaticamente.
- Aggiungere il prodotto desiderato.

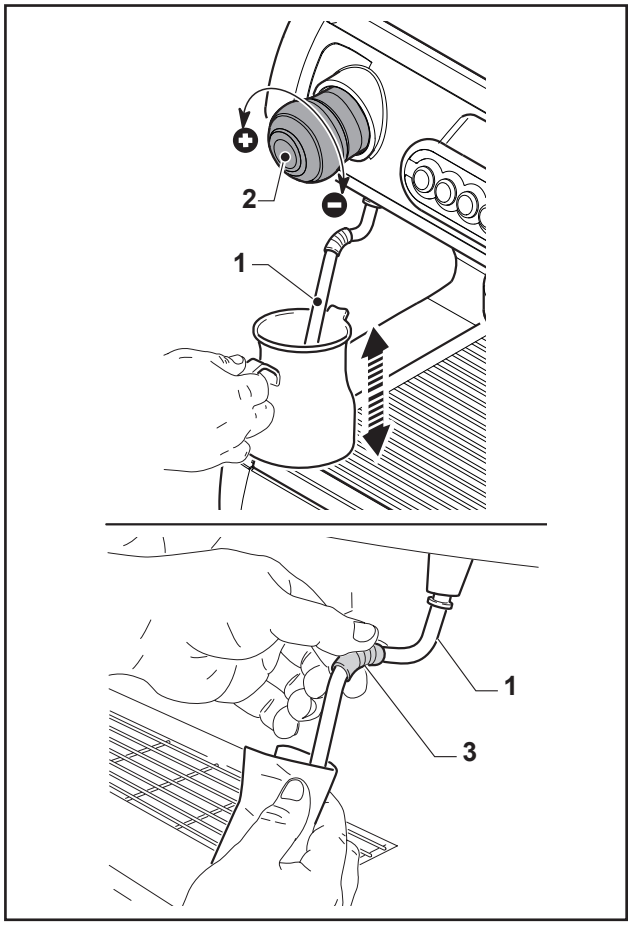


Attenzione: La lancia è molto calda e non bisogna toccarla finché non si sarà raffreddata.

13.5 - RISCALDAMENTO DI UNA BEVANDA

Attenzione: La lancia è molto calda e non bisogna toccarla finché non si sarà raffreddata. Per spostare la lancia prenderla esclusivamente nella zona (3) rivestita in gomma.

- Posizionare la lancia (1) sulla griglia e tramite la manopola (2) erogare vapore per uno/due secondi per scaricare l'acqua contenuta nella lancia vapore.
- Versare la bevanda nell'apposito bricco. Preferibilmente utilizzare bricchi in acciaio inox con beccuccio a forma conica.
- Introdurre la lancia vapore (1) nel bricco immergendola nel liquido ed aprire l'erogazione del vapore ruotando in senso antiorario la manopola (2).
- A riscaldamento avvenuto chiudere l'erogazione del vapore ruotando in senso orario la manopola (2).



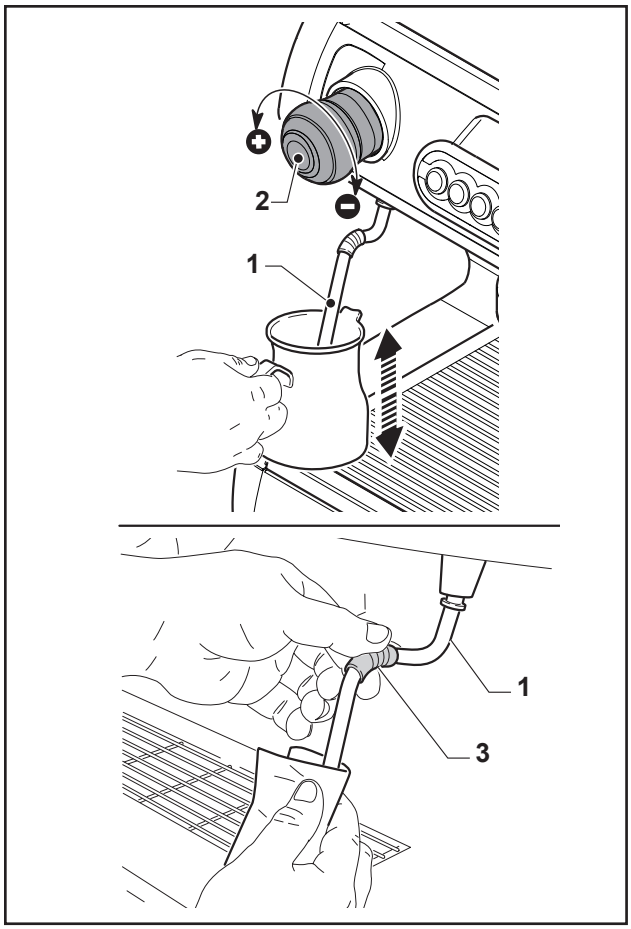
IT

- Dopo la preparazione di ogni bevanda erogare per alcuni secondi vapore per eliminare ogni residuo di bevanda, pulire, prima e dopo ogni erogazione, con un panno esclusivamente dedicato da sostituire periodicamente, per evitare formazione di incrostazioni difficili da rimuovere.

13.6 - PREPARAZIONE CAPPUCCINO CON LANCIA VAPORE

Attenzione: La lancia è molto calda e non bisogna toccarla finché non si sarà raffreddata. Per spostare la lancia prenderla esclusivamente nella zona (3) rivestita in gomma.

1) Versare in un bricco resistente al calore, preferibilmente in acciaio inox, almeno tre pollici di latte fresco (temperatura consigliata di +4°C).
2) Immergere completamente la lancia (1) nel latte e ruotare la manopola (2) in senso antiorario in funzione alla quantità di vapore desiderato.
3) Una volta raggiunta la temperatura desiderata chiudere l'erogazione del vapore ruotando la manopola (2) in senso orario.
4) Ottenuto il latte desiderato, versare il contenuto del bricco in una tazza contenente un caffè espresso appena erogato.



5) Dopo la preparazione di ogni bevanda erogare per alcuni secondi vapore per eliminare ogni residuo di bevanda, pulire, prima e dopo ogni erogazione, con un panno esclusivamente dedicato da sostituire periodicamente, per evitare formazione di incrostazioni difficili da rimuovere.

13.7 - SPEGNIMENTO

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

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

- Spegnere le resistenze dello scaldatazze agendo sull'interruttore (1).
- Spegnere la luce agendo sull'interruttore (2).
- Se la funzione di autoacensione è attiva spegnere la macchina tramite display (vedi relativo paragrafo) e lasciare l'interruttore generale (3) in posizione "2" Se la funzione di autoacensione NON è attiva spegnere la macchia ruotando l'interruttore generale (3) in posizione "0".
- Disinserire l'interruttore differenziale posto a monte della macchina e chiudere il rubinetto di alimentazione idrica.

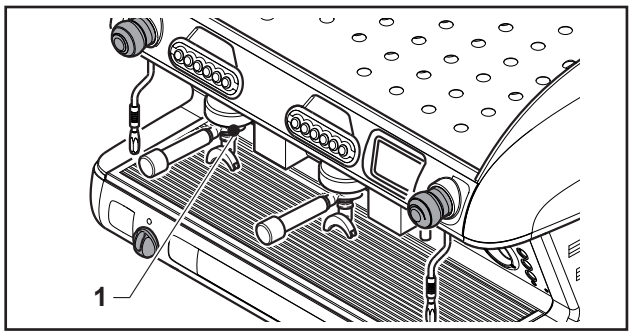
IT

14 - LAVAGGIO AUTOMATICO GRUPPI

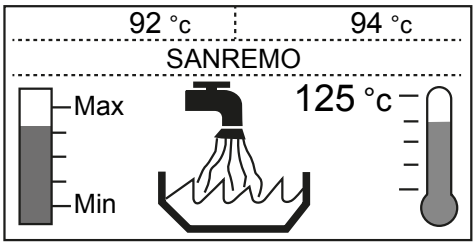
NOTA:

Il lavaggio automatico gruppi si esegue giornalmente alla fine del turno di lavoro con la macchina per caffè funzionante:

- Sganciare il portafiltro (1) del primo gruppo e svuotarlo.



- Rimuovere il filtro e inserire il filtro cieco nel portafiltro.
- Versare nel filtro cieco del detergente specifico per macchine da caffè; per la quantità attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione del detergente.
- Rimontare il portafiltro in macchina e premere contemporaneamente i tasti e sulla pulsantiera per avviare la fase di lavaggio automatico che si effettuerà in cinque fasi della durata di 3 minuti circa; sul display apparirà la seguente videata:



- La fine del ciclo di lavaggio è indicata dal ritorno sul display della videata normale di lavoro.
- Sganciare il portafiltro e scaricare lo sporco contenuto nel filtro cieco lavandolo in acqua corrente. Rimontare il filtro nel gruppo, entrare in programmazione e ripetere la fase di lavaggio senza introdurre nel filtro cieco il detergente; così facendo si effettua una fase di risciacquo.
- Alla fine del risciacquo togliere il filtro cieco e rimontare il filtro normale, quindi erogare uno o due caffè per togliere gli eventuali sapori sgradevoli.

Ripetere le operazioni di lavaggio automatico per tutti i gruppi presenti in macchina.

15. PULIZIA

Le operazioni di pulizia devono essere effettuate con macchina spenta e fredda e con l'interruttore generale disinserito in posizione "OFF". Per le operazioni di pulizia che devono essere effettuate con la macchina funzionante agire con molta cautela, pericolo di scottature.

Una manutenzione e una pulizia improprie, con l'uso di acqua non addolcita, o danni alle parti interne possono causare eventuali interruzioni improvvise del flusso d'acqua ed inattesi getti di liquido o di vapore, con conseguenze gravi. Prestare attenzione durante la pulizia e l'utilizzo della macchina!

15.1 - AVVERTENZE GENERALI DI PULIZIA

• E vietato:
  - usare getti d'acqua per la pulizia della macchina;
  - usare detergenti contenenti alcool, ammoniaca o spugne abrasive per la pulizia della macchina, USARE solo detergenti specifici per la pulizia di macchine per caffè o stoviglie.
- I detergenti chimici utilizzati per la pulizia della macchina e/o dell'impianto vanno usati con cura per non deteriorare i componenti e l'ambiente (degradabilità superiore al 90%).
- Pulire completamente tutte le parti e i componenti della macchina.

IT

15.2 - PULIZIA GIORNALIERA

Pulizia lance

- Pulire accuratamente le lance (1) e (2) (soprattutto quella del vapore (2)) a fine giornata (ed anche immediatamente dopo ogni uso come descritto nei paragrafi Erogazione acqua e Erogazione vapore) onde evitare il formarsi di batteri o incrostazioni che possono otturare i fori del diffusore ed evitare inoltre che bevande di diversa natura riscaldate in precedenza possano alterare il sapore delle bevande in riscaldamento.

Pulizia gruppo erogatore

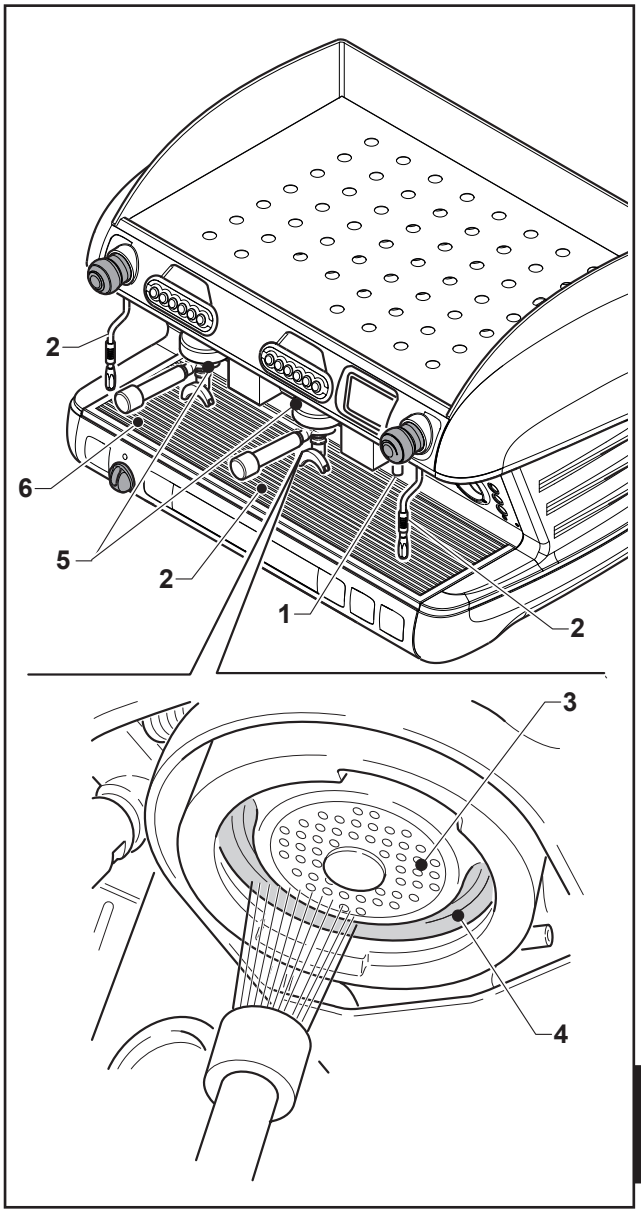
- Pulire doccetta (3), guarnizione sottocoppa (4), e guida portafiltro dei gruppi erogatori (5) con un panno/spugna e un pennellino a setole morbide.
- Sciacquare filtri e portafiltri in acqua calda con l'aggiunta di detergente specifico, per sciogliere i depositi grassi del caffè.

Pulizia bacinella e griglia appoggiatazze

- Togliere la bacinella (6) di raccolta dell'acqua di scarico e provvedere alla sua pulizia con acqua corrente.

Pulizia carrozzeria

- Usare un panno umido non abrasivo su tutte le superfici. Non usare prodotti contenenti alcool o ammoniaca che potrebbero danneggiare i componenti della macchina.



IT

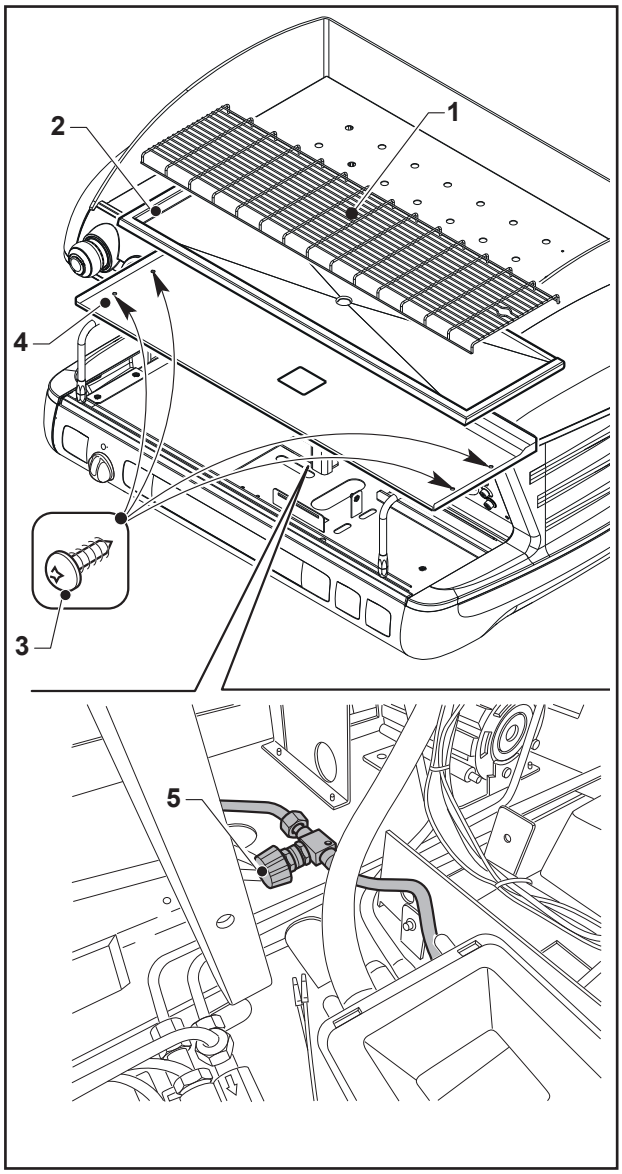
15.3 - MESSA FUORI SERVIZIO TEMPORANEA

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

- Effettuare le operazioni di manutenzione.
- Staccare l'alimentazione idrica e elettrica.
- Scaricare l'acqua contenuta nella caldaia agendo come segue:

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

- Togliere la griglia (1).
- Rimuovere la bacinella (2)
- Svitare le quattro viti (3) e rimuovere la lamiera (4).
- Scaricare l'acqua contenuta nella caldaia aprendo il rubinetto di scarico (5).
- Coprire la macchina con un panno in cotone e posizionarla in un locale non polveroso e umido.



15.4 - RIMESSA IN SERVIZIO MACCHINA

Per la rimessa in servizio della macchina agire come segue:

IT

- Pulire accuratamente la macchina.
- Erogare acqua dal rubinetto di parzializzazione posto a monte della macchina per eliminare residui dalla tubatura.
- Pulire o sostituire filtri installati a monte della macchina.
- Chiudere il rubinetto di scarico (5) e rimontare la lamiera (4), la bacinella (2) e la griglia (1).
- Effettuare le operazioni di messa in funzione come indicato nel relativo paragrafo.

16. GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI

In caso di anomalie di funzionamento, spegnere immediatamente la macchina, e sfilare la spina dalla presa elettrica.
Chiamare il Centro Assistenza Autorizzato

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Non esce acqua dal gruppo	Il rubinetto della rete idrica o i rubinetti del depuratore sono chiusi.	Aprire i rubinetti.
	Il filtro del raccordo entrata acqua è otturato.	Smontare e pulire. Controllare la rigenerazione delle resine del depuratore
	Ugello otturato	Pulire l'ugello
La caldaia non riscalda	Interruttore generale ruotato in posizione "1"	Ruotare l'interruttore generale in posizione "2"
Sfruttamento insufficiente del caffè	La granulometria del caffè macinato non è corretta (grana troppo fine o troppo grossa)	Controllare il tempo di erogazione e/o regolare la macinatura
	Doccia e filtri parzialmente otturati	Chiamare il servizio assistenza
Si verificano perdite dalle lance acqua e vapore con relativi rubinetti chiusi	Guarnizione di tenuta difettosa o presenza di un corpo estraneo nella sede della tenuta	Chiamare il servizio assistenza
Si verifica perdita di acqua o di vapore sotto le manopole dei rubinetti durante l'apertura	Guarnizioni asse rubinetto difettose	Chiamare il servizio assistenza
Il caffè fuoriesce dai bordi del portafiltro	Nella sede del portafiltro ci sono residui di sporco che impediscono la fuoriuscita del caffè dal beccuccio	Pulire
	Guarnizione del gruppo consumata	Sostituire
	Doccette ostruite	Pulire o sostituire
Il caffè è troppo freddo	Macchina non pronta	Attendere il raggiungimento della temperatura
L'erogazione del caffè non avviene o avviene troppo lentamente	Alimentazione idrica scarsa	Controllare la linea di alimentazione
	Foro di erogazione del portafiltro ostruito.	Pulire bene il portafiltro con detergente specifico e con l'aiuto di uno stuzzicadenti
	Macinatura troppo fine	Regolare il macinadosatore
La macchina non eroga vapore	Ugello di erogazione ostruito	Pulire
	Condotti di erogazione ostruiti	Chiamare il tecnico per eseguire la pulizia anticalcare
	Rubinetto vapore guasto	Chiamare il servizio assistenza

IT

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
La macchina non eroga acqua calda	Rubinetto di alimentazione chiuso	Aprire il rubinetto
	Elettrovalvola di erogazione guasta	Chiamare il servizio assistenza
	Condotti di erogazione ostruiti	Chiamare il tecnico per eseguire la pulizia anticalcare

17. SMANTELLAMENTO

- La messa in disuso della macchina va effettuata da personale autorizzato. La pressione del circuito idraulico deve essere abbassata completamente, il cavo di alimentazione deve essere scollegato e le sostanze potenzialmente dannose per l'ambiente devono essere smaltite legalmente e correttamente.
- Conservare la macchina fuori dalla portata di bambini o persone non responsabili.
- **Per lo smantellamento come rifiuto consegnare la macchina ad un centro autorizzato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche (*). Questo per impedire eventuali danni all'ambiente o all'uomo. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio contattare gli uffici del comune di appartenenza, il servizio per lo smaltimento dei rifiuti domestici o il rivenditore.**
- **Non disperdere nell'ambiente.**



(*) Ai sensi dell'art.13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005 ,n.151 "Attuazione delle Direttive2002/95/CE,2002/96/CE e 2003/108/CE,relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche,nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio,al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

INDEX

1 - WARNINGS.....4
- **1.1 -** GENERAL WARNINGS. 5
- **1.2 -** STANDARD REFERENCES. 5
- **1.3 -** DESCRIPTION OF SYMBOLS. 5
- **1.4 -** PREPARATION BY THE PURCHASER. 5
- **1.5 -** EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE. 5
- **1.6 -** RISK OF EXPLOSION. 6
- **1.7 -** SOUND PRESSURE LEVEL. 6
- **1.8 -** VIBRATION. 6
- **1.9 -** EXPECTED USE. 6
- **1.10 -** IMPROPER USE. 6
- **1.11 -** DECLARATION FOR MATERIALS COMING INTO CONTACT WITH FOOD. 6

2 - SAFETY DEVICES. 6
- **2.1 -** SAFETY LABELS.....6
- **2.2 -** SAFETY PROTECTIONS 7
  - **2.2.a -** Mechanical safety devices 7
  - **2.2.b -** Electrical/electronic safety devices 7
- **2.3 -** OPERATOR AREAS 7
- **2.4 -** AREAS WITH RESIDUAL RISK 7
- **2.5 -** DANGEROUS AREAS.....7

3 - MACHINE DESCRIPTION 7

4 - TECHNICAL DATA 8

5 - UNPACKING AND POSITIONING 8
- **5.1 -** DISIMBALLO DELLA MACCHINA.....8
- **5.2 -** MACHINE POSITIONING.....9

6 - IDENTIFICATION OF COMPONENTS 9
- **6.1 -** IDENTIFICATION LABEL.....9

7 - CONNECTIONS 10
- **7.1 -** WATER CONNECTIONS.....10
- **7.2 -** ELECTRICAL CONNECTION.....11
  - **7.2.a -** Equipotential connection.....11

EN

INDEX

8 - COMMISSIONING **12**
8.1 - FIRST START-UP **12**

9 - ADJUSTING THE FUNCTIONS **14**

10 - COMPONENT DESCRIPTION **14**

11 - DESCRIPTION OF CONTROLS **15**
11.1 - DISPLAY **16**

12 - PROGRAMMING **16**
12.1 - PROGRAMMING DOSES **16**
12.2 - PROGRAMMING ON THE DISPLAY **17**
12.3 - UNIT HEATING ON/OFF **20**

13 - OPERATION **20**
13.1 - STARTING THE MACHINE **20**
13.2 - DISPENSING COFFEE **21**
13.3 - GENERAL WARNINGS FOR PROPER DISPENSING **22**
13.4 - DISPENSING HOT WATER **22**
13.5 - HEATING A DRINK **22**
13.6 - PREPARING A CAPPUCCINO WITH THE STEAM TAP **23**
13.7 - SHUT DOWN **23**

14 - UNIT AUTOMATIC WASHING **24**

15 - CLEANING **24**
15.1 - GENERAL WARNINGS FOR CLEANING **24**
15.2 - DAILY CLEANING **25**
15.3 - TEMPORARY DECOMMISSIONING **26**
15.4 - RE-COMMISSIONING THE MACHINE **26**

16 - TROUBLESHOOTING **27**

17 - DISMANTLING **29**

EN

SANREMO
MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO
Think about it!

Congratulations for your purchase of a SANREMO product: all our items are the result of careful research and continuous collaboration with coffee lovers the world over. For this reason your opinion is extremely important for us: thanks to your experience and help we will be able to improve day after day, to always achieve the best in every SANREMO creation.
SANREMO, think about it.

EN

1.1 - GENERAL WARNINGS

- This manual is an integral part of the machine and must be stored carefully for future consultation.
  If it is lost or further information is needed, contact the local dealership or the manufacturer.

- Before operating the machine, the operator must read this manual thoroughly and must acquire deep knowledge of technical specifications and controls.

- Before installing the machine, check that the area is suitable for the size and weight of the machine.
- The machine is not suitable for outdoor installation.
- Do not install the machine near heat sources.

- This device can be used by children older than 8 years or by people with diminished physical, sensorial or mental capacities, or without experience or required knowledge, provided they are supervised or have received instructions on safe use of the device and understanding its risks.

- Do not use the device with wet hands or bare feet.

- Do not allow unauthorised and unqualified personnel to operate, adjust or service the machine.
  Furthermore, refer to this manual for all necessary operations.

- Before cleaning and/or servicing the machine and before removing any guard, **ensure that the main switch is on "OFF" (O)**, so that power is disconnected from the machine during the operation.

- The power supply grid of the purchaser must be fitted with an automatic breaker upstream of the machine main switch, as well as a suitable grounding system meeting all requirements of injury prevention standards.

- Do not use adaptors, multiple plugs and/or extensions.

- Do not use the machine if the power cable is frayed or damaged.

- If operations are required on or near the main switch, disconnect power from the line to which the main switch is connected.

- Check that all safety devices (guards, cases, microswitches, etc.) have not been tampered with and are properly operating. Otherwise, service them.

- **Do not remove safety devices.**

- To avoid personal danger, only use suitable tools compliant with national safety standards.

- **PAY UTMOST ATTENTION TO THE WARNING LABELS OF THE MACHINE EVERY TIME YOU OPERATE ON OR NEAR THE MACHINE.**

- Furthermore, the user must replace all warning labels that are worn or unclear for any reason, requesting spare ones from the Spare parts service.

- If the machine is malfunctioning or components are damaged, contact the local dealership or the manufacturer.
- **No one must use the machine for a purpose other than the expected and documented purpose.**
  Use of the machine must always take place with the methods, timing and location set out by good technical practice, in accordance with current regulations and complying with workplace health and safety standard as set out by current laws of the country where the machine is used.

EN

- **The manufacturer will not be held liable for any accident or damage to persons or things arising from failure to observe safety standards and instructions of this manual.**
  Any use other than the use described in this manual must be considered as improper use; if you believe this manual is not sufficiently clear for your needs, always contact the local dealership or the manufacturer to receive further instructions and solutions.

- **THIS SAFETY STANDARDS COMPLETE OR EXCEED CURRENT LOCAL SAFETY REGULATIONS.**
- **IF IN DOUBT, ALWAYS REQUIRE THE INTERVENTION OF SPECIALIZED PERSONNEL.**

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

1.2 - STANDARD REFERENCES

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

1.3 - DESCRIPTION OF SYMBOLS

Many accidents are caused by insufficient knowledge and failure to apply safety rules during operation and maintenance of the machine.
In order to avoid accidents, read, **understand and follow** all cautions and warnings contained in this manual and those shown on the labels applied to the machine.
To identify the safety messages included in this manual the following symbols have been used:

 Electricity hazard

 General hazard or miscellaneous information

 Heat hazard (burns)

 Danger of damaging the machine.

1.4 - PREPARATION BY THE PURCHASER

a) Preparation of the installation area.
- The purchaser must prepare a support floor for the machine as described in the installation chapter.

b) Electrical preparation.
- The power supply system must comply with current national regulations of the area and must be fitted with an efficient grounding system.
- Position a disconnecting omni-polar device on the power line, upstream of the machine.

 **The power supply cables must be sized according to the maximum current required by the machine so that the total voltage loss under full load is less than 2%.**

c) Water preparation.
- A drain fitted with a siphon and a water supply grid must be prepared to supply softened water with a shuttering gate located upstream of the machine.

EN

1.5 - EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE

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

b) Extinguish the fire with the suitable extinguishers.

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

1.6 - RISK OF EXPLOSION
- The machine is not suitable for use in environments at risk of explosion.

1.7 - SOUND PRESSURE LEVEL
The machine is manufactured so as to maintain the continuous equivalent weighed sound pressure level A(dB) below the maximum allowed value (70dB).

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

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

Use of the coffee machine is reserved to professional operators.

The machine includes an area to pre-heat the cups. It must be used only for this purpose; any other use is to be considered improper and dangerous.

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

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

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

1.11 -DECLARATION FOR MATERIALS COMING INTO CONTACT WITH FOOD
The manufacturer SANREMO s.r.l. hereby declares that materials used in its products are compliant with EC regulation no. 1935/2004.

2 - SAFETY DEVICES

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

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

Danger: voltage on



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

Danger of burning



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

2.2 - SAFETY PROTECTIONS

There are two types of safety systems designed and fitted to the coffee machine:
Mechanical safety devices
Electrical/electronic safety devices.

2.2.a - Mechanical safety devices

The mechanical safety devices are as follows:
- panel enclosing all electrical/electronic components and the boiler, fully closed by screws;
- working surface fitted with grille and tray to collect fluids;
- controls located on the top part of the machine, above the dispensing areas;
- relief valve on the boiler;
- check valve on the water line.

2.2.b - Electrical/electronic safety devices

The electrical/electronic safety devices are as follows:
- thermal breakers on motors;
- safety thermostats to monitor overheating;

2.3 - OPERATOR AREAS

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

2.4 - AREAS WITH RESIDUAL RISK

Residual risk areas are areas that cannot be protected due to the specific type of operation they are used for; on the coffee machine, these areas are as follows:
- the area of the units when dispensing coffee;
- the steam tap when heating drinks;
- the hot water dispensing area;



Risk of burning is present in all three areas.

2.5 - DANGEROUS AREAS



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

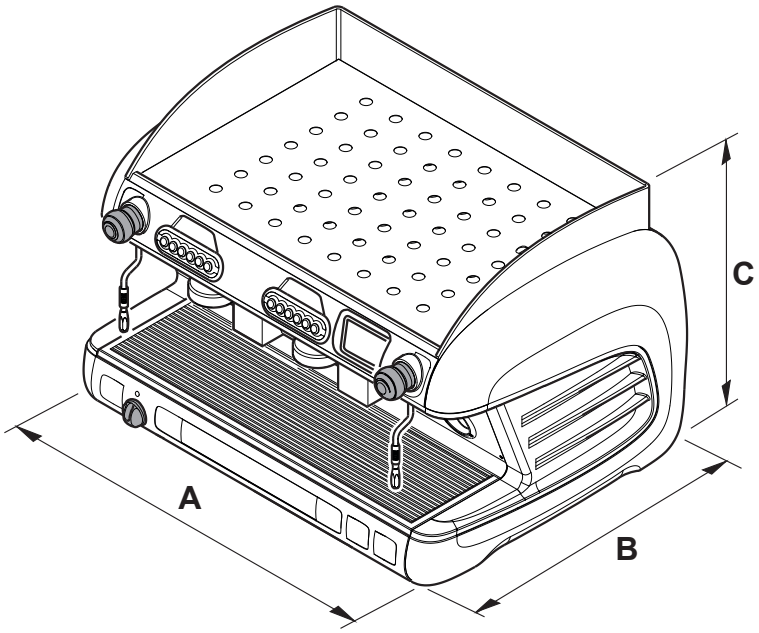
3 - MACHINE DESCRIPTION

The following are the main features of the automatic espresso coffee machine.

- Automatic powdered coffee machine with electronic dosing control with programmable microprocessor using a LED button panel and a touch screen. The machine is also fitted with a button for continuous manual dispensing. Available in a 2- or 3-unit version.

EN

4 - TECHNICAL DATA



	2TCS	3TCS
A	820 mm	1050 mm
B	610 mm	610 mm
C	590 mm	590 mm

Units		2 TCS	3 TCS
Boiler capacity	litres	8.6	14
Net weight	kg	68	85
Gross weight	kg	74	91
Power supply voltage	V	120 220-240 1N~ 380-415 3N~	
Boiler heating element power (230V)	kW	3.5	
Small boiler heating element power (230V)	kW	0.5	
Unit heating element power	kW	0.2	
Cup heating plate heating element power	kW	0.2	0.25
Electric pump power	kW	0.2	
Total power	kW	5650	6400
Boiler operating pressure	Bar/MPa	0.8 ÷ 1 / 0.08 ÷ 0.1	
Mains water pressure	Bar/MPa	4 / 0.4	
Coffee dispensing pressure	Bar/MPa	0-9 / 0.8-0.9	
Operating temperature	°C	5 ÷ 35	

EN

5. UNPACKING AND POSITIONING

WARNING: unpacking and positioning operations must be performed by a specialized and authorized technician.
In order to prevent risks of contamination, we recommend unpacking the equipment only when it is time to install it.

5.1 - UNPACKING THE MACHINE

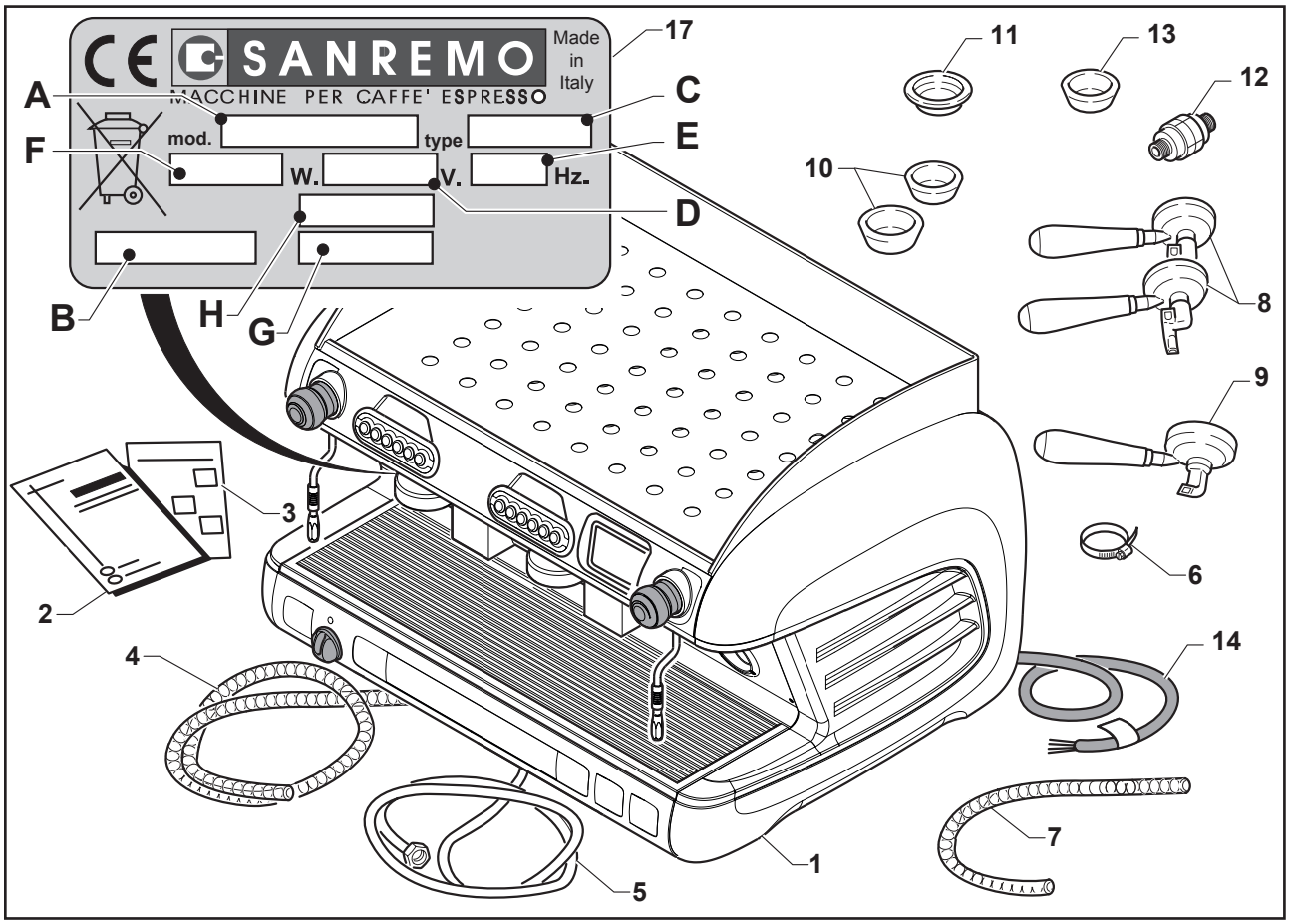
1) Always check the conditions of the package: inform the carrier if damaged.
2) Open the top part of the package and lower the tabs.
3) Open the clear film and lift the machine HOLDING IT BY ITS BASE.
   Pull out the accessories: supplies and technical documentation (manuals).
4) The elements of the package (box, clear film, metal staples, etc.) can cut or injure if not handled with care or used improperly; keep away from children or unsuitable persons.

5.2 - MACHINE POSITIONING

Position the machine in its final location, checking the following:

1) the support cabinet is sufficiently strong and stable, keeping into account the weight of the machine, and it is not sloped;
2) there are at least 10 cm between the rear and side walls of the machine and the walls of the room, to allow proper ventilation;
3) the top part of the machine (cup heating plate) must not be more than 150 cm from the floor;
4) set aside some space for a used coffee container and a grinder/dosing machine near the machine;
5) prepare an electrical panel, a water drain and water supply tap near the machine.

6. IDENTIFICATION OF COMPONENTS



Key

1) Coffee machine
2) Instruction manual
3) Declaration of conformity
4) Drain pipe L= 2 m
5) Intake pipe L= 2 m
6) Strap
7) Softener intake pipe 0.5 m
8) Double filter holder (2/3 pieces)
9) Single filter holder
10) Double filter (2/3 pieces)
11) Single filter
12) Impurity filter
13) Blind filter
14) Power supply cable

6.1 - IDENTIFICATION LABEL

The identification label bears the following data:

A = Model
B = Serial number
C = Year of manufacture
D = Power supply voltage
E = Frequency
F = Power
G = Pump pressure
H = Mains pressure

EN

7. CONNECTIONS

WARNING: machine connecting operations must be performed by a specialised and authorized technician.

7.1 - WATER CONNECTION

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

Drain

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

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

- Connect the free end (2) of the drain pipe to the drain siphon (3) previously prepared, checking that the drain pipe is free, without kinking or obstructions.

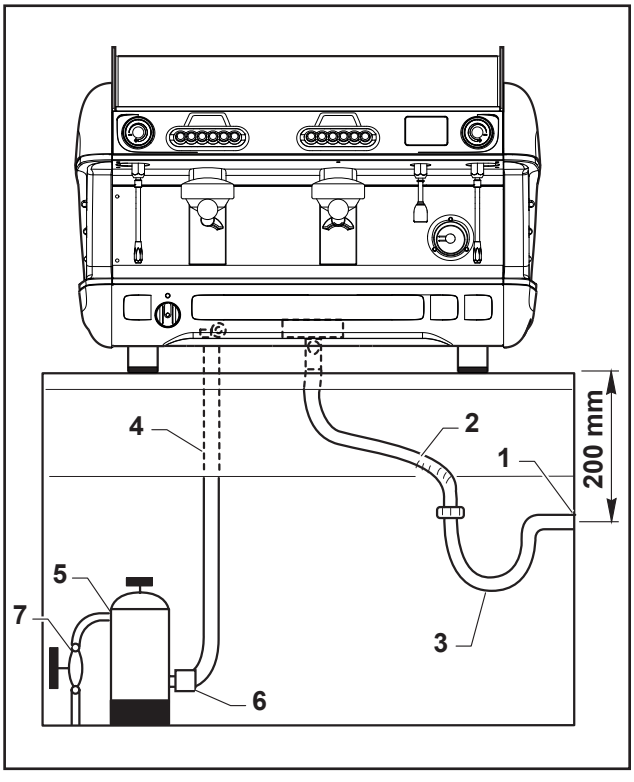
Intake

The machine must be connected to a water mains supplying drinking water, softened to a maximum hardness of 3.5/5 French degrees (60/85 ppn).
Check that the supply pressure does not exceed 4 bar (0.4 MPa). If pressure is greater, install a pressure reducer.

- Connect the intake pipe (4) to a softener (5) with the supplied impurity filter (6) between them
- Before the softener (8), install a shuttering tap to separate the water system from the machine.

. .

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



7.2 - ELECTRICAL CONNECTION

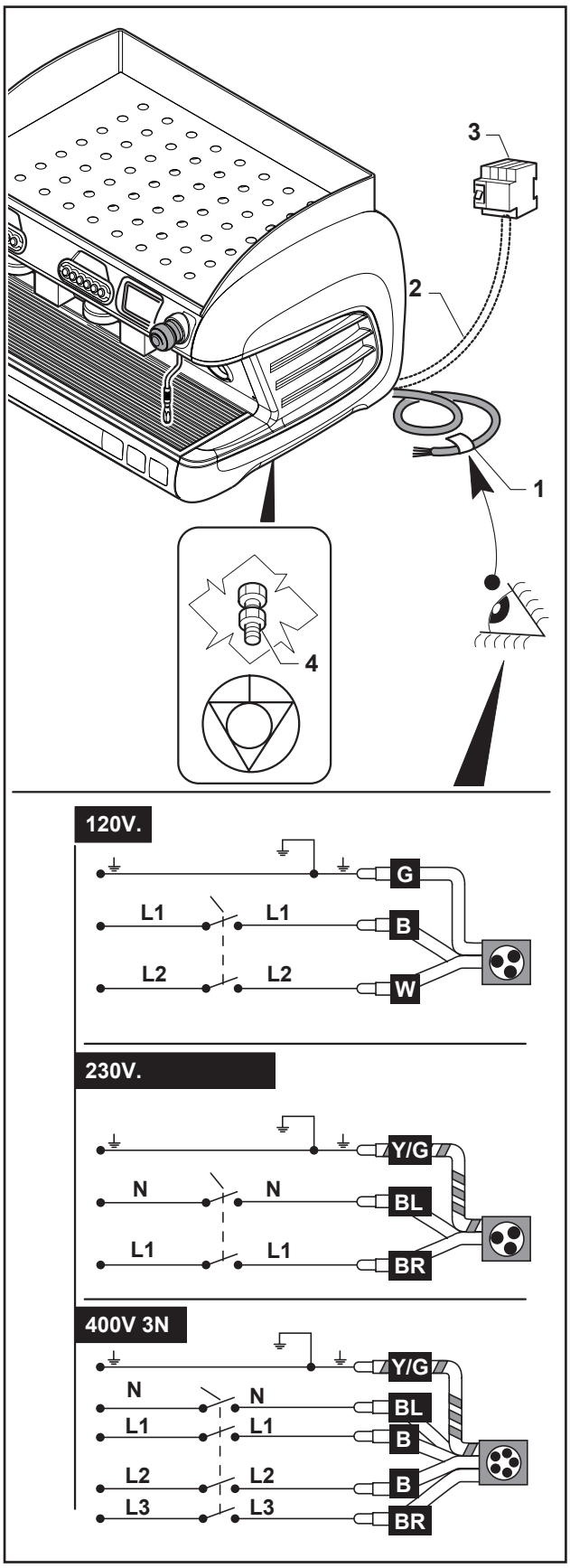
• Check that all switches are in OFF position before electrically connecting the machine.
• A grounding connection is absolutely compulsory and the system must meet the current regulations in the country of installation.
• Check the power supply voltage (see the indication label); it must match the voltage of the local grid.

- The machine is connected to the grid by the supplied power cable (2) and to a breaker (3) that is properly sized for the machine power consumption.
  See the wiring diagrams in the figure for the connection method.

7.2.a - Equipotential connection

This connection, required by some standards, prevents differences in electrical potential between the grounds of the devices installed in the same room.
The machines prepared for this connection are fitted with the relevant terminal (4) located on the bottom of the machine.

- Connect an external equipotential connector of the proper size to the relevant terminal (4), in compliance with current regulations.



G = Green
B = Black
W = White
Y/G = Yellow/Green
BL = Blue
BR = Brown

EN

8. COMMISSIONING

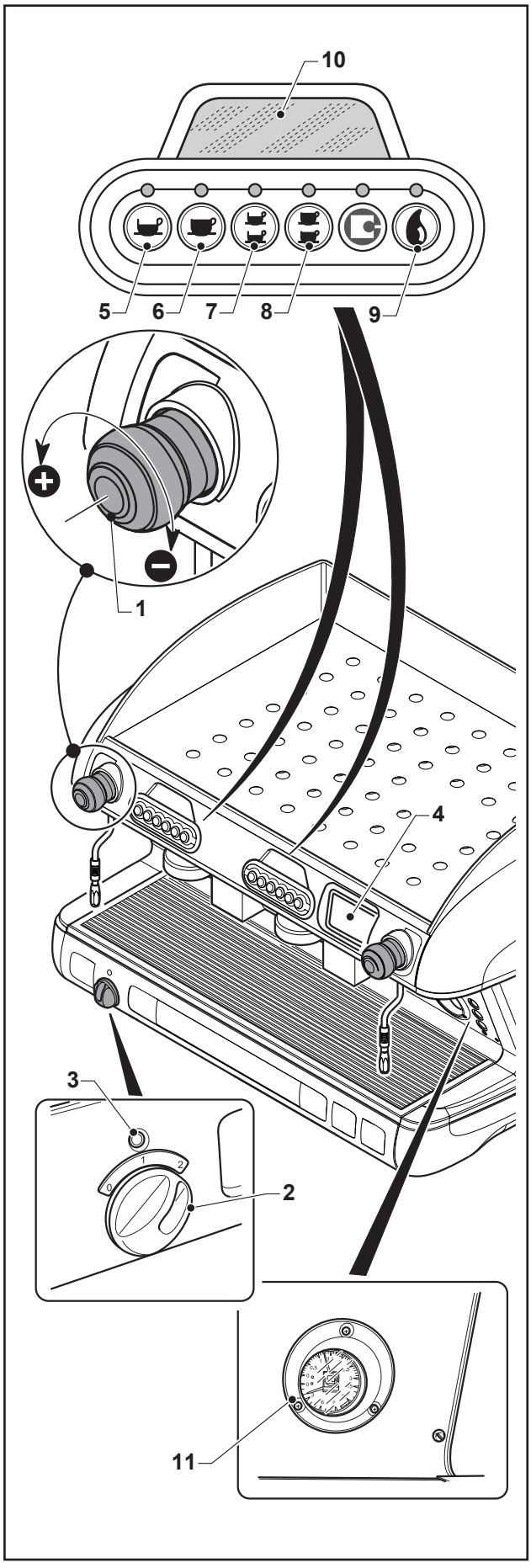
8.1 - FIRST START-UP

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

- Open the water supply tap upstream of the machine.
- Open the steam supply, turning the knob anti-clockwise (1).
- Power on the machine power supply bringing the breaker upstream of the machine to ON.
- Turn the main switch (2) to “1” giving voltage to the operating electrical circuits, LED (3) turns on to indicate that the circuit is live, the displays light up and the automatic filling program shown on the display is started (4).

If automatic filling does not take place within 90 seconds, the machine stops and the LEDs above the unit button panels light up and flash.
Turn the machine on and off to complete the water intake in the boiler.

- Wait until air mixed with water comes out of the steam dispenser, then close the steam tap that was previously opened.
- Dispense water from the units, without fitting the filter holders, press one of the buttons (5), (6), (7), (8), located on the front button panels, checking that water comes out properly, venting any air bubble present in the circuit.
  Press the same button again to stop dispensing.
- Dispense hot water by pressing button (9), dispensing will stop automatically when the quantity set in the program is reached.
- Wait until the unit set temperature (94 °C) is reached, as shown on the displays (10) located above each unit, as well as the temperature of the boiler shown on display (4). Check on pressure gauge (11) that the boiler pressure is approx. 1 - 1.2 bar (0.1 - 0.12 MPa) and that the water supply pressure from the mains is not above 6 Bar (0.6 MPa).
- Position a jug with handle under dispenser (12) and dispense water by pressing button (9), checking that dispensing is correct; dispensing will stop automatically when the quantity set in the program is reached.



EN

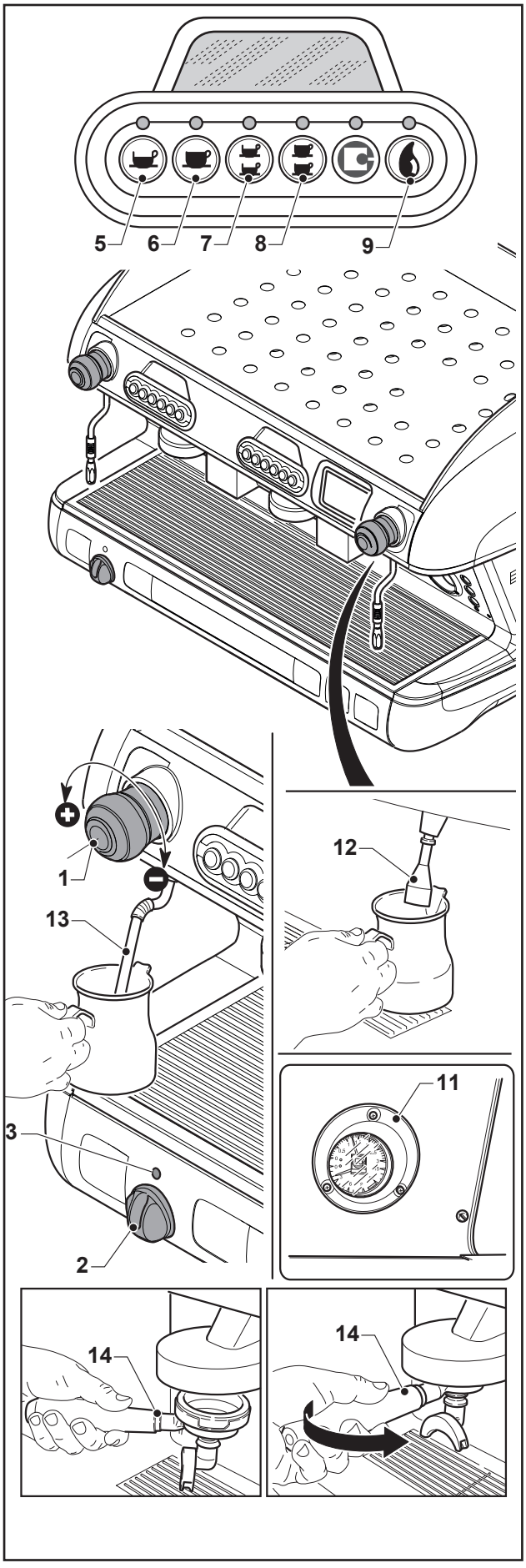
- Position a jug of water and insert the tap (13) into it.
  Open the steam tap by turning tap (1) and try to heat water up.
  Repeat the same operation with the other dispenser on the other side of the machine.

- Assemble the filter holders (14) in the units, position the cups under them and dispense by pressing one of the buttons (5), (6), (7), (8) according to the filter holder that was assembled (see the OPERATION paragraph).

- During dispensing, check that the pump pressure shown by pressure gauge (11) is approx. 9 bar.

WARNING: during dispensing, check that the pump pressure is between 0.9 and 1 Bar (0.09 - 0.1 MPa).
If pressure is not within range "A", it must be adjusted. Call the Technical service for the adjustment.

- Turn off the machine by bringing the main switch (2) to “O”.
  The LEDs (3) and displays turn off.
  Close the water supply with the relevant tap.

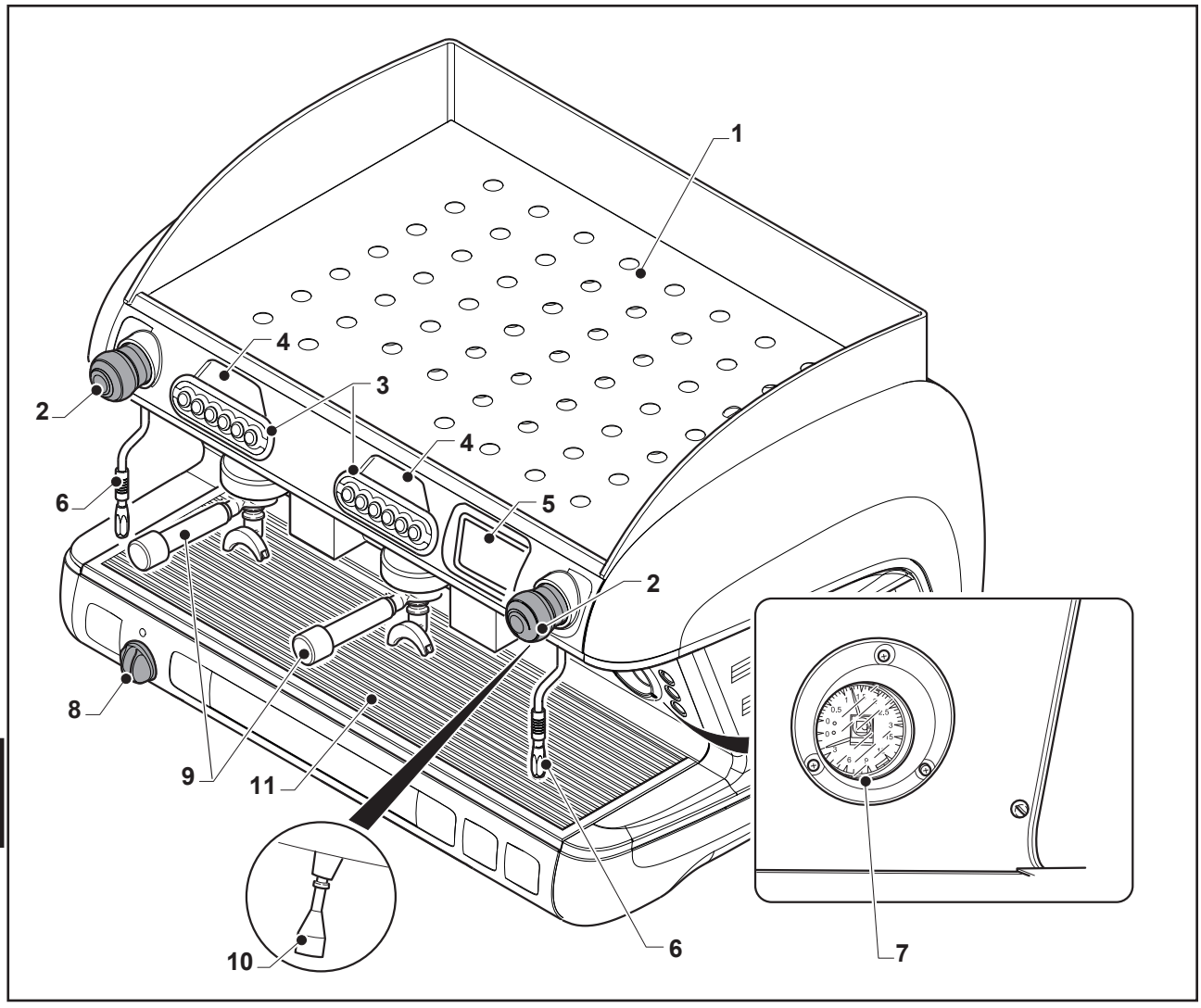


EN

9. ADJUSTING THE FUNCTIONS

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

10. COMPONENT DESCRIPTION



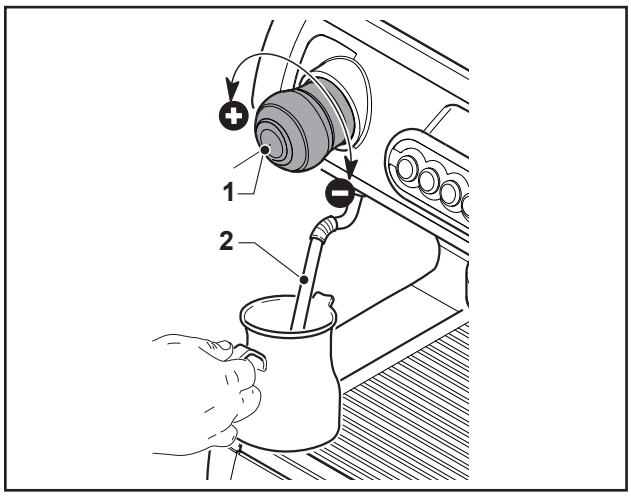
KEY

1) Cup heating plate
2) Steam tap knob
3) Button panel
4) Unit temperature display
5) Main function display
6) Steam tap
7) Boiler pressure, mains water pressure/pump pressure gauge
8) Main switch
9) Unit with filter holder
10) Water tap
11) Tray

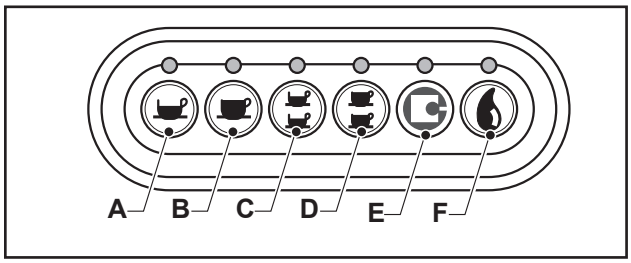
EN

11. DESCRIPTION OF CONTROLS

- **Steam tap knob (1)**
  When turned anti-clockwise, the knob dispenses steam from the steam tap (2).
  To stop dispensing steam, turn the knob clockwise to close the tap.



- **Button panel (3)**
  A. Button for espresso coffee
  B. Button for long black coffee
  C. Button for double shot espresso coffee
  D. Button for double shot long black coffee
  E. Button for continuous dispensing/unit programming.
  F. Button for hot water dispensing



Button for espresso coffee dispensing (A)
Place a cup under the single filter holder, then press the button to start dispensing coffee.
The LED of the selected button remains on for the entire dispensing, while all other LEDs turn off.
When dispensing is concluded, all LEDs of the button panel turn on.

Button for long black coffee dispensing (B)
Place a cup under the single filter holder, then press the button to start dispensing long black coffee.
The LED of the selected button remains on for the entire dispensing, while all other LEDs turn off.
When dispensing is concluded, all LEDs of the button panel turn on.

Button for double espresso coffee dispensing (C)
Place two cups under the double filter holder, then press the button to start dispensing two coffees.
The LED of the selected button remains on for the entire dispensing, while all other LEDs turn off.
When dispensing is concluded, all LEDs of the button panel turn on.

Button for double long black coffee dispensing (D)
Place two cups under the double filter holder, then press the button to start dispensing two coffees.
The LED of the selected button remains on for the entire dispensing, while all other LEDs turn off.
When dispensing is concluded, all LEDs of the button panel turn on.

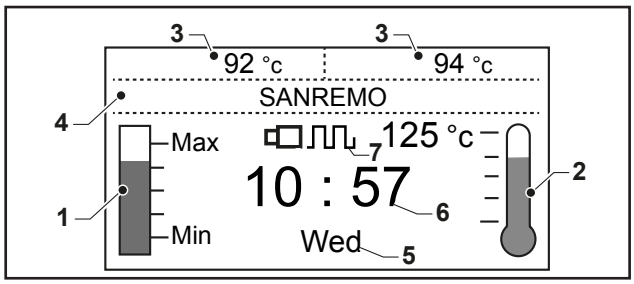
Button for continuous dispensing (E)
Position a cup of suitable capacity for the desired coffee quantity under the filter holders.
Press the button to start dispensing coffee.
The LED of the selected button remains on for the entire dispensing, while all other LEDs turn off.
When the desired coffee quantity is reached, press the button again to stop dispensing; after 120 seconds the dispensing stops automatically.

Button for hot water dispensing (F)
Position a cup of suitable capacity for the desired water quantity under the tap.
Press the button to start dispensing; the LED of the selected button remains on for the entire dispensing, while all other LEDs turn off.
Dispensing automatically stops when the quantity set in the program is reached.
Dispensing can be stopped pressing the button.

EN

11.1 - DISPLAY

The display is a touch-screen; during normal operation of the machine the following screen is shown, while during programming the screens shown on the display are described in the relevant paragraph.



The following information is displayed on the screen:

1) Water level in the boiler
2) Boiler temperature
3) Unit temperature
4) Operation description/alarms
5) Day of the week
6) Time
7) Cup heating element on

12 - PROGRAMMING

The machine can be programmed on the display with the Touch function.

12.1 - PROGRAMMING DOSES

The quantity of dispensing coffee can be programmed for all buttons, except button (1) which is used for continuous dispensing.

EN

WARNING: when the left button panel is programmed, the programmed doses are automatically transferred to the other button panels.

- The coffee doses can be customised for each dispensing unit by repeating the operations performed in the first unit on the left for each unit.

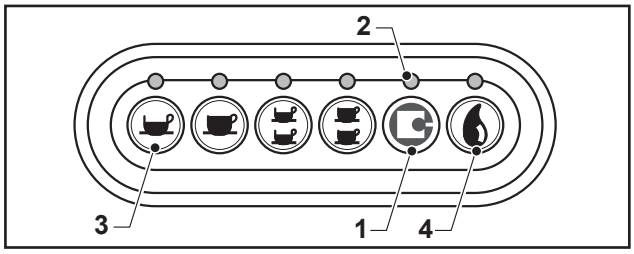
Programming coffee doses

Start the machine as described in the relevant paragraph.

Program the doses as follows:

- Fit the filter holder with coffee on the left unit of the machine, as shown in the "OPERATION" paragraph.
- Position a cup or two cups under the unit according to the type of programming to be performed.
- Press button (1). for at least 5 seconds until the relevant LED (2) turns on flashing; the following message is shown on the display:

PROGRAMMING DOSES SELECT IN 30 sec



- Within 30 seconds, press the dispensing button to be programmed, e.g. button (3) (single espresso coffee).

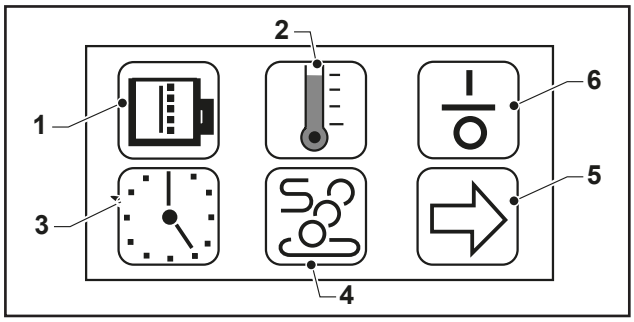
  While dispensing, the button LED (3) remains on, the other button LEDs turn off and the LED of button (1) flashes.
- When the coffee reaches the desired quantity in the cup, press button (3) to stop dispensing; the quantity of dispensed coffee for that button will be stored, the button LED (3) turns off while the other LEDs of the buttons that still need to be stored turn on.
- If necessary, repeat the aforementioned operations to program the other buttons as well; after 30 seconds without using any button, the dose programming stage will be quitted.

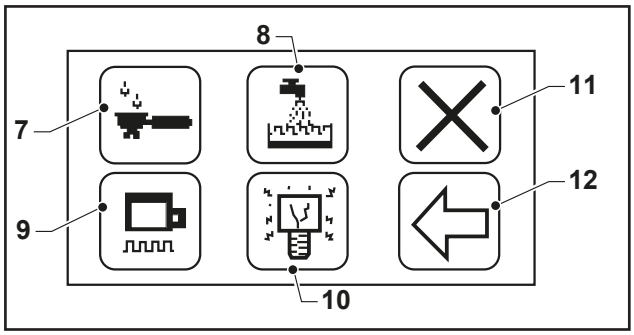
Programming tea doses

- Enter the programming function as described for the coffee, then when LED (2) of button (1) turns on flashing, press button (4) to start dispensing hot water; when the desired quantity is reached press button (4) again to stop dispensing.
- After 30 seconds without using any button, the dose programming stage will be quitted.

12.2 - PROGRAMMING ON THE DISPLAY

To access the programming page, press the centre of the display with a finger; the following screen is displayed:

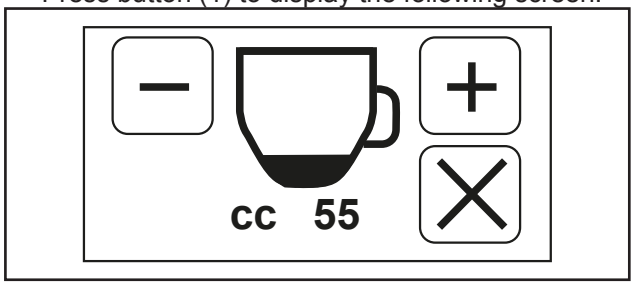




1) Program doses
2) Set coffee water temperature
3) Set the time and program automatic start-up time, set the day of the week
4) Counter display
5) Move to next page.
6) Machine ON/OFF button.
7) Program pre-infusion.
8) Clean dispensing units
9) Turn on the cup heating plate and program its temperature
10) Lights
11) Quit the programming stage
12) Move to the previous page

Fine tuning doses

- Press button (1) to display the following screen:

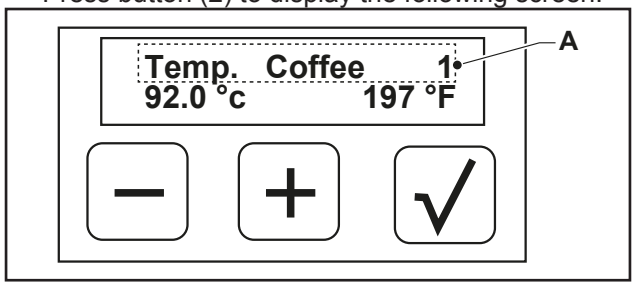


- Operate on the first button panel on the left and press the button corresponding to the dose to be programmed, e.g. button (3) (single espresso coffee), the corresponding LED will turn on, while all other LEDs turn off.

The set quantity of coffee is shown in cc on the screen. Press the "+" or "-" buttons to change the quantity, then press the "X" button to confirm and return to the main programming screen.

Setting coffee water temperature in the unit

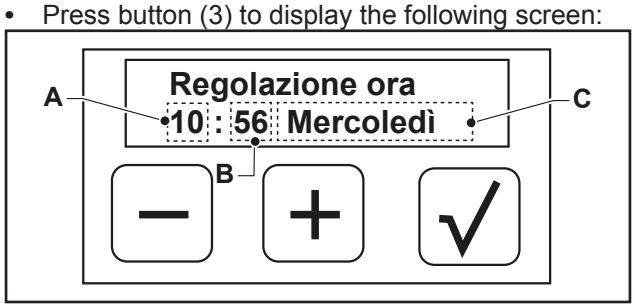
- Press button (2) to display the following screen:



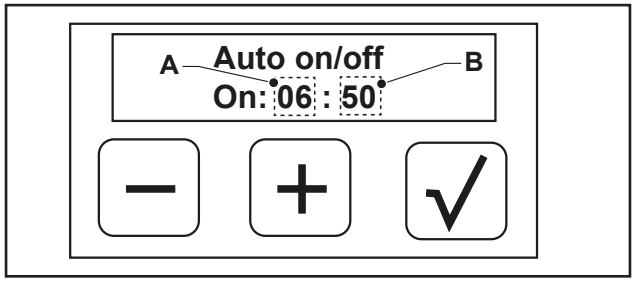
- The top part "A" shows the unit; the set temperature value in °C flashes; press the "+" or "-" buttons to change the temperature, press the "√" button to confirm the selection and move to setting the temperature of the following unit.
  After setting the temperature, press the "√" button to return to the main programming screen.

Setting the time/automatic start-up and day of the week

- Press button (3) to display the following screen:



- This displays the hour "A", minutes "B" and the day of the week "C".
  The value that can be edited is flashing; press the "+" or "-" buttons to change the value, then press the "√" button to confirm the selection and move to the next value to be set; after selecting the day of the week, press the "√" button to move to the automatic start-up time programming screen.



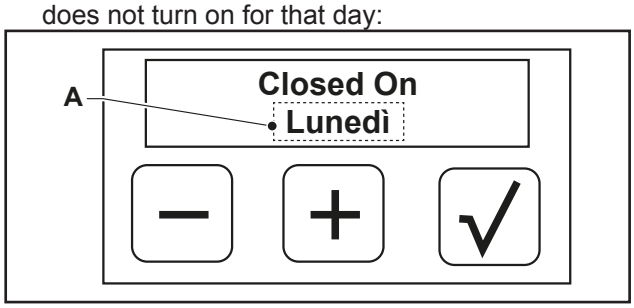
- The screen displays the hour "A" and minutes "B"; the hour "A" flashes, press the "+" or "-" buttons to change the value then press the "√" button to confirm the selection and move on to set the minutes. After setting the minutes, press the "√" button to

EN

confirm the time for automatic start-up and move to the next screen, where the closing day can be set.

WARNING: when the time is set in the automatic start-up screen, the machine turns on at the set time so that it is ready to dispense coffee when the operator gets to work; to disable the automatic start-up function, set the value "--:--" for the time.
The machine turns on automatically if the function is on (time set) and the main switch is set to "2".

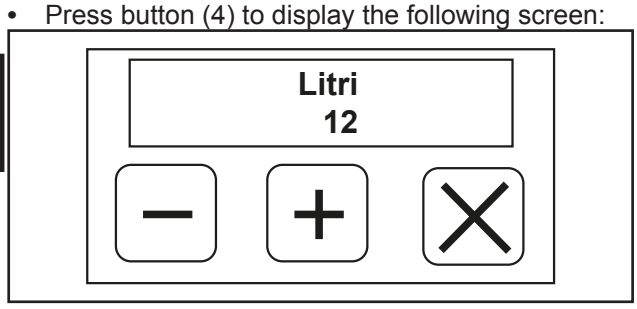
- The closing day can be set so that the machine does not turn on for that day:



- To set the closing day, press the "+" or "-" buttons to display the days of the week in field "A"
- After setting the closing day, press the "√" button to return to the main programming screen.

Counter display

- Press button (4) to display the following screen:



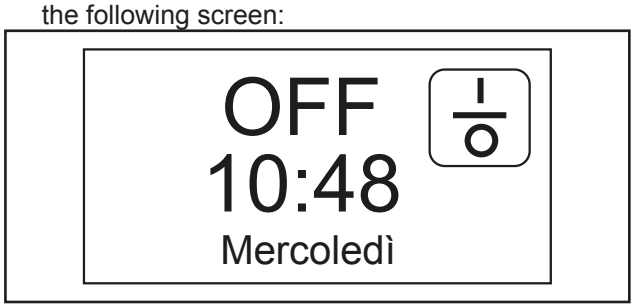
- Press the "+" or "-" buttons to scroll the counter display menu: starting from unit "1", the following will be displayed in a sequence: quantity of coffee dispensed for the various doses (long black, short black, etc.); press the "X" button to quit this stage and return to the main programming screen.

Move to next page

- Press button (5) to access the second programming page.

On/off

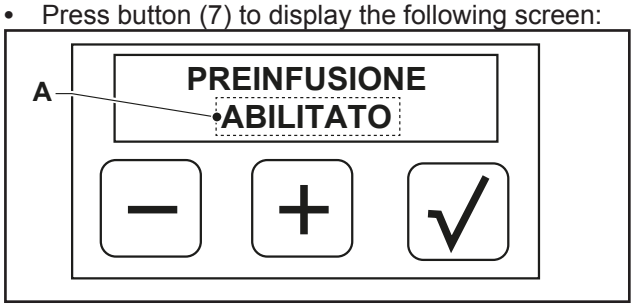
- Press button (6) to turn the machine off and display the following screen:



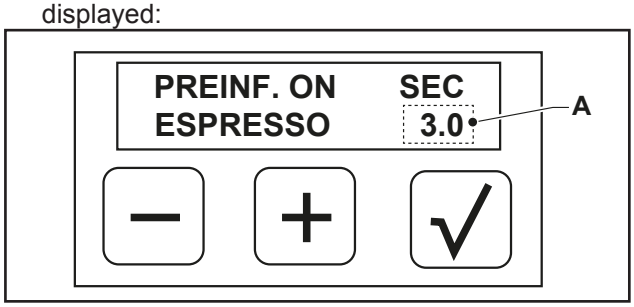
- The screen shows the time and day of the week; in this case the machine is off but powered, all dispensing units and all functions are disabled, with the exception of the automatic start-up function.

Programming pre-infusion

- Press button (7) to display the following screen:



- The "Pre-infusion" function can be "ENABLED" or "DISABLED" by operating on the "+" or "-" buttons, then press the "√" button to confirm the selection; if pre-infusion is selected, the following screen is displayed:



- Press the "+" or "-" button to set, in field "A", the pre-infusion time in seconds (the time can be set between 3 and 5 seconds) then press the "√" button to confirm the selection; the screens of the various dispensing doses will be shown one after the other and the pre-infusion time must be set for each of them.
  The type of dispensing doses is shown in field "B" in the following screens;
  ESPRESSO = one espresso coffee
  COFFEE = one long black coffee
  2 ESPRESSO = two espresso coffees
  2 COFFEE = two long black coffees

EN

- After programming the pre-infusion time, press the "√" button on the last screen to confirm the set value, then the display automatically returns to the main programming screen.

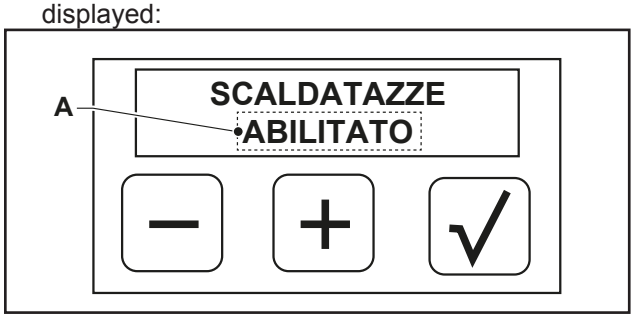
Washing dispensing units

- Press button (8) to start the automatic washing of all dispensing units at the same time.

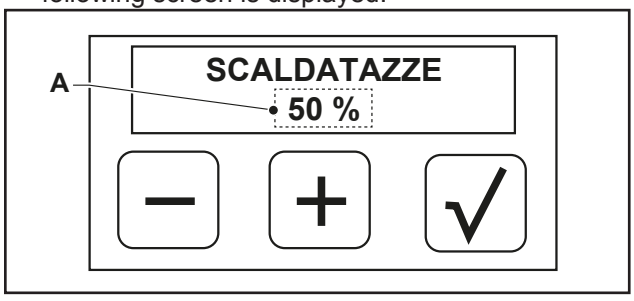
WARNING: before pressing button (8) prepare the machine for automatic washing as described in the relevant "UNIT AUTOMATIC WASHING" paragraph.

Cup heating plate; ON/OFF and setting the power of the heating element

- Press button (9) to enable or disable the operation of the cup heating plate; the following screen is displayed:



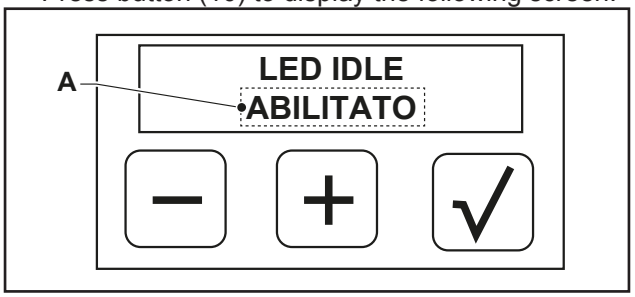
- The cup heating plate can be "ENABLED" or "DISABLED" by operating on the "+" or "-" buttons, then press the "√" button to confirm the selection; if the operation of the heating element is selected, the following screen is displayed:



- The % of power of the heating element can be set in this screen in field "A", using the "+" or "-" buttons. We recommend setting this value to 50%, then press the "√" button to confirm the value and return to the main programming screen.

Lights

- Press button (10) to display the following screen:



- In field "A", select ENABLED to turn the lights on or DISABLED to turn them off, then press the "√" button to confirm the selection and return to the main programming screen.

Quit the programming stage

- Press button (11) to quit the programming stage and return to the main display screen.

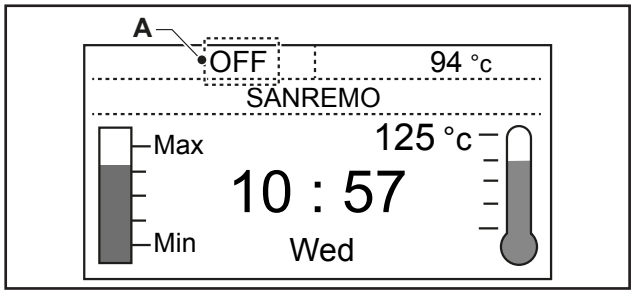
Move to the previous page

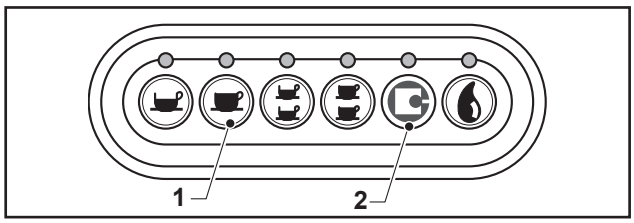
- Press button (12) to return to the first programming page.

EN

12.3 - UNIT HEATING ON/OFF

Heating of one or more units can be set to be on or off; the status of the units is shown on the display in the "A" area, which shows the actual temperature of each unit.





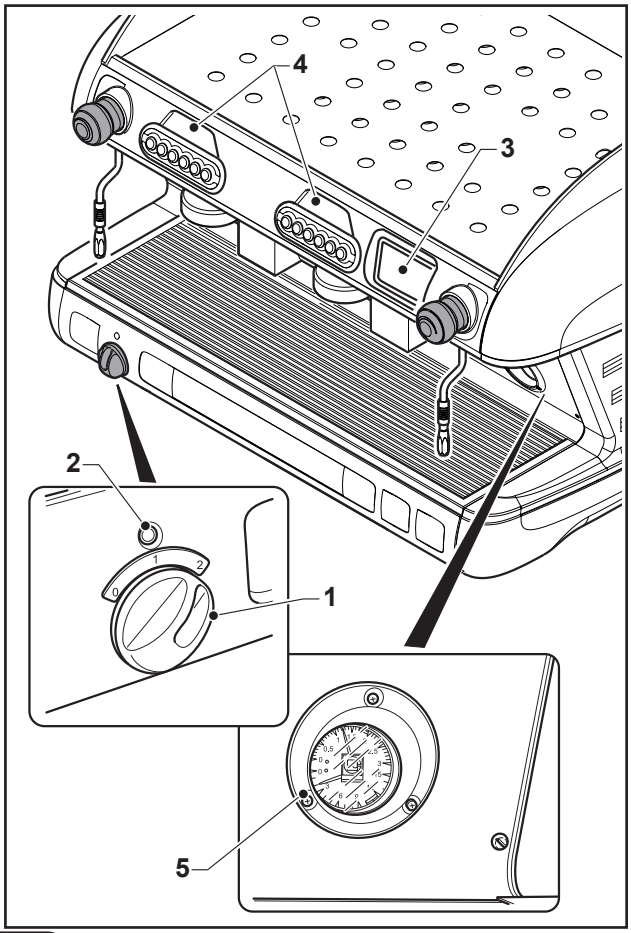
By default, heating is enabled on all units; if you want to turn heating of one unit off, go to the relevant button panel and press buttons (1) and (2) at the same time; the display will show OFF instead of the temperature near the relevant unit; to turn the heating back on, press buttons (1) and (2) at the same time again.

WARNING: only cups, mugs and glasses and no other objects can be placed on the cup heating plate. Dry the objects before placing them on the cup heating plate.

13. OPERATION

13.1 - STARTING THE MACHINE

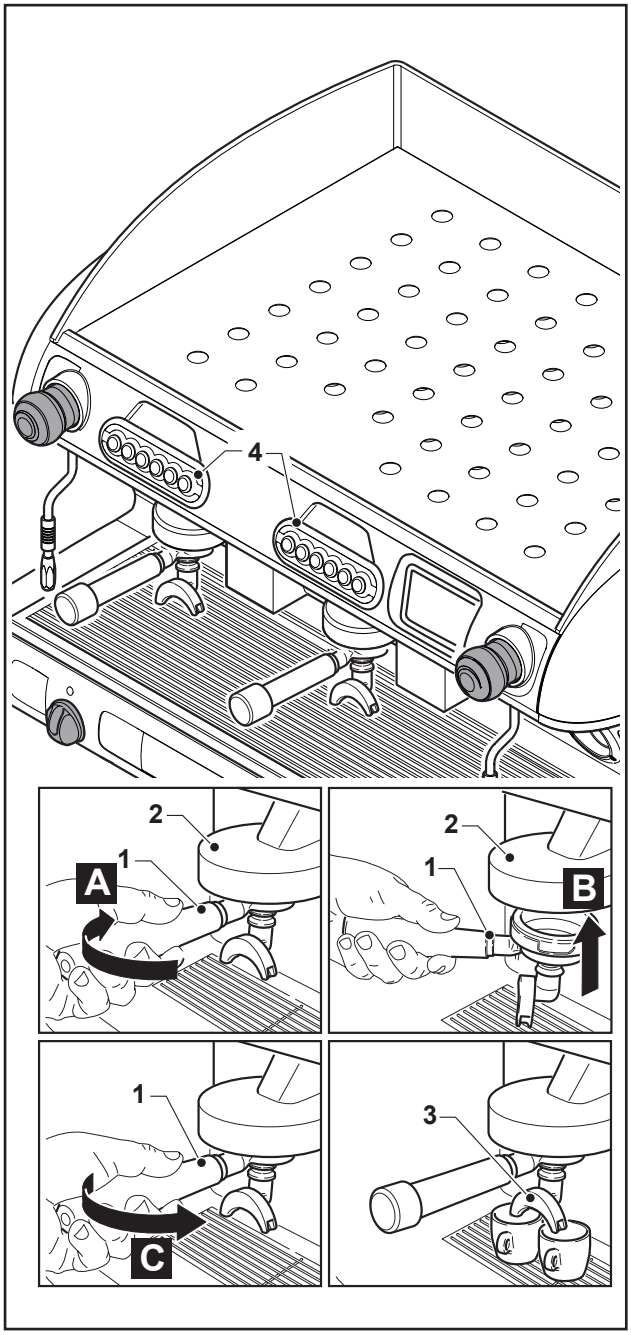
- Check that the water supply tap upstream of the machine is open.
- Check that the thermal breaker upstream of the machine is set to "ON".
- If the machine hasn't turned on automatically by means of the automatic start function, turn switch (1) to “2” and lamp (2) turns on to show that the machine is receiving power.
- Check that the water level in the boiler shown on display (3) is above the ”MIN” level
- Place the filter holders in the relevant units.
- Wait for the water temperature to reach the set value shown on the displays (4) of each individual unit and on display (3).
  Check that the boiler pressure shown by pressure gauge (5) is 0.9 - 1 bar / 0.09 - 0.1 MPa.
- Position the cups on the cup heating plate, facing upwards.



EN

13.2 - DISPENSING COFFEE

1) Remove the filter holder (1) from the unit (2) turning it in the direction of arrow “A” and throw away any used coffee still remaining since the previous dispensing.
2) Fill the filter holder with a dose of coffee (one dose for one coffee and two doses for two coffees) and clean the edge of the filter holder with the palm of your hand, to remove excess coffee powder. In this way perfect sealing between the filter holder and the machine can be ensured.
3) Position the filter holder (1) under the unit (2), lift it “B” until the tabs of the filter holder enter the slots in unit (2), then turn the filter holder (1) in the direction of arrow “C” fully, fitting it to unit (2).
4) After properly fitting the filter holder, place a previously heated cup under spout (3). Use two cups for the double filter holder.
5) To start dispensing, press the button for the desired type of coffee (espresso, long black, etc.), located on button panel (4), the LED of the selected button remains on while all other LEDs turn off; when the set quantity is reached, dispensing stops automatically.
6) After dispensing, leave the filter holder fitted to the unit until the next dispensing.



EN

13.3 - GENERAL WARNINGS FOR PROPER DISPENSING

Coffee and any of its additional ingredients (milk, sugar, etc.) are sensitive products, therefore:

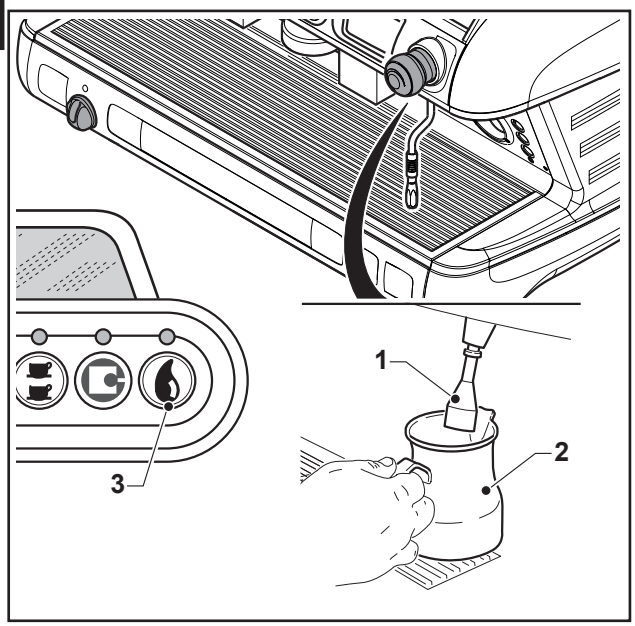
Arrange stock so that the products closest to the expiry date are used first. Always check the expiry date. Products must be stored as required by their manufacturer.

- Always heat the cup, rinsing it with hot water: if the cup is cold, the sudden change of temperature of the espresso will change its taste.
- NEVER load coffee in the filter holder without immediately dispensing it; the coffee powder would "burn" in the unit and the espresso would be very bitter.
- Ground coffee dose for ONE espresso coffee: between 6 and 7 g.
- Check the grinder/dosing device for wear.

13.4 - DISPENSING HOT WATER

- Place a jug (1) under the dispensing tap (2), press button (3) to dispense hot water.
- Dispensing automatically stops when the set quantity is reached.
- Add the desired product.

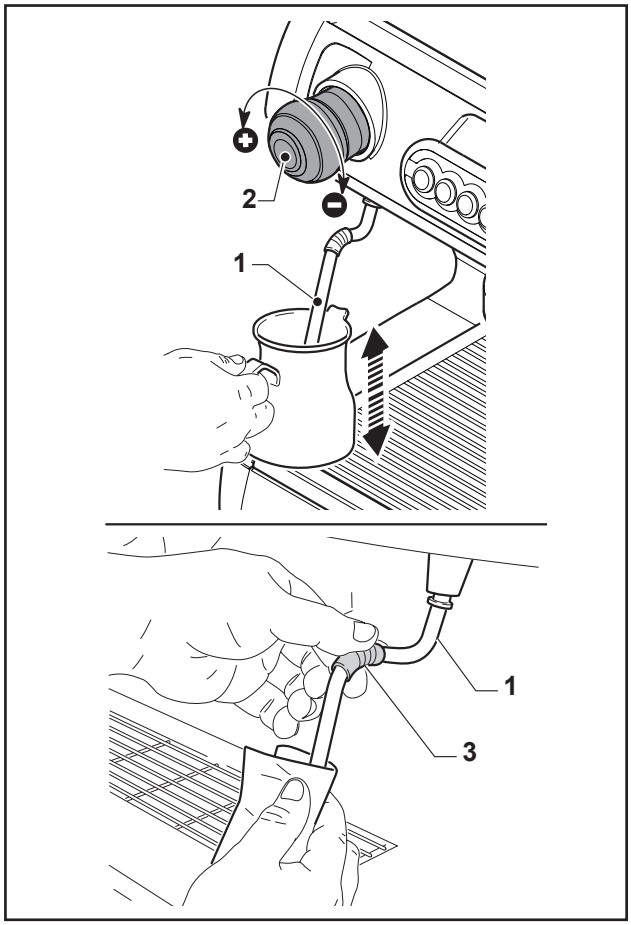
Caution: The tap is very hot, do not touch it until it has cooled down.



13.5 - HEATING A DRINK

Caution: The tap is very hot, do not touch it until it has cooled down. To move the tap, hold it only by the area (3) coated with rubber.

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

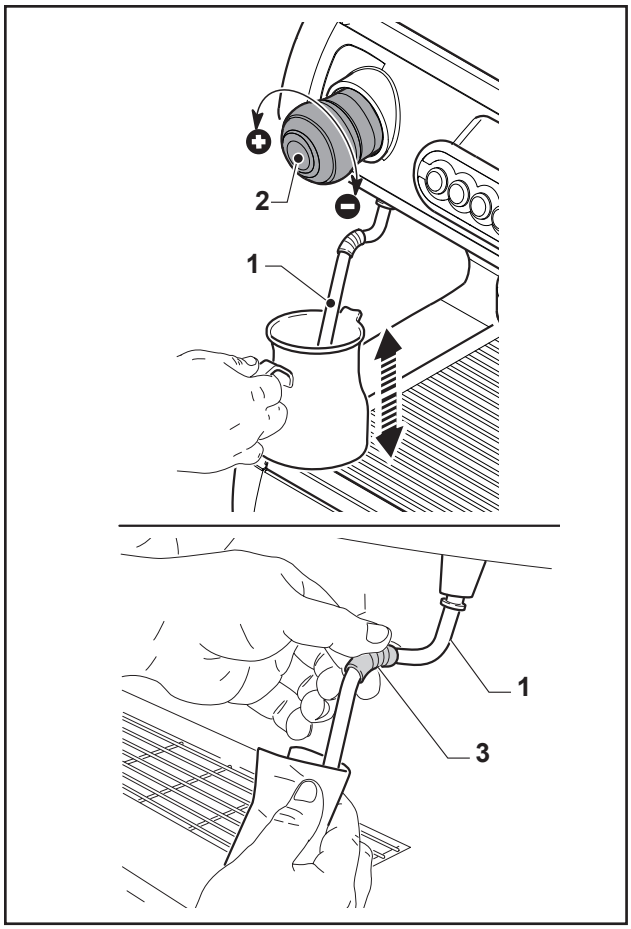


EN

13.6 - PREPARING A CAPPUCCINO WITH THE STEAM TAP

Caution: The tap is very hot, do not touch it until it has cooled down. To move the tap, hold it only by the area (3) coated with rubber.

1) Pour at least three inches of fresh milk (recommended temperature of +4 °C) in a heat-resistant jug, preferably a stainless steel jug.
2) Fully insert the tap (1) into the milk and turn knob (2) anti-clockwise according to the desired quantity of steam.
3) After reaching the desired temperature, stop dispensing steam by turning knob (2) clockwise.
4) When the desired milk consistency is reached, pour the content of the jug in a cup containing freshly dispensed espresso coffee.
5) After preparing any type of drink, dispense steam for a few seconds to remove any residue of the drink and clean, before and after each dispensing, with a cloth to be used only for this purpose and to be periodically replaced in order to prevent crusting that is hard to remove.



13.7 - SHUT DOWN

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

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

- Turn off the heating elements of the cup heating plate with switch (1).
- Turn off the light with switch (2).
- If the automatic starting function is enabled, shut down the machine from the display (see the relevant paragraph) and leave the main switch (3) set to "2". If the automatic starting function is NOT enabled, shut down the machine bringing the main switch (3) to “0”.
- Disconnect the breaker upstream of the machine and close the water supply tap.

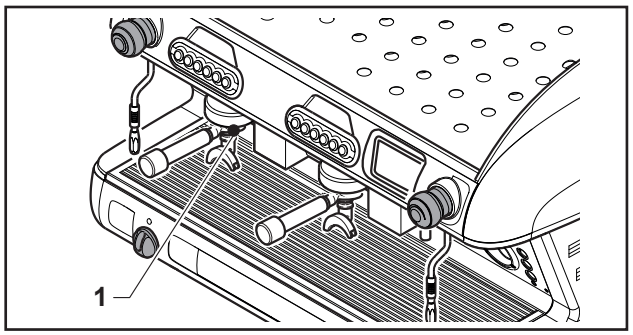
EN

14 - UNIT AUTOMATIC WASHING

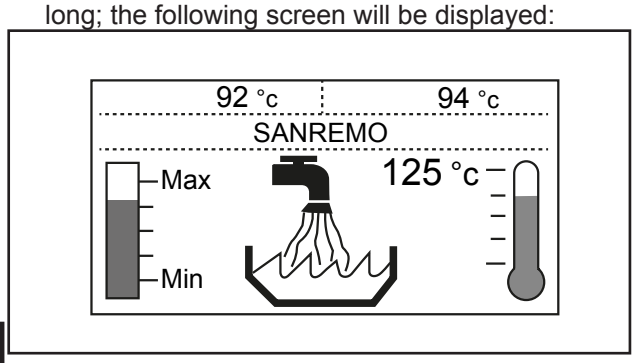
NOTE:

Unit automatic washing is performed daily at the end of the work shift, when the coffee machine is still operating:

- Release the filter holder (1) of the first unit and empty it.



- Remove the filter and insert the blind filter in the filter holder.
- Pour coffee machine detergent into the blind filter; as for the quantity, follow the instructions on detergent package.
- Refit the filter holder on the machine and press buttons and at the same time on the button panel to start the automatic washing stage, which follows five steps, approximately 3 minutes long; the following screen will be displayed:



- The end of the washing cycle brings the display back to the normal operation screen.
- Remove the filter holder and clean the blind filter, washing it under running water.
  Refit the filter to the unit, enter the programming screen and repeat the washing stage without pouring detergent in the blind filter; a rinsing stage is then performed.
- After rinsing, remove the blind filter and refit the normal filter, then dispense one or two coffees to get rid of any unpleasant taste.

Repeat the automatic washing operations for all units in the machine.

15. CLEANING

Cleaning operations must be performed with the machine off and cold and with the main switch set to "OFF". Cleaning operations that must be performed with the machine on must be performed very carefully due to the risk of burns.

Improper cleaning and maintenance, using non-softened water, or damage to the internal parts can cause sudden lack of water flow or sudden water or steam jets, with serious consequences. Pay utmost attention when cleaning and using the machine.

15.1 - GENERAL WARNINGS FOR CLEANING

• DO NOT:

- use water jets to clean the machine;
- use detergents containing alcohol, ammonia or abrasive sponges to clean the machine; USE only specific detergents for coffee machines or dishwashers.

- Chemical detergents used to clean the machine and/or system must be used with care to prevent wear of the components and damage to the environment (biodegradability above 90%).
- Clean all parts and components of the machine fully.

EN

15.2 - DAILY CLEANING

Cleaning the taps

- Clean the taps (1) and (2) (and particularly steam tap (2)) thoroughly at the end of the day (and also immediately after each use as described in the Dispensing water and Dispensing steam paragraphs) to avoid crusts and bacteria that may clog the holes of the dispenser and to prevent different types of drinks that have been previously heated from altering the taste of the drinks currently being heated.

Cleaning the dispensing unit

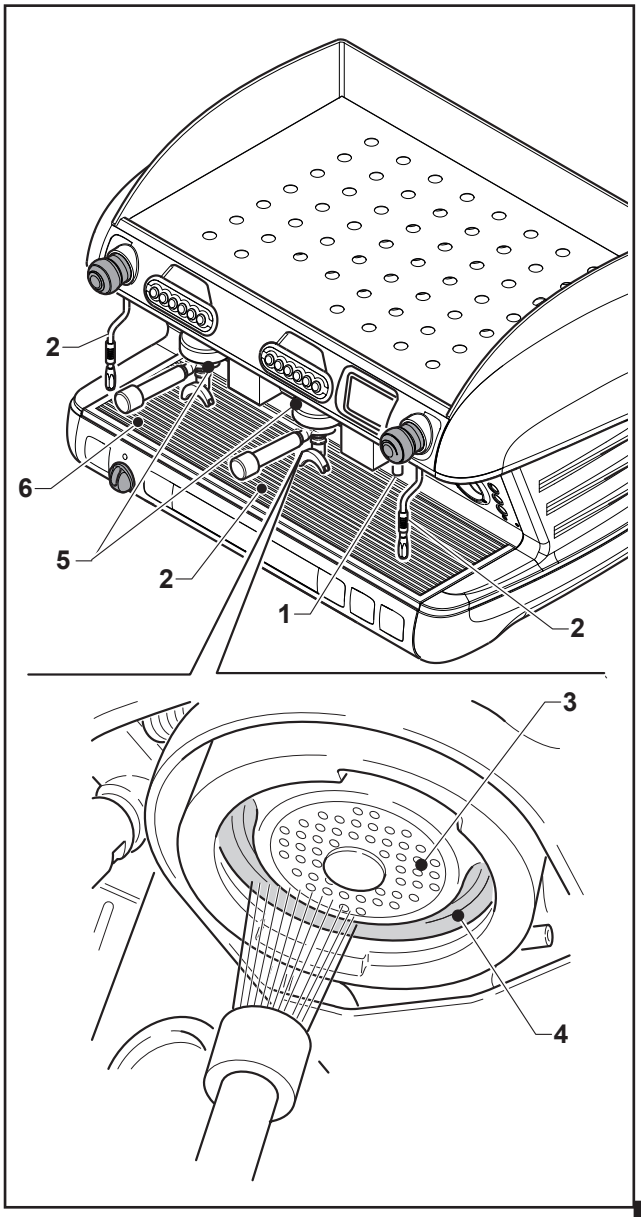
- Clean the head (3), cup gasket (4) and filter holder guide of dispensing units (5) with a cloth/sponge and a soft brush.
- Rinse filters and filter holders in hot water and a special detergent to melt the fat residues of coffee.

Cleaning the tray and cup grille

- Remove the drain water tray (6) and clean it under running water.

Cleaning the body

- Use a damp non-abrasive cloth on all surfaces. Do not use products containing alcohol or ammonia which may damage the machine components.



EN

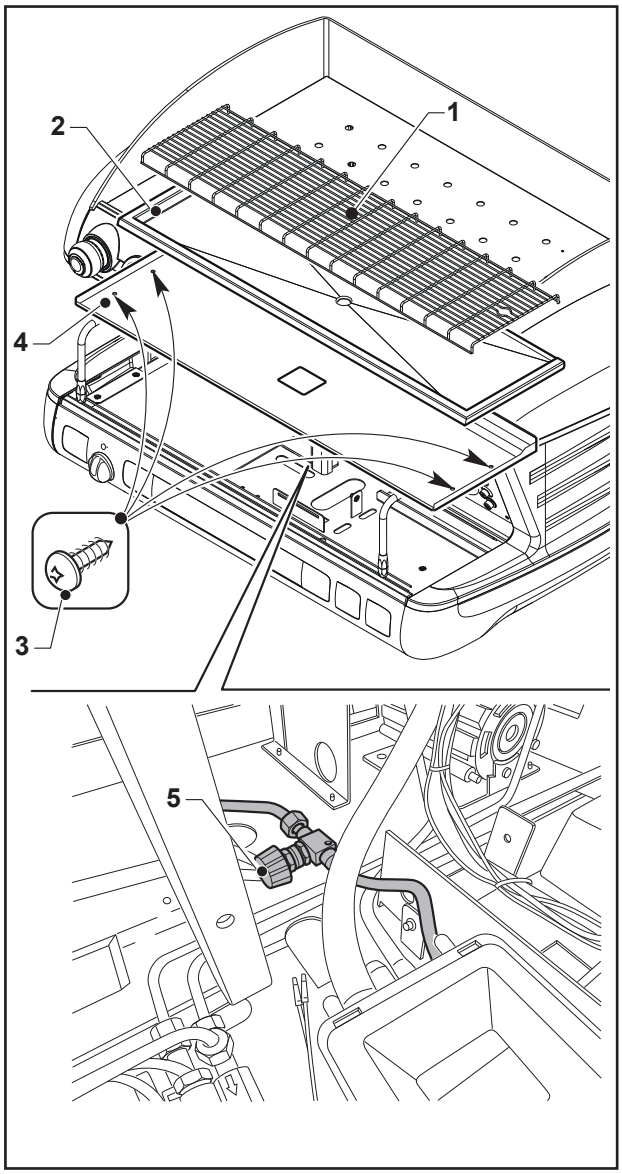
15.3 - TEMPORARY DECOMMISSIONING

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

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

Before performing this operation, ensure that the coffee machine is off (power supply upstream of the machine disconnected), that the water supply tap upstream of the machine is closed and that the water in the boiler is cold.

- Remove grille (1).
- Remove tray (2)
- Unscrew the four screws (3) and remove plate (4).
- Drain the water contained in the boiler by opening the drain tap (5).
- Cover the machine with a cotton cloth and place it in a room free of dust and humidity.



15.4 - RE-COMMISSIONING THE MACHINE

To re-commission the machine, proceed as follows:

- Clean the machine thoroughly.
- Dispense water from the shuttering tap located upstream of the machine to eliminate any residue from the pipe.
- Clean or replace the filters installed upstream of the machine.
- Close the drain tap (5) and refit the plate (4), tray (2) and grille (1).
- Perform the commissioning operations as described in the relevant paragraph.

EN

16. TROUBLESHOOTING

In the event of malfunction, immediately turn off the machine and pull out the plug from the socket.
Call an authorised technical service.

ISSUES	CAUSES	SOLUTIONS
Water is not dispensed by the unit	The water mains tap or the impurity filter taps are closed. The water intake fitting filter is clogged. Clogged nozzle	Open the taps. Remove and clean. Check regeneration of the impurity filter resin Clean the nozzle
The boiler is not heating	Main switch set to "1"	Turn the main switch to "2"
Insufficient use of coffee	The grain size of ground coffee is not correct (exceedingly fine or coarse size) Partially clogged head and filters	Check the dispensing time and/or adjust grinding Call the technical service
The water and steam taps are leaking even when the relevant taps are closed	Faulty sealing gasket or presence of a foreign body in the seat of the seal	Call the technical service
Water or steam are leaking under the knobs of the taps when opening	Faulty tap spindle gaskets	Call the technical service
Coffee overflows from the edges of the filter holder	Dirt residues are present in the seat of the filter holder, preventing coffee from flowing through the spout Unit gasket worn out Clogged heads	Clean Replace Clean or replace
Coffee is too cold	Machine not ready	Wait for the temperature to be reached
Coffee is not dispensed or is dispensed too slowly	Insufficient water supply Clogged filter holder dispensing hole. Excessively fine grinding	Check the supply line Clean the filter holder thoroughly with specific detergent and using a toothpick Adjust the grinder/dosing device
The machine does not dispense steam	Clogged dispensing nozzle Clogged dispensing ducts Faulty steam tap	Clean Call the technician to perform a calcium-removing cleaning Call the technical service

EN

ISSUES	CAUSES	SOLUTIONS
The machine does not dispense hot water	Supply tap closed	Open the tap
	Faulty dispensing solenoid valve	Call the technical service
	Clogged dispensing ducts	Call the technician to perform a calcium-removing cleaning

EN

17. DISMANTLING

- The machine must be decommissioned by authorised personnel. The pressure of the hydraulic circuit must be fully lowered, the power cable must be disconnected and any substance that is potentially dangerous for the environment must be legally and properly disposed of.
- Store the machine away from children or persons that are not responsible.
- **In order to dismantle as waste, deliver the machine to an authorized electrical and electronic equipment recycling centre (*). This is to prevent any damage to the environment or people. For more information on recycling, please contact the office of the relevant municipality, the domestic waste disposal service or the dealership.**
- **Do not dispose of in the environment.**



(*) Pursuant to art. 13 of Legislative decree 25th of July 2005, no. 151 "Implementation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC, pertaining to reduction of use of dangerous substances in electrical and electronic equipment as well as waste disposal"

The symbol of a strike-through bin on the equipment or its package indicates that the product must be disposed of separately from other waste at the end of its life cycle.

Separate waste collection of this equipment at the end of its life cycle is organised and managed by the manufacturer. Therefore, a user who wants to get rid of the equipment must contact the manufacturer and follow the system it employs to allow separate collection of the equipment at the end of its life cycle.

Suitable separate waste collection in order to send the disposed equipment to environmentally friendly recycling, treatment or disposal helps preventing possible negative impacts on the environment and health, as well as facilitating the reuse and/or recycling of materials that comprise the equipment.

Unauthorized disposal of the product by its owner results in the application of financial penalties provided for by current regulations.

EN

Think about it!

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

Cod. 81009001-09/2014