



D8

Manuale di installazione, uso e IT
manutenzione
(Istruzioni originali)

User, installation and servicing EN
instructions
(Original instructions)

Installations-, Bedienungs- und DE
Wartungsanleitung
(Übersetzung der Originalanleitung)

Manuel d'installation, d'utilisation FR
et d'entretien
(Instructions originales)

Manual de instalación, uso y ES
mantenimiento
(Instrucciones originales)

Macchina caffè
professionale

Professional coffee
machine

Professionelle
Kaffeemaschine

Machine à café
professionnelle

Máquina de café
profesional



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

SANREMO, think about it.

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

SANREMO, think about it.

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

SANREMO, think about it.

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

SANREMO, think about it.

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

SANREMO, think about it.

IoT

Inquadra il codice QR con l'APP Sanremo Machines per collegare la tua D8.

Frame the QR code with the Sanremo Machines APP to connect your D8.

Scannez le code QR avec l'application Sanremo Machines pour connecter votre D8.

Scannen Sie den QR-Code mit der Sanremo Machines APP, um Ihren D8 zu verbinden.

Escanea el código QR con la APP Sanremo Machines para conectar tu D8.

ITALIANO	4
ENGLISH	62
FRANÇAIS	120
DEUTSCH	178
ESPAÑOL.....	236

IT Costruttore

EN Manufacturer

DE Hersteller

FR Fabricant

ES Fabricante

SANREMO
COFFEEMACHINES

SANREMO coffe machines s.r.l.

Via Giacomo Bortolan, 52

31050 Vascon di Carbonera (Treviso) ITALY

Tel. +39.0422.498900 - Fax.+39.0422.448935

www.sanremomachines.com

info@sanremomachines.com

TARGA TECNICA

L'apparecchio è provvisto di una Targhetta di Identificazione che ne riporta i dati. Assicurarsi che il prodotto ne sia provvisto e in caso contrario avvertire immediatamente il costruttore e/o rivenditore.

Gli apparecchi sprovvisti di targhetta non devono essere usati, pena la decadenza di ogni responsabilità da parte del costruttore.

Si consiglia di trascrivere nella tabella sottostante i dati dell'apparecchio, per facilitare eventuali segnalazioni alla rete di vendita.

SANREMO COFFEEMACHINES mod _____ type _____ _____ W _____ V _____ N _____ Hz S.N. _____ boiler 1: _____ P.max: _____ boiler 2: _____ water supply: _____		MADE IN ITALY Via G. Bortolan, 52 31050 VASCON (TV) ITALY   
--	--	--

Sigla	Descrizione	Valore
mod	Modello	
type	Identificazione macchina	
W	Potenza	
V	Tensione di alimentazione	
N	Monofase / Trifase	
HZ	Frequenza	
S.N.	Numero di matricola	
P. max	Pressione massima	
boiler 1	Pressione massima boiler 1	
boiler 2	Pressione massima boiler 2	
water supply	Pressione della rete di alimentazione	
(A)	Identificazione certificazioni	

Questo manuale è di proprietà di SANREMO coffe machines s.r.l.

È fatto divieto di riproduzione, divulgazione, traduzione in qualsiasi lingua, trasferimento e copia, in qualsiasi maniera, anche parziale, compresi eventuali supporti magnetici o dattiloscritti, a terzi senza il consenso scritto di SANREMO coffe machines s.r.l.

© TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI

RICHIESTE ED INFORMAZIONI

Per eventuali richieste od ulteriori informazioni sull'uso della macchina, su quanto non riportato in questo manuale o per assistenza tecnica, prendere contatto con il servizio Assistenza di SANREMO coffe machines s.r.l, utilizzando i seguenti riferimenti:

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

CONSERVAZIONE

Conservare una copia in prossimità della macchina ad immediata disposizione dell'utente, ed archiviare la seconda in un luogo idoneo al suo mantenimento.

In caso di smarrimento o deterioramento, richiedere ulteriori copie del manuale a SANREMO coffe machines s.r.l.

Il presente manuale rispecchia lo stato della macchina all'atto dello sviluppo dello stesso.

Si ricorda che ai sensi della normativa vigente, il manuale d'istruzione è parte integrante della macchina, pertanto esso deve accompagnare la stessa in ogni suo spostamento.

INDICE GENERALE

1	AVVERTENZE GENERALI	9
1.1	SEGNALETICA	10
1.2	USO PREVISTO	10
1.3	USO SCORRETTO PREVEDIBILE	11
1.4	PERSONALE	11
1.5	RIFERIMENTI NORMATIVI	12
1.6	RISCHIO INCENDIO	12
1.7	RISCHIO ESPLOSIONE	12
1.8	LIVELLO SONORO	12
1.9	VIBRAZIONI	12
2	SICUREZZA	13
2.1	TARGHETTE DI SICUREZZA	13
2.2	PROTEZIONI DI SICUREZZA	13
2.2.1	SICUREZZE MECCANICHE	13
2.2.2	SICUREZZE ELETTRICHE/ELETRONICHE	13
2.3	ZONE OPERATORE	14
2.4	ZONE A RISCHIO RESIDUO	14
3	DESCRIZIONE DELLA MACCHINA	15
3.1	STRUTTURA	16
3.1.1	LEGENDA COMPONENTI	17
3.1.2	DOTAZIONI	18
3.2	DATI TECNICI	19
3.2.1	DIMENSIONI	20
4	TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE	21
4.1	CONTROLLO AL RICEVIMENTO	21
4.2	DISIMBALLO DELLA MACCHINA	21
4.3	SOLLEVAMENTO MACCHINA	23
4.3.1	MOVIMENTAZIONE MANUALE	23
4.3.2	MOVIMENTAZIONE CON MEZZI MECCANICI	23

5	INSTALLAZIONE.....	24
5.1	CONDIZIONI AMBIENTALI.....	24
5.2	PREREQUISITI DEL SITO D'INSTALLAZIONE.....	24
5.2.1	BANCO DI APPOGGIO.....	24
5.2.2	PREDISPOSIZIONE ELETTRICA.....	25
5.2.3	PREDISPOSIZIONE IDRICA.....	25
5.3	SPAZI MINIMI D'INSTALLAZIONE.....	25
5.4	CONTROLLI PRELIMINARI.....	26
5.5	COLLEGAMENTI.....	26
5.5.1	COLLEGAMENTO IDRAULICO.....	26
5.5.2	COLLEGAMENTO ELETTRICO.....	28
5.5.3	SPURGO SCAMBIATORI CALDAIA.....	30
6	PRIMO AVVIO.....	31
6.1	CARICO ACQUA IN CALDAIA.....	31
6.2	ACCENSIONE DELLA MACCHINA.....	32
6.2.1	RISCALDAMENTO.....	33
6.2.2	IMPOSTAZIONE DELLE DOSI.....	34
7	USO.....	37
7.1	PANNELLO COMANDI.....	37
7.2	EROGAZIONE DEL CAFFÈ.....	38
7.3	PREINFUSIONE.....	39
7.4	PURGE.....	39
7.5	EROGAZIONE VAPORE.....	39
7.6	PRELIEVO DI ACQUA CALDA.....	40
7.7	REGOLAZIONE TEMPERATURA ACQUA (OPTIONAL).....	40
7.8	SPEGNIMENTO E MODALITÀ ECO.....	41
8	MENU TECNICO.....	42
8.1	ACCESSO AL MENU TECNICO UTENTE.....	42
8.1.1	SINTESI MENU TECNICO UTENTE.....	42
8.2	TASTI MENU TECNICO UTENTE.....	43
8.3	IMPOSTAZIONE TEMPERATURA CALDAIA.....	44
8.4	TEMPERATURA GRUPPI.....	44
8.5	IMPOSTAZIONE PREINFUSIONE.....	45

8.6	ABILITAZIONE 7 DOSI	46
8.7	ABILITAZIONE PURGE/FLUSH	47
8.8	DOSE CONTINUA O DOSE PROGRAMMATA SU K5	47
8.9	ABILITAZIONE SCALDATAZZE	48
8.10	BARRA LED PIANO DI LAVORO (OPTIONAL)	48
8.11	ABILITAZIONE MODALITÀ ECO CON TIMEOUT	49
8.12	STATUS WI-FI	49
8.12.1	RESET WI-FI.....	50
9	PULIZIA	51
9.1	AVVERTENZE GENERALI.....	51
9.2	PULIZIA GIORNALIERA	51
9.2.1	CARROZZERIA E POGGIA TAZZE.....	51
9.2.2	PORTA FILTRO	51
9.2.3	LANCIA VAPORE.....	51
9.2.4	GRIGLIA.....	51
9.2.5	DIFFUSORE ACQUA CALDA	51
9.2.6	GRUPPO DI EROGAZIONE	51
9.2.7	PULIZIA DEL PIATTO DI SCARICO.....	52
9.2.8	PULIZIA DELLA VASCHETTA DI SCARICO.....	52
9.3	PULIZIA AUTOMATICA	52
9.3.1	LAVAGGIO AUTOMATICO SINGOLO GRUPPO.....	52
9.3.2	LAVAGGIO AUTOMATICO DI TUTTI I GRUPPI.....	53
10	PREPARAZIONE ALLA MANUTENZIONE	55
10.1	MANUTENZIONE PROGRAMMATA	55
10.2	MANUTENZIONE SECONDO NECESSITÀ	56
11	ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI	56
12	SMALTIMENTO DELLA MACCHINA.....	57
12.1	SMALTIMENTO	57
12.2	SMALTIMENTO DELLE SOSTANZE NOCIVE	57
13	MALFUNZIONAMENTI CAUSE E SOLUZIONI	58
13.1	ALLARMI	61

NORME E AVVERTENZE GENERALI

1 AVVERTENZE GENERALI

- È condizione necessaria prima di effettuare qualsiasi operazione sulla macchina aver letto e compreso il presente manuale;
- tutte le Marcature e Avvertenze applicate sulla macchina sono da ritenersi parte integrante del presente manuale: la loro integrità e leggibilità va mantenuta durante tutta la vita della macchina ed è necessario ripristinarle quando deteriorate o danneggiate;
- il presente manuale fornisce le istruzioni necessarie per installare, regolare, operare, eseguire la manutenzione ordinaria ed infine smaltire la macchina a fine vita agendo in sicurezza;
- il presente manuale è da intendersi come integrazione alle norme di sicurezza in vigore nel paese di utilizzo. In caso di dubbi rivolgersi al distributore locale per gli opportuni chiarimenti.



IMPORTANTE

Il Costruttore non è responsabile per eventuali danni a cose o persone causati dalla mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo manuale e delle norme di sicurezza vigenti nel paese di utilizzo.



IMPORTANTE

Qualsiasi manomissione, elettrica/elettronica o meccanica dell'apparecchio da parte dell'utente e se l'uso dell'apparecchio è fatto con negligenza, la garanzia viene a decadere e la ditta costruttrice può ritenersi sollevata da ogni responsabilità e rende l'utente stesso unico responsabile verso gli organi competenti per la prevenzione degli infortuni.

L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza delle seguenti norme fondamentali:

- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
- non usare l'apparecchio a piedi nudi;
- non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica;
- non tirare o piegare il cavo di alimentazione;
- in caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo completamente e astenersi da qualsiasi tentativo di riparazione diretta. Rivolgersi esclusivamente ad un Centro di Assistenza autorizzato dal costruttore;
- per garantire l'efficienza dell'apparecchio e per il suo corretto funzionamento è indispensabile attenersi alle indicazioni del costruttore, eseguendo la manutenzione ordinaria.

1.1 SEGNALETICA

Pittogrammi presenti sulla macchina	
	Rischio elettrocuzione
	Rischio ustione Rischio proiezione getti caldi (vapore o acqua calda)
	Rischio schiacciamento
	Pericolo di incendio
	Pericolo generico

Simbologia del manuale	
	Attenzione: La mancata osservanza di questa nota di avvertenza può causare guasti o malfunzionamenti. Avvertenza: La mancata osservanza di questa nota di avvertenza può causare danni personali e/o danni materiali alla macchina.
	Informazione, Suggerimento, Nota. Questo simbolo segnala utili informazioni aggiuntive.
	Attività di manutenzione/regolazione che deve essere svolta da tecnici autorizzati

DPI da usare in fase di movimentazione, installazione e manutenzione della macchina

	Guanti per proteggersi da parti taglienti interne alla macchina o da superfici calde.
	Calzature per proteggersi da caduta della macchina o di parti di essa.
	Occhiali per proteggersi da eventuali getti di acqua o vapore

1.2 USO PREVISTO

La macchina oggetto di questo manuale è progettata per:

- produrre caffè espresso in tazza destinato al consumo alimentare da parte di esseri umani partendo da caffè macinato in polvere inserito all'interno dei portafiltri forniti con la macchina stessa;
- erogare acqua calda destinata al consumo alimentare umano utilizzando l'erogatore per infusi all'interno di contenitori da 250ml;
- erogare vapore attraverso le lance vapore per il riscaldamento di bevande destinate al consumo alimentare da parte di esseri umani in modo discontinuo e in contenitori aperti aventi capacità massima 500ml;
- stoccare tazzine per il caffè e tazze per il cappuccino vuote sul piano poggia tazze.

È previsto un solo operatore professionale per macchina. Il personale operatore deve essere:

- istruito sull'utilizzo della macchina;
- a conoscenza delle norme igieniche;
- a conoscenza delle norme di sicurezza;
- in grado di trattare correttamente gli alimenti per cui la macchina è stata progettata.

1.3 USO SCORRETTO PREVEDIBILE

Qualsiasi utilizzo diverso dall'uso previsto è ritenuto un uso scorretto.

In particolare, si evidenziano:

- impiego di personale non formato per l'uso della macchina;
- utilizzo della macchina da parte di personale che ha assunto sostanze che riducono i tempi di reazione;
- alimentazione della macchina con liquidi diversi da acqua potabile adeguatamente filtrata e addolcita;
- introduzione negli erogatori di caffè prodotti macinati differenti dal caffè;
- erogazione di acqua calda per pulizia;
- utilizzo del vapore per riscaldare liquidi non alimentari;
- utilizzo del vapore per la pulizia di oggetti o superfici in generale;
- stoccaggio sul piano poggia tazze oggetti o contenitori non idonei al contatto con alimenti;
- posizionamento di contenitori contenenti liquidi sul piano poggia tazze;
- utilizzo del piano poggia tazze per asciugare panni o stracci soprattutto se non sono adatti al contatto con alimenti;
- utilizzo della macchina se risulta fortemente bagnata;
- copertura delle feritoie di ventilazione della macchina con qualsiasi oggetto.

1.4 PERSONALE

Note sul personale ammesso all'uso della macchina in conformità alla norma IEC 60335-1 e IEC60335-2-75.

Definizione di Bambino: per Bambino va intesa una persona fisica alla quale non possono essere attribuite responsabilità legali per eventuali danni a persone, animali o cose occorsi a seguito di azioni compiute dal Bambino stesso e che verranno attribuite al tutore legale del Bambino.

Per i criteri di definizione di Età e limiti legali della definizione di Bambino è necessario fare riferimento alla legislazione dello stato dove viene installata e utilizzata la macchina oggetto di questo manuale.

Di seguito le note relative al personale ammesso ad avvicinarsi e ad interagire con la macchina:

1. i bambini devono essere sorvegliati affinché non operino (play) sulla macchina (IEC 60335-1 chapter 7.12);
2. la macchina non è adatta per essere utilizzata da persone (inclusi Bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con lacune formative o con scarsa esperienza ad eccezione che siano supervisionate e siano date loro istruzioni da Personale Responsabile per la loro Sicurezza (IEC 60335-1 chapter 7.12);
3. nel caso di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte è dovere del Datore di lavoro con l'ausilio del Medico Competente di valutare l'idoneità della persona ad operare sulla macchina (Direttiva Macchine);
4. la macchina deve essere installata in un'area dove l'accesso è consentito solo a personale istruito sulla macchina ed avere pratica del suo utilizzo con particolare attenzione alle nozioni sulla sicurezza e sull'igiene (IEC 60335-2-75 chapter 7.12.1 & 7.12.102);
5. qualora sia previsto che la macchina possa essere utilizzata anche da personale non istruito (Appliances of the Supervised type) o facente parte delle persone indicate al punto 2 è necessario che la stessa sia installata in un'area tale da garantire il monitoraggio costante da parte di Personale Formato e Pratico all'uso sicuro della macchina (IEC 60335-2-75 chapter 7.12.1).

1.5 RIFERIMENTI NORMATIVI

Per i riferimenti normativi riferirsi alla dichiarazione di conformità della macchina allegata al manuale.

1.6 RISCHIO INCENDIO



RISCHIO INCENDIO

NON utilizzare acqua se la macchina è alimentata.

In caso d'incendio della macchina procedere come segue:

1. togliere l'alimentazione;
2. utilizzare estintori idonei al tipo di incendio in atto.

1.7 RISCHIO ESPLOSIONE

La macchina NON può essere installata in aree classificate a rischio di esplosione.

1.8 LIVELLO SONORO

Il valore di emissione acustica prodotto dalla macchina rientra nei limiti di legge ed è inferiore a <70dBA.

1.9 VIBRAZIONI

La macchina non costituisce fonte di vibrazioni dannose per l'operatore o per l'ambiente circostante.

SICUREZZA

2 SICUREZZA

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 che devono essere attentamente rispettati da chiunque si appresti ad operare sulla stessa.



IMPORTANTE

Il mancato rispetto di quanto riportato sulle targhette solleva il Costruttore da eventuali danni diretti o indiretti a cose o persone causati da un uso improprio della macchina.



RISCHIO ELETTRICO

Pericolo tensione inserita.

Targhetta posizionata su tutte le zone in tensione.

Non eseguire lavori con tensione inserita.



RISCHIO TERMICO

Pericolo scottature.

Targhetta posizionata su tutte le zone calde.

2.2 PROTEZIONI DI SICUREZZA

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

- sicurezze meccaniche;
- sicurezze elettriche/elettroniche.

2.2.1 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 sicurezza per la sovrappressione sul circuito di alimentazione del caffè;
- valvola di sovrappressione posta sulla caldaia;
- valvola di non ritorno posta sul circuito idrico.

2.2.2 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

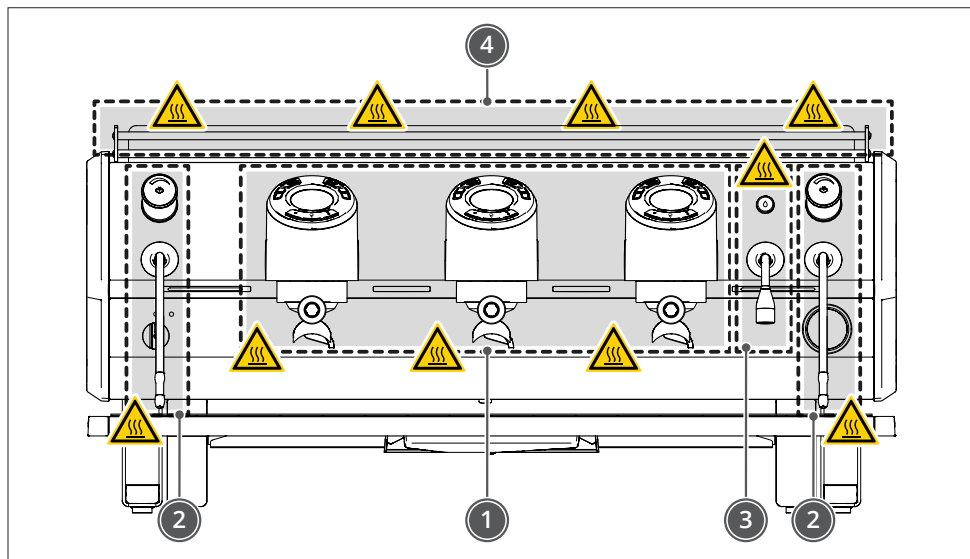
La macchina funziona con un solo operatore che, durante il funzionamento della macchina, è posizionato frontalmente alla stessa in modo da poter effettuare agevolmente le operazioni di preparazione caffè o altre bevande calde.

2.4 ZONE A RISCHIO RESIDUO

I rischi residui sono affrontati mediante adeguata formazione del personale e l'utilizzo di dispositivi di protezione individuale (DPI). Le zone a rischio residuo sono quelle zone che non possono essere protette a causa del particolare tipo di produzione.

Le zone a rischio residuo della macchina sono le seguenti:

- la zona dei gruppi (1), durante l'erogazione del caffè;
- la zona della lancia vapore (2), durante il riscaldamento delle bevande;
- la zona di erogazione acqua calda (3);
- la zona scaldi tazze (4).



RISCHIO TERMICO

Pericolo di scottatura per parti calde o che possono surriscaldarsi.

DESCRIZIONE

3 DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

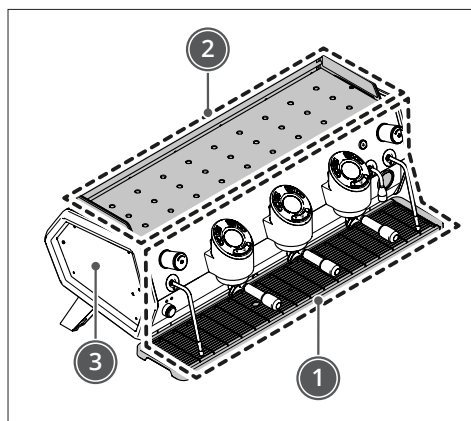
La famiglia D8 appartiene alla categoria delle Macchine Professionali per la produzione di caffè espresso.

Per la produzione del caffè sfrutta un innovativo circuito di riscaldamento ibrido che consente di regolare la temperatura di erogazione del caffè direttamente sul gruppo di erogazione rendendola, quindi, indipendente dalla temperatura della caldaia vapore.

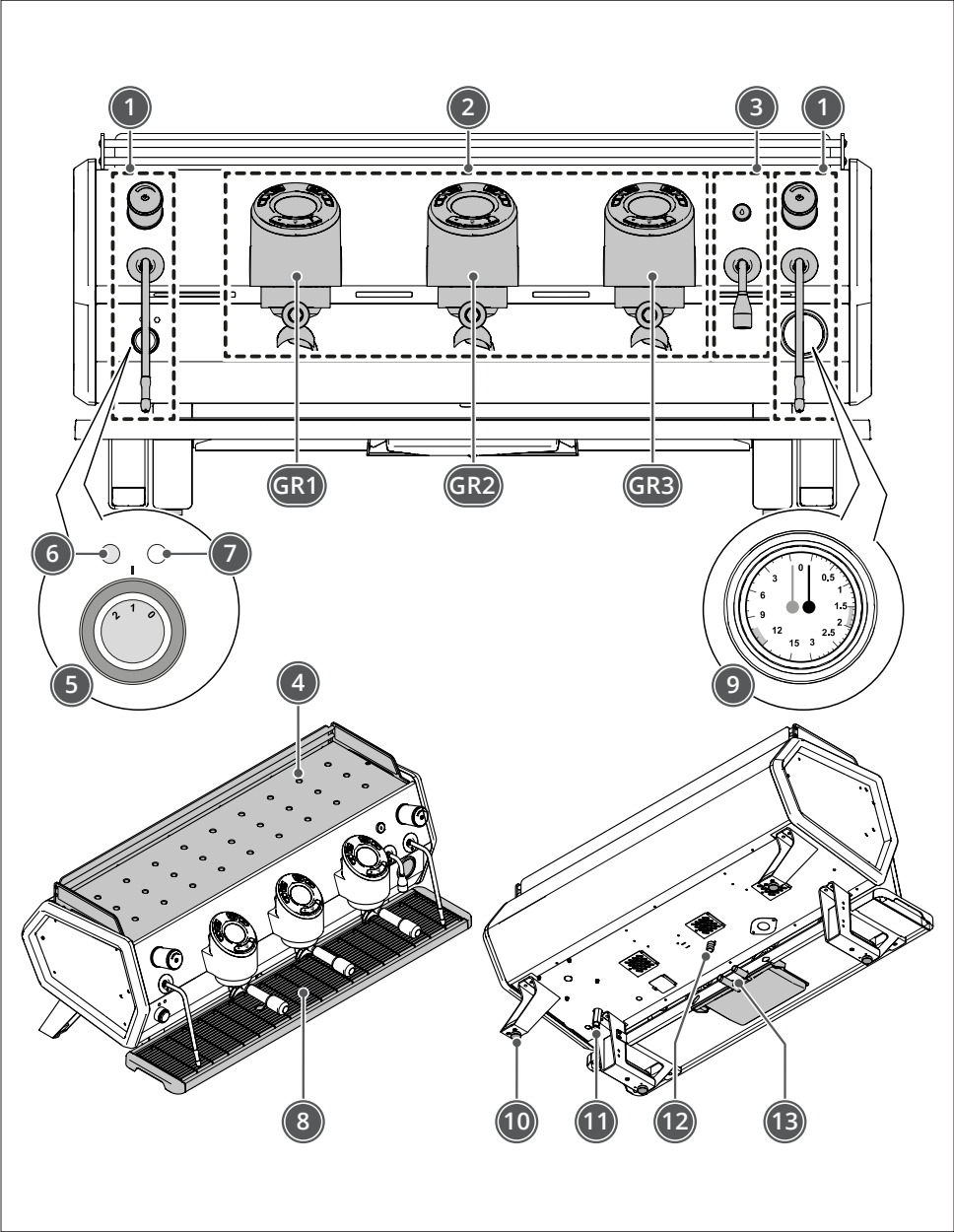
La struttura portante della macchina è interamente in acciaio ed è possibile suddividerla in tre zone:

- la zona di lavoro (1) che, situata nella parte frontale della macchina, prevede sempre:
 - lancia vapore sinistra azionata tramite rubinetto meccanico;
 - da 2 a 3 gruppi di erogazione caffè espresso che vengono azionati tramite le pulsantiere poste sopra al gruppo stesso;
 - lancia di erogazione acqua calda azionata tramite pulsante elettronico;
 - lancia vapore destra azionata tramite rubinetto meccanico;
 - piatto di scarico con griglia di appoggio per le tazzine o i recipienti di lavoro. Su richiesta questa zona può essere dotata di illuminazione supplementare per migliorare la visibilità sul piano di lavoro.

- La zona di stoccaggio delle tazze (2), situata sopra alla macchina che prevede sempre:
 - sistema di contenimento delle tazzine su tre lati;
 - griglie in materiale plastico idoneo al contatto con alimenti per supportare le tazzine;
 - piatto (interno alla macchina) di raccolta acqua derivante dall'asciugatura delle tazzine. Su richiesta, il piano poggia tazze può essere dotato di resistenza elettrica supplementare per il riscaldamento delle tazzine.
- La zona interna alla macchina (3), accessibile solo a personale autorizzato alla manutenzione.



3.1 STRUTTURA

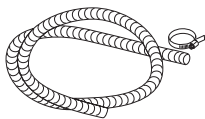
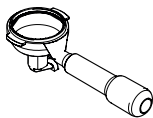


3.1.1 LEGENDA COMPONENTI

Pos.	Descrizione	
1	Erogatore vapore	Manopola
		Lancia vapore
2	Erogatore caffè Configurazione minima 2 gruppi massima 3 gruppi. - GR1 - gruppo erogazione 1 - GR2 - gruppo erogazione 2 - GR3 - gruppo erogazione 3	Display
		Filtro caffè
		Porta filtro
3	Erogatore acqua calda	Pulsante
		Tubo di prelievo acqua calda
4	Piano poggia tazze	
5	Commutatore a 3 posizioni:	
	- Posizione 0: macchina spenta	
	- Posizione 1: macchina alimentata	
	- Posizione 2: macchina accesa	
6	Spia luminosa presenza tensione (accesa in posizione 1 - 2)	
7	Spia luminosa scalda tazze ON/OFF (se presente)	
8	Bacinella raccogli acqua reflua	
9	Manometro pressione caldaia e pompa	
10	Piedini regolabili	
11	Regolazione pressione pompa	
12	Attacco acqua in ingresso	
13	Attacco scarico acqua reflua	

3.1.2 DOTAZIONI

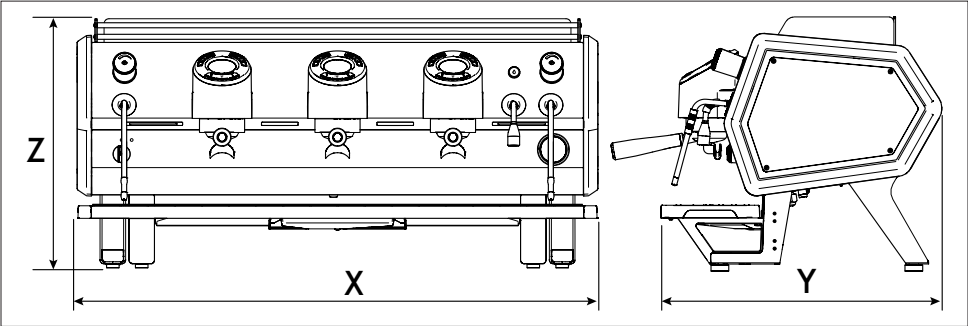
La fornitura della macchina include:

Accessori per la pulizia	
Spazzolino	
Filtro cieco	
Accessori per l'installazione	
Tubo di alimentazione acqua potabile	
Tubo di scarico acqua sporca con fascetta di ancoraggio	
Accessori per l'erogazione del caffè	
Porta filtro n. 3 portafiltri per macchina a 2 gruppi n. 4 portafiltri per macchina a 3 gruppi	
n. 1 filtro singolo n. 1 per gruppo filtro doppio	
Documentazione	
Manuale Uso e Manutenzione	

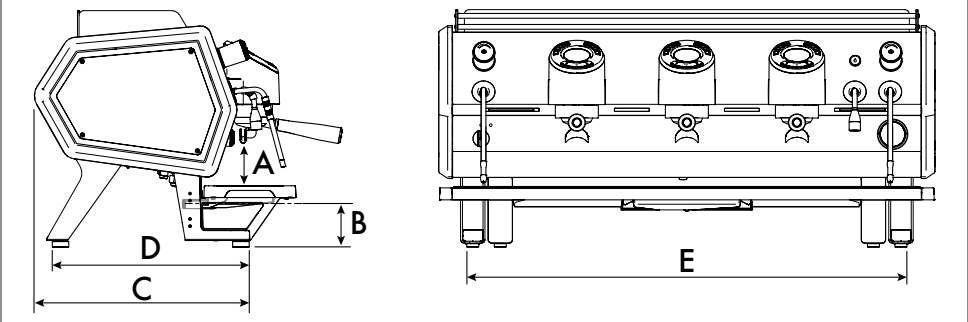
3.2 DATI TECNICI

DESCRIZIONE	U.M.	2 GRUPPI	3 GRUPPI
Capacità caldaia servizi	l	7	10
Capacità caldaia caffè / Scambiatore	l	- / 0,3	
Capacità gruppi indipendenti	l	-	
Capacità serbatoio acqua MAX	l	-	
Peso netto	Kg	61,5	71,5
Peso di spedizione	Kg	85	95
Peso d'esercizio	Kg	67	79,4
Potenza totale / Potenza resistenza caldaia servizi	W	4200 / 3500 (optional) 5400 / 4500	5700 / 4500 (optional) 6900 / 5500
Tensione di alimentazione + frequenza	V	220-240 1N ~ 380-415 3N ~ 50-60Hz	
Potenza resistenza gruppi	W	300	
Potenza resistenza scaldatozze (se installata)	W	200	250
Potenza assorbita elettropompa	W	250	
Potenza resistenza caldaie caffè	W	-	
Pressione di esercizio caldaia	Bar/Mpa	0,8 - 1,5 / 0,08 - 0,15	
Pressione acqua rete idrica	Bar/Mpa	6 / 0,6	
Pressione pompa (Taratura di default)	Bar/Mpa	9 / 0,9	
Range pressione erogazione caffè	Bar/Mpa	7 - 12 / 0,7 - 0,12	
Pressione massima caldaia caffè	Bar/Mpa	-	
Temperatura ambiente	°C	5 - 32	
Temperatura gruppo caldaia programmabili (min / max)	°C	90 - 98	
Umidità relativa non condensante		<70%	
Rumorosità	dB(A)	<70	
Coibentazione		Solo su PRO	
Risparmio energetico		Si	
Materiale caldaia servizi		Acciaio Inox	
Materiale caldaia gruppo caffè / Scambiatore		- / Acciaio Inox	
Produttività			
Classe energetica			
Portata elettropompa	l/h	150	

3.2.1 DIMENSIONI



DESCRIZIONE		U.M.	2 GRUPPI	3 GRUPPI
X	Lunghezza	mm	807	1037
Y	Profondità	mm	554	
Z	Altezza	mm	496	



DESCRIZIONE			U.M.	2 GRUPPI	3 GRUPPI
A	Altezza da beccuccio erogazione a griglia poggiatezze	versione STANDARD	mm	91	
		versione TALL	mm	144	
B	Altezza dallo scarico alla base	min	mm	38	
		max	mm	88	
C	Profondità d'appoggio		mm	450,8	
D	Dimensione d'appoggio		mm	407,5	
E	larghezza d'appoggio		mm	690	
	Dimensioni piano scaldatasse		cm ²	1947	2547

TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

4 TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

DPI PREVISTI



4.1 CONTROLLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento della fornitura controllare sempre l'integrità dell'imballo.

Informare il trasportatore di eventuali danni.



IMPORTANTE

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

4.2 DISIMBALLO DELLA MACCHINA

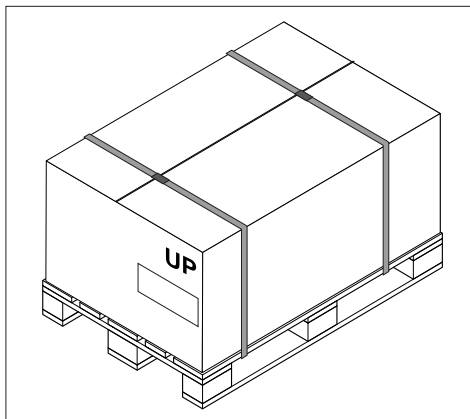


IMPORTANTE

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 la macchina solo al momento della sua installazione.

La macchina viene fornita su pallet in legno protetta da un cartone aperto sul fondo e fissato con reggette.

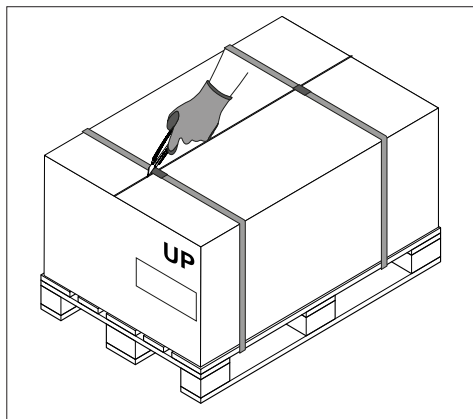


Posizionare il collo su una superficie piana:

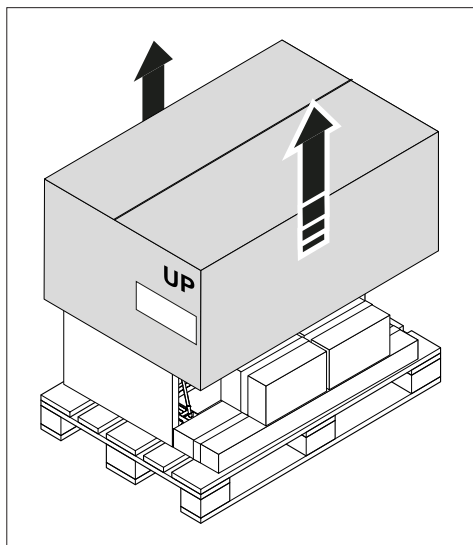
- in grado di reggere il peso del collo;
- con sufficiente spazio per girare attorno ed ispezionare il collo chiuso.

Per la rimozione dell'imballo:

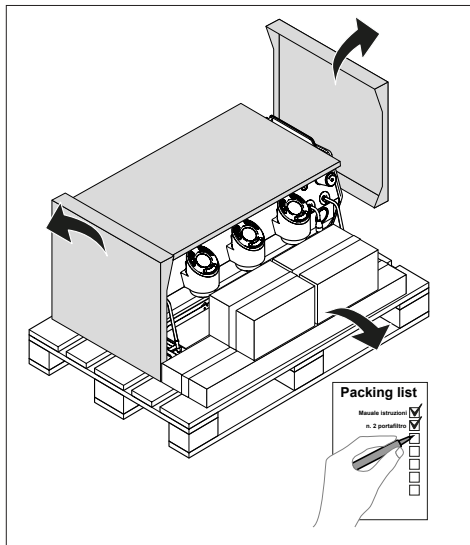
- tagliare le reggette;



- sfilare il cartone;



- rimuovere i cartoni laterali di compensazione;
- rimuovere le scatole degli accessori;
- verificare il contenuto del collo.



ATTENZIONE

L'imballo va smaltito secondo la legislazione locale.

Il Costruttore non è responsabile per lo smaltimento dell'imballo.

I componenti dell'imballo possono costituire fonte di pericolo per persone o cose e quindi vanno rimossi, nella loro interezza, immediatamente dopo l'installazione della macchina.

4.3 SOLLEVAMENTO MACCHINA



ATTENZIONE

La movimentazione ed il sollevamento della macchina devono essere fatti a macchina vuotata dell'acqua, priva di oggetti sul piano poggia tazze e con il piatto di scarico smontato.

Per la movimentazione della macchina, in base al peso ed alla dimensione, fare riferimento alle normative vigenti nel paese di utilizzo.

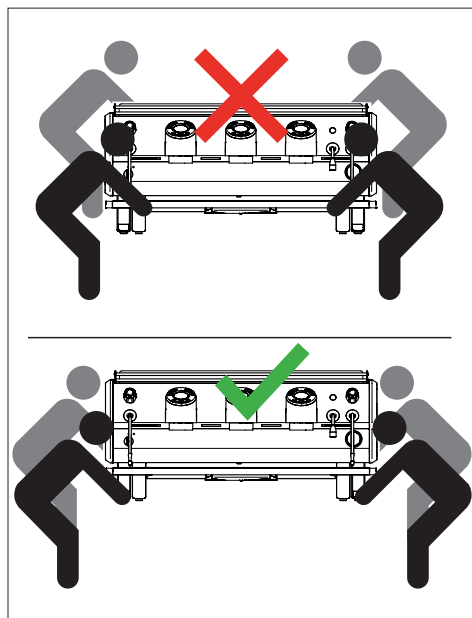
4.3.2 MOVIMENTAZIONE CON MEZZI MECCANICI

Nel caso di utilizzo di mezzi meccanici per il sollevamento della macchina è importante che:

- la macchina venga protetta per evitare danni alla carrozzeria;
- il sistema di sollevamento sia scelto in funzione delle dimensioni e del peso della macchina da movimentare;
- la macchina sia posizionata in modo stabile sopra il sistema di sollevamento.

4.3.1 MOVIMENTAZIONE MANUALE

Sollevare la macchina prendendola da sotto il basamento o dalla parte metallica delle gambe.



INSTALLAZIONE

5 INSTALLAZIONE

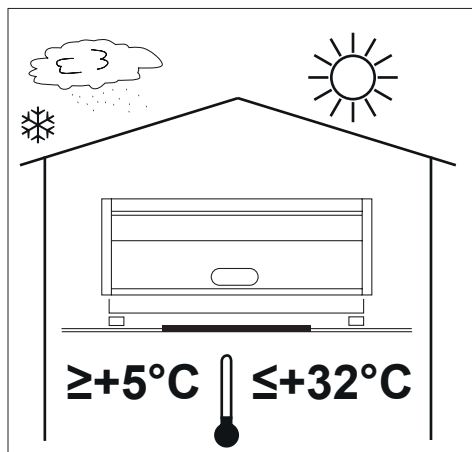
DPI PREVISTI



5.1 CONDIZIONI AMBIENTALI

La scelta del sito di installazione deve tenere conto che la macchina:

- non è idonea all'installazione in ambiente aperto;
- non può essere installata in zone dove la temperatura può scendere al di sotto dei 5°C (rischio congelamento acqua);
- non può essere installata vicino a fonti di calore o dove la temperatura ecceda i 32°C;
- non può essere installata in zone dove può essere esposta a getti d'acqua.



5.2 PREREQUISITI DEL SITO D'INSTALLAZIONE

Sono **a carico del Cliente**:

- la predisposizione del banco di appoggio;
- la predisposizione elettrica;
- la predisposizione idrica.

5.2.1 BANCO DI APPOGGIO

Il banco di appoggio deve avere le seguenti caratteristiche:

- essere in grado di sostenere il peso della macchina in condizioni operative (con il serbatoio dell'acqua carico);
- avere dimensioni minime pari alle dimensioni di ingombro della macchina;



Rischio cedimento, caduta con conseguente schiacciamento dell'operatore.

- essere perfettamente piano, è vietato installare la macchina su piani inclinati;



Rischio, a seconda della pendenza, che la macchina scivoli o, più semplicemente, che eroghi il caffè in modo disuniforme tra le tazze durante l'erogazione del caffè doppio.

- avere sufficiente spazio circostante alla macchina per garantire il raffreddamento e la manutenzione (vedi "5.3 Spazi minimi d'installazione" a pagina 25);
- essere sufficientemente illuminato per operare in sicurezza, in accordo con le norme vigenti del paese di utilizzo.

5.2.2 PREDISPOSIZIONE ELETTRICA

Per la predisposizione elettrica si richiede:

- la presenza di un dispositivo di sgancio sulla linea elettrica di alimentazione della macchina in accordo con le norme vigenti del paese di utilizzo;
- che il cavo della linea di alimentazione elettrica sia dimensionato in modo da garantire corretta tensione di lavoro della macchina quando assorbe la potenza massima;
- che l'impianto elettrico del locale sia dotato di messa a terra.

5.2.3 PREDISPOSIZIONE IDRICA

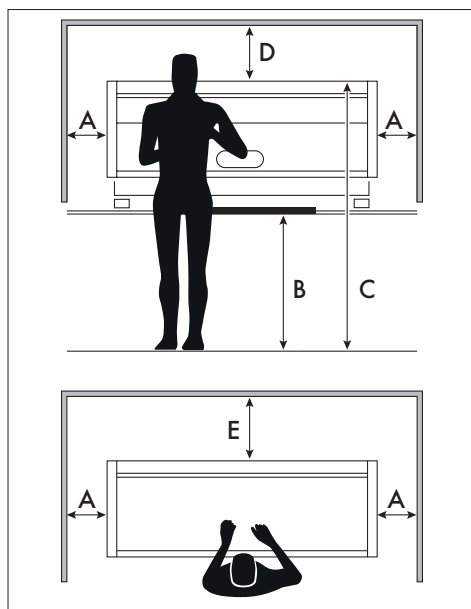
Per la predisposizione idrica si richiede:

- una piletta di scarico connessa alla rete fognaria per il collegamento delle acque di scarico della macchina;
- una valvola d'intercettazione sulla linea di alimentazione dell'acqua a monte della macchina per poterla isolare dalla rete. Si suggerisce una valvola a saracinesca per poter regolare la chiusura dell'alimentazione.

L'alimentazione idrica deve prevedere acqua:

- a temperatura ambiente ($10 \div 25^\circ\text{C}$);
- con una durezza massima di 5°fH (eventualmente ottenibili tramite un sistema di abbattimento dei carbonati);
- con un grado di impurità massimo di $60 \div 85\text{ppm}$ (eventualmente ottenibile con l'inserimento in linea di un filtro);
- un riduttore di pressione in caso la pressione di alimentazione sia superiore ai 6bar (0,6Mpa).

5.3 SPAZI MINIMI D'INSTALLAZIONE



Rif.	Distanza	U.M.
A	≥ 50	cm
B	≥ 100	cm
C	≥ 150	cm
D	≥ 60	cm
E	≥ 5	cm

5.4 CONTROLLI PRELIMINARI

Procedere con i controlli preliminari sulla macchina prima dell'installazione:

- verificare l'integrità del cavo di alimentazione, se danneggiato contattare il centro di assistenza autorizzato per far sostituire il cavo;
- verificare che la macchina sia integra e non abbia componenti della carrozzeria danneggiati o non fissati. La carrozzeria è un elemento di protezione che previene il contatto diretto tra operatore e parti in tensione della macchina.

Nel caso la macchina abbia trascorso in periodo in prossimità a 0°C è necessario attendere un periodo di acclimatamento di almeno 24 ore a 15°C prima di procedere con l'installazione;



ATTENZIONE

Non installare la macchina se il cavo di alimentazione si presenta screpolato o danneggiato.

Contattare il rivenditore autorizzato per ricevere assistenza in merito.



5.5 COLLEGAMENTI



IMPORTANTE

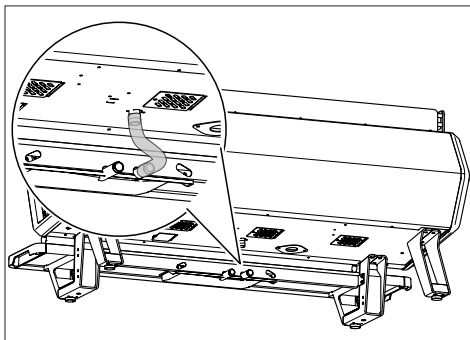
L'installazione deve essere eseguita da tecnici specializzati ed autorizzati dall'importatore locale di Sanremo.

5.5.1 COLLEGAMENTO IDRAULICO

5.5.1.1 Scarico

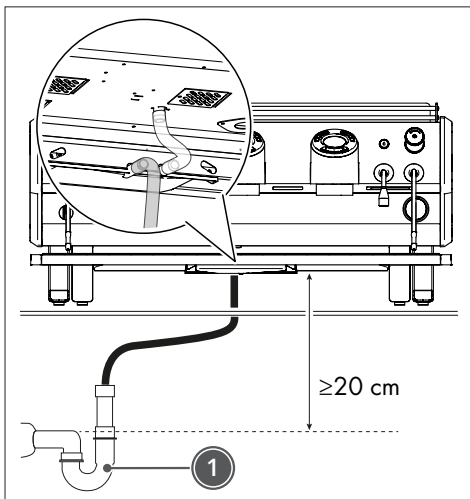
Per collegare la macchina allo scarico delle acque reflue:

- collegare lo scarico della macchina alla vaschetta di scarico;



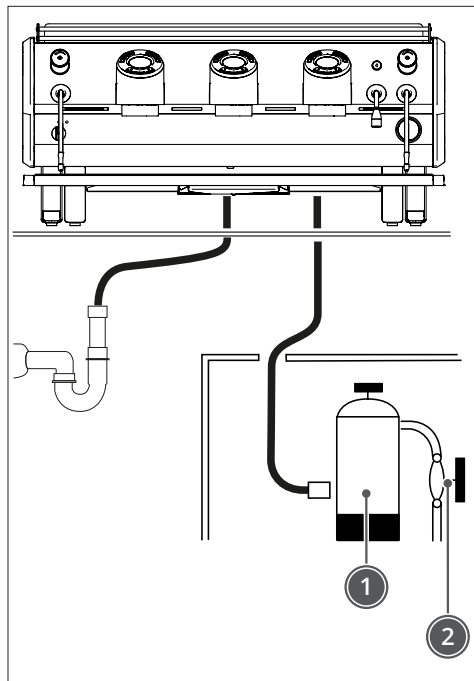
- collegare la vaschetta di scarico alla piletta di scarico precedentemente predisposta.

Il collegamento deve avvenire tramite un sifone (1) che deve essere posto ad almeno 20cm al di sotto della macchina.



5.5.1.2 Carico con pompa a bordo

Se per ottenere la qualità dell'acqua richiesta è necessario installare un impianto di trattamento dell'acqua (1), posizionare la macchina a valle di questo impianto e seguire le istruzioni del produttore dell'impianto per la sua messa in servizio.



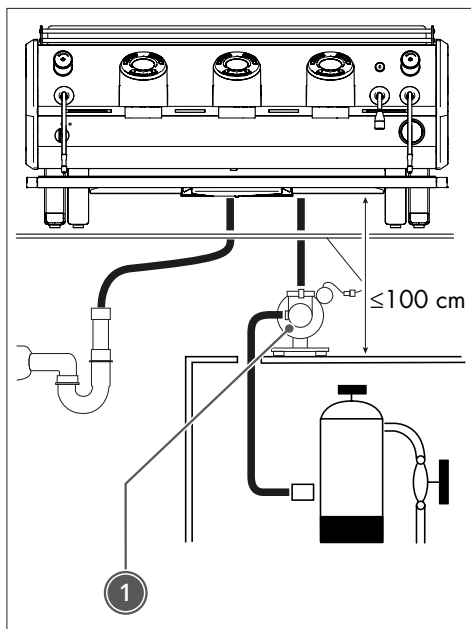
Si consiglia di porre l'impianto a valle della valvola a saracinesca (2) di sezionamento dell'impianto idrico.

Per il collegamento lato rete la dotazione della macchina prevede un tubo flessibile con raccordo di connessione 3/8" BSPP femmina girevole.

5.5.1.3 Carico con pompa esterna

Se per ottenere la qualità dell'acqua richiesta è necessario installare un impianto di trattamento dell'acqua posizionare la macchina e la pompa esterna a valle di questo impianto e seguire le istruzioni del produttore dell'impianto per la sua messa in servizio.

La pompa (1) viene fornita con basamento. La distanza massima tra la pompa (1) e la macchina non deve eccedere i 100cm. La pompa (1) va installata considerando uno spazio di almeno 5cm lungo i fianchi e sopra per garantire un adeguato raffreddamento.



5.5.2 COLLEGAMENTO ELETTRICO



RISCHIO ELETTRICO

Verificare che tutti gli interruttori siano in posizione "0" OFF prima di collegare elettricamente la macchina.

È obbligatorio il collegamento di messa a terra, nonché la corrispondenza dell'impianto con le normative vigenti nel paese di utilizzo.

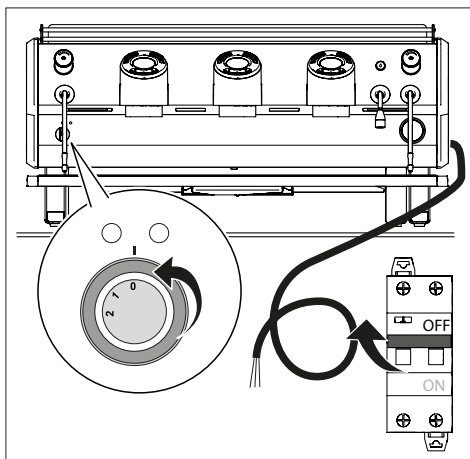
La linea elettrica di alimentazione della macchina deve:

- essere provvista di un interruttore omipolare di sgancio automatico in accordo alle specifiche di disconnessione in categoria di sovratensione III;
- essere dimensionata così da contenere la caduta della tensione di alimentazione durante il funzionamento a piena potenza inferiore al 2% rispetto alla tensione riportata sulla targa della macchina.

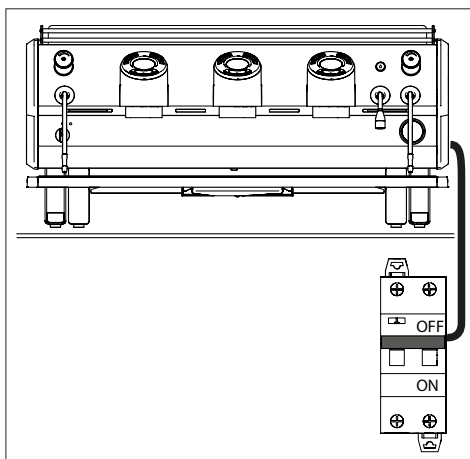
La macchina esce dalla fabbrica impostata per essere cablata direttamente alla rete elettrica.

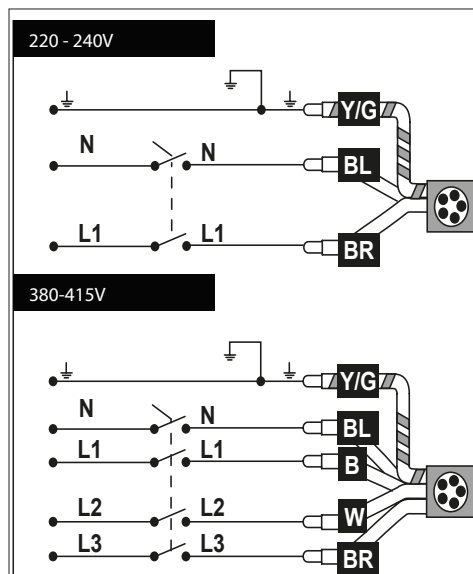
Per collegare la macchina alla rete elettrica:

- verificare che il commutatore della macchina sia in posizione "0";
- togliere tensione alla linea di alimentazione;

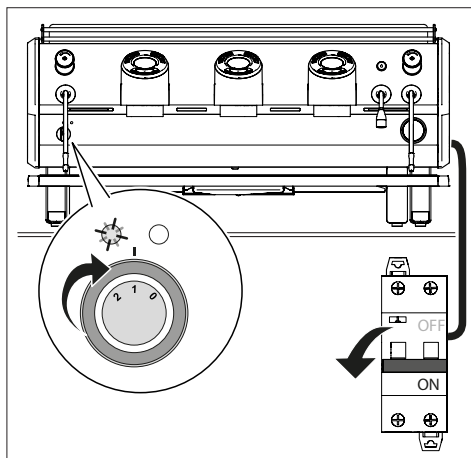


- verificare la corrispondenza della tensione di rete predisposta nel locale con il valore corrispondente sulla targhetta della macchina;
- cablare la macchina alla rete del locale;

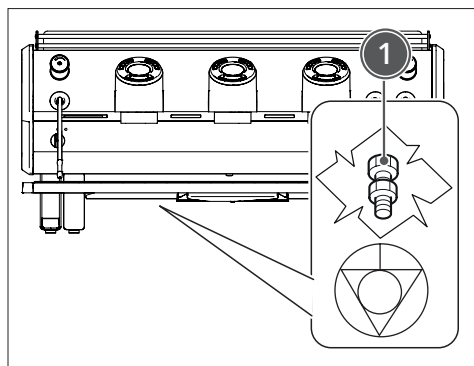




- attivare la linea di alimentazione della macchina, commutatore in posizione "1".



- collegare il puntale di massa (1) al conduttore di equipotenziale del locale;



5.5.3 SPURGO SCAMBIATORI CALDAIA

**RISCHIO ELETTRICO**

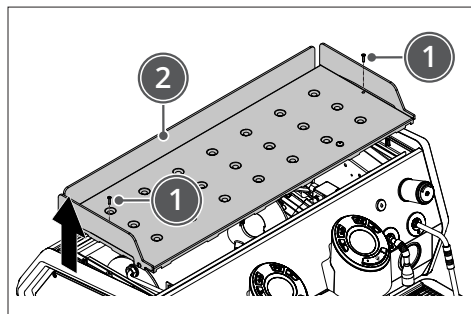
Scollegare la macchina dall'alimentazione elettrica prima di eseguire la prossima procedura.

**IMPORTANTE**

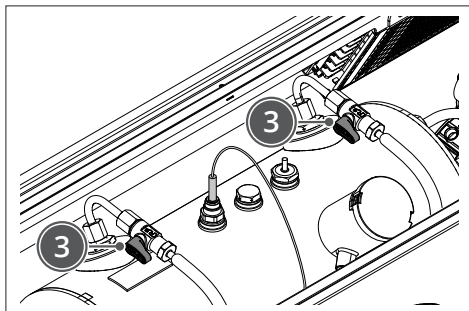
L'operazione deve essere eseguita durante la prima installazione e per ognuno degli scambiatori.

Per effettuare lo spurgo dell'aria dagli scambiatori caldaia procedere come di seguito descritto:

- non accendere la macchina;
- collegare la macchina alla rete idrica ed aprire il rubinetto di mandata;
- con il cacciavite a croce, svitare le viti (1);
- sollevare e rimuovere il poggia tazze (2).



- aprire i rubinetti (3) e far fuoriuscire tutta l'aria presente negli scambiatori;
- quando comincia ad uscire acqua, chiudere i rubinetti (3);



- accendere la macchina ed attendere il caricamento della caldaia;
- erogare acqua contemporaneamente attraverso tutti i gruppi presenti sulla macchina;
- aprire i rubinetti (3) e verificare che non sia presente aria residua nell'impianto;
- rimontare il poggia tazze.

AVVIO DELLA MACCHINA

6 PRIMO AVVIO



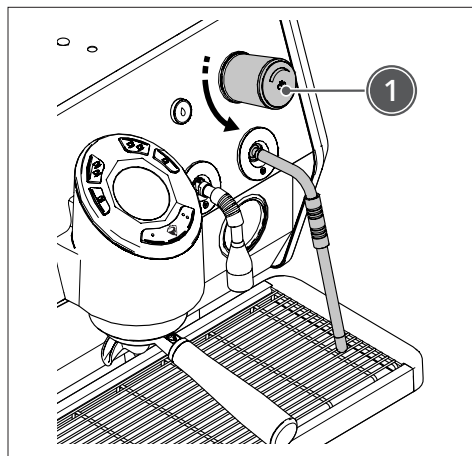
IMPORTANTE

Il primo avvio della macchina deve essere effettuato da tecnici specializzati e autorizzati dal rivenditore locale di Sanremo.

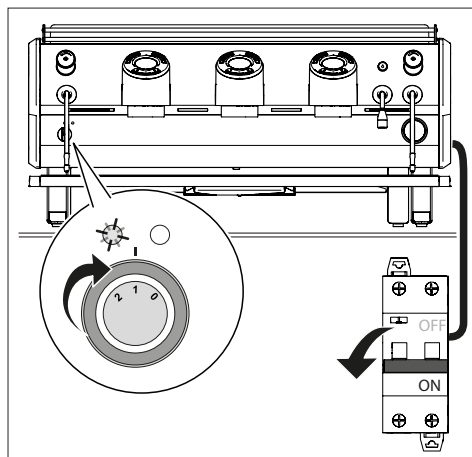
6.1 CARICO ACQUA IN CALDAIA

Per il carico dell'acqua in caldaia procedere come di seguito descritto:

- aprire il rubinetto di alimentazione idrica posto a monte della macchina;
- aprire il vapore ruotando in senso antiorario la manopola (1);



- inserire l'alimentazione elettrica in macchina posizionando su ON l'interruttore differenziale posto a monte della macchina;
- ruotare il commutatore in posizione "1". La spia si illumina indicando presenza di tensione, si illumina il display e si avvia il riempimento automatico.



IMPORTANTE

Se il riempimento automatico non avviene entro 120 secondi la macchina si blocca e i tasti in corrispondenza dei gruppi si illuminano lampeggiando.

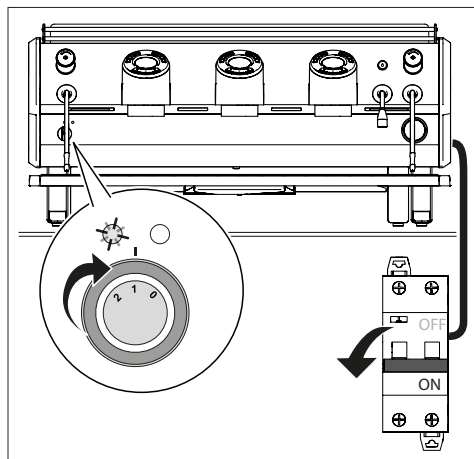
Verificare che il rubinetto di alimentazione idrica sia aperto.

Spegnere e riaccendere la macchina per completare il carico d'acqua in caldaia.

6.2 ACCENSIONE DELLA MACCHINA

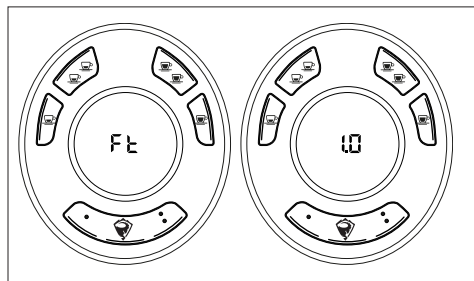
Per l'accensione della macchina procedere come di seguito descritto:

- accendere l'interruttore generale d'impianto;
- accendere la macchina, ruotare il commutatore in posizione "1";
- verificare che la spia di linea, se presente, si accenda.

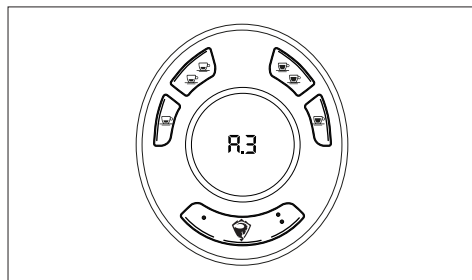


Il mini-display delle tastiere visualizza in sequenza:

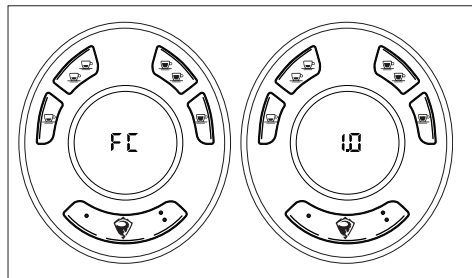
- la versione firmware della tastiera;



- il numero del gruppo per 5 secondi;



- la versione firmware della scheda di controllo.



6.2.1 RISCALDAMENTO

6.2.1.1 Temperatura preimpostata

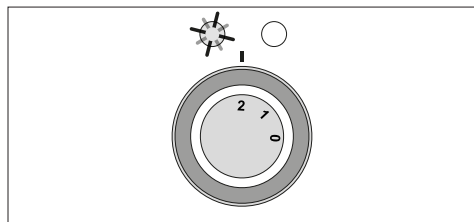
La temperatura della caldaia è impostata di default a 123°C.

La temperatura dei gruppi erogatori è impostata di default a 93°C.

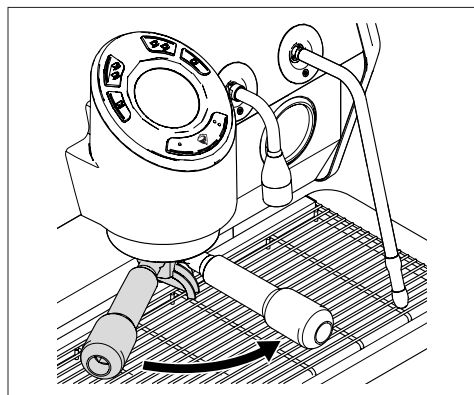
6.2.1.2 Fase di riscaldamento

Per portare la macchina in temperatura procedere come di seguito descritto:

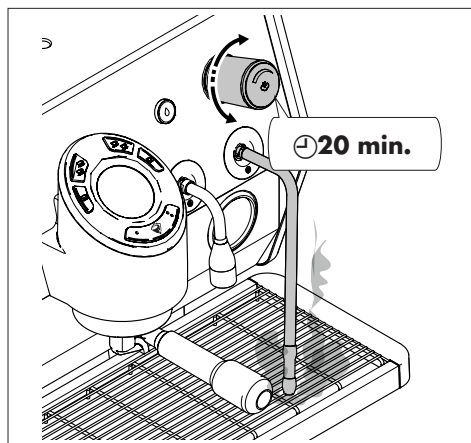
- ruotare il commutatore in posizione "2";



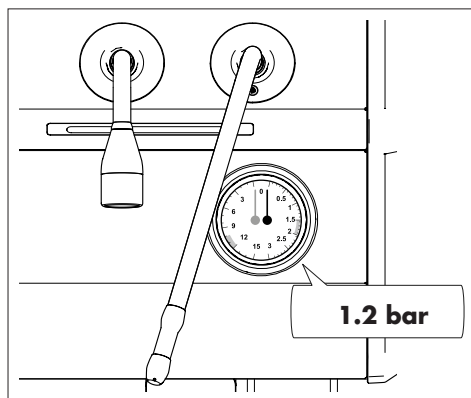
- agganciare i portafiltri ai gruppi erogatori;



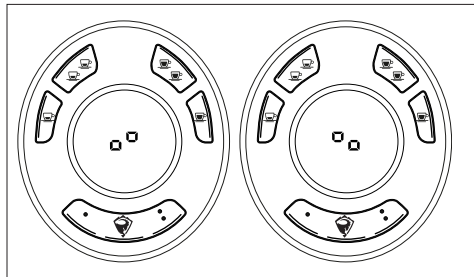
- spostare le lance vapore sulla griglia, aprire i rubinetti dell'erogazione vapore e lasciarli aperti;
- attendere la fuoriuscita del vapore dalle apposite lance (circa 15/20 minuti) dopodiché chiudere i rubinetti dell'erogazione vapore;



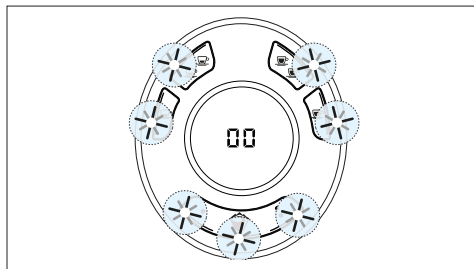
- attendere che la macchina arrivi alla temperatura di regime termico, visualizzabile sul manometro (pressione 1.2 bar) posto a bordo della macchina.



Durante la fase di riscaldamento della macchina il mini-display visualizza un'animazione ad indicare che la macchina non è pronta e tutti i led delle tastiere sono spenti.



Alla fine del riscaldamento il mini-display visualizza la scritta "00".
I led delle tastiere si accendono.



6.2.2 IMPOSTAZIONE DELLE DOSI

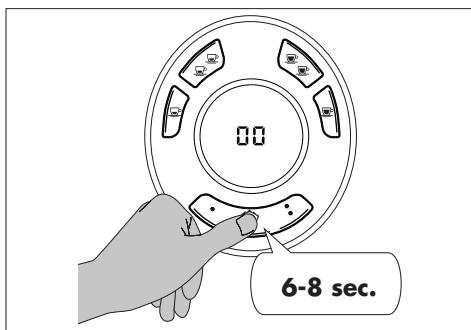
6.2.2.1 Impostazione dosi caffè

Le dosi impostate sul gruppo GR1 vengono copiate su tutti i gruppi.

È possibile impostare indipendentemente i gruppi.

Di seguito la procedura per impostare le dosi:

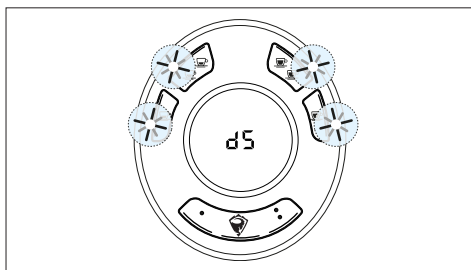
- premere il tasto K5 per 6/8 secondi sul gruppo da programmare.



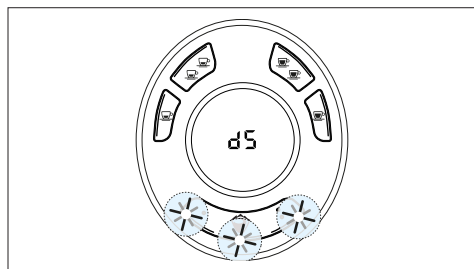
Il mini-display visualizza la scritta "dS".

I led in basso lampeggiano ad indicare lo stato di programmazione delle dosi:

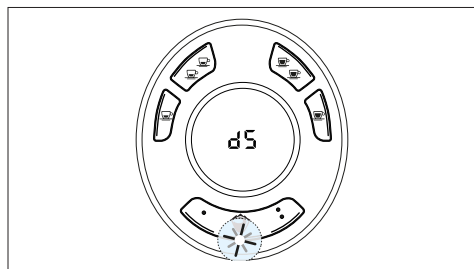
- la macchina non ha dosi programmate: i led da L1 a L4 sono accesi;



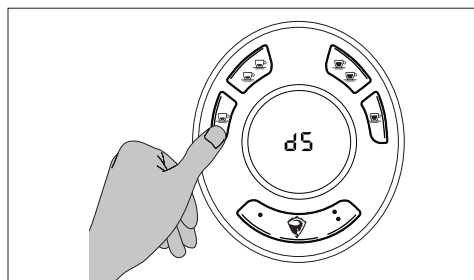
- la macchina è programmata per 5 dosi: lampeggiano i led da L5 a L7;



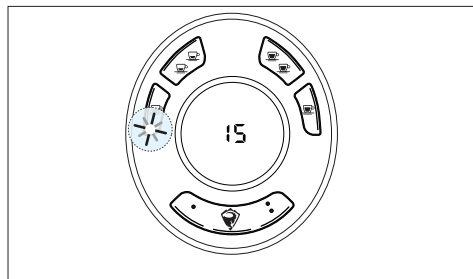
- la macchina è programmata per 7 dosi: lampeggia solo il led L5.



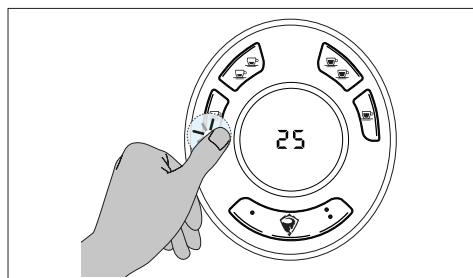
- Premere il tasto della dose da programmare.



La macchina inizia l'erogazione, il mini-display visualizza il tempo trascorso. Sul gruppo rimane acceso il led della dose selezionata.



- Premere un pulsante per terminare la dose.



Si accendono i led delle dosi non ancora programmate e il mini-display visualizza il tempo dell'ultima dose erogata.



Il led L5 lampeggia (o il gruppo di led inferiore).

Ora è possibile procedere con la programmazione di una nuova dose.

Al termine della programmazione, attendere che la macchina salvi le nuove impostazioni. I gruppi possono essere programmati indipendentemente con la stessa modalità.

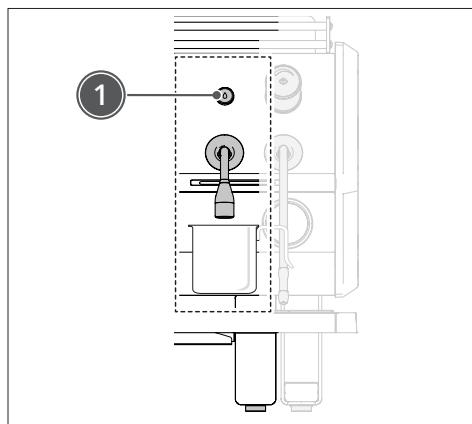
Le dosi impostate sul gruppo GR1 vengono copiate su tutti i gruppi. I secondi della dose acqua saranno mostrati sul gruppo con numerazione più alta.

La programmazione di 7 dosi è possibile solo con macchina abilitata.

6.2.2.2 Impostazione dosi acqua

È possibile impostare una doppia dose per il prelievo di acqua calda (se la macchina è abilitata).

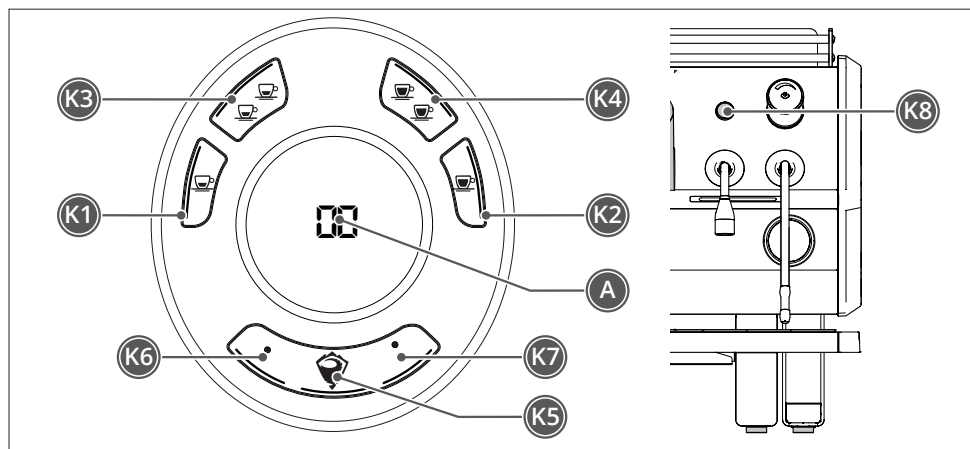
- premere una volta il tasto K8 (1) per impostare la prima dose di acqua;
- premere due volte il tasto K8 (1) per impostare la seconda dose di acqua.



USO

7 USO

7.1 PANNELLO COMANDI



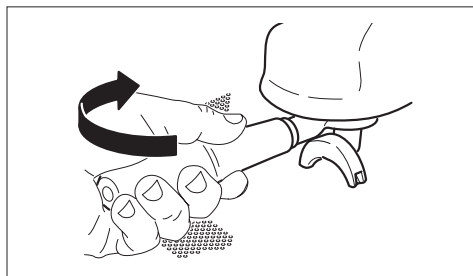
Tasti		Descrizione	Funzione specifica	
Pos.	Led			
K1	L1	Erogazione 1 caffè	K5+K1	Lavaggio automatico singolo gruppo
K2	L2	Erogazione 1 caffè lungo	K5+K2	Accensione scalda tazze
K3	L3	Erogazione 2 caffè	K5+K3	OFF oppure ECO
K4	L4	Erogazione 2 caffè lunghi	K5+K4	Lavaggio automatico di tutti i gruppi
K5	L5	Dose manuale e/o purge/flush		
K6	L6	Dose extra 1 (se impostato)	K5+K6	Accensione barra led/tastiera
K7	L7	Dose extra 2 (se impostato)		
K8		Erogazione acqua calda	K5+K8	Ingresso menu utente
A		Mini-display		

Dal gruppo GR1 si agisce su tutta la macchina (caldaia e tutti i gruppi), dal gruppo GR2 e gruppo GR3 si agisce sul singolo gruppo da cui si fa la selezione.

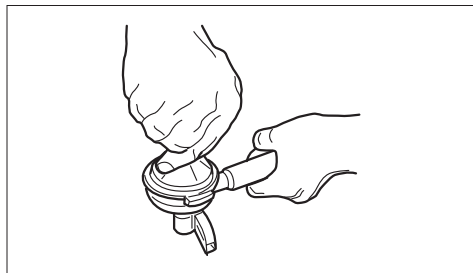
7.2 EROGAZIONE DEL CAFFÈ

Per l'erogazione del caffè procedere come di seguito descritto:

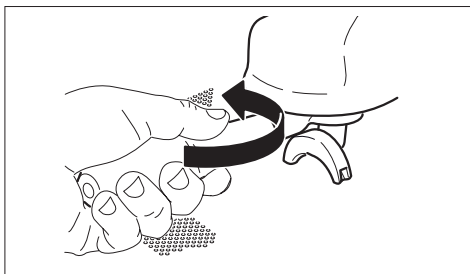
- sganciare il porta filtro dal gruppo erogatore, se necessario svuotarlo;



- caricare il porta filtro di caffè macinato, facendo attenzione a non lasciare residui di polvere di caffè sul bordo superiore;
- pressare il caffè con l'apposito pressino in dotazione;



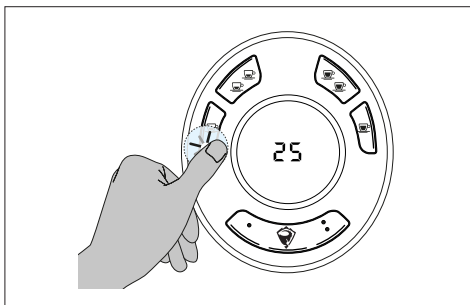
- riagganciare il porta filtro al gruppo in modo sicuro, ma non serrare in modo eccessivo;



- posizionare una o due tazze al di sotto del porta filtro (a seconda se si desidera erogare 1 oppure 2 caffè);
- premere il pulsante di erogazione (a seconda se si desidera erogare 1 oppure 2 caffè).

Iniziata l'erogazione, si accende il led del pulsante.

Il mini-display visualizza il tempo trascorso per completare l'operazione.



Al raggiungimento della dose l'erogazione si arresta automaticamente. Si accendono tutti i led ed il mini-display visualizza il tempo di erogazione.

7.3 PREINFUSIONE

La macchina viene fornita con la funzione di preinfusione disabilitata.

La preinfusione può essere abilitata per le erogazioni singole, doppie o per entrambe.

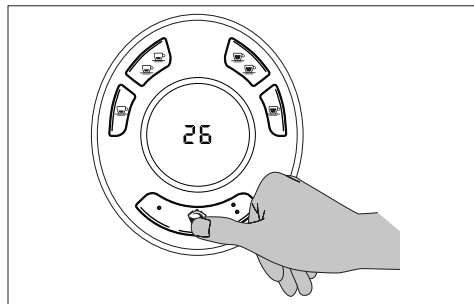
Per abilitare la preinfusione vedi "8.5 Impostazione Preinfusione" a pagina 45.

7.4 PURGE

La macchina viene fornita con la funzione di purge abilitata.

Per avviare il purge procedere come di seguito descritto:

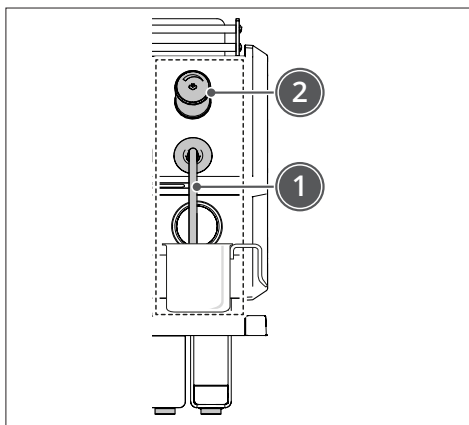
- premere il tasto K5 per avviare il purge
 - premere una volta per eseguire il purge (pulizia automatica doccetta con 20ml di acqua);
 - premere due volte per eseguire l'erogazione continua.



7.5 EROGAZIONE VAPORE

Per l'utilizzo del vapore procedere come di seguito descritto:

- inserire la lancia vapore (1) nel bricco contenente la bevanda da riscaldare;
- ruotare la manopola (2) in senso antiorario. Regolare il flusso del vapore secondo la necessità, ruotando più o meno la manopola;
- al termine del riscaldamento della bevanda chiudere l'erogazione del vapore ruotando la manopola (2) in senso orario;
- togliere il bricco dalla lancia vapore (1);
- pulire immediatamente con una spugna umida la lancia vapore (1) da eventuali residui.



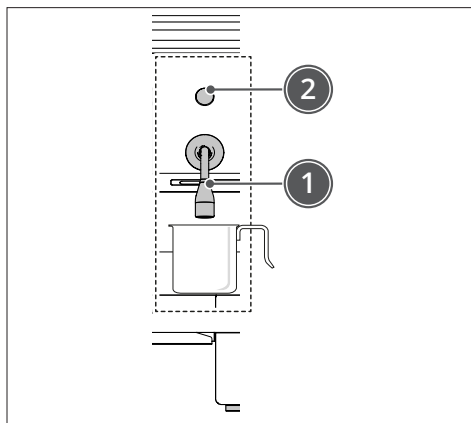
RISCHIO TERMICO

Non agire sulla manopola per erogare vapore prima di avere inserito la lancia vapore nel bricco, possibili ustioni.

7.6 PRELIEVO DI ACQUA CALDA

Per l'erogazione di acqua calda procedere come di seguito descritto:

- posizionare il bricco sotto il tubo di prelievo acqua calda (1);
- premere una volta il pulsante di erogazione acqua (2) per erogare la prima dose impostata;
- premere due volte consecutivamente il pulsante di erogazione acqua (2) per erogare la seconda dose impostata;
- premere nuovamente il pulsante di erogazione acqua (2) se si vuole terminare il prelievo prima del raggiungimento della dose impostata;



- sul gruppo più vicino alla lancia acqua viene mostrato un conto alla rovescia che indica quanto tempo manca alla fine dell'erogazione.



RISCHIO TERMICO

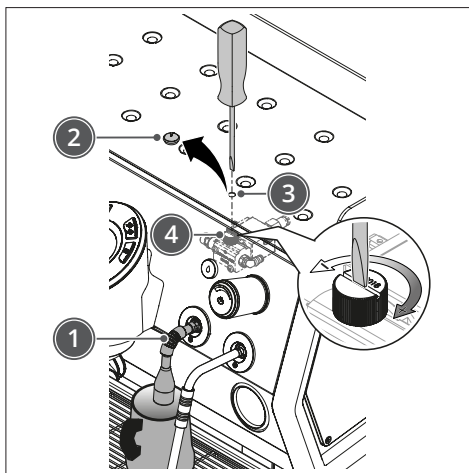
Non agire sul pulsante per erogare acqua prima di aver collocato il bricco sotto il tubo di prelievo, possibili ustioni.

7.7 REGOLAZIONE TEMPERATURA ACQUA (OPTIONAL)

Se presente come optional, permette la regolazione della temperatura dell'acqua calda tramite un regolatore.

Per regolare la temperatura procedere come di seguito descritto:

- posizionare il bricco sotto il tubo di prelievo acqua calda (1);
- rimuovere il tappino in gomma (2);
- inserire un cacciavite a taglio nel foro (3) e ruotare il regolatore (4) (senso orario per acqua calda (+), senso antiorario per acqua fredda (-));
- premere una volta il pulsante di erogazione acqua (5) e verificare la temperatura dell'acqua.



- Ripetere l'operazione fino al raggiungimento della temperatura desiderata.



RISCHIO TERMICO

Non agire sul pulsante per erogare acqua prima di aver collocato il bricco sotto il tubo di prelievo, possibili ustioni.

7.8 SPEGNIMENTO E MODALITÀ ECO

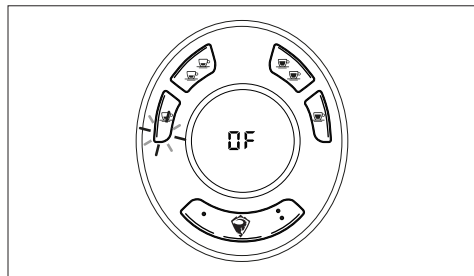
Per spegnere la macchina o portarla in modalità ECO procedere come di seguito descritto:

- Premere contemporaneamente i tasti K5 e K3 sul gruppo GR1.

La macchina si spegne.

Il led L1 lampeggia lento.

Il mini-display visualizza la scritta "OF" per 10 secondi.



- Premere contemporaneamente i tasti K5 e K3 sul gruppo GR1.

La macchina si porta in modalità ECO.

Il led L1 lampeggia veloce.

Il mini-display visualizza la scritta "EC" per 10 secondi.

- Premere il tasto K3 sul gruppo GR1 per accendere la macchina.

La sequenza degli stati è OFF -> ECO -> tempo ultima erogazione.

Operando sul gruppo GR1 si agisce su tutta la macchina.

Operando sui gruppi GR2 e GR3 si agisce sui singoli gruppi ma non sulla macchina.

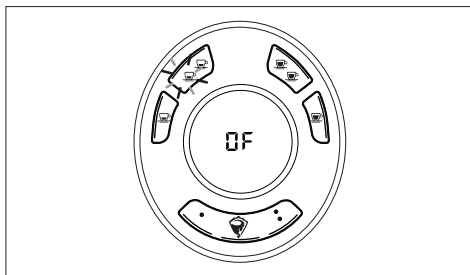
Per spegnere il gruppo GR2 o GR3 oppure portarli in modalità ECO procedere come di seguito descritto:

- Premere contemporaneamente i tasti K5 e K3 sul gruppo interessato.

Il gruppo si spegne.

Il led L3 lampeggia lento.

Il mini-display visualizza la scritta "OF" per 10 secondi.



- Premere contemporaneamente i tasti K5 e K3 sul gruppo interessato.

Il gruppo interessato si porta in modalità ECO.

Il led L3 lampeggia veloce.

Il mini-display visualizza la scritta "EC" per 10 secondi.

- Premere il tasto K3 sul gruppo interessato per accenderlo.

È sempre possibile riattivare la macchina o il singolo gruppo premendo K3.

MENU TECNICO UTENTE

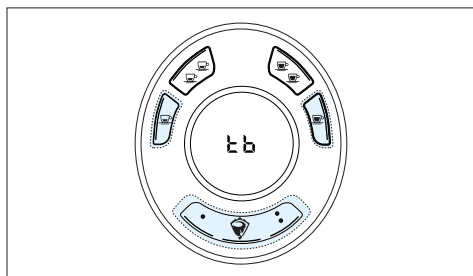
8 MENU TECNICO

8.1 ACCESSO AL MENU TECNICO UTENTE

Per entrare nel menu utente premere il tasto K5 sul gruppo GR1 seguito dal tasto K8, oppure tenere premuto il tasto K5 sul gruppo GR1 per più di 10 secondi.

Il mini-display mostra la prima schermata del menu utente con la temperatura della caldaia, viene visualizzata la scritta "tb".

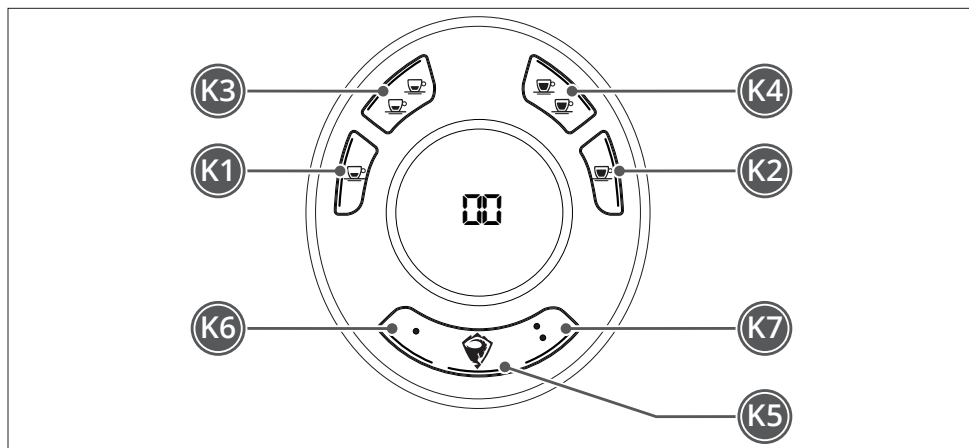
I led L1, L2, L5, L6 e L7 del gruppo GR1 sono accesi.



8.1.1 SINTESI MENU TECNICO UTENTE

- ↳ Impostazione temperatura caldaia (solo se abilitata nel menu tecnico, default ON)
- ↳ Impostazione temperatura gruppi (solo se abilitata nel menu tecnico, default ON)
- ↳ Abilitazione pre infusione (solo se abilitata nel menu tecnico, default ON)
- ↳ Impostazione numero dosi disponibili
- ↳ Abilitazione dose K5 manuale come dose programmata
- ↳ Abilitazione funzione purge/flush su pulsante manuale K5
- ↳ Abilitazione programmazione tasto K5
- ↳ Abilitazione scaldatazze
- ↳ Accensione/spegnimento led
- ↳ Abilitazione ECO con timeout
- ↳ Status Wi-Fi

8.2 TASTI MENU TECNICO UTENTE



Tasti	Regolazione
K1	Schermata precedente
K2	Schermata successiva
K3	Diminuzione valore da settare
K4	Aumento valore da settare
K5	Per entrare in un menu e per salvare
K6	Salva e torna alla schermata precedente
K7	Salva ed esce dal menu



AVVISO - Per ogni menu saranno accesi solo i led corrispondenti ai tasti utilizzabili, quelli spenti sono inattivi.

8.3 IMPOSTAZIONE TEMPERATURA CALDAIA

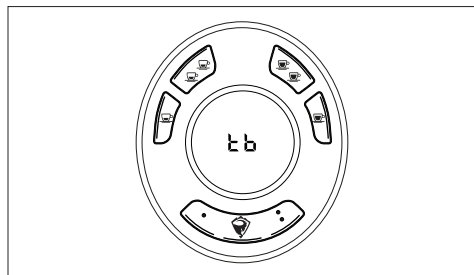
La temperatura della caldaia è impostata di default a 123°C.

La caldaia può essere impostata su tre temperature, 120°C, 123°C e 126°C.

Per impostare la temperatura caldaia procedere come di seguito descritto:

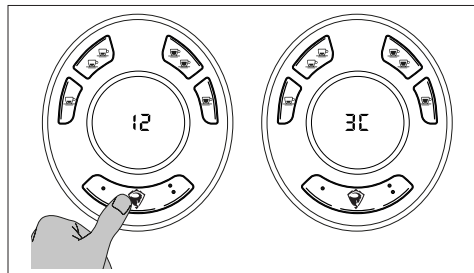
- entrare nel menu tecnico utente, vedi "8.1 Accesso al menu tecnico utente" a pagina 42;

Il mini-display visualizza la scritta "tb".



- Premere il tasto K5.

Il mini-display visualizza come testo scorrevole la temperatura impostata (ad es. 12-3C / 25-3F).



- Premere il tasto K3 per diminuire o il tasto K4 per aumentare la temperatura.

Per salvare e tornare alla schermata precedente premere il tasto K5 o il tasto K6, per salvare ed uscire dal menu premere il tasto K7.

8.4 TEMPERATURA GRUPPI

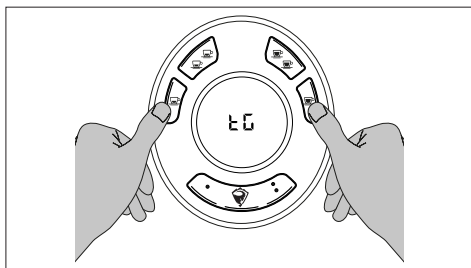
La temperatura dei gruppi erogatori è impostata di default a 93°C.

La temperatura di un gruppo può andare da un minimo di 90°C ad un massimo di 98°C. I gradi possono essere aumentati/diminuiti a passo di 1°.

Per impostare la temperatura dei gruppi procedere come di seguito descritto:

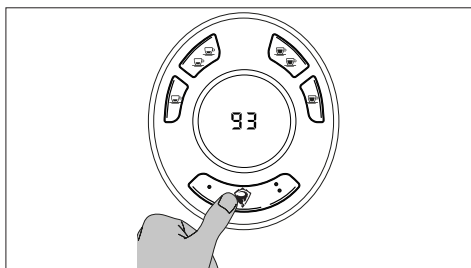
- entrare nel menu tecnico utente, vedi "8.1 Accesso al menu tecnico utente" a pagina 42;
- scorrere fra le schermate del menu con il tasto K1 o il tasto K2 fino a quella desiderata;

Il mini-display visualizza la scritta "tG".



- Premere il tasto K5.

Il mini-display visualizza la temperatura impostata.



- Premere il tasto K3 per diminuire o il tasto K4 per aumentare la temperatura.

Per salvare e tornare alla schermata precedente premere il tasto K5 o il tasto K6, per salvare ed uscire dal menu premere il tasto K7.

8.5 IMPOSTAZIONE PREINFUSIONE

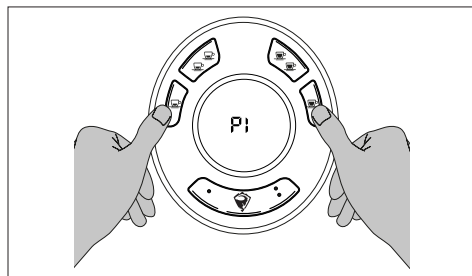
La macchina viene fornita con la funzione di preinfusione disabilitata.

La preinfusione può essere abilitata per le erogazioni singole, doppie o per entrambe. Le dosi impostate sul gruppo GR1 vengono copiate su tutti i gruppi.

Per impostare la preinfusione procedere come di seguito descritto:

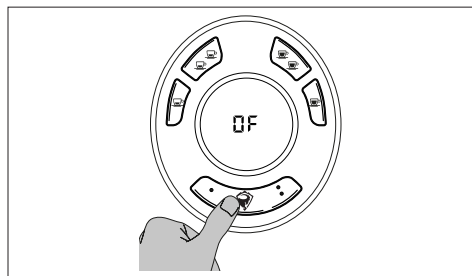
- entrare nel menu tecnico utente, vedi "8.1 Accesso al menu tecnico utente" a pagina 42;
- scorrere fra le schermate del menu con il tasto K1 o il tasto K2 fino a quella desiderata;

Il mini-display visualizza la scritta "PI".



- Premere il tasto K5.

Il mini-display visualizza la temperatura impostata.



- Premere il tasto K3 o il tasto K4 per scorrere le opzioni di attivazione della preinfusione.

Le opzioni sono descritte in tabella

Sigla	Descrizione
OF	Preinfusione disattivata
Sd	Preinfusione attiva per le dosi singole e doppie
_d	Preinfusione attiva per le dosi doppie
S_	Preinfusione attiva per le dosi singole

Per salvare e tornare alla schermata precedente premere il tasto K5 o il tasto K6, per salvare ed uscire dal menu premere il tasto K7.

8.6 ABILITAZIONE 7 DOSI

La macchina viene fornita con impostazione a 5 dosi.

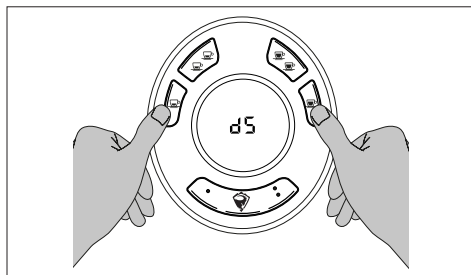
E' possibile effettuare delle dosi di caffè usando i tasti K6 e K7. Per sfruttare questa possibilità bisogna impostare la macchina in modalità 7 dosi.

Se la macchina è impostata in modalità 5 dosi, durante la fase di macchina pronta, premendo i tasti K6 e K7, la macchina si comporta come se fosse stato selezionato K5. Inoltre, premendo K5 in erogazione, si accenderanno i led L6, L5 ed L7.

Per abilitare le dosi extra procedere come di seguito descritto:

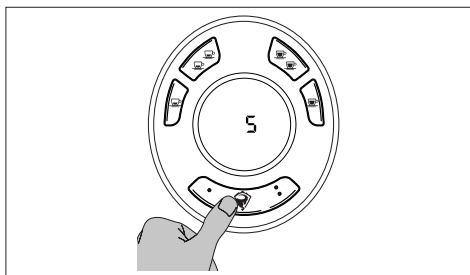
- entrare nel menu tecnico utente, vedi "8.1 Accesso al menu tecnico utente" a pagina 42;
- scorrere fra le schermate del menu con il tasto K1 o il tasto K2 fino a quella desiderata;

Il mini-display visualizza la scritta "d5".



- Premere il tasto K5.

Il mini-display visualizza le impostazioni correnti.



- Premere il tasto K3 o il tasto K4 per cambiare le impostazioni

Per salvare e tornare alla schermata precedente premere il tasto K5 o il tasto K6, per salvare ed uscire dal menu premere il tasto K7.

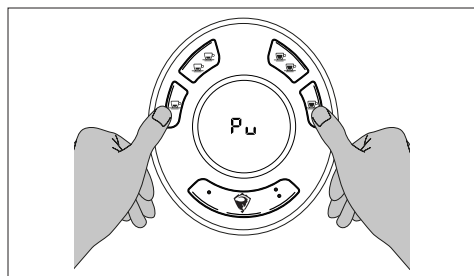
8.7 ABILITAZIONE PURGE/FLUSH

La macchina viene fornita con la funzione di purge/flush abilitata.

Per modificare l'impostazione purge/flush procedere come di seguito descritto:

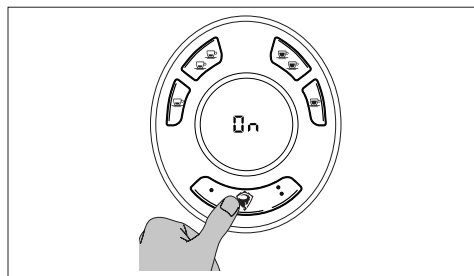
- entrare nel menu tecnico utente, vedi "8.1 Accesso al menu tecnico utente" a pagina 42;
- scorrere fra le schermate del menu con il tasto K1 o il tasto K2 fino a quella desiderata;

Il mini-display visualizza la scritta "Pu".



- Premere il tasto K5.

Il mini-display visualizza le impostazioni correnti.



- Premere il tasto K3 o il tasto K4 per cambiare le impostazioni

Per salvare e tornare alla schermata precedente premere il tasto K5 o il tasto K6, per salvare ed uscire dal menu premere il tasto K7.

8.8 DOSE CONTINUA O DOSE PROGRAMMATA SU K5

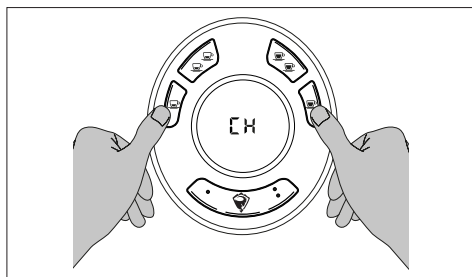
La macchina viene fornita con la programmazione del tasto K5 disabilitata.

Se non impostato, una volta premuto il tasto K5 viene erogata una dose continua (max 600 ml).

Per abilitare l'impostazione della dose sul tasto K5 procedere come di seguito descritto:

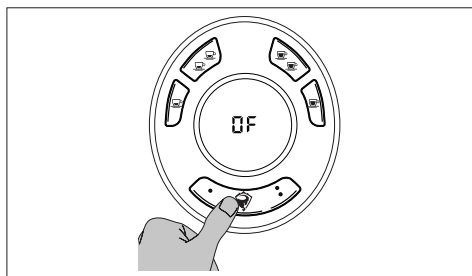
- entrare nel menu tecnico utente, vedi "8.1 Accesso al menu tecnico utente" a pagina 42;
- scorrere fra le schermate del menu con il tasto K1 o il tasto K2 fino a quella desiderata;

Il mini-display visualizza la scritta "Pu".



- Premere il tasto K5.

Il mini-display visualizza le impostazioni correnti.



- Premere il tasto K3 o il tasto K4 per cambiare le impostazioni

Per salvare e tornare alla schermata precedente premere il tasto K5 o il tasto K6, per salvare ed uscire dal menu premere il tasto K7.

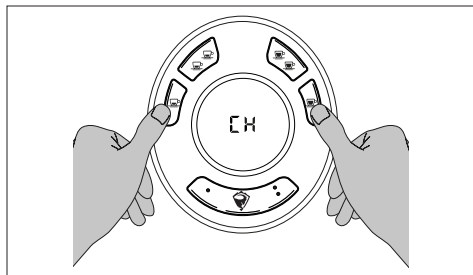
8.9 ABILITAZIONE SCALDATAZZE

La macchina viene fornita con lo scaldatazze disabilitato.

Per abilitare lo scaldatazze procedere come di seguito descritto:

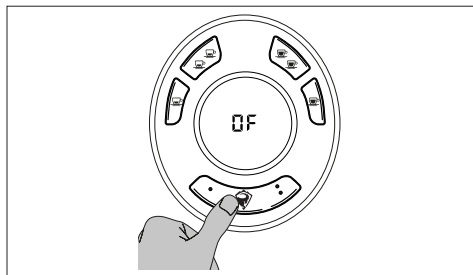
- entrare nel menu tecnico utente, vedi "8.1 Accesso al menu tecnico utente" a pagina 42;
- scorrere fra le schermate del menu con il tasto K1 o il tasto K2 fino a quella desiderata;

Il mini-display visualizza la scritta "CH".



- Premere il tasto K5.

Il mini-display visualizza le impostazioni correnti.



- Premere il tasto K3 o il tasto K4 per cambiare le impostazioni

Per salvare e tornare alla schermata precedente premere il tasto K5 o il tasto K6, per salvare ed uscire dal menu premere il tasto K7.

8.10 BARRA LED PIANO DI LAVORO (OPTIONAL)

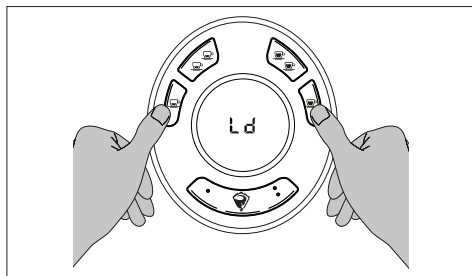
La macchina viene fornita con la barra LED (optional) attiva.

Da questo menu è possibile attivare o disattivare la barra LED del piano di lavoro.

Per modificare le impostazioni della barra led procedere come di seguito descritto:

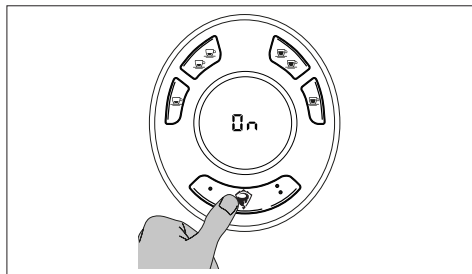
- entrare nel menu tecnico utente, vedi "8.1 Accesso al menu tecnico utente" a pagina 42;
- scorrere fra le schermate del menu con il tasto K1 o il tasto K2 fino a quella desiderata;

Il mini-display visualizza la scritta "Ld".



- Premere il tasto K5.

Il mini-display visualizza le impostazioni correnti.



- Premere il tasto K3 o il tasto K4 per cambiare le impostazioni

Per salvare e tornare alla schermata precedente premere il tasto K5 o il tasto K6, per salvare ed uscire dal menu premere il tasto K7.

8.11 ABILITAZIONE MODALITÀ ECO CON TIMEOUT

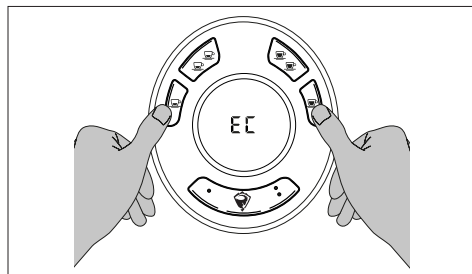
La macchina viene fornita con la modalità ECO con timeout disabilitata.

Con questa funzione attiva, la macchina entra in modalità ECO dopo un periodo di inattività (90 min.).

Per abilitare la modalità ECO procedere come di seguito descritto:

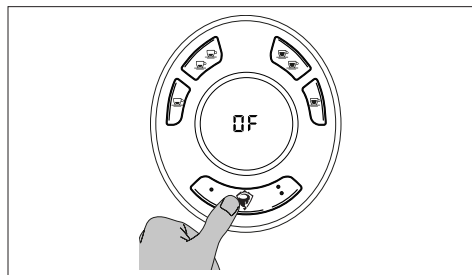
- entrare nel menu tecnico utente, vedi "8.1 Accesso al menu tecnico utente" a pagina 42;
- scorrere fra le schermate del menu con il tasto K1 o il tasto K2 fino a quella desiderata;

Il mini-display visualizza la scritta "Ec".



- Premere il tasto K5.

Il mini-display visualizza le impostazioni correnti.



- Premere il tasto K3 o il tasto K4 per cambiare le impostazioni

Per salvare e tornare alla schermata precedente premere il tasto K5 o il tasto K6, per salvare ed uscire dal menu premere il tasto K7.

8.12 STATUS WI-FI

Questo menu è visibile solo se abilitato il modulo Wi-Fi.

In questa sezione è possibile controllare lo stato della connessione Wi-Fi.

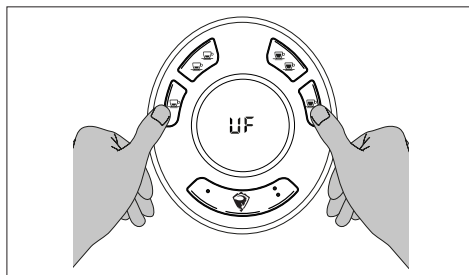
Gli stati sono descritti in tabella:

Sigla	Descrizione
0	Disconnesso (Wi-Fi board collegata)
1	Wi-Fi connesso
2	SNTP connesso (Simple Network Time Protocol)
3	Connesso a internet
4	Connesso al cloud
5	Stato sconosciuto
6	Nessuna comunicazione (Wi-Fi board scollegata)

Per visualizzare lo stato del Wi-Fi procedere come di seguito descritto:

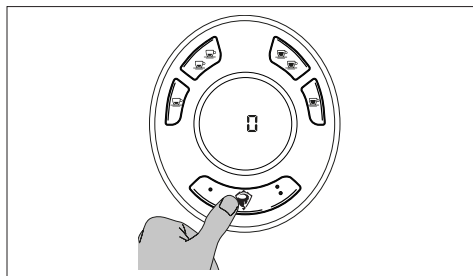
- entrare nel menu tecnico utente, vedi "8.1 Accesso al menu tecnico utente" a pagina 42;
- scorrere fra le schermate del menu con il tasto K1 o il tasto K2 fino a quella desiderata;

Il mini-display visualizza la scritta "UF".



- Premere il tasto K5.

Il mini-display visualizza lo status Wi-Fi.



Per tornare alla schermata precedente premere il tasto K5 o il tasto K6, per uscire dal menu premere il tasto K7.

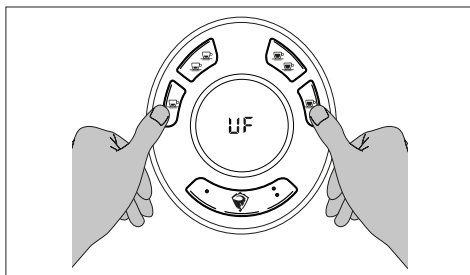
8.12.1 RESET WI-FI

Il reset del Wi-Fi è necessario in caso di cambio delle impostazioni di connessione.

Per resettare le impostazioni Wi-Fi procedere come di seguito descritto:

- entrare nel menu status Wi-Fi, vedi "Status Wi-Fi" a pagina 49;
- scorrere fra le schermate del menu con il tasto K1 o il tasto K2 fino a quella desiderata;

Il mini-display visualizza la scritta "Rs".



- Premere il tasto K5 per avviare il reset.

Effettuato il reset, il menu torna alla schermata di status Wi-Fi.

Premere il tasto K6 o il tasto K7 per tornare al menu precedente senza effettuare il reset.

PULIZIA E MANUTENZIONE

9 PULIZIA

DPI PREVISTI		
		

9.1 AVVERTENZE GENERALI

Per la pulizia della macchina è vietato usare spugne e oggetti abrasivi, detergenti contenenti alcool o ammoniaca.

Si raccomanda di usare solo detergenti specifici per la pulizia di macchine per caffè o stoviglie.



IMPORTANTE

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%).

9.2 PULIZIA GIORNALIERA

9.2.1 CARROZZERIA E POGGIA TAZZE

Pulire la carrozzeria e il poggia tazze con un panno non abrasivo e acqua tiepida a circa 30°C.

9.2.2 PORTA FILTRO

Per la pulizia del porta filtro procedere come di seguito descritto:

- sganciare il porta filtro e svuotarlo;
- rimuovere il filtro dal porta filtro;
- immergere filtro, porta filtro e filtro cieco in una bacinella con un detergente per macchine da caffè, lasciandoli a bagno per tutto il periodo che la macchina non è usata.

9.2.3 LANCIA VAPORE

Pulire la lancia vapore dalle incrostazioni utilizzando detergenti specifici e/o acqua calda.



IMPORTANTE

La lancia va pulita dopo ogni utilizzo con un panno umido.

9.2.4 GRIGLIA

Rimuovere la griglia e lavarla con acqua corrente e detergenti specifici.

Asciugarla completamente con un panno morbido e rimontarla.

9.2.5 DIFFUSORE ACQUA CALDA

Pulire il diffusore acqua calda con un panno umido.

9.2.6 GRUPPO DI EROGAZIONE

Per la pulizia del gruppo di erogazione procedere come di seguito descritto:

- pulire la guarnizione del gruppo con lo spazzolino in dotazione;
- pulire la doccetta con un panno;
- pulire la parte inferiore del gruppo con una spugnetta;
- pulire la guarnizione con uno spazzolino a setole morbide.

9.2.7 PULIZIA DEL PIATTO DI SCARICO

Per la pulizia del piatto di scarico procedere come di seguito descritto:

- pulire con pennellino degli attacchi con lo scarico.

9.2.8 PULIZIA DELLA VASCHETTA DI SCARICO

Per la pulizia della vaschetta procedere come di seguito descritto:

- rimuovere il piatto di scarico;
- controllare che il foro di uscita della vaschetta di scarico sia libero e privo di residui di caffè. Eventualmente rimuovere lo sporco depositato;
- versare un bricco di acqua calda al fine di pulire l'intero tubo di scarico.

9.3 PULIZIA AUTOMATICA

La pulizia automatica è suddivisa in:

- lavaggio automatico singolo gruppo. Si attiva dal singolo gruppo, interessato alla pulizia;
- lavaggio automatico di tutti i gruppi. Si attiva dal primo gruppo GR1 e avvia la pulizia di tutti i gruppi, uno alla volta in modo sequenziale.



IMPORTANTE

Dopo la partenza, il lavaggio automatico non può essere terminato prima del completamento.

Se la macchina viene spenta durante un lavaggio automatico, all'avvio la macchina sarà bloccata finché il lavaggio non verrà terminato.

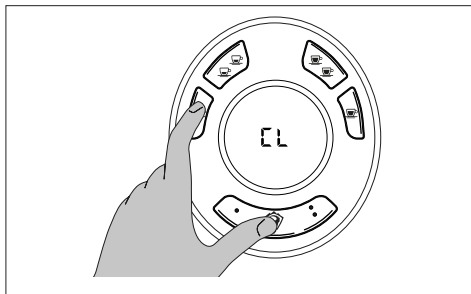
9.3.1 LAVAGGIO AUTOMATICO SINGOLO GRUPPO

Il lavaggio del singolo gruppo è terminabile alla pressione di qualsiasi tasto.

Il ciclo prevede 15 lavaggi.

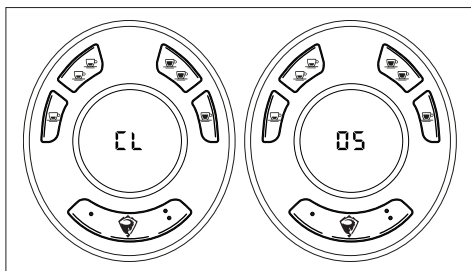
Per attivare il lavaggio automatico di un solo gruppo procedere come di seguito descritto:

- premere i pulsanti K5 + K1 per avviare il lavaggio del gruppo. Gli altri gruppi non sottoposti al lavaggio continueranno a funzionare normalmente.

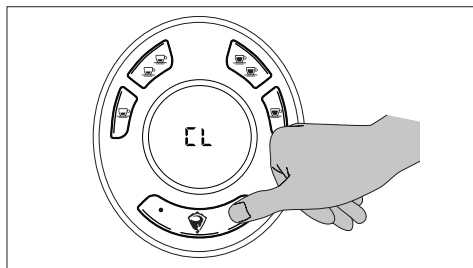


Durante la fase di lavaggio il mini-display visualizza la scritta "CL" (fase di lavaggio con detergente) in alternanza al numero della fase.

Ogni schermata dura 2 secondi.



- Premere qualsiasi tasto per terminare il lavaggio.



9.3.2 LAVAGGIO AUTOMATICO DI TUTTI I GRUPPI

Il lavaggio automatico è stato sviluppato in modo da poter essere eseguito sia su un solo gruppo alla volta, ed essere avviato anche se si è in possesso di un solo filtro cieco, che su tutti i gruppi contemporaneamente.

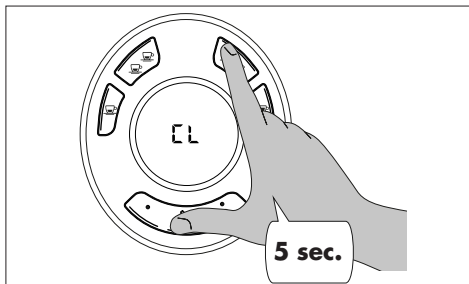
Il ciclo prevede 15 lavaggi e 15 risciacqui.

Per attivare il lavaggio automatico di tutti i gruppi procedere come di seguito descritto:

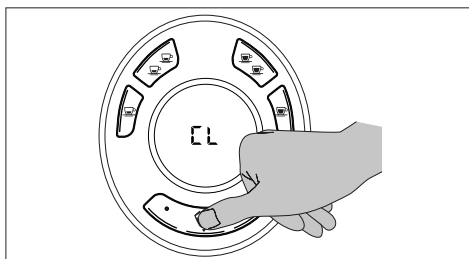
- premere contemporaneamente i pulsanti K5 + K4 per almeno 5 secondi sul gruppo GR1.

I led L5 di tutti i gruppi inizieranno a lampeggiare.

Il mini-display visualizza la scritta "CL".

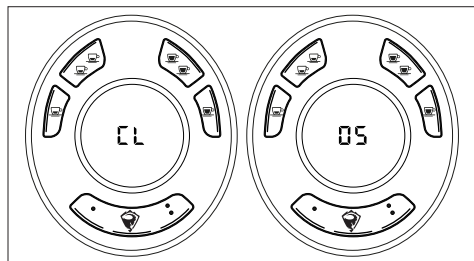


- Premere K5 per iniziare la fase di lavaggio sul gruppo scelto o sui tutti i gruppi.

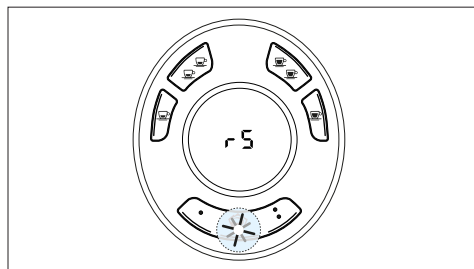


Durante la fase di lavaggio il mini-display visualizza la scritta "CL" (fase di lavaggio con detergente) in alternanza al numero della fase.

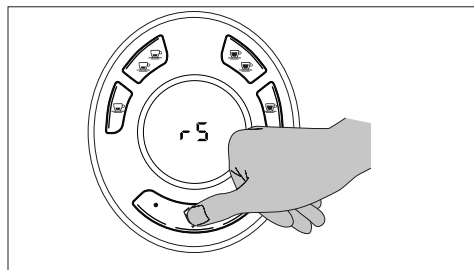
Ogni schermata dura 2 secondi.



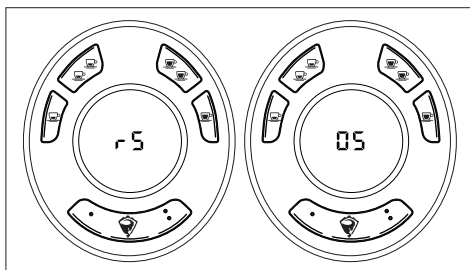
Al termine del ciclo il led L5 lampeggia. Il mini-display visualizza la scritta "rS".



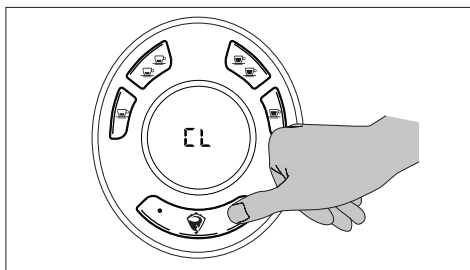
- Rimuovere il detergente;
- premere il pulsante K5 per avviare la fase di risciacquo.



Durante la fase di risciacquo il mini-display visualizza la scritta "rS" (fase di risciacquo) in alternanza al numero della fase.



- Premere qualsiasi tasto per evitare il lavaggio (ad esclusione di K5) sul gruppo sul quale non si voglia procedere con il lavaggio automatico.



Dopo la partenza, il lavaggio automatico su un gruppo non può essere terminato prima del completamento.

Se la macchina viene spenta durante un lavaggio automatico, all'avvio la macchina sarà bloccata finché il lavaggio non verrà terminato.

10 PREPARAZIONE ALLA MANUTENZIONE

DPI PREVISTI



Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione ordinaria, disinnescare la macchina dalla rete di alimentazione elettrica e chiudere il rubinetto di intercettazione della rete idrica.



RISCHIO ELETTRICO

Manutenzioni all'interno della macchina devono essere effettuate con macchina spenta, fredda e con l'interruttore generale in posizione "0" OFF.



ATTENZIONE

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

Non utilizzare getti d'acqua per compiere operazioni di pulizia.



IMPORTANTE

Per le operazioni sul decalcificatore (se presente) fare riferimento al manuale fornito con il componente.



10.1 MANUTENZIONE PROGRAMMATA

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



IMPORTANTE

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



10.2 MANUTENZIONE SECONDO NECESSITÀ

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



IMPORTANTE

Qualsiasi inconveniente che non sia tra quelli contemplati nella tabella riportata nel capitolo “13 Malfunzionamenti cause e soluzioni” necessita l'intervento del centro di assistenza tecnica.

11 ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

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

In caso di riparazioni usare esclusivamente ricambi originali.



IMPORTANTE

L'utilizzo di parti di ricambio non originali o non approvate dal costruttore è ritenuta una manomissione.

SMALTIMENTO

12 SMALTIMENTO DELLA MACCHINA



IMPORTANTE

Prima di procedere con la dismissione, svuotare la caldaia.

Le operazioni di dismissione della macchina devono essere effettuate da un centro di assistenza tecnica.

12.1 SMALTIMENTO

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.

PRODOTTO CONFORME ALLA DIRETTIVA EU 2012/19/EU.



A fine vita dell'apparecchio, prima di smaltirlo nel rispetto delle norme della raccolta differenziata, renderlo inoperativo: staccare la spina dalla presa e tagliare il cavo di alimentazione.

L'apparecchio e tutti i suoi accessori devono essere smaltiti differenziandoli opportunamente secondo le norme vigenti nel paese di utilizzo.

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.



IMPORTANTE

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

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

12.2 SMALTIMENTO DELLE SOSTANZE NOCIVE

Per procedere allo smaltimento di sostanze nocive consultare quanto prescritto dalle normative vigenti nel paese di utilizzo ed operare di conseguenza.

MALFUNZIONAMENTI CAUSE E SOLUZIONI

13 MALFUNZIONAMENTI CAUSE E SOLUZIONI

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

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

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Autosteamer funzionante non	Rottura sonda della lancia (non esegue montatura e riscaldamento bevande e i led della pulsantiera Autosteamer lampeggiano)	Chiamare il servizio assistenza
Acqua del tè fredda	Errata regolazione acqua miscelata	Regolare acqua miscelata
Il caffè è troppo freddo	Macchina non pronta	Attendere il raggiungimento della temperatura
	Presenza di calcare in caldaia	Chiamare il servizio assistenza
La macchina non eroga acqua calda	Macchina non pronta	Attendere il raggiungimento della temperatura
	Elettrovalvola di erogazione guasta	Chiamare il servizio assistenza
	Condotti di erogazione ostruiti	Chiamare il servizio assistenza per eseguire la pulizia anticalcare
L'erogazione del caffè non avviene o avviene troppo lentamente	Alimentazione idrica scarsa	Controllare la linea di alimentazione
	Foro di erogazione del porta filtro ostruito	Pulire bene il porta filtro con detergente specifico o con l'aiuto di uno stuzzicadenti
	Macinatura troppo fine Possibile generazione errore AL70 sul display del gruppo	Regolare il macinadossatore
L'erogazione del caffè non avviene	Malfunzionamento elettrovalvola gruppo	Chiamare il servizio assistenza
	Occlusione gicleur gruppo (probabile calcare)	Chiamare il servizio assistenza
La macchina non eroga vapore	Ugello di erogazione ostruito	Pulire
	Condotti di erogazione ostruiti	Chiamare il servizio assistenza per eseguire la pulizia anticalcare
	Rubinetto vapore guasto	Chiamare il servizio assistenza

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Il caffè fuoriesce dai bordi del porta filtro	Nella sede del porta filtro ci sono residui di sporco che impediscono la fuoriuscita del caffè dal beccuccio	Pulire
	Guarnizione del gruppo consumata	Sostituire
	Doccette ostruite	Pulire o sostituire



IMPORTANTE

Per tutti gli inconvenienti non compresi nella presente tabella, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

13.1 ALLARMI

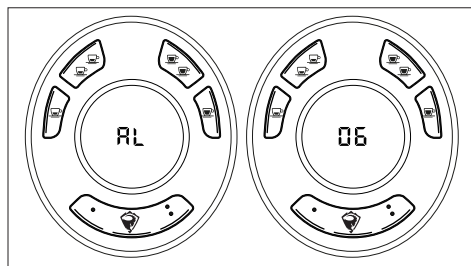
La macchina indica una situazione di allarme con il lampeggio di tutti led sulle tastiere.

I led accesi in modalità fissa indicano l'errore che ha riscontrato la centralina di controllo.

Gli errori relativo al gruppo sono segnalati sul gruppo che ha il problema.

Gli allarmi relativi alla caldaia sono segnalati su tutti i gruppi contemporaneamente.

Il mini-display visualizza la scritta in scorrimento "AL XX" (XX indica il numero allarme, es. 06).



Codice	Allarme
05	Sonda gruppo caffè in corto circuito (visualizzato sul gruppo interessato)
06	Sonda gruppo caffè in circuito aperto o non collegata (visualizzato sul gruppo interessato)
13	Sonda scalda tazze in corto circuito
12	Sonda scalda tazze in circuito aperto o non collegata
99	Sonda caldaia servizi in corto circuito
98	Sonda caldaia servizi in circuito aperto / non collegato
31	EV GR1 in corto circuito
30	EV GR1 in circuito aperto o non collegata
33	EV GR2 in corto circuito

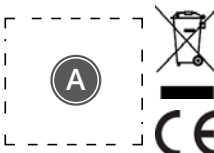
Codice	Allarme
32	EV GR2 in circuito aperto o non collegata
35	EV GR3 in corto circuito
34	EV GR3 in circuito aperto o non collegata
37	EV carico caldaia in corto circuito
36	EV carico caldaia in circuito aperto o non collegata
39	EV acqua calda in corto circuito
38	EV acqua calda in circuito aperto o non collegata
46	Sovratemperatura caldaia servizi
70	Assenza impulsi sensore volumetrico GR (visualizzato sul gruppo interessato)
15	Time-out riempimento caldaia servizi
16	Time-out riscaldamento caldaia servizi
20	Time-out riscaldamento GR (visualizzato sul gruppo interessato)
50	Comunicazione tastiera non funzionante (visualizzato sul gruppo interessato)
55	Comunicazione WiFi
08	Sonda lancia vapore TVC non collegata
09	Sonda lancia vapore TVC in corto

TECHNICAL DATA PLATE

The machine is provided with a nameplate showing its data. Ensure that the product is provided with it and if not, immediately inform the manufacturer and/or dealer.

Machines without a nameplate must not be used. Failure to respect this point will lead to the forfeiture of all liability of the manufacturer.

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

		MADE IN ITALY Via G. Bortolan, 52 31050 VASCON (TV) ITALY	
mod _____ type _____			
_____ W _____ V _____ N _____ Hz			
S.N. _____ boiler 1: _____			
P.max: _____ boiler 2: _____			
water supply: _____			

Abbreviation	Description	Value
mod	Model	
type	Machine identification	
W	Power	
V	Power supply voltage	
N	Single phase / three phase	
HZ	Frequency	
S.N.	Serial number	
P. max	Maximum pressure	
boiler 1	Maximum pressure of boiler 1	
boiler 2	Maximum pressure of boiler 2	
water supply	Supply network pressure	
(A)	Identification of certifications	

This manual is the property by SANREMO coffee machines s.r.l.
 Reproduction, dissemination, translation into any language, copying and transfer to third parties in any way, even partially, including any magnetic or typewritten media, is prohibited without the written consent of SANREMO coffee machines s.r.l.

© ALL RIGHTS RESERVED

REQUESTS AND INFORMATION

For any requests or further information on the use of the machine, on anything not mentioned in this manual or for technical assistance, please contact the SANREMO coffee machines s.r.l. technical service using the following references:

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

STORAGE

Keep one copy in the vicinity of the machine for immediate use by the user, and store the second copy in a suitable place.

In case of loss or deterioration, request additional copies of the manual from SANREMO coffee machines s.r.l.

This manual reflects the state of the machine when it was developed.

Please note that under current legislation, the instruction manual is an integral part of the machine and must therefore accompany it whenever it is moved.

TABLE OF CONTENTS

1	GENERAL WARNINGS.....	67
1.1	SIGNS	68
1.2	INTENDED USE	68
1.3	FORESEEABLE MISUSE.....	69
1.4	PERSONNEL.....	69
1.5	REFERENCES TO THE LEGISLATION.....	70
1.6	FIRE HAZARD.....	70
1.7	RISK OF EXPLOSION	70
1.8	NOISE LEVEL.....	70
1.9	VIBRATIONS	70
2	SAFETY.....	71
2.1	SAFETY LABELS	71
2.2	SAFETY PROTECTIONS.....	71
2.2.1	MECHANICAL SAFETY DEVICES.....	71
2.2.2	ELECTRICAL/ELECTRONIC SAFETY DEVICES	71
2.3	OPERATOR AREAS	72
2.4	AREAS WITH RESIDUAL RISKS	72
3	DESCRIPTION OF THE MACHINE.....	73
3.1	STRUCTURE.....	74
3.1.1	KEY TO COMPONENTS.....	75
3.1.2	EQUIPMENT	76
3.2	TECHNICAL DATA	77
3.2.1	DIMENSIONS.....	78
4	TRANSPORT AND HANDLING	79
4.1	CHECK ON RECEIPT	79
4.2	UNPACKING THE MACHINE.....	79
4.3	LIFTING THE MACHINE.....	81
4.3.1	MANUAL HANDLING.....	81
4.3.2	HANDLING WITH MECHANICAL MEANS.....	81

5	INSTALLATION	82
5.1	ENVIRONMENTAL CONDITIONS	82
5.2	INSTALLATION SITE PREREQUISITES	82
5.2.1	SUPPORT TABLE	82
5.2.2	ELECTRICAL PREPARATION	83
5.2.3	WATER PREPARATION	83
5.3	MINIMUM INSTALLATION SPACES	83
5.4	PRELIMINARY CHECKS	84
5.5	CONNECTIONS	84
5.5.1	HYDRAULIC CONNECTION	84
5.5.2	ELECTRICAL CONNECTION	86
5.5.3	BOILER EXCHANGER PURGE	88
6	FIRST START-UP	89
6.1	WATER FILLING IN THE BOILER	89
6.2	TURNING ON THE MACHINE	90
6.2.1	HEATING	91
6.2.2	SETTING DOSES	92
7	OPERATION	95
7.1	CONTROL PANEL	95
7.2	COFFEE DISPENSING	96
7.3	PRE-INFUSION	97
7.4	PURGE	97
7.5	STEAM DISPENSING	97
7.6	HOT WATER DISPENSING	98
7.7	WATER TEMPERATURE CONTROL (OPTIONAL)	98
7.8	SWITCH-OFF AND ECO MODE	99
8	TECHNICAL MENU	100
8.1	ACCESSING THE TECHNICAL USER MENU	100
8.1.1	TECHNICAL USER MENU OVERVIEW	100
8.2	TECHNICAL USER MENU BUTTONS	101
8.3	BOILER TEMPERATURE SETTING	102
8.4	GROUP TEMPERATURE	102
8.5	PRE-INFUSION SETTING	103

8.6	ENABLING 7 DOSES	104
8.7	PURGE/FLUSH ENABLING	105
8.8	CONTINUOUS DOSE OR PROGRAMMED DOSE ON K5	105
8.9	CUP WARMER ENABLING	106
8.10	WORKING SURFACE LED BAR (OPTIONAL).....	106
8.11	ENABLING THE ECO MODE WITH TIMEOUT	107
8.12	WI-FI STATUS	107
8.12.1	WI-FI RESET.....	108
9	CLEANING.....	109
9.1	GENERAL WARNINGS	109
9.2	DAILY CLEANING.....	109
9.2.1	BODY AND CUP SUPPORT PLATE	109
9.2.2	FILTER HOLDER	109
9.2.3	STEAM WAND	109
9.2.4	GRID.....	109
9.2.5	HOT WATER DIFFUSER.....	109
9.2.6	DISPENSING GROUP	109
9.2.7	CLEANING THE DRAIN PLATE	110
9.2.8	CLEANING THE DRAIN PAN	110
9.3	AUTOMATIC CLEANING	110
9.3.1	SINGLE GROUP AUTOMATIC WASHING.....	110
9.3.2	AUTOMATIC WASHING OF ALL GROUPS.....	111
10	MAINTENANCE PREPARATION	113
10.1	SCHEDULED MAINTENANCE.....	113
10.2	MAINTENANCE AS REQUIRED	114
11	TECHNICAL SERVICE AND SPARE PARTS.....	114
12	DISPOSAL OF THE MACHINE	115
12.1	DISPOSAL.....	115
12.2	DISPOSAL OF HARMFUL SUBSTANCES	115
13	MALFUNCTION CAUSES AND SOLUTIONS.....	116
13.1	ALARMS	119

GENERAL RULES AND WARNINGS

1 GENERAL WARNINGS

- Before carrying out any operation on the machine, this manual must be read carefully and understood;
- all Markings and Warnings applied to the machine are to be considered an integral part of this manual: their integrity and legibility must be maintained throughout the service life of the machine and must be restored when deteriorated or damaged;
- this manual provides the necessary instructions for safe installation, adjustment, operation, routine maintenance and disposal of the machine at the end of its service life;
- this manual is intended to supplement the safety regulations in force in the country of use. If in doubt, contact your local distributor for clarification.



IMPORTANT

The Manufacturer is not responsible for any damage to property or persons caused by failure to observe the instructions in this manual and the safety regulations in force in the country of use.



IMPORTANT

Any tampering, whether electrical/electronic or mechanical, with the machine by the user and any negligent use of the machine will void the warranty and release the manufacturer from all liability, making the user the only one responsible before injury prevention authorities.

The use of any electrical device shall entail compliance with the following basic rules:

- do not touch the device with wet or damp hands or feet;
- do not use the device when barefoot;
- do not pull the power cable to disconnect the device from the power supply mains;
- do not pull or bend the power cable;
- in the event of a fault and/or malfunction of the device, switch it off completely and do not try to directly repair it in any way. Only contact a Service Centre authorised by the manufacturer;
- in order to ensure the efficiency of the device and its proper operation, it is essential to follow the manufacturer's instructions and carry out the routine maintenance.

1.1 SIGNS

Pictograms on the machine

	Electrocution hazard
	Burn hazard Hot jet projection hazard (steam or hot water)
	Crushing hazard
	Fire hazard
	General hazard

Manual symbols

	Caution: Failure to observe this warning may result in faults or malfunctions. Warning: Failure to observe this warning may result in personal damage and/or material damage to the machine.
	Information, Tip, Note. This symbol indicates useful additional information.
	Maintenance/adjustment activities to be carried out by authorised technicians

PPE to be used when handling, installing and maintaining the machine

	Safety gloves for protection against sharp parts inside the machine or hot surfaces.
	Safety shoes for protection against falling machine or machine parts.
	Goggles for protection against any water or steam jets

1.2 INTENDED USE

The machine covered by this manual is designed to:

- produce espresso coffee, in cups intended for human consumption, from ground coffee powder inserted in the filter holders supplied with the machine;
- dispense hot water intended for human consumption using the infusion dispenser in 250ml (8,45 fl. oz.) containers;
- dispense steam through steam wands for heating drinks intended for human consumption on a discontinuous manner and in open containers with a maximum capacity of 500ml (16,9 fl.oz.);
- store empty coffee and cappuccino cups on the cup support plate.

Only one professional operator is required per machine. The operator personnel must:

- be instructed in the use of the machine;
- know hygiene rules;
- know safety rules;
- be able to properly treat the food for which the machine is designed.

1.3 FORESEEABLE MISUSE

Any use other than the intended use is considered to be misuse.

In particular, do not:

- have untrained personnel operate the machine;
- have the machine operated by personnel who have taken substances that reduce reaction time;
- supply liquids to the machine other than drinking water that has been properly filtered and softened;
- introduce ground products other than coffee in the coffee dispensers;
- dispense hot water for cleaning;
- use steam to heat non-food liquids;
- use steam to clean objects or surfaces in general;
- store objects or containers that are not suitable for contact with food on the cup support plate;
- place containers containing liquids on the cup support plate;
- use the cup support plate to dry cloths or rags, especially if they are not suitable for food contact;
- use the machine if it is very wet;
- cover the ventilation slots of the machine with any object.

1.4 PERSONNEL

Notes on personnel allowed to operate the machine in compliance with standard IEC 60335-1 and IEC60335-2-75.

Definition of Child: a Child is a natural person who cannot be attributed legal responsibility for any damage to persons, animals or property that occurred as a result of actions performed by the Child and which will be attributed to the child's legal guardian.

For the age definition criteria and legal limits of the definition of Child, refer to the legislation of the country where the machine covered by this manual is installed and used.

Below are notes about the personnel allowed to approach and interact with the machine:

1. children must be supervised so that they do not play with the machine (IEC 60335-1 chapter 7.12);
2. the machine is not suitable for use by persons (including Children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of training or experience, except when they are supervised and instructed by personnel responsible for their safety (IEC 60335-1 chapter 7.12);
3. in the case of persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, it is the duty of the employer with the help of the competent physician to assess the person's suitability to operate on the machine (Machinery Directive);
4. the machine must be installed in an area where access is permitted only to personnel trained on the machine and having experience in using it, with particular attention to safety and hygiene (IEC 60335-2-75 chapter 7.12.1 & 7.12.102);
5. if it is intended that the machine can also be used by untrained personnel (Appliances of the Supervised type) or by the persons referred to in point 2, it shall be installed in an area which ensures continuous monitoring by trained personnel experienced in the safe use of the machine (IEC 60335-2-75 chapter 7.12.1).

1.5 REFERENCES TO THE LEGISLATION

For the regulatory references, refer to the machine declaration of conformity attached to the manual.

1.6 FIRE HAZARD



FIRE HAZARD

DO NOT use water if the machine is powered.

In the event of a fire on the machine, proceed as follows:

1. disconnect the power supply;
2. use fire extinguishers appropriate to the type of fire in question.

1.7 RISK OF EXPLOSION

The machine CANNOT be installed in areas classified as potentially explosive.

1.8 NOISE LEVEL

The noise emission value produced by the machine is within the legal limits and is less than <70dBA.

1.9 VIBRATIONS

The machine is not a source of vibrations harmful to the operator or the surrounding environment.

SAFETY

2 SAFETY

2.1 SAFETY LABELS

In all the areas that are dangerous for the operator or technician, there are warning labels with explanatory pictograms that must be carefully observed by anyone preparing to work on it.



IMPORTANT

Failure to comply with the information on the labels relieves the Manufacturer from liability for any direct or indirect damage to property or persons caused by improper use of the machine.



ELECTRICAL HAZARD

Danger: voltage on.

Nameplate located on all live areas.

Do not work while the voltage is on.



THERMAL HAZARD

Danger of burning.

Label located on all hot areas.

2.2 SAFETY PROTECTIONS

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

- mechanical safety devices;
- electrical/electronic safety devices.

2.2.1 MECHANICAL SAFETY DEVICES

The mechanical safety devices are as follows:

- panels enclosing all electrical/electronic components and the boiler, fully closed with screws;
- working surface fitted with grille and tray to collect fluids;
- controls located on the top part of the machine, above the dispensing areas;
- safety relief valve on the coffee supply circuit;
- relief valve on the boiler;
- check valve on the water line.

2.2.2 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.

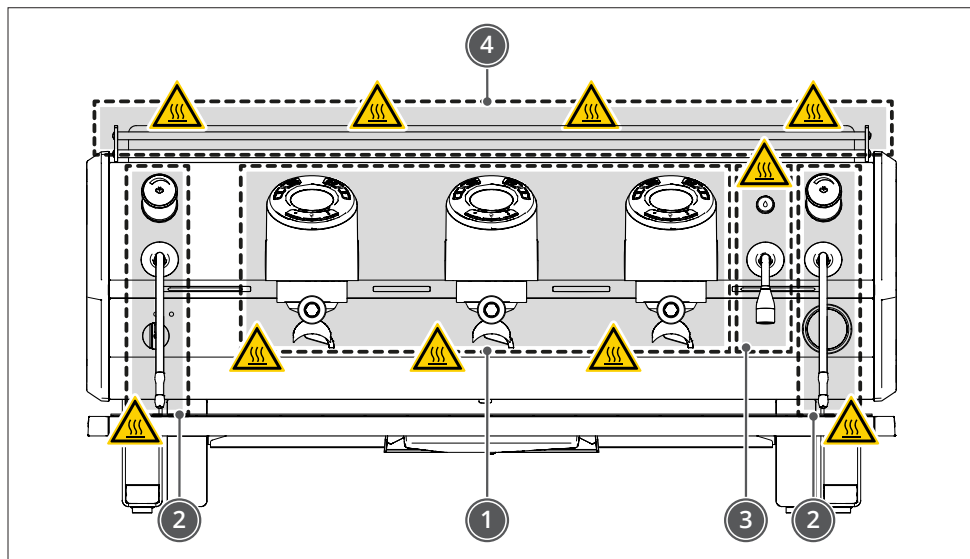
2.4 AREAS WITH RESIDUAL RISKS

Residual risks are addressed through appropriate personnel training and the use of personal protective equipment (PPE).

Areas with residual risks are areas that cannot be protected due to the specific type of operation they are used for.

The areas with residual risks of the machine are as follows:

- the area of the groups (1), when dispensing coffee;
- the steam wand area (2), when heating drinks;
- the hot water dispensing area (3);
- the cup heating area (4).



THERMAL HAZARD

Risk of burns from hot parts or parts that can overheat.

DESCRIPTION

3 DESCRIPTION OF THE MACHINE

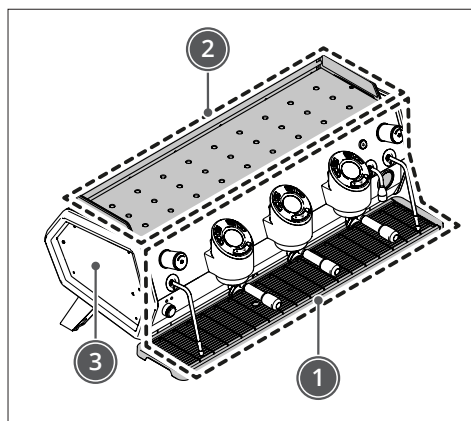
The D8 family belongs to the category of Professional Machines for espresso coffee production.

For coffee production it uses an innovative hybrid heating circuit that allows you to adjust the coffee dispensing temperature directly on the dispensing group, thus making it independent of the steam boiler temperature.

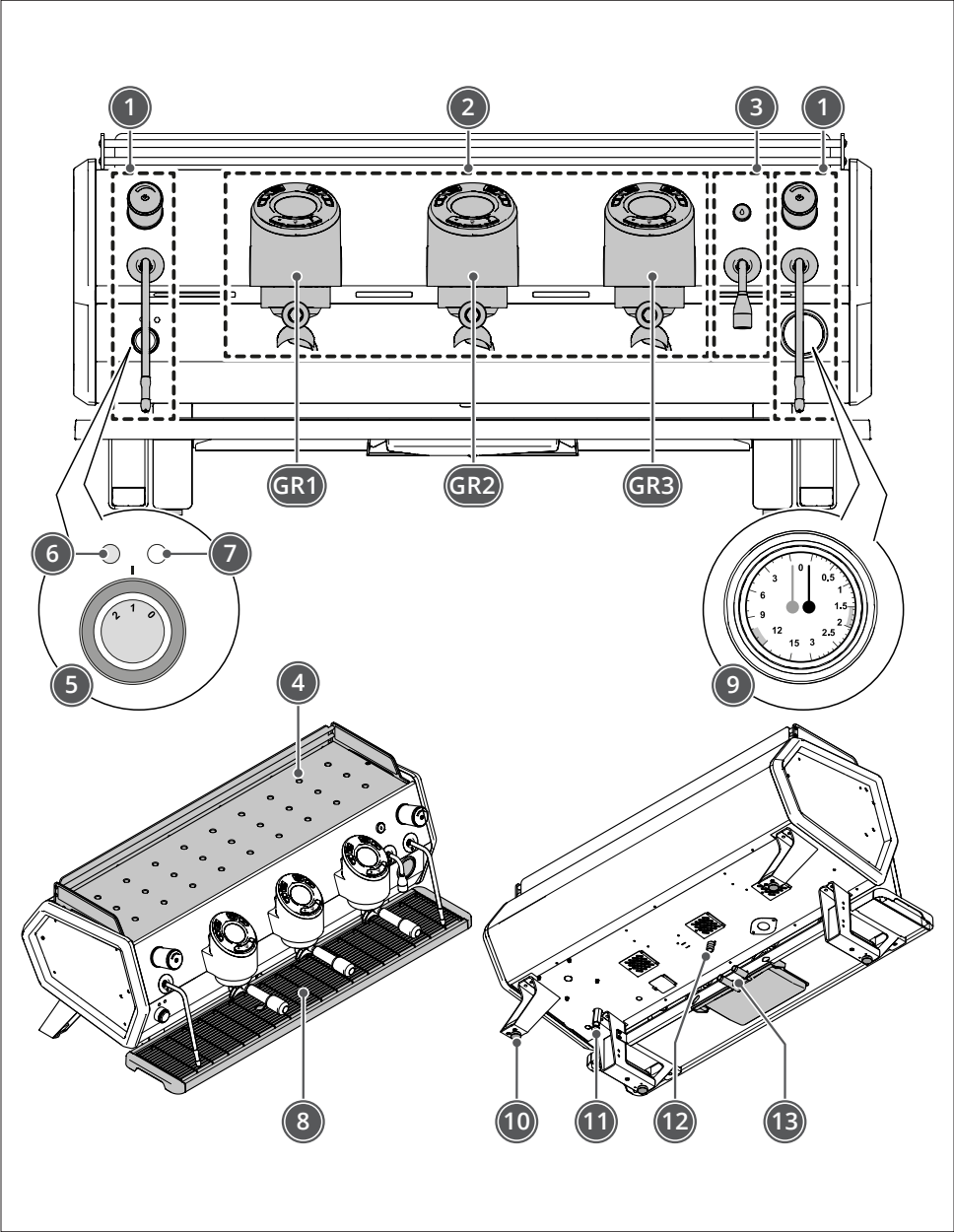
The main structure of the machine is entirely made of steel and can be divided into three areas:

- the working area (1), located at the front of the machine which always includes:
 - left-hand steam wand operated by means of a mechanical tap;
 - 2 to 3 espresso coffee dispensing groups that are operated via the push-button panels on top of the group;
 - hot water dispensing tap operated via an electronic button;
 - right-hand steam wand operated by means of a mechanical tap;
 - drain plate with support grid for cups or work containers. This area can be optionally equipped with additional lighting to improve visibility on the work surface.

- The cup storage area (2) located above the machine always includes:
 - cup containment system on three sides;
 - grids made of plastic material suitable for contact with food to support the cups;
 - plate (inside the machine) for collection of the water resulting from the drying of the cups. On request, the cup support plate can be equipped with an additional heating element to heat the cups.
- The area inside the machine (3), only accessible to authorised maintenance personnel.



3.1 STRUCTURE

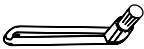
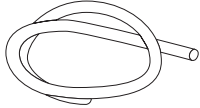
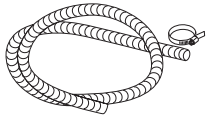
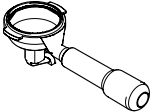


3.1.1 KEY TO COMPONENTS

Pos.	Description	
1	Steam dispenser	Knob
		Steam wand
2	Coffee dispenser Minimum configuration 2 groups maximum 3 groups. - GR1 - dispensing group 1 - GR2 - dispensing group 2 - GR3 - dispensing group 3	Display
		Coffee filter
		Filter holder
3	Hot water dispenser	Button
		Hot water outlet pipe
4	Cup support plate	
5	3-position switch:	
	- Position 0: machine OFF	
	- Position 1: machine powered	
	- Position 2: machine ON	
6	Power indicator light (ON in position 1 - 2)	
7	Cup heating plate ON/OFF indicator light (if fitted)	
8	Waste water collection tray	
9	Boiler and pump pressure gauge	
10	Adjustable feet	
11	Pump pressure adjustment	
12	Inlet water connection	
13	Waste water drain connection	

3.1.2 EQUIPMENT

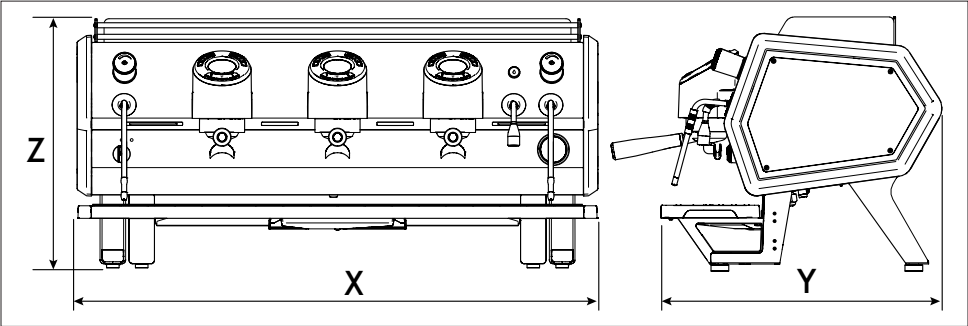
The scope of delivery of the machine includes:

Cleaning accessories	
Brush	
Blind filter	
Installation accessories	
Drinking water supply pipe	
Dirty water drain pipe with fastening tie	
Coffee dispensing accessories	
Filter holder no. 3 filter holders for 2-group machine no. 4 filter holders for 3-group machine	
no. 1 single filter no. 1 for double filter group	
Documentation	
Use and Maintenance Manual	

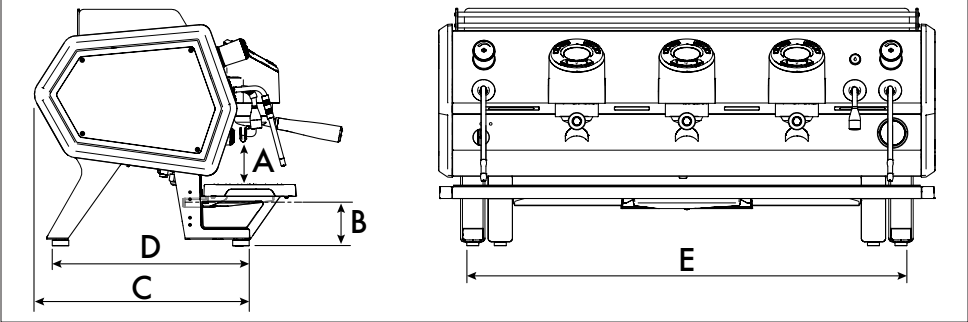
3.2 TECHNICAL DATA

DESCRIPTION	U.o.M.	2 GROUPS	3 GROUPS
Service boiler capacity	US gal	1,8	2,6
Exchanger / coffee boiler capacity	US gal	- / 0,08	
Independent group capacity	US gal	-	
MAX water tank capacity	US gal	-	
Net weight	Lb	135,5	157,6
Shipping weight	Lb	187	209
Operating weight	Lb	147	175
Total power / Service boiler heating element power	W	4200 / 3500 (optional) 5400 / 4500	5700 / 4500 (optional) 6900 / 5500
Power supply voltage + frequency	V	220-240 1N ~ 380-415 3N ~ 50-60Hz	
Group heating element power	W	300	
Cup heating plate heating element power (if installed)	W	200	250
Electric pump absorbed power	W	250	
Coffee boiler heating element power	W	-	
Boiler operating pressure	Bar/PSI	0,8 - 1,5 / 11,6 - 21,7	
Mains water pressure	Bar/PSI	6 / 87	
Pump pressure (default calibration)	Bar/PSI	9 / 130	
Coffee dispensing pressure range	Bar/PSI	7 - 12 / 101,5 - 174	
Maximum coffee boiler pressure	Bar/PSI	-	
Ambient temperature	°F	41 - 90	
Programmable boiler group temperature (min / max)	°F	194 - 208	
Relative humidity (non-condensing)		< 70%	
Noise	dB(A)	< 70	
Insulation		Only on PRO	
Energy saving		Yes	
Service boiler material		stainless steel	
Exchanger / coffee group boiler material		- / stainless steel	
Productivity			
Energy class			
Electric pump flowrate	US gal/h	13	

3.2.1 DIMENSIONS



DESCRIPTION		U.o.M.	2 GROUPS	3 GROUPS
X	Length	Inch	31,8	41
Y	Depth	Inch	21,8	
Z	Height	Inch	19,6	



DESCRIPTION			U.o.M.	2 GROUPS	3 GROUPS
A	Height from dispensing spout to cup tray	STANDARD	Inch	3,5	
		TALL	Inch	5,6	
B	Height from drip tray to base	min	Inch	3,2	
		max	Inch	1,3	
C	Support depth		Inch	17,7	
D	Support dimension		Inch	16	
E	Support width		Inch	27,1	
	Cup heating plate dimensions		Inch²	301,7	394,7

TRANSPORT AND HANDLING

4 TRANSPORT AND HANDLING

REQUIRED PPE



4.1 CHECK ON RECEIPT

Always check the integrity of the packaging on receipt.

Inform the carrier of any damage.



IMPORTANT

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

4.2 UNPACKING THE MACHINE

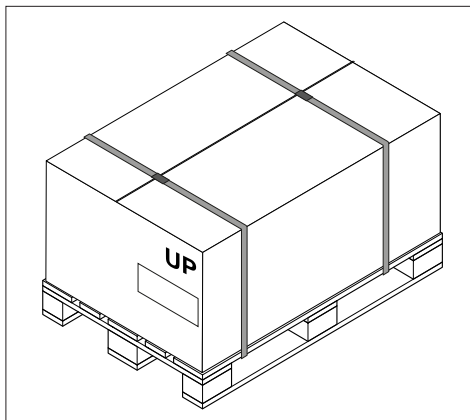


IMPORTANT

Machine unpacking and positioning operations must be performed by a specialised and authorised technician.

In order to prevent risks of contamination, we recommend unpacking the machine only upon installation.

The machine is delivered on a wooden pallet protected by cardboard open at the bottom and secured with straps.

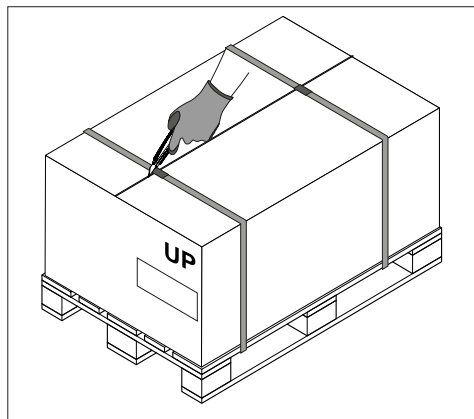


Place the package on a flat surface:

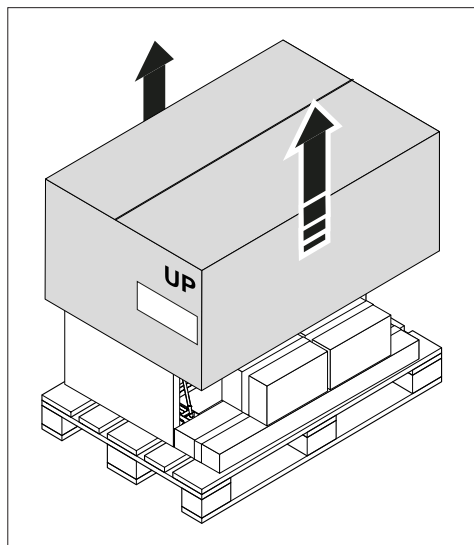
- able to support the weight of the package;
- with enough space to move around and inspect the closed package.

For unpacking:

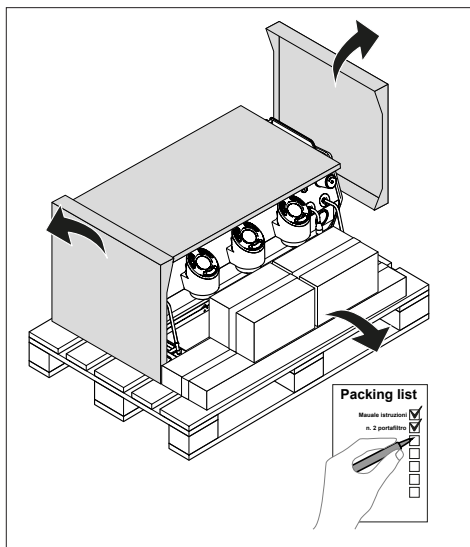
- cut the straps;



- remove the cardboard;



- remove the compensating side cardboards;
- remove the accessory boxes;
- check the contents of the package.



WARNING

Packaging should be disposed of in accordance with local legislation.

The Manufacturer is not responsible for the disposal of the packaging.

Packaging components may constitute a hazard to persons or property and must therefore be entirely removed, immediately after installing the machine.

4.3 LIFTING THE MACHINE

**WARNING**

The machine handling and lifting operations must be carried out with the machine emptied of water, free of objects on the cup support plate and with the drain plate removed.

For machine handling, according to its weight and dimensions, refer to the regulations in force in the country of use.

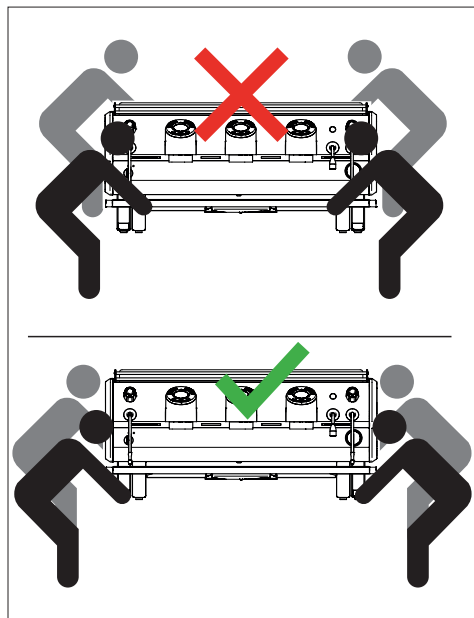
4.3.2 HANDLING WITH MECHANICAL MEANS

When using mechanical means to lift the machine, it is important that:

- the machine is protected to prevent damaging its body;
- the lifting system is chosen according to the size and weight of the machine to be handled;
- the machine is positioned firmly on the lifting system.

4.3.1 MANUAL HANDLING

Lift the machine from under the base or from the metal part of the legs.



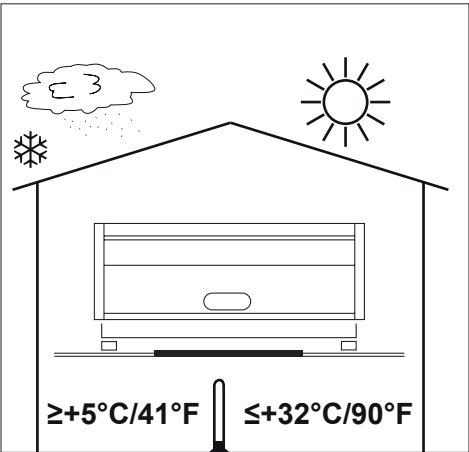
INSTALLATION

5 INSTALLATION

REQUIRED PPE		
		

5.1 ENVIRONMENTAL CONDITIONS

- The choice of the installation site must take into account that the machine:
- is not suitable for outdoor installation;
 - cannot be installed in areas where the temperature may fall below 5°C (41°F) (risk of water freezing);
 - cannot be installed near heat sources or where the temperature is above 32°C (90°F);
 - cannot be installed in areas where it may be exposed to water jets.



5.2 INSTALLATION SITE PREREQUISITES

The **Customer is responsible for:**

- preparation of the support table;
- electrical preparation;
- water preparation.

5.2.1 SUPPORT TABLE

The support table must have the following characteristics:

- be able to withstand the weight of the machine in working conditions (with the water tank full);
- have minimum dimensions equal to the overall dimensions of the machine;

	Risk of failure, falling and crushing the operator.
---	---

- be perfectly level, it is forbidden to install the machine on inclined surfaces;

	Risk, depending on the slope, that the machine slips or, more simply, dispenses coffee unevenly between cups when dispensing two coffees.
--	---

- allow for sufficient space around the machine to ensure cooling and maintenance (see "5.3 Minimum installation spaces" at page 83);
- be sufficiently lit to operate safely, in accordance with the applicable regulations of the country of use.

5.2.2 ELECTRICAL PREPARATION

The electrical preparation requires:

- the presence of a disconnecting device on the power supply line of the machine in accordance with the regulations in force in the country of use;
- that the cable of the power supply line is dimensioned in such a way as to ensure the correct working voltage of the machine when it absorbs the maximum power;
- that the electrical installation of the room is earthed.

5.2.3 WATER PREPARATION

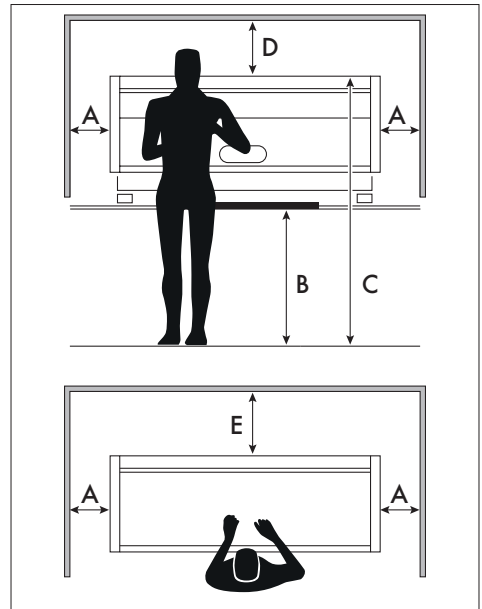
The water preparation requires:

- a drain pipe connected to the sewerage system for connection of the waste water drain of the machine;
- a shut-off valve on the water supply line upstream of the machine in order to isolate it from the mains. A gate valve is suggested for supply closing adjustment.

The water supply shall include water:

- at ambient temperature ($10 \div 25^{\circ}\text{C}$ / $50 \div 77^{\circ}\text{F}$);
- with a maximum hardness of 5°fH (which may be obtained by means of a carbonate abatement system);
- with a degree of impurity of maximum $60 \div 85\text{ppm}$ (which may be obtained by inserting a filter on the line);
- a pressure reducer in case the supply pressure is higher than 6bar ($0,6\text{ Mpa}$ / 87 PSI).

5.3 MINIMUM INSTALLATION SPACES



Ref.	Distance
A	$\geq 50\text{ cm}$ / $\geq 20\text{ Inch}$
B	$\geq 100\text{ cm}$ / $\geq 40\text{ Inch}$
C	$\geq 150\text{ cm}$ / $\geq 60\text{ Inch}$
D	$\geq 60\text{ cm}$ / $\geq 24\text{ Inch}$
E	$\geq 5\text{ cm}$ / $\geq 2\text{ Inch}$

5.4 PRELIMINARY CHECKS

Perform the preliminary checks on the machine before installation:

- check the integrity of the power cable, if damaged contact the authorised service centre to have the cable replaced;
- check that the machine is intact and that its body does not have any damaged or unfixed components. The body is a protective element that prevents direct contact between the operator and the live parts of the machine.

If the machine has been at a temperature close to 0°C for a certain period, an acclimation period of at least 24 hours at 15°C must be allowed before installation;



WARNING

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

Contact your authorised dealer for technical service.



5.5 CONNECTIONS



IMPORTANT

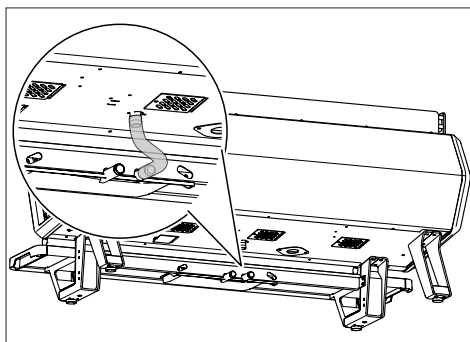
The installation must be carried out by specialised technicians authorised by the local importer of Sanremo.

5.5.1 HYDRAULIC CONNECTION

5.5.1.1 Drain

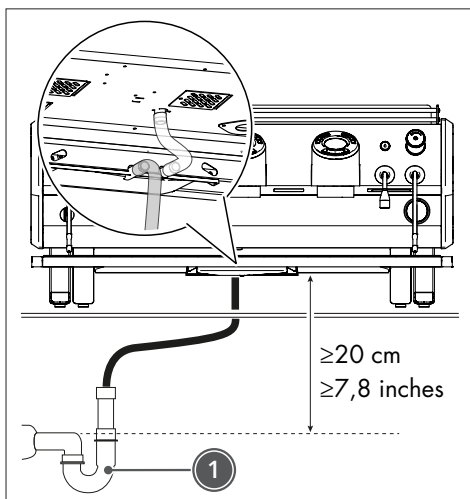
To connect the machine to the waste water drain:

- connect the machine drain to the drain tray;



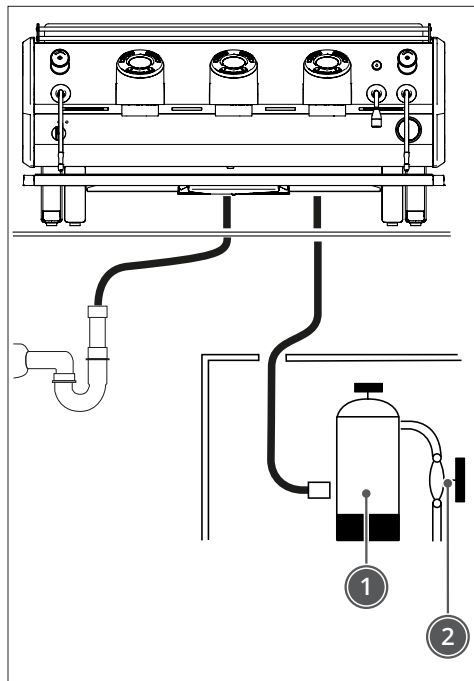
- connect the drain tray to the previously prepared drain pipe.

The connection must be made by means of a trap (1), which must be placed at least 20 cm (7,8 Inch) below the machine.



5.5.1.2 Filling with on-board pump

If the installation of a water treatment system (1) is necessary to obtain the required water quality, position the machine downstream of this system and follow the instructions of the system's manufacturer for putting it into service.



It is recommended to place the system downstream of the water system gate valve (2). For the connection on the mains side, a hose with a 3/8" BSPP swivelling female connection is supplied with the machine.

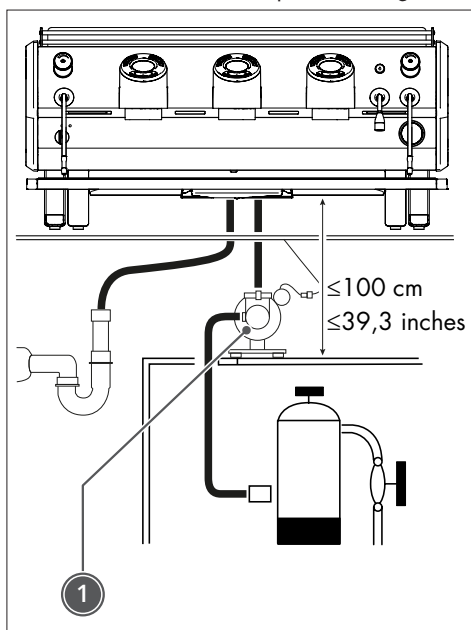
5.5.1.3 Filling with external pump

If the installation of a water treatment system is necessary to obtain the required water quality, position the machine and the external pump downstream of this system and follow the instructions of the system's manufacturer for putting it into service.

The pump (1) is supplied with a base.

The maximum distance between the pump (1) and the machine must not exceed 100 cm (39,3 Inch).

The pump (1) should be installed with a space of at least 5cm (1,96 inch) along the sides and above to ensure adequate cooling.



5.5.2 ELECTRICAL CONNECTION



ELECTRICAL HAZARD

Check that all switches are in "0" OFF position before electrically connecting the machine.

Earthing connection is absolutely compulsory and the system must meet the current regulations in the country of use.

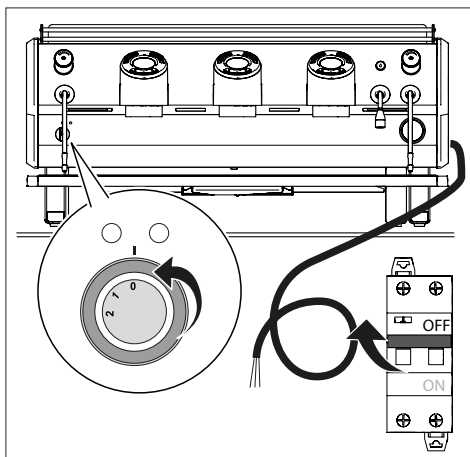
The power supply line of the machine must:

- be equipped with an omnipolar automatic disconnecting switch in accordance with the disconnection specifications in over-voltage category III;
- be dimensioned so that the supply voltage drop during operation at full power is less than 2% of the voltage indicated on the machine's nameplate.

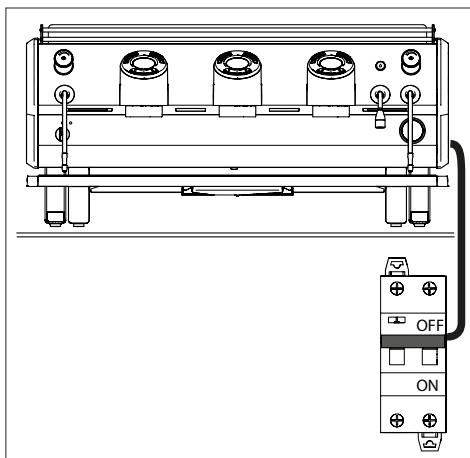
The machine is factory-set to be wired directly to the power mains.

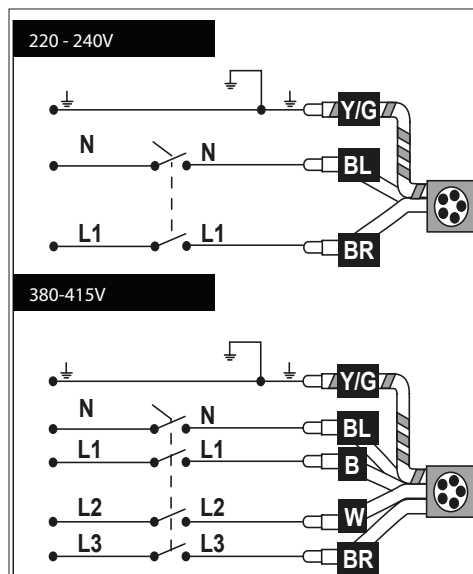
To connect the machine to the power mains:

- check that the machine switch is in the position "0";
- switch off the power supply line;

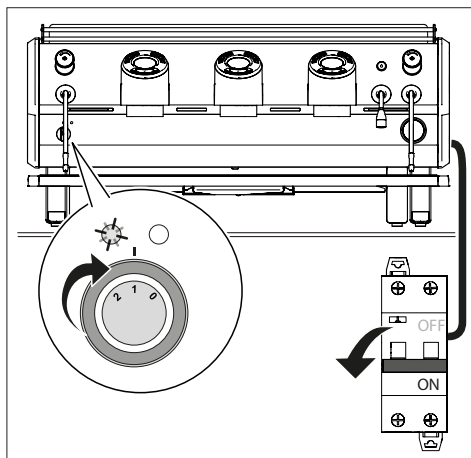


- check that the mains voltage provided in the room matches the corresponding value on the machine's nameplate;
- wire the machine to the room mains;

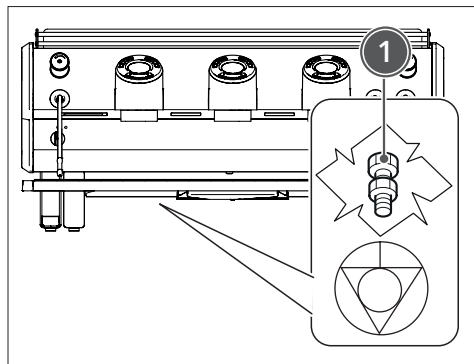




- switch on the machine power supply line, switch in position "1".



- connect the earth rod (1) to the equipotential conductor of the room;



5.5.3 BOILER EXCHANGER PURGE



ELECTRICAL HAZARD

Disconnect the machine from the power supply before carrying out the next procedure.

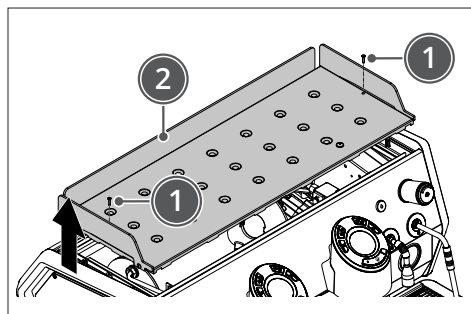


IMPORTANT

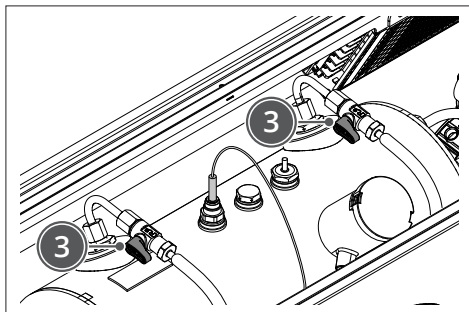
The operation must be carried out during the first installation and for each of the exchangers.

To purge air from the boiler exchangers, proceed as follows:

- do not switch on the machine;
- connect the machine to the water mains and open the delivery tap;
- using a Phillips screwdriver, loosen the screws (1);
- lift up and remove the cup support plate (2).



- open the taps (3) and let out all the air in the exchangers;
- when water starts coming out, close the taps (3);



- switch on the machine and wait for the boiler to fill;
- dispense water simultaneously through all the groups on the machine;
- open the taps (3) and check that there is no residual air in the system;
- refit the cup support plate.

STARTING THE MACHINE

6 FIRST START-UP



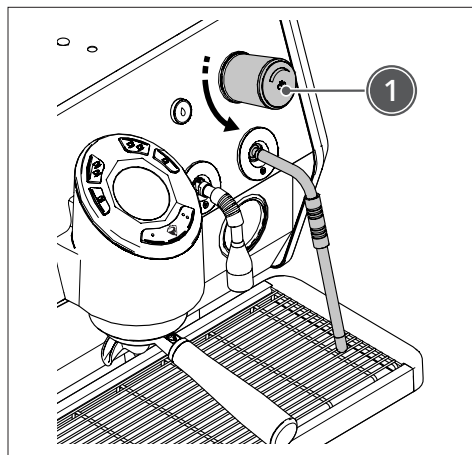
IMPORTANT

The first machine start-up must be carried out by specialised technicians authorised by the local dealer of Sanremo.

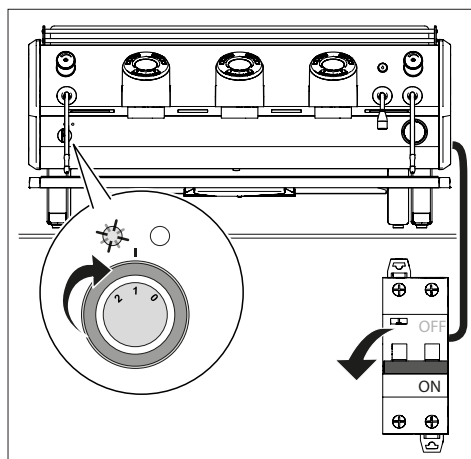
6.1 WATER FILLING IN THE BOILER

To fill the boiler with water, proceed as follows:

- open the water supply tap upstream of the machine;
- open the steam supply, turning the knob (1);



- power on the machine and move the circuit breaker upstream of the machine to ON;
- turn the switch to position "1". The light turns on to indicate that the circuit is live, the display lights up and the automatic filling starts.



IMPORTANT

If automatic filling does not take place within 120 seconds, the machine stops and the keys above the groups light up and flash.

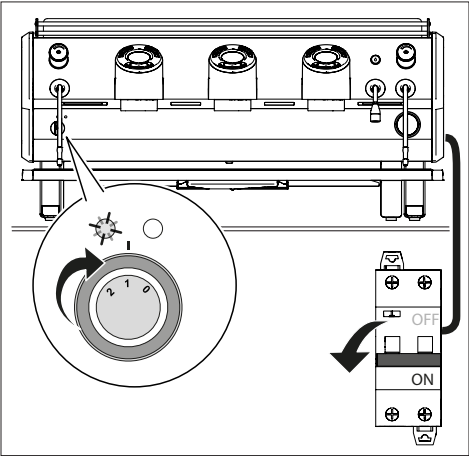
Check that the water supply tap is open.

Turn the machine off and on again to complete the water intake in the boiler.

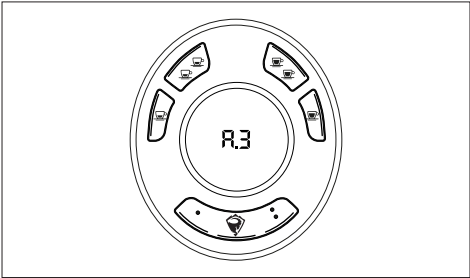
6.2 TURNING ON THE MACHINE

To turn on the machine, proceed as follows:

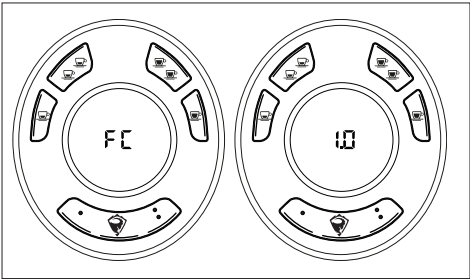
- turn on the main system switch;
- turn on the machine, turn the switch to position "1";
- check that line light, if provided, turns on.



- the number of the group for 5 seconds;

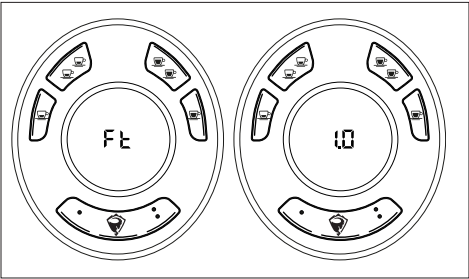


- the control board firmware version.



The mini-display of the keypads shows in sequence:

- the keypad firmware version;



6.2.1 HEATING

6.2.1.1 Preset temperature

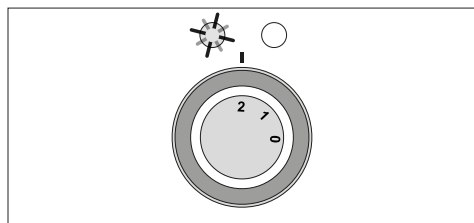
The boiler temperature is set to 123°C (253,4°F) by default.

The temperature of the dispensing groups is set to 93°C (199,4°F) by default.

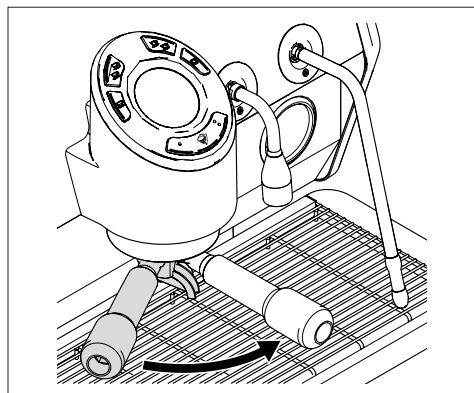
6.2.1.2 Heating phase

To bring the machine to the required operating temperature, proceed as follows:

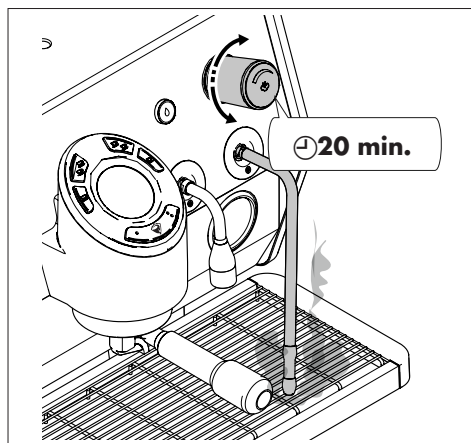
- turn the switch to position "2";



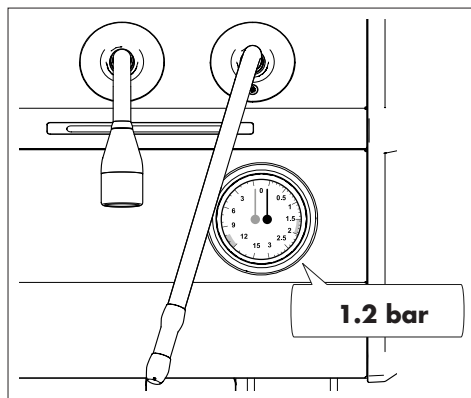
- attach the filter holders to the dispensing groups;



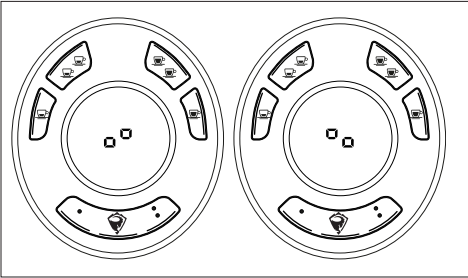
- move the steam wands on the grid, open the steam dispensing taps and leave them open;
- wait for steam to come out of the relevant wands (about 15/20 minutes), then close the steam dispensing taps;



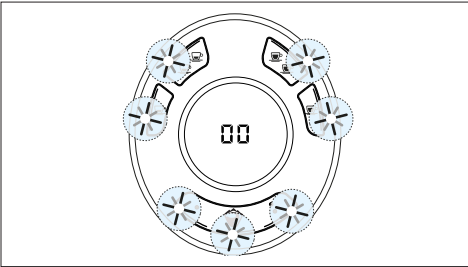
- wait until the machine reaches the required operating temperature, which is indicated on the pressure gauge (pressure 1.2 bar) on board the machine



During the machine heating phase, the mini-display shows an animation indicating that the machine is not ready and all the LEDs on the keypads are off.



At the end of heating, the mini-display shows "00".
The LEDs of the keypads light up.

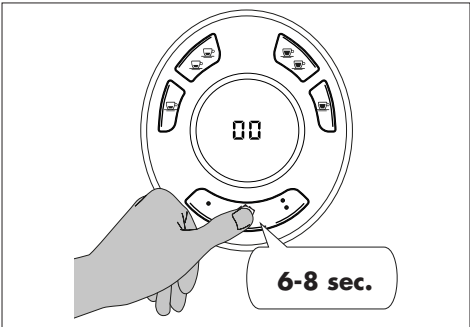


6.2.2 SETTING DOSES

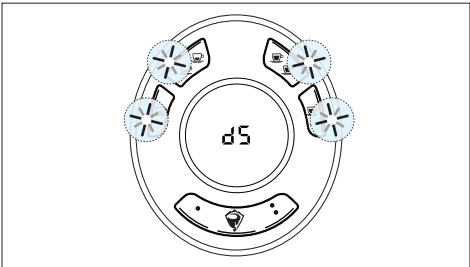
6.2.2.1 Setting coffee doses

The doses set on the group GR1 are copied to all groups.
Groups can be set independently.

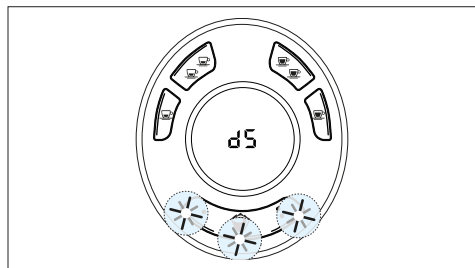
Below is the procedure for setting doses:
- press the button K5 for 6/8 seconds on the group to be programmed.



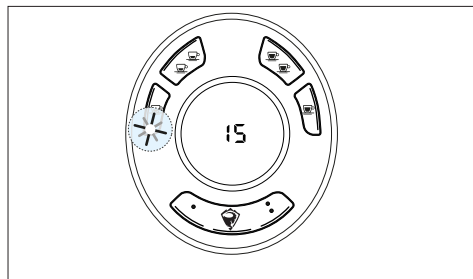
The mini-display shows the indication "dS".
The bottom LEDs flash to indicate the dose programming status:
- the machine has no programmed doses:
LEDs from L1 to L4 are lit;



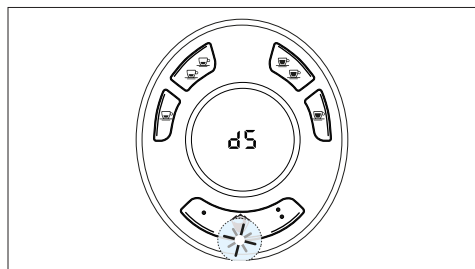
- the machine is programmed for 5 doses: LEDs from L5 to L7 flash;



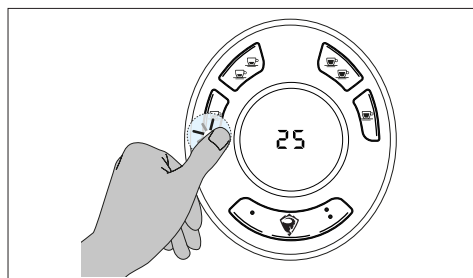
The machine starts dispensing, the mini-display shows the elapsed time. The LED of the selected dose remains lit on the group.



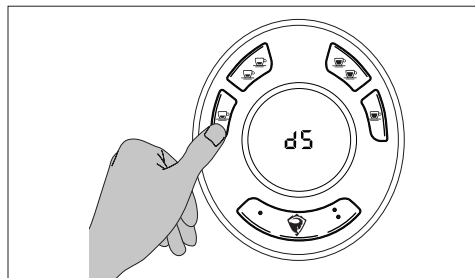
- the machine is programmed for 7 doses: only the LED L5 flashes.



- Press any button to end the dose.



- Press the button for the dose to be programmed.



The LEDs of the doses not yet programmed light up and the mini-display shows the time of the last dispensed dose.



The LED L5 flashes (or the lower group of LEDs).

It is now possible to program a new dose.
When programming is complete, wait for the machine to save the new settings.

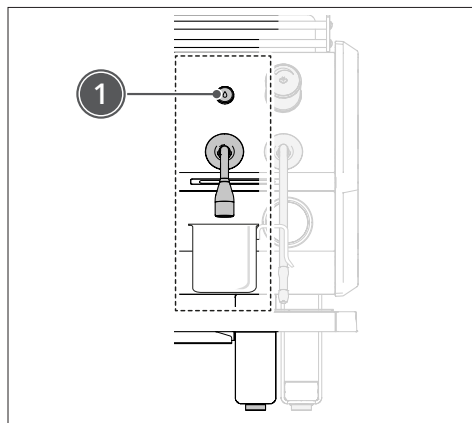
The groups can be programmed independently in the same way.

The doses set on the group GR1 are copied to all groups. The water dose seconds will be shown on the group with the highest number. Programming of 7 doses is only possible with machine enabled.

6.2.2.2 Setting water doses

It is possible to set a double dose for hot water dispensing (if the machine is enabled).

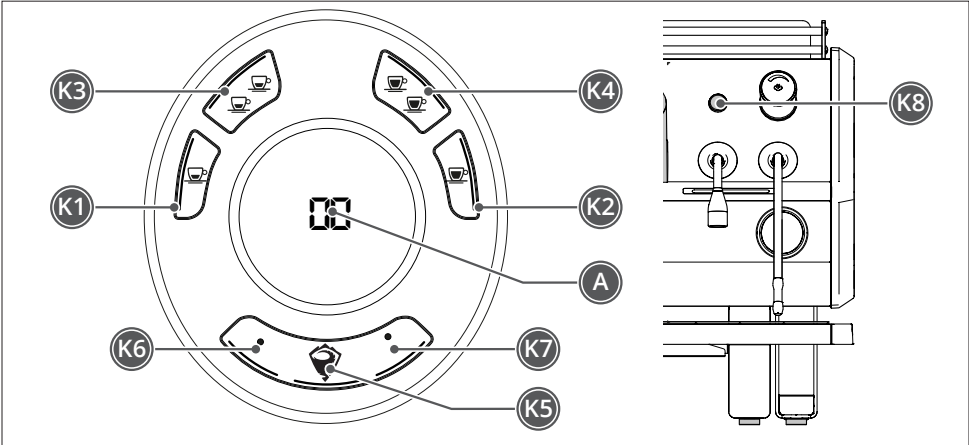
- press the button K8 (1) once to set the first dose of water;
- press the button K8 (1) twice to set the second dose of water;



OPERATION

7 OPERATION

7.1 CONTROL PANEL



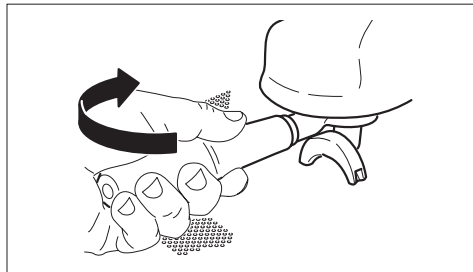
Buttons		Description	Specific function	
Pos.	LED			
K1	L1	Dispensing of 1 coffees	K5+K1	Single group automatic washing
K2	L2	Dispensing of 1 long coffee	K5+K2	Cup heating plate ON
K3	L3	Dispensing of 2 coffees	K5+K3	OFF or ECO
K4	L4	Dispensing of 2 long coffees	K5+K4	Automatic washing of all groups
K5	L5	Manual dose and/or purge/flush		
K6	L6	Extra dose 1 (if set)	K5+K6	LED bar/keypad ON
K7	L7	Extra dose 2 (if set)		
K8		Hot water dispensing	K5+K8	User menu access
A		Mini-display		

From the group GR1 you can operate on the whole machine (boiler and all groups), from the group GR2 and group GR3 you can operate on the individual group from which you make the selection.

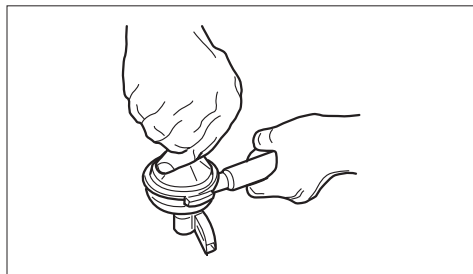
7.2 COFFEE DISPENSING

To dispense coffee, proceed as follows:

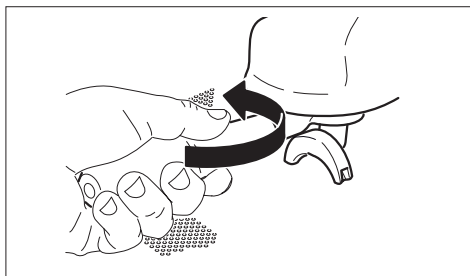
- release the filter holder from the dispenser, empty it if necessary;



- load the filter holder with ground coffee, being careful not to leave any coffee powder on the top edge;
- press the coffee with the special presser supplied;



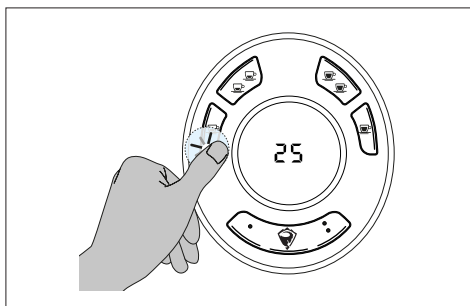
- reattach the filter holder to the group securely, but do not overtighten it;



- place one or two cups under the filter holder (depending on whether you want to dispense 1 or 2 coffees);
- press the dispensing button (depending on whether you want to dispense 1 or 2 coffees).

When dispensing starts, the button LED lights up.

The mini-display shows the elapsed time to complete the operation.



When the dose is reached, dispensing stops automatically. All LEDs light up and the mini-display shows the dispensing time.

7.3 PRE-INFUSION

The machine is delivered with the pre-infusion function disabled.

The pre-infusion can be enabled for single, double or both dispensing operations.

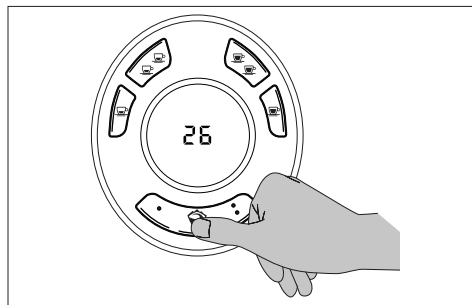
To enable pre-infusion, see "8.5 Pre-infusion setting" at page 103.

7.4 PURGE

The machine is delivered with the purge function enabled.

To start the purge, proceed as follows:

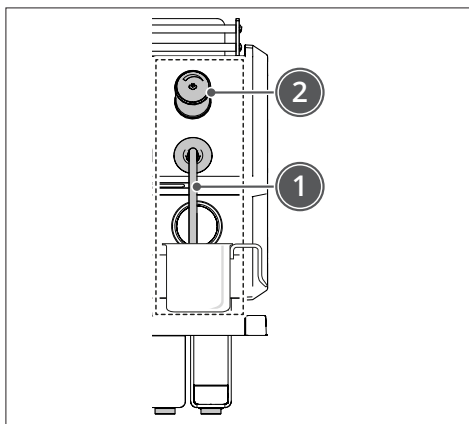
- press the button K5 to start the purge
 - press once to perform the purge (spout automatic cleaning with 20ml / 0,68 fl. oz. of water);
 - press twice for continuous dispensing.



7.5 STEAM DISPENSING

To use steam, proceed as follows:

- insert the steam wand (1) into the jug containing the drink to be heated;
- turn the knob (2) anti-clockwise. Adjust the steam flow as needed by turning the knob more or less;
- at the end of the drink heating, stop steam dispensing by turning knob (2) clockwise;
- remove the jug from the steam wand (1);
- immediately clean the steam wand (1) from any residues using a damp sponge.



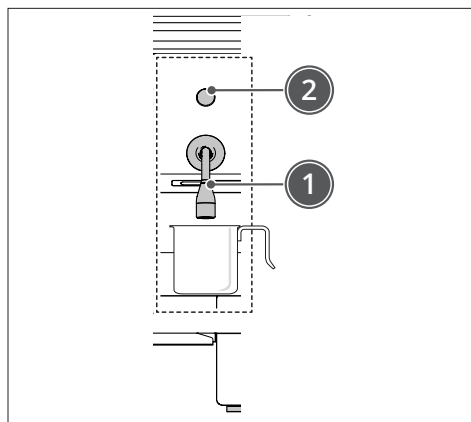
THERMAL HAZARD

In order to prevent the risk of burns, do not operate the steam dispensing knob before inserting the steam wand into the jug.

7.6 HOT WATER DISPENSING

For hot water dispensing, proceed as follows:

- place the jug under the hot water outlet pipe (1);
- press the water dispensing button (2) once to dispense the first set dose;
- press the water dispensing button (2) twice consecutively to dispense the second set dose;
- press the water dispensing button (2) again if you want to end the dispensing before the set dose is reached;



- a countdown is shown on the the group closest to the water tap to indicate how much time is left until the end of dispensing.



Thermal Hazard

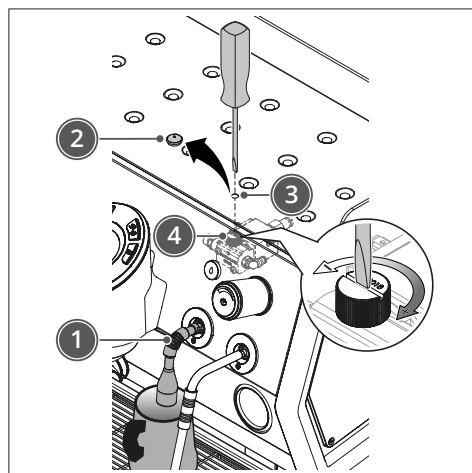
In order to avoid the risk of burns, do not press the button for water dispensing before placing the jug under the outlet pipe.

7.7 WATER TEMPERATURE CONTROL (OPTIONAL)

If available as an option, it allows the hot water temperature to be adjusted by means of a regulator.

To regulate the boiler temperature, proceed as follows:

- place the jug under the hot water outlet pipe (1);
- remove the rubber cap (2);
- insert a flat-tip screwdriver into the hole (3) and turn the regulator (4) (clockwise for hot water (+), anti-clockwise for cold water (+));
- press the water dispensing button (5) once and check the water temperature.



- Repeat the operation until the desired temperature is reached.



Thermal Hazard

In order to avoid the risk of burns, do not press the button for water dispensing before placing the jug under the outlet pipe.

7.8 SWITCH-OFF AND ECO MODE

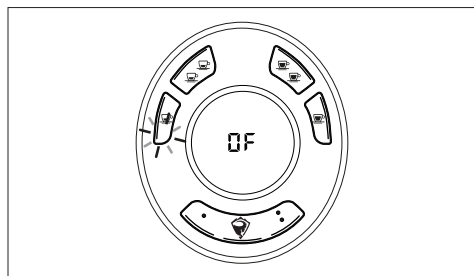
To switch off the machine or set it to ECO mode, proceed as follows:

- Simultaneously press the buttons K5 and K3 on the group GR1.

The machine switches off.

The LED L1 flashes slowly.

The mini-display shows the indication "OF" for 10 seconds.



- Simultaneously press the buttons K5 and K3 on the group GR1.

The machine sets to ECO mode.

The LED L1 flashes quickly.

The mini-display shows the indication "EC" for 10 seconds.

- Press the button K3 on the group GR1 to switch on the machine.

The sequence of statuses is OFF -> ECO -> last dispensing time.

Operating on the group GR1 allows operating on the whole machine.

Operating on the groups GR2 and GR3 allows operating on the individual groups but not on the machine.

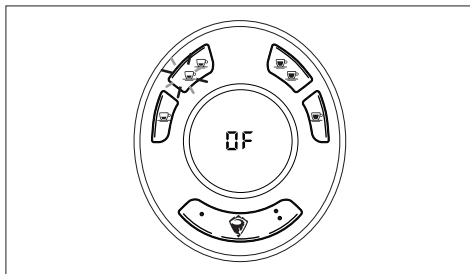
To switch off the group GR2 or GR3 or to set them to ECO mode, proceed as follows:

- Simultaneously press the buttons K5 and K3 on the group concerned.

The group switches off.

The LED L3 flashes slowly.

The mini-display shows the indication "OF" for 10 seconds.



- Simultaneously press the buttons K5 and K3 on the group concerned.

The group concerned sets to ECO mode.

The LED L3 flashes quickly.

The mini-display shows the indication "EC" for 10 seconds.

- Press the button K3 on the group concerned to switch it on.

You can always reactivate the machine or the individual group by pressing K3.

TECHNICAL USER MENU

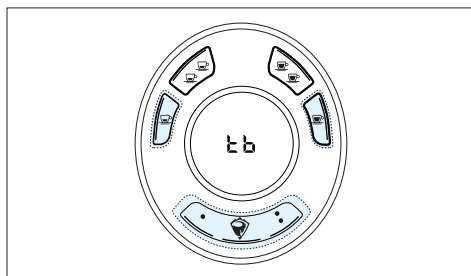
8 TECHNICAL MENU

8.1 ACCESSING THE TECHNICAL USER MENU

To access the user menu, press the button K5 on the group GR1 and then the button K8, or press and hold the button K5 on the group GR1 for more than 10 seconds.

The mini-display shows the first screen of the user menu with the boiler temperature, the text "tb" is displayed.

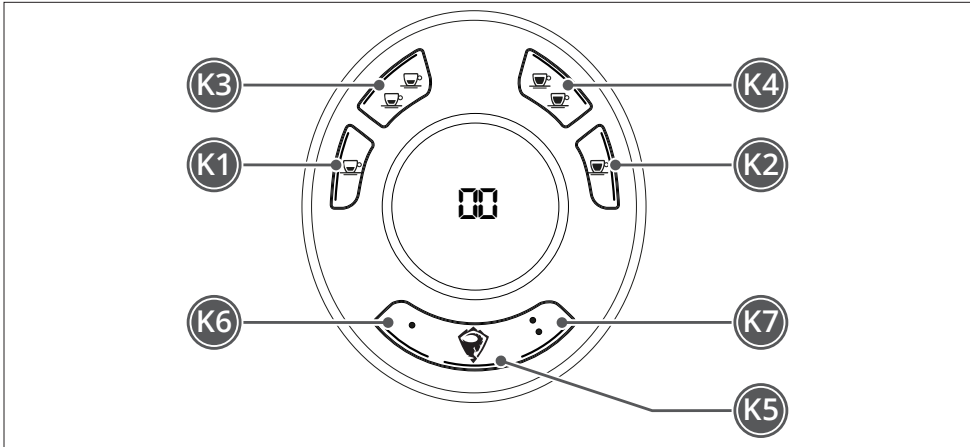
The L1, L2, L5, L6 and L7 LEDs of the GR1 group are lit.



8.1.1 TECHNICAL USER MENU OVERVIEW

- ↳ Boiler temperature setting (only if enabled in the technical menu, default ON)
- ↳ Group temperature setting (only if enabled in the technical menu, default ON)
- ↳ Pre-infusion enabling (only if enabled in the technical menu, default ON)
- ↳ Setting of the number of available doses
- ↳ Manual K5 dose enabling as programmed dose
- ↳ Enabling of purge/flush function on manual button K5
- ↳ Enabling of K5
- ↳ Cup warmer enabling
- ↳ LED ON/OFF
- ↳ Enabling of ECO mode with timeout
- ↳ Wi-Fi Status

8.2 TECHNICAL USER MENU BUTTONS



Buttons	Adjustment
K1	Previous screen
K2	Next screen
K3	Decrease value to set
K4	Increase value to set
K5	To enter a menu and to save
K6	Save and return to previous screen
K7	Save and exit menu



WARNING - For each menu, only the LEDs corresponding to the buttons that can be used will be ON, those OFF are inactive.

8.3 BOILER TEMPERATURE SETTING

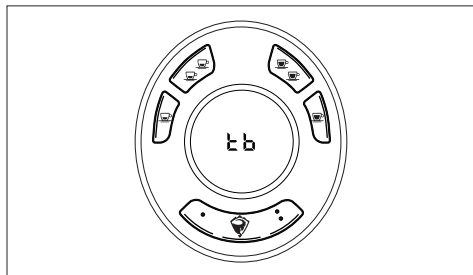
The boiler temperature is set to 123°C (253,4°F) by default.

The boiler can be set to three temperatures, 120°C, 123°C and 126°C (248°F, 253,4°F and 258,8°F).

To set the boiler temperature, proceed as follows:

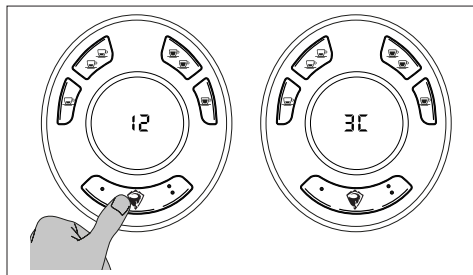
- enter the technical user menu, see "8.1 Accessing the technical user menu" at page 100;

The mini-display shows the indication "tb".



- Press the button K5.

The mini-display shows the set temperature (e.g. 12-3C / 25-3F) as scrolling text.



- Press the K3 button to decrease the temperature or the K4 button to increase it.

To save and return to the previous screen, press K5 or K6, to save and exit the menu, press K7.

8.4 GROUP TEMPERATURE

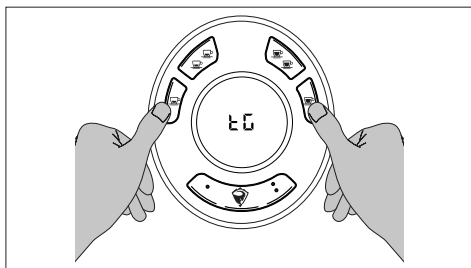
The temperature of the dispensing groups is set to 93°C (199,4°F) by default.

The temperature of a group can be set from a minimum of 90°C (194°F) to a maximum of 98°C (208,4°F). Degrees can be increased/decreased at steps of 1°.

To set the group temperature, proceed as follows:

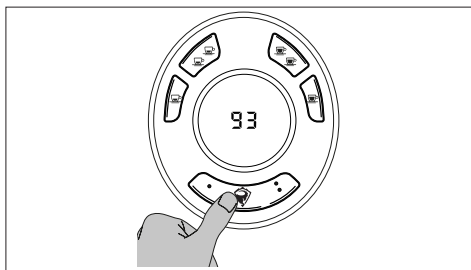
- enter the technical user menu, see "8.1 Accessing the technical user menu" at page 100;
- scroll through the menu screens by pressing K1 or K2 up to the desired one;

The mini-display shows the indication "tG".



- Press the button K5.

The mini-display shows the set temperature.



- Press the K3 button to decrease the temperature or the K4 button to increase it.

To save and return to the previous screen, press K5 or K6, to save and exit the menu, press K7.

8.5 PRE-INFUSION SETTING

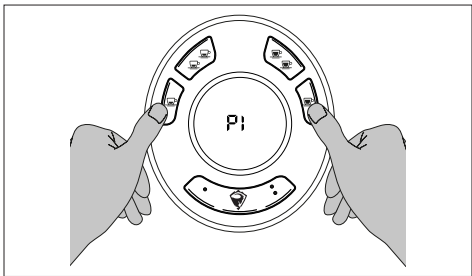
The machine is delivered with the pre-infusion function disabled.

The pre-infusion can be enabled for single, double or both dispensing operations. The doses set on the GR1 group are copied to all groups.

To set pre-infusion, proceed as follows:

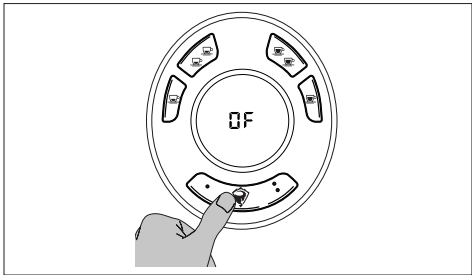
- enter the technical user menu, see “8.1 Accessing the technical user menu” at page 100;
- scroll through the menu screens by pressing K1 or K2 up to the desired one;

The mini-display shows the indication “Pi”.



- Press the button K5.

The mini-display shows the set temperature.



- Press the K3 or K4 button to scroll through the pre-infusion activation options.

The options are described in the table

Abbreviation	Description
OF	Pre-infusion deactivated
Sd	Pre-infusion active for single and double doses
_d	Pre-infusion active for double doses
S_	Pre-infusion active for single doses

To save and return to the previous screen, press K5 or K6, to save and exit the menu, press K7.

8.6 ENABLING 7 DOSES

The machine is delivered with a setting of 5 doses.

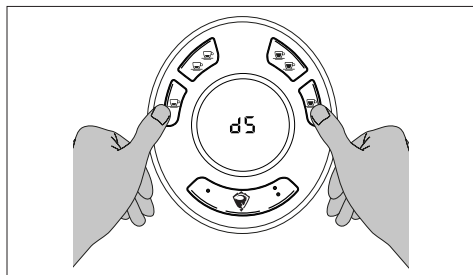
Coffee doses can be made with buttons K6 and K7. To use this option, the machine must be set to 7-dose mode.

If the machine is set to 5-dose mode, during the machine ready phase, pressing the buttons K6 and K7 will cause the machine to behave as if K5 had been selected. In addition, by pressing K5 during dispensing, the L6, L5 and L7 LEDs will turn on.

To enable extra doses, proceed as follows:

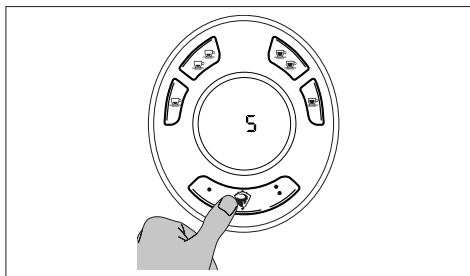
- enter the technical user menu, see "8.1 Accessing the technical user menu" at page 100;
- scroll through the menu screens by pressing K1 or K2 up to the desired one;

The mini-display shows the indication "d5".



- Press the button K5.

The mini-display shows the current settings.



- Press K3 or K4 to change the settings

To save and return to the previous screen, press K5 or K6, to save and exit the menu, press K7.

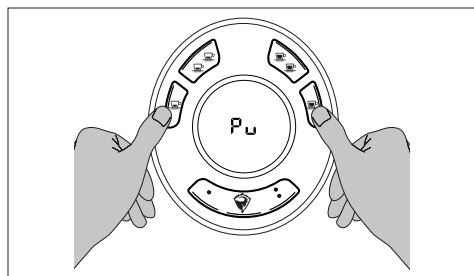
8.7 PURGE/FLUSH ENABLING

The machine is delivered with the purge/flush function enabled.

To change the purge/flush setting, proceed as follows:

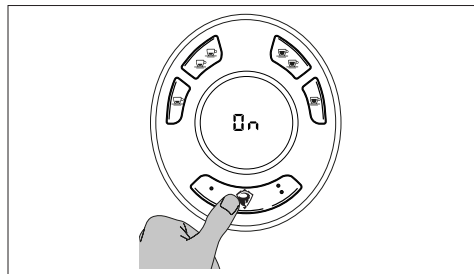
- enter the technical user menu, see "8.1 Accessing the technical user menu" at page 100;
- scroll through the menu screens by pressing K1 or K2 up to the desired one;

The mini-display shows the indication "Pu".



- Press the button K5.

The mini-display shows the current settings.



- Press K3 or K4 to change the settings

To save and return to the previous screen, press K5 or K6, to save and exit the menu, press K7.

8.8 CONTINUOUS DOSE OR PROGRAMMED DOSE ON K5

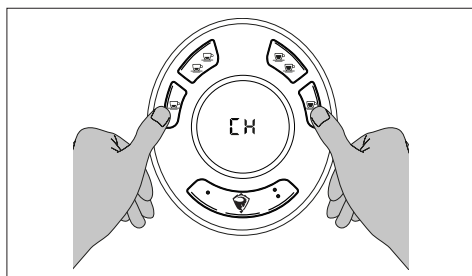
The machine is delivered with the K5 button programming disabled.

If not set, a continuous dose (max 600 ml / 20,28 fl. oz.) is dispensed after pressing the K5 button.

To enable dose setting on K5 button, proceed as follows:

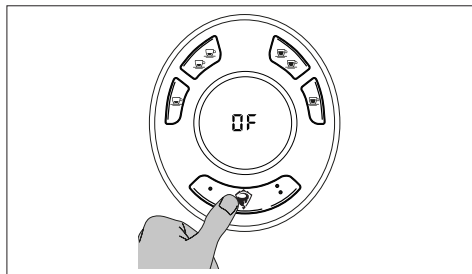
- enter the technical user menu, see "8.1 Accessing the technical user menu" at page 100;
- scroll through the menu screens by pressing K1 or K2 up to the desired one;

The mini-display shows the indication "Pu".



- Press the button K5.

The mini-display shows the current settings.



- Press K3 or K4 to change the settings

To save and return to the previous screen, press K5 or K6, to save and exit the menu, press K7.

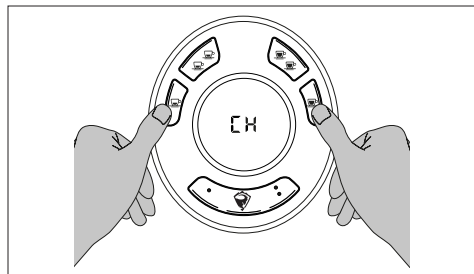
8.9 CUP WARMER ENABLING

The machine is delivered with the cup warmer disabled.

To enable the cup warmer, proceed as follows:

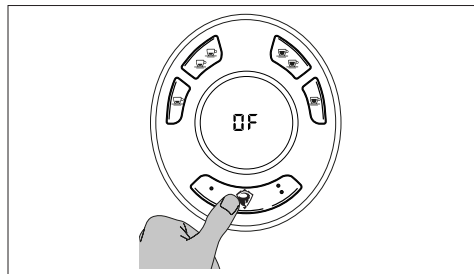
- enter the technical user menu, see "8.1 Accessing the technical user menu" at page 100;
- scroll through the menu screens by pressing K1 or K2 up to the desired one;

The mini-display shows the indication "CH".



- Press the button K5.

The mini-display shows the current settings.



- Press K3 or K4 to change the settings

To save and return to the previous screen, press K5 or K6, to save and exit the menu, press K7.

8.10 WORKING SURFACE LED BAR (OPTIONAL)

The machine is delivered with the (optional) LED bar active.

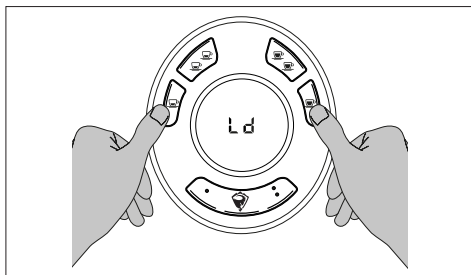
This menu allows activating or deactivating the working surface LED bar.

To change the LED bar settings, proceed as follows:

- enter the technical user menu, see "8.1 Accessing the technical user menu" at page 100;

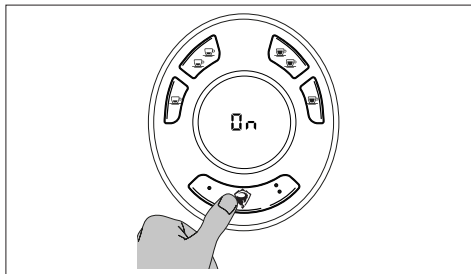
- scroll through the menu screens by pressing K1 or K2 up to the desired one;

The mini-display shows the indication "Ld".



- Press the button K5.

The mini-display shows the current settings.



- Press K3 or K4 to change the settings

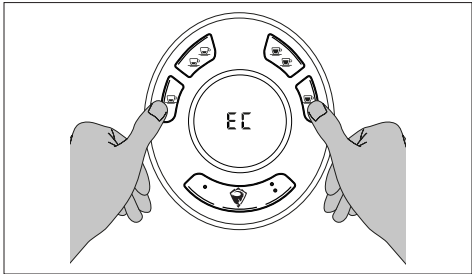
To save and return to the previous screen, press K5 or K6, to save and exit the menu, press K7.

8.11 ENABLING THE ECO MODE WITH TIMEOUT

The machine is delivered with the ECO mode with timeout disabled.
With this function active, the machine enters ECO mode after a period of inactivity (90 minutes).

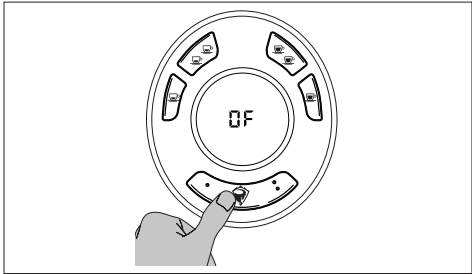
- To enable the ECO mode, proceed as follows:
- enter the technical user menu, see "8.1 Accessing the technical user menu" at page 100;
 - scroll through the menu screens by pressing K1 or K2 up to the desired one;

The mini-display shows the indication "Ec".



- Press the button K5.

The mini-display shows the current settings.



- Press K3 or K4 to change the settings

To save and return to the previous screen, press K5 or K6, to save and exit the menu, press K7.

8.12 WI-FI STATUS

This menu is only visible if the Wi-Fi module is enabled.

In this section, the status of the Wi-Fi connection can be checked.

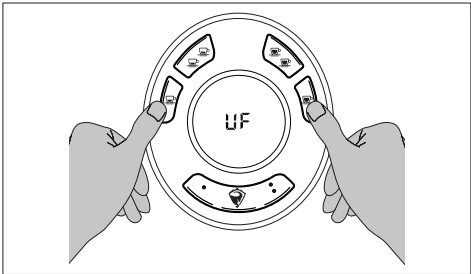
The statuses are described in the table:

A b- brevia- tion	Description
0	Disconnected (Wi-Fi board connected)
1	Wi-Fi connected
2	SNTP connected (Simple Network Time Protocol)
3	Connected to the Internet
4	Connected to Cloud
5	Unknown status
6	No communication (Wi-Fi board disconnected)

To view the Wi-Fi status, proceed as described below:

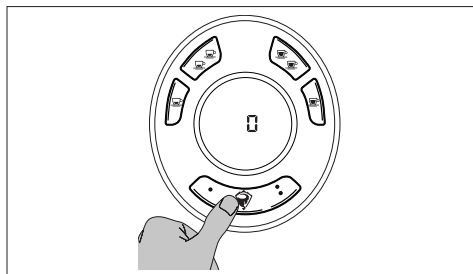
- enter the technical user menu, see "8.1 Accessing the technical user menu" at page 100;
- scroll through the menu screens by pressing K1 or K2 up to the desired one;

The mini-display shows the indication "UF".



- Press the button K5.

The mini-display shows the Wi-Fi status.



To return to the previous screen, press K5 or K6, to exit the menu, press K7.

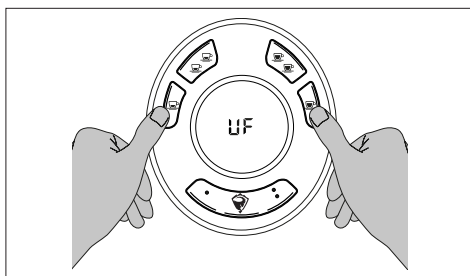
8.12.1 WI-FI RESET

Wi-Fi reset is necessary if the connection settings are changed.

To reset the Wi-Fi settings, proceed as follows:

- enter the Wi-Fi status menu, see "8.12 Wi-Fi Status" at page 107;
- scroll through the menu screens by pressing K1 or K2 up to the desired one;

The mini-display shows the indication "Rs".



- Press K5 to start the reset.

After the reset is done, the menu goes back to the Wi-Fi status page.

Press K6 or K7 to return to the previous menu without resetting.

SERVICE AND MAINTENANCE

9 CLEANING

REQUIRED PPE		
		

9.1 GENERAL WARNINGS

It is forbidden to use abrasive sponges and objects and detergents containing alcohol or ammonia to clean the machine.

It is recommended to use only detergents specifically designed for cleaning coffee machines or dishes.



IMPORTANT

Chemical detergents for machine and/or system cleaning must be used with care to prevent wear of the components and damage to the environment (biodegradability above 90%).

9.2 DAILY CLEANING

9.2.1 BODY AND CUP SUPPORT PLATE

Clean the body and the cup support plate with a non-abrasive cloth and warm water at about 30°C.

9.2.2 FILTER HOLDER

To clean the filter holder, proceed as follows:

- release the filter holder and empty it;
- remove the filter from the filter holder;
- immerse the filter, the filter holder and the blind filter in a basin containing a detergent specific for coffee machines, leaving them to soak for as long as the machine is not used.

9.2.3 STEAM WAND

Clean the steam wand of scale using specific detergents and/or hot water.



IMPORTANT

The wand should be cleaned after each use with a damp cloth.

9.2.4 GRID

Remove the grid and wash it with running water and specific detergents.

Dry it completely with a soft cloth and reassemble it.

9.2.5 HOT WATER DIFFUSER

Wipe the diffuser with warm water and a damp cloth.

9.2.6 DISPENSING GROUP

To clean the dispensing group, proceed as follows:

- clean the group gasket with the brush supplied;
- clean the spout with a cloth;
- clean the lower part of the group with a sponge;
- clean the gasket with a soft bristle brush.

9.2.7 CLEANING THE DRAIN PLATE

To clean the drain plate, proceed as follows:

- clean the connections to the drain with a brush.

9.2.8 CLEANING THE DRAIN PAN

To clean the pan, proceed as follows:

- remove the drain plate;
- check that the drain pan outlet hole is clear and free of coffee residues. Remove any soiling;
- pour a jug of hot water to clean the entire drain tube.

9.3 AUTOMATIC CLEANING

The automatic cleaning is divided into:

- single group automatic washing. It is activated from the single group to be cleaned;
- automatic washing of all groups. It is activated from the first group GR1 and starts the cleaning of all groups, one at a time in a sequential manner.



IMPORTANT

After starting, the automatic washing cannot be terminated before it is completed.

If the machine is switched off during an automatic washing, the machine will be locked at start-up until the washing is finished.

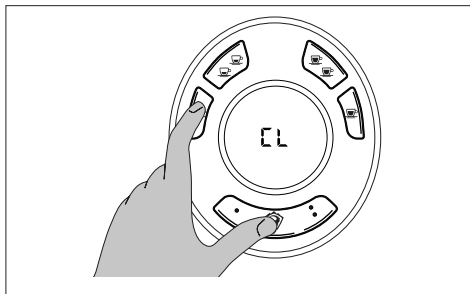
9.3.1 SINGLE GROUP AUTOMATIC WASHING

The single group washing can be terminated by pressing any button.

The cycles includes 15 washings.

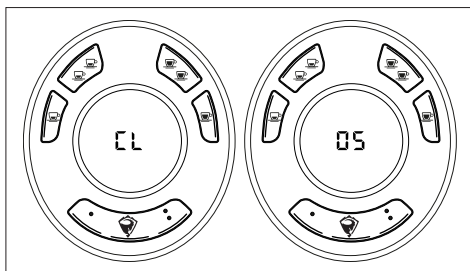
To activate the automatic washing of a single group, proceed as follows:

- press the buttons K5 + K1 to start the group washing. The other groups not washed will continue to operate normally.

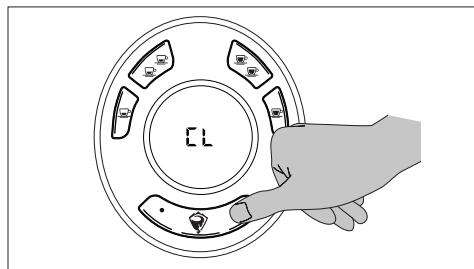


During the washing phase, the mini-display shows the indication "CL" (washing phase with detergent) alternately with the phase number.

Each screen lasts 2 seconds.



- Press any button to end washing.



9.3.2 AUTOMATIC WASHING OF ALL GROUPS

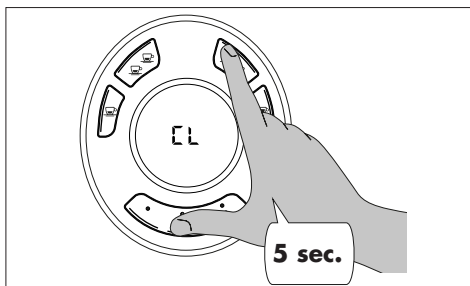
The automatic washing has been developed so that it can be performed both on only one group at a time, and started even if you have only one blind filter, and on all groups at the same time.

The cycles includes 15 washing and 15 rinsing operations.

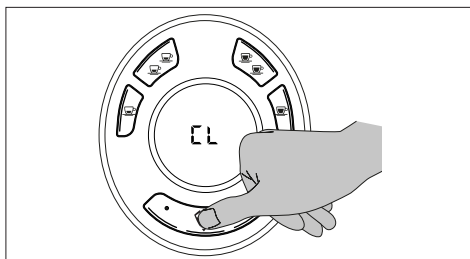
To activate the automatic washing of all groups, proceed as follows:

- press the buttons K5 + K4 at the same time for at least 5 seconds on the group GR1.

The LEDs L5 of all groups will start to flash. The mini-display shows the indication "CL".

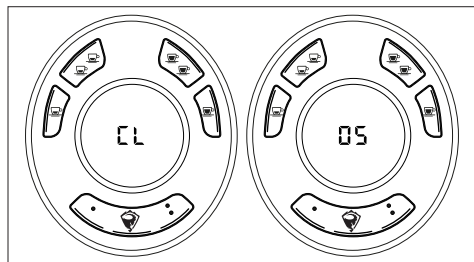


- Press K5 to start the washing phase on the chosen group or all groups.

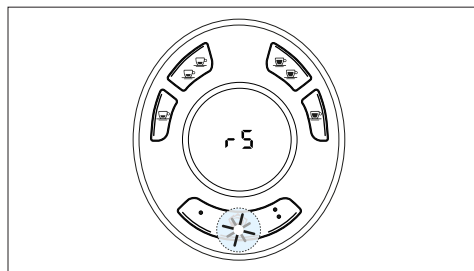


During the washing phase, the mini-display shows the indication "CL" (washing phase with detergent) alternately with the phase number.

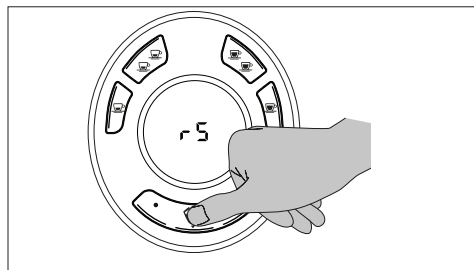
Each screen lasts 2 seconds.



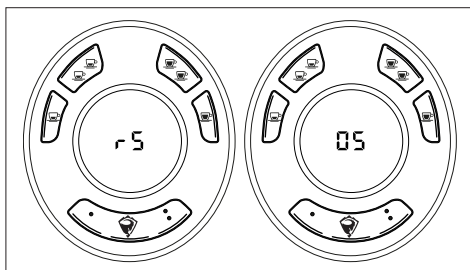
At the end of the cycle the LED L5 flashes. The mini-display shows the indication "rS".



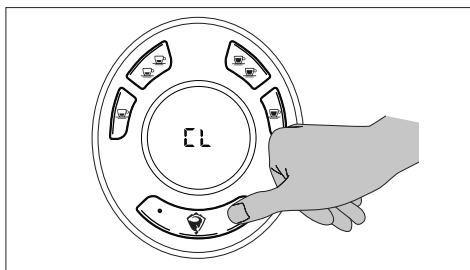
- Remove the detergent;
- press the button K5 to start the rinsing phase.



During the rinsing phase, the mini-display shows the indication "rS" (rinsing phase) alternately with the phase number.



- Press any button to prevent washing (except K5) on the group on which you do not want to perform the automatic washing.



After starting the automatic washing on a group, it cannot be terminated before it is completed.

If the machine is switched off during an automatic washing, the machine will be locked at start-up until the washing is finished.

10 MAINTENANCE
PREPARATION

REQUIRED PPE	
	

Before carrying out any cleaning or routine maintenance operation, disconnect the machine from the power mains and close the water line shut-off valve.



ELECTRICAL HAZARD

Maintenance operations must be performed with the machine off and cold and with the main switch set to "0" OFF.



WARNING

For particular maintenance operations to be carried out with the machine in operation, proceed with great caution.

Do not use water jets for cleaning operations.



IMPORTANT

For operations on the descaler (if present) refer to the manual supplied with the component.



10.1 SCHEDULED MAINTENANCE

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



IMPORTANT

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



10.2 MAINTENANCE AS REQUIRED

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



IMPORTANT

Any problem not included in the table in chapter “13 Malfunction causes and solutions” must be referred to the technical service centre.

11 TECHNICAL SERVICE AND SPARE PARTS

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

In the event of repairs, use only original spare parts.



IMPORTANT

The use of non-original spare parts or spare parts not approved by the manufacturer shall be considered as tampering.

DISPOSAL

12 DISPOSAL OF THE MACHINE



IMPORTANT

Empty the boiler before disposing of the machine.

All the operations for machine disposal must be carried out by a technical service centre.

12.1 DISPOSAL

The crossed-out bin symbol on the equipment or its packaging indicates that the product must be collected separately from other waste at the end of its service life.

PRODUCT COMPLYING WITH EU DIRECTIVE 2012/19/EU.



At the end of the service life of the device, before disposing of it separately, make it inoperative: unplug the device and cut off the power cable.

The device and its accessories must be disposed of in accordance with the regulations in force in the country in which they are being used.

Adequate separate collection for the subsequent recycling, treatment and environmentally compatible disposal of the waste equipment helps to avoid possible adverse effects on the environment and health and promotes the reuse and/or recycling of the materials of which the equipment is composed.



IMPORTANT

Unlawful disposal of the product entails the application of the administrative penalties provided for by the legislation in force.

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

12.2 DISPOSAL OF HARMFUL SUBSTANCES

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

MALFUNCTION CAUSES AND SOLUTIONS

13 MALFUNCTION CAUSES AND SOLUTIONS

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

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

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Cold tea water	Incorrect mixed water setting	Set mixed water
Coffee is too cold	Machine not ready	Wait for the temperature to be reached
	Presence of limescale in the boiler	Call the technical service
The machine does not dispense hot water	Machine not ready	Wait for the temperature to be reached
	Faulty dispensing solenoid valve	Call the technical service
	Clogged dispensing ducts	Call the technical service to perform a limescale removing cleaning
Coffee is not dispensed or is dispensed too slowly	Insufficient water supply	Check the supply line
	Clogged filter holder dispensing hole	Clean the filter holder thoroughly with specific detergent or using a toothpick
	Excessively fine grinding Possible generation of error AL70 on the group display	Adjust the grinder dosing device
Coffee is not dispensed	Group solenoid valve malfunction	Call the technical service
	Group gicleur clogging (probable limestone)	Call the technical service
The machine does not dispense steam	Clogged dispensing nozzle	Clean
	Clogged dispensing ducts	Call the technical service to perform a limescale removing cleaning
	Faulty steam tap	Call the technical service

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Coffee overflows from the edges of the filter holder	Dirty residues are present in the seat of the filter holder, preventing coffee from flowing through the spout	Clean
	Group gasket worn out	Replace
	Clogged heads	Clean or replace



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

13.1 ALARMS

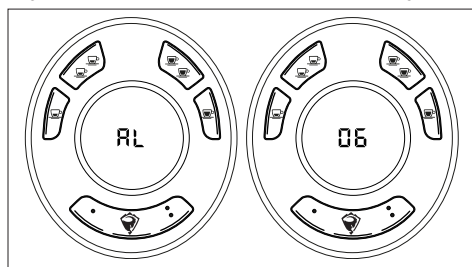
The machine indicates an alarm situation with all LEDs flashing on the keypads.

The LEDs that are steady on indicate the error that the control unit has encountered.

Group errors are signalled on the group that has the problem.

Boiler alarms are signalled on all groups at the same time.

The mini-display shows the text "AL XX" scrolling (XX indicates the alarm number, e.g. 06).



Code	Alarm
05	Coffee group probe short-circuited (displayed on the group concerned)
06	Coffee group probe in open circuit or not connected (displayed on the group concerned)
13	Cup heating plate probe short-circuited
12	Cup heating plate probe in open circuit or not connected
99	Service boiler probe short-circuited
98	Service boiler probe in open circuit / not connected
31	GR1 SV short-circuited
30	GR1 SV in open circuit or not connected
33	GR2 SV short-circuited

Code	Alarm
32	GR2 SV in open circuit or not connected
35	GR3 SV short-circuited
34	GR3 SV in open circuit or not connected
37	Boiler filling SV short-circuited
36	Boiler filling SV in open circuit or not connected
39	Hot water SV short-circuited
38	Hot water SV in open circuit or not connected
46	Service boiler overtemperature
70	No GR volumetric sensor pulses (displayed on the group concerned)
15	Service boiler filling time-out
16	Service boiler heating time-out
20	GR heating time-out (displayed on the group concerned)
50	Keypad communication not working (displayed on the group concerned)
55	WiFi communication
08	TVC steam wand probe not connected
09	TVC steam wand probe short-circuited

PLAQUE SIGNALÉTIQUE

L'appareil prévoit une Plaque d'identification contenant ses données. Vérifier la présence de cette plaque sur le produit, sinon informer sans délai le fabricant et/ou le revendeur.

Les appareils sans plaque ne doivent pas être utilisés, sous peine de déchéance de toute responsabilité du fabricant.

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

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

Sigle	Description	Valeur
mod	Modèle	
type	Identification de la machine	
W	Puissance	
V	Tension d'alimentation	
N	Monophasée / Triphasée	
HZ	Fréquence	
S.N.	Numéro d'identification	
P. max	Pression maximale	
boiler 1	Pression maximale de la chaudière à vapeur 1	
boiler 2	Pression maximale de la chaudière à vapeur 2	
water supply	Pression du réseau d'alimentation	
(A)	Identification des certifications	

Ce manuel est la propriété de SANREMO coffee machines s.r.l.

Il est interdit de le reproduire, de le divulguer, de le traduire dans une autre langue, de le transférer ou de le copier de quelque manière que ce soit, même partiellement, y compris sur des supports magnétiques ou dactylographiés, à des tiers sans l'accord écrit de SANREMO coffee machines s.r.l.

© TOUS DROITS RÉSERVÉS

DEMANDES ET INFORMATIONS

Pour toute demande ou information complémentaire sur l'utilisation de la machine, sur tout point non mentionné dans ce manuel ou pour toute assistance technique, s'adresser au service d'assistance de SANREMO coffee machines s.r.l. en utilisant les références suivantes :

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

CONSERVATION

Conserver un exemplaire à proximité de la machine, à la disposition immédiate de l'utilisateur, et stocker le second dans un endroit approprié pour sa conservation.

En cas de perte ou de détérioration, demander à SANREMO coffee machines s.r.l. d'autres exemplaires du manuel.

Le présent manuel reflète l'état de la machine au moment de sa mise au point.

Il convient de noter que, conformément à la réglementation en vigueur, le manuel d'instructions fait partie intégrante de la machine et qu'il doit donc l'accompagner dans tous ses déplacements.

INDEX GÉNÉRAL

1	AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX.....	125
1.1	PANNEAUX DE SIGNALISATION.....	126
1.2	USAGE PRÉVU.....	126
1.3	MAUVAIS USAGE PRÉVISIBLE.....	127
1.4	PERSONNEL.....	127
1.5	RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES.....	128
1.6	RISQUE D'INCENDIE.....	128
1.7	RISQUE D'EXPLOSION.....	128
1.8	NIVEAU SONORE.....	128
1.9	VIBRATIONS.....	128
2	SÉCURITÉ.....	129
2.1	PLAQUES DE SÉCURITÉ.....	129
2.2	PROTECTIONS DE SÉCURITÉ.....	129
2.2.1	DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ MÉCANIQUES.....	129
2.2.2	DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ÉLECTRIQUES/ÉLECTRONIQUES.....	129
2.3	ZONE OPÉRATEUR.....	130
2.4	ZONES À RISQUE RÉSIDUEL.....	130
3	DESCRIPTION DE LA MACHINE.....	131
3.1	STRUCTURE.....	132
3.1.1	LÉGENDE DES COMPOSANTS.....	133
3.1.2	ÉQUIPEMENT.....	134
3.2	DONNÉES TECHNIQUES.....	135
3.2.1	DIMENSIONS.....	136
4	TRANSPORT ET MANUTENTION.....	137
4.1	CONTRÔLE À LA RÉCEPTION.....	137
4.2	DÉBALLAGE DE LA MACHINE.....	137
4.3	LEVAGE DE LA MACHINE.....	139
4.3.1	MANUTENTION MANUELLE.....	139
4.3.2	MANUTENTION PAR DES MOYENS MÉCANIQUES.....	139

5	INSTALLATION	140
5.1	CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES.....	140
5.2	CONDITIONS PRÉALABLES DU SITE D'INSTALLATION	140
5.2.1	BANC D'APPUI.....	140
5.2.2	PRÉPARATION ÉLECTRIQUE.....	141
5.2.3	PRÉPARATION HYDRIQUE.....	141
5.3	ESPACES MINIMAUX D'INSTALLATION.....	141
5.4	CONTRÔLES PRÉLIMINAIRES	142
5.5	RACCORDEMENTS.....	142
5.5.1	RACCORDEMENT HYDRAULIQUE	142
5.5.2	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	144
5.5.3	PURGE ÉCHANGEURS CHAUDIÈRE.....	146
6	PREMIER DÉMARRAGE	147
6.1	CHARGEMENT DE L'EAU DANS LA CHAUDIÈRE	147
6.2	ALLUMAGE DE LA MACHINE.....	148
6.2.1	CHAUFFAGE	149
6.2.2	RÉGLAGE DES DOSES	150
7	UTILISATION	153
7.1	PANNEAU DES COMMANDES	153
7.2	DISTRIBUTION DU CAFÉ.....	154
7.3	PRÉ-INFUSION.....	155
7.4	PURGE.....	155
7.5	DISTRIBUTION DE VAPEUR.....	155
7.6	TIRAGE D'EAU CHAUDE.....	156
7.7	RÉGLAGE TEMPÉRATURE EAU (EN OPTION)	156
7.8	EXTINCTION ET MODE ECO.....	157
8	MENU TECHNIQUE	158
8.1	ACCÈS AU MENU TECHNIQUE UTILISATEUR	158
8.1.1	RÉSUMÉ MENU TECHNIQUE UTILISATEUR	158
8.2	TOUCHES MENU TECHNIQUE UTILISATEUR	159
8.3	RÉGLAGE TEMPÉRATURE CHAUDIÈRE	160
8.4	TEMPÉRATURE GROUPES.....	160
8.5	RÉGLAGE PRÉ-INFUSION	161

8.6	ACTIVATION 7 DOSES	162
8.7	ACTIVATION FONCTION PURGE/FLUSH.....	163
8.8	DOSE CONTINUE OU DOSE PROGRAMMÉE SUR K5	163
8.9	ACTIVATION CHAUFFE-TASSES	164
8.10	BARRE LED PLAN DE TRAVAIL (EN OPTION).....	164
8.11	ACTIVATION MODE ECO AVEC TEMPORISATION	165
8.12	ÉTAT WI-FI	165
8.12.1	REMISE À ZÉRO WI-FI.....	166
9	NETTOYAGE	167
9.1	AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX.....	167
9.2	NETTOYAGE QUOTIDIEN	167
9.2.1	CARROSSERIE ET PLATEAU À TASSES	167
9.2.2	PORTE-FILTRE.....	167
9.2.3	BUSE À VAPEUR	167
9.2.4	GRILLE.....	167
9.2.5	DIFFUSEUR D'EAU CHAUDE.....	167
9.2.6	GROUPE DE DISTRIBUTION.....	167
9.2.7	NETTOYAGE DU BAC DE VIDANGE	168
9.2.8	NETTOYAGE DU BAC DE VIDANGE	168
9.3	NETTOYAGE AUTOMATIQUE	168
9.3.1	LAVAGE AUTOMATIQUE GROUPE INDIVIDUEL	168
9.3.2	LAVAGE AUTOMATIQUE DE TOUS LES GROUPES.....	169
10	PRÉPARATION À L'ENTRETIEN	171
10.1	ENTRETIEN PROGRAMMÉ	171
10.2	ENTRETIEN AU BESOIN	172
11	ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DE RECHANGE.....	172
12	MISE AU REBUT DE LA MACHINE	173
12.1	MISE AU REBUT.....	173
12.2	ÉLIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES.....	173
13	DYSFONCTIONNEMENTS, CAUSES ET SOLUTIONS.....	174
13.1	ALARMES.....	177

NORMES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

1 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Avant d'effectuer toute opération sur la machine, il est nécessaire d'avoir lu et compris le présent manuel ;
- tous les marquages et avertissements apposés sur la machine doivent être considérés comme faisant partie intégrante du présent manuel : leur intégrité et leur lisibilité doivent être maintenues pendant toute la durée de vie de la machine et ils doivent être restaurés lorsqu'ils sont détériorés ou endommagés ;
- le présent manuel fournit les instructions nécessaires à l'installation, au réglage, à l'utilisation, à l'entretien ordinaire et enfin à la mise au rebut de la machine en fin de vie, en toute sécurité ;
- le présent manuel est destiné à compléter les normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation. En cas de doute, s'adresser à son distributeur local pour obtenir des éclaircissements.



IMPORTANT

Le fabricant n'est pas responsable des dommages matériels ou corporels causés par le non-respect des instructions contenues dans ce manuel et des normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.



IMPORTANT

Toute manipulation électrique/électronique ou mécanique de l'appareil de la part de l'utilisateur ou l'usage négligent de celui-ci annule la garantie, dégage le fabricant de toute responsabilité et rend l'utilisateur le seul responsable devant les autorités de prévention des accidents.

L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect des règles de base suivantes :

- ne pas toucher l'appareil avec des mains ou des pieds mouillés ou humides ;
- ne pas utiliser l'appareil pieds nus ;
- ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil du réseau électrique ;
- ne pas tirer ou plier le câble d'alimentation ;
- en cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteindre complètement et s'abstenir de toute tentative de réparation directe. S'adresser exclusivement à un centre d'assistance agréé par le fabricant ;
- afin de garantir l'efficacité de l'appareil et son bon fonctionnement, il est indispensable de suivre les instructions du fabricant et d'effectuer un entretien ordinaire.

1.1 PANNEAUX DE SIGNALISATION

Pictogrammes apposés sur la machine	
	Risque d'électrocution
	Risque de brûlure Risque de projection de jets chauds (vapeur ou eau chaude)
	Risque d'écrasement
	Danger d'incendie
	Danger général

Symboles du manuel	
	Attention : Le non-respect de cette note d'avertissement peut entraîner une panne ou un dysfonctionnement. Avertissement : Le non-respect de cette note d'avertissement peut entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages matériels à la machine.
	Information, Conseil, Note. Ce symbole indique des informations complémentaires utiles.
	Activité d'entretien/de paramétrage qui doit être effectuée par des techniciens agréés

EPI à utiliser lors de la manutention, de l'installation et de l'entretien de la machine

	Gants de protection contre les parties tranchantes à l'intérieur de la machine ou les surfaces chaudes.
	Chaussures de protection contre les chutes de la machine ou de ses éléments.
	Lunettes de protection contre tout jet d'eau ou de vapeur.

1.2 USAGE PRÉVU

La machine faisant l'objet de ce manuel est conçue pour :

- produire du café expresso en tasse destiné à la consommation humaine à partir de poudre de café moulu placée à l'intérieur des porte-filtres fournis avec la machine elle-même ;
- distribuer de l'eau chaude destinée à la consommation humaine à l'aide du distributeur d'infusions à l'intérieur de récipients d'une contenance de 250ml ;
- distribuer de la vapeur à travers les buses à vapeur pour le chauffage des boissons destinées à la consommation humaine de manière discontinue et dans des récipients ouverts d'une contenance maximale de 500ml ;
- stocker les tasses à café et à cappuccino vides sur le plateau à tasses.

Il n'est prévu qu'un seul opérateur professionnel par machine. Le personnel opérateur doit :

- être formé à l'utilisation de la machine ;
- connaître les règles d'hygiène ;
- connaître les règles de sécurité ;
- être en mesure de manipuler correctement les denrées alimentaires pour lesquelles la machine a été conçue.

1.3 MAUVAIS USAGE PRÉVISIBLE

Tout usage autre que celui prévu est considéré comme incorrect.

En particulier, les cas suivants sont mis en évidence :

- utilisation par du personnel non formé à l'utilisation de la machine ;
- utilisation de la machine par du personnel ayant pris des substances qui réduisent les temps de réaction ;
- alimentation de la machine avec des liquides autres que de l'eau potable convenablement filtrée et adoucie ;
- introduction de produits moulus autres que du café dans les distributeurs de café ;
- distribution d'eau chaude à des fins de nettoyage ;
- utilisation de la vapeur pour chauffer des liquides non alimentaires ;
- utilisation de la vapeur pour nettoyer des objets ou des surfaces en général ;
- stockage d'objets ou de récipients non adaptés au contact alimentaire sur le plateau à tasses ;
- placement de récipients contenant des liquides sur le plateau à tasses ;
- utilisation du plateau à tasses pour sécher des chiffons ou des torchons, surtout s'ils ne sont pas adaptés au contact alimentaire ;
- utilisation de la machine si elle est très mouillée ;
- recouvrement des fentes d'aération de la machine par un objet quelconque.

1.4 PERSONNEL

Notes sur le personnel autorisé à utiliser la machine conformément aux normes IEC 60335-1 et IEC60335-2-75.

Définition d'enfant : le terme « enfant » désigne une personne physique à laquelle aucune responsabilité légale ne peut être attribuée pour tout dommage causé à des personnes, des animaux ou des choses à la suite d'actions effectuées par l'enfant lui-même et qui sera attribuée au tuteur légal de l'enfant.

Pour les critères de définition de l'âge et les limites légales de la définition d'enfant, il est nécessaire de se référer à la législation de l'État où la machine faisant l'objet de ce manuel est installée et utilisée.

Les notes relatives au personnel autorisé à s'approcher de la machine et à interagir avec elle sont indiquées ci-dessous :

1. les enfants doivent être surveillés afin qu'ils n'utilisent pas (ne jouent pas) avec la machine (IEC 60335-1 chapitre 7.12) ;
2. la machine n'est pas adaptée à l'utilisation par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent de formation ou d'expérience, à moins qu'elles ne soient surveillées et qu'elles ne reçoivent des instructions du personnel responsable de leur sécurité (IEC 60335-1 chapitre 7.12) ;
3. dans le cas de personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, il est du devoir de l'employeur, avec l'aide du médecin compétent, d'évaluer l'aptitude de la personne à utiliser la machine (Directive Machines) ;
4. la machine doit être installée dans une zone dont l'accès n'est autorisé qu'au personnel instruit sur la machine et familiarisé avec son utilisation, en accordant une attention particulière aux notions de sécurité et d'hygiène (IEC 60335-2-75 chapitre 7.12.1 & 7.12.102) ;
5. s'il est prévu que la machine puisse également être utilisée par du personnel non formé (Appliances of the Supervised type) ou faisant partie des personnes indiquées au point 2, il est nécessaire qu'elle soit installée dans une zone garantissant une surveillance constante par du personnel formé et entraîné à l'utilisation de la machine en toute sécurité (IEC 60335-2-75 chapitre 7.12.1).

1.5 RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

Pour les références réglementaires, se référer à la déclaration de conformité de la machine jointe au manuel.

1.6 RISQUE D'INCENDIE



RISQUE D'INCENDIE

NE PAS utiliser d'eau si la machine est sous tension.

En cas d'incendie de la machine, procéder comme suit :

1. couper l'alimentation électrique ;
2. utiliser des extincteurs adaptés au type d'incendie en cours.

1.7 RISQUE D'EXPLOSION

La machine NE doit PAS être installée dans des zones classées comme étant à risque d'explosion.

1.8 NIVEAU SONORE

La valeur d'émission sonore produite par la machine se situe dans les limites légales et est inférieure à <70dBA.

1.9 VIBRATIONS

La machine ne constitue pas une source de vibrations nuisibles à l'opérateur ou au milieu environnant.

SÉCURITÉ

2 SÉCURITÉ

2.1 PLAQUES DE SÉCURITÉ

Toutes les zones dangereuses pour l'opérateur ou le technicien sont signalées par des plaques d'avertissement accompagnées de pictogrammes explicatifs qui doivent être attentivement observés par toute personne s'apprêtant à l'exploitation.



IMPORTANT

Le non-respect des indications figurant sur les plaques exonère le fabricant de tout dommage direct ou indirect aux biens ou aux personnes causé par un usage improprie de la machine.



RISQUE ÉLECTRIQUE

Danger de tension active.

Plaque apposée sur toutes les zones sous tension.

Ne pas effectuer de travaux en présence de tension active.



RISQUE THERMIQUE

Danger de brûlure.

Plaque apposée sur toutes les zones chaudes.

2.2 PROTECTIONS DE SÉCURITÉ

Les systèmes de sécurité conçus et mis en œuvre sur la machine sont de deux types :

- dispositifs de sécurité mécaniques ;
- dispositifs de sécurité électriques/électroniques.

2.2.1 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ MÉCANIQUES

Les dispositifs de sécurité mécaniques sont les suivants :

- panneaux de protection des composants électriques/électroniques et la chaudière complètement fermés à l'aide de vis ;
- surface de travail avec une grille et une cuvette pour recueillir les liquides ;
- commandes positionnées dans la partie supérieure de la machine au-dessus des zones de distribution ;
- soupape de surpression de sécurité sur le circuit d'alimentation du café ;
- soupape de surpression située sur la chaudière ;
- clapet anti-retour placé dans le circuit d'eau.

2.2.2 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ÉLECTRIQUES/ÉLECTRONIQUES

Les dispositifs de sécurité électriques/électroniques sont les suivants :

- disjoncteurs thermiques pour la protection des moteurs ;
- thermostats de sécurité pour le contrôle des surchauffes.

2.3 ZONE OPÉRATEUR

La machine est actionnée par un seul opérateur qui est debout devant la machine pendant le fonctionnement de celle-ci pour préparer facilement les opérations de café et d'autres boissons chaudes.

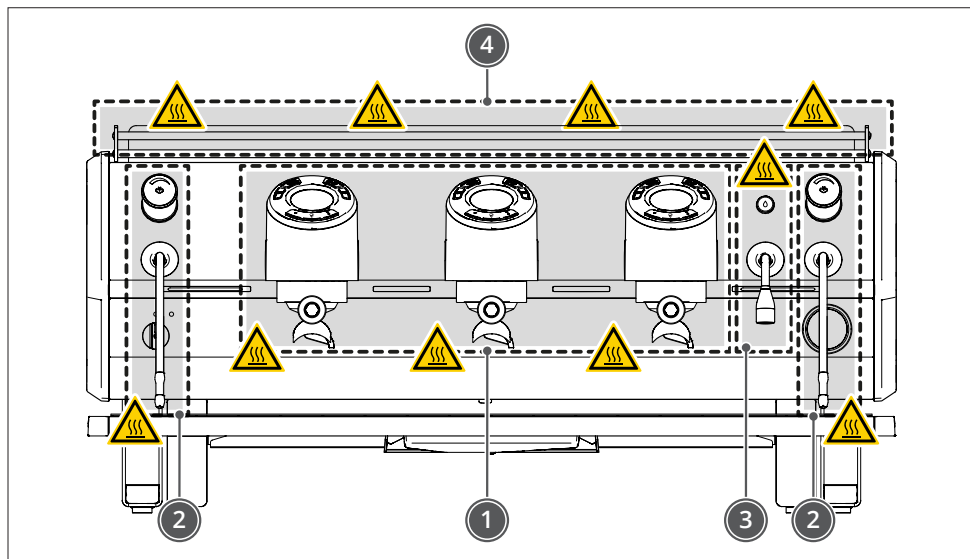
2.4 ZONES À RISQUE RÉSIDUEL

Les risques résiduels sont abordés au moyen de la formation appropriée du personnel et de l'utilisation des équipements de protection individuelle (EPI).

Les zones à risque résiduel sont celles qui ne peuvent pas être protégées à cause du type particulier de production.

Les zones à risque résiduel de la machine sont les suivantes :

- la zone des groupes (1), pendant la distribution du café ;
- la zone de la buse à vapeur (2), pendant le réchauffement des boissons ;
- la zone de distribution d'eau chaude (3) ;
- la zone du chauffe-tasses (4).



RISQUE THERMIQUE

Danger de brûlure par des pièces chaudes ou susceptibles de surchauffer.

DESCRIPTION

3 DESCRIPTION DE LA MACHINE

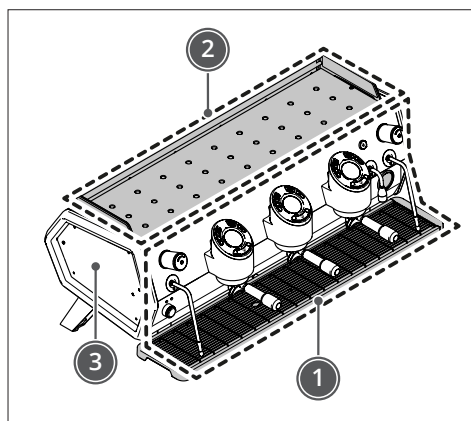
La famille D8 appartient à la catégorie des machines professionnelles pour la production de café expresso.

Pour la production du café, elle exploite un circuit de chauffage hybride innovant qui permet de régler la température de distribution du café directement sur le groupe de distribution, la rendant ainsi indépendante de la température de la chaudière à vapeur.

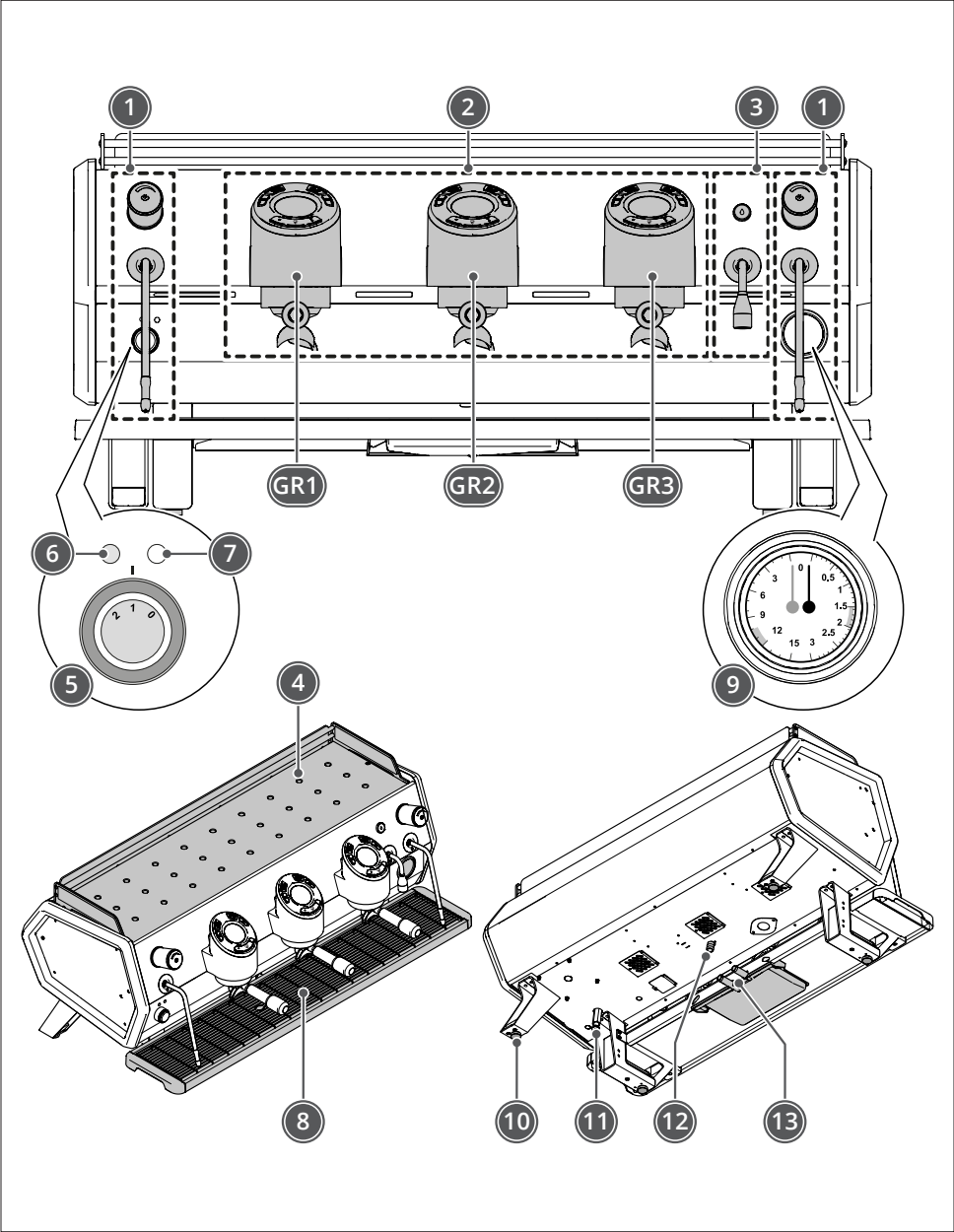
La structure portante de la machine est entièrement réalisée en acier et peut être répartie en trois zones :

- la zone de travail (1) qui, située à l'avant de la machine, comprend toujours :
 - buse à vapeur gauche actionnée par un robinet mécanique ;
 - de 2 à 3 groupes de distribution du café expresso qui sont actionnés par des claviers situés au-dessus du groupe lui-même ;
 - buse de distribution de l'eau chaude actionnée par un bouton électronique ;
 - buse à vapeur droite actionnée par un robinet mécanique ;
 - bac de vidange avec grille de support pour les tasses ou les récipients de travail. Sur demande, cette zone peut être équipée d'un éclairage supplémentaire pour améliorer la visibilité sur la surface de travail.

- La zone de stockage des tasses (2), située au-dessus de la machine, qui comprend toujours :
 - système de retenue des tasses sur trois côtés ;
 - grilles en matière plastique apte au contact alimentaire pour soutenir les tasses ;
 - bac (à l'intérieur de la machine) pour recueillir l'eau provenant du séchage des tasses. Sur demande, le plateau à tasses peut être équipé d'une résistance électrique supplémentaire pour chauffer les tasses.
- La zone à l'intérieur de la machine (3), accessible uniquement par le personnel d'entretien autorisé.



3.1 STRUCTURE

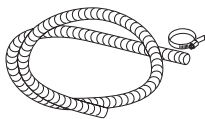
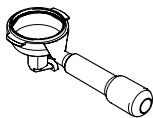


3.1.1 LÉGENDE DES COMPOSANTS

Pos.	Description	
1	Distributeur de vapeur	Poignée
		Buse à vapeur
2	Distributeur de café Configuration minimale 2 groupes maximale 3 groupes. - GR1 - groupe de distribution 1 - GR2 - groupe de distribution 2 - GR3 - groupe de distribution 3	Écran
		Filtre à café
		Porte-filtre
3	Distributeur d'eau chaude	Bouton
		Tuyau de tirage eau chaude
4	Plateau à tasses	
5	Commutateur à 3 positions :	
	- Position 0: machine éteinte	
	- Position 1: machine sous tension	
	- Position 2: machine allumée	
6	Témoin lumineux présence de tension (allumé en position 1 - 2)	
7	Témoin lumineux chauffe-tasses ON/OFF (le cas échéant)	
8	Cuvette de récupération eaux usées	
9	Manomètre de pression chaudière et pompe	
10	Pieds réglables	
11	Paramétrage pression de pompe	
12	Raccord eau d'entrée	
13	Raccord de vidange eaux usées	

3.1.2 ÉQUIPEMENT

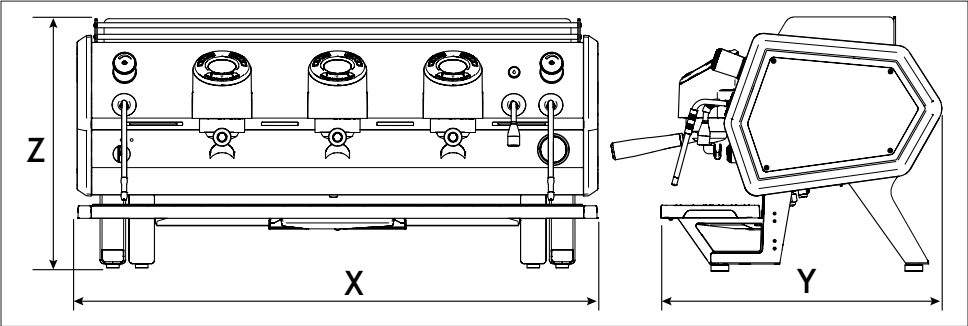
La livraison de la machine comprend :

Accessoires de nettoyage	
Petite brosse	
Filtre aveugle	
Accessoires d'installation	
Tuyau d'alimentation eau potable	
Tuyau de vidange eau sale avec collier de serrage	
Accessoires de distribution du café	
Porte-filtre n. 3 porte-filtres pour machine à 2 groupes n. 4 porte-filtres pour machine à 3 groupes	
n. 1 filtre individuel n. 1 pour groupe filtre double	
Documentation	
Manuel d'utilisation et d'entretien	

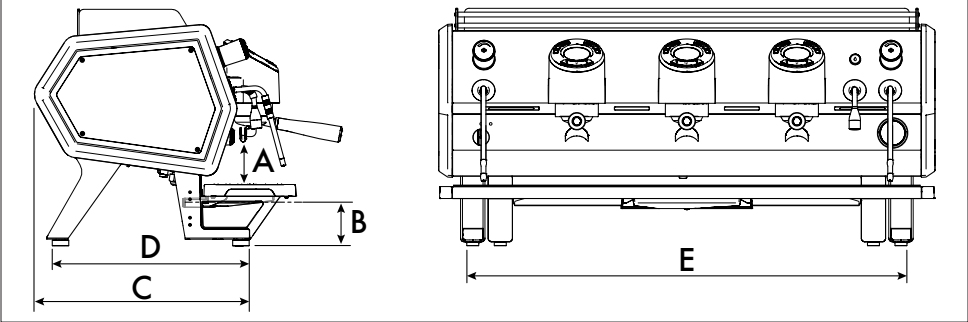
3.2 DONNÉES TECHNIQUES

DESCRIPTION	U.M.	2 GROUPES	3 GROUPES
Capacité chaudière services	l	7	10
Capacité chaudière à café/échangeur	l	- / 0,3	
Capacité groupes autonomes	l	-	
Capacité MAXI du réservoir eau	l	-	
Poids net	Kg	61,5	71,5
Poids d'expédition	Kg	85	95
Poids de fonctionnement	Kg	67	79,4
Puissance totale/puissance résistance chaudière services	W	4200 / 3500 (en option) 5400 / 4500	5700 / 4500 (en option) 6900 / 5500
Tension d'alimentation + fréquence	V	220-240 1N ~ 380-415 3N ~ 50-60Hz	
Puissance de la résistance des groupes	W	300	
Puissance résistance chauffe-tasses (si installée)	W	200	250
Puissance absorbée électropompe	W	250	
Puissance de la résistance de la chaudière à café	W	-	
Pression de fonctionnement de la chaudière	Bar/Mpa	0,8 - 1,5 / 0,08 - 0,15	
Pression de l'eau de réseau hydrique	Bar/Mpa	6 / 0,6	
Pression de la pompe (Calibrage par défaut)	Bar/Mpa	9 / 0,9	
Plage pression de la distribution du café	Bar/Mpa	7 - 12 / 0,7 - 0,12	
Pression maximale chaudière à café	Bar/Mpa	-	
Température ambiante	°C	5 - 32	
Température groupe chaudière programmable (min/max)	°C	90 - 98	
Humidité relative non condensée		<70%	
Bruit	dB(A)	<70	
Isolation		Uniquement sur PRO	
Économie d'énergie		Oui	
Matériau chaudière services		Acier inox	
Matériau chaudière groupe café/échangeur		- / Acier inox	
Productivité			
Classe énergétique			
Débit électropompe	l/h	150	

3.2.1 DIMENSIONS



DESCRIPTION		U.M.	2 GROUPES	3 GROUPES
X	Longueur	mm	807	1037
Y	Profondeur	mm	554	
Z	Hauteur	mm	496	



DESCRIPTION		U.M.	2 GROUPES	3 GROUPES
A	Hauteur depuis le bec de distribution à la grille porte-tasses	version STANDARD	mm	91
		version TALL	mm	144
B	Hauteur depuis la vidange à la base	min	mm	38
		max	mm	88
C	Profondeur d'appui	mm	450,8	
D	Dimension d'appui	mm	407,5	
E	largeur d'appui	mm	690	
Dimensions du chauffe-tasses		cm ²	1947	2547

TRANSPORT ET MANUTENTION

4 TRANSPORT ET MANUTENTION

EPI PRÉVUS



4.1 CONTRÔLE À LA RÉCEPTION

Lors de la réception de la livraison, toujours vérifier l'intégrité de l'emballage.

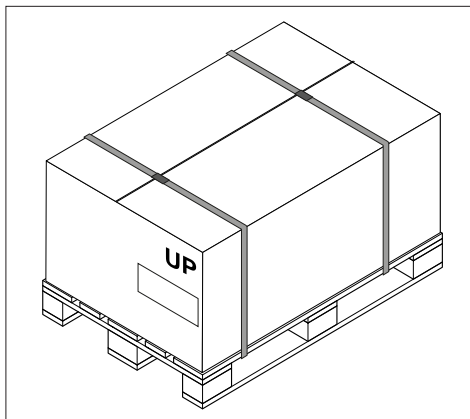
Informier le transporteur de tout dommage.



IMPORTANT

La notification de tout dommage ou défaut et de toute non-conformité doit être faite rapidement et, dans tous les cas, dans les 8 jours suivant la réception de la machine. Dans le cas contraire, la marchandise est considérée comme acceptée.

La machine est fournie sur une palette en bois protégée par un carton ouvert à la base et fixé par des feuilards.



Positionner le colis sur une surface plane :

- en mesure de supporter le poids du colis ;
- ayant un espace suffisant pour faire le tour du colis fermé et l'inspecter.

4.2 DÉBALLAGE DE LA MACHINE



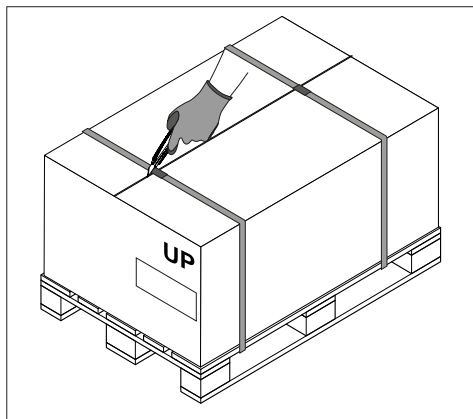
IMPORTANT

Les opérations de déballage et de mise en place de la machine doivent être effectuées par un technicien spécialisé et autorisé.

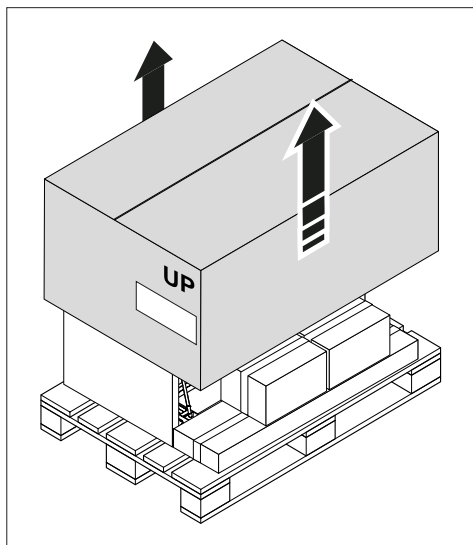
Pour éviter d'éventuels risques de contamination hygiénique, il est conseillé de ne déballer la machine que lorsqu'elle est installée.

Pour enlever l'emballage :

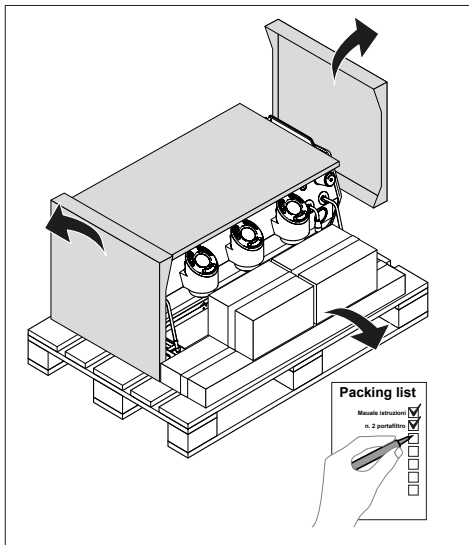
- couper les feuilards ;



- retirer le carton ;



- enlever les cartons de compensation latéraux ;
- enlever les boîtes d'accessoires ;
- vérifier le contenu du colis.



ATTENTION

L'emballage doit être éliminé conformément à la législation locale.

Le fabricant n'est pas responsable de l'élimination de l'emballage.

Les composants de l'emballage peuvent constituer une source de danger pour les personnes ou les biens et doivent donc être retirés, dans leur intégralité, immédiatement après l'installation de la machine.

4.3 LEVAGE DE LA MACHINE



ATTENTION

La manutention et le levage de la machine doivent être effectués lorsque la machine est vidée de son eau, libre de tout objet sur le plateau à tasses et dépourvue du bac de vidange.

Pour la manutention de la machine, en fonction de son poids et de sa taille, se référer aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation.

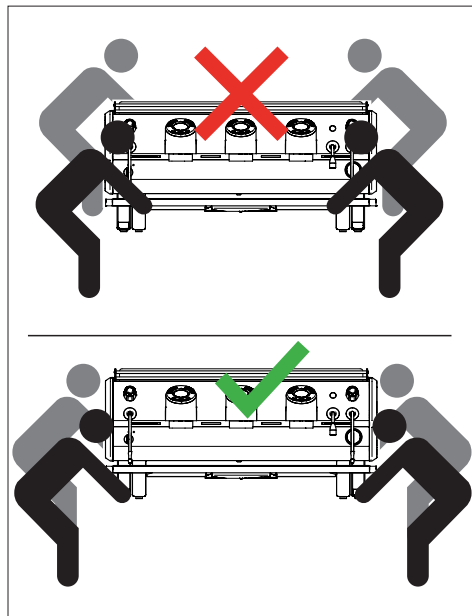
4.3.2 MANUTENTION PAR DES MOYENS MÉCANIQUES

En cas d'utilisation de moyens mécaniques pour soulever la machine, il est important que :

- la machine soit protégée pour éviter tout dommage à la carrosserie ;
- le système de levage soit choisi en fonction de la taille et du poids de la machine à manutentionner ;
- la machine soit positionnée de manière stable au-dessus du système de levage.

4.3.1 MANUTENTION MANUELLE

Soulever la machine en la saisissant par le dessous du socle ou par la partie métallique des pieds.



INSTALLATION

5 INSTALLATION

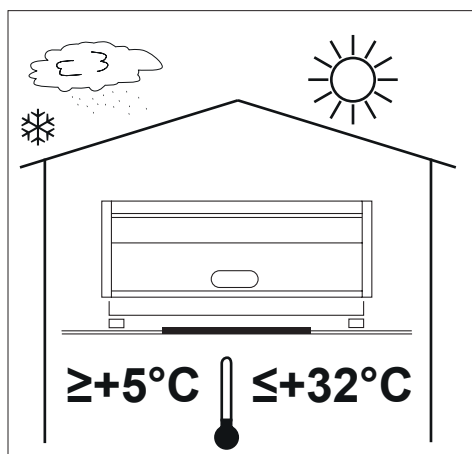
EPI PRÉVUS



5.1 CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES

Le choix du site d'installation doit tenir compte du fait que la machine :

- ne peut pas être installée dans un environnement ouvert ;
- ne peut pas être installée dans des zones où la température peut descendre en dessous de 5°C (risque de gel de l'eau) ;
- ne peut pas être installée à proximité de sources de chaleur ou lorsque la température dépasse 32°C ;
- ne peut pas être installée dans des zones où elle peut être exposée à des jets d'eau.



5.2 CONDITIONS PRÉALABLES DU SITE D'INSTALLATION

Les opérations suivantes sont **à la charge du client** :

- la préparation du banc d'appui ;
- la préparation électrique ;
- la préparation hydrique.

5.2.1 BANC D'APPUI

Le banc d'appui doit présenter les caractéristiques suivantes :

- pouvoir supporter le poids de la machine dans les conditions opérationnelles (avec le réservoir d'eau chargé) ;
- avoir des dimensions minimales égales aux dimensions d'encombrement de la machine ;



Risque d'affaissement, de chute avec écrasement consécutif de l'opérateur.

- être parfaitement plat, il est interdit d'installer la machine sur des surfaces inclinées ;



Risque, selon la pente, de glissement de la machine ou, plus simplement, de distribution inégale du café entre les tasses lors de la préparation d'un double café.

- disposer d'un espace suffisant autour de la machine pour garantir le refroidissement et l'entretien (voir «5.3 Espaces minimaux d'installation» page 141) ;
- être suffisamment éclairé pour opérer en toute sécurité, conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation.

5.2.2 PRÉPARATION ÉLECTRIQUE

La préparation électrique exige :

- la présence d'un disjoncteur sur la ligne d'alimentation électrique de la machine, conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation ;
- un dimensionnement du câble de la ligne d'alimentation électrique garantissant une tension de fonctionnement correcte de la machine lorsqu'elle absorbe la puissance maximale ;
- un raccordement à la terre de l'installation électrique de la pièce.

5.2.3 PRÉPARATION HYDRIQUE

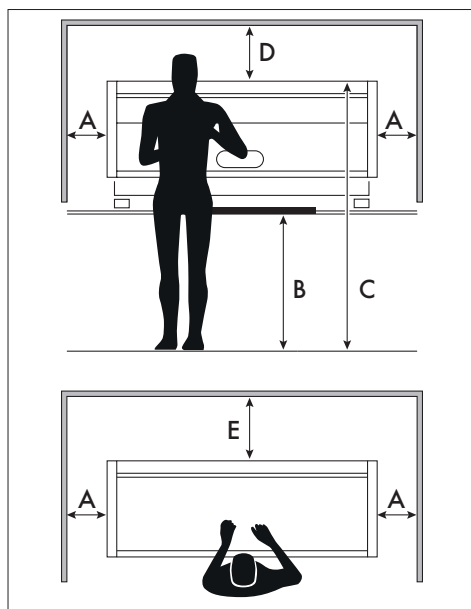
La préparation hydrique exige :

- une vidange reliée au réseau d'égouts pour le raccordement des eaux usées de la machine ;
- une vanne d'arrêt sur la ligne d'alimentation en eau en amont de la machine pour pouvoir l'isoler du réseau. Un robinet-vanne est recommandé pour pouvoir réguler la coupure de l'alimentation.

L'alimentation hydrique doit prévoir une eau :

- à température ambiante ($10 \div 25^{\circ}\text{C}$) ;
- d'une dureté maximale de 5°fH (éventuellement obtenue au moyen d'un système d'élimination des carbonates) ;
- d'un degré d'impureté maximal de $60 \div 85\text{ppm}$ (éventuellement obtenu par l'insertion d'un filtre dans la ligne) ;
- un réducteur de pression au cas où la pression d'alimentation dépasserait 6bar (0,6Mpa).

5.3 ESPACES MINIMAUX D'INSTALLATION



Réf.	Distance	U.M.
A	≥ 50	cm
B	≥ 100	cm
C	≥ 150	cm
D	≥ 60	cm
E	≥ 5	cm

5.4 CONTRÔLES PRÉLIMINAIRES

Avant l'installation, procéder aux contrôles préliminaires suivants sur la machine :

- vérifier l'intégrité du câble d'alimentation, s'il est endommagé, contacter le centre d'assistance agréé pour le faire remplacer ;
- vérifier que la machine est intacte et qu'elle ne présente pas de composants de carrosserie endommagés ou détachés. La carrosserie est un élément de protection qui empêche le contact direct entre l'opérateur et les parties sous tension de la machine.

Si la machine a passé une période à proximité de 0°C, il est nécessaire d'attendre une période d'acclimatation d'au moins 24 heures à 15°C avant de procéder à l'installation ;



ATTENTION

Ne pas installer la machine si le câble d'alimentation est fissuré ou endommagé.

Contactez le revendeur agréé pour obtenir de l'aide à ce sujet.



5.5 RACCORDEMENTS



IMPORTANT

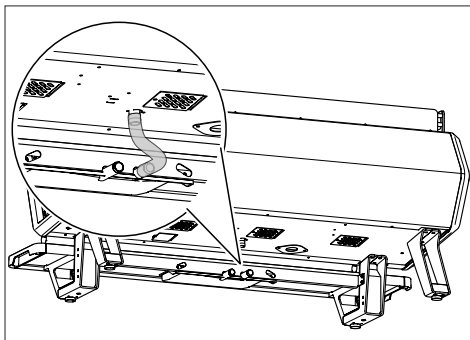
L'installation doit être effectuée par des techniciens spécialisés et autorisés par l'importateur local de Sanremo.

5.5.1 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE

5.5.1.1 Vidange

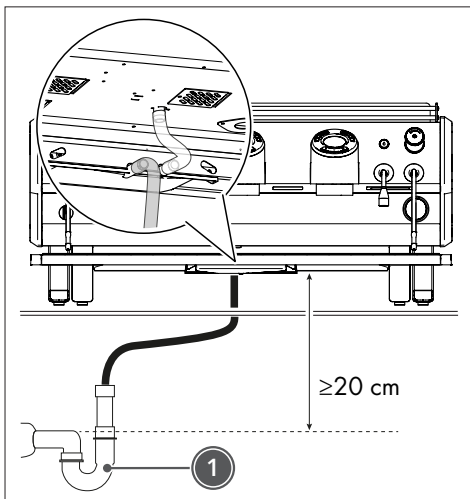
Pour raccorder la machine à la vidange des eaux usées :

- relier la vidange de la machine au bac de vidange ;



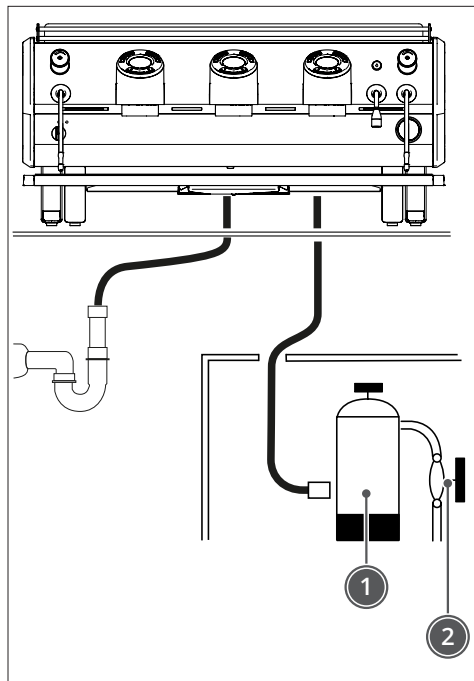
- relier le bac de vidange à la vidange préparée au préalable.

Le raccordement doit se faire par l'intermédiaire d'un siphon (1) qui doit être placé à au moins 20cm en dessous de la machine.



5.5.1.2 Chargement avec pompe embarquée

Si, pour obtenir la qualité d'eau requise, il est nécessaire de mettre en place une installation de traitement de l'eau (1), positionner la machine en aval de cette dernière et suivre les instructions du fabricant de l'installation pour sa mise en service.



Il est conseillé de placer l'installation en aval du robinet-vanne (2) d'arrêt du circuit d'eau. Pour le raccordement côté réseau, la machine est équipée d'un tuyau flexible muni d'un raccord de connexion 3/8" BSPP femelle pivotant.

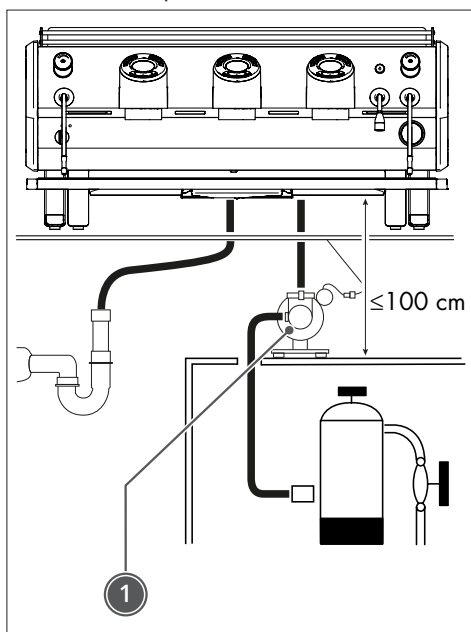
5.5.1.3 Chargement avec pompe externe

Si, pour obtenir la qualité d'eau requise, il est nécessaire de mettre en place une installation de traitement de l'eau, positionner la machine et la pompe externe en aval de cette dernière et suivre les instructions du fabricant de l'installation pour sa mise en service.

La pompe (1) est fournie avec un socle.

La distance maximale entre la pompe (1) et la machine ne doit pas dépasser 100cm.

La pompe (1) doit être installée en tenant compte d'un espace d'au moins 5cm le long des côtés et au-dessus pour assurer un refroidissement adéquat.



5.5.2 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



RISQUE ÉLECTRIQUE

Vérifier que tous les interrupteurs sont en position « 0 » OFF avant de procéder au raccordement électrique de la machine.

Il est obligatoire de relier la machine à la terre et de s'assurer que l'installation correspond aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.

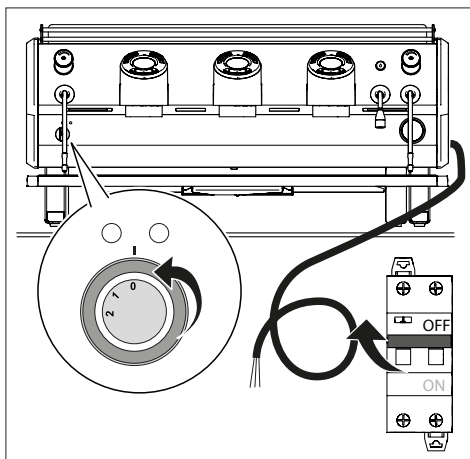
La ligne d'alimentation électrique de la machine doit :

- être équipée d'un disjoncteur automatique omnipolaire conforme aux spécifications de déconnexion de la catégorie de surtension III ;
- être dimensionnée de façon à ce que la chute de tension d'alimentation pendant le fonctionnement à pleine puissance soit inférieure à 2% de la tension indiquée sur la plaque de la machine.

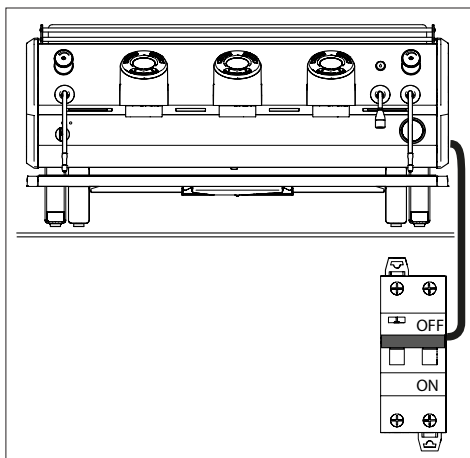
La machine quitte l'usine réglée pour être raccordée directement au réseau électrique.

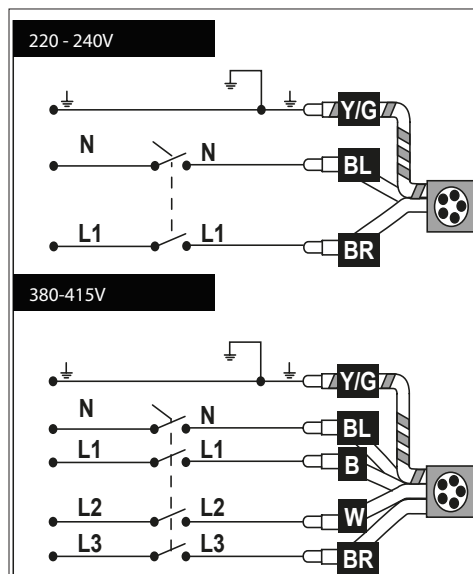
Pour raccorder la machine au réseau électrique :

- vérifier que le commutateur de la machine est en position "0" ;
- couper la tension de la ligne d'alimentation ;

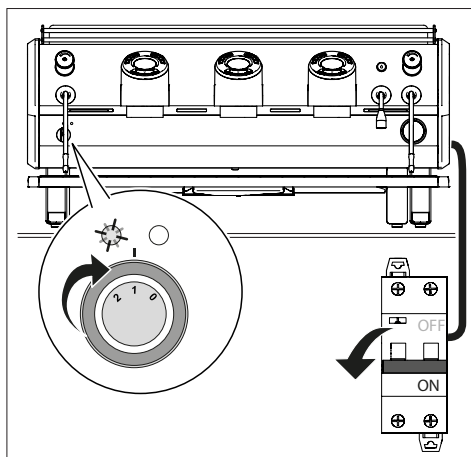


- vérifier que la tension du réseau réglée dans la pièce correspond à la valeur figurant sur la plaque de la machine ;
- raccorder la machine au réseau de la pièce ;

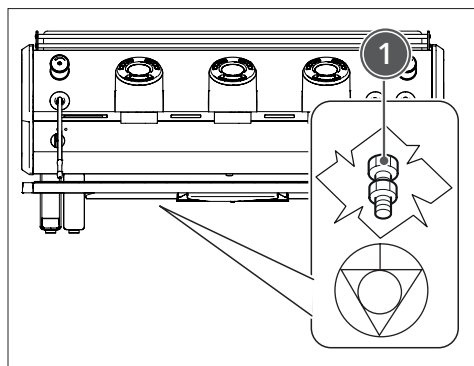




- allumer la ligne d'alimentation de la machine, le commutateur étant en position "1".



- raccorder le fil de terre (1) au conducteur équipotentiel de la pièce ;



5.5.3 PURGE ÉCHANGEURS CHAUDIÈRE



RISQUE ÉLECTRIQUE

Débrancher la machine de l'alimentation électrique avant d'effectuer la procédure suivante.

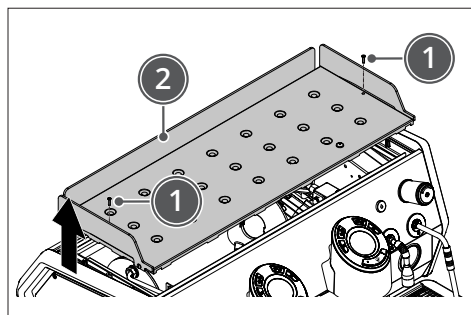


IMPORTANT

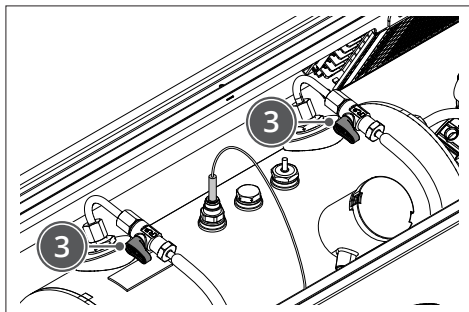
L'opération doit être effectuée lors de la première installation et pour chacun des échangeurs.

Pour purger l'air des échangeurs de la chaudière, procéder comme suit :

- ne pas allumer la machine ;
- raccorder la machine au réseau d'eau et ouvrir le robinet de refoulement ;
- à l'aide d'un tournevis cruciforme, dévisser les vis (1) ;
- soulever et retirer le plateau à tasses (2) ;



- ouvrir les robinets (3) et laisser s'échapper tout l'air contenu dans les échangeurs ;
- lorsque l'eau commence à s'écouler, fermer les robinets (3) ;



- allumer la machine et attendre que la chaudière se charge ;
- distribuer l'eau simultanément à travers tous les groupes de la machine ;
- ouvrir les robinets (3) et vérifier qu'il n'y a pas d'air résiduel dans le système ;
- remonter le plateau à tasses.

DÉMARRAGE DE LA MACHINE

6 PREMIER DÉMARRAGE



IMPORTANT

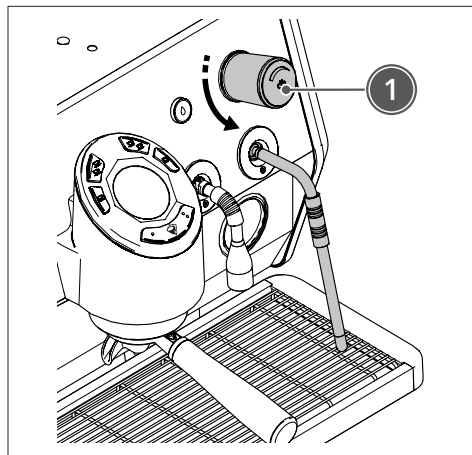
Le premier démarrage de la machine doit être effectué par des techniciens spécialisés et agréés par le revendeur local de Sanremo.



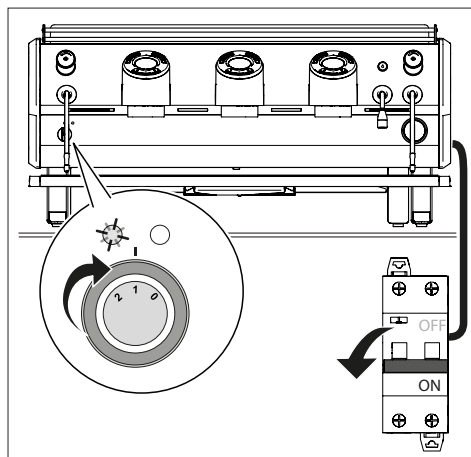
6.1 CHARGEMENT DE L'EAU DANS LA CHAUDIÈRE

Pour charger l'eau dans la chaudière, procéder comme suit :

- ouvrir le robinet d'alimentation en eau situé en amont de la machine ;
- ouvrir la vapeur en tournant la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (1) ;



- allumer l'alimentation électrique de la machine en plaçant l'interrupteur différentiel situé en amont de la machine sur ON ;
- tourner le commutateur en position "1". Le témoin s'allume pour indiquer la présence de tension, l'écran s'allume et le remplissage automatique commence.



IMPORTANT

Si le remplissage automatique n'a pas lieu dans les 120 secondes, la machine se bloque et les touches des groupes s'allument en clignotant.

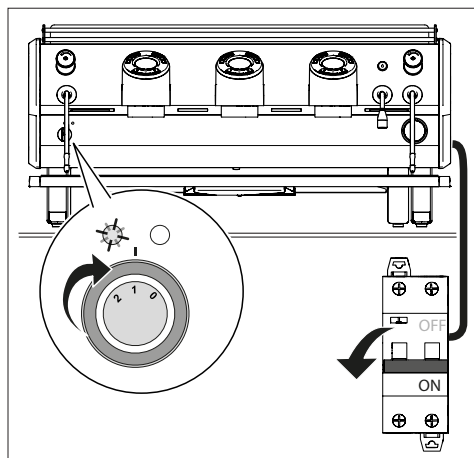
S'assurer que le robinet de l'eau d'alimentation soit ouvert.

Arrêter la machine et la rallumer pour compléter le remplissage d'eau de la chaudière.

6.2 ALLUMAGE DE LA MACHINE

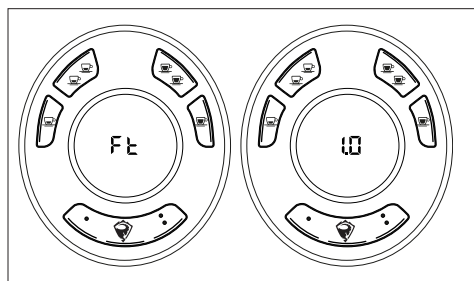
Pour allumer la machine, procéder comme suit :

- allumer l'interrupteur général de l'installation ;
- allumer la machine, tourner le commutateur en position "1" ;
- vérifier que le témoin de ligne, le cas échéant, s'allume.

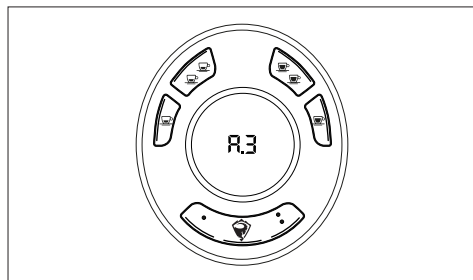


Le mini-écran des claviers affiche en séquence :

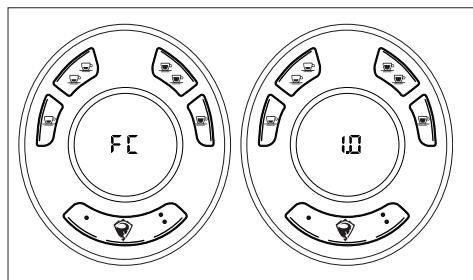
- la version du micrologiciel du clavier ;



- le numéro du groupe pendant 5 secondes ;



- la version du micrologiciel de la carte de contrôle.



6.2.1 CHAUFFAGE

6.2.1.1 Température préréglée

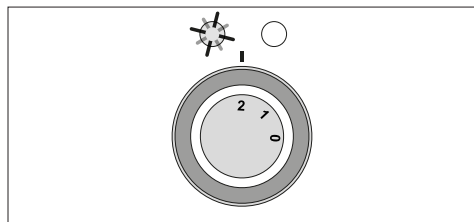
La température de la chaudière est réglée par défaut à 123°C.

La température des groupes de distribution est réglée par défaut à 93°C.

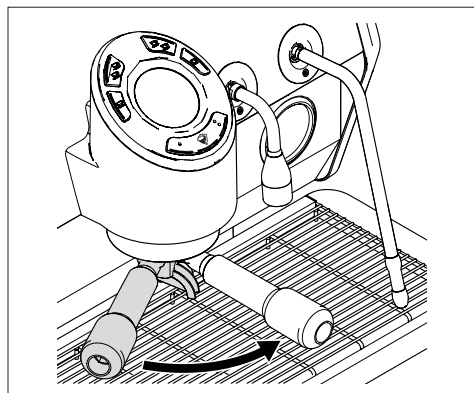
6.2.1.2 Phase de chauffage

Pour amener la machine à température, procéder comme suit :

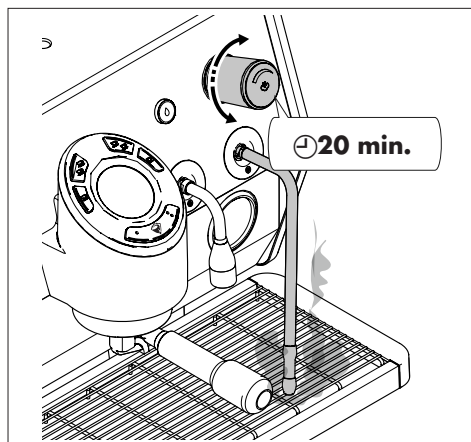
- tourner le commutateur en position "2" ;



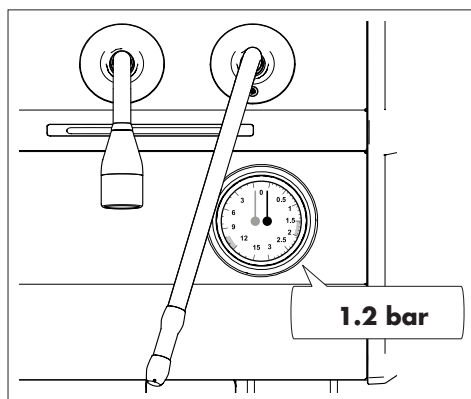
- fixer les porte-filtres sur les groupes de distribution ;



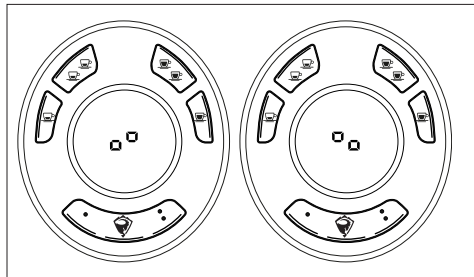
- déplacer les buses à vapeur sur la grille, ouvrir les robinets de distribution de vapeur et les laisser ouverts ;
- attendre que la vapeur sorte des buses prévues à cet effet (environ 15/20 minutes), puis fermer les robinets de distribution de vapeur ;



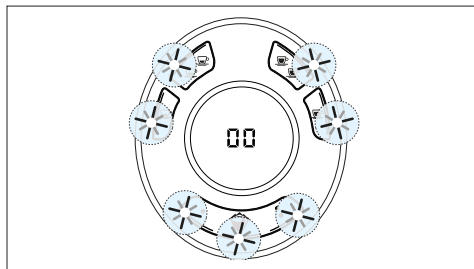
- attendre que la machine atteigne la température de régime thermique, visible sur le manomètre (pression 1.2 bar) situé à bord de la machine.



Pendant la phase de chauffage de la machine, le mini-écran affiche une animation pour indiquer que la machine n'est pas prête et toutes les LED des claviers sont éteintes.



À la fin du chauffage, le mini-écran affiche le message "00".
Les LED des claviers s'allument.



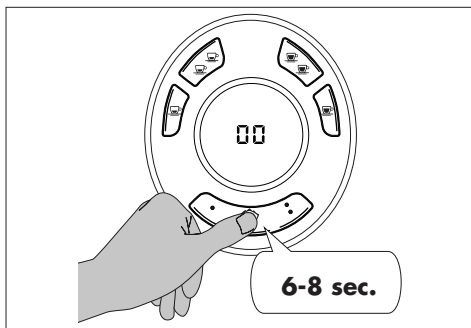
6.2.2 RÉGLAGE DES DOSES

6.2.2.1 Réglage des doses de café

Les doses réglées sur le groupe GR1 sont copiées sur tous les groupes.
Il est possible de régler les groupes indépendamment.

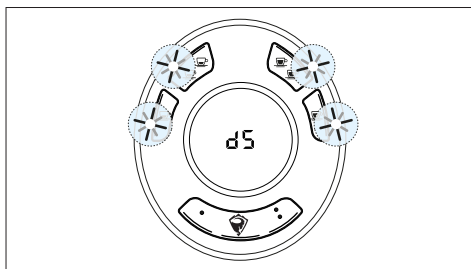
La procédure de réglage des doses est décrite ci-dessous :

- appuyer sur la touche K5 pendant 6/8 secondes sur le groupe à programmer.

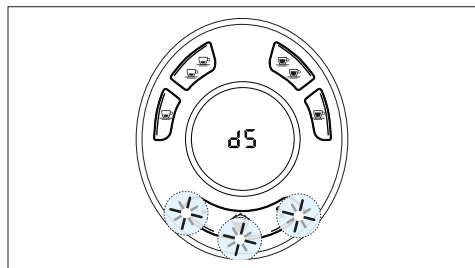


Le mini-écran affiche le message "dS".
Les LED en bas clignotent pour indiquer l'état de programmation des doses :

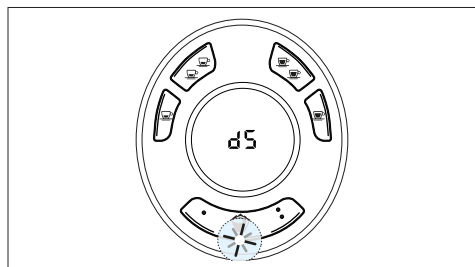
- la machine n'a pas de doses programmées : les LED de L1 à L4 sont allumées ;



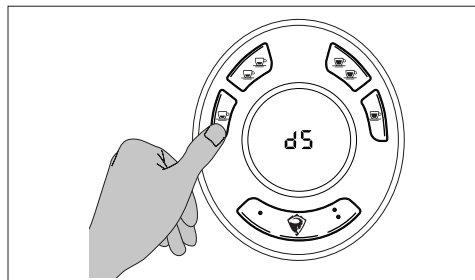
- la machine est programmée pour 5 doses : les LED de L5 à L7 clignotent ;



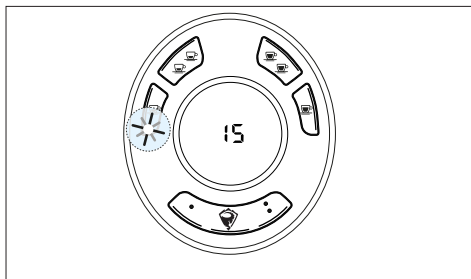
- la machine est programmée pour 7 doses : seule la LED L5 clignote.



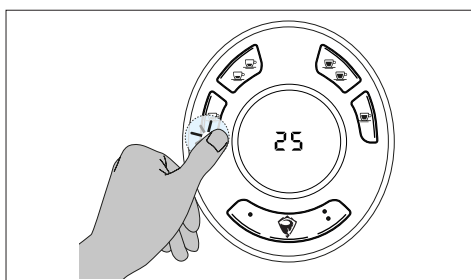
- Appuyer sur la touche de la dose à programmer .



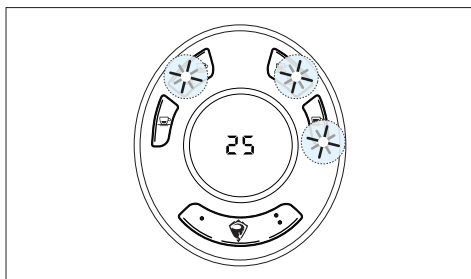
La machine commence à distribuer, le mini-écran affiche le temps écoulé. Sur le groupe, la LED de la dose sélectionnée reste allumée.



- Appuyer sur un bouton pour terminer la dose.



Les LED des doses non encore programmées s'allument et le mini-écran affiche le temps de la dernière dose distribuée.



La LED L5 clignote (ou le groupe de LED inférieur).

Il est maintenant possible de procéder à la programmation d'une nouvelle dose.

À la fin de la programmation, attendre que la machine enregistre les nouveaux réglages. Les groupes peuvent être programmés indépendamment de la même manière.

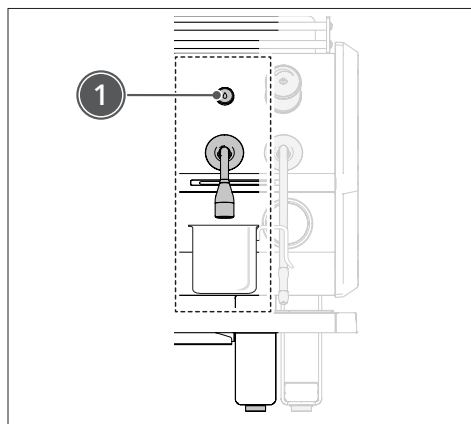
Les doses réglées sur le groupe GR1 sont copiées sur tous les groupes. Les secondes de la dose d'eau sont affichées sur le groupe ayant la numérotation la plus élevée.

La programmation de 7 doses n'est possible que si la machine est activée.

6.2.2.2 Réglage des doses d'eau

Il est possible de régler une double dose pour le tirage de l'eau chaude (si la machine est activée).

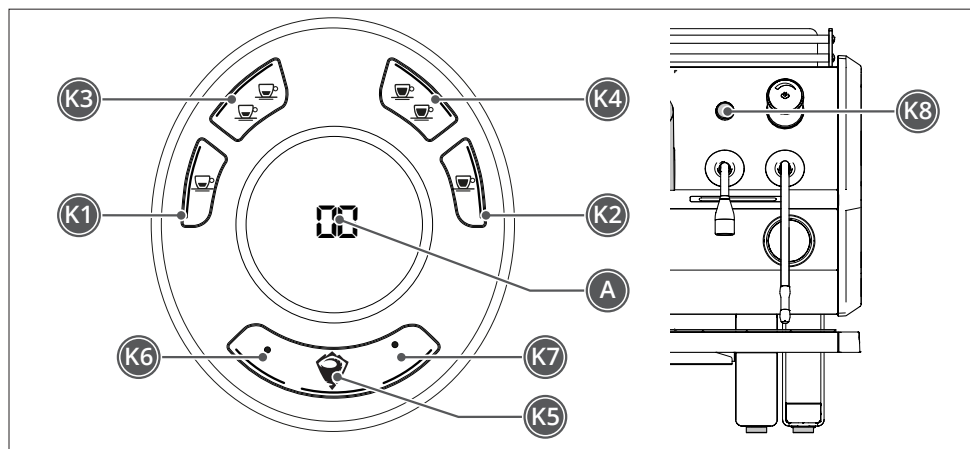
- appuyer une fois sur la touche K8 (1) pour régler la première dose d'eau ;
- appuyer deux fois sur la touche K8 (1) pour régler la seconde dose d'eau.



UTILISATION

7 UTILISATION

7.1 PANNEAU DES COMMANDES



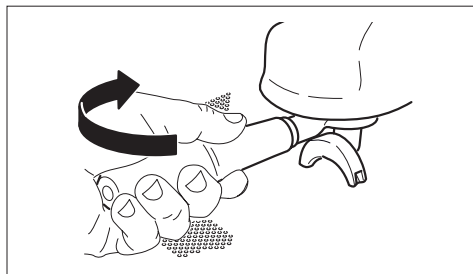
Touches		Description	Fonction spécifique	
Pos.	LED			
K1	L1	Distribution 1 café	K5+K1	Lavage automatique groupe individuel
K2	L2	Distribution 1 café allongé	K5+K2	Allumage chauffe-tasses
K3	L3	Distribution 2 café	K5+K3	OFF ou ECO
K4	L4	Distribution 2 cafés allongés	K5+K4	Lavage automatique de tous les groupes
K5	L5	Dose manuelle et/ou purge/flush		
K6	L6	Dose supplémentaire 1 (si réglée)	K5+K6	Allumage barre LED/claviers
K7	L7	Dose supplémentaire 2 (si réglée)		
K8		Distribution eau chaude	K5+K8	Entrée menu utilisateur
A		Mini-écran		

À partir du groupe GR1, il est possible d'agir sur l'ensemble de la machine (chaudière et tous les groupes) ; à partir du groupe GR2 et du groupe GR3, il est possible d'agir sur le groupe individuel à partir duquel la sélection est effectuée.

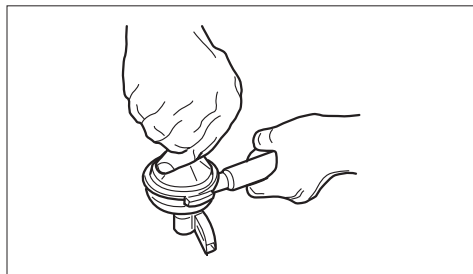
7.2 DISTRIBUTION DU CAFÉ

Pour distribuer le café, procéder comme suit :

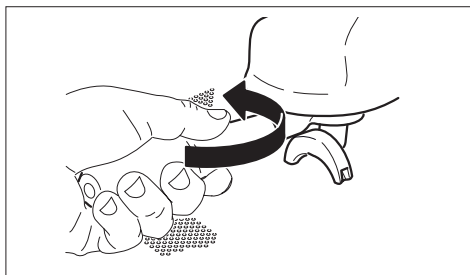
- détacher le porte-filtre du groupe de distribution, le vider si nécessaire ;



- charger le porte-filtre de café moulu en veillant à ne pas laisser de résidus de poudre de café sur le bord supérieur ;
- presser le café à l'aide du presseur spécial fourni ;



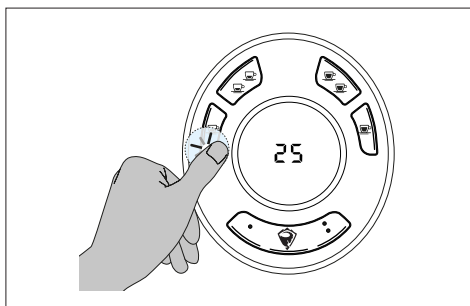
- rattacher solidement le porte-filtre au groupe, sans trop le serrer ;



- placer une ou deux tasses sous le porte-filtre (selon que l'on souhaite distribuer 1 ou 2 cafés) ;
- appuyer sur le bouton de distribution (selon que l'on souhaite distribuer 1 ou 2 cafés).

Lorsque la distribution commence, la LED du bouton s'allume.

Le mini-écran affiche le temps écoulé pour terminer l'opération.



Lorsque la dose est atteinte, la distribution s'arrête automatiquement. Toutes les LED s'allument et le mini-écran affiche le temps de distribution.

7.3 PRÉ-INFUSION

La machine est livrée avec la fonction de pré-infusion désactivée.

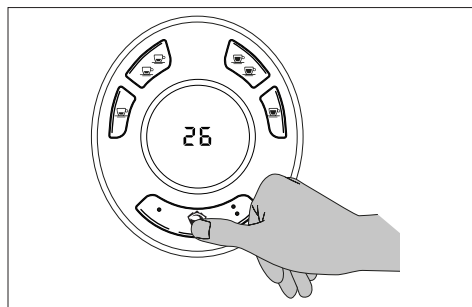
La pré-infusion peut être activée pour les distributions individuelles, doubles ou les deux. Pour activer la pré-infusion, voir «8.5 Réglage pré-infusion» page 161.

7.4 PURGE

La machine est livrée avec la fonction Purge désactivée.

Pour lancer la fonction Purge, procéder comme suit :

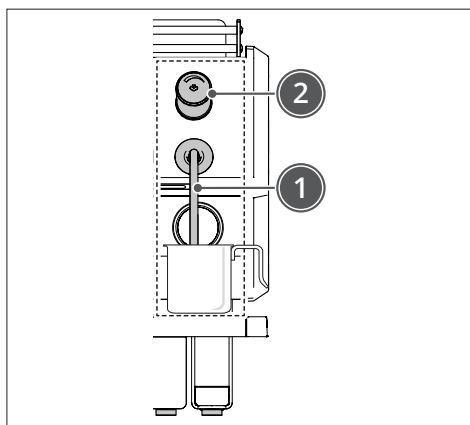
- appuyer sur la touche K5 pour lancer la fonction Purge ;
- appuyer une fois pour effectuer la fonction Purge (nettoyage automatique de la douche avec 20ml d'eau) ;
- appuyer deux fois pour effectuer la distribution continue.



7.5 DISTRIBUTION DE VAPEUR

Pour utiliser la vapeur, procéder comme suit :

- introduire la buse à vapeur (1) dans le pot contenant la boisson à chauffer ;
- tourner la poignée (2) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Régler le débit de vapeur à volonté en tournant plus ou moins la poignée ;
- lorsque la boisson a fini de chauffer, fermer la distribution de vapeur en tournant la poignée (2) dans le sens des aiguilles d'une montre ;
- retirer le pot de la buse à vapeur (1) ;
- nettoyer immédiatement la buse à vapeur (1) de tout résidu à l'aide d'une éponge humide.



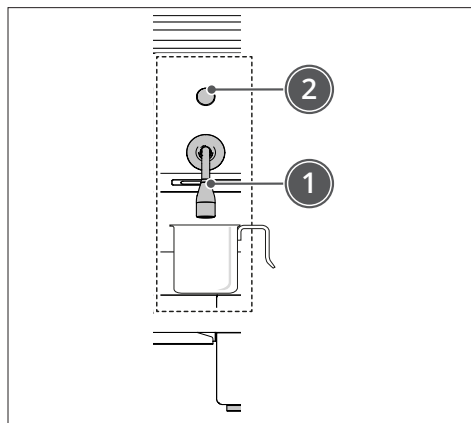
RISQUE THERMIQUE

Ne pas agir sur la poignée pour distribuer de la vapeur avant d'avoir introduit la buse à vapeur dans le pot, risques de brûlures.

7.6 TIRAGE D'EAU CHAUDE

Pour distribuer de l'eau chaude, procéder comme suit :

- positionner le pot sous le tuyau de tirage d'eau chaude (1) ;
- appuyer une fois sur le bouton de distribution d'eau (2) pour distribuer la première dose réglée ;
- appuyer deux fois consécutivement sur le bouton de distribution d'eau (2) pour distribuer la deuxième dose réglée ;
- appuyer une nouvelle fois sur le bouton de distribution d'eau (2) si l'on souhaite terminer le tirage avant d'avoir atteint la dose réglée ;



- un compte à rebours s'affiche sur le groupe le plus proche de la buse à eau pour indiquer le temps restant jusqu'à la fin de la distribution.



RISQUE THERMIQUE

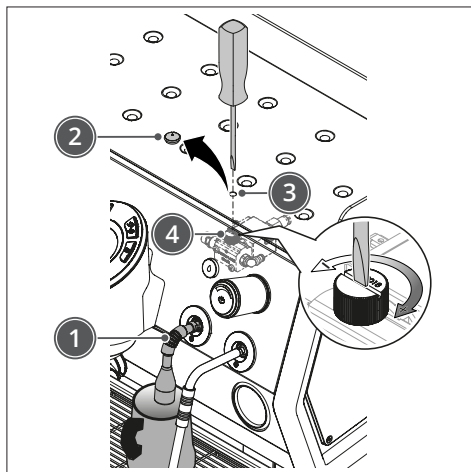
Ne pas agir sur le bouton pour distribuer de l'eau avant d'avoir placé le pot sous le tuyau de tirage, risques de brûlures.

7.7 RÉGLAGE TEMPÉRATURE EAU (EN OPTION)

S'il est présent en option, il permet de régler la température de l'eau chaude au moyen d'un régulateur.

Pour régler la température, procéder comme suit :

- positionner le pot sous le tuyau de tirage d'eau chaude (1) ;
- enlever le bouchon en caoutchouc (2) ;
- insérer un tournevis à fente dans le trou (3) et tourner le régulateur (4) (dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'eau chaude (+), dans le sens inverse pour l'eau froide (-)) ;
- appuyer une fois sur le bouton de distribution eau (5) et vérifier la température de l'eau.



- Répéter l'opération jusqu'à ce que la température souhaitée soit atteinte.



RISQUE THERMIQUE

Ne pas agir sur le bouton pour distribuer de l'eau avant d'avoir placé le pot sous le tuyau de tirage, risques de brûlures.

7.8 EXTINCTION ET MODE ECO

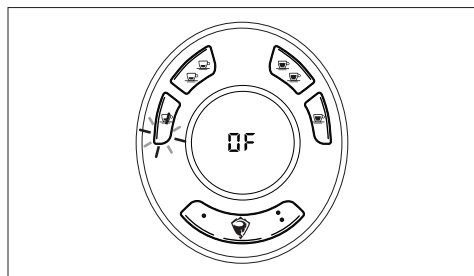
Pour éteindre la machine ou la mettre en mode ECO, procéder comme suit :

- Appuyer simultanément sur les touches K5 et K3 du groupe GR1.

La machine s'éteint.

La LED L1 clignote lentement.

Le mini-écran affiche le message "OF" pendant 10 secondes.



- Appuyer simultanément sur les touches K5 et K3 du groupe GR1.

La machine passe en mode ECO.

La LED L1 clignote rapidement.

Le mini-écran affiche le message "EC" pendant 10 secondes.

- Appuyer sur la touche K3 du groupe GR1 pour allumer la machine.

La séquence des états est OFF -> ECO -> temps dernière distribution.

L'action sur le groupe GR1 agit sur l'ensemble de la machine.

L'action sur les groupes GR2 et GR3 agit sur les groupes individuels mais pas sur la machine.

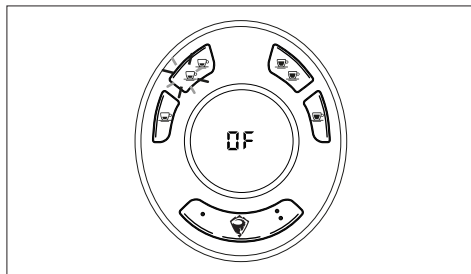
Pour éteindre le groupe GR2 ou GR3 ou les mettre en mode ECO, procéder comme suit :

- Appuyer simultanément sur les touches K5 et K3 du groupe concerné.

Le groupe s'éteint.

La LED L3 clignote lentement.

Le mini-écran affiche le message "OF" pendant 10 secondes.



- Appuyer simultanément sur les touches K5 et K3 du groupe concerné.

Le groupe concerné passe en mode ECO.

La LED L3 clignote rapidement.

Le mini-écran affiche le message "EC" pendant 10 secondes.

- Appuyer sur la touche K3 du groupe concerné pour l'allumer.

Il est toujours possible de réactiver la machine ou le groupe individuel en appuyant sur K3.

MENU TECHNIQUE UTILISATEUR

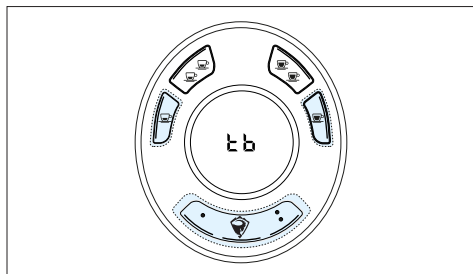
8 MENU TECHNIQUE

8.1 ACCÈS AU MENU TECHNIQUE UTILISATEUR

Pour entrer dans le menu utilisateur, appuyer sur la touche K5 du groupe GR1 suivie de la touche K8, ou maintenir la touche K5 du groupe GR1 enfoncée pendant plus de 10 secondes.

Le mini-écran affiche la première page-écran du menu utilisateur avec la température de la chaudière, le message "tb" s'affiche.

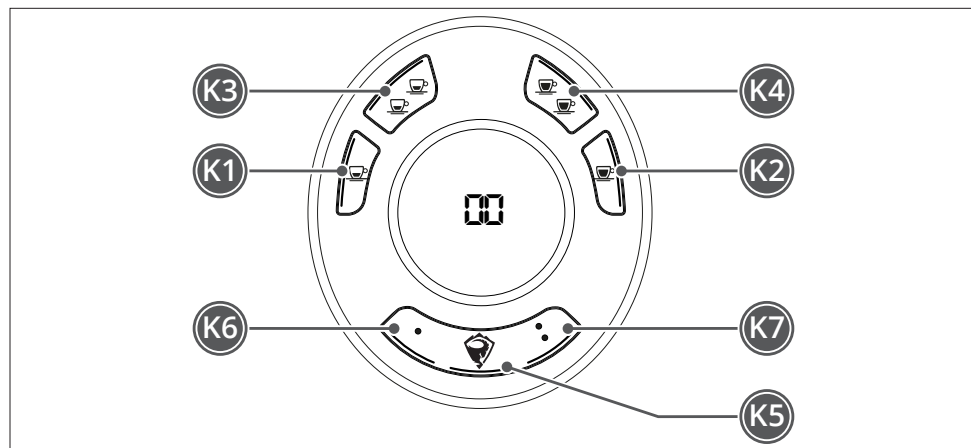
Les LED L1, L2, L5, L6 et L7 du groupe GR1 sont allumées.



8.1.1 RÉSUMÉ MENU TECHNIQUE UTILISATEUR

- ↳ Réglage température chaudière (uniquement si elle est activée dans le menu technique, par défaut ON)
- ↳ Réglage température groupes (uniquement si elle est activée dans le menu technique, par défaut ON)
- ↳ Activation pré-infusion (uniquement si elle est activée dans le menu technique, par défaut ON)
- ↳ Réglage nombre doses disponibles
- ↳ Activation dose K5 manuelle comme dose programmée
- ↳ Activation fonction purge/flush sur bouton manuel K5
- ↳ Activation programmation touche K5
- ↳ Activation chauffe-tasses
- ↳ Allumage/extinction LED
- ↳ Activation ECO avec temporisation
- ↳ État Wi-Fi

8.2 TOUCHES MENU TECHNIQUE UTILISATEUR



Touches	Paramétrage
K1	Page-écran précédente
K2	Page-écran suivante
K3	Diminution valeur à régler
K4	Augmentation valeur à régler
K5	Pour entrer dans un menu et sauvegarder
K6	Sauvegarder et revenir à la page-écran précédente
K7	Sauvegarder et quitter le menu



AVIS - Pour chaque menu, seules les LED correspondant aux touches utilisables seront allumées, celles qui sont éteintes sont inactives.

8.3 RÉGLAGE TEMPÉRATURE CHAUDIÈRE

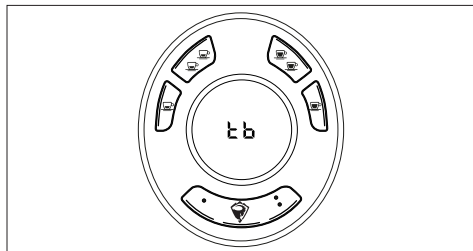
La température de la chaudière est réglée par défaut à 123°C.

La chaudière peut être réglée sur trois températures, 120 °C, 123 °C et 126 °C.

Pour régler la température de la chaudière, procéder comme suit :

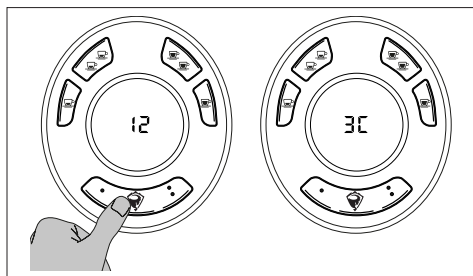
- entrer dans le menu technique utilisateur, voir «8.1 Accès au menu technique utilisateur» page 158 ;

Le mini-écran affiche le message "tb".



- appuyer sur la touche K5.

Le mini-écran affiche la température réglée sous la forme d'un texte défilant (par ex. 12-3C / 25-3F).



- Appuyer sur la touche K3 pour diminuer ou sur la touche K4 pour augmenter la température.

Pour sauvegarder et revenir à la page-écran précédente, appuyer sur la touche K5 ou sur la touche K6 ; pour sauvegarder et quitter le menu, appuyer sur la touche K7.

8.4 TEMPÉRATURE GROUPE

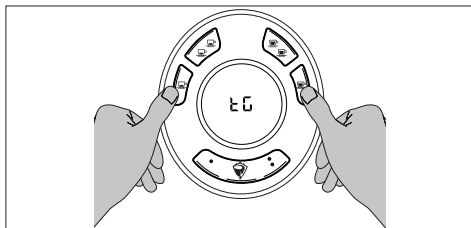
La température des groupes de distribution est réglée par défaut à 93°C.

La température d'un groupe peut être réglée d'un minimum de 90 °C à un maximum de 98 °C. Les degrés peuvent être augmentés/diminués par pas de 1°.

Pour régler la température des groupes, procéder comme suit :

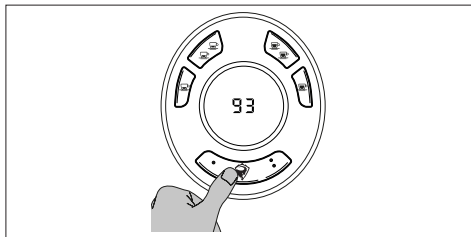
- entrer dans le menu technique utilisateur, voir «8.1 Accès au menu technique utilisateur» page 158 ;
- faire défiler les pages-écrans de menu à l'aide de la touche K1 ou de la touche K2 jusqu'à la page-écran souhaitée ;

Le mini-écran affiche le message "tG".



- appuyer sur la touche K5.

Le mini-écran affiche la température réglée.



- Appuyer sur la touche K3 pour diminuer ou sur la touche K4 pour augmenter la température.

Pour sauvegarder et revenir à la page-écran précédente, appuyer sur la touche K5 ou sur la touche K6 ; pour sauvegarder et quitter le menu, appuyer sur la touche K7.

8.5 RÉGLAGE PRÉ-INFUSION

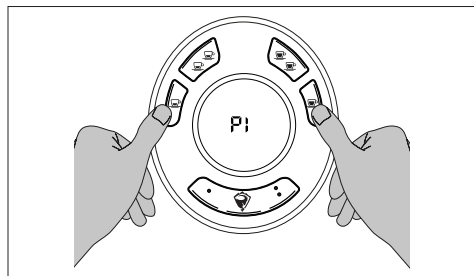
La machine est livrée avec la fonction de pré-infusion désactivée.

La pré-infusion peut être activée pour les distributions individuelles, doubles ou les deux. Les doses réglées sur le groupe GR1 sont copiées sur tous les groupes.

Pour régler la pré-infusion, procéder comme suit :

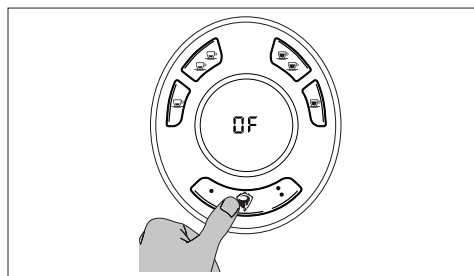
- entrer dans le menu technique utilisateur, voir «8.1 Accès au menu technique utilisateur» page 158 ;
- faire défiler les pages-écrans de menu à l'aide de la touche K1 ou de la touche K2 jusqu'à la page-écran souhaitée ;

Le mini-écran affiche le message "Pi".



- appuyer sur la touche K5.

Le mini-écran affiche la température réglée.



- Appuyer sur la touche K3 ou sur la touche K4 pour faire défiler les options d'activation de la pré-infusion.

Les options sont décrites dans le tableau suivant

Sigle	Description
OF	Pré-infusion désactivée
Sd	Pré-infusion active pour les doses simples et doubles
_d	Pré-infusion active pour les doses doubles
S_	Pré-infusion active pour les doses simples

Pour sauvegarder et revenir à la page-écran précédente, appuyer sur la touche K5 ou sur la touche K6 ; pour sauvegarder et quitter le menu, appuyer sur la touche K7.

8.6 ACTIVATION 7 DOSES

La machine est fournie avec un réglage à 5 doses.

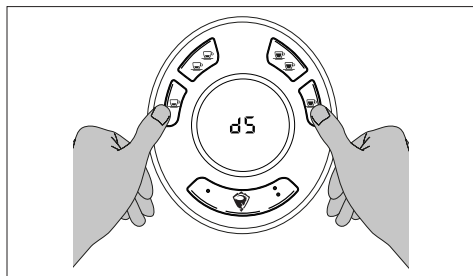
Il est possible d'effectuer des doses de café à l'aide des touches K6 et K7. Pour bénéficier de cette possibilité, la machine doit être réglée en mode 7 doses.

Si la machine est réglée en mode 5 doses, pendant la phase de machine prête, en appuyant sur les touches K6 et K7, la machine se comporte comme si K5 avait été sélectionné. En outre, en appuyant sur K5 pendant la distribution, les LED L6, L5 et L7 s'allument.

Pour activer les doses supplémentaires, procéder comme suit :

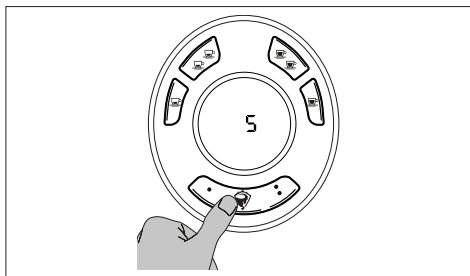
- entrer dans le menu technique utilisateur, voir «8.1 Accès au menu technique utilisateur» page 158 ;
- faire défiler les pages-écrans de menu à l'aide de la touche K1 ou de la touche K2 jusqu'à la page-écran souhaitée ;

Le mini-écran affiche le message "d5".



- appuyer sur la touche K5.

Le mini-écran affiche les réglages actuels.



- Appuyer sur la touche K3 ou sur la touche K4 pour modifier les réglages.

Pour sauvegarder et revenir à la page-écran précédente, appuyer sur la touche K5 ou sur la touche K6 ; pour sauvegarder et quitter le menu, appuyer sur la touche K7.

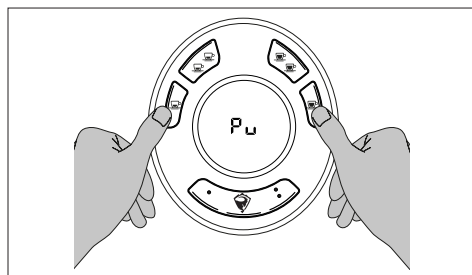
8.7 ACTIVATION FONCTION PURGE/FLUSH

La machine est livrée avec la fonction purge/flush désactivée.

Pour modifier le réglage de la fonction purge/flush, procéder comme suit :

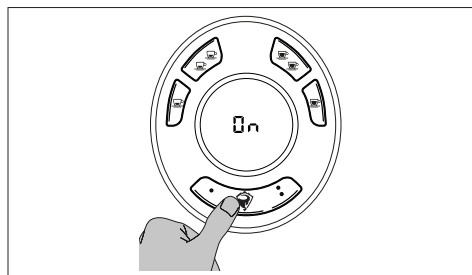
- entrer dans le menu technique utilisateur, voir «8.1 Accès au menu technique utilisateur» page 158 ;
- faire défiler les pages-écrans de menu à l'aide de la touche K1 ou de la touche K2 jusqu'à la page-écran souhaitée ;

Le mini-écran affiche le message "Pu".



- appuyer sur la touche K5.

Le mini-écran affiche les réglages actuels.



- Appuyer sur la touche K3 ou sur la touche K4 pour modifier les réglages.

Pour sauvegarder et revenir à la page-écran précédente, appuyer sur la touche K5 ou sur la touche K6 ; pour sauvegarder et quitter le menu, appuyer sur la touche K7.

8.8 DOSE CONTINUE OU DOSE PROGRAMMÉE SUR K5

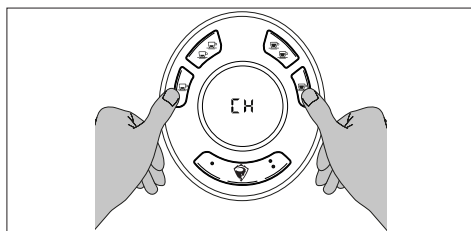
La machine est livrée avec la programmation de la touche K5 désactivée.

Si ce n'est pas le cas, dès l'appui sur la touche K5, une dose continue (max 600 ml) est distribuée.

Pour activer le réglage de la dose sur la touche K5, procéder comme suit :

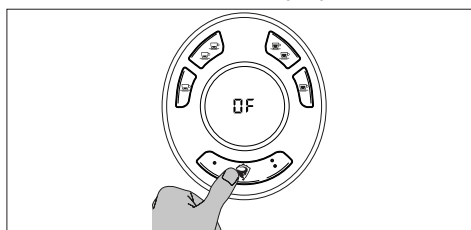
- entrer dans le menu technique utilisateur, voir «8.1 Accès au menu technique utilisateur» page 158 ;
- faire défiler les pages-écrans de menu à l'aide de la touche K1 ou de la touche K2 jusqu'à la page-écran souhaitée ;

Le mini-écran affiche le message "Pu".



- appuyer sur la touche K5.

Le mini-écran affiche les réglages actuels.



- Appuyer sur la touche K3 ou sur la touche K4 pour modifier les réglages.

Pour sauvegarder et revenir à la page-écran précédente, appuyer sur la touche K5 ou sur la touche K6 ; pour sauvegarder et quitter le menu, appuyer sur la touche K7.

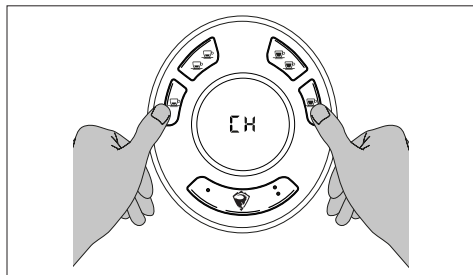
8.9 ACTIVATION CHAUFFE-TASSES

La machine est fournie avec le chauffe-tasses désactivé.

Pour activer le chauffe-tasses, procéder comme suit :

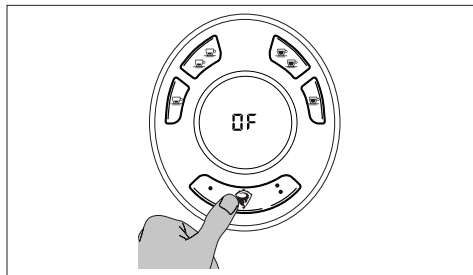
- entrer dans le menu technique utilisateur, voir «8.1 Accès au menu technique utilisateur» page 158 ;
- faire défiler les pages-écrans de menu à l'aide de la touche K1 ou de la touche K2 jusqu'à la page-écran souhaitée ;

Le mini-écran affiche le message "CH".



- appuyer sur la touche K5.

Le mini-écran affiche les réglages actuels.



- Appuyer sur la touche K3 ou sur la touche K4 pour modifier les réglages.

Pour sauvegarder et revenir à la page-écran précédente, appuyer sur la touche K5 ou sur la touche K6 ; pour sauvegarder et quitter le menu, appuyer sur la touche K7.

8.10 BARRE LED PLAN DE TRAVAIL (EN OPTION)

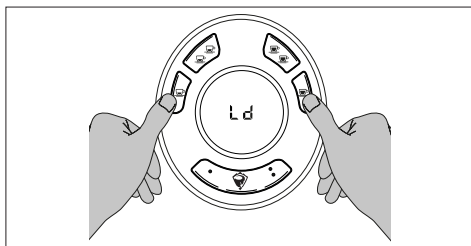
La machine est livrée avec la barre LED (en option) activée.

À partir de ce menu, il est possible d'activer ou de désactiver la barre LED du plan de travail.

Pour modifier le réglage de la barre LED, procéder comme suit :

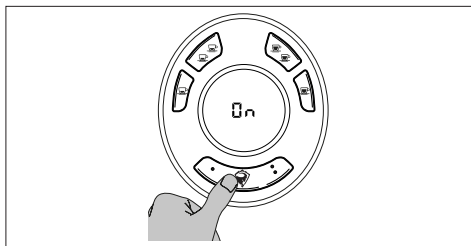
- entrer dans le menu technique utilisateur, voir «8.1 Accès au menu technique utilisateur» page 158 ;
- faire défiler les pages-écrans de menu à l'aide de la touche K1 ou de la touche K2 jusqu'à la page-écran souhaitée ;

Le mini-écran affiche le message "Ld".



- appuyer sur la touche K5.

Le mini-écran affiche les réglages actuels.



- Appuyer sur la touche K3 ou sur la touche K4 pour modifier les réglages.

Pour sauvegarder et revenir à la page-écran précédente, appuyer sur la touche K5 ou sur la touche K6 ; pour sauvegarder et quitter le menu, appuyer sur la touche K7.

8.11 ACTIVATION MODE ECO AVEC TEMPORISATION

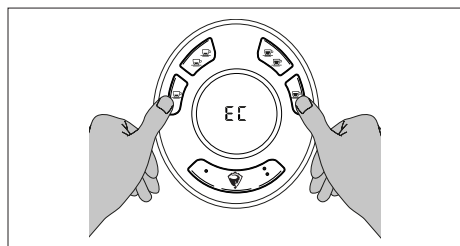
La machine est livrée avec le mode ECO avec temporisation désactivé.

Lorsque cette fonction est active, la machine passe en mode ECO après une période d'inactivité (90 min.).

Pour activer le mode ECO, procéder comme suit :

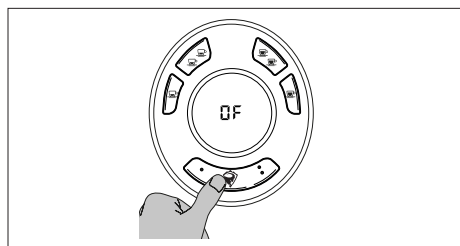
- entrer dans le menu technique utilisateur, voir «8.1 Accès au menu technique utilisateur» page 158 ;
- faire défiler les pages-écrans de menu à l'aide de la touche K1 ou de la touche K2 jusqu'à la page-écran souhaitée ;

Le mini-écran affiche le message "Ec".



- appuyer sur la touche K5.

Le mini-écran affiche les réglages actuels.



- Appuyer sur la touche K3 ou sur la touche K4 pour modifier les réglages.

Pour sauvegarder et revenir à la page-écran précédente, appuyer sur la touche K5 ou sur la touche K6 ; pour sauvegarder et quitter le menu, appuyer sur la touche K7.

8.12 ÉTAT WI-FI

Ce menu n'est visible que si le module Wi-Fi est activé.

Dans cette section, il est possible de vérifier l'état de la connexion Wi-Fi.

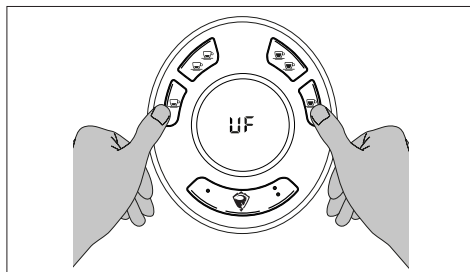
Les états sont décrits dans le tableau suivant :

Sigle	Description
0	Déconnecté (carte Wi-Fi connectée)
1	Wi-Fi connecté
2	SNTP connecté (Simple Network Time Protocol)
3	Connecté à l'Internet
4	Connecté au nuage
5	État inconnu
6	Aucune communication (carte Wi-Fi déconnectée)

Pour afficher l'état du Wi-Fi, procéder comme suit :

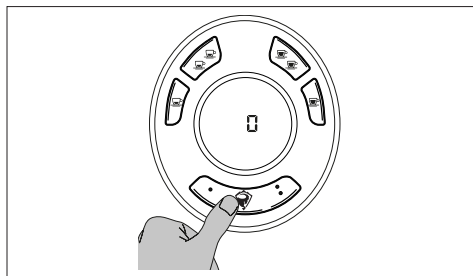
- entrer dans le menu technique utilisateur, voir «8.1 Accès au menu technique utilisateur» page 158 ;
- faire défiler les pages-écrans de menu à l'aide de la touche K1 ou de la touche K2 jusqu'à la page-écran souhaitée ;

Le mini-écran affiche le message "UF".



- appuyer sur la touche K5.

Le mini-écran affiche l'état Wi-Fi.



Pour revenir à la page-écran précédente, appuyer sur la touche K5 ou sur la touche K6 ; pour quitter le menu, appuyer sur la touche K7.

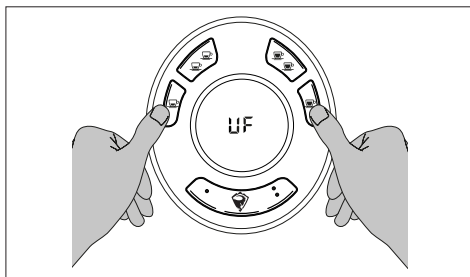
8.12.1 REMISE À ZÉRO WI-FI

La remise à zéro du Wi-Fi est requise en cas de modification des réglages de connexion.

Pour réinitialiser les réglages Wi-Fi, procéder comme suit :

- entrer dans le menu État Wi-Fi, voir «8.12 État Wi-Fi» page 165 ;
- faire défiler les pages-écrans de menu à l'aide de la touche K1 ou de la touche K2 jusqu'à la page-écran souhaitée ;

Le mini-écran affiche le message "Rs".



- appuyer sur la touche K5 pour lancer la remise à zéro.

Une fois la remise à zéro effectuée, le menu revient à la page-écran de l'état Wi-Fi.

Appuyer sur la touche K6 ou sur la touche K7 pour revenir au menu précédent sans effectuer la remise à zéro.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

9 NETTOYAGE

EPI PRÉVUS



9.1 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Lors du nettoyage de la machine, il est interdit d'utiliser des éponges et des objets abrasifs, ou des détergents contenant de l'alcool ou de l'ammoniaque.

Il est recommandé d'utiliser uniquement des détergents spécifiques pour le nettoyage des machines à café ou de la vaisselle.



IMPORTANT

Les détergents chimiques utilisés pour le nettoyage de la machine et/ou de l'installation doivent être employés avec soin pour ne pas détériorer les composants et pour respecter l'environnement (dégradabilité supérieure à 90 %).

nettoyant pour machine à café, en les laissant tremper tant que la machine n'est pas utilisée.

9.2.3 BUSE À VAPEUR

Nettoyer la buse à vapeur des incrustations en utilisant des détergents spécifiques et/ou de l'eau chaude.



IMPORTANT

La buse doit être nettoyée après chaque utilisation avec un chiffon humide.

9.2.4 GRILLE

Enlever la grille et la laver à l'eau courante et avec des détergents spécifiques.

La sécher soigneusement avec un chiffon doux et la remonter.

9.2.5 DIFFUSEUR D'EAU CHAUDE

Nettoyer le diffuseur d'eau chaude avec un chiffon humide.

9.2.6 GROUPE DE DISTRIBUTION

Pour nettoyer le groupe de distribution, procéder comme suit :

- nettoyer le joint du groupe avec la petite brosse fournie ;
- nettoyer la douche avec un chiffon ;
- nettoyer le dessous du groupe avec une éponge ;
- nettoyer le joint avec une petite brosse à poils souples.

9.2 NETTOYAGE QUOTIDIEN

9.2.1 CARROSSERIE ET PLATEAU À TASSES

Nettoyer la carrosserie et le plateau à tasses avec un chiffon non abrasif et de l'eau tiède à environ 30°C.

9.2.2 PORTE-FILTRE

Pour nettoyer le porte-filtre, procéder comme suit :

- détacher le porte-filtre et le vider ;
- retirer le filtre du porte-filtre ;
- immerger le filtre, le porte-filtre et le filtre aveugle dans une cuvette contenant du

9.2.7 NETTOYAGE DU BAC DE VIDANGE

Pour nettoyer le bac de vidange, procéder comme suit :

- nettoyer les raccords de vidange avec une petite brosse.

9.2.8 NETTOYAGE DU BAC DE VIDANGE

Pour le nettoyage du bac, procéder comme suit :

- retirer le bac de vidange ;
- vérifier que le trou de sortie du bac de vidange est dégagé et ne contient pas de résidus de café. Si nécessaire, enlever les saletés déposées ;
- verser une tasse d'eau chaude afin de nettoyer l'ensemble du tuyau de vidange.

9.3 NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Le nettoyage automatique est réparti en :

- lavage automatique groupe individuel. Il est activé à partir du groupe individuel qui est concerné par le nettoyage ;
- lavage automatique de tous les groupes. Il est activé à partir du premier groupe GR1 et lance le nettoyage de tous les groupes, un à la fois, de manière séquentielle.



IMPORTANT

Après le démarrage, le lavage automatique ne peut pas être terminé avant l'achèvement.

Si la machine est éteinte pendant un lavage automatique, au démarrage la machine sera bloquée jusqu'à ce que le lavage soit terminé.

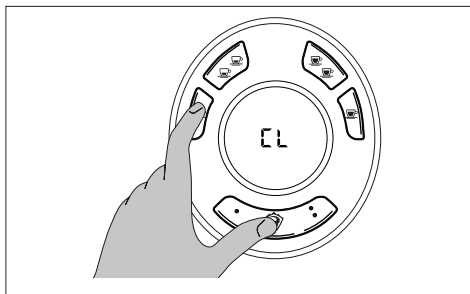
9.3.1 LAVAGE AUTOMATIQUE GROUPE INDIVIDUEL

Le nettoyage d'un groupe individuel peut être terminé en appuyant sur n'importe quelle touche.

Le cycle comporte 15 lavages.

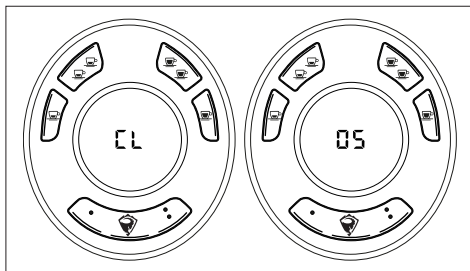
Pour activer le lavage automatique d'un seul groupe, procéder comme suit :

- appuyer sur les boutons K5 + K1 pour lancer le lavage du groupe. Les autres groupes non soumis au lavage continuent à fonctionner normalement.

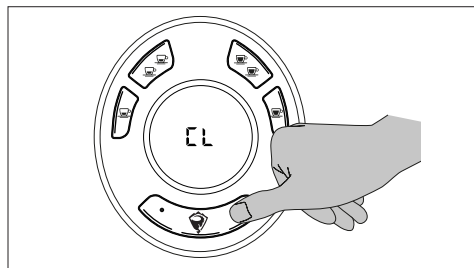


Pendant la phase de lavage, le mini-écran affiche le message "CL" (phase de lavage avec détergent) en alternance avec le numéro de la phase.

Chaque page-écran dure 2 secondes.



- Appuyer sur n'importe quelle touche pour terminer le lavage.



9.3.2 LAVAGE AUTOMATIQUE DE TOUS LES GROUPES

Le lavage automatique a été conçu de manière à pouvoir être effectué soit sur un seul groupe à la fois, et être lancé même en présence d'un seul filtre aveugle, soit sur tous les groupes en même temps.

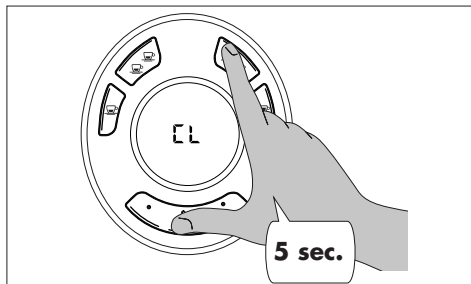
Le cycle comporte 15 lavages et 15 rinçages.

Pour activer le lavage automatique de tous les groupes, procéder comme suit :

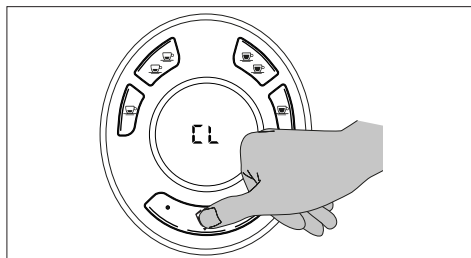
- appuyer simultanément sur les boutons K5 + K4 pendant au moins 5 secondes sur le groupe GR1.

Les LED L5 de tous les groupes commencent à clignoter.

Le mini-écran affiche le message "CL".

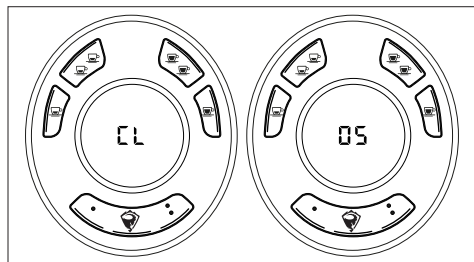


- Appuyer sur K5 pour lancer la phase de lavage sur le groupe sélectionné ou sur tous les groupes.

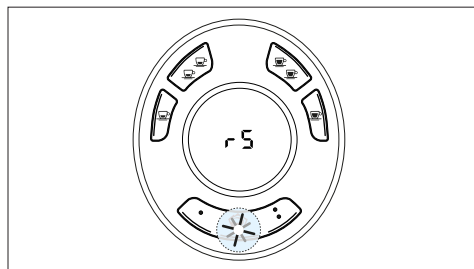


Pendant la phase de lavage, le mini-écran affiche le message "CL" (phase de lavage avec détergent) en alternance avec le numéro de la phase.

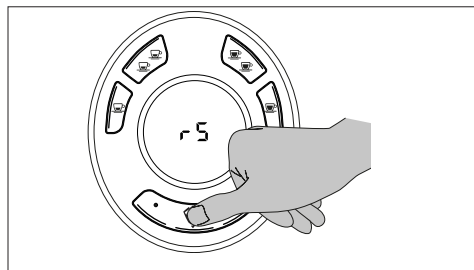
Chaque page-écran dure 2 secondes.



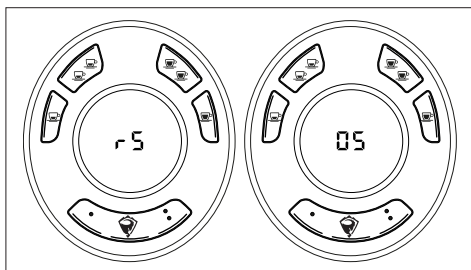
À la fin du cycle, la LED L5 clignote. Le mini-écran affiche le message "rS".



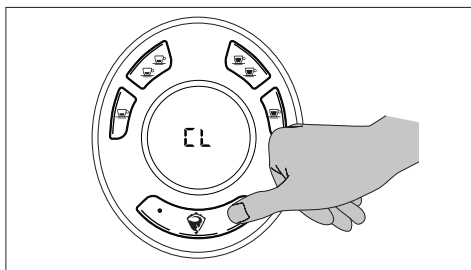
- Enlever le détergent ;
- appuyer sur le bouton K5 pour lancer la phase de rinçage.



Pendant la phase de rinçage, le mini-écran affiche le message "rS" (phase de rinçage) en alternance avec le numéro de la phase.



- Appuyer sur n'importe quelle touche pour éviter le lavage (sauf K5) sur le groupe que l'on ne veut pas soumettre au lavage automatique.



Après le démarrage, le lavage automatique sur un groupe ne peut pas être terminé avant l'achèvement.

Si la machine est éteinte pendant un lavage automatique, au démarrage la machine sera bloquée jusqu'à ce que le lavage soit terminé.

10 PRÉPARATION À L'ENTRETIEN

EPI PRÉVUS



Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien ordinaire, débrancher la machine du réseau d'alimentation électrique et fermer le robinet d'arrêt du réseau d'eau.



RISQUE ÉLECTRIQUE

Les opérations d'entretien à l'intérieur de la machine doivent être effectuées lorsque la machine est éteinte, froide et que l'interrupteur général est en position « 0 » OFF.



ATTENTION

Certaines opérations d'entretien doivent être effectuées avec la machine en marche, agir avec le plus grand soin.

Ne pas utiliser de jets d'eau pour effectuer les opérations de nettoyage.



IMPORTANT

Pour les opérations sur l'adoucisseur (le cas échéant), se référer au manuel fourni avec le composant.



10.1 ENTRETIEN PROGRAMMÉ

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



IMPORTANT

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



10.2 ENTRETIEN AU BESOIN

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



IMPORTANT

Tout inconvénient ne figurant pas dans le tableau du chapitre «13 Dysfonctionnements, causes et solutions» nécessite l'intervention du centre d'assistance technique.

11 ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DE RECHANGE

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

En cas de réparation, utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine.



IMPORTANT

L'utilisation de pièces de rechange non d'origine ou non approuvées par le fabricant est considérée comme une altération.

MISE AU REBUT

12 MISE AU REBUT DE LA MACHINE



IMPORTANT

Avant de procéder au démantèlement, vider la chaudière.

Les opérations de démantèlement de la machine doivent être effectuées par un centre d'assistance technique.

12.1 MISE AU REBUT

Le symbole de la poubelle barrée sur l'appareil ou sur son emballage indique que le produit en fin de vie doit être collecté séparément des autres déchets.

PRODUIT CONFORME À LA DIRECTIVE
2012/19/UE.



En fin de vie de l'appareil, avant de le mettre au rebut conformément aux règles de collecte sélective des déchets, le rendre inopérant : débrancher la fiche de la prise et couper le câble d'alimentation.

L'appareil et tous ses accessoires doivent être mis au rebut en les séparant de manière appropriée conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation. La collecte sélective appropriée pour l'acheminement ultérieur de l'appareil hors d'usage vers des filières de recyclage, de traitement et de mise au rebut respectueuses de l'environnement contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux composant l'appareil.



IMPORTANT

La mise au rebut non autorisée du produit entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.

Toute irrégularité commise par le client avant, pendant ou après la mise au rebut et l'élimination des composants de la machine, dans l'interprétation et l'application des réglementations en vigueur en la matière, relève de la seule responsabilité du client.

12.2 ÉLIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES

Pour l'élimination des substances nocives, consulter les dispositions des réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation et agir en conséquence.

DYSFONCTIONNEMENTS, CAUSES ET SOLUTIONS

13 DYSFONCTIONNEMENTS, CAUSES ET SOLUTIONS

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

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

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'Autosteamer ne fonctionne pas	Rupture de la sonde de la buse (elle ne monte pas et ne chauffe pas les boissons et les LED du clavier de l'Autosteamer clignotent)	Appeler l'assistance technique
Eau du thé froide	Mauvais réglage de l'eau mélangée	Réglage de l'eau mélangée
Le café est trop froid	La machine n'est pas prête	Attendre que la température soit atteinte
	Présence de calcaire dans la chaudière	Appeler l'assistance technique
La machine ne fournit pas d'eau chaude	La machine n'est pas prête	Attendre que la température soit atteinte
	Électrovanne de distribution défectueuse	Appeler l'assistance technique
	Conduits de distribution bouchés	Appeler le service d'assistance pour détartrer la machine
Le café est distribué trop lentement ou il n'est pas distribué	Alimentation de l'eau insuffisante	Vérifier la ligne d'alimentation
	Trou de distribution du porte-filtre bouché	Nettoyer à fond le porte-filtre avec un détergent spécifique ou un cure-dents
	Café moulu trop fin Génération possible erreur AL70 sur l'écran du groupe	Régler le moulin-doseur
Le café n'est pas distribué	Dysfonctionnement de l'électrovanne du groupe	Appeler l'assistance technique
	Occlusion gicleur groupe (causée probablement par le calcaire)	Appeler l'assistance technique
La machine ne produit pas de vapeur	Buse de distribution obstruée	Nettoyer
	Conduits de distribution bouchés	Appeler le service d'assistance pour détartrer la machine
	Robinet de la vapeur défectueux	Appeler l'assistance technique

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Le café coule des bords du porte-filtre	Dans le logement du porte-filtre, il y a des résidus de salissure qui empêchent la sortie du café du bec	Nettoyer
	Joint du groupe usé	Remplacer
	Douches bouchées	Nettoyer ou remplacer



IMPORTANT

Pour tous les inconvénients non mentionnés dans ce tableau, s'adresser au service d'assistance technique.

13.1 ALARMES

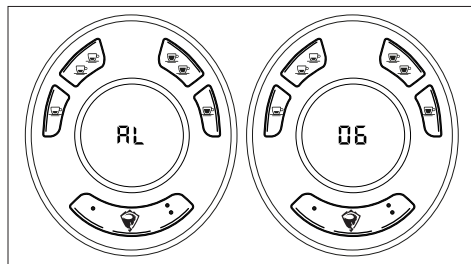
La machine signale une situation d'alarme par le clignotement de toutes les LED des claviers.

Les LED allumées en mode fixe indiquent l'erreur détectée par l'unité de contrôle.

Les erreurs relatives au groupe sont signalées sur le groupe qui présente le problème.

Les alarmes relatives à la chaudière sont signalées sur tous les groupes en même temps.

Le mini-écran affiche le message défilant "AL XX" (XX indique le numéro de l'alarme, par ex. 06).



Code	Alarme
05	Sonde groupe café en court-circuit (affichée sur le groupe concerné)
06	Sonde groupe café en circuit ouvert ou non connectée (affichée sur le groupe concerné)
13	Sonde chauffe-tasses en court-circuit
12	Sonde chauffe-tasses en circuit ouvert ou non connectée
99	Sonde chaudière services en court-circuit
98	Sonde chaudière services en circuit ouvert / non connectée
31	ÉV GR1 en court-circuit
30	ÉV GR1 en circuit ouvert ou non connectée
33	ÉV GR2 en court-circuit

Code	Alarme
32	ÉV GR2 en circuit ouvert ou non connectée
35	ÉV GR3 en court-circuit
34	ÉV GR3 en circuit ouvert ou non connectée
37	ÉV chargement chaudière en court-circuit
36	ÉV chargement chaudière en circuit ouvert ou non connectée
39	ÉV eau chaude en court-circuit
38	ÉV eau chaude en circuit ouvert ou non connectée
46	Surchauffe chaudière services
70	Absence impulsions capteur volumétrique GR (affichée sur le groupe concerné)
15	Time-out remplissage chaudière services
16	Time-out chauffage chaudière services
20	Time-out chauffage GR (affichée sur le groupe concerné)
50	Communication clavier défaillante (affichée sur le groupe concerné)
55	Communication Wi-Fi
08	Sonde buse à vapeur TVC non connectée
09	Sonde buse à vapeur TVC en court-circuit

TYPENSCHILD

Das Gerät ist mit einem Typenschild ausgestattet, auf dem seine Daten angegeben sind. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät über ein solches Schild verfügt, und informieren Sie andernfalls unverzüglich den Hersteller und/oder Händler darüber.

Die Geräte ohne Typenschild dürfen nicht verwendet werden, da der Hersteller sonst keine Haftung übernimmt.

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

SANREMO COFFEEMACHINES mod _____ type _____ _____ W _____ V _____ N _____ Hz S.N. _____ boiler 1: _____ P.max: _____ boiler 2: _____ water supply: _____		MADE IN ITALY Via G. Bortolan, 52 31050 VASCON (TV) ITALY   
---	--	--

Abkürzung	Beschreibung	Wert
mod	Modell	
type	Maschinennummer	
W	Leistung	
V	Versorgungsspannung	
N	Einphasig / Dreiphasig	
HZ	Frequenz	
S.N.	Seriennummer	
P. max	Maximaler Druck	
boiler 1	Maximaler Kesseldruck 1	
boiler 2	Maximaler Kesseldruck 2	
water supply	Versorgungsdruckeinlass	
(A)	Zertifizierungszeichen	

Diese Bedienungsanleitung ist Eigentum der SANREMO coffe machines s.r.l.
Die Vervielfältigung, Verbreitung, Übersetzung in irgendeine andere Sprache, das Übertragen und das Kopieren, egal in welcher Form, auch wenn nur auszugsweise, einschließlich auf magnetischen Datenträgern oder in maschinengeschriebener Form, an/für Dritte ist ohne die schriftliche Zustimmung von SANREMO coffe machines s.r.l. verboten.

© ALLE RECHTE VORBEHALTEN

ANFRAGEN UND INFORMATIONEN

Bei Fragen oder für weitere Informationen bezüglich der Verwendung der Maschine, zu Punkten, die in dieser Ableitung nicht behandelt werden, oder zum Anfordern eines technischen Kundendienstes wenden Sie sich bitte an den Kundendienst von SANREMO coffe machines s.r.l. unter den folgenden Kontakten:

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

AUFBEWAHRUNG

Eine Kopie in der Nähe der Maschine aufbewahren, damit es dem Benutzer stets und sofort zur Verfügung steht, und das zweite Exemplar an einem geeigneten Ort hinterlegen.

Bei Verlust oder Beschädigung weitere Anleitungskopien bei SANREMO coffe machines s.r.l. anfordern.

Diese Bedienungsanleitung gibt den Stand der Maschine zum Zeitpunkt ihrer Entwicklung wieder.

Es wird darauf hingewiesen, dass die Bedienungsanleitung nach den geltenden Richtlinien ein wesentlicher Bestandteil der Maschine ist und dieser daher bei jedem Standortwechsel beigelegt werden muss.

ALLGEMEINES INHALTSVERZEICHNIS

1	ALLGEMEINE WARNHINWEISE	183
1.1	HINWEISZEICHEN.....	184
1.2	BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG	184
1.3	VERNÜNFTIGERWEISE VORHERSEHBARE FEHLANWENDUNG	185
1.4	PERSONAL.....	185
1.5	BEZUGSNORMEN.....	186
1.6	BRANDGEFAHR	186
1.7	EXPLOSIONSGEFAHR.....	186
1.8	SCHALLDRUCKPEGEL	186
1.9	VIBRATIONEN.....	186
2	SICHERHEIT.....	187
2.1	SICHERHEITSSCHILDER	187
2.2	SICHERHEITSEINRICHTUNGEN	187
2.2.1	MECHANISCHE SICHERHEITSEINRICHTUNGEN	187
2.2.2	ELEKTRISCHE/ELEKTRONISCHE SICHERHEITSEINRICHTUNGEN	187
2.3	BEDIENERBEREICHE.....	188
2.4	BEREICHE MIT RESTRISIKO	188
3	BESCHREIBUNG DER MASCHINE.....	189
3.1	STRUKTUR.....	190
3.1.1	BESTANDTEILVERZEICHNIS	191
3.1.2	AUSSTATTUNGSTEILE	192
3.2	TECHNISCHE DATEN.....	193
3.2.1	ABMESSUNGEN	194
4	TRANSPORT UND HANDHABUNG.....	195
4.1	KONTROLLE BEI ANLIEFERUNG	195
4.2	AUSPACKEN DER MASCHINE.....	195
4.3	HEBEN DER MASCHINE.....	197
4.3.1	MANUELLE HANDHABUNG.....	197
4.3.2	HANDHABUNG MIT MECHANISCHEN MITTELN.....	197

5	AUFSTELLEN DER MASCHINE	198
5.1	UMGEBUNGSBEDINGUNGEN.....	198
5.2	VORAUSSETZUNGEN FÜR DEN AUFSTELLUNGORT	198
5.2.1	AUFSTELLTISCH	198
5.2.2	VORBEREITUNG FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS	199
5.2.3	VORBEREITUNG FÜR DIE WASSERVERSORGUNG	199
5.3	MINDESTAUFSTELLFLÄCHEN.....	199
5.4	VORKONTROLLEN	200
5.5	ANSCHLÜSSE	200
5.5.1	HYDRAULISCHER ANSCHLUSS	200
5.5.2	ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	202
5.5.3	SPÜLUNG DES WÄRMETAUSCHERS DES KESSELS.....	204
6	ERSTMALIGE INBETRIEBNAHME	205
6.1	FÜLLEN DES KESSELS MIT WASSER	205
6.2	EINSCHALTEN DER MASCHINE	206
6.2.1	ERHITZEN.....	207
6.2.2	EINSTELLEN DER DOSIERUNGEN	208
7	ANWENDUNG	211
7.1	BEDIENFELD	211
7.2	KAFFEEEXTRAKTION	212
7.3	PREINFUSION	213
7.4	SPÜLUNG	213
7.5	DAMPFABGABE	213
7.6	ENTNAHME VON HEISSEM WASSER.....	214
7.7	EINSTELLEN DER WASSERTEMPERATUR (OPTIONAL).....	214
7.8	AUSSCHALTEN UND ECO-MODUS.....	215
8	TECHNISCHES MENÜ	216
8.1	ÖFFNEN DES TECHNISCHEN BENUTZERMENÜS	216
8.1.1	ZUSAMMENFASSUNG DES TECHNISCHEN BENUTZERMENÜS	216
8.2	TASTEN DES TECHNISCHEN BENUTZERMENÜS.....	217
8.3	EINSTELLEN DER KESSELTEMPERATUR	218
8.4	TEMPERATUR DER GRUPPEN.....	218
8.5	EINSTELLEN DER PREINFUSION	219

8.6	FREISCHALTEN FÜR 7 DOSIERUNGEN	220
8.7	FREISCHALTUNG „PURGE/FLUSH“ SPÜLFUNKTION	220
8.8	DAUERAUSGABE DER DOSIS ODER AUF K5 PROGRAMMIERTE DOSIS.....	221
8.9	FREISCHALTUNG TASSENWÄRMER	221
8.10	LED-LEISTE DER ARBEITSFLÄCHE (OPTIONAL)	222
8.11	FREISCHALTEN DES ECO-MODUS MIT TIMEOUT	223
8.12	WLAN-STATUS	223
8.12.1	RESET WLAN.....	224
9	REINIGUNG.....	225
9.1	ALLGEMEINE WARNHINWEISE.....	225
9.2	TÄGLICHE REINIGUNG.....	225
9.2.1	VERKLEIDUNG UND TASSENABLAGEN	225
9.2.2	SIEBTRÄGER	225
9.2.3	DAMPFLANZE	225
9.2.4	GITTERROST	225
9.2.5	HEISSWASSERDÜSE	225
9.2.6	BRÜHGRUPPE	225
9.2.7	REINIGEN DER AUFFANGSCHALE.....	226
9.2.8	REINIGEN DER AUFFANGSCHALE.....	226
9.3	AUTOMATISCHE REINIGUNG	226
9.3.1	AUTOMATISCHES WASCHEN EINER GRUPPE	226
9.3.2	AUTOMATISCHE WÄSCHE ALLER GRUPPEN	227
10	VORBEREITUNG FÜR DIE WARTUNG	229
10.1	PROGRAMMIERTE WARTUNG	229
10.2	WARTUNG IM BEDARFSFALL	230
11	TECHNISCHER KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE	230
12	ENTSORGUNG DER MASCHINE	231
12.1	ENTSORGUNG	231
12.2	ENTSORGUNG VON SCHADSTOFFEN	231
13	BETRIEBSSTÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFEN.....	232
13.1	ALARME	235

ALLGEMEINE NORMEN UND HINWEISE

1 ALLGEMEINE WARNHINWEISE

- Bevor Sie irgendwelche Arbeiten an der Maschine durchführen bzw. sie verwenden, müssen Sie es diese Bedienungsanleitung gelesen und verstanden haben.
- Alle auf der Maschine angebrachten Kennzeichnungen und Warnhinweise sind als integraler Bestandteil dieser Bedienungsanleitung zu betrachten: ihre Unversehrtheit und Lesbarkeit muss während der gesamten Lebensdauer der Maschine erhalten werden und sie müssen wiederhergestellt werden, wenn sie beschädigt sind.
- Diese Bedienungsanleitung enthält die für die Installation, das Einstellen, den Betrieb, die routinemäßige Wartung und die sichere Entsorgung der Maschine am Ende ihrer Lebensdauer erforderlichen Anweisungen.
- Diese Bedienungsanleitung ist als Ergänzung zu den im Verwendungsland geltenden Sicherheitsnormen zu verstehen. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Händler, um Ihre Fragen zu klären.



WICHTIG

Der Hersteller haftet nicht für Sach- oder Personenschäden, die durch die Nichtbeachtung der in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen und der im Verwendungsland geltenden Sicherheitsnormen verursacht werden.



WICHTIG

Jegliche Manipulation am Gerät, ob elektrischer/elektronischer oder mechanischer Natur, durch den Benutzer sowie bei fahrlässiger Verwendung des Geräts führen zum Verlust der Garantie und entbinden den Hersteller von jeglicher Haftung und dazu, dass der Benutzer gegenüber den für die Unfallverhütung zuständigen Stellen allein verantwortlich wird.

Folgende Grundregeln müssen bei der Benutzung eines Elektrogeräts beachtet werden:

- das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen berühren;
- das Gerät nicht barfuß verwenden;
- nicht am Netzkabel ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen;
- nicht am Netzkabel ziehen oder es umbiegen;
- das Gerät bei Auftreten eines Defekts und/oder einer Fehlfunktion komplett ausschalten und nicht versuchen, es selbst direkt zu reparieren. Wenden Sie sich dafür ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle;
- im die Leistungsfähigkeit des Geräts und seinen ordnungsgemäßen Betrieb zu gewährleisten, ist es unerlässlich, die Anweisungen des Herstellers zu befolgen und eine regelmäßige Wartung durchzuführen.

1.1 HINWEISZEICHEN

An der Maschine vorhandene Piktogramme	
	Stromschlaggefahr
	Verbrennungsgefahr Gefahr durch heiße Strahlen (Dampf oder heißes Wasser)
	Quetschgefahr
	Brandgefahr
	Allgemeine Gefahr

In der Anleitung verwendete Symbole	
	Achtung: Die Nichtbeachtung dieses Warnhinweises kann zu Fehlfunktionen oder Ausfällen führen. Warnung: Die Nichtbeachtung dieses Warnhinweises kann zu Personen- und/oder Sachschäden an der Maschine führen.
	Information, Empfehlung, Hinweis. Dieses Symbol weist auf nützliche Zusatzinformationen hin.
	Wartungs-/Einstellungsarbeit, die von autorisierten Technikern ausgeführt werden muss.

PSA, die bei der Handhabung, Installation und Wartung der Maschine zu verwenden ist.

	Handschuhe zum Schutz vor scharfen Maschinenteilen oder heißen Oberflächen.
	Schuhe zum Schutz beim Herunterfallen der Maschine oder von Teilen dieser.
	Schutzbrille zum Schutz gegen Wasser- oder Dampfstrahlen.

1.2 BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Die in dieser Bedienungsanleitung erläuterte Maschine wurde entwickelt um:

- Espressokaffee aus gemahlenem Kaffee- pulver, das in die mit der Maschine ge- lieferten Siebträger gefüllt wird, für den menschlichen Verzehr herzustellen und in eine Tasse abzugeben;
- über die Brühwasserausgabe heißes, für den menschlichen Verzehr bestimmtes Wasser in 250ml-Behälter abzugeben;
- auf Abruf über die Dampfplanten Dampf für das Erhitzen von für den menschlichen Verzehr bestimmten Getränken in offene Behältern mit einem maximalen Fassungs- vermögen von 500ml abzugeben;
- leere Kaffee- und Cappuccinotassen auf der Tassenabstellfläche abstellen zu kön- nen.

Pro Maschine ist nur ein qualifizierter Bedie- ner vorgesehen. Das Bedienpersonal muss

- in die Bedienung der Maschine eingewie- sen worden sein;
- Kenntnis von den Hygienevorschriften ha- ben;
- Kenntnis von den Sicherheitsnormen ha- ben;
- in der Lage sein, die Lebensmittel, für die die Maschine konzipiert wurde, korrekt zu handhaben.

1.3 VERNÜFTIGERWEISE VORHERSEHBARE FEHLANWENDUNG

Jede Verwendung, die nicht der nicht bestimmungsgemäßen entspricht, gilt als Fehlanwendung.

In diesem Zusammenhang sei Folgendes besonders hervorgehoben:

- Verwendung der Maschine durch nicht geschultes Personal;
- Verwendung der Maschine durch Personen, die Substanzen eingenommen haben, die die Reaktionszeit verringern;
- Befüllen der Maschine mit anderen Flüssigkeiten als ausreichend gefiltertem und enthartetem Trinkwasser;
- Einfüllen anderer gemahlenen Produkte als Kaffee in die Kaffeebrühgruppen;
- Entnahme von heißem Wasser zu Reinigungszwecken;
- Verwendung des Dampfes zum Erhitzen von Flüssigkeiten, die keine Lebensmittel sind;
- Verwendung des Dampfes zur Reinigung von Gegenständen oder Oberflächen im Allgemeinen;
- Abstellen von Gegenständen oder Behältern, die nicht für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind, auf der Tassenabstellfläche;
- Abstellen von mit Flüssigkeiten gefüllten Behältern auf der Tassenabstellfläche;
- Verwendung der Tassenabstellfläche zum Trocknen von Tüchern oder Lappen, insbesondere dann, wenn diese nicht für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind;
- Verwendung der Maschine, wenn sie sehr nass ist;
- Abdecken der Lüftungsschlitze der Maschine mit irgendeinem Gegenstand.

1.4 PERSONAL

Hinweise für das Personal, das die Maschine gemäß der Normen IEC 60335-1 und IEC60335-2-75 verwenden darf.

Definition des Begriffs „Kind“: Unter einem Kind ist eine natürliche Person zu verstehen, die nicht für Schäden an Personen, Tieren oder Sachen, die durch Handlungen des Kindes entstanden sind, haftbar gemacht werden kann und die dann dem Erziehungsberechtigten dieses Kindes zugerechnet werden.

Für die Definitionskriterien des „Alters“ und der rechtlichen Grenzen der Definition des Begriffs „Kind“ muss auf die Gesetzgebung des Staates Bezug genommen werden, in dem die Maschine, die Gegenstand dieser Anleitung ist, installiert ist und verwendet wird.

Nachstehend Hinweise für das bzw. im Zusammenhang mit dem Personal, dass sich der Maschine nähern und mit ihr interagieren darf:

1. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht an der Maschine tätig werden (spielen) (IEC 60335-1 chapter 7.12);
2. die Maschine ist nicht geeignet für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Ausbildung oder wenig Erfahrung, es sei denn, sie werden durch das für ihre Sicherheit verantwortliche Personal beaufsichtigt und von diesem eingewiesen (IEC 60335-1 chapter 7.12);
3. bei Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten hat der Arbeitgeber die Pflicht, die Eignung der Person für das Bedienen der Maschine vom zuständigen Arzt beurteilen zu lassen (Maschinenrichtlinie);

4. die Maschine muss in einem Bereich installiert werden, zu dem nur Personen Zugang haben, die eine Einweisung für die Maschinenutzung erhalten haben und Praxis in ihrer Verwendung haben, wobei den Aspekten der Sicherheit und Hygiene besondere Aufmerksamkeit zu widmen ist; (IEC 60335-2-75 chapter 7.12.1 & 7.12.102)
5. sollte vorgesehen sein, dass die Maschine auch von ungeschultem Personal (Appliances of the Supervised type = Geräte des Typs „beaufsichtigt“) oder von den unter Punkt 2 genannten Personen verwendet werden kann, muss die Maschine in einem Bereich installiert werden, der eine ständige Überwachung durch das Personal gewährleistet, das in der sicheren Verwendung der Maschine geschult und geübt ist. (IEC 60335-2-75 chapter 7.12.1).

1.5 BEZUGSNORMEN

Für die angewendeten die Richtlinien ist auf die Konformitätserklärung der Maschine, die dieser Bedienungsanleitung beigelegt ist, Bezug zu nehmen.

1.6 BRANDGEFAHR



BRANDGEFAHR

KEIN Wasser verwenden, wenn die Maschine elektrisch gespeist wird.

Bei einem Brand der Maschine ist wie folgt vorzugehen:

1. die Stromversorgung trennen;
2. Einen für die Art des Brands geeigneten Feuerlöscher verwenden.

1.7 EXPLOSIONSGEFAHR

Die Maschine darf NICHT in Bereichen installiert werden, die als explosionsgefährdet eingestuft sind.

1.8 SCHALLDRUCKPEGEL

Der Wert der von der Maschine erzeugten Geräuschemission liegt innerhalb der gesetzlichen Grenzwerte und unter <70dBA.

1.9 VIBRATIONEN

Die Maschine ist keine Quelle schädlicher Vibrationen für den Bediener oder das Umfeld.

SICHERHEIT

2 SICHERHEIT

2.1 SICHERHEITSSCHILDER

In allen Bereichen, die für den Bediener oder Techniker gefährlich sind, sind Warntafeln mit erklärenden Piktogrammen angebracht, die von jedem, der daran arbeitet, aufmerksam beachtet werden müssen.



WICHTIG

Die Nichtbeachtung der auf den Typenschildern stehenden Angaben entbindet den Hersteller von der Haftung für eventuelle direkte oder indirekte Sach- oder Personenschäden, die durch die unsachgemäße Verwendung der Maschine entstehen.



GEFAHR DURCH ELEKTRISCHE SPANNUNG

Gefahr! Anliegende Spannung.

Dieser Aufkleber ist in allen Bereichen angebracht, an denen Spannung anliegt.

Keine Arbeiten bei eingeschalteter Spannungsversorgung ausführen.



GEFAHR DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN

Verbrennungsgefahr.

Dieses Schild ist in allen Bereichen angebracht, die heiß sind.

2.2 SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

Es gibt zwei Typen von entwickelten Sicherheitssystemen, die an der Maschine verwendet werden:

- mechanische Sicherheitseinrichtungen;
- elektrische/elektronische Sicherheitseinrichtungen.

2.2.1 MECHANISCHE SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

Die mechanischen Sicherheitseinrichtungen bestehen aus:

- Platten, die vollständig durch Schrauben geschlossen sind, die die elektrischen/elektronischen Komponenten und den Kessel umschließen;
- Arbeitsfläche mit Gitter mit Schale, um Flüssigkeiten aufzufangen;
- Bedienelemente auf der Oberseite der Maschine oberhalb der Ausgabebereiche;
- Sicherheitsüberdruckventil im Kaffeeversorgungssystem;
- Überdruckventil am Kessel;
- Rückschlagventil im Wasserkreislauf.

2.2.2 ELEKTRISCHE/ELEKTRONISCHE SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

Elektrische/elektronische Sicherheitseinrichtungen:

- thermischen Leistungsschaltern an den Motoren;
- Sicherheitsthermostate, um Überhitzung zu kontrollieren.

2.3 BEDIENERBEREICHE

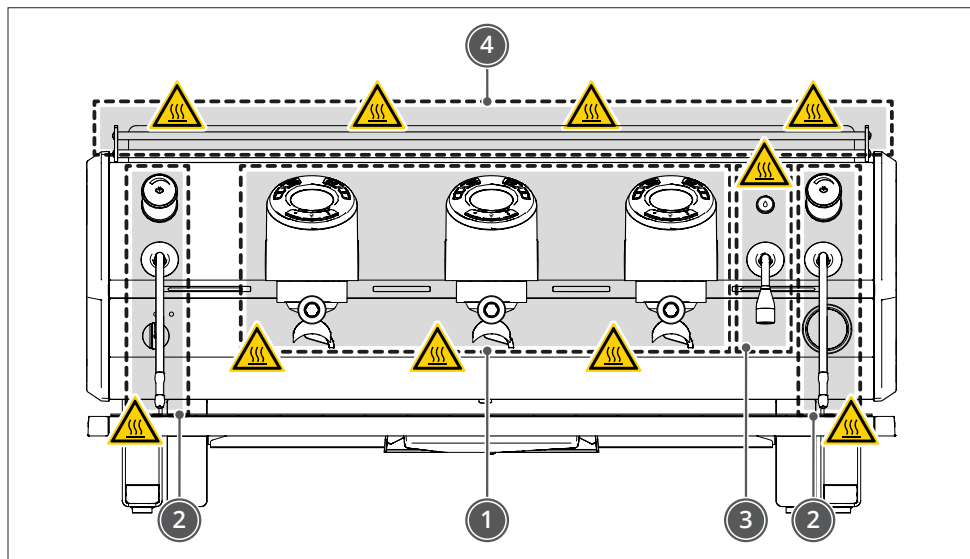
Die Maschine muss von einem einzigen Betreiber betrieben werden, der vor der Maschine steht, um Kaffee und andere heiße Getränke auf einfache Weise zu machen.

2.4 BEREICHE MIT RESTRISIKO

Die Restrisiken werden im Rahmen einer angemessenen Schulung des Personals angesprochen und bei Verwenden der persönlichen Schutzausrüstung (PSA) eingeschränkt. Die Bereiche mit Restrisiko sind solche, die aufgrund der besonderen Produktionsart nicht geschützt werden können.

Die Bereiche mit Restrisiko sind:

- der Bereich der Siebträger (1), während der Kaffeeextraktion;
- der Bereich der Dampfdüse (2) beim Erwärmen der Getränke;
- der Bereich, in dem heißes Wasser (3) ausgegeben wird;
- der Bereich des Tassenwärmers (4).



GEFAHR DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN

Verbrennungsgefahr durch heiße Teile oder Teile, die sich überhitzen können.

BESCHREIBUNG

3 BESCHREIBUNG DER MASCHINE

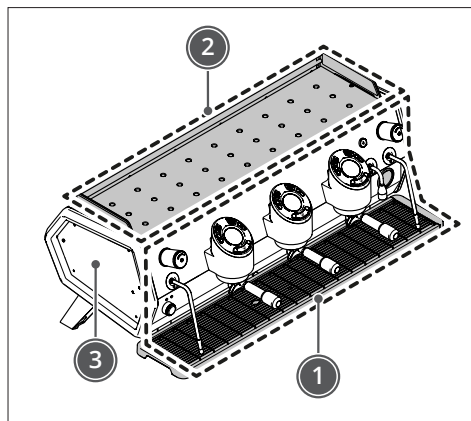
Die Familie D8 gehört der Kategorie der professionellen Espressomaschinen.

Für das Herstellen eines Kaffees nutzt die Maschine ein innovatives Hybrid-Heizsystem, das ein Regulieren der Temperatur der Kaffeeextraktion direkt an der Brühgruppe ermöglicht und so von der Temperatur des Dampfkessels unabhängig macht.

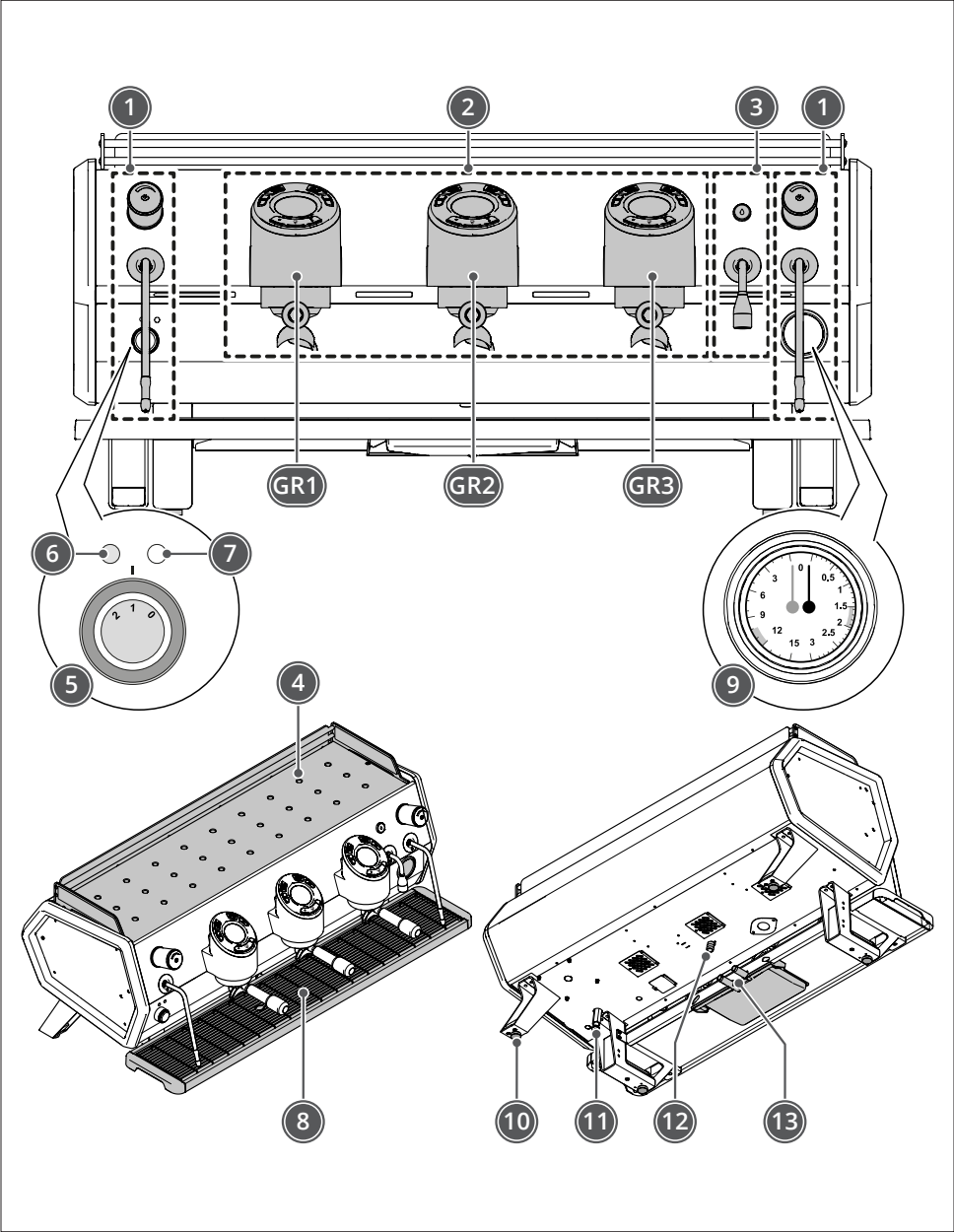
Die tragende Struktur der Maschine besteht vollständig aus Stahl und kann in drei Bereiche unterteilt werden:

- den Arbeitsbereich (1) an der Maschinenfront, an den stets Folgendes angeordnet ist:
 - linke Dampfzange, die über einen mechanischen Hahn betätigt wird;
 - 2 bis 3 Espressobrühgruppen, die über die darüber angeordneten Tasten betätigt werden;
 - Heißwasserlanze, die über eine elektronische Taste betätigt wird;
 - rechte Dampfzange, die über einen mechanischen Hahn bedient wird;
 - Auffangschale mit Abstellgitter für Tassen oder Arbeitsbehälter. Auf Anfrage kann dieser Bereich mit einer zusätzlichen Beleuchtung ausgestattet werden, um die Sicht auf die Arbeitsfläche zu verbessern.

- Die Tassenabstellfläche (2) oben auf der Maschine, die immer Folgendes umfasst:
 - an drei Seiten angebrachtes Haltesystem für Tassen
 - Gitter aus lebensmittelechtem Kunststoff für Aufnahme der Tassen;
 - eine Platte (in der Maschine) zum Auffangen des Wassers, das beim Abtropfen bzw. Trocknen der Tassen entsteht. Auf Anfrage kann die Tassenabstellplatte mit einem zusätzlichen elektrischen Heizelement zum Erwärmen der Tassen ausgestattet werden.
- Auf den Innenbereich der Maschine (3) hat nur für autorisiertes Wartungspersonal Zugriff.



3.1 STRUKTUR

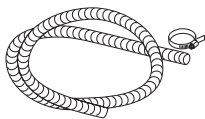
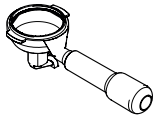


3.1.1 BESTANDTEILVERZEICHNIS

Pos.	Beschreibung	
1	Dampfdüse	Drehregler
		Dampflanze
2	Kaffeeauslauf Mindestkonfiguration 2 Gruppen maximal 3 Gruppen. - GR1 - Brühgruppe 1 - GR2 - Brühgruppe 2 - GR3 - Brühgruppe 3	Display
		Kaffeefilter
		Siebträger
3	Heißwasserausgabe	Taste
		Heißwasserentnahmeschlauch
4	Tassenabstellfläche	
5	3-Positionsschalter:	
	- Position 0: Maschine ausgeschaltet	
	- Position 1: Maschine elektrisch gespeist	
	- Position 2: Maschine eingeschaltet	
6	Kontrollleuchte für anliegende Spannung (leuchtet in Position 1 - 2)	
7	Kontrollleuchte für ON/OFF Tassenwärmer (sofern dieser vorhanden ist)	
8	Abwasserauffangschale	
9	Druckmesser für Kessel und Pumpe	
10	Verstellbare Stützfüße	
11	Pumpendruckeinstellung	
12	Anschluss für Wassereinlass	
13	Anschluss für Abwasserablass	

3.1.2 AUSSTATTUNGSTEILE

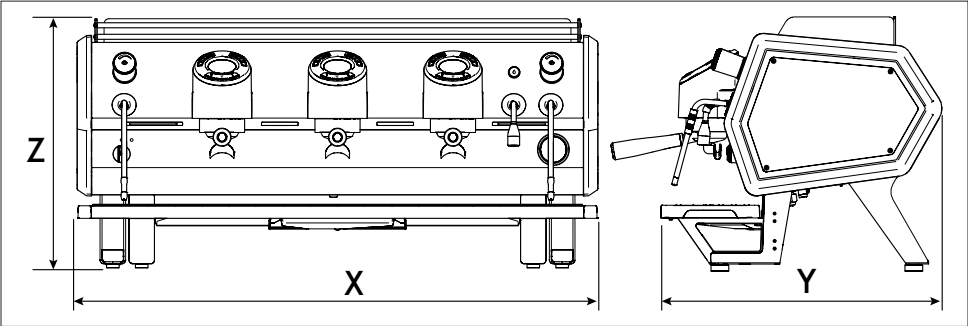
Im Lieferumfang der Maschine enthalten, sind:

Reinigungszubehör	
Bürstchen	
Blindsieb	
Installationszubehör	
Trinkwasserversorgungsschlauch	
Schmutzwasserablassschlauch mit Befestigungsschelle	
Zubehör für Kaffeeextraktion	
Siebträger 3 Siebträger für Maschine mit 2 Gruppen 4 Siebträger für Maschine mit 3 Gruppen	
1 Einzelfilter 1 für Gruppen mit Doppelfilter	
Dokumentation	
Bedienungs- und Wartungsanleitung	

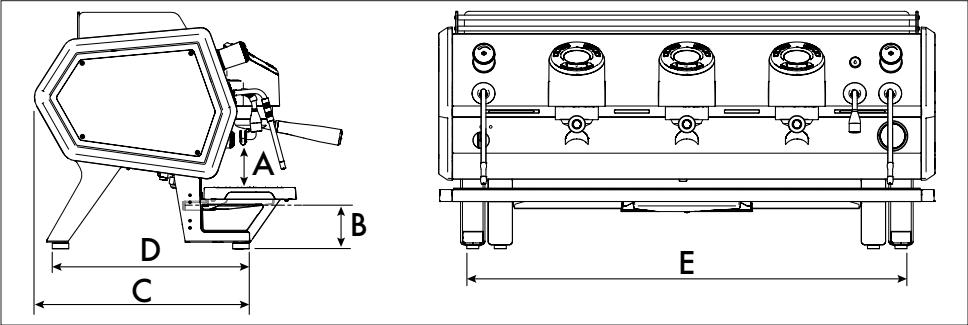
3.2 TECHNISCHE DATEN

BESCHREIBUNG	M.E.	2 GRUPPEN	3 GRUPPEN
Fassungsvermögen Verbraucheressel	l	7	10
Fassungsvermögen Kaffeekessel / Wärmetauscher	l	- / 0,3	
Fassungsvermögen unabhängige Brühgruppen	l	-	
MAX Fassungsvermögen des Wasserbehälters	l	-	
Nettogewicht	Kg	61,5	71,5
Versandgewicht	Kg	85	95
Gewicht im Einsatz	Kg	67	79,4
Gesamtleistung / Heizstabelleistung Verbraucheressel	W	4200 / 3500 (optionales) 5400 / 4500	5700 / 4500 (optionales) 6900 / 5500
Versorgungsspannung + Frequenz	V	220-240 1N ~ 380-415 3N ~ 50-60Hz	
Heizstabelleistung Gruppen	W	300	
Leistung Heizstab Tassenwärmer (falls installiert)	W	200	250
Leistungsaufnahme Elektropumpe	W	250	
Heizstabelleistung Kaffeekessel	W	-	
Betriebsdruck des Kessels	bar/MPa	0,8 - 1,5 / 0,08 - 0,15	
Wasserdruck im Wassernetz	bar/MPa	6 / 0,6	
Pumpendruck (Standardeichung)	bar/MPa	9 / 0,9	
Druckbereich Kaffeextraktion	bar/MPa	7 - 12 / 0,7 - 0,12	
Maximaler Druck Kaffeekessel	bar/MPa	-	
Raumtemperatur	°C	5 - 32	
Programmierbare Temperatur Kesselgruppe (min/max)	°C	90 - 98	
Relative Feuchtigkeit, nicht kondensierend		<70%	
Schalldruckpegel	dB(A)	<70	
Isolierung		Nur bei PRO	
Energieeinsparung		Ja	
Material Verbraucheressel		Edelstahl	
Material Kessel Brühgruppe / Wärmetauscher		- / Edelstahl	
Produktivität			
Energieeffizienzklasse			
Durchfluss Elektropumpe	l/h	150	

3.2.1 ABMESSUNGEN



BESCHREIBUNG		M.E.	2 GRUP-PEN	3 GRUP-PEN
X	Länge	mm	807	1037
Y	Tiefe	mm	554	
Z	Höhe	mm	496	



BESCHREIBUNG			M.E.	2 GRUP-PEN	3 GRUP-PEN
A	Höhe zwischen Ausgabedüse und Tassenabstellgitter	Version STANDARD	mm	91	
		Version TALL	mm	144	
B	Höhe zwischen Ablass und Basissockel	min.	mm	38	
		max.	mm	88	
C	Tiefe Abstellfläche		mm	450,8	
D	Abmessungen Abstellfläche		mm	407,5	
E	Breite Abstellfläche		mm	690	
	Abmessungen Tassenwärmerfläche		cm²	1947	2547

TRANSPORT UND HANDHABUNG

4 TRANSPORT UND HANDHABUNG

VORGESEHENE PSI



4.1 KONTROLLE BEI ANLIEFERUNG

Überprüfen Sie bei Erhalt der Lieferung die Verpackung stets auf eventuelle Beschädigungen.

Informieren Sie den Spediteur über etwaige Schäden.



WICHTIG

Die Mitteilung von Schäden oder Störungen und Nichtkonformitäten muss unverzüglich und auf jeden Fall innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt der Maschine gemacht werden. Andernfalls gilt die Ware als angenommen.

4.2 AUSPACKEN DER MASCHINE



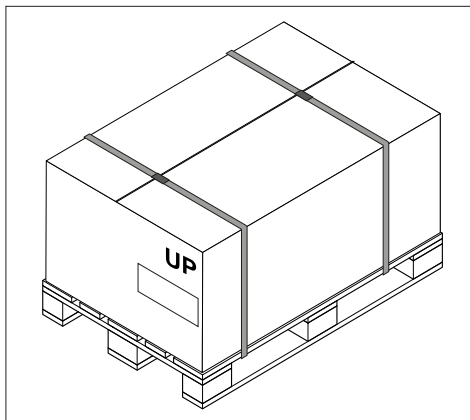
WICHTIG

Das Auspacken und Aufstellen der Maschine muss von einem spezialisierten und autorisierten Techniker vorgenommen werden.



Um mögliche Hygienrisiken zu vermeiden, wird empfohlen, die Maschine bis zum Zeitpunkt der Aufstellung in ihrer Verpackung zu lassen.

Die Maschine wird auf einer Holzpalette geliefert und wird mit einem unten offenen Karton geschützt und mit Gurten fixiert.

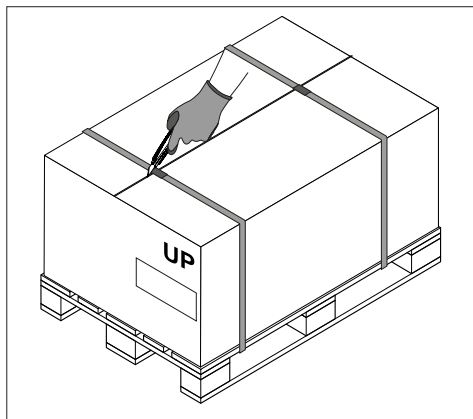


Das Frachtstück auf einer ebenen Fläche abstellen:

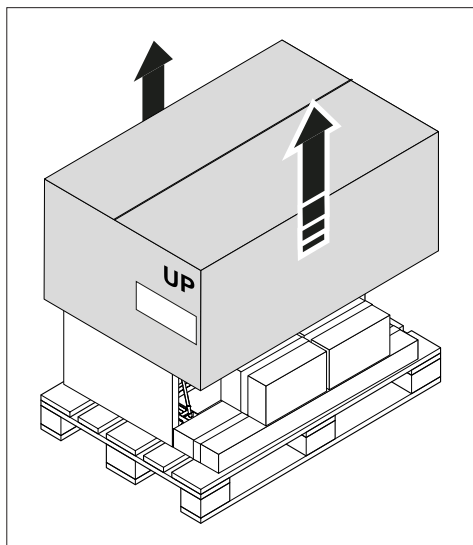
- die das Gewicht des Frachtstücks zu tragen in der Lage ist;
- mit ausreichend Platz, damit um das geschlossene Frachtstück herumgegangen und dabei kontrolliert werden kann.

Zum Entfernen der Verpackung:

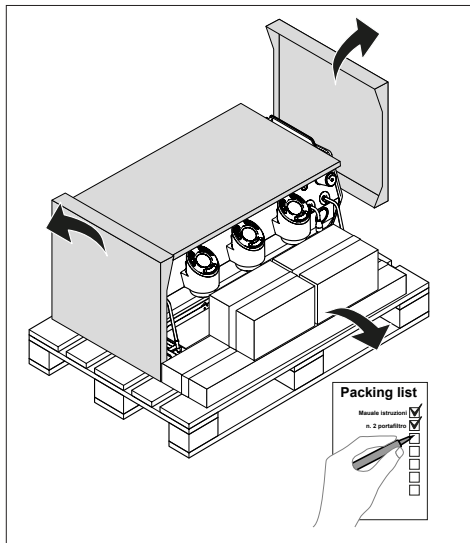
- die Umreifungen durchschneiden;



- den Karton abziehen;



- die seitlichen dämpfenden Kartonteile entfernen;
- die Zubehörkarton entnehmen;
- den Inhalt des Frachtstücks überprüfen.



VORSICHT

Die Verpackung muss gemäß den örtlichen gesetzlichen Vorschriften entsorgt werden.

Der Hersteller ist nicht für die Entsorgung der Verpackung verantwortlich.

Die Verpackungsbestandteile können eine Gefahrenquelle für Personen oder Sachen darstellen und müssen daher unmittelbar nach der Installation der Maschine vollständig beseitigt werden.

4.3 HEBEN DER MASCHINE



VORSICHT

Die Maschine darf nur im entleerten Zustand, ohne Gegenstände auf der Tassenabstellfläche und mit abgenommener Abtropfplatte gehandhabt und angehoben werden.

Für die Handhabung der Maschine, abhängig von Gewicht und Größe, müssen die im Anwendungsland geltenden Richtlinien befolgt werden.

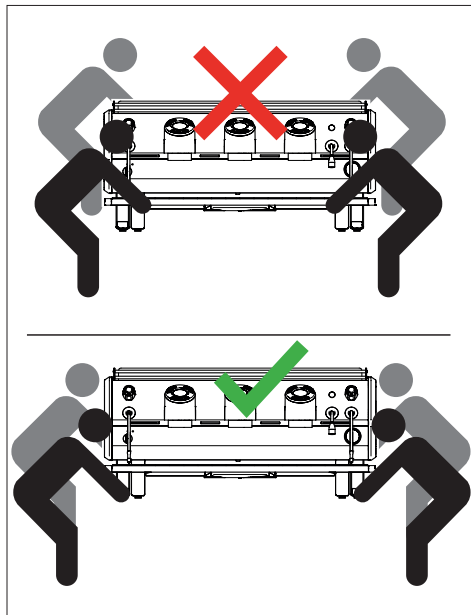
4.3.2 HANDHABUNG MIT MECHANISCHEN MITTELN

Sollten Sie zum Heben der Maschine mit mechanischen Hilfsmitteln verwenden, ist es wichtig, dass

- die Maschine geschützt wird, um Schäden an der Verkleidung zu vermeiden;
- das Hebeseystem entsprechend der Größe und dem Gewicht der zu transportierenden Maschine gewählt wird;
- die Maschine stabil über dem Hebeseystem positioniert ist.

4.3.1 MANUELLE HANDHABUNG

Die Maschine anheben, indem Sie sie unter dem Sockel oder dem Metallteil der Beine fassen.



AUFSTELLEN DER MASCHINE

5 AUFSTELLEN DER MASCHINE

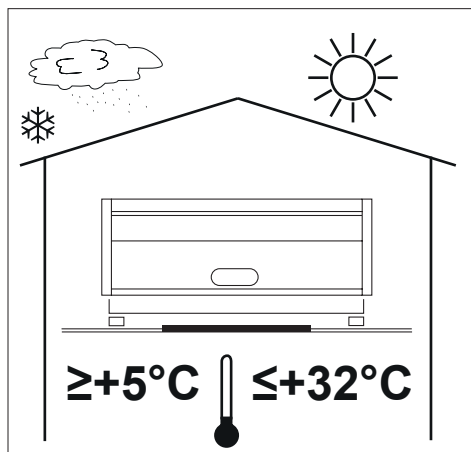
VORGESEHENE PSI



5.1 UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

Bei der Wahl des Aufstellungsortes ist zu berücksichtigen, dass die Maschine:

- nicht für das Aufstellen in einer offenen Umgebung geeignet ist;
- nicht in Bereichen aufgestellt werden darf, in denen die Temperatur unter 5°C sinken kann (Gefriergefahr des Wassers);
- nicht in der Nähe von Wärmequellen oder bei Temperaturen über 32°C aufgestellt werden darf;
- nicht in Bereichen installiert werden darf, in denen es Wasserstrahlen ausgesetzt sein kann.



5.2 VORAUSSETZUNGEN FÜR DEN AUFSTELLUNGORT

Der Kunde hat für Folgendes zu sorgen:

- die Vorbereitung des Aufstellplatzes;
- die Vorbereitung für den elektrischen Anschluss;
- die Vorbereitung der Wasserversorgung.

5.2.1 AUFSTELLTISCH

Der Aufstelltisch muss folgende Eigenschaften aufweisen:

- Er muss das Gewicht der Maschine unter Betriebsbedingungen (mit gefülltem Wassertank) tragen können.
- Seine Mindestabmessungen müssen den Gesamtabmessungen der Maschine entsprechen.



Gefahr durch Nachgeben, Herunterfallen, die zu Quetschungen des Bedieners führen kann.

- Er muss vollkommen eben sein. Es ist verboten, die Maschine auf schrägen Flächen aufzustellen.



Je nach Schräge der Fläche besteht die Gefahr, dass die Maschine verrutscht oder, einfacher noch, dass der Kaffee bei der Extraktion von zwei Kaffees ungleichmäßig auf die Tassen verteilt wird.

- Es muss ausreichend Platz um die Maschine herum bieten, um ihre Kühlung und Wartung zu gewährleisten (siehe „5.3 Mindestaufstellflächen“ Seite 199).
- Er muss ausreichend beleuchtet sein, um einen sicheren Betrieb entsprechend den im Anwendungsland der Maschine geltenden Normen zu gewährleisten.

5.2.2 VORBEREITUNG FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

Für die Vorbereitung für den elektrischen Anschluss ist Folgendes erforderlich:

- das Vorhandensein einer Auslösevorrichtung an der Stromversorgungsleitung der Maschine entsprechend den im Anwendungsland der Maschine geltenden Normen;
- dass das Stromversorgungskabel so bemessen ist, dass die richtige Betriebsspannung für die Maschine bei maximaler Leistungsaufnahme gewährleistet ist;
- dass die elektrische Anlage des Raums geeignet ist.

5.2.3 VORBEREITUNG FÜR DIE WASSERVERSORGUNG

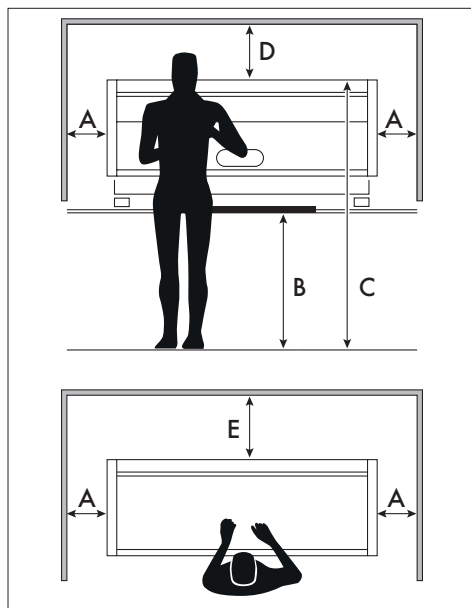
Für die Vorbereitung für die Wasserversorgung ist Folgendes erforderlich:

- ein Abfluss, der an die Kanalisation angeschlossen ist, um den Abwasseranschluss der Maschine anschließen zu können;
- ein Absperrventil in der Wasserleitung vor der Maschine, um sie vom Netz trennen zu können. Es wird ein Schieberventil empfohlen, um die Versorgung schließen zu können.

Die Wasserversorgung muss Wasser zuführen:

- mit Raumtemperatur ($10 \div 25^\circ\text{C}$);
- mit einer maximalen Härte von 5°fH (eventuell erreichbar durch ein System für die Entcarbonisierung);
- mit einem maximalen Verunreinigungsgrad von $60 \div 85\text{ppm}$ (ggf. erreichbar durch Einsatz eines Filters in die Leitung);
- unter Einsatz eines Druckminderers, wenn der Versorgungsdruck höher ist als 6bar ($0,6\text{Mpa}$).

5.3 MINDESTAUFSTELLFLÄCHEN



Bez.	Abstand	M.E.
A	≥ 50	cm
B	≥ 100	cm
C	≥ 150	cm
D	≥ 60	cm
E	≥ 5	cm

5.4 VORKONTROLLEN

Vor dem Aufstellen der Maschine sind folgenden Vorkontrollen vorzunehmen:

- Das Stromversorgungskabel überprüfen und falls es beschädigt, sich bitte an ein autorisiertes Kundendienstzentrum wenden, um das Kabel ersetzen zu lassen.
- Überprüfen, ob die Maschine intakt ist und keine beschädigten oder losen Gehäuseteile aufweist. Die Verkleidung ist ein Schutzelement, das den direkten Kontakt zwischen dem Bediener und den unter Spannung stehenden Teilen der Maschine verhindert.

Sollte die Maschine eine Zeit lang einer Temperatur um die 0°C ausgesetzt gewesen sein, muss eine Akklimatisierungszeit von mindestens 24 bis 15°C Stunden abgewartet werden, bevor sie installiert werden kann.



VORSICHT

Die Maschine nicht installieren, wenn das Netzkabel gerissen oder beschädigt ist.

Sich an den Vertragshändler wenden, um dort einen entsprechenden Kundendienst erhalten.



5.5 ANSCHLÜSSE



WICHTIG

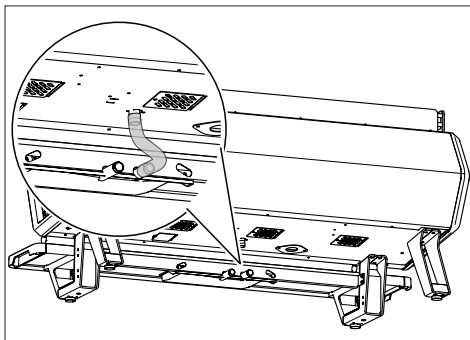
Die muss von spezialisierten Technikern vorgenommen werden, die vom lokalen San Remo Importeur autorisiert worden sind.

5.5.1 HYDRAULISCHER ANSCHLUSS

5.5.1.1 Abfluss

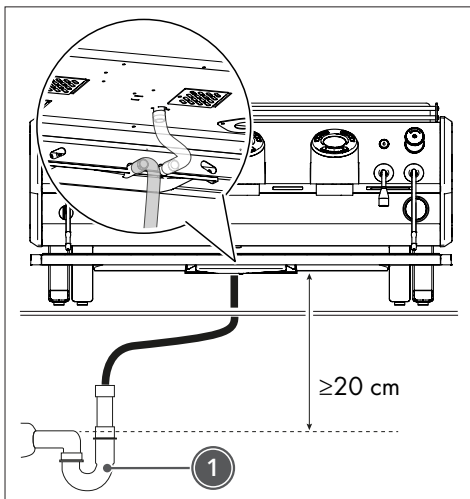
Zum Anschließen der Maschine an den Abfluss des Abwassers:

- den Abfluss der Maschine an die Auffangwanne anschließen;



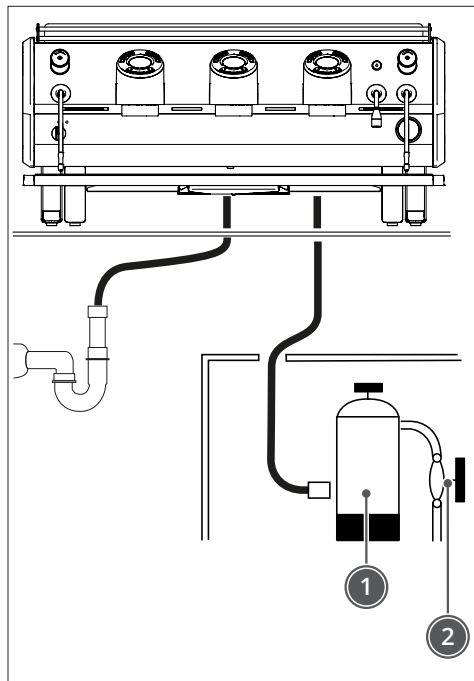
- die Auffangwanne an den vorbereiteten Abfluss anschließen.

Der Anschluss muss über einen Siphon (1) erfolgen, der mindestens 20cm unterhalb der Maschine angebracht sein muss.



5.5.1.2 Füllen mit eingebauter Pumpe

Sollte eine Wasseraufbereitungsanlage (1) installiert werden müssen, um die erforderliche Wasserqualität zu erhalten, ist die Maschine dieser Anlage nachzuschalten. Dabei sind die Anweisungen des Anlagenherstellers für die Inbetriebnahme zu befolgen.



Es wird empfohlen, die Anlage nach dem Absperrventil (2) der Wasseranlage anzubringen.

Für den netzseitigen Anschluss verfügt die Maschine über einen Schlauch mit drehbarem Anschlussstutzen 3/8" BSP.

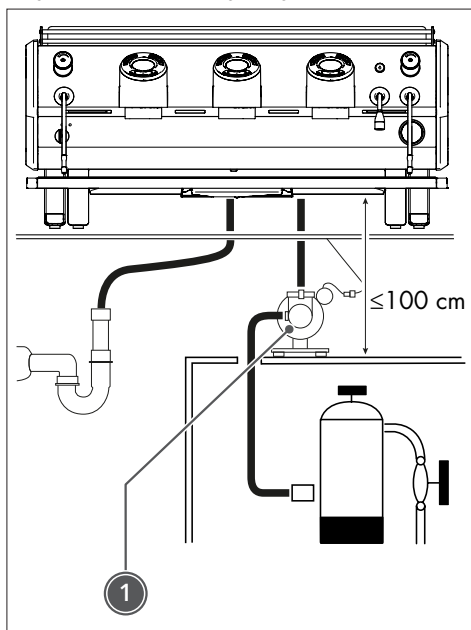
5.5.1.3 Füllen mit externer Pumpe

Sollte eine Wasseraufbereitungsanlage installiert werden müssen, um die erforderliche Wasserqualität zu erhalten, sind die Maschine und die externe Pumpe dieser Anlage nachzuschalten. Dabei sind die Anweisungen des Anlagenherstellers für die Inbetriebnahme zu befolgen.

Die Pumpe (1) wird mit einem Sockel geliefert.

Der maximale Abstand zwischen Pumpe (1) und der Maschine darf nicht mehr als 100cm betragen.

Die Pumpe (1) muss so installiert werden, dass an den Seiten und über ihr ein freier Platz von mindestens 5cm verbleibt, um eine angemessene Kühlung zu gewährleisten.



5.5.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



GEFAHR DURCH ELEKTRISCHE SPANNUNG

Vergewissern Sie sich, dass sich alle Schalter in der OFF-Position befinden, bevor Sie den elektrischen Anschluss der Kaffeemaschine herstellen.

- Es besteht die Pflicht, dass die Maschine an eine Erdung anzuschließen und dass die Anlage den im Anwendungsland geltenden Richtlinien entspricht

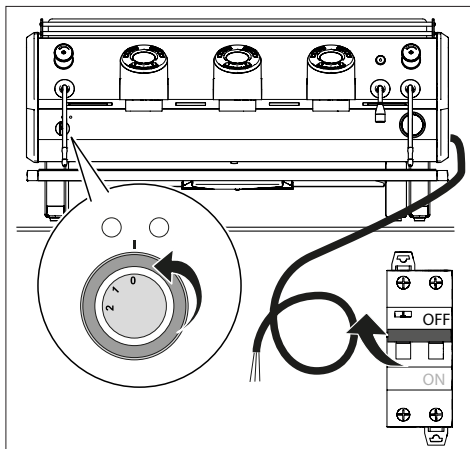
Die Stromversorgungsleitung der Maschine muss:

- mit einem omnipolaren automatischen Trennschalter gemäß den Trennvorschriften der Überspannungskategorie III versehen sein;
- so bemessen sein, dass der Spannungsabfall während des Betriebs mit voller Leistung 2% geringer ist als die auf dem Typenschild der Maschine angegebene Spannung.

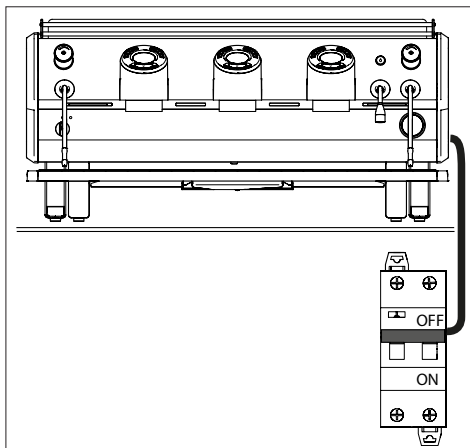
Die Maschine ist werkseitig so eingestellt, dass sie direkt an das Stromnetz angeschlossen werden kann.

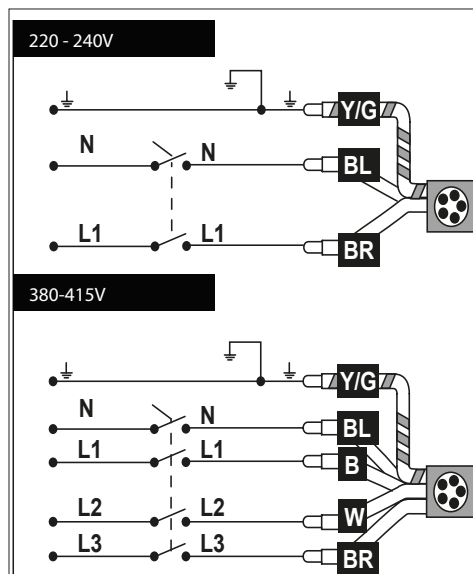
Für den Anschluss der Maschine an das Stromnetz:

- überprüfen, dass der Schalter der Maschine in der Position steht; "0"
- die Spannung von der Versorgungsleitung trennen;

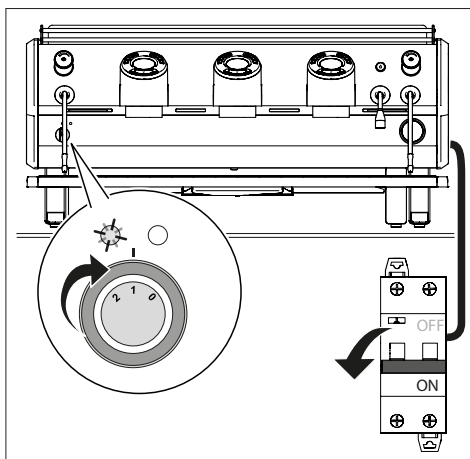


- die Übereinstimmung der Netzspannung des Aufstellungsorts mit dem entsprechenden, auf dem Typenschild der Maschine angegebenen Wert überprüfen;
- die Maschine mit dem Kabel am Stromnetz des Aufstellungsorts anschließen;

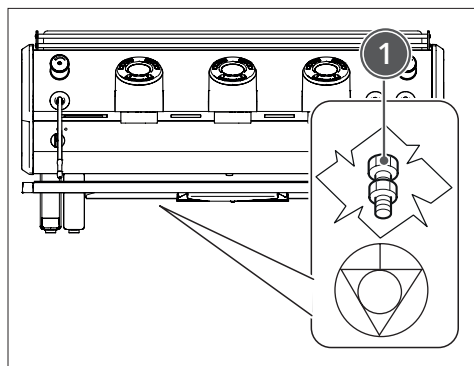




- zum Aktivieren der Stromversorgungsleitung der Maschine, den Umschalter auf Position "1" stellen.



- Das Erdungskabel (1) an den Potentialausgleichsleiter des Aufstellungsorts anschließen.



5.5.3 SPÜLUNG DES WÄRMETAUSCHERS DES KESSELS



GEFAHR DURCH ELEKTRISCHE SPANNUNG

Die Maschine vor Durchführen der folgenden Schritte von der Stromversorgung trennen.

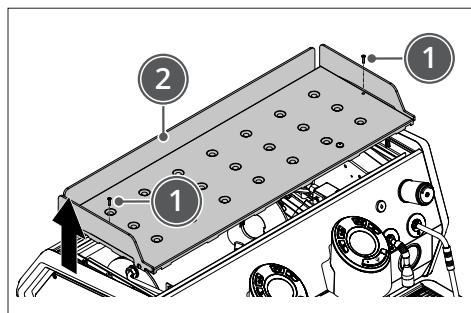


WICHTIG

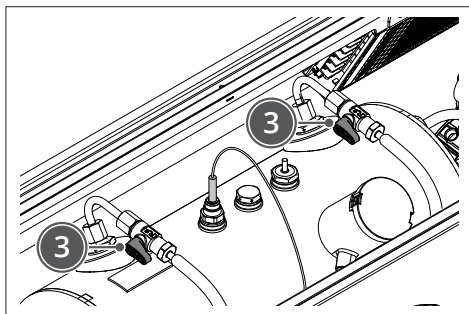
Diese Arbeitsschritte müssen bei der Erstinstallation und für jeden Wärmetauscher ausgeführt werden.

Um die Wärmetauscher des Kessels zu entlüften, wie nachstehend beschrieben vorgehen:

- die Maschine nicht einschalten;
- die Maschine an das Wasserversorgungsnetz anschließen, dann den Zulaufhahn öffnen;
- die Schrauben (1) mit dem Kreuzschlitzschraubendreher lösen;
- die Tassenablage (2) anheben, dann entfernen;



- die Hähne (3) öffnen und die gesamte Luft aus den Wärmetauschern entweichen lassen;
- sobald Wasser austritt, die Hähne (3) schließen;



- die Maschine einschalten, dann abwarten, bis der Kessel gefüllt ist;
- Wasser gleichzeitig über alle Gruppen der Maschine ausgeben;
- die Hähne (3) öffnen und überprüfen, dass sich keine Restluft im System mehr vorhanden ist;
- die Tassenablage wieder montieren.

INBETRIEBNAHME DER MASCHINE

6 ERSTMALIGE INBETRIEBNAHME



WICHTIG

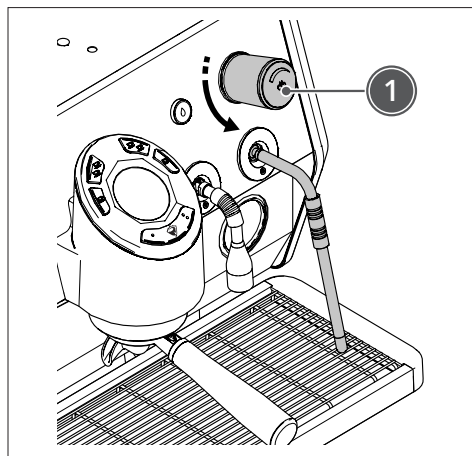
Die Erstinbetriebnahme der Maschine muss von Fachtechnikern ausgeführt werden, die von Ihrem San Remo Händler vor Ort dafür autorisiert wurden.



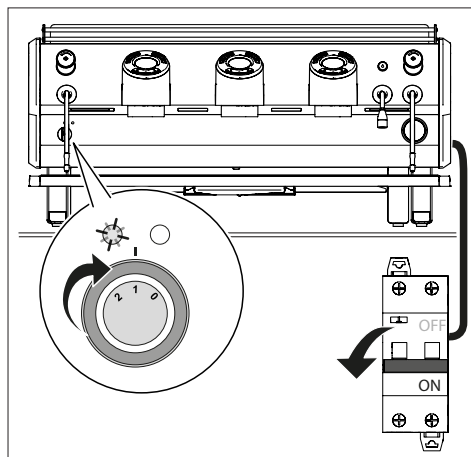
6.1 FÜLLEN DES KESSELS MIT WASSER

Um das Wasser in den Kessel zu füllen, wie nachstehend beschrieben vorgehen:

- den vor der Maschine liegenden Wasserzulaufhahn öffnen;
- den Dampfahh öffnen, dazu der Drehknopf (1) gegen den Uhrzeigersinn drehen;



- die Stromversorgung der Maschine einschalten, dazu den Differenzialschalter vor der Maschine auf ON stellen;
- den Schalter auf die Position "1" drehen. Die Kontrollleuchte leuchtet auf, um auf das Anliegen der Spannung hinzuweisen, das Display wird beleuchtet und der Vorgang der automatischen Befüllung beginnt.



WICHTIG

Wenn die automatische Befüllung nicht innerhalb von 120 Sekunden erfolgt, schaltet die Maschine in den Sperrzustand und die Tasten der Gruppen blinken.

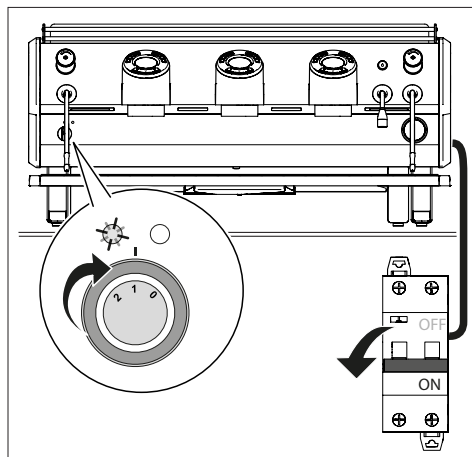
Vergewissern Sie sich, dass der Wasserhahn geöffnet ist.

Die Maschine aus- und wieder einschalten, um das Befüllen des Kessels abzuschließen.

6.2 EINSCHALTEN DER MASCHINE

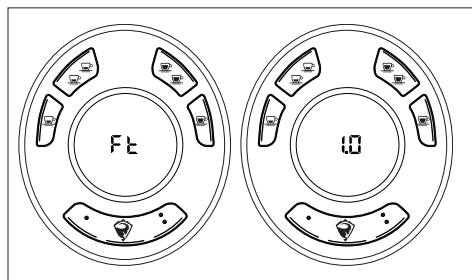
Um die Maschine einzuschalten, wie nachstehend beschrieben vorgehen:

- den Hauptschalter der Anlage einschalten;
- die Maschine durch Drehen des Umschalters auf die Position "1" einschalten;
- überprüfen, ob die Netzkontrollleuchte, falls vorhanden, aufleuchtet.

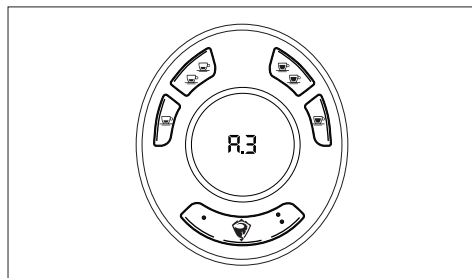


Das Mini-Display der Tastatur zeigt nacheinander an:

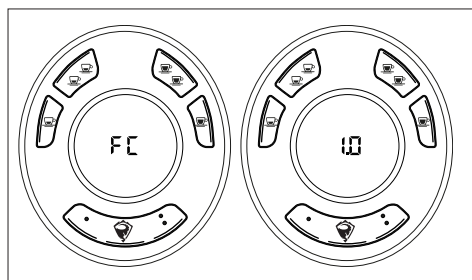
- die Firmware-Version der Tastatur;



- die Anzahl der Gruppen für 5 Sekunden;



- die Firmware-Version der Steuerplatine.



6.2.1 ERHITZEN

6.2.1.1 Voreingestellte Temperatur

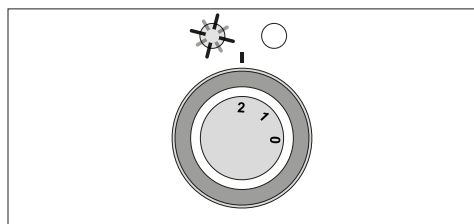
Die Kesseltemperatur ist standardmäßig auf 123°C eingestellt.

Die Temperatur der Brühgruppen ist standardmäßig auf 93°C eingestellt.

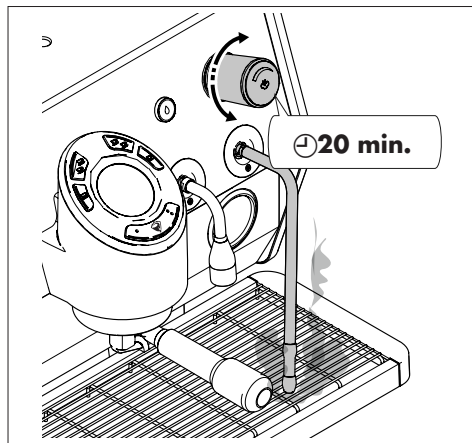
6.2.1.2 Aufwärmphase

Um die Maschine auf Temperatur zu bringen, wie nachstehend beschrieben vorgehen:

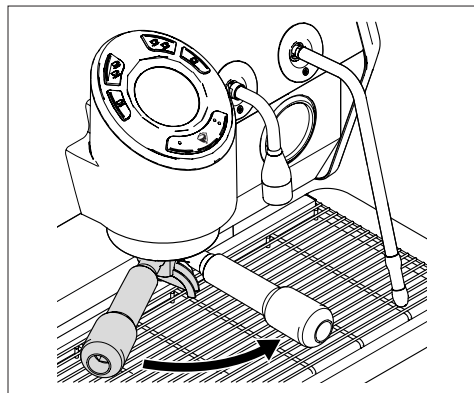
- den Umschalter auf die Position "2" drehen;



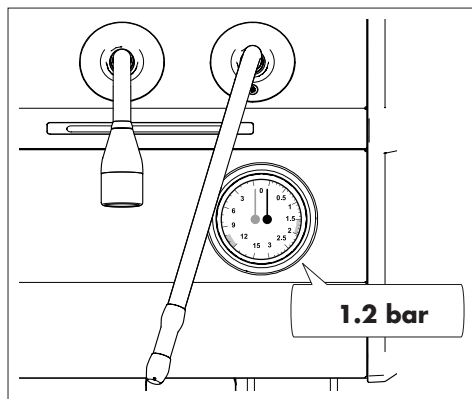
- die Dampfplanzen über das Gitter bringen, die Dampfahne öffnen und geöffnet lassen;
- warten, bis Dampf aus den Dampfplanzen austritt (ca. 15/20 Minuten), dann die Dampfahne wieder schließen;



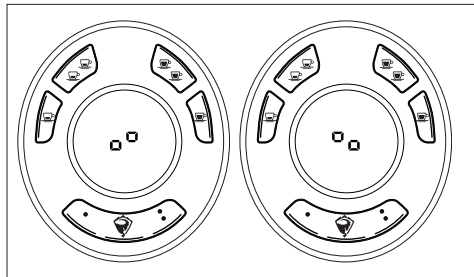
- die Siebträger an den Brühgruppen ankopeln;



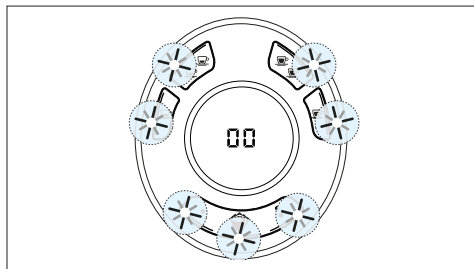
- abwarten, bis die Maschine den Temperaturbereich erreicht hat, der am Manometer (Druck 1.2 bar) an der Maschine abgelesen werden kann.



Während der Aufwärmphase zeigt das Mini-Display eine Animation an, die darauf hinweist, dass die Maschine noch nicht bereit ist. Alle LEDs des Tastenfelds sind erloschen.



Am Ende der Aufwärmphase wird am Mini-display die Angabe "00" angezeigt. Die LEDs der Tastenfelder leuchten auf.



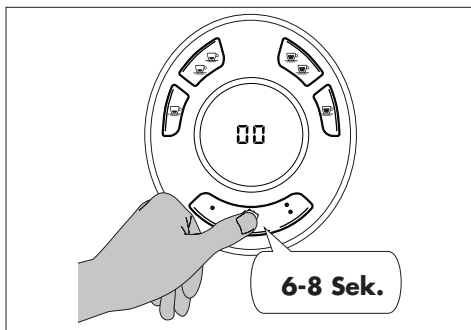
6.2.2 EINSTELLEN DER DOSIERUNGEN

6.2.2.1 Einstellen der Kaffeedosierungen

Die an der Gruppe GR1 eingestellten Dosierungen werden auf alle Gruppen übertragen. Die Gruppen können auch unabhängig voneinander eingestellt werden.

Nachstehend eine Beschreibung der Vorgehensweise beim Einstellen der Dosierungen:

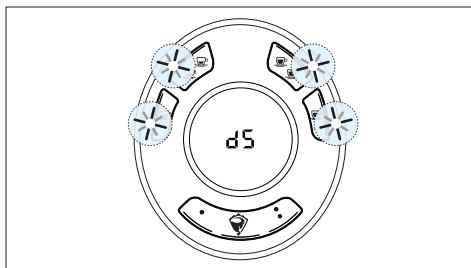
- die Taste K5 der zu programmierenden Gruppe 6/8 Sekunden lang drücken



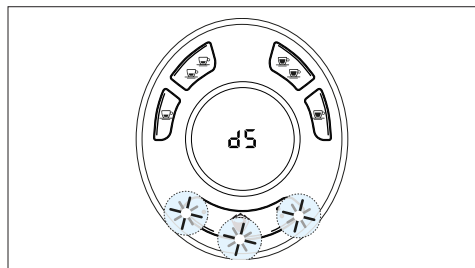
Am Mini-Display wird die Angabe "d5" angezeigt.

Die unteren LEDs blinken, um den Programmierstatus der Dosierungen anzuzeigen:

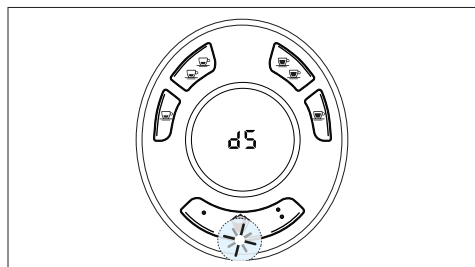
- an der Maschine wurden keine Dosierungen programmiert: Die LEDs von L1 bis L4 leuchten;



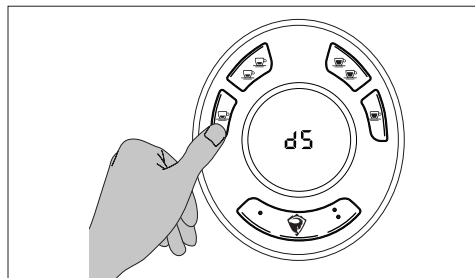
- Die Maschine ist auf 5 Dosierungen programmiert: Die Leds von L5 bis L7 blinken;



- die Maschine ist auf 7 Dosierungen programmiert: nur die LED L5 blinkt.

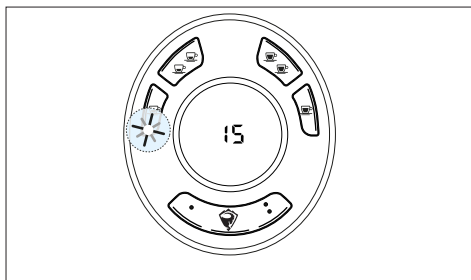


- Die Taste für die zu programmierende Dosierung drücken.

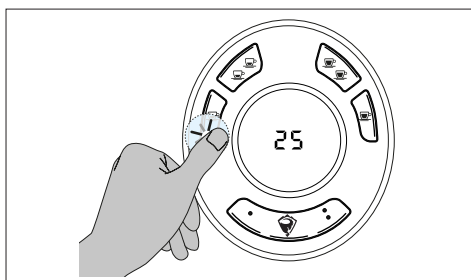


Die Maschine beginnt die Ausgabe und am Mini-Display wird die verstrichene Zeit angezeigt.

An der Maschine leuchtet die LED der gewählten Dosierung weiter auf.



- Eine Taste, um die Dosierung zu beenden.



Die Leds der noch nicht programmierten Dosierungen leuchten auf und am Minidisplay wird die Zeit der zuletzt abgegebenen Dosis angezeigt.



Die LED L5 (oder die untere LED-Gruppe) blinkt.

Jetzt kann eine neue Dosierung programmiert werden.

Nach Beendigung der Programmierung warten, bis die Maschine die neuen Einstellungen gespeichert hat.

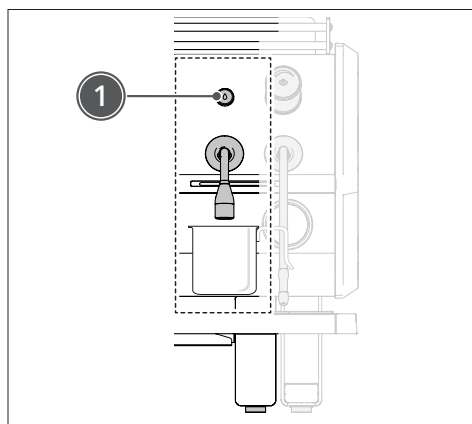
Die Gruppen können auf dieselbe Weise voneinander unabhängig programmiert werden. Die an der Gruppe GR1 eingestellten Dosierungen werden auf alle Gruppen übertragen. Die Sekunden der Wasserdosierung werden in der Gruppe mit der höheren Nummerierung angezeigt.

Die Programmierung von 7 Dosierungen ist nur bei einer entsprechend freigeschalteten Maschine möglich.

6.2.2.2 Einstellen der Wasserdosierung

Es kann auch eine doppelte Dosis der Heißwasserentnahme eingestellt werden (wenn die Maschine dafür freischaltetet ist):

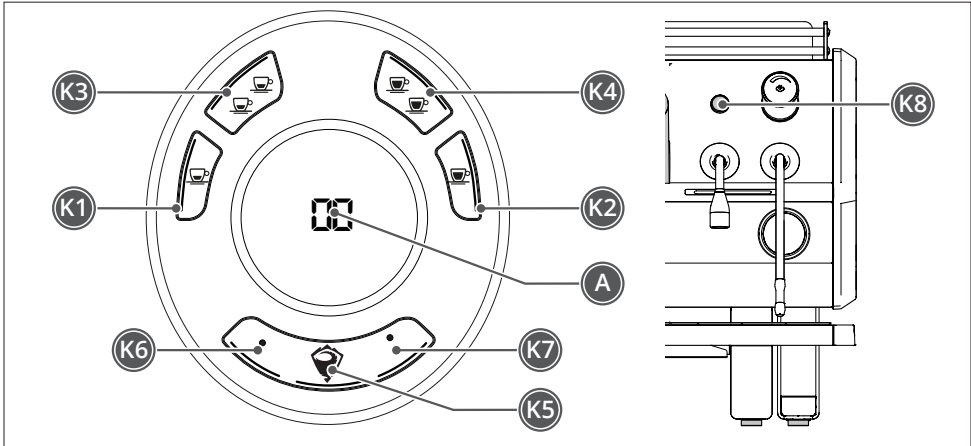
- die Taste K8 (1) ein Mal drücken, um die erste Wasserdosis einzustellen;
- die Taste K8 (1) zwei Mal drücken, um die zweite Wasserdosis einzustellen.



ANWENDUNG

7 ANWENDUNG

7.1 BEDIENFELD



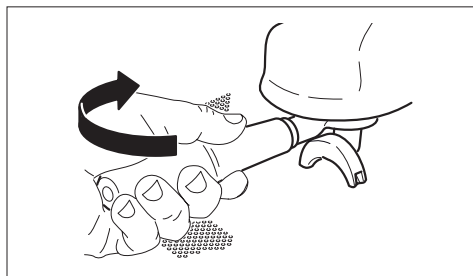
Tasten		Beschreibung	Spezifische Funktion	
Pos.	LEDs			
K1	L1	Extraktion 1 Kaffees	K5+K1	Automatisches Waschen einer Gruppe
K2	L2	Extraktion 1 langer Kaffee	K5+K2	Einschalten des Tassenwärmers
K3	L3	Extraktion 2 Kaffees	K5+K3	OFF oder ECO
K4	L4	Extraktion 2 lange Kaffees	K5+K4	Automatische Wäsche aller Gruppen
K5	L5	Manuell ausgegebene Dosis und/oder Funktion Purge/Flush		
K6	L6	Extradosis 1 (wenn eingestellt)	K5+K6	Einschalten der LED-Leiste/Tastfelder
K7	L7	Extradosis 2 (wenn eingestellt)		
K8		Heißwasserausgabe	K5+K8	Öffnen des Benutzermenüs
A		Mini-Display		

Von der Gruppe GR1 aus kann die gesamte Maschine (Kessel und alle Gruppen) betätigt werden, von der Gruppe GR2 und der Gruppe GR3 auf die einzelne Gruppe, an der die Wahl zu treffen ist.

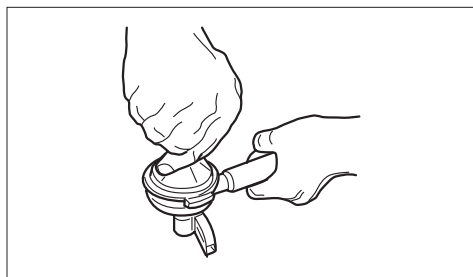
7.2 KAFFEEEXTRAKTION

Um Kaffee auszugeben, wie nachstehend beschrieben vorgehen:

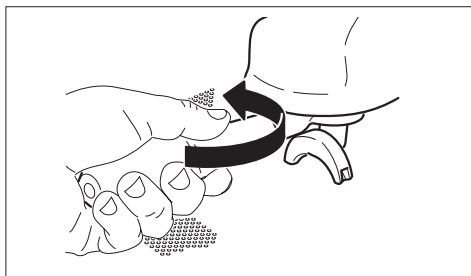
- den Siebträger von der Brüheinheit lösen und ggf. leeren;



- den gemahlten Kaffee in den Siebträger füllen und dabei darauf achten, dass am oberen Rand keine Kaffeepulverreste zurückbleiben;
- den Kaffee mit dem mitgelieferten Kaffee-stampfer einpressen;



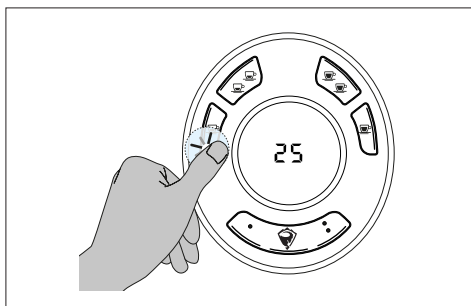
- den Siebträger wieder fest an der Gruppe ankoppeln, aber nicht zu fest an ziehen;



- eine oder zwei Tassen unter den Siebträger stellen (je nachdem, ob 1 Kaffee oder 2 Kaffees ausgegeben werden sollen);
- die Brühtaste drücken (je nachdem, ob 1 Kaffee oder 2 Kaffees ausgegeben werden sollen).

Sobald der Extraktionsvorgang begonnen hat, leuchtet die LED der Taste auf.

Am Mini-Display wird die Extraktionszeit angezeigt.



Wurde die Extraktionsdosis erreicht, wird der Brühvorgang automatisch gestoppt. Alle LEDs leuchten auf und das Mini-Display zeigt die Extraktionszeit an.

7.3 PREINFUSION

Die Maschine wird mit gesperrter Preinfusions-Funktion geliefert.

Die Preinfusion kann für Einzel-, Doppel- oder beides freigeschaltet werden.

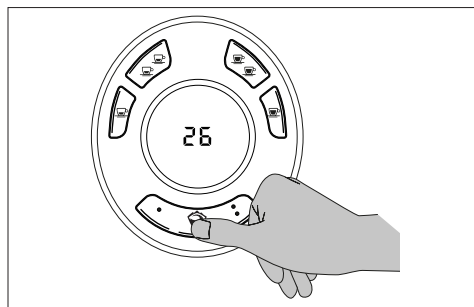
Für das Freischalten der Preinfusion siehe „8.5 Einstellen der Preinfusion“ Seite 219.

7.4 SPÜLUNG

Die Maschine wird mit freigeschalteter Spülfunktion geliefert.

Um die Spülung zu starten, wie nachstehend beschrieben vorgehen:

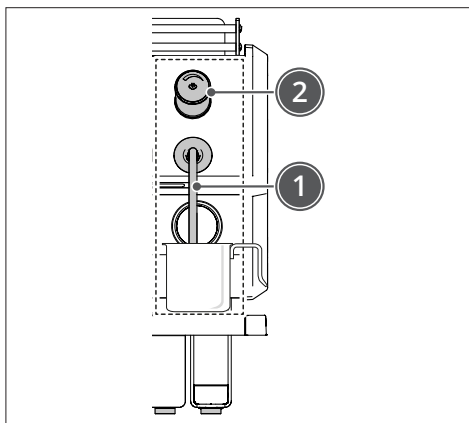
- Die Taste K5 drücken, um die Spülung zu starten;
 - einmal drücken, um die Spülung durchzuführen (automatische Reinigung der Handbrause mit 20ml Wasser);
 - zweimal drücken, für die Dauerextraktion.



7.5 DAMPFABGABE

Zum Verwenden der Dampffunktion zu verwenden, wie nachstehend beschrieben vorgehen:

- die Dampfzange (1) in das Kännchen mit dem zu erhitzenden Getränk einführen;
- den Drehknopf (2) gegen den Uhrzeigersinn drehen. Den Fluss der Dampfmenge je nach Bedarf regulieren, dazu den Drehknopf mehr oder weniger weit drehen;
- wurde das Getränk komplett erhitzt, die Dampfabgabe schließen, indem der Drehknopf (2) im Uhrzeigersinn gedreht wird;
- das Kännchen von der Dampfzange (1) entfernen;
- alle Rückstände sofort mit einem feuchten Schwamm von Dampfzange (1) entfernen.



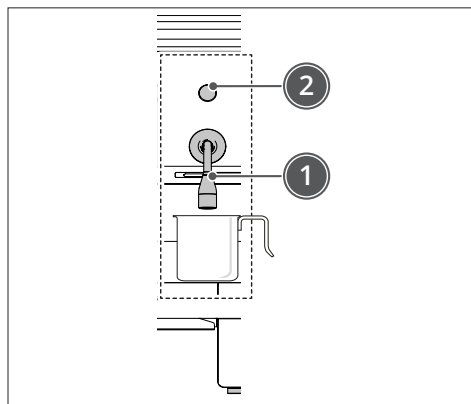
GEFAHR DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN

Den Dampfabgabeknopf nicht betätigen, bevor die Dampfzange in das Kännchen eingeführt wurde, sonst könnte man sich verbrennen.

7.6 ENTHNAHME VON HEISSEM WASSER

Für die Entnahme von heißem Wasser wie nachstehend beschrieben vorgehen:

- das Kännchen unter die Heißwasserentnahmedüse (1) stellen;
- die Wasserabgabetaste (2) ein Mal drücken, um die erste eingestellte Dosis abzugeben;
- die Wasserabgabetaste (2) zwei Mal hintereinander drücken, um die zweite eingestellte Dosis abzugeben;
- die Wasserabgabetaste (2) erneut drücken, wenn die Entnahme vor Erreichen der eingestellten Dosis beenden werden soll;



- an der Gruppe, die der Wasserlanze am nächsten ist, wird ein Countdown angezeigt, der angibt, wie viel Zeit bis zum Ende der Ausgabe verbleibt.



GEFAHR DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN

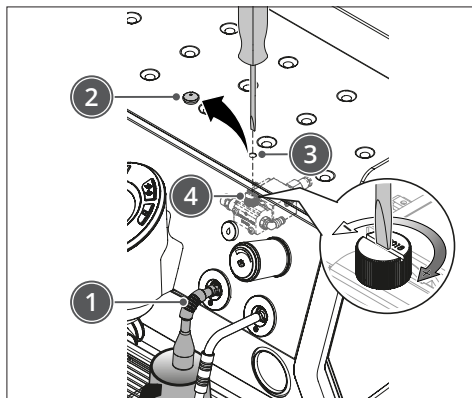
Die Taste für die Wasserausgabe nicht betätigen, bevor das Kännchen unter das Entnahmerohr gestellt wurde, sonst besteht Verbrennungsgefahr.

7.7 EINSTELLEN DER Wassertemperatur (OPTIONAL)

Falls diese Funktion verfügbar ist, kann die Temperatur des heißen Wassers über einen Regler eingestellt werden.

Um die Temperatur einzustellen, wie nachstehend beschrieben vorgehen:

- das Kännchen unter die Heißwasserentnahmedüse (1) stellen;
- den Gummistopfen (2) entfernen;
- einen Schlitzschraubendreher durch die Öffnung (3) stecken, dann den Regler (4) drehen (im Uhrzeigersinn für heißeres Wasser (+), gegen den Uhrzeigersinn für kälteres Wasser (-);
- ein Mal die Wasserabgabetaste (5) drücken, dann die Wassertemperatur überprüfen.



- Diese Arbeitsschritte wiederholen, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.



GEFAHR DURCH HEISSE OBERFLÄCHEN

Die Taste für die Wasserausgabe nicht betätigen, bevor das Kännchen unter das Entnahmerohr gestellt wurde, sonst besteht Verbrennungsgefahr.

7.8 AUSSCHALTEN UND ECO-MODUS

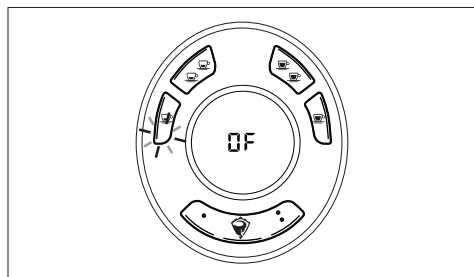
Um die Maschine auszuschalten oder in den ECO-Modus zu schalten, wie nachstehend beschrieben vorgehen:

- Die Tasten K5 und K3 an der Gruppe GR1 gleichzeitig drücken.

Die Maschine schaltet sich aus.

Die LED L1 blinkt langsam.

Am Mini-Display wird "OF" Sekunden die Angabe 10 angezeigt.



- Die Tasten K5 und K3 an der Gruppe GR1 gleichzeitig drücken.

Die Maschine schaltet in den ECO-Modus.

Die LED L1 blinkt schnell.

Am Mini-Display wird "EC" Sekunden lang die Angabe 10 angezeigt.

- Die Taste K3 an der Gruppe GR1 drücken, um die Maschine einzuschalten.

Die Reihenfolge der Status ist OFF -> ECO -> letzte Extraktionszeit.

Das Einschalten der Gruppe GR1 wirkt sich auf die gesamte Maschine aus.

Das Bedienen der Gruppen GR2 und GR3 wirkt auf die einzelnen Gruppen, aber nicht auf die Maschine aus.

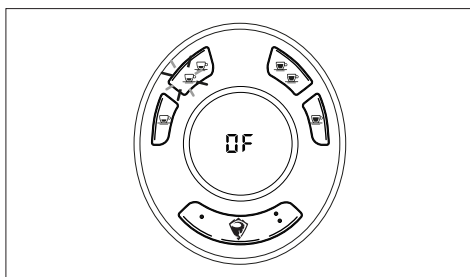
Um die Gruppe GR2 oder GR3 auszuschalten oder in den ECO-Modus zu schalten, wie nachstehend beschrieben vorgehen:

- Die Tasten K5 und K3 an der betreffenden Gruppe gleichzeitig drücken.

Die Gruppe schaltet sich aus.

Die LED L3 blinkt langsam.

Am Mini-Display wird "OF" Sekunden die Angabe 10 angezeigt.



- Die Tasten K5 und K3 an der betreffenden Gruppe gleichzeitig drücken.

Die betreffende Gruppe schaltet in den ECO-Modus.

Die LED L3 blinkt schnell.

Am Mini-Display wird "EC" Sekunden die Angabe 10 angezeigt.

- Die Taste K3 an der betreffenden Gruppe drücken, um sie wieder einzuschalten.

Die Maschine oder die einzelne Gruppe kann jederzeit durch Drücken auf K3 von wieder eingeschaltet werden.

TECHNISCHES BENUTZERMENÜ

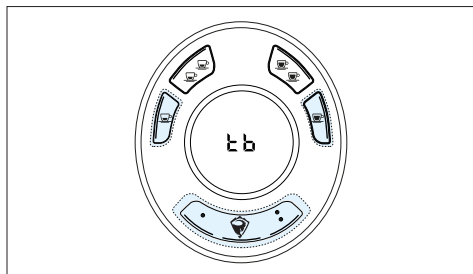
8 TECHNISCHES MENÜ

8.1 ÖFFNEN DES TECHNISCHEN BENUTZERMENÜS

Um in das Benutzermenü zu gelangen, die Taste K5 an der Gruppe GR1 drücken und anschließend die Taste K8 oder die Taste K5 an der Gruppe GR1 länger als 10 Sekunden gedrückt halten.

Am Mini-Display wird die erste Anzeigeseite des Benutzermenüs mit der Kesseltemperatur sowie die Meldung "tb" angezeigt.

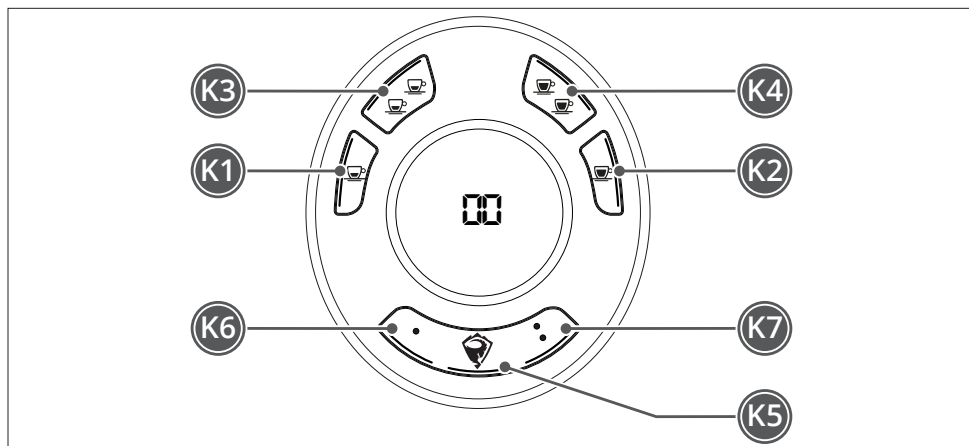
Die LEDs L1, L2, L5, L6 und L7 der Gruppe GR1 leuchten.



8.1.1 ZUSAMMENFASSUNG DES TECHNISCHEN BENUTZERMENÜS

- ↳ Einstellung der Kesseltemperatur (nur wenn im Techniker-Menü freigeschaltet, Standardeinstellung ON)
- ↳ Einstellung der Gruppentemperatur (nur wenn im Techniker-Menü freigeschaltet, Standardeinstellung ON)
- ↳ Aktivierung der Preinfusion (nur wenn im Techniker-Menü freigeschaltet, Standardeinstellung ON)
- ↳ Eingabe der Anzahl der verfügbaren Dosierungen
- ↳ Freischaltung der manuellen Dosierung K5 als programmierte Dosis
- ↳ Freischaltung der Spülfunktion „purge/flush“ über die Taste K5
- ↳ Freischaltung der Programmierfunktion der Taste K5
- ↳ Freischaltung Tassenwärmer
- ↳ Ein-/Ausschalten der LED-Beleuchtung
- ↳ Freischaltung des ECO-Modus mit Timeout
- ↳ WLAN-Status

8.2 TASTEN DES TECHNISCHEN BENUTZERMENÜS



Tasten	Einstellung
K1	Vorherige Anzeigeseite
K2	Nächste Anzeigeseite
K3	Einzustellenden Wert verringern
K4	Einzustellenden Wert erhöhen
K5	Zum Öffnen des Menüs und zum Speichern
K6	Speichern und zur vorherigen Anzeigeseite zurückkehren
K7	Speichern und das Menü verlassen



HINWEIS - Für jedes Menü leuchten nur die LEDs, die den freigeschalteten Tasten zugewiesen sind; erloschene LEDs sind nicht aktiv.

8.3 EINSTELLEN DER KESSELTEMPERATUR

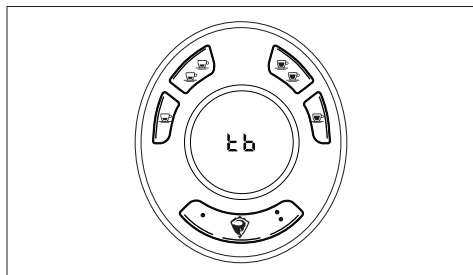
Die Kesseltemperatur ist standardmäßig auf 123°C eingestellt.

Der Kessel kann auf drei Temperaturen eingestellt werden: 120 °C, 123 °C und 126 °C.

Um die Kesseltemperatur einzustellen, wie nachstehend beschrieben vorgehen:

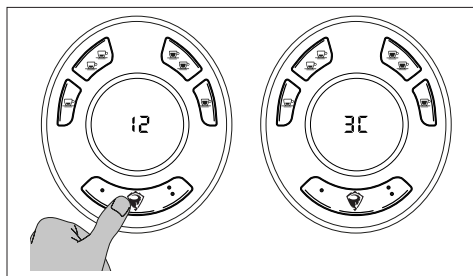
- das technische Benutzermenü aufrufen, siehe „8.1 Öffnen des technischen Benutzermenüs“ seite 216;

Am Mini-Display wird die Angabe „tb“ angezeigt.



- Die Taste K5 drücken.

Am Mini-Display wird die eingestellte Temperatur als Lauftext an (z. B. 12-3C / 25-3F) angezeigt.



- Die Taste K3 drücken, um die Temperatur zu verringern, oder die Taste K4 zum Erhöhen.

Um die Änderungen zu speichern und zur vorherigen Anzeigeseite zurückzukehren, die

Taste K5 oder die Taste K6 drücken. Um die Änderungen zu speichern und das Menü zu verlassen, die Taste K7 drücken.

8.4 TEMPERATUR DER GRUPPEN

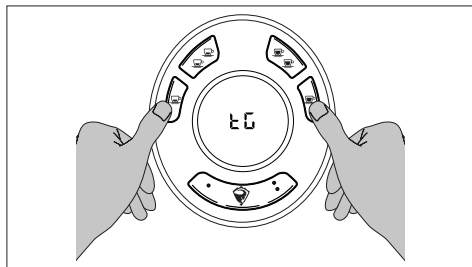
Die Temperatur der Brühgruppen ist standardmäßig auf 93°C eingestellt.

Die Temperatur einer Gruppe kann von einem Minimum von 90 °C bis zu einem Maximum von 98 °C reichen und jeweils um 1 °C erhöht oder verringert werden.

Zum Einstellen der Gruppentemperatur, wie nachstehend beschrieben vorgehen:

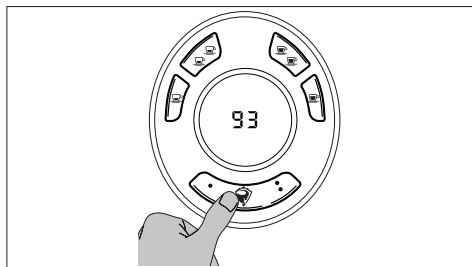
- das technische Benutzermenü aufrufen, siehe „8.1 Öffnen des technischen Benutzermenüs“ seite 216;
- die Anzeigeseiten des Menüs über die Taste K1 oder die Taste K2 scrollen, bis die gewünschte Seite angezeigt wird;

Am Mini-Display wird die Angabe „tG“ angezeigt.



- Die Taste K5 drücken.

Die eingestellte Temperatur wird am Mini-Display angezeigt.



- Die Taste K3 drücken, um die Temperatur zu verringern, oder die Taste K4 zum Erhöhen.

Um die Änderungen zu speichern und zur vorherigen Anzeigeseite zurückzukehren, die Taste K5 oder die Taste K6 drücken. Um die Änderungen zu speichern und das Menü zu verlassen, die Taste K7 drücken.

8.5 EINSTELLEN DER PREINFUSION

Die Maschine wird mit gesperrter Preinfusions-Funktion geliefert.

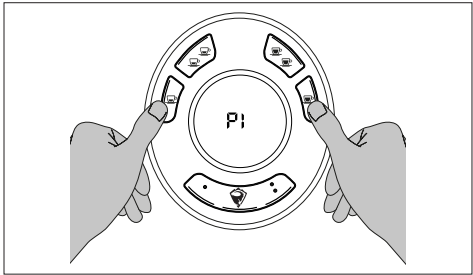
Die Preinfusion kann für Einzel-, Doppel- oder beides freigeschaltet werden.

Die an der Gruppe GR1 eingestellten Dosierungen werden auf alle Gruppen übertragen.

Um die Preinfusion einzustellen, wie nachstehend beschrieben vorgehen:

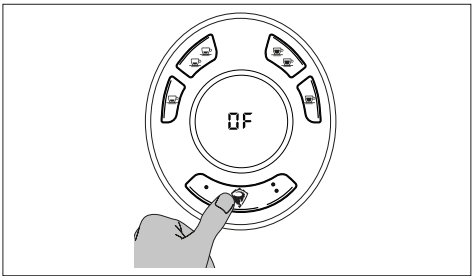
- das technische Benutzermenü aufrufen, siehe „8.1 Öffnen des technischen Benutzermenüs“ seite 216;
- die Anzeigeseiten des Menüs über die Taste K1 oder die Taste K2 scrollen, bis die gewünschte Seite angezeigt wird;

Am Mini-Display wird die Angabe "Pi" angezeigt.



- Die Taste K5 drücken.

Die eingestellte Temperatur wird am Mini-Display angezeigt.



- Die Taste K3 oder die Taste K4 drücken, um die Optionen für die Aktivierung der Preinfusion zu scrollen.

Die Optionen sind in der Tabelle beschrieben

Abkürzung	Beschreibung
OF	Preinfusion deaktiviert
Sd	Preinfusion für Einzel- und Doppeldosierungen aktiviert
_d	Preinfusion für Doppeldosierungen aktiviert
S_	Preinfusion für Einzeldosierungen aktiviert

Um die Änderungen zu speichern und zur vorherigen Anzeigeseite zurückzukehren, die Taste K5 oder die Taste K6 drücken. Um die Änderungen zu speichern und das Menü zu verlassen, die Taste K7 drücken.

8.6 FREISCHALTEN FÜR 7 DOSIERUNGEN

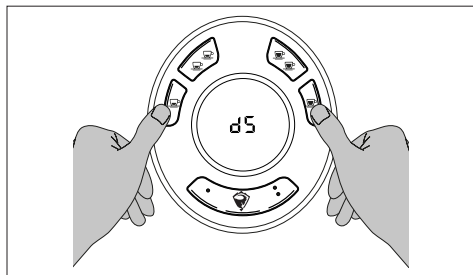
Die Maschine wird mit einer Einstellung auf 5 Dosierungen geliefert.

Es können Kaffeedosierungen über die Tasten K6 und K7 ausgegeben werden. Um diese Funktion zu aktivieren, muss die Maschine in den Modus 7 „Dosierungen“ versetzt werden. Ist die Maschine auf den Modus 5 „Dosierungen“ eingestellt, verhält sie sich in der Phase „Maschine bereit“ durch Drücken der Tasten K6 und K7 so, als ob K5 gewählt worden wäre. Darüber hinaus leuchten die LEDs L6, L5 und L7, wenn K5 bei der Ausgabe gedrückt wird.

Um zusätzliche Dosierungen freizuschalten, wie nachstehend beschrieben vorgehen:

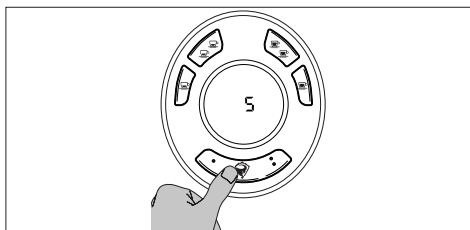
- das technische Benutzermenü aufrufen, siehe „8.1 Öffnen des technischen Benutzermenüs“ Seite 216;
- die Anzeigeseiten des Menüs über die Taste K1 oder die Taste K2 scrollen, bis die gewünschte Seite angezeigt wird;

Am Mini-Display wird die Angabe „d5“ angezeigt.



- Die Taste K5 drücken.

Die aktuellen Einstellungen werden am Mini-Display angezeigt.



- Die Taste K3 oder die Taste K4 drücken, um die Einstellungen zu ändern

Um die Änderungen zu speichern und zur vorherigen Anzeigeseite zurückzukehren, die Taste K5 oder die Taste K6 drücken. Um die Änderungen zu speichern und das Menü zu verlassen, die Taste K7 drücken.

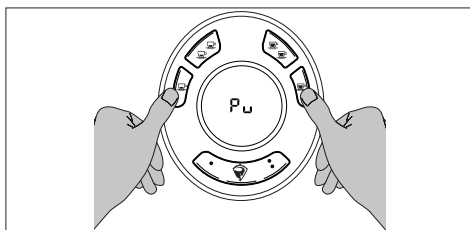
8.7 FREISCHALTUNG „PURGE/ FLUSH“ SPÜLFUNKTION

Die Maschine wird mit freigeschalteter Spülfunktion „purge/flush“ geliefert.

Um die Einstellungen der Spülfunktion „purge/flush“ zu ändern, wie nachstehend beschrieben vorgehen:

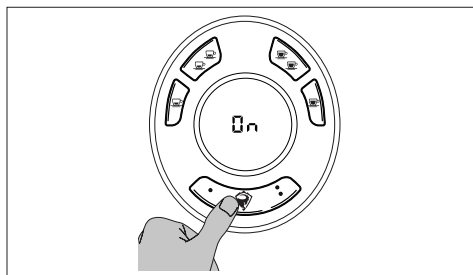
- das technische Benutzermenü aufrufen, siehe „8.1 Öffnen des technischen Benutzermenüs“ Seite 216;
- die Anzeigeseiten des Menüs über die Taste K1 oder die Taste K2 scrollen, bis die gewünschte Seite angezeigt wird;

Am Mini-Display wird die Angabe „Pu“ angezeigt.



- Die Taste K5 drücken.

Die aktuellen Einstellungen werden am Mini-Display angezeigt.



- Die Taste K3 oder die Taste K4 drücken, um die Einstellungen zu ändern

Um die Änderungen zu speichern und zur vorherigen Anzeigeseite zurückzukehren, die Taste K5 oder die Taste K6 drücken. Um die Änderungen zu speichern und das Menü zu verlassen, die Taste K7 drücken.

8.8 DAUERAUSGABE DER DOSIS ODER AUF K5 PROGRAMMIERTE DOSIS

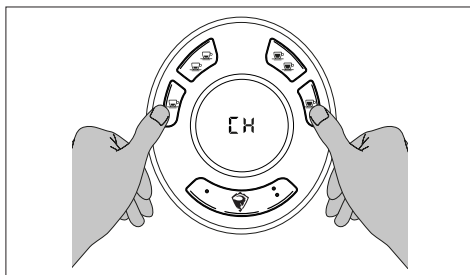
Die Maschine wird mit gesperrter Programmierfunktion der Taste K5 geliefert.

Falls nicht eingestellt, wird durch Drücken der Taste K5 eine Dosis (max. 600 ml) in Dauerausgabe ausgegeben.

Um die Funktion zur Dosiseinstellung der Taste K5 freizuschalten, wie nachstehend beschrieben vorgehen:

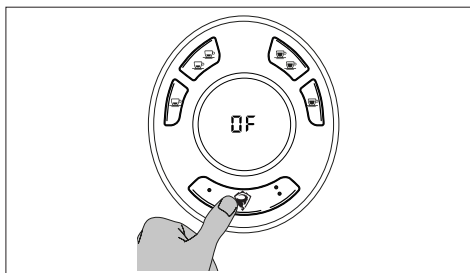
- das technische Benutzermenü aufrufen, siehe „8.1 Öffnen des technischen Benutzermenüs“ Seite 216;
- die Anzeigeseiten des Menüs über die Taste K1 oder die Taste K2 scrollen, bis die gewünschte Seite angezeigt wird;

Am Mini-Display wird die Angabe „Pu“ angezeigt.



- Die Taste K5 drücken.

Die aktuellen Einstellungen werden am Mini-Display angezeigt.



- Die Taste K3 oder die Taste K4 drücken, um die Einstellungen zu ändern

Um die Änderungen zu speichern und zur vorherigen Anzeigeseite zurückzukehren, die Taste K5 oder die Taste K6 drücken. Um die Änderungen zu speichern und das Menü zu verlassen, die Taste K7 drücken.

8.9 FREISCHALTUNG TASSENWÄRMER

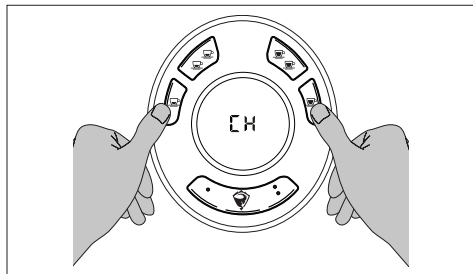
Die Maschine wird mit gesperrter Tassenwärmer-Funktion geliefert.

Um den Tassenwärmer freizuschalten, wie nachstehend beschrieben vorgehen:

- das technische Benutzermenü aufrufen, siehe „8.1 Öffnen des technischen Benutzermenüs“ Seite 216;
- die Anzeigeseiten des Menüs über die Taste K1 oder die Taste K2 scrollen, bis die

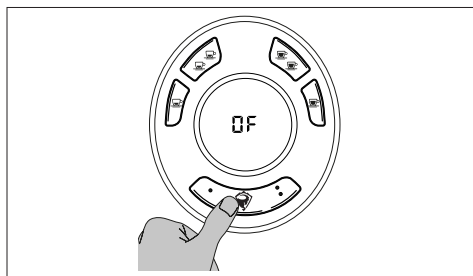
gewünschte Seite angezeigt wird;

Am Mini-Display wird die Angabe "CH" angezeigt.



- Die Taste K5 drücken.

Die aktuellen Einstellungen werden am Mini-Display angezeigt.



- Die Taste K3 oder die Taste K4 drücken, um die Einstellungen zu ändern

Um die Änderungen zu speichern und zur vorherigen Anzeigeseite zurückzukehren, die Taste K5 oder die Taste K6 drücken. Um die Änderungen zu speichern und das Menü zu verlassen, die Taste K7 drücken.

8.10 LED-LEISTE DER ARBEITSFLÄCHE (OPTIONAL)

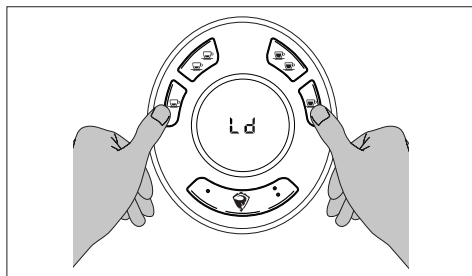
Die Maschine wird mit aktivierter LED-Leiste (Optional) geliefert.

Über dieses Menü kann die LED-Leiste der Arbeitsfläche ein- oder ausgeschaltet werden.

Um die Einstellungen der LED-Leiste zu ändern, wie nachstehend beschrieben vorgehen:

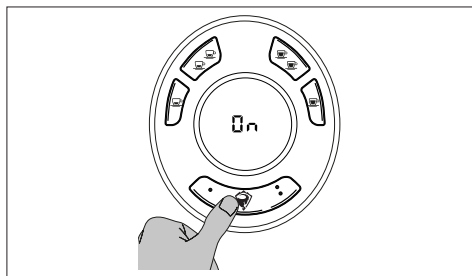
- das technische Benutzermenü aufrufen, siehe „8.1 Öffnen des technischen Benutzermenüs“ Seite 216;
- die Anzeigeseiten des Menüs über die Taste K1 oder die Taste K2 scrollen, bis die gewünschte Seite angezeigt wird;

Am Mini-Display wird die Angabe "Ld" angezeigt.



- Die Taste K5 drücken.

Die aktuellen Einstellungen werden am Mini-Display angezeigt.



- Die Taste K3 oder die Taste K4 drücken, um die Einstellungen zu ändern

Um die Änderungen zu speichern und zur vorherigen Anzeigeseite zurückzukehren, die Taste K5 oder die Taste K6 drücken. Um die Änderungen zu speichern und das Menü zu verlassen, die Taste K7 drücken.

8.11 FREISCHALTEN DES ECO-MODUS MIT TIMEOUT

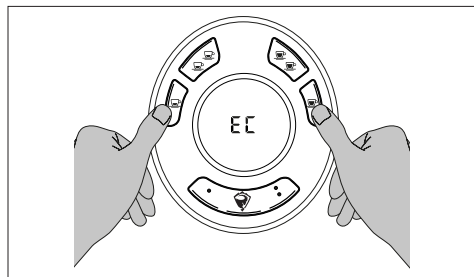
Die Maschine wird mit gesperrtem ECO-Modus mit Timeout geliefert.

Ist diese Funktion aktiv, wird die Maschine nach einer Stillstandzeit (90 min.) in den ECO-Modus versetzt.

Um den ECO-Modus freizuschalten, wie nachstehend beschrieben vorgehen:

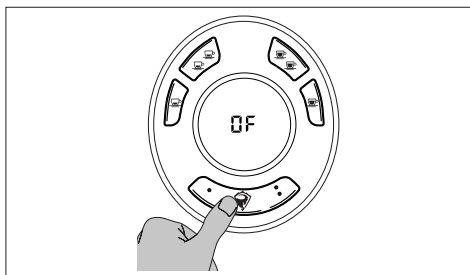
- das technische Benutzermenü aufrufen, siehe „8.1 Öffnen des technischen Benutzermenüs“ Seite 216;
- die Anzeigeseiten des Menüs über die Taste K1 oder die Taste K2 scrollen, bis die gewünschte Seite angezeigt wird;

Am Mini-Display wird die Angabe „Ec“ angezeigt.



ie Taste K5 drücken.

Die aktuellen Einstellungen werden am Mini-Display angezeigt.



- Die Taste K3 oder die Taste K4 drücken, um die Einstellungen zu ändern

Um die Änderungen zu speichern und zur vorherigen Anzeigeseite zurückzukehren, die Taste K5 oder die Taste K6 drücken. Um die Änderungen zu speichern und das Menü zu verlassen, die Taste K7 drücken.

8.12 WLAN-STATUS

Dieses Menü ist nur ersichtlich, wenn das WLAN-Modul freigeschaltet ist.

Hier kann der Status der WLAN-Verbindung überprüft werden.

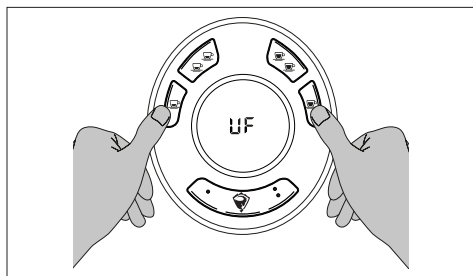
Die Status sind in der folgenden Tabelle beschrieben:

Abkürzung	Beschreibung
0	Nicht verbunden (WLAN-Modul angeschlossen)
1	WLAN verbunden
2	SNTP verbunden (Simple Network Time Protocol)
3	Mit Internet verbunden
4	Mit Cloud verbunden
5	Status unbekannt
6	Keine Kommunikation (WLAN-Modul getrennt)

Um den WLAN-Status anzuzeigen, wie nachstehend beschrieben vorgehen:

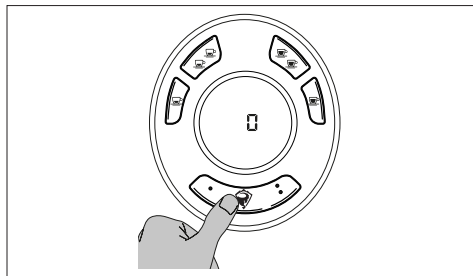
- das technische Benutzermenü aufrufen, siehe „8.1 Öffnen des technischen Benutzermenüs“ seite 216;
- die Anzeigeseiten des Menüs über die Taste K1 oder die Taste K2 scrollen, bis die gewünschte Seite angezeigt wird;

Am Mini-Display wird die Angabe „UF“ angezeigt.



- Die Taste K5 drücken.

Der WLAN-Status wird am Mini-Display angezeigt.



Um zur vorherigen Anzeigeseite zurückzukehren, die Taste K5 oder die Taste K6 drücken. Um das Menü zu verlassen, die Taste K7 drücken.

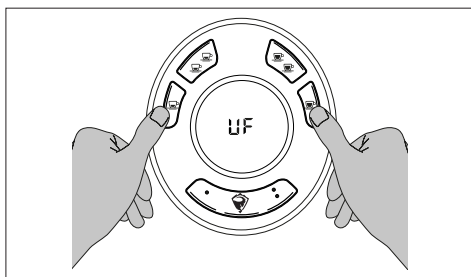
8.12.1 RESET WLAN

Das Reset des WLAN ist erforderlich, wenn die Verbindungseinstellungen geändert werden.

Zum Rücksetzen der WLAN-Einstellungen, wie nachstehend beschrieben vorgehen:

- das Menü WLAN-Status aufrufen, siehe „8.12 WLAN-Status“ seite 223;
- die Anzeigeseiten des Menüs über die Taste K1 oder die Taste K2 scrollen, bis die gewünschte Seite angezeigt wird;

Am Mini-Display wird die Angabe „Rs“ angezeigt.



- die Taste K5 drücken, um das Reset zu starten.

Nach dem Reset schaltet das Menü wieder auf die Anzeige des WLAN-Status zurück.

Die Taste K6 oder die Taste K7 drücken, um ohne ein Reset wieder auf das vorausgehende Menü zu schalten.

REINIGUNG UND WARTUNG

9 REINIGUNG

VORGESEHENE PSI



9.1 ALLGEMEINE WARNHINWEISE

Das Verwenden von Scheuerschwämmen und -gegenständen, alkohol- oder ammoniakhaltigen Reinigungsmitteln zur Reinigung der Maschine ist verboten.

Es wird empfohlen, nur Reinigungsmittel zu verwenden, die speziell für das Reinigen von Kaffeemaschinen oder Geschirr bestimmt sind.



WICHTIG

Beim Reinigen der Maschine und/oder der Anlage mit chemischen Reinigungsmitteln ist darauf zu achten, dass eine Beschädigung der Bestandteile und der Umgebung vermieden wird (mehr als 90 % abbaubar).

9.2 TÄGLICHE REINIGUNG

9.2.1 VERKLEIDUNG UND TASSENABLAGEN

Die Verkleidung und die Tassenablage mit einem nicht scheuernden Tuch und lauwarmem Wasser mit etwa 30°C säubern.

9.2.2 SIEBTRÄGER

Um den Siebträger zu reinigen, wie nachstehend beschrieben vorgehen:

- den Filterhalter aushaken und entleeren;
- das Sieb aus dem Siebträger nehmen;
- Sieb, Siebträger und Blindsieb in eine

Schüssel mit Kaffeemaschinenreiniger eintauchen und so lange einwirken lassen, bis die Maschine wieder genutzt werden soll.

9.2.3 DAMPFLANZE

Verkrustungen an der Dampflanze mit speziellen Reinigungsmitteln und/oder heißem Wasser entfernen.



WICHTIG

Die Lanze muss nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch gesäubert werden.

9.2.4 GITTERROST

Das Gitter entfernen und unter fließendem Wasser und mit einem spezifischen Reinigungsmittel waschen.

Vollständig mit einem weichen Tuch abtrocknen und wieder montieren.

9.2.5 HEISSWASSERDÜSE

Die Heißwasserdüse mit warmem Wasser und einem feuchten Tuch säubern.

9.2.6 BRÜHGRUPPE

Zum Reinigen der Brühgruppe, wie nachstehend beschrieben vorgehen:

- die Gruppendichtung mit der mitgelieferten Bürste säubern;
- die Handbrause mit einem Tuch säubern;
- den unteren Teil der Gruppe mit einem Schwamm säubern;
- die Dichtung mit einer Bürste mit weichen Borsten säubern.

9.2.7 REINIGEN DER AUFFANGSCHALE

Zum Reinigen der Auffangschale, wie nachstehend beschrieben vorgehen:

- den Anschluss an den Abfluss mit einer Bürste säubern.

9.2.8 REINIGEN DER AUFFANGSCHALE

Um die Auffangschale zu säubern, wie nachstehend beschrieben vorgehen:

- den Auslasssteller entfernen;
- überprüfen, dass die Auslassöffnung der Auffangschale frei und ohne Kaffeerückstände ist. Gegebenenfalls die Schmutzablagerung entfernen;
- eine Kanne heißes Wasser einfüllen, um den gesamten Ablassschlauch zu säubern.

9.3 AUTOMATISCHE REINIGUNG

Die automatische Reinigung wird unterteilt in:

- automatische Reinigung einer Gruppe. Sie wird von der einzelnen Gruppe, die gereinigt werden muss, aktiviert;
- automatische Wäsche aller Gruppen. Sie wird ab der ersten Gruppe GR1 aktiviert und beginnt mit der Reinigung aller Gruppen, eine nach der anderen, in einer sequentiellen Weise.



WICHTIG

Nach dem Start kann der automatische Waschvorgang nicht mehr vorzeitig beendet werden.

Wird die Maschine während einer automatischen Wäsche ausgeschaltet, wird sie beim Einschalten gesperrt sein, bis der Waschvorgang beendet ist.

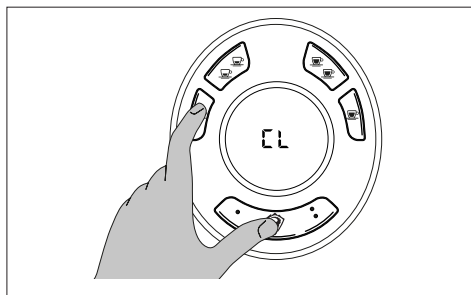
9.3.1 AUTOMATISCHES WASCHEN EINER GRUPPE

Das Waschen in einer Gruppe kann durch einen beliebigen Tastendruck beendet werden

Der Zyklus umfasst 15 Wäschen.

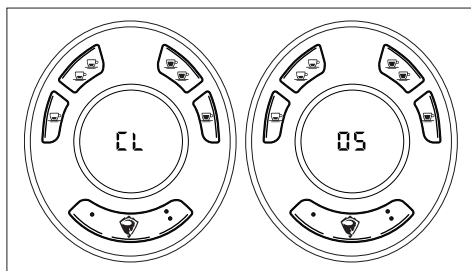
Um den automatischen Waschvorgang einer einzigen Gruppe zu aktivieren, wie nachstehend beschrieben vorgehen:

- die Tasten K5 + K1, um das Waschen der Gruppe zu starten. Die anderen Gruppen, die nicht gewaschen werden, arbeiten normal weiter.

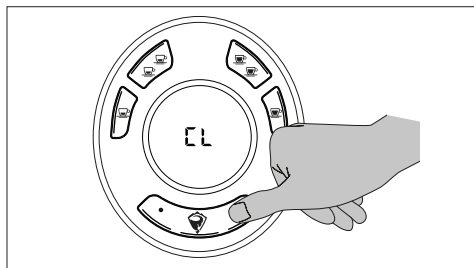


In der Waschphase wird am Mini-Display die Angabe "CL" (Waschphase mit Reinigungsmittel) abwechselnd mit der Nummer der Phase angezeigt.

Jede Anzeige dauert 2 Sekunden.



- Eine beliebige Taste drücken, um den Waschvorgang zu beenden.



9.3.2 AUTOMATISCHE WÄSCHE ALLER GRUPPEN

Die automatische Wäsche wurde so entwickelt, dass sie entweder jeweils nur an einer Gruppe durchgeführt und auch dann gestartet werden kann, wenn nur ein Blindfilter vorhanden ist, oder aber bei allen Gruppen gleichzeitig.

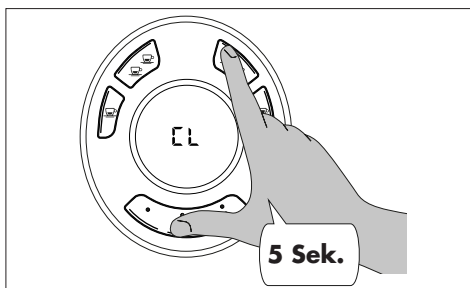
Der Zyklus umfasst 15 Wäschen und 15 Spülungen.

Um die automatische Wäsche einer einzigen Gruppe zu aktivieren, wie nachstehend beschrieben vorgehen:

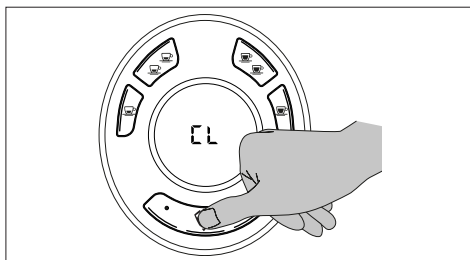
- An der Gruppe K5 die Tasten + K4 5 mindestens GR1 Sekunden drücken.

Die LEDs L5 aller Gruppen beginnen zu blinken.

Am Mini-Display wird die Angabe "CL" angezeigt.

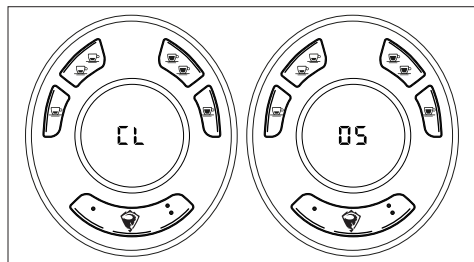


- Auf K5 drücken, um die Waschphase in der gewählten oder aller Gruppen zu beginnen.



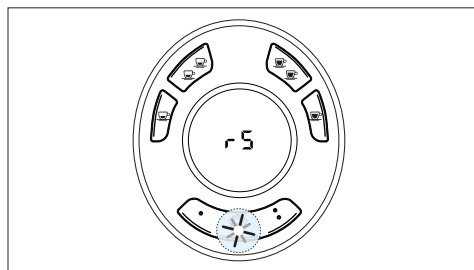
In der Waschphase wird am Mini-Display wird die Angabe "CL" (Waschphase mit Reinigungsmittel) abwechselnd mit der Nummer der Phase angezeigt.

Jede Anzeige dauert 2 Sekunden.

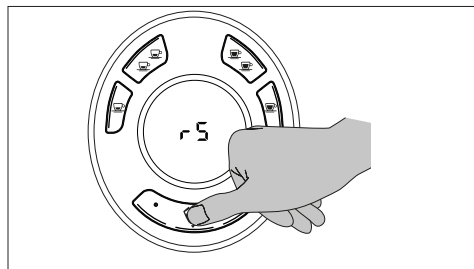


Am Ende des Zyklus blinkt die LED L5.

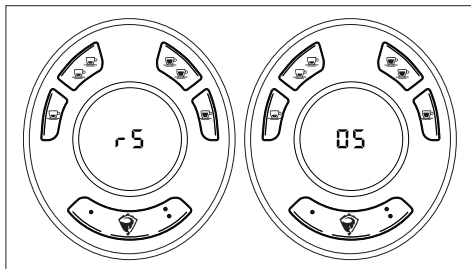
Am Mini-Display wird die Angabe "rS" angezeigt.



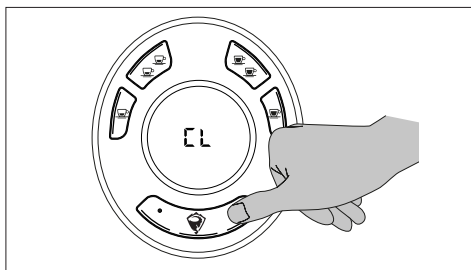
- Das Reinigungsmittel ablassen.
- Zum Aktivieren der Spülphase jetzt die Taste K5 drücken.



In der Spülphase wird am Mini-Display wird die Angabe "rS" (Spülphase) abwechselnd mit der Nummer der Phase angezeigt.



- Eine beliebige Taste drücken, um den Waschvorgang zu verhindern (ausgenommen K5), an der Gruppe, an der die automatische Wäsche nicht erfolgen soll.



Nach dem Start kann die automatische Wäsche nicht mehr vorzeitig beendet werden. Wird die Maschine während einer automatischen Wäsche ausgeschaltet, wird sie beim Einschalten gesperrt sein, bis der Waschvorgang beendet ist.

10 VORBEREITUNG FÜR DIE WARTUNG



VORGESEHENE PSI



Die Maschine vor dem Durchführen von Reinigungs- oder ordentlichen Wartungsarbeiten vom Stromnetz trennen und den Absperrhahn des Wassernetzes schließen.



GEFAHR DURCH ELEKTRISCHE SPANNUNG

Wartungsarbeiten im Innenbereich der Maschine müssen im ausgeschalteten und kalten Zustand der Maschine und bei auf der Position „0“ OFF stehendem Hauptschalter erfolgen.



VORSICHT

Für bestimmte Wartungsarbeiten, die das Inbetriebsetzen der Maschine erfordern, ist mit äußerster Vorsicht vorzugehen.

Zum Reinigen keine Wasserstrahlen verwenden.



WICHTIG

Für die Arbeiten am Entkalker (falls vorhanden) siehe die mit diesem Bestandteil gelieferte Anleitung.

10.1 PROGRAMMIERTE WARTUNG

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



WICHTIG

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



10.2 WARTUNG IM BEDARFSFALL

Umfasst bestimmte Arbeiten, die bei Bedarf durchgeführt werden müssen, z. B. Austausch eines verschlissenen oder defekten Teils.



WICHTIG

Alle anderen, als die in der Tabelle am Ende des Kapitels „13 Betriebsstörungen, Ursachen und Abhilfen“ angegebenen Probleme, erfordern den Eingriff der technischen Kundendienststelle.

11 TECHNISCHER KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

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

Für Reparaturen ausschließlich Originalersatzteile verwenden.



WICHTIG

Das Verwenden von Ersatzteilen, die nicht original oder nicht vom Hersteller zugelassen worden sind, gilt als Manipulation.

ENTSORGUNG

12 ENTSORGUNG DER MASCHINE

**WICHTIG**

Vor der Außerbetriebsetzung den Kessel entleeren.

Alle Arbeiten der Außerbetriebsetzung müssen von einer technischen Kundendienststelle ausgeführt werden.

12.1 ENTSORGUNG

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne am Gerät oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden muss.

DER EU-RICHTLINIE 2012/19/EU KONFORMES PRODUKT.



Am Ende der Lebensdauer des Geräts muss es vor der Entsorgung gemäß den Vorschriften für die getrennte Sammlung von Abfällen außer Betrieb gesetzt werden: den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Netzkabel abschneiden.

Das Gerät und sein gesamtes Zubehör müssen gemäß den geltenden Vorschriften des Landes, in dem es benutzt wurde, getrennt entsorgt werden.

Die ordnungsgemäße getrennte Sammlung und anschließende Entsorgung des ausgedienten Geräts für das Recycling, die Aufbereitung und die umweltgerechte Entsorgung tragen dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden, und fördern die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

**WICHTIG**

Die rechtswidrige Entsorgung des Produkts zieht die Anwendung der in der geltenden Richtlinie vorgesehenen Verwaltungsanktionen nach sich.

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

12.2 ENTSORGUNG VON SCHADSTOFFEN

Um Schadstoffe richtig entsorgen zu können, ist Bezug auf die in dem betreffenden Land geltenden Richtlinien zu nehmen und dementsprechend vorzugehen.

BETRIEBSSTÖRUNG, URSACHEN UND ABHILFEN

13 BETRIEBSSTÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFEN

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

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

PROBLEME	URSACHEN	ABHILFE
Autoteamer funktioniert nicht	Defekt des Fühlers der Lanze (das Getränk wird nicht aufgeschäumt und erwärmt und die LEDs des Tastenfelds „Autoteamer“ blinken)	Den technischen Kundendienst rufen
Das Teewasser ist kalt	Falsche Mischwassereinstellung	Mischwasser einstellen
Der Kaffee ist zu kalt	Die Maschine ist nicht betriebsbereit	Warten Sie, bis die Temperatur erreicht ist
	Kalkablagerungen im Kessel	Den technischen Kundendienst rufen
Die Maschine gibt kein warmes Wasser aus	Die Maschine ist nicht betriebsbereit	Warten Sie, bis die Temperatur erreicht ist
	Magnetventil der Extraktion defekt	Den technischen Kundendienst rufen
	Verstopfte Ausgabekanäle	Einen Techniker rufen, um die Maschine entkalken zu lassen
Es wird kein Kaffee oder zu langsam ausgegeben	Unzureichende Wasserversorgung	Überprüfen Sie die Wasserleitung
	Ausgabeöffnung im Siebträger verstopft	Den Siebträger gründlich mit einem spezifischen Reinigungsmittel oder einem Zahnstocher reinigen
	Grobheit zu fein Mögliche Anzeige des Fehlers AL70 am Display der Brühgruppe	Regulieren Sie den Dosierer
Es wird kein Kaffee ausgegeben	Fehlfunktion des Magnetventils der Brühgruppe	Den technischen Kundendienst rufen
	Verstopfung der Getriebepumpe (wahrscheinlich Kalkstein)	Den technischen Kundendienst rufen
Die Maschine gibt keinen Dampf ab	Abgabedüse verstopft	Reinigen
	Verstopfte Ausgabekanäle	Einen Techniker rufen, um die Maschine entkalken zu lassen
	Dampfhahn defekt	Den technischen Kundendienst rufen

PROBLEME	URSACHEN	ABHILFE
Der Kaffee läuft über die Ränder des Siebträgers heraus	Es sind Schmutzreste im Siebträger vorhanden, die die Extraktion des Kaffees über den Ausgabeschnabel verhindern	Reinigen
	Abgenutzte Dichtung an Brühgruppe	Ersetzen
	Brausen verstopft	Reinigen oder ersetzen



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

13.1 ALARME

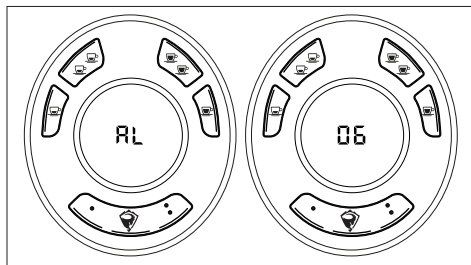
Die Maschine weist durch das Blinken aller LEDs auf den Tastenfeldern auf eine Alarmsituation hin.

Die permanent leuchtenden LEDs geben den Fehler an, den das Steuergerät erfasst hat.

Gruppenbezogene Fehler werden an der Gruppe angezeigt, an der das Problem vorliegt.

Kesselbezogene Alarme werden an allen Gruppen gleichzeitig angezeigt.

Das Mini-Display zeigt den Lauftext "AL XX" an (XX gibt die Alarmnummer an, z. B. 06).



Code	Alarm
05	Kurzschluss des Fühlers der Kaffeebrühgruppe (wird an der betreffenden Gruppe angezeigt)
06	Schaltkreis des Fühlers der Kaffeebrühgruppe unterbrochen oder nicht angeschlossen (wird an der betreffenden Gruppe angezeigt)
13	Kurzschluss des Fühlers des Tassenwärmers
12	Schaltkreis des Fühlers des Tassenwärmers unterbrochen oder nicht angeschlossen
99	Kurzschluss des Fühlers des Verbraucherkessels
98	Schaltkreis des Fühlers des Verbraucherkessels unterbrochen oder nicht angeschlossen
31	Kurzschluss am MV GR1

Code	Alarm
30	Schaltkreis des MV GR1 unterbrochen oder nicht angeschlossen
33	Kurzschluss am MV GR2
32	Schaltkreis des MV GR2 unterbrochen oder nicht angeschlossen
35	Kurzschluss am MV GR3
34	Schaltkreis des MV GR3 unterbrochen oder nicht angeschlossen
37	Kurzschluss am MV der Kesselbefüllung
36	Schaltkreis des MV der Kesselbefüllung unterbrochen oder nicht angeschlossen
39	Kurzschluss am MV für Heißwasser
38	Schaltkreis des MV für Heißwasser unterbrochen oder nicht angeschlossen
46	Übertemperatur Verbraucherkessel
70	Keine Impulse volumetrischer Sensor GR (an betreffender Gruppe angezeigt)
15	Zeitüberschreitung Befüllung Verbraucherkessel
16	Zeitüberschreitung Erhitzung Verbraucherkessel
20	Zeitüberschreitung Erhitzung GR (an betreffender Gruppe angezeigt)
50	Kommunikation mit Tastenfeld funktioniert nicht (an betreffender Gruppe angezeigt)
55	WiFi-Kommunikation
08	Dampfpflanzenfühler TVC nicht angeschlossen
09	Kurzschluss am Dampfpflanzenfühler TVC

PLACA DE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

El aparato dispone de una plaqueta de identificación en la que se indican sus datos. Es preciso cerciorarse de que el producto la tenga, de lo contrario comunicárselo inmediatamente al fabricante y/o al vendedor.

Los aparatos sin plaqueta no se deben usar, so pena de exención de toda responsabilidad por parte del fabricante.

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

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

Sigla	Descripción	Valor
mod	Modelo	
type	Identificación de la máquina	
W	Potencia	
V	Tensión de alimentación	
N	Monofásico / Trifásico	
HZ	Frecuencia	
S.N.	Número de matrícula	
P. max	Presión máxima	
boiler 1	Presión máxima caldera 1	
boiler 2	Presión máxima caldera 2	
water supply	Presión de la red de alimentación	
(A)	Identificación certificaciones	

Este manual es propiedad de SANREMO coffee machines s.r.l.

No se puede reproducir, divulgar, traducir a ningún idioma, transferir o copiar de ninguna manera, ni siquiera parcialmente, incluso en soportes magnéticos o mecanografiados, a terceros sin el consentimiento escrito de SANREMO coffee machines s.r.l.

© TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS

SOLICITUDES E INFORMACIÓN

Para cualquier solicitud o información adicional sobre el uso de la máquina, sobre asuntos no mencionados en este manual o para asistencia técnica, ponerse en contacto con el servicio de asistencia de SANREMO coffee machines s.r.l. utilizando los siguientes datos:

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

ALMACENAMIENTO

Colocar una copia cerca de la máquina a disposición inmediata del usuario y guardar la segunda en un lugar adecuado para su conservación.

En caso de pérdida o deterioro, solicitar otros ejemplares del manual a SANREMO coffee machines s.r.l.

Este manual corresponde al estado de la máquina en el momento de su desarrollo.

Nótese que según la legislación vigente, el manual de instrucciones es parte integrante de la máquina, por lo que debe acompañarla siempre que se traslade.

ÍNDICE GENERAL

1	ADVERTENCIAS GENERALES.....	241
1.1	SEÑALES	242
1.2	USO PREVISTO	242
1.3	USO INAPROPIADO PREVISIBLE.....	243
1.4	PERSONAL.....	243
1.5	REFERENCIAS NORMATIVAS	244
1.6	RIESGO DE INCENDIO	244
1.7	RIESGO DE EXPLOSIÓN	244
1.8	NIVEL SONORO	244
1.9	VIBRACIONES.....	244
2	SEGURIDAD.....	245
2.1	ETIQUETAS DE SEGURIDAD	245
2.2	DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD	245
2.2.1	DISPOSITIVOS MECÁNICOS DE SEGURIDAD	245
2.2.2	DISPOSITIVOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS DE SEGURIDAD	245
2.3	ÁREAS DEL OPERADOR.....	246
2.4	ÁREAS CON RIESGO RESIDUAL	246
3	DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA	247
3.1	ESTRUCTURA	248
3.1.1	LEYENDA COMPONENTES	249
3.1.2	EQUIPAMIENTO	250
3.2	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	251
3.2.1	TAMAÑO	252
4	TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN.....	253
4.1	CONTROL A LA RECEPCIÓN	253
4.2	DESEMBALAJE DE LA MÁQUINA	253
4.3	ELEVACIÓN DE LA MÁQUINA.....	255
4.3.1	MANIPULACIÓN MANUAL.....	255
4.3.2	MANIPULACIÓN POR MEDIOS MECÁNICOS	255

5	INSTALACIÓN	256
5.1	CONDICIONES AMBIENTALES.....	256
5.2	CONDICIONES DEL LUGAR DE INSTALACIÓN	256
5.2.1	SUPERFICIE DE APOYO.....	256
5.2.2	REQUISITOS ELÉCTRICOS	257
5.2.3	REQUISITOS HÍDRICOS.....	257
5.3	ESPACIOS MÍNIMOS DE INSTALACIÓN	257
5.4	CONTROLES PRELIMINARES	258
5.5	CONEXIONES	258
5.5.1	CONEXIÓN HIDRÁULICA	258
5.5.2	CONEXIÓN ELÉCTRICA	260
5.5.3	PURGA INTERCAMBIADOR CALDERA	262
6	PRIMERA PUESTA EN MARCHA.....	263
6.1	LLENADO DEL AGUA DE LA CALDERA.....	263
6.2	ENCENDIDO DE LA MÁQUINA	264
6.2.1	CALENTAMIENTO	265
6.2.2	CONFIGURACIÓN DE LAS DOSIS.....	266
7	USO	269
7.1	PANEL DE MANDOS	269
7.2	SUMINISTRO DEL CAFÉ	270
7.3	PREINFUSIÓN	271
7.4	PURGE.....	271
7.5	EROGACIÓN DE VAPOR.....	271
7.6	SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE.....	272
7.7	AJUSTE TEMPERATURA AGUA (OPCIONAL)	272
7.8	APAGADO Y MODO ECO.....	273
8	MENÚ TÉCNICO.....	274
8.1	ACCESO AL MENÚ TÉCNICO USUARIO	274
8.1.1	RESUMEN MENÚ TÉCNICO DEL USUARIO	274
8.2	BOTONES MENÚ TÉCNICO USUARIO	275
8.3	CONFIGURACIÓN TEMPERATURA CALDERA	276
8.4	TEMPERATURA GRUPOS.....	276
8.5	CONFIGURACIÓN PREINFUSIÓN.....	277

8.6	HABILITACIÓN 7 DOSIS.....	278
8.7	HABILITACIÓN PURGE/FLUSH	279
8.8	DOSIS CONTINUA O DOSIS PROGRAMADA EN K5	279
8.9	HABILITACIÓN CALENTADOR DE TAZAS.....	280
8.10	BARRA DE LEDES ZONA DE TRABAJO (OPCIONAL)	280
8.11	HABILITACIÓN MODO ECO CON TIMEOUT.....	281
8.12	ESTADO WIFI.....	281
8.12.1	RESTABLECIMIENTO WIFI.....	282
9	LIMPIEZA.....	283
9.1	ADVERTENCIAS GENERALES.....	283
9.2	LIMPIEZA DIARIA.....	283
9.2.1	ESTRUCTURA Y APOYA TAZAS.....	283
9.2.2	PORTAFILTRO	283
9.2.3	VARILLA DE VAPOR.....	283
9.2.4	REJILLA.....	283
9.2.5	DIFUSOR DE AGUA CALIENTE	283
9.2.6	GRUPO DE SUMINISTRO	283
9.2.7	LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE DRENAJE.....	284
9.2.8	LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE DRENAJE.....	284
9.3	LIMPIEZA AUTOMÁTICA	284
9.3.1	LAVADO AUTOMÁTICO DEL GRUPO INDIVIDUAL.....	284
9.3.2	LAVADO AUTOMÁTICO DE TODOS LOS GRUPOS.....	285
10	PREPARACIÓN PARA EL MANTENIMIENTO.....	287
10.1	MANTENIMIENTO PROGRAMADO	287
10.2	MANTENIMIENTO EXCEPCIONAL	288
11	ASISTENCIA TÉCNICA Y RECAMBIOS	288
12	ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA	289
12.1	ELIMINACIÓN.....	289
12.2	ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS	289
13	PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO: CAUSAS Y SOLUCIONES	290
13.1	ALARMAS.....	293

NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES

1 ADVERTENCIAS GENERALES

- Antes de efectuar cualquier operación en la máquina es condición necesaria haber leído y comprendido este manual;
- todas las inscripciones y advertencias aplicadas en la máquina deben considerarse parte integrante de este manual: su integridad y legibilidad deben mantenerse durante toda la vida útil de la máquina y deben restablecerse cuando se deterioren o dañen;
- este manual proporciona las instrucciones necesarias para instalar, ajustar, utilizar, realizar el mantenimiento rutinario y, por último, eliminar la máquina al final de su vida útil de forma segura;
- este manual pretende ser un complemento de las normas de seguridad vigentes en el país de utilización. En caso de duda, ponerse en contacto con su distribuidor local para obtener aclaraciones.



IMPORTANTE

El fabricante no se hace responsable de los daños materiales o personales causados por la inobservancia de las instrucciones contenidas en este manual y de las normas de seguridad vigentes en el país de utilización.



IMPORTANTE

En caso de manipulación eléctrica/electrónica o mecánica del aparato por el usuario y si el aparato se utiliza de forma negligente, la garantía decae y el fabricante se exime de toda responsabilidad, resultando el usuario ser el único responsable por lo que concierne a las autoridades de prevención de accidentes.

Al utilizar cualquier aparato eléctrico deben observarse las siguientes normas básicas:

- no tocar el aparato con las manos o los pies mojados o húmedos;
- no utilizar el aparato con los pies descalzos;
- no tirar del cable de alimentación para desconectar el aparato de la red de suministro eléctrico;
- no tirar ni doblar el cable de alimentación;
- en caso de avería y/o funcionamiento incorrecto del aparato, apagarlo completamente y abstenerse de cualquier intento de reparación directa. Contactar únicamente con un Servicio Técnico autorizado por el fabricante;
- para garantizar la eficacia del aparato y su correcto funcionamiento, es imprescindible seguir las instrucciones del fabricante y realizar el mantenimiento rutinario.

1.1 SEÑALES

Pictogramas en la máquina	
	Riesgo de electrocución
	Riesgo de quemaduras Riesgo de proyección de chorro caliente (vapor o agua caliente)
	Riesgo de aplastamiento
	Riesgo de incendio
	Riesgo general

Simbología del manual	
	Atención: El incumplimiento de esta nota de advertencia puede provocar fallos o un funcionamiento incorrecto. Advertencia: El incumplimiento de esta nota de advertencia puede provocar lesiones personales y/o daños materiales en la máquina.
	Información, Sugerencia, Nota. Este símbolo indica información adicional útil.
	Las operaciones de mantenimiento y puesta a punto deben ser realizadas por personal técnico autorizado.

EPI que deben utilizarse durante la manipulación, la instalación y el mantenimiento de la máquina	
	Guantes para protegerse de las piezas afiladas de la máquina o de las superficies calientes.
	Calzado para protegerse de la caída de la máquina o de partes de la misma.
	Gafas para protegerse de los chorros de agua o vapor

1.2 USO PREVISTO

La máquina objeto de este manual está diseñada para:

- preparar café exprés en taza destinado a la alimentación humana a partir de café molido en polvo introducido en el interior de los portafiltros suministrados con la máquina;
- dispensar agua caliente destinada a la alimentación humana mediante el surtidor de infusiones en el interior de recipientes de 250ml;
- dispensar vapor a través de las varillas de vapor para calentar bebidas destinadas al consumo humano de forma discontinua y en recipientes abiertos con una máxima capacidad igual a 500ml;
- almacenar las tazas vacías de café y capuchino en la superficie apoya tazas.

Cada máquina requiere un solo operador profesional. El personal operador debe estar:

- formado en el uso de la máquina;
- familiarizado con las normas de higiene;
- familiarizado con las normas de seguridad;
- capaz de manipular correctamente los productos alimenticios para los que se ha diseñado la máquina.

1.3 USO INAPROPIADO PREVISIBLE

Cualquier uso distinto del previsto se considera uso inapropiado.

En particular, se destaca:

- el uso de la máquina por personal que no haya recibido formación sobre su uso;
- el uso de la máquina por personal que haya tomado sustancias que reduzcan el tiempo de reacción;
- la alimentación de la máquina con líquidos que no sean agua potable convenientemente filtrada y ablandada;
- la introducción de productos molidos distintos del café en los surtidores de café;
- el suministro de agua caliente para la limpieza;
- la utilización de vapor para calentar líquidos no alimentarios;
- la utilización de vapor para la limpieza de objetos o superficies en general;
- el almacenamiento en la superficie apoya tazas de objetos o recipientes no aptos para entrar en contacto con productos alimenticios;
- la colocación de recipientes que contengan líquidos en la superficie apoya tazas;
- el uso de la superficie apoya tazas para secar paños o trapos, especialmente si no son adecuados para entrar en contacto con los alimentos;
- el uso de la máquina cuando está muy mojada;
- tapar las ranuras de ventilación de la máquina con cualquier objeto.

1.4 PERSONAL

Notas sobre el personal autorizado a utilizar la máquina de acuerdo con la norma IEC 60335-1 y IEC60335-2-75.

Definición de Niño: por Niño debe entenderse una persona física a la que no puede atribuirse ninguna responsabilidad legal por daños a personas, animales o bienes que se produzcan como resultado de acciones realizadas por el Niño y que deberán atribuirse al tutor legal del Niño.

En cuanto a la edad y los límites legales de la definición de Niño, es necesario remitirse a la legislación del estado en el que está instalada y se utiliza la máquina objeto de este manual.

A continuación se indican las notas relativas al personal autorizado a acercarse e interactuar con la máquina:

1. los niños deben ser supervisados para que no operen (jueguen) con la máquina (IEC 60335-1 chapter 7.12);
2. la máquina no es adecuada para ser utilizada por personas (incluidos Niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con carencias de formación o falta de experiencia, a menos que sean supervisadas e instruidas por personal responsable de su seguridad (IEC 60335-1 chapter 7.12);
3. en el caso de personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, es obligación del empresario, con la ayuda del médico competente, evaluar la idoneidad de la persona para utilizar la máquina (Directiva de máquinas);
4. la máquina debe instalarse en una zona cuyo acceso solo se permita al personal que haya sido formado sobre la máquina y esté familiarizado con su uso, prestando especial atención a las nociones de seguridad e higiene (IEC 60335-2-75 chapter 7.12.1 & 7.12.102);
5. si está previsto que la máquina pueda ser utilizada también por personal no capacitado (Appliances of the Supervised type) o que forme parte de las personas indicadas en el punto 2, la máquina debe instalarse en una zona en la que esté garantizada la vigilancia constante por parte de personal formado y familiarizado con el uso seguro de la máquina (IEC 60335-2-75 chapter 7.12.1).

1.5 REFERENCIAS NORMATIVAS

Las referencias normativas se encuentran en la declaración de conformidad de la máquina adjunta al manual.

1.6 RIESGO DE INCENDIO



RIESGO DE INCENDIO

NO utilizar agua si la máquina está encendida.

Si la máquina se incendia, proceder de la siguiente manera:

1. desconectar la alimentación eléctrica;
2. utilizar extintores adecuados al tipo de incendio en curso.

1.7 RIESGO DE EXPLOSIÓN

La máquina NO puede instalarse en zonas clasificadas como peligrosas.

1.8 NIVEL SONORO

El valor de emisión de ruido producido por la máquina está dentro de los límites legales y es inferior a <70dBA.

1.9 VIBRACIONES

La máquina no es fuente de vibraciones perjudiciales para el operador o el medio ambiente.

SEGURIDAD

2 SEGURIDAD

2.1 ETIQUETAS DE SEGURIDAD

En todas las zonas peligrosas para el operador o el técnico, hay señales de advertencia con pictogramas explicativos que deben ser observados cuidadosamente por cualquier persona que se disponga a trabajar en la máquina.



IMPORTANTE

El incumplimiento de las indicaciones de las etiquetas exige al fabricante de cualquier daño directo o indirecto a bienes o personas causado por un uso inadecuado de la máquina.



RIESGO ELÉCTRICO

Peligro de tensión activa.

Esta etiqueta se fija en todas las áreas con tensión.

No se debe realizar ninguna operación con la máquina encendida.



RIESGO TÉRMICO

Peligro de quemaduras

Esta etiqueta se fija en todas las áreas calientes.

2.2 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Existen dos tipos de sistemas de seguridad diseñados e incorporados en la máquina:

- dispositivos mecánicos de seguridad;
- dispositivos eléctricos y electrónicos de seguridad.

2.2.1 DISPOSITIVOS MECÁNICOS DE SEGURIDAD

Los dispositivos mecánicos de seguridad incluyen:

- paneles completamente cerrados con tornillos que encierran los componentes eléctricos/electrónicos y la caldera;
- superficie de trabajo con rejilla y bandeja para recoger líquidos;
- mandos situados en la parte superior de la máquina por encima de las zonas de suministro;
- válvula de alivio de la presión excesiva en el circuito de alimentación del café;
- válvula de alivio en la caldera;
- válvula de retención en el circuito hídrico.

2.2.2 DISPOSITIVOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS DE SEGURIDAD

Los dispositivos eléctricos/electrónicos de seguridad incluyen:

- interruptores térmicos en los motores;
- termostatos de seguridad para controlar el calentamiento;

2.3 ÁREAS DEL OPERADOR

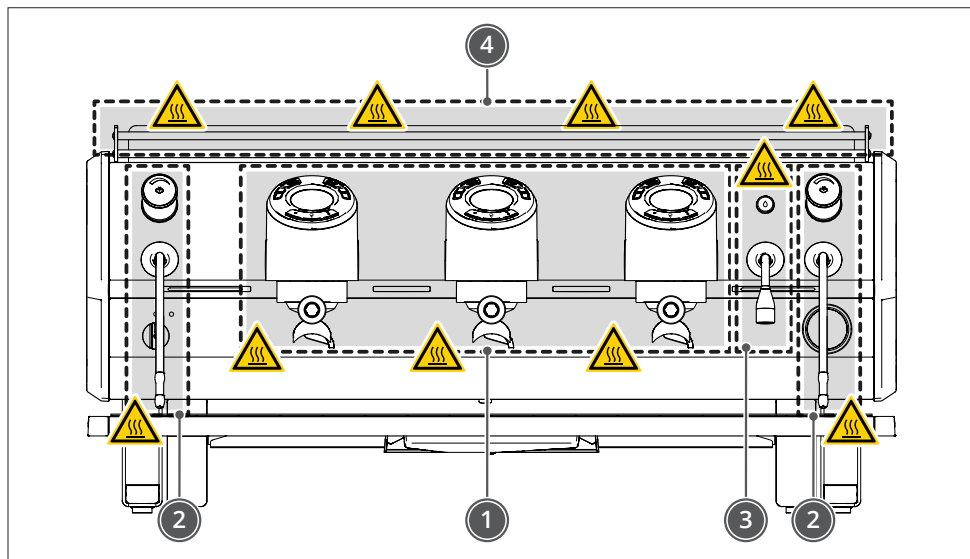
La máquina es controlada por un solo operador que, durante el funcionamiento de la máquina, se encuentra frente a la misma para poder realizar fácilmente la preparación del café y otras bebidas calientes.

2.4 ÁREAS CON RIESGO RESIDUAL

Los riesgos residuales se gestionan mediante una formación adecuada del personal y el uso de equipos de protección individual (EPI). Las áreas con riesgo residual son aquellas que no pueden ser protegidas debido al tipo particular de producción.

Las áreas de riesgo residual de la máquina son las siguientes:

- el área de los grupos (1), durante el suministro de café;
- el área de la varilla de vapor (2) al calentar las bebidas;
- el área de suministro de agua caliente (3);
- el área del calentador de tazas (4).



RIESGO TÉRMICO

Peligro de quemadura por piezas calientes o que puedan sobrecalentarse.

DESCRIPCIÓN

3 DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

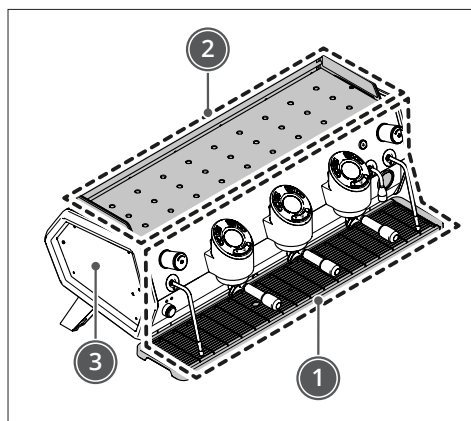
La familia D8 pertenece a la categoría de las máquinas de café exprés profesionales.

Para la preparación del café utiliza un novedoso circuito de calentamiento híbrido que permite regular la temperatura de suministro del café directamente en el surtidor, independizándola así de la temperatura de la caldera de vapor.

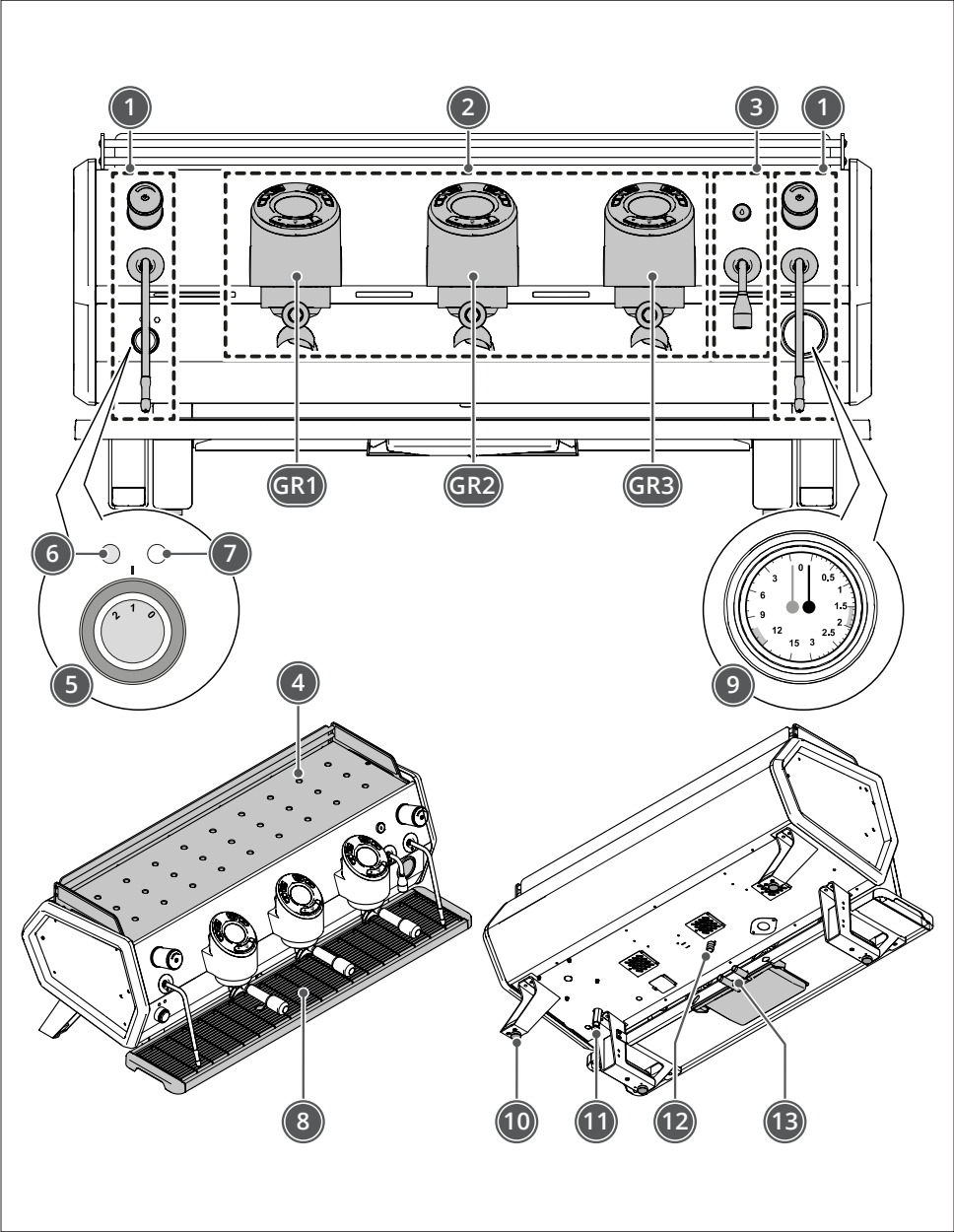
La estructura portante de la máquina es totalmente de acero y puede dividirse en tres zonas:

- la zona de trabajo (1) situada en la parte delantera de la máquina, que incluye siempre:
 - varilla de vapor izquierda accionada por un grifo mecánico;
 - de 2 a 3 grupos de suministro de café exprés que se accionan mediante los pulsadores situados encima del propio grupo;
 - varilla de suministro de agua caliente accionada mediante un pulsador electrónico;
 - varilla de vapor derecha accionada por un grifo mecánico;
 - bandeja de drenaje con rejilla de soporte para tazas o recipientes de trabajo. A petición, esta zona puede equiparse con iluminación adicional para mejorar la visibilidad de la superficie de trabajo.

- La zona de almacenamiento de las tazas (2), situada encima de la máquina, incluye siempre:
 - sistema de retención de las tazas en tres lados;
 - rejillas de material plástico apto para el contacto con alimentos para apoyar las tazas;
 - bandeja (en el interior de la máquina) para recoger el agua del secado de las tazas. A petición, la superficie apoya tazas puede equiparse con una resistencia eléctrica adicional para calentar las tazas.
- La zona interior de la máquina (3), accesible únicamente al personal de mantenimiento autorizado.



3.1 ESTRUCTURA

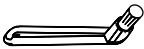
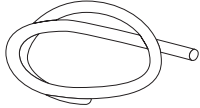
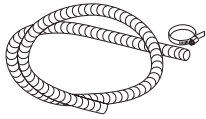
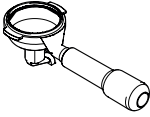


3.1.1 LEYENDA COMPONENTES

Pos.	Descripción	
1	Surtidor de vapor	Mando de vapor
		Varilla de vapor
2	Surtidor de café Configuración mínima 2 grupos máxima 3 grupos. - GR1 - grupo suministro 1 - GR2 - grupo suministro 2 - GR3 - grupo suministro 3	Pantalla
		Filtro café
		Portafiltro
3	Surtidor de agua caliente	Pulsador
		Tubo de suministro de agua caliente
4	Superficie apoya tazas	
5	Interrupor de 3 posiciones:	
	- Posición 0: máquina apagada	
	- Posición 1: máquina bajo tensión	
	- Posición 2: máquina encendida	
6	Indicador luminoso presencia tensión (encendido en posición 1 - 2)	
7	Indicador luminoso calentador tazas ON/OFF (en su caso)	
8	Bandeja para recoger el agua residual	
9	Manómetro presión caldera y bomba	
10	Pies regulables	
11	Ajuste presión bomba	
12	Conexión entrada agua	
13	Conexión salida agua residual	

3.1.2 EQUIPAMIENTO

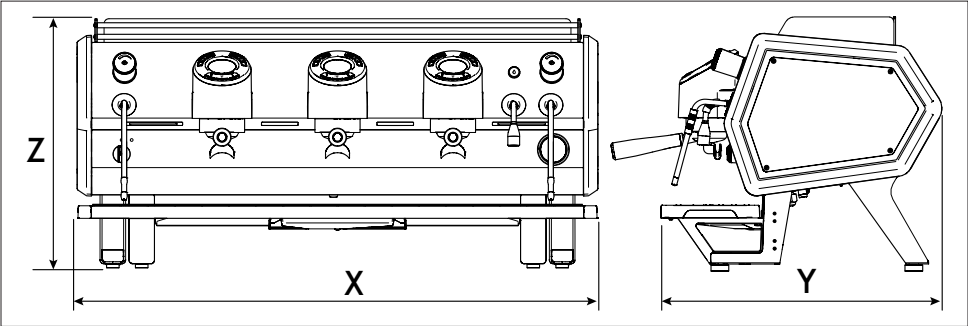
El suministro de la máquina incluye:

Accesorios de limpieza	
Cepillo	
Filtro ciego	
Accesorios de instalación	
Tubo de suministro de agua potable	
Tubo de salida del agua sucia con abrazadera de anclaje	
Accesorios para el suministro del café	
Portafiltro n. 3 portafiltros para máquina de 2 grupos n. 4 portafiltros para máquina de 3 grupos	
n. 1 filtro simple n. 1 para grupo filtro doble	
Documentación	
Manual de uso y mantenimiento	

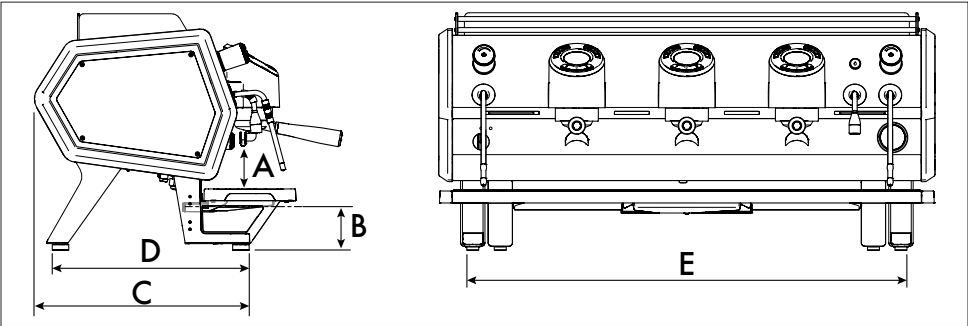
3.2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

DESCRIPCIÓN	U.M.	2 GRUPOS	3 GRUPOS
Capacidad caldera servicios	l	7	10
Capacidad caldera café / Intercambiador	l	- / 0,3	
Capacidad grupos independientes	l	-	
Capacidad MÁX. depósito agua	l	-	
Peso neto	kg	61,5	71,5
Peso del envío	kg	85	95
Peso de funcionamiento	kg	67	79,4
Potencia total / Potencia resistencia caldera servicios	W	4200 / 3500 (opcional) 5400 / 4500	5700 / 4500 (opcional) 6900 / 5500
Tensión de alimentación + frecuencia	V	220-240 1N ~ 380-415 3N ~ 50-60Hz	
Tensión del elemento de calentamiento de los grupos	W	300	
Potencia resistencia calentador de tazas (en su caso)	W	200	250
Potencia absorbida electrobomba	W	250	
Potencia resistencia caldera café	W	-	
Presión de funcionamiento de la caldera	Bar/MPa	0,8 - 1,5 / 0,08 - 0,15	
Presión agua de red	Bar/MPa	6 / 0,6	
Presión bomba (Calibración preestablecida)	Bar/MPa	9 / 0,9	
Rango presión erogación café	Bar/MPa	7 - 12 / 0,7 - 0,12	
Presión máxima caldera café	Bar/MPa	-	
Temperatura ambiente	°C	5 - 32	
Temperatura grupo caldera programable (mín./máx.)	°C	90 - 98	
Humedad relativa sin condensación		<70%	
Ruido	dB(A)	<70	
Aislamiento		Solo en PRO	
Ahorro de energía		Sí	
Material caldera servicios		Acero inoxidable	
Material caldera grupo café / Intercambiador		- / Acero inoxidable	
Productividad			
Clase energética			
Caudal electrobomba	l/h	150	

3.2.1 TAMAÑO



DESCRIPCIÓN		U.M.	2 GRUPOS	3 GRUPOS
X	Longitud	mm	807	1037
Y	Profundidad	mm	554	
Z	Altura	mm	496	



DESCRIPCIÓN			U.M.	2 GRUPOS	3 GRUPOS
A	Altura desde boquilla erogación a rejilla apoyatazas	Versión STANDARD	mm	91	
		Versión TALL	mm	144	
B	Altura del desagüe a la base	mín.	mm	38	
		máx.	mm	88	
C	Profundidad de apoyo		mm	450,8	
D	Dimensión de apoyo		mm	407,5	
E	Anchura de apoyo		mm	690	
Dimensiones calentador de tazas			cm²	1947	2547

TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN

4 TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN

EPI PREVISTOS



4.1 CONTROL A LA RECEPCIÓN

Al recibir el suministro, comprobar siempre la integridad del embalaje.

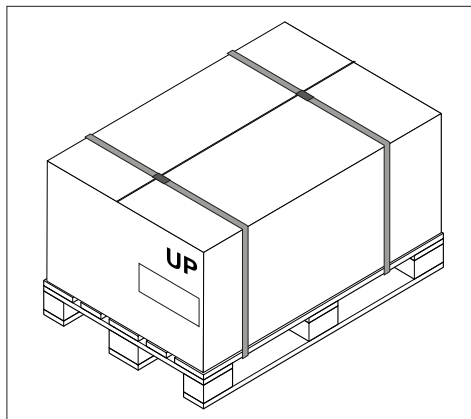
Informar al transportista de cualquier daño.



IMPORTANTE

La notificación de cualquier daño o defecto y de las faltas de conformidad debe realizarse con prontitud y, en cualquier caso, debe recibirse en un plazo de 8 días a partir de la fecha de recepción de la máquina. De lo contrario, la mercancía se considera aceptada.

La máquina se suministra en un palet de madera protegido por cartón abierto por la parte inferior y sujeto con flejes.



Colocar el embalaje sobre una superficie plana:

- capaz de soportar su peso;
- con espacio suficiente para caminar alrededor e inspeccionar el embalaje cerrado.

4.2 DESEMBALAJE DE LA MÁQUINA



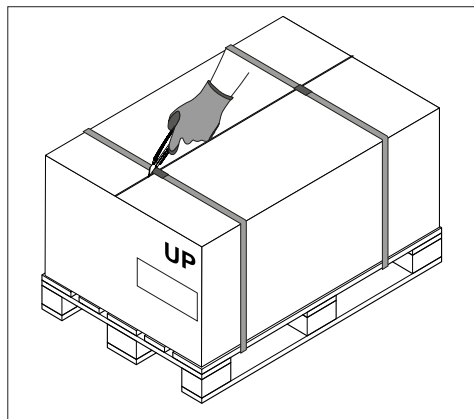
IMPORTANTE

La máquina debe ser desembalada y colocada por un técnico autorizado y especializado.

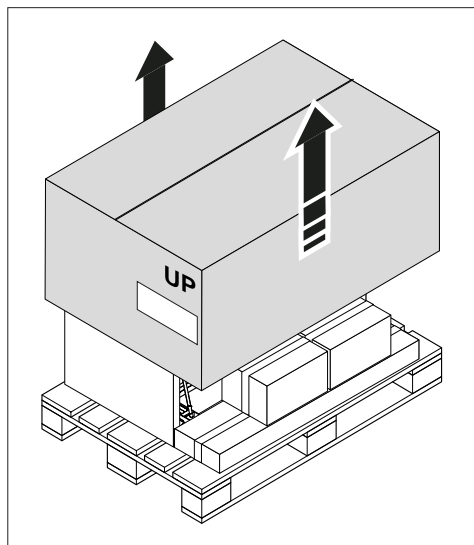
Para evitar posibles riesgos de higiene, recomendamos dejar la máquina en su embalaje hasta el momento de la instalación.

Para retirar el embalaje:

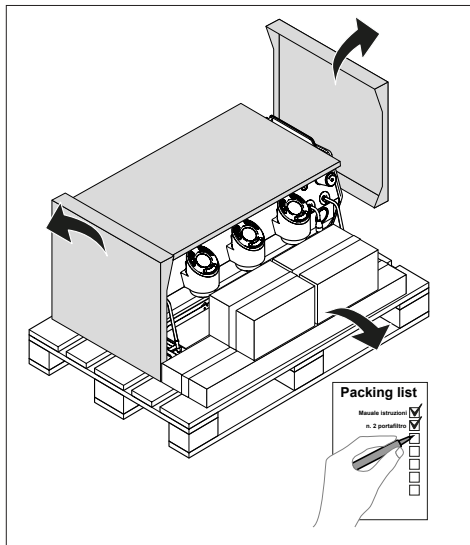
- cortar los flejes;



- retirar el cartón;



- retirar los cartones laterales de compensación;
- retirar las cajas de los accesorios;
- comprobar el contenido del embalaje.



ATENCIÓN

El embalaje debe eliminarse de acuerdo con la legislación local.

El fabricante no se hace responsable de la eliminación del embalaje.

Los componentes del embalaje pueden ser una fuente de peligro para las personas o los bienes, por lo que deben retirarse en su totalidad inmediatamente después de instalar la máquina.

4.3 ELEVACIÓN DE LA MÁQUINA



ATENCIÓN

La manipulación y el elevación de la máquina deben realizarse con la máquina sin agua, sin objetos en la superficie apoya tazas y con la bandeja de drenaje desmontada.

Consultar la normativa vigente en el país de uso para la manipulación de la máquina, en función de su peso y tamaño.

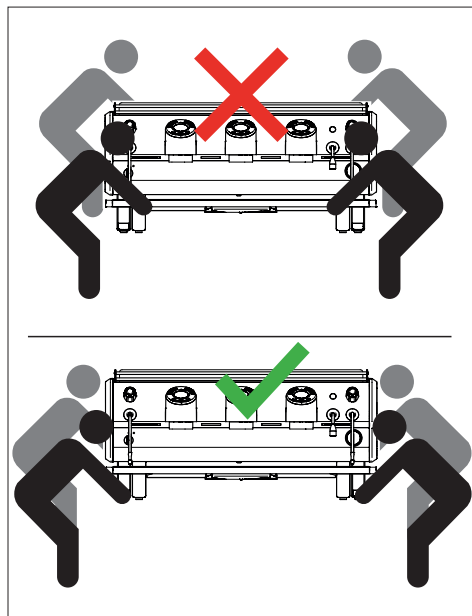
4.3.2 MANIPULACIÓN POR MEDIOS MECÁNICOS

Si se utilizan medios mecánicos para levantar la máquina, es importante que:

- la máquina esté protegida para evitar daños en la estructura;
- el sistema de elevación se elija en función del tamaño y el peso de la máquina que se va a manipular;
- la máquina se coloque de forma estable sobre el sistema de elevación.

4.3.1 MANIPULACIÓN MANUAL

Levantar la máquina sujetándola por debajo de la base o de la parte metálica de los pies.



INSTALACIÓN

5 INSTALACIÓN

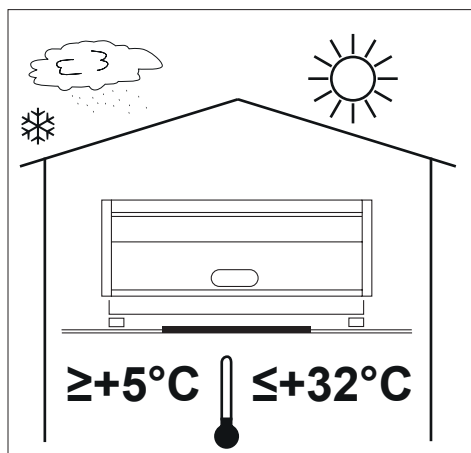
EPI PREVISTOS



5.1 CONDICIONES AMBIENTALES

La elección del lugar de instalación debe tener en cuenta que la máquina:

- no puede instalarse en un entorno abierto;
- no puede instalarse en zonas donde la temperatura pueda descender por debajo de 5°C (riesgo de congelación del agua);
- no puede instalarse cerca de fuentes de calor o donde la temperatura supere los 32°C;
- no puede instalarse en zonas donde pueda estar expuesta a chorros de agua.



5.2 CONDICIONES DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

Son **responsabilidad del cliente**:

- la preparación de la superficie de apoyo;
- los requisitos eléctricos;
- los requisitos hídricos.

5.2.1 SUPERFICIE DE APOYO

La superficie de apoyo debe tener las siguientes características:

- poder soportar el peso de la máquina en condiciones de funcionamiento (con el depósito de agua lleno);
- tener dimensiones mínimas iguales a las dimensiones totales de la máquina;



Riesgo de hundimiento, caída y aplastamiento del operador.

- ser perfectamente plana; está prohibido instalar la máquina en superficies inclinadas;



Riesgo, en función de la pendiente, de deslizamiento de la máquina o, más sencillamente, de dispensación desigual del café entre las tazas al dispensar café doble.

- disponer de espacio suficiente alrededor de la máquina para garantizar la refrigeración y el mantenimiento (véase "5.3 Espacios mínimos de instalación" página 257);
- estar suficientemente iluminada para funcionar con seguridad, de acuerdo con la normativa vigente en el país de utilización.

5.2.2 REQUISITOS ELÉCTRICOS

Los requisitos eléctricos son los siguientes:

- la presencia de un dispositivo de corte en la línea de alimentación eléctrica de la máquina conforme a la normativa vigente en el país de utilización;
- que el cable de la línea de alimentación eléctrica esté dimensionado de forma que garantice una tensión de trabajo correcta para la máquina cuando ésta absorba la potencia máxima;
- que la instalación eléctrica del local esté conectada a tierra.

5.2.3 REQUISITOS HÍDRICOS

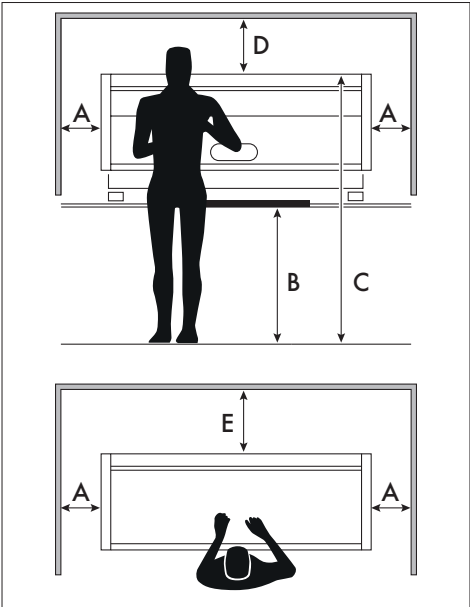
Los requisitos hídricos son los siguientes:

- un desagüe conectado a la red de alcantarillado para conectar las aguas residuales de la máquina;
- una válvula de corte en la tubería de suministro de agua, antes de la máquina, para poder aislarla de la red. Se sugiere una válvula de compuerta para poder regular el corte del suministro.

El suministro de agua debe incluir agua:

- a temperatura ambiente ($10\div25^{\circ}\text{C}$);
- con una dureza máxima de 5°fH (posiblemente obtenible mediante un sistema de eliminación de carbonatos);
- con un grado de impureza máximo de $60\div85\text{ppm}$ (posiblemente obtenible mediante la inserción de un filtro en la línea);
- un reductor de presión en caso de que la presión de suministro sea superior a 6bar (0,6Mpa).

5.3 ESPACIOS MÍNIMOS DE INSTALACIÓN



Ref.	Distancia	U.M.
A	≥ 50	cm
B	≥ 100	cm
C	≥ 150	cm
D	≥ 60	cm
E	≥ 5	cm

5.4 CONTROLES PRELIMINARES

Efectuar los controles preliminares de la máquina antes de la instalación:

- comprobar la integridad del cable de alimentación; si está dañado, ponerse en contacto con el centro de asistencia autorizado para que sustituyan el cable;
- comprobar que la máquina esté intacta y no tenga partes de la estructura dañadas o sueltas. La estructura es un elemento de protección que impide el contacto directo entre el operador y las partes activas de la máquina.

Si la máquina ha estado en las proximidades de 0°C, es necesario esperar un periodo de aclimatación de al menos 24 horas a 15°C antes de proceder a su instalación;



ATENCIÓN

No instalar la máquina si el cable de alimentación está gastado o dañado.

Contactar con el distribuidor autorizado local para obtener asistencia.



5.5 CONEXIONES



IMPORTANTE

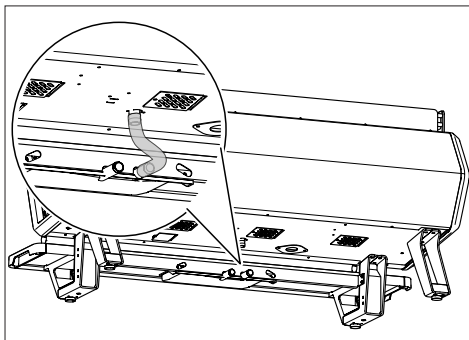
La instalación debe ser efectuada por técnicos especializados autorizados por el importador local de Sanremo.

5.5.1 CONEXIÓN HIDRÁULICA

5.5.1.1 Desagüe

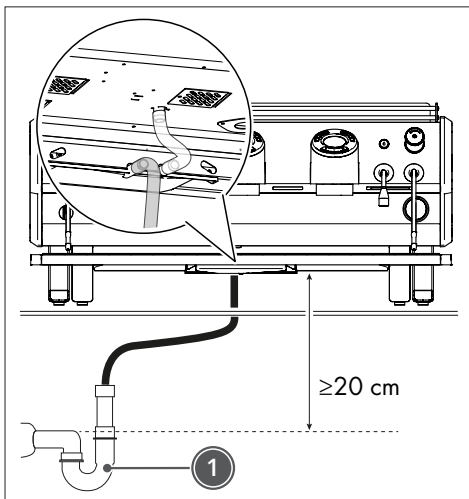
Para conectar la máquina al desagüe de aguas residuales:

- conectar el desagüe de la máquina a la bandeja de drenaje;



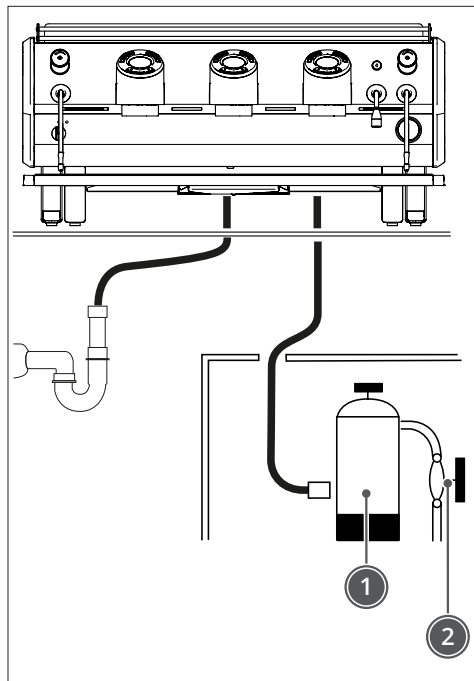
- conectar la bandeja de drenaje al desagüe previamente preparado.

La conexión debe realizarse a través de un sifón (1) que debe colocarse al menos 20cm por debajo de la máquina.



5.5.1.2 Llenado con bomba a bordo

Si es necesario instalar un sistema de tratamiento del agua (1) para obtener la calidad de agua requerida, colocar la máquina después de dicho sistema y seguir las instrucciones de puesta en marcha del fabricante del sistema.



Se recomienda colocar el sistema después de la válvula de compuerta (2) que corta el suministro de agua.

Para la conexión a la red, la máquina está equipada con una manguera con racor 3/8" BSPP hembra giratorio.

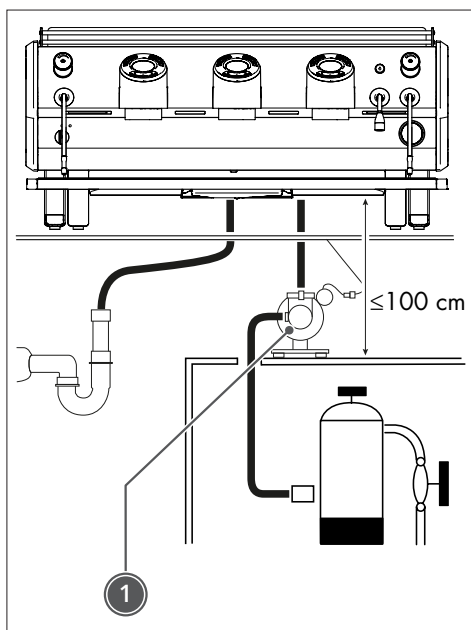
5.5.1.3 Llenado con bomba externa

Si es necesario instalar un sistema de tratamiento del agua para obtener la calidad de agua requerida colocar la máquina y la bomba externa después de dicho sistema y seguir las instrucciones de puesta en marcha del fabricante del sistema.

La bomba (1) se suministra con una base.

La distancia máxima entre la bomba (1) y la máquina no debe ser superior a 100cm.

La bomba (1) debe instalarse considerando un espacio de al menos 5cm a los lados y encima para garantizar una refrigeración adecuada.



5.5.2 CONEXIÓN ELÉCTRICA

**RIESGO ELÉCTRICO**

Asegurarse de que todos los interruptores estén en la posición "0" OFF antes de proceder a la conexión eléctrica de la máquina.

La máquina debe estar conectada a un sistema de puesta a tierra conforme a las normas vigentes en el país de uso.

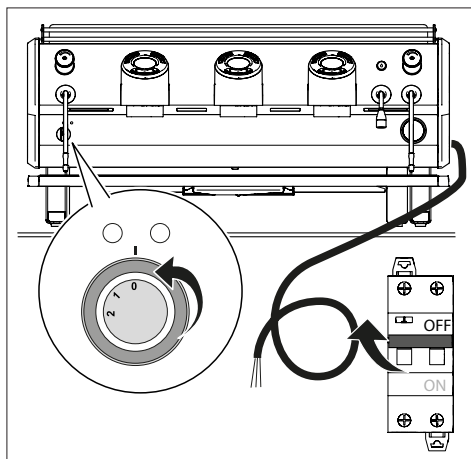
La línea de alimentación eléctrica de la máquina deberá:

- estar equipada con un interruptor de corte automático omnipolar conforme a las especificaciones de desconexión de la categoría de sobretensión III;
- estar dimensionada de forma que la caída de tensión de alimentación durante el funcionamiento a plena potencia sea inferior de un 2% de la tensión indicada en la placa de características de la máquina.

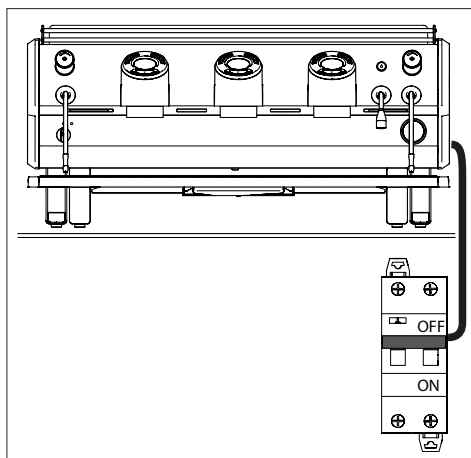
La máquina sale de la fábrica configurada para conectarse directamente a la red eléctrica.

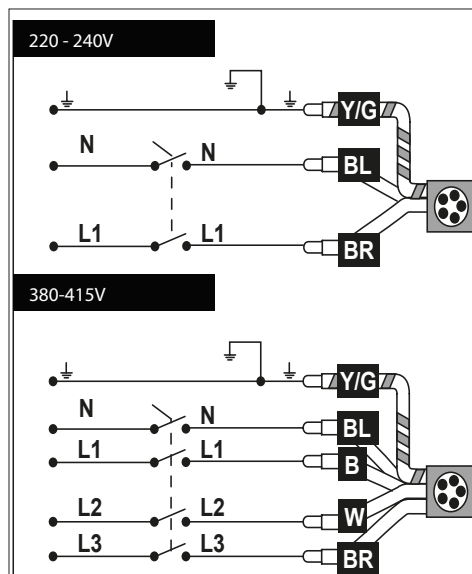
Para conectar la máquina a la red eléctrica:

- comprobar que el interruptor de la máquina esté en la posición "0";
- desconectar la línea de alimentación;

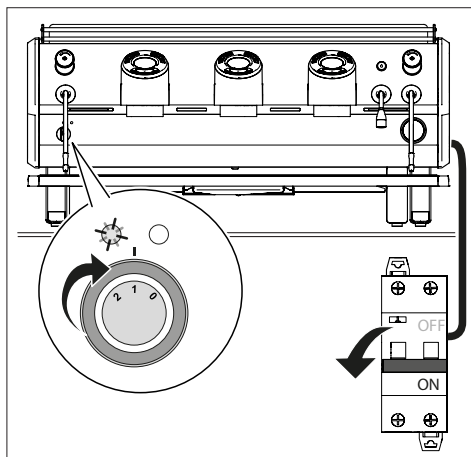


- comprobar que la tensión de red disponible en el local coincida con el valor correspondiente de la placa de características de la máquina;
- conectar la máquina a la red eléctrica del local;

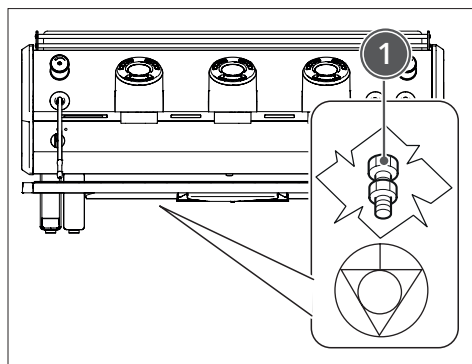




- activar la línea de alimentación de la máquina, interruptor en posición "1".



- conectar el cable de tierra (1) al conductor equipotencial del local;



5.5.3 PURGA INTERCAMBIADOR CALDERA



RIESGO ELÉCTRICO

Desconectar la máquina de la alimentación eléctrica antes de pasar al próximo procedimiento.

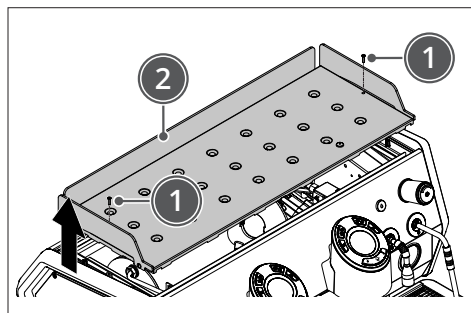


IMPORTANTE

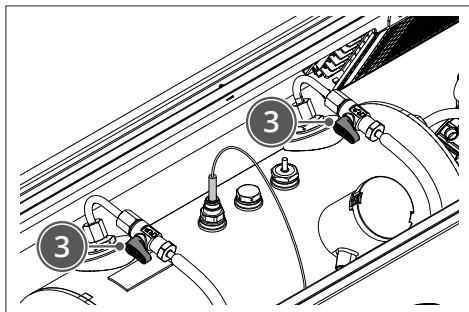
La operación debe realizarse durante la primera instalación y para cada uno de los intercambiadores.

Para efectuar la purga del aire de los intercambiadores caldera, seguir este procedimiento:

- no encender la máquina;
- conectar la máquina a la red de abastecimiento de agua y abrir la llave de suministro;
- con el destornillador de cruz, desatornillar los tornillos (1);
- levantar y quitar el apoya tazas (2).



- abrir las llaves (3) y hacer salir todo el aire presente en los intercambiadores;
- cuando comienza a salir agua, cerrar las llaves (3);



- encender la máquina y esperar a que la caldera se cargue;
- suministrar agua contemporáneamente a través de todos los grupos presentes en la máquina;
- abrir las llaves (3) y comprobar que no haya aire residual en la instalación;
- montar nuevamente el apoya tazas.

PUESTA EN MARCHA DE LA MÁQUINA

6 PRIMERA PUESTA EN MARCHA



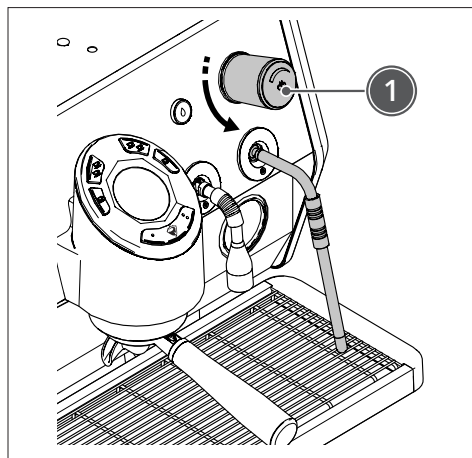
IMPORTANTE

La primera puesta en marcha de la máquina debe ser realizada por técnicos especializados autorizados por su distribuidor de Sanremo.

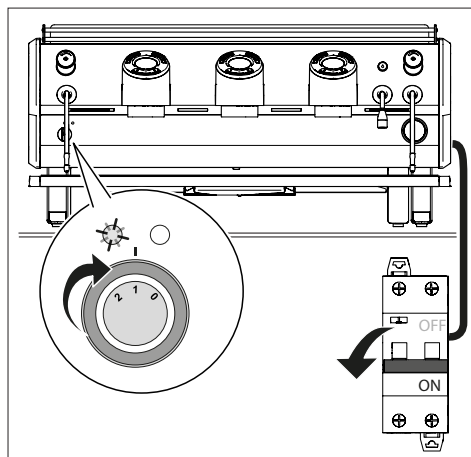
6.1 LLENADO DEL AGUA DE LA CALDERA

Para llenar de agua la caldera, proceder de la siguiente manera:

- abrir el grifo de suministro hídrico aguas arriba de la máquina;
- abrir el vapor girando el mando (1) en el sentido contrario a las agujas del reloj;



- encender la máquina colocando el disyuntor diferencial aguas arriba de la máquina en la posición ON;
- girar el interruptor a la posición "1". El testigo se ilumina indicando presencia de tensión, se ilumina la pantalla y se activa el llenado automático.



IMPORTANTE

Si el llenado automático no se realiza dentro de 120 segundos, la máquina se apaga y los botones relativos a los grupos parpadean.

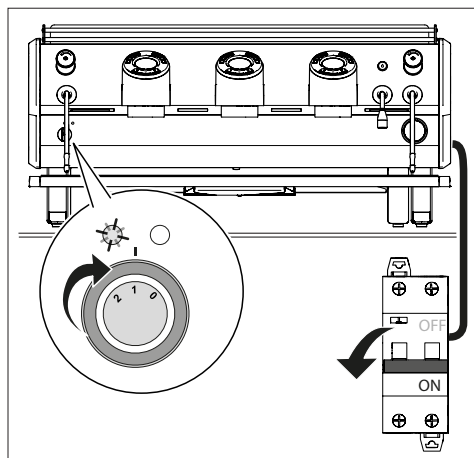
Asegurarse de que el grifo de suministro hídrico esté abierto.

Apagar la máquina y volver a encenderla para completar el llenado de la caldera.

6.2 ENCENDIDO DE LA MÁQUINA

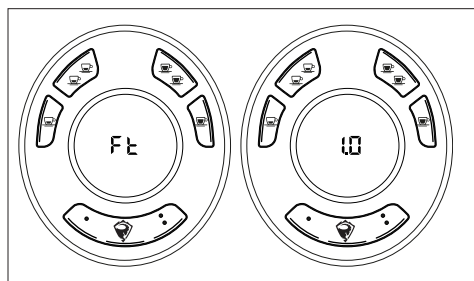
Para encender la máquina, proceder de la siguiente manera:

- conectar el interruptor principal del sistema;
- encender la máquina, girando el interruptor a la posición "1";
- comprobar que el testigo de línea, si existe, se encienda.

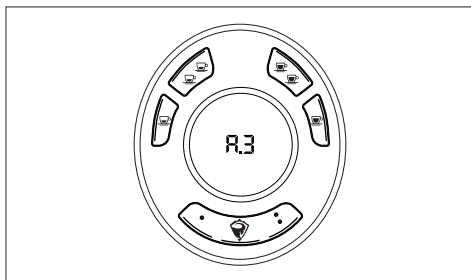


La minipantalla de los teclados muestra en secuencia:

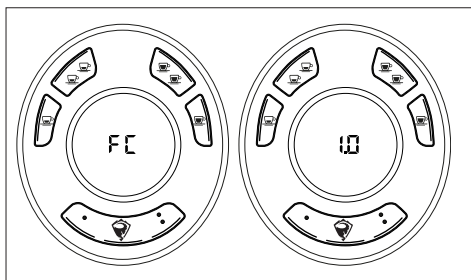
- la versión de firmware del teclado;



- el número de grupo durante 5 segundos;



- la versión de firmware de la tarjeta de control.



6.2.1 CALENTAMIENTO

6.2.1.1 Temperatura preconfigurada

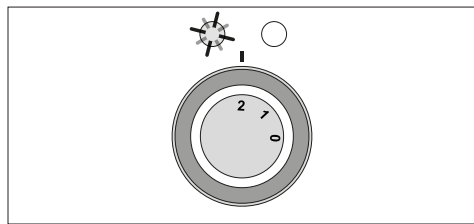
La temperatura de la caldera está ajustada por defecto a 123°C.

La temperatura de los grupos de suministro está ajustada por defecto a 93°C.

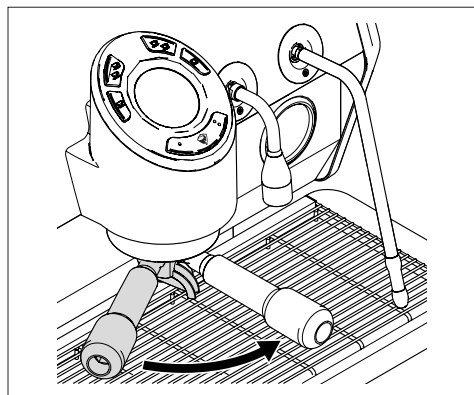
6.2.1.2 Fase de calentamiento

Para que la máquina alcance la temperatura, proceder de la siguiente manera:

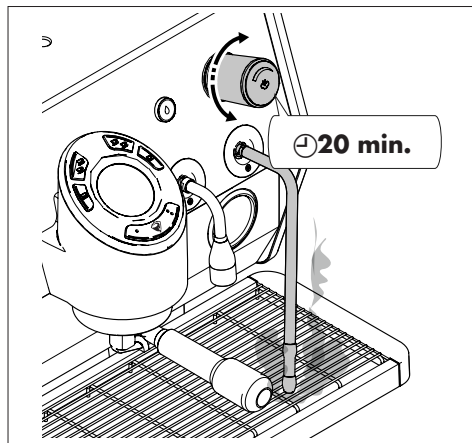
- poner el interruptor en la posición "2";



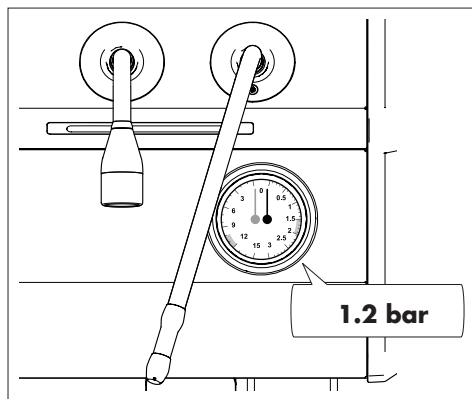
- enganchar los portafiltros a los grupos de suministro;



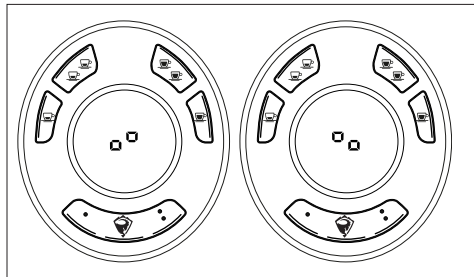
- mover las varillas de vapor encima de la rejilla, abrir los grifos de suministro de vapor y dejarlos abiertos;
- esperar a que salga vapor de las varillas de vapor (unos 15/20 minutos) y cerrar los grifos de vapor;



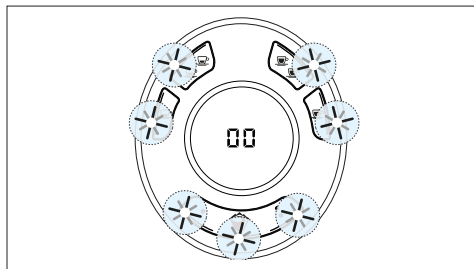
- esperar a que la máquina alcance la temperatura de régimen térmico, que puede verse en el manómetro (presión 1.2 bar) situado en la máquina.



Mientras la máquina se calienta, la minipantalla muestra una animación para indicar que la máquina no está lista y todos los ledes de los teclados están apagados.



Al final del calentamiento, la minipantalla muestra el mensaje "00". Los ledes de los teclados se encienden.



6.2.2 CONFIGURACIÓN DE LAS DOSIS

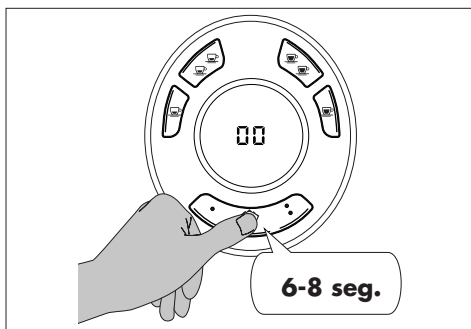
6.2.2.1 Configuración dosis café

Las dosis configuradas en el grupo GR1 se copian a todos los grupos.

Los grupos pueden configurarse de forma independiente.

A continuación se indica el procedimiento para configurar las dosis:

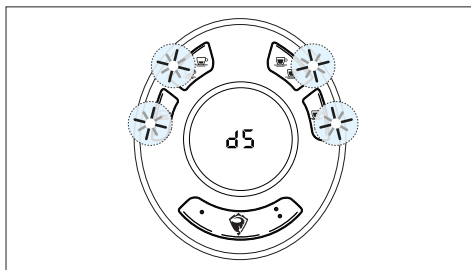
- pulsar durante K5 segundos el botón 6/8 del grupo a programar.



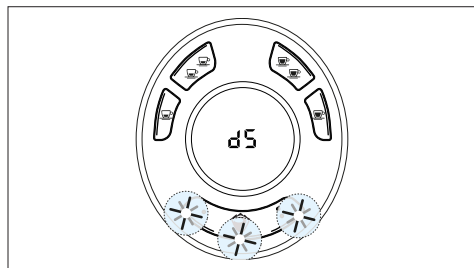
En la minipantalla aparecerá el mensaje "dS".

Los ledes de la parte inferior parpadean para indicar el estado de programación de las dosis:

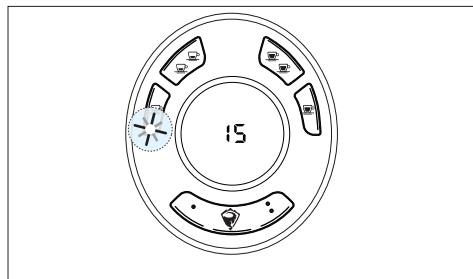
- la máquina no tiene dosis programadas: los ledes de L1 a L4 están encendidos;



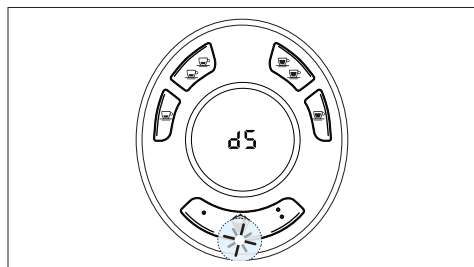
- la máquina está programada para 5 dosis: los ledes de L5 a L7 parpadean;



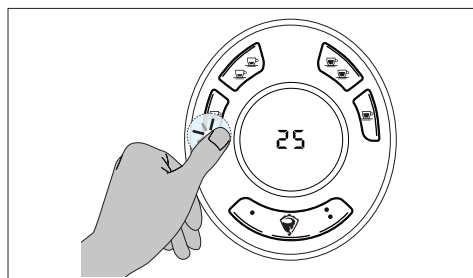
La máquina empieza a dispensar, la minipantalla muestra el tiempo transcurrido. El led de la dosis seleccionada permanece encendido en el grupo.



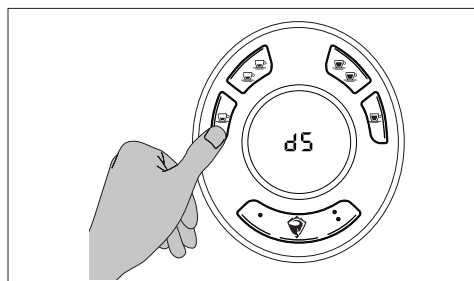
- la máquina está programada para 7 dosis: solo el led L5 parpadea.



- Presionar un botón para finalizar la dosis.



- Pulsar la tecla de la dosis a programar.



Los ledes de las dosis aún no programadas se encienden y la minipantalla muestra el tiempo de la última dosis dispensada.



El led L5 parpadea (o el grupo de led inferior).

Ahora es posible proceder a programar una nueva dosis.

Una vez finalizada la programación, esperar a que la máquina guarde los nuevos ajustes. Los grupos pueden programarse independientemente de la misma manera.

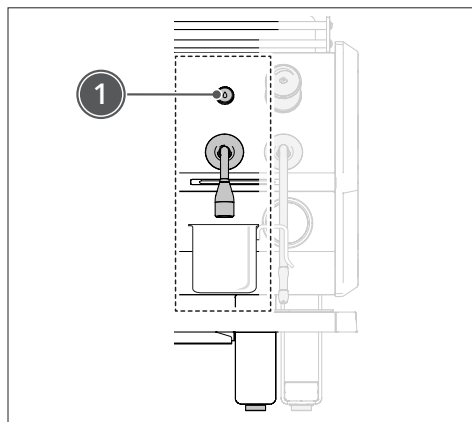
Las dosis configuradas en el grupo GR1 se copian a todos los grupos. Los segundos de la dosis de agua se mostrarán en el grupo con la numeración más alta.

La programación de 7 dosis solo es posible cuando la máquina está activada.

6.2.2.2 Configuración de las dosis de agua

Es posible programar una dosis doble para el agua caliente (si la máquina está activada).

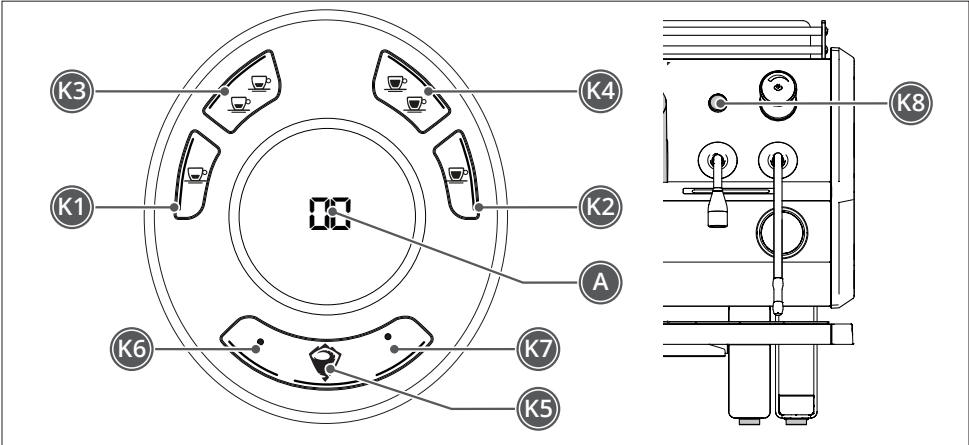
- pulsar una vez la tecla K8 (1) para configurar la primera dosis de agua;
- pulsar dos veces la tecla K8 (1) para configurar la segunda dosis de agua.



USO

7 USO

7.1 PANEL DE MANDOS



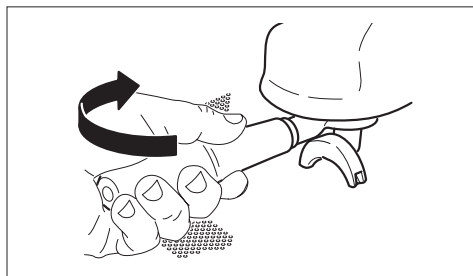
Botones		Descripción	Función específica	
Pos.	Led			
K1	L1	Suministro 1 café	K5+K1	Lavado automático del grupo individual
K2	L2	Suministro 1 café largo	K5+K2	Encendido calentador de tazas
K3	L3	Suministro 2 café	K5+K3	OFF o bien ECO
K4	L4	Suministro 2 cafés largos	K5+K4	Lavado automático de todos los grupos
K5	L5	Dosis manual y/o purge/flush		
K6	L6	Dosis extra 1 (si configurado)	K5+K6	Encendido barra led/teclados
K7	L7	Dosis extra 2 (si configurado)		
K8		Suministro de agua caliente	K5+K8	Acceso menú usuario
A		Minipantalla		

Del grupo GR1 se acciona toda la máquina (caldera y todos los grupos), del grupo GR2 y grupo GR3 se acciona el grupo individual del que se hace la selección.

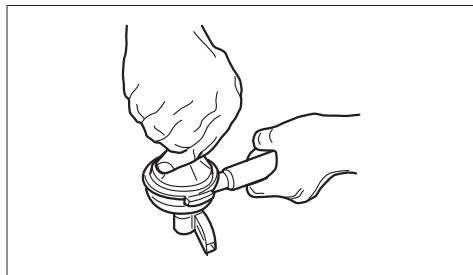
7.2 SUMINISTRO DEL CAFÉ

Para suministrar el café, seguir este procedimiento:

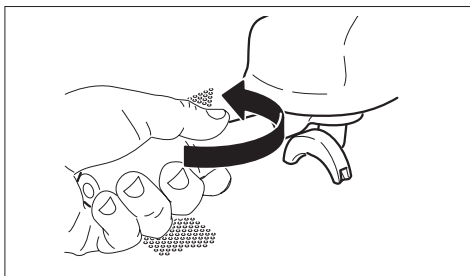
- retirar el portafiltro del grupo de suministro, vaciarlo si es necesario;



- llenar el portafiltro con café molido, teniendo cuidado de no dejar restos de café en polvo en el borde superior;
- comprimir el café con la prensa suministrada;



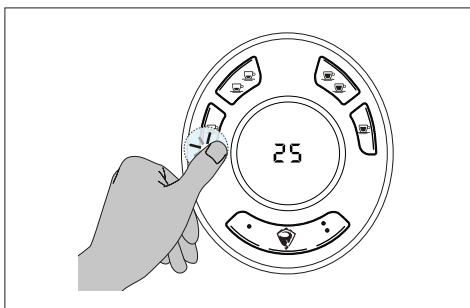
- volver a enganchar el portafiltro al grupo de forma segura, pero sin apretarlo demasiado;



- colocar una o dos tazas debajo del portafiltro (dependiendo de si se desea dispensar 1 o 2 cafés);
- pulsar el botón de suministro (dependiendo de si desea dispensar 1 o 2 cafés).

Una vez iniciado el suministro, el led del pulsador se enciende.

La minipantalla muestra el tiempo transcurrido para completar la operación.



Cuando se alcanza la dosis, el suministro se detiene automáticamente. Todos los leds se encienden y la minipantalla muestra el tiempo de suministro.

7.3 PREINFUSIÓN

La máquina se entrega con la función de preinfusión desactivada.

La preinfusión puede activarse para suministros simples, dobles o ambos.

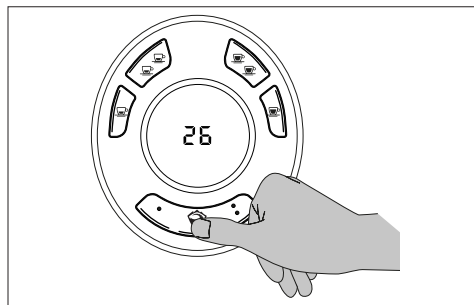
Para activar la preinfusión, véase "8.5 Configuración preinfusión" página 277.

7.4 PURGE

La máquina se entrega con la función de purge habilitada.

Para iniciar la purge, seguir este procedimiento:

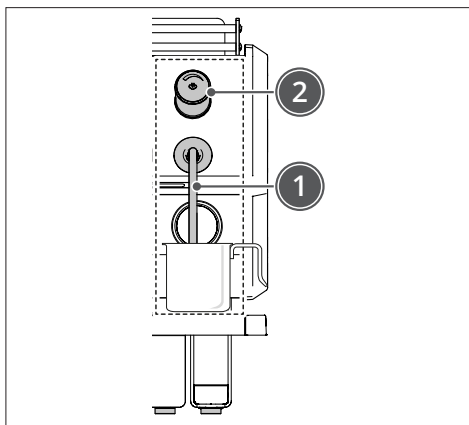
- pulsar la tecla K5 para iniciar la purge
 - pulsar una vez para realizar la purge (limpieza automática de la ducha con 20ml de agua);
 - pulsar dos veces para un suministro continuo.



7.5 EROGACIÓN DE VAPOR

Para utilizar vapor, proceder del siguiente modo:

- introducir la varilla de vapor (1) en el recipiente que contiene la bebida que se desea calentar;
- girar el mando (2) en el sentido contrario a las agujas del reloj. Regular el caudal de vapor según las necesidades, girando el mando más o menos;
- cuando la bebida haya terminado de calentarse, cerrar el suministro de vapor girando el mando (2) hacia la derecha;
- retirar el recipiente de la varilla de vapor (1);
- limpiar inmediatamente la varilla de vapor (1) de cualquier residuo con una esponja húmeda.



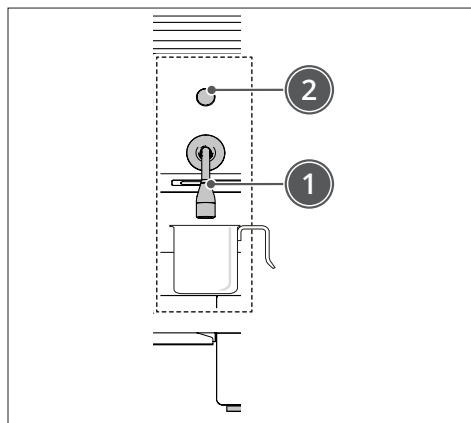
RIESGO TÉRMICO

No accionar el mando para dispensar el vapor antes de introducir la varilla de vapor en el recipiente, riesgo de quemaduras.

7.6 SUMINISTRO DE AGUA CALIENTE

Para suministrar agua caliente, seguir este procedimiento:

- colocar el recipiente debajo del tubo de suministro de agua caliente (1);
- pulsar una vez el botón de suministro de agua (2) para dispensar la primera dosis establecida;
- pulsar el botón de suministro de agua (2) dos veces consecutivas para dispensar la segunda dosis establecida;
- pulsar de nuevo el botón de suministro de agua (2) si desea finalizar el suministro antes de alcanzar la dosis establecida;



- en el grupo más cercano a la varilla de agua aparece una cuenta atrás que indica el tiempo que falta para que finalice el suministro de agua.



RIESGO TÉRMICO

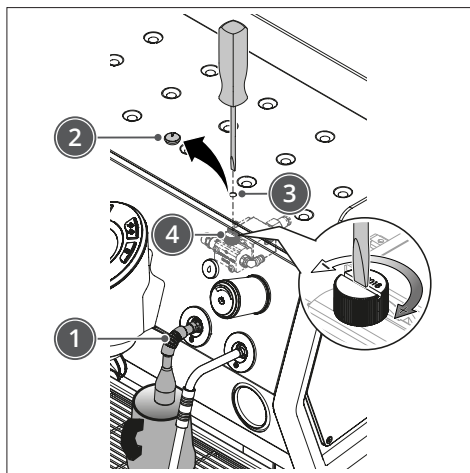
No accionar el botón de suministro de agua antes de colocar el recipiente bajo el tubo de suministro, riesgo de quemaduras.

7.7 AJUSTE TEMPERATURA AGUA (OPCIONAL)

Si está presente como opcional, permite el ajuste de la temperatura del agua caliente mediante un regulador.

Para ajustar la temperatura, seguir este procedimiento:

- colocar el recipiente debajo del tubo de suministro de agua caliente (1);
- quitar el tapón de goma (2);
- introducir un destornillador plano en el orificio (3) y girar el regulador (4) (sentido horario para agua caliente (+), sentido antihorario para agua fría (-));
- pulsar una vez el botón de suministro de agua (5) y comprobar la temperatura del agua.



- Repetir la operación hasta alcanzar la temperatura deseada.



RIESGO TÉRMICO

No accionar el botón de suministro de agua antes de colocar el recipiente bajo el tubo de suministro, riesgo de quemaduras.

7.8 APAGADO Y MODO ECO

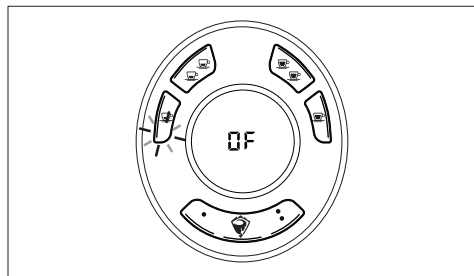
Para apagar la máquina o ponerla en modo ECO, proceder como se indica a continuación:

- Pulsar los botones K5 y K3 del grupo GR1 al mismo tiempo.

La máquina se apaga.

El led L1 parpadea lento.

La minipantalla muestra el mensaje "OF" durante 10 segundos.



- Pulsar los botones K5 y K3 del grupo GR1 al mismo tiempo.

La máquina pasa al modo ECO.

El led L1 parpadea rápidamente.

La minipantalla muestra el mensaje "EC" durante 10 segundos.

- Pulsar el botón K3 del grupo GR1 para encender la máquina.

La secuencia de los estados es OFF -> ECO -> tiempo del último suministro.

Actuando en el grupo GR1 se acciona toda la máquina.

Actuando en los grupos GR2 y GR3 se acciona los grupos individuales pero no la máquina.

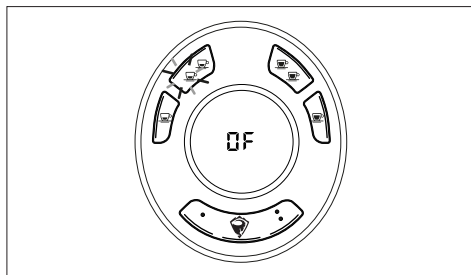
Para apagar el grupo GR2 o GR3 o ponerlos en modo ECO, proceder como se indica a continuación:

- Pulsar los botones K5 y K3 del grupo en cuestión al mismo tiempo.

El grupo se apaga.

El led L3 parpadea lento.

La minipantalla muestra el mensaje "OF" durante 10 segundos.



- Pulsar los botones K5 y K3 del grupo en cuestión al mismo tiempo.

El grupo en cuestión pasa al modo ECO.

El led L3 parpadea rápidamente.

La minipantalla muestra el mensaje "EC" durante 10 segundos.

- Pulsar la tecla K3 del grupo en cuestión para encenderlo.

La máquina o el grupo individual siempre se pueden volver a encender pulsando K3.

MENÚ TÉCNICO DEL USUARIO

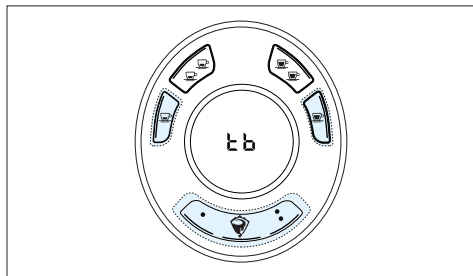
8 MENÚ TÉCNICO

8.1 ACCESO AL MENÚ TÉCNICO USUARIO

Para acceder al menú del usuario, pulsar la tecla K5 del grupo GR1 seguida de la tecla K8, o mantener pulsada la tecla K5 del grupo GR1 durante más de 10 segundos.

La minipantalla muestra la primera imagen del menú usuario con la temperatura de la caldera, se visualiza el mensaje "tb".

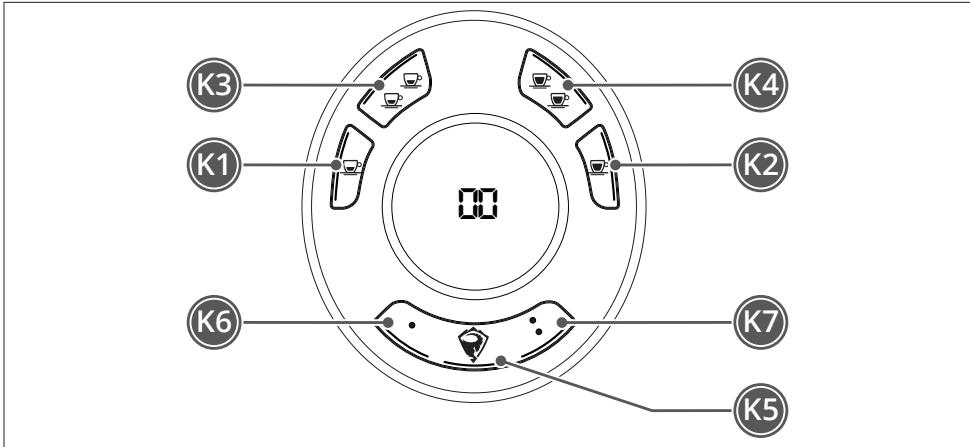
Los ledes L1, L2, L5, L6 y L7 del grupo GR1 están encendidos.



8.1.1 RESUMEN MENÚ TÉCNICO DEL USUARIO

- ↳ Configuración de la temperatura de la caldera (solo si está activa en el menú técnico, por defecto ON)
- ↳ Configuración de la temperatura de los grupos (solo si está activa en el menú técnico, por defecto ON)
- ↳ Habilitación preinfusión (solo si está activa en el menú técnico, por defecto ON)
- ↳ Configuración número dosis disponibles
- ↳ Habilitación dosis K5 manual como dosis programada
- ↳ Habilitación función purge/flush en pulsador manual K5
- ↳ Habilitación programación botón K5
- ↳ Habilitación calentador de tazas
- ↳ Encendido/apagado led
- ↳ Habilitación ECO con timeout
- ↳ Estado wifi

8.2 BOTONES MENÚ TÉCNICO USUARIO



Botones	Ajustes
K1	Pantalla anterior
K2	Pantalla siguiente
K3	Disminución valor para ajustar
K4	Aumento valor para ajustar
K5	Para entrar a un menú y guardar
K6	Guardar y volver a la pantalla anterior
K7	Guardar y salir del menú



AVISO - Para cada menú se encenderán solo los ledes correspondientes a los botones que se pueden utilizar, los que quedan apagados, están inactivos.

8.3 CONFIGURACIÓN TEMPERATURA CALDERA

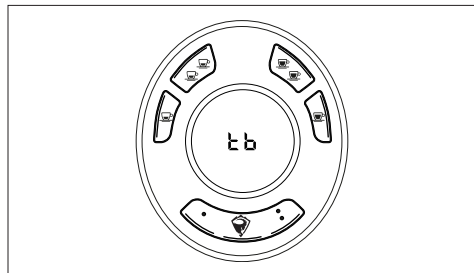
La temperatura de la caldera está ajustada por defecto a 123°C.

La caldera se puede configurar en tres temperaturas, 120 °C, 123 °C y 126 °C.

Para configurar la temperatura de la caldera, proceder como se describe a continuación:

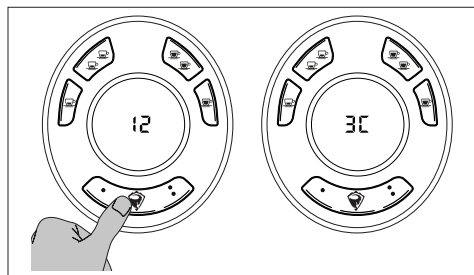
- entrar en el menú técnico del usuario, véase "8.1 Acceso al menú técnico usuario" página 274;

En la minipantalla aparecerá el mensaje "tb".



- Pulsar el botón K5.

La minipantalla muestra la temperatura establecida como texto desplazable (p. ej. 12-3C / 25-3F).



- Pulsar el botón K3 para disminuir o el botón K4 para aumentar la temperatura.

Para guardar y volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K5 o el botón K6; para guardar y salir del menú, pulsar el botón K7.

8.4 TEMPERATURA GRUPOS

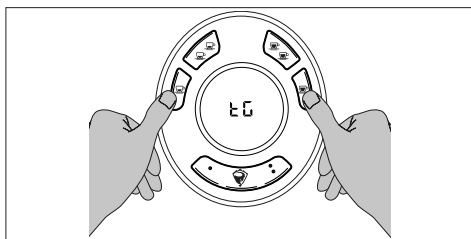
La temperatura de los grupos de suministro está ajustada por defecto a 93°C.

La temperatura de un grupo puede oscilar entre un mínimo de 90 °C y un máximo de 98 °C. Los grados se pueden aumentar/disminuir en pasos de 1°.

Para configurar la temperatura del grupo, proceder como se describe a continuación:

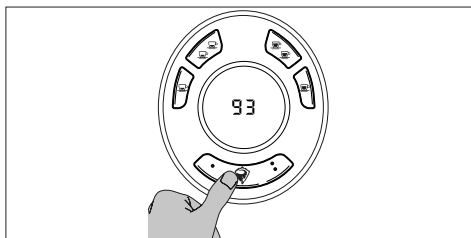
- entrar en el menú técnico del usuario, véase "8.1 Acceso al menú técnico usuario" página 274;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;

En la minipantalla aparecerá el mensaje "tG".



- Pulsar el botón K5.

La minipantalla muestra la temperatura configurada.



- Pulsar el botón K3 para disminuir o el botón K4 para aumentar la temperatura.

Para guardar y volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K5 o el botón K6; para guardar y salir del menú, pulsar el botón K7.

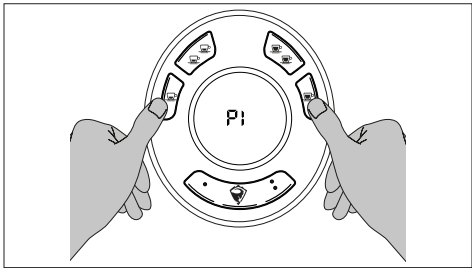
8.5 CONFIGURACIÓN
PREINFUSIÓN

La máquina se entrega con la función de preinfusión desactivada. La preinfusión puede activarse para suministros simples, dobles o ambos. Las dosis configuradas en el grupo GR1 se copian a todos los grupos.

Para configurar la preinfusión proceder como se describe a continuación:

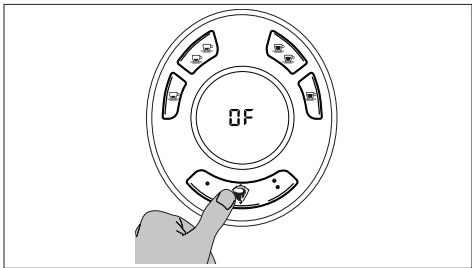
- entrar en el menú técnico del usuario, véase “8.1 Acceso al menú técnico usuario” página 274;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;

En la minipantalla aparecerá el mensaje “Pi”.



- Pulsar el botón K5.

La minipantalla muestra la temperatura configurada.



- Pulsar el botón K3 o el botón K4 para desplazar las opciones de activación de la preinfusión.

Las opciones se describen en la tabla

Sigla	Descripción
OF	Preinfusión desactivada
Sd	Preinfusión activa para las dosis simples y dobles
_d	Preinfusión activa para las dosis dobles
S_	Preinfusión activa para las dosis simples

Para guardar y volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K5 o el botón K6; para guardar y salir del menú, pulsar el botón K7.

8.6 HABILITACIÓN 7 DOSIS

La máquina se suministra con la configuración de 5 dosis.

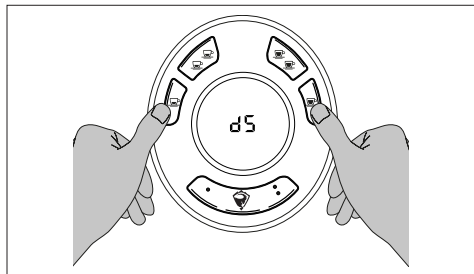
Es posible dosificar el café con los botones K6 y K7. Para aprovechar esta oportunidad, se debe configurar la máquina en modo 7 dosis.

Si la máquina está configurada en modo 5 dosis, durante la fase de máquina lista, al pulsar los botones K6 y K7, la máquina se comportará como si se hubiera seleccionado K5. Además, al pulsar K5 durante el suministro, se encenderán los ledes L6, L5 y L7.

Para activar dosis adicionales, proceder de la siguiente manera:

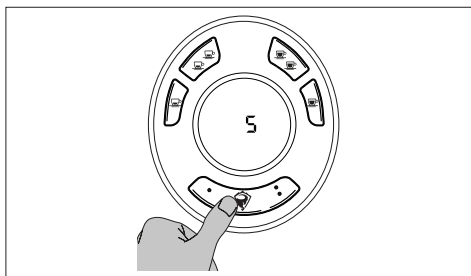
- entrar en el menú técnico del usuario, véase "8.1 Acceso al menú técnico usuario" página 274;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;

En la minipantalla aparecerá el mensaje "d5".



- Pulsar el botón K5.

La minipantalla muestra la configuración actual.



- Pulsar el botón K3 o el botón K4 para modificar la configuración

Para guardar y volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K5 o el botón K6; para guardar y salir del menú, pulsar el botón K7.

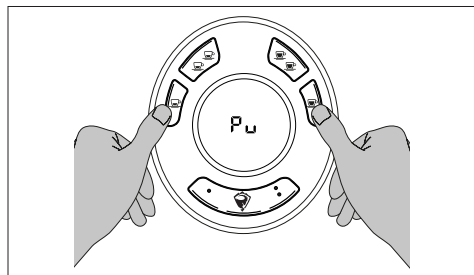
8.7 HABILITACIÓN PURGE/FLUSH

La máquina se entrega con la función de purge/flush activada.

Para modificar la configuración purge/flush, seguir este procedimiento:

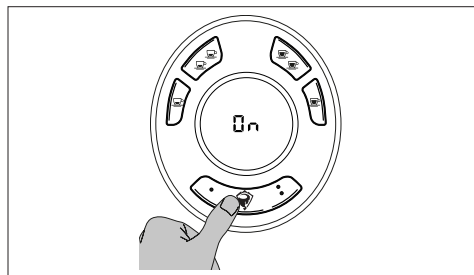
- entrar en el menú técnico del usuario, véase "8.1 Acceso al menú técnico usuario" página 274;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;

En la minipantalla aparecerá el mensaje "Pu".



- Pulsar el botón K5.

La minipantalla muestra la configuración actual.



- Pulsar el botón K3 o el botón K4 para modificar la configuración

Para guardar y volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K5 o el botón K6; para guardar y salir del menú, pulsar el botón K7.

8.8 DOSIS CONTINUA O DOSIS PROGRAMADA EN K5

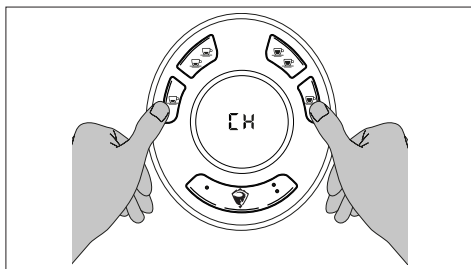
La máquina se entrega con la programación del botón K5 desactivado.

Si no se ha configurado, cuando se pulsa el botón K5, se suministra una dosis continua (máx. 600 ml).

Para activar la configuración de la dosis en el botón K5, seguir este procedimiento:

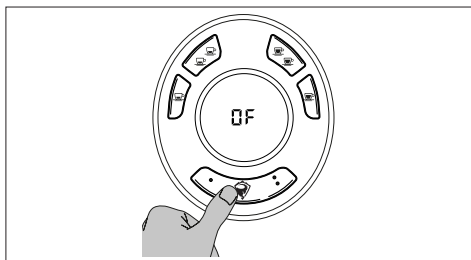
- entrar en el menú técnico del usuario, véase "8.1 Acceso al menú técnico usuario" página 274;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;

En la minipantalla aparecerá el mensaje "Pu".



- Pulsar el botón K5.

La minipantalla muestra la configuración actual.



- Pulsar el botón K3 o el botón K4 para modificar la configuración

Para guardar y volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K5 o el botón K6; para guardar y salir del menú, pulsar el botón K7.

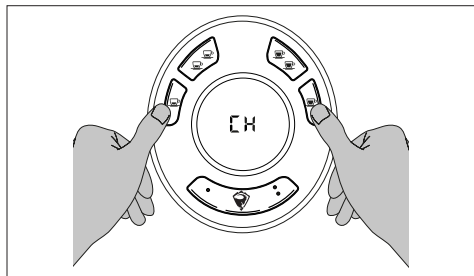
8.9 HABILITACIÓN CALENTADOR DE TAZAS

La máquina se suministra con el calentador de tazas desactivado.

Para activar el calentador de tazas, seguir este procedimiento:

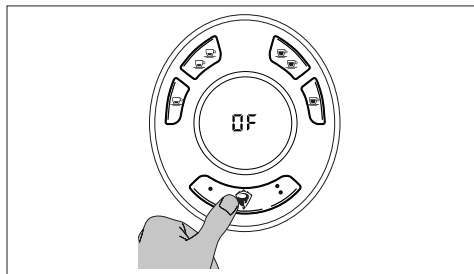
- entrar en el menú técnico del usuario, véase "8.1 Acceso al menú técnico usuario" página 274;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;

En la minipantalla aparecerá el mensaje "CH".



- Pulsar el botón K5.

La minipantalla muestra la configuración actual.



- Pulsar el botón K3 o el botón K4 para modificar la configuración

Para guardar y volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K5 o el botón K6; para guardar y salir del menú, pulsar el botón K7.

8.10 BARRA DE LEDES ZONA DE TRABAJO (OPCIONAL)

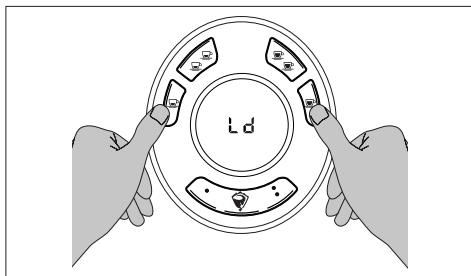
La máquina se entrega con la barra de ledes (opcional) activa.

Desde este menú se puede activar o desactivar la barra de ledes de la zona de trabajo.

Para modificar la configuración de la barra de ledes, seguir este procedimiento:

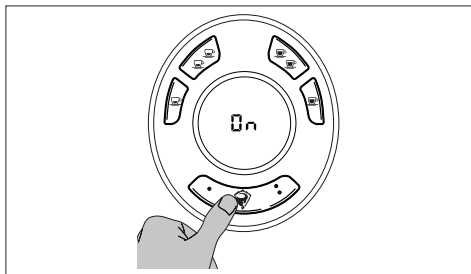
- entrar en el menú técnico del usuario, véase "8.1 Acceso al menú técnico usuario" página 274;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;

En la minipantalla aparecerá el mensaje "Ld".



- Pulsar el botón K5.

La minipantalla muestra la configuración actual.



- Pulsar el botón K3 o el botón K4 para modificar la configuración

Para guardar y volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K5 o el botón K6; para guardar y salir del menú, pulsar el botón K7.

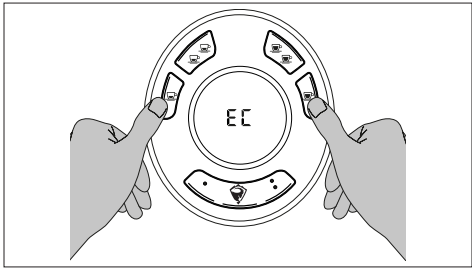
8.11 HABILITACIÓN MODO ECO CON TIMEOUT

La máquina se entrega con el modo ECO con timeout desactivada.
Con esta función activa, la máquina entra en modo ECO después de un periodo de inactividad (90 min).

Para activar el modo ECO, seguir este procedimiento:

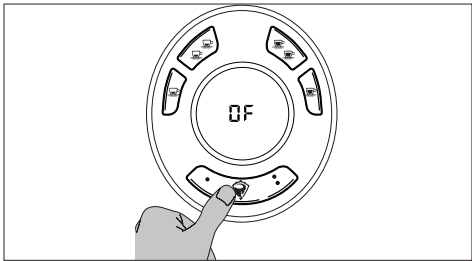
- entrar en el menú técnico del usuario, véase “8.1 Acceso al menú técnico usuario” página 274;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;

En la minipantalla aparecerá el mensaje “Ec”.



- Pulsar el botón K5.

La minipantalla muestra la configuración actual.



- Pulsar el botón K3 o el botón K4 para modificar la configuración

Para guardar y volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K5 o el botón K6; para guardar y salir del menú, pulsar el botón K7.

8.12 ESTADO WIFI

Se visualiza este menú solo si está activado el módulo wifi.

En esta sección se puede controlar el estado de la conexión wifi.

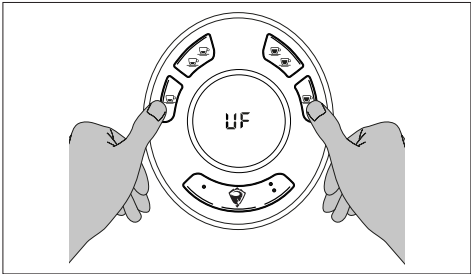
Los estados se describen en la tabla:

Sigla	Descripción
0	Desconectado (wifi board conectado)
1	wifi conectado
2	SNTP conectado (Simple Network Time Protocol)
3	Conectado a internet
4	Conectado a la nube
5	Estado desconocido
6	Ninguna comunicación (wifi board desconectado)

Para utilizar el estado del wifi, seguir este procedimiento:

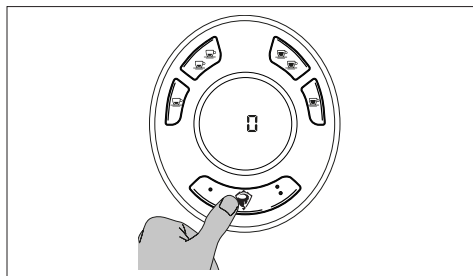
- entrar en el menú técnico del usuario, véase “8.1 Acceso al menú técnico usuario” página 274;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;

En la minipantalla aparecerá el mensaje “UF”.



- Pulsar el botón K5.

La minipantalla visualizará el estado wifi.



Para volver a la pantalla anterior, pulsar el botón K5 o el botón K6; para salir del menú, pulsar el botón K7.

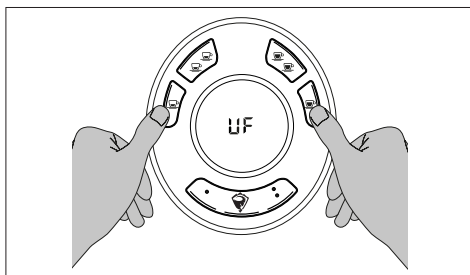
8.12.1 RESTABLECIMIENTO WIFI

Se requiere el restablecimiento del wifi en caso de cambio de la configuración de conexión.

Para restablecer la configuración wifi, seguir este procedimiento:

- entrar al menú estado wifi, ver "8.12 Estado wifi" página 281;
- desplazarse por las pantallas del menú con el botón K1 o el botón K2 hasta la pantalla deseada;

En la minipantalla aparecerá el mensaje "Rs".



- Pulsar el botón K5 para iniciar el restablecimiento.

Tras efectuar el restablecimiento, el menú vuelve a la pantalla de estado wifi.

Pulsar el botón K6 o el botón K7 para volver al menú anterior sin efectuar el restablecimiento.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

9 LIMPIEZA

EPI PREVISTOS		
		

9.1 ADVERTENCIAS GENERALES

No utilizar esponjas y objetos abrasivos, productos de limpieza que contengan alcohol o amoníaco para limpiar la máquina.

Se recomienda utilizar únicamente detergentes específicos para la limpieza de máquinas de café o vajillas.



IMPORTANTE

Se debe tener cuidado al limpiar la máquina o la instalación con detergentes químicos para evitar daños a los componentes y al medio ambiente (degradabilidad superior a un 90 %).

9.2 LIMPIEZA DIARIA

9.2.1 ESTRUCTURA Y APOYA TAZAS

Limpiar la estructura y la superficie apoya tazas con un paño no abrasivo y agua tibia a aprox. 30°C.

9.2.2 PORTAFILTRO

Para la limpieza del portafiltro, proceder del siguiente modo:

- desengachar el portafiltro y vaciarlo;
- retirar el filtro del portafiltro;
- sumergir el filtro, el portafiltro y el filtro ciego en un recipiente con limpiador para máquinas de café, dejándolos en remojo mientras la máquina esté inactiva.

9.2.3 VARILLA DE VAPOR

Limpiar la varilla de vapor de incrustaciones utilizando productos de limpieza especiales y/o agua caliente.



IMPORTANTE

La varilla debe limpiarse después de cada uso con un paño húmedo.

9.2.4 REJILLA

Retirar la rejilla y lavar con agua corriente y detergente específico.

Secarla completamente con un paño suave y montarla de nuevo.

9.2.5 DIFUSOR DE AGUA CALIENTE

Limpiar el difusor de agua caliente con un paño húmedo.

9.2.6 GRUPO DE SUMINISTRO

Para la limpieza del grupo de suministro, proceder del siguiente modo:

- limpiar la junta del grupo con el cepillo suministrado;
- limpiar la ducha con un paño;
- limpiar la parte inferior del grupo con una esponja;
- limpiar la junta con un cepillo de cerdas suaves.

9.2.7 LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE DRENAJE

Para la limpieza de la bandeja de drenaje, proceder del siguiente modo:

- limpiar las uniones del desagüe con un cepillo.

9.2.8 LIMPIEZA DE LA BANDEJA DE DRENAJE

Para la limpieza de la bandeja, seguir este procedimiento:

- retirar la bandeja de drenaje;
- controlar que el orificio de salida de la bandeja de drenaje esté libre y sin restos de café. Si es necesario, quitar la suciedad depositada;
- verter una jarra de agua caliente para limpiar todo el tubo de drenaje.

9.3 LIMPIEZA AUTOMÁTICA

La limpieza automática se subdivide en:

- lavado automático del grupo individual. Se activa mediante el grupo individual que se va a limpiar;
- lavado automático de todos los grupos. Se activa del primer grupo GR1 e inicia el lavado de todos los grupos, de uno en uno de forma secuencial.



IMPORTANTE

Una vez iniciado, el lavado automático no puede interrumpirse antes de su finalización.

Si la máquina se apaga durante un lavado automático, al arrancar la máquina se bloqueará hasta que finalice el lavado.

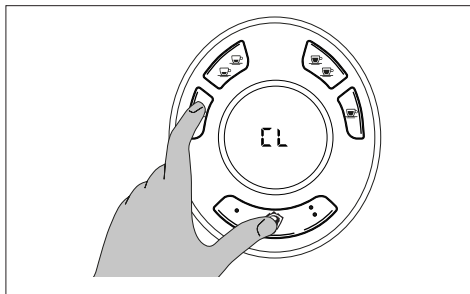
9.3.1 LAVADO AUTOMÁTICO DEL GRUPO INDIVIDUAL

El lavado del grupo individual puede finalizarse pulsando cualquier tecla.

El ciclo incluye 15 lavados.

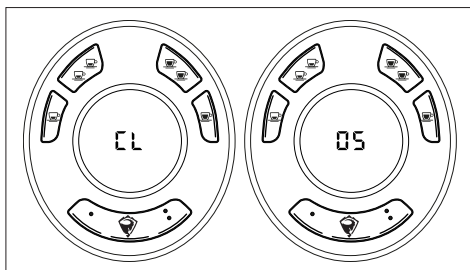
Para activar el lavado automático de un solo grupo, seguir este procedimiento:

- Pulsar los botones K5 + K1 para iniciar el lavado del grupo. Los demás grupos que no se estén lavando seguirán funcionando normalmente.

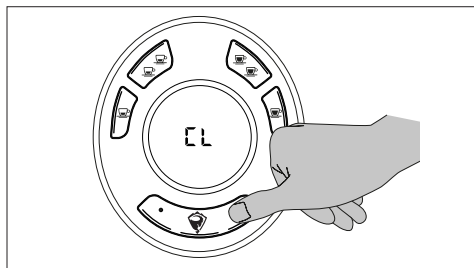


Durante la fase de lavado, la minipantalla muestra el mensaje "CL" (fase de lavado con detergente) alternado con el número de la fase.

Cada visualización dura 2 segundos.



- Pulsar cualquier tecla para finalizar el lavado.



9.3.2 LAVADO AUTOMÁTICO DE TODOS LOS GRUPOS

El lavado automático se ha desarrollado para que pueda realizarse bien en un solo grupo a la vez, y pueda iniciarse aunque solo tenga un filtro ciego, o bien en todos los grupos al mismo tiempo.

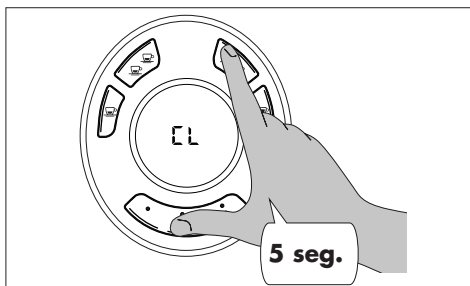
El ciclo incluye 15 lavados y 15 aclarados.

Para activar el lavado automático de todos los grupos, proceder de la siguiente manera:

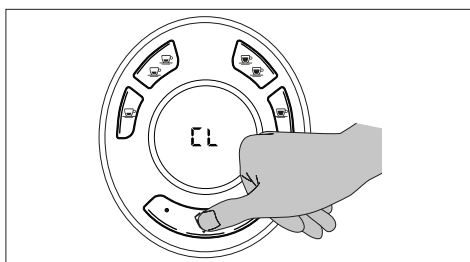
- pulsar simultáneamente durante al menos K5 segundos los botones + K4 5 del grupo GR1.

Los ledes L5 de todos los grupos comenzarán a parpadear.

En la minipantalla aparecerá el mensaje "CL".

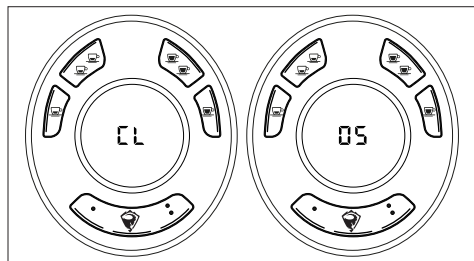


- Pulsar K5 para iniciar la fase de lavado en el grupo seleccionado o en todos los grupos.

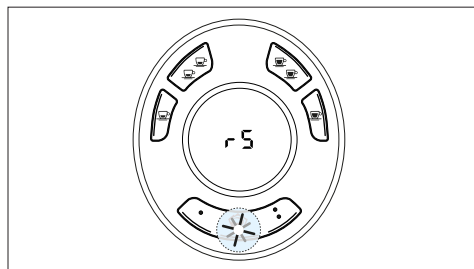


Durante la fase de lavado, la minipantalla muestra el mensaje "CL" (fase de lavado con detergente) alternado con el número de la fase.

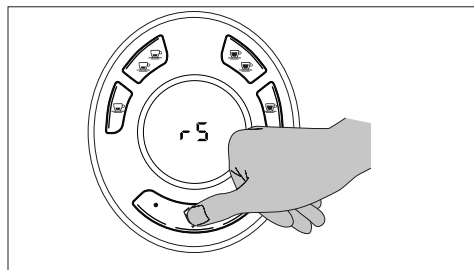
Cada visualización dura 2 segundos.



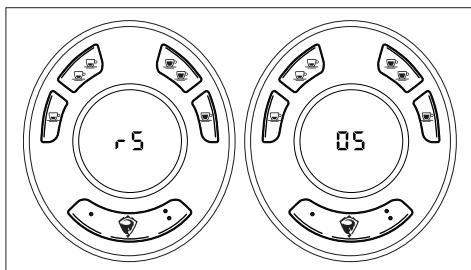
Al final del ciclo, el led L5 parpadea. La minipantalla muestra el mensaje "rS".



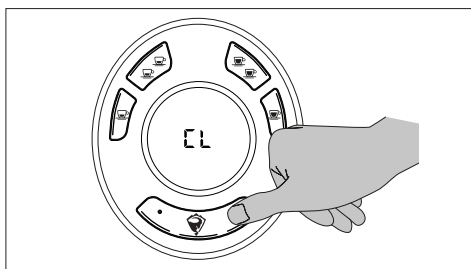
- Quitar el detergente;
- pulsar el botón K5 para iniciar la fase de aclarado.



Durante la fase de aclarado, la minipantalla muestra el mensaje "rS" (fase de aclarado) alternado con el número de la fase.



- Pulsar cualquier tecla para impedir el lavado (excepto K5) en el grupo en el que no se desea el lavado automático.



Una vez iniciado, el lavado automático en un grupo no puede interrumpirse antes de su finalización.

Si la máquina se apaga durante un lavado automático, al arrancar la máquina se bloqueará hasta que finalice el lavado.

10 PREPARACIÓN PARA EL MANTENIMIENTO



EPI PREVISTOS



Antes de realizar cualquier trabajo de limpieza o mantenimiento rutinario, desconectar la máquina de la red eléctrica y cerrar la llave de paso de la red de agua.



RIESGO ELÉCTRICO

Las operaciones de mantenimiento en el interior de la máquina deben realizarse con la máquina apagada y fría y con el interruptor principal en la posición "0" OFF.



ATENCIÓN

Se debe prestar atención al realizar determinadas operaciones de mantenimiento que deben llevarse a cabo con la máquina en funcionamiento.

No utilizar chorros de agua para efectuar las operaciones de limpieza.



IMPORTANTE

Para las operaciones en el descalcificador (si está presente) consultar el manual suministrado con el componente.

10.1 MANTENIMIENTO PROGRAMADO

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



IMPORTANTE

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



10.2 MANTENIMIENTO EXCEPCIONAL

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



IMPORTANTE

Todos los problemas distintos de los enumerados en el cuadro al final del capítulo “13 Problemas de funcionamiento: causas y soluciones” requieren la intervención de un servicio de asistencia técnica.

11 ASISTENCIA TÉCNICA Y RECAMBIOS

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

Para las reparaciones, utilizar únicamente piezas de recambio originales.



IMPORTANTE

El uso de piezas de recambio no originales o no homologadas por el fabricante se considera manipulación.

ELIMINACIÓN

12 ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA



IMPORTANTE

Antes de la puesta fuera de servicio, vaciar la caldera.

Las operaciones de eliminación de la máquina deben ser realizadas por un centro de asistencia técnica.

12.1 ELIMINACIÓN

El símbolo del contenedor de basura tachado en el aparato o en su embalaje indica que, al final de su vida útil, el producto debe recogerse por separado de otros residuos.

PRODUCTO CONFORME A LA DIRECTIVA UE 2012/19/EU.



Al final de la vida útil del aparato, antes de eliminarlo de acuerdo con la normativa sobre recogida selectiva de residuos, dejarlo inutilizado: desenchufarlo de la toma de corriente y cortar el cable de alimentación.

El aparato y todos sus accesorios deben eliminarse separándolos adecuadamente de acuerdo con la normativa vigente en el país de uso.

La correcta recogida selectiva para la posterior eliminación del aparato fuera de servicio para su reciclaje, tratamiento y eliminación compatible con el medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales de los que está compuesto el aparato.



IMPORTANTE

La eliminación no autorizada del producto conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

Cualquier irregularidad cometida antes, durante o después del desguace y eliminación de los componentes de la máquina, así como en la interpretación y aplicación de la normativa vigente, es responsabilidad exclusiva del cliente.

12.2 ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS

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

PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO: CAUSAS Y SOLUCIONES

13 PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO: CAUSAS Y SOLUCIONES

A continuación se muestra una lista de anomalías que podrían surgir durante el uso de la máquina.

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

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El Autosteamer no funciona	Rotura de la sonda de la varilla (no espuma ni calienta las bebidas y los ledes del panel de control del Autosteamer parpadean)	Llamar a la asistencia técnica
Agua del té fría	Regulación incorrecta del agua mezclada	Regular el agua mezclada
El café está demasiado frío	La máquina no está lista	Esperar a que se alcance la temperatura
	Presencia de cal en la caldera	Llamar a la asistencia técnica
No se suministra agua caliente	La máquina no está lista	Esperar a que se alcance la temperatura
	Electroválvula de suministro defectuosa	Llamar a la asistencia técnica
	Circuito de suministro obstruido	Llamar al servicio de asistencia para descalcificar la máquina
El suministro de café se produce demasiado lentamente o no se realiza	Abastecimiento hídrico insuficiente	Comprobar la línea de alimentación
	Orificio de suministro del portafiltro bloqueado	Limpiar bien el portafiltro con un detergente específico o con un palillo de dientes
	Molienda demasiado fina Posible generación del error AL70 en la pantalla del grupo	Ajustar el molinillo dosificador
El suministro de café no se produce	Funcionamiento incorrecto de la electroválvula del grupo	Llamar a la asistencia técnica
	Oclusión gicleur del grupo (probablemente a causa de cal)	Llamar a la asistencia técnica
La máquina no suministra vapor	Boquilla de suministro obstruida	Limpiar
	Circuito de suministro obstruido	Llamar al servicio de asistencia para descalcificar la máquina
	Grifo de vapor defectuoso	Llamar a la asistencia técnica

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El café se escapa de los bordes del portafiltro	La suciedad en el portafiltro evita que el café se suministre desde la boquilla	Limpiar
	Junta de grupo desgastada	Sustituir
	Pantallas de ducha obstruidas	Limpiar o sustituir



IMPORTANTE

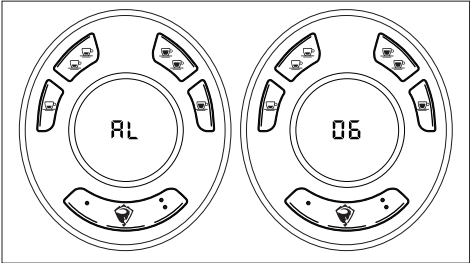
Para todos los problemas no incluidos en esta tabla, contactar con la asistencia técnica.

13.1 ALARMAS

La máquina indica una situación de alarma con el parpadeo de todos los ledes de los teclados.

Los ledes encendidos en modo fijo indican el error que ha detectado la unidad de control. Los errores relacionados con el grupo se señalizan en el grupo que tiene el problema. Las alarmas relacionadas con la caldera se señalizan en todos los grupos al mismo tiempo.

La minipantalla muestra el texto que se desplaza "AL XX" (XX indica el número de alarma, p. ej. 06).



Código	Alarma
05	Sonda del grupo café en cortocircuito (se visualiza en el grupo en cuestión)
06	Sonda del grupo café en circuito abierto o no conectada (se visualiza en el grupo en cuestión)
13	Sonda del calentador de tazas en cortocircuito
12	Sonda del calentador de tazas en circuito abierto o no conectada
99	Sonda de la caldera servicios en cortocircuito
98	Sonda de la caldera servicios en circuito abierto / no conectada
31	EV GR1 en cortocircuito
30	EV GR1 en circuito abierto o no conectada

Código	Alarma
33	EV GR2 en cortocircuito
32	EV GR2 en circuito abierto o no conectada
35	EV GR3 en cortocircuito
34	EV GR3 en circuito abierto o no conectada
37	EV carga caldera en cortocircuito
36	EV carga caldera en circuito abierto o no conectada
39	EV agua caliente en cortocircuito
38	EV agua caliente en circuito abierto o no conectada
46	Sobret temperatura caldera servicios
70	Ausencia impulsos sensor volumétrico GR (se visualiza en el grupo en cuestión)
15	Timeout llenado caldera servicios
16	Timeout calentamiento caldera servicios
20	Timeout calentamiento GR (se visualiza en el grupo en cuestión)
50	No funciona la comunicación con teclado (se visualiza en el grupo en cuestión)
55	Comunicación WiFi
08	Sonda varilla de vapor TVC no conectada
09	Sonda varilla de vapor TVC en cortocircuito

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