



Instruction Booklet
English

Livret d'instructions
Français

F18

F18 TALL



Congratulations on purchasing your SANREMO machine: each one of our products is the result of careful research, in constant collaboration with coffee lovers from all over the world. That's why your thoughts are important to us: your experience and collaboration makes us improve every day, and you can always get the best out of every SANREMO creation.

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.

BUILDER

FABRICANT

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

EN



SUMMARY DATA

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

FR

RÉFÉRENCES DE LA MACHINE

Il est conseillé de copier dans le tableau ci-dessous les références de la machine afin de faciliter les signalements au réseau de vente.

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

	ENGLISH	FRANÇAIS
A	Power	Puissance
B	Model	Modèle
C	Supply voltage	Tension d'alimentation
D	Machine identification code	Identification configuration de la machine
E	Frequency	Fréquence
F	Maximum pressure boiler 2	Pression maximale de la chaudière à vapeur 2
G	Maximum pressure	Pression maximale
H	Inlet supply pressure	Pression du réseau d'alimentation
I	Maximum pressure boiler 1	Pression maximale de la chaudière à vapeur 1
L	Identification number	Numéro d'identification
M	Identification of certifications	Identification des certifications

GENERAL INDEX

1	IMPORTANT SAFEGUARDS	10
1.1	GENERAL WARNINGS	10
1.2	REFERENCE STANDARDS	11
1.3	DESCRIPTION OF THE SYMBOLS	11
1.4	PREPARATION BY THE PURCHASER	11
1.5	EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE	12
1.6	RISK OF EXPLOSION	12
1.7	SOUND PRESSURE LEVEL	12
1.8	VIBRATION	12
1.9	INTENDED USE	12
1.10	IMPROPER USE	12
1.11	DECLARATION FOR MATERIALS IN CONTACT WITH FOOD	12
2	SAFETY	14
2.1	SAFETY LABELS	14
2.2	SAFETY DEVICES	14
2.3	OPERATOR AREAS	14
2.4	AREAS WITH RESIDUAL RISK	14
2.5	DANGEROUS AREAS	14
3	DESCRIPTION OF THE MACHINE	16
4	TECHNICAL SPECIFICATION	16
5	UNPACKING AND POSITIONING	20
5.1	UNPACKING THE MACHINE	20
5.2	LIFTING THE MACHINE	20
5.3	MACHINE POSITIONING	20

Index

EN

6	IDENTIFICATION OF COMPONENTS	21
6.1	RATING PLATE.....	21
7	CONNECTIONS	24
7.1	WATER CONNECTION.....	24
7.2	WARNING – CORRECT USE OF ROTARY PUMPS.....	25
7.3	ELECTRICAL CONNECTION.....	26
8	COMMISSIONING	30
8.1	FIRST START-UP	30
9	ADJUSTING THE FUNCTIONS	31
9.1	ADJUSTING THE GRINDER DOSER	31
9.2	TESTING COFFEE DELIVERY.....	31
9.3	FINAL CONSIGNMENT	31
10	OPERATING THE MACHINE.....	31
10.1	DESCRIPTION OF THE COMPONENTS.....	34
10.2	DESCRIPTION OF CONTROLS	35
10.3	MAKING COFFEE	36
10.4	MAKING CAPPUCINO	38
10.5	HEATING DRINKS	39
10.6	MAKING TEA, CHAMOMILE, ETC.....	39
11	PROGRAMMING.....	42
11.1	PROGRAMMING DOSES	42
11.2	PROGRAMMING ON THE DISPLAY	43
11.3	‘SAVE OLED’ FUNCTION	47
12	GROUP ON/ OFF	47

13	ALARMS	47
14	TROUBLESHOOTING	50
15	TEMPORARY DECOMMISSIONING	54
15.1	STARTING UP THE MACHINE AGAIN.....	54
16	CONTROLLING THE MACHINE AFTER PROLONGED	54
17	CLEANING	56
17.1	GENERAL CLEANING WARNINGS	56
17.2	ROUTINE MAINTENANCE.....	56
17.2.a	AUTOMATIC WASHING OF THE GROUPS	56
17.2.b	DAILY CLEANING	57
17.3	SCHEDULED MAINTENANCE (TECHNICIAN).....	58
17.4	EXCEPTIONAL MAINTENANCE (TECHNICIAN).....	58
18	TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS	60
19	SCRAPPING THE MACHINE	60
19.1	DISPOSAL OF HARMFUL SUBSTANCES.....	60

Index

EN

EN



IMPORTANT SAFEGUARDS

1	IMPORTANT SAFEGUARDS	10
1.1	GENERAL WARNINGS	10
1.2	REFERENCE STANDARDS	11
1.3	DESCRIPTION OF THE SYMBOLS	11
1.4	PREPARATION BY THE PURCHASER	11
1.5	EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE	12
1.6	RISK OF EXPLOSION	12
1.7	SOUND PRESSURE LEVEL	12
1.8	VIBRATION	12
1.9	INTENDED USE	12
1.10	IMPROPER USE	12
1.11	DECLARATION FOR MATERIALS IN CONTACT WITH FOOD .	12

Chapter 1

EN



1 IMPORTANT SAFEGUARDS

1.1 GENERAL WARNINGS

- This instruction booklet is an integral part of the machine and must be kept carefully for future consultation.

If it is lost or you require further information, contact your local dealer or the manufacturer.

- Before using the machine for the first time, the operator must have read this instruction booklet carefully and have indepth knowledge of the technical specifications and controls.
- Before installing the machine, make sure the area where it will be installed is compatible with the size and weight of the machine.
- The machine is not suitable for installation outdoors, in places where water jets may be used, or where the temperature may drop below 41°C.
- Do not install the machine near heat sources.
- Children shall not play with the machine.
- This machine can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the machine in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Do not use the device with wet hands or bare feet.
- Do not allow unauthorised and unqualified personnel to operate, adjust or repair the machine.
- Authorised qualified technical personnel must have the necessary hygiene and safety knowledge to use the appliance correctly.
- They should also refer to this instruction booklet for the necessary operations.
- Before cleaning and/or performing maintenance on the machine and before removing any of the guards, make sure the main switch is in the "OFF" (O) position to disconnect power from the machine while the operator is working.
- The purchaser's mains power installation must include an automatic circuit breaker upstream of the main switch of the machine with a contact opening distance complying with the

disconnection specifications for Over voltage Category III and an adequate earth system complying with all the requirements of accident prevention standards and regulations.

- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extensions.
- Do not use the machine if the power cable is frayed or damaged.
- When working on or near the main switch, disconnect the switch from the mains power line.
- Check that all safety devices (guards, casing, micro switches, etc.) have not been tampered with and are operating perfectly. If this is not the case, repair.
- **Do not remove the safety devices.**
- To avoid personal danger, use only suitable tools complying with national safety standards and regulation.
- **PAY MAXIMUM ATTENTION TO THE WARNING LABELS WHENEVER YOU OPERATE ON OR NEAR THE MACHINE.**
- The user must replace any warning labels for whatever reason damaged or not clearly legible, requesting replacement labels from the Spare Parts Service.
- If the machine is malfunctioning or the components are damaged, contact your local dealer or the manufacturer.
- Any use of the machine other than those expressly envisaged and documented is absolutely forbidden.
- The machine must always be used according to the procedures, times and places established by the rules of good practice, in compliance with the directives in force and in respect of the standards and regulations on the health and safety of workers in force in the country of use.
- **Failure to observe safety standards and the instructions given in this instruction booklet absolves the manufacturer of all liability for possible accidents or damage to persons or things.**
- **Use other than that indicated in this instruction booklet is to be considered improper. If you believe this instruction booklet is not sufficiently exhaustive for your needs, always contact your local dealer**

or the manufacturer for further instructions and solutions.

- THESE SAFETY RULES COMPLETE, OR SUPPLEMENT, THE SAFETY STANDARDS AND REGULATIONS IN FORCE LOCALLY.
- IF IN DOUBT, ALWAYS REQUEST THE INTERVENTION OF SPECIALISED PERSONNEL.
- ANY ELECTRICAL/ELECTRONIC OR MECHANICAL TAMPERING WITH THE MACHINE BY THE USER OR NEGLIGENT USE OF THE MACHINE ABSOLVES THE MANUFACTURER OF ALL LIABILITY AND MAKES THE USER SOLELY RESPONSIBLE BEFORE THE ACCIDENT PREVENTION AUTHORITIES.

1.2 REFERENCE STANDARDS

- The machine and its safety devices are manufactured in compliance with the standards indicated in the declaration of conformity.

1.3 DESCRIPTION OF THE SYMBOLS

- Many accidents are caused by inadequate knowledge of and failure to apply the safety rules to be respected while operating and performing maintenance on the machine.
- To avoid accidents, read, understand and respect all the precautions and warnings in this instruction booklet and on the labels affixed to the machine.
- The following symbols are used to identify the safety messages given in this instruction booklet:



Electrical hazard



General hazard or miscellaneous information



Heat hazard (burns)



Hazard of damage to the machine.

To identify operations that must be performed exclusively by a technician, we used the symbol:



1.4 PREPARATION BY THE PURCHASER

a. Preparation of the installation site.

- The purchaser must prepare the surface on which the machine will stand as described in the chapter on installation.

b. Electrical requirements.

- The mains power installation must comply with the safety regulations and standards in force in the country of installation and must include an efficient earth system.
- An omni polar cut-off device must be installed on the power line upstream of the machine.



The power wires must be sized according to the maximum current required by the machine to ensure a total voltage loss under full load of less than 2%.

c. Plumbing requirements.

- The purchaser must prepare a drain with siphon and a mains water supply providing suitably softened water, with a splitter tap upstream of the machine.

EN

1.5 EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE

a. In case of fire, disconnect power to the machine by turning off the main switch.



Never try to extinguish the fire with water while power to the machine is on.

b. Extinguish the fire with suitable fire extinguishers.

1.6 RISK OF EXPLOSION

The machine is not suitable for use in environments where there is a risk of explosion.

1.7 SOUND PRESSURE LEVEL

The machine is manufactured so as to maintain the continuous equivalent weighed sound pressure level below 83 dB, uncertainty 2,5 dB.

1.8 VIBRATION

The machine is fitted with rubber vibration damper feet.

During normal operation, no vibrations harmful to the operator or the environment are generated.

1.9 INTENDED USE

The coffee machine is designed and constructed exclusively to make espresso coffee and hot drinks (tea, cappuccino, etc.) using hot water or steam.

Only professional operators with adequate knowledge of hygiene and safety standards and regulations may use the coffee machine.



Improper use of the machine absolves the manufacture of all liability for possible damage to persons or things.

1.10 IMPROPER USE

The coffee machine is designed and constructed exclusively for food use. The following are therefore prohibited:

- use of the machine by non-professional operators;
- introduction of liquids other than softened drinking water with a maximum hardness of 3/5 French degrees (60/85 ppm);
- heating drinks or other non-food substances;
- introduction of ground products other than coffee into the portafilter;
- placing objects other than cups on the cup warmer;
- resting containers of liquid on the cup warmer;
- obstructing the vents with cloths or other items;
- covering the cup warmer with cloths;
- touching the delivery areas with the hands;
- using the machine when very wet.



This chapter lists a number of reasonably foreseeable improper uses. The machine must, however, always be used in respect of the instructions given in the chapter "Intended use".

1.11 DECLARATION FOR MATERIALS IN CONTACT WITH FOOD

The manufacturer, SANREMO s.r.l. hereby declares that the materials used in its products comply with EC regulation 1935/2004.

SAFETY

2	SAFETY	14
2.1	SAFETY LABELS	14
2.2	SAFETY DEVICES	14
2.3	OPERATOR AREAS	14
2.4	AREAS WITH RESIDUAL RISK	14
2.5	DANGEROUS AREAS	14

Chapter 2

EN



2 SAFETY

2.1 SAFETY LABELS

Safety labels with descriptive symbols are present in all areas representing a hazard for operators or technicians.



Labels giving safety instructions are affixed to the machine and must be scrupulously respected by anyone using or servicing it. Failure to comply with the safety instructions absolves the manufacturer from all liability for resulting damage or accidents to persons or things.

Danger: live voltage



This label is affixed in all areas with live voltage. No operations must be performed with the power on.

Danger of burns



This label is affixed to the top of the cup warmer.

2.2 SAFETY DEVICES

There are essentially two types of safety systems designed and incorporated in the coffee machine:

- Mechanical safety devices;
- Electrical/electronic safety devices.

Mechanical safety devices

The mechanical safety devices consist of the following:

- panels fully closed by screws enclosing the electrical/electronic components and boiler;
- work surface with grille and tray to collect liquids;
- controls located on the top of the machine above the delivery areas;
- relief valve on the boiler;
- check valve in the water circuit.

Electrical/electronic safety devices

The electrical/electronic safety devices consist of the following:

- thermal breakers on the motors;
- safety thermostats to control overheating.

2.3 OPERATOR AREAS

The machine is operated by a single operator who stands in front of the machine to easily make coffee and other hot drinks.

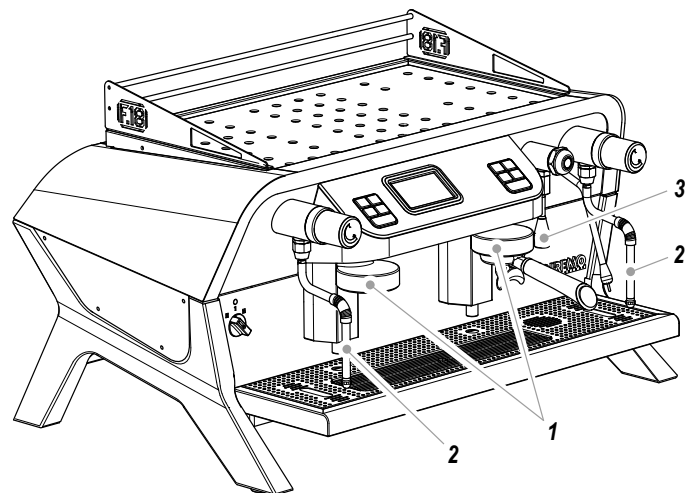
2.4 AREAS WITH RESIDUAL RISK

Areas with residual risk are those which cannot be protected due to the particular type of production. In the coffee machine, these are as follows:

- the area (1) of the groups during coffee delivery;
- the area (2) of the steam wand when heating drinks;
- the area (3) where hot water is delivered;



There is a risk of burns in all these three areas.



2.5 DANGEROUS AREAS



Dangerous areas are all the areas inside the machine protected by the safety guards where the technician may operate when repairing the machine. These areas must be accessed by technicians only.

TECHNICAL SPECIFICATION

3	DESCRIPTION OF THE MACHINE.....	16
4	TECHNICAL SPECIFICATION	16

Chapters 3 - 4

EN



3 DESCRIPTION OF THE MACHINE

The main characteristics of the automatic espresso coffee machine are described below.

- Professional 2 or 3 group espresso coffee machine.
- New multi-boiler system with PID controller.
- Automatic boiler fill system.

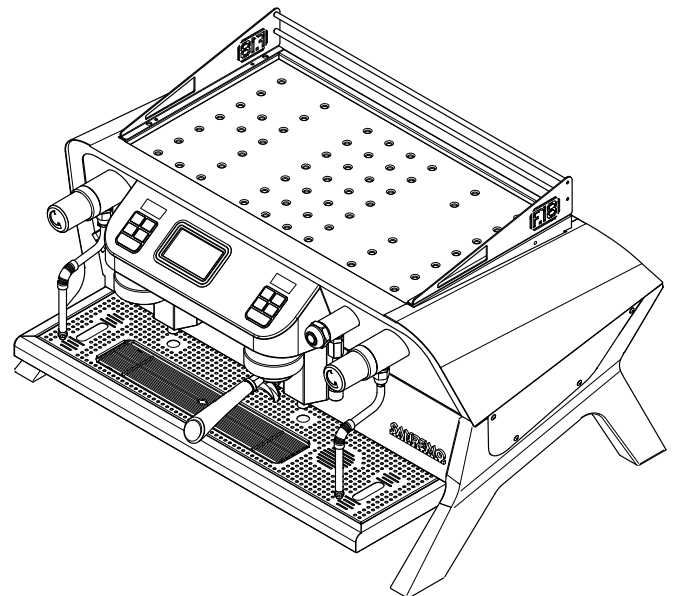
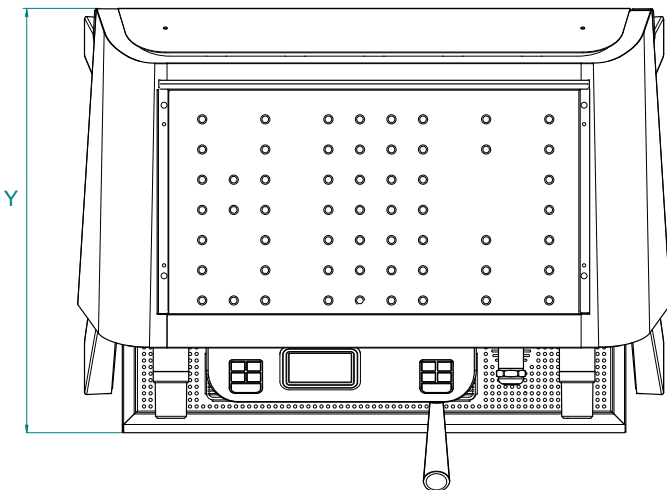
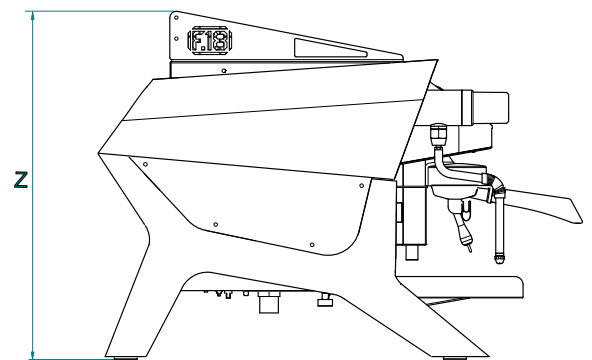
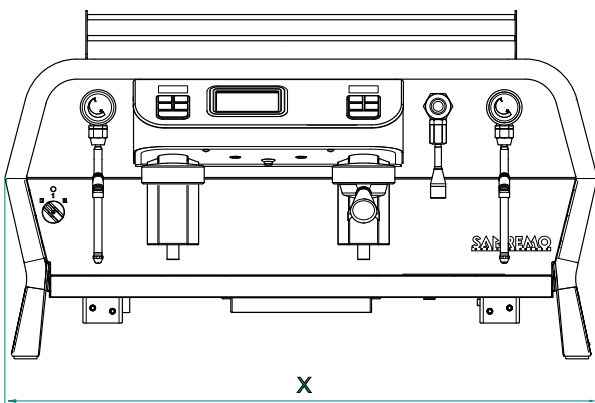
The machine is designed and constructed to make espresso coffee and hot drinks.

By means of controls located on the front of the

machine, coffee is delivered from the group heads and hot water or steam is produced. There is a cup warmer on top of the machine.

The machine consists of a frame on which all the components are mounted, enclosed with screw-fastened panels.

4 TECHNICAL SPECIFICATION



	2GR - 2GR TALL	3GR - 3GR TALL
x	35,51 in	42,2 in
y	25,45 in	25,45 in
z	20,71 in	20,71 in

EN

GROUPS		2 - 2 TALL	3 - 3 TALL
Boiler capacity	US gal	2,11	2,64
Net weight	lb	214	265
Gross weight	Kg	326	377
Power supply voltage	V	208-240	
Boiler heating element power (230V)	kW	3,5 / 4,5	3,5 / 4,5
Small boiler heating element power (230V)	kW	0,5	0,5
Group heating element power	kW	0,2	0,2
Cup warmer heating element power	kW	0,2	0,25
Motor-driven pump power	kW	0,2	0,2
Total power	kW	6,32	7,2
Small boiler maximum pressure	Bar/PSI	1,2/ 17,4	
Boiler operating pressure	Bar/PSI	0,8 ÷ 1,5 / 11,6 ÷ 21,8	
Mains water pressure	Bar/PSI	6 / 87	
Coffee delivery pressure	Bar/PSI	8 ÷ 12 / 116 ÷ 174	
Operating temperature	°F	41 ÷ 95	

EN

EN



TRANSPORT, UNPACKING AND COMPONENTS

5	UNPACKING AND POSITIONING	20
5.1	UNPACKING THE MACHINE	20
5.2	LIFTING THE MACHINE.....	20
5.3	MACHINE POSITIONING.....	20
6	IDENTIFICATION OF COMPONENTS	21
6.1	RATING PLATE.....	21

Chapters 5 - 6

EN

5 UNPACKING AND POSITIONING



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

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



Possible damage, faults or non-conformities must be communicated rapidly, within 8 days from receipt of the machine. Otherwise the goods are deemed accepted.

5.1 UNPACKING THE MACHINE

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



Keep away from children's reach every packing element (plastic bags, cardboard, nails) since they are source of danger. Collect and send them to recycling centers.

5.2 LIFTING THE MACHINE

The machine must be lifted manually by four or more people located on opposite sides of the machine, holding it by the frame/feet under the base.

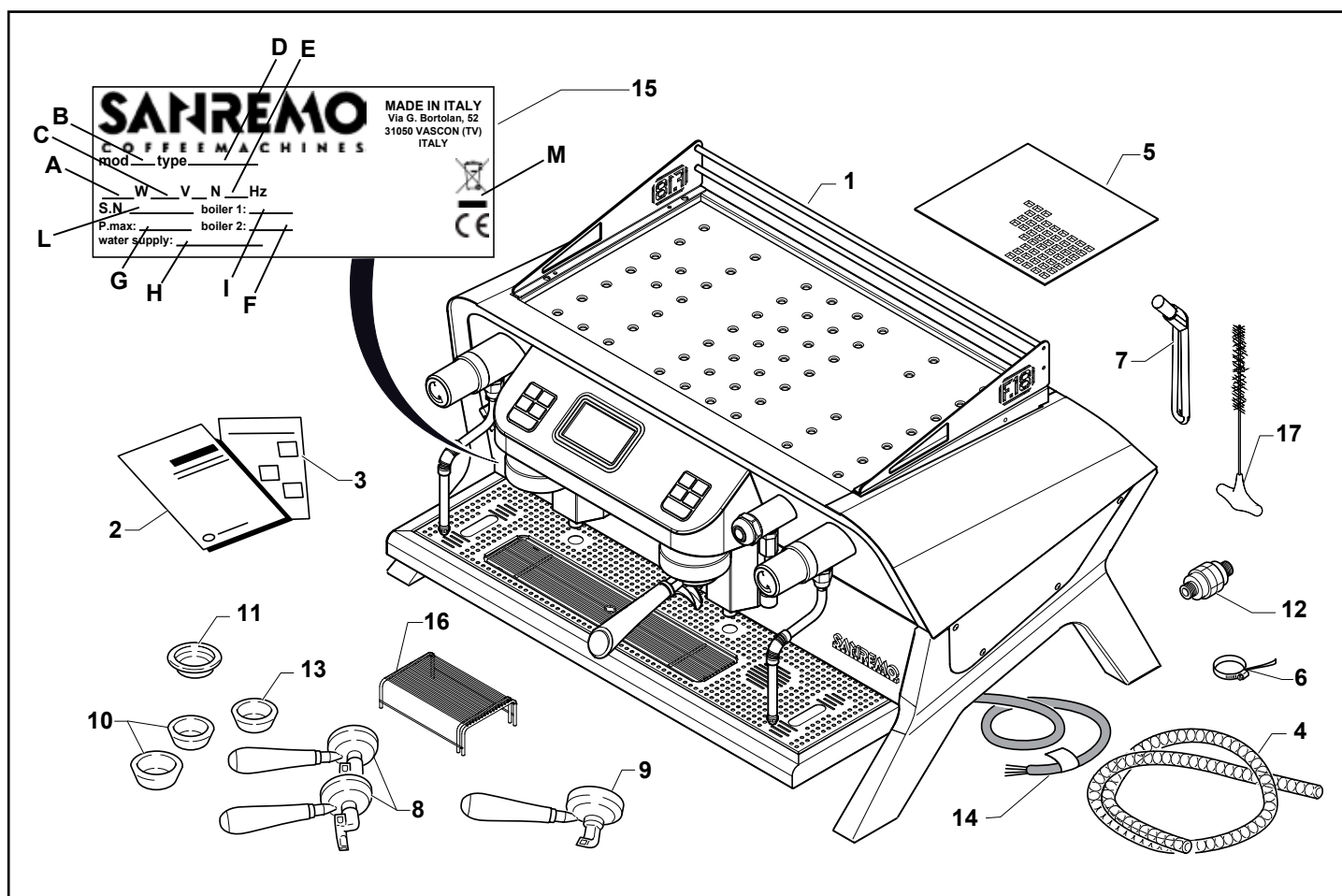
The machine may also be lifted by a block and tackle, inserting the straps under the base and attaching the other end to a beam to avoid crushing the outer panels.

5.3 MACHINE POSITIONING

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

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

6 IDENTIFICATION OF COMPONENTS



Legend

- 1) Coffee machine
- 2) Instruction booklet
- 3) Declaration of conformity
- 4) Drain hose L= 78,7 in
- 5) Cup warmer grid
- 6) Hose clip
- 7) Brush
- 8) Double portafilter (2/3 pieces)
- 9) Single portafilter
- 10) Double filter (2/3 pieces)
- 11) Single filter
- 12) Water purifying filter
- 13) Blind filter
- 14) Power cable
- 15) rating plate
- 16) espresso grid (only for tall version)
- 17) Pipe cleaner

6.1 RATING PLATE

The rating plate gives the following data:

- A. Power**
- B. Model**
- C. Supply voltage**
- D. Machine identification code**
- E. Frequency**
- F. Maximum pressure boiler 2**
- G. Maximum pressure**
- H. Inlet supply pressure**
- I. Maximum pressure boiler 1**
- L. Identification number**
- M. Identification of certifications**

EN



CONNECTIONS

7	CONNECTIONS	24
7.1	WATER CONNECTION.....	24
7.2	WARNING – CORRECT USE OF ROTARY PUMPS.....	25
7.3	ELECTRICAL CONNECTION.....	26

Chapter 7

EN



7 CONNECTIONS



IMPORTANT: the machine must be connected by a specialised authorised technician.



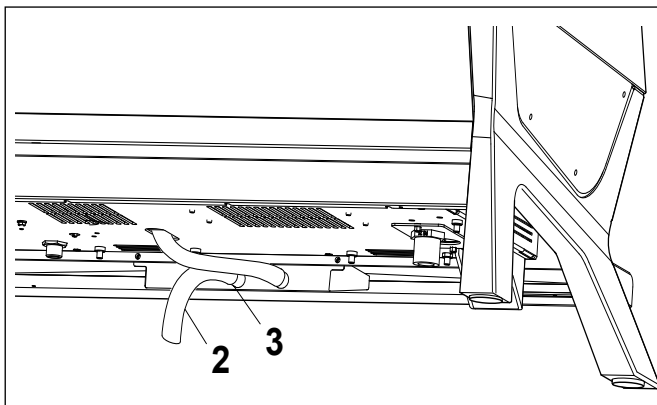
7.1 WATER CONNECTION

Drain

Near the machine there must be a drain (1) with siphon.

Connect the end of the drain hose (2) to the fitting (3) on the drain tray and fix with the hose clips.

Connect the other end of the drain hose (2) to the drain (1) prepared previously.



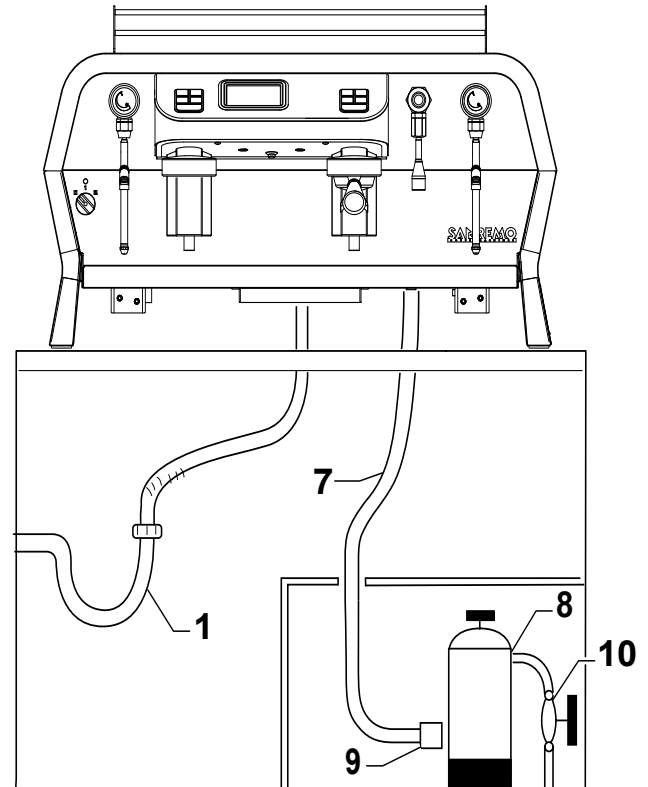
The machine must be connected to a mains water supply providing appropriately softened drinking water with a maximum hardness of 3.5/5 French degrees (60/85 ppm). Make sure the supply pressure does not exceed 6 bars (87 PSI). If the pressure is greater, install a pressure reducer.



Filling

Filling (for version with built-in pump)

- Connect the intake hose (7) to a water softer (8), interposing the water purifying filter (9) supplied;
- Install a splitter tap (10) before the water softener (8), to separate the machine from the mains water supply.



Filling (for version with external pump)

On request, the pump may be installed externally, rather than internally, proceeding as follows:

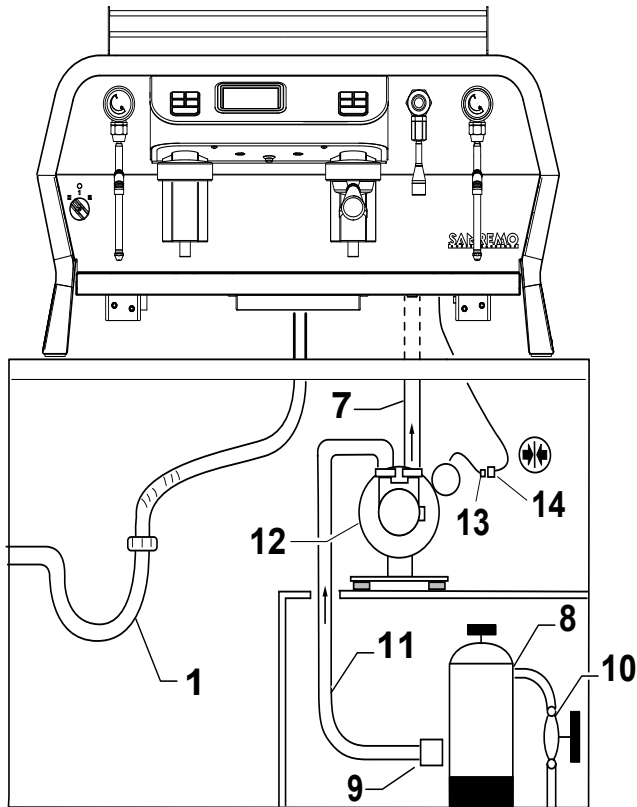


Position the pump away from heat sources and water jets on a horizontal surface adequately sized for the weight of the pump itself.

- The pump (12) must be positioned below the machine no further than 100 cm away, leaving at least 5 cm between the pump and the outer panels to avoid vibration transmission and guarantee correct air circulation.
- Connect the hose (7) coming out of the machine to the delivery coupling on the pump (12).
- Connect one end of the hose (11) provided to the intake coupling on the pump and the other end to a water softener (8), interposing the water purifying filter (9).
- Install a splitter tap (10) before the water softener (8), to separate the machine from the mains water supply.
- Connect the connector (13) on the pump to the corresponding connector (14) on the machine.



For installation, use and maintenance of the water softener, follow the instructions in the relative manual.

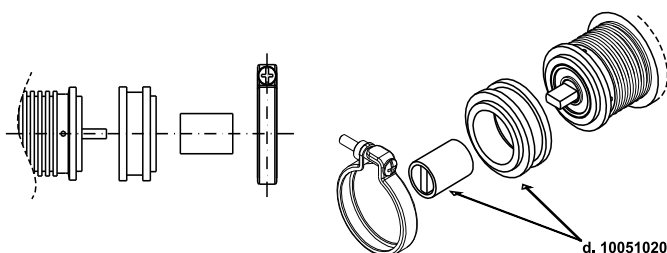


7.2 WARNING – CORRECT USE OF ROTARY PUMPS

1) Proper Alignment of Pump and Motor

On occasion the noise of a motor-pump assembly is caused by a poor alignment.

When the coupling between motor and pump is rigid, the pump rotor and the motor rotor may be out of axis. If this condition is maintained over time the most likely damage is seizure of the pump. An efficient solution of this problem is the use of an elastic coupling between pump and motor. SANREMO supplies an optional kit code N. 10051020



2) Quality of Water

Tight mechanical tolerances of components and materials used for rotary vane pumps require a very clean water, free from suspended particles. Sand, deposits on connecting pipes or the resins of the sweetener, when flowing through the pump, may scratch graphite parts causing problems of insufficient pressure and flow rate.

If a closed loop hydraulic circuit is not available to guarantee a clean water and no sources of contamination SANREMO recommend to install a 5-10 micron filter between the sweetener and the pump.

Recommended filter: food approved polipropilene wire cartridge.

Keep the filter clean: an upstream dirty filter will create cavitation and the pump will break shortly (see section 4).

3) Dry operation

Rotary vane pumps may operate in dry condition only for a very short time- few seconds!

Without a proper water cooling the temperature of the mechanical seal will increase very quickly with resulting breakage. The most likely impact is a remarkable leak visible from the four drain holes close to the motor clamp. For potential lack of feed from city water line SANREMO recommend the installation of a minimum pressure safety switch upstream from the pump.

In case of feed from a tank install on the tank a minimum level switch.

4) Cavitation

Cavitation shows when feed flow rate does not match the pump design requirement: most frequent causes are dirty filters, small diameter pipes, more users on the same line.

Opening of the safety valve (generally installed upstream from pump and filter) must happen before the pump start up. This will avoid cavitation. For the same reason closing of the safety valve must be delayed after the pump shut down.

The most noticeable effect is an increase of noise. If cavitation continues the impact is the same as of dry operation.

5) Back Feed of Hot Water

If a non return valve between the pump and the

EN

hot water vessel is defective the pump may come in contact with hot water (194-212°F). Dimensional variations of components will cause seizure of the pump.

6) Wrong connections

Pumps connectors are 3/8" NPT (conical) or 3/8" GAS (cylindrical). Connectors with thread different from the recommended type are occasionally used. Sealing is made with a glue or with teflon tape. If the connector is forced it is possible to create beards; if excess sealing glue is used the extra quantity of glue may enter into the pump body.

In both cases it is likely to create a damage.

7) Pressure strokes

To avoid pressure strokes opening of solenoid valves installed downstream must happen before the start of the pump. For the same reason closing of the valve must be delayed after stopping of the pump.

A pressure stroke may break graphite parts and damage mechanical seal causing blockage of the pump and leaks.

8) Handling

A crash on the floor may create deformations that will jeopardize the tight mechanical tolerances of the pump components. For the same reason be very careful when clamping the pump to mount or demount connectors.

9) Scale build up

Scale deposits will quickly show on inner components when using hard water, not sweetened with ion exchange resins. Scale formation increases when the pressure relief valve is used as flow rate regulator: the rate of scale deposition increases with increasing of closed loop circulation. Scale deposits cause an increase of torque, occasional seizure of the pump or a reduction of operating pressure because the pressure relief valve cannot work properly.

To minimize this problem SANREMO suggest to use pumps with flow rate matching the hydraulic circuit features.

In some circuits it is advisable to periodically remove scale with a chemical treatment.

7.3 ELECTRICAL CONNECTION



- **Make sure all switches are in the OFF position before proceeding with electrical connection of the machine.**
- **The machine must be connected to an earth installation complying with the standards and regulations in force in the country concerned.**
- **Check that the machine voltage (see rating plate) corresponds to the voltage of the local mains power supply.**
- **In single phase configuration, the machine must be connected to a power line with a maximum impedance of (0.142+J0.089) Ohm.**

The machine is connected to the mains power supply by means of the power cable (2), including a differential circuit breaker (3) appropriately sized for the machine's power absorption.

Connect the machine according to the wiring diagrams in the figure.

Equipotential connection (if present)

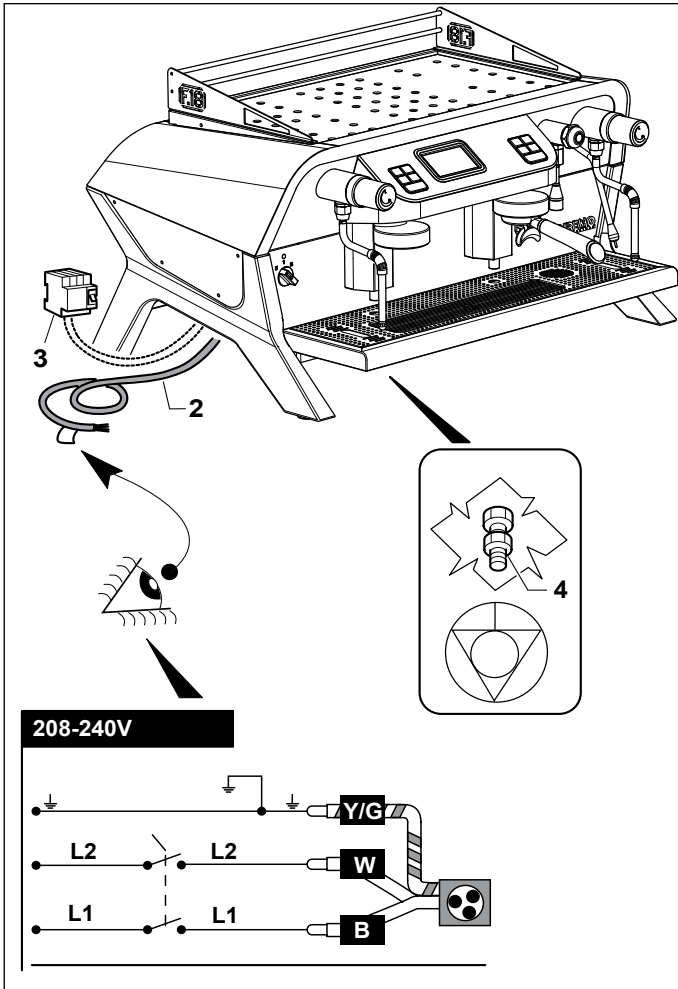
This connection (required by some standards) prevents differences in electrical potential between the earth connections of the devices installed in the same room.

Machines designed for this type of connection are provided with a specific terminal (4) on the bottom of the machine.

Connect an appropriately sized external equipotential wire in compliance with current regulations and standards to the corresponding terminal (4).



Machines without an equipotential connection terminal may not be installed in kitchens.



Y/G = Yellow/Green
 W = White
 B = Black

EN

EN



COMMISSIONING

8	COMMISSIONING	30
8.1	FIRST START-UP	30
9	ADJUSTING THE FUNCTIONS	31
9.1	ADJUSTING THE GRINDER DOSER	31
9.2	TESTING COFFEE DELIVERY	31
9.3	FINAL CONSIGNMENT	31

Chapters 8-9

EN

8 COMMISSIONING

8.1 FIRST START-UP



IMPORTANT: the machine must be started up for the first time by a specialised authorised technician.

- Open the water supply tap upstream of the machine.
- Open the steam tap turning the knob (1) counter-clockwise.
- Power up the machine by placing the differential circuit breaker upstream of the machine in the ON position.
- Turning the general switch (2) in the "1" position, the indicator light (3) illuminates indicating that circuit is live, the displays light up and the automatic filling program shown on the display starts (4).

EN

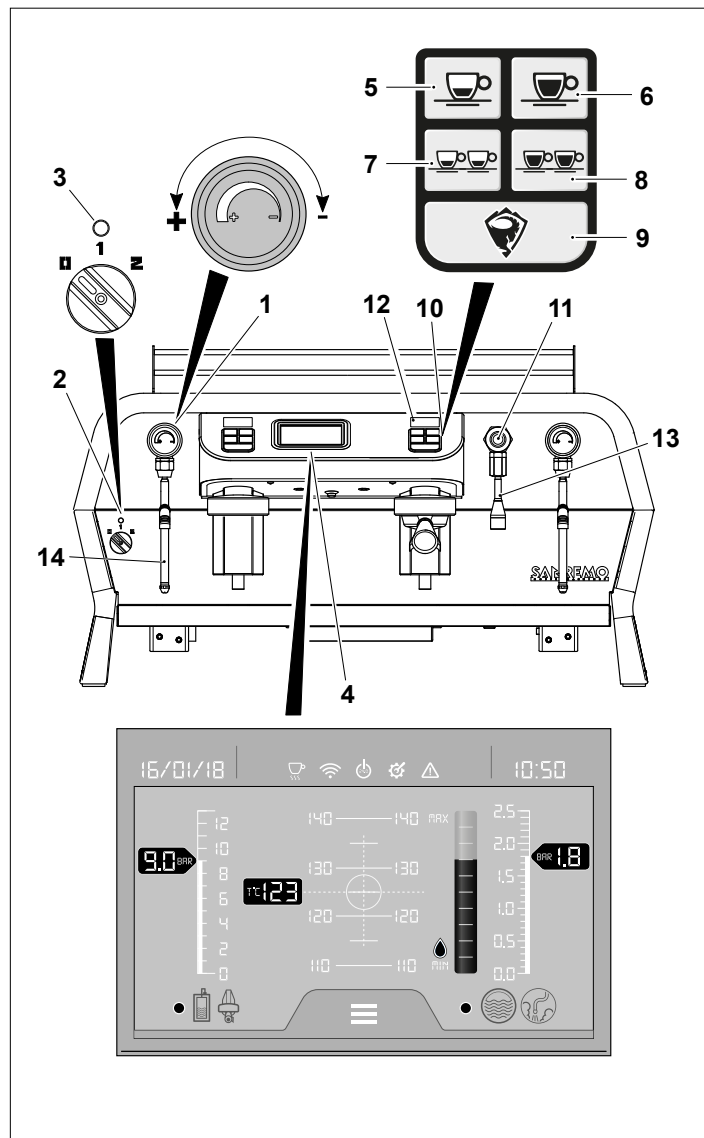


If automatic filling does not take place within 90 seconds, the machine stops and the LEDs above the unit button panels light up and flash.

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

- When the boiler level indicator on the display (4) stops flashing and the pump turn off, Turn the general switch (2) in the "2" position and wait for the heating of the machine.
- Wait until air mixed with water comes out of the steam dispenser, then close the steam tap that was previously opened.
- Dispense water from the units, without fitting the filter holders, by pressing the buttons (5), (6), (7), (8), (9) located on the front button panels, checking that water comes out properly, venting any air bubble present in the circuit.
- Press the same button again to stop dispensing.
- Wait for the set steam temperature (252°F) and coffee water temperature (199°C) to be

reached, indicated on the display (4) and (12) respectively. On the display (4), check that boiler pressure is about 1 - 1.2 bars (14,5 - 17,4 PSI) and that the mains water pressure does not exceed 6 bars (87 PSI).



- Position a jug with handle under dispenser (13) and dispense water by pressing button (11), checking that dispensing is correct; dispensing will stop automatically when the quantity set in the program is reached.
- Position a jug of water and insert the wand (14) into it. Open the steam tap by turning knob (1) and try to heat water up. Repeat the same operation with the other dispenser on the other side of the machine.
- Attach the portafilters (9) to the group heads, position the cups underneath and perform a few deliveries, enabling the three brewing settings using the corresponding buttons (10).

Check correct delivery of water into the cup.

IMPORTANT: We recommend the following maximum quantities:

- 100 cc maximum continuous delivery of coffee for each group
- 500 cc maximum continuous delivery of hot water
- 30 seconds continuous delivery of steam.



- Check that the pump pressure indicated on the display (4) during delivery is about 130 PSI.

IMPORTANT: Check that pump pressure during delivery is between 8 and 9 bars (116-130 PSI). If pressure is not within this range, it must be adjusted. To adjust, contact technical assistance.



- Turn off the machine by bringing the main switch (2) to "0" position.
The light (3) and displays turn off.
Close the water supply with the relevant tap.

9 ADJUSTING THE FUNCTIONS

IMPORTANT: Some of the machine's functions (temperatures, language, etc.) may only be adjusted by a specialised authorised technician while the machine is in operation and exercising great care. The operations to be performed are described in the technical manual.



9.1 ADJUSTING THE GRINDER DOSER



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

9.2 TESTING COFFEE DELIVERY

Deliver coffee a number of times following the instructions in relative chapter and check the quality of the coffee.

- Deliver the coffee and check that 20-30 cc of coffee are delivered in 20-30 seconds;
- If this is not the case, the coarseness of the coffee must be adjusted on the grinder doser
finer grinding increases brewing time, coarser grinding reduces brewing time.

Make sure the coffee delivered has the following characteristics:

- hazelnut coloured cream
- consistency with fine bubbles
- cream lasting more than 1 minute.



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

9.3 FINAL CONSIGNMENT

At the end of installation, proceed as follows:

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

EN

EN



OPERATING THE MACHINE

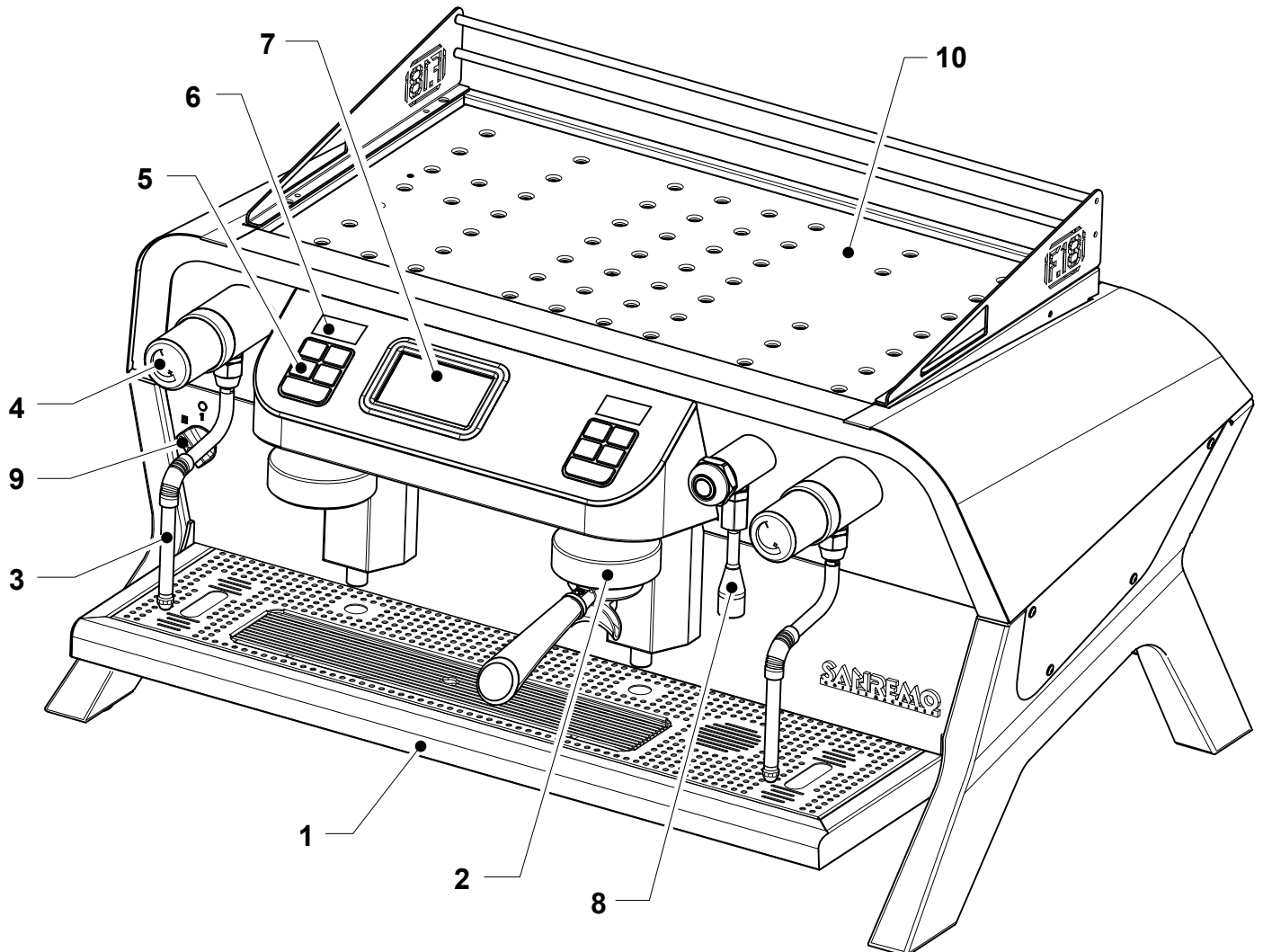
10	OPERATING THE MACHINE.....	34
10.1	DESCRIPTION OF THE COMPONENTS.....	34
10.2	DESCRIPTION OF CONTROLS	35
10.3	MAKING COFFEE	36
10.4	MAKING CAPPUCCINO	38
10.5	HEATING DRINKS	39
10.6	MAKING TEA, CHAMOMILE, ETC.....	39

Chapter 10

EN

10 OPERATING THE MACHINE

10.1 DESCRIPTION OF THE COMPONENTS



LEGEND

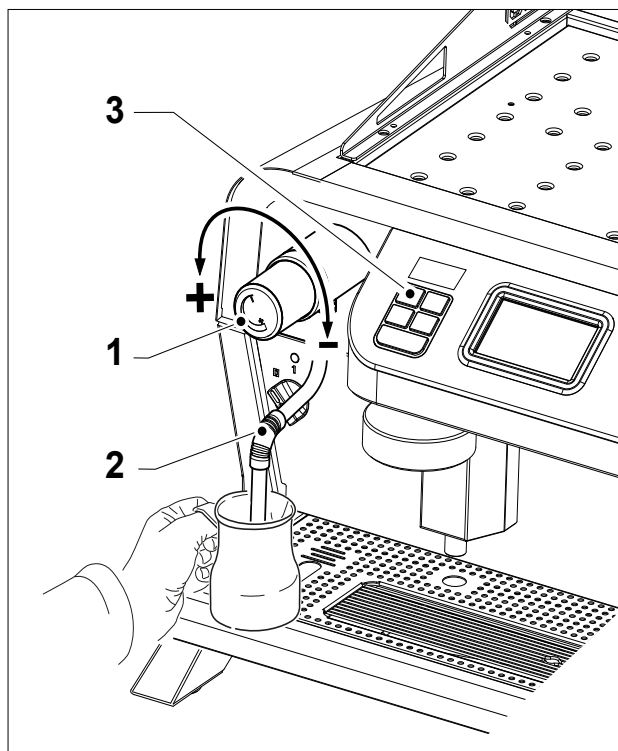
- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| 1. Tray | 7. General function display |
| 2. Group with portafilter | 8. Water wand |
| 3. Steam wand | 9. ON/OFF switch |
| 4. Steam tap knob | 10. Cup warmer |
| 5. Button panel | 11. Side lights button |
| 6. Group display | |

10.2 DESCRIPTION OF CONTROLS

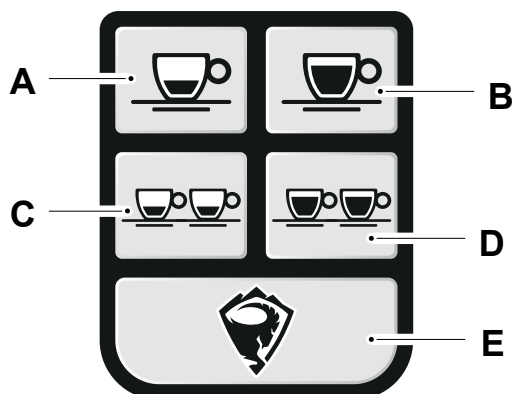
Steam tap knob (1)

When turned anti-clockwise, the knob dispenses steam from the steam tap (2).

To stop dispensing steam, turn the knob clockwise to close the tap.

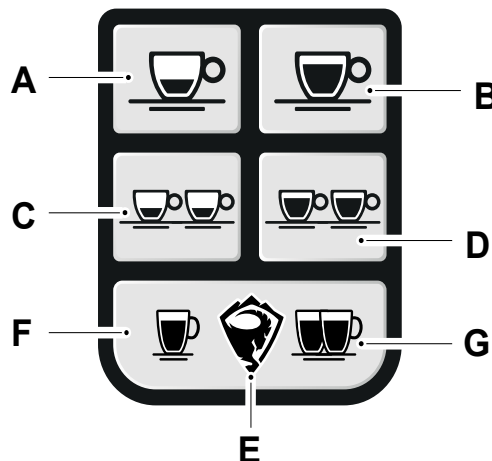


Button panel (3)



- A. Button for espresso coffee
- B. Button for long coffee
- C. Button for double espresso coffee
- D. Button for double long coffee
- E. Button for continuous dispensing/unit programming.

7 Button panel (Optional) (3)



- A. Button for espresso coffee
- B. Button for long coffee
- C. Button for double espresso coffee
- D. Button for double long coffee
- E. Button for continuous dispensing/unit programming.
- F. Big single cup button
- G. Big double cup button



Button for espresso coffee (A)

Place a cup under the single filter holder, then press the button to start dispensing coffee.

The selected button remains illuminated for the entire dispensing, while all other buttons turn off.

When dispensing is concluded, all buttons turn on.

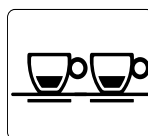


Button for long coffee (B)

Place a cup under the single filter holder, then press the button to start dispensing long black coffee.

The selected button remains illuminated for the entire dispensing, while all other buttons turn off.

When dispensing is concluded, all buttons turn on.



Button for double espresso coffee (C)

Place 2 cups under the double filter holder, then press the button to start dispensing double short espresso coffee.

The selected button remains illuminated for the entire dispensing, while all other buttons turn off.

When dispensing is concluded, all buttons turn on.



Button for double long coffee (D)

Place 2 cups under the double filter holder, then press the button to start dispensing double long black coffee.

The selected button remains illuminated for the entire dispensing, while all other buttons turn off.

When dispensing is concluded, all buttons turn on.



Button for continuous dispensing/unit programming (E)

Position a cup of suitable capacity for the desired coffee quantity under the filter holders.

Press button (E) twice to start dispensing coffee.

Buttons (F) and (G) will flash alternatively for the entire dispensing, while all others will turn off.

When the desired coffee quantity is reached, press button (E) again to stop dispensing; after 120 seconds dispensing will stop automatically.

Purge

Remove the filter holder from the unit and press button (E) once.

Button will become steady on and a small preset quantity of water will be delivered for two seconds in order to clean the unit head



Big single cup button

Place a cup under the single filter holder, then press the button to start dispensing coffee.

The selected button remains illuminated for the entire dispensing, while all other buttons turn off.

When dispensing is concluded, all buttons turn on.



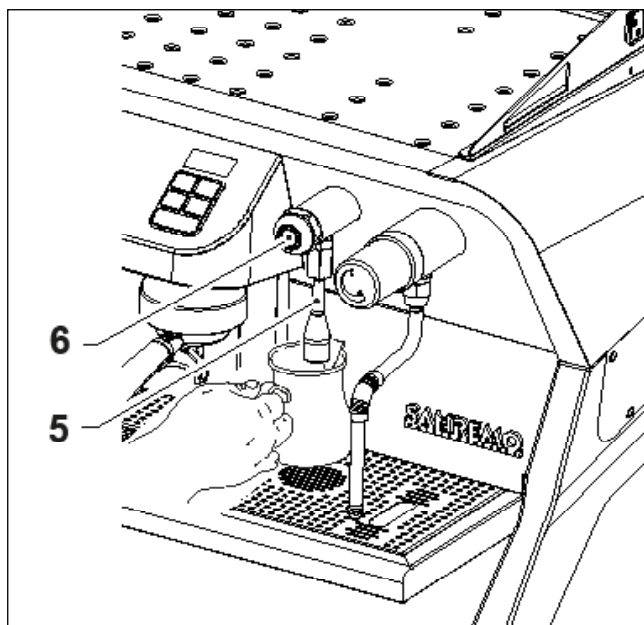
Big double cup button

Place a cup under the single filter holder, then press the button to start dispensing long black coffee.

The selected button remains illuminated for the entire dispensing, while all other buttons turn off.

When dispensing is concluded, all buttons turn on.

Water wand (5)



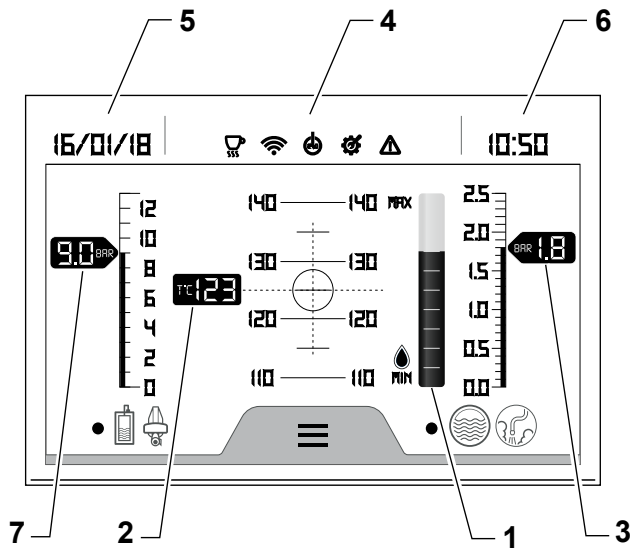
Position a cup suitably sized for the required amount of water under the wand.

Press button (6) to begin delivery of hot water mixed to the required temperature from the diffuser spout.

Delivery stops automatically at the end of the set time. Delivery can be stopped by pressing button (6).

Display

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



The following information is displayed on the screen:

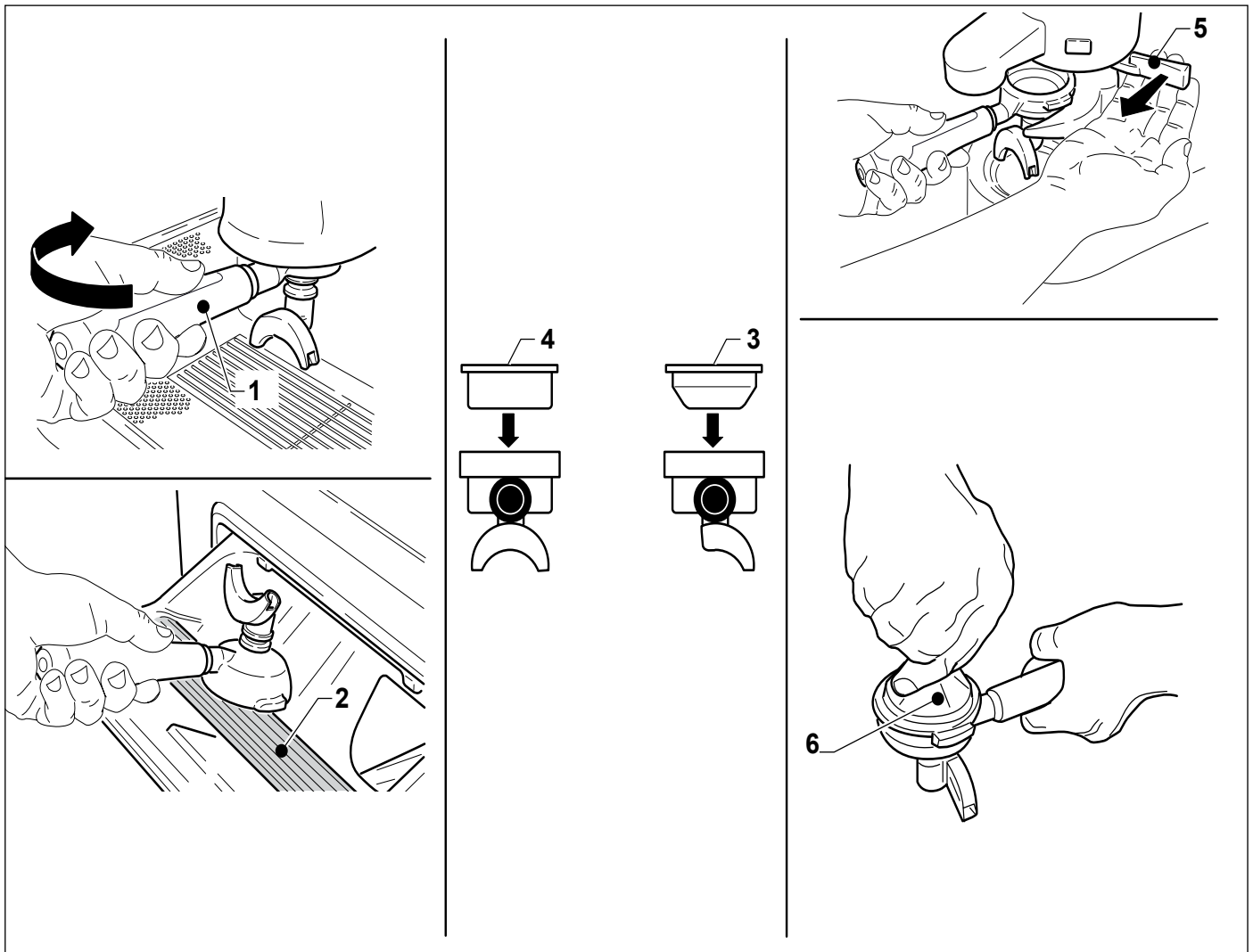
- 1) Water level in the boiler
- 2) Boiler temperature
- 3) Steam boiler pressure value
- 4) Operation description/alarms :
 - cup warmer activated

- remote connection (optional)
- auto turn on activated
- maintenance alarm
- generic alarm
- 5) Date
- 6) Clock
- 7) Pressure pump value

10.3 MAKING COFFEE

General rules for making good coffee

- The cup must be warm and should therefore be taken from the cup warmer. If cold, rinse with hot water. If the cup is cold, the sudden temperature change would change the taste of the espresso.
- Never fill the portafilter unless you want to deliver coffee immediately. The ground coffee would "burn" in the group and the resulting espresso would be very bitter.
- We recommend you grind only the amount of coffee needed for immediate use. Ground coffee



EN

left for long periods loses its aroma and the fat becomes rancid.

Delivering coffee

- Remove the portafilter (1) from the group head by turning it in the direction of the arrow, turn it upside down and knock it on the knock box (2) to empty the grounds .



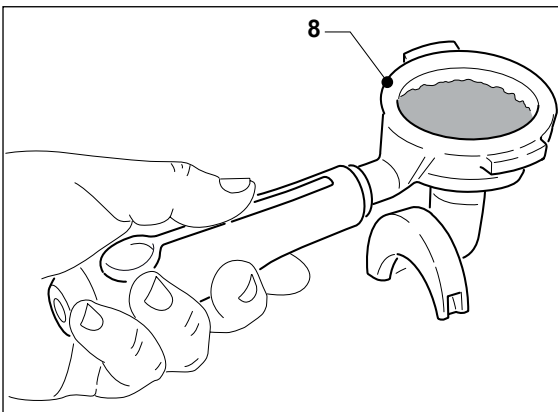
IMPORTANT: Never knock the portafilter on an unprotected surface as this could damage the filter, impairing the seal.

- Use the filter for one coffee (3), or two coffees (4) as required.
- Position the portafilter (1) in the grinder doser; pull the lever (5) once for one coffee and twice for two coffees.

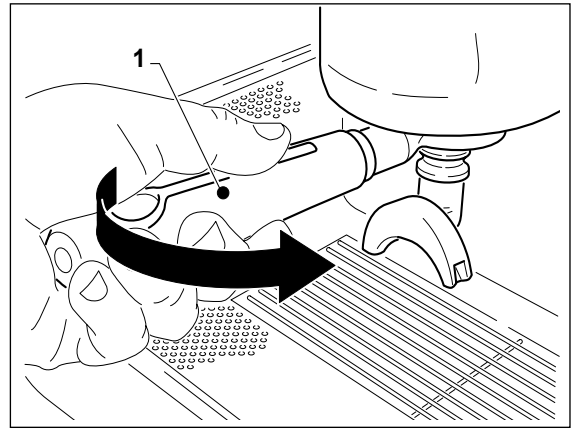


The grinder doser lever must be pulled fully, then released so that it returns automatically to the rest position.

- Tamp the coffee with the tamper (6).
- Clean the edge (8) of the portafilter. Leaving ground coffee on the edge of the filter could impair the gasket seal, causing the water and coffee grounds to leak.



- Attach the portafilter (1) to the group head, turning it as far as it will go in the direction of the arrow.



- Position the coffee cup or cups under the portafilter.
- Choose the type of coffee required.

The button pressed lights up and the display shows the extraction parameters.

At the end of delivery, leave the portafilter attached to the group head until you want to make the next coffee.

10.4 MAKING CAPPUCCINO

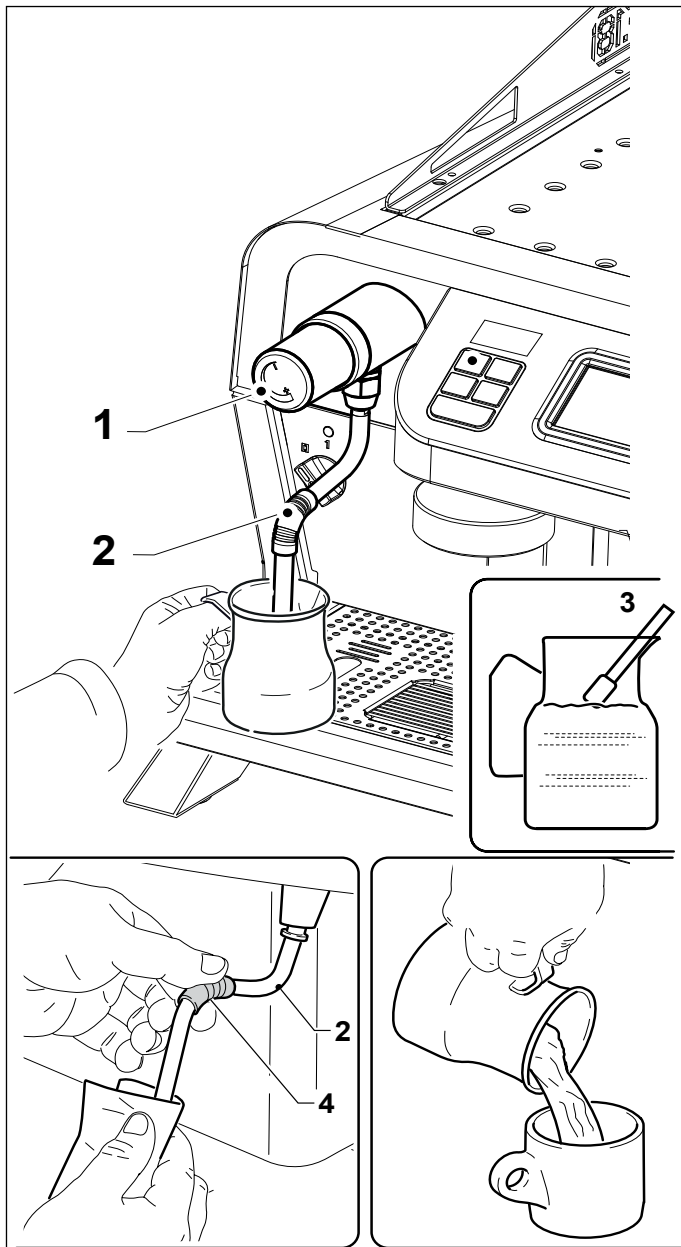
To make a professional cappuccino, fresh milk ($\pm 140 - 149$ °F max) is frothed and the froth obtained is then poured onto an espresso coffee made previously.



IMPORTANT: Take care as the wand (1) becomes very hot and could cause burns. To move, hold by the rubber covered part (3) only.

- Pull out the wand (1) over the grille and action the steam lever (2) for one/two seconds to empty the wand of water.
- Pour the milk into the jug. Ideally use a stainless steel jug with a conical spout. One cappuccino requires about 125 cc (1/4 litre) of milk.
- Tilt the jug, keeping the spout of the steam wand (3) just below the surface of the milk. The wand must be neither at the centre of the jug, nor resting against the side.
- Open the knob (1) to start steam delivery. A vortex will be created in the jug and a dense creamy froth will be formed.
- When the maximum temperature of 149°F is reached, stop steam delivery by closing the knob (1).

- Remove the steam wand from the jug, tap the bottom of the jug gently to stabilise the bubbles, then with an undulating movement, pour the froth onto the espresso coffee prepared previously.
- After making each drink, deliver steam for a few seconds to eliminate all residues. To prevent the formation of difficult to remove encrustations, clean before and after each delivery using a cloth reserved for this purpose and replaced regularly.



10.5 HEATING DRINKS

- Position the wand (2) over the grille and action the steam knob (1) for one/two seconds to empty the wand of water.
- Pour the drink into the jug. Ideally use a stainless steel jug with a conical spout.
- Insert the steam wand (2) in the jug and action

the knob (1) to begin steam delivery.

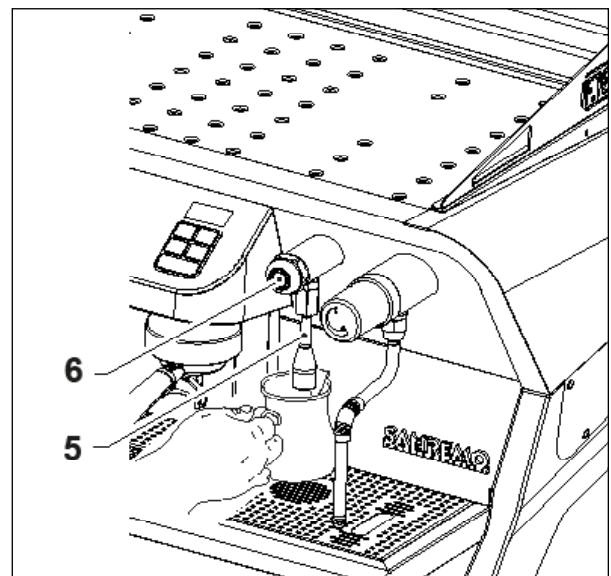
- When the drink is hot, stop steam delivery by positioning the lever (2) in the central position.
- After making each drink, deliver steam for a few seconds to eliminate all residues. To prevent the formation of difficult to remove encrustations, clean before and after each delivery using a cloth reserved for this purpose and replaced regularly.



IMPORTANT: Take care as the wand (2) becomes very hot and could cause burns. To move, hold by the rubber covered part (4) only.

10.6 MAKING TEA, CHAMOMILE, ETC.

- Position the jug under the water wand (5).
- Press button (6) to deliver hot water; delivery stops at the end of the set time.
- Add the required product.



EN

EN



PROGRAMMING

11	PROGRAMMING	42
11.1	PROGRAMMING DOSES	42
11.2	PROGRAMMING ON THE DISPLAY	42
11.3	'SAVE OLED' FUNCTION	47
12	GROUP ON/OFF	48
13	ALARMS	48

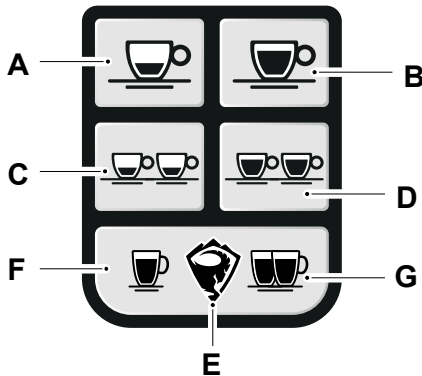
Chapters 11-12-13

EN

11 PROGRAMMING

The machine can be programmed on the display with the Touch function or with the button panel of groups.

11.1 PROGRAMMING DOSES



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



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

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

Programming coffee doses

Start the machine as described in the relevant paragraph.

Program the doses as follows:

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


PROGRAMMING PRESS THE BUTTON IN 30 sec

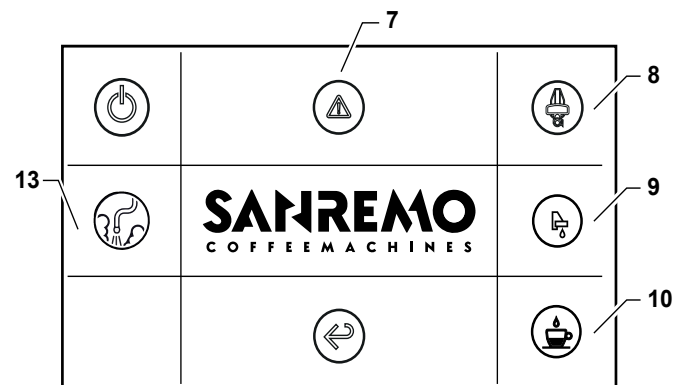
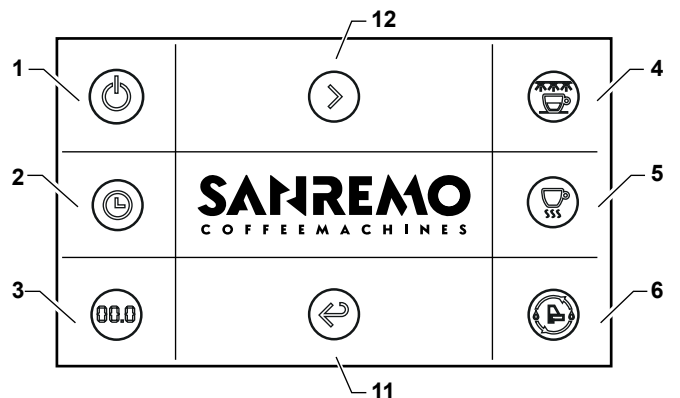
- Within 30 seconds, press the dispensing button to be programmed, for example the button (A) (single espresso coffee). While dispensing, the button (A) remains on, the other buttons turn off and the button (E) flashes.
- When the coffee reaches the desired quantity in the cup, press button (A) to stop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

Programming hot water doses

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

11.2 PROGRAMMING ON THE DISPLAY

To access the programming page, press for two seconds the button  on the display ; the following screens are displayed:



- 1) Machine ON/OFF
- 2) Program auto-on, auto-off, and the day off
- 3) Counter display
- 4) Frontal lights
- 5) Cup warmer setting
- 6) Group cleaning cycle
- 7) Alarm list
- 8) Coffee temperature settings
- 9) Preinfusion setting
- 10) Doses fine tuning
- 11) Exit menu
- 12) Move to the previous/next page
- 13) Autossteamer (optional)

Machine ON/OFF

Keep pressed the button (1) for 2 seconds. The following screen is displayed:



Press CONFIRM to turn off the machine or press “←” to return on main user’s menu.

If no keys are pressed within 5 seconds, display show automatically the homepage.

If you confirm to turn off the machine, the following screen is displayed:

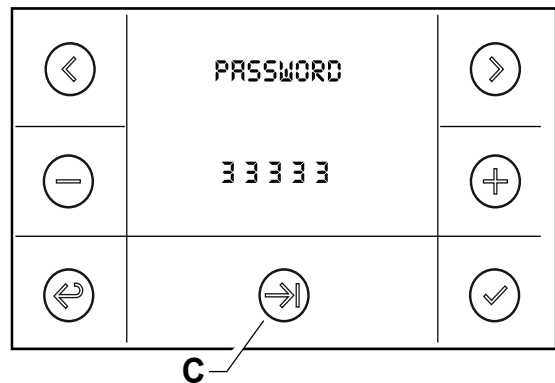


The screen shows the time and date; in this case the machine is off but powered, all dispensing units and all functions are disabled, with the exception of the automatic start-up function.

Press button (A) to turn the machine on

Press for two seconds button (B) to access at the general programming menu. It is protected by password.

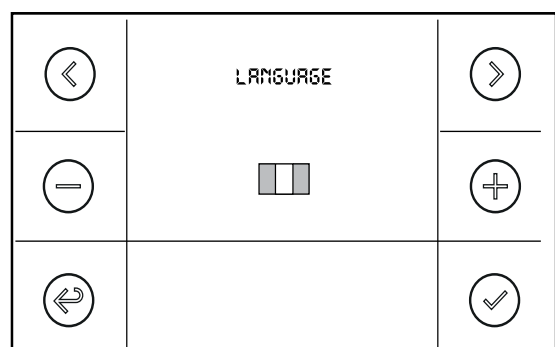
The following screen is displayed:



Press the button (C) and press the button “+” and “-” to modify the value. Insert the password “3 3 3 3” and press the “√” button to confirm the selection;

By entering the general programming menu it is possible to modify the following settings:

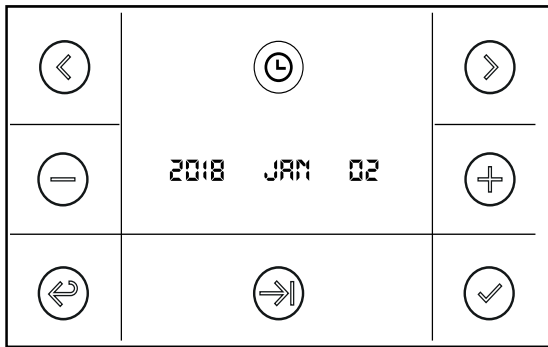
- Languages



To select the language press the button “+” or “-”; press the “√” button to confirm.

Press the button “>” for next setting or press the button “←” to exit to the programming page.

Date and time

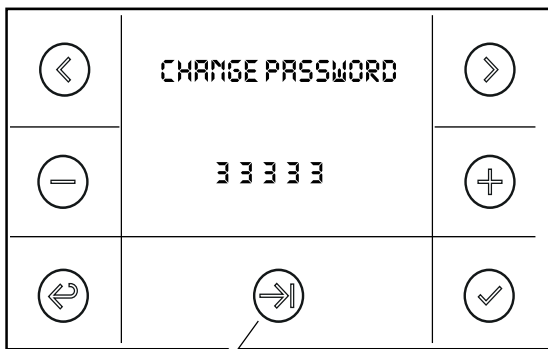


Press the button “+” or “-” to set the date.

Press the button “>” to modify the clock

Press the button “>” for next setting or press the button “←” to exit to the programming page.

Password change



It is possible to change the access password to general programming menu.

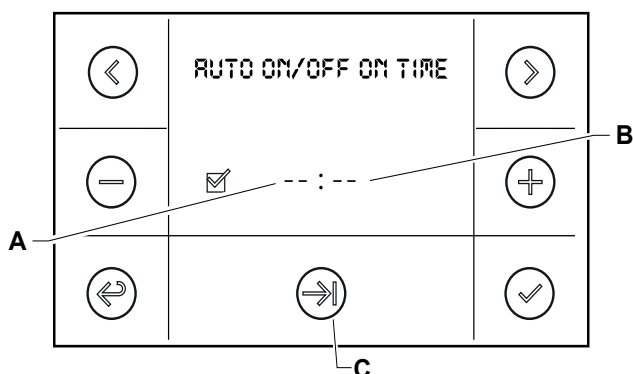
Press the button (C) and modify the value with the buttons “+” or “-”, then confirm with the button “√”.

Press the button “←” to exit to the programming page.

Program auto-on, auto-off, and the day off

Press the button (2).

The following screen is displayed:



The screen displays hour “A” and minutes “B”; press the “+” or “-” buttons to change the value then press the “C” button to confirm the selection and move on to set the minutes.

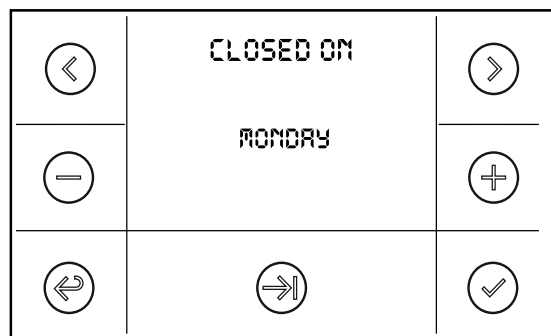
After setting the minutes, press the “√” button to confirm the time for automatic start-up and press the button “>” to move to the next screen, where automatic switch-off can be set.



WARNING: when the time is set in the automatic start-up screen, the machine turns on at the set time so that it is ready to dispense coffee when the operator gets to work; to disable the automatic start-up function, set the value “--:--” for the time.

The machine turns on automatically if the function is on (time set) and the main switch is set to “2”.

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

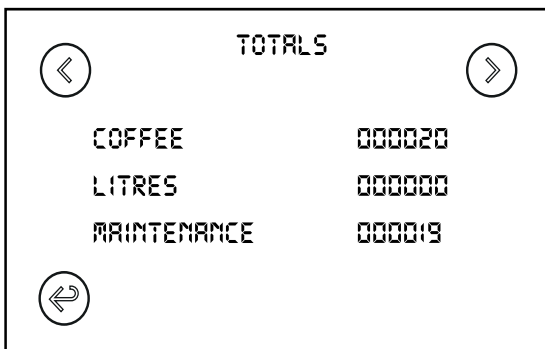
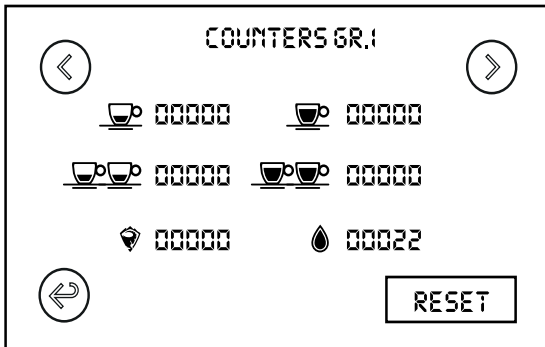


To set the closing day, press the “+” or “-” buttons to display the days of the week. After setting the closing day, press the “√” button to confirm and press the button “←” to return to the main programming screen.

EN

Counter display

Press button (3) to display the following screen:

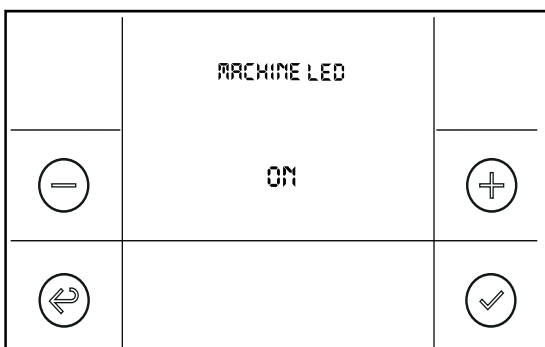


Press the buttons “<” or “>” to scroll the counter display menu: starting from group “1”, the following will be displayed in a sequence: quantity of coffee dispensed for the various doses (long black, short black, etc.); press the “←” button to quit this stage and return to the main programming screen.

It is possible to reset counters of each group by pressing the button “RESET”.

Frontal lights

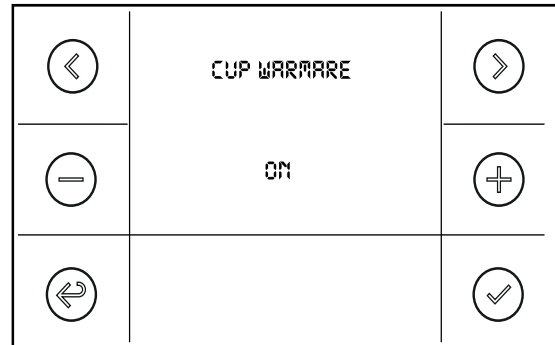
Press button (4) to display the following screen:



Press the button “+” or “-” to turn on or off the frontal lights, press the “√” button to confirm the selection and press the button “←” to exit to the programming page.

Set the cup heating plate

Press button (5) to enable or disable the activation of the cup heating plate; the following screen is displayed:



It is possible to enable or disable the heating element of cup heater by pressing the buttons “+” or “-”. Press the button “√” to confirm the selection. Press the button “>” to modify the temperature of cup heater and press the button “√” to confirm. Press the button “←” to exit to the programming page.

Clean dispensing units

Press the button (6) to start the automatic cleaning of all dispensing unit at the same time.



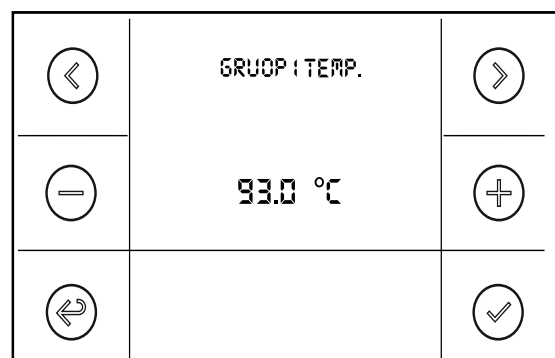
WARNING: before pressing button (6) prepare the machine for automatic washing as described in the relevant “UNIT AUTOMATIC WASHING” paragraph.

Alarm list

Press the button (7) to show the active alarm list and the telephone number of assistance service, if set.

Set coffee water temperature

Press button (8) to display the following screen:



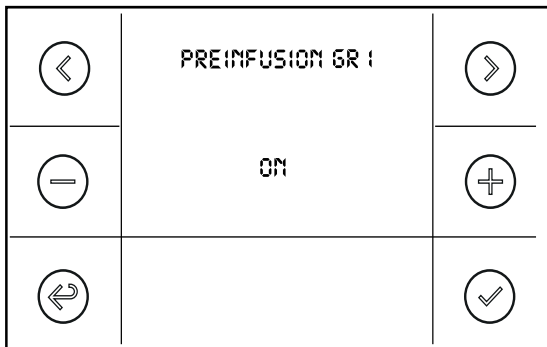
The upper zone of display shows the selected

group. To modify the temperature press the button “+” or “-” and press the button “√” to confirm; move to the next screen to set the temperature of following group by pressing the button “>”.

Press the button “←” to return to the main programming screen.

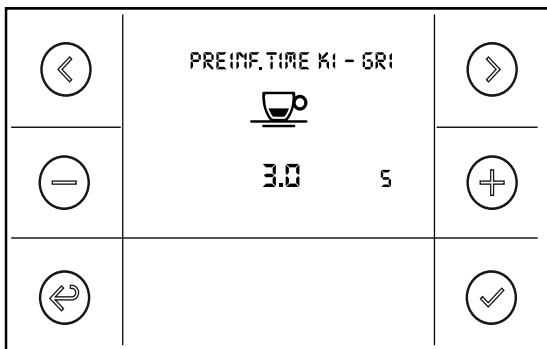
Programming pre-infusion

Press button (9) to display the following screen:



It is possible to enable or disable the pre-infusion function by pressing the buttons “+” or “-”. Press the button “√” to confirm.

If pre-infusion is enabled the display shows the following screen:



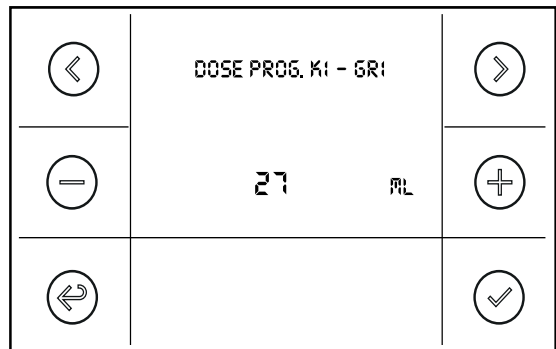
It is possible to modify the length of preinfusion for all buttons by pressing “+” or “-”. Press the button “√” to confirm.

Press the button “←” to return to the main programming screen.



IMPORTANT: It is not possible to activate the pre infusion on the button “E”.

Press button (10) to display the following screen:

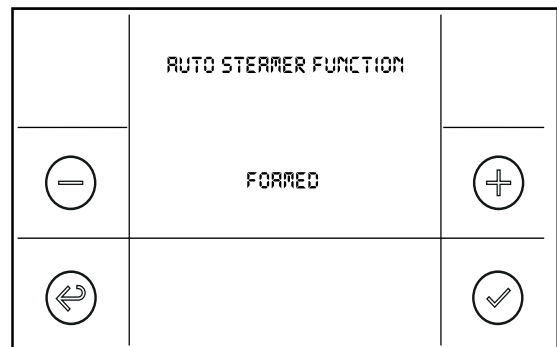


The display shows the quantity of coffee in ml. set for selected dose, to modify the value press the buttons “+” or “-”. Press the button “√” to confirm then press the button “>” to set the following doses. Press the button “←” to return to the main programming screen.

Autosteamer function (optional)

The autosteamer allows to froth the milk with a temperature control and air compressor assembled into the steam wand.

Press button (13) to display the following screen:



Press the button “+” or “-” to modify the type of activation of the autosteamer wand button:

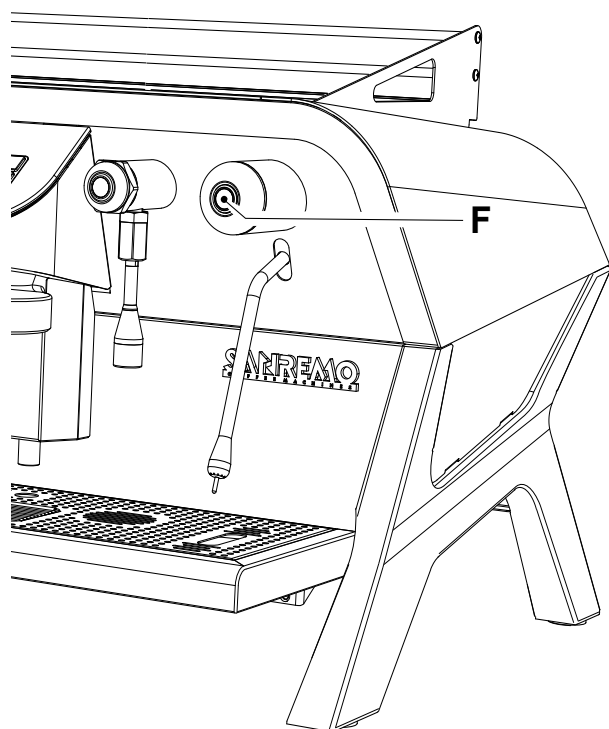
- frothed milk: to froth milk with foam
- hot milk : to heat up milk with steam (no foam)
- cleaning cycle: the machine will clean the steam wand with erogation of hot water and steam. A cleaning cycle must be performed after use of steam wand with milk.

Press the button “√” to confirm, then press “←” button to exit to the programming page.

the autosteamer wand will heat and froth the milk to a specific programmed temperature. To program

this temperature proceed as follows:

- Press button “E” for at least 5 seconds until the button turns on flashing.
- Put the desired quantity of milk in the jug, submerge the steam wand into the milk and activate the steam button (F).



- Insert a thermometer into the jug if you want to control the desired milk temperature.
- Press again the steam button when milk reaches the desired temperature.
- Wait 30 seconds to quit the programming stage.
- The programmed temperature is set.

Quit the programming stage

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

Move to the previous/next page

Press button (12) to switch the programming pages.

11.3 'SAVE OLED' FUNCTION

The machine is provided with 'Save oled' function that turns off group board's display after one hour of inactivity (neither coffee erogation or warm water). This function preserves display's durability during time. To visualize group's temperature push any coffee doses button (none erogation'll start), while push button (E) to turn on the display

and start immediately with the function already selected.

12 GROUP ON/ OFF

Heating of one or more groups can be set to be on or off.

If you want to turn heating of one group off, press buttons (E) and (C) at the same time, for the correspondent group.

When the group is off, the display shows the following screen:



To turn the heating back on, press buttons (E) and (C) at the same time again.

13 ALARMS

No coffee/water delivered by group

- If the group does not deliver coffee or (with the portafilter removed) water, the selected button flashes to indicate the alarm.

Machine in standby

- If the machine accidentally switches to standby mode, the display goes off and the button (C) of the first left hand group flashes.
- To exit standby, press button (C) and the machine comes on again.

Filling alarm

- If the machine detects anomalies with filling or topping up the boiler with water, 120 seconds after the start of filling, an alarm is triggered and the steam boiler fill scale flashes on the general display.
- To reset the alarm, turn off the machine and check the water supply circuit. When the water supply has been restored, the alarm resets automatically.

EN

TROUBLESHOOTING

14 TROUBLESHOOTING.....50

Capitolo 14

EN

14 TROUBLESHOOTING

Below is a list of faults and malfunctions which could arise while using the machine.

For all problems not included in this table, contact technical assistance.

PROBLEM	CAUSES	REMEDY
The boiler fill level display flashes	The mains water or purifying filter taps are closed	Open the tap
	Boiler fill malfunction	Turn off power for at least 5 seconds, then turn on again by pressing the switch.
		Call technical assistance
No water is delivered from the group	The mains water or purifying filter taps are closed	Open the tap
	The filter on the water intake coupling is clogged	Remove and clean
	Clogged gicleur	Check regeneration of the water purifying filter
The water does not heat up	Heating element burnt out	Call technical assistance
	Temperature sensor malfunction	Call technical assistance
Continuous water fill (the water level flashes on the display)	Faulty level sensor	Call technical assistance
The doses delivered are not regular	Faulty volumetric doser	Call technical assistance
The steam wand leaks with the tap closed	Faulty gasket	Call technical assistance
Steam leaks from under the tap knob when open	Faulty tap spindle seal	Call technical assistance
Insufficient coffee is used	The ground coffee is too fine or too coarse	Call technical assistance
	Shower screen and filters partially clogged	Check grinding time and/or adjust grinding coarseness

Coffee leaks from between the group head and portafilter during delivery	Faulty group head gasket or uneven filter edge	Call technical assistance
Coffee leaks from the edges of the portafilter	Dirt in the portafilter prevents coffee from being delivered from the spout	Clean
	Worn group gasket	Replace
	Shower screens clogged	Clean or replace
The coffee is too cold	Machine not ready	Wait for the temperature to be reached
No hot water is delivered	Water supply tap closed	Open the tap
	Faulty delivery solenoid valve	Call technical assistance
	Delivery circuit clogged	Call a technician to descale the machine
Coffee is delivered too slowly or not at all	Insufficient water supply	Check the water supply line
	Portafilter delivery hole blocked	Clean the portafilter thoroughly with specific detergent or a toothpick
	Coffee ground too fine	Adjust the grinder doser
No steam is delivered	Delivery nozzle obstructed	Clean
	Delivery circuit clogged	Call a technician to descale the machine
	Faulty steam tap	Call technical assistance

EN

EN



DECOMMISSIONING AND CHECK

15	TEMPORARY DECOMMISSIONING	54
15.1	STARTING UP THE MACHINE AGAIN.....	54
16	CONTROLLING THE MACHINE AFTER PROLONGED	54

Chapters 15-16

EN

15 TEMPORARY DECOMMISSIONING

If you will not be using the machine for a long period, proceed as follows:

- Perform maintenance.
- Disconnect the water and electricity supplies.
- Empty the water in the boiler by proceeding as follows:
- Remove the top cup warmer (1).



IMPORTANT: Before doing this, make sure power to the coffee machine is off (power turned off up- stream of the machine), the water supply tap upstream of the machine is closed and the water in the boiler is cold.

- Drain the water from the boiler by opening the drain tap (2).
- Cover the machine with a cotton cloth and store in a dust and damp free place.

15.1 STARTING UP THE MACHINE AGAIN

To use the machine again, proceed as follows:

- Clean the machine thoroughly.
- Deliver water from the splitter tap upstream of the machine to eliminate residues from the circuit.
- Clean or replace the filters upstream of the machine.
- Close the drain tap (2) and remount the cup warmer
- Perform the start-up operations described in the relative chapter.



16 CONTROLLING THE MACHINE AFTER PROLONGED



IMPORTANT: After prolonged inactivity, the machine must be controlled by a specialised technician.

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

- Clean the machine thoroughly.
- Deliver water from the splitter tap upstream of the machine to eliminate residues from the circuit.
- Clean or replace the filters upstream of the machine.
- Reconnect the water and power supplies as described in the chapter "Installation" in this instruction booklet.
- Check there are no leaks in the water supply line.
- Start up the machine and perform the first start-up procedure described in chapter 4 of this instruction booklet.



CLEANING

- 17 CLEANING56**
- 17.1 GENERAL CLEANING WARNINGS 56
- 17.2 ROUTINE MAINTENANCE..... 56
- 17.2.a AUTOMATIC WASHING OF THE GROUPS..... 56
- 17.2.b DAILY CLEANING57
- 17.3 SCHEDULED MAINTENANCE (TECHNICIAN)..... 58
- 17.4 EXCEPTIONAL MAINTENANCE (TECHNICIAN)..... 58

Chapter 17

EN

17 CLEANING

17.1 GENERAL CLEANING WARNINGS

The following is prohibited:

- Cleaning the machine with water jets;
- Using alcohol or ammonia based detergents or abrasive pads to clean the machine use detergents specifically for cleaning coffee machines or crockery only.
- Care must be taken when cleaning the machine and/or installation with detergents to avoid deterioration to components and the environment (more than 90% degradable).
- Clean all parts and components of the machine completely.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

IMPORTANT: All maintenance operations must be performed with the machine off and cold and with the main switch in the "O" OFF position. Certain maintenance operations must be performed while the machine is in operation and exercising great care



IMPORTANT: To regenerate or service the water softener, follow the instructions in the relative manual.



17.2 ROUTINE MAINTENANCE

Routine maintenance includes all operations which must be performed daily after using the machine.

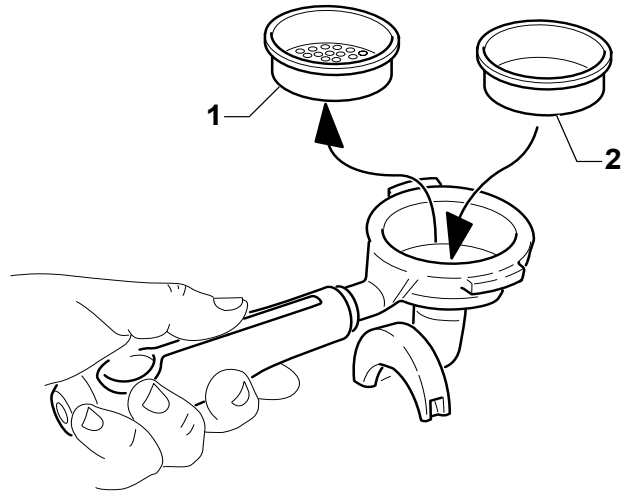
17.2.a AUTOMATIC WASHING OF THE GROUPS

IMPORTANT: Automatic washing of the groups is carried out with the coffee machine in operation.

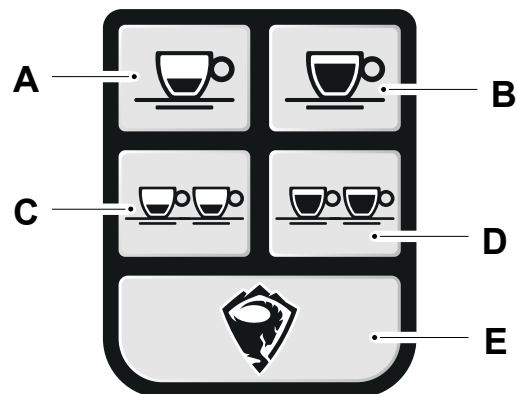


- Remove and empty the portafilter.
- Remove the filter (1), insert the blind filter (2)

and add specific detergent for coffee machines. For quantities, follow the instructions on the detergent pack.



- Replace the portafilter on the machine and press buttons (A) and (E) on the group together. The washing cycle starts automatically and the buttons (A) and (E) flash.
- At the end of washing, the buttons (A) and (E) go off



- Remove the portafilter and empty the dirt contained in the blind filter by rinsing under running water.
- Put the filter back in the group and repeat the washing cycle without detergent in the blind filter. This rinses the machine.
- At the end of rinsing, remove the portafilter, replace the blind filter with the normal filter and deliver a coffee to eliminate possible unpleasant tastes.

IMPORTANT: The washing procedure must be performed for all groups on the machine.



17.2.b DAILY CLEANING

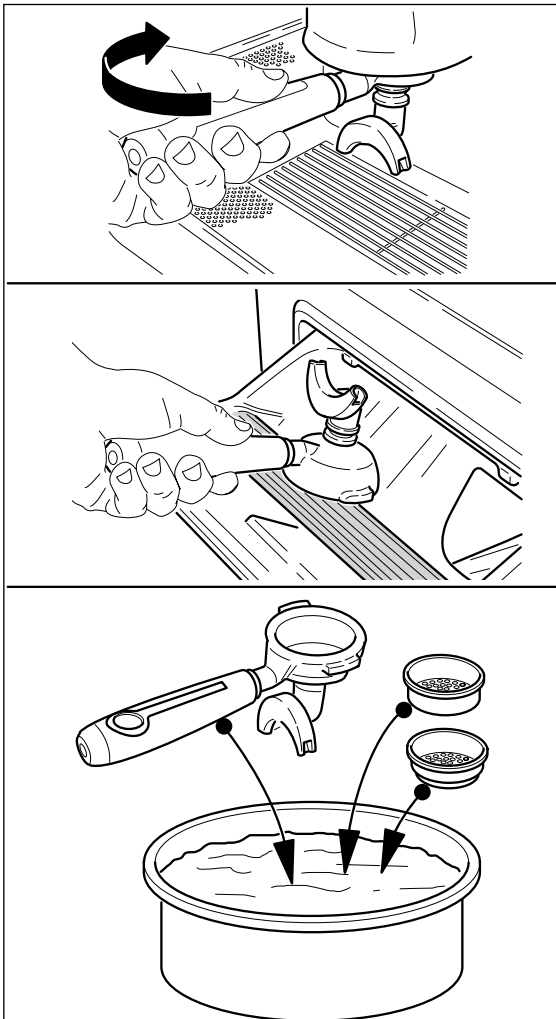


IMPORTANT: NEVER use corrosive or abrasive detergents; use detergent specifically for cleaning coffee machines or crockery only.

NEVER use water jets to clean the machine.

To clean, proceed as follows:

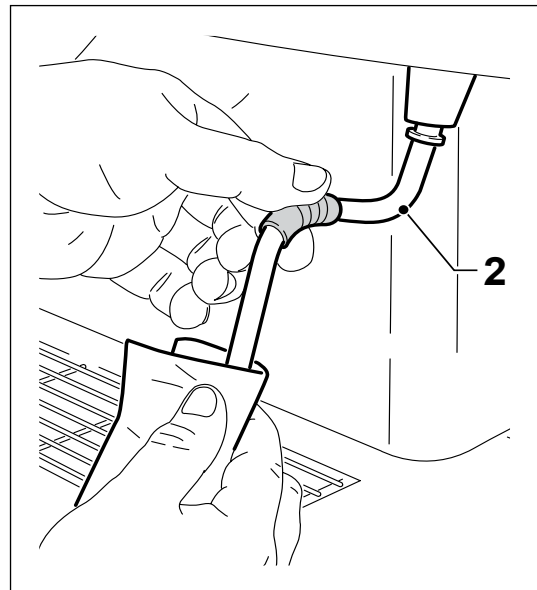
- Remove and empty the portafilters.
- Remove the filters from the portafilters and immerse both in a basin containing specific detergent, leaving them to soak while the machine is inactive.



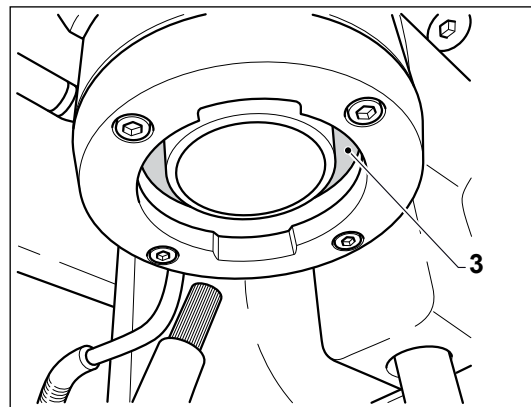
Remove the grille (1) and wash with running water and specific detergent.

After washing, dry thoroughly with a soft cloth, then put back in the machine.

Check there are no encrustations on the steam wands (2), if necessary clean with specific detergents.



Clean the bottom of the group with detergent and clean the gasket with a soft bristled brush (3).



Wipe the outside of the machine with a damp cloth.

EN



17.3 - SCHEDULED MAINTENANCE (TECHNICIAN)

Scheduled maintenance includes all the operations which must be carried out at regular intervals to guarantee correct operation of the machine.



IMPORTANT: All scheduled maintenance operations must be carried out by technical assistance. We recommended signing a maintenance agreement with your local technical assistance service to cover any problems which might arise while using the machine.



17.4 EXCEPTIONAL MAINTENANCE (TECHNICIAN)

EN Exceptional maintenance includes all the operations carried out when necessary, for example, to replace worn or broken components.



IMPORTANT: All problems other than those listed in the table at the end of chapter 20 require the intervention of a technical assistance service.

TECHNICAL ASSISTANCE AND DEMOLITION

18	TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS.....	60
19	SCRAPPING THE MACHINE	60
19.1	DISPOSAL OF HARMFUL SUBSTANCES.....	60

Chapters 18-19

EN

18 TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

- For spare parts and all problems regarding the machine, contact an authorised dealer only.
- If repairs are required, use original spare parts only to guarantee that the machine's technical specifications remain unaltered over time.
- To order spare parts, follow the instructions in the spare parts catalogue.



19 SCRAPPING THE MACHINE



To protect the environment, proceed in accordance with the regulations and standards in force in the country concerned.

When the appliance can no longer be used or repaired, the components should be separated for disposal.

Electrical appliances may not be disposed of as urban waste, but must be treated separately in respect of the European directive on Waste Electrical and Electronic Equipment (2002/96/ EC - 2003/108/EC)

Electrical equipment is marked with a crossed through wheelie bin symbol. This indicates that it was introduced onto the market after 13 August 2005 and must be disposed of separately.

In light of the constituent substances and materials, inappropriate or illegal disposal of the equipment, or its improper use, may cause damage to persons and the environment.

Electrical waste disposal which does not comply with the regulations in force is punishable by administrative and penal sanctions.



IMPORTANT: For information on the disposal of harmful substances (lubricants, solvents, paints, etc.) please consult the following paragraph.

19.1 DISPOSAL OF HARMFUL SUBSTANCES

To dispose of these substances, consult the regulations in force in the country concerned and proceed accordingly.



IMPORTANT: Any irregularities committed before, during or after scrapping and disposal of the machine's components and in interpreting and applying the regulations in force is the sole responsibility of the customer.

INDEX GÉNÉRAL

1	NORMES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX.....	126
1.1	AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX.....	126
1.2	NORMES DE RÉFÉRENCE	127
1.3	DESCRIPTION DES SYMBOLES.....	127
1.4	PRÉPARATIONS À LA CHARGE DE L'ACHETEUR	127
1.5	OPÉRATIONS D'URGENCE EN CAS D'INCENDIE.....	128
1.6	RISQUE D'EXPLOSION	128
1.7	NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE	128
1.8	VIBRATIONS.....	128
1.9	USAGE PRÉVU	128
1.10	MAUVAISE UTILISATION.....	128
1.11	DÉCLARATION POUR LES MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC LES PRODUITS ALIMENTAIRES	128
2	SÉCURITÉ.....	130
2.1	ÉTIQUETTES DE SÉCURITÉ	130
2.2	PROTECTIONS DE SÉCURITÉ.....	130
2.3	ZONES OPÉRATEUR.....	130
2.4	ZONES À RISQUE RÉSIDUEL	130
2.5	ZONES DANGEREUSES	131
3	DESCRIPTION DE LA MACHINE	134
4	DONNÉES TECHNIQUES.....	134
5	DÉBALLAGE ET POSITIONNEMENT.....	138
5.1	DÉBALLAGE DE LA MACHINE.....	138

5.2	SOULÈVEMENT DE LA MACHINE.....	138
5.3	POSITIONNEMENT DE LA MACHINE	138
6	IDENTIFICATION DES COMPOSANTS	139
6.1	PLAQUE SIGNALÉTIQUE.....	139
7	COLLEGAMENTI.....	142
7.1	RACCORDEMENT HYDRIQUE	142
7.2	CONSEILS POUR UNE UTILISATION CORRECTE DES POMPES ROTATIVES	143
7.3	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.....	145
8	MISE EN SERVICE.....	145
8.1	PREMIER DÉMARRAGE.....	148
9	RÉGLAGE DES FONCTIONS	149
9.1	RÉGLAGE DU MOULIN-DOSEUR.....	149
9.2	ESSAIS DISTRIBUTION CAFÉ.....	149
9.3	LIVRAISON FINALE.....	149
10	UTILISATION DE LA MACHINE.....	152
10.1	DESCRIPTION DES COMPOSANTS.....	152
10.2	DESCRIPTION DES COMMANDES.....	153
10.3	PRÉPARATION DU CAFÉ	154
10.4	PRÉPARATION DU CAPPUCINO	156
10.5	RÉCHAUFFEMENT D'UNE BOISSON.....	157
10.6	PRÉPARATION DU THÉ, CAMOMILLE, ETC.....	157
11	PROGRAMMATION.....	160
11.1	PROGRAMMATION DOSES	160
11.2	PROGRAMMATION PAR L'INTERMÉDIAIRE DE L'ÉCRAN	161
11.3	FONCTION 'SAVE OLED'.....	166

12	ALLUMAGE/ARRÊT DES GROUPES	166
13	ALARMES	166
14	DYSFONCTIONNEMENTS CAUSES - SOLUTIONS	168
15	MISE HORS SERVICE TEMPORAIRE	172
15.1	REMISE EN SERVICE DE LA MACHINE	172
16	VÉRIFICATIONS ET CONTRÔLES APRÈS UNE INACTIVITÉ PROLONGÉE	172
17	NETTOYAGE	174
17.1	AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX CONCERNANT LE NETTOYAGE	174
17.2	ENTRETIEN ORDINAIRE	174
17.2.a	LAVAGE AUTOMATIQUE DES GROUPES	174
17.2.b	NETTOYAGE QUOTIDIEN DE LA MACHINE	175
17.3	ENTRETIEN PROGRAMMÉ (TECHNICIEN)	176
17.4	ENTRETIEN EXCEPTIONNEL (TECHNICIEN)	176
18	ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DE RECHANGE	178
19	DÉMANTÈLEMENT DE LA MACHINE	178
19.1	ÉLIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES	178



FR

NORMES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

1	NORMES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX.....	66
1.1	AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX.....	66
1.2	NORMES DE RÉFÉRENCE	67
1.3	DESCRIPTION DES SYMBOLES.....	67
1.4	PRÉPARATIONS À LA CHARGE DE L'ACHETEUR	67
1.5	OPÉRATIONS D'URGENCE EN CAS D'INCENDIE.....	68
1.6	RISQUE D'EXPLOSION	68
1.7	NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE	68
1.8	VIBRATIONS.....	68
1.9	USAGE PRÉVU	68
1.10	MAUVAISE UTILISATION.....	68
1.11	DÉCLARATION POUR LES MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC LES PRODUITS ALIMENTAIRES	68

Chapitre 1



1 NORMES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

1.1 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- Ce livret d'utilisation fait partie intégrante de la machine et doit être conservé attentivement pour toute consultation future.
- En cas de perte ou pour toute information supplémentaire, n'hésitez pas à contacter votre revendeur local ou le fabricant.
- Avant la première mise en service de la machine, l'opérateur doit avoir lu attentivement ce livret et avoir approfondi la connaissance des spécifications techniques et des commandes.
- Avant d'installer la machine, s'assurer que la surface où elle sera installée soit compatible avec les dimensions d'encombrement et son poids.
- La machine ne convient pas pour une installation à l'extérieur, dans des endroits où peuvent être utilisés des jets d'eau, ou dans des endroits où la température peut baisser au-dessous de 41°F.
- Ne pas installer la machine à proximité d'une source de chaleur.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience et dépourvues de la connaissance nécessaire, seulement s'ils sont surveillés ou instruits sur l'utilisation de la machine en toute sécurité et s'ils comprennent les dangers impliqués.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou pieds nus.
- Ne pas permettre à des personnes non autorisées et non qualifiées de mettre en marche, régler ou réparer la machine.
- Le personnel technique autorisé doit avoir les connaissances nécessaires en matière d'hygiène et de sécurité pour utiliser correctement l'appareil.
- Se référer en outre à ce livret pour les opérations nécessaires.
- Avant de nettoyer et/ou d'effectuer l'entretien de la machine et avant de retirer toute protection, **s'assurer que l'interrupteur général soit sur la position « OFF » (O)** afin de couper l'alimentation électrique à la machine pendant l'intervention de l'opérateur.
- L'installation électrique principale de l'acheteur doit comprendre un disjoncteur automatique en amont de l'interrupteur général de la machine avec une distance d'ouverture des contacts conforme aux spécifications de déconnexion pour la catégorie de surtension III et un système de mise à la terre approprié conforme à toutes les prescriptions des normes pour la prévention des accidents.
- Ne pas utiliser d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges.
- Ne pas utiliser la machine si le câble d'alimentation électrique est endommagé ou craquelé.
- Au cas où on devrait intervenir sur l'interrupteur général ou à proximité, couper la tension à la ligne où est branché l'interrupteur général.
- Contrôler que tous les dispositifs de sécurité pour la prévention des accidents (protections, carters, microrupteurs, etc.) n'aient pas été altérés et qu'ils soient en parfait état de marche. Dans le cas contraire, effectuer les réparations nécessaires.
- **Ne pas enlever les dispositifs de sécurité.**
- Afin d'éviter tout risque personnel, utiliser seulement des outils appropriés et conformes aux réglementations nationales de sécurité.
- **FAIRE TRÈS ATTENTION AUX ÉTIQUETTES DE MISE EN GARDE PRÉSENTS SUR LA MACHINE CHAQUE FOIS QUE VOUS OPÉREZ SUR OU PRÈS DE LA MACHINE.**
- L'utilisateur doit en outre remplacer toute étiquette de mise en garde qui est endommagée pour n'importe quelle raison ou qui n'est pas clairement lisible, en demandant des nouvelles étiquettes au service pièces de rechange.
- Si la machine est défectueuse ou les composants sont endommagés, contactez votre revendeur ou le fabricant.
- Tout usage de la machine autre que celui expressément prévu et documenté est absolument interdit. La machine doit toujours être utilisée conformément aux procédures, temps et lieux établis par les règles de bonne

pratique, en conformité avec les directives et les normes en vigueur dans le pays d'utilisation en matière de santé et de sécurité des travailleurs.

- **L'inobservance des normes de sécurité et des instructions fournies dans ce livret dégage le fabricant de toute responsabilité pour des accidents éventuels ou dommages aux personnes ou aux choses. Un usage autre que celui indiqué dans ce livret est considéré abusif. Si vous reprenez que ce livret d'instructions n'est pas suffisamment exhaustif pour vos nécessités, contactez toujours votre revendeur local ou le fabricant pour toute indication et solution supplémentaires.**
- **CES NORMES DE SÉCURITÉ COMPLÈTENT, OU INTÈGRENT, LES NORMES DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR LOCALEMENT.**
- **EN CAS DE DOUTE, DEMANDEZ TOUJOURS L'INTERVENTION DU PERSONNEL SPÉCIALISÉ.**
- **TOUTE MANIPULATION ÉLECTRIQUE/ ÉLECTRONIQUE OU MÉCANIQUE DE LA MACHINE DE LA PART DE L'UTILISATEUR OU L'USAGE NÉGLIGENT DE CELLE-CI DÉGAGE LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ ET REND L'UTILISATEUR LE SEUL RESPONSABLE DEVANT LES AUTORITÉS DE PRÉVENTION DES ACCIDENTS.**

1.2 NORMES DE RÉFÉRENCE

- La machine et ses dispositifs de sécurité ont été fabriqués en conformité avec les normes indiquées dans la déclaration de conformité.

1.3 DESCRIPTION DES SYMBOLES

- Beaucoup d'accidents sont causés par une connaissance insuffisante des normes de sécurité et par leur non-application. Les normes de sécurité doivent être respectées pendant l'usage et les opérations d'entretien de la machine.
- Pour éviter des accidents, lire, comprendre et respecter toutes les précautions et les mises en garde dans ce livret et celles reportées sur les étiquettes apposées sur la machine.
- Les symboles suivants sont utilisés pour identifier les messages de sécurité indiqués dans ce livret :



Danger électrique



Danger général ou informations diverses



Risque thermique (brûlures)



Risque de dommages causés à la machine.

Pour identifier les opérations qui doivent être effectuées exclusivement par un technicien spécialisé, on a utilisé le symbole suivant :



1.4 PRÉPARATIONS À LA CHARGE DE L'ACHETEUR

a. Préparation du lieu d'installation

- L'acheteur doit préparer la surface sur laquelle la machine sera positionnée comme décrit dans le chapitre concernant l'installation.

b. Préparation électrique

- L'installation électrique d'alimentation doit respecter les normes de sécurité nationales en vigueur dans le lieu d'exploitation et doit être dotée d'un système de mise à la terre approprié.
- Un dispositif de coupure omnipolaire doit être installé sur la ligne électrique en amont de la machine.



Les câbles électriques d'alimentation doivent avoir des dimensions en fonction du courant maximal nécessaire à la machine de sorte que la baisse de tension totale à pleine charge résulte inférieure à 2 %

c. Préparation hydrique

- Il faut préparer une vidange avec siphon

correspondant et un réseau de distribution de l'eau qui fournit correctement de l'eau convenablement adoucie, avec un robinet diviseur en amont de la machine.

1.5 OPÉRATIONS D'URGENCE EN CAS D'INCENDIE

a. En cas d'incendie, couper la tension à la machine en déconnectant l'interrupteur général



Avec la machine sous tension, il est absolument interdit de chercher à éteindre l'incendie avec de l'eau

b. Éteindre l'incendie avec des extincteurs appropriés.

1.6 RISQUE D'EXPLOSION

La machine ne doit pas être utilisée dans des environnements où est présent un risque d'explosion

1.7 NIVEAU DE PRESSION ACOUSTIQUE

La machine est fabriquée de manière à maintenir un niveau de pression acoustique pondéré continu équivalent inférieur à 83 dB, incertitude 2,5 dB.

1.8 VIBRATIONS

La machine est équipée de pieds en caoutchouc antivibratoire. Pendant les opérations normales, aucune vibration dangereuse pour l'utilisateur ou l'environnement n'est générée.

1.9 USAGE PRÉVU

La machine à café est réalisée et conçue exclusivement pour préparer du café expresso et des boissons chaudes (thé, cappuccino, etc.) en utilisant de l'eau chaude ou de la vapeur.

Seuls les opérateurs professionnels ayant une connaissance appropriée de l'hygiène et des normes de sécurité peuvent utiliser la machine à café.

Elle comprend une zone pour préchauffer les tasses. Cette zone doit être utilisée seulement pour cette fonction. Tout emploi différent est considéré incorrect et, par conséquent, dangereux.



L'usage incorrect de la machine dégage le fabricant de toute responsabilité pour des dommages aux personnes ou aux choses

1.10 MAUVAISE UTILISATION

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

- l'utilisation de la machine par des opérateurs non-professionnels ;
- l'introduction de liquides autres que l'eau potable adoucie avec une dureté maximale de 3/5 degrés français (60/85 ppm) ;
- le réchauffement de boissons ou de substances non-alimentaires ;
- l'introduction de produits en poudre autres que le café dans le porte-filtre ;
- mettre des objets autres que les tasses sur le chauffe-tasses ;
- poser des récipients avec des liquides sur le chauffe-tasses ;
- obstruer les grilles d'aération avec des chiffons ou autre ;
- couvrir le chauffe-tasses avec des tissus ;
- toucher les zones de distribution avec les mains ;
- utiliser la machine quand elle est très mouillée.



Ce paragraphe énumère un nombre d'usages incorrects raisonnablement prévisibles ; toutefois, la machine doit toujours être utilisée dans le respect des instructions fournies dans la section « Usage prévu »

1.11 DÉCLARATION POUR LES MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC LES PRODUITS ALIMENTAIRES

Le fabricant, SANREMO S.r.l., par la présente, déclare que les matériaux utilisés dans ses produits sont conformes au règlement CE 1935/2004.

SÉCURITÉ

2	SÉCURITÉ	70
2.1	ÉTIQUETTES DE SÉCURITÉ	70
2.2	DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ	70
2.3	ZONES OPÉRATEUR	70
2.4	ZONES À RISQUE RÉSIDUEL	70
2.5	ZONES DANGEREUSES	71

Chapitre 2



2 SÉCURITÉ

2.1 ÉTIQUETTES DE SÉCURITÉ

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



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

Danger alimentation active



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

Danger de brûlure



Étiquette appliquée dans la partie supérieure du chauffe-tasse.

2.2 PROTECTIONS DE SÉCURITÉ

Les systèmes de sécurité conçus et réalisés sur la machine à café sont essentiellement de deux types :

Dispositifs de sécurité mécaniques ;

Dispositifs de sécurité électriques/électroniques.

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 située sur la chaudière ;
- clapet anti-retour placé dans le circuit d'eau.

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 ZONES 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.

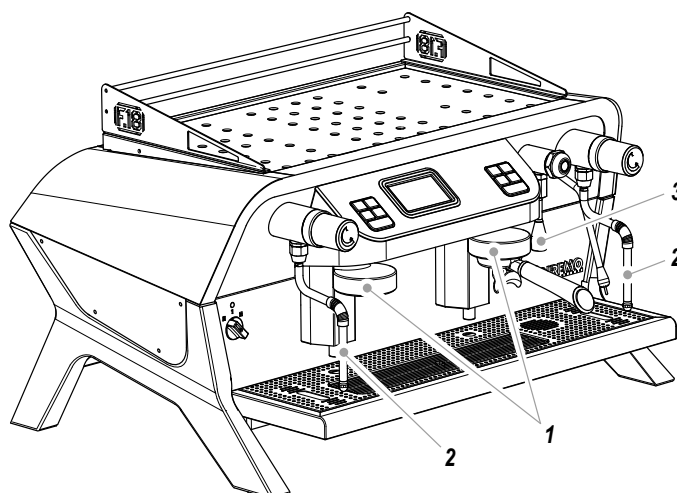
2.4 ZONES À RISQUE RÉSIDUEL

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

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



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



2.5 ZONES DANGEREUSES



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

FR



DESCRIPTION DE LA MACHINE - DONNÉES TECHNIQUES

3	DESCRIPTION DE LA MACHINE	74
4	DONNÉES TECHNIQUES.....	74

Chapitres 3 - 4



3 DESCRIPTION DE LA MACHINE

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

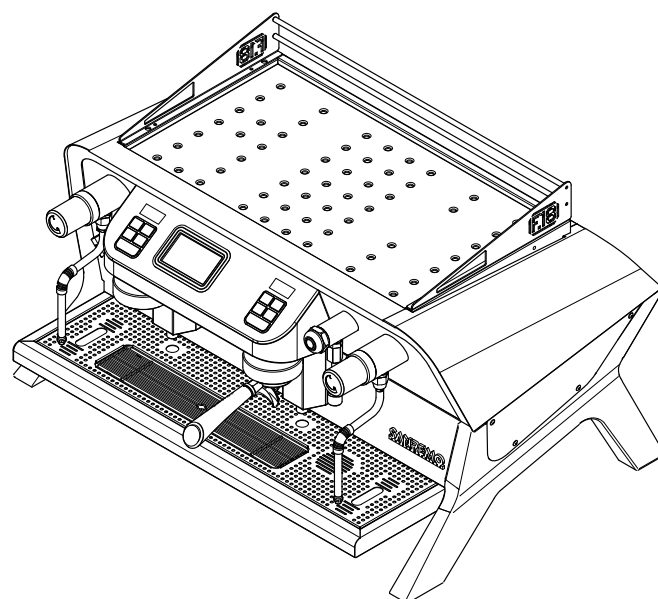
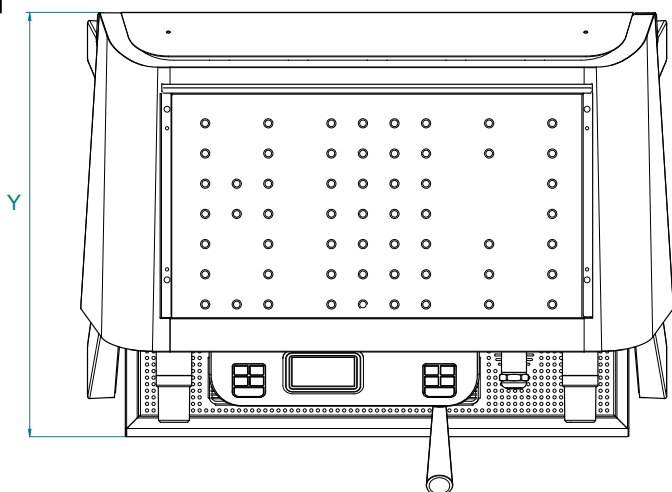
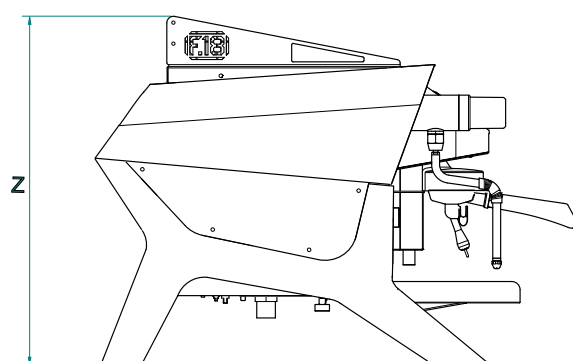
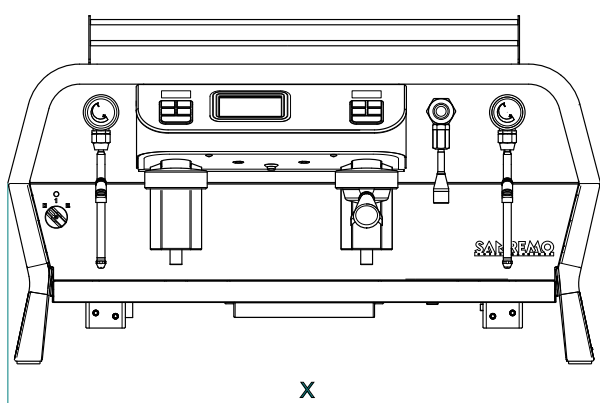
- Machine à café expresso professionnelle à 2 ou 3 groupes, disponible dans la version Tall.
- Système de chaudière multiple avec régulateur PID.
- Remplissage d'eau automatique dans la chaudière.

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

Le café est distribué par les groupes et l'eau chaude ou la vapeur sont produites au moyen de commandes positionnées sur l'avant de la machine. Il y a un chauffe-tasses sur la partie supérieure la machine.

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

4 DONNÉES TECHNIQUES



	2GR - 2GR TALL	3GR - 3GR TALL
x	35,51 in	42,2 in
y	25,45 in	25,45 in
z	20,71 in	20,71 in

GROUPES		2- 2 TALL	3 - 3 TALL
Capacité de la chaudière	US gal	2,11	2,64
Poids net	lb	214	265
Poids brut	Kg	326	377
Tension d'alimentation	V	208-240	
Puissance de la résistance de la chaudière (230V) (chaudière 1)	kW	3,5 / 4,5	3,5 / 4,5
Puissance de la résistance des petites chaudières (230V) (chaudière 2)	kW	0,5	0,5
Puissance de la résistance des groupes	kW	0,2	0,2
Puissance de la résistance du chauffe-tasses	kW	0,2	0,25
Puissance électropompe	kW	0,2	0,2
Puissance totale	kW	6,32	7,2
Pression maximale des petites chaudières	Bar/PSI	1,2/ 17,4	
Pression de fonctionnement de la chaudière	Bar/PSI	0,8 ÷ 1,5 / 11,6 ÷ 21,8	
Pression de l'eau de réseau	Bar/PSI	6 / 87	
Pression de la distribution du café	Bar/PSI	8 ÷ 12 / 116 ÷ 174	
Température de fonctionnement	°F	41 ÷ 95	

FR



TRANSPORT, DÉBALLAGE ET COMPOSANTS

5	DÉBALLAGE ET POSITIONNEMENT.....	78
5.1	DÉBALLAGE DE LA MACHINE.....	78
5.2	SOULÈVEMENT DE LA MACHINE.....	78
5.3	POSITIONNEMENT DE LA MACHINE	78
6	IDENTIFICATION DES COMPOSANTS	79
6.1	PLAQUE SIGNALÉTIQUE.....	79

Chapitres 5 - 6

FR

5 DÉBALLAGE ET POSITIONNEMENT



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

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



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

5.1 DÉBALLAGE DE LA MACHINE

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



ATTENTION : les éléments d'emballage (sacs en plastique, carton, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants en tant que sources potentielles de danger et doivent donc être collectés et envoyés dans des centres appropriés pour le recyclage.

5.2 SOULÈVEMENT DE LA MACHINE

La machine doit être soulevée manuellement par quatre personnes ou plus, positionnées sur les côtés opposés de la machine, en la prenant sous le socle de la structure/pieds d'appui.

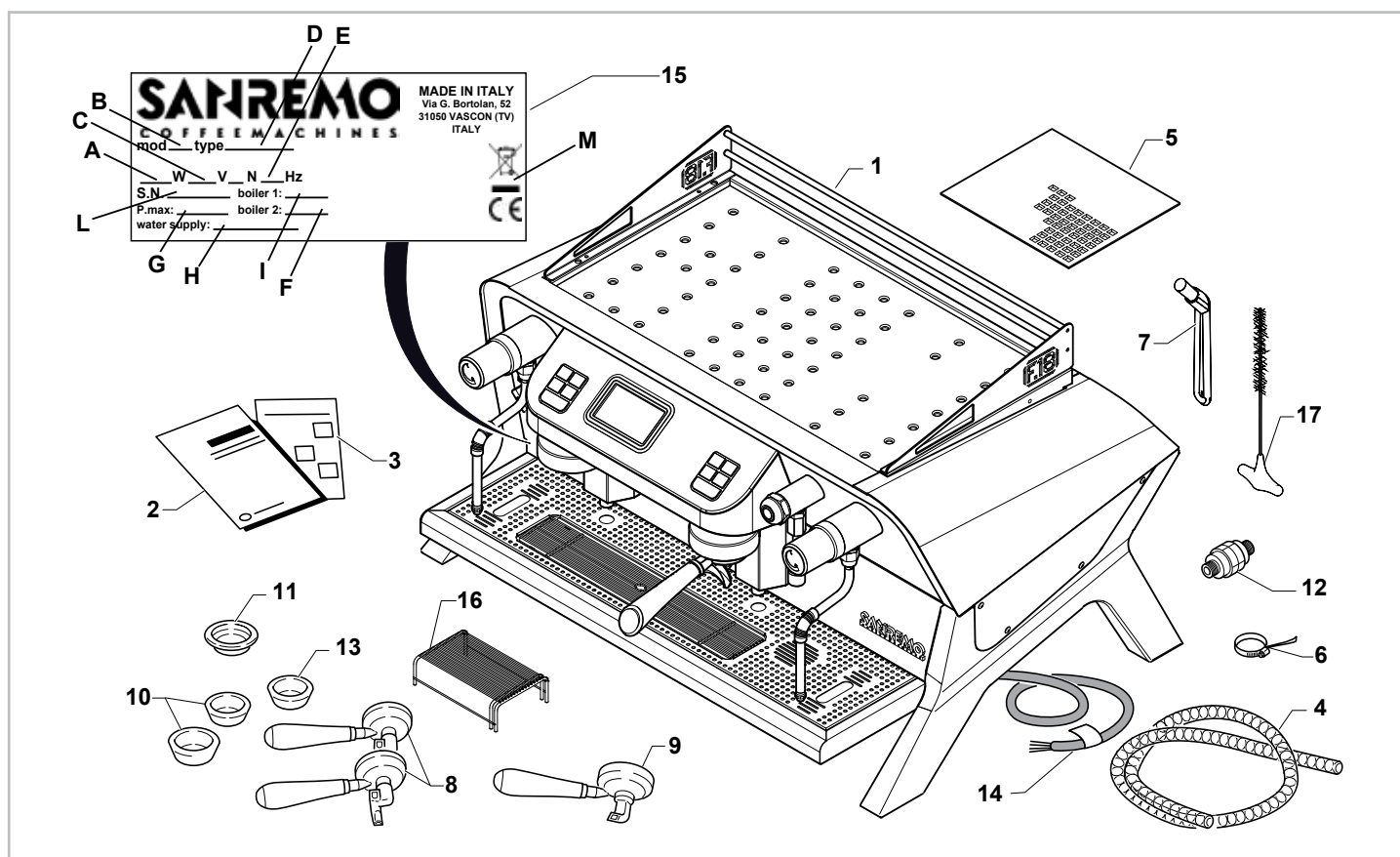
La machine peut aussi être soulevée avec un palan, en introduisant les sangles sous le socle de la machine et en fixant l'autre extrémité à un palonnier pour éviter d'écraser les panneaux extérieurs.

5.3 POSITIONNEMENT DE LA MACHINE

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

1. le meuble de support soit suffisamment solide et stable en tenant compte du poids de la machine et qu'il ne soit pas incliné ;
2. il y ait au moins 10 cm entre le mur et l'arrière, ainsi qu'entre les parois latérales et des éventuelles parois, pour garantir une ventilation correcte ;
3. le plan supérieur de la machine (chauffe-tasses) doit être à une hauteur non inférieure à 150 cm du sol ;
4. il y ait à proximité de la machine une boîte poubelle pour se débarrasser des marcs de café et un espace pour le moulin doseur ;
5. il y ait à proximité de la machine un tableau électrique pour connecter la machine électriquement, une vidange et un robinet pour le raccordement au circuit hydrique.

6 IDENTIFICATION DES COMPOSANTS



Légende

- 1) Machine à café
- 2) Livret d'instructions
- 3) Déclaration de conformité
- 4) Tuyau d'évacuation L= 78,7 in
- 5) Grille porte-tasses
- 6) Collier de serrage
- 7) Petite brosse
- 8) Porte-filtre double (2/3 pièces)
- 9) Porte-filtre simple
- 10) Filtre double (2/3 pièces)
- 11) Filtre simple
- 12) Filtre de purification d'eau
- 13) Filtre aveugle
- 14) Câble d'alimentation
- 15) Plaque signalétique
- 16) Grille expresso (seulement version tall)
- 17) Nettoyeur de tuyau

6.1 PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique fournit les informations suivantes :

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

FR



RACCORDEMENTS

7	RACCORDEMENTS	82
7.1	RACCORDEMENT HYDRIQUE	82
7.2	CONSEILS POUR UNE UTILISATION CORRECTE DES POMPES ROTATIVES	83
7.3	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE.....	84

Chapitre 7

FR



7 COLLEGAMENTI



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



7.1 RACCORDEMENT HYDRIQUE

Vidange

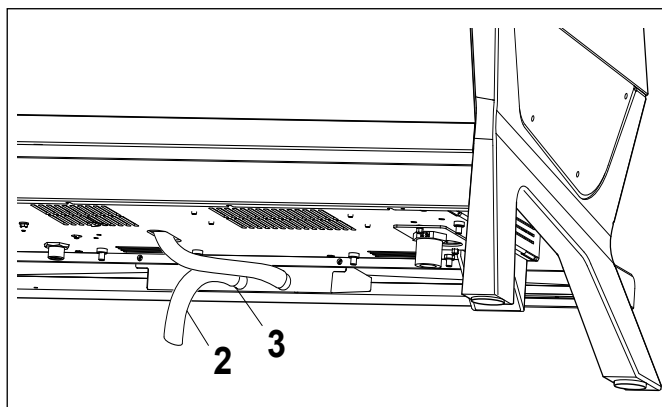
Il faut avoir à proximité de la machine une vidange d'eau (1) avec siphon.



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

Raccorder le tuyau de vidange (2) au raccord (3) de la cuvette de vidange et le fixer avec les colliers de serrage prévus à cet effet.

Raccorder l'autre extrémité du tuyau à la pipette de vidange précédemment préparée (1).

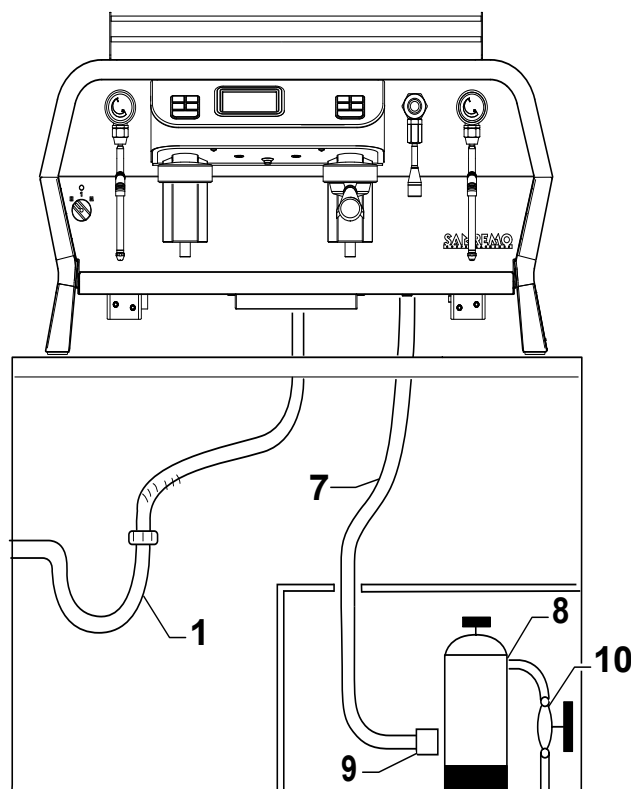


La machine doit être obligatoirement raccordée à un réseau de distribution de l'eau fournissant de l'eau potable convenablement adoucie avec une dureté maximale de 3,5/5° français (60/85 ppm). Contrôler que la pression d'alimentation ne dépasse pas les 6 bars (87 PSI). Si elle est supérieure, installer un réducteur de pression.

Remplissage

Remplissage (pour la version avec pompe incorporée)

- Connecter le tuyau de remplissage (7) à un adoucisseur d'eau (8), en interposant le filtre de purification de l'eau (9) fourni
- Installer un robinet diviseur (10) devant l'adoucisseur d'eau (8) pour séparer la machine du réseau de distribution de l'eau



Remplissage (pour la version avec pompe externe)

Il est possible, sur demande, d'installer la pompe qui est normalement montée à l'intérieur, à l'extérieur de la machine en agissant de la façon suivante :



Positionner la pompe loin de sources de chaleur et à l'abri de jets d'eau. Le plan d'appui doit être horizontal et doit soutenir la pompe de manière appropriée, les dimensions doivent être en fonction du poids de cette dernière.

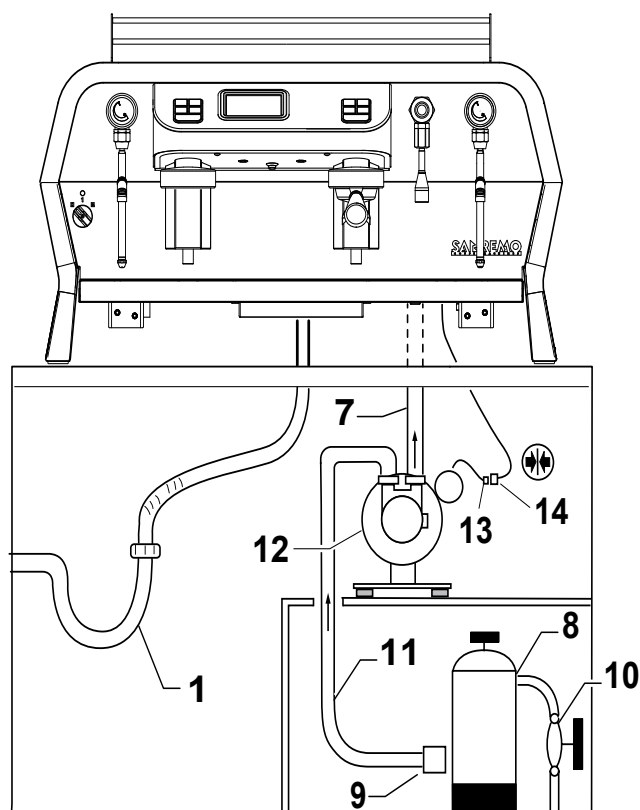
- La pompe (12) doit être positionnée sous la machine à une distance non supérieure

à 100 cm, en laissant au moins 5 cm entre celle-ci et les parois extérieures pour éviter la transmission de vibrations et permettre une recirculation d'air correcte.

- Brancher le tuyau (7) qui sort de la machine au raccord de refoulement de la pompe (12).
- Brancher le tuyau (11) fourni au raccord d'aspiration de la pompe et l'autre extrémité à un adoucisseur d'eau (8), en interposant le filtre de purification de l'eau (9).
- Installer un robinet (10) diviseur devant l'adoucisseur d'eau (8) pour séparer la machine du réseau de distribution de l'eau.
- Brancher le connecteur (13) de la pompe au connecteur (14) correspondant qui sort de la machine.



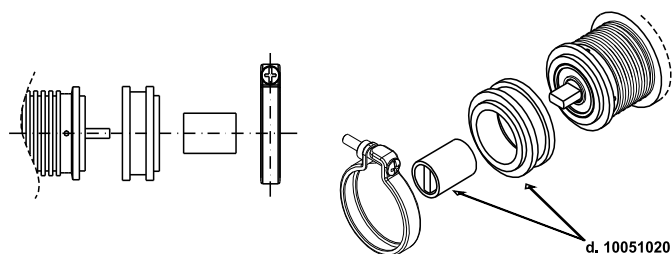
Pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'adoucisseur d'eau, suivre les instructions sur le livret relatif.



7.2 CONSEILS POUR UNE UTILISATION CORRECTE DES POMPES ROTATIVES

1) Alignement correct entre pompe et moteur

Le groupe peut devenir bruyant en cas d'alignement incorrect. En effet, lorsque le couplage entre les deux composants est rigide, il peut se vérifier que le rotor de la pompe et celui du moteur soient axés. Le dommage plus fréquent qu'une persistance de cette condition pourrait causer est le blocage de la pompe. Pour éviter ce problème, une solution efficace est celle d'interposer un joint élastique entre la pompe avec fixation à collier et le moteur. À ce propos, il existe un kit sous le code 10051020, disponible comme accessoire



2) Qualité de l'eau

Les tolérances de fabrication et les matériaux utilisés pour les pompes rotatives à palettes sont tels à imposer l'utilisation d'une eau aussi propre que possible et quoi qu'il en soit sans particules en suspension. Bien souvent le sable, les dépôts de calcaire des tuyaux de raccordement ou les résines de l'adoucisseur provoquent, à la suite de leur passage à travers la pompe, des rayures sur les parties en graphite et, en conséquence, des problèmes de pression et de débit.

Nous conseillons, là où il n'est pas possible de garantir une eau propre à l'intérieur d'un circuit fermé, donc non susceptible d'être contaminé, d'interposer un filtre de 5 ou 10 microns entre l'adoucisseur et la pompe.

Par ailleurs, il est important de garder le filtre propre. Le colmatage du filtre avant la pompe cause en effet des cavitations et provoque la rupture de la pompe en très peu de temps (voir point 4)

En cas d'utilisation d'un réservoir d'alimentation, il est conseillé de positionner le tuyau d'aspiration à quelques centimètres du fond afin d'éviter d'aspirer des éventuels sédiments.

3) Fonctionnement à sec

Les pompes rotatives à palettes peuvent fonctionner à sec seulement pendant un temps très court (quelques secondes). Un fonctionnement prolongé sans eau provoque l'endommagement du joint en raison du fait qu'il atteint une température très élevée parce qu'il n'est plus refroidi convenablement, ce qui peut être à l'origine de fuites importantes, visibles à travers les 4 petits trous de drainage situés à proximité du collier. S'il existe la possibilité d'un manque d'eau du réseau de distribution, l'installation d'un pressostat de pression minimum avant la pompe est préconisée. En cas d'utilisation d'un réservoir d'alimentation, il est conseillé de le doter d'un contrôle de niveau approprié.

4) Cavitation

Cette situation apparaît lorsque le flux d'eau de l'alimentation n'est pas adapté aux caractéristiques de la pompe. Différents facteurs, tels que filtres bouchés, diamètre de la tuyauterie trop petit ou plusieurs points d'utilisation sur la même ligne, peuvent concourir à l'apparition de ce phénomène. L'ouverture de l'électrovanne de sécurité, si elle a été installée (placée généralement devant la pompe et les filtres), doit se déclencher avant le démarrage de la pompe, ceci pour éviter les cavitations. Pour la même raison, une fois que la pompe a terminé la distribution, la fermeture de l'électrovanne doit être retardée.

L'augmentation du bruit est l'indice révélateur le plus perceptible de ce phénomène. Si cette condition persiste, les conséquences sont comparables à celles provoquées par un fonctionnement à sec.

5) Retour d'eau chaude

Il se pourrait quelques fois que le clapet anti-retour, prévu sur le circuit hydraulique de la machine entre la pompe et la chaudière, fasse défaut. Dans ce cas, la pompe pourrait rester en contact avec l'eau chaude (194/212°F) et subir des dommages à cause des différentes dilations des matériaux employés ; le blocage est la conséquence la plus fréquente.

6) Raccordements inadéquats

Les pompes peuvent avoir des raccords 3/8" NPT (coniques) ou GAZ (cylindriques). Il arrive parfois d'utiliser des manchons et des mamelons avec

des filetages autres que ceux conseillés et, dans ce cas, pour assurer l'étanchéité d'un raccord disposant d'un nombre de filets insuffisant, on doit utiliser de la pâte à joint ou du téflon. Si le raccord est forcé, il y a le risque de produire des copeaux, et si l'on utilise trop de pâte à joint, l'excédent pourrait s'insinuer dans la pompe, provoquant dans les deux cas des dommages.

7) Coups de bélier

L'ouverture de l'électrovanne, si elle est prévue après le refoulement de la pompe, doit se déclencher avant le démarrage de la pompe, afin d'éviter les coups de bélier. Pour la même raison, une fois que la pompe a terminé la distribution, la fermeture de l'électrovanne doit être retardée.

Un coup de bélier peut provoquer la rupture des supports en graphite et endommager le joint mécanique, entraînant ainsi le blocage de la pompe et des fuites de liquide.

8) Manipulation

Une chute accidentelle de la pompe peut causer des avaries et des déformations telles à compromettre les tolérances internes délicates. Pour cette même raison, il est nécessaire de faire très attention au moment de la fixation de la pompe dans l'étau pour le montage et le démontage des raccords.

9) Incrustations de calcaire

Dans le cas où l'eau pompée serait extrêmement calcaire et n'aurait pas été prétraitée avec des résines à échange ionique ou avec d'autres systèmes efficaces, il est possible que des dépôts calcaires se forment à l'intérieur de la pompe.

L'utilisation du by-pass comme régulateur de débit accélère ce phénomène; ce processus est d'autant plus rapide que la circulation d'eau est importante.

Les dépôts calcaires peuvent provoquer graduellement le durcissement de la pompe et, dans certains cas, le blocage ou une diminution de la pression due à une modulation incorrecte du by-pass.

Pour limiter ce problème, il est conseillé d'utiliser des pompes avec débits adaptés au circuit hydraulique de la machine. Dans certains cas, il pourrait être utile d'effectuer régulièrement un traitement de désincrustation à l'aide d'acides spécifiques

7.3 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



- S'assurer que tous les interrupteurs soient sur la position OFF avant de procéder au raccordement électrique de la machine.
- Il est absolument obligatoire d'effectuer le raccordement au système de mise à la terre, il faut en outre veiller à ce que l'équipement soit conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation.
- Vérifier que la tension de la machine (voir plaque signalétique) corresponde à la tension d'alimentation du réseau local.
- Dans la configuration monophasée, le dispositif doit être branché à une ligne électrique avec une impédance maximale de $(0,142+j0,089)$ Ohm.

La machine est connectée à l'alimentation de réseau électrique à travers le câble d'alimentation (2) fourni, à un interrupteur différentiel (3) avec des mesures appropriées pour l'absorption de la machine.

Connecter la machine en suivant les schémas électriques reportés sur l'image.

Liaison équipotentielle (si présente)

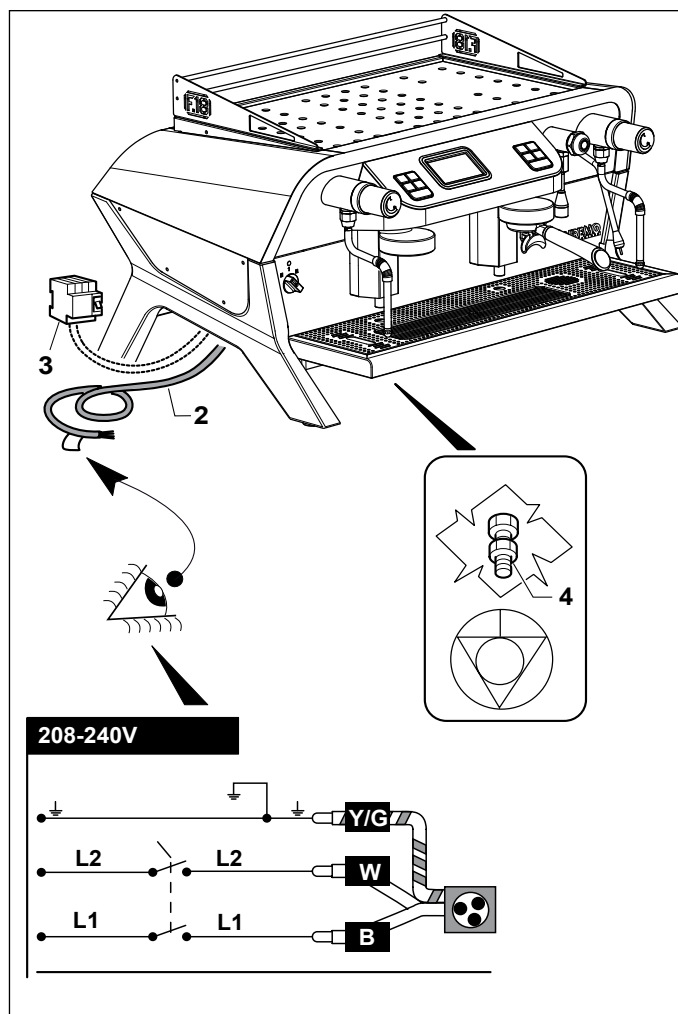
Cette liaison requise par certains standards empêche des différences dans le potentiel électrique entre les mises à la terre des dispositifs installés dans le même lieu.

Les machines préparées pour ce raccordement présentent une borne spécifique (4) sur la partie inférieure de la machine.

- Connecter un câble équipotentiel externe avec des mesures appropriées conformément aux normes en vigueur à la borne correspondante (4).



Les machines sans borne de liaison équipotentielle ne doivent pas être installées dans des cuisines



Y/G = Jaune/Vert
W = Blanc
B = Noir

FR



MISE EN SERVICE

8	MISE EN SERVICE	88
8.1	PREMIER DÉMARRAGE	88
9	RÉGLAGE DES FONCTIONS	89
9.1	RÉGLAGE DU MOULIN-DOSEUR	89
9.2	ESSAIS DISTRIBUTION CAFÉ	89
9.3	LIVRAISON FINALE	89

Chapitres 8-9

FR

8 MISE EN SERVICE

8.1 PREMIER DÉMARRAGE



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

- Ouvrir le robinet de l'eau d'alimentation en amont de la machine.
- Ouvrir la vapeur en tournant le bouton (1) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Alimenter la machine en plaçant l'interrupteur différentiel en amont de la machine dans la position ON.
- Tourner l'interrupteur général (2) en position « 1 », le témoin (3) s'allume en indiquant la présence de tension, l'écran s'allume et le remplissage automatique indiqué sur l'écran démarre (4).

Si le remplissage automatique n'est pas effectué dans les 120 secondes, la machine se bloque et les boutons au niveau des groupes s'allument en clignotant.

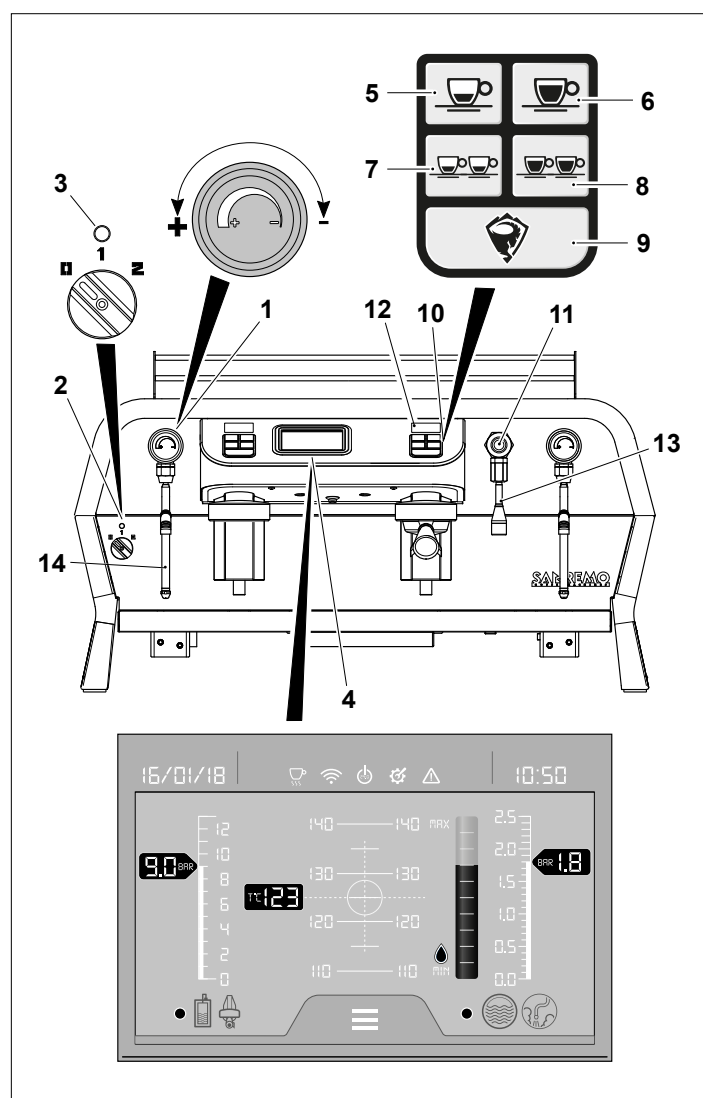
S'assurer que le robinet de l'eau d'alimentation soit ouvert.

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

- Quand l'indicateur de niveau de la chaudière sur l'écran (4) cesse de clignoter et la pompe s'éteint, tourner l'interrupteur général en position « 2 » et attendre le réchauffement de la machine.
- Attendre que du distributeur de vapeur sorte de l'air mélangé avec de l'eau et fermer le robinet de la vapeur qui avait été ouvert auparavant.
- Distribuer l'eau des groupes, sans avoir monté les porte-filtres, en appuyant sur une des touches (5), (6), (7), (8), (9) situées sur les claviers frontaux (10), en contrôlant que l'eau

sorte correctement en déchargeant les bulles d'air éventuelles présentes dans le circuit. Pour arrêter la distribution, appuyer de nouveau sur la touche enfoncée.

- Attendre que la température configurée de la vapeur « 251°F » et celle de l'eau café « 199°F » indiquées respectivement sur l'écran (4) et (12) de chaque groupe de distribution soient atteintes, contrôler sur l'écran (4) que la pression dans la chaudière soit d'environ 1 - 1,2 bar (14,5 - 17,4 PSI) et que la pression d'alimentation de l'eau de réseau ne dépasse pas les 6 Bars (87 PSI).



- Mettre une carafe à manche prévue à cet effet au-dessous du bec (13) et distribuer de l'eau en appuyant sur le bouton (11), en contrôlant que la distribution soit correcte ; la distribution de l'eau s'arrête automatiquement à la fin du temps réglé.
- Positionner une carafe avec de l'eau et insérer le bec de la buse (14) à l'intérieur. Ouvrir le

robinet de la vapeur en agissant sur le bouton (1) en le déplaçant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et essayer de chauffer l'eau. Répéter la même opération avec le bec de distribution sur l'autre côté de la machine.

- Monter les porte-filtres dans les groupes, placer des tasses au-dessous et effectuer plusieurs distributions, en activant à chaque fois les trois types d'extraction à l'aide des boutons correspondants sur le clavier (10). Contrôler que la distribution de l'eau dans les tasses soit correcte.



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

- 100 cc maximum de distribution continue de café pour chaque groupe
- 500 cc maximum de distribution continue d'eau chaude
- 30 secondes de distribution continue de vapeur

- Vérifier que la pression de la pompe indiquée sur l'écran (4) soit d'environ 130 PSI pendant la distribution.



IMPORTANT : vérifier que la pression de la pompe pendant la distribution se trouve entre 8 et 9 bars (116 - 130 PSI). Si la pression n'est pas comprise dans cette plage, il faut la régler. Pour le réglage, contacter le service d'assistance technique.

- Éteindre la machine en tournant l'interrupteur (2) en position « 0 », les écrans s'éteignent. Fermer le robinet de l'eau d'alimentation par l'intermédiaire du robinet correspondant.

9 RÉGLAGE DES FONCTIONS



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

9.1 RÉGLAGE DU MOULIN-DOSEUR



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

9.2 ESSAIS DISTRIBUTION CAFÉ

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

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



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

9.3 LIVRAISON FINALE

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

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

FR



UTILISATION DE LA MACHINE

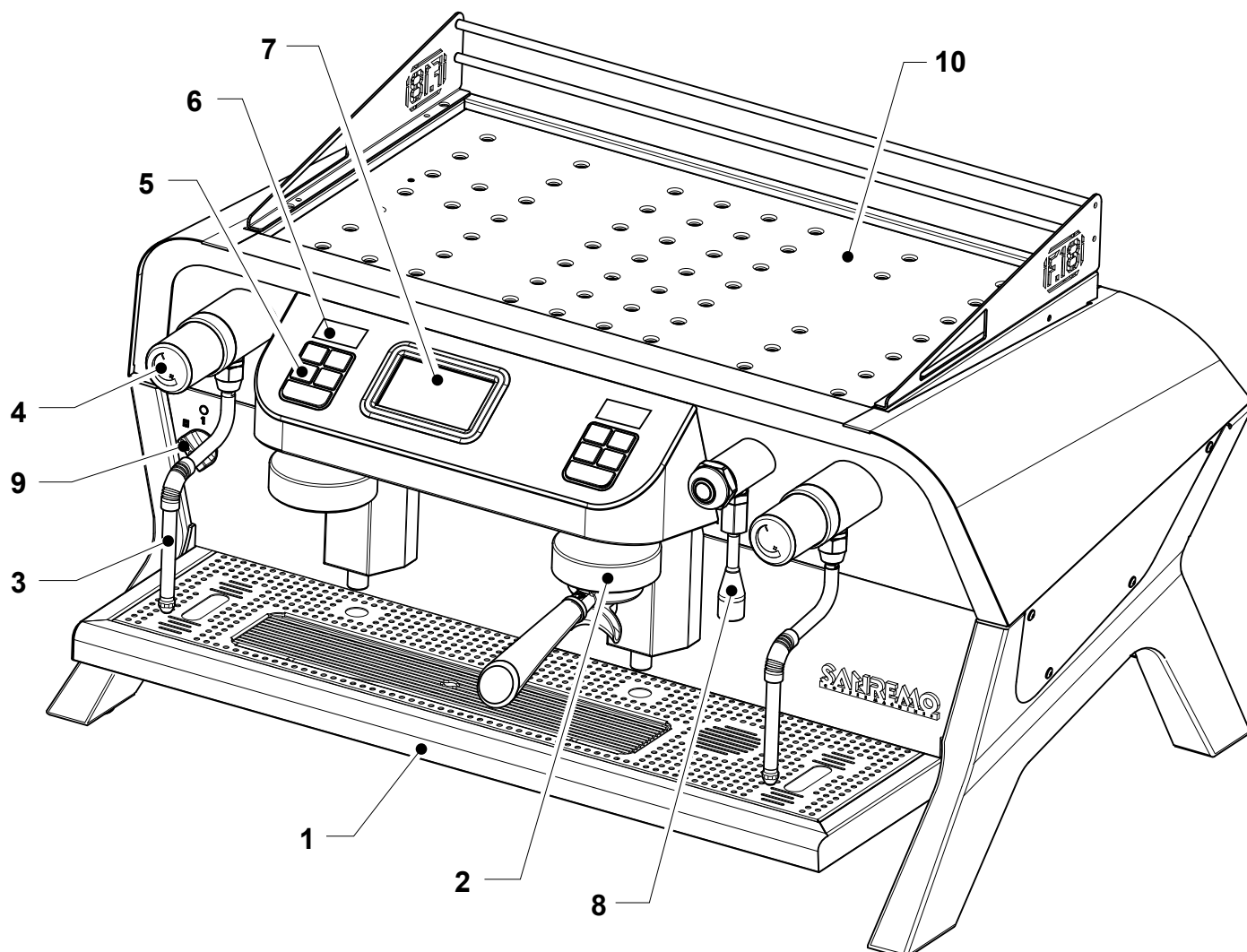
10	UTILISATION DE LA MACHINE.....	92
10.1	DESCRIPTION DES COMPOSANTS.....	92
10.2	DESCRIPTION DES COMMANDES	93
10.3	PRÉPARATION DU CAFÉ	94
10.4	PRÉPARATION DU CAPPUCINO.....	96
10.5	RÉCHAUFFEMENT D'UNE BOISSON.....	96
10.6	PRÉPARATION DU THÉ, CAMOMILLE, ETC.....	97

Chapitre 10

FR

10 UTILISATION DE LA MACHINE

10.1 DESCRIPTION DES COMPOSANTS



LÉGENDE

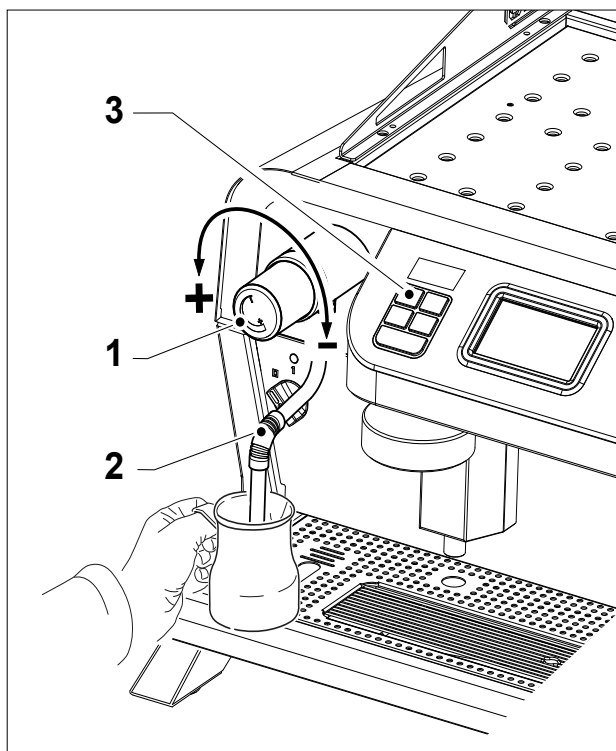
- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| 1. Cuvette | 7. Écran fonctions générales |
| 2. Groupe avec porte-filtre | 8. Buse à eau |
| 3. Buse à vapeur | 9. Interrupteur On/Off |
| 4. Bouton robinet vapeur | 10. Plan Chauffe-tasses |
| 5. Clavier | |
| 6. Écran groupe | |

10.2 DESCRIPTION DES COMMANDES

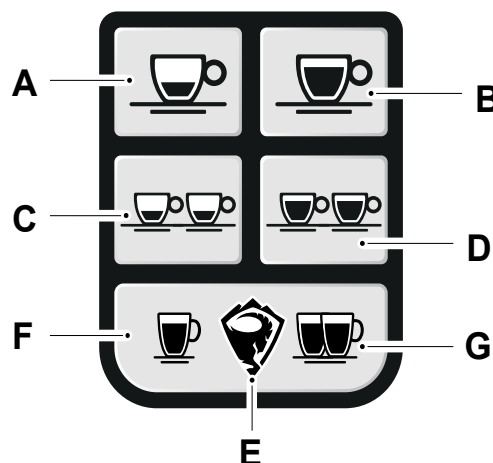
Bouton robinet vapeur (1)

En le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, on distribue de la vapeur de la buse vapeur (2).

Pour bloquer la distribution, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre en fermant le robinet.



Clavier 7 boutons (optionnel) (3)



- A. Bouton café expresso
- B. Bouton café allongé
- C. Bouton double café expresso
- D. Bouton pour double café allongé
- E. Bouton pour distribution continue / programmation des groupes.
- F. Bouton tasse grande simple
- G. Bouton tasse grande double



Bouton distribution café expresso (A)

Positionner une tasse sous le porte-filtre simple puis appuyer sur le bouton pour faire commencer la distribution du café.

La touche sélectionnée reste allumée tout au long de la distribution, tandis que les autres s'éteignent.

À la fin de la distribution, toutes les touches du clavier s'allument.



Bouton distribution café allongé (B)

Positionner une tasse sous le porte-filtre simple puis appuyer sur le bouton pour faire commencer la distribution du café allongé.

La touche sélectionnée reste allumée tout au long de la distribution, tandis que les autres s'éteignent.

À la fin de la distribution, toutes les touches du clavier s'allument.

Clavier (3)



- A. Bouton café expresso
- B. Bouton café allongé
- C. Bouton double café expresso
- D. Bouton pour double café allongé
- E. Bouton pour distribution continue / programmation des groupes.



Bouton distribution double café expresso (C)

Positionner deux tasses sous le porte-filtre double puis appuyer sur le bouton pour faire commencer la distribution des deux cafés.

La touche sélectionnée reste allumée tout au long de la distribution, tandis que les autres s'éteignent.

À la fin de la distribution, toutes les touches du clavier s'allument.



Bouton distribution double café allongé (D)

Positionner deux tasses sous le porte-filtre double puis appuyer sur le bouton pour faire commencer la distribution des deux cafés.

La touche sélectionnée reste allumée tout au long de la distribution, tandis que les autres s'éteignent.

À la fin de la distribution, toutes les touches du clavier s'allument.

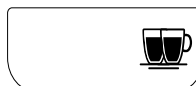


Bouton tasse grande simple

Positionner une tasse sous le porte-filtre simple puis appuyer sur le bouton pour faire commencer la distribution du café.

La touche sélectionnée reste allumée tout au long de la distribution, tandis que les autres s'éteignent.

À la fin de la distribution, toutes les touches du clavier s'allument.



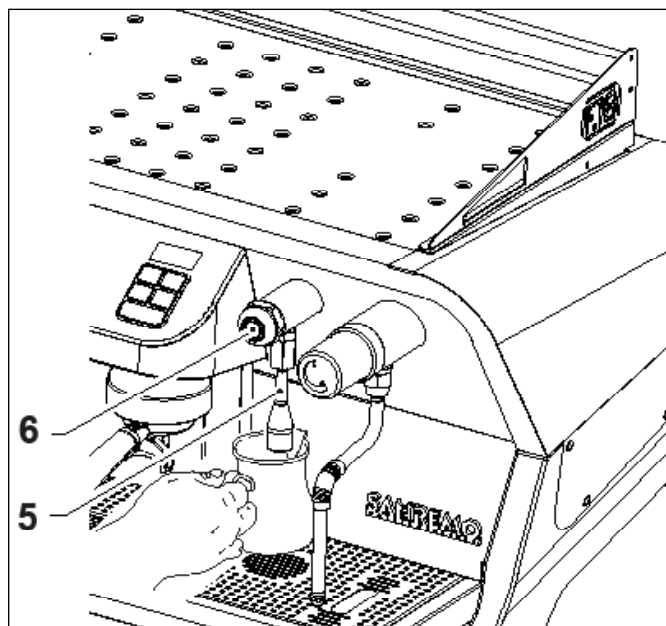
Bouton tasse grande double

Positionner une tasse sous le porte-filtre simple puis appuyer sur le bouton pour faire commencer la distribution du café allongé.

La touche sélectionnée reste allumée tout au long de la distribution, tandis que les autres s'éteignent.

À la fin de la distribution, toutes les touches du clavier s'allument.

Buse à eau (5)



Positionner sous la buse une tasse de taille appropriée pour la quantité d'eau souhaitée. Appuyer sur le bouton (6) pour commencer la distribution d'eau chaude mélangée à la température souhaitée, depuis le bec diffuseur.

La distribution s'arrête automatiquement à la fin du temps configuré. Il est possible d'arrêter la distribution en appuyant sur le bouton (6).

Écran

FR



Bouton de distribution continue (E)

Positionner une tasse de taille appropriée sous le porte-filtre pour la quantité de café souhaitée.

Appuyer sur le bouton (E) deux fois pour démarrer la distribution du café.

Les boutons (F) et (G) clignotent de façon alternée tout au long de la distribution, tandis que les autres s'éteignent.

Quand la quantité souhaitée de café est atteinte, appuyer de nouveau sur le bouton (E) pour arrêter la distribution ; après 120 secondes, la distribution s'arrête automatiquement.

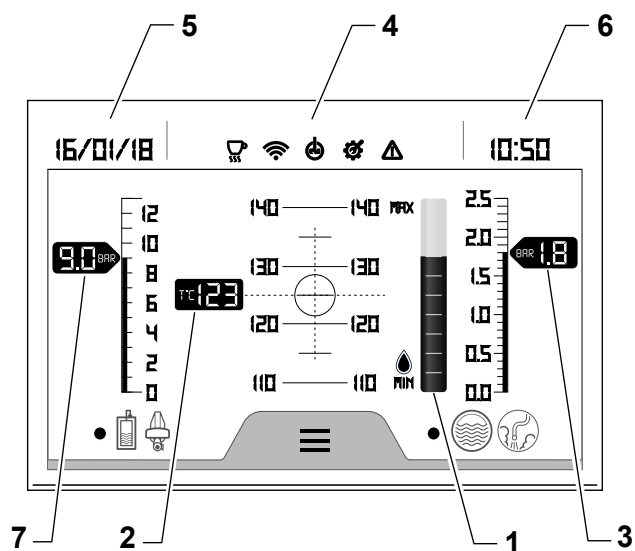
Purge

Retirer le porte-filtre du groupe et appuyer une fois sur le bouton (E).

Le bouton s'allume fixe et la quantité d'eau prédéfinie est distribuée pendant deux secondes, afin de nettoyer la douche du groupe.

L'écran est de type tactile.

Pendant le fonctionnement normal de la machine, la page-écran suivante est affichée : lors de la programmation, les pages-écrans qui seront visualisées sur l'écran sont décrites dans le paragraphe correspondant.



Les informations suivantes sont montrées sur

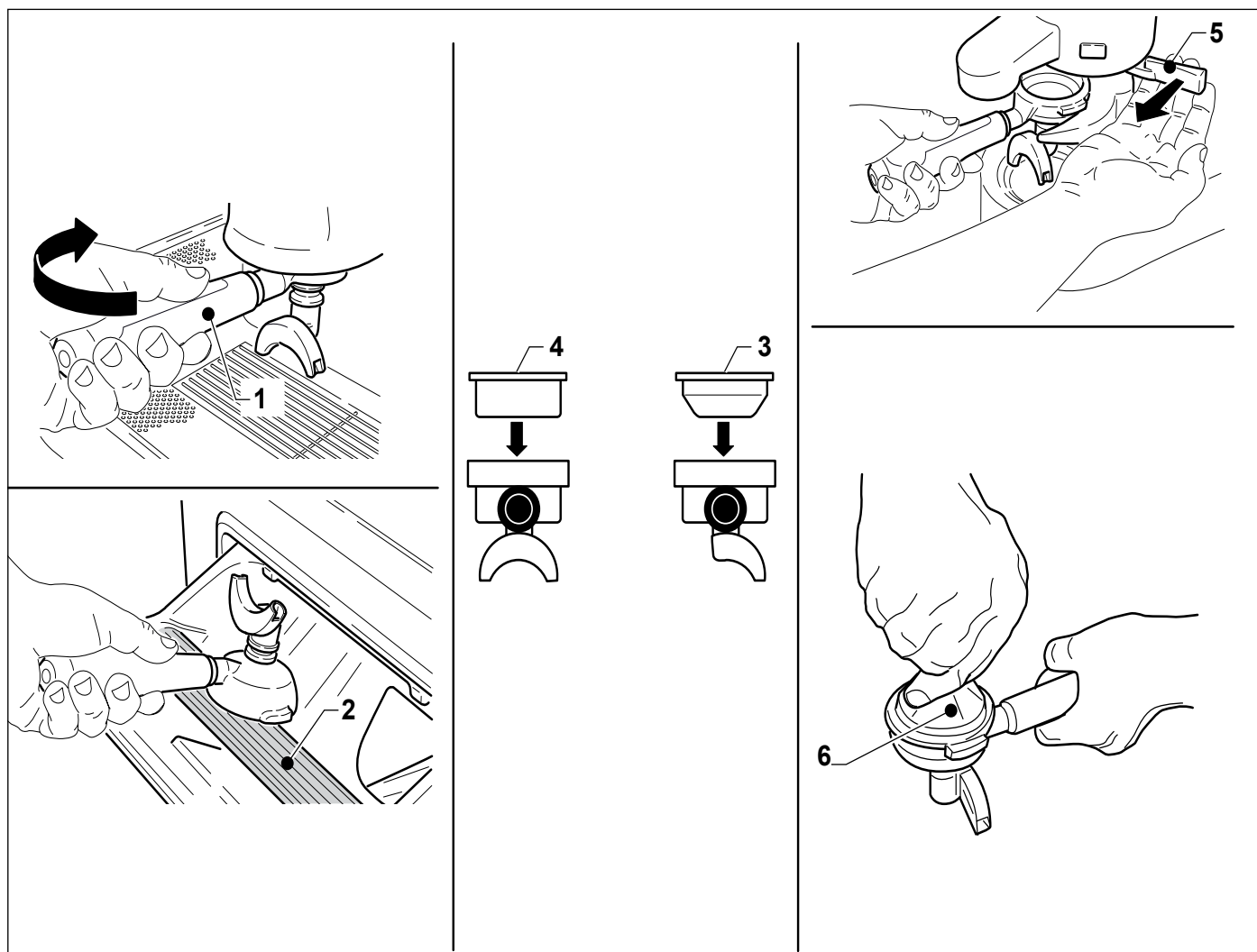
l'écran :

- 1) Niveau de l'eau dans la chaudière
- 2) Température chaudière
- 3) Valeur de pression dans la chaudière à vapeur
- 4) Description des opérations / alarmes
- 5) Date
- 6) Heure
- 7) Valeur de pression de la pompe

10.3 PRÉPARATION DU CAFÉ

Règles générales pour la préparation d'un bon café

- La tasse doit être chaude et donc elle devra être prise du chauffe-tasses ou, si la tasse est froide, la réchauffer avec de l'eau.
- Si la tasse est froide, l'abaissement soudain de température changera le goût de l'expresso.
- Ne jamais remplir le porte-filtre sans effectuer immédiatement la distribution, la poudre de café moulu « brûlerait » dans le groupe et l'expresso



obtenu résulterait très amer.

- Nous recommandons de moulin seulement la quantité de café dont vous avez besoin pour l'utilisation immédiate ; le café moulu laissé pendant longtemps perd son arôme et les substances grasses contenues deviennent acides.

Distribution du café

- Enlever le porte-filtre (1) du groupe de distribution en le tournant dans la direction indiquée par la flèche, le retourner et le battre sur le tiroir égouttoir (2) pour le vider du marc de café.



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

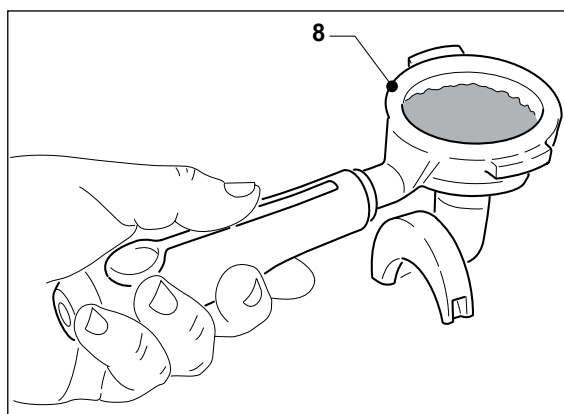
- Utiliser le filtre pour un café (3) ou deux cafés (4) comme requis.
- Positionner le porte-filtre (1) dans le logement correspondant du moulin-doseur ; tirer le levier (5) une fois pour un café ou deux fois pour deux cafés



Le levier du moulin-doseur doit être tiré jusqu'au fond et ensuite relâché, afin qu'il revienne dans la position de repos

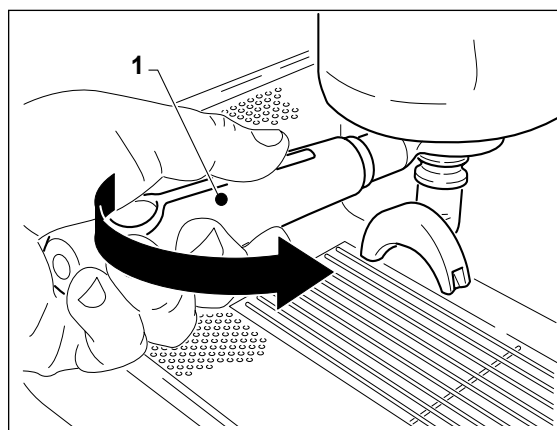
Tasser le café avec le pressoir (6).

- Nettoyer le bord (8) du porte-filtre ; laisser du café moulu sur le bord du filtre peut détériorer le joint d'étanchéité en causant la fuite de l'eau et du marc de café.



- Accrocher le porte-filtre (1) sur le groupe en le

tournant dans la direction indiquée par la flèche jusqu'en butée.



- Positionner la tasse ou les tasses de café sous le porte-filtre
- Choisir le type de café souhaité, le bouton enfoncé s'allume et sur l'écran est affiché le temps d'extraction
- À la fin de la distribution, laisser le porte-filtre monté sur le groupe jusqu'à la prochaine distribution.

10.4 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

Pour préparer un cappuccino de manière professionnelle « mousser » du lait frais ($\pm 140 - 149^\circ\text{F}$ max) jusqu'à obtenir une mousse qui sera ensuite versée sur un café expresso préparé précédemment.



ATTENTION : Faire attention car la buse (2) est chaude et peut causer des brûlures. Pour la déplacer, la prendre exclusivement dans la zone (4) revêtue en caoutchouc.

- Tirer la buse (2) sur la grille et à l'aide du bouton (1) distribuer de la vapeur pendant une/deux secondes pour vider l'eau contenue dans la buse vapeur.
- Verser le lait dans le pot prévu à cet effet. De préférence, utiliser un pot en acier inox avec bec conique. La quantité de lait pour un cappuccino est d'environ 125 cc (1/4 de litre).
- Tenir le bec de la buse de la vapeur (3) à peine au-dessous de la surface du lait, tenir le pot incliné, la buse ne doit être ni au centre du pot, ni appuyée sur le bord.

- Ouvrir la vapeur en agissant sur le bouton (1), à l'intérieur du pot on aura un tourbillon qui formera une crème compacte.
- Arrêter la distribution de la vapeur en positionnant le bouton (1) au centre lorsqu'on atteint la température maximale de 149°F.
- Enlever la buse à vapeur du pot, taper doucement le fond du pot pour stabiliser les bulles d'air, verser ensuite avec un mouvement ondulatoire la mousse sur l'expresso préparé précédemment.
- Après avoir préparé chaque boisson, distribuer de la vapeur pendant quelques secondes pour éliminer tout résidu de boisson ; nettoyer avant et après chaque distribution avec un chiffon destiné seulement à cette opération et qu'il faudra remplacer périodiquement pour éviter la formation d'incrustations difficiles à éliminer.

10.5 RÉCHAUFFEMENT D'UNE BOISSON

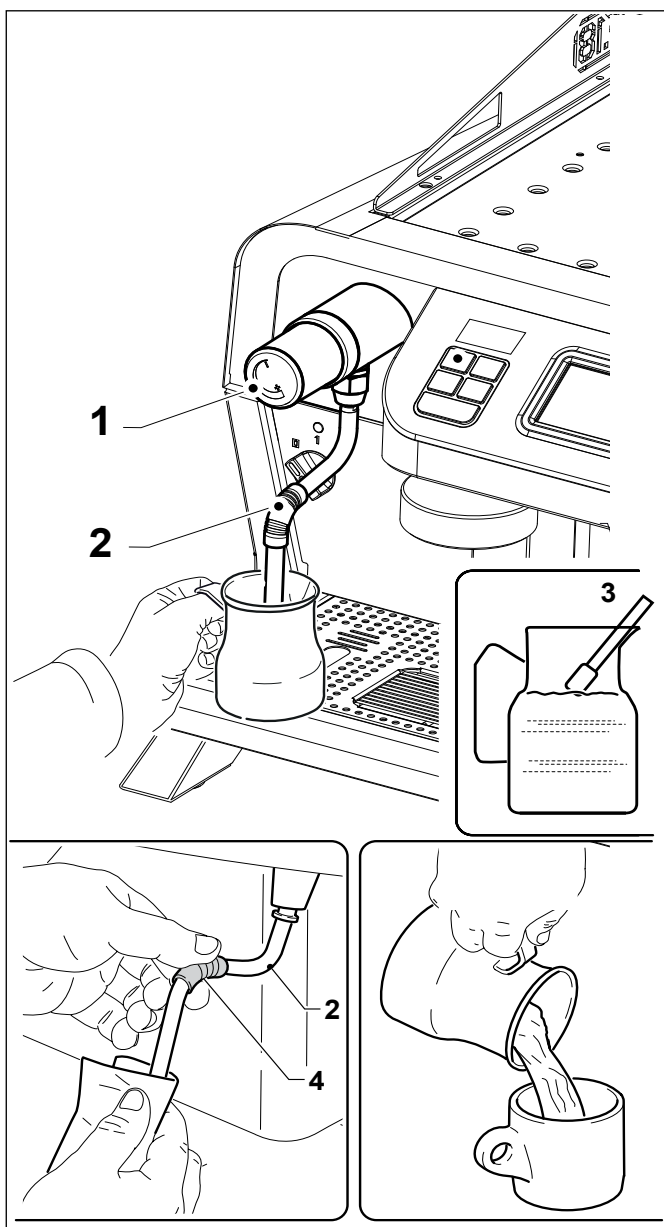
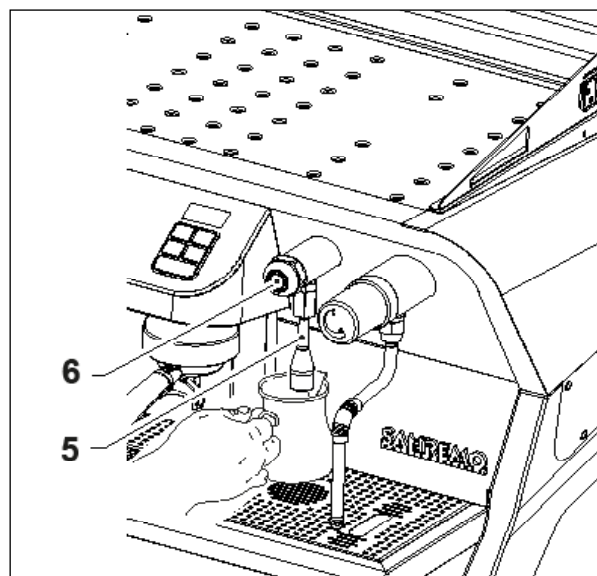
- Placer la buse (2) sur la grille et à l'aide du bouton (1) distribuer de la vapeur pendant une/deux secondes pour vider l'eau contenue dans la buse vapeur.
- Verser la boisson dans le pot prévu à cet effet. De préférence, utiliser un pot en acier inox avec bec conique.
- Insérer la buse à vapeur (2) dans le pot et actionner le bouton (1) pour ouvrir la distribution de la vapeur.
- Dès que la boisson est chaude, arrêter la distribution de la vapeur
- Après avoir préparé chaque boisson, distribuer de la vapeur pendant quelques secondes pour éliminer tout résidu de boisson ; nettoyer avant et après chaque distribution avec un chiffon destiné seulement à cette opération et qu'il faudra remplacer périodiquement pour éviter la formation d'incrustations difficiles à éliminer



ATTENTION : Faire attention car la buse (2) est chaude et peut causer des brûlures. Pour la déplacer, la prendre exclusivement dans la zone (4) revêtue en caoutchouc.

10.6 PRÉPARATION DU THÉ, CAMOMILLE, ETC.

- Positionner le pot prévu à cet effet sous la buse de distribution de l'eau (5).
- Appuyer sur le bouton (6) pour distribuer l'eau chaude, la distribution s'arrête à la fin du temps fixé.
- Ajouter le produit souhaité.



FR



PROGRAMMATION

11	PROGRAMMATION	100
11.1	PROGRAMMATION DOSES	100
11.2	PROGRAMMATION SUR L'ÉCRAN	101
11.3	FONCTION 'SAVE OLED'	106
12	ALLUMAGE/ARRÊT DES GROUPES	106
13	ALARME	106

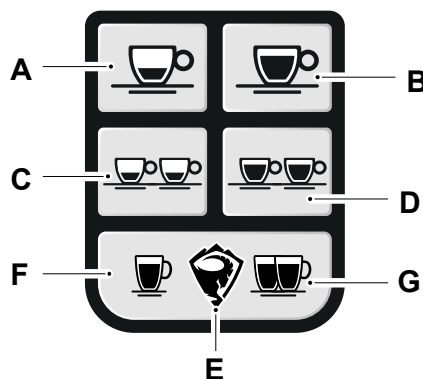
Chapitres 11-12-13

FR

11 PROGRAMMATION

Il est possible de programmer la machine aussi bien à travers l'écran avec la fonction tactile qu'avec le clavier des groupes.

11.1 PROGRAMMATION DOSES



Il est possible de programmer la quantité de café distribuée pour tous les boutons à l'exception du bouton (E) de distribution continue.



IMPORTANT : En programmant le clavier de gauche, les doses programmées seront automatiquement transférées aux autres claviers.

Il est possible de personnaliser les doses de café pour chaque groupe, en répétant pour ce groupe-là les opérations effectuées pour le premier groupe à gauche.

Programmation des doses de café

Démarrer la machine comme décrit dans le paragraphe correspondant.

Pour procéder à la programmation des doses, agir de la façon suivante :

- Monter le porte-filtre avec le café sur le groupe de gauche comme indiqué dans le paragraphe « UTILISATION ».
- Positionner une ou deux tasses sous le groupe en fonction du type de programmation à effectuer.
- Maintenir enfoncé le bouton (E) pendant au moins 5 secondes, jusqu'à ce que la lumière sur le bouton clignote ; sur l'écran est affichée l'indication :

PROGRAMMATION APPUYER SUR LES BOUTONS EN 30 sec

- Dans les 30 secondes, appuyer sur le bouton de distribution que l'on souhaite programmer, par exemple le bouton (A) (café expresso simple).


Pendant la distribution, le bouton (A) reste allumé en mode fixe, les autres boutons s'éteignent et le bouton (E) clignote.

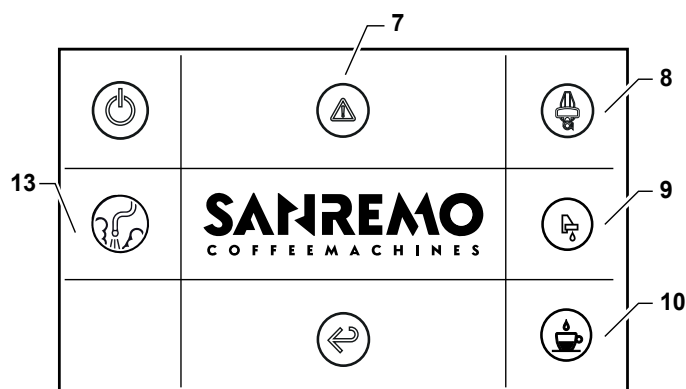
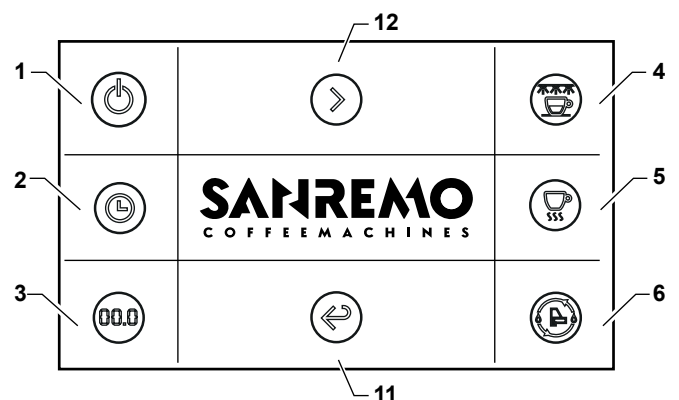
- Quand le café dans la tasse a atteint la quantité souhaitée, appuyer sur le bouton (A) pour arrêter la distribution ; la quantité de café distribuée pour ce bouton-là est mémorisée, le bouton (A) s'éteint tandis que les autres boutons encore à mémoriser s'allument.
- Si cela est nécessaire, répéter les opérations susmentionnées pour programmer les autres boutons ; après 30 secondes d'inutilisation des boutons, la machine quitte le mode de programmation.

Programmation doses d'eau chaude

- Accéder à la modalité de programmation comme décrit pour le café puis quand le bouton (E) clignote, appuyer sur le bouton du robinet d'eau pour activer la distribution de l'eau chaude ; quand la quantité souhaitée est atteinte, appuyer encore sur le bouton du robinet de l'eau pour arrêter la distribution.
- La machine sort automatiquement du mode de programmation après 30 secondes d'inutilisation des boutons.

11.2 PROGRAMMATION PAR L'INTERMÉDIAIRE DE L'ÉCRAN

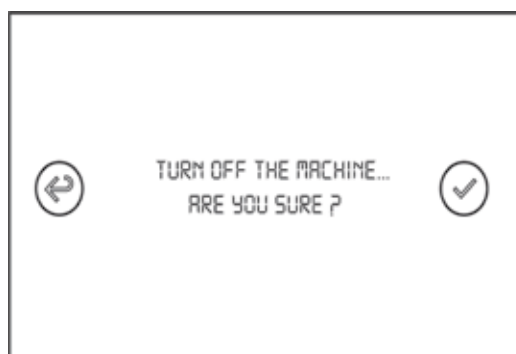
Pour accéder à la phase de programmation, appuyer sur le bouton menu indiqué par le symbole  présent sur l'écran. On affiche les pages-écrans suivantes :



- 1) Allumage et arrêt
- 2) Configuration allumage automatique, arrêt automatique et jour de la semaine
- 3) Affichage compteurs
- 4) Éclairage frontal
- 5) Configurations chauffe-tasses
- 6) Lavage groupes distributeurs
- 7) Liste alarmes
- 8) Configurations température de l'eau pour le café
- 9) Programmation pré-infusion
- 10) Programmation fin doses
- 11) Sortie du mode programmation
- 12) Passage à la page précédente/suivante
- 13) Auto-steamer (en option)

Allumage et arrêt

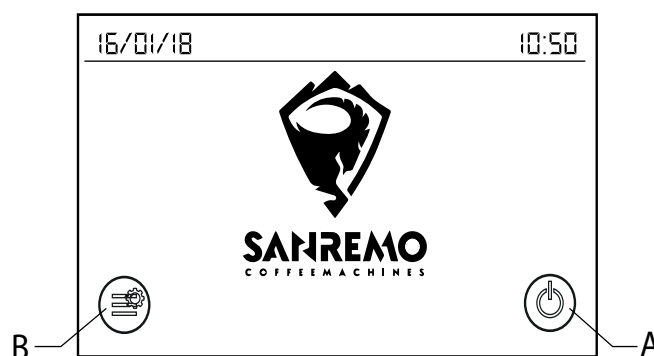
Beim Drücken vom Knopf (1) sieht man die folgende Bildschirmseite:



Appuyez sur CONFIRM pour éteindre la machine ou « ← » pour revenir au menu utilisateur principal.

Si vous n'appuyez sur aucun bouton dans les 5 secondes suivantes, l'écran affiche automatiquement la page d'accueil.

Si vous choisissez d'éteindre la machine, l'écran suivant s'affiche:

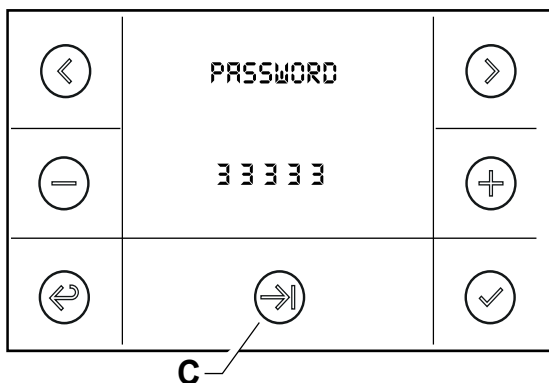


Sur la page-écran sont affichées la date et l'heure ; dans ce cas la machine est éteinte mais elle est alimentée, toutes les distributions sont désactivées ainsi que toutes les fonctions à l'exception de la fonction d'allumage automatique.

En appuyant sur le bouton (A), on rallume la machine.

En appuyant sur le bouton (B) pour deux seconds, on accède au menu de programmation général protégé par mot de passe.

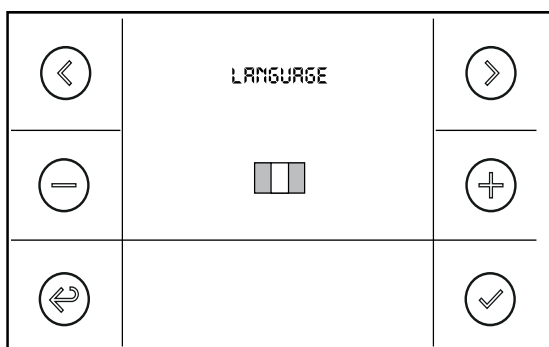
La page-écran suivante sera affichée :



En agissant sur la flèche (C) et en modifiant les valeurs avec les boutons « + » et « - », saisir le mot de passe « 3 3 3 3 3 » et confirmer avec le bouton « ✓ ».

En accédant au menu de programmation générale, on pourra modifier les configurations suivantes :

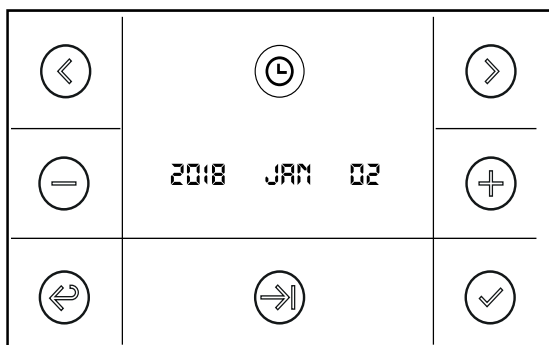
- Langue



Sélectionner la langue souhaitée en appuyant sur les boutons « + » ou « - » et confirmer avec le bouton « ✓ ».

Appuyer sur le bouton « > » pour passer à la configuration suivante ou sur le bouton « ← » pour quitter le mode de programmation.

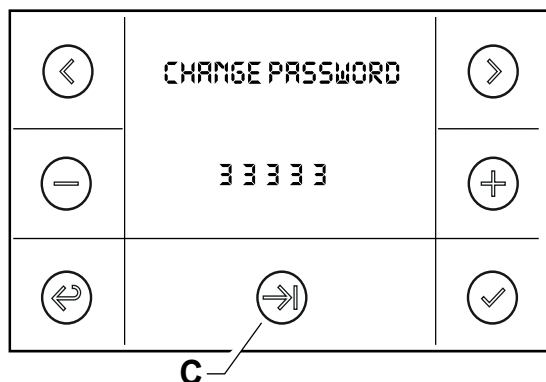
- Date et heure



Appuyer sur les boutons « + » et « - » pour régler la date et l'heure de la semaine et confirmer avec le bouton « ✓ ».

Appuyer sur le bouton « > » pour accéder à la modification de l'heure et confirmer avec le bouton « ✓ ». Appuyer sur le bouton « ← » pour quitter le mode de programmation.

Changement du mot de passe

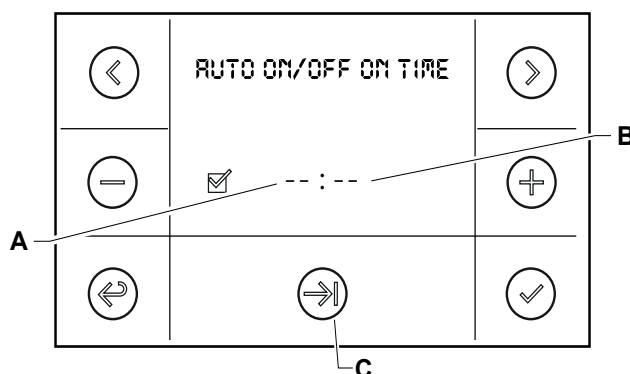


Il est possible de modifier le mot de passe d'accès au menu de programmation générale en appuyant sur la flèche (C) et en modifiant les valeurs avec les boutons « + » et « - ». Confirmer avec le bouton « ✓ ».

Appuyer sur le bouton « ← » pour quitter le mode de programmation.

Configuration allumage automatique, arrêt automatique et jour de la semaine

En appuyant sur le bouton (2), on affiche la page-écran suivante :



Dans la page-écran sont affichées l'heure « A » et les minutes « B », les heures « A » clignotent, pour changer la valeur appuyer sur les boutons « + » et « - » puis appuyer sur le bouton « C » pour confirmer le choix et passer au réglage les minutes.

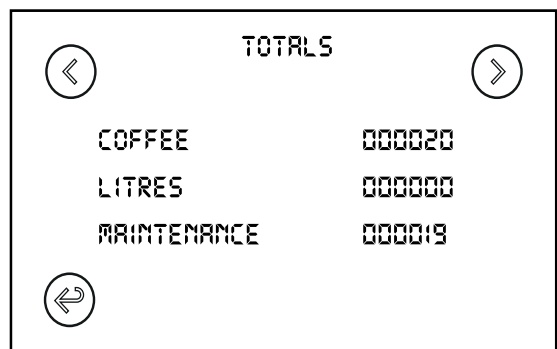
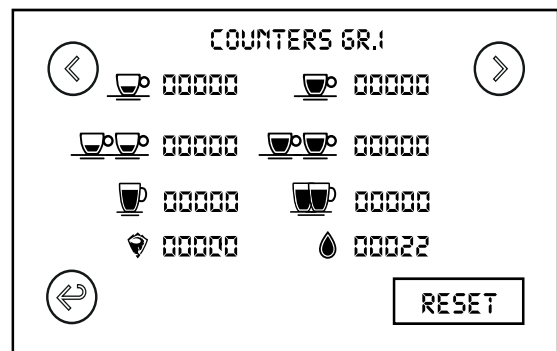
Après avoir réglé les minutes, appuyer sur le

bouton « √ » pour confirmer l'heure d'allumage automatique. Appuyer sur le bouton « > » et passer à la page-écran suivante où l'on peut configurer l'heure d'arrêt automatique.

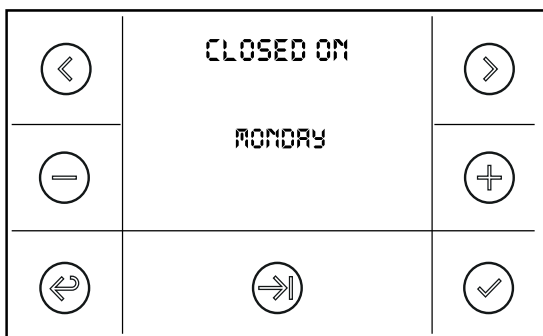


IMPORTANT : une fois que l'heure est réglée sur la page-écran d'allumage automatique, la machine s'allume à l'heure établie, de façon qu'elle soit prête pour distribuer le café dès l'arrivée de l'opérateur. Pour désactiver la fonction d'allumage automatique, configurer dans les valeurs de l'heure la valeur « --:-- »

La machine s'allume automatiquement si la fonction est active (heure réglée) et si l'interrupteur général est en position « 2 ».



Il est possible de configurer le jour de fermeture de façon à ce que la machine ne s'allume pas ce jour-là :



Pour configurer le jour de fermeture, agir sur les boutons « + » ou « - », confirmer avec le bouton « √ ».

Après avoir effectué la programmation du jour de fermeture, pour revenir à la page-écran principale de programmation, appuyer sur le bouton « ← »

Affichage compteurs

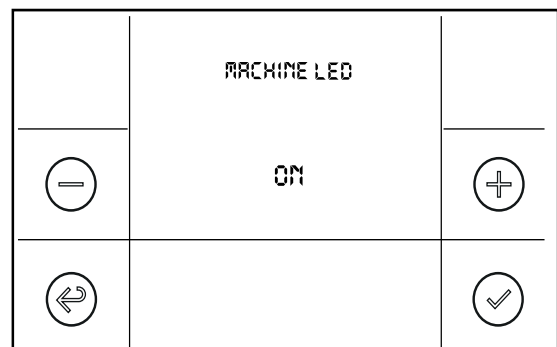
En appuyant sur le bouton (3), on affiche les pages-écrans suivantes :

Appuyer sur les boutons « < » ou « > » pour faire défiler la page à l'intérieur du menu d'affichage compteurs, on affichera en séquence en partant du groupe « 1 » la quantité de cafés distribués dans les différentes doses (allongé, espresso, etc...) et les totaux ; pour quitter le mode de programmation appuyer sur le bouton « ← »

Il est possible de remettre les compteurs de chaque groupe à zéro en appuyant sur le bouton « RESET »

Éclairage frontal

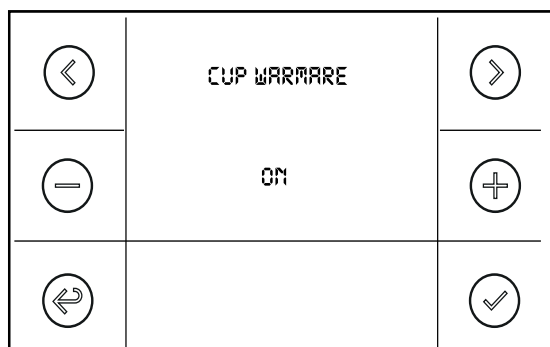
En appuyant sur le bouton (4), on affiche la page-écran suivante :



Appuyer sur les boutons « + » ou « - » pour allumer ou éteindre l'éclairage frontal, puis appuyer sur le bouton « √ » pour confirmer le choix et appuyer sur le bouton « ← » pour revenir à la page-écran principale de programmation.

Configurations chauffe-tasses

En appuyant sur le bouton (5), il est possible d'activer ou de désactiver le fonctionnement du chauffe-tasses ; la page-écran suivante est affichée :



Il est possible d'« ACTIVER » ou de « DÉACTIVER » la résistance du chauffe-tasses en agissant sur les boutons « + » ou « - » puis appuyer sur le bouton « ✓ » pour confirmer le choix.

Appuyer sur le bouton « > » pour configurer la température du chauffe-tasses.

Appuyer sur le bouton « ← » pour revenir à la page-écran principale de programmation.

Lavage groupes de distribution

Appuyer sur le bouton (6) pour démarrer le lavage automatique simultané de tous les groupes de distribution.



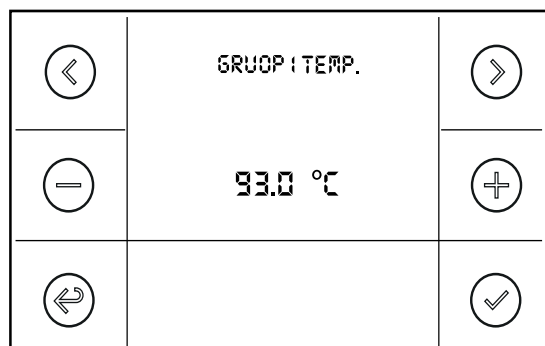
IMPORTANT : avant d'appuyer sur le bouton (6), préparer la machine au lavage automatique comme décrit dans le paragraphe relatif « LAVAGE AUTOMATIQUE DES GROUPES ».

Liste alarmes

En appuyant sur le bouton (7), on affiche la liste des alarmes actives et le téléphone du service assistance s'il a été configuré.

Configurations température de l'eau pour le café

En appuyant sur le bouton (8), on affiche la page-écran suivante :

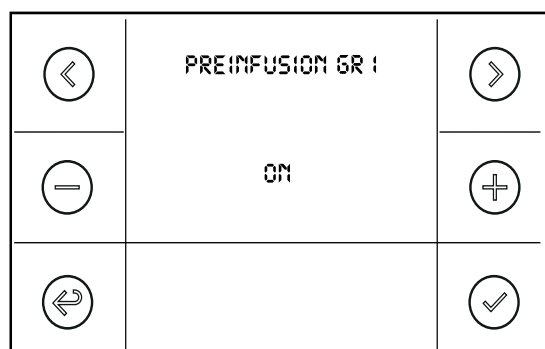


Sur la partie supérieure de l'écran, on visualise le groupe sélectionné, pour changer la température, appuyer sur les boutons « + » ou « - » ; appuyer sur le bouton « ✓ » pour confirmer le choix et passer à la programmation de la température du groupe suivant avec le bouton « > ».








Après avoir effectué la programmation de la température, pour revenir à la page-écran principale de programmation, appuyer sur le bouton « ← ».

Programmation pré-infusion

En appuyant sur le bouton (9), on affiche la page-écran suivante :



Il est possible d'« ACTIVER » ou de « DÉACTIVER » la fonction de « Pré-infusion » en agissant sur les boutons « + » ou « - » puis appuyer sur le bouton « ✓ » pour confirmer le choix ; si on active la pré-infusion, la page-écran suivante est affichée :

	PREINF.TIME K1 - GR1 	
	3.0 5	
		









IMPORTANT : il n'est pas possible d'activer la pré-infusion sur le bouton « E ».

Il est possible de modifier la durée de la pré-infusion pour chaque bouton en agissant sur les boutons « + » et « - ». Pour confirmer le choix, appuyer sur le bouton « ✓ »

Après avoir effectué la programmation de la pré-infusion, pour revenir à la page-écran principale de programmation, appuyer sur le bouton « ← ».

Programmation fin doses

En appuyant sur le bouton (10), on affiche la page-écran suivante :





	DOSE PROG. K1 - GR1	
	27 ML	
		

Sur la page-écran est affichée la quantité de café en ml configurée pour la dose sélectionnée, pour modifier la quantité appuyer sur les boutons « + » ou « - » ; appuyer sur le bouton « ✓ » pour confirmer le choix et appuyer ensuite sur le bouton « > » pour programmer les doses suivantes. Pour revenir à la page-écran principale de programmation, appuyer sur le bouton « ← ».

Fonction Auto-steamer (en option)

L'auto-steamer permet d'obtenir le lait avec mousse avec contrôle de la température et compresseur à air inclus dans la buse vapeur.

En appuyant sur le bouton (13), on affiche la page-écran suivante :

	AUTO STEAMER FUNCTION	
	FORMED	
		

Appuyer sur les boutons « + » ou « - » pour modifier les types d'activation du bouton de la buse auto-steamer (F) :

Mousse du lait : pour mousser le lait.

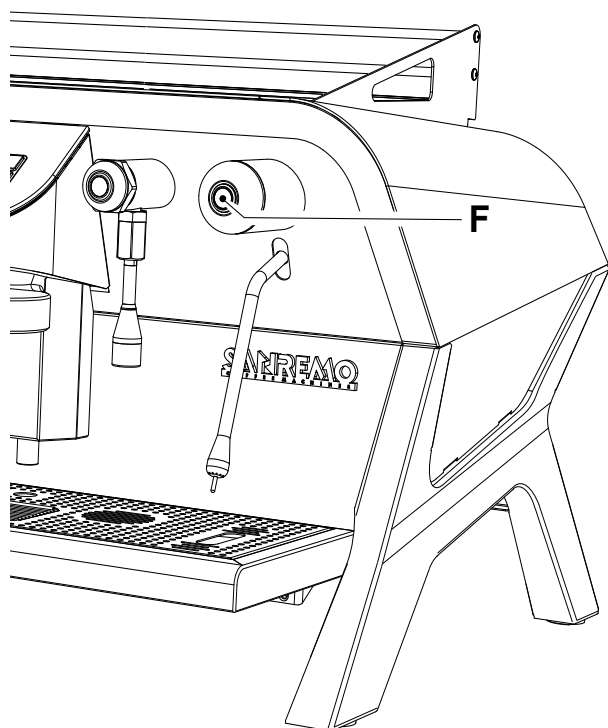
Lait chaud : pour chauffer le lait avec la vapeur sans former de mousse.

Cycle de lavage : la machine effectuera un cycle de nettoyage de la buse vapeur au moyen de la distribution d'eau chaude et de vapeur. Le cycle de nettoyage doit être effectué après l'utilisation de la buse vapeur avec le lait.

Appuyer sur le bouton « ✓ » pour confirmer le choix et appuyer ensuite sur le bouton « ← » pour quitter la page de programmation.

La buse auto-steamer réchauffera et moussera le lait avec un programme spécifique de température. Pour programmer cette température, procéder de la façon suivante :

- Appuyer sur le bouton « E » pendant au moins 5 secondes, jusqu'à ce qu'il s'allume en clignotant.
- Mettre la quantité de lait souhaitée dans le pot. Plonger la buse vapeur dans le lait et activer le bouton (F).



- Insérer un thermomètre dans la tasse si on veut contrôler la température du lait.
- Appuyer de nouveau sur le bouton de la vapeur quand le lait aura atteint la température souhaitée.
- Attendre 30 secondes avant de quitter le mode de programmation.
- La température est mémorisée.

Sortie du mode programmation

En appuyant sur le bouton (11), on quitte le mode de programmation et on revient à la page-écran principale de l'écran.

Passage à la page précédente/suivante

En appuyant sur le bouton (12), les deux pages de programmation sont affichées de manière alternée.

11.3 FONCTION 'SAVE OLED'

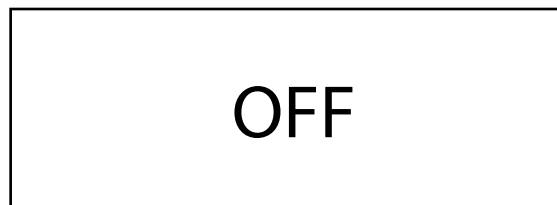
Par défaut, la machine est équipée de la fonction 'Save oled' qui éteint les affichages du deuxième compteur des claviers du groupe après une heure d'inactivité (ni café ni eau chaude). Cette fonction vous permet de préserver l'efficacité des écrans d'affichage dans le temps. Pour afficher la température du groupe, appuyez sur n'importe quel bouton des doses de café (aucune distribution ne s'enclenche), tout en appuyant sur le bouton (E), la fonction sélectionnée sera immédiatement exécutée si l'écran est allumé.

12 ALLUMAGE/ARRÊT DES GROUPES

Il est possible de configurer l'allumage et l'arrêt du réchauffement d'un ou plusieurs groupes.

Pour éteindre le groupe, appuyer en même temps sur les boutons (E) et (C) sur le clavier relatif.

Quand le groupe est éteint, la page-écran suivante du groupe correspondant sera affichée à l'écran :



Pour rallumer le groupe, appuyer en même temps sur les boutons (E) et (C).

13 ALARMES

Le café n'est pas distribué / l'eau ne sort pas du groupe

- Si le groupe ne distribue pas le café ou même en enlevant le porte-filtre l'eau n'est pas distribuée non plus, l'alarme est signalée par l'éclairage clignotant du bouton sélectionné et l'indication AL7 sur l'écran du groupe correspondant.

Mise en stand-by de la machine

- Si la machine entre accidentellement en mode stand-by, les écrans s'éteignent et le bouton (C) du premier groupe à gauche s'allume en clignotant.
- Pour quitter le mode stand-by, appuyer sur le bouton (C) et la machine s'allume de nouveau.

Alarme de remplissage

- Si la machine détecte des anomalies avec le remplissage/rétablissement de l'eau dans la chaudière, après 120 secondes à partir du début du remplissage, la machine se met en état d'alarme et l'échelle de remplissage chaudière vapeur clignote sur l'écran général.
- Pour sortir de la condition d'alarme, éteindre la machine, contrôler la ligne d'alimentation hydrique et rallumer la machine.

DYSFONCTIONNEMENT : CAUSES ET SOLUTIONS

14 DYSFONCTIONNEMENTS CAUSES - SOLUTIONS108

Chapitre 14

FR

14 DYSFONCTIONNEMENTS CAUSES - SOLUTIONS

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

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

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'écran du niveau de la chaudière clignote	Le robinet du réseau hydrique ou les robinets de l'épurateur sont fermés.	Ouvrir le robinet
	Dysfonctionnement du remplissage de la chaudière.	Couper l'alimentation pendant au moins 5 secondes, la rétablir ensuite en agissant sur l'interrupteur ON-OFF
		Appeler l'assistance technique
L'eau ne sort pas du groupe	Le robinet du réseau hydrique ou les robinets de l'épurateur sont fermés.	Ouvrir le robinet
	Le filtre du raccord d'entrée de l'eau est bouché	Le démonter et le nettoyer. Contrôler la régénération des résines de l'épurateur
	Gicleur bouché	Appeler l'assistance technique
L'eau ne se chauffe pas	Résistance brûlée	Appeler l'assistance technique
	Dysfonctionnement du capteur de température	Appeler l'assistance technique
Remplissage continu de l'eau (le niveau de l'eau clignote à l'écran)	Capteur du niveau défectueux	Appeler l'assistance technique
La distribution n'est pas effectuée en doses régulières	Doseur volumétrique défectueux	Appeler l'assistance technique
Il y a une fuite à la buse de vapeur avec le robinet fermé	Joint d'étanchéité défectueux	Appeler l'assistance technique

Il y a une fuite de vapeur sous le bouton du robinet pendant l'ouverture	Joint axe robinet défectueux	Appeler l'assistance technique
Utilisation du café insuffisante	La granulométrie du café moulu n'est pas correcte (grain trop fin ou trop gros)	Vérifier le temps de mouture et/ou régler la mouture du café
	Douche et filtres partiellement bouchés	Appeler l'assistance technique
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
Le café coule des bords du porte-filtre	Dans le logement du porte-filtre il y a des résidus de salissure qui empêchent la sortie du café du bec diffuseur	Nettoyer
	Joint du groupe usé	Remplacer
	Douches bouchées	Nettoyer ou remplacer
Le café est trop froid	La machine n'est pas prête	Attendre que la température soit atteinte
La machine ne fournit pas d'eau chaude	Robinet d'alimentation fermé	Ouvrir le robinet
	Électrovanne de distribution défectueuse	Appeler l'assistance technique
	Conduits de distribution bouchés	Appeler un technicien pour détartrer la machine
Le café est distribué trop lentement ou il n'est pas distribué	Alimentation de l'eau insuffisante	Vérifier la ligne d'alimentation
	Trou de distribution du porte-filtre bouché	Nettoyer à fond le porte-filtre avec un détergent spécifique ou un cure-dents
	Café moulu trop fin	Régler le moulin-doseur
La machine ne produit pas de vapeur	Buse de distribution obstruée	Nettoyer
	Conduits de distribution bouchés	Appeler un technicien pour détartrer la machine
	Robinet de la vapeur défectueux	Appeler l'assistance technique

FR

FR



MISE HORS SERVICE, VÉRIFICATIONS ET CONTRÔLES

15	MISE HORS DE SERVICE TEMPORAIRE.....	112
15.1	REMISE EN SERVICE DE LA MACHINE.....	112
16	VÉRIFICATIONS ET CONTRÔLES APRÈS UNE INACTIVITÉ PROLONGÉE.....	112

Chapitres 15-16

FR

15 MISE HORS SERVICE TEMPORAIRE

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

- Effectuer les opérations d'entretien.
- Débrancher l'alimentation d'eau et électrique.
- Vidanger l'eau contenue dans la chaudière en procédant de la façon suivante :
- Enlever le plateau supérieur du chauffe-tasses



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

- Vidanger l'eau contenue dans la chaudière en ouvrant le robinet de vidange.
- Couvrir la machine avec un chiffon en coton et la placer dans un lieu non poussiéreux et sans humidité.

15.1 REMISE EN SERVICE DE LA MACHINE

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

- Nettoyer soigneusement la machine.
- Distribuer de l'eau à partir du robinet de séparation en amont de la machine pour éliminer les résidus de la tuyauterie.
- Nettoyer ou remplacer les filtres installés en amont de la machine.
- Fermer le robinet de vidange et remettre le chauffe-tasses en place
- Effectuer les opérations de mise en service comme indiqué dans le paragraphe correspondant.



16 VÉRIFICATIONS ET CONTRÔLES APRÈS UNE INACTIVITÉ PROLONGÉE



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

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

- Nettoyer soigneusement la machine
- Distribuer de l'eau du robinet diviseur en amont de la machine pour éliminer les résidus de la tuyauterie
- Nettoyer ou remplacer les filtres installés en amont de la machine
- Rebrancher l'approvisionnement d'eau et rétablir l'alimentation électrique comme indiqué dans le chapitre « installation » de ce livret
- Vérifier qu'il n'y ait pas de fuites dans le système d'approvisionnement de l'eau
- Démarrer la machine et effectuer toutes les opérations de première mise en marche décrites dans le « chapitre 4 » de ce livret



NETTOYAGE

17	NETTOYAGE	114
17.1	AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX CONCERNANT LE NETTOYAGE	114
17.2	ENTRETIEN ORDINAIRE	114
17.2.a	LAVAGE AUTOMATIQUE DES GROUPES	114
17.2.b	NETTOYAGE QUOTIDIEN DE LA MACHINE.....	115
17.3	ENTRETIEN PROGRAMMÉ (TECHNICIEN)	116
17.4	ENTRETIEN EXCEPTIONNEL (TECHNICIEN)	116

Chapitre 17

FR

17 NETTOYAGE

17.1 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX CONCERNANT LE NETTOYAGE

Il est interdit :

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

FR



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



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

17.2 ENTRETIEN ORDINAIRE

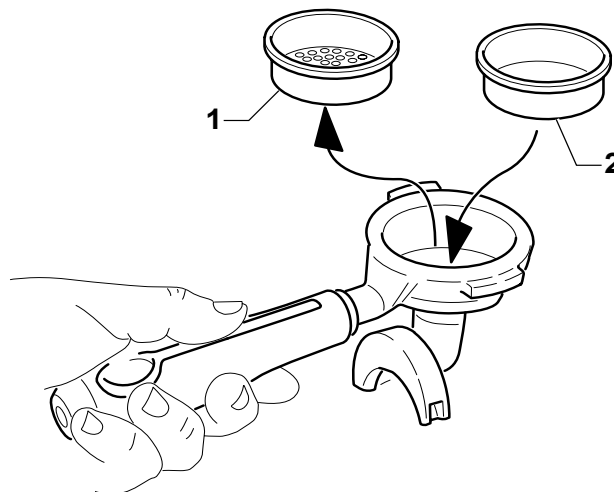
L'entretien ordinaire comprend toutes les opérations qui doivent être effectuées sur la machine quotidiennement à la fin du service.

17.2.a LAVAGE AUTOMATIQUE DES GROUPES



ATTENTION : le lavage automatique des groupes doit être effectué avec la machine à café en marche

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



- Remonter le porte-filtre dans la machine et appuyer en même temps sur les boutons (A) et (E) du clavier. Le cycle de lavage s'active automatiquement et les boutons (A) et (E) s'allument en clignotant.
- À la fin du lavage, les boutons (A) et (E) s'éteignent.



- Décrocher le porte-filtre et vider la saleté contenue dans le filtre aveugle en le rinçant sous l'eau courante.
- Remonter le filtre dans le groupe et répéter l'opération de lavage sans introduire le détergent dans le filtre aveugle. Ce faisant, on effectue le rinçage.
- À la fin de l'opération de rinçage, démonter et enlever le porte-filtre, remplacer le filtre-aveugle avec le filtre normal et distribuer un café pour éliminer les goûts désagréables éventuels



IMPORTANT : le lavage des groupes doit être effectué pour tous les groupes qui composent la machine

17.2.b NETTOYAGE QUOTIDIEN DE LA MACHINE



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

Ne JAMAIS nettoyer la machine avec des jets d'eau

Pour le nettoyage, procéder de la façon suivante :

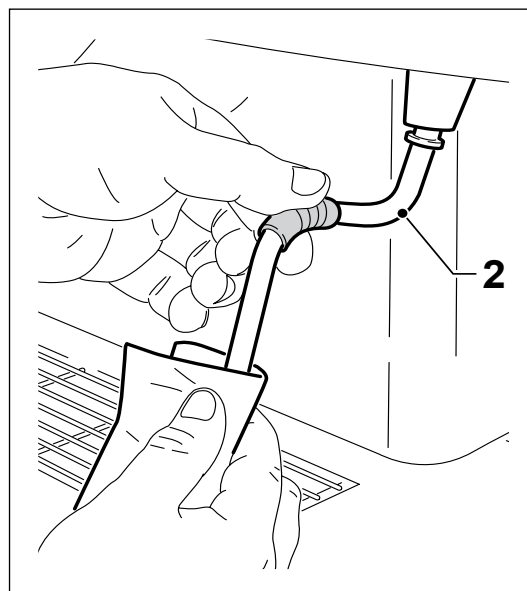
- Décrocher les porte-filtres et les vider.
- Enlever les filtres du porte-filtres et les plonger dans une bassine contenant un détergent spécifique, les laisser dans la solution pendant toute la période pendant laquelle la machine est arrêtée.



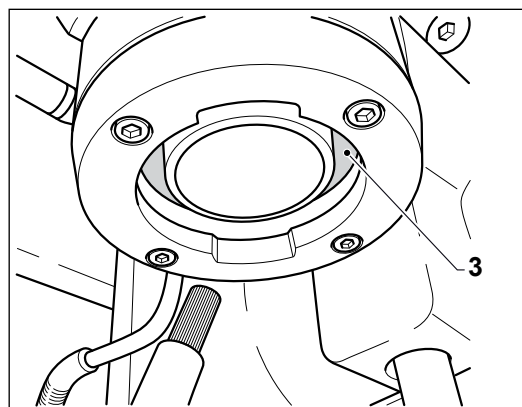
Enlever la grille et la laver à l'eau courante et avec des détergents spécifiques.

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

Vérifier qu'il n'y ait pas d'incrustations sur les buses de la vapeur, les nettoyer si nécessaire avec des détergents spécifiques.



Nettoyer avec une éponge la partie inférieure du groupe avec un détergent spécifique et le joint (3) avec une brosse à poils souples.



Nettoyer la machine à l'extérieur à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau.

FR



17.3 - ENTRETIEN PROGRAMMÉ (TECHNICIEN)

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



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



17.4 ENTRETIEN EXCEPTIONNEL (TECHNICIEN)

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



IMPORTANT : tout type d'inconvénient qui n'est pas parmi ceux traités dans le tableau représenté au fond du chapitre 20 exige l'intervention du service d'assistance technique

ASSISTANCE ET DÉMANTÈLEMENT

18	ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DE RECHANGE	118
19	DÉMANTÈLEMENT DE LA MACHINE	118
19.1	ÉLIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES	118

Chapitres 18-19

FR

18 ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DE RECHANGE

- Pour des pièces de rechange et pour tous les problèmes concernant la machine, contacter seulement le réseau de vente agréé.
- Si des réparations sont nécessaires, utiliser seulement des pièces de rechange d'origine pour s'assurer que les caractéristiques techniques de la machine restent inchangées.
- Pour commander des pièces de rechange, suivre les instructions dans le catalogue des pièces de rechange.



19 DÉMANTÈLEMENT DE LA MACHINE



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

Quand l'appareil ne peut plus être utilisable ou réparable, procéder à l'élimination sélective des composants.

Les équipements électriques ne doivent pas être éliminés comme des déchets urbains, mais ils doivent être traités séparément en respectant la directive européenne concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (D.L. N°151 du 25/07/05 - 2002/96/ CE - 2003/108/CE)

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

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



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

19.1 ÉLIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES

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



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

Think
about
it!

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