Инструкция

Русский

(перевод с оригинала на итальянском языке)

OPERA
OPERA TALL

Cod. 81010003B- 05/2020

SANREMO
COFFEEMACHINES

Поздравляем с приобретением продукта SANREMO: все наши продукты являются результатом тщательных исследований в постоянном сотрудничестве с любителями кофе по всему миру. Вот почему Ваше мнение так важно для нас. Ваш опыт и сотрудничество позволят нам улучшаться день за днем, чтобы всегда добиваться лучшего в каждом творении SANREMO.
SANREMO, think about it

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.

SANREMO
2.0
OPERA
THE REVOLUTION

BUILDER ИЗГОТОВИТЕЛЬ

SANREMO
COFFEEMACHINES

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

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ
Рекомендуем записать данные о кофемашине в нижележащую таблицу, чтобы облегчить возможные запросы в сеть продаж.

	ENGLISH	РУССКИЙ
A	Power	Модель
B	Model	Идентификация конфигурации машины
C	Supply voltage	Мощность
D	Machine identification code	Напряжение эл.питания
E	Frequency	Частота
F	Maximum pressure boiler 2	Максимальное давление в бойлере 2
G	Maximum pressure	Давление в сети питания
H	Inlet supply pressure	Максимальное давление
I	Maximum pressure boiler 1	Максимальное давление в бойлере 1
L	Identification number	Фабричный номер
M	Identification of certifications	Идентификация сертификатов

РУССКИЙ

Любезные Дамы, Уважаемые Господа,

Поздравляем Вас с приобретением кофемашины SANREMO.

Ваша новая машина, оснащенная самыми инновационными компонентами, которые гарантированы Ноу-хау и многолетним опытом, изготовлена и испытана с применением самых передовых научно-исследовательских и технических методов, с целью обеспечения качества и надежности, в условиях глубокого уважения к окружающей среде, что позволяет работать с максимальной эффективностью и функциональностью.

На последующих страницах изложены инструкции по установке, правильной эксплуатации и техническому обслуживанию, а также рекомендации и предупреждения для практичного и безопасного использования машины.

С уважением

SANREMO srl

СОДЕРЖАНИЕ

Общие правила и предупреждения (стр. 5) — Ediz. 2020-05 — 1

*Технические данные, транспортировка и распаковка (*стр*. 10)* — Ediz. 2020-05 — 2

*Устройства безопасности (*стр*. 15)* — Ediz. 2020-05 — 3

*Установка и подключение (*стр*.19)* — Ediz. 2020-05 — 4

*Эксплуатация машины (*стр*.31)* — Ediz. 2020-05 — 5

*Чистка (*стр*. 53)* — Ediz. 2020-05 — 6

*Вывод из эксплуатации (*стр*. 57)* — Ediz. 2020-05 — 7

SANREMO
2.0
OPERA
THE REVOLUTION

Глава 1

RU

ОБЩИЕ ПРАВИЛА И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ

1.1 – ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ 6
1.2 – НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ 7
1.3 – ОПИСАНИЕ ОБОЗНАЧЕНИЙ 7
1.4 – ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА, ВЫПОЛНЯЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЕМ 8
1.5 – ЧРЕЗВЫЧАЙНЫЕ ОПЕРАЦИИ В СЛУЧАЕ ПОЖАРА 8
1.6 - ВЗРЫВООПАСНОСТЬ 9
1.7 – УРОВЕНЬ ЗВУКОВОГО ДАВЛЕНИЯ 9
1.8 - ВИБРАЦИЯ 9

1.1 - ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- Данная инструкция является неотъемлемой частью машины и подлежит бережному хранению для последующих консультаций.

Если она утеряна или Вам требуется дополнительная информация, обратитесь к местному дилеру или производителю.

- Перед первым запуском машины в работу, оператор должен внимательно прочитать инструкцию и хорошо усвоить технические характеристики машины и команды управления.

- Перед установкой машины проверьте, что отведенное под нее место совместимо с габаритными размерами и весом самой машины.

RU - Машина не пригодна для установки на открытом воздухе или в местах, где могут использоваться струи воды, либо там, где температура может упасть ниже 5°C.

- Не устанавливайте машину вблизи источников тепла.

- Дети не должны играть с машиной.

- Машина может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и необходимых знаний, при условии, что за ними обеспечен надзор или они были предварительно проинструктированы насчет безопасного использования машины и хорошо поняли присущие этому риски.

- Не используйте машину мокрыми руками или босиком.

- Не допускайте посторонний и неквалифицированный персонал к запуску, регулировке или техобслуживанию машины.

Для выполнения всех необходимых операций руководствуйтесь информацией, содержащейся в данной инструкции.

- Перед чисткой и/или проведением техобслуживания со снятием любых средств безопасности, убедитесь, **что главный выключатель находится в положении "ВЫКЛ." (O)**, с тем чтобы отключить электрическое питание машины во время вмешательства оператора.

- Система электрического питания, подготовленная покупателем, должна быть оснащена автоматическим разъемным выключателем на линии перед главным выключателем машины, с расстоянием между разомкнутыми контактами в соответствии со спецификациями отключения для перенапряжения класса III, а также подходящей системой заземления, соответствующей всем реквизитам норм безопасности для предотвращения несчастных случаев.

- Не используйте адаптеры, тройники и / или удлинители.

- Не используйте машину, если кабель питания изношен или поврежден.

- В случае, если нужно вмешаться в работу главного выключателя или вблизи него, снимите напряжение с линии, к которой он подключен.

- Убедитесь, что все предохранительные устройства (панели, корпус, микровыключатели и т.д.) исправны и безотказны в работе. В противном случае позаботьтесь об их замене.

- **Не снимайте предохранительные устройства**.

- Для личной безопасности используйте только подходящие инструменты, соответствующие местным нормам и правилам техники безопасности.

- **КАЖДЫЙ РАЗ, КОГДА ВЫ РАБОТАЕТЕ НАМАШИНЕИЛИНАХОДИТЕСЬРЯДОМ С НЕЙ, УДЕЛЯЙТЕ ПРЕДЕЛЬНОЕ ВНИМАНИЕ НАНЕСЕННЫМ НА НЕЁ ПРЕДОСТЕРЕГАЮЩИМ ЗНАКАМ.**

- Пользователь обязан позаботиться о замене предупреждающих знаков, если они повреждены по какой-либо причине или неразборчивы. Обратитесь в службу Запасных частей за новыми знаками в замену старым.

- В случае неисправности машины или повреждения компонентов обратитесь к местному дилеру или производителю.

- **Категорически запрещается использовать машину кем-либо для других целей, отличных от тех, которые прямо указаны и задокументированы.**

Эксплуатация машины всегда должна осуществляться согласно методам, предусмотренным общепринятыми техническими правилами, в соответствии с действующими директивами и при соблюдении норм техники безопасности, определенных действующим законодательством страны, где используется машина.

- **Производитель отклоняет всякую ответственность за возможные несчастные случаи и ущерб людям или вещам, причиненные в случае как несоблюдения норм безопасности так и инструкций, приведенных в данном руководстве.**

Использование, отличное от указанного в данном руководстве, должно считаться неприемлемым. Если по Вашему мнению данная инструкция является недостаточно исчерпывающей для Ваших нужд, всегда обращайтесь к местному дилеру или изготовителю за дальнейшими указаниями и решениями.

- **ДАННЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ДОПОЛНЯЮТ ИЛИ КОМПЕНСИРУЮТ ДЕЙСТВУЮЩИЕ МЕСТНЫЕ НОРМЫ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.**
- **ПРИСОМНЕНИЯХ, ВСЕГДАВЫЗЫВАЙТЕ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙПЕРСОНАЛ.**

- **ЛЮБОЕ САМОВОЛЬНОЕ ВМЕШАТЕЛЬСТВОПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ В ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ, ЭЛЕКТРОННУЮ И МЕХАНИЧЕСКУЮ ЧАСТИ МАШИНЫ ИЛИ НЕБРЕЖНОЕ ОБРАЩЕНИЕ С МАШИНОЙ ОСВОБОЖДАЕТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ОТ ВСЯКОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ И ДЕЛАЕТ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ЕДИНСТВЕННЫМ ОТВЕТСТВЕННЫМ ПЕРЕД КОМПЕТЕНТНЫМИ ОРГАНАМИ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ НЕСЧАСТНЫХ СЛУЧАЕВ.**

RU

1.2 - НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

- Машина и её устройства безопасности изготовлены в соответствии со стандартами, указанными в декларации о соответствии.

1.3 - ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ

Многие несчастные случаи вызваны недостаточными знаниями и несоблюдением правил безопасности, которые следует применять на практике во время эксплуатации и технического обслуживания машины.

Для избежания несчастных случаев необходимо внимательно прочитать, понять и следовать всем мерам предосторожности и предупреждениям, содержащимся в настоящем руководстве, а также на нанесенных на машину знаках. Для идентификации сообщений о безопасности, содержащихся в данной инструкции, были применены следующие символы:

ОПАСНОСТЬ

Этот символ применяется в данной инструкции, когда существуют потенциально опасные ситуации или вероятность причинения серьезных травм или смерти.

ВНИМАНИЕ

Этот символ применяется в данной инструкции для сообщений об опасностях, которые, в случае если ими пренебречь, могут привести к легким или средней тяжести травмам, либо к повреждениям.

Данный символ может применяться также для опасностей, которые могут нанести вред машине.

ВАЖНО

Этот символ применяется для мер предосторожности, которые необходимо соблюдать, чтобы избежать действий, способных сократить срок служения машины, или для важных сообщений оператору.

Обозначенные данным символом операции должны выполняться только специализированным техническим персоналом.

1.4 - ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА, ВЫПОЛНЯЕМАЯ ПОКУПАТЕЛЕМ

a) Подготовка места установки.

- Покупатель должен подготовить место установки машины, как это указано в главе «установка».

b) Требования к электрооборудованию.

- Система электроснабжения должна отвечать действующим национальным нормам и быть оборудована надежным заземлением.

- Установите на линии питания перед машиной всеполюсный контактный разъединитель.

  - **Электрические кабели питания должны быть соответствующего сечения в расчете на максимальный ток, потребляемый машиной, так чтобы общее снижение напряжения при полной нагрузке было ниже 2%.**

c) Требования к сантехнике

- Покупателю необходимо предусмотреть слив с сифоном и водопроводную сеть с должным образом умягченной и очищенной водой, с запорным краном перед машиной.

1.5 - ЭКСТРЕННЫЕ МЕРЫ В СЛУЧАЕ ПОЖАРА

a) В случае пожара снимите напряжение с машины, выключив главный выключатель.

b) Потушите огонь подходящими огнетушителями.

ОПАСНОСТЬ

Категорически запрещается пытаться потушить пожар водой, когда машина находится под напряжением

1.6 - ВЗРЫВООПАСНОСТЬ

- Машина не подходит к эксплуатации в местах, где существует опасность взрыва

1.7 - УРОВЕНЬ ЗВУКОВОГО ДАВЛЕНИЯ

Машина изготовлена таким образом, чтобы поддерживать взвешенный эквивалентный уровень непрерывного звукового давления ниже 84 dB, погрешность 2,5 dB.

1.8 - ВИБРАЦИЯ

Машина оснащена ножками из антивибрационной резины. Во время нормальной работы она не образует вредных вибраций для оператора и окружающей среды.

Глава 2

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ТРАНСПОРТИРОВКА - РАСПАКОВКА

СОДЕРЖАНИЕ

2.1 – ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ 11

2.2 – ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ 11

2.3 – ОПИСАНИЕ МАШИНЫ 12

2.4 - ТРАНСПОРТИРОВКА 12

2.4.a– Перевозка 12

2.4.b– Подъем упаковочного ящика 12

2.4.c- Хранение 13

2.5 – ПРОВЕРКА ПРИ ПОЛУЧЕНИИ 13

2.6 - РАСПАКОВКА 13

2.7 – ИДЕНТИФИКАЦИЯ КОМПОНЕНТОВ 14

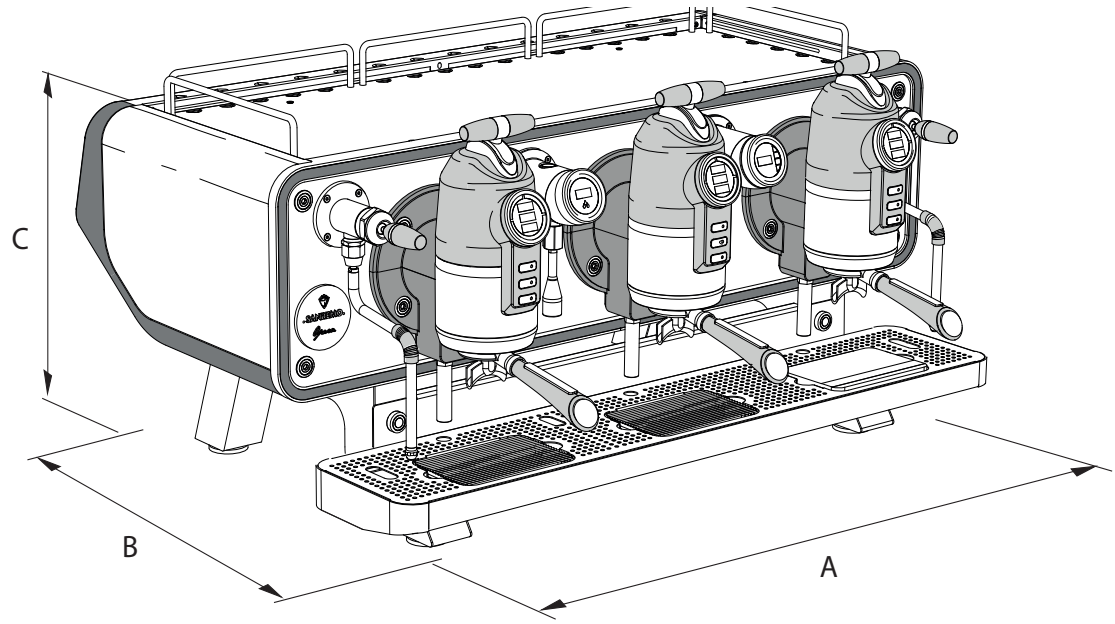
2.8 – ИДЕНТИФИКАЦИЯ МАШИНЫ 14

2.8.a– Расположение шильдика 14

2.8.b– Идентификационный шильдик 14

RU

2.1 - ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ



	2 ГР.	2 ГР.TALL	3 ГР.	3 ГР.TALL
A	745 mm	745 mm	1040 mm	1040 mm
B	654 mm	654 mm	654 mm	654 mm
C	440 mm	523 mm	440 mm	523 mm

RU

2.2 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Группы		2 GR	3 GR
Объем бойлера	литры	8	10
Объем бойлера предварительного нагрева	литры	2,8	
Объем независимых групп	литры	0,5	
Нетто	Кг	91,67	113
Вес брутто	Кг	140	170,5
Напряжение питания	Вольт	220-240 1N 380-415 3N	
Потребляемая мощность тэна бойлера (230V)	кВт	3,85	
Потребляемая мощность тэна кофе (230V)	кВт	1,65	
Потребляемая мощность тэна независим. групп	кВт	0,96	
Потребляемая мощность тэна подогревателя чашек	кВт	0,25	
Суммарная потребляемая мощность	кВт	3,5 - 5,7 - 6,5 - 7,7	3,5 - 5,7 - 6,5 - 7,7 - 8,75
Рабочее давление бойлера	Бар (МПа)	0,8 ÷ 1,5 / 0,08 ÷ 0,15	
Давление сетевой воды (максимум)	Бар (МПа)	6 (0,6)	
Давление регулировки кофе	Бар (МПа)	8-12 (0,8-1,2)	
Рабочая температура	°C	5 ÷ 35	

2.3 - ОПИСАНИЕ МАШИНЫ

- Профессиональная кофемашина эспрессо 2-х группная или 3-х группная.
- Новая мультибойлерная система с PID-контролем.
- (CDS) Control Delivery System: позволяет получить идеально сбалансированную экстракцию всех типов кофе.
- Загрузка воды в бойлер в автоматическом режиме.

Машина предназначена для приготовления кофе эспрессо и горячих напитков.
Посредством специальных команд управления, расположенных на фронтальной части машины, происходит пролив кофе эспрессо через группы, либо подача горячей воды или пара. В верхней части расположен подогреватель чашек.
Машина состоит из рамы и установленных на ней компонентов, которые закрыты снаружи панелями, прикрученными с помощью винтов.
Машина может быть оснащена электронными весами для контроля веса подаваемого в чашку кофе

2.4 - ТРАНСПОРТИРОВКА

2.4.a - Перевозка

Кофемашина поставляется в деревянном ящике с внутренними защитными вставками.
Вид перевозки кофемашины (воздушная, автотранспортом, железнодорожная и т.д.) согласовывается между поставщиком и покупателем при подписании договора на поставку.

RU

ВНИМАНИЕ

Содержащий машину упаковочный ящик должен перевозиться в закрытых от атмосферных агентов условиях. Категорически запрещается ставить поверх него другие ящики или прочие материалы. Упаковочный ящик всегда должен перевозиться в вертикальном положении, и его нельзя переворачивать, класть на бок или толкать.

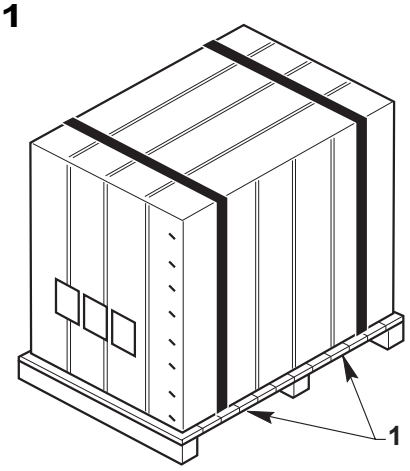
2.4.b - Подъем упаковочного ящика (Рис. 1)

Упаковочный ящик следует перемещать с особой осторожностью. Для подъема и позиционирования ящика нужно пользоваться подходящими подъемными средствами, выбранными в соответствии с его весом.
Подъем упаковочного ящика должен осуществляться с помощью вилочного погрузчика, вставив вилы в пазы (1) поддона.

ОПАСНОСТЬ

Подъем и погрузочно-разгрузочные операции должны выполняться специализированным персоналом, получившим разрешение для работы на данном оборудовании. Изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи или ущерб, причиненный людям или имуществу, возникшие в результате несоблюдения действующих норм техники безопасности, относящихся к подъему и перемещению материалов.

Рис. 1



2.4.c - Хранение

ВАЖНО

Содержащий машину ящик должен храниться внутри помещения вдали от атмосферных агентов, и категорически запрещается ставить поверх него другие ящики, коробки и прочие предметы

2.5 - ПРОВЕРКА ПРИ ПОЛУЧЕНИИ

При получении груза убедитесь в целостности упаковочного ящика, в том что на нем нет видимых повреждений. Если упаковочный ящик цел, распакуйте машину, как описано в пункте 2.6 (за исключением случаев, когда изготовитель дал другие указания). Проверьте наличие внутри ящика инструкции и всех компонентов, перечисленных в транспортых документах.

При обнаружении повреждений или недостатков:

a- Немедленно сообщите об этом перевозчику или Вашему агенту, как по телефону, так и письмом с уведомлением о вручении;

b- Для сведения сообщите об этом изготовителю.

2.6 - РАСПАКОВКА (Рис. 2) _

ВАЖНО

Для того, чтобы предотвратить риск загрязнения, рекомендуем распаковывать машину непосредственно перед её установкой.

Для извлечения машины из ящика выполните следующие действия:

- Снимите верхнюю крышку (1).
- Снимите боковые стенки (2).
- Снимите внутренние предохранительные вставки (3).
- Убедитесь, что всё находится в целостности.
- Снимите пластиковый пакет (4).
- Выньте аксессуары, инструкцию и т.д.
- Убедитесь, что машина соответствует заказу

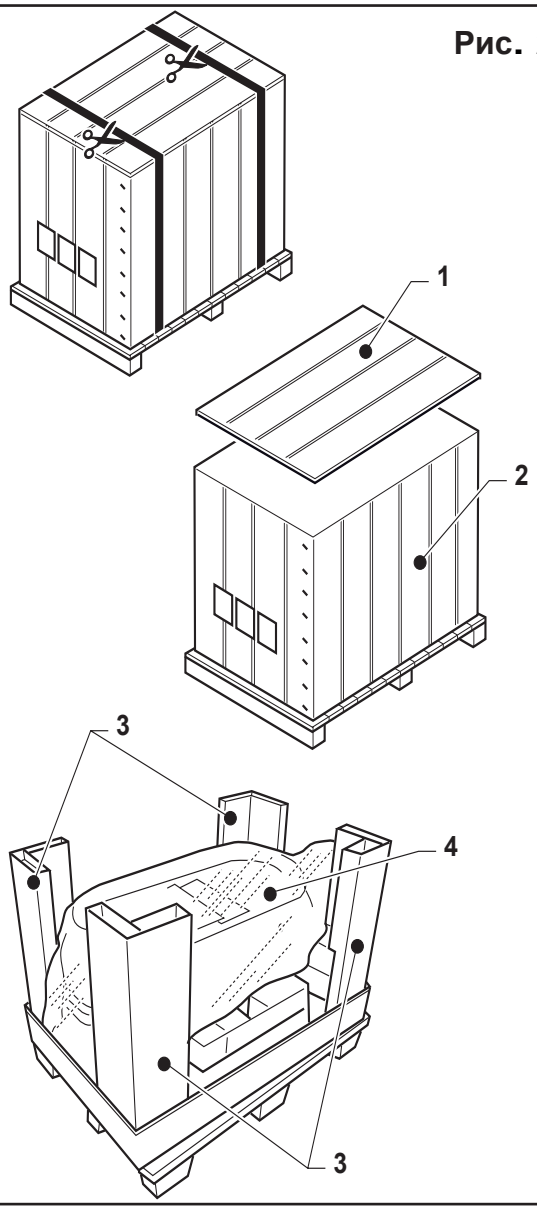
ОПАСНОСТЬ

Элементы упаковки (пластиковые пакеты, коробки, гвозди и т.д.) не должны оставаться в пределах досягаемости детей, поскольку являются потенциальными источниками опасности; поэтому должы быть собраны и отправлены в соответствующие центры утилизации.

ВАЖНО

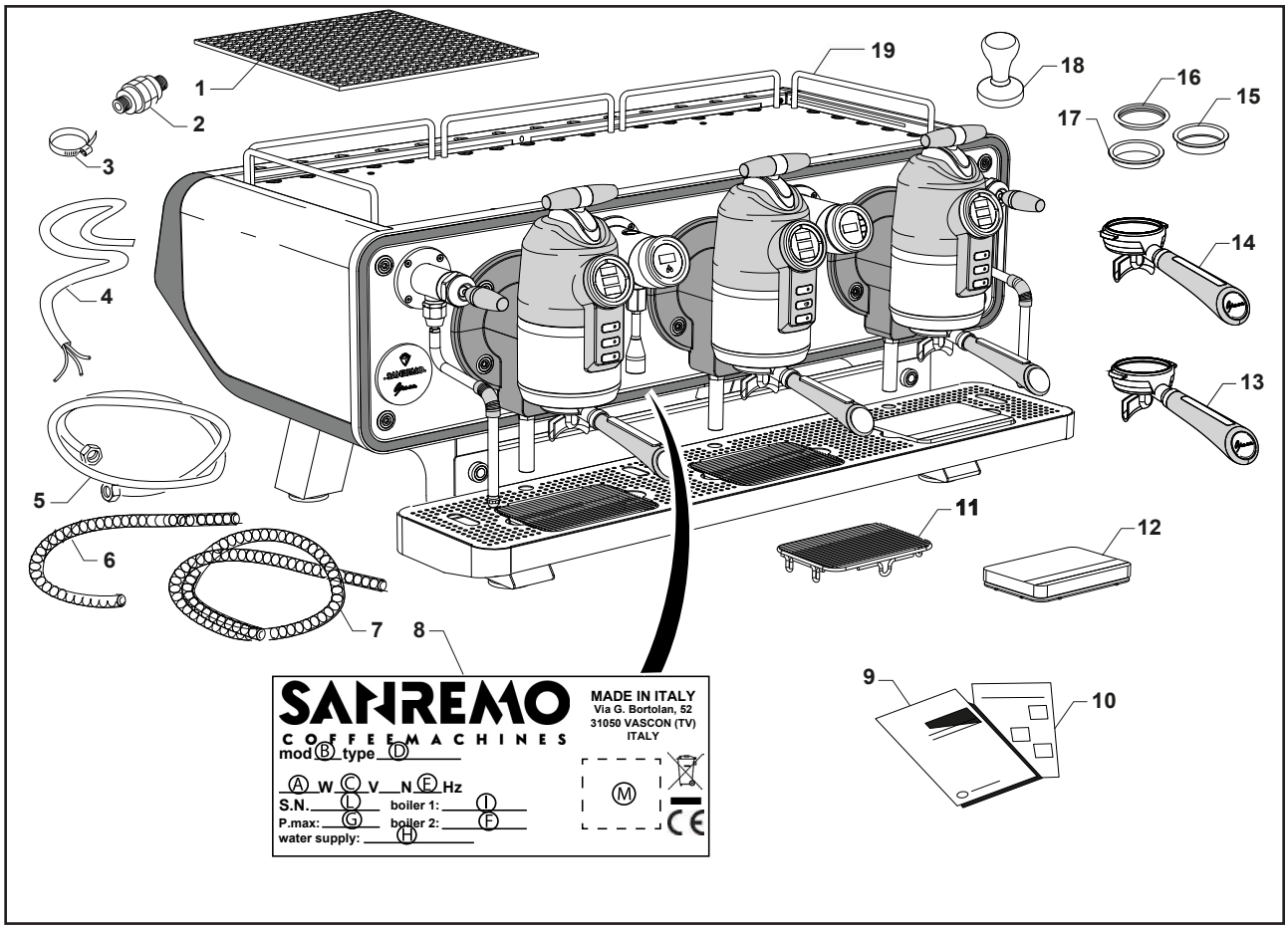
Уведомления о возможных повреждениях или аномалиях, а также о несоответствии заказу, в любом случае должны поступить в течение 8 дней с момента получения машины. В противном случае товар считается принятым.

Рис. 2



RU

2.7 - ИДЕНТИФИКАЦИЯ КОМПОНЕНТОВ



1.Решетка для чашек
2.Фильтр от загрязнений
3.Хомутик
4.Кабель эл.питания
5.Загрузочная труба
6.Загрузочная труба умягчителя
7.Выпускная труба
8.Идентификационный шильдик
9.Инструкция
10.Декларация о соответствии
11.Решетка filinox
12.Электронные весы (опционально)
13.Холдер одинарный
14.Холдер двойной (2/3 шт.)
15.Двойной фильтр (2/6 шт.)
16.Слепой фильтр
17.Одинарный фильтр
18.Темпер
19.Кофемашина

2.8 - ИДЕНТИФИКАЦИЯ МАШИНЫ

- Машине присвоен фабричный номер, который позволяет её идентификацию.
- Фабричный номер должен быть сообщен Дилеру при направлении запросов о технической помощи или заказов запасных частей.

2.8.a - Расположение шильдика

ВАЖНО

Шильдик машины является единственной законной ссылкой для идентификации, поэтому нужно поддерживать его в хорошем состоянии, не изменять указанные на нем данные и не снимать его с машины. Клиент несет ответственность за любое нарушение его целостности.

2.8.b - Идентификационный шильдик

На идентификационном шильдике приведены следующие данные:

A = Модель
B = Идентификация конфигурации машины
C = Мощность
D = Напряжение питания.
E = Частота
F = Максимальное давление
G = Давление сети питания
H = Максимальное давление пара в бойлере (Бойлер 1)
I = Максимальное давление в бойлере предварит. нагрева (Бойлер 2)
L = Фабричный номер
M = Идентификация сертификаций

Глава 3

RU

УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ

СОДЕРЖАНИЕ

3.1 – ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ.....16

3.2 – НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ..... 16

3.3 – ДЕКЛАРАЦИЯ О МАТЕРИАЛАХ, ВСТУПАЮЩИХ В КОНТАКТ С ПИЩЕЙ 16

3.4 – ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ 16

3.5 – УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ 17

3.5.a– Механические устройства безопасности.....17

3.5.b– Электрические/ электронные устройства безопасности 17

3.6 – ЗОНЫ ОПЕРАТОРА 18

3.7 – ЗОНЫ С ОСТАТОЧНЫМ РИСКОМ 18

3.8 – ОПАСНЫЕ ЗОНЫ 18

3.1 - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

ВАЖНО

Кофемашина разработана и изготовлена исключительно для варки кофе эспрессо и приготовления горячих напитков (чая, капучино и т.д.) посредством горячей воды и пара.

Кофемашина предназначена для эксплуатации профессиональными операторами, обладающими соответствующими знаниями правил безопасности и гигиены.

На машине предусмотрена зона предварительного подогрева чашек. Данная зона должна использоваться только для этой цели; любое другое использование должно считаться неправильным и, следовательно, опасным.

RU

ОПАСНОСТЬ

Изготовитель не несет ответственности за любой ущерб, причиненный людям или имуществу в результате неправильного использования машины.

3.2 - НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Кофемашина разработана и изготовлена только для приготовления напитков, поэтому запрещено:

- эксплуатация машины непрофессиональными операторами;
- использование других жидкостей, вместо умягченной питьевой воды с максимальной жесткостью 3/5° французских градусов (60/85 ppm);
- подогревание напитков, либо других непищевых веществ;
- наполнение холдеров другими молотыми продуктами, отличными от кофе;
- ставить на подогреватель чашек другие предметы, отличные от чашек;
- ставить сосуды с жидкостями на подогреватель чашек;
- закрывать вентиляционные решетки полотенцами или другими предметами;
- накрывать подогреватель чашек полотенцем;
- прикасаться руками к зонам варки;
- работать на сильно влажной машине.

ВАЖНО

В этом пункте приведены только некоторые примеры неправильного использования. Во всяком случае, эксплуатация машины всегда должна осуществляться согласно указаний пункта «Использование по назначению».

3.3 - ДЕКЛАРАЦИЯ О МАТЕРИАЛАХ, ВСТУПАЮЩИХ В КОНТАКТ С ПИЩЕЙ

Производитель SANREMO coffeemachines s.r.l. заявляет, что материалы, используемые в своей продукции, соответствуют Регламенту ЕС № 1935/2004.

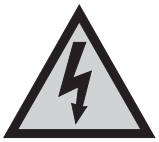
3.4 - ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ

Предупреждающие знаки с пояснительными пиктограммами присутствуют во всех зонах, опасных для оператора или технического персонала.

ОПАСНОСТЬ

Предупреждающие знаки, прикрепленные к машине, должны неукоснительно соблюдаться всеми, кто её использует или обслуживает. Несоблюдение правил безопасности освобождает производителя от всякой ответственности за несчастные случаи или любой ущерб персонам и вещам.

Опасность Включено напряжение



- Данный знак прикреплен во всех местах под напряжением. Не проводите работы при включенном электропитании.

Опасность ожогов

• Данный знак нанесен на верхнюю часть подогревателя чашек и на группых пролива; будьте осторожны, опасность ожогов.

3.5 - УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ

Существует два типа устройств безопасности, разработанных и установленных на кофемашину, а именно:

-Механические предохранительные устройства.
- Электрические/Электронные предохранительные устройства.

3.5.a - Механические предохранительные устройства (Рис. 1)

Механические предохранительные устройства:
- Прикрученные винтами панели (1), которые закрывают находящиеся внутри электрические/электронные компоненты и бойлер;
- Рабочая плоскость (2) с решеткой и поддоном для сбора жидкости;
- Команды управления (3), расположенные в верхней части машины, над зонами (4) приготовления кофе;
- предохранительный клапан на бойлере;
- обратный клапан на контуре воды.

3.5.b - Электрические/электронные устройства безопасности

Предусмотрены следующие электрические/электронные устройства безопасности:
- тепловые выключатели на двигателях;
- термостаты безопасности для контроля за перегревом;

Рис. 1

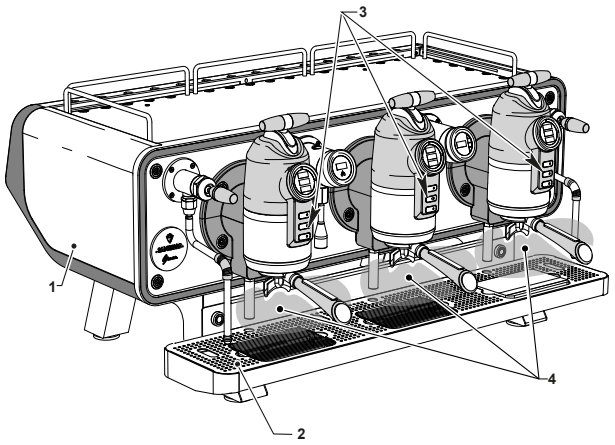


Рис. 2

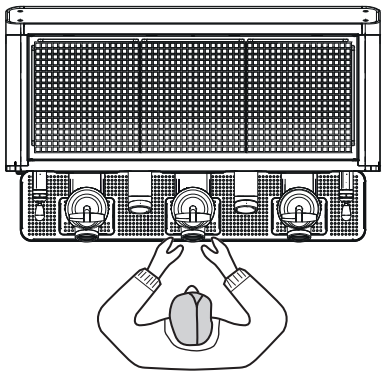
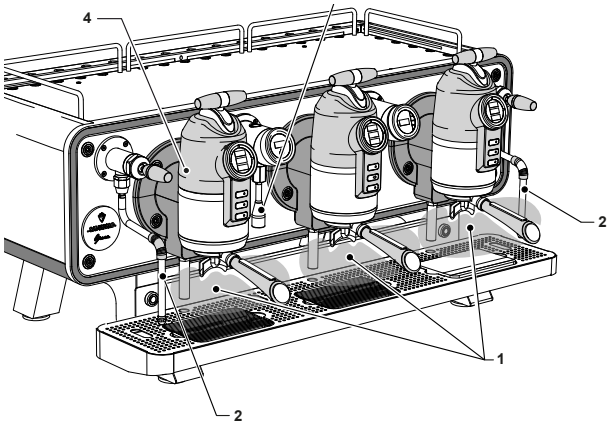


Рис. 3



RU

3.6 - ЗОНЫ ОПЕРАТОРА (Рис. 2)

На машине работает один оператор, который для удобства во время приготовления кофе и прочих горячих напитков стоит перед ней.

3.7 - ЗОНЫ ОСТАТОЧНОГО РИСКА (Рис. 3)

Зоны остаточного риска - это те зоны, которые невозможно защитить из-за специфики работы, на кофемашинах таковыми являются следующие зоны:

- зона (1) групп пролива во время приготовления кофе;
- зона (2) паровой трубки при нагревании напитков;
- зона (3) подачи горячей воды;
- зона (4) над группами пролива, где нанесен предупреждающий знак.

RU

3.8 - ОПАСНЫЕ ЗОНЫ

⚠ ОПАСНОСТЬ ⚠

Опасными зонами являются все зоны внутри машины, находящиеся под защитой предохранительных устройств, где техник может работать во время технического обслуживания. Доступ в эти зоны разрешен только специализированному техническому персоналу.

Глава 4

RU

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

(Глава для техника - установщика)

СОДЕРЖАНИЕ

4.1 – ПОДЪЕМ МАШИНЫ 20

4.2 – РАЗМЕЩЕНИЕ МАШИНЫ 21

4.3 – МОНТАЖ ПОДДОНА 22

4.4 - ПОДКЛЮЧЕНИЯ 22

4.4.a– Подключение воды 22

4.4.b- Наполнение (для Стандартной версии) 23

4.4.c- Наполнение (для версии с внешним насосом) 24

4.4.d – Предупреждения для правильной эксплуатации насосов 24

4.5 – ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ 26

4.5.a– Эквипотенциальное подключение 27

4.6 – ВВЕДЕНИЕ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ 28

4.6.a– Первый запуск 28

4.6.b– Регулировка кофемолки-дозатора 30

4.7 – ПРОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ 30

4.8 – ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ 30

4.9 – НАСТРОЙКА ФУНКЦИЙ 30

⚠ ОПАСНОСТЬ ⚠

Все операции, описанные в этой главе, должны выполняться авторизованным и специализированным техником.

4.1 - ПОДЪЕМ МАШИНЫ (Рис. 1)

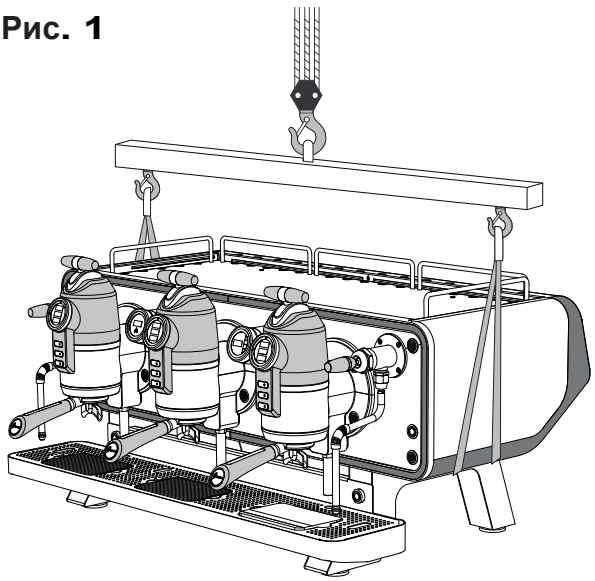
Операция подъема машины должна осуществляться четырьмя или более операторами, которые становятся по противоположным сторонам машины и поднимают ее вручную, ухватившись за основание рамы/ опорные ножки. Подъем также можно выполнить с помощью подъемника, вставив стропы под основание машины и прикрепив их другой конец к скобе, чтобы не повредить внешние облицовочные панели.

RU

НИМАНИЕ

Не пользоваться стальными канатами для подъема машины, так как они могут повредить внешнюю облицовку машины.

Рис. 1



4.2 - РАЗМЕЩЕНИЕ МАШИНЫ (Рис. 2)

ВНИМАНИЕ

Кофемашина должна быть установлена с соблюдением безопасного расстояния не менее 10 см от боковых и задних стенок.

ОПАСНОСТЬ

Запрещена установка кофемашины в местах, где используются струи воды.

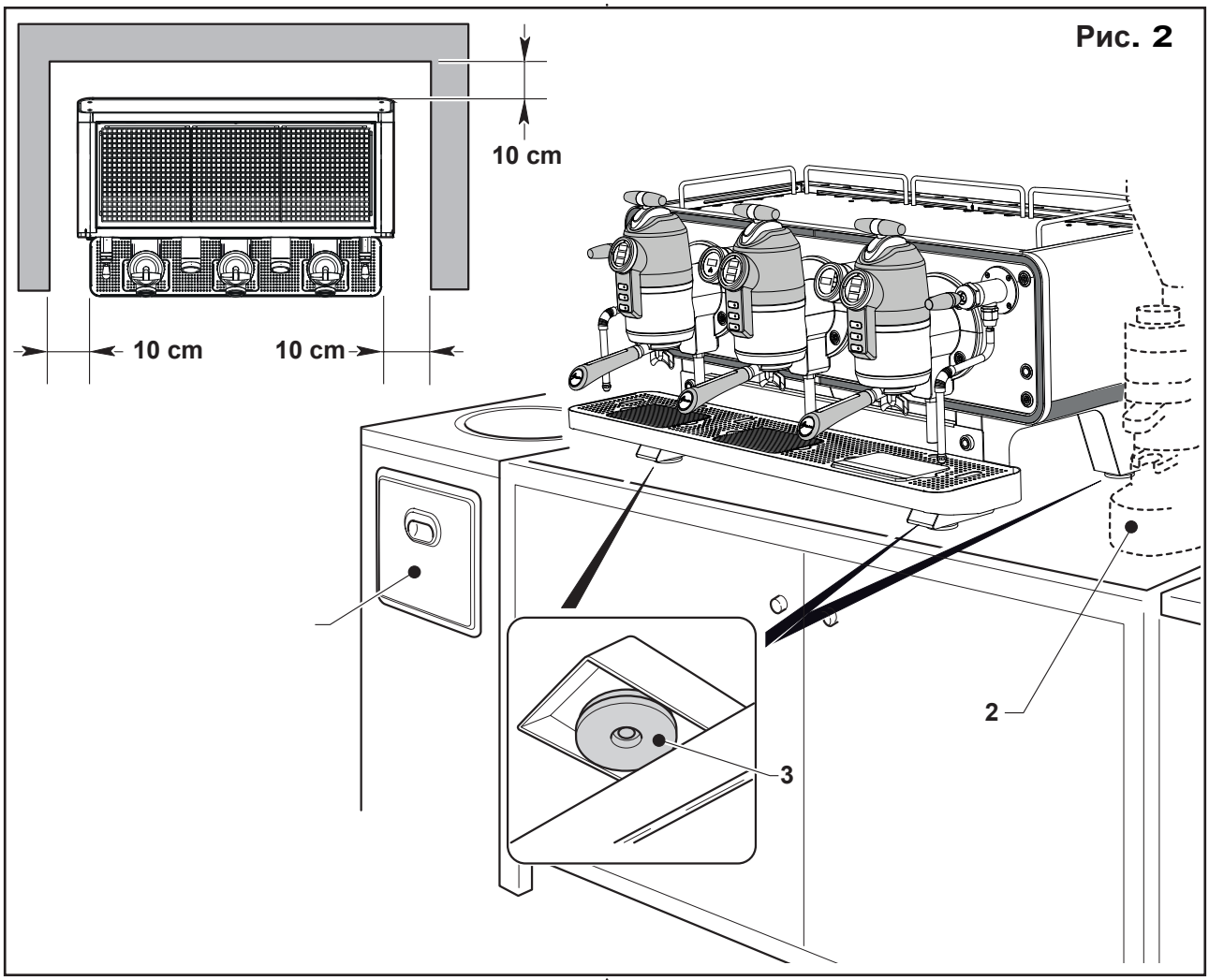
ВАЖНО

Опорный стол должен иметь соответствующий запас прочности для того, чтобы выдержать вес машины; кроме того, его столешница должна быть горизонтальной, а его высота такой, чтобы верхняя.
плоскость машины (подогреватель чашек) находилась на высоте не более 150 см от пола. Если необходимо, просверлите два отверстия в столешнице, чтобы пропустить через них загрузочную и сливную трубы и кабель электропитания.

- Предусмотрите рядом с машиной нок-бокс для кофеного жмыха (1) и место для кофемолки-дозатора (2).
- Поднимите машину и разместите её в месте окончательной установки.
- При необходимости, машина может быть выровнена по горизонтали с помощью ножек (3).

RU

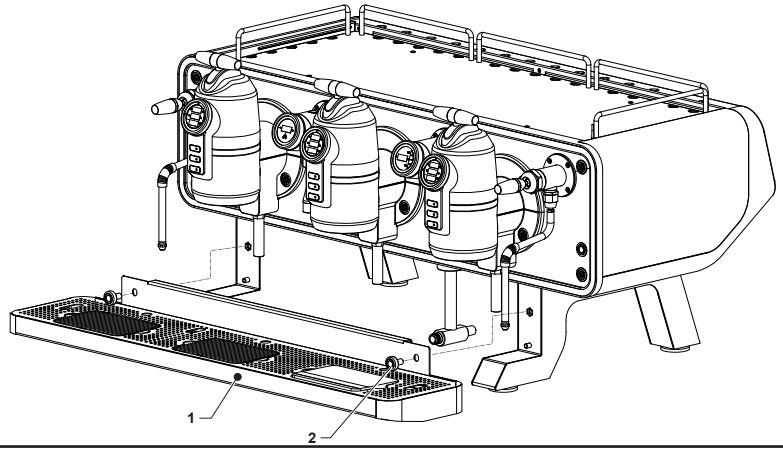
Рис. 2



4.3 - МОНТАЖ ПОДДОНА (Рис. 3)

• Установите поддон (1) на машину и закрепите с помощью двух винтов с внутренним шестигранником (2).

Рис. 3



4.4 -ПОДКЛЮЧЕНИЯ (Рис. 4)

RU

ВАЖНО

Операции по подключению машины должны осуществляться авторизованным и специализированным техником.

4.4.a - Подключение воды (Рис. 4)

ОПАСНОСТЬ

Вода должна быть подключена в соответствии с действующими местными нормами страны. Для подключения использовать новый набор соединительных частей.

• Машина поставляется с уже подсоединенными к ней загрузочной и сливной трубами.

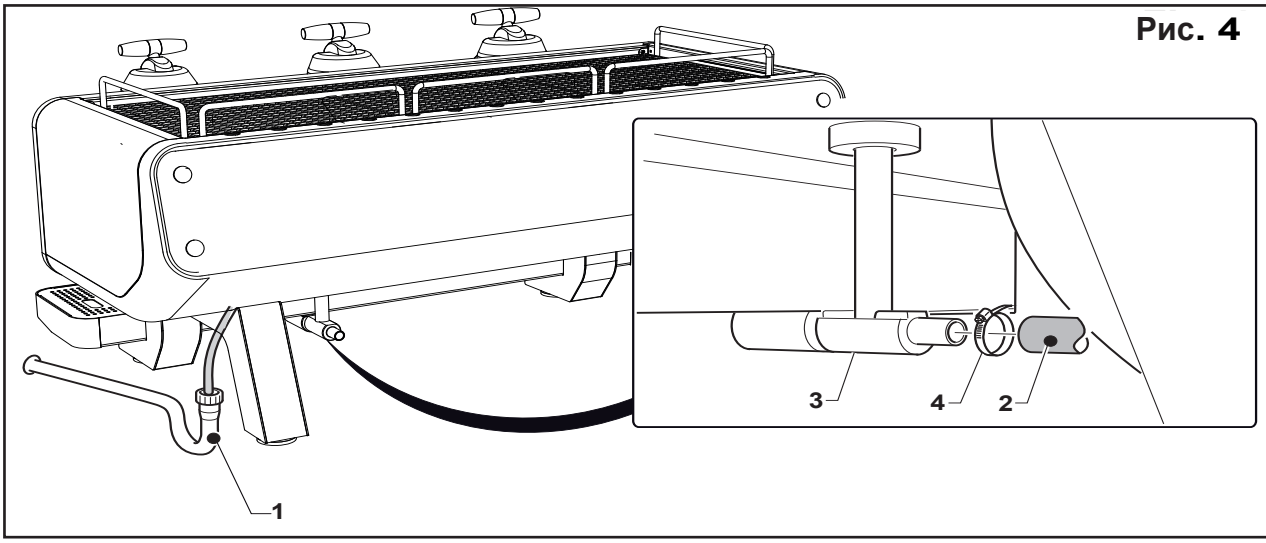
Слив

Рядом с машиной должен быть предусмотрен слив для воды (1) с сифоном

Сливной сифон должен находится под столешницей, на которой стоит машина, на расстоянии не менее 20 см ниже неё.

• Подсоедините сливную трубу (2) к патрубку (3) сливного поддона и закрепите соединение специальной стяжкой (4).

Рис. 4



• Подсоедините другой конец к ранее предусмотренному сливу (1).

ВНИМАНИЕ

Проверьте, что сливная труба находится в свободном положении, без перегибов и препятствий.

4.4.b -Наполнение (для Стандартной Версии) (Рис. 5)

ВНИМАНИЕ

Машина должна быть подключена к водопроводной сети и обеспечена питьевой, должным образом очищенной водой с максимальной жесткостью от 3,5 до 5 французских градусов (60/85 ppm).
Убедитесь, что давление подачи не превышает 6 бар (0,6 МПа). При более высоком давлении установите редуктор давления.

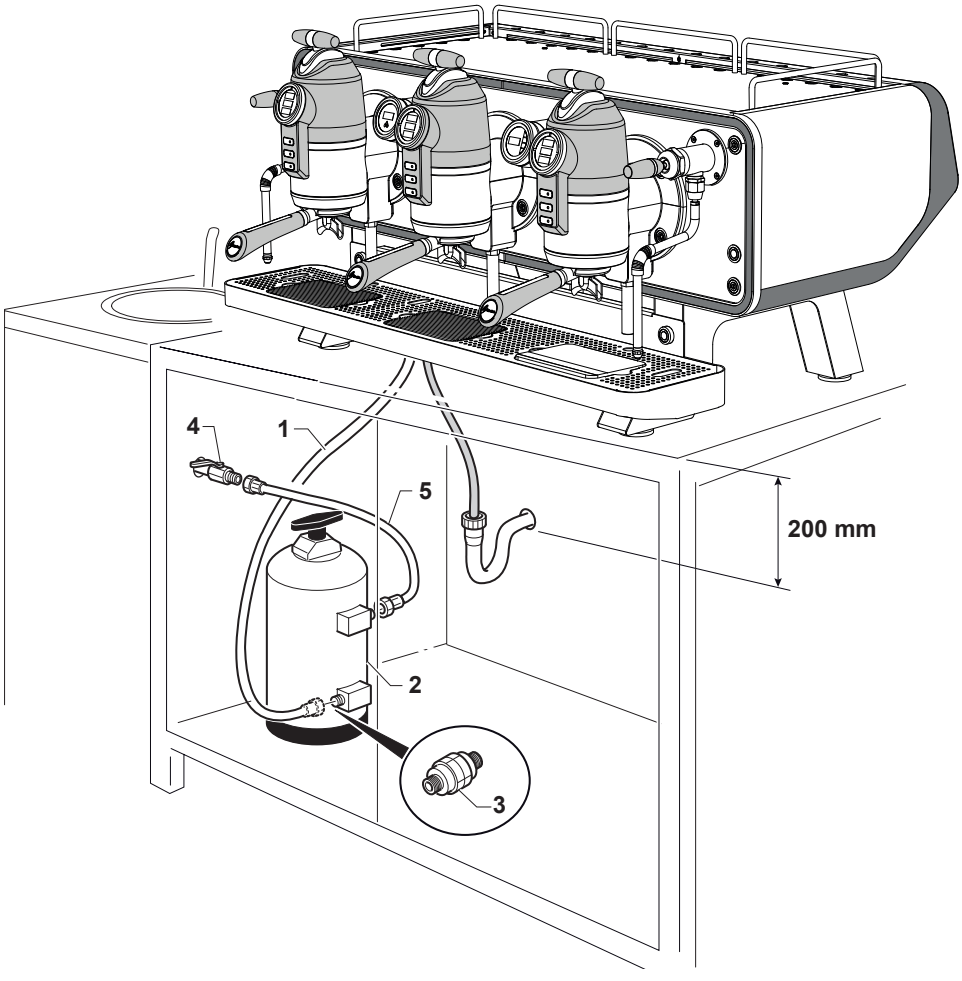
- **Подсоедините заливную трубу (1) к смягчителю (2), установив между ними фильтр от примесей (3), поставляемый вместе с машиной.**
- **Установите перед смягчителем (2) разделительный кран (4), чтобы отделить машину от водопровода, и подсоедините его к смягчителю (2) с помощью трубы (5).**

ВАЖНО

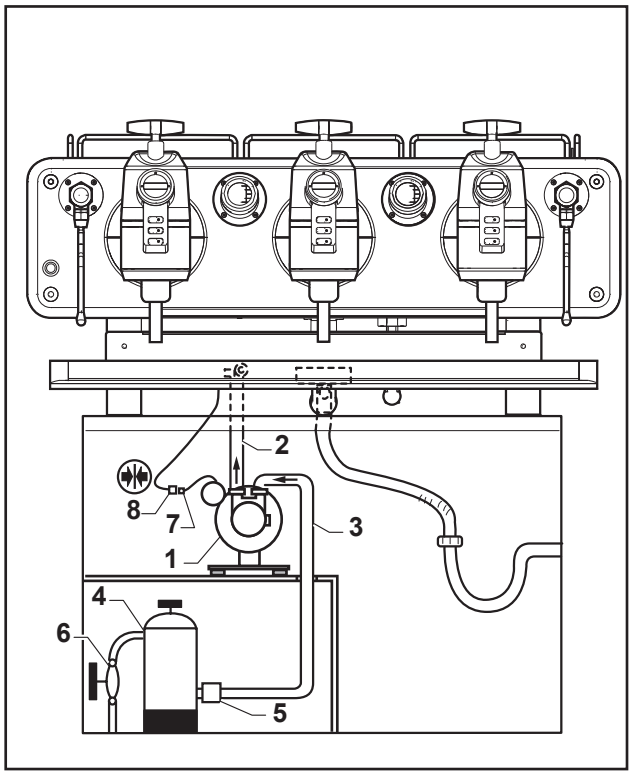
уществуют три системы декальцифицирования воды: ручная, автоматическай, централизованная.
Для правильной установки, использования и обслуживания смягчителя воды следуйте указаниям, содержащимся в прилагаемой к нему инструкции.

RU

Рис. 5



4.4.c - Наполнение (для версии с внешним насосом)



По запросу насос может устанавливаться снаружи, а не внутри, действуя следующим образом:

⚠ ОПАСНОСТЬ ⚠

Расположите насос вдали от источников тепла и водяных струй. Опорная поверхность должна быть горизонтальной и выдерживать вес насоса.

- Установите насос (1) под машиной на расстоянии не более 150cm. Между насосом и внешними стенками должно быть не менее 5 cm, чтобы избежать передачу вибрации и позволить правильную циркуляцию воздуха.
- Подсоедините трубу (2), выходящую из машины, к выходному патрубку насоса (1).
- Подсоедините трубу (3), поставляемую вместе, к всасывающему патрубку насоса, а другой её конец к смягчителю воды (4), установив между ними поставляемый вместе фильтр от примесей (5).
- Установите перед смягчителем (4) разделительный кран (6), чтобы отделить машину от водопровода.
- Подсоедините разъем (7) на насосе к предусмотренному разъему (8), что выходит из машины.

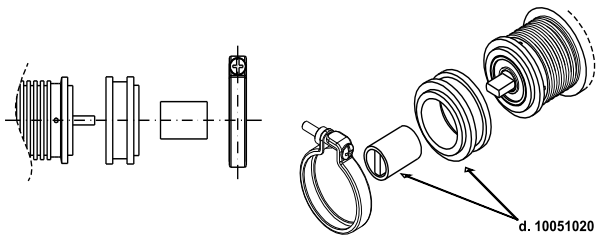
⚠ ОПАСНОСТЬ ⚠

Для правильной установки, использования и обслуживания смягчителя воды следуйте указаниям, содержащимся в прилагаемой к нему инструкции.

4.4.d - Предупреждения для правильной эксплуатации ротационных насосов

1) Правильная центровка между насосом и мотором.

Порой шум узла вызван именно неточной центровкой, поскольку когда соединение между двумя компонентами является жестким, не всегда роторы насоса и мотора находятся на одной оси. Вред, чаще всего возникающий при продолжительной работе в таких условиях – это блокировка насоса. Чтобы избежать этой проблемы, достаточно установить эластичное соединение между насосом с креплением ободком и мотором, для этого доступен в качестве аксессуара набор – наш код.



2) Качество воды.

Рабочие допуски и материалы ротационных лопастных насосов требуют, чтобы перекачиваемая вода была как можно чище. Во всяком случае, в ней не должно быть взвешенных частиц. Часто песок, накипь на соединительных трубах или смолы смягчителя, попадая внутрь

RU

насоса, царапают графитовые детали и вызывают проблемы с давлением и производительностью.
Когда в закрытой и, следовательно, «незагрязняемой» системе не гарантирована чистота воды, рекомендуется установить фильтр 5 или 10 микрон между смягчителем и насосом. Важно также постоянно следить за чистотой фильтра. Забивка фильтра перед насосом вызывает кавитацию и приводит к поломке насоса в короткие сроки (см. пункт 4).
В случае использования питающего бака для того, чтобы избежать всасывания возможных отложений, рекомендуется разместить поплавок на несколько сантиметров выше дна.

3)Работа всухую.

Ротационные лопастные насосы в состоянии работать всухую только в течение очень коротких промежутков времени (несколько секунд), при более продолжительной работе без воды не охлаждаемое должным образом уплотнение нагревается до очень высоких температур вплоть до его повреждения. Наиболее частым следствием такой работы является большая утечка из 4-х дренажных отверстий, расположенных рядом с ободком. В случае, если существует вероятность отсутствия сетевой воды, рекомендуется предусмотреть прессостат минимума перед насосом, а в случае использования питающего бака советуем снабдить его подходящим контролем уровня воды.

4) Кавитация

Это явление имеет место, когда поток воды питания не подходит к характеристикам насоса. Чаще встречающиеся причины: забивка фильтров, недостаточный диаметр трубы или несколько пользователей на одной линии. Для предупреждения кавитации открытие электрического клапана безопасности, когда такой предусмотрен (обычно расположен перед насосом и фильтрами), должно происходить раньше, чем включение насоса. По той же причине, когда насос прекращает работу, закрытие электрического клапана должно происходить с задержкой.

Повышение шума является наиболее заметным явлением,

Если данное условие сохраняется на протяжении времени, последствия аналогичны тем, что при работе всухую.

5)Возврат горячей воды.

Порой случается, что неисправен обратный клапан, предусмотренный на водяном контуре машины между насосом и бойлером. В этом случае в насос может попасть горячая вода (90/100°C) и повредить его из-за разного расширения материалов, из которых изготовлены компоненты. Блокировка насоса является чаще встречающимся последствием.

6)Неподходящие подсоединения.

Насосы могут быть с патрубками 3/8” NPT (коническими) или GAS (цилиндрическими). Порой применяются соединительные части с резьбой, отличающейся от рекомендованной, и герметик или тефлон, для обеспечения герметичности. При чрезмерной затяжке соединения возникает риск образования стружки, а если используется много герметика, есть вероятность попадания его избытка в насос, в обоих случаях можно причинить вред самому насосу.

7)Гидравлический удар.

Для предупреждения гидравлических ударов открытие электрического клапана, если такой предусмотрен на трубе подачи после насоса, должно происходить раньше, чем включение самого насоса. По той же причине, когда

RU

насос заканчивает работу, закрытие электрического клапана должно происходить с задержкой.

Гидравлический удар может привести к повреждению графитовых опор и нанести вред механическому уплотнению, вызвав отказ насоса и утечку жидкости.

1)Обращение.

Случайное падение насоса приводит к вмятинам и деформациям, из-за которых могут быть нарушены тонкие внутренние допуски. По той же причине необходимо проявлять максимальную осторожность, когда насос закрепляется в тисках для монтажа или демонтажа патрубков.

2)Известковая накипь.

RU

В случае, если перекачивается жесткая вода, которая не подвергается предварительной обработке смолами ионного обмена или другими эффективными методами, внутри насоса может образоваться накипь.

Применение байпаса в качестве регулятора потока ускоривает данное явление, чем больше рециркуляция воды– тем скорее этот процесс.

Накипь может вызвать постепенное затвердение насоса и в некоторых случаях его отказ или снижение давления по причине неправильной модуляции байпаса.

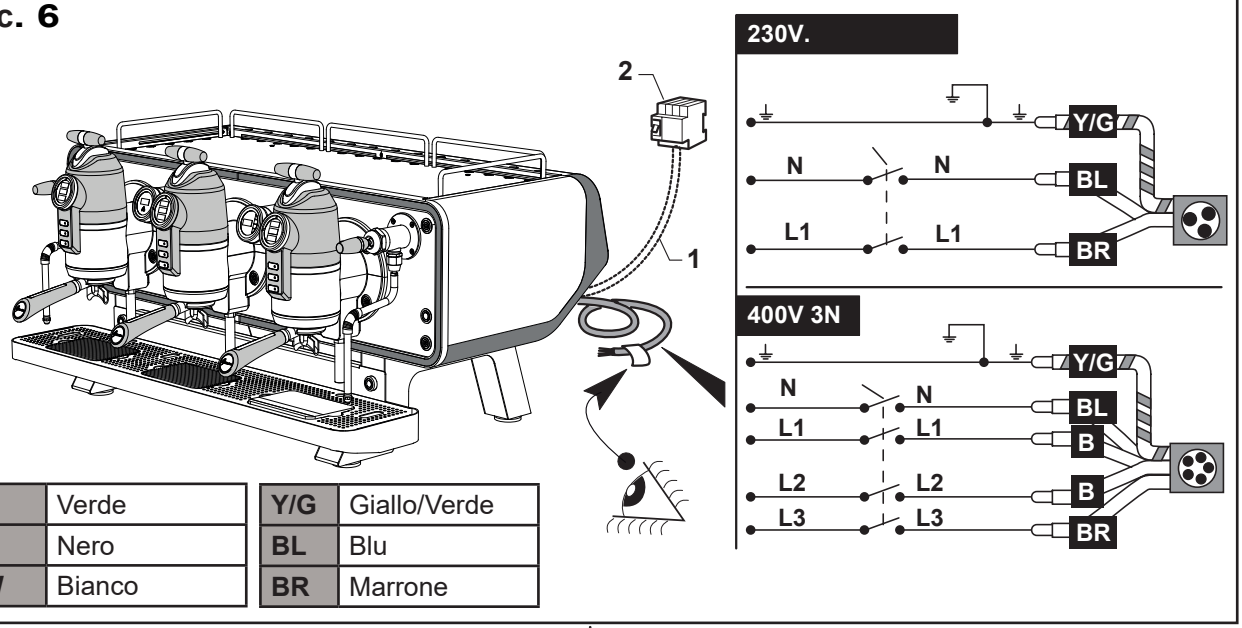
Чтобы уменьшить проблему рекомендуется использовать насосы с производительностью, соответствующей водяному контуру машины. В некоторых случаях может быть полезным проведение очистки от накипи с помощью специальных кислот.

4.5-ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ (Рис. 6)

⚠ ОПАСНОСТЬ ⚠

- **Прежде чем приступать к электрическому подключению машины, убедитесь, что все выключатели находятся в положении ВЫКЛ.**
- **Машина обязательно должна быть снабжена заземлением в соответствии с действующими нормами страны, где будет эксплуатироваться машина.**
- **Убедитесь, что напряжение электропитания машины (см. шильдик) соответствует напряжению местного источника питания.**
- **При однофазной конфигурации устройство должно быть подключено к линии электропитания с**

Рис. 6



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

максимальным сопротивлением (0.142+J0.089) Ом.

⚠ ОПАСНОСТЬ ⚠

- **Линия электропитания должна быть снабжена подходящим всеполярным РАЗЪЕДИНИТЕЛЕМ ЛИНИИ (автоматическим и магнитотепловым или дифференциальным выключателем), установленным перед главным выключателем блока управления, с размыканием контактов минимум 3 мм.**
- **Устройство заземления должно соответствовать действующим национальным электрическим нормам.**
- **Электрические кабели питания должны быть рассчитаны в соответствии с максимальным током, потребляемым машиной, таким образом, чтобы общее падение напряжения при полной нагрузке было ниже 2%.**
- **Данные, относящиеся к линии электропитания, должны соответствовать указанным на идентификационном шильдике и в таблице технических характеристик в «главе 2» настоящей инструкции.**

⚠ ОПАСНОСТЬ ⚠

Перед осуществлением электрического подключения машины убедитесь в том, что разомкнут РАЗЪЕДИНИТЕЛЬ ЛИНИИ (линия не под напряжением).

ВАЖНО

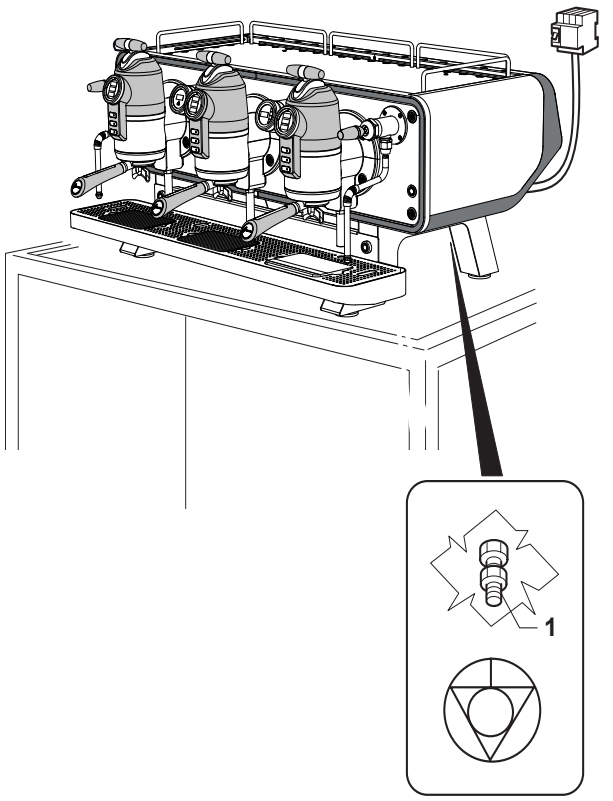
Машина поставляется уже подготовленной под напряжение, указанное в момент заказа.

- Машина подключается к электросети, посредством поставляемого вместе с ней электрического кабеля (1) к дифференциальному выключателю (2), который должен соответствовать электрическому потреблению машины. Для подключения придерживаться схем на Рисунке 6.

ВАЖНО

Автоматический дифференциальный выключатель, установленный перед машиной, должен находиться в легкодоступном месте.

4.5.a - Эквипотенциальное подключение (если имеется)



Это подключение, предусмотренное некоторыми нормами, служит для избежания разницы электрических потенциалов между массами устройств, установленных в одном помещении.
Машины, предварительно подготовленные для такого типа подключения, оснащены специальным зажимом (1) на раме под машиной.

- Подключение осуществляется путем соединения внешнего эквипотенциального провода, подходящего сечения к специальному зажиму(1), в соответствии с действующими нормами.

RU

⚠ ОПАСНОСТЬ ⚠

Машины, которые не оснащены винтом для эквипотенциального подключения, не могут устанавливаться на кухнях.

4.6 - ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

4.6.a - Первый запуск

- Откройте кран подачи воды, установленный до машины.
- Включите электропитание машины, переключив на ON дифференциальный выключатель, установленный до машины.
- Нажмите кнопку (1) “ON/OFF” , она засветится, показывая, что машина находится под напряжением; засветятся дисплеи (2) групп.
- Начнется автоматическая загрузка воды в бойлер, на дисплее уровня (3) поступенчато начнет светиться градуированная шкала “A”.
- При наполнении до максимального уровня “MAX” шкала “A” светится полностью.

ВАЖНО

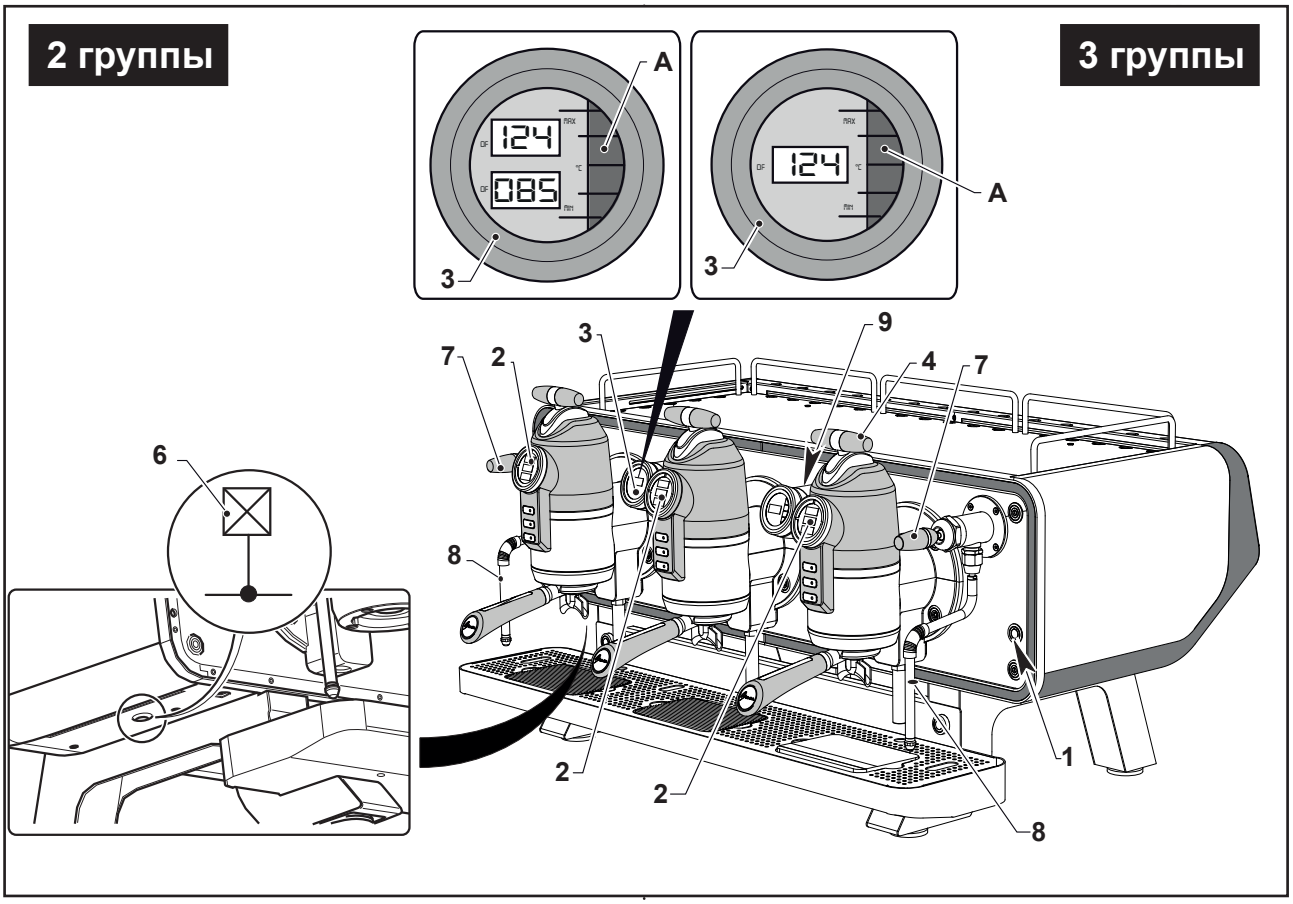
Если автоматическое наполнение не завершается в течение 120 секунд, машина останавливается и светодиоды на кнопочных панелях групп начинают мигать.
Убедитесь, что открыт кран подачи воды.

- В конце заполнения осуществите несколько раз пролив воды из групп, действуя на рычаги (4), не устанавливая холдеры.
- Убедитесь, что вода выходит из групп правильно, и при этом удаляются возможные пузырьки воздуха.

ВАЖНО

Нажимайте в течение 3-4 секунд кнопку (6), чтобы полностью удалить возможные пузырьки воздуха из системы.

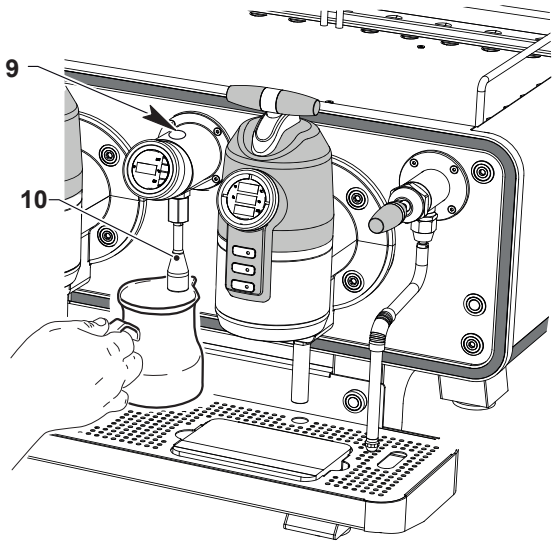
- Действуйте на рычаги (7) подачи пара, оставив их в открытом положении до



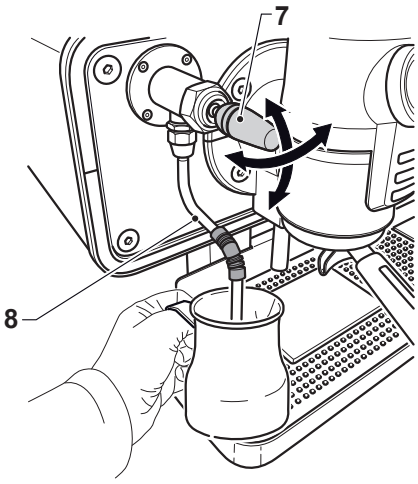
RU

тех пор, пока из носиков (8) не начнет выходить пар, затем переведите рычаги (7) назад в центральное положение.

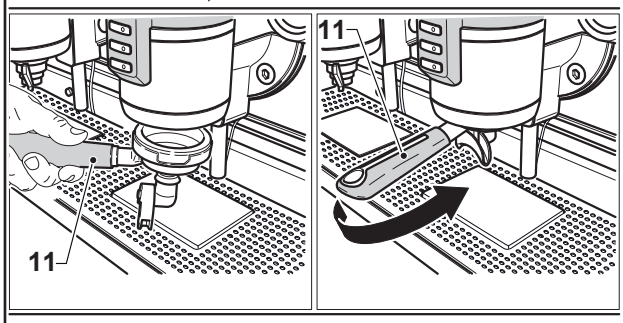
- Осуществите несколько раз пролив воды, нажав кнопку (9), расположенную над группой, для удаления возможных пузырьков воздуха из контура.
- Дождитесь, когда будет достигнута заданная температура пара “124°C” и воды для кофе “92°C”, отображаемые соответственно на дисплеях (3) и (2) каждой группы пролива.
- Поставьте под кран (10) специальный питчер и налейте воду, нажав на кнопку (9), чтобы проверить правильную подачу воды; Подача воды автоматически прекращается по истечении установленного времени.



•Поставьте питчер с водой и погрузите в воду носик (8).
Откройте кран пара, действуя на рычаг (7) и перемещая его по вертикали или горизонтали (открытие на 360°), и попробуйте нагреть воду.
Повторите данную операцию и с другим краном, расположенным на противоположной стороне машины.

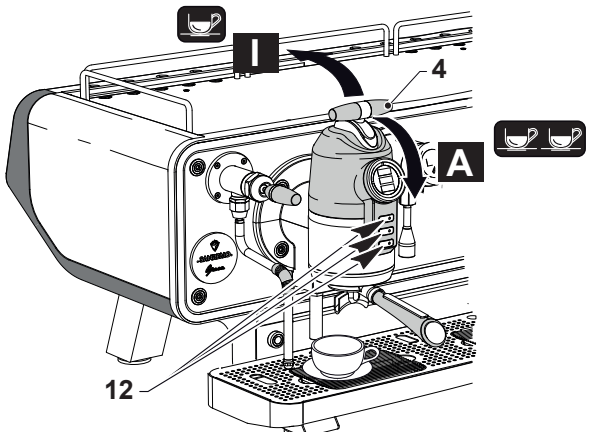


•Установите холдеры (11) в группы, поместите чашки под ними и осуществите несколько проливов, действуя на верхний рычаг (4) каждой группы, включая один за другим три типа экстракции посредством соответствующих кнопок (12).
Проверьте правильность подачи воды в чашку.



ВАЖНО

Перемещая рычаг (4) вперед “A”, осуществляется пролив на две чашки кофе; перемещая рычаг (4) назад “I”, осуществляется пролив на одну чашку кофе.



RU

ВНИМАНИЕ

Рекомендуются следующие максимальные

- **максимум 100 куб.см непрерывного пролива на приготовление кофе для каждой группы**
- **максимум 500 куб.см непрерывного розлива горячей воды**
- **30 секунд непрерывной подачи пара.**

4.6.b - Регулировка кофемолки-дозатора

ВАЖНО

Установите, настройте и подготовьте кофемолку-дозатор, как указано в прилагаемой к ней инструкции по эксплуатации

RU

4.7-ПРОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОФЕ

Осуществите несколько проб приготовления кофе, следуя приведенным в “главе 5” инструкциям, для проверки качества кофе.

- Приготовьте кофе и проверьте, что 20-30 куб.см кофе дозируются за 20-30 секунд;
- Если это время не выдержано, необходимо осуществить регулировку помола зерен кофе на кофемолке: более тонкий помол увеличивает время экстракции, более грубый помол уменьшает время экстракции.
- Убедитесь в том, что приготовленный эспрессо имеет следующие характеристики:

- ореховый цвет пенки
- консистенция (мелкие пузырьки)
- пенка держится более 1 минуты.

ВАЖНО

Эти указания не являются обязательными, поскольку правильная дозировка и, следовательно, качество эспрессо зависит от вида кофе, качества воды и от климатических условий.

4.8 - ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ

В конце установки машины необходимо:

- Обучить персонал, который будет работать на машине, приготовлению на практике эспрессо, каппучино и т.д.
- Объяснить, как выполнять операции по обслуживанию и очистке для надлежащего ухода за машиной.
- В конце установки заполнить рапорт об осуществленной установке.

4.9 - НАСТРОЙКА ФУНКЦИЙ

ВНИМАНИЕ

Настройка некоторых функций машины (температура, язык и т.д.) должна осуществляться авторизованным специализированным техником, на включенной машине, с особой осторожностью; эти операции описаны в соответствующем техническом руководстве.

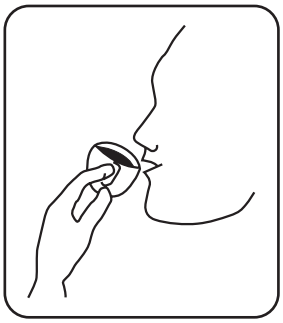
Глава 5

RU

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МАШИНЫ

СОДЕРЖАНИЕ

5.1 – ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ.....33
5.2 – УСТАНОВКА ВЕСОВ (ОПЦИОНАЛЬНО) 34
5.3 – ГРУППА ПРОЛИВА КОФЕ 34
5.3.a- Дисплей 34
5.3.b– Кнопочная панель 34
5.3.c- Рычаг 35
5.4 – ГРУППА РОЗЛИВА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ “Opera 3 группы” . 35
5.4.a- Дисплей 35
5.4.b– Кнопка подачи 35
5.5 – ГРУППА РОЗЛИВА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ “Opera 2 группы” . 35
5.5.a - Дисплей 35
5.5.b – Кнопка подачи 36
5.6 – ДИСПЛЕЙ УРОВНЯ ВОДЫ И ТЕМПЕРАТУРЫ ИЛИ ДАВЛЕНИЯ ПАРА “Opera 3 группы” 36
5.7 – ГРУППА ПОДАЧИ ПАРА 36
5.8 – ЕЖЕДНЕВНЫЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ.....37
5.8.a– Запуск машины 37
5.8.b– Подготовка рабочего места.....38
5.9 – ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ 39
5.9.a– Общая информация о приготовлении хорошего кофе 39
5.9.b– Приготовление кофе.....39
5.10– ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАППУЧИНО.....41
5.11– ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЧАЯ, НАПИТКА ИЗ РОМАШКИ И Т.Д. 42
5.12– ПОДОГРЕВАНИЕ НАПИТКОВ 42

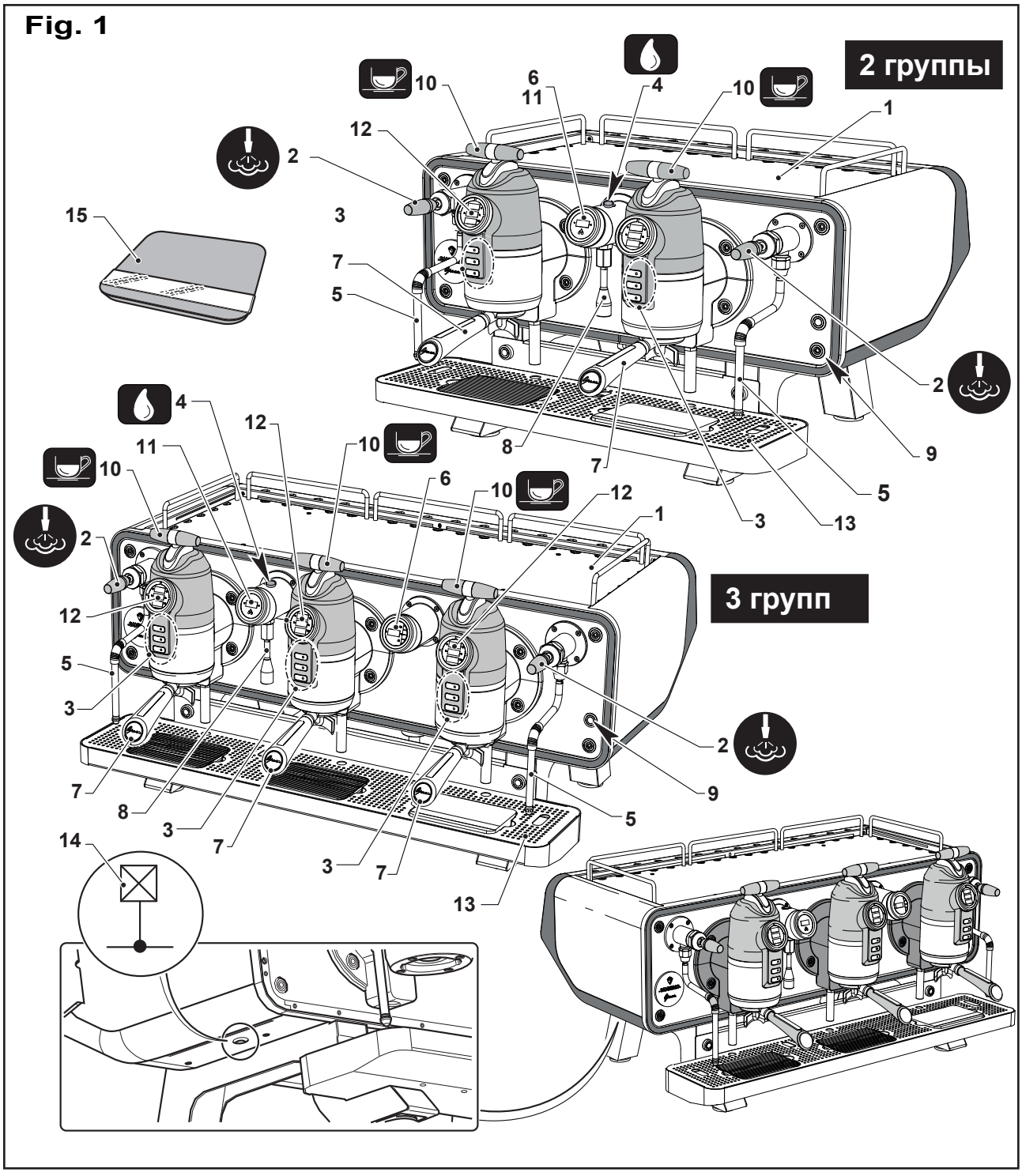


INDICE

5.13- ПРОГРАММИРОВАНИЕ.....43
5.13.a – Ручное программирование доз кофе 43
5.13.b – Ручное программировние доз воды 43
5.13.c – Ручное программирование температуры.....44
5.13.d – Программирование через WiFi 45
5.14– СИГНАЛЫ ТРЕВОГИ 48
5.14.a– Группа не готовит кофе / вода не выходит из группы 49
5.14.b– Переход машины в режим ожидания «stand-by» 49
5.14.c– Сигнал тревоги наполнения 49
5.15– ОЧИСТКА КОНТУРА КОФЕ.....49
5.16- ВЫКЛЮЧЕНИЕ 49
5.17– НЕИСПРАВНОСТИ – ПРИЧИНЫ И УСТРАНЕНИЯ..... 50

RU

5.1 - ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ (Рис. 1)



Обозначения компонентов

1.Подогреватель чашек с тэном
2.Рычаг крана пара
3.Кнопочная панель группы
4.Кнопка крана воды
5.Паровая трубка
6.Индикатор уровня воды
7.Группа с холдером
8.Трубка воды
9.Выключатель On/Off
10.Рычаг пролива кофе
11.Индикатор температуры горячей воды
12.Дисплей параметров группы
13.Поддон
14.Кнопка «Очистка»
15.Электронные весы (опционально)

RU

5.2 - УСТАНОВКА ВЕСОВ (ОПЦИОНАЛЬНО)

Машина может быть оснащена электронными весами, одни весы для каждой группы (2 шт. на двухгруппной машине и 3 шт. на трехгруппной машине). Весы работают только автономно и не общаются с машиной

5.3 - ГРУППА ПРОЛИВА КОФЕ (Рис. 2)

На группах расположены: специальный дисплей (1), кнопочная панель (2) и рычаг (3) для управления проливом

5.3.a - Дисплей (1) (Рис. 3)

Дисплей разделен на 3 отдельные зоны:

RU

Зона “A”
Когда машина готова к работе, показывает температуру воды для кофе внутри группы. Во время приготовления кофе показывает давление пролива.

Зона “B”
Когда машина готова к работе, показывает объем (мл) воды, необходимой для экстракции, выбранной с помощью кнопок кнопочной панели (2).

Зона “C”
Во время приготовления кофе показывает время пролива кофе в секундах.

5.3.b - Кнопочная панель (2) (Рис. 4)

На группе расположены три кнопки для выбора объема кофе в чашке

Кнопка (4)
Объем экстракции соответствует **“КОФЕ ЛУНГО”.** При нажатии кнопки (4) начинает светиться соответствующий светодиод (5) и в зоне “B” дисплея показан заданный объем (мл

Кнопка (6)

Рис. 2

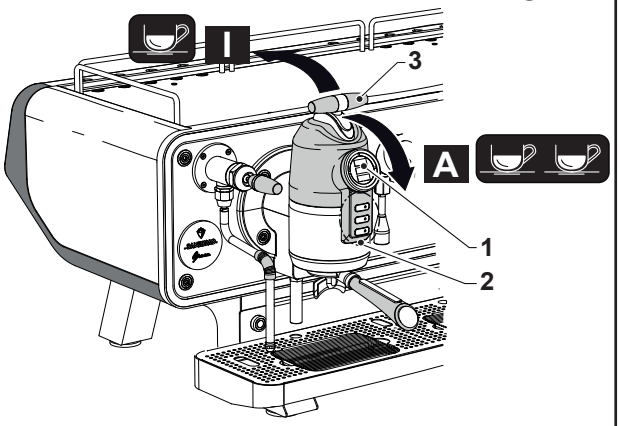


Рис. 3

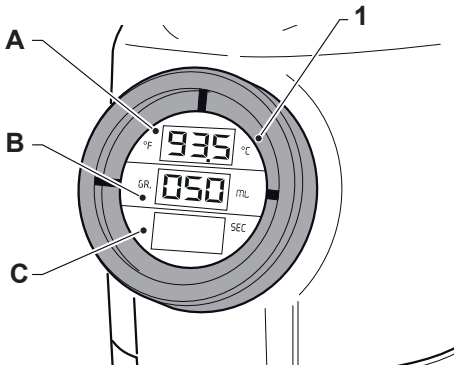
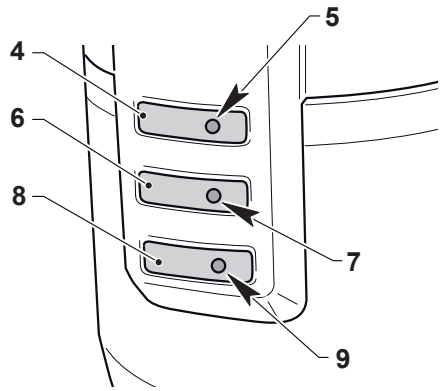


Рис. 4



Объем экстракции соответствует **“КОФЕ ЭСПРЕССО”.** При нажатии кнопки (6) начинает светиться соответствующий светодиод (7) и в зоне “B” дисплея показан заданный объем (мл).

Кнопка (8)
Объем экстракции соответствует **“КОФЕ РИСТРЕТТО”.** При нажатии кнопки (8) начинает светиться соответствующий светодиод (9) и в зоне “B” дисплея показан заданный объем (мл).

5.3.c - Рычаг (3)
В верхней части группы расположен рычаг (3), который управляет проливом кофе.

Перемещая рычаг (3) вперед “A”, Осуществляется пролив на две чашки кофе; перемещая рычаг (3) назад “I”, осуществляется пролив на одну чашку кофе.

Перемещая рычаг назад и удерживая его в таком положении более 1 сек., включается непрерывный (ручной) пролив.
Отпустите рычаг и подождите, пока машина не прольет нужное количество; затем переместите рычаг вперед или назад, чтобы прекратить пролив.

5.3.d - Промывка
Можно осуществить легкую промывку водой из группы (“flushing”), нажав кнопку со светящимся светодиодом на кнопочной панели группы.

5.4 - ГРУППА РОЗЛИВА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ “Opera 3 группы”(Рис. 5)

На группе розлива горячей воды имеется дисплей (1) и кнопка подачи (2).

5.4.a - Дисплей (1)
На дисплее (1) в центре показывается температура воды.

5.4.b - Кнопка подачи (2)
Нажимая кнопку (2), начинается подача горячей воды, смешанной для доведения её до желаемой температуры, из носика крана (3).
Пролив автоматически прекращается по истечении заданного времени.

5.5 - ГРУППА РОЗЛИВА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ “Opera 2 группы” (Рис. 6)

на группе розлива имеется дисплей (1) и кнопка (2).

5.5.a - Дисплей (1)
Дисплей разделен на 3 отдельные зоны:

Зона “A”
Показывает температуру или давление пара в бойлере.
Зона “B”
Показывает уровень воды в бойлере.

RU

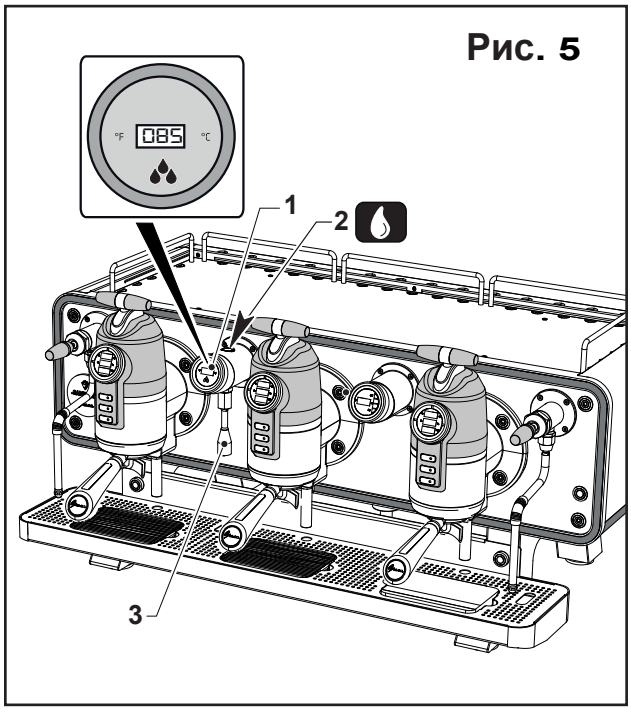


Рис. 5

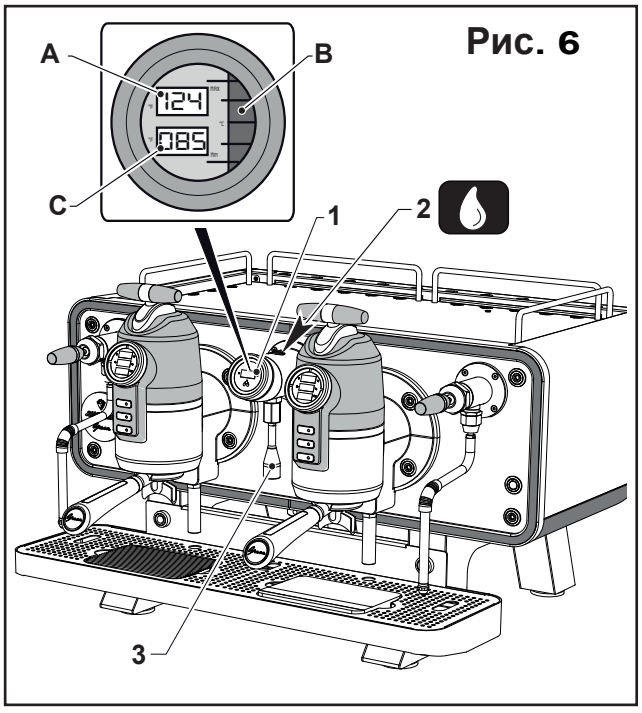


Рис. 6

Зона “C”
Показывает температуру воды.

5.5.b - Кнопка подачи (2)
При нажатии кнопки (2) из трубки (3) начинается подача горячей воды, смешанной для доведения её до желаемой температуры.
Подача автоматически прекращается по истечении заданного времени.

.

5.6 - ДИСПЛЕЙ УРОВНЯ ВОДЫ И ТЕМПЕРАТУРЫ ИЛИ ДАВЛЕНИЯ ПАРА “Opera 3 группы” (Рис. 7)

Дисплей разделен на 2 отдельные зоны:

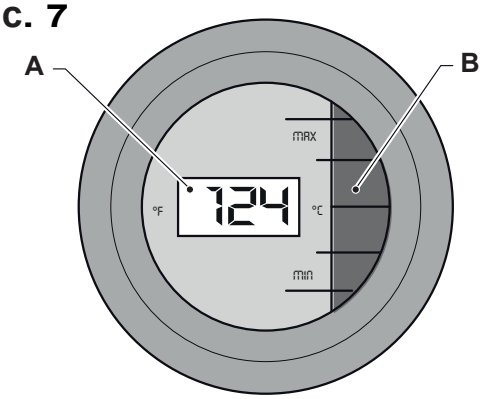
Зона “A”
Показывает температуру или давление пара в бойлере, в зависимости от настройки.

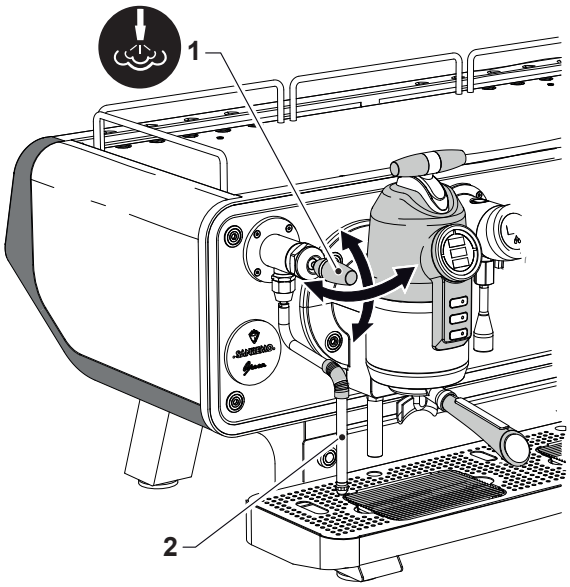
Зона “B”
Показывает уровень воды в бойлере.

5.7 - ГРУППА ПОДАЧИ ПАРА

При перемещении рычага (1), в любое положение, начинается подача пара из носика (2); чтобы прекратить подачу, верните рычаг (1) в центральное положение..

Рис. 7



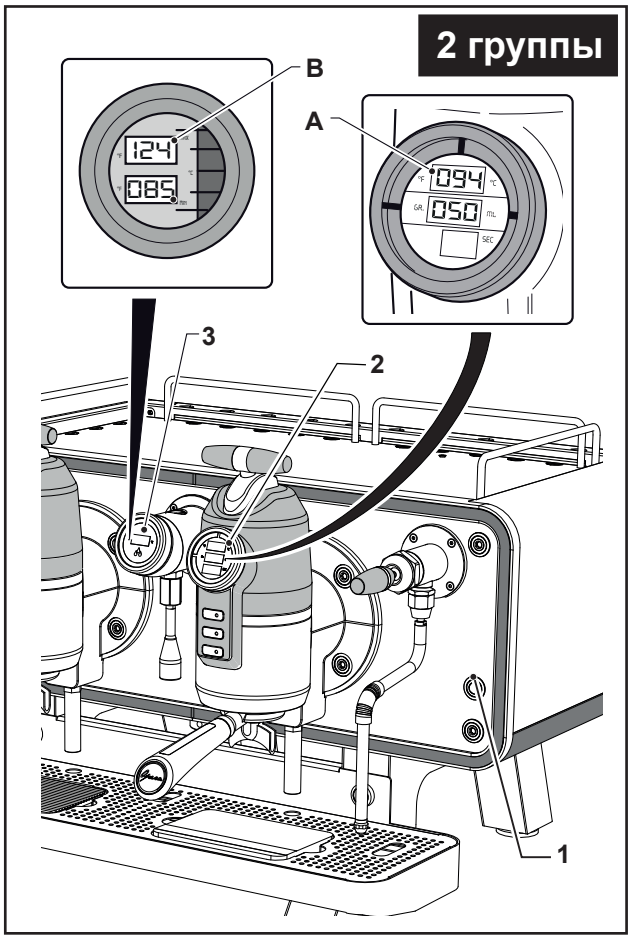


RU

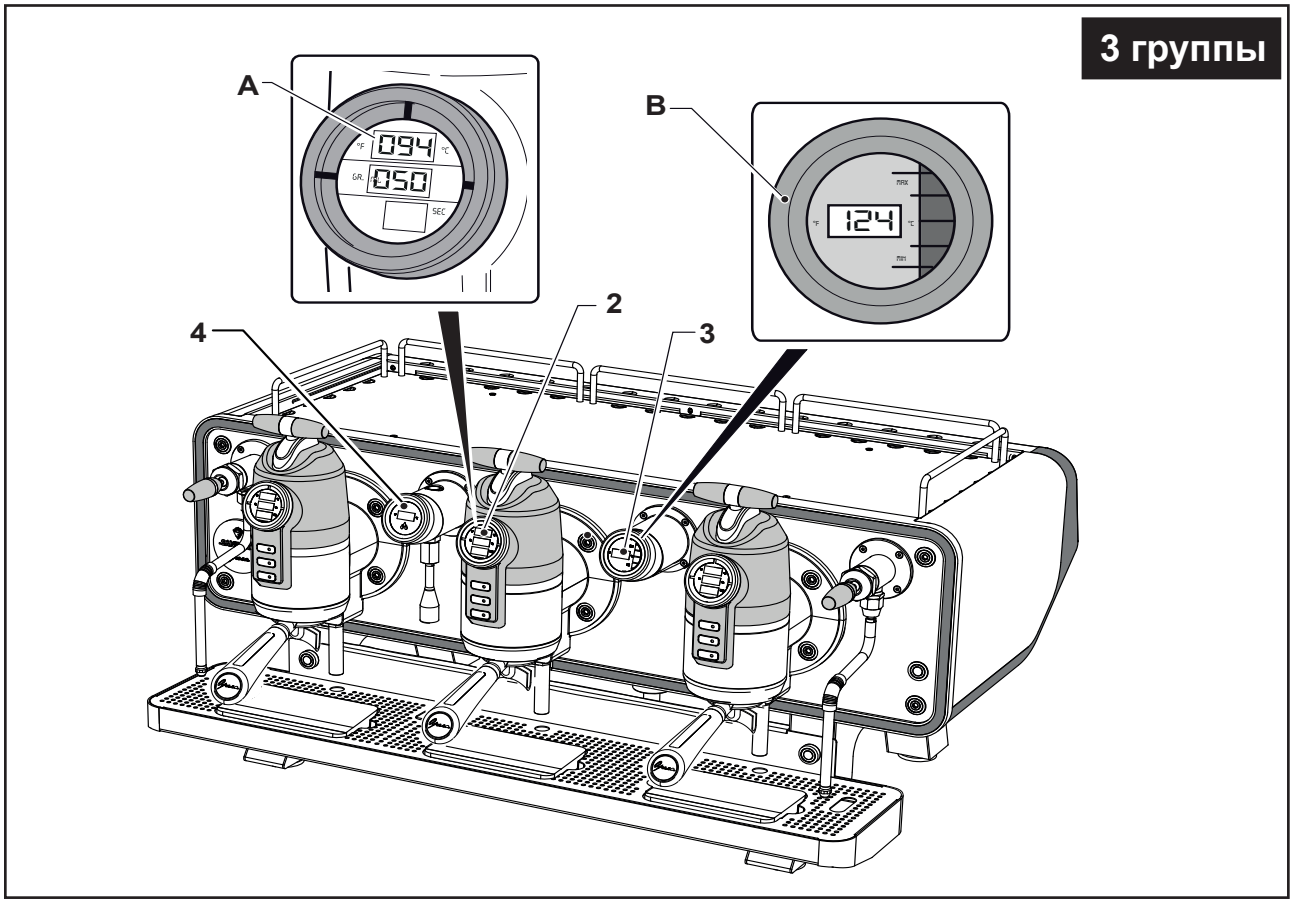
5.8 - ЕЖЕДНЕВНЫЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ОПЕРАЦИИ

5.8.a - Запуск машины

- Проверьте, что открыт кран воды питания, установленный до машины.
- Проверьте, что дифференциальный тепловой выключатель, установленный до машины, находится в положении “ON”.
- Нажмите выключатель (1), он засветится. Автоматически включится нагревание воды в бойлере и подогревателя чашек.
- Установите холдеры в группы.
- Подождите, пока температура воды достигнет установленного значения, которое показано в верхней части “A” дисплея (2) на группе пролива .
- Проверьте, что температура “B” пара, показанная на дисплее (3) достигла заданное значения “123°C ÷ 124°C”.



RU



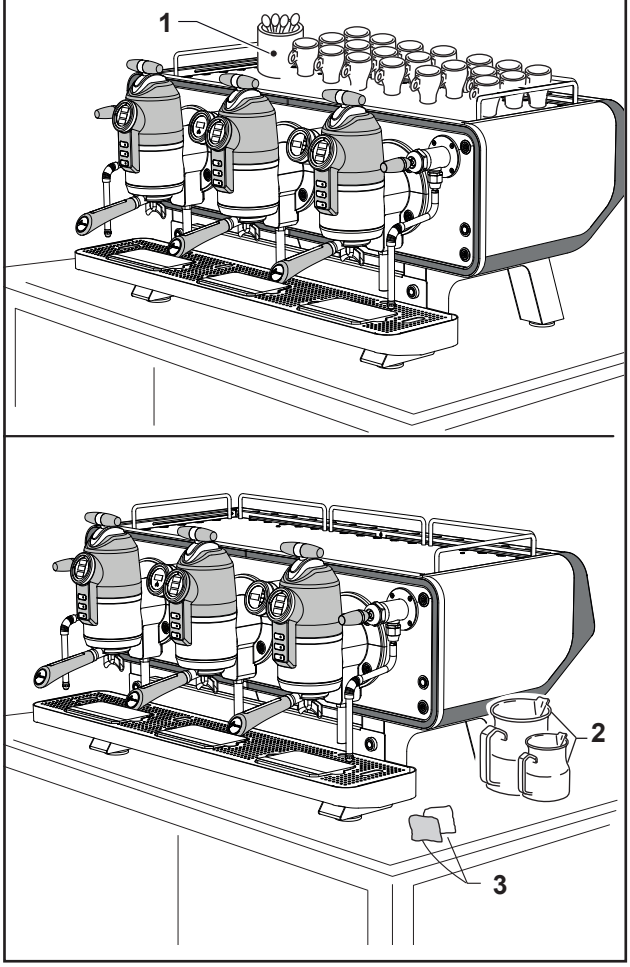
5.8.b - Подготовка рабочего места (Рис.10)

- Поместите чайные ложки в металлический контейнер (1) и поставьте его на подогреватель чашек.
- Подготовьте питчеры (2) для молока и поставьте их рядом с машиной.
- Подготовьте несколько полотенцев (3) для очистки кранов пара, самой машины и столешницы.
- Подготовьте кофемолку-дозатор и молотый кофе, как описано в соответствующем руководстве.
- Разместите чашки на подогревателе чашек, отверстиями вверх (максимум в два слоя).

ВАЖНО

На подогревателе чашек могут находиться только чашки и стаканы, и никакие другие предметы.
Перед размещением на подогревателе чашки и стаканы должны быть вытерты
досуха.

Рис. 10



5.9 - ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ (Рис. 11-12-13-14)

5.9.a - Общая информация о приготовлении хорошего кофе

• Чашка всегда должна быть горячей, поэтому берите её с подогревателя чашек или сполосните горячей водой.

Если наливать кофе в холодную чашку, резкое изменение эспрессо изменяет его вкус.

• Никогда не заправляйте холдер молотым кофе заранее, делайте это только непосредственно перед приготовлением эспрессо. Иначе молотый кофе “сгорит” в группе и эспрессо получится очень горьким.

• Рекомендуется подготавливать молотый кофе в количестве, необходимом для немедленного потребления; неиспользуемый долгое время молотый кофе теряет свои ароматические и вкусовые качества, поскольку содержащиеся в нем жировые вещества становятся прогорклыми.

5.9.b - Пролив кофе

• Снимите холдер (1) с группы пролива, поворачивая его в направлении стрелки, переверните его вверх дном и постучите им по специальному нокбоксу (2), чтобы полностью удалить из него таблетку отработанного кофе.

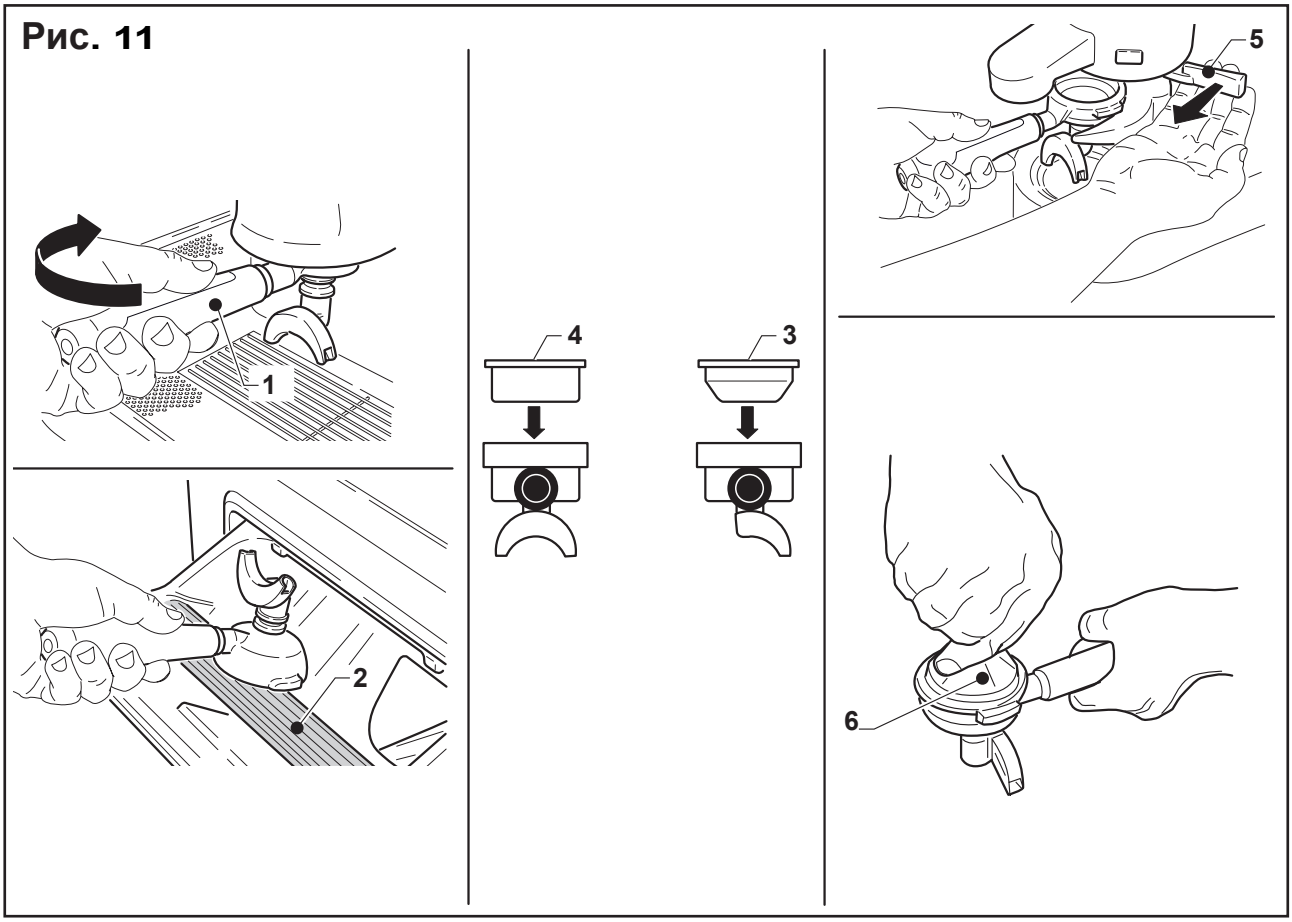
• Нажать светящуюся кнопку на кнопочной панели группы.

• Машина осуществит короткий пролив для очистки душа (2сек).

ВНИМАНИЕ

Не стучите холдером по незащищенной поверхности, поскольку фильтр может повредиться и может нарушиться герметичность уплотнения.

Рис. 11



RU

- Пользуйтесь фильтрами для приготовления одной (3) или двух (4) чашек кофе, по требованию.
- Установить холдер (1) в вилку кофемолки-дозатора; потяните за рычаг (5) один раз для одной чашки кофе или два раза для двух чашек кофе.

ВАЖНО

Рычаг кофемолки-дозатора должен быть нажат до упора, а затем отпущен, так чтобы он сам вернулся в начальное положение.

- Запрессуйте кофе темпером (6).
- Очистите края (8) холдера; если оставить молотый кофе по краю фильтра, нарушается герметичность уплотнения, что приводит к протеканию воды и отработанного кофе.
- Вставьте холдер (1) в группу, поворачивая его по направлению стрелки до упора.
- Поставьте под холдер одну или две чашки.
- Выберите нужный тип кофе

Кнопка 9 = Кофе ристретто
Кнопка 10 = Кофе эспрессо
Кнопка 11 = Кофе лунго

На нажатой кнопке загорится светодиод и на дисплее (12) отобразится объем (мл) выбранной экстракции.

- Действуйте на рычаг (13), чтобы начать пролив кофе;

Перемещая рычаг (13) вперед “A”, осуществляется пролив для двух чашек кофе; перемещая рычаг (13) назад “I”, осуществляется пролив для одной чашки кофе.

- После завершения экстракции, оставьте холдер монтированным на группе до приготовления следующей чашки кофе.

Рис. 12

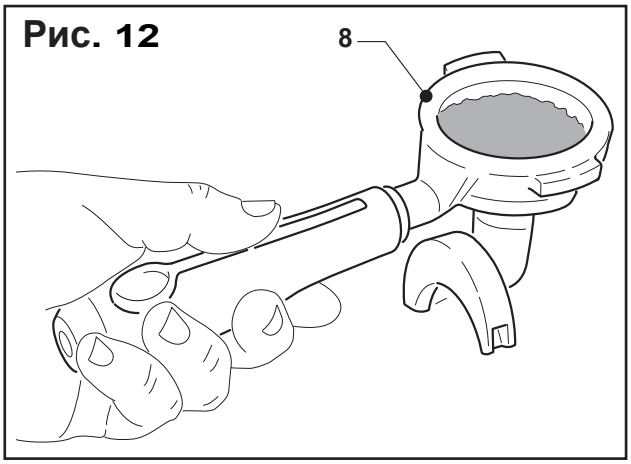


Рис. 13

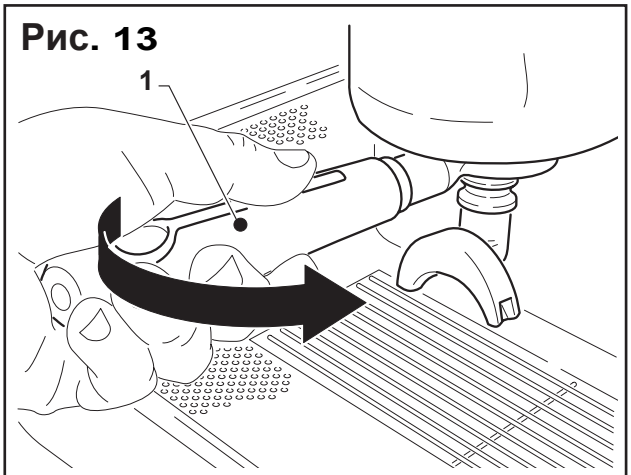
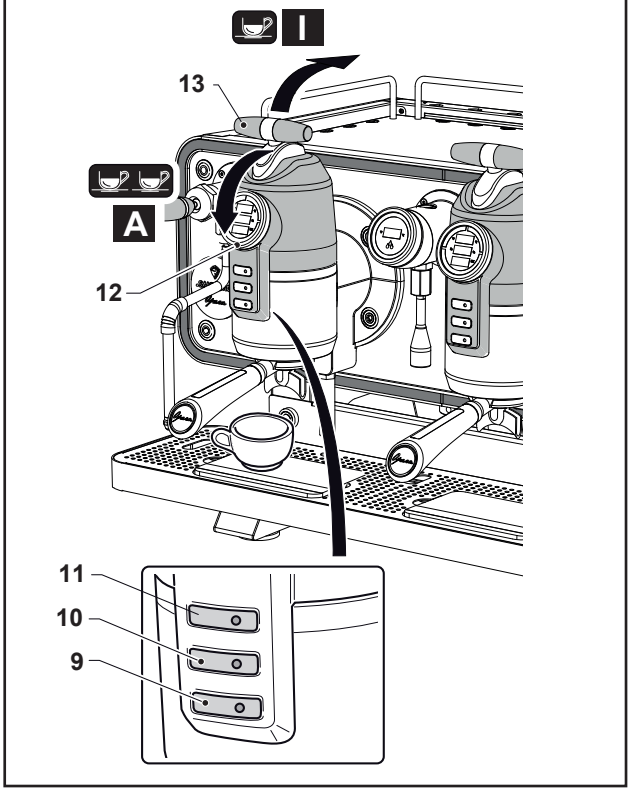


Рис. 14



RU

5.10 - ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАППУЧИНО (Рис. 15)

Для приготовления профессионального каппучино необходимо “взбить” свежее молоко (максимум ± 65÷ 70 °C) до получения молочной пены, которая наливается поверх ранее приготовленного эспрессо.

⚠ **ОПАСНОСТЬ** ⚠

Будьте осторожны, так как трубка (1) горячая и может обжечь руки. При перемещении трубки пара, держите её только за покрытое резиной место.

- Позиционировать трубку (1) над решеткой и с помощью рычага (2) подавать пар в течение одной/двух секунд, чтобы сбросить содержащуюся в паровой трубке воду.
- Налить молоко в специальный питчер. Рекомендуется использовать питчеры из нержавеющей стали с носиком конической формы.

Необходимое количество молока для каппучино - около 125 куб.см.

- Погрузите носик паровой трубки (1) чуть ниже поверхности молока. Держите питчер слегка под наклоном, паровая трубка не должна находиться в середине, но и не должна касаться стенки питчера.

Действуя на рычаг (2) открыть подачу пара, внутри питчера образуется вихрь, который вспенит молоко в компактную пену.

Остановите подачу пара, вернув рычаг (2) в центральное положение, после достижения температуры максимум 70 °C .

- Выньте паровую трубку из питчера, мягко постучите дном питчера о столешницу для стабилизации пузырьков воздуха в пене, затем, наклоняя и покачивая питчер, вылейте пену на ранее приготовленный эспрессо.
- После приготовления каждого каппучино, включайте подачу пара на несколько секунд для удаления остатков напитка,

Рис. 15

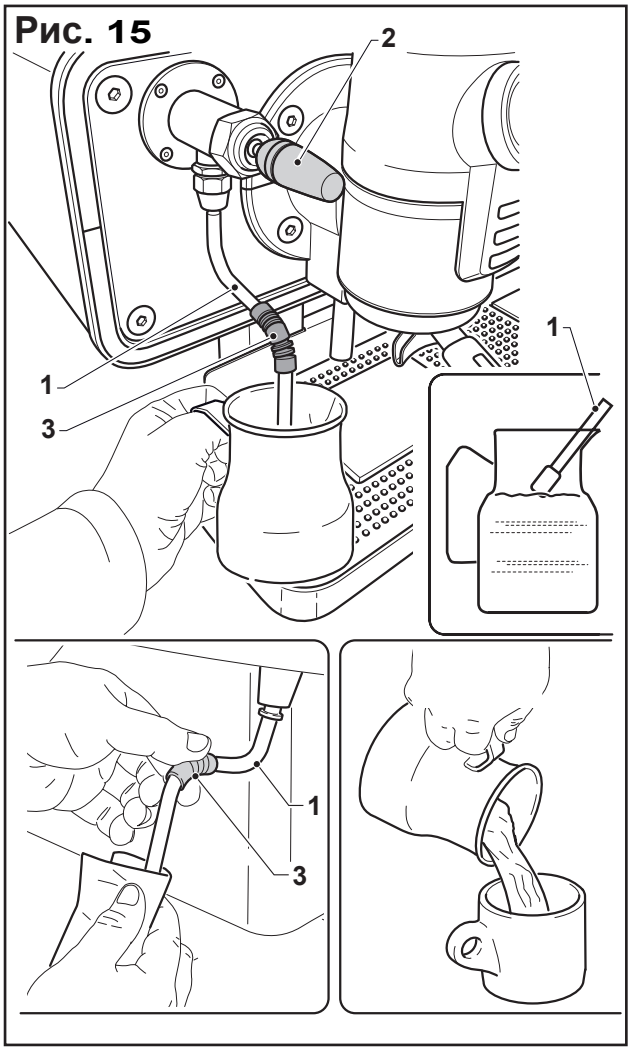
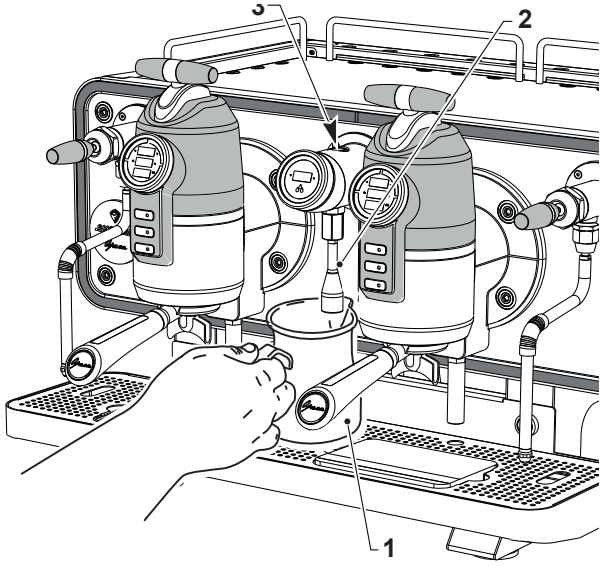


Рис. 16



RU

очищайте паровой кран до и после каждого приготовления. Пользуйтесь предназначенным только для этой цели полотенцем. Периодически меняйте полотенце. Это предотвратит образование трудно удаляемой накипи на трубке.

5.11 - ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЧАЯ, НАПИТКА ИЗ РОМАШКИ И Т.Д. (Рис. 16)

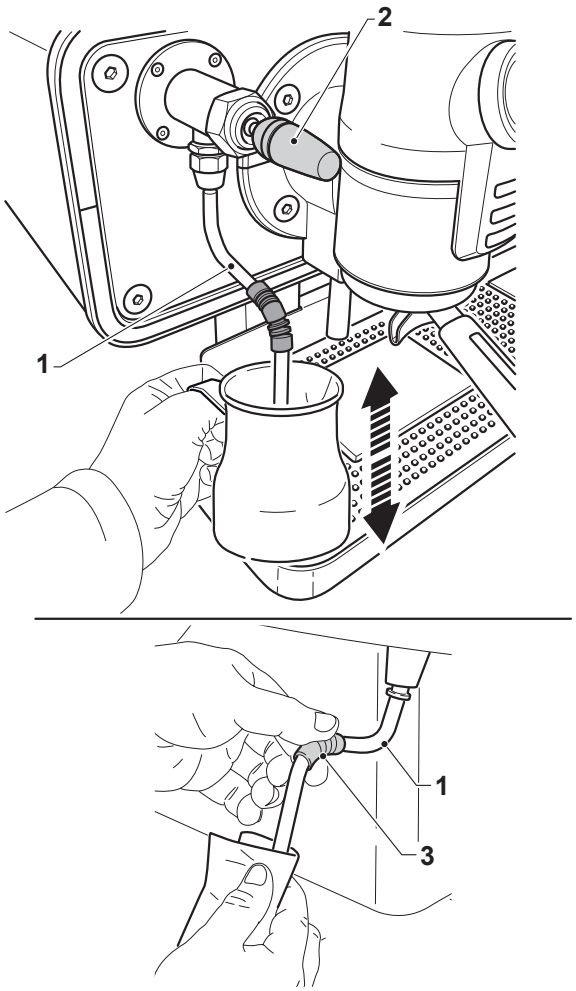
- Поставьте питчер (1) под трубку горячей воды (2).
- Нажмите кнопку (3) для подачи горячей воды, по истечении заданного времени подача прекратится автоматически.
- Добавьте в питчер желаемый продукт.

RU

5.12 - ПОДОГРЕВАНИЕ НАПИТКОВ (Рис. 17)

- Расположите трубку пара (1) над решеткой и с помощью рычага (2) откройте пар на одну/две секунды, чтобы слить воду, содержащуюся в паровой трубке..
- Налейте напиток в питчер. Рекомендуем использовать питчеры из нержавеющей стали с носиками конической формы.
- Погрузите паровую трубку (1) в питчер и, действуя на рычаг (2), откройте подачу пара.
- Когда напиток подогреется, закройте подачу пара, переместив рычаг (2) в центральное положение.
- После каждого приготовления откройте пар на несколько секунд, чтобы удалить остатки напитка.
  Вытирайте трубку до и после каждого приготовления, полотенцем, предназначенным только для этой цели. Периодически меняйте полотенце.

Рис. 17



Это необходимо для предотвращения образования трудноудаляемой накипи.

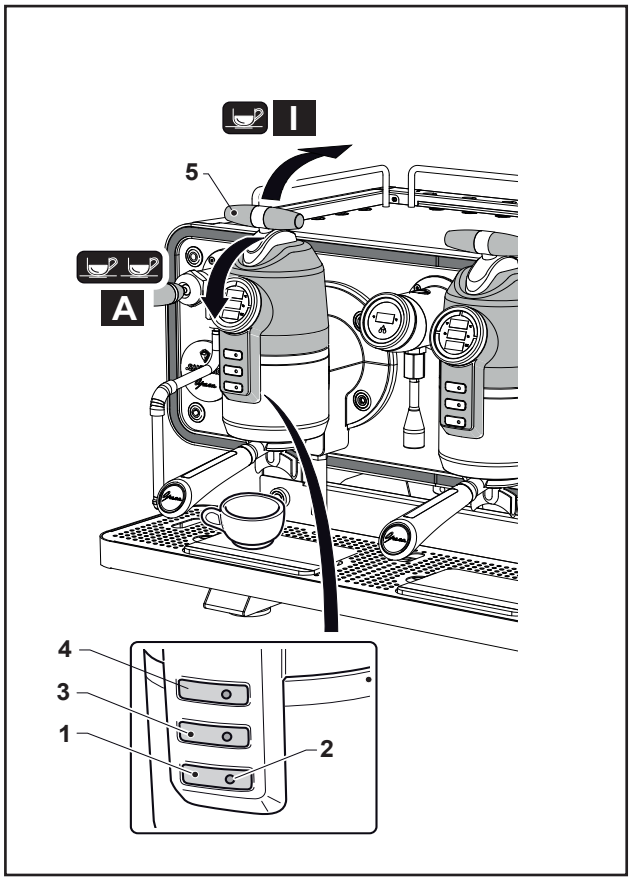
⚠ **ОПАСНОСТЬ** ⚠

Будьте осторожны, так как трубка (1) горячая и может обжечь руки. При перемещении трубки, держите её только за покрытое резиной место (3).

5.13 -ПРОГРАММИРОВАНИЕ

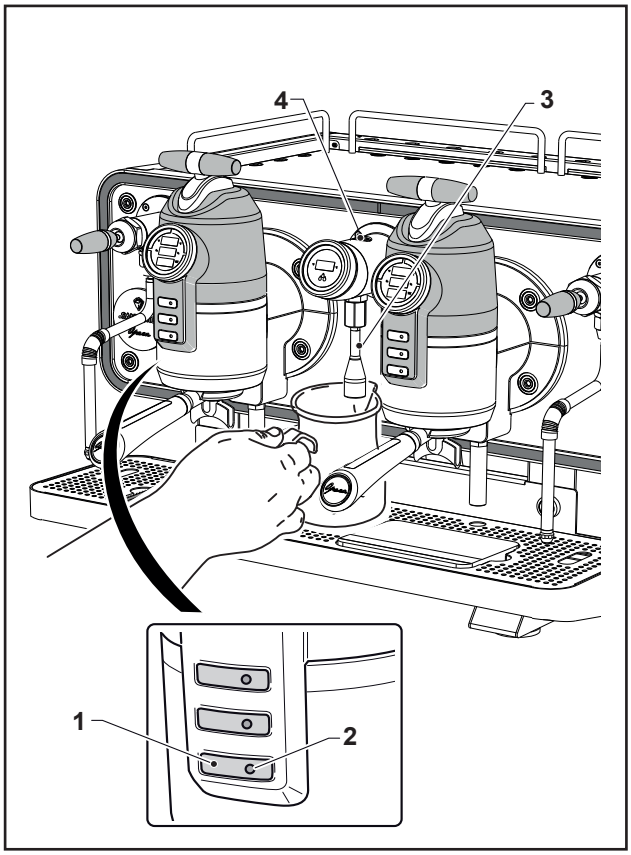
Настройка доз и некоторых других функций машины “температуры и т.д.”, может осуществляться двумя различными способами:
Вручную с помощью кнопок машины или с помощью специального приложения через доступный WiFi.

5.13.a - Ручное программирование “Доз кофе”



- Вставьте холдер с молотым кофе в группу.
- На первой группе слева нажимайте кнопку (1) в течение 10 секунд, пока не замигает соответствующий светодиод (2).
- Не позднее 30 секунд нажмите одну из кнопок (1), (3), (4) соответствующую подлежащему настройке проливу, затем действуйте на рычаг (5) в направлении “A”, чтобы осуществить пролив на две чашки, или в направлении “I”, чтобы осуществить пролив на одну чашку.
- Когда в чашку нальется желаемое количество эспрессо, переместить рычаг (5) для выключения пролива; программа сохранит в памяти количество приготовленного эспрессо для этого типа экстракции и для всех групп машины.
- Повторить эту операцию для всех типов экстракции, которые имеются на машине.

5.13.b - Ручное программирование “Дозы воды”



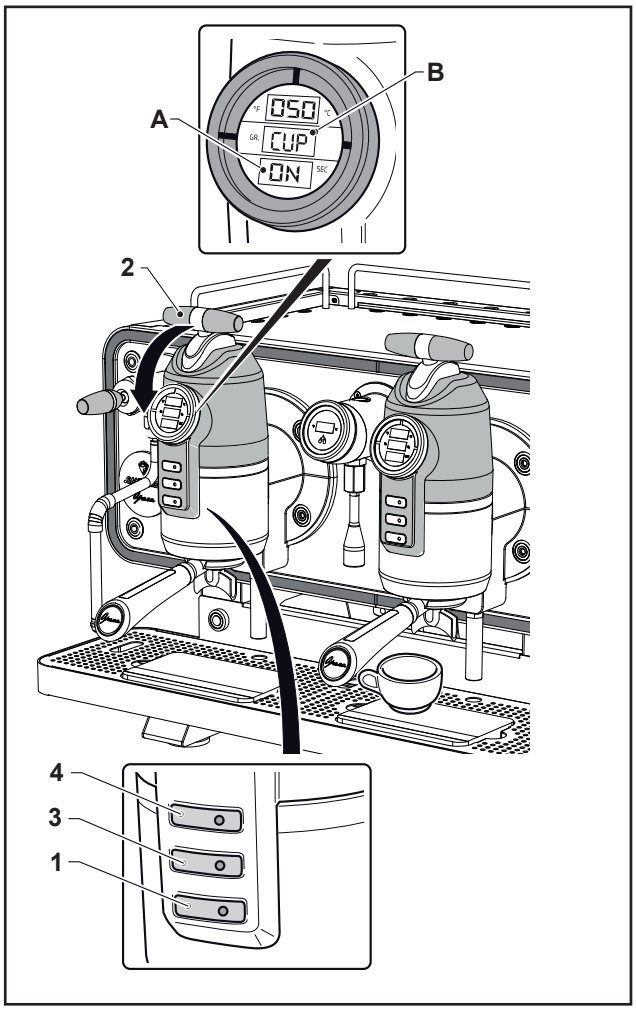
- Поставьте питчер под носик крана (3).
- На первой группе слева нажимайте кнопку (1) в течение 10 секунд пока не начнет мигать светодиод (2).
- Не позднее 30 секунд нажмите кнопку (4) для подачи горячей воды; когда в питчер нальется желаемое количество воды, ещё раз нажмите кнопку (4), чтобы выключить воду.
  Количество поданной воды будет сохранено в памяти.

RU

5.13.c - Ручное программирование температуры

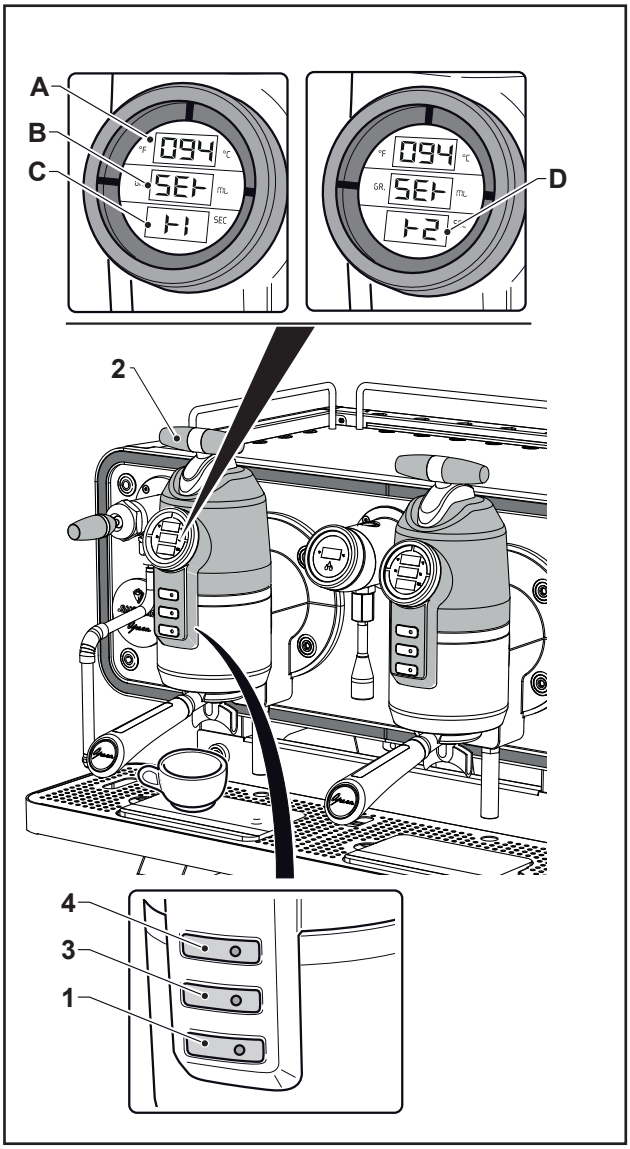
Температура подогревателя чашек

- Настройка температуры подогревателя чашек возможна только на первой группе слева.



- На первой группе слева нажмите кнопку (1) и, удерживая её нажатой, одновременно переместите вперед рычаг (2), затем с помощью кнопок (3) и (4) можно включить (“ON”) или отключитть (“OFF”) подогреватель чашек.
  Состояние подогревателя чашек показано на поле “A” дисплея группы. Нажмите кнопку (1) для подтверждения.
- Если включен подогреватель чашек, в зоне “A” на дисплее появится сообщение “ON” и выводится также сообщение “050 CUP ON” (50% мощность подогревателя чашек).
- Нажать кнопку (3), чтобы уменьшить мощность, или кнопку (4), чтобы наоборот увеличить её.
- Для подтверждения заданных значений и перехода на следующую настройку нажмите кнопку (1) .

Температура воды для кофе и группы



- На дисплее группы в поле “A” будет показана температура воды, а поле “B” сообщение “Set”, указывая на, вы находитесь на стадии настройки температуры, в поле “C” будет показано сообщение “t1” . Это означает, что вы находитесь на стадии настройки температуры воды для кофе.

- С помощью кнопки (3) можно уменьшить температуру, а с помощью кнопки (4) можно её увеличить.

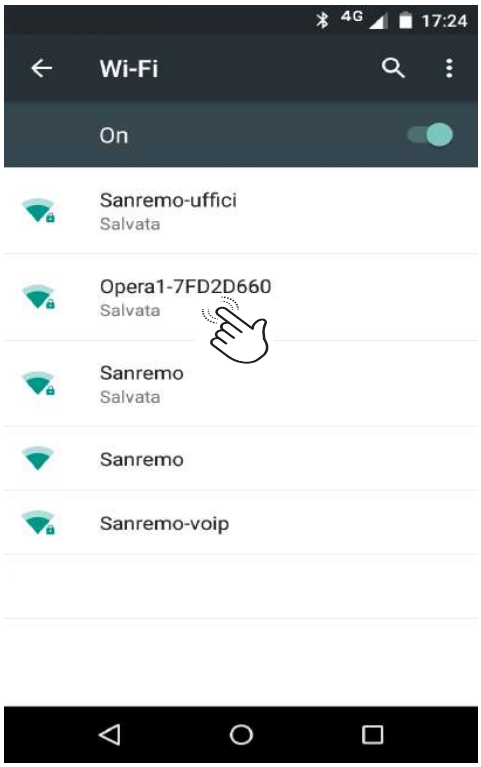
- Для подтверждения заданных значений нажмите кнопку (1) и перейдите к настройке температуры группы пролива, которая обозначена “t2” в поле “D”.

- Настройте температуру “t2” таким же образом, как и “t1”, затем нажмите кнопку (1) для подтверждения заданных значений и перехода на следующую настройку.

5.13.d - Программирование через Wi-Fi
Можно запрограммировать все функции машины через приложение, доступное при подключении смартфона, планшета или компьютера к сети Wi-Fi машины.

Параметры подключения указаны на листе, прилагаемом к данному руководству, и на наклейке внутри машины.

Подключение к машине
Используя параметры подключения вашего устройства, войдите в сеть Wi-Fi машины, выбрав ее в списке доступных сетей и введя требуемый пароль, как показано на следующем примере экрана:



ВАЖНО
Пароль доступа не может быть изменен; храните пароль в надежном месте.

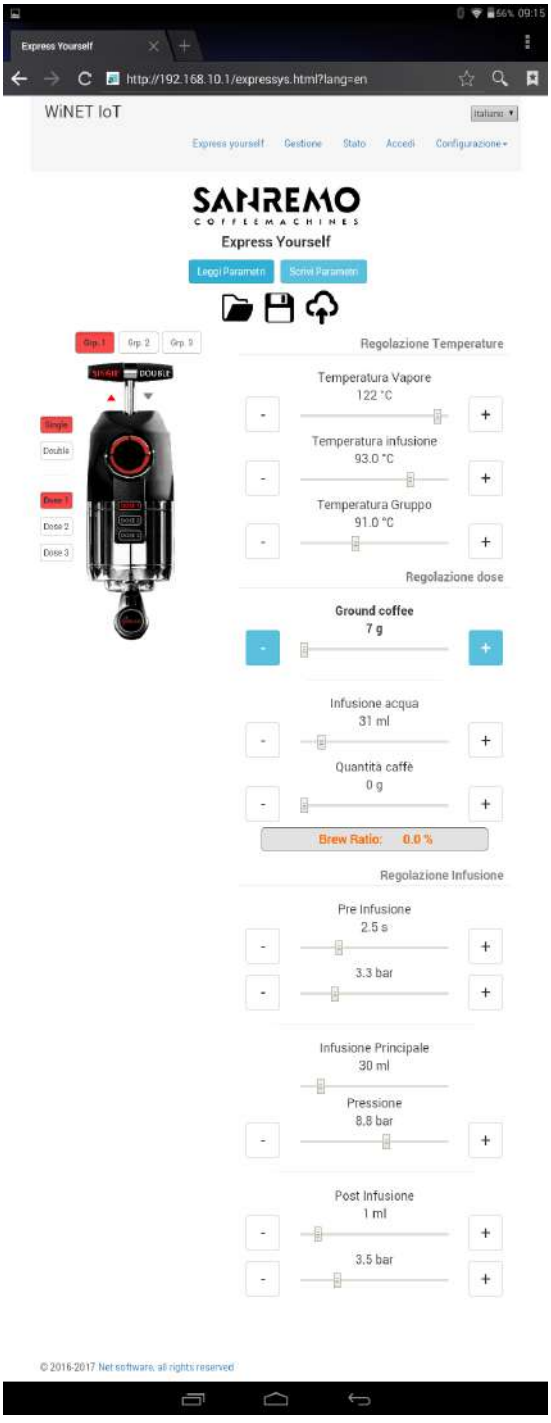
Доступ к странице конфигурации
Через браузер используемого устройства перейдите на страницу конфигурации, написав адрес 192.168.10.1 в адресной строке. Кроме того, если ваше устройство поддерживает его, просто вставьте следующий QR-код:

RU

Меню

Нажав кнопку контекстного меню в правом верхнем углу, вы можете получить доступ к следующим экранам:

- **Проявите себя (Express Yourself)**
  Это главная страница, с которой вы можете задать все желаемые параметры экстракции:



RU

ВНИМАНИЕ

Внимание: перед выполнением любой операции необходимо прочитать настройки машины, нажав кнопку «Читать параметры»; подождите несколько секунд, пока не исчезнет сообщение “Идетчтениепараметров...Подождите!”

Чтобы изменить желаемую дозу, выберите группу и дозу, используя кнопки, расположенные вокруг рисунка группы, затем прокрутите страницу вниз и измените параметры с помощью кнопок «+» и «-» или соответствующего «слайдера».

После изменения желаемых настроек нажмите кнопку «Запись параметров», чтобы сохранить настройки на машине.

Можно сохранить набор настроек, чтобы их можно было вызвать позже: для этого нажмите кнопку и введите имя, идентифицирующее сохранение. После этого можно будет вызвать параметры, нажав кнопку и выбрав нужный набор параметров в раскрывающемся меню. Чтобы отправить загруженные данные на машину, нажмите кнопку «Запись параметров».

- **Управление**
  Это страница управления техническими параметрами машины; для доступа требуется ввести пароль в пункте «LOGIN» в контекстном меню.
  Чтобы изменить каждый параметр, нажмите на соответствующую иконку и введите желаемое значение:

  Тексты: В этом разделе можно указать название машины и номер телефона сервисного центра.

Программирование времени: В этом разделе можно установить время автоматического включения и выключения машины, а также возможный день закрытия заведения, в который команда автоматического включения будет игнорироваться.

Счетчики: В этом разделе можно посмотреть количество приготовленных чашек кофе на каждой группе, количество проливов горячей воды, а также общий и частичные итоги проливов. Сборс счетчиков возможен с помощью кнопки «Сброс счетчиков». Будут сброшены все счетчики, кроме общего Итога.

Подогреватель чашек: в этом разделе можно включить или отключить подогреватель чашек и установить желаемую мощность.

Настройки и температуры: в этих разделах можно настроить все параметры, имеющиеся в техническом меню настроек.

Считать данные: кнопка для считывания технических параметров машины, нажимать, чтобы обновить отображение нужного раздела.

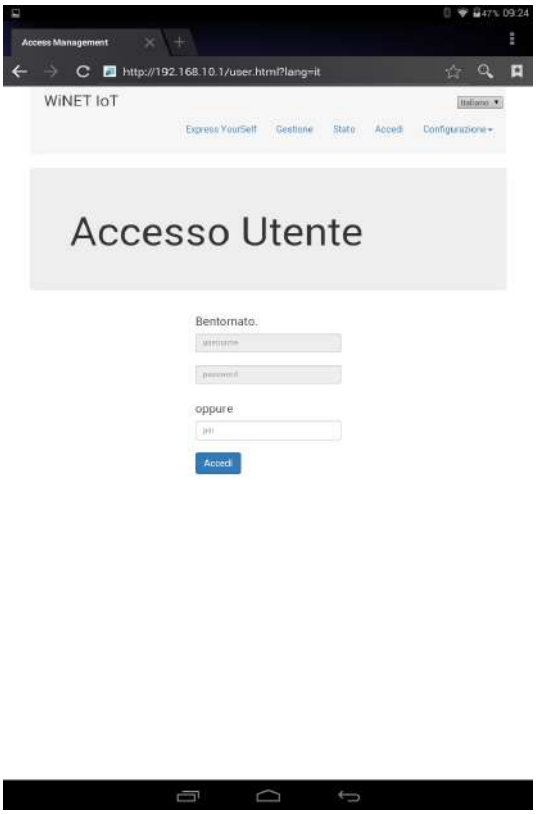
- **Состояние**

Эта страница для проверки состояния подключения машины и версии установленной прошивки Wi-Fi.

- **Доступ**

Это страница входа для технического обслуживания или установки:

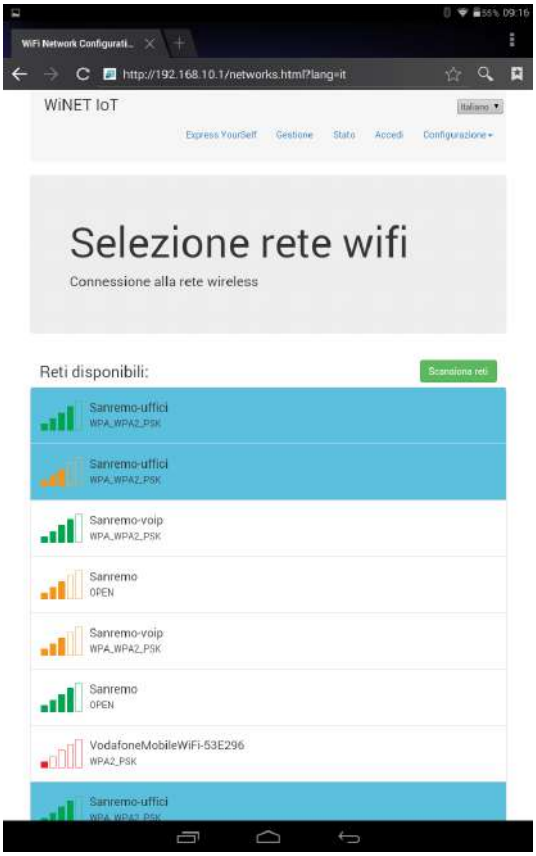
RU



RU

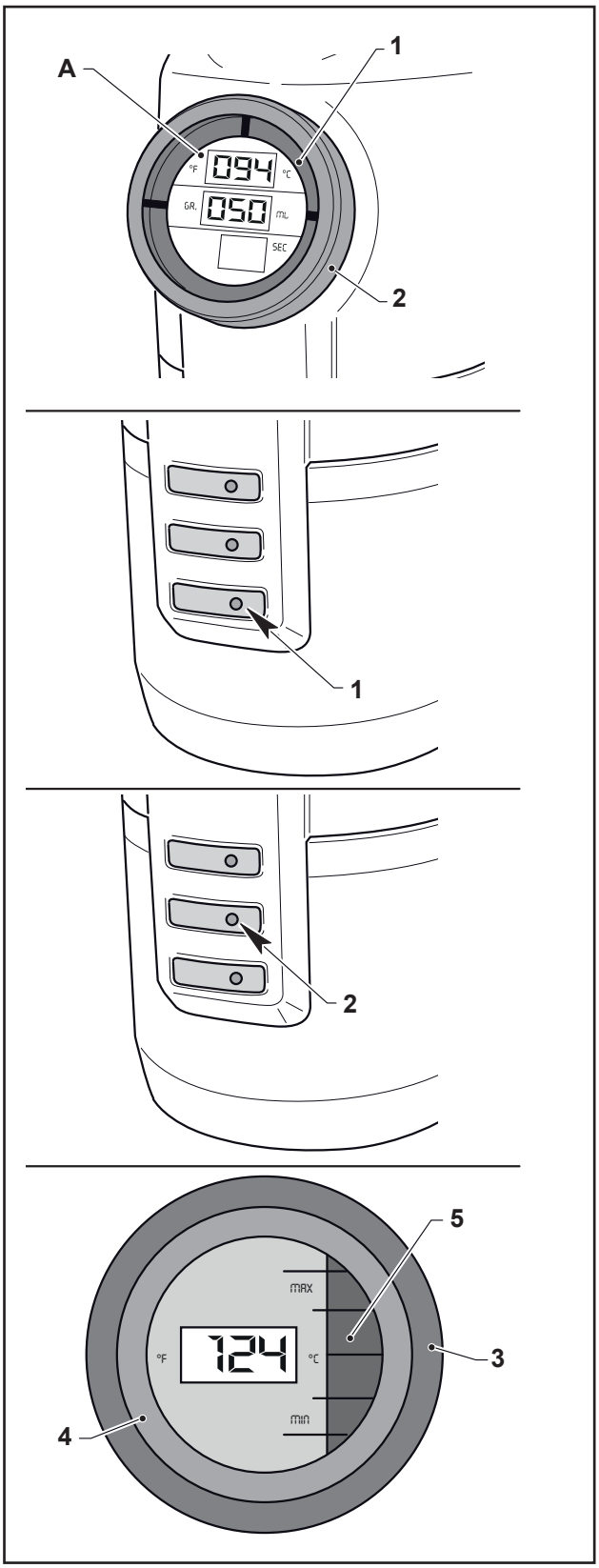
•Конфигурация

Это страница конфигурации модуля WiFi. Нажав на «сети», можно выбрать интернет-сеть, к которой нужно подключить машину:



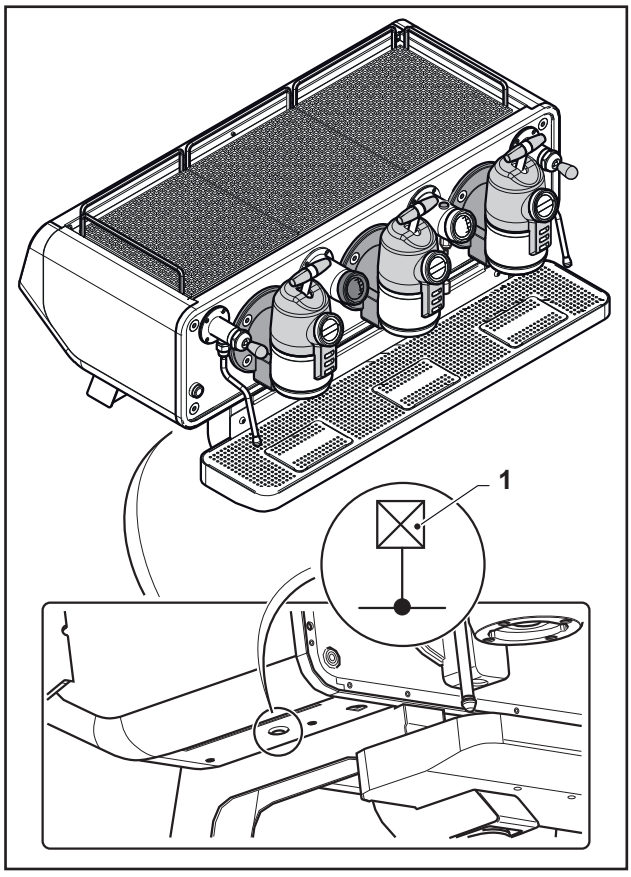
5.14 - СИГНАЛЫ ТРЕВОГИ

• В случае тревоги гаснет корона (1) дисплея (2) группы, на которой сработал сигнал тревоги, и в центре дисплея “A” отображается тип сработавшей тревоги.



5.14.a - Группа не готовит кофе / не выходит вода из группы

• Если группа не готовит кофе и, сняв холдер, из нее не выходит даже вода, срабатывает сигнал тревоги и мигает светодиод (1).



5.14.b - Установка машины в режим ожидания

• Если машина случайно была переведена в режим ожидания, гаснут дисплеи и светодиод (2) первой группы слева загорается и мигает.

• Для выхода из режима ожидания нажмите кнопку светодиода (2), и машина включится заново..

5.14.c - Сигнал тревоги наполнения

• Если машина испытывает проблемы с наполнением/подпиткой воды в бойлере, через 120 секунд после начала наполнения машина переходит в состояние тревоги, на дисплее (3) гаснет корона (4) и мигает градуированная шкала уровня (5).

• Чтобы выйти из состояния тревоги, проверьте линию подачи воды, когда подача воды восстановится, машина автоматически выйдет из состояния тревоги.

5.15 - ЧИСТКА КОНТУРА ВОДЫ ДЛЯ КОФЕ

Рекомендуется периодически (один раз в неделю) проверять контур кофе, нажимая кнопку PURGE (1). Это позволяет устранить любые случайно образовавшиеся пузырьки воздуха и, таким образом, сохранить постоянство запрограммированных доз.

5.16 - ВЫКЛЮЧЕНИЕ

НИМАНИЕ

Рекомендуется выключать машину, только в тех случаях, если она не будет использоваться более 8 часов; таким образом уменьшится образование накипи и ограничится потребление электроэнергии.

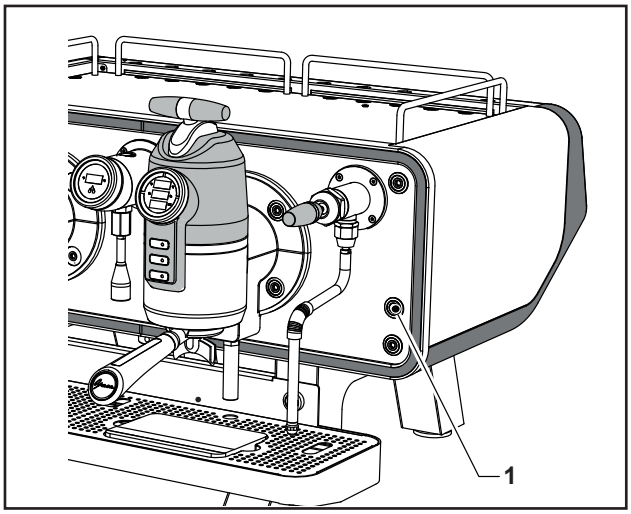
ВАЖНО

Перед выключением машины необходимо выполнить операции очистки, указанные в главе 6.

Чтобы выключить машину, действовать следующим образом:

• Снять электрическое напряжение, нажав на выключатель (1), который погаснет.

• Отключите дифференциальный выключатель, расположенный до машины, и закройте кран питания водой.



RU

5.17 - НЕПОЛАДКИ – ПРИЧИНЫ - УСТРАНЕНИЕ

В нижележащей таблице перечислены некоторые неполадки, которые могут случится во время использования машины.
При возникновении других неполадок, которые не указаны в нижележащей таблице, обратитесь в сервисную службу.

НЕПОЛАДКИ	ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЯ
Мигает Дисплей температуры бойлера.	Закрыт кран сетевой воды или кран смягчителя воды. Отказ в заполнении бойлера.	Откройте краны. Снимите напряжение как минимум на 5 секунд и снова включите , нажав кнопку ON-OFF. Обратитесь в сервисную службу.
Вода не выходит из группы.	Закрыт кран сетевой воды или кран очистителя воды. Забит фильтр на впускном патрубке. Забит жиклер.	Откройте краны. Разберите и почистите. Проверьте регенерацию смол очистителя. Обратитесь в сервисную службу.
Вода не нагревается.	Перегорел тэн. Не работает датчик температуры	Обратитесь в сервисную службу. Обратитесь в сервисную службу
Происходит непрерывная загрузка воды (мигает дисплей уровня).	Неисправный датчик уровня	Обратитесь в сервисную службу.
Группа нагрелась до нужной температуры, но не варит кофе.	Не работает шестеренчатый насос. Неисправен рычаг пролива.	Обратитесь в сервисную службу. Обратитесь в сервисную службу.
Эспрессо выдается неодинаковыми дозами	Неисправен объемный дозатор.	Обратитесь в сервиснуюслужбу.
Утечка из крана пара при закрытом кране.	Дефектная уплотнительная прокладка.	Обратитесь в сервисную службу.

НЕПОЛАДКИ	ПРИЧИНЫ	УСТРАНЕНИЯ
Во время открытия пара происходит утечка пара из под ручки крана.	Дефектная уплотнительная прокладка шпинделя крана.	Обратитесь в сервисную службу.
Во время пролива происходит утечка между группой и холдером	Дефектная прокладка под кофейной группой или неровный край фильтра.	Обратитесь в сервисную службу.
Не работает рычаг управления группой..	Неисправен микровыключатель.	Обратитесь в сервисную службу.
Утечка кофе с краев холдера.	В месте закрепления холдера есть загрязнения , которые мешают выходу эспрессо из носика. Износилось уплотнение группы. Забит душ	Почистите. Замените. Почистите или замените.
Слишком холодный кофе	Машина не готова к работе	Подождите пока машина не нагреется до рабочей температуры
Кофе не выходит или выходит слишком медленно.	Недостаточное водоснабжение. Забито отверстие прохода через холдер. Слишком тонкий помол.	Проверьте линию питания. Тщательно очистите холдер специальным моющим средством и с помощью зубочистки. Отрегулируйте кофемолку-дозатор.
Машина не подает пар.	Засорены отверстия подачи. Засорены трубы подачи. Неисправен кран пара.	Почистите. Вызовите техника для очистки от накипи. Обратитесь в сервисную службу.
Машина не подает горячую воду.	Закрыт кран питания. Неисправен электромагнитный клапан подачи. Засорены трубы подачи.	Откройте кран. Обратитесь в сервисную службу. Вызовите техника для очистки от накипи.

RU

RU

Глава 6

RU

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ

6.1 – ТЕКУЩЕЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ).... 54

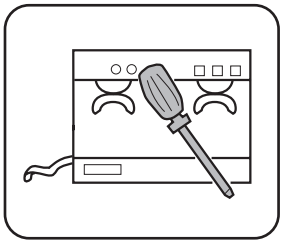
6.1.a– Автоматическая мойка групп 54

6.1.b– Чистка машины 55

6.2 – ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (ТЕХНИКОМ)..... 56

6.3 – ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (ТЕХНИКОМ) 56

6.4 – ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА И ЗАПЧАСТИ..... 56



6.1 - ТЕКУЩЕЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ (ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ)

• Запрещено:

- **применять струи воды для чистки машины;**
- **использовать для чистки машины моющие средства, содержащие спирт, аммиак или абразивные губки; нужно ИСПОЛЬЗОВАТЬ только специальные моющие средства для мойки кофемашин или посуды.**
- **Химические моющие средства, используемые для чистки машины и/или контура, должны использоваться с осторожностью, чтобы предотвратить износ компонентов и ущерб окружающей среде (биоразлагаемость более 90%).**
- **Операции по чистке и техобслуживанию, которые надлежит выполнять пользователю, не должны осуществляться несовершеннолетними без присмотра**

Ниже перечислены все операции, которые нужно выполнять на машине ежедневно в конце работы.

⚠ ОПАСНОСТЬ ⚠

Операции техобслуживания должны выполняться на выключенной и холодной машине, с главным выключателем в положении " 0 " Выкл. При выполнении особых операций техобслуживания, которые должны осуществляться на включенной машине, действовать с особой осторожностью.

ВАЖНО

Для технического обслуживания смягчителя воды следовать указаниям, содержащимся в соответствующем руководстве по эксплуатации.

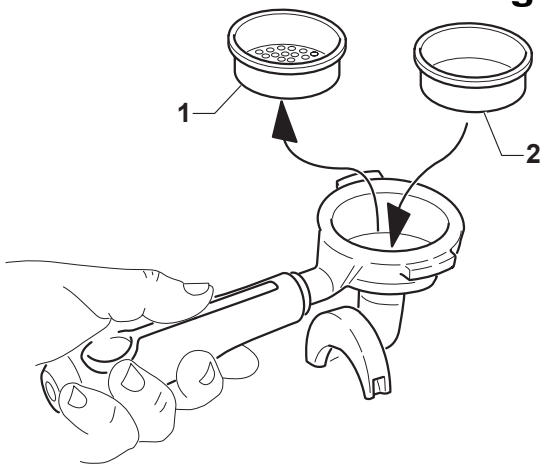
6.1.a - Автоматическая мойка групп (Рис. 1-2)

ВАЖНО

Автоматическая мойка групп осуществляется на работающей машине.

- Снимите холдер и опустошите его.
- Снимите фильтр (1) и вставьте слепой фильтр (2), наполните слепой фильтр специальным моющим средством для кофемашин; смотрите дозировку на упаковке моющего средства.
- Нажмите одновременно кнопку (1) и (3) группы пролива; автоматически включится цикл мойки, засветятся и замигают светодиоды кнопок (1) и (3).

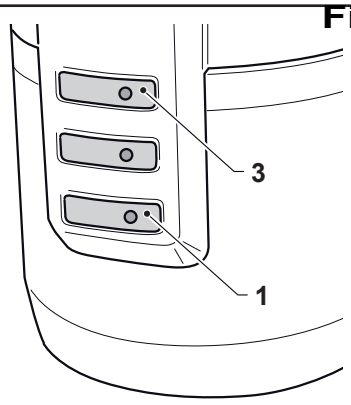
Fig. 1



- По окончании мойки светодиоды кнопок (1) и (3) погаснут.
- Снимите холдер и удалите загрязнения, содержащиеся в слепом фильтре, промыв его в проточной воде.

Установите заново холдер в группу,

Fig. 2



войдите в программирование и повторите стадию мойки без засыпки моющего средства в слепой фильтр; так осуществляется стадия промывки.
- После стадии промывки снимите холдер, заменить слепой фильтр на обычный и сварите эспрессо, чтобы удалить возможный неприятный привкус.

ВАЖНО

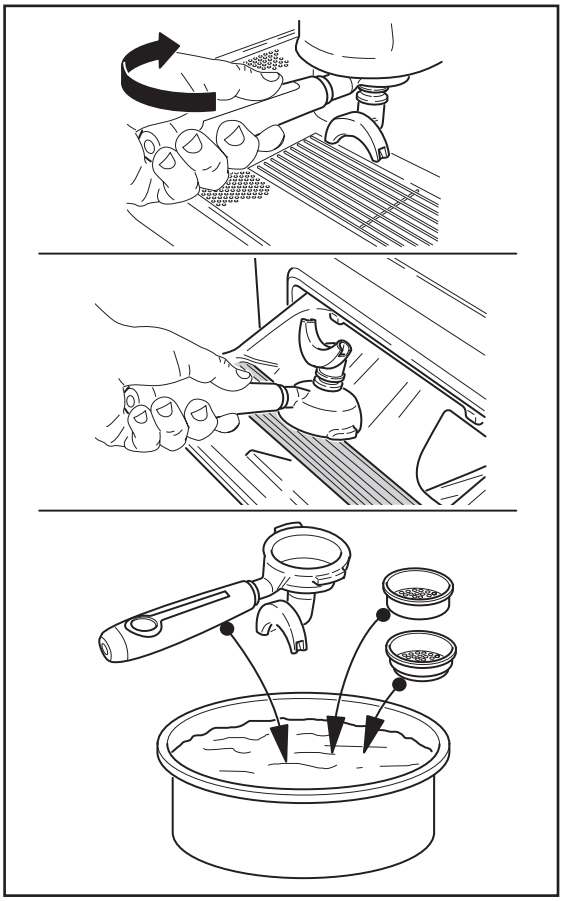
Должны мыться все имеющиеся на машине группы.

6.1.b - Очистка машины (Рис. 3-4-5-6)

ВНИМАНИЕ

НЕ используйте едкие или абразивные моющие средства; применяйте только специальные моющие средства для кофемашин или для мойки посуды.

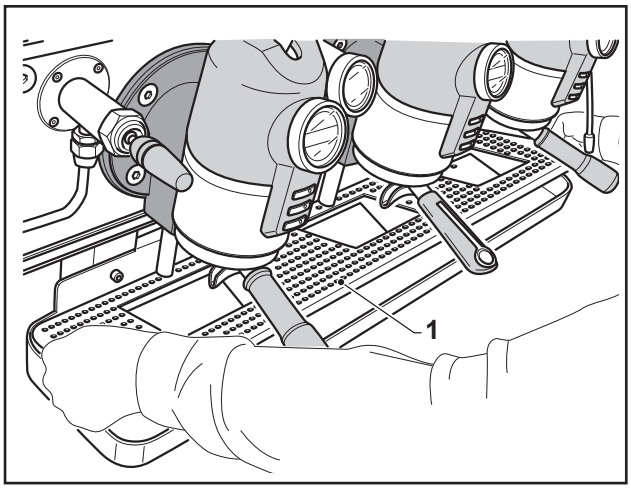
НЕ мойте машину под струей воды.



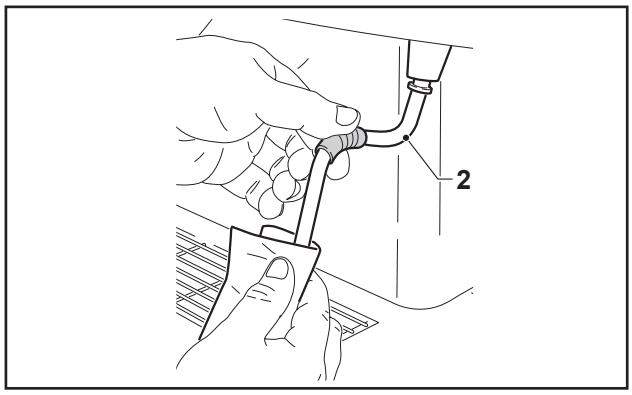
Для чистки действуйте следующим образом:
- Снимите холдеры и опустошите их.

- Выньте фильтры из холдеров и погрузите всё в ванночку со специальным моющим средством. Оставьте их отмокать на время, пока машина не работает.

- Снимите решетку (1), подняв её за специальные боковые прорези, и помойте проточной водой со специальным моющим средством. После мытья тщательно высушите её мягкой тканью и установите на место.

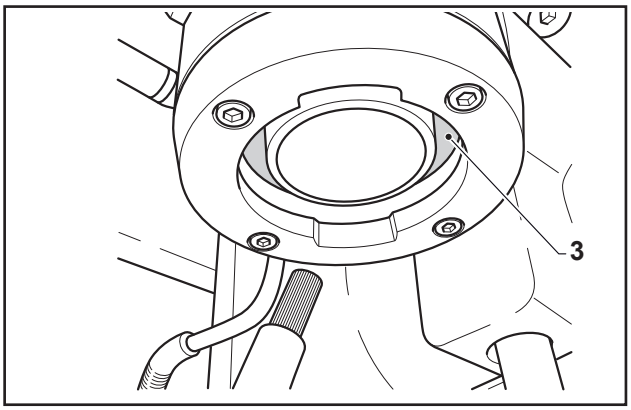


- Проверьте, что на паровых трубках (2) нет накипи. При необходимости почистите их специальным моющим средством.



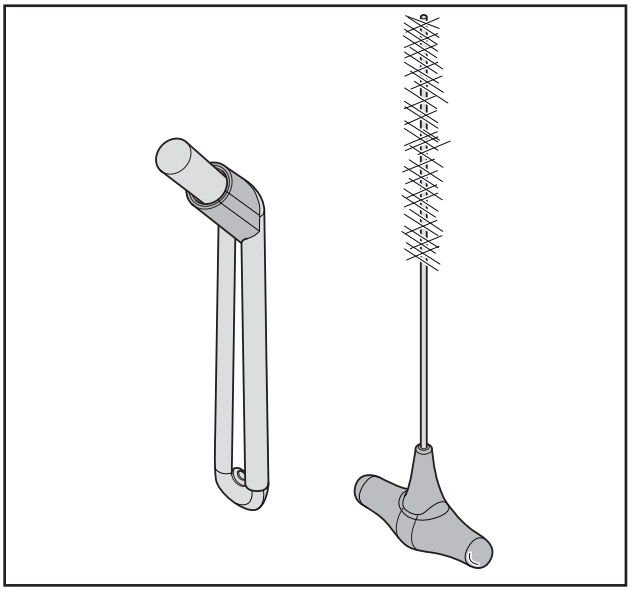
- Почистите губкой нижнюю часть группы, а щеточкой с мягкой щетиной - уплотнительную прокладку (3).
- Протрите снаружи корпус машины увлажненной мягкой тканью.

RU



- Почистите все внешние части машины влажной тряпочкой, чтобы удалить возможные остатки.

- Для очистки труднодоступных мест можно использовать кисточку или ёршик, поставляемые в комплекте.



6.2 - ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (ТЕХНИКОМ)

Ниже перечислены все операции , которые должны выполняться периодически, чтобы обеспечить безотказную работу машины.

ВАЖНО

Все операции планового технического обслуживания должны выполняться центром технической помощи.

Рекомендуется заключить договор на техобслуживание с местным центром технической помощи для устранения каких-либо неудобств, которые могут возникнуть во время использования машины.

6.3 - ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ (ТЕХНИКОМ)

Ниже перечислены некоторые операции, которые должны осуществляться по мере необходимости, такие как, например, замена сломанного или изношенного компонента.

ВАЖНО

Любые неполадки, кроме указанных в таблице в конце главы 5, требуют вмешательства центра технической помощи.

6.4 - ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ И ЗАПЧАСТИ

• По всем вопросам, касающимся машины, и при возникновении необходимости в запасных частях обращайтесь только в авторизованную сеть продаж.

• Для ремонта машины используйте только оригинальные запасные части: только таким образом машина будет поддерживать свои технические характеристики без изменений на протяжении лет.

• При заказе запасных частей следуйте инструкциям в каталоге запасных частей.

Глава 7

RU

ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

(Глава для техника по обслуживанию)

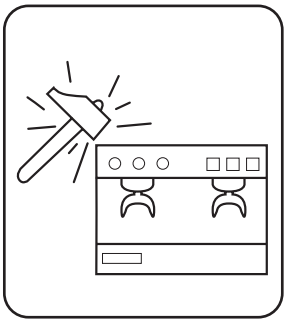
СОДЕРЖАНИЕ

7.1 – ВРЕМЕННЫЙ ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ 58

7.2 – ПРОВЕРКИ И КОНТРОЛЬ ПОСЛЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ПРОСТОЯ..... 59

7.4 – ДЕМОНТАЖ МАШИНЫ 59

7.5 – УТИЛИЗАЦИЯ ТОКСИЧНЫХ ВЕЩЕСТВ..... 60



7.1. -ВРЕМЕННЫЙ ВЫВОД ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Если машина не будет использоваться в течение длительного периода, необходимо выполнить следующие операции:

- Отсоединить воду и электрическое питание.

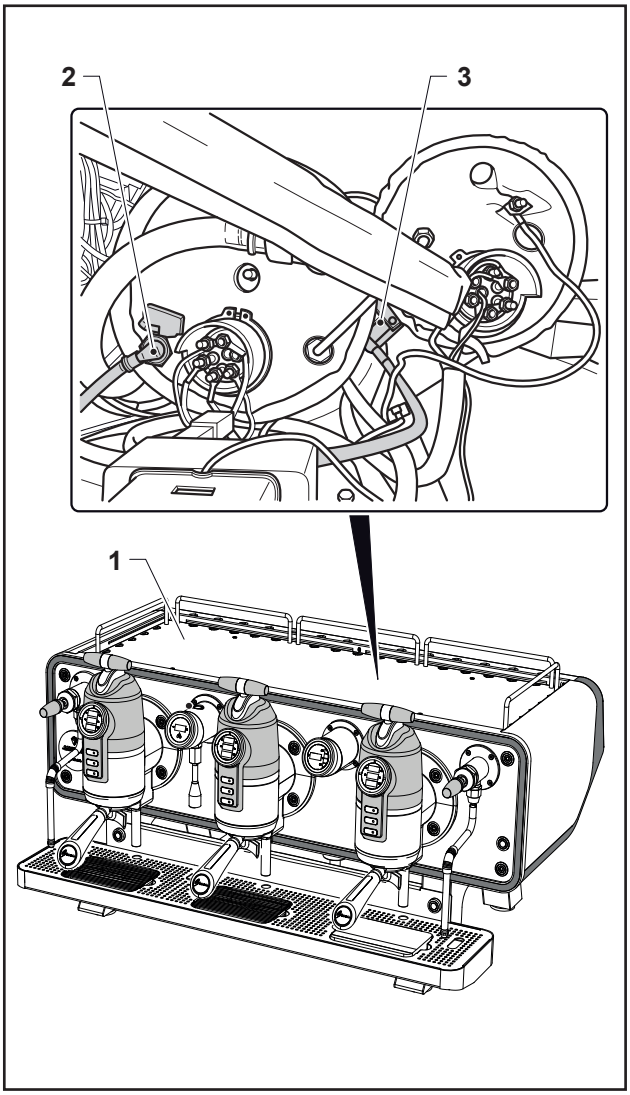
- Слить воду из бойлера, действуя следующим образом:

⚠ ОПАСНОСТЬ ⚠

перед выполнением этой операции убедитесь, что кофемашина выключена (отключена линии питания до машины), что закрыт кран на линии подачи воды, установленный до машины, и что вода в бойлере остыла – на дисплее (1) температура пара макс. 30°C)

- Снять верхнюю решетку (1) подогревателя чашек, открыть два крана (2) и (3), расположенные на бойлере.

- Почистить машину, как описано в главе «Техническое обслуживание» и поставить её на хранение в свободном от пыли и влаги помещении.



RU

7.2 - ПРОВЕРКИ И КОНТРОЛЬ ПОСЛЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ПРОСТОЯ

ОПАСНОСТЬ

Проверки после длительного периода неиспользования должны осуществляться специализированным техником.

ВНИМАНИЕ

Перед использованием машины необходимо:

- Тщательно почистить машину.
- Для удаления возможных загрязнений выпустить воду из расположенного до машины крана сетевой воды.
- Очистить или заменить фильтры, установленные до машины.
- Снова подсоединить питание воды и электроэнергии, как описано в главе «Установка» настоящей инструкции.
- Убедиться, что нет утечек из системы питания воды.
- Включить машину и выполнить все операции первого запуска, описанные в “главе 4” настоящей инструкции.

RU

7.3 - ДЕМОНТАЖ МАШИНЫ ----------

В целях защиты окружающей среды, действовать в соответствии с действующими местными нормами.
Когда машина уже не может быть ни использована ни отремонтирована, осуществить отдельную утилизацию её компонентов.

Электрическое оборудование не может быть утилизировано в качестве бытовых отходов, поскольку следует соблюдать отдельную утилизацию, предусмотренную специальным порядком утилизации элекстроборудования (Законодательные декрет № 151 от 25/7/05 - 2002/96/CE - 2003/108/CE). Электрическое оборудование помечено символом: перечеркнутый мусорный контейнер на колесиках. Этот символ указывает на то, что данное оборудование было продано после 13 августа 2005 года, и его компоненты следует утилизировать отдельно.
Неправильная или незаконная утилизация оборудования или его неправильное использование, принимая во внимание содержащиеся в нем вещества и материалы, может нанести вред людям и окружающей среде. Утилизация электрических отходов без соблюдения действующих законов ведет к административной и уголовной ответственности.

ВАЖНО

Что касается утилизации вредных веществ (смазочных материалов, растворителей, красок и т.д.) читайте следующий параграф.

7.4 - УТИЛИЗАЦИЯ ТОКСИЧНЫХ ВЕЩЕСТВ----------

Для утилизации токсичных веществ руководствоваться положениями действующих нормативных актов каждой отдельной страны и следовать их указаниям.

ВАЖНО

Заказчик несет полную ответственность за любые нарушения до, во время или после демонтажа и утилизации компонентов машины, относящиеся к толкованию и применению соответствующих действующих норм.

ENGLISH

Dear Sir, Dear Madam

*Congratulations for choosing a **SANREMO** coffee machine.*

Your new machine, fitted with the most innovative components, guaranteed by years of know-how and experience, is built and tested with the most advanced research and technical methods, to ensure quality, reliability and respect for the environment, allowing you to operate with maximum efficiency and functionality.

The following pages contain instructions for installation, proper operation and maintenance, as well as recommendations and warnings for a practical and safe use of the machine.

Kind regards

SANREMO srl

INDEX OF CHAPTERS

General warnings and regulations *(page 63)* — Ediz. 2020-05 — 1 EN

Technical data, transportation and unpacking *(page 67)* — Ediz. 2020-05 — 2

Safety devices *(page 73)* — Ediz. 2020-05 — 3

Installation and connection *(page 77)* — Ediz. 2020-05 — 4

Operation of the machine *(page 89)* — Ediz. 2020-05 — 5

Cleaning *(page 111)* — Ediz. 2020-05 — 6

Decommissioning *(page 115)* — Ediz. 2020-05 — 7

EN

Chapter 1

EN

GENERAL WARNINGS AND REGULATIONS

INDEX

1.1 - GENERAL WARNINGS. 64

1.2 - STANDARD REFERENCES. 65

1.3 - DESCRIPTION OF SYMBOLS 65

1.4 - PREPARATION BY THE PURCHASER 66

1.5 - EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE. 66

1.6 - RISK OF EXPLOSION 66

1.7 - SOUND PRESSURE LEVEL 66

1.8 - VIBRATION 66

1.1 - GENERAL WARNINGS

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

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

- Before installing the machine, check that the area is suitable for the size and weight of the machine.

- The machine is not suitable for installation outdoors or in places where water jets may be used or where the temperature may drop to below 5°C.

- Do not install the machine near heat sources.

EN

- Children must not play with the device.

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

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

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

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

- The power supply grid of the purchaser must be fitted with an automatic breaker upstream of the machine main switch with a contact opening distance according to the disconnection specifications for overvoltage class III and AS/NZS 3000, as well as a suitable grounding system meeting all the requirements of the injury prevention standards.

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

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

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

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

- **Do not remove safety devices.**

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

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

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

- If the machine is malfunctioning or components are damaged, contact the local dealership or the manufacturer.

- **No one must use the machine for a purpose other than the expected and documented purpose.**
  Use of the machine must always take place with the methods, timing and location set out

by good technical practice, in accordance with current regulations and complying with workplace health and safety standard as set out by current laws of the country where the machine is used.

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

- **THESE SAFETY STANDARDS COMPLETE OR EXCEED CURRENT LOCAL SAFETY REGULATIONS.**

- **IF IN DOUBT, ALWAYS REQUIRE THE INTERVENTION OF SPECIALIZED PERSONNEL.**

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

1.2 - STANDARD REFERENCES

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

1.3 - DESCRIPTION OF SYMBOLS

Many accidents are caused by insufficient knowledge and failure to apply safety rules during operation and maintenance of the machine.

In order to avoid accidents, read, **understand and follow** all cautions and warnings contained in this manual and those shown on the labels applied to the machine.
To identify the safety messages included in this manual the following symbols have been used:

HAZARD
This symbol is used in the safety messages of the manual, when potential danger situations exist or there is a likelihood of causing serious injury or death.

ATTENTION
This symbol is used in the safety messages of the manual, when danger may cause minor or moderate injury or damage if not attended to.
This message can be used also only for danger that may cause damage to the machine.

IMPORTANT
This symbol is used for precautions to be taken to avoid operations that may shorten the life of the machine or for important communications to the operator.

These operations must be performed by a specialised and authorised technician.

EN

1.4 - PREPARATION BY THE PURCHASER

a) Preparation of the installation area.

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

b) Electrical preparation.

- The power supply system must comply with current national regulations of the area and must be fitted with an efficient grounding system.

- Position a disconnecting omni-polar device on the power line, upstream of the machine.

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

c) Water preparation.

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

1.5 - EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE

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

b) Extinguish the fire with the suitable extinguishers.

⚠ **HAZARD** ⚠

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

1.6 - RISK OF EXPLOSION

- The machine is not suitable for use in environments at risk of explosion.

1.7 - SOUND PRESSURE LEVEL

The machine is manufactured so as to maintain the continuous equivalent weighed sound pressure level below 84 dB, uncertainty 2,5 dB.

1.8 - VIBRATION

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

Chapter 2

EN

TECHNICAL DATA TRANSPORTATION - UNPACKING

INDEX

2.1 - DIMENSIONS. **68**

2.2 - TECHNICAL DATA. **68**

2.3 - MACHINE DESCRIPTION **69**

2.4 - TRASPORTATION **69**

2.4.a - Shipment **69**

2.4.b - Lifting the package **69**

2.4.c - Storage **70**

2.5 - CHECK UPON RECEIPT **70**

2.6 - UNPACKING **70**

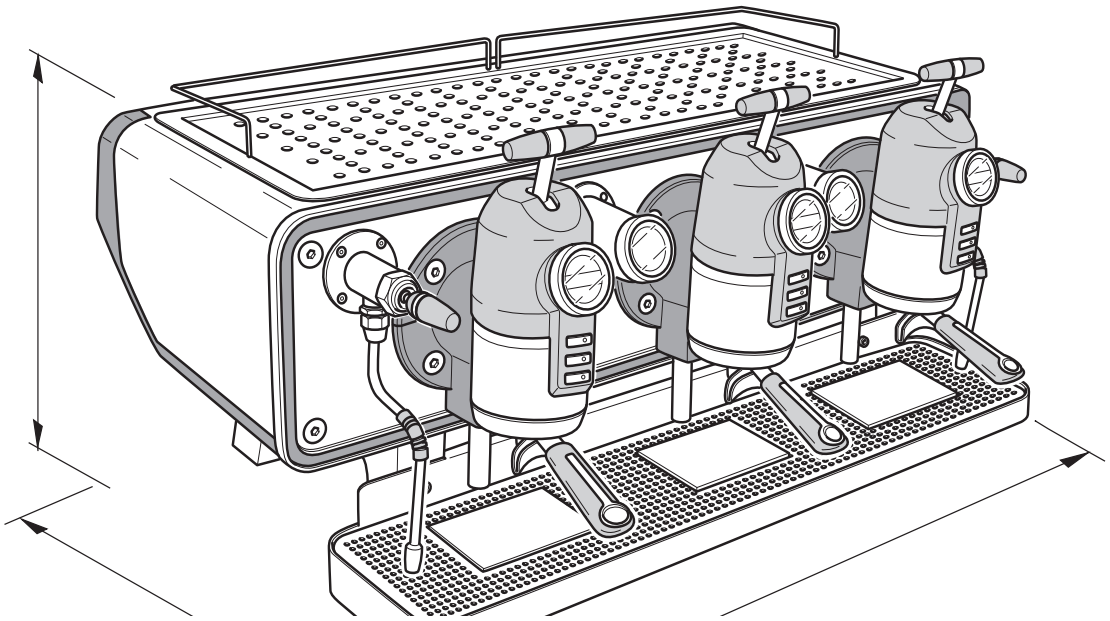
2.7 - IDENTIFICATION OF COMPONENTS **71**

2.8 - IDENTIFICATION OF THE MACHINE **71**

2.8.a - Positioning of the plate **71**

2.8.b - Identification plate **71**

2.1 - DIMENSIONS



	2GR	2GR TALL	3GR	3GR TALL
A	745 mm	745 mm	1040 mm	1040 mm
B	654 mm	654 mm	654 mm	654 mm
C	440 mm	523 mm	440 mm	523 mm

EN

2.2 - TECHNICAL DATA

Units		2 UNITS	3 UNITS
Boiler capacity	litres	8	10
Net weight	Kg	91,67	113
Gross weight	Kg	140	170,5
Pre-heating boiler capacity	litres	2.8	
Independent unit capacity	litres	0.5	
Power supply voltage	V	220-240 1N~ 380-415 3N~	
Boiler heating element absorbed power (230V)	kW	3.85	
Coffee heating element absorbed power (230V)	kW	1.65	
Independent unit heating element absorbed power	kW	0.96	
Cup heating plate heating element absorbed power	kW	0.25	
Total absorbed power	kW	3,5 - 5,7 - 6,5 - 7,7	3,5 - 5,7 - 6,5 - 7,7 - 8,75
Boiler operating pressure	Bar (MPa)	0,8 ÷ 1,5 / 0,08 ÷ 0,15	
Mains water pressure	Bar (MPa)	6 (0,6)	
Coffee adjustment pressure	Bar (MPa)	8-12 (0.8-1.2)	
Operating temperature	°C	5 ÷ 35	

2.3 - MACHINE DESCRIPTION

- Professional espresso coffee machine with 2 or 3 units.
- New multiboiler system with PID control.
- (CDS) Controlo Delivery System: this allows perfectly balanced brewing for any type of coffee.
- Automatic water loading in the boiler.

The machine is manufactured to prepare espresso coffee and hot drinks.

Coffee, hot water or steam are dispensed by means of the units and the controls located in the front of the machine. A cup heating plate is located on top of the machine.

The machine comprises a frame onto which all components are fastened, closed by panels fastened by screws.

The coffee machine can be supplied with integrated electronic scales for dosing coffee weight in cup.

2.4 - TRASPORTATION ----------

2.4.a - Shipment

The machine is shipped in a wooden crate with inner protection inserts.
The type of shipment (plane, truck, railway, etc.) is agreed between the supplier and the purchaser when the contract is signed.

ATTENTION

The package containing the machine must be transported covered from the weather and no other crate or other material must be placed on top of it.
The package must always be transported in vertical position, must not be upturned, set on one side and it must not receive shocks.

EN

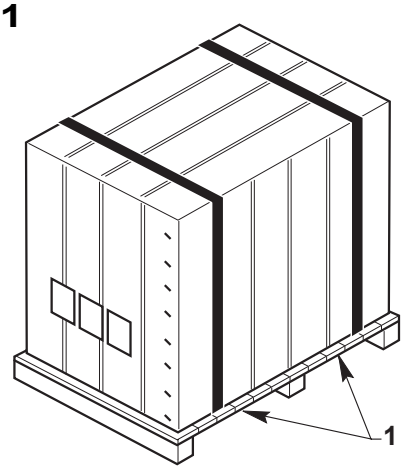
2.4.b - Lifting the package (Fig. 1)

The package must be handled with utmost care. Use suitable lifting equipment to lift and position the package, chosen according to its weight.
The crate must be lifted by means of a forklift, inserting the forks into the relevant slots (1) of the pallet.

HAZARD

Lifting and handling operations must be performed by a specialised and authorised technician trained to use the relevant equipment.
The manufacturer will not be held liable for any accident or damage to persons or things arising from failure to observe current safety standards pertaining to lifting and handling materials.

Fig. 1



2.4.c - Storage

IMPORTANT

The crate containing the machine must be stored covered from the weather and no other crate, box or other material must be placed on top of it.

2.5 - CHECK UPON RECEIPT

When the shipment is received, check that the package is in good conditions and not visibly damaged.
If all is ok, remove the package as described in point 2.6 (unless different instructions have been provided by the manufacturer).
Check that the package contains the instructions manual and all components listed in the bill of transport.
If damage or faults are found:

a- Immediately inform the carrier and your agent, both by phone and in writing with notice of receipt;

b- Inform the manufacturer.

2.6 - UNPACKING (Fig. 2)

IMPORTANT

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

EN

To remove the machine from the package, proceed as follows:

- Remove the upper cover (1).
- Remove the side walls (2).
- Remove the internal protection inserts (3).
- Check that all is in good conditions.
- Remove the plastic bag (4).
- Pull out accessories, instruction manuals, etc.
- Check that the shipment is compliant.

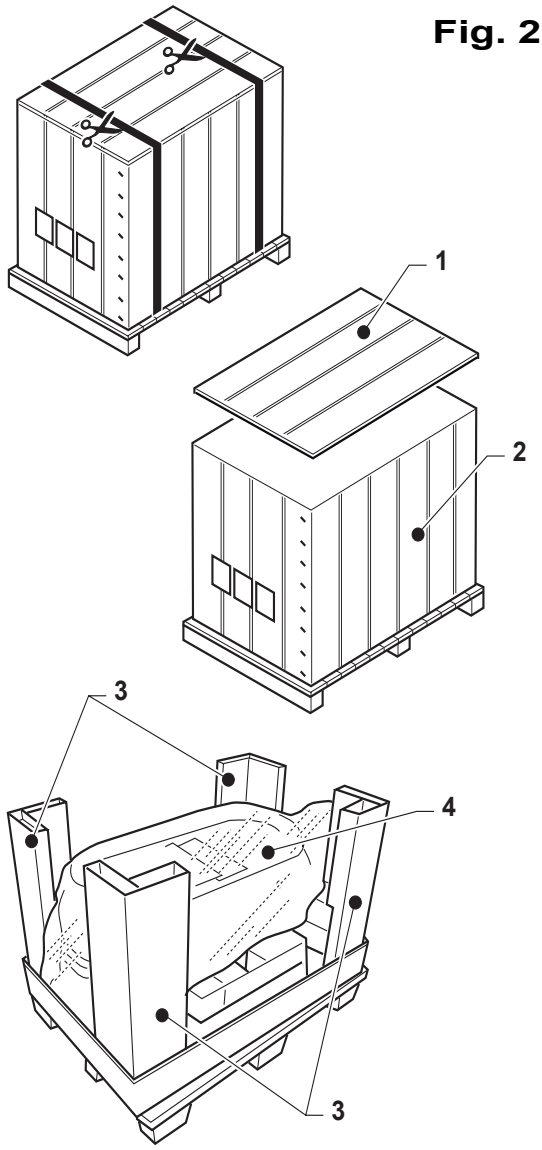
HAZARD

The packaging elements (plastic bags, carton, nails, etc.) MUST not be left within reach of children, since they are potential hazard sources; therefore they must be collected and sent to the proper recycling centres.

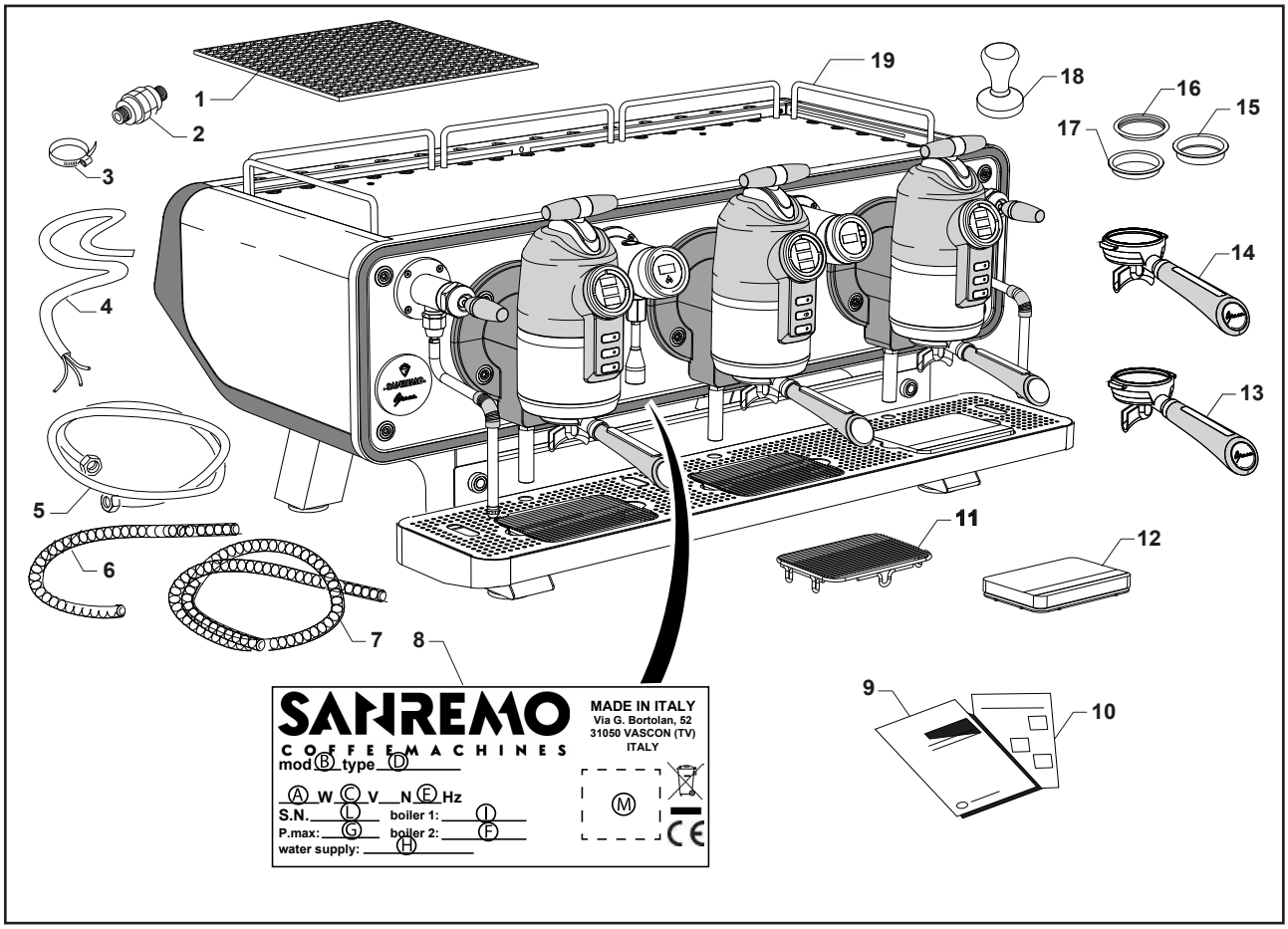
IMPORTANT

Any communication relating to any damage or fault or non-conformity must be timely and must be sent within 8 days from receipt of the machine. Otherwise the goods are deemed to have been accepted.

Fig. 2



2.7 - IDENTIFICATION OF COMPONENTS (Fig. 3)



1. Cups Grid
2. Anti-impurity filter
3. Clamp
4. Electrical connection cable
5. Charging hose
6. Softener loading tube
7. Exhaust pipe
8. Identification plate
9. Instruction manual
10. Declaration of conformity
11. Filinox grid
12. Electronic scale (optional)
13. Single portafilter
14. Double filter holder (2/3 pieces)
15. Double filter (2/6 pieces)
16. Blind filter
17. Single filter
18. Press
19. Coffee machine

EN

2.8 - IDENTIFICATION OF THE MACHINE

- The machine is identified by the serial number.
- The serial number must be provided to the Dealer if maintenance or spare parts requests are made.

2.8.a - Positioning of the plate

IMPORTANT:

The machine plate is the only legal means of identification, therefore it must be kept in good conditions, it must not be removed and/or its data must not be altered. The customer is liable for any tampering.

2.8.b - Identification plate

The identification plate bears the following data:

A = Power
B = Model
C = Supply voltage
D = Machine identification code
E = Frequency
F = Muximum pressure pre heating boiler (Boiler 2)
G = Maximum pressure
H = Inlet supply pressure
I = Maximum pressure steam boiler (Boiler 1)
L = Identification number
M = Indentification of certifications

EN

Chapter 3

EN

SAFETY DEVICES

INDEX

3.1 - EXPECTED USE. 74

3.2 -IMPROPER USE..... 74

3.3 - DECLARATION FOR MATERIALS COMING INTO CONTACT WITH FOOD 74

3.4 - SAFETY LABELS 74

3.5 - SAFETY DEVICES 75

3.5.a -Mechanical safety devices 75

3.5.b - Electrical/electronic safety devices 75

3.6 - OPERATOR AREAS..... 75

3.7 - AREAS WITH RESIDUAL RISK 75

3.8 - DANGEROUS AREAS 76

3.1 - EXPECTED USE

IMPORTANT

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

Use of the coffee machine is reserved to professional operators with adequate knowledge of the hygiene and safety standards.

The machine includes an area to pre-heat the cups.
Any other use is to be considered improper and dangerous.

HAZARD

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

3.2 - IMPROPER USE

The coffee machine is designed and manufactured only for food preparation purposes, therefore the following is prohibited:

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

IMPORTANT

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

3.3 - DECLARATION FOR MATERIALS COMING INTO CONTACT WITH FOOD

The manufacturer SANREMO s.r.l. hereby declares that materials used in its products are compliant with EC regulation no. 1935/2004.

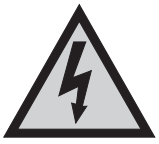
3.4 - SAFETY LABELS

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

HAZARD

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

Danger: voltage on



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

Danger of burning

- Label placed on the top part of the cup heating plate and on the dispensing units; operate with care due to the danger of burning.

3.5 - SAFETY DEVICES

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

3.5.a - Mechanical safety devices (Fig. 1)

The mechanical safety devices are as follows:
- panel (1) enclosing all electrical/electronic components and the boiler, fully closed by screws;
- working surface (2) fitted with grille and tray to collect fluids;
- controls (3) located on the top part of the machine, above the dispensing areas (4);
- relief valve on the boiler;
- check valve on the water line.

3.5.b - Electrical/electronic safety devices

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

3.6 - OPERATOR AREAS (Fig. 2)

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

3.7 - AREAS WITH RESIDUAL RISK (Fig. 3)

Residual risk areas are areas that cannot be protected due to the specific type of operation they are used for; on the coffee machine, these areas are as follows:
- the area (1) of the units when dispensing coffee;
- the steam tap (2) when heating drinks;
- the hot water dispensing area (3);
- the top part of the dispensing area (4); this hazard is indicated by the relevant label.

Risk of burning is present in all three areas.

Fig. 1

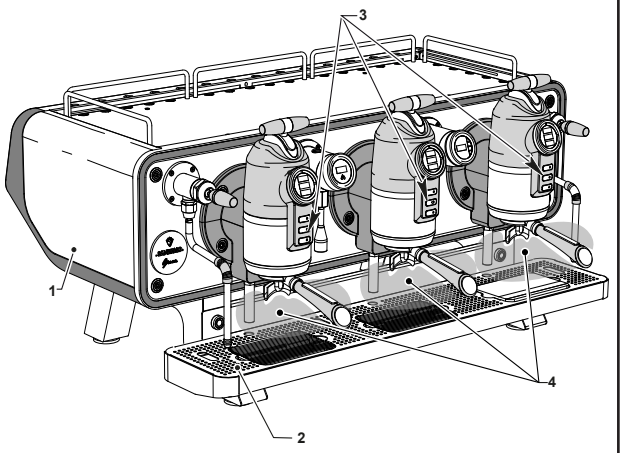


Fig. 2

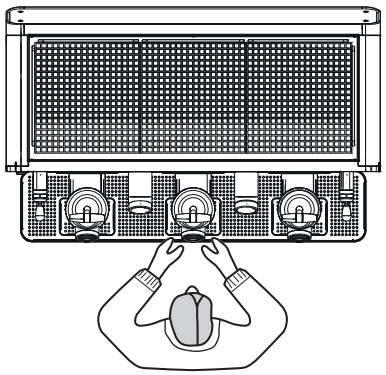
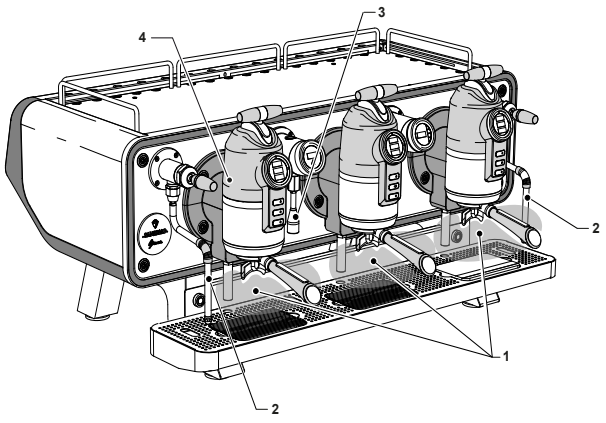


Fig. 3



EN

3.8 - DANGEROUS AREAS

⚠ HAZARD ⚠

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

EN

Chapter 4

EN

INSTALLATION AND CONNECTION

(Chapter for the technical installer)

INDEX

4.1 - LIFTING THE MACHINE. 78

4.2 - MACHINE POSITIONING. **79**

4.3 - TRAY ASSEMBLY **80**

4.4 - CONNECTIONS **80**

4.4.a - Water connection **80**

4.4.b - Intake (Standard Version) **81**

4.4.c - Filling (for the version with external pump) **82**

4.4.d - Warning – correct use of rotary pumps **82**

4.5 - ELECTRIC CONNECTION. **84**

4.5.a - Equipotential connection **85**

4.6 - COMMISSIONING **86**

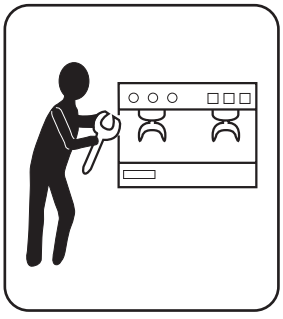
4.6.a - First start-up **86**

4.6.b - Adjustment of the grinder/dosing machine **88**

4.7 -COFFEE DISPENSING TESTS **88**

4.8 - FINAL DELIVERY **88**

4.9 - ADJUSTING THE FUNCTIONS **88**



⚠ HAZARD ⚠

All operations described in this chapter must be performed by a specialised and authorised technician.

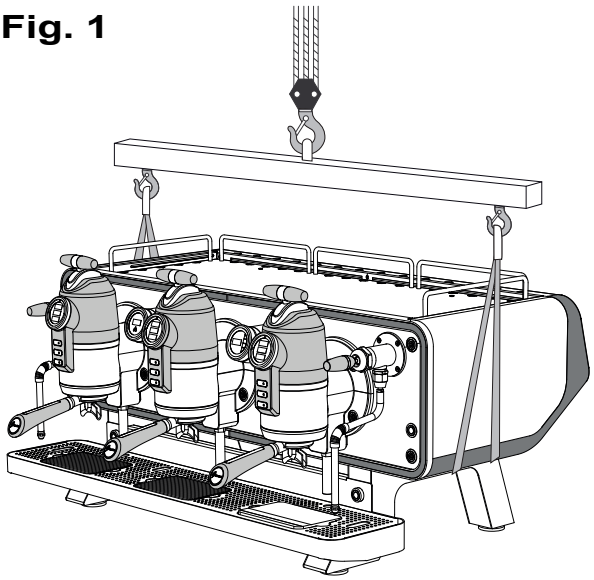
4.1 - LIFTING THE MACHINE (Fig. 1)

The machine must be lifted by four or more people located on opposite sides of the machine, lifting it manually while holding it from under the machine frame base/support feet. The machine can also be lifted by a hoist, inserting the straps under the machine base and the other end to a beam, so that external panels are not crushed.

ATTENTION

Do not use steel ropes for lifting, since they may damage the external body.

Fig. 1



EN

4.2 - MACHINE POSITIONING (Fig. 2)

ATTENTION

The coffee machine must be installed at a safety distance of at least 10cm from the side and rear walls.

HAZARD

The coffee machine cannot be installed in areas where water jets are used.

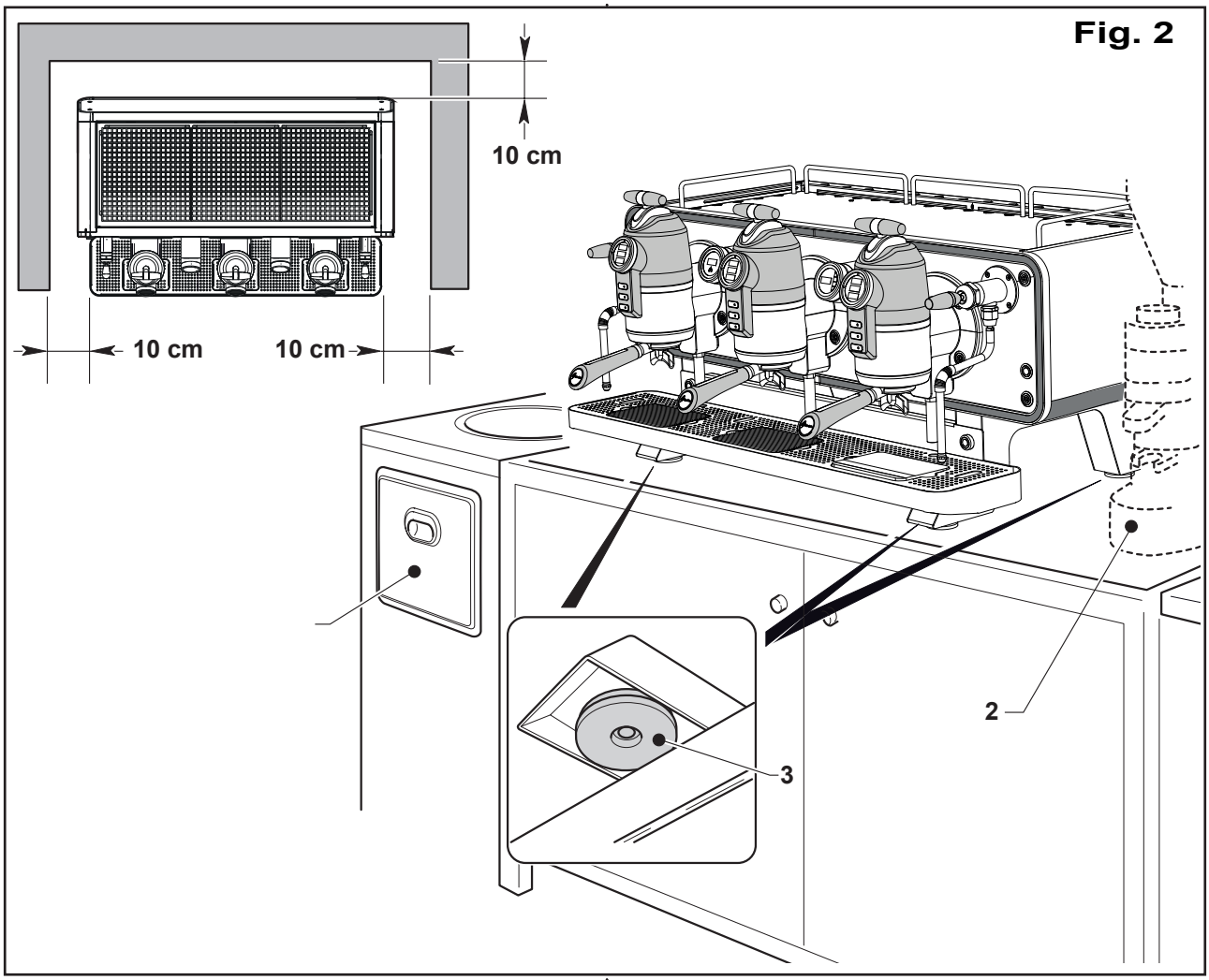
IMPORTANT

The working surface must be sized so that it can support the weight of the machine; furthermore, the surface must be horizontal and its height must be such that the top part of the machine (cup heating plate) is higher than 150 cm from the floor.

If necessary, drill two holes on the working surface to let through the intake and drain pipes and the power cable.

- Set aside some space for a used coffee container (1) and a grinder/dosing machine (2) near the machine.
- Lift the machine and position it in its final location.
- If necessary, it can be levelled by means of the feet (3).

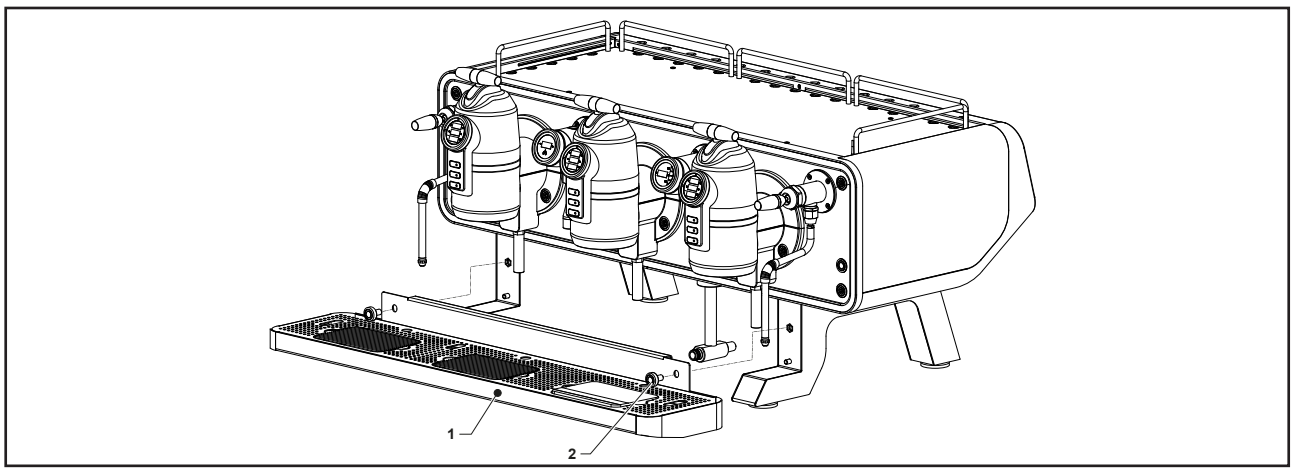
Fig. 2



EN

4.3 - TRAY ASSEMBLY

- Assemble the tray (1) on the machine and fasten it with the two screws (2).



4.4 - CONNECTIONS (Fig. 4)

IMPORTANT

Machine connecting operations must be performed by a specialised and authorized technician.

4.4.a - Water connection (Fig. 4)

HAZARD

The water must be connected in compliance with the regulations in force in the country where the machine is used and using a new set of joints.

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

Drain

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

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

- Connect the drain pipe (2) to the tray fitting (3) and fasten it with the relevant strap (4).
- Connect the other end to the previously prepared drain pipe (1).

ATTENTION

Check that the drain pipe is free, without kinking or obstructions.

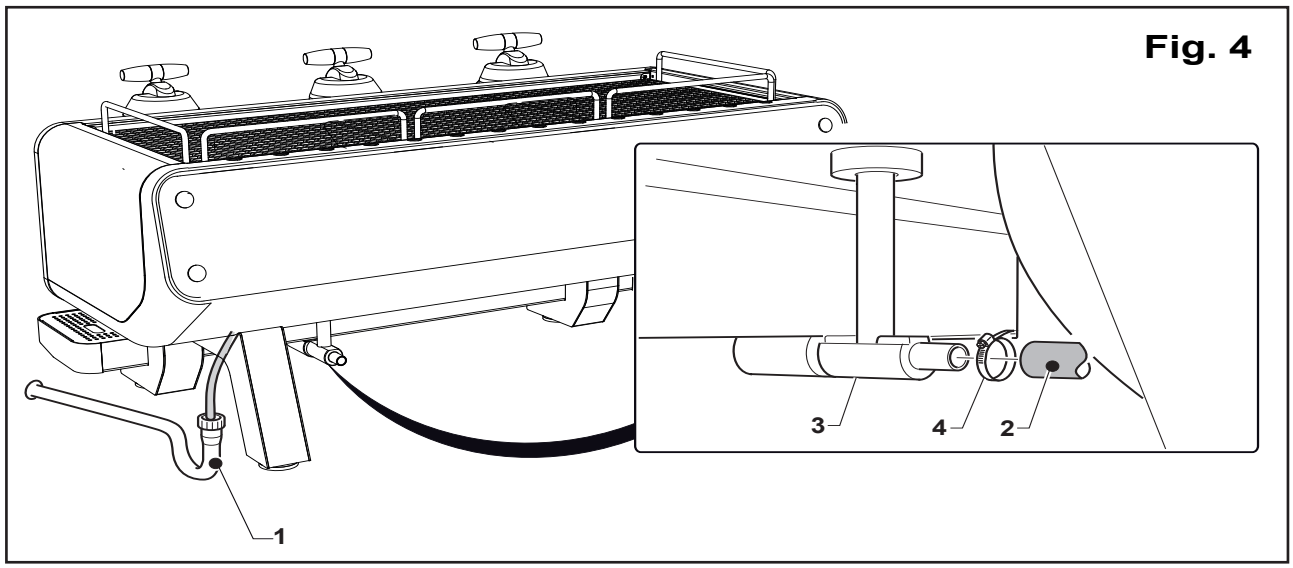


Fig. 4

4.4.b - Intake (Standard Version) (Fig. 5)

ATTENTION

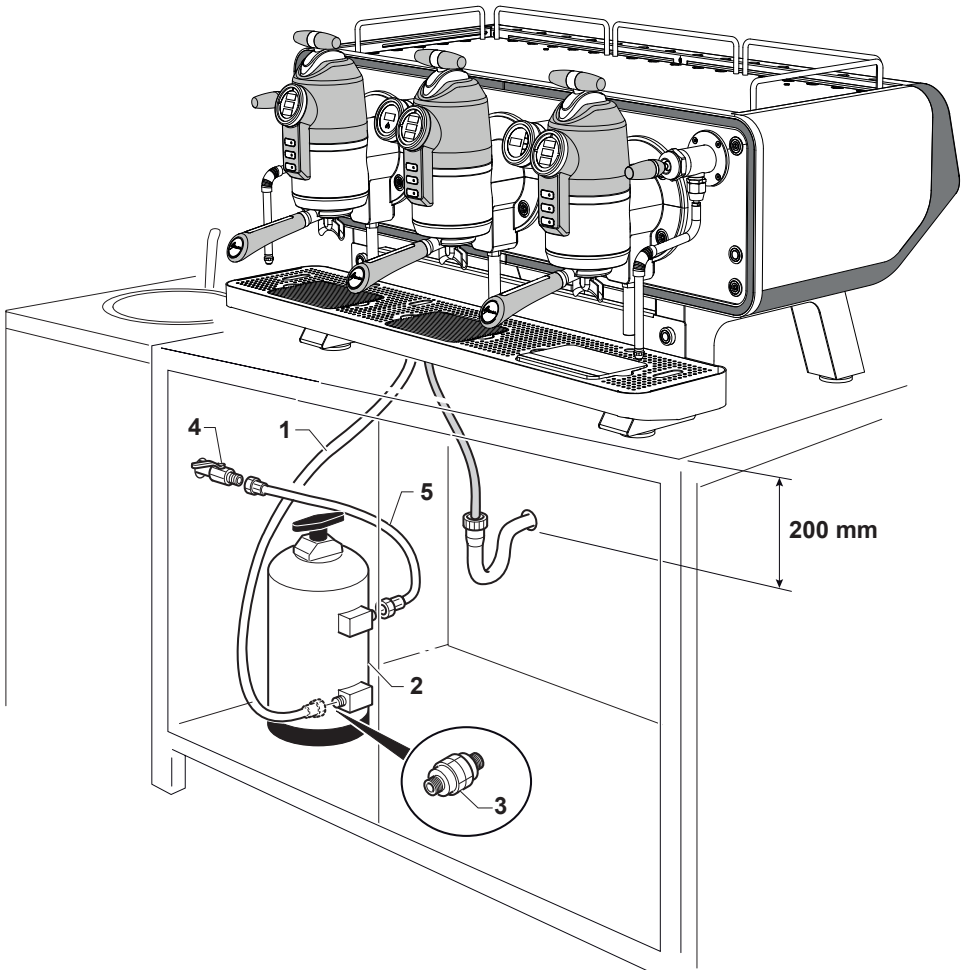
The machine must be connected to a water mains supplying drinking water, softened to a maximum hardness of 3.5/5 French degrees (60/85 ppm).
Check that the supply pressure does not exceed 6 bar (0.6 MPa). If pressure is greater, install a pressure reducer.

- Connect the intake pipe (1) to a softener (2) with the supplied impurity filter (3) between them
- Before the softener (2), install a shuttering tap (4) to separate the water system from the machine, and connect it to the softener (2) by means of pipe (5).

IMPORTANT

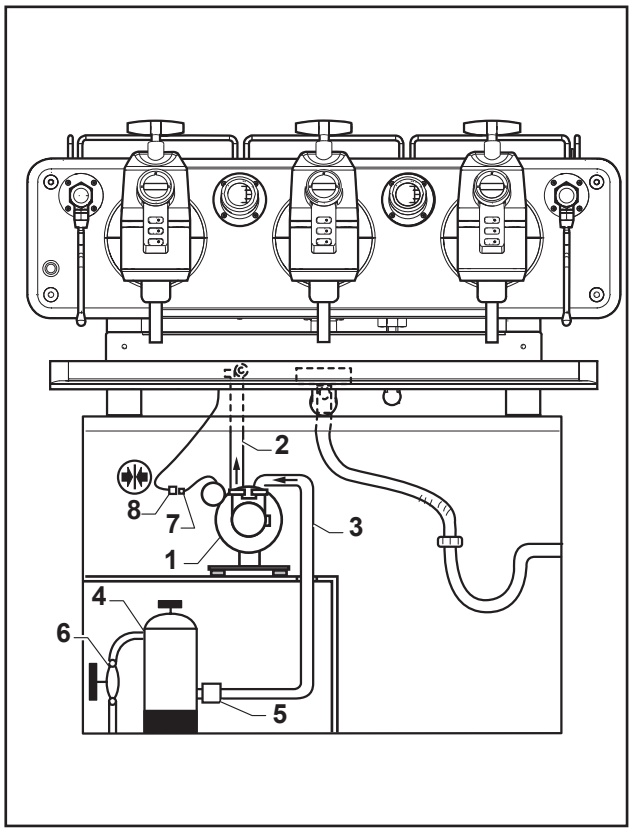
There are three softening systems for water: manual, automatic, centralised.
To install, operate and service the softener, see the relevant instruction manual.

Fig. 5



EN

4.4.c - Filling (for the version with external pump)



EN

On request, the pump can be installed outside rather than inside the machine acting as follows:

⚠ HAZARD ⚠

Position the pump away from heat sources and water jets. The support surface must be horizontal and able to support the size and weight of the pump.

- Position the pump (1) underneath the machine at a distance of not more than 150cm keeping a distance between the pump and the external walls of at least 5 cm to prevent transmission of vibration and allow proper air circulation.
- Connect the tube (2) leading from the machine to the pump delivery union (1).
- Connect the pipe (3) provided to the pump intake union and the other end to a softener (4) with the impurity filter (5) between them.
- Before the softener (4), install a shutter valve (6) to separate the water system from the machine.
- Connect the pump connector (7) to the preset connector (8) leading from the machine.

⚠ HAZARD ⚠

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

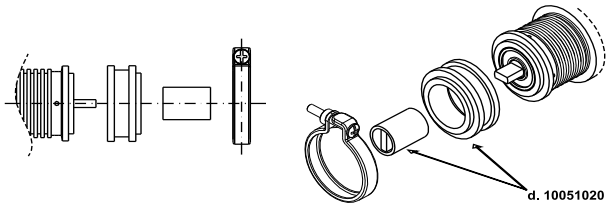
4.4.d - Warning – correct use of rotary pumps

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 hot water vessel is defective the pump may come in contact with hot water(90-100°C). 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.

EN

4.5 -ELECTRIC CONNECTION (Fig. 6)

⚠ HAZARD ⚠

- **Check that all switches are in OFF position before electrically connecting the machine.**
- **A grounding connection is absolutely compulsory and the system must meet the current regulations in the country of installation.**
- **Check the power supply voltage (see the indication label); it must match the voltage of the local grid.**
- **The device in monophase configuration must be connected to a power line with maximum impedance equal to (0.142+J0.089) Ohm.**

⚠ HAZARD ⚠

- **The power supply line must be fitted with a suitable omnipolar <u>LINE DISCONNECTOR</u>** (automatic magnetothermal or differential breaker) **located upstream of the control unit main switch, with a minimum opening of contacts of 3mm.**
- **The grounding system must be compliant with the national electrical regulations current in the place of installation.**
- **The power supply cables must be sized according to the maximum current required by the machine so that the total voltage loss under full load is less than 2%.**
- **Data pertaining to the power supply line must match those listed on the identification plate and those shown in the technical specification table, which is found in "chapter 2" of this manual.**

⚠ HAZARD ⚠

Before performing the electrical connection, ensure that the <u>LINE DISCONNECTOR</u> is tripped (line is not live).

IMPORTANT

The machine is delivered already ready for the voltage requested upon ordering.

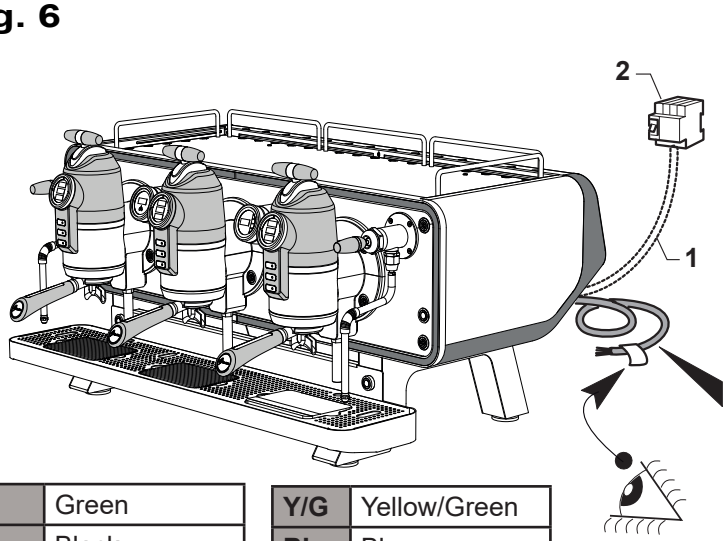
- The machine is connected to the grid by the supplied power cable (1) and to a breaker (2) that is properly sized for the machine power consumption.
  See the wiring diagrams in the figure for the connection method.

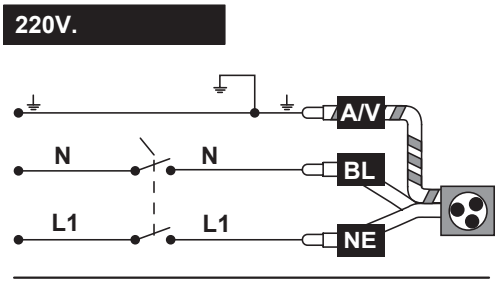
IMPORTANT

The differential breaker located upstream of the machine must be positioned in an easily accessible area.

EN

Fig. 6





G	Green
B	Black
W	White

Y/G	Yellow/Green
BL	Blue
BR	Brown

4.5.a - Equipotential connection (if present) (Fig. 7)

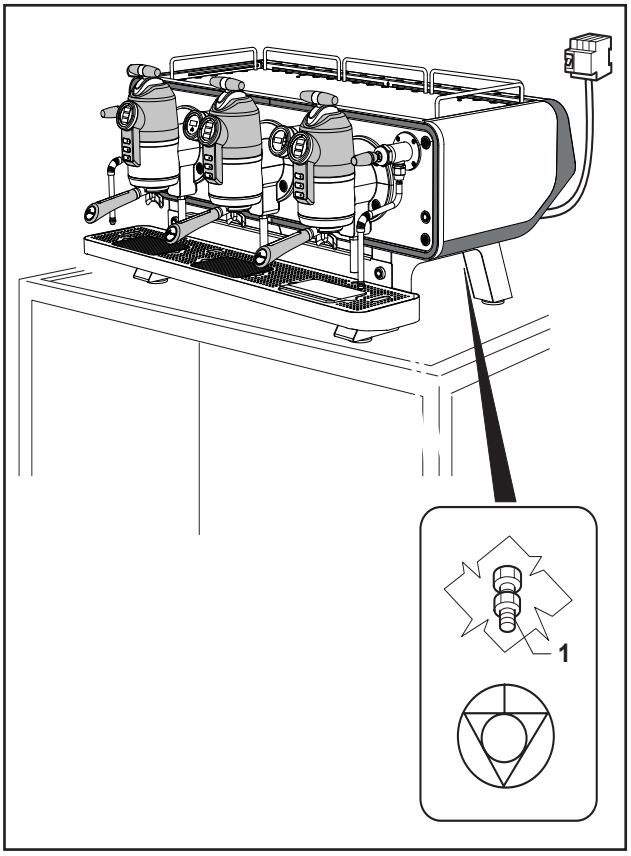
This connection, required by some standards, prevents differences in electrical potential between the grounds of the devices installed in the same room.

The machines prepared for this connection are fitted with the relevant terminal (1) located on the frame of the machine.

- Connect an external equipotential connector of the proper size to the relevant terminal (1), in compliance with current regulations.

⚠ **HAZARD** ⚠

Machines that are not equipped with a screw for the equipotential connection cannot be installed in kitchens.



EN

4.6 - COMMISSIONING

4.6.a - First start-up (Fig. 8 - 9)

- Open the water supply tap upstream of the machine.
- Power on the machine power supply bringing the breaker upstream of the machine to ON.
- Press the “ON/OFF” button (1) which turns on to indicate that the machine is live; the unit displays (2) turn on.
- The boiler is automatically filled with water; the graded scale “A” on the level display (3) turns on;
- When the “MAX” level is reached, the graded scale “A” stays o steady

IMPORTANT

If automatic filling does not take place within 120 seconds, the machine stops and the LEDs on the unit button panels light up and flash.
Check that the water supply tap is open.

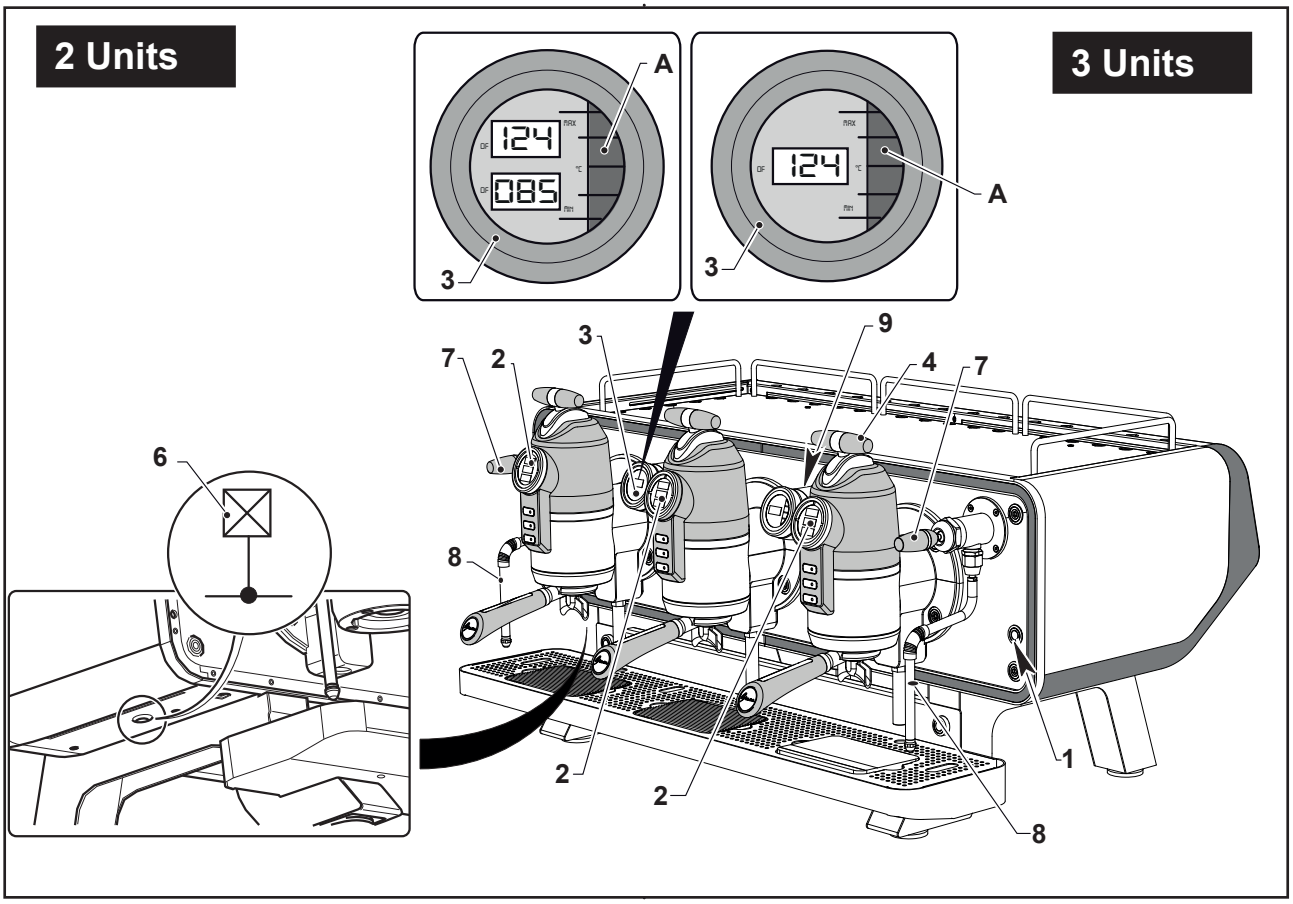
- When filling is completed, dispense water from the units by operating on levers (4), without fitting the filter holders.
- Check that water comes out properly, venting any air bubble present in the circuit.

IMPORTANT

Press button (6) for 3 or 4 seconds to fully vent any air bubble in the circuit.

- Turn the steam dispensing levers (7) to open position until steam is dispensed from the taps (8), then bring the levers (7) back to the middle position.
- Dispense water by pressing button (9) located above the unit to vent any air bubble in the circuit.
- Wait for the set temperature to be reached for steam (“124°C”) and coffee water (“92°C”), which are shown on display (3) and (2) of each dispensing unit, respectively.

EN



- Position a jug with handle under dispenser (10) and dispense water by pressing button (9), checking that dispensing is correct; water dispensing will stop automatically at the end of the set time.

- Position a jug of water and insert the tap (8) into it.
  Open the steam tap by turning lever (7) to the vertical or horizontal position (360° opening) and try to heat water up.
  Repeat the same operation with the other dispenser on the other side of the machine.

- Assemble the filter holders (11) in the units, position the cups under them and dispense by pressing the top lever (4) of each unit, enabling the three settings by means of the relevant buttons (12).
  Check proper dispensing of water into the cup.

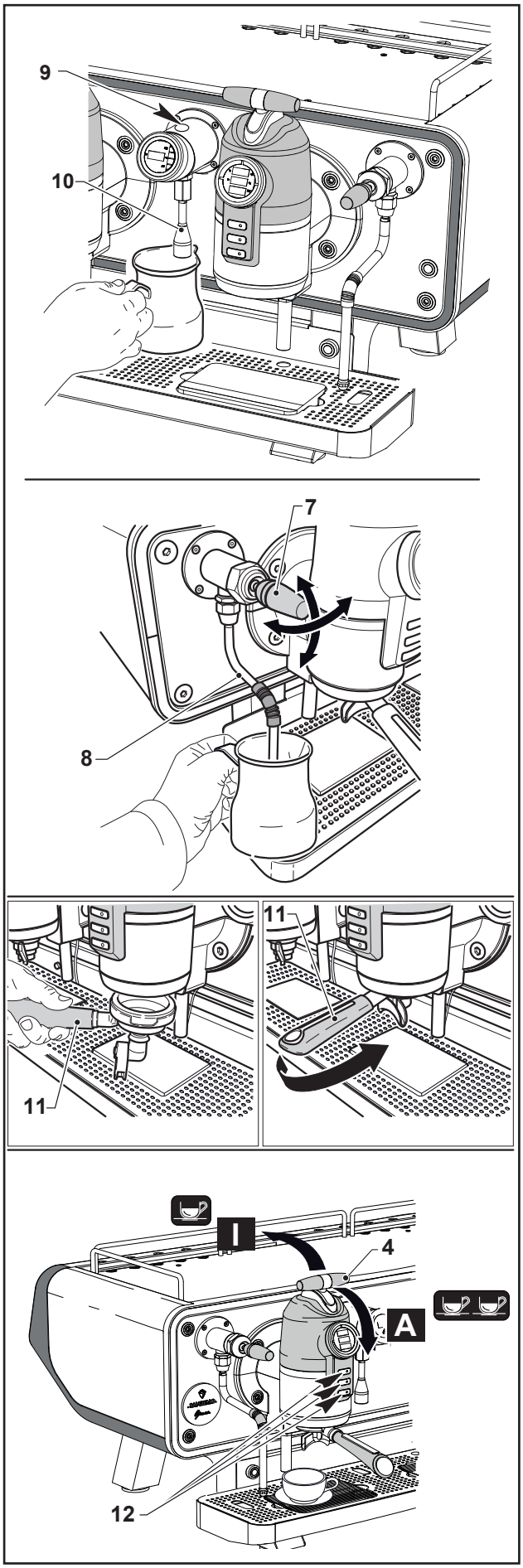
IMPORTANT

Move the lever (4) forward "A" to dispense for two coffee; move lever (4) backward "I" to dispense for one coffees.

ATTENTION

We recommend the following maximum quantities of the dispense:

- **maximum 100 cc continuous dispensing coffee for each coffee unit**
- **maximum 500cc of hot water in continuous dispensing**
- **30 seconds of a continuous dispensing steam.**



EN

4.6.b - Adjustment of the grinder/dosing machine

IMPORTANT

Install, adjust and prepare the grinder/dosing machine as described in the relevant instruction manual.

4.7 - COFFEE DISPENSING TESTS

Try to dispense coffee following the instructions in "**chapter 5**", checking the quality of coffee.

- Dispense coffee and check that 20-30 cc of coffee are dispensed in 20-30 seconds;
- If this is not correct, the coffee grain size must be adjusted by operating on the grinder/dosing machine: a finer grain increases the brewing time, a coarser grain decreases the brewing time.
- Check that the dispensed coffee has the following characteristics:
  - hazel cream colour
  - consistency (fine bubbles)
  - cream remains for more than 1 minute.

EN

IMPORTANT

These instructions are not compulsory, since proper dosing and therefore the quality of coffee depends on the type of coffee, type of water and climate.

4.8 - FINAL DELIVERY

At the end of the installation proceed as follows:

- Train the personnel who will be using the machine, performing some coffee dispensing tests, preparing a cappuccino, etc...
- Explain how to perform maintenance and cleaning operations for proper maintenance of the machine.
- At the end of installation, fill in the installation report.

4.9 - ADJUSTING THE FUNCTIONS

ATTENTION

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

Chapter 5

EN

OPERATION OF THE MACHINE

INDEX

5.1 - DESCRIPTION OF COMPONENTS. **91**

5.2 - SCALES POSITIONING (OPTIONALS). **92**

5.3 - COFFEE DISPENSING UNIT **92**

5.3.a - Display **92**

5.3.b - Button panel **92**

5.3.c - Lever **93**

5.3.d - Flushing **93**

5.4 - HOT WATER DISPENSING UNIT "Opera 3 units". **93**

5.4.a - Display **93**

5.4.b - Dispensing button **93**

5.5 - HOT WATER DISPENSING UNIT "Opera 2 units" **93**

5.5.a - Display **93**

5.5.b - Dispensing button **94**

5.6 - WATER LEVEL AND TEMPERATURE OR STEAM PRESSURE DISPLAY "Opera 3 units" **94**

5.7 - STEAM DISPENSING UNIT **94**

5.8 - DAILY PRELIMINARY OPERATIONS **95**

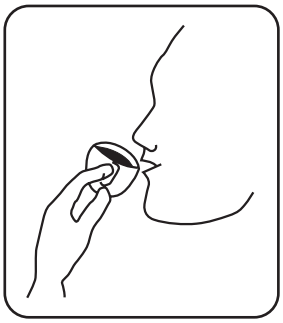
5.8.a - Starting the machine **95**

5.8.b - Preparing the work station **96**

5.9 - PREPARING COFFEE **97**

5.9.a - General information on preparing good coffee **97**

5.9.b - Dispensing coffee **97**



INDEX

5.10 - PREPARING CAPPUCCINO **99**

5.11 - PREPARING TEA, CAMOMILE, ETC. **100**

5.12 - HEATING A DRINK **100**

5.13 - PROGRAMMING **101**
5.13.a - “Coffee doses” manual programming **101**

5.13.b - “Water dose” manual programming **101**

5.13.c - Manual temperature programming **102**

5.13.d - Programming via Wi-Fi **102**

5.14 - ALARMS **106**

5.14.a - Water/coffee is not dispensed by the unit **107**

5.14.b - Positioning the machine in stand-by **107**

5.14.c - Filling alarm **107**

5.15 - COFFEE CIRCUIT PURGE **107**

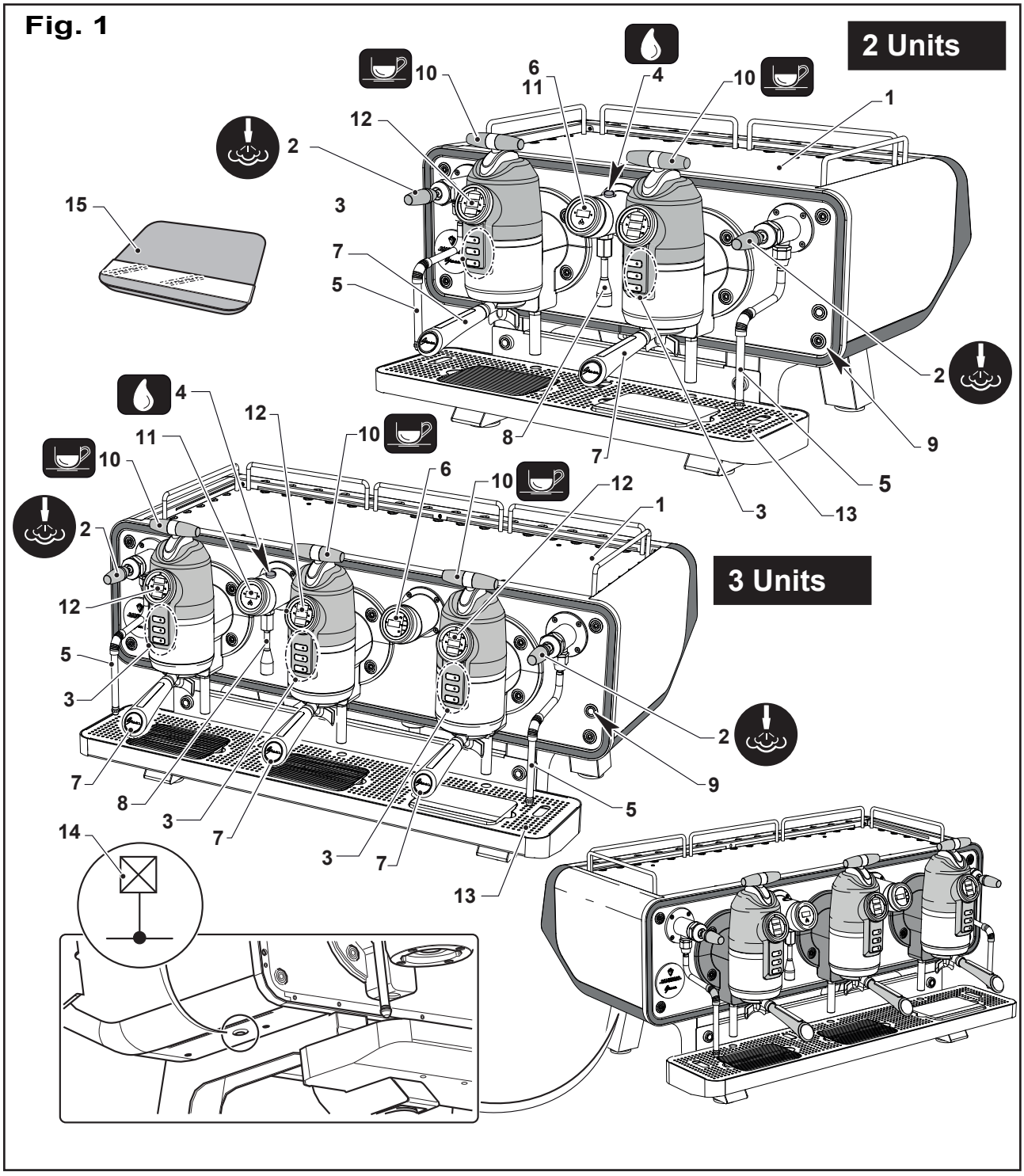
5.16 - SHUT DOWN **107**

5.17 - MALFUNCTIONS CAUSES - SOLUTIONS **108**

EN

5.1 - DESCRIPTION OF COMPONENTS (Fig. 1)

Fig. 1



Component key

1. Cup heating plate with heating element
2. Steam tap lever
3. Unit button panel
4. Water tap button
5. Steam tap
6. Hot water temperature indicator
7. Unit with filter holder
8. Water tap
9. On/Off line switch
10. Coffee dispensing lever
11. Water level indicator
12. Unit parameter display
13. Tray
14. “Purge” button
15. Electronic scale (optional)

EN

5.2 - SCALES POSITIONING (OPTIONALS) (Fig. 1A)

The machine can be equipped with electronic integrated scales, one for each group (n° 2 for the two groups machine one and n° 3 for the three groups one machine). Scales work only standalone and they don't communicate with machines

5.3 - COFFEE DISPENSING UNIT (FIG. 2)

A display (1), button panel (2) and a lever (3) are located on the dispensing units, to control coffee dispensing.

5.3.a - Display (1) (Fig. 3)

The display is divided into 3 separate areas:

Zone "A"

With the machine is redy to use state , the temperature of the coffee water inside the unit is shown.

When dispensing coffee, the dispensing pressure is shown.

Zone "B"

With the machine is redy to use state, displays the volume (ml) of water required for the extraction selected by means of the button panel (2) is shown.

Zone "C"

When dispensing coffee, the coffee dispensing time (in s) is shown.

5.3.b - Button panel (2) (Fig. 4)

Three buttons are present on the unit to select the volume of coffee in the cup.

Button (4)

The volume of brewing corresponds to a **"LONG COFFEE"**.

Press button (4) until the relevant LED (5) turns on; the (ml) programmed appears on zone "B" of the display.

Button (6)

The volume of brewing corresponds to a **"ESPRESSO COFFEE"**.

Press button (6) until the relevant LED (7) turns on; the (ml) programmed appears on zone "B" of the display.

Button (8)

The volume of brewing corresponds to a **"SHORT BLACK COFFEE"**.

Press button (8) until the relevant LED (9) turns on; the (ml) programmed appears on zone "B" of the display.

Fig. 2

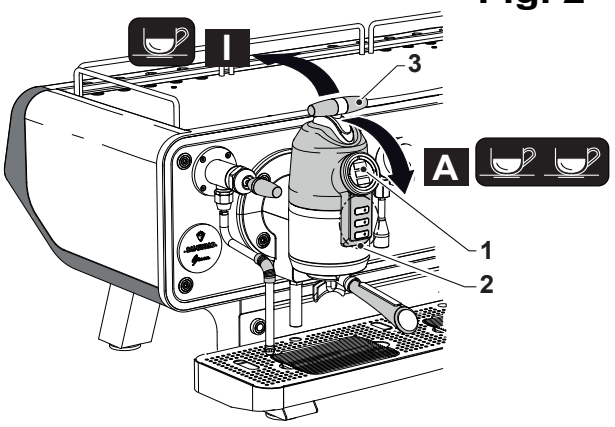


Fig. 3

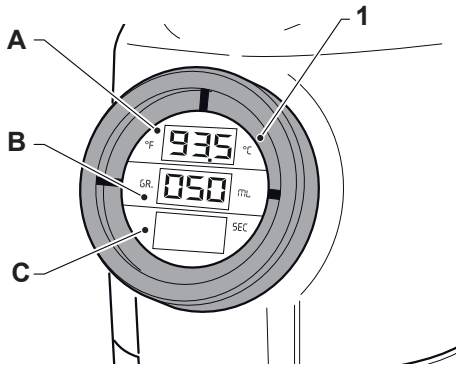
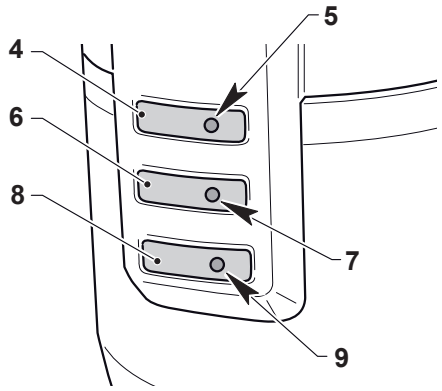


Fig. 4



EN

5.3.c - Lever (3)
A lever (3) is located on the top part of the display, to control coffee dispensing.

Move the lever (3) forward "**A**" to dispense for two coffee; move lever (3) backward "**I**" to dispense for two coffees.

By moving the lever back, and holding it for more than 1 sec., operating the continuous delivery (manual).
Release lever and wait the desired quantity in cup; push or pull the lever to stop erogation.

5.3.d - Flushing
It is possible to carry out a small water rinse from the group ("flushing") by pressing the key corresponding to the illuminated LED of the desired keypad

5.4 - HOT WATER DISPENSING UNIT "Opera 3 units" (Fig. 5)

A display (1) and a button (2) are located on the dispensing unit.

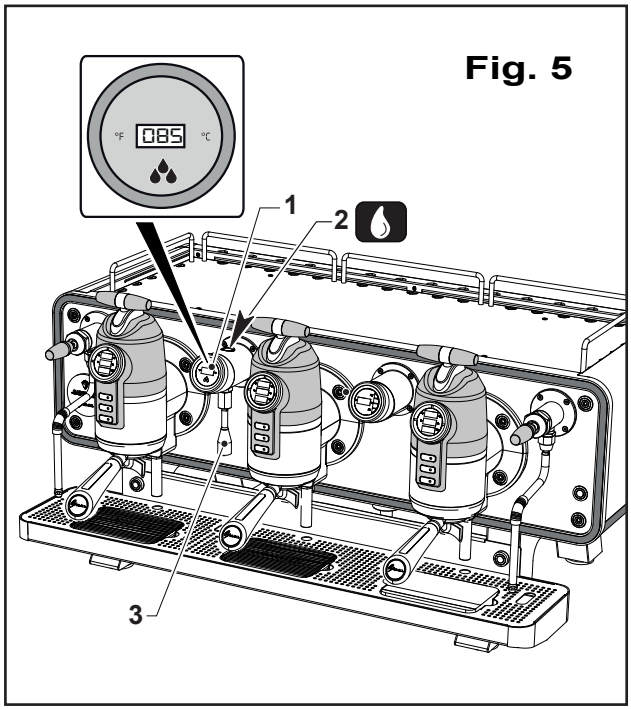


Fig. 5

5.4.a - Display (1)
The middle display (1) shows the water temperature.

5.4.b - Dispensing button (2)
Press the button (2) to dispense hot water from from the spout diffuser (3), mixed at the desired temperature.
Dispensing ends automatically when the set time expires.

5.5 - HOT WATER DISPENSING UNIT "Opera 2 units" (Fig. 6)

A display (1) and a button (2) are located on the dispensing unit.

5.5.a - Display (1)
The display is divided into 3 separate areas:

Zone "A"
This shows the temperature or the pressure of steam in the boiler.

Zone "B"
This shows the water level in the boiler.

Zone "C"
This shows the water temperature.

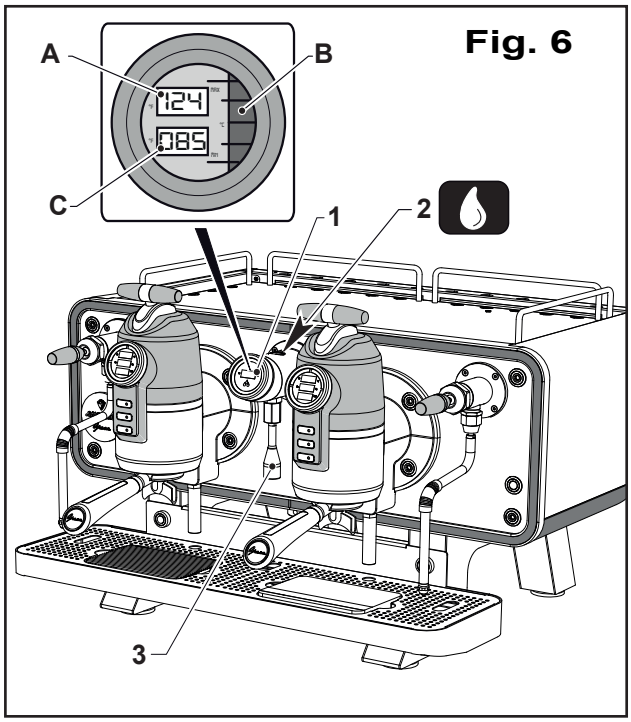


Fig. 6

EN

5.5.b - Dispensing button (2)
Press the button (2) to dispense hot water from from the spout diffuser (3), mixed at the desired temperature.
Dispensing ends automatically when the set time expires.

5.6 - WATER LEVEL AND TEMPERATURE OR STEAM PRESSURE DISPLAY “Opera 3 units” (Fig. 7)

The display is divided into 2 separate areas:

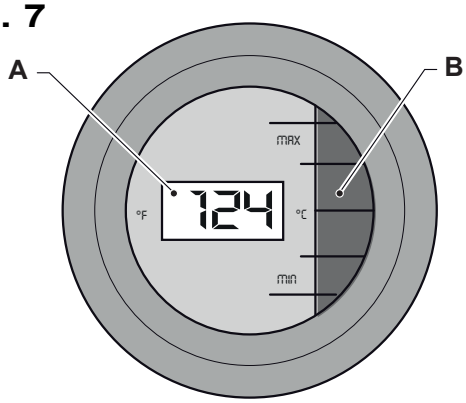
Zone “A”
This shows the temperature or pressure of steam in the boiler, according to the programming.

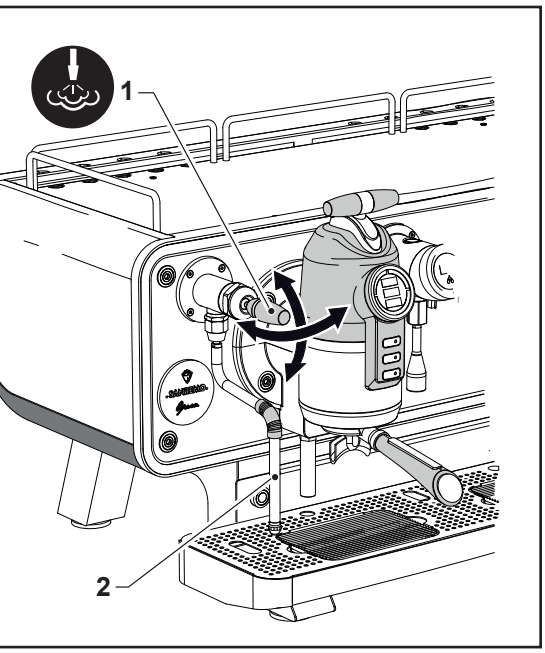
Zone “B”
This shows the water level in the boiler.

5.7 - STEAM DISPENSING UNIT

Move lever (1) in any position to start dispensing steam from from the spout (2); move the lever (1) to the middle to stop dispensing.

Fig. 7

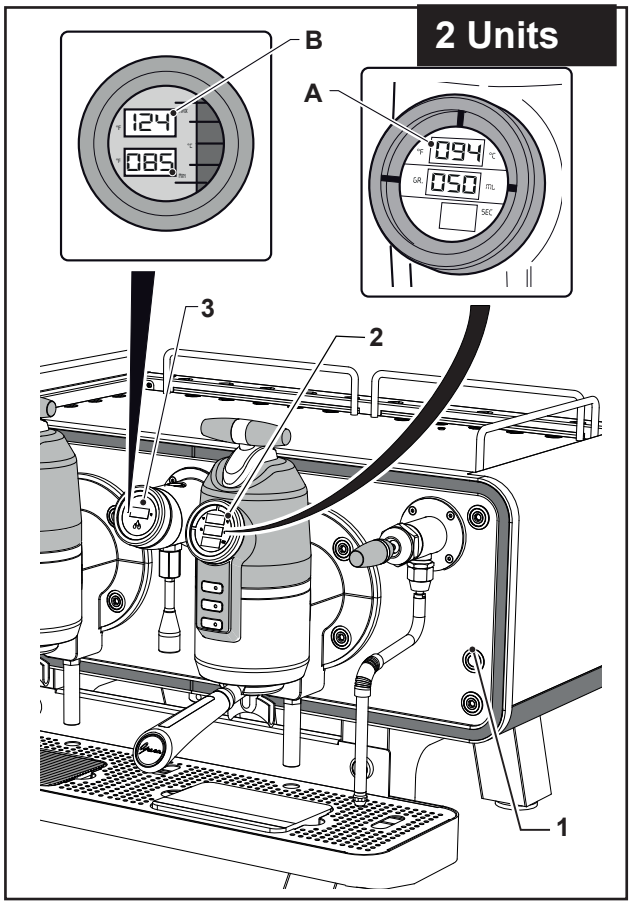




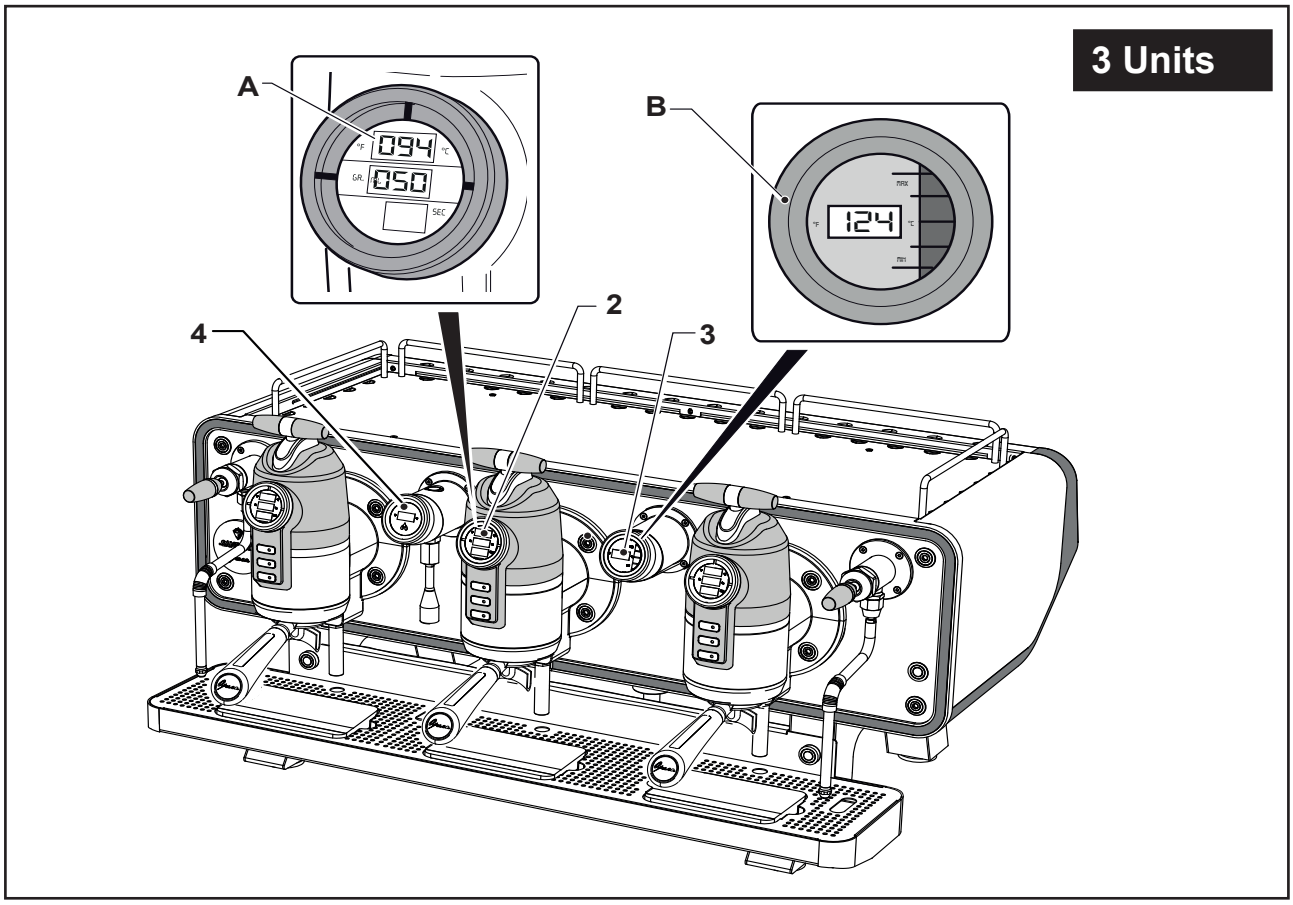
5.8 - DAILY PRELIMINARY OPERATIONS

5.8.a - Starting the machine (Fig. 9-9a)

- Check that the water supply tap upstream of the machine is open.
- Check that the thermal breaker upstream of the machine is set to "ON".
- Press switch (1), which will turn on; water in the boiler will be automatically heated, as well as the cup heating plate.
- Place the filter holders in the relevant units.
- Wait for the water temperature to reach the set value shown on the top part “A” of display (2) on the dispensing unit.
- Wait for the steam temperature “B” shown on display (3) to reach the set value “123°C ÷ 124°C”.



EN



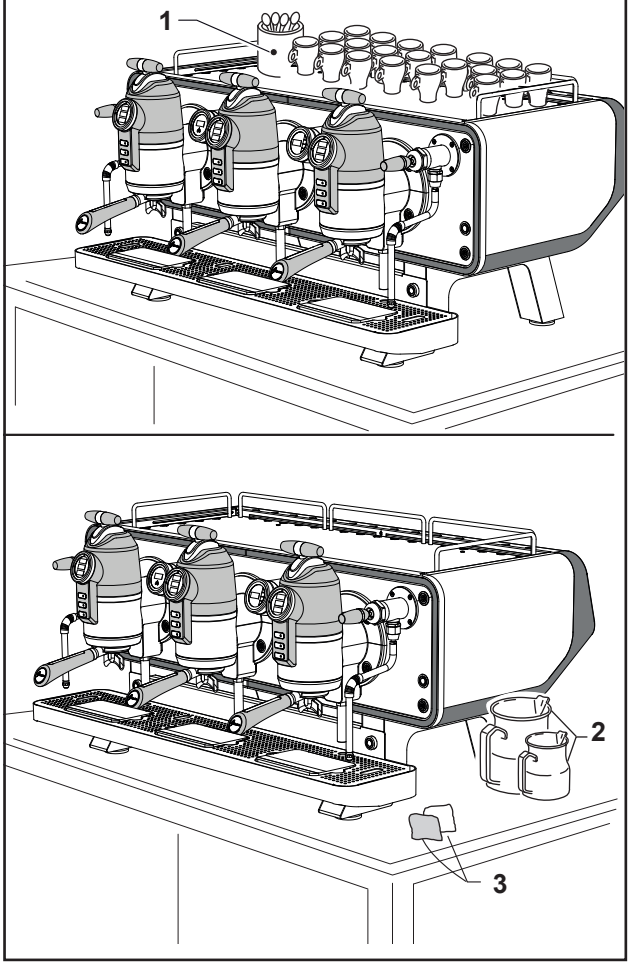
5.8.b - Preparing the work station (Fig.10)

- Place the teaspoons in a metal container (1) and place it on the cup heating plate.
- Prepare the milk jugs (2) and place them near the machine.
- Prepare some cloths (3) to clean the steam taps, the machine and the bench.
- Prepare the grinder/dosing machine and the ground coffee as described in the relevant manual.
- Position the cups/mugs on the cup heating plate, with their lip facing upwards (maximum of two layers).

IMPORTANT

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

Fig. 10



EN

5.9 - PREPARING COFFEE (Fig. 11-12-13-14)

5.9.a - General information on preparing good coffee

- The cup must always be hot, therefore take it from the cup heating plate or heat it with hot water if cold.
  If the cup is cold, the sudden change of temperature of the espresso will change its taste.
- Never load the filter holder without immediately dispensing coffee; the coffee powder would "burn" in the unit and the espresso would be very bitter.
- We recommend grinding a quantity of coffee necessary for the immediate need; ground coffee which is not used for long will loose its aroma and its fatty content will go rancid.

5.9.b - Dispensing coffee

- Remove the filter holder (1) from the dispensing unit turning it in the direction of the arrow, turn it upside down and bang it against the used coffee container (2) to remove all used coffee.
- Press the lighted button of della group button panel.
- The machine will carry out a short shower washing (2sec).

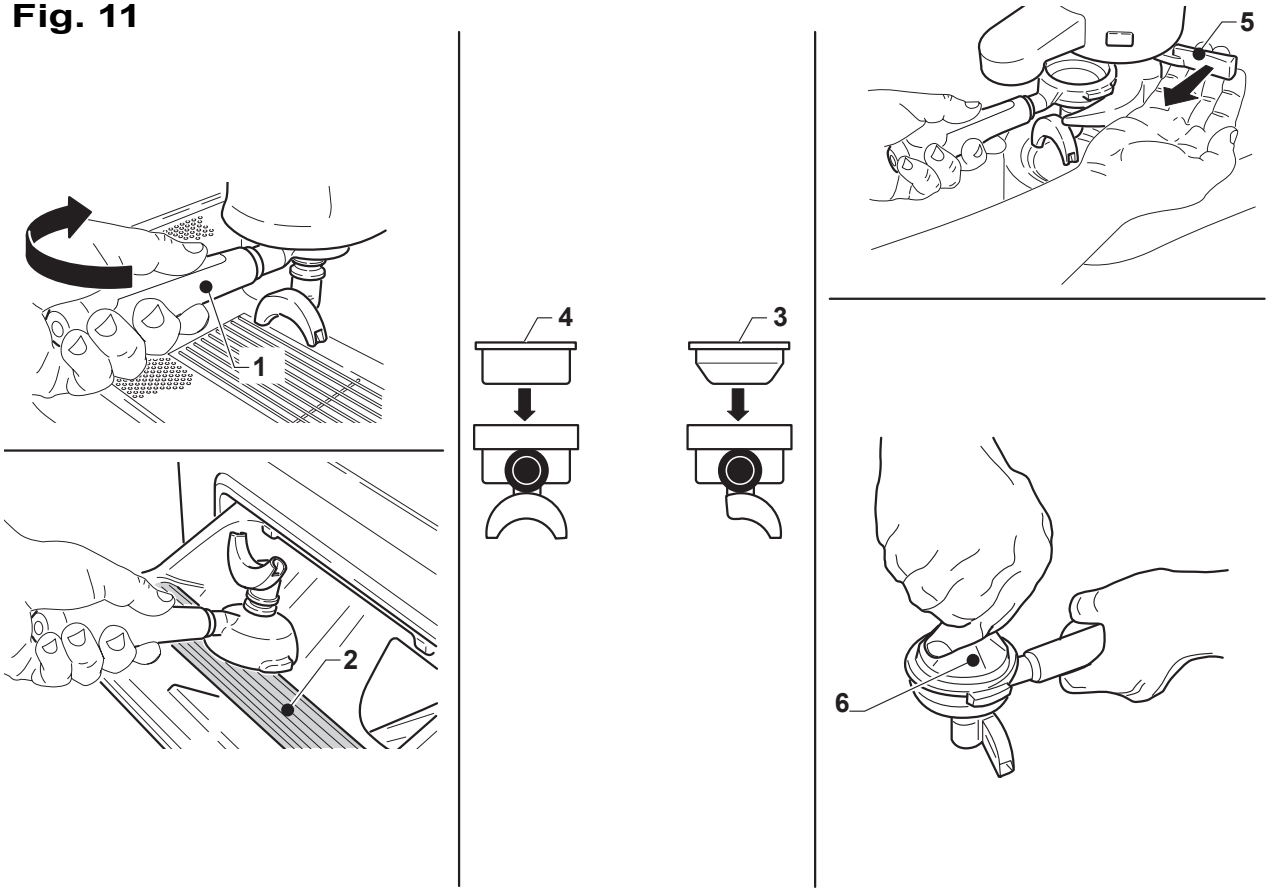
ATTENTION

Do not bang the filter holder against an unprotected surface because the filter may be damaged and the seal may be compromised.

- Use the filter for one coffee (3) or two coffees (4) as needed.
- Position the filter holder (1) in the relevant seat of the grinder/dosing machine; pull the lever (5) once for one coffee or twice for two coffees.

EN

Fig. 11



IMPORTANT

The lever of the grinder/dosing machine must be pulled fully and then released so that it returns to standby position.

- Press the coffee with the presser (6).
- Clean the edge (8) of the filter holder; if coffee powder is left on the edge of the filter, the gasket seal will be compromised, therefore water and coffee will leak.

- Attach the filter holder (1) to the unit, turning it in the direction of the arrow until it stops.
- Place the coffee cup(s) under the filter holder.

- Choose the desired type of coffee
  Button 9 = Short black
  Button 10 = Espresso coffee
  Button 11 = Long coffee
  When the button is press, the relevant LED turns on and the selected brewing volume (ml) appears on display (12).
- Operate on lever (13) to start dispensing coffee;
  Move the lever (13) forward "**A**" to dispense for two coffee; move lever (13) backward "**I**" to dispense for one coffees.
- After dispensing, leave the filter holder fitted to the unit until the next dispensing.

EN

Fig. 12

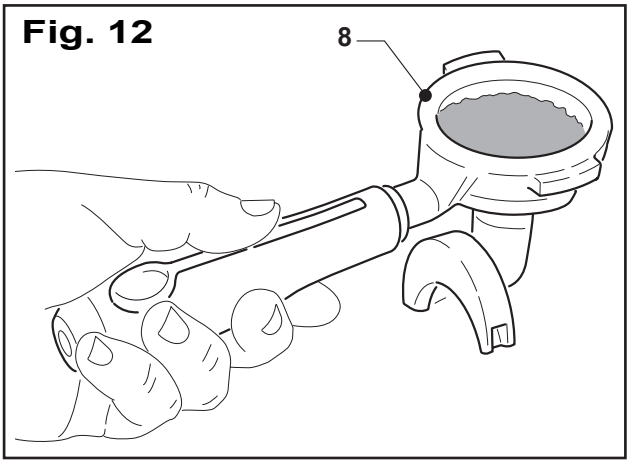


Fig. 13

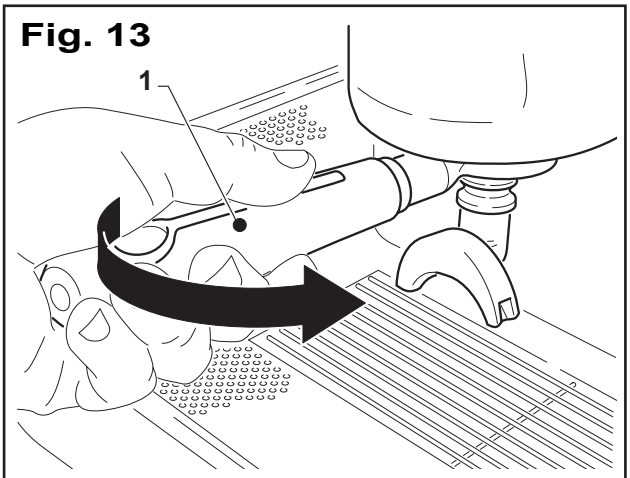
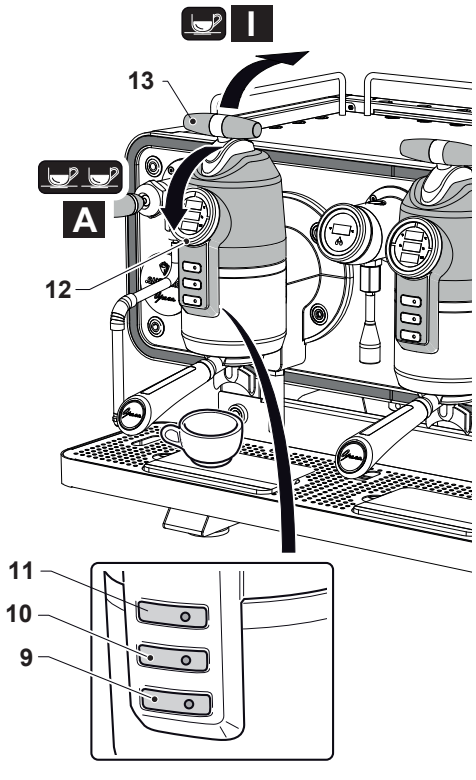


Fig. 14



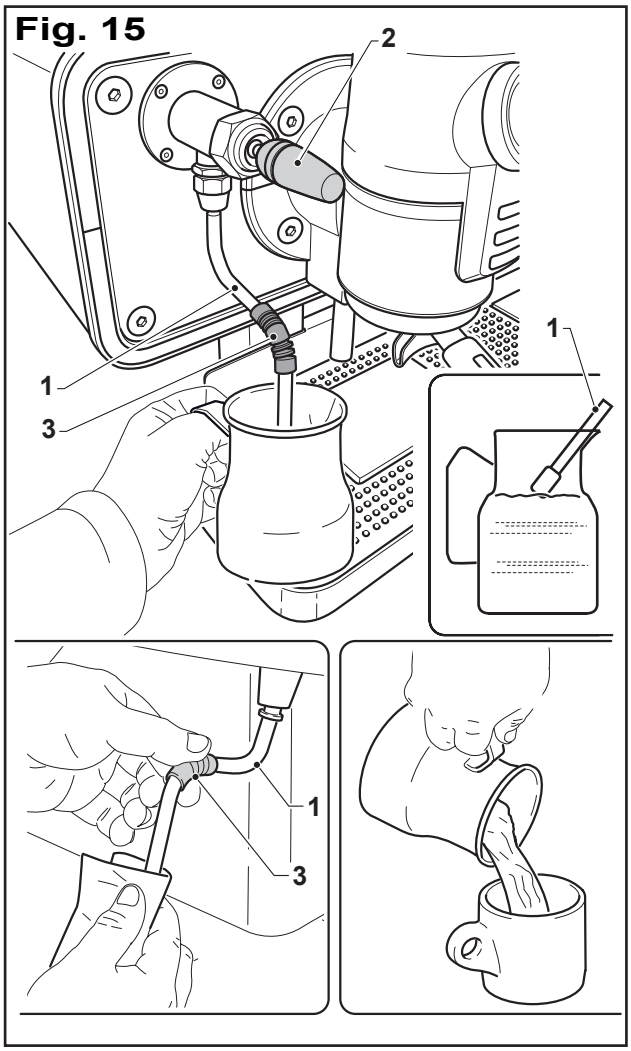
5.10 -PREPARING CAPPUCCINO (Fig. 15)

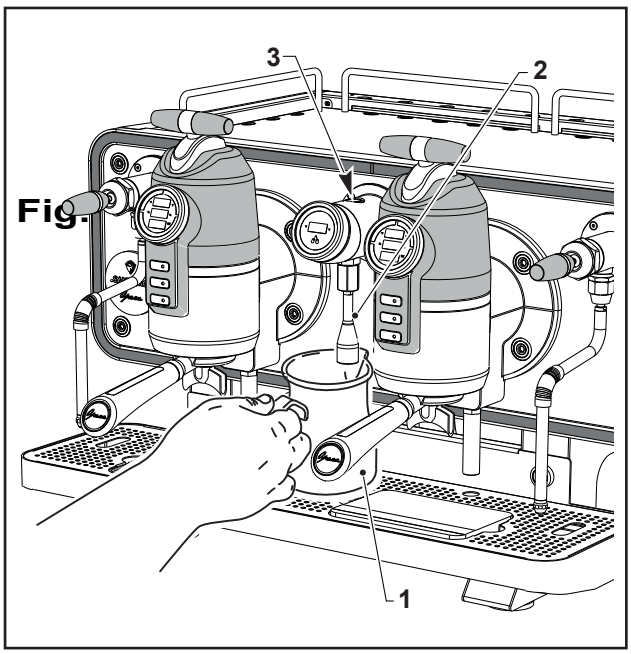
To prepare a professional cappuccino, fresh milk must be “frothed” (± 65 ÷ 70 °C Max) until froth is achieved, which then is poured onto a previously dispensed coffee.

⚠ HAZARD ⚠

Be careful, since the tap (1) is hot and can burn your hand. To move the tap, hold it only by the area (3) coated with rubber.

- Pull out the tap (1) over the grille and use the lever (2) to dispense steam for one/two seconds to drain the water contained in the steam tap.
- Pour the milk in the jug. We recommend using stainless steel jugs with conical spouts. The quantity of milk for a cappuccino is approximately 125 cc (1/4 of a litre).
- Keep the spout of the steam tap (1) just below the milk surface; keep the jug slightly tilted, the steam tap must not be in the middle nor against the wall.
  Open the steam with lever (2): a vortex will be generated inside the jug, which will form a compact froth.
  Stop dispensing steam by moving lever (2) to the middle position when a max. temperature of 70 °C is reached.
- Pull out the steam tap from the jug, tap the bottom of the jug gently to stabilize the air bubbles, then pour the froth on the previously prepared espresso, waving the jug slightly.
- After preparing any type of drink, dispense steam for a few seconds to remove any residue of the drink and clean, before and after each dispensing, with a cloth to be used only for this purpose and to be periodically replaced in order to prevent crusting that is hard to remove.





EN

5.11 -PREPARING TEA, CAMOMILE, ETC. (Fig. 16)

- Place a jug (1) under the water dispensing tap (2).
- Press button (3) to dispense hot water, when the set time expires, dispensing stops.
- Add the desired product.

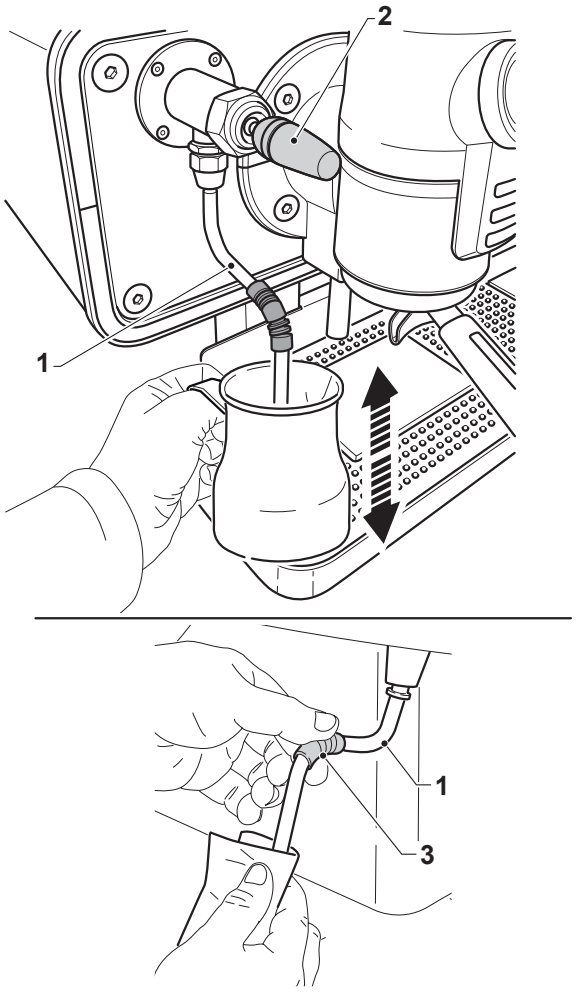
5.12 -HEATING A DRINK (Fig. 17)

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

⚠ HAZARD ⚠

Be careful, since the tap (1) is hot and can burn your hand. To move the tap, hold it only by the area (3) coated with rubber.

Fig. 17

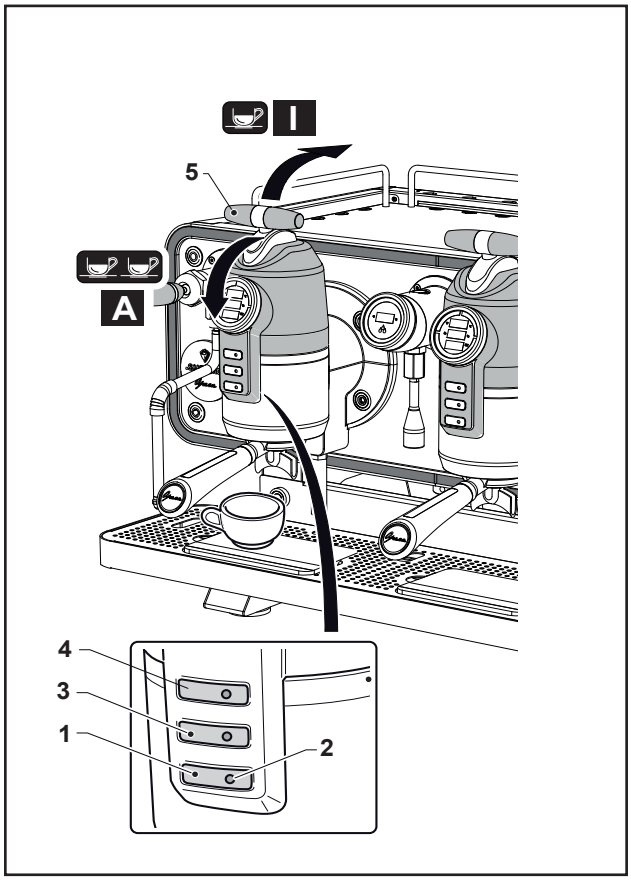


EN

5.13 -PROGRAMMING

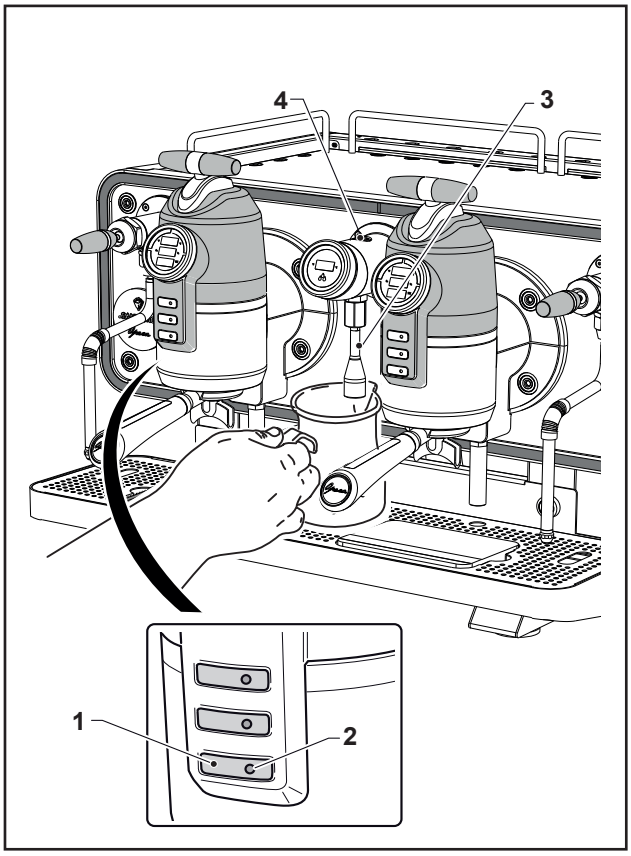
Doses and some machine functions (temperature, etc.) can be programmed in two different ways:
Manually, by means of the machine buttons, or by means of an application accessible by WiFi

5.13.a - “Coffee doses” manual programming



- Fit the filter holder with coffee sufficient for the dispensing to be programmed on the machine.
- Press button (1) on the first unit on the left for 10 seconds, until its LED flashes (2).
- Within 30 seconds, press one of buttons (1), (3), (4) pertaining to the dispensing to be programmed, then operate lever (5) toward “**A**” to dispense two coffee or toward “**I**” to dispense one coffees.
- When the quantity of coffee in the cup reaches the desired amount, move lever (5) to stop dispensing; the program will store the quantity of coffee dispensed for that dispensing
- Repeat this operation for all types of dispensing for all units of the machine.

5.13.b - “Water dose” manual programming



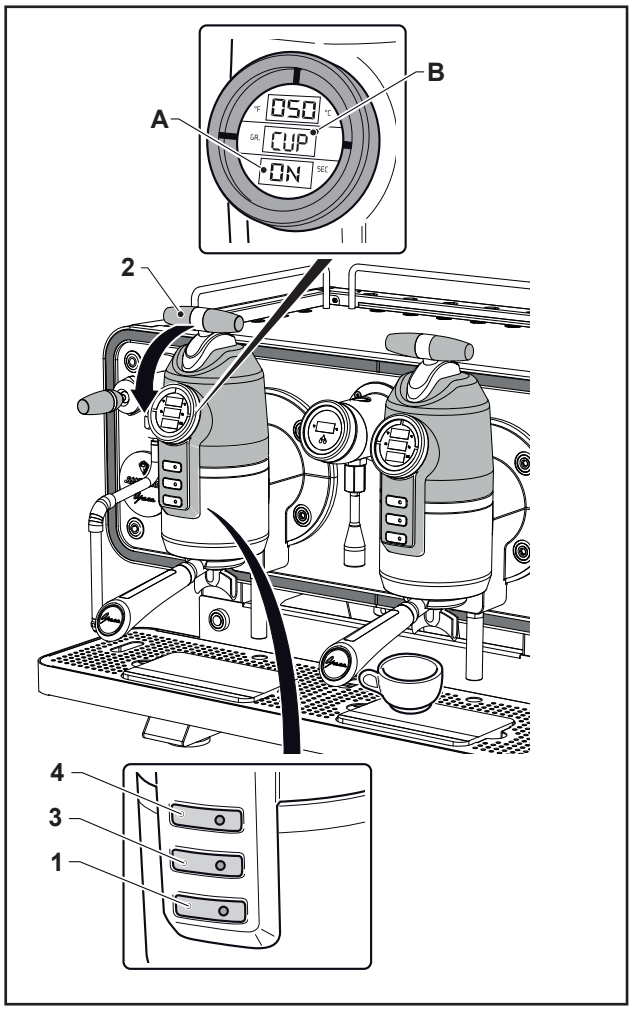
- Position a container under spout (3).
- Press button (1) on the first unit on the left for 10 seconds, until its LED flashes (2).
- Within 30 seconds, press button (4) to dispense hot water, when the desired quantity is reached, press button (4) again to stop dispensing.

  The dispensed quantity is stored in memory.

EN

5.13.c - Manual temperature programming.

Cup heating plate temperature



- Programming the temperature of the cup heating plate is possible only using the first unit on the left.

- On the first group on the left press the button (1) and keep it pressed, at the same time move forward the lever (2) and through the buttons (3) and (4) it's possible to enable "ON" or disable "OFF" the cup heating plate heating; the cup heating plate status is shown in field "A" of the group's display.
  Press the button (1) to confirm.

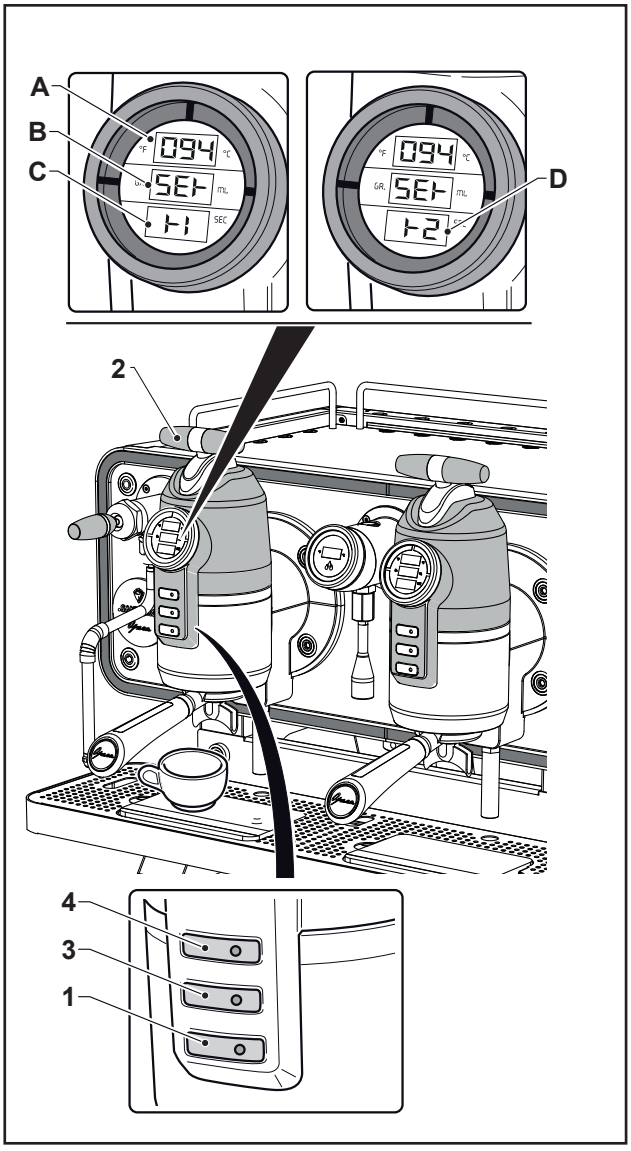
- If enabled the cup heating plate heating, in the field "A" of the display appears an "ON" writing and is shown the "050 CUP ON" writing too (50% cup heating power).

- Press the button (3) to descrease power, on the other hand press (4) to increase it.

- To confirm the set data and go to the next setting press the button (1) .

Coffee water temperature and unit

- The water temperature is shown in field



"**A**" of the unit display, while "Set." is shown in field "**B**" to indicate that the temperature is being set; field "**C**" shows the message "t1" which indicates that the water coffee temperature is being programmed.

- Use button (3) to decrease the temperature and button (4) to increase it.

- To confirm the data that were set, press button (1) to move to programming the dispensing unit temperature shown by the message “t2” in field “**D**”.

- Adjust temperature “t2” in the same way as for programming “t1” then press button (1) to confirm and go ti the next setting

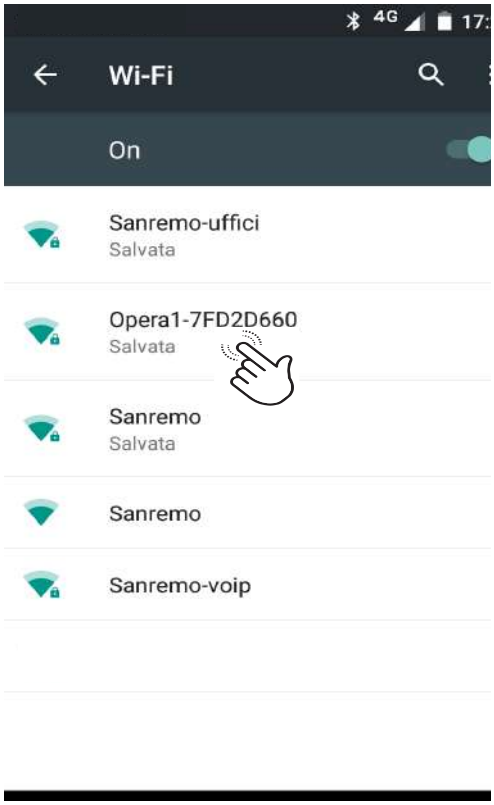
5.13.d Programming via Wi-Fi

All the functions of the machine can be programmed using a device by connecting a smartphone, tablet or PC to the Wi-Fi network of the machine.

The connection parameters are shown in the sheet attached to this manual and in the adhesive label inside the
machine.

Connection to the machine

Using the connection settings of the device, log in to theWi-Fi network of the machine by selecting it from the list of available networks and entering the password required, as follows:



IMPORTANT

The login password can not be changed; keep the original passwordin a safe place

Access the configuration page

Through the browser of the device access the configuration pagewriting the address 192.168.10.1 in the address
bar.Alternatively, when possible, scan the following QR CODE:

Menu

By pressing the context menu key at the top right, you can access the followingscreens:

- **Express Yourself**
  It is the main page from which all the extraction parameters can be set:

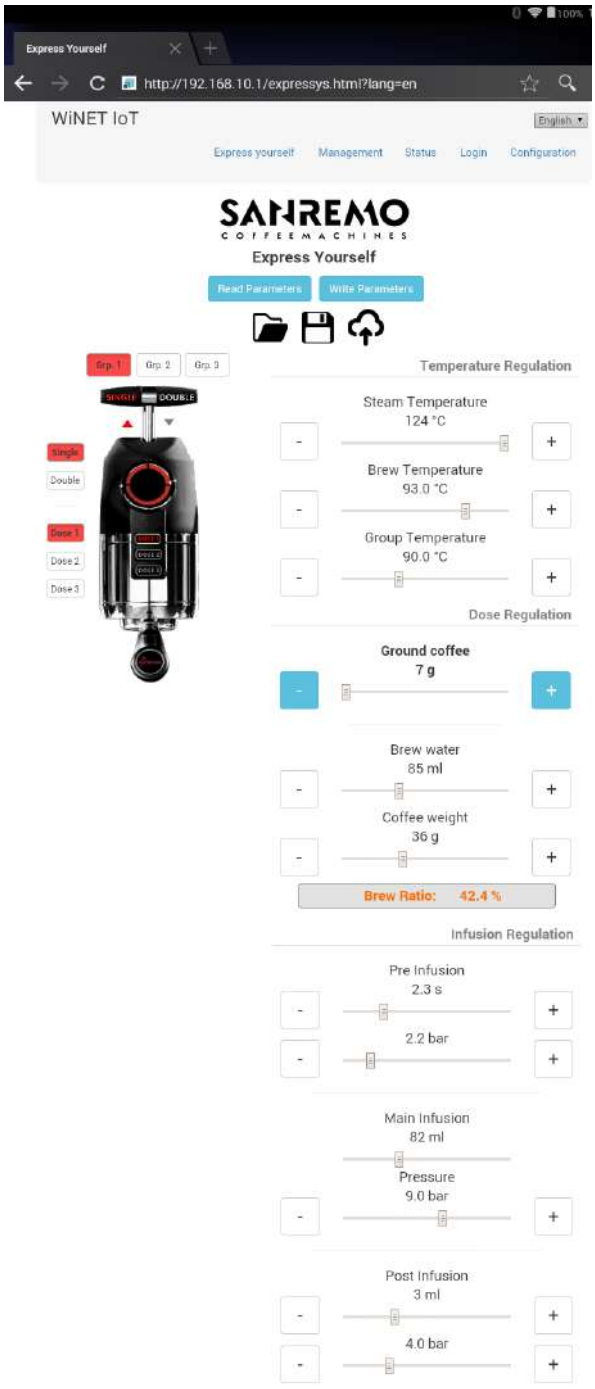
ATTENTION

Attention: before carrying out any operation it is necessary to read themachine settings by pressing the “Read parameters” key: wait for someseconds, until the message “Reading parameters in progress ... Please wait!”

EN

To change the desired dose, select the group and dose usingthe keys found around the figure of the group, then scroll down modify the parameters using “+” and “-” or thecorresponding “slider”.

Once the desired settings have been changed, press the “Write Parameters” key to memorize the settings. It is possible to save a set of settings, which can be recalled later: press the key and enter an identifying name, so that it will then possible torecall the parameters by pressing the key and selecting the parameter set from the drop-down menu. To send the data to the machine, press the key “Write Parameters”.



- **Management**

In this page the technical parameters can be set; password is required to access it and it has to be inserted in the “LOGIN” area of the context menu. To modify each parameter, click on the corresponding icon and enter the desired value:

Texts: In this section it is possible to set the machine name and the telephone number of the service center.

Time program: In this section it is possible to set the time for the automatic switching of the machine and a possible closing day.

EN

Counters: In this section it is possible to view the number of coffee, hot water, total/partial amount dispensed by each group. The counters can be reset using the “Reset counters” key; all the counters will be reset, except the ‘Total’ one.

Cup warmer: in this section it is possible to turn the cup warmer on or off and to set the desired power. Settings and Temperatures: in these sections it is possible to adjust all the technical settings.

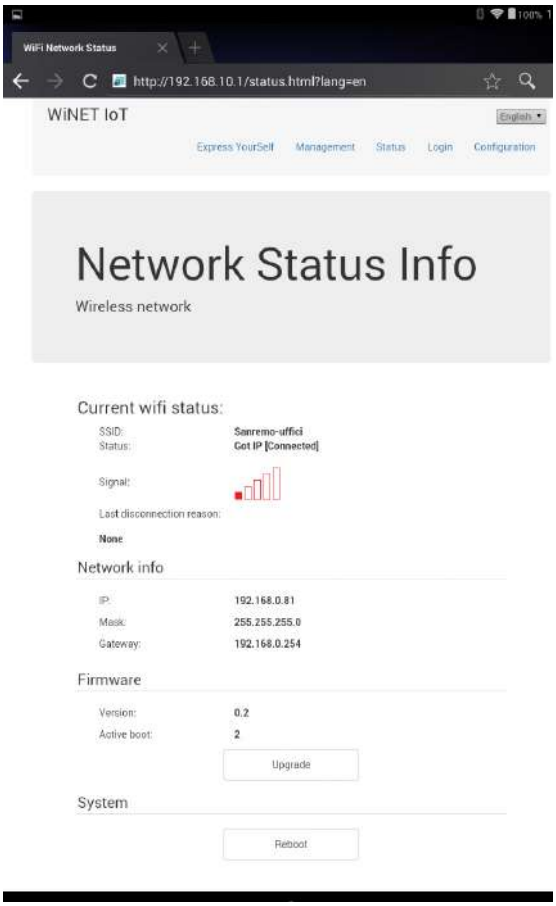
Read data: useful to read the technical parameters of the machine to be pressed to update the display of the desired section.

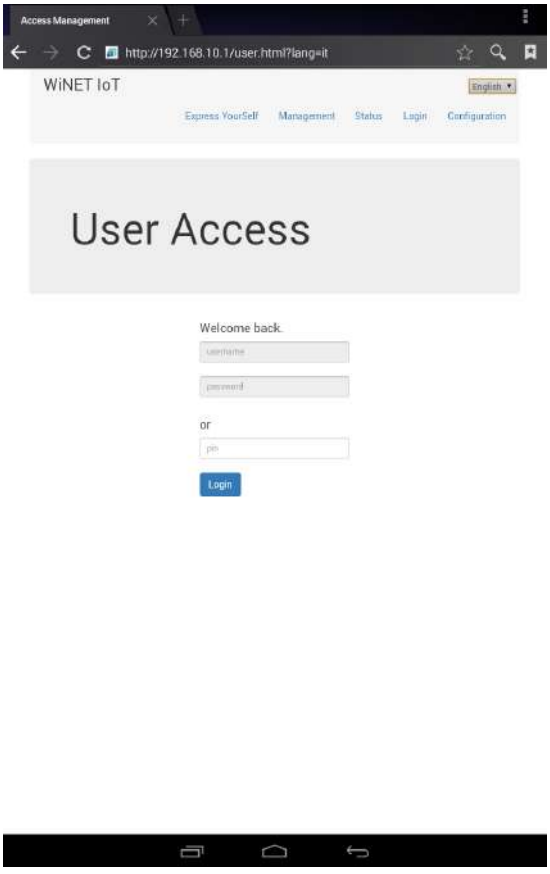
• Status

Control page of the data status of the machine and the Wi-Fi firmware version.

• Login

login page for maintenance or technical installation.



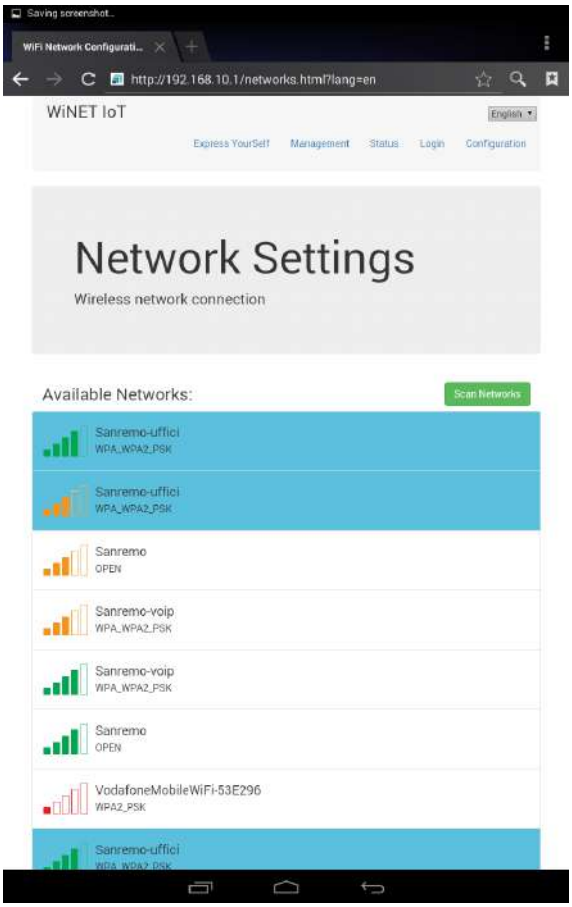


EN

• **Configuration**

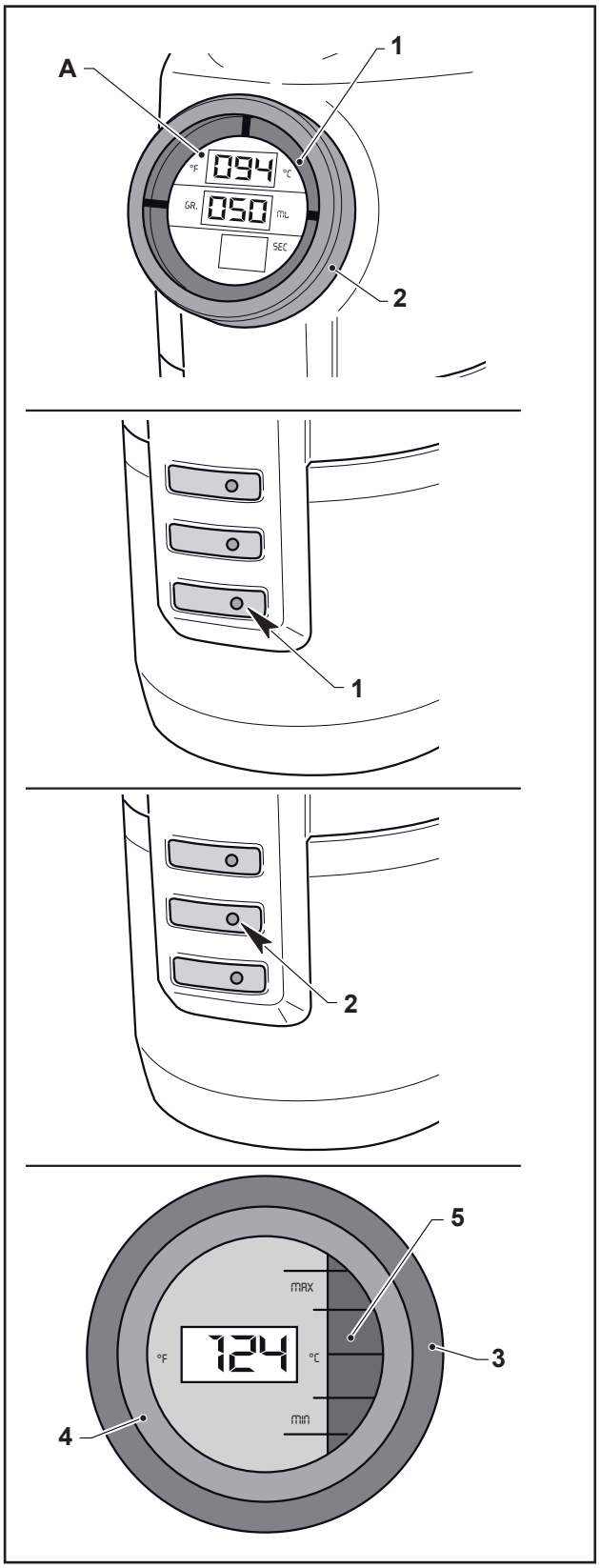
This is the configuration page of the WiFi module.

By clicking on “networks” you can select an internet network to connect the machine to:



5.14 -ALARMS

- In the event of an alarm, the edge (1) of display (2) of the unit in alarm turns off and the type of alarm that has been triggered in shown on display “A”.



EN

5.14.a - Water/coffee is not dispensed by the unit

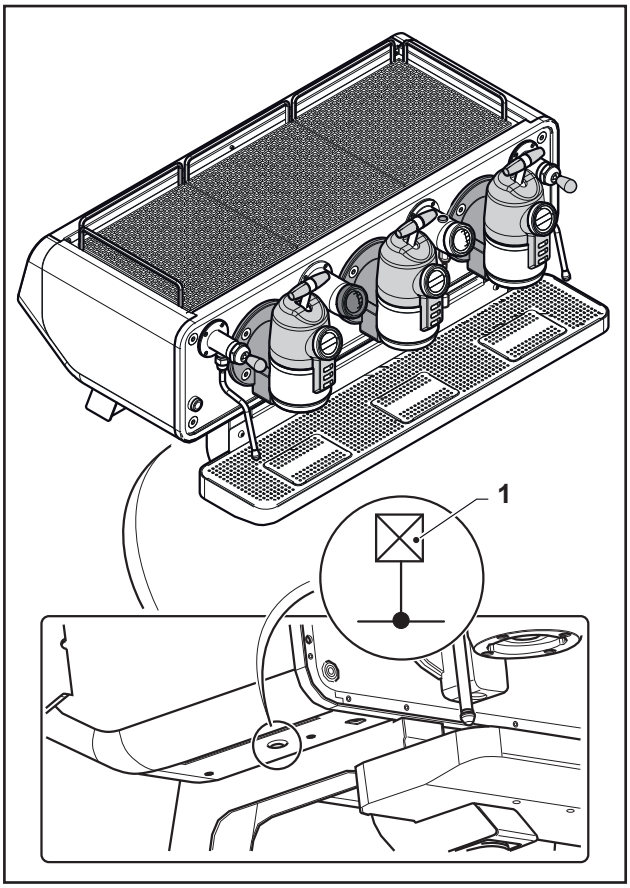
- If the unit is not dispensing coffee and when the filter holder is removed water is also not dispensed, the alarm is triggered and the LED flashes (1).

5.14.b - Positioning the machine in stand-by

- If the machine is accidentally put in stand-by, all displays turn off and the LED (2) of the first unit on the left flashes.
- Press LED button (2) to turn the machine on and quit the stand-by mode.

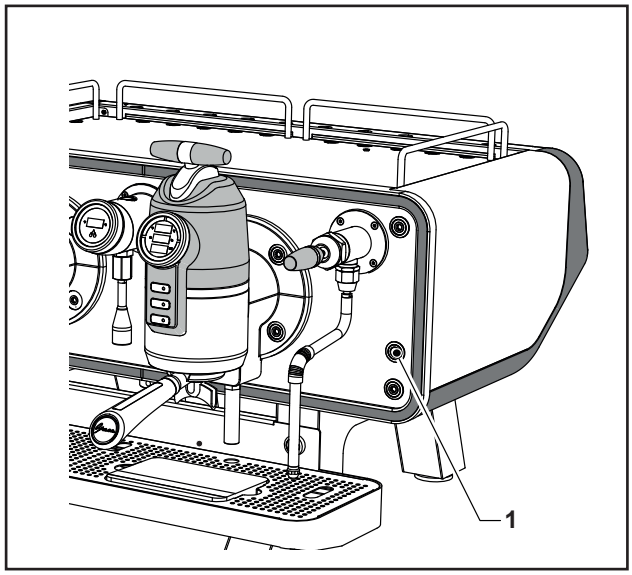
5.14.c - Filling alarm

- If there are issues in filling/refilling water in the boiler, after 120 seconds from start of refilling the machine issues an alarm, the edge (4) of display (3) turns off and the level graded scale (5) flashes.
- To clear the alarm, check the water supply line, when water supply is restored the machine will automatically leave the alarm situation.



5.15 - COFFEE CIRCUIT PURGE

Is advise to carry out a coffee circuit control working on the PURGE (1) button periodically (once a week).
This allows to remove possible air bubbles accidentally created and so to the constancy of the set doses.



5.16 - SHUT DOWN

ATTENTION

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

IMPORTANT

Before shutting down the machine, the cleaning operations described in the chapter 6 must be performed.

To shut down the machine, proceed as follows:

- Disconnect the power supply by pressing switch (1), which will turn off.
- Disconnect the breaker upstream of the machine and close the water supply tap.

EN

5.17 - MALFUNCTIONS CAUSES - SOLUTIONS

The following are some of the issues that may occur when using the machine.
For all issues not included in this table, see the Technical Support.

ISSUES	CAUSES	SOLUTIONS
Boiler temperature display flashes.	The water mains tap or the impurity filter taps are closed.	Open the tap
	Boiler intake malfunction.	Cut off voltage for at least 5 seconds and power again by pressing the ON-OFF button.
		Call the technical service.
Water is not dispensed by the unit	The water mains tap or the impurity filter taps are closed.	Open the taps.
	The water intake fitting filter is clogged.	Remove and clean. Check regeneration of the impurity filter resin.
	Clogged nozzle.	Clean the nozzle.
Water does not heat up.	Burnt heating element.	Call the technical service.
	Temperature probe not operating.	Call the technical service.
Continuous water intake (level display flashes).	Faulty level probe.	Call the technical service.
The unit is at temperature, but does not dispense coffee.	Gear pump not operating.	Call the technical service.
	Faulty dispensing lever.	Call the technical service.
Coffee is not dispensed in regular doses.	Faulty volumetric dosing unit.	Call the technical service.
Insufficient use of coffee.	The grain size of ground coffee is not correct (exceedingly fine or coarse size).	Check the dispensing time and/or adjust grinding.
	Partially clogged head and filters.	Call the technical service.
The steam tap is leaking even when the tap is closed.	Faulty sealing gasket.	Call the technical service.
Steam is leaking under the knob of the tap when opening.	Faulty tap spindle gasket.	Call the technical service.
There is a leak between the unit and the filter holder when dispensing.	Faulty cup gasket or uneven filter edge.	Call the technical service.

EN

ISSUES	CAUSES	SOLUTIONS
Unit control level not operating.	Faulty microswitch.	Call the technical service.
Coffee overflows from the edges of the filter holder.	Dirt residues are present in the seat of the filter holder, preventing coffee from flowing through the spout.	Clean.
	Unit gasket worn out.	Replace.
	Clogged heads.	Clean or replace.
Coffee is too cold.	Machine not ready.	Wait for the temperature to be reached.
Coffee is not dispensed or is dispensed too slowly.	Insufficient water supply.	Check the supply line.
	Clogged filter holder dispensing hole.	Clean the filter holder thoroughly with specific detergent and using a toothpick.
	Excessively fine grinding.	Adjust the grinder/dosing device.
The machine does not dispense steam.	Clogged dispensing nozzle.	Clean.
	Clogged dispensing ducts.	Call the technician to perform a calcium-removing cleaning.
	Faulty steam tap.	Call the technical service.
The machine does not dispense hot water.	Supply tap closed.	Open the tap.
	Faulty dispensing solenoid valve.	Call the technical service.
	Clogged dispensing ducts.	Call the technician to perform a calcium-removing cleaning.

EN

EN

Chapter 6

EN

CLEANING AND MAINTENANCE

INDEX

6.1 - SCHEDULED MAINTENANCE (USER). 112

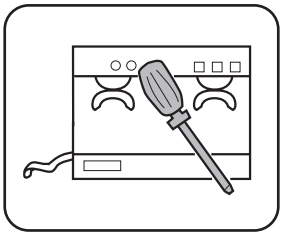
6.1.a - Unit automatic washing 112

6.1.b - Cleaning the machine 113

6.2 - SCHEDULED MAINTENANCE (TECHNICIAN). 114

6.3 - MAINTENANCE ACCORDING TO NEEDS (TECHNICIAN) **114**

6.4 - TECHNICAL SUPPORT AND SPARE PARTS **114**



6.1 - SCHEDULED MAINTENANCE (USER)

• DO NOT:
- **use water jets to clean the machine;**
- **use detergents containing alcohol, ammonia or abrasive sponges to clean the machine; USE only specific detergents for coffee machines or dishwashers.**

- **Chemical detergents used to clean the machine and/or system must be used with care to prevent wear of the components and damage to the environment (biodegradability above 90%).**
- **Clean all parts and components of the machine fully.**
- **Cleaning and maintenance to be performed by the user must not be done by children without supervision.**

This includes all operations to be performed on the machine daily at the end of operation.

EN

⚠ HAZARD ⚠

Maintenance operations must be perfor med with the machine off and cold and with the main switch set to "0" "OFF". Specific operations that must be performed with the machine on must be performed very carefully.

IMPORTANT

Rejuvenation or maintenance work on the decalcified must be performed according to the instructions in the relevant manual.

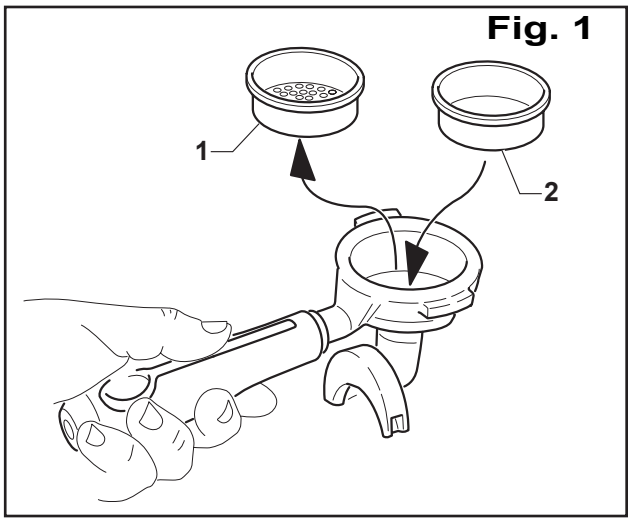
6.1.a - Unit automatic washing (Fig. 1-2)

IMPORTANT

Unit automatic washing is performed when the coffee machine is still operating:

- Release the filter holder and empty it.
- Remove filter (1) and insert the blind filter (2); pour coffee machine detergent into the blind filter; as for the quantity, follow the instructions on detergent package.

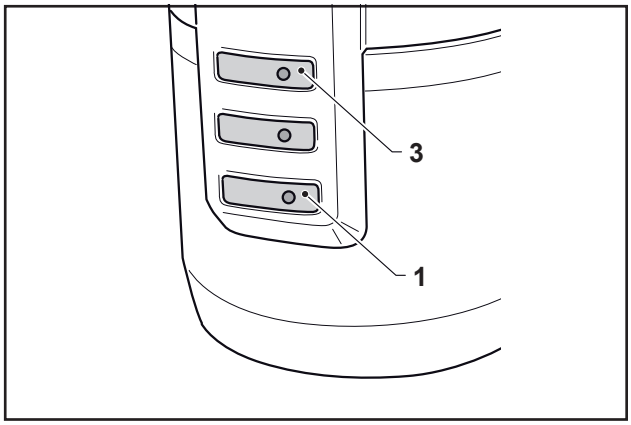
Fig. 1



- Press button (1) and (3) of the unit at the same time; the washing cycle will start automatically and the LEDs of buttons (1) and (3) will flash.

- At the end of washing, the LEDs of buttons (1) and (3) turn off.

Fig. 2



- Remove the filter holder and clean the blind filter, washing it under running water.
  Refit the filter to the unit, enter the programming screen and repeat the washing stage without pouring detergent in the blind filter; a rinsing stage is then performed.

- After rinsing, remove the filter holder, replace the blind filter with the normal filter, then dispense one coffee to get rid of any unpleasant taste.

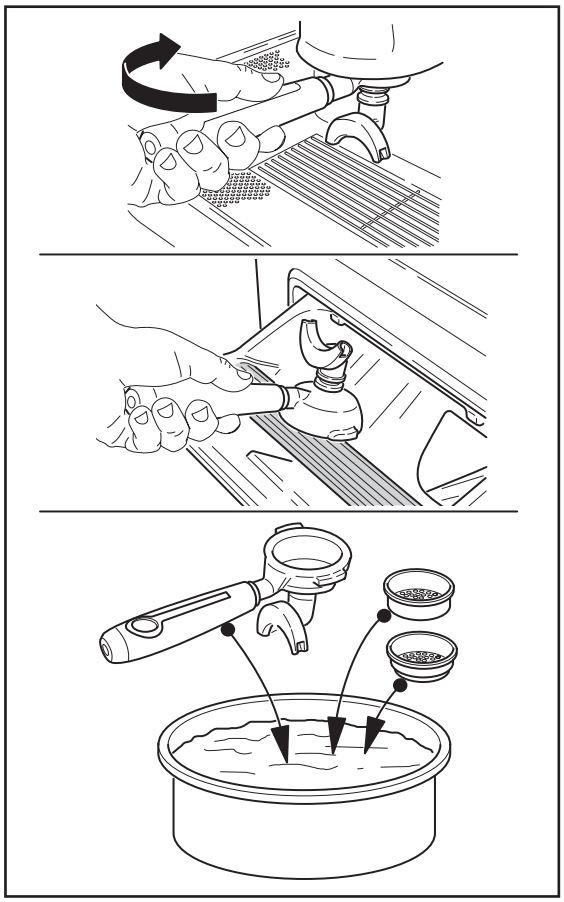
IMPORTANT

All units of the machine must be washed.

6.1.b - Cleaning the machine (Fig. 3-4-5-6)

ATTENTION

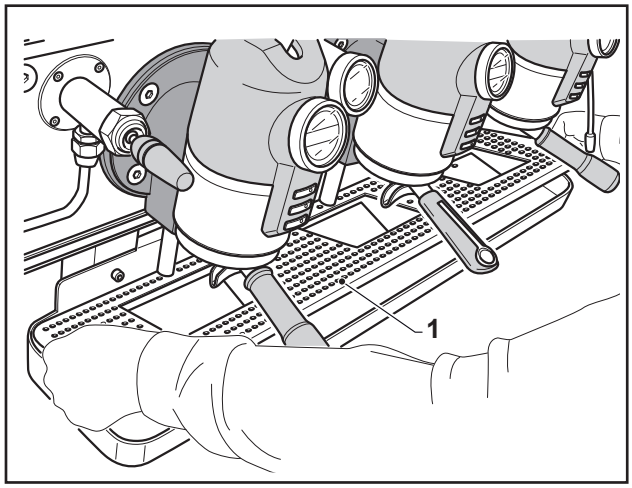
DO NOT use corrosive or abrasive detergents; use only specific detergents for coffee machines or dishwashers.
DO NOT clean the machine with water jets.



To clean, proceed as follows:

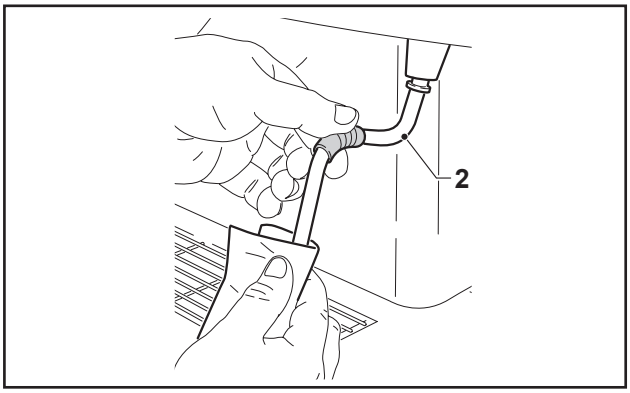
- Release the filter holders and empty them.

- Remove the filters from the filter holders and submerge both in a tray containing a specific detergent,leaving them to soak for the entire time the machine is not used.



- Remove the grille (1), lifting it from its side slots, and wash it under running water and with specific detergents.
  After washing it, dry it fully with a soft cloth and reassemble it.

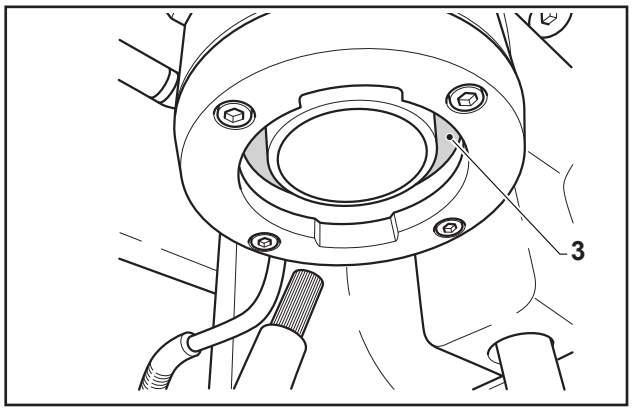
- Check that the steam taps (2) are not built-up and clean them with specific detergents if necessary.



EN

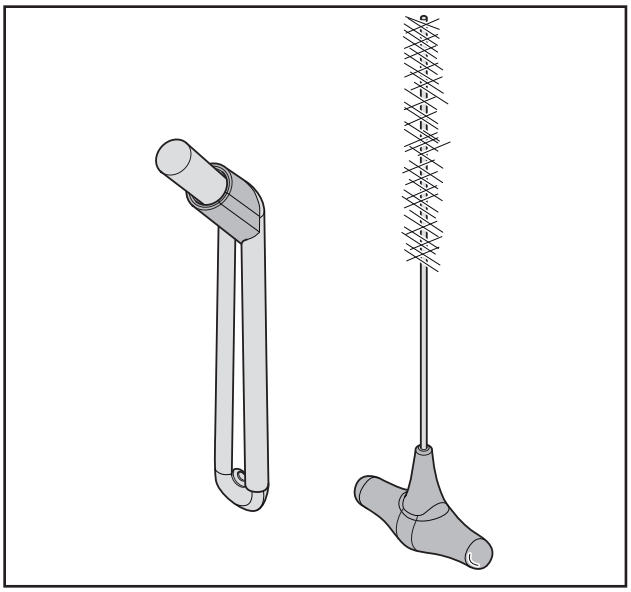
- Clean the bottom of the unit with a sponge and the gasket (3) with a soft brush.

- Clean the body of the machine with a cloth dampened with water.



- Clean the external parts of the machine using a damp cloth in order to eliminate any residues.

- The brush or bottlebrush provided can be used to clean the areas that are not easy to reach with the damp cloth.



EN

6.2 - SCHEDULED MAINTENANCE (TECHNICIAN)

This lists all operations that must be performed periodically to ensure proper operation of the machine.

IMPORTANT

All scheduled maintenance operations must be performed by the Technical Support.

We recommend signing a support agreement with the local Technical Support to cover any issue that may occur when using the machine.

6.3 - MAINTENANCE ACCORDING TO NEEDS (TECHNICIAN)

This lists some operations that must be performed as necessary, e.g. replacing a worn or broken component.

IMPORTANT

Any issue not included in the table at the end of chapter 5 requires work from the Technical Support.

6.4 - TECHNICAL SUPPORT AND SPARE PARTS

- Only contact the authorised dealers for all issues pertaining to the machine and for all spare parts.
- If repairs are needed, only use original spare parts: in this way the machine will maintain its technical specification unchanged over time.
- See the spare parts catalogues to order spare parts.

Chapter 7

EN

DECOMMISSIONING

(Chapter for the maintenance technician)

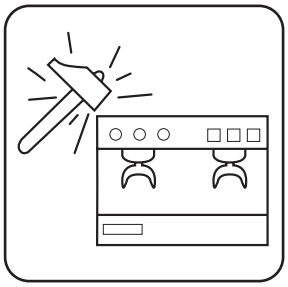
INDEX

7.1 - TEMPORARY DECOMMISSIONING. 116

7.2 - CHECKS AND INSPECTIONS AFTER PROLONGED INACTIVITY..... **117**

7.3 - DISMANTLING THE MACHINE **117**

7.4 - DISPOSAL OF HARMFUL SUBSTANCES **118**



7.1. - T E M P O R A R Y DECOMMISSIONING (Fig. 1)

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

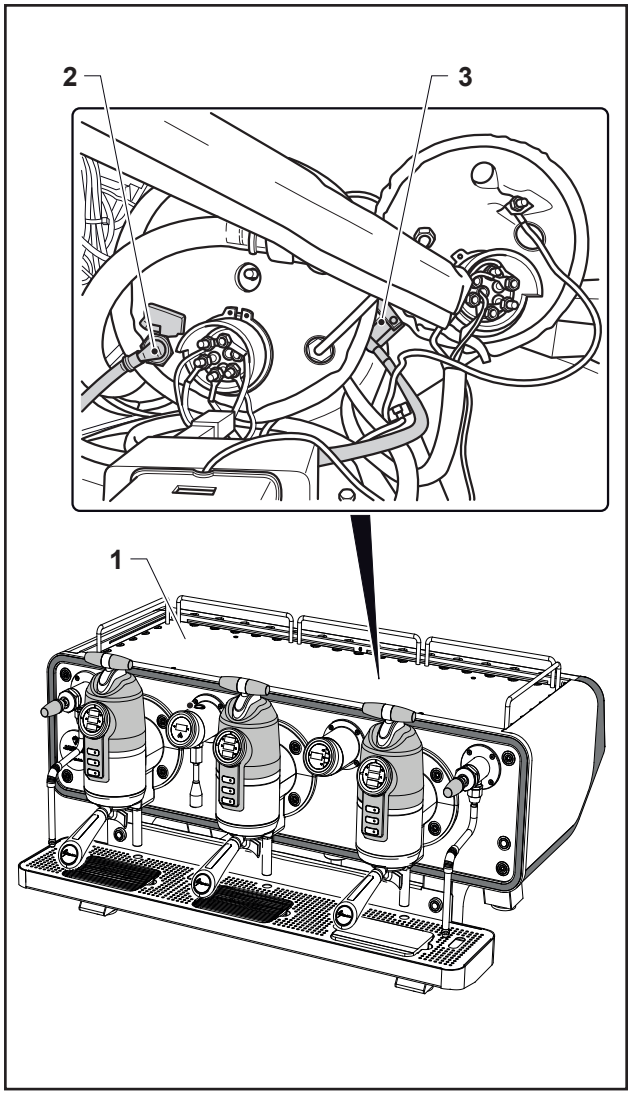
- Disconnect water and power supply.
- Drain the water contained in the boiler as follows:

⚠ **HAZARD** ⚠

Before performing this operation, ensure that the coffee machine is off (power supply upstream of the machine disconnected), that the water supply tap upstream of the machine is closed and that the water in the boiler is cold (max steam temperature display (1): 30°C)

- Remove the top grille (1) of the cup heating plate, open the two taps (2) and (3) located on the boiler.

- Clean the machine as described in the “Maintenance” chapter and position it in a room free of dust and humidity.



7.2 -CHECKS AND INSPECTIONS AFTER PROLONGED INACTIVITY

HAZARD

Checks and inspections after prolonged inactivity must be performed by a specialised technician.

ATTENTION

Before shutting down the machine, perform the following checks:

- Clean the machine thoroughly.
- Dispense water from the shuttering tap located upstream of the machine to eliminate any residue from the pipe.
- Clean or replace the filters installed upstream of the machine.
- Reconnect the water and power supply as described in the“Installation” chapter of this manual.
- Check that there are no leaks from the water supply circuit.
- Start the machine and perform the first start-up operation described in “chapter 4” of this manual.

7.3 - DISMANTLING THE MACHINE ----------

In order to protect the environment, proceed according to current local regulations.
When the machine can no longer be used nor repaired, separately dispose of its components.

The electrical equipment can be disposed of as domestic waste, but separate waste collection regulated by special laws for electrical equipment waste must be complied with (Legislative decree no. 151 of 25/7/05 - 2002/96/EC - 2003/108/EC)
Electrical equipment is marked by a symbol of a crossed-through trash wheelie bin. This symbol indicates the equipment was marketed after 13th of August 2005 and that it must be disposed of separately.
Inappropriate or illegal disposal of equipment or improper use of equipment may harm people and the environment due to the substances and materials contained in the equipment. Disposal of electrical waste which does not comply with current regulations will incur administrative and criminal penalties.

IMPORTANT

With regards to disposal of harmful substances (lubricant, solvents, paints, etc.) see the following paragraph.

EN

7.4 - DISPOSAL OF HARMFUL SUBSTANCES ----------

To dispose of these substances see the provisions of current regulations in each country and operate consequently.

IMPORTANT

The customer will be solely liable for any irregularity before, during or after scrapping or disposing the machine components, pertaining to the interpretation and application of current regulations in this matter.

EN

Cod.81010003B - Agg.05/2020

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