



Libretto Istruzioni
Instruction Booklet
Livret D'Instructions

NAPOLI

CE

COSTRUTTORE

BUILDER

FABRICANT

SANREMO

SANREMO COFFEE MACHINES S.r.l.

Via Bortolan, 52

31050 Vascon di Carbonera (Treviso) ITALY

Tel. +39.0422.498900 - Fax. +39.0422.448935

www.sanremomachines.com - E-mail: info@sanremomachines.com

IT

DATI RIEPILOGATIVI

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

EN

SUMMARY DATA

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

FR

RÉFÉRENCES DE LA MACHINE

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

Modello / Model / Modèle
Matricola / Register / Numéro de série
Data di consegna / Delivery date / Date de livraison



The diagram shows a rectangular identification plate. On the left, there is a CE mark and a crossed-out wheeled bin symbol. To the right of these symbols are fields for 'mod' and 'type', followed by 'W', 'V', and 'Hz'. Below these fields are two more empty lines. At the bottom right, it says 'Made in Italy'. Arrows point from the labels in the table above to the corresponding fields on the plate: 'Modello / Model / Modèle' points to the top line, 'Matricola / Register / Numéro de série' points to the 'mod' field, and 'Data di consegna / Delivery date / Date de livraison' points to the bottom line.

Indirizzo concessionario

Address dealer

Adresse du
concessionnaire



.....
.....

Tel. : -

Fax. : -



.....
.....

Tel. : -

Fax. : -

Italiano (istruzioni originali)		IT
English (Translation of original instructions)		EN
Français (Traduction des instructions d'origine)		FR

INDICE

1 - AVVERTENZE	10
1.1 - AVVERTENZE GENERALI	10
1.2 - RIFERIMENTI NORMATIVI	11
1.3 - DESCRIZIONE SIMBOLOGIE	11
1.4 - PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE	11
1.5 - OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO	12
1.6 - RISCHIO DI ESPLOSIONE	12
1.7 - LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA	12
1.8 - VIBRAZIONI	12
1.9 - USO PREVISTO	12
1.10 - USO SCORRETTO	12
1.11 - DICHIARAZIONE PER I MATERIALI IN CONTATTO CON ALIMENTI	13
2 - SICUREZZE	13
2.1 - TARGHETTE DI SICUREZZA	13
2.2 - PROTEZIONI DI SICUREZZA	13
2.2.a - Sicurezze meccaniche	13
2.2.b - Sicurezze elettriche/elettroniche	13
2.3 - ZONE OPERATORE	13
2.4 - ZONE A PERICOLO RESIDUO	13
2.5 - ZONE PERICOLOSE	14
3 - DESCRIZIONE MACCHINA	15
4 - DATI TECNICI	15
5 - DISIMBALLO E POSIZIONAMENTO	16
5.1 - DISIMBALLO DELLA MACCHINA	16
5.2 - POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA	16
6 - IDENTIFICAZIONE COMPONENTI	17
7 - COLLEGAMENTI	18
7.1 - ALLACCIAMENTO IDRICO	18
7.2 - AVVERTENZE PER UN CORRETTO UTILIZZO DELLE POMPE ROTATIVE	18
7.3 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO	20
7.3.a - Collegamento equipotenziale	20

INDICE

8 - MESSA IN FUNZIONE	22
8.1 - PRIMO AVVIAMENTO	22
9 - DESCRIZIONE COMPONENTI	24
10 - DESCRIZIONE COMANDI	25
11 - USO	26
11.1 - AVVIAMENTO DELLA MACCHINA.....	27
11.2 - EROGAZIONE CAFFÈ.....	27
11.3 - AVVERTENZE GENERALI PER UNA CORRETTA EROGAZIONE	28
11.4 - EROGAZIONE ACQUA CALDA	28
11.5 - RISCALDAMENTO DI UNA BEVANDA.....	29
11.6 - PREPARAZIONE CAPPUCCINO CON LANCIA VAPORE	30
11.7 - SPEGNIMENTO	30
12 - LAVAGGIO GRUPPI	30
13 - PULIZIA	31
13.1 - AVVERTENZE GENERALI DI PULIZIA	31
13.2 - PULIZIA GIORNALIERA	31
13.3 - MESSA FUORI SERVIZIO TEMPORANEA.....	32
13.4 - RIMESSA IN SERVIZIO MACCHINA.....	32
14 - GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI	33
15 - SMANTELLAMENTO	34

IT



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

IT



1 - AVVERTENZE

1.1 - AVVERTENZE GENERALI

- Il presente manuale è parte integrante della macchina e deve essere conservato con cura per ogni ulteriore consultazione. In caso di smarrimento o di richiesta di ulteriori informazioni contattare il concessionario di zona o il costruttore.
- Prima di procedere alla messa in funzione della macchina l'operatore dovrà aver letto con cura il presente manuale ed avere acquisito una profonda conoscenza delle specifiche tecniche e dei comandi.
- Prima d'installare la macchina, controllare che l'area adibita sia compatibile con le dimensioni d'ingombro e il peso della stessa.
- La macchina non è adatta per essere installata all'esterno.
- Non installare la macchina vicina a fonti di calore.
- L'apparecchio deve essere utilizzato da personale adulto e adeguatamente istruito. Non può essere utilizzato da bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali neanche sotto sorveglianza.
- Non utilizzare l'apparecchio con mani bagnate o a piedi nudi.
- Non permettere a personale non autorizzato e qualificato di mettere in funzione, regolare, o riparare la macchina. Far riferimento inoltre a questo manuale per le operazioni necessarie.
- Prima di procedere alla pulizia e/o alla manutenzione della macchina, e prima di rimuovere qualsiasi protezione, accertarsi che l'interruttore generale sia in posizione di "OFF" (O) , in modo da togliere

l'alimentazione elettrica alla macchina durante l'intervento dell'operatore.

- L'impianto di alimentazione elettrica, dell'acquirente, deve essere provvisto di un sistema di sgancio automatico a monte dell'interruttore generale della macchina e di un idoneo impianto di messa a terra che risponda a tutti i requisiti delle norme per la prevenzione degli infortuni.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghes.
- Non utilizzare la macchina se il cavo di alimentazione elettrica risulta screpolato o danneggiato.
- Nel caso si debba intervenire sull'interruttore generale o nelle sue vicinanze, togliere tensione alla linea a cui è allacciato l'interruttore generale.
- Controllare che tutti i dispositivi antinfortunistici di sicurezza (protezioni, carter, microinterruttori, ecc.) non siano stati manomessi e che siano perfettamente funzionanti. In caso contrario provvedere alla loro sistemazione.
- **Non rimuovere i dispositivi di sicurezza.**
- Onde evitare rischi personali, utilizzare solo attrezzi idonei e conformi ai regolamenti nazionali di sicurezza.
- **PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE ALLE TARGHETTE DI AVVERTENZA PRESENTI SULLA MACCHINA OGNI VOLTA CI SI APPRESTI AD OPERARE SULLA STESSA O NELLE SUE VICINANZE.**
- E' inoltre fatto obbligo all'utente di sostituire tutte le targhe segnaletiche che per qualunque motivo si siano deteriorate o non chiaramente leggibili, richiedendo quelle nuove al Servizio Ricambi.

- In caso di malfunzionamenti della macchina o danni ai componenti contattare il concessionario di zona o il costruttore.
- **E' fatto assoluto divieto a chiunque di utilizzare la macchina per usi diversi da quelli espressamente previsti e documentati.**

L'uso della macchina dovrà avvenire sempre nei modi, tempi e luoghi previsti dalle norme di buona tecnica, secondo le direttive in vigore e nel rispetto delle norme riguardanti la salute e sicurezza dei lavoratori indicate nelle leggi vigenti nel paese di utilizzo.

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

- **QUESTE NORME DI SICUREZZA INTEGRANO O COMPENSANO LE NORME DI SICUREZZA IN VIGORE LOCALMENTE.**
- **IN CASO DI DUBBIO RICHIEDERE SEMPRE L'INTERVENTO DI PERSONALE SPECIALIZZATO.**
- **QUALSIASI MANOMISSIONE, ELETTRICO/ELETTRONICO O MECCANICO DELLA MACCHINA DA PARTE DELL'UTENTE E SE L'USO DELLA MACCHINA È FATTO CON NEGLIGENZA, SOLLEVA LA DITTA COSTRUTTRICE DA OGNI RESPONSABILITÀ E RENDE L'UTENTE STESSO UNICO RESPONSABILE VERSO GLI ORGANI COMPETENTI PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI.**

1.2 - RIFERIMENTI NORMATIVI

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

1.3 - DESCRIZIONE SIMBOLOGIE

Molti incidenti sono causati dall'insufficiente conoscenza e dalla mancata applicazione delle regole di sicurezza da mettere in pratica durante il funzionamento e le operazioni di manutenzione della macchina.

Per evitare incidenti, leggere, comprendere e seguire tutte le precauzioni e le avvertenze contenute in questo manuale e quelle riportate sulle targhe applicate sulla macchina.

Per identificare i messaggi di sicurezza inseriti in questo manuale sono stati usati i seguenti simboli:



Pericolo dovuto ad elettricità



Pericolo generico o informazioni varie



Pericolo termico (ustioni)



Pericolo per danni alla macchina.

1.4 - PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE

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

IT



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

c) Predisposizione idrica.

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

1.5 - OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO

- In caso di incendio togliere tensione alla macchina disinserendo l'interruttore generale.
- Spegnere l'incendio utilizzando idonei estintori.



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

IT

1.6 - RISCHIO DI ESPLOSIONE

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

1.7 - LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA

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

1.8 - VIBRAZIONI

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

1.9 - USO PREVISTO

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

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

È stata prevista una zona per il preriscaldamento delle tazzine.

Solo per questo utilizzo deve essere utilizzata, qualsiasi altro utilizzo è da considerarsi uso improprio e quindi pericoloso.



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

1.10 - USO SCORRETTO

La macchina per caffè è stata realizzata e progettata per un uso esclusivamente alimentare e quindi è vietato:

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



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

1.11 - DICHIARAZIONE PER I MATERIALI IN CONTATTO CON ALIMENTI

Con la presente il costruttore SANREMO s.r.l. dichiara che i materiali impiegati nei suoi prodotti sono conformi al regolamento CE n°1935/2004.

2 - SICUREZZE

2.1 - TARGHETTE DI SICUREZZA

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



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

Pericolo Tensione inserita



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

Pericolo scottature



- Targhetta posizionata sulla parte superiore dello scaldatore.

2.2 - PROTEZIONI DI SICUREZZA

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

Sicurezze meccaniche

Sicurezze elettriche/elettroniche.

2.2.a - Sicurezze meccaniche

Le sicurezze meccaniche sono le seguenti:

- pannellatura che racchiude i componenti elettrici/elettronici e la caldaia completamente chiusi da viti;
- piano di lavoro dotato di griglia con bacinella per la raccolta dei liquidi;
- valvola di sovrappressione posta sulla caldaia;
- valvola di non ritorno posta sul circuito idrico.

2.2.b - Sicurezze elettriche/elettroniche

Le sicurezze elettriche/elettroniche sono le seguenti:

- termiche di protezione sui motori;
- termostati di sicurezza per il controllo delle sovratemperature;

2.3 - ZONE OPERATORE

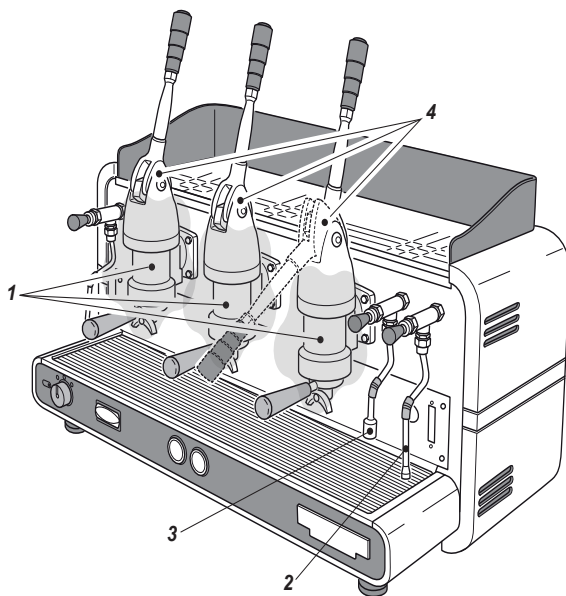
La macchina funziona con un solo operatore che, durante il funzionamento della macchina, è posizionato frontalmente alla stessa in modo da poter effettuare agevolmente le operazioni di preparazione caffè o altre bevande calde.

2.4 - ZONE A PERICOLO RESIDUO

Le zone a pericolo residuo sono quelle zone che non possono essere protette a causa del particolare tipo di produzione, per quanto riguarda la macchina per caffè sono le seguenti:

IT

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



2.5 - ZONE PERICOLOSE



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

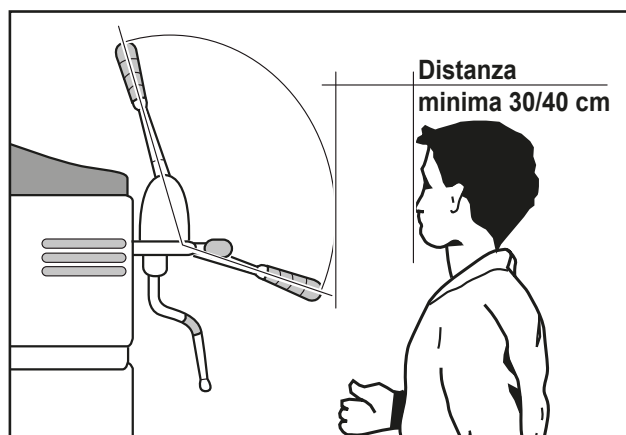


In tutte queste quattro zone vi è il pericolo di scottatura.



Durante l'azionamento della leva di erogazione è obbligatorio che l'operatore stia a una distanza minima di 30-40 cm dal raggio di azione della stessa.

IT



3 - DESCRIZIONE MACCHINA

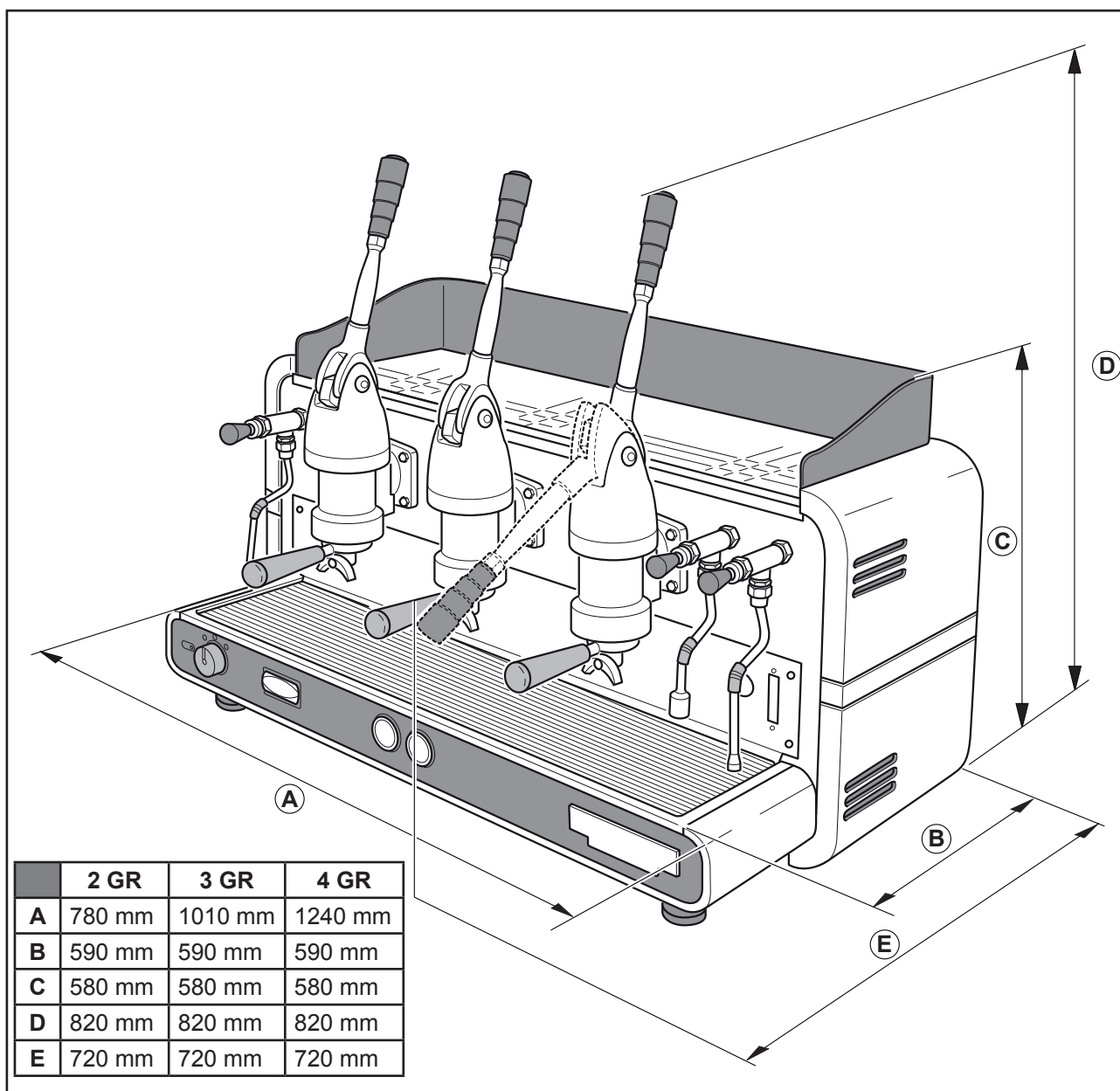
Di seguito vengono elencate le principali caratteristiche della macchina per caffè espresso automatica.

Macchina manuale per caffè in polvere con controllo digitale della temperatura caldaia ed erogazione tramite leva.

Disponibile 2,3 o 4 gruppi.

Rubinetti vapore e erogazione acqua calda e rubinetto manuale per carico acqua in caldaia.

4 - DATI TECNICI



Gruppi		2 GR	3 GR	4 GR
Capacità caldaia	litri	12	19	26
Peso netto	kg	78	109,4	132
Peso lordo	kg	89,45	114,8	139,5
Tensione di alimentazione	V	220-240 1N~ 380-415 3N~	220-240 1N~ 380-415 3N~	220-240 1N~ 380-415 3N~
Potenza resistenza caldaia (230 V)	kW	3,5	5,5	7
Potenza resistenza scaldavvande elettrico	kW	0,2	0,25	0,25

Potenza elettropompa	kW	0,13	0,13	0,13
Potenza totale con scaldacaze elettrico	W	3900	5950	7150
Pressione di esercizio caldaia	Bar/MPa	0,8 ÷ 1,5 / 0,08 ÷ 0,15	0,8 ÷ 1,5 / 0,08 ÷ 0,15	0,8 ÷ 1,5 / 0,08 ÷ 0,15
Pressione acqua di rete	Bar/MPa	6 / 0,6	6 / 0,6	6 / 0,6
Pressione erogazione caffè	Bar/MPa	8-9 / 0,8-0,9	8-9 / 0,8-0,9	8-9 / 0,8-0,9
Temperatura di funzionamento	°C	5 ÷ 35	5 ÷ 35	5 ÷ 35

5. DISIMBALLO E POSIZIONAMENTO



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

Per evitare possibili rischi di contaminazione igienica si consiglia di disimballare l'apparecchiatura solo al momento della sua installazione.

5.1 - DISIMBALLO DELLA MACCHINA

IT

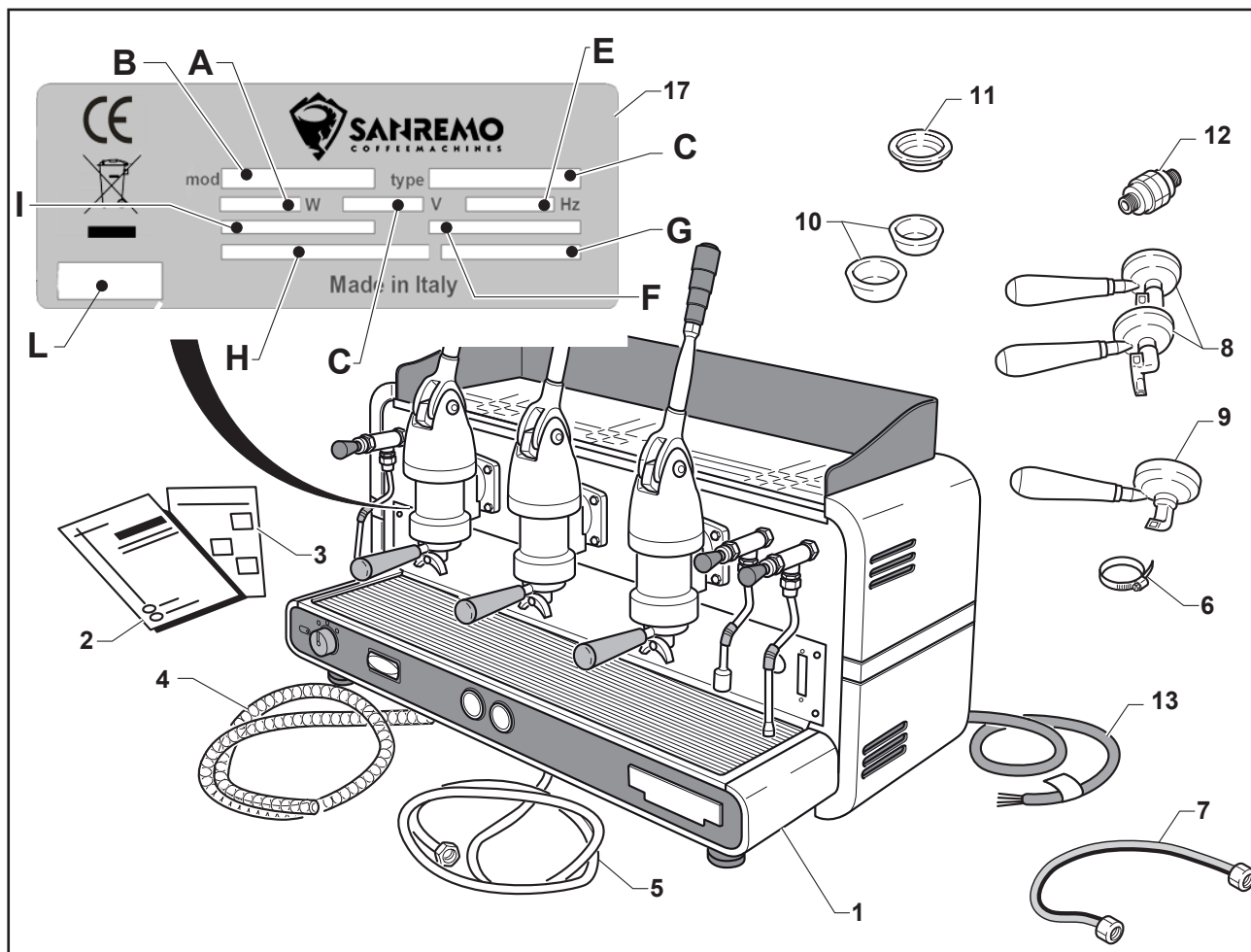
- 1) Controllare sempre l'integrità dell'imballo: informare il trasportatore di eventuali danni.
- 2) Aprire la parte superiore dell'imballo e abbassare le linguette.
- 3) Aprire il cellophane e sollevare la macchina TENENDOLA DALLA BASE.
Estrarre gli accessori: dotazioni e documentazione tecnica (manuali).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

5.2 - POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA

Posizionare la macchina nella sua locazione definitiva, verificando che:

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

6. IDENTIFICAZIONE COMPONENTI

**Legenda**

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

6.1 - TARGHETTA IDENTIFICATIVA (17)

I dati presenti nella targhetta identificativa sono i seguenti:

- A** = Potenza
- B** = Modello
- C** = Tensione di alimentazione
- D** = Identificazione configurazione macchina
- E** = Frequenza
- F** = Numero di matricola
- G** = Pressione della rete di alimentazione
- H** = Pressione massima

IT

7. COLLEGAMENTI



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

7.1 - ALLACCIAMENTO IDRICO

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

Scarico

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



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

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

IT

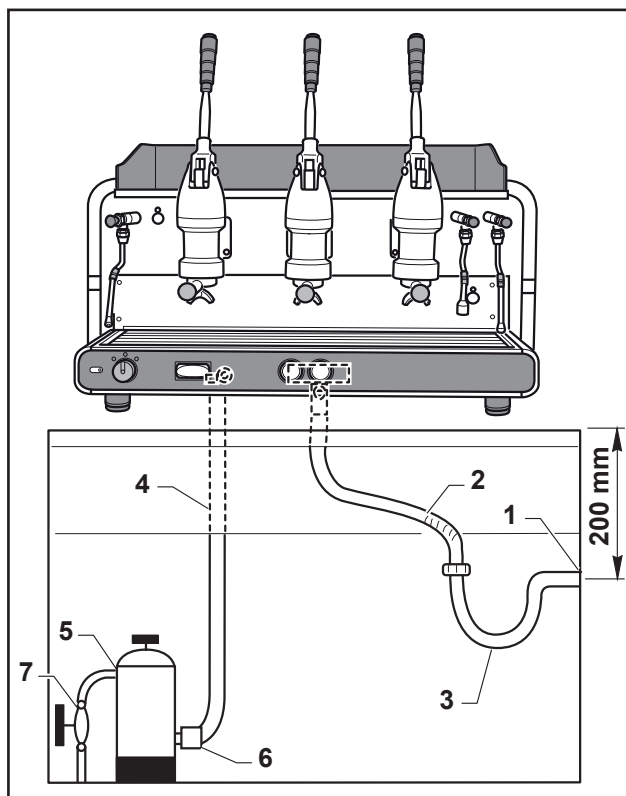
Carico



É assolutamente obbligatorio collegare la macchina ad una rete idrica di alimentazione con acqua potabile opportunamente addolcita con una durezza massima di 3,5/5° Francesi (60/85 ppm).

Controllare che la pressione di alimentazione non superi i 6 bar (0,6 MPa). Se la pressione è maggiore installare un riduttore di pressione.

- Collegare il tubo di carico (4) ad un addolcitore (5) interponendo il filtro per le impurità (6) in dotazione



- Installare prima dell'addolcitore (7) un rubinetto di parzializzazione per separare l'impianto idrico dalla macchina.



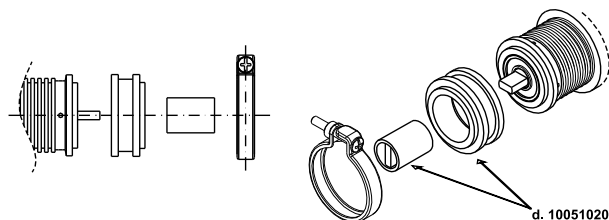
Per le modalità di installazione, uso e manutenzione dell'addolcitore attenersi a quanto descritto nel relativo manuale istruzioni.

7.2 - AVVERTENZE PER UN CORRETTO UTILIZZO DELLE POMPE ROTATIVE

1) Corretto allineamento tra pompa e motore

A volte la rumorosità del gruppo è causata proprio da un allineamento imperfetto, infatti quando l'accoppiamento tra i due componenti è rigido, non sempre il rotore della pompa e quello del motore si trovano in asse. Il danno che più frequentemente si manifesta, se perdura questa condizione, è il bloccaggio della pompa. Per evitare questo problema è possibile intervenire efficacemente interponendo tra la pompa

con attacco a fascetta ed il motore un giunto elastico, a questo proposito è disponibile come accessorio un kit codice 10051020



2) Qualità dell'acqua

Le tolleranze di lavorazione e i materiali utilizzati per le pompe rotative a palette sono tali da rendere necessaria una qualità dell'acqua il più possibile pulita e comunque priva di particelle in sospensione. Spesso la sabbia, le incrostazioni dei tubi di collegamento o le resine dell'addolcitore, quando passano nella pompa, rigano le parti in grafite provocando problemi di pressione e portata.

Consigliamo, laddove non vi sia la garanzia di acqua pulita all'interno di un circuito chiuso e quindi non "contaminabile" di interporre un filtro da 5 o 10 micron fra l'addolcitore e la pompa.

E' importante inoltre tenere pulito il filtro. L'occlusione del filtro prima della pompa causa infatti cavitazione e provoca la rottura della pompa in tempi rapidi (vedi punto 4)

Nel caso si utilizzi un serbatoio di alimentazione, per evitare di aspirare eventuali sedimenti, consigliamo di posizionare il pescante qualche centimetro sopra il fondo.

3) Funzionamento a secco

Le pompe rotative a palette sono in grado di funzionare a secco solo per brevi periodi di tempo (pochi secondi), in caso di funzionamento prolungato senz'acqua la tenuta, non essendo raffreddata adeguatamente, raggiunge temperature molto elevate fino alla rottura della stessa, la conseguenza più probabile è una perdita consistente visibile dai 4 forellini di drenaggio posizionati in prossimità della fascetta. Nel caso di possibilità di mancanza d'acqua dalla rete, è consigliabile inserire un

pressostato di minima prima della pompa, nel caso si utilizzi un serbatoio di alimentazione è consigliabile equipaggiarlo con un controllo di livello adeguato.

4) Cavitazione

Questa situazione si manifesta quando il flusso d'acqua di alimentazione non è adeguato rispetto alle caratteristiche della pompa: filtri intasati, diametro delle tubazioni insufficienti o più utenze sulla stessa linea, rappresentano le cause più frequenti. L'apertura dell'elettrovalvola di sicurezza quando prevista (generalmente posizionata prima della pompa e dei filtri), deve avvenire, sempre per evitare cavitazione, in anticipo rispetto all'accensione della pompa. Per lo stesso motivo, quando la pompa finisce di erogare, la chiusura dell'elettrovalvola deve essere ritardata.

L'aumento della rumorosità è il fenomeno più percettibile, se la condizione persiste, le conseguenze sono simili a quelle previste per il funzionamento a secco.

5) Ritorno d'acqua calda

A volte capita che la valvola di non ritorno, prevista sul circuito idraulico della macchina tra la pompa e la caldaia, sia difettosa. In questo caso la pompa potrebbe rimanere a contatto con acqua calda (90/ 100°C.) e rovinarsi a causa delle diverse dilatazioni dei materiali impiegati, il bloccaggio è la conseguenza più diffusa.

6) Conessioni non idonee

Le pompe possono avere raccordi 3/8" NPT (conici) o GAS (cilindrici), talvolta vengono utilizzati bocchettoni e nippli con filettature diverse da quelle consigliate delegando al sigillante o al teflon una tenuta fatta solo con pochi giri di filetto. Se il raccordo viene forzato c'è il rischio di produrre un truciolo, se si utilizza troppo sigillante c'è la possibilità che l'eccedenza entri nella pompa, in entrambi i casi è possibile provocare danni.

IT

7) Colpi d'ariete

L'apertura dell'elettrovalvola, se prevista dopo la mandata della pompa, deve avvenire, per evitare colpi d'ariete, in anticipo rispetto all'accensione della pompa. Per lo stesso motivo, quando la pompa finisce di erogare, la chiusura dell'elettrovalvola deve essere ritardata.

Il colpo d'ariete può provocare la rottura dei supporti in grafite e danneggiare la tenuta meccanica provocando il bloccaggio della pompa e perdita di liquido.

8) Manipolazione

La caduta accidentale della pompa può causare delle ammaccature e delle deformazioni tali da compromettere delicate tolleranze interne, per lo stesso motivo è necessario porre la massima attenzione quando la pompa viene fissata in morsa per il montaggio o lo smontaggio dei raccordi.

9) Incrostazioni di calcare

Nel caso in cui l'acqua pompata sia particolarmente calcarea e non sia pre-trattata con resine a scambio ionico o altri sistemi efficaci, è possibile che all'interno della pompa si formino delle incrostazioni.

L'utilizzo del by-pass come regolatore di portata accelera questo fenomeno, maggiore è il ricircolo di acqua e più il processo è rapido. Le incrostazioni possono causare un progressivo indurimento della pompa e in alcuni casi il bloccaggio o una riduzione di pressione dovuta a una non corretta modulazione del by-pass.

Per limitare il problema è consigliabile usare pompe con portate adeguate al circuito idraulico della macchina. In alcuni casi potrebbe essere utile effettuare periodicamente un trattamento disincrostante con appositi acidi

7.3 - ALLACCIAMENTO ELETTRICO



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

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

• **Controllare la tensione d'alimentazione (vedi targa segnaletica); deve coincidere con quella della rete elettrica locale.**

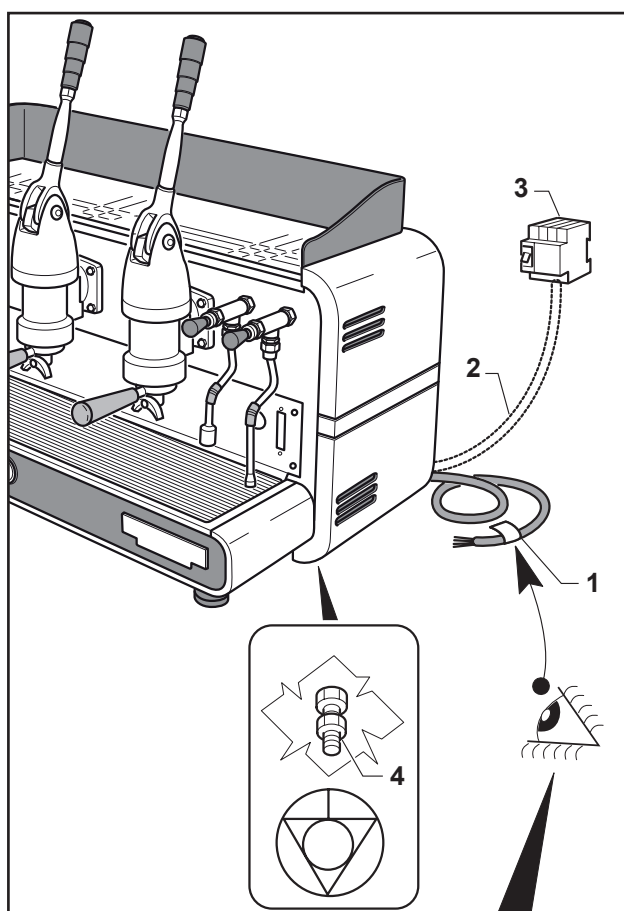
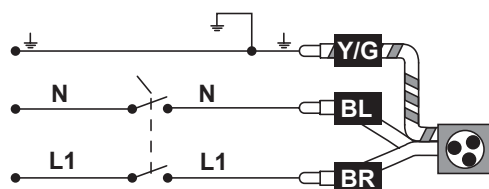
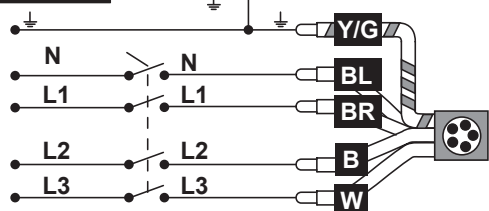
- La macchina viene collegata alla rete elettrica mediante il cavo elettrico (2) di equipaggiamento, a un interruttore differenziale (3) opportunamente dimensionato all'assorbimento della macchina.

Per le modalità di collegamento attenersi agli schemi riportati in Figura.

7.3.a - Collegamento equipotenziale

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

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

**230V.****400V 3N**

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

IT

8. MESSA IN FUNZIONE

8.1 - PRIMO AVVIAMENTO



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

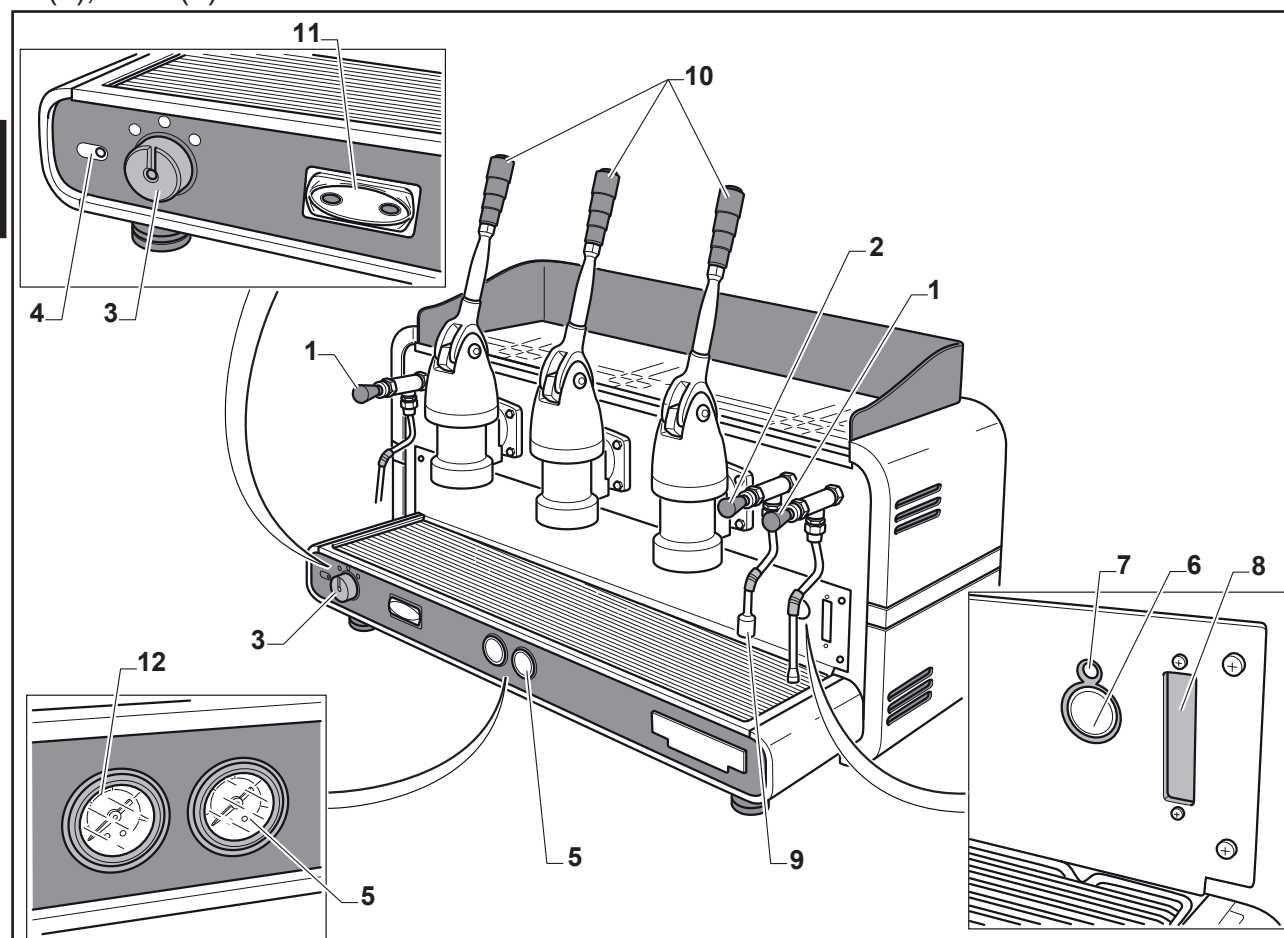
- Aprire il rubinetto di alimentazione idrica posto a monte della macchina.
- Aprire i rubinetti vapore (1) e il rubinetto acqua (2) muovendo le relative leve.
- Inserire alimentazione elettrica in macchina posizionando su ON l'interruttore differenziale posto a monte della macchina.
- Ruotare il commutatore (3) nella posizione "1" inserendo tensione ai circuiti elettrici di funzionamento, la spia (4) si illumina indicando presenza tensione.
- Automaticamente la macchina inizia a caricare acqua; controllare tramite il manometro (5) che la pressione di rete sia superiore a 2,5 bar, altrimenti avviare la pompa pressione premendo il pulsante (6), il led (7) si illumina.

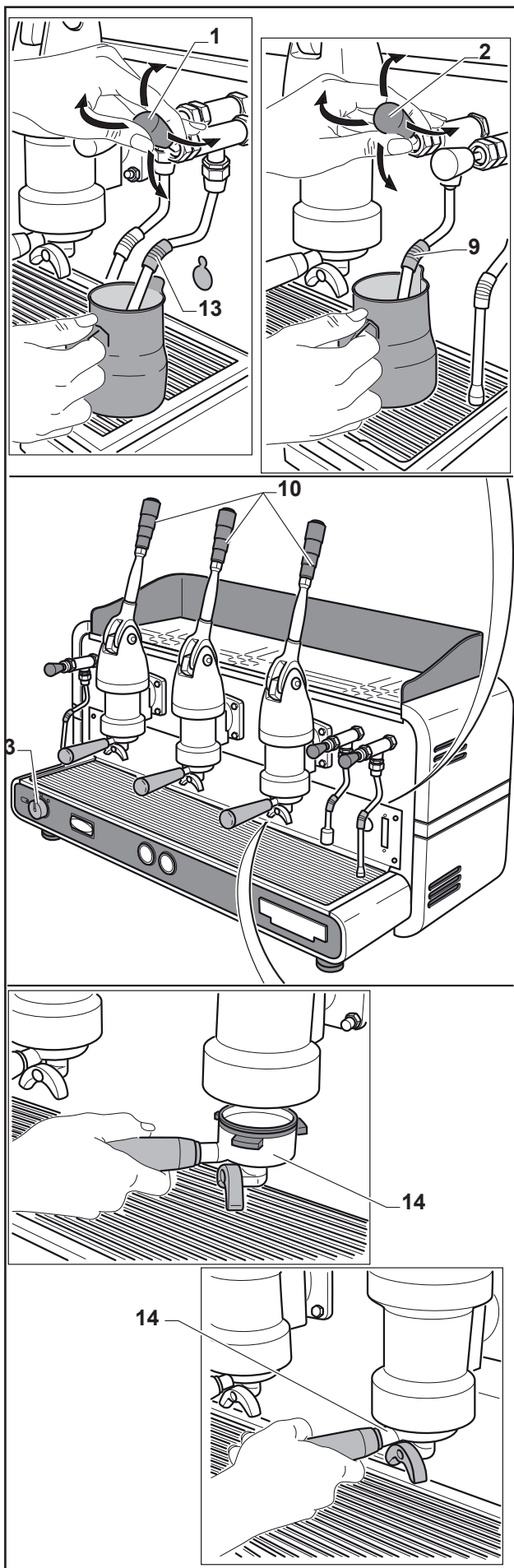
- Ruotare il commutatore (3) in posizione "2"; si avvia il riscaldamento dell'acqua.
- Attendere che l'acqua contenuta nella caldaia raggiunga la temperatura impostata (124°C) visualizzata sul display (11) e sul manometro (12) verrà visualizzata la pressione in caldaia che dovrà essere di 1,2 bar. • Controllare il livello dell'acqua tramite l'indicatore (8), quando l'acqua incomincia a uscire dal rubinetto (9) posizionare le leve (1) e (2) in posizione centrale chiudendo i rubinetti.
- Azionare le leve (10) due o tre volte a vuoto per completare il carico del circuito (vedi paragrafo "Erogazione caffè").



Durante l'azionamento della leva di erogazione è obbligatorio che l'operatore stia a una distanza minima di 30-40 cm dal raggio di azione della stessa.

Tirare la leva verso il basso fino a finecorsa inferiore poi, sempre mantenendo con una mano ben salda la leva, accompagnarla fino alla fine della corsa superiore.





NON lasciare che la leva ritorni in posizione superiore senza che sia accompagnata, il suo movimento verso l'alto sarà veloce e immediato.

- Posizionare sotto l'erogatore (9) un apposito bricco con manico e erogare acqua agendo sulla leva (2), controllando la corretta erogazione. Fermare l'erogazione spostando in posizione centrale la leva (2).
- Posizionare un bricco con dell'acqua e introdurre il beccuccio (13) all'interno. Aprire il rubinetto del vapore, agendo sulla leva (1) e provare a riscaldare l'acqua. Ripetere la stessa operazione anche con l'erogatore posto sull'altro lato della macchina.
- Montare i portafiltri (14) nei gruppi, posizionare delle tazzine sotto, ed effettuare alcune erogazioni (vedi paragrafo USO) azionando le leve (10).



ATTENZIONE PERICOLO

Durante l'azionamento della leva di erogazione è obbligatorio che l'operatore stia a una distanza minima di 30-40 cm dal raggio di azione della stessa.

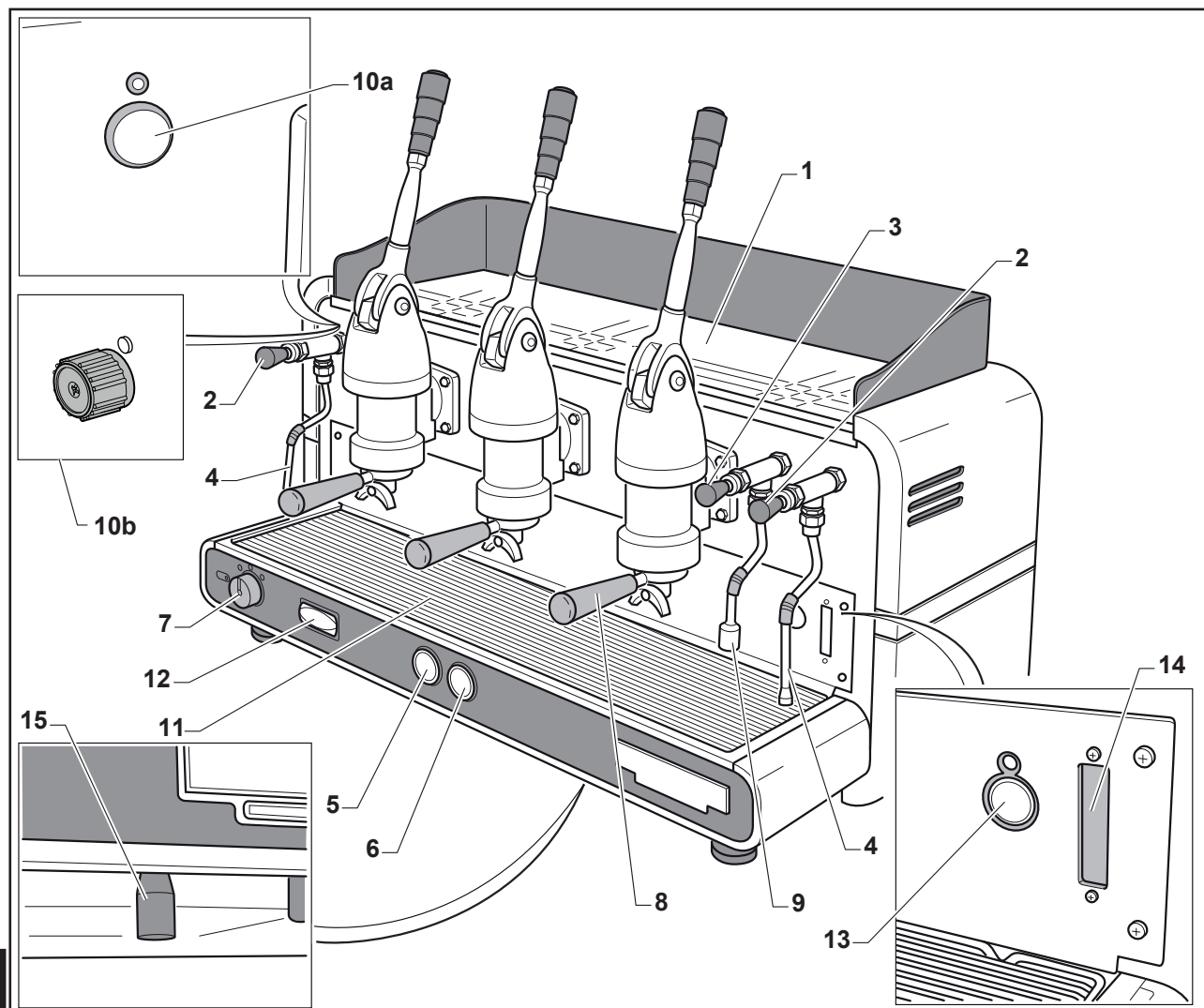
Tirare la leva verso il basso fino a finecorsa inferiore poi, sempre mantenendo con una mano ben salda la leva, accompagnarla fino alla fine della corsa superiore.

NON lasciare che la leva ritorni in posizione superiore senza che sia accompagnata, il suo movimento verso l'alto sarà veloce e immediato

- Spegner la macchina ruotando l'interruttore generale (2) su "O". La spia (4) si spegne.
- Chiudere l'alimentazione idrica tramite il relativo rubinetto.

IT

9. DESCRIZIONE COMPONENTI



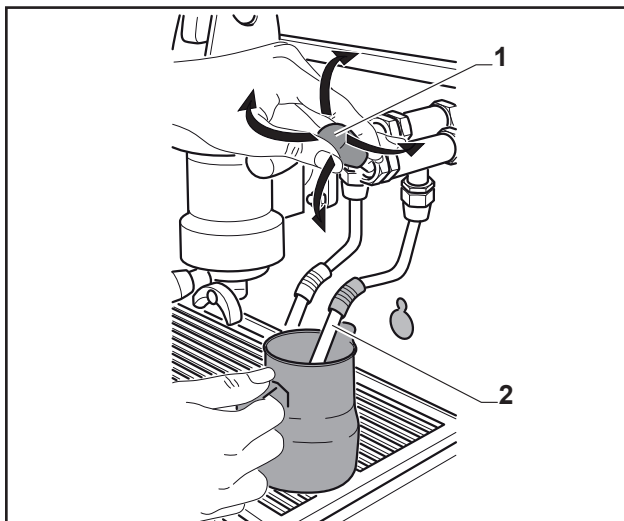
LEGENDA

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1) Piano scaldatazze | 10a) Interruttore riscaldamento piano scaldatazze elettrico (opzionale) |
| 2) Leva rubinetto vapore | 10b) Manopola scaldatazze vapore (opzionale) |
| 3) Leva rubinetto acqua | 11) Bacinella |
| 4) Lancia vapore | 12) Termoregolatore digitale temperatura caldaia |
| 5) Manometro pressione caldaia | 13) Interruttore pompa pressione |
| 6) Manometro pressione acqua di rete | 14) Indicatore di livello acqua caldaia |
| 7) Interruttore generale | 15) Leva carico acqua manuale |
| 8) Gruppo con portafiltro | |
| 9) Lancia acqua | |

10. DESCRIZIONE COMANDI

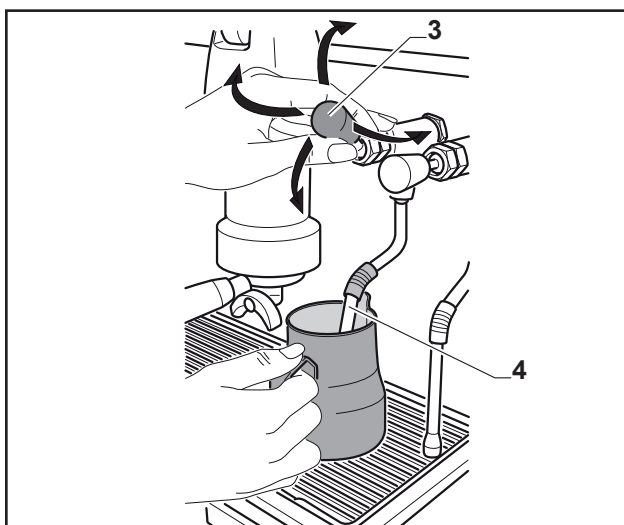
• Leva rubinetto vapore (1)

Spostando la leva (1), in qualsiasi posizione, inizia l'erogazione del vapore dal beccuccio (2); per fermare l'erogazione riposizionare al centro la leva (1).



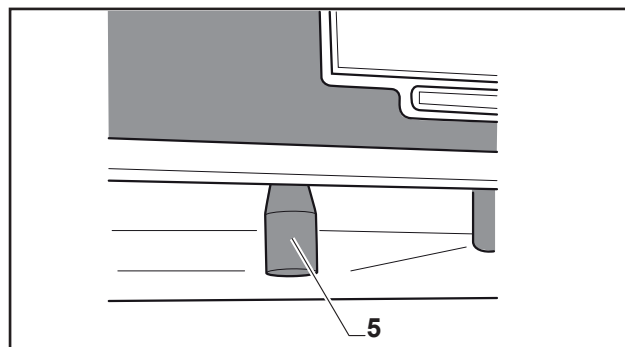
• Leva rubinetto acqua (3)

Spostando la leva (3), in qualsiasi posizione, inizia l'erogazione dell'acqua dal beccuccio (4); per fermare l'erogazione riposizionare al centro la leva (3).



• Leva carico manuale acqua (5)

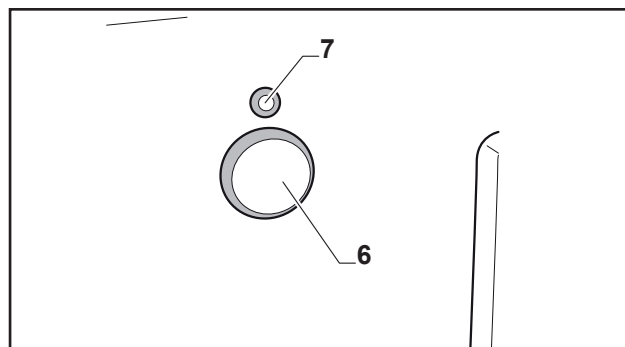
Tirando la leva (5) e mantenendola tirata si carica l'acqua in caldaia in modo manuale. Rilasciando la leva (5) il carico dell'acqua si ferma.



• Interruttore scaldatazze elettrico (opzionale)(6)

Con tensione inserita premendo l'interruttore (6) si illumina la spia (7) indicando l'accensione delle resistenze del riscaldamento del ripiano scaldatazze.

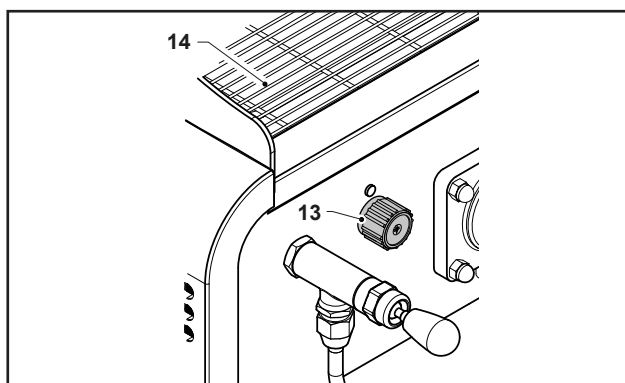
Ripremere l'interruttore (6) a spia (7) si spegne indicando lo spegnimento del riscaldamento.



• Scaldatazze a vapore (opzionale)

Con questa opzione è possibile scaldare le tazze con acqua portata a ebollizione tramite il vapore generato dalla caldaia.

Riempire di acqua la vasca del ripiano scaldatazze (14) a circa metà della sua



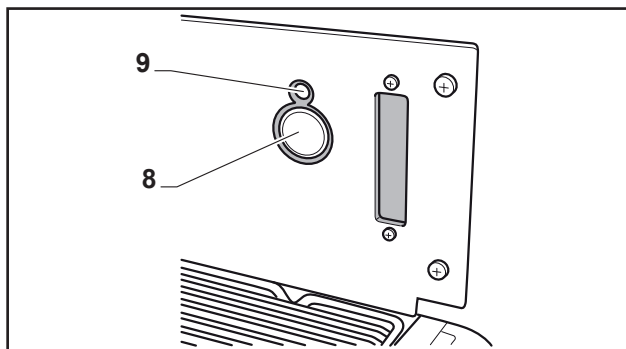
IT

capacità, quindi posizionare la griglia poggiategge e le tazze.

Agendo sulla manopola (13) regolare la quantità di vapore in modo da scaldare l'acqua nella vasca.

Quando l'acqua sarà sufficientemente calda, diminuire l'erogazione di vapore per mantenere la temperatura.

• **Interruttore pompa pressione (8)**

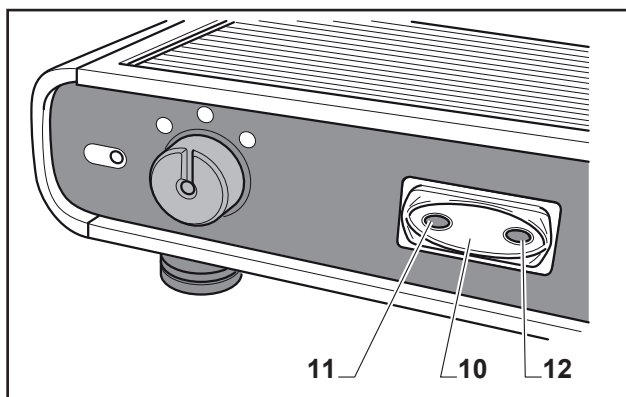


Con tensione inserita premendo l'interruttore (8) si illumina la spia (9) indicando l'avvio della pompa pressione incorporata per il carico dell'acqua in caldaia. La pompa si avvierà automaticamente quando il livello dell'acqua in caldaia incomincia a scendere.

Ripremere l'interruttore (8) la spia (9) si spegne indicando lo spegnimento della pompa.

• **Termoregolatore digitale (10)**

IT Durante il funzionamento della macchina visualizza la temperatura dell'acqua della caldaia.

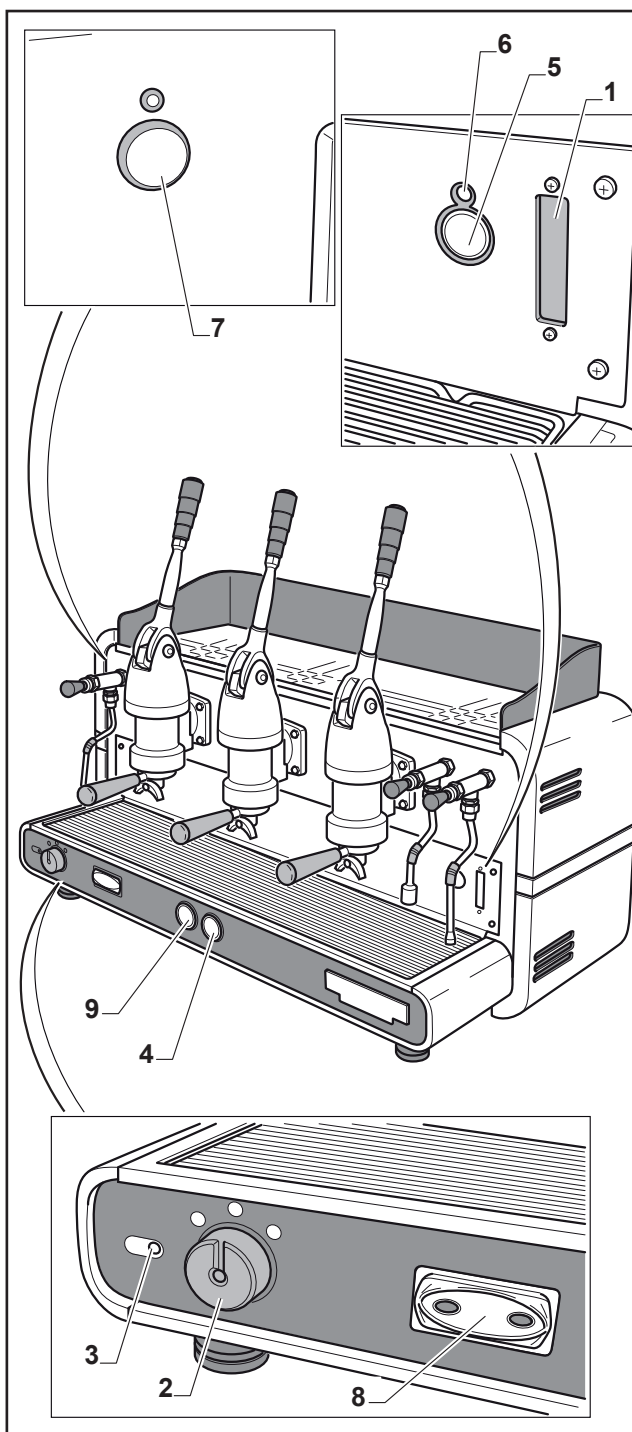


Tramite il termoregolatore (10) è possibile regolare la temperatura dell'acqua in caldaia; premere il tasto (11) fino a visualizzare sul display "PRG" quindi premere il tasto (12) e sul display appare la temperatura impostata,

agire sui tasti (11) e (12) per diminuire o aumentare la temperatura.

Una volta impostata la temperatura desiderata lasciare lo strumento inattivo, dopo alcuni secondi uscirà automaticamente dalla fase di programmazione e si visualizzerà la temperatura attuale dell'acqua contenuta nella caldaia.

11. USO



11.1 - AVVIAMENTO DELLA MACCHINA

- Controllare che il rubinetto di alimentazione idrica posto a monte della macchina sia aperto.
- Controllare che l'interruttore differenziale magnetotermico posto a monte della macchina sia in posizione "ON".
- Controllare il livello dell'acqua in caldaia tramite l'indicatore visivo di livello (1).
- Ruotare il commutatore (2) in posizione "2" si illumina il led (3) indicando presenza di tensione e inizia il riscaldamento dell'acqua contenuta nella caldaia.
- Controllare tramite il manometro (4) che la pressione dell'acqua di rete sia superiore a 2,5 bar altrimenti avviare la pompa pressione premendo l'interruttore (5), si illumina il relativo led (6).
- Premere l'interruttore (7) per avviare il funzionamento delle resistenze del piano scaldato se previsto.
- Posizionare i portafiltri nei relativi gruppi.
- Attendere che la temperatura dell'acqua raggiunga il valore impostato indicato sul display (8).
Controllare che la pressione in caldaia indicata dal manometro (9) sia di 1,2 bar / 0,12 MPa.
- Posizionare le tazzine sul piano scaldato rivolte verso l'alto.



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

11.2 - EROGAZIONE CAFFÈ

- 1) Togliete il portafiltro (1) dal gruppo (2) ruotandolo nel senso della freccia "A" e gettate gli eventuali fondi di caffè presenti dalla precedente erogazione.
- 2) Riempite il portafiltro con la dose di caffè (una dose per un solo caffè due dosi per due caffè) e pulite con il palmo della mano il

bordo del portafiltro per eliminare l'eccesso di polvere di caffè. In questo modo sarete certi che la tenuta fra il portafiltro e la macchina sarà perfetta.

- 3) Posizionare il portafiltro (1) sotto il gruppo (2) sollevarlo "B" fino a inserire le linguette del portafiltro nelle sedi ricavate nel gruppo (2), quindi ruotare il portafiltro (1) nel senso della freccia "C" fino a finecorsa agganciandolo al gruppo (2).
- 4) Dopo aver agganciato correttamente il portafiltro, ponete una tazza, precedentemente scaldata sotto il beccuccio (3). Utilizzare due tazze nel caso di portafiltro doppio.



Durante l'azionamento della leva di erogazione è obbligatorio che l'operatore stia a una distanza minima di 30-40 cm dal raggio di azione della stessa.

Tirare la leva verso il basso fino a finecorsa inferiore poi, sempre mantenendo con una mano ben salda la leva, accompagnarla fino alla fine della corsa superiore.

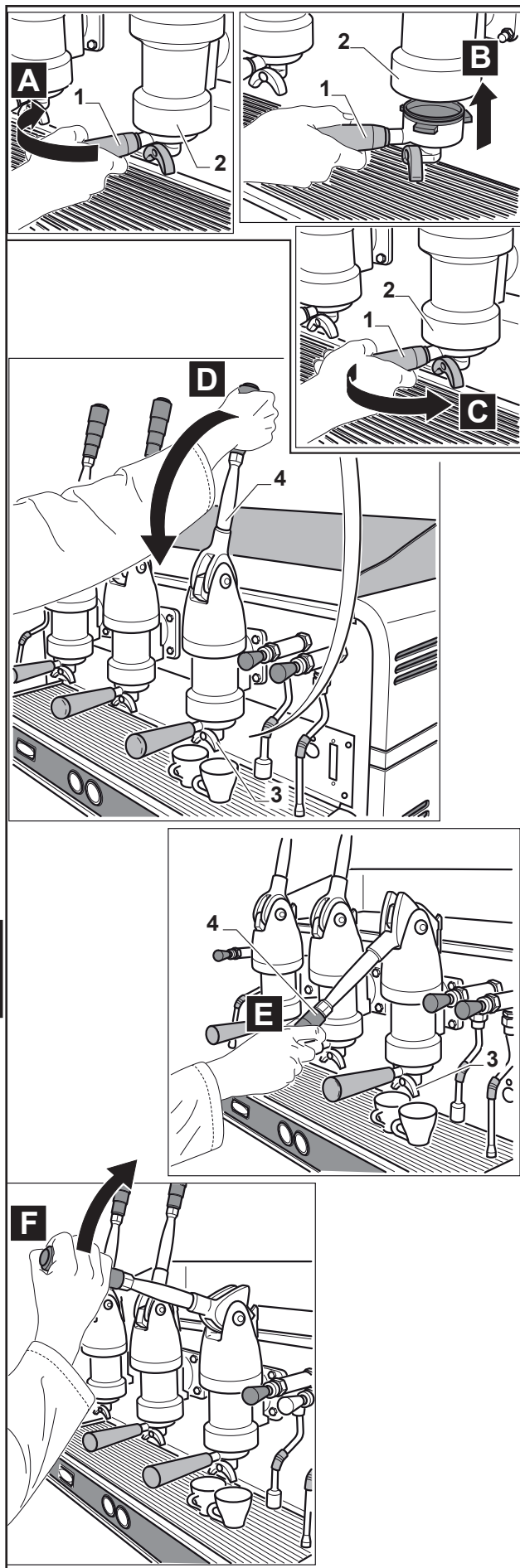
NON lasciare che la leva ritorni in posizione superiore senza che sia accompagnata il suo movimento verso l'alto sarà veloce e immediato.

- 5) Per erogare il caffè tirare con forza la leva (4) verso il basso dalla posizione di partenza "D" fino a finecorsa inferiore "E"; mantenere la presa sulla leva (4) e sollevarla fino a raggiungere la posizione intermedia "F" quindi rilasciarla, automaticamente ritornerà nella posizione superiore "D".



La quantità di caffè in tazza non è regolabile, per regolarla togliere la tazzina durante l'erogazione quando il caffè ha raggiunto la quantità desiderata.

- 6) Completata l'erogazione lasciare il portafiltro montato sul gruppo fino alla prossima erogazione.



11.3 - AVVERTENZE GENERALI PER UNA CORRETTA EROGAZIONE



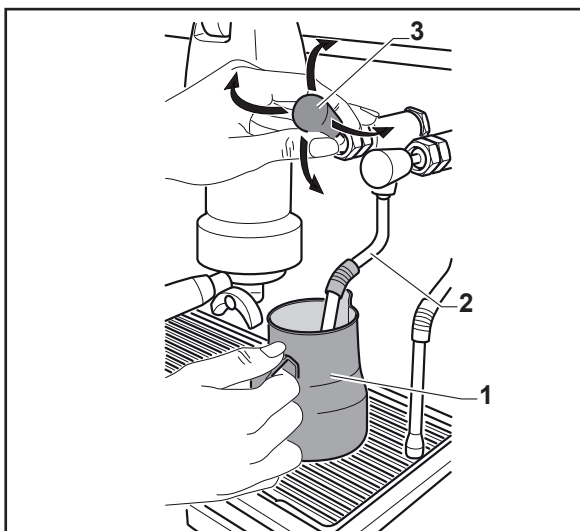
Il caffè, ed i suoi eventuali ingredienti (latte, zucchero, ecc...), sono prodotti sensibili, quindi:

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

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

11.4 - EROGAZIONE ACQUA CALDA

- Posizionare il bricco (1) sotto la lancia di erogazione (2), spostare in una qualsiasi direzione la leva (3).



- Al raggiungimento della quantità impostata posizionare la leva (3) in centro per fermare l'erogazione.
- Aggiungere il prodotto desiderato.



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

11.5 - RISCALDAMENTO DI UNA BEVANDA

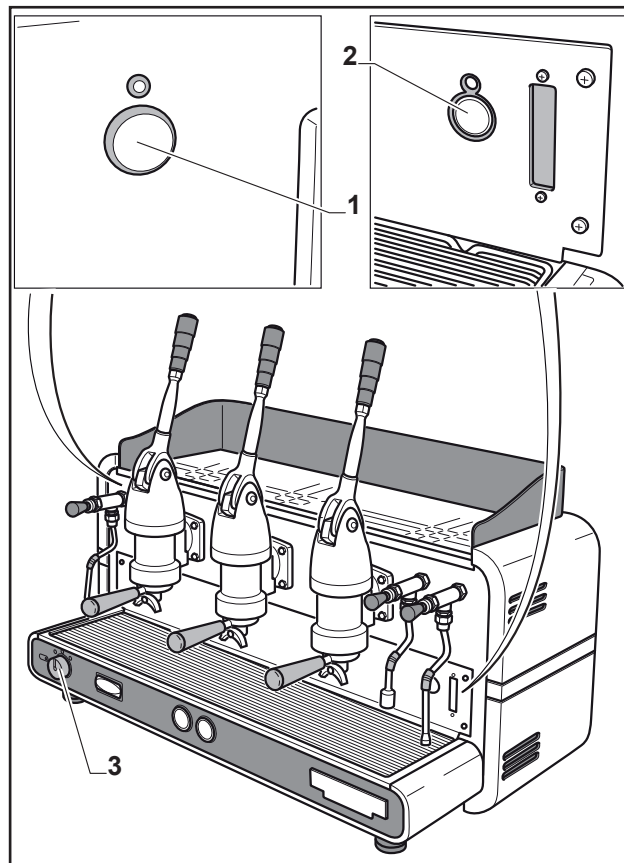
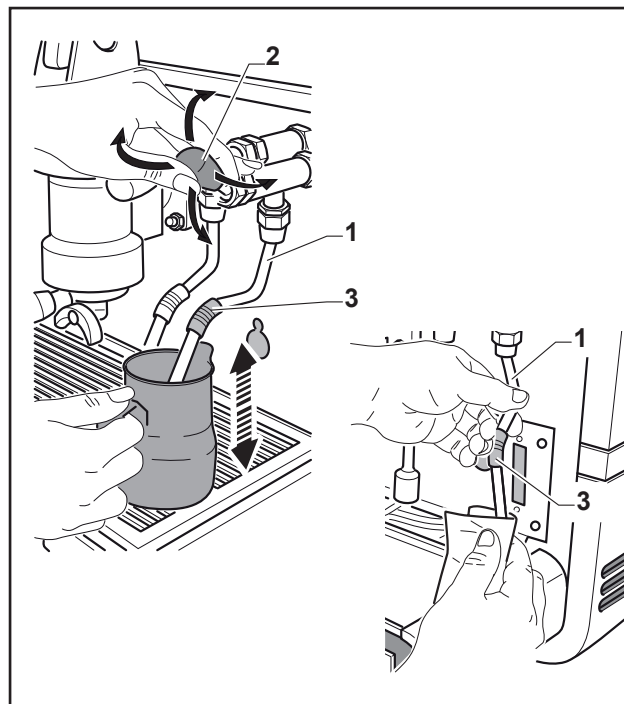


Attenzione: La lancia è molto calda e non bisogna toccarla finché non si sarà raffreddata. Per spostare la lancia prenderla esclusivamente nella zona (3) rivestita in gomma.

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

leva (2) in centro per fermare l'erogazione.

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



IT



11.6 - PREPARAZIONE CAPPUCCINO CON LANCIA VAPORE



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

- 1) Versare in un bricco resistente al calore, preferibilmente in acciaio inox, almeno 1/4 di litro di latte fresco (temperatura consigliata di +4°C).
- 2) Immergere completamente la lancia (1) nel latte e modulare lo spostamento della leva (2) in funzione della quantità di vapore desiderato.
- 3) Una volta raggiunta la temperatura desiderata chiudere l'erogazione del vapore posizionando al centro la leva (2).
- 4) Ottenuto il latte desiderato, versare il contenuto del bricco in una tazza contenente un caffè espresso appena erogato.
- 5) Dopo la preparazione di ogni bevanda erogare per alcuni secondi vapore per eliminare ogni residuo di bevanda, pulire, prima e dopo ogni erogazione, con un panno esclusivamente dedicato da sostituire periodicamente, per evitare formazione di incrostazioni difficili da rimuovere.

IT

11.7 - SPEGNIMENTO

NOTA:

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



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

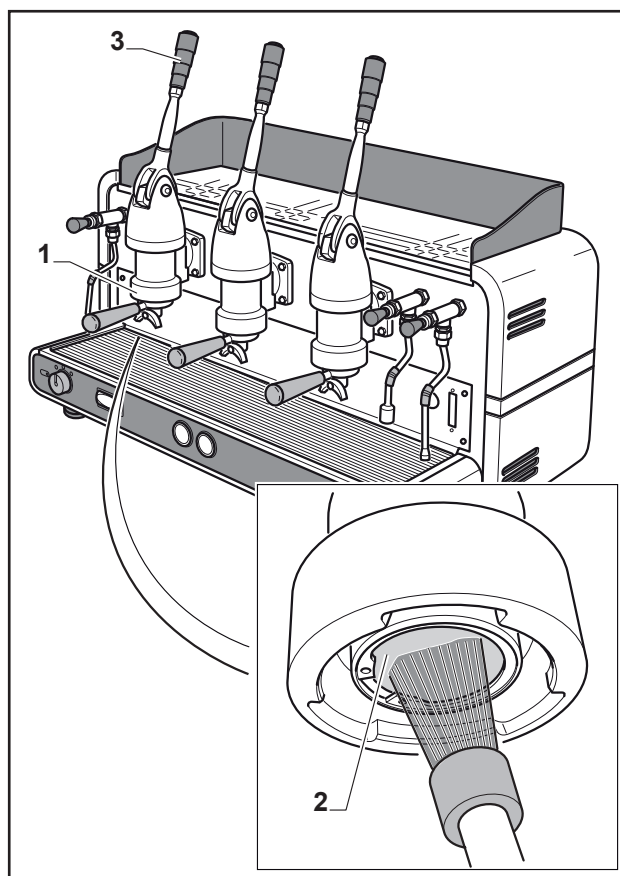
- Spegnere le resistenze dello scaldatasse agendo sull'interruttore (1).
- Spegnere la pompa agendo sull'interruttore (2).
- Spegnere la macchina posizionando su "0" il commutatore (3).
- Disinserire l'interruttore differenziale posto a monte della macchina e chiudere il rubinetto di alimentazione idrica.

12 - LAVAGGIO GRUPPI

NOTA:

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

- Sganciare il portafiltro (1) del primo gruppo e svuotarlo.
- Pulire la doccetta (2) con uno spazzolino.
- Rimontare il portafiltro (1) nel primo gruppo senza polvere di caffè.
- Agire sulla leva (3) ed erogare acqua.
- Alla fine dell'erogazione rimuovere il portafiltro (1) e pulire la doccetta (2).
- Effettuare due o tre volte le operazioni sopradescritte e ripetere anche per gli altri gruppi della macchina.



13. PULIZIA



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



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

13.1 - AVVERTENZE GENERALI DI PULIZIA

E vietato:

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

13.2 - PULIZIA GIORNALIERA

Pulizia lance

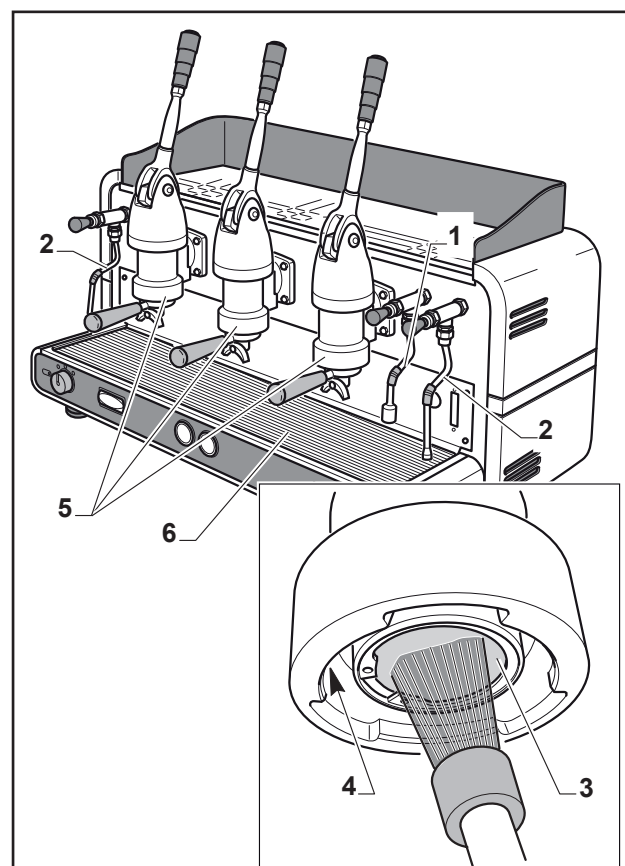
- Pulire accuratamente le lance (1) e (2) (soprattutto quella del vapore (2)) a fine giornata (ed anche immediatamente dopo ogni uso come descritto nei paragrafi Erogazione acqua e Erogazione vapore) onde evitare il formarsi di batteri o incrostazioni che possono otturare i fori del diffusore ed evitare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

Pulizia gruppo erogatore

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

Pulizia bacinella e griglia appoggiatezze

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



IT

Pulizia carrozzeria

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

13.3 -MESSA FUORI SERVIZIO TEMPORANEA

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

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



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

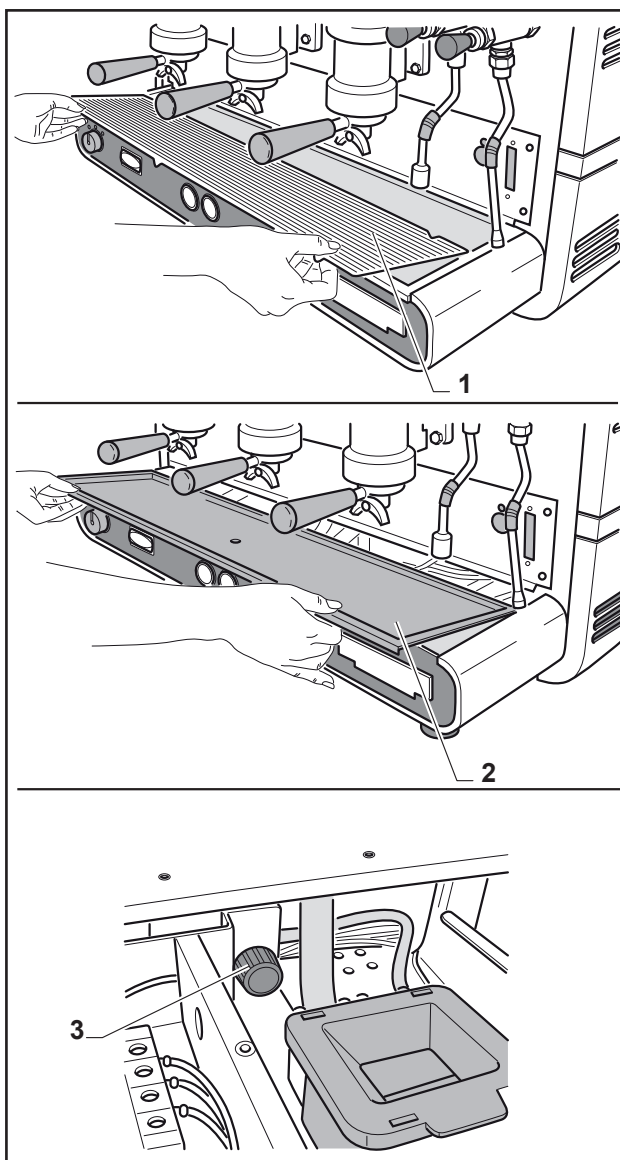
IT

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

13.4 - RIMESSA IN SERVIZIO MACCHINA

Per la rimessa in servizio della macchina agire come segue:

- Pulire accuratamente la macchina.
- Erogare acqua dal rubinetto di parzializzazione posto a monte della macchina per eliminare residui dalla tubatura.
- Pulire o sostituire filtri installati a monte della macchina.
- Chiudere il rubinetto di scarico (3) e rimontare la bacinella (2) e la griglia (1).
- Effettuare le operazioni di messa in funzione come indicato nel relativo paragrafo.



14. GUIDA ALLA SOLUZIONE DI ALCUNI PROBLEMI

In caso di anomalie di funzionamento, spegnere immediatamente la macchina, e sfilare la spina dalla presa elettrica.

Chiamare il Centro Assistenza Autorizzato.

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

IT

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

15. SMANTELLAMENTO

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



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

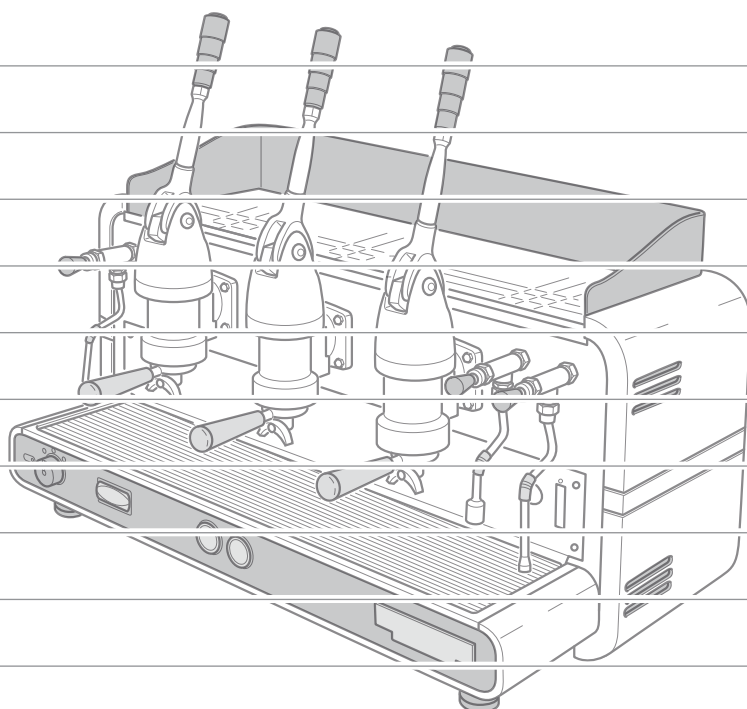
Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

IT

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

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

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



Think about it!

SANREMO COFFE MACHINES 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