



**Libretto Istruzioni**  
Italiano  
(Istruzioni originali)

**Instruction Booklet**  
English  
(Translation of original instructions)

**Livret D'Instructions**  
Français  
(Traduction des instructions d'origine)

**Bedienungsanleitung**  
Deutsch  
(Übersetzung der Originalanleitung)

**Libro De Instruccion**  
Español  
(Traducción de las  
instrucciones originales)

**OPERA  
OPERA TALL**







**SANREMO**  
C O F F E E M A C H I N E S

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

Congratulations 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.



COSTRUTTORE

BUILDER

FABRICANT

HERSTELLER

CONSTRUCTOR

# SANREMO

COFFEE MACHINES

**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

**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.

**DE ÜBERSICHTSDATEN**

Es wird empfohlen, die Daten der Maschine in der folgenden Tabelle einzutragen, um etwaige Meldungen an das Verkaufsnetz zu erleichtern.

**ES RESUMEN DE DATOS**

Es aconsejable anotar en la siguiente tabla los datos de la máquina, para facilitar los informes a la red de ventas.

<b>Modello - Model - Modèle - Modell - Modelo</b> .....
<b>Matricola - Register - Numéro de série - Seriennummer - Matricula</b> .....
<b>Data di consegna - Delivery date - Date de livraison - Lieferdatum - Fecha de entrega</b> .....

CE

**SANREMO**  
COFFEE MACHINES

mod: \_\_\_\_\_ type: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ W \_\_\_\_\_ V \_\_\_\_\_ Hz

\_\_\_\_\_

Made in Italy

Indirizzo concessionario

Address dealer

Adresse du concessionnaire

Adresse des Händlers

Dirección del concesionario



.....  
.....

Tel. :Phone - Tél..... - .....

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



.....  
.....

Tel. :Phone - Tél..... - .....

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



# ITALIANO

**Gentile Signora, Egregio Signore,**

ci complimentiamo con Lei per aver scelto una macchina per caffè **SANREMO**.

La sua nuova macchina, dotata dei componenti più innovativi, garantiti dal Know-how e dalla esperienza di anni, è costruita e collaudata con i metodi più avanzati della ricerca e della tecnica moderna, per garantirLe qualità, affidabilità, nel rispetto più profondo dell'ambiente e permettendoLe di operare con la massima efficienza e funzionalità.

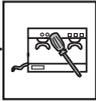
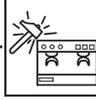
Nelle pagine seguenti sono contenute le indicazioni rivolte all'installazione, all'uso corretto ed alla manutenzione nonché i consigli e le avvertenze per un uso pratico e sicuro della macchina.

Cordialmente

**SANREMO srl**

## INDICE DEI CAPITOLI

IT

Norme e avvertenze generali (pag. 1)	Ediz. 2018-01		<b>1</b>
Dati tecnici, trasporto e disimballo (pag. 5)	Ediz. 2018-01		<b>2</b>
Sicurezze (pag. 11)	Ediz. 2018-01		<b>3</b>
Installazione e collegamento (pag. 15)	Ediz. 2018-01		<b>4</b>
Uso della macchina (pag. 27)	Ediz. 2018-01		<b>5</b>
Pulizia (pag. 51)	Ediz. 2018-01		<b>6</b>
Messa fuori servizio (pag. 55)	Ediz. 2018-01		<b>7</b>

IT





# Capitolo 1

IT

## NORME E AVVERTENZE GENERALI

### INDICE

1.1 - AVVERTENZE GENERALI. ....	2
1.2 - RIFERIMENTI NORMATIVI. ....	3
1.3 - DESCRIZIONE SIMBOLOGIE .....	3
1.4 - PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE .....	4
1.5 - OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO. ....	4
1.6 - RISCHIO DI ESPLOSIONE .....	4
1.7 - LIVELLO DI PRESSIONE ACUSTICA .....	4
1.8 - VIBRAZIONI .....	4



## 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, in luoghi dove possono essere utilizzati getti d'acqua e dove la temperatura scenda al di sotto di 5°C.
- Non installare la macchina vicino a fonti di calore.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.
- Non utilizzare l'apparecchio con mani bagnate o a piedi nudi.
- Non permettere a personale non autorizzato e qualificato di mettere in funzione, regolare, o riparare la macchina. Far riferimento inoltre a questo manuale per le operazioni necessarie.
- Prima di procedere alla pulizia e/o alla manutenzione della macchina, e prima di rimuovere qualsiasi protezione, **accertarsi che l'interruttore generale sia in posizione di "OFF" (O)**, in modo da togliere l'alimentazione elettrica alla macchina durante l'intervento dell'operatore.
- L'impianto di alimentazione elettrica dell'acquirente, deve essere provvisto di un sistema di sgancio automatico a monte dell'interruttore generale della macchina con una distanza di apertura dei contatti in accordo alle specifiche di disconnessione in categoria di sovratensione III e di un idoneo impianto di messa a terra che risponda a tutti i requisiti delle norme per la prevenzione degli infortuni.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- Non utilizzare la macchina se il cavo di alimentazione elettrica risulta screpolato o danneggiato.
- Nel caso si debba intervenire sull'interruttore generale o nelle sue vicinanze, togliere tensione alla linea a cui è allacciato l'interruttore generale.
- Controllare che tutti i dispositivi antinfortunistici di sicurezza (protezioni, carter, microinterruttori, ecc.) non siano stati manomessi e che siano perfettamente funzionanti. In caso contrario provvedere alla loro sistemazione.
- **Non rimuovere i dispositivi di sicurezza.**
- Onde evitare rischi personali, utilizzare solo attrezzi idonei e conformi ai regolamenti nazionali di sicurezza.
- **PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE ALLE TARGHETTE DI AVVERTENZA PRESENTI SULLA MACCHINA OGNI VOLTA CI SI APPRESTI AD OPERARE SULLA STESSA O NELLE SUE VICINANZE.**

- È inoltre fatto obbligo all'utente di sostituire tutte le targhe segnaletiche che per qualunque motivo si siano deteriorate o non chiaramente leggibili, richiedendo quelle nuove al Servizio Ricambi.

- In caso di malfunzionamenti della macchina o danni ai componenti contattare il concessionario di zona o il costruttore.

- **È fatto assoluto divieto a chiunque di utilizzare la macchina per usi diversi da quelli espressamente previsti e documentati.**

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

- **La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali incidenti o danni a persone o cose insorgenti dalla mancata osservanza sia delle norme relative alla sicurezza che delle istruzioni riportate in questo manuale.**

Un utilizzo diverso da quanto indicato nel presente manuale è da ritenersi come uso improprio, nel caso in cui riteniate il presente manuale non sufficientemente esaustivo alle vostre esigenze, contattare sempre il concessionario di zona o il costruttore per ricevere indicazioni e soluzioni.

- **QUESTE NORME DI SICUREZZA INTEGRANO O COMPENSANO LE NORME DI SICUREZZA IN VIGORE LOCALMENTE.**

- **IN CASO DI DUBBIO RICHIEDERE SEMPRE L'INTERVENTO DI PERSONALE SPECIALIZZATO.**

- **QUALSIASI MANOMISSIONE, ELETTRICO/ELETTRONICO O MECCANICO DELLA MACCHINA DA PARTE DELL'UTENTE E SE L'USO DELLA MACCHINA È FATTO CON NEGLIGENZA, SOLLEVA LA DITTA COSTRUTTRICE DA OGNI RESPONSABILITÀ E RENDE L'UTENTE**

**STESSO UNICO RESPONSABILE VERSO GLI ORGANI COMPETENTI PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI.**

## 1.2 - RIFERIMENTI NORMATIVI

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

## 1.3 - DESCRIZIONE SIMBOLOGIE

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

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

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



**PERICOLO**

Questo simbolo è usato nei messaggi di sicurezza del manuale, quando esistono potenziali situazioni di pericolo o probabilità di procurare gravi lesioni o morte.



**ATTENZIONE**

Questo simbolo è usato nei messaggi di sicurezza del manuale per pericoli che, se trascurati, possono provocare piccole o moderate lesioni o danni.

Il messaggio può anche essere usato solo per pericoli che possono arrecare danni alla macchina.



### IMPORTANTE

Questo simbolo è usato per precauzioni che bisogna prendere per evitare operazioni che possano accorciare la durata della macchina oppure per comunicazioni importanti all'operatore.



Le operazioni indicate con questo simbolo devono essere eseguite esclusivamente da un tecnico specializzato e abilitato.

IT

## 1.4 - PREDISPOSIZIONI A CARICO DELL'ACQUIRENTE

### a) Predisposizione luogo installazione.

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

### b) Predisposizione elettrica.

- L'impianto elettrico di alimentazione deve essere conforme a quanto indicato dalle vigenti norme nazionali del luogo e dotato di una efficiente messa a terra.

- Posizionare sulla linea di alimentazione, a monte della macchina, un dispositivo onnipolare di sezionamento.

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

### c) Predisposizione idrica.

- È necessario predisporre una piletta di scarico dotata di relativo sifone e una rete idrica di alimentazione che fornisce acqua potabile 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.

## 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 inferiore a: 84 dB, incertezza 2,5 dB.

## 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.



**Capitolo 2**

**IT**

**DATI TECNICI  
TRASPORTO - DISIMBALLO**

**INDICE**

2.1 - DIMENSIONI DI INGOMBRO ..... 6

2.2 - DATI TECNICI ..... 6

2.3 - DESCRIZIONE MACCHINA ..... 7

2.4 - TRASPORTO ..... 7

    2.4.a - Spedizione ..... 7

    2.4.b - Sollevamento imballo ..... 7

    2.4.c - Stoccaggio ..... 4

2.5 - CONTROLLO AL RICEVIMENTO ..... 4

2.6 - DISIMBALLO ..... 4

2.7 - IDENTIFICAZIONE DEI COMPONENTI ..... 5

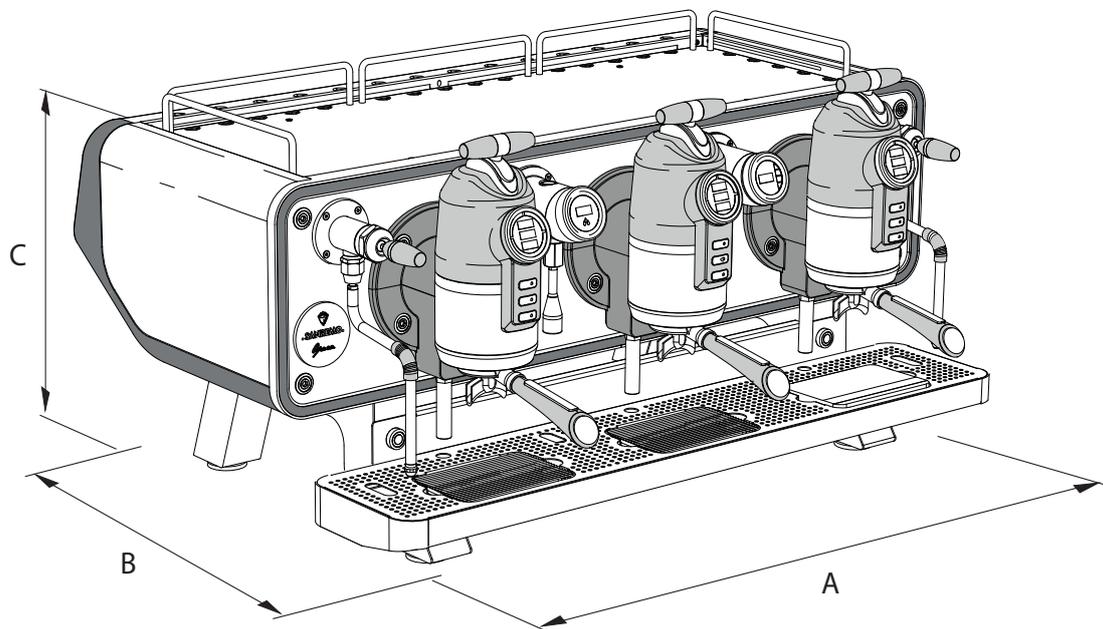
2.8 - IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA ..... 5

    2.8.a - Posizionamento targhetta ..... 5

    2.8.b - Targhetta identificazione ..... 5



## 2.1 - DIMENSIONI DI INGOMBRO



	2GR	2GR TALL	3GR	3GR TALL
<b>A</b>	745 mm	745 mm	1040 mm	1040 mm
<b>B</b>	654 mm	654 mm	654 mm	654 mm
<b>C</b>	440 mm	523 mm	440 mm	523 mm

## 2.2 - DATI TECNICI

Gruppi		2 GR	3 GR
Capacità caldaia	litri	8	10
Capacità caldaia pre-riscaldamento	litri	2,8	
Capacità gruppi indipendenti	litri	0,5	
Tensione di alimentazione	V	220-240 1N~ 380-415 3N~	
Potenza assorbita dalla resistenza caldaia (230 V)	kW	3,85	
Potenza assorbita dalla resistenza caffè (230V)	kW	1,65	
Potenza assorbita dalla resistenza gruppi indip.	kW	0,96	
Potenza assorbita dalla resistenza scaldatozze	kW	0,25	
Potenza totale assorbita	kW	3,5 - 5,7 - 6,5 - 7,7	3,5 - 5,7 - 6,5 - 7,7 - 8,75
Pressione di esercizio caldaia	Bar (MPa)	0,8 ÷ 1,5 / 0,08 ÷ 0,15	
Pressione acqua rete idrica (Max)	Bar (MPa)	6 (0,6)	
Pressione regolazione caffè	Bar (MPa)	8-12 (0,8-1,2)	
Temperatura di funzionamento	°C	5 ÷ 35	

## 2.3 - DESCRIZIONE MACCHINA

- Macchina da caffè espresso per uso professionale a 2 o 3 gruppi.
- Nuovo sistema multiboiler con controllo PID.
- (CDS) Control Delivery System: permette di ottenere una perfetta estrazione bilanciata per ogni tipo di caffè.
- Carico acqua in caldaia in automatico.

La macchina è realizzata per la preparazione di caffè espresso e bevande calde.

Tramite gli appositi comandi posizionati sulla parte frontale della macchina avviene l'erogazione del caffè tramite i gruppi oppure l'erogazione dell'acqua calda o del vapore. Sulla parte superiore è ricavato un piano per il riscaldamento delle tazzine.

La macchina è costruita da un telaio sul quale vengono installati tutti i componenti racchiusi con pannelli di copertura fissati da viti.

La macchina può essere dotata di bilance elettroniche per il controllo del peso del caffè erogato in tazza.



## 2.4 - TRASPORTO

### 2.4.a - Spedizione

La macchina viene inserita in una cassa in legno con inserti di protezione interni. Il tipo di spedizione della macchina (via aerea, autocarro, ferrovia, ecc..) viene concordata in fase contrattuale tra fornitore ed acquirente.



**ATTENZIONE**



**L'imballo contenente la macchina deve essere trasportato al coperto dagli agenti atmosferici ed è assolutamente vietato posizionare sopra di esso altre casse o materiali vari. L'imballo deve essere sempre trasportato in posizione verticale, non deve essere capovolto, coricato su un fianco e non deve ricevere urti.**

### 2.4.b - Sollevamento imballo (Fig. 1)

L'imballo dovrà essere manipolato con la massima cura. Per eseguire il sollevamento ed il posizionamento dell'imballo occorre utilizzare appropriati sistemi di sollevamento, scelti in funzione al peso dello stesso.

Il sollevamento della scatola deve essere effettuato tramite un carrello elevatore infilando le forche negli appositi incastri (1) posti nel pallet.

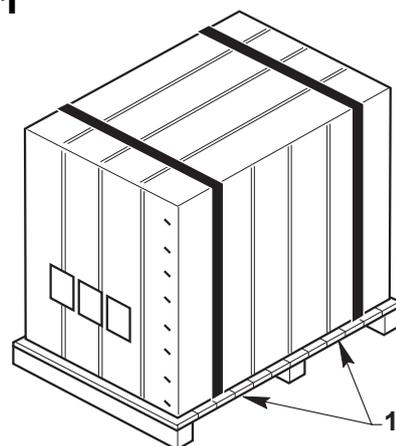


**PERICOLO**

**Le operazioni di sollevamento e movimentazione devono essere eseguite da personale specializzato ed autorizzato all'uso delle attrezzature idonee.**

**La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose causati dall'inosservanza delle vigenti norme di sicurezza relative al sollevamento ed allo spostamento di materiali.**

**Fig. 1**



### 2.4.c - Stoccaggio



#### IMPORTANTE

La cassa contenente la macchina deve essere stoccata al coperto dagli agenti atmosferici ed è assolutamente vietato posizionare sopra di essa scatole, casse o materiali vari.

## 2.5 - CONTROLLO AL RICEVIMENTO

Al ricevimento della fornitura, verificare che l'imballo sia integro e visivamente non danneggiato.

Se il tutto è integro, rimuovere l'imballo come specificato al punto 2.6 (salvo casi di istruzioni differenti comunicate dalla ditta costruttrice). Controllare che all'interno dell'imballo sia presente il manuale istruzioni, e i componenti indicati nel documento di trasporto.

Qualora si riscontrino danneggiamenti o imperfezioni:

- a- Avvertire immediatamente il trasportatore ed il vostro agente, sia telefonicamente che tramite comunicazione scritta con avviso di ricevimento;
- b- Informare, per conoscenza, la ditta costruttrice.

IT

## 2.6 - DISIMBALLO (Fig. 2)



#### IMPORTANTE

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

Per togliere la macchina dall'imballo comportarsi come segue:

- Togliere il coperchio superiore (1).
- Togliere le pareti laterali (2).
- Togliere gli inserti (3) di protezione interni.
- Verificare che il tutto sia integro.
- Togliere il sacco di protezione in plastica (4).
- Estrarre gli accessori, manuale istruzioni ecc..
- Controllare che la fornitura sia conforme.



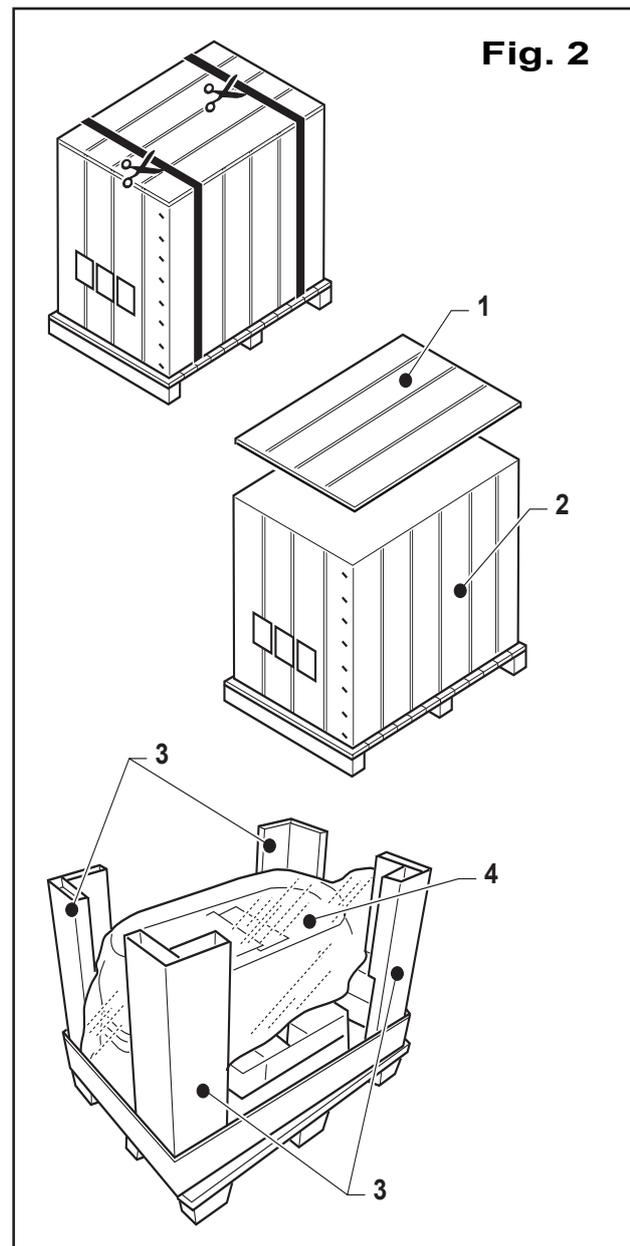
**PERICOLO**

Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, cartone, chiodi, etc...) **NON** devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo e quindi devono essere raccolti e inviati agli appositi centri per un corretto riciclaggio.

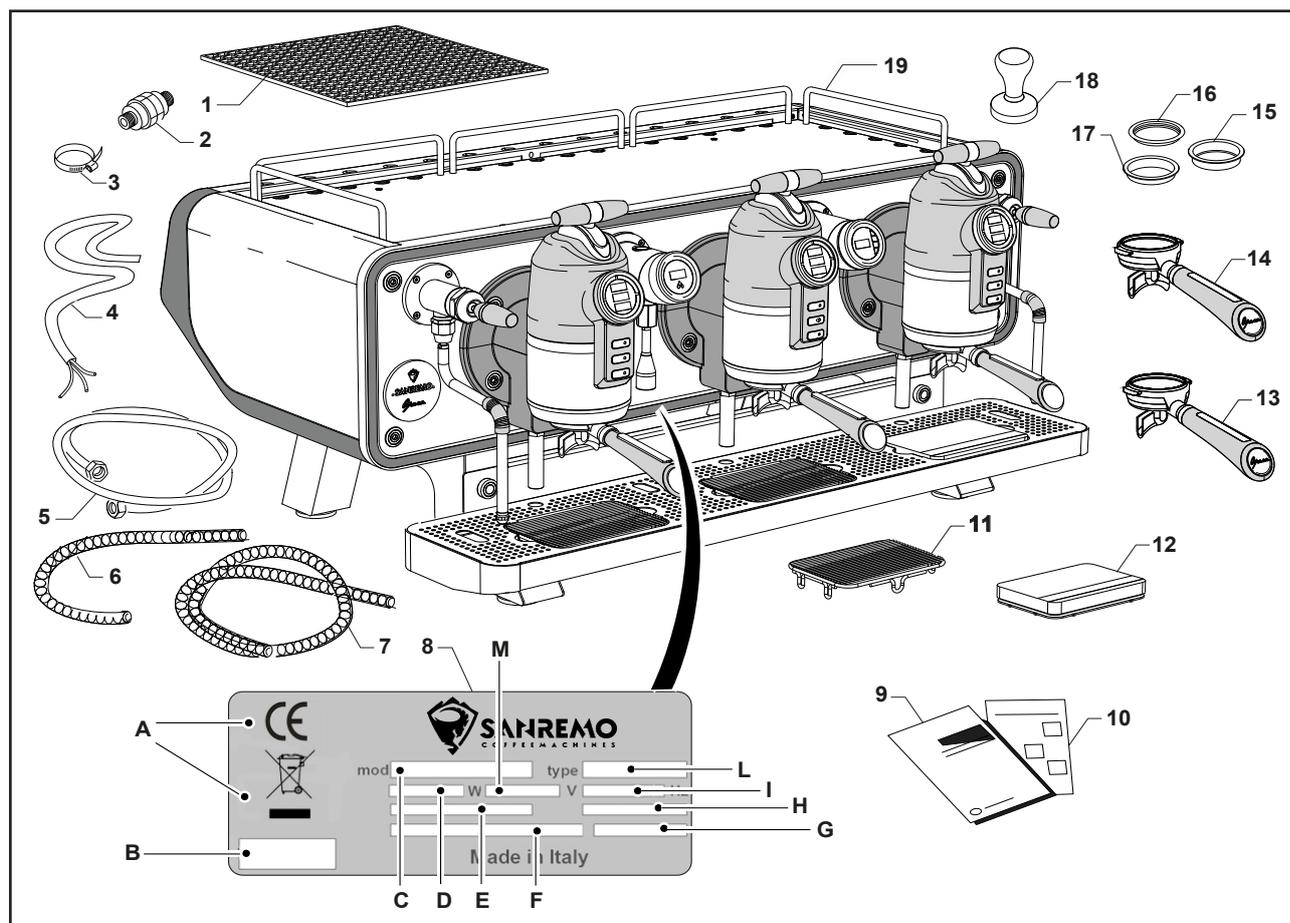


#### IMPORTANTE

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



## 2.7 - IDENTIFICAZIONE DEI COMPONENTI



- |                                    |                                      |                                    |
|------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Griglia tazze                   | 7. Tubo di scarico                   | 13. Portafiltro singolo            |
| 2. Filtro anti-impurità            | 8. Targhetta identificativa          | 14. Portafiltro doppio (2/3 pezzi) |
| 3. Fascetta                        | 9. Manuale d'istruzioni              | 15. Filtro doppio (2/6 pezzi)      |
| 4. Cavo di alimentazione elettrica | 10. Dichiarazione di conformità      | 16. Filtro cieco                   |
| 5. Tubo di carico                  | 11. Griglia filinox                  | 17. Filtro singolo                 |
| 6. Tubo carico addolcitore         | 12. Bilancia elettronica (opzionale) | 18. Pressino                       |
|                                    |                                      | 19. Macchina del caffè             |

## 2.8 - IDENTIFICAZIONE DELLA MACCHINA

- La macchina è identificata dal numero di serie che ne permette il riconoscimento.
- Il numero di serie deve essere fornito al Concessionario in caso di interventi di manutenzione o di richiesta di parti di ricambio.

### 2.8.a - Posizionamento Targhetta

**✋ IMPORTANTE:**

La targhetta della macchina è l'unico riferimento legale di identificazione, quindi occorre mantenerla in buono stato, non modificarne i dati e/o asportarla. Il Cliente è responsabile di qualsiasi manomissione.

### 2.8.b - Targhetta identificazione

I dati presenti sulla targhetta di identificazione sono i seguenti:

- A** = Identificazione delle certificazioni
- B** = N° di matricola.
- C** = Modello.
- D** = Potenza
- E** = Pressione massima steam boiler (Boiler 1)
- F** = Pressione della rete di alimentazione
- G** = Pressione massima
- H** = Pressione massima pre heating boiler (Boiler 2)
- I** = Frequenza
- L** = Identificazione configurazione macchina
- M** = Tensione di alimentazione

IT



# SICUREZZE

## INDICE

3.1 - USO PREVISTO. ....	12
3.2 - USO SCORRETTO. ....	12
3.3 - DICHIARAZIONE PER I MATERIALI IN CONTATTO CON ALIMENTI .....	12
3.4 - TARGHETTE DI SICUREZZA .....	12
3.5 - SICUREZZE .....	12
3.5.a - Sicurezze meccaniche .....	13
3.5.b - Sicurezze elettriche/elettroniche .....	13
3.6 - ZONE OPERATORE. ....	13
3.7 - ZONE A PERICOLO RESIDUO .....	13
3.8 - ZONE PERICOLOSE .....	14

3

Capitolo

IT



### 3.1 - USO PREVISTO



#### IMPORTANTE

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 con adeguata conoscenza delle norme igieniche e di sicurezza.

È stata prevista una zona per il preriscaldamento delle tazzine.

Qualsiasi altro utilizzo è da considerarsi uso improprio e quindi pericoloso.



#### PERICOLO

IT

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

### 3.2 - 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.



#### IMPORTANTE

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".

### 3.3 - 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.

### 3.4 - TARGHETTE DI SICUREZZA

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



#### PERICOLO

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

#### Pericolo Tensione inserita



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

#### Pericolo scottature



- Targhetta posizionata sulla parte superiore dello scaldatazze e sui gruppi di erogazione; operare con cautela pericolo di scottature.

### 3.5 - SICUREZZE

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

Sicurezze meccaniche

Sicurezze elettriche/elettroniche.

#### 3.5.a - Sicurezze meccaniche (Fig. 1)

Le sicurezze meccaniche sono le seguenti:

- pannellatura (1) che racchiude i componenti elettrici/elettronici e la caldaia completamente chiusi da viti;
- piano di lavoro (2) dotato di griglia con bacinella per la raccolta dei liquidi;
- comandi (3) situati nella parte superiore della macchina al di sopra delle zone (4) di erogazione;
- valvola di sovrappressione posta sulla caldaia;
- valvola di non ritorno posta sul circuito idrico.

#### 3.5.b - Sicurezze elettriche/elettroniche

Le sicurezze elettriche/elettroniche sono le seguenti:

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

### 3.6 - ZONE OPERATORE (Fig. 2)

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.

### 3.7 - ZONE A PERICOLO RESIDUO (Fig. 3)

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

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

Fig. 1

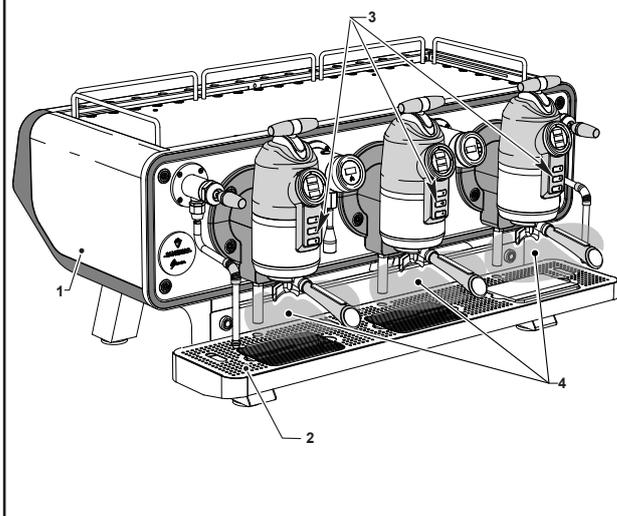


Fig. 2

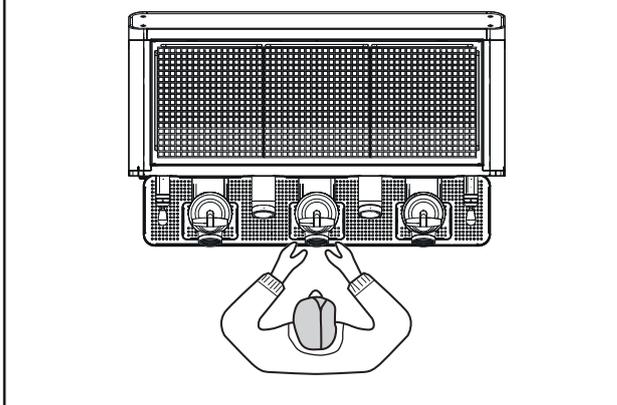
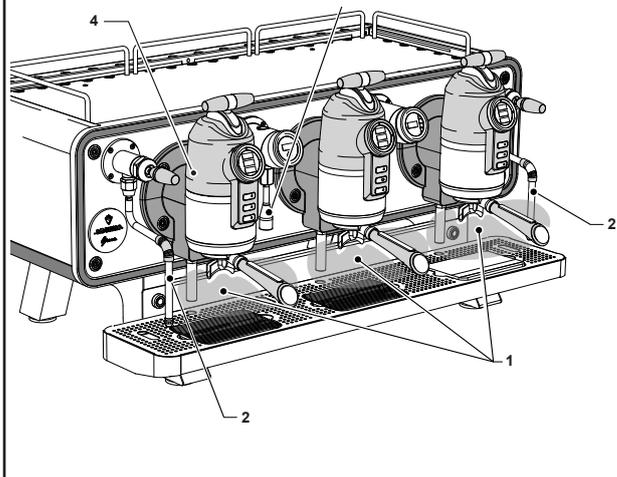


Fig. 3



- la zona (4) superiore del gruppo di erogazione , pericolo segnalato da apposita targhetta.

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

### 3.8 - 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.**



## INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO

*(Capitolo per il tecnico installatore)*

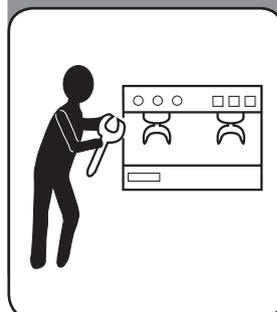
### INDICE

4.1 - SOLLEVAMENTO MACCHINA .....	16
4.2 - POSIZIONAMENTO MACCHINA .....	17
4.3 - MONTAGGIO BACINELLA .....	18
4.4 - COLLEGAMENTI .....	18
4.4.a - Allacciamento idrico .....	18
4.4.b - Carico (per Versione Standard) .....	19
4.4.c - Carico (per versione con pompa esterna).....	20
4.4.d - Avvertenze per un corretto utilizzo delle pompe rotative .....	20
4.5 - COLLEGAMENTO ELETTRICO .....	22
4.5.a - Collegamento equipotenziale.....	23
4.6 - MESSA IN FUNZIONE .....	24
4.6.a - Primo avviamento .....	24
4.6.b - Regolazione del macinadosatore.....	26
4.7 - PROVE DI EROGAZIONE CAFFÉ .....	26
4.8 - CONSEGNA FINALE .....	26
4.9 - REGOLAZIONI FUNZIONI .....	26

# 4

# Capitolo

IT





PERICOLO



Tutte le operazioni descritte in questo capitolo devono essere effettuate da un tecnico specializzato ed abilitato.

#### 4.1 - SOLLEVAMENTO MACCHINA (Fig. 1)

Il sollevamento della macchina deve essere effettuato da quattro o più persone poste ai lati opposti della macchina che la sollevano manualmente prendendola da sotto il basamento sul telaio macchina / piedi di appoggio. Il sollevamento può anche essere eseguito tramite un paranco infilando le cinghie sotto il basamento della macchina e l'altra estremità ad un bilancino in modo da non schiacciare i pannelli esterni.

IT

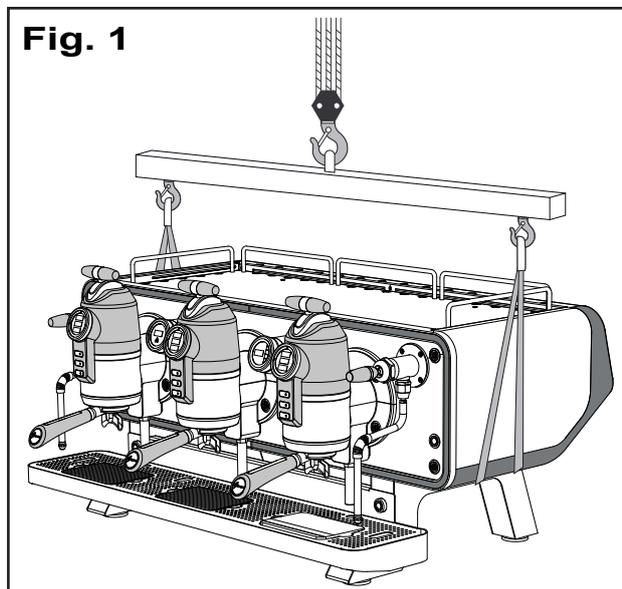


ATTENZIONE



Non usare per il sollevamento delle funi di acciaio in quanto potrebbero danneggiare la carrozzeria esterna.

Fig. 1



## 4.2 - POSIZIONAMENTO MACCHINA (Fig. 2)



**ATTENZIONE**

La macchina per caffè deve essere installata con una distanza di sicurezza di almeno 10 cm dalle pareti laterali e posteriori.



**PERICOLO**

È vietato installare la macchina per caffè in luoghi dove vengono utilizzati getti d'acqua.

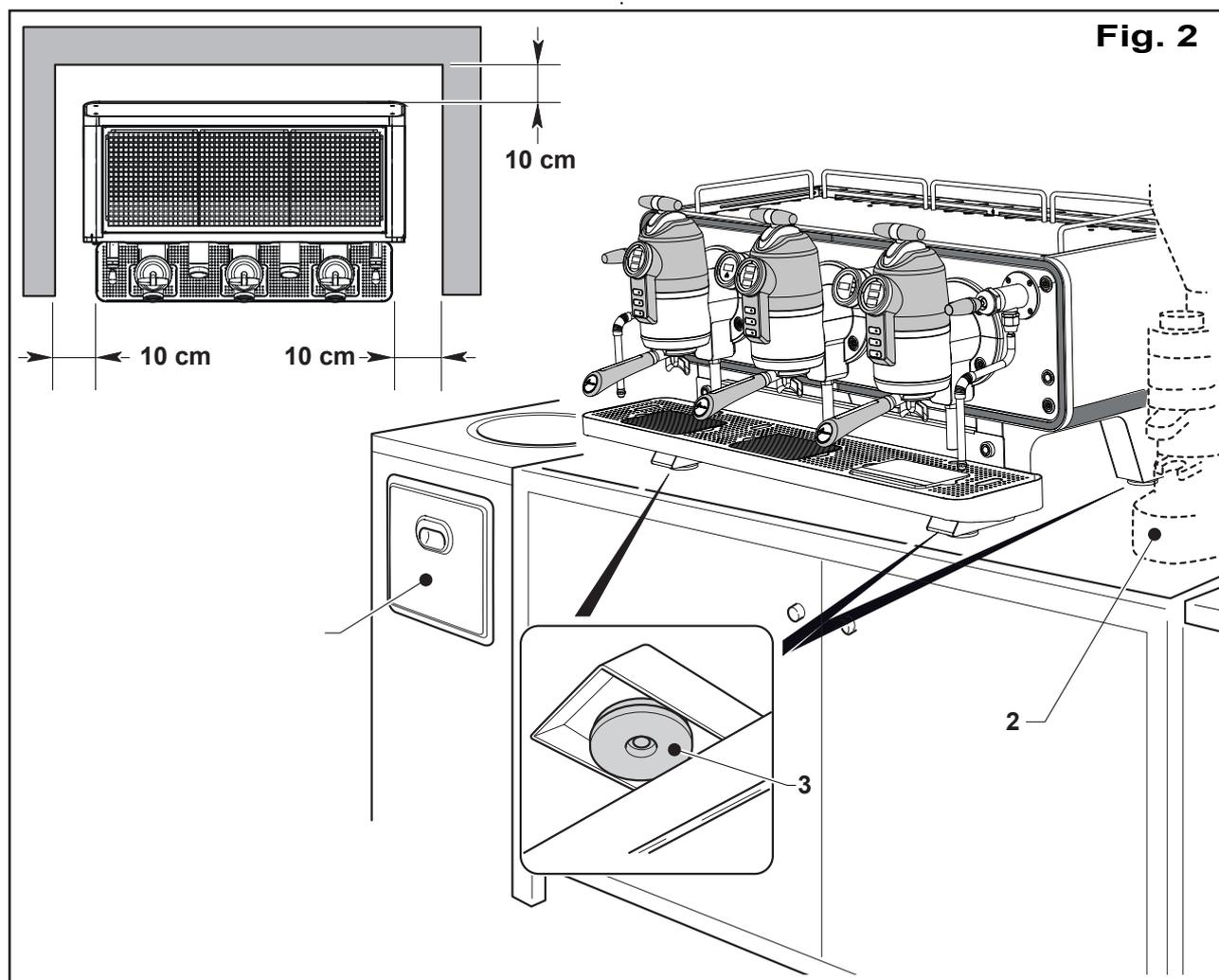


**IMPORTANTE**

Il piano di appoggio deve essere dimensionato per poter sostenere il peso della macchina, inoltre il piano deve essere orizzontale e la sua altezza deve essere

dimensionata in modo che il piano superiore della macchina (scalda tazze) non sia più distante di 150 cm dal pavimento. Se necessario praticare due fori nel piano di appoggio per il passaggio dei tubi di carico e scarico e del cavo di alimentazione elettrica.

- Prevedere nelle vicinanze della macchina un cassetto battifondi (1) e uno spazio destinato al macinadosatore (2).
- Sollevare la macchina e posizionarla sul luogo definitivo.
- Se necessario è possibile livellarla tramite i piedini (3).

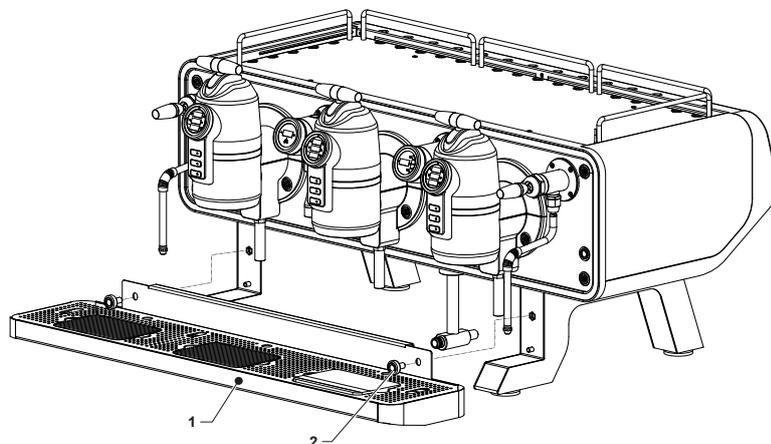


**Fig. 2**

### 4.3 - MONTAGGIO BACINELLA (Fig. 3)

- Montare la bacinella (1) in macchina e fissarla avvitando le due viti (2).

Fig. 3



### 4.4 - COLLEGAMENTI (Fig. 4)



#### IMPORTANTE

Le operazioni di allacciamento della macchina devono essere effettuate da un tecnico specializzato ed autorizzato.

#### 4.4.a - Allacciamento idrico (Fig. 4)



#### PERICOLO

L'allacciamento idrico deve essere eseguito in conformità con le norme in vigore nel paese di utilizzo della macchina e utilizzando un nuovo set di giunzioni.

- 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.**

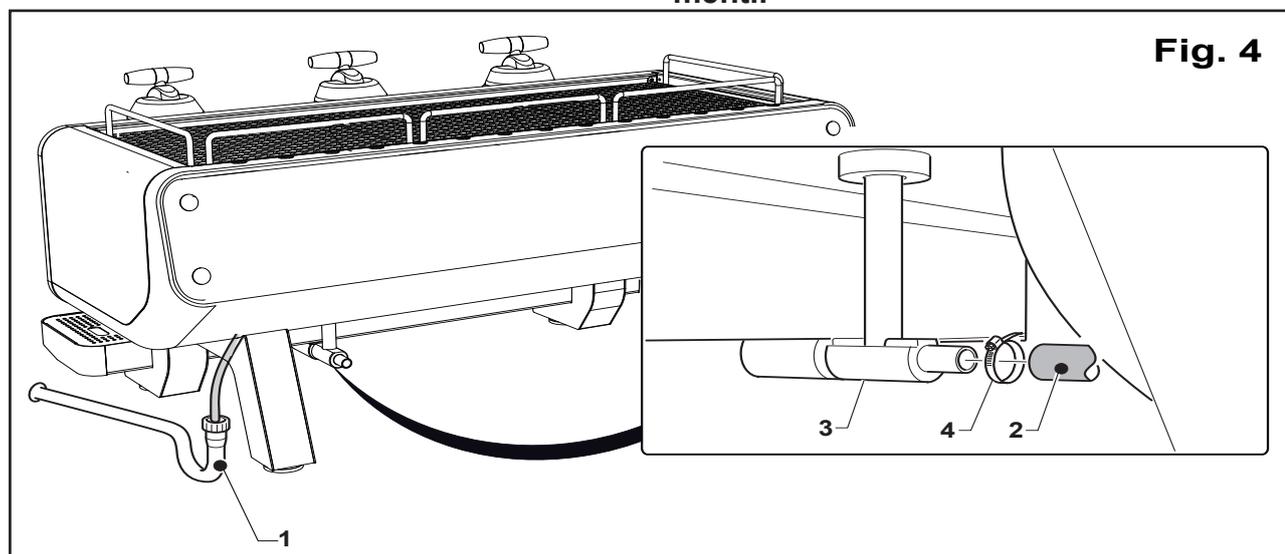
- Collegare il tubo di scarico (2) al raccordo (3) della bacinella e fissarlo con la relativa fascetta (4).
- Collegare l'altra estremità alla piletta di scarico (1) precedentemente predisposta.



#### ATTENZIONE



**Controllare che il tubo di scarico scorra liberamente senza strozzature o impedimenti.**



#### 4.4.b - Carico (per Versione Standard) (Fig. 5)



**ATTENZIONE**

È assolutamente obbligatorio collegare la macchina ad una rete idrica di alimentazione con acqua potabile opportunamente addolcita con una durezza massima di 3,5/5°Francesi (60/85 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 (1) ad un addolcitore (2) interponendo il filtro per le impurità (3) in dotazione
- Installare prima dell'addolcitore (2) un rubinetto di parzializzazione (4) per separare l'impianto idrico dalla macchina e collegarlo all'addolcitore (2) tramite il tubo (5).

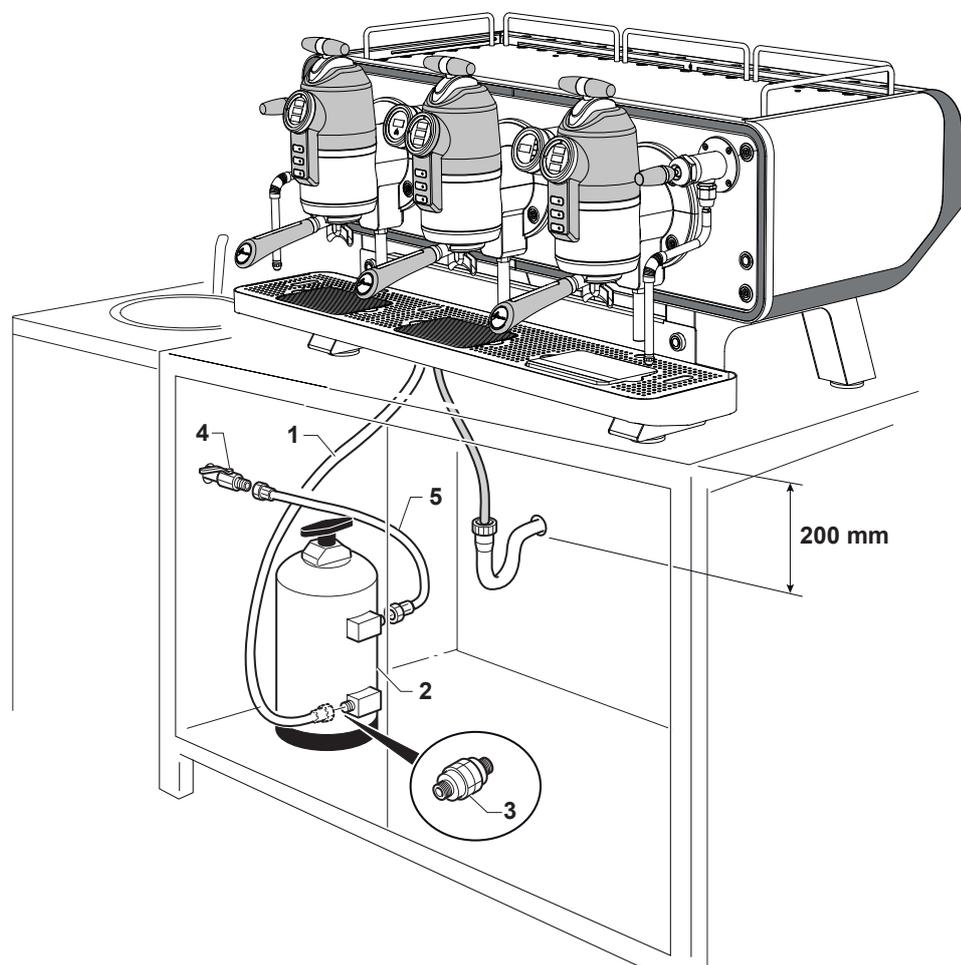


**IMPORTANTE**

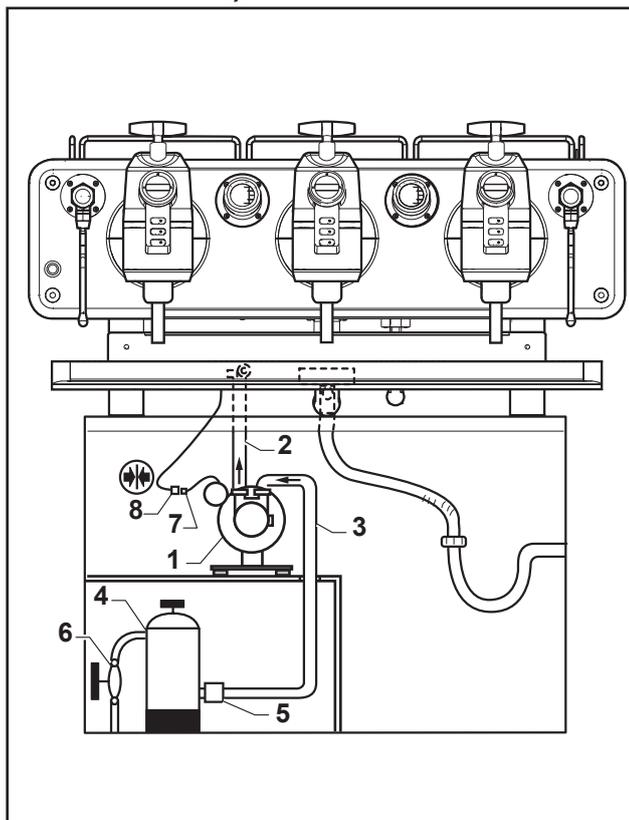
Esistono tre sistemi di decalcificazione dell'acqua: manuale, automatico, centralizzato.

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

**Fig. 5**



#### 4.4.c - Carico (per versione con pompa esterna)



- Installare prima dell'addolcitore (4) un rubinetto (6) di parzializzazione per separare l'impianto idrico dalla macchina.
- Collegare il connettore (7) della pompa al connettore (8) di predisposizione che fuoriesce dalla macchina.



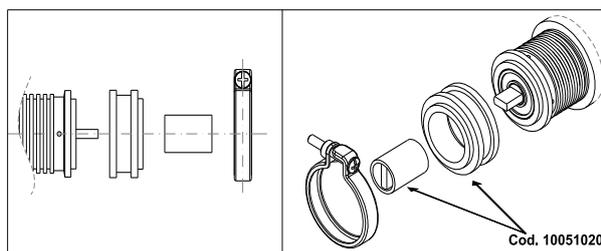
**PERICOLO**

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

#### 4.4.d - 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

È possibile, a richiesta, installare la pompa anziché all'interno della macchina esternamente alla stessa agendo come segue:



**PERICOLO**

Posizionare la pompa lontano da fonti di calore e al riparo da getti d'acqua. Il piano di appoggio deve essere orizzontale e deve sostenere adeguatamente dimensionato al peso della pompa stessa.

- Posizionare la pompa (1) sotto la macchina a una distanza non superiore a 150cm. mantenendo una distanza tra la stessa e le pareti esterne di almeno 5 cm per evitare la trasmissione di vibrazioni e consentire un ricircolo d'aria corretto.
- Collegare il tubo (2) che fuoriesce dalla macchina al raccordo di mandata della pompa (1).
- Collegare il tubo (3) in dotazione al raccordo di aspirazione della pompa e l'altra estremità ad un addolcitore (4) interponendo il filtro per le impurità (5).

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 dalle 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.

### 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

### 4.5 - COLLEGAMENTO ELETTRICO (Fig. 6)



PERICOLO

- 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.

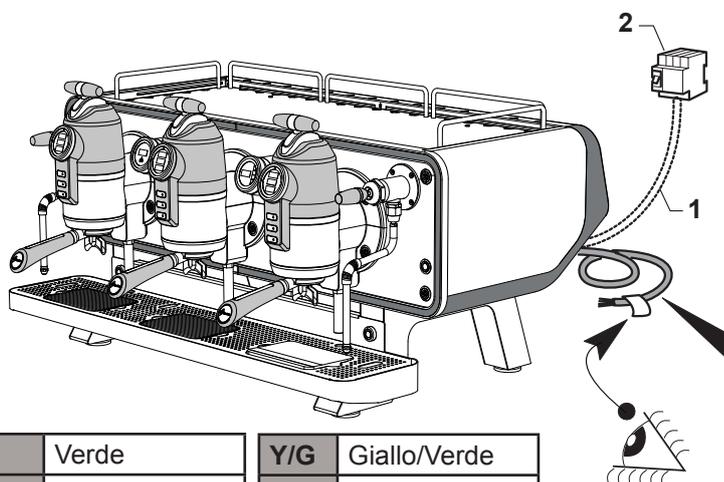
- Controllare la tensione d'alimentazione (vedi targa segnaletica); deve coincidere con quella della rete elettrica locale.
- Il dispositivo in configurazione mono-fase deve essere collegato ad una linea elettrica con impedenza massima pari a (0.142+J0.089) Ohm.



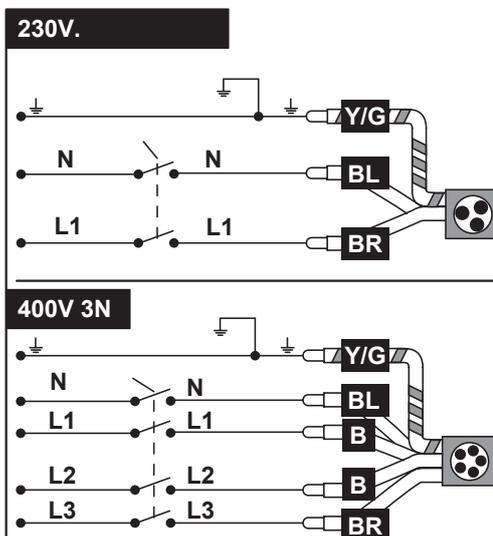
PERICOLO

- La linea elettrica di alimentazione deve essere provvista di un adeguato **SEZIONATORE di LINEA** onnipolare (interruttore automatico termo-magnetico o differenziale) posto prima dell'interruttore generale dell'unità di comando con apertura dei contatti minima di 3 mm.
- L'impianto di messa a terra deve essere conforme alle norme elettriche nazionali vigenti in luogo.
- I cavi elettrici di alimentazione devono essere dimensionati in funzione alla massima corrente richiesta dalla macchina ed in modo che la caduta di tensione totale, a pieno carico, risulti inferiore al 2%.
- I dati relativi alla linea elettrica di alimentazione devono corrispondere a quelli indicati sulla targhetta di identificazione e a quelli indicati nella tabella delle caratteristiche tecniche consultabile nel "capitolo 2" del presente manuale.

Fig. 6



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



**PERICOLO**

Prima di effettuare il collegamento elettrico, assicurarsi che il **SEZIONATORE di LINEA** sia disinserito (linea non in tensione).

**IMPORTANTE**

La macchina viene consegnata già predisposta per la tensione richiesta al momento dell'ordine.

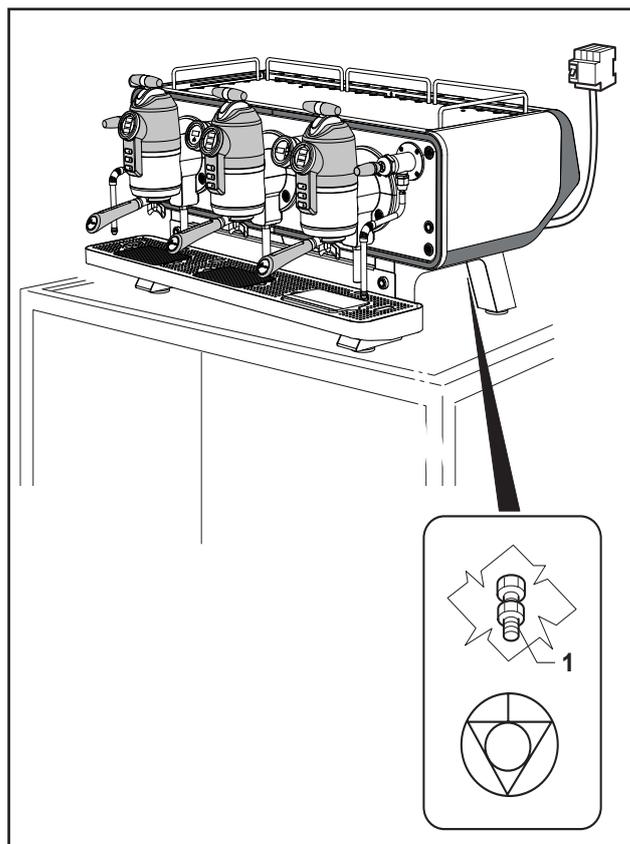
- La macchina viene collegata alla rete elettrica mediante il cavo elettrico (1) di equipaggiamento, a un'interruttore differenziale (2) opportunamente dimensionato all'assorbimento della macchina.

Per le modalità di collegamento attenersi agli schemi riportati in Figura 6.

**IMPORTANTE**

L'interruttore automatico differenziale posizionato a monte della macchina deve essere posizionato in una zona facilmente accessibile.

#### 4.5.a - Collegamento equipotenziale (se presente)



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 hanno un'apposito morsetto (1) posizionato sul telaio sotto la macchina.

- Il collegamento avviene collegando un conduttore esterno equipotenziale opportunamente dimensionato in conformità con le norme vigenti all'apposito morsetto (1).

**PERICOLO**

Per macchine non dotate di vite per il collegamento equipotenziale non è possibile l'installazione delle stesse all'interno di cucine.

## 4.6 - MESSA IN FUNZIONE

### 4.6.a - Primo avviamento

- Aprire il rubinetto di alimentazione idrica posto a monte della macchina.
- Inserire alimentazione elettrica in macchina posizionando su ON l'interruttore differenziale posto a monte della macchina.
- Premere il pulsante (1) "ON/OFF" che si illumina indicando l'inserimento di tensione in macchina; si illuminano i display (2) dei gruppi.
- Automaticamente inizia il riempimento dell'acqua nella caldaia, sul display (3) di livello si illumina lampeggiando la scala graduata "A".
- Al raggiungimento del livello massimo "MAX" la scala graduata "A" si illumina fissa.



### IMPORTANTE

Se il riempimento automatico non avviene entro 120 secondi la macchina si blocca ed i led presenti sulle pulsantiere dei gruppi si illuminano lampeggiando. Verificare che il rubinetto di alimentazione idrica sia aperto.

- Alla fine del riempimento effettuare alcune erogazioni di acqua dai gruppi agendo sulle leve (4) senza avere montato i portafiltri.
- Controllare che l'acqua fuoriesca correttamente scaricando eventuali bolle d'aria presenti nel circuito.

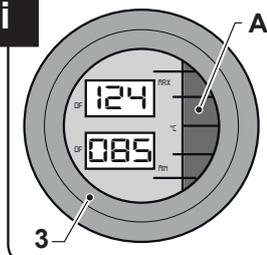


### IMPORTANTE

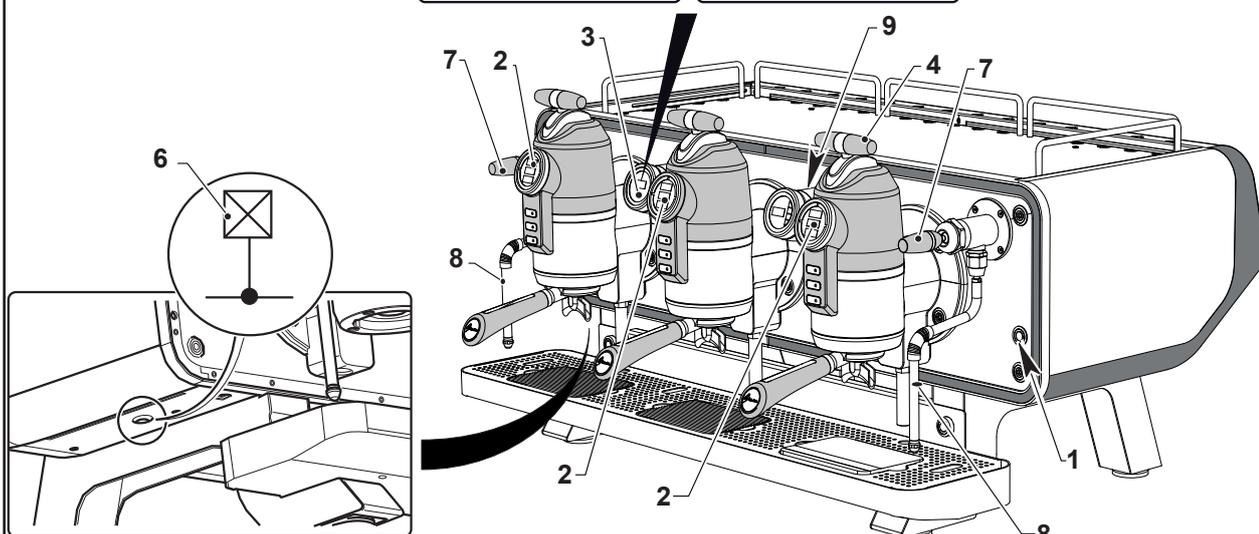
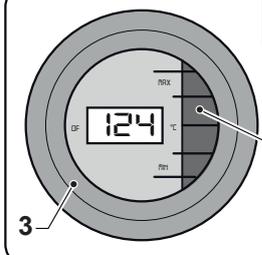
Premere per 3, 4 secondi il pulsante (6) per scaricare completamente eventuali bolle d'aria dal circuito.

- Agire sulle leve (7) di erogazione del vapore lasciandole in posizione aperta fino alla fuoriuscita di vapore dalle lance (8), quindi riportare le leve (7) in posizione centrale.
- Effettuare alcune erogazioni di acqua premendo il pulsante (9) posto sopra il gruppo per eliminare eventuali bolle d'aria presenti nel circuito.
- Attendere il raggiungimento della temperatura impostata del vapore "124°C" e dell'acqua caffè "92°C" indicate rispettivamente sul display (3) e sul display (2) di ogni gruppo di erogazione.

### 2 Gruppi



### 3 Gruppi



- Posizionare sotto l'erogatore (10) un'apposito bricco con manico ed erogare acqua premendo il pulsante (9) controllando la corretta erogazione; l'erogazione dell'acqua finisce automaticamente alla fine del tempo stabilito.
- Posizionare un bricco con dell'acqua e introdurre il beccuccio (8) all'interno. Aprire il rubinetto del vapore, agendo sulla leva (7) spostandola in verticale o in orizzontale (apertura a 360°) e provare a riscaldare l'acqua. Ripetere la stessa operazione anche con l'erogatore posto sull'altro lato della macchina.
- Montare i portafiltri (11) nei gruppi, posizionare delle tazzine sotto, e effettuare alcune erogazioni agendo sulla leva (4) superiore di ogni gruppo abilitando di volta in volta i tre tipi di estrazioni tramite i relativi pulsanti (12).

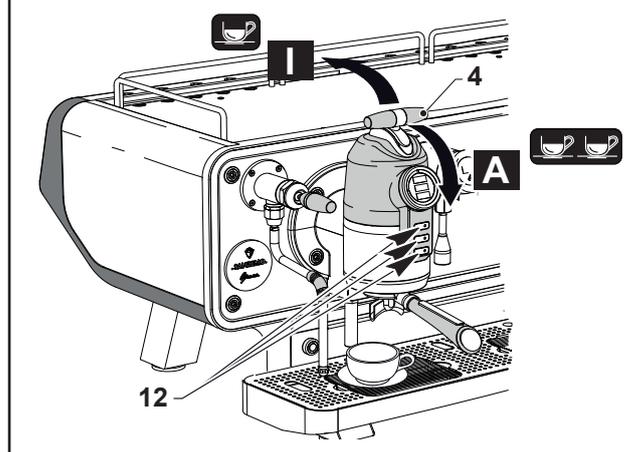
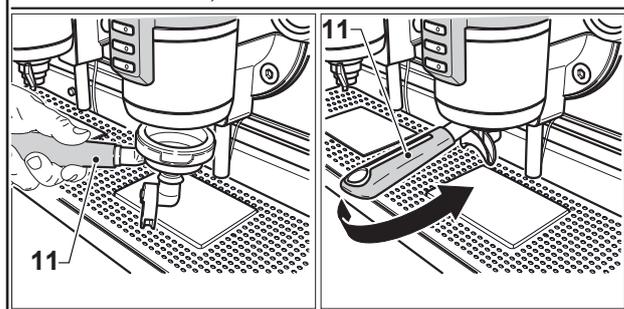
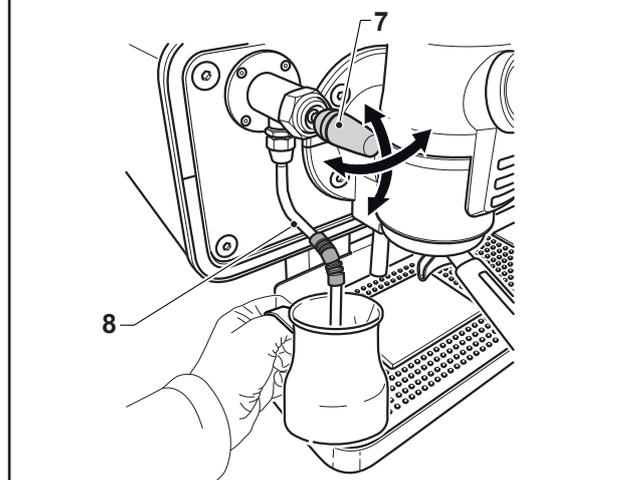
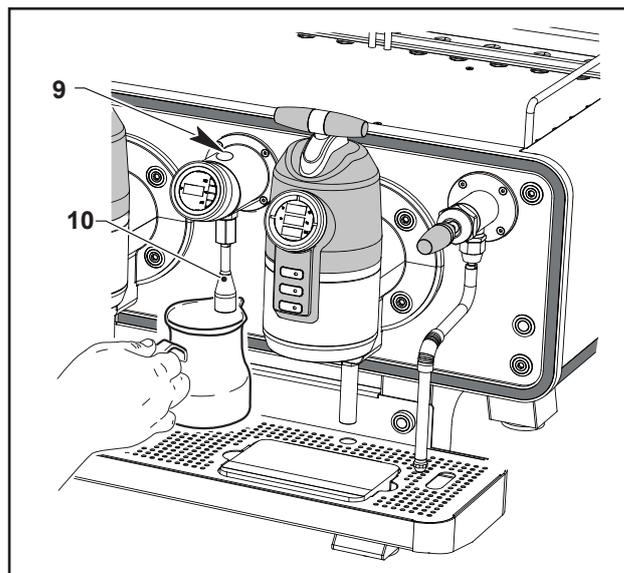
**IMPORTANTE**

Spostando la leva (4) in avanti "A" si effettua un'erogazione per due caffè; spostando la leva (4) indietro "I" si effettua un'erogazione per un caffè.

**ATTENZIONE**

Si consigliano le seguenti quantità massime di erogazione:

- 100cc di caffè massimi in erogazione continua per ogni gruppo caffè
- 500cc di acqua calda massimi in erogazione continua
- 30 secondi di vapore in erogazione continua.



#### 4.6.b - Regolazione del macinadosatore



#### IMPORTANTE

Installare, regolare e preparare il macinadosatore come indicato nel relativo manuale istruzione.

#### 4.7 - PROVE DI EROGAZIONE CAFFÉ

Effettuare alcune prove di erogazione caffè attenendosi per le operazioni alle istruzioni riportate nel “capitolo 5” controllando la qualità del caffè.

- Erogare il caffè e controllare che 20-30 cc di caffè vengano erogati in 20-30 secondi;
- Se non è corretto, è necessario regolare la grana del caffè agendo sul macinadosatore: una macinatura più fine aumenta il tempo di estrazione, una macinatura più grossa diminuisce il tempo di estrazione.
- Verificare che il caffè erogato abbia le seguenti caratteristiche:
  - colore della crema nocciola
  - consistenza (bollicine fini)
  - permanenza della crema maggiore di 1 minuto.



#### IMPORTANTE

Queste indicazioni non sono vincolanti in quanto il corretto dosaggio e quindi la qualità del caffè dipende dal tipo di caffè, dal tipo di acqua e dalle condizioni climatiche.

#### 4.8 - CONSEGNA FINALE

Alla fine dell'installazione della macchina è necessario:

- Istruire il personale che utilizzerà la macchina effettuando alcune prove di erogazione caffè, preparazione cappuccino, ecc...
- Indicare come effettuare le operazioni di manutenzione e pulizia per il mantenimento corretto della macchina.
- Alla fine dell'installazione compilare il rapporto di installazione.

#### 4.9 - REGOLAZIONI FUNZIONI



#### ATTENZIONE



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

## USO DELLA MACCHINA

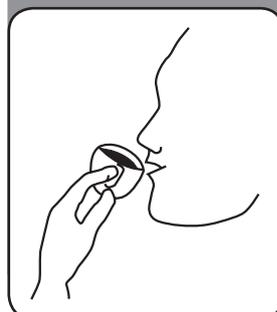
### INDICE

5.1 - DESCRIZIONE COMPONENTI. ....	29
5.2 - POSIZIONAMENTO BILANCE (OPZIONALE). ....	30
5.3 - GRUPPO EROGAZIONE CAFFÈ. ....	31
5.3.a - Display .....	31
5.3.b - Pulsantiera .....	31
5.3.c - Leva .....	32
5.4 - GRUPPO EROGAZIONE ACQUA CALDA "Opera 3 gruppi". ....	32
5.4.a - Display .....	32
5.4.b - Pulsante erogazione .....	32
5.5 - GRUPPO EROGAZIONE ACQUA CALDA "Opera 2 gruppi" .....	32
5.5.a - Display .....	32
5.5.b - Pulsante erogazione .....	32
5.6 - DISPLAY LIVELLO ACQUA E TEMPERATURA O PRESSIONE VAPORE "Opera 3 gruppi". ....	33
5.7 - GRUPPO EROGAZIONE VAPORE.....	33
5.8 - OPERAZIONI PRELIMINARI GIORNALIERE .....	34
5.8.a - Avviamento della macchina .....	34
5.8.b - Preparazione della postazione di lavoro .....	35

5

Capitolo

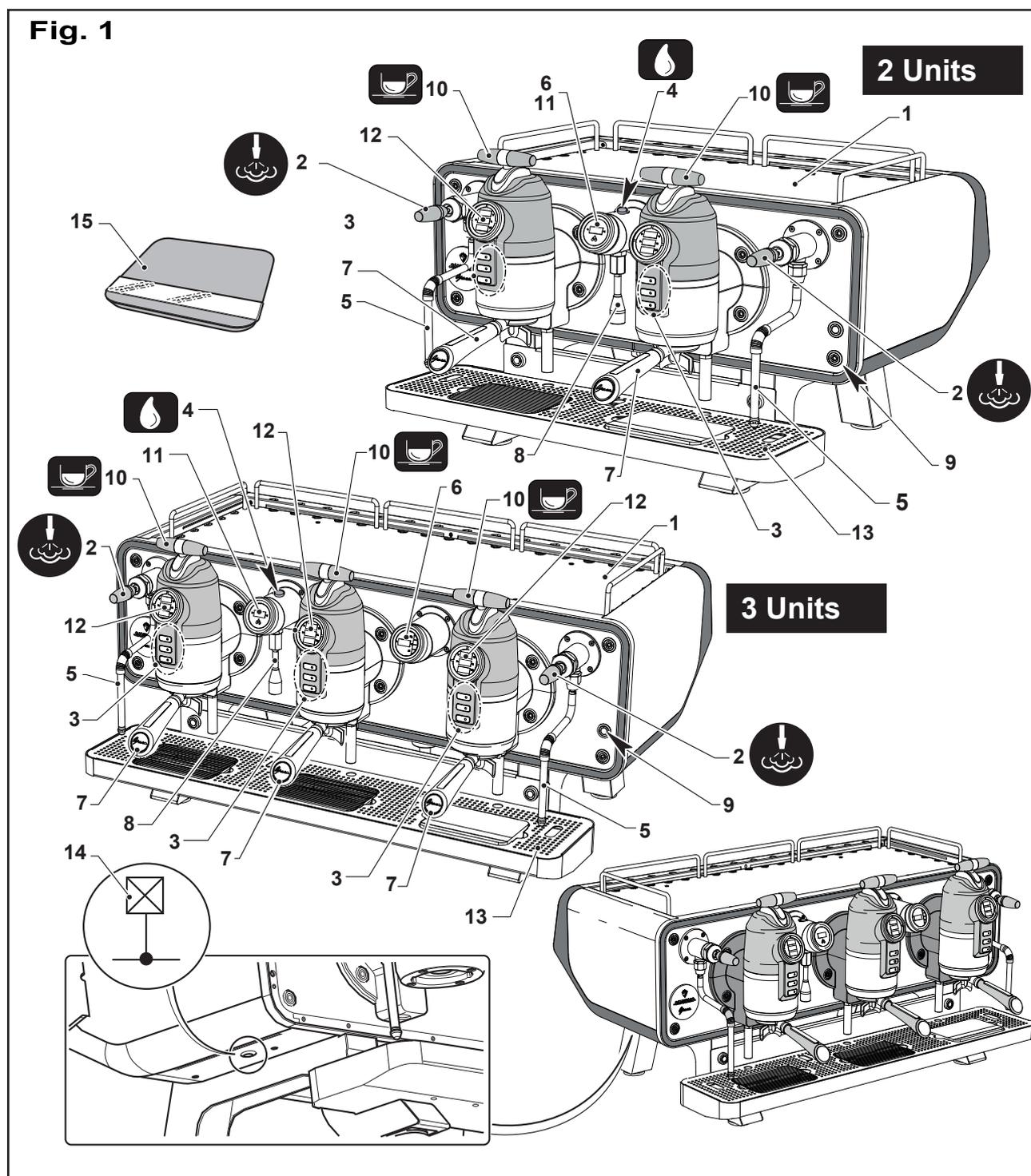
IT



## INDICE

<b>5.9 - PREPARAZIONE DEL CAFFÉ</b> .....	<b>36</b>
<b>5.9.a - Norme generali per la preparazione di un buon caffè</b> .....	<b>36</b>
<b>5.9.b - Erogazione del caffè</b> .....	<b>36</b>
<b>5.10 - PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO</b> .....	<b>38</b>
<b>5.11 - PREPARAZIONE DEL THE, CAMOMILLA ECC...</b> .....	<b>39</b>
<b>5.12 - RISCALDAMENTO DI UNA BEVANDA</b> .....	<b>39</b>
<b>5.13 - PROGRAMMAZIONE</b> .....	<b>40</b>
<b>5.13.a - Programmazione manuale dosi caffè</b> .....	<b>40</b>
<b>5.13.b - Programmazione manuale dosi acqua</b> .....	<b>40</b>
<b>5.13.c - Programmazione manuale temperature</b> .....	<b>41</b>
<b>5.13.d - Attivazione bilancia gruppo</b> .....	<b>42</b>
<b>5.13.e - Modifica della programmazione dosi caffè</b> .....	<b>42</b>
<b>5.13.f - Programmazione tramite WiFi</b> .....	<b>43</b>
<b>5.14 - ALLARMI</b> .....	<b>46</b>
<b>5.14.a - Non eroga caffè / non esce acqua dal gruppo</b> .....	<b>47</b>
<b>5.14.b - Posizionamento in stand-by della macchina</b> .....	<b>47</b>
<b>5.14.c - Allarme riempimento</b> .....	<b>47</b>
<b>5.15 - SPURGO CIRCUITO CAFFÈ'</b> .....	<b>47</b>
<b>5.16 - SPEGNIMENTO</b> .....	<b>47</b>
<b>5.17 - MALFUNZIONAMENTI CAUSE - SOLUZIONI</b> .....	<b>48</b>

## 5.1 - DESCRIZIONE COMPONENTI (Fig. 1)



## Legenda componenti

- |                                               |                                        |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------|
| 1. Piano scaldatasse con elemento riscaldante | 9. Interruttore di linea On/Off        |
| 2. Leva rubinetto vapore                      | 10. Leva erogazione caffè              |
| 3. Pulsantiera gruppo                         | 11. Indicatore temperatura acqua calda |
| 4. Pulsante rubinetto acqua                   | 12. Display parametri gruppo           |
| 5. Lancia vapore                              | 13. Bacinella                          |
| 6. Indicatore livello acqua                   | 14. Pulsante "Purge"                   |
| 7. Gruppo con portafiltro                     | 15. Bilancia elettronica (opzionale)   |
| 8. Lancia acqua                               |                                        |

## 5.2 - POSIZIONAMENTO BILANCE (OPZIONALI)

La macchina può essere dotata di bilance elettroniche dedicate per ogni gruppo (n° 2 per la macchina due gruppi e n° 3 per la macchina tre gruppi).

- Premere il tasto “” della bilancia.
- Sul display della bilancia apparirà la scritta “ACAIA” seguito da un numero 1, 2 o 3 che indica il gruppo sotto il quale deve essere posizionata la bilancia.

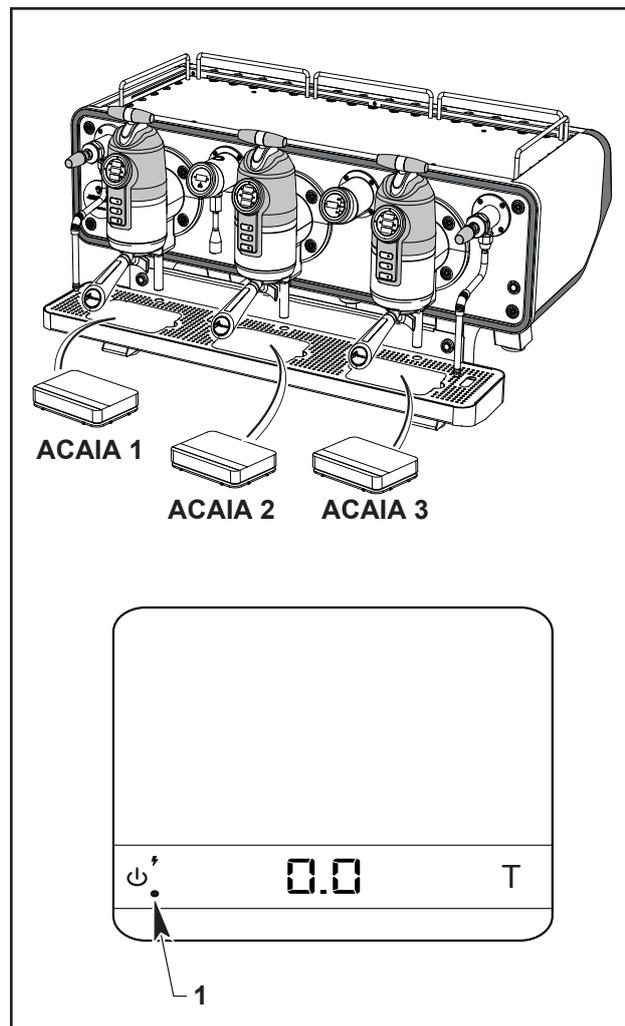
ACAIA 1 = posizionare sotto il gruppo1 (il primo da sinistra).

ACAIA 2 = posizionare sotto il gruppo2 (il secondo da sinistra).

ACAIA 3 = posizionare sotto il gruppo3 (il terzo da sinistra).

- Togliere la griglia inox dall'apposita sede e inserire la bilancia sotto ciascun gruppo.
- Dopo avere acceso la bilancia e posizionata la stessa sotto il rispettivo gruppo, passati circa 10 secondi il led (1) rimane illuminato fisso indicando il corretto collegamento della bilancia alla macchina tramite il bluetooth.

Il sistema funziona attraverso il controllo del peso del caffè erogato in tazza, la bilancia esegue autonomamente la tara delle tazze; per poter utilizzare questa funzione è necessario programmare la dose da erogare (paragrafo 5.13); quando il caffè all'interno della tazzina raggiunge il peso impostato la bilancia invia un segnale alla macchina per interrompere l'erogazione.



### 5.3 - GRUPPO EROGAZIONE CAFFÈ (Fig. 2)

Sui gruppi di erogazione è posizionato un'apposito display (1), una pulsantiera (2) e una leva (3) per il comando dell'erogazione caffè.

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

Il display è diviso in 3 zone distinte:

##### Zona "A"

Con macchina pronta all'uso viene visualizzata la temperatura dell'acqua caffè all'interno del gruppo.

Durante l'erogazione del caffè si visualizza la pressione di erogazione.

##### Zona "B"

Con macchina pronta all'uso viene visualizzato il volume (ml) di acqua necessaria per l'estrazione selezionata tramite i tasti della pulsantiera (2).

Se la bilancia è attiva viene visualizzato il "brew ratio" corrispondente.

##### Zona "C"

Durante l'erogazione del caffè si visualizza il tempo in secondi di erogazione del caffè.

#### 5.3.b - Pulsantiera (2) (Fig. 4)

Sul gruppo sono posizionati tre tasti per la selezione del volume del caffè in tazza.

##### Tasto (4)

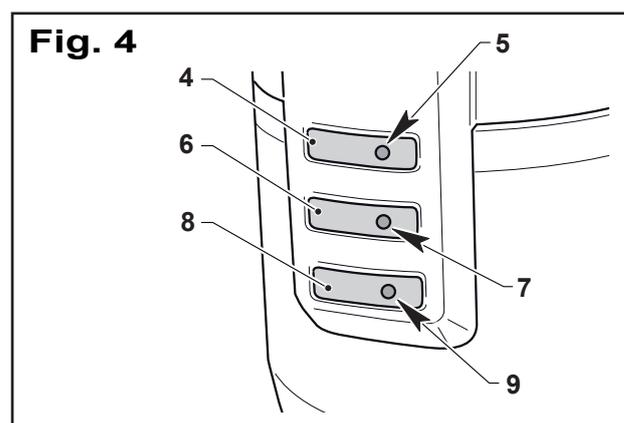
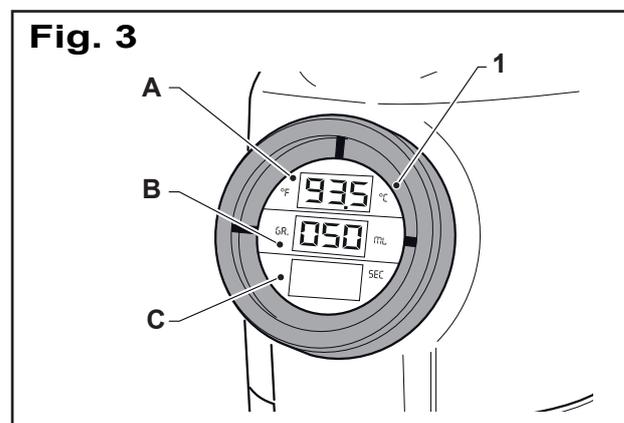
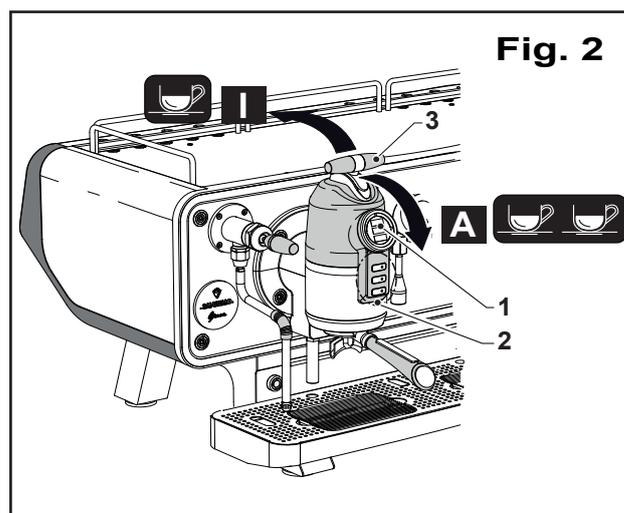
Il volume di estrazione corrisponde ad un "CAFFÈ LUNGO".

Premendo il tasto (4) si illumina il relativo led (5) e sulla zona "B" del display appaiono i (ml) programmati.

##### Tasto (6)

Il volume di estrazione corrisponde ad un "CAFFÈ ESPRESSO".

Premendo il tasto (6) si illumina il relativo led (7) e sulla zona "B" del display appaiono i (ml) programmati.



##### Tasto (8)

Il volume di estrazione corrisponde ad un "CAFFÈ RISTRETTO".

Premendo il tasto (8) si illumina il relativo led (9) e sulla zona "B" del display appaiono i (ml) programmati.

**5.3.c - Leva (3)**

Sulla parte superiore del gruppo è presente una leva (3) che comanda l'erogazione del caffè.

Spostando la leva (3) in avanti "A"  si effettua un'erogazione per due caffè; spostando la leva (3) indietro "I"  si effettua un'erogazione per un caffè.

Spostando la leva indietro, e mantenendola in posizione per più di 1 sec., si aziona l'erogazione continua (manuale).

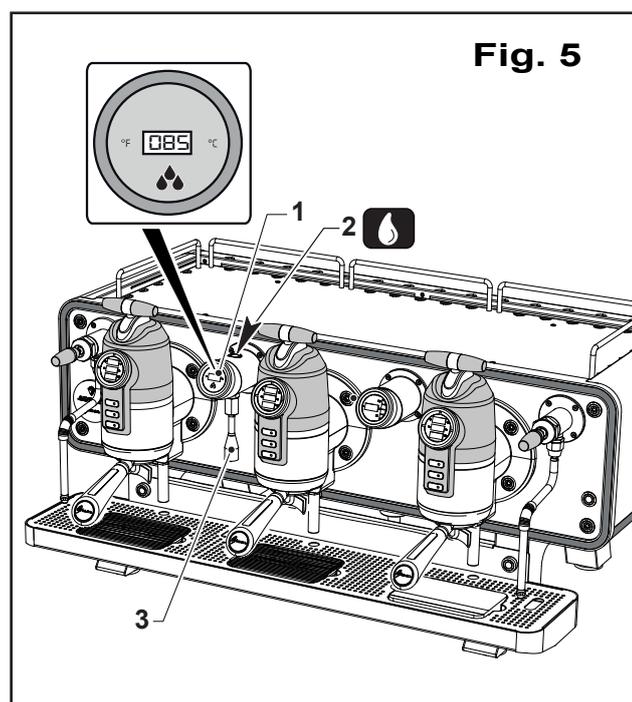
Rilasciare la leva ed attendere che la macchina eroghi la quantità desiderata; spostare al leva in avanti o indietro per interrompere l'erogazione.

**5.3.d - Flushing**

È possibile e seguire un piccolo risciacquo di acqua dal gruppo ("flushing") premendo il tasto corrispondente al led illuminato della pulsantiera desiderata

**5.4 - GRUPPO EROGAZIONE ACQUA CALDA "Opera 3 gruppi" (Fig. 5)**

Sul gruppo di erogazione acqua calda è posizionato un display (1) e un pulsante (2).

**Fig. 5****5.4.a - Display (1)**

Sul display (1), al centro, è indicata la temperatura dell'acqua.

**5.4.b - Pulsante erogazione (2)**

Premendo il pulsante (2) inizia l'erogazione dell'acqua calda, miscelata alla temperatura desiderata, dal beccuccio diffusore (3). La fine dell'erogazione avviene automaticamente allo scadere del tempo impostato.

**5.5 - GRUPPO EROGAZIONE ACQUA CALDA "Opera 2 gruppi" (Fig. 6)**

Sul gruppo di erogazione è posizionato un display (1) e un pulsante (2).

**5.5.a - Display (1)**

Il display è diviso in 3 zone distinte:

**Zona "A"**

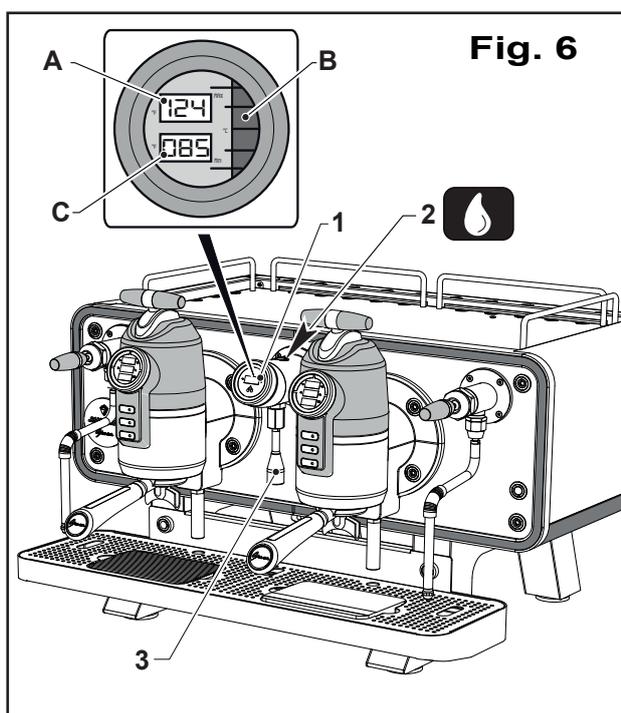
Indica la temperatura o la pressione del vapore in caldaia.

**Zona "B"**

Indica il livello dell'acqua nella caldaia.

**Zona "C"**

Indica la temperatura dell'acqua.

**Fig. 6**

**5.5.b - Pulsante erogazione (2)**

Premendo il pulsante (2) inizia l'erogazione dell'acqua calda, miscelata alla temperatura desiderata, dal beccuccio diffusore (3).

La fine dell'erogazione avviene automaticamente allo scadere del tempo impostato.

### 5.6 - DISPLAY LIVELLO ACQUA E TEMPERATURA O PRESSIONE VAPORE "Opera 3 gruppi" (Fig. 7)

Il display è diviso in 2 zone distinte:

**Zona "A"**

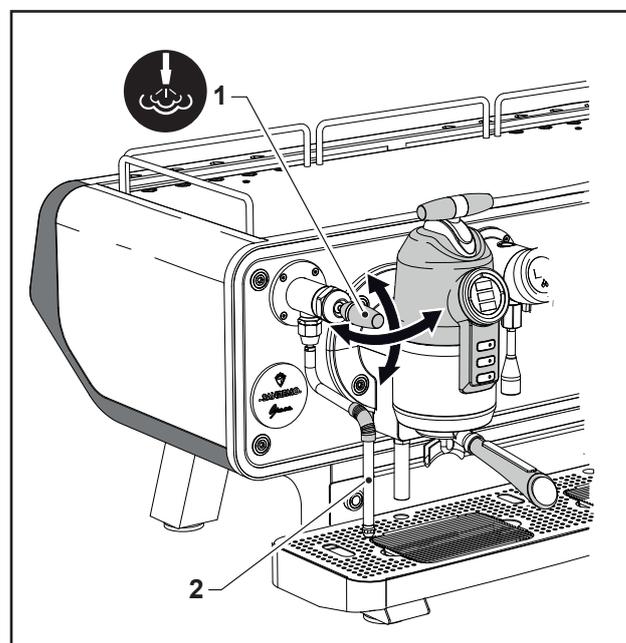
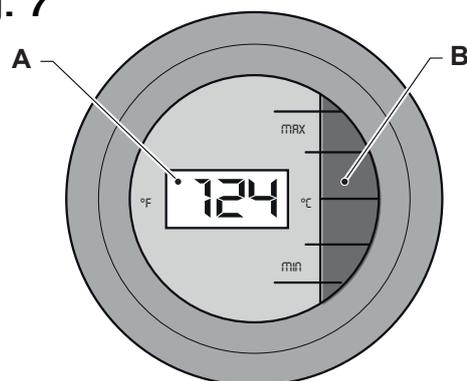
Indica la temperatura o la pressione del vapore in caldaia a seconda della programmazione.

**Zona "B"**

Indica il livello dell'acqua nella caldaia.

### 5.7 - GRUPPO EROGAZIONE VAPORE

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).

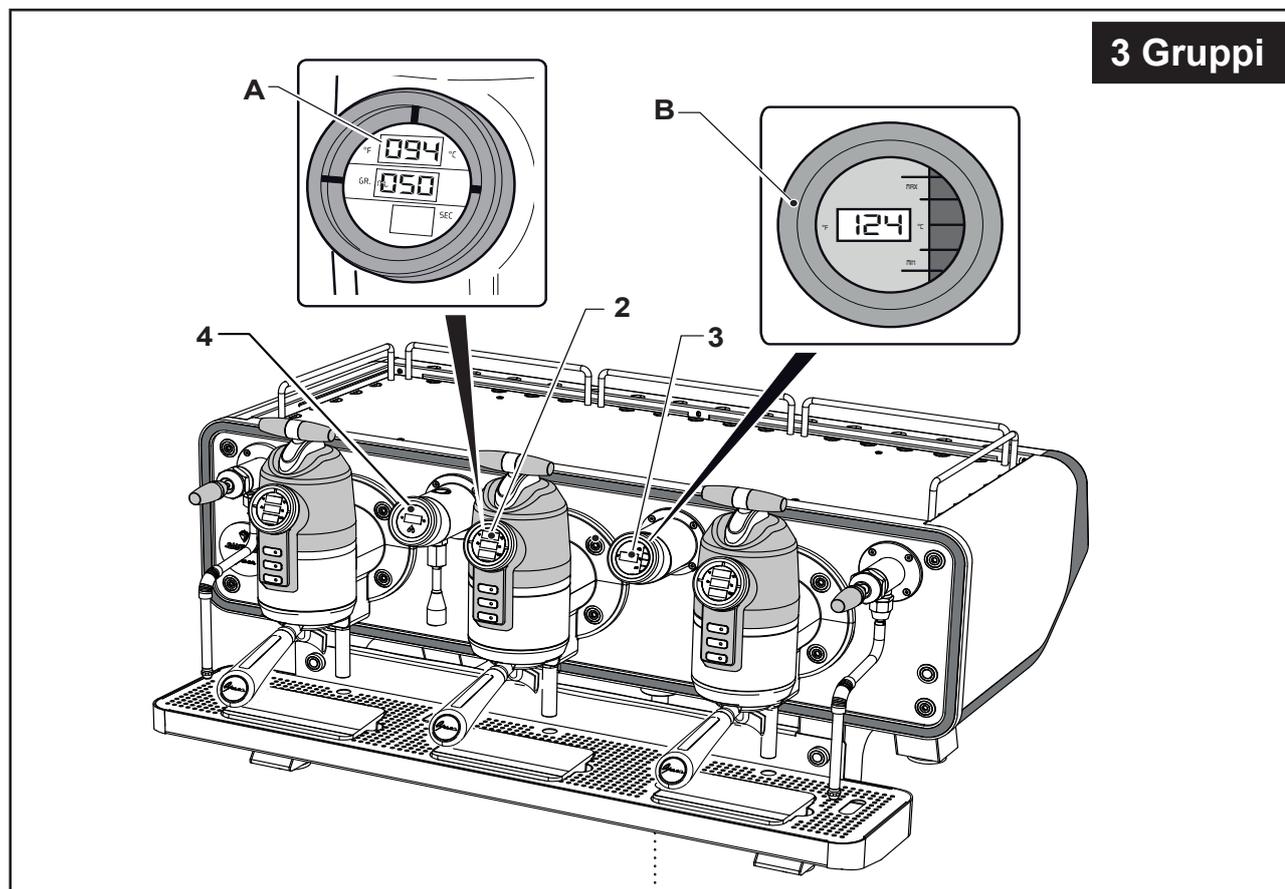
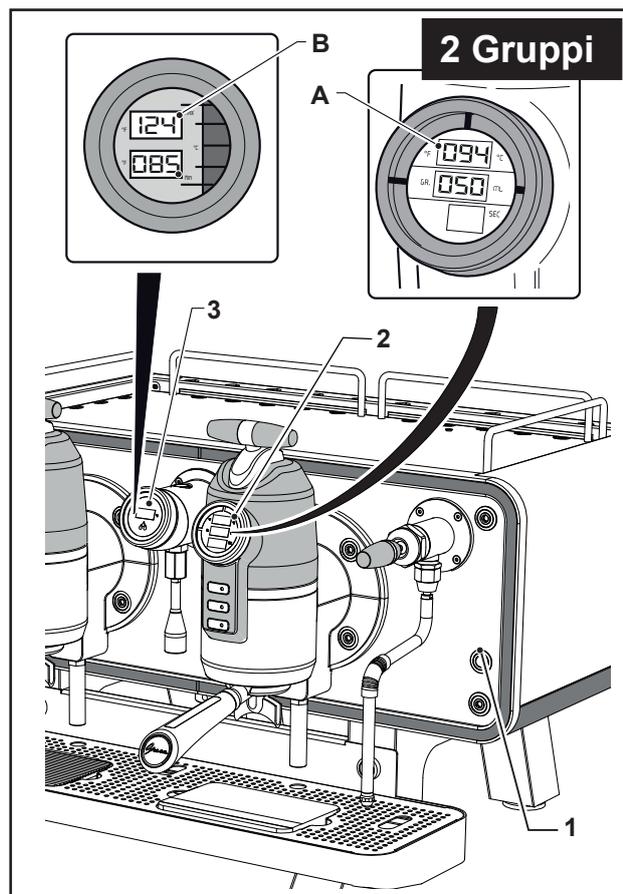
**Fig. 7**

IT

## 5.8 - OPERAZIONI PRELIMINARI GIORNALIERE

### 5.8.a - 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".
- Premere l'interruttore (1) che si illumina, automaticamente si inserisce il riscaldamento dell'acqua contenuta nella caldaia e si inserisce il riscaldamento del piano scaldatozze.
- Posizionare i portafiltri nei relativi gruppi.
- Attendere che la temperatura dell'acqua raggiunga il valore impostato indicato sulla parte superiore "A" del display (2) posto sul gruppo di erogazione.
- Controllare che la temperatura "B" del vapore indicata sul display (3) abbia raggiunto il valore impostato "123°C ÷ 124°C".



### 5.8.b - Preparazione della postazione di lavoro (Fig.10)

- Collocare i cucchiaini in un contenitore metallico (1) e posizionarlo sul piano scaldatasse.
- Preparare i bricchi (2) per il latte e posizzionarli adiacenti alla macchina.
- Preparare alcuni panni (3) per la pulizia delle lance vapore, della macchina e del bancone.
- Preparare il macinadosatore e il caffè macinato come indicato nel relativo manuale.
- Posizionare le tazze/tazzine sul piano scaldatasse con la bocca rivolta verso l'alto (massimo su due livelli).

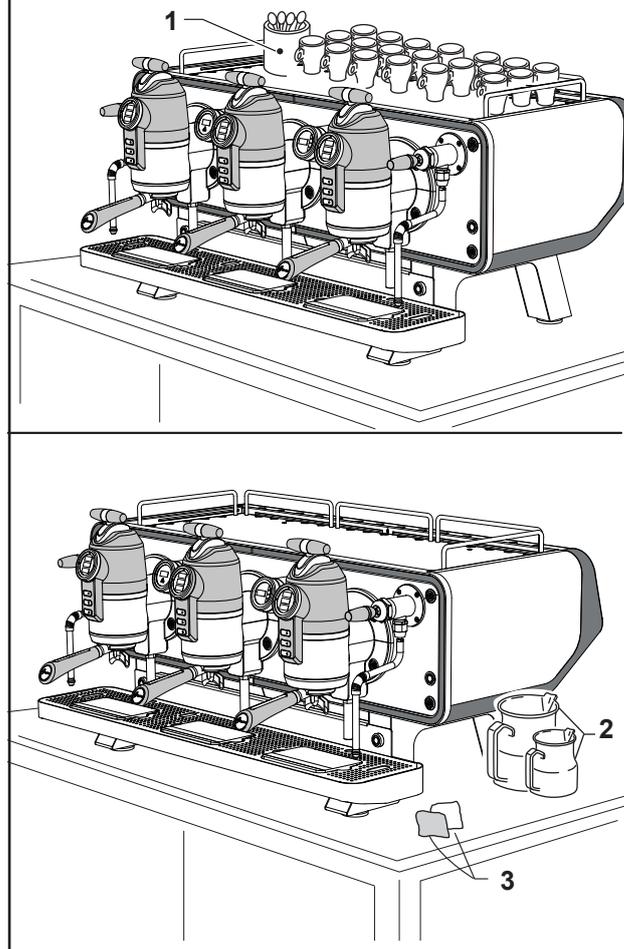


#### IMPORTANTE

Sul piano scaldatasse si possono posizionare solo tazzine tazze e bicchieri e non è possibile posizionare altri oggetti.

Asciugare gli oggetti prima di posizzionarli sul piano scaldatasse.

Fig. 10



IT

## 5.9 - PREPARAZIONE DEL CAFFÉ (Fig. 11-12-13-14)

### 5.9.a - Norme generali per la preparazione di un buon caffè

- La tazzina deve essere calda quindi prenderla dallo scaldatasse o, se fredda, risciacquarla con acqua calda.  
Se la tazzina è fredda il brusco cambiamento di temperatura dell'espresso ne modificherà il gusto.
- Non caricare mai il portafiltro senza effettuare subito l'erogazione; la polvere di caffè "brucerebbe" nel gruppo e l'espresso ottenuto risulterebbe molto amaro.
- Si consiglia di macinare la quantità di caffè necessaria per l'immediato fabbisogno; il caffè macinato lasciato per parecchio tempo perde le sue qualità aromatiche e le sostanze grasse contenute irrancidiscono.

### 5.9.b - Erogazione del caffè

- Togliere il portafiltro (1) dal gruppo erogatore ruotandolo nel senso della freccia, capovolgendolo e batterlo sull'apposito cassetto battifondi (2) per scaricare i fondi contenuti.
- Premere il tasto illuminato della pulsantiera gruppo.
- La macchina effettuerà un breve lavaggio doccetta (2sec).



**ATTENZIONE**

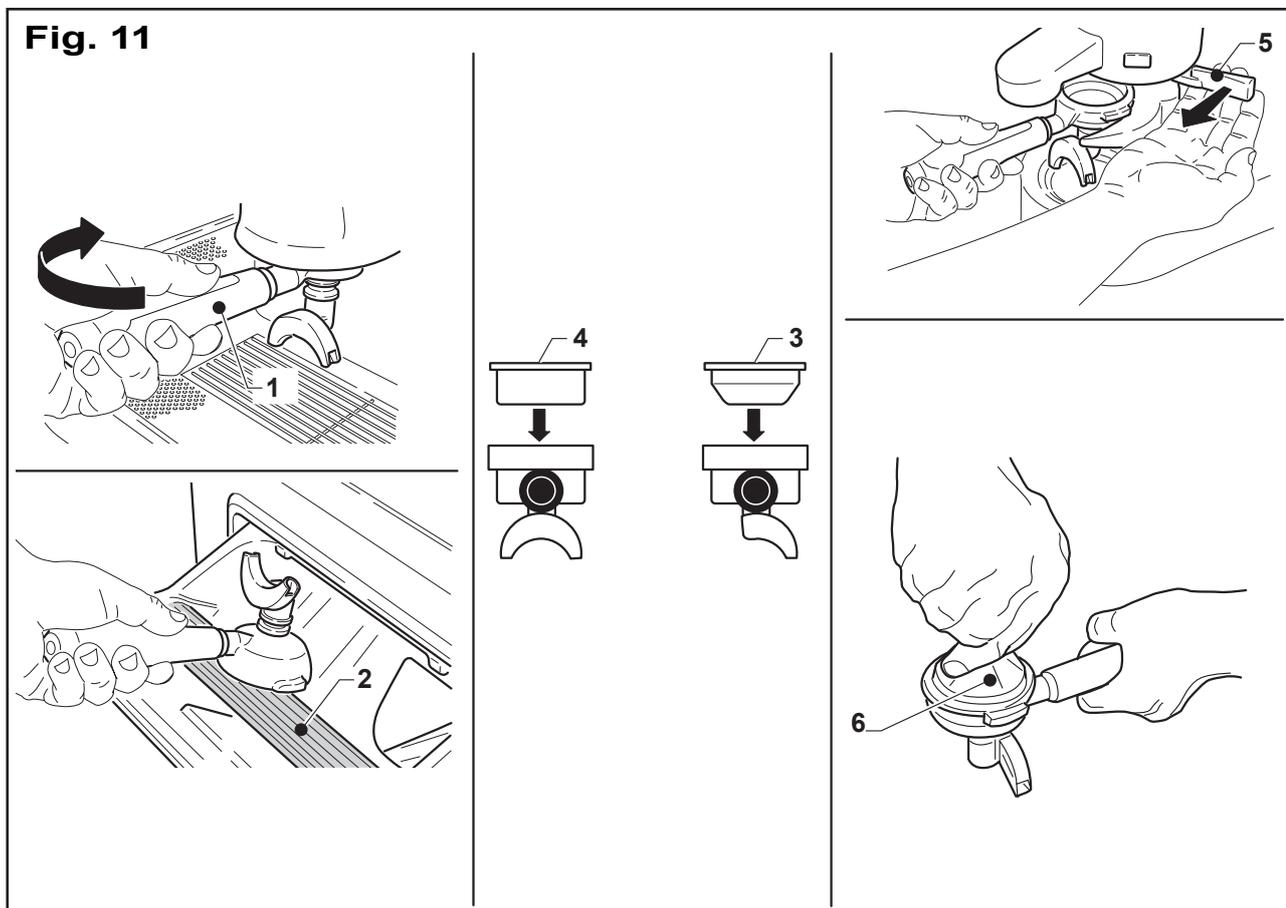


**IT**

**Non battere il portafiltro su una superficie non protetta, il filtro si potrebbe danneggiare compromettendo la tenuta.**

- Utilizzare il filtro per un caffè (3) o due caffè (4) secondo la richiesta.
- Posizionare il portafiltro (1) nell'apposita sede del macinadosatore; tirare la leva (5) una volta per un caffè due volte per due caffè.

**Fig. 11**



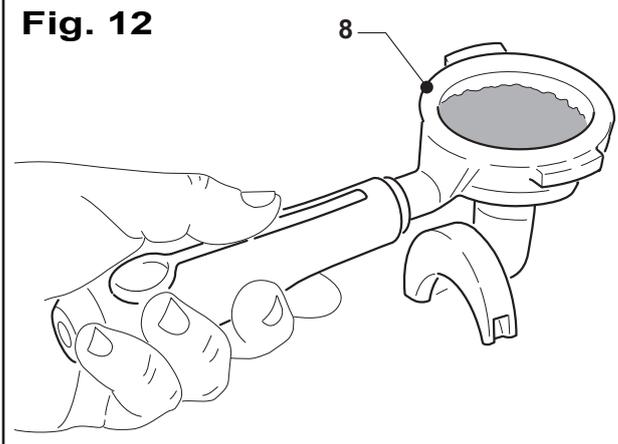
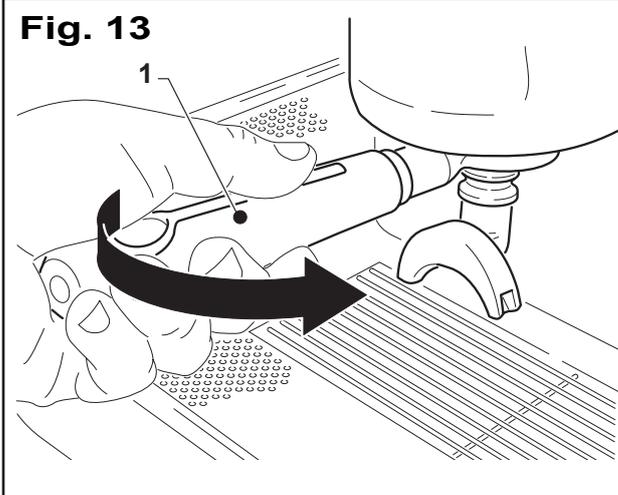
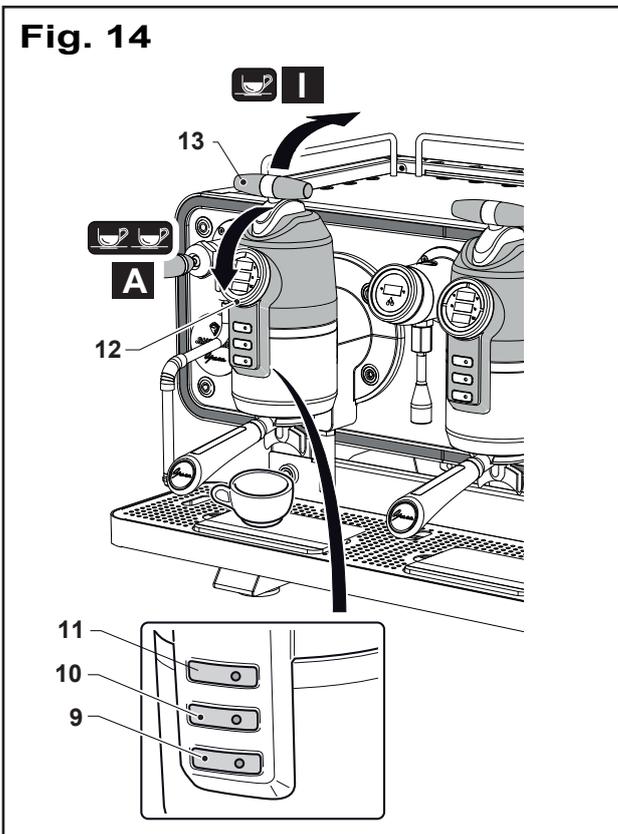
**IMPORTANTE**

La leva del macinadosatore va tirata fino in fondo quindi rilasciata in modo che ritorni da se in posizione di riposo.

- Pressare il caffè con il pressino (6 ).
- Pulire il bordo (8) del portafiltro; lasciare della polvere di caffè sul bordo del filtro compromette la tenuta della guarnizione con conseguente perdita di acqua e fondi di caffè.

- Agganciare il portafiltro (1) sul gruppo ruotandolo nel senso della freccia fino a finecorsa.
- Posizionare sotto il portafiltro la tazzina o le tazzine di caffè.

- Scegliere il tipo di caffè voluto  
**Tasto 9** = Caffè ristretto  
**Tasto 10** = Caffè espresso  
**Tasto 11** = Caffè lungo  
 Sul tasto premuto si illumina il relativo led e sul display (12) appare il volume (ml) di estrazione selezionato.
- Agire sulla leva (13) per avviare l'erogazione del caffè;  
 Spostando la leva (13) in avanti "A" si effettua un'erogazione per due caffè; spostando la leva (13) indietro "I" si effettua un'erogazione per un caffè.
- Completata l'erogazione lasciare il portafiltro montato sul gruppo fino alla prossima erogazione.

**Fig. 12****Fig. 13****Fig. 14**

## 5.10 - PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO (Fig. 15)

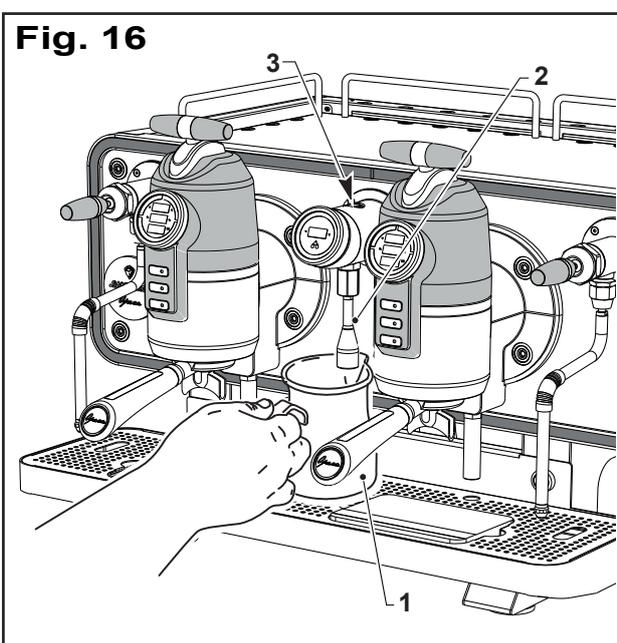
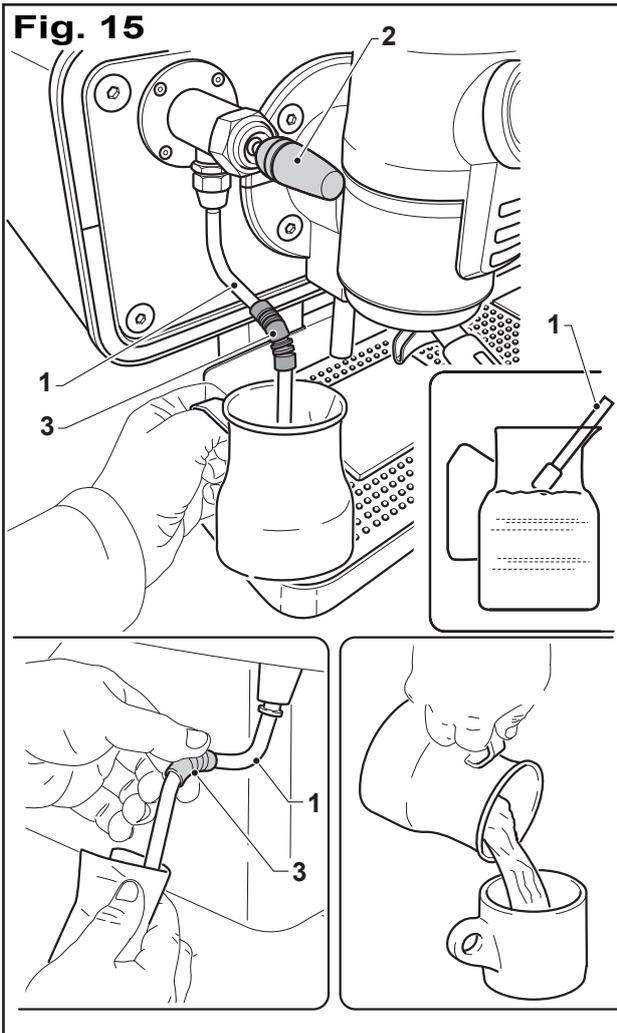
Per preparare un cappuccino in modo professionale occorre “montare” latte fresco ( $\pm 65 \div 70$  °C Max) fino ad ottenere una schiuma che verrà versata su di un caffè espresso precedentemente erogato.



**PERICOLO**

Fare attenzione che la lancia (1) è calda e può ustionare la mano. Per spostarla prenderla esclusivamente nella zona (3) rivestita in gomma.

- Estrarre 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 il latte nell'apposito bricco. Preferibilmente utilizzare bricchi in acciaio inox con beccuccio a forma conica. La quantità di latte per un cappuccino è di circa 125 cc.
- Tenere il beccuccio della lancia vapore (1) appena sotto la superficie del latte; tenere il bricco inclinato, la lancia vapore non deve essere al centro ma neanche appoggiata alla parete. Aprire il vapore agendo sulla leva (2), all'interno del bricco si creerà un vortice che formerà una crema compatta. Fermare l'erogazione del vapore posizionando al centro la leva (2) al raggiungimento della temperatura di max 70 °C .
- Estrarre la lancia vapore dal bricco, battere dolcemente il fondo del bricco per stabilizzare le bolle d'aria, quindi versare la schiuma sull'espresso precedentemente preparato facendo ondeggiare il bricco.
- 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.



### 5.11 - PREPARAZIONE DEL THE, CAMOMILLA ECC.. (Fig. 16)

- Posizionare il bricco (1) sotto la lancia di erogazione acqua (2).
- Premere il pulsante (3) per erogare acqua calda, al raggiungimento del tempo stabilito l'erogazione si ferma.
- Aggiungere il prodotto desiderato.

### 5.12 - RISCALDAMENTO DI UNA BEVANDA (Fig. 17)

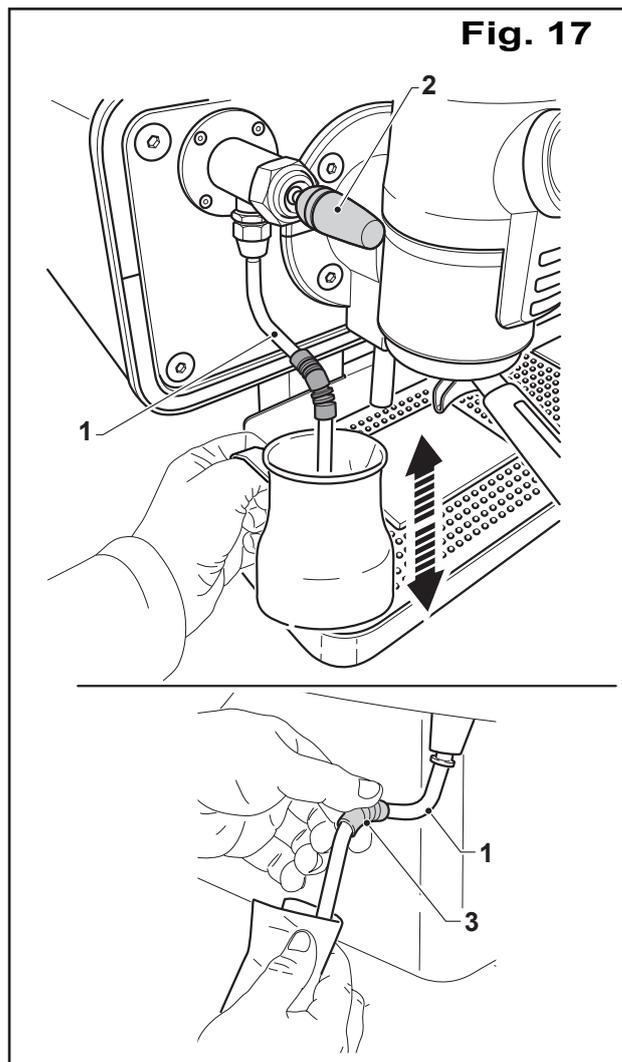
- Posizionare la lancia (1) sulla griglia e tramite la leva (2) erogare vapore per uno/due secondi per scaricare l'acqua contenuta nella lancia vapore.
- Versare la bevanda nell'apposito bricco. Preferibilmente utilizzare bicchieri in acciaio inox con beccuccio a forma conica.
- Introdurre la lancia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



**PERICOLO**

Fare attenzione che la lancia (1) è calda e può ustionare la mano. Per spostarla prenderla esclusivamente nella zona (3) rivestita in gomma.

**Fig. 17**



### 5.13 -PROGRAMMAZIONE

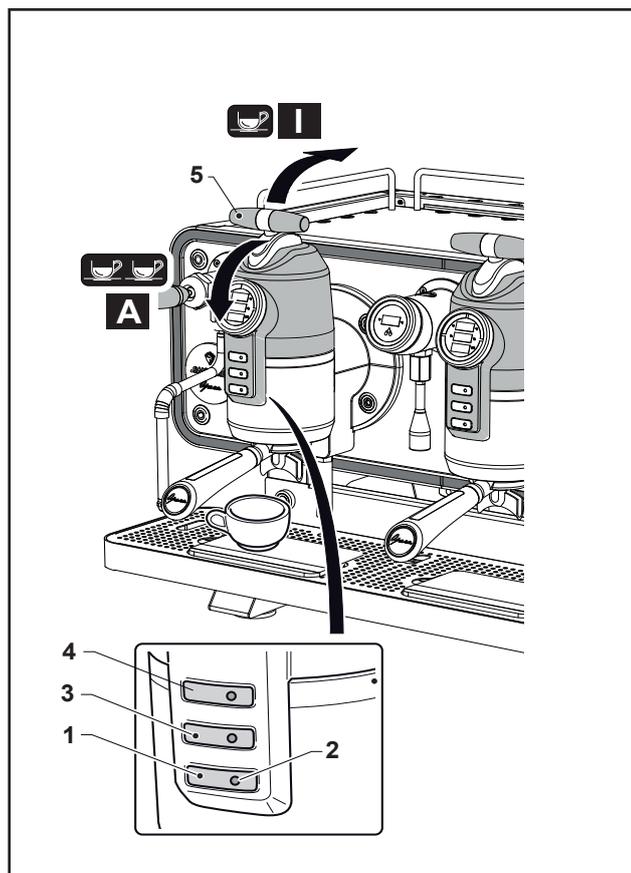
La programmazione delle dosi e di alcune delle funzioni della macchina "temperature, ecc....", si possono programmare in due modi differenti:

In modo manuale tramite i pulsanti macchina oppure tramite un'apposita applicazione accessibile tramite WiFi.

IT

### 5.13.a - Programmazione manuale “Dosi caffè”

- Posizionare il portafiltro con il caffè adeguato all'erogazione da programmare in macchina.
- Sul primo gruppo di sinistra premere il pulsante (1) per 10 secondi fino al lampeggio del relativo led (2).
- Entro 30 secondi premere uno dei tasti (1),

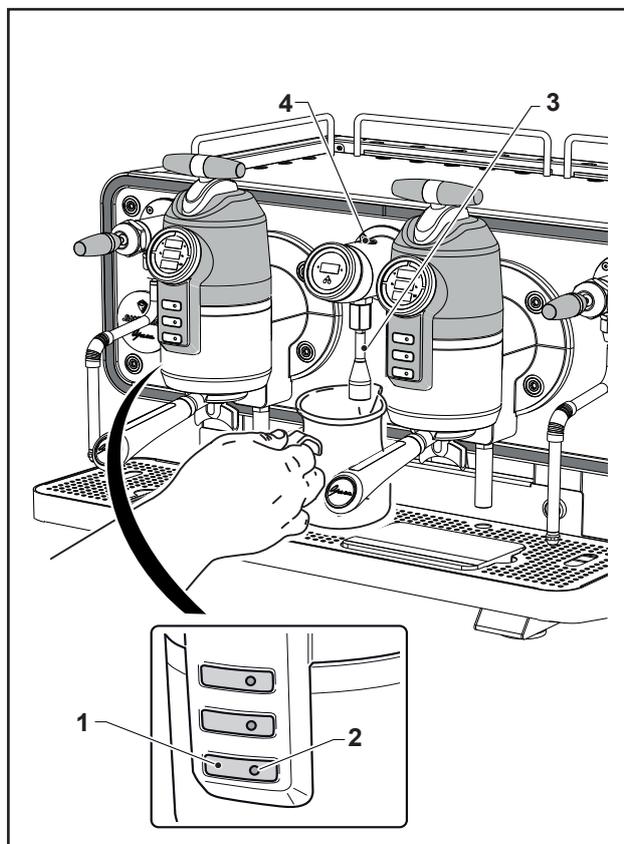


(3), (4) relativo all'erogazione da programmare, quindi azionare la leva (5) verso “A” per effettuare l'erogazione di due caffè o verso “I” per effettuare l'erogazione di un caffè.

- Raggiunta la quantità di caffè in tazza desiderata muovere la leva (5) per bloccare l'erogazione; il programma registrerà in memoria, per quel tipo di erogazione, la quantità di caffè erogata.
- Ripetere le stesse operazioni per tutti i tipi di erogazione su tutti i gruppi presenti in macchina.

### 5.13.b - Programmazione manuale “Dose acqua”

- Posizionare sotto il beccuccio (3) un contenitore.
- Sul primo gruppo di sinistra premere il pulsante (1) per 10 secondi fino al lampeggio del relativo led (2).
- Entro 30 secondi premere il pulsante (4) per erogare acqua calda; al raggiungimento



della quantità voluta ripremere il pulsante (4) per fermare l'erogazione.

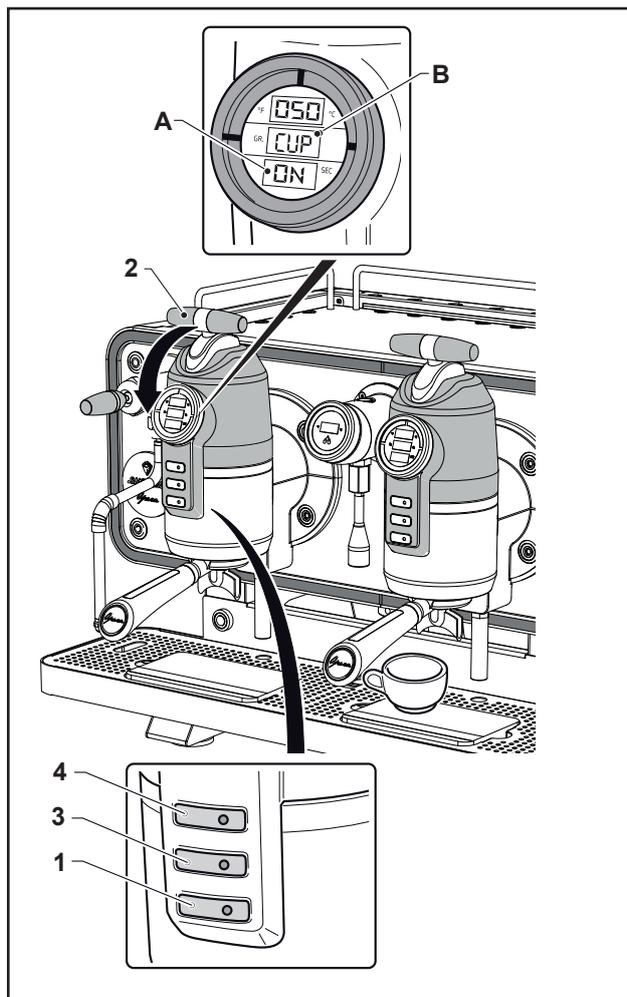
La quantità erogata verrà registrata in memoria.

### 5.13.c - Programmazione manuale temperature

#### Temperatura piano scald tazze

- La programmazione della temperatura del piano scald tazze è possibile solo tramite il primo gruppo di sinistra.

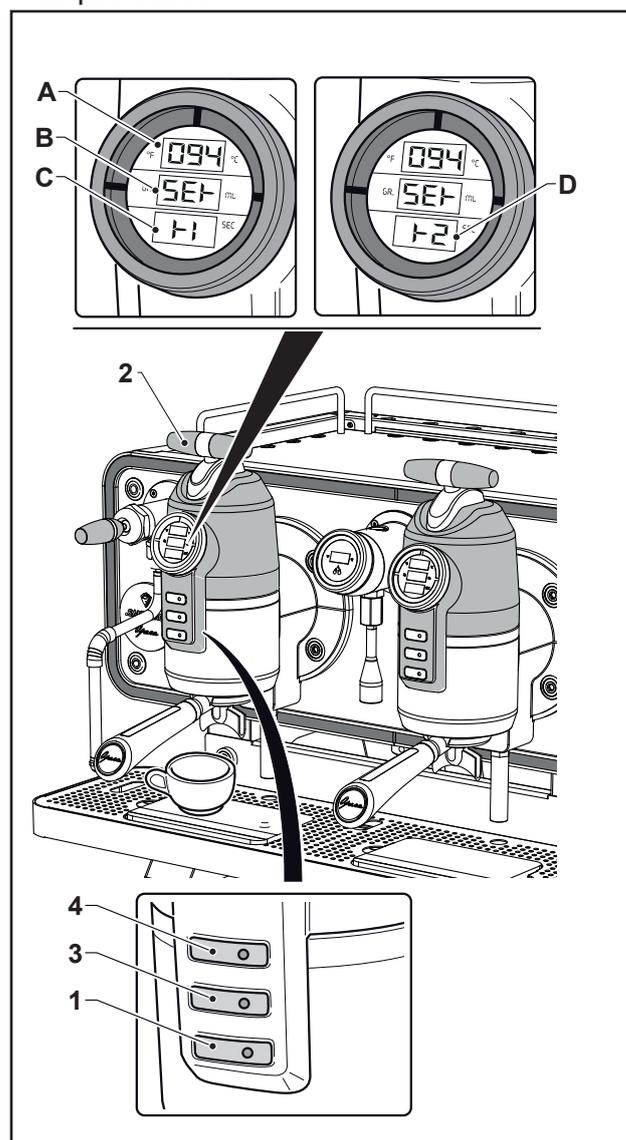
- Sul primo gruppo di sinistra premere il pulsante (1) e mantenerlo premuto, contemporaneamente spostare in avanti la leva (2) e tramite i tasti (3) e (4) è possibile abilitare “ON” o disabilitare “OFF” il riscaldamento del piano scaldatazze. Lo stato del piano scaldatazze è visualizzato nel campo “A” del display del gruppo. Premere il tasto (1) per confermare.



- Se viene abilitato il riscaldamento del piano scaldatazze, nel campo “A” del display compare la scritta “ON” e si visualizza anche la scritta “050 CUP ON” (50% potenza scaldatazze).
- Premere il tasto (3) per diminuire potenza, viceversa premere il tasto (4) per aumentarla.
- Per confermare i dati impostati e passare al settaggio successivo premere il tasto (1).

### Temperatura acqua caffè e gruppo

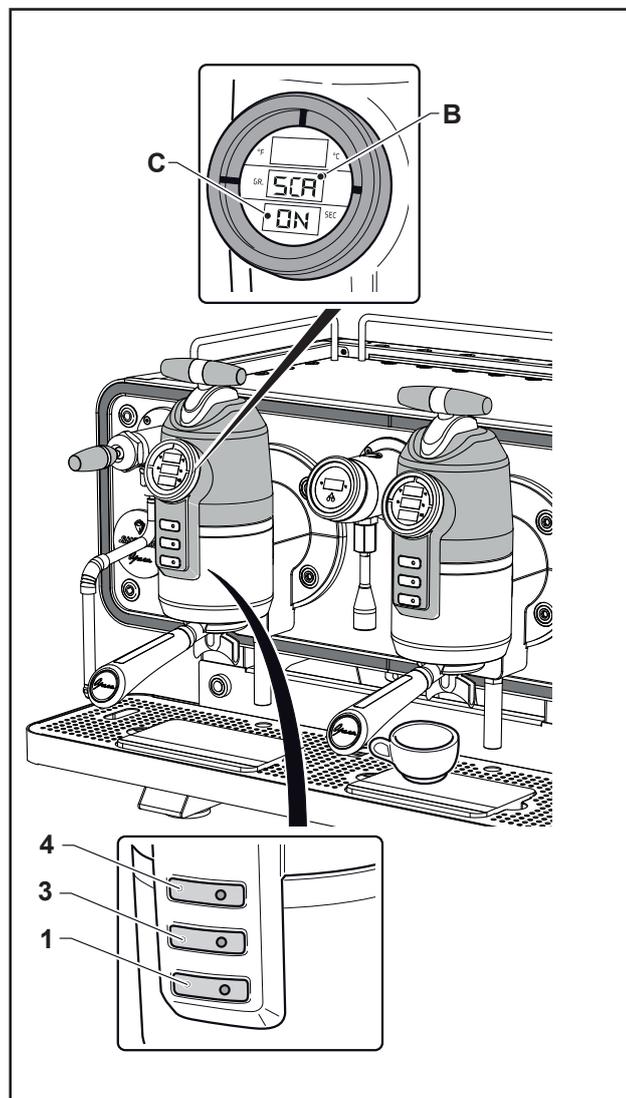
- Sul display del gruppo nel campo “A” viene visualizzata la temperatura dell’acqua, nel campo “B” viene visualizzata la scritta “Set.” indicando che si è in fase di settaggio temperatura, nel campo “C” viene visualizzata la scritta “t1” indicando che si è nella fase di programmazione temperatura acqua caffè.



- Tramite il tasto (3) è possibile diminuire la temperatura mentre tramite il tasto (4) è possibile aumentarla.
- Per confermare i dati impostati premere il tasto (1) e si passa alla programmazione della temperatura del gruppo erogatore indicata dalla scritta “t2” nel campo “D”.

- Effettuare la regolazione della temperatura "t2" nello stesso modo della programmazione "t1" quindi premere il tasto (1) per confermare e passare al settaggio successivo di programmazione.

### 5.13.d Attivazione bilancia gruppo



Sul display del gruppo nel campo "B" viene visualizzata la scritta "SCA" indicando che si è in fase di attivazione o disattivazione della bilancia (opzionale).

Tramite i tasti (3) e (4) è possibile abilitare ("ON") o disabilitare ("OFF") la bilancia del gruppo selezionato; lo stato di attivazione della bilancia è visualizzato nel campo "C" del display del gruppo. Premere il tasto (1) per confermare.

Se la bilancia del gruppo è abilitata, è possibile assegnare al gruppo la bilancia

corrispondente di default oppure un'altra bilancia, indicata dal numero progressivo "ACAIA\_01", "ACAIA\_02"...

La bilancia assegnata al gruppo è indicata nel campo "C" del display. Per assegnare una bilancia differente, modificare l'impostazione tramite i tasti (3) e (4); premere il tasto (1) per confermare.

Per confermare i dati impostati e passare al settaggio successivo premere il tasto (1).

### 5.13.e Modifica della programmazione dosi caffè

È possibile modificare le dosi memorizzate con la procedura descritta nel paragrafo "5.13.a" tramite le seguenti indicazioni:

- Sul display del gruppo nel campo "B" viene visualizzata la scritta "d1" indicando che si è in fase di programmazione della dose "d1" secondo la tabella seguente:

Impostazione dose	Dose corrispondente
D1	Caffè singolo ristretto
D2	Caffè singolo espresso
D3	Caffè singolo lungo
D4	Caffè doppio ristretto
D5	Caffè doppio espresso
D6	Caffè doppio lungo

- Con bilancia disattivata ("OFF") per modificare il valore impostato per ciascuna dose, agire sui tasti (3) e (4) per diminuire o aumentare la quantità di acqua memorizzata.

- Con bilancia attiva ("ON"), agire sui tasti (3) e (4) per diminuire o aumentare la quantità di bevanda in tazza desiderata.

Premere il tasto (1) per confermare la selezione e passare alla dose successiva.

### IMPORTANTE

Se, con bilancia attivata, per una particolare dose viene impostato un peso uguale a zero, verrà ignorata la bilancia e verrà erogata la dose in base al volume d'acqua memorizzato senza bilancia.

- Una volta regolate tutte le dosi, premere il tasto (1) per uscire dal menù programmazione; effettuare la regolazione delle temperature, bilance e dosi anche per gli altri gruppi della macchina, seguendo la procedura sopra descritta.

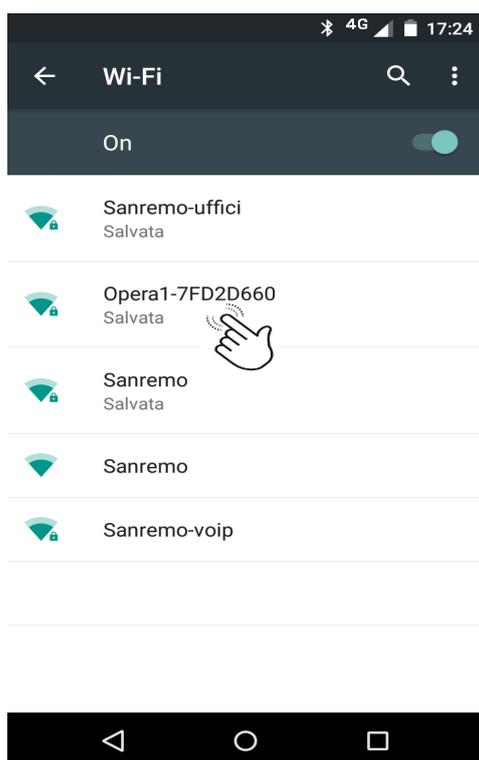
#### 5.13.f Programmazione tramite Wi-Fi

È possibile programmare tutte le funzioni della macchina tramite un applicativo accessibile connettendo uno smartphone, tablet o PC alla rete Wi-Fi della macchina.

I parametri di connessione sono riportati nel foglio allegato al presente manuale e nell'etichetta adesiva all'interno della macchina.

#### Collegamento alla macchina

Utilizzando le impostazioni di collegamento del proprio dispositivo, accedere alla rete Wi-Fi della macchina selezionandola dalla lista di reti disponibili ed immettendo la password richiesta, come nella seguente schermata di esempio:



### IMPORTANTE

La password di accesso non può essere modificata; conservare la password originale in un luogo sicuro

#### Accesso alla pagina di configurazione

Attraverso il browser del dispositivo utilizzato, accedere alla pagina di configurazione scrivendo l'indirizzo 192.168.10.1 nella barra degli indirizzi. In alternativa, se il proprio dispositivo lo supporta, è sufficiente inquadrare il seguente QR CODE:



IT

#### Menu

Premendo il tasto menu contestuale in alto a destra, è possibile accedere alle seguenti schermate:

- **Express Yourself**

È la pagina principale da cui è possibile impostare tutti i parametri di estrazione desiderati:

### ATTENZIONE

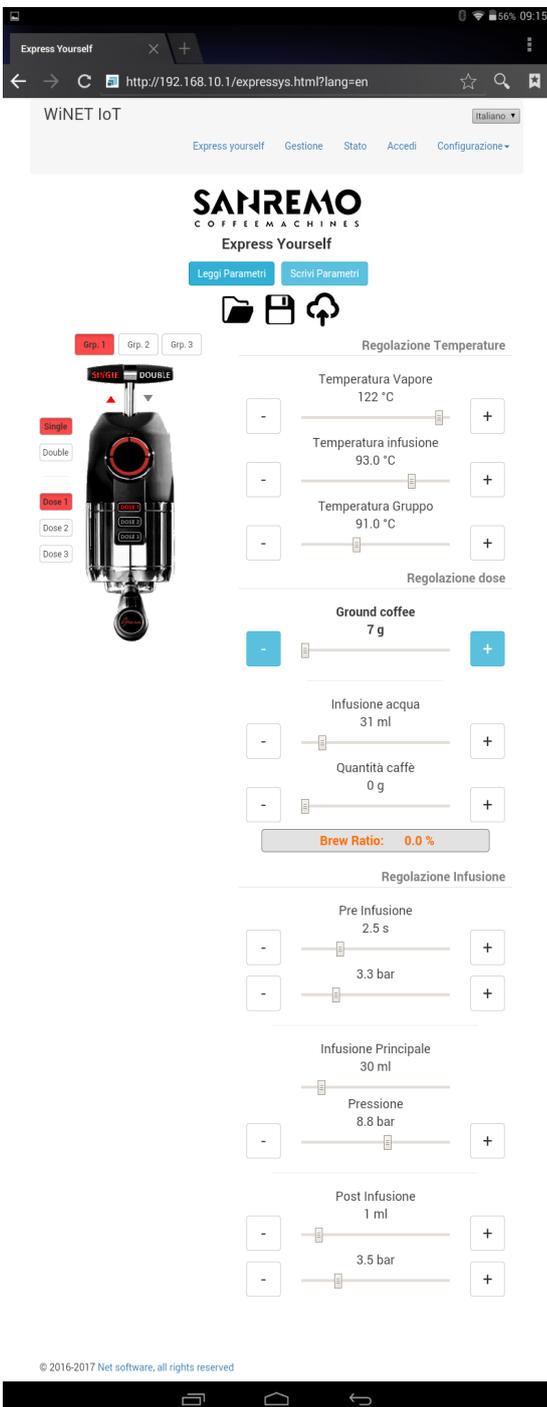
**Attenzione:** prima di fare qualsiasi operazione è necessario leggere le impostazioni della macchina premendo il tasto "Leggi parametri"; attendere qualche secondo, fino a che scompare il messaggio "Lettura parametri in corso... Attendere!"

Per modificare la dose desiderata, selezionare il gruppo e la dose tramite i pulsanti disposti attorno alla figura del gruppo erogazione, dopodiché scorrere lungo la pagina e modificare i parametri agendo sui tasti “+” e “-“ oppure sullo “slider” corrispondente.



**IMPORTANTE**

Quando viene programmata la “quantità caffè” (g) diversa da zero, viene data priorità all’uso della bilancia ed ignorata la quantità di “infusione acqua” (ml).

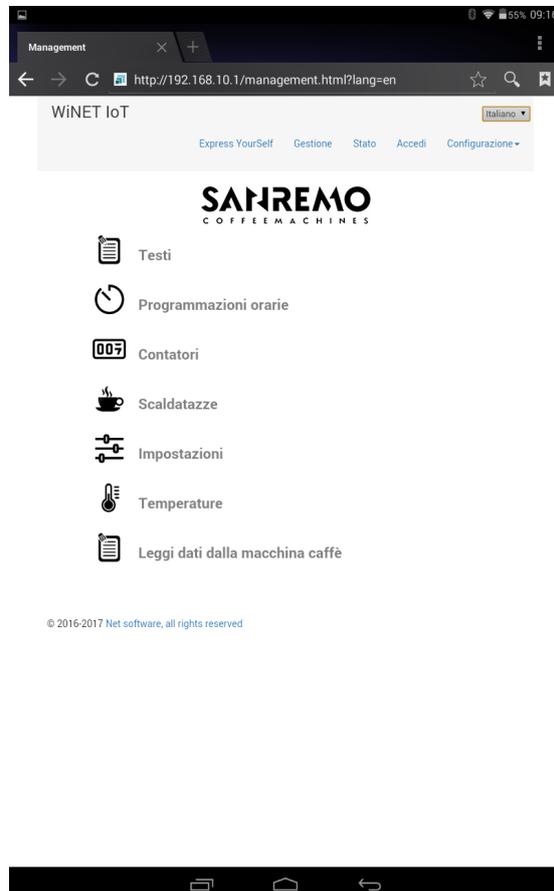


Una volta modificate le impostazioni desiderate, premere il tasto “Scrivi Parametri” per memorizzare i settaggi sulla macchina.

E’ possibile salvare un insieme di settaggi per poterli richiamare successivamente: per farlo, premere il tasto  ed inserire un nome identificativo del salvataggio. Sarà poi possibile richiamare i parametri premendo il tasto  e selezionando il set di parametri desiderato dal menù a tendina. Per inviare alla macchina i dati caricati, premere il tasto “Scrivi Parametri”.

• **Gestione**

E’ la pagina di gestione parametri tecnici della macchina; per poter accedere, è necessaria una password da inserire alla voce “LOGIN” del menu contestuale. Per modificare ciascun parametro, cliccare sull’icona corrispondente ed inserire il valore desiderato:



IT

**Testi:** In questa sezione è possibile impostare il nome della macchina ed il numero di telefono del centro di assistenza.

**Programmazioni orarie:** In questa sezione è possibile impostare l'ora di accensione e spegnimento automatici della macchina, ed eventuale giorno di chiusura del locale in cui verrà ignorato il comando di autoaccensione.

**Contatori:** In questa sezione è possibile visualizzare il numero di caffè erogati per ciascun gruppo, il numero di erogazioni di acqua calda, ed il numero totale e parziale di erogazioni. E' possibile azzerare i contatori tramite il tasto "Resetta contatori"; verranno azzerati tutti i contatori tranne il Totale.

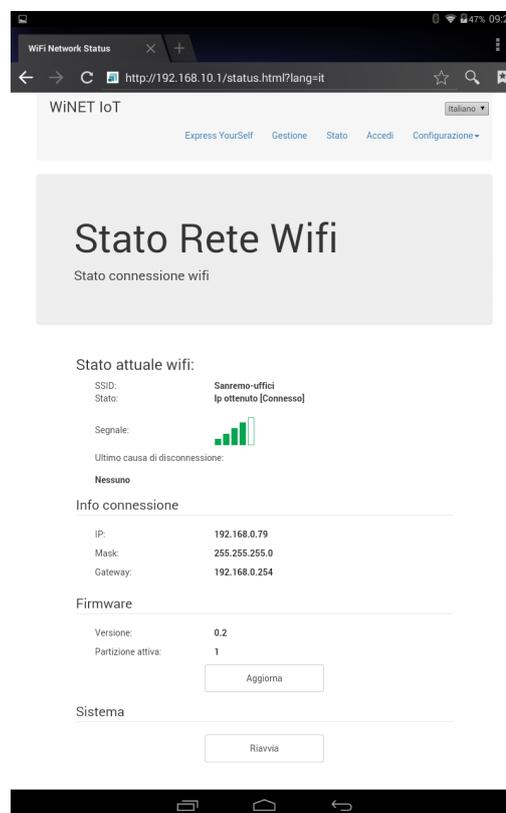
**Scaldatazze:** in questa sezione è possibile accendere o spegnere il ripiano scaldatazze ed impostare la potenza desiderata.

**Impostazioni e Temperature:** in queste sezioni è possibile regolare tutti i settaggi presenti nel menù di impostazione tecnico.

**Leggi dati:** pulsante per leggere i parametri tecnici della macchina, da premere per aggiornare la visualizzazione della sezione desiderata.

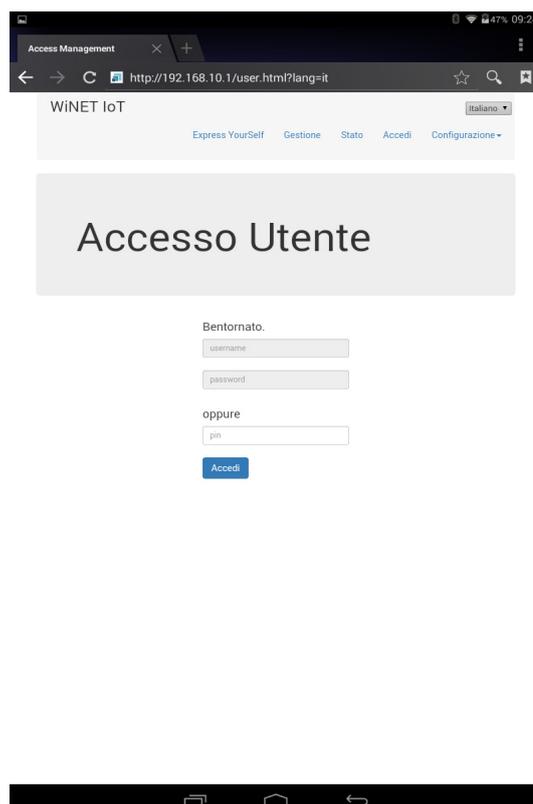
### • Stato

È la pagina di controllo dello stato della connessione della macchina e della versione del firmware Wi-Fi installato.



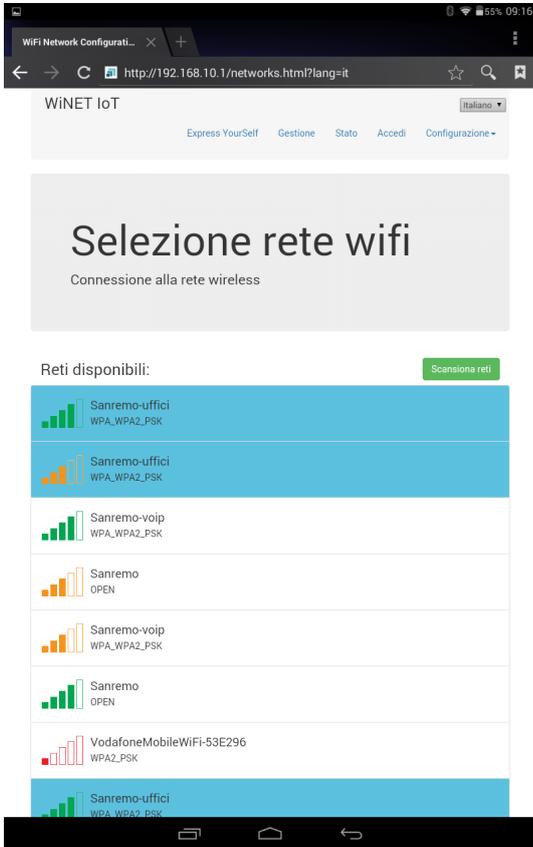
### • Accedi

È la pagina di accesso per manutenzione o installazione tecnica.



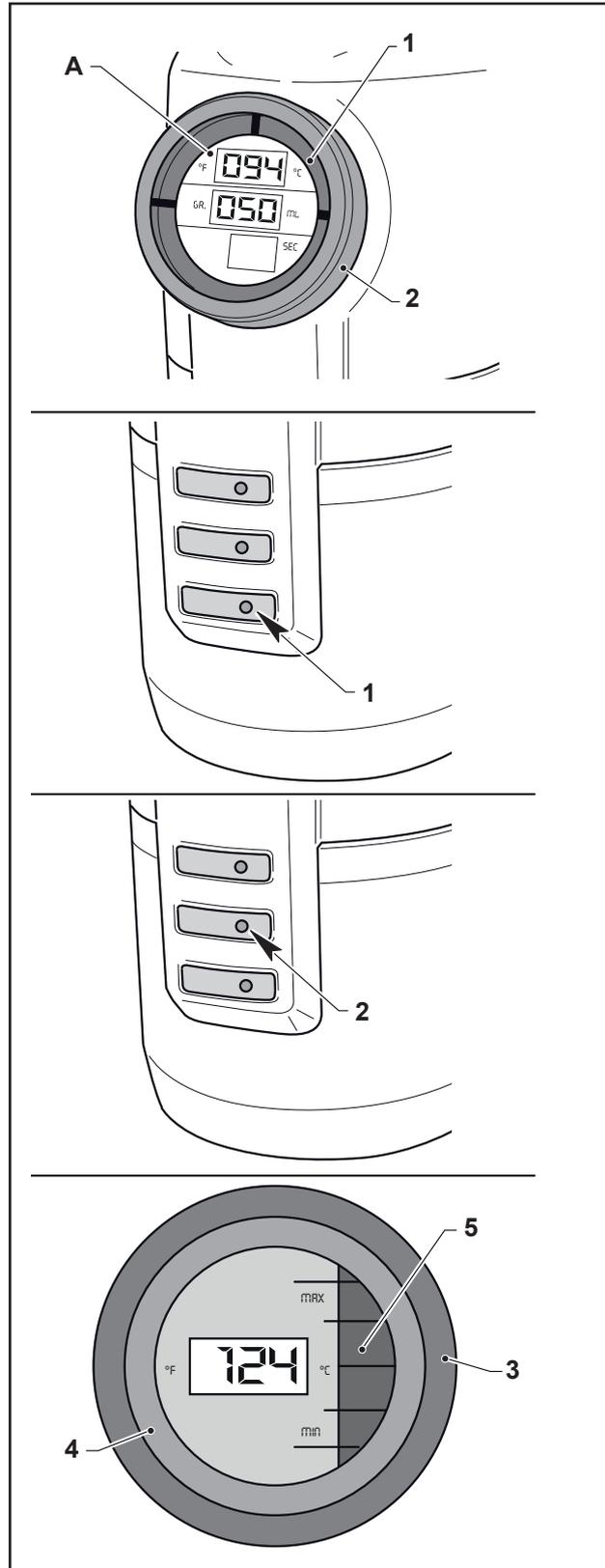
• **Configurazione**

È la pagine di configurazione del modulo WiFi. Cliccando su “reti” è possibile selezionare una rete internet a cui collegare la macchina:



**5.14 - ALLARMI**

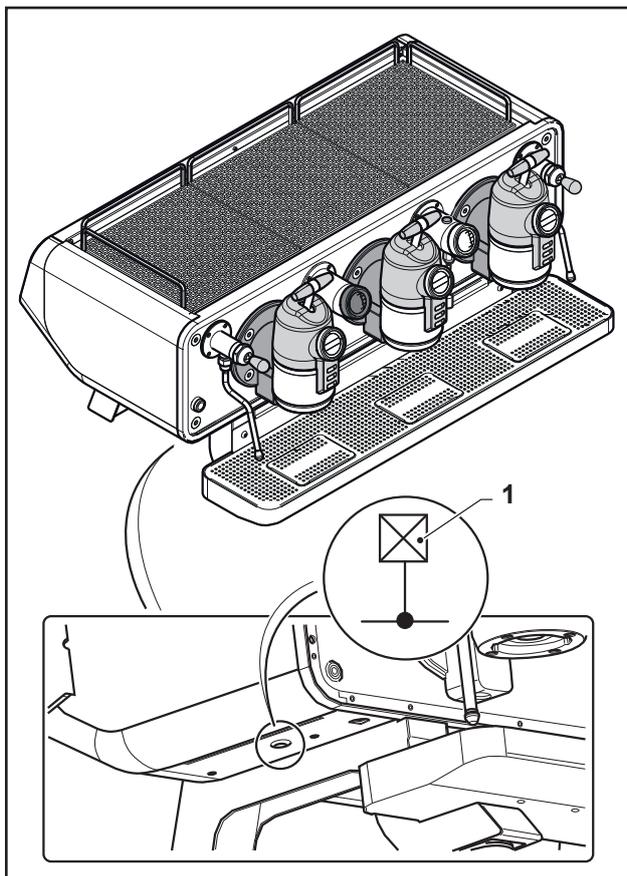
- In caso di allarme si spegne la corona (1) del display (2) del gruppo in allarme e al centro del display “A” viene visualizzato il tipo di allarme inserito.



IT

### 5.14.a - Non eroga caffè / non esce acqua dal gruppo

- Nel caso il gruppo non eroga il caffè e anche togliendo il portafiltro non eroga neanche acqua, l'allarme viene segnalato dall'illuminazione lampeggiante del led (1).



### 5.14.b - Posizionamento in stand-by della macchina

- Se la macchina in modo accidentale si posiziona in stand-by i display si spengono e il led (2) del primo gruppo di sinistra si illumina lampeggiando.
- Per uscire dalla funzione Stand-by premere il tasto del led (2), la macchina si riaccende.

### 5.14.c - Allarme riempimento

- Se la macchina avverte problemi per il riempimento/ripristino di acqua nella caldaia, dopo 120 secondi dall'inizio del riempimento la macchina va in allarme, sul display (3) si spegne la corona (4) e lampeggia la scala graduata del livello (5).

- Per uscire dalla condizione di allarme controllare la linea di alimentazione idrica, al ripristino dell'alimentazione idrica la macchina uscirà automaticamente dalla situazione di allarme.

### 5.15 - SPURGO CIRCUITO CAFFÈ'

Si consiglia di effettuare periodicamente (1 volta alla settimana) un controllo del circuito caffè agendo sul pulsante PURGE (1).

Questo permette di eliminare eventuali bolle di aria formatesi accidentalmente e preservando così la costanza delle dosi programmate.

### 5.16 - SPEGNIMENTO



**ATTENZIONE**



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.

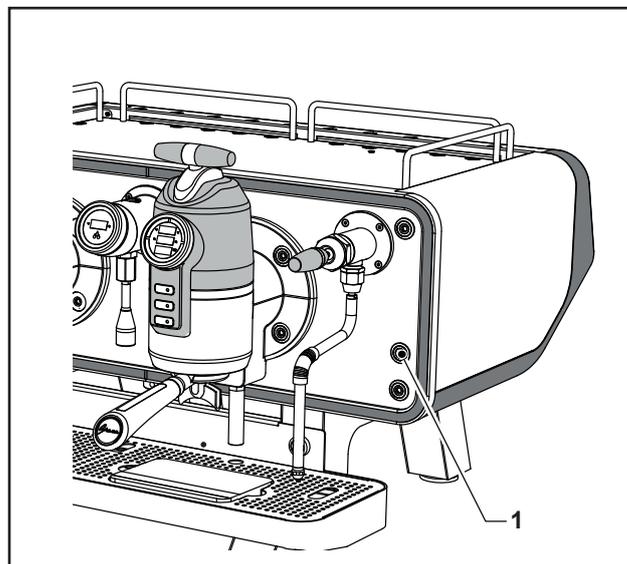


**IMPORTANTE**

Prima di spegnere la macchina è necessario effettuare le operazioni di pulizia indicate nel capitolo 6.

Per spegnere la macchina agire come segue:

- Togliere tensione elettrica premendo l'interruttore (1) che si spegne.
- Disinserire l'interruttore differenziale posto a monte della macchina e chiudere il rubinetto di alimentazione idrica.



**5.17 - MALFUNZIONAMENTI CAUSE - SOLUZIONI**

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

Per tutti gli inconvenienti non compresi nelle presente tabella, rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica.

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Display Temperatura caldaia lampeggia.	Il rubinetto della rete idrica o i rubinetti del depuratore sono chiusi.  Malfunzionamento Carico caldaia.	Aprire il rubinetto.  Togliere tensione per almeno 5 secondi e ridarla successivamente agendo sul tasto ON-OFF.  Chiamare il servizio assistenza.
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.  Gigleur otturato.	Aprire i rubinetti.  Smontare e pulire. Controllare la rigenerazione delle resine del depuratore.  Chiamare il servizio assistenza.
L'acqua non si riscalda.	Resistenza bruciata.  Sonda temperatura non funzionante.	Chiamare il servizio assistenza.  Chiamare il servizio assistenza.
Carica acqua continuamente (display livello lampeggia).	Sonda di livello difettosa.	Chiamare il servizio assistenza.
Il gruppo è in temperatura ma non eroga caffè.	Pompa a ingranaggi non funzionante.  Leva di erogazione difettosa.	Chiamare il servizio assistenza.  Chiamare il servizio assistenza.
L'erogazione non avviene in dosi regolari.	Dosatore volumetrico difettoso.	Chiamare il servizio assistenza.
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.

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Si verifica perdita dalla lancia vapore con il rubinetto chiuso.	Guarnizione di tenuta difettosa.	Chiamare il servizio assistenza.
Si verifica perdita di vapore sotto la manopola del rubinetto durante l'apertura.	Guarnizione asse rubinetto difettosa.	Chiamare il servizio assistenza.
Durante l'erogazione si verifica una perdita tra il gruppo ed il portafiltro.	Guarnizione sottocoppa difettosa o bordo filtro irregolare.	Chiamare il servizio assistenza.
Leva comando gruppo non funziona.	Microinterruttore guasto.	Chiamare il servizio assistenza.
Il caffè fuoriesce dai bordi del portafiltro.	Nella sede del portafiltro ci sono residui di sporco che impediscono la fuoriuscita del caffè dal beccuccio.	Pulire.
	Guarnizione del gruppo consumata.	Sostituire.
	Doccette ostruite.	Pulire o sostituire.
Il caffè è troppo freddo.	Macchina non pronta.	Attendere il raggiungimento della temperatura.
L'erogazione del caffè non avviene o avviene troppo lentamente.	Alimentazione idrica scarsa.	Controllare la linea di alimentazione.
	Foro di erogazione del portafiltro ostruito.	Pulire bene il portafiltro con detergente specifico e con l'aiuto di uno stuzzicadenti.
	Macinatura troppo fine.	Regolare il macinadosatore.
La macchina non eroga vapore.	Ugello di erogazione ostruito.	Pulire.
	Condotti di erogazione ostruiti.	Chiamare il tecnico per eseguire la pulizia anticalcare.
	Rubinetto vapore guasto.	Chiamare il servizio assistenza.
La macchina non eroga acqua calda.	Rubinetto di alimentazione chiuso.	Aprire il rubinetto.
	Elettrovalvola di erogazione guasta.	Chiamare il servizio assistenza.
	Condotti di erogazione ostruiti.	Chiamare il tecnico per eseguire la pulizia anticalcare.



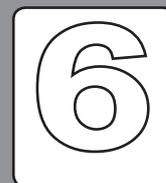
**SANREMO**

OPERA<sup>2.0</sup>

THE REVOLUTION

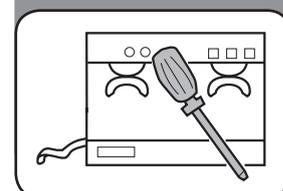
## PULIZIA E MANUTENZIONE INDICE

6.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA (UTENTE) .....	52
6.1.a - Lavaggio automatico gruppi .....	52
6.1.b - Pulizia macchina .....	53
6.2 - MANUTENZIONE PROGRAMMATA (TECNICO) .....	54
6.3 - MANUTENZIONE SECONDO NECESSITÀ (TECNICO) .....	54
6.4 - ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI .....	54



# Capitolo 6

IT



## 6.1 - MANUTENZIONE ORDINARIA (UTENTE)

### • E vietato:

- usare getti d'acqua per la pulizia della macchina;
- usare detersivi contenenti alcool, ammoniaca o spugne abrasive per la pulizia della macchina, **USARE solo detersivi specifici per la pulizia di macchine per caffè o stoviglie.**
- I detersivi 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.
- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.

Raggruppa tutti gli interventi che devono essere eseguiti sulla macchina quotidianamente a fine servizio.



**PERICOLO**

Le operazioni di manutenzione devono essere effettuate con macchina spenta e fredda, e con l'interruttore generale disinserito in posizione "0" OFF.

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



**IMPORTANTE**

Per le operazioni di rigenerazione o di manutenzione relative al decalcificatore attenersi a quanto indicato nel relativo manuale.

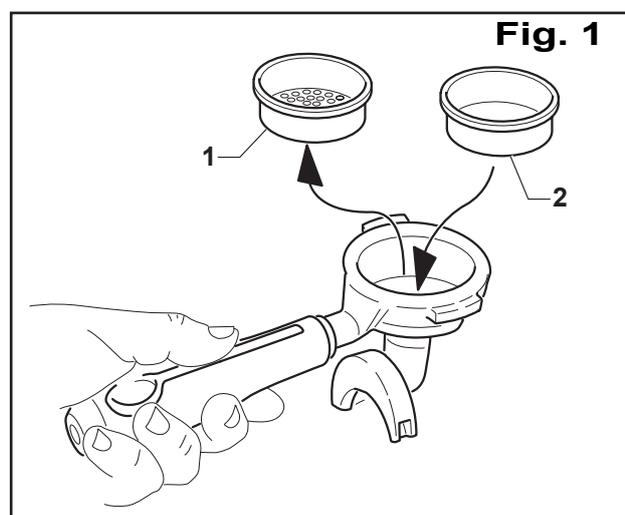
### 6.1.a - Lavaggio automatico gruppi (Fig. 1-2)



**IMPORTANTE**

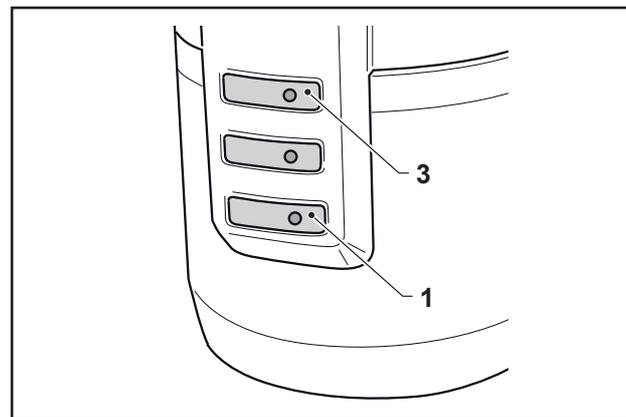
Il lavaggio automatico gruppi si esegue con la macchina per caffè funzionante.

- Sganciare il portafiltro e svuotarlo.
- Rimuovere il filtro (1) ed inserire il filtro cieco (2), versare nel filtro cieco del detersivo specifico per macchine da caffè; per la quantità attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione del detersivo.



- Premere contemporaneamente il tasto (1) e (3) del gruppo; automaticamente inizierà il ciclo di lavaggio, il led dei tasti (1) e (3) si illuminano lampeggiando.
- Alla fine del lavaggio i led dei tasti (1) e (3) si spengono.

**Fig. 2**



- Sganciare il portafiltro e scaricare lo sporco contenuto nel filtro cieco lavandolo in acqua corrente.  
Rimontare il filtro nel gruppo, entrare in programmazione e ripetere la fase di lavaggio senza introdurre nel filtro cieco il detergente; così facendo si effettua una fase di risciacquo.
- Alla fine della fase di risciacquo smontare togliere il portafiltro, sostituire il filtro cieco con il filtro normale e erogare un caffè per eliminare gli eventuali sapori sgradevoli.

**IMPORTANTE**

Il lavaggio dei gruppi deve essere effettuato per tutti i gruppi che compongono la macchina.

**6.1.b - Pulizia macchina (Fig. 3-4-5-6)****ATTENZIONE**

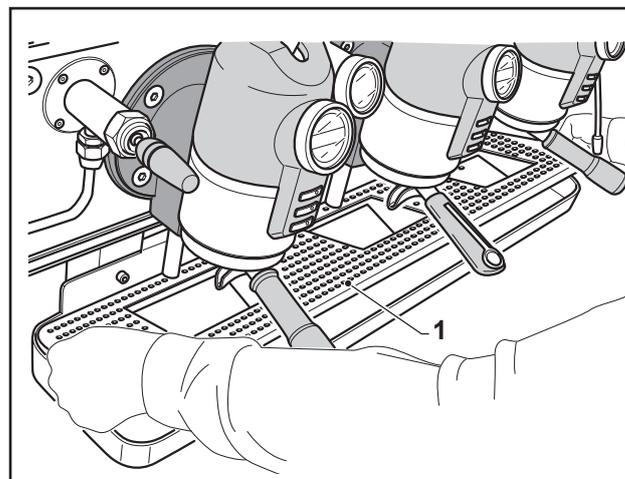
**NON** utilizzare detersivi corrosivi o abrasivi, utilizzare solo detersivi specifici per la pulizia delle macchine da caffè o per la pulizia di stoviglie.

**NON** pulire la macchina utilizzando getti d'acqua.

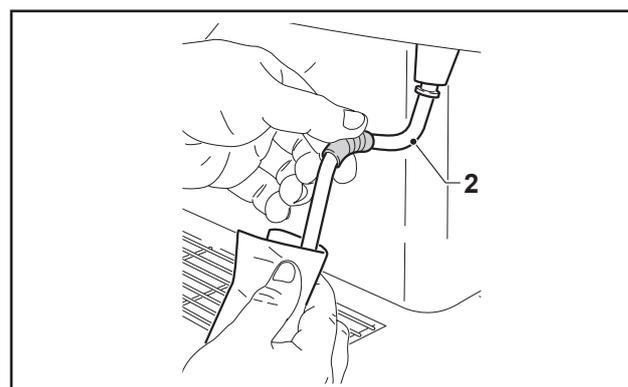


Per la pulizia agire come segue:

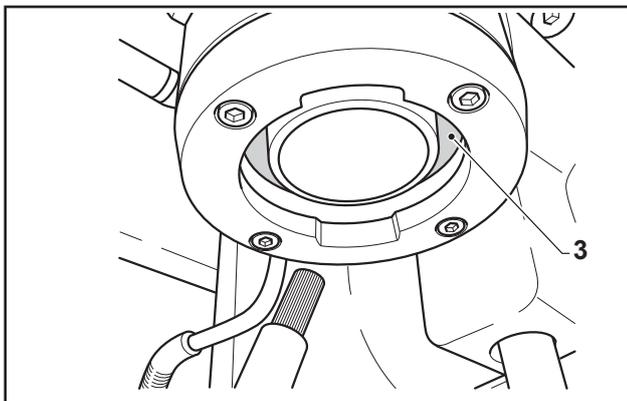
- Sganciare i portafiltri e svuotarli.
- Rimuovere i filtri dai portafiltri e immergere entrambi in una bacinella contenente un detergente specifico lasciando li a bagno per tutto il periodo che la macchina non è usata.
- Rimuovere la griglia (1), sollevandola dalle apposite asole laterali e lavarla con acqua corrente e detersivi specifici.  
Dopo averla lavata asciugarla completamente con un panno morbido e rimontarla.



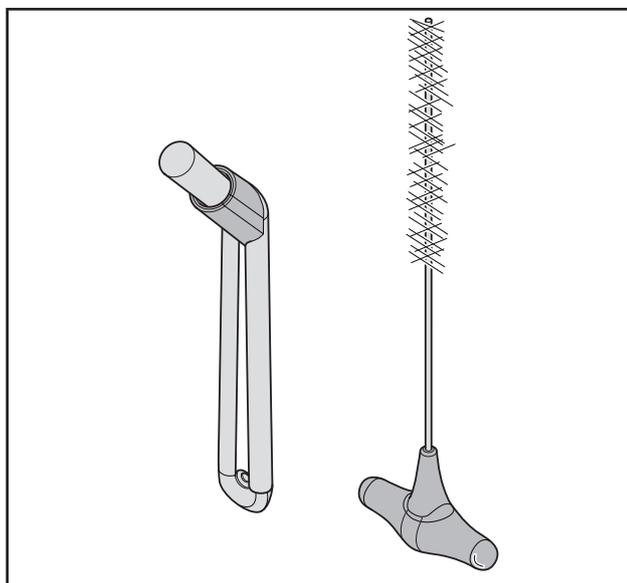
- Controllare le lance vapore (2) che non siano incrostate se necessario pulirle utilizzando detersivi specifici.



- Pulire con una spugnetta la parte inferiore del gruppo e con uno spazzolino a setole morbide pulire la guarnizione (3).
- Pulire esternamente la macchina utilizzando un panno inumidito con acqua.



- Pulire tutte le parti esterne della macchina con un panno umido per eliminare eventuali residui.
- Per la pulizia delle zone non facilmente raggiungibili con un panno umido, è possibile utilizzare lo spazzolino o lo scovolino dati in dotazione.



## 6.2 - MANUTENZIONE PROGRAMMATA (TECNICO)

Elenca tutte le operazioni che devono essere effettuate con scadenza fissa per garantire il corretto funzionamento della macchina.



### IMPORTANTE

Tutte le operazioni di manutenzione programmate devono essere effettuate dal centro di assistenza tecnica.

Si consiglia di stipulare con il centro di assistenza tecnica di zona un contratto di manutenzione per qualsiasi inconveniente che potrebbe presentarsi durante l'utilizzo della macchina.

## 6.3 - MANUTENZIONE SECONDO NECESSITÀ (TECNICO)

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



### IMPORTANTE

Qualsiasi inconveniente che non sia tra quelli contemplati nella tabella riportata in fondo al capitolo 5 necessitano l'intervento del centro di assistenza tecnica.

## 6.4 - ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

- Per tutti i problemi relativi alla macchina e per qualsiasi fabbisogno di ricambi rivolgersi solo alla rete di vendita autorizzata.
- In caso di riparazioni usare esclusivamente ricambi originali: solo così la macchina manterrà invariate nel tempo le proprie caratteristiche tecniche.
- Per le ordinazioni dei ricambi attenersi a quanto indicato nel catalogo ricambi.



## MESSA FUORI SERVIZIO

*(Capitolo per il tecnico manutentore)*

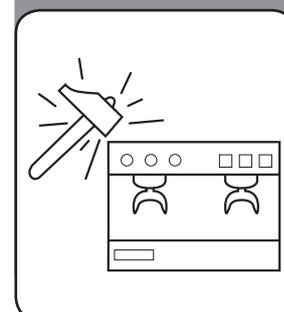
### INDICE

7.1 - MESSA FUORI SERVIZIO TEMPORANEA. ....	56
7.2 - VERIFICHE E CONTROLLI DOPO UNA LUNGA INATTIVITÀ. ....	57
7.4 - DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA. ....	57
7.5 - SMALTIMENTO DELLE SOSTANZE NOCIVE. ....	58



# Capitolo 7

IT



## 7.1. - MESSA FUORI SERVIZIO TEMPORANEA

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

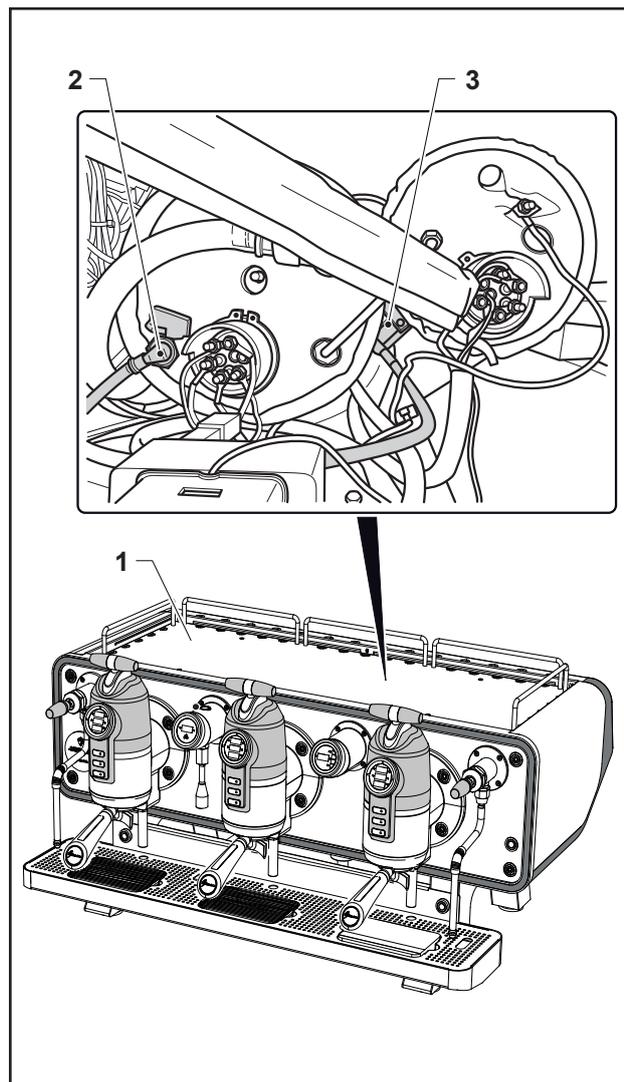
- Staccare l'alimentazione idrica e elettrica.
- Scaricare l'acqua contenuta nella caldaia agendo come segue:



**PERICOLO**

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 macchina sia chiuso e che l'acqua contenuta nella caldaia sia fredda (display (1) temperatura vapore max 30°C)

- Togliere la griglia (1) superiore dello scaldatore, aprire i due rubinetti (2) e (3) posizionati sui boiler.
- Pulire la macchina come indicato nel capitolo "Manutenzione" e posizionarla in un locale non polveroso e umido.



## 7.2 - VERIFICHE E CONTROLLI DOPO UNA LUNGA INATTIVITÀ



PERICOLO

Le verifiche e i controlli dopo una lunga inattività devono essere effettuate da un tecnico specializzato.



ATTENZIONE



Prima di utilizzare la macchina è necessario effettuare i seguenti controlli:

- 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.
- Ricollegare l'alimentazione idrica e l'alimentazione elettrica come indicato nel capitolo **"Installazione del presente manuale"**.
- Controllare che non vi siano perdite dal circuito di alimentazione idrica.
- Avviare la macchina ed effettuare tutte le operazioni di primo avviamento indicate nel **"capitolo 4"** del presente manuale.

IT

## 7.3 - DEMOLIZIONE DELLA MACCHINA



Per la salvaguardia dell'ambiente, procedere secondo la normativa locale vigente.

Quando l'apparecchio non è più utilizzabile ne riparabile, procedere allo smaltimento differenziato dei componenti.

L'apparecchiatura elettrica non può essere smaltita come un rifiuto urbano, ma è necessario rispettare la raccolta separata introdotta dalla disciplina speciale per lo smaltimento dei rifiuti derivati da apparecchiature elettriche (dlg n 151 del 25/7/05 - 2002/96/CE - 2003/108/CE). Le apparecchiature elettriche sono contrassegnate da un simbolo recante un contenitore di spazzatura su ruote barrato. Il simbolo indica che l'apparecchiatura è stata immessa sul mercato dopo il 13 agosto 2005 e che deve essere oggetto di raccolta separata.

Lo smaltimento inadeguato o abusivo delle apparecchiature oppure un uso improprio delle stesse, in considerazione delle sostanze e dei materiali contenuti può causare danni alle persone e all'ambiente. Lo smaltimento dei rifiuti elettrici che non rispetti le norme vigenti comporta l'applicazione di sanzioni amministrative e penali.



IMPORTANTE

Per quanto concerne lo smaltimento di sostanze nocive (lubrificanti, solventi, prodotti vernicianti, etc.) consultare il paragrafo successivo.



#### 7.4 - SMALTIMENTO DELLE SOSTANZE NOCIVE -----

Per procedere allo smaltimento di dette sostanze consultare quanto prescritto dalle Normative Vigenti nel singolo paese ed operare di conseguenza.



#### IMPORTANTE

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



---

For any assistance or questions on coffee machines, please do not hesitate to contact our Assistant Team at [export@sanremomachines.com](mailto:export@sanremomachines.com)



**SANREMO**  
C O F F E E M A C H I N E S

SANREMO coffee machines s.r.l.  
Via Giacomo Bortolan 52  
31050 Vascon di Carbonera [TV] – ITALY  
T +39 0422 448900  
F +39 0422 448935  
[www.sanremomachines.com](http://www.sanremomachines.com)