



**User, installation and servicing
instructions**

(Original instructions)

**Руководство по
установке, эксплуатации и
техобслуживанию**

(перевод оригинальных инструкций)

D8

**Professional coffee
machine**

**Профессиональная
кофемашина**



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

SANREMO, think about it.

Поздравляем вас с приобретением изделия SANREMO: каждый наш товар - это результат тщательных исследований в постоянном сотрудничестве с любителями кофе со всего мира. Поэтому ваше мнение чрезвычайно важно для нас: ваш опыт и сотрудничество с нами позволят нам непрерывно совершенствоваться для достижения наилучшего результата в каждом творении SANREMO.

SANREMO, think about it.

IoT

Frame the QR code with the Sanremo Machines APP to connect your D8.
Отсканируйте QR-код с помощью приложения Sanremo Machines, чтобы
подключить вашу D8.

ENGLISH	4
РУССКИЙ	72

EN Manufacturer**RU** Изготовитель**SANREMO**
COFFEEMACHINES**SANREMO coffe machines s.r.l.**

Via Giacomo Bortolan, 52

31050 Vascon di Carbonera (Treviso) ITALY

Tel. +39.0422.498900 - Fax.+39.0422.448935




www.sanremomachines.cominfo@sanremomachines.com

TECHNICAL DATA PLATE

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

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

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

<p>SANREMO C O F F E E M A C H I N E S mod ____ type ____ ____ W ____ V ____ N ____ Hz S.N. ____ boiler 1: ____ P.max: ____ boiler 2: ____ water supply: ____</p>	<p>MADE IN ITALY Via G. Bortolan, 52 31050 VASCON (TV) ITALY</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">   </div> 
---	--

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

This manual is the property by SANREMO coffee machines s.r.l.

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

© ALL RIGHTS RESERVED

REQUESTS AND INFORMATION

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

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

STORAGE

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

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

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

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

TABLE OF CONTENTS

1	GENERAL WARNINGS	9
1.1	SIGNS	10
1.2	INTENDED USE	10
1.3	FORESEEABLE MISUSE.....	11
1.4	PERSONNEL.....	11
1.5	REFERENCES TO THE LEGISLATION.....	12
1.6	FIRE HAZARD.....	12
1.7	RISK OF EXPLOSION	12
1.8	NOISE LEVEL.....	12
1.9	VIBRATIONS	12
2	SAFETY	13
2.1	SAFETY LABELS	13
2.2	SAFETY PROTECTIONS	13
2.2.1	MECHANICAL SAFETY DEVICES.....	13
2.2.2	ELECTRICAL/ELECTRONIC SAFETY DEVICES	13
2.3	OPERATOR AREAS	14
2.4	AREAS WITH RESIDUAL RISKS	14
3	DESCRIPTION OF THE MACHINE	15
3.1	STRUCTURE.....	16
3.1.1	KEY TO COMPONENTS.....	17
3.1.2	EQUIPMENT	18
3.2	TECHNICAL DATA	19
3.2.1	DIMENSIONS.....	20
4	TRANSPORT AND HANDLING	21
4.1	CHECK ON RECEIPT.....	21
4.2	UNPACKING THE MACHINE.....	21
4.3	LIFTING THE MACHINE.....	23
4.3.1	MANUAL HANDLING.....	23
4.3.2	HANDLING WITH MECHANICAL MEANS.....	23
5	INSTALLATION	24
5.1	ENVIRONMENTAL CONDITIONS.....	24
5.2	INSTALLATION SITE PREREQUISITES	24
5.2.1	SUPPORT TABLE.....	24

5.2.2	ELECTRICAL PREPARATION.....	25
5.2.3	WATER PREPARATION.....	25
5.3	MINIMUM INSTALLATION SPACES	25
5.4	PRELIMINARY CHECKS	26
5.5	CONNECTIONS.....	26
5.5.1	HYDRAULIC CONNECTION	26
5.5.2	ELECTRICAL CONNECTION	28
5.5.3	BOILER EXCHANGER PURGE.....	30
6	FIRST START-UP	31
6.1	WATER FILLING IN THE BOILER	31
6.2	TURNING ON THE MACHINE	32
6.2.1	HEATING	33
6.2.2	SETTING DOSES.....	34
7	OPERATION.....	36
7.1	CONTROL PANEL.....	36
7.2	DISPLAY ICONS.....	37
7.3	COFFEE DISPENSING.....	38
7.4	PRE-INFUSION.....	39
7.5	PURGE/FLUSH AND CONTINUOUS DOSE.....	39
7.6	STEAM DISPENSING	39
7.7	HOT WATER DISPENSING.....	40
7.8	MIXED WATER TEMPERATURE CONTROL.....	40
7.9	SWITCH-OFF AND ECO MODE	41
8	TECHNICAL MENU	42
8.1	ACCESSING THE TECHNICAL USER MENU.....	42
8.1.1	TECHNICAL USER MENU OVERVIEW	42
8.2	TECHNICAL USER MENU BUTTONS	43
8.3	BOILER TEMPERATURE SETTING	44
8.4	GROUP TEMPERATURE	44
8.5	PRE-INFUSION SETTING.....	45
8.6	ENABLING 7 DOSES	46
8.7	PURGE/FLUSH ENABLING	47
8.8	CONTINUOUS DOSE OR PROGRAMMED DOSE ON K5	48
8.9	DOSE PROGRAMMING.....	48
8.10	CUP WARMER ENABLING	49
8.11	WORKING SURFACE LED BAR	50

8.12	SIDE PANEL LEDS (OPTIONAL)	52
8.13	ENABLING THE ECO MODE WITH TIMEOUT	52
8.14	SETTING TIME AND DATE	53
8.15	PROGRAMMING TIME SLOTS	54
8.16	AUTOMATIC WASHING	57
8.17	GLOBAL COUNTERS	58
8.18	WASHING COUNTER	60
8.19	ALARM LOG	61
8.20	WI-FI STATUS	62
9	CLEANING.....	63
9.1	GENERAL WARNINGS	63
9.2	DAILY CLEANING.....	63
9.2.1	BODY AND CUP SUPPORT PLATE	63
9.2.2	FILTER HOLDER	63
9.2.3	STEAM WAND	63
9.2.4	GRID	63
9.2.5	HOT WATER DIFFUSER.....	63
9.2.6	DISPENSING GROUP	63
9.2.7	CLEANING THE DRAIN PLATE	63
9.2.8	CLEANING THE DRAIN PAN	64
9.3	CLEANING THE GROUPS	64
9.3.1	SINGLE GROUP MANUAL WASHING.....	64
9.3.2	AUTOMATIC WASHING OF ALL GROUPS.....	65
10	MAINTENANCE PREPARATION	66
10.1	SCHEDULED MAINTENANCE.....	67
10.2	MAINTENANCE AS REQUIRED	67
11	TECHNICAL SERVICE AND SPARE PARTS.....	67
12	DISPOSAL OF THE MACHINE	68
12.1	DISPOSAL.....	68
12.2	DISPOSAL OF HARMFUL SUBSTANCES	68
13	MALFUNCTION CAUSES AND SOLUTIONS.....	69
13.1	ALARMS	71

GENERAL RULES AND WARNINGS

I GENERAL WARNINGS

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



IMPORTANT

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








IMPORTANT




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

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




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

1.1 SIGNS

Pictograms on the machine	
	Electrocution hazard
	Burn hazard Hot jet projection hazard (steam or hot water)
	Crushing hazard
	Fire hazard
	General hazard

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

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

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

1.2 INTENDED USE

The machine covered by this manual is designed to:

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

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

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

1.3 FORESEEABLE MISUSE

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

In particular, do not:

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

1.4 PERSONNEL

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

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

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

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

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

1.5 REFERENCES TO THE LEGISLATION

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

1.6 FIRE HAZARD



FIRE HAZARD

DO NOT use water if the machine is powered.

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

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

1.7 RISK OF EXPLOSION

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

1.8 NOISE LEVEL

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

1.9 VIBRATIONS

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

SAFETY

2 SAFETY

2.1 SAFETY LABELS

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



IMPORTANT

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



ELECTRICAL HAZARD

Danger: voltage on.
Nameplate located on all live areas.
Do not work while the voltage is on.



THERMAL HAZARD

Danger of burning.
Label located on all hot areas.

2.2 SAFETY PROTECTIONS

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

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

2.2.1 MECHANICAL SAFETY DEVICES

The mechanical safety devices are as follows:

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

2.2.2 ELECTRICAL/ELECTRONIC SAFETY DEVICES

The electrical/electronic safety devices are as follows:

- thermal breakers on motors;
- safety thermostats to monitor overheating;

2.3 OPERATOR AREAS

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

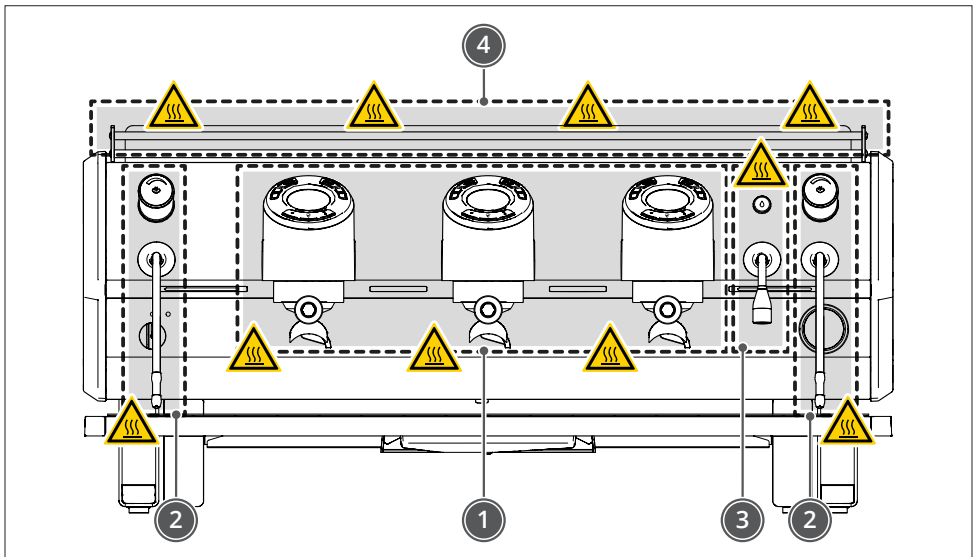
2.4 AREAS WITH RESIDUAL RISKS

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

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

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

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



THERMAL HAZARD

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

DESCRIPTION**3 DESCRIPTION OF THE MACHINE**

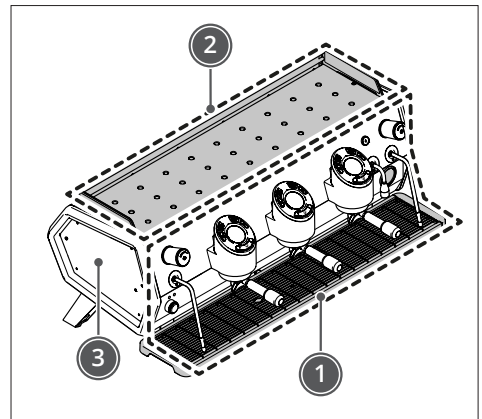
The D8 PRO family belongs to the category of Professional Machines for espresso coffee production.

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

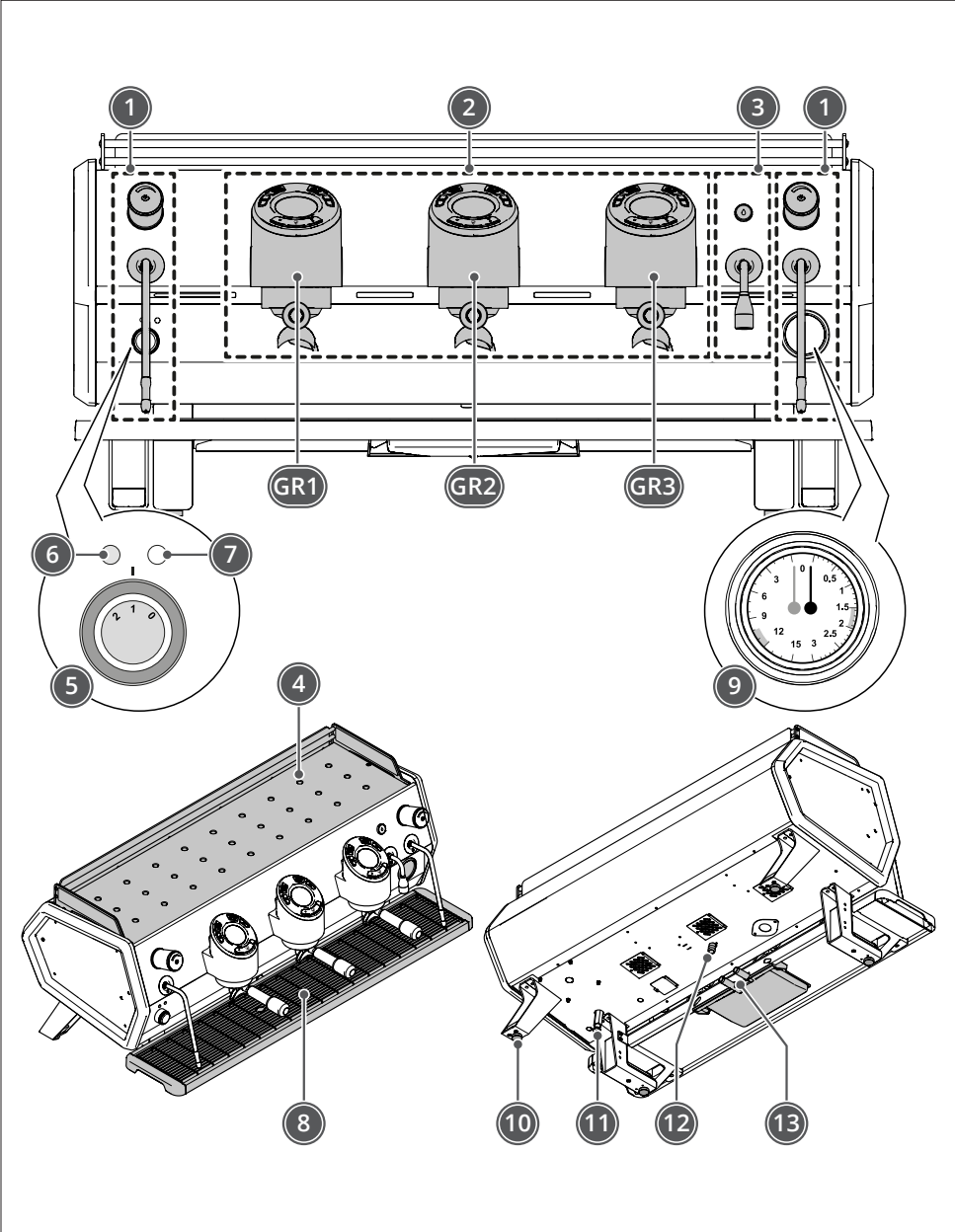
The main structure of the machine is entirely made of steel and can be divided into three areas:

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

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



3.1 STRUCTURE

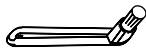


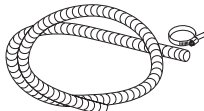
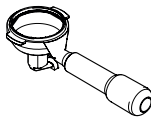



3.1.1 KEY TO COMPONENTS

Pos.	Description	
1	Steam dispenser	Knob
		Steam wand
2	Coffee dispenser Minimum configuration 2 groups maximum 3 groups. GR1 - dispensing group 1 GR2 - dispensing group 2 GR3 - dispensing group 3	Display
		Coffee filter
		Filter holder
3	Hot water dispenser	Button
		Hot water outlet pipe
4	Cup support plate	
5	3-position switch: Position 0 machine OFF Position 1 machine powered Position2 machine ON	
6	Power indicator light (ON in position 1 - 2)	
7	Cup heating plate ON/OFF indicator light (if fitted)	
8	Waste water collection tray	
9	Boiler and pump pressure gauge	
10	Adjustable feet	
11	Pump pressure adjustment	
12	Inlet water connection	
13	Waste water drain connection	

3.1.2 EQUIPMENT

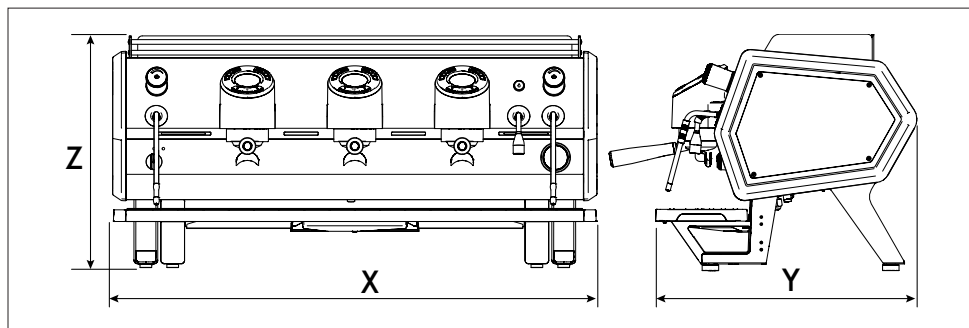
The scope of delivery of the machine includes:

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

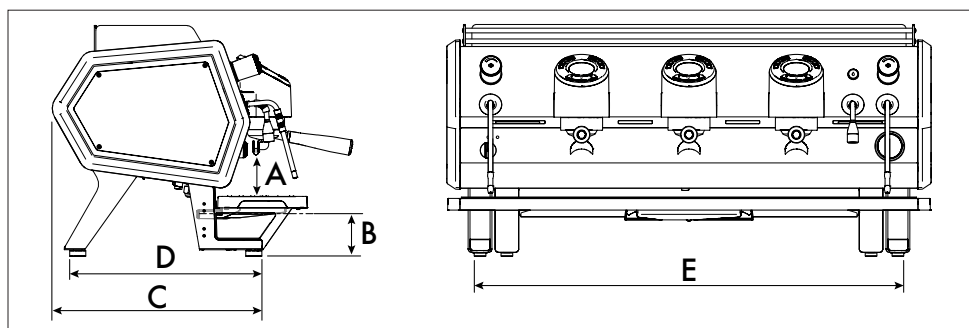
3.2 TECHNICAL DATA

DESCRIPTION	U.o.M.	2 GROUPS	3 GROUPS
Service boiler capacity	l	7	10
Exchanger / coffee boiler capacity	l	- / 0,3	
Independent group capacity	l	-	
MAX water tank capacity	l	-	
Net weight	Kg	61,5	71,5
Shipping weight	Kg	85	95
Operating weight	Kg	67	79,4
Total power / Service boiler heating element power	W	4200 / 3500 (optional) 5400 / 4500	5700 / 4500 (optional) 6900 / 5500
Power supply voltage + frequency	V	220-240 1N ~ 380-415 3N ~ 50-60Hz	
Group heating element power	W	300	
Cup heating plate heating element power (if installed)	W	200	250
Electric pump absorbed power	W	250	
Coffee boiler heating element power	W	-	
Boiler operating pressure	Bar/Mpa	0,8 : 1,5 / 0,08 - 0,15	
Mains water pressure	Bar/Mpa	6 / 0,6	
Pump pressure (default calibration)	Bar/Mpa	9 / 0,9	
Coffee dispensing pressure range	Bar/Mpa	7 -12 / 0,7 - 0,12	
Maximum coffee boiler pressure	Bar/Mpa	-	
Ambient temperature	°C	5 - 32	
Programmable boiler group temperature (min / max)	°C	120 - 123	
Relative humidity (non-condensing)		< 70%	
Noise	dB(A)	< 70	
Insulation		Only on PRO	
Energy saving		Yes	
Service boiler material		stainless steel	
Exchanger / coffee group boiler material		- / stainless steel	
Productivity			
Energy class			
Electric pump flowrate	l/h	150	

3.2.1 DIMENSIONS



DESCRIPTION		U.o.M.	2 GROUPS	3 GROUPS
X	Length	mm	807	1037
Y	Depth	mm	554	
Z	Height	mm	496	



DESCRIPTION		U.o.M.	2 GROUPS	3 GROUPS
A	Height from dispensing spout to cup tray	STANDARD	mm	91
		TALL	mm	144
B	Height from drip tray to base	min	mm	38
		max	mm	88
C	Support depth	mm	450,8	
D	Support dimension	mm	407,5	
E	Support width	mm	690	
	Cup heating plate dimensions	cm ²	1947	2547

TRANSPORT AND HANDLING

4 TRANSPORT AND HANDLING

REQUIRED PPE	
	

4.1 CHECK ON RECEIPT

Always check the integrity of the packaging on receipt.

Inform the carrier of any damage.



IMPORTANT

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

4.2 UNPACKING THE MACHINE

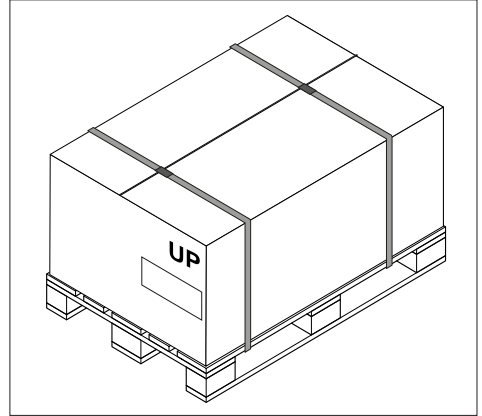


IMPORTANT

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

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

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



Place the package on a flat surface:

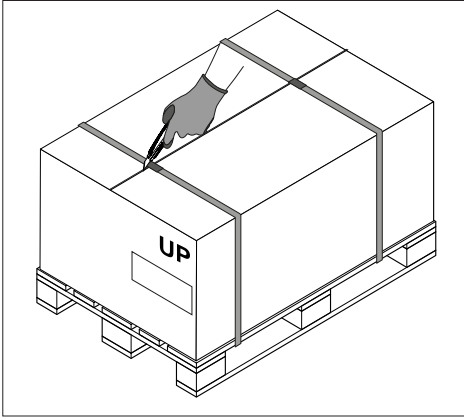
- able to support the weight of the package;
- with enough space to move around and inspect the closed package.

D8 PRO

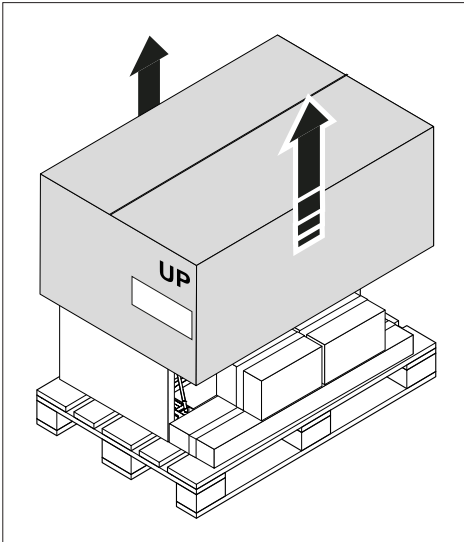
Transport and handling

For unpacking:

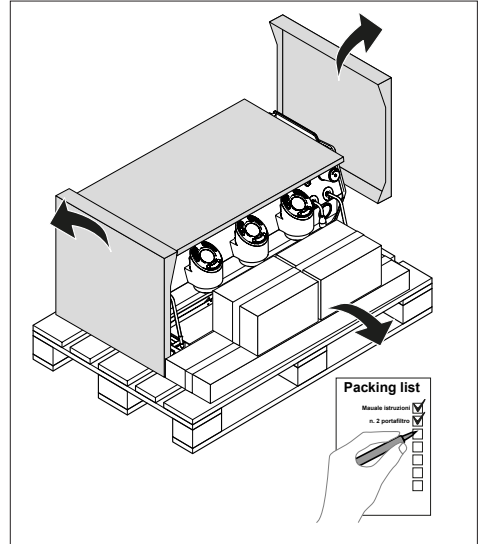
- cut the straps;



- remove the cardboard;



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



WARNING

Packaging should be disposed of in accordance with local legislation.

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

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

4.3 LIFTING THE MACHINE



WARNING

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

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

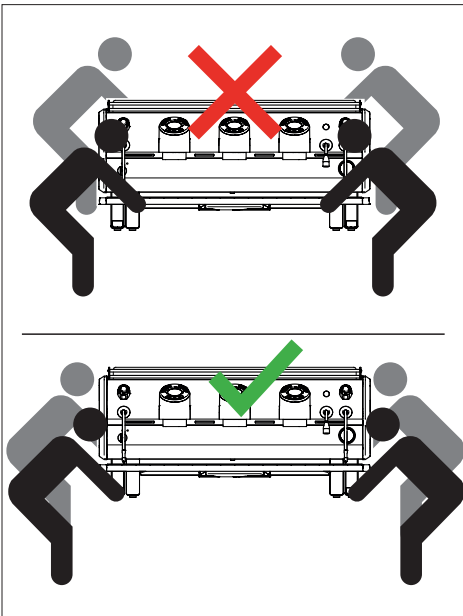
4.3.2 HANDLING WITH MECHANICAL MEANS

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

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

4.3.1 MANUAL HANDLING

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



INSTALLATION

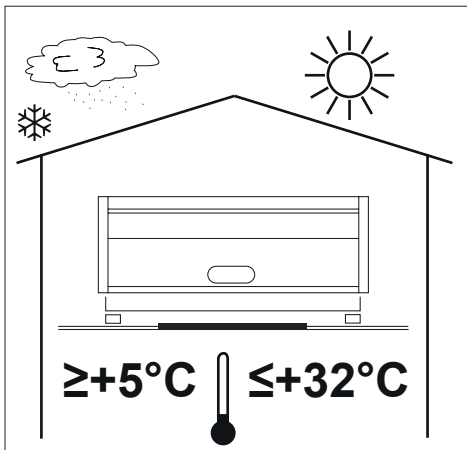
5 INSTALLATION

REQUIRED PPE		
		

5.1 ENVIRONMENTAL CONDITIONS

The choice of the installation site must take into account that the machine:

- is not suitable for outdoor installation;
- cannot be installed in areas where the temperature may fall below 5°C (risk of water freezing);
- cannot be installed near heat sources or where the temperature is above 32°C;
- cannot be installed in areas where it may be exposed to water jets.



5.2 INSTALLATION SITE PREREQUISITES


The **Customer is responsible for:**

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


5.2.1 SUPPORT TABLE

The support table must have the following characteristics:

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

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

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

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

- allow for sufficient space around the machine to ensure cooling and maintenance (see "5.3 Minimum installation spaces" at page 25);
- be sufficiently lit to operate safely, in accordance with the applicable regulations of the country of use.

5.2.2 ELECTRICAL PREPARATION

The electrical preparation requires:

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

5.2.3 WATER PREPARATION

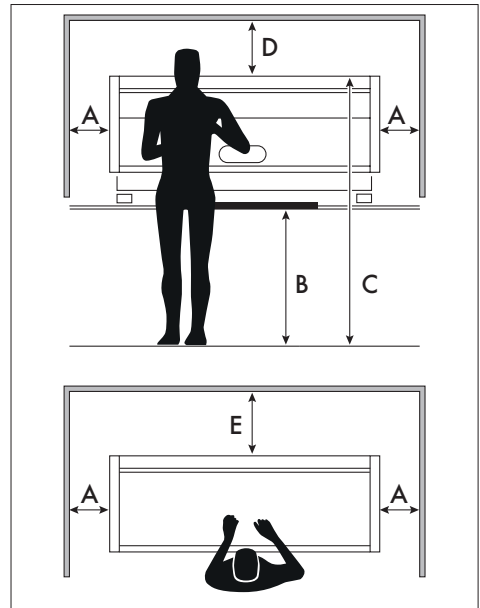
The water preparation requires:

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

The water supply shall include water:

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

5.3 MINIMUM INSTALLATION SPACES



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

5.4 PRELIMINARY CHECKS

Perform the preliminary checks on the machine before installation:

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

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



WARNING

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

Contact your authorised dealer for technical service.



5.5 CONNECTIONS



IMPORTANT

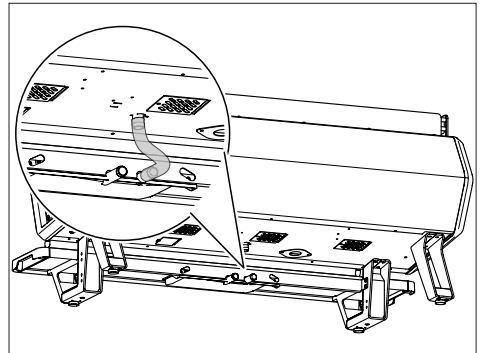
The installation must be carried out by specialised technicians authorised by the local importer of Sanremo.

5.5.1 HYDRAULIC CONNECTION

5.5.1.1 Drain

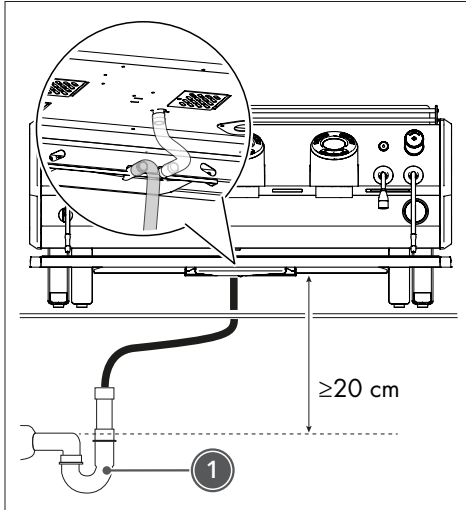
To connect the machine to the waste water drain:

- connect the machine drain to the drain tray;



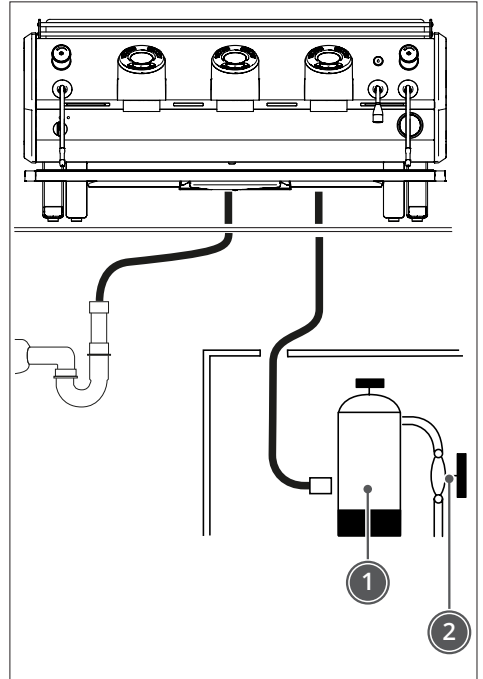
- connect the drain tray to the previously prepared drain pipe.

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



5.5.1.2 Filling with on-board pump

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



It is recommended to place the system downstream of the water system gate valve (2).

For the connection on the mains side, a hose with a 3/8" BSPP swivelling female connection is supplied with the machine.

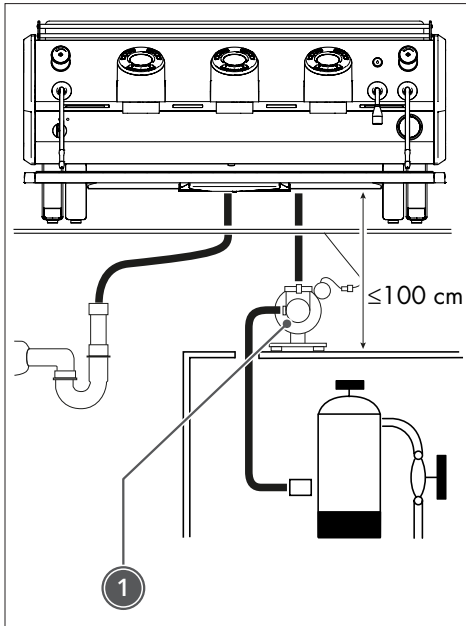
5.5.1.3 Filling with external pump

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

The pump (1) is supplied with a base.

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

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



5.5.2 ELECTRICAL CONNECTION



ELECTRICAL HAZARD

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

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

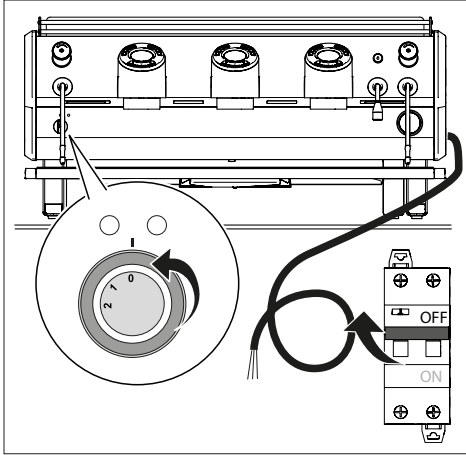
The power supply line of the machine must:

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

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

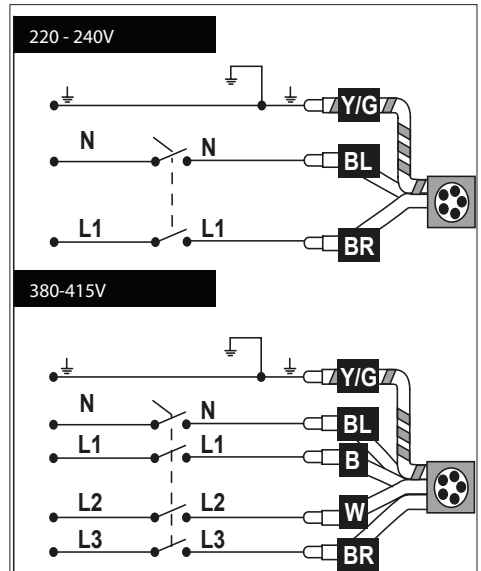
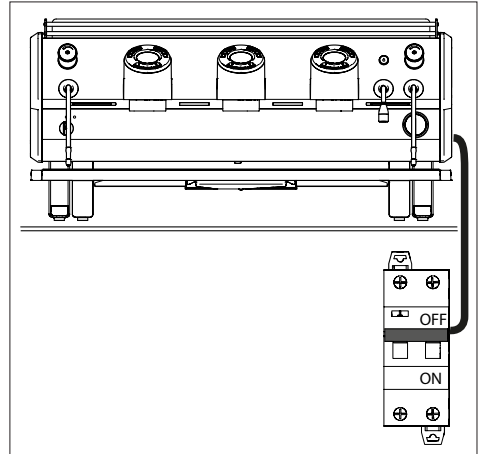
To connect the machine to the power mains:

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

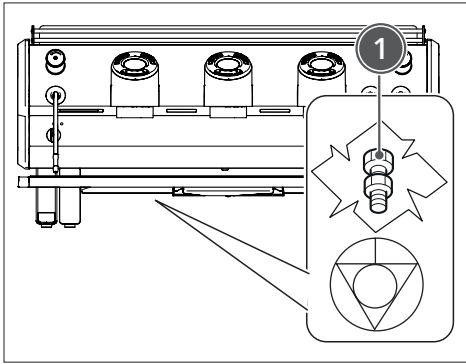


- check that the mains voltage provided in the room matches the corresponding value on the machine's nameplate;

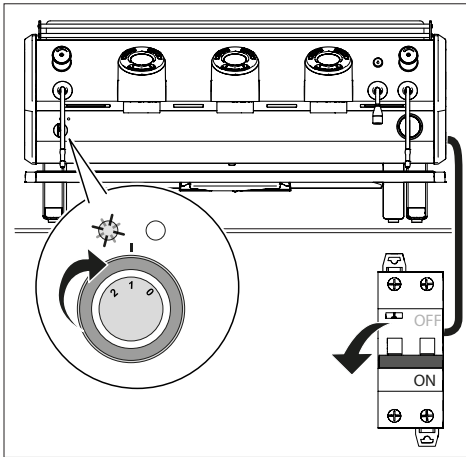
- wire the machine to the room mains;



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



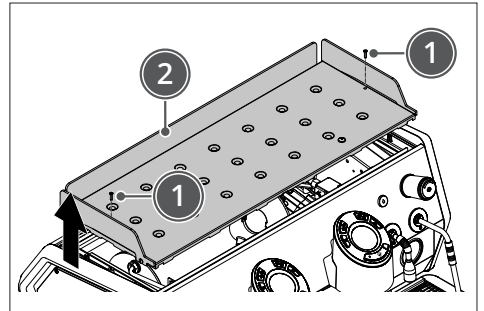
- switch on the machine power supply line, switch in position "1".



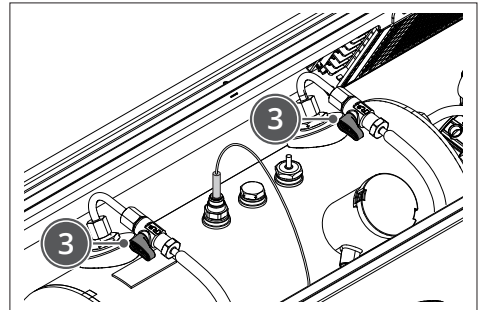
5.5.3 BOILER EXCHANGER PURGE

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

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



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



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

STARTING THE MACHINE**6 FIRST START-UP****IMPORTANT**

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

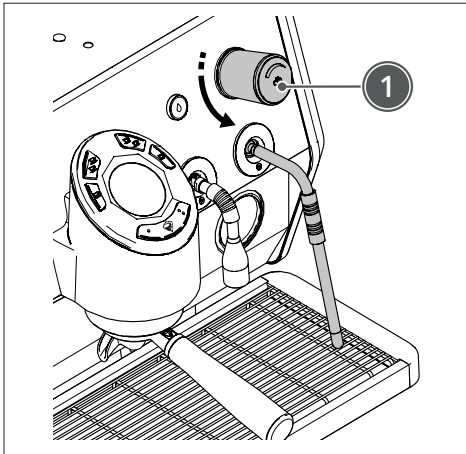
**ELECTRICAL HAZARD**

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

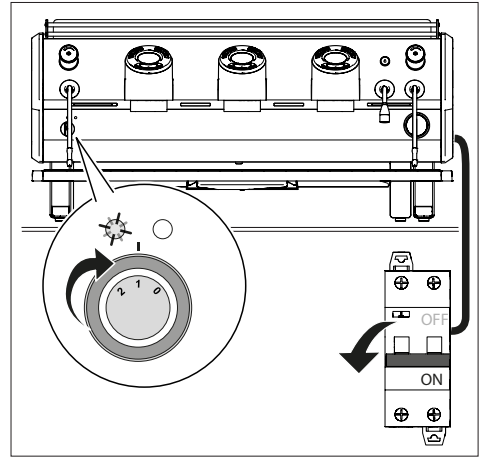
6.1 WATER FILLING IN THE BOILER

To fill the boiler with water, proceed as follows:

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



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

**IMPORTANT**

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

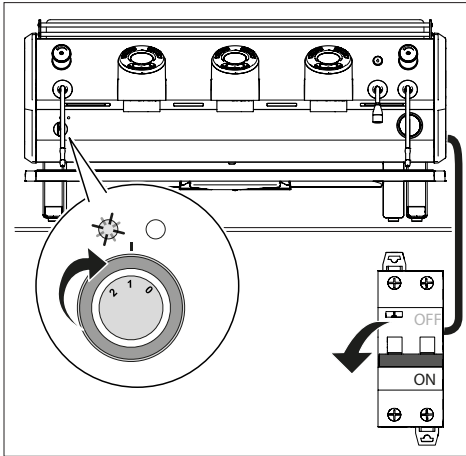
Check that the water supply tap is open.

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

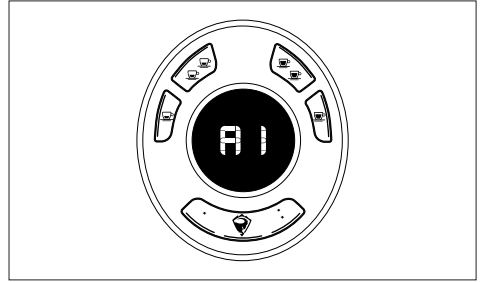
6.2 TURNING ON THE MACHINE

To turn on the machine, proceed as follows:

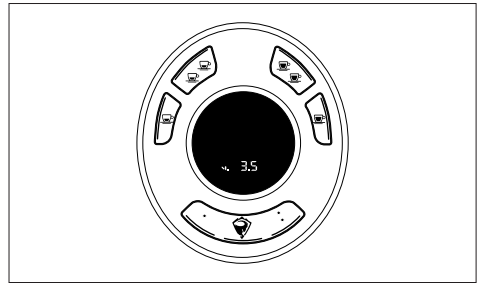
- turn on the main system switch;
- turn on the machine, turn the switch to position "1";
- check that line light, if provided, turns on.



- the number of the keypad for 5 seconds;

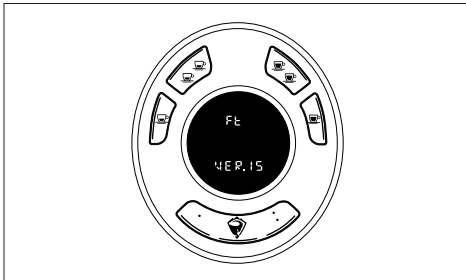


- the control board firmware version.



The display of the keypads shows in sequence:

- the keypad firmware version;



6.2.1 HEATING

6.2.1.1 Preset temperature

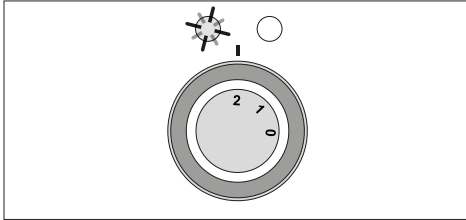
The boiler temperature is set to 123°C by default.

The temperature of the dispensing groups is set to 93°C by default.

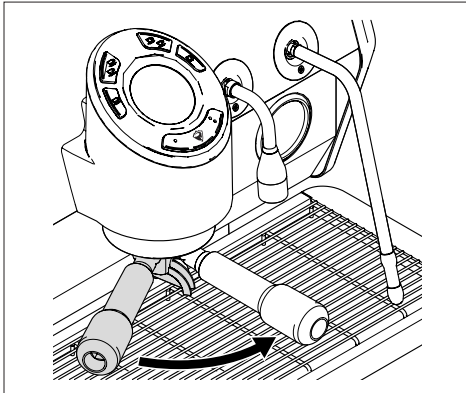
6.2.1.2 Heating phase

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

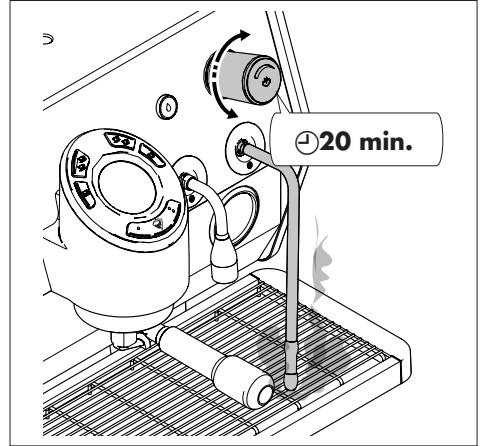
- turn the switch to position "2";



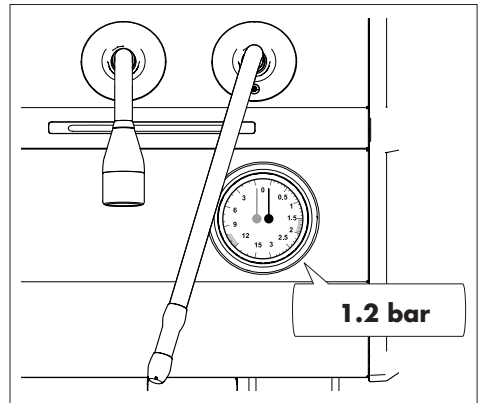
- attach the filter holders to the dispensing groups;



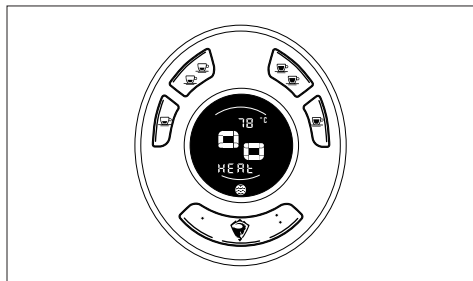
- move the steam wands on the grid, open the steam dispensing taps and leave them open;
- wait for steam to come out of the relevant wands (about 15/20 minutes), then close the steam dispensing taps;



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

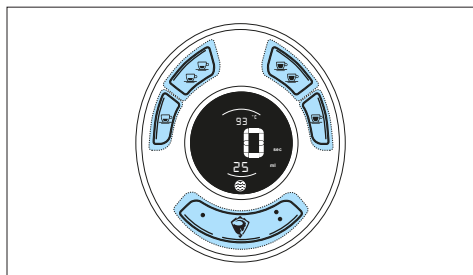


During the machine heating phase, the display shows the temperature of the group at the top, an animation in the middle, indicating that the machine is not ready, and the text "HEAT" at the bottom. All LEDs of all keypads are off.



At the end of heating, the display shows the machine ready screen.

The LEDs of the keypads light up.



6.2.2 SETTING DOSES

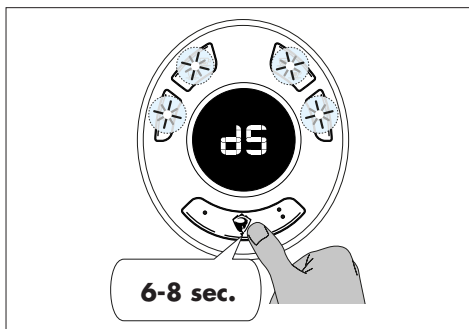
6.2.2.1 Setting coffee doses

To set coffee doses, proceed as follows:

- press the button K5 for 6/8 seconds.

The display of each group shows "dS".

The group LEDs flash to indicate the dose programming status.

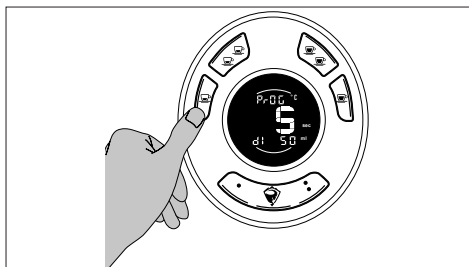


- Press the button relating to the dose to be set.

The machine will immediately start dispensing from the group on which the button was pressed.

The LED of the dose being set is on, all others are off.

The group display shows in the middle the seconds of dispensing, in the upper part the wording "PROG", in the lower part the dose being set (e.g. d1) and the millilitres dispensed.



- Press any button to stop dispensing and save the dose.

It is now possible to program a new dose.

The doses set on the group GR1 are copied to all groups.

The groups can be programmed independently in the same way.

Programming of 7 doses is only possible with machine enabled, see "8.6 Enabling 7 doses" at page 46.

Programming the K5 button is only possible with the machine enabled, see "8.8 Continuous dose or programmed dose on K5" at page 48.

After setting all doses, wait until the machine automatically exits the programming status, without pressing any button. The machine will return to the ready status with the new stored doses.

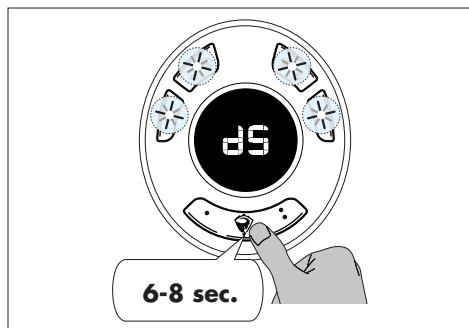
6.2.2.2 Setting water doses

To set coffee doses, proceed as follows:

- press the button K5 for 6/8.

The display of each group shows "dS".

The group LEDs flash to indicate the dose programming status.



- Press the button K8 once to set dose 1. The machine will immediately start dispensing hot water from the tap.

- Press the dose button again to stop dispensing and save the dose.

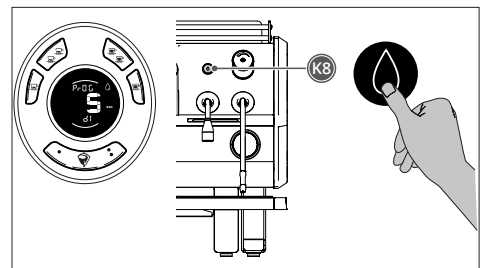
To set dose 2:

- Press the button K8 twice to set dose 2.

The machine will immediately start dispensing hot water from the tap.

- Press the dose button again to stop dispensing and save the dose.

The display of the group closest to the water dispensing tap shows the dispensing seconds in the middle, the text "PrOG" at the top, and the dose being set (e.g. D1) at the bottom with the relevant icon (1 drop for D1, 2 drops for D2).

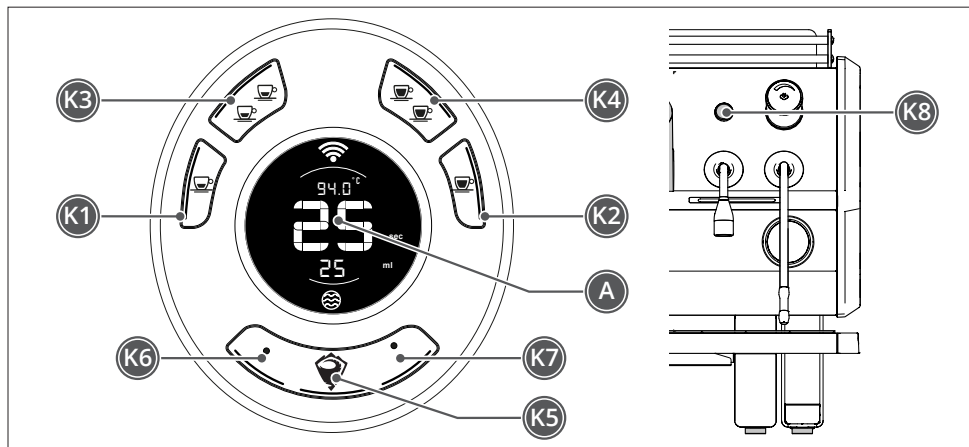


After setting all doses, wait until the machine automatically exits the programming status, without pressing any button. The machine will return to the ready status with the new stored doses.

OPERATION

7 OPERATION

7.1 CONTROL PANEL















Buttons		Description	Specific function	
Pos.	LED			
K1	L1	Dispensing of 1 coffees	K5+K1	Single group automatic washing ⁽¹⁾
K2	L2	Dispensing of 1 long coffee	K5+K2	Cup heating plate ON ⁽¹⁾
K3	L3	Dispensing of 2 coffees	K5+K3	OFF or ECO ⁽¹⁾⁽³⁾
K4	L4	Dispensing of 2 long coffees	K5+K4	Automatic washing of all groups ⁽¹⁾
K5	L5	Manual dose and/or purge/flush		
K6	L6	Extra dose 1 (if set)	K5+K6	LED bar/keypad ON ⁽¹⁾
			K5+K6	Side LED panel ON ⁽²⁾
K7	L7	Extra dose 2 (if set)		
K8		Hot water dispensing	K5 ⁽¹⁾ +K8	User menu access
A		Display		



(1) Operate on the group GR1.

(2) Operate on the group GR2.

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

7.2 DISPLAY ICONS

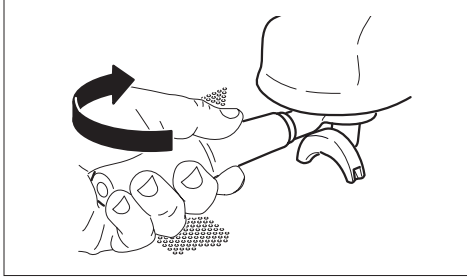
Icons	Description
	User menu: this icon lights up when entering the technical user menu (K5+K8).
	Installer menu: this icon lights up when you enter the installer menu.
	Service request: this icon is displayed when the machine needs to be serviced, for example when the set thresholds are about to be reached.
	WiFi: this icon indicates that WiFi is active. If flashing, it indicates an alarm status.
	Alarm: this icon indicates an alarm. It is displayed until the cause of the alarm is resolved.
	Boiler: this icon is shown at the same time as the boiler pressure indication.
	Water dispensing: this icon is displayed on the group with the highest number when hot water dose 1 (K8) is dispensed.
	Water dispensing: these icons are displayed on the group with the highest number when hot water dose 2 (K8 twice) is dispensed.
	Washing: this icon is displayed during the washing phases or when 24 hours have passed since the last group washing.
	Boiler filling: this icon flashes during the boiler filling phase, then remains lit continuously to indicate a full boiler. Only shown on group 1.
	Hourly programming: this icon is displayed if hourly programming is active.
	ECO: this icon indicates ECO mode. It is lit on group 1 if the entire machine is in ECO mode, otherwise only on the group in ECO mode.

	Units of measurement: these icons light up to indicate units of measurement in Celsius or Fahrenheit.
	Unit of measurement: this icon lights up whenever the third line indicates a measurement in ml.

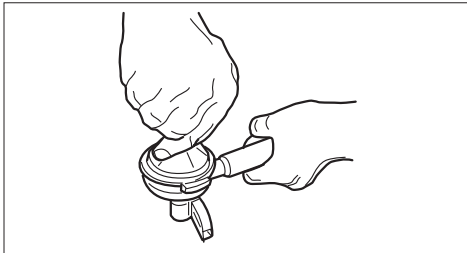
7.3 COFFEE DISPENSING

To dispense coffee, proceed as follows:

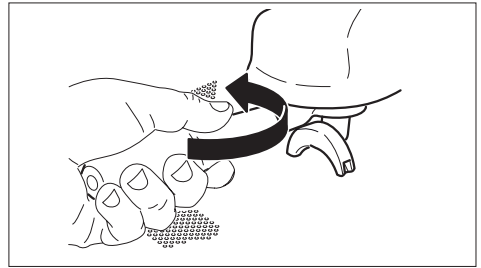
- release the filter holder from the dispenser, empty it if necessary;



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



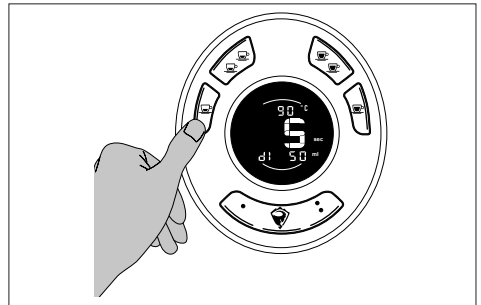
- reattach the filter holder to the group securely, but do not overtighten it;



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

When dispensing starts, the button LED lights up.

The display shows the time elapsed to complete the operation in the middle, the type of dose (e.g. d1) and the millilitres dispensed at the bottom.



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

7.4 PRE-INFUSION

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

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

To enable pre-infusion, see "8.5 Pre-infusion setting" at page 45.

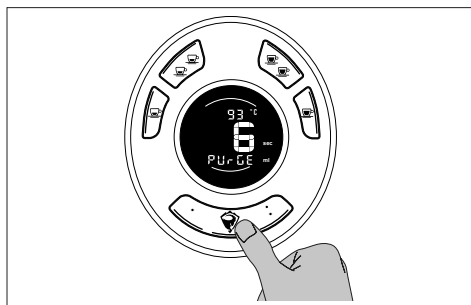
7.5 PURGE/FLUSH AND CONTINUOUS DOSE

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

To start the purge/flush, proceed as follows:

- press the K5 button once on the group where you want to start the purge/flush.

The display shows the seconds of the last dispensing in the middle, the text "PURGE" at the bottom.



The machine performs the automatic cleaning of the spout with 20ml of hot water;

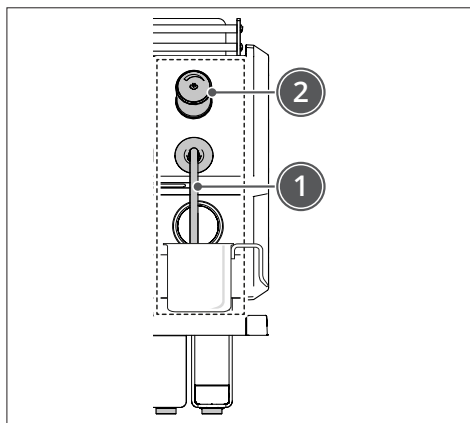
If the K5 button is programmed, see "8.8 Continuous dose or programmed dose on K5" at page 48, press the K5 button twice to dispense the programmed dose (the display shows the text "d5" at the bottom).

If the K5 button is not programmed, when it is pressed twice, the machine performs a continuous dispensing of 600ml (the display shows the text "dC" at the bottom). To stop continuous dispensing, press any button.

7.6 STEAM DISPENSING

To use steam, proceed as follows:

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



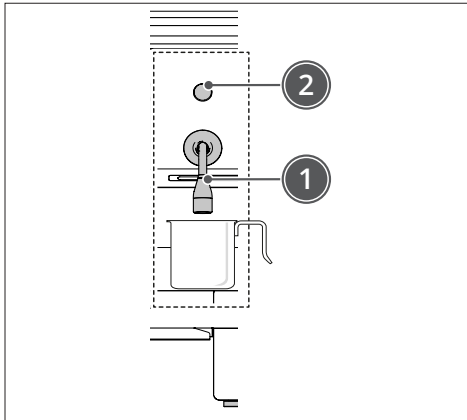
THERMAL HAZARD



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

7.7 HOT WATER DISPENSING

For hot water dispensing, proceed as follows:

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



- on the group closest to the water tap, a countdown is shown to indicate how much time is left until the end of dispensing, along with the relevant icon (1 drop for d1 , 2 drops for d2 .



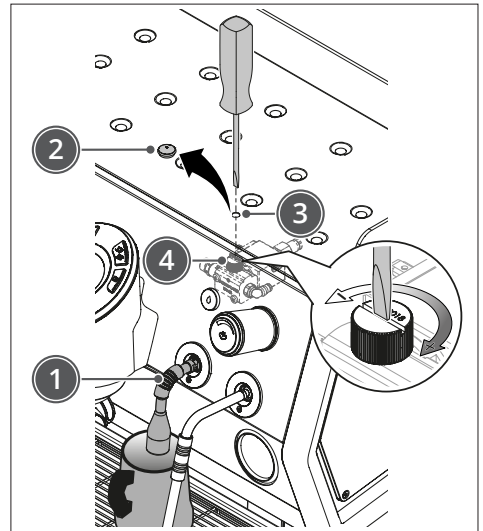
THERMAL HAZARD

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

7.8 MIXED WATER TEMPERATURE CONTROL

To regulate the boiler temperature, proceed as follows:

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



- Repeat the operation until the desired temperature is reached.



THERMAL HAZARD

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

7.9 SWITCH-OFF AND ECO MODE

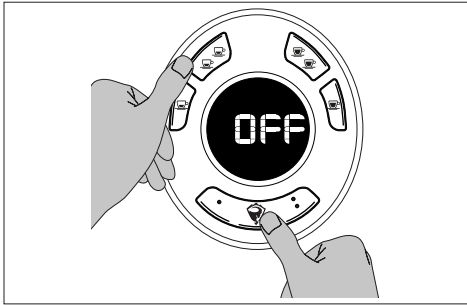
To switch off the machine or set it to ECO mode, proceed as follows:

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

The machine switches off.

The service boiler, groups, cup warmer and LEDs switch off.

The display of each group shows "OFF" in the centre for 5 minutes.

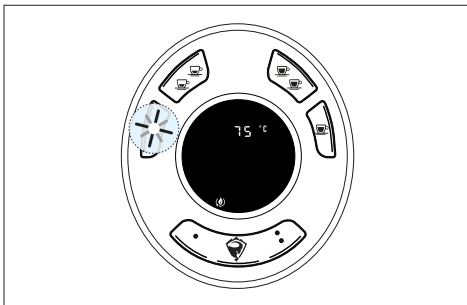


- Simultaneously press the buttons K5 and K3 on the group GR1.

The machine sets to ECO mode.

The display of each group shows its temperature at the top and the symbol (flame) at the bottom.

The K1 button on the group GR1 flashes.



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

The sequence of statuses is OFF -> ECO -> machine on.

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

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

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

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

The group switches off.

The service boiler, the other groups, the cup warmer and the LEDs remain on.

The display of the group shows "OFF" in the centre for 5 minutes and then turns off.

The K3 button continues to flash slowly.

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

The group concerned sets to ECO mode.

The display of the group shows its temperature at the top and the symbol (flame) at the bottom.

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

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

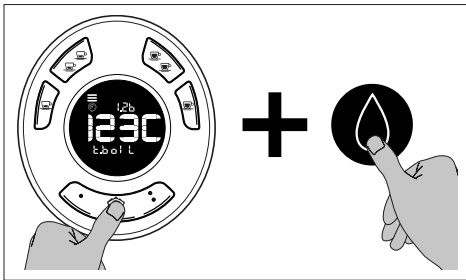
TECHNICAL USER MENU

8 TECHNICAL MENU

8.1 ACCESSING THE TECHNICAL USER MENU

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

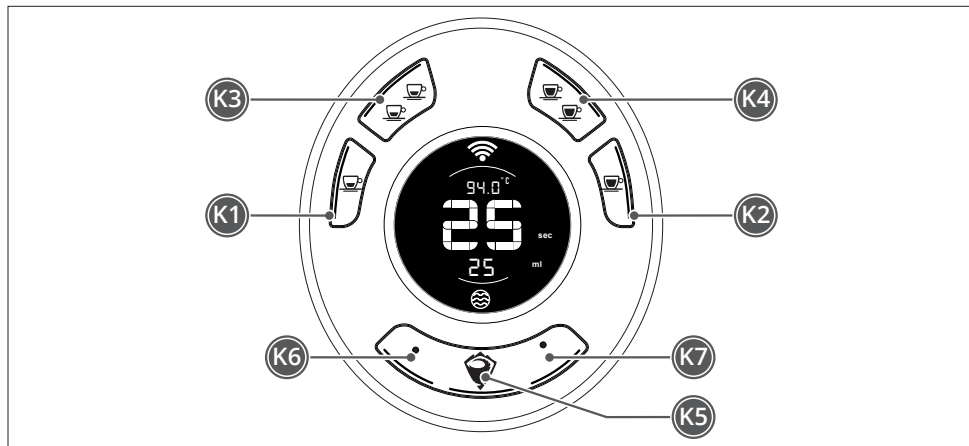
The display shows the first screen of the user menu with the boiler temperature.



8.1.1 TECHNICAL USER MENU OVERVIEW

- ↳ Boiler temperature setting (only if enabled in the technical menu, default ON)
- ↳ Group temperature setting (only if enabled in the technical menu, default ON)
- ↳ Pre-infusion enabling (only if enabled in the technical menu, default ON)
 - Single doses
 - Double doses
- ↳ Setting of the number of available doses
 - 5 doses (default)
 - 7 doses
- ↳ Enabling of Purge/Flush function on manual K5 button
- ↳ Manual K5 dose enabling as programmed dose
- ↳ Displaying and changing coffee doses (only if enabled in technical menu, default OFF)
- ↳ Cup warmer enabling
 - ON/OFF
 - Intensity range setting from 20% to 100%
- ↳ Working surface LED bar
 - ON/OFF
 - LED bar working mode
- ↳ Side panel LED switching on
- ↳ Automatic ECO mode enabling (machine goes into ECO mode after the set time)
 - Inactivity time setting
- ↳ Clock setting
- ↳ Scheduled switching-on setting
 - Daily programmes
- ↳ Automatic washing
- ↳ Global counters (display only)
 - Total coffee
 - Coffee groups (totals per group and per dose)
 - Number of hot water dispensing operations
 - Total/residue water consumed litres
 - Litres of water consumed for water only economiser
 - Maintenance cycles performed/left
- ↳ Washing history (last 20 washings with date and type)
- ↳ Current alarm list with code and date (MAX 20 alarms)

8.2 TECHNICAL USER MENU BUTTONS



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



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

8.3 BOILER TEMPERATURE SETTING

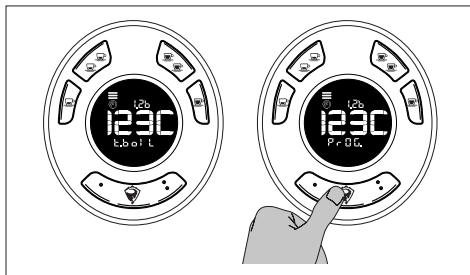
The boiler temperature is set to 123°C by default.

The boiler can be set to three temperatures, 120°C, 123°C and 126°C.

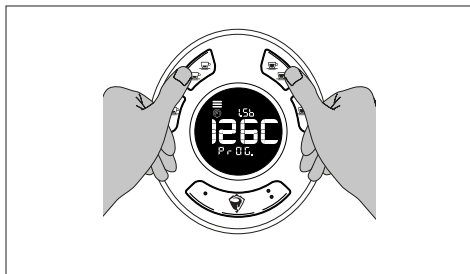
To set the boiler temperature, proceed as follows:

- enter the technical user menu, see "8.1 Accessing the technical user menu" at page 42;
- press the button K5.

The display shows the current settings in the middle; "PROG" is shown at the bottom.



- Press the K3 button to decrease or the K4 button to increase the degrees.



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

8.4 GROUP TEMPERATURE

The temperature of the dispensing groups is set to 93°C by default.

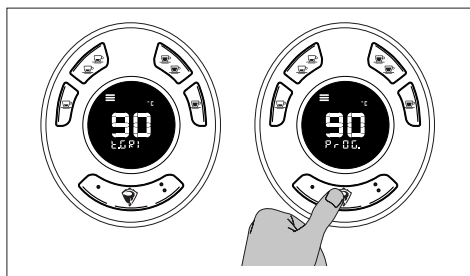
The temperature of a group can be set from a minimum of 90°C to a maximum of 98°C. Degrees can be increased/decreased at steps of 1°.

Groups can have different settings.

To set the group temperature, proceed as follows:

- enter the technical user menu, see "8.1 Accessing the technical user menu" at page 42;
- scroll through the menu screens by pressing K1 or K2 up to the desired one;
- press the button K5.

The display shows the current settings in the middle; "PROG" is shown at the bottom.

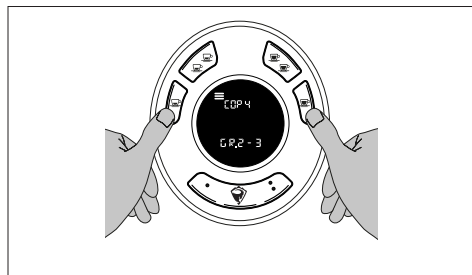


- Press the K3 button to decrease or the K4 button to increase the temperature value;
- press the button K5 to confirm.

It is possible to copy settings from one group to the others.

To copy the settings, proceed as follows:

- press K1 or K2 to switch to the settings copy screen, the text "COPY" and the groups where the data will be copied are displayed (e.g. for GR1 "GR.2-3").



- Press K5 to copy the settings.

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

8.5 PRE-INFUSION SETTING

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

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

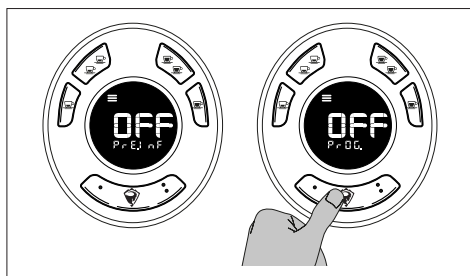
Groups can have different settings.

By changing settings from one group, it will be possible to copy them to the others and vice versa.

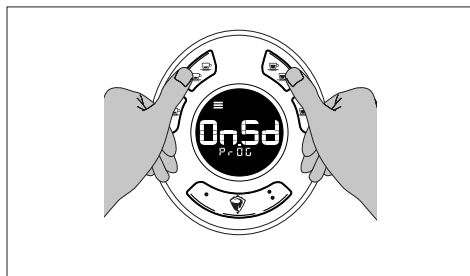
To set pre-infusion, proceed as follows:

- enter the technical user menu, see "8.1 Accessing the technical user menu" at page 42;
- scroll through the menu screens by pressing K1 or K2 up to the desired one;
- press the button K5.

The display shows the current settings in the middle; "PROG" is shown at the bottom.



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



- press the button K5 to confirm.

The options are described in the table:

Abbreviation	Description
OFF	Pre-infusion deactivated
On.Sd	Pre-infusion active for single and double doses
On._d	Pre-infusion active for double doses
On.S_	Pre-infusion active for single doses

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

8.6 ENABLING 7 DOSES

The machine is delivered with a setting of 5 doses.

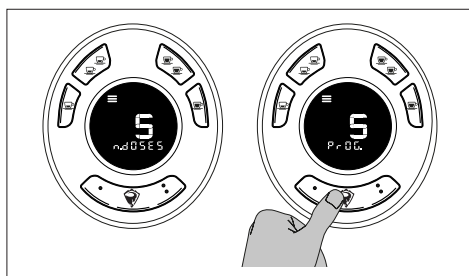
A dose can be made with buttons K6 and K7. To use this option, the machine must be set to 7-dose mode.

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

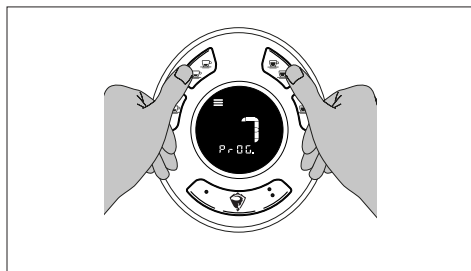
To enable extra doses, proceed as follows:

- enter the technical user menu, see "8.1 Accessing the technical user menu" at page 42;
- scroll through the menu screens by pressing K1 or K2 up to the desired one;
- press the button K5.

The display shows the current settings in the middle; "PROG" is shown at the bottom.



- Press the K3 or K4 button to change from 5 doses to 7 doses.



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

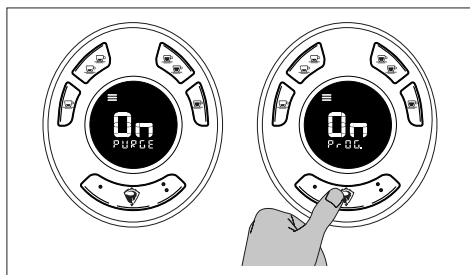
8.7 PURGE/FLUSH ENABLING

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

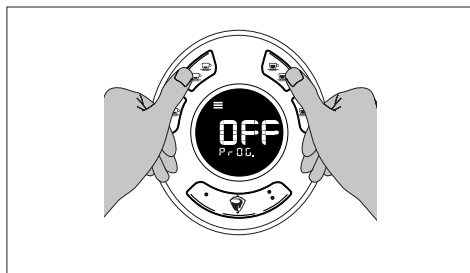
To change the purge/flush settings, proceed as follows:

- enter the technical user menu, see "8.1 Accessing the technical user menu" at page 42;
- scroll through the menu screens by pressing K1 or K2 up to the desired one;
- press the button K5.

The display shows the current settings in the middle; "PROG" is shown at the bottom.



- press the K3 or K4 button to enable or disable purge/flush.



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

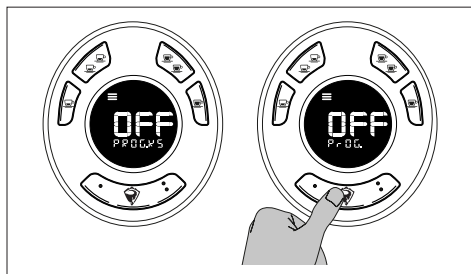
8.8 CONTINUOUS DOSE OR PROGRAMMED DOSE ON K5

The machine is delivered with the K5 button unprogrammed.

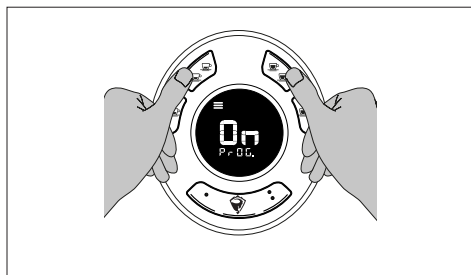
To set a dose on the button K5, proceed as follows:

- enter the technical user menu, see "8.1 Accessing the technical user menu" at page 42;
- scroll through the menu screens by pressing K1 or K2 up to the desired one;
- press the button K5.

The display shows the current settings in the middle; "PROG" is shown at the bottom.



- Press the K3 or K4 button to enable or disable programming of the K5 button.



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

8.9 DOSE PROGRAMMING

The machine is delivered with the dose programming enabled.

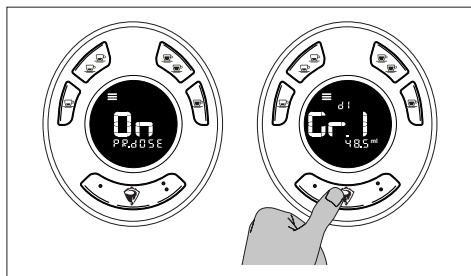
This menu allows viewing and changing the programmed doses for all buttons and groups.

Each group will display its own settings and will be independent. By changing settings in this menu, it will also be possible to choose to copy them from one group to the others.

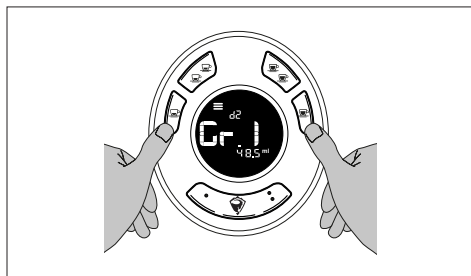
To set the doses, proceed as follows:

- enter the technical user menu, see "8.1 Accessing the technical user menu" at page 42;
- scroll through the menu screens by pressing K1 or K2 up to the desired one;
- press the button K5.

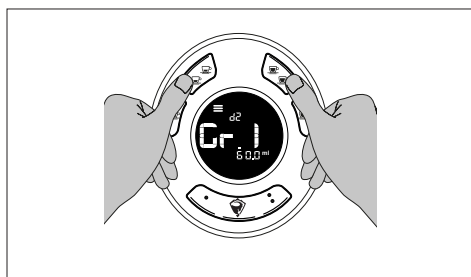
The display shows the dose type according to the active doses (d1, d2, d3, d4, de1, de2, d5) at the top, the group number (Gr.1, Gr.2 or Gr.3) in the middle, and the currently set ml (es. 48.5ml) at the bottom.



- Press the K1 or K2 button to change the dose to be set.



- Press the K3 button to decrease or the K4 button to increase the millilitres.



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

8.10 CUP WARMER ENABLING

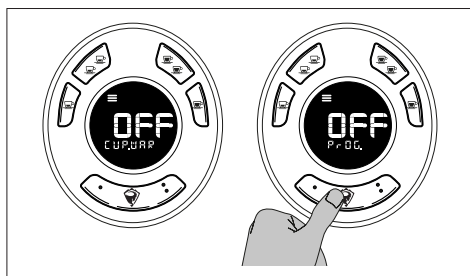
The machine is delivered with the cup warmer disabled.

This menu allows enabling the cup warmer and setting the use range.

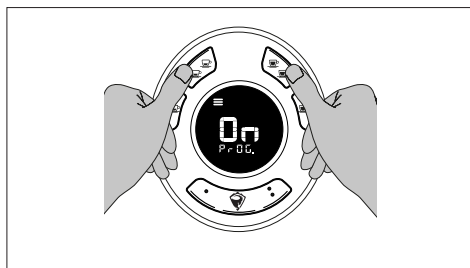
To enable the cup warmer, proceed as follows:

- enter the technical user menu, see "8.1 Accessing the technical user menu" at page 42;
- scroll through the menu screens by pressing K1 or K2 up to the desired one;
- press the button K5.

The display shows the current settings in the middle; "PROG" is shown at the bottom.



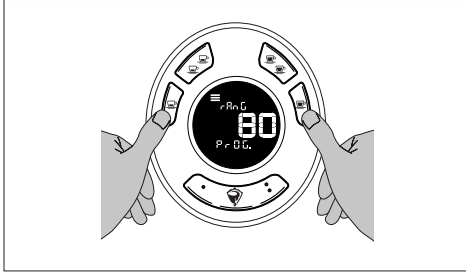
- Press the K1 or K2 button to change the dose to be set.



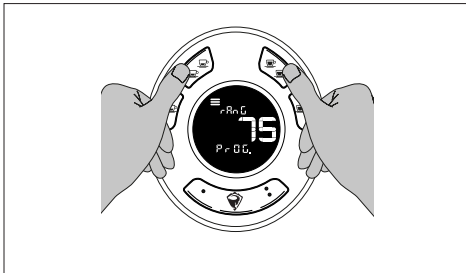
Once the cup warmer is enabled, the operating range can be set from a minimum of 20% to a maximum of 100%, where the percentage indicates the amount of time the cup warmer should be on out of a total of 500 seconds.

- Press the K1 or K2 button to access the percentage setting screen.

The display shows the current settings in the centre, the wording "PROG" at the bottom and "rAnG" at the top.



- Press the K3 button to decrease or the K4 button to increase the cup warmer use percentage.



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

8.11 WORKING SURFACE LED BAR

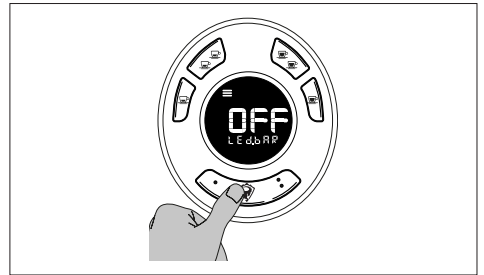
The machine is delivered with the LED bar active.

This menu allows activating or deactivating the working surface LED bar, enabling the ECO mode and setting the brightness.

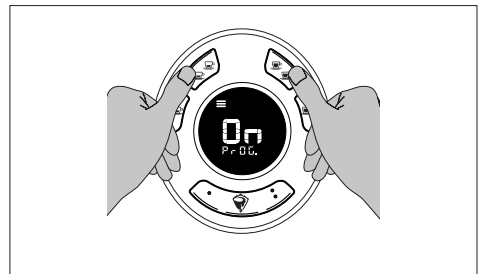
To change the LED bar settings, proceed as follows:

- enter the technical user menu, see "8.1 Accessing the technical user menu" at page 42;
- scroll through the menu screens by pressing K1 or K2 up to the desired one;
- press the button K5.

The display shows the current settings in the middle; "LED.bAR" is shown at the bottom.

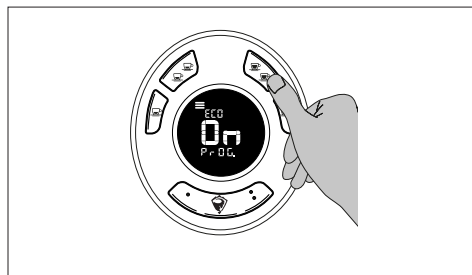


- press the K1 or K2 button to enable or disable the LED bar.

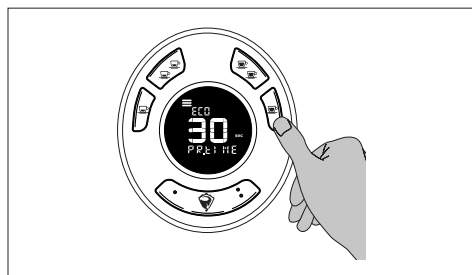


Once the LED bar is enabled, the ECO mode can be set.

- Press the K1 or K2 button to switch to the ECO settings screen;
- press the K4 button to change the ECO mode;

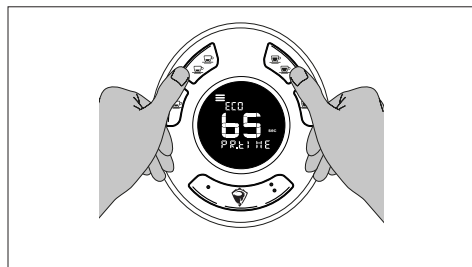


- press the K2 button to display the screen to set the ECO mode activation time;

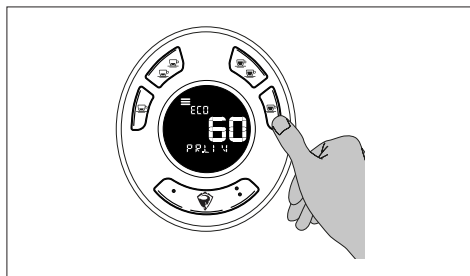


The display shows the current settings in the middle; "PR.TIME" is shown at the bottom.

- Press the K3 button to decrease the seconds or the K4 button to increase them;

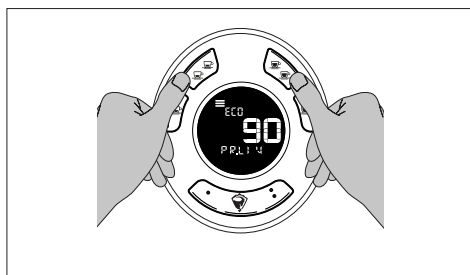


- press the K2 button to display the screen to set the brightness of the LED bar;



The display shows the current settings in the middle; "PR.LV." is shown at the bottom.

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



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

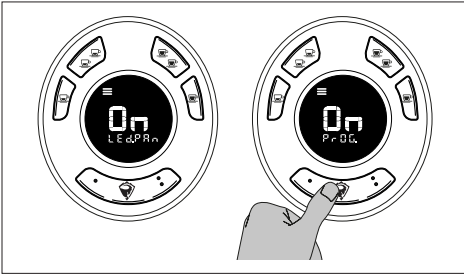
8.12 SIDE PANEL LEDS (OPTIONAL)

The machine is delivered with the side panel LEDs activated.

To change the side panel LED settings, proceed as described below:

- enter the technical user menu, see "8.1 Accessing the technical user menu" at page 42;
- scroll through the menu screens by pressing K1 or K2 up to the desired one;
- press the button K5.

The display shows the current settings in the middle; "PROG" is shown at the bottom.



- Press the K3 or K4 button to enable or disable the LEDs.

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

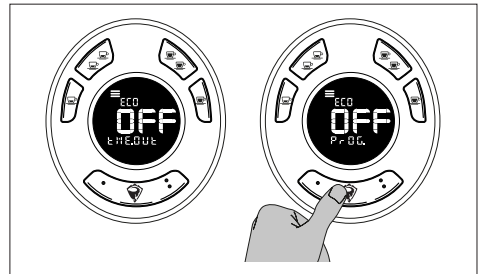
8.13 ENABLING THE ECO MODE WITH TIMEOUT

The machine is delivered with the ECO mode with timeout disabled.

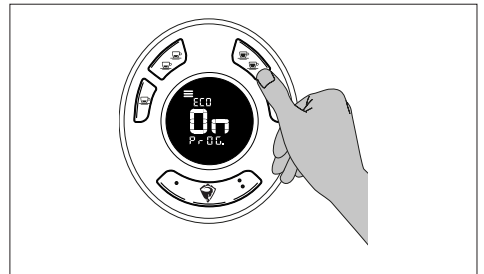
To enable the ECO mode, proceed as follows:

- enter the technical user menu, see "8.1 Accessing the technical user menu" at page 42;
- scroll through the menu screens by pressing K1 or K2 up to the desired one;
- press the button K5.

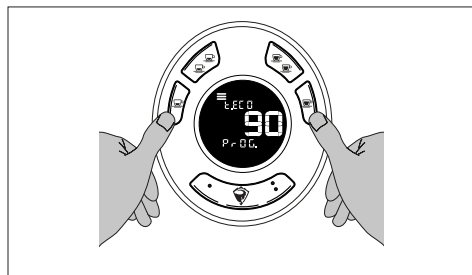
The display shows the current settings in the middle; "PROG" is shown at the bottom.



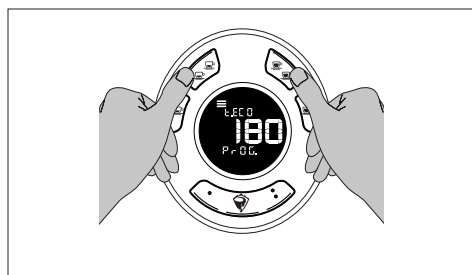
- press the K4 button to enable or disable the ECO function;



- press the K1 or K2 button to switch to the screen for setting the inactivity time after which the machine switches to ECO mode;



- press K3 key to decrease or K4 to increase minutes (min. 30 minutes, max. 360 minutes).



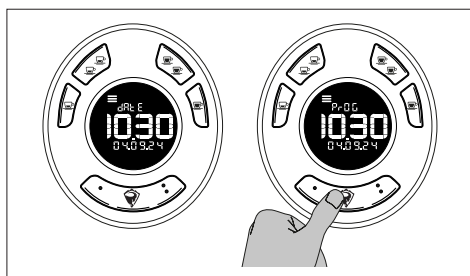
To save and return to the previous screen, press K5 or K6, to save and exit the menu, press K7.

8.14 SETTING TIME AND DATE

To set the time and date, proceed as described below:

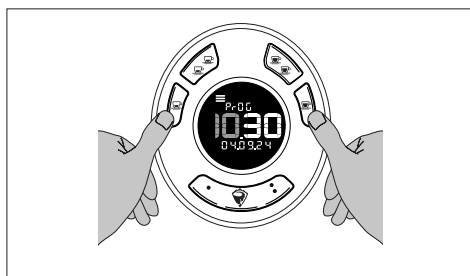
- enter the technical user menu, see "8.1 Accessing the technical user menu" at page 42;
- scroll through the menu screens by pressing K1 or K2 up to the desired one;
- press the button K5.

The display shows the current time and date settings; "PROG" is shown at the top.

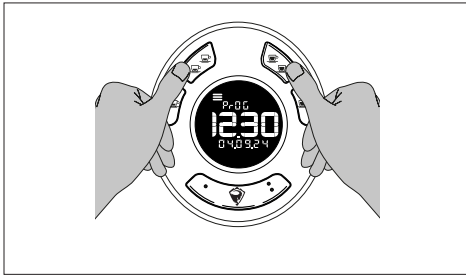


- Press the K1 or K2 button to move among the various fields.

The selected field will start flashing.



- Press the K3 button to decrease or the K4 button to increase the values.



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

8.15 PROGRAMMING TIME SLOTS

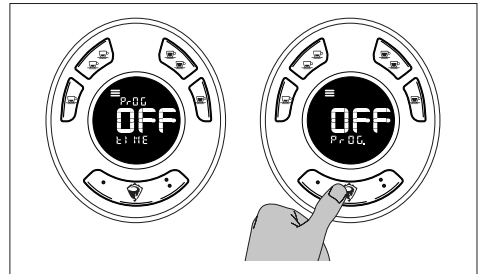
In this menu it is possible to programme the switch-on ("ON"), switch-off ("OFF") or mode ("ECO") of the machine, set to time slots.

A maximum of 10 time slots can be set.

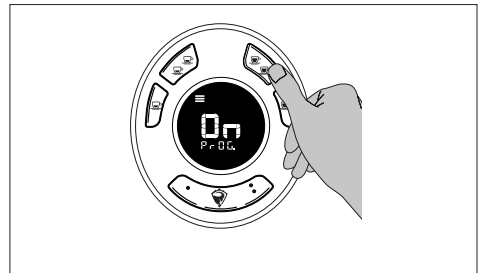
To set or change the time slots, proceed as described below:

- enter the technical user menu, see "8.1 Accessing the technical user menu" at page 42;
- scroll through the menu screens by pressing K1 or K2 up to the desired one;
- press the button K5.

The display shows the current time and date settings; "PROG" is shown at the top.

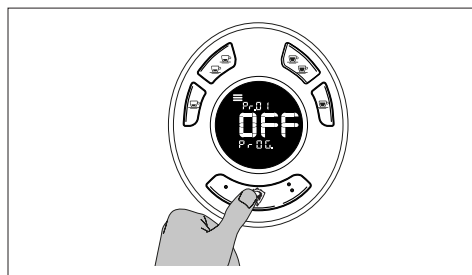


- press the K4 button to enable or disable the time slot programming;



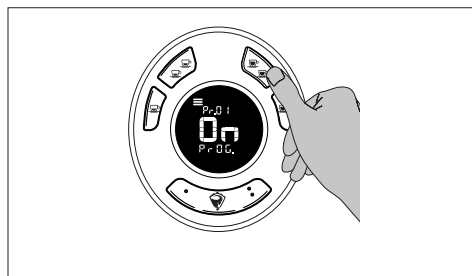
- press the K1 or K2 button to scroll through the various available programming options (from Pr.01 to Pr.10);
- press the K5 button to change a programming.

The display shows the current settings; "PROG" is shown at the bottom.



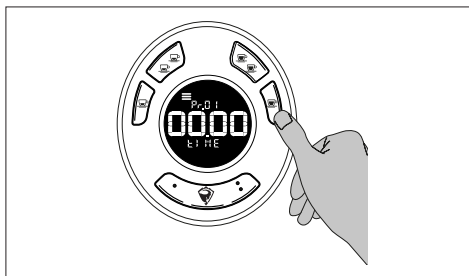
- Press the K4 button to enable or disable the programming.

The programming is enabled and ready to be set.



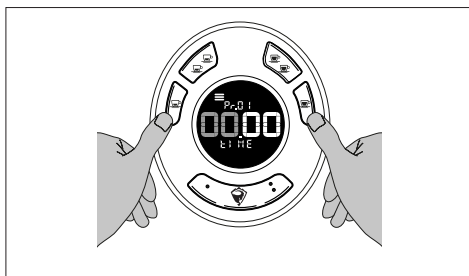
- Press K2 to switch to the time programming screen.

The display shows the value to be set flashing; "TIME" is shown at the bottom.

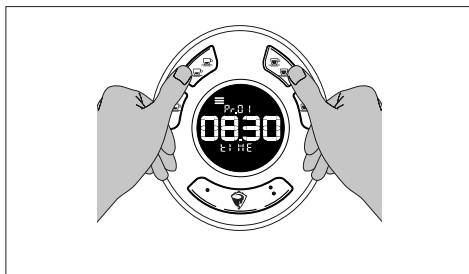


- Press the K1 or K2 button to move among the various fields.

The selected field will start flashing.

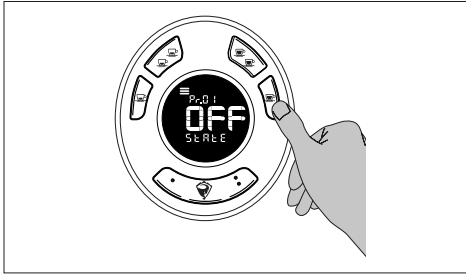


- Press the K3 or K4 button to set the values;

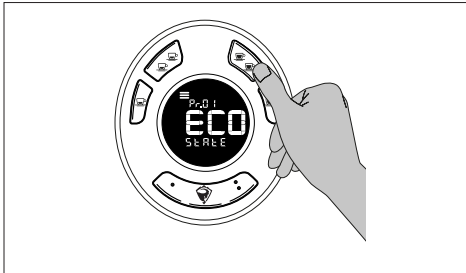


- press the K2 button to open the screen to set the status (OFF, ON, ECO).

The display shows "StAtE".

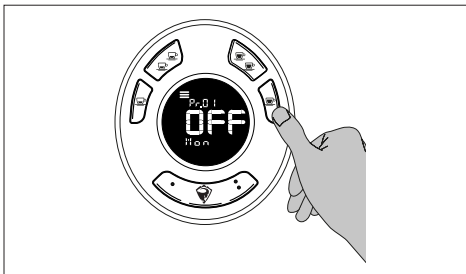


- Press K4 to change the machine status (OFF, ON, ECO);

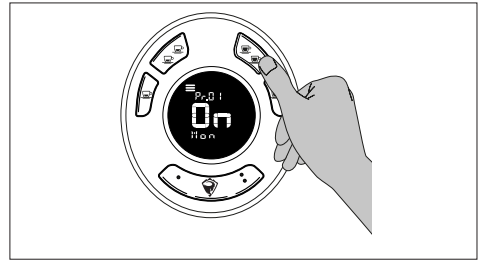


- press K2 to switch to the daily programming screen.

The display shows the current settings in the centre whereas the days of the week are shown at the bottom.



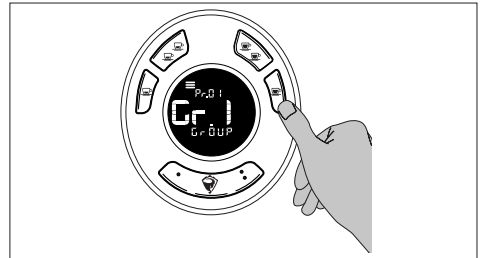
- Press the K4 button to enable or disable a day;



- press K2 to scroll through the days of the week; press K4 to enable or disable a day.

Upon the last day of the week (Sunday), pressing the K2 button again switches to the group selection screen.

The display shows the number of the selected group and "GrOUP" at the bottom.



- Press K4 to change the group setting (GR.1, GR.2, GR.3 or GR.2-3).



The options are described in the table:

Abbreviation	Description
GR.1	Time programming active on entire machine (groups and boiler)
GR.2	Time programming active on second group only
GR.3	Time programming active on third group only
GR.2-3	Time programming active on second and third group (GR.1 is excluded)

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

8.16 AUTOMATIC WASHING

This function enables automatic washing on the machine's groups.

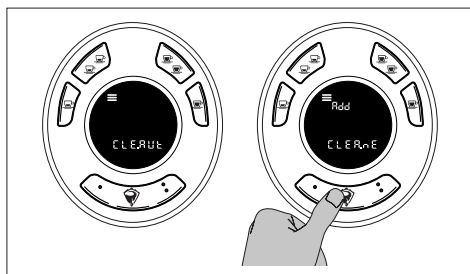
To cancel a washing cycle, press any button on the group before starting.

Once started, the washing cycle cannot be interrupted.


To activate the automatic washing, proceed as follows:

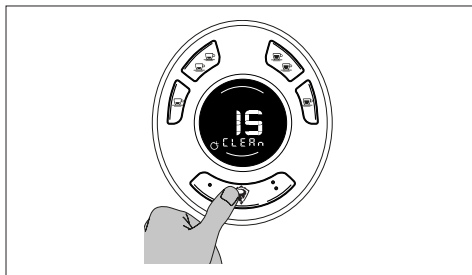
- enter the technical user menu, see "8.1 Accessing the technical user menu" at page 42;
- scroll through the menu screens by pressing K1 or K2 up to the desired one;
- press the button K5.

The group displays show "Add" at the top and "CLEAnE" at the bottom.



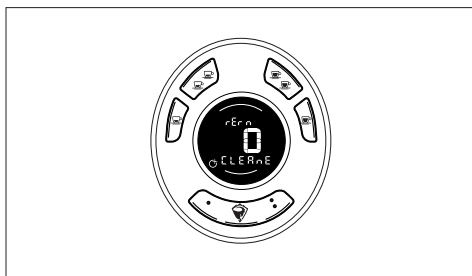
- Place a filter holder with a blind filter containing the specific detergent on the group to be washed;
- press the K5 button on the selected group to start the automatic washing cycle.

The display shows the phase number counting down, the text "CLEAn" and the flashing washing icon  are shown at the bottom.



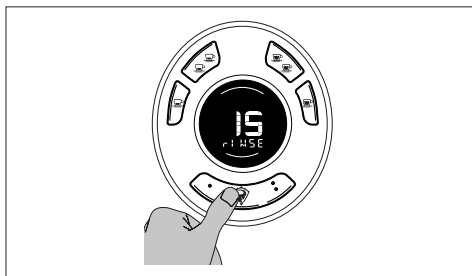
Once the washing cycles are completed, the display shows "rErn" at the top and "CLEAN" at the bottom.

The group is ready for the rinsing phase.



- Place a filter holder with a blind filter on the group to be rinsed;
- press the K5 button to start the rinsing.

The display shows the phase number counting down, "RINSE" is displayed at the bottom.



When the automatic washing of the groups is finished, the machine returns to the ready status.

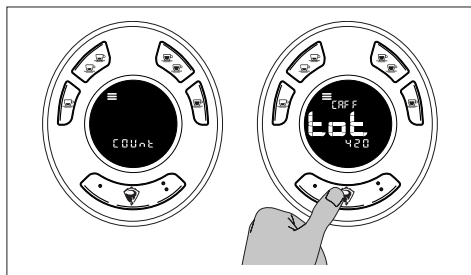
8.17 GLOBAL COUNTERS

This part of the menu shows the counters for coffee divided by dispensing group and dispensed dose, for tea divided by dispensed dose, the total litres of water consumed by the machine and the litres of water consumed before maintenance.

To access this menu, proceed as follows:

- enter the technical user menu, see "8.1 Accessing the technical user menu" at page 42;
- scroll through the menu screens by pressing K1 or K2 up to the desired one;
- press the button K5.

The display shows in the upper part the message related to the current section ("CAFF", "TEA" e "H2o") and in the lower part the total number of dispensing cycles.

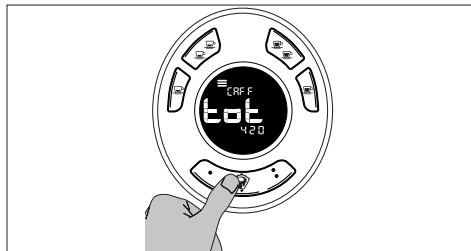


- Press the K2 button to scroll through the different items (coffee, tea and water).

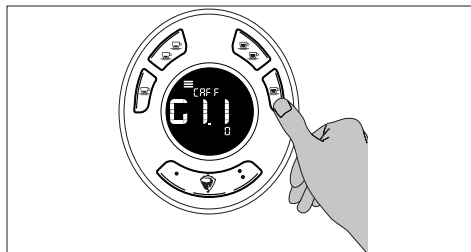


Proceed as follows to display data on coffee doses:

- press K2 to scroll up to item "CAFF";
- press K5 to view the dispensing details;



- press K2 to scroll through the group data. The display shows the dispensing data in sequence, divided by dose type.



The items are described in the table:

Abbreviation	Description
G1.1	Dose 1 counter group 1
G1.2	Dose 2 counter group 1
G1.3	Dose 3 counter group 1
G1.4	Dose 4 counter group 1
G1.C	Continuous dose counter group 1
G1.E1	Extra dose 1 (if enabled) counter group 1
G1.E2	Extra dose 2 (if enabled) counter group 1
G1.*	Purge counter group 1 (if enabled)

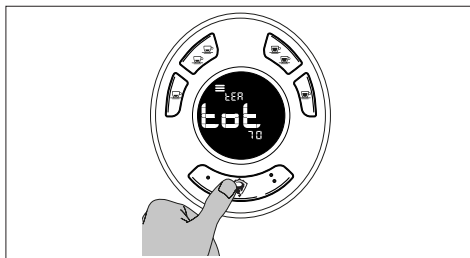
* 'PURG' appears at the top of the display.

The items described in the table are repeated for all groups in sequence from GR.1 to GR.3 (GR.2 in case of a 2-group machine).

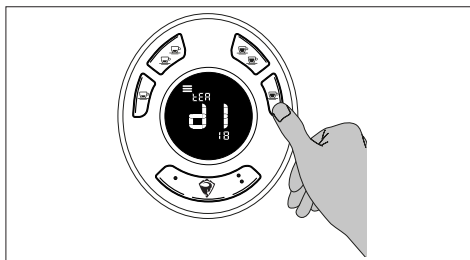
- Press K6 to return to the counter selection screen.

Proceed as follows to display data on tea doses:

- press K2 to scroll up to item "TEA";
- press K5 to view the dispensing details;



- press K2 to scroll through the dose data. The display shows the dispensing data in sequence, divided by dose type.



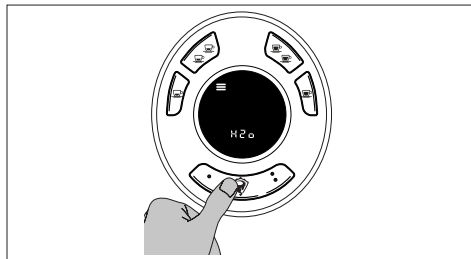
The items are described in the table:

Abbreviation	Description
d1	Dose 1
d2	Dose 2

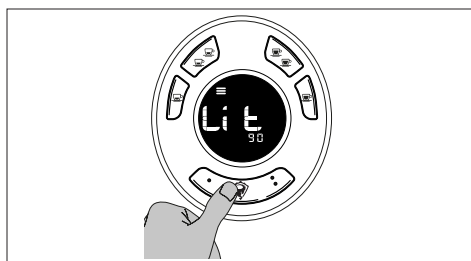
- Press K6 to return to the counter selection screen.

Proceed as follows to display dispensing data:

- press K2 to scroll up to item "H2o";
- press K5 to enter the dispensed litres menu.



- Press K2 to scroll through the data on litres of water consumed;



The items are described in the table:

Abbreviation	Description
Lit	Total litres dispensed for all doses of coffee and hot water for tea
Lit Ser	Litres consumed since last maintenance

Press K6 to return to the counter selection screen.

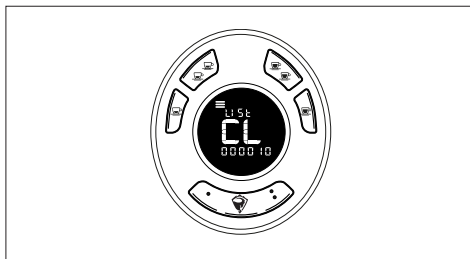
8.18 WASHING COUNTER

This part of the menu shows the washing counter; the history of the last 10 washing cycles is also shown.

To access this menu, proceed as follows:

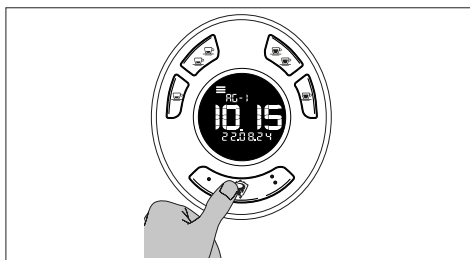
- enter the technical user menu, see "8.1 Accessing the technical user menu" at page 42;
- scroll through the menu screens by pressing K1 or K2 up to the desired one;

The display shows "LIST" at the top and the total number of washing cycles at the bottom.



- Press K5 to access the washing history.

The display shows at the top the indication of the type of washing and the group concerned (e.g. A-G1 for automatic washing on group 1), in the middle the time when it took place and at the bottom the date.



- Press K2 to scroll through the alarms.

The items are described in the table:

Abbreviation	Description
A	Automatic washing
G	Single group/manual washing

To return to the previous screen, press K6, and then press K7 to exit the menu.

8.19 ALARM LOG

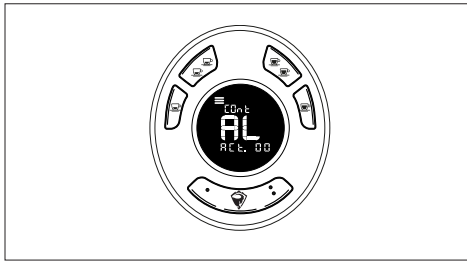
This part of the menu shows the alarm history and active warnings/notices.

20 alarms are saved in the history. Then, they will be automatically overwritten.

To access this menu, proceed as follows:

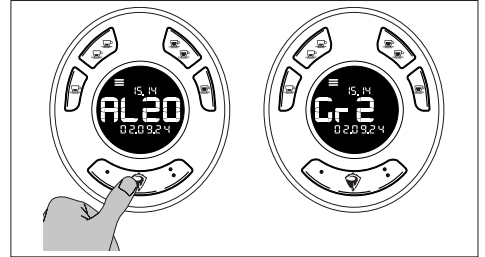
- enter the technical user menu, see "8.1 Accessing the technical user menu" at page 42;
- scroll through the menu screens by pressing K1 or K2 up to the desired one;

The display shows "COnt" at the top, "AL" in the middle and the total number of active alarms at the bottom.



- Press K5 to access the alarm history.

The display shows in the upper part the time at which the alarm occurred. In the middle part it alternates between the alarm number and the group number indication (e.g. AL20 - GR2). In the lower part it shows the date.



- Press the K2 or K3 button to scroll through the list of alarms.

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

8.20 WI-FI STATUS

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

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

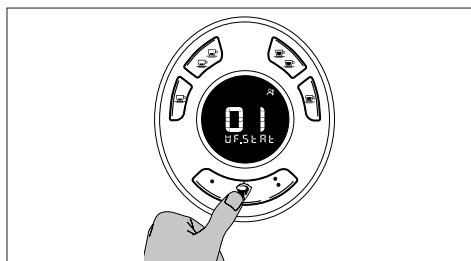
The statuses are described in the table:

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

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

- enter the installer menu, see "8.1 Accessing the technical user menu" at page 42;
- scroll through the menu screens by pressing K1 or K2 up to the desired one.
- press the button K5.

The display shows the current settings; "WF. StAt" is shown at the bottom.



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

SERVICE AND MAINTENANCE

9 CLEANING

REQUIRED PPE		
		

9.1 GENERAL WARNINGS

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

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



IMPORTANT

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

9.2 DAILY CLEANING

9.2.1 BODY AND CUP SUPPORT PLATE

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

9.2.2 FILTER HOLDER

To clean the filter holder, proceed as follows:

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

9.2.3 STEAM WAND

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



IMPORTANT

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

9.2.4 GRID

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

Dry it completely with a soft cloth and reassemble it.

9.2.5 HOT WATER DIFFUSER

Wipe the diffuser with warm water and a damp cloth.

9.2.6 DISPENSING GROUP

To clean the dispensing group, proceed as follows:

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

9.2.7 CLEANING THE DRAIN PLATE

To clean the drain plate, proceed as follows:

- clean the connections to the drain with a brush.

9.2.8 CLEANING THE DRAIN PAN

To clean the drain pan, proceed as follows:

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

9.3 CLEANING THE GROUPS

The automatic cleaning is divided into:

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



IMPORTANT

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

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


9.3.1 SINGLE GROUP MANUAL WASHING

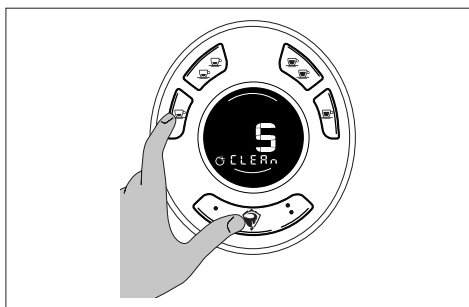
The single group washing can be terminated by pressing any button.

The cycles includes 15 washings.

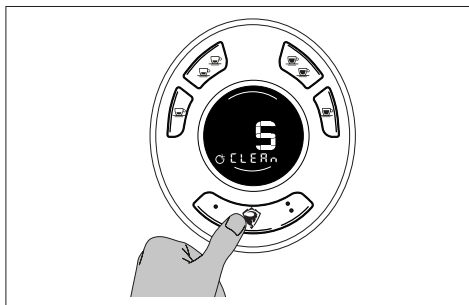
To activate the automatic washing of a single group, proceed as follows:

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

The display shows the phase number counting down, the text "CLEAn" and the flashing washing icon  are shown at the bottom.



- Press any button to end washing.



9.3.2 AUTOMATIC WASHING OF ALL GROUPS

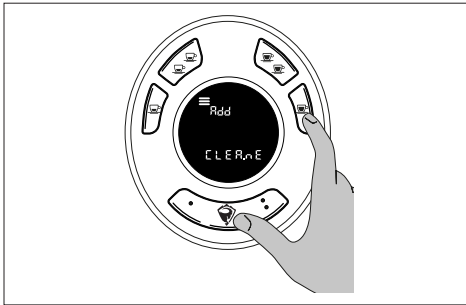
The automatic washing has been developed so that it can be performed both on only one group at a time, and started even if you have only one blind filter, and on all groups at the same time.

The cycles includes 15 washing and 15 rinsing operations.

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


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

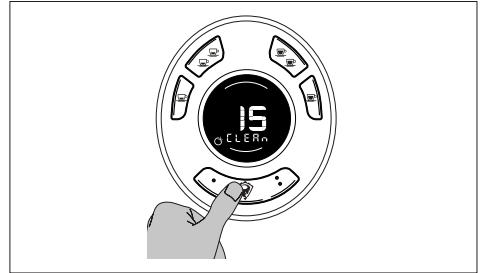
The group displays show "Add" at the top and "CLEAnE" at the bottom.



- Place a filter holder with a blind filter containing the specific detergent on the group to be washed;

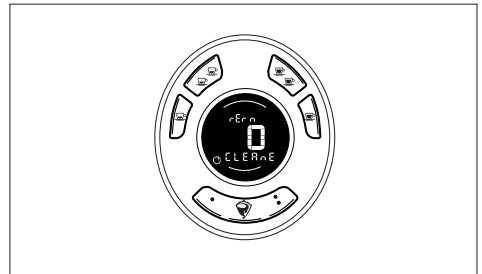
- press the K5 button on the selected group to start the automatic washing cycle.

The display shows the phase number counting down, the text "CLEAn" and the flashing washing icon  are shown at the bottom.



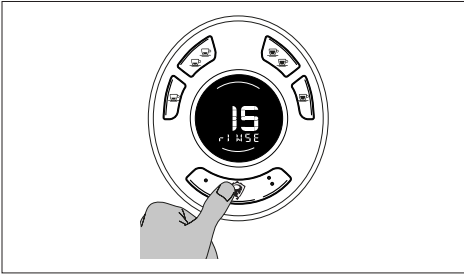
Once the washing cycles are completed, the display shows "rErn" at the top and "CLEAnE" at the bottom.

The group is ready for the rinsing phase.



- Place a filter holder with a blind filter on the group to be rinsed;



- press the K5 button to start the rinsing.
- The display shows the phase number counting down, "rINSE" is displayed at the bottom.



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

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

10 MAINTENANCE PREPARATION

REQUIRED PPE	
	

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



ELECTRICAL HAZARD

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



WARNING

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

Do not use water jets for cleaning operations.



IMPORTANT

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



10.1 SCHEDULED MAINTENANCE

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



IMPORTANT

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



10.2 MAINTENANCE AS REQUIRED

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



IMPORTANT

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

11 TECHNICAL SERVICE AND SPARE PARTS

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

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



IMPORTANT

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

DISPOSAL

12 DISPOSAL OF THE MACHINE



IMPORTANT

Empty the boiler before disposing of the machine.

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

12.1 DISPOSAL

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



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

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

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



IMPORTANT

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

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

12.2 DISPOSAL OF HARMFUL SUBSTANCES

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

MALFUNCTION CAUSES AND SOLUTIONS**13 MALFUNCTION CAUSES AND SOLUTIONS**

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

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

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Coffee is too cold	Machine not ready	Wait for the temperature to be reached
	Presence of limescale in the boiler	Call the technical service
The machine does not dispense hot water	Machine not ready	Wait for the temperature to be reached
	Faulty dispensing solenoid valve	Call the technical service
Coffee is not dispensed or is dispensed too slowly	Clogged dispensing ducts	Call the technical service to perform a limescale removing cleaning
	Insufficient water supply	Check the supply line
	Clogged filter holder dispensing hole	Clean the filter holder thoroughly with specific detergent or using a toothpick
Coffee is not dispensed	Excessively fine grinding Possible generation of error AL70 on the group display	Adjust the grinder dosing device
	Group solenoid valve malfunction	Call the technical service
Coffee is not dispensed	Group gicleur clogging (probable limestone)	Call the technical service
	Clogged dispensing nozzle	Clean
The machine does not dispense steam	Clogged dispensing ducts	Call the technical service to perform a limescale removing cleaning
	Faulty steam tap	Call the technical service
Coffee overflows from the edges of the filter holder	Dirty residues are present in the seat of the filter holder, preventing coffee from flowing through the spout	Clean
	Group gasket worn out	Replace
	Clogged heads	Clean or replace



IMPORTANT

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

13.1 ALARMS

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

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

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

The display shows the text "ALXX" in the middle (XX indicates the alarm number, e.g. 06).



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




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

ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ХАРАКТЕРИСТИКАМИ

Прибор снабжен идентификационной табличкой, на которой указаны его данные. Убедитесь в наличии такой таблички на приборе, и в противном случае немедленно сообщите об этом производителю и/или дилеру.

Запрещается использовать приборы без идентификационной таблички, в противном случае снимается любая ответственность с производителя.

Рекомендуется записать данные прибора в приведенную ниже таблицу, чтобы упростить отправку любых сообщений в торговую сеть.

<p>SANREMO COFFEE MACHINES</p> <p>mod ____ type _____</p> <p>____ W ____ V ____ N ____ Hz</p> <p>S.N. _____ boiler 1: _____</p> <p>P.max: _____ boiler 2: _____</p> <p>water supply: _____</p>	<p>MADE IN ITALY Via G. Bortolan, 52 31050 VASCON (TV) ITALY</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: inline-block;">  </div>  
---	---

Обозначение	Описание	Значение
mod	Модель	
type	Идентификация машины	
W	Мощность	
V	Напряжение электропитания	
N	Однофаз./Трехфаз.	
HZ	Частота	
S.N.	Заводской номер	
P. max	Макс. давление	
boiler 1	Макс. давление бойлера 1	
boiler 2	Макс. давление бойлера 2	
water supply	Давление водопроводной сети	
(A)	Идентификация сертификаций	

Настоящее руководство является собственностью компании SANREMO coffe machines s.r.l.

Запрещается его воспроизведение и распространение третьим лицам, перевод на любой язык, перенос и копирование, даже частичное, любым способом, включая магнитные или машинописные носители, без письменного согласия SANREMO coffe machines s.r.l.

© ВСЕ ПРАВА ЗАЩИЩЕНЫ

ЗАПРОСЫ И ИНФОРМАЦИЯ

Для направления запросов или получения дополнительной информации по использованию машины и по вопросам, не упомянутым в настоящем руководстве, или для получения технической помощи, обращайтесь в службу поддержки SANREMO coffe machines s.r.l. по следующим контактам:

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

ХРАНЕНИЕ

Держите один экземпляр рядом с машиной, чтобы он был сразу доступен пользователю, а второй храните в подходящем месте.

В случае утери или ухудшения состояния руководства запросите его дополнительные экземпляры у компании SANREMO coffe machines s.r.l.

Настоящее руководство отражает состояние машины на момент ее разработки.

В соответствии с действующими нормативами, руководство по эксплуатации является неотъемлемой частью машины и должно сопровождать ее в течение всего срока службы.

ОБЩЕЕ СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	77
1.1	ЗНАКИ	78
1.2	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ	78
1.3	ПРЕДСКАЗУЕМОЕ НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	79
1.4	ПЕРСОНАЛ.....	79
1.5	НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ.....	80
1.6	ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА.....	80
1.7	ОПАСНОСТЬ ВЗРЫВА.....	80
1.8	УРОВЕНЬ ШУМА.....	80
1.9	ВИБРАЦИИ.....	80
2	БЕЗОПАСНОСТЬ	81
2.1	ЗНАКИ БЕЗОПАСНОСТИ.....	81
2.2	УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ	81
2.2.1	МЕХАНИЧЕСКИЕ СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	81
2.2.2	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ/ЭЛЕКТРОННЫЕ СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ.....	81
2.3	ЗОНЫ ОПЕРАТОРА.....	82
2.4	ЗОНЫ С ОСТАТОЧНЫМ РИСКОМ.....	82
3	ОПИСАНИЕ МАШИНЫ	83
3.1	КОНСТРУКЦИЯ.....	84
3.1.1	ОБОЗНАЧЕНИЕ КОМПОНЕНТОВ.....	85
3.1.2	ОСНАЩЕНИЕ.....	86
3.2	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	87
4	ТРАНСПОРТИРОВКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ	89
4.1	КОНТРОЛЬ ПРИ ПРИЕМКЕ	89
4.2	РАСПАКОВКА МАШИНЫ	89
4.3	ПОДЪЕМ МАШИНЫ.....	91
4.3.1	ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ВРУЧНУЮ.....	91
4.3.2	ПЕРЕМЕЩЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ МЕХАНИЧЕСКИХ СРЕДСТВ.....	91
5	УСТАНОВКА	92
5.1	УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	92
5.2	НЕОБХОДИМЫЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ УСТАНОВКИ	92
5.2.1	ОПОРНАЯ КОНСТРУКЦИЯ	92
5.2.2	ПОДГОТОВКА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПОДКЛЮЧЕНИЙ	93
5.2.3	ПОДГОТОВКА СИСТЕМЫ ВОДОСНАБЖЕНИЯ	93

5.3	МИНИМАЛЬНОЕ ПРОСТРАНСТВО ДЛЯ УСТАНОВКИ.....	93
5.4	ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ.....	94
5.5	ПОДКЛЮЧЕНИЯ.....	94
5.5.1	САНТЕХНИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ.....	94
5.5.2	ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ.....	96
5.5.3	ПРОДУВКА ТЕПЛООБМЕННИКОВ ВОДОНАГРЕВАТЕЛЯ.....	98
6	ПЕРВЫЙ ЗАПУСК.....	99
6.1	ЗАПОЛНЕНИЕ ВОДОНАГРЕВАТЕЛЯ.....	99
6.2	ВКЛЮЧЕНИЕ МАШИНЫ.....	100
6.2.1	НАГРЕВ.....	101
6.2.2	НАСТРОЙКА ДОЗ.....	102
7	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	104
7.1	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	104
7.2	ИКОНКИ НА ДИСПЛЕЕ.....	105
7.3	ПРОЛИВ КОФЕ.....	106
7.4	ПРЕДСМАЧИВАНИЕ.....	107
7.5	ОЧИСТКА/ПРОМЫВКА И НЕПРЕРЫВНАЯ ДОЗА.....	107
7.6	ПОДАЧА ПАРА.....	107
7.7	ПОДАЧА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ.....	108
7.8	РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ СМЕШИВАЕМОЙ ВОДЫ.....	108
7.9	ВЫКЛЮЧЕНИЕ И РЕЖИМ ECO.....	109
8	ТЕХНИЧЕСКОЕ МЕНЮ.....	110
8.1	ДОСТУП К ТЕХНИЧЕСКОМУ МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.....	110
8.1.1	КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ТЕХНИЧЕСКОГО МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.....	110
8.2	КНОПКИ ТЕХНИЧЕСКОГО МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.....	111
8.3	НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ВОДОНАГРЕВАТЕЛЯ.....	112
8.4	ТЕМПЕРАТУРА ГРУПП.....	112
8.5	НАСТРОЙКА ПРЕДСМАЧИВАНИЯ.....	113
8.6	АКТИВАЦИЯ 7 ДОЗ.....	114
8.7	АКТИВАЦИЯ ОЧИСТКИ/ПРОМЫВКИ.....	115
8.8	ДОЗА В НЕПРЕРЫВНОМ РЕЖИМЕ ИЛИ ЗАПРОГРАММИРОВАННАЯ ДОЗА НА К5.....	116
8.9	ПРОГРАММИРОВАНИЕ ДОЗ.....	116
8.10	АКТИВАЦИЯ ФУНКЦИИ ПОДОГРЕВА ЧАШЕК.....	117
8.11	СВЕТОДИОДНАЯ ПАНЕЛЬ РАБОЧЕЙ ЗОНЫ.....	118
8.12	БОКОВЫЕ СВЕТОДИОДНЫЕ ПАНЕЛИ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО).....	120

8.13	ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА ЕСО С ТАЙМ-АУТОМ	120
8.14	НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ И ДАТЫ	121
8.15	ПОЧАСОВОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ	122
8.16	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОМЫВКА	125
8.17	ГЛОБАЛЬНЫЕ СЧЕТЧИКИ	126
8.18	СЧЕТЧИК ПРОМЫВОК	128
8.19	АРХИВ АВАРИЙНЫХ СИГНАЛОВ	129
8.20	СОСТОЯНИЕ WI-FI	130
9	ОЧИСТКА	131
9.1	ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ	131
9.2	ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА	131
9.2.1	КОРПУС И ПЛАТФОРМА ДЛЯ ЧАШЕК	131
9.2.2	ХОЛДЕР	131
9.2.3	ТРУБКА ПАРА	131
9.2.4	РЕШЕТКА	131
9.2.5	ДИФFUЗОР ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ	131
9.2.6	РАЗДАТОЧНАЯ ГРУППА	131
9.2.7	ОЧИСТКА ЛОТКА ДЛЯ СБОРА КАПЕЛЬ	131
9.2.8	ОЧИСТКА ПОДДОНА ДЛЯ СБОРА КАПЕЛЬ	132
9.3	ОЧИСТКА ГРУПП	132
9.3.1	РУЧНАЯ ПРОМЫВКА ОДИНОЧНОЙ ГРУППЫ	132
9.3.2	АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА ВСЕХ ГРУПП	133
10	ПОДГОТОВКА К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ	134
10.1	ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	135
10.2	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПО МЕРЕ НЕОБХОДИМОСТИ	135
11	ТЕХПОДДЕРЖКА И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ	135
12	УТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ	136
12.1	УТИЛИЗАЦИЯ	136
12.2	УТИЛИЗАЦИЯ ВРЕДНЫХ ВЕЩЕСТВ	136
13	НЕИСПРАВНОСТИ, ПРИЧИНЫ И СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ	137
13.1	АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ	139

ОБЩИЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**1 ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

- Внимательно ознакомьтесь с содержанием настоящего руководства перед тем, как приступить к использованию машины.
- Все маркировки и предупреждения, нанесенные на машину, являются неотъемлемой частью настоящего руководства. Они должны оставаться в полной целостности и разборчивыми на протяжении всего срока службы машины. При износе или повреждении восстановите их изначальное состояние.
- В настоящем руководстве содержатся необходимые указания по безопасной установке, настройке, эксплуатации, техническому обслуживанию и утилизации машины по окончании срока службы.
- Настоящее руководство служит в качестве дополнения к правилам техники безопасности, действующим в стране эксплуатации. В случае сомнений обращайтесь к местному дилеру за разъяснениями.

**ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!**

Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный имуществу или людям в результате несоблюдения инструкций из настоящего руководства и правил безопасности, действующих в стране эксплуатации машины.

**ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!**

При любом внесении несанкционированного изменения в электрические/электронные или механические компоненты машины со стороны пользователя и при небрежном использовании прибора гарантия теряет свою силу, и производитель освобождается от ответственности, которая возлагается исключительно на пользователя, отвечающего перед компетентными органами по предотвращению несчастных случаев.

При использовании любого электроприбора необходимо соблюдать следующие основные правила:




- Не прикасайтесь к прибору мокрыми или влажными руками или ногами.
- Не пользуйтесь прибором, если вы босиком.
- Не тяните за кабель питания, чтобы отключить прибор от сети.
- Не тяните и не сгибайте кабель питания.
- В случае неисправности и/или сбоя в работе прибора полностью выключите его и воздержитесь от любых попыток отремонтировать его. Обращайтесь только в сервисный центр, уполномоченный производителем.
- Для обеспечения эффективности прибора и его правильной работы необходимо следовать инструкциям от производителя и проводить регулярное техническое обслуживание.

1.1 ЗНАКИ

Пиктограммы на машине	
	Опасность поражения электрическим током
	Опасность ожога Опасность попадания горячей струи (пара или горячей воды)
	Опасность травмирования
	Опасность пожара
	Опасность общего типа

Символы в руководстве	
	Внимание! Несоблюдение этого предупреждения может привести к повреждениям или неисправной работе. Предупреждение: несоблюдение этого предупреждения может привести к травмам и/или повреждению машины.
	Информация, рекомендация, примечание. Этот символ указывает дополнительную информацию.
	Техобслуживание и настройка, которые должны выполнять уполномоченные технические специалисты.

СИЗ, которые необходимо использовать во время перемещения, установки и техобслуживания машины.

	Перчатки для защиты от острых частей внутри машины или от горячих поверхностей.
	Обувь для защиты от падения машины или ее деталей.
	Очки для защиты от струй воды или пара.

1.2 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Машина, описанная в настоящем руководстве, разработана для:

- Приготовления в пищевых целях эспрессо в чашку, начиная с молотого кофейного порошка, помещаемого в холдеры, которые поставляются с машиной.
- Подачи горячей воды в пищевых целях с помощью заварочной насадки в контейнеры объемом 250ml.
- Периодической подачи пара через трубки пара для подогрева напитков, предназначенных для употребления человеком и наливаемых в открытые контейнеры максимальной вместительностью 500ml.
- Хранения пустых чашек для кофе и капучино на платформе для чашек.

Для работы с машиной достаточно только одного профессионального оператора. Оператор должен:

- Получить соответствующие инструкции по использованию машины.
- Знать и следовать правилам гигиены.
- Знать правила техники безопасности.
- Уметь правильно обращаться с продуктами, для которых предназначена машина.

1.3 ПРЕДСКАЗУЕМОЕ НЕПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Любое использование, отличающееся от предусмотренного, считается использованием не по назначению.

В частности, к нему относятся следующие случаи:

- Использование машины необученным персоналом.
- Использование машины персоналом, принявшим вещества, снижающие скорость реакции.
- Подача в кофемашину жидкостей, отличающихся от профильтрованной и смягченной питьевой воды.
- Размещение в раздаточные группы кофе молотых продуктов, отличающихся от кофе.
- Подача горячей воды для чистки.
- Использование пара для нагрева непищевых жидкостей.
- Использование пара для очистки предметов или поверхностей в целом.
- Хранение на платформе для чашек предметов или контейнеров, не предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.
- Размещение емкостей с жидкостями на платформе для чашек.
- Использование платформы для чашек для сушки салфеток или тряпок, особенно если они не подходят для контакта с пищевыми продуктами.
- Использование машины, если она очень мокрая.
- Закрытие вентиляционных отверстий машины любыми предметами.

1.4 ПЕРСОНАЛ

Примечания по персоналу, который допускается к эксплуатации машины в соответствии со стандартом IEC 60335-1 и IEC60335-2-75.

Определение ребенка: ребенком считается физическое лицо, на которое не может быть возложена юридическая ответственность за ущерб, нанесенный людям, животным или имуществу в результате совершенных им действий, и которая должна быть возложена на его законного опекуна.

Для определения возраста и правовых границ понятия «ребенок» необходимо обратиться к законодательству государства, в котором установлена и используется машина, являющаяся предметом настоящего руководства.

Ниже приведены примечания относительно персонала, которому разрешено подходить к машине и работать с ней:

1. Дети должны находиться под присмотром, чтобы не позволить им играть с машиной (IEC 60335-1 chapter 7.12).
2. Машина не подходит для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с пробелами в знаниях или небольшим опытом, если только они не находятся под наблюдением и не проинструктированы персоналом, ответственным за их безопасность (IEC 60335-1 chapter 7.12).
3. В случае лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, работодатель обязан с помощью компетентного врача оценить пригодность лица к работе с машиной (Директива на машины и механизмы).
4. Машина должна устанавливаться в местах с доступом только для персонала, который прошел инструктаж по работе с машиной и умеет обращаться с ней и уделяет должное внимание безопасности и гигиене (IEC 60335-2-75 chapter 7.12.1 & 7.12.102).
5. Если предусмотрена возможность использования машины необученным персоналом (приборы контролируемого типа) или лицами, указанными в пункте 2, она должна быть установлена в месте, гарантирующим постоянный контроль со стороны подготовленного персонала, умеющего использовать машину безопасным образом (IEC 60335-2-75 chapter 7.12.1).

1.5 НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

Нормативные ссылки см. в декларации соответствия машины, прилагаемой к руководству.

1.6 ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА



ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА

НЕ используйте воду, если машина находится под напряжением.

В случае возгорания машины поступайте следующим образом:

1. Отключите электропитание.
2. Используйте огнетушители, подходящие для данного типа пожара.

1.7 ОПАСНОСТЬ ВЗРЫВА

Машина НЕ должна использоваться в зонах, классифицированных как взрывоопасные.

1.8 УРОВЕНЬ ШУМА

Уровень шума, производимого машиной, находится в пределах, установленных нормами, и не превышает <70dBA.

1.9 ВИБРАЦИИ

Машина не является источником вредных вибраций для оператора и окружающей среды.

БЕЗОПАСНОСТЬ

2 БЕЗОПАСНОСТЬ

2.1 ЗНАКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Во всех опасных зонах для оператора или техника имеются предупреждающие знаки с поясняющими пиктограммами, которые должны тщательно соблюдаться всеми, кто собирается работать с машиной.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!

Несоблюдение указаний на табличках освобождает производителя от ответственности за прямой или косвенный ущерб, нанесенный имуществу или людям в результате неправильного использования машины.



РИСК ПОРАЖЕНИЯ ТОКОМ

Опасность высокого напряжения. Табличка расположена на всех участках под напряжением. Не проводите работы при включенном напряжении.



ТЕРМИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ

Опасность ожогов. Табличка расположена на всех горячих участках.

2.2 УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ

Предусмотрено два типа систем безопасности, установленных на машине:

- механические системы безопасности;
- электрические/электронные системы безопасности.

2.2.1 МЕХАНИЧЕСКИЕ СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ

На машине установлены следующие механические системы безопасности:

- Закрепленные винтами панели, закрывающие электрические/электронные компоненты и водонагреватель.
- Рабочая поверхность, оборудованная решеткой с лотком для сбора жидкости.
- Органы управления, расположенные в верхней части машины над раздаточными зонами.
- Предохранительный клапан для защиты от избыточного давления в контуре подачи кофе.
- Клапан сброса давления на водонагревателе.
- Обратный клапан на гидравлическом контуре.

2.2.2 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ/ЭЛЕКТРОННЫЕ СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ.

На машине установлены следующие электрические и электронные системы безопасности:

- Защитные термореле двигателей.
- Предохранительные термостаты для контроля перегрева.

2.3 ЗОНЫ ОПЕРАТОРА

С машиной работает один оператор, который располагается с ее фронтальной стороны для удобного приготовления кофе или других горячих напитков.

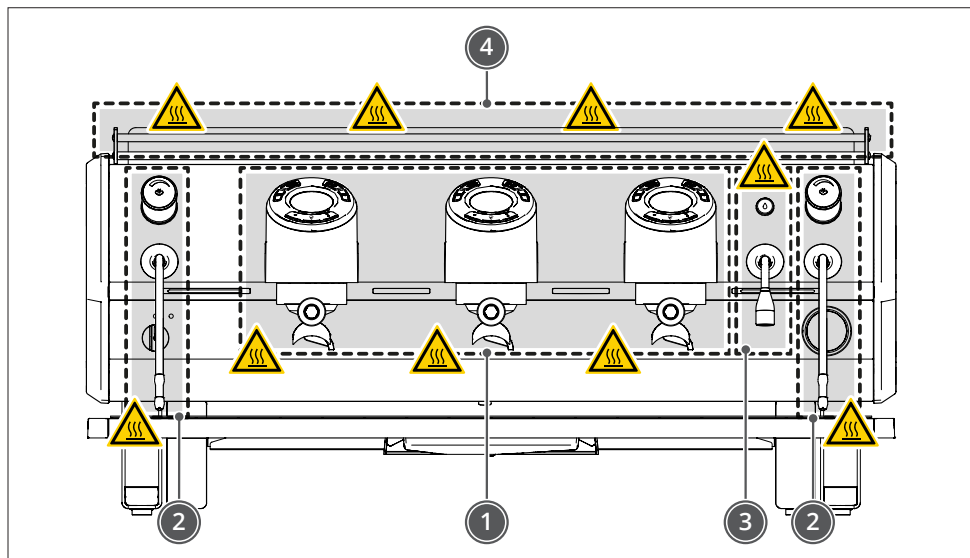
2.4 ЗОНЫ С ОСТАТОЧНЫМ РИСКОМ

Остаточные риски устраняются путем надлежащего обучения персонала и использования средств индивидуальной защиты (СИЗ).

Зоны с остаточным риском - это зоны, которые не могут быть защищены по причине особенностей производства.

На машине имеются следующие зоны остаточного риска:

- зона групп (1), при подаче кофе;
- зона трубки пара (2), во время нагревания напитков;
- зона подачи горячей воды (3);
- зона подогрева чашек (4).



ТЕРМИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ

Опасность получения ожогов от горячих деталей или деталей, которые могут перегреться.

ОПИСАНИЕ

3 ОПИСАНИЕ МАШИНЫ

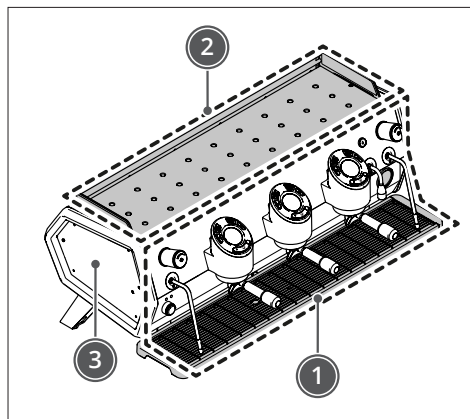
Линейка D8 PRO относится к категории профессиональных кофемашин для приготовления эспрессо.

Для приготовления кофе в ней используется инновационный гибридный контур нагрева, который позволяет регулировать температуру заваривания кофе непосредственно на раздаточной группе, что делает ее независимой от температуры нагревателя для пара.

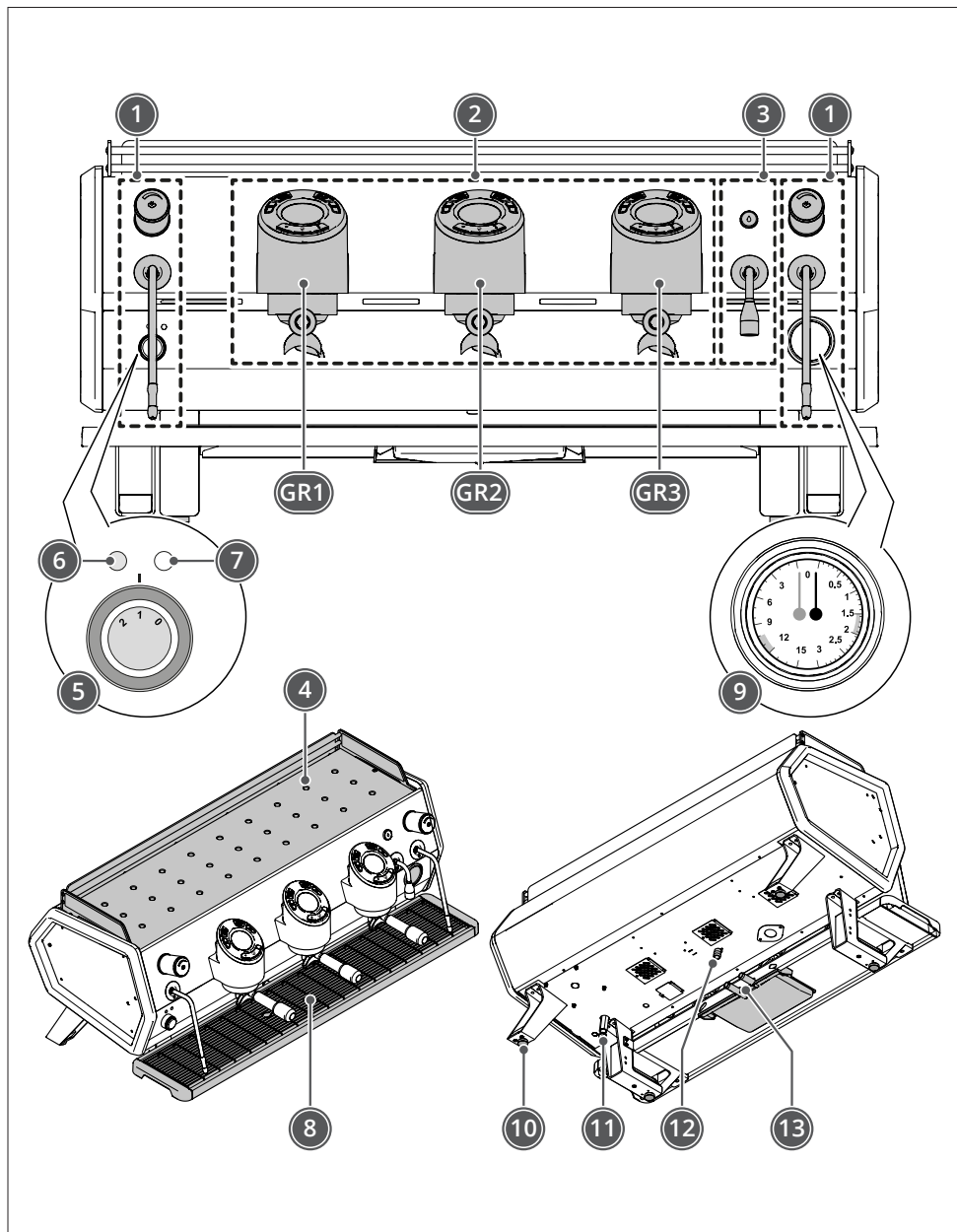
Несущую конструкцию машины, полностью выполненную из стали, можно разбить на три зоны:

- Рабочую зону (1) с передней стороны машины, которая предусматривает наличие следующих узлов:
 - левой трубки пара, приводимой в действие механическим краном;
 - от 2 до 3 раздаточных групп эспрессо, которые запускаются при помощи кнопок, расположенных над соответствующей группой;
 - трубки подачи горячей воды, управляемой с помощью электронной кнопки;
 - правой трубки пара, приводимой в действие механическим краном;
 - лотка для сбора капель с опорной решеткой для чашек или рабочих контейнеров. По запросу эта зона может оснащаться дополнительным освещением для улучшения видимости рабочей поверхности.

- Зоны хранения чашек (2), расположенной сверху машины и включающей в себя следующие узлы:
 - трехстороннюю систему удерживания чашек;
 - решетки из пластика, пригодного для контакта с пищевыми продуктами, для размещения чашек;
 - лотка (внутри машины) для сбора воды, образующейся при сушке чашек. По запросу платформа для чашек может оснащаться дополнительным ТЭНом для подогрева чашек.
- Зону внутри машины (3), доступ к которой разрешается только персоналу, уполномоченному на проведение технического обслуживания.



3.1 КОНСТРУКЦИЯ




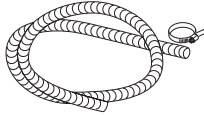
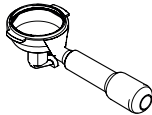



3.1.1 ОБОЗНАЧЕНИЕ КОМПОНЕНТОВ

Поз.	Описание	
1	Кран подачи пара	Ручка
		Трубка пара
2	Раздаточная группа Минимальная конфигурация 2 группы максимальная 3 группы. GR1 - Раздаточная группа 1 GR2 - Раздаточная группа 2 GR3 - Раздаточная группа 3	Дисплей
		Фильтр кофе
		Холдер
3	Раздаточная группа горячей воды	Кнопка
		Трубка подачи горячей воды
4	Платформа для чашек	
5	Переключатель в 3 положения: Положение 0 машина выключена Положение 1 машина под питанием Положение 2 машина включена	
	Индикатор напряжения (горит в положении 1 - 2)	
	Индикатор подогрева чашек ВКЛ/ВЫКЛ (при наличии)	
8	Поддон для сбора капель	
9	Манометр давления водонагревателя и насоса	
10	Регулируемые ножки	
11	Регулировка давления насоса	
12	Разъем для подключения воды на входе	
13	Разъем для слива воды	

3.1.2 ОСНАЩЕНИЕ

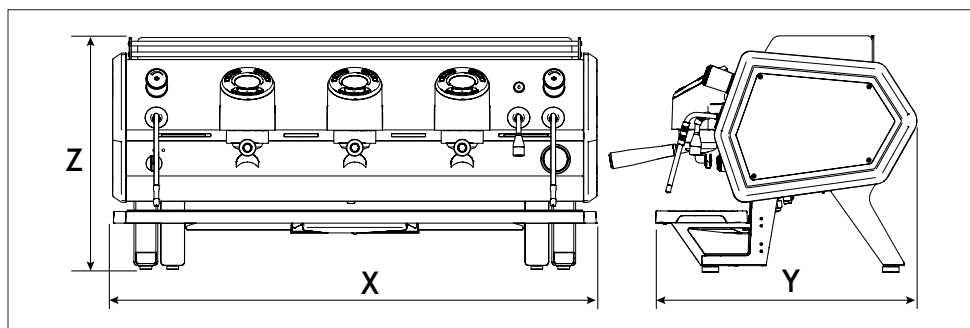
В комплект машины входит следующее:

Принадлежности для очистки	
Щеточка	
Слепой фильтр	
Принадлежности для установки	
Трубка подачи питьевой воды	
Трубка слива грязной воды с крепежным хомутом	
Принадлежности для подачи кофе	
Холдер 3 держателя фильтра для машин с 2 группами 4 держателя фильтра для машин с 3 группами	
1 одиночный фильтр 1 для группы с двойным фильтром	
Документация	
Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию	

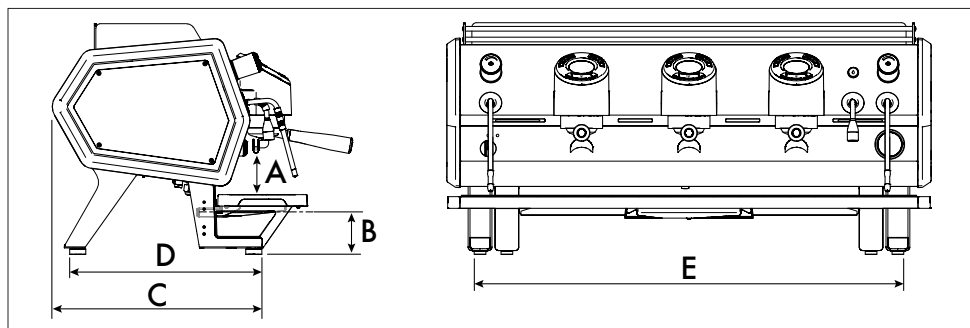
3.2 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ОПИСАНИЕ	Единица измерения	2 ГРУППЫ	3 ГРУППЫ
Вместимость водонагревателя	л	7	10
Мощность водонагревателя кофе/ Теплообменник	л	- / 0,3	
Вместимость автономных групп	л	-	
Вместимость резервуара для воды (МАКС)	л	-	
Масса нетто	кг	61,5	71,5
Отгрузочная масса	кг	85	95
Рабочая масса	кг	67	79,4
Общая мощность/Мощность ТЭНа рабочего водонагревателя	Вт	4200 / 3500 (optional) 5400 / 4500	5700 / 4500 (optional) 6900 / 5500
Напряжение электропитания + частота	В	220-240 1N ~ 380-415 3N ~ 50-60Hz	
Мощность ТЭНа групп	Вт	300	
Мощность ТЭНа системы подогрева чашек (при наличии)	Вт	200	250
Потребляемая мощность электронасоса	Вт	250	
Мощность ТЭНа водонагревателя кофе	Вт	-	
Рабочее давление водонагревателя	бар/МПа	0,8 : 1,5 / 0,08 - 0,15	
Давление водопроводной воды	бар/МПа	6 / 0,6	
Давление насоса (Заводская настройка)	бар/МПа	9 / 0,9	
Диапазон давления раздаточной группы	бар/МПа	7 -12 / 0,7 - 0,12	
Макс. давление водонагревателя кофе	бар/МПа	-	
Окружающая температура	°С	5 - 32	
Программируемая температура группы водонагревателя (мин./макс.)	°С	120 - 123	
Относительная неконденсирующаяся влажность		< 70%	
Шум	дБ(А)	< 70	
Теплоизоляция		Только на PRO	
Энергосбережение		Да	
Материал рабочего водонагревателя		Н/ж сталь	
Материал водонагревателя варочной группы/Теплообменник		- / Н/ж сталь	
Производительность			
Класс энергопотребления			
Производительность электронасоса	л/ч	150	

РАЗМЕРЫ



ОПИСАНИЕ		Единица измерения	2 ГРУППЫ	3 ГРУППЫ
X	Длина	мм	807	1037
Y	Глубина	мм		554
Z	Высота	мм		496



ОПИСАНИЕ		Единица измерения	2 ГРУППЫ	3 ГРУППЫ
A	Высота от носика подачи до решетки чашек	вариант исполнения STANDARD	мм	91
		вариант исполнения TALL	мм	144
B	Высота от поддона для сбора капель до основания	мин.	мм	38
		макс.	мм	88
C	Опорная глубина	мм		450,8
D	Опорные размеры	мм		407,5
E	Опорная ширина	мм		690
	Размеры платформы для подогрева чашек	см ²	1947	2547

ТРАНСПОРТИРОВКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ

4 ТРАНСПОРТИРОВКА И ПЕРЕМЕЩЕНИЕ

ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ СИЗ



4.1 КОНТРОЛЬ ПРИ ПРИЕМКЕ

При получении товара всегда проверяйте целостность упаковки.

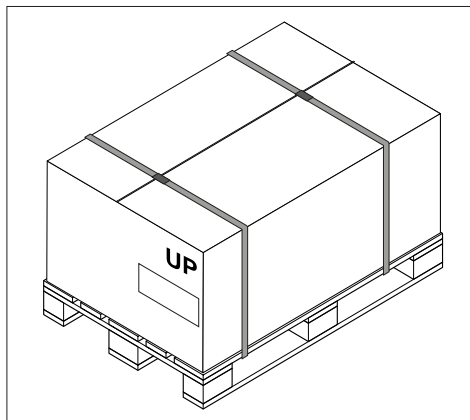
Проинформируйте перевозчика о любых повреждениях.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!

Уведомление о любых повреждениях, неисправностях и несоответствиях должно быть сделано незамедлительно и в любом случае должно быть получено в течение 8 дней с момента получения машины. В противном случае товар считается принятым.

Машина поставляется на деревянном поддоне в картонной коробке, открытой снизу и закрепленной стяжными лентами.



Поместите упаковку на ровную поверхность:

- способную выдержать ее вес;
- с достаточным пространством, чтобы обойти вокруг и осмотреть закрытую упаковку.

4.2 РАСПАКОВКА МАШИНЫ



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!

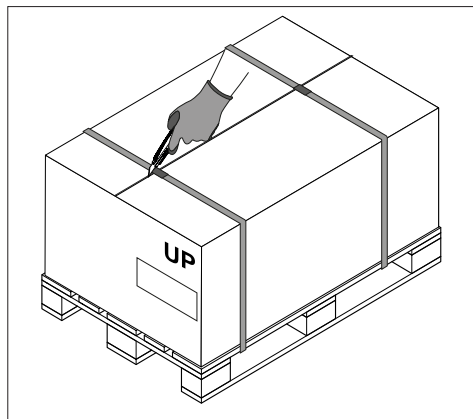
Распаковывать и устанавливать машину должен специализированный и уполномоченный техник.



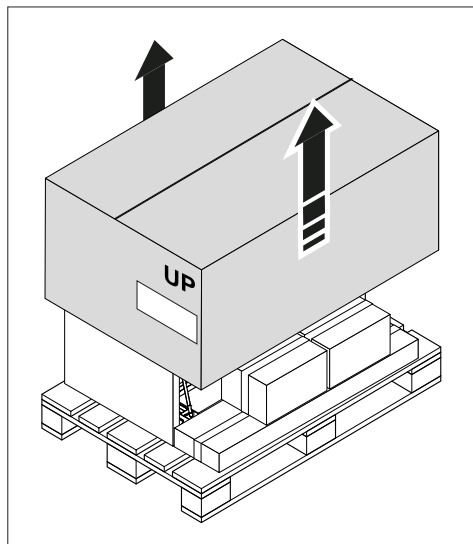
Для сохранения гигиенических условий и предотвращения риска загрязнения рекомендуется распаковывать машину только в момент ее установки.

Чтобы снять упаковку, выполните следующее:

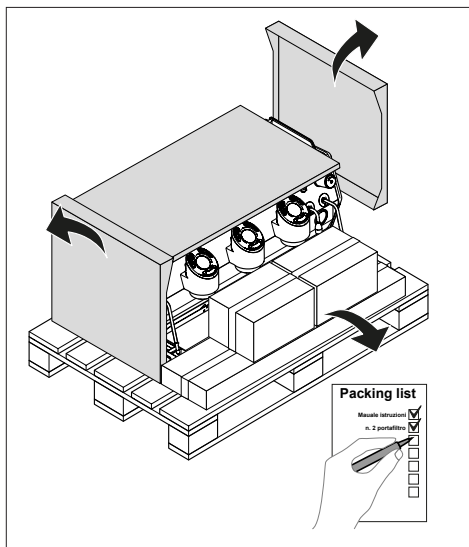
- разрежьте стяжные ленты;



- снимите картонную коробку;



- уберите боковые компенсирующие картонные коробки;
- извлеките коробки с принадлежностями;
- проверьте содержимое упаковок.



ВНИМАНИЕ!

Упаковка должна утилизироваться в соответствии с местным законодательством.

Производитель не несет ответственности за утилизацию упаковки.

Компоненты упаковки могут представлять опасность для людей и имущества, поэтому их необходимо полностью удалить сразу после установки машины.

4.3 ПОДЪЕМ МАШИНЫ



ВНИМАНИЕ!

Перемещение и подъем машины должны производиться в условиях пустой машины, без воды, без посторонних предметов на платформе для чашек и со снятым лотком для сбора капель.

При перемещении машины, в зависимости от веса и размера, руководствуйтесь правилами, действующими в стране эксплуатации.

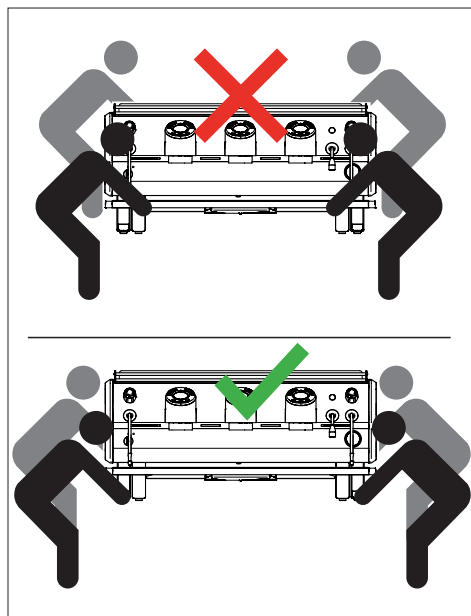
4.3.2 ПЕРЕМЕЩЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ МЕХАНИЧЕСКИХ СРЕДСТВ

Если для подъема машины используются механические средства, важно, чтобы:

- машина была защищена во избежание повреждения корпуса;
- подъемная система была выбрана в соответствии с размером и весом перемещаемой машины;
- машина была устойчиво расположена на подъемной системе.

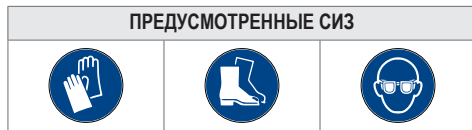
4.3.1 ПЕРЕМЕЩЕНИЕ ВРУЧНУЮ

Поднимите машину, взяв ее за основание или металлическую часть ножек.



УСТАНОВКА

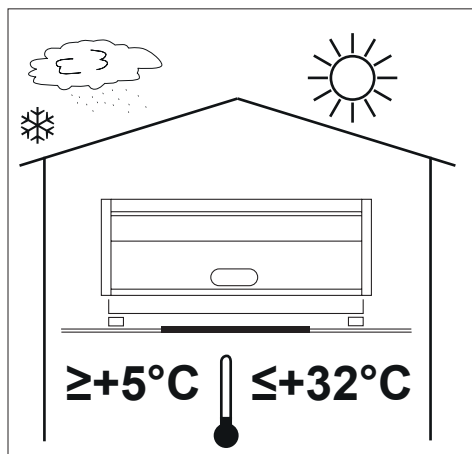
5 УСТАНОВКА



5.1 УСЛОВИЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

При выборе места установки следует учитывать, что машина:

- не подходит для установки на открытом воздухе;
- не должна устанавливаться в местах, где температура может опускаться ниже 5°C (риск замерзания воды);
- не должна устанавливаться вблизи источников тепла или там, где температура превышает 32°C;
- не должна устанавливаться в местах, в которых она может подвергаться воздействию струй воды.



5.2 НЕОБХОДИМЫЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ УСТАНОВКИ

Клиент должен **выполнить следующее**:

- подготовить опорную конструкцию;
- подготовить электрическое подключение;
- подготовить систему водоснабжения.

5.2.1 ОПОРНАЯ КОНСТРУКЦИЯ

Опорная конструкция должна иметь следующие характеристики:

- выдерживать вес машины в рабочих условиях (с заполненным баком для воды);
- иметь минимальные размеры, равные габаритным размерам машины;



Риск проседания, падения и травмирования оператора.

- быть идеально ровной; запрещается устанавливать машину на наклонных поверхностях;



В зависимости от уклона, риск соскальзывания машины или неравномерного пролива кофе в чашки при подаче двойного кофе.

- иметь достаточное пространство вокруг машины для обеспечения охлаждения и выполнения технического обслуживания (см. "5.3 Минимальное пространство для установки" страница 93);
- быть достаточно освещенной для безопасной работы в соответствии с правилами, действующими в стране эксплуатации.

5.2.2 ПОДГОТОВКА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПОДКЛЮЧЕНИЙ

В отношении электрических подключений необходимо, чтобы:

- присутствовало устройство размыкания на линии электропитания машины, отвечающее требованиям действующих в стране эксплуатации нормативов;
- кабель линии электропитания был подобран с учетом обеспечения правильного рабочего напряжения машины при потреблении максимальной мощности;
- была заземлена электрическая система в помещении.

5.2.3 ПОДГОТОВКА СИСТЕМЫ ВОДОСНАБЖЕНИЯ

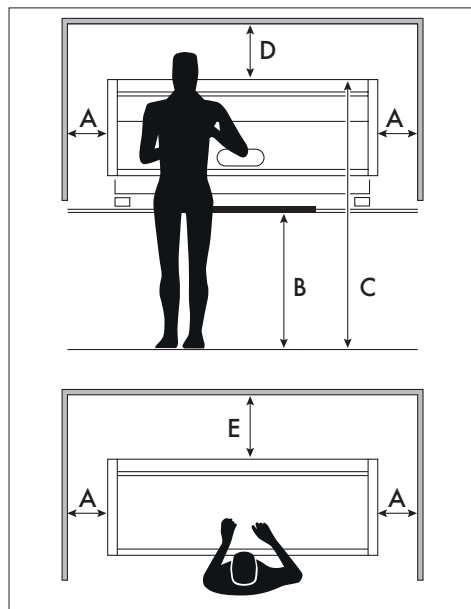
В отношении системы водоснабжения необходимо, чтобы:

- присутствовал слив, подключенный к канализационной системе, для отвода скапливающейся в машине воды;
- был установлен запорный клапан на линии водоснабжения перед машиной для ее отключения от сети. Рекомендуется использовать задвижку для регулировки подачи.

Система водоснабжения должна:

- подавать воду при комнатной температуре ($10 \div 25^\circ\text{C}$);
- предусматривать воду максимальной жесткости 5°fH (может быть достигнута с помощью системы удаления карбонатов);
- иметь максимальную степень загрязнения $60 \div 85\text{ppm}$ (может быть получена путем установки на линии фильтра);
- оснащаться редуктором давления в случае, если давление на входе превышает 6bar ($0,6\text{Mpa}$).

5.3 МИНИМАЛЬНОЕ ПРОСТРАНСТВО ДЛЯ УСТАНОВКИ



Поз.	Расстояние	Единица измерения
A	≥ 50	см
B	≥ 100	см
C	≥ 150	см
D	≥ 60	см
E	≥ 5	см

5.4 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ

Перед установкой машины проведите ее предварительные проверки:

- Проверьте целостность кабеля питания, в случае повреждения обратитесь в авторизованный сервисный центр для его замены.
- Убедитесь, что машина укомплектована и не имеет поврежденных или незакрепленных деталей корпуса. Корпус является защитным элементом, предотвращающим прямой контакт оператора с узлами машины, находящимися под напряжением.

Если машина находилась при температуре, близкой к 0°C, необходимо поддержать ее не менее 24 часов при 15°C перед тем, как приступить к установке.



ВНИМАНИЕ!

Не устанавливайте машину, если кабель питания имеет трещины или поврежден.

Обратитесь к авторизованному дилеру за соответствующей техподдержкой.



5.5 ПОДКЛЮЧЕНИЯ



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!

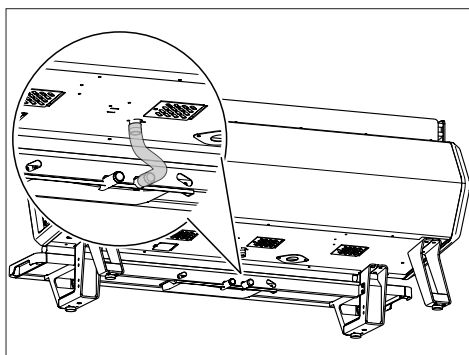
Установку должны выполнять специализированные техники, уполномоченные местным импортером компании Sanremo.

5.5.1 САНТЕХНИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

5.5.1.1 Слив

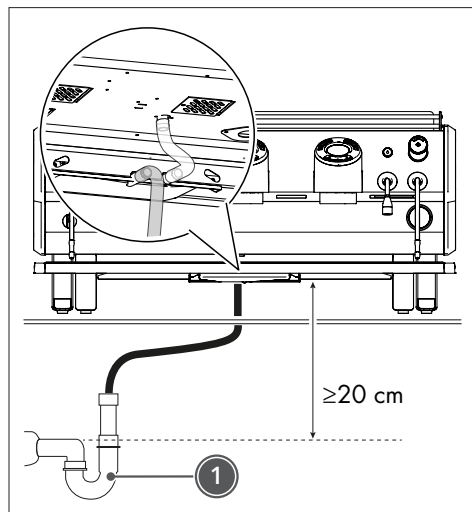
Чтобы подключить машину к сливу сточных вод:

- подсоедините слив машины к сливному лотку;



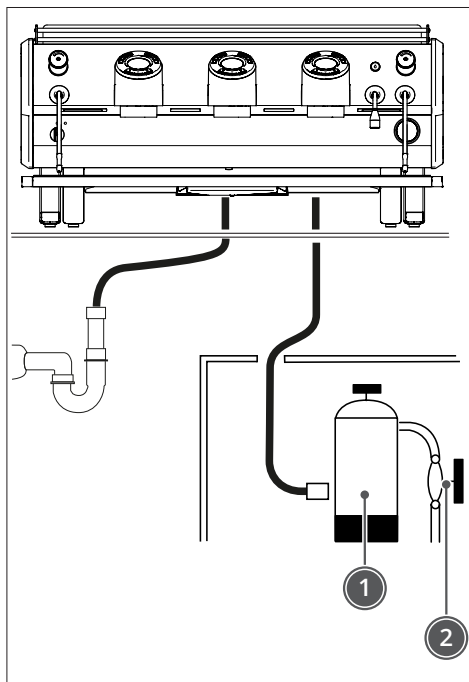
- подсоедините сливной лоток к заранее подготовленному сливу.

Подключение должно осуществляться через сифон (1), который должен располагаться ниже машины как минимум на 20 см.



5.5.1.2 Заполнение при помощи насоса на борту машины

Если для получения воды требуемого качества необходимо установить систему обработки воды (1), разместите машину после этой системы и следуйте инструкциям производителя системы по ее вводу в эксплуатацию.



Рекомендуется устанавливать систему обработки воды после запорного клапана (2) системы водоснабжения.

Для подключения со стороны сети машина оснащена шлангом с поворотным соединительным фитингом 3/8" BSP с внутренней резьбой.

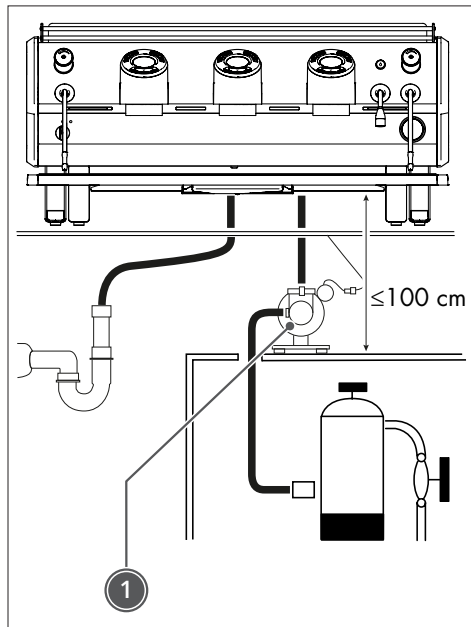
5.5.1.3 Заполнение при помощи внешнего насоса

Если для получения воды требуемого качества необходимо установить систему обработки воды, разместите машину и внешний насос после этой системы и следуйте инструкциям производителя системы по ее вводу в эксплуатацию.

Насос (1) поставляется в сборе с основанием.

Максимальное расстояние между насосом (1) и машиной не должно превышать 100 см.

Насос (1) должен устанавливаться так, чтобы по бокам и сверху оставалось не менее 5 см, необходимых для соответствующего охлаждения.



5.5.2 ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ



РИСК ПОРАЖЕНИЯ ТОКОМ

Перед выполнением электрического подключения машины убедитесь, что все выключатели находятся в положении «0» (ВЫКЛ).

Заземление является обязательным. Кроме этого, электрооборудование должно соответствовать стандартам, действующим в стране установки.

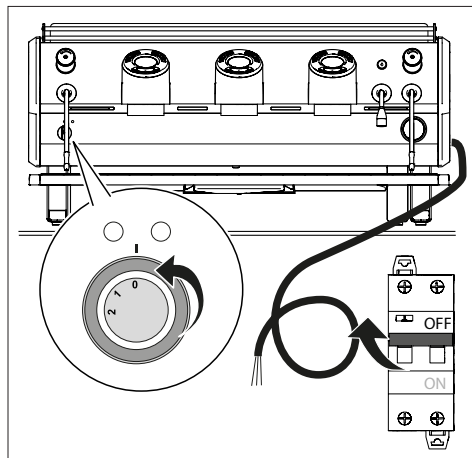
Линия электропитания машины должна:

- оснащаться многополюсным автоматическим выключателем в соответствии со спецификацией по отключению в категории перенапряжения III;
- рассчитываться таким образом, чтобы падение напряжения питания при работе на полной мощности было меньше на 2% напряжения, указанного на заводской табличке машины.

Машина поставляется с завода настроенной на прямое подключение к электросети.

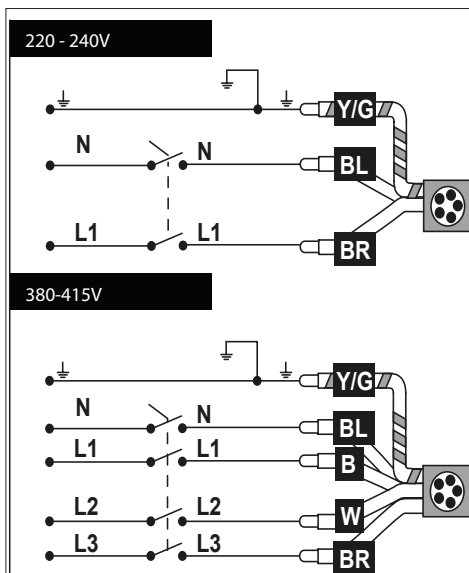
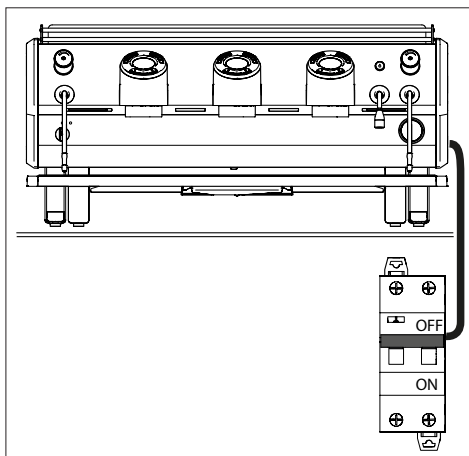
Чтобы подключить машину к электросети выполните следующее:

- убедитесь, что выключатель машины находится в положении "0";
- отключите подачу напряжения на линию электропитания;

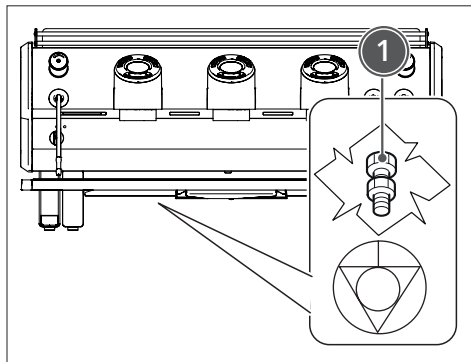


- проверьте, чтобы напряжение сети в помещении соответствовало значению на табличке с техническими характеристиками машины;

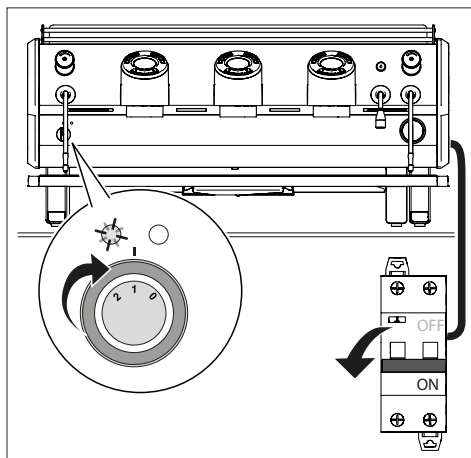
- подключите машину к сети в помещении;



- подключите клемму заземления (1) к эквипотенциальному проводу в помещении;



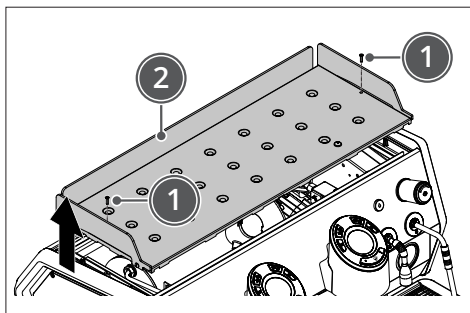
- включите линию питания машины (переключатель в положении "1").



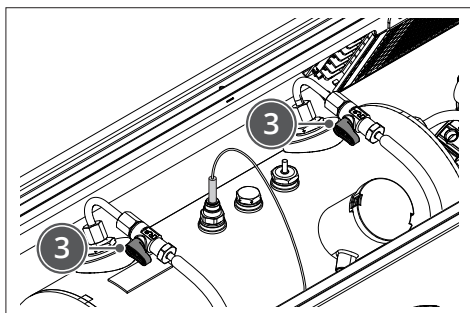
5.5.3 ПРОДУВКА ТЕПЛООБМЕННИКОВ ВОДОНАГРЕВАТЕЛЯ

Чтобы выполнить продувку для удаления воздуха из теплообменников водонагревателя, выполните следующие действия:

- не включайте машину;
- подключите машину к водопроводной сети и откройте кран подачи воды;
- с помощью крестовой отвертки открутите винты (1);
- поднимите и снимите платформу для чашек (2).



- откройте краны (3) и выпустите весь воздух из теплообменников;
- когда начнет выходить вода, закройте краны (3);



- включите машину и дождитесь заполнения водонагревателя;
- подавайте воду одновременно через все группы машины;
- откройте краны (3) и убедитесь, что в системе нет остатков воздуха;
- установите на место платформу для чашек.

ЗАПУСК МАШИНЫ

6 ПЕРВЫЙ ЗАПУСК



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!

Первый запуск машины должен производить специализированный технический персонал, уполномоченный местным дилером Sanremo.



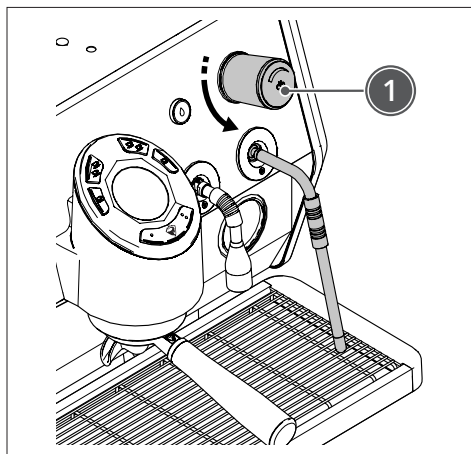
РИСК ПОРАЖЕНИЯ ТОКОМ

Перед выполнением следующей процедуры отсоедините машину от источника питания.

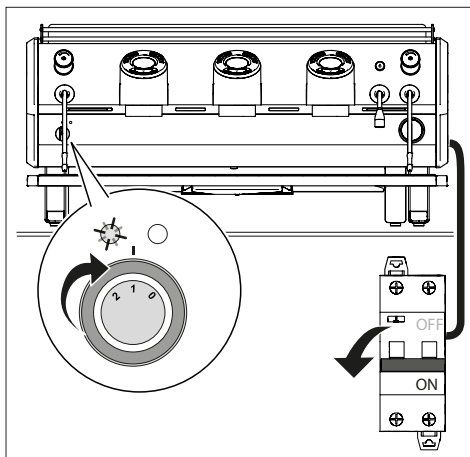
6.1 ЗАПОЛНЕНИЕ ВОДОНАГРЕВАТЕЛЯ

Чтобы заполнить водонагреватель водой, выполните следующие действия:

- Откройте кран подачи воды, расположенный перед машиной.
- Откройте подачу пара, повернув против часовой стрелки ручку (1).



- Включите электропитание машины, установив дифференциальный выключатель перед машиной в положение ON (ВКЛ).
- Поверните переключатель в положение "1". Включится индикатор, указывающий на наличие напряжения, загорится дисплей, и начнется автоматическое заполнение.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!

Если автоматическое заполнение не происходит в течение 120 секунд, машина блокируется и начинают мигать кнопки групп.

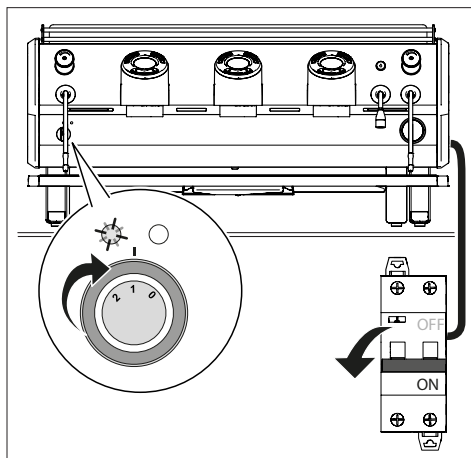
Проверьте, что кран подачи воды открыт.

Выключите и снова включите машину, чтобы завершить заполнение водонагревателя.

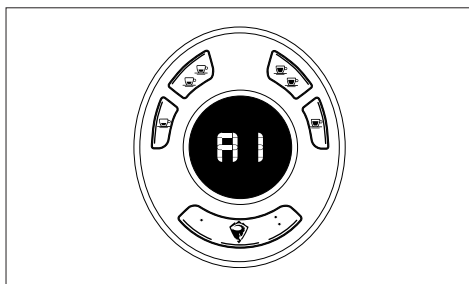
6.2 ВКЛЮЧЕНИЕ МАШИНЫ

Чтобы включить машину, выполните следующее:

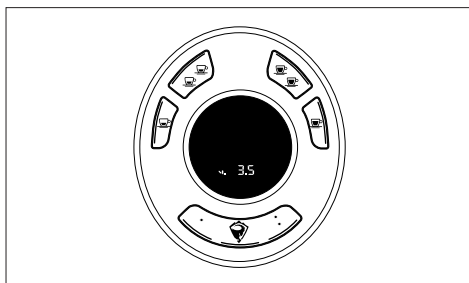
- Включите главный выключатель системы.
- Включите машину, повернув переключатель в положение "1".
- Проверьте, загорается ли индикатор линии (при его наличии).



- номер кнопочной панели в течение 5 секунд;

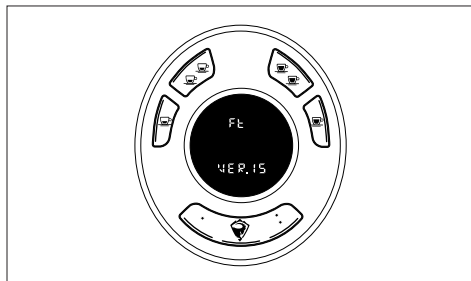


- версия прошивки платы управления.



На дисплее кнопочной панели последовательно отображается следующая информация:

- версия прошивки кнопочной панели;



6.2.1 НАГРЕВ

6.2.1.1 Предварительно заданная температура

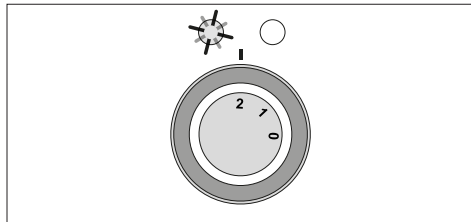
По умолчанию температура водонагревателя установлена на 123°C.

По умолчанию температура раздаточных групп установлена на 93°C.

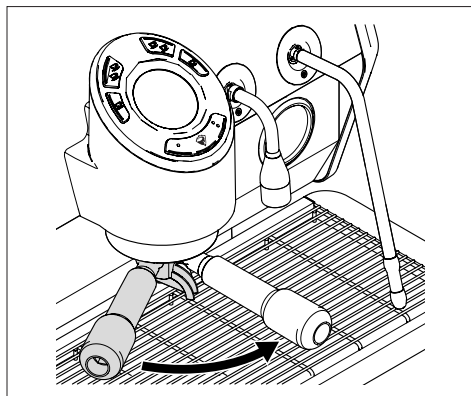
6.2.1.2 Этап нагрева

Чтобы довести машину до температуры, выполните следующее:

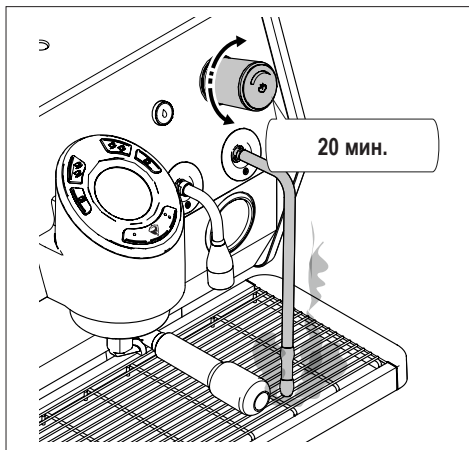
- Поверните переключатель в положение "2".



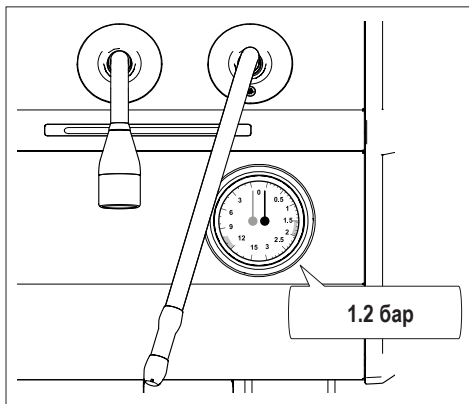
- Закрепите держеры к раздаточным группам.



- Переместите трубки пара в направлении решеток, откройте краны подачи пара и оставьте их открытыми.
- Дождитесь выхода пара из трубок (примерно 15/20 минут), а затем закройте краны подачи пара.



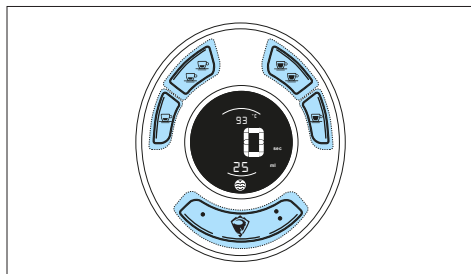
- Подождите, пока машина не достигнет рабочей температуры, который можно посмотреть на манометре (давление 1.2 бар), расположенном на борту машины.



Пока машина нагревается, в верхней части дисплея отображается температура группы, в середине - анимация, указывающая на то, что машина не готова, внизу - сообщение "HEAT". Все индикаторы на кнопочных панелях выключены.



По завершении этапа нагревания на дисплее отображается страница готовности машины. Индикаторы кнопочных панелей загораются.



6.2.2 НАСТРОЙКА ДОЗ

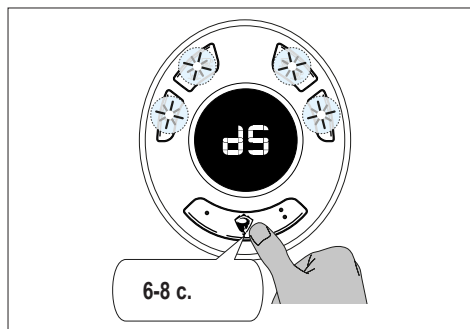
6.2.2.1 Изменение доз кофе

Чтобы задать дозы кофе, выполните следующие действия:

- Нажмите на кнопку K5 в течении 6/8 секунд.

На дисплее каждой группы в центре отображается надпись "dS".

Индикаторы групп мигают, указывая на статус программирования доз.

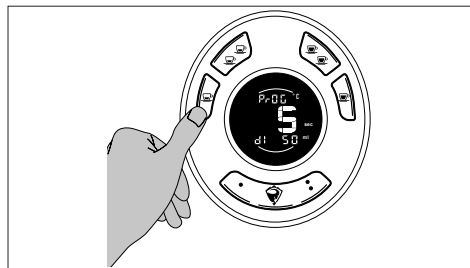


- Нажмите на кнопку задаваемой дозы.

Машина немедленно начнет раздачу из группы, на которой была нажата кнопка.

Индикатор задаваемой дозы горит, а все остальные выключены.

В центре дисплея группы отображаются секунды раздачи, вверху - надпись "PrOG", внизу - задаваемая доза (например, d1) и количество подаваемых миллилитров.



- Нажмите любую кнопку, чтобы остановить раздачу и сохранить дозу.

Теперь можно приступить к настройке новой дозы.

Дозы, заданные на группе GR1, копируются для остальных групп.

Группы могут быть запрограммированы независимо друг от друга аналогичным образом.

Программирование 7 доз возможно только для машины, на которой это допускается, см. "8.6 Активация 7 доз" страница 114.

Программирование кнопки K5 возможно только для машины, на которой это допускается, см. "8.8 Доза в непрерывном режиме или запрограммированная доза на K5" страница 116.

После установки всех доз дождитесь автоматического выхода машины из состояния программирования, не нажимая никаких кнопок. Машина вернется в состояние готовности с сохраненными новыми дозами.

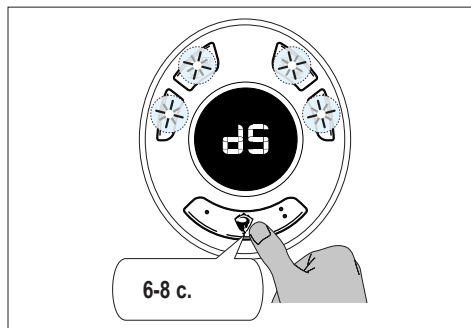
6.2.2.2 Настройка доз кофе

Чтобы задать дозы кофе, выполните следующие действия:

- Нажимайте на кнопку K5 в течении 6/8.

На дисплее каждой группы в центре отображается надпись "dS".

Индикаторы групп мигают, указывая на статус программирования доз.



- Нажмите один раз на кнопку K8, чтобы задать дозу 1.

Машина немедленно начнет подавать горячую воду из крана.

- Нажмите кнопку дозы еще раз, чтобы остановить раздачу и сохранить дозу.

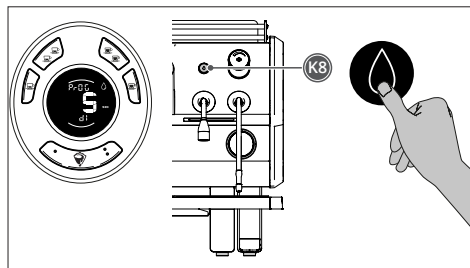
Чтобы задать дозу 2:

- Нажмите дважды на кнопку K8, чтобы задать дозу 2.

Машина немедленно начнет подавать горячую воду из крана.

- Нажмите кнопку дозы еще раз, чтобы остановить раздачу и сохранить дозу.

На дисплее группы, расположенной ближе всего к крану раздачи, в центре отображаются секунды раздачи, в верхней части - надпись "PrOG", в нижней части - задаваемая доза (например, D1) с соответствующей иконкой (1 капля для D1, 2 капли для D2).

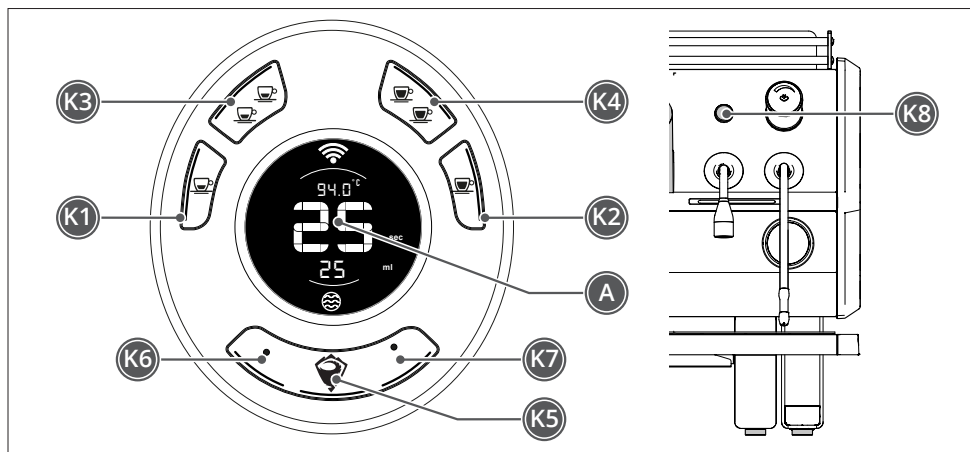


После установки всех доз дождитесь автоматического выхода машины из состояния программирования, не нажимая никаких кнопок. Машина вернется в состояние готовности с сохраненными новыми дозами.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

7 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

7.1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Кнопки		Описание	Конкретная функция	
Поз.	Индикатор			
K1	L1	Пролив 1 кофе	K5+K1	Автоматическая промывка одиночной группы ⁽¹⁾
K2	L2	Пролив 1 лунго	K5+K2	Включение подогрева чашек ⁽¹⁾
K3	L3	Пролив 2 кофе	K5+K3	OFF или ECO ⁽¹⁾⁽³⁾
K4	L4	Пролив 2 лунго	K5+K4	Автоматическая промывка всех групп ⁽¹⁾
K5	L5	Ручное дозирование и/или очистка/промывка		
K6	L6	Доп. доза 1 (если задано)	K5+K6	Включение светодиодной панели/кнопочных панелей ⁽¹⁾
			K5+K6	Включение боковых светодиодных панелей ⁽²⁾
K7	L7	Доп. доза 2 (если задано)		
K8		Подача горячей воды	K5 ⁽¹⁾ +K8	Вход в меню пользователя
A		Дисплей		

(1) Выполните действия на группе GR1.

(2) Выполните действия на группе GR2.

(3) Действия с группой GR1 применяются для всей машины (водонагреватель и все группы), действия с группой GR2 и группой GR3 распространяются только на выбранную группу.

7.2 ИКОНКИ НА ДИСПЛЕЕ

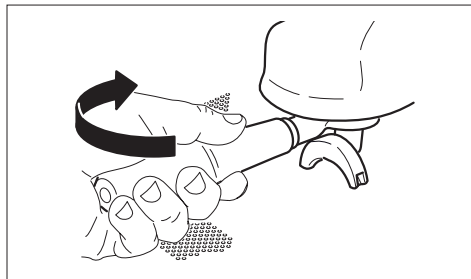
Иконки	Описание
	Меню пользователя: эта иконка загорается при входе в техническое меню пользователя (K5+K8).
	Меню монтажника: эта иконка загорается при входе в техническое меню монтажника.
	Запрос на обслуживание: эта иконка отображается, когда машина нуждается в обслуживании, например, при достижении заданных предельных значений.
	WiFi: эта иконка указывает на то, что сеть WiFi активна. Если она мигает, это указывает на аварийное состояние.
	Аварийный сигнал: эта иконка указывает на наличие аварийного сигнала. Она отображается до тех пор, пока неисправность не будет устранена.
	Водонагреватель: эта иконка отображается одновременно с индикацией давления в водонагревателе.
	Подача воды: эта иконка отображается на группе с наибольшим номером при подаче дозы 1 горячей воды (K8).
	Подача воды: эти иконки отображаются на группе с наибольшим номером при подаче дозы 2 горячей воды (K8 дважды).
	Промывка: иконка отображается во время этапа промывки или по истечении 24 часов с момента последней промывки группы.
	Заполнение водонагревателя: эта иконка мигает во время этапа заполнения водонагревателя, а затем горит немигающим светом, указывая на полный водонагреватель. Отображается только на группе 1.
	Почасовое программирование: эта иконка отображается при активном почасовом программировании.
	ECO: эта иконка указывает на режим ECO. Она включается на группе 1, если вся машина находится в режиме ECO, в противном случае - только на группе в режиме ECO.

°C °F	Единицы измерения: эти иконки загораются для указания единицы измерения в градусах Цельсия или Фаренгейта.
ml	Единица измерения: эта иконка загорается всякий раз, когда в третьей строке указана величина в мл.

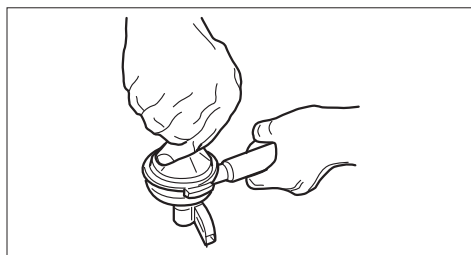
7.3 ПРОЛИВ КОФЕ

Для пролива кофе выполните следующее:

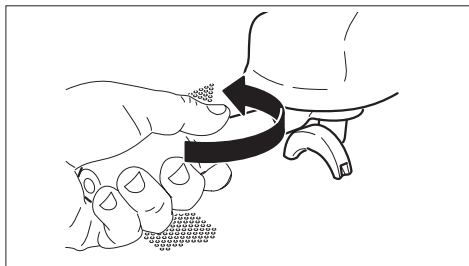
- Отсоедините холдер от раздаточной группы, при необходимости опорожните его.



- Загрузите в холдер молотый кофе, стараясь не оставлять остатков кофейного порошка на верхней кромке.
- Придавите кофе темпером из комплекта.



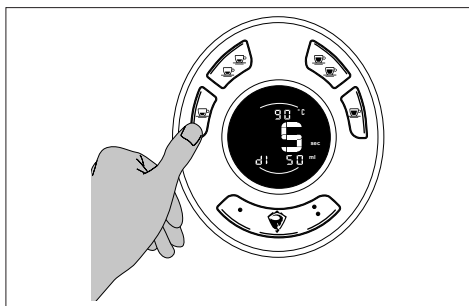
- Надежно закрепите холдер на группе, но без чрезмерного затягивания.



- Поставьте одну или две чашки под холдер (в зависимости от того, сколько кофе подавать, 1 или 2).
- Нажмите на кнопку пролива (в зависимости от того, сколько кофе подавать, 1 или 2).

Как только начнется раздача кофе, загорится индикатор кнопки.

В центре дисплея отображается время, затраченное на выполнение операции, внизу - тип дозы (например, d1) и количество розданных миллилитров.



При достижении дозы раздача автоматически прекращается. Все индикаторы загораются, а на дисплее отображается время раздачи.

7.4 ПРЕДСМАЧИВАНИЕ

Машина поставляется с отключенной функцией предсмачивания.

Предсмачивание можно включить для одинарной или двойной подачи или для обоих одновременно.

Для активации предсмачивания смотрите “8.5 Настройка предсмачивания” страница 113.

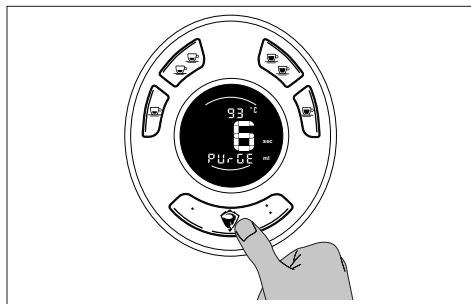
7.5 ОЧИСТКА/ПРОМЫВКА И НЕПРЕРЫВНАЯ ДОЗА

Машина поставляется с включенной функцией очистки/промывки.

Для запуска процедуры очистки/промывки выполните следующее:

- нажмите один раз на кнопку K5 на группе, для которой необходимо запустить очистку/промывку.

В центре дисплея отображаются секунды последней раздачи, внизу - надпись “Purge”.



Машина выполняет автоматическую очистку дисперсионного экрана с 20ml горячей воды.

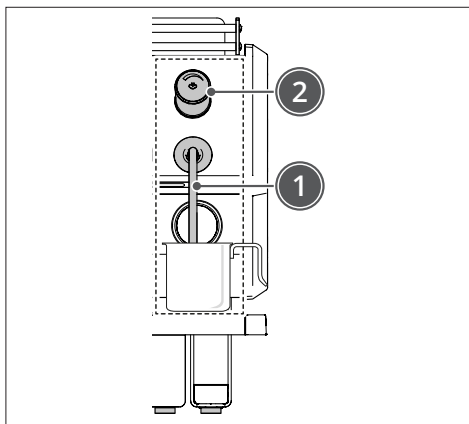
Если кнопка K5 запрограммирована, см. “8.8 Доза в непрерывном режиме или запрограммированная доза на K5” страница 116. Нажмите на кнопку K5 дважды, чтобы подать запрограммированную дозу (на дисплее появится надпись “d5” снизу).

Если кнопка K5 не была запрограммирована, то при ее двойном нажатии машина подает 600 мл в непрерывном режиме (на дисплее внизу отображается надпись “dC”). Чтобы прервать непрерывную раздачу, нажмите на любую кнопку.

7.6 ПОДАЧА ПАРА

Для использования пара выполните следующее:

- Вставьте трубку пара (1) в сосуд с нагреваемым напитком.
- Поверните ручку (2) против часовой стрелки. При необходимости отрегулируйте поток пара путем большего или меньшего поворачивания ручки.
- После нагрева напитка закройте и остановите подачу пара, повернув ручку пара (2) по часовой стрелке.
- Уберите сосуд, высвободив трубку пара (1).
- Сразу же протрите влажной губкой трубку подачи пара (1), чтобы убрать с нее остатки жидкости.



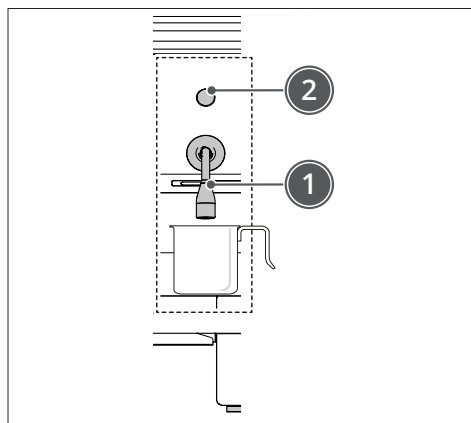
ТЕРМИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ

Не поворачивайте ручку подачи пара, если вы еще не вставили трубку в сосуд, так как это может привести к ожогам.

7.7 ПОДАЧА ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

Для подачи горячей воды действуйте следующим образом:

- Расположите сосуд под трубкой подачи горячей воды (1).
- Нажмите один раз на кнопку подачи воды (2), чтобы подать первую заданную дозу.
- Дважды нажмите на кнопку подачи воды (2), чтобы подать вторую заданную дозу.
- Снова нажмите на кнопку подачи воды (2), если необходимо закончить подачу воды до достижения заданной дозы.



- На группе, которая расположена ближе к трубке подачи воды, отображается обратный отсчет времени, показывающий, сколько времени осталось до окончания подачи, и соответствующая иконка (1 капля для d1, 2 капли для d2).



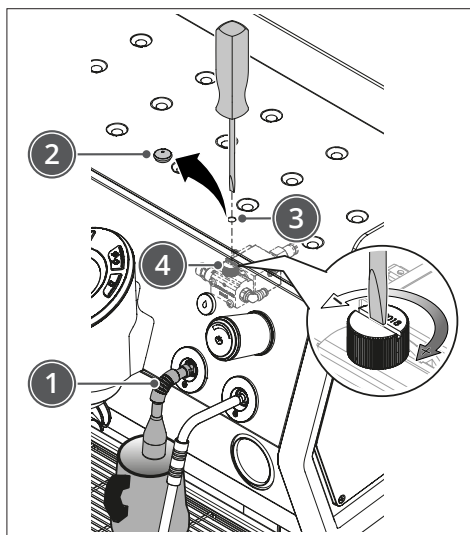
ТЕРМИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ

Не включайте кнопку подачи воды, если вы еще не поставили сосуд под трубку подачи, так как это может привести к ожогам.

7.8 РЕГУЛИРОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ СМЕШИВАЕМОЙ ВОДЫ

Чтобы установить температуру, выполните следующие действия:

- Расположите сосуд под трубкой подачи горячей воды (1).
- Снимите резиновую пробку (2).
- Вставьте шлицевую отвертку в отверстие (3) и поверните регулятор (4) (по часовой стрелке для горячей воды (+), против часовой стрелки для холодной воды (-)).
- Нажмите один раз на кнопку подачи воды (5) и проверьте температуру воды.



- Повторяйте операцию до тех пор, пока не будет достигнута нужная температура.



ТЕРМИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ

Не включайте кнопку подачи воды, если вы еще не поставили сосуд под трубку подачи, так как это может привести к ожогам.

7.9 ВЫКЛЮЧЕНИЕ И РЕЖИМ ECO

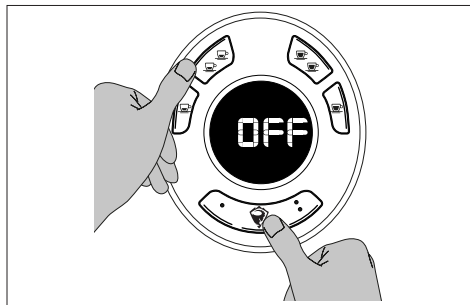
Чтобы выключить машину или перевести ее в режим ECO, выполните следующие действия:

- Одновременно нажмите на кнопки K5 и K3 группы GR1.

Выключите машину.


Рабочий водонагреватель, группы, подогрев чашек и индикаторы выключаются.

В центре дисплея каждой группы в течение 5 минут отображается надпись "OFF".

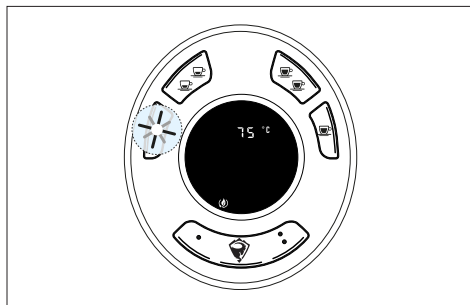


- Одновременно нажмите на кнопки K5 и K3 группы GR1.

Машина перейдет в режим ECO.

В верхней части дисплея каждой группы отображается температура группы, в нижней - символ .

Кнопка K1 группы GR1 мигает.



- Чтобы включить машину, нажмите на кнопку K3 группы GR1.

Последовательность состояний: OFF -> ECO -> включенная машина.

Действия с группой GR1 применяются для всей машины.

Действия с группами GR2 и GR3 применяются для отдельной группы, а не всей машины.

Чтобы выключить группу GR2/GR3 или перейти в режим ECO, выполните следующие действия:

- Одновременно нажмите на кнопки K5 и K3 соответствующей группы.

Выключите группу.


Рабочий водонагреватель, другие группы, подогрев чашек и индикаторы остаются гореть.

В течение 5 минут в центре дисплея группы отображается надпись "OFF", после чего он выключается.

Кнопка K3 продолжает медленно мигать.

- Одновременно нажмите на кнопки K5 и K3 соответствующей группы.

Эта группа перейдет в режим ECO.

В верхней части дисплея группы отображается ее температура, в нижней - символ .

- Чтобы включить соответствующую группу, нажмите на кнопку K3 этой группы.

Можно всегда повторно включить машину или отдельную группу нажатием K3.

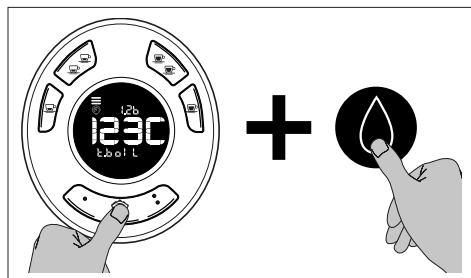
ТЕХНИЧЕСКОЕ МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

8 ТЕХНИЧЕСКОЕ МЕНЮ

8.1 ДОСТУП К ТЕХНИЧЕСКОМУ МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Для входа в меню пользователя нажмите на кнопку K5 группы GR1, а затем на кнопку K8 или нажмите и удерживайте кнопку K5 на группе GR1 более 10 секунд.

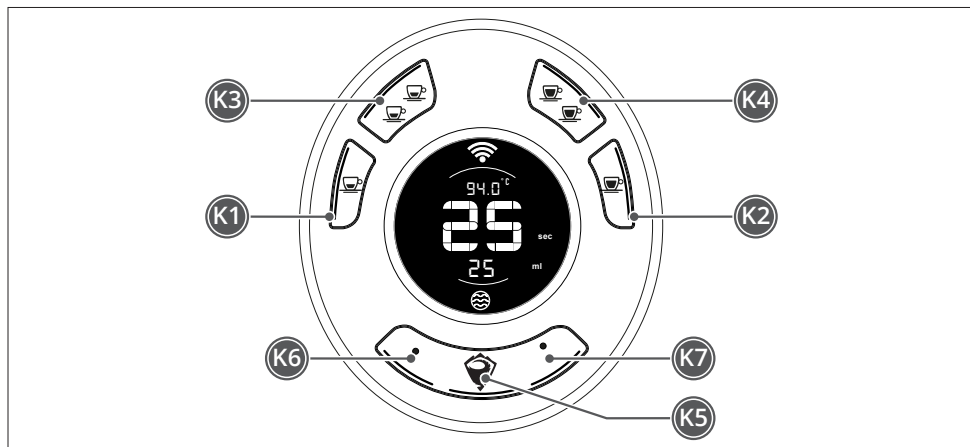
На дисплее отображается первая страница меню пользователя с температурой водонагревателя.



8.1.1 КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ТЕХНИЧЕСКОГО МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- ↳ Настройка температуры водонагревателя (только если активирована в техническом меню, по умолчанию ON)
- ↳ Настройка температуры групп (только если активирована в техническом меню, по умолчанию ON)
- ↳ Активация предсмачивания (только если активирована в техническом меню, по умолчанию ON)
 - Одиночные дозы
 - Двойные дозы
- ↳ Настройка доступных доз
 - 5 дозы (по умолчанию)
 - 7 дозы
- ↳ Активация функции очистки/промывки кнопкой ручного режима K5
- ↳ Активация дозы K5 в ручном режиме в качестве запрограммированной дозы
- ↳ Отображение и изменение доз кофе (только если активировано в техническом меню, по умолчанию OFF)
- ↳ Активация функции подогрева чашек
 - ON/OFF
 - Настройка диапазона интенсивности от 20% до 100%
- ↳ Светодиодная панель рабочей зоны
 - ON/OFF
 - Рабочие режимы светодиодной панели
- ↳ Включение боковых светодиодных панелей
- ↳ Активация автоматического режима ECO (машина переходит в режим ECO через заданное время)
 - Настройка времени бездействия
- ↳ Настройка часов
- ↳ Настройка запрограммированного включения
 - Ежедневные программы
- ↳ Автоматическая промывка
- ↳ Глобальные счетчики (только отображение)
 - Всего кофе
 - Кофе групп (всего для группы и для дозы)
 - Количество раздач горячей воды
 - Общее количество израсходованных/остающихся литров
 - Литры воды, израсходованные только на воду экономайзера
 - Выполненные/остающиеся циклы обслуживания
- ↳ Архив промывок (последние 20 промывок с указанием даты и типа)
- ↳ Список текущих аварийных сигналов с кодом и датой (МАКС. 20 аварийных сигналов)

8.2 КНОПКИ ТЕХНИЧЕСКОГО МЕНЮ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Кнопки	Регулировка
K1	Предыдущая страница
K2	Следующая страница
K3	Уменьшение устанавливаемого значения
K4	Увеличение устанавливаемого значения
K5	Для входа в меню и для сохранения
K6	Сохранить и вернуться к предыдущей странице
K7	Сохранить и выйти из меню



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - Для каждого меню горят только индикаторы, соответствующие используемым кнопкам, индикаторы неактивных кнопок не горят.

8.3 НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ ВОДОНАГРЕВАТЕЛЯ

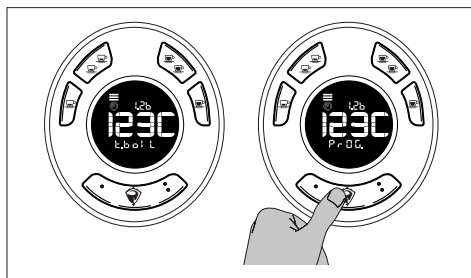
По умолчанию температура водонагревателя установлена на 123°C.

Водонагреватель может быть настроен на три температуры: 120 °C, 123 °C и 126 °C.

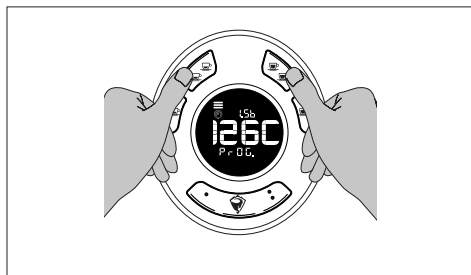
Чтобы установить температуру водонагревателя, выполните следующие действия:

- Войдите в техническое меню пользователя, см. “8.1 Доступ к техническому меню пользователя” страница 110.
- Нажмите на кнопку К5.

В центре дисплея отображаются текущие настройки, а внизу надпись “PROG”.



- Нажмите на кнопку К3, чтобы уменьшить или К4, чтобы увеличить градусы.



Для сохранения и возврата к предыдущей странице нажмите на кнопку К5 или кнопку К6. Для сохранения и выхода из меню нажмите на кнопку К7.

8.4 ТЕМПЕРАТУРА ГРУПП

По умолчанию температура раздаточных групп установлена на 93°C.

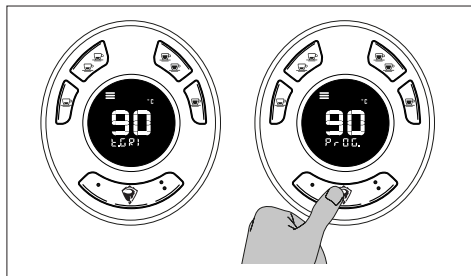
Температура группы может варьироваться от минимальных 90 °C до максимальных 98 °C. Градусы можно увеличивать/уменьшать с шагом в 1°.

Группы могут иметь различные настройки.

Чтобы установить температуру групп, выполните следующие действия:

- Войдите в техническое меню пользователя, см. “8.1 Доступ к техническому меню пользователя” страница 110.
- Прокрутите страницы меню с помощью кнопки К1 или К2 до нахождения требуемой.
- Нажмите на кнопку К5.

В центре дисплея отображаются текущие настройки, а внизу надпись “PROG”.

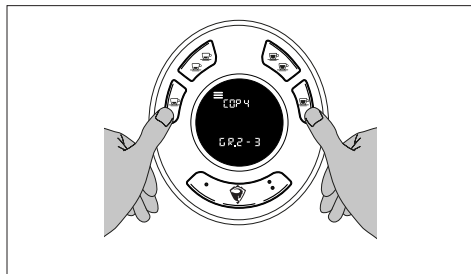


- Нажмите на кнопку К3, чтобы уменьшить или К4, чтобы увеличить значение температуры.
- Нажмите на кнопку К5 для подтверждения.

Настройки можно копировать из одной группы в другие.

Для копирования настроек выполните следующее:

- Нажмите на кнопку K1 или кнопку K2 для перехода на страницу копирования настроек, отображаются надпись "COPY" и группы, в которые копируются данные (например, для GR1 «GR.2-3»).



- Нажмите на кнопку K5 для изменения настроек. Для сохранения и возврата на предыдущую страницу нажмите кнопку K6, для сохранения и выхода из меню нажмите кнопку K7.

8.5 НАСТРОЙКА ПРЕДСМАЧИВАНИЯ

Машина поставляется с отключенной функцией предсмачивания.

Предсмачивание можно включить для одинарной или двойной подачи или для обоих одновременно.

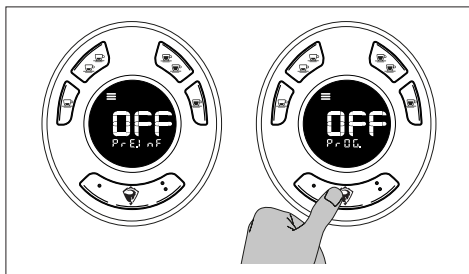
Группы могут иметь различные настройки.

Изменив настройки одной группы, их можно будет скопировать в другие и наоборот.

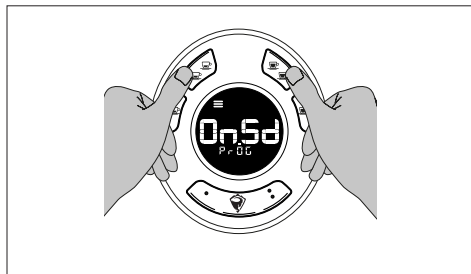
Чтобы установить предсмачивание, выполните следующие действия:

- Войдите в техническое меню пользователя, см. "8.1 Доступ к техническому меню пользователя" страница 110.
- Прокрутите страницы меню с помощью кнопки K1 или K2 до нахождения требуемой.
- Нажмите на кнопку K5.

В центре дисплея отображаются текущие настройки, а внизу надпись "PROG".



- Нажмите на кнопку K3 или кнопку K4 для прокрутки вариантов активации предсмачивания.



- Нажмите на кнопку K5 для подтверждения.

Варианты описаны в таблице:

Обозначение	Описание
OFF	Предсмачивание отключено
On.Sd	Предсмачивание активно для одинарных и двойных доз
On._d	Предсмачивание активно для двойных доз
On.S_	Предсмачивание активно для одинарных доз

Для сохранения и возврата на предыдущую страницу нажмите кнопку K6, для сохранения и выхода из меню нажмите кнопку K7.

8.6 АКТИВАЦИЯ 7 ДОЗ

Машина поставляется настроенной на 5 доз.

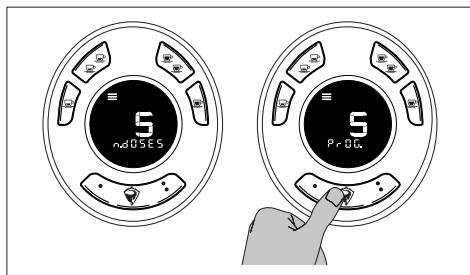
Можно включить дозу кнопками K6 и K7. Чтобы воспользоваться этой возможностью, необходимо перевести машину в режим 7 доз.

Если машина настроена на режим 5 доз и она готова к работе, нажимая на кнопки K6 и K7, машина будет вести себя, как будто была выбрана функция K5. Кроме этого, при нажатии K5 во время раздачи загорятся индикаторы L6, L5 и L7.

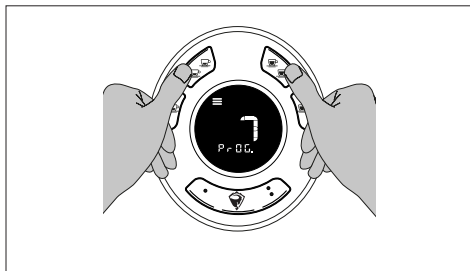
Чтобы активировать дополнительные дозы, выполните следующие действия:

- Войдите в техническое меню пользователя, см. "8.1 Доступ к техническому меню пользователя" страница 110.
- Прокрутите страницы меню с помощью кнопки K1 или K2 до нахождения требуемой.
- Нажмите на кнопку K5.

В центре дисплея отображаются текущие настройки, а внизу надпись "PROG".



- Нажмите на кнопку К3 или кнопку К4, для переключения между 5 и 7 дозами.



Для сохранения и возврата к предыдущей странице нажмите на кнопку К5 или кнопку К6. Для сохранения и выхода из меню нажмите на кнопку К7.

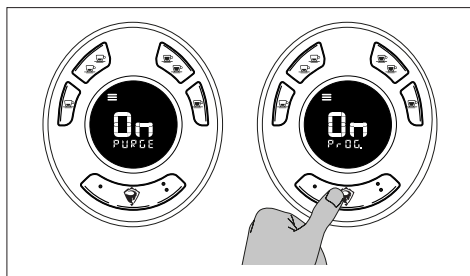
8.7 АКТИВАЦИЯ ОЧИСТКИ/ПРОМЫВКИ

Машина поставляется с включенной функцией очистки/промывки.

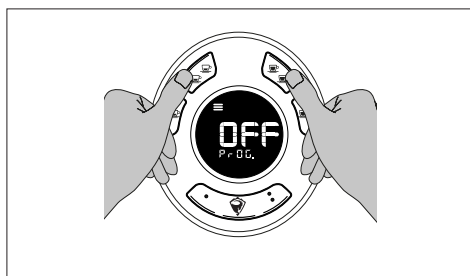
Для изменения настроек очистки/промывки выполните следующее:

- Войдите в техническое меню пользователя, см. "8.1 Доступ к техническому меню пользователя" страница 110.
- Прокрутите страницы меню с помощью кнопки К1 или К2 до нахождения требуемой.
- Нажмите на кнопку К5.

В центре дисплея отображаются текущие настройки, а внизу надпись "PROG".



- Нажмите на кнопку К3 или кнопку К4, чтобы включить или выключить очистку/промывку.



Для сохранения и возврата к предыдущей странице нажмите на кнопку К5 или кнопку К6. Для сохранения и выхода из меню нажмите на кнопку К7.

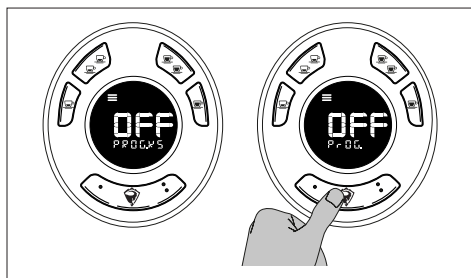
8.8 ДОЗА В НЕПРЕРЫВНОМ РЕЖИМЕ ИЛИ ЗАПРОГРАММИРОВАННАЯ ДОЗА НА K5

Машина поставляется с незапрограммированной кнопкой K5.

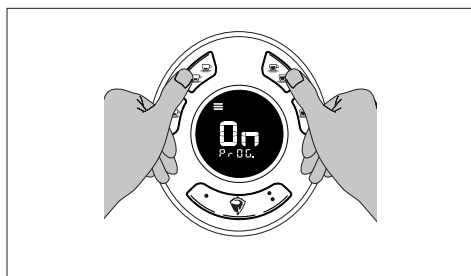
Чтобы установить дозу на кнопку K5, выполните следующие действия:

- Войдите в техническое меню пользователя, см. "8.1 Доступ к техническому меню пользователя" страница 110.
- Прокрутите страницы меню с помощью кнопки K1 или K2 до нахождения требуемой.
- Нажмите на кнопку K5.

В центре дисплея отображаются текущие настройки, а внизу надпись "PROG".



- Нажмите на кнопку K3 или K4, чтобы включить или выключить программирование кнопки K5.



Для сохранения и возврата к предыдущей странице нажмите на кнопку K5 или кнопку K6. Для сохранения и выхода из меню нажмите на кнопку K7.

8.9 ПРОГРАММИРОВАНИЕ ДОЗ

Машина поставляется с активированным программированием доз.

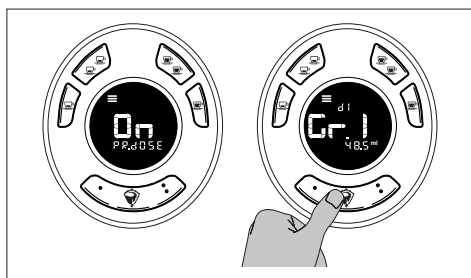
В этом меню можно просмотреть и изменить запрограммированные дозы для всех кнопок и групп.

На каждой группе будут показываться свои настройки, и они будут автономными. После изменения настроек в этом меню их можно будет скопировать из одной группы в другие.

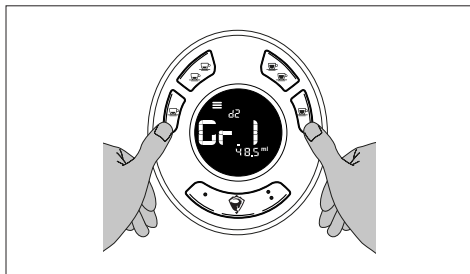
Чтобы задать дозы, выполните следующие действия:

- Войдите в техническое меню пользователя, см. "8.1 Доступ к техническому меню пользователя" страница 110.
- Прокрутите страницы меню с помощью кнопки K1 или K2 до нахождения требуемой.
- Нажмите на кнопку K5.

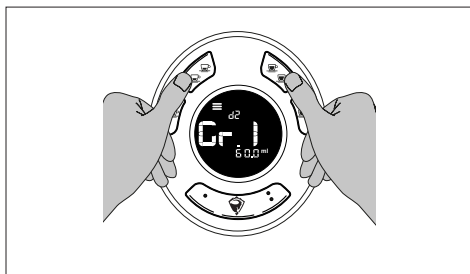
В верхней части дисплея отображается тип дозы на основании активных доз (d1, d2, d3, d4, de1, de2, d5), в центре - номер группы (Gr.1, Gr.2 или Gr.3), а снизу - заданное в данный момент количество мл (es. 48.5ml).



- Нажмите на кнопку K1 или кнопку K2, чтобы изменить задаваемую дозу.



- Нажмите на кнопку K3, чтобы уменьшить, или на кнопку K4, чтобы увеличить миллилитры.



Для сохранения и возврата к предыдущей странице нажмите на кнопку K5 или кнопку K6. Для сохранения и выхода из меню нажмите на кнопку K7.

8.10 АКТИВАЦИЯ ФУНКЦИИ ПОДОГРЕВА ЧАШЕК

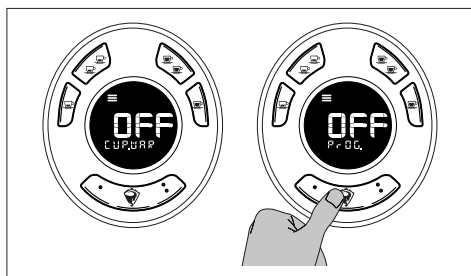
Машина поставляется с отключенной функцией подогрева чашек.

В этом меню можно включить подогрев чашек и установить диапазон использования.

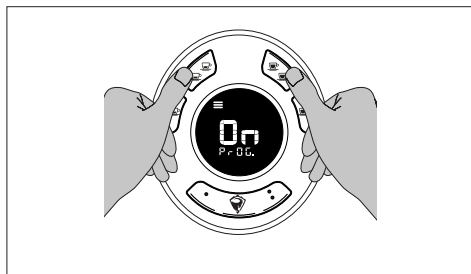
Для активации подогрева чашек выполните следующее:

- Войдите в техническое меню пользователя, см. "8.1 Доступ к техническому меню пользователя" страница 110.
- Прокрутите страницы меню с помощью кнопки K1 или K2 до нахождения требуемой.
- Нажмите на кнопку K5.

В центре дисплея отображаются текущие настройки, а внизу надпись "PROG".



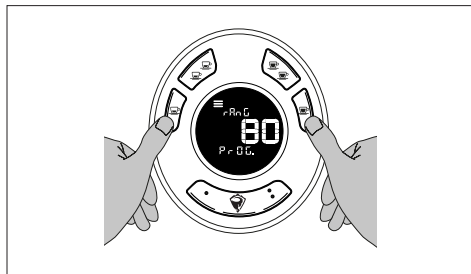
- Нажмите на кнопку K1 или кнопку K2, чтобы изменить задаваемую дозу.



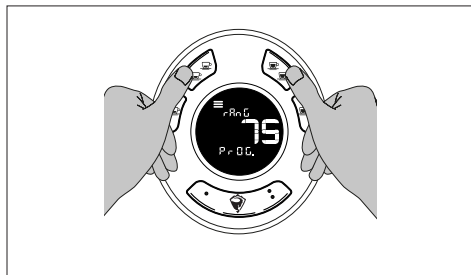
После включения подогрева чашек можно установить рабочий интервал от минимум 20% до максимум 100%, где процент указывает на время, в течение которого должен быть включен подогрев чашек с учетом общих 500 секунд.

- Нажмите на кнопку K1 или кнопку K2, чтобы перейти на страницу настройки процентов.

В центре дисплея отображаются текущие настройки, снизу надпись "PROG", а в верхней части надпись "rAnG".



- Нажмите на кнопку K3, чтобы уменьшить, или на кнопку K4, чтобы увеличить процент использования функции подогрева чашек.



Для сохранения и возврата к предыдущей странице нажмите на кнопку K5 или кнопку K6. Для сохранения и выхода из меню нажмите на кнопку K7.

8.11 СВЕТОДИОДНАЯ ПАНЕЛЬ РАБОЧЕЙ ЗОНЫ

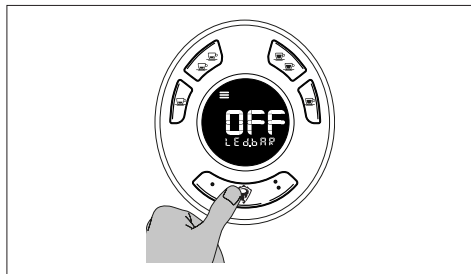
Машина поставляется с активированной светодиодной панелью.

В этом меню вы можете включить или выключить светодиодную панель рабочей зоны, включить режим ECO и настроить яркость.

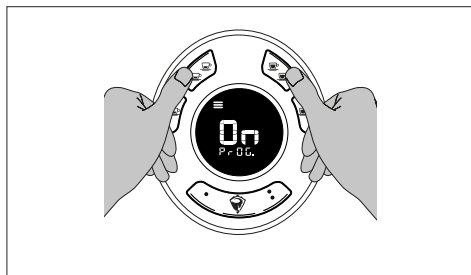
Для изменения настройки светодиодной панели выполните следующее:

- Войдите в техническое меню пользователя, см. "8.1 Доступ к техническому меню пользователя" страница 110.
- Прокрутите страницы меню с помощью кнопки K1 или K2 до нахождения требуемой.
- Нажмите на кнопку K5.

В центре дисплея отображаются текущие настройки, а внизу надпись "LED.bAR".

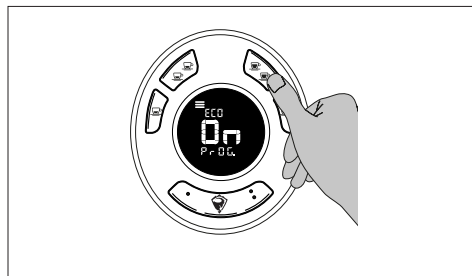


- Нажмите на кнопку K1 или на кнопку K2, чтобы включить или выключить светодиодную панель.

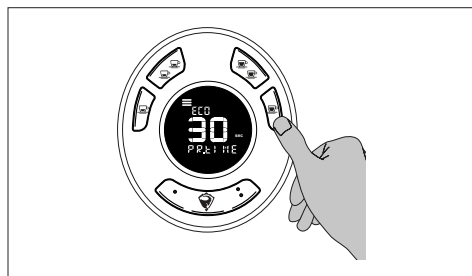


После включения светодиодной панели можно установить режим ECO.

- Нажмите на кнопку K1 или кнопку K2, чтобы перейти на страницу настроек ECO.
- Нажмите на кнопку K4, чтобы включить режим ECO.

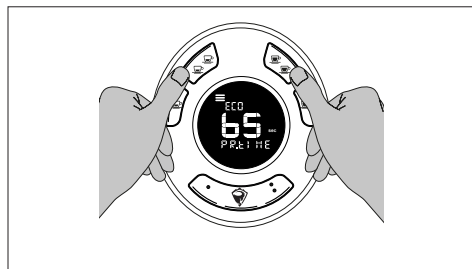


- Нажмите на кнопку K2, чтобы отобразить страницу для установки времени активации режима ECO.



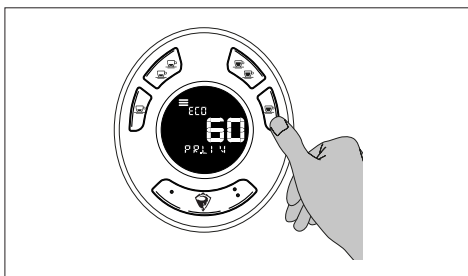
В центре дисплея отображаются текущие настройки, а внизу надпись "PR.TIME".

- Нажмите на кнопку K3, чтобы уменьшить, или на кнопку K4, чтобы увеличить количество секунд.



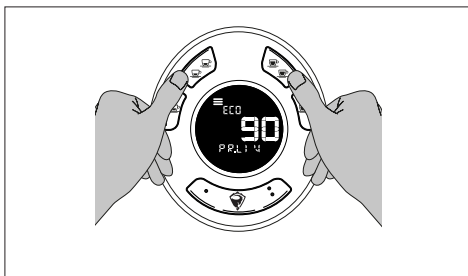
- Нажмите на кнопку K2, чтобы отобразить

страницу для настройки яркости светодиодной панели.



В центре дисплея отображаются текущие настройки, а внизу надпись "PR.Liv".

- Нажмите на кнопку K3, чтобы уменьшить, или на кнопку K4, чтобы увеличить яркость.



Для сохранения и возврата к предыдущей странице нажмите на кнопку K5 или кнопку K6. Для сохранения и выхода из меню нажмите на кнопку K7.

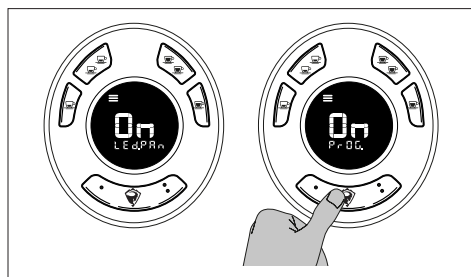
8.12 БОКОВЫЕ СВЕТОДИОДНЫЕ ПАНЕЛИ (ДОПОЛНИТЕЛЬНО)

Машина поставляется с активными светодиодными боковыми панелями.

Для изменения настроек индикаторов боковых панелей выполните следующее:

- Войдите в техническое меню пользователя, см. "8.1 Доступ к техническому меню пользователя" страница 110.
- Прокрутите страницы меню с помощью кнопки K1 или K2 до нахождения требуемой.
- Нажмите на кнопку K5.

В центре дисплея отображаются текущие настройки, а внизу надпись "PROG".



- Нажмите на кнопку K3 или на кнопку K4, чтобы включить или выключить индикаторы.

Для сохранения и возврата к предыдущей странице нажмите на кнопку K5 или кнопку K6. Для сохранения и выхода из меню нажмите на кнопку K7.

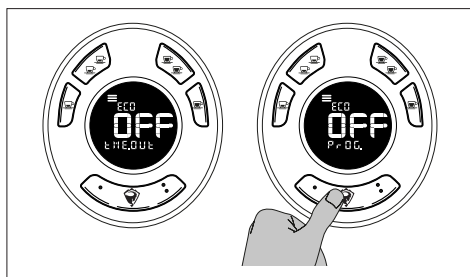
8.13 ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА ECO С ТАЙМ-АУТОМ

Машина поставляется с отключенным режимом ECO с тайм-аутом.

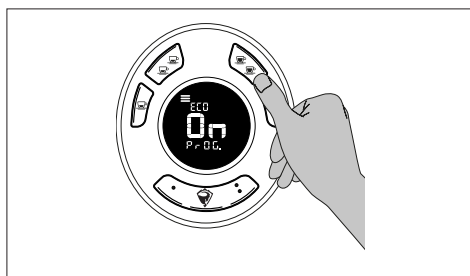
Чтобы активировать режим ECO, выполните следующие действия:

- Войдите в техническое меню пользователя, см. "8.1 Доступ к техническому меню пользователя" страница 110.
- Прокрутите страницы меню с помощью кнопки K1 или K2 до нахождения требуемой.
- Нажмите на кнопку K5.

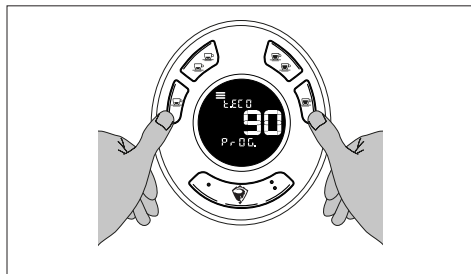
В центре дисплея отображаются текущие настройки, а внизу надпись "PROG".



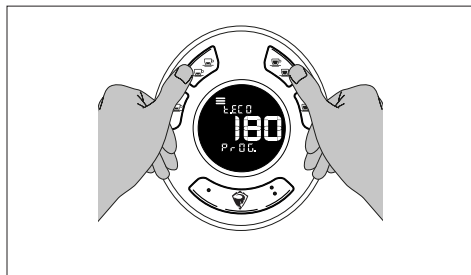
- Нажмите на кнопку K4, чтобы включить или выключить режим ECO.



- Нажмите на кнопку K1 или кнопку K2 для перехода на страницу настройки времени бездействия, после которого машина переходит в режим ECO.



- Нажмите на кнопку K3, чтобы уменьшить, или на кнопку K4, чтобы увеличить количество минут (мин. 30 минут, макс. 360 минут).



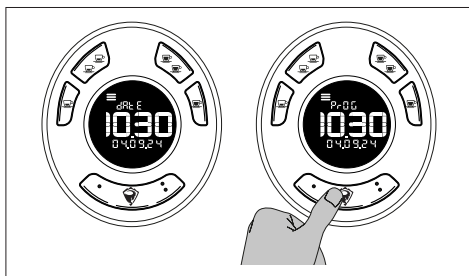
Для сохранения и возврата к предыдущей странице нажмите на кнопку K5 или кнопку K6. Для сохранения и выхода из меню нажмите на кнопку K7.

8.14 НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ И ДАТЫ

Для настройки времени и даты, выполните следующие действия:

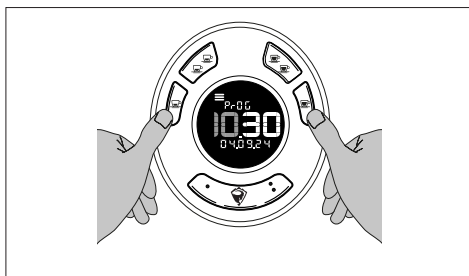
- Войдите в техническое меню пользователя, см. "8.1 Доступ к техническому меню пользователя" страница 110.
- Прокрутите страницы меню с помощью кнопки K1 или K2 до нахождения требуемой.
- Нажмите на кнопку K5.

На дисплее отображаются текущие настройки времени и даты, а в верхней части отображается надпись "PROG".

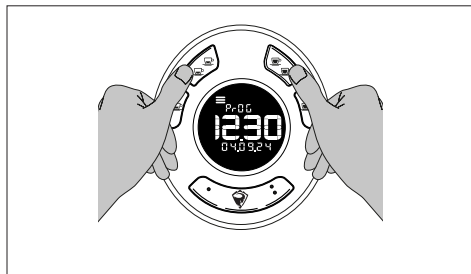


- Нажмите на кнопку K1 или кнопку K2 для перемещения между полями.

Выбранное поле начнет мигать.



- Нажмите на кнопку K3, чтобы уменьшить, или кнопку K4, чтобы увеличить значения.



Для сохранения и возврата к предыдущей странице нажмите на кнопку K5 или кнопку K6. Для сохранения и выхода из меню нажмите на кнопку K7.

8.15 ПОЧАСОВОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ

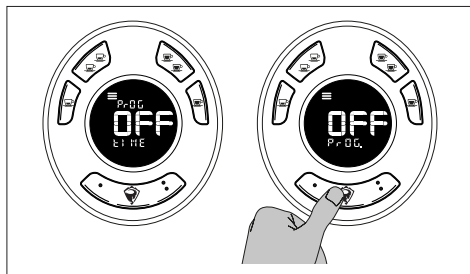
В этом меню можно запрограммировать включение (ON), выключение (OFF) или режим (ECO) машины, установленные для работы по часам.

Можно установить максимум 10 почасовых интервалов.

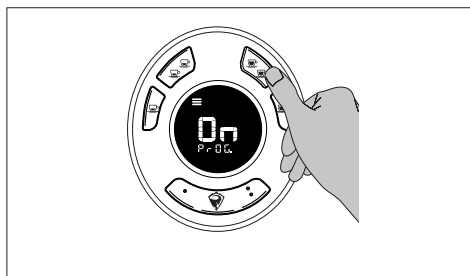
Чтобы задать или изменить почасовые интервалы, выполните следующие действия:

- Войдите в техническое меню пользователя, см. "8.1 Доступ к техническому меню пользователя" страница 110.
- Прокрутите страницы меню с помощью кнопки K1 или K2 до нахождения требуемой.
- Нажмите на кнопку K5.

На дисплее отображаются текущие настройки времени и даты, а в верхней части отображается надпись "PROG".

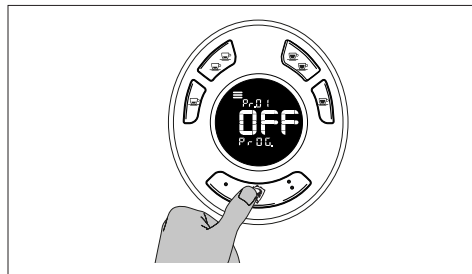


- Нажмите на кнопку K4, чтобы включить или выключить программирование почасовых интервалов.



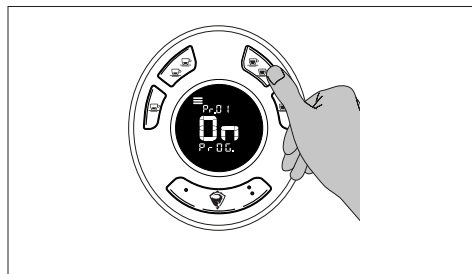
- Нажмите на кнопку K1 или на кнопку K2 для прокрутки различных доступных вариантов программирования (от Pr.01 до Pr.10).
- Нажмите на кнопку K5, чтобы изменить программирование.

На дисплее отображаются текущие настройки, а внизу - надпись "PROG".



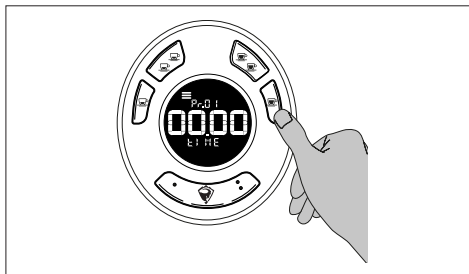
- Нажмите на кнопку K4, чтобы включить или выключить программирование.

Режим программирования активен, и можно приступить к настройкам.

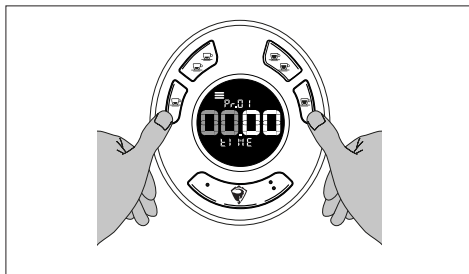


- Нажмите на кнопку K2, чтобы перейти на страницу почасового программирования.

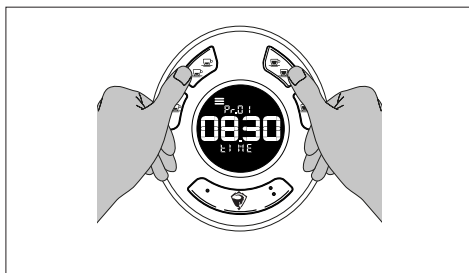
На дисплее мигает задаваемое значение, а внизу отображается надпись "tIME".



- Нажмите на кнопку K1 или кнопку K2 для перемещения между полями. Выбранное поле начнет мигать.

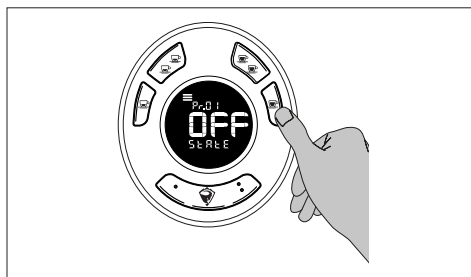


- Нажмите на кнопку K3 или на кнопку K4, чтобы установить значения.



- Нажмите на кнопку K2 для перехода на страницу настройки состояния (OFF, ON, ECO).

Внизу на дисплее появится надпись "StAtE".

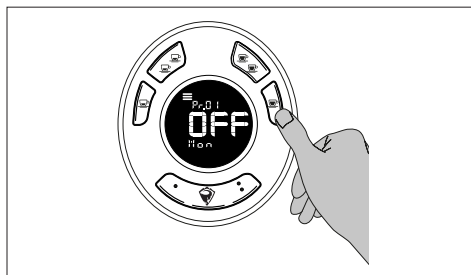


- Нажмите на кнопку K4, чтобы изменить состояние машины (OFF, ON, ECO).

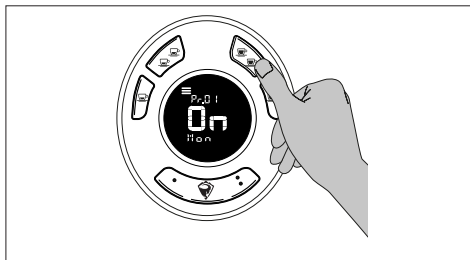


- Нажмите на кнопку K2 для перехода на страницу дневного программирования.

В центре дисплея отображаются текущие настройки, внизу - дни недели.



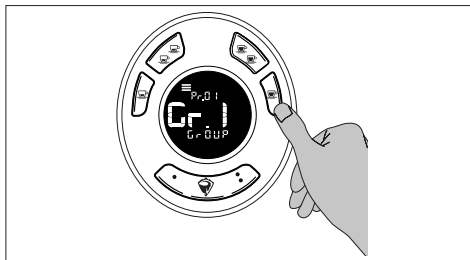
- Нажмите на кнопку K4, чтобы включить или выключить день.



- Нажмите на кнопку K2 для прокрутки дней недели, нажмите на кнопку K4, чтобы активировать или отключить день.

Достигнув последнего дня недели (воскресенье), повторное нажатие кнопки K2 переключает на страницу выбора групп.

На дисплее отображается номер выбранной группы, а внизу - надпись "GrOUP".



- Нажмите на кнопку K4, чтобы изменить настройки групп (GR.1, GR.2, GR.3 или GR.2-3).



Варианты описаны в таблице:

Обозначение	Описание
GR.1	Активное почасовое программирование всей машины (групп и водонагревателя)
GR.2	Почасовое программирование активно только для второй группы
GR.3	Почасовое программирование активно только для третьей группы
GR.2-3	Почасовое программирование действует только для второй и третьей группы (группа GR.1 исключена)

Для сохранения и возврата к предыдущей странице нажмите на кнопку K5 или кнопку K6. Для сохранения и выхода из меню нажмите на кнопку K7.

8.16 АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОМЫВКА

Эта функция обеспечивает автоматическую промывку групп машины.

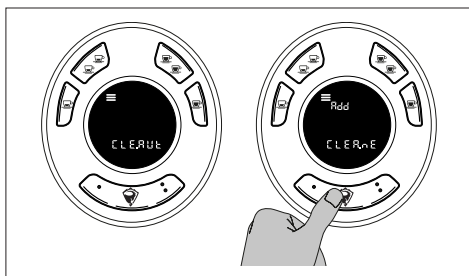
Чтобы отменить цикл промывки, нажмите на любую кнопку на группе перед запуском.

После запуска цикл промывки нельзя остановить.

Для активации автоматической промывки всех группы действуйте следующим образом:

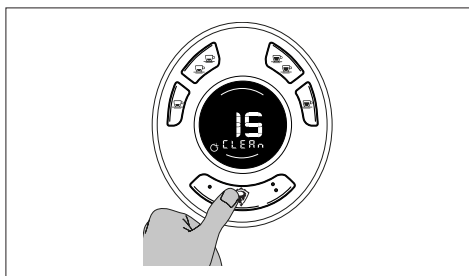
- Войдите в техническое меню пользователя, см. "8.1 Доступ к техническому меню пользователя" страница 110.
- Прокрутите страницы меню с помощью кнопки K1 или K2 до нахождения требуемой.
- Нажмите на кнопку K5.

На дисплее групп отображается надпись "Add" сверху и надпись "CLEAnE" снизу.



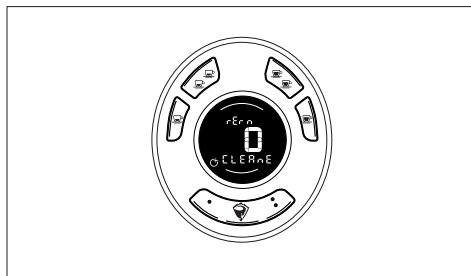
- Установите холдер с глухим фильтром и специальным моющим средством на группу, которая будет промываться.
- Нажмите на кнопку K5 на выбранной группе, чтобы запустить цикл автоматической промывки.

На дисплее отображается номер этапа в виде обратного отсчета, в нижней части отображается надпись "CLEAn" и мигающая иконка промывки.



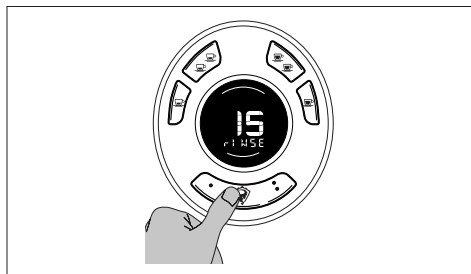
По окончании циклов промывки на дисплее отображается надпись “rEm” в верхней части и надпись “CLEAN” - в нижней.

Группа готова к этапу ополаскивания.



- Установите холдер с глухим фильтром на группу, которую необходимо ополоснуть.
- Нажмите на кнопку K5, чтобы запустить ополаскивание.

На дисплее отображается номер этапа в виде обратного отсчета, в нижней части отображается надпись “rINSE”.



После завершения автоматической промывки групп машина возвращается в состояние готовности.

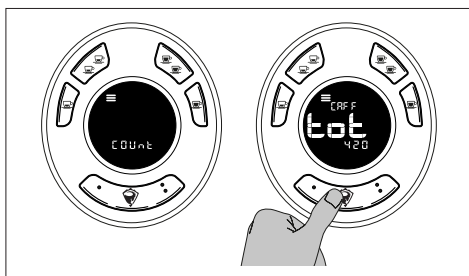
8.17 ГЛОБАЛЬНЫЕ СЧЕТЧИКИ

В этой части меню отображаются счетчики кофе, разделенные по раздаточным группам и поданной дозе, счетчики чая, разделенные по поданной дозе, общему количеству литров воды, израсходованных машиной, и литров воды, израсходованных до обслуживания.

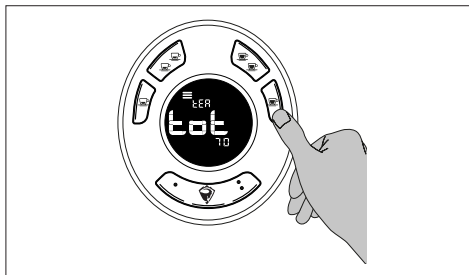
Чтобы перейти в это меню, выполните следующие действия:

- Войдите в техническое меню пользователя, см. “8.1 Доступ к техническому меню пользователя” страница 110.
- Прокрутите страницы меню с помощью кнопки K1 или K2 до нахождения требуемой.
- Нажмите на кнопку K5.

В верхней части дисплея отображается надпись раздела, в котором вы находитесь (“CAFF”, “TEA” и “H2o”), а в нижней части - общее количество раздач.

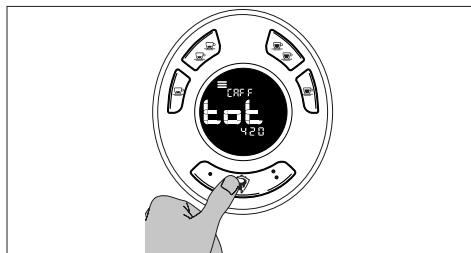


- Нажмите на кнопку K2, чтобы прокрутить различные пункты (кофе, чай и вода).



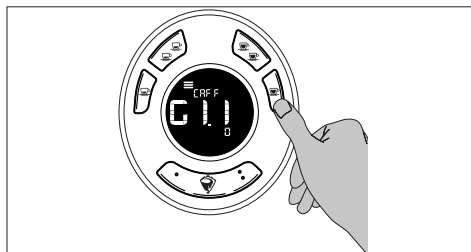
Чтобы отобразить данные, соответствующие дозам кофе, выполните следующие действия:

- Нажмите на кнопку K2, чтобы перейти к пункту "CAFF".
- Нажмите на кнопку K5, чтобы отобразить подробную информацию по раздачам.



- Нажмите на кнопку K2 для прокрутки данных по группам.

На дисплее последовательно отображаются данные по раздачам, разделенные по типам дозы.



Параметры описаны в таблице:

Обозначение	Описание
G1.1	Группа 1 счетчик дозы 1
G1.2	Группа 1 счетчик дозы 2
G1.3	Группа 1 счетчик дозы 3
G1.4	Группа 1 счетчик дозы 4
G1.C	Группа 1 счетчик непрерывной дозы
G1.E1	Группа 1 счетчик дополнительной дозы 1 (если включена)
G1.E2	Группа 1 счетчик дополнительной дозы 2 (если включена)
G1.*	Группа 1 счетчик очистки (если включена)

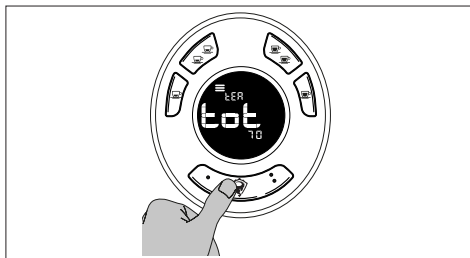
* Надпись «PURG» появляется в верхней части дисплея.

Параметры, описанные в таблице, повторяются для всех групп в последовательности от GR.1 до GR.3 (GR.2 в случае машины с двумя группами).

- Нажмите на кнопку K6, чтобы вернуться на страницу выбора счетчиков.

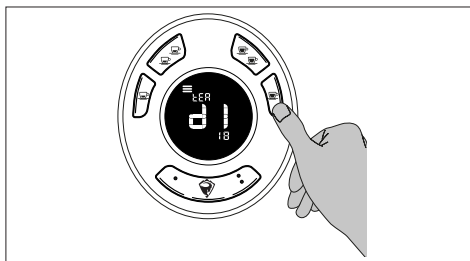
Чтобы отобразить данные, соответствующие дозам чая, выполните следующие действия:

- Нажмите на кнопку K2, чтобы перейти к пункту "TEA".
- Нажмите на кнопку K5, чтобы отобразить подробную информацию по раздачам.



- Нажмите на кнопку K2, чтобы прокрутить данные по дозам.

На дисплее последовательно отображаются данные по раздачам, разделенные по типам дозы.



Параметры описаны в таблице:

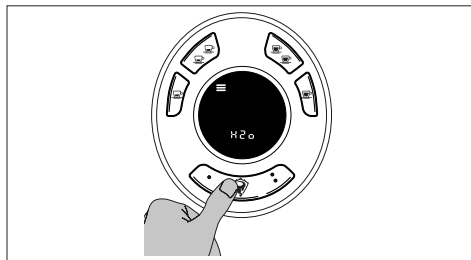
Обозначение	Описание
d1	Доза 1
d2	Доза 2

- Нажмите на кнопку K6, чтобы вернуться на страницу выбора счетчиков.

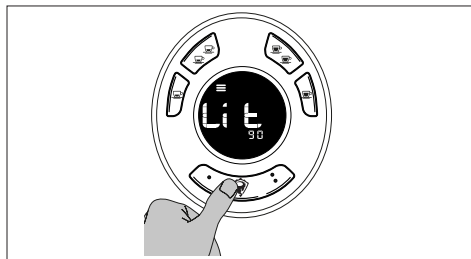
Чтобы просмотреть данные по раздаче воды, выполните следующие действия:

- Нажмите на кнопку K2, чтобы перейти к пункту "H2o".

- Нажмите на кнопку K5, чтобы войти в меню розданных литров.



- Нажмите на кнопку K2, чтобы прокрутить данные по израсходованным литрам воды.



Параметры описаны в таблице:

Обозначение	Описание
Lit	Общее количество розданных литров для всех доз кофе и раздачи горячей воды для чая
Lit Ser	Литры, израсходованные после последнего обслуживания

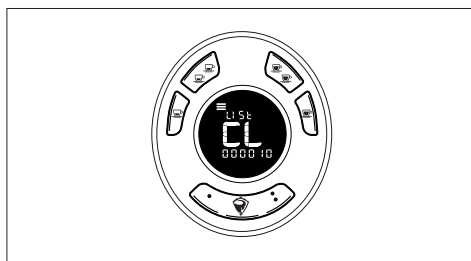
Нажмите на кнопку K6, чтобы вернуться на страницу выбора счетчиков.

8.18 СЧЕТЧИК ПРОМЫВОК

В этой части меню отображается счетчик промывок, а также присутствует архив последних 10 промывок. Чтобы перейти в это меню, выполните следующие действия:

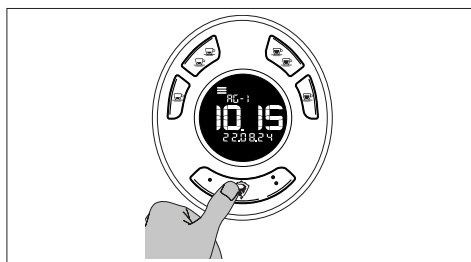
- Войдите в техническое меню пользователя, см. "8.1 Доступ к техническому меню пользователя" страница 110.
- Прокрутите страницы меню с помощью кнопки K1 или K2 до нахождения требуемой.

В верхней части дисплея отображается надпись "LIST", в нижней - общее количество промывок.



- Нажмите на кнопку K5, чтобы перейти к архиву промывок.

В верхней части дисплея отображается тип промывки и соответствующая группа (например, A-G1 для автоматической промывки группы 1), в центре - время, когда она была выполнена, а в нижней - дата.



- Нажмите на кнопку K2 для переключения между аварийными сигналами.

Параметры описаны в таблице:

Обозначение	Описание
A	Автоматическая промывка
G	Ручная промывка одиночной группы

Для возврата к предыдущей странице нажмите на кнопку K6, для выхода из меню - кнопку K7.

8.19 АРХИВ АВАРИЙНЫХ СИГНАЛОВ

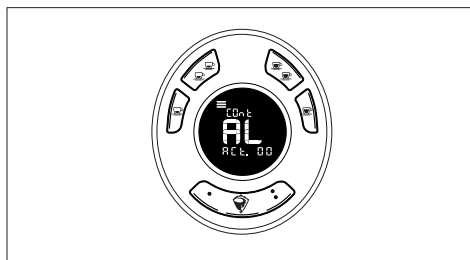
В этой части меню отображается архив аварийных сигналов и активные предупреждения/сообщения.

В архиве сохраняется 20 аварийных сигналов, как только их становится больше, происходит их автоматическая перезапись.

Чтобы перейти в это меню, выполните следующие действия:

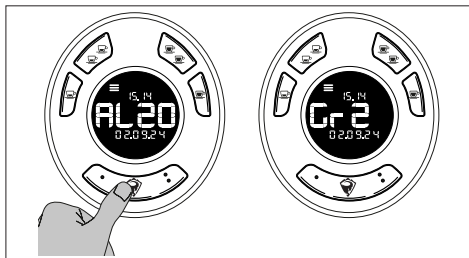
- Войдите в техническое меню пользователя, см. "8.1 Доступ к техническому меню пользователя" страница 110.
- Прокрутите страницы меню с помощью кнопки K1 или K2 до нахождения требуемой.

На дисплее отображается надпись "COnt" в верхней части, надпись "AL" в центре и общее количество активных аварийных сигналов в нижней части.



- Нажмите на кнопку K5, чтобы перейти к архиву аварийных сигналов.

В верхней части дисплея отображается время срабатывания аварийного сигнала, в центре - номер сигнала и номер группы (например, AL20 - GR2), в нижней части - дата.



- Нажмите на кнопку K2 или на кнопку K3, чтобы прокрутить список аварийных сигналов.

Для сохранения и возврата к предыдущей странице нажмите на кнопку K5 или кнопку K6. Для сохранения и выхода из меню нажмите на кнопку K7.

8.20 СОСТОЯНИЕ WI-FI

Это меню отображается только в том случае, если включен модуль Wi-Fi.

В этом разделе можно проверить состояние соединения Wi-Fi.

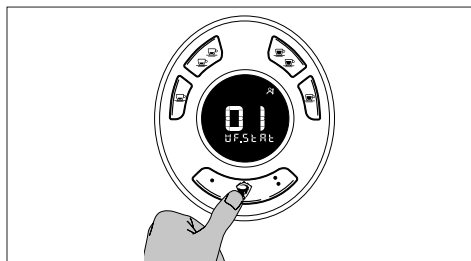
Состояния описаны в таблице:

N.	Описание
0	Отключен (плата Wi-Fi подключена)
1	Wi-Fi подключена
2	SNTP подключен (простой сетевой протокол времени)
3	Подключен к Интернету
4	Подключен к облаку
5	Неизвестный статус
6	Нет связи (плата Wi-Fi отключена)

Для отображения состояния WI-FI выполните следующее:

- Войдите в техническое меню пользователя, см. “8.1 Доступ к техническому меню пользователя” страница 110.
- Прокрутите страницы меню с помощью кнопки K1 или K2 до нахождения требуемой.
- Нажмите на кнопку K5.

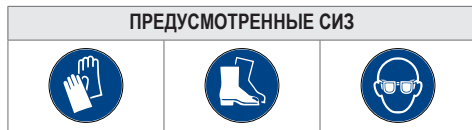
На дисплее отображаются текущие настройки, а внизу - надпись “WF.StAt”.



Для возврата к предыдущей странице нажмите на кнопку K5 или кнопку K6, для выхода из меню - кнопку K7.

ОЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

9 ОЧИСТКА



9.1 ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Запрещается использовать для очистки машины абразивные губки и предметы, а также чистящие средства, содержащие спирт или аммиак.

Рекомендуется использовать только моющие средства, специально предназначенные для очистки кофемашин или посуды.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!

Химические моющие средства, используемые для очистки машины и/или системы, должны применяться с осторожностью, чтобы не повредить состояние компонентов и окружающей среды (способность к разложению более 90%).

9.2 ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА

9.2.1 КОРПУС И ПЛАТФОРМА ДЛЯ ЧАШЕК

Очистите корпус и платформу для чашек с помощью мягкой салфетки, смоченной в теплой воде, имеющей температуру около 30 °С.

9.2.2 ХОЛДЕР

Для очистки холдера выполните следующее:

- Отсоедините холдер и опорожните его.
- Извлеките фильтр из холдера.
- Погрузите фильтр, холдер и слепой фильтр в емкость с чистящим средством для кофемашин и оставьте их отмывать до тех пор, пока машина не используется.

9.2.3 ТРУБКА ПАРА

Очистите трубку пара от нагара специальными моющими средствами и/или горячей водой.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!

После каждого использования очищайте ее влажной тканью.

9.2.4 РЕШЕТКА

Снимите решетку и промойте ее проточной водой с использованием специальных моющих средств.

Насухо вытрите ее мягкой тканью и установите на место.

9.2.5 ДИФФУЗОР ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

Очистите диффузор горячей воды влажной салфеткой.

9.2.6 РАЗДАТОЧНАЯ ГРУППА

Для очистки раздаточной группы выполните следующее:

- Очистите уплотнение группы щеточкой из комплекта.
- Очистите дисперсионную сетку тканью.
- Очистите нижнюю часть группы с помощью губки.
- Очистите уплотнение щеточкой с мягкой щетиной.

9.2.7 ОЧИСТКА ЛОТКА ДЛЯ СБОРА КАПЕЛЬ

Для очистки лотка для сбора капель выполните следующее:

- Очистите кисточкой места соединения со сливом.

9.2.8 ОЧИСТКА ПОДДОНА ДЛЯ СБОРА КАПЕЛЬ

Чтобы очистить поддон для сбора капель, выполните следующее:

- Уберите лоток для сбора капель.
- Проверьте, чтобы выходное отверстие поддона для сбора капель было чистым и без остатков кофе. Удалите скопившуюся грязь.
- Влейте кувшин горячей воды, чтобы прочистить весь сливной шланг.

9.3 ОЧИСТКА ГРУПП

Автоматическая очистка делится на:

- Ручная промывка одиночной группы. Она активируется на отдельной группе, которую необходимо очистить.
- Автоматическую мойку всех групп. Активируемая на первой группе GR1, она запускает последовательную очистку всех групп, одна за другой.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!

После запуска автоматическую промывку всех групп нельзя остановить до ее полного завершения.

Если машина выключается во время автоматической мойки, при запуске она будет заблокирована до тех пор, пока мойка не завершится.

9.3.1 РУЧНАЯ ПРОМЫВКА ОДИНОЧНОЙ ГРУППЫ

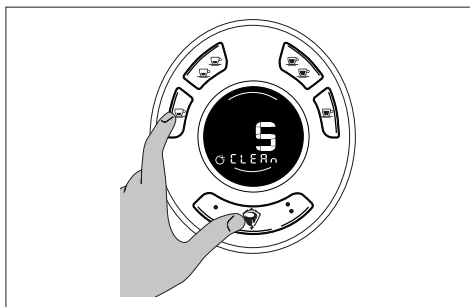
Автоматическую мойку одиночной группы можно остановить нажатием любой кнопки.

Цикл предусматривает 15 моек.

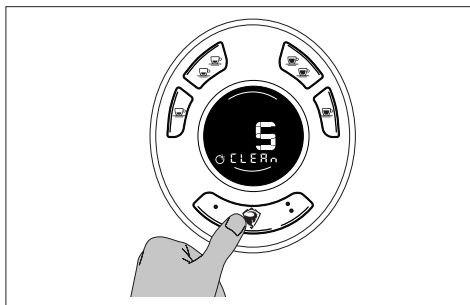
Для активации автоматической мойки только одной группы действуйте следующим образом:

- Нажмите на кнопки K5 + K1, чтобы запустить промывку группы. Остальные группы, для которых не совершается промывка, будут продолжать работать в обычном режиме.

На дисплее отображается номер этапа в виде обратного отсчета, в нижней части отображается надпись "CLEAN" и мигающая иконка промывки



- Для остановки мойки нажмите на любую кнопку.



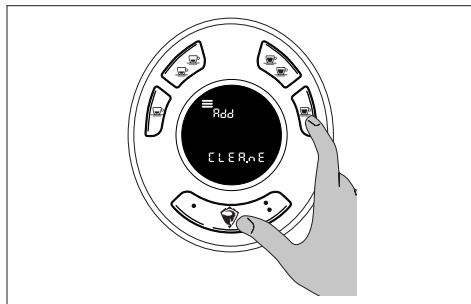
9.3.2 АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА ВСЕХ ГРУПП

Автоматическая мойка была разработана таким образом, чтобы ее выполнение было возможным как только для одной группы за раз (запуск допускается даже при наличии только одного слепого фильтра), так и для всех групп одновременно.

Цикл предусматривает 15 моек и 15 ополаскиваний. Для активации автоматической мойки всех групп действуйте следующим образом:

- Одновременно нажимайте на кнопки K5 + K4 не менее 5 секунд на группе GR1.

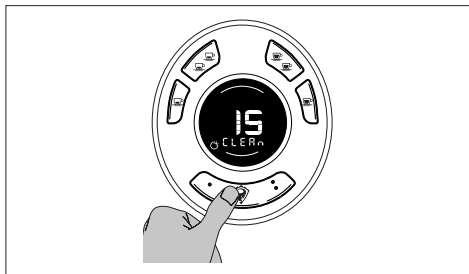
На дисплее групп отображается надпись "Add" сверху и надпись "CLEAN" снизу.



- Установите холдер с глухим фильтром и специальным моющим средством на группу, которая будет промываться.

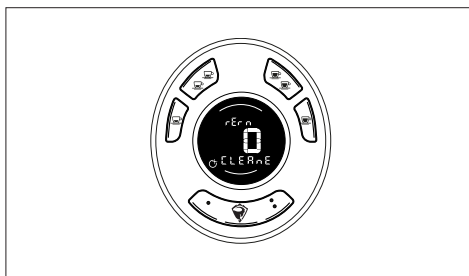
- Нажмите на кнопку K5 на выбранной группе, чтобы запустить цикл автоматической промывки.

На дисплее отображается номер этапа в виде обратного отсчета, в нижней части отображается надпись "CLEAN" и мигающая иконка промывки.



По окончании циклов промывки на дисплее отображается надпись "rEm" в верхней части и надпись "CLEAN" - в нижней.

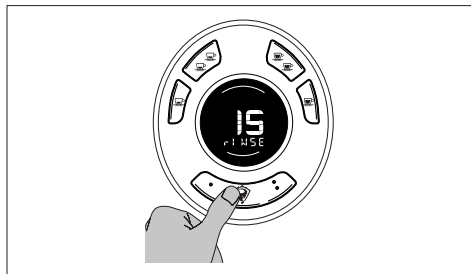
Группа готова к этапу ополаскивания.



- Установите холдер с глухим фильтром на группу, которую необходимо ополоснуть.

- Нажмите на кнопку K5, чтобы запустить ополаскивание.

На дисплее отображается номер этапа в виде обратного отсчета, в нижней части отображается надпись "rINSE".



После запуска автоматическую мойку группы нельзя остановить до ее полного завершения.

Если машина выключается во время автоматической мойки, при запуске она будет заблокирована до тех пор, пока мойка не завершится.

10 ПОДГОТОВКА К ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ СИЗ



Перед выполнением любых работ по очистке или текущему обслуживанию отключите машину от электросети и закройте запорный кран подачи воды.



РИСК ПОРАЖЕНИЯ ТОКОМ

Техническое обслуживание внутренней части машины должно проводиться после выключения и охлаждения машины. Главный выключатель должен находиться в положении «0» OFF.



ВНИМАНИЕ!

При выполнении специальных операций по техническому обслуживанию во время работы машины будьте очень осторожны.

Не используйте струи воды для очистки.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!

Действия, выполняемые на очистителе накипи (при наличии) см. в руководстве, прилагаемом к этому компоненту.



10.1 ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

В плановом техническом обслуживании перечислены все операции, которые должны выполняться по установленному графику для обеспечения исправной работы машины.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!

Все работы по плановому техническому обслуживанию должен осуществлять специализированный сервисный центр. Рекомендуется заключить договор на техническое обслуживание с местным сервисным центром на случай возникновения неисправностей при эксплуатации машины.



10.2 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПО МЕРЕ НЕОБХОДИМОСТИ

Здесь перечисляются определенные операции, которые необходимо выполнять при необходимости, например, к ним относится замена изношенного или сломанного компонента.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!

Любой случай, не указанный в таблице из главы “13 Неисправности, причины и способы устранения”, требует вмешательства работников сервисного центра.

11 ТЕХПОДДЕРЖКА И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

В случае возникновения любых проблем с машиной, а также при необходимости приобретения запасных частей обращайтесь только в авторизованную торговую сеть.

В случае ремонта используйте только оригинальные запасные части.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!

Использование неоригинальных или неодобренных производителем запасных частей считается несанкционированным действием.

УТИЛИЗАЦИЯ

12 УТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!

Перед выводом машины из эксплуатации опорожните водонагреватель.

Выводом из эксплуатации должны заниматься работники сервисного центра.

12.1 УТИЛИЗАЦИЯ

Перечеркнутый символ мусорного контейнера на оборудовании или его упаковке означает, что изделие в конце срока службы должно быть собрано отдельно от других отходов.

ИЗДЕЛИЕ ОТВЕЧАЕТ ТРЕБОВАНИЯМ
ДИРЕКТИВЫ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА
2012/19/ЕС.



По окончании срока службы прибора, прежде чем утилизировать его в соответствии с правилами раздельного сбора отходов, приведите его в нерабочее состояние: выньте вилку из розетки и перережьте кабель питания.

Прибор и все его принадлежности должны утилизироваться путем их соответствующей сортировки в соответствии с правилами, действующими в стране использования.

Надлежащий раздельный сбор для последующей утилизации списанного оборудования с целью переработки, обработки и экологически безопасной утилизации помогает избежать негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей и способствует повторному использованию и/или переработке материалов, из которых оно состоит.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!

Несанкционированная утилизация изделия влечет за собой применение административных санкций, предусмотренных действующими нормативными актами.

Ответственность за любые нарушения, допущенные заказчиком до, во время или после утилизации компонентов машины при толковании и применении соответствующих правил, несет исключительно заказчик.

12.2 УТИЛИЗАЦИЯ ВРЕДНЫХ ВЕЩЕСТВ

Для получения информации об утилизации вредных веществ обращайтесь к правилам страны утилизации оборудования и действуйте соответствующим образом.

НЕИСПРАВНОСТИ, ПРИЧИНЫ И СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ**13 НЕИСПРАВНОСТИ, ПРИЧИНЫ И СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ**

Далее приводится список некоторых неисправностей, которые могут возникнуть при использовании машины.

НЕИСПРАВНОСТИ	ПРИЧИНЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Из группы не выходит вода	Краны водопроводной сети или системы очистки закрыты	Откройте кран
	Засорен фильтр штуцера на входе воды	Демонтируйте и очистите. Проверьте регенерации смол системы очистки
	Засорен жиклер	Вызовите службу техподдержки
Вода не нагревается	Перегорел ТЭН	Вызовите службу техподдержки
	Сработал предохранительный термостат	Вызовите службу техподдержки
Подача осуществляется неравномерными дозами	Неисправность объемного дозатора	Вызовите службу техподдержки
Утечка из трубки пара при закрытом кране	Повреждена уплотнительная прокладка	Вызовите службу техподдержки
Утечка пара под ручку крана при открывании	Повреждение прокладки оси крана	Вызовите службу техподдержки
Недостаточное использование кофе	Неправильный размер гранул молотого кофе (слишком тонкий или слишком грубый помол)	Проверьте время измельчения и/или отрегулируйте помол
	Дисперсионная сетка и фильтры частично засорены	Вызовите службу техподдержки
	Неправильная температура рабочего водонагревателя	Вызовите службу техподдержки
Утечка между группой и холдером во время подачи	Поврежден уплотнитель раздаточной группы или неровный край фильтра	Вызовите службу техподдержки
Не работает вспениватель	Сломан датчик трубки пара (не взбивает и не нагревает напиток, мигают индикаторы кнопочной панели вспенивателя)	Вызовите службу техподдержки
Холодная вода для чая	Неправильная настройка смешиваемой воды	Отрегулируйте смешиваемую воду

НЕИСПРАВНОСТИ	ПРИЧИНЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Кофе слишком холодный	Машина не готова к работе	Дождитесь достижения температуры
	Наличие накипи в водонагревателе	Вызовите службу техподдержки
Машина не подает горячую воду	Машина не готова к работе	Дождитесь достижения температуры
	Неисправен электромагнитный клапан подачи	Вызовите службу техподдержки
	Закупорка каналов подачи	Вызовите службу техподдержки для выполнения процедуры очистки от накипи
Отсутствует или слишком медленный пролив кофе	Недостаточное водоснабжение	Проверьте водопроводную линию
	Забито отверстие подачи холдера	Хорошо очистите холдер специальным моющим средством или зубочисткой
	Слишком мелкий помол Возможное появление ошибки AL70 на дисплее группы	Отрегулируйте кофемолку-дозатор
Отсутствует кофе	Неисправность электромагнитного клапана группы	Вызовите службу техподдержки
	Закупорка жиклера группы (возможная накипь)	Вызовите службу техподдержки
Машина не подает пар	Закупорка форсунки подачи	Очистите
	Закупорка каналов подачи	Вызовите службу техподдержки для выполнения процедуры очистки от накипи
	Неисправен кран подачи пара	Вызовите службу техподдержки
Кофе вытекает из краев холдера	Остатки грязи в корпусе холдера препятствуют вытеканию кофе из носика	Очистите
	Изношено уплотнение группы	Замените его
	Засорены дисперсионные сетки	Очистите или замените



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!

По всем неисправностям, не включенным в эту таблицу, обращайтесь в отдел технического обслуживания.

13.1 АВАРИЙНЫЕ СИГНАЛЫ

Машина сигнализирует о возникновении аварийной ситуации миганием всех индикаторов на панелях.

Ошибки группы указываются на соответствующей группе.

Аварийные сигналы, связанные с водонагревателем, подаются на все группы одновременно.

В центре дисплея отображается надпись “ALXX” (XX указывает номер аварийного сигнала, напр. 06).



Код	Аварийный сигнал
05	Короткое замыкание датчика кофейной группы (отображается на соответствующей группе)
06	Датчик кофейной группы оборван или отсоединен (отображается на соответствующей группе)
13	Короткое замыкание датчика устройства подогрева чашек
12	Датчик устройства подогрева чашек разомкнут или не подключен
99	Короткое замыкание датчика рабочего водонагревателя
98	Датчик рабочего водонагревателя разомкнут или не подключен
31	Короткое замыкание электромагнитного клапана GR1
30	Электромагнитный клапан GR1 разомкнут или не подсоединен
33	Короткое замыкание электромагнитного клапана GR2

Код	Аварийный сигнал
32	Электромагнитный клапан GR2 разомкнут или не подсоединен
35	Короткое замыкание электромагнитного клапана GR3
34	Электромагнитный клапан GR3 разомкнут или не подсоединен
37	Короткое замыкание электромагнитного клапана заполнения водонагревателя
36	Электромагнитный клапан заполнения водонагревателя разомкнут или не подключен
39	Короткое замыкание электромагнитного клапана горячей воды
38	Электромагнитный клапан горячей воды разомкнут или не подсоединен
46	Избыточная температура водонагревателя
70	Отсутствие импульсов от объемного датчика GR (отображается на соответствующей группе)
15	Тайм-аут заполнения водонагревателя
16	Тайм-аут нагрева водонагревателя
20	Тайм-аут нагрева GR (отображается на соответствующей группе)
50	Отсутствует связь с панелью (отображается на соответствующей группе)
55	Беспроводная связь
08	Датчик трубки подачи пара TVC не подключен
09	Короткое замыкание датчика трубки подачи пара TVC

Think
about
it!

SANREMO s.r.l.

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