



## D8

**User, installation and servicing instructions** EN  
(Original instructions)

**Manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien** FR  
(Instructions originales)

**Professional coffee machine**

**Machine à café professionnelle**



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.**

Nous vous félicitons d'avoir acheté un produit SANREMO : chacun de nos articles est le fruit d'une recherche attentive, en collaboration permanente avec les amateurs de café du monde entier. Voilà pourquoi votre opinion est extrêmement importante pour nous : grâce à votre expérience et collaboration nous saurons nous améliorer de jour en jour pour obtenir toujours le meilleur de chaque création SANREMO.

**SANREMO, think about it.**

**ENGLISH** ..... **4**  
**FRANÇAIS** ..... **61**



**EN Manufacturer**

**FR Fabricant**

**SANREMO coffe machines s.r.l.**

Via Giacomo Bortolan, 52

31050 Vascon di Carbonera (Treviso) ITALY

Tel. +39.0422.498900 - Fax.+39.0422.448935

[www.sanremomachines.com](http://www.sanremomachines.com)

[info@sanremomachines.com](mailto:info@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.

<div style="text-align: center;"> <h1 style="margin: 0;">SANREMO</h1> <h2 style="margin: 0;">COFFEEMACHINES</h2> </div> <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 style="text-align: center;"><b>MADE IN ITALY</b> Via G. Bortolan, 52 31050 VASCON (TV) ITALY</p> <div style="text-align: center; border: 1px dashed black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">  </div> <div style="text-align: 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](http://www.sanremomachines.com)

[info@sanremomachines.com](mailto: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

<b>1</b>	<b>GENERAL WARNINGS.....</b>	<b>9</b>
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
<b>2</b>	<b>SAFETY.....</b>	<b>13</b>
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
<b>3</b>	<b>DESCRIPTION OF THE MACHINE.....</b>	<b>15</b>
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
<b>4</b>	<b>TRANSPORT AND HANDLING.....</b>	<b>21</b>
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

<b>5</b>	<b>INSTALLATION .....</b>	<b>24</b>
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.....	26
5.4	PRELIMINARY CHECKS.....	26
5.5	CONNECTIONS.....	27
5.5.1	HYDRAULIC CONNECTION.....	27
5.5.2	ELECTRICAL CONNECTION.....	29
<b>6</b>	<b>FIRST START-UP .....</b>	<b>31</b>
6.1	WATER FILLING IN THE BOILER.....	31
6.2	TURNING ON THE MACHINE.....	31
6.2.1	HEATING.....	32
6.2.2	SETTING DOSES.....	34
<b>7</b>	<b>OPERATION.....</b>	<b>37</b>
7.1	CONTROL PANEL.....	37
7.2	COFFEE DISPENSING.....	38
7.3	PRE-INFUSION.....	39
7.4	PURGE.....	39
7.5	STEAM DISPENSING.....	39
7.6	HOT WATER DISPENSING.....	40
7.7	SWITCH-OFF AND ECO MODE.....	40
<b>8</b>	<b>TECHNICAL MENU .....</b>	<b>42</b>
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 .....	45
8.5	PRE-INFUSION SETTING.....	46
8.6	ENABLING 7 DOSES.....	47
8.7	PURGE ENABLING .....	48
8.8	CONTINUOUS DOSE OR PROGRAMMED DOSE ON K5 .....	49
<b>9</b>	<b>CLEANING.....</b>	<b>50</b>
9.1	GENERAL WARNINGS.....	50
9.2	DAILY CLEANING .....	50
9.2.1	BODY AND CUP SUPPORT PLATE.....	50
9.2.2	FILTER HOLDER .....	50
9.2.3	STEAM WAND .....	50
9.2.4	GRID .....	50
9.2.5	HOT WATER DIFFUSER .....	50
9.2.6	DISPENSING GROUP .....	50
9.2.7	CLEANING THE DRAIN PLATE.....	51
9.3	AUTOMATIC CLEANING .....	51
9.3.1	SINGLE GROUP AUTOMATIC WASHING .....	51
9.3.2	AUTOMATIC WASHING OF ALL GROUPS .....	52
<b>10</b>	<b>MAINTENANCE PREPARATION .....</b>	<b>54</b>
10.1	SCHEDULED MAINTENANCE .....	54
10.2	MAINTENANCE AS REQUIRED.....	55
<b>11</b>	<b>TECHNICAL SERVICE AND SPARE PARTS.....</b>	<b>55</b>
<b>12</b>	<b>DISPOSAL OF THE MACHINE .....</b>	<b>56</b>
12.1	DISPOSAL.....	56
12.2	DISPOSAL OF HARMFUL SUBSTANCES .....	56
<b>13</b>	<b>MALFUNCTION CAUSES AND SOLUTIONS.....</b>	<b>57</b>
13.1	ALARMS .....	60

## GENERAL RULES AND WARNINGS

### 1 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.

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.



#### 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.

## 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	
	<b>Caution:</b> Failure to observe this warning may result in faults or malfunctions. <b>Warning:</b> Failure to observe this warning may result in personal damage and/or material damage to the machine.
	<b>Information, Tip, Note.</b> 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.

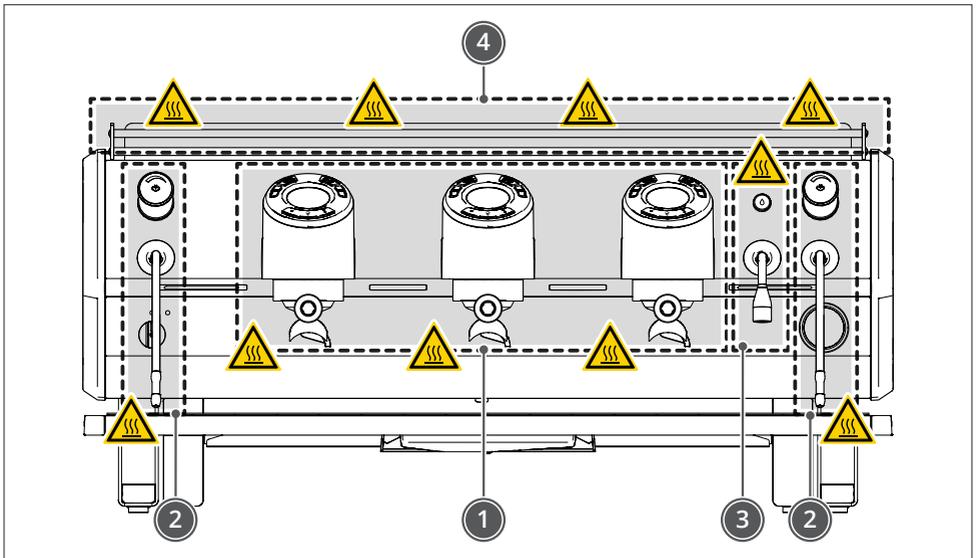
### 2.4 AREAS WITH RESIDUAL RISKS

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

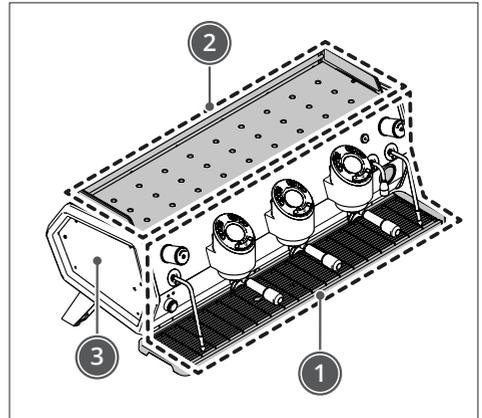
The D8 family belongs to the category of Professional Machines for espresso coffee production.

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.

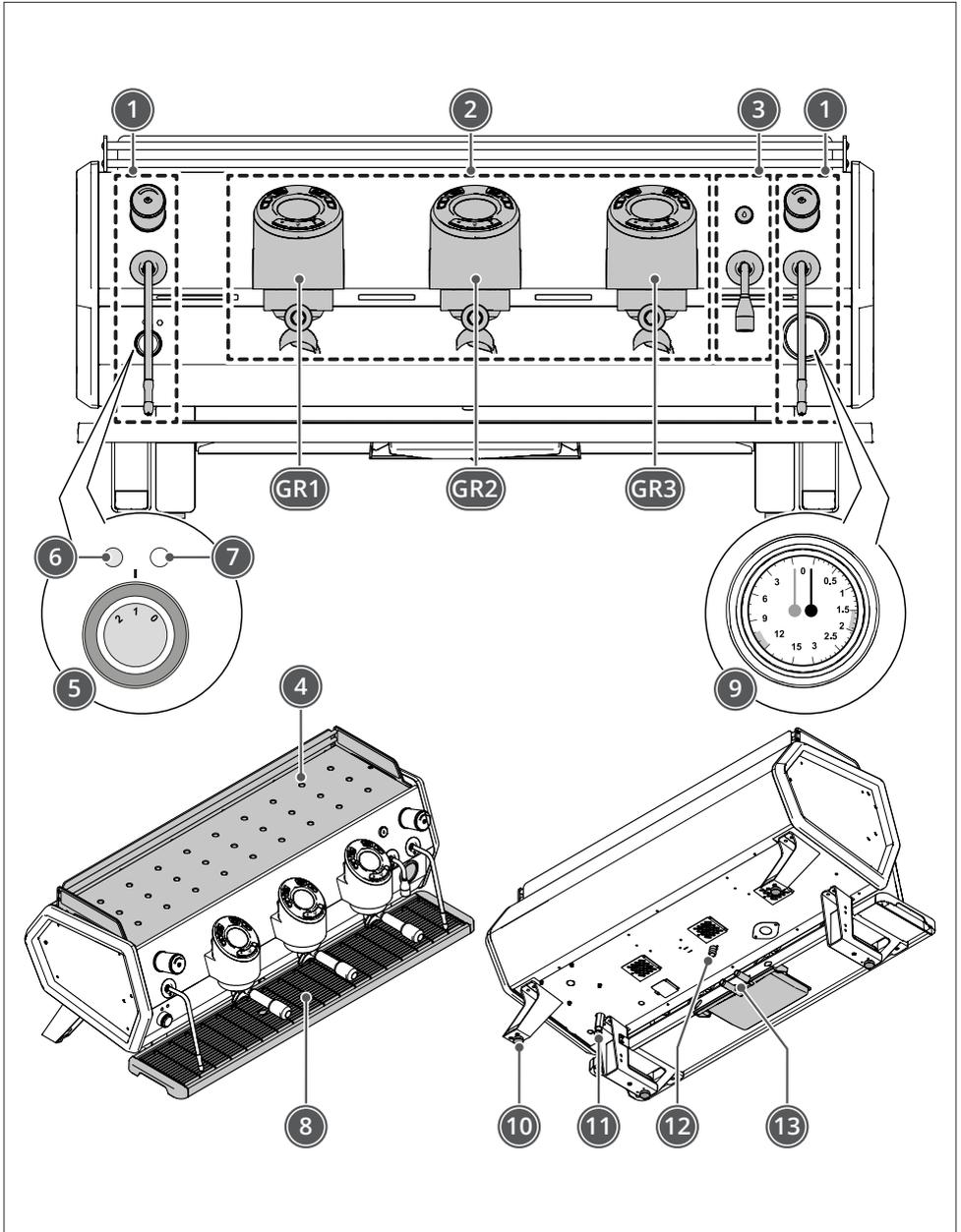
The main structure of the machine is entirely made of steel and can be divided into three areas:

- 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

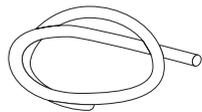


## 3.1.1 KEY TO COMPONENTS

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 - Position 2: 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

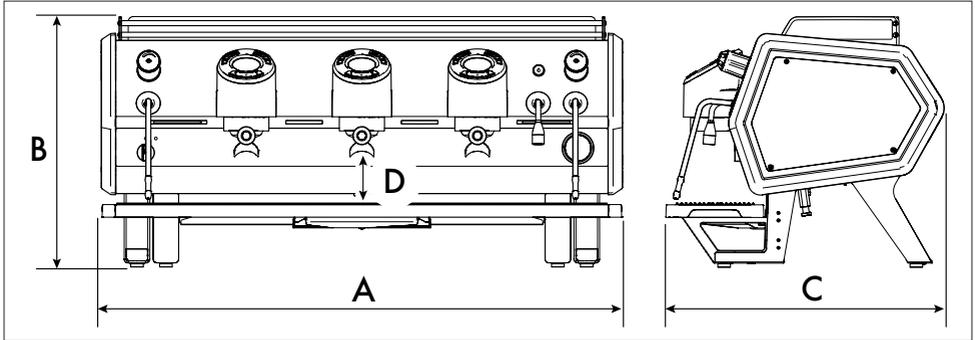
The scope of delivery of the machine includes:

<b>Cleaning accessories</b>	
Brush	
Blind filter	
<b>Installation accessories</b>	
Drinking water supply pipe	
Dirty water drain pipe with fastening tie	
<b>Coffee dispensing accessories</b>	
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	
<b>Documentation</b>	
Use and Maintenance Manual	

**3.2 TECHNICAL DATA**

DESCRIPTION		U.o.M.	2 GROUPS	3 GROUPS
Groups		n°	2	3
Ambient operating temperature		°F	41 ÷ 95	
Maximum water supply pressure		bar/Psi	6 / 87	
Relative humidity (non-condensing)		%	≤70	
Noise		dBA	≤70	
Service boiler capacity		US gal	1,8	2,9
Power supply voltage		V	110 ÷ 120 / 208 ÷ 240V / 60Hz	
Boiler heating element power		kW	3,50 /4,50	4,50/5,50
Cartridge heating element power		kW	0,30	
Heating element power		kW	0,20	
Cup heating plate heating element power		kW	0,20	0,25
Electric pump power		kW	0,15	
Total power		kW	4,5/5,4	5,7/6,9
Maximum coffee circuit pressure		bar/Psi	12/174	
Maximum service boiler pressure		bar/Psi	0,80÷1,50/ 11,6÷21,75	
Coffee dispensing pressure		bar/Psi	9 / 130	
Net weight	empty	lb	127,8	156,5
	loaded	lb	150	159,4
Gross weight		lb	187	209

**3.2.1 DIMENSIONS**



DESCRIPTION		U.o.M.	2 GROUPS	3 GROUPS
A	Width	inch	31,8	40,8
B	Height	inch	19,6	
C	Depth	inch	21,8	
D	Spout/cup support plate distance	STANDARD	inch	3,5
		TALL	inch	5,6

## 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

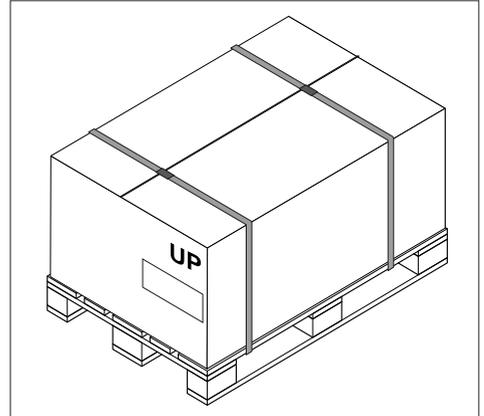


#### IMPORTANT

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.

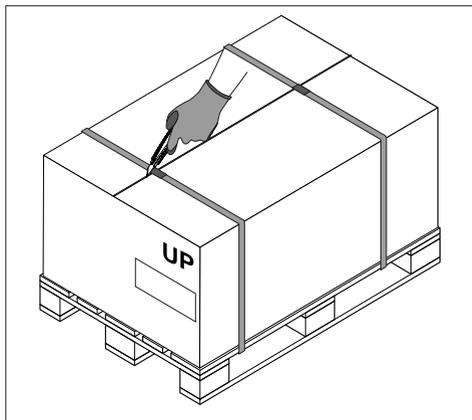


Place the package on a flat surface:

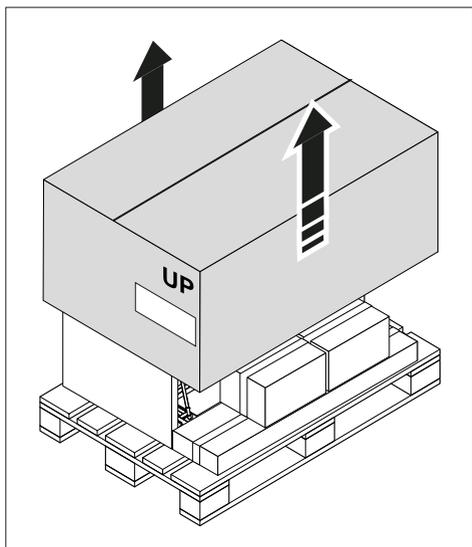
- able to support the weight of the package;
- with enough space to move around and inspect the closed package.

For unpacking:

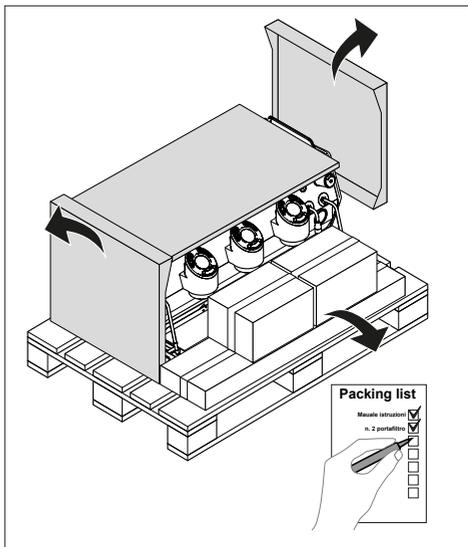
- cut the straps;



- 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.

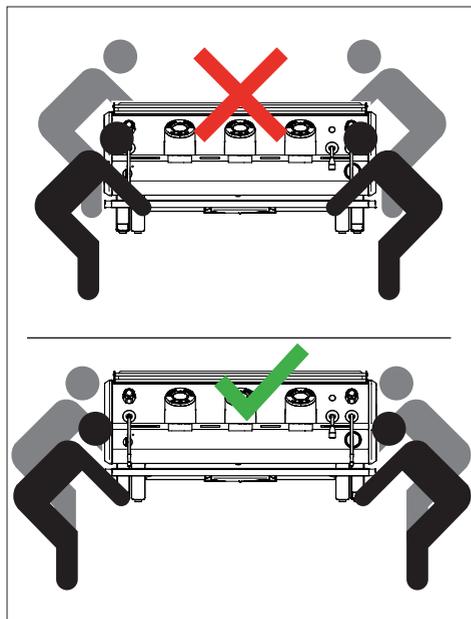
### 4.3.2 HANDLING WITH MECHANICAL MEANS

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

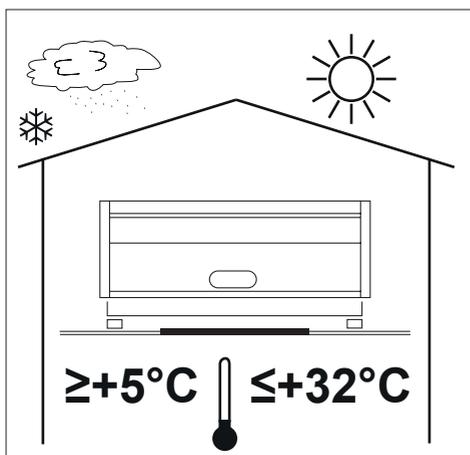
### 5 INSTALLATION



#### 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 "8 Technical menu" page 42);
- 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

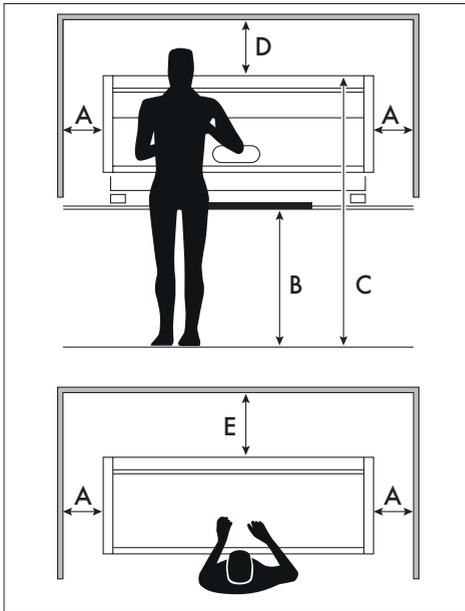
The water preparation requires:

- 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  $5^{\circ}\text{fH}$  (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  $6\text{bar}$  ( $0,6\text{Mpa}$ ).

**5.3 MINIMUM INSTALLATION SPACES**



Ref.	Distance	U.o.M.
A	≥ 20	inch
B	≥ 40	inch
C	≥ 60	inch
D	≥ 24	inch
E	≥ 2	inch

**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.



**IMPORTANT**

Water and waste piping and connections shall comply with the ICC International Plumbing Code 2003,11 or to the IAPMO Uniform Plumbing Code 2003.



**IMPORTANT**

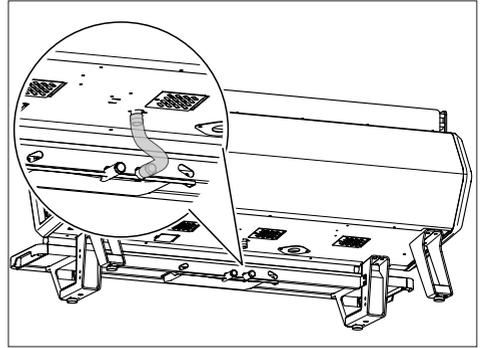
The equipment is to be installed with adequate backflow protection to comply with applicable federal, state, and local codes.

**5.5.1 HYDRAULIC CONNECTION**

**5.5.1.1 Drain**

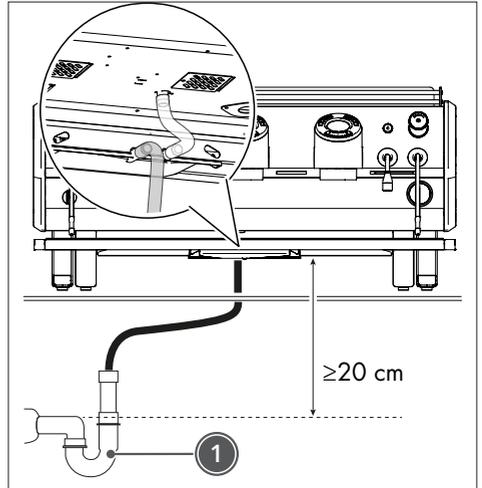
To connect the machine to the waste water drain:

- connect the machine drain to the drain tray;



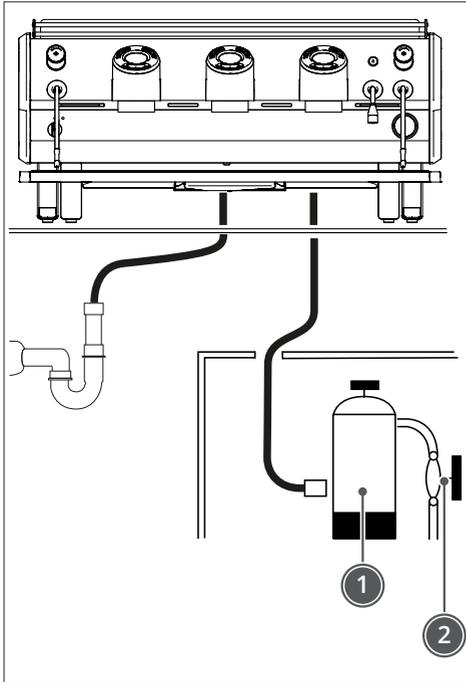
- connect the drain tray to the previously prepared drain pipe.

The connection must be made by means of a trap (1), which must be placed at least 7,9inch 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.

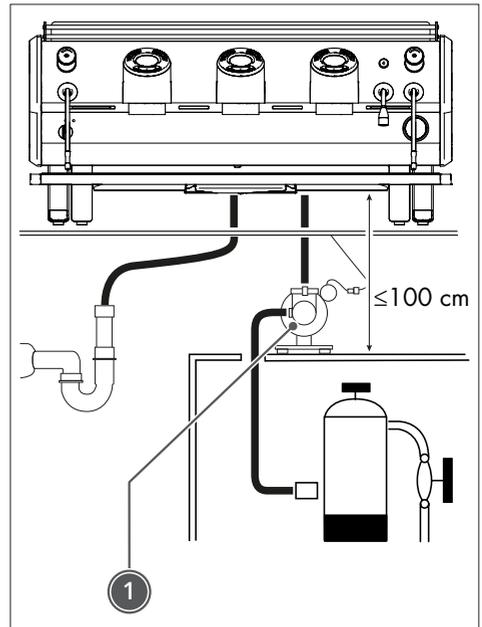
### 5.5.1.3 Filling with external pump

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 39inch.

The pump (1) should be installed with a space of at least 2inch 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.

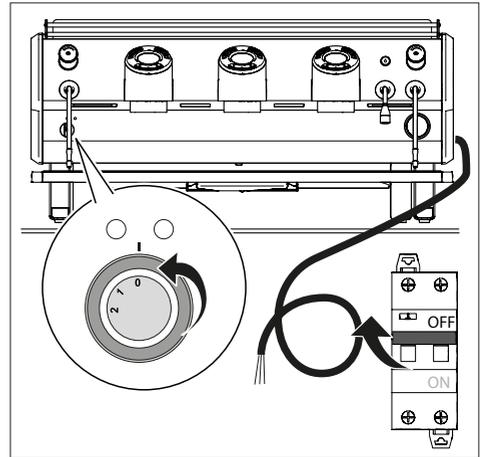
The power supply line of the machine must:

- be equipped with an omnipolar automatic disconnecting switch in accordance with the disconnection specifications in overvoltage 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.

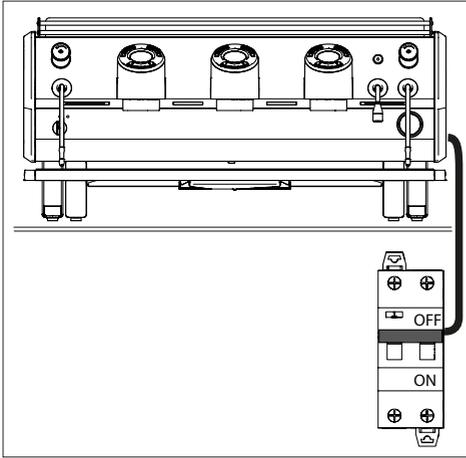
To connect the machine to the power mains:

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

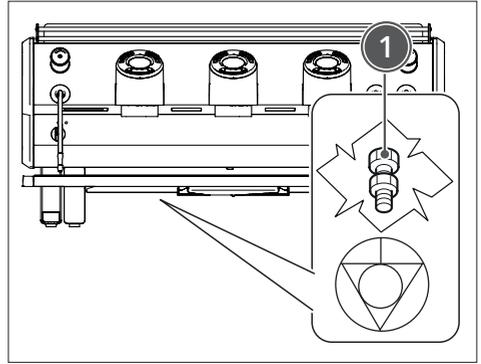


- check that the mains voltage provided in the room matches the corresponding value on the machine's nameplate;

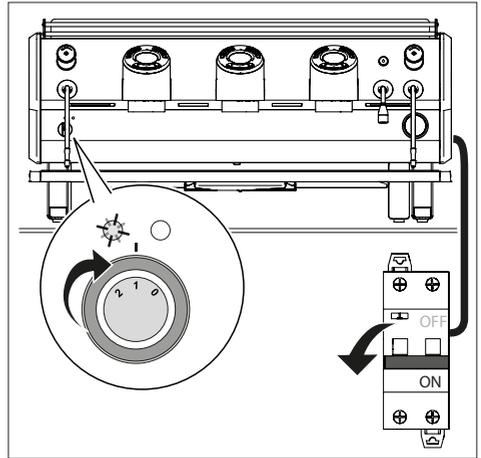
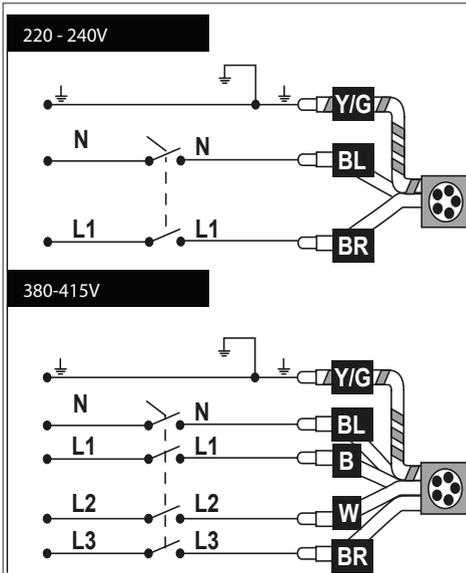
- wire the machine to the room mains;



- connect the earth rod to the equipotential conductor of the room;



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



## STARTING THE MACHINE

### 6 FIRST START-UP



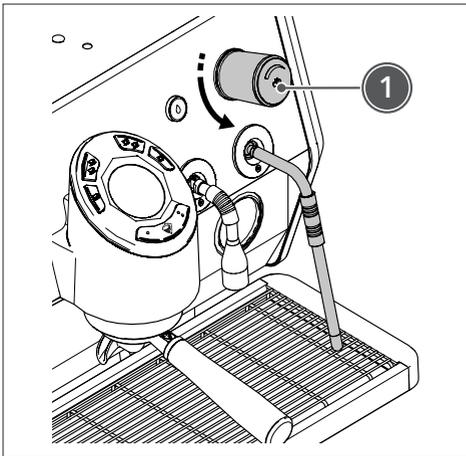
#### IMPORTANT

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

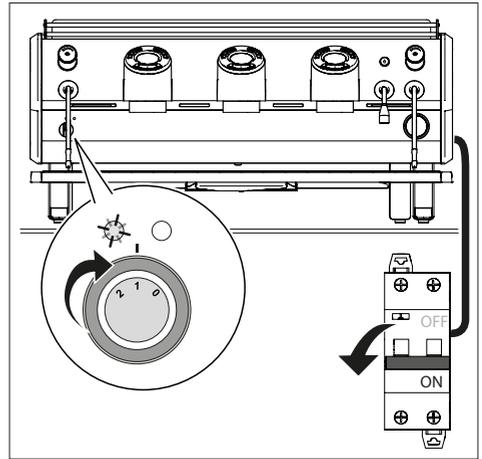
#### 6.1 WATER FILLING IN THE BOILER

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

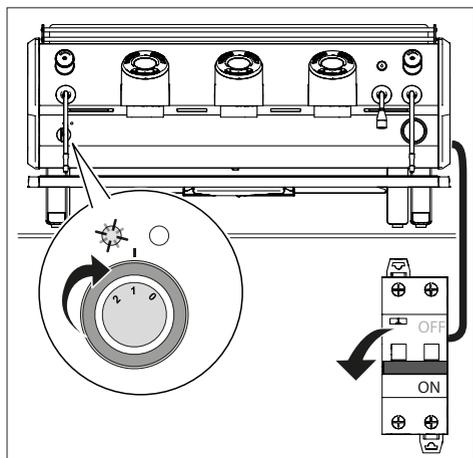
Turn the machine off and on again to complete the water intake in the boiler.

#### 6.2 TURNING ON THE MACHINE

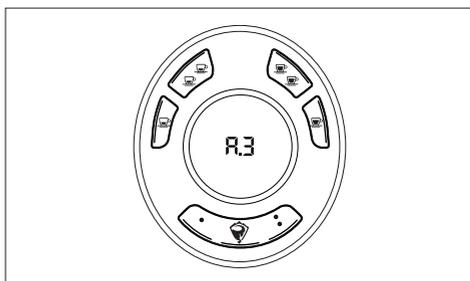
To turn on the machine, proceed as fol-

lows:

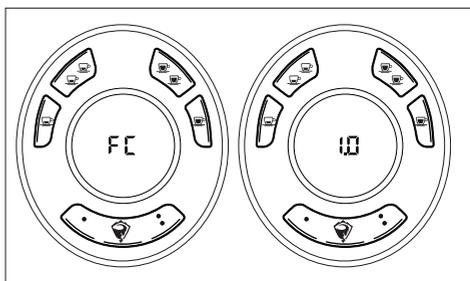
- turn on the main system switch;
- turn on the machine, turn the switch to position "1";
- check that line light, if provided, turns on.



- the number of the group for 5 seconds;

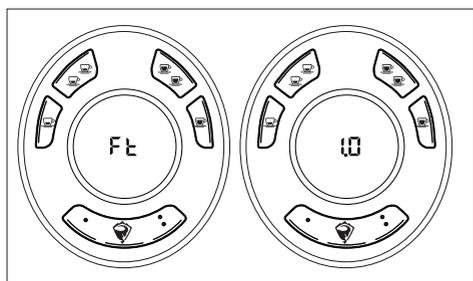


- the control board firmware version.



The mini-display of the keypads shows in sequence:

- the keypad firmware version;



## 6.2.1 HEATING

### 6.2.1.1 Preset temperature

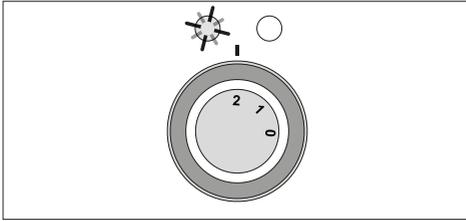
The boiler temperature is set to 123°C by default.

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

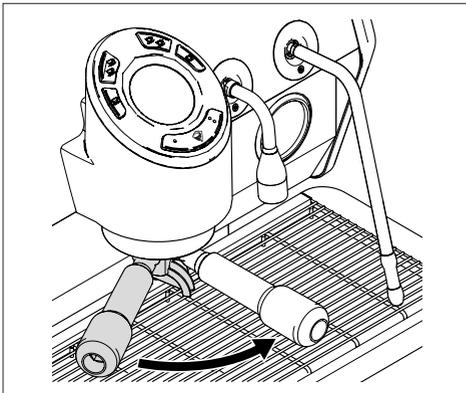
### 6.2.1.2 Heating phase

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

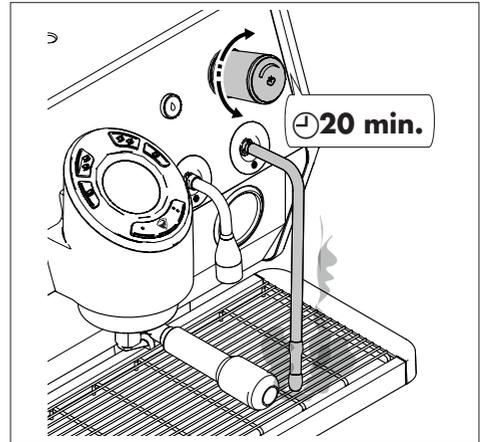
- turn the switch to position "2";



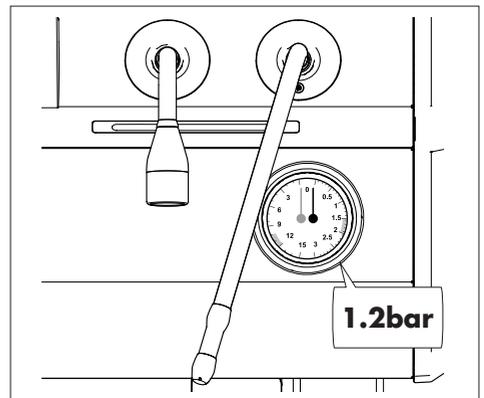
- attach the filter holders to the dispensing groups;



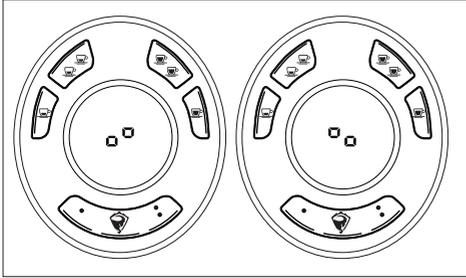
- move the steam wands on the grid, open the steam dispensing taps and leave them open;
- wait for steam to come out of the relevant wands (about 15/20 minutes), then close the steam dispensing taps;



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

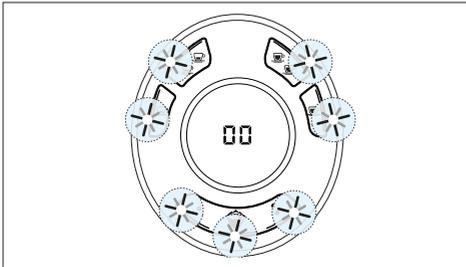


During the machine heating phase, the mini-display shows an animation indicating that the machine is not ready and all the LEDs on the keypads are off.



At the end of heating, the mini-display shows "00".

The LEDs of the keypads light up.



## 6.2.2 SETTING DOSES

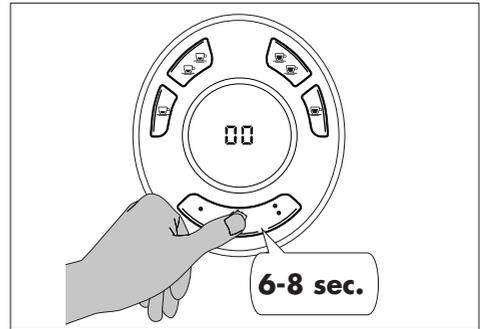
### 6.2.2.1 Setting coffee doses

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

Groups can be set independently.

Below is the procedure for setting doses:

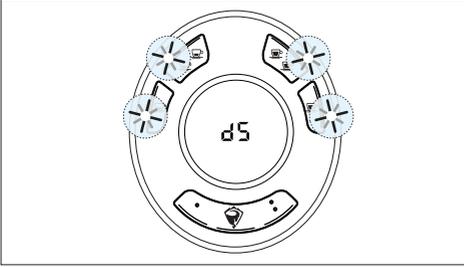
- press the button K5 for 6/8 seconds on the group to be programmed.



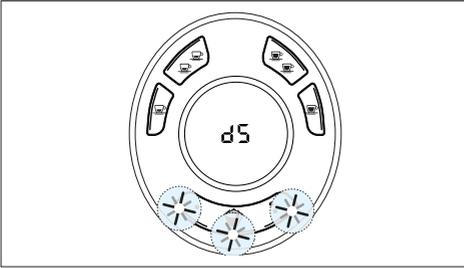
The mini-display shows the indication "dS".

The bottom LEDs flash to indicate the dose programming status:

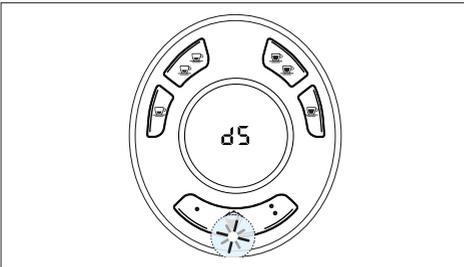
- the machine has no programmed doses: LEDs from L1 to L4 are lit;



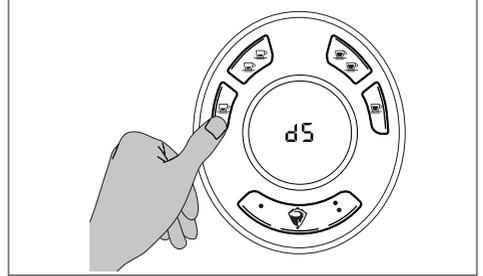
- the machine is programmed for 5 doses: LEDs from L5 to L7 flash;



- the machine is programmed for 7 doses: only the LED L5 flashes.

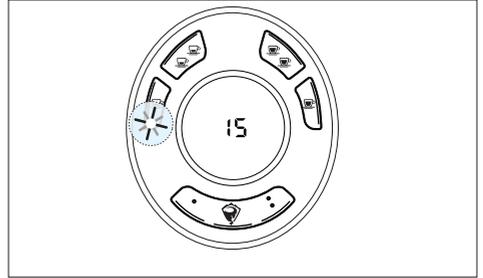


- Press the button for the dose to be programmed.

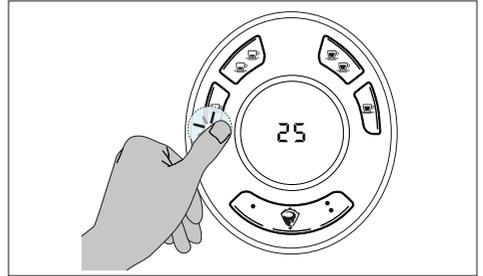


The machine starts dispensing, the mini-display shows the elapsed time.

The LED of the selected dose remains lit on the group.



- Press any button to end the dose.



The LEDs of the doses not yet programmed light up and the mini-display shows the time of the last dispensed dose.



The LED L5 flashes (or the lower group of LEDs).

It is now possible to program a new dose.

When programming is complete, wait for the machine to save the new settings.

The groups can be programmed independently in the same way.

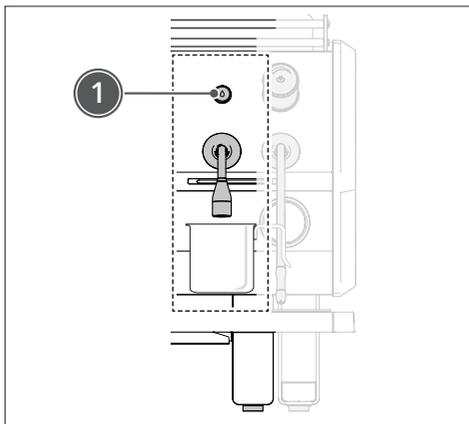
The doses set on the group GR1 are copied to all groups. The water dose seconds will be shown on the group with the highest number.

Programming of 7 doses is only possible with machine enabled.

### 6.2.2.2 Setting water doses

It is possible to set a double dose for hot water dispensing (if the machine is enabled).

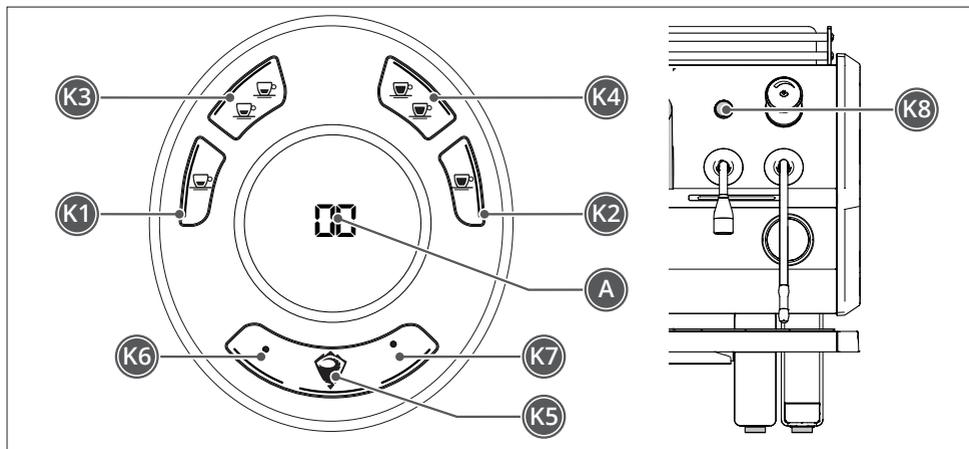
- press the button K8 (1) once to set the first dose of water;
- press the button K8 (1) twice to set the second dose of water;



## OPERATION

### 7 OPERATION

#### 7.1 CONTROL PANEL



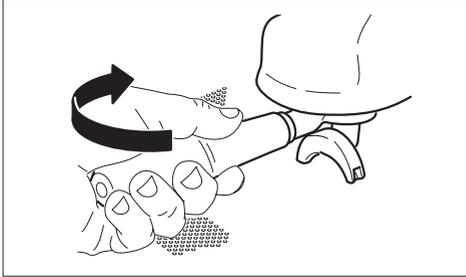
Buttons		Description	Specific function	
Pos.	LED			
K1	L1	Dispensing of 1 coffees	K5+K1	Single group automatic washing
K2	L2	Dispensing of 1 long coffee	K5+K2	Cup heating plate ON
K3	L3	Dispensing of 2 coffees	K5+K3	OFF or ECO
K4	L4	Dispensing of 2 long coffees	K5+K4	Automatic washing of all groups
K5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

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.

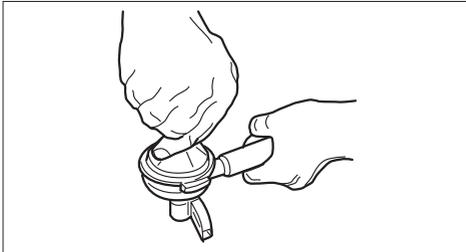
## 7.2 COFFEE DISPENSING

To dispense coffee, proceed as follows:

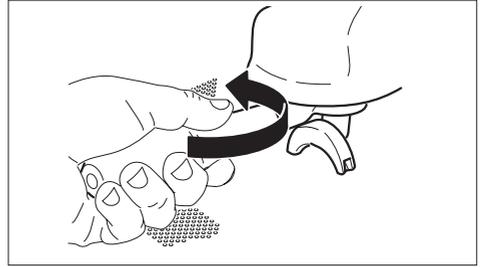
- release the filter holder from the dispenser, empty it if necessary;



- 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;



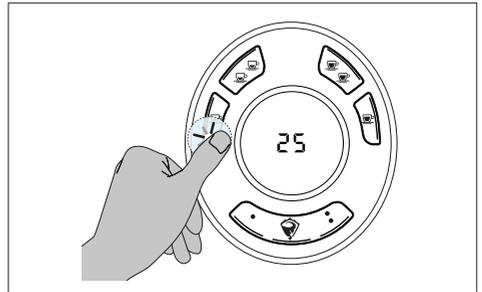
- reattach the filter holder to the group securely, but do not overtighten it;



- 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 mini-display shows the elapsed time to complete the operation.



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

### 7.3 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.

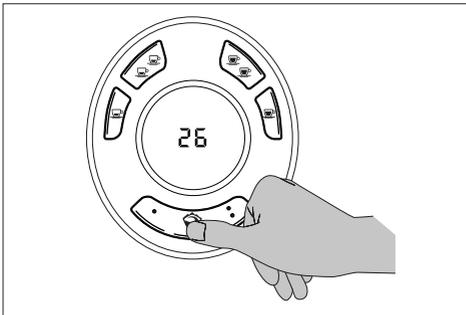
To enable pre-infusion, see "9 Cleaning" page 50.

### 7.4 PURGE

The machine is delivered with the purge function enabled.

To start the purge, proceed as follows:

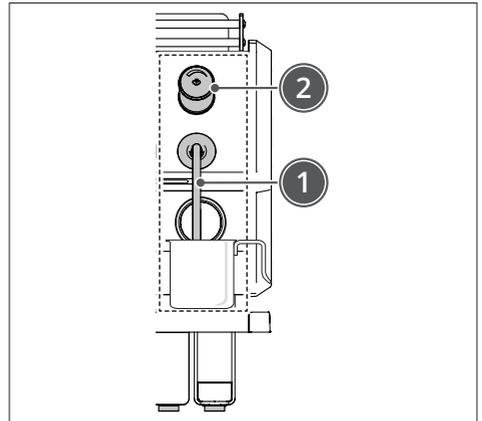
- press the button K5 to start the purge
  - press once to perform the purge (spout automatic cleaning with 20ml of water);
  - press twice for continuous dispensing.



### 7.5 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.



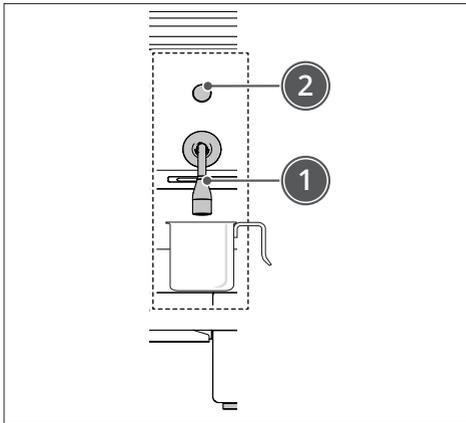
#### **THERMAL HAZARD**

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

## 7.6 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;



- a countdown is shown on the the group closest to the water tap to indicate how much time is left until the end of dispensing.



### **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.**

## 7.7 SWITCH-OFF AND ECO MODE

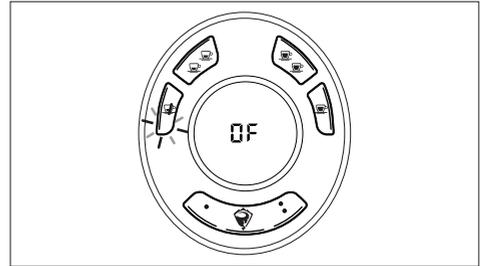
To switch off the machine or set it to ECO mode, proceed as follows:

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

The machine switches off.

The LED L1 flashes slowly.

The mini-display shows the indication "OF" for 10 seconds.



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

The machine sets to ECO mode.

The LED L1 flashes quickly.

The mini-display shows the indication "EC" for 10 seconds.

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

The sequence of statuses is OFF -> ECO -> last dispensing time.

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.

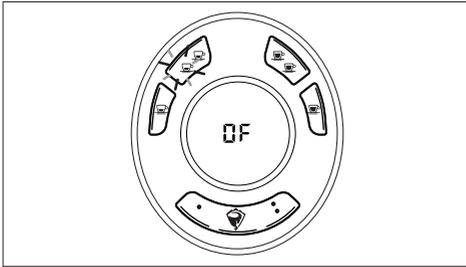
To switch off the group GR2 or GR3 or to set them to ECO mode, proceed as follows:

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

The group switches off.

The LED L3 flashes slowly.

The mini-display shows the indication "OF" for 10 seconds.



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

The group concerned sets to ECO mode.

The LED L3 flashes quickly.

The mini-display shows the indication "EC" for 10 seconds.

- 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

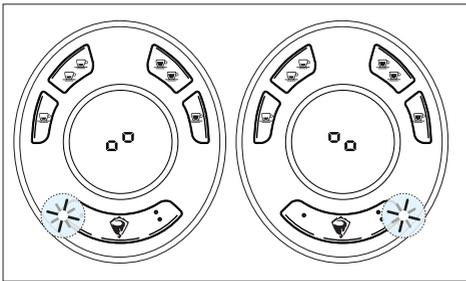
To access the user menu, press the button K5 on the group GR1 and then the button K8, or press and hold the button K5 on the group GR1 for more than 10 seconds.

The LEDs of group GR1 light up clockwise and then anti-clockwise to indicate that access was performed.

At the end of this phase the machine enters a stand-by status, waiting for the selection by the user.

The mini-display shows an animation to indicate that the machine is ready.

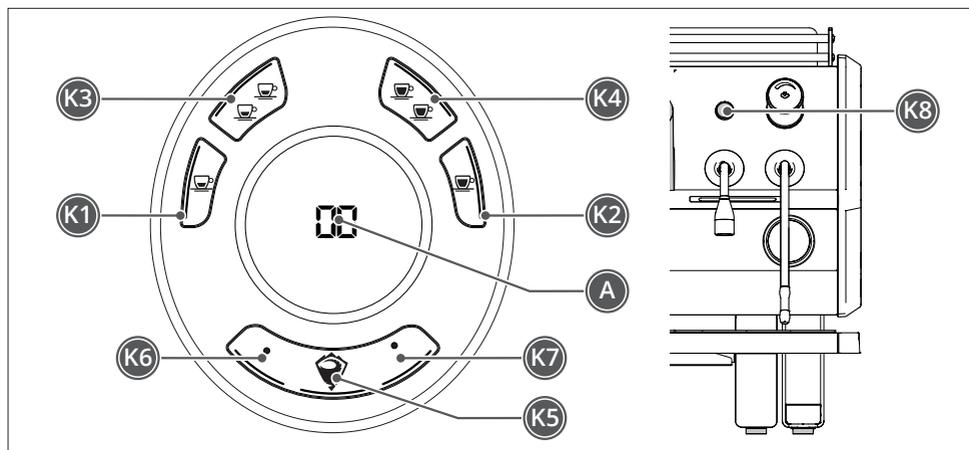
The LEDs L6 and L7 flash alternately.



#### 8.1.1 TECHNICAL USER MENU OVERVIEW

- ↳ Boiler temperature setting (only if enabled in the technical menu, default OFF)
- ↳ Group temperature setting (only if enabled in the technical menu, default OFF)
- ↳ Pre-infusion enabling (only if enabled in the technical menu, default OFF)
  - Single doses
  - Double doses
- ↳ Setting of the number of available doses
  - 5 doses (default)
  - 7 doses
- ↳ Manual K5 dose enabling as programmed dose
- ↳ Enabling of Purge function on manual button K5

**8.2 TECHNICAL USER MENU BUTTONS**



Buttons	Adjustment
K1	Boiler temperature setting
K2	Group temperature setting
K3	Pre-infusion setting
K4	Keypad setting 5 / 7 doses
K5	Select / Confirm
K6	PURGE enabled
K7	Programmed dose enabled on K5
K8	Menu access

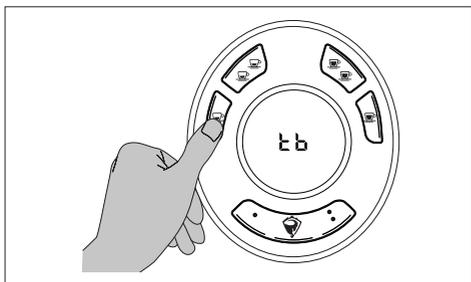
### 8.3 BOILER TEMPERATURE SETTING

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

To set the boiler temperature, proceed as follows:

- enter the technical user menu, see "13 Malfunction causes and solutions" page 57;
- press the button K1.

The mini-display shows the indication "tb".



The boiler can be set as shown in the table:

Buttons	Set temperature
K1	120°C
K3	123°C
K4	126°C

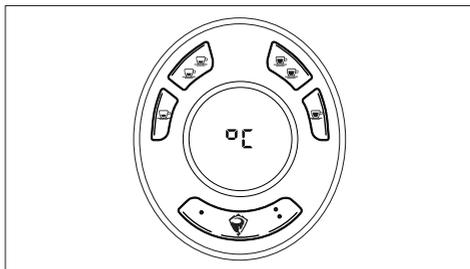
To confirm, press the button K5, the system returns to the waiting phase for selection.

To set the temperature scale, proceed as follows:

- press the button K7 to change the unit of measurement of degrees from Celsius to Fahrenheit;

The LED L7 is off.

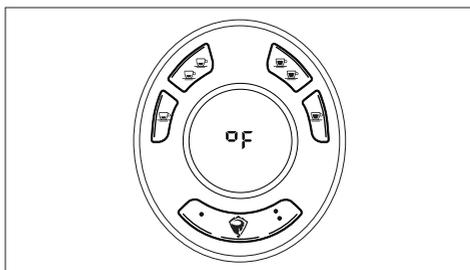
The mini-display shows the indication "°C".



- Press the button K7 again to switch to Fahrenheit.

The LED L7 is on.

The mini-display shows the indication "°F".



The LED on indicates the set temperature.

The mini-display shows the set temperature (e.g. C1-23 / F2-53) as scrolling text.

**8.4 GROUP TEMPERATURE**

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

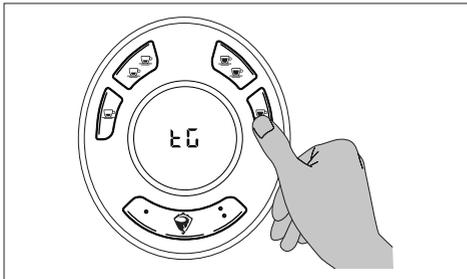
The group temperature can be set as shown in the table:

Buttons	LED	LED status	T (°C)
K1	L1	Steady ON	91
		Flashing	92
K2	L2	Steady ON	97
		Flashing	98
K3	L3	Steady ON	93
		Flashing	94
K4	L4	Steady ON	95
		Flashing	96
K6	L6	Steady ON	90°C
K7	L7	OFF	Celsius
		ON	Fahrenheit

To set the group temperature, proceed as follows:

- enter the technical user menu, see "13 Malfunction causes and solutions" page 57;
- press the button K2.

The mini-display shows the indication "tG".



The LED on indicates the set temperature (e.g. LED L1 steady on).

The mini-display shows the corresponding temperature (e.g. 91°C).

If the temperature is set in Fahrenheit scale the corresponding integer is scrolled on the mini-display with the addition of a final F (e.g. 19->99->9F).



- Press the button corresponding to the desired temperature:
  - the first press of the key switches on the LED (e.g. button K4 -> 95°C, LED L4 is on);
  - the second press causes the LED to flash (e.g. button K4 with LED L4 on -> 96°C, LED L4 flashes).

Pressing the same button consecutively changes the status of the function in a cyclic manner.

To set the temperature scale, see "8.3 Boiler temperature setting" page 44.

## 8.5 PRE-INFUSION SETTING

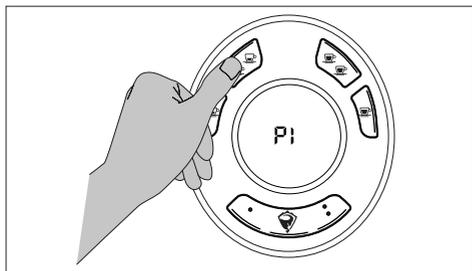
The machine is delivered with the pre-infusion function disabled.

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

To set pre-infusion, proceed as follows:

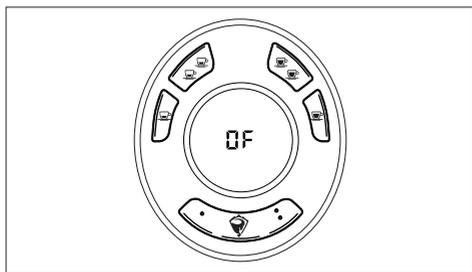
- enter the technical user menu, see "13 Malfunction causes and solutions" page 57;
- press the button K3.

The mini-display shows the indication "Pi".



With all LEDs off, the pre-infusion is disabled.

The mini-display shows the indication "OF".



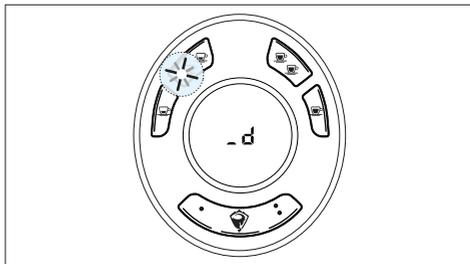
With LED L1 on, pre-infusion is enabled for single doses.

The mini-display shows the indication "S\_".



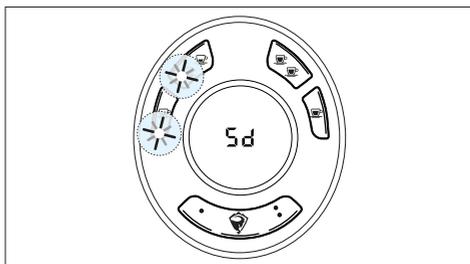
With LED L3 on, pre-infusion is enabled for double doses.

The mini-display shows the indication "\_d".



With LEDs L1 and L3 on, pre-infusion is enabled for all doses.

The mini-display shows the indication "Sd".



- Press the button K5 to confirm. The system returns to the waiting phase for selection.

### 8.6 ENABLING 7 DOSES

The machine is delivered with a setting of 5 doses.

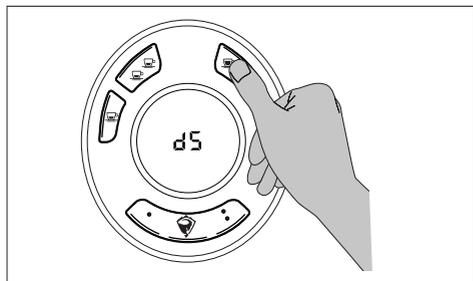
A dose can be made with buttons K6 and K7.

If the option is disabled, 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 LEDs L6, L5 and L7 will turn on.

To enable extra doses, proceed as follows:

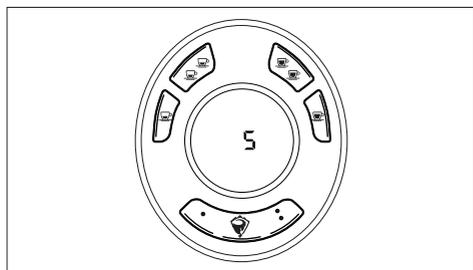
- enter the technical user menu, see "13 Malfunction causes and solutions" page 57;
- press the button K4.

The mini-display shows the indication "d5".



With the LED L4 off, additional dispensing is disabled.

The mini-display shows the indication "5".



- Press the button K4 to change the setting.

The LED L4 lights up.

The mini-display shows the indication "7".



Pressing the button K4 consecutively changes the status of the function in a cyclic manner.

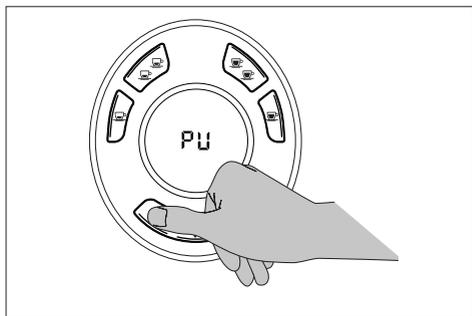
## 8.7 PURGE ENABLING

The machine is delivered with the purge function enabled.

To enable the purge, proceed as follows:

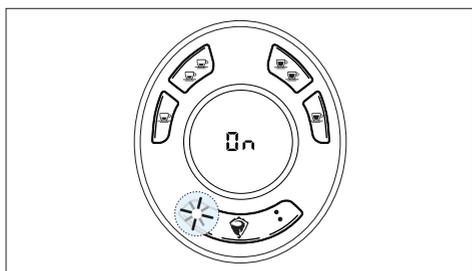
- enter the technical user menu, see "13 Malfunction causes and solutions" page 57;
- press the button K6.

The mini-display shows the indication "PU".



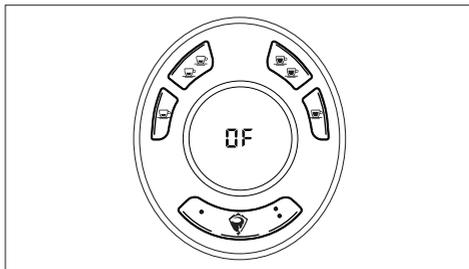
With LED L6 on, the purge function is enabled.

The mini-display shows the indication "On".



With LED L6 off, the purge function is disabled.

The mini-display shows the indication "OF".



- Press the button K6 to change the selection.

If the purge is enabled, the button K5 must be pressed twice in quick succession to have a manual dispensing.

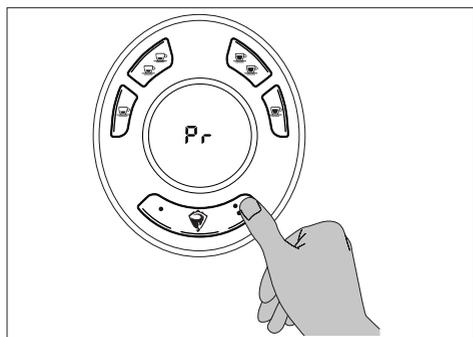
### 8.8 CONTINUOUS DOSE OR PROGRAMMED DOSE ON K5

The machine is delivered with non-programmable function.

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

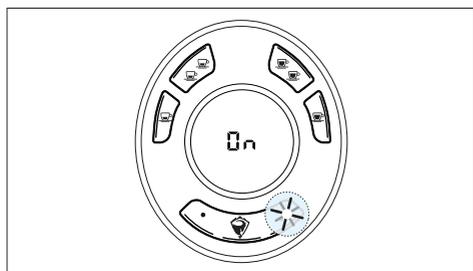
- enter the technical user menu, see "13 Malfunction causes and solutions" page 57;
- press the button K7.

The mini-display shows the indication "Pr".



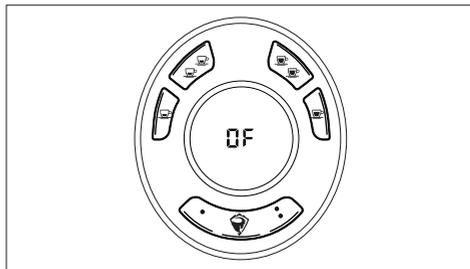
With LED L7 on, the dose can be programmed.

The mini-display shows the indication "On".



With LED L7 off, the dose cannot be programmed.

The mini-display shows the indication "OF".



## 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.

**9.3 AUTOMATIC CLEANING**

The automatic cleaning is divided into:

- single group automatic 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 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.

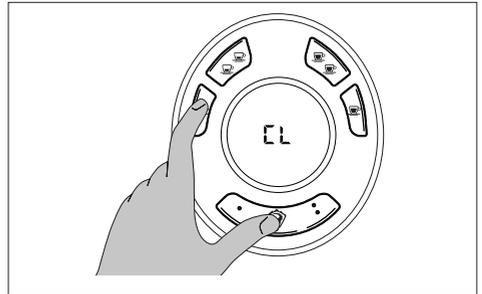
**9.3.1 SINGLE GROUP AUTOMATIC WASHING**

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

The cycles includes 15 washings.

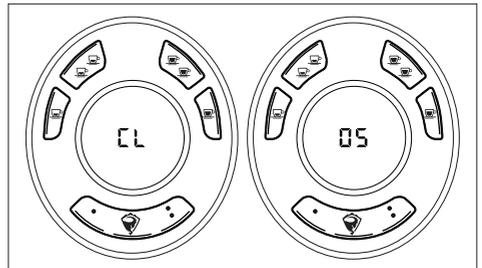
To activate the automatic washing of a single group, proceed as follows:

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

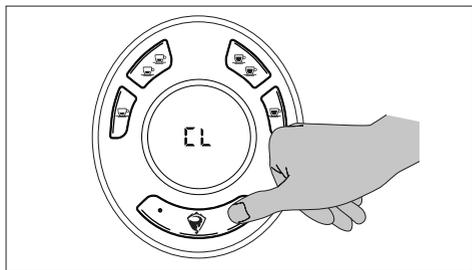


During the washing phase, the mini-display shows the indication "CL" (washing phase with detergent) alternately with the phase number.

Each screen lasts 2 seconds.



- 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.

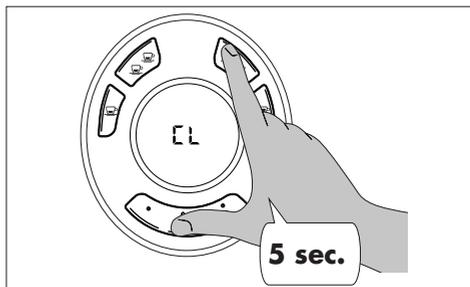
The cycles includes 15 washing and 15 rinsing operations.

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

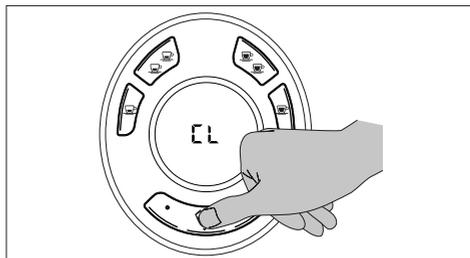
- press the buttons K5 + K4 at the same time for at least 5 seconds on the group GR1.

The LEDs L5 of all groups will start to flash.

The mini-display shows the indication "CL".

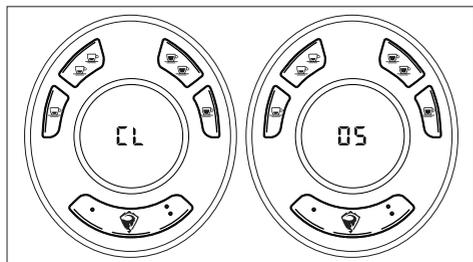


- Press K5 to start the washing phase on the chosen group or all groups.

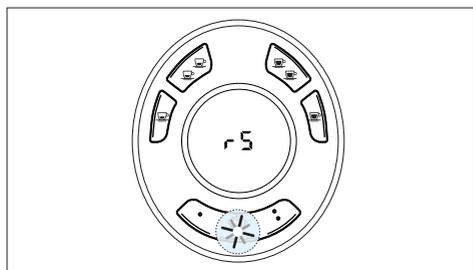


During the washing phase, the mini-display shows the indication "CL" (washing phase with detergent) alternately with the phase number.

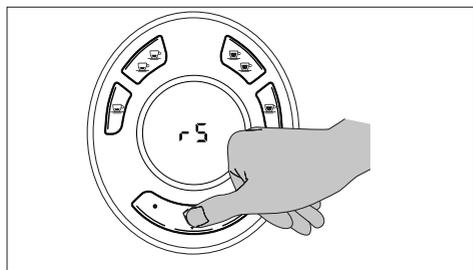
Each screen lasts 2 seconds.



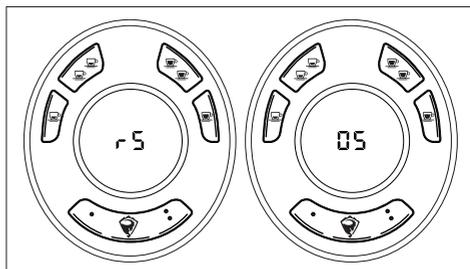
At the end of the cycle the LED L5 flashes. The mini-display shows the indication "rS".



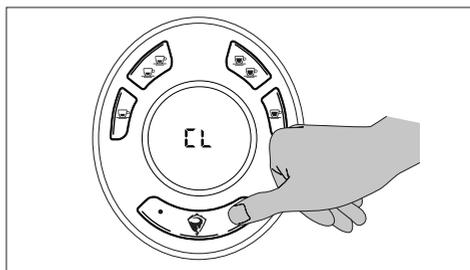
- Remove the detergent;
- press the button K5 to start the rinsing phase.



During the rinsing phase, the mini-display shows the indication "rS" (rinsing phase) alternately with the phase number.



- Press any button to prevent washing (except K5) on the group on which you do not want to perform the automatic washing.



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 "Transport and handling" 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.

PRODUCT COMPLYING WITH EU  
DIRECTIVE 2012/19/EU.



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
<b>Water is not dispensed by the group</b>	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 Gicleur	Call the technical service
<b>Water does not heat up</b>	Burnt out resistor	Call the technical service
	Safety thermostat tripped	Call the technical service
<b>Dispensing does not occur in regular doses</b>	Defective volumetric dosing device	Call the technical service
<b>There is a leak from the steam wand with the tap closed</b>	Defective gasket	Call the technical service
<b>Steam is leaking under the tap knob during opening</b>	Faulty tap axis gasket	Call the technical service
<b>Insufficient use of coffee</b>	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
<b>During dispensing a leakage occurs between the group and the filter holder</b>	Defective cup gasket or uneven filter edge	Call the technical service

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
<b>Autosteamer not working</b>	Wand probe breakage (does not froth and heat the drink and the Autosteamer button panel LEDs are flashing)	Call the technical service
<b>Cold tea water</b>	Incorrect mixed water setting	Set mixed water
<b>Coffee is too cold</b>	Machine not ready	Wait for the temperature to be reached
	Presence of limescale in the boiler	Call the technical service
<b>The machine does not dispense hot water</b>	Machine not ready	Wait for the temperature to be reached
	Faulty dispensing solenoid valve	Call the technical service
	Clogged dispensing ducts	Call the technical service to perform a limescale removing cleaning
<b>Coffee is not dispensed or is dispensed too slowly</b>	Insufficient water supply	Check the supply line
	Clogged filter holder dispensing hole	Clean the filter holder thoroughly with specific detergent or using a toothpick
	Excessively fine grinding Possible generation of error AL70 on the group display	Adjust the grinder dosing device
<b>Coffee is not dispensed</b>	Group solenoid valve malfunction	Call the technical service
	Group gicleur clogging (probable limestone)	Call the technical service
<b>The machine does not dispense steam</b>	Clogged dispensing nozzle	Clean
	Clogged dispensing ducts	Call the technical service to perform a limescale removing cleaning
	Faulty steam tap	Call the technical service

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
<b>Coffee overflows from the edges of the filter holder</b>	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

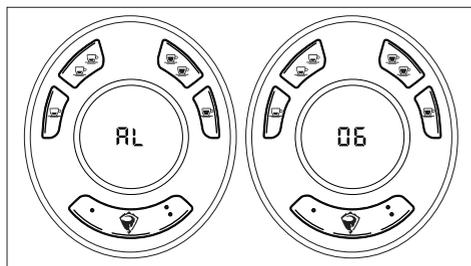
The machine indicates an alarm situation with all LEDs flashing on the keypads.

The LEDs that are steady on indicate the error that the control unit has encountered.

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

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

The mini-display shows the text "AL XX" scrolling (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

Code	Alarm
30	GR1 SV in open circuit or not connected
33	GR2 SV short-circuited
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

## PLAQUE SIGNALÉTIQUE

L'appareil prévoit une Plaque d'identification contenant ses données. Vérifier la présence de cette plaque sur le produit, sinon informer sans délai le fabricant et/ou le revendeur.

Les appareils sans plaque ne doivent pas être utilisés, sous peine de déchéance de toute responsabilité du fabricant.

Il est conseillé de noter les données de l'appareil dans le tableau ci-dessous, afin de faciliter les éventuels rapports au réseau de vente.

<h1>SANREMO</h1> <p><b>C O F F E E M A C H I N E S</b></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><b>MADE IN ITALY</b> Via G. Bortolan, 52 31050 VASCON (TV) ITALY</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: inline-block;">  </div>  
--	---

Sigle	Description	Valeur
mod	Modèle	
type	Identification de la machine	
W	Puissance	
V	Tension d'alimentation	
N	Monophasée / Triphasée	
HZ	Fréquence	
S.N.	Numéro d'identification	
P. max	Pression maximale	
boiler 1	Pression maximale de la chaudière à vapeur 1	
boiler 2	Pression maximale de la chaudière à vapeur 2	
water supply	Pression du réseau d'alimentation	
(A)	Identification des certifications	

Ce manuel est la propriété de SANREMO coffee machines s.r.l.

Il est interdit de le reproduire, de le divulguer, de le traduire dans une autre langue, de le transférer ou de le copier de quelque manière que ce soit, même partiellement, y compris sur des supports magnétiques ou dactylographiés, à des tiers sans l'accord écrit de SANREMO coffee machines s.r.l.

© TOUS DROITS RÉSERVÉS

### DEMANDES ET INFORMATIONS

Pour toute demande ou information complémentaire sur l'utilisation de la machine, sur tout point non mentionné dans ce manuel ou pour toute assistance technique, s'adresser au service d'assistance de SANREMO coffee machines s.r.l. en utilisant les références suivantes :

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](http://www.sanremomachines.com)  
[info@sanremomachines.com](mailto:info@sanremomachines.com)

### CONSERVATION

Conserver un exemplaire à proximité de la machine, à la disposition immédiate de l'utilisateur, et stocker le second dans un endroit approprié pour sa conservation.

En cas de perte ou de détérioration, demander à SANREMO coffee machines s.r.l. d'autres exemplaires du manuel.

Le présent manuel reflète l'état de la machine au moment de sa mise au point.

Il convient de noter que, conformément à la réglementation en vigueur, le manuel d'instructions fait partie intégrante de la machine et qu'il doit donc l'accompagner dans tous ses déplacements.

## INDEX GÉNÉRAL

<b>1</b>	<b>AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX .....</b>	<b>66</b>
1.1	PANNEAUX DE SIGNALISATION .....	67
1.2	USAGE PRÉVU.....	67
1.3	MAUVAIS USAGE PRÉVISIBLE .....	68
1.4	PERSONNEL.....	68
1.5	RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES .....	69
1.6	RISQUE D'INCENDIE.....	69
1.7	RISQUE D'EXPLOSION .....	69
1.8	NIVEAU SONORE.....	69
1.9	VIBRATIONS .....	69
<b>2</b>	<b>SÉCURITÉ.....</b>	<b>70</b>
2.1	PLAQUES DE SÉCURITÉ .....	70
2.2	PROTECTIONS DE SÉCURITÉ .....	70
2.2.1	DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ MÉCANIQUES .....	70
2.2.2	DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ÉLECTRIQUES/ÉLECTRONIQUES .....	70
2.3	ZONE OPÉRATEUR.....	71
2.4	ZONES À RISQUE RÉSIDUEL.....	71
<b>3</b>	<b>DESCRIPTION DE LA MACHINE .....</b>	<b>72</b>
3.1	STRUCTURE .....	73
3.1.1	LÉGENDE DES COMPOSANTS .....	74
3.1.2	ÉQUIPEMENT .....	75
3.2	DONNÉES TECHNIQUES .....	76
3.2.1	DIMENSIONS .....	77
<b>4</b>	<b>TRANSPORT ET MANUTENTION .....</b>	<b>78</b>
4.1	CONTRÔLE À LA RÉCEPTION.....	78
4.2	DÉBALLAGE DE LA MACHINE.....	78
4.3	LEVAGE DE LA MACHINE.....	80
4.3.1	MANUTENTION MANUELLE.....	80
4.3.2	MANUTENTION PAR DES MOYENS MÉCANIQUES.....	80

<b>5</b>	<b>INSTALLATION</b> .....	<b>81</b>
5.1	CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES .....	81
5.2	CONDITIONS PRÉALABLES DU SITE D'INSTALLATION.....	81
5.2.1	BANC D'APPUI .....	81
5.2.2	PRÉPARATION ÉLECTRIQUE.....	82
5.2.3	PRÉPARATION HYDRIQUE .....	82
5.3	ESPACES MINIMAUX D'INSTALLATION .....	83
5.4	CONTRÔLES PRÉLIMINAIRES.....	83
5.5	RACCORDEMENTS .....	84
5.5.1	RACCORDEMENT HYDRAULIQUE.....	84
5.5.2	RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE .....	86
<b>6</b>	<b>PREMIER DÉMARRAGE</b> .....	<b>88</b>
6.1	CHARGEMENT DE L'EAU DANS LA CHAUDIÈRE.....	88
6.2	ALLUMAGE DE LA MACHINE .....	89
6.2.1	CHAUFFAGE .....	89
6.2.2	RÉGLAGE DES DOSES .....	91
<b>7</b>	<b>UTILISATION</b> .....	<b>94</b>
7.1	PANNEAU DES COMMANDES.....	94
7.2	DISTRIBUTION DU CAFÉ.....	95
7.3	PRÉ-INFUSION.....	96
7.4	PURGE .....	96
7.5	DISTRIBUTION DE VAPEUR .....	96
7.6	TIRAGE D'EAU CHAUDE .....	97
7.7	EXTINCTION ET MODE ECO .....	97
<b>8</b>	<b>MENU TECHNIQUE</b> .....	<b>99</b>
8.1	ACCÈS AU MENU TECHNIQUE UTILISATEUR.....	99
8.1.1	RÉSUMÉ MENU TECHNIQUE UTILISATEUR .....	99
8.2	TOUCHES MENU TECHNIQUE UTILISATEUR .....	100
8.3	RÉGLAGE TEMPÉRATURE CHAUDIÈRE.....	101

---

8.4	TEMPÉRATURE GROUPES .....	102
8.5	RÉGLAGE PRÉ-INFUSION .....	103
8.6	ACTIVATION 7 DOSES .....	104
8.7	ACTIVATION FONCTION PURGE .....	105
8.8	DOSE CONTINUE OU DOSE PROGRAMMÉE SUR K5 .....	106
<b>9</b>	<b>NETTOYAGE .....</b>	<b>107</b>
9.1	AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX .....	107
9.2	NETTOYAGE QUOTIDIEN .....	107
9.2.1	CARROSSERIE ET PLATEAU À TASSES .....	107
9.2.2	PORTE-FILTRE .....	107
9.2.3	BUSE À VAPEUR .....	107
9.2.4	GRILLE .....	107
9.2.5	DIFFUSEUR D'EAU CHAUDE .....	107
9.2.6	GROUPE DE DISTRIBUTION .....	107
9.2.7	NETTOYAGE DU BAC DE VIDANGE .....	108
9.3	NETTOYAGE AUTOMATIQUE .....	108
9.3.1	LAVAGE AUTOMATIQUE GROUPE INDIVIDUEL .....	108
9.3.2	LAVAGE AUTOMATIQUE DE TOUS LES GROUPES .....	109
<b>10</b>	<b>PRÉPARATION À L'ENTRETIEN .....</b>	<b>111</b>
10.1	ENTRETIEN PROGRAMMÉ .....	111
10.2	ENTRETIEN AU BESOIN .....	112
<b>11</b>	<b>ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DE RECHANGE....</b>	<b>112</b>
<b>12</b>	<b>MISE AU REBUT DE LA MACHINE .....</b>	<b>113</b>
12.1	MISE AU REBUT .....	113
12.2	ÉLIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES .....	113
<b>13</b>	<b>DYSFONCTIONNEMENTS, CAUSES ET SOLUTIONS.....</b>	<b>114</b>
13.1	ALARMES .....	117

## NORMES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

### I AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- avant d'effectuer toute opération sur la machine, il est nécessaire d'avoir lu et compris le présent manuel ;
  - tous les marquages et avertissements apposés sur la machine doivent être considérés comme faisant partie intégrante du présent manuel : leur intégrité et leur lisibilité doivent être maintenues pendant toute la durée de vie de la machine et ils doivent être restaurés lorsqu'ils sont détériorés ou endommagés ;
  - le présent manuel fournit les instructions nécessaires à l'installation, au réglage, à l'utilisation, à l'entretien ordinaire et enfin à la mise au rebut de la machine en fin de vie, en toute sécurité ;
  - le présent manuel est destiné à compléter les normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation. En cas de doute, s'adresser à son distributeur local pour obtenir des éclaircissements.
- L'utilisation de tout appareil électrique implique le respect des règles de base suivantes :
- ne pas toucher l'appareil avec des mains ou des pieds mouillés ou humides ;
  - ne pas utiliser l'appareil pieds nus ;
  - ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil du réseau électrique ;
  - ne pas tirer ou plier le câble d'alimentation ;
  - en cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, l'éteindre complètement et s'abstenir de toute tentative de réparation directe. S'adresser exclusivement à un centre d'assistance agréé par le fabricant ;
  - afin de garantir l'efficacité de l'appareil et son bon fonctionnement, il est indispensable de suivre les instructions du fabricant et d'effectuer un entretien ordinaire.



#### IMPORTANT

Le fabricant n'est pas responsable des dommages matériels ou corporels causés par le non-respect des instructions contenues dans ce manuel et des normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation.

## 1.1 PANNEAUX DE SIGNALISATION

Pictogrammes apposés sur la machine	
	Risque d'électrocution
	Risque de brûlure
	Risque de projection de jets chauds (vapeur ou eau chaude)
	Risque d'écrasement
	Danger d'incendie
	Danger général

Symboles du manuel	
	<b>Attention :</b> Le non-respect de cette note d'avertissement peut entraîner une panne ou un dysfonctionnement. <b>Avertissement :</b> Le non-respect de cette note d'avertissement peut entraîner des blessures corporelles et/ou des dommages matériels à la machine.
	<b>Information, Conseil, Note.</b> Ce symbole indique des informations complémentaires utiles.
	Activité d'entretien/de paramétrage qui doit être effectuée par des techniciens agréés

## EPI à utiliser lors de la manutention, de l'installation et de l'entretien de la machine

	Gants de protection contre les parties tranchantes à l'intérieur de la machine ou les surfaces chaudes.
	Chaussures de protection contre les chutes de la machine ou de ses éléments.
	Lunettes de protection contre tout jet d'eau ou de vapeur.

## 1.2 USAGE PRÉVU

La machine faisant l'objet de ce manuel est conçue pour :

- produire du café expresso en tasse destiné à la consommation humaine à partir de poudre de café moulu placée à l'intérieur des porte-filtres fournis avec la machine elle-même ;
- distribuer de l'eau chaude destinée à la consommation humaine à l'aide du distributeur d'infusions à l'intérieur de récipients d'une contenance de 250ml ;
- distribuer de la vapeur à travers les buses à vapeur pour le chauffage des boissons destinées à la consommation humaine de manière discontinue et dans des récipients ouverts d'une contenance maximale de 500ml ;
- stocker les tasses à café et à cappuccino vides sur le plateau à tasses.

Il n'est prévu qu'un seul opérateur professionnel par machine. Le personnel opérateur doit :

- être formé à l'utilisation de la machine ;
- connaître les règles d'hygiène ;
- connaître les règles de sécurité ;
- être en mesure de manipuler correctement les denrées alimentaires pour lesquelles la machine a été conçue.

### 1.3 MAUVAIS USAGE PRÉVISIBLE

Tout usage autre que celui prévu est considéré comme incorrect.

En particulier, les cas suivants sont mis en évidence :

- utilisation par du personnel non formé à l'utilisation de la machine ;
- utilisation de la machine par du personnel ayant pris des substances qui réduisent les temps de réaction ;
- alimentation de la machine avec des liquides autres que de l'eau potable convenablement filtrée et adoucie ;
- introduction de produits moulus autres que du café dans les distributeurs de café ;
- distribution d'eau chaude à des fins de nettoyage ;
- utilisation de la vapeur pour chauffer des liquides non alimentaires ;
- utilisation de la vapeur pour nettoyer des objets ou des surfaces en général ;
- stockage d'objets ou de récipients non adaptés au contact alimentaire sur le plateau à tasses ;
- placement de récipients contenant des liquides sur le plateau à tasses ;

- utilisation du plateau à tasses pour sécher des chiffons ou des torchons, surtout s'ils ne sont pas adaptés au contact alimentaire ;
- utilisation de la machine si elle est très mouillée ;
- recouvrement des fentes d'aération de la machine par un objet quelconque.

### 1.4 PERSONNEL

Notes sur le personnel autorisé à utiliser la machine conformément aux normes IEC 60335-1 et IEC60335-2-75.

Définition d'enfant : le terme « enfant » désigne une personne physique à laquelle aucune responsabilité légale ne peut être attribuée pour tout dommage causé à des personnes, des animaux ou des choses à la suite d'actions effectuées par l'enfant lui-même et qui sera attribuée au tuteur légal de l'enfant.

Pour les critères de définition de l'âge et les limites légales de la définition d'enfant, il est nécessaire de se référer à la législation de l'État où la machine faisant l'objet de ce manuel est installée et utilisée.

Les notes relatives au personnel autorisé à s'approcher de la machine et à interagir avec elle sont indiquées ci-dessous :

1. les enfants doivent être surveillés afin qu'ils n'utilisent pas (ne jouent pas) avec la machine (IEC 60335-1 chapter 7.12) ;
2. la machine n'est pas adaptée à l'utilisation par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent de formation ou d'expérience, à moins qu'elles ne soient surveillées et qu'elles ne reçoivent des instructions du personnel responsable de leur sécurité (IEC 60335-1 chapter 7.12) ;
3. dans le cas de personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, il est du devoir de l'employeur, avec l'aide du médecin compétent, d'évaluer l'aptitude de la personne à utiliser la machine (Directive Machines) ;
4. la machine doit être installée dans une zone dont l'accès n'est autorisé qu'au personnel instruit sur la machine et familiarisé avec son utilisation, en accordant une attention particulière aux notions de sécurité et d'hygiène (IEC 60335-2-75 chapter 7.12.1 & 7.12.102) ;
5. s'il est prévu que la machine puisse également être utilisée par du personnel non formé (Appliances of the Supervised type) ou faisant partie des personnes indiquées au point 2, il est nécessaire qu'elle soit installée dans une zone garantissant une surveillance constante par du personnel formé et entraîné à l'utilisation de la machine en toute sécurité (IEC 60335-2-75 chapter 7.12.1).

## 1.5 RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

Pour les références réglementaires, se référer à la déclaration de conformité de la machine jointe au manuel.

## 1.6 RISQUE D'INCENDIE



### RISQUE D'INCENDIE

**NE PAS utiliser d'eau si la machine est sous tension.**

En cas d'incendie de la machine, procéder comme suit :

1. couper l'alimentation électrique ;
2. utiliser des extincteurs adaptés au type d'incendie en cours.

## 1.7 RISQUE D'EXPLOSION

La machine NE doit PAS être installée dans des zones classées comme étant à risque d'explosion.

## 1.8 NIVEAU SONORE

La valeur d'émission sonore produite par la machine se situe dans les limites légales et est inférieure à <70dBA.

## 1.9 VIBRATIONS

La machine ne constitue pas une source de vibrations nuisibles à l'opérateur ou au milieu environnant.

# SÉCURITÉ

## 2 SÉCURITÉ

### 2.1 PLAQUES DE SÉCURITÉ

Toutes les zones dangereuses pour l'opérateur ou le technicien sont signalées par des plaques d'avertissement accompagnées de pictogrammes explicatifs qui doivent être attentivement observés par toute personne s'appêtant à l'exploitation.



#### IMPORTANT

**Le non-respect des indications figurant sur les plaques exonère le fabricant de tout dommage direct ou indirect aux biens ou aux personnes causé par un usage impropre de la machine.**



#### RISQUE ÉLECTRIQUE

**Danger de tension active.  
Plaque apposée sur toutes les zones sous tension.  
Ne pas effectuer de travaux en présence de tension active.**



#### RISQUE THERMIQUE

**Danger de brûlure.  
Plaque apposée sur toutes les zones chaudes.**

### 2.2 PROTECTIONS DE SÉCURITÉ

Les systèmes de sécurité conçus et mis en œuvre sur la machine sont de deux types :

- dispositifs de sécurité mécaniques ;
- dispositifs de sécurité électriques/électroniques.

#### 2.2.1 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ MÉCANIQUES

Les dispositifs de sécurité mécaniques sont les suivants :

- panneaux de protection des composants électriques/électroniques et la chaudière complètement fermés à l'aide de vis ;
- surface de travail avec une grille et une cuvette pour recueillir les liquides ;
- commandes positionnées dans la partie supérieure de la machine au-dessus des zones de distribution ;
- soupape de surpression de sécurité sur le circuit d'alimentation du café ;
- soupape de surpression située sur la chaudière ;
- clapet anti-retour placé dans le circuit d'eau.

#### 2.2.2 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ÉLECTRIQUES/ÉLECTRONIQUES

Les dispositifs de sécurité électriques/électroniques sont les suivants :

- disjoncteurs thermiques pour la protection des moteurs ;
- thermostats de sécurité pour le contrôle des surchauffes.

## 2.3 ZONE OPÉRATEUR

La machine est actionnée par un seul opérateur qui est debout devant la machine pendant le fonctionnement de celle-ci pour préparer facilement les opérations de café et d'autres boissons chaudes.

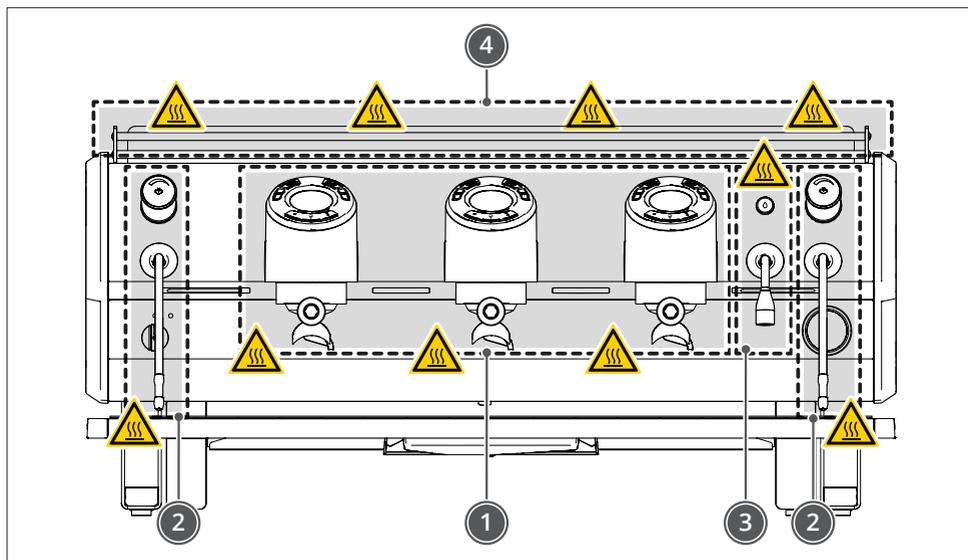
## 2.4 ZONES À RISQUE RÉSIDUEL

Les risques résiduels sont abordés au moyen de la formation appropriée du personnel et de l'utilisation des équipements de protection individuelle (EPI).

Les zones à risque résiduel sont celles qui ne peuvent pas être protégées à cause du type particulier de production.

Les zones à risque résiduel de la machine sont les suivantes :

- la zone des groupes (1), pendant la distribution du café ;
- la zone de la buse à vapeur (2), pendant le réchauffement des boissons ;
- la zone de distribution d'eau chaude (3) ;
- la zone du chauffe-tasses (4).



### RISQUE THERMIQUE

Danger de brûlure par des pièces chaudes ou susceptibles de surchauffer.

## DESCRIPTION

### 3 DESCRIPTION DE LA MACHINE

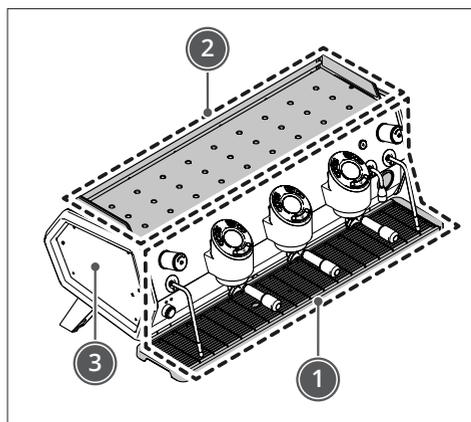
La famille D8 appartient à la catégorie des machines professionnelles pour la production de café expresso.

Pour la production du café, elle exploite un circuit de chauffage hybride innovant qui permet de régler la température de distribution du café directement sur le groupe de distribution, la rendant ainsi indépendante de la température de la chaudière à vapeur.

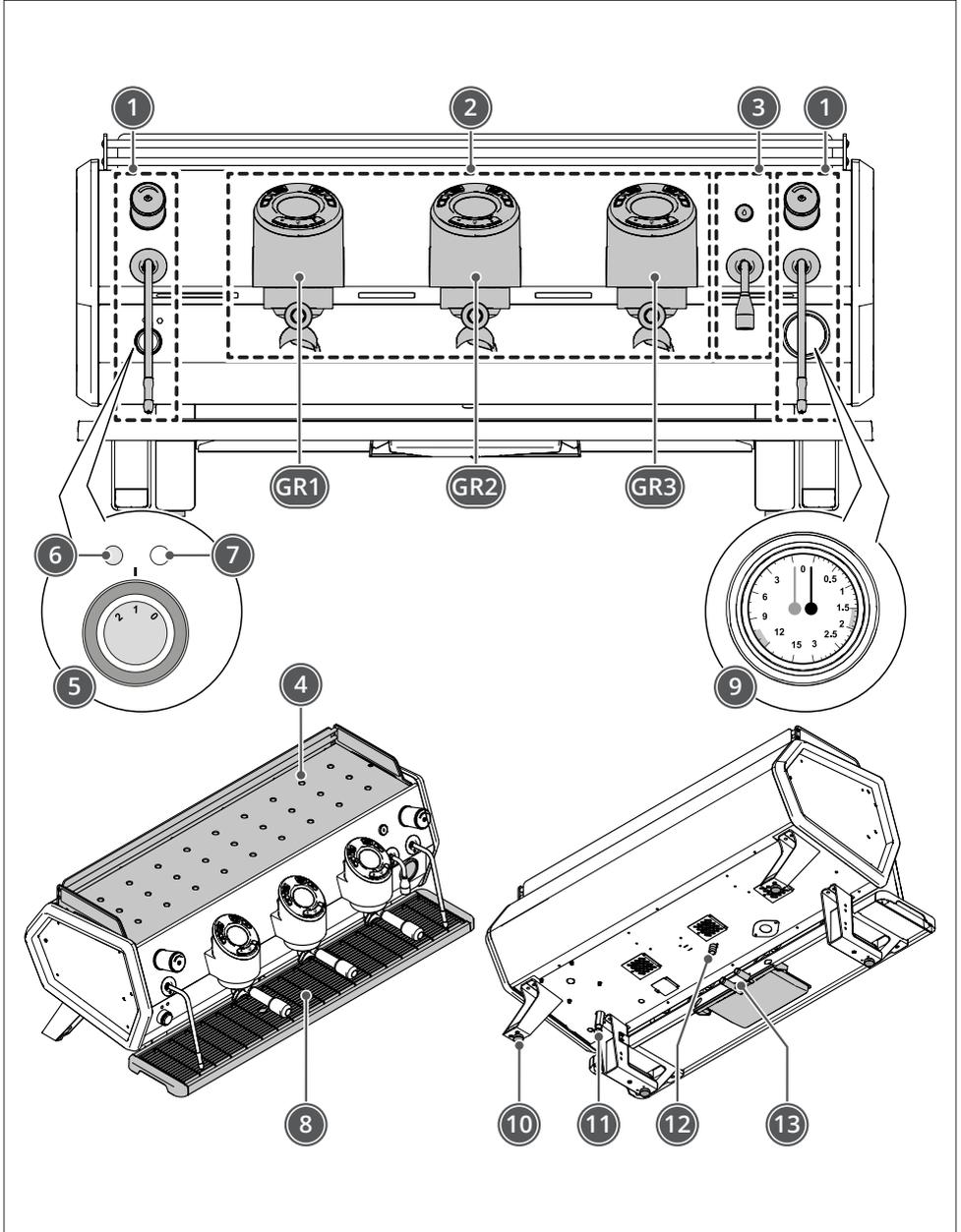
La structure portante de la machine est entièrement réalisée en acier et peut être répartie en trois zones :

- la zone de travail (1) qui, située à l'avant de la machine, comprend toujours :
  - buse à vapeur gauche actionnée par un robinet mécanique ;
  - de 2 à 3 groupes de distribution du café expresso qui sont actionnés par des claviers situés au-dessus du groupe lui-même ;
  - buse de distribution de l'eau chaude actionnée par un bouton électronique ;
  - buse à vapeur droite actionnée par un robinet mécanique ;
  - bac de vidange avec grille de support pour les tasses ou les récipients de travail. Sur demande, cette zone peut être équipée d'un éclairage supplémentaire pour améliorer la visibilité sur la surface de travail.

- La zone de stockage des tasses (2), située au-dessus de la machine, qui comprend toujours :
  - système de retenue des tasses sur trois côtés ;
  - grilles en matière plastique apte au contact alimentaire pour soutenir les tasses ;
  - bac (à l'intérieur de la machine) pour recueillir l'eau provenant du séchage des tasses. Sur demande, le plateau à tasses peut être équipé d'une résistance électrique supplémentaire pour chauffer les tasses.
- La zone à l'intérieur de la machine (3), accessible uniquement par le personnel d'entretien autorisé.



3.1 STRUCTURE

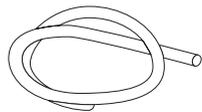


## 3.1.1 LÉGENDE DES COMPOSANTS

Pos.	Description	
1	Distributeur de vapeur	Poignée
		Buse à vapeur
2	Distributeur de café Configuration minimale 2 groupes maximale 3 groupes. - GR1 - groupe de distribution 1 - GR2 - groupe de distribution 2 - GR3 - groupe de distribution 3	Écran
		Filtre à café
		Porte-filtre
3	Distributeur d'eau chaude	Bouton
		Tuyau de tirage eau chaude
4	Plateau à tasses	
5	Commutateur à 3 positions : - Position 0: machine éteinte - Position 1: machine sous tension - Position 2: machine allumée	
6	Témoin lumineux présence de tension (allumé en position 1 - 2)	
7	Témoin lumineux chauffe-tasses ON/OFF (le cas échéant)	
8	Cuvette de récupération eaux usées	
9	Manomètre de pression chaudière et pompe	
10	Pieds réglables	
11	Paramétrage pression de pompe	
12	Raccord eau d'entrée	
13	Raccord de vidange eaux usées	

### 3.1.2 ÉQUIPEMENT

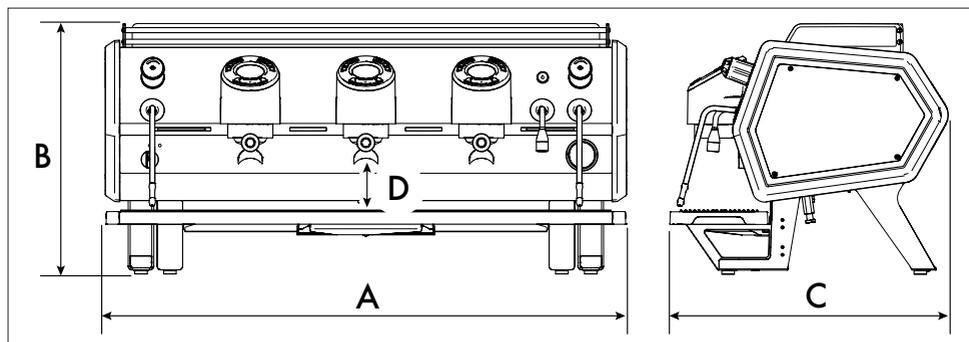
La livraison de la machine comprend :

<b>Accessoires de nettoyage</b>	
Petite brosse	
Filtre aveugle	
<b>Accessoires d'installation</b>	
Tuyau d'alimentation eau potable	
Tuyau de vidange eau sale avec collier de serrage	
<b>Accessoires de distribution du café</b>	
Porte-filtre n. 3 porte-filtres pour machine à 2 groupes n. 4 porte-filtres pour machine à 3 groupes	
n. 1 filtre individuel n. 1 pour groupe filtre double	
<b>Documentation</b>	
Manuel d'utilisation et d'entretien	

## 3.2 DONNÉES TECHNIQUES

DESCRIPTION		U.M.	2 GROUPES	3 GROUPES
Groupes		n°	2	3
Température opérationnelle ambiante		°F	41 ÷ 95	
Pression maximale alimentation en eau		bar/Psi	6 / 87	
Humidité relative non condensée		%	≤70	
Bruit		dBA	≤70	
Capacité chaudière services		US gal	1,8	2,9
Tension d'alimentation		V	110 ÷ 120 / 208 ÷ 240V / 60Hz	
Puissance de la résistance de la chaudière		kW	3,50 / 4,50	4,50/5,50
Puissance résistance de bougie		kW	0,30	
Puissance de la résistance		kW	0,20	
Puissance résistance chauffe-tasses		kW	0,20	0,25
Puissance électropompe		kW	0,15	
Puissance totale		kW	4,5/5,4	5,7/6,9
Pression maximale circuit de café		bar/Psi	12/174	
Pression maximale chaudière services		bar/Psi	0,80÷1,50/ 11,6÷21,75	
Pression de la distribution du café		bar/Psi	9 / 130	
Poids net	à vide	lb	127,8	156,5
	en charge	lb	150	159,4
Poids brut		lb	187	209

## 3.2.1 DIMENSIONS



DESCRIPTION		U.M.	2 GROUPES	3 GROUPES	
A	Largeur	inch	31,8	40,8	
B	Hauteur	inch	19,6		
C	Profondeur	inch	21,8		
D	Distance bec/plateau à tasses	version STANDARD	inch		3,5
		version TALL	inch		5,6

## TRANSPORT ET MANUTENTION

### 4 TRANSPORT ET MANUTENTION

#### EPI PRÉVUS



#### 4.1 CONTRÔLE À LA RÉCEPTION

Lors de la réception de la livraison, toujours vérifier l'intégrité de l'emballage.

Informez le transporteur de tout dommage.



#### IMPORTANT

La notification de tout dommage ou défaut et de toute non-conformité doit être faite rapidement et, dans tous les cas, dans les 8 jours suivant la réception de la machine. Dans le cas contraire, la marchandise est considérée comme acceptée.

#### 4.2 DÉBALLAGE DE LA MACHINE



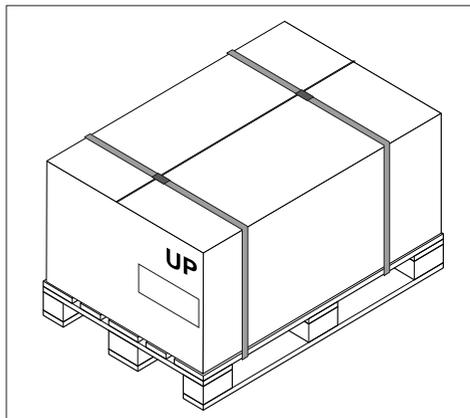
#### IMPORTANT

Les opérations de déballage et de mise en place de la machine doivent être effectuées par un technicien spécialisé et autorisé.



Pour éviter d'éventuels risques de contamination hygiénique, il est conseillé de ne déballer la machine que lorsqu'elle est installée.

La machine est fournie sur une palette en bois protégée par un carton ouvert à la base et fixé par des feuillards.

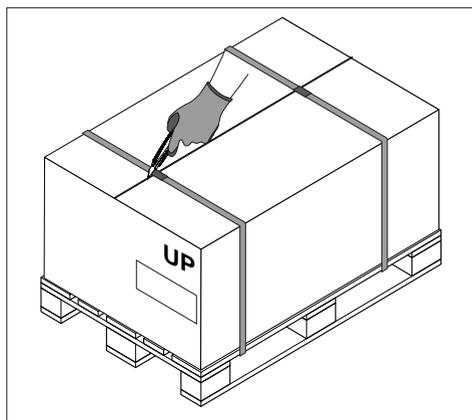


Positionner le colis sur une surface plane :

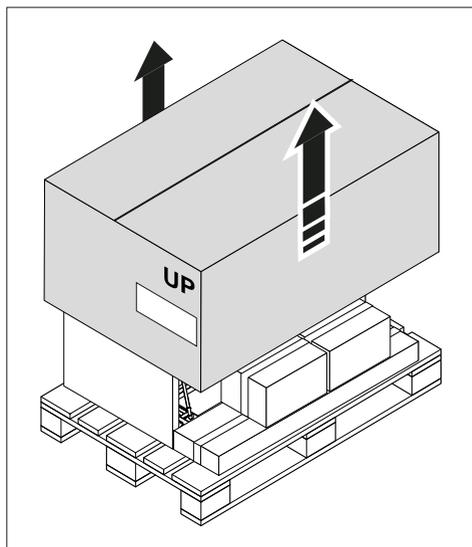
- en mesure de supporter le poids du colis ;
- ayant un espace suffisant pour faire le tour du colis fermé et l'inspecter.

Pour enlever l'emballage :

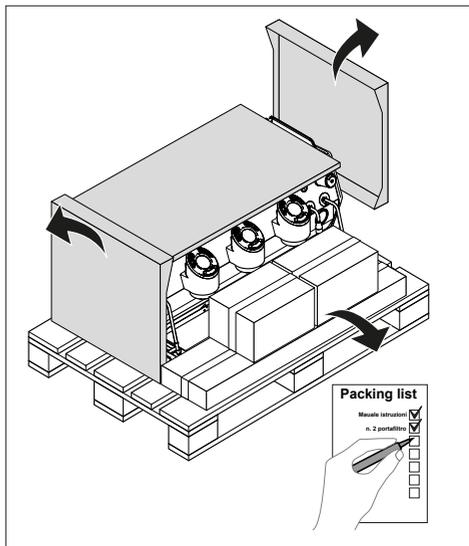
- couper les feuillards ;



- retirer le carton ;



- enlever les cartons de compensation latéraux ;
- enlever les boîtes d'accessoires ;
- vérifier le contenu du colis.



**ATTENTION**

L'emballage doit être éliminé conformément à la législation locale.

Le fabricant n'est pas responsable de l'élimination de l'emballage.

Les composants de l'emballage peuvent constituer une source de danger pour les personnes ou les biens et doivent donc être retirés, dans leur intégralité, immédiatement après l'installation de la machine.

### 4.3 LEVAGE DE LA MACHINE



#### ATTENTION

La manutention et le levage de la machine doivent être effectués lorsque la machine est vidée de son eau, libre de tout objet sur le plateau à tasses et dépourvue du bac de vidange.

Pour la manutention de la machine, en fonction de son poids et de sa taille, se référer aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation.

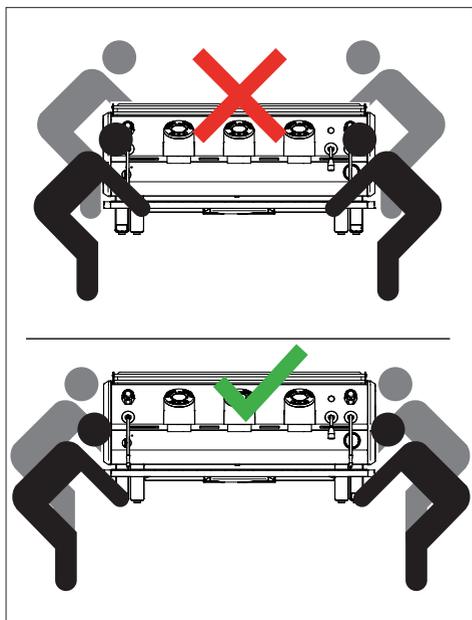
### 4.3.2 MANUTENTION PAR DES MOYENS MÉCANIQUES

En cas d'utilisation de moyens mécaniques pour soulever la machine, il est important que :

- la machine soit protégée pour éviter tout dommage à la carrosserie ;
- le système de levage soit choisi en fonction de la taille et du poids de la machine à manutentionner ;
- la machine soit positionnée de manière stable au-dessus du système de levage.

#### 4.3.1 MANUTENTION MANUELLE

Soulever la machine en la saisissant par le dessous du socle ou par la partie métallique des pieds.



## INSTALLATION

### 5 INSTALLATION

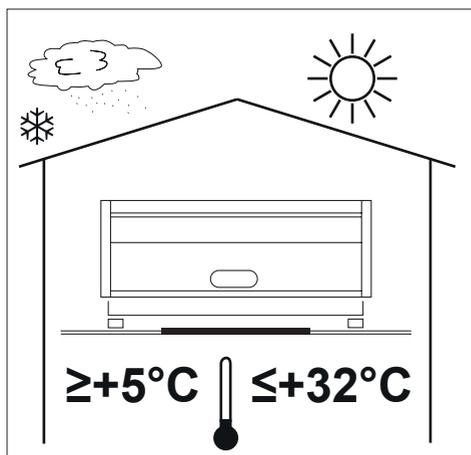
#### EPI PRÉVUS



#### 5.1 CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES

Le choix du site d'installation doit tenir compte du fait que la machine :

- ne peut pas être installée dans un environnement ouvert ;
- ne peut pas être installée dans des zones où la température peut descendre en dessous de 5°C (risque de gel de l'eau) ;
- ne peut pas être installée à proximité de sources de chaleur ou lorsque la température dépasse 32°C ;
- ne peut pas être installée dans des zones où elle peut être exposée à des jets d'eau.



#### 5.2 CONDITIONS PRÉALABLES DU SITE D'INSTALLATION

Les opérations suivantes sont **à la charge du client** :

- la préparation du banc d'appui ;
- la préparation électrique ;
- la préparation hydrique.

##### 5.2.1 BANC D'APPUI

Le banc d'appui doit présenter les caractéristiques suivantes :

- pouvoir supporter le poids de la machine dans les conditions opérationnelles (avec le réservoir d'eau chargé) ;
- avoir des dimensions minimales égales aux dimensions d'encombrement de la machine ;



Risque d'affaissement, de chute avec écrasement consécutif de l'opérateur.

- être parfaitement plat, il est interdit d'installer la machine sur des surfaces inclinées ;



Risque, selon la pente, de glissement de la machine ou, plus simplement, de distribution inégale du café entre les tasses lors de la préparation d'un double café.

- disposer d'un espace suffisant autour de la machine pour garantir le refroidissement et l'entretien (voir "8 Menu technique" page 99) ;
- être suffisamment éclairé pour opérer en toute sécurité, conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation.

### **5.2.2 PRÉPARATION ÉLECTRIQUE**

La préparation électrique exige :

- la présence d'un disjoncteur sur la ligne d'alimentation électrique de la machine, conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation ;
- un dimensionnement du câble de la ligne d'alimentation électrique garantissant une tension de fonctionnement correcte de la machine lorsqu'elle absorbe la puissance maximale ;
- un raccordement à la terre de l'installation électrique de la pièce.

### **5.2.3 PRÉPARATION HYDRIQUE**

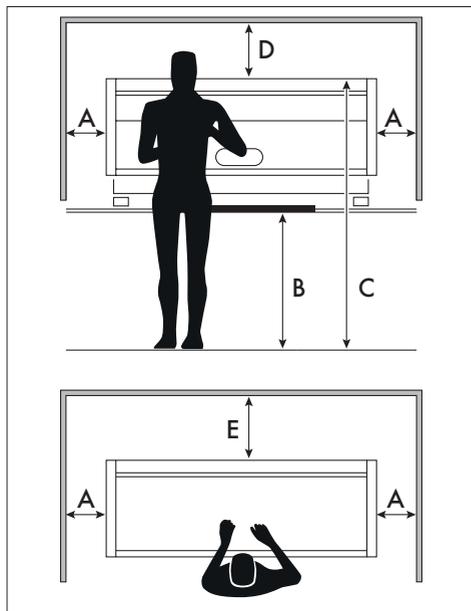
La préparation hydrique exige :

- une vidange reliée au réseau d'égouts pour le raccordement des eaux usées de la machine ;
- une vanne d'arrêt sur la ligne d'alimentation en eau en amont de la machine pour pouvoir l'isoler du réseau. Un robinet-vanne est recommandé pour pouvoir réguler la coupure de l'alimentation.

L'alimentation hydrique doit prévoir une eau :

- à température ambiante ( $10 \div 25^{\circ}\text{C}$ ) ;
- d'une dureté maximale de  $5^{\circ}\text{fH}$  (éventuellement obtenue au moyen d'un système d'élimination des carbonates) ;
- d'un degré d'impureté maximal de  $60 \div 85\text{ppm}$  (éventuellement obtenu par l'insertion d'un filtre dans la ligne) ;
- un réducteur de pression au cas où la pression d'alimentation dépasserait  $6\text{bar}$  ( $0,6\text{Mpa}$ ).

### 5.3 ESPACES MINIMAUX D'INSTALLATION



Réf.	Distance	U.M.
A	≥ 20	inch
B	≥ 40	inch
C	≥ 60	inch
D	≥ 24	inch
E	≥ 2	inch

### 5.4 CONTRÔLES PRÉLIMINAIRES

Avant l'installation, procéder aux contrôles préliminaires suivants sur la machine :

- vérifier l'intégrité du câble d'alimentation, s'il est endommagé, contacter le centre d'assistance agréé pour le faire remplacer ;
- vérifier que la machine est intacte et qu'elle ne présente pas de composants de carrosserie endommagés ou détachés. La carrosserie est un élément de protection qui empêche le contact direct entre l'opérateur et les parties sous tension de la machine.

Si la machine a passé une période à proximité de 0°C, il est nécessaire d'attendre une période d'acclimatation d'au moins 24 heures à 15°C avant de procéder à l'installation ;



#### ATTENTION

Ne pas installer la machine si le câble d'alimentation est fissuré ou endommagé.

Contactez le revendeur agréé pour obtenir de l'aide à ce sujet.



## 5.5 RACCORDEMENTS



### IMPORTANT

L'installation doit être effectuée par des techniciens spécialisés et autorisés par l'importateur local de Sanremo.



### IMPORTANT

La tuyauterie et les raccords d'eau et d'évacuation doivent être conformes à l'ICC Code international de plomberie 2003,11 ou au Code uniforme de plomberie de l'IAPMO 2003.



### IMPORTANT

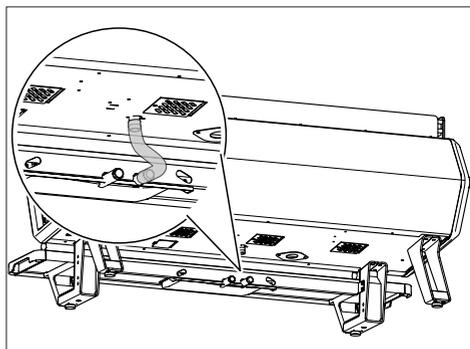
L'équipement doit être installé avec une protection adéquate contre le refoulement pour se conformer aux codes fédéraux, provinciaux et locaux applicables.

## 5.5.1 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE

### 5.5.1.1 Vidange

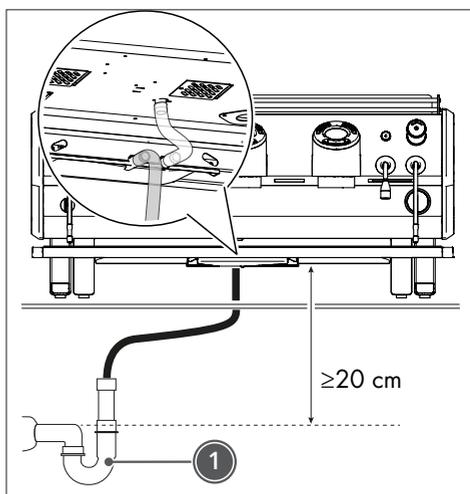
Pour raccorder la machine à la vidange des eaux usées :

- relier la vidange de la machine au bac de vidange ;



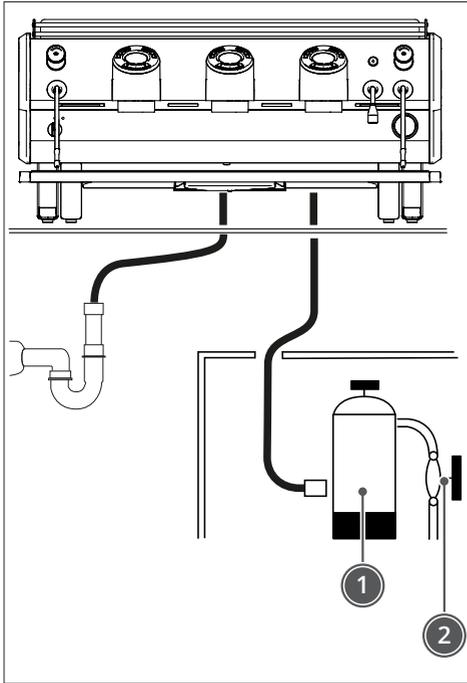
- relier le bac de vidange à la vidange préparée au préalable.

Le raccordement doit se faire par l'intermédiaire d'un siphon (1) qui doit être placé à au moins 7,9inch en dessous de la machine.



**5.5.1.2 Chargement avec pompe embarquée**

Si, pour obtenir la qualité d'eau requise, il est nécessaire de mettre en place une installation de traitement de l'eau (1), positionner la machine en aval de cette dernière et suivre les instructions du fabricant de l'installation pour sa mise en service.



Il est conseillé de placer l'installation en aval du robinet-vanne (2) d'arrêt du circuit d'eau.

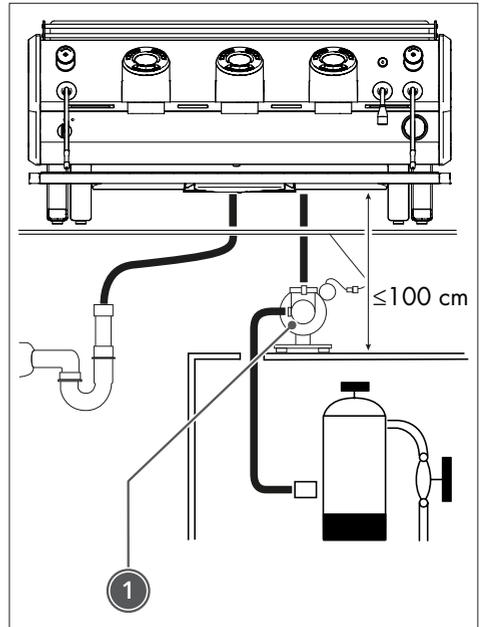
Pour le raccordement côté réseau, la machine est équipée d'un tuyau flexible muni d'un raccord de connexion 3/8" BSPF femelle pivotant.

**5.5.1.3 Chargement avec pompe externe**

Si, pour obtenir la qualité d'eau requise, il est nécessaire de mettre en place une installation de traitement de l'eau, positionner la machine et la pompe externe en aval de cette dernière et suivre les instructions du fabricant de l'installation pour sa mise en service.

La pompe (1) est fournie avec un socle. La distance maximale entre la pompe (1) et la machine ne doit pas dépasser 39inch.

La pompe (1) doit être installée en tenant compte d'un espace d'au moins 2inch le long des côtés et au-dessus pour assurer un refroidissement adéquat.



## 5.5.2 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

**RISQUE ÉLECTRIQUE**

Vérifier que tous les interrupteurs sont en position « 0 » OFF avant de procéder au raccordement électrique de la machine.

Il est obligatoire de relier la machine à la terre et de s'assurer que l'installation correspond aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation.

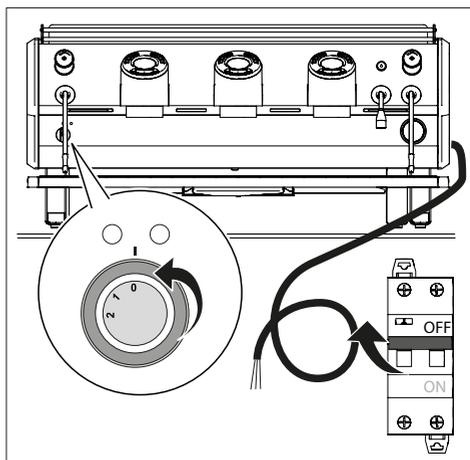
La ligne d'alimentation électrique de la machine doit :

- être équipée d'un disjoncteur automatique omnipolaire conforme aux spécifications de déconnexion de la catégorie de surtension III ;
- être dimensionnée de façon à ce que la chute de tension d'alimentation pendant le fonctionnement à pleine puissance soit inférieure à 2% de la tension indiquée sur la plaque de la machine.

La machine quitte l'usine réglée pour être raccordée directement au réseau électrique.

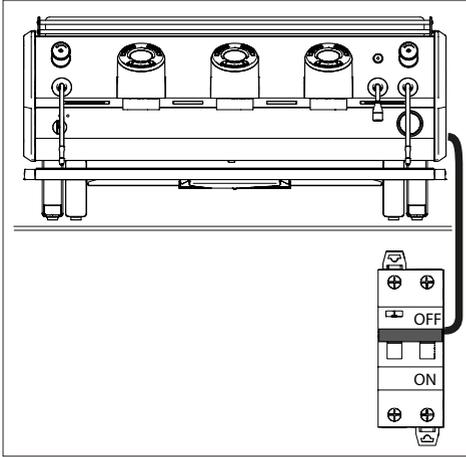
Pour raccorder la machine au réseau électrique :

- vérifier que le commutateur de la machine est en position "0" ;
- couper la tension de la ligne d'alimentation ;

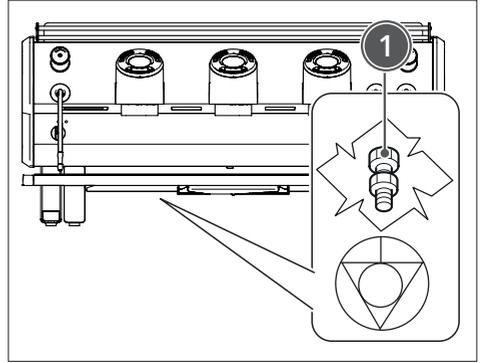


- vérifier que la tension du réseau réglée dans la pièce correspond à la valeur figurant sur la plaque de la machine ;

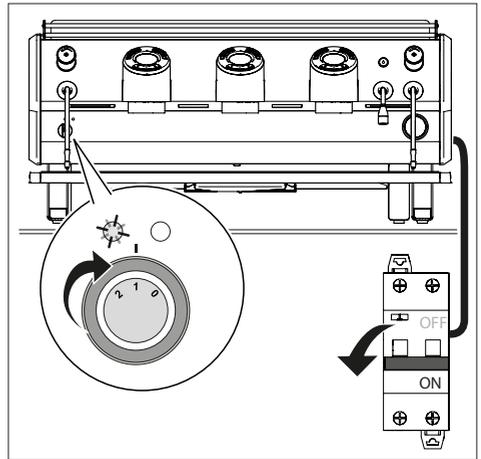
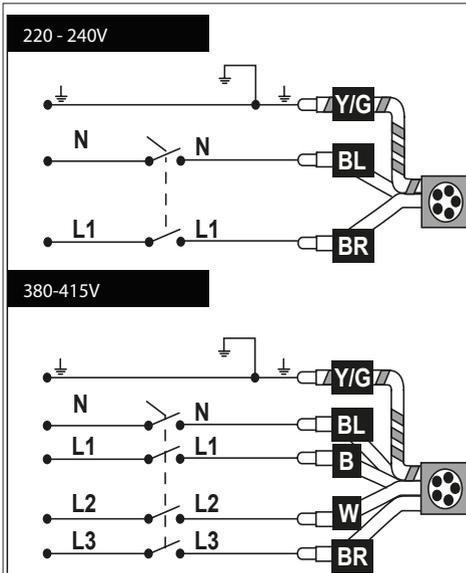
- raccorder la machine au réseau de la pièce ;



- raccorder le fil de terre au conducteur équipotentiel de la pièce ;



- allumer la ligne d'alimentation de la machine, le commutateur étant en position "1".



## DÉMARRAGE DE LA MACHINE

### 6 PREMIER DÉMARRAGE



#### IMPORTANT

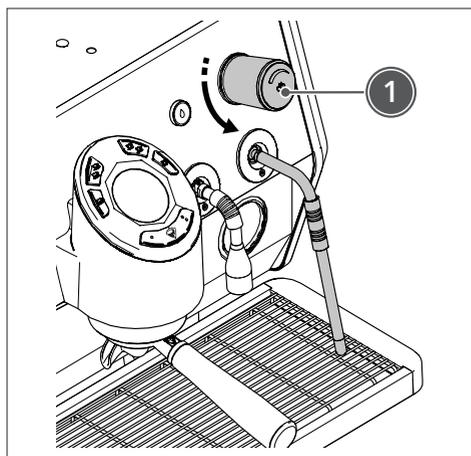
Le premier démarrage de la machine doit être effectué par des techniciens spécialisés et agréés par le revendeur local de Sanremo.



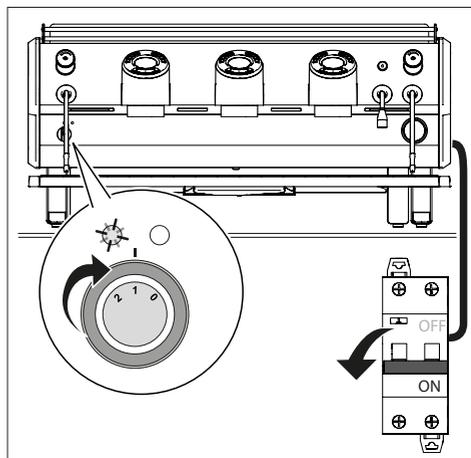
#### 6.1 CHARGEMENT DE L'EAU DANS LA CHAUDIÈRE

Pour charger l'eau dans la chaudière, procéder comme suit :

- ouvrir le robinet d'alimentation en eau situé en amont de la machine ;
- ouvrir la vapeur en tournant la poignée dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (1) ;



- allumer l'alimentation électrique de la machine en plaçant l'interrupteur différentiel situé en amont de la machine sur ON ;
- tourner le commutateur en position "1". Le témoin s'allume pour indiquer la présence de tension, l'écran s'allume et le remplissage automatique commence.



#### IMPORTANT

Si le remplissage automatique n'a pas lieu dans les 120 secondes, la machine se bloque et les touches des groupes s'allument en clignotant.

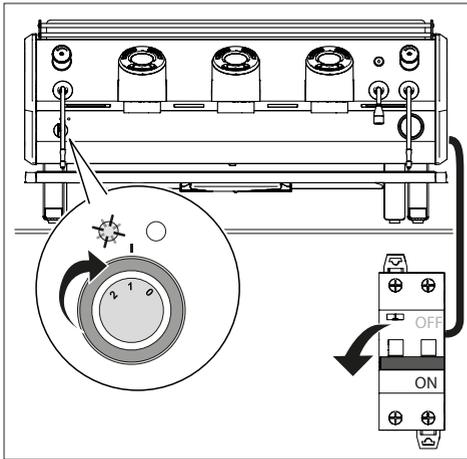
Vérifier que le robinet d'alimentation en eau est ouvert.

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

## 6.2 ALLUMAGE DE LA MACHINE

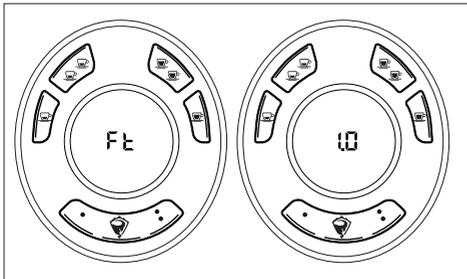
Pour allumer la machine, procéder comme suit :

- allumer l'interrupteur général de l'installation ;
- allumer la machine, tourner le commutateur en position "1" ;
- vérifier que le témoin de ligne, le cas échéant, s'allume.



Le mini-écran des claviers affiche en séquence :

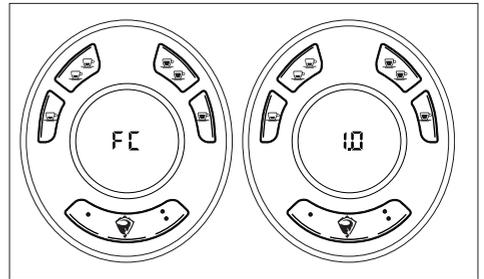
- la version du micrologiciel du clavier ;



- le numéro du groupe pendant 5 secondes ;



- la version du micrologiciel de la carte de contrôle.



## 6.2.1 CHAUFFAGE

### 6.2.1.1 Température pré réglée

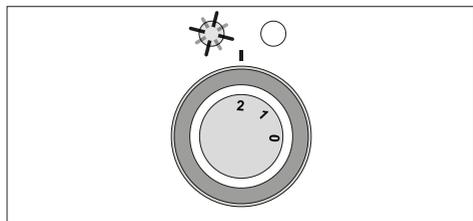
La température de la chaudière est réglée par défaut à 123°C.

La température des groupes de distribution est réglée par défaut à 93°C.

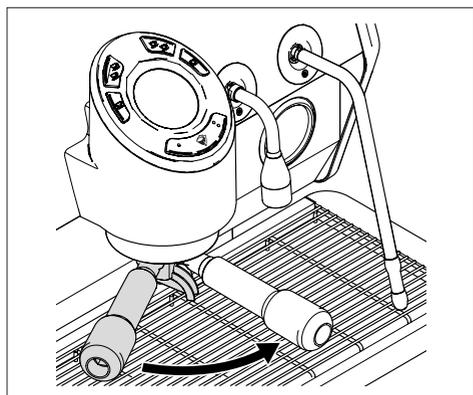
## 6.2.1.2 Phase de chauffage

Pour amener la machine à température, procéder comme suit :

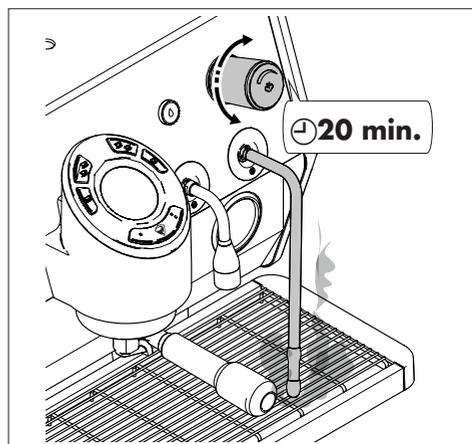
- tourner le commutateur en position "2" ;



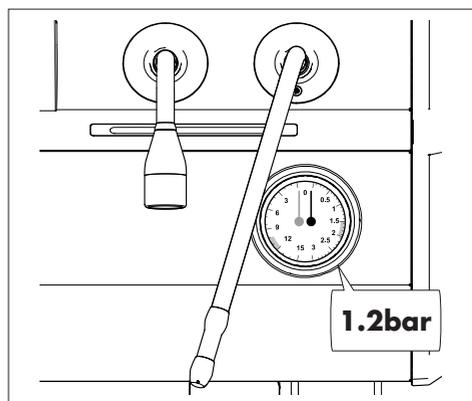
- fixer les porte-filtres sur les groupes de distribution ;



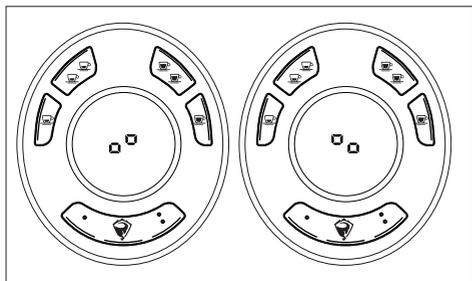
- déplacer les buses à vapeur sur la grille, ouvrir les robinets de distribution de vapeur et les laisser ouverts ;
- attendre que la vapeur sorte des buses prévues à cet effet (environ 15/20 minutes), puis fermer les robinets de distribution de vapeur ;



- attendre que la machine atteigne la température de régime thermique, visible sur le manomètre (pression 1.2 bar) situé à bord de la machine.

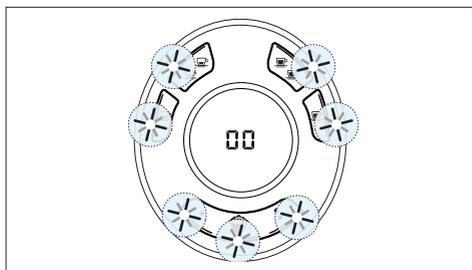


Pendant la phase de chauffage de la machine, le mini-écran affiche une animation pour indiquer que la machine n'est pas prête et toutes les LED des claviers sont éteintes.



À la fin du chauffage, le mini-écran affiche le message "00".

Les LED des claviers s'allument.



## 6.2.2 RÉGLAGE DES DOSES

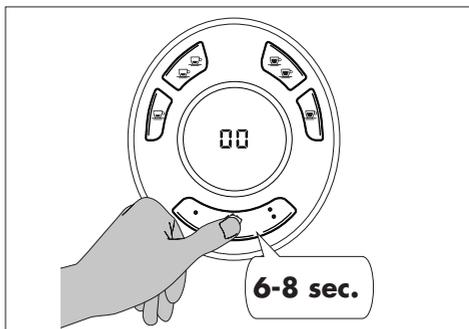
### 6.2.2.1 Réglage des doses de café

Les doses réglées sur le groupe GR1 sont copiées sur tous les groupes.

Il est possible de régler les groupes indépendamment.

La procédure de réglage des doses est décrite ci-dessous :

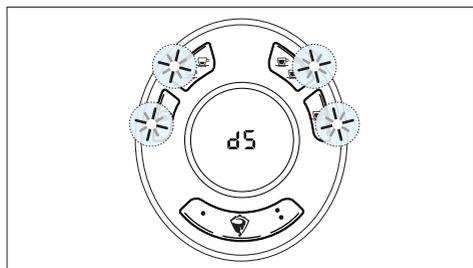
- appuyer sur la touche K5 pendant 6/8 secondes sur le groupe à programmer.



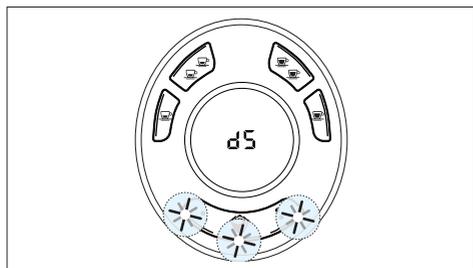
Le mini-écran affiche le message "dS".

Les LED en bas clignotent pour indiquer l'état de programmation des doses :

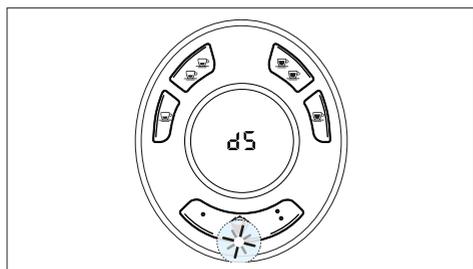
- la machine n'a pas de doses programmées : les LED de L1 à L4 sont allumées ;



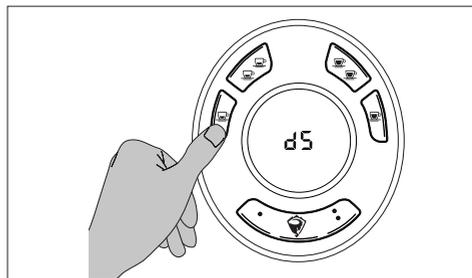
- la machine est programmée pour 5 doses : les LED de L5 à L7 clignotent ;



- la machine est programmée pour 7 doses : seule la LED L5 clignote.

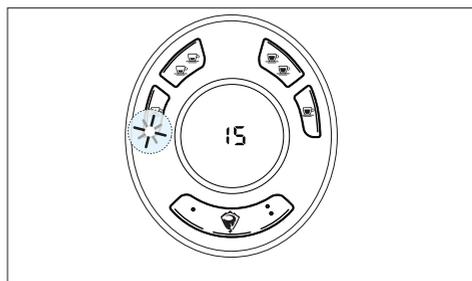


- Appuyer sur la touche de la dose à programmer .

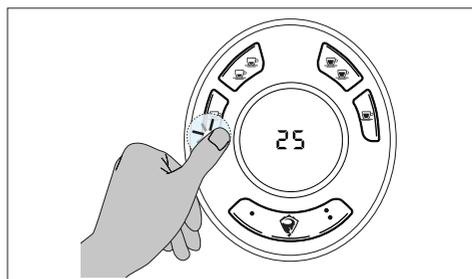


La machine commence à distribuer, le mini-écran affiche le temps écoulé.

Sur le groupe, la LED de la dose sélectionnée reste allumée.



- Appuyer sur un bouton pour terminer la dose.



Les LED des doses non encore programmées s'allument et le mini-écran affiche le temps de la dernière dose distribuée.



La LED L5 clignote (ou le groupe de LED inférieur).

Il est maintenant possible de procéder à la programmation d'une nouvelle dose.

À la fin de la programmation, attendre que la machine enregistre les nouveaux réglages.

Les groupes peuvent être programmés indépendamment de la même manière.

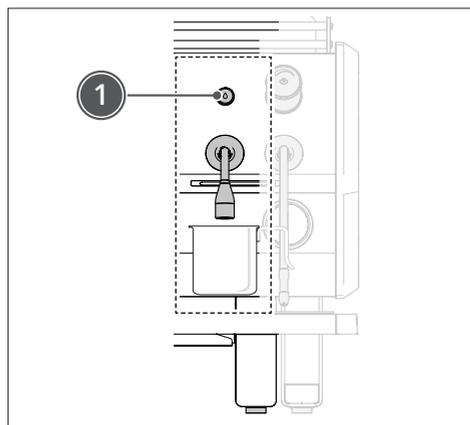
Les doses réglées sur le groupe GR1 sont copiées sur tous les groupes. Les secondes de la dose d'eau sont affichées sur le groupe ayant la numérotation la plus élevée.

La programmation de 7 doses n'est possible que si la machine est activée.

## 6.2.2.2 Réglage des doses d'eau

Il est possible de régler une double dose pour le tirage de l'eau chaude (si la machine est activée).

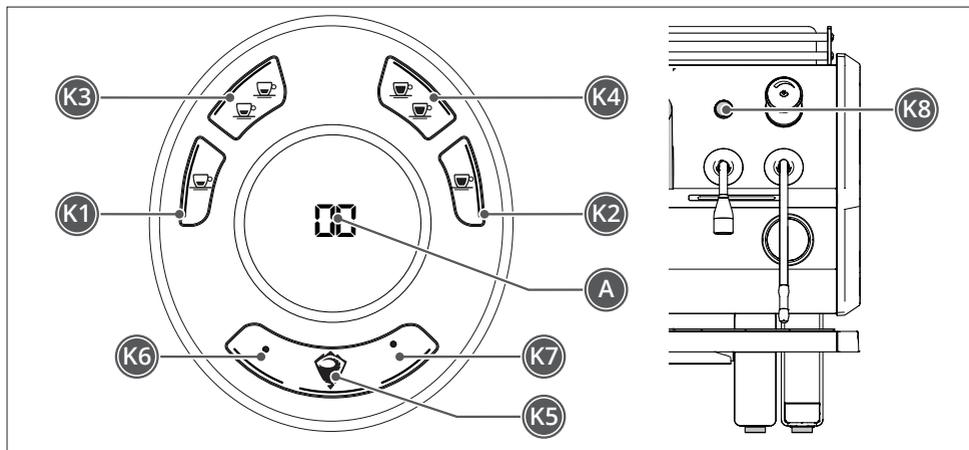
- appuyer une fois sur la touche K8 (1) pour régler la première dose d'eau ;
- appuyer deux fois sur la touche K8 (1) pour régler la seconde dose d'eau.



## UTILISATION

### 7 UTILISATION

#### 7.1 PANNEAU DES COMMANDES



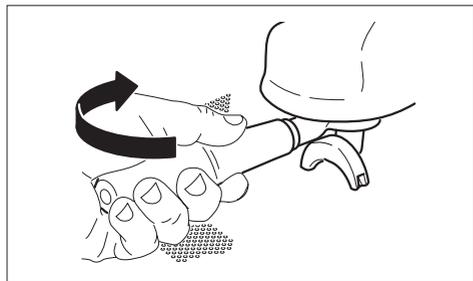
Touches		Description	Fonction spécifique	
Pos.	LED			
K1	L1	Distribution 1 café	K5+K1	Lavage automatique groupe individuel
K2	L2	Distribution 1 café allongé	K5+K2	Allumage chauffe-tasses
K3	L3	Distribution 2 café	K5+K3	OFF ou ECO
K4	L4	Distribution 2 cafés allongés	K5+K4	Lavage automatique de tous les groupes
K5	L5	Dose manuelle et/ou purge/flush		
K6	L6	Dose supplémentaire 1 (si réglée)	K5+K6	Allumage barre LED/claviers
K7	L7	Dose supplémentaire 2 (si réglée)		
K8		Distribution eau chaude	K5+K8	Entrée menu utilisateur
A		Mini-écran		

À partir du groupe GR1, il est possible d'agir sur l'ensemble de la machine (chaudière et tous les groupes) ; à partir du groupe GR2 et du groupe GR3, il est possible d'agir sur le groupe individuel à partir duquel la sélection est effectuée.

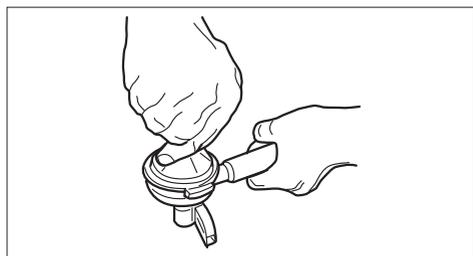
## 7.2 DISTRIBUTION DU CAFÉ

Pour distribuer le café, procéder comme suit :

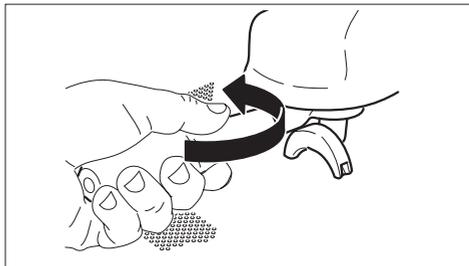
- détacher le porte-filtre du groupe de distribution, le vider si nécessaire ;



- charger le porte-filtre de café moulu en veillant à ne pas laisser de résidus de poudre de café sur le bord supérieur ;
- presser le café à l'aide du presseur spécial fourni ;



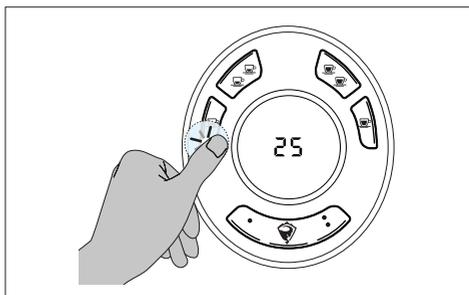
- rattacher solidement le porte-filtre au groupe, sans trop le serrer ;



- placer une ou deux tasses sous le porte-filtre (selon que l'on souhaite distribuer 1 ou 2 cafés) ;
- appuyer sur le bouton de distribution (selon que l'on souhaite distribuer 1 ou 2 cafés).

Lorsque la distribution commence, la LED du bouton s'allume.

Le mini-écran affiche le temps écoulé pour terminer l'opération.



Lorsque la dose est atteinte, la distribution s'arrête automatiquement. Toutes les LED s'allument et le mini-écran affiche le temps de distribution.

### 7.3 PRÉ-INFUSION

La machine est livrée avec la fonction de pré-infusion désactivée.

La pré-infusion peut être activée pour les distributions individuelles, doubles ou les deux.

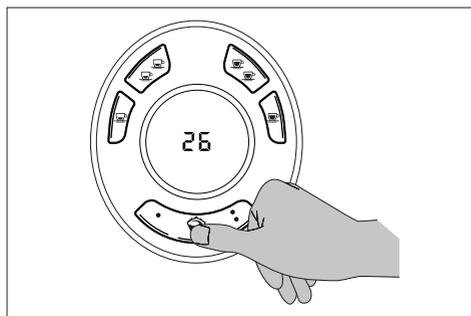
Pour activer la pré-infusion, voir "9 Nettoyage" page 107.

### 7.4 PURGE

La machine est livrée avec la fonction Purge désactivée.

Pour lancer la fonction Purge, procéder comme suit :

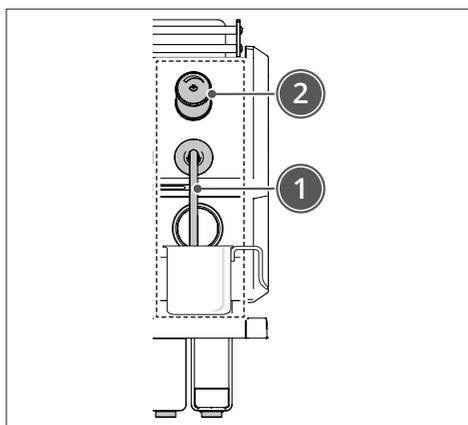
- appuyer sur la touche K5 pour lancer la fonction Purge ;
  - appuyer une fois pour effectuer la fonction Purge (nettoyage automatique de la douche avec 20ml d'eau) ;
  - appuyer deux fois pour effectuer la distribution continue.



### 7.5 DISTRIBUTION DE VAPEUR

Pour utiliser la vapeur, procéder comme suit :

- introduire la buse à vapeur (1) dans le pot contenant la boisson à chauffer ;
- tourner la poignée (2) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Régler le débit de vapeur à volonté en tournant plus ou moins la poignée ;
- lorsque la boisson a fini de chauffer, fermer la distribution de vapeur en tournant la poignée (2) dans le sens des aiguilles d'une montre ;
- retirer le pot de la buse à vapeur (1) ;
- nettoyer immédiatement la buse à vapeur (1) de tout résidu à l'aide d'une éponge humide.



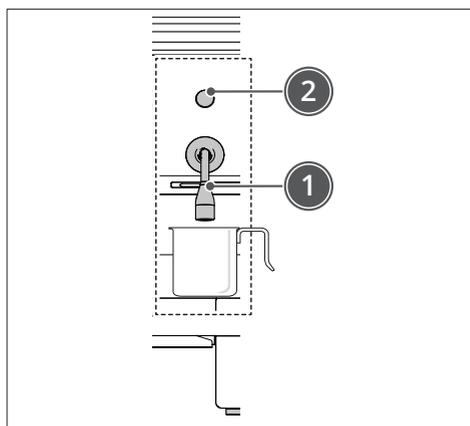
#### RISQUE THERMIQUE

Ne pas agir sur la poignée pour distribuer de la vapeur avant d'avoir introduit la buse à vapeur dans le pot, risques de brûlures.

## 7.6 TIRAGE D'EAU CHAUDE

Pour distribuer de l'eau chaude, procéder comme suit :

- positionner le pot sous le tuyau de tirage d'eau chaude (1) ;
- appuyer une fois sur le bouton de distribution d'eau (2) pour distribuer la première dose réglée ;
- appuyer deux fois consécutivement sur le bouton de distribution d'eau (2) pour distribuer la deuxième dose réglée ;
- appuyer une nouvelle fois sur le bouton de distribution d'eau (2) si l'on souhaite terminer le tirage avant d'avoir atteint la dose réglée ;



- un compte à rebours s'affiche sur le groupe le plus proche de la buse à eau pour indiquer le temps restant jusqu'à la fin de la distribution.



### RISQUE THERMIQUE

Ne pas agir sur le bouton pour distribuer de l'eau avant d'avoir placé le pot sous le tuyau de tirage, risques de brûlures.

## 7.7 EXTINCTION ET MODE ECO

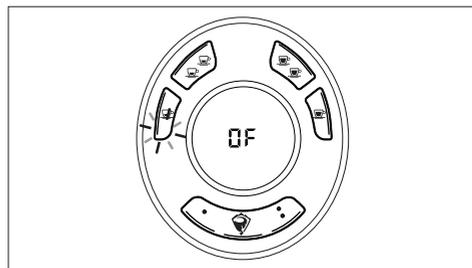
Pour éteindre la machine ou la mettre en mode ECO, procéder comme suit :

- Appuyer simultanément sur les touches K5 et K3 du groupe GR1.

La machine s'éteint.

La LED L1 clignote lentement.

Le mini-écran affiche le message "OF" pendant 10 secondes.



- Appuyer simultanément sur les touches K5 et K3 du groupe GR1.

La machine passe en mode ECO.

La LED L1 clignote rapidement.

Le mini-écran affiche le message "EC" pendant 10 secondes.

- Appuyer sur la touche K3 du groupe GR1 pour allumer la machine.

La séquence des états est OFF -> ECO -> temps dernière distribution.

L'action sur le groupe GR1 agit sur l'ensemble de la machine.

L'action sur les groupes GR2 et GR3 agit sur les groupes individuels mais pas sur la machine.

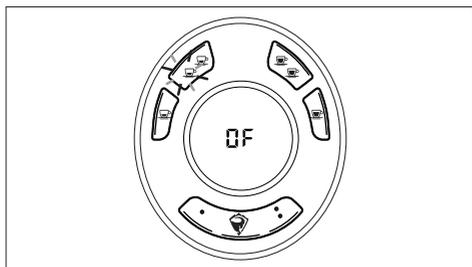
Pour éteindre le groupe GR2 ou GR3 ou les mettre en mode ECO, procéder comme suit :

- Appuyer simultanément sur les touches K5 et K3 du groupe concerné.

Le groupe s'éteint.

La LED L3 clignote lentement.

Le mini-écran affiche le message "OF" pendant 10 secondes.



- Appuyer simultanément sur les touches K5 et K3 du groupe concerné.

Le groupe concerné passe en mode ECO.

La LED L3 clignote rapidement.

Le mini-écran affiche le message "EC" pendant 10 secondes.

- Appuyer sur la touche K3 du groupe concerné pour l'allumer.

Il est toujours possible de réactiver la machine ou le groupe individuel en appuyant sur K3.

## MENU TECHNIQUE UTILISATEUR

### 8 MENU TECHNIQUE

#### 8.1 ACCÈS AU MENU TECHNIQUE UTILISATEUR

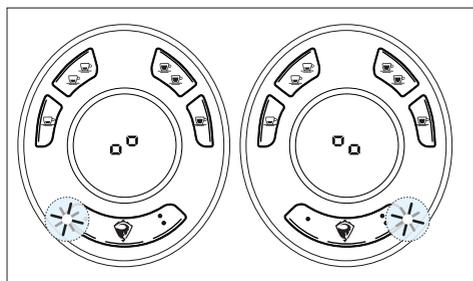
Pour entrer dans le menu utilisateur, appuyer sur la touche K5 du groupe GR1 suivie de la touche K8, ou maintenir la touche K5 du groupe GR1 enfoncée pendant plus de 10 secondes.

Les LED du groupe GR1 s'allument dans le sens des aiguilles d'une montre puis dans le sens inverse pour indiquer que l'accès a été effectué.

À la fin de cette phase, la machine se met en état d'écoute, attendant la sélection de l'utilisateur.

Le mini-écran affiche une animation pour indiquer que la machine est prête.

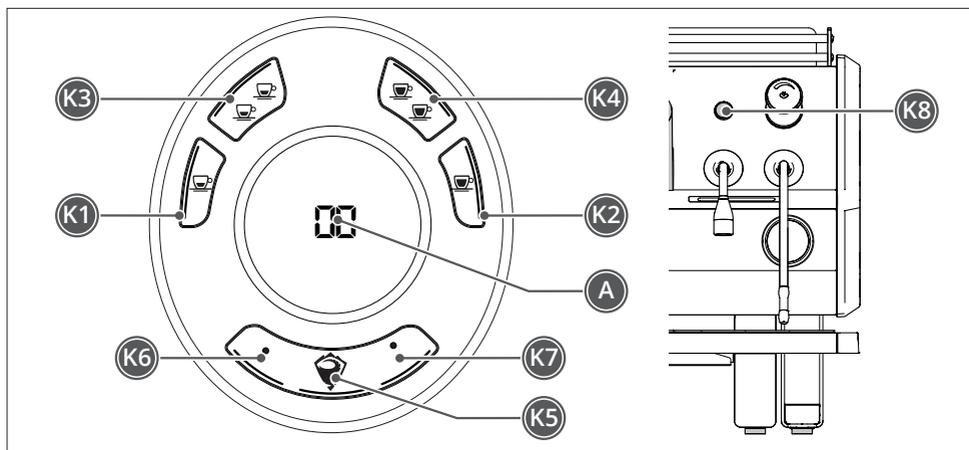
Les LED L6 et L7 clignotent alternativement.



#### 8.1.1 RÉSUMÉ MENU TECHNIQUE UTILISATEUR

- ↳ Réglage température chaudière (uniquement si elle est activée dans le menu technique, par défaut OFF)
- ↳ Réglage température groupes (uniquement si elle est activée dans le menu technique, par défaut OFF)
- ↳ Activation pré-infusion (uniquement si elle est activée dans le menu technique, par défaut OFF)
  - Doses individuelles
  - Doses doubles
- ↳ Réglage nombre doses disponibles
  - 5 doses (par défaut)
  - 7 doses
- ↳ Activation dose K5 Manuelle comme dose programmée
- ↳ Activation fonction Purge sur bouton manuel K5

## 8.2 TOUCHES MENU TECHNIQUE UTILISATEUR



Touches	Paramétrage
K1	Réglage température chaudière
K2	Réglage température groupe
K3	Réglage pré-infusion
K4	Réglage clavier 5 / 7 doses
K5	Sélection / Confirmation
K6	Activation fonction PURGE
K7	Activation dose programmée sur K5
K8	Accès menu

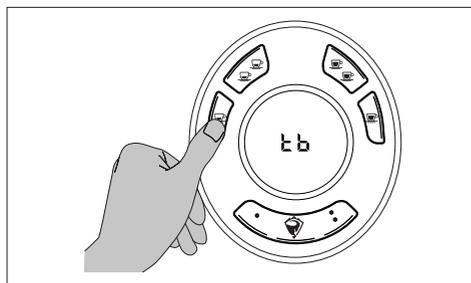
### 8.3 RÉGLAGE TEMPÉRATURE CHAUDIÈRE

La température de la chaudière est réglée par défaut à 123°C.

Pour régler la température de la chaudière, procéder comme suit :

- entrer dans le menu technique utilisateur, voir "13 Dysfonctionnements, causes et solutions" page 114 ;
- appuyer sur la touche K1.

Le mini-écran affiche le message "tb".



La chaudière peut être réglée comme indiqué dans le tableau :

Touches	Température réglée
K1	120°C
K3	123°C
K4	126°C

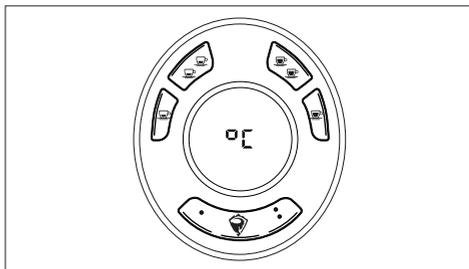
Pour confirmer, appuyer sur la touche K5, le système revient à la phase d'attente de sélection.

Pour régler l'échelle de température, procéder comme suit :

- appuyer sur la touche K7 pour changer l'unité de mesure des degrés de Celsius à Fahrenheit ;

La LED L7 est éteinte.

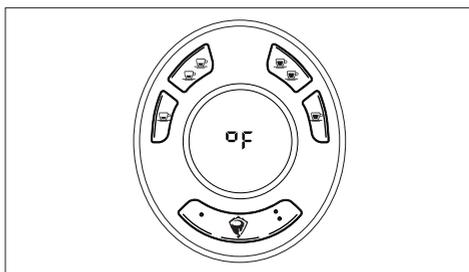
Le mini-écran affiche le message "°C".



- Appuyer une nouvelle fois sur la touche K7 pour passer en Fahrenheit.

La LED L7 est allumée.

Le mini-écran affiche le message "°F".



La LED allumée indique la température réglée.

Le mini-écran affiche la température réglée sous la forme d'un texte défilant (par ex. C1-23 / F2-53).

## 8.4 TEMPÉRATURE GROUPES

La température des groupes de distribution est réglée par défaut à 93°C.

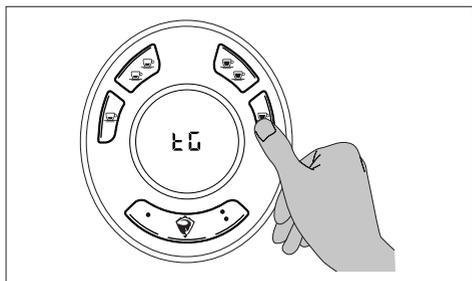
La température des groupes peut être réglée comme indiqué dans le tableau :

Touches	LED	État LED	T (°C)
K1	L1	Fixe	91
		Clignotant	92
K2	L2	Fixe	97
		Clignotant	98
K3	L3	Fixe	93
		Clignotant	94
K4	L4	Fixe	95
		Clignotant	96
K6	L6	Fixe	90°C
K7	L7	Éteint	Celsius
		Allumé	Fahrenheit

Pour régler la température des groupes, procéder comme suit :

- entrer dans le menu technique utilisateur, voir "13 Dysfonctionnements, causes et solutions" page 114 ;
- appuyer sur la touche K2.

Le mini-écran affiche le message "tG".



La LED allumée indique la température réglée (par ex. LED L1 fixe).

Le mini-écran affiche la température correspondante (par ex. 91°C).

Si la température est réglée sur l'échelle Fahrenheit, le nombre entier correspondant défile sur le mini-écran avec l'ajout du F final (par ex. 19->99->9F).



- Appuyer sur la touche correspondant à la température souhaitée :
  - la première pression sur la touche entraîne l'allumage de la LED (par ex. touche K4 -> 95°C, la LED L4 est allumée) ;
  - la deuxième pression entraîne le clignotement de la LED (par ex. touche K4 avec LED L4 allumée -> 96°C, la LED L4 clignote).

La pression consécutive de la même touche modifie l'état de la fonction de manière cyclique.

Pour régler l'échelle de température, voir "8.3 Réglage température chaudière" page 101.

## 8.5 RÉGLAGE PRÉ-INFUSION

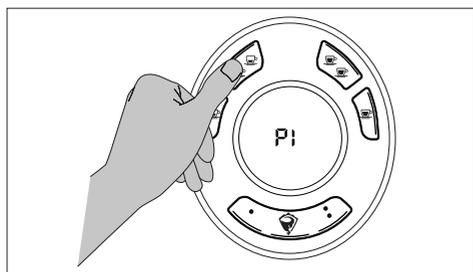
La machine est livrée avec la fonction de pré-infusion désactivée.

La pré-infusion peut être activée pour les distributions individuelles, doubles ou les deux.

Pour régler la pré-infusion, procéder comme suit :

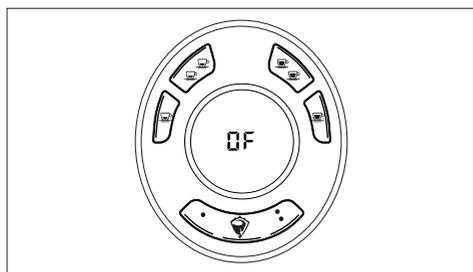
- entrer dans le menu technique utilisateur, voir "13 Dysfonctionnements, causes et solutions" page 114 ;
- appuyer sur la touche K3.

Le mini-écran affiche le message "P1".



Avec toutes les LED éteintes, la pré-infusion est désactivée.

Le mini-écran affiche le message "OF".



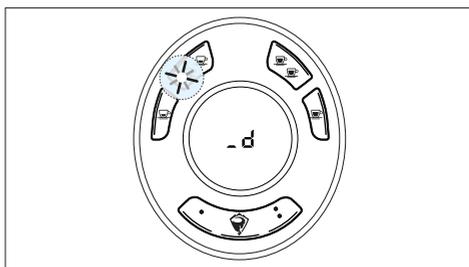
Avec la LED L1 allumée, la pré-infusion est activée pour les doses individuelles.

Le mini-écran affiche le message "S\_".



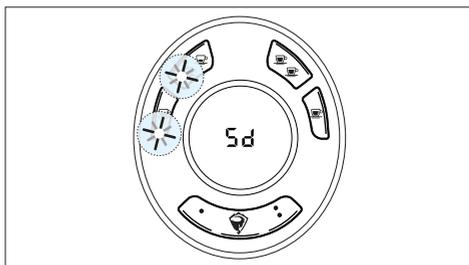
Avec la LED L3 allumée, la pré-infusion est activée pour les doses doubles.

Le mini-écran affiche le message "\_d".



Avec la LED L1 et L3 allumées, la pré-infusion est activée pour toutes les doses.

Le mini-écran affiche le message "Sd".



- Appuyer sur la touche K5 pour confirmer. Le système revient à la phase d'attente de sélection.

## 8.6 ACTIVATION 7 DOSES

La machine est fournie avec un réglage à 5 doses.

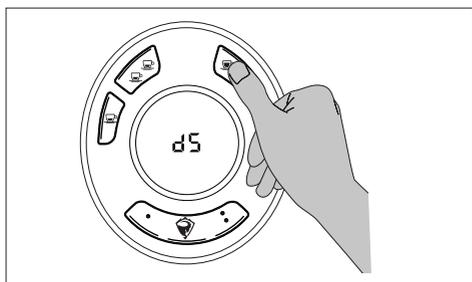
Il est possible d'effectuer une dose avec les touches K6 et K7.

Si l'option est désactivée, pendant la phase de machine prête, en appuyant sur les touches K6 et K7, la machine se comporte comme si K5 avait été sélectionné. En outre, en appuyant sur K5 pendant la distribution, les LED L6, L5 et L7 s'allument.

Pour activer les doses supplémentaires, procéder comme suit :

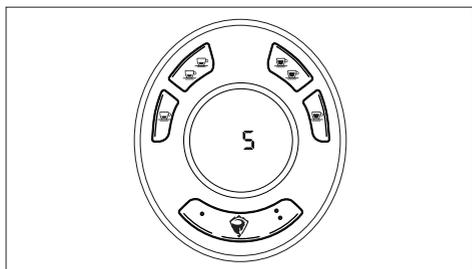
- entrer dans le menu technique utilisateur, voir "13 Dysfonctionnements, causes et solutions" page 114 ;
- appuyer sur la touche K4.

Le mini-écran affiche le message "d5".



La LED L4 étant éteinte, les distributions supplémentaires sont désactivées.

Le mini-écran affiche le message "5".



- Appuyer sur la touche K4 pour modifier le réglage.

La LED L4 s'allume.

Le mini-écran affiche le message "7".



La pression consécutive de la touche K4 modifie l'état de la fonction de manière cyclique.

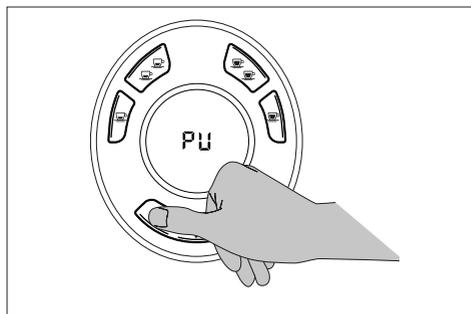
## 8.7 ACTIVATION FONCTION PURGE

La machine est livrée avec la fonction Purge désactivée.

Pour activer la fonction Purge, procéder comme suit :

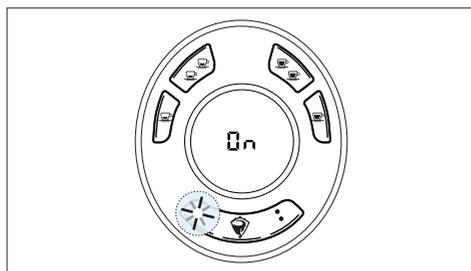
- entrer dans le menu technique utilisateur, voir "13 Dysfonctionnements, causes et solutions" page 114 ;
- appuyer sur la touche K6.

Le mini-écran affiche le message "PU".



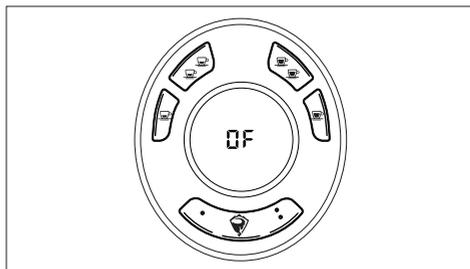
La LED L6 étant allumée, la fonction Purge est activée.

Le mini-écran affiche le message "On".



La LED L6 étant éteinte, la fonction Purge est désactivée.

Le mini-écran affiche le message "OF".



- Appuyer sur la touche K6 pour modifier la sélection.

Si la fonction Purge est activée, pour effectuer une distribution manuelle, il faut appuyer deux fois en succession rapide sur la touche K5.

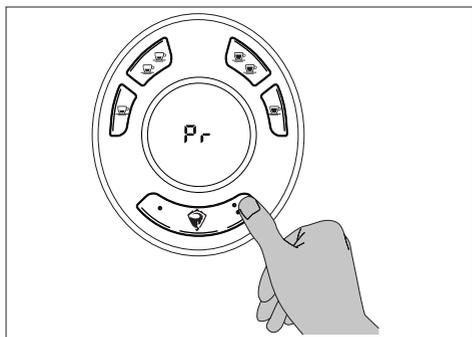
## 8.8 DOSE CONTINUE OU DOSE PROGRAMMÉE SUR K5

La machine est livrée avec la fonction non programmable.

Pour régler la dose sur la touche K5, procéder comme suit :

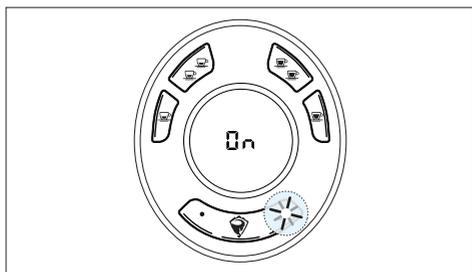
- entrer dans le menu technique utilisateur, voir "13 Dysfonctionnements, causes et solutions" page 114 ;
- appuyer sur la touche K7.

Le mini-écran affiche le message "Pr".



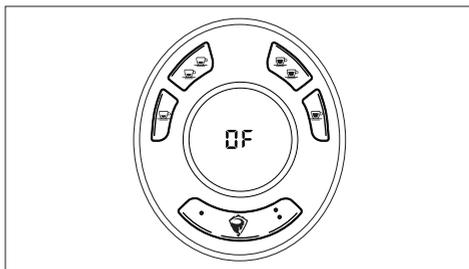
La LED L7 étant allumée, la dose peut être programmée.

Le mini-écran affiche le message "On".



La LED L7 étant éteinte, la dose ne peut pas être programmée.

Le mini-écran affiche le message "OF".



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 9 NETTOYAGE

#### EPI PRÉVUS



#### 9.1 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Lors du nettoyage de la machine, il est interdit d'utiliser des éponges et des objets abrasifs, ou des détergents contenant de l'alcool ou de l'ammoniaque.

Il est recommandé d'utiliser uniquement des détergents spécifiques pour le nettoyage des machines à café ou de la vaisselle.



#### IMPORTANT

Les détergents chimiques utilisés pour le nettoyage de la machine et/ou de l'installation doivent être employés avec soin pour ne pas détériorer les composants et pour respecter l'environnement (dégradabilité supérieure à 90 %).

#### 9.2 NETTOYAGE QUOTIDIEN

##### 9.2.1 CARROSSERIE ET PLATEAU À TASSES

Nettoyer la carrosserie et le plateau à tasses avec un chiffon non abrasif et de l'eau tiède à environ 30°C.

##### 9.2.2 PORTE-FILTRE

Pour nettoyer le porte-filtre, procéder comme suit :

- détacher le porte-filtre et le vider ;

- retirer le filtre du porte-filtre ;
- immerger le filtre, le porte-filtre et le filtre aveugle dans une cuvette contenant du nettoyant pour machine à café, en les laissant tremper tant que la machine n'est pas utilisée.

##### 9.2.3 BUSE À VAPEUR

Nettoyer la buse à vapeur des incrustations en utilisant des détergents spécifiques et/ou de l'eau chaude.



#### IMPORTANT

La buse doit être nettoyée après chaque utilisation avec un chiffon humide.

##### 9.2.4 GRILLE

Enlever la grille et la laver à l'eau courante et avec des détergents spécifiques. La sécher soigneusement avec un chiffon doux et la remonter.

##### 9.2.5 DIFFUSEUR D'EAU CHAUDE

Nettoyer le diffuseur d'eau chaude avec un chiffon humide.

##### 9.2.6 GROUPE DE DISTRIBUTION

Pour nettoyer le groupe de distribution, procéder comme suit :

- nettoyer le joint du groupe avec la petite brosse fournie ;
- nettoyer la douche avec un chiffon ;
- nettoyer le dessous du groupe avec une éponge ;
- nettoyer le joint avec une petite brosse à poils souples.

### 9.2.7 NETTOYAGE DU BAC DE VIDANGE

Pour nettoyer le bac de vidange, procéder comme suit :

- nettoyer les raccords de vidange avec une petite brosse.

### 9.3 NETTOYAGE AUTOMATIQUE

Le nettoyage automatique est réparti en :

- lavage automatique groupe individuel. Il est activé à partir du groupe individuel qui est concerné par le nettoyage ;
- lavage automatique de tous les groupes. Il est activé à partir du premier groupe GR1 et lance le nettoyage de tous les groupes, un à la fois, de manière séquentielle.



#### IMPORTANT

Après le démarrage, le lavage automatique ne peut pas être terminé avant l'achèvement.

Si la machine est éteinte pendant un lavage automatique, au démarrage la machine sera bloquée jusqu'à ce que le lavage soit terminé.

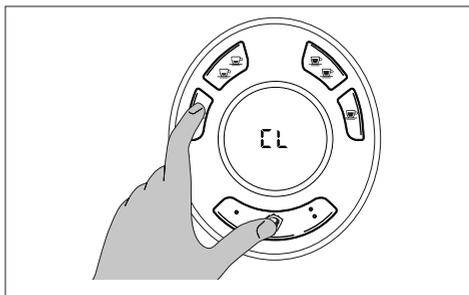
### 9.3.1 LAVAGE AUTOMATIQUE GROUPE INDIVIDUEL

Le nettoyage d'un groupe individuel peut être terminé en appuyant sur n'importe quelle touche.

Le cycle comporte 15 lavages.

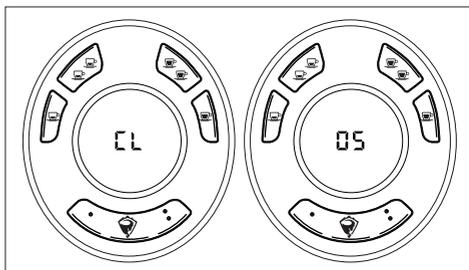
Pour activer le lavage automatique d'un seul groupe, procéder comme suit :

- appuyer sur les boutons K5 + K1 pour lancer le lavage du groupe. Les autres groupes non soumis au lavage continuent à fonctionner normalement.

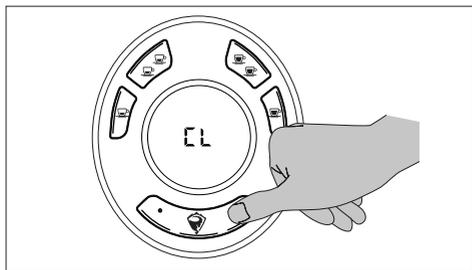


Pendant la phase de lavage, le mini-écran affiche le message "CL" (phase de lavage avec détergent) en alternance avec le numéro de la phase.

Chaque page-écran dure 2 secondes.



- Appuyer sur n'importe quelle touche pour terminer le lavage.



### 9.3.2 LAVAGE AUTOMATIQUE DE TOUS LES GROUPES

Le lavage automatique a été conçu de manière à pouvoir être effectué soit sur un seul groupe à la fois, et être lancé même en présence d'un seul filtre aveugle, soit sur tous les groupes en même temps.

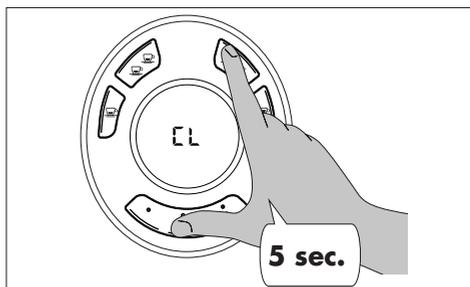
Le cycle comporte 15 lavages et 15 rinçages.

Pour activer le lavage automatique de tous les groupes, procéder comme suit :

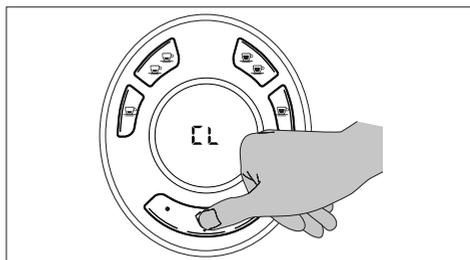
- appuyer simultanément sur les boutons K5 + K4 pendant au moins 5 secondes sur le groupe GR1.

Les LED L5 de tous les groupes commencent à clignoter.

Le mini-écran affiche le message "CL".

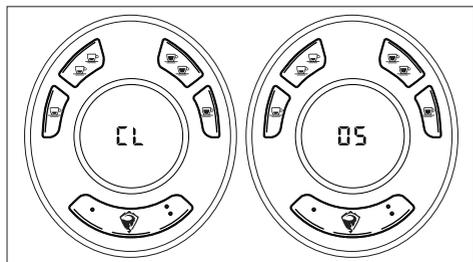


- Appuyer sur K5 pour lancer la phase de lavage sur le groupe sélectionné ou sur tous les groupes.

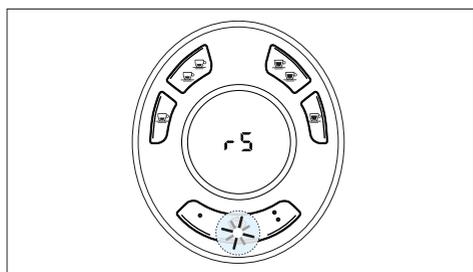


Pendant la phase de lavage, le mini-écran affiche le message "CL" (phase de lavage avec détergent) en alternance avec le numéro de la phase.

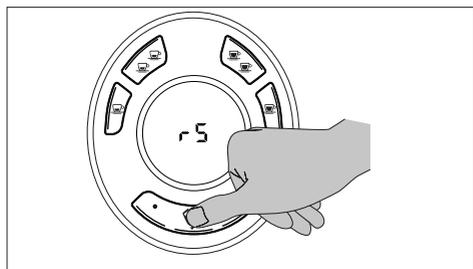
Chaque page-écran dure 2 secondes.



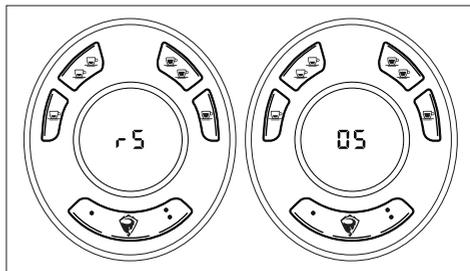
À la fin du cycle, la LED L5 clignote.  
Le mini-écran affiche le message "rS".



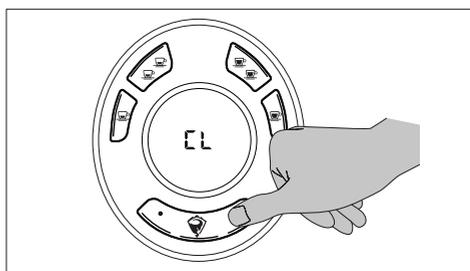
- Enlever le détergent ;
- appuyer sur le bouton K5 pour lancer la phase de rinçage.



Pendant la phase de rinçage, le mini-écran affiche le message "rS" (phase de rinçage) en alternance avec le numéro de la phase.



- Appuyer sur n'importe quelle touche pour éviter le lavage (sauf K5) sur le groupe que l'on ne veut pas soumettre au lavage automatique.



Après le démarrage, le lavage automatique sur un groupe ne peut pas être terminé avant l'achèvement.

Si la machine est éteinte pendant un lavage automatique, au démarrage la machine sera bloquée jusqu'à ce que le lavage soit terminé.

## 10 PRÉPARATION À L'ENTRETIEN



### EPI PRÉVUS



Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien ordinaire, débrancher la machine du réseau d'alimentation électrique et fermer le robinet d'arrêt du réseau d'eau.



#### RISQUE ÉLECTRIQUE

Les opérations d'entretien à l'intérieur de la machine doivent être effectuées lorsque la machine est éteinte, froide et que l'interrupteur général est en position « 0 » OFF.



#### ATTENTION

Certaines opérations d'entretien doivent être effectuées avec la machine en marche, agir avec le plus grand soin.

Ne pas utiliser de jets d'eau pour effectuer les opérations de nettoyage.



#### IMPORTANT

Pour les opérations sur l'adoucisseur (le cas échéant), se référer au manuel fourni avec le composant.

### 10.1 ENTRETIEN PROGRAMMÉ

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



#### IMPORTANT

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



## 10.2 ENTRETIEN AU BESOIN

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



### IMPORTANT

Tout inconvénient ne figurant pas dans le tableau du chapitre "Transport et manutention" nécessite l'intervention du centre d'assistance technique.

## 11 ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DE RECHANGE

Pour des pièces de rechange et pour tous les problèmes concernant la machine, contacter seulement le réseau de vente agréé.

En cas de réparation, utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine.



### IMPORTANT

L'utilisation de pièces de rechange non d'origine ou non approuvées par le fabricant est considérée comme une altération.

## MISE AU REBUT

### 12 MISE AU REBUT DE LA MACHINE



**IMPORTANT**

Avant de procéder au démantèlement, vider la chaudière.

Les opérations de démantèlement de la machine doivent être effectuées par un centre d'assistance technique.

#### 12.1 MISE AU REBUT

Le symbole de la poubelle barrée sur l'appareil ou sur son emballage indique que le produit en fin de vie doit être collecté séparément des autres déchets.



En fin de vie de l'appareil, avant de le mettre au rebut conformément aux règles de collecte sélective des déchets, le rendre inopérant : débrancher la fiche de la prise et couper le câble d'alimentation.

L'appareil et tous ses accessoires doivent être mis au rebut en les séparant de manière appropriée conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation.

La collecte sélective appropriée pour l'acheminement ultérieur de l'appareil hors d'usage vers des filières de recyclage, de traitement et de mise au rebut respectueuses de l'environnement contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux composant l'appareil.



**IMPORTANT**

La mise au rebut non autorisée du produit entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.

Toute irrégularité commise par le client avant, pendant ou après la mise au rebut et l'élimination des composants de la machine, dans l'interprétation et l'application des réglementations en vigueur en la matière, relève de la seule responsabilité du client.

#### 12.2 ÉLIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES

Pour l'élimination des substances nocives, consulter les dispositions des réglementations en vigueur dans le pays d'utilisation et agir en conséquence.

## DYSFONCTIONNEMENTS, CAUSES ET SOLUTIONS

### 13 DYSFONCTIONNEMENTS, CAUSES ET SOLUTIONS

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

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'eau ne sort pas du groupe	Le robinet du réseau d'eau ou les robinets de l'épurateur sont fermés	Ouvrir le robinet
	Le filtre du raccord d'entrée de l'eau est bouché	Le démonter et le nettoyer. Contrôler la régénération des résines de l'épurateur
	Gicleur bouché	Appeler l'assistance technique
L'eau ne se chauffe pas	Résistance brûlée	Appeler l'assistance technique
	Thermostat de sécurité déclenché	Appeler l'assistance technique
La distribution n'est pas effectuée en doses régulières	Doseur volumétrique défectueux	Appeler l'assistance technique
Il y a une fuite à la buse de vapeur avec le robinet fermé	Joint d'étanchéité défectueux	Appeler l'assistance technique
Il y a une fuite de vapeur sous la poignée du robinet pendant l'ouverture	Joint axe robinet défectueux	Appeler l'assistance technique
Utilisation du café insuffisante	La granulométrie du café moulu n'est pas correcte (grain trop fin ou trop gros)	Vérifier le temps de mouture et/ou régler la mouture du café
	Douche et filtres partiellement bouchés	Appeler l'assistance technique
	Température incorrecte de la chaudière des services	Appeler l'assistance technique

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
<b>Pendant la distribution, il y a une fuite entre le groupe et le porte-filtre</b>	Joint de la tête du groupe défectueux ou bord du filtre irrégulier	Appeler l'assistance technique
<b>L'Autosteamer fonctionne pas</b>	Rupture de la sonde de la buse (elle ne monte pas et ne chauffe pas les boissons et les LED du clavier de l'Autosteamer clignotent)	Appeler l'assistance technique
<b>Eau du thé froide</b>	Mauvais réglage de l'eau mélangée	Réglage de l'eau mélangée
<b>Le café est trop froid</b>	La machine n'est pas prête	Attendre que la température soit atteinte
	Présence de calcaire dans la chaudière	Appeler l'assistance technique
<b>La machine ne fournit pas d'eau chaude</b>	La machine n'est pas prête	Attendre que la température soit atteinte
	Électrovanne de distribution défectueuse	Appeler l'assistance technique
	Conduits de distribution bouchés	Appeler le service d'assistance pour détartrer la machine
<b>Le café est distribué trop lentement ou il n'est pas distribué</b>	Alimentation de l'eau insuffisante	Vérifier la ligne d'alimentation
	Trou de distribution du porte-filtre bouché	Nettoyer à fond le porte-filtre avec un détergent spécifique ou un cure-dents
	Café moulu trop fin Génération possible erreur AL70 sur l'écran du groupe	Régler le moulin-doseur
<b>Le café n'est pas distribué</b>	Dysfonctionnement de l'électrovanne du groupe	Appeler l'assistance technique
	Occlusion gicleur groupe (causée probablement par le calcaire)	Appeler l'assistance technique

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
La machine ne produit pas de vapeur	Buse de distribution obstruée	Nettoyer
	Conduits de distribution bouchés	Appeler le service d'assistance pour détartrer la machine
	Robinet de la vapeur défectueux	Appeler l'assistance technique
Le café coule des bords du porte-filtre	Dans le logement du porte-filtre, il y a des résidus de salissure qui empêchent la sortie du café du bec	Nettoyer
	Joint du groupe usé	Remplacer
	Douches bouchées	Nettoyer ou remplacer

**IMPORTANT**

Pour tous les inconvénients non mentionnés dans ce tableau, s'adresser au service d'assistance technique.

### 13.1 ALARMES

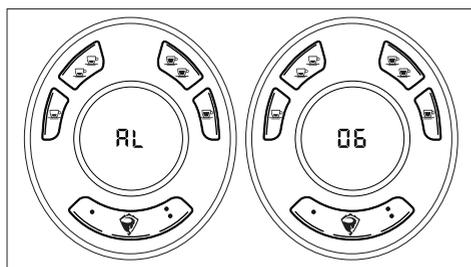
La machine signale une situation d'alarme par le clignotement de toutes les LED des claviers.

Les LED allumées en mode fixe indiquent l'erreur détectée par l'unité de contrôle.

Les erreurs relatives au groupe sont signalées sur le groupe qui présente le problème.

Les alarmes relatives à la chaudière sont signalées sur tous les groupes en même temps.

Le mini-écran affiche le message défilant "AL XX" (XX indique le numéro de l'alarme, par ex. 06).



Code	Alarme
05	Sonde groupe café en court-circuit (affichée sur le groupe concerné)
06	Sonde groupe café en circuit ouvert ou non connectée (affichée sur le groupe concerné)
13	Sonde chauffe-tasses en court-circuit
12	Sonde chauffe-tasses en circuit ouvert ou non connectée
99	Sonde chaudière services en court-circuit
98	Sonde chaudière services en circuit ouvert / non connectée

Code	Alarme
31	ÉV GR1 en court-circuit
30	ÉV GR1 en circuit ouvert ou non connectée
33	ÉV GR2 en court-circuit
32	ÉV GR2 en circuit ouvert ou non connectée
35	ÉV GR3 en court-circuit
34	ÉV GR3 en circuit ouvert ou non connectée
37	ÉV chargement chaudière en court-circuit
36	ÉV chargement chaudière en circuit ouvert ou non connectée
39	ÉV eau chaude en court-circuit
38	ÉV eau chaude en circuit ouvert ou non connectée
46	Surchauffe chaudière services
70	Absence impulsions capteur volumétrique GR (affichée sur le groupe concerné)
15	Time-out remplissage chaudière services
16	Time-out chauffage chaudière services
20	Time-out chauffage GR (affichée sur le groupe concerné)
50	Communication clavier défaillante (affichée sur le groupe concerné)
55	Communication Wi-Fi
08	Sonde buse à vapeur TVC non connectée
09	Sonde buse à vapeur TVC en court-circuit





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](http://www.sanremomachines.com)  
[info@sanremomachines.com](mailto:info@sanremomachines.com)