

ИНСТРУКЦИЯ

CAFÈ RACER

Instruction Booklet

English
(Translation of original instructions)

CE

SANREMO
COFFEEMACHINES

Поздравляем с приобретением продукта SANREMO. Все наши продукты являются результатом тщательных исследований в постоянном сотрудничестве с любителями кофе по всему миру.
Вот почему ваше мнение так важно для нас. Ваш опыт и сотрудничество позволят нам улучшаться день за днем, чтобы всегда получать лучшее в каждом творении SANREMO.
SANREMO, подумайте об этом.

Congratulations on purchasing your SANREMO machine: each one of our products is the result of careful research, in constant collaboration with coffee lovers from all over the world. That’s why your thoughts are important to us: your experience and collaboration makes us improve every day, and you can always get the best out of every SANREMO creation.
SANREMO, think about it.

SANREMO coffee machines s.r.l.
Via Giacomo Bortolan, 52
31050 Vascon di Carbonera (Treviso) ITALY
Tel. +39.0422.448900 - Fax.+39.0422.448935
www.sanremomachines.com - E-mail: info@sanremomachines.com



СОДЕРЖАНИЕ

1 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 12
1.1 ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ 12
1.2 ОБЩИЕ СТАНДАРТЫ 13
1.3 ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ 13
1.4 ПОДГОТОВКА ПОКУПАТЕЛЕМ 13
1.5 ЭКСТРЕННЫЕ МЕРЫ В СЛУЧАЕ ПОЖАРА 14
1.6 РИСК ВЗРЫВА 14
1.7 УРОВЕНЬ ЗВУКОВОГО ДАВЛЕНИЯ 14
1.8 ВИБРАЦИЯ 14
1.9 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ 14
1.10 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ 14
1.11 ДЕКЛАРАЦИЯ О МАТЕРИАЛАХ, КОНТАКТИРУЮЩИХ С ПИЩЕЙ 15

2 БЕЗОПАСНОСТЬ 18
2.1 ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ 18
2.2 УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ 18
2.3 РАБОЧАЯ ЗОНА 18
2.4 ОБЛАСТИ ОСТАТОЧНОГО РИСКА 18
2.5 ОПАСНЫЕ ЗОНЫ 19

3 ОПИСАНИЕ МАШИНЫ 22

4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ 22

5 ТРАНСПОРТИРОВКА 26
5.1 ДОСТАВКА 26
5.2 ПОДЪЕМ ПОСЫЛКИ 26

СОДЕРЖАНИЕ

RU

СОДЕРЖАНИЕ

RU

5.3 ХРАНЕНИЕ 26
5.4 ПРОВЕРКА ПОСТУПЛЕНИЯ 26

6 РАСПАКОВКА И РАЗМЕЩЕНИЕ 27
6.1 РАСПАКОВКА МАШИНЫ 27
6.2 ПОДЪЕМ МАШИНЫ 27
6.3 РАЗМЕЩЕНИЕ МАШИНЫ 27

7 КОМПОНЕНТЫ 28
7.1 ШИЛЬДИК 28

8 ПОДКЛЮЧЕНИЯ 30
8.1 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВОДЫ 30
8.2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ РОТАЦИОННЫХ ЛОПАСТНЫХ НАСОСОВ 31
8.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ 33

9 ВВЕДЕНИЕ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ 36
9.1 ПЕРВЫЙ ЗАПУСК 36

10 РЕГУЛИРОВКА ФУНКЦИЙ 40
10.1 РЕГУЛИРОВКА ДОЗАТОРА КОФЕМОЛКИ 40
10.2 ПРОВЕРКА ПОДАЧИ КОФЕ 40
10.3 ФИНАЛЬНЫЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 40

11 РАБОТА С МАШИНОЙ 42
11.1 ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ 42
11.2 ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯSTEAM TAP KNOB (4) 43
11.3 ДИСПЛЕЙ 44
11.4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ 45
11.5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО 46
11.6 ПОДОГРЕВ НАПИТКОВ 47
11.7 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЧАЯ, РОМАШКОВОГО ЧАЯ, И Т.Д. 47

12 ПРОГРАММИРОВАНИЕ 50
12.1 ПРОГРАММИРОВАНИЕ ДОЗИРОВОК 50
12.2 ПРОГРАММИРОВАНИЕ ФУНКЦИЙ, ИСПОЛЬЗУЯ ДИСПЛЕЙ ПАРАМЕТРОВ ГРУПП 51

12.2.a ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОДЫ В ГРУППАХ 51

12.2.b ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПОДОГРЕВА ЧАШЕК, И ВКЛ/ВЫКЛ 52

12.2.c ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ЗАВАРИВАНИЯ.....52

12.2.d ПРОГРАММИРОВАНИЕ ДОЗИРОВКИ ВОДЫ 53

12.3 ПРОГРАММИРОВАНИЕ ФУНКЦИЙ, ИСПОЛЬЗУЯ ОСНОВНОЙ ДИСПЛЕЙ.....53

12.4 ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОГРАММИРОВАНИЯ.....55

12.5 ПРОДУВ КОФЕЙНОГО КОНТУРА 55

12.6 ФУНКЦИЯ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ «ENERGY SAVING» 56

13 ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГРУПП.....58

14 ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ МАШИНЫ.....58

15 СООБЩЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ.....58

16 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....60

17 ВРЕМЕННОЕ ПРЕКРАЩЕНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ.....64

17.1 ПОВТОРНЫЙ ЗАПУСК МАШИНЫ.....64

18 ПРОВЕРКА МАШИНЫ ПОСЛЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ПЕРИОДА НЕАКТИВНОСТИ 64

19 ОЧИСТКА.....66

19.1 ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ОЧИСТКИ.....66

19.2 ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....66

19.2.a АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОМЫВКА ГРУПП..... 66

19.2.b ПОЛНАЯ ПРОМЫВКА ГРУПП 67

19.2.c ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА.....68

19.3 ПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (СПЕЦИАЛИСТОМ).....69

19.4 ЭКСТРЕННОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (СПЕЦИАЛИСТОМ) 69

20 ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ.....72

21 УТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ 72

21.1 УТИЛИЗАЦИЯ ВРЕДНЫХ ВЕЩЕСТВ 72

СОДЕРЖАНИЕ

RU


SANREMO
CAFE' RACER

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 12
1.1 ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ 12
1.2 ОБЩИЕ СТАНДАРТЫ..... 13
1.3 ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ 13
1.4 ПОДГОТОВКА ПОКУПАТЕЛЕМ 13
1.5 ЭКСТРЕННЫЕ МЕРЫ В СЛУЧАЕ ПОЖАРА 14
1.6 РИСК ВЗРЫВА..... 14
1.7 УРОВЕНЬ ЗВУКОВОГО ДАВЛЕНИЯ 14
1.8 ВИБРАЦИЯ..... 14
1.9 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ 14
1.10 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ 14
1.11 ДЕКЛАРАЦИЯ О МАТЕРИАЛАХ, КОНТАКТИРУЮЩИХ С ПИЩЕЙ..... 15

Глава 1

RU



1 МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1.1 ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Эта инструкция является неотъемлемой частью машины и должна быть бережно сохранена для будущих консультаций. Если она потеряна или вам требуется дополнительная информация, обратитесь к местному дилеру или производителю.
- Прежде чем использовать машину в первый раз, оператор должен внимательно прочитать инструкцию и иметь обширные познания технических характеристик и управления.
- Перед установкой машины убедитесь, что зона, в которой она будет установлена, подходит под размер и вес машины.
- Машина не пригодна для установки на открытом воздухе, в местах с повышенной влажностью, или где температура может опуститься ниже 5°C.
- Не устанавливайте машину вблизи источников тепла.
- Дети не должны играть с машиной.
- Эта машина может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, сен- сорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если им были предоставлены надзор или инструкция касательно использования машины безопасным способом, и если они понимают связанные с этим опасности.
- Не используйте устройство с влажными руками или босыми ногами.
- Не допускайте, чтобы неавторизированный и неквалифицированный персонал работал, настраивал или ремонтировал машину.
- Уполномоченный квалифицированный технический персонал должен обладать необходимыми знаниями по технике безопасности и гигиене, чтобы правильно использовать прибор.
- Они также должны обращаться к этой инструкции для необходимых операций.
- Перед чисткой и/или проведением технического обслуживания машины и перед удалением каких-либо панелей убедитесь, что главный выключатель находится в положении “ВЫКЛ” (O), чтобы отключить питание от аппарата во время работы оператора.
- Электропитание электросети покупателя должно включать автоматический выключатель перед главным выключателем машины с расстоянием открытия контакта, соответствующим спецификациям разъединения для категории перенапряжения III, и соответствующей системой заземления, соответствующей всем требованиям стандартов и правил предотвращения несчастных случаев.
- Не используйте адаптеры, несколько гнезд и/ или удлинители.
- Не используйте машину, если кабель питания изношен или поврежден.
- При работе с главным выключателем или рядом с ним отключите выключатель от сети электропитания.
- Убедитесь, что все предохранительные устройства (панели, корпус, микропереключатели и т.д.) не были испорченны и работают отлично. Если это не так, отремонтируйте.
- Не снимайте предохранительные устройства.
- Во избежание личной опасности используйте только подходящие инструменты, соответствующие государственным нормам и правилам безопасности.
- **УДЕЛЯЙТЕ МАКСИМАЛЬНОЕ ВНИМАНИЕ К ПРЕДОСТЕРЕГАЮЩИМ ЗНАКАМ, КОГДА ВЫ РАБОТАЕТЕ ИЛИ НАХОДИТЕСЬ РЯДОМ С МАШИНОЙ.**
- Пользователь должен заменить любые предупреждающие знаки, повреждённые по какой-либо причине, или ставших неразборчивыми, попросив о замене службу запасных частей.
- Если машина неисправна или повреждены её компоненты, обратитесь к местному дилеру или изготовителю.
- Любое использование машины, кроме тех, которые прямо предусмотрены и задокументированы, абсолютно запрещено.
- Машина должна всегда использоваться в соответствии с процедурами, временами и местами, установленными правилами

надлежащей практики, в соответствии с действующими директивами и в отношении стандартов и положений о здоровье и безопасности работников, действующих в стране использования.

- **Несоблюдение стандартов безопасности и инструкций, приведенных в этом руководстве, освобождает производителя от ответственности за возможные несчастные случаи или ущерб людям или вещам.**
- **Использование, отличное от указанного в этой инструкции, должно считаться неприемлемым. Если вы считаете, что эта инструкция является не достаточно исчерпывающей для ваших нужд, всегда обращайтесь к местному дилеру или изготовителю за дальнейшими инструкциями и решениями.**
- **ЭТИ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ДОВЕРШАЮТ, ИЛИ ДОПОЛНЯЮТ, СТАНДАРТЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРАВИЛА ДЕЙСТВУЮЩИЕ ЛОКАЛЬНО.**
- **ПРИ СОМНЕНИЯХ, ВСЕГДА ЗАПРАШИВАЙТЕ ВМЕШАТЕЛЬСТВО СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО ПЕРСОНАЛА.**
- **ЛЮБОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ, ЭЛЕКТРОННОЕ ИЛИ МЕХАНИЧЕСКОЕ ВМЕШАТЕЛЬСТВО В МАШИНУ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ ИЛИ НЕБРЕЖНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МАШИНЫ ОСВОБОЖДАЕТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ОТ ВСЕЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ И ДЕЛАЕТ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ ОТВЕТСТВЕННЫМ ПЕРЕД ВЛАСТЯМИ ПО НАДЗОРУ ЗА БЕЗОПАСНОСТЬЮ.**

1.2 ОБЩИЕ СТАНДАРТЫ

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

1.3 ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ

Многие несчастные случаи вызваны недостаточным знанием и неприменением правил безопасности, которые должны соблюдаться при эксплуатации и техническом обслуживании машины.

Во избежание несчастных случаев прочтите, поймите и соблюдайте все меры предосторожности и предупреждения в этой инструкции и на этикетках, прикрепленных к машине.

Следующие обозначения используются для идентификации сообщений о безопасности, приведенных в этой инструкции:


Опасность поражения электрическим током


Общая информация об опасности или другая информация


Высокая температура (возможность огов)


Опасность повреждения машины

Для идентификации операций, которые должны выполняться только специализированным техническим персоналом, использовано следующее обозначение:



1.4 ПОДГОТОВКА ПОКУПАТЕЛЕМ

RU

a. Подготовка места установки.

- Покупатель должен подготовить поверхность, на которой машина будет стоять, как описано в главе об установке.

b. Требования к электрооборудованию.

- Главный источник питания должен соответствовать действующим правилам и нормам безопасности в стране установки и должен включать эффективную систему заземления.
- Должно быть установлено всенаправленное отключающее устройство на линии электропередачи перед машиной.



Провода питания должны быть рассчитаны в соответствии с максимальным током, требуемым устройством, чтобы обеспечить потерю напряжения при полной нагрузке менее 2%..

c. Требования к сантехнике.

- Покупатель должен подготовить дренаж с сифоном и водопроводной водой, обеспечивающую надлежащую смягченную воду, с разветвителем, расположенным перед машиной.

1.5 ЭКСТРЕННЫЕ МЕРЫ В СЛУЧАЕ ПОЖАРА

В случае пожара отключите питание машины, выключив главный выключатель.



Никогда не пытайтесь потушить огонь водой, пока питание машины включено.

Погасите огонь подходящим огнетушителем.

1.6 РИСК ВЗРЫВА

Машина не подходит для использования в окружении, где существует опасность взрыва.

1.7 УРОВЕНЬ ЗВУКОВОГО ДАВЛЕНИЯ

Машина сконструирована так, чтобы поддерживать уровень взвешенного эквивалентного непрерывного звукового давления : 83 дБ, погрешность 3 дБ.

1.8 ВИБРАЦИЯ

Машина оснащена резиновыми амортизаторами.

Во время нормальной работы не генерируются вибрации, вредные для оператора или окружающей среды.

1.9 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Кофемашина спроектирована и изготовлена исключительно для приготовления кофе эспрессо и горячих напитков (чай, капучино и т.д.) с использованием горячей воды или пара.

Только профессиональные операторы, обладающие достаточными знаниями по гигиеническим нормам и правилам безопасности, могут использовать кофемашину.

Предусмотрена зона предварительного подогревания чашек, которая должна использоваться исключительно для этого. Любое другое использование считается использованием не по назначению, а следовательно является опасным.



Изготовитель отклоняет всякую ответственность за любой ущерб персонам или вещам, возникший в результате использования машины не по назначению..

1.10 ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ

Кофемашина спроектирована и сконструирована исключительно для использования в пищевой промышленности. Поэтому запрещено:

- использование машины непрофессиональными операторами;
- введение жидкостей, отличных от мягкой питьевой воды с максимальной жесткостью от 3 до 5 французских градусов (60- 85 ppm);
- подогревать напитки или другие непродовольственные субстанции;
- введение в портафильтр молотых продуктов, отличных от кофе;
- размещение предметов, отличных от чашек, на подогревателе чашек;
- размещение контейнеров с жидкостью на подогревателе чашек;
- накрывать вентиляционные отверстия тканями или другими предметами;
- накрывать подогреватель чашек тряпкой;
- касание областей подачи руками;
- использование машины, будучи очень влажным.



В этой главе приведен список разумно предсказуемых использований машины не по назначению. Однако машина должна всегда использоваться согласно инструкциям приведенных в главе “Использование по назначению”.

1.11 ДЕКЛАРАЦИЯ О МАТЕРИАЛАХ, КОНТАКТИРУЮЩИХ С ПИЩЕЙ

Изготовитель, SANREMO s.r.l. настоящим заявляет, что материалы, используемые в его продуктах, соответствуют нормам ЕС 1935/2004.


SANREMO
CAFE' RACER

БЕЗОПАСНОСТЬ

2 БЕЗОПАСНОСТЬ.....18
2.1 ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ..... 18
2.2 УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ 18
2.3 РАБОЧАЯ ЗОНА 18
2.4 ОБЛАСТИ ОСТАТОЧНОГО РИСКА..... 18
2.5 ОПАСНЫЕ ЗОНЫ 19

Глава 2

RU



2 БЕЗОПАСНОСТЬ

2.1 ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ

Предупреждающие знаки с описательными символами присутствуют во всех областях, представляющих опасность для операторов или техников.

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

Осторожно: высокое напряжение

Данный знак прикреплен во всех зонах высокого напряжения. Никакие операции не должны выполняться при включенном питании.

Опасность ожогов



Данный знак прикреплен к верхней части подогревателя чашек.

2.2 УСТРОЙСТВА БЕЗОПАСНОСТИ

Существует два типа защитных систем, разработанных и встроенных в кофемашину:

- Механические предохранительные устройства
- Электрические/электронные предохранительные устройства.

Механические предохранительные устройства

- Механические предохранительные устройства состоят из следующих элементов:
- панели, прикрученные винтами, закрывающие электрические/электронные ком- поненты и бойлер;
- рабочая поверхность с решеткой и поддоном для сбора жидкостей;
- элементы управления, расположенные на верхней части машины над областями подачи;
- предохранительный клапан на бойлере;
- обратный клапан в контуре воды.

Электрические/электронные предохранительные устройства

Электрические/электронные предохранительные устройства состоят из следующих элементов:

- тепловые выключатели на двигателях;
- предохранительные термостаты для контроля перегрева.

2.3 РАБОЧАЯ ЗОНА

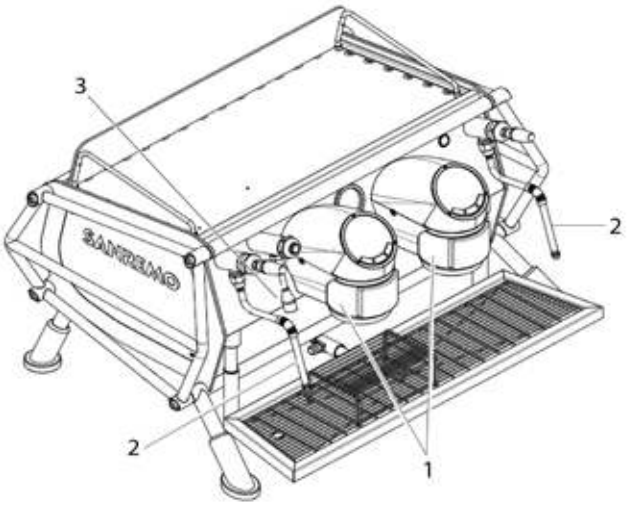
Машина управляется одним оператором, который стоит перед машиной, чтобы легко приготовить кофе и другие горячие напитки.

2.4 ОБЛАСТИ ОСТАТОЧНОГО РИСКА

Областями с остаточным риском являются те, которые не могут быть защищены из-за определенного типа производства. В ко-фемашине они выглядят следующим образом:

- область (1) групп во время подачи кофе;
- область (2) парового носика при нагревании напитков;
- область (3) подачи горячей воды.

Опасность ожогов существует во всех трех областях.



2.5 ОПАСНЫЕ ЗОНЫ



Опасные зоны - это все области внутри машины, защищенные панелями, где технический специалист может работать при ремонте машины. Доступ к этим областям должен иметь только технический персонал..


SANREMO
CAFE' RACER

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

3 ОПИСАНИЕ МАШИНЫ 22

4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....22

Глава 3 - 4

RU



3 ОПИСАНИЕ МАШИНЫ

Основные характеристики автоматической

эспрессо кофемашины описаны ниже:

- Профессиональная 2-ух или 3-ех группо-вая эспрессо кофемашина.

Новая мульти-бойлерная система с ПИД-регулятором.

- Автоматическая система наполнения

бойлера.

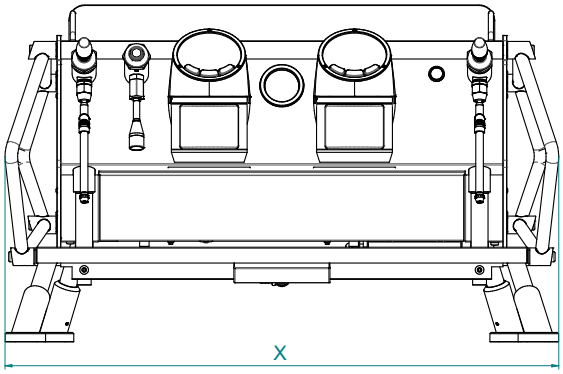
Машина спроектирована и изготовлена для приготовления кофе эспрессо и горя-чих напитков.

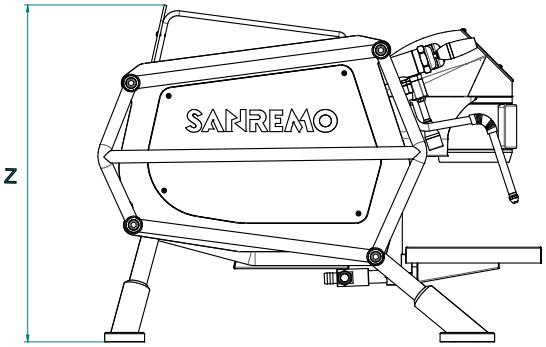
С помощью элементов управления, рас-положенных на передней части машины, кофе подается из групп, также создается горячая вода или пар.

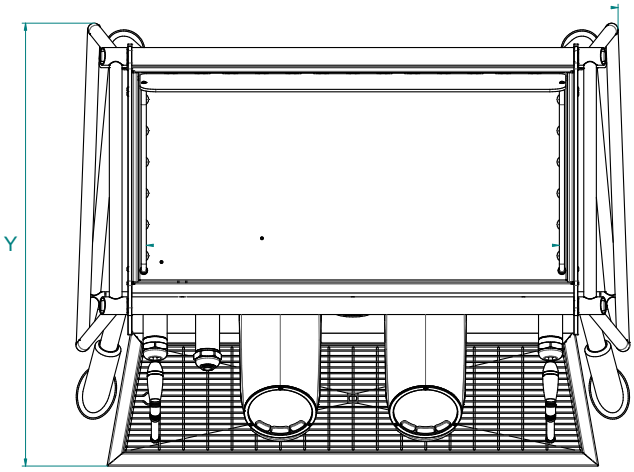
На верхней части машины есть подогре-ватель чашек.

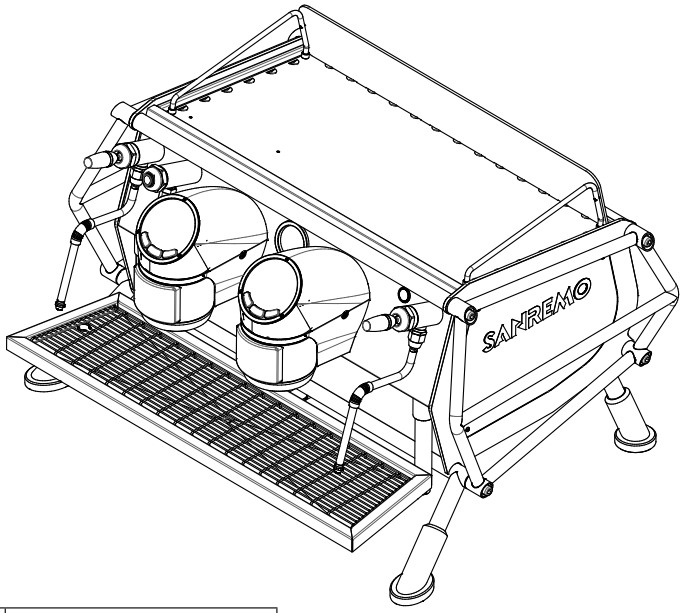
Машина состоит из рамы, на которой смонтированы все компоненты, закрытые привинченными панелями.

4 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ









	CR2	CR3
x	877	1057
y	702	702
z	534	534

КОЛ-ВО ГРУПП		CR2	CR3
Объем бойлера	л	8	10
Вес нетто	кг	97	120
Вес брутто	кг	148	171
Напряжение	В	220-240 1N~ / 380-415 3N~	
Мощность нагревательного элемента бойлера (230 В)	кВт	3,85 / 4,5	3,85 / 4,5
Мощность нагревательного элемента малого бойлера (230 В)		0,5	0,5
Мощность нагревательного элемента группы	кВт	0,8	0,8
Мощность нагревательного элемента подогревателя чашек	кВт	0,16	0,2
Мощность приводного мотора помпы	кВт	0,2	0,2
Суммарная мощность	кВт	7,03	8,35
Максимальное давление малого бойлера	бар/ МПа	12/1,2	12 / 1,2
Рабочее давление бойлера	бар/ МПа	0,8 ÷ 1,5 / 0,08 ÷ 0,15	0,8 ÷ 1,5 / 0,08 ÷ 0,15
Давление в водяном контуре	бар/ МПа	6 / 0,6	6 / 0,6
Давление подачи кофе	бар/ МПа	8 ÷ 12 / 0,8 ÷ 1,2	8 ÷ 12 / 0,8 ÷ 1,2
Рабочая температура	°C	5 ÷ 35	5 ÷ 35

RU


SANREMO
CAFE' RACER

ТРАНСПОРТИРОВКА, УПАКОВКА И КОМПОНЕНТЫ

Глава 5 - 6 - 7

RU

5 ТРАНСПОРТИРОВКА 26
5.1 ДОСТАВКА 26
5.2 ПОДЪЕМ ПОСЫЛКИ 26
5.3 ХРАНЕНИЕ 26
5.4 ПРОВЕРКА ПОСТУПЛЕНИЯ 26

6 РАСПАКОВКА И РАЗМЕЩЕНИЕ 27
6.1 РАСПАКОВКА МАШИНЫ 27
6.2 ПОДЪЕМ МАШИНЫ 27
6.3 РАЗМЕЩЕНИЕ МАШИНЫ 27

7 КОМПОНЕНТЫ 28
7.1 ШИЛЬДИК 28

5 ТРАНСПОРТИРОВКА

5.1 ДОСТАВКА

Машина поставляется в деревянном ящике с внутренней защитой.

Тип отгрузки (воздушный, автомобильный, железнодорожный и т.д.) согласовывается в контракте, заключаем между поставщиком и покупателем.

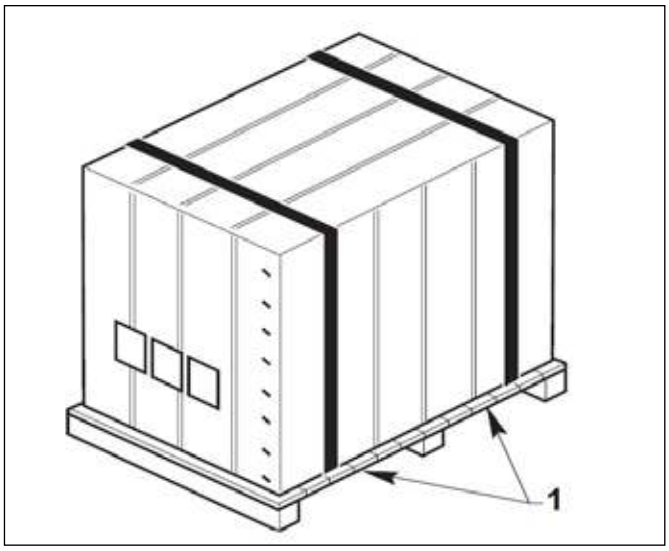
ВАЖНО: Посылка, содержащая машину, должна быть защищена от погодных условий во время транспортировки. Ни при каких обстоятельствах другие ящики или материалы не могут быть размещены поверх упаковки. Посылка всегда должна перевозиться в вертикальном положении и никогда не должна переворачиваться вверх дном..

5.2 ПОДЪЕМ ПОСЫЛКИ

С посылкой нужно обращаться с особой осторожностью. Для подъема и позиционирования необходимо использовать подходящее подъемное оборудование, выбранное в соответствии с весом упаковки.

Ящик должен быть поднят с помощью подъемника, вставив вилы в поддон (1).

Подъем и обработка должны выполняться специализированным персоналом, уполномоченным использовать оответствующее оборудование. Несоблюдение действующих правил техники безопасности и стандартов по подъему и обработке материалов освобождает изготовителя от ответственности за возможный ущерб людям или вещам.



5.3 ХРАНЕНИЕ

Ящик, содержащий машину, должен храниться под навесом, защищеном от погодных условий. Ни при каких обстоятельствах другие коробки, ящики или материалы не должны располагаться поверх упаковки.

5.4 ПРОВЕРКА ПОСТУПЛЕНИЯ

Когда груз получен, убедитесь, что упаковка в хорошем состоянии и не повреждена.

Если ящик в хорошем состоянии, снимите упаковку, как описано в пункте 6.1 (если изготовителем не были предоставлены иные инструкции).

Убедитесь, что посылка также содержит инструкцию и все компоненты, перечисленные в транспортной накладной.

Если вы заметили повреждения или неточности:

a. Незамедлительно проинформируйте перевозчика и вашего агента как по телефону, так и в письменной форме с уведомлением о получении;

a. Проинформируйте изготовителя для получения информации.

6 РАСПАКОВКА И РАЗМЕЩЕНИЕ

ВАЖНО: машина должна быть распакована и размещена авторизованным специалистом. Чтобы избежать возможных гигиенических рисков, мы рекомендуем оставить машину в упаковке до момента установки.

6.1 РАСПАКОВКА МАШИНЫ

Чтобы удалить машину из упаковки, действуйте следующим образом:

- Снимите верхнюю крышку.
- Снимите боковые панели.
- Снимите внутреннюю защиту.
- Убедитесь, что машина в хорошем состоянии.
- Снимите пластиковый пакет.
- Извлеките аксессуары, инструкцию и т.д.
- Проверьте соответствие доставки.

О возможных повреждениях, неисправностях или несоответствиях должно быть сообщено в течение 8 дней с момента получения машины. В противном случае товар считается принятым.

ВНИМАНИЕ:элементы упаковки (пластиковые пакеты, картон, гвозди и т.д.) НЕ должны оставаться в пределах досягаемости детей, поскольку они являются потенциальными источниками опасности и должны быть собраны и отправлены в соответсвующие центры утилизации.

6.2 ПОДЪЕМ МАШИНЫ

Машина должна быть поднята вручную четырьмя или более людьми, расположенными на противоположных сторонах машины, удерживая их под раму/ножки под основанием.

Машина также может быть поднята полиспастом, вставив ремни под основанием и прикрепив другой конец к балке, чтобы избежать повреждения наружных панелей.

6.3 РАЗМЕЩЕНИЕ МАШИНЫ

Расположите машину в определенном месте, убедившись, что:

1) поверхность, на которую она опирается, достаточно прочная и стабильная, чтобы поддерживать вес машины, и что верх идеально горизонтален;

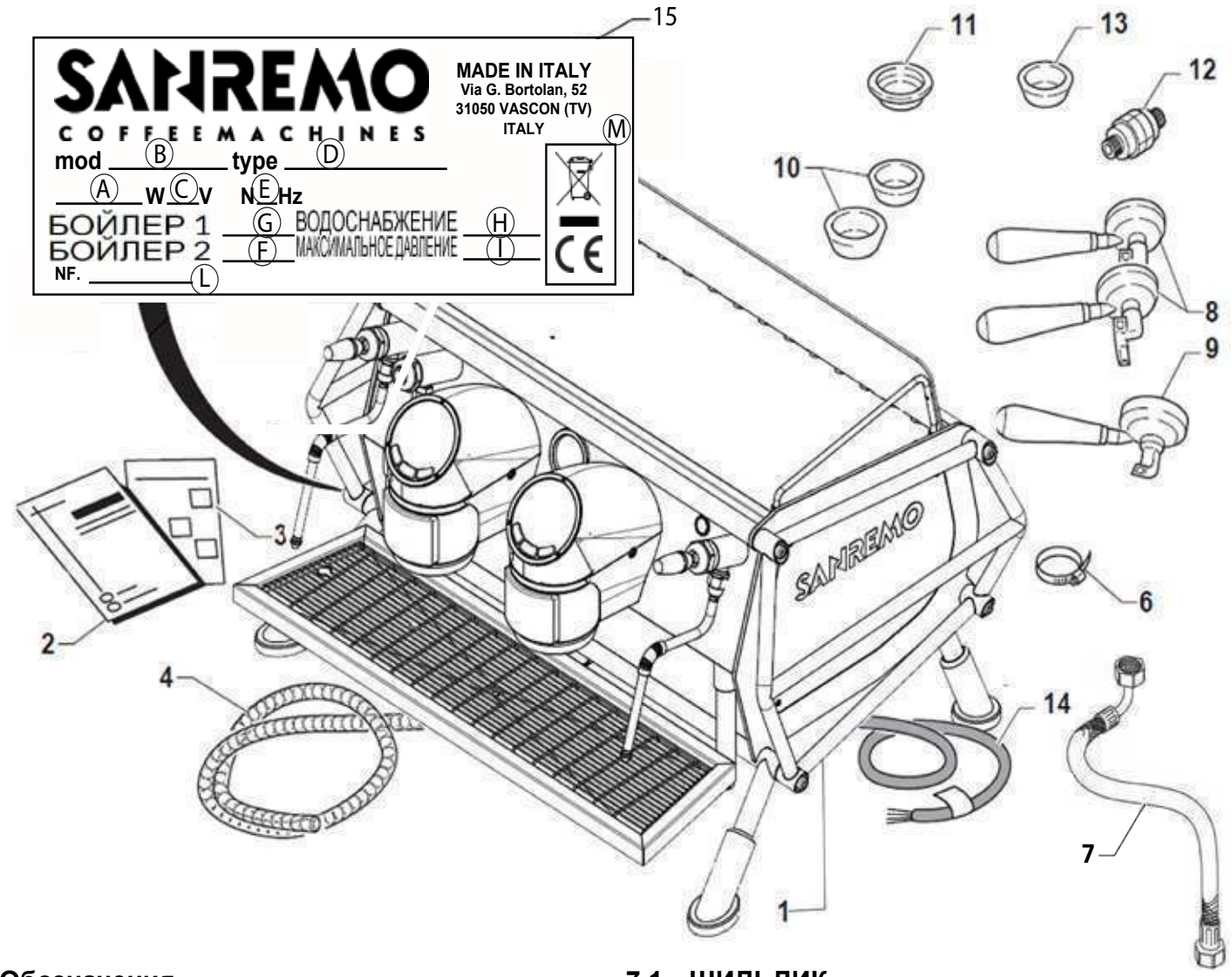
2) между стенами и задней и боковыми панелями машины имеется не менее 10 см, чтобы гарантировать правильную вентиляцию;

3) верхняя часть машины (подогреватель чашек) находится на расстоянии не менее 150 см от пола;рядом с машиной имеется нок-бокс для избавления от жмыха и место для дозатора кофемолки;

4) рядом с машиной имеется электрическая панель для электрического подключения машины, слив и кран для подключения подачи воды.

RU

7 КОМПОНЕНТЫ



RU

Обозначения

1) Кофемашина
2) Инструкция
3) Декларация о соответствии
4) Сливной шланг, 2m
6) Зажим для шланга
7) Заливной шланг умягчителя, 0,5 m
8) Двойной портафильтр (2/3 шт.)
9) Одинарный портафильтр
10) Двойной фильтр (2/3 шт.)
11) Одинарный фильтр
12) Фильтр для очистки воды
13) Слепой фильтр
14) Кабель электропитания
15) Шильдик

7.1 ШИЛЬДИК

Шильдик предоставляет следующую информацию:

A= Мощность

B =Модель

C= Напряжение питания

D= Идентификация конфигурации машины

E= Частота

F =Максимальное давление в бойлере предварительного нагрева (Boiler 2)

G=Максимальное давление

H= Давление в сети питания

I = Максимальное давление в бойлере пара (Boiler 1)

L = Фабричный номер

M = идентификация сертификации

ПОДКЛЮЧЕНИЯ

8 ПОДКЛЮЧЕНИЯ 30

8.1 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВОДЫ 30

8.2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ РОТАЦИОННЫХ ЛОПАСТНЫХ НАСОСОВ 31

8.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ 33

Глава 8

RU

8 ПОДКЛЮЧЕНИЯ

ВАЖНО: машина должна быть подключена авторизованным специалистом.

8.1 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВОДЫ

Слив

Рядом с машиной должен быть дренаж (1) с сифоном.

Дренажный сифон должен располагаться на расстоянии не менее 20 см ниже поверхности, на которой стоит машина.

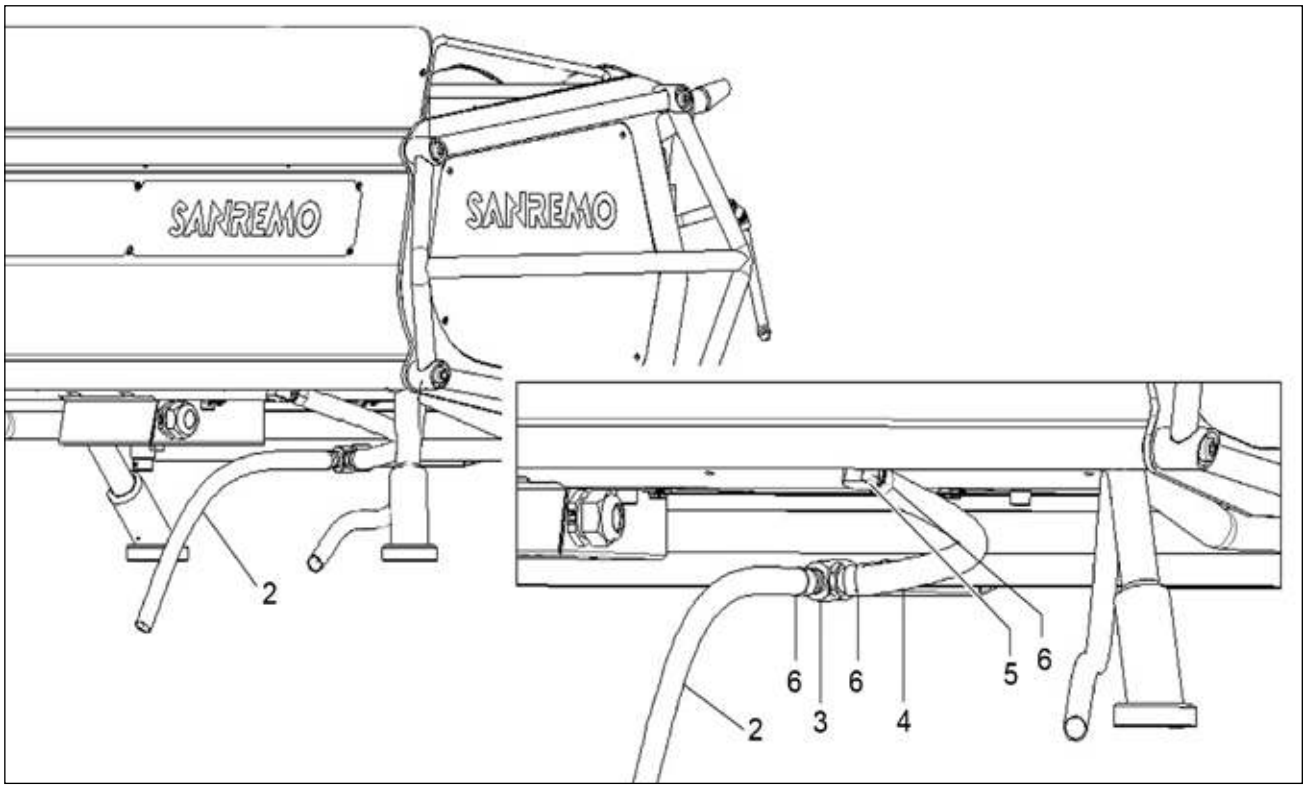
- Подключите один конец самого короткого сливного шланга (4) к сливной муфте на машине (5) и другой конец муфты на лотке (3)и зафиксируйте с помощью хомутов (6).
- Подсоедините один конец самого длинного сливного шланга (2) к муфте (3) на лотке, а другой конец - к сливу (1), подготовленному ранее.

Машина должна быть подключена к водопроводной сети, и обеспечена соответственно смягченной питьевой водой с максимальной жесткостью от 3 до 5 французских градусов (60- 85 ppm). Убедитесь, что давление подачи не превышает 6 бар (0,6 МПа). Если давление больше, установите редуктор давления.

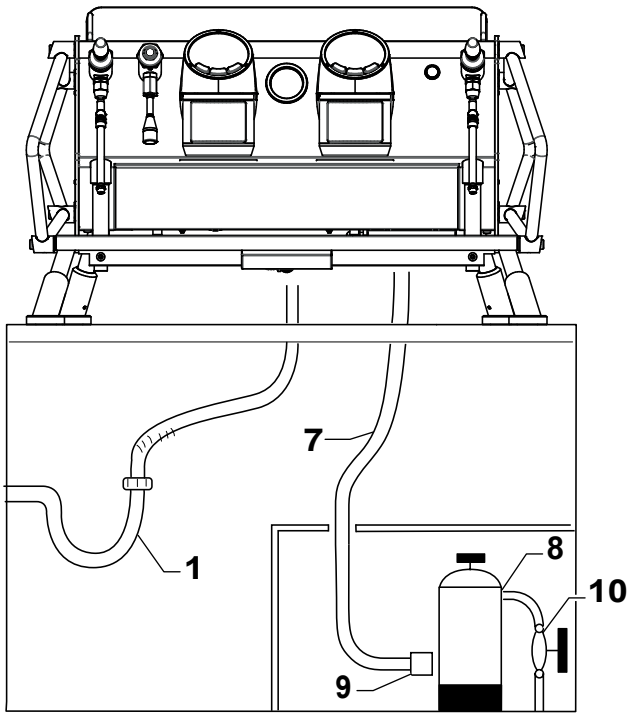
Наполнение

Наполнение (для версии со встроенной помпой)

- Подсоедините заливной шланг (7) к смягчителю воды (8), вставив в него фильтр для очистки воды (9).



- Установите разделительный кран (10) перед смягчителем воды (8), чтобы отделить машину от водопровода.

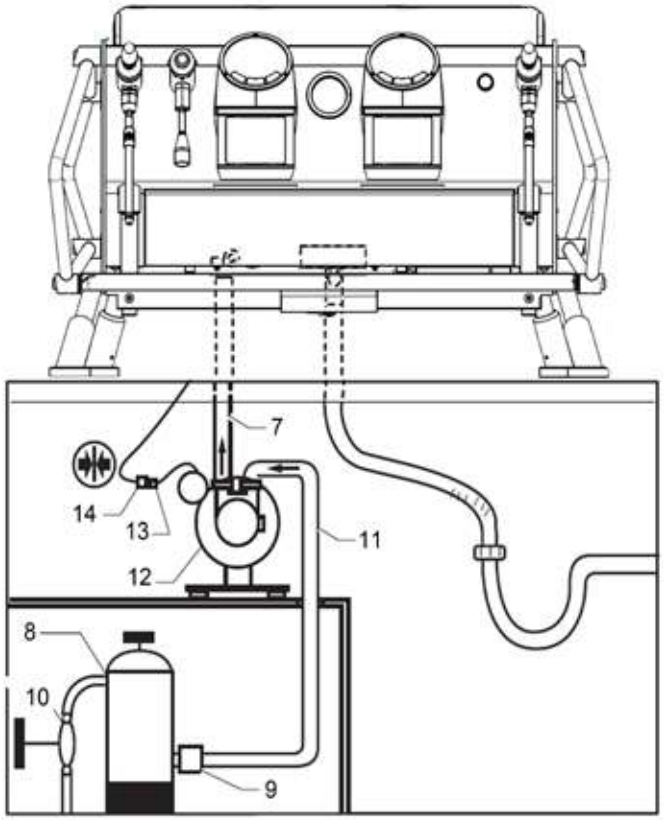


Наполнение (для версии с внешней помпой

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

Расположите помпу подальше от источников тепла и струй воды на горизонтальной поверхности, достаточной для веса самой помпы.

- Помпа (12) должна находиться под машиной не более 100 см, оставляя не менее 5 см между помпой и внешними панелями, чтобы избежать вибрации и гарантировать правильную циркуляцию воздуха.
- Подсоедините шланг (7), выходящий из машины, к соединительной муфте помпы (12).
- Подсоедините один конец шланга (11) к впускной муфте на помпе, а другой конец к смягчителю воды (8), вставив фильтр очистки воды (9).
- Установите разделительный кран (10) перед смягчителем воды (8), чтобы отделить машину от водопровода.
- Подключите разъем (13) на помпе к соответствующему разъему (14) на машине.



RU

8.2 ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ РОТАЦИОННЫХ ЛОПАСТНЫХ НАСОСОВ

1. ПРАВИЛЬНАЯ ЦЕНТРОВКА МЕЖДУ НАСОСОМ И МОТОРОМ

Порой шум группы вызван именно неточной центровкой, поскольку когда соединение между двумя компонентами является жестким, не всегда роторы нососа и мотора находятся на одной оси. Вред , чаще всего возникающий при продолжительной работе в таких условиях - это блокировка насоса. Чтобы избежать этой проблемы, достаточно установить эластичное соединение между насосом с креплением ободком и мотором, для этого есть в качестве аксессуара набор - наш код арт. 10051020.

2. КАЧЕСТВО ВОДЫ

Рабочие допуски и материалы ротационных лопастных насосов требуют, чтобы перекачиваемая вода была как можно чище. Во всяком случае, в ней не должно быть

взвешенных частиц. Часто песок, накипь на соединительных трубах или смолы умягчителя, попадая внутрь насоса, царапают графитовые детали и вызывают проблемы с давлением и производительностью.

Когда в закрытой и, следовательно, не “загрязняемой” системе не гарантирована чистота воды, рекомендуется установка фильтра 5 или 10 микрон между умягчителем и насосом.

Важно также постоянно следить за чистотой фильтра. Забивка фильтра перед насосом вызывает кавитацию и приводит к поломке насоса в короткие сроки (см. Пункт 4)

В случае использования питающего бака для того, чтобы избежать всасывания возможных отложений, рекомендуется разместить поплавок на несколько сантиметров выше дна.

3. РАБОТА ВСУХУЮ

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

4. КАВИТАЦИЯ

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

Повышение шума является наиболее заметным явлением, если данное условия сохраняется на протяжении времени, последствия аналогичны тем, что при работе всухую.

5. ВОЗВРАТ ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ

Порой случается, что неисправен обратный клапан, предусмотренный на гидравлическом контуре машины между насосом и бойлером. В этом случае в насос может попасть горячая вода (90/ 100°c.) и повредить его из-за разного расширения использованных для изготовления материалов. Блокировка насоса является чаще втречающимся последствием.

6. НЕПОДХОДЯЩИЕ ПОДСОЕДИНЕНИЯ

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

7. ГИДРАВЛИЧЕСКИЙ УДАР

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

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

8. ОБРАЩЕНИЕ

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

9. ИЗВЕСТКОВАЯ НАКИПЬ

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

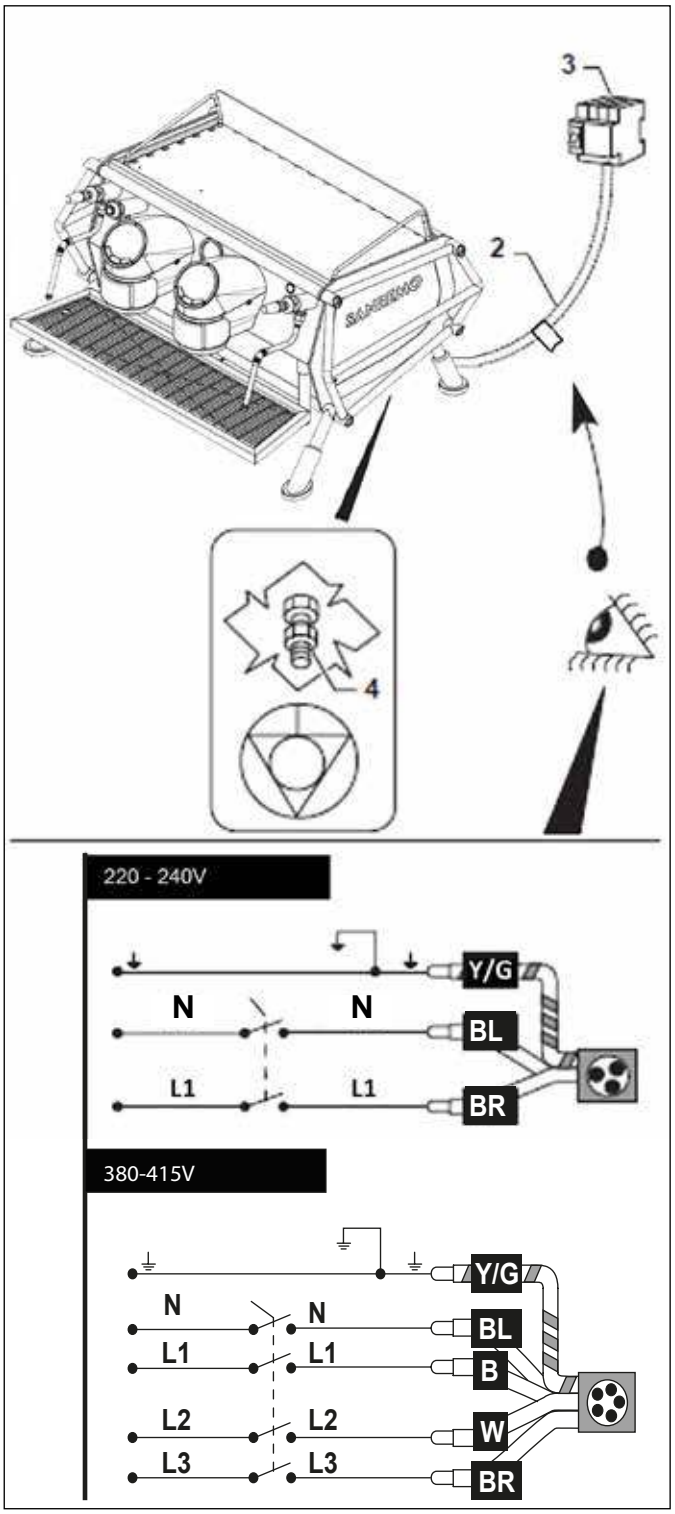
Использование байпаса в качестве регулятора потока ускоривает данное явление, чем больше рециркуляция воды - тем скорее этот процесс.

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

Чтобы ограничить проблему, рекомендуется использовать насосы с производительностью, соответвующей гидравлическому контуру машины. В некоторых случаях может быть полезным периодическое проведение очитки от накипи с помощью специальных кислот.

8.3 ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

- **Прежде чем приступать к электрическому подключению машины, убедитесь, что все переключатели находятся в положении ВЫКЛ.**
- **Машина должна быть подключена к заземляющей установке, соответствующей нормам и правилам, действующим в стране, где машина будет эксплуатироваться.**
- **Убедитесь, что напряжение в машине (см. шильдик) соответствует напряжению местного источника питания.**
- **При однофазной конфигурации устройство должно быть подключено к линии электропитания с максимальным сопротивлением (0,142+J0,089) Ом.**



G = Зеленый
B = Черный
W = Белый
Y/G = Желто-зеленый
BL = Синий
BR = Коричневый

Машина подключается к источнику питания с помощью силового кабеля (2), включая дифференциальный автоматический выключатель (3), соответствующий потребляемой мощности машины.

RU

Подключите устройство в соответствии со схемами подключения на рисунке.

Эквипотенциальное соединение (если имеется)

Это соединение (требуемое некоторыми стандартами) предотвращает разницу в электрическом потенциале между заземляющими соединениями устройств, установленных в одном помещении.

Машины, предназначенные для такого типа соединения, снабжены специальным терминалом (4) на нижней части машины.

- Подключите внешний эквипотенциальный провод соответствующего размера в соответствии с действующими нормами и стандартами к соответствующему терминалу (4).



Машины, на которых не предусмотрено терминала для эквипотенциального соединения, не могут быть установлены на кухнях.

ВВЕДЕНИЕ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

9 ВВЕДЕНИЕ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ 36
9.1 ПЕРВЫЙ ЗАПУСК 36

Глава 9

RU

9 ВВЕДЕНИЕ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

9.1 ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

ВАЖНО: машина должна быть запущена в первый раз авторизованным специалистом.

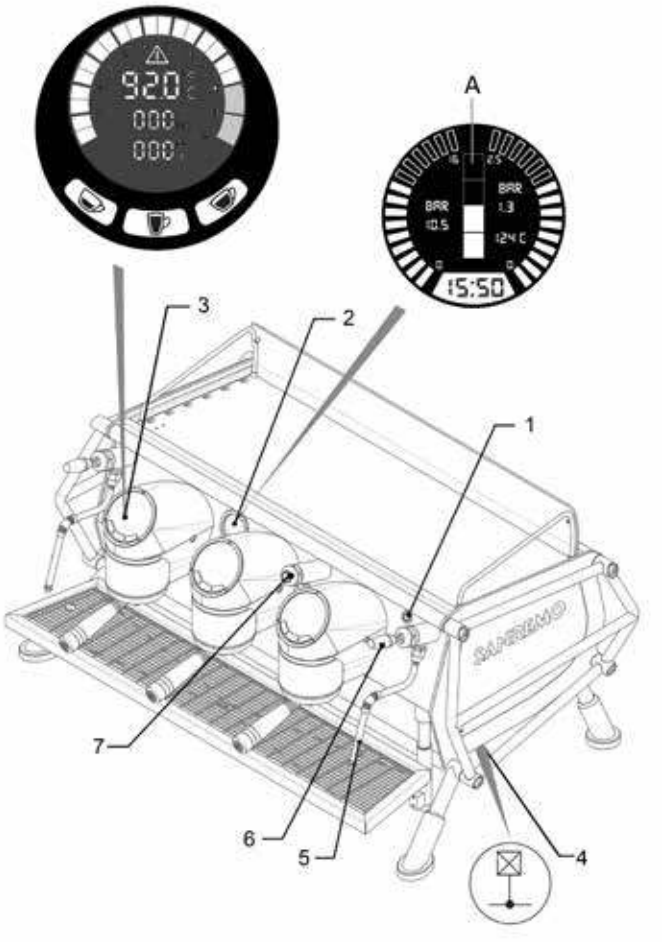
- Откройте водопроводный кран.
- Включите устройство, поставив дифференциальный автоматический выключатель в положение “ВКЛ” (I).
- Нажмите кнопку “ВКЛ/ВЫКЛ” (1). Она подсветится, указывая, что питание устройства включено. Дисплеи (2 и 3) также подсветятся.
- Бойлер начинает автоматически заполняться водой, а градуированная шкала “A” мигает на дисплеях (2).
- Когда уровень MAX достигнут, градуированная шкала “A” остается неподвижной.
- В конце заполнения нажмите на кнопки, чтобы пролить воду из групп несколько раз, не используя портафильтры.

Если автоматическое заполнение не происходит в течение 120 секунд, машина выключается, и светодиоды на панелях кнопок групп мигают. Убедитесь, что водопроводный кран открыт. Выключите машину и включите снова, чтобы завершить заполнение бойлера.

- Позаботьтесь, чтобы вода вытекала правильно, продув любые пузырьки воздуха, присутствующие в контуре
- Поместите ручки пара (6) в открытое положение до тех пор, пока пар не выйдет из паровых носиков (5), а затем верните ручки (6) в центральное положение.

Чтобы полностью удалить все пузырьки воздуха из контура, нажмите кнопку 4.

- Подождите, пока не будет достигнута заданная температура пара (124°C) и температура кофейной воды (93°C), указанные на дисплее группы (3), и общем дисплее (2) соответственно. На дисплее (2) проверьте, что давление в бойлере составляет около 1 - 1,2 бар (0,1 - 0,12 МПа), а давление воды в контуре не превышает 6 бар (0,6 МПа).
- Пролейте воду несколько раз, нажав кнопку (7) для устранения любых воздушных пузырьков в контуре.



- Поместите кувшин с ручкой под носик (8) и налейте воду, нажав кнопку (7), убедившись, что подача правильная. Подача воды прекращается автоматически в конце установленного времени.

- Поместите кувшин, содержащий воду, и вставьте носик (5).
- Откройте кран подачи пара, переместив ручку (6) из вертикального в горизонтальное положение (вращение 360°) и попробуйте нагреть воду.
- Повторите ту же операцию с носиком на другой стороне машины.
- Вставьте портафильтры (9) в группы, расположите чашки под ними и выполните несколько проливов, активируя три заварочные настройки с помощью соответствующих кнопок (10).
- Проверьте правильность подачи воды в чашку.

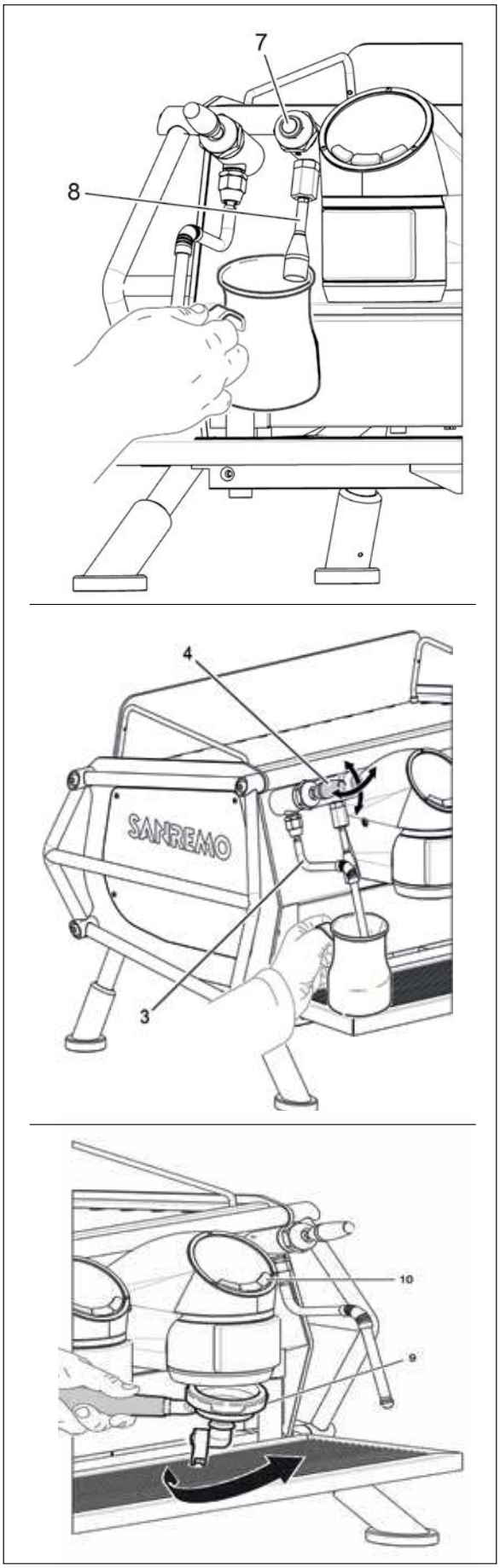
ВАЖНО: Мы рекомендуем следующие максимальные количества:

- **100 куб. см - максимальная непрерывная подача кофе для каждой группы.**
- **500 куб. см - максимальная непрерывная подача горячей воды.**
- **30 секунд непрерывной подачи пара.**

- Убедитесь, что давление помпы, указанное на дисплее (2) после подачи, составляет около 9 бар

ВАЖНО: Проверьте, что давление помпы во время подачи составляет от 8 до 9 бар (0,8-0,9 МПа). Если давление не находится в этом диапазоне, его необходимо отрегулировать. Чтобы настроить, обратитесь в службу технической поддержки.

- Выключите машину, нажав кнопку (1), дисплеи погаснут. Закройте кран подачи воды.



RU

RU

Глава 10

RU

РЕГУЛИРОВКА ФУНКЦИЙ

10 РЕГУЛИРОВКА ФУНКЦИЙ.....40
10.1 РЕГУЛИРОВКА ДОЗАТОРА КОФЕМОЛКИ..... 40
10.2 ПРОВЕРКА ПОДАЧИ КОФЕ 40
10.3 ФИНАЛЬНЫЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 40

10 РЕГУЛИРОВКА ФУНКЦИЙ



ВАЖНО: некоторые функции машины (температура, язык и т.д.) могут регулироваться только авторизованным специалистом, во время работы машины, с проявлением большой осторожности. Операции, которые необходимо выполнить, описаны в техническом руководстве.

10.1 РЕГУЛИРОВКА ДОЗАТОРА КОФЕМОЛКИ



Установите, отрегулируйте и подготовьте дозатор кофемолки, как описано в соответствующем руководстве.

10.2 ПРОВЕРКА ПОДАЧИ КОФЕ

Налейте кофе несколько раз в соответствии с инструкциями главы 11 и проверьте качество кофе.

- Налейте кофе и убедитесь, что 20-30 куб. см кофе поступают за 20-30 секунд;
- Если это не так, то помол кофе должен быть отрегулирован на дозаторе кофемолки: более мелкий помол увеличивает время заваривания, более крупный помол уменьшает время заваривания;
- Убедитесь, что наливаемый кофе имеет следующие характеристики:
  - крэма цвета фундука
  - консистенция с маленькими пузырьками
  - крэма держится более 1 минуты



Эти показатели не являются обязательными или единственно верными, поэтому качество кофе зависит от типа кофе, типа воды и климата.

10.3 ФИНАЛЬНЫЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В конце установки выполните следующие действия:

- Обучите персонал, который будет рабо- тать на машине, приготовив несколько пробных порций кофе, капучино и т.д.
- Объясните, как выполнять операции по обслуживанию и очистке, чтобы обеспе- чить правильный уход за машиной.
- В конце установки заполните отчет об установке.

РАБОТА С МАШИНОЙ

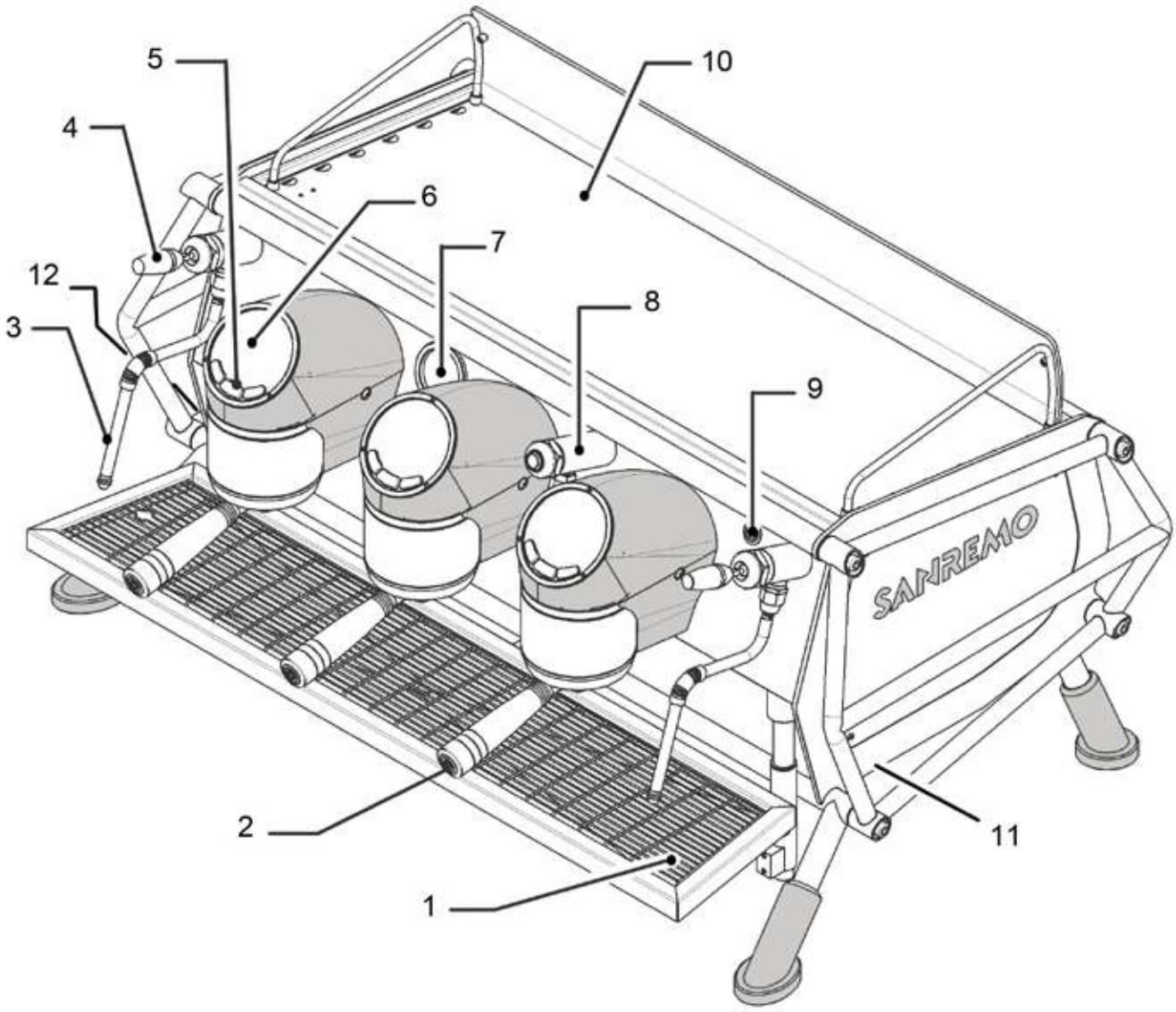
11 РАБОТА С МАШИНОЙ 42
11.1 ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ 42
11.2 ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ 43
11.3 ДИСПЛЕЙ 44
11.4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ 45
11.5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО 46
11.6 ПОДОГРЕВ НАПИТКОВ 47
11.7 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЧАЯ, РОМАШКОВОГО ЧАЯ, И Т.Д. 47

Глава 11

RU

11 РАБОТА С МАШИНОЙ

11.1 ОПИСАНИЕ КОМПОНЕНТОВ



RU

ОБОЗНАЧЕНИЯ

1. Поддон
2. Группа с портафильтром
3. Паровой носик
4. Ручка подачи пара
5. Панель кнопок
6. Дисплей параметров группы
7. Общий дисплей
8. Кран подачи воды
9. Переключатель ВКЛ/ВЫКЛ
10. Подогреватель чашек
11. Кнопка “Продув”
12. Кнопка подсветки

11.2 ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- **РУЧКА ПОДАЧИ ПАРА (4)**

Перемещение ручки (4) в любую позицию начинает подачу пара из носика (3); чтобы остановить подачу, верните ручку в центральное положение.

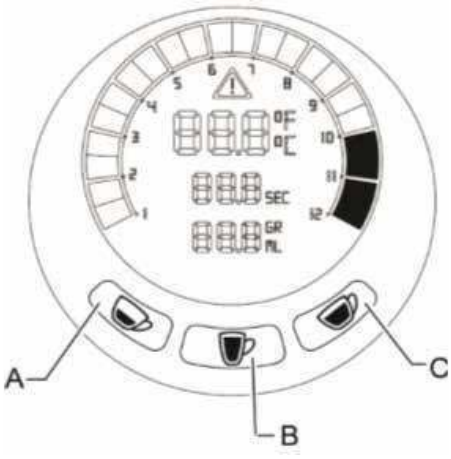


- **ПАНЕЛЬ КНОПОК (5)**

A. Кнопка эспрессо

B. Кнопка постоянной подачи

C. Кнопка большой порции





Кнопка эспрессо (A)

Подача одной порции кофе:

Поместите чашку под одинарный портафильтр, затем нажмите кнопку, чтобы начать подачу кофе.

Светодиод на выбранной кнопке остается включенным во время подачи, в то время как остальные выключаются.

В конце подачи все светодиоды кнопок на панели загораются

Подача двух порций кофе:

Расположите две чашки под двойным портафильтром, затем дважды нажмите кнопку, чтобы начать подачу кофе.

Светодиод на выбранной кнопке мигает во время пересылки, а остальные выключены

В конце подачи все светодиоды кнопок на панели загораются



Кнопка постоянной подачи (B)

Поместите чашку подходящего размера для необходимого количества кофе под портафильтр, затем нажмите кнопку, чтобы начать подачу кофе.

Светодиод на выбранной кнопке остается включенным во время подачи, в то время как остальные выключаются.

Когда необходимое количество кофе достигнуто, нажмите на кнопку еще раз, чтобы остановить подачу. Через 120 секунд подача прекращается автоматически.

В конце подачи все светодиоды кнопок на панели загораются.



Кнопка большой порции (C)

Подача одной порции кофе:

Поместите чашку под одинарный портафильтр, затем нажмите кнопку, чтобы начать подачу кофе.

Светодиод на выбранной кнопке остается включенным во время подачи, в то время как остальные выключаются.

В конце поставки все светодиоды кнопок на панели загораются.

Подача двух порций кофе:

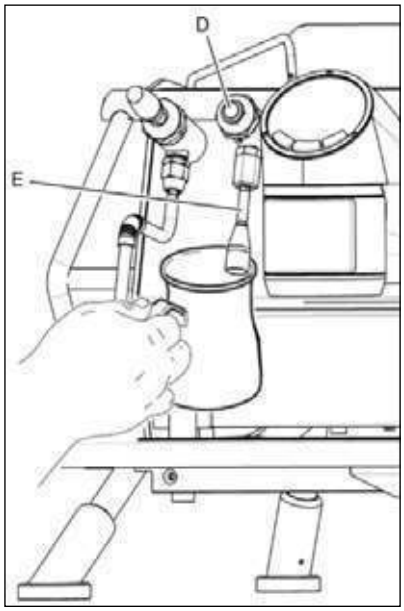
RU

Расположите две чашки под двойным портафильтром, затем дважды нажмите кнопку, чтобы начать подачу кофе.

Светодиод на выбранной кнопке мигает во время пересылки, а остальные выключены

В конце подачи все светодиоды кнопок на панели загораются.

- **КРАН ПОДАЧИ ВОДЫ (8)**



Поместите чашку подходящего размера для необходимого количества воды под краном.

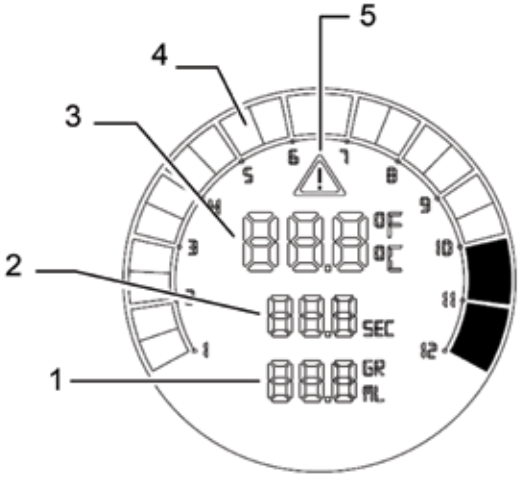
Нажмите кнопку (D), чтобы начать подачу горячей воды, смешанной до требуемой температуры, из носика диффузора (E).

Подача прекращается автоматически в конце установленного времени. Подача может быть остановлена нажатием кнопки (D).

11.3 ДИСПЛЕЙ

При нормальной работе аппарата отображаются следующие изображения; изображения, появляющиеся на дисплее во время программирования, описаны в соответствующей главе.

- **ДИСПЛЕЙ ПАРАМЕТРОВ ГРУПП (6)**



Отображается следующая информация:

1. Объем (мл) воды, необходимый для выбранного напитка

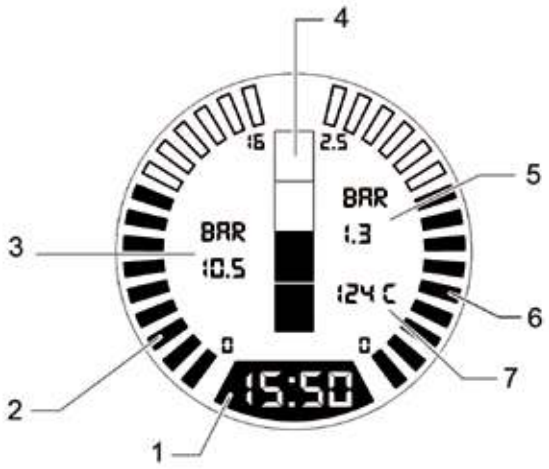
2. Время приготовления кофе в секундах

3. Температура воды в кофейной группе

4. Шкала давления помпы

5. Тревога – Неисправность

- **ОБЩИЙ ДИСПЛЕЙ (7)**



Отображается следующая информация:

1. Часы

2. Шкала давления помпы

3. Цифровое давление помпы

4. Шкала уровня воды в бойлере

5. Цифровое давление в бойлере

6. Шкала давления в бойлере

7. Температура бойлера

RU

11.4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ

Основные правила приготовления хорошего кофе

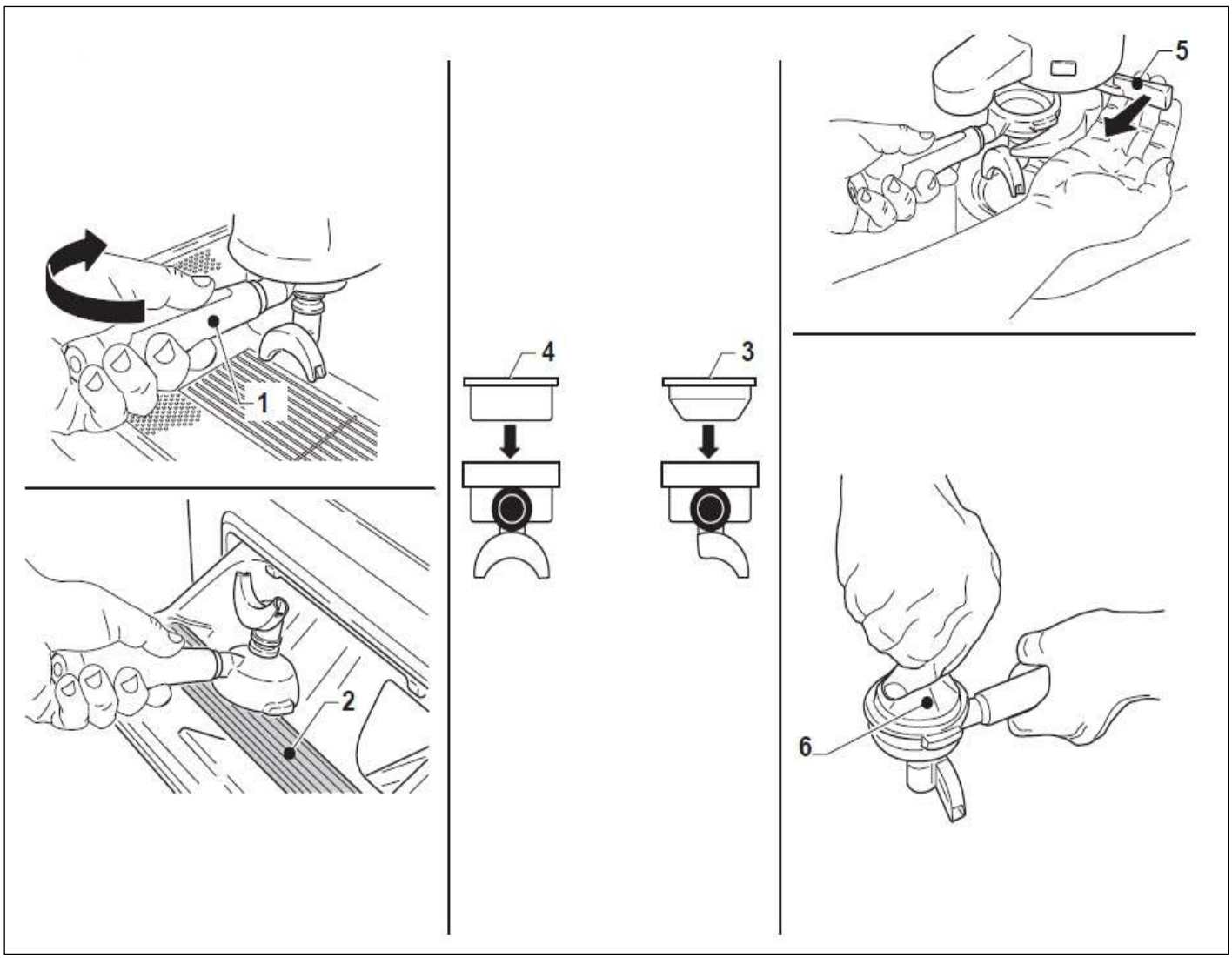
- Чашка должна быть теплой, поэтому её следует брать с подогревателя чашек. Если она холодная, промойте горячей водой.
- Если чашка холодная, внезапное изменение температуры изменит вкус эспрессо.
- Никогда не вставляйте заполненный портафильтр, если вы не хотите немедленно налить кофе. Молотый кофе «подгорит» в группе, и полученный эспрессо будет очень горьким.
- Мы рекомендуем вам измельчать только то количество кофе, которое необходимо для немедленного использования. Молотый кофе, оставленный надолго, теряет свой аромат, и масла становятся прогорк- лыми.

Подача кофе

- Извлеките портафильтр (1) из группы, повернув его по направлению стрелки, переверните и постучите им по нок-боксу (2), чтобы освободить от жмыха

ВАЖНО: никогда не стучите портафильтром по незащищенной поверхности, так как это может повредить фильтр, ухудшив уплотнение.

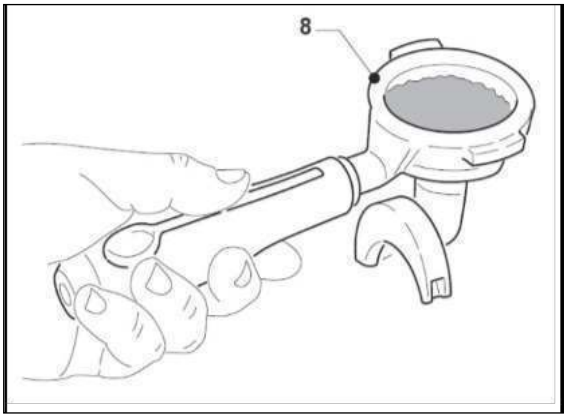
- Используйте фильтр для одного кофе (3)
- или двух кофе (4) по мере необходимости.
- Установите портафильтр (1) под дозатор кофемолки; потяните рычаг (5) один раз для одной порции кофе и два раза для двух порций.



RU

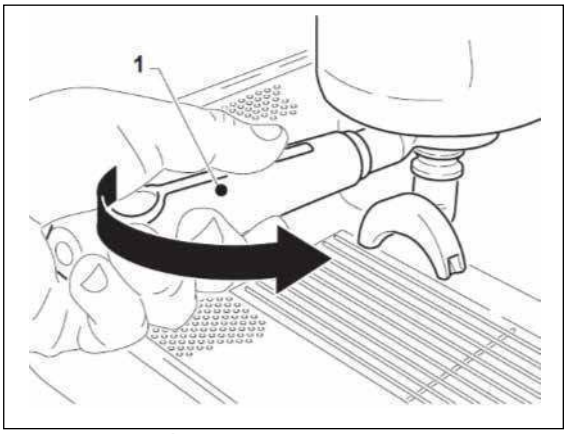
Потяните рычаг дозатора кофемолки на себя до упора, затем отпустите, чтобы он автоматически вернулся в начальное положение.

- Спрессуйте кофе с помощью темпера (6).
- Очистите края (8) портафильтра. Оставшийся молотый кофе на краю фильтра может повредить уплотнительную прокладку, в результате чего вода и кофейная гуща могут просачиваться.



RU

- Вставьте портафильтр (1) в группу, повернув его до упора по направлению стрелки.



- Поместите кофейную чашку или чашки под портафильтр.
- Выберите требуемый тип кофе.

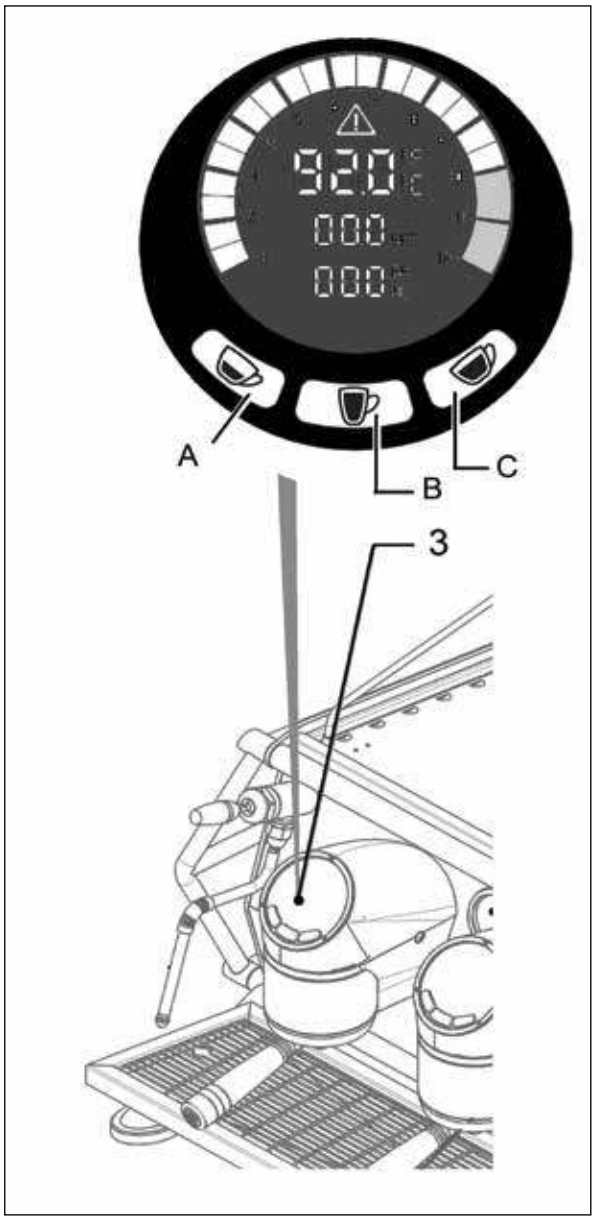
Кнопка A = Кофе эспрессо

Кнопка B = Постоянная подача

Кнопка C = Большая порция

Светодиод на нажатой кнопке загорается, и на дисплее (3) появляется объем (мл) пролитой воды для выбранного напитка.

По окончании подачи оставьте портафильтр в группе, до тех пор, пока вы не захотите налить следующую порцию.



11.5 ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАПУЧИНО

Для приготовления профессионального капучино, свежее молоко вспенивается (±65–70°C макс.) и затем вливается в эспрессо, приготовленный ранее.

ВАЖНО: Во время работы носик (1) становится очень горячим и может вызвать ожоги. Для перемещения держитесь только за резиновую часть (3).

- Расположите носик (1) над решеткой и нажмите на ручку подачи пара (2) на одну/две секунды, чтобы очистить носик от воды.

- Налейте молоко в кувшин. Идеально использовать кувшин из нержавеющей стали с коническим носиком.

Один капучино требует около 125 куб. см (1/4 литра) молока.

- Наклоните кувшин, удерживая паровой носик (1) чуть ниже поверхности молока. Носик не должен находиться ни в центре кувшина, ни опираться на стенку.
- Нажмите на ручку (2), чтобы начать подачу пара. В кувшине будет создан вихрь, и будет сформирована плотная сливочная пена.
- Когда максимальная температура 70°C будет достигнута, прекратите подачу пара, поместив ручку (2) в центральное положение.
- Выньте паровой носик из кувшина, осторожно постучите по дну кувшина, чтобы стабилизировать пузырьки, затем волнообразным движением влейте вспененное молоко в эспрессо, приготовленный ранее.
- После приготовления каждого напитка выпускайте пар в течение нескольких секунд, чтобы удалить все остатки. Чтобы предотвратить образование трудно удаляемых молочных остатков, протирайте носик до и после каждой подачи, пользуясь тканью, предназначенной для этой цели, и регулярно заменяемой.



11.6 ПОДОГРЕВ НАПИТКОВ

- Расположите носик (1) над решеткой и нажмите на ручку подачи пара (2) на одну/две секунды, чтобы очистить носик от воды.
- Налейте молоко в кувшин. Идеально использовать кувшин из нержавеющей стали с коническим носиком.
- Вставьте паровой носик (1) в кувшин и нажмите на ручку (2), чтобы начать подачу пара.
- Когда напиток нагреется, прекратите подачу пара, расположив ручку (2) в центральном положении.
- После приготовления каждого напитка выпускайте пар в течение нескольких секунд, чтобы удалить все остатки. Чтобы предотвратить образование трудно удаляемых молочных остатков, протирайте носик до и после каждой подачи, пользуясь тканью, предназначенной для этой цели, и регулярно заменяемой.

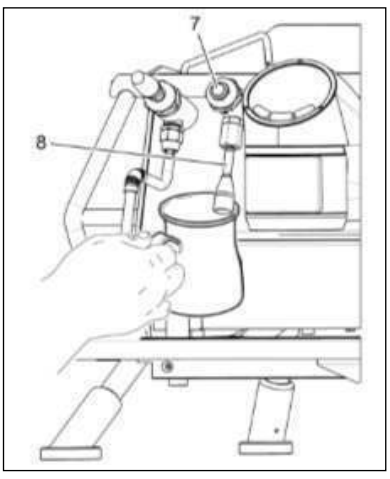


ВАЖНО: Во время работы носик (1) становится очень горячим и может вызвать ожоги. Для перемещения держитесь только за резиновую часть (3).

RU

11.7 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЧАЯ, РОМАШКОВОГО ЧАЯ, И Т.Д.

- Поместите кувшин под кран подачи воды (8).
- Нажмите кнопку (7) для подачи горячей воды; подача прекращается в конце установленного времени.
- Добавьте необходимый продукт.




SANREMO
CAFE' RACER

ПРОГРАММИРОВАНИЕ

12 ПРОГРАММИРОВАНИЕ 50

12.1 ПРОГРАММИРОВАНИЕ ДОЗИРОВОК..... 50

12.2 ПРОГРАММИРОВАНИЕ ФУНКЦИЙ, ИСПОЛЬЗУЯ ДИСПЛЕЙ ПАРАМЕТРОВ ГРУПП..... 51

12.2.a ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОДЫ В ГРУППАХ . 51

12.2.b ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПОДОГРЕВА ЧАШЕК, И ВКЛ/ВЫКЛ 52

12.2.c ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ЗАВАРИВАНИЯ.....52

12.2.d ПРОГРАММИРОВАНИЕ ДОЗИРОВКИ ВОДЫ 53

12.3 ПРОГРАММИРОВАНИЕ ФУНКЦИЙ, ИСПОЛЬЗУЯ ОСНОВНОЙ ДИСПЛЕЙ..... 53

12.4 ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОГРАММИРОВАНИЯ..... 55

12.5 ПРОДУВ КОФЕЙНОГО КОНТУРА 55

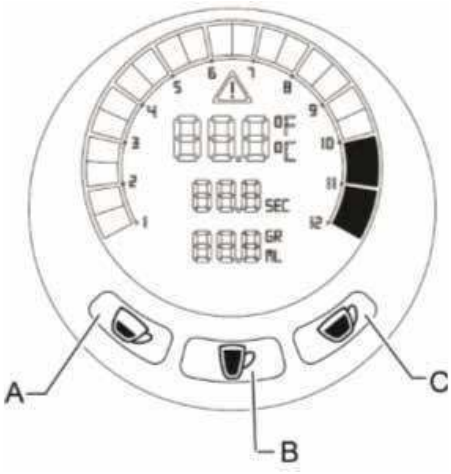
12.6 ФУНКЦИЯ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ «ENERGY SAVING» 56

Глава 12

RU

12 ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Машина может быть запрограммирована с помощью кнопок A, B и C на группах.



12.1 ПРОГРАММИРОВАНИЕ ДОЗИРОВОК

Количество кофе может быть запрограммировано для всех кнопок, кроме кнопки постоянной подачи (B).

ВАЖНО: программирование левой панели кнопок автоматически переносит установленные дозы на другие панели кнопок.

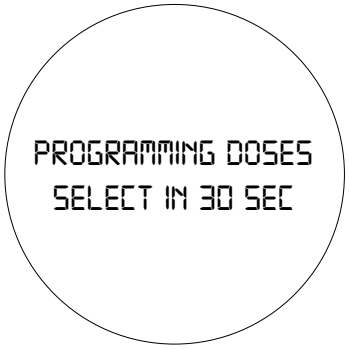
Дозировки кофе можно настраивать отдельно для каждой группы, повторяя для нужной группы операции программирования, выполняемые на первой группе слева.

Программирование дозировок кофе

Включите машину, как описано в соответствующей главе.

Чтобы запрограммировать дозировки кофе, действуйте следующим образом:

- Вставьте портафильтр с кофе в левую группу, как описано в главе “Работа с машиной”.
- Поместите одну или две чашки под группу в зависимости от количества чашек кофе, которое вы хотите запрограммировать.
- Нажмите и удерживайте кнопку (B) не менее 5 секунд, пока не загорится подсветка на кнопке и на дисплее не начнет мигать “Настройка дозировок, Выберите в течение 30 секунд” (“Doses setting, Select within 30 s”):



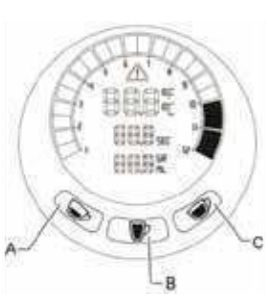
- В течение 30 секунд нажмите кнопку, соответствующую типу кофе, который вы хотите запрограммировать (например, кнопку (A) для одного эспрессо).

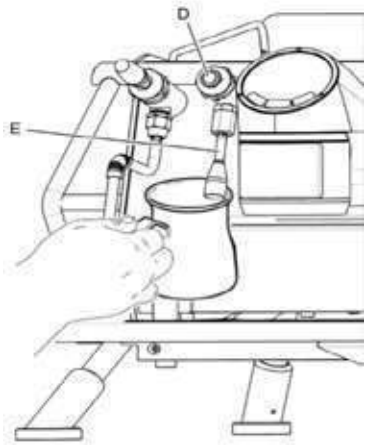
Во время подачи светодиодная кнопка (A) постоянно горит, остальные кнопки погаснут, а светодиодная кнопка (B) мигает.

- Когда необходимое количество кофе налито в чашку, нажмите кнопку (A), чтобы остановить подачу. Количество кофе, требуемое для этой кнопки, будет сохранено.
- При необходимости повторите описанные выше операции, чтобы запрограммировать другие кнопки. Машина автоматически выходит из режима программирования через 30 секунд с последнего нажатия на кнопку

Программирование количества чая

- Войдите в режим программирования, как описано для кофе, затем, когда кнопка (B) мигает, нажмите кнопку (D), чтобы начать подачу горячей воды. Когда необходимое количество достигнуто, нажмите кнопку (D) еще раз, чтобы остановить подачу.
- Машина автоматически выходит из режима программирования через 30 секунд с последнего нажатия на кнопку.

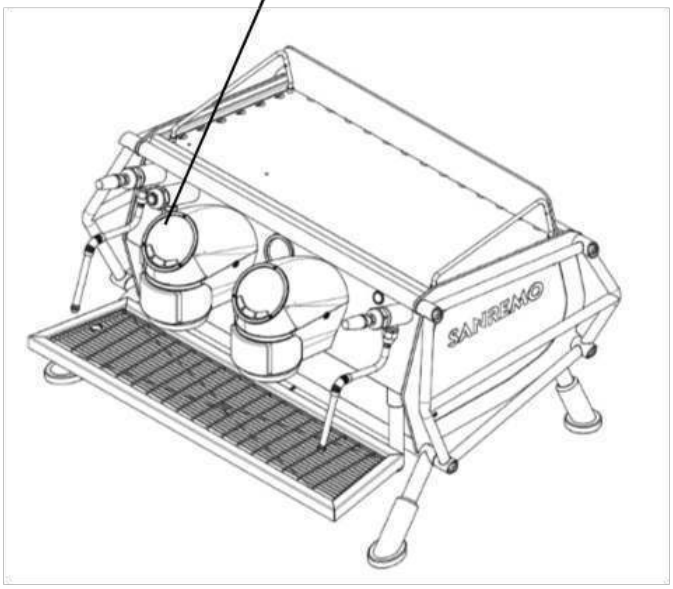




12.2 ПРОГРАММИРОВАНИЕ ФУНКЦИЙ, ИСПОЛЬЗУЯ ДИСПЛЕЙ ПАРАМЕТРОВ ГРУПП



3

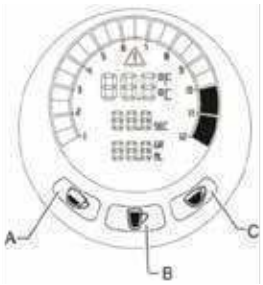


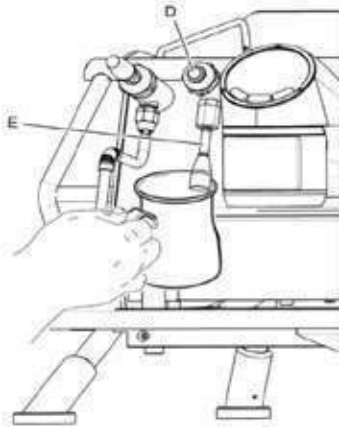
Следующие параметры могут быть изменены с помощью дисплея (3):

- Настройки температуры кофейной воды в группах;
- Температура подогрева чашек и настройки ВКЛ/ВЫКЛ;
- Настройки предварительного заваривания;
- Настройки дозировки воды.

ВАЖНО: подогреватель чашек можно запрограммировать только с левой панели кнопок.

- Чтобы войти в меню настроек, нажмите вместе кнопки (B) и (D) на первой группе.





- Чтобы перейти к следующей функции, нажмите кнопку (B).
- Функции можно настраивать отдельно для каждой группы, повторяя для нужной группы операции программирования, выполняемые на первой группе слева.

12.2.a ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОДЫ В ГРУППАХ

Отображается следующий экран:



- Для изменения температуры нажмите кнопку (A) чтобы уменьшить, или кнопку (C) чтобы увеличить установленное значение;
- Нажмите кнопку (B), чтобы сохранить заданное значение и перейти к следующей функции.

RU

12.2.b ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПОДОГРЕВА ЧАШЕК, И ВКЛ/ВЫКЛ

Отображается следующий экран:



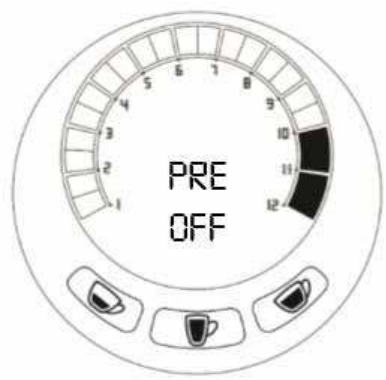
- Подогреватель чашек может быть “ВКЛЮЧЕН” или “ВЫКЛЮЧЕН”, нажатием кнопок (A) или (C).
- При включении функции подогрева чашек нажатием кнопки (B) появляется следующий экран:



- Для изменения температуры подогрева чашек, нажмите кнопку (A) чтобы уменьшить, или кнопку (C) чтобы увеличить установленное значение;
- Нажмите кнопку (B), чтобы сохранить заданное значение и перейти к следующей функции.

12.2.c ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ЗАВАРИВАНИЯ

- Отображается следующий экран:



- Функция предварительного заваривания может быть “ВКЛЮЧЕНА” или “ВЫКЛЮЧЕНА”, нажатием кнопок (A) или (C).
- При включении функции предварительного заваривания, нажав кнопку (B), появится следующий экран:



- Для изменения длительности функции предварительного заваривания, нажмите кнопку (A) чтобы уменьшить, или кнопку (C) чтобы увеличить установленное зн чение (0-25 сек.);
- Нажмите кнопку (B), чтобы сохранить заданное значение, и продолжить программирование предварительного заваривания для других доступных типов кофе.

P 1	Эспрессо
P 2	Большая порция
P 3	Двойной эспрессо
P 4	Двойная большая порция

- Нажмите кнопку (B), чтобы перейти к следующей функции.

ВАЖНО: Предварительное заваривание не может быть активировано на кнопке «B»

12.2.d ПРОГРАММИРОВАНИЕ ДОЗИРОВКИ ВОДЫ

Отображается следующий экран:



- Для изменения количества воды, используемой для подачи кофе, нажмите кнопку (A) чтобы уменьшить, или кнопку (C) чтобы увеличить установленное значение;
- Нажмите кнопку (B), чтобы сохранить заданное значение, и продолжить программирование предварительного заваривания для других доступных типов кофе:

D 1	Эспрессо
D 2	Большая порция
D 3	Двойной эспрессо
D 4	Двойная большая порция
DC	центральная кнопку (B)

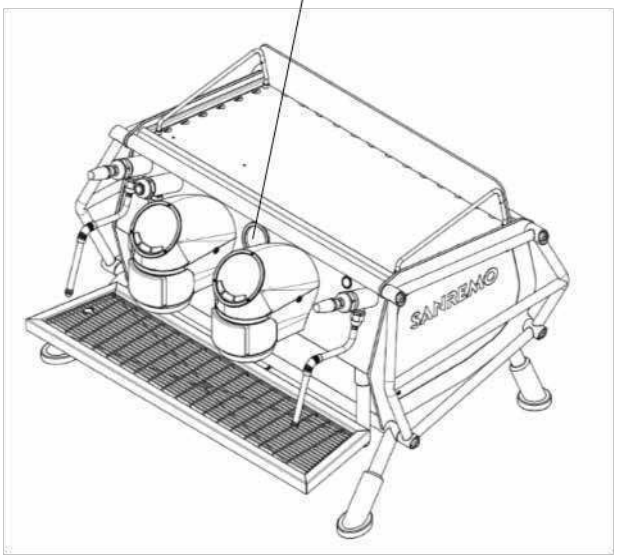
- Нажмите кнопку (B), чтобы выйти из режима программирования функций..

ВАЖНО: После программирования средней кнопки, можно иметь непрерывную подачу, дважды нажав кнопку (B)

12.3 ПРОГРАММИРОВАНИЕ ФУНКЦИЙ, ИСПОЛЬЗУЯ ОСНОВНОЙ ДИСПЛЕЙ



2



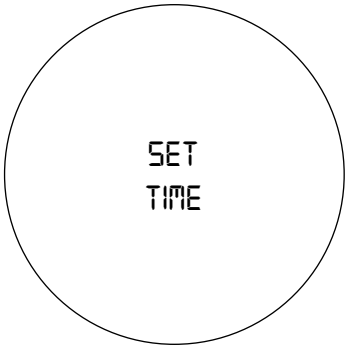
Следующие функции могут быть запрограммированы и просмотрены через дисплей (2):

- Время, автоматического включения/ выключения и настройки дня недели;
- Статистика;
- Полная промывка групп.

Чтобы войти в это меню настроек, нажмите и удерживайте кнопку (B) на первой группе в течение 10 секунд.

Отображается следующий экран:

RU



- Чтобы изменить настройки времени, нажмите кнопку (A) на второй группе.
- Чтобы перейти и изменить следующую функцию, нажмите кнопку (B) на первой группе.

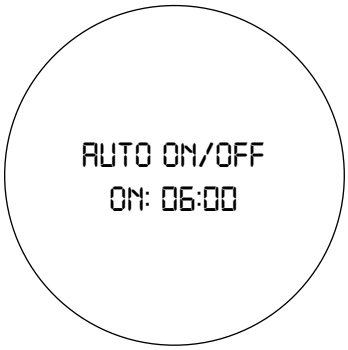
Если вы решили изменить настройки времени, отобразится следующий экран:

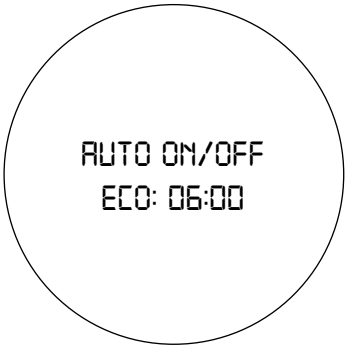


Изменяемое значение мигает. Чтобы изменить значение, нажмите кнопку (A) или (C), затем нажмите кнопку (B), чтобы подтвердить выбор, и перейти к следующему изменяемому значению.

Нажмите кнопку (B), чтобы установить время автоматического включения. В качестве альтернативы режиму ВЫКЛ (OFF) можно установить режим ECO, при котором машина остается активной в фазе ECO3 / ECO4 режима Энергосбережение (Energy saving), описанного в специальном параграфе.

Отобразится следующий экран:





Чтобы изменить значение, нажмите кнопку (A) или (C), затем нажмите кнопку (B), чтобы подтвердить выбор, и перейти к следующему изменяемому значению.



ВАЖНО: как только время будет установлено на экране автоматического включения, машина будет включаться автоматически в установленное время, готовая подать кофе, когда оператор прибудет. Чтобы отключить функцию автоматического включения, установите время на “--:--”.

Машина включается автоматически, если функция включена (установлено время), и машина была выключена с дисплея (см.главу “Включение/ Выключение машины”) или функцией автоматического вы ключения.

.



- Можно установить день отдыха, чтобы машина не включалась автоматически в этот день.
- Отобразится следующий экран:

RU

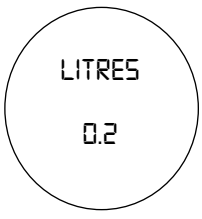


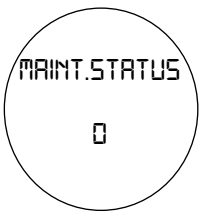
- День отдыха устанавливается кнопками (A) и (C).
- После установки дня отдыха, чтобы продолжить изменение других функций, нажмите кнопку (B).
- Отобразится следующий экран:



Следующие экраны, доступные с помощью нажатия кнопки (B), отображают статистику по:

- литрам воды, использованных для приготовления кофе;
- количеству технических обслуживаний;
- количеству налитого кофе.







Нажмите кнопку (B), чтобы выбрать одновременную промывку всех групп.

Полная промывка групп может быть активирована нажатием кнопки (A) или (C) для выбора “ДА” (“YES”) или “НЕТ” (“NO”) на следующем экране:



ВАЖНО: перед началом полной промывки подготовьте машину, как описано в главе “Автоматическая промывка групп”.

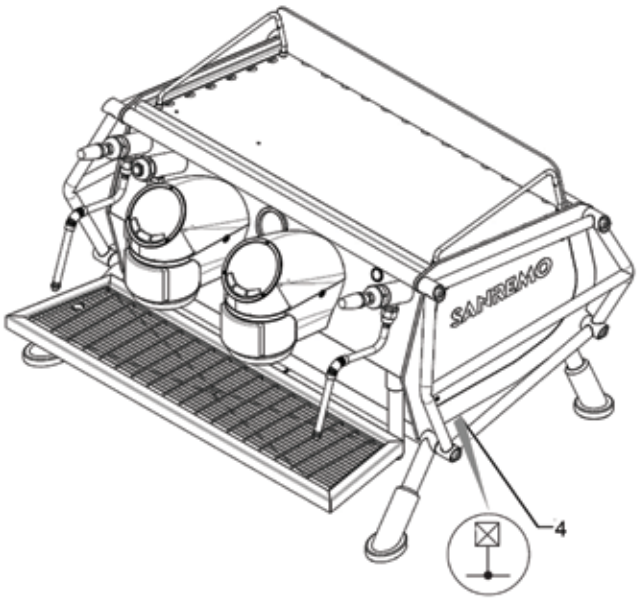
12.4 ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОГРАММИРОВАНИЯ

Нажмите кнопку (B), чтобы выйти из режима программирования и вернуться к основному дисплею.

12.5 ПРОДУВ КОФЕЙНОГО КОНТУРА

Вам рекомендуется регулярно контролировать кофейный контур (один раз в неделю) с помощью кнопки ПРОДУВ (4).

Это устраняет случайные пузырьки воздуха, гарантируя тем самым, что запрограммированные дозы остаются неизменными.



RU

12.6 ФУНКЦИЯ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ «ENERGY SAVING»

Машина оснащена функцией энергосбережения «Energy saving» (по умолчанию отключена), которая позволяет автоматически переключать машину в режим энергосбережения после 90 минут бездействия (ни приготовление кофе, ни горячей воды). Режим разделен на 4 фазы (применяется ко всем группам одновременно):

ECO 1: после одного часа простоя значения температур групп и малых бойлеров предварительного нагрева понижаются на 10 ° C по сравнению с заданными, а температура в рабочем бойлере снижается до 119 ° C.

ECO 2: через три часа после ECO 1 значения температур групп и малых бойлеров предварительного нагрева понижается на 20 ° C по сравнению с заданными, а рабочий бойлер переходит на 100 ° C.

ECO 3: через час после ECO 2 значения температур групп и малых бойлеров предварительного нагрева снижается до 50°C, а рабочий бойлер переходит на 80°C; отключается подогреватель чашек.

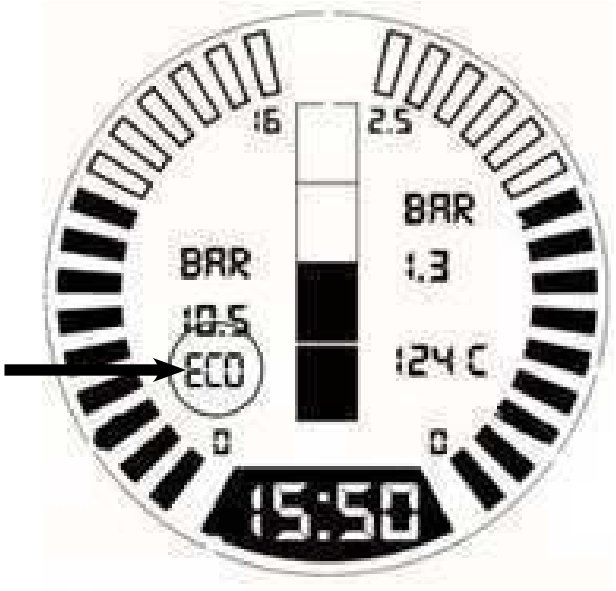
Затем следует фаза ECO 4, которая включается, когда температура рабочего котла опускается ниже 60 ° C. Она повышает температуру в рабочем бойлере до 80 ° C , циклически возвращая фазу ECO 3.

Все дисплеи групп показывают фазу ECO, в которой находится машина.

Выход из этого режима осуществляется либо через планировщик времени, либо кратковременным нажатием мигающей кнопки (C) группы 1; восстанавливается нормальная температура и состояние подогревателя чашек.

Чтобы включить эту автоматическую функцию, войдите в меню группы, нажав кнопку (B), а затем кнопку (D), удерживая нажатой кнопку (B); второй пункт в меню - это надпись «ECO», с помощью кнопок (A) и (C) вы можете выбрать между OFF и ON, а кнопкой (B) подтвердить свой выбор. В случае включения на дисплее машины отображается слово «ECO», как показано на рисунке:

Даже если автоматический режим доступа к режиму энергосбережения отключен, эту функцию можно активировать вручную, дважды повторив следующую последовательность кнопок: нажмите кнопку (B), а затем кнопку (C), все еще удерживая нажатой кнопку (B) первой группы. Машина немедленно переходит в фазу ECO 1, а затем продолжает автономно переходить к последующим фазами, как описано выше.



Нажмите мигающую кнопку (C) группы 1, чтобы выйти из режима. Если планировщик включен, машина остается в режиме энергосбережения до следующего временного интервала включения.

RU

Глава 13 - 14 - 15

RU

ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ - СООБЩЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ

13 ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГРУПП.....58

14 ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ МАШИНЫ.....58

15 СООБЩЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ.....58

13 ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГРУПП

Нагрев одной или нескольких групп может быть включен и выключен.

Чтобы выключить группу, нажмите вместе кнопки (B) и (C) на соответствующей панели кнопок.

ВАЖНО: Отключение панели кнопок слева автоматически отключает все остальные.

Когда группа выключена, отображается следующий экран:



Чтобы снова включить группу, нажмите кнопки (B) и (C) вместе.

14 ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ МАШИНЫ

ВАЖНО: Мы рекомендуем выключать машину, только если она не будет использоваться более 8 часов. Это ограничивает накопление накипи и экономит электроэнергию.

ВАЖНО: Перед выключением машины проведите очистку, как описано в главе 20.

- Если функция автоматического включения активна, выключите машину, нажав вместе кнопки (B) и (C) на первой группе и оставьте главный переключатель в положении ВКЛ.
- В этом состоянии, чтобы включить машину до автоматического включения, нажмите кнопку (C) на первой кофейной группе.
- Если функция автоматического включения не активна, выключите машину, поместив главный переключатель в положение ВЫКЛ, выключите дифференциальный автоматический выключатель и закройте кран подачи воды.

15 СООБЩЕНИЯ НА ДИСПЛЕЕ

Группа не подает кофе/воду

- Если группа не подает кофе или (без портафильтра) воду, выбранная кнопка мигает, указывая на сигнал тревоги.

Машина в режиме ожидания

- Если машина случайно переключится в режим ожидания, дисплей погаснет, а светодиод кнопки (C) на первой левой группе начнет мигать.
- Для выхода из режима ожидания нажмите кнопку (C) и машина снова включится.

Сигнал заполнения

- Если машина обнаруживает неполадки при наполнении бойлера водой, через 120 секунд после начала наполнения срабатывает сигнализация, и на дисплее мигает шкала уровня воды в бойлере (2).
- Для сброса тревоги проверьте линию подачи воды. Когда водоснабжение будет восстановлено, аварийный сигнал сбросится автоматически.

RU

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

16 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....60

Глава 16

RU

16 УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Ниже приведен список неисправностей и сбоев, которые могут возникнуть при использовании машины.

Для всех проблем, не включенных в эту таблицу, обратитесь в службу технической поддержки.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Шкала уровня воды в бойлере мигает	Водопровод или фильтр очистки воды закрыты	Откройте кран
	Неисправность наполнения бойлера	Выключите питание не менее чем на 5 секунд, затем снова включите его, нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ
		Вызовите техническую помощь
Вода не подается из групп	Водопровод или фильтр очистки воды закрыты	Откройте кран
	Фильтр заливного шланга забит	Снимите и очистите Проверьте регенерацию фильтра для очистки воды
	Забился жиклер	Вызовите техническую помощь
Вода не нагревается	Нагревательный элемент сгорел	Вызовите техническую помощь
	Неисправен датчик температуры	Вызовите техническую помощь
Непрерывная заливка воды (уровень воды мигает на дисплее)	Неисправен датчик уровня	Вызовите техническую помощь
Получаемые порции не одинаковы	Неисправен дозатор объема	Вызовите техническую помощь
Паровой носик протекает при закрытом кране	Неисправна прокладка	Вызовите техническую помощь
Утечка пара из-под ручки крана при открытии	Несправно уплотнение шпинделя	Вызовите техническую помощь

RU

Используется неподходящий кофе	Молотый кофе слишком мелкого или крупного помола	Проверьте время помола и/ или отрегулируйте размер помола
	Сетка-фильтр и фильтры частично забиты	Вызовите техническую помощь
Утечка кофе между группой и портафильтром во время подачи	Неисправная прокладка кофейной группы или неровный край фильтра	Вызовите техническую помощь
Утечка кофе с краев портафильтра	Грязь в портафильтре предотвращает подач кофе из желоба	Проведите очистку
	Прокладка группы износилась	Произведите замену
	Сетка-фильтры забиты	Проведите очистку или произведите замену
Кофе слишком холодный	Машина не готова	Подождите, пока не будет достигнута рабочая температура
Отсутствует подача горячей воды	Водопроводный кран закрыт	Откройте кран
	Неисправен электромагнитный клапан	Вызовите техническую помощь
	Забит контур подачи	Вызовите специалиста для проведения декальцинации машины
Кофе наливается слишком медленно, или полностью отсутствует	Недостаточная подача воды	Проверьте линию подачи воды
	Отверстие подачи портафильтра заблокировано	Тщательно очистите портафильтр специальным моющим средством или зубочисткой
	Слишком мелкий помол кофе	Отрегулируйте помол кофемолки
Отсутствует подача пара	Носик забит	Проведите очистку
	Забит контур подачи	Вызовите специалиста для проведения декальцинации машины
	Неисправен кран подачи пара	Вызовите техническую помощь

RU


SANREMO
CAFE' RACER

ПРОВЕРКИ

17 ВРЕМЕННОЕ ПРЕКРАЩЕНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ.....64

17.1 ПОВТОРНЫЙ ЗАПУСК МАШИНЫ 64

18 ПРОВЕРКА МАШИНЫ ПОСЛЕ ДЛИТЕЛЬНОГО ПЕРИОДА НЕАКТИВНОСТИ.....64

Глава 17 - 18

RU

17 ВРЕМЕННОЕ ПРЕКРАЩЕНИЕ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Если вы не будете использовать машину в течение длительного времени, действуйте следующим образом:

- Проведите техническое обслуживание.
- Отключите воду и электропитание.
- Слейте воду из бойлера, действуя следующим образом:
- Снимите верхний подогреватель чашек (1).

ВАЖНО: Прежде чем делать это, убедитесь, что питание кофемашины выключено (кофемашина отключена от электросети), водопроводный кран, к которому подключена машина, закрыт, а вода в бойлере холодная.

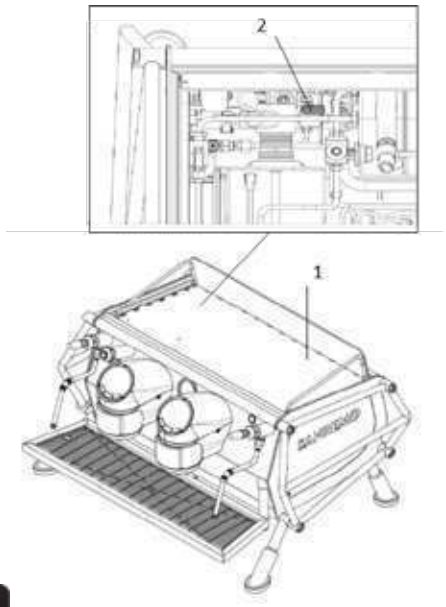
- Слейте воду из бойлера, открыв сливной кран (2).
- Накройте машину хлопчатобумажной тканью и храните ее в защищенном от пыли и влаги месте.

RU

17.1 ПОВТОРНЫЙ ЗАПУСК МАШИНЫ

Чтобы снова использовать машину, действуйте следующим образом:

- Полностью очистите машину.
- Откройте водопроводный кран, к которому подключена машина, чтобы удалить застоялую воду из контура.
- Очистите или замените фильтры.
- Закройте сливной кран (2) и снова установите подогреватель чашек.
- Подключите воду и источник питания, как описано в главе “Подключения” данной инструкции.
- Проверьте, нет ли утечек в линии подачи воды.
- Включите машину и выполните операции запуска, описанные в главе 9.1 данной инструкции.



18 ПРОВЕРКА МАШИНЫ ПОСЛЕ ДЛИТЕЛЬНОГО

ВАЖНО: после длительного периода неактивности, машину должен осмотреть авторизированный специалист.

Перед использованием машины необходимо провести следующие операции:

-тщательно очистить машину

-Открыть водопроводный кран на трубе, к которой подключена машина, чтобы удалить застоялую воду из контура

-Очистить или заменить фильтры, установленные до машины.

-Подсоединить электропитание и воду к машине, как указано в главе “Подключения” настоящей инструкции.

- проверить, нет ли утечек в линии подачи воды.

-включить машину и выполнить все операции первого запуска, указанные в “главе 9.1” настоящей инструкции.

ОЧИСТКА

19 ОЧИСТКА.....66
19.1 ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ОЧИСТКИ.....66
19.2 ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ.....66
19.2.a АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОМЫВКА ГРУПП..... 66
19.2.b ПОЛНАЯ ПРОМЫВКА ГРУПП 67
19.2.c ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА.....68
19.3 ПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (СПЕЦИАЛИСТОМ).....69
19.4 ЭКСТРЕННОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (СПЕЦИАЛИСТОМ) 69

Глава 19

RU

19 ОЧИСТКА

19.1 ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ОЧИСТКИ

Запрещается:

- очистка машины струями воды;
- использование моющих средств на основе спирта или аммиака или шлифующих прокладок для очистки машины. ИСПОЛЬЗУЙТЕ специальные моющие средства для очистки кофемашин или посуды.
- Необходимо соблюдать осторожность при чистке машины с помощью моющих средств, чтобы избежать нанесения вреда окружающей среде и компонентам машины (более 90% разлагается).
- Полностью очистите все детали и компоненты машины.
- Чистка и обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.

ВАЖНО: Все операции по техническому обслуживанию должны выполняться с выключенной и холодной машиной, главный выключатель на- ходится в положении ВЫКЛ “O”. Некоторые обслуживающие операции должны выполняться во время работы машины с проявлением большой осторожности.

ВАЖНО: Для регенерации или обслуживания смягчителя воды следуйте инструкциям в соответствующем руководстве.

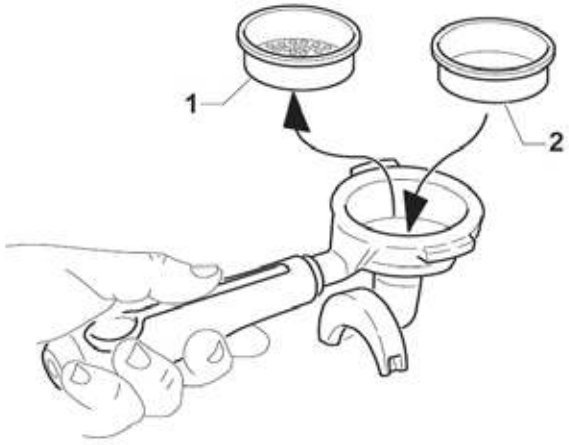
19.2 ПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Плановое техническое обслуживание включает в себя все операции, которые должны выполняться ежедневно после использования машины.

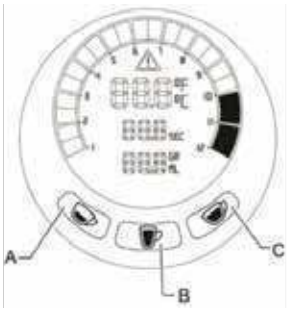
19.2.a АВТОМАТИЧЕСКАЯ ПРОМЫВКА ГРУПП

ВАЖНО: Автоматическая промывка групп осуществляется во время работы кофемашины.

- Снимите и очистите портафильтр.
- Снимите фильтр (1), вставьте слепой фильтр (2) и добавить специальное моющее средство для кофемашины. Для точного количества, следуйте инструкциям на упаковке моющего средства.



- Замените портафильтр на машине и нажмите кнопки (A) и (B) вместе. Цикл промывки начнется автоматически, а светодиоды на кнопках (A) и (B) загорятся.
- По окончании промывки светодиоды на кнопках (A) и (B) погаснут.



- .Снимите портафильтр и очистите грязь, содержащуюся в слепом фильтре, промыв его под проточной водой.
- Поместите портафильтр обратно в группу и повторите цикл промывки без моющего средства в слепом фильтре. Произойдет ополаскивание машины.

- В конце промывки снимите портафильтр, замените слепой фильтр на обычный и налейте кофе, чтобы устранить возможный неприятный привкус.

ВАЖНО: Процедура промывки должна выполняться для всех групп машины.

19.2.b ПОЛНАЯ ПРОМЫВКА ГРУПП

Более тщательная промывка может быть выполнена одновременно на всех группах машины.

- Чтобы начать процедуру войдите в режим программирования, нажав и удерживая кнопку (B) на первой кофейной группе в течение 10 секунд.
- Затем нажмите кнопку (B) на первой группе снова, до тех пор, пока не отобразится следующий экран:



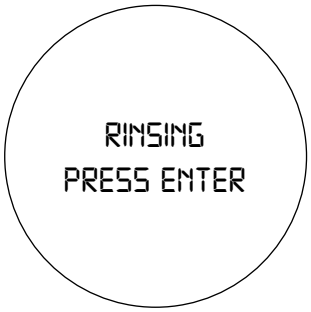
- Выберите, нажимая кнопку (A) или (C), затем нажмите кнопку (B) для подтверждения. Отобразится следующий экран:



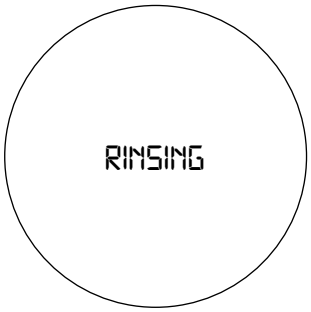
- После добавления моющего средства и прикрепления портафильтров нажмите кнопку (B), чтобы начать промывку. Во время промывки отображается следующий экран:



После первого цикла промывки отобразится следующий экран:



- Снимите портафильтры и очистите грязь, содержащуюся в слепых фильтрах, промыв их под проточной водой.
- Поместите портафильтры обратно в группы и повторите цикл промывки без моющего средства в слепых фильтрах. Произойдет ополаскивание машины. Появится следующий экран:



- В конце промывки снимите портафильтры, замените слепые фильтры на обычные и налейте кофе, чтобы устранить возможный неприятный привкус.

RU

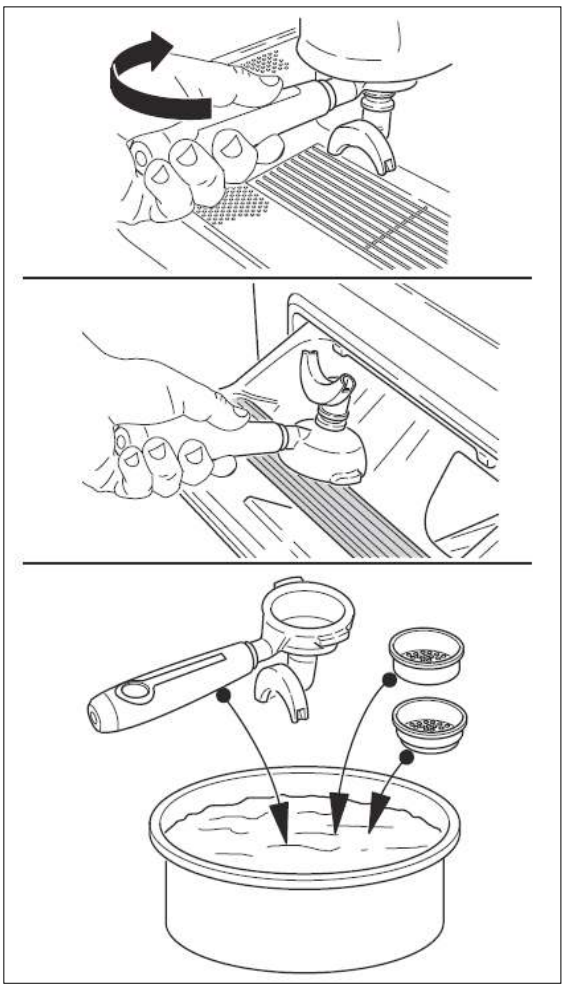
19.2.c ЕЖЕДНЕВНАЯ ОЧИСТКА

ВАЖНО: НИКОГДА не используйте агрессивные или абразивные моющие средства; используйте только специальное моющее средство для очистки кофемашин или посуды.

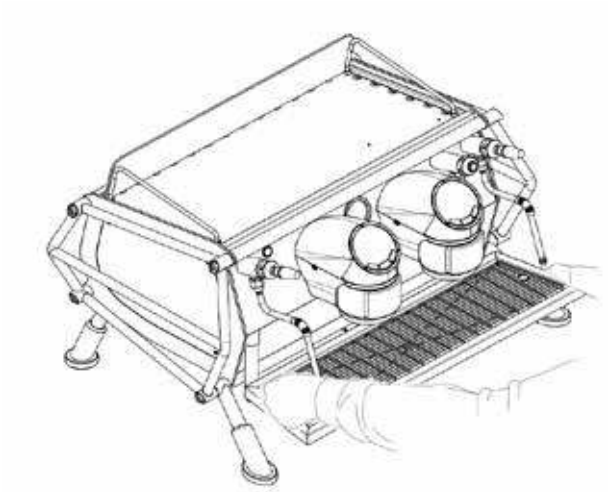
НИКОГДА не используйте водяные струи для чистки машины.

Чтобы очистить, действуйте следующим образом:

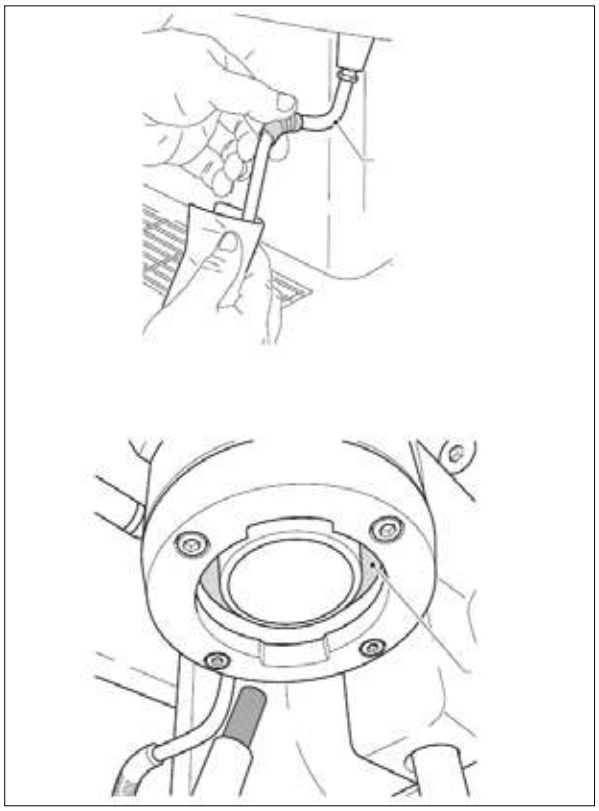
- Снимите и очистите портафильтры.
- Выньте фильтры из портафильтров и погрузите их в резервуар со специальным моющим средством, оставив их отмокать, пока машина неактивна



- Выньте фильтры из портафильтров и погрузите их в резервуар со специальным моющим средством, оставив их отмокать, пока машина неактивна.Снимите решетку (1) и промойте под проточной водой со специальным моющим средством.
- После мытья тщательно протрите мягкой тряпкой, а затем вставьте обратно в машину.



- Проверьте, нет ли на паровых носиках молочных остатков (2), при необходимости очистите их специальными моющими средствами.



- Очистите дно группы моющим средством и очистите прокладку щеткой с мягкой щетиной (3).
- Протрите внешнюю поверхность машины влажной тканью.

19.3 ПЛАНОВОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (СПЕЦИАЛИСТОМ)

Плановое техническое обслуживание включает все операции, которые должны выполняться регулярно через фиксированные промежутки времени, чтобы гарантировать правильную работу машины.

ВАЖНО: все плановые операции по техническому обслуживанию должны осуществляться авторизированным специалистом. Мы рекомендуем подписать соглашение о техническом обслуживании с вашей местной службой технической поддержки для устранения любых проблем, которые могут возникнуть при использовании машины.

19.4 ЭКСТРЕННОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ (СПЕЦИАЛИСТОМ)

Экстренное обслуживание включает в себя все операции, выполняемые при необходимости, например, для замены изношенных или сломанных компонентов.

RU


SANREMO
CAFE' RACER

ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ И УТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ

Глава 20-21

RU

20 ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ.....72

21 УТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ 72

21.1 УТИЛИЗАЦИЯ ВРЕДНЫХ ВЕЩЕСТВ 72

ВАЖНО: все проблемы, кроме перечисленных в таблице в главе 17, требуют вмешательства службы технической поддержки.

.

20 ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

- Для запасных частей и всех проблем, связанных с машиной, обращайтесь к авторизованному дилеру.
- Если требуется ремонт, используйте только оригинальные запасные части для того, чтобы гарантировать, что технические характеристики машины остаются неизменными с течением времени.
- Чтобы заказать запасные части, следуйте инструкциям в каталоге запасных частей.

21 УТИЛИЗАЦИЯ МАШИНЫ



Для защиты окружающей среды действуйте в соответствии с нормами и стандартами, действующими в стране использования кофемашины.

Когда прибор больше не может использоваться или ремонтироваться, компоненты должны быть отделены для утилизации.

Электроприборы нельзя утилизировать как городские отходы, с ними следует обращаться согласно Европейской директиве об утилизации электрического и электронного оборудования (2002/96/EC - 2003/108/EC).

Электрическое оборудование обозначено перечеркнутым символом корзины для мусора на колесах. Это указывает на то, что оно было введено на рынок после 13 августа 2005 года и должно быть утилизировано отдельно.

Касательно составляющих веществ и материалов, неправильная или незаконная утилизация оборудования, или его ненадлежащее использование, могут нанести ущерб людям и окружающей среде.

Утилизация электрических отходов, которая не соответствует действующим правилам, наказывается административными и уголовными штрафами.

ВАЖНО: Информацию об утилизации вредных веществ (смазочных материалов, растворителей, красок и т.д.) см. в следующем параграфе.

21.1 УТИЛИЗАЦИЯ ВРЕДНЫХ ВЕЩЕСТВ

Чтобы утилизировать эти вещества, ознакомьтесь с действующими правилами в стране использования и действуйте соот ветстви

ВНИМАНИЕ: Любые неправомерные действия, совершенные до, во время или после утилизации машины и её компонентов, а также толкование и применение действующих правил целиком и полностью является ответственностью покупателя.

GENERAL INDEX

1 IMPORTANT SAFEGUARDS....78
1.1 GENERAL WARNINGS....78
1.2 REFERENCE STANDARDS....79
1.3 DESCRIPTION OF THE SYMBOLS....79
1.4 PREPARATION BY THE PURCHASER....79
1.5 EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE....79
1.6 RISK OF EXPLOSION....79
1.7 SOUND PRESSURE LEVEL....79
1.8 VIBRATION....80
1.9 INTENDED USE....80
1.10 IMPROPER USE....80
1.11 DECLARATION FOR MATERIALS IN CONTACT WITH FOOD..80

2 SAFETY....82
2.1 SAFETY LABELS....82
2.2 SAFETY DEVICES....82
2.3 OPERATOR AREAS....82
2.4 AREAS WITH RESIDUAL RISK....82
2.5 DANGEROUS AREAS....82

3 DESCRIPTION OF THE MACHINE....84

4 TECHNICAL SPECIFICATION....84

5 TRANSPORT....88
5.1 SHIPMENT....88
5.2 LIFTING THE PACKAGE....88
5.3 STORAGE....88

EN

Index

EN

Index

5.4 CHECKS ON RECEIPT 88

6 UNPACKING AND POSITIONING 89

6.1 UNPACKING THE MACHINE 89

6.2 LIFTING THE MACHINE..... 89

6.3 POSITIONING THE MACHINE 89

7 IDENTIFYING THE COMPONENTS 90

7.1 RATING PLATE..... 90

8 CONNECTIONS 92

8.1 WATER CONNECTION..... 92

8.2 WARNING – CORRECT USE OF ROTARY PUMPS.....94

8.3 ELECTRICAL CONNECTION 95

9 COMMISSIONING 98

9.1 FIRST START-UP..... 98

10 ADJUSTING THE FUNCTIONS 102

10.1 ADJUSTING THE GRINDER DOSER..... 102

10.2 TESTING COFFEE DELIVERY..... 102

10.3 FINAL CONSIGNMENT 102

11 OPERATING THE MACHINE 104

11.1 DESCRIPTION OF THE COMPONENTS..... 104

11.2 DESCRIPTION OF THE CONTROLS..... 105

11.3 DISPLAY 106

11.4 MAKING COFFEE..... 106

11.5 MAKING CAPPUCCINO 108

11.6 HEATING DRINKS 109

11.7 MAKING TEA, CHAMOMILE, ETC. 109

12 PROGRAMMING.....112

12.1 PROGRAMMING DOSES..... 112

12.2 PROGRAMMING FUNCTIONS USING THE GROUP PARAMETER DISPLAY 113

12.2.a PROGRAMMING GROUP COFFEE WATER TEMPERATURE 113
12.2.b PROGRAMMING CUP WARMER TEMPERATURE AND ON/OFF 114
12.2.c PROGRAMMING PRE-BREWING 114
12.2.d PROGRAMMING DOSES 114
12.3 PROGRAMMING FUNCTIONS USING THE GENERAL DISPLAY 115
12.4 EXITING PROGRAMMING 116
12.5 PURGING THE COFFEE CIRCUIT 117
12.6 'ENERGY SAVING' FUNCTION 117
13 TURNING THE GROUPS ON/OFF 120
14 TURNING THE MACHINE ON/OFF 120
15 ALARMS 120
16 TROUBLESHOOTING 122
17 TEMPORARY DECOMMISSIONING 126
17.1 STARTING UP THE MACHINE AGAIN 126
18 CONTROLLING THE MACHINE AFTER PROLONGED 126
19 CLEANING 128
19.1 GENERAL CLEANING WARNINGS 128
19.2 ROUTINE MAINTENANCE 128
19.2.a AUTOMATIC WASHING OF THE GROUPS 128
19.2.b COMPLETE WASHING OF THE GROUPS 129
19.2.c DAILY CLEANING 129
19.3 - SCHEDULED MAINTENANCE (TECHNICIAN) 130
19.4 EXCEPTIONAL MAINTENANCE (TECHNICIAN) 131
20 TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS 134
21 SCRAPPING THE MACHINE 134
21.1 DISPOSAL OF HARMFUL SUBSTANCES 134

EN

Index


SANREMO
CAFE' RACER

IMPORTANT SAFEGUARDS

1 IMPORTANT SAFEGUARDS....78
1.1 GENERAL WARNINGS....78
1.2 REFERENCE STANDARDS....79
1.3 DESCRIPTION OF THE SYMBOLS....79
1.4 PREPARATION BY THE PURCHASER....79
1.5 EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE....79
1.6 RISK OF EXPLOSION....79
1.7 SOUND PRESSURE LEVEL....79
1.8 VIBRATION....80
1.9 INTENDED USE....80
1.10 IMPROPER USE....80
1.11 DECLARATION FOR MATERIALS IN CONTACT WITH FOOD....80

Chapter 1

EN



1 IMPORTANT SAFEGUARDS

1.1 GENERAL WARNINGS

- This instruction booklet is an integral part of the machine and must be kept carefully for future consultation.

If it is lost or you require further information, contact your local dealer or the manufacturer.

- Before using the machine for the first time, the operator must have read this instruction booklet carefully and have indepth knowledge of the technical specifications and controls.
- Before installing the machine, make sure the area where it will be installed is compatible for the size and weight of the machine.
- The machine is not suitable for installation outdoors, in places where water jets may be used, or where the temperature may drop below 5°C.
- Do not install the machine near heat sources.
- Children shall not play with the machine.
- This machine can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the machine in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Do not use the device with wet hands or bare feet.
- Do not allow unauthorised and unqualified personnel to operate, adjust or repair the machine.
- Authorised qualified technical personnel must have the necessary hygiene and safety knowledge to use the appliance correctly.
- They should also refer to this instruction booklet
- for the necessary operations.
- Before cleaning and/or performing maintenance on the machine and before removing any of the guards, make sure the main switch is in the “OFF” (O) position to disconnect power from the machine while the operator is working.
- The purchaser’s mains power installation must include an automatic circuit breaker upstream of the main switch of the machine with a contact opening distance complying with the disconnection specifications for Overvoltage Category III and AS/NZS 3000 and an adequate earth system complying with all the requirements of accident prevention standards and regulations.
- Do not use adaptors, multiple sockets and/or extensions.
- Do not use the machine if the power cable is frayed or damaged.
- When working on or near the main switch, disconnect the switch from the mains power line.
- Check that all safety devices (guards, casing, microswitches, etc.) have not been tampered with and are operating perfectly. If this is not the case, repair.
- **Do not remove the safety devices**.
- To avoid personal danger, use only suitable tools complying with national safety standards and regulation.
- **PAY MAXIMUM ATTENTION TO THE WARNING LABELS WHENEVER YOU OPERATE ON OR NEAR THE MACHINE.**
- The user must replace any warning labels for whatever reason damaged or not clearly legible, requesting replacement labels from the Spare Parts Service.
- If the machine is malfunctioning or the components are damaged, contact your local dealer or the manufacturer.
- Any use of the machine other than those expressly envisaged and documented is absolutely forbidden.
- The machine must always be used according to the procedures, times and places established by the rules of good practice, in compliance with the directives in force and in respect of the standards and regulations on the health and safety of workers in force in the country of use.
- **Failure to observe safety standards and the instructions given in this instruction booklet absolves the manufacturer of all liability for possible accidents or damage to persons or things.**
- **Use other than that indicated in this instruction booklet is to be considered improper. If you believe this instruction booklet is not sufficiently exhaustive for**

EN

your needs, always contact your local dealer or the manufacturer for further instructions and solutions.

- **THESE SAFETY RULES COMPLETE, OR SUPPLEMENT, THE SAFETY STANDARDS AND REGULATIONS IN FORCE LOCALLY.**
- **IF IN DOUBT, ALWAYS REQUEST THE INTERVENTION OF SPECIALISED PERSONNEL.**
- **ANY ELECTRICAL/ELECTRONIC OR MECHANICAL TAMPERING WITH THE MACHINE BY THE USER OR NEGLIGENT USE OF THE MACHINE ABSOLVES THE MANUFACTURER OF ALL LIABILITY AND MAKES THE USER SOLELY RESPONSIBLE BEFORE THE ACCIDENT PREVENTION AUTHORITIES.**

1.2 REFERENCE STANDARDS

- The machine and its safety devices are manufactured in compliance with the standards indicated in the declaration of conformity.

1.3 DESCRIPTION OF THE SYMBOLS

- Many accidents are caused by inadequate knowledge of and failure to apply the safety rules to be respected while operating and performing maintenance on the machine.
- To avoid accidents, read, understand and respect all the precautions and warnings in this instruction booklet and on the labels affixed to the machine.
- The following symbols are used to identify the safety messages given in this instruction booklet:


Electrical hazard


General hazard or miscellaneous information


Heat hazard (burns)


Hazard of damage to the machine.

To identify operations that must be performed exclusively by an technician, we used the symbol:



1.4 PREPARATION BY THE PURCHASER

a. Preparation of the installation site.

- The purchaser must prepare the surface on which the machine will stand as described in the chapter on installation.

b. Electrical requirements.

- The mains power installation must comply with the safety regulations and standards in force in the country of installation and must include an efficient earth system.
- An omnipolar cut-off device must be installed on the power line upstream of the machine.


The power wires must be sized according to the maximum current required by the machine to ensure a total voltage loss under full load of less than 2%.

c. Plumbing requirements.

- The purchaser must prepare a drain with siphon and a mains water supply providing suitably softened water, with a splitter tap upstream of the machine.

EN

1.5 EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE

a. In case of fire, disconnect power to the machine by turning off the main switch.


Never try to extinguish the fire with water while power to the machine is on.

b. Extinguish the fire with suitable fire extinguishers.

1.6 RISK OF EXPLOSION

The machine is not suitable for use in environments where there is a risk of explosion.

1.7 SOUND PRESSURE LEVEL

The machine is manufactured so as to maintain the continuous equivalent weighed sound pressure level below 83 dB, uncertainty 2,5 dB.

1.8 VIBRATION

The machine is fitted with rubber vibration damper feet.

During normal operation, no vibrations harmful to the operator or the environment are generated.

1.9 INTENDED USE

The coffee machine is designed and constructed exclusively to make espresso coffee and hot drinks (tea, cappuccino, etc.) using hot water or steam.

Only professional operators with adequate knowledge of hygiene and safety standards and regulations may use the coffee machine.



Improper use of the machine absolves the manufacture of all liability for possible damage to persons or things.

1.10 IMPROPER USE

The coffee machine is designed and constructed exclusively for food use. The following are therefore prohibited:

- use of the machine by non-professional operators;
- introduction of liquids other than softened drinking water with a maximum hardness of 3/5 French degrees (60/85 ppm);
- heating drinks or other non-food substances;
- introduction of ground products other than coffee into the portafilter;
- placing objects other than cups on the cup warmer;
- resting containers of liquid on the cup warmer;
- obstructing the vents with cloths or other items;
- covering the cup warmer with cloths;
- touching the delivery areas with the hands;
- using the machine when very wet.



This chapter lists a number of reasonably foreseeable improper uses. The machine must, however, always be used in respect of the instructions given in the chapter “Intended use”.

1.11 DECLARATION FOR MATERIALS IN CONTACT WITH FOOD

The manufacturer, SANREMO s.r.l. hereby declares that the materials used in its products comply with EC regulation 1935/2004.

SAFETY

2 SAFETY 82
2.1 SAFETY LABELS 82
2.2 SAFETY DEVICES 82
2.3 OPERATOR AREAS 82
2.4 AREAS WITH RESIDUAL RISK 82
2.5 DANGEROUS AREAS 82

Chapter 2

EN



2 SAFETY

2.1 SAFETY LABELS

Safety labels with descriptive symbols are present in all areas representing a hazard for operators or technicians

Labels giving safety instructions are affixed to the machine and must be scrupulously respected by anyone using or servicing it. Failure to comply with the safety instructions absolves the manufacturer from all liability for resulting damage or accidents to persons or things.

Danger: live voltage



This label is affixed in all areas with live voltage. No operations must be performed with the power on.

Danger of burns



This label is affixed to the top of the cup warmer.

EN

2.2 SAFETY DEVICES

There are essentially two types of safety systems designed and incorporated in the coffee machine:

- Mechanical safety devices
- Electrical/electronic safety devices.

Mechanical safety devices

The mechanical safety devices consist of the following:

- panels fully closed by screws enclosing the electrical/electronic components and boiler;
- work surface with grille and tray to collect liquids;
- controls located on the top of the machine above the delivery areas;
- relief valve on the boiler;
- check valve in the water circuit.

Electrical/electronic safety devices

The electrical/electronic safety devices consist of the following:

- thermal breakers on the motors;
- safety thermostats to control overheating;

2.3 OPERATOR AREAS

The machine is operated by a single operator who stands in front of the machine to easily make coffee and other hot drinks

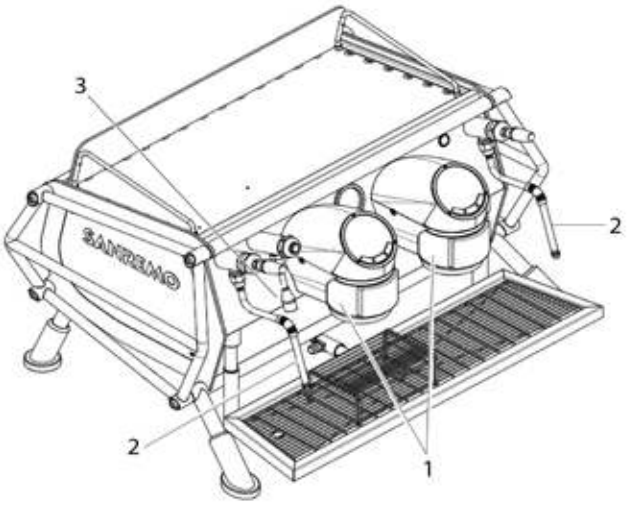
2.4 AREAS WITH RESIDUAL RISK

Areas with residual risk are those which cannot be protected due to the particular type of production. In the coffee machine, these are as follows:

- the area (1) of the groups during coffee delivery
- the area (2) of the steam wand when heating drinks;
- the area (3) where hot water is delivered;



There is a risk of burns in all these three areas.



2.5 DANGEROUS AREAS



Dangerous areas are all the areas inside the machine protected by the safety guards where the technician may operate when repairing the machine. These areas must be accessed by technicians only.

TECHNICAL SPECIFICATION

3 DESCRIPTION OF THE MACHINE 84

4 TECHNICAL SPECIFICATION.....84

Chapter 3 - 4

EN



3 DESCRIPTION OF THE MACHINE

The main characteristics of the automatic espresso coffee machine are described below.

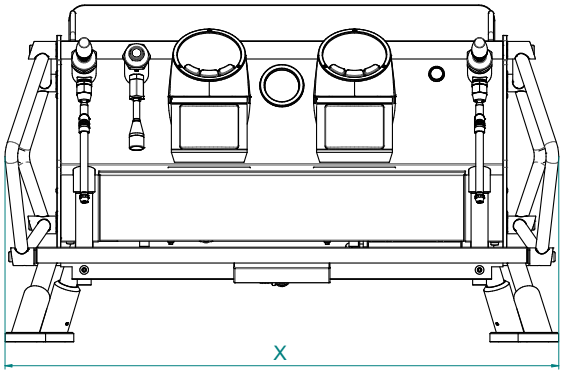
- Professional 2 or 3 group espresso coffee machine.
- New multi-boiler system with PID controller.
- Automatic boiler fill system.

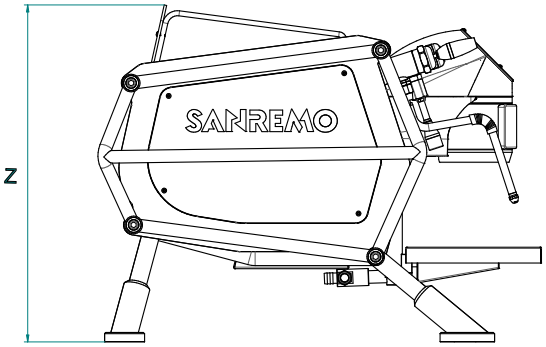
The machine is designed and constructed to make espresso coffee and hot drinks.

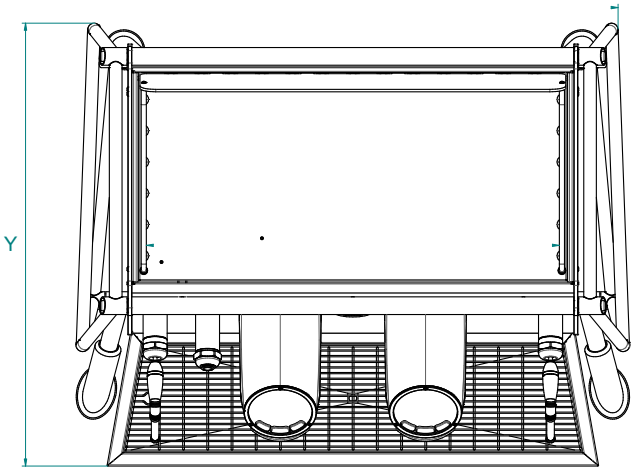
By means of controls located on the front of the machine, coffee is delivered from the group heads and hot water or steam is produced.
There is a cup warmer on top of the machine.

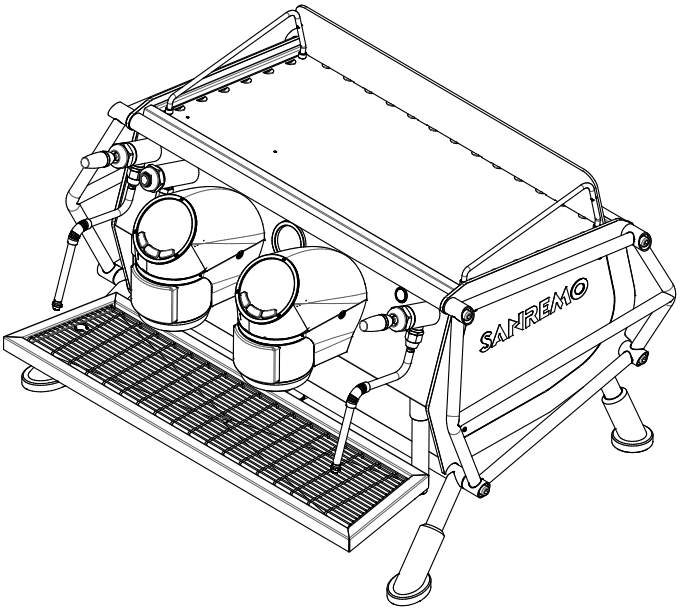
The machine consists of a frame on which all the components are mounted, enclosed with screw-fastened panels

4 TECHNICAL SPECIFICATION









	CR2	CR3
x	877	1057
y	702	702
z	534	534

GROUPS		CR2	CR3
Boiler capacity	Litri	8	10
Net weight	Kg	97	120
Gross weight	Kg	148	171
Power supply voltage	V	220-240 1N~ / 380-415 3N~	
Boiler heating element power (230V)	kW	3,85 / 4,5	3,85 / 4,5
Small boiler heating element power (230V)	kW	0,5	0,5
Group heating element power	kW	0,8	0,8
Cup warmer heating element power	kW	0,16	0,2
Motor-driven pump power	kW	0,2	0,2
Total power	kW	7,03	8,35
Small boiler maximum pressure	Bar/ MPa	12/1,2	12 / 1,2
Boiler operating pressure	Bar/ MPa	0,8 ÷ 1,5 / 0,08 ÷ 0,15	0,8 ÷ 1,5 / 0,08 ÷ 0,15
Mains water pressure	Bar/ MPa	6 / 0,6	6 / 0,6
Coffee delivery pressure	Bar/ MPa	8 ÷ 12 / 0,8 ÷ 1,2	8 ÷ 12 / 0,8 ÷ 1,2
Operating temperature	°C	5 ÷ 35	5 ÷ 35


SANREMO
CAFE' RACER

TRANSPORT, UNPACKING AND COMPONENTS

5 TRANSPORT 88
5.1 SHIPMENT 88
5.2 LIFTING THE PACKAGE 88
5.3 STORAGE 88
5.4 CHECKS ON RECEIPT 88

6 UNPACKING AND POSITIONING 89
6.1 UNPACKING THE MACHINE 89
6.2 LIFTING THE MACHINE 89
6.3 POSITIONING THE MACHINE 89

7 IDENTIFYING THE COMPONENTS 90
7.1 RATING PLATE 90

Chapter 5 - 6 - 7

EN

5 TRANSPORT

5.1 SHIPMENT

The machine is shipped in a wooden crate with internal protection.

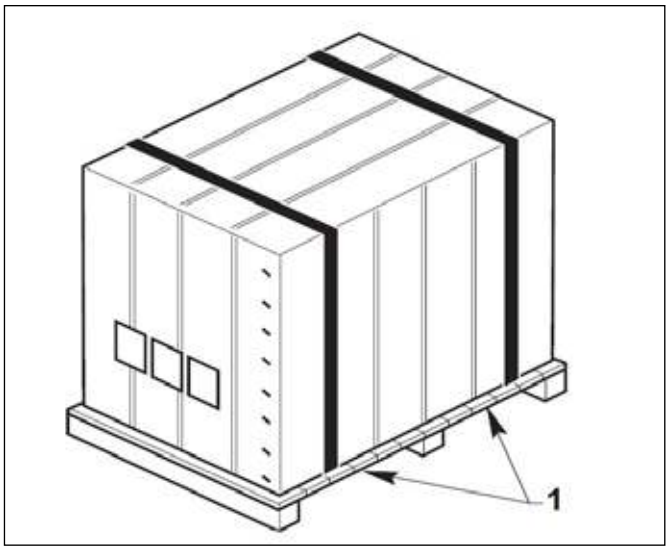
The type of shipment (air, road, rail, etc.) is agreed in the contract signed between supplier and purchaser.

IMPORTANT: The package containing the machine must be protected from the weather during transport. Under no circumstance may other crates or material be placed on top of the package. The package must always be transported in a vertical position and must never be turned upside down.

5.2 LIFTING THE PACKAGE

The package must be handled with the utmost care. Suitable lifting equipment chosen according to the weight of the package must be used for lifting and positioning.

The crate must be lifted by means of a lift truck, inserting the forks (1) into the pallet.



Lifting and handling must be performed by specialised personnel authorised to use the appropriate equipment.

Failure to respect current safety regulations and standards on lifting and handling materials absolves the manufacturer from all liability for possible damage to persons or things.

5.3 STORAGE

The crate containing the machine must be stored under cover, protected from the weather. Under no circumstance may other boxes, crates or material be placed on top of the package.

5.4 CHECKS ON RECEIPT

When the shipment is received, check that the package is in good condition and not visibly damaged.

If the crate is in good condition, remove the packaging (unless different instructions have been provided by the manufacturer).

Make sure the package also contains the instruction booklet and all the components listed on the bill of transport.

If you note damage or faults:

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

b. Inform the manufacturer for information

6 UNPACKING AND POSITIONING

IMPORTANT: the machine must be unpacked and positioned by a specialised authorised technician. To avoid possible hygiene risks, we recommend leaving the machine in its packaging until the moment of installation.

6.1 UNPACKING THE MACHINE

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

- Remove the top cover.
- Remove the side panels.
- Remove the internal protection.
- Make sure the machine is in good condition.
- Remove the plastic bag.
- Extract the accessories, instruction booklet, etc.
- Verify conformity of the shipment.

Keep away from children's reach every packing element (plastic bags, cardboard, nails) since they are source of danger. Collect and send them to recycling centers.

Possible damage, faults or non- conformities must be communicated rapidly, within 8 days from receipt of the machine. Otherwise the goods are deemed accepted.

6.2 LIFTING THE MACHINE

The machine must be lifted manually by four or more people located on opposite sides of the machine, holding it by the frame/feet under the base.

The machine may also be lifted by a block and tackle, inserting the straps under the base and attaching the other end to a beam to avoid crushing the outer panels.

6.3 POSITIONING THE MACHINE

Position the machine in its definitive location, making sure that:

1) The machine must be used on a ground in raised position which cannot be the ground floor

2) The surface it rests on is sufficiently strong and stable to support the weight of the machine and that the top is perfectly horizontal;

3) There are at least 10 cm between the walls and the back and side panels of the machine to guarantee correct ventilation;

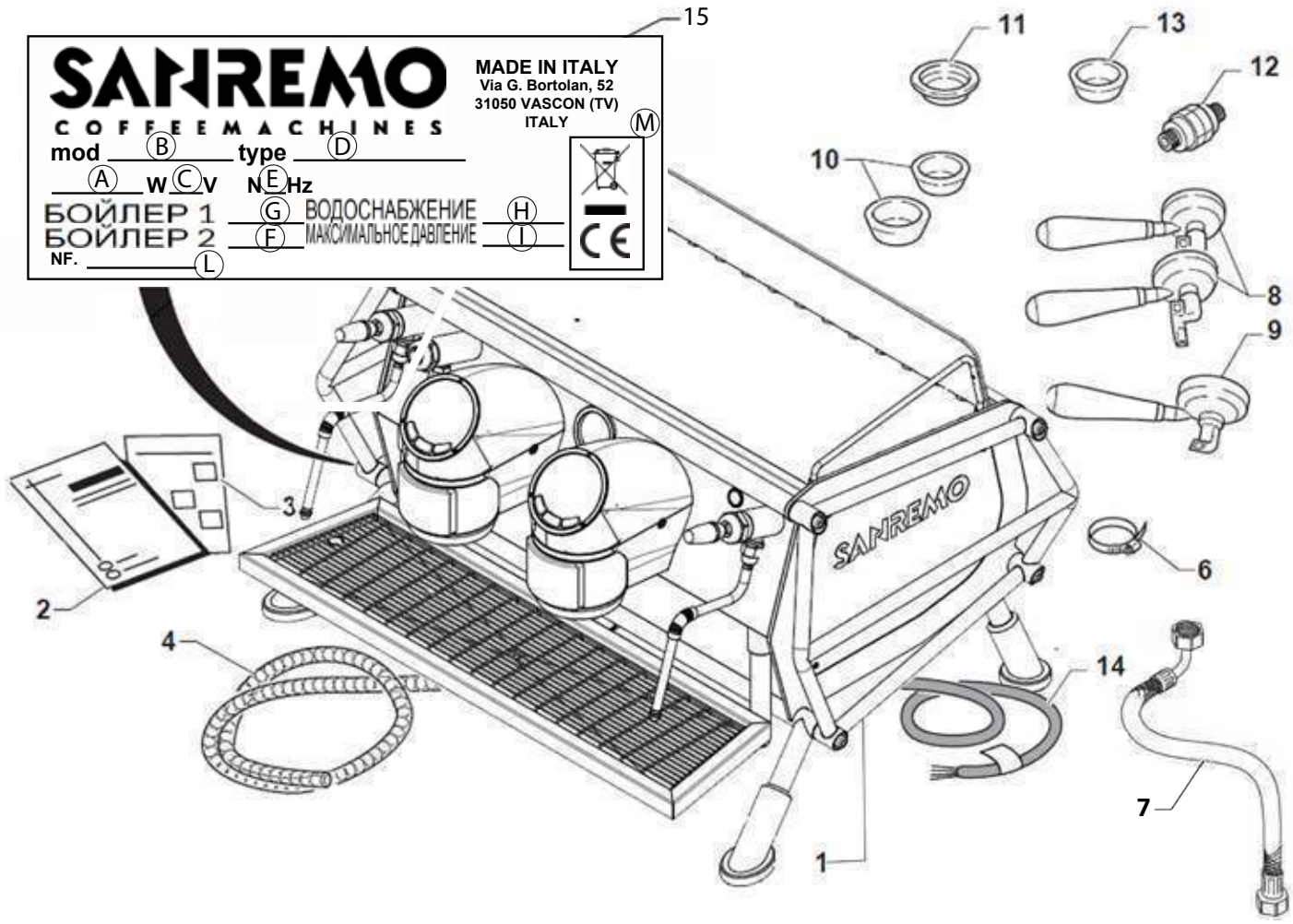
4) The top of the machine (cup warmer) is at least 150 cm from the floor;

5) Near the machine, there is a knock box to dispose of the grounds and a space for the grinder doser;

6) Near the machine, there is an electrical panel to connect the machine electrically, a drain and a tap to connect the water supply.

EN

7 IDENTIFYING THE COMPONENTS



EN

LEGEND

1) Coffee machine
2) Instruction booklet
3) Declaration of conformity
4) Drain hose L= 2 m
6) Hose clip
7) Water softener intake hose 0.5 m
8) Double portafilter (2/3 pieces)
9) Single portafilter
10) Double filter (2/3 pieces)
11) Single filter
12) Water purifying filter
13) Blind filter
14) Power cable
15) Rating plate

7.1 RATING PLATE

The rating plate gives the following data:

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

CONNECTIONS

Chapter 8

EN

8 CONNECTIONS 92
8.1 WATER CONNECTION..... 92
8.2 WARNING – CORRECT USE OF ROTARY PUMPS..... 93
8.3 ELECTRICAL CONNECTION 95

8 CONNECTIONS

IMPORTANT: the machine must be connected by a specialised authorised technician.

8.1 WATER CONNECTION

Drain

Near the machine there must be a drain (1) with siphon.

The drain siphon must be located at least 20 cm below the surface on which the machine stands.

Connect one end of the shortest drain hose(4) to the drain coupling on the machine (5) and the other end to the coupling on the tray (3) and fixwith the hose clips (6).

- Connect one end of the longest drain hose (2) to the coupling (3) on the tray and the other end to the drain (1) prepared previously.

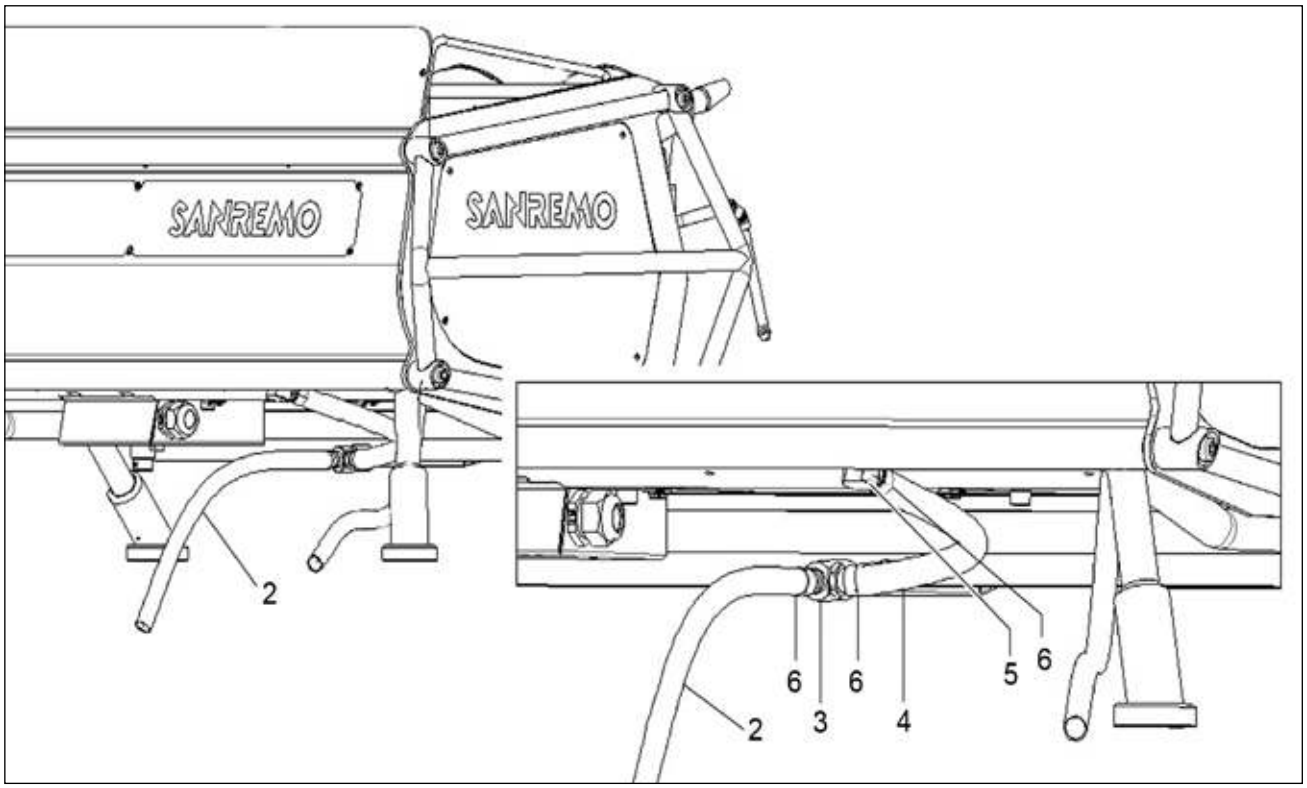
The machine must be connected to a mains water supply providing appropriately softened drinking water with a maximum hardness of 3.5/5 French degrees (60/85 ppm). Make sure the supply pressure does not exceed 6 bars (0.6 MPa). If the pressure is greater, install a pressure reducer.

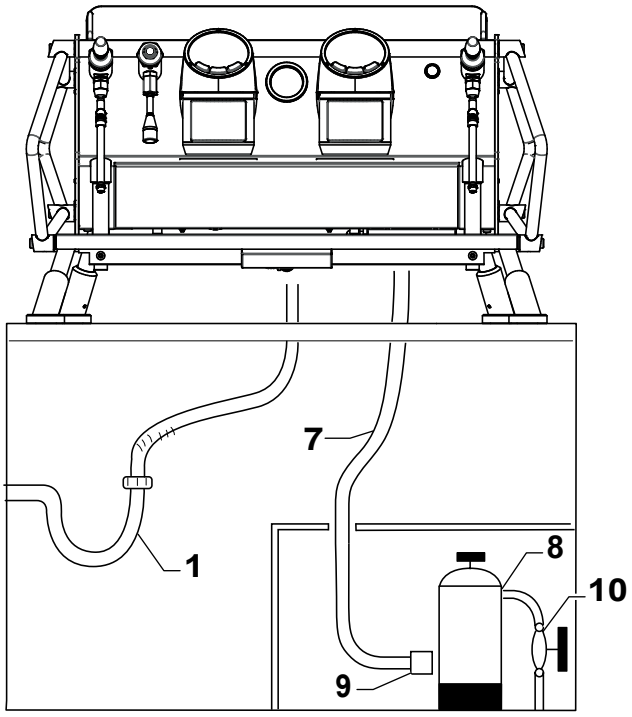
Filling

Filling (for version with built-in pump)

- Connect the intake hose (7) to a water softer (8), interposing the water purifying filter (9) supplied
- Install a splitter tap (10) before the water softener (8), to separate the machine from the mains water supply.

EN





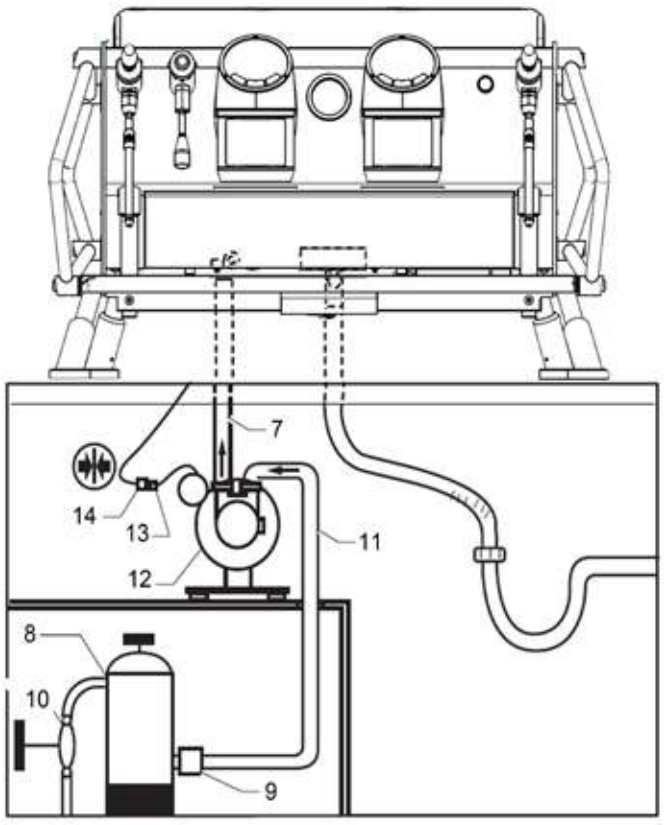
Filling (for version with external pump)

On request, the pump may be installed externally, rather than internally, proceeding as follows:

Position the pump away from heat sources and water jets on a horizontal surface adequately sized for the weight of the pump itself.

- The pump (12) must be positioned below the machine no further than 100 cm away, leaving at least 5 cm between the pump and the outer panels to avoid vibration transmission and guarantee correct air circulation.
- Connect the hose (7) coming out of the machine to the delivery coupling on the pump (12).
- Connect one end of the hose (11) provided to the intake coupling on the pump and the other end to a water softener (8), interposing the water purifying filter (9).
- Install a splitter tap (10) before the water softener (8), to separate the machine from the mains water supply.
- Connect the connector (13) on the pump to the corresponding connector (14) on the machine.

For installation, use and maintenance of the water softener, follow the instructions in the relative manual.



EN

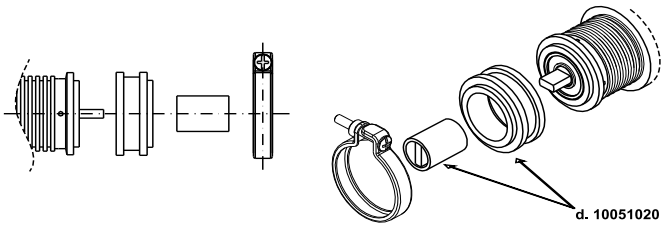
8.2 WARNING – CORRECT USE OF ROTARY PUMPS

1) Proper Alignment of Pump and Motor

On occasion the noise of a motor-pump assembly is caused by a poor alignment.

When the coupling between motor and pump is rigid, the pump rotor and the motor rotor may be out of axis. If this condition is maintained over time the most likely damage is seizure of the pump.

An efficient solution of this problem is the use of an elastic coupling between pump and motor. SANREMO supplies an optional kit code N. 10051020.



2) Quality of Water.

Tight mechanical tolerances of components and materials used for rotary vane pumps require a very clean water, free from suspended particles. Sand, deposits on connecting pipes or the resins of the sweetener, when flowing through the pump, may scratch graphite parts causing problems of insufficient pressure and flow rate.

If a closed loop hydraulic circuit is not available to guarantee a clean water and no sources of contamination SANREMO recommend to install a 5-10 micron filter between the sweetener and the pump.

Recommended filter: food approved polipropilene wire cartridge.

Keep the filter clean.: an upstream dirty filter will create cavitation and the pump will break shortly (see section 4).

3) Dry operation

EN

Rotary vane pumps may operate in dry condition only for a very short time- few seconds!

Without a proper water cooling the temperature of the mechanical seal will increase very quickly with resulting breakage. The most likely impact is a remarkable leak visible from the four drain holes close to the motor clamp . For potential lack of feed from city water line SANREMO recommend the installation of a minimum pressure safety switch upstream from the pump.

In case of feed from a tank install on the tank a minimum level switch.

4) Cavitation

Cavitation shows when feed flow rate does not match the pump design requirement: most frequent causes are dirty filters, small diameter pipes, more users on the same line.

Opening of the safety valve (generally installed upstream from pump and filter) must happen before the pump start up. This will avoid cavitation. For the same reason closing of the safety valve must be delayed after the pump shut down.

The most noticeable effect is an increase of noise. If cavitation continues the impact is the same as of dry operation.

5) Back Feed of Hot Water

If a non return valve between the pump and the hot water vessel is defective the pump may come in contact with hot water(90-100°C). Dimensional variations of components will cause seizure of the pump.

6) Wrong connections

Pumps connectors are 3/8”NPT(conical) or 3/8” GAS(cylindrical).Connectors with thread different from the recommended type are occasionally used. Sealing is made with a glue or with teflon tape. If the connector is forced it is possible to create beards; if excess sealing glue is used the extra quantity of glue may enter into the pump body.

In both cases it is likely to create a damage.

7) Pressure strokes

To avoid pressure strokes opening of solenoid valves installed downstream must happen before the start of the pump. For the same reason closing of the valve must be delayed after stopping of the pump.

A pressure stroke may break graphite parts and damage mechanical seal causing blockage of the pump and leaks.

8) Handling

A crash on the floor may create deformations that will jeopardize the tight mechanical tolerances of the pump components. For the same reason be very careful when clamping the pump to mount or demount connectors.

9) Scale build up

Scale deposits will quickly show on inner components when using hard water, not sweetened with ion exchange resins. Scale formation increases when the pressure relief valve is used as flow rate regulator: the rate of scale deposition increases with increasing of closed loop circulation. Scale deposits cause an increase of torque, occasional seizure of the pump or a reduction of operating pressure because the pressure relief valve cannot work properly.

To minimize this problem SANREMO suggest to use pumps with flow rate matching the hydraulic circuit features.

In some circuits it is advisable to periodically remove scale with a chemical treatment.

8.3 ELECTRICAL CONNECTION

- **Make sure all switches are in the OFF position before proceeding with electrical connection of the machine.**
- **The machine must be connected to an earth installation complying with the standards and regulations in force in the country concerned.**
- **Check that the machine voltage (see rating plate) corresponds to the voltage of the local mains power supply.**
- **In single phase configuration, the machine must be connected to a power line with a maximum impedance of (0.142+J0.089) Ohm.**

The machine is connected to the mains power supply by means of the power cable (2), including a differential circuit breaker (3) appropriately sized for the machine's power absorption.

Connect the machine according to the wiring diagrams in the figure

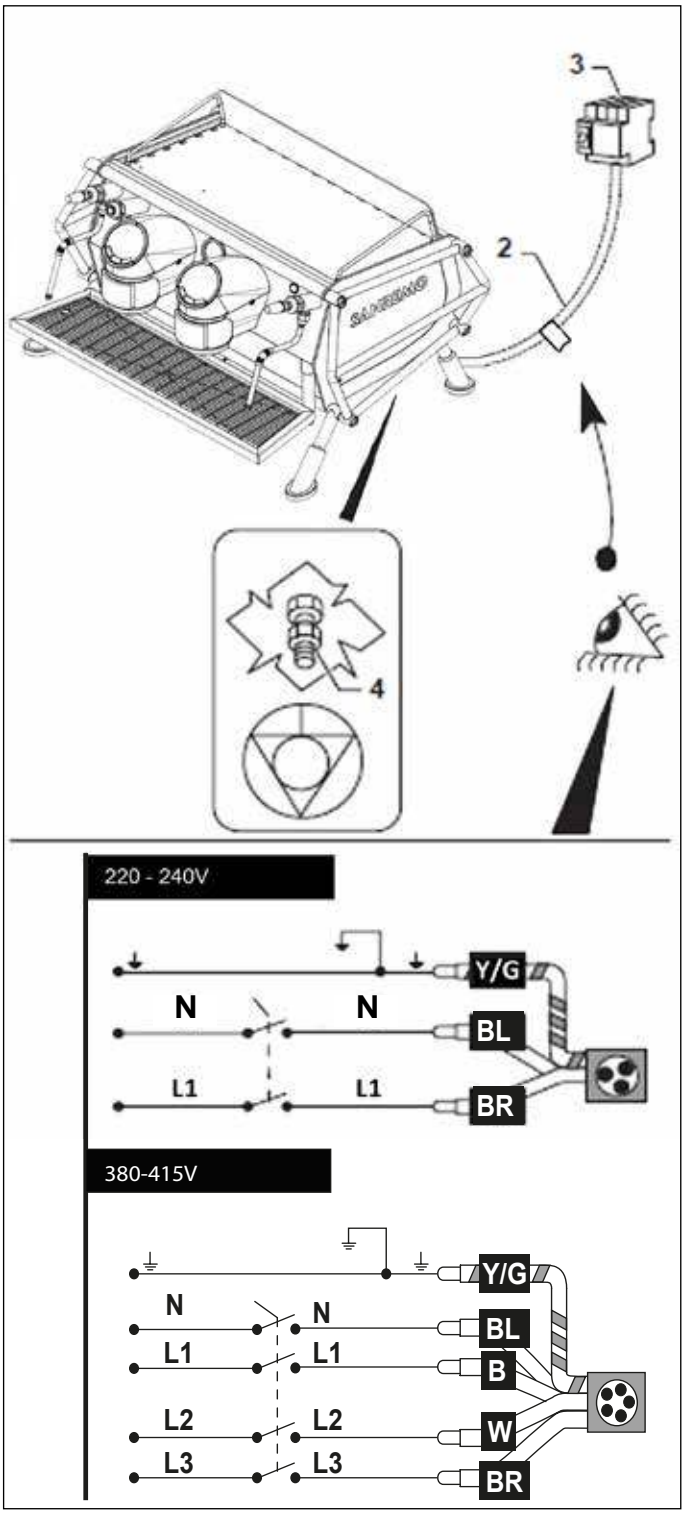
Equipotential connection (if present)

This connection (required by some standards) prevents differences in electrical potential between the earth connections of the devices installed in the same room.

Machines designed for this type of connection are provided with a specific terminal (4) on the bottom of the machine.

- Connect an appropriately sized external equipotential wire in compliance with current regulations and standards to the corresponding terminal (4).

Machines without an equipotential connection terminal may not be in- stalled in kitchens.



G = Green
W = White
BL = Blue
B = Black
Y/G = Yellow/Green
BR = Brown

EN

EN

COMMISSIONING

9 COMMISSIONING 98
9.1 FIRST START-UP 98

Chapter 9

EN

9 COMMISSIONING

9.1 FIRST START-UP

IMPORTANT: the machine must be started up for the first time by a specialised authorised technician.

- Open the water supply tap upstream of the machine.
- Power up the machine by placing the differential circuit breaker upstream of the machine in the ON position.
- Press the “ON/OFF” button (1). This lights up indicating that power to the machine is on. The displays (2 and 3) also light up
- The boiler starts to fill automatically with water and the graduated scale “A” flashes on the displays (2)
- When the MAX level is reached, the graduated scale “A” remains on steadily.
- At the end of filling, press the buttons to deliver water from the groups a few times without the portafilters in place.

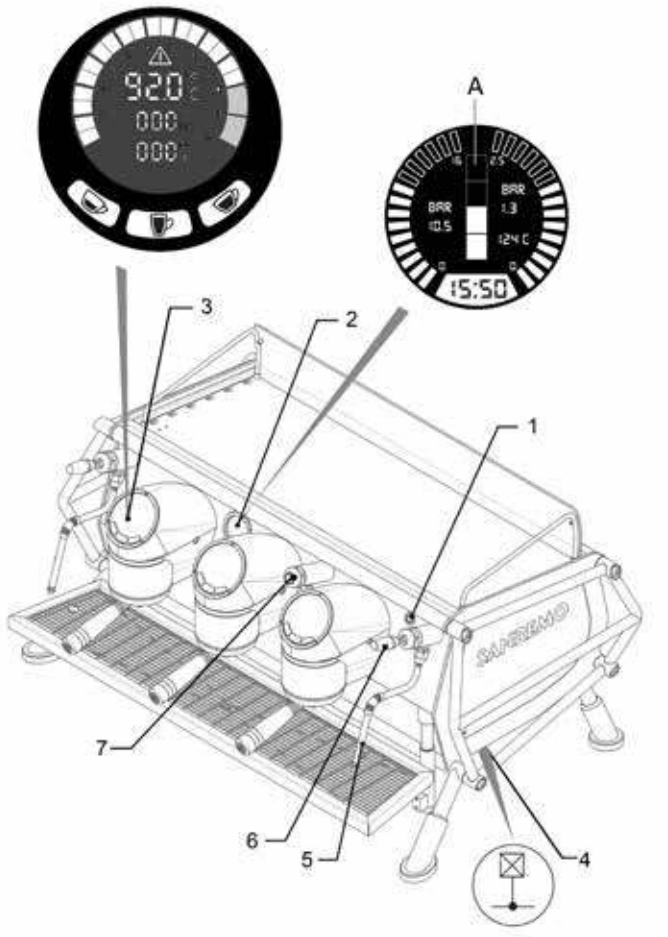
EN

If automatic filling does not take place within 120 seconds, the machine shuts down and the LEDs on the group button panels flash. Make sure the water supply tap is open. Turn the machine off then on again to complete filling of the boiler.

- Make sure the water flows out correctly by purging any air bubbles present in the circuit.
- Place the steam levers (6) in the open position until steam comes out of the steam wands (5), then return the levers (6) to the central position.

To completely eliminate all air bubbles from the circuit, press button 4

- Wait for the set steam temperature (124°C) and coffee water temperature (93°C) to be reached, indicated on the display (3) and the displays on the groups (2) respectively. On the display (2), check that boiler pressure is about 1 - 1.2 bars (0.1 - 0.12 MPa) and that the mains water pressure does not exceed 6 bars (0.6 MPa).
- Deliver water a few times by pressing button (7) to eliminate any air bubbles in the circuit.



- Place a jug with handle under the spout and deliver water by pressing button (7), making sure that delivery is correct. Water delivery stops automatically at the end of the set time.
- Position a jug containing water and insert the spout (5).
  Open the steam tap by moving the lever (6) from the vertical to the horizontal (360° opening) and

try heating the water.
Repeat the same operation with the spout on the other side of the machine.

- Attach the portafilters (9) to the group heads, position the cups underneath and perform a few deliveries, enabling the three brewing settings using the corresponding buttons (10).
  Check correct delivery of water into the cup.

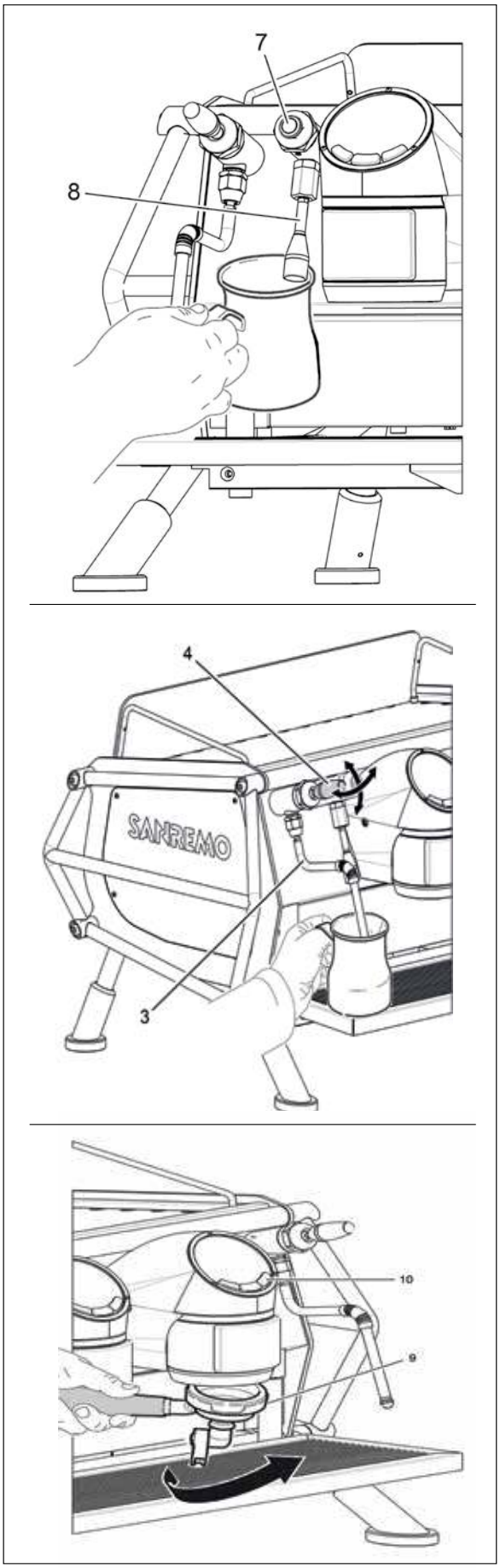
IMPORTANT: We recommend the following maximum quantities:

- **100 cc maximum continuous delivery of coffee for each group**
- **500 cc maximum continuous delivery of hot water**
- **30 seconds continuous delivery of steam.**

- Check that the pump pressure indicated on the display (2) after delivery is about 9 bars.

IMPORTANT: Check that pump pressure during delivery is between 8 and 9 bars (0.8-0.9 MPa). If pressure is not within this range, it must be adjusted. To adjust, contact technical assistance.

- Turn the machine off by pressing button (1), the displays go off. Close the water supply tap.



EN

EN

ADJUSTING THE FUNCTIONS

Chapter 10

EN

10 ADJUSTING THE FUNCTIONS 102
10.1 ADJUSTING THE GRINDER DOSER..... 102
10.2 TESTING COFFEE DELIVERY..... 102
10.3 FINAL CONSIGNMENT 102

10 ADJUSTING THE FUNCTIONS



Important: Some of the machine's functions (temperatures, language, etc.) may only be adjusted by a specialised authorised technician while the machine is in operation and exercising great care. The operations to be performed are described in the technical manual.

10.1 ADJUSTING THE GRINDER DOSER



Install, adjust and prepare the grinder doser as described in the relative manual.

10.2 TESTING COFFEE DELIVERY

Deliver coffee a number of times following the instructions in chapter 11 and check the quality of the coffee.

- Deliver the coffee and check that 20-30 cc of coffee are delivered in 20-30 seconds;
- If this is not the case, the coarseness of the coffee must be adjusted on the grinder doser finer grinding increases brewing time, coarser grinding reduces brewing time

Make sure the coffee delivered has the following characteristics:

- hazelnut coloured crema
- consistency with fine bubbles
- crema lasting more than 1 minute.



These indications are not binding as the correct quantity and therefore quality of coffee depends on the type of coffee, type of water and climate.

10.3 FINAL CONSIGNMENT

At the end of installation, proceed as follows:

- Train the personnel who will be operating the machine, preparing a number of test coffees, cappuccinos, etc....
- Explain how to perform maintenance and cleaning operations to ensure correct care of the machine.
- At the end of installation, fill in the installation report.

EN

OPERATING THE MACHINE

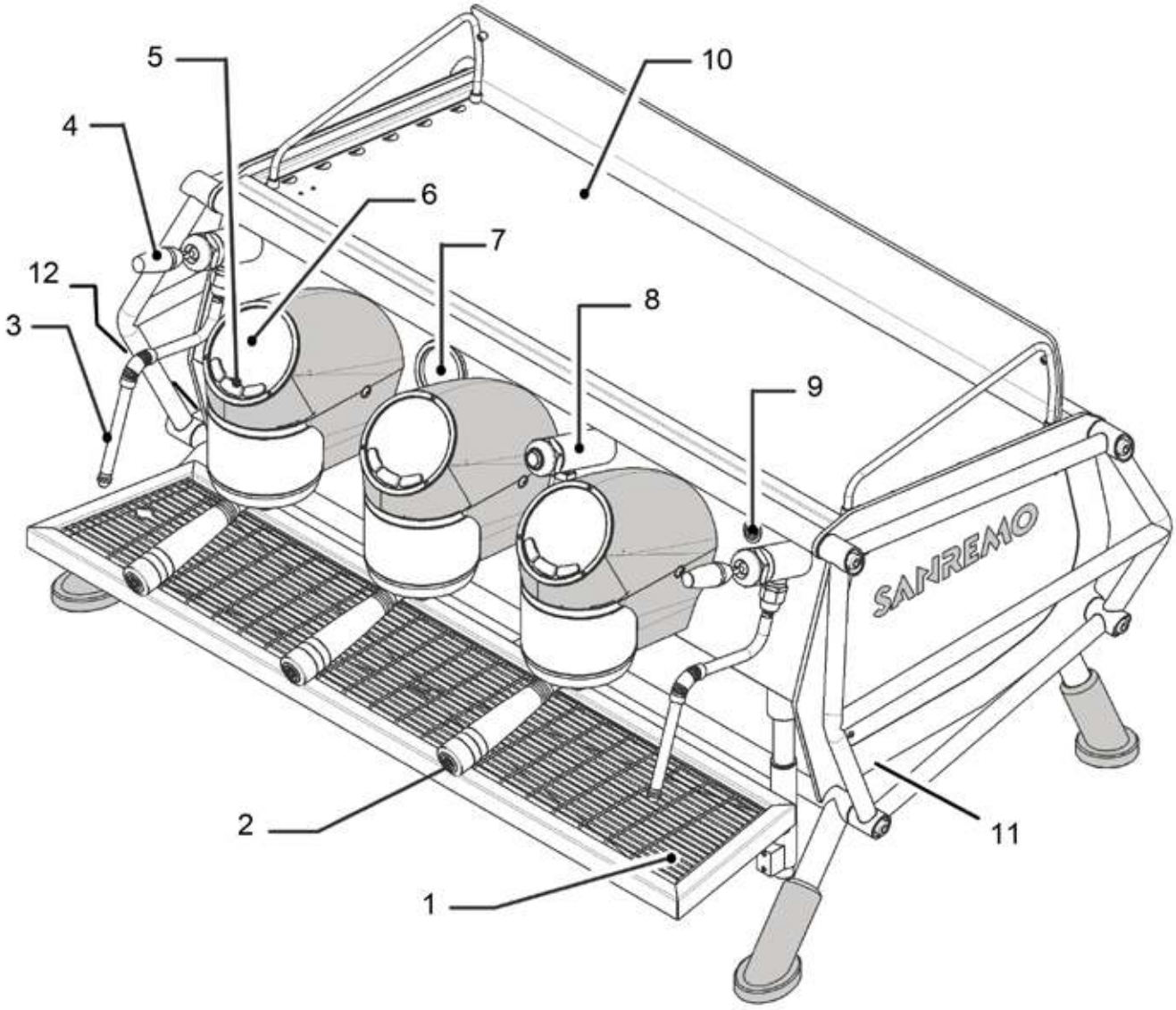
11 OPERATING THE MACHINE 104
11.1 DESCRIPTION OF THE COMPONENTS 104
11.2 DESCRIPTION OF THE CONTROLS 105
11.3 DISPLAY 106
11.4 MAKING COFFEE 106
11.5 MAKING CAPPUCCINO 108
11.6 HEATING DRINKS 109
11.7 MAKING TEA, CHAMOMILE, ETC. 109

Chapter 11

EN

11 OPERATING THE MACHINE

11.1 DESCRIPTION OF THE COMPONENTS



EN

LEGEND

1. Tray
2. Group with portafilter
3. Steam wand
4. Steam tap knob
5. Button panel
6. Group parameter display
7. General display
8. Water wand
9. ON/OFF switch
10. Cup warmer
11. “Purge” button
12. Lights button

11.2 DESCRIPTION OF THE CONTROLS

- **STEAM TAP KNOB (4)**

Moving the knob (4) into any position commences steam delivery from the wand (3); to stop delivery, turn the knob back to the central position.

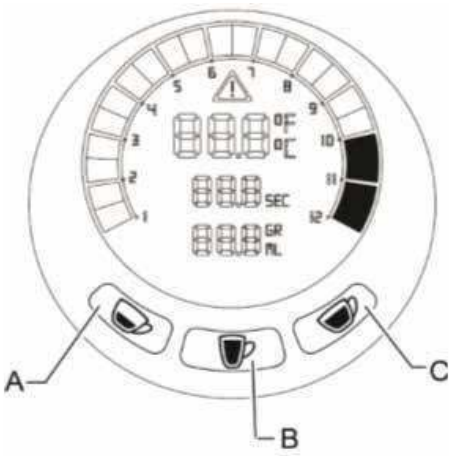


- **BUTTON PANEL (5)**

A. Espresso coffee button

B. Continuous delivery button

C. Long coffee button



Espresso coffee button (A)

To deliver one coffee:

Position a cup under the single portafilter, then press the button to start coffee delivery.

The LED on the selected button remains on throughout delivery, while the others go off.

At the end of delivery, all LEDs on the buttons on the panel light up.

To deliver two coffees:

Position two cups under the double portafilter, then press the button twice to start coffee delivery.

The LED on the selected button flashes throughout delivery, while the others go off.

At the end of delivery, all LEDs on the buttons on the panel light up.

Continuous delivery button (B)

Position a cup suitably sized for the quantity of coffee required under the portafilter, then press the button to start coffee delivery.

The LED on the selected button remains on throughout delivery, while the others go off.

When the required amount of coffee is reached, press the button again to stop delivery. After 120 seconds, delivery stops automatically.

At the end of delivery, all LEDs on the buttons on the panel light up.

Long coffee button (C)

To deliver one coffee:

Position a cup under the single portafilter, then press the button to start coffee delivery.

The LED on the selected button remains on throughout delivery, while the others go off.

At the end of delivery, all LEDs on the buttons on the panel light up

To deliver two coffees:

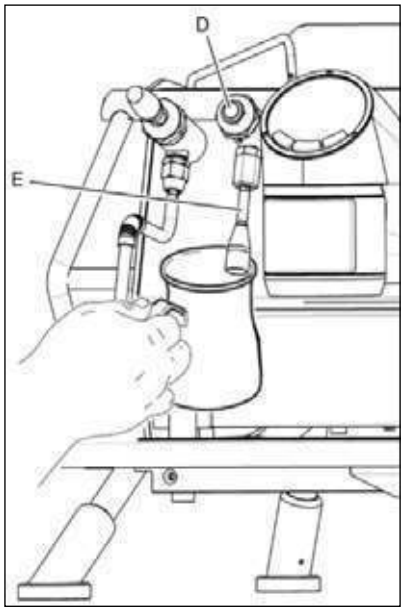
Position two cups under the double portafilter, then press the button twice to start coffee delivery.

The LED on the selected button flashes throughout delivery, while the others go off.

At the end of delivery, all LEDs on the buttons on the panel light up.

EN

- **WATER WAND (8)**



Position a cup suitably sized for the required amount of water under the wand.

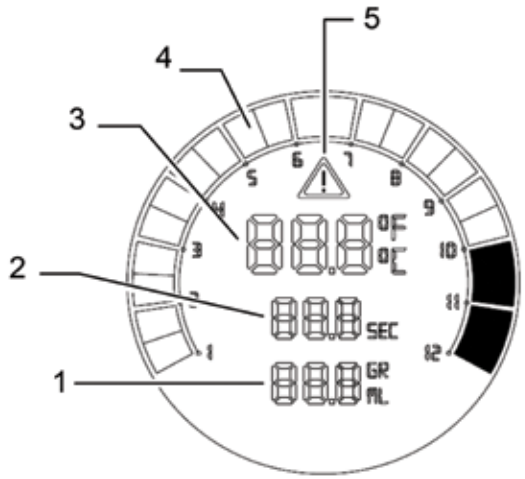
Press button (D) to begin delivery of hot water mixed to the required temperature from the diffuser spout (E).

Delivery stops automatically at the end of the set time. Delivery can be stopped by pressing button (D)

11.3 DISPLAY

During normal operation of the machine, the following screens are displayed; during programming, the screens appearing on the display are described in the corresponding chapter.

- **GROUP PARAMETER DISPLAY (6)**



The following information is displayed:

1. Volume (ml) of water required for the selected brewing

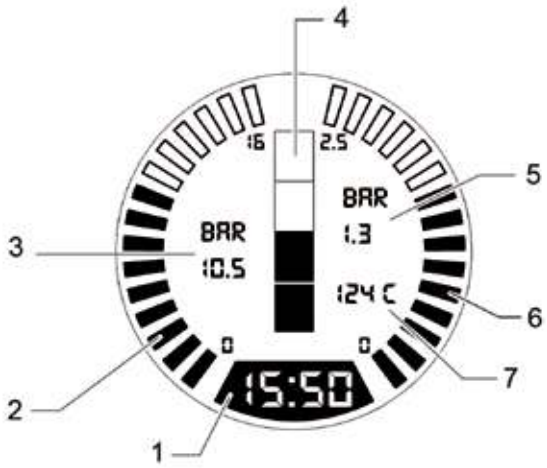
2. Coffee delivery time in seconds.

3. Temperature of the coffee water in the group.

4. Pump pressare gauge

5. Alarm - Malfunction

- **GENERAL DISPLAY (7)**



The following information is displayed:

1. Clock

2. Digital pump pressure gauge

3. Pump pressure

4. Steam boiler water level

5. Steam boiler pressure

6. Digital steam boiler pressure gauge

7. Steam boiler temperature

11.4 MAKING COFFEE

General rules for making good coffee

- The cup must be warm and should therefore be taken from the cup warmer. If cold, rinse with hot water.

If the cup is cold, the sudden temperature change would change the taste of the espresso.

- Never fill the portafilter unless you want to deliver coffee immediately. The ground coffee would “burn” in the group and the resulting espresso would be very bitter.
- We recommend you grind only the amount of coffee needed for immediate use. Ground coffee

left for long periods loses its aroma and the fat becomes rancid.

Delivering coffee

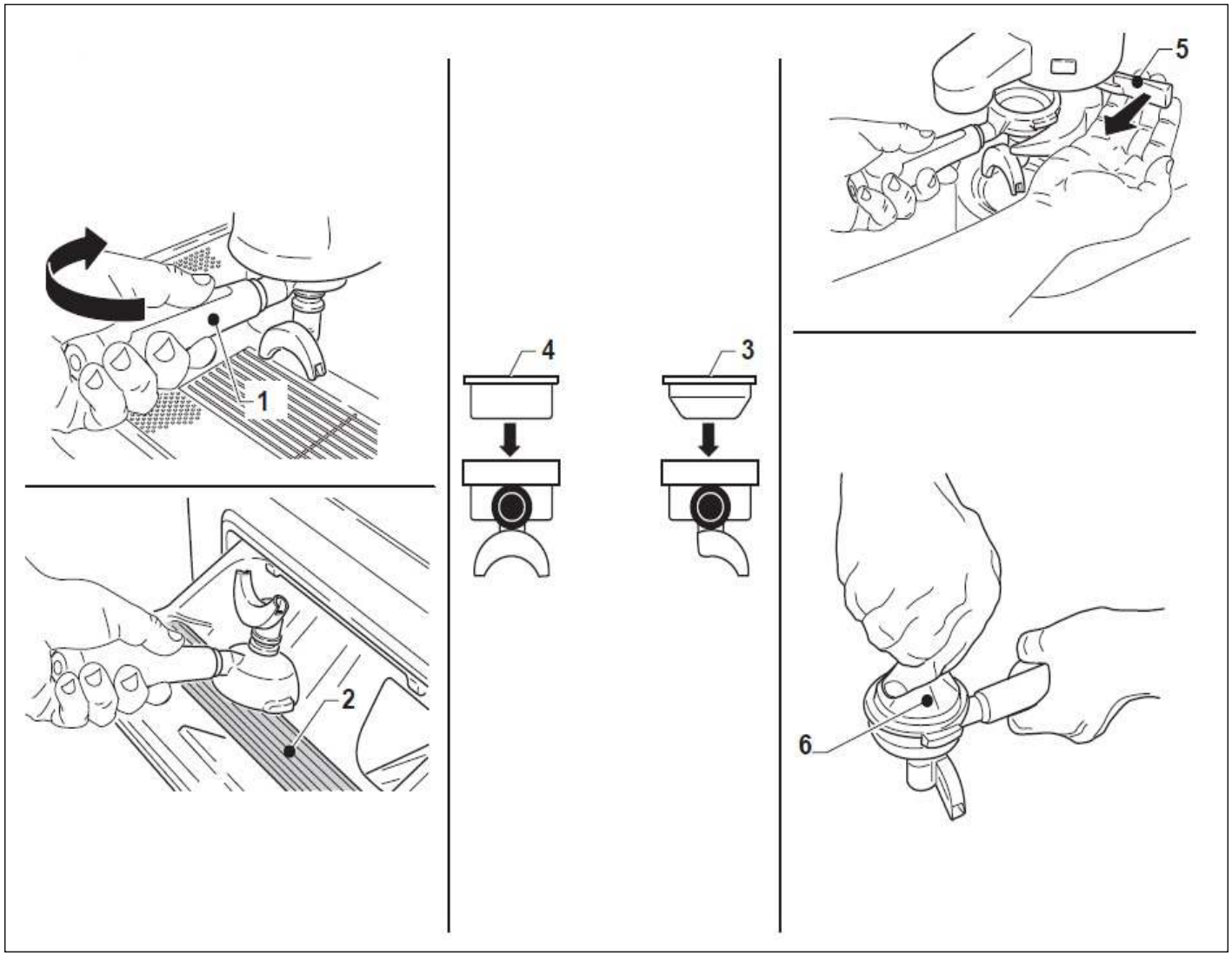
- Remove the portafilter (1) from the group head by turning it in the direction of the arrow, turn it upside down and knock it on the knock box (2) to empty the grounds .

IMPORTANT: Never knock the porta- filter on an unprotected surface as this could damage the filter, impair- ing the seal.

- Use the filter for one coffee (3), or two coffees (4) as required.
- Position the portafilter (1) in the grinder doser; pull the lever (5) once for one coffee and twice for two coffees

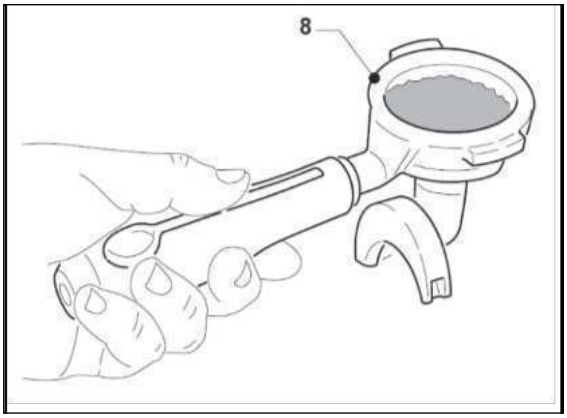
The grinder doser lever must be pulled fully, then released so that it returns automatically to the rest position.

- Tamp the coffee with the tamper (6).

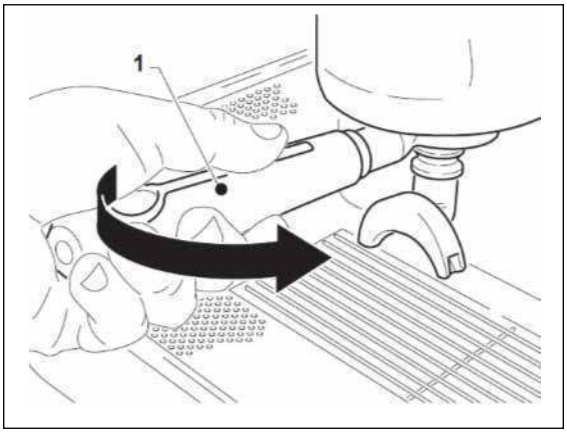


EN

- Clean the edge (8) of the portafilter. Leaving ground coffee on the edge of the filter could impair the gasket seal, causing the water and coffee grounds to leak



- Attach the portafilter (1) to the group head, turning it as far as it will go in the direction of the arrow.



- Position the coffee cup or cups under the portafilter
- Choose the type of coffee required

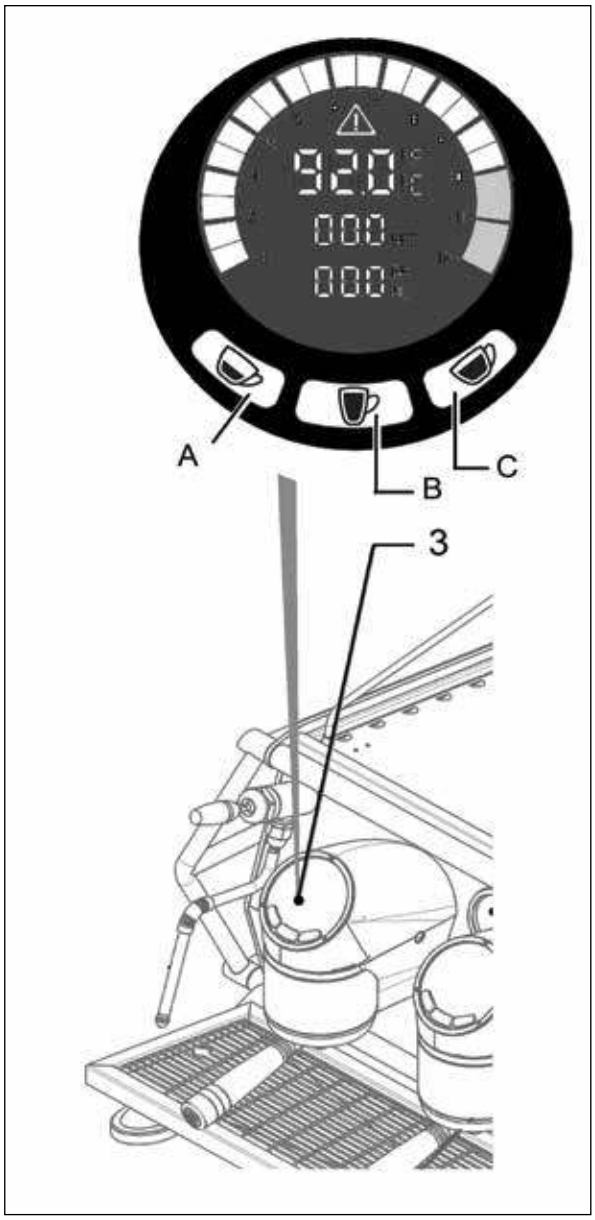
Button A = Espresso coffee

Button B = Continuous delivery

Button C = Long coffee

The LED on the button pressed lights up and the display (3) shows the extraction parameters

At the end of delivery, leave the porta- filter attached to the group head until you want to make the next coffee.



11.5 MAKING CAPPUCCINO

To make a professional cappuccino, fresh milk (± 65 - 70 °C max) is frothed and the froth obtained is then poured onto an espresso coffee made previously.

IMPORTANT: Take care as the wand (1) becomes very hot and could cause burns. To move, hold by the rubber covered part (3) only.

- Pull out the wand (1) over the grille and action the steam lever (2) for one/two seconds to empty the wand of water.
- Pour the milk into the jug. Ideally use a stainless steel jug with a conical spout.

One cappuccino requires about 125 cc (1/4 litre) of milk.

- Tilt the jug, keeping the spout of the steam wand (1) just below the surface of the milk. The wand must be neither at the centre of the jug, nor resting against the side.
- Action the lever (2) to start steam delivery. A vortex will be created in the jug and a dense creamy froth will be formed.
- When the maximum temperature of 70°C is reached, stop steam delivery by placing the lever (2) in the central position.
- Remove the steam wand from the jug, tap the bottom of the jug gently to stabilise the bubbles, then with an undulating movement, pour the froth onto the espresso coffee prepared previously.
- After making each drink, deliver steam for a few seconds to eliminate all residues. To prevent the formation of difficult to remove encrustations, clean before and after each delivery using a cloth reserved for this purpose and replaced regularly.



11.6 HEATING DRINKS

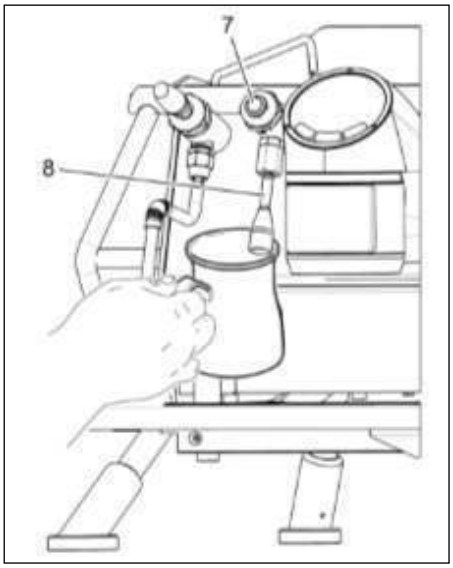
- Position the wand (1) over the grille and action the steam lever (2) for one/two seconds to empty the wand of water.
- Pour the drink into the jug. Ideally use a stainless steel jug with a conical spout.
- Insert the steam wand (1) in the jug and action the lever (2) to begin steam delivery.
- When the drink is hot, stop steam delivery by positioning the lever (2) in the central position.
- After making each drink, deliver steam for a few seconds to eliminate all residues. To prevent the formation of difficult to remove encrustations, clean before and after each delivery using a cloth reserved for this purpose and replaced regularly.



IMPORTANT: Take care as the wand (1) becomes very hot and could cause burns. To move, hold by the rubber covered part (3) only.

11.7 MAKING TEA, CHAMOMILE, ETC.

- Position the jug under the water wand (8).
- Press button (7) to deliver hot water; delivery stops at the end of the set time.
- Add the required product.



EN


SANREMO
CAFE' RACER

PROGRAMMING

12 PROGRAMMING 112

12.1 - PROGRAMMING DOSES 112

12.2 PROGRAMMING FUNCTIONS USING THE GROUP PARAMETER DISPLAY 113

12.2.a PROGRAMMING GROUP COFFEE WATER TEMPERATURE 113

12.2.b PROGRAMMING CUP WARMER TEMPERATURE AND ON/OFF . 114

12.2.c PROGRAMMING PRE-BREWING 114

12.2.d PROGRAMMING DOSES 114

12.3 PROGRAMMING FUNCTIONS USING THE GENERAL DISPLAY .. 115

12.4 EXITING PROGRAMMING 117

12.5 PURGING THE COFFEE CIRCUIT 117

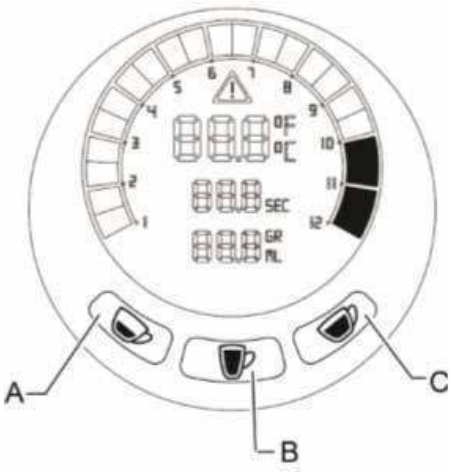
12.6 'ENERGY SAVING' FUNCTION 117

Chapter 12

EN

12 PROGRAMMING

The machine can be programmed using buttons A, B and C on the groups



12.1 - PROGRAMMING DOSES

The amount of coffee can be programmed for all buttons, except the continuous delivery button (B).

IMPORTANT: By programming the left keyboard automatically, the programmed doses are transferred to the other push buttons

EN

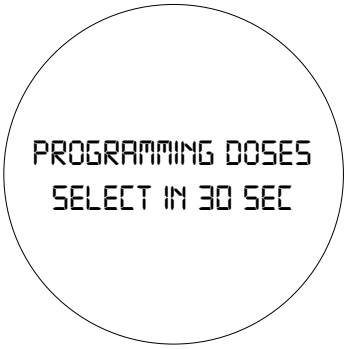
- The coffee doses can be customised separately for each group by repeating for that group the programming operations performed on the first group on the left.

Programming coffee doses

Turn the machine on as described in the relative chapter.

To programme the coffee doses, proceed as follows:

- Attach the portafilter with the coffee to the left hand group as described in the chapter “Operating the machine”.
- Position one or two cups under the group depending on the brewing you want to programme.
- Press and hold the button (B) for at least 5 seconds until the light on the button flashes and “Programming doses Select in 30 secs” flashes on the display:



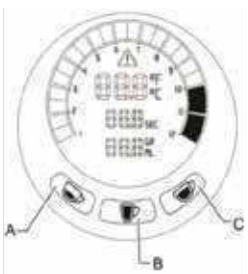
- Within 30 seconds, press the button corresponding to the type of coffee you want to programme (for example, button (A) for a single espresso coffee).

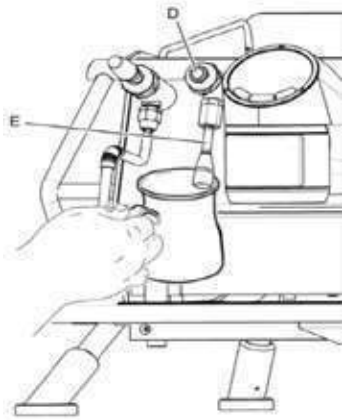
During delivery, the LED on button (A) remains on steadily, the other buttons go off and the LED on button (B) flashes.

- When the required amount of coffee has been delivered into the cup, press button (A) to stop delivery. The amount of coffee delivered for that button will be saved.
- If necessary, repeat the above operations to also programme the other buttons. The machine exits programming mode automatically 30 seconds after the last button has been pressed.

Programming quantities for tea

- Access programming mode as described for coffee, then when button (B) flashes, press button (D) to start delivering hot water. When the required amount has been reached, press button (D) again to stop delivery.
- The machine exits programming mode automatically 30 seconds after the last button has been pressed.

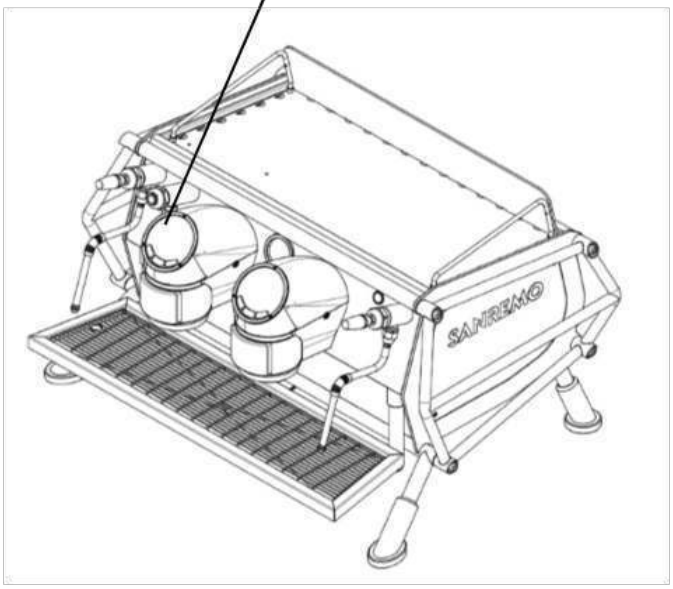




12.2 PROGRAMMING FUNCTIONS USING THE GROUP PARAMETER DISPLAY



3

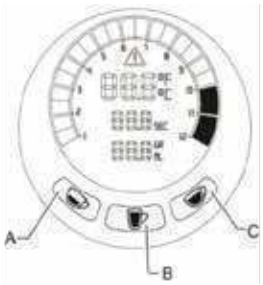


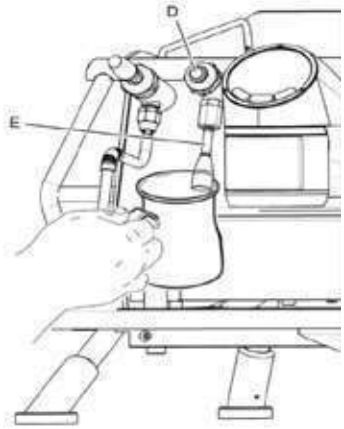
The following can be modified using the display (3):

- Group coffee water temperature settings;
- Cup warmer temperature and ON/OFF settings;
- Pre-brewing settings;
- Dose settings

IMPORTANT: The cup warmer can only be programmed from the left button panel.

To enter the settings menu, press button (B) on the first group and button (D) together..





- To move onto the next function, press button (B)
- The functions can be customised separately for each group by repeating on that group the programming operations performed on the first group on the left.

12.2.a PROGRAMMING GROUP COFFEE WATER TEMPERATURE

The following screen is displayed:



- To vary the temperature, press buttons (A) and (C) to reduce or increase respectively the set value;
- Press button (B) to save the set value and move onto the next function.

EN

12.2.b PROGRAMMING CUP WARMER TEMPERATURE AND ON/OFF

The following screen is displayed:



- The cup warmer can be “ENABLED” or “DISABLED” by pressing button (A) or (C).
- When enabling the cup warmer function by pressing button (B), the following screen appears:



- To vary the temperature of the cup warmer, press buttons (A) and (C) to reduce or increase respectively the set value;
- Press button (B) to save the set value and move on to the next function.

12.2.c PROGRAMMING PRE-BREWING

- The following screen is displayed:



- The pre-brewing function can be “ENABLED” or “DISABLED” by pressing button (A) or (C).
- When enabling the pre-brewing function by pressing button (B), the following screen appears:



- To vary the duration of the pre-brewing function, press buttons (A) and (C) to reduce or increase respectively the set value;
- • Press button (B) to save the set value and continue programming pre-brewing for the other available brews:

P 1	Single espresso coffee
P 2	Single long coffee
P 3	Double espresso coffee
P 4	Double long coffee

Press button (B) to move on to the next function.

IMPORTANT: Pre-infusion can not be activated on the button “B”.

12.2.d PROGRAMMING DOSES

The following screen is displayed:



- To vary the quantity of water used to deliver the coffee, press buttons (A) and (C) to reduce or increase respectively the set value;
- Press button (B) to save the set value and

EN

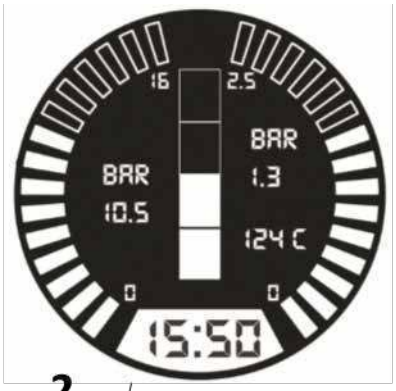
continue programming the doses for the other available brews:

D 1	Single espresso coffee
D 2	Single long coffee
D 3	Double espresso coffee
D 4	Double long coffee
DC	Middle button (B)

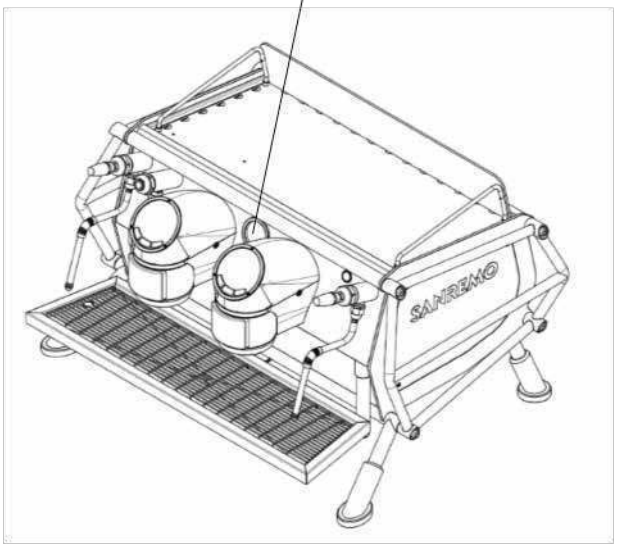
- Press button (B) to exit function programming mode .

IMPORTANT: After programming middle button, it is possible to have continuous delivery by pressing twice the button (B)

12.3 PROGRAMMING FUNCTIONS USING THE GENERAL DISPLAY



2

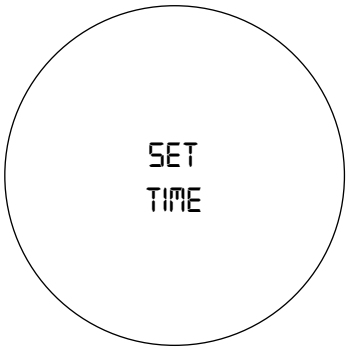


The following functions can be programmed and viewed through the display (2):

- Time, auto-on/auto-off and day of the week settings;
- Statistics;
- Complete washing of the groups.

To enter this settings menu, press and hold button (B) on the first group for 10 seconds.

The following screen is displayed:



- To modify the time settings, press button (A) on the second group.
- To move on and modify the next function, press button (B) on the first group

If you have chosen to modify the time settings, the following screen will be displayed:



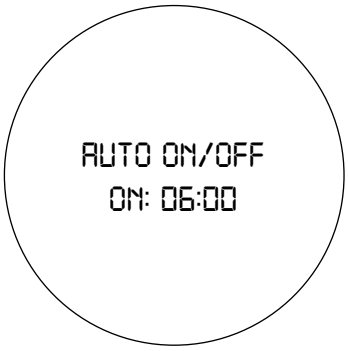
The modifiable value flashes. To change the value, press buttons (A) or (C), then press button (B) to confirm the choice and move on to the next value to be set.

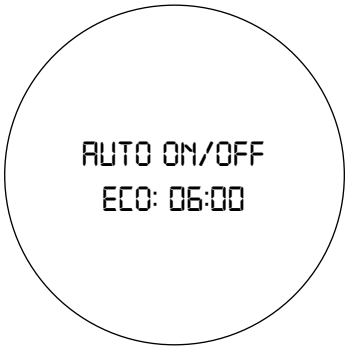
Press button (B) to set the auto-on time.

As an alternative to the OFF mode, it is possible to set the ECO mode that keeps the machine active during the ECO3/ECO4 phase of “Energy saving” mode explained in the relevant chapter.

The following screen will be displayed:

EN





To change the values, press buttons (A) or (C), then press button (B) to confirm the choice and move on to the next values to be set .

IMPORTANT: once the time has been set on the auto-on screen, the machine will come on automatically at the set time, ready to deliver coffee when the operator arrives. To disable the auto-on function, set the time to "--:--".

The machine comes on automatically if the function is enabled (time set) and the machine has been turned off from the display (see the chapter "Turning the machine ON/OFF") or with the auto-off function.

EN

.



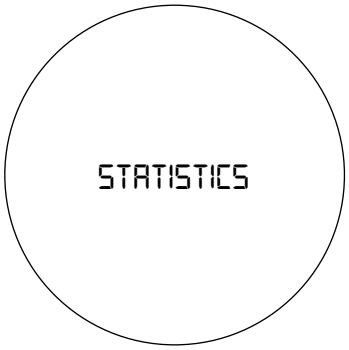
- A rest day can be set, preventing the machine from coming on automatically on that day.

The following screen will be displayed:



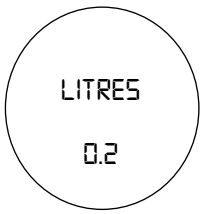
- The rest day is set by buttons (A) and (C).
- After setting the rest day, to continue modifying the other functions, press button (B).

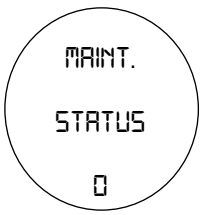
The following screen is displayed:



The next screens accessed by pressing button(B) display statistics on:

- litres of water delivered to make coffee
- maintenance status
- total coffees delivered







Press button (B) to select simultaneous washing of all group heads.

Complete washing of the group heads can be activated by pressing button (A) or (C) to select "YES" or "NO" from the following screen:



IMPORTANT: before commencing the complete wash, prepare the machine as described in the chapter "Automatic washing of the groups".

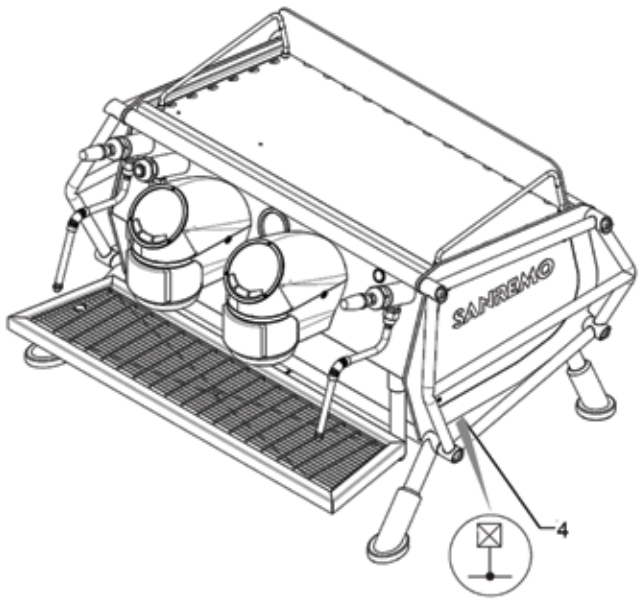
12.4 EXITING PROGRAMMING

Press button (B) to exit programming mode and go back to the main display.

12.5 PURGING THE COFFEE CIRCUIT

Be recommend to control the coffee circuit regularly (once a week) pushing the PURGE button (4) for at least 30 seconds.

This eliminates any air bubbles formed accidentally, thus ensuring that the programmed doses remain constant.



12.6 'ENERGY SAVING' FUNCTION

The machine features an 'Energy saving' function (disabled by default) that allows setting it to energy saving mode automatically after 90 minutes of inactivity (neither coffee nor hot water are being dispensed). The mode is divided into 4 different phases (applied to all the units at the same time):

ECO 1: after one hour of inactivity, the setpoint of pre-heating unit and boiler decreases by 10°C as compared to their standard setpoint and the service boiler sets to 119°C.

ECO 2: three hours after ECO 1, the setpoint of pre-heating unit and boiler decreases by 20°C as compared to their standard setpoint and the service boiler sets to 100°C.

ECO 3: one hour after ECO 2, the setpoint of pre-heating unit and boiler sets to 50°C and the service boiler sets to 80°C; the cup warmer turns off.

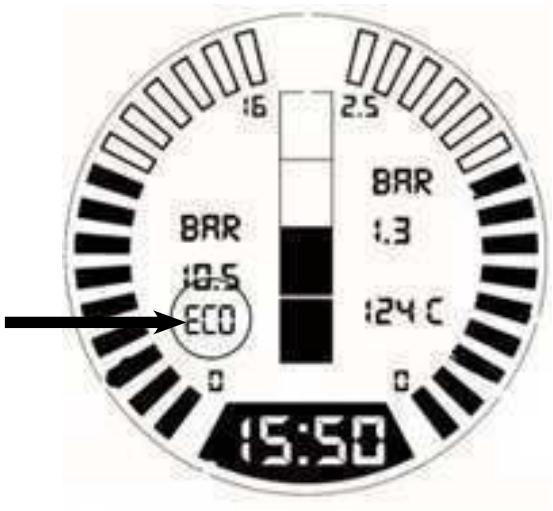
Then there is the ECO 4 phase, activated when the service boiler temperature drops below 60°C, which sets the boiler back to 80°C for cyclical return to the ECO 3 phase.

All the unit displays show the current ECO phase of the machine.

EN

This mode can be exited with the time scheduler or by shortly pressing the flashing button (C) of unit 1; normal temperatures and cup warmer status will be restored.

To enable this automatic function, access the unit menu by pressing first the key (B) and then the key (D), while still holding the key (B) down; the second item of the menu is the "ECO" indication, use the keys (A) and (C) to choose between OFF and ON and the key (B) to confirm the selection. If ON is selected, the machine display shows the "ECO" indication as shown in the image:



Even when the automatic access to Energy Saving mode is disabled, it is still possible to activate such function manually with the following sequence of keys repeated twice: press the key (B) and then the key (C), while still holding the first unit key (B) down. The machine immediately enters the ECO 1 phase and then the entire cycle is carried out automatically as described above.

Press the flashing key (C) of unit 1 to exit this mode. If the scheduler is active, the machine remains in Energy saving mode until the next switching on time slot.

Chapter 13 - 14 - 15

EN

TURNING ON/OFF - ALARMS

13 TURNING THE GROUPS ON/OFF 120

14 TURNING THE MACHINE ON/OFF 120

15 ALARMS.....120

13 TURNING THE GROUPS ON/OFF

The heating of one or more groups can be turned on and off.

To turn the group off, press buttons (B) and (C) on the relative button panel together.

IMPORTANT: Turning off the button panel on the left automatically turns off all the others.

When the group is turned off, the following screen is displayed:



To turn the group on again, press buttons (B) and (C) together.

14 TURNING THE MACHINE ON/OFF

IMPORTANT: We recommend turning the machine off only if it will not be used for more than 8 hours. This limits the build up of scale and saves electricity.

IMPORTANT: Before turning the ma- chine off, clean as described in chapter 19

- If the auto-on function is active, turn the machine off by pressing buttons (B) and (C) on the first group together and leave the main switch in the ON position.
- In this state, to turn the machine on before auto-on is activated, press button (C) on the first coffee group.
- If the auto-on function is not active, turn the machine off by placing the main switch in the OFF position, turn off the differential circuit breaker upstream of the machine and close the water sup- ply tap.

15 ALARMS

No coffee/water delivered by group

- If the group does not deliver coffee or (with the portafilter removed) water, the selected button flashes to indicate the alarm.

Machine in standby

- If the machine accidentally switches to standby mode, the display goes off and the LED on button (C) of the first left hand group flashes.
- To exit standby, press button (C) and the machine comes on again.

Filling alarm

- If the machine detects anomalies with filling or topping up the boiler with water, 120 seconds after the start of filling, an alarm is triggered and the steam boiler fill scale flashes on the display (2).
- To reset the alarm, check the water supply circuit. When the water supply has been restored, the alarm resets automatically.

EN

TROUBLESHOOTING

Chapter 16

EN

16 TROUBLESHOOTING 122

16 TROUBLESHOOTING

Below is a list of faults and malfunctions which could arise while using the machine.

For all problems not included in this table, contact technical assistance.

PROBLEM	CAUSES	REMEDY
The boiler fill level display flashes	The mains water or purifying filter taps are closed	Open the tap
	Boiler fill malfunction	Turn off power for at least 5 seconds, then turn on again by pressing the ON\OFF button
		Call technical assistance
No water is delivered from the group	The mains water or purifying filter taps are closed	Open the tap
	The filter on the water intake coupling is clogged	Remove and clean
	Clogged gigleur	Check regeneration of the water purifying filter
The water does not heat up	Heating element burnt out	Call technical assistance
	Temperature sensor malfunction	Call technical assistance
Continuous water fill (the water level flashes on the display)	Faulty level sensor	Call technical assistance
The doses delivered are not regular	Faulty volumetric doser	Call technical assistance
The steam wand leaks with the tap closed	Faulty gasket	Call technical assistance
Steam leaks from under the tap knob when open	Faulty tap spindle seal	Call technical assistance
Insufficient coffee is used	The ground coffee is too fine or too coarse	Call technical assistance
	Shower screen and filters partially clogged	Check grinding time and/or adjust grinding coarseness

EN

Coffee leaks from between the group head and portafilter during delivery	Faulty group head gasket or uneven filter edge	Call technical assistance
Coffee leaks from the edges of the portafilter	Dirt in the portafilter prevents coffee from being delivered from the spout	Clean
	Worn group gasket	Replace
	Shower screens clogged	Clean or replace
The coffee is too cold	Machine not ready	Wait for the temperature to be reached
No hot water is delivered	Water supply tap closed	Open the tap
	Faulty delivery solenoid valve	Call technical assistance
	Delivery circuit clogged	Call a technician to descale the machine
Coffee is delivered too slowly or not at all	Insufficient water supply	Check the water supply line
	Portafilter delivery hole blocked	Clean the portafilter thoroughly with specific detergent or a toothpick
	Coffee ground too fine	Adjust the grinder doser
No steam is delivered	Delivery nozzle obstructed	Clean
	Delivery circuit clogged	Call a technician to descale the machine
	Faulty steam tap	Call technical assistance

EN


SANREMO
CAFE' RACER

DECOMISSIONING AND CHECK

Chapter 17 - 18

EN

17 TEMPORARY DECOMMISSIONING 126

17.1 STARTING UP THE MACHINE AGAIN..... 126

18 CONTROLLING THE MACHINE AFTER PROLONGED.....126

17 TEMPORARY DECOMMISSIONING

If you will not be using the machine for a long period, proceed as follows:

- Perform maintenance.
- Disconnect the water and electricity supplies.
- Empty the water in the boiler by proceeding as follows:
- Remove the top cup warmer (1).

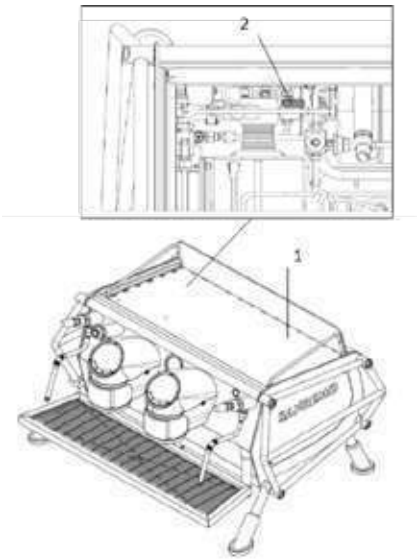
IMPORTANT: Before doing this, make sure power to the coffee machine is off (power turned off up- stream of the machine), the water supply tap upstream of the machine is closed and the water in the boiler is cold.

- Drain the water from the boiler by opening the drain tap (2).
- Cover the machine with a cotton cloth and store in a dust and damp free place.

17.1 STARTING UP THE MACHINE AGAIN

To use the machine again, proceed as follows:

- Clean the machine thoroughly.
- Deliver water from the splitter tap upstream of the machine to eliminate residues from the circuit.
- Clean or replace the filters upstream of the machine.
- Close the drain tap (2) and remount the cup warmer
- Perform the start-up operations described in the relative chapter.



18 CONTROLLING THE MACHINE AFTER PROLONGED

IMPORTANT: After prolonged inactivity, the machine must be controlled by a specialised technician.

Before using the machine, the following operations must be performed:

- Clean the machine thoroughly.

- Deliver water from the splitter tap upstream of the machine to eliminate residues from the circuit.

- Clean or replace the filters upstream of the machine.

- Reconnect the water and power supplies as described in the chapter “Installation” in this instruction booklet.

- Check there are no leaks in the water supply line.

- Start up the machine and perform the first start-up procedure described in chapter 4 of this instruction booklet.

CLEANING

19 CLEANING 128
19.1 GENERAL CLEANING WARNINGS 128
19.2 ROUTINE MAINTENANCE 128
19.2.a AUTOMATIC WASHING OF THE GROUPS 128
19.2.b COMPLETE WASHING OF THE GROUPS 129
19.2.c DAILY CLEANING 129
19.3 -SCHEDULED MAINTENANCE (TECHNICIAN) 130
19.4 EXCEPTIONAL MAINTENANCE (TECHNICIAN)..... 131

Chapter 19

EN

19 CLEANING

19.1 GENERAL CLEANING WARNINGS

The following is prohibited:

- Cleaning the machine with water jets.
- Using alcohol or ammonia based detergents or abrasive pads to clean the machine. USE detergents specifically for cleaning coffee machines or crockery only.
- Care must be taken when cleaning the machine and/or installation with detergents to avoid deterioration to components and the environment (more than 90% degradable).
- Clean all parts and components of the machine completely.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

IMPORTANT: All maintenance operations must be performed with the machine off and cold and with the main switch in the "O" OFF position. Certain maintenance operations must be performed while the machine is in operation and exercising great care

IMPORTANT: To regenerate or service the water softener, follow the instructions in the relative manual.

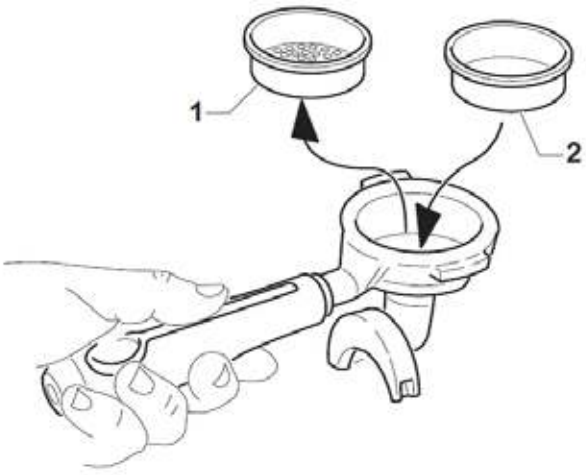
19.2 ROUTINE MAINTENANCE

Routine maintenance includes all operations which must be performed daily after using the machine.

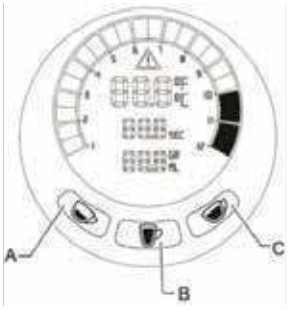
19.2.a AUTOMATIC WASHING OF THE GROUPS

IMPORTANT: Automatic washing of the groups is carried out with the coffee machine in operation.

- Remove and empty the portafilter.
- Remove the filter (1), insert the blind filter (2) and add specific detergent for coffee machines. For quantities, follow the instructions on the detergent pack



- Replace the portafilter on the machine and press buttons (A) and (B) on the group together. The washing cycle starts automatically and the LEDs on buttons (A) and (B) flash.
- At the end of washing, the LEDs on buttons (A) and (B) go off.



- Remove the portafilter and empty the dirt contained in the blind filter by rinsing under running water.
- Put the filter back in the group and repeat the washing cycle without detergent in the blind filter. This rinses the machine.
- At the end of rinsing, remove the portafilter, replace the blind filter with the normal filter and deliver a coffee to eliminate possible unpleasant tastes.

IMPORTANT: The washing procedure must be performed for all groups on the machine.

19.2.b COMPLETE WASHING OF THE GROUPS

More thorough washing can be performed simultaneously on all the machine's groups.

- To start the procedure, access programming by pressing and holding button (B) on the first coffee group for 10 seconds.
- Then press button (B) on the first group again until the following screen is displayed:



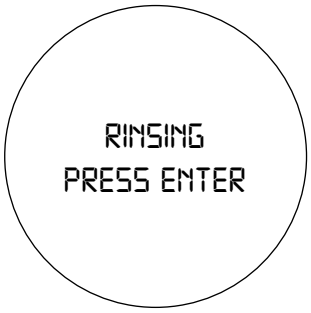
- Select by pressing buttons (A) or (C), then press button (B) to confirm. The following screen will be displayed:



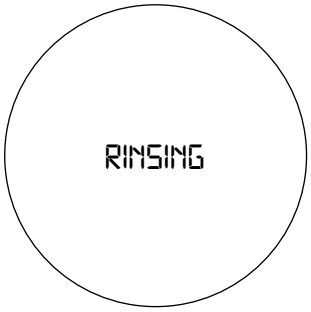
- After inserting the detergent and attaching the portafilters, press button (B) to start washing. The following screen is displayed throughout washing:



After the first washing cycle, the following screen will be displayed:



- Remove the portafilter and empty the dirt contained in the blind filter by rinsing under running water.
- Put the filter back in the group and repeat the washing cycle without detergent in the blind filter. This rinses the machine. The following screen will appear:



- At the end of rinsing, remove the portafilter, replace the blind filter with the normal filter and deliver a coffee to eliminate possible unpleasant tastes.

EN

19.2.c DAILY CLEANING

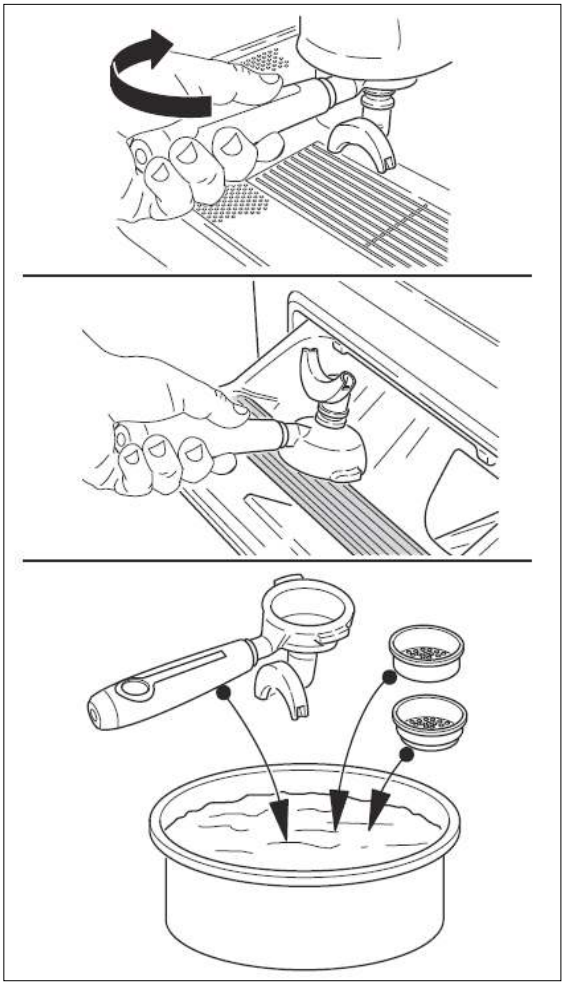


IMPORTANT: NEVER use corrosive or abrasive detergents; use detergent specifically for cleaning coffee machines or crockery only.

NEVER use water jets to clean the machine.

To clean, proceed as follows:

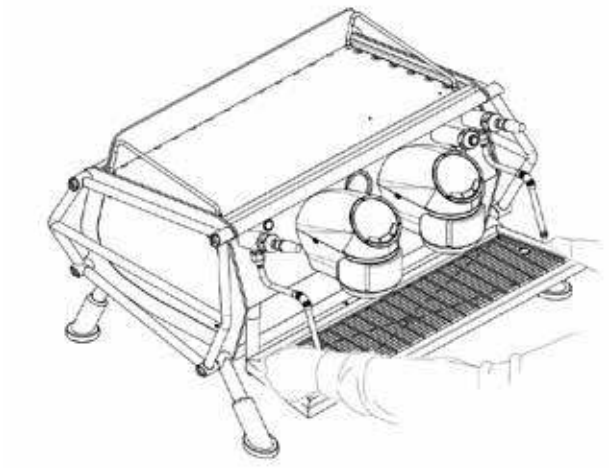
- Remove and empty the portafilters.
- Remove the filters from the portafilters and immerse both in a basin containing specific detergent, leaving them to soak while the machine is inactive.



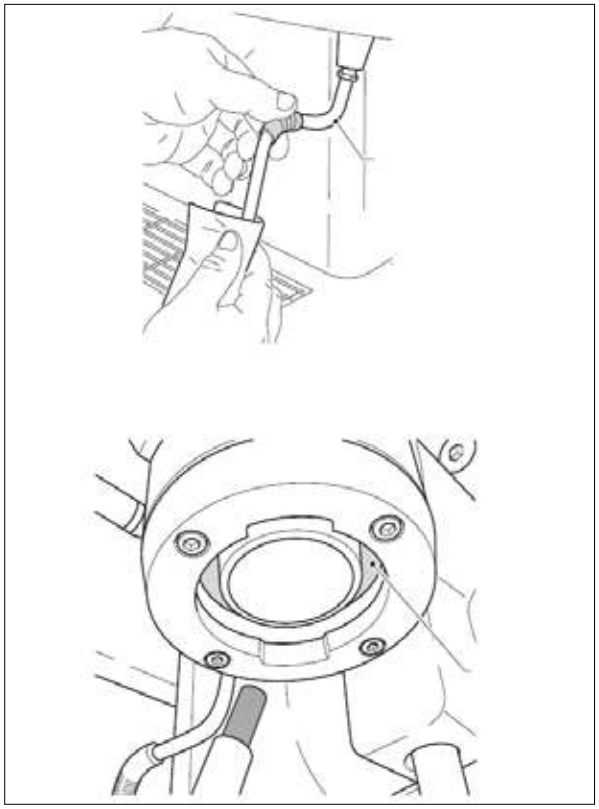
EN

Remove the grille (1) and wash with running water and specific detergent.

After washing, dry thoroughly with a soft cloth, then put back in the machine.



Check there are no encrustations on the steam wands (2), if necessary clean with specific detergents.



Clean the bottom of the group with detergent and clean the gasket with a soft bristled brush (3).

Wipe the outside of the machine with a damp cloth.

19.3 -SCHEDULED MAINTENANCE (TECHNICIAN)

Scheduled maintenance includes all the operations which must be carried out at regular intervals to guarantee correct operation of the machine.

IMPORTANT: All scheduled maintenance operations must be carried out by technical assistance. We recommended signing a maintenance agreement with your local technical assistance service to cover any problems which might arise while using the machine.

19.4 EXCEPTIONAL MAINTENANCE (TECHNICIAN)

Exceptional maintenance includes all the operations carried out when necessary, for example, to replace worn or broken components.

IMPORTANT: All problems other than those listed in the table at the end of chapter 20 require the intervention of a technical assistance service.

EN


SANREMO
CAFE' RACER

TECHNICAL ASSISTANCE AND DEMOLITION

Chapter 20-21

EN

20 TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS.....134

21 SCRAPPING THE MACHINE.....134

21.1 DISPOSAL OF HARMFUL SUBSTANCES 134

20 TECHNICAL ASSISTANCE AND SPARE PARTS

- For spare parts and all problems regarding the machine, contact an authorised dealer only.
- If repairs are required, use original spare parts only to guarantee that the machine's technical specifications remain unaltered over time.
- To order spare parts, follow the instructions in the spare parts catalogue.

21 SCRAPPING THE MACHINE



To protect the environment, proceed in accordance with the regulations and standards in force in the country concerned.

When the appliance can nolonger be used or repaired, the components should be separated for disposal.

Electrical appliances may not be disposed of as urban waste, but must be treated separately in respect of the European directive on Waste Electrical and Electronic Equipment (2002/96/ EC - 2003/108/EC)

Electrical equipment is marked with a crossed through wheelie bin symbol. This indicates that it was introduced onto the market after 13 August 2005 and must be disposed of separately.

In light of the constituent substances and materials, inappropriate or illegal disposal of the equipment, or its improper use, may cause damage to persons and the environment.

Electrical waste disposal which does not comply with the regulations in force is punishable by administrative and penal sanctions.

IMPORTANT: For information on the disposal of harmful substances (lubricants, solvents, paints, etc.) please consult the following paragraph.

21.1 DISPOSAL OF HARMFUL SUBSTANCES

To dispose of these substances, consult the regulations in force in the country concerned and proceed accordingly.

IMPORTANT: Any irregularities committed before, during or after scrapping and disposal of the machine's components and in interpreting and applying the regulations in force is the sole responsibility of the customer.

Cod.810120003A - Agg.05/2021

Think about it!

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