



Libretto Istruzioni
Italiano
(Istruzioni originali)

Instruction Booklet
English
(Original instructions)

Livret d'instructions
Français
(Instructions originales)

Gebrauchsanleitung
Deutsch
(Originalanleitung)

Manual de instrucciones
Español
(Instrucciones originales)

CUBE V
CUBE R



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

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

SANREMO, think about it.

INDICE GENERALE

1	NORME E AVVERTENZE GENERALI.....	4
2	SICUREZZE	8
3	DESCRIZIONE MACCHINA.....	9
4	DISIMBALLO E POSIZIONAMENTO.....	12
5	INSTALLAZIONE.....	13
6	MESSA IN FUNZIONE.....	16
7	DESCRIZIONE COMANDI.....	18
8	MALFUNZIONAMENTO: CAUSE E SOLUZIONI	23
9	MESSA FUORI SERVIZIO TEMPORANEA.....	25
10	VERIFICHE E CONTROLLI DOPO UNA LUNGA INATTIVITÀ	25
11	PULIZIA.....	26
12	ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI.....	28
13	SMALTIMENTO DELLA MACCHINA.....	28

NORME E AVVERTENZE GENERALI

1 NORME E AVVERTENZE GENERALI

1.1 AVVERTENZE GENERALI

- IL PRESENTE MANUALE È PARTE INTEGRANTE DELLA MACCHINA E DEVE ESSERE CONSERVATO CON CURA PER OGNI ULTERIORE CONSULTAZIONE E SCARICABILE DAL SITO "HTTPS://WWW.SANREMOMACHINES.COM/".
- PRIMA DI PROCEDERE ALLA MESSA IN FUNZIONE DELLA MACCHINA L'OPERATORE DOVRÀ AVER LETTO CON CURA IL PRESENTE MANUALE ED AVERE ACQUISITO UNA PROFONDA CONOSCENZA DELLE SPECIFICHE TECNICHE E DEI COMANDI.
- PRIMA D'INSTALLARE LA MACCHINA, CONTROLLARE CHE L'AREA ADIBITA SIA COMPATIBILE CON LE DIMENSIONI D'INGOMBRO E IL PESO DELLA STESSA.
- LA MACCHINA NON È PROGETTATA PER ESSERE INSTALLATA ALL'ESTERNO, IN CUCINE E LUOGHI DOVE POSSONO ESSERE UTILIZZATI GETTI D'ACQUA E DOVE LA TEMPERATURA AMBIENTE SCENDA AL DI SOTTO DI 5°C.
- NON INSTALLARE LA MACCHINA VICINA A FONTI DI CALORE, VICINO A GAS CALDI O A BRUCIATORI ELETTRICI O IN UN FORNO CALDO.
- L'APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO DOVE USO E MANUTENZIONE VENGONO RISERVATI A PERSONALE FORMATO E QUALIFICATO.
- I BAMBINI NON DEVONO GIOCARE CON L'APPARECCHIO. TENERE LA MACCHINA DA CAFFÈ E IL RELATIVO CAVO DELL'ALIMENTAZIONE LONTANO DALLA PORTATA DI BAMBINI DI ETÀ INFERIORE A 8 ANNI.
- L'UTILIZZO, LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO PUÒ ESSERE UTILIZZATO DA BAMBINI DI ETÀ NON INFERIORE A 8 ANNI E DA PERSONE CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O PRIVE DI ESPERIENZA O DELLA NECESSARIA CONOSCENZA, PURCHÉ SOTTO SORVEGLIANZA OPPURE DOPO CHE LE STESSE ABBIANO RICEVUTO ISTRUZIONI RELATIVE ALL'USO SICURO DELL'APPARECCHIO E ALLA COMPrensione DEI PERICOLI AD ESSO INERENTI.
- L'IMPIANTO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA DELL'ACQUIRENTE DEVE ESSERE PROVVISORIO DI UN SISTEMA DI SGANCIO AUTOMATICO A MONTE DELL'INTERRUTTORE GENERALE DELLA MACCHINA E DI UN IDONEO IMPIANTO DI MESSA A TERRA CHE RISPONDA A TUTTI I REQUISITI DELLE NORME PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI.
- NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO CON MANI BAGNATE O A PIEDI NUDI.
- NON UTILIZZARE ADATTATORI, PRESE MULTIPLE E/O PROLUNGHE.
- NON UTILIZZARE LA MACCHINA SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA RISULTA SCREPOLATO O DANNEGGIATO.

- NEL CASO SI DEBBA INTERVENIRE SULL'INTERRUTTORE GENERALE O NELLE SUE VICINANZE, TOGLIERE TENSIONE ALLA LINEA A CUI È ALLACCIATO L'INTERRUTTORE GENERALE.
- PRIMA DI PROCEDERE ALLA PULIZIA E/O ALLA MANUTENZIONE DELLA MACCHINA, E PRIMA DI RIMUOVERE QUALSIASI PROTEZIONE, **ACCERTARSI CHE L'INTERRUTTORE GENERALE SIA IN POSIZIONE DI "OFF" (O) E RIMUOVERE LA SPINA DALLA PRESA**, IN MODO DA TOGLIERE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA ALLA MACCHINA DURANTE L'INTERVENTO DELL'OPERATORE.
- CONTROLLARE CHE TUTTI I DISPOSITIVI ANTINFORTUNISTICI DI SICUREZZA (PROTEZIONI, CARTER, MICROINTERRUTTORI, ECC.) NON SIANO STATI MANOMESSI E CHE SIANO PERFETTAMENTE FUNZIONANTI. IN CASO CONTRARIO PROVVEDERE ALLA LORO SISTEMAZIONE.
- **NON RIMUOVERE I DISPOSITIVI DI SICUREZZA.**
- ONDE EVITARE RISCHI PERSONALI, UTILIZZARE SOLO ATTREZZI IDONEI E CONFORMI AI REGOLAMENTI NAZIONALI DI SICUREZZA.
- **PRESTARE LA MASSIMA ATTENZIONE ALLE TARGHETTE DI AVVERTENZA PRESENTI SULLA MACCHINA OGNI VOLTA CI SI APPRESTI AD OPERARE SULLA STESSA O NELLE SUE VICINANZE.**
- IN CASO DI MALFUNZIONAMENTI DELLA MACCHINA O DANNI AI COMPONENTI CONTATTARE IL RIVENDITORE O IL COSTRUTTORE.
- È FATTO ASSOLUTO DIVIETO A CHIUNQUE DI UTILIZZARE LA MACCHINA PER USI DIVERSI DA QUELLI ESPRESSAMENTE PREVISTI E DOCUMENTATI.
- **LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI INCIDENTI O DANNI A PERSONE O COSE INSORGENTI DALLA MANCATA OSSERVANZA SIA DELLE NORME RELATIVE ALLA SICUREZZA CHE DELLE ISTRUZIONI RIPORTATE IN QUESTO MANUALE. UN UTILIZZO DIVERSO DA QUANTO INDICATO NEL PRESENTE MANUALE È DA RITENERSI COME USO IMPROPRIO, NEL CASO IN CUI RITENIATE IL PRESENTE MANUALE NON SUFFICIENTEMENTE ESAUSTIVO ALLE VOSTRE ESIGENZE, CONTATTARE SEMPRE IL RIVENDITORE O IL COSTRUTTORE PER RICEVERE INDICAZIONI E SOLUZIONI.**
- **QUESTE NORME DI SICUREZZA INTEGRANO LE NORME DI SICUREZZA IN VIGORE LOCALMENTE.**
- **IN CASO DI DUBBIO RICHIEDERE SEMPRE L'INTERVENTO DI PERSONALE SPECIALIZZATO.**
- **QUALSIASI MANOMISSIONE, ELETTRICO/ELETTRONICO O MECCANICO DELLA MACCHINA DA PARTE DELL'UTENTE E SE L'USO DELLA MACCHINA È FATTO CON NEGLIGENZA, SOLLEVA LA DITTA COSTRUTTRICE DA OGNI RESPONSABILITÀ E RENDE L'UTENTE STESSO UNICO RESPONSABILE VERSO GLI ORGANI COMPETENTI PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI.**

1.2 RIFERIMENTI NORMATIVI

- LA MACCHINA E I SUOI DISPOSITIVI DI SICUREZZA SONO STATI COSTRUITI IN CONFORMITÀ ALLE NORME INDICATE NELLA DICHIARAZIONE DI

CONFORMITÀ.

1.3 DESCRIZIONE SIMBOLOGIE

- PER EVITARE INCIDENTI, LEGGERE, COMPRENDERE E SEGUIRE TUTTE LE PRECAUZIONI E LE AVVERTENZE CONTENUTE IN QUESTO MANUALE E QUELLE RIPORTATE SULLE TARGHE APPLICATE SULLA MACCHINA. PER IDENTIFICARE I MESSAGGI DI SICUREZZA INSERITI IN QUESTO MANUALE SONO STATI USATI I SEGUENTI SIMBOLI:



PERICOLO DOVUTO AD ELETTRICITÀ



PERICOLO GENERICO O INFORMAZIONI VARIE



PERICOLO TERMICO (USTIONI)



PERICOLO PER DANNI ALLA MACCHINA

PER IDENTIFICARE LE OPERAZIONI CHE DEVONO ESSERE ESEGUITE ESCLUSIVAMENTE DA UN TECNICO SPECIALIZZATO È STATO USATO IL SEGUENTE SIMBOLO:



1.4 OPERAZIONI DI EMERGENZA IN CASO DI INCENDIO

- a. IN CASO DI INCENDIO TOGLIERE TENSIONE ALLA MACCHINA

DISINSERENDO L'INTERRUTTORE GENERALE.



CON LA MACCHINA IN TENSIONE È ASSOLUTAMENTE VIETATO CERCARE DI SPEGNERE L'INCENDIO CON L'ACQUA.

- b. SPEGNERE L'INCENDIO UTILIZZANDO IDONEI ESTINTORI. PER PROTEGGERE LE PERSONE CONTRO IL FUOCO, SCARICHE ELETTRICHE E FERITE, NON IMMERGERE IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI I CAVI, LE SPINE O PARTI ELETTRICHE.

1.5 RISCHIO DI ESPLOSIONE

LA MACCHINA NON È ADATTA PER ESSERE UTILIZZATA IN AMBIENTI CON RISCHIO DI ESPLOSIONE.

1.6 USO PREVISTO

LA MACCHINA PER CAFFÈ È STATA REALIZZATA E PROGETTATA UNICAMENTE PER L'EROGAZIONE DI CAFFÈ ESPRESSO E PER LA PREPARAZIONE DI BEVANDE CALDE (THE, CAPPUCCINO, ECC..) TRAMITE ACQUA CALDA O EROGAZIONE VAPORE. OGNI ALTRO USO È DA CONSIDERARSI PROIBITO E PERTANTO LA DITTA COSTRUTTRICE NON POTRÀ ESSERE TENUTA RESPONSABILE PER DANNI CAGIONATI DA UN USO IMPROPRIO DELLA MACCHINA.

ALIMENTARE LA MACCHINA CON ACQUA POTABILE COME DA PRESCRIZIONE INDICATA NEL SEGUENTE MANUALE SIA PER LE MACCHINE ALIMENTATE DALLA RETE DOMESTICA

CHE QUELLE ALIMENTATE DAL SERBATOIO INTERNO.

È STATA PREVISTA UNA ZONA PER IL PRERISCALDAMENTO DELLE TAZZINE. SOLO PER QUESTO UTILIZZO DEVE ESSERE UTILIZZATA, QUALSIASI ALTRO UTILIZZO È DA CONSIDERARSI USO IMPROPRIO E QUINDI PERICOLOSO.



1.7 USO SCORRETTO

LA MACCHINA PER CAFFÈ È STATA REALIZZATA E PROGETTATA PER UN USO ESCLUSIVAMENTE ALIMENTARE ED È QUINDI VIETATO:

- L'USO DELLA MACCHINA A PERSONE SENZA ESPERIENZA O NON ISTRUITE;
- INTRODURRE LIQUIDI DIVERSI DA ACQUA POTABILE SECONDO GLI STANDARD DEFINITI NELLA SEZIONE DEDICATA;
- RISCALDARE BEVANDE O ALTRE SOSTANZE NON ALIMENTARI;
- INTRODURRE NEI PORTAFILTRI MACINATO DIVERSO DA CAFFÈ;
- POSIZIONARE SULLO SCALDA TAZZE ALTRI OGGETTI DIVERSI DA TAZZE E TAZZINE;
- APPOGGIARE CONTENITORI CON LIQUIDI SULLO SCALDA TAZZE;
- OSTRUIRE LE GRIGLIE DI AREAZIONE CON PANNI O ALTRO;
- COPRIRE LO SCALDA TAZZE CON PANNI;
- TOCCARE CON LE MANI LE ZONE DI EROGAZIONE;

- UTILIZZARE LA MACCHINA SE RISULTA FORTEMENTE BAGNATA.



NON UTILIZZARE LA VASCA ANTITRACIMAZIONE DELLA MACCHINA E IL SERBATOIO ACQUA COME VANO PER POSIZIONARE OGGETTI DI QUALSIASI TIPO. INSERIRE NEL SERBATOIO SOLO ACQUA POTABILE.

1.8 DICHIARAZIONE PER I MATERIALI IN CONTATTO CON ALIMENTI

CON LA PRESENTE IL COSTRUTTORE SANREMO S.R.L. DICHIARA CHE I MATERIALI IMPIEGATI NEI SUOI PRODOTTI SONO CONFORMI AI REGOLAMENTI CE N° 1935/2004., REG. N. 2023/2006/CE (GMP), REG. N. 10/2011/CE PER LE MATERIE PLASTICHE, DM 21 MARZO 1973 E S.M.I.1.

SICUREZZE

2 SICUREZZE

2.1 TARGHETTE DI SICUREZZA

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



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

Pericolo Tensione inserita



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

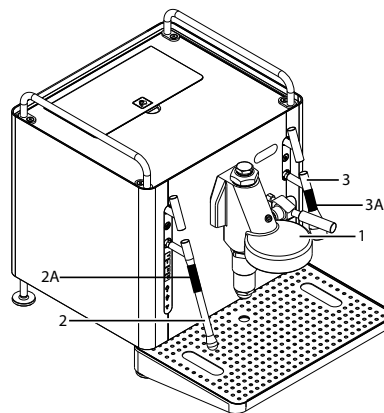
2.2 ZONE A PERICOLO RESIDUO

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

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



In tutte queste zone vi è il pericolo di scottatura. Per muovere la lancia vapore e la lancia acqua calda utilizzare solamente il punto di presa con i gommini in silicone (2A e 3A)



2.3 ZONE PERICOLOSE



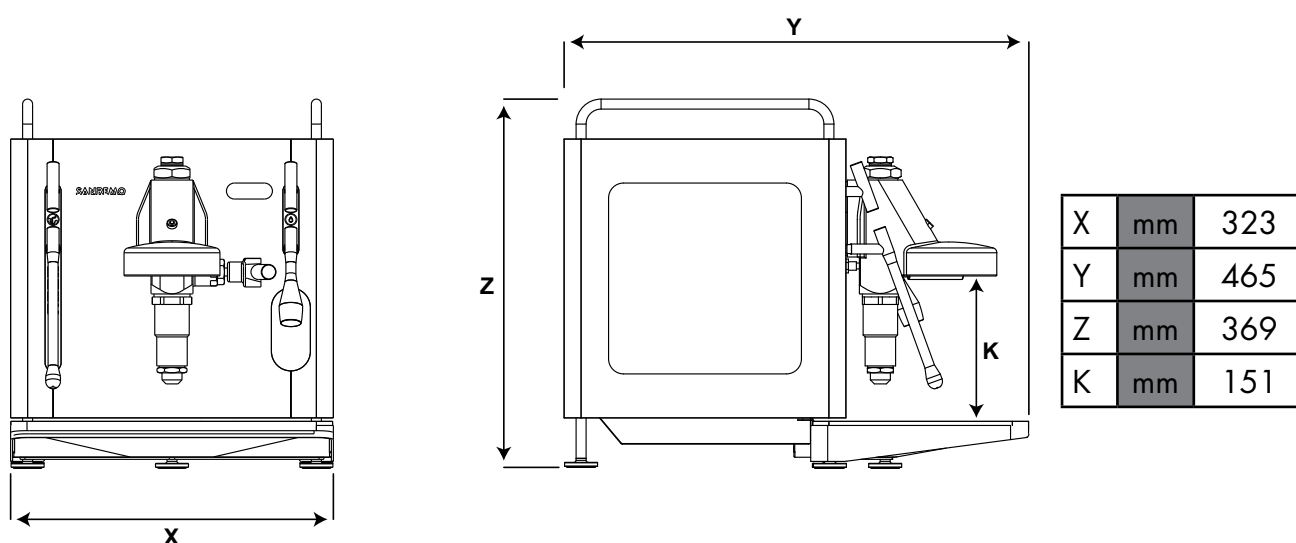
Le zone pericolose sono tutte le zone poste all'interno della macchina, sotto ai ripari di sicurezza, dove il tecnico può operare durante le operazioni di riparazione. Queste sono zone di esclusiva competenza del tecnico.

DESCRIZIONE MACCHINA - DATI TECNICI

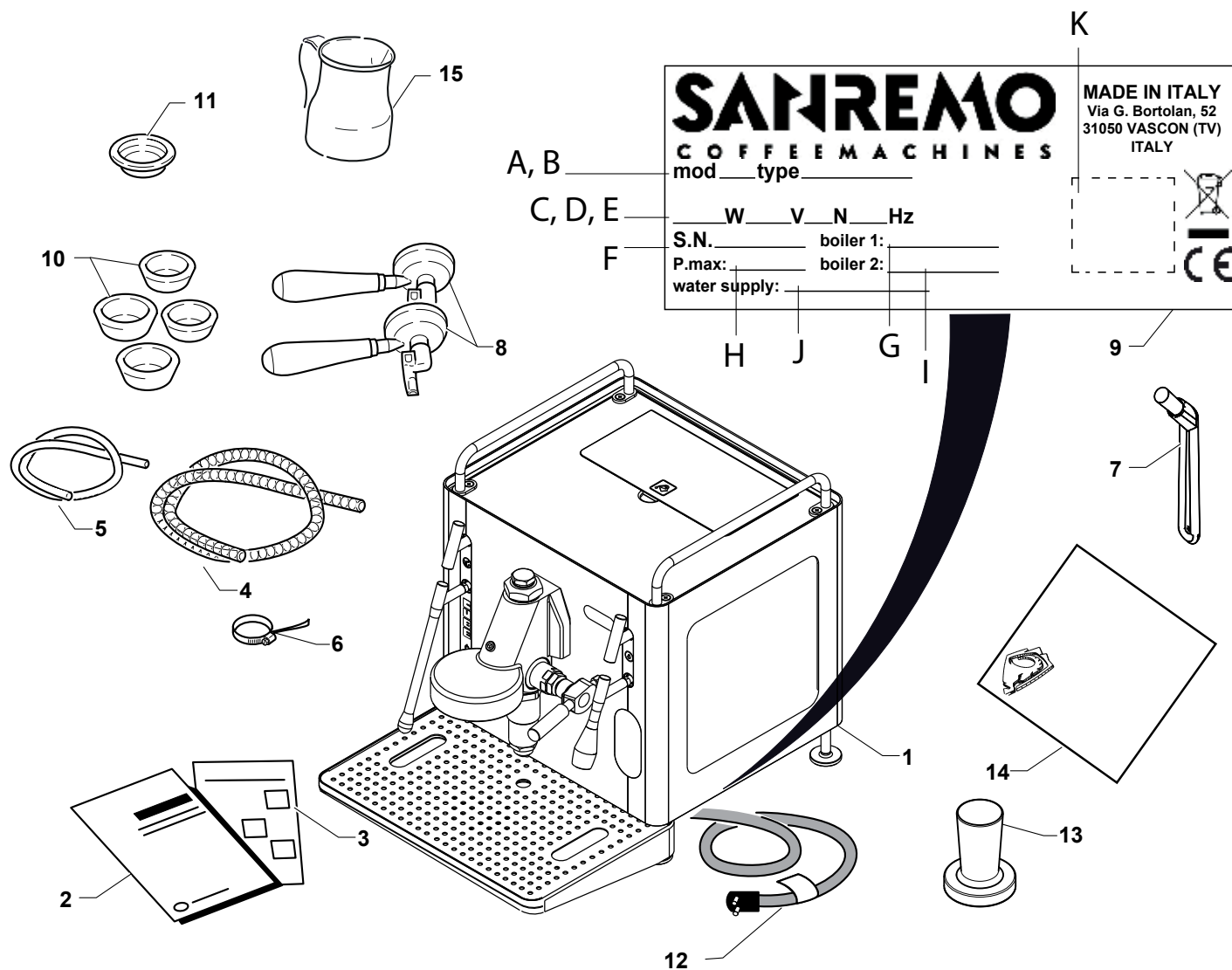
3 DESCRIZIONE MACCHINA

Macchina da caffè espresso costruita essenzialmente da un gruppo erogatore di acqua calda per l'estrazione del caffè espresso e da una caldaia vapore in grado di fornire vapore e acqua calda per infusi.

La macchina da caffè è stata progettata per un uso professionale e per applicazioni simili.



		CUBE V	CUBE R
Capacità caldaia	Litri	1,9	
Capacità serbatoio acqua MAX	Litri	1,8	
Peso macchina	Kg	22,7	26,5
Tensione di alimentazione	V~	220-240 monofase 50-60Hz	
Potenza resistenza caldaia	kW	1,5	
Potenza elettropompa	W	48	100
Tipo pompa		vibrazione 39L/h	volumetrica 60L/h
Potenza totale	kW	1,55	1,6
Pressione di esercizio caldaia	Bar/MPa	0,8 ÷ 1,3 / 0,08 ÷ 0,13	
Pressione acqua di rete in ingresso	Bar/MPa	1 ÷ 4/ 0,1 ÷ 0,4	
Pressione erogazione caffè	Bar/MPa	11 ÷ 13 / 0,11 ÷ 0,13	8 ÷ 9 / 0,8 ÷ 0,9
Temperatura di funzionamento	°C	5 ÷ 32	
Umidità relativa		<70%	
Rumorosità	dBA	<70	

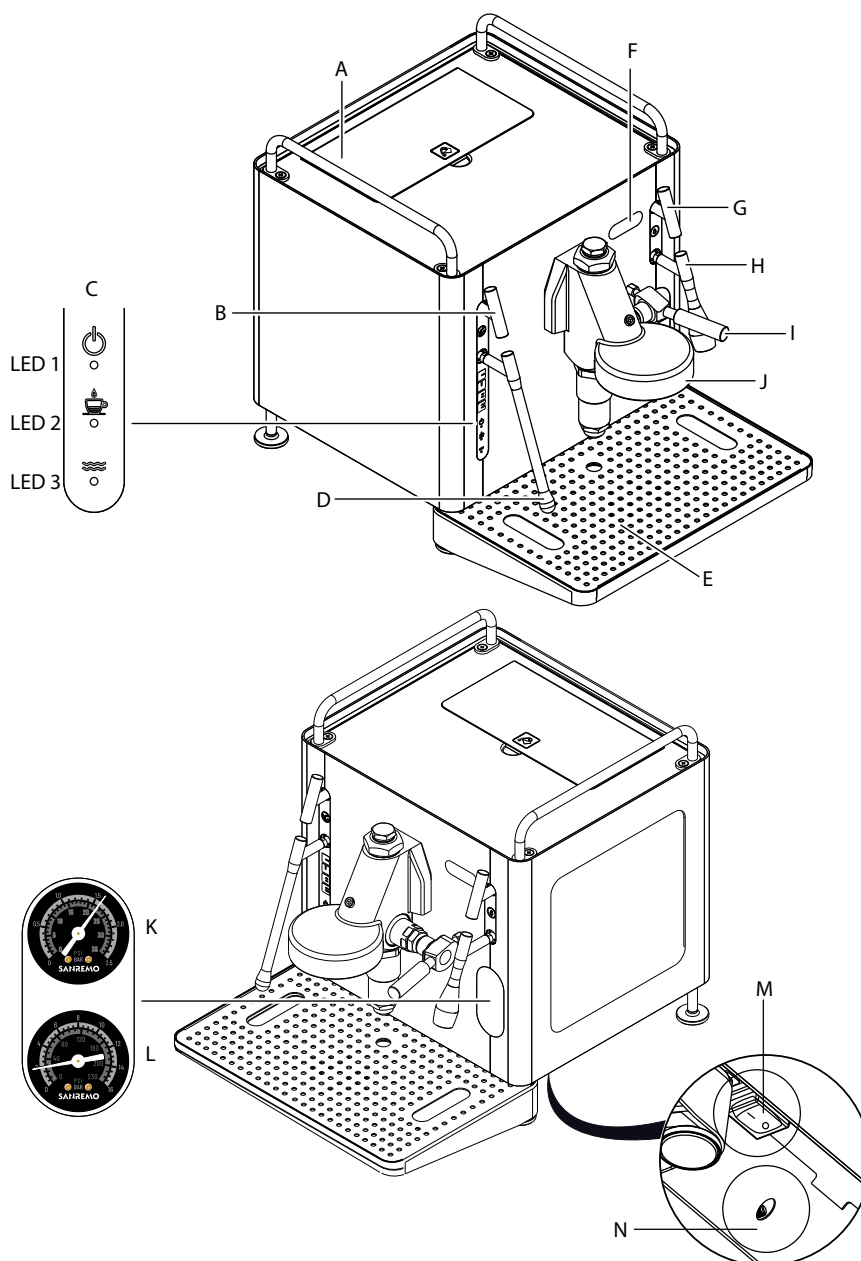


Indice

- 1) Macchina caffè
- 2) Manuale utente
- 3) Report collaudo
- 4) Tubo spiralato di scarico L= 2 m (CUBE R)
- 5) Tubo di alimentazione acqua (CUBE R)
- 6) Fascetta stringitubo di scarico (CUBE R)
- 7) Spazzolino
- 8) Portafiltri (singolo/doppio)
- 9) Etichetta dati tecnici
- 10) 4 filtri (singoli 7-8gr / doppi 14-16gr)
- 11) Filtro cieco
- 12) Cavo alimentazione 16A/250V con presa Schuko L=2mt
- 13) Pressino
- 14) Panno per pulizia
- 15) Lattiera 35ml

Legenda etichetta dati tecnici:

- A. Modello
- B. Identificazione configurazione macchina
- C. Potenza
- D. Tensione di alimentazione
- E. Frequenza
- F. Numero di alimentazione
- G. Pressione massima boiler 1
- H. Pressione massima
- I. Pressione massima boiler 2
- J. Pressione della rete di alimentazione
- K. Identificazione delle certificazioni



- Parti:
- A - Serbatoio interno
 - B - Manopola rubinetto vapore
 - C - Indicatore led
 - Led 1 macchina accesa (bianco)
 - Led 2 macchina calda (bianco)
 - Led 3 allarme serbatoio (rosso)
 - D - Lancia vapore
 - E - Piatto di scarico rimovibile
 - F - Display utente (CUBE R)
 - G - Manopola rubinetto acqua calda
 - H - Lancia acqua calda
 - I - Leva gruppo erogazione
 - J - Gruppo erogazione
 - K - Manometro pressione caldaia vapore 0-2,5bar
 - L - Manometro pressione pompante 0-16bar
 - M - Interruttore generale
 - N - Potenzimetro per impostazione temperatura caldaia (CUBE V)

ATTENZIONE DURANTE IL FUNZIONAMENTO
QUESTE SUPERFICI SONO CALDE:

- (J) GRUPPO EROGAZIONE
- (D) LANCIA VAPORE
- (H) LANCIA ACQUA CALDA
- (B) (G) MANOPOLE

TRASPORTO, DISIMBALLO E COMPONENTI

4 DISIMBALLO E POSIZIONAMENTO

- Controllare sempre l'integrità dell'imballo: informare il trasportatore di eventuali danni.
- Gli elementi dell'imballo (cartone, cellophane, graffette di metallo ecc.) possono tagliare o ferire se non vengono maneggiati attentamente o se usati erroneamente; tenere lontano dalla porta dei bambini o persone inadatte.
- conservare con cura gli imballi della macchina in caso di reso della stessa



ATTENZIONE: gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, cartone, chiodi, etc...) **NON** devono essere lasciati alla portata dei bambini.



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

4.1 POSIZIONAMENTO DELLA MACCHINA

Predisporre l'appoggio della macchina su un piano orizzontale ben livellato, asciutto, liscio, robusto, stabile posizionato ad un'altezza tale per cui il piano di appoggio si trovi oltre 90 cm dal suolo. Non usare, nè installare in luoghi dove vengono usati getti d'acqua. Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi dove la temperatura sia compresa tra i + 5°C e i + 32°C e l'umidità non superi il 70%. Nel caso in cui la macchina sia esposta a temperature inferiori a + 0°C agire nel seguente modo:

assicurarsi che la macchina abbia trascorso 24 ore in un luogo dove la temperatura sia superiore a + 15°C prima di effettuare l'accensione.

La macchina è alimentata elettricamente e necessita per il suo funzionamento di:

allacciamento alla rete elettrica.

allacciamento al circuito di scarico e di alimentazione (CUBE R alimentata a rete).

INSTALLAZIONE



5 INSTALLAZIONE



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

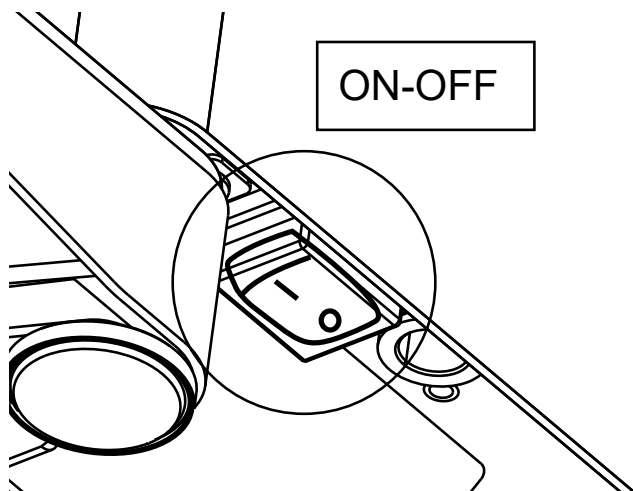
5.1 ALLACCIAMENTO ELETTRICO



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

È assolutamente obbligatorio il collegamento di messa a terra, nonché la corrispondenza dell'impianto con le normative vigenti nel paese di installazione. Controllare la tensione dell'alimentazione (vedi targa segnaletica); deve coincidere con quella della rete elettrica locale.

La macchina viene collegata alla rete elettrica mediante il cavo elettrico, assicurarsi che la capacità del sistema elettrico a disposizione sia adatta al consumo di potenza massima, indicato sulla macchina da caffè. Interruttore in posizione OFF = 0, interruttore in posizione ON = 1 (in posizione ON il tasto si illumina di colore rosso).

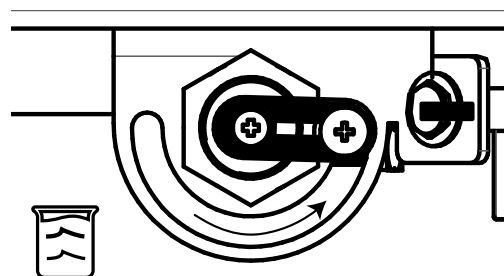


5.2 ALIMENTAZIONE RETE / SERBATOIO

Operazione da eseguire solamente con macchina spenta. Solo per la versione CUBE R è possibile passare da alimentazione acqua a rete domestica a serbatoio o viceversa nei seguenti modi:

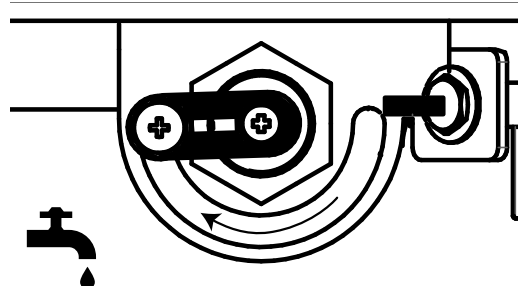
Serbatoio

- rimuovere il piatto di scarico;
- tramite un cacciavite ruotare la leva del rubinetto verso destra (simbolo del serbatoio);
- muovere la leva dell'interruttore SW1 verso destra (simbolo serbatoio);
- rimontare il piatto di scarico con il tappo di gomma;
- riempire il serbatoio con acqua filtrata fredda.



Rete

- rimuovere il piatto di scarico;
- tramite un cacciavite ruotare la leva del rubinetto verso sinistra (simbolo rubinetto);
- muovere la leva dell'interruttore SW1 verso sinistra (simbolo rubinetto);
- rimuovere il tappo di gomma dal piatto di scarico e collegare il tubo di scarico con l'apposita fascetta (vedi sezione ALLACCIAMENTO IDRICO).



NOTA: appena accesa la macchina il display visualizza la configurazione di alimentazione:
 "-t-" = alimentazione da serbatoio;
 "-L-" = alimentazione da rete.

ALLACCIAMENTO IDRICO (CUBE R)

Tubo di scarico

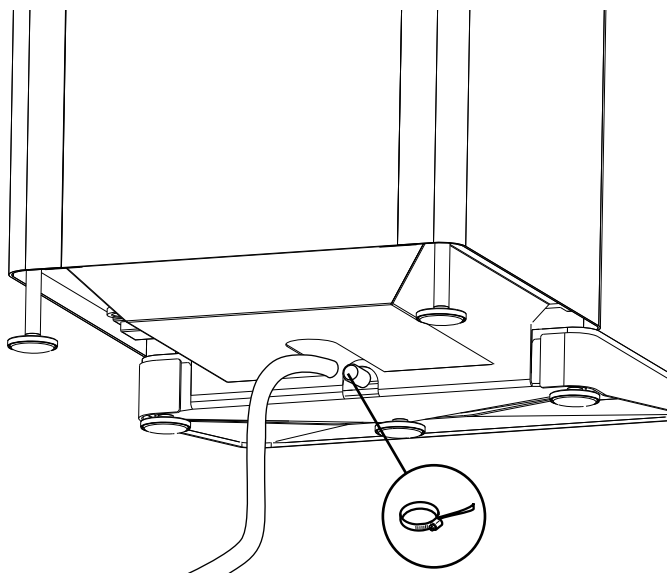
Nelle vicinanze della macchina deve essere predisposta una piletta di scarico acqua con sifone (1).



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

Collegare il tubo di scarico al raccordo della bacinella di scarico e fissarlo con la relativa fascetta.

Collegare l'altra estremità del tubo alla pipetta di scarico precedentemente predisposta.

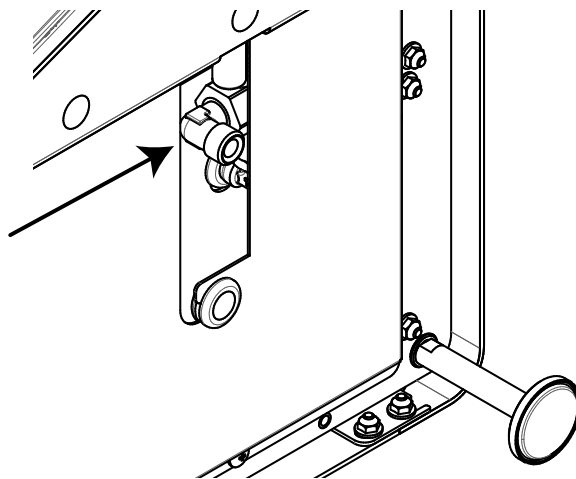


Tubo di carico (CUBE R)

- Collegare il tubo di alimentazione acqua fornito in dotazione collegandolo saldamente al rubinetto posto sulla parte inferiore della macchina.

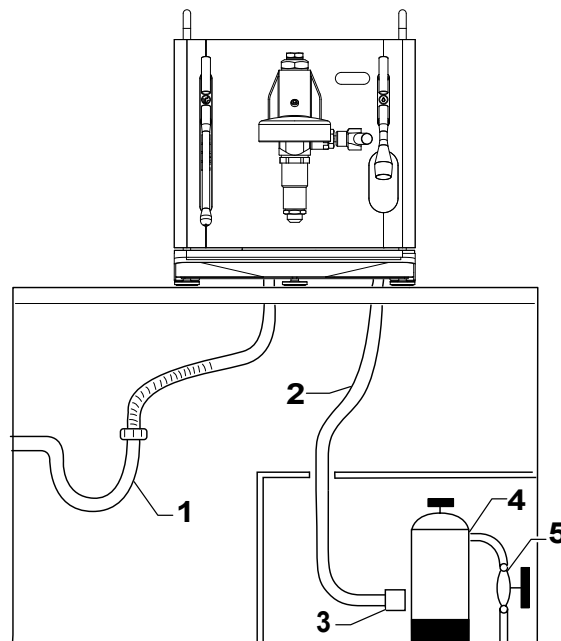


Per il collegamento a rete idrica utilizzare il set di tubi dato in dotazione. Una volta usurato, deve essere sostituito unicamente con un set di tubi nuovi. Non va riutilizzato il set di tubi vecchio.



Collegare il tubo di carico (2) ad un addolcitore (4) interponendo il filtro per le impurità (3).

- Installare prima dell'addolcitore (4) un rubinetto di parzializzazione (5) per separare l'impianto idrico dalla macchina.



ATTENZIONE: Se la pressione di linea supera i 4Bar installare un riduttore di pressione. Alimentare solo con acqua fredda.

ACQUA DEL SERBATOIO



Al fine di garantire un sicuro e corretto funzionamento della macchina e per mantenere un adeguato livello di performance e un'elevata qualità delle bevande erogate, è importante che, in relazione all'acqua utilizzata (sia per il serbatoio che per l'alimentazione di rete) in entrata, la durezza sia compresa tra 9°f (90ppm, 5°d) e 15°f (150ppm, 8.4°d), che il PH sia compreso tra 6,5 e 8,5 e che la quantità di cloruri sia inferiore a 50mg/l. Il rispetto di questi valori permette alla macchina di operare con la massima efficienza. Qualora questi parametri non fossero soddisfatti, sarà necessario installare uno specifico dispositivo di filtraggio, sempre nel rispetto degli standard locali vigenti in materia di acqua potabile.



Per riempire il serbatoio alzare il coperchio e versare acqua fino a raggiungere il livello massimo indicato nel serbatoio. La mancanza d'acqua all'interno del serbatoio viene indicata dal led 3 rosso:

- acceso lampeggiante: stato di pre-allarme. E' possibile ancora erogare caffè fino ad un massimo di 10 secondi.
- acceso fisso: stato di allarme. Viene bloccata ogni erogazione ed è necessario ripristinare il livello del serbatoio. Nella versione CUBE R compare la scritta H2O.

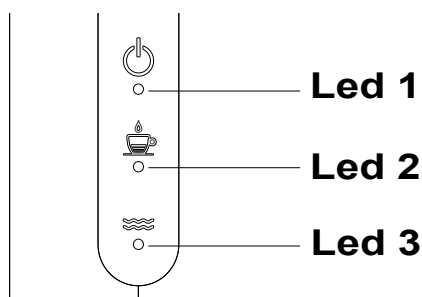
MESSA IN FUNZIONE

6 MESSA IN FUNZIONE

6.1 PRIMO AVVIAMENTO



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



- Aprire il vapore ruotando di 90° in senso antiorario la manopola.
- Inserire l'alimentazione elettrica in macchina posizionando su ON (1) l'interruttore generale posto sulla macchina. Di conseguenza si accenderà il led 1.
- Con caldaia vuota inizierà la fase di riempimento caldaia durante la quale si accenderanno in successione i led 3, 2 e 1. Terminato il processo rimarrà acceso solo il led 1.
- Finita la fase di riempimento verrà abilitata la fase di riscaldamento caldaia. Per la CUBE V la temperatura è impostata tramite potenziometro, per la CUBE R la temperatura è impostata tramite display.



Se il riempimento automatico non avviene entro 180 secondi la macchina si blocca e tutti i led del pannello lampeggiano.

Spegnere e riaccendere la macchina per completare il carico d'acqua.

- Attendere che dall'erogatore del vapore fuoriesca aria mista ad acqua quindi chiudere il rubinetto vapore precedentemente aperto.
- Attendere il raggiungimento della temperatura impostata (in condizioni normali la caldaia raggiunge il setpoint in 10-15 minuti). La temperatura di fabbrica è di 120°C (circa 1 bar indicato dal manometro (K)) e verificare sul manometro (J) che la pressione di alimentazione idrica di rete non superi i 4 Bar (solo per versione CUBE R).
- **IMPORTANTE:** la caldaia permette di erogare vapore e acqua calda in 10-15 minuti, ma il gruppo caffè impiega circa 30 minuti quando viene accesa da completamente fredda. L'accensione del led 2 aiuta l'utente ad identificare quando viene raggiunta questa condizione operativa.
- Erogare acqua dal gruppo per circa 20 secondi portando la leva del gruppo nella posizione di erogazione, senza aver montato il portafiltro, controllando che l'acqua fuoriesca correttamente scaricando eventuali bolle d'aria presenti nel circuito. Per fermare l'erogazione portare la leva del gruppo nella sua posizione originale.
- Posizionare un bicco con dell'acqua fredda e introdurre il beccuccio della lancia all'interno. Aprire il rubinetto del vapore, agendo sulla manopola spostandola in senso antiorario e provare a riscaldare l'acqua per circa 30 secondi.
- Montare il portafiltro nel gruppo, posizionare delle tazzine sotto, ed effettuare alcune erogazioni. Controllare la corretta erogazione dell'acqua in tazza. Controllare, durante l'erogazione, che la pressione della pompa indicata dal manometro, sia quella indicata nella tabella sezione 3.



IMPORTANTE: controllare che durante l'erogazione, la pressione della pompa sia compresa tra gli 8 e i 9 Bar (circa 12Bar per la versione CUBE V con pompa a vibrazione). Se la pressione non è compresa in questo range è necessario regolare la stessa. Per la regolazione chiamare il servizio di assistenza tecnica.



ATTENZIONE: si consigliano le seguenti quantità massime di erogazione:

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

6.2 PROVE DI EROGAZIONE CAFFÈ

Effettuare alcune prove di erogazione caffè (vedi capitolo 7.3) attenendosi per le operazioni alle istruzioni riportate nel capitolo relativo, controllando la qualità del caffè.

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

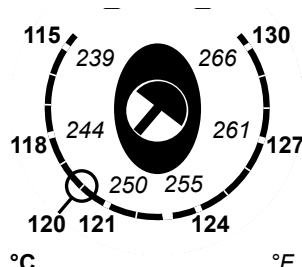


Queste indicazioni non sono vincolanti in quanto il corretto dosaggio e quindi la qualità di caffè dipende dal tipo di caffè, dal tipo di acqua e dalle condizioni climatiche.

6.3 IMPOSTAZIONE TEMPERATURA CALDAIA VAPORE

Per modificare la temperatura della caldaia vapore agire come segue:

CUBE V

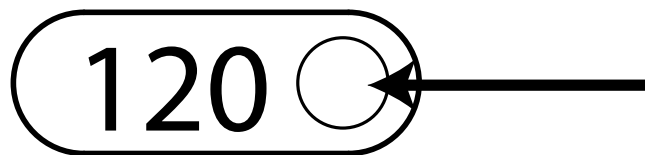


Tacca di riferimento
120°C

Agire sul potenziometro (N) tramite l'uso di un cacciavite per modificare la temperatura. La tacca presente sull'etichetta indica la temperatura di fabbrica.

CUBE R

Utilizzare il display (F) frontale per modificare la temperatura.



Per modificare la temperatura della caldaia servizi:

- Non deve essere in corso un'estrazione caffè.
- Tenere premuto il pulsante per 3 secondi -> viene visualizzata la scritta "SET" accesa fissa. Premere nuovamente per "entrare" nel menu di impostazione effettiva della temperatura (visualizzata lampeggiante).
- Ad ogni pressione del pulsante la temperatura si incrementa di +1°C/+1°F (es 120->121->122 ecc...). Raggiunto il valore massimo, la successiva pressione riparte dal valore minimo previsto dal range (Esempio 129->130->115->116->...).
- Per confermare ed uscire attendere 5 secondi senza premere alcun pulsante. Verrà visualizzata nuovamente l'attuale temperatura caldaia vapore.

Per verificare il setpoint premere brevemente il pulsante : si visualizzerà a display un testo scorrevole con la temperatura impostata.

USO DELLA MACCHINA

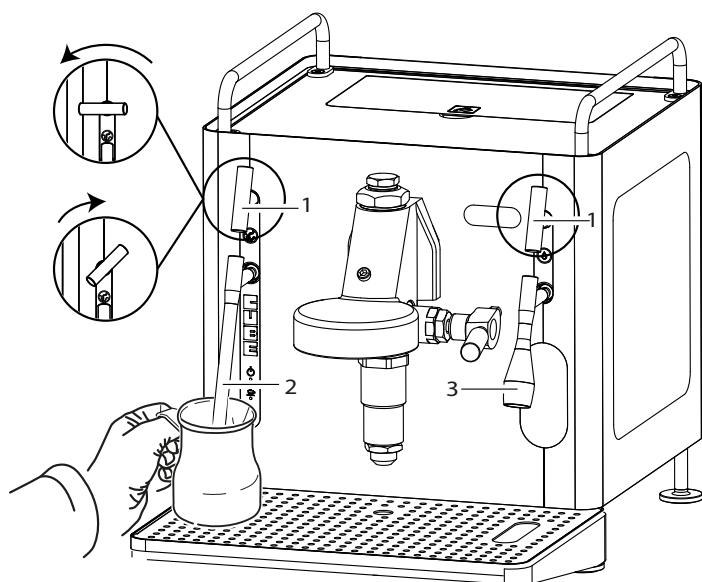
7 DESCRIZIONE COMANDI

Manopola rubinetto vapore (1)

Ruotata di 90° verso sinistra eroga vapore dalla lancia vapore (2) in maniera continua, ruotata di 45° verso destra attiva la funzione Purge.

Per bloccare l'erogazione del vapore portare la manopola nella sua posizione iniziale.

La stessa operazione è valida per la manopola del rubinetto acqua calda.



Leva gruppo (3)

Ruotare la leva del gruppo verso l'alto finché non si percepisce uno scatto meccanico per effettuare la preinfusione senza pompa (Fig.2).

Ruotare la leva del gruppo completamente verso l'alto per attivare l'erogazione del caffè con pompa

(Fig.3).

Per bloccare l'erogazione del caffè portare la leva nella sua posizione iniziale (Fig.1).

7.1 COMANDI SPECIALI

-Timer erogazione caffè

Per il solo modello CUBE R durante l'estrazione viene visualizzato il tempo di estrazione del caffè in secondi (rimane visibile per altri 30s al termine dell'estrazione).

-Contatore caffè

Sono previsti diversi contatori caffè accessibili solo tramite l'uso della WEBAPP:

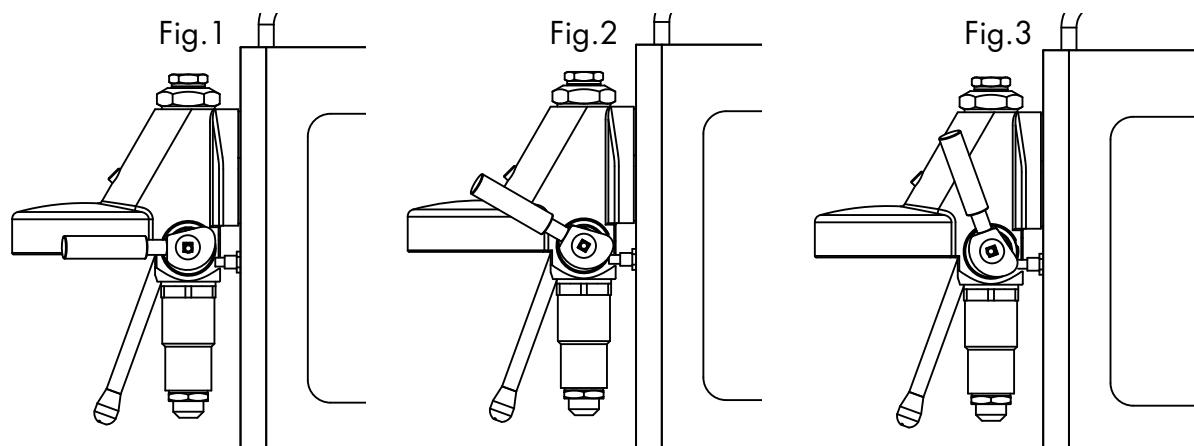
- contatori caffè giornalieri;
- contatori caffè settimanali;
- contatori caffè mensili;
- contatori caffè totale.

Tali contatori sono collegati alla data del calendario e si resettano automaticamente.

-Segnalazione cambio filtri acqua

E' prevista la gestione relativa al consumo e verifica dei filtri macchina sia per la macchina a serbatoio sia per la macchina collegata alla rete domestica. Il consumo dei filtri viene gestito a tempo.

La funzione scadenza a tempo segnala la scadenza dei filtri dopo il tempo impostato da 1 a 12 mesi ed è possibile visualizzarla a display premendo brevemente il pulsante a lato; compare un testo scorrevole che, dopo il setpoint, visualizza i giorni mancanti alla scadenza del filtro (es. Fr -90 indica 90 giorni alla scadenza).

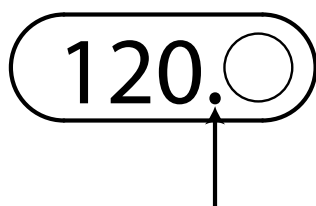


-Stand-by

Dopo 30 minuti dall'ultima erogazione la macchina entra nello stato di stand-by facendo lampeggiare il led 1 spegnendo tutti i riscaldamenti e le erogazioni livelli. 5 minuti prima dell'attivazione di tale funzione i led 1 e 2 iniziano a lampeggiare alternativamente per avvisare l'utente di tale evento. Per inibire questa funzionalità per altri 30 minuti è sufficiente attivare la leva di erogazione caffè o la pressione del pulsante display. Durante la fase di stand-by il display visualizza il testo 'Stb' (vedi sezione 7.2 per disabilitare questa funzionalità). DEFAULT OFF.

-Schedulatore

Solo tramite WebApp è possibile gestire uno schedulatore per accensione programmabile fino a tre fasce orarie giornaliere. Qualora venga abilitato lo schedulatore si accende il punto del DIGIT3.



7.2 ABILITAZIONE FUNZIONI

Per entrare in questo menù procedere come segue da macchina spenta:

- accendere la macchina, attendere l'accensione del led 1, alzare e abbassare la levetta di erogazione due volte entro i primi 5 secondi.
- vengono accesi in sequenza e ogni 3 secondi i led 1, led 2 e led 3 ognuno corrispondente ad una funzione:
 - led 1 corrisponde allo stand-by;
 - led 2 corrisponde al modulo wifi,
 - led 3 corrisponde al ripristino dei parametri di fabbrica.

Per selezione una di queste funzioni alzare la levetta nel momento in cui è illuminato il led di riferimento.

7.2.a Abilitazione Stand-by automatico

Aspettare l'accensione del led 1 e alzare la leva del gruppo entro 3 secondi, il led 1 rimarrà acceso per confermare la selezione. Se si lascia la leva in alto si abiliterà la funzione (il display visualizza il testo EOn), se si ruoterà verso il basso si disabiliterà e si spegne il led (il display visualizza il testo EoF). Per

confermare la selezione non muovere più la leva per 5 secondi.

Abilitazione modulo WIFI

Aspettare l'accensione del led 2 e alzare la leva del gruppo entro 3 secondi, il led 2 rimarrà acceso per confermare la selezione. Se si lascia la leva in alto si abiliterà la funzione (si visualizza a display la scritta rOn), se si ruoterà verso il basso si disabiliterà e si spegne il led (si visualizza a display la scritta rOf). Per confermare la selezione non muovere più la leva per 5 secondi.

7.2.c Ripristino parametri di fabbrica

- Alzare la levetta erogazione (contatto switch CHIUSO) entro 3 secondi dall'accensione del LED 3 per confermare la selezione (mantenere la levetta in posizione di erogazione).
- Il LED 3 rimane acceso fisso: questo conferma l'accesso al menu.
- Per avviare il RESET abbassare la levetta (contatto switch APERTO). Se non si abbassa la leva entro 120s la macchina esce automaticamente da tale menù senza fare alcun reset.
- Il LED 3 lampeggia 5 volte 200ms ON e 200 ms OFF per confermare l'operazione in corso (La versione con display visualizza anche la scritta fissa RST).

A conclusione la macchina esce in automatico da tale menu e va in stato di funzionamento normale.

7.3 FUNZIONI E SPECIFICHE DISPLAY

A. Impostazione unità di misura caldaia servizi

Tenere premuto per 6 secondi il pulsante a lato del display, fino a visualizzare a display la scritta "C" o "F". Premere nuovamente il pulsante (testo lampeggiante) per passare da "C" ad "F" o viceversa; attendere 5 secondi senza premere alcun pulsante per confermare e uscire;

B. Abilitazione segnalazione filtri acqua

Da macchina spenta, accenderla tenendo premuto per 5 secondi il pulsante a lato del display fino a visualizzare la scritta "FLT". Premere entro 5 secondi il pulsante, la scritta diventa "F.XX"; il valore XX indica i mesi impostati, scaduti i quali viene visualizzato il messaggio. Premere il pulsante per cambiare il valore da 1 a 12 mesi (il valore 00 disabilita la funzione). Attendere 5 secondi senza premere alcun pulsante per confermare e uscire;

C. Reset segnalazioni filtri acqua

Da macchina spenta, accenderla tenendo premuto per 10 secondi il pulsante a lato del display fino a visualizzare la scritta "Frs". Premere entro 5 secondi il pulsante display: la scritta "Frs" lampeggia 3 volte, salva i parametri e si riavvia. Attendere 5 secondi senza premere alcun pulsante per uscire.

7.4 PREPARAZIONE DEL CAFFÈ

Norme generali per la preparazione di un buon caffè:

- 1) Per un espresso singolo la bevanda è di 25-30ml con 7-8gr di caffè.
- 4) Per un espresso doppio la bevanda è di 50-60ml con 14-16gr di caffè.
- 5) La temperatura di estrazione deve essere usualmente impostata tra i 90,5- 96°C. Per ottenere questa temperatura seguire la tabella sottostante.
- 6) Per estrarre il volume indicato l'estrazione deve durare dai 25 ai 30 secondi.
- 7) La tazzina deve essere calda quindi prenderla dallo scaldia tazze o, se fredda, risciacquarla con acqua calda.

Non caricare mai il portafiltro senza effettuare subito dopo l'erogazione; la polvere di caffè "brucerebbe" nel gruppo e l'espresso ottenuto risulterebbe molto amaro.

Si consiglia di macinare la quantità di caffè necessaria per l'immediato fabbisogno; il caffè macinato lasciato per parecchio tempo perde le sue qualità aromatiche e le sostanze grasse contenute irrancidiscono.

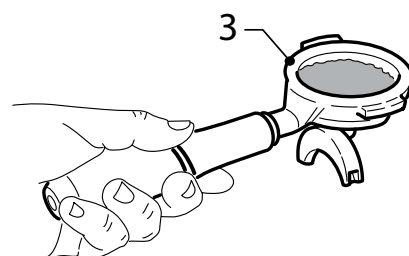
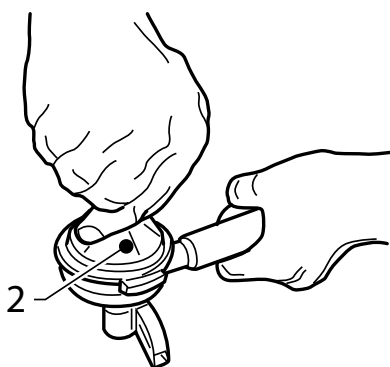
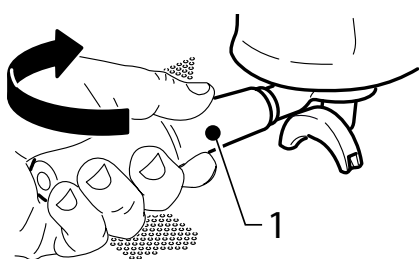
Erogazione del caffè

Togliere il portafiltro (1) dal gruppo erogatore ruotandolo nel senso della freccia, svuotarlo del contenuto e pulirlo.

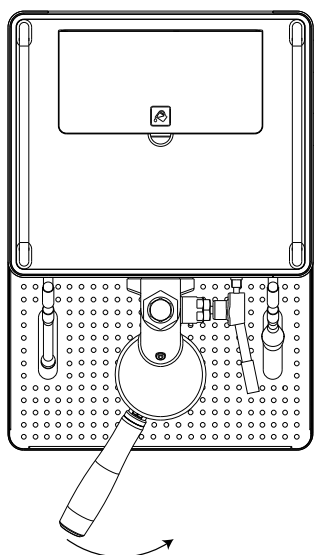


ATTENZIONE: non battere il portafiltro su una superficie non protetta, il filtro si potrebbe danneggiare compromettendo la tenuta.

- inserire del caffè macinato fresco nel portafiltro finché e battere leggermente il fondo del portafiltro affinché il caffè si livelli.
- Pressare il caffè con il pressino (2) facendo in modo che rimanga all'interno del portafiltro con una forza di circa 30kg.
- Pulire il bordo (3) del porta filtro; lasciare della polvere di caffè sul bordo del filtro compromette la tenuta della guarnizione con conseguente perdita di acqua e fondi di caffè.
- agganciare il portafiltro (1) sul gruppo ruotandolo nel senso della freccia fino a finecorsa.



temperatura imposta °C / °F	temperatura caldia °C / °F
118 / 244	90,5 / 195
119 / 246	90,7 / 195,3
120 / 248	91,5 / 196,7
121 / 250	92,4 / 198,3
122 / 252	92,7 / 198,9
123 / 253	94 / 201,2
124 / 255	95 / 203
125 / 257	95,7 / 204,3
126 / 259	96,3 / 205,3
127 / 261	96,7 / 206,1
128 / 262	97,5 / 207,5



- Se la macchina è ferma da più di 15 minuti consigliamo di eseguire una procedura di purge al fine di evitare di bruciare il caffè.
- Posizionare sotto il portafiltro la tazzina o le tazzine di caffè.
- Completata l'erogazione pulire il portafiltro ed eseguire una procedura di purge (alzare la levetta di erogazione per circa 2s al fine di pulire la doccetta dal caffè).

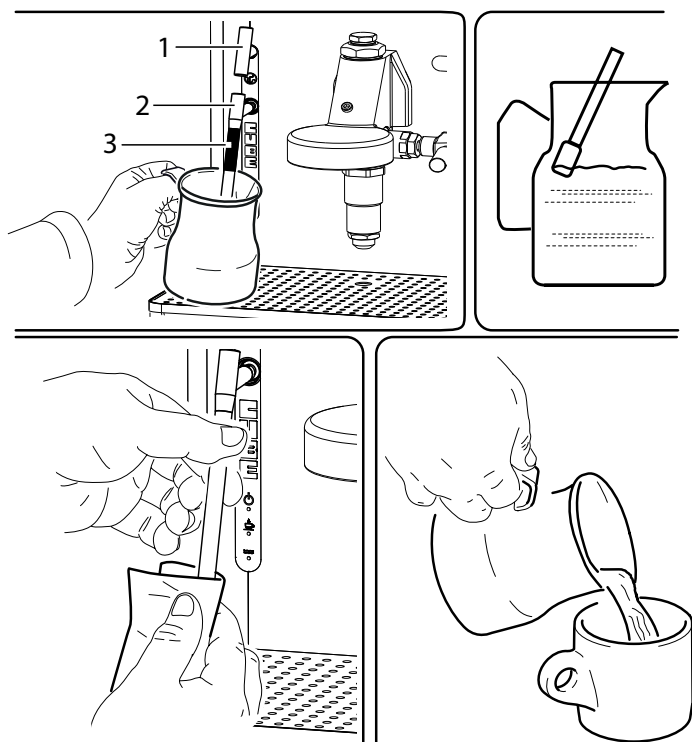
7.5 PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO

Per preparare un cappuccino in modo professionale occorre "montare" latte freddo (circa 6 ÷ 8°C e scaldarlo fino a 60 ÷ 65 °C Max) fino ad ottenere una schiuma che verrà versata su di un caffè espresso precedentemente erogato.



ATTENZIONE: fare attenzione che la lancia (2) è calda e può ustionare la mano. Per spostarla prenderla esclusivamente nella zona (3) rivestita in gomma.

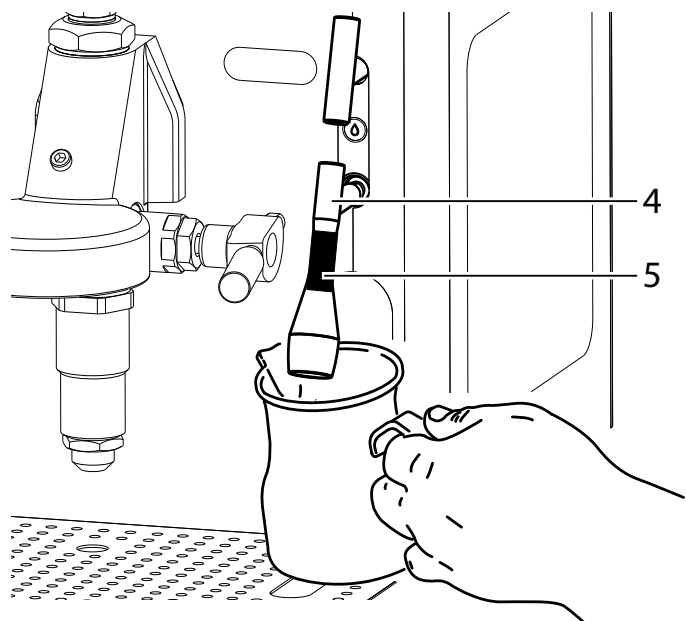
- Estrarre la lancia (2) sulla griglia e tramite la manopola (1) erogare vapore per uno/due secondi per scaricare l'acqua contenuta nella lancia vapore.
- Versare il latte nell'apposito bicco. Preferibilmente utilizzare bicchi in acciaio inox con beccuccio a forma conica. La quantità di latte per un cappuccino è di circa 125 cc (1/8 di litro).
- Tenere il beccuccio della lancia vapore (2) appena sotto la superficie del latte; tenere il bicco inclinato, la lancia vapore non deve essere al centro ma neanche appoggiata alla parete.
- Aprire il vapore agendo sulla manopola (1), all'interno del bicco si creerà un vortice che formerà una crema compatta.
- Fermare l'erogazione del vapore posizionando al centro la manopola (1) al raggiungimento della temperatura prevista.
- Estrarre la lancia vapore dal bicco, battere dolcemente il fondo del bicco per stabilizzare le bolle d'aria, quindi versare la schiuma sull'espresso precedentemente preparato facendo ondeggiare il bicco.
- Dopo la preparazione di ogni bevanda erogare per alcuni secondi del vapore per eliminare ogni residuo di bevande. Pulire, prima e dopo ogni erogazione, con un panno esclusivamente dedicato da sostituire periodicamente, per evitare formazione di incrostazioni difficili da rimuovere.



7.6 PREPARAZIONE DEL THE, CAMOMILLA ECC

- Posizionare l'apposito bricco sotto la lancia di erogazione acqua (4) .
- Ruotare la manopola.

Aggiungere il prodotto desiderato.



MALFUNZIONAMENTO: CAUSE E SOLUZIONI

8 MALFUNZIONAMENTO: CAUSE E SOLUZIONI

MALFUNZIONAMENTI CAUSE - SOLUZIONI

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

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

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
Non esce acqua dal gruppo	Il rubinetto della rete idrica o i rubinetti del depuratore sono chiusi.	Aprire il rubinetto
	Il filtro del raccordo entrata acqua è otturato	Smontare e pulire. Controllare la rigenerazione delle resine del depuratore
	Gigleur otturato	Chiamare il servizio assistenza
L'acqua non si riscalda	Resistenza bruciata	Chiamare il servizio assistenza
	Termostato di sicurezza intervenuto	Chiamare il servizio assistenza
Si verifica perdita dalla lancia vapore con il rubinetto chiuso	Guarnizione in tenuta difettosa	Chiamare il servizio assistenza
Si verifica perdita di vapore sotto la manopola del rubinetto durante l'apertura	Guarnizione asse rubinetto difettosa	Chiamare il servizio assistenza
Sfruttamento insufficiente del caffè	La granulometria del caffè macinato non è corretta (grana troppo fine o troppo grossa)	Controllare il tempo di macinazione e/o regolare la macinatura
	Doccia e filtri parzialmente otturati	Chiamare il servizio assistenza
	Temperatura gruppo errata	Chiamare il servizio assistenza
Durante l'erogazione si verifica una perdita tra il gruppo ed il portafiltro	Guarnizione sottocoppa difettosa o bordo filtro irregolare	Chiamare il servizio assistenza
Il caffè fuoriesce dai bordi del portafiltro	Nella sede del portafiltro ci sono residui di sporco che impediscono la fuoriuscita del caffè dal beccuccio	Pulire
	Guarnizione del gruppo consumata	Sostituire
	Doccette ostruite	Pulire o sostituire
Il caffè è troppo freddo	Macchina non pronta	Attendere il raggiungimento della temperatura
La macchina non eroga acqua calda	Rubinetto di alimentazione chiuso	Aprire il rubinetto
	Elettrovalvola di erogazione guasta	Chiamare il servizio assistenza
	Condotti di erogazione ostruiti	Chiamare il tecnico per eseguire la pulizia anticalcare

PROBLEMI	CAUSE	SOLUZIONI
L'erogazione del caffè non avviene o avviene troppo lentamente	Alimentazione idrica scarsa	Controllare la linea di alimentazione
	Foro di erogazione del portafiltro ostruito	Pulire bene il portafiltro con detergente specifico o con l'aiuto di uno stuzzicadenti
	Macina troppo fine	Regolare il macinadosatore
La macchina non eroga vapore	Ugello di erogazione ostruito	Pulire
	Condotti di erogazione ostruiti	Chiamare il tecnico per eseguire la pulizia anticalcare
	Rubinetto vapore guasto	Chiamare il servizio assistenza
Timeout riempimento caldaia vapore Errore codice E01	Acqua nel serbatoio esaurita	Verificare l'alimentazione di rete/serbatoio, mettere la macchina in stato di ON e ripetere la procedura. Spegner la macchina. Tutti i led lampeggiano.
	Rubinetto alimentazione da rete domestica chiuso	
Timeout riscaldamento caldaia vapore Errore codice E02	Presenza di calcare sulla resistenza	Timeout di 20 minuti. Verificare l'alimentazione di rete/serbatoio, mettere la macchina in stato di ON e ripetere la procedura. Il led 2 lampeggia velocemente 2 volte ogni 2s.
	Intervento del termostato di sicurezza sulla caldaia	
Sonda temperatura caldaia vapore disconnessa Errore codice E03	Possibile disconnessione fisica della sonda causata da probabili vibrazioni	Il led 2 lampeggia velocemente 2 volte ogni 2s. Chiamare il servizio assistenza
Corto circuito sonda temperatura caldaia vapore Errore codice E04	Guasto sonda	Il led 2 lampeggia velocemente 2 volte ogni 2s. Chiamare il servizio assistenza
Potenziometro (N) per regolazione pressione caldaia vapore scollegato Error code E05	Possibile disconnessione fisica del potenziometro causata da probabili vibrazioni	Il led 2 lampeggia velocemente 3 volte ogni 2s. Chiamare il servizio assistenza
Memoria interna EEPROM danneggiata Errore codice E06	Possibile disturbo elettromagnetico	eseguire procedura ripristino parametri di fabbrica come indicato nel paragrafo 7.2.c
Timeout erogazione caffè Errore codice E07	Levetta gruppo rimasta in posizione erogazione	Abbassare la levetta in posizione di riposo

MESSA FUORI SERVIZIO, VERIFICHE E CONTROLLI

9 MESSA FUORI SERVIZIO TEMPORANEA

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

- effettuare le operazioni di manutenzione;
- staccare l'alimentazione idrica e elettrica.

Scaricare l'acqua contenuta nella caldaia agendo come segue:



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

- scaricare l'acqua contenuta nella caldaia aprendo i rubinetti acqua calda e vapore;
- coprire la macchina con un panno in cotone e posizionarla in un locale non polveroso e umido.

9.1 RIMESSA IN SERVIZIO MACCHINA

Per la rimessa in servizio della macchina agire come segue:

- pulire accuratamente la macchina;
- erogare acqua dal rubinetto di parzializzazione posto a monte della macchina per eliminare residui dalla tubatura (solo per versione CUBE R);
- pulire o sostituire filtri installati a monte della macchina;
- effettuare le operazioni di messa in funzione come indicato nel relativo paragrafo.



10 VERIFICHE E CONTROLLI DOPO UNA LUNGA INATTIVITÀ



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



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

- pulire accuratamente la macchina solamente tramite l'uso di un panno ed acqua;
- erogare acqua dal rubinetto di parzializzazione posto a monte della macchina per eliminare i residui nella tubatura;
- pulire o sostituire i filtri installati a monte della macchina;
- ricollegare l'alimentazione idrica e l'alimentazione elettrica come indicato nel capitolo "installazione" del presente manuale;
- controllare che non vi siano perdite dal circuito di alimentazione idrica;
- avviare la macchina ed effettuare tutte le operazioni di primo avviamento indicate nel "capitolo 6.1".

PULIZIA

11 PULIZIA

11.1 AVVERTENZE GENERALI DI PULIZIA

È vietato:

- usare getti d'acqua per la pulizia della macchina;
- usare detergenti contenenti alcool, ammoniaca o spugne abrasive per la pulizia della macchina; usare solo detergenti specifici per la pulizia di macchine per caffè o stoviglie;
- I detergenti chimici utilizzati per la pulizia della macchina e/o dell'impianto vanno usati con cura per non deteriorare i componenti e l'ambiente (degradabilità superiore al 90%);
- La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.



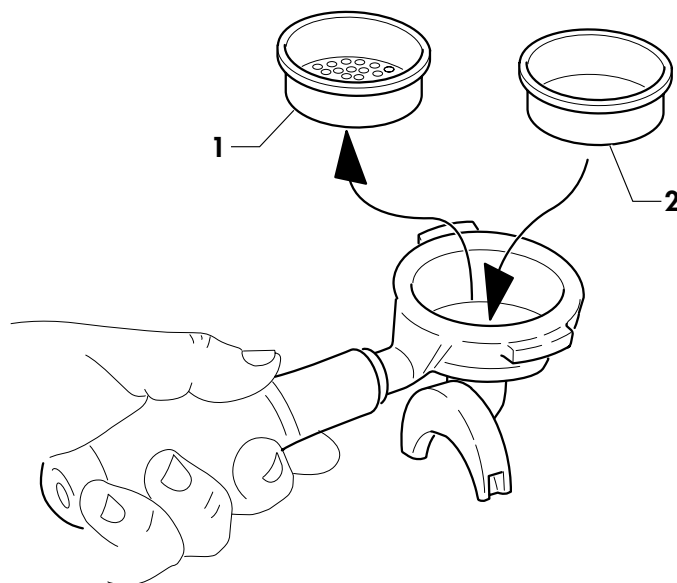
ATTENZIONE: le operazioni di manutenzione devono essere effettuate con macchina spenta e fredda, e con l'interruttore generale disinserito in posizione "0" OFF. Per particolari operazioni di manutenzione da effettuarsi con la macchina in funzione operare con molta cautela.

11.2 MANUTENZIONE ORDINARIA

La manutenzione ordinaria raggruppa tutti gli interventi che devono essere eseguiti sulla macchina quotidianamente a fine servizio.

11.2.a LAVAGGIO GRUPPO

- rimuovere il filtro (1) ed inserire il filtro cieco (2), versare nel filtro cieco del detergente specifico per macchine da caffè;
- rimontare il portafiltro in macchina e avviare l'erogazione del caffè per circa 10-15 secondi.
- sganciare il portafiltro e scaricare lo sporco contenuto nel filtro cieco lavandolo in acqua corrente.



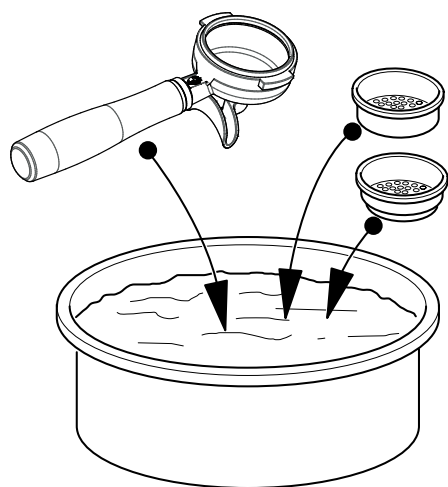
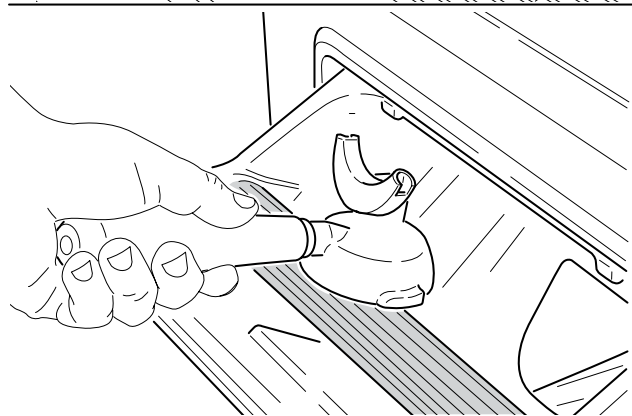
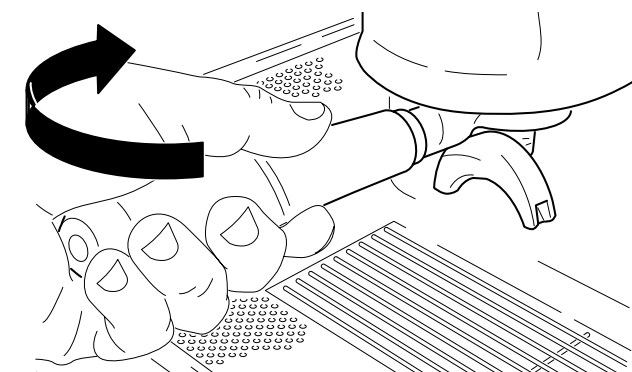
- rimontare il portafiltro nel gruppo e ripetere la fase di lavaggio senza introdurre nel filtro cieco il detergente (finché non verrà erogata acqua pulita e non più saponata alla rimozione del portafiltro); così facendo si effettua una fase di risciacquo.

Alla fine della fase di risciacquo smontare e togliere il portafiltro, sostituire il filtro cieco con il filtro normale ed erogare un caffè per eliminare gli eventuali sapori sgradevoli.

11.2.b PULIZIA MACCHINA

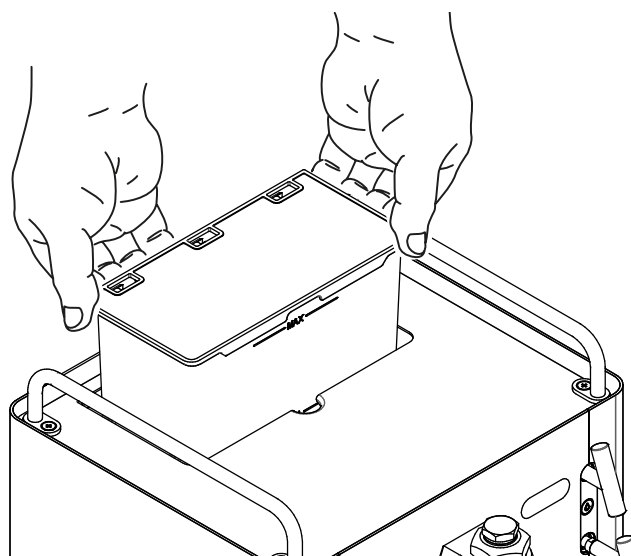
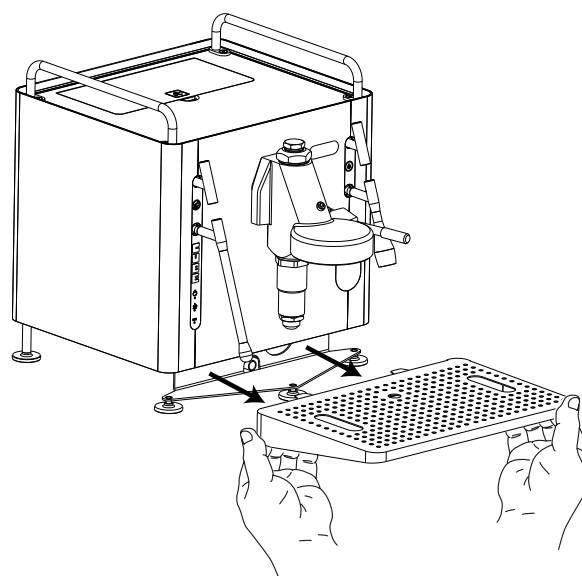
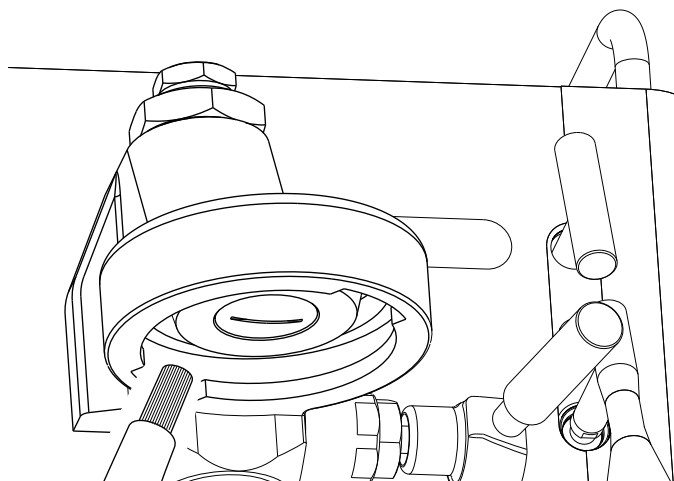
Per la pulizia macchina agire come segue:

- Per tutta la carrozzeria della macchina pulire con un panno non abrasivo e acqua tiepida (circa 30°C);
- Sganciare i portafiltri e svuotarli;
- Rimuovere i filtri dai portafiltri ed immergerli entrambi in una bacinella contenente un detergente specifico lasciandoli a bagno per tutto il periodo in cui la macchina non è usata;
- Pulire con una spugnetta la parte inferiore del gruppo e con uno spazzolino a setole morbide pulire la guarnizione (3);
- Facendo leva rimuovere con un cacciavite la doccetta del gruppo e la guarnizione. Pulirle e montarle nuovamente tramite un portafiltro;
- Rimuovere la griglia e lavarla con acqua corrente e detergenti specifici;



- Dopo averla lavata asciugarla completamente con un panno morbido e rimontarla;
- Controllare la lancia vapore e la lancia dell'acqua calda che non siano incrostate, se necessario pulirle utilizzando detergenti specifici o con acqua calda. Le lance vanno pulite dopo ogni utilizzo con un panno umido;
- Pulire il diffusore acqua calda con un panno umido;
- Pulire con acqua e detergenti neutri il serbatoio dopo averlo estratto ed effettuare un accurato risciacquo. Asciugarlo completamente con un

panno morbido e rimontarlo;



- Pulire esternamente la macchina utilizzando un panno inumidito con acqua.

ASSISTENZA E SMALTIMENTO

12 ASSISTENZA TECNICA E RICAMBI

Per tutti i problemi relativi alla macchina e per qualsiasi fabbisogno di ricambi rivolgersi solo alla rete di vendita autorizzata.

In caso di riparazioni usare esclusivamente ricambi originali: solo così la macchina manterrà invariate nel tempo le proprie caratteristiche tecniche.

Per le ordinazioni dei ricambi attenersi a quanto indicato nel catalogo ricambi.



13 SMALTIMENTO DELLA MACCHINA



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

Quando l'apparecchio non è più utilizzabile né riparabile, procedere allo smaltimento differenziato. Le macchine inviate allo smaltimento devono essere integre.

L'apparecchiatura elettrica non può essere smaltita come un rifiuto urbano, ma è necessario rispettare la raccolta separata introdotta dalla disciplina speciale per lo smaltimento dei rifiuti derivati da apparecchiature elettriche (D.L. n°49 del 14/03/2014, D.2012/19 UE, D.2003/108 UE, D.L. n°151 del 25/07/2005, D.L. n°152 del 03/04/2006).

Le apparecchiature elettriche sono contrassegnate da un simbolo recante un contenitore di spazzatura su ruote barrato. Il simbolo indica che l'apparecchiatura è stata immessa sul mercato dopo il 13 agosto 2005 e che deve essere oggetto di raccolta separata. Lo smaltimento inadeguato o abusivo delle apparecchiature oppure un uso improprio delle stesse, in considerazione delle sostanze e dei materiali contenuti può causare danni alle persone e all'ambiente. Lo smaltimento dei rifiuti

elettrici che non rispetti le norme vigenti comporta l'applicazione di sanzioni amministrative e penali.



IMPORTANTE: per quanto concerne lo smaltimento di sostanze nocive (lubrificanti, solventi, prodotti verniciati, etc.) consultare il paragrafo successivo.

13.1 SMALTIMENTO DELLE SOSTANZE NOCIVE

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



IMPORTANTE: qualunque irregolarità commessa dal Cliente prima, durante o dopo la rottamazione e lo smaltimento dei componenti della macchina, nell'interpretazione ed applicazione delle normative vigenti in materia, è di esclusiva responsabilità dello stesso.



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

SANREMO, think about it.

GENERAL INDEX

1	GENERAL RULES AND WARNINGS	31
2	SAFETY DEVICES	35
3	MACHINE DESCRIPTION	36
4	UNPACKING AND POSITIONING	39
5	INSTALLATION	40
6	COMMISSIONING.....	43
7	DESCRIPTION OF CONTROLS	45
8	MALFUNCTION: CAUSES AND SOLUTIONS	50
9	TEMPORARY DECOMMISSIONING	52
10	CHECKS AND CONTROLS AFTER A LONG PERIOD OF INACTIVITY.....	52
11	CLEANING	53
12	TECHNICAL SERVICE AND SPARE PARTS	55
13	DISPOSAL OF THE MACHINE.....	55

GENERAL RULES AND WARNINGS

1 GENERAL RULES AND WARNINGS

1.1 GENERAL WARNINGS

- THIS MANUAL IS AN INTEGRAL PART OF THE MACHINE AND MUST BE KEPT CAREFULLY FOR ANY FURTHER CONSULTATION AND CAN BE DOWNLOADED FROM THE WEBSITE "[HTTPS://WWW.SANREMOMACHINES.COM/](https://www.sanremomachines.com/)".
- BEFORE OPERATING THE MACHINE, THE OPERATOR MUST READ THIS MANUAL THOROUGHLY AND MUST ACQUIRE DEEP KNOWLEDGE OF TECHNICAL SPECIFICATIONS AND CONTROLS.
- BEFORE INSTALLING THE MACHINE, CHECK THAT THE AREA IS SUITABLE FOR THE OVERALL DIMENSIONS AND WEIGHT OF THE MACHINE.
- THE MACHINE IS NOT DESIGNED FOR INSTALLATION OUTDOORS, IN KITCHENS OR IN PLACES WHERE WATER JETS MAY BE USED OR WHERE THE AMBIENT TEMPERATURE MAY DROP TO BELOW 5°C.
- DO NOT INSTALL THE MACHINE NEAR HEAT SOURCES, NEAR HOT GAS OR ELECTRIC BURNERS, OR IN A HOT OVEN.
- THE DEVICE MUST BE INSTALLED WHERE USE AND MAINTENANCE ARE RESERVED FOR TRAINED AND QUALIFIED PERSONNEL.
- CHILDREN MUST NOT PLAY WITH THE DEVICE. KEEP THE COFFEE MACHINE AND ITS POWER CORD OUT OF THE REACH OF CHILDREN UNDER 8 YEARS OF AGE.
- THIS DEVICE CAN BE USED, CLEANED AND MAINTAINED BY CHILDREN OLDER THAN 8 YEARS AND BY PEOPLE WITH DIMINISHED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPACITIES, OR WITHOUT EXPERIENCE OR REQUIRED KNOWLEDGE, PROVIDED THAT THEY ARE SUPERVISED OR HAVE RECEIVED INSTRUCTIONS ON SAFE USE OF THE DEVICE AND UNDERSTANDING ITS RISKS.
- THE POWER SUPPLY GRID OF THE PURCHASER MUST BE FITTED WITH AN AUTOMATIC BREAKER UPSTREAM OF THE MACHINE MAIN SWITCH AS WELL AS A SUITABLE GROUNDING SYSTEM MEETING ALL THE REQUIREMENTS OF THE INJURY PREVENTION STANDARDS.
- DO NOT USE THE DEVICE WITH WET HANDS OR WHEN BAREFOOT.
- DO NOT USE ADAPTORS, MULTIPLE PLUGS AND/OR EXTENSIONS.
- DO NOT USE THE MACHINE IF THE POWER CABLE IS FRAYED OR DAMAGED.
- IF OPERATIONS ARE REQUIRED ON OR NEAR THE MAIN SWITCH, DISCONNECT POWER FROM THE LINE TO WHICH THE MAIN SWITCH IS CONNECTED.
- BEFORE CLEANING AND/OR SERVICING THE MACHINE AND

BEFORE REMOVING ANY GUARD, **MAKE SURE THAT THE MAIN SWITCH IS ON "OFF" (O) AND REMOVE THE PLUG FROM THE OUTLET**, SO THAT POWER SUPPLY IS DISCONNECTED FROM THE MACHINE DURING THE OPERATION.

- CHECK THAT ALL SAFETY DEVICES (GUARDS, CASES, MICROSWITCHES, ETC.) HAVE NOT BEEN TAMPERED WITH AND ARE PERFECTLY OPERATING. OTHERWISE, SERVICE THEM.
- **DO NOT REMOVE SAFETY DEVICES.**
- TO AVOID PERSONAL RISKS, ONLY USE SUITABLE TOOLS COMPLIANT WITH NATIONAL SAFETY STANDARDS.
- **PAY UTMOST ATTENTION TO THE WARNING LABELS ON THE MACHINE EVERY TIME YOU OPERATE ON OR NEAR IT.**
- IN THE EVENT OF MACHINE MALFUNCTION OR DAMAGE TO COMPONENTS, CONTACT YOUR DEALER OR THE MANUFACTURER.
- IT IS STRICTLY FORBIDDEN TO USE THE MACHINE FOR A PURPOSE OTHER THAN THE EXPECTED AND DOCUMENTED PURPOSE.
- **THE MANUFACTURER WILL NOT BE HELD LIABLE FOR ANY ACCIDENT TO PERSONS OR DAMAGE TO PROPERTY ARISING FROM FAILURE TO OBSERVE SAFETY STANDARDS AND THE INSTRUCTIONS OF THIS MANUAL. ANY USE OTHER THAN THE USE DESCRIBED IN THIS MANUAL MUST BE CONSIDERED AS MISUSE. IF**

THIS MANUAL IS NOT SUFFICIENTLY SUITABLE TO YOUR NEEDS, ALWAYS CONTACT THE DEALER OR THE MANUFACTURER TO RECEIVE FURTHER INSTRUCTIONS AND SOLUTIONS.

- **THESE SAFETY STANDARDS COMPLETE OR INTEGRATE THE CURRENT LOCAL SAFETY REGULATIONS.**
- **IN DOUBT, ALWAYS REQUEST THE INTERVENTION OF SPECIALIZED PERSONNEL.**
- **ELECTRICAL/ELECTRONIC OR MECHANICAL TAMPERING WITH THE MACHINE BY THE USER AND NEGLIGENT USE OF THE MACHINE WILL WAIVE ANY LIABILITY FOR THE MANUFACTURER, MAKING THE USER THE ONLY ONE RESPONSIBLE BEFORE INJURY PREVENTION AUTHORITIES.**

1.2 REFERENCES TO THE LEGISLATION

- THE MACHINE AND ITS SAFETY DEVICES HAVE BEEN MANUFACTURED IN COMPLIANCE WITH THE STANDARDS LISTED IN THE DECLARATION OF CONFORMITY.

1.3 DESCRIPTION OF SYMBOLS

- IN ORDER TO AVOID ACCIDENTS, READ, UNDERSTAND AND FOLLOW ALL CAUTIONS AND WARNINGS CONTAINED IN THIS MANUAL AND THOSE SHOWN ON THE LABELS APPLIED TO THE MACHINE. TO IDENTIFY THE SAFETY MESSAGES INCLUDED IN THIS MANUAL, THE FOLLOWING SYMBOLS HAVE BEEN USED:



ELECTRICITY HAZARD



GENERAL HAZARD OR MISCELLANEOUS



HEAT HAZARD (BURNS)



DANGER OF DAMAGING THE MACHINE

TO IDENTIFY OPERATIONS THAT MUST BE PERFORMED EXCLUSIVELY BY A SPECIALISED TECHNICIAN, WE USED THE FOLLOWING SYMBOL:



1.4 EMERGENCY OPERATIONS IN CASE OF FIRE

- a. IN CASE OF FIRE, CUT OUT POWER SUPPLY TO THE MACHINE BY DISCONNECTING THE MAIN SWITCH.



IT IS STRICTLY FORBIDDEN TO EXTINGUISH THE FIRE WITH WATER WHEN THE MACHINE IS LIVE.

- b. EXTINGUISH THE FIRE WITH SUITABLE EXTINGUISHERS. TO PROTECT PEOPLE AGAINST FIRE, ELECTRIC SHOCK AND INJURY, DO NOT IMMERSE CABLES, PLUGS OR ELECTRICAL PARTS IN WATER OR OTHER LIQUIDS.

1.5 RISK OF EXPLOSION

THE MACHINE IS NOT SUITABLE FOR USE IN ENVIRONMENTS AT RISK OF EXPLOSION.

1.6 INTENDED USE

THE COFFEE MACHINE IS MANUFACTURED AND DESIGNED ONLY TO DISPENSE ESPRESSO COFFEE AND TO PREPARE HOT DRINKS (TEA, CAPPUCCINO, ETC.) BY MEANS OF HOT WATER OR STEAM. ANY OTHER USE IS FORBIDDEN AND THEREFORE THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD RESPONSIBLE FOR DAMAGE CAUSED BY IMPROPER USE OF THE MACHINE.

SUPPLY THE MACHINE WITH DRINKING WATER AS SPECIFIED IN THE FOLLOWING MANUAL, BOTH FOR MACHINES SUPPLIED FROM THE DOMESTIC MAINS AND THOSE SUPPLIED FROM THE INTERNAL TANK.

THE MACHINE INCLUDES AN AREA TO PRE-HEAT THE CUPS. IT SHOULD ONLY BE USED FOR THIS PURPOSE, ANY OTHER USE IS CONSIDERED IMPROPER AND

THEREFORE DANGEROUS.**1.7 MISUSE**

THE COFFEE MACHINE IS DESIGNED AND MANUFACTURED ONLY FOR FOOD PREPARATION PURPOSES, THEREFORE THE FOLLOWING IS PROHIBITED:

- USING THE MACHINE BY INEXPERIENCED OR UNTRAINED PERSONS;
- INTRODUCING LIQUIDS OTHER THAN DRINKING WATER ACCORDING TO THE STANDARDS DEFINED IN THE DEDICATED SECTION;
- HEATING BEVERAGES OR OTHER NON-FOOD ITEMS;
- POURING GROUND MATERIAL OTHER THAN COFFEE IN THE FILTER HOLDER;
- POSITIONING OBJECTS OTHER THAN CUPS AND MUGS ON THE CUP HEATING PLATE;
- PLACING CONTAINERS WITH FLUIDS ON THE CUP HEATING PLATE;
- OBSTRUCTING AIR GRILLS WITH CLOTHS OR OTHER MATERIALS;
- COVERING THE CUP HEATING PLATE WITH CLOTHS;
- TOUCHING THE DISPENSING AREAS WITH YOUR HANDS;
- USING THE MACHINE IF IT IS VERY WET.



DO NOT USE THE MACHINE SPILL TRAY AND WATER TANK AS A PLACE TO POSITION OBJECTS OF ANY KIND. FILL THE TANK WITH DRINKING WATER ONLY.

1.8 DECLARATION FOR MATERIALS COMING INTO CONTACT WITH FOOD

THE MANUFACTURER SANREMO S.R.L. HEREBY DECLARES THAT MATERIALS USED IN ITS PRODUCTS ARE COMPLIANT WITH EC REGULATION NO.1935/2004. REG. NO. 2023/2006/EC (GMP), REG. NO. 10/2011/EC FOR PLASTIC MATERIALS, MINISTERIAL DECREE OF 21 MARCH 1973 AND SUBSEQUENT AMENDMENTS AND SUPPLEMENTS.

SAFETY DEVICES

2 SAFETY DEVICES

2.1 SAFETY LABELS

Warning labels with descriptive pictograms are present in all areas that are dangerous for the operator or technician.



Labels showing safety instructions are applied to the machine; they must be followed carefully by anyone operating on the machine. Failure to comply with the instructions on the label waives any liability of the manufacturer for damage to property or injury to persons that may arise.

Danger: voltage on



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

2.2 AREAS WITH RESIDUAL RISKS

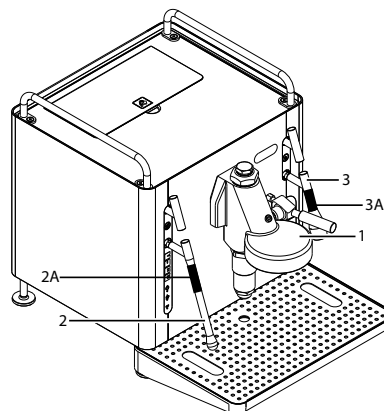
Areas with residual risks are areas that cannot be protected due to the specific type of operation they are used for; on the coffee machine, these areas are as follows:

- the area (1) of the unit when dispensing coffee;
- the steam tap area (2) when heating drinks;
- the hot water dispensing area (3).



Risk of burning is present in these areas.

To move the steam wand and the hot water tap, use only the gripping point with the silicone grommets (2A and 3A)



2.3 DANGEROUS AREAS



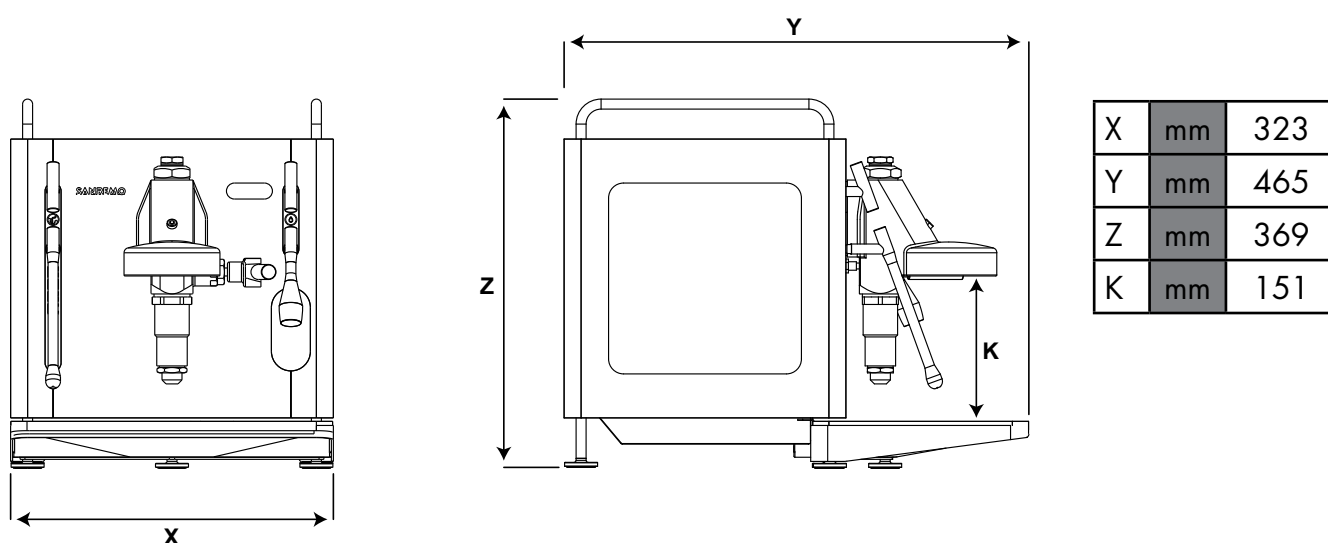
Dangerous areas are all areas inside the machine, under the safety guards, where the technician can operate when repairing the machine. These areas are accessible only by the technician.

MACHINE DESCRIPTION - TECHNICAL DATA

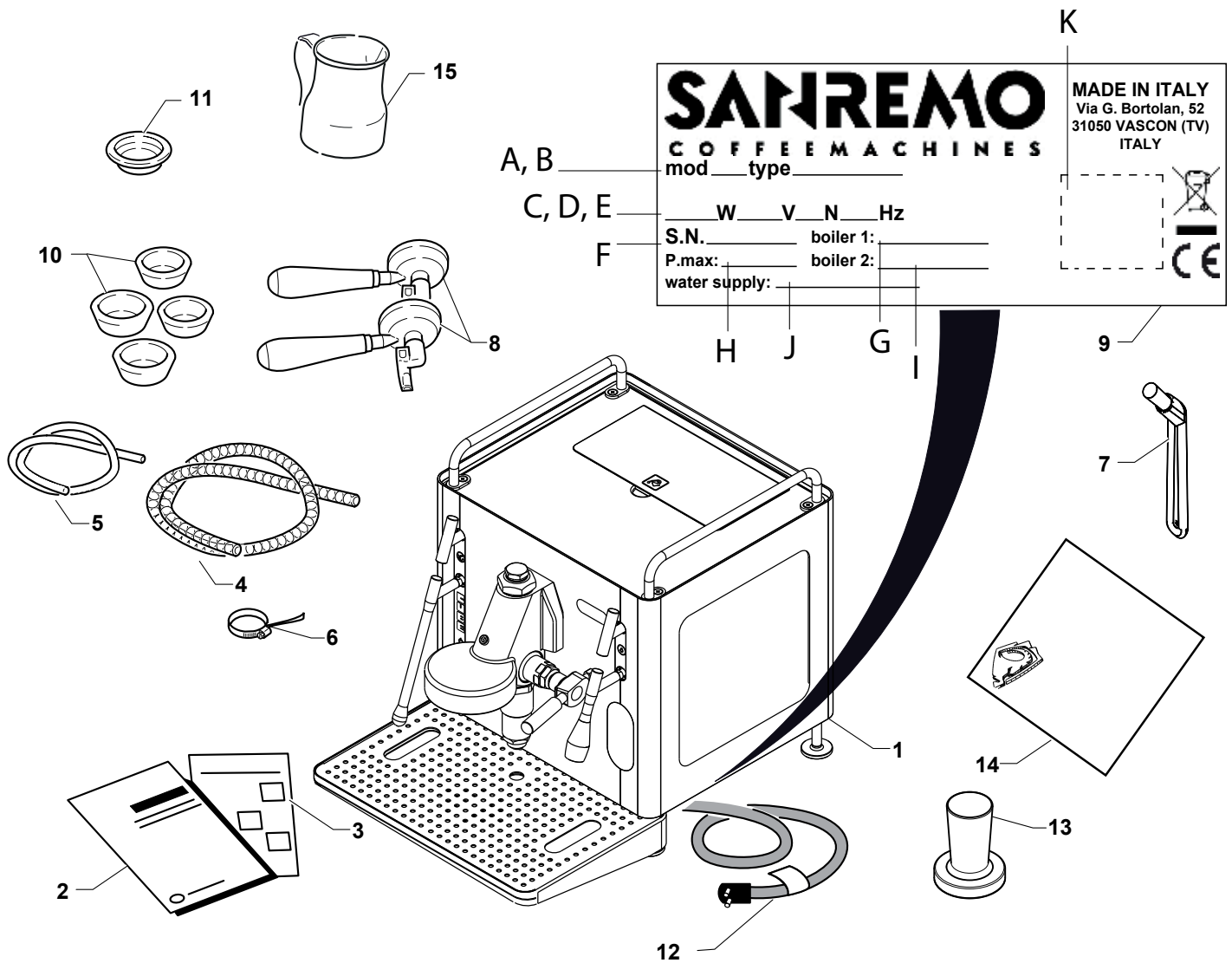
3 MACHINE DESCRIPTION

Espresso coffee machine essentially made up of a hot water dispenser unit for espresso coffee extraction and a steam boiler able to supply steam and hot water for infusions.

The coffee machine is designed for professional use and similar applications.



		CUBE V	CUBE R
Boiler capacity	Litres	1.9	
MAX water tank capacity	Litres	1.8	
Machine weight	Kg	22.7	26.5
Power supply voltage	V~	220-240 single-phase 50-60 Hz	
Boiler heating element power	kW	1.5	
Electric pump power	W	48	100
Pump type		vibration 39L/h	volumetric 60L/h
Total power	kW	1.55	1.6
Boiler operating pressure	Bar/MPa	0.8 ÷ 1.3 / 0.08 ÷ 0.13	
Inlet mains water pressure	Bar/MPa	1 ÷ 4 / 0.1 ÷ 0.4	
Coffee dispensing pressure	Bar/MPa	11 ÷ 13 / 0.11 ÷ 0.13	8 ÷ 9 / 0.8 ÷ 0.9
Operating temperature	°C	5 ÷ 32	
Relative humidity		<70%	
Noise	dBA	<70	

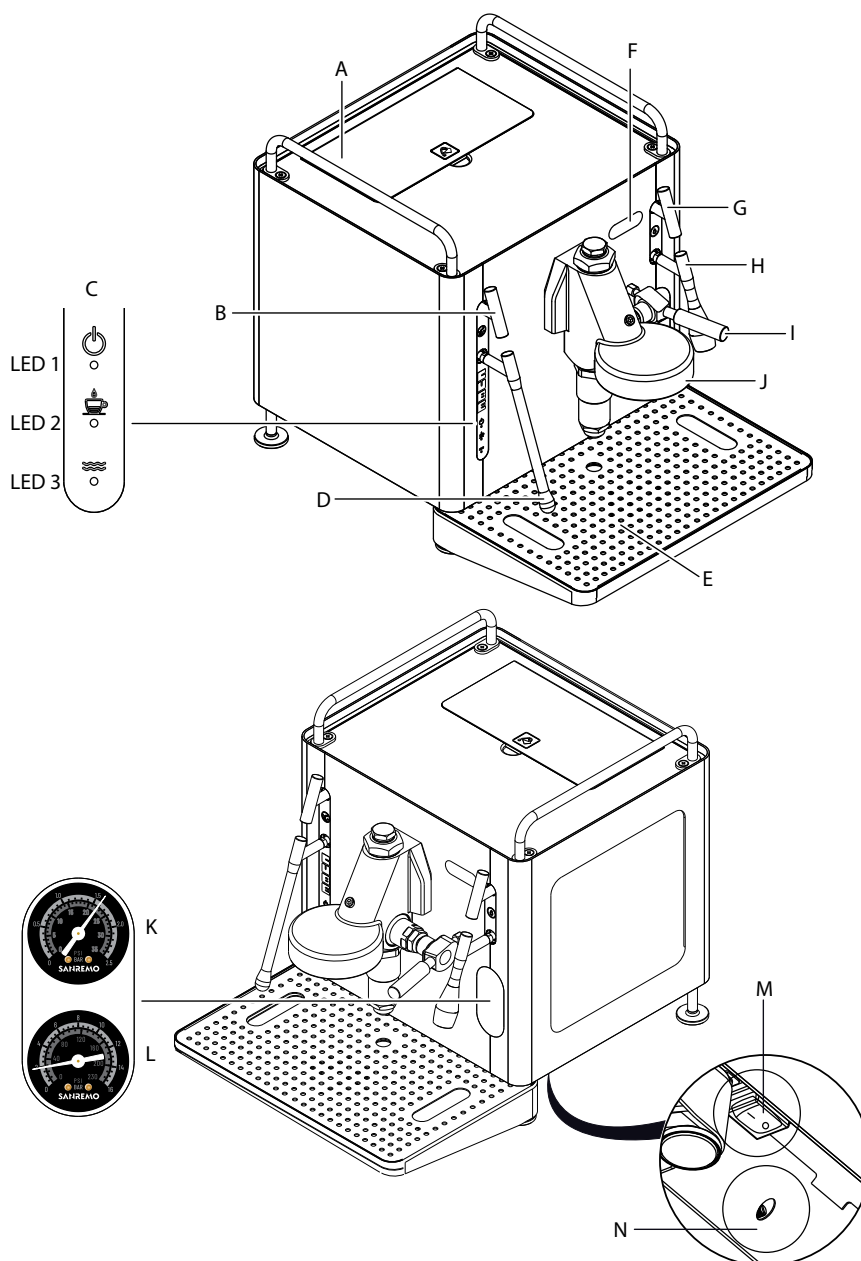


Index

- 1) Coffee machine
- 2) User manual
- 3) Test report
- 4) Spiral drain pipe L= 2 m (CUBE R)
- 5) Water supply pipe (CUBE R)
- 6) Exhaust hose clamp (CUBE R)
- 7) Brush
- 8) Filter holder (single/double)
- 9) Technical data label
- 10) 4 filters (single 7-8gr / double 14-16gr)
- 11) Blind filter
- 12) Power cable 16A/250V with Schuko socket L=2m
- 13) Presser
- 14) Cleaning cloth
- 15) Milk jug 35 ml

Technical data label key:

- A. Model
- B. Machine configuration identification
- C. Power
- D. Power supply voltage
- E. Frequency
- F. Power supply number
- G. Maximum pressure of boiler 1
- H. Maximum pressure
- I. Maximum pressure of boiler 2
- J. Supply network pressure
- K. Identification of certifications



Parts:

- A - Internal tank
- B - Steam tap knob
- C - LED indicator
 - LED 1 machine on (white)
 - LED 2 machine warm (white)
 - LED 3 tank alarm (red)
- D - Steam wand
- E - Removable drain plate
- F - User display (CUBE R)
- G - Hot water tap knob
- H - Hot water tap
- I - Dispensing unit lever

- J - Supply unit
- K - Steam boiler pressure gauge 0-2.5 bar
- L - Pump pressure gauge 0-16 bar
- M - Main switch
- N - Potentiometer for boiler temperature setting (CUBE V)

ATTENTION: THESE SURFACES ARE HOT DURING OPERATION:

- (J) DISPENSING UNIT
- (D) STEAM WAND
- (H) HOT WATER TAP
- (B) (G) KNOBS

TRANSPORT, UNPACKING AND COMPONENTS

4 UNPACKING AND POSITIONING

- Always check the conditions of the package: inform the carrier if damaged.
- The elements of the package (box, cellophane, metal staples, etc.) can cut or injure if not handled with care or used improperly; keep away from the reach of children or unsuitable persons.
- Keep the machine packaging carefully in case you need to return it



ATTENTION: packaging elements (plastic bags, cardboard, nails, etc.) must NOT be left within the reach of children.



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

4.1 MACHINE POSITIONING

Place the machine on a level, dry, smooth, sturdy and stable horizontal surface at a height of more than 90 cm above the ground. Do not use or install in locations where water jets are used. To ensure normal operation, the unit must be installed in places where the temperature is between + 5°C and + 32°C and the humidity does not exceed 70%. If the machine is exposed to temperatures below +0°C proceed as follows:

make sure that the machine has been stored for 24 hours in a place where the temperature is above + 15°C before switching on.

The machine is electrically powered and for its operation it requires:

connection to the power network;

connection to the exhaust and supply circuit (CUBE R supplied from the mains).

INSTALLATION



5 INSTALLATION



IMPORTANT: first connection operations must be performed by a specialised and authorised technician.

5.1 ELECTRICAL CONNECTION

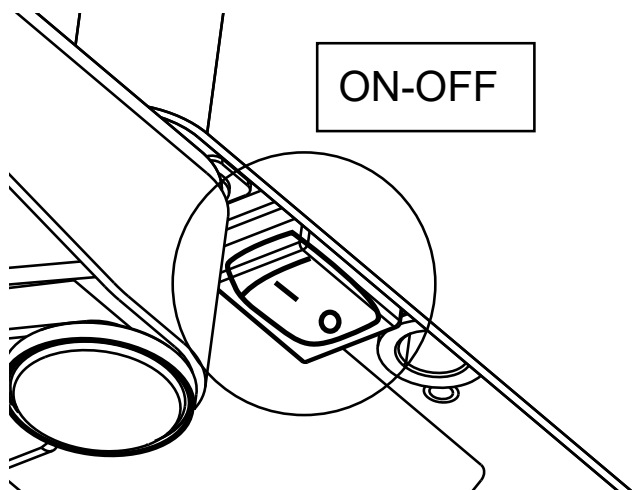


Check that all switches are in OFF position before electrically connecting the machine.

Grounding connection is absolutely compulsory and the system must meet the current regulations in the country of installation.

Check the power supply voltage (see the indication label); it must match the voltage of the local grid.

The machine is connected to the mains supply via the electrical cable. Make sure that the capacity of the electrical system available is suitable for the maximum power consumption, indicated on the coffee machine. Switch in OFF position = 0, switch in ON position = 1 (in ON position the button lights up red).

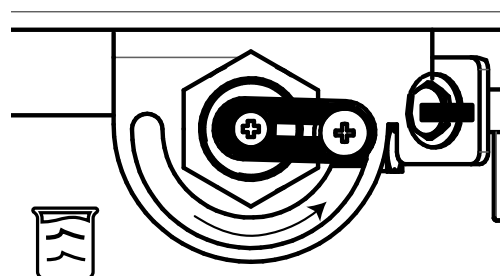


5.2 MAINS / TANK SUPPLY

This operation must be carried out only when the machine is switched off. Only for the CUBE R version, it is possible to switch from domestic water supply to tank or vice versa in the following ways:

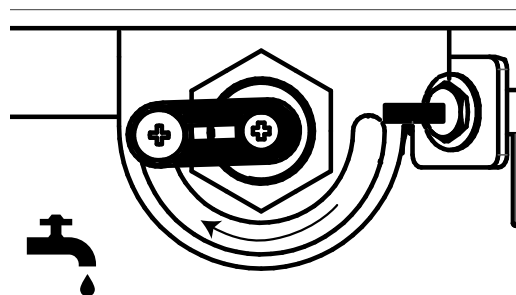
Tank

- remove the drain plate;
- use a screwdriver to turn the tap lever to the right (tank symbol);
- move the SW1 switch lever to the right (tank symbol);
- refit the drain plate with the rubber pad;
- fill the tank with cold filtered water.



Mains

- remove the drain plate;
- use a screwdriver to turn the tap lever to the left (tap symbol);
- move the SW1 switch lever to the left (tap symbol);
- remove the rubber pad from the drain plate and connect the drain pipe with the suitable clamp (see WATER CONNECTION section).



NOTE: As soon as the machine is turned on, the display shows the water supply configuration:

"T" = from the tank;

"L" = from the mains.

WATER CONNECTION (CUBE R)

Drain pipe

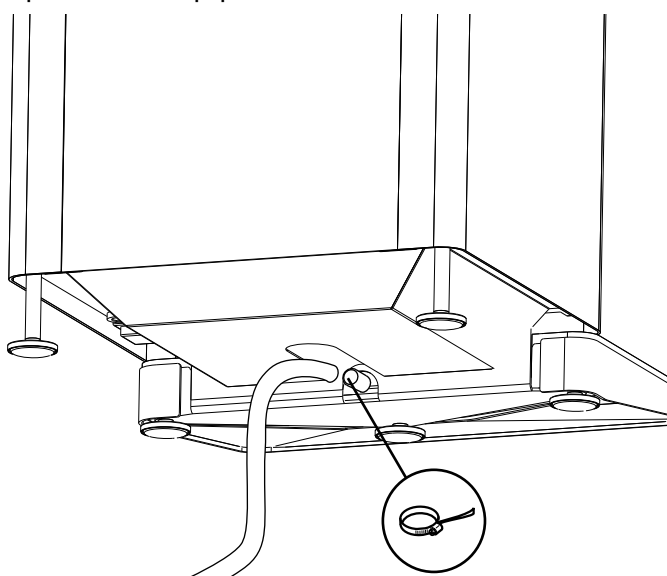
A water drain (1) with siphon must be prepared near the machine.



The drain siphon must be positioned at least 20 cm below the bearing plane of the machine.

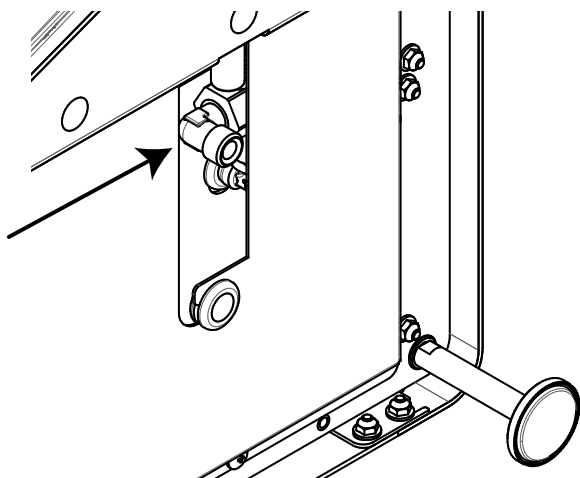
Connect the drain pipe to the connection of the drain tray and secure it with the relevant clamp.

Connect the other end of the pipe to the previously prepared drain pipe.



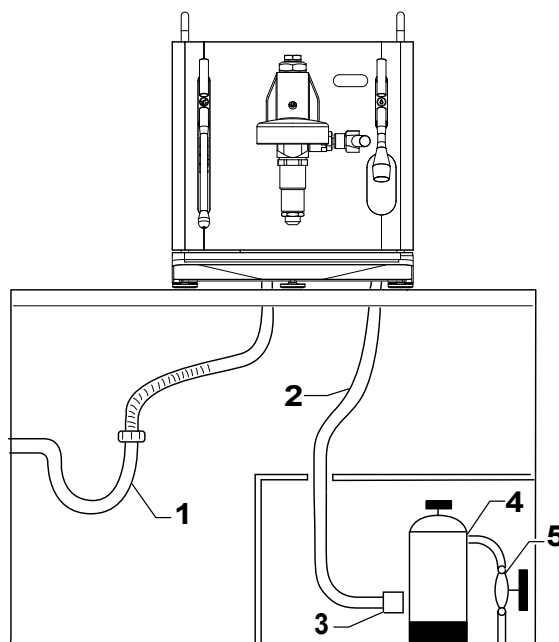
Intake pipe (CUBE R)

- Connect the supplied water supply pipe by firmly connecting it to the tap located on the bottom of the machine.



Connect the intake pipe (2) to a softener (4) with the impurity filter (3) between them.

- Before the softener (4), install a shuttering tap (5) to separate the water system from the machine.



WARNING: If the line pressure exceeds 4 bar, install a pressure reducer. Only supply with cold water.



For the water mains connection use hose-sets supplied. When you need to replace the hose-sets you must only use a new hose-sets and the old hose-sets should not be reused.

TANK WATER



In order to ensure safe and correct operation of the machine and to maintain a suitable level of performance and high quality of the drinks dispensed, it is important that, in relation to the water used (both for the tank and the mains supply) at the inlet, the hardness is between 9°f (90ppm, 5°d) and 15°f (150ppm, 8.4°d), the PH is between 6.5 and 8.5 and the amount of chlorides is less than 50 mg/l. Respecting these values allows the machine to operate with maximum efficiency. If these parameters are not met, it will be necessary to install a specific filtering device, always in compliance with the local drinking water standards in force.



To fill the tank, lift the lid and pour water until the maximum level indicated in the tank is reached. The lack of water inside the tank is indicated by the red LED 3:

- flashing light: pre-alarm status. You can still dispense coffee for up to 10 seconds.
- steady on: alarm status. All dispensing functions are stopped and the tank level must be restored. In the CUBE R version the display shows "H2O".

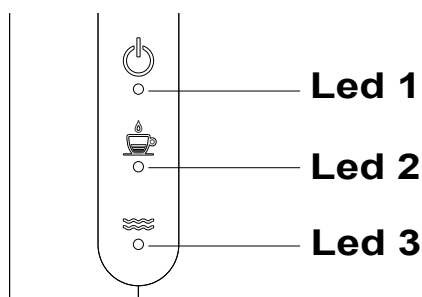
COMMISSIONING

6 COMMISSIONING

6.1 FIRST START-UP



IMPORTANT: first start-up operations must be performed by a specialised and authorised technician.



- Open the steam supply by turning the knob by 90° anti-clockwise.
- Power on the machine by setting the main switch on the machine to ON (1). As a result, LED 1 will light up.
- When the boiler is empty, the boiler filling phase will start, during which LEDs 3, 2 and 1 will light up in succession. At the end of the process only LED 1 will remain on.
- Once the filling phase is over, the boiler heating phase will be enabled. For the CUBE V version the temperature is set via potentiometer, for the CUBE R version the temperature is set via display.



If automatic filling does not take place within 180 seconds, the machine stops and all the LEDs on the panel flash.

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

- Wait until air mixed with water comes out of the steam dispenser, then close the steam tap previously opened.
- Wait until the set temperature is reached (in normal conditions the boiler reaches the setpoint in 10-15 minutes). The default temperature is 120°C (about 1 bar indicated by the pressure gauge (K)) and check on the pressure gauge (J) that the mains water supply pressure does not exceed 4 bar (only for the CUBE R version).
- **IMPORTANT:** The boiler can deliver steam and hot water in 10-15 minutes, but the coffee unit takes about 30 minutes when it is switched on from completely cold. The lighting of LED 2 helps the user to understand when this operating condition is reached.
- Dispense water from the unit for about 20 seconds by moving the unit lever to the dispensing position, without having mounted the filter holder, checking that the water comes out correctly by discharging any air bubbles in the circuit. To stop dispensing, move the unit lever back to its original position.
- Place a jug of water and insert the spout in the tap. Open the steam tap by turning anticlockwise and try to heat water up for approximately 30 seconds.
- Fit the filter holder in the unit, place some cups underneath, and make some dispensing. Check that the water is dispensed correctly in the cup. During dispensing, check that the pump pressure indicated by the pressure gauge is as indicated in table section 3.



IMPORTANT: during dispensing, check that the pump pressure is between 8 and 9 bar (about 12 bar for the CUBE V version with vibration pump). If pressure is not within this range, it must be adjusted. Call the Technical Service for the adjustment.



ATTENTION: we recommend the following maximum dispensing quantities:

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

6.2 TESTING COFFEE DISPENSING

Dispense coffee several times (see chapter 7.3) following the instructions in the relevant chapter and check the quality of the coffee.

- Dispense the coffee and check that 20-30 cc of coffee are dispensed 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 that the coffee dispensed has the following characteristics:
 - hazelnut-colour cream
 - consistency (fine bubbles)
 - cream lasting more than 1 minute

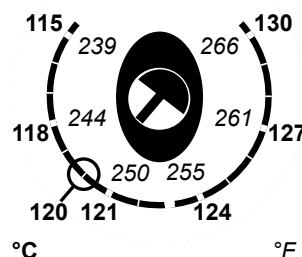


These indications are not binding as the correct quantity and therefore the quality of coffee depends on the type of coffee, type of water and climatic conditions.

6.3 STEAM BOILER TEMPERATURE SETTING

To change the temperature of the steam boiler proceed as follows:

CUBE V

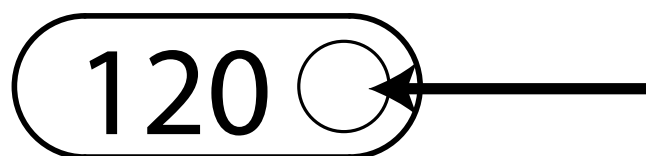


Reference notch
120°C

Work on the potentiometer (N) using a screwdriver to change the temperature. The notch on the label indicates the default temperature.

CUBE R

Use the front display (F) to change the temperature.



To change the temperature of the service boiler:

- There must be no coffee extraction in progress.
- Press and hold the button for 3 seconds -> "SET" will be steady on. Press again to "enter" the actual temperature setting menu (displayed flashing).
- Each time the button is pressed the temperature increases by +1°C/+1°F (e.g. 120->121->122 etc.). Once the maximum value has been reached, the next pressure starts again from the minimum value foreseen by the range (e.g. 129->130->115->116->etc.).
- To confirm and exit, wait 5 seconds without pressing any button. The current steam boiler temperature will be displayed again.

To check the setpoint, shortly press the button: a scrolling text with the set temperature will be displayed.

USING THE MACHINE

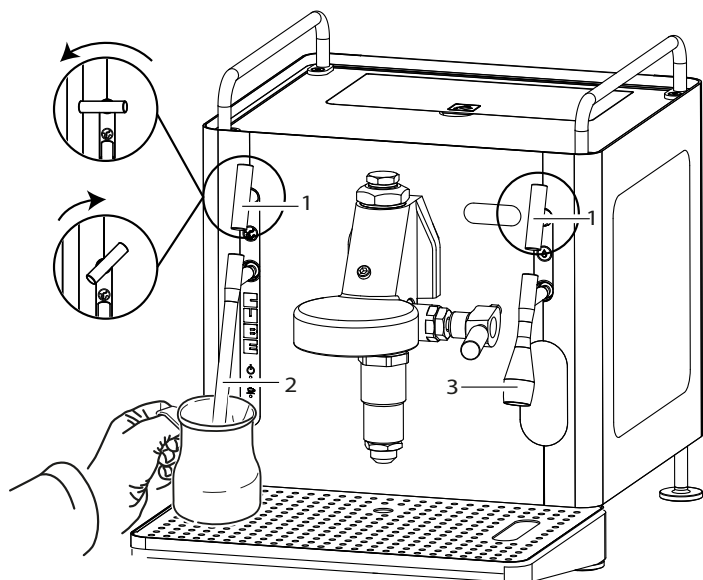
7 DESCRIPTION OF CONTROLS

Steam tap knob (1)

Turned by 90° to the left it delivers steam continuously from the steam wand (2), turned by 45° to the right it activates the Purge function.

To stop the steam delivery turn the knob to its initial position.

The same operation is valid for the hot water tap knob.



Unit lever (3)

Turn the unit lever upwards until you hear a mechanical click to carry out the pre-infusion without pump (fig. 2).

Turn the unit lever fully up to activate pump coffee delivery (fig. 3).

To stop the coffee delivery turn the knob to its initial position (fig. 1).

7.1 SPECIAL CONTROLS

- Coffee dispensing timer

For the CUBE R model only, during extraction the coffee extraction time in seconds is displayed (it remains visible for another 30s at the end of extraction).

- Coffee counter

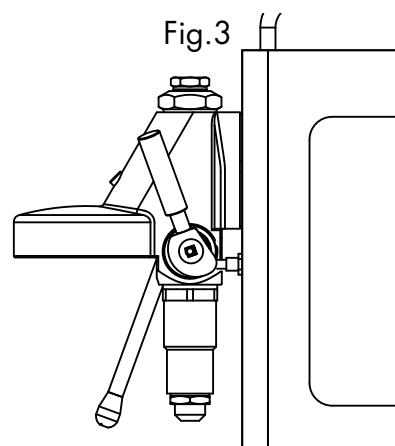
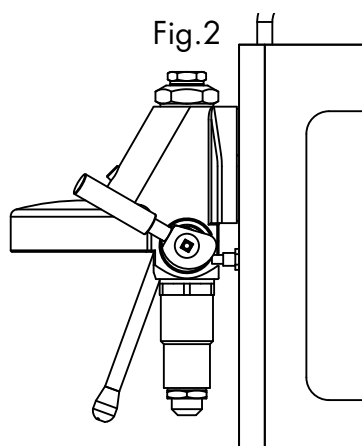
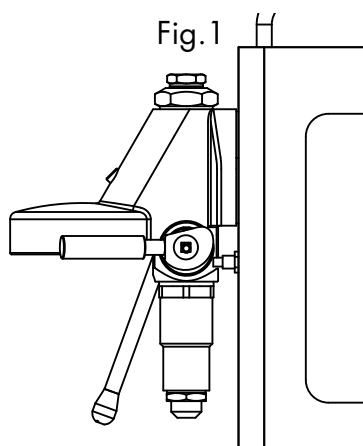
There are several coffee counters that are only accessible through the use of WEBAPP:

- daily coffee counters;
- weekly coffee counters;
- monthly coffee counters;
- total coffee counters.

These counters are linked to the calendar date and reset automatically.

- Report of water filter change

The management related to the consumption and verification of the machine filters is foreseen both for the tank machine and for the machine connected to the domestic mains. Filter consumption is managed on a time basis. The time expiry function signals the expiry of the filters after the set time from 1 to 12 months and it is possible to view it on the display by briefly pressing the button on the side. A scrolling text is displayed which, after the set point, shows the missing days to the filter expiry (e.g. Fr -90 indicates 90 days to the expiry).

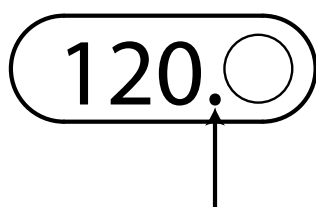


- Stand-by

After 30 minutes from the last dispensing, the machine switches to the stand-by status making LED 1 blinking and turning off all the heating and level regulation functions. 5 minutes before the activation of this function, LEDs 1 and 2 start flashing alternately to warn the user of the upcoming event. To inhibit this feature for another 30 minutes, simply activate the coffee lever or press the display button. During the stand-by phase the display shows the text "Stb" (see section 7.2 to disable this feature). DEFAULT OFF.

- Scheduler

A scheduler to program the switching on in three daily time slots can only be managed through WebApp. If the scheduler is enabled, the DIGIT3 dot will light up.



7.2 ENABLING THE FUNCTIONS

To enter this menu proceed as follows with the machine switched off:

- switch on the machine, wait for LED 1 to come on, raise and lower the delivery lever twice within the first 5 seconds.
- LED 1, LED 2 and LED 3, each corresponding to a function, are switched on in sequence and every 3 seconds:
 - LED 1 corresponds to stand-by;
 - LED 2 corresponds to the wifi module;
 - LED 3 corresponds to the reset to the factory parameters.

To select one of these functions, raise the lever when the relevant LED is on.

7.2.a Enabling automatic stand-by

Wait for LED 1 to come on and raise the unit lever within 3 seconds, LED 1 will stay on to confirm the selection. If you leave the lever up it will enable the function (the display shows the text "EOn"); if you turn it down it will disable and turn off the LED (the display shows the text "EoF"). To confirm the

selection, do not move the lever for 5 seconds.

Enabling WIFI module

Wait for LED 2 to come on and raise the unit lever within 3 seconds, LED 2 will stay on to confirm the selection. If you leave the lever up it will enable the function (the display shows "rOn"); if you turn it down it will disable and turn off the LED (the display shows "rOF"). To confirm the selection, do not move the lever for 5 seconds.

7.2.c Resetting to factory parameters

- Lift up the dispensing lever (switch contact CLOSED) within 3 seconds after LED 3 comes on to confirm the selection (keep the lever in the dispensing position).
- LED 3 remains steady on: this confirms access to the menu.
- To start the RESET procedure, lower the lever (switch contact OPEN). If you do not lower the lever within 120s the machine will automatically exit from this menu without performing any reset.
- LED 3 flashes 5 times 200ms ON and 200ms OFF to confirm the operation in progress (the version with display also shows the fixed message "RST").

At the end, the machine automatically exits this menu and switched to normal operating mode.

7.3 DISPLAY FUNCTIONS AND SPECIFICATIONS

A. Setting service boiler unit of measurement

Press and hold the button on the side of the display for 6 seconds until "C" or "F" is displayed. Press the button (flashing text) again to switch from "C" to "F" or vice versa; wait 5 seconds without pressing any buttons to confirm and exit;

B. Enabling water filter signal

With the machine switched off, switch it on by pressing and holding the button on the side of the display for 5 seconds until the word "FLT" is displayed. Press the button within 5 seconds, the message becomes "F.XX"; the value "XX" indicates the months set, after which the message is displayed. Press the button to change the value from 1 to 12 months (value 00 disables the function). Wait 5 seconds without pressing any buttons to confirm and exit;

C. Resetting water filter signals

With the machine switched off, switch it on by pressing and holding the button on the side of the display for 10 seconds until the word "Frs" is displayed. Press the display button within 5 seconds: "Frs" flashes 3 times, saves the parameters and restarts. Wait 5 seconds without pressing any buttons to exit.

7.4 COFFEE PREPARATION

General rules for the preparation of a good coffee:

- 1) For a single espresso the drink is 25-30 ml with 7-8 g of coffee.
- 2) For a double espresso the drink is 50-60 ml with 14-16 g of coffee.
- 3) The extraction temperature should usually be set between 90.5- 96°C. To obtain this temperature follow the table below.
- 4) To extract the indicated volume the extraction should take 25 to 30 seconds.
- 5) The cup must be hot so take it from the cup heating plate or, if cold, rinse it with hot water.

Never load the filter holder without immediately after dispensing it; the coffee powder would "burn" in the unit and the espresso would be very bitter.

It is advisable to grind the quantity of coffee needed for immediate consumption; ground coffee left for a long time loses its aromatic qualities and the fatty substances it contains go rancid.

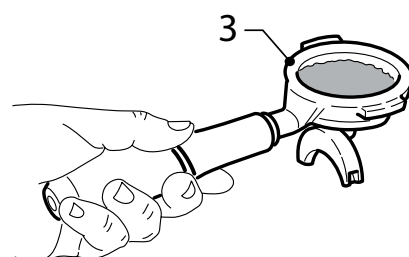
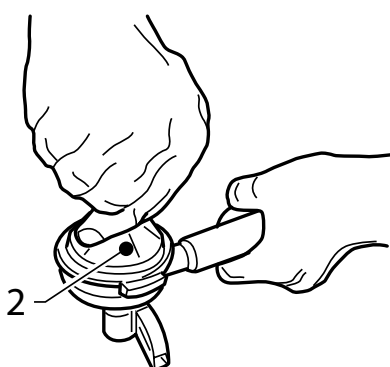
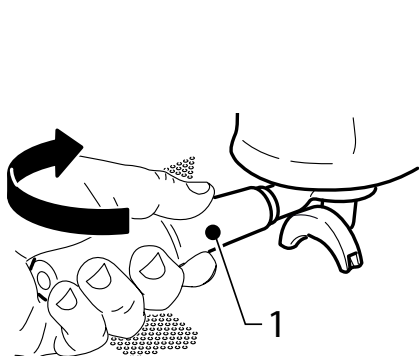
Coffee dispensing

Remove the filter holder (1) from the extraction unit by turning it in the direction of the arrow, empty it of its content and clean it.

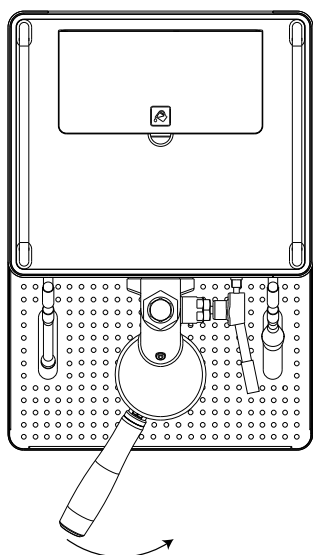


ATTENTION: Do not tap the filter holder on an unprotected surface, the filter may be damaged and the seal may be compromised.

- Insert freshly ground coffee into the filter holder and tap the bottom of the filter holder lightly for the coffee to level out.
- Press the coffee with the presser (2) so that it remains inside the filter holder with a force of about 30 kg.
- Clean the edge (3) of the filter holder; leaving coffee powder on the edge of the filter compromises the seal and results in water and coffee ground leakage.
- Connect the filter holder (1) to the unit by turning it in the direction of the arrow until fully home.



set boiler temperature °C / °F	coffee temperature °C / °F
118 / 244	90.5 / 195
119 / 246	90.7 / 195.3
120 / 248	91.5 / 196.7
121 / 250	92.4 / 198.3
122 / 252	92.7 / 198.9
123 / 253	94 / 201.2
124 / 255	95 / 203
125 / 257	95.7 / 204.3
126 / 259	96.3 / 205.3
127 / 261	96.7 / 206.1
128 / 262	97.5 / 207.5



- If the machine has been stopped for more than 15 minutes, we recommend performing a purge cycle to avoid burning the coffee.
- Place the coffee cup(s) under the filter holder.
- After dispensing, clean the filter holder and carry out a purge cycle (lift the dispensing lever for about 2 seconds to remove any coffee residues from the spout).

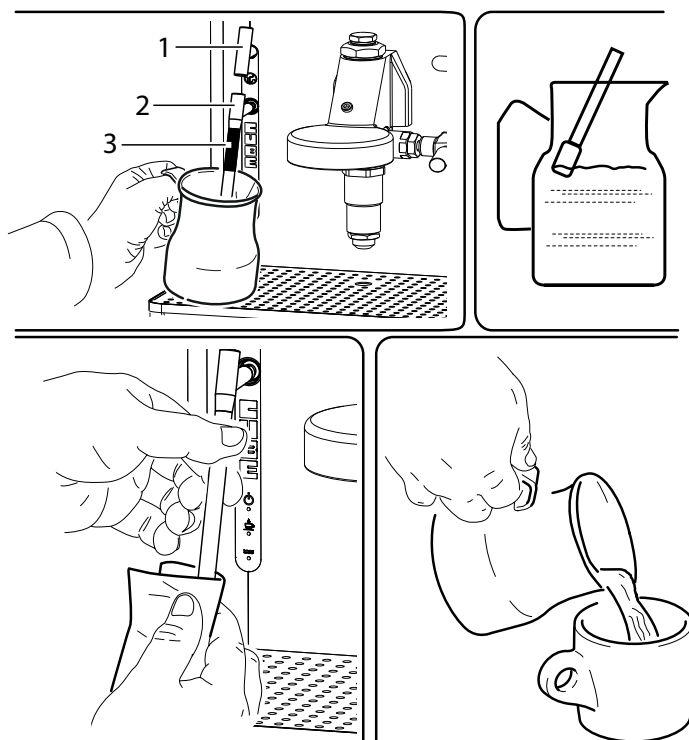
7.5 CAPPUCCINO PREPARATION

To prepare a professional cappuccino you need to "froth" fresh milk (about 6 ÷ 8 °C and heat it up to 60 ÷ 65 °C max.) until you obtain a foam that will be poured over a previously dispensed espresso.



CAUTION: Be aware that the wand (2) is hot and can burn your hand. To move it, hold it only in the area (3) coated with rubber.

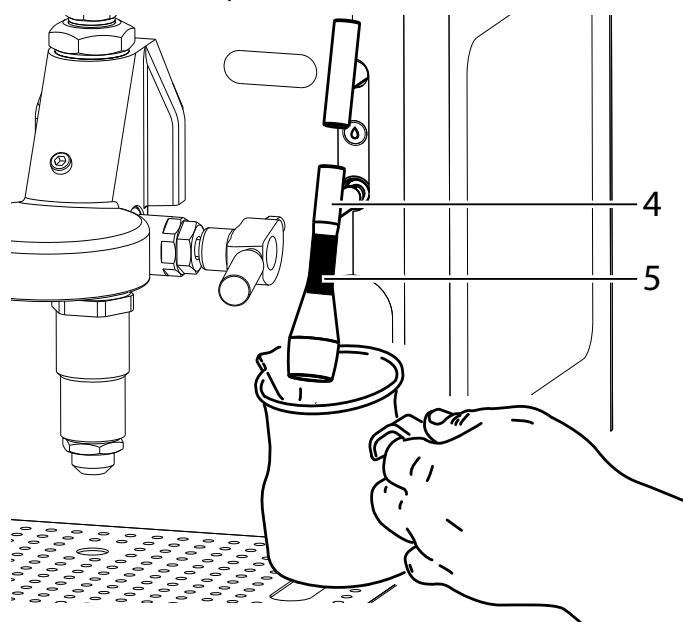
- Remove the tap (2) on the grille and use the knob (1) to dispense steam for one/two seconds to drain the water contained in the steam tap.
- Pour milk in the jug. We recommend using stainless steel jugs with conical spouts. The amount of milk for a cappuccino is about 125 cc (1/8 litre).
- Hold the nozzle of the steam wand (2) just below the surface of the milk; keep the jug inclined, the steam wand should not be in the middle, but neither should it be against the wall.
- Open the steam supply by turning the knob (1), a vortex will be created inside the jug, forming a compact cream.
- Stop the steam supply by turning the knob (1) to the centre when the set temperature has been reached.
- Remove the steam wand from the jug, gently tap the bottom of the jug to stabilise the air bubbles, then pour the foam over the previously prepared espresso by waving the jug.
- After preparing each drink, dispense steam for a few seconds to remove any residual drink. Before and after each dispensing, clean using an exclusively dedicated cloth (to be replaced periodically) to avoid the formation of limescale deposits difficult to remove.



7.6 PREPARATION OF TEA, CAMOMILE ETC.

- Place the special jug under the water tap (4).
- Turn the knob.

Add the desired product.



MALFUNCTION: CAUSES AND SOLUTIONS

8 MALFUNCTION: CAUSES AND SOLUTIONS

MALFUNCTIONS, CAUSES - SOLUTIONS

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

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

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Water is not dispensed by the unit	The water mains tap or the impurity filter taps are closed.	Open the tap
	The water intake union filter is clogged	Disassemble and clean. Check regeneration of the impurity filter resins
	Clogged Gicleur	Call the technical service
Water does not heat up	Burnt out resistor	Call the technical service
	Safety thermostat tripped	Call the technical service
There is a leak from the steam wand with the tap closed	Defective gasket	Call the technical service
Steam is leaking under the tap knob during opening	Faulty tap axis gasket	Call the technical service
Insufficient use of coffee	The grain size of ground coffee is not correct (too fine or too coarse grain)	Check the grinding time and/or adjust grinding
	Partially clogged head and filters	Call the technical service
	Incorrect unit temperature	Call the technical service
During dispensing a leakage occurs between the unit and the filter holder	Defective cup gasket or uneven filter edge	Call the technical service
Coffee overflows from the edges of the filter holder	Dirty residues are present in the seat of the filter holder, preventing coffee from flowing through the spout	Clean
	Unit gasket worn out	Replace
	Clogged heads	Clean or replace
Coffee is too cold	Machine not ready	Wait for the temperature to be reached
The machine does not dispense hot water	Supply tap closed	Open the tap
	Faulty dispensing solenoid valve	Call the technical service
	Clogged dispensing ducts	Call the technician to perform a limescale removing cleaning

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Coffee is not dispensed or is dispensed too slowly	Insufficient water supply	Check the supply line
	Clogged filter holder dispensing hole	Clean the filter holder thoroughly with specific detergent or using a toothpick
	Grind too fine	Adjust the grinder dosing device
The machine does not dispense steam	Clogged dispensing nozzle	Clean
	Clogged dispensing ducts	Call the technician to perform a limescale removing cleaning
	Faulty steam tap	Call the technical service
Steam boiler filling timeout Error code E01	No more water in the tank	Check the mains/tank power supply, set the machine to the ON state and repeat the procedure. Turn the machine off. All LEDs are flashing.
	Power tap from domestic mains closed	
Steam boiler heating timeout Error code E02	Presence of limescale on the heating element	20-minute timeout. Check the mains/tank power supply, set the machine to the ON state and repeat the procedure. LED 2 flashes quickly twice every 2s.
	Triggering of the safety thermostat on the boiler	
Steam boiler temperature probe disconnected Error code E03	Possible physical disconnection of the probe caused by vibration	LED 2 flashes quickly twice every 2s. Call the technical service
Steam boiler temperature probe short circuit Error code E04	Probe failure	LED 2 flashes quickly twice every 2s. Call the technical service
Potentiometer (N) for steam boiler pressure adjustment disconnected Error code E05	Possible physical disconnection of the potentiometer caused by vibration	LED 2 flashes quickly three times every 2s. Call the technical service
Internal EEPROM memory damaged Error code E06	Possible electromagnetic interference	perform the factory parameters reset procedure as indicated in paragraph 7.2.c
Coffee dispensing timeout Error code E07	Unit lever left in dispensing position	Lower the lever to the home position

DECOMMISSIONING, CHECKS AND CONTROLS

9 TEMPORARY DECOMMISSIONING

If the machine is not used for a long period, perform the following operations:

- Perform maintenance operations.
- Disconnect water and power supply.

Drain the water contained in the boiler as follows:



ATTENTION: Before performing this operation, make sure that the coffee machine is off (power supply upstream of the machine disconnected), that the water supply tap upstream of the machine is closed and that the water in the boiler is cold.

- Drain the water contained in the boiler by opening the hot water and steam taps.
- Cover the machine with a cotton cloth and place it in a room free of dust and humidity.

9.1 RE-COMMISSIONING THE MACHINE

To re-commission the machine, proceed as follows:

- Clean the machine thoroughly.
- Dispense water from the shuttering tap located upstream of the machine to eliminate any residue from the pipe (for CUBE R version only).
- Clean or replace the filters installed upstream of the machine.
- Perform the commissioning operations as described in the relevant paragraph.



10 CHECKS AND CONTROLS AFTER A LONG PERIOD OF INACTIVITY



ATTENTION: after prolonged inactivity, the machine must be checked by a specialised technician



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



- clean the machine thoroughly with a cloth and water only;
- dispense water from the shuttering tap upstream of the machine to eliminate residues in the pipe;
- clean or replace the filters installed upstream of the machine;
- reconnect water and power supplies as described in the chapter "Installation" in this manual;
- check there are no leaks in the water supply circuit;
- start the machine and perform the first start-up operations described in "chapter 6.1".

CLEANING

11 CLEANING

11.1 GENERAL WARNINGS FOR CLEANING

It is forbidden to:

- use water jets to clean the machine;
- use detergents containing alcohol, ammonia or abrasive sponges to clean the machine; use only specific detergents for coffee machines or dishwashers;
- Chemical detergents for machine and/or system cleaning must be used with care to prevent wear of the components and damage to the environment (biodegradability above 90%);
- Cleaning and maintenance to be performed by the user must not be done by children without supervision.



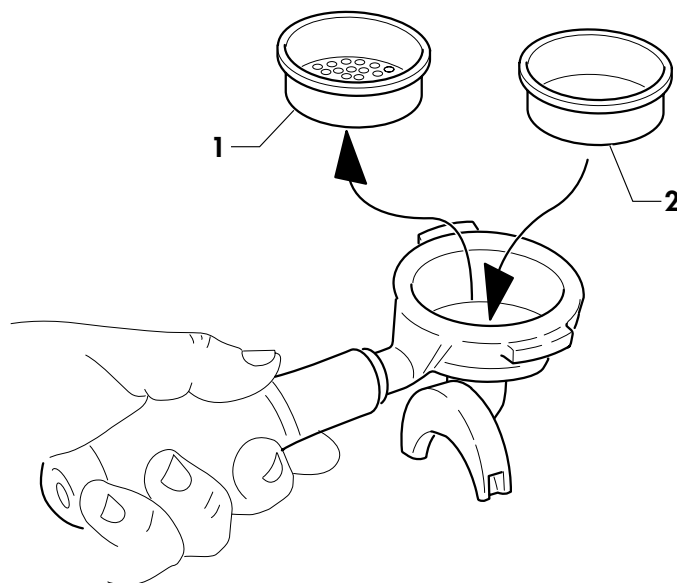
ATTENTION: Maintenance operations must be performed with the machine off and cold and with the main switch set to "0" OFF. For particular maintenance operations to be carried out with the machine in operation, proceed with great caution.

11.2 ROUTINE MAINTENANCE

Ordinary maintenance includes all the interventions that must be carried out on the machine every day at the end of the service.

11.2.a UNIT WASHING

- Remove the filter (1) and insert the blind filter (2), pour specific detergent for coffee machines into the blind filter;
- Refit the filter holder in the machine and start dispensing coffee for about 10-15 seconds.
- Remove the filter holder and clean the blind filter, washing it with running water.



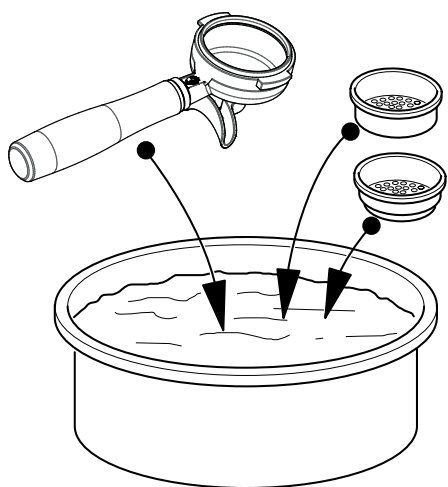
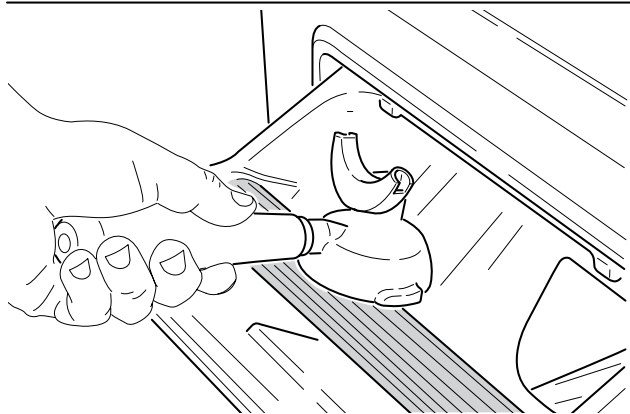
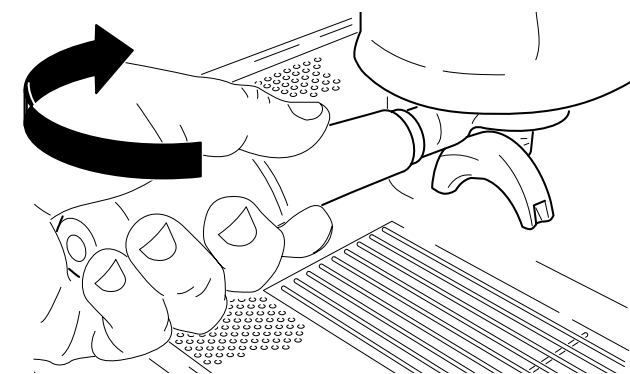
- Refit the filter holder in the unit and repeat the washing stage without pouring detergent in the blind filter (until clean water is delivered and no longer soapy when the filter holder is removed); a rinsing stage is then performed.

At the end of the rinsing phase disassemble and remove the filter holder, replace the blind filter with the normal filter and dispense a coffee to eliminate any unpleasant flavours.

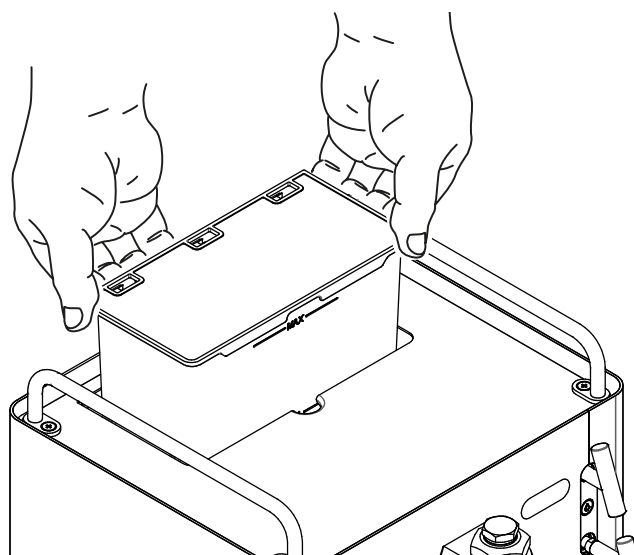
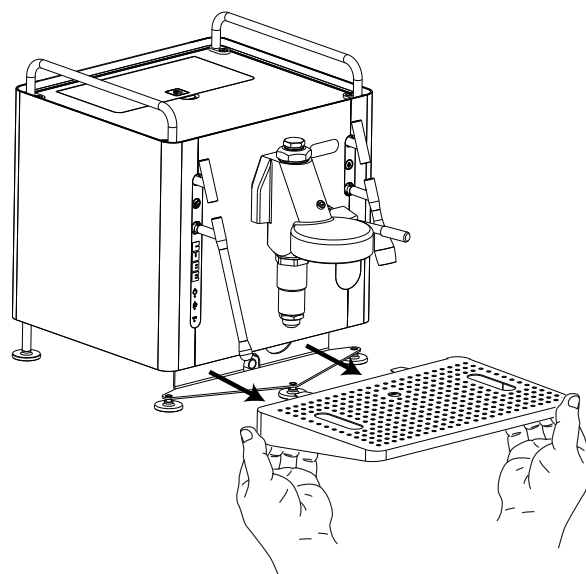
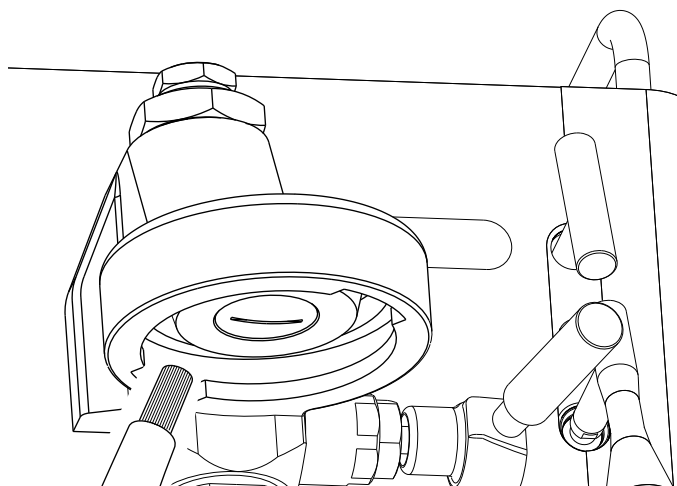
11.2.b MACHINE CLEANING

For machine cleaning, proceed as follows:

- Clean the entire machine frame with a non-abrasive cloth and lukewarm water (about 30°C);
- Remove the filter holders and empty them;
- Remove the filters from their holders and immerse both in a basin containing a specific detergent, leaving them to soak for as long as the machine is not used;
- Clean the lower part of the unit with a sponge and with a soft bristle brush clean the gasket (3);
- Using a screwdriver, remove the unit spout and the gasket. Clean them and mount them again using a filter holder;
- Remove the grille and wash it with running water and specific detergents;



- After washing it, dry it completely with a soft cloth and reassemble it;
- Check the steam wand and the hot water tap to make sure they are not encrusted, if necessary clean them using specific detergents or hot water. Wands and taps should be cleaned after each use with a damp cloth;
- Wipe the diffuser with warm water and a damp cloth;
- Clean the tank with water and neutral detergents after removing it and rinse thoroughly. Dry it completely with a soft cloth and reassemble it;



- Clean the outside of the machine using a cloth moistened with water.

SERVICE AND DISPOSAL

12 TECHNICAL SERVICE AND SPARE PARTS

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

If repairs are required, use only original spare parts to guarantee that the technical features of the machine remain unchanged over time.

To order spare parts, follow the instructions in the spare parts catalogue.



13 DISPOSAL OF THE MACHINE



To protect the environment, proceed in accordance with the local regulations in force.

When the appliance can no longer be used or repaired, the components must be separated for disposal. Machines sent for disposal must be intact.

Electrical equipment cannot be disposed of as urban waste, but must be sorted in compliance with the special regulations on Waste Electrical and Electronic Equipment (Italian Legislative Decree no. 49 of 14/03/2014, Decree 2012/19 EU, Decree 2003/108 EU, Italian Legislative Decree no. 151 of 25/07/2005, Italian Legislative Decree no. 152 of 03/04/2006).

Electrical equipment is marked with a crossed-out wheeled bin symbol. This symbol indicates that the equipment was placed on the market after 13 August 2005 and must be disposed of separately. Considering the substances and materials contained in the equipment, its inappropriate or illegal disposal of, 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, painted products, etc.) please refer to the following paragraph.

13.1 DISPOSAL OF HARMFUL SUBSTANCES

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



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



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

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

SANREMO, think about it.

INDEX GÉNÉRAL

1	NORMES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX.....	58
2	DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ	62
3	DESCRIPTION DE LA MACHINE	63
4	DÉBALLAGE ET POSITIONNEMENT	66
5	INSTALLATION	67
6	MISE EN SERVICE.....	70
7	DESCRIPTION DES COMMANDES	72
8	DYSFONCTIONNEMENT : CAUSES ET SOLUTIONS	77
9	MISE HORS SERVICE TEMPORAIRE	79
10	VÉRIFICATIONS ET CONTRÔLES APRÈS UNE INACTIVITÉ PROLONGÉE	79
11	NETTOYAGE.....	80
12	ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DE RECHANGE.....	82
13	DÉMANTÈLEMENT DE LA MACHINE	82

NORMES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

1 NORMES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

1.1 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

- CE LIVRET D'UTILISATION FAIT PARTIE INTÉGRANTE DE LA MACHINE ET DOIT ÊTRE CONSERVÉ ATTENTIVEMENT POUR TOUTE CONSULTATION FUTURE. IL PEUT ÊTRE TÉLÉCHARGÉ EN SE CONNECTANT À « [HTTPS://WWW.SANREMOMACHINES.COM/](https://www.sanremomachines.com/) ».
- AVANT LA PREMIÈRE MISE EN SERVICE DE LA MACHINE, L'OPÉRATEUR DOIT AVOIR LU ATTENTIVEMENT CE LIVRET ET AVOIR APPROFONDI LA CONNAISSANCE DES SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES ET DES COMMANDES.
- AVANT D'INSTALLER LA MACHINE, S'ASSURER QUE LA SURFACE OÙ ELLE SERA INSTALLÉE SOIT COMPATIBLE AVEC LES DIMENSIONS D'ENCOMBREMENT ET SON POIDS.
- LA MACHINE N'EST PAS CONÇUE POUR L'INSTALLATION À L'EXTÉRIEUR, DANS DES CUISINES OÙ DANS DES ENDROITS OÙ DES JETS D'EAU PEUVENT ÊTRE UTILISÉS, OU DANS DES ENDROITS OÙ LA TEMPÉRATURE AMBIANTE PEUT BAISSER AU-DESSOUS DE 5 °C.
- NE PAS INSTALLER LA MACHINE À PROXIMITÉ D'UNE SOURCE DE CHALEUR, PRÈS DE GAZ CHAUDS OU DE BRÛLEURS ÉLECTRIQUES, OU DANS UN FOUR CHAUD.
- L'APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ DANS UN ENDROIT OÙ L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN SONT RÉSERVÉS À UN PERSONNEL FORMÉ ET QUALIFIÉ.
- LES ENFANTS NE DOIVENT PAS JOUER AVEC L'APPAREIL. GARDER LA MACHINE À CAFÉ ET SON CÂBLE D'ALIMENTATION HORS DE PORTÉE DES ENFANTS DE MOINS DE 8 ANS.
- L'UTILISATION, LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL PEUVENT ÊTRE EFFECTUÉS PAR DES ENFANTS ÂGÉS DE 8 ANS ET PLUS ET PAR DES PERSONNES AVEC DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU SANS EXPÉRIENCE ET DÉPOURVUES DE LA CONNAISSANCE NÉCESSAIRE, SEULEMENT S'ILS SONT SURVEILLÉS OU INSTRUITS SUR L'UTILISATION DE LA MACHINE EN TOUTE SÉCURITÉ ET S'ILS COMPRENNENT LES DANGERS IMPLIQUÉS.
- L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE PRINCIPALE DE L'ACHETEUR DOIT COMPRENDRE UN DISJONCTEUR AUTOMATIQUE EN AMONT DE L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL DE LA MACHINE ET UN SYSTÈME DE MISE À LA TERRE APPROPRIÉ CONFORME À TOUTES LES PRESCRIPTIONS DES NORMES POUR LA PRÉVENTION DES ACCIDENTS.
- NE PAS UTILISER L'APPAREIL AVEC LES MAINS MOUILLÉES OU LES PIEDS NUS.
- NE PAS UTILISER D'ADAPTATEURS, DE PRISES MULTIPLES ET/OU DE RALLONGES.
- NE PAS UTILISER LA MACHINE SI LE

- CÂBLE D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE EST ENDOMMAGÉ OU CRAQUELÉ.
- AU CAS OÙ L'ON DEVRAIT INTERVENIR SUR L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL OU À PROXIMITÉ, COUPER LA TENSION À LA LIGNE OÙ EST BRANCHÉ L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL.
 - AVANT DE NETTOYER ET/OU D'EFFECTUER L'ENTRETIEN DE LA MACHINE ET AVANT DE RETIRER TOUTE PROTECTION, **S'ASSURER QUE L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL SOIT SUR LA POSITION « OFF » (O) ET SORTIR LA FICHE DE LA PRISE**, AFIN DE COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE À LA MACHINE PENDANT L'INTERVENTION DE L'OPÉRATEUR.
 - CONTRÔLER QUE TOUS LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ POUR LA PRÉVENTION DES ACCIDENTS (PROTECTIONS, CARTERS, MICRORUPTEURS, ETC.) N'AIENT PAS ÉTÉ ALTÉRÉS ET QU'ILS SOIENT EN PARFAIT ÉTAT DE MARCHE. DANS LE CAS CONTRAIRE, EFFECTUER LES RÉPARATIONS NÉCESSAIRES.
 - **NE PAS ENLEVER LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ.**
 - AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE PERSONNEL, UTILISER SEULEMENT DES OUTILS APPROPRIÉS ET CONFORMES AUX RÉGLEMENTATIONS NATIONALES DE SÉCURITÉ.
 - **FAIRE TRÈS ATTENTION AUX ÉTIQUETTES DE MISE EN GARDE PRÉSENTS SUR LA MACHINE CHAQUE FOIS QUE VOUS OPÉREZ SUR OU PRÈS DE LA MACHINE.**
 - SI LA MACHINE EST DÉFECTUEUSE OU LES COMPOSANTS SONT ENDOMMAGÉS, CONTACTER VOTRE REVENDEUR OU LE FABRICANT.
 - TOUT USAGE DE LA MACHINE AUTRE QUE CELUI EXPRESSÉMENT PRÉVU ET DOCUMENTÉ EST ABSOLUMENT INTERDIT.
 - **L'INOBSERVANCE DES NORMES DE SÉCURITÉ ET DES INSTRUCTIONS FOURNIES DANS CE LIVRET DÉGAGE LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES ACCIDENTS ÉVENTUELS OU DOMMAGES AUX PERSONNES OU AUX CHOSES. UN USAGE AUTRE QUE CELUI INDiqué DANS CE LIVRET EST CONSIDÉRÉ ABUSIF. SI VOUS RETENEZ QUE CE LIVRET D'INSTRUCTIONS N'EST PAS SUFFISAMMENT EXHAUSTIF POUR VOS NÉCESSITÉS, CONTACTEZ TOUJOURS VOTRE REVENDEUR OU LE FABRICANT POUR TOUTE INDICATION ET SOLUTION SUPPLÉMENTAIRES.**
 - **CES NORMES DE SÉCURITÉ INTÈGRENT LES NORMES DE SÉCURITÉ EN VIGUEUR LOCALEMENT.**
 - **EN CAS DE DOUTE, DEMANDEZ TOUJOURS L'INTERVENTION DU PERSONNEL SPÉCIALISÉ.**
 - **TOUTE MANIPULATION ÉLECTRIQUE/ÉLECTRONIQUE OU MÉCANIQUE DE LA MACHINE DE LA PART DE L'UTILISATEUR OU L'USAGE NÉGLIGENT DE CELLE-CI DÉGAGE LE FABRICANT DE TOUTE RESPONSABILITÉ ET REND L'UTILISATEUR LE SEUL RESPONSABLE DEVANT LES AUTORITÉS DE PRÉVENTION DES ACCIDENTS.**

1.2 NORMES DE RÉFÉRENCE

- LA MACHINE ET SES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ONT ÉTÉ FABRIQUÉS EN CONFORMITÉ AVEC LES NORMES INDICUÉES DANS LA DÉCLARATION DE CONFORMITÉ.

1.3 DESCRIPTION DES SYMBOLES

- POUR ÉVITER DES ACCIDENTS, LIRE, COMPRENDRE ET RESPECTER TOUTES LES PRÉCAUTIONS ET LES MISES EN GARDE INDICUÉES DANS CE LIVRET ET CELLES REPORTÉES SUR LES ÉTIQUETTES APOSÉES SUR LA MACHINE. POUR L'IDENTIFICATION DES MESSAGES DE SÉCURITÉ UTILISÉS DANS CE MANUEL, LES SYMBOLES SUIVANTS ONT ÉTÉ UTILISÉS :



DANGER ÉLECTRIQUE



DANGER GÉNÉRAL OU
INFORMATIONS DIVERSES



RISQUE THERMIQUE
(BRÛLURES)



RISQUE DE DOMMAGES
CAUSÉS À LA MACHINE

POUR IDENTIFIER LES OPÉRATIONS QUI DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES EXCLUSIVEMENT PAR UN TECHNICIEN SPÉCIALISÉ, ON A UTILISÉ LE SYMBOLE SUIVANT :



1.4 OPÉRATIONS D'URGENCE EN CAS D'INCENDIE

- a. EN CAS D'INCENDIE, COUPER LA TENSION À LA MACHINE EN DÉCONNECTANT L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL.



**AVEC LA MACHINE
SOUS TENSION, IL EST
ABSOLUMENT INTERDIT
DE CHERCHER À ÉTEINDRE
L'INCENDIE AVEC DE L'EAU.**

- b. ÉTEINDRE L'INCENDIE AVEC DES EXTINCTEURS APPROPRIÉS. POUR PROTÉGER LES PERSONNES CONTRE LE FEU, LES CHOCS ÉLECTRIQUES ET LES BLESSURES, NE PAS IMMERGER LES CÂBLES, LES PRISES OU LES PIÈCES ÉLECTRIQUES DANS L'EAU OU D'AUTRES LIQUIDES.

1.5 RISQUE D'EXPLOSION

LA MACHINE NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉE DANS DES ENVIRONNEMENTS OÙ EST PRÉSENT UN RISQUE D'EXPLOSION.

1.6 USAGE PRÉVU

LA MACHINE À CAFÉ EST RÉALISÉE ET CONÇUE EXCLUSIVEMENT POUR PRÉPARER DU CAFÉ EXPRESSO ET DES BOISSONS CHAUDES (THÉ, CAPPUCCINO, ETC.) EN UTILISANT DE L'EAU CHAUDE OU DE LA VAPEUR. TOUTE AUTRE UTILISATION EST INTERDITE ET LE FABRICANT NE PEUT DONC PAS ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES CAUSÉS PAR UNE UTILISATION INCORRECTE DE LA MACHINE.

ALIMENTER LA MACHINE EN EAU POTABLE COMME INDIQUÉ DANS LE MANUEL SUIVANT, TANT POUR LES MACHINES ALIMENTÉES PAR LE RÉSEAU DOMESTIQUE QUE POUR CELLES ALIMENTÉES PAR LE RÉSERVOIR INTERNE.

ELLE COMPREND UNE ZONE POUR PRÉCHAUFFER LES TASSES. CETTE ZONE DOIT ÊTRE UTILISÉE SEULEMENT POUR CETTE FONCTION. TOUT EMPLOI DIFFÉRENT EST CONSIDÉRÉ INCORRECT ET, PAR CONSÉQUENT, DANGEREUX.



1.7 MAUVAISE UTILISATION

LA MACHINE À CAFÉ A ÉTÉ RÉALISÉE ET FABRIQUÉE EXCLUSIVEMENT POUR L'USAGE ALIMENTAIRE. CE QUI SUIV EST DONC INTERDIT :

- L'UTILISATION DE LA MACHINE PAR DES PERSONNES INEXPÉRIMENTÉES OU NON FORMÉES ;
- L'INTRODUCTION DE LIQUIDES AUTRES QUE L'EAU POTABLE SELON LES NORMES DÉFINIES DANS LA SECTION DÉDIÉE ;
- LE RÉCHAUFFEMENT DE BOISSONS OU DE SUBSTANCES NON-ALIMENTAIRES ;
- L'INTRODUCTION DE PRODUITS EN POUDRE AUTRES QUE LE CAFÉ DANS LE PORTE-FILTRE ;
- METTRE DES OBJETS AUTRES QUE LES TASSES SUR LE CHAUFFE-TASSES ;
- POSER DES RÉCIPIENTS AVEC DES LIQUIDES SUR LE CHAUFFE-TASSES ;
- OBSTRUER LES GRILLES D'AÉRATION AVEC DES CHIFFONS OU AUTRE ;

- COUVRIR LE CHAUFFE-TASSES AVEC DES TISSUS ;
- TOUCHER LES ZONES DE DISTRIBUTION AVEC LES MAINS ;
- UTILISER LA MACHINE QUAND ELLE EST TRÈS MOUILLÉE.



NE PAS UTILISER LE BAC ANTI-DÉBOREMENT DE LA MACHINE ET LE RÉSERVOIR D'EAU DE LA MACHINE COMME LIEU DE RANGEMENT D'OBJETS DE TOUTE SORTE. NE REMPLIR LE RÉSERVOIR QU'AVEC DE L'EAU POTABLE.

1.8 DÉCLARATION POUR LES MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC LES PRODUITS ALIMENTAIRES

LE FABRICANT SANREMO S.R.L. DÉCLARE PAR LA PRÉSENTE QUE LES MATÉRIAUX UTILISÉS DANS SES PRODUITS SONT CONFORMES AU RÈGLEMENT CE N° 1935/2004, AU RÈGLEMENT N° 2023/2006/CE (BPF), AU RÈGLEMENT N° 10/2011/CE POUR LES MATIÈRES PLASTIQUES, AU DM ITALIEN DU 21 MARS 1973 ET AUX MODIFICATIONS ET COMPLÉMENTS ULTÉRIEURS 1.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

2 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

2.1 ÉTIQUETTES DE SÉCURITÉ

Les étiquettes de sécurité avec des pictogrammes descriptifs sont présentes sur toutes les surfaces qui représentent un danger pour les utilisateurs ou le technicien.



Les étiquettes concernant les instructions de sécurité sont appliquées sur la machine et doivent être respectées rigoureusement par tous ceux qui l'utilisent. Le non-respect des instructions de sécurité dégage le fabricant de toute responsabilité pour des dommages possibles aux personnes ou aux choses qui pourraient en résulter.

Danger alimentation active



Étiquette appliquée sur toutes les surfaces sous tension. Ne pas effectuer de travaux en présence de tension active.

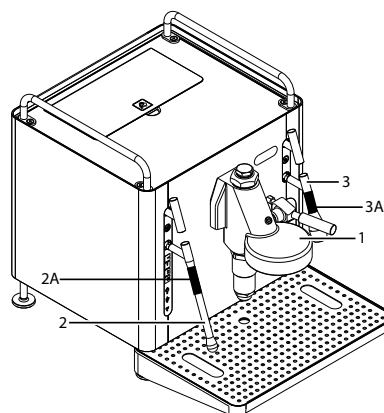
2.2 ZONES À RISQUE RÉSIDUEL

Les zones à risque résiduel sont celles qui ne peuvent pas être protégées à cause du type particulier de production. En ce qui concerne la machine à café, les zones sont les suivantes :

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



Il y a le risque de brûlures dans toutes ces zones. Pour déplacer la buse à vapeur et la buse à eau chaude, utiliser uniquement le point de préhension avec les œillets en silicone (2A et 3A)



2.3 ZONES DANGEREUSES



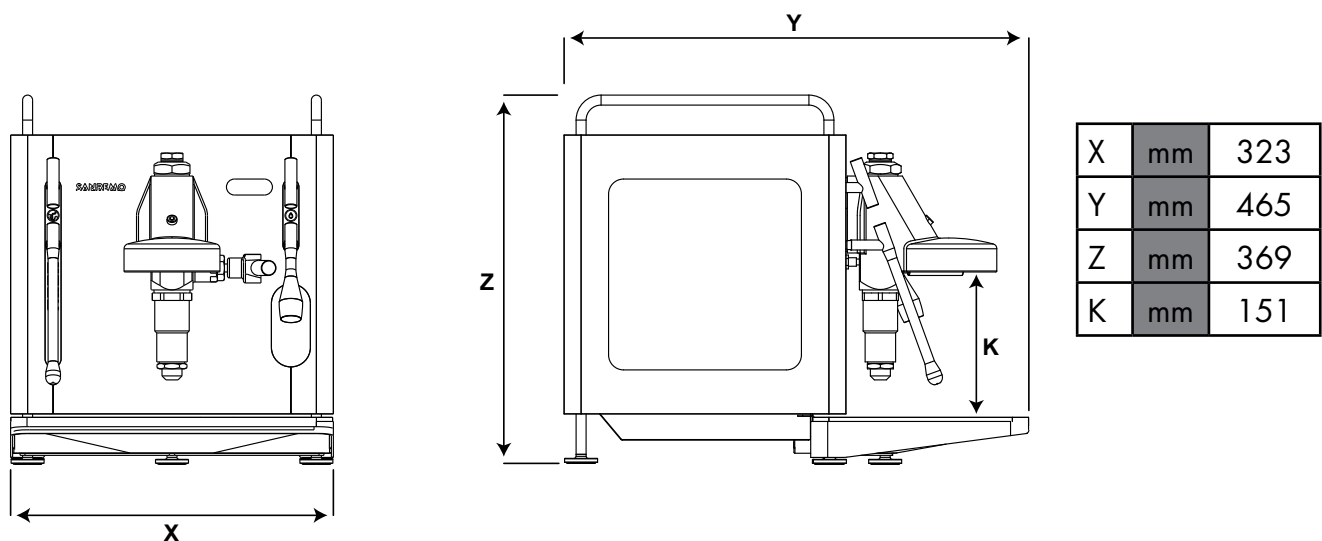
Les zones dangereuses sont toutes les zones situées à l'intérieur de la machine, sous les protections de sécurité, où le technicien peut intervenir lors des opérations de réparation. Seul le technicien autorisé peut intervenir dans ces zones.

DESCRIPTION DE LA MACHINE - DONNÉES TECHNIQUES

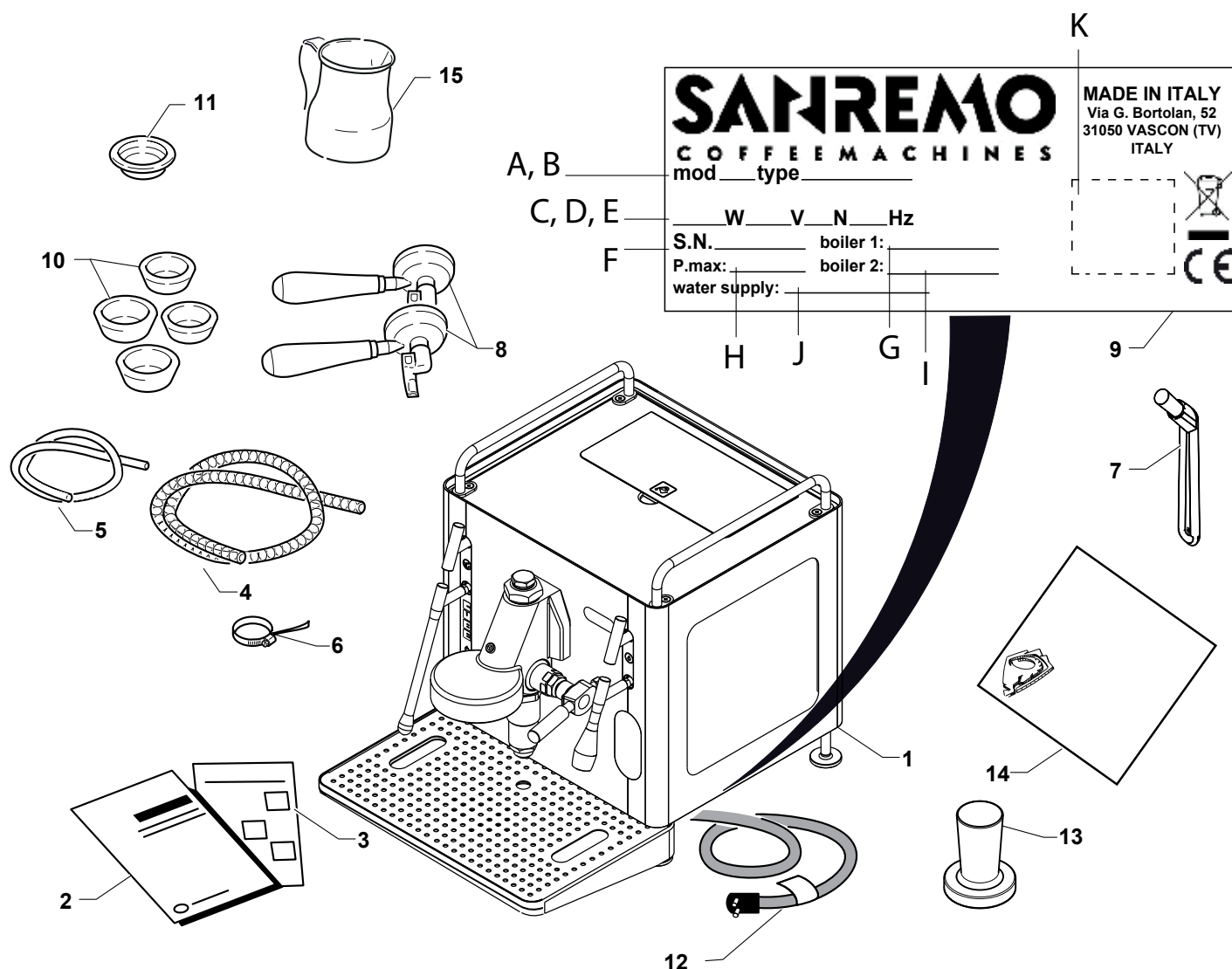
3 DESCRIPTION DE LA MACHINE

Machine à café expresso composée essentiellement d'un groupe de distribution d'eau chaude pour l'extraction du café expresso et d'une chaudière à vapeur en mesure de fournir de la vapeur et de l'eau chaude pour les infusions.

La machine à café a été conçue pour l'usage professionnel et pour des applications similaires.



		CUBE V	CUBE R
Capacité de la chaudière	Litres	1,9	
Capacité MAXI du réservoir eau	Litres	1,8	
Poids machine	Kg	22,7	26,5
Tension d'alimentation	V~	220-240 monophasée 50-60 Hz	
Puissance de la résistance de la chaudière	kW	1,5	
Puissance électropompe	W	48	100
Type de pompe		vibration 39L/h	volumétrique 60L/h
Puissance totale	kW	1,55	1,6
Pression de fonctionnement de la chaudière	Bar/MPa	0,8 ÷ 1,3 / 0,08 ÷ 0,13	
Pression de l'eau de réseau à l'entrée	Bar/MPa	1 ÷ 4 / 0,1 ÷ 0,4	
Pression de la distribution du café	Bar/MPa	11 ÷ 13 / 0,11 ÷ 0,13	8 ÷ 9 / 0,8 ÷ 0,9
Température de fonctionnement	°C	5 ÷ 32	
Humidité relative		<70 %	
Bruit	dBA	<70	

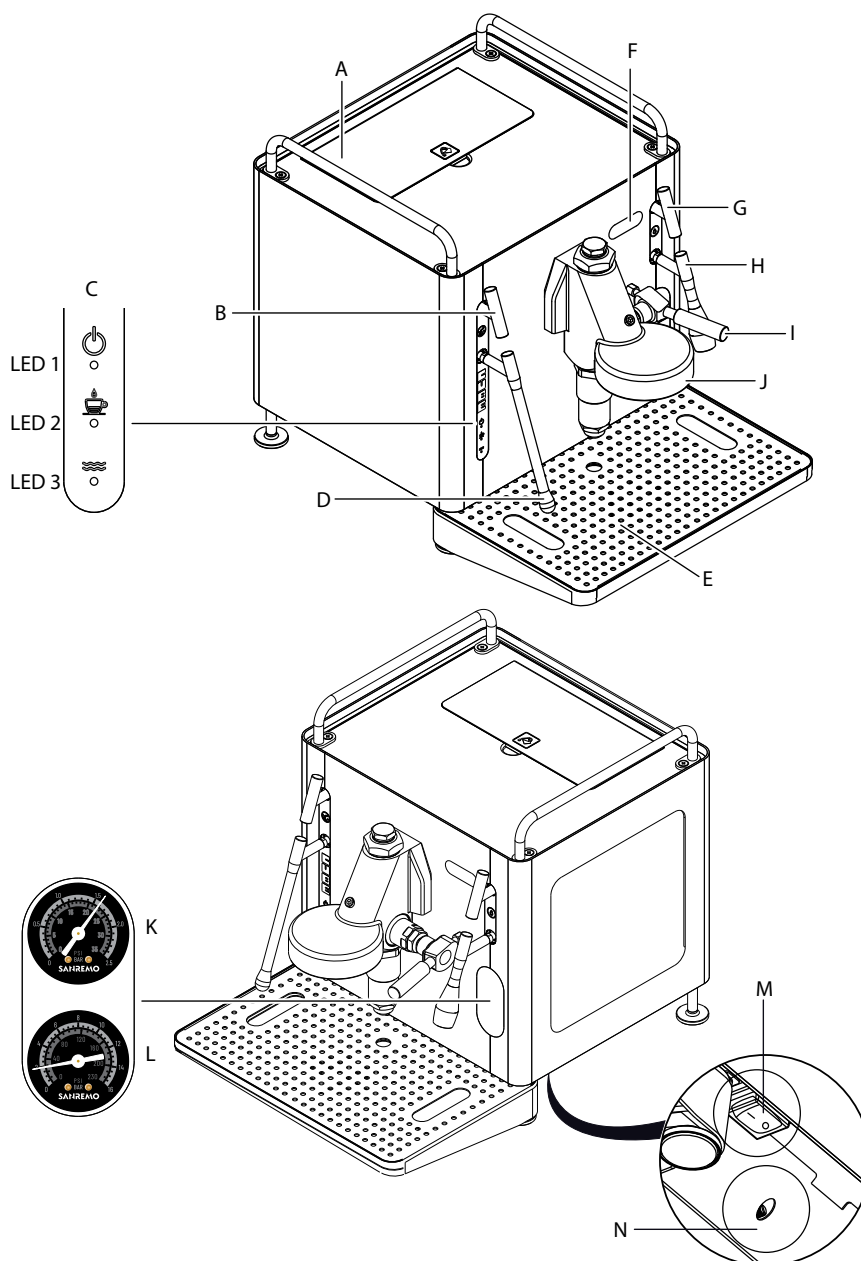


Index

- 1) Machine à café
- 2) Livret utilisateur
- 3) Rapport d'essai
- 4) Tuyau spiralé d'évacuation L= 2 m (CUBE R)
- 5) Tuyau d'alimentation en eau (CUBE R)
- 6) Collier de serrage pour tuyau d'évacuation (CUBE R)
- 7) Petite brosse
- 8) Porte-filtres (simple/double)
- 9) Étiquette données techniques
- 10) 4 filtres (simples 7-8 g / doubles 14-16 g)
- 11) Filtre aveugle
- 12) Câble d'alimentation 16 A/250 V avec prise Schuko L=2 m
- 13) Pressoir
- 14) Chiffon de nettoyage
- 15) Pot à lait 35 ml

Légende étiquette données techniques :

- A. Modèle
- B. Identification configuration de la machine
- C. Puissance
- D. Tension d'alimentation
- E. Fréquence
- F. Numéro d'alimentation
- G. Pression maximale de la chaudière à vapeur 1
- H. Pression maximale
- I. Pression maximale de la chaudière à vapeur 2
- J. Pression du réseau d'alimentation
- K. Identification des certifications



Composants :

- A - Réservoir interne
- B - Bouton robinet vapeur
- C - Indicateur LED
 - LED 1 machine allumée (blanche)
 - LED 2 machine chaude (blanche)
 - LED 3 alarme réservoir (rouge)
- D - Buse à vapeur
- E - Bac de vidange amovible
- F - Écran utilisateur (CUBE R)
- G - Bouton de robinet d'eau chaude
- H - Buse à eau chaude
- I - Levier groupe de distribution
- J - Groupe de distribution

K - Manomètre pression chaudière à vapeur 0-2,5 bars

L - Manomètre pression de pompage 0-16 bars

M - Interrupteur général

N - Potentiomètre pour le réglage de la température de la chaudière (CUBE V)

ATTENTION LORS DU FONCTIONNEMENT, CES SURFACES SONT CHAUDES :

(J) GROUPE DE DISTRIBUTION

(D) BUSE À VAPEUR

(H) BUSE À EAU CHAUDE

(B) (G) BOUTONS

TRANSPORT, DÉBALLAGE ET COMPOSANTS

4 DÉBALLAGE ET POSITIONNEMENT

- Contrôler toujours l'intégrité de l'emballage : informer le transporteur en cas de dommages éventuels.
- Les éléments de l'emballage (carton, cellophane, agrafes métalliques etc.) peuvent provoquer des coupures ou des blessures si ils ne sont pas manipulés attentivement ou si ils sont utilisés de manière erronée ; tenir hors de portée des enfants ou des personnes handicapées.
- conserver soigneusement les emballages de la machine en cas de retour de celle-ci



ATTENTION : les éléments d'emballage (sacs en plastique, carton, clous, etc.) NE doivent PAS être laissés à la portée des enfants.



La communication de dommages éventuels, défauts ou non-conformités doit être faite rapidement, dans les 8 jours à partir de la date de réception de la machine. Autrement, les produits sont réputés acceptés.

4.1 POSITIONNEMENT DE LA MACHINE

Placer l'appareil sur une surface horizontale plane, sèche, lisse, robuste et stable, à une hauteur de plus de 90 cm au-dessus du sol. Ne pas utiliser ou installer dans des endroits où des jets d'eau sont utilisés. Pour assurer un fonctionnement normal, l'appareil doit être installé dans des endroits où la température est comprise entre + 5 °C et + 32 °C et où l'humidité ne dépasse pas 70 %. Si la machine est exposée à des températures inférieures à + 0 °C, agir comme suit :

s'assurer que la machine a passé 24 heures dans un endroit où la température est supérieure à + 15 °C avant de la mettre en marche.

La machine est alimentée électriquement et pour son fonctionnement il est nécessaire :

de la raccorder au réseau électrique.

de la raccorder au circuit d'évacuation et d'alimentation (CUBE R avec alimentation en secteur).

INSTALLATION



5 INSTALLATION



IMPORTANT : les opérations de raccordement doivent être effectuées par un technicien spécialisé et autorisé.

5.1 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

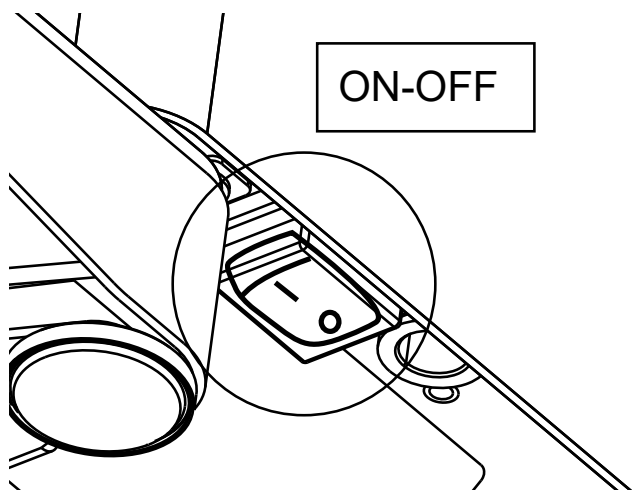


S'assurer que tous les interrupteurs soient sur la position OFF avant de procéder au raccordement électrique de la machine.

Il est absolument obligatoire d'effectuer le raccordement au système de mise à la terre, il faut en outre veiller à ce que l'équipement soit conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

Vérifier que la tension de la machine (voir plaque signalétique) corresponde à la tension d'alimentation du réseau local.

La machine est connectée au réseau électrique par le câble électrique, s'assurer que la capacité du système électrique disponible est adaptée à la consommation électrique maximale indiquée sur la machine à café. Interrupteur en position OFF = 0, interrupteur en position ON = 1 (en position ON, le bouton s'allume en rouge).

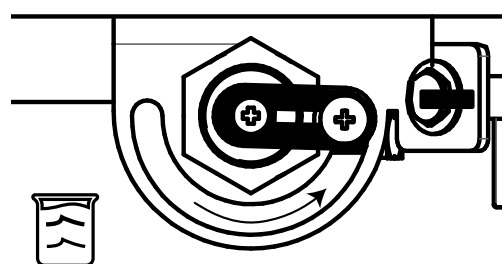


5.2 ALIMENTATION RÉSEAU / RÉSERVOIR

Cette opération ne doit être effectuée que lorsque la machine est éteinte. Seule la version CUBE R permet de passer de l'alimentation en eau domestique au réservoir ou inversement selon les modalités suivantes :

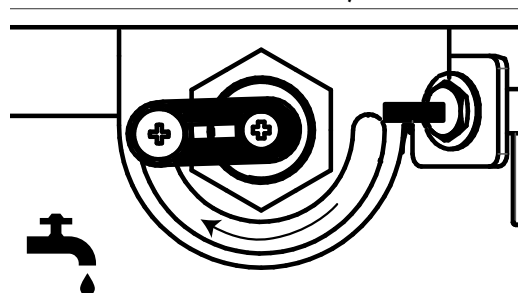
Réservoir

- retirer le bac de vidange ;
- en utilisant un tournevis, tourner le levier du robinet vers la droite (symbole du réservoir) ;
- déplacer le levier de l'interrupteur SW1 vers la droite (symbole du réservoir) ;
- reposer le bac de vidange avec le bouchon en caoutchouc ;
- remplir le réservoir avec de l'eau froide filtrée.



Réseau

- retirer le bac de vidange ;
- en utilisant un tournevis tourner le levier du robinet vers la gauche (symbole du robinet) ;
- déplacer le levier de l'interrupteur SW1 vers la gauche (symbole du robinet) ;
- retirer le bouchon en caoutchouc du bac de vidange et raccorder le tuyau de vidange à l'aide du collier de serrage approprié (voir la section RACCORDEMENT HYDRIQUE).



NOTE : dès que la machine est allumée, l'écran affiche la configuration de l'alimentation :

- « + » = alimentation depuis le réservoir ;
- « - » = alimentation depuis le secteur.

RACCORDEMENT HYDRIQUE (CUBE R)

Tuyau d'évacuation

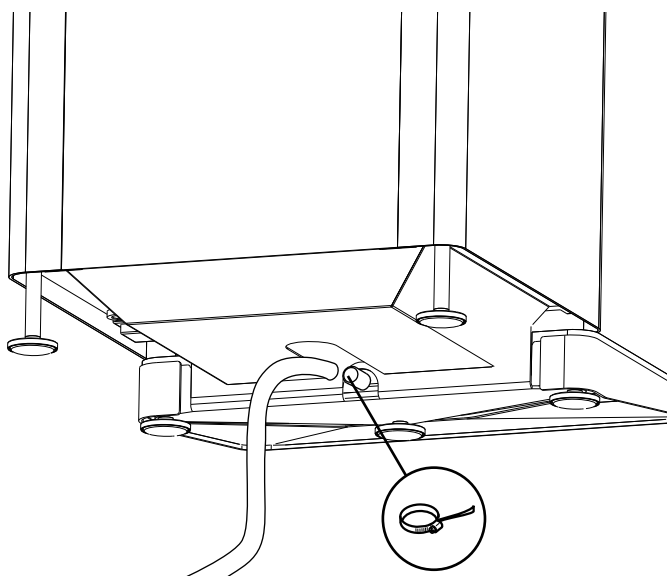
Il faut avoir à proximité de la machine une vidange d'eau avec siphon (1).



Le siphon de vidange doit être positionné au moins 20 cm sous le plan d'appui de la machine.

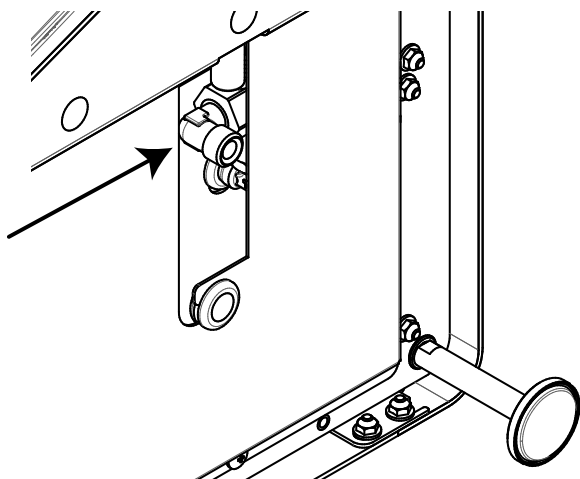
Raccorder le tuyau de vidange au raccord de la cuvette de vidange et le fixer avec le collier de serrage prévu à cet effet.

Raccorder l'autre extrémité du tuyau à la pipette de vidange précédemment préparée.



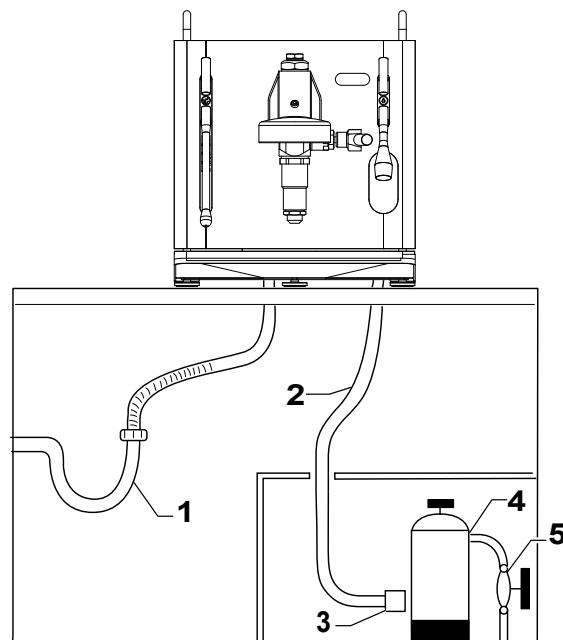
Tuyau de remplissage (CUBE R)

- Raccorder le tuyau d'alimentation en eau fourni en le reliant fermement au robinet situé au bas de la machine.



Raccorder le tuyau de remplissage (2) à un adoucisseur d'eau (4), en interposant le filtre de purification de l'eau (3).

- Installer un robinet diviseur (5) avant l'adoucisseur d'eau (4) pour séparer la machine du réseau de distribution de l'eau.



ATTENTION : Si la pression de ligne dépasse 4 bars, installer un réducteur de pression. N'alimenter qu'avec de l'eau froide.



Pour le raccordement au réseau d'eau, utilisez les flexibles fournis. Lorsque vous devez remplacer les ensembles de flexibles, vous ne devez utiliser qu'un nouvel ensemble de flexibles et les anciens ensembles de flexibles ne doivent pas être réutilisés.

EAU DEPUIS LE RÉSERVOIR



Afin de garantir un fonctionnement sûr et correct de la machine et de maintenir un niveau de performance adéquat et une qualité élevée des boissons distribuées, il est important que, par rapport à l'eau utilisée (tant pour le réservoir que pour l'alimentation de réseau) à l'entrée, la dureté soit comprise entre 9 °f (90 ppm, 5 °d) et 15 °f (150 ppm, 8,4 °d), que le PH soit compris entre 6,5 et 8,5 et que la quantité de chlorures soit inférieure à 50 mg/l. Le respect de ces valeurs permet à la machine de fonctionner avec une efficacité maximale. Si ces paramètres ne sont pas respectés, il sera nécessaire d'installer un dispositif de filtrage spécifique, toujours en conformité avec les normes locales en vigueur en matière d'eau potable.



Pour remplir le réservoir, soulever le couvercle et verser de l'eau jusqu'à ce que le niveau maximum indiqué dans le réservoir soit atteint. Le manque d'eau à l'intérieur du réservoir est indiqué par la LED 3 rouge :

- allumée clignotante : état de pré-alarme. Il est encore possible de distribuer du café pendant 10 secondes maximum.
- allumée fixe : état d'alarme. Toute distribution est arrêtée et le niveau du réservoir doit être rétabli. Dans la version CUBE R, le texte H2O est affiché.

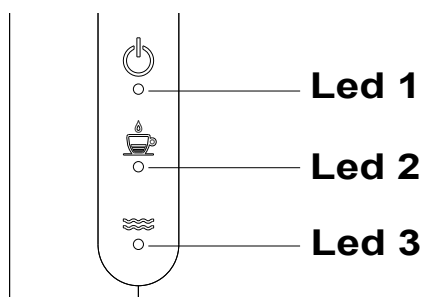
MISE EN SERVICE

6 MISE EN SERVICE

6.1 PREMIER DÉMARRAGE



IMPORTANT : les opérations de premier démarrage doivent être effectuées par un technicien spécialisé et autorisé.



- Ouvrir la vapeur en tournant le bouton de 90° dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Alimenter la machine en plaçant l'interrupteur général sur la machine dans la position ON (I). La LED 1 s'allume en conséquence.
- Lorsque la chaudière est vide, la phase de remplissage de la chaudière commence, au cours de laquelle les LED 3, 2 et 1 s'allument en séquence. Une fois le procédé terminé, seule la LED 1 restera allumée.
- Une fois la phase de remplissage terminée, la phase de chauffage de la chaudière sera activée. Pour CUBE, la température est réglée depuis le potentiomètre, pour CUBE R, la température est réglée depuis l'écran.



Si le remplissage automatique n'est pas effectué dans les 180 secondes, la machine se bloque et toutes les LED du petit panneau clignotent.

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

- Attendre que du distributeur de vapeur sorte de l'air mélangé avec de l'eau et fermer le robinet de la vapeur qui avait été ouvert auparavant.
- Attendre que la température réglée soit atteinte (dans des conditions normales, la chaudière atteint le point de consigne en 10-15 minutes). La température réglée à l'usine est de 120 °C (environ 1 bar indiqué par le manomètre (K)) et vérifier sur le manomètre (J) que la pression d'alimentation de l'eau de réseau ne dépasse pas 4 bars (uniquement pour la version CUBE R).
- **IMPORTANT :** la chaudière peut distribuer de la vapeur et de l'eau chaude en 10 à 15 minutes, mais le groupe café prend environ 30 minutes en cas de mise en marche à partir de l'état complètement froid. L'allumage de la LED 2 aide l'utilisateur à identifier quand cette condition de fonctionnement est atteinte.
- Distribuer l'eau du groupe pendant environ 20 secondes en déplaçant le levier du groupe en position de distribution, sans avoir monté le porte-filtre, en vérifiant que l'eau sort correctement en déchargeant les éventuelles bulles d'air dans le circuit. Pour arrêter la distribution, remettre le levier du groupe dans sa position d'origine.
- Positionner un pot avec de l'eau froide et insérer le bec de la buse à l'intérieur. Ouvrir le robinet de la vapeur en agissant sur le bouton en le déplaçant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et essayer de chauffer l'eau pendant environ 30 secondes.
- Monter le porte-filtre dans le groupe, placer des tasses en dessous, et effectuer quelques distributions. Contrôler que la distribution de l'eau dans les tasses soit correcte. Pendant la distribution, contrôler que la pression de la pompe indiquée par le manomètre soit celle indiquée dans le tableau à la section 3.



IMPORTANT : vérifier que la pression de la pompe pendant la distribution se trouve entre 8 et 9 bars (environ 12 bars pour la version CUBE V avec pompe à vibration). Si la pression n'est pas comprise dans cette plage, il faut la régler. Pour le réglage, contacter le service d'assistance technique.



ATTENTION : nous vous recommandons les quantités de distribution maximales suivantes :

- 100 cc maximum de distribution continue de café pour chaque groupe
- 100 cc maximum de distribution continue d'eau chaude
- 30 secondes de distribution continue de vapeur.

6.2 ESSAIS DE DISTRIBUTION DU CAFÉ

Effectuer quelques essais de distribution du café (voir chapitre 7.3) en suivant les instructions dans le chapitre relatif et en contrôlant la qualité du café.

- Distribuer le café et vérifier que 20-30 cc de café soient distribués en 20-30 secondes.
- Si ce n'est pas le cas, le grain de café doit être réglé en agissant sur le moulin-doseur, une mouture plus fine fait augmenter le temps d'extraction, tandis qu'une mouture plus grosse le fait diminuer.
- S'assurer que le café distribué ait les caractéristiques suivantes :
 - crème d'une couleur noisette
 - consistance (bulles fines)
 - durée de la crème de plus de 1 minute

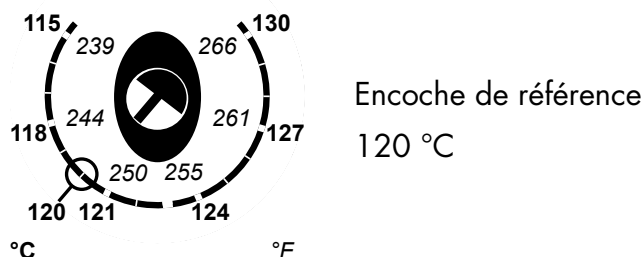


Ces indications ne sont pas contraignantes car la quantité correcte et donc la qualité du café dépend du type de café, du type d'eau et des conditions climatiques.

6.3 RÉGLAGE TEMPÉRATURE CHAUDIÈRE À VAPEUR

Pour modifier la température de la chaudière à vapeur, procéder comme suit :

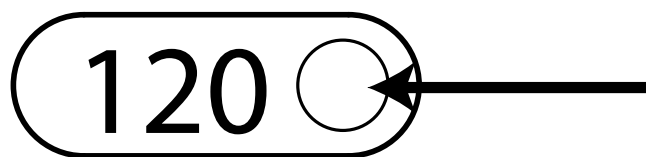
CUBE V



Agir sur le potentiomètre (N) à l'aide d'un tournevis pour modifier la température. L'encoche présente sur l'étiquette indique la température réglée à l'usine.

CUBE R

Utiliser l'écran (F) frontal pour modifier la température.



Pour modifier la température de la chaudière des services :

- Aucune extraction de café ne doit être en cours.
- Appuyer sur le bouton pendant 3 secondes -> le texte « SET » s'allume fixe. Appuyer à nouveau sur ce bouton pour « accéder » au menu de réglage proprement dit de la température (affichée clignotante).
- Chaque fois que l'on appuie sur le bouton, la température augmente de +1 °C/+1 °F (par exemple 120->121->122 etc.). Une fois la valeur maximale atteinte, la pression suivante recommence de la valeur minimale prévue par la gamme (Exemple 129->130->115->116->...).
- Attendre 5 secondes sans appuyer sur aucun bouton pour confirmer et quitter. La température actuelle de la chaudière à vapeur s'affiche à nouveau.

Pour vérifier le point de consigne, appuyer brièvement sur le bouton : un texte défilant avec la température réglée sera affiché à l'écran.

UTILISATION DE LA MACHINE

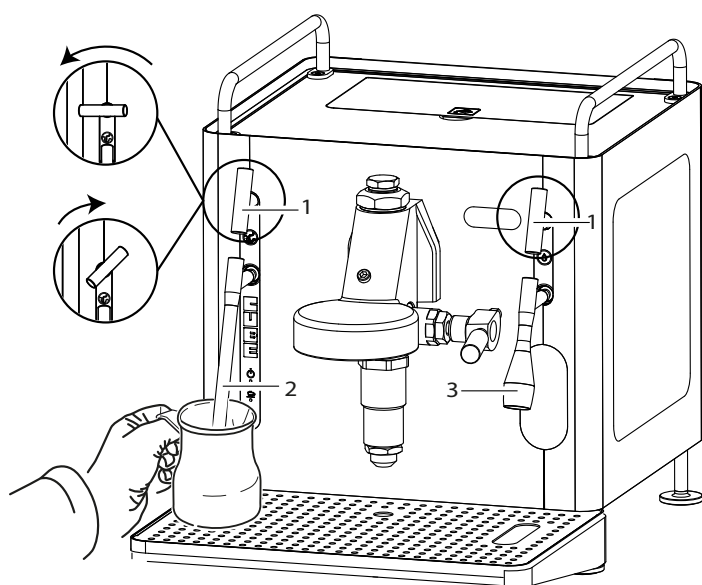
7 DESCRIPTION DES COMMANDES

Bouton robinet vapeur (1)

Tourné de 90° vers la gauche, il distribue de la vapeur en continu à partir de la buse à vapeur (2), tourné de 45° vers la droite, il active la fonction Purge.

Pour bloquer la distribution, mettre le bouton dans la position d'origine.

La même opération est valable pour le bouton du robinet d'eau chaude.



Levier groupe (3)

Tourner le levier du groupe vers le haut jusqu'à ce qu'on entende un déclic mécanique pour effectuer la pré-infusion sans pompe (Fig.2).

Tourner le levier du groupe complètement en haut pour activer la distribution du café avec la pompe (Fig.3).

Pour bloquer la distribution du café, mettre le levier dans la position d'origine (Fig.1).

7.1 COMMANDES SPÉCIALES

-Temporisateur de distribution du café

Pour le modèle CUBE R uniquement, pendant l'extraction, le temps d'extraction du café en secondes est affiché (il reste visible pendant encore 30 s après l'extraction).

-Compteur café

Plusieurs compteurs des cafés sont prévus et ils ne sont accessibles que par l'intermédiaire de l'Appli WEBAPP :

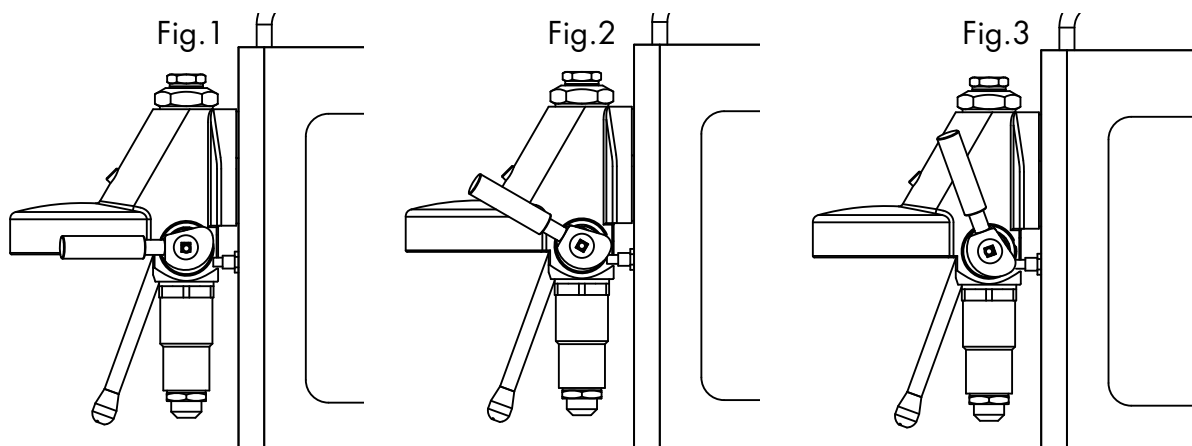
- compteurs des cafés du jour ;
- compteurs des cafés de la semaine ;
- compteurs des cafés du mois ;
- compteurs des cafés totaux.

Ces compteurs sont liés à la date du calendrier et sont remis à zéro automatiquement.

-Signalisation remplacement filtres à eau

La consommation et la vérification des filtres de la machine peuvent être gérés tant pour la machine à réservoir que pour la machine connectée au réseau domestique. La consommation des filtres est gérée en fonction du temps.

La fonction d'expiration à temps signale l'expiration des filtres après le temps réglé de 1 à 12 mois et il est possible de l'afficher à l'écran en appuyant brièvement sur le bouton sur le côté ; un texte défilant s'affiche qui, après le point de consigne, visualise les jours manquants jusqu'à l'expiration du filtre (par exemple Fr -90 indique 90 jours jusqu'à l'expiration).

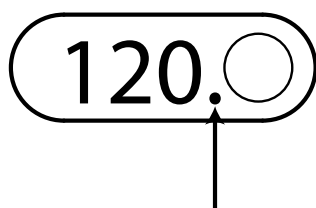


-Stand-by

Au bout de 30 minutes à compter de la dernière distribution la machine passe en mode veille, faisant clignoter la LED 1 et arrêtant tout chauffage et régulation de niveau. 5 minutes avant l'activation de cette fonction, les LED 1 et 2 commencent à clignoter en alternance pour avertir l'utilisateur de cet événement. Pour désactiver cette fonction pendant 30 minutes supplémentaires, il suffit d'actionner le levier de distribution café ou d'appuyer sur le bouton de l'écran. Pendant la phase de veille, l'écran affiche le texte « Stb » (voir section 7.2 pour désactiver cette fonction). DEFAULT OFF.

-Programmeur

Seule l'Appli WebApp permet de gérer un programmeur pour un allumage programmable jusqu'à trois créneaux horaires quotidiens. Si le programmeur est activé, le point du DIGIT3 s'allumera.



7.2 ACTIVATION FONCTIONS

Pour accéder à ce menu, procéder comme suit, la machine étant éteinte :

- allumer la machine, attendre que la LED 1 s'allume, lever et baisser le levier de distribution deux fois dans les 5 premières secondes.
- les LED 1, 2 et 3, qui correspondent chacune à une fonction, s'allument en séquence et toutes les 3 secondes :
 - la LED 1 correspond à la mise en veille ;
 - la LED 2 correspond au module wi-fi,
 - la LED 3 correspond à la restauration des paramètres réglés à l'usine.

Pour sélectionner l'une de ces fonctions, il faut lever le levier lorsque la LED de référence s'allume.

7.2.a Activation de la mise en veille automatique

Attendre que la LED 1 s'allume et lever le levier du groupe dans les 3 secondes, la LED 1 restera allumée pour confirmer la sélection. Si on laisse le levier vers le haut, la fonction sera activée (l'écran affiche le message EOn), si on le tourne vers le bas, on la désactive et la LED s'éteint (l'écran affiche

le message EoF). Pour confirmer la sélection, ne déplacer pas le levier pendant 5 secondes.

Activation du module WI-FI

Attendre que la LED 2 s'allume et lever le levier du groupe dans les 3 secondes, la LED 2 restera allumée pour confirmer la sélection. Si on laisse le levier vers le haut, la fonction sera activée (l'écran affiche le message rOn), si on le tourne vers le bas, on la désactive et la LED s'éteint (l'écran affiche le message rOF). Pour confirmer la sélection, ne déplacer pas le levier pendant 5 secondes.

7.2.c Réinitialisation des paramètres réglés à l'usine

- Lever le levier de distribution (contact de l'interrupteur FERMÉ) dans les 3 secondes suivant l'allumage de la LED 3 pour confirmer la sélection (garder le levier en position de distribution).
- La LED 3 reste allumée en permanence : cela confirme l'accès au menu.
- Pour lancer la REMISE À ZÉRO, baisser le levier (contact de l'interrupteur OUVERT). Si l'on ne baisse pas le levier dans les 120 s, la machine quittera automatiquement ce menu sans faire de remise à zéro.
- La LED 3 clignote 5 fois 200 ms ON et 200 ms OFF pour confirmer l'opération en cours (la version avec écran affiche également le message fixe RST).

À la fin, la machine quitte automatiquement ce menu et passe en mode de fonctionnement normal.

7.3 FONCTIONS ET SPÉCIFICATIONS ÉCRAN

A. Réglage de l'unité de mesure chaudière des services

Garder l'appui sur le bouton sur le côté de l'écran pendant 6 secondes jusqu'à ce que les textes « C » ou « F » n'apparaissent. Appuyer à nouveau sur le bouton (texte clignotant) pour passer de « C » à « F » ou inversement ; attendre 5 secondes sans appuyer sur aucun bouton pour confirmer et quitter ;

B. Activation signalisation filtres à eau

La machine étant éteinte, l'allumer en gardant l'appui sur le bouton sur le côté de l'écran pendant 5 secondes jusqu'à ce que le texte « FLT » n'apparaisse. Appuyer sur le bouton dans les 5 secondes, le texte devient « F.XX » ; la valeur XX indique les mois réglés, après quoi le message est affiché. Appuyer sur le bouton pour modifier la valeur de 1 à 12 mois (la valeur 00 désactive la fonction). Attendre 5 secondes sans appuyer sur aucun bouton pour confirmer et quitter ;

C. Remise à zéro signalisations filtres à eau

La machine étant éteinte, l'allumer en gardant l'appui sur le bouton sur le côté de l'écran pendant 10 secondes jusqu'à ce que le texte « Frs » n'apparaisse. Appuyer sur le bouton de l'écran dans les 5 secondes : le texte « Frs » clignote 3 fois, enregistre les paramètres et redémarre. Attendre 5 secondes sans appuyer sur aucun bouton pour quitter.

7.4 PRÉPARATION DU CAFÉ

Règles générales pour la préparation d'un bon café :

- 1) Pour un café expresso simple, la boisson est de 25-30 ml avec 7-8 g de café.
- 4) Pour un café expresso double, la boisson est de 50-60 ml avec 14-16 g de café.
- 5) La température d'extraction doit généralement être réglée entre 90,5 et 96 °C. Pour obtenir cette température, suivre le tableau ci-dessous.
- 6) Pour extraire le volume indiqué, l'extraction devrait prendre de 25 à 30 secondes.
- 7) La tasse doit être chaude et donc elle devra être prise du chauffe-tasses ou, si la tasse est froide, la réchauffer avec de l'eau.

Ne jamais remplir le porte-filtre sans effectuer immédiatement la distribution, la poudre de café moulu « brûlerait » dans le groupe et l'expresso obtenu résulterait très amer.

Nous recommandons de moulin seulement la quantité de café dont vous avez besoin pour l'utilisation immédiate ; le café moulu laissé pendant longtemps perd son arôme et les substances grasses contenues deviennent acides.

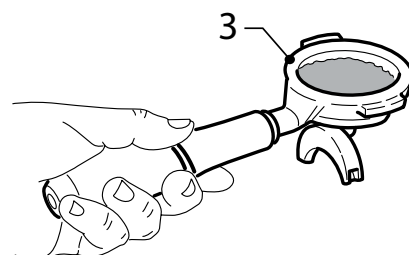
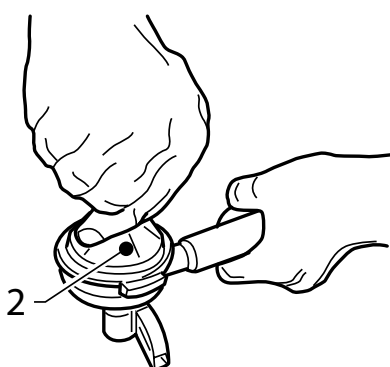
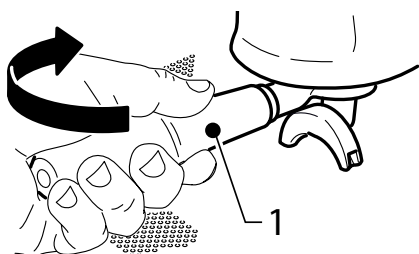
Distribution du café

Sortir le porte-filtre (1) du groupe distributeur en le tournant dans la direction indiquée par la flèche, le vider du contenu et le nettoyer.

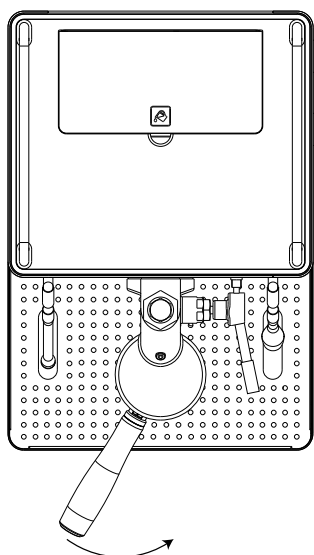


ATTENTION : ne jamais taper le porte-filtre contre une surface non protégée car cela pourrait endommager le filtre, et en compromettre l'étanchéité.

- insérer du café fraîchement moulu dans le porte-filtre et taper légèrement le fond du porte-filtre pour que le café se nivelle.
- Presser le café avec le presseur (2) de manière à ce qu'il reste à l'intérieur du porte-filtre avec une force d'environ 30 kg.
- Nettoyer le bord (3) du porte-filtre ; laisser du café moulu sur le bord du filtre peut détériorer le joint d'étanchéité en causant la fuite de l'eau et du marc de café.
- accrocher le porte-filtre (1) sur le groupe en le tournant dans la direction indiquée par la flèche jusqu'en butée.



température chaudière réglée °C / °F	température café °C / °F
118 / 244	90,5 / 195
119 / 246	90,7 / 195,3
120 / 248	91,5 / 196,7
121 / 250	92,4 / 198,3
122 / 252	92,7 / 198,9
123 / 253	94 / 201,2
124 / 255	95 / 203
125 / 257	95,7 / 204,3
126 / 259	96,3 / 205,3
127 / 261	96,7 / 206,1
128 / 262	97,5 / 207,5



- Si la machine est restée inactive pendant plus de 15 minutes, il est recommandé d'effectuer une procédure de purge pour éviter de brûler le café.
- Positionner la tasse ou les tasses de café sous le porte-filtre.
- Après la distribution, nettoyer le porte-filtre et effectuer une procédure de purge (lever le levier de distribution pendant environ 2 s pour nettoyer la douche du café).

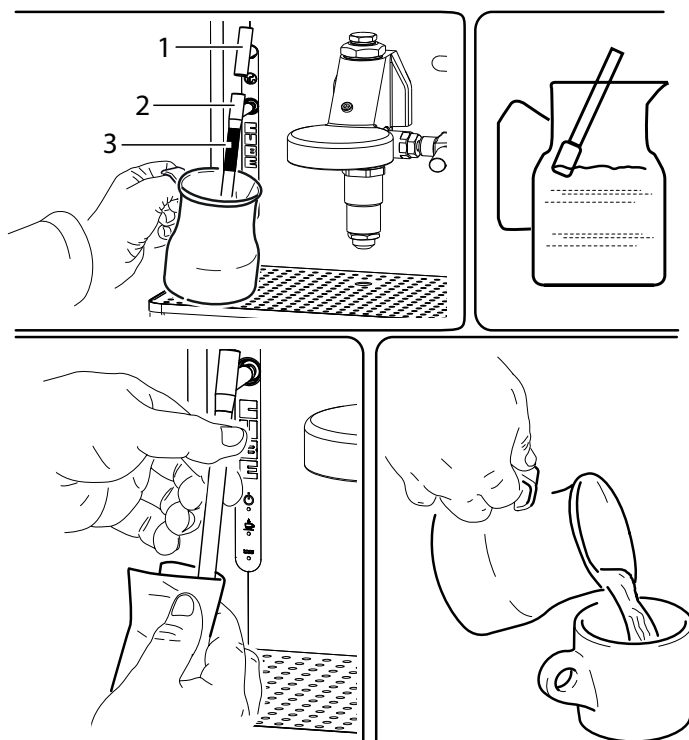
7.5 PRÉPARATION DU CAPPUCCINO

Pour préparer un cappuccino de manière professionnelle il faut « mousser » du lait froid (environ $6 \div 8$ °C et le chauffer jusqu'à $60 \div 65$ °C max) jusqu'à obtenir une mousse qui sera ensuite versée sur un café expresso préparé précédemment.



ATTENTION : faire attention car la buse (2) est chaude et peut causer des brûlures. Pour la déplacer, la prendre exclusivement dans la zone (3) revêtue en caoutchouc.

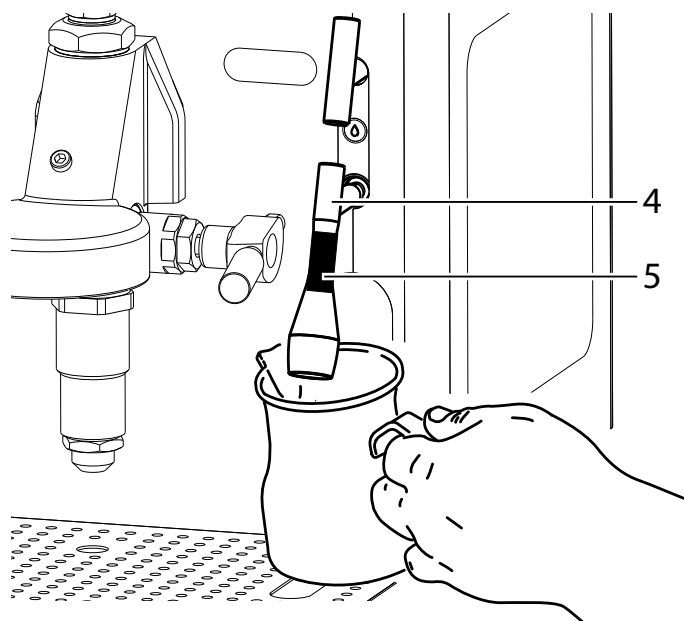
- Tirer la buse (2) sur la grille et à l'aide du bouton (1) distribuer de la vapeur pendant une/deux secondes pour vider l'eau contenue dans la buse à vapeur.
- Verser le lait dans le pot prévu à cet effet. De préférence, utiliser un pot en acier inox avec bec conique. La quantité de lait pour un cappuccino est d'environ 125 cc (1/8 de litre).
- Tenir le bec de la buse de la vapeur (2) à peine au-dessous de la surface du lait, tenir le pot incliné, la buse ne doit être ni au centre du pot, ni appuyée sur le bord.
- Ouvrir la vapeur en agissant sur le bouton (1), à l'intérieur du pot on aura un tourbillon qui formera une crème compacte.
- Arrêter la distribution de la vapeur en positionnant le bouton (1) au centre lorsqu'on atteint la température maximale prévue.
- Enlever la buse à vapeur du pot, taper doucement le fond du pot pour stabiliser les bulles d'air, verser ensuite avec un mouvement ondulatoire la mousse sur l'expresso préparé précédemment.
- Après chaque préparation de boisson, distribuer de la vapeur pendant quelques secondes afin d'en éliminer tout résidu. Nettoyer, avant et après chaque distribution, avec un chiffon exclusivement dédié à ce service et à remplacer périodiquement, pour éviter la formation d'incrustations difficiles à enlever.



7.6 PRÉPARATION DU THÉ, DE LA CAMOMILLE, ETC.

- Positionner le pot prévu à cet effet sous la buse de distribution de l'eau (4).
- Tourner le bouton.

Ajouter le produit souhaité.



DYSFONCTIONNEMENT : CAUSES ET SOLUTIONS

8 DYSFONCTIONNEMENT : CAUSES ET SOLUTIONS

DYSFONCTIONNEMENTS CAUSES - SOLUTIONS

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

Pour des problèmes qui ne sont pas contenus dans ce tableau, contacter le Service d'assistance technique.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
L'eau ne sort pas du groupe	Le robinet du réseau hydrique ou les robinets de l'épurateur sont fermés.	Ouvrir le robinet
	Le filtre du raccord d'entrée de l'eau est bouché	Le démonter et le nettoyer. Contrôler la régénération des résines de l'épurateur
	Gicleur bouché	Appeler l'assistance technique
L'eau ne se chauffe pas	Résistance brûlée	Appeler l'assistance technique
	Thermostat de sécurité déclenché	Appeler l'assistance technique
Il y a une fuite à la buse de vapeur avec le robinet fermé	Joint d'étanchéité défectueux	Appeler l'assistance technique
Il y a une fuite de vapeur sous le bouton du robinet pendant l'ouverture	Joint axe robinet défectueux	Appeler l'assistance technique
Utilisation du café insuffisante	La granulométrie du café moulu n'est pas correcte (grain trop fin ou trop gros)	Vérifier le temps de mouture et/ou régler la mouture du café
	Douche et filtres partiellement bouchés	Appeler l'assistance technique
	Température du groupe incorrecte	Appeler l'assistance technique
Pendant la distribution il y a une fuite entre le groupe et le porte-filtre	Joint de la tête du groupe défectueux ou bord du filtre irrégulier	Appeler l'assistance technique
Le café coule des bords du porte-filtre	Dans le logement du porte-filtre il y a des résidus de salissure qui empêchent la sortie du café du bec diffuseur	Nettoyer
	Joint du groupe usé	Remplacer
	Douches bouchées	Nettoyer ou remplacer
Le café est trop froid	La machine n'est pas prête	Attendre que la température soit atteinte
La machine ne fournit pas d'eau chaude	Robinet d'alimentation fermé	Ouvrir le robinet
	Électrovanne de distribution défectueuse	Appeler l'assistance technique
	Conduits de distribution bouchés	Appeler un technicien pour détartrer la machine

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Le café est distribué trop lentement ou il n'est pas distribué	Alimentation de l'eau insuffisante	Vérifier la ligne d'alimentation
	Trou de distribution du porte-filtre bouché	Nettoyer à fond le porte-filtre avec un détergent spécifique ou un cure-dents
	Café moulu trop fin	Régler le moulin-doseur
La machine ne produit pas de vapeur	Buse de distribution obstruée	Nettoyer
	Conduits de distribution bouchés	Appeler un technicien pour détartrer la machine
	Robinet de la vapeur défectueux	Appeler l'assistance technique
Time-out remplissage chaudière à vapeur Code d'erreur E01	Eau dans le réservoir épuisée	Vérifier l'alimentation électrique du réseau/réservoir, mettre la machine en marche (ON) et répéter la procédure. Éteindre la machine. Toutes les LED clignotent.
	Robinet d'alimentation du réseau domestique fermé	
Time-out chauffage chaudière à vapeur Code d'erreur E02	Présence de calcaire dans la résistance	Time-out de 20 minutes. Vérifier l'alimentation électrique du réseau/réservoir, mettre la machine en marche (ON) et répéter la procédure. La LED 2 clignote rapidement 2 fois toutes les 2 s.
	Déclenchement du thermostat de sécurité sur la chaudière	
Sonde de température de la chaudière à vapeur débranchée Code d'erreur E03	Déconnexion physique possible de la sonde probablement en raison des vibrations	La LED 2 clignote rapidement 2 fois toutes les 2 s. Appeler l'assistance technique
Court-circuit sonde température chaudière à vapeur Code d'erreur E04	Sonde en panne	La LED 2 clignote rapidement 2 fois toutes les 2 s. Appeler l'assistance technique
Potentiomètre (N) de réglage pression chaudière à vapeur débranché Code d'erreur E05	Déconnexion physique possible du potentiomètre probablement en raison des vibrations	La LED 2 clignote rapidement 3 fois toutes les 2 s. Appeler l'assistance technique
Mémoire interne EEPROM endommagée Code d'erreur E06	Interférences électromagnétiques possibles	effectuer la procédure de réinitialisation des paramètres réglés à l'usine comme indiqué au paragraphe 7.2.c
Time-out distribution du café Code d'erreur E07	Levier de groupe laissé en position de distribution	Baisser le levier en position de repos

MISE HORS SERVICE, VÉRIFICATIONS ET CONTRÔLES

9 MISE HORS SERVICE TEMPORAIRE

Si l'on prévoit de ne pas utiliser la machine pendant une longue période, il faut effectuer les opérations suivantes :

- effectuer les opérations d'entretien ;
- débrancher l'alimentation d'eau et électrique.

Vidanger l'eau contenue dans la chaudière en procédant de la façon suivante :



ATTENTION : avant d'effectuer cette opération, s'assurer que la machine à café soit éteinte (alimentation électrique en amont de la machine coupée), que le robinet de l'eau d'alimentation en amont de cette dernière soit fermé et que l'eau dans la chaudière soit froide.

- vidanger l'eau contenue dans la chaudière en ouvrant les robinets de l'eau chaude et de la vapeur ;
- couvrir la machine avec un chiffon en coton et la placer dans un lieu non poussiéreux et sans humidité.

9.1 REMISE EN SERVICE DE LA MACHINE

Pour remettre la machine en service, procéder de la façon suivante :

- nettoyer soigneusement la machine ;
- distribuer de l'eau à partir du robinet diviseur en amont de la machine pour éliminer les résidus de la tuyauterie (uniquement pour version CUBE R) ;
- nettoyer ou remplacer les filtres installés en amont de la machine ;
- effectuer les opérations de mise en service comme indiqué dans le paragraphe correspondant.



10 VÉRIFICATIONS ET CONTRÔLES APRÈS UNE INACTIVITÉ PROLONGÉE



ATTENTION : les vérifications et les contrôles après une longue période d'inactivité doivent être effectués par un technicien spécialisé.



Avant d'utiliser la machine, il faut effectuer les contrôles suivants :

- nettoyer soigneusement la machine avec un chiffon et de l'eau uniquement ;
- distribuer de l'eau du robinet diviseur en amont de la machine pour éliminer les résidus dans la tuyauterie ;
- nettoyer ou remplacer les filtres installés en amont de la machine ;
- rebrancher l'approvisionnement d'eau et rétablir l'alimentation électrique comme indiqué dans le chapitre « installation » de ce livret ;
- vérifier qu'il n'y ait pas de fuites dans le système d'approvisionnement de l'eau ;
- démarrer la machine et effectuer toutes les opérations de premier démarrage décrites dans le « chapitre 6.1 ».

NETTOYAGE

11 NETTOYAGE

11.1 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX CONCERNANT LE NETTOYAGE

Il est interdit :

- d'utiliser des jets d'eau pour le nettoyage de la machine ;
- d'utiliser des détergents à base d'alcool ou d'ammoniaque ou bien des éponges abrasives pour nettoyer la machine ; utiliser seulement des détergents spécifiques pour le nettoyage de machines à café ou de la vaisselle ;
- les détergents chimiques utilisés pour le nettoyage de la machine et/ou de l'installation doivent être employés avec soin pour ne pas détériorer les composants et pour respecter l'environnement (dégradabilité supérieure à 90 %) ;
- le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.



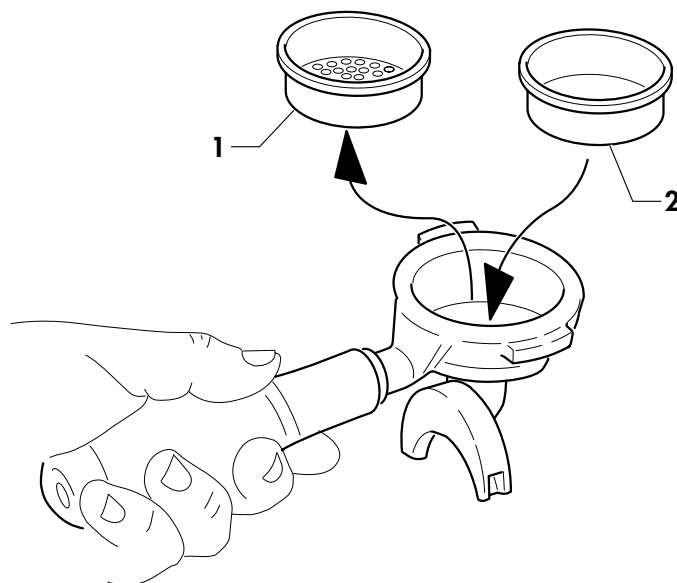
ATTENTION : les opérations d'entretien doivent être effectuées avec la machine éteinte, froide et avec l'interrupteur général désactivé sur la position « 0 » OFF. Certaines opérations d'entretien doivent être effectuées avec la machine en marche, agir avec le plus grand soin.

11.2 ENTRETIEN ORDINAIRE

L'entretien ordinaire comprend toutes les opérations qui doivent être effectuées sur la machine quotidiennement à la fin du service.

11.2.a LAVAGE DU GROUPE

- enlever le filtre (1) et insérer le filtre aveugle (2), verser du détergent spécifique pour machine à café dans le filtre aveugle ;
- remettre le porte-filtre dans la machine et démarrer la distribution du café pendant environ 10-15 secondes.
- détacher le porte-filtre et jeter la saleté contenue dans le filtre aveugle en le rinçant sous l'eau courante.



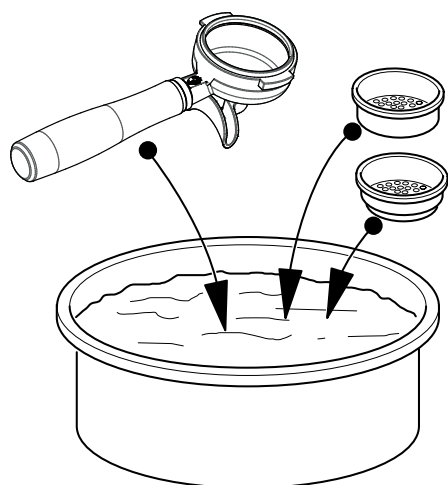
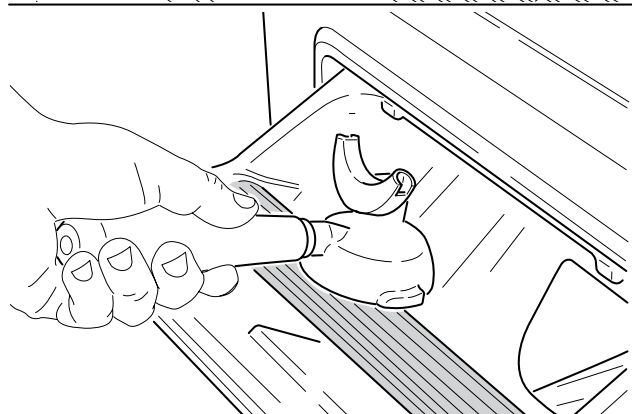
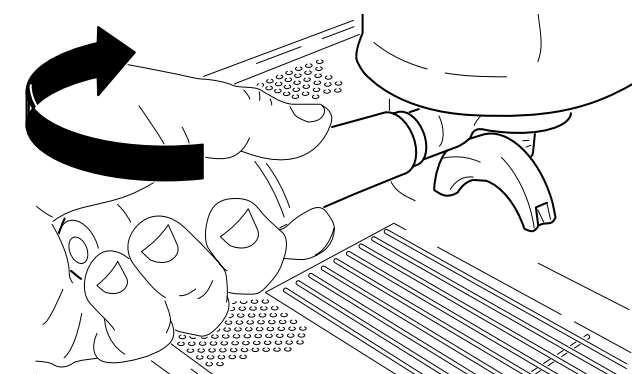
- remonter le porte-filtre dans le groupe et répéter l'opération de lavage sans introduire le détergent dans le filtre aveugle (jusqu'à ce que de l'eau propre et non plus savonneuse ne sera distribuée à la dépose du porte-filtre). Ce faisant, on effectue le rinçage.

À la fin de l'opération de rinçage, démonter et enlever le porte-filtre, remplacer le filtre-aveugle avec le filtre normal et distribuer un café pour éliminer les goûts désagréables éventuels.

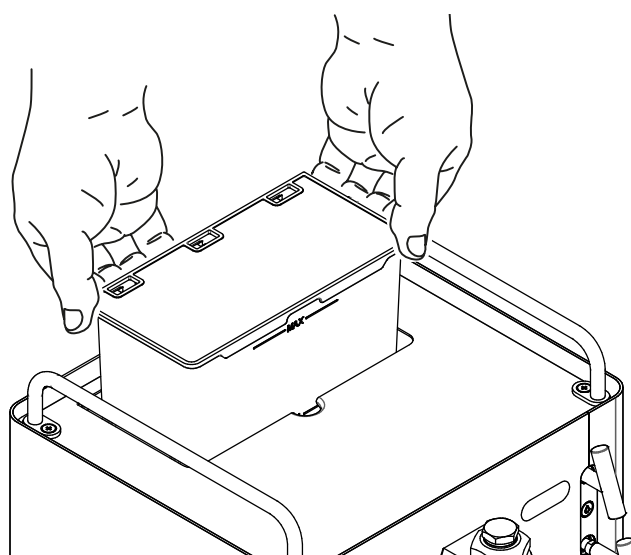
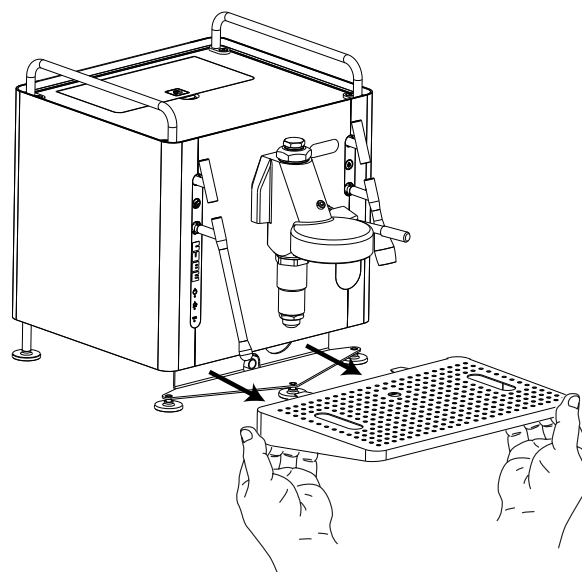
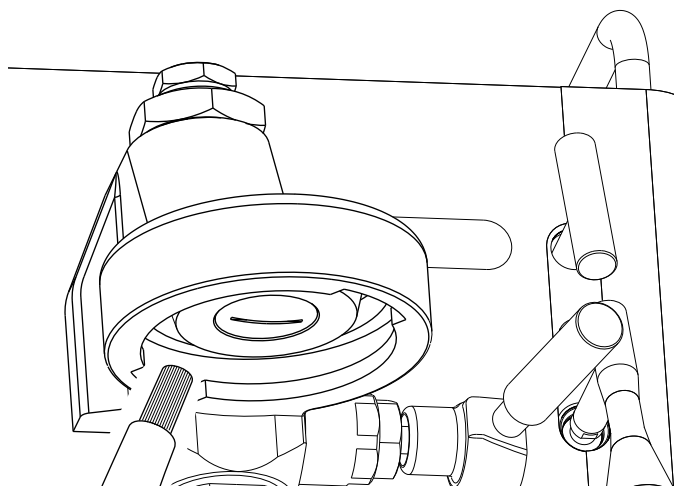
11.2.b NETTOYAGE DE LA MACHINE

Pour le nettoyage de la machine, procéder de la façon suivante :

- Pour toute la carrosserie de la machine, nettoyer avec un chiffon non abrasif et de l'eau tiède (environ 30 °C) ;
- Décrocher les porte-filtres et les vider ;
- Enlever les filtres des porte-filtres et les plonger dans une bassine contenant un détergent spécifique, les laisser dans la solution pendant toute la période pendant laquelle la machine est arrêtée ;
- Nettoyer avec une éponge la partie inférieure du groupe avec un détergent spécifique et le joint (3) avec une brosse à poils souples ;
- En utilisant un tournevis pour faire levier, retirer la douche du groupe et le joint ; Les nettoyer et les reposer à l'aide d'un porte-filtre ;
- Enlever la grille et la laver à l'eau courante et avec des détergents spécifiques ;



- Après le nettoyage, la sécher complètement avec un chiffon doux et la remonter ;
- Vérifier qu'il n'y ait pas d'incrustations sur la buse à vapeur et la buse de l'eau chaude, les nettoyer si nécessaire avec des détergents spécifiques. Il faut nettoyer les buses après chaque utilisation avec un chiffon humide ;
- Nettoyer le diffuseur d'eau chaude avec un chiffon humide ;
- Nettoyer le réservoir à l'eau et aux détergents neutres après l'avoir sorti et le rincer abondamment. Le sécher complètement avec un chiffon souple et le reposer ;



- Nettoyer la machine à l'extérieur à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau.

ASSISTANCE ET DÉMANTÈLEMENT

12 ASSISTANCE TECHNIQUE ET PIÈCES DE RECHANGE

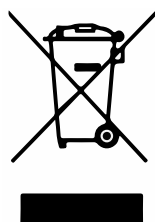
Pour des pièces de rechange et pour tous les problèmes concernant la machine, contacter seulement le réseau de vente agréé.

Si des réparations sont nécessaires, utiliser seulement des pièces de rechange d'origine pour s'assurer que les caractéristiques techniques de la machine restent inchangées.

Pour commander des pièces de rechange, suivre les instructions dans le catalogue des pièces de rechange.



13 DÉMANTÈLEMENT DE LA MACHINE



Pour protéger l'environnement, procéder conformément aux règlements et aux normes en vigueur dans le pays concerné.

Quand l'appareil ne peut plus être utilisable ou réparable, procéder à l'élimination sélective des composants. Les machines envoyées à l'élimination doivent être intactes.

Les équipements électriques ne doivent pas être éliminés comme des déchets urbains, mais ils doivent être traités séparément en respectant la directive européenne concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (D.L. italien n°49 du 14/03/2014, D.2012/19 UE, D.2003/108 UE, D.L. italien n°151 du 25/07/2005, D.L. italien n°152 du 03/04/2006).

Les équipements électriques sont marqués avec un symbole barré d'une poubelle à roulettes. Le symbole indique que l'équipement a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'il doit être collecté séparément. L'élimination inappropriée ou abusive de l'équipement ou l'utilisation incorrecte

de l'équipement, compte tenu des substances et matériaux qu'il contient, peut causer des dommages aux personnes et à l'environnement. L'élimination des déchets électriques qui ne respecterait pas les règlements en vigueur comporte l'application de sanctions administratives et pénales.



IMPORTANT : pour avoir des informations concernant l'élimination des substances nocives (lubrifiants, solvants, peintures etc.), consulter le paragraphe suivant.

13.1 ÉLIMINATION DES SUBSTANCES NOCIVES

Pour éliminer ce type de substances, consulter les règlements en vigueur dans le pays concerné et procéder en conséquence.



IMPORTANT : toute irrégularité commise par le Client avant, pendant ou après la mise à la casse et l'élimination des composants de la machine, dans l'interprétation et dans l'application des réglementations en vigueur, relève de la responsabilité exclusive de celui-ci.



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf eines SANREMO-Produkts: Jeder unserer Artikel ist das Ergebnis aufmerksamer Forschung in ständiger Zusammenarbeit mit Kaffeeliebhabern auf der ganzen Welt. Daher ist uns Ihre Meinung äußerst wichtig: Dank Ihrer Erfahrung und Zusammenarbeit können wir uns täglich verbessern, um bei jeder SANREMO-Kreation stets das Beste zu erzielen.

SANREMO, think about it.

ALLGEMEINER INDEX

1	WICHTIGE SCHUTZKLAUSELN	85
2	SICHERHEITSVORRICHTUNGEN	89
3	BESCHREIBUNG DER MASCHINE	90
4	AUSPACKEN UND AUFSTELLUNG	93
5	INSTALLATION	94
6	INBETRIEBSETZUNG	97
7	BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE.....	99
8	STÖRUNG: URSACHEN UND ABHILFE	104
9	VORÜBERGEHENDE AUSSERBETRIEBSETZUNG.....	106
10	ÜBERPRÜFUNGEN UND KONTROLLEN DER MASCHINE NACH LÄNGEREM STILLSTAND	106
11	REINIGUNG	107
12	TECHNISCHER KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE.....	109
13	ENTSORGUNG DER MASCHINE	109

WICHTIGE SCHUTZKLAUSELN

1 WICHTIGE SCHUTZKLAUSELN

1.1 ALLGEMEINE WARNUNGEN

- DIESE ANLEITUNG IST EIN WESENTLICHER TEIL DER MASCHINE UND MUSS FÜR ZUKÜNFTIGES NASCHSCHLAGEN SORGSAM AUFBEWAHRT WERDEN. SIE KANN AUSSERDEM VON DER WEBSITE „[HTTPS://WWW.SANREMOMACHINES.COM/](https://www.sanremomachines.com/)“ HERUNTERGELADEN WERDEN.
- VOR DEM ERSTMALIGEN BENUTZEN DIESER MASCHINE, MUSS DER ANWENDER DIESE ANLEITUNG SORGFÄLTIG GELESEN UND AUSFÜHRLICHE KENNTNISSE IN BEZUG AUF TECHNISCHE EINZELHEITEN UND BEDIENELEMENTE ERWORBEN HABEN.
- STELLEN SIE SICHER, DASS GRÖSSE UND GEWICHT MIT DEM BEREICH, IN DEM SIE DIE MASCHINE AUFSTELLEN WOLLEN, VEREINBAR SIND.
- DIE MASCHINE WURDE WEDER FÜR DAS AUFSTELLEN IM FREIEN, IN KÜCHEN NOCH AN ORTEN, AN DENEN WASSERSTRAHLEN VERWENDET WERDEN KÖNNTEN, ODER WO DIE TEMPERATUR UNTER 5 °C SINKEN KÖNNTE, ENTWICKELT.
- STELLEN SIE DIE MASCHINE NICHT IN DER NÄHE VON WÄRMEQUELLEN, IN DER NÄHE VON HEISSEN GASEN ODER ELEKTROBRENNERN ODER IN EINEM HEISSEN OFEN AUF.
- DAS GERÄT MUSS DORT INSTALLIERT WERDEN, WO GEBRAUCH UND WARTUNG GESCHULTEM UND QUALIFIZIERTEM PERSONAL VORBEHALTEN SIND.
- KINDER SOLLTEN SICH AUSSER REICHWEITE DES GERÄTES AUFHALTEN. BEWAHREN SIE DIE KAFFEEMASCHINE UND IHR NETZKABEL AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN UNTER 8 JAHREN AUF.
- DIESES GERÄT KANN VON KINDERN AB 8 JAHREN UND PERSONEN MIT REDUZIERTEN KÖRPERLICHEN, SENSORISCHEN ODER GEISTIGEN FÄHIGKEITEN ODER MANGELNDER ERFAHRUNG UND KENNTNIS VERWENDET WERDEN, WENN SIE BEAUFSICHTIGT WERDEN ODER ANWEISUNGEN ÜBER DIE VERWENDUNG DER MASCHINE AUF EINE SICHERE WEISE ERHALTEN UND WENN SIE DIE GEFAHREN VERSTEHEN.
- DIE NETZSTROMVERSORUNG DES KÄUFERS MUSS ÜBER EINEN AUTOMATISCHEN, DEM STROMSCHALTER DER MASCHINE VORGELAGERTEN LEISTUNGSSCHALTER SOWIE ÜBER EIN GEEIGNETES ERDSYSTEM, DAS ALLE ANFORDERUNGEN DER UNFALLVERHÜTUNGSVORSCHRIFTEN ERFÜLLT, VERFÜGEN.
- BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT MIT NASSEN HÄNDEN ODER NACKTEN FÜSSEN.
- BENUTZEN SIE KEINE ADAPTER, MEHRFACHSTECKDOSEN UND/ODER ERWEITERUNGEN.
- BENUTZEN SIE DIE MASCHINE NICHT, WENN DAS STROMKABEL BESCHÄDIGT ODER ABGENUTZT SEIN SOLLTE.
- WENN SIE AM ODER IN DER NÄHE DES

- HAUPTSCHALTERS TÄTIG SEIN SOLLTEN, DANN UNTERBRECHEN SIE DIE LEITUNG, AN DIE DER HAUPTSCHALTER ANGESCHLOSSEN IST.
- VOR DEM REINIGEN UND/ ODER WARTUNGSARBEITEN AN DER MASCHINE UND VOR DEM ENTFERNEN EINER DER SCHUTZVORRICHTUNGEN **MUSS SICHERGESTELLT WERDEN, DASS SICH DER HAUPTSCHALTER IN DER POSITION „OFF“ (O) BEFINDET UND DER STECKER GEZOGEN WURDE**, UM DIE STROMZUFUHR ZUR MASCHINE ZU TRENNEN, WÄHREND DER BEDIENER DARAN ARBEITET.
 - VERGEWISSEN SIE SICH, DASS KEINE DER SICHERHEITSRELEVANTEN SICHERHEITSVORRICHTUNGEN (SCHUTZVORRICHTUNGEN, GEHÄUSE, MIKROSCHALTER USW.) MANIPULIERT WURDE UND DASS SIE VOLL FUNKTIONSFÄHIG SIND. WENN DIES NICHT DER FALL IST, SORGEN SIE BITTE DAFÜR.
 - **ENTFERNEN SIE KEINE SICHERHEITSVORRICHTUNGEN.**
 - UM GEFAHREN AN IHRER EIGENEN PERSON ZU VERMEIDEN, DÜRFEN SIE NUR WERKZEUGE VERWENDEN, DIE GEEIGNET SIND UND DEN NATIONALEN SICHERHEITSBESTIMMUNGEN ENTSPRECHEN.
 - **SCHENKEN SIE DEN WARNHINWEISEN, DIE SICH AUF DEM GERÄT BEFINDEN, HÖCHSTE AUFMERKSAMKEIT, JEDES MAL, WENN SIE AN DER MASCHINE ODER IN DER NÄHE TÄTIG SIND.**
 - WENN DIE MASCHINE DEFECT IST ODER IHRE BAUTEILE BESCHÄDIGT SIND, SICH AN DEN FACHHANDEL ODER DEN HERSTELLER WENDEN.
 - JEDE VERWENDUNG DER MASCHINE, DIE NICHT VORGESEHEN UND DOKUMENTIERT IST, IST ABSOLUT VERBOTEN.
 - **DIE NICHTBEACHTUNG DER SICHERHEITSNORMEN UND DER ANWEISUNGEN IN DIESER ANLEITUNG, SPRICHT DEN HERSTELLER VON JEDLICHER HAFTUNG FÜR EVENTUELLE UNFÄLLE ODER SCHÄDEN AN PERSONEN FREI. EINE ANDERE ALS DIE IN DIESER ANLEITUNG ANGEGEBENE VERWENDUNG IST ALS UNSACHGEMÄSS ANZUSEHEN. WENN SIE GLAUBEN, DASS DIESER ANLEITUNG FÜR IHRE BEDÜRFNISSE NICHT AUSFÜHRICH GENUG IST, WENDEN SIE SICH BITTE AN IHREN FACHHÄNDLER ODER DEN HERSTELLER, UM WEITERE ANWEISUNGEN UND LÖSUNGEN ZU ERHALTEN.**
 - **DIESE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN VERVOLLSTÄNDIGEN DIE LOKALEN SICHERHEITSSTANDARDS.**
 - FRAGEN SIE IM ZWEIFELFALL NACH EINEM FACHLICHEN EINGRIFF.
 - JEDE ELEKTRISCHE/ELEKTRONISCHE ODER MECHANISCHE MANIPULATION UND JEDER FAHRLÄSSIGE GEBRAUCH DES BEDIENERS, SPRICHT DEN HERSTELLER VON JEDLICHER VERANTWORTUNG FREI.
- ### 1.2 BEZUGSNORMEN
- DIE MASCHINE UND IHRE SICHERHEITSEINRICHTUNGEN WURDEN IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN NORMEN GEMÄSS KONFORMITÄTSERKLÄRUNG HERGESTELLT.

1.3 BESCHREIBUNG DER SYMBOLE

- UM UNFÄLLE ZU VERMEIDEN, MÜSSEN ALLE IN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG UND AUF DEN ETIKETTEN ANGEFÜHRTEN VORSICHTSMASSNAHMEN UND WARNHINWEISE GELESEN, VERSTANDEN UND BEACHTET WERDEN. DIE IN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG ANGEgebenEN SICHERHEITSHINWEISE WERDEN MIT DEN FOLGENDEN SYMBOLEN IDENTIFIZIERT:



GEFAHR DURCH STROM



ALLGEMEINE GEFAHREN ODER VERSCHIEDENE INFORMATIONEN



GEFAHR DURCH WÄRME (VERBRENNUNGEN)



BESCHÄDIGUNGSGEFAHR DER MASCHINE

UM DIE VORGÄNGE ZU KENNZEICHNEN, DIE NUR VON EINEM FACHTECHNIKER DURCHGEFÜHRT WERDEN DÜRFEN, WURDE FOLGENDES SYMBOL VERWENDET:



1.4 NOTFALLMASSNAHMEN IM BRANDFALL

- a. IM BRANDFALL DIE STROMVERSORGUNG DER MASCHINE DURCH AUSSCHALTEN DES HAUPTSCHALTERS UNTERBRECHEN.



VERSUCHEN SIE NIEMALS, DEN BRAND MIT WASSER ZU LÖSCHEN, WÄHREND DIE MASCHINE MIT SPANNUNG BEAUFSCHLAGT IST.

- b. DEN BRAND MIT GEEIGNETEN FEUERLÖSCHERN LÖSCHEN. UM PERSONEN VOR FEUER, STROMSCHLAG UND VERLETZUNGEN ZU SCHÜTZEN, TAUCHEN SIE KABEL, STECKER ODER ELEKTRISCHE TEILE NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN EIN.

1.5 EXPLOSIONSGEFAHR

DIE MASCHINE EIGNET SICH NICHT FÜR DEN EINSATZ IN UMGEBUNGEN, IN DENEN EXPLOSIONSGEFAHR BESTEHT.

1.6 VERWENDUNGSZWECK

DIE KAFFEEMASCHINE IST AUSSCHLIESSLICH ZUM ERZEUGEN VON ESPRESSO, KAFFEE UND HEISSEN GETRÄNKEN (TEE, CAPPUCCINO, ETC.) MIT WARMWASSER ODER DAMPF KONZIPIERT UND KONSTRUIERT. JEDE ANDERE VERWENDUNG IST VERBOTEN UND DAHER KANN DER HERSTELLER NICHT FÜR SCHÄDEN VERANTWORTLICH GEMACHT WERDEN, DIE DURCH EINE UNSACHGEMÄSSE VERWENDUNG DES GERÄTS ENTSTEHEN.

VERSORGEN SIE DIE MASCHINE MIT TRINKWASSER WIE IN DER FOLGENDEN ANLEITUNG BESCHRIEBEN, SOWOHL BEI MASCHINEN, DIE AUS DEM HAUSNETZ GESPEIST WERDEN, ALS AUCH BEI

SOLCHEN, DIE AUS DEM INTERNEN TANK GESPEIST WERDEN.

SIE VERFÜGT ÜBER EINEN BEREICH, IN DEM DIE TASSEN AUFGEWÄRMT WERDEN KÖNNEN. DIESE DARF NUR FÜR DIESEN ZWECK VERWENDET WERDEN. JEDER ANDERE GILT ALS UNSACHGEMÄSS UND DAHER GEFÄHRLICH.



1.7 UNSACHGEMÄSSER GEBRAUCH

DIE KAFFEEMASCHINE WURDE AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN LEBENSMITTELBEREICH ENTWICKELT UND HERGESTELLT UND IST DAHER FOLGENDES VERBOTEN:

- DIE VERWENDUNG DER MASCHINE DURCH UNERFAHRENE ODER UNGESCHULTE PERSONEN;
- ANDERE FLÜSSIGKEITEN ALS TRINKWASSER GEMÄSS DEN IM ENTSPRECHENDEN ABSCHNITT DEFINIERTEN NORMEN EINZULEITEN;
- ANDERE GETRÄNKE ODER ANDERE NICHT-NAHRUNGS-STOFFE AUFZUWÄRMEN;
- GEMAHLENE PRODUKTEN, BEI DENEN ES SICH NICHT UM KAFFEE HANDELT, IN DEN FILTERHALTER EINZUFÜLLEN;
- ANDERE GEGENSTÄNDE ALS TASSEN AUF DEN BECHERWÄRMER ZU STELLEN;
- BEHÄLTER MIT FLÜSSIGKEIT AUF DEM TASSENWÄRMER RUHEN LASSEN;
- DIE ENTLÜFTUNGEN MIT TÜCHERN ODER ANDEREN GEGENSTÄNDEN

BEDECKEN;

- DEN TASSENWÄRMER MIT TÜCHERN BEDECKEN;
- BERÜHRUNG DER AUSGABEBEREICHE MIT DEN HÄNDEN;
- BENUTZEN DER MASCHINE, WENN DIES SEHR NASS IST.



VERWENDEN SIE DIE AUFFANGWANNE UND DEN WASSERTANK DES GERÄTS NICHT ALS ABLAGEFLÄCHE FÜR GEGENSTÄNDE JEDLICHER ART. BEFÜLLEN SIE DEN TANK NUR MIT TRINKWASSER.

1.8 ERKLÄRUNG FÜR MIT NAHRUNGSMITTELN IN BERÜHRUNG KOMMENDE MATERIALIEN

DER HERSTELLER SANREMO S.R.L. ERKLÄRT HIERMIT, DASS DIE IN SEINEN PRODUKTEN VERWENDETEN MATERIALIEN DER EG-VERORDNUNG NR. 1935/2004, DER EG-VERORDNUNG NR. 2023/2006/CE (GMP), DER EG-VERORDNUNG NR. 10/2011/CE FÜR KUNSTSTOFFMATERIALIEN, MINISTERIALERLASS VOM 21. MÄRZ 1973 UND NACHFOLGENDE ÄNDERUNGEN ENTSPRECHEN.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

2 SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

2.1 SICHERHEITSSCHILDER

Sicherheitsetiketten mit beschreibenden Symbolen sind in allen Bereichen vorhanden, die eine Gefahr für Bediener oder Techniker darstellen.



An der Maschine sind Etiketten mit Sicherheitshinweisen angebracht, die von jedem, der sie benutzt oder bedient, genauestens eingehalten werden müssen. Die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung für daraus resultierende Schäden oder Unfälle an Personen oder Dingen

Gefahr! Anliegende Spannung



Dieses Etikett ist in allen Bereichen mit elektrischer Spannung angebracht. Nicht bei eingeschalteter Stromversorgung arbeiten.

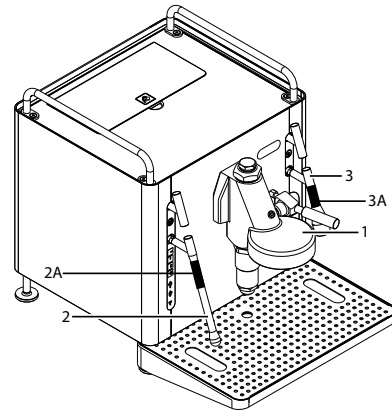
2.2 BEREICHE MIT RESTGEFAHREN

Bereiche mit Restgefahren sind solche, die aufgrund der Produktionsart nicht geschützt werden können. In der Kaffeemaschine handelt es sich dabei um:

- Der Bereich (1) der Brühgruppe während der Kaffeeabgabe;
- der Bereich (2) des Dampfstabes beim Erwärmen von Getränken;
- der Bereich (3), wo heißes Wasser abgegeben wird.



In allen drei Bereichen besteht Verbrennungsgefahr. Verwenden Sie zum Bewegen der Dampfdüse und des Heißwasserrohrs nur den Punkt mit den Silikontüllen (2A und 3A).



2.3 GEFÄHRLICHE BEREICHE



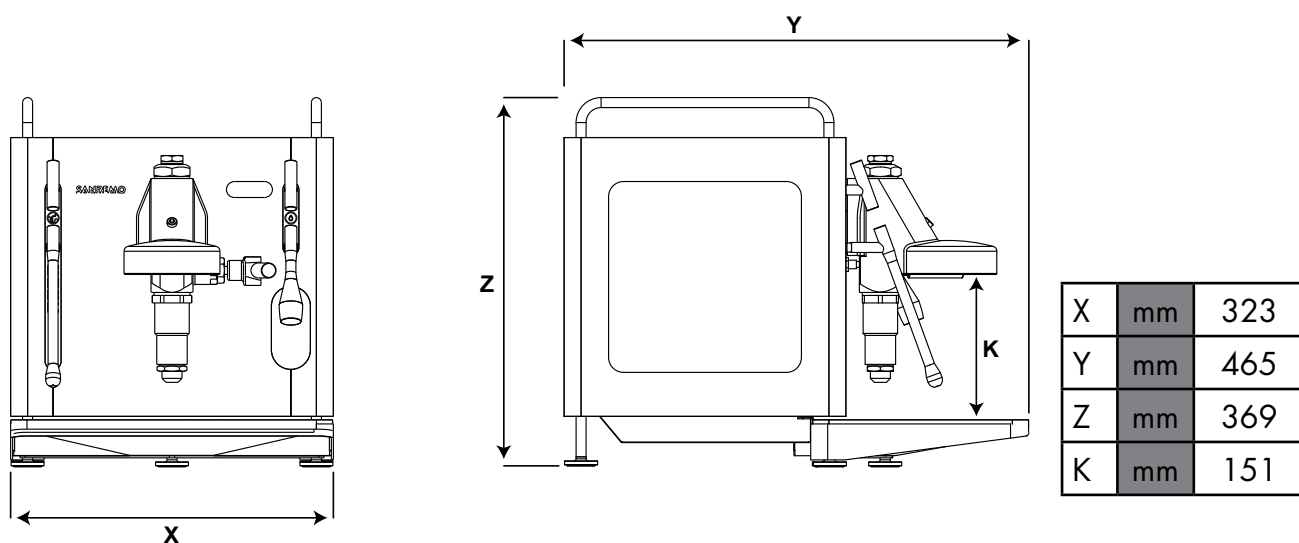
Gefährliche Bereiche sind alle Bereiche innerhalb der Maschine, die durch Schutzeinrichtungen geschützt sind, in denen der Techniker bei der Reparatur der Maschine arbeiten kann. Auf diese Bereiche darf nur von Technikern zugegriffen werden.

BESCHREIBUNG DER MASCHINE - TECHNISCHE DATEN

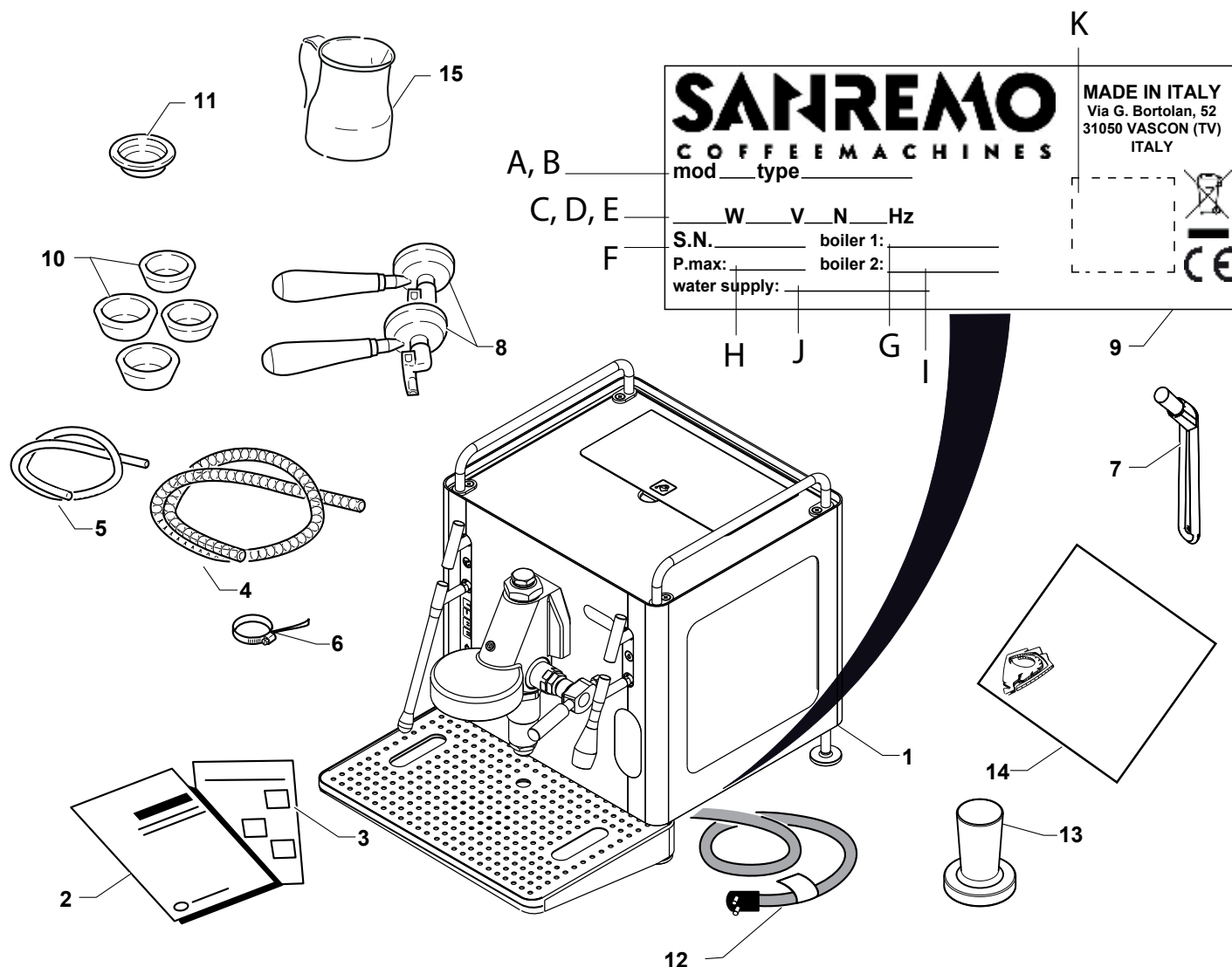
3 BESCHREIBUNG DER MASCHINE

Die Espresso-Kaffeemaschine besteht im Wesentlichen aus einer Ausgabegruppe für heißes Wasser zum Brühen des Espresso und einem Dampfkessel, der Dampf und Heißwasser für Aufgüsse/Tees liefern kann.

Die Kaffeemaschine wurde ausschließlich für den Lebensmittelbereich und ähnliche Anwendungen entwickelt:



		CUBE V	CUBE R
Fassungsvermögen des Kessels	Liter	1,9	
MAX Fassungsvermögen des Wassertanks	Liter	1,8	
Gewicht der Maschine	Kg	22,7	26,5
Versorgungsspannung	V~	220-240 einphasig 50-60 Hz	
Leistung Heizstab Kessel	kW	1,5	
Leistung Elektropumpe	W	48	100
Pumpentyp		Vibrationspumpe 39L/S	Verdrängerpumpe 60L/S
Gesamtleistung	kW	1,55	1,6
Betriebsdruck des Kessels	Bar/MPa	0,8 ÷ 1,3 / 0,08 ÷ 0,13	
Wasserdruck am Einlass	Bar/MPa	1 ÷ 4/ 0,1 ÷ 0,4	
Kaffeedruck	Bar/MPa	11 ÷ 13 / 0,11 ÷ 0,13	8 ÷ 9 / 0,8 ÷ 0,9
Betriebstemperatur	°C	5 ÷ 32	
Relative Luftfeuchtigkeit		<70 %	
Lärmentwicklung	dBA	<70	

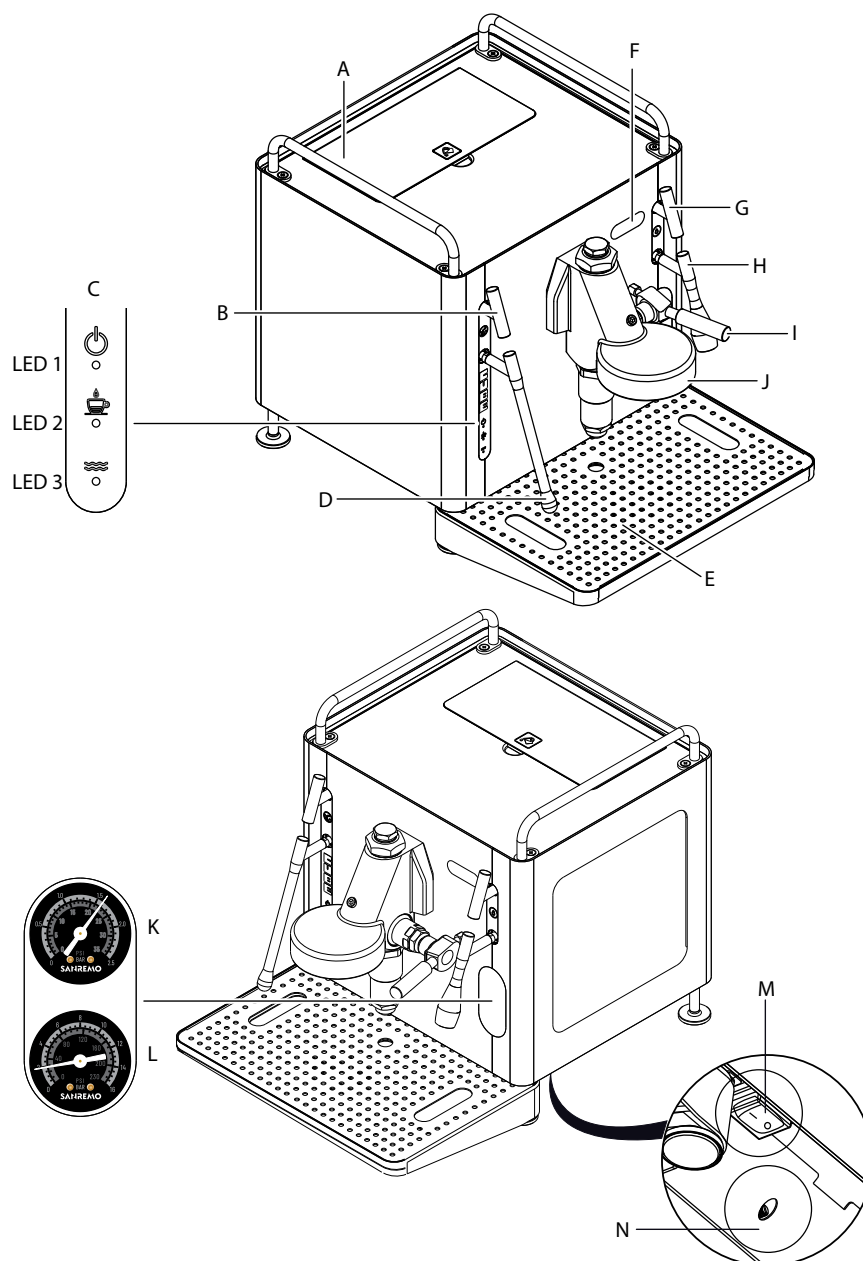


Index

- 1) Kaffeemaschine
- 2) Gebrauchsanleitung
- 3) Testbericht
- 4) Ablaufschlauch L= 2 m (CUBE R)
- 5) Wasserversorgungsleitung (CUBE R)
- 6) Schelle für Ablaufschlauch (CUBE R)
- 7) Bürstchen
- 8) Filterhalter (einfach/doppelt)
- 9) Etikett mit Technischen Daten
- 10) 4 Filter (einfach 7-8 g / doppelt 14-16 g)
- 11) Blindfilter
- 12) Netzkabel 16 A/250 V mit Schuko-Steckdose L=2 m
- 13) Stampfer
- 14) Reinigungstuch
- 15) Milchkännchen 35 ml

Legende zum Etikett mit den technischen Daten:

- A. Modell
- B. Maschinenidentifikationsnummer
- C. Leistung
- D. Versorgungsspannung
- E. Frequenz
- F. Seriennummer
- G. Maximaler Kesseldruck 1
- H. Maximaler Druck
- I. Maximaler Kesseldruck 2
- J. Versorgungsdruckeinlass
- K. Identifikation der Zertifizierungen



Teile:

A - Interner Tank

B - Dampfdrehknopf

C - LED-Anzeige

- LED 1 Maschine eingeschaltet (weiß)

- LED 2 Maschine aufgewärmt (weiß)

- LED 3 Tankalarm (rot)

D - Dampfdüse

E - Abnehmbarer Auslassteller

F - Benutzerdisplay (CUBE R)

G - Drehknopf Heißwasserhahn

H - Heißwasserrohr

I - Hebel der Brühgruppe

J - Brühgruppe

K - Manometer Dampfkessel 0-2,5 bar

L - Manometer Pumpendruck 0-16 bar

M - Hauptschalter

 N - Potentiometer zur Einstellung der
Kesseltemperatur (CUBE V)

**ACHTUNG: DIESE OBERFLÄCHEN SIND
WÄHREND DES BETRIEBS HEISS:**

(J) BRÜHGRUPPE

(D) DAMPFDÜSE

(H) HEISSWASSERROHR

(B) (G) DREHGRIFFE

TRANSPORT, AUSPACKEN UND BESTANDTEILE

4 AUSPACKEN UND AUFSTELLUNG

- Immer die Unversehrtheit der Verpackung kontrollieren: Das Transportunternehmen über mögliche Schäden informieren.
- Die Verpackungselemente (Karton, Zellophan, Klammern aus Metall usw.) können schneiden oder verletzen, wenn sie nicht sorgfältig behandelt oder unsachgemäß verwendet werden. Halten Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern oder nicht befähigten Personen.
- Bewahren Sie die Verpackung des Geräts für den Fall einer Rücksendung sorgfältig auf



ACHTUNG: Verpackungselemente (Plastiktüten, Karton, Nägel, etc...) dürfen NICHT in der Reichweite von Kindern gelassen werden.



Mögliche Schäden, Störungen oder Nichtkonformitäten müssen umgehend und jedenfalls innerhalb von 8 Tagen nach Erhalt der Maschine mitgeteilt werden. Andernfalls gilt die Ware als angenommen.

4.1 AUFSTELLUNG DER MASCHINE

Stellen Sie die Maschine auf eine ebene, trockene, glatte, feste und stabile horizontale Fläche in einer Höhe von mehr als 90 cm über dem Boden. Verwenden oder installieren Sie das Gerät nicht an Orten, an denen Wasserstrahlen verwendet werden. Um einen normalen Betrieb zu gewährleisten, muss das Gerät an Orten installiert werden, an denen die Temperatur zwischen + 5 °C und + 32 °C liegt und die Luftfeuchtigkeit 70 % nicht überschreitet. Wenn die Maschine Temperaturen unter + 0 °C ausgesetzt ist, gehen Sie wie folgt vor:

Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor dem Einschalten 24 Stunden an einem Ort mit einer Temperatur von über + 15 °C gestanden hat.

Die Maschine wird elektrisch betrieben und benötigt für ihren Betrieb:

Anschluss an das Stromnetz.

Anschluss an den Auslauf- und Versorgungskreislauf (CUBE R netzgespeist).

INSTALLATION



5 INSTALLATION



WICHTIG: Die Kaffeemaschine muss von einem spezialisierten und autorisierten Techniker angeschlossen werden.

5.1 ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

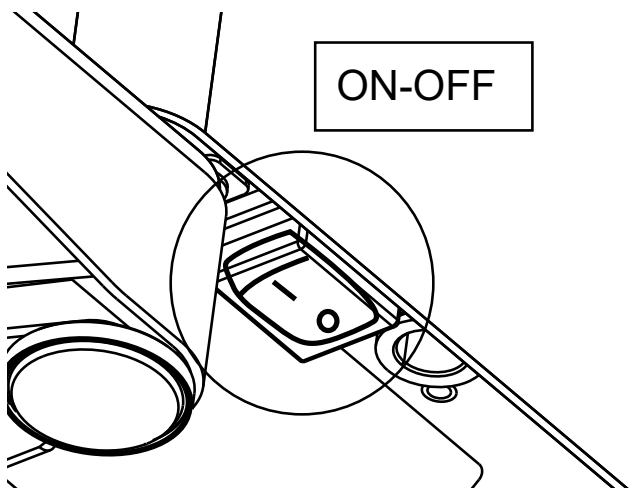


Vergewissern Sie sich, dass alle Schalter in der OFF-Position sind, bevor Sie mit dem elektrischen Anschluss der Kaffeemaschine fortfahren.

Die Kaffeemaschine muss an eine Erdung angeschlossen werden, die den in dem betreffenden Land geltenden Normen und Vorschriften entspricht

Prüfen Sie, ob die Maschinenspannung (siehe Leistungsschild) der Spannung der örtlichen Netzspannung entspricht

Die Maschine wird über ein Stromkabel an das Stromnetz angeschlossen. Vergewissern Sie sich, dass die Kapazität des vorhandenen Stromnetzes für die auf der Kaffeemaschine angegebene maximale Leistungsaufnahme geeignet ist. Schalter in OFF-Stellung = 0, Schalter in ON-Stellung = 1 (in ON-Stellung leuchtet die Taste rot).

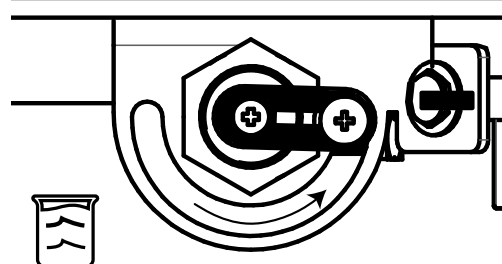


5.2 NETZVERSORGUNG / TANK

Dieser Vorgang darf nur bei ausgeschalteter Maschine durchgeführt werden. Nur bei der Version CUBE R ist es möglich, von der Wasserversorgung aus dem Hausnetz auf den Tank oder umgekehrt umzuschalten, und zwar wie folgt:

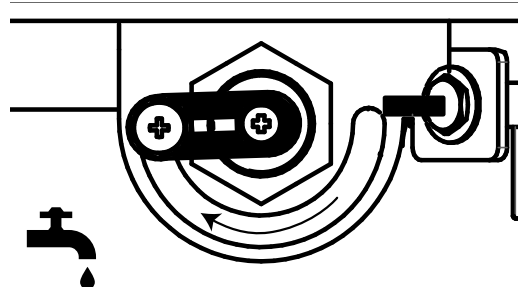
Tank

- Entfernen Sie den Auslassteller.
- Drehen Sie den Hebel des Wasserhahns mit einem Schraubendreher nach rechts (Tanksymbol).
- Bewegen Sie den Hebel des Schalters SW1 nach rechts (Tanksymbol).
- Setzen Sie den Auslassteller mit der Gummikappe wieder ein.
- Füllen Sie den Tank mit kaltem, gefiltertem Wasser.



Netzwerk

- Entfernen Sie den Auslassteller.
- Drehen Sie den Hebel des Wasserhahns mit einem Schraubendreher nach links (Wasserhahnsymbol).
- Bewegen Sie den Hebel des Schalters SW1 nach links (Wasserhahnsymbol).
- Entfernen Sie die Gummikappe vom Auslassteller und schließen Sie den Ablaufschlauch mit der entsprechenden Schelle an (siehe Abschnitt WASSERANSCHLUSS).



HINWEIS: Sobald das Gerät eingeschaltet wird, zeigt das Display die Netzkonfiguration an:

„-t-“ = Versorgung aus dem Tank

„-L-“ = Netzversorgung.

WASSERANSCHLUSS (CUBE R)

Ablaufschlauch

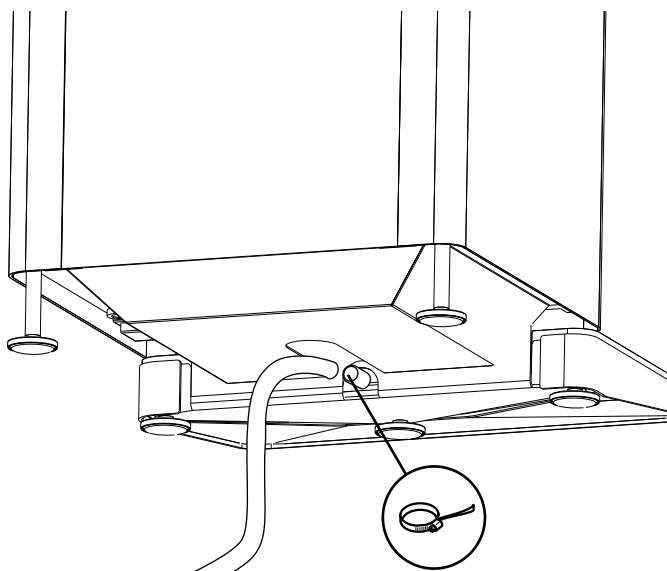
In der Nähe der Maschine muss sich ein Wasserabfluss mit Siphon (1) befinden.



Der Abwassersiphon muss mindestens 20 cm unterhalb der Oberfläche liegen, auf der die Kaffeemaschine steht.

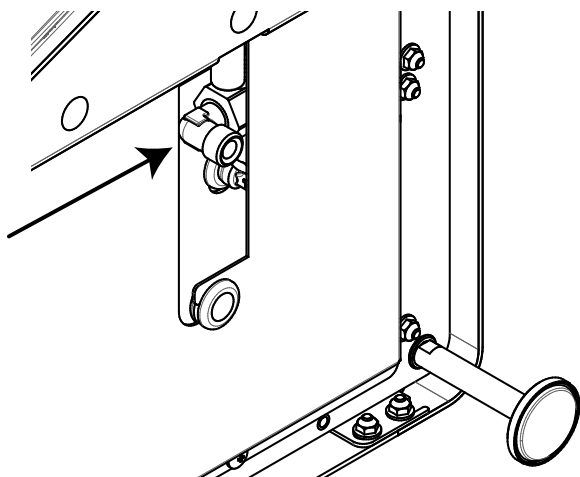
Verbinden Sie ein Ende des Ablaufschlauchs mit der Kupplung der Auslasswanne und befestigen Sie sie mit den Schlauchschellen.

Schließen Sie das andere Ende des Schlauchs an den zuvor verlegten Abfluss an.



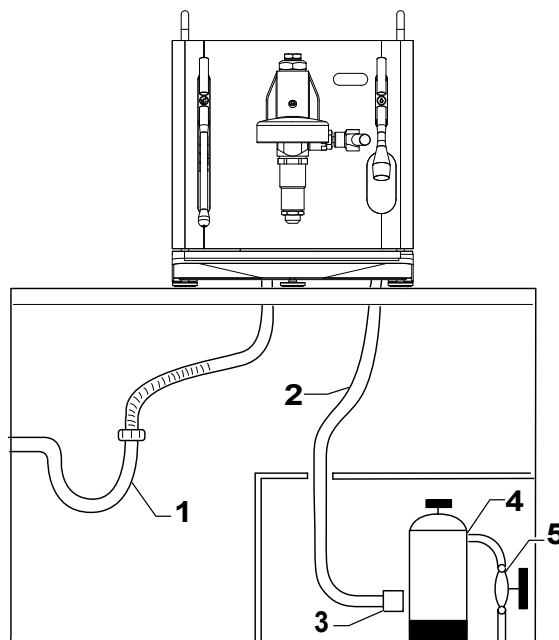
Füllschlauch (CUBE R)

- Schließen Sie den mitgelieferten Wasserzulaufschlauch an, indem Sie ihn fest mit dem Wasserhahn an der Unterseite des Geräts verbinden.



Schließen Sie den Füllschlauch (2) an einen Wasserenthärter (4) an und setzen Sie den Wasserreinigungsfilter (3) ein.

- Bauen Sie einen Splitterhahn (5) vor dem Wasserenthärter (4) ein, um das Wassersystem von der Maschine zu trennen.



WICHTIG: Wenn der Druck 4 bar übersteigt, einen Druckreduzierer einbauen. Führen Sie nur kaltes Wasser zu



Verwenden Sie für den Wasserleitungsanschluss die mitgelieferten Schlauchsätze. Wenn Sie die Schlauchsätze ersetzen müssen, dürfen Sie nur neue Schlauchsätze verwenden, und die alten Schlauchsätze sollten nicht wiederverwendet werden.

TANKWASSER



Um einen sicheren und korrekten Betrieb des Geräts zu gewährleisten und ein angemessenes Leistungsniveau sowie eine hohe Qualität der ausgegebenen Getränke aufrecht zu erhalten, ist es wichtig, dass in Bezug auf das verwendete Wasser (sowohl für den Tank als auch für die Netzversorgung) am Einlass die Härte zwischen 9°f (90 ppm, 5°d) und 15°f (150 ppm, 8,4°d) liegt, dass der PH-Wert zwischen 6,5 und 8,5 liegt und dass die Menge an Chloriden weniger als 50 mg/l beträgt. Die Einhaltung dieser Werte ermöglicht den Betrieb der Maschine mit maximaler Effizienz. Wenn diese Parameter nicht eingehalten werden, ist es notwendig, ein spezielles Filtergerät zu installieren, immer in Übereinstimmung mit den geltenden lokalen Trinkwassernormen.



Zum Befüllen des Tanks heben Sie den Deckel an und gießen Wasser ein, bis der angegebene Höchststand im Tank erreicht ist. Das Fehlen von Wasser im Tank wird durch die rote LED 3 angezeigt:

- Blinkend: Voralarm Sie können noch bis zu 10 Sekunden lang den Kaffee brühen.
- Dauerhaft leuchtend: Alarm Alle Brühvorgänge werden gestoppt und der Tankfüllstand muss wiederhergestellt werden. Bei der Ausführung CUBE R erscheint der Schriftzug H2O.

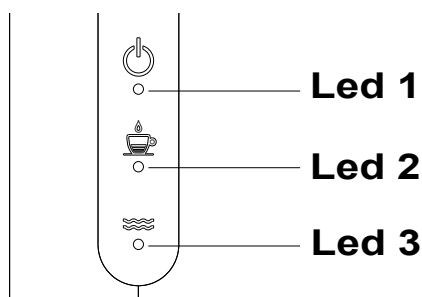
INBETRIEBSETZUNG

6 INBETRIEBSETZUNG

6.1 ERSTE INBETRIEBNAHME



WICHTIG: Die Maschine muss beim ersten Mal von einem autorisierten Fachtechniker in Betrieb gesetzt werden.



- Drehen Sie den Drehknopf um 90° entgegen dem Uhrzeigersinn, um die Dampfzufuhr zu starten.
- Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Hauptschalter an der Maschine in die Position ON (1) schalten. Daraufhin leuchtet die LED 1 auf.
- Wenn der Kessel leer ist, beginnt die Kesselfüllphase, in der die LED 3, 2 und 1 nacheinander aufleuchten. Am Ende des Vorgangs leuchtet nur noch die LED 1.
- Sobald die Füllphase beendet ist, wird die Heizphase des Kessels freigegeben. Beim CUBE wird die Temperatur über ein Potentiometer eingestellt, beim CUBE R hingegen über das Display.



Wenn die automatische Befüllung nicht innerhalb von 180 Sekunden erfolgt, schaltet sich die Maschine ab und alle LED beginnen zu blinken.

Schalten Sie die Maschine aus und wieder ein, um den Füllvorgang abzuschließen.

- Warten Sie, bis die Luft aus dem Dampfauslass austritt, und schließen Sie den zuvor geöffneten Dampfhahn.
- Warten Sie, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist (unter normalen Bedingungen erreicht der Kessel den Sollwert in 10-15 Minuten). Die werkseitige Temperatur beträgt 120 °C (ca. 1 bar, angezeigt durch das Manometer (K)). Prüfen Sie am Manometer (J), dass der Druck der Wasserversorgung 4 Bar nicht übersteigt (nur für die Version CUBE R).
- **WICHTIG:** Der Kessel kann Dampf und Heißwasser in 10-15 Minuten liefern, aber die Brühgruppe braucht ca. 30 Minuten, wenn sie aus dem völlig kalten Zustand eingeschaltet wird. Das Leuchten der LED 2 hilft dem Anwender zu erkennen, wann dieser Betriebszustand erreicht ist.
- Lassen Sie ca. 20 Sekunden lang Wasser aus dem Gerät ab, indem Sie den Hebel der Brühgruppe in die Ausgabestellung bewegen, ohne dass zuvor der Filterhalter montiert wurde. Prüfen Sie, ob das Wasser korrekt austritt und lassen Sie eventuelle Luftblasen im Kreislauf ab. Um die Ausgabe zu beenden, bringen Sie den Hebel der Brühgruppe zurück in die Ausgangsposition.
- Nehmen Sie einen Krug mit kaltem Wasser und führen Sie den Auslass des Dampfstabs hinein. Öffnen Sie den Dampfhahn durch Verschieben des Drehknopfs entgegen dem Uhrzeigersinn und versuchen Sie, das Wasser etwa 30 Sekunden lang zu erwärmen.
- Montieren Sie den Filterhalter in der Brühgruppe, stellen Sie die Tassen darunter und führen Sie einige Ausgaben durch. Prüfen Sie, ob das Wasser korrekt in die Tasse ausgegeben wird. Prüfen Sie während der Ausgabe, dass der vom Manometer angezeigte Druck der Pumpe dem in der Tabelle in Abschnitt 3 angeführten entspricht.



WICHTIG: Sicherstellen, dass während der Ausgabe der Druck der Pumpe zwischen 8 und 9 bar (etwa 12 bar bei der Version CUBE V mit Vibrationspumpe) liegt. Wenn



der Druck nicht in diesem Bereich liegt, muss er angepasst werden. Um ihn anzupassen, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst.

ACHTUNG: Wir empfehlen folgende maximale Ausgabemengen:

- 100 cc maximale kontinuierliche Ausgabe von Kaffee pro Siebträger
- 100 cc maximale kontinuierliche Ausgabe von Warmwasser
- 30 Sekunden kontinuierliche Dampfabgabe.

6.2 KAFFEEAUSGABETESTS

Überprüfen Sie mehrmals die Kaffeeausgabe (siehe Kapitel 7.3) und halten Sie sich dabei an die Anweisungen im entsprechenden Kapitel und prüfen Sie anschließend die Qualität des Kaffees.

- Geben Sie den Kaffee aus und überprüfen Sie, dass in 20-30 Sekunden 20-30 cc Kaffee ausgegeben werden.
- Wenn dies nicht der Fall ist, muss die Kaffeekörnung an der Dosiermühle eingestellt werden: eine feinere Mahlung erhöht die Brühzeit, eine gröbere Mahlung reduziert die Brühzeit.
- Vergewissern Sie sich, dass der Kaffee die folgenden Eigenschaften aufweist:
 - haselnussfarbige Creme
 - Konsistenz (mit feinen Blasen)
 - die Creme ist länger als 1 Minute vorhanden

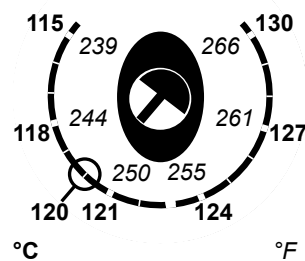


Diese Angaben sind nicht verbindlich, da die korrekte Dosierung und somit die Qualität des Kaffees von der Art des Kaffees, der Art des Wassers und dem Klima abhängt.

6.3 EINSTELLUNG DER DAMPFKESSELTEMPERATUR

Um die Temperatur des Dampfkessels zu ändern, gehen Sie wie folgt vor:

CUBE V

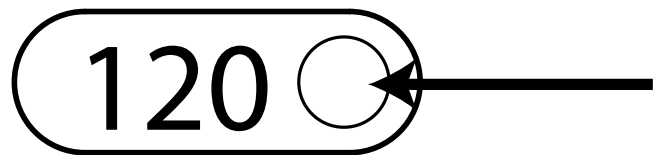


Bezugskerbe
120 °C

Betätigen Sie das Potentiometer (N) mit einem Schraubendreher, um die Temperatur zu verändern. Die Kerbe auf dem Etikett zeigt die werkseitig eingestellte Temperatur an.

CUBE R

Verwenden Sie das Display (F) auf der Vorderseite, um die Temperatur zu verändern.



Um die Temperatur des Verbraucherkessels zu ändern, gehen Sie wie folgt vor:

- Es darf keine Kaffeeausgabe im Gang sein.
- Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt -> „SET“ leuchtet dauerhaft. Drücken Sie erneut, um das Menü zur effektiven Einstellung der Temperatur aufzurufen (Anzeige blinkt).
- Bei jedem Tastendruck erhöht sich die Temperatur um +1 °C/+1 °F (z.B. 120->121->122 usw.). Wenn der Höchstwert erreicht ist, beginnt der nächste Druck wieder ab dem vom Bereich vorgesehenen Minimalwert (Beispiel 129->130->115->116->...).
- Zum Bestätigen und Beenden warten Sie 5 Sekunden, ohne eine Taste zu drücken. Die aktuelle Dampfkesseltemperatur wird erneut angezeigt.

Um den Sollwert zu überprüfen, drücken Sie kurz die Taste: Auf dem Display erscheint ein Lauftext mit der eingestellten Temperatur.

BETRIEB DER KAFFEEMASCHINE

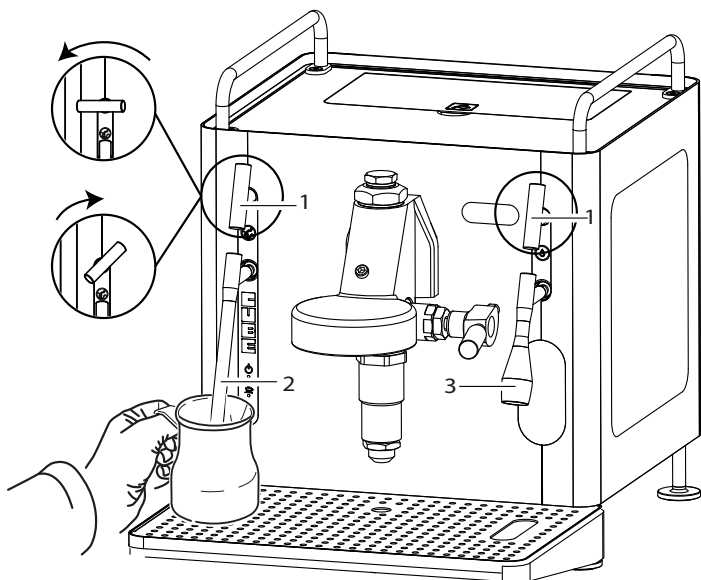
7 BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Dampfdrehknopf(1)

Um 90° nach links gedreht liefert er kontinuierlich Dampf aus der Dampfdüse (2), um 45° nach rechts gedreht aktiviert er die Spülfunktion.

Um die Dampfabgabe zu stoppen, bringen Sie den Drehknopf wieder in seine ursprüngliche Position.

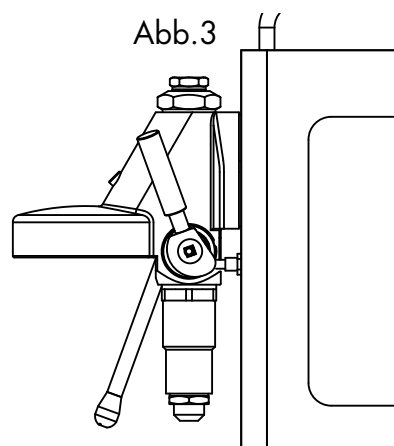
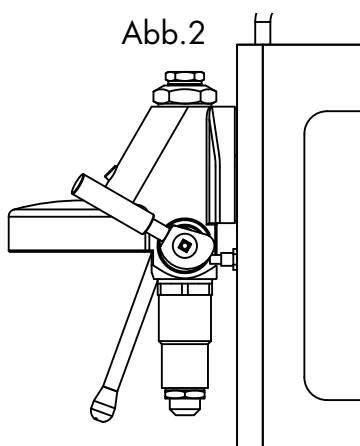
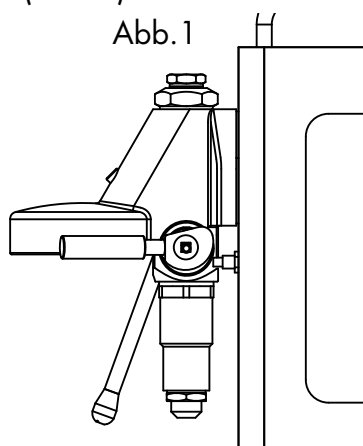
Der gleiche Vorgang gilt für den Drehknopf des Heißwasserhahns.



Hebel der Brühgruppe (3)

Drehen Sie den Hebel der Brühgruppe nach oben, bis Sie ein mechanisches Klicken hören, um den Voraufguss ohne Pumpe durchzuführen (Abb.2).

Drehen Sie den Hebel der Brühgruppe ganz nach oben, um die Kaffeeabgabe mit Pumpe zu aktivieren (Abb.3).



Um die Kaffeeabgabe zu stoppen, bringen Sie den Hebel wieder in seine Ausgangsposition (Abb.1).

7.1 SONDERSTEUERUNGEN

- Timer für Kaffeeabgabe

Nur beim Modell CUBE R wird während dem Brühvorgang die Brühzeit des Kaffees in Sekunden angezeigt (sie bleibt am Ende des Brühvorgangs noch 30 s lang sichtbar).

- Kaffeezähler

Es gibt mehrere Kaffeezähler, auf die nur durch die Verwendung der WEBAPP zugegriffen werden kann:

- Zähler der Kaffees pro Tag.
- Zähler der Kaffees pro Woche.
- Zähler der Kaffees pro Monat.
- Gesamt-Kaffeezähler.

Diese Zähler sind mit dem Kalenderdatum verknüpft und werden automatisch zurückgesetzt.

- Meldung Wasserfilterwechsel

Es ist eine Verwaltung in Bezug auf die Abnutzung und die Überprüfung der Maschinenfilter sowohl für Maschinen mit Wassertank als auch für die an das Heimnetzwerk angeschlossenen Maschinen vorgesehen. Die Abnutzung der Filter wird auf Zeitbasis verwaltet.

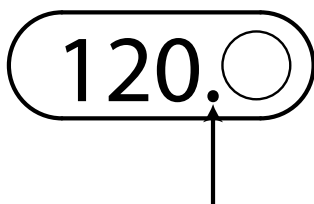
Die Funktion Zeitablauf signalisiert die Abnutzung der Filter nach der eingestellten Zeit von 1 bis 12 Monaten und kann durch kurzes Drücken der seitlichen Taste auf dem Display angezeigt werden. Es erscheint ein Lauftext, der nach dem Sollwert die fehlenden Tage bis zur Abnutzung des Filters anzeigt (z.B. Fr -90 zeigt 90 Tage bis zum Ablauf an).

- Standby

30 Minuten nach der letzten Ausgabe geht die Maschine in den Standby-Modus über, wobei die LED 1 blinkt und alle Heizungs- und Niveauregelungen ausgeschaltet werden. 5 Minuten vor der Aktivierung dieser Funktion beginnen die LED 1 und 2 abwechselnd zu blinken, um den Benutzer darauf aufmerksam zu machen. Um diese Funktion für weitere 30 Minuten zu sperren, betätigen Sie einfach den Kaffeeausgabehebel oder drücken Sie die Display-Taste. Während der Standby-Phase zeigt das Display den Text 'Stb' an (siehe Abschnitt 7.2 zum Deaktivieren dieser Funktion). DEFAULT OFF.

- Zeitplaner

Nur über die WebApp können Sie einen Zeitplaner für programmierbare Einschaltungen mit bis zu drei täglichen Zeitfenstern verwalten. Wenn der Zeitplaner aktiviert ist, leuchtet der Punkt DIGIT3 auf.



7.2 FREIGABE DER FUNKTIONEN

Um dieses Menü aufzurufen, gehen Sie bei ausgeschaltetem Gerät wie folgt vor:

- Schalten Sie die Maschine ein, warten Sie, bis die LED 1 aufleuchtet, heben und senken Sie den Ausgabehebel zweimal innerhalb der ersten 5 Sekunden ab.
- Die LED 1, LED 2 und LED 3, die jeweils einer Funktion entsprechen, werden nacheinander und alle 3 Sekunden eingeschaltet:
 - LED 1 entspricht dem Stand-by
 - LED 2 entspricht dem WLAN-Modul
 - LED 3 entspricht der Wiederherstellung der Werkseinstellungen

Um eine dieser Funktionen auszuwählen, heben Sie den Hebel an, wenn die entsprechende LED leuchtet.

7.2.a Automatischen Stand-by aktivieren

Warten Sie, bis die LED 1 aufleuchtet, und heben Sie den Hebel der Brühgruppe innerhalb von 3 Sekunden an. Die LED 1 leuchtet zur Bestätigung der Auswahl weiterhin. Wenn Sie den Hebel angehoben lassen, wird die Funktion aktiviert (auf dem Display erscheint der Text EOn), wenn Sie ihn nach unten drehen, wird die Funktion deaktiviert und die LED erlischt (auf dem Display erscheint der Text EoF). Um die Auswahl zu bestätigen, bewegen Sie den Hebel 5 Sekunden lang nicht.

Aktivierung des WLAN-Moduls

Warten Sie, bis die LED 2 aufleuchtet, und heben Sie den Hebel der Brühgruppe innerhalb von 3 Sekunden an. Die LED 2 leuchtet zur Bestätigung der Auswahl weiterhin. Wenn Sie den Hebel angehoben lassen, aktivieren Sie die Funktion (auf dem Display erscheint die Meldung rOn), wenn Sie ihn nach unten drehen, deaktivieren Sie die Funktion und die LED erlischt (auf dem Display erscheint die Meldung rOF). Um die Auswahl zu bestätigen, bewegen Sie den Hebel 5 Sekunden lang nicht.

7.2.c Wiederherstellung der Werkseinstellungen

a. Heben Sie den Ausgabehebel (Schaltkontakt GESCHLOSSEN) innerhalb von 3 Sekunden nach Aufleuchten der LED 3 an, um die Auswahl zu bestätigen (halten Sie den Hebel in der Ausgabeposition).

b. Die LED 3 leuchtet konstant: Dies bestätigt den Zugriff auf das Menü.

c. Um den RESET zu starten, senken Sie den Hebel ab (Schaltkontakt GEÖFFNET). Wenn Sie den Hebel nicht innerhalb von 120 s absenken, verlässt das Gerät dieses Menü automatisch, ohne ein Reset durchzuführen.

d. Die LED 3 blinkt 5 mal 200 ms ON und 200 ms OFF, um den laufenden Betrieb zu bestätigen (bei der Version mit Display wird zusätzlich fix die Meldung RST angezeigt).

Am Ende verlässt das Gerät automatisch dieses Menü und geht in den normalen Betriebsmodus über.

7.3 FUNKTIONEN UND SPEZIFIKATIONEN DES DISPLAYS

A. Einstellung der Maßeinheiten des Verbraucherkessels

Halten Sie die Taste an der Seite des Displays 6 Sekunden lang gedrückt, bis „C“ oder „F“ auf dem Display angezeigt wird. Drücken Sie die Taste (blinkender Text) erneut, um von „C“ zu „F“ oder umgekehrt zu wechseln; warten Sie 5 Sekunden, ohne eine Taste zu drücken, um zu bestätigen und zu beenden;

B. Aktivierung der Meldungen für den Wasserfilter
Schalten Sie das Gerät ein, wenn es ausgeschaltet ist, indem Sie die Taste an der Seite des Displays 5 Sekunden lang gedrückt halten, bis das Wort „FLT“ angezeigt wird. Drücken Sie die Taste innerhalb von 5 Sekunden, die Meldung wird zu „F.XX“; der Wert XX gibt die eingestellten Monate an, wenn diese abgelaufen sind, wird die Meldung angezeigt. Drücken Sie die Taste, um den Wert von 1 bis 12 Monaten zu ändern (Wert 00 deaktiviert die Funktion). Warten Sie 5 Sekunden, ohne eine Taste zu drücken, um zu bestätigen und zu beenden.

C. Rücksetzen der Meldungen für den Wasserfilter

Schalten Sie das Gerät ein, wenn es ausgeschaltet ist, indem Sie die Taste an der Seite des Displays 10 Sekunden lang gedrückt halten, bis das Wort „Frs“ erscheint. Drücken Sie innerhalb von 5 Sekunden die Display-Taste: „Frs“ blinkt 3 mal, speichert die Parameter und startet neu. Warten Sie 5 Sekunden, ohne eine Taste zu drücken, um den Vorgang zu beenden.

7.4 ZUBEREITUNG VON KAFFEE

Allgemeine Regeln für die Zubereitung eines guten Kaffees.

- 1) Für einen einzelnen Espresso werden 25-30 ml mit 7-8 g Kaffee verwendet.
- 2) Für einen doppelten Espresso benötigt man 50-60 ml mit 14-16 g Kaffee.
- 3) Die Brühtemperatur sollte in der Regel zwischen 90,5- 96 °C eingestellt werden. Um diese Temperatur zu erhalten, folgen Sie der unten stehenden Tabelle.
- 4) Um die angegebene Menge auszugeben, sollte der Brühvorgang 25 bis 30 Sekunden dauern.
- 5) Die Tasse muss warm sein und sollte daher aus dem Tassenwärmer genommen werden. Wenn kalt, mit heißem Wasser abspülen.

Geben Sie niemals Kaffee in den Filterhalter, ohne gleich darauf aufzubrühen. Das Kaffeepulver würde in der Brühgruppe „brennen“ und der zubereitete Espresso würde sehr bitter werden.

Wir empfehlen Ihnen, nur die für den sofortigen Gebrauch benötigte Kaffeemenge zu zerkleinern. Der gemahlene Kaffee, der für längere Zeit ruht, verliert sein Aroma und das Fett wird ranzig.

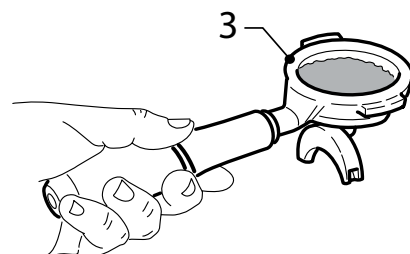
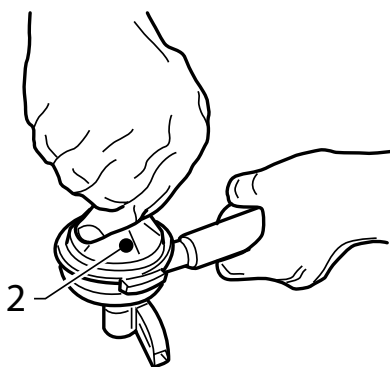
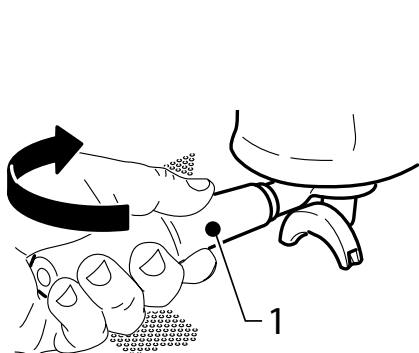
Kaffeeausgabe

Entnehmen Sie den Filterhalter (1) von der Brühgruppe, drehen Sie ihn so weit wie möglich in Pfeilrichtung, entleeren und reinigen Sie ihn.

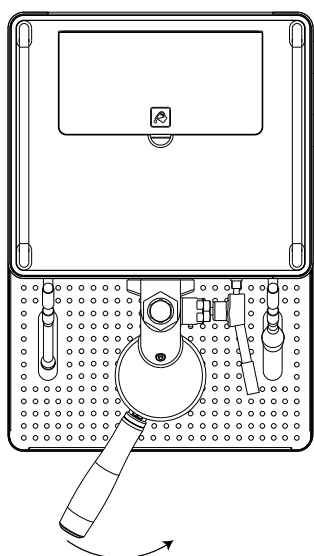


ACHTUNG: Klopfen Sie den Filterhalter niemals auf eine ungeschützte Oberfläche, da dies den Filter beschädigen und die Dichtung beeinträchtigen könnte.

- Füllen Sie frisch gemahlene Kaffee in den Filterhalter und klopfen Sie leicht auf den Boden des Filterhalters, damit sich der Kaffee gleichmäßig verteilt.
- Drücken Sie den Kaffee mit dem Stampfer (2) so, dass er mit einer Kraft von ca. 30 kg im Filterhalter verbleibt.
- Reinigen Sie den Rand (3) des Filterhalters. Der gemahlene Kaffee am Rand des Filters kann die Dichtung beeinträchtigen, wodurch das Wasser und der Kaffeesatz auslaufen.
- Befestigen Sie den Filterhalter (1) an der Brühgruppe und drehen Sie ihn bis zum Anschlag in Pfeilrichtung.



Eingestellte Kesseltemperatur °C / °F	Kaffeetemperatur °C / °F
118 / 244	90,5 / 195
119 / 246	90,7 / 195,3
120 / 248	91,5 / 196,7
121 / 250	92,4 / 198,3
122 / 252	92,7 / 198,9
123 / 253	94 / 201,2
124 / 255	95 / 203
125 / 257	95,7 / 204,3
126 / 259	96,3 / 205,3
127 / 261	96,7 / 206,1
128 / 262	97,5 / 207,5



- Wenn das Gerät länger als 15 Minuten nicht benutzt wurde, empfehlen wir, einen Spülvorgang durchzuführen, um ein Verbrennen des Kaffees zu vermeiden.
- Stellen Sie die Kaffeetasse oder die Tassen unter den Filterhalter.
- Reinigen Sie nach dem Brühen den Filterhalter und führen Sie einen Spülvorgang durch (heben Sie den Ausgabehebel ca. 2 Sekunden lang an, um die Düse vom Kaffee zu reinigen).

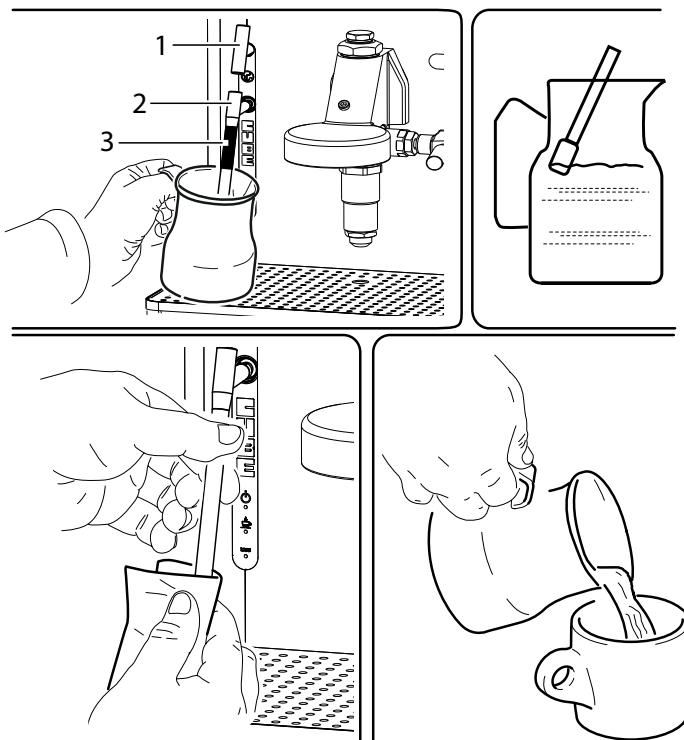
7.5 ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO

Um einen professionellen Cappuccino zuzubereiten, wird kalte Milch (etwa 6 - 8 °C und dann auf 60 - 65 °C max. erwärmen) aufgeschäumt und der erhaltene Schaum wird dann auf einen zuvor zubereiteten Espresso-Kaffee gegossen.



ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass die Düse (2) sehr heiß wird und Verbrennungen verursachen kann. Zum Bewegen nur am Gummi-Teil (3) halten.

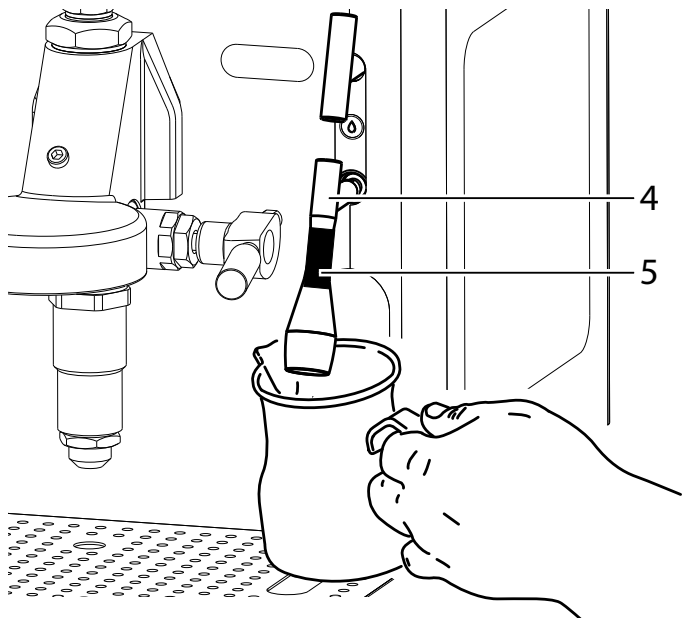
- Ziehen Sie die Düse (2) über dem Gitter heraus und betätigen Sie den Dampfdruckknopf (1) für ein/zwei Sekunden, um die Dampf Düse zu entleeren.
- Gießen Sie die Milch in einen Behälter. Verwenden Sie idealerweise einen Edelstahlkrug mit einem konischen Auslauf. Ein Cappuccino benötigt ca. 125 ccm (1/8 Liter) Milch.
- Neigen Sie den Krug, halten Sie den Ausguss des Dampfstabs (2) knapp unter die Oberfläche der Milch. Der Stab darf sich weder in der Mitte des Kruges noch auf der Seite befinden.
- Betätigen Sie den Druckknopf (1), um die Dampfzufuhr zu starten. Ein Wirbel wird im Krug entstehen und ein dichter cremiger Schaum wird gebildet.
- Wenn die vorgesehene Temperatur erreicht ist, beenden Sie die Dampfzufuhr, indem der Druckknopf (1) in die Mittelstellung gebracht wird.
- Entfernen Sie den Dampfstab aus dem Krug, klopfen Sie sanft auf den Boden des Kruges, um die Blasen zu stabilisieren, gießen Sie den Schaum dann mit einer wellenförmigen Bewegung auf den Espresso-Kaffee, der vorher vorbereitet wurde.
- Lassen Sie nach der Zubereitung jedes Getränks einige Sekunden lang Dampf ab, um eventuelle Getränkereste zu entfernen. Reinigen Sie vor und nach jeder Ausgabe mit einem ausschließlich dafür vorgesehenen Tuch, das regelmäßig ausgetauscht werden muss, um die Bildung von schwer zu entfernenden Verkrustungen zu vermeiden.



7.6 ZUBEREITUNG VON TEE, KAMILLENTÉE, ETC.

- Stellen Sie einen passenden Krug unter den Wasserstab (4).
- Drehen Sie den Drehknopf.

Fügen Sie das gewünschte Produkt hinzu.



STÖRUNGSBEHEBUNG

8 STÖRUNG: URSACHEN UND ABHILFE

STÖRUNGEN, URSACHEN UND ABHILFE

Im Folgenden finden Sie eine Liste der Fehler und Störungen, die bei der Benutzung der Maschine auftreten können.

Für alle Probleme, die nicht in dieser Tabelle enthalten sind, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

PROBLEME	URSACHEN	ABHILFE
Es kommt kein Wasser aus den Siebträgern	Die Wasser- oder Reinigungsfilterschneidmesser sind geschlossen.	Öffnen Sie den Hahn
	Der Filter an der Wasserzulaufkupplung ist verstopft	Entfernen und reinigen. Sie ihn Überprüfen Sie die Regeneration des Wasserreinigungsfilters
	Verstopfte Getriebepumpe	Den technischen Kundendienst anrufen
Das Wasser wird nicht warm	Heizelement durchgebrannt	Den technischen Kundendienst anrufen
	Sicherheitsthermostat ausgelöst	Den technischen Kundendienst anrufen
Der Aufwärmstab verliert trotz geschlossenen Hahns	Fehlerhafte Dichtung	Den technischen Kundendienst anrufen
Es kommt Dampf unter dem Drehknopf heraus, wenn dieser geöffnet ist	Fehlerhafte Absperrdichtung	Den technischen Kundendienst anrufen
Der Kaffee wird nicht ausreichend genutzt	Der gemahlene Kaffee ist nicht korrekt (zu fein oder zu grob)	Mahlzeit prüfen und / oder die Grobheit einstellen
	Dusche und Filter teilweise verstopft	Den technischen Kundendienst anrufen
	Falsche Temperatur Brühgruppe	Den technischen Kundendienst anrufen
Kaffee tritt während des Vorgangs zwischen dem Siebträgerkopf und dem Filterhalter aus	Fehlerhafte Siebträgerkopfdichtung oder ungleichmäßige Filterrand	Den technischen Kundendienst anrufen
Kaffee tritt aus den Rändern des Filterhalters aus	Es befinden sich Schmutzreste im Filterhalter, die das Auslaufen des Kaffees aus dem Ausguss verhindern.	Reinigen Sie ihn
	Abgenutzte Siebträgerdichtung	Ersetzen Sie diese
	Duschwand verstopft	Reinigen Sie oder ersetzen Sie diese
Der Kaffee ist zu kalt	Die Maschine ist nicht bereit	Warten Sie, bis die benötigte Temperatur erreicht ist
Es kommt kein warmes Wasser	Wasserversorgungshahn geschlossen	Öffnen Sie den Hahn
	Fehlerhafte Abgabe durch Magnetventil	Den technischen Kundendienst anrufen
	Verstopfter Abgabekreislauf	Rufen Sie einen Techniker an, um die Maschine zu entkalken

PROBLEME	URSACHEN	ABHILFE
Es kommt zu wenig Kaffee oder sogar gar kein Kaffee	Unzureichende Wasserversorgung	Überprüfen Sie die Wasserleitung
	Filterhalter-Abgabeloeh blockiert	Reinigen Sie den Filterhalter gründlich mit einem speziellen Reinigungsmittel oder einem Zahnstocher
	Gemahlener Kaffee zu fein	Verstellen Sie den Dosierer
Es wird kein Dampf abgegeben	Abgabedüse behindert	Reinigen Sie ihn
	Verstopfter Abgabekreislauf	Rufen Sie einen Techniker an, um die Maschine zu entkalken
	Fehlerhafter Dampfhaahn	Den technischen Kundendienst anrufen
Timeout Befüllung Dampfkessel Fehlercode E01	Kein Wasser im Tank	Überprüfen Sie die Versorgung über Wassernetz/Tank, schalten Sie die Maschine ein und wiederholen Sie den Vorgang. Schalten Sie die Maschine aus. Alle LEDs blinken.
	Wasserhaahn für Zufuhr vom Hausnetz geschlossen	
Timeout Erwärmung Dampfkessel Fehlercode E02	Vorhandensein von Kalkablagerungen auf dem Heizelement	20-minütiges Timeout. Überprüfen Sie die Versorgung über Wassernetz/Tank, schalten Sie die Maschine ein und wiederholen Sie den Vorgang. LED 2 blinkt zweimal schnell alle 2 s.
	Auslösen des Sicherheitsthermostats am Kessel	
Temperaturfühler des Dampfkessels getrennt Fehlercode E03	Mögliche Abtrennung der Sonde durch Vibrationen	LED 2 blinkt zweimal schnell alle 2 s. Den technischen Kundendienst anrufen
Kurzschluss des Temperaturfühlers des Dampfkessels Fehlercode E04	Defekt des Fühlers	LED 2 blinkt zweimal schnell alle 2 s. Den technischen Kundendienst anrufen
Potentiometer (N) für Dampfkesseldruckeinstellung getrennt Fehlercode E05	Mögliche Abtrennung des Potentiometers durch Vibrationen	LED 2 blinkt schnell 3 mal alle 2 s. Den technischen Kundendienst anrufen
Interner EEPROM-Speicher beschädigt Fehlercode E06	Mögliche elektromagnetische Störungen	Führen Sie das Verfahren zur Wiederherstellung der Werkseinstellungen durch, wie in Abschnitt 7.2.c angegeben
Timeout Kaffeeausgabe Fehlercode E07	Hebel der Brühgruppe verbleibt in Ausgabeposition	Senken Sie den Hebel in die Ruheposition ab

AUSSERBETRIEBNAHME, ÜBERPRÜFUNGEN UND KONTROLLEN

9 VORÜBERGEHENDE AUSSERBETRIEBSETZUNG

Wenn Sie die Maschine längere Zeit nicht benutzen, gehen Sie wie folgt vor:

- Führen Sie die Wartungsarbeiten durch.
- Trennen Sie die Wasser- und Stromversorgung.

Entleeren Sie das Wasser im Kessel, indem Sie wie folgt fortfahren:



ACHTUNG: Bevor Sie das tun, vergewissern Sie sich, dass die Kaffeemaschine ausgeschaltet ist (bzw. dass die Stromversorgung der Maschine ausgeschaltet ist), dass der Wasserversorgungshahn der Kaffeemaschine geschlossen ist und dass das Wasser im Kessel kalt ist.

- Lassen Sie das im Kessel enthaltene Wasser ab, indem Sie den Heißwasser- und den Dampfhahn öffnen.
- Decken Sie die Maschine mit einem Baumwolltuch ab und stellen Sie sie an einen staubfreien und nicht feuchten Ort.

9.1 ERNEUTE INBETRIEBNAHME DER MASCHINE

Um die Maschine wieder zu benutzen, gehen Sie wie folgt vor:

- Reinigen Sie die Maschine gründlich.
- Lassen Sie Wasser aus dem vor der Maschine liegenden Splitterhahn laufen, um Rückstände aus den Leitungen zu entfernen (nur für die Version CUBE).
- Reinigen oder tauschen Sie die der Maschine vorgelagerten Filter aus.
- Führen Sie die im entsprechenden Kapitel beschriebene Inbetriebnahme durch.



10 ÜBERPRÜFUNGEN UND KONTROLLEN DER MASCHINE NACH LÄNGEREM STILLSTAND



ACHTUNG: Nach einer längeren Stillstandzeit muss die Maschine von einem Fachtechniker kontrolliert werden.



Bevor Sie die Maschine erneut verwenden, die folgenden Kontrollen durchführen:



- Reinigen Sie das Gerät gründlich nur mit einem Tuch und Wasser.
- Lassen Sie Wasser aus dem vor der Maschine liegenden Splitterhahn laufen, um Rückstände aus den Leitungen zu entfernen.
- Reinigen oder tauschen Sie die der Maschine vorgelagerten Filter aus.
- Schließen Sie die Wasser- und Stromversorgung wieder an, wie im Kapitel „Installation“ der vorliegenden Bedienungsanleitung beschrieben.
- Stellen Sie sicher, dass keine Lecks in der Wasserleitung vorhanden sind.
- Schalten Sie die Maschine ein und führen Sie alle Vorgänge für die erste Inbetriebnahme gemäß Kapitel 6.1 der vorliegenden Bedienungsanleitung durch.

REINIGUNG

11 REINIGUNG

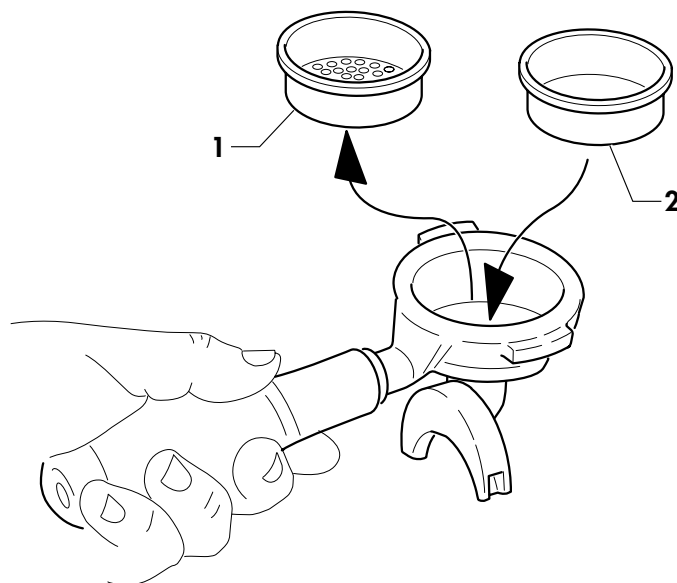
11.1 ALLGEMEINE WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG

Folgendes ist verboten:

- Reinigung der Maschine mit Wasserstrahlen;
- Verwendung von Alkohol- oder Ammoniak-basierten Reinigungsmitteln oder Schleifmitteln zur Reinigung der Maschine. Verwenden Sie nur Waschmittel speziell für die Reinigung von Kaffeemaschinen oder Geschirr;
- Bei der Reinigung und / oder der Installation der Maschine mit Reinigungsmitteln ist darauf zu achten, dass Sie eine Beschädigung der Bestandteile und der Umgebung (mehr als 90% abbaubar) vermieden wird;
- Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.



ACHTUNG: Alle Wartungsarbeiten müssen im ausgeschalteten und kalten Zustand der Maschine und mit dem Hauptschalter in der Stellung „0“ OFF erfolgen. Für bestimmte Wartungsarbeiten, die mit in Betrieb befindlicher Maschine durchgeführt werden müssen, ist mit äußerster Sorgfalt vorzugehen.



- Setzen Sie den Filterhalter wieder in die Brühgruppe ein und wiederholen Sie den Reinigungszyklus ohne Reinigungsmittel im Blindfilter (bis sauberes Wasser ausgegeben wird, das nicht mehr seifig ist, wenn der Filterhalter entfernt wird). Auf diese Weise wird die Maschine gespült.

Am Ende des Spülvorgangs entfernen Sie den Filterhalter, ersetzen Sie den Blindfilter mit dem normalen Filter und bereiten Sie einen Kaffee zu, um mögliche unangenehme Geschmäcke zu beseitigen.

11.2.b REINIGUNG DER MASCHINE

Zum Reinigen gehen Sie wie folgt vor:

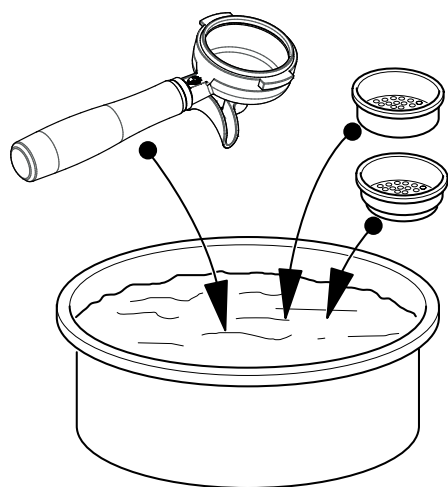
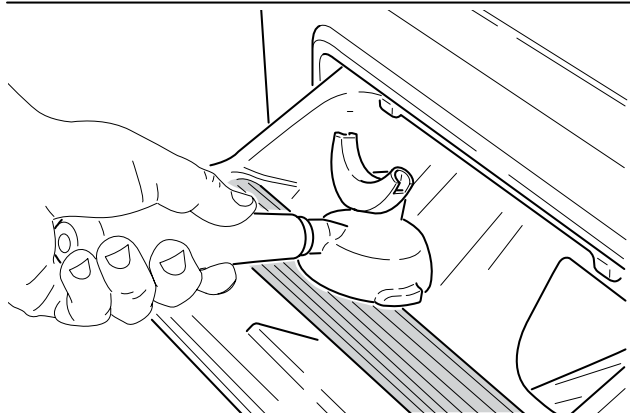
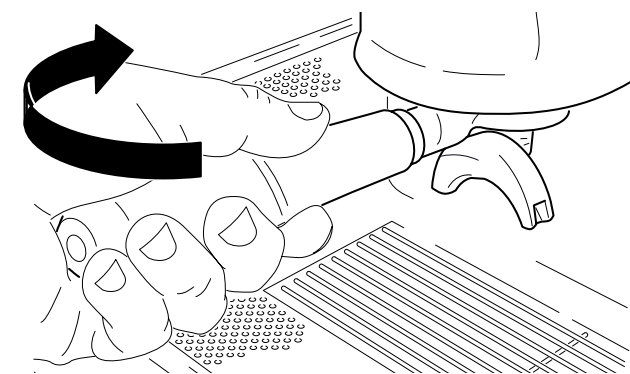
11.2 ROUTINEMÄSSIGE WARTUNG

Die routinemäßige Wartung umfasst alle Vorgänge, die täglich nach dem Gebrauch der Maschine durchgeführt werden müssen.

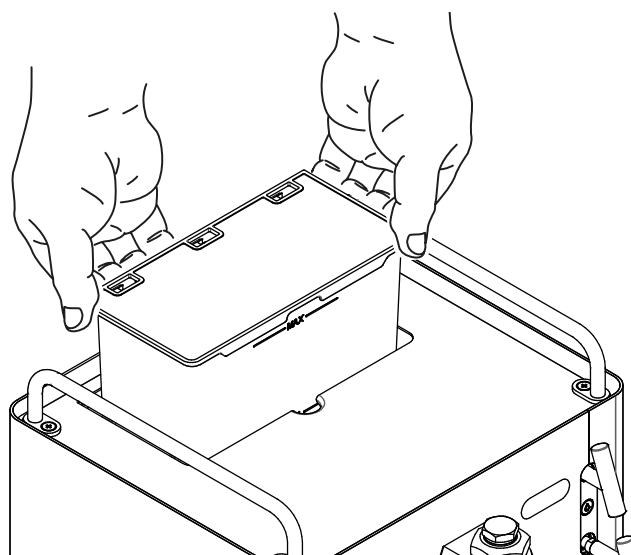
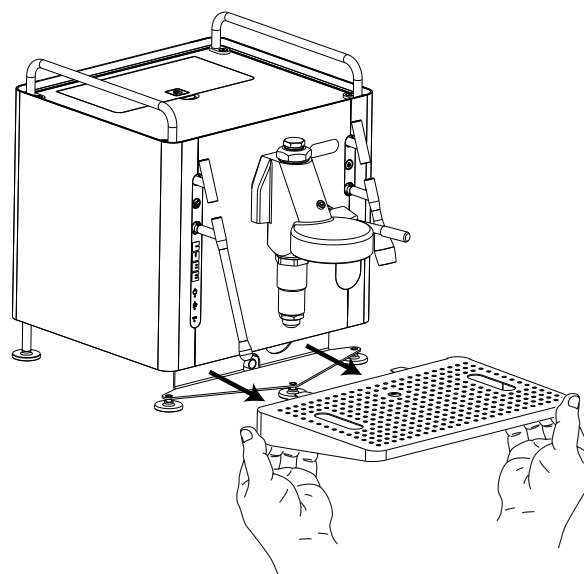
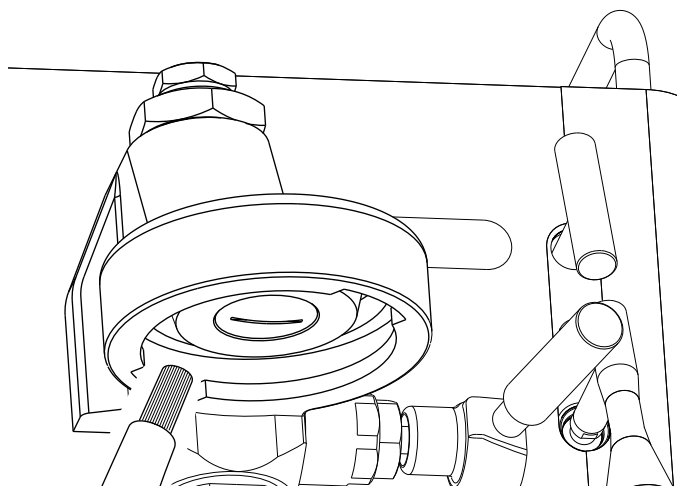
11.2.a REINIGUNG DER BRÜHGRUPPE

- Entfernen Sie den Filter (1), und setzen Sie den Blindfilter (2) ein. Füllen Sie den Blindfilter mit einem speziellen Reinigungsmittel für Kaffeemaschinen.
- Setzen Sie den Filterhalter wieder in die Maschine ein und starten Sie die Kaffeeausgabe für ca. 10-15 Sekunden.
- Lösen Sie den Filterhalter und entleeren Sie den im Blindfilter enthaltenen Schmutz, indem Sie ihn unter fließendem Wasser waschen.

- Das gesamte Gehäuse der Maschine mit einem nicht scheuernden Tuch und lauwarmem Wasser (ca. 30 °C) reinigen;
- Entfernen und entleeren Sie den Filterhalter;
- Entfernen Sie die Filter von den Filterhaltern und tauchen Sie beide in ein Becken mit spezifischem Reinigungsmittel ein, so dass sie einweichen können, während die Maschine nicht in Verwendung ist;
- Reinigen Sie den Boden des Siebträgers mit Reinigungsmitteln und reinigen Sie die Dichtung mit einer weichen Bürste (3);
- Entfernen Sie mit einem Schraubenzieher die Handbrause der Brühgruppe und die Dichtung. Reinigen Sie sie und montieren Sie sie wieder mit einem Filterhalter;
- Entfernen Sie das Gitter und waschen Sie es mit fließendem Wasser und spezifischem Reinigungsmittel;



- Trocknen Sie es nach dem Waschen gründlich mit einem weichen Tuch ab und bringen Sie es dann wieder in die Maschine an;
- Überprüfen Sie, dass keine Verkrustungen an der Dampf- und an der Heißwasserdüse vorhanden sind, reinigen Sie diese ggf. mit speziellen Reinigungsmitteln. Die Düsen sollten nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch gereinigt werden;
- Wischen Sie den Heißwasserstab mit warmem Wasser und einem feuchten Tuch ab;
- Reinigen Sie den Tank nach dem Ausbau mit Wasser und neutralen Reinigungsmitteln und spülen Sie ihn gründlich ab. Trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch gut ab und setzen Sie ihn wieder ein;



- Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab

TECHNISCHER KUNDENDIENST UND ENTSORGUNG

12 TECHNISCHER KUNDENDIENST UND ERSATZTEILE

Für Ersatzteile und alle Probleme der Maschine wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Fachhändler.

Wenn Reparaturen erforderlich sind, verwenden Sie nur Originalersatzteile, um sicherzustellen, dass die technischen Daten des Gerätes im Laufe der Zeit nicht verändert werden.

Um Ersatzteile zu bestellen, folgen Sie den Anweisungen im Ersatzteilkatalog



13 ENTSORGUNG DER MASCHINE



Um die Umwelt zu schützen, gehen Sie gemäß den in dem betreffenden Land geltenden Vorschriften und Normen vor.

Wenn die Maschine nicht mehr verwendet oder repariert werden kann, müssen die Komponenten für die Entsorgung getrennt werden. Zur Entsorgung übergebene Geräte müssen intakt sein.

Elektrische Geräte dürfen nicht als Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen separat gemäß Europäischer Richtlinie über Elektro- und Elektronikgeräte (Gesetzesdekret Nr. 49 vom 14.03.2014, Dekret 2012/19 EU, Dekret 2003/108 EU, Gesetzesdekret Nr. 151 vom 25.7.2005, Gesetzesdekret Nr. 152 vom 03.04.2006) behandelt werden.

Elektrische Ausrüstung ist mit einem durchgestrichenen Mülltonnen- Symbol gekennzeichnet. Das Symbol weist darauf hin, dass das Gerät nach dem 13. August 2005 in Verkehr gebracht wurde und getrennt gesammelt werden muss. Eine unsachgemäße oder missbräuchliche Entsorgung des Geräts oder eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts

kann in Anbetracht der enthaltenen Stoffe und Materialien zu Schäden für Mensch und Umwelt führen. Elektrische Abfallentsorgung, die nicht den geltenden Vorschriften entspricht, ist durch verwaltungsrechtliche und strafrechtliche Sanktionen bestraft.



WICHTIG: Informationen über die Entsorgung von Schadstoffen (Schmierstoffe, Lösungsmittel, Lacke usw.) finden Sie im folgenden Absatz.

13.1 ENTSORGUNG VON SCHADSTOFFEN

Um diese Stoffe zu entsorgen, konsultieren Sie die in dem betreffenden Land geltenden Vorschriften und gehen Sie dementsprechend vor.



WICHTIG: Jegliche Art von Regelwidrigkeit, die vor, während oder nach der Verschrottung und Entsorgung der Komponenten der Maschine und bei der Auslegung und Anwendung der geltenden Vorschriften begangen wird, liegt in der alleinigen Verantwortung des Kunden.



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

Enhorabuena por haber elegido un producto SANREMO: cada uno de nuestros artículos es el resultado de un cuidadoso estudio, en constante colaboración con los amantes del café de todo el mundo. Por ello, para nosotros es sumamente importante tu opinión: gracias a tu experiencia y colaboración sabremos mejorar cada día más, para conseguir siempre lo mejor en cada creación SANREMO.

SANREMO, think about it.

ÍNDICE GENERAL

1	NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES	112
2	SEGURIDAD.....	116
3	DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA	117
4	DESEMBALAJE Y POSICIONAMIENTO	120
5	INSTALACIÓN	121
6	PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	124
7	DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS	126
8	PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO: CAUSAS Y SOLUCIONES	131
9	PUESTA FUERA DE SERVICIO TEMPORAL	133
10	CONTROLES DE LA MÁQUINA DESPUÉS DE INACTIVIDAD PROLONGADA	133
11	LIMPIEZA	134
12	ASISTENCIA TÉCNICA Y RECAMBIOS	136
13	ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA	136

NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES

1 NORMAS Y ADVERTENCIAS GENERALES

1.1 ADVERTENCIAS GENERALES

- ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ES PARTE INTEGRANTE DE LA MÁQUINA Y DEBE CONSERVARSE CUIDADOSAMENTE PARA CONSULTAS FUTURAS Y SE PUEDE DESCARGAR DEL SITIO "[HTTPS://WWW.SANREMOMACHINES.COM/](https://www.sanremomachines.com/)".
- ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA POR PRIMERA VEZ, EL OPERADOR DEBE HABER LEÍDO ATENTAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES Y TENER PLENO CONOCIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y DE LOS MANDOS.
- ANTES DE INSTALAR LA MÁQUINA, ASEGURARSE DE QUE EL ÁREA DONDE SE INSTALARÁ SEA COMPATIBLE CON EL TAMAÑO Y EL PESO DE LA MÁQUINA.
- LA MÁQUINA NO HA SIDO DISEÑADA PARA LA INSTALACIÓN AL AIRE LIBRE, EN COCINAS Y EN LUGARES DONDE SE PUEDEN UTILIZAR CHORROS DE AGUA O DONDE LA TEMPERATURA PUEDE DESCENDER POR DEBAJO DE 5 °C.
- NO SE DEBE INSTALAR LA MÁQUINA CERCA DE FUENTES DE CALOR, CERCA DE GASES CALIENTES O QUEMADORES ELÉCTRICOS, NI EN UN HORNO CALIENTE.
- EL APARATO DEBE INSTALARSE EN UN LUGAR DONDE EL USO Y EL MANTENIMIENTO ESTÉN RESERVADOS A PERSONAL FORMADO Y CUALIFICADO.
- LOS NIÑOS NO DEBEN JUGAR CON LA MÁQUINA. MANTENER LA MÁQUINA DE CAFÉ Y SU CABLE DE ALIMENTACIÓN FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS MENORES DE 8 AÑOS.
- EL USO, LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO DEL APARATO PUEDE ENCARGARSE A NIÑOS MAYORES DE 8 AÑOS Y PERSONAS CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS, SIN EXPERIENCIA O CONOCIMIENTOS NECESARIOS, SIEMPRE QUE ESTÉN VIGILADOS O HAYAN RECIBIDO INSTRUCCIONES SOBRE EL USO DE LA MÁQUINA DE UNA MANERA SEGURA Y ENTIENDAN LOS PELIGROS INHERENTES.
- LA INSTALACIÓN DE LA RED DE ALIMENTACIÓN DEL COMPRADOR DEBE INCLUIR UN INTERRUPTOR DE CIRCUITO AUTOMÁTICO AGUAS ARRIBA DEL INTERRUPTOR PRINCIPAL DE LA MÁQUINA Y UN SISTEMA DE TIERRA ADECUADO EN CONFORMIDAD CON TODOS LOS REQUISITOS DE LAS NORMAS PARA LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES.
- NO UTILICE EL DISPOSITIVO CON LAS MANOS MOJADAS O DESCALZO.
- NO UTILICE ADAPTADORES, TOMAS MÚLTIPLES O EXTENSIONES.
- NO UTILICE LA MÁQUINA SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTÁ GASTADO O

- DAÑADO.
- CUANDO SE TRABAJE EN EL INTERRUPTOR PRINCIPAL O CERCA DEL MISMO, DESCONECTE EL INTERRUPTOR DE LA RED ELÉCTRICA.
 - ANTES DE LIMPIAR O REALIZAR EL MANTENIMIENTO DE LA MÁQUINA Y ANTES DE QUITAR CUALQUIERA DE LAS PROTECCIONES, **ASEGURARSE DE QUE EL INTERRUPTOR PRINCIPAL ESTÉ EN LA POSICIÓN "OFF" (O) Y SACAR EL ENCHUFE DE LA TOMA** PARA DESCONECTAR LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA DE LA MÁQUINA MIENTRAS EL OPERADOR ESTÁ TRABAJANDO.
 - COMPRUEBE QUE NO SE HAYAN MANIPULADO LOS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD (PROTECTORES, CARCASAS, MICROINTERRUPTORES, ETC.) Y QUE FUNCIONAN PERFECTAMENTE. SI ESTE NO ES EL CASO, REPARARLOS.
 - **NO quite los dispositivos de seguridad.**
 - PARA EVITAR PELIGROS PERSONALES, UTILICE ÚNICAMENTE HERRAMIENTAS ADECUADAS QUE CUMPLAN CON LAS NORMAS Y REGLAMENTOS NACIONALES DE SEGURIDAD.
 - **PRESTE LA MÁXIMA ATENCIÓN A LAS ETIQUETAS DE ADVERTENCIA PRESENTES EN LA MÁQUINA CUANDO TENGA QUE TRABAJAR EN LA MISMA O EN LAS PROXIMIDADES.**
 - SI LA MÁQUINA NO FUNCIONA CORRECTAMENTE O LOS COMPONENTES ESTÁN DAÑADOS, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL VENDEDOR O CON EL FABRICANTE.
 - CUALQUIER USO DE LA MÁQUINA QUE NO SEA EXPRESAMENTE PREVISTO Y DOCUMENTADO ESTÁ ABSOLUTAMENTE PROHIBIDO.
 - **EL INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y LAS INSTRUCCIONES CONTENIDAS EN ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES EXIME AL FABRICANTE DE TODA RESPONSABILIDAD POR POSIBLES ACCIDENTES O DAÑOS A PERSONAS O COSAS. UN USO DIFERENTE DEL INDICADO EN ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES DEBE CONSIDERARSE INAPROPIADO. SI CREE QUE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES NO ES SUFICIENTEMENTE EXHAUSTIVO PARA SUS NECESIDADES, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL VENDEDOR O CON EL FABRICANTE PARA OBTENER MÁS INSTRUCCIONES Y SOLUCIONES.**
 - **ESTAS NORMAS DE SEGURIDAD COMPLETAN LAS NORMAS DE SEGURIDAD EN VIGOR LOCALMENTE.**
 - **EN CASO DE DUDA, SOLICITAR SIEMPRE LA INTERVENCIÓN DE PERSONAL ESPECIALIZADO.**
 - **CUALQUIER MANIPULACIÓN ELÉCTRICA, ELECTRÓNICA O MECÁNICA DE LA MÁQUINA POR EL USUARIO O EL USO NEGLIGENTE DE LA MISMA, EXIME AL FABRICANTE DE LA RESPONSABILIDAD Y DETERMINA QUE EL USUARIO ES EL ÚNICO RESPONSABLE DE LOS DISPOSITIVOS IDÓNEOS PARA LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES.**
- ## 1.2 NORMAS DE REFERENCIA
- LA MÁQUINA Y SUS DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD HAN SIDO FABRICADOS RESPETANDO LAS NORMAS INDICADAS EN LA DECLARACIÓN DE

CONFORMIDAD.

1.3 DESCRIPCIÓN DE LOS SÍMBOLOS

- PARA EVITAR ACCIDENTES, ES NECESARIO LEER, COMPRENDER Y ATENERSE A TODAS LAS PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS CONTENIDAS EN ESTE MANUAL E INDICADAS EN LAS ETIQUETAS COLOCADAS EN LA MÁQUINA. LOS SIGUIENTES SÍMBOLOS SE UTILIZAN PARA IDENTIFICAR LOS MENSAJES DE SEGURIDAD PRESENTES EN ESTE MANUAL:



RIESGO DE LA ELECTRICIDAD



INFORMACIÓN GENERAL SOBRE PELIGROS VARIOS



RIESGO TÉRMICO (QUEMADURAS)



RIESGO DE DAÑOS A LA MÁQUINA

PARA IDENTIFICAR LAS OPERACIONES QUE DEBEN SER REALIZADAS EXCLUSIVAMENTE POR UN TÉCNICO, UTILIZAMOS EL SÍMBOLO:



1.4 OPERACIONES DE EMERGENCIA EN CASO DE INCENDIO

- a. EN CASO DE INCENDIO, INTERRUMPA LA ALIMENTACIÓN DE LA MÁQUINA, DESCONECTANDO EL

INTERRUPTOR PRINCIPAL.



QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDO EXTINGUIR EL FUEGO CON AGUA MIENTRAS LA MÁQUINA ESTÉ ENCENDIDA.

- b. EXTINGA EL FUEGO CON EXTINTORES IDÓNEOS. PARA PROTEGER A LAS PERSONAS CONTRA INCENDIOS, DESCARGAS ELÉCTRICAS Y LESIONES, NO DEBEN SUMERGIRSE LOS CABLES, ENCHUFES O PIEZAS ELÉCTRICAS EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS.

1.5 RIESGO DE EXPLOSIÓN

LA MÁQUINA NO ES ADECUADA PARA EL USO EN AMBIENTES DONDE EXISTE EL RIESGO DE EXPLOSIÓN.

1.6 USO PREVISTO

LA MÁQUINA DE CAFÉ HA SIDO DISEÑADA Y FABRICADA EXCLUSIVAMENTE PARA EL SUMINISTRO DE CAFÉ ESPRESSO Y BEBIDAS CALIENTES (TÉ, CAPPUCCINO, ETC.) CON AGUA CALIENTE O VAPOR. CUALQUIER OTRO USO DEBE CONSIDERARSE PROHIBIDO Y, POR TANTO, EL FABRICANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS CAUSADOS POR UN USO IMPROPIO DE LA MÁQUINA.

ALIMENTAR LA MÁQUINA CON AGUA POTABLE COMO SE ESPECIFICA EN EL SIGUIENTE MANUAL, TANTO PARA LAS MÁQUINAS ALIMENTADAS POR LA RED DOMÉSTICA COMO PARA

LAS ALIMENTADAS POR EL DEPÓSITO INTERNO.

SE INCLUYE UN ÁREA PARA PRECALENTAR LAS TAZAS. LA MISMA DEBE UTILIZARSE ÚNICAMENTE PARA ESTE PROPÓSITO. CUALQUIER OTRO USO SE CONSIDERA IMPROPIO Y, POR LO TANTO, PELIGROSO.



1.7 USO INCORRECTO

LA MÁQUINA DE CAFÉ HA SIDO DISEÑADA Y FABRICADA EXCLUSIVAMENTE PARA USO ALIMENTARIO. POR LO TANTO, SE PROHÍBE:

- LA UTILIZACIÓN DE LA MÁQUINA POR PERSONAS INEXPERTAS O SIN FORMACIÓN;
- INTRODUCIR LÍQUIDOS QUE NO SEAN AGUA POTABLE SEGÚN LOS ESTÁNDARES DEFINIDOS EN LA SECCIÓN ESPECÍFICA;
- CALENTAR BEBIDAS U OTRAS SUSTANCIAS NO ALIMENTICIAS;
- INTRODUCIR EN EL PORTAFILTRO PRODUCTOS MOLIDOS DISTINTOS DEL CAFÉ;
- LA COLOCACIÓN DE OBJETOS EN EL CALENTADOR QUE NO SEAN TAZAS;
- APOYAR ENVASES CON LÍQUIDO EN EL CALENTADOR;
- OBSTRUIR LAS REJILLAS DE VENTILACIÓN CON PAÑOS U OTROS ELEMENTOS;
- CUBRIR EL CALENTADOR DE TAZAS CON PAÑOS;
- TOCAR LAS ÁREAS DE SUMINISTRO CON LAS MANOS;

- USAR LA MÁQUINA CUANDO ESTÁ MUY MOJADA.



LA BANDEJA ANTIDERRAMES DE LA MÁQUINA Y EL DEPÓSITO DE AGUA NO SE DEBEN UTILIZAR COMO LUGAR PARA COLOCAR OBJETOS DE NINGÚN TIPO. LLENAR EL DEPÓSITO SOLO CON AGUA POTABLE.

1.8 DECLARACIÓN PARA LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

EL FABRICANTE SANREMO S.R.L. DECLARA QUE LOS MATERIALES UTILIZADOS EN SUS PRODUCTOS SON CONFORMES AL REGLAMENTO CE N.º 1935/2004, AL REG. CE N.º 2023/2006/CE (GMP), AL REG. CE N.º 10/2011/CE PARA MATERIALES PLÁSTICOS, AL DM 21 DE MARZO DE 1973 Y POSTERIORES MODIFICACIONES Y ADICIONES 1.

SEGURIDAD

2 SEGURIDAD

2.1 ETIQUETAS DE SEGURIDAD

Las etiquetas de seguridad con símbolos descriptivos están presentes en todas las áreas que representan un peligro para los operadores o técnicos.



Las etiquetas que dan instrucciones de seguridad están fijadas a la máquina y deben ser respetadas escrupulosamente por cualquier persona que la utilice o que la revise. El incumplimiento de las instrucciones de seguridad exime al fabricante de toda responsabilidad por los daños o accidentes causados a personas o cosas.

Peligro de tensión



Esta etiqueta se fija en todas las áreas con tensión. No se debe realizar ninguna operación con la máquina encendida.

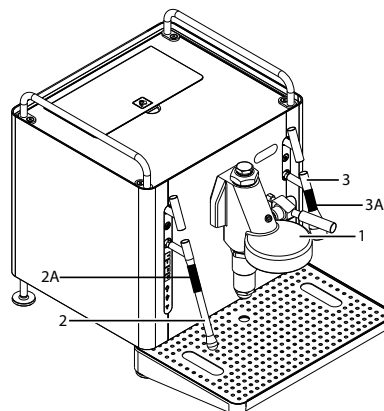
2.2 ÁREAS CON RIESGO RESIDUAL

Las áreas con riesgo residual son aquellas que no pueden ser protegidas debido al tipo particular de producción. En la máquina de café, las áreas son las siguientes:

- el área (1) de los grupos durante el suministro del café;
- el área (2) de la varilla de vapor cuando se calientan las bebidas;
- el área (3) de suministro de agua caliente.



Existe el riesgo de quemaduras en estas áreas. Para mover la varilla de vapor y la varilla de agua caliente, utilizar únicamente el punto de agarre con la goma de silicona (2A y 3A)



2.3 ÁREAS PELIGROSAS



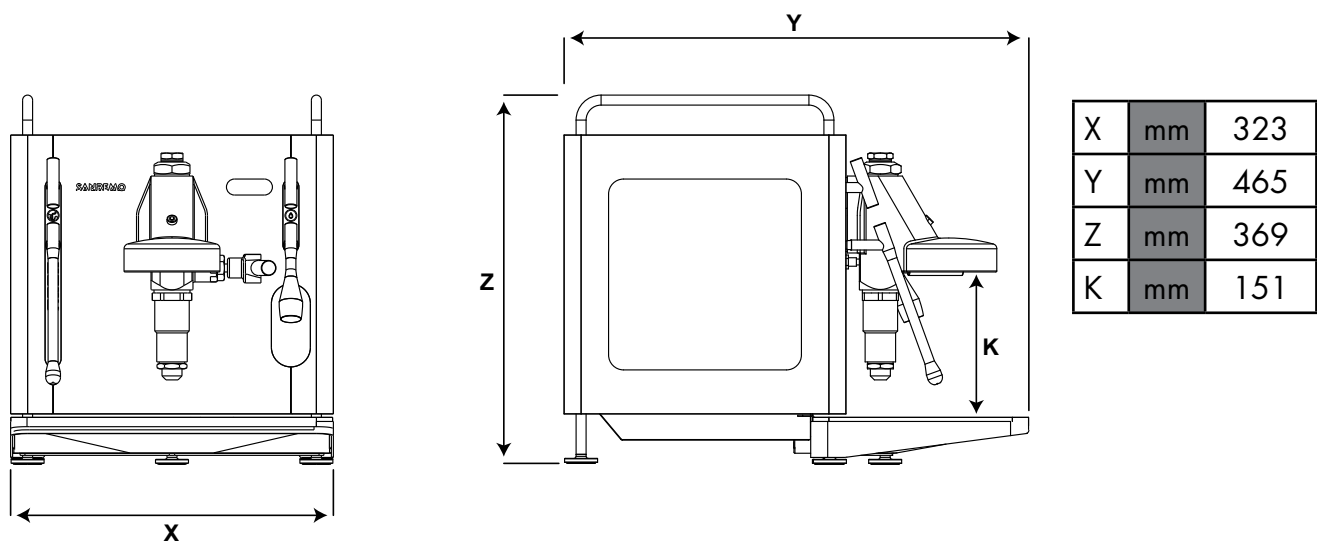
Las áreas peligrosas son todas las áreas dentro de la máquina resguardadas por las protecciones donde el técnico puede trabajar durante las intervenciones de reparación. Solo los técnicos tienen acceso a estas áreas.

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA - DATOS TÉCNICOS

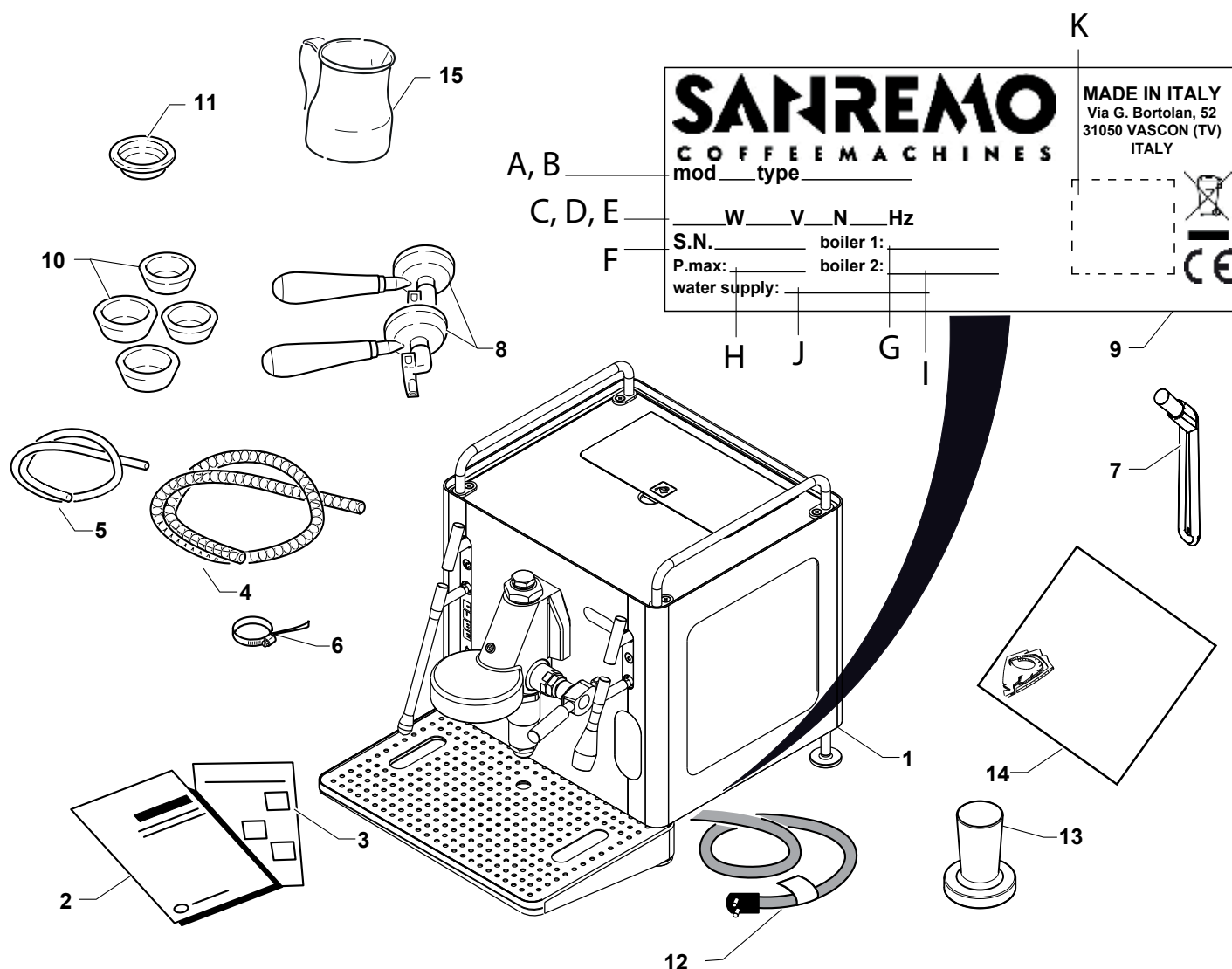
3 DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

La máquina de café espresso se compone esencialmente de un grupo dispensador de agua caliente para la extracción del café espresso y de una caldera de vapor capaz de suministrar vapor y agua caliente para las infusiones.

La máquina de café ha sido diseñada para un uso profesional y aplicaciones similares.



		CUBE V	CUBE R
Capacidad caldera	Litros	1,9	
Capacidad MÁX. depósito agua	Litros	1,8	
Peso máquina	kg	22,7	26,5
Tensión de alimentación	V~	220-240 monofásico 50-60 Hz	
Potencia de resistencia de la caldera	kW	1,5	
Tensión de la bomba accionada por motor	W	48	100
Tipo bomba		vibración 39L/h	volumétrica 60L/h
Tensión total	kW	1,55	1,6
Presión de funcionamiento de la caldera	Bar/MPa	0,8 ÷ 1,3 / 0,08 ÷ 0,13	
Presión agua de red en entrada	Bar/MPa	1 ÷ 4/ 0,1 ÷ 0,4	
Presión de suministro de café	Bar/MPa	11 ÷ 13 / 0,11 ÷ 0,13	8 ÷ 9 / 0,8 ÷ 0,9
Temperatura de funcionamiento	°C	5 ÷ 32	
Humedad relativa		<70 %	
Ruido	dBA	<70	

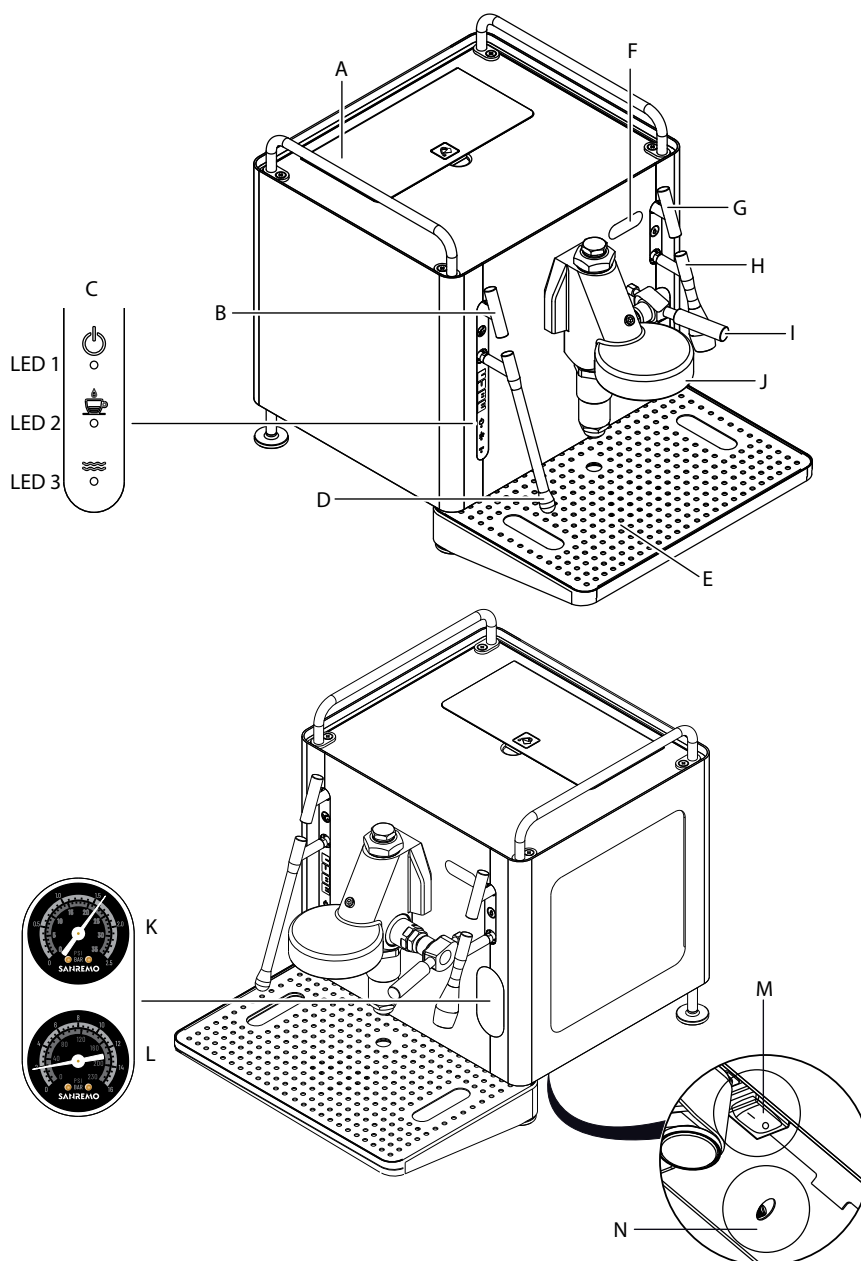


Contenido

- 1) Máquina de café
- 2) Manual de usuario
- 3) Informe de la prueba
- 4) Tubo de espiral de desagüe L = 2 m (CUBE R)
- 5) Tubo de suministro de agua (CUBE R)
- 6) Abrazadera para tubo de desagüe (CUBE R)
- 7) Cepillo
- 8) Portafiltros (individual/doble)
- 9) Etiqueta datos técnicos
- 10) 4 filtros (individuales 7-8 g / dobles 14-16 g)
- 11) Filtro ciego
- 12) Cable de alimentación 16 A/250 V con toma Schuko L= 2 m
- 13) Prensa
- 14) Paño de limpieza
- 15) Jarra 35 ml

Leyenda etiqueta datos técnicos:

- A.** Modelo
B. Código de identificación de la máquina
C. Potencia
D. Tensión de alimentación
E. Frecuencia
F. Número de serie
G. Presión máxima caldera 1
H. Presión máxima
I. Presión máxima caldera 2
J. Presión de la red de alimentación
K. Identificación de las certificaciones



Partes:

- A - Depósito interno
- B - Mando del grifo de vapor
- C - Indicador led
 - Led 1 máquina encendida (blanco)
 - Led 2 máquina caliente (blanco)
 - Led 3 alarma depósito (rojo)
- D - Varilla de vapor
- E - Bandeja de drenaje extraíble
- F - Pantalla de usuario (CUBE R)
- G - Mando del grifo de agua caliente
- H - Varilla de agua caliente
- I - Palanca grupo suministro

- J - Grupo suministro
- K - Manómetro presión caldera de vapor 0-2,5 bares
- L - Manómetro presión de la bomba 0-16 bares
- M - Interruptor principal
- N - Potenciometro para el ajuste de la temperatura de la caldera (CUBE V)

ADVERTENCIA - ESTAS SUPERFICIES ESTÁN CALIENTES DURANTE EL FUNCIONAMIENTO:

- (J) GRUPO SUMINISTRO
- (D) VARILLA DE VAPOR
- (H) VARILLA DE AGUA CALIENTE
- (B) (G) MANDOS

TRANSPORTE, DESEMBALAJE Y COMPONENTES

4 DESEMBALAJE Y POSICIONAMIENTO

- Control siempre la integridad del embalaje: informar al transportista sobre eventuales daños.
- Los elementos de embalaje (cartón, celofán, grapas de metal, etc.) pueden cortar o lastimar si no se manipulan con cuidado o se usan incorrectamente; mantener alejado del alcance de los niños o personas inexpertas.
- conservar cuidadosamente el embalaje de la máquina en caso de devolución de la misma.



ADVERTENCIA: los elementos de embalaje (bolsas de plástico, cartón, clavos, etc.) **NO** deben dejarse al alcance de los niños.



Los posibles daños, averías o faltas de conformidad deben comunicarse rápidamente, en un plazo de 8 días a partir de la recepción de la máquina. De lo contrario, la mercancía se considera aceptada.

4.1 POSICIONAMIENTO DE LA MÁQUINA

Colocar la máquina sobre una superficie horizontal nivelada, seca, lisa, robusta y estable a una altura superior a 90 cm del suelo. No utilizar ni instalar en lugares donde se utilicen chorros de agua. Para garantizar un funcionamiento normal, el aparato debe instalarse en lugares donde la temperatura esté entre + 5 °C y + 32 °C y la humedad no supere el 70 %. Si la máquina está expuesta a temperaturas inferiores a + 0 °C, es necesario actuar de la siguiente manera:

asegurarse de que la máquina haya estado 24 horas en un lugar donde la temperatura es superior a + 15 °C antes de encenderla.

La máquina se alimenta eléctricamente y requiere para su funcionamiento lo siguiente:

conexión a la red eléctrica;

conexión al circuito de desagüe y de suministro hídrico (CUBE R alimentada por la red).

INSTALACIÓN



5 INSTALACIÓN



IMPORTANTE: la conexión de la máquina debe ser realizada por un técnico autorizado especializado.

5.1 CONEXIÓN ELÉCTRICA

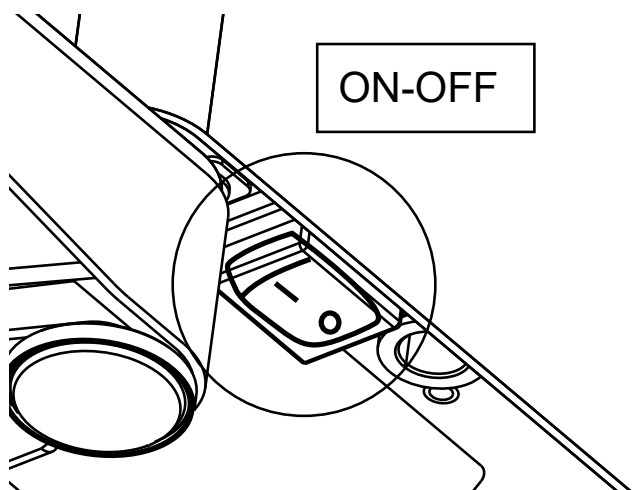


Asegurarse de que todos los interruptores estén en la posición OFF antes de proceder a la conexión eléctrica de la máquina.

La máquina debe estar conectada a una instalación de tierra conforme a las normas y reglamentaciones vigentes en el país de uso.

Comprobar que la tensión de la máquina (véase la placa de características) corresponda a la tensión de la red eléctrica local.

La máquina está conectada a la red eléctrica a través del cable eléctrico, asegurarse de que la capacidad de la red eléctrica disponible sea adecuada para el consumo máximo de energía, indicado en la máquina de café. Interruptor en posición OFF = 0, interruptor en posición ON = 1 (en posición ON, el botón se ilumina en rojo).

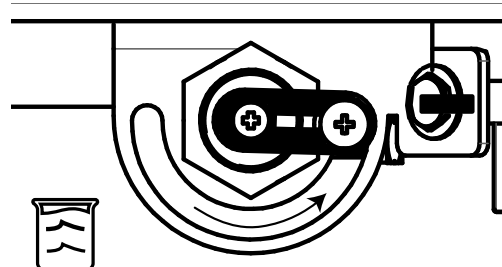


5.2 ALIMENTACIÓN DE RED / DEPÓSITO

Esta operación debe realizarse únicamente con la máquina apagada. Solo en el caso de la versión CUBE R es posible cambiar de alimentación de red doméstica a depósito o viceversa de la siguiente manera:

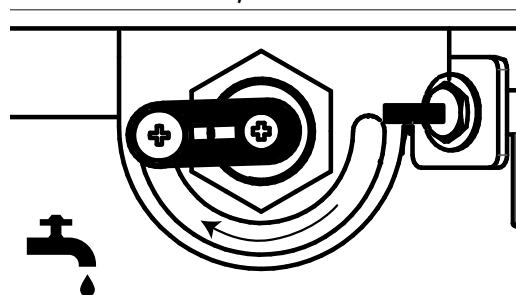
Depósito

- retirar la bandeja de drenaje;
- utilizar un destornillador para girar la palanca del grifo hacia la derecha (símbolo del depósito);
- mover la palanca del interruptor SW1 hacia la derecha (símbolo del depósito);
- colocar de nuevo la bandeja de drenaje con el tapón de goma;
- llenar el depósito con agua fría filtrada.



Red

- retirar la bandeja de drenaje;
- utilizar un destornillador para girar la palanca del grifo hacia la izquierda (símbolo del grifo);
- mover la palanca del interruptor SW1 hacia la izquierda (símbolo del grifo);
- retirar el tapón de goma de la bandeja de drenaje y conectar el tubo de drenaje con la abrazadera correspondiente (véase la sección CONEXIÓN HÍDRICA).



NOTA: en cuanto se enciende la máquina, la pantalla muestra la configuración de la alimentación:

"-t-" = alimentación desde depósito;

"-L-" = alimentación de red.

CONEXIÓN HÍDRICA (CUBE R)

Tubo de desagüe

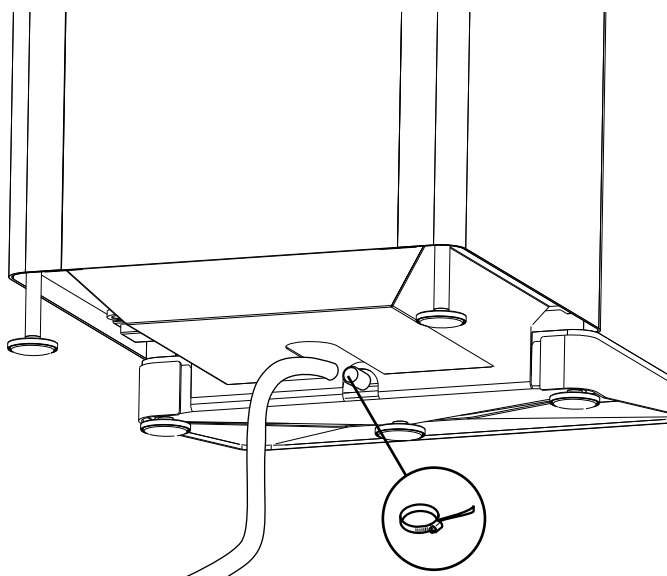
Cerca de la máquina debe haber un desagüe con sifón (1).



El sifón de desagüe debe estar situado por lo menos 20 cm por debajo de la superficie sobre la que se encuentra la máquina.

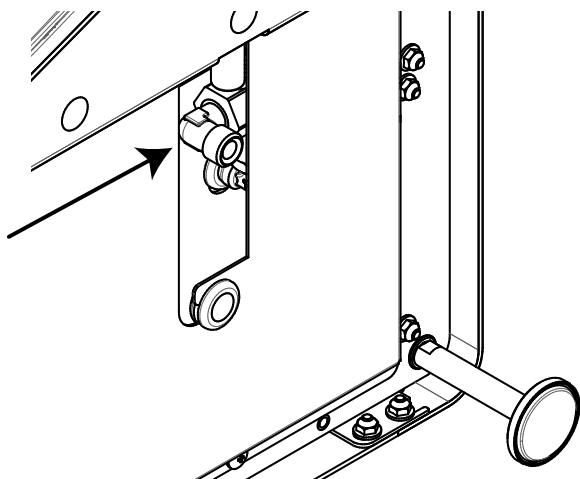
Conectar el tubo de desagüe al acoplamiento de la bandeja de desagüe y fijarlo con la abrazadera.

Conectar el otro extremo del tubo al desagüe preparado previamente.



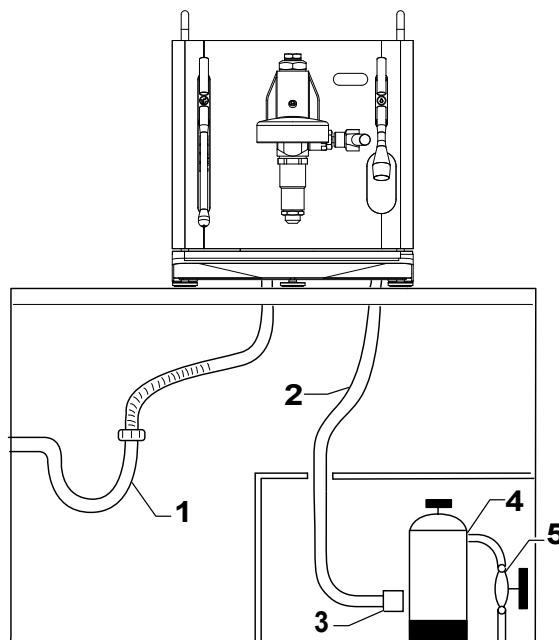
Tubo de carga (CUBE R)

- Conectar el tubo de alimentación agua suministrado conectándolo firmemente al grifo situado en la parte inferior de la máquina.



Conectar la manguera de carga (2) a un descalcificador (4), interponiendo el filtro antimpurezas (3).

- Instalar un grifo separador (5) antes del descalcificador de agua (4), para separar la máquina del sistema hídrico.



ADVERTENCIA: Si la presión de línea supera los 4 bares, instalar un reductor de presión. Alimentar solo con agua fría.



Para la conexión a la red de agua, utilice los juegos de mangueras suministrados. Cuando necesite reemplazar los juegos de mangueras, solo debe usar un juego de mangueras nuevo y los juegos de mangueras viejos no deben reutilizarse.

AGUA DEL DEPÓSITO



Para garantizar un funcionamiento seguro y correcto de la máquina y mantener un nivel adecuado de rendimiento y una alta calidad de las bebidas dispensadas, es importante que, en relación con el agua utilizada (tanto para el depósito como para la red de suministro) en entrada, la dureza esté entre 9 °f (90 ppm, 5 °d) y 15 °f (150 ppm, 8,4 °d), que el PH esté entre 6,5 y 8,5 y que la cantidad de cloruros sea inferior a 50 mg/l. Estar conforme con estos valores permite que la máquina funcione con la máxima eficacia. Si no se cumplen estos parámetros, será necesario instalar un dispositivo de filtrado específico, siempre de acuerdo con las normas locales de agua potable vigentes.



Para llenar el depósito, levantar la tapa y verter agua hasta alcanzar el nivel máximo indicado en el depósito. La falta de agua en el interior del depósito se indica con el led rojo 3:

- luz intermitente: estado de prealarma. Es posible continuar a preparar café hasta un tiempo máximo de 10 segundos.
- encendido fijo: estado de la alarma. Se detiene todo el suministro y se debe restablecer el nivel del depósito. En la versión CUBE R aparece el mensaje H2O.

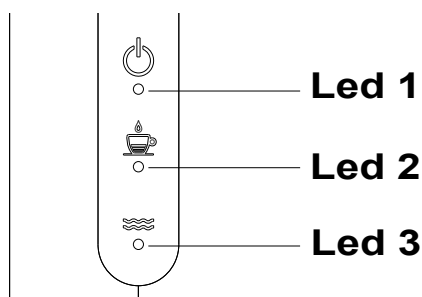
PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

6 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

6.1 PRIMER ENCENDIDO



IMPORTANTE: las operaciones de puesta en servicio deben ser realizadas por un técnico autorizado y especializado.



- Abrir el vapor girando el mando 90° en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Encender la máquina colocando el interruptor principal de la máquina en la posición ON (I). Como resultado, el led 1 se encenderá.
- Cuando la caldera esté vacía, se iniciará la fase de llenado de la caldera, durante la cual se encenderán uno tras otro los ledes 3, 2 y 1. Al final del proceso, solo el led 1 permanecerá encendido.
- Una vez finalizada la fase de llenado, se habilitará la fase de calentamiento de la caldera. En el caso del CUBE, la temperatura se ajusta mediante un potenciómetro, mientras que en el CUBE R la temperatura se ajusta mediante la pantalla.



Si el llenado automático no se realiza dentro de 180 segundos, la máquina se apaga y todos los ledes del panel de control parpadearán.

Apagar la máquina y volver a encenderla para completar el llenado del agua.

- Esperar que del suministro de vapor salga aire mezclado con agua, luego cerrar el grifo del vapor previamente abierto.
- Esperar a que se alcance la temperatura programada (en condiciones normales la caldera alcanza el punto de ajuste en 10-15 minutos). La temperatura de fábrica es de 120 °C (aproximadamente 1 bar indicado por el manómetro (K)) y comprobar en el manómetro (J) que la presión de la red hídrica no supere los 4 bares (solo para la versión CUBE R).
- **IMPORTANTE:** la caldera puede suministrar vapor y agua caliente en 10-15 minutos, pero el grupo de café tarda unos 30 minutos cuando se enciende desde que está completamente fría. La iluminación del led 2 ayuda al usuario a identificar cuándo se alcanza esta condición de funcionamiento.
- Dispensar agua del aparato durante unos 20 segundos moviendo la palanca del aparato a la posición de suministro, sin haber montado el portafiltro, comprobando que el agua salga correctamente y descargando las posibles burbujas de aire en el circuito. Para detener el suministro, colocar la palanca de grupo en su posición original.
- Colocar una jarra que contenga agua fría e insertar la boquilla de la varilla en su interior. Abrir el grifo de vapor moviendo el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj e intentar calentar el agua durante unos 30 segundos.
- Montar el portafiltro en el grupo, colocar tazas debajo y realizar algunos suministros. Controlar el correcto suministro de agua en la taza. Durante el suministro, comprobar que la presión de la bomba indicada por el manómetro sea la que se indica en la tabla de la sección 3.



IMPORTANTE: comprobar que la presión de la bomba durante el suministro esté comprendida entre 8 y 9 bares (unos 12 bares para la versión CUBE V con bomba de vibración). Si la presión no



está dentro de este rango, debe ajustarse. Para ajustar, contactar con la asistencia técnica.

ADVERTENCIA: se recomiendan las siguientes cantidades máximas de suministro:

- 100 cm³ de suministro continuo máximo de café para cada grupo;
- 100 cm³ de suministro continuo máximo de agua caliente;
- 30 segundos de suministro continuo de vapor.

6.2 PRUEBAS DE SUMINISTRO DE CAFÉ

Efectuar algunas pruebas de suministro de café (véase capítulo 7.3) siguiendo las instrucciones del capítulo relativo y controlando la calidad del café.

- Suministrar el café y comprobar que se extraigan 20-30 cm³ de café en 20-30 segundos.
- Si no es así, se debe ajustar el granulado del café en el molinillo dosificador: una molienda más fina aumenta el tiempo de extracción, una molienda más gruesa reduce el tiempo de extracción.
- Asegurarse de que el café suministrado tenga las siguientes características:
 - crema de color avellana
 - consistencia con burbujas finas
 - crema que dure más de 1 minuto

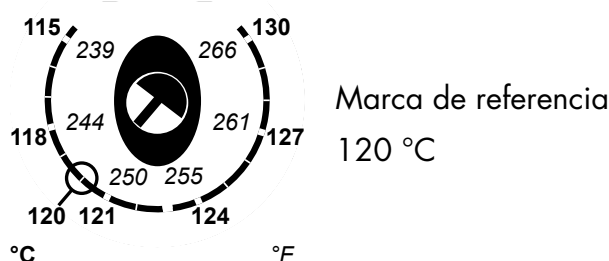


Estas indicaciones no son vinculantes, ya que la cantidad correcta y por lo tanto la calidad del café depende del tipo de café, del tipo de agua y del clima.

6.3 AJUSTE TEMPERATURA CALDERA DE VAPOR

Para modificar la temperatura de la caldera de vapor actuar como se indica a continuación:

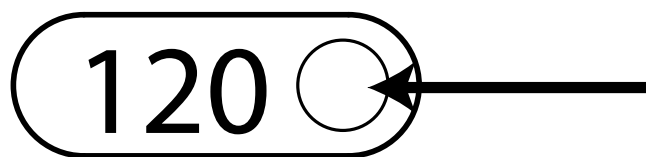
CUBE V



Actuar en el potenciómetro (N) con un destornillador para modificar la temperatura. La marca en la etiqueta indica la temperatura de fábrica.

CUBE R

Utilizar la pantalla (F) frontal para cambiar la temperatura.



Para cambiar la temperatura de la caldera de servicios:

- no debe haber extracción de café en curso;
- mantener presionar el botón durante 3 segundos -> "SET" aparece iluminado de forma fija. Presionar de nuevo para "entrar" en el menú de ajuste de la temperatura real (se muestra de forma intermitente);
- cada vez que se presionar el botón, la temperatura aumenta +1 °C/+1 °F (por ejemplo, 120->121->122, etc.). Una vez alcanzado el valor máximo, la siguiente presión comienza de nuevo desde el valor mínimo previsto por el rango (por ejemplo, 129->130->115->116->...);
- para confirmar y salir, esperar 5 segundos sin pulsar ningún botón. La temperatura actual de la caldera de vapor se mostrará de nuevo.

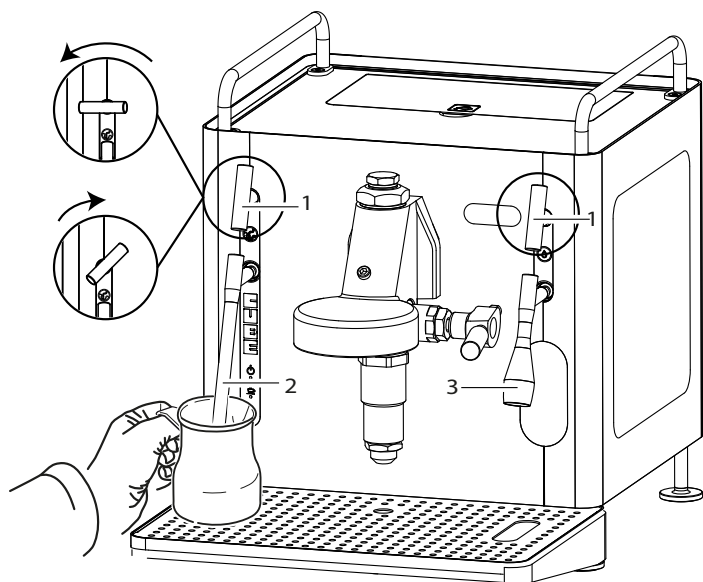
Para comprobar el valor de ajuste, presionar brevemente el botón: en la pantalla aparecerá un texto en movimiento con la temperatura configurada.

USO DE LA MÁQUINA

7 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

Mando del grifo de vapor (1)

Si se gira 90° hacia la izquierda, suministra vapor de forma continua desde la varilla de vapor (2), y si se gira 45° hacia la derecha, activa la función Purge. Para bloquear el suministro del vapor, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj cerrando el grifo. La misma operación es válida para el mando del grifo de agua caliente.

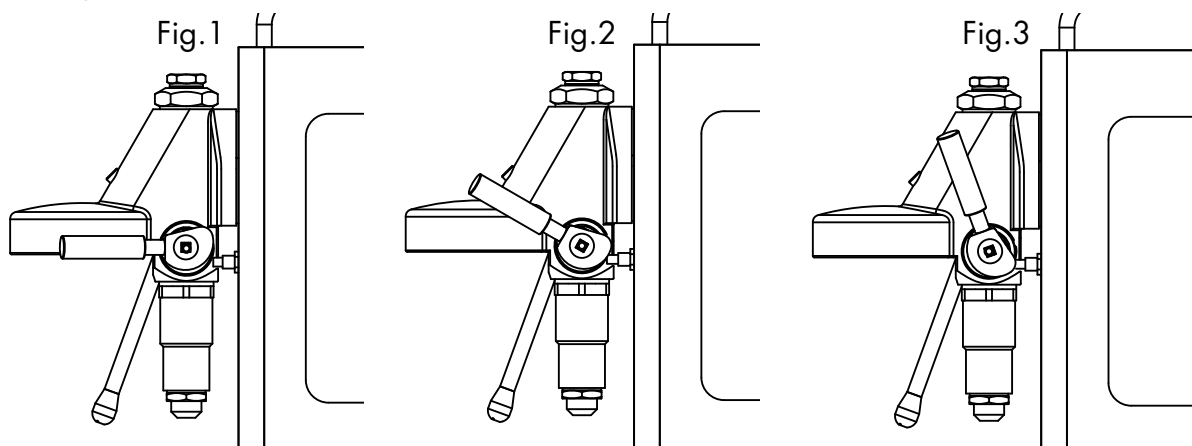


Palanca grupo (3)

Girar la palanca del aparato hacia arriba hasta oír un clic mecánico para realizar la preinfusión sin bomba (fig. 2).

Girar la palanca del grupo completamente hacia arriba para activar el suministro de café con bomba (fig. 3).

Para detener el suministro de café colocar la palanca en su posición inicial (fig. 1).



7.1 MANDOS ESPECIALES

- Temporizador suministro café

Solo en el caso del modelo CUBE R, durante la extracción se muestra el tiempo de extracción del café en segundos (permanece visible durante otros 30 s al final de la extracción).

- Contador de café

Hay varios contadores de café a los que solo se puede acceder mediante el uso de WEBAPP:

- contadores de cafés diarios;
- contadores de cafés semanales;
- contadores de cafés mensuales;
- contadores de cafés totales.

Estos contadores están vinculados a la fecha del calendario y se reinician automáticamente.

- Señalización del cambio de los filtros de agua

Está prevista la gestión basada en el consumo y la inspección de los filtros de la máquina tanto para la máquina con depósito como para la máquina conectada a la red doméstica. El consumo de los filtros se controla con el tiempo.

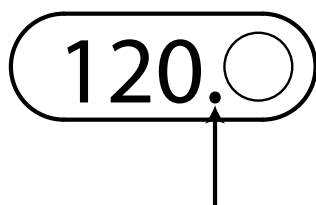
La función de caducidad a tiempo señala la caducidad de los filtros después del tiempo configurado de 1 a 12 meses y es posible visualizarla en la pantalla presionando brevemente el botón lateral; aparecerá un texto en movimiento que, después del punto de ajuste, mostrará los días que faltan para la caducidad del filtro (por ejemplo, Fr -90 indica 90 días para la caducidad).

- Stand-by

Después de 30 minutos del último suministro, la máquina entra en el estado de stand-by haciendo parpadear el led 1 y apagando toda la regulación de calefacción y niveles. 5 minutos antes de la activación de esta función, los ledes 1 y 2 comienzan a parpadear alternativamente para informar al usuario de este evento. Para inhibir esta función durante otros 30 minutos, es suficiente con activar la palanca de café o presionar el botón de la pantalla. Durante la fase de stand-by, la pantalla muestra el texto "Stb" (véase el apartado 7.2 para desactivar esta función). DEFAULT OFF.

- Programador de tiempo

Solo a través de WebApp se puede gestionar un programador de encendido de hasta tres franjas horarias diarias. Si el programador está activado, el punto DIGIT3 se iluminará.



7.2 HABILITACIÓN FUNCIONES

Para entrar en este menú, proceder de la siguiente manera con la máquina apagada:

- encender la máquina, esperar a que se encienda el led 1, subir y bajar la palanca de salida dos veces en los primeros 5 segundos.
- el led 1, el led 2 y el led 3, cada uno correspondiente a una función, se encienden en secuencia y cada 3 segundos:
 - el led 1 corresponde al modo stand-by;
 - el led 2 corresponde al módulo wifi;
 - el led 3 corresponde al restablecimiento de los parámetros de fábrica.

Para seleccionar una de estas funciones, levantar la palanca cuando el led de referencia está encendido.

7.2.a Activación Stand-by automático

Esperar a que se encienda el led 1 y levantar la palanca de grupo antes de 3 segundos, el led 1 permanecerá encendido para confirmar la selección. Si se deja la palanca hacia arriba, se habilitará la función (la pantalla muestra el texto EOn); si se baja, se deshabilitará y se apagará el led (la pantalla muestra el texto EoF). Para confirmar la selección, no se debe mover la palanca durante 5 segundos.

Habilitación del módulo WIFI

Esperar a que se encienda el led 2 y levantar la palanca de grupo antes de 3 segundos, el led 2 permanecerá encendido para confirmar la selección. Si se deja la palanca arriba se habilitará la función (la pantalla muestra el texto rOn), si se baja se deshabilitará y se apagará el led (la pantalla muestra el texto rOF). Para confirmar la selección, no se debe mover la palanca durante 5 segundos.

7.2.c Restablecimiento de los parámetros de fábrica

- Levantar la palanca de extracción (contacto del interruptor CERRADO) antes de que transcurran 3 segundos desde que se enciende el led 3 para confirmar la selección (mantener la palanca en posición de suministro).
- El led 3 permanece encendido de forma fija: esto confirma el acceso al menú.
- Para iniciar el RESET, bajar la palanca (contacto del interruptor ABIERTO). Si no se baja la palanca en 120 s, la máquina saldrá automáticamente de este menú sin hacer ningún reinicio.
- El led 3 parpadea 5 veces 200 ms ON y 200 ms OFF para confirmar la operación en curso (la versión con pantalla también muestra el mensaje fijo RST).

Al finalizar, la máquina sale automáticamente de este menú y pasa al modo de funcionamiento normal.

7.3 FUNCIONES Y ESPECIFICACIONES DE LA PANTALLA

A. Ajuste de la unidad de medida de la caldera de servicios

Mantener presionar el botón al lado de la pantalla durante 6 segundos hasta que aparezca "C" o "F" en la pantalla. Presionar de nuevo el botón (texto intermitente) para pasar de "C" a "F" o viceversa; esperar 5 segundos sin presionar ningún botón para confirmar y salir.

B. Habilitación de la señalización filtros de agua

Con la máquina apagada, encenderla manteniendo presionado el botón al lado de la pantalla durante 5 segundos hasta que aparezca el mensaje "FLT". Presionar el botón antes de que transcurran 5 segundos, el mensaje se convierte en "F.XX"; el valor XX indica los meses configurados y una vez que haya transcurrido ese tiempo se visualiza el mensaje. Presionar el botón para cambiar el valor de 1 a 12 meses (el valor 00 desactiva la función). Esperar 5 segundos sin presionar ningún botón para confirmar y salir.

C. Restablecimiento de la señalización filtros de agua

Con la máquina apagada, encenderla manteniendo presionado el botón al lado de la pantalla durante 10 segundos hasta que aparezca el mensaje "Frs". Presionar el botón de la pantalla antes de 5 segundos: "Frs" parpadea 3 veces, guarda los parámetros y se reinicia. Esperar 5 segundos sin presionar ningún botón para salir.

7.4 PREPARACIÓN DEL CAFÉ

Reglas generales para preparar un buen café:

- 1) Para un solo espresso la bebida es de 25-30 ml con 7-8 g de café.
- 2) Para un espresso doble la bebida es de 50-60 ml con 14-16 g de café.
- 3) La temperatura de extracción debe fijarse normalmente entre 90,5- 96 °C. Para obtener esta temperatura, consultar la siguiente tabla.
- 4) Para extraer el volumen indicado, la extracción debe durar entre 25 y 30 segundos.
- 5) La taza debe estar tibia y, por lo tanto, debe tomarse del calentador de taza. Si está fría, enjuagar con agua caliente.

No cargar nunca el café en el portafiltro sin dispensarlo inmediatamente; el café en polvo "se quemaría" en el grupo y el espresso suministrado sería muy amargo.

Recomendamos moler solo la cantidad de café necesaria para su uso inmediato. El café molido que queda largo tiempo pierde su aroma y la grasa contenida se vuelve rancia.

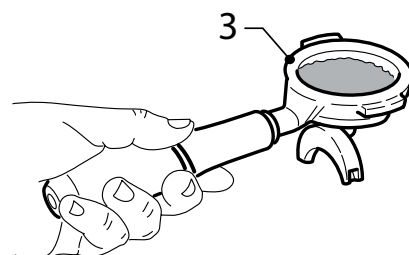
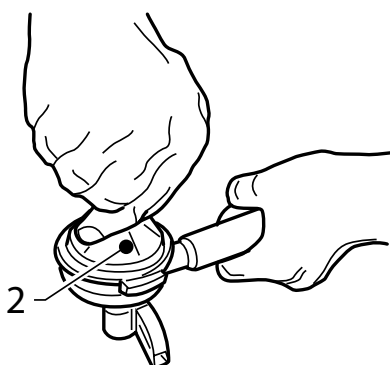
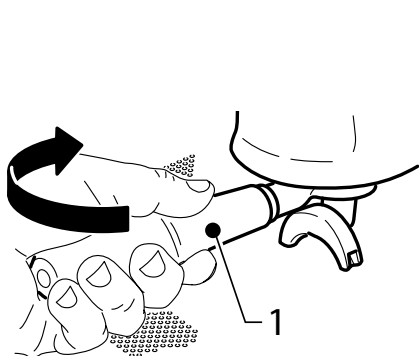
Suministro del café

Retirar el portafiltro (1) del grupo de suministro, girándolo en la dirección de la flecha, vaciar su contenido y limpiarlo.

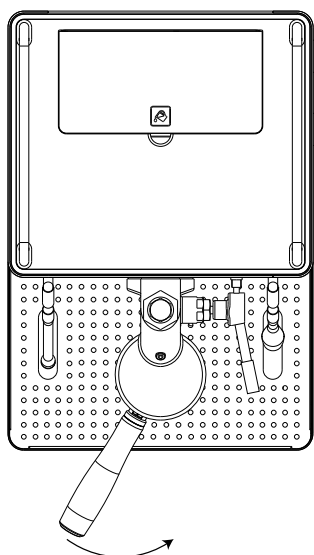


ADVERTENCIA: no golpear nunca el portafiltro sobre una superficie desprotegida, ya que podría dañar el filtro, afectando al sello.

- Introducir el café recién molido en el portafiltro y golpear ligeramente el fondo del portafiltro para que el café se nivele.
- Comprimir el café con la prensa (2) para que quede dentro del portafiltro con una fuerza de unos 30 kg.
- Limpiar el borde (3) del portafiltro. Dejar el café molido en el borde del filtro podría perjudicar el sello de la empaquetadura, causando que el agua y los granos de café se escapen.
- Colocar el portafiltro (1) en el grupo, girándolo a tope en la dirección de la flecha.



temperatura configurada °C / °F	caldera	temperatura café °C / °F
118 / 244		90,5 / 195
119 / 246		90,7 / 195,3
120 / 248		91,5 / 196,7
121 / 250		92,4 / 198,3
122 / 252		92,7 / 198,9
123 / 253		94 / 201,2
124 / 255		95 / 203
125 / 257		95,7 / 204,3
126 / 259		96,3 / 205,3
127 / 261		96,7 / 206,1
128 / 262		97,5 / 207,5



- Si la máquina ha estado inactiva durante más de 15 minutos, se recomienda realizar un procedimiento de Purge para evitar que se queme el café.
- Colocar la taza o tazas de café debajo del portafiltro.
- Después de la preparación, limpiar el portafiltro y realizar un procedimiento de Purge (levantar la palanca de suministro durante unos 2 segundos para limpiar la ducha del café).

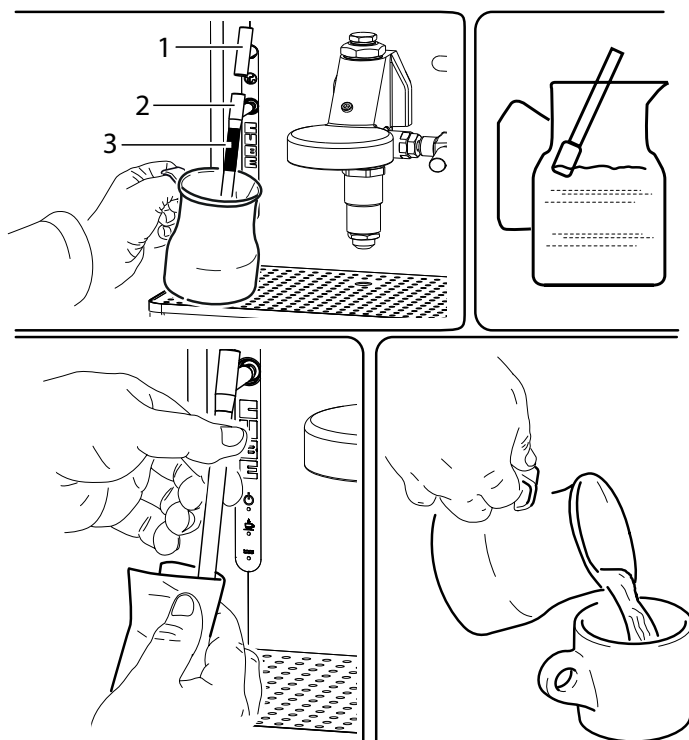
7.5 PREPARACIÓN DEL CAPPUCCINO

Para preparar un cappuccino profesional, se espuma leche fría ($6 \div 8$ °C y se calienta hasta $60 \div 65$ °C máx.) y la espuma obtenida se vierte sobre un café espresso hecho previamente.



ADVERTENCIA: prestar atención, ya que la varilla (2) está caliente y puede quemar la mano. Para moverla, sostenerla solo de la parte cubierta de goma (3).

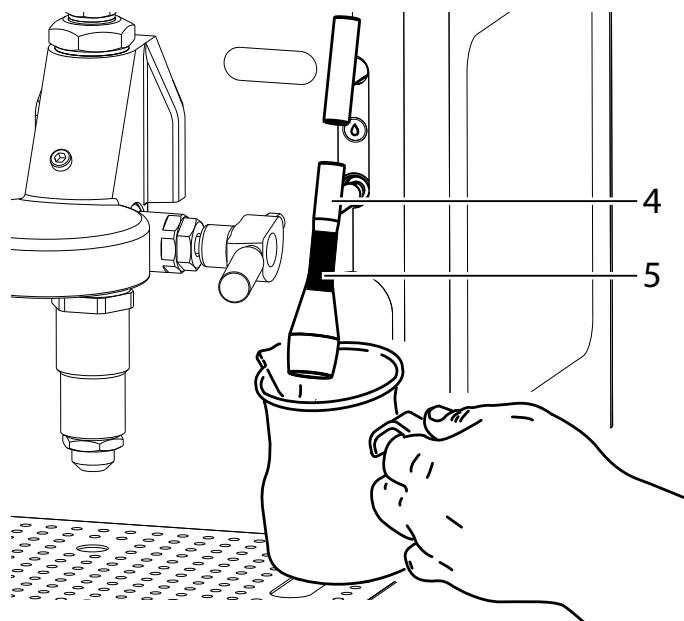
- Sacar la varilla (2) sobre la rejilla y accionar el mando de vapor (1) durante uno o dos segundos para vaciar la varilla del agua.
- Verter la leche en la jarra. Preferiblemente, utilizar una jarra de acero inoxidable con boquilla cónica. Un cappuccino requiere alrededor de 125 cm³ (1/8 litros) de leche.
- Inclinar la jarra, manteniendo la boquilla de la varilla de vapor (2) justo debajo de la superficie de la leche. La varilla no debe estar ni en el centro de la jarra, ni descansar contra el lado.
- Abrir el vapor con el mando (1). Se creará un vórtice en la jarra y se formará una espuma densa y cremosa.
- Cuando se alcanza la temperatura máxima prevista, detener el suministro de vapor colocando el mando (1) en la posición central.
- Retirar la varilla de vapor de la jarra, golpear suavemente la parte inferior de la jarra para estabilizar las burbujas, luego con un movimiento ondulante, la espuma sobre el café espresso previamente preparado.
- Después de preparar cada bebida, suministrar vapor durante unos segundos para eliminar cualquier residuo de bebida. Limpiar, antes y después de cada suministro, con un paño específico que se deberá sustituir periódicamente, para evitar la formación de incrustaciones difíciles de eliminar.



7.6 PREPARACIÓN DE TÉ, CAMOMILA, ETC.

- Colocar la jarra debajo de la varilla de suministro de agua (4).
- Girar el mando.

Agregar el producto requerido.



SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

8 PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO: CAUSAS Y SOLUCIONES

PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO: CAUSAS - SOLUCIONES

A continuación se muestra una lista de anomalías que podrían surgir durante el uso de la máquina.

Para todos los problemas no incluidos en esta tabla, contactar con la asistencia técnica.

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
No sale agua del grupo	El grifo de la red hídrica o los grifos del filtro de purificación están cerrados.	Abrir el grifo
	El filtro del acoplamiento de entrada de agua está obstruido	Quitar y limpiar Comprobar la regeneración del filtro purificador de agua
	Gigog obstruido	Llamar a la asistencia técnica
El agua no se calienta	Elemento de calentamiento quemado	Llamar a la asistencia técnica
	Termostato de seguridad disparado	Llamar a la asistencia técnica
La varilla de vapor se filtra con el grifo cerrado	Junta defectuosa	Llamar a la asistencia técnica
El vapor sale por debajo del mando cuando está abierto	Sello del eje del grifo defectuoso	Llamar a la asistencia técnica
Rendimiento insuficiente del café	La molienda del café es incorrecta (demasiado fina o demasiado gruesa)	Comprobar el tiempo de molido o la rugosidad de molienda
	Pantalla de ducha y filtros parcialmente obstruidos	Llamar a la asistencia técnica
	Temperatura grupo incorrecta	Llamar a la asistencia técnica
El café se escapa entre el grupo y el portafiltro durante el suministro	Junta de cabeza de grupo defectuosa o borde de filtro irregular	Llamar a la asistencia técnica
El café se escapa de los bordes del portafiltro	La suciedad en el portafiltro evita que el café se suministre desde la boquilla	Limpiar
	Junta de grupo desgastada	Sustituir
	Pantallas de ducha obstruidas	Limpiar o sustituir
El café está demasiado frío	La máquina no está lista	Esperar a que se alcance la temperatura
No se suministra agua caliente	Grifo de suministro de agua cerrado	Abrir el grifo
	Electroválvula de suministro defectuosa	Llamar a la asistencia técnica
	Circuito de suministro obstruido	Llamar a un técnico para descalcificar la máquina

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUCIONES
El suministro de café se produce demasiado lentamente o no se realiza	Abastecimiento hídrico insuficiente	Comprobar la línea de alimentación
	Orificio de suministro del portafiltro bloqueado	Limpiar bien el portafiltro con un detergente específico o con un cepillo de dientes
	Café demasiado fino	Ajustar el molinillo dosificador
La máquina no suministra vapor	Boquilla de suministro obstruida	Limpiar
	Circuito de suministro obstruido	Llamar a un técnico para descalcificar la máquina
	Grifo de vapor defectuoso	Llamar a la asistencia técnica
Timeout llenado caldera vapor Error código E01	Se ha agotado el agua en el depósito	Controlar la alimentación de la red/depósito, poner la máquina en estado ON y repetir el procedimiento. Apagar la máquina. Todos los ledes parpadean.
	Grifo de alimentación de red doméstica cerrado	
Timeout calentamiento caldera vapor Error código E02	Presencia de cal en la resistencia	Timeout de 20 minutos. Controlar la alimentación de la red/depósito, poner la máquina en estado ON y repetir el procedimiento. El led 2 parpadea rápidamente dos veces cada 2 s.
	Activación del termostato de seguridad de la caldera	
Sonda de temperatura caldera vapor desconectada Error código E03	Posible desconexión física de la sonda a causa de las vibraciones	El led 2 parpadea rápidamente dos veces cada 2 s. Llamar a la asistencia técnica
Cortocircuito sonda temperatura caldera vapor Error código E04	Fallo de la sonda	El led 2 parpadea rápidamente dos veces cada 2 s. Llamar a la asistencia técnica
Potenciómetro (N) para el ajuste de la presión de la caldera de vapor desconectado Error código E05	Posible desconexión física del potenciómetro causada por las vibraciones	El led 2 parpadea rápidamente 3 veces cada 2 s. Llamar a la asistencia técnica
Memoria EEPROM interna dañada Error código E06	Posibles interferencias electromagnéticas	realizar el procedimiento de restablecimiento de los parámetros de fábrica como se indica en el apartado 7.2.c
Timeout suministro de café Error código E07	Palanca del grupo en posición de suministro	Bajar la palanca a la posición inicial

DESMONTAJE, CONTROLES Y VERIFICACIONES

9 PUESTA FUERA DE SERVICIO TEMPORAL

Si no se utiliza la máquina durante un período prolongado, seguir las indicaciones a continuación:

- realizar el mantenimiento;
- desconectar el suministro hídrico y eléctrico.

Descargar el agua de la caldera de la siguiente manera:



ADVERTENCIA: antes de hacer esto, asegurarse de que la alimentación de la máquina de café esté apagada (suministro eléctrico aguas arriba de la máquina apagado), que el grifo de suministro hídrico aguas arriba de la máquina esté cerrado y que el agua de la caldera esté fría.

- descargar el agua de la caldera abriendo los grifos de agua caliente y vapor;
- cubrir la máquina con un paño de algodón y colocarla en un lugar protegida del polvo y la humedad.

9.1 NUEVA PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA

Para volver a utilizar la máquina seguir las indicaciones a continuación:

- limpiar bien la máquina;
- dispensar agua del grifo separador situado aguas arriba de la máquina para eliminar los residuos del circuito (solo para versión CUBE R);
- limpiar o sustituir los filtros instalados aguas arriba de la máquina;
- realizar las operaciones de puesta en funcionamiento descritas en el capítulo correspondiente.



10 CONTROLES DE LA MÁQUINA DESPUÉS DE INACTIVIDAD PROLONGADA



ADVERTENCIA: después de una inactividad prolongada, la máquina debe ser controlada por un técnico especializado.



Antes de utilizar la máquina, deben realizarse los siguientes controles:

- limpiar la máquina a fondo solo con un paño y agua;
- suministrar agua del grifo separador situado aguas arriba de la máquina para eliminar los residuos del circuito;
- limpiar o sustituir los filtros instalados aguas arriba de la máquina;
- volver a conectar el suministro hídrico y eléctrico como se describe en el capítulo "Instalación" en este manual de instrucciones;
- comprobar que no haya fugas en la línea de suministro hídrico;
- poner en marcha la máquina y realizar las operaciones de primer encendido descritas en el "capítulo 6.1".

LIMPIEZA

11 LIMPIEZA

11.1 ADVERTENCIAS GENERALES DE LIMPIEZA

Se prohíbe lo siguiente:

- limpiar la máquina con chorros de agua;
- usar detergentes a base de alcohol o amoníaco o almohadillas abrasivas para limpiar la máquina. Usar solo detergentes específicos para la limpieza de cafeteras o vajilla.
- Se debe tener cuidado al limpiar la máquina o la instalación con detergentes para evitar el deterioro de los componentes y el medio ambiente (más del 90 % degradable).
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.



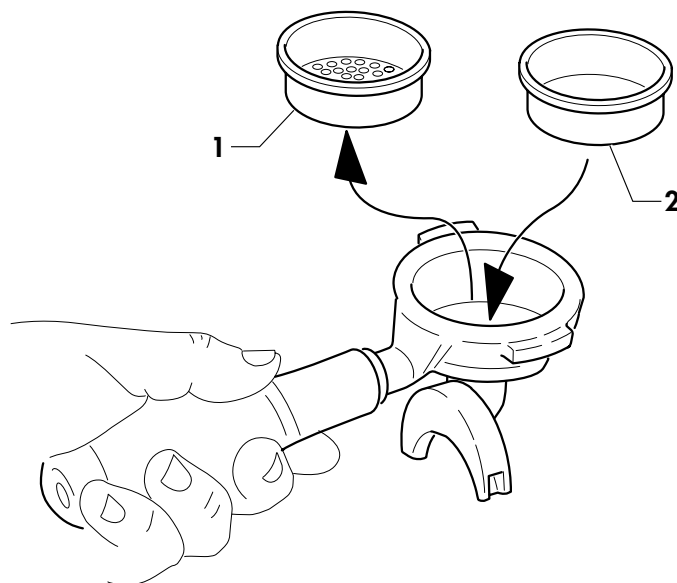
ADVERTENCIA: todas las operaciones de mantenimiento deben realizarse con la máquina apagada y fría y con el interruptor principal desconectado en la posición "0" OFF. Se debe prestar atención al realizar determinadas operaciones de mantenimiento que deben llevarse a cabo con la máquina en funcionamiento.

11.2 MANTENIMIENTO DE RUTINA

El mantenimiento de rutina incluye todas las operaciones que deben realizarse diariamente después de usar la máquina.

11.2.a LAVADO DE GRUPOS

- Retirar el filtro (1), introducir el filtro ciego (2) y agregar detergente específico para las máquinas de café;
- volver a colocar el portafiltro en la máquina e iniciar el suministro de café durante unos 10-15 segundos;
- Desenganchar el portafiltro y quitar la suciedad contenida en el filtro ciego lavándolo con agua corriente.



- volver a colocar el portafiltro en el grupo y repetir la fase de lavado sin introducir el detergente en el filtro ciego (hasta que sale agua limpia sin detergente cuando se retira al portafiltro); de esta forma se lleva a cabo una fase de enjuague.

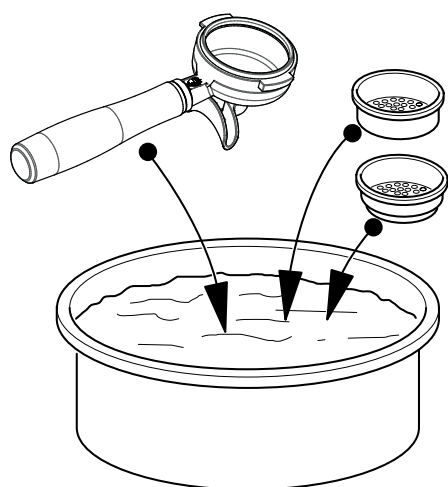
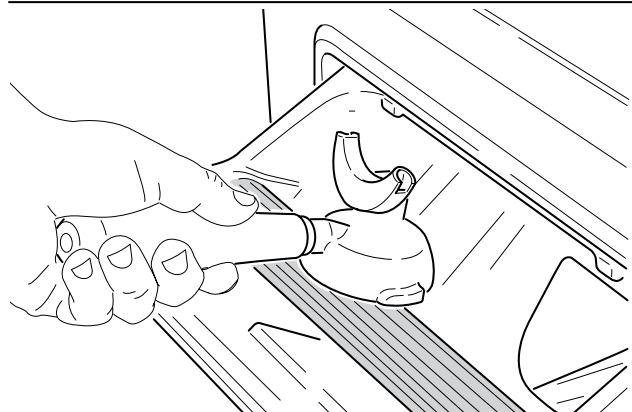
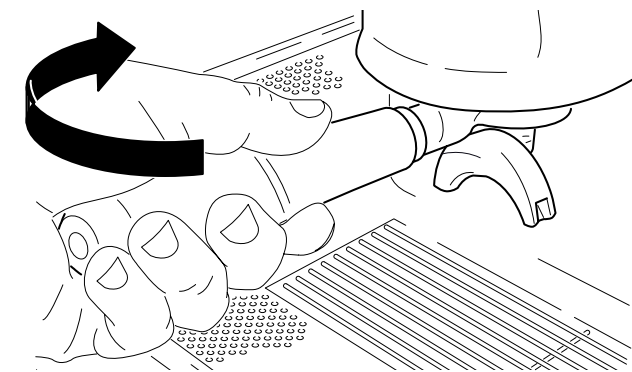
Al final del enjuague, desmontar y retirar el portafiltro, sustituir el filtro ciego con el filtro normal y preparar un café para eliminar posibles sabores desagradables.

11.2.b LIMPIEZA DIARIA

Para limpiar la máquina, seguir las indicaciones a continuación:

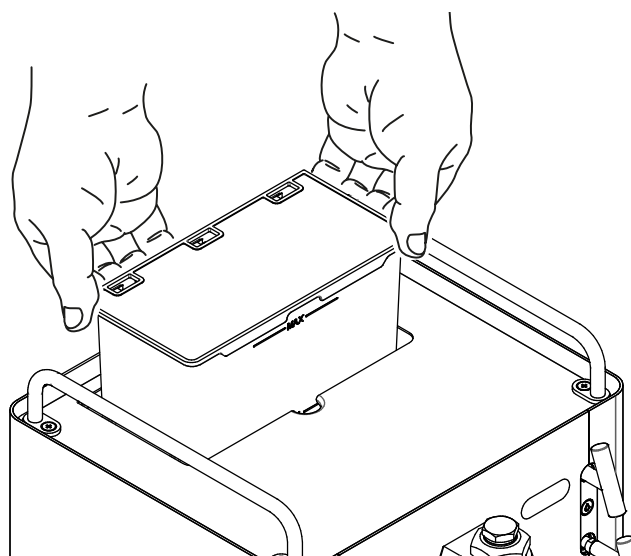
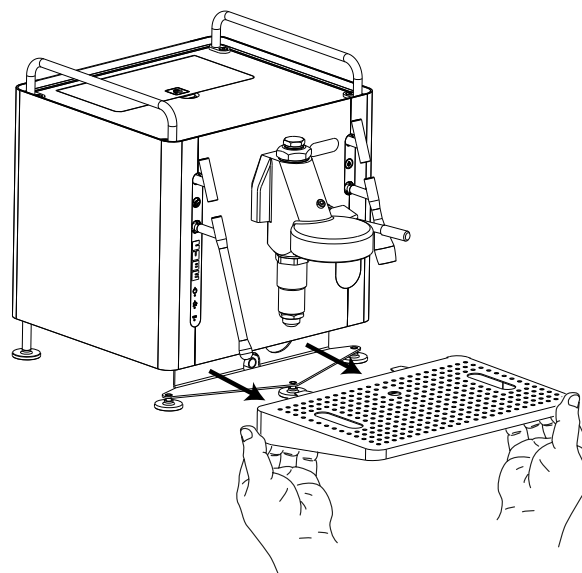
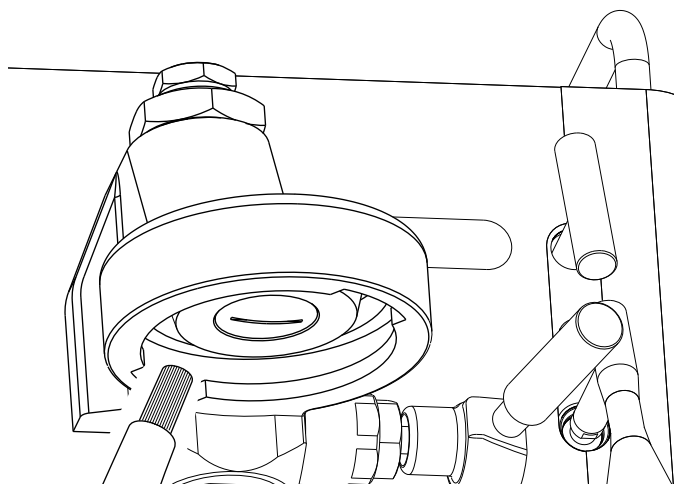
- Para la limpieza de toda la estructura de la máquina utilizar un paño no abrasivo y agua tibia (unos 30 °C);
- Retirar y vaciar los portafiltros;
- Retirar los filtros de los portafiltros y sumergir ambos en un recipiente que contenga detergente específico, dejándolos en remojo mientras la máquina esté inactiva;
- Limpiar la parte inferior del grupo con detergente y limpiar la junta con un cepillo de cerdas suaves (3);
- con un destornillador, retirar la ducha del grupo y la junta. Limpiarlos y montarlos de nuevo con un portafiltros;
- Retirar la rejilla y lavar con agua corriente y

detergente específico;



- Después del lavado, secar completamente con un paño suave, luego volver a colocar en la máquina;
- comprobar que no haya incrustaciones en la varilla de vapor, si es necesario, limpiarla con detergentes específicos o con agua caliente. Las varillas deben limpiarse después de cada uso con un paño húmedo;
- Limpiar el difusor de agua caliente con un paño húmedo;

- limpiar el depósito con agua y detergentes neutros después de retirarlo y enjuagarlo bien. Secarlo completamente con un paño suave y montarlo de nuevo;



- limpiar la parte exterior de la máquina con un paño húmedo.

ASISTENCIA Y ELIMINACIÓN

12 ASISTENCIA TÉCNICA Y RECAMBIOS

Para piezas de recambio y todos los problemas relacionados con la máquina, contactar con un distribuidor autorizado.

Si se requieren reparaciones, utilizar piezas de recambio originales únicamente para garantizar que las especificaciones técnicas de la máquina permanezcan inalteradas con el tiempo.

Para pedir piezas de recambio, seguir las instrucciones del catálogo de piezas de recambio.



13 ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA



Para la protección del medio ambiente, respetar la normativa local vigente.

Cuando el aparato ya no se puede utilizar o reparar, efectuar la eliminación mediante recogida selectiva. Las máquinas que se eliminan deben ser íntegras.

Los aparatos eléctricos no pueden eliminarse como residuos urbanos, sino que deben tratarse por separado en conformidad con la directiva europea sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (D.L. n.º 49 del 14/03/2014, D.2012/19 UE, D.2003/108 UE, D.L. n.º 151 del 25/07/2005, D.L. n.º 152 del 03/04/2006).

El equipo eléctrico está marcado con un símbolo de un contenedor de residuos con ruedas tachado. El símbolo indica que el aparato ha sido puesto en el mercado después del 13 de agosto de 2005 y que es sujeto a recogida selectiva. La eliminación inadecuada o abusiva del aparato o el uso incorrecto del mismo, en vista de las sustancias y materiales que contiene, puede causar daños a las personas y al medio ambiente. La eliminación de residuos eléctricos no conforme a la normativa

vigente está sujeta a sanciones administrativas y penales.



IMPORTANTE: en cuanto a la eliminación de sustancias nocivas (lubricantes, disolventes, productos pintados, etc.) consultar el párrafo siguiente.

13.1 ELIMINACIÓN DE SUSTANCIAS NOCIVAS

Para disponer de estas sustancias, consultar la normativa vigente en el país de uso de la máquina y proceder en consecuencia.



IMPORTANTE: cualquier irregularidad cometida antes, durante o después del desguace y eliminación de los componentes de la máquina, así como en la interpretación y aplicación de las normas vigentes, es responsabilidad exclusiva del cliente.

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