

Portofino

Instruction Booklet
Livret D'Instructions



Istruzioni per il modello
Instruction for model

Portofino

Italiano	Pagina	4
English	Page	15
Francais	Page	26

Modulo d'ordine ricambi
Spare parts order form
Bon de commande de pièces détachées

Pagina/ Page/Page **37**

PORTOFINO

PREMESSA

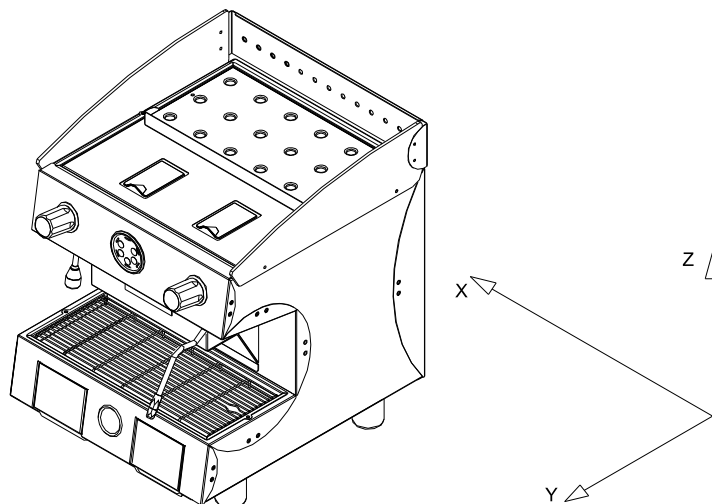
Questo manuale d'istruzioni è destinato all'uso da parte di personale qualificato, contiene inoltre le informazioni ed i consigli necessari per utilizzare e conservare nel miglior modo possibile la Vostra macchina da caffè.

Prima di procedere a qualsiasi operazione raccomandiamo di leggere e seguire scrupolosamente tutte le prescrizioni contenute nel manuale per assicurare il miglior funzionamento e vita della macchina nel tempo, considerando che le istruzioni per l'uso sono parte integrante del prodotto e vanno quindi custodite per tutta la vita della macchina.

Il manuale è relativo ai seguenti modelli:

Modello – PORTOFINO

Semiautomatica ad erogazione continua tramite pulsantiera apposita a led luminosi. Disponibile nella **versione a 2 scambiatori**.



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Gestione di 2 gruppi erogazione caffè (erogazione avviene in modalità manuale).
- Possibilità di effettuare contemporaneamente l'erogazione dai 2 gruppi.
- Abilitazione / Disabilitazione separata del riscaldamento gruppi erogatori 1 e 2 (scambiatori).
- Abilitazione / Disabilitazione del riscaldamento caldaia vapore.

	SCAMBIATORI	2
LARGHEZZA (X)	mm	430
PROFONDITÀ (Y)	mm	485
ALTEZZA (Z)	mm	535
CAPACITÀ CALDAIA	litri	3,3
PESO NETTO	Kg	37,6
PESO LORDO	Kg	42,1
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	V	230
POTENZA ASSORBITA DALLA RESISTENZA CALDAIA	kW	1,3
POTENZA ASSORBITA DALLA RESISTENZA DELLO SCAMBIATORE	kW	0,8
POTENZA ASSORBITA DALL'ELETTROPOMPA	kW	0,12
POTENZA ASSORBITA DALLE ELETTROVALVOLE	kW	0,0135
POTENZA ASSORBITA DAL REGOLATORE AUTOM. DI LIVELLO	kW	0,01
PRESSIONE DI PROGETTO CALDAIA	(2 Bar) MPa	0,2
PRESSIONE DI ESERCIZIO CALDAIA	(1-1,2 Bar) MPa	0,1:0,12
PRESSIONE TARATURA VALVOLA DI SICUREZZA	(1,8 Bar) Mpa	0,18
PRESSIONE ACQUA RETE IDRICA (MAX)	(6 Bar) Mpa	0,6
PRESSIONE DI EROGAZIONE CAFFÈ	(8-9 Bar) Mpa	0,8/0,9

Il livello di pressione sonora ponderato A della macchina è inferiore a 70dB.

Per il corretto funzionamento e la buona manutenzione della macchina, si consiglia di seguire attentamente il presente manuale attenendosi alle norme indicate e facendo riferimento agli schemi riportati all'interno.

INSTALLAZIONE

- 1 - Togliere la macchina dall'imballo e collocarla in modo stabile e sicuro nel luogo destinatale, accertandosi che vi sia lo spazio necessario per l'utilizzo della stessa.
 - 2 - Collocare la macchina su un piano sufficientemente alto per evitare che sia facilmente alla portata dei bambini.
 - 3 - Posizionare la macchina ad un'altezza da terra alla griglia superiore di 1,5Mt
 - 4 - Non collocarla in luoghi di passaggio o corridoi stretti per evitare che venga urtata.
 - 5 - Verificare l'integrità della macchina e che non abbia subito danni. (In caso di dubbi rivolgersi ad un centro di assistenza).
 - 7 - Inserire la spina del cavo alimentazione (I) alla presa.
 - 8 - Portare l'interruttore generale posteriore (H) della macchina nella posizione "I".
 - 9 - Dopo circa 2 minuti la macchina è alla corretta temperatura per l'erogazione del caffè.
- Si consiglia di seguire la norma di svuotare e riempire la caldaia alcune volte e di effettuare l'erogazione di semplice acqua e caffè a perdere per migliorare la pulizia dei condotti interni.

N.B. VERIFICARE CHE I DATI DI TARGA SIANO CONFORMI ALLA LINEA DI ALIMENTAZIONE.

Collegamento idraulico

- 1) Le macchine devono essere alimentate solo con acqua fredda.
- 2) Se la pressione di rete è superiore ai 6 bar diventa indispensabile l'installazione di un riduttore di pressione da regolare in uscita ad un massimo di 6 bar.
- 3) Collegare il tubo di scarico alla vaschetta evitando curve troppo strette e cercando di mantenere una pendenza sufficiente al deflusso dell'acqua di scarico.
- 4) Collegare il tubo flessibile da 3/8" alla rete idrica e successivamente all'addolcitore ed alla macchina.

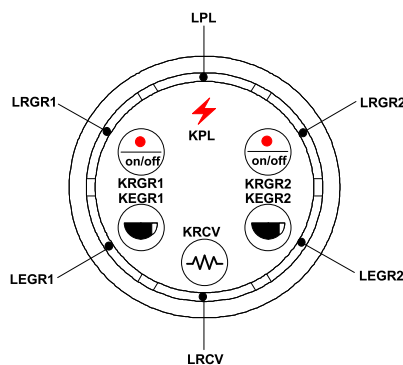
N.B. L'addolcitore è un componente **indispensabile** per il corretto funzionamento della macchina, per l'ottenimento di un'ottima resa del caffè in tazza e per una lunga durata della componentistica in quanto ha la capacità di depurare l'acqua dal calcare e dai residui che altrimenti comprometterebbero la vita della stessa.

La ditta declina ogni responsabilità nel caso non vengano rispettate le suddette norme.

Prima di collegare il tubo all'entrata della pompa, aprire il rubinetto e far circolare acqua per circa 2 min attraverso l'addolcitore per eliminare eventuali residui di sporco depositati nel circuito.

USO

Pulsantiera



- KRGR1:** Tasto abilitazione / disabilitazione riscaldamento gruppo 1
KEGR1: Tasto abilitazione / disabilitazione erogazione caffè gruppo 1 (ON/OFF)
KRGR2: Tasto abilitazione / disabilitazione riscaldamento gruppo 2
KEGR2: Tasto abilitazione / disabilitazione erogazione caffè gruppo 2 (ON/OFF)
KPL: Tasto non funzionale (da utilizzarsi unicamente per effettuare il PRESET macchina)
KRCV: Tasto abilitazione / disabilitazione riscaldamento caldaia vapore
LRGR1: LED segnalazione riscaldamento gruppo 1
LEGR1: LED segnalazione erogazione caffè gruppo 1
LRGR2: LED segnalazione riscaldamento gruppo 2
LEGR2: LED segnalazione erogazione caffè gruppo 2
LPL: LED segnalazione presenza linea (sempre acceso con macchina alimentata)
LRCV: LED segnalazione riscaldamento caldaia vapore

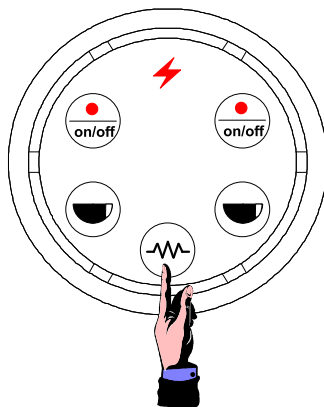
Controllo preliminare

Prima di utilizzare la macchina accertarsi che:

- La spina di alimentazione sia inserita
- Il tubo di carico sia correttamente collegato alla rete, che non vi siano perdite e che l'acqua sia aperta.
- Il tubo di scarico sia posizionato secondo le precedenti istruzioni.

Tenuto aperto un rubinetto vapore (B), portare l'interruttore generale (H) nella posizione **ON** ed attendere che l'acqua, all'interno della caldaia, raggiunga il livello massimo prestabilito dal controllo elettronico.

-Premere il tasto KRCV per attivare il riscaldamento della caldaia vapore.

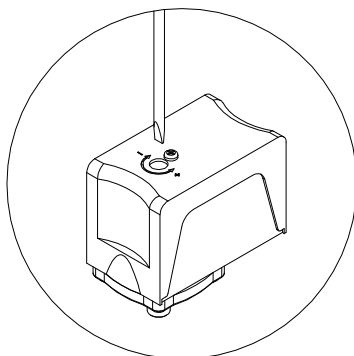


-Con led LRCV spento il riscaldamento è disabilitato.

-Con led LRCV acceso il riscaldamento è abilitato.

Nota = se non si necessita di acqua calda e/o vapore è possibile in qualunque momento spegnere la caldaia tramite il tasto KRCV al fine di garantire il risparmio energetico.

Attendere che cominci a fuoriuscire del vapore dal vaporizzatore, quindi chiudere il rubinetto e controllare, tramite il manometro caldaia, che la pressione si porti e si mantenga ad un valore pari a 1:1,2 bar. In caso contrario si dovrà agire sulla vite di regolazione del pressostato (+ aumenta, - diminuisce).



Erogazione acqua calda

Accertarsi che il manometro di caldaia indichi una pressione di 1:1,2 bar. Ruotare la manopola del rubinetto (C) in senso antiorario.

Si ricorda di prestare la massima attenzione onde evitare ustioni.

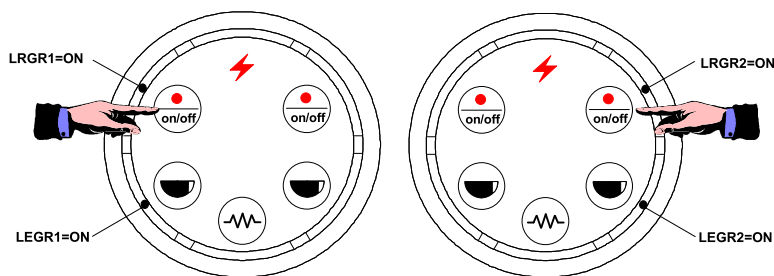
Erogazione vapore

E' presente un vaporizzatore posto al lato del piano di manovra. Tale vaporizzatore è rientrante e orientabile perché dotato di snodo sferico. Per l'erogazione del vapore è sufficiente ruotare le manopole (B) in senso antiorario. **Si ricorda di prestare la massima attenzione onde evitare ustioni.**

Erogazione caffè

NOTA = L'erogazione caffè è indipendente dallo stato di accensione o spegnimento della caldaia vapore.

-Attivare il riscaldamento del gruppo caffè (scambiatore) mediante la pressione del tasto KRGR1 e/o KRGR2; si verifica inoltre l'accensione dei led LRGR1/LRGR2 e LEGR1/LEGR2.



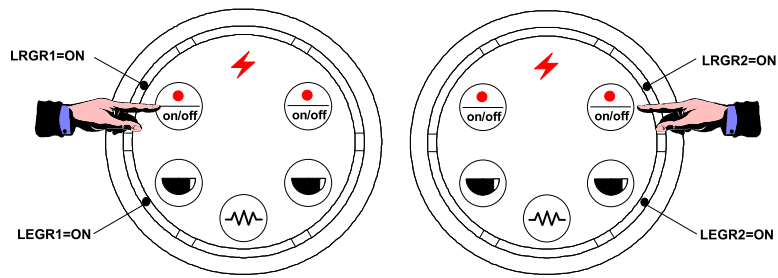
-Posizionare la tazzina sotto l'erogatore del caffè (D).

-Aprire lo sportello (G), posizionato sopra la macchina, ed introdurre la capsula nell'apposita guida (fig.1).

-Chiudere lo sportello (G) con una leggera pressione.

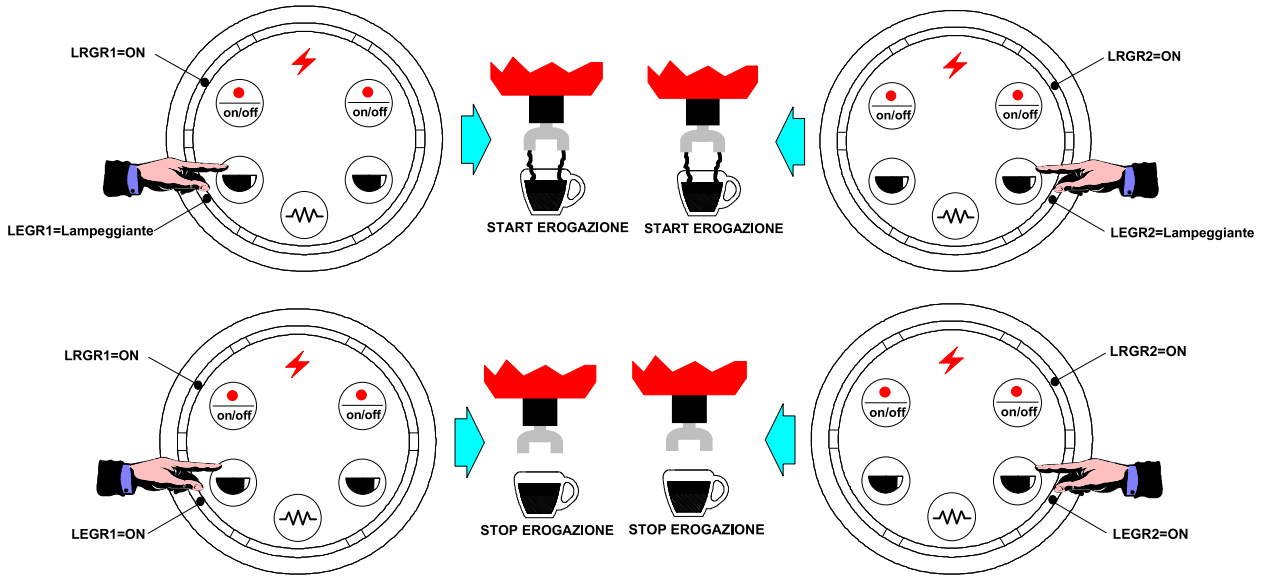
Quando si richiude lo sportello (G) lo spintore a questo collegato spinge la capsula appena introdotta che a sua volta espelle la precedente facendola cadere nel cassetto raccogli capsule (F) (fig.2).

-Per l'erogazione: premere il tasto caffè (KEGR1 e/o KEGR2) per iniziare, ripremere lo stesso per terminarla una volta raggiunta la quantità desiderata.



N.B.

- La capsula viene portata in posizione all'interno della macchina solamente tramite lo spintore di cui è dotato lo sportello (G), **NON utilizzare MAI le dita per questa operazione.**
- NON aprire MAI lo sportello (G) in fase di erogazione della bevanda.**
- La macchina è pronta ad erogare Caffè dopo circa 2 minuti dall'accensione.



N.B.

La mattina seguente le capsule orzo / tè eventualmente rimaste in posizione per una notte potrebbero comportare un maggior sforzo di espulsione; ciò non comporta particolari disagi salvo tale maggior sforzo. Se si vuole evitare ogni complicazione è **di fondamentale importanza** a fine giornata accertarsi che non ci sia più alcuna capsula inserita espellendola con la capsula vuota in dotazione (fig.3). Ovviamente la capsula vuota non va gettata ma recuperata e, opportunamente lavata, riutilizzata.

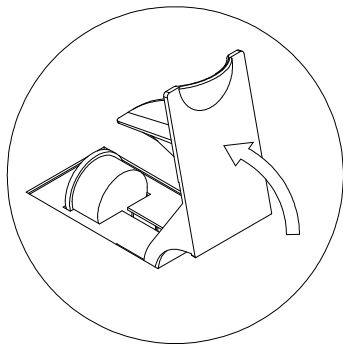


fig.1

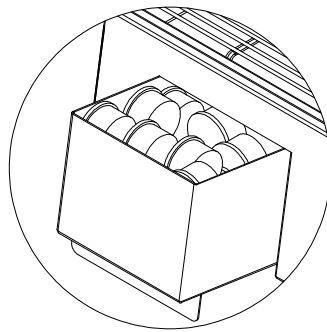


fig.2

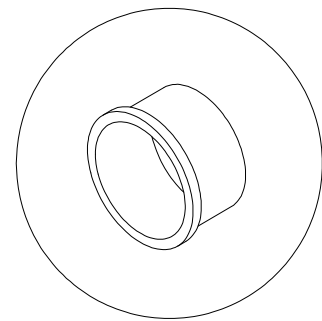


fig.3

CONTROLLI PERIODICI

N.B.

- L'eccessivo riempimento di capsule nel cassetto raccogli capsule (F) (fig.2) può compromettere / danneggiare la componentistica interna !!
- Quindi scaricare il cassetto raccogli capsule ogni 35 capsule.

PULIZIA

Vaschetta di scarico e griglia: La griglia ed il piatto di scarico vanno spesso rimossi dalla propria sede per essere puliti da residui di caffè.

Far scorrere l'acqua calda e pulire la vaschetta di scarico dai residui di caffè che si vanno a depositare sul fondo per evitare fermentazioni che potrebbero generare cattivi odori.

Impianto di depurazione dell'acqua: L'addolcitore va periodicamente rigenerato secondo le modalità stabilite dal costruttore e riportate nel libretto di istruzioni.

Carrozzeria esterna: La carrozzeria esterna e le parti in acciaio vanno pulite con spugne e panni morbidi per evitare graffiature. Si raccomanda di utilizzare detersivi non contenenti polveri abrasive, solventi o lana d'acciaio.

AVVERTENZE: si consiglia, durante l'utilizzo della macchina, di tenere sotto controllo i vari strumenti verificandone le normali condizioni già precedentemente esposte.

E' buona norma sia quando la macchina è stata ferma per qualche giorno o nell'attività regolare ogni 2/3 mesi di svuotare e riempire la caldaia alcune volte e di effettuare l'erogazione di semplice acqua e caffè a perdere per migliorare la pulizia dei condotti interni.

MANCATO FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA

L'utente dovrà accertarsi che non sia dovuto a:

- Mancanza di alimentazione elettrica
- Mancanza d'acqua dalla rete o all'interno della caldaia.

Per altre cause rivolgersi ad un Centro di Assistenza SAN REMO qualificato.

PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE ALL'INTERNO DELLA MACCHINA O COMUNQUE DI RIMUOVERE UNA PARTE DELLA CARROZZERIA, SCOLLEGARE SEMPRE LA CORRENTE ELETTRICA.

GARANZIA

Ogni macchina acquistata (conservare scontrino fiscale, fattura, bolla di consegna) è coperta dalla garanzia di legge : questa prevede la sostituzione gratuita delle parti con difetti di fabbricazione purché accertati dal servizio di assistenza o dal produttore, e sempre che la macchina non sia stata impropriamente utilizzata o manomessa da persone non autorizzate o comunque usando componenti o tecniche non corrette.

La parte eventualmente difettosa va resa al produttore.

N.B. Si raccomanda di non far funzionare per nessun motivo la pompa di carico a secco (cioè senza acqua) perché la pompa si surriscalda e si rovina, da cui ne deriva che la suddetta non viene sostituita in garanzia.

La pompa con questo uso anomalo non è sostituita in garanzia.

AVVERTENZE

La pulizia della macchina non deve essere effettuata mediante getto d'acqua

Non immergere la macchina in acqua

La macchina non dev'essere posta presso fonti di calore

La macchina non è adatta per l'installazione all'esterno

L'inclinazione della macchina, per un suo uso in sicurezza, dev'essere in posizione orizzontale.

In caso di danneggiamento al cavo di alimentazione rivolgersi ad un Centro Assistenza SAN REMO, poiché per la sua sostituzione è necessario un apposito utensile.

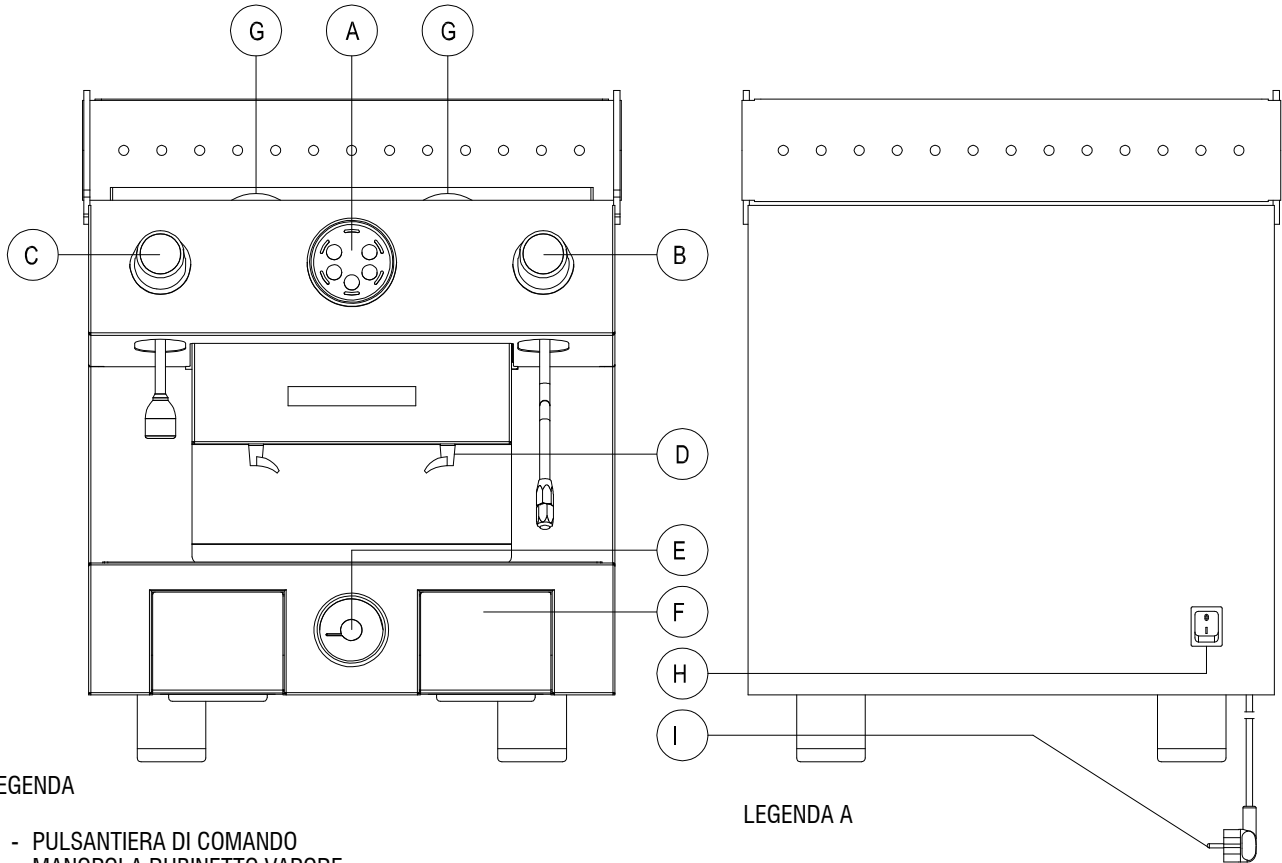
La macchina deve essere impiegata in ambienti a temperature comprese tra 5°C e 35°C.

IN CASO DI GUASTO O CATTIVO FUNZIONAMENTO, CI SI DEVE RIVOLGERE ESCLUSIVAMENTE A PERSONALE QUALIFICATO DEL SERVIZIO ASSISTENZA.

I dati e le caratteristiche indicate nel presente manuale non impegnano la ditta costruttrice che si riserva il diritto di apportare modifiche ai propri modelli in qualsiasi momento.

La ditta costruttrice inoltre non si assume alcuna responsabilità per danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservazione delle norme riportate nel presente manuale.

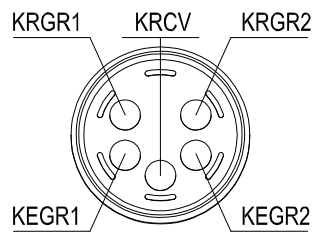
Mod. PORTOFINO

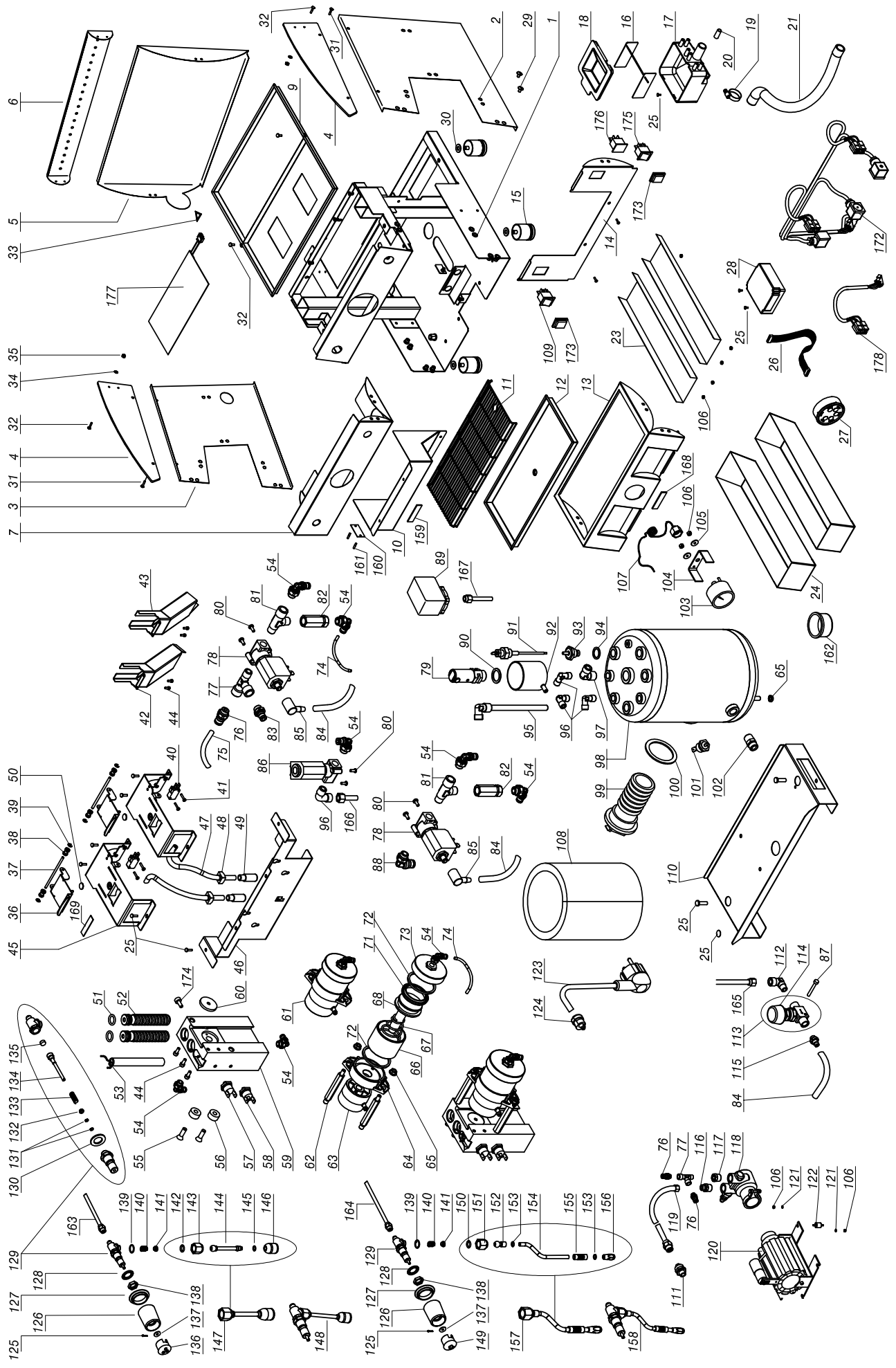


LEGENDA

- A - PULSANTIERA DI COMANDO
- B - MANOPOLA RUBINETTO VAPORE
- C - MANOPOLA RUBINETTO ACQUA
- D - USCITA CAFFE'
- E - MANOMETRO PRESSIONE CALDAIA
- F - CASSETTO RACCOGLI CAPSULE
- G - SPORTELLO INTRODUZIONE CAPSULE
- H - INTERRUTTORE GENERALE
- I - CAVO ALIMENTAZIONE

LEGENDA A





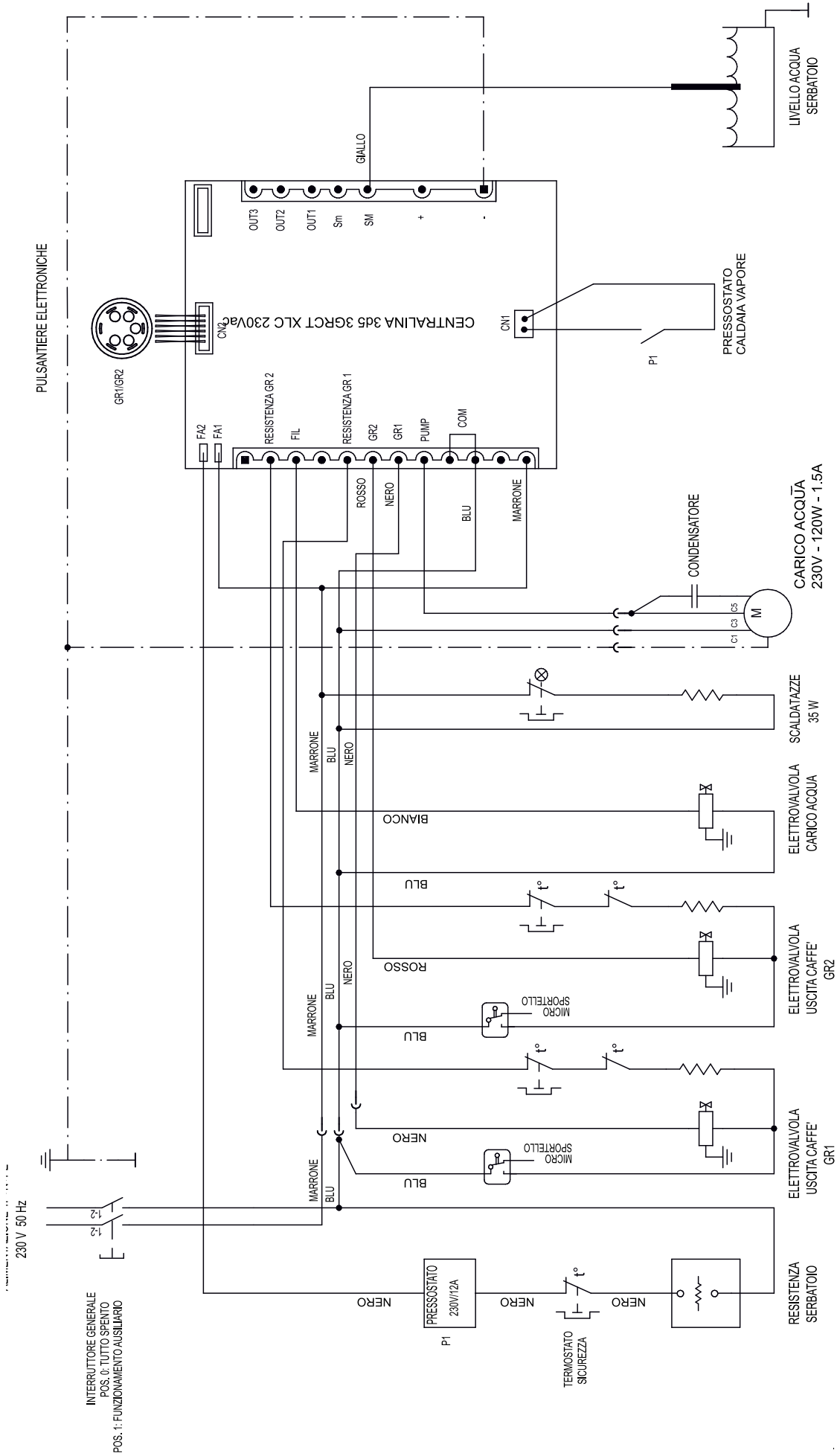
ESPLOSO Mod. PORTOFINO - Agg.7/11

LEGENDA ESPLOSO PORTOFINO AGG. 07/11

POS.	COD.	DESCRIZIONE
1	10015782	TELAIO PORTOFINO 2 C/MICROINTERR. NERO
2A	10022765A	FIANCO DX CA BLU
2B	10022766A	FIANCO DX CA NERO
2C	10022802A	FIANCO DX CA ROSSO
2D	10022814A	FIANCO DX CA BIANCO
3A	10022768A	FIANCO SX CA BLU
3B	10022769A	FIANCO SX CA NERO
3C	10022803A	FIANCO SX CA ROSSO
3D	10022816A	FIANCO SX CA BIANCO
4	10352031A	FERMATAZZE DX/SX CA
5	10022786B	PANNELLO POST. CA 1GR
6A	10022795	FERMATAZZE POST. BLU CA 1GR
6B	10022809	FERMATAZZE POST. NERO CA 1GR
6C	10022811	FERMATAZZE POST. ROSSO CA 1GR
6D	10022818	FERMATAZZE POST. BIANCO CA 1GR
7	10015714	FRONTALE SUP. PORTOFINO
9	10015720A	VASCA SUP. C/FERMATAZZE PORTOFINO
10	10015790	CARTER NERO SCIVOLI PO2 EROG. DRITTA
11	10015311	GRIGLIA SCARICO CA 1GR FILINOX
12	10015534	PIATTO SCARICO CA 1GR XLC
13	10015766	FRONTALE INF. PO2 MOD. FISSAGGIO
14	10015758	PROTEZIONE FRONT. PO2 C/INTERRUTTORE
15	10352065	PIEDINO D50X55 INOX TELESCOPICO
16	10012144	ROMPIGETTO PER VASCHETTA SCARICO
17	10022474	VASCHETTA SCARICO UNIVERSALE
18	10022476	COPERCHIO VASCHETTA SCARICO
19	10806099	FASCETTA INOX STRINGITUBO
20	10052064	TAPPO VASCHETTA DI SCARICO
21	10852460	TUBO SPIRALATO SCARICO L.2 MT
23	10015750	GUIDA CASSETTO TELAIO PORTOFINO
24	10015722	CASSETTO RACCOGLI CAPSULE PORTOFINO
25	10805084	VITE TC+ M4X10 ZN
26	10112078	CAVO PIN TO PIN 600mm
27	10553100	PULSANTIERA 6 TASTI PORTOFINO
28	10112230	CENTRALINA XLC "H16A" 230V
29	10805028	VITE TBL- M6X10 A2
30	10852200	RONDELLA D10,5 X20X2 PIANA ZN
31	10805018	VITE TBL- M4X12 A2
32	10805027	VITE TBL- M4x10 A2
33	10955013	ETICHETTA TRIANGOLO SUPER.CALDA
34	10803546	RONDELLA D4 A2 PIANA
35	10805584	DADO 4MA CIECHI A2
36	10015792	SPORTELLO INS. CAPSULE METALLICO PO
37	10012008	PERNO SPORTELLO PO
38	10040002	DISTANZIALE SPORTELLO PO
39	10806296	ANELLO SEEGER
40	10112055	MICROINTERRUTTORE
41	10805168	VITE TC+ M3x16 ZN
42	10015796	GUIDA CAPSULA SCARICO SX PO ALLUNGATA

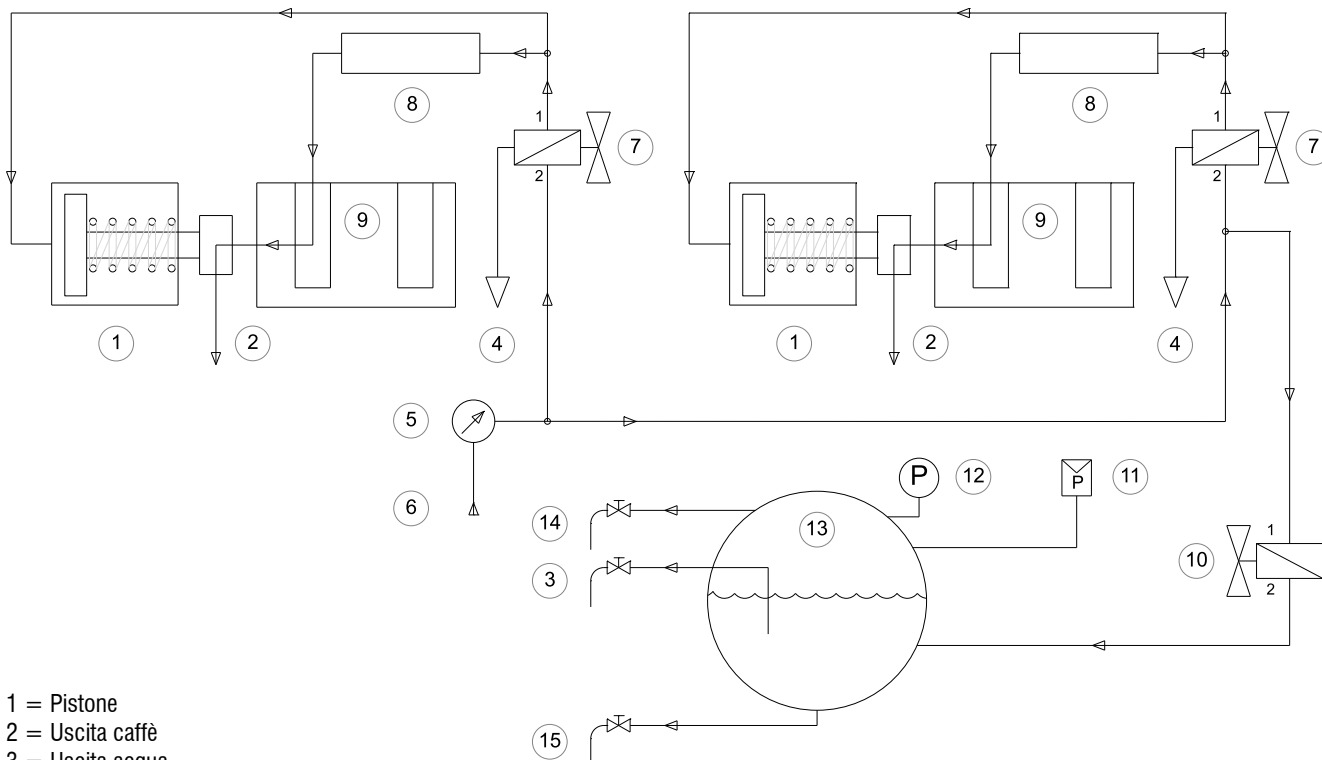
43	10015794	GUIDA CAPSULA SCARICO DX PO ALLUNGATA
44	10805071	VITE TCEI M4X10 A2
45	10015784	SUPPORTO SPORT. INSERM. CAPSULA PO C/ MICRO
46	10015786	STAFFA EROGATORI PO2 EROG. DRITTA
47	10905006	TUBO SILICONE 9x5
48	10802502	DADO M12 QUADRO A2
49	10023256	TUBETTO COPRI CAFFE' PO
50	10112202	MAGNETE D.10
51	10402062A	OR 115 VITON VERDE 11,91X2,62
52	10040093	SPIRALE SCAMBIATORE GOCCIA
53	10115019	RESISTENZA D12,5 800W 230V
54	10853210	RACC. L RAPIDO 4X1/8"M C/OR
55	10801036	VITE TSPEI M5X18 ZN
56	10040005	DISTANZIALE GOCCIA D20X5,5XH10
57	10111050	TERMOSTATO 98° AUTOMATICO
58	10115030	TERMOSTATO 125° A RIARMO
59	10040047A	SCAMBIATORE OTTONE PO
60	10040049	DIFFUSORE SCAMBIATORE PO
61	10052272	ASS. PISTONE PRESSOFUSO PORTOFINO
62	10023329A	MONTANTE GRUPPO GOCCIA ZN
63	10040058	BICCHIERE
64	10023292	FLANGIA CON DISCO PISTONE
65	10809012	DADO M6 FLANGIATO ZN
66	10023304	CILINDRO PISTONE
67	10652064A	MOLLA CONICA D2,5 PISTONE
68	10023331	DISCO PISTONE CON GAMBO
71	10503011	GUARNIZIONE LABBRO DEM50 NBR
72	10503018	GUARNIZIONE GRUPPO SILICONE D53X47XH3
73	10023290	DISCO SUP. PISTONE PRESSOFUSO
74	10909010	TUBO D4X2,5 TEFLON
75	10903012	TUBO D6X4 TEFLON
76	10853194	RACC. RAPIDO DRITTO 6X1/8"M C/OR
77	10853215	RACC. T 1/8" M/F/F CONICO
78	10303021B	ELETTROVALVOLA 3VIE 230V 0-21B
79	10652012	VALVOLA SICUREZZA
80	10809019	VITE TBEI M3X8 BRUNITE
81	10853223	2050 RACC. T 1/8" M/M/F CONICO
82	10652033	VALVOLA UNID. ES.13 4BAR
83	10853204	RACC. RAPIDO DRITTO 4X1/8"M C/OR
84	10905010	TUBO 7X4 SILICONE
85	10255030	PIPETTA AD L
86	10303010A	ELETTROVALVOLA 2VIE 230V
87	10253075	VITE TC+ M4X25 ZN
88	10853196	RACC. L RAPIDO 6X1/8"M C/OR
89	10602004	PRESSOSTATO MONOFASE
90	10806324	RONDELLA 3/8" RAME
91	10112059	SONDA LIVELLO 105MM
92	10022480A	VASCHETTA SCARICO VALVOLA SICUREZZA
93	10652040A	VALVOLA SFIATO
94	10852180	RONDELLA 1/4" RAME

95	10853088	PESCANTE AD L 8-1/4" M PO
96	10852030A	1020 6-1/8" M RACCORDO AD L
97	10852060A	1020 8-1/4" M RACCORDO AD L
98	10002615	CALDAIA D145 L200
99	10452020A	RESISTENZA 1300W 230V 1"1/4
100	10502018	RONDELLA PTFE D53X41,5X2mm
101	10111049	TERMOSTATO 135° A RIARMO MANUALE
102	10855032B	RACCORDO DRITTO 1/4"
103	10552016	MANOMETRO TV NERO D.52
104	10012136	STAFFA FISSAGGIO MANOMETRO
105	10805562	RONDELLA D4x16x1.5 PIANA ZN
106	10805512	DADO 4MA MEDIO ZN
107	10002030	TUBO CAPILLARE MANOMETRO PRESS. CALDAIA
108	10025520	PANNELLO MELAMINICO PO
109	10111054	INTERRUTTORE 0/1
110	10015772	STAFFA SUPPCALDAIA / POMPA PO2 S/ INTERRUTTORE
111	10355150	FILTRO POMPA 3/8"
112	10852066A	1020 8-1/8" M RACCORDO AD L
113	10402067	2830 RUBINETTO SCARICO
114	10402060	MANOPOLA RUBINETTO SCARICO CALDAIA
115	10853058	1510 RACC. DRITTO PORTA GOMMA 6-1/8" M
116	10852293A	1050 RACC. DRITTO 8-3/8" M
117	10852521	2530 RACC. RIDUZ. 3/8M-1/8F
118	10252060B	POMPA COMPACT 50L/H
119	10852464	TUBO TRAZ. 1/4F90°-3/8" F L.2000
120	10252084	MOTORE ELETT. 230V 120W
121	10803519	RONDELLA D4,2 DENT.ZN
122	10255022	ANTIVIBRANTE PUFFER
123	10105135	CAVO ALIMENTAZIONE
124	10105012	PASSACAVO ANTISTRAPPO
125	10806370B	COPPIGLIA RUBINETTO
126	10402074	MANOPOLA RUBINETTO
127	10402070	GHIERA MANOPOLA
128	10806312	RONDELLA D21 DENT.ZN
129	10402120A	CORPO RUBINETTO
130	10505561	BUSSOLA RAME RUBINETTO
131	10505121	OR 5,7X1,9 ASTA RUBINETTO
132	10402015	BUSSOLA ASTA RUBINETTO
133	10402014	MOLLA ASTA RUBINETTO
134	10402061	ASTA CENTRALE RUBINETTO
135	10505558	GUARNIZIONE RUBINETTO SILICONE
136	10351115	TAPPO MANOPOLA RUBINETTO ACQUA
137	10402040	RONDELLA OTT. RUBINETTO
138	10402028	MEZZO DADO 1/2" RIALZATO CROMATO
139	10402056A	OR 2062 VITON NERO D15,6X1,78
140	10402043	MOLLA SNODO RUBINETTO
141	10402054	SCODELLINO SNODO RUBINETTO
142	10402063A	OR 115 EPDM D11,91x2,62
143	10402022B	DADO SNODO RUBINETTO
144	10022140	TUBETTO EROGATORE ACQUA
145	10502041	OR 2025 EPDM D6,07X1,78
146	10402140	DOCCIA EROGAZIONE ACQUA
147	10402145	LANCIA ACQUA COMPLETA
148	10402010	RUBINETTO ACQUA COMPLETO
149	10351114	TAPPO MANOPOLA RUBINETTO VAPORE
150	10402082	OR SNODO LANCIA MLX EPDM
151	10402282	DADO LANCIA VAPORE MLX
152	10402288	SNODO A SFERA INOX LANCIA VAPMLX
153	10402081	OR TUBO LANCIA MLX OR 188 EPDM
154	10402257	LANCIA VAPORE D.10 INOX CAPRI
155	10753052	GOMMINO ANTISCOTTATURA D.10
156	10402276	TROMBONCINO 2 FORI INOX
157	10402264	LANCIA VAPORE COMPLETA PORTOFINO D.10
158	10402248	RUBINETTO VAPORE COMPLETO PORTOFINO
159	10955018	ETICHETTA SANREMO 70X11,3
160	10952051B	TARGHETTA SAN REMO 230V
161	10805950	RIVETTO D3x6
162	10853020	CAPSULA PLASTICA VUOTA
163	10003076B	TUBO USCITA ACQUA PORTOFINO
164	10003074A	TUBO VAPORE DX PORTOFINO
165	10003072A	TUBO SCARICO CALDAIA PORTOFINO
166	10003080	TUBO CARICO CALDAIA PORTOFINO
167	10003078A	TUBO PRESSOSTATO PORTOFINO
168	10955036	ETICHETTA "MADE IN ITALY"
169	10955012	ETICHETTA 50X15 "ATTENZ.SUPERFICI CALDE
170	10105014	PASSACAVO
171	10955025A	ETICHETTA SIMBOLO TERRA
172	10102126	CABLAGGIO PORTOFINO C/MICRO
173	10105243B	CAPPUCCIO INTERR. TRASPARENTE
174	10805079	VITE TCEI M5X8 A2
175	10556041A	INTERRUTTORE LUMINOSO ROSSO SCALDATAZZE
176	10556045	TAPPO CIECO 22X30 NERO
177	10455126	RESISTENZA SCALDATAZZE ADESIVA PO
178	10102146	CABLAGGIO AGGIUNTIVO PER SCALDATAZZE PO



IMPIANTO ELETTRICO Mod. PORTOFINO - Agg.7/11

IMPIANTO IDRAULICO Mod. PORTOFINO - Agg.12/09



- 1 = Pistone
- 2 = Uscita caffè
- 3 = Uscita acqua
- 4 = Vaschetta di scarico
- 5 = Pompa
- 6 = Rete idrica
- 7 = Elettrovalvola 3 vie
- 8 = Valvola unidirezionale
- 9 = Scambiatore caffè
- 10 = Elettrovalvola 2 vie
- 11 = Pressostato
- 12 = Manometro pressione caldaia
- 13 = Caldaia
- 14 = Rubinetto Vapore
- 15 = Rubinetto scarico caldaia

INFORMAZIONE AGLI UTENTI



Ai sensi dell'art. 13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005, n. 151 "Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore.

L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

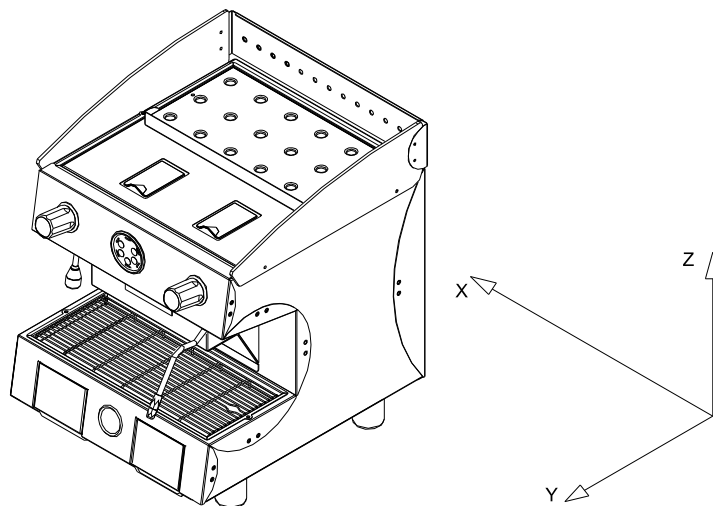
PORTOFINO

INTRODUCTION

This manual is for use by qualified personnel and contains information and tips to use and keep your coffee maker as efficiently as possible. Before performing any operation, you should read all the instructions in this manual carefully and follow them scrupulously to obtain the best from your appliance and extend its working life. These instructions are an integral part of the product and must be kept throughout its working life. The manual applies to the following models:

Model – PORTOFINO

Semi-automatic with continuous delivery and LED keypad. Available in **two heat exchanger version**.



CARATTERISTICHE TECNICHE

- Gestione di 2 gruppi erogazione caffè (erogazione avviene in modalità manuale).
- Possibilità di effettuare contemporaneamente l'erogazione dai 2 gruppi.
- Abilitazione / Disabilitazione separata del riscaldamento gruppi erogatori 1 e2 (scambiatori).
- Abilitazione / Disabilitazione del riscaldamento caldaia vapore.

	HEAT EXCHANGERS	2
WIDTH (X)	mm	430
DEPTH (Y)	mm	485
HEIGHT (Z)	mm	535
BOILER CAPACITY	litres	3,3
NET WEIGHT	kg	37,6
GROSS WEIGHT	kg	42,1
SUPPLY VOLTAGE	V	230
ABSORBED POWER BOILER RESISTOR	kW	1,3
ABSORBED POWER HEAT EXCHANGER ELEMENT	kW	0,8
ABSORBED POWER ELECTRIC PUMP	kW	0,12
ABSORBED POWER SOLENOID VALVES	kW	0,0135
ABSORBED POWER AUTOMATIC LEVEL REGULATOR	kW	0,01
BOILER DESIGN PRESSURE	(2 Bar) MPa	0,2
BOILER WORKING PRESSURE	(1-1.2 Bar) MPa	0,1:0,12
SAFETY VALVE CALIBRATION PRESSURE	(1.8 Bar) MPa	0,18
MAINS WATER PRESSURE (MAX)	(6 Bar) MPa	0,6
COFFEE DELIVERY PRESSURE	(8-9 Bar) MPa	0,8/0,9

The weighted sound pressure of the appliance is less than 70 dB.

For correct operation and maintenance of the appliance you should follow this manual precisely, respecting the instructions and referring to the diagrams.

INSTALLATION

- 1 - Unpack the appliance and stand it stably and safely in the required location, making sure there is sufficient room for its correct use.
 - 2 - Position the appliance on a surface high enough to be out of reach of children.
 - 3 - Position the appliance at a height of 1.5 m from the ground to the top grill.
 - 4 - Do not position the appliance in places of transit or narrow corridors to avoid it being knocked.
 - 5 - Check that the appliance is complete and undamaged (if in doubt, contact a service centre).
 - 7 - Plug the power cable (I) into the socket.
 - 8 - Place the ON/OFF switch (H) at the back of the appliance in the "I" position.
 - 9 - After about 2 minutes, the appliance is at the correct temperature to make coffee.
- To clean the internal circuit, it is good practice to empty and fill the boiler a number of times and throw away the resulting water and coffee.

N.B. CHECK THAT THE POWER LINE COMPLIES WITH THE CHARACTERISTICS SPECIFIED ON THE RATING PLATE.

Connecting the water circuit

- 1) The appliance must be fed with cold water only.
- 2) If the mains pressure is higher than 6 bars, you must install a pressure regulator with 6 bars maximum output pressure.
- 3) Connect the drain hose to the drip tray, avoiding excessively tight curves and sloping the hose appropriately to facilitate the water flow.
- 4) Connect the 3/8" hose to the mains water supply, then to the water softener and the appliance.

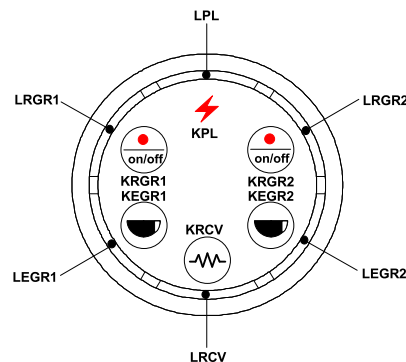
N.B. The water softener is **indispensable** for correct operation of the appliance, to optimise coffee delivery in the cup and to extend the working life of components as it purifies the water of limescale and the residues which would otherwise shorten their life.

Failure to follow these instructions absolves the company of all liability.

Before connecting the pump fill tube, open the tap and run the water through the water softener for about two minutes to eliminate possible dirt in the circuit.

USE

Keypad



- KRGR1:** Group 1 heating enabling/disabling key
- KEGR1:** Group 1 coffee delivery enabling/disabling key (ON/OFF)
- KRGR2:** Group 2 heating enabling/disabling key
- KEGR2:** Group 2 coffee delivery enabling/disabling key (ON/OFF)
- KPL** Key not in use (to be used for appliance PRESET only)
- KRCV** Steam boiler heating enabling/disabling key
- LRGR1:** Group 1 heating indicator LED
- LEGR1:** Group 1 coffee delivery indicator LED
- LRGR2:** Group 2 heating indicator LED
- LEGR2:** Group 2 coffee delivery indicator LED
- LPL:** Power indicator (always on when the appliance is powered up)
- LRCV:** Steam boiler heating indicator LED

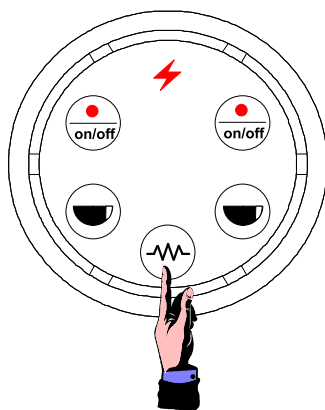
Preliminary checks

Before using the appliance, make sure that:

- The power cable is plugged into the mains socket
- The fill hose is connected correctly to the mains water supply, there are no leaks and the water is open.
- The drain hose is positioned in accordance with the above instructions.

With the steam tap (B) open, place the ON/OFF switch (H) in the **ON** position and wait for the water in the boiler to reach the maximum level established by the electronic control unit.

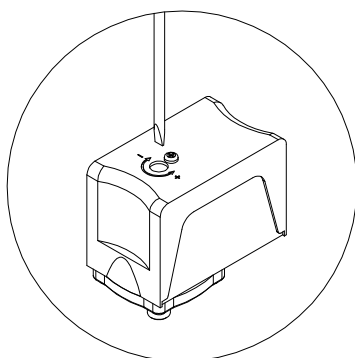
- Press the KRCV key to begin heating the steam boiler.



- When the LRCV LED is off, heating is disabled.
- When the LRCV LED is on, heating is enabled.

NB - to save energy, if hot water and/or steam is not required, the boiler can be turned off at any moment using the KRCV key.

Wait for steam to be discharged from the steam nozzle, then close the tap and check that the pressure indicated on the boiler pressure gauge is steady at about 1:1.2 bars. If this is not the case, adjust using the pressure switch adjustment screw (+ to increase, - to decrease).



Hot water delivery

Make sure the boiler pressure gauge shows a pressure of 1:1.2 bars. Turn the tap knob (C) anticlockwise.

Take great care to avoid burns.

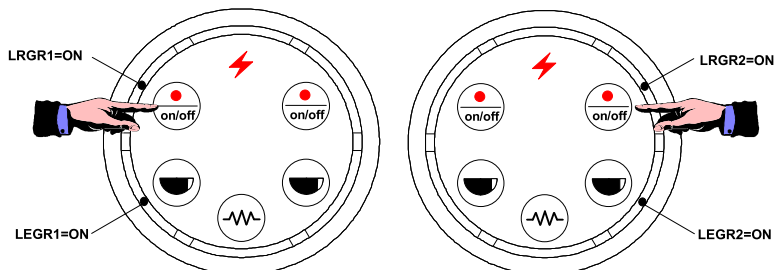
Steam delivery

The steam nozzle is located alongside the work surface. It is retractable and can be oriented by means of a ball joint. To deliver steam, turn the knobs (B) anticlockwise. **Take great care to avoid burns.**

Coffee delivery

NB - Coffee can be delivered with the steam boiler either off or on.

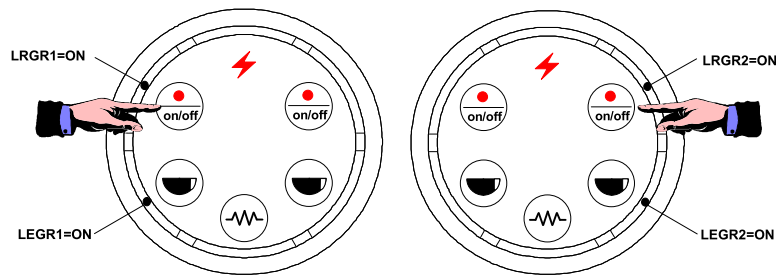
- Start heating the coffee group (heat exchanger) by pressing the KRGR1 and/or KRGR2 key. Make sure the LRGR1/LRGR2 and LEGR1/LEGR2 LEDs come on.



- Place the cup under the coffee spout (D).
- Open the door (G) on top of the appliance and place the capsule in the guide (fig. 1).
- Close the door (G) and press lightly.

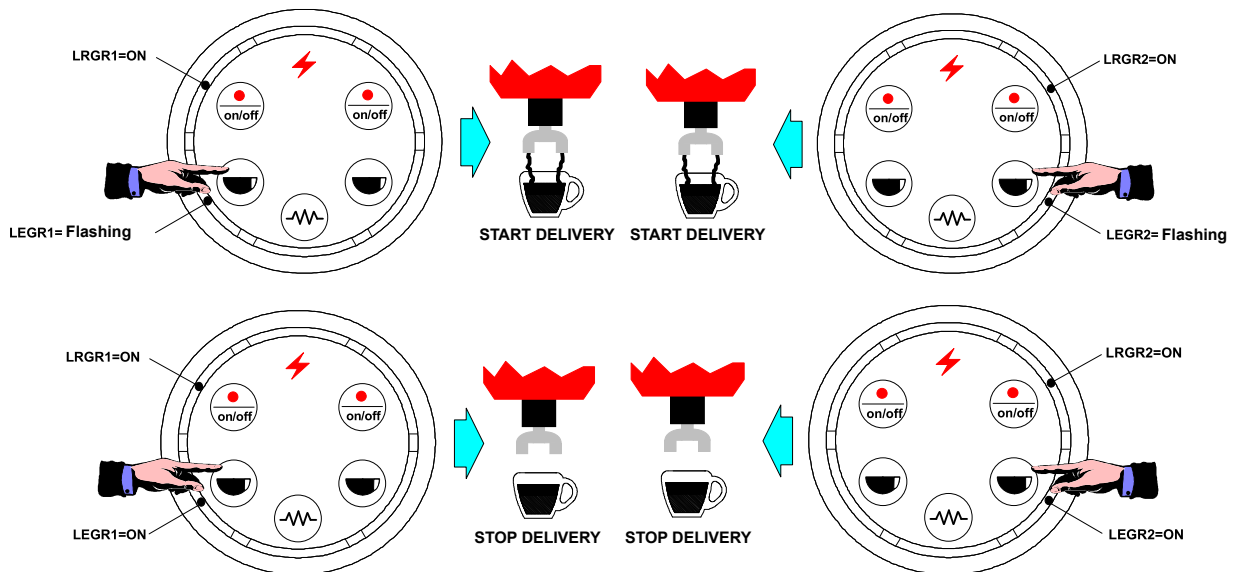
When the door (G) is closed, the pusher connected to the door pushes the new capsule. This in turn expels the previous one which falls into the capsule collection tray (F) (fig. 2).

- Coffee delivery: press the coffee key (KEGR1 and/or KEGR2) to start delivery, then once the required quantity has been reached press again to stop delivery.



N.B.

- The capsule can only be positioned inside the appliance by means of the pusher on the door (G).
- NEVER insert the capsule with the fingers.
- NEVER open the door (G) while delivery is underway.
- The appliance is ready to deliver coffee about two minutes after being turned on.



N.B.

If orzo barley drink or tea capsules are left in place overnight, expelling them the following morning could require more force. This causes no particular problems, apart from the greater effort involved. To avoid all complications, **it is vital** at the end of the day to make sure no capsule is left in the appliance by expelling the last capsule using the empty capsule provided (fig. 3). Obviously, the empty capsule must not be thrown away, but recovered, washed and reused.

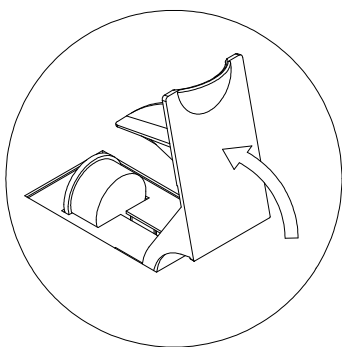


fig.1

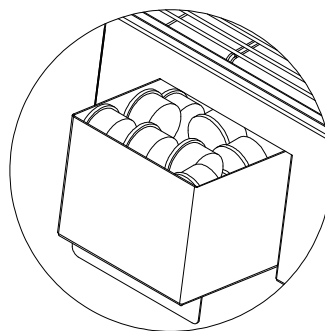


fig.2

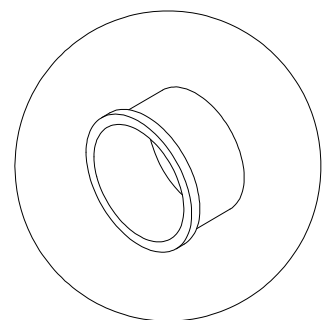


fig.3

ROUTINE CHECKS

N.B.

- An excessive quantity of capsules in the capsule collection drawer (F) (fig. 2) could jeopardise/damage internal components!! The capsule collection drawer should therefore be emptied every 35 capsules.

CLEANING

Filter: after having dispensed the last cup of coffee, the filter and filter holder must be washed with water. If they are damaged, worn or clogged, they should be replaced.

Drip tray and grid: the drip tray and grid should be removed frequently and coffee residues cleaned away.

Water softener: the softener should be periodically regenerated according to the manufacturer's directions given in the instruction booklet.

External housing: the external housing and the steel parts should be cleaned with sponges and soft cloths to avoid scratching. Only use detergents that do not contain abrasive powders or solvents and do not use steel wool.

WARNINGS: when using the appliance it is recommended that the various instruments be kept under control, checking that they are in the previously indicated normal working conditions.

APPLIANCE FAILURE

The user must check that this is not due to:

- power failure or blackout.
- lack of mains water supply or no water inside the boiler.

For other causes, Contact an authorised SANREMO Service Centre.

BEFORE CARRYING OUT ANY WORK INSIDE THE APPLIANCE OR REMOVING ANY PART OF THE HOUSING, ALWAYS DISCONNECT FROM THE ELECTRICITY SUPPLY.

WARRANTY

Every purchased appliance (keep the receipt, invoice and delivery note) is covered by a statutory guarantee. This warranty envisages the replacement free of charge of parts that are shown to the service centre or manufacturer's satisfaction to be defective due to faulty materials or workmanship and providing that the appliance has not been misused or tampered with by unauthorised persons or persons using incorrect components or techniques.

Any defective part shall be returned to the manufacturer.

NB: Never operate the pump dry (without water) as this would lead to overheating and damage. In the event of damage caused by failure to observe this warning, the pump will not be replaced under guarantee.

The pump used in this irregular way will not be replaced under guarantee.

WARNINGS

The appliance must not be cleaned using a water jet.

Do not put the appliance in water.

The appliance must not be positioned near to any source of heat.

The appliance is unsuitable for outdoor installation.

To ensure safe use the appliance must be in a level position.

If the power cable is damaged, have it replaced by a SANREMO After-Sales Service Centre, since a special tool is required for this purpose.

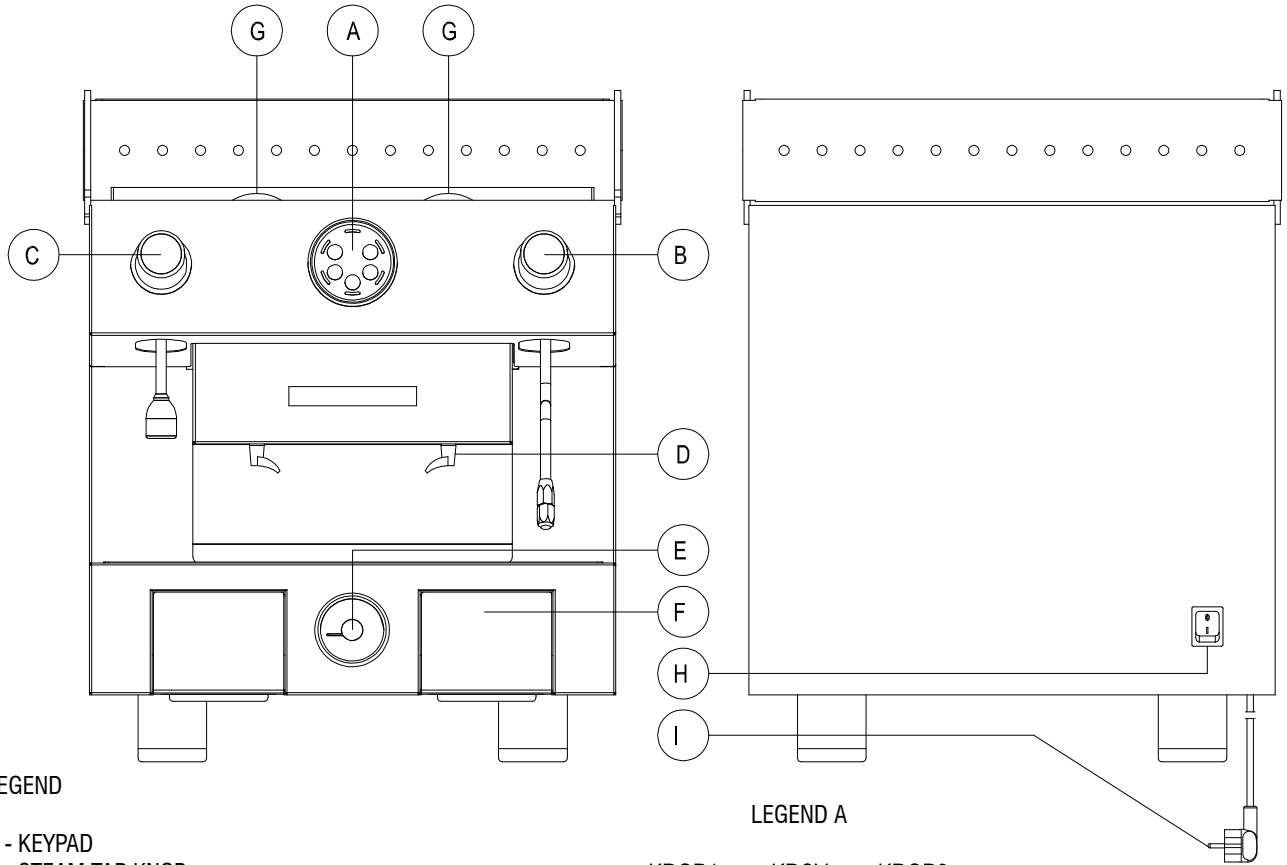
The appliance must be used in rooms with a temperature between 5°C and 35°C.

IN THE EVENT OF FAILURE OR MALFUNCTION, REQUEST SERVICE ONLY FROM QUALIFIED PERSONNEL AT THE AFTER-SALES SERVICE CENTRE.

The data and features indicated in this booklet are not binding on the manufacturer, which reserves the right to make changes to its models at any time.

The manufacturer shall not be under any liability for injury to persons or damage to property arising from failure to comply with the instructions given in this booklet.

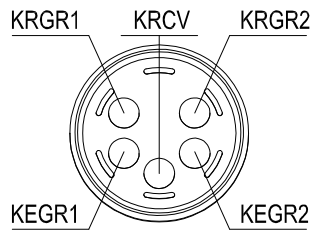
Model PORTOFINO

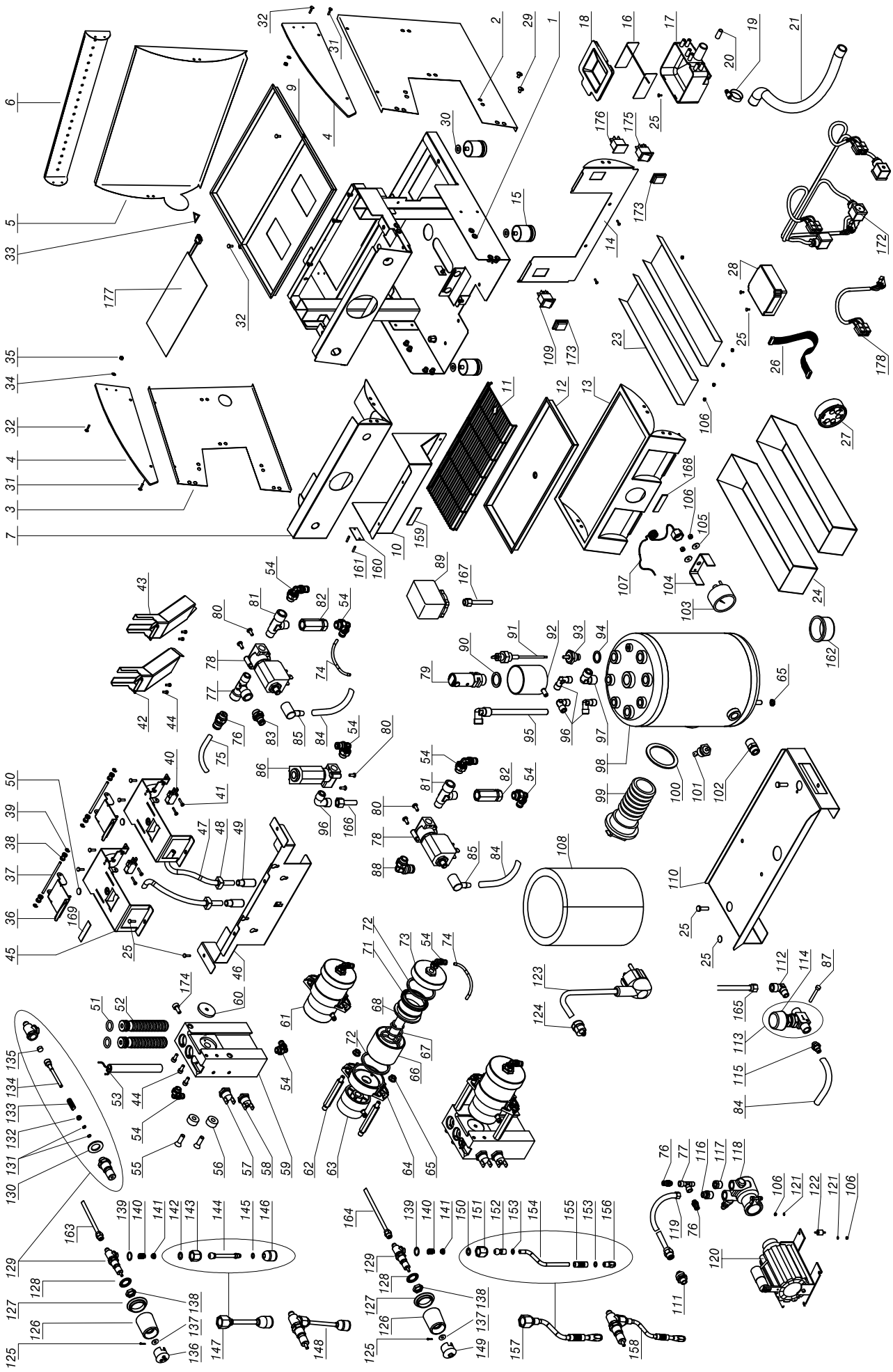


LEGEND

- A - KEYPAD
- B - STEAM TAP KNOB
- C - WATER TAP KNOB
- D - COFFEE OUTLET
- E - BOILER PRESSURE GAUGE
- F - CAPSULE COLLECTION DRAWER
- G - CAPSULE DOOR
- H - ON/OFF SWITCH
- I - POWER CABLE

LEGEND A





PORTOFINO - EXPLODED VIEW Update 7/11

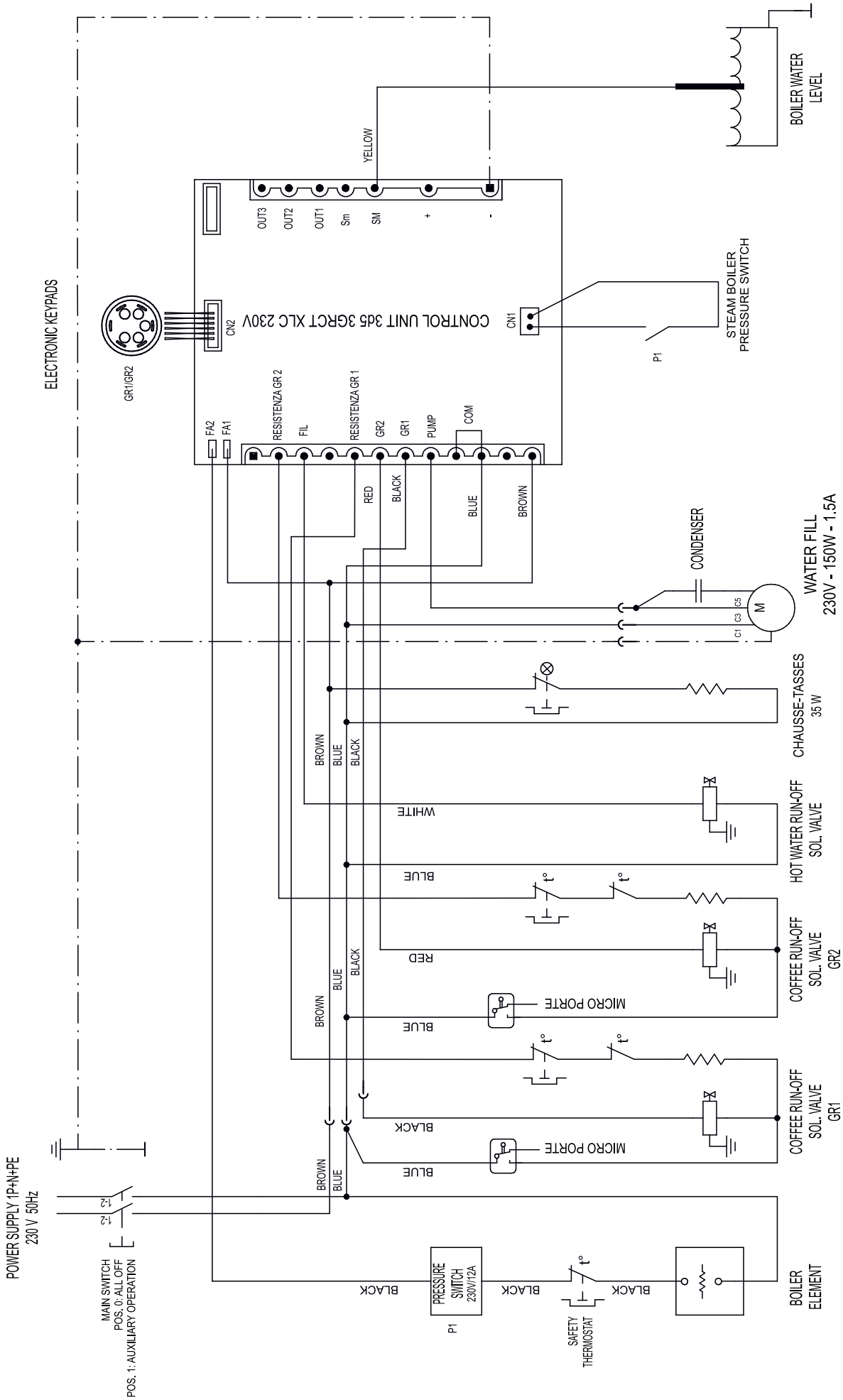
LEGEND EXPLODED DIAGRAM PORTOFINO UPDATE 07-11

POS.	COD.	DESCRIPTION
1	10015782	FRAME PORTOFINO 2 WTH/MICROSW. BLACK
2A	10022765A	SIDE PANEL RH CA BLUE
2B	10022766A	SIDE PANEL RH CA BLACK
2C	10022802A	SIDE PANEL RH CA RED
2D	10022814A	SIDE PANEL RH CA WHITE
3A	10022768A	SIDE PANEL LH CA BLUE
3B	10022769A	SIDE PANEL LH CA BLACK
3C	10022803A	SIDE PANEL LH CA RED
3D	10022816A	SIDE PANEL LH CA WHITE
4	10352031A	CUP RETAINER RH/LH CA
5	10022786B	REAR PANEL CA 1GR
6A	10022795	BACK CUP RETAINER BLUE CA 1GR
6B	10022809	BACK CUP RETAINER BLACK CA 1GR
6C	10022811	BACK CUP RETAINER RED CA 1GR
6D	10022818	BACK CUP RETAINER WHITE CA 1GR
7	10015714	TOP FRONT PANEL PORTOFINO
9	10015720A	TOP TANK W/CUP RETAINER PORTOFINO
10	10015790	CHUTE GUARD BLACK PO2 STRAIGHT DELIV.
11	10015311	DRAIN GRILLE CA 1GR FILINOX
12	10015534	DRIP TRAY CA 1GR XLC
13	10015766	BOTT. FRONT PANEL PO2 FIXING MOD.
14	10015758	FRONT PROTECTION PO2 WITH SWITCH
15	10352065	TELESCOPIC FOOT D50X55 INOX
16	10012144	FLOW REGULATOR FOR DRIP TRAY
17	10022474	UNIVERSAL DRIP TRAY
18	10022476	COVER FOR DRIP TRAY
19	10806099	HOSE CLIP INOX
20	10052064	DRIP TRAY CAP
21	10852460	SPIRAL DRAIN HOSE L.2 M
23	10015750	DRAWER GUIDE PORTOFINO FRAME
24	10015722	CAPSULE COLLECTION DRAWER PORTOFINO
25	10805084	SCREW TC+ M4X10 ZN
26	10112078	CABLE, PIN TO PIN, 600mm
27	10553100	6-KEY KEYPAD PORTOFINO
28	10112230	CONTROL UNIT XLC "H16A" 230V
29	10805028	SCREW TBL- M6X10 A2
30	10852200	WASHER D10.5 X20X2 FLAT ZN
31	10805018	SCREW TBL- M4X12 A2
32	10805027	SCREW TBL- M4x10 A2
33	10955013	TRIANGULAR HOT SURFACE LABEL
34	10803546	WASHER D4 A2 FLAT
35	10805584	NUT BLIND 4MA A2
36	10015792	CAPSULE DOOR METALLIC PO
37	10012008	CAPSULE DOOR PIN PO
38	10040002	CAPSULE DOOR SPACER PO
39	10806296	O-RING
40	10112055	MICROSWITCH

41	10805168	SCREW TC+ M3x16 ZN
42	10015796	CAPSULE EXPEL GUIDE LH PO ELONGATED
43	10015794	CAPSULE EXPEL GUIDE RH PO ELONGATED
44	10805071	SCREW TCEI M4X10 A2
45	10015784	CAPSULE DOOR SUPPORT PO WTH/MICROSW.
46	10015786	DISTRIBUTION GROUPS BRACKET PO2 STRAIGHT DELIV.
47	10905006	SILICONE HOSE 9x5
48	10802502	NUT M12 SQUARE A2
49	10023256	COFFEE TUBE PO
50	10112202	MAGNET D.10
51	10402062A	OR 115 VITON GREEN 11.91X2.62
52	10040093	SPIRAL HEAT EXCHANGER GOCCIA
53	10115019	RESISTOR D12.5 800W 230V
54	10853210	RAPID L-UNION 4X1/8" M W/OR
55	10801036	SCREW TSPEI M5X18 ZN
56	10040005	SPACER GOCCIA D20X5.5XH10
57	10111050	THERMOSTAT 98° AUTOMATIC
58	10115030	THERMOSTAT 125° WITH RESET
59	10040047A	HEAT EXCHANGER COPPER PO
60	10040049	DIFFUSER HEAT EXCHANGER PO
61	10052272	DIE-CAST PISTON ASSY. PORTOFINO
62	10023329A	UPRIGHT GOCCIA GROUP ZN
63	10040058	GLASS
64	10023292	FLANGE WITH PISTON DISK
65	10809012	FLANGED NUT M6 ZN
66	10023304	PISTON CYLINDER
67	10652064A	CONICAL SPRING D2.5 PISTON
68	10023331	PISTON DISK WITH SHANK
71	10503011	LIP GASKET DEM50 NBR
72	10503018	SILICONE GROUP GASKET D53X47XH3
73	10023290	TOP PISTON DISK DIE-CAST
74	10909010	HOSE D4X2.5 TEFLON
75	10903012	HOSE D6X4 TEFLON
76	10853194	RAPID COUPLING STRAIGHT 6X1/8" M W/OR
77	10853215	T-UNION 1/8" M/F/F CONICAL
78	10303021B	SOLENOID VALVE 3WAY 230V 0-21B
79	10652012	SAFETY VALVE
80	10809019	SCREW TBEI M3X8 BRUNITE
81	10853223	2050 T-UNION 1/8" M/M/F CONICAL
82	10652033	VALVE 1-WAY HEX 13 4BAR
83	10853204	RAPID COUPLING STRAIGHT 4X1/8" M W/OR
84	10905010	HOSE 7X4 SILICONE
85	10255030	L PIPETTE
86	10303010A	SOLENOID VALVE 2-WAY 230V
87	10253075	SCREW TC+ M4X25 ZN
88	10853196	RAPID COUPLING 6X1/8" M W/OR
89	10602004	PRESSURE SWITCH SINGLE PHASE
90	10806324	WASHER 3/8" COPPER
91	10112059	LEVEL SENSOR 105MM
92	10022480A	DRIP TRAY SAFETY VALVE

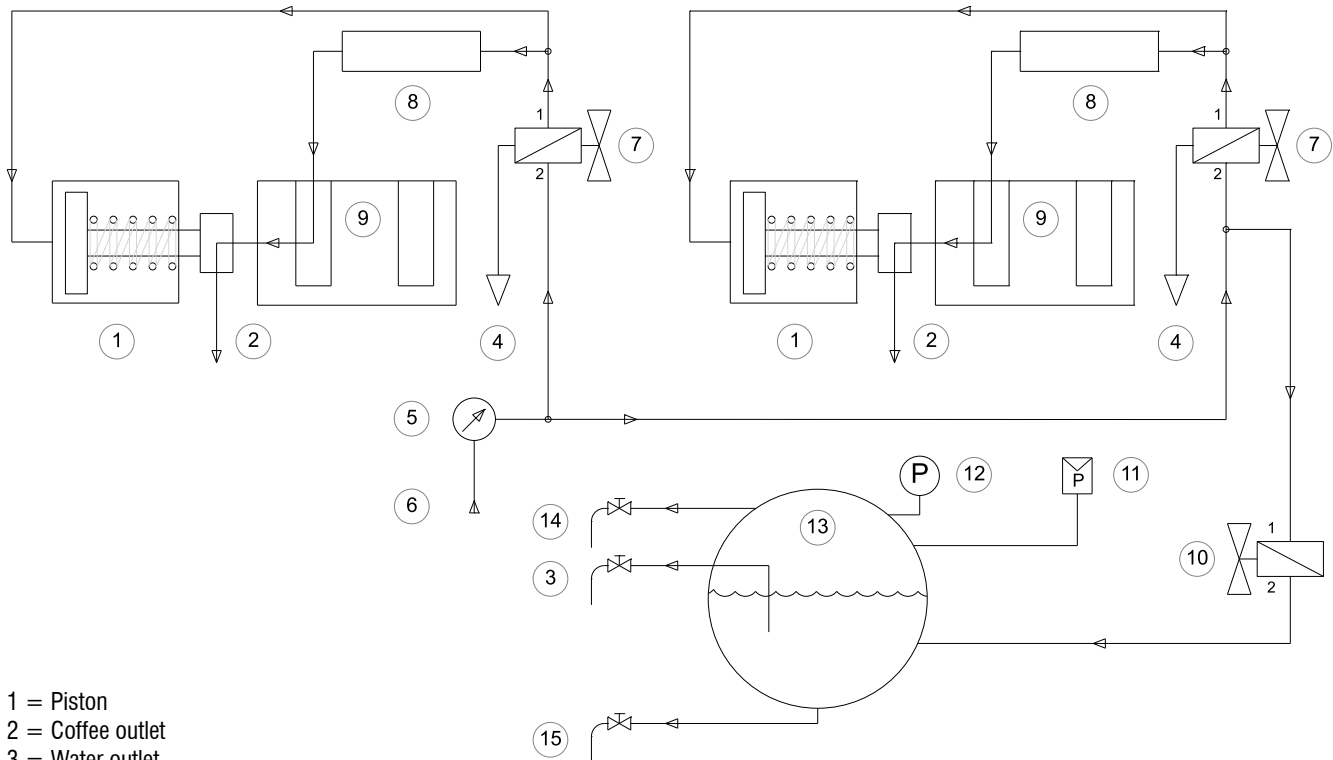
93	10652040A	AIR VENT VALVE
94	10852180	WASHER 1/4" COPPER
95	10853088	L INTAKE TUBE 8-1/4"M PO
96	10852030A	1020 6-1/8"M L-UNION
97	10852060A	1020 8-1/4"M L-UNION
98	10002615	BOILER D145 L200
99	10452020A	RESISTOR 1300W 230V 1"1/4
100	10502018	WASHER D53X41.5X2mm PTFE
101	10111049	THERMOSTAT 135° WITH MAN. RESET
102	10855032B	STRAIGHT UNION 1/4"
103	10552016	PRESSURE GAUGE TV BLACK D.52
104	10012136	PRESSURE GAUGE BRACKET
105	10805562	WASHER D4x16x1.5 FLAT ZN
106	10805512	NUT 4MA MEDIUM ZN
107	10002030	BOILER PRESS. GAUGE P/SWITCH CAPILLARY TUBE
108	10025520	MELAMINE PANEL PO
109	10111054	ON/OFF SWITCH
110	10015772	BOILER/PUMP BRACKET PO2 W/OUT SWITCH
111	10355150	PUMP FILTER 3/8"
112	10852066A	1020 8-1/8"M L-UNION
113	10402067	2830 DRAIN TAP
114	10402060	BOILER DRAIN TAP KNOB
115	10853058	1510 STRAIGHT HOSE CONNECTION 6-1/8"M
116	10852293A	STRAIGHT UNION 1050 8-3/8"M
117	10852521	2530 REDUCER UNION 3/8M-1/8F
118	10252060B	COMPACT PUMP 50L/H
119	10852464	DRIVE HOSE 1/4F90°-3/8"F L.2000
120	10252084	EL. MOTOR 230V 120W
121	10803519	TOOTHED WASHER D4.2 ZN
122	10255022	VIBRATION DAMPER PUFFER
123	10105135	POWER CABLE
124	10105012	ANTI-TEAR CABLE LEAD
125	10806370B	TAP SPLIT PIN
126	10402074	TAP KNOB
127	10402070	KNOB RING NUT
128	10806312	TOOTHED WASHER D21 ZN
129	10402120A	TAP BODY
130	10505561	TAP BUSH COPPER
131	10505121	TAP ROD OR 5.7X1.9
132	10402015	TAP SHAFT BUSH
133	10402014	TAP SHAFT SPRING
134	10402061	CENTRAL TAP SHAFT
135	10505558	SILICONE TAP GASKET
136	10351115	WATER TAP KNOB CAP
137	10402040	TAP WASHER BRASS
138	10402028	HALF NUT 1/2" CHR. RAISED
139	10402056A	OR 2062 VITON BLACK D15.6X1.78
140	10402043	TAP JOINT SPRING
141	10402054	TAP JOINT CAP

142	10402063A	OR 115 EPDM D11.91x2.62
143	10402022B	TAP JOINT NUT
144	10022140	WATER SPOUT TUBE
145	10502041	OR 2025 EPDM D6.07X1.78
146	10402140	BOILER OUTLET
147	10402145	COMPLETE WATER LANCE
148	10402010	COMPLETE WATER TAP
149	10351114	STEAM TAP KNOB CAP
150	10402082	LANCE JOINT OR MLX EPDM
151	10402282	STEAM LANCE NUT MLX
152	10402288	STEAM LANCE BALL JOINT MLX INOX
153	10402081	OR LANCE HOSE MLX OR 188 EPDM
154	10402257	STEAM LANCE D.10 INOX CAPRI
155	10753052	STEAM THERMOBLOCK TUBE D.10
156	10402276	NOZZLE 2-HOLE INOX
157	10402264	COMPLETE STEAM LANCE PORTOFINO D.10
158	10402248	COMPLETE STEAM TAP PORTOFINO
159	10955018	LABEL SAN REMO 70X11.3
160	10952051B	RATING PLATE SAN REMO 230V
161	10805950	RIVET D3x6
162	10853020	EMPTY PLASTIC CAPSULE
163	10003076B	WATER OUTPUT HOSE PORTOFINO
164	10003074A	STEAM HOSE RH PORTOFINO
165	10003072A	BOILER DRAIN HOSE PORTOFINO
166	10003080	BOILER FILL HOSE PORTOFINO
167	10003078A	PRESSURE SWITCH TUBE PORTOFINO
168	10955036	"MADE IN ITALY" LABEL
169	10955012	LABEL 50X15 "BEWARE HOT SURFACES"
170	10105014	GROMMET
171	10955025A	EARTH SYMBOL LABEL
172	10102126	WIRING PORTOFINO WTH/MICROSW.
173	10105243B	TRANSPARENT SWITCH CAP
174	10805079	SCREW TCEI M5X8 A2
175	10556041A	RED ILLUMINATED SWITCH CUP WARMER
176	10556045	BLIND CAP 22X30 BLACK
177	10455126	RESISTOR CUP WARMER ADHESIVE PO
178	10102146	ADDITIONAL WIRING FOR CUP WARMER PO



ELECTRICAL CIRCUIT Mod. PORTOFINO - Updated 4/10

HYDRAULIC CIRCUIT Mod. PORTOFINO - Updated 12/09



- 1 = Piston
- 2 = Coffee outlet
- 3 = Water outlet
- 4 = Drip tray
- 5 = Pump
- 6 = Mains water supply
- 7 = 3-way solenoid valve
- 8 = 1-way valve
- 9 = Coffee heat exchanger
- 10 = 2-way solenoid valve
- 11 = Pressure switch
- 12 = Boiler pressure gauge
- 13 = Boiler
- 14 = Steam tap
- 15 = Boiler drain tap

INFORMATION FOR USERS

In accordance with article 13 of legislative decree no. 151 "Implementation of directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC on restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and the disposal of waste".



The appliance or packaging is marked with the symbol of a bin with a cross to indicate that at the end of its working life it must be disposed of separately from other waste.

Separate collection of this appliance at the end of its working life is organised and managed by the manufacturer.

The user wanting to dispose of this appliance should therefore contact the manufacturer and follow the separate waste collection system to dispose of the appliance at the end of its working life.

Appropriate separate collection and the subsequent recycling, treatment and ecological disposal of the disused appliance help avoid possible negative effects on the environment and health and encourage the re-use and/or recycling of the constituent materials.

The unlawful disposal of the product by the user is punishable by the administrative sanctions provided for by the legislation in force at the time.

PORTOFINO

AVANT-PROPOS

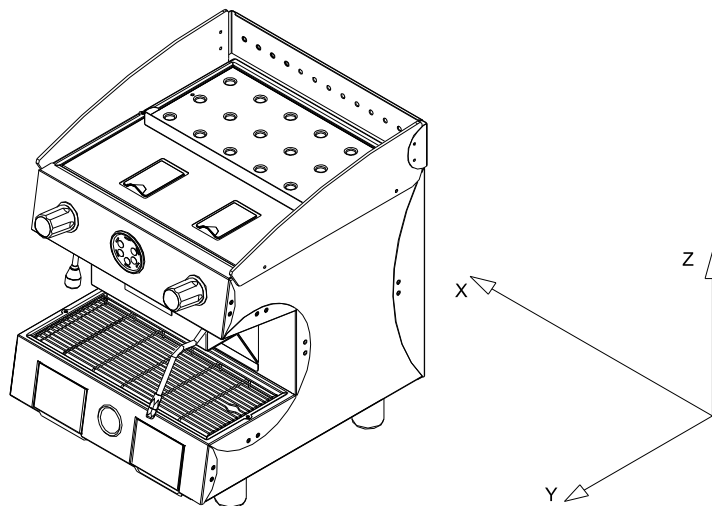
Ce manuel d'instructions est destiné à du personnel qualifié. Il contient également les informations et les conseils nécessaires pour utiliser et conserver le mieux possible votre machine à café.

Avant toute opération, il est recommandé de lire et de suivre scrupuleusement toutes les prescriptions contenues dans le manuel afin d'assurer à la machine un fonctionnement optimal et une meilleure durabilité, en considérant que le mode d'emploi fait partie intégrante du produit et qu'il doit toujours l'accompagner.

Le manuel se réfère aux modèles suivants :

Modèle – PORTOFINO

Semi-automatique à sortie continue via commandes spéciales à DEL. Disponible en **version à 2 échangeurs**.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Gestion de 2 groupe de sortie du café (la sortie s'effectue en mode manuel).
- Possibilité d'effectuer simultanément la distribution avec les 2 groupes.
- Activation/désactivation séparée du chauffage des groupes de sortie 1 et 2 (échangeurs).
- Activation/désactivation du chauffage de la chaudière à vapeur.

	ÉCHANGEURS	2
LARGEUR (X)	mm	430
PROFONDEUR (Y)	mm	485
HAUTEUR (Z)	mm	535
CAPACITÉ CHAUDIÈRE	litres	3,3
POIDS NET	Kg	37,6
POIDS BRUT	Kg	42,1
TENSION D'ALIMENTATION	V	230
PUISSANCE ABSORBÉE PAR LA RESISTANCE CHAUDIÈRE	kW	1,3
PUISSANCE ABSORBÉE PAR LA RESISTANCE DE L'ÉCHANGEUR	kW	0,8
PUISSANCE ABSORBÉE PAR LA POMPE	kW	0,12
PUISSANCE ABSORBÉE PAR LES ÉLECTROVANNES	kW	0,0135
PUISSANCE ABSORBÉE PAR LE RÉGULATEUR AUTOM. DE NIVEAU	kW	0,01
PRESSIION DE CALCUL CHAUDIÈRE	(2 Bar) MPa	0,2
PRESSIION DE SERVICE CHAUDIÈRE	(1-1,2 Bar) MPa	0,1:0,12
PRESSIION TARAGE SOUPAPE DE SÉCURITÉ	(1,8 Bar) MPa	0,18
PRESSIION RÉSEAU D'EAU (MAX)	(6 Bar) MPa	0,6
PRESSIION DE DISTRIBUTION CAFÉ	(8-9 Bar) MPa	0,8/0,9

Le niveau de pression sonore pondéré A de la machine est inférieur à 70 dB.

Pour un fonctionnement correct et un bon entretien de la machine, il est recommandé de suivre attentivement ce manuel en respectant les normes indiquées et en consultant les schémas indiqués à l'intérieur.

INSTALLATION

- 1 - Retirer la machine de l'emballage et la placer de façon stable et sûre dans l'emplacement qui lui est destiné, en s'assurant qu'il y ait l'espace nécessaire pour son utilisation.
 - 2 - Placer la machine sur un plan suffisamment élevé pour éviter qu'elle se trouve à la portée des enfants.
 - 3 - Positionnez la machine à 1,5 m du sol par rapport à la grille supérieure.
 - 4 - Ne pas la placer dans les lieux de passages ou dans des couloirs étroits pour éviter qu'elle ne soit heurtée.
 - 5 - Vérifier l'intégrité de la machine et l'absence de dégâts (en cas de doute, s'adresser à un centre d'assistance).
 - 7 - Introduire la fiche du câble d'alimentation (I) dans la prise.
 - 8 - Placer l'interrupteur général arrière (H) de la machine en position « I ».
 - 9 - Au bout de 2 minutes, la machine est à la température correcte pour la sortie du café.
- Il est conseillé prendre l'habitude de vider et de remplir la chaudière plusieurs fois et de faire couler de l'eau claire et du café à jeter pour mieux nettoyer les conduits internes.

N.B. VÉRIFIER QUE LES DONNÉES DE LA PLAQUE CORRESPONDENT À LA LIGNE D'ALIMENTATION.

Raccordement hydraulique

Les machines doivent être alimentées uniquement avec de l'eau froide.

Si la pression du réseau est supérieure à 6 bars, il est indispensable d'installer un réducteur de pression à régler en sortie à un maximum de 6 bars. Brancher un tuyau de vidage à la cuve en évitant les courbes trop étroites et en essayant de conserver une pente suffisante pour l'écoulement de l'eau de vidage.

Brancher un tuyau flexible de 3/8" au réseau d'alimentation en eau, puis à l'adoucisseur et à la machine.

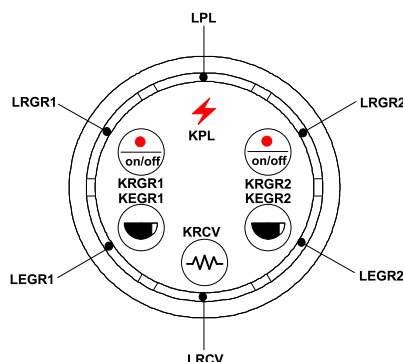
N.B. L'adoucisseur est un composant **indispensable** au bon fonctionnement de la machine, pour obtenir un rendu excellent du café dans la tasse et pour une longue durée des composants, car il permet de dépurifier l'eau du calcaire et des résidus qui pourraient compromettre la durée de vie de la machine.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes susmentionnées.

Avant de brancher le tube sur l'entrée de la pompe, ouvrez le robinet et laissez couler l'eau à travers l'adoucisseur pendant environ 2 min, pour chasser du circuit les éventuels résidus de saleté.

EMPLOI

Clavier



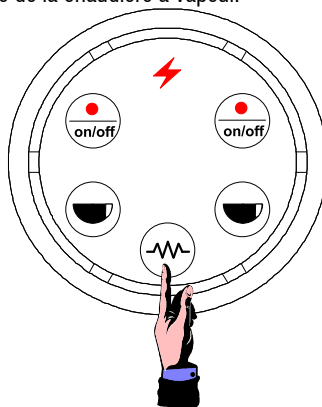
- KRGR1** : Touche activation/désactivation chauffage groupe 1
- KEGR1** : Touche activation/désactivation sortie café groupe 1 (ON/OFF)
- KRGR2** : Touche activation/désactivation chauffage groupe 2
- KEGR2** : Touche activation/désactivation sortie café groupe 2 (ON/OFF)
- KPL** : Touche non fonctionnelle (à utiliser uniquement pour effectuer le PRESET machine)
- KRCV** : Touche activation/désactivation chauffage chaudière vapeur
- LRGR1** : DEL signalisation chauffage groupe 1
- LEGR1** : DEL signalisation sortie café groupe 1
- LRGR2** : DEL signalisation chauffage groupe 2
- LEGR2** : DEL signalisation sortie café groupe 2
- LPL** : DEL signalisation présence ligne (toujours allumée avec machine alimentée)
- LRCV** : DEL signalisation chauffage chaudière vapeur

Contrôle préliminaire

Avant d'utiliser la machine, s'assurer que :

- La fiche d'alimentation est branchée
- Le tuyau de remplissage est correctement branché sur le réseau, qu'il n'y a pas de fuites et que l'eau est ouverte.

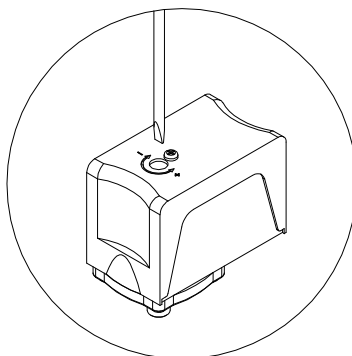
- Le tuyau de vidage est positionné selon les instructions précédentes.
- Tenir ouvert un robinet de vapeur (B), placer l'interrupteur général (H) en position **ON** et attendre que l'eau à l'intérieur de la chaudière atteigne le niveau maximum prédéfini par la commande électronique.
- Appuyer sur la touche KRCV pour activer le chauffage de la chaudière à vapeur.



- Avec la DEL LRCV éteinte, le chauffage est désactivé.
- Avec la DEL LRCV allumée, le chauffage est activé.

Note = si l'eau chaude et/ou la vapeur ne sont pas nécessaires, il est possible d'éteindre la chaudière à tout moment à l'aide de la touche KRCV afin de garantir l'économie d'énergie.

Attendre que de la vapeur commence à sortir du vaporisateur, fermer le robinet et vérifier, sur le manomètre de la chaudière, que la pression atteint et se maintient à 1-1,2 bar. Autrement, vous devrez agir sur la vis de réglage du pressostat (+ augmenter, - diminuer).



Distribution d'eau chaude

S'assurer que le manomètre de la chaudière indique une pression de 1-1,2 bar. Tournez le bouton du robinet (C) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Il est rappelé de faire très attention afin d'éviter les brûlures.

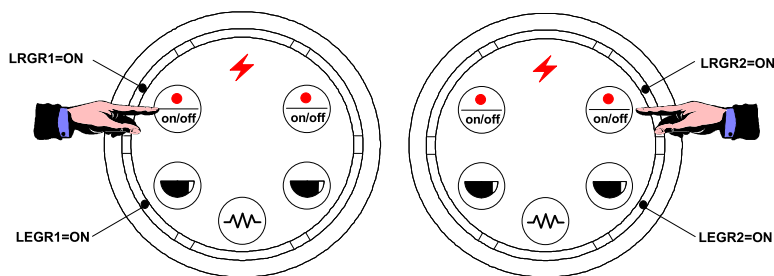
Distribution de vapeur

Un vaporisateur est placé à côté du plan de manœuvre. Ce vaporisateur est escamotable et orientable, car il est doté d'un joint à rotule. Pour la distribution de la vapeur, il suffit de tourner les boutons (B) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. **Il est rappelé de faire très attention afin d'éviter les brûlures.**

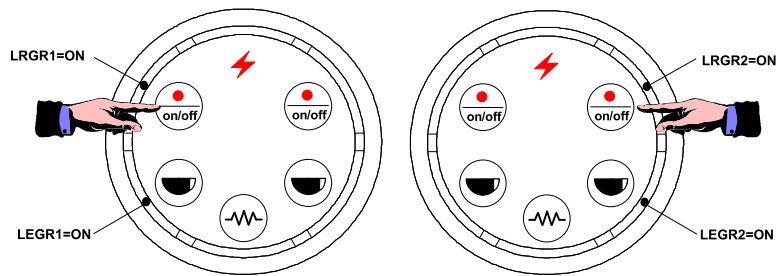
Distribution du café

NOTE = La sortie du café est indépendante de l'état d'allumage ou d'extinction de la chaudière à vapeur.

- Activer le chauffage du groupe café (échangeur) en appuyant sur la touche KRGR1 et/ou KRGR2 ; les DEL LRGR1/LRGR2 et LEGR1/LEGR2 s'allument également.

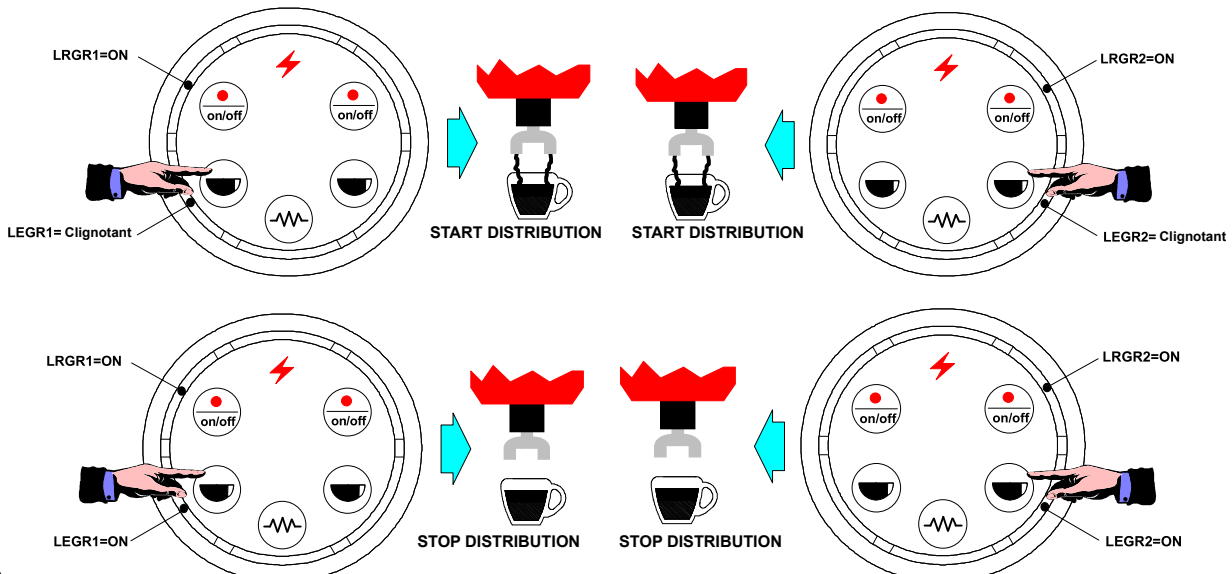


- Placer la tasse sous la sortie du café (D).
 - Ouvrir la porte (G) située au-dessus de la machine et introduire la capsule dans le guide spécial (fig. 1).
 - Fermer la porte (G) avec une légère pression.
- Lorsque la porte (G) est refermée, le poussoir qui y est relié pousse la capsule qui vient d'être introduite et cette dernière expulse la précédente en la faisant tomber dans le tiroir de collecte des capsules (F) (fig. 2).
- Pour la distribution, appuyer sur la touche café (KEGR1 et/ou KEGR2) pour commencer et appuyer à nouveau sur cette touche une fois atteinte la quantité désirée.



N.B.

- La capsule est portée en position à l'intérieur de la machine uniquement à l'aide du poussoir dont est doté la porte (G), **NE JAMAIS** utiliser les doigts pour cette opération.
- **NE JAMAIS** ouvrir la porte (G) pendant la distribution de la boisson.
- La machine est prête à distribuer le café environ 2 minutes après la mise en marche.



N.B.

Le matin suivant, les capsules d'orge ou de thé qui sont éventuellement restées en position pendant toute la nuit pourraient nécessiter un effort plus important pour l'expulsion ; cela n'entraîne aucun problème particulier en dehors de cet effort supplémentaire. Pour éviter toute complication, il est **d'une importance fondamentale** de s'assurer qu'aucune capsule ne reste à la fin de la journée en l'expulsant à l'aide de la capsule vide fournie (fig. 3). Bien entendu, la capsule vide ne doit pas être jetée, mais doit être récupérée, lavée correctement et réutilisée.

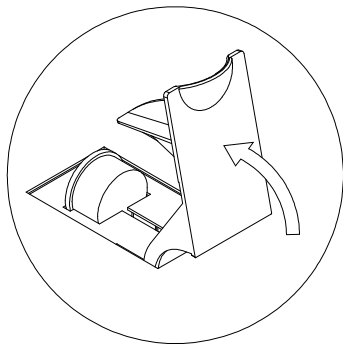


fig.1

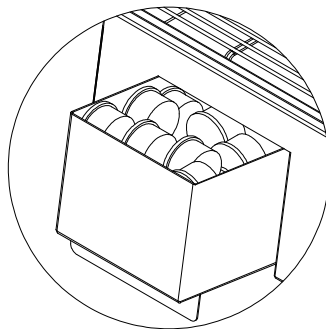


fig.2

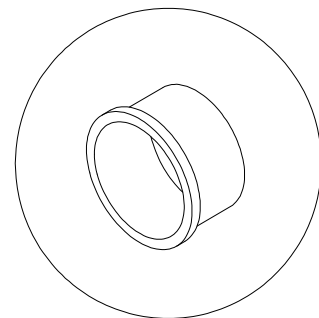


fig.3

CONTRÔLES PÉRIODIQUES

N.B.

- le remplissage excessif de capsules dans le tiroir de collecte des capsules (F) (fig. 2) peut compromettre / endommager les composants internes ! Il faut donc vider le tiroir de collecte des capsules toutes les 35 capsules.

NETTOYAGE

Cuve de vidage et grille: La grille et le plateau de vidage doivent être souvent retirés de leur logement pour être nettoyés des résidus de café.

Laissez couler l'eau chaude et débarrassez le tiroir d'évacuation des résidus de café qui se déposent sur le fond, pour éviter les fermentations et les mauvaises odeurs qu'elles dégagent.

Installation de déuration de l'eau: L'adoucisseur doit être périodiquement régénéré selon les modalités définies par le fabricant et indiquées dans le livret d'instructions.

Carrosserie externe: La carrosserie externe et les parties en acier doivent être nettoyées avec des éponges et des chiffons doux pour éviter les rayures. Il est recommandé d'utiliser des détergents exempts de poudres abrasives, solvants ou laine d'acier.

AVERTISSEMENTS: Il est conseillé de tenir sous contrôle les différents instruments pendant l'utilisation de la machine pour vérifier les conditions normales décrites auparavant.
Il est conseillé de vider et de remplir la chaudière plusieurs fois et de faire couler de l'eau claire et du café à jeter pour mieux nettoyer les conduits internes lorsque la machine a été arrêtée pendant quelques jours et lors de l'activité régulière, tous les 2/3 mois.

MAUVAIS FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE

L'utilisateur doit s'assurer qu'il n'est pas dû à:

- Une absence d'alimentation électrique
- Une coupure d'eau ou un manque d'eau à l'intérieur de la chaudière

Pour d'autres causes, s'adresser à un Centre d'Assistance Qualifié SANREMO.

IL EST RECOMMANDE DE TOUJOURS COUPER LE COURANT AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPERATION A L'INTERIEUR DE LA MACHINE OU MEME D'ENLEVER UNE PARTIE DE LA CARROSSERIE

GARANTIE

Chaque machine achetée (conserver le ticket de caisse, la facture, le bulletin de livraison) est obligatoirement couverte par une garantie : celle-ci prévoit le remplacement gratuit des parties présentant des défauts de fabrication, certifiés par le service d'assistance ou le Fabricant, à condition que la machine n'ait pas été utilisée de manière impropre ou n'ait pas subi de modifications apportées par des personnes non autorisées ou de toute manière en utilisant des composants ou des techniques non appropriés. Les parties éventuellement défectueuses doivent être retournées au Fabricant.

N. B. = Il est recommandé de ne jamais faire fonctionner la pompe de remplissage à sec (c'est-à-dire sans eau) pour éviter de la surchauffer et donc de l'abîmer, ce qui entraîne la déchéance de la garantie. **La pompe n'est pas remplacée sous garantie en cas d'usage anormal.**

AVERTISSEMENTS

Le nettoyage de la machine ne doit pas être effectué avec un jet d'eau

Ne jamais immerger la machine dans l'eau

La machine ne doit pas être installée près d'une source de chaleur

La machine n'est pas conçue pour être installée à l'extérieur

L'appareil, pour fonctionner en toute sécurité, doit être en position horizontale

S'adresser à un Centre d'Assistance SANREMO pour remplacer le câble d'alimentation car un outil spécial est alors nécessaire.

La machine doit toujours être utilisée dans une pièce où la température est comprise entre 5° C et 35° C

NE S'ADRESSER, EN CAS DE PANNE OU DE MAUVAIS FONCTIONNEMENT, QU'AU PERSONNEL QUALIFIE DU SERVICE APRES-VENTE.

Les données et les caractéristiques fournies dans ce livret n'engagent en rien le constructeur qui se réserve le droit de modifier à tout moment ses modèles.

Le constructeur décline d'autre part toute responsabilité pour ce qui concerne les dommages aux personnes ou aux choses dus à un non respect des normes d'utilisation définies dans ce livret.

AVIS AUX UTILISATEURS

Aux termes de l'art. 13 de l'arrêté n° 151 du 25 juillet 2005 "Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la limitation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets".

Le symbole de la poubelle barrée, appliqué sur l'appareil ou sur son emballage, indique que le produit à éliminer ne doit pas être jeté avec les autres déchets.



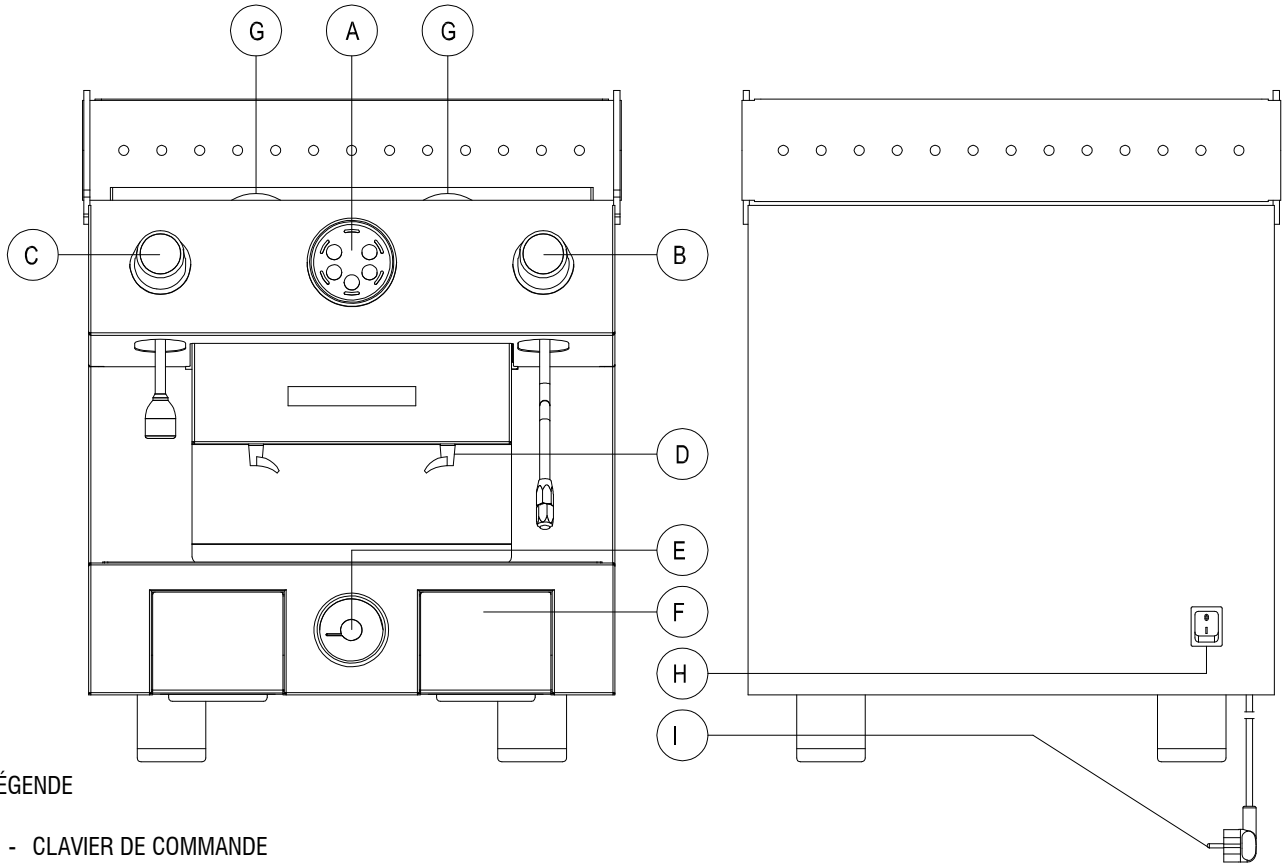
La collecte sélective de l'appareil en fin de vie est organisée et gérée par le fabricant.

L'utilisateur désireux de jeter son appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système adopté par celui-ci pour respecter la collecte sélective.

La collecte sélective adéquate permettant le recyclage, le traitement et l'élimination écocompatibles de l'appareil mis au rebut contribue à éviter les éventuelles retombées négatives pour l'environnement et la santé tout en facilitant la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui le composent.

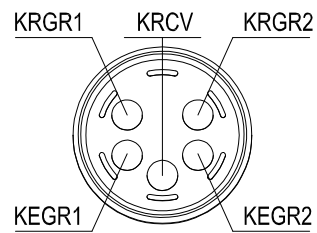
L'élimination abusive du produit de la part du détenteur comporte l'application des sanctions administratives prévues par la norme en vigueur.

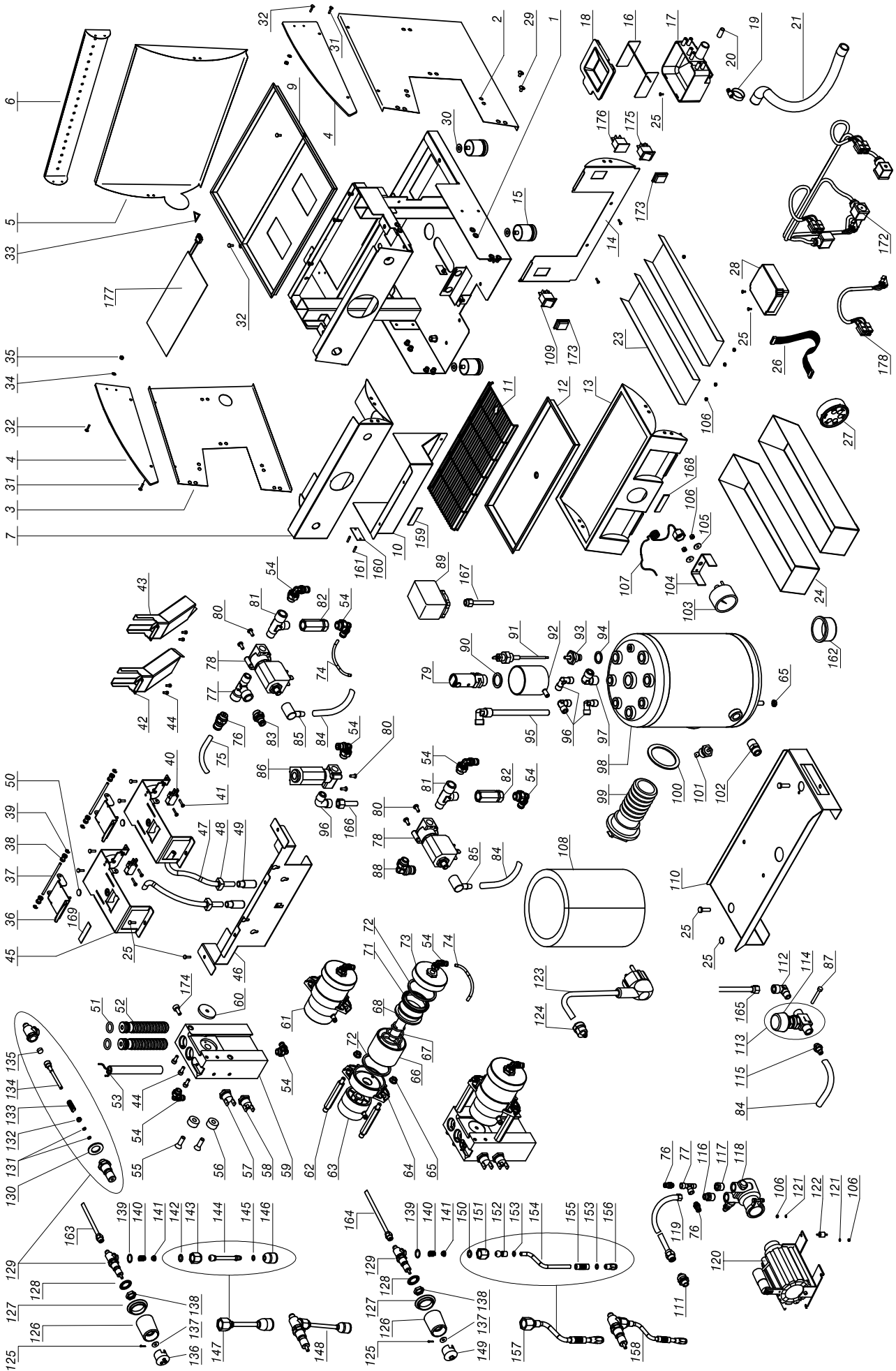
Mod. PORTOFINO



LÉGENDE

- A - CLAVIER DE COMMANDE
- B - BOUTON ROBINET VAPEUR
- C - BOUTON ROBINET EAU
- D - SORTIE CAFÉ
- E - MANOMÈTRE PRESSION CHAUDIÈRE
- F - TIROIR COLLECTE CAPSULES
- G - PORTE INTRODUCTION CAPSULES
- H - INTERRUPTEUR GÉNÉRAL
- I - CÂBLE ALIMENTATION





Schema detaille Mod. PORTOFINO - Mise à jour 7/11

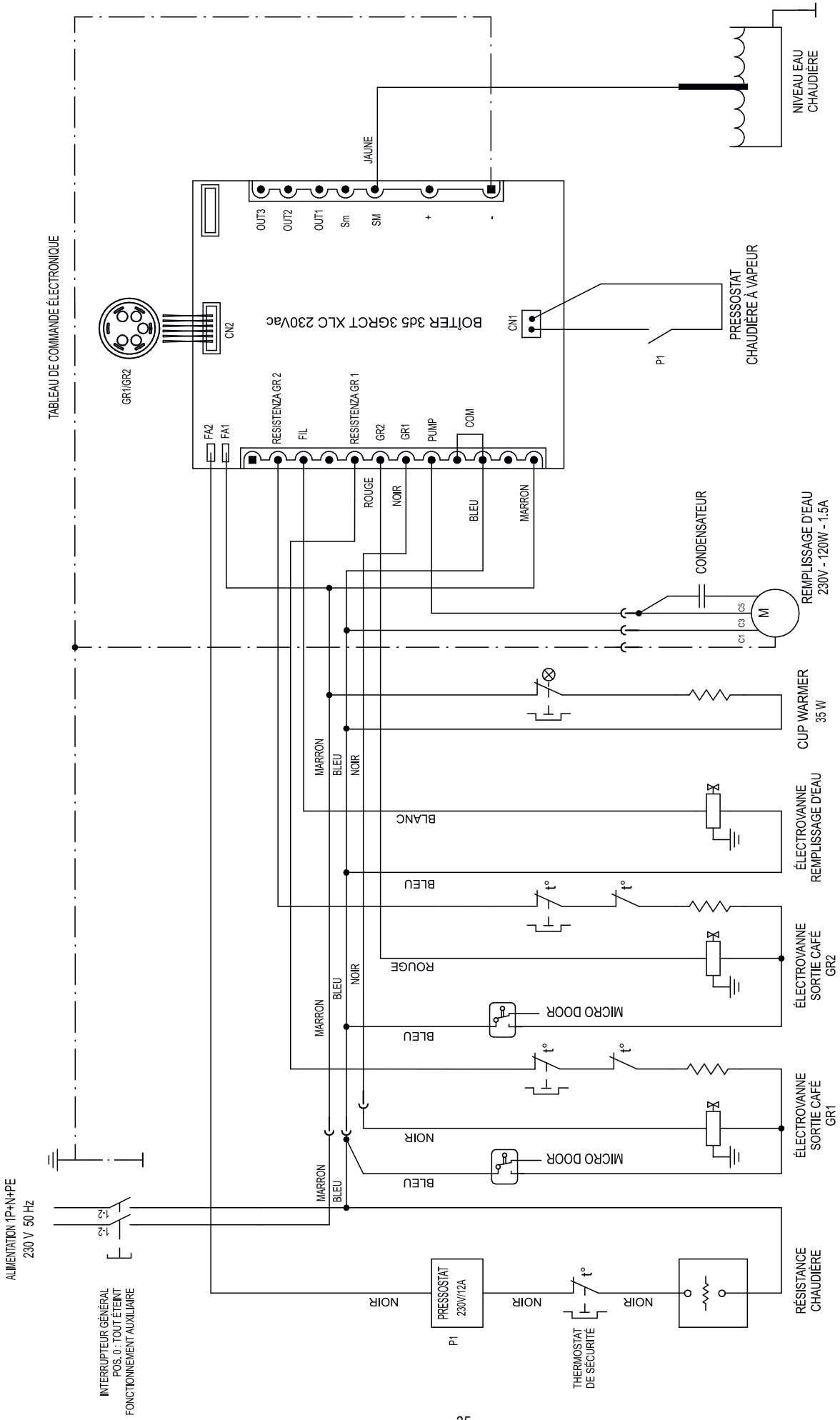
LÉGENDE VUE ÉCLATÉE PORTOFINO M.À.J. 07-11

RÉF.	CODE	DESCRIPTION
1	10015782	CHÂSSIS PORTOFINO 2 AVEC MICROINTERRUPTEUR NOIR
2A	10022765A	CÔTÉ DROIT CA BLEU
2B	10022766A	CÔTÉ DROIT CA NOIR
2C	10022802A	CÔTÉ DROIT CA ROUGE
2D	10022814A	CÔTÉ DROIT CA BLANC
3A	10022768A	CÔTÉ GAUCHE CA BLEU
3B	10022769A	CÔTÉ GAUCHE CA NOIR
3C	10022803A	CÔTÉ GAUCHE CA ROUGE
3D	10022816A	CÔTÉ GAUCHE CA BLANC
4	10352031A	APPUI TASSES DROITE/GAUCHE CA
5	10022786B	PANNEAU ARRIÈRE CA 1GR
6A	10022795	APPUI TASSES ARRIÈRE BLEU CA 1GR
6B	10022809	APPUI TASSES ARRIÈRE NOIR CA 1GR
6C	10022811	APPUI TASSES ARRIÈRE ROUGE CA 1GR
6D	10022818	APPUI TASSES ARRIÈRE BLANC CA 1GR
7	10015714	FAÇADE SUP. PORTOFINO
9	10015720A	CUVE SUP. AVEC APPUI TASSES PORTOFINO
10	10015790	CARTER NOIR GOULOTTES PO2 DISTR. DROITE
11	10015311	GRILLE ÉGOUTTOIR CA 1GR FILINOX
12	10015534	PLATEAU ÉGOUTTOIR CA 1GR XLC
13	10015766	FAÇADE INF. PO2 MOD. FIXATION
14	10015758	PROTECTION FRONT. PO2 AVEC INTERRUPTEUR
15	10352065	PIED D50X55 INOX TÉLESCOPIQUE
16	10012144	BRISE-JET POUR CUVE VIDAGE
17	10022474	CUVE VIDAGE UNIVERSELLE
18	10022476	COUVERCLE CUVE VIDAGE
19	10806099	COLLIER INOX SERRE-TUBE
20	10052064	BOUCHON CUVE DE VIDAGE
21	10852460	TUYAU SPIRALÉ ÉVACUATION L.2 MT
23	10015750	GUIDE TIROIR CHÂSSIS PORTOFINO
24	10015722	TIROIR COLLECTE CAPSULES PORTOFINO
25	10805084	VIS TC+ M4X10 ZN
26	10112078	FIL PIN TO PIN 600mm
27	10553100	CLAVIER 6 TOUCHES PORTOFINO
28	10112230	BOÎTIER XLC « H16A » 230 V
29	10805028	VIS TBL- M6x10 A2
30	10852200	RONDELLE D10,5X20X2 PLATE ZN
31	10805018	VIS TBL- M4x12 A2
32	10805027	VIS TBL- M4x10 A2
33	10955013	ÉTIQUETTE TRIANGULAIRE SUPER.CHAUD
34	10803546	RONDELLE D4 A2 PLATE
35	10805584	ÉCROU 4MA BORGNE A2
36	10015792	PORTE INS. CAPSULES MÉTALLIQUE PO
37	10012008	PIVOT PORTE PO
38	10040002	ENTRETOISE PORTE PO
39	10806296	BAGUE SEEGER
40	10112055	MICROINTERRUPTEUR
41	10805168	VIS TC+ M3X16 ZN
42	10015796	GUIDE CAPSULE VIDAGE GAUCHE PO ALLONGÉ

43	10015794	GUIDE CAPSULE VIDAGE DROITE PO ALLONGÉ
44	10805071	VIS TCEI M4X 10 A2
45	10015784	SUPPORT PORTE INSERT. CAPSULE PO AVEC MICRO
46	10015786	BRIDE DISTRIBUTEURS PO2 DISTR DROITE
47	10905006	TUBE SILICONE 9x5
48	10802502	ÉCROU M12 CARRÉ A2
49	10023256	TUBE CAHE CAFÉ PO
50	10112202	AIMANT D.10
51	10402062A	OR 115 VITON VERT 11,91X2,62
52	10040093	SPIRALE ÉCHANGEUR GOUTTE
53	10115019	RÉSISTANCE D12,5 800 W 230 V
54	10853210	RACC. L RAPIDE 4X1/8" M AVEC OR
55	10801036	VIS TSPEI M5X18 ZN
56	10040005	ENTRETOISE GOUTTE D20X5,5XH10
57	10111050	THERMOSTAT 98° AUTOMATIQUE
58	10115030	THERMOSTAT 125° À RÉARMEMENT
59	10040047A	ÉCHANGEUR LAITON PO
60	10040049	DIFFUSEUR ÉCHANGEUR PO
61	10052272	ENSEMBLE PISTON MOULÉ SOUS PRESSION PORTOFINO
62	10023329A	MONTANT GROUPE GOUTTE ZN
63	10040058	VERRE
64	10023292	BRIDE AVEC DISQUE PISTON
65	10809012	ÉCROU M6 BRIDÉ ZN
66	10023304	CYLINDRE PISTON
67	10652064A	RESSORT CONIQUE D2,5 PISTON
68	10023331	DISQUE PISTON AVEC TIGE
71	10503011	JOINT À LÈVRE DEM50 NBR
72	10503018	JOINT GROUPE SILICONE D53X47XH3
73	10023290	DISQUE SUP. PISTON MOULÉ SOUS PRESSION
74	10909010	TUBE D4X2,5 TÉFLON
75	10903012	TUBE D6X4 TÉFLON
76	10853194	RACC. RAPIDE DROIT 6X1/8" M AVEC OR
77	10853215	RACCORD T 1/8" M/F/F CONIQUE
78	10303021B	ÉLECTROVANNE 3 VOIES 230 V 0-21B
79	10652012	SOUPAPE DE SÛRETÉ
80	10809019	VIS TBEI M3X8 BRUNIES
81	10853223	2050 RACCORD T 1/8" M/M/F CONIQUE
82	10652033	VALVE UNID. ES.13 4BAR
83	10853204	RACC. RAPIDE DROIT 4X1/8" M AVEC OR
84	10905010	TUBE 7X4 SILICONE
85	10255030	PIPETTE EN L
86	10303010A	ÉLECTROVALVE 2 VOIES 230 V
87	10253075	VIS TC+ M4x25 ZN
88	10853196	RACC. L RAPIDE 6X1/8" M AVEC OR
89	10602004	PRESSOSTAT MONOPHASÉ
90	10806324	RONDELLE 3/8" CUIVRE
91	10112059	SONDE NIVEAU 105 MM
92	10022480A	CUVE VIDAGE SOUPAPE DE SÛRETÉ
93	10652040A	PURGEUR
94	10852180	RONDELLE 1/4" CUIVRE
95	10853088	PLONGEUR EN L 8-1/4" M PO

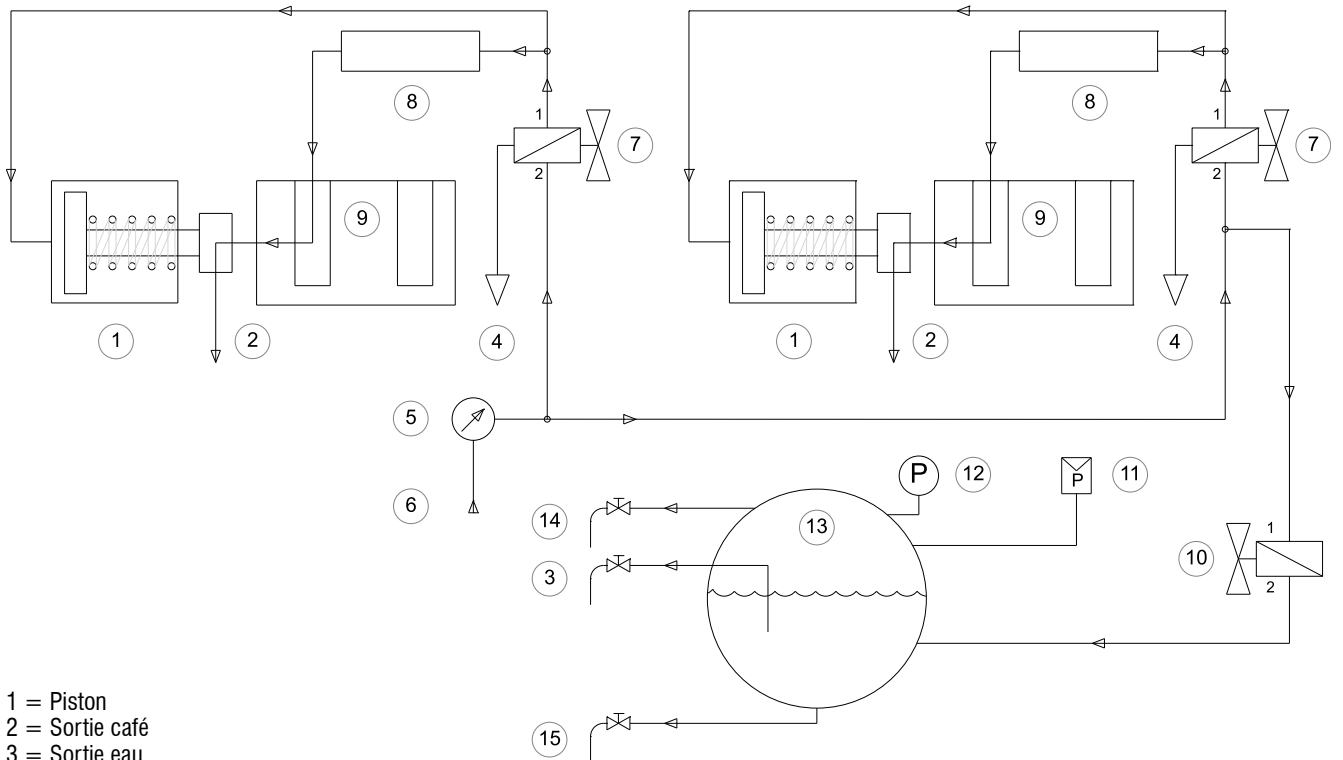
96	10852030A	1020 6-1/8" M RACCORD EN L
97	10852060A	1020 8-1/4" M RACCORD EN L
98	10002615	CHAUDIÈRE D145 L200
99	10452020A	RÉSISTANCE 1300 W 230 V 1"1/4
100	10502018	RONDELLE PTFE D53X41,5X2mm
101	10111049	THERMOSTAT 135° À RÉARMEMENT MANUEL
102	10855032B	RACCORD DROIT 1/4"
103	10552016	MANOMÈTRE TV NOIR D.52
104	10012136	BRIDE FIXATION MANOMÈTRE
105	10805562	RONDELLE D4x16x1.5 PLATE ZN
106	10805512	ÉCROU 4MA MOYEN ZN
107	10002030	TUBE CAPILLAIRE MANOMÈTRE PRESS. CHAUDIÈRE
108	10025520	PANNEAU MÉLAMINIQUE PO
109	10111054	INTERRUPTEUR 0/1
110	10015772	BRIDE SUPP. CHAUDIÈRE/POMPE P02 S/INTERRUPTEUR
111	10355150	FILTRE POMPE 3/8"
112	10852066A	1020 8-1/8" M RACCORD EN L
113	10402067	2830 ROBINET ÉVACUATION
114	10402060	BOUTON ROBINET ÉVACUATION CHAUDIÈRE
115	10853058	1510 RACCORD DROIT PORTE CAOUTCHOUC 6-1/8" M
116	10852293A	1050 RACCORD DROIT 8-3/8" M
117	10852521	2530 RACC. RÉDUC. 3/8M-1/8F
118	10252060B	POMPE COMPACT 50L/H
119	10852464	TUBE TRACTION 1/4F90°-3/8" F L.2000
120	10252084	MOTEUR ÉLEC. 230 V 120 W
121	10803519	RONDELLE D4,2 DENT.ZN
122	10255022	ANTIVIBRATIONS PUFFER
123	10105135	CÂBLE ALIMENTATION
124	10105012	PASSE-FIL ANTI-DÉCHIRURE
125	10806370B	GOUPILLE ROBINET
126	10402074	BOUTON ROBINET
127	10402070	BAGUE BOUTON
128	10806312	RONDELLE D21 DENT.ZN
129	10402120A	CORPS ROBINET
130	10505561	DOUILLE CUIVRE ROBINET
131	10505121	OR 5,7X1,9 TIGE ROBINET
132	10402015	DOUILLE TIGE ROBINET
133	10402014	RESSORT TIGE ROBINET
134	10402061	TIGE CENTRALE ROBINET
135	10505558	JOINT ROBINET SILICONE
136	10351115	BOUCHON BOUTON ROBINET EAU
137	10402040	RONDELLE LAITON ROBINET
138	10402028	DEMI ÉCROU 1/2" REHAUSSÉ CHROMÉ
139	10402056A	OR 2062 VITON NOIR D15,6X1,78
140	10402043	RESSORT ROTULE ROBINET
141	10402054	CUVETTE ROTULE ROBINET
142	10402063A	OR 115 EPDM D11,91x2,62
143	10402022B	ÉCROU ROTULE ROBINET
144	10022140	TUBE SORTIE EAU
145	10502041	OR 2025 EPDM D6,07X1,78
146	10402140	DOUCHETTE SORTIE EAU

147	10402145	BUSE EAU COMPLÈTE
148	10402010	ROBINET EAU COMPLET
149	10351114	BOUCHON BOUTON ROBINET VAPEUR
150	10402082	OR ROTULE BUSE MLX EPDM
151	10402282	ÉCROU LANCE VAPEUR MLX
152	10402288	ROTULE À BILLE INOX BUSE VAP:MLX
153	10402081	OR TUBE BUSE MLX OR 188 EPDM
154	10402257	LANCE VAPEUR D.10 INOX CAPRI
155	10753052	CAOUTCHOUC ANTI BRÛLURE D.10
156	10402276	BUSE 2 TROUS INOX
157	10402264	LANCE VAPEUR COMPLÈTE PORTOFINO D.10
158	10402248	ROBINET VAPEUR COMPLET PORTOFINO
159	10955018	ÉTIQUETTE SANREMO 70X11,3
160	10952051B	PLAQUE SAN REMO 230 V
161	10805950	RIVET D3x6
162	10853020	CAPSULE PLASTIQUE VIDE
163	10003076B	TUYAU SORTIE EAU PORTOFINO
164	10003074A	TUYAU VAPEUR DROITE PORTOFINO
165	10003072A	TUYAU VIDAGE CHAUDIÈRE PORTOFINO
166	10003080	TUYAU REMPLISSAGE CHAUDIÈRE PORTOFINO
167	10003078A	TUYAU PRESSOSTAT PORTOFINO
168	10955036	ÉTIQUETTE « MADE IN ITALY »
169	10955012	ÉTIQUETTE 50X15 « ATTENT.SURFACES CHAUDES
170	10105014	PASSE-FIL
171	10955025A	ÉTIQUETTE SYMBOLE TERRE
172	10102126	CÂBLAGE PORTOFINO AVEC MICRO
173	10105243B	CAPUCHON INTERR. TRANSPARENT
174	10805079	VIS TCEI M5X8 A2
175	10556041A	INTERRUPTEUR LUMINEUX ROUGE CHAUFFE-TASSES
176	10556045	BOUCHON BORGNE 22X30 NOIR
177	10455126	RÉSISTANCE CHAUFFE-TASSES ADHÉSIVES PO
178	10102146	CÂBLAGE SUPPLÉMENTAIRE POUR PER CHAUFFE-TASSES PO



SCHEMA ELECTRIQUE Mod. PORTOFINO - Mise à jour 4/10

INSTALLATION HYDRAULIQUE modèle PORTOFINO – Mise à jour 12/09



- 1 = Piston
- 2 = Sortie café
- 3 = Sortie eau
- 4 = Cuve de vidage
- 5 = Pompe
- 6 = Réseau d'alimentation en eau
- 7 = Électrovanne 3 voies
- 8 = Valve unidirectionnelle
- 9 = Échangeur café
- 10 = Électrovanne 2 voies
- 11 = Pressostat
- 12 = Manomètre pression chaudière
- 13 = Chaudière
- 14 = Robinet vapeur
- 15 = Robinet décharge chaudière

SANREMO PASSION / PERFORMANCE / STYLE



SANREMO s.r.l.
Via Bortolan, 52
Zona Industriale Treviso Nord
31050 Vascon di Carbonera (TV)
tel. +39 0422 448900
fax +39 0422 448935

www.sanremomachines.com