

GAGGIA®

Professional Espresso Coffee Machine

E90 - D90 EVOLUTION



Type: E90 Evolution

Type: D90 Evolution

IT

UK

FR

DE

ES

NL

PT

CE USE AND MAINTENANCE

WARNING: This instruction manual is intended exclusively for specialized personnel.

GAGGIA®

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE / EC DECLARATION OF CONFORMITY

№ / №

GAGGIA S.p.A.

Sede Legale / Legal Office: P.zza E. Duse, 2 20122 Milano

Sede Amministrativa / Administrative Office: Via Torretta, 240 40041 Gaggia Montano (BO)

dichiarano sotto la nostra responsabilità che i prodotti / declare under our responsibility that the products :

MACCHINA PER CAFFÈ PROFESSIONALE / PROFESSIONAL COFFEE MACHINE

Type: LCE LCD - DECCO D 2.3.4 gr. / DECO E 2.3.4 gr. - GE/GD 2.3.4 gr. - GE/GD compact 1.2 gr. - GE/GD One -

E90/D90 Evolution 2.3 gr. - EX/XD Evolution 2.3 gr. - EX/XD Compact 1.2 gr. - TS - CAP002 BG

sono conformi alle seguenti norme : are in conformity with the following standards

- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Requisiti generali: EN 60335-1 (2002) + A1 (2004) + A2 (2006) + A2 2006 incl. Corrigendum 1:2006 + A13(2008) + A14 (2010) + A15 (2011)
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici : EN 60335-2-75:2002 (Seconda Edizione) + A1:2004 + A2:2008
- Metodi di misura per campi elettromagnetici degli apparecchi elettrici di uso domestico e similari con riferimento all'esposizione umana: EN 62233 (2008)
- Compatibilità elettromagnetica - Prescrizioni per gli elettrodomestici, gli utensili e gli apparecchi similari Parte 1: Emissione - EN 55014-1 (2006) + A1 (2009)
- Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 3-2: Limiti per le emissioni di corrente armonica (apparecchiature con corrente di ingresso ≤16A per fase) - EN 61000-3-2 (2006) + A1 (2009) + A2 (2009)
- Compatibilità elettromagnetica (EMC) Parte 3: Limiti - Sezione 3: Limitazione delle fluttuazioni e dei picchi di tensione nei sistemi di alimentazione a bassa tensione con corrente ≤ 16 A. : EN 61000-3-3 (2008)
- Compatibilità elettromagnetica - Requisiti per gli elettrodomestici, gli utensili elettrici e gli apparecchi similari Parte 2: Immunità - Norma di famiglia di prodotti EN 55014-2 (1997) + A1 (2001) + A2(2008)
- Safety of household and electrical appliances - General requirements : EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2 (2006) + A2 2006 incl. Corrigendum 1:2006 + A13(2008) + A14 (2010) + A15 (2011)
- Safety of household and electrical appliances - (Second edition) + A1:2004 + A2:2008
- Measurements methods for electromagnetic fields of household appliances and similar apparatus with regard to human exposure: EN 62233 (2008)
- Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus Part 1: Emission - EN 55014-1 (2006) + A1 (2009)
- Electromagnetic compatibility (EMC) Part 3-2: Limits for harmonic current emissions (equipment input current up to and including 16A per phase) - EN 61000-3-2 (2006) + A1 (2009) + A2 (2009)
- Electromagnetic compatibility (EMC) Part 3: Limits - Section 3: Limitation of voltage fluctuations and flicker in low-voltage supply systems for equipment with rated current ≤16 A. : EN 61000-3-3 (2008)
- Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus Part 2 : Immunity - Product family standard EN 55014-2 (1997) + A1 (2001) + A2 (2008)

secondo le disposizioni delle direttive / following the provisions of the Directives :
CE 2006/42, CE 2006/95, CE 2004/108.

Gaggia Montano
04/07/2012

GAGGIA SPA

ANDREA CASTELLANI





GAGGIA®

IMPORTANTE

Egregio Cliente, La informiamo che tutte le nostre macchine prodotte sono commercializzate in conformità alla Direttiva 97/23/CE, recepita con Decreto Legislativo n. 93 del 25 febbraio 2000.

Le disposizioni del Decreto sopra menzionato si applicano alla progettazione, alla fabbricazione, alla valutazione di conformità della attrezzatura a pressione degli insiemi sottoposti ad una pressione massima ammissibile PS superiore a 0,5 bar.

Come specificato nell'articolo 19, comma 3 del suddetto Decreto Legislativo, è previsto che l'utilizzatore deve comunicare la messa in servizio delle attrezzature a pressione e degli insiemi all'ISPEL e all'azienda unità sanitaria locale competenti per il territorio.

LA INVITIAMO DI CONSEGUENZA A COMPILARE IL MODELLO ALLEGATO 1 (VEDI ULTIME PAGINE DI QUESTO MANUALE), IN DUPLICE COPIA E A SPEDIRLO ALLE SEDI DI COMPETENZA TERRITORIALE ASL E ISPEL.

N.B. La mancata comunicazione può comportare l'applicazione dell'Art. 650 del codice penale.

Per l'indirizzo dei Dipartimenti e competenze territoriali ISPEL, può utilizzare l'allegato 2 (vediuultime pagine di questo manuale).

Per quanto riguarda il modello, ed il numero di fabbrica della macchina per caffè da installare, li può rilevare dalla targhetta dati posta sull'apparecchiatura stessa.

Esempio:



Ci congratuliamo con lei per l'acquisto di questa macchina per caffè espresso e La ringraziamo per la fiducia e disponibilità che ci ha dimostrato.

Prima di mettere in funzione la macchina, Le consigliamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso che Le spiegano come utilizzarla, pulirla e mantenerla in perfetta efficienza.

Rimaniamo a Sua disposizione per qualsiasi informazione.

ONLY FOR ITALY

ITALIANO	5
ENGLISH	39
FRANÇAIS	73
DEUTSCH	107
ESPAÑOL	141
NEDERLANDS	175
PORTUGUES	209



GAGGIA®

Macchina Professionale per Caffè Espresso

E90 - D90 EVOLUTION



Type: E90 Evolution

Type: D90 Evolution

CE

ATTENZIONE: Il presente manuale di istruzione è destinato esclusivamente a personale con adeguata specializzazione.

USO E MANUTENZIONE

IT


SOMMARIO


1 INTRODUZIONE AL MANUALE	7
1.1 PREMESSA	7
1.2 SIMBOLOGIA UTILIZZATA	9
2 USO PREVISTO DELLA MACCHINA	10
3 SICUREZZA	11
4 CARATTERISTICHE TECNICHE	15
5 INSTALLAZIONE	16
5.1 ALLACCIAMENTO IDRICO	17
5.2 ALLACCIAMENTO ELETTRICO	18
6 MESSA IN SERVIZIO	20
6.1 GIGLEUR PER CAFFÈ LUNGHI	21
6.2 REGOLAZIONE DEL PRESSOSTATO	22
6.3 TARATURA PRESSIONE POMPA	22
6.4 FILTRI CAFFÈ CORREDO MACCHINA	23
6.5 BECCUCCI A CORREDO MACCHINA	24
7 FUNZIONAMENTO / USO E PROGRAMMAZIONE	25
7.1 PROGRAMMAZIONE DOSE CAFFÈ	26
7.2 PROGRAMMAZIONE DOSI DEL TEA (ACQUA CALDA)	27
7.3 EROGAZIONE CAFFÈ	28
7.4 DOSE CAFFÈ IN CONTINUO	28
7.5 FUNZIONI SPECIALI	28
7.6 EROGAZIONE TEA	29
7.7 SEGNALE DI ALLARME	29
8 PULIZIA E MANUTENZIONE	31
8.1 NOTE GENERALI PER IL BUON FUNZIONAMENTO	31
8.2 PULIZIA E MANUTENZIONE ORDINARIA	32
8.3 RIGENERAZIONE DEPURATORE	33
8.4 MANUTENZIONE STRAORDINARIA	34
9 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI (TROUBLESHOOTING)	35
10 IMMAGAZZINAMENTO - SMALTIMENTO	36
10.1 RIPOSIZIONAMENTO IN ALTRO LUOGO	36
10.2 INATTIVITÀ ED IMMAGAZZINAMENTO	36
10.3 SMANTELLAMENTO DELLA MACCHINA	36
11 ISTRUZIONI PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA	37


I INTRODUZIONE AL MANUALE


I.1 Premessa


Gentile cliente, la ringraziamo per la fiducia accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto. Se Lei avrà la costanza di seguire attentamente le indicazioni contenute nel presente manuale, siamo certi che potrà apprezzare nel tempo e con soddisfazione la qualità della nostra macchina. La preghiamo di leggere attentamente le indicazioni contenute nel manuale che riguardano l'uso corretto del nostro prodotto, in conformità alle prescrizioni essenziali di sicurezza.


 Il presente manuale di istruzioni è indirizzato all'utente della macchina, al proprietario al tecnico installatore e deve essere sempre a disposizione per qualsiasi eventuale consultazione.


 Il manuale è destinato all'utilizzatore, al manutentore ed all'installatore della macchina.


 Il manuale di istruzioni serve per indicare l'utilizzo della macchina previsto nelle ipotesi di progetto, le sue caratteristiche tecniche e per fornire indicazioni per l'uso corretto, la pulizia la regolazione e l'uso; fornisce inoltre importanti indicazioni per la manutenzione, per eventuali rischi residui e comunque per lo svolgimento di operazioni da svolgere con particolare attenzione.

 Il presente manuale è da considerare parte della macchina e deve essere **CONSERVATO PER FUTURI RIFERIMENTI** fino allo smantellamento finale della macchina.

 Il manuale di istruzioni deve essere sempre disponibile per la consultazione e conservato in luogo protetto ed asciutto.

 In caso di smarrimento o danneggiamento, l'utente può richiedere un nuovo manuale al costruttore o al proprio rivenditore indicando il modello della macchina ed il numero di matricola della stessa visibile sulla targhetta di identificazione.

 Il presente manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della sua redazione, il fabbricante si riserva il diritto di aggiornare la produzione ed i manuali successivi senza l'obbligo di aggiornarne anche le versioni precedenti.

 Il costruttore si ritiene sollevato da eventuali responsabilità in caso di:

- uso improprio o non corretto della macchina da caffè
- uso non conforme a quanto espressamente specificato nella presente pubblicazione
- gravi carenze nella manutenzione prevista e consigliata
- modifiche sulla macchina o qualsiasi intervento non autorizzato
- utilizzo di ricambi non originali o specifici per il modello
- inosservanza totale o anche parziale delle istruzioni
- eventi eccezionali

Costruttore: Gaggia S.p.A.

Sede legale

Piazza Eleonora Duse, 2 - 20122 MILANO

Sede amministrativa

Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (BO)

Tel+39 0534 771252 FAX+39 0534 31025

www.gaggia.com

1.2 Simbologia utilizzata

La suddetta pubblicazione contiene diversi tipi d'avvertenze allo scopo di evidenziare i vari livelli di pericolo o di competenze.

A completamento del simbolo è riportato un messaggio che spiega le procedure e fornisce informazioni utili.

Leggere attentamente

Prima della messa in funzione, leggere attentamente il manuale di istruzioni

Macchina spenta

Attenzione! Togliere l'alimentazione elettrica prima di asportare le protezioni

Superfici calde

Attenzione! Superfici calde

Attenzione

Attenzione! Operazioni particolarmente importanti e/o pericolose

Divieto

È utilizzato per evidenziare azioni/operazioni che non si devono eseguire.

Importante

Importante! Interventi necessari al buon funzionamento.

Utilizzatore

Interventi che possono essere svolti a cura dell'utente

Manutentore Tecnico

Interventi che devono essere svolti esclusivamente da un installatore o un tecnico autorizzato.

2 USO PREVISTO DELLA MACCHINA

La macchina deve essere fatta funzionare da un solo operatore.


L'operatore addetto deve aver letto e ben compreso le istruzioni contenute in questo fascicolo in modo da fare funzionare correttamente la macchina.


Questa macchina, è un apparecchio adatto alla preparazione professionale di caffè espresso con miscela di caffè, al prelievo ed all'erogazione di acqua e / o di vapore.


I suoi componenti sono costruiti in materiali atossici e duraturi, e sono facilmente accessibili ad interventi di pulizia e di manutenzione.

Questa macchina è adatta esclusivamente per uso interno. Temperatura ambiente per il corretto funzionamento della macchina: 1°C ÷ 25°C.

Ogni altro utilizzo, è da considerarsi uso improprio e quindi pericoloso.








 Non introdurre all'interno dell'apparecchio prodotti potenzialmente pericolosi per effetto di temperature non adeguate.










 Nel caso di uso improprio decade ogni forma di garanzia, il Costruttore declina ogni responsabilità per danni causati alle persone e/o cose.


 È inoltre considerato uso improprio:

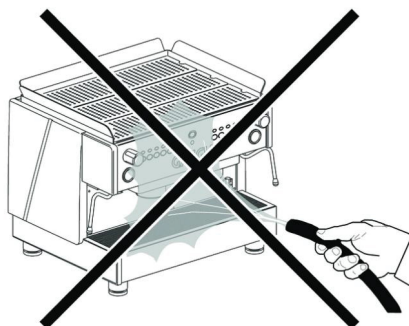
- qualsiasi utilizzo differente da quello previsto e/o con tecniche diverse da quelle indicate in questa pubblicazione;
- qualsiasi intervento sull'apparecchio che sia in contrasto con le indicazioni riportate in questa pubblicazione;
- qualsiasi manomissione a componenti e/o dispositivi di sicurezza non preventivamente autorizzati dalla ditta Costruttrice e comunque eseguita da personale non autorizzato a tali operazioni.
- qualsiasi ubicazione del distributore non prevista in questo manuale.







3 SICUREZZA

-  E' consentito l'utilizzo solo a persone adulte che abbiano attentamente letto e ben compreso questo manuale ed ogni indicazione di sicurezza in esso contenuta.
-  Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età maggiore di 8 anni o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienza e conoscenza, se sono controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e di comprendere i rischi coinvolti.
-  I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchiatura non deve essere fatta da bambini senza supervisione.
-  L'utilizzatore è responsabile verso terzi della zona di lavoro.
-  L'installatore, l'utilizzatore ed il manutentore hanno l'obbligo di segnalare al costruttore eventuali difetti o deterioramenti che possono compromettere l'originale sicurezza dell'impianto.
-  L'installatore ha l'obbligo di verificare le corrette condizioni ambientali, in modo da garantire la sicurezza e l'igiene dell'utilizzatore e degli utenti.
-  L'apparecchio non è adatto all'installazione in zone nelle quali può essere utilizzato un getto d'acqua.

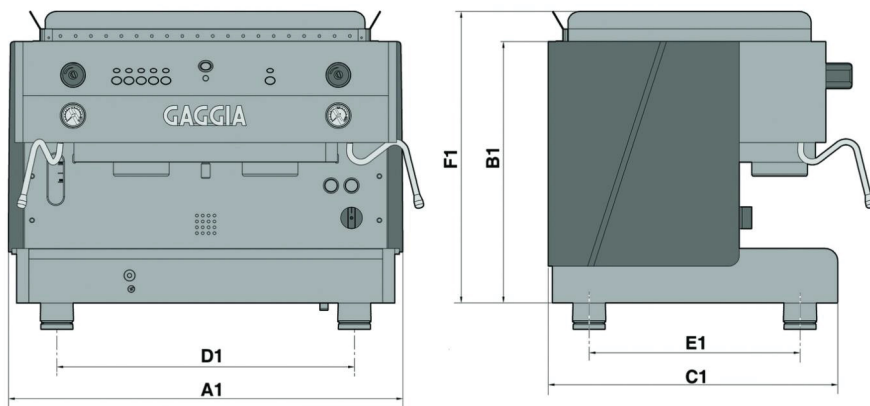
-  L'apparecchio deve essere installato solo in luoghi ove il suo impiego e il suo mantenimento sono riservati a personale adeguatamente istruito.
-  L'installazione deve essere effettuata esclusivamente da personale autorizzato e qualificato.
-  Utilizzare la macchina solo in presenza di luce idonea.
-  Per ragioni di sicurezza bisogna sostituire tempestivamente e con ricambi originali, le parti usurate o danneggiate.
-  Controllare con regolarità che il cavo di alimentazione sia in perfetto stato. In nessun caso si deve riparare il cavo eventualmente danneggiato con nastro isolante o con morsetti.
-  Non esporre la macchina ad agenti atmosferici (sole, pioggia ecc.).
-  La sosta prolungata (fermo macchina) a temperatura inferiore a 0°C (zero gradi centigradi), può provocare gravi danneggiamenti o rotture delle tubazioni e della caldaia; prima di ogni sosta prolungata svuotare completamente il circuito idrico.
-  E' vietato rimuovere le protezioni e/o i dispositivi di sicurezza previsti sulla macchina.
-  I componenti dell'imballaggio devono essere consegnati negli appositi centri di smaltimento e in nessun caso lasciati incustoditi o alla portata di bambini, animali o di persone non autorizzate.

-  La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a cose, persone od animali causati da eventuali interventi sulla macchina di persone non qualificate o non autorizzate a queste mansioni.
-  Qualora vengano effettuati interventi di riparazioni non autorizzate sulla macchina o vengano utilizzati ricambi non originali vengono a decadere le condizioni di garanzia e pertanto la ditta costruttrice si riserva il diritto di non riconoscerne più la validità.
-  L'utilizzatore deve attenersi alle norme di sicurezza vigenti nel Paese d'installazione, oltre alle regole dettate dal comune buon senso ed assicurarsi che siano effettuate correttamente le periodiche operazioni di manutenzione.
-  Non effettuare la pulizia interna della macchina con tensione o la spina inserita e comunque non utilizzare getti d'acqua o detersivi.



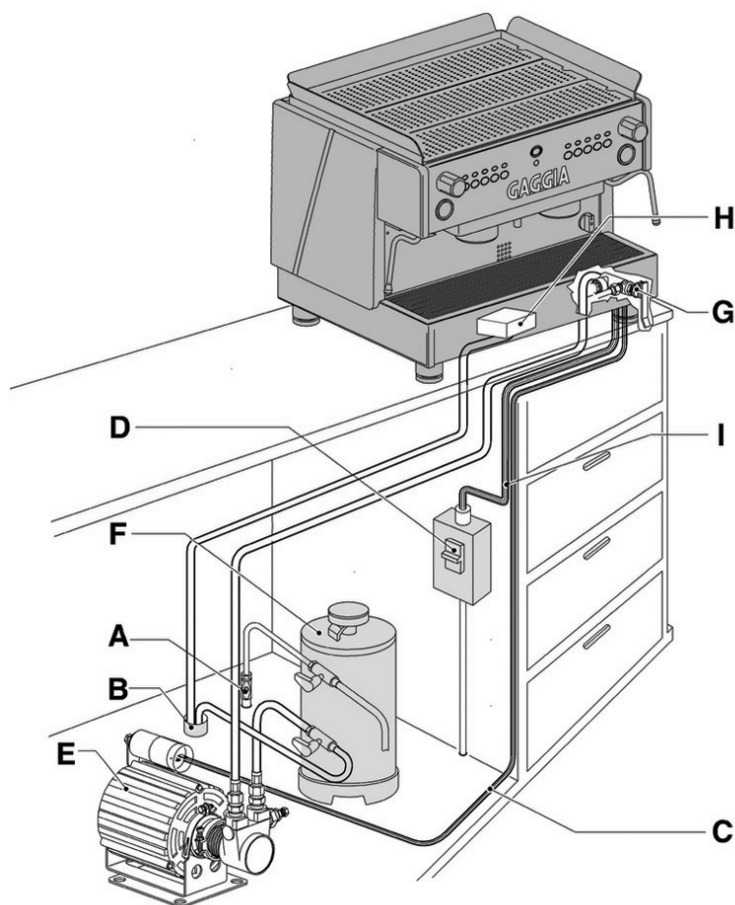
-  L'utilizzatore non deve toccare la macchina a piedi umidi o bagnati, nonché utilizzarla a piedi nudi. Nonostante l'utilizzo di una messa a terra della macchina, si consiglia l'uso di una pedana di legno e di un impianto salvavita conforme alle disposizioni delle leggi locali per evitare al massimo il rischio di shock elettrici.
-  Non toccare con le mani o altre parti del corpo i beccucci del caffè e le lance d'acqua calda e vapore, poiché i liquidi o il vapore erogati sono surriscaldati e possono provocare ustioni.
-  Fare attenzione a non fare funzionare la macchina senz'acqua.
-  Eventuali occlusioni possono provocare getti imprevisti di liquido o vapore con gravi conseguenze. Mantenere il più possibile l'acqua pulita usando filtri ed addolcitori.
-  Le tazze e le tazzine devono essere accuratamente asciugate prima di essere appoggiate sull'apposito piano.
-  L'accesso alle parti interne è limitato alle persone che hanno conoscenza ed esperienza del distributore, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.

4 CARATTERISTICHE TECNICHE



		2 gruppi	3 gruppi
Dimensioni	A1	670	890
	B1	446	446
	C1	508	508
	D1	508	728
	E1	370	370
	F1	500	500
Peso	kg	70	85
Capacità caldaia	L	13	21
Potenza assorbita resistenza caldaia ECO max 230-240/400-415 V 3 N ~	W	3170	3950
Motore pompa	W	187	187
Potenza totale assorbita 230-240/400-415 V 3 N ~	W	5000	6000
Livello di pressione sonora ponderata A		inferiore a 70 dB	inferiore a 70 dB

5 INSTALLAZIONE





A	Rete idrica
B	Condotta di scarico
C	Cavo di alimentazione motopompa
D	Interruttore di protezione
E	Motopompa
F	Depuratore
G	Rubinetto alimentazione caldaia
H	Scodellino di scarico
I	Cavo di alimentazione


Prima di procedere all'installazione, è necessario verificare che:

- non si presentino ammaccature segni di urti o deformazioni
- non si presentino zone bagnate o segni che possano portare a supporre che l'imballaggio sia stato esposto ad intemperie
- non si presentino segni di manomissioni

Dopo la verifica che il trasporto sia avvenuto in modo corretto, procedere all'installazione.


 Verificare che l'apparecchio sia installato su una superficie piana adatta a sostenerne il peso (vedere al capitolo "Caratteristiche Tecniche") e avendo cura di rispettare una zona libera di almeno 30 cm intorno alla macchina.


 L'altezza minima del piano di appoggio deve essere di almeno cm 110 (comunque la superficie più alta dell'apparecchio deve essere almeno ad 1,5m da terra).


 il piano di appoggio NON deve avere una pendenza superiore a 2°.


Procedere quindi alle operazioni di installazione rispettando la successione delle operazioni come di seguito descritto.

5.1 Allacciamento idrico


 Prima di procedere all'allacciamento dell'apparecchio alla rete idrica consultare e rispettare tutte le normative nazionali applicabili.

 La durezza dell'acqua non deve mai essere inferiore a 8°F.


 E' opportuno alimentare la macchina con acqua trattata con un dispositivo di decalcificazione, soprattutto in caso di acqua ad alto contenuto di sali di calcio e magnesio (acqua dura).


 Accertarsi che la rete di distribuzione idrica sia di acqua potabile con pressione comprese tra 0,15MPA - 0,8MPA (1,5 e 8 bar).

Collegare alla rete idrica (A) il depuratore (F).


 Prima di allacciare il depuratore alla macchina, effettuare un lavaggio finchè l'acqua non si presenti limpida, procedere quindi al collegamento del depuratore alla macchina.

Collegare lo scodellino di scarico (H) alla condotta di scarico (B).


 Per quanto riguarda la pressione di rete, se essa è al di sopra di 0,5 MPa, si consiglia di installare un riduttore di pressione bilanciato per alta pressione (dispositivo in cui un eventuale aumento di pressione di rete non si ripercuote sulla pressione in uscita).


 In caso di sostituzioni dei tubi di carico, il nuovo set di tubi in dotazione all'apparecchio deve essere utilizzato e che il vecchio set di tubi non dovrà essere riutilizzato.

5.2 Allacciamento elettrico

 Prima di procedere all'allacciamento elettrico, bisogna accertarsi che la tensione corrisponda alle caratteristiche indicate sulla targhetta CE e sulla targhetta di collegamento sul cavo di alimentazione. Verificare che la linea di alimentazione elettrica sia in grado di sopportare il carico della macchina (vedere il capitolo "caratteristiche tecniche").

Collegare ad una presa di terra che ottemperi alle vigenti norme.

 Verificare in tal senso che il cavo di alimentazione sia efficiente e risponda alle normative nazionali ed europee di sicurezza.

 L'utente deve provvedere ad alimentare la macchina proteggendo la linea con un interruttore di sicurezza (salvavita) adeguato secondo le normative vigenti nel paese stesso.

Allacciare il cavo di alimentazione (I) alla linea elettrica mediante una spina, oppure, in caso di installazione fissa, si deve prevedere un interruttore multipolare (D) per la separazione della rete, con una distanza dei contatti di almeno 3 mm.

Allacciare il cavo motopompa (C) alla motopompa (E).

Per il cambio di tensione riferirsi allo schema riportato sulla scatola interruttore generale.

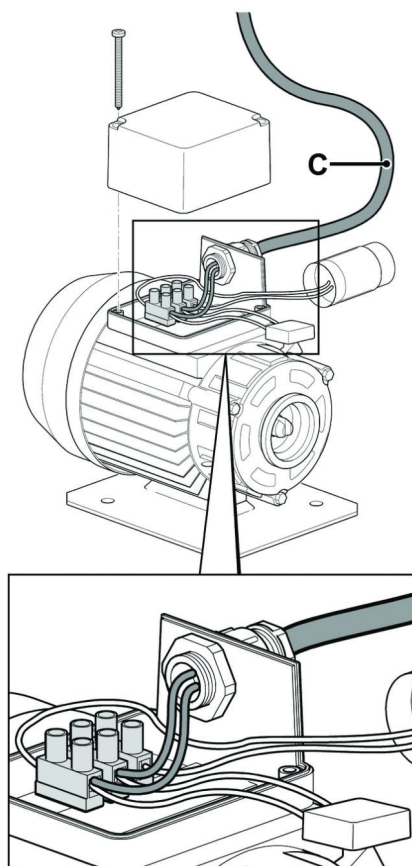
⚠ E' OBBLIGO collegare il cavo di colore giallo/verde all'impianto di messa a terra del locale.

👉 In funzione delle norme vigenti nel Paese di utilizzo della macchina, il cavo di collegamento alla linea elettrica, deve essere predisposto o con un interruttore onnipolare (con apertura minima dei contatti di 3 mm), o con una spina conforme alle norme stesse.

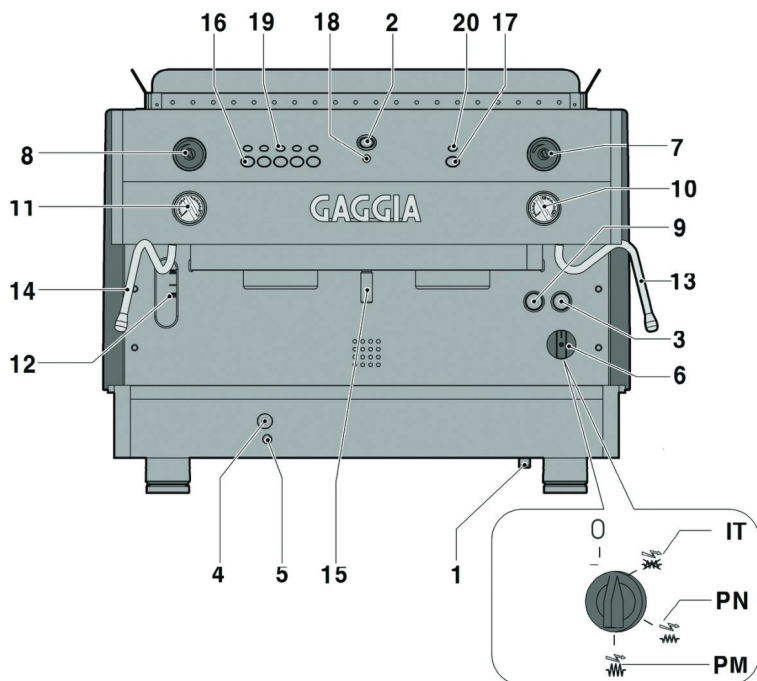
👉 L'installazione di un dispositivo a corrente residua (RCD) con una corrente differenziale nominale non superiore a 30 mA è consigliabile.

⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o dal personale adeguatamente qualificato al fine di evitare qualsiasi rischio.

Collegare il cavo di alimentazione motopompa (C) come indicato in figura.



6 MESSA IN SERVIZIO



1	Rubinetto Alimentazione Acqua
2	Pulsante Prelievo Acqua Calda D90
2	Interruttore Prelievo Acqua Calda E90
3	Spia macchina in tensione
4	Valvola Intercettazione Gas
5	Accensione Piezoelettrica
6	Interruttore generale
7	Rubinetto vaporizzatore destro
8	Rubinetto vaporizzatore sinistro
9	Interruttore scaldatazze
10	Manometro Pressione Caldaia
11	Manometro Pressione Pompa
12	Indicatore di livello caldaia
13	Tubo vaporizzatore destro
14	Tubo vaporizzatore sinistro
15	Tubo prelievo acqua calda
16	Tastiera Comando Gruppo D90
17	Tasto Comando Gruppo E90
18	Spia Prelievo Acqua Calda
19	Spia Erogazione D90
20	Spia Erogazione E90

Ultimati i collegamenti idraulici ed elettrici, si procede alla messa in servizio della macchina.

Aprire il rubinetto della rete idrica (A).

Chiudere l'interruttore di protezione (D).

Portare l'interruttore generale macchina (6) sulla posizione IT si accenderà la spia macchina in tensione (3).

L'autolivello si metterà in funzione affinché l'acqua raggiunga il livello normale in caldaia (12).

Premere anche la leva del rubinetto alimentazione acqua (1) per accelerare l'operazione.

Portare l'interruttore generale (6) sulla posizione PN per funzionamento a potenza normale o sulla posizione PM per funzionamento a potenza massima, dando così tensione alle resistenze.

Attendere quindi che la macchina raggiunga la pressione di esercizio 1,1 – 1,3 atm controllando sul manometro la pressione caldaia (10).


Qualora la macchina non si dovesse stabilire sui valori indicati, si dovrà procedere alla taratura del pressostato come specificato al paragrafo "Regolazione del pressostato".

Quando la macchina è munita di riscaldamento a gas, dopo l'azionamento dell'interruttore generale (6) si dovrà provvedere all'accensione del gas azionando la valvola gas (4) premendo l'accenditore piezoelettrico (5) finché il gas non rimanga acceso.

Controllare quindi la pressione sul manometro pompa (11) mettendo in funzione un gruppo con portafiltro inserito riempito di caffè regolarmente macinato, dosato e pressato per ottenere la reale pressione di esercizio di 8/9 atm.

Nel caso necessitasse una eventuale ritaratura della pressione pompa questa dovrà essere effettuata come specificato al paragrafo "Taratura pressione pompa".

La macchina è ora pronta per l'uso.

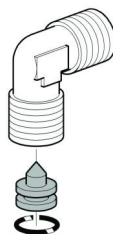
 Non premere il pulsante o l'interruttore prelievo acqua calda (2) prima del raggiungimento della corretta pressione di esercizio 1,1 atm indicate dal manometro caldaia (10).

6.1 Giglieur per caffè lunghi

La macchina è dotata di gigleour (1 x gruppo) con passaggio Ø 0,6 mm (Cod.WGA26G0074/01).

Se si richiede una maggior velocità di erogazione del caffè, in caso di caffè lunghi, nel corredo della macchina sono previsti n°2 gigleour (completi di guarnizione) con passaggio Ø 0,8 mm (Cod.WGA26G0073/01).

Il gigleour è situato nel raccordo di alimentazione dello scambiatore (1 x gruppo).




6.2 Regolazione del pressostato

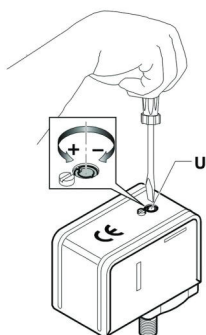
Il pressostato indicato nella figura ha la funzione di mantenere costante la pressione in caldaia inserendo o disinserendo la resistenza di riscaldamento elettrico.

Detto pressostato viene regolato già in fase di collaudo della macchina 1,1+1,3 bar ma se il caso specifico richiedesse una diversa pressione di esercizio, si può variare il campo d'azione del pressostato agendo sulla vite di regolazione (U): diminuendo la pressione si ottiene una diminuzione della temperatura, viceversa, aumentando la pressione aumenta anche la temperatura dell'acqua.

Il senso di regolazione è indicato sulla figura e anche sul pressostato stesso.

La pressione varia di circa 0,1 atm per ogni giro di vite completo.

 **Staccare l'alimentazione elettrica prima di effettuare questa operazione**

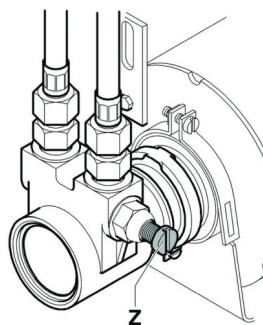


6.3 Taratura pressione pompa

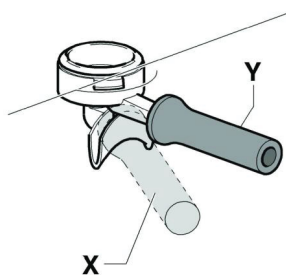
Inserire nel gruppo il portafiltro riempito di caffè regolarmente macinato, dosato e pressato. Azionare l'interruttore gruppo (E90) (17) o la tastiera comando gruppo (D90) (16) e leggere la pressione sul manometro pompa (11).

 **La giusta pressione è di 8/9 atm.**


Se la pressione letta sul manometro non risultasse corretta, agire sulla vite di regolazione pressione pompa (Z) girando in senso orario per aumentare la pressione pompa, ed in senso antiorario per diminuire la pressione. A regolazione avvenuta verificare la taratura della pompa erogando una o più dosi di caffè.




Z Vite di regolazione pressione pompa



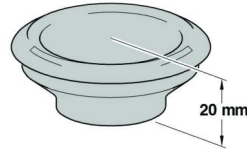
X Posizione del portafiltro chiuso con la macchina nuova
Y Posizione del portafiltro chiuso con la macchina dopo un breve periodo d'uso

 Quando la macchina è nuova, la coppa portafiltro può risultare non allineata (perpendicolare alla macchina stessa) come indicato alla figura a fianco, senza per questo compromettere il buon funzionamento della stessa. Dopo un breve periodo d'utilizzo, la coppa andrà man mano a posizionarsi nella posizione corretta.

 Come optional sono disponibili guarnizioni sottocoppa di spessore inferiore (mm 8,1 cod. WGANG01/005), oppure guarnizioni sottocoppa di spessore superiore (mm 9 cod. WGANG01/002) a quella montata di serie (mm 8,5 cod. WGANG01/001/B).

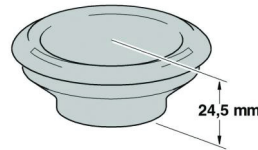
6.4 Filtri caffè corredo macchina

Secondo le quantità di caffè macinato occorre utilizzare il filtro come sotto indicato per evitare che, ad erogazione terminata, la pastiglia fondi caffè resti attaccata al gruppo erogatore.



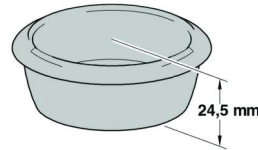
WGANGF08/002/B

1 Tazza 5,5 gr. + 6,5 gr.
Cialda per 1 caffè
Cialda orzo per 1 dose



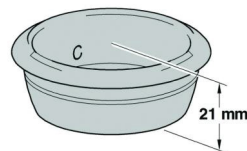
WGANGF08/004/B

1 Tazza 6 gr. + 7 gr.



WGANGF08/005/B

2 Tazza 12 gr. + 14 gr.



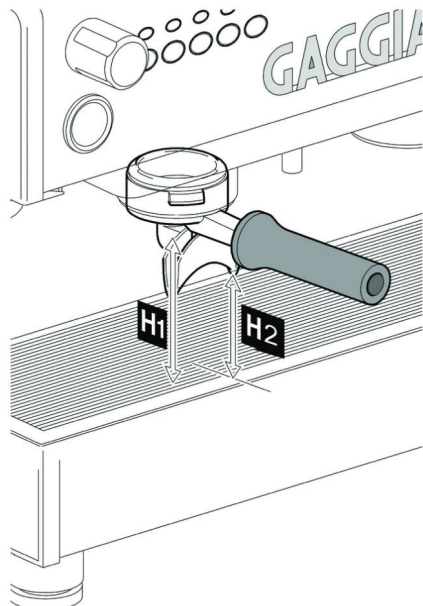
WGANGF08/009/B

Doppia cialda per 2 caffè
Il Filtro è riconoscibile da una lettera "C" stampata all'interno

6.5 Beccucci a corredo macchina

Vengono forniti a corredo della macchina N° 4 beccucci per ottenere erogazioni di caffè singole o doppie.

Nella figura a fianco, vengono riportate le differenti distanze dalla griglia di appoggio caffè (H1-H2) ottenibili in funzione delle diverse tipologie di beccucci montati sul portafiltra.



Cod. WGAAS0146/CL

H2 = 65 mm



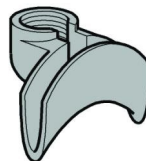
Cod. WGA26G0112

H2 = 77 mm



Cod. WGA6301004010

H2 = 78 mm



Cod. WGA6001023000

H2 = 73 mm

SENZA BECCUCCI

H1 = 95 mm

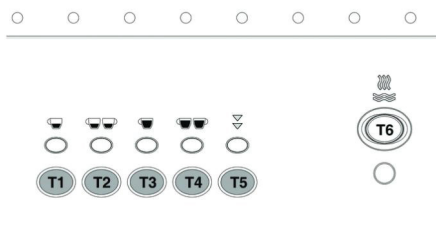
7 FUNZIONAMENTO / USO E PROGRAMMAZIONE

Introduzione

Attraverso il software di programmazione si ha la possibilità di effettuare il controllo delle seguenti operazioni:

- gestione di 2 – 3 gruppi caffè
- controllo di quattro differenti dosi di caffè per ogni gruppo
- controllo della dose di tea (acqua calda)
- funzionamento contemporaneo dei gruppi caffè e del tea
- controllo volumetrico delle dosi caffè
- controllo temporizzato dosi tea
- programmazione delle dosi in simulazione
- controllo e gestione livello riempimento
- supervisione del sistema attraverso allarmi
- continuo, time out erogazione e altre funzioni
- connessione seriale con dispositivi di contabilizzazione

Simbologia della tastiera



T1

Singolo caffè espresso



T2

Doppio caffè espresso



T3

Singolo caffè lungo



T4

Doppio caffè lungo



T5

Programmazione / Continuo




T6

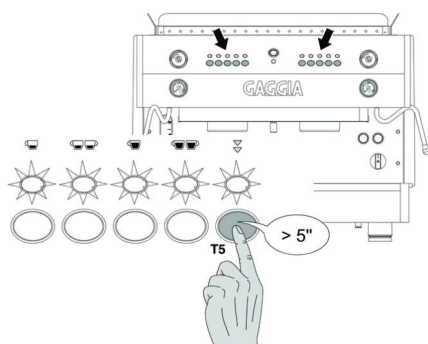
Tea (acqua calda)

7.1 Programmazione dose caffè


È possibile modificare le quantità delle dosi caffè (tramite controllo volumetrico) e memorizzarle seguendo questa procedura:

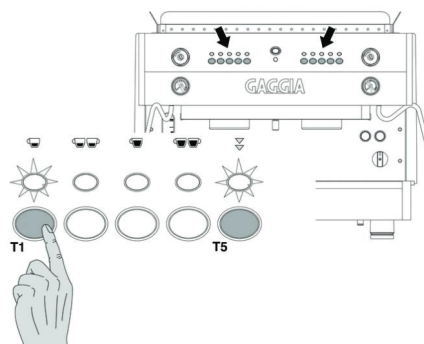
- premere il tasto T5 (della tastiera relativa al gruppo I) e mantenerlo premuto per un tempo superiore a 5 secondi e verificare l'accensione di tutti i led delle tastiere. In questo caso, (agendo sulla tastiera relativa al gruppo I) si ottiene la programmazione di tutti i gruppi, mentre premendo il tasto T5 di un altro gruppo si ottiene la programmazione del solo gruppo su cui si sta operando.

 Le impostazioni effettuate sul gruppo I (agendo sulla prima tastiera), vengono copiate automaticamente anche su tutti gli altri gruppi.



Entro 30 secondi (time out di programmazione), premere il tasto corrispondente alla dose che si vuole programmare (ad esempio il tasto T1). Il LED relativo al tasto T5 rimane acceso in tutte le tastiere e inoltre si accende anche il LED (su tutte le tastiere) relativo alla dose che si sta programmando. In questa fase, e per tutta la durata della programmazione della dose caffè, viene attivata l'elettrovalvola e la pompa.


 Se non viene premuto nessuno dei tasti dose entro i 30 secondi, automaticamente si esce dallo stato di programmazione.




Dopo aver premuto il tasto T1, inizia l'erogazione e, al raggiungimento della dose di caffè desiderata, premere nuovamente il tasto T1 o uno qualsiasi degli altri tasti della tastiera del gruppo che si sta programmando per interrompere l'erogazione della dose di caffè. In questo modo viene memorizzato sulla EPROM il nuovo valore in impulsi della dose. Vengono disattivate sia l'elettrovalvola che la pompa che interrompono l'erogazione del prodotto e vengono spenti tutti i led della tastiera.

Per procedere ad una nuova programmazione delle altre dosi di caffè T2-T3-T4, (qualora non si sia superato il tempo di time-out di programmazione di 30 sec) basta ripetere con la stessa sequenza le medesime operazioni effettuate per il tasto T1.

Per uscire immediatamente dalla fase di programmazione ripremere il tasto T5.

 Qualora sia attiva la funzione "PREINFUSIONE" (vedere al par. "Funzioni speciali") la dosatura in fase di programmazione, abilita comunque questa funzione. Attendere quindi che la preinfusione sia terminata prima di arrestare l'erogazione in corso.

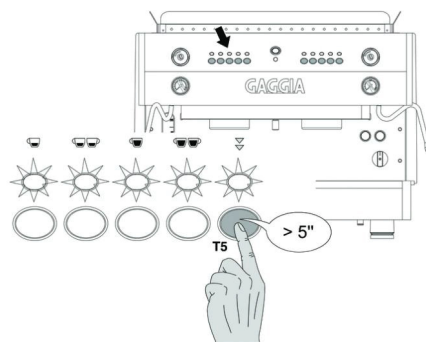
 Durante la programmazione di un gruppo viene disabilitato il funzionamento degli altri gruppi e l'erogazione del tea.

Per programmare gli altri gruppi, premere il tasto di programmazione specifico di ogni gruppo e procedere con le stesse operazioni effettuate sul gruppo 1. In questo caso le eventuali variazioni di dosatura sono rese attive per il singolo gruppo su cui si sta operando.

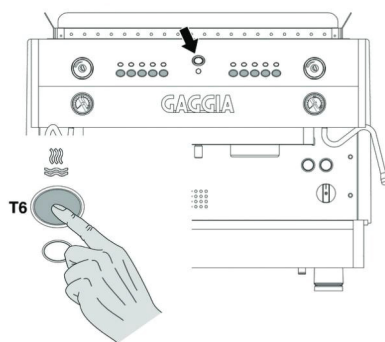
7.2 Programmazione dosi del tea (acqua calda)

E' possibile modificare le quantità temporizzate relative alle dosi tea, seguendo la sequenza descritta:

Premere il tasto T5 del gruppo caffè 1 e mantenerlo premuto per un tempo maggiore di 5 secondi e verificare l'accensione di tutti i led delle tastiere.



Premere il tasto T6 Tea entro il tempo di 30 secondi (time-out programmazione).



In questo modo viene avviata l'erogazione della dose di acqua tea.

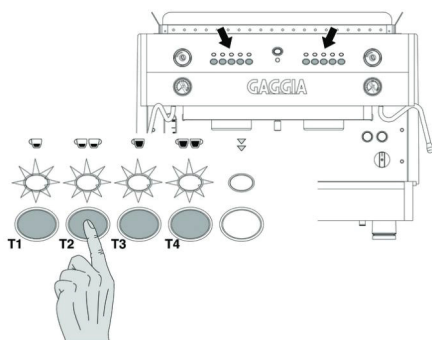
Al raggiungimento della dose desiderata premere nuovamente il tasto T6 per interrompere l'erogazione dell'acqua. Viene in questo modo memorizzato il nuovo tempo di erogazione dell'acqua Tea e tutti i led delle tastiere vengono spenti.

Per uscire immediatamente dalla fase di programmazione ripremere il tasto T5.

7.3 Erogazione caffè'

Premendo il tasto corrispondente, T1-T2-T3 o T4, vengono attivate l'elettrovalvole di erogazione corrispondenti per il tempo necessario al raggiungimento della quantità di prodotto (controllo volumetrico) programmata precedentemente.

Il LED relativo al tasto della dose prescelta rimane acceso per tutta la durata dell'erogazione caffè.




E' prevista la possibilità di interrompere l'erogazione in corso prima del raggiungimento della quantità di prodotto programmato premendo uno qualsiasi dei tasti dose presenti sulla tastiera del gruppo utilizzato per l'erogazione del prodotto.

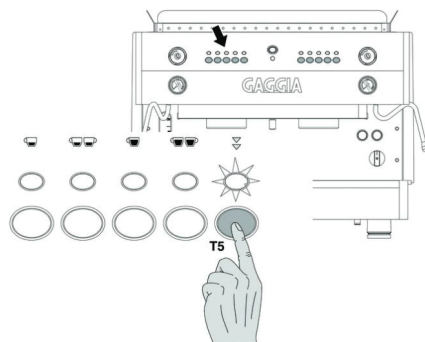
E' possibile ottenere l'erogazione contemporanea di caffè da tutti i gruppi della macchina.

7.4 Dose caffè' in continuo


Per ottenere l'erogazione della dose di caffè in continuo premere il tasto T5 della tastiera corrispondente al gruppo su cui si vuole operare.

Il LED corrispondente al tasto T5 rimane acceso per tutta la durata dell'erogazione.

 Fare attenzione a non tenerlo premuto per oltre 5 secondi perché in questo caso si accedrebbe alla modalità di programmazione.



L'erogazione del caffè continuerà fino ad uno stop dose premendo il tasto T5, oppure al raggiungimento della quantità massima del prodotto ottenibile attraverso un controllo volumetrico (6000 impulsi) oppure attraverso un Time-out di erogazione.

 Lo START relativo al ciclo "Continuo" avviene al rilascio (entro i 5 secondi) del tasto T5 e non alla pressione dello stesso. L'eventuale STOP invece si ottiene premendo il tasto stesso una seconda volta.

7.5 Funzioni speciali

E' possibile attivare o disattivare alcune funzioni speciali PRE_INFUSIONE e TEA MISCELATO che di seguito descriviamo:

Pre-infusione

Il nostro software consente di configurare la dosatura in modo tale che l'erogazione relativa alle dosi CAFFE' a controllo volumetrico sia preceduta dalla preinfusione.

L'erogazione della dose dopo il tempo 1 (ON) si interrompe per un tempo 2 (OFF) per poi riprendere a completare l'erogazione della selezione.

Premendo uno dei tasti dose a controllo volumetrico, il normale ciclo di erogazione viene preceduto da un breve getto d'acqua temporizzato utilizzato per inumidire la pastiglia di caffè prima del passaggio dell'effettiva erogazione.

Questa funzione permette un migliore sfruttamento della pastiglia caffè.

Tea miscelato (acqua calda)

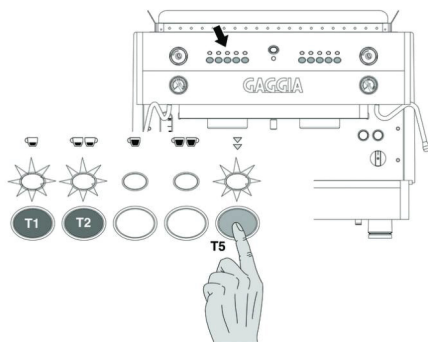
Se questa funzione è attiva si ha una miscelazione dell'acqua erogata con l'acqua fredda in entrata nella caldaia ottenendo una erogazione costante ad una temperatura di circa 96°C.

Se questa funzione non è attiva l'erogazione dell'acqua avviene ad una temperatura di circa 100°C ed è molto vaporizzata.

Attivazione / disattivazione

Dare avvio alla macchina agendo sull'interruttore generale mantenendo premuto il tasto T5 del gruppo I ed attendere l'accensione lampeggiante del Led relativo al tasto T5.

Agire sui tasti T1 e T2 per attivare o disattivare rispettivamente le funzioni di PRE_INFUSIONE e TEA MISCELATO.

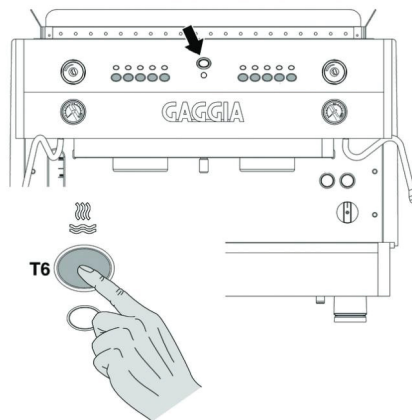


LED tasto T1 ACCESO: PRE-INFUSIONE: ON
LED tasto T2 ACCESO: TEA MISCELATO: ON

Per uscire da questo stato e ritornare alle normali funzioni premere nuovamente il tasto T5.

7.6 Erogazione tea

Premendo il tasto T6 viene attivata l'elettrovalvola corrispondente dando avvio all'erogazione di acqua calda. Al momento dello START, viene attivato un Timer che una volta raggiunto il valore del tempo impostato in fase di programmazione, interrompe l'erogazione dell'acqua. E' possibile ottenere l'erogazione contemporanea del Tea e del caffè



E' prevista la possibilità di interrompere l'erogazione in corso prima del raggiungimento del tempo programmato premendo nuovamente il tasto T6 utilizzato per l'erogazione del prodotto.

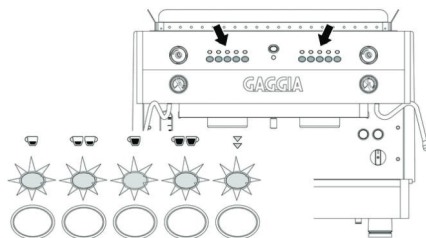
7.7 Segnalazione di allarme

Time out livello caldaia (riempimento)

Questo allarme viene segnalato qualora il livello di acqua in caldaia diventa troppo basso e la sonda di livello resta scoperta.

In questo stato i led delle tastiere lampeggiano.

Automaticamente viene abilitata la fase di riempimento e per azzerare le condizioni di allarme, togliere e ridare tensione alla macchina.

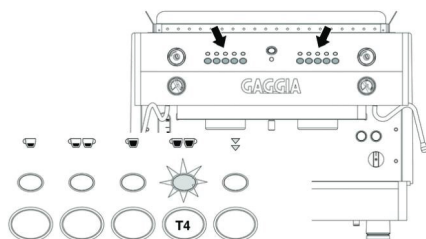


Assenza di impulsi del contatore volumetrico.


Dopo l'avvio di un ciclo caffè a controllo volumetrico, viene verificato il corretto funzionamento del contatore volumetrico attraverso la rilevazione di impulsi inviati dallo stesso al microcontrollore.


Se non vengono rilevati impulsi per un tempo maggiore di 5 secondi il LED relativo alla dose selezionata (ad esempio il Led relativo al tasto T4) inizia a lampeggiare.


Dopo 1 minuto (Time-out contatore volumetrico) di assenza impulsi, la dose in corso viene arrestata automaticamente.




8 PULIZIA E MANUTENZIONE

 Prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione e/o pulizia, spegnere l'apparecchio ponendo gli interruttori in posizione "OFF", sconnettere l'alimentazione elettrica sfilando la spina ed attendere il raffreddamento dell'apparecchio.

 Il Costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni o malfunzionamenti causati da un'errata o scarsa manutenzione.

 Non utilizzare getti di acqua diretta.

 In caso di anomalie di funzionamento spegnere immediatamente l'apparecchio, sconnettere l'alimentazione elettrica sfilando la spina e contattare il centro di assistenza più vicino.

8.1 Note generali per il buon funzionamento


I componenti non smontabili e l'apparecchio stesso vanno puliti, quando non specificato diversamente, solo con acqua fredda o tiepida, utilizzando panni umidi e spugne non abrasive.


Non utilizzare getti di acqua diretta ma strizzare il panno inumidito o la spugna prima di utilizzarlo sull'apparecchio.

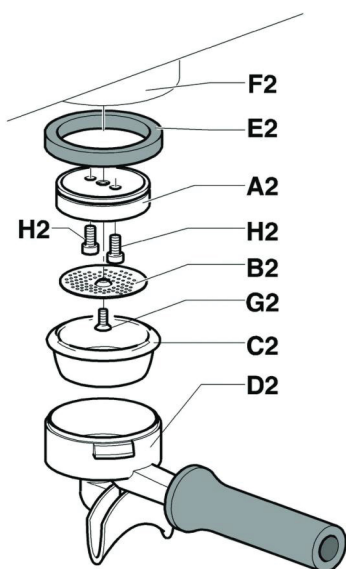
Tutte le parti da pulire sono facilmente accessibili e non richiedono l'utilizzo di attrezzi.

Una manutenzione ed una pulizia regolari preservano e mantengono efficiente l'apparecchio per un periodo maggiore e garantiscono il rispetto delle normali norme igieniche.

8.2 Pulizia e manutenzione ordinaria


 Tutti gli organi devono essere lavati esclusivamente con acqua tiepida e senza l'utilizzo di detersivi o solventi che potrebbero modificarne la forma e la funzionalità.

 Gli organi smontabili non possono essere lavati nella lavastoviglie.



A2	portadoccetta
B2	doccetta
C2	filtro
D2	portafiltro
E2	guarnizione
F2	gruppo caffè
G2	vite centrale
H2	Viti a brugola

Per avere doccette (B2) pulite e prive di depositi di polveri di caffè che compromettono la resa, si consiglia prima di iniziare il lavoro al mattino di inserire il portafiltro (D2) con filtro cieco (a macchina calda) ed azionare più volte il gruppo. In questo modo si rimuovono polveri di caffè depositate tra doccetta (B2) e portadoccetta (A2).

 Questa operazione dovrà essere effettuata tutti i giorni.

Controllare frequentemente i forellini dei filtri (C2) per rimuovere eventuali depositi.

Occorre inoltre dopo un lungo periodo di ristagno dell'acqua calda nei conduttori, che si lasci scorrere un po' d'acqua in caduta onde rimuovere eventuali depositi.

Giornalmente è utile risciacquare i filtri (C2) e portafiltri (D2) in acqua calda meglio ancora lasciarli in acqua inizialmente calda per tutta la notte, in modo da sciogliere i grassi di caffè.

Si consiglia di lasciare inserite le coppe portafiltro con i fondi di caffè nel gruppo durante la giornata di lavoro per avere il portafiltro sempre a temperatura ottimale.

Evitare di coprire il piano scaldato con tessuti, feltri ecc. Per la pulizia della carrozzeria evitare di usare sostanze abrasive o solventi.

Le lance vapore devono essere pulite subito dopo l'uso onde evitare che si formino incrostazioni che possono otturare i fori ed evitare inoltre che la bevanda riscaldata successivamente non prenda cattivi sapori.

Operazioni di pulizia settimanale

Pulizia del gruppo e doccette: mettere un cucchiaino di polvere detergente specifica per macchine da caffè nel filtro cieco in dotazione alla macchina e applicarlo al gruppo da pulire mediante il portafiltro. Premere il pulsante di comando erogazione del gruppo come per una normale erogazione di caffè. Dopo circa 30 secondi interrompere l'erogazione e ripetere l'operazione per 3 / 4 volte. Sciacquare il gruppo usando un filtro normale ed effettuare qualche erogazione di sola acqua. Fare un caffè per eliminare sapori sgradevoli.

Sostituzione guarnizione sottocoppa

Si deve procedere alla sostituzione della guarnizione (E2) quando, fra il gruppo (F2) e ed portafiltro (D2), venga rilevata durante l'erogazione una perdita di caffè o quando, chiudendo il portafiltro (D2), venga oltrepassato di molto il centro del gruppo.


Procedere quindi a togliere la doccetta (B2) svitando la vite centrale (G2).

Togliere il portadoccetta (A2) svitando le due viti a brugola (H2).


Asportare quindi la guarnizione (E2) aiutandosi con un cacciavite o un punteruolo.

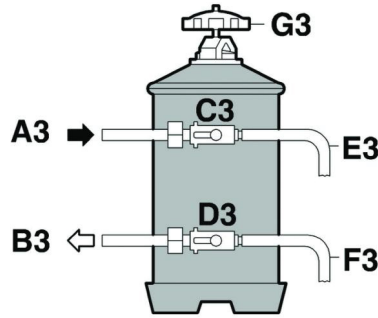
Dopo aver staccato la guarnizione provvedere a pulire la sede e rimontare la nuova guarnizione facendo attenzione ad inserirla con lo smusso rivolto in alto verso il gruppo.

8.3 Rigenerazione Depuratore

 Rigenerare il depuratore alle scadenze previste sotto indicate:

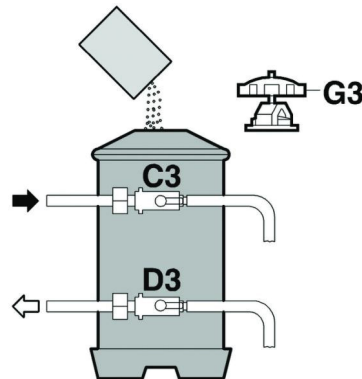
DUREZZA °F	DEPURATORE TIPO 8 LITRI	DEPURATORE TIPO 12 LITRI
Da 00 a 20	rigenerazione dopo 1100 l	rigenerazione dopo 1600 l
Da 21 a 30	rigenerazione dopo 850 l	rigenerazione dopo 1250 l
Da 31 a 40	rigenerazione dopo 650 l	rigenerazione dopo 950 l
Da 41 a 50	rigenerazione dopo 450 l	rigenerazione dopo 650 l

 Le manovre per la rigenerazione, sono valide solo se il depuratore è quello indicato sulle figure. Se non corrisponde, procedere come indicato nelle istruzioni allegate al depuratore stesso.

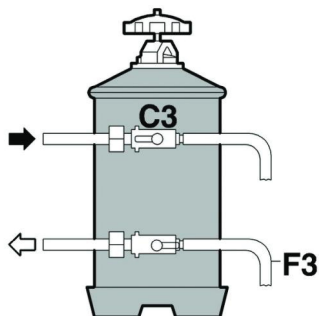


- A3** Entrata Acqua
- B3** Uscita Acqua
- C3** Levetta Rubinetto Entrata
- D3** Levetta Rubinetto Uscita
- E3** Tubetto Depressoriatore
- F3** Tubo Rigenerazione
- G3** Pomolo Coperchio

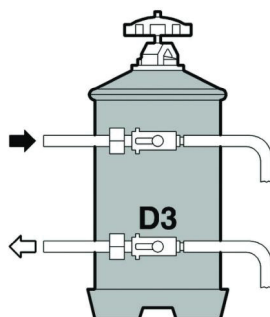
Mettere il recipiente vuoto dalla capienza di circa 2 litri sotto il tubetto E3. Spostare le levette C3 e D3 da sinistra verso destra, togliere il coperchio svitando il pomolo G3, introdurre il cloruro di sodio (sale da cucina di tipo grosso) in quantità di kg 1,5 sul depuratore tipo 8 litri e di kg 2 sul depuratore tipo 12 litri).



Rimettere il coperchio e riportare la levetta C3 da destra verso sinistra, lasciare scaricare l'acqua salata dal tubetto F3 fino a che l'acqua sia dolce.



Riportare la levetta D3 da destra verso sinistra.



8.4 Manutenzione straordinaria

Fanno parte della manutenzione straordinaria, tutti gli interventi di riparazione e sostituzione di parti. Sono quindi di esclusiva competenza del Manutentore Tecnico.

9 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI (TROUBLESHOOTING)

Di seguito sono elencate alcune eventuali anomalie di funzionamento della macchina.

Problema	Causa	Soluzione
La macchina non si accende	<ol style="list-style-type: none"> 1. Interruttore rete spento 2. Interruttore macchina spento 3. Collegamento errato alla rete elettrica 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Portare l'interruttore generale in posizione ON 2. Portare l'interruttore della macchina sulla posizione I 3. Rivolgersi a personale specializzato per la verifica del collegamento
Manca l'acqua in caldaia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rubinetto di rete chiuso 2. Filtro della pompa intasato 3. Motopompa non funzionante 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aprire il rubinetto di rete 2. Sostituire il filtro 3. Rivolgersi a personale specializzato
Erogazione gruppo assente	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rubinetto di rete chiuso 2. Motopompa non funzionante 3. Gicleur tappato 4. Fusibile centralina bruciato 5. Elettrovalvola gruppo non funzionante 6. Interruttore gruppo non funzionante 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aprire il rubinetto di rete 2. Rivolgersi a personale specializzato 3. Rivolgersi a personale specializzato 4. Rivolgersi a personale specializzato 5. Rivolgersi a personale specializzato 6. Rivolgersi a personale specializzato
Dalle lance non esce vapore	<ol style="list-style-type: none"> 1. Troppa acqua in caldaia 2. Resistenza danneggiata 3. Spruzzatore intasato 4. Salvaresistenza disinserito 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vedi problema specifico 2. Rivolgersi a personale specializzato 3. Pulire lo spruzzatore 4. Reinserire la resistenza
Acqua in caldaia troppo alta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il motore pompa rimane inserito 2. Scambiatore forato 3. Elettrovalvola carico automatico bloccata 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rivolgersi a personale specializzato 2. Rivolgersi a personale specializzato 3. Rivolgersi a personale specializzato
Perdite di acqua sul banco	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vaschetta scarico sporca 2. Tubo di scarico intasato o staccato 3. Altre perdite 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulire la vaschetta 2. Sostituire il tubo di scarico 3. Rivolgersi a personale specializzato
Fondi del caffè bagnati	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macinatura regolata troppo fine 2. Gruppo ancora freddo 3. Elettrovalvola non scarica 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regolare la macinatura 2. Aspettare che la macchina raggiunga la temperatura 3. Rivolgersi a personale specializzato
Erogazione del caffè troppo lenta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macinatura regolata troppo fine 2. Portafiltro sporco 3. Gruppo intasato 4. Gicleur o elettrovalvola parzialmente intasati 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regolare la macinatura 2. Sostituire il filtro ed effettuare la pulizia del portafiltro più frequentemente 3. Rivolgersi a personale specializzato 4. Rivolgersi a personale specializzato
Erogazione del caffè troppo veloce	<ol style="list-style-type: none"> 1. Macinatura regolata troppo grossa 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regolare la macinatura
Caffè erogato freddo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presenza di calcare sugli scambiatori o sulla resistenza 2. Contatti del pressostato ossidati 3. Collegamento elettrico difettoso 4. Resistenza parzialmente bruciata 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rivolgersi a personale specializzato 2. Rivolgersi a personale specializzato 3. Rivolgersi a personale specializzato 4. Sostituire la resistenza
Caffè erogato troppo caldo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Taratura pressostato errata 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regolare il pressostato agendo sull'apposita vite (cap."Regolazione del pressostato")

10 IMMAGAZZINAMENTO - SMALTIMENTO

10.1 Riposizionamento in altro luogo

Nel caso in cui l'apparecchio debba essere riposizionato in un altro luogo, occorre:

- scollegare l'apparecchio dalle reti di alimentazione;
- provvedere alla pulizia generale dell'apparecchio come indicato nel capitolo "Pulizia e manutenzione";
- riportare i vari componenti al loro posto e chiudere gli sportelli;

10.2 Inattività ed immagazzinamento

Qualora l'apparecchio debba essere immagazzinato o reso inattivo per un lungo periodo, è necessario eseguire le stesse operazioni descritte nel punto "Riposizionamento in altro luogo", quindi occorre:

- avvolgere l'apparecchio in un telo per proteggerlo dalla polvere e dall'umidità;
- verificare che l'apparecchio sia in un luogo adatto (la temperatura non deve essere inferiore a 1°C) avendo cura di non appoggiarci sopra cartoni o apparecchiature.

10.3 Smantellamento della macchina

Per lo smantellamento si consiglia di disassemblare la macchina dividendone le parti secondo la loro natura (plastica, metallo ecc.). Affidare poi a ditte specializzate nel settore le parti così suddivise.

II ISTRUZIONI PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA



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 ambientalmente 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.

LEGENDA COMPONENTI

I/IA	Cavo alimentazione pentapolare
2	Morsettiera di alimentazione
3	Commutatore 4 posizioni
4	Morsettiera di derivazione
5	Filtro RC
6	Morsettiera 8 elementi
7	Pressostato tripolare
8	Termostato tripolare a riarmo manuale
9	Resistenza scaldatazze
10	Interruttore scaldatazze
11	Resistenza caldaia
12	Spia rossa macchina accesa
13	Centralina elettronica dosatura volumetrica
14	Motopompa completa
15	Contatore volumetrico
16	Tastiera dosatura volumetrica
17	Sonda livello automatico
18	Resistenza a cartuccia
19	Termostato gruppo
20	Elettrovalvola gruppo
21	Elettrovalvola livello automatico
22	Elettrovalvola prelievo acqua calda
23	Interruttore prelievo acqua calda
24	Spia Prelievo Acqua Calda
25	Interruttore caffè 1° gruppo
26	Spia prelievo caffè 1° gruppo
27	Interruttore caffè 2° gruppo
28	Spia prelievo caffè 2° gruppo
29	Interruttore prelievo acqua calda
30	Relè prelievo acqua calda
31	Centralina controllo livello automatico
32	Interruttore caffè 3° gruppo
33	Spia prelievo caffè 3° gruppo

GAGGIA®

Professional Espresso Coffee Machine

E90 - D90 EVOLUTION



Type: E90 Evolution

Type: D90 Evolution

CE

WARNING: This instruction manual is intended exclusively for specialized personnel.

USE AND MAINTENANCE

UK


CONTENTS


1 INTRODUCTION TO THE MANUAL	41
1.1 INTRODUCTION	41
1.2 SYMBOLS USED	43
2 ENVISAGED MACHINE USE	44
3 SAFETY	45
4 TECHNICAL FEATURES	49
5 INSTALLATION	50
5.1 WATER CONNECTION	51
5.2 ELECTRICAL CONNECTION	52
6 START UP	54
6.1 LONG COFFEE GIGLEUR	55
6.2 PRESSURE SWITCH ADJUSTMENT	56
6.3 PUMP PRESSURE CALIBRATION	56
6.4 FILTERS FOR COFFEE MACHINE	57
6.5 SPOUTS INCLUDED IN THE SUPPLY	58
7 FUNCTION / USE AND PROGRAMMING	59
7.1 COFFEE MEASURE PROGRAMMING	60
7.2 TEA MEASURE PROGRAMMING (HOT WATER)	61
7.3 COFFEE DELIVERY	62
7.4 CONTINUOUS COFFEE MEASURES	62
7.5 SPECIAL FUNCTIONS	62
7.6 TEA DELIVERY	63
7.7 ALARM CONDITION	63
8 CLEANING AND MAINTENANCE	65
8.1 GENERAL NOTES FOR CORRECT OPERATION	65
8.2 CLEANING AND SCHEDULED MAINTENANCE	66
8.3 PURIFIER REGENERATION	67
8.4 NON-SCHEDULED MAINTENANCE	68
9 TROUBLESHOOTING	69
10 STORAGE DISPOSAL	70
10.1 CHANGE OF LOCATION	70
10.2 INACTIVITY AND STORAGE PERIODS	70
10.3 MACHINE DISMANTLING	70
11 INSTRUCTIONS FOR END-OF-LIFE DISPOSAL TREATMENT	71


I INTRODUCTION TO THE MANUAL


I.1 Introduction


We thank you for your custom in the purchase of this product. By carefully following the instructions contained in this manual you will be sure to appreciate the quality of our machine. Please therefore carefully read the instructions of use contained in this manual, which comply with essential safety regulations.


 The present instructions booklet has been prepared for the machine user, the owner and the installation technician and must be always available for reference purposes.


 The manual is destined for the user, the maintenance technician and machine installation technician.


 The purpose of the instructions booklet is to indicate the envisaged uses of the machine for which it has been designed, its technical features and in order to provide advice on correct use, cleaning and regulation. It also provides important maintenance information, and details on any residual risks, and all those operations which require particular care.

 The present manual is to be considered as an integral part of the machine and must be CONSERVED FOR FUTURE REFERENCE until the final dismantling of the machine.

 This instructions booklet must always be available for consultation and must be kept in a protected and dry place.

 In the event of loss or damage to the same, the user may ask the manufacturer or local dealer for a new manual, indicating the machine model and serial number of the same as indicated on the identification plate.

 The present manual reflects the state of the art, at the time of its preparation, the manufacturer however reserves the right to revise production and subsequent manuals without being obliged to update previous versions.

 The manufacturer declines all responsibility in the event of:

- the improper or incorrect use of the coffee machine
- use that fails to comply with that specifically stated in the present booklet
- serious lack of maintenance as envisaged or recommended
- machine modifications or any non-authorized intervention
- use of either non-original or non-specific spares
- total or partial failure to observe the instructions
- exceptional events

Manufacturer: Gaggia S.p.A.

Registered office

Piazza Eleonora Duse, 2 - 20122 MILANO

Administrative Office

Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (BO)

Tel+39 0534 771252 FAX+39 0534 31025

www.gaggia.com

1.2 Symbols used

This publication contains various warnings which indicate different degrees of danger or skills required.

Alongside the graphic symbol, a message will define the procedures to be adopted and all useful information will be detailed.

Read carefully

Carefully read the following instruction booklet before starting up the machine.

Machine off

Carefully turn off the electrical supply before removing the protections

Hot surfaces.

Important! Hot surfaces.

Warning

Important! Particularly important and/or delicate operations

Prohibition notice

It is used to highlight actions/operations not to be performed.

Important

Important! Operations essential to guarantee efficient function

User

Operations which may be carried out by the user

Maintenance Technician

Interventions to be carried out exclusively by an installer or authorized technician.

2 ENVISAGED MACHINE USE

The machine must be operated by a single operator only.



Improper use also includes:


The authorized operator must have firstly read and fully understood all the instructions contained in the present booklet to ensure correct machine function.


This machine is specifically intended for the professional preparation of espresso coffee using blended coffee, as well as the drawing and delivery of water and/or steam.

Its components are made of resilient non toxic materials, and they are easily accessible for cleaning or maintenance operations.

This machine is intended for internal use only. Ambient temperature for the correct operation of the machine 1°C ÷ 25°C.








Any other use is to be considered improper and therefore dangerous.

 Do not place any product inside the machine which may be dangerous as a result of unsuitable temperatures.


 Improper use of the vending machine invalidates all warranties. The Manufacturer declines any liability for damage to property or injury to persons.


- any use of the vending machine other than the intended use and/or according to procedures which are not described in this publication;
- any intervention on the appliance contrasting with the indications referred to in this manual;
- any alteration of components and/or safety devices without prior consent of the Manufacturer or carried out by personnel not authorized for such operations;
- any location of the vending machine not provided in this manual.


3 SAFETY


-  The machine is to be used solely by adults who have carefully read and fully understood this manual and all the safety advice contained in the same.
-  The use by children older than 8 years or by persons with reduced physical, mental or sensory abilities or with lack of experience and skills is allowed, provided that they are supervised or instructed on how to use the appliance correctly and that they understand the hazards involved.
-  Children must not play with the appliance. Children must not carry out any cleaning and maintenance operations without being monitored.
-  The user is responsible in relation to third parties in the working area.
-  The installer, user and maintenance technician are obliged to notify the constructor of any defects or faults which may effect the original safety of the system.
-  Installation must be effected solely by authorized and qualified personnel.
-  Do not install the appliance in a location where water jets may be used.

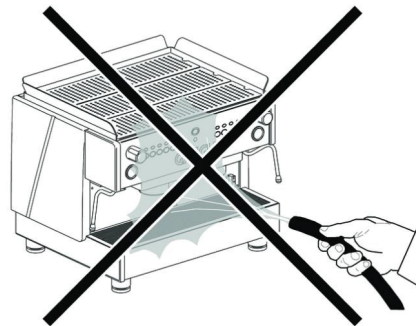
- ⚠ The appliance is only to be installed in locations where its use and maintenance is restricted to trained personnel.
- ⚠ Installation must be effected solely by authorized and qualified personnel.
- 👉 The machine is to be used solely in the presence of suitable lighting.
- ⚠ For safety reasons, all worn or damaged parts must be promptly replaced.
- ⚠ Regularly check that the power supply cable is in good conditions. Damaged cables must never be repaired using insulating tape or clamps.
- ⚠ Do not expose the machine to the elements (sun, rain , etc).
- ⚠ Prolonged machine standstill at temperatures of under 0°C (zero degrees centigrade), may cause serious damage or breakage to the boiler piping: it is therefore necessary to completely empty the water circuit before every prolonged standstill.
- ⊘ The removal of guard and/or safety elements fitted on the machine is forbidden.
- 👉 The packaging components must be consigned to special disposal centres and must in any event never be left unguarded or within reach of children, animals or non-authorized persons.







 The constructor declines responsibility for any damage to things, persons or animals caused by eventual interventions on the machine by personnel not specifically authorized to undertake such operations.

 The user must comply with the current safety laws in force in the country of installation, as well as common sense and ensure that all maintenance operations are regularly carried out.

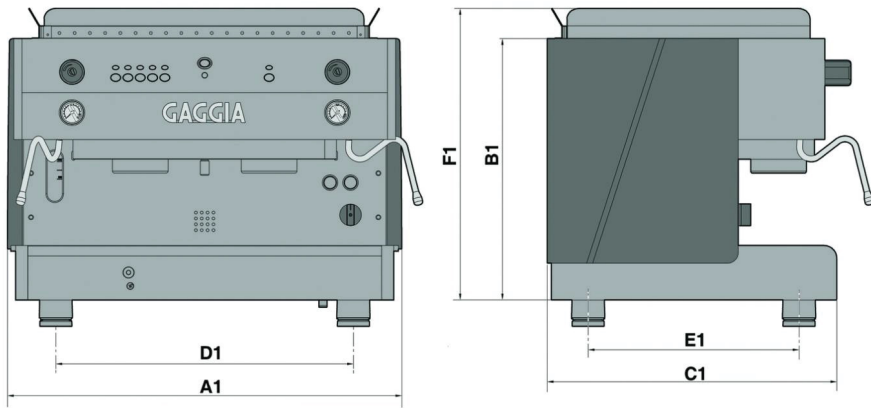
 In the event of any non-authorized interventions or repairs on the machine, or in the event of the use of non-original spares all guarantee terms become void, and the company reserves the right to reject validity.

 Never clean the inside of the machine with power supply on and plug connected and in any event avoid the use of water sprays or detergents.



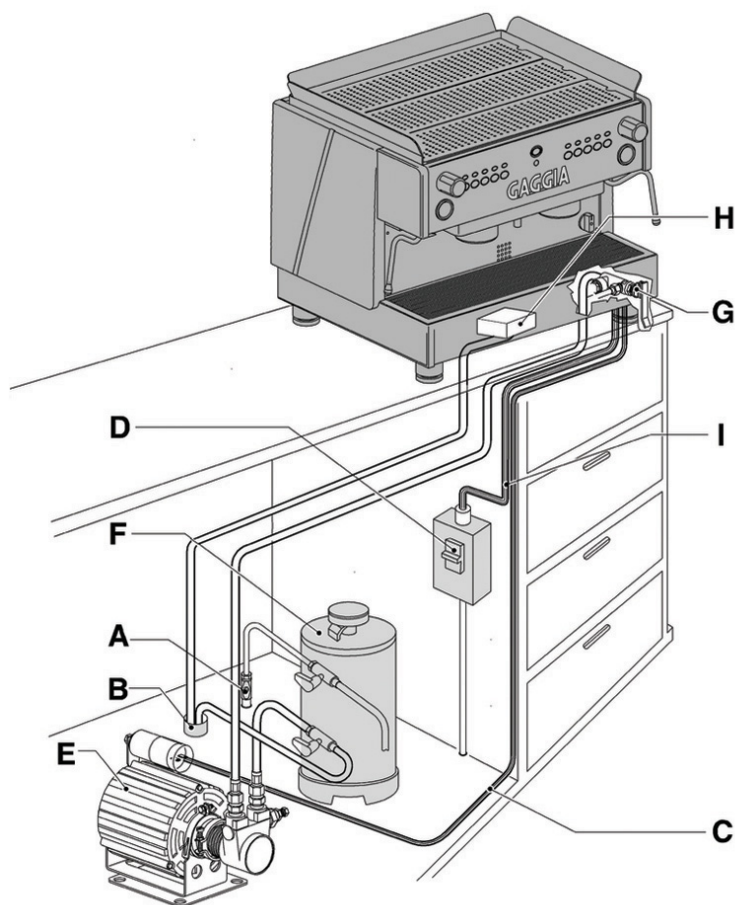
-  The user must not touch the machine if his hands or feet are wet or damp, neither must be use the machine in bare feet. Although the machine is earthed it is advisable to use wooden platforms or a cut-out box complying with local laws in order to prevent the risk of electrocution.
-  Do not touch the coffee spouts and the hot water and steam nozzles with your hands or any other parts of the body as the liquids or steam issuing from them are very hot and may cause burns.
-  Avoid operating the machine without water.
-  Clogging may cause the generation of sudden liquid or steam jets with serious consequences. Therefore keep the water as clean as possible using filters and water softeners.
-  The cups and small coffee cups must be thoroughly dried before placed on the relative surface.
-  Access to the service area is restricted to persons having knowledge and practical experience of the appliance, in particular as far as safety and hygiene are concerned.

4 TECHNICAL FEATURES



		2 groups	3 groups
Dimensions	A I	670	890
	B I	446	446
	C I	508	508
	D I	508	728
	E I	370	370
	F I	500	500
Weight	kg	70	85
Boiler capacity	L	13	21
ECO Max boiler resistance absorbed power 230-240/400-415 V 3 N ~	W	3170	3950
Pump motor	W	187	187
Overall absorbed power 230-240/400-415 V 3 N ~	W	5000	6000
A-Weighted sound pressure level		less than 70 dB	less than 70 dB

5 INSTALLATION





A	Water network
B	Drainage pipe
C	Motor pump power supply cable
D	Protection switch
E	Motor pump
F	Water Filter
G	Boiler supply tap
H	Drain cup
I	Power cable


Before proceeding with installation check that:

- there are no bumps, signs of knocks or deformities.
- there are no damp patches or marks which could lead one to assume that the packaging has been exposed to the elements
- there are no signs of tampering

Once one is satisfied that transportation has been correctly effected proceed with installation.


 Make sure the machine is installed on a flat surface capable of bearing its weight (see “Technical Specifications” chapter) and take care of leaving a clear area of at least 30 cm around the machine.


 The least height of the support's top must be 110cm (The higher surface of the appliance shall however be at least 1,5 m from the ground level).


 the maximum angle of inclination of the supporting surface must NOT exceed 2°.


Proceed with installation following the instructions according to the sequence as described below.

5.1 Water connection


 Before connecting the appliance to water network, please read and follow the applicable regulations in force in your country.

 Water hardness should not be less than 8°F.


 We recommend that the machine be supplied with water treated by a descaling device, particularly for water with high content of calcium and magnesium (hard water).


 Make sure the water network provides drinkable water, with pressure ranging between 0,15MPa - =,8MPa (1,5 and 8 bars).

Connect purifier (F) to the water mains (A).


 Before connecting the water softener to the machine, wash the machine until the water is clear.

Connect the drain cup (H) to the drainage pipe (B).


 Should the mains pressure be higher than 0,5 MPa a pressure reducer balanced for high pressure should be installed (device in which any mains pressure increase does not effect the output pressure).


 The new hose-sets supplied with the appliance are to be used and that old hose-sets should not be reused.

5.2 Electrical connection

 Before proceeding with electrical connection it is necessary to check to ensure that the voltage rating corresponds with that indicated on the CE plate and on the connection plate on the power supply cable. Check to ensure that the electrical supply line is able to support the machine load (see chap. "technical features").

Connect to an earthing socket which complies with current legislation.


 Check that the power supply cable is efficient and that it complies with national and European safety standards.


 The user must undertake to power the machine protecting the power line using a suitable safety switch (cut-out) that complies with the legislation in force in the actual country itself.


Connect the power cable (I) to the electric line using a plug, or in the case of fixed installation, using a multi-polar switch (D) for mains separation, with a contact distance of at least 3 mm.


Connect motor pump (C) cable to motor pump (E).

For voltage change refer to the diagram shown on the general mains switch box.

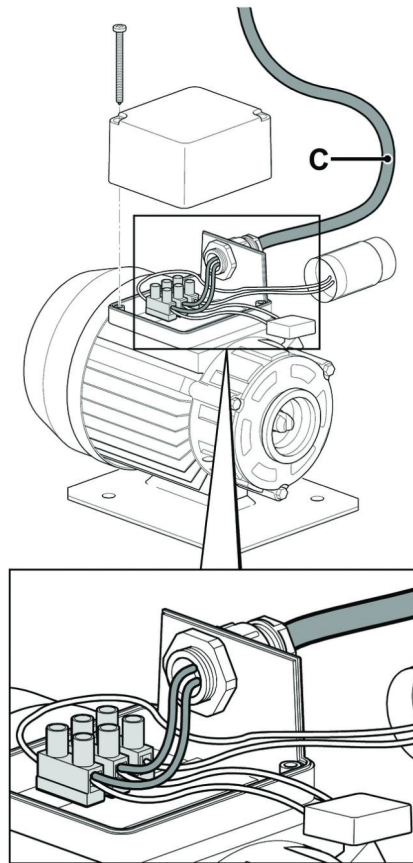
 The yellow-green coloured cable **MUST** be connected to the room's earthing system.

 Depending on the current regulations of the Country where the machine operates, the cable connecting the electric line has to be pre-set or equipped with an all-pole switch (with a minimum contact opening of 3 mm), (or with a plug in accordance with the same regulations).

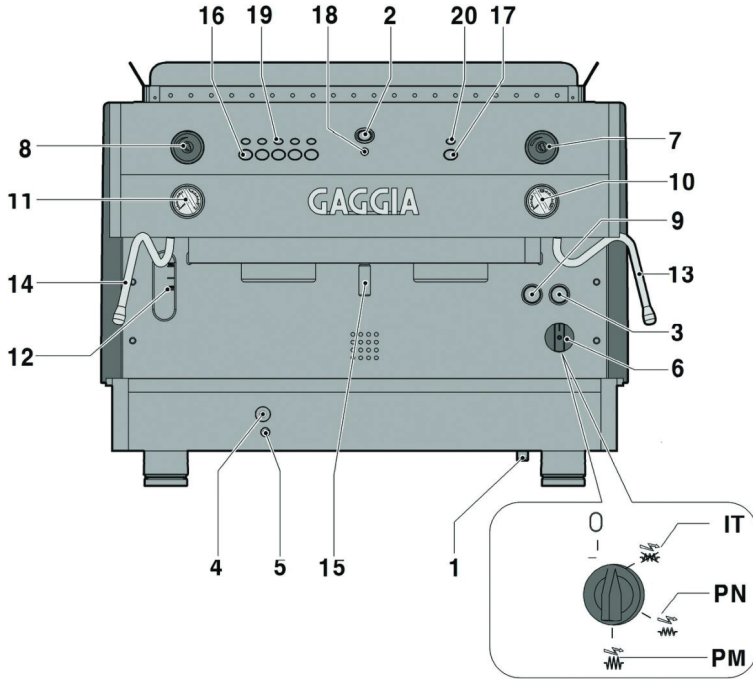
 It is recommended to install a residual current device (RCD) with a rated residual current not exceeding 30 mA.

 If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Connect the motor pump power cord (C) as shown in the figure.



6 START UP



1	Tap
2	Hot Water Outlet Button D90
2	Hot Water Outlet Switch E90
3	Machine on indicator
4	Gas on/off valve
5	Piezoelectric ignition
6	Power button
7	Right vaporiser tap
8	Left vaporiser tap
9	Cup-warmer switch
10	Boiler pressure gauge
11	Pump pressure gauge
12	Boiler level indicator
13	Right vaporiser tap
14	Left vaporiser tap
15	Hot water outlet pipe
16	Unit D90 Control Keyboard
17	Unit E90 Control Keyboard
18	Hot Water Outlet Indicator
19	D90 Delivery Led
20	E90 Delivery Led

Once the water and electrical connections have been made, proceed to start up the machine.

Open the mains water supply tap (A).

Close the protection switch (D).

Position the machine main switch (8) to position IT the machine on indicator will come on (3).

The auto-levelling device will come into operation so that the water reaches a normal level in the boiler (12).

Also press lever of water supply tap (1) for a faster operation.

Position the main switch (6) to position PN for operation at normal power or to position PM for operation at full power, thereby powering the resistances.

Wait for the pressure to reach its operational pressure 1.1+1.3 atm checking the boiler pressure on the gauge (10).


Should the machine fail to stabilize on the indicated values, it is necessary to calibrate the pressure switch as described in paragraph "Pressure switch adjustment".

In the event of a machine featuring a gas heating system, it is necessary to switch on the gas by operating the gas valve (4) after operating the main switch (6), keeping the piezoelectric switch pressed (5) until the gas remains on.

Then check the pressure on the pump gauge (11) putting a unit into operation with filter holder engaged filled with ground, dosed and pressed coffee in order to achieve an effective working pressure of 8/9 atm.

Should re-calibration of the pump pressure be necessary this operation should be undertaken as indicated in paragraph "Pump pressure calibration".

The machine is now ready for use.

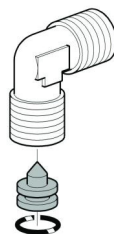
 Do not press the hot water delivery switch or button (2) before the correct working temperature of 1.1 atm is reached, as indicated on the boiler gauge (10).

6.1 Long coffee gicleur

The machine is fitted with a gicleur (1 per unit) with a clearance of 0.6 mm (Cod.WGA26G0074/01).

For greater coffee delivery speed, in the case of long coffees, no.2 gicleurs are also included with the machine (complete with seals) with a clearance of 0.8 mm (Cod.WGA26G0073/01).

The gicleur is located in the exchanger supply fitting (1 per group).



6.2 Pressure switch adjustment

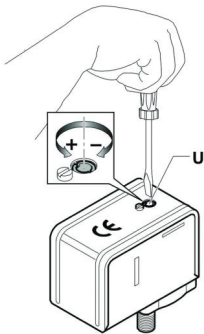
The pressure switch shown in the figure acts to keep the boiler pressure constant by engaging or de-activating the electrical heating resistance.

This pressure switch is already calibrated to 1.1-1.3 bar during the initial machine testing stage, but should a different working pressure be required, it is possible to vary the operational field of the pressure switch using the regulation screw (U); pressure reduction results in a reduction in temperature, whilst increasing the pressure will also increase the water temperature.

The regulation direction is shown in the figure and on the pressure switch itself.

The pressure varies by 0.1 atm for every complete screw turn.

⚠ Disconnect the electricity supply before undertaking this operation.

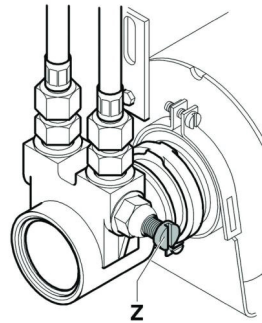


6.3 Pump pressure calibration

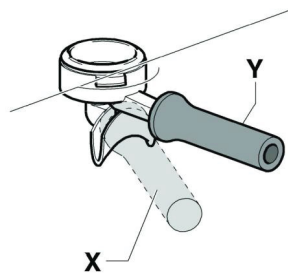
Insert the filter holder into the unit filled with regularly ground, dosed and pressed coffee. Switch on the unit switch (E90) (17) or the unit control keyboard (D90) (16) and read the pressure on the pump pressure gauge (11).

📏 The correct pressure is of 8-9 atm.


Should the pressure indicated on the pressure gauge be incorrect, turn it clockwise to increase the pump pressure and anti-clockwise to reduce the pressure. Once adjustment is complete check pump calibration by delivering one or more coffees.




Z Pump pressure adjustment screw.



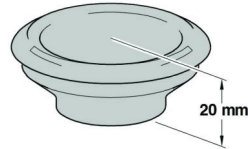
X Position of closed filter-holder with new machine
Y Position of closed filter holder with machine after a short period of use

 When the machine is new the filter-holder sump may not be aligned (perpendicular to the machine itself) as shown in the figure at the side, however this does not effect the efficient function of the same. After a short period of use the sump will gradually settle into a correct position.

 Options include shower head gaskets that are thinner (8.1 mm, part no. WGANG01/005) or thicker (9.0 mm, part no. WGANG01/002) than the standard shower head gasket (8.5 mm, part no. WGANG01/001/B).

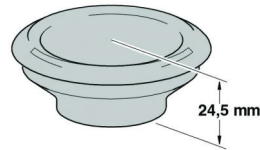
6.4 Filters for coffee machine

Depending on the quantity of coffee ground, the appropriate filter must be as shown below to avoid that, once the coffee has dripped out, the leftover powder remains attached to the nozzle.



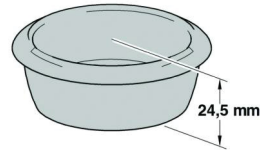
WGANGF08/002/B

1 coffee cup of 5,5 gr. ÷ 6,5 gr.
Pod for 1 coffee
Barley pod for 1 dose



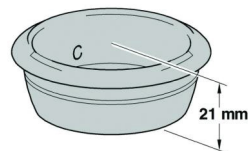
WGANGF08/004/B

1 coffee cup of 6 gr. ÷ 7 gr.



WGANGF08/005/B

2 coffee cups of 12 gr. ÷ 14 gr.



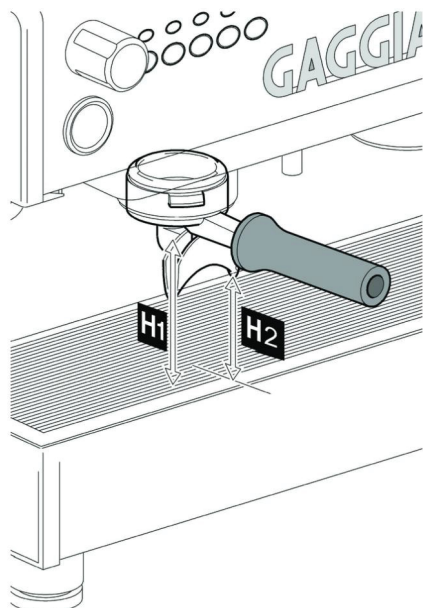
WGANGF08/009/B

Double pod for 2 coffees
The filter may be recognised by the letter "C" printed inside

6.5 Spouts included in the supply

No. 4 spouts are supplied with the machine to dispense one or two coffees.

The figure (beside) shows the different distances from the cup-holding tray (H1-H2), depending on the different types of spouts fitted on the filter holder.



Cod. WGAAS0146/CL

H2 = 65 mm



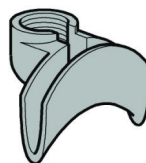
Cod. WGA26G0112

H2 = 77 mm



Cod. WGA6301004010

H2 = 78 mm



Cod. WGA6001023000

H2 = 73 mm

WITHOUT SPOUTS

H1 = 95 mm

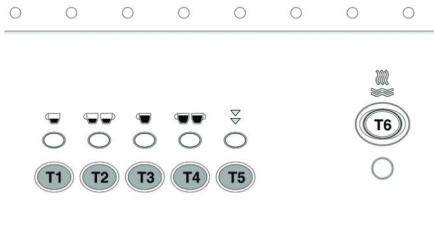
7 FUNCTION / USE AND PROGRAMMING

Introduction

The programming software permits the checking of the following operations:

- handling of 2-3 coffee units
- control of four different coffee doses for each unit
- control of tea dose (hot water)
- simultaneous function of both coffee and tea units
- volumetric check on coffee measures
- timed tea measure check
- simulated measure programming
- filling level check and control
- system supervision through alarms
- continuous, delivery time-out and further functions
- serial connection with accounting

Keyboard symbols:



T1

Single espresso coffee



T2

Double espresso coffee



T3

Single long coffee



T4

Double long coffee



T5

Programming/continuous




T6

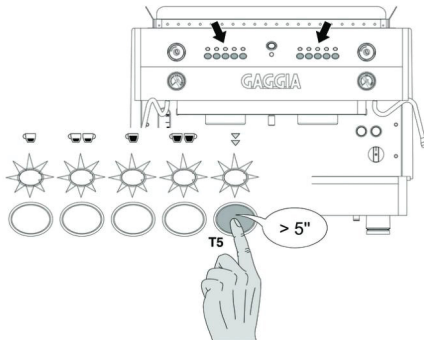
Tea (hot water)

7.1 Coffee measure programming


The measured amounts of coffee may be modified (by means of volumetric checking) and memorized as follows:

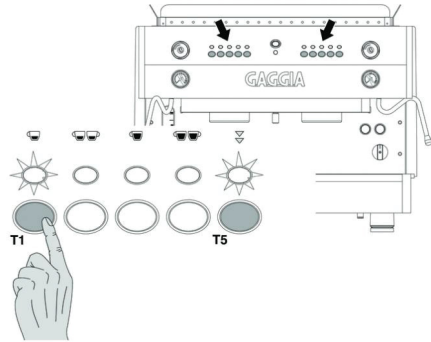
- press key T5 (of keyboard relative to group 1) and keep pressed for over 5 seconds and check that all the keyboard leds come on. In which case, (by operating on the keyboard relative to group 1) all the units will be programmed, while by pressing key T5 of another unit, only the programming of the unit on which one is operating is possible.

 The settings made on unit 1 (operating on the first keyboard) will be automatically copied on to all the other units.



Press the key corresponding to the measure to be programmed (key T1 for example) within 30 seconds (programming time-out). The led relative to T5 will remain on, on all keyboards and the led relative to the measure being programmed will also come on (on all the keyboards). During this state and for the entire coffee measure programming time duration, the solenoid valve and pump are activated.


 If none of the keys are pressed within 30 seconds, it will automatically escape from programming mode.




On pressing key T1 coffee delivery begins, once the required amount of coffee is obtained press key T1 again or any other of the keys of the unit keyboard in order to suspend coffee delivery. The new impulse value of the measure is thereby memorized on the EPROM. Both the solenoid valve and the pump are de-activated thereby suspending product delivery and all the keyboard leds go out.

To proceed with a new programming operation of other coffee measures T2-T3- T4 (providing that the programming time out time of 30 sec is not exceeded) simply repeat the same operations with the same sequence as undertaken for key T1.

Press key T5 to immediately escape from the programming stage.

 Should the "PRE-INFUSION" function be active (see par. "Special functions"). Wait until the pre-infusion function is complete before stopping delivery in progress.

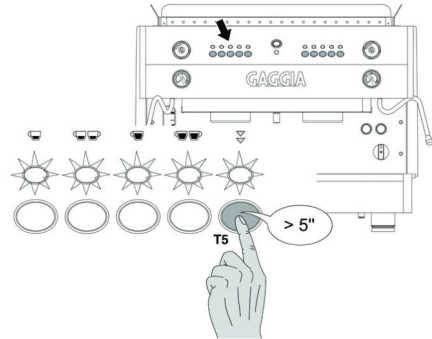
 During the programming of a unit the function of the other units is deactivated as well as tea dispensing.

To programme the other units, press the specific programming key of each unit and carry out the same operations as undertaken on unit 1. In this case any variations in the measures are activated only on the unit on which one is actually working.

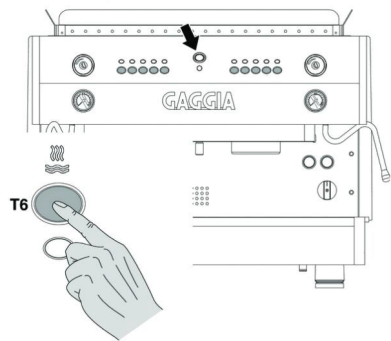
7.2 Tea measure programming (hot water)

It is possible to modify the timed tea measures according to the following sequence:

Press key T5 of coffee unit 1 and keep pressed down for over 5 seconds and check that all the keyboard led indicators come on.



Press the T6 tea key within 30 seconds (programming time-out).



This begins the tea water delivery operation.

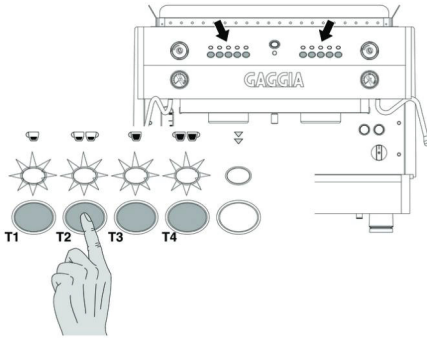
Once the required measure is obtained press T6 again to suspend water delivery. In this way the new tea water delivery time is memory and all the keyboard leds go out.

Press key T5 to immediately escape from the programming stage.

7.3 Coffee delivery

On pressing the corresponding key T1-T2-T3 or T4, the corresponding delivery solenoid valves are activated for the time necessary to obtain the required amount of product as previously programmed (volumetric check).

The LED relative to the selected measure remains on for the entire coffee delivery time.




The delivery in progress may be suspended before actually reaching the desired programmed product quantity by pressing any of the measure keys present on the keyboard of the unit used for product delivery.

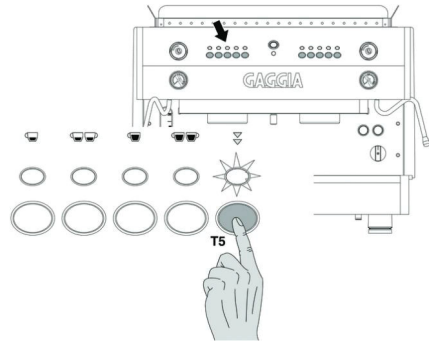
It is also possible to obtain simultaneous coffee delivery from all the machine units.

7.4 Continuous coffee measures


For continuous coffee measure delivery press key T5 from the keyboard corresponding to the unit on which one wishes to operate.

The LED corresponding to key T5 will remain on for the entire delivery operation.

 Avoid keeping it pressed for more than 5 seconds or it will enter the programming mode.



Coffee delivery will continue until measure stop by pressing key T5, or on obtaining the maximum amount of product which can be obtained through volumetric control (6000 impulses) or by means of delivery Time-out function.

 The start of the relative “continuous” cycle occurs on the release (within 5 seconds) of key T5 and not on pressing of the same. While the STOP function may be obtained by pressing it a second time.

7.5 Special functions

It is possible to engage or deactivate certain special functions such as PRE- INFUSION and MIXED TEA which we shall describe below:

Pre-infusion

Our software permits measure configuration so that the relative delivery of the COFFEE measures through volumetric control is preceded by pre-infusion.

Delivery of the coffee measure after time 1 (ON) is suspended for a time 2 (OFF) and is then resumed for the completion of selection.

On pressing one of the volumetric control measure keys, the normal delivery cycle is preceded by a short timed water jet in order to dampen the coffee pellets before actual delivery stage.

This function ensures the optimum use of the coffee pellets.

Mixed tea (hot water)

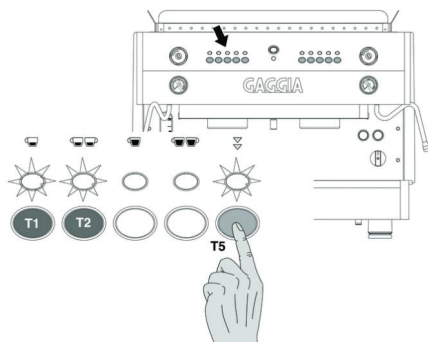
On the engagement of this function the water delivered is mixed with cold water on entry in the boiler thereby ensuring constant delivery at a temperature of about 96°C.

If this function is not engaged water is delivered at a temperature of about 100°C and is highly vaporized.

Engagement/deactivation

Start the machine by pressing the main switch keeping key T5 of unit 1 pressed and wait for the led relative to key T5 to begin flashing.

Press keys T1 and T2 in order to engage or deactivate the PRE-INFUSION and MIXED TEA functions.



T1 KEY LED ON: PRE INFUSION: ON
T2 KEY LED ON: MIXED TEA: ON

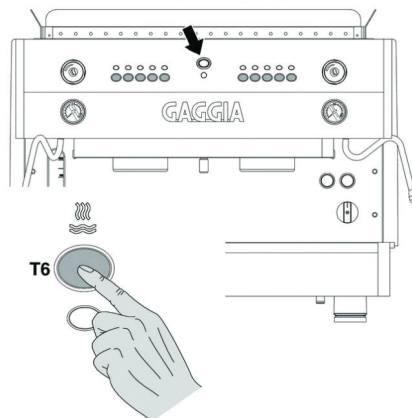
To escape from this condition and return to normal functions press key T5 again.

7.6 Tea delivery

On pressing key T6 the corresponding solenoid valve is engaged thereby beginning hot water delivery.

On START a timer is activated which interrupts the water delivery on reaching the time set during the programming stage.

The simultaneous delivery of tea or coffee is possible.



It is possible to interrupt delivery function in progress before the programmed time is reached by pressing key T6 again used for product delivery.

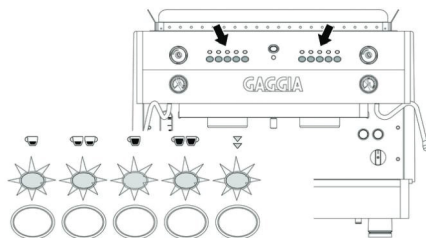
7.7 Alarm condition

Boiler (filling) level time out

This alarm condition occurs whenever the water level is too low or the level probe remains uncovered.

In such a case the keyboard leds flash and an alarm message appears on the display.

The filling stage is automatically engaged and to cancel the alarm conditions switch the machine off and then on again.

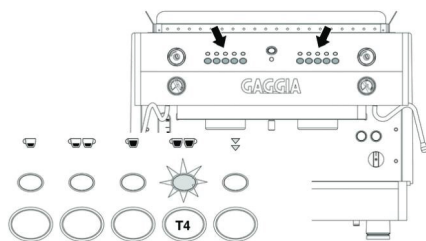


Lack of volumetric counter impulses.





On starting a volumetric control coffee cycle, the correct function of the volumetric counter is checked by the reading of the number of impulses sent by the same to the micro-controller.

Should no impulses be recorded for a period exceeding 5 seconds the LED relative to the selected measure begins flashing (ie. the led relative to key T4).

After one minute in which no impulses are recorded (volumetric counter time out), the measure underway is automatically stopped.



8 CLEANING AND MAINTENANCE

-  Before performing any maintenance and/or cleaning operations, turn off the appliance by switching the switches to the “OFF” position. Disconnect the appliance from the power supply by removing the plug from the socket and wait for the appliance to cool down.
-  In case of anomalies, immediately turn off the appliance, disconnect it from the power supply by removing the plug from the socket and contact the nearest service centre.
-  The Manufacturer declines any liability for any damage or malfunctioning caused by incorrect or poor maintenance.
-  Do not use direct water jets.

8.1 General notes for correct operation


Non-removable components and the machine itself must be cleaned, when not differently specified, only by using cold or lukewarm water, with a non-abrasive sponge and a damp cloth.


Never use direct water jets. Wring the damp cloth or the sponge before using it to clean the appliance.

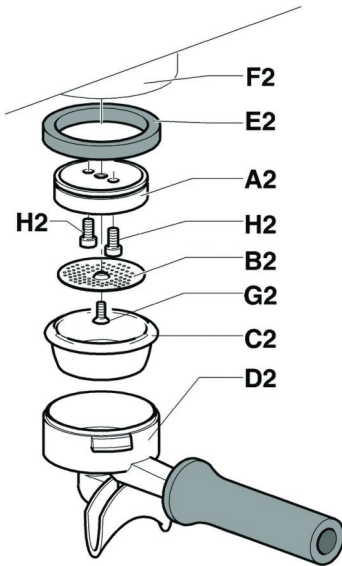
All the parts requiring cleaning are easily accessible, so no tools are needed.

Periodic maintenance and cleaning will keep the machine in good working conditions for a longer time and ensure compliance with basic hygiene standards.

8.2 Cleaning and scheduled maintenance

 All components must be rinsed with warm water only, without using any detergent or solvent that could modify their form and operation.

 Removable components cannot be rinsed in the dishwasher.



A2	spout holder
B2	spout
C2	filter
D2	filter holder
E2	seal
F2	coffee group
G2	central screw
H2	Allen screws

In order to ensure that the spouts (B2) are kept clean and free of any coffee deposits which may jeopardize yield, we advise that before starting work in the morning that you put filter holder (D2) in with empty filter (while machine is hot) and operate the unit several times. In this way any coffee dust which may have been deposited between the metal filter (B2) and the metal filter holder (A2) are removed.

 This operation must be repeated every day.

Frequently check the filter holes (C2) and remove any deposits.

Should the water have been left in the ducts for a long time, it is necessary to allow some water to flow through them in order to remove any deposits.

It is a good idea to rinse the filters (C2) and filter holders (D2) every day in hot water, or even better, place them in hot water and allow to soak for the whole night in order to dissolve any greasy coffee deposits.

It is advisable to leave the filter-holder cups inserted with the coffee dregs for the entire working day to ensure that the filter-holder is always at optimum temperature.

Do not cover the cup-warmer level with any fabrics or cloths etc.

Do not use any abrasive or corrosive products for cleaning the bodywork.

The steam nozzles must be cleaned immediately after use in order to prevent the risk of the formation of any scale which may block the holes and to ensure that any drinks made subsequently do not absorb any unpleasant odours.

Weekly cleaning operations

Cleaning of the unit and spouts: place a teaspoon of specific coffee machine washing powder into the blind filter supplied with the machine and apply to the unit to be cleaned using the filter-holder. Press the unit delivery control button as for a normal coffee dispensing operation. Suspend delivery after 30 seconds and then repeat the operation 3-4 times. Rinse out the unit using a normal filter and then undertake a few dispensing operations using water only. Then prepare a coffee in order to eliminate any unpleasant odours.

Below-cup seal replacement

Seal (E2) needs to be replaced in the event that coffee leakage is noted between unit (F2) and filter-holder (G2), or in the event that on closing filter holder (D2) the unit centre is greatly exceeded.


Remove the spout (B2) by loosening the central screw (G2).

Remove the spout holder (A2) by loosening the two Allen screws (H2).


Then proceed to remove seal (E2) using a screw driver.

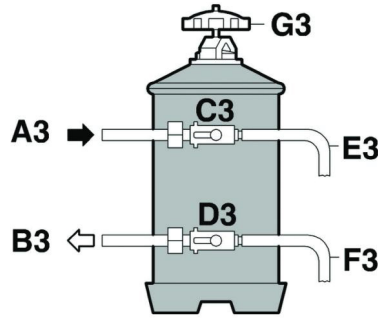
After removing the seal undertake to clean the slot and then re-assemble the new seal taking care to insert it with the chamfered part turned upwards towards the unit itself.

8.3 Purifier Regeneration

 Regenerate the purifier at the intervals listed below:

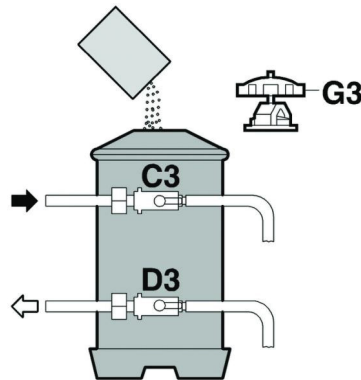
HARDNESS °F	8 LITRE PURIFIER	12 LITRE PURIFIER
From 00 to 20	regeneration after 1100l	regeneration after 1600l
From 21 to 30	regeneration after 850l	regeneration after 1250l
From 31 to 40	regeneration after 650l	regeneration after 950l
From 41 to 50	regeneration after 450l	regeneration after 650l

 These regeneration instructions are valid only providing the purifier is as that indicated in the figures. Should it fail to correspond proceed as indicated in the instructions attached to the purifier itself.

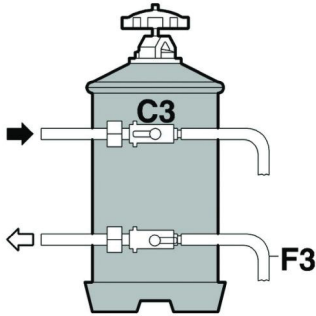


- A3** Water Inlet
- B3** Water Output
- C3** Inlet Tap Lever
- D3** Output Tap Lever
- E3** Depressurizer Pipe
- F3** Regeneration Tube
- G3** Cover Knob

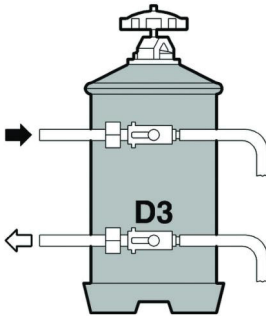
Place the empty 2 litre container under pipe E3. Shift levers C3 and D3 from left to right and remove the cover by loosening knob G3, pour in 1.5 kg of sodium chloride (coarse cooking salt) into the 8-litre purifier and 2 kg into the 12-litre type.



Replace the lid and shift lever C3 from right to left and allow the salted water to drain out of pipe F3 until the water is fresh.



Shift lever D3 from right to left.



8.4 Non-scheduled maintenance

Unscheduled maintenance includes every repairing or part replacing.

The Maintenance Technician is the only person authorized to perform these operations.

9 TROUBLESHOOTING

Here is a list of the possible machine troubles.

Problem	Cause	Solution
The machine does not start	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mains switch off 2. Machine switch off 3. Incorrect electrical mains connection 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Position the machine switch to position ON 2. Position the machine switch to position I 3. Contact specialized personnel in order to check the connection
No water in boiler	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mains tap closed 2. Clogged pump filter 3. Motor driven pump not in operation 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Open the mains tap 2. Replace the filter 3. Contact specialized personnel
No unit delivery	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mains tap closed 2. Motor driven pump not in operation 3. Clogged gigeur 4. Burnt control box fuse 5. Unit solenoid valve out of order 6. Unit switch out of order 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Open the mains tap 2. Contact specialized personnel 3. Contact specialized personnel 4. Contact specialized personnel 5. Contact specialized personnel 6. Contact specialized personnel
Steam fails to come out of the nozzle	<ol style="list-style-type: none"> 1. Too much water in boiler 2. Damaged resistance 3. Clogged sprayer element 4. Resistance saver engaged 	<ol style="list-style-type: none"> 1. See specific problem 2. Contact specialized personnel 3. Clean the sprayer element 4. Reinsert the resistance
Too much water in the boiler	<ol style="list-style-type: none"> 1. The motor driven pump remains engaged 2. Perforated exchanger 3. Automatic charge solenoid valve blocked 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contact specialized personnel 2. Contact specialized personnel 3. Contact specialized personnel
Signs of water leakage on bench	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dirty drain tray 2. Drainage pipe dogged or detached 3. Other leakage 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean the tray 2. Replace the drainage pipe 3. Contact specialized personnel
Wet coffee dregs	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grinding regulated too fine 2. Unit still cold 3. Solenoid valve fails to discharge 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjust grinding value 2. Wait for the machine to reach the correct temperature 3. Contact specialized personnel
Coffee dispensing too slow	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grinding regulated too fine 2. Dirty filter-holder 3. Clogged unit 4. Gigeur or solenoid valve partially dogged 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjust grinding value 2. Replace the filter and undertake more frequent filter-holder cleaning 3. Contact specialized personnel 4. Contact specialized personnel
Coffee dispensing too fast	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grinder is regulated too large 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Adjust grinding value
Coffee delivered cold	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lime scale present on the exchangers or the resistances 2. Oxidized pressure switch contacts 3. Defective electrical connection 4. Partially burnt out resistance 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contact specialized personnel 2. Contact specialized personnel 3. Contact specialized personnel 4. Replace the resistance element
Coffee delivered too hot	<ol style="list-style-type: none"> 1. Incorrect pressure switch calibration 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regulate the pressure switch by means of the relative screw (chap. "Pressure switch adjustment")

10 STORAGE DISPOSAL

10.1 Change of location

Should the machine be positioned in another site it is necessary to carry out the following operations:

- unplug the machine;
- carry out the general cleaning of the machine as indicated in chapter "Cleaning and Maintenance";
- put the components back in place and close the doors;

10.2 Inactivity and storage periods

If the machine needs to be stored or remains inactive for a long period, carry out the same operations as described in section "Change Location", therefore:

- wrap the machine in a tarpaulin to protect it from dust and damp;
- check that the machine is in a suitable place (the temperature should not be less than 1°C) taking care not to place any boxes or appliances over it.

10.3 Machine dismantling

To dismantle the machine we recommend that it is dismantled and the parts separated according to the type of materials involved (plastic, metal, etc). The parts separated in this way are then to be sent to the relative specialized disposal companies.

II INSTRUCTIONS FOR END-OF-LIFE DISPOSAL TREATMENT



INFORMATION FOR THE USER

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste.

Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

The disposal of the vending machine or of a part of it must be carried out with full respect of the environment and according to local laws in force.

COMPONENTS LIST

1/1A	Penta-polar power cable
2	Power terminal board
3	4-position commutator
4	Branch terminal board
5	RC filter
6	8 element terminal board
7	Three-pole pressure switch
8	Manual re-set Three- pole thermostat
9	Cup-warmer resistance
10	Cup-warmer switch
11	Boiler resistance
12	Machine on - red light
13	Volumetric measuring electronic control box
14	Complete motor driven pump
15	Volumetric counter
16	Volumetric measuring keyboard
17	Automatic level probe
18	Cartridge resistance
19	Unit thermostat
20	Unit solenoid valve
21	Automatic level solenoid valve
22	Hot water collection solenoid valve
23	Hot water collection switch
24	Hot Water Outlet Indicator
25	Coffee switch 1° group
26	Light indicator coffee collection 1° group
27	Coffee switch 2° group
28	Light indicator coffee collection 2° group
29	Hot water collection switch
30	Hot water collection relay
31	Automatic level control box
32	Coffee switch 3° group
33	Light indicator coffee collection 3° group

GAGGIA®

Machina professionnel à Café Espresso

E90 - D90 EVOLUTION



Type: E90 Evolution

Type: D90 Evolution

CE

ATTENTION: Ce manuel d'instructions est destiné uniquement au personnel spécialisé.

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

FR


SOMMAIRE


1 INTRODUCTION AU MANUEL	75
1.1 AVANT-PROPOS	75
1.2 SYMBOLES EMPLOYÉS	77
2 UTILISATION PREVUE DE LA MACHINE	78
3 SÉCURITÉ	79
4 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	83
5 INSTALLATION	84
5.1 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE	85
5.2 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	86
6 MISE EN SERVICE	88
6.1 GICLEUR POUR CAFÉS LONGS	89
6.2 REGLAGE DU PRESSOSTAT	90
6.3 TARAGE DE LA PRESSION DE LA POMPE	90
6.4 FILTRES A CAFÉ FOURNIS AVEC LA MACHINE	91
6.5 BECS FOURNIS AVEC LA MACHINE	92
7 FONCTIONNEMENT, UTILISATION ET PROGRAMMATION	93
7.1 PROGRAMMATION DE LA DOSE DE CAFÉ	94
7.2 PROGRAMMATION DES DOSES DE THE (EAU CHAUDE)	95
7.3 DISTRIBUTION DE CAFE	96
7.4 DOSE DE CAFE EN CONTINU	96
7.5 FONCTIONS SPECIALES	96
7.6 DISTRIBUTION DU THE	97
7.7 SIGNALISATION D'ALARME	97
8 NETTOYAGE ET ENTRETIEN	99
8.1 NOTES GÉNÉRALES POUR LE BON FONCTIONNEMENT	99
8.2 NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE ROUTINE	100
8.3 REGENERATION DEPURATEUR	101
8.4 ENTRETIEN CURATIF	102
9 DEPANNAGE (TROUBLESHOOTING)	103
10 STOCKAGE - ELIMINATION	104
10.1 REPOSITIONNEMENT DANS UN ENDROIT DIFFÉRENT	104
10.2 INACTIVITÉ ET STOCKAGE	104
10.3 DEPOSE DE LA MACHINE	104
11 INSTRUCTIONS POUR LE TRAITEMENT DE FIN DE VIE UTILE	105


I INTRODUCTION AU MANUEL


I.1 Avant-propos


Cher client, nous vous remercions de la confiance que vous nous avez manifestée en achetant notre produit. Si vous suivez attentivement les indications contenues dans le présent manuel, nous sommes certains que vous apprécierez la qualité de notre machine. Nous vous prions de lire attentivement les indications contenues dans le manuel sur l'utilisation correcte de notre produit, en conformité avec les prescriptions essentielles de sécurité.


 Le présente manuel d'instructions s'adresse à l'utilisateur de la machine, au propriétaire, au technicien installateur et doit toujours être à leur disposition pour toute consultation éventuelle.

 Le manuel est destiné à l'utilisateur, au chargé de l'entretien et à l'installateur de la machine.


 Le manuel d'instructions a pour but d'indiquer l'utilisation de la machine prévue dans les hypothèses du projet, ses caractéristiques techniques, et de fournir les indications nécessaires à l'utilisation, au nettoyage, au réglage. Il fournit, de plus, d'importantes indications sur l'entretien, sur les risques résiduels éventuels, ainsi que sur le déroulement des opérations à accomplir avec un soin particulier.

 Le présent manuel est considéré comme partie intégrante de la machine et doit être CONSERVE POUR DE FUTURES CONSULTATIONS jusqu'à la dépose finale de la machine.

 Le manuel d'instructions doit toujours être disponible pour la consultation et conservé dans un lieu protégé et sec.

 Le constructeur se retient déchargé d'éventuelles responsabilités, en cas de:

- utilisation impropre ou incorrecte de la machine à café,
- utilisation non conforme à ce qui est expressément spécifié dans le présent document,
- graves carences dans l'entretien prévu et conseillé,
- modifications sur la machine ou toute intervention non autorisée,
- utilisation de pièces de rechange non d'origine ou spécifiques au modèle,
- non-observation totale ou même partielle des instructions,
- événements exceptionnels.

 En cas de perte ou de détérioration, l'utilisateur peut demander un nouveau manuel au constructeur ou au revendeur, en indiquant le modèle de la machine et son numéro de matricule, indiqué sur la plaque d'identification.

Constructeur: Gaggia S.p.A.

Siège social


Piazza Eleonora Duse, 2 - 20122 MILANO

Siège administratif

Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (BO)

Tél +39 0534 771252 – Fax +39 0534 31025

www.gaggia.com

 Le présent manuel reflète l'état de la technique au moment de sa rédaction. Le fabricant se réserve le droit de mettre à jour la production et les manuels successifs, sans obligation de mettre à jour les versions précédentes.

1.2 Symboles employés

Le présent manuel contient plusieurs types d'avertissements servant à indiquer un danger ou le niveau de compétence requis.

À côté de chaque symbole il y a un message qui explique les procédés à suivre et donne des informations utiles.

Lire attentivement

Avant la mise en service, lire attentivement le manuel d'instructions.

Machine éteinte

Attention ! Débrancher l'alimentation électrique, avant d'enlever les protections.

Surfaces chaudes.

Attention ! Surfaces chaudes.

Attention

Attention ! Opérations particulièrement importantes et/ou dangereuses.

Interdiction

Elle est utilisée pour mettre en évidence des actions ou des opérations qu'on ne doit pas effectuer.

Important

Important ! Interventions nécessaires au bon fonctionnement.

Utilisateur

Interventions pouvant être effectuées par l'utilisateur.

Technicien d'entretien

Interventions à effectuer uniquement par un installateur ou un technicien autorisé.

2 UTILISATION PREVUE DE LA MACHINE

La machine doit être utilisée par un seul opérateur.


L'opérateur chargé de l'utilisation doit avoir lu et parfaitement compris les instructions contenues dans ce fascicule, de manière à faire fonctionner correctement la machine.


Cette machine est un appareil adapté à la préparation professionnelle de café espresso avec un mélange de cafés, au prélèvement et à la distribution d'eau et / ou de vapeur.

Ses composants sont réalisés avec des matériaux atoxiques et durables, et sont facilement accessibles aux interventions de nettoyage et d'entretien.

Cette machine est apte uniquement pour l'emploi à l'intérieur. Température ambiante pour le correct fonctionnement de la machine 1°C ÷ 25°C.

Tout autre emploi est considéré impropre et, par conséquent, dangereux.








 Il est interdit d'introduire des produits potentiellement dangereux, à cause de températures non adéquates, dans l'appareil.

 En cas d'emploi impropre, toute forme de garantie n'est plus valable, et le Constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes et/ou choses.


 En outre, l'emploi impropre consiste dans :


- toute utilisation différente de celle qui est prévue et/ou avec des procédés différents de ceux qui sont indiqués dans cette publication ;
- toute intervention sur l'appareil qui n'est pas conforme aux indications contenues dans cette publication;
- toute altération des éléments et/ou des dispositifs de sécurité non autorisée préalablement par le Constructeur ou bien effectuée par du personnel qui n'est pas préposé à de telles interventions.
- tout emplacement du distributeur n'étant pas prévu dans ce manuel


3 SÉCURITÉ


-  L'utilisation n'est permise qu'aux personnes adultes, ayant lu attentivement et parfaitement compris ce manuel et toutes les indications de sécurité qui y sont contenues.
-  Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant de faibles capacités physiques, mentales ou sensorielles, ou n'ayant aucune expérience ou connaissance, pourvu qu'ils soient sous la supervision d'une personne responsable et qu'ils aient été formés à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers éventuels.
-  Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants hors du contrôle d'un adulte.
-  L'utilisateur est responsable, envers les tiers, de la zone de travail.
-  L'installateur, l'utilisateur et le technicien chargé de l'entretien ont l'obligation de signaler au constructeur les éventuels défauts ou détériorations pouvant compromettre la sécurité d'origine de l'installation.
-  L'installateur a l'obligation de vérifier les conditions ambiantes correctes, de manière à garantir la sécurité et l'hygiène de l'utilisateur et des usagers.
-  Ne pas installer l'appareil dans des zones où un jet d'eau peut être utilisé.

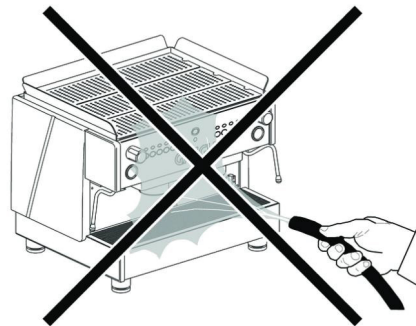
- ⚠ L'appareil ne doit être installé que dans des endroits où seulement du personnel qualifié peut l'utiliser et s'occuper de son entretien.
- ⚠ L'arrêt prolongé (arrêt machine) à une température inférieure à 0°C (zéro degré centigrade) peut provoquer de graves détériorations ou des ruptures des tuyauteries de la chaudière. Avant un arrêt prolongé, vidanger complètement le circuit hydraulique.
- 👉 N'utiliser la machine qu'en présence d'une illumination appropriée.
- 🚫 Il est interdit d'enlever les protections et/ou les dispositifs de sécurité prévus sur la machine.
- ⚠ Pour des raisons de sécurité, il faut immédiatement remplacer, avec des pièces de rechange d'origine, les parties usées ou détériorées.
- 👉 Les composants de l'emballage doivent être remis aux centres de traitement appropriés et, en aucun cas, laissés sans surveillance ou à la portée des enfants, des animaux ou des personnes non autorisées.
- ⚠ Contrôler régulièrement que le câble d'alimentation est en parfait état. On ne doit, en aucun cas, réparer le câble éventuellement détérioré avec du ruban isolant ou des plots.
- ⚠ Ne pas exposer la machine aux agents atmosphériques (soleil, pluie, etc.).


 Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages aux biens, aux personnes ou aux animaux causés par d'éventuelles interventions sur la machine de personnes non qualifiées ou non autorisées à ces attributions.

 Dès lors que des interventions de réparation non autorisées sont effectuées sur la machine ou que sont utilisées des pièces de rechange non d'origine, les conditions de garantie déchoient et le constructeur se réserve alors le droit de ne plus en reconnaître la validité.

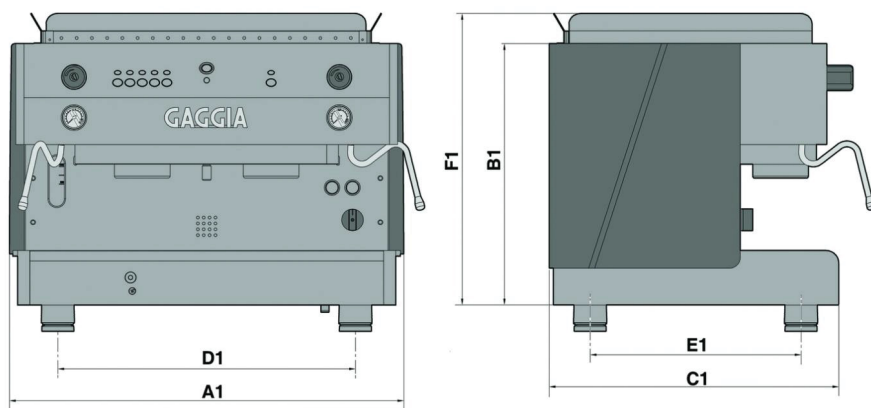
 L'utilisateur doit s'en tenir aux normes de sécurité en vigueur dans le pays de l'installation, ainsi qu'aux règles dictées par le bon sens et s'assurer que les opérations d'entretien périodique sont correctement effectuées.

 Ne pas effectuer le nettoyage interne de la machine sous tension ou avec la prise insérée et, de toute façon, ne pas utiliser de jets d'eau ou des détergents.



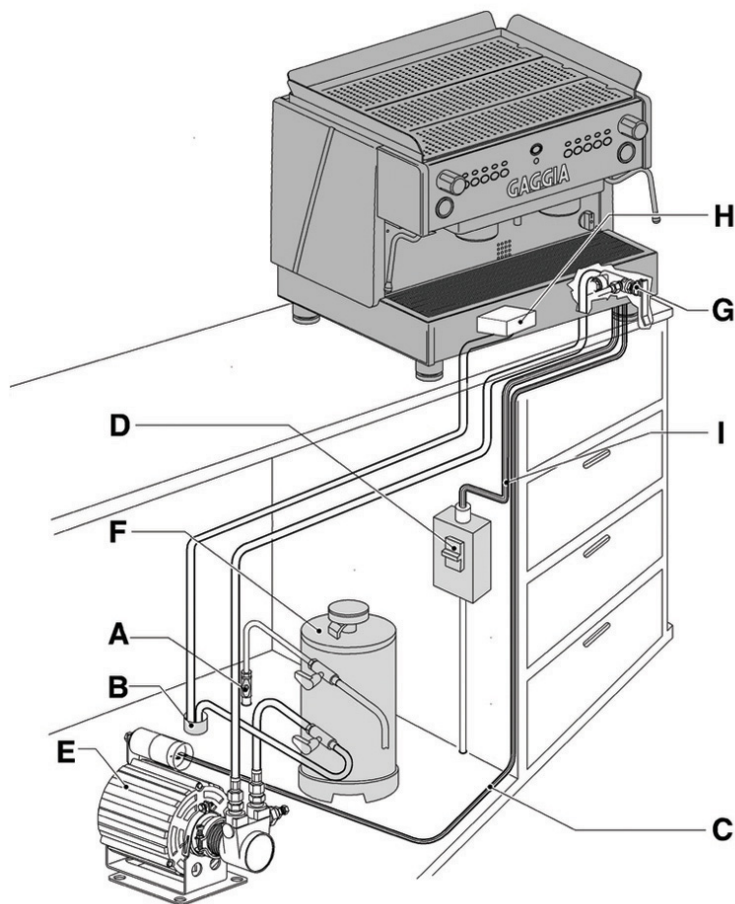
-  L'utilisateur ne doit pas toucher la machine si ses pieds sont humides ou mouillés ou s'il est pieds nus. Même avec l'utilisation d'une mise à la terre, il est conseillé d'utiliser une estrade en bois et d'installer un disjoncteur différentiel conforme aux dispositions de loi locales, afin d'éviter au maximum le risque d'électrochocs.
-  Ne pas toucher avec les mains ou toute autre partie du corps, les becs du café et les lances d'eau chaude et de vapeur, car les liquides ou la vapeur distribués sont surchauffés et peuvent provoquer des brûlures.
-  Faire attention à ne pas faire fonctionner la machine en l'absence d'eau.
-  D'éventuelles obstructions peuvent provoquer des jets intempestifs de liquide ou de vapeur et de graves conséquences. Maintenir l'eau la plus propre possible, en utilisant des filtres et des adoucisseurs.
-  Les tasses et les tasses à café doivent être soigneusement essuyées avant d'être posées sur le plan.
-  L'accès au parties internes est limité aux personnes qui connaissent et ont l'expérience nécessaire à utiliser le distributeur. Particulièrement pour ce qui en concerne la sécurité et l'hygiène.

4 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



		2 groupes	3 groupes
Dimensions	A1	670	890
	B1	446	446
	C1	508	508
	D1	508	728
	E1	370	370
	F1	500	500
Poids	kg	70	85
Capacité chaudière	L	13	21
Puissance absorbée résistance chaudière ECO max 230-240/400-415 V 3 N ~	W	3170	3950
Moteur de la pompe	W	187	187
Puissance totale absorbée 230-240/400-415 V 3 N ~	W	5000	6000
Niveau de pression sonore pondérée A		inférieur à 70 dB	inférieur à 70 dB

5 INSTALLATION





A	Réseau de distribution de l'eau
B	Conduite de décharge
C	Cable alimentation pompe a moteur
D	Interrupteur de protection
E	Pompe a moteur
F	Épurateur
G	Robinet d'alimentation de la chaudiere
H	Cuvette de décharge
I	Cable d'alimentation


Avant de procéder à l'installation, il faut vérifier que:

- aucune bosse, trace de choc ou de déformation ne soit présente,
- aucune zone ne soit mouillée ou présente des signes pouvant laisser supposer que l'emballage a été soumis aux intempéries,
- aucun signe de falsification ne soit présent.

Après avoir vérifié que le transport s'est correctement déroulé, procéder à l'installation.


 Vérifier que l'appareil est installé sur une surface plane, capable d'en supporter le poids (voir le chapitre «Caractéristiques Techniques») et faire en sorte de respecter une zone libre d'au moins 30 cm autour de la machine.


 L'hauteur du plan d'appui doit être au moins de 110 cm (La surface plus élevée de l'appareil doit de toute façon se trouver au moins à 1,5 m du sol).


 la surface d'appui NE doit pas dépasser 2° d'inclinaison.


Procéder ensuite aux opérations d'installation, en respectant la succession des opérations, comme décrit ci-dessous.

5.1 Raccordement hydraulique


 Avant d'effectuer la connexion de l'appareil au réseau de distribution d'eau, se conformer aux réglementations nationales applicables.

 La dureté de l'eau ne doit jamais être inférieure à 8°F.


 Nous conseillons d'alimenter la machine en eau traitée par un dispositif de détartrage, surtout en cas d'eau à contenu élevé de sels de calcium et magnésium (eau dure).


 Vérifier que le réseau de distribution de l'eau est d'eau potable avec une pression comprise entre 0,15MPa - 0,8MPa (1,5 et 8 bar).

Raccorder le dépurateur (F) au réseau hydraulique (A).


 Avant de brancher l'adoucisseur d'eau à l'appareil, effectuer un lavage jusqu'à ce que l'eau soit limpide. Procéder ensuite au branchement de l'adoucisseur d'eau à l'appareil.

Raccorder la cuvette de décharge (H) à la conduite de décharge (B).


 Si la pression du réseau se situe au-delà de 0,5 MPa, il est conseillé d'installer un réducteur de pression équilibré pour les hautes pressions (dispositif dans lequel une éventuelle augmentation de la pression du réseau ne se répercute pas sur la pression de sortie).


 En cas de remplacement des tuyaux de remplissage, il faut utiliser le nouveau kit de tuyaux fourni avec l'appareil et non le vieux kit.

5.2 Raccordement électrique

 Avant de procéder au raccordement électrique, il faut s'assurer que la tension correspond bien aux caractéristiques indiquées sur la plaque CE et sur la plaque de branchement du câble d'alimentation. Vérifier que la ligne d'alimentation électrique est capable de supporter la charge de la machine (voir ch. "Caractéristiques techniques").

Se relier à une prise de terre qui respecte les normes en vigueur.


 Vérifier, en ce sens, que le câble d'alimentation est efficient et répond bien aux réglementations nationales et européennes de sécurité.


 L'utilisateur doit pouvoir à l'alimentation de la machine en protégeant la ligne avec un interrupteur de sécurité (disjoncteur différentiel) approprié, selon les réglementations en vigueur dans le pays.


Brancher le câble d'alimentation (I) à la ligne électrique par l'intermédiaire d'une prise ou bien, en cas d'installation fixe, prévoir un interrupteur multipolaire (D) pour la séparation du réseau, avec une distance entre contacts d'au moins 3 mm.


Brancher le câble pompe à moteur (C) à la pompe à moteur (E).

Pour le changement de tension, se référer au schéma reporté sur le boîtier de l'interrupteur général.

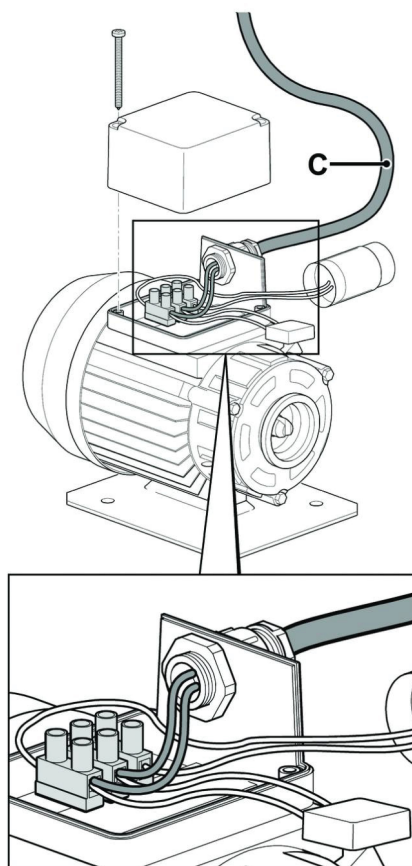
 ait OBLIGATION de brancher le câble de couleur jaune/vert à l'installation de mise à la terre du local.

 D'après les normes en vigueur dans votre Pays, le câble de connexion à la ligne électrique doit être doté soit d'un interrupteur omnipolaire (avec ouverture minimum des contacts de 3 mm), soit d'une fiche conforme.

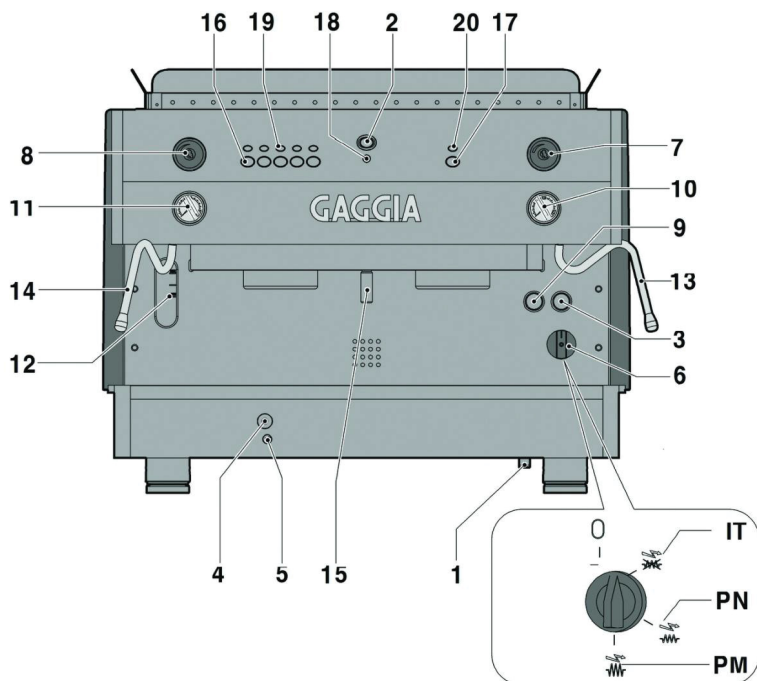
 Il est recommandé d'installer un dispositif à courant résiduel (DCR) ayant un courant différentiel nominal au plus égal à 30 mA.

 Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service d'assistance ou par du personnel suffisamment qualifié afin d'éviter tout risque.

Brancher le câble d'alimentation de la motopompe (C) comme le montre la figure.



6 MISE EN SERVICE



1	Robinet de Rempiment Chaudière
2	Bouton-poussoir de Prélèvement d'Eau Chaude D90
2	Interrupteur de prélèvement d'eau chaude E90
3	Témoin machine sous tension
4	Vanne barrage gaz
5	Allumage piézoélectrique
6	Interrupteur général
7	Robinet de vapeur de droite
8	Robinet de vapeur de gauche
9	Interrupteur du chauffe-tasses
10	Manomètre Pression Chaudière
11	Manomètre Pression Pompe
12	Indicateur du niveau chaudière
13	Tube de vapeur de droite
14	Tube de vapeur de gauche
15	Tube de prélèvement d'eau chaude
16	Clavier de Commande Groupe D90
17	Touche de Commande Groupe E90
18	Témoin de Prélèvement d'Eau Chaude
19	Led Distribution D90
20	Led Distribution E90

Les raccordements hydrauliques et électriques étant terminés, on procède alors à la mise en service de la machine.

Ouvrir le robinet du réseau hydraulique (A).

Fermer l'interrupteur de protection (D).

Porter l'interrupteur général machine (6) sur la position IT, le témoin machine sous tension (3) s'allume.

Le niveau automatique se met en fonction afin que l'eau atteigne le niveau nominal dans la chaudière. (12).

Appuyer aussi sur le levier robinet alimentation eau (1) pour accélérer l'opération.

Porter l'interrupteur général (6) sur la position PN pour un fonctionnement à puissance nominale ou sur la position PM, pour un fonctionnement à puissance maximale, en mettant ainsi les résistances sous tension.

Attendre ensuite que la machine atteigne la pression de service de 1,1 - 1,3 atm, en contrôlant, sur le manomètre, la pression de la chaudière (10).


Si la machine ne se stabilise pas sur les valeurs indiquées, on devra procéder au tarage du pressostat, comme spécifié au paragraphe "Reglage du pressostat".

Si la machine est munie d'un chauffage au gaz, après l'actionnement de l'interrupteur général (6), on devra pourvoir à l'allumage du gaz, par actionnement de la vanne gaz (4) en appuyant sur l'allumeur piézoélectrique (5) jusqu'à ce que le gaz reste allumé.

Contrôler ensuite la pression sur le manomètre de la pompe (11), en mettant en fonction un groupe avec un porte-filtre inséré, rempli de café moulu, dosé et pressé régulièrement afin d'obtenir la pression réelle d'exercice de 8/9 atm.

Dans le cas où un éventuel nouveau tarage de la pression de la pompe s'avérerait nécessaire, il devra alors être effectué comme spécifié au paragraphe "Tarage de la pression de la pompe".

La machine est maintenant prête à l'emploi.

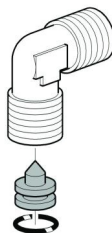
 Ne pas appuyer sur le bouton-poussoir ou l'interrupteur de prélèvement d'eau chaude (2) avant d'avoir atteint la pression correcte de service de 1,1atm, indiquée par le manomètre de la chaudière (10).

6.1 Gicleur pour cafés longs

La machine est munie de gicleurs (1 par groupe) avec un passage de Ø 0,6 mm. (Cod.VWGA26G0074/01).

Si une plus grande vitesse de distribution du café est demandée, alors, dans le cas de cafés longs, sont prévus, en dotation avec la machine, 2 gicleurs (y compris le joint) d'un passage de Ø 0,8 mm (Cod.VWGA26G0073/01).

Le gicleur est situé dans le raccord d'alimentation de l'échangeur (1 par groupe).




6.2 Reglage du pressostat

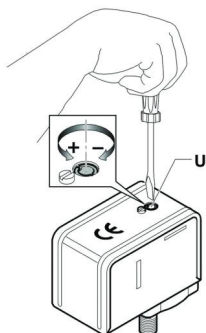
Le pressostat indiqué sur la figure a pour fonction de maintenir constante la pression dans la chaudière, en connectant ou déconnectant la résistance de chauffage électrique.

Ce pressostat est déjà réglé en phase d'essai de la machine à 1,1±1,3 bar, mais si le cas spécifique exigeait une pression d'exercice différente, on pourra varier le champ d'action du pressostat en agissant sur la vis de réglage (U) : en diminuant la pression, on obtient une diminution de la température, réciproquement, en augmentant la pression, on augmente également la température de l'eau.

Le sens de réglage est indiqué sur la figure et sur le pressostat même.

La pression varie d'environ 0,1 atm par tour de vis complet.

 Débrancher l'alimentation électrique avant d'effectuer cette opération.

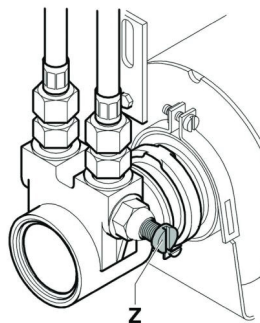


6.3 Tarage de la pression de la pompe

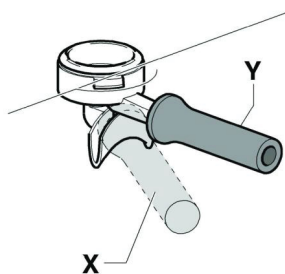
Insérer, dans le groupe, le porte-filtre rempli de café régulièrement moulu, dosé et pressé. Actionner l'interrupteur du groupe (E90) (17) ou le clavier de commande du groupe (D90) (16) et lire la pression sur le manomètre de la pompe (11).

 La pression normale est de 8/9 atm.

Si la pression lue sur le manomètre n'est pas correcte, agir sur la vis de réglage de la pression de la pompe (Z) en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la pression de la pompe, et dans le sens inverse pour diminuer la pression. Orsque le réglage est terminé, vérifier le tarage de la pompe, en faisant couler une ou plusieurs doses de café.





Z Vis de réglage de la pression de la pompe



X Position du porte-filtre fermée avec une machine neuve

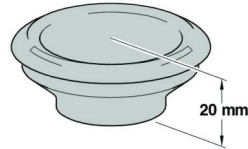
Y Position du porte-filtre fermée avec une machine ayant déjà été utilisée sur une courte période

 Lorsque la machine est neuve, la coupe porte-filtre peut ne pas être alignée (perpendiculaire à la machine), comme indiqué sur la figure ci-contre, sans pour cela compromettre le bon fonctionnement de la machine. Après une courte période d'utilisation, la coupe, peu à peu, se positionnera correctement.

 En option, il existe des joints à placer sous la coupe d'une épaisseur inférieure (ép. 8,1 mm code WGANG01/005), ou des joints sous coupe d'une épaisseur supérieure (ép. 9 mm code WGANG01/002) par rapport au joint monté en série (ép. 8,5 mm code WGANG01/001/B).

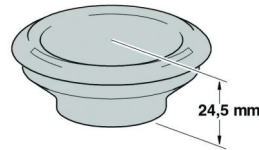
6.4 Filtres à café fournis avec la machine

Selon les quantités de café moulu, il faut utiliser le filtre comme indiqué en dessous pour éviter que, une fois le filtrage terminé, le marc de café reste colle au groupe de distribution.



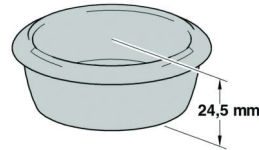
WGANF08/002/B

1 Tasse 5,5 gr. + 6,5 gr.
Portion de café monodose
Portion d'orge monodose



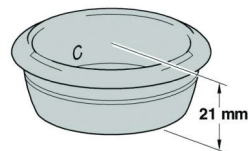
WGANF08/004/B

1 Tasse 6 gr. + 7 gr.



WGANF08/005/B

2 Tasses 12 gr. + 14 gr.



WGANF08/009/B

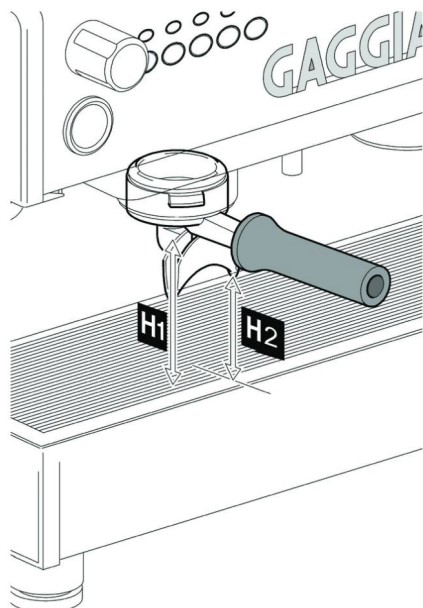
Double portion de café 2 doses

Le filtre est reconnaissable par la lettre "C" imprimée à l'intérieur

6.5 Becs fournis avec la machine

N° 4 becs sont fournis avec la machine pour obtenir des distributions de café simples ou doubles.

Dans la figure ci-contre, sont reportées les différentes distances de la grille d'appui du café (H1-H2) qui peuvent être obtenues en fonction des différentes typologies de becs montés sur le portefiltre.



Cod. WGAAS0146/CL

H2 = 65 mm



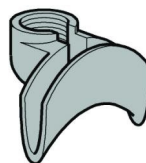
Cod. WGA26G0112

H2 = 77 mm



Cod. WGA6301004010

H2 = 78 mm



Cod. WGA6001023000

H2 = 73 mm

SANS BECS

H1 = 95 mm

7

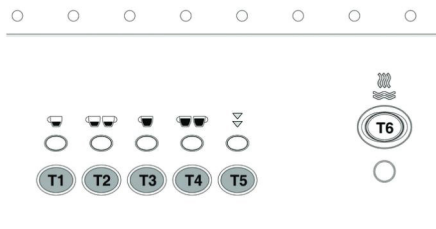
FONCTIONNEMENT, UTILISATION ET PROGRAMMATION

Introduction

On peut effectuer, par l'intermédiaire du logiciel de programmation, le contrôle des opérations suivantes :

- gestion de 2 – 3 groupes café
- contrôle de quatre doses de café différentes pour chaque groupe
- contrôle de la dose de thé (eau chaude)
- fonctionnement simultané des groupes café et du thé
- contrôle volumétrique des doses de café
- contrôle temporisé des doses de thé
- programmation des doses en simulation
- contrôle et gestion du niveau de remplissage
- supervision du système à travers les alarmes
- continu, temporisation de la distribution et autres fonctions
- connexion série avec dispositifs de comptabilisation

Symbologie du clavier:



T1

Café espresso individuel



T2

Café espresso double



T3

Café long individuel



T4

Café long double



T5

Programmation / Continu



T6

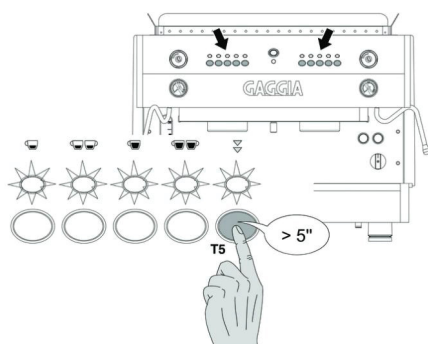
Thé (eau chaude)

7.1 Programmation de la dose de café

On peut modifier les quantités des doses de café (à l'aide du contrôle volumétrique) et les mémoriser selon la procédure suivante :

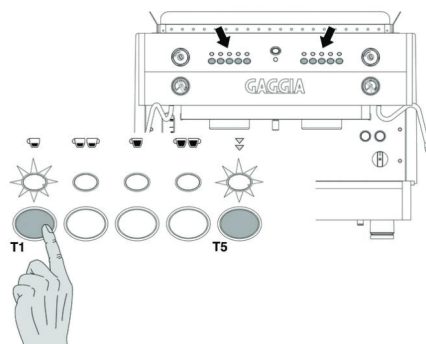
- appuyer sur la touche T5 (du clavier relatif au groupe 1), la maintenir enfoncée sur un intervalle supérieur à 5 secondes et vérifier l'allumage de toutes les diodes LED des claviers. Dans ce cas (en agissant sur le clavier relatif au groupe 1), on obtient la programmation de tous les groupes, alors que si l'on appuie sur la touche T5 d'un autre groupe, on obtient la programmation du seul groupe sur lequel on opère.

⚠ Les réglages effectués sur le groupe 1 (en agissant sur le premier clavier) sont automatiquement copié sur tous les autres groupes.



Dans les 30 secondes (temporisation de programmation), appuyer sur la touche correspondant à la dose que l'on souhaite programmer (par exemple, la touche T1). La LED relative à la touche T5 reste allumée sur tous les claviers et de plus, s'allume également la diode LED (sur tous les claviers) relative à la dose en cours de programmation. Dans cette phase, et pour toute la durée de la programmation de la dose de café, sont activées l'électrovanne et la pompe.

☞ Si aucune des touches dose n'est enfoncée dans les 30 secondes, on sort automatiquement de l'état de programmation.



Après avoir enfoncé la touche T1, la distribution démarre et, lorsque la dose de café souhaitée est atteinte, appuyer de nouveau sur la touché T1 ou une touche quelconque du clavier du groupe en cours de programmation, pour interrompre la distribution de la dose de café. Dans cette modalité, est mémorisée, sur l'EPROM, la nouvelle valeur, en impulsions, de la dose. Aussi bien l'électrovanne que la pompe, qui interrompent la distribution du produit, sont désactivées et toutes les diodes LED du clavier sont éteintes.

Pour procéder à une nouvelle programmation des autres doses de café T2-T3-T4 (si la temporisation de programmation de 30 secondes n'est pas dépassée), il suffit de répéter, avec la même séquence, les opérations effectuées pour la touche T1.

Pour sortir instantanément de la phase de programmation, appuyer de nouveau sur la touche T5.

⚠ Si la fonction "PRE-INFUSION" est active (voir par. "Fonctions spéciales"), le dosage en phase de programmation habilite cette fonction, dans tous les cas. Attendre ensuite que la pré-infusion soit terminée, avant d'arrêter la distribution en cours.

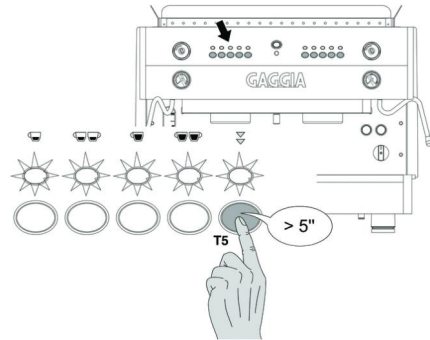
👉 Durant la programmation d'un groupe, le fonctionnement des autres groupes et la distribution du thé ne sont pas habilités.

Pour programmer les autres groupes, appuyer sur la touche de programmation spécifique de chaque groupe et procéder aux mêmes opérations que celles effectuées sur le groupe 1. Dans ce cas, les éventuelles variations de dosage sont rendues actives pour le groupe sur lequel on opère.

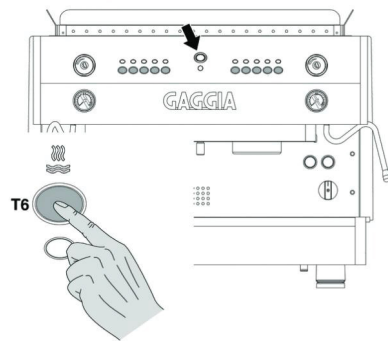
7.2 Programmation des doses de thé (eau chaude)

On peut modifier les quantités temporisées relatives aux doses de thé, en suivant la séquence décrite :

Appuyer sur la touche T5 du groupe café 1, la maintenir enfoncée pendant plus de 5 secondes et vérifier l'allumage de toutes les diodes LED des claviers.



Appuyer sur la touche T6 Thé dans les 30 secondes (temporisation de programmation).



De cette manière, la distribution de la dose d'eau Thé est activée.

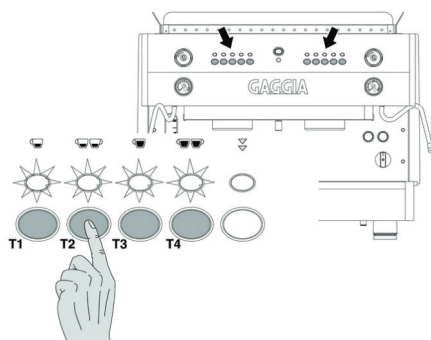
Lorsque la dose souhaitée est atteinte, appuyer de nouveau sur la touche T6 pour interrompre la distribution de l'eau. Dans cette modalité, est mémorisée la nouvelle temporisation de distribution de l'eau Thé et toutes les diodes LED des claviers sont éteintes.

Pour sortir instantanément de la phase de programmation, appuyer de nouveau sur la touche T5.

7.3 Distribution de café

En appuyant sur la touche correspondante, T1-T2-T3 ou T4, sont activées les relatives électrovannes de distribution, le temps nécessaire pour atteindre la quantité de produit (contrôle volumétrique) précédemment programmée.

La diode LED relative à la touche de la dose présélectionnée reste allumée sur toute la durée de la distribution de café.




Est prévue la possibilité d'interrompre la distribution en cours, avant d'avoir atteint la quantité de produit programmée, en appuyant sur une touche dose quelconque, présente sur le clavier du groupe utilisé pour la distribution du produit.

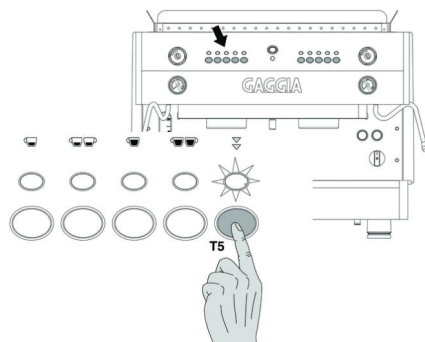
On peut obtenir la distribution simultanée de café par tous les groupes de la machine.

7.4 Dose de café en continu


Pour obtenir la distribution de la dose de café en continu, appuyer sur la touche T5 du clavier correspondant au groupe sur lequel on souhaite opérer.

La diode LED correspondant à la touche T5 reste allumée pendant toute la durée de la distribution.

 Faire attention à ne pas la maintenir enfoncée pendant plus de 5 secondes car, dans ce cas, on accéderait à la modalité de programmation.



La distribution du café continuera jusqu'à un stop dose en appuyant sur la touche T5 ou bien lorsque est atteinte la quantité maximale du produit, obtenue par l'intermédiaire d'un contrôle volumétrique (6000 impulsions) ou bien par l'intermédiaire d'une temporisation de distribution.

 Le START relatif au cycle "Continu" intervient au relâchement (dans les 5 secondes) de la touche T5 et non à la pression de celle-ci. L'éventuel STOP s'obtient, par contre, en appuyant une seconde fois sur la touche.

7.5 Fonctions spéciales

On peut activer ou désactiver certaines fonctions spéciales PRE-INFUSION et THE MELANGE, décrites ci-dessous:

Pre-infusion

Notre logiciel permet de configurer le dosage de manière à ce que la distribution relative aux doses CAFE à contrôle volumétrique soit précédée par la pré-infusion.

La distribution de la dose après l'intervalle de temps 1 (ON) s'interrompt sur l'intervalle de temps 2 (OFF) pour reprendre ensuite et compléter la distribution de la sélection.

En appuyant sur l'une des touches dose à contrôle volumétrique, le cycle normal de distribution est précédé d'un bref jet d'eau temporisé, utilisé pour humecter la pastille de café avant le passage effectif à la distribution.

Cette fonction permet une meilleure exploitation de la pastille de café.

The (eau chaude) mélange

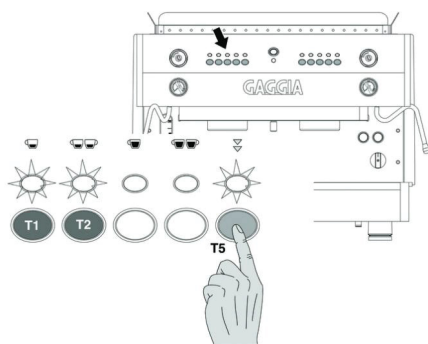
Si cette fonction est active, on a alors un mélange de l'eau distribuée avec l'eau froide en entrée de la chaudière, afin d'obtenir une distribution constante à une température d'environ 96°C.

Si cette fonction n'est pas active, la distribution de l'eau s'effectue à une température d'environ 100°C et s'en trouve très vaporisée.

Activation / désactivation

Démarrer la machine en agissant sur l'interrupteur général, en maintenant enfoncée la touche T5 du groupe I et attendre l'allumage clignotant de la diode LED relative à la touche T5.

Agir sur les touches T1 et T2 pour activer ou désactiver respectivement les fonctions de PRE_INFUSION et THE MELANGE.



LED touche T1 ALLUMÉE: PRE-INFUSION: ON

LED touche T2 ALLUMÉE: THE MELANGE: ON

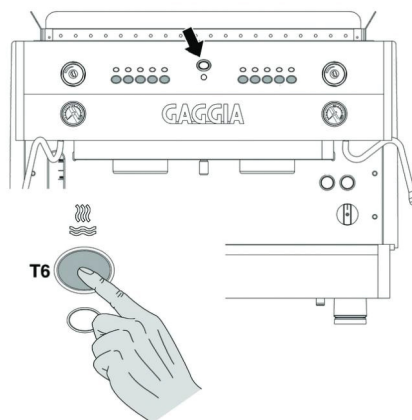
Pour sortir de cet état et retourner aux fonctions normales, appuyer de nouveau sur la touche T5.

7.6 Distribution du the

En appuyant sur la touche T6, est activée l'électrovanne correspondante, lançant le démarrage de distribution d'eau chaude.

Au moment du START, est activé un temporisateur qui, une fois atteinte la valeur de l'intervalle de temps imposé en phase de programmation, interrompt la distribution de l'eau.

On peut obtenir simultanément la distribution du Thé et du Café.



Il est prévu la possibilité d'interrompre la distribution en cours, avant la fin de l'intervalle de temps programmé, en appuyant de nouveau sur la touche T6 utilisée pour la distribution du produit.

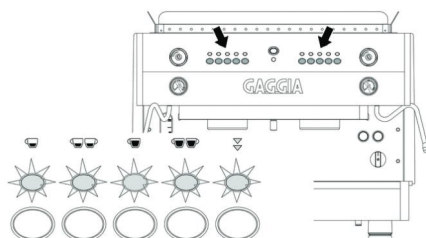
7.7 Signalisation d'alarme

Temporisation du niveau (remplissage) de la chaudière

Cette alarme est signalée lorsque le niveau d'eau dans la chaudière devient trop bas et que le capteur de niveau reste découvert.

Dans cet état, les diodes LED des claviers clignotent et, sur l'écran, apparaît le message d'alarme.

La phase de remplissage est automatiquement habilitée et, pour annuler les conditions d'alarme, enlever puis remettre la tension à la machine.

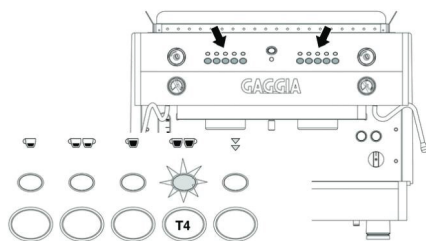


Absence d'impulsions du compteur volumétrique.


Après le démarrage d'un cycle de café à contrôle volumétrique, le bon fonctionnement du compteur volumétrique est vérifié par l'intermédiaire d'un relevé des impulsions qu'il envoie au microcontrôleur.


Si aucune impulsion n'est relevée sur une période supérieure à 5 secondes, la diode LED relative à la dose sélectionnée (par exemple, la diode LED relative à la touche T4) commence à clignoter.


Après une minute (temporisation du compteur volumétrique) sans impulsions, la dose en cours est automatiquement arrêtée.




8 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

 Avant de procéder à toute opération d'entretien et/ou de nettoyage, éteindre l'appareil en positionnant les interrupteurs sur «OFF», couper l'alimentation électrique en débranchant la fiche et attendre que l'appareil refroidisse.

 En cas d'anomalies de fonctionnement, éteindre immédiatement l'appareil, couper l'alimentation en retirant la fiche et contacter le centre d'assistance le plus proche.

 Le Constructeur décline toute responsabilité pour les dommages ou les défaillances causées par un entretien mauvais ou insuffisant.

 Ne pas utiliser de jet directs d'eau.

8.1 Notes générales pour le bon fonctionnement


A moins qu'il n'en soit spécifié autrement, les parties fixes et l'appareil doivent être nettoyés uniquement avec de l'eau froide ou tiède, en utilisant des éponges non abrasives et des chiffons humides.


Ne pas utiliser de jets d'eau directs mais essorer le chiffon humidifié ou l'éponge avant de l'utiliser sur l'appareil.

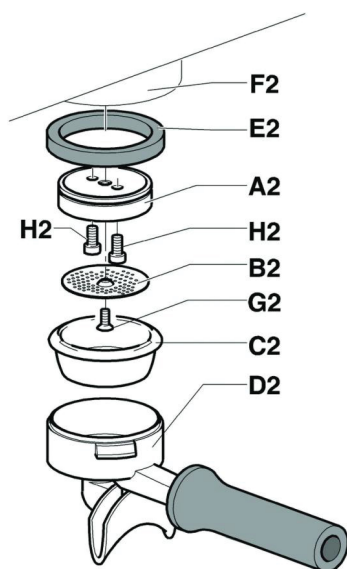
Toutes les parties à nettoyer sont facilement accessibles; il ne faut employer aucun outil.

Un entretien et un nettoyage réguliers préservent et maintiennent l'appareil en bon état de fonctionnement plus longtemps et garantissent le respect des normes hygiéniques.

8.2 Nettoyage et entretien de routine

 Tous les éléments ne doivent être rincés qu'à l'eau tiède et sans l'emploi de détergents ou de solvants qui en pourraient modifier la forme ou les performances.

 Les organes démontables ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.



A2	porte-grille
B2	grille
C2	filtre
D2	porte-filtre
E2	garniture
F2	groupe café
G2	vis central
H2	Vis à tête creuse hexagonale

Pour obtenir des grilles (B2) propres et ne présentant pas de dépôts de poudre de café qui compromettraient le rendement, il est conseillé, le matin avant de commencer à travailler, d'insérer le porte-filtre (D2) avec le filtre borgne (machine chaude) et d'actionner plusieurs fois le groupe. De cette manière, on élimine les poudres de café déposées entre la grille (B2) et le porte-grille (A2).

 Cette opération devra être effectuée tous les jours.

Contrôler fréquemment les trous des filtres (C2) pour éliminer les éventuels dépôts.

De plus, après une longue période de stagnation de l'eau chaude dans les conduits, il faut laisser s'écouler un peu d'eau afin d'éliminer les éventuels dépôts.

Quotidiennement, il s'avère utile de rincer les filtres (C2) et les porte-filtres (D2) dans de l'eau chaude ou, mieux encore, de les laisser dans de l'eau chaude toute la nuit, de manière à faire fondre les graisses du café.

Il est conseillé de laisser insérées les coupes porte-filtre avec les marcs de café dans le groupe durant la journée de travail, afin d'avoir toujours le porte-filtre à une température optimale.

Éviter de couvrir le plan chauffe-tasses avec du tissu, du feutre, etc.

Pour le nettoyage de la carrosserie, éviter d'utiliser des substances abrasives ou des solvants.

Les lances à vapeur doivent être nettoyées immédiatement après leur utilisation, afin d'éviter que ne se forment des incrustations qui pourraient obstruer les trous et d'éviter, de plus, que la boisson réchauffée successivement ne prenne un mauvais goût.

Opérations de nettoyage hebdomadaire

Nettoyage du groupe et des grilles : mettre une cuillère à café de poudre détergente spécifique pour machines à café, dans le filtre borgne fourni avec la machine, et l'appliquer au groupe à nettoyer par l'intermédiaire du porte-filtre. Appuyer sur le bouton-poussoir de commande de distribution du groupe, comme pour une distribution normale de café. Après 30 secondes environ, interrompre la distribution et répéter l'opération 3 à 4 fois. Rincer le groupe en utilisant un filtre normal et effectuer quelques distributions uniquement avec de l'eau. Faire un café pour éliminer les goûts désagréables.

Remplacement de la garniture de la souscoupe

On doit procéder au remplacement de la garniture (E2) lorsque, entre le groupe (F2) et le porte-filtre (D2), est relevée, durant la distribution, une fuite de café ou lorsque, en fermant le porte-filtre (D2), le centre du groupe est largement dépassé.


Procéder ensuite à l'enlèvement de la grille (B2) en dévissant la vis centrale (G2).

Enlever le porte-grille (A2) en dévissant les deux vis à tête creuse hexagonale (H2).


Oter ensuite la garniture (E2) en s'aidant d'un tournevis ou d'un poinçon.

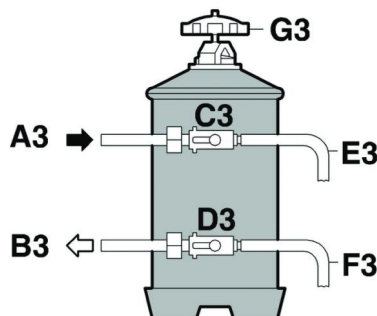
Après avoir détaché la garniture, nettoyer le siège et remonter la nouvelle garniture, en faisant attention de l'insérer avec le chanfrein en haut vers le groupe.

8.3 Régénération Dépurateur

 Régénérer le dépurateur aux échéances prévues indiquées ci-dessous :

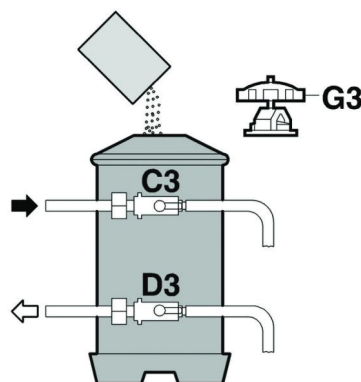
DURETE °F	DEPURATEUR TYPE 8 LITRES	DEPURATEUR TYPE 12 LITRES
De 00 à 20	régénération après 1100 l	régénération après 1600 l
De 21 à 30	régénération après 850 l	régénération après 1250 l
De 31 à 40	régénération après 650 l	régénération après 950 l
De 41 à 50	régénération après 450 l	régénération après 650 l

 Les manoeuvres de la régénération ne sont valables que si le dépurateur est celui indiqué sur les figures. S'il n'y correspondent pas, procéder comme indiqué dans les instructions jointes au dépurateur.

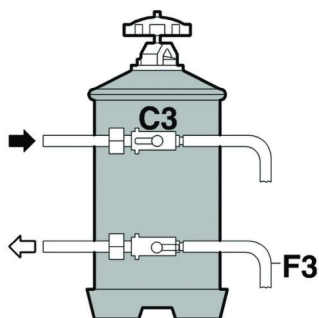


- A3** Entree d'Eau
- B3** Sortie d'Eau
- C3** Levier Robinet d'Entree
- D3** Levier Robinet de Sortie
- E3** Tube depressionnaire
- F3** Tube de Regeneration
- G3** Poignee du Couvercle

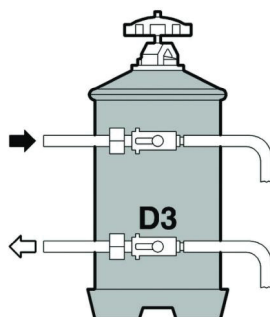
Placer un récipient vide, d'une capacité de 2 litres environ, sous le tube E3. Déplacer les leviers C3 et D3 de la gauche vers la droite, enlever le couvercle en dévissant la poignée G3, introduire le chlorure de sodium (sel de cuisine de type gros) dans une quantité de 1,5 kg, sur le dépurateur de type 8 litres et de 2 kg sur le dépurateur de type 12 litres. et de 2 kg sur le dépurateur de type 12 litres.



Remettre le couvercle et reporter le levier C3 de la droite vers la gauche, laisser se décharger l'eau salée par le tube F3 jusqu'à ce que l'eau soit douce.



Reporter le levier D3 de la droite vers la gauche.



8.4 Entretien curatif

Toutes les interventions concernant des réparations et des remplacements de composants font partie de l'entretien curatif. Ces opérations doivent être exécutées seulement par le Technicien de Maintenance.

9 DEPANNAGE (TROUBLESHOOTING)

Par la suite sont reportées les anomalies éventuelles de fonctionnement de la machine.

Problème	Cause	Solution
La machine ne se met pas en circuit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Interrupteur du réseau éteint 2. Interrupteur de la machine éteint 3. Raccordement erroné au réseau électrique 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Porter l'interrupteur général en position ON 2. Porter l'interrupteur de la machine en position I 3. S'adresser à un personnel spécialisé pour vérifier le raccordement
Manque d'eau dans la chaudière	<ol style="list-style-type: none"> 1. Robinet de réseau fermé 2. Filtre de la pompe engorgé 3. Pompe non en état de marche 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ouvrir le robinet du réseau 2. Remplacer le filtre 3. S'adresser à un personnel spécialisé
Absence de distribution du groupe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Robinet de réseau fermé 2. Pompe non en état de marche 3. Gicleur bouché 4. Fusible de la centrale fondu 5. Électrovanne du groupe non en état de marche 6. Interrupteur du groupe non en état de marche 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ouvrir le robinet du réseau 2. S'adresser à un personnel spécialisé 3. S'adresser à un personnel spécialisé 4. S'adresser à un personnel spécialisé 5. S'adresser à un personnel spécialisé 6. S'adresser à un personnel spécialisé
La vapeur ne sort pas des lances	<ol style="list-style-type: none"> 1. Trop d'eau dans la chaudière 2. Résistance endommagée 3. Gicleur engorgé 4. Protection de la résistance non inséré 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Voir problème spécifique 2. S'adresser à un personnel spécialisé 3. Nettoyer le gicleur 4. Réinsérer la résistance
Eau trop élevée dans la chaudière	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le moteur de la pompe reste inséré 2. Echangeur percé 3. Électrovanne de charge auto bloquée 	<ol style="list-style-type: none"> 1. S'adresser à un personnel spécialisé 2. S'adresser à un personnel spécialisé 3. S'adresser à un personnel spécialisé
Pertes d'eau sur le comptoir	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cuve de décharge sale 2. Tube de décharge engorgé ou détaché 3. Autres fuites 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyer la cuvette 2. Remplacer le tube de décharge 3. S'adresser à un personnel spécialisé
Marcé de café mouillés	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mouture réglée trop fine 2. Groupe encore froid 3. Électrovanne non déchargée 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Régler la mouture 2. Attendre que la machine soit en température 3. S'adresser à un personnel spécialisé
Distribution du café trop lente	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mouture réglée trop fine 2. Porte-filtre sale 3. Groupe engorgé 4. Gicleur ou électrovanne partiellement bouchés 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Régler la mouture 2. Remplacer le filtre et nettoyer le porte-filtre plus fréquemment 3. S'adresser à un personnel spécialisé 4. S'adresser à un personnel spécialisé
Distribution du café trop rapide	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mouture réglée trop grosse 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Régler la mouture
Café distribué froid	<ol style="list-style-type: none"> 1. Présence de calcaire sur les échangeurs ou sur la résistance 2. Contacts du pressostat oxydés 3. Branchement électrique défectueux 4. Résistance partiellement brûlée 	<ol style="list-style-type: none"> 1. S'adresser à un personnel spécialisé 2. S'adresser à un personnel spécialisé 3. S'adresser à un personnel spécialisé 4. Remplacer la résistance
Café distribué trop chaud	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tarage erroné du pressostat 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Régler le pressostat en agissant sur la vis spécifique (ch. "Reglage du pressostat")

10 STOCKAGE - ELIMINATION

10.1 Repositionnement dans un endroit différent

Au cas où l'appareil devrait être repositionné dans un endroit différent, il faudra :

- débrancher l'appareil des réseaux d'alimentation ;
- effectuer le nettoyage général de l'appareil comme décrit au chapitre « Nettoyage et entretien »;
- ramener les différentes parties à leur place et fermer les volets;

10.2 Inactivité et stockage

Au cas où l'appareil devrait être stocké ou inactivé pendant longtemps, il est nécessaire d'effectuer les mêmes opérations indiquées à la section « Repositionnement dans un endroit différent » et donc il faudra :

- envelopper l'appareil avec une toile afin de le protéger de la poussière et de l'humidité;
- contrôler que l'appareil se trouve dans un endroit adéquat (la température ne doit jamais être inférieure à 1°C) et prendre soin de n'y placer dessus ni cartons ni appareillages.

10.3 Dépose de la machine

Pour la dépose, il est conseillé de désassembler la machine, en triant les éléments selon leur nature (plastique, métal, etc.). Confier ensuite les éléments ainsi subdivisés à des sociétés spécialisées dans ce domaine.

II INSTRUCTIONS POUR LE TRAITEMENT DE FIN DE VIE UTILE



INFORMATIONS AUX UTILISATEURS

L'appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment -WEEE).

Le logo ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés.

Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

La démolition du distributeur ou de ses parties, doit s'effectuer dans le respect de l'environnement et conformément aux normes en vigueur en la matière.

LEGENDE DES COMPOSANTS

I/IA	Câble d'alimentation pentapolaire
2	Boîte de alimentation
3	Commutateur à 4 positions
4	Boîte de dérivation
5	Filtre RC
6	Boîte 8 éléments
7	Pressostat tripolaire
8	Thermostat tripolaire à réarmement manuel
9	Résistance du chauffe-tasses
10	Interrupteur du chauffe-tasses
11	Résistance de la chaudière
12	Témoin rouge machine allumée
13	Centrale électronique du dosage volumétrique
14	Pompe complète
15	Compteur volumétrique
16	Clavier de dosage volumétrique
17	Sonde de niveau automatique
18	Résistance à cartouche
19	Thermostat du groupe
20	Électrovanne du groupe
21	Électrovanne de niveau automatique
22	Électrovanne de prélèvement d'eau chaude
23	Interrupteur de prélèvement d'eau chaude
24	Témoin de Prélèvement d'Eau Chaude
25	Interrupteur du café 1° groupe
26	Témoin prélèvement du café 1° groupe
27	Interrupteur du café 2° groupe
28	Témoin prélèvement du café 2° groupe
29	Interrupteur de prélèvement d'eau chaude
30	Relais de prélèvement d'eau chaude
31	Centrale contrôle niveau automatique
32	Interrupteur du café 3° groupe
33	Témoin prélèvement du café 3° groupe

GAGGIA®

Beruflich Espressomaschine

E90 - D90 EVOLUTION



Type: E90 Evolution

Type: D90 Evolution

CE

ACHTUNG: Die Anleitungen in diesem Handbuch sind ausschließlich für Personal mit entsprechender Fachausbildung bestimmt.

GEBRAUCH UND WARTUNG

DE


INHALTSVERZEICHNIS


1 EINFÜHRUNG IN DIE VERWENDUNG DES HANDBUCHS	109
1.1 VORWORT	109
1.2 VERWENDETE SYMBOLE	111
2 VORGESEHENER EINSATZ DER MASCHINE	112
3 SICHERHEIT	113
4 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	117
5 AUFSTELLUNG	118
5.1 WASSERANSCHLUSS	119
5.2 STROMANSCHLUSS	120
6 INBETRIEBNAHME	122
6.1 GIGLEUR FÜR VERLÄNGERTEN KAFFEE	123
6.2 EINSTELLUNG DES DRUCKWÄCHTERS	124
6.3 EINSTELLUNG DES PUMPENDRUCKS	124
6.4 KAFFEEFILTER FÜR DIE MASCHINE	125
6.5 MIT AUSGIEßERSATZ	126
7 FUNKTIONSWEISE / BEDIENUNG UND PROGRAMMIERUNG	127
7.1 PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEDOSIERUNGEN	128
7.2 PROGRAMMIERUNG DER TEEDOSIERUNGEN (HEISSWASSER)	129
7.3 KAFFEEAUSGABE	130
7.4 KAFFEEDOSIERUNG IM DAUERBETRIEB	130
7.5 SONDERFUNKTIONEN	130
7.6 TEEAUSGABE	131
7.7 ANZEIGE EINES ALARMS	131
8 REINIGUNG UND WARTUNG	133
8.1 ALLGEMEINE HINWEISE FÜR EINEN EINWANDFREIEN BETRIEB	133
8.2 REINIGUNG UND PLANMÄßIGE WARTUNG	134
8.3 REGENERIERUNG DES REINIGERS	135
8.4 AUßERPLANMÄßIGE WARTUNG	136
9 PROBLEMLÖSUNG (TROUBLESHOOTING)	137
10 AUFBEWAHRUNG - ENTSORGUNG	138
10.1 AUFSTELLUNG AN EINEM ANDEREN ORT	138
10.2 AUßERBETRIEBNAHME UND EINLAGERUNG	138
10.3 VERSCHROTTUNG DER MASCHINE	138
11 HINWEISE FÜR DIE BEHANDLUNG BEI AUSSERBETRIEBNAHME	139


I EINFÜHRUNG IN DIE VERWENDUNG DES HANDBUCHS


I.1 Vorwort


Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen für das uns durch den Erwerb eines unserer Produkte entgegengebrachte Vertrauen. Wenn Sie die Ausdauer haben, aufmerksam die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Hinweise zu beachten, sind wir gewiß, daß Sie lange und mit Zufriedenheit die Qualität unserer Maschine schätzen werden können. Wir bitten Sie, aufmerksam die im Handbuch enthaltenen Hinweise bezüglich der richtigen Verwendung unseres Produktes in Übereinstimmung mit den wesentlichen Sicherheitsvorschriften zu lesen.


 Das vorliegende Handbuch richtet sich an den Anwender der Maschine, den Eigentümer sowie den Installateurtechniker und muß für jegliches eventuelles Nachschlagen immer zur Verfügung stehen.


 Das Handbuch ist für den Anwender, das Wartungspersonal und den Installateur der Maschine bestimmt.


 Die Bedienungsanleitung dient zur Beschreibung des in der Planungsphase vorgesehenen Einsatzes der Maschine und ihrer Eigenschaften, sowie zur Bereitstellung von Angaben für eine richtige Benutzung, Reinigung, Einstellung und Anwendung. Außerdem liefert es wichtige Angaben zur Wartung, über eventuelle Restrisiken und zur Durchführung von Arbeitsgängen, die mit besonderer Sorgfalt vorgenommen werden müssen.

 Das vorliegende Handbuch ist als Teil der Maschine zu betrachten und muß FÜR EIN SPÄTERES NACHSCHLAGEN bis zur endgültigen Verschrottung der Maschine AUFBEWAHRT werden.

 Die Bedienungsanleitung muß immer zum Nachschlagen bereit liegen und an einem geschützten sowie trockenen Ort aufbewahrt werden.

 Im Falle des Verlusts oder der Beschädigung kann der Anwender ein neues Handbuch beim Hersteller oder Vertriebshändler unter Angabe des Maschinenmodells und der Seriennummer anfordern, die auf dem Kennschild zu lesen ist.

 Das vorliegende Handbuch spiegelt den Stand der Technik zum Zeitpunkt seiner Erstellung wider. Der Hersteller behält sich vor, die Produktion und die nachfolgenden Handbücher zu aktualisieren, ohne daß dabei eine Pflicht zur Überarbeitung auch der vorherigen Versionen besteht.

 Der Hersteller ist von einer eventuellen Haftung in folgenden Fällen befreit:

- ungeeigneter oder falscher Einsatz der Kaffeemaschine
- Einsatz nicht in Übereinstimmung mit den ausdrücklichen Angaben in der vorliegenden Veröffentlichung
- schwere Mängel bei der vorgesehenen und empfohlenen Wartung
- Änderungen an der Maschine oder jegliche, nicht zugelassene Maßnahmen
- Einsatz von nicht originalen oder für das Modell nicht spezifischen Ersatzteilen
- vollständige oder auch teilweise Nichteinhaltung der Hinweise
- außergewöhnliche Ereignisse

Hersteller: Gaggia S.p.A.

Rechtssitz

Piazza Beonora Duse, 2 - 20122 MILANO

Verwaltungssitz

Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (BO)

Tel+39 0534 771252 Fax+39 0534 31025

www.gaggia.com

1.2 Verwendete Symbole

Im Handbuch werden verschiedene Symbole verwendet, mit denen unterschiedliche Gefahren oder Zuständigkeiten hervorgehoben werden.

Mit dem Symbol ist auch eine Meldung zu finden, die die anzuwendenden Verfahren erklärt und alle nützlichen Hinweise enthält.

Bitte sorgfältig durchlesen

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme aufmerksam die Bedienungsanleitung.

Maschine ausgeschaltet

Achtung! Schalten Sie vor dem Entfernen der Schutzabdeckungen die Stromzufuhr ab

Oberfläche heiß

Achtung! Oberfläche heiß

Achtung

Achtung! Besonders wichtige und / oder gefährliche Arbeitsgänge.

Verbot

Verwendung für die Hervorhebung von Maßnahmen/Vorgängen, die nicht ausgeführt werden dürfen.

Wichtig

Wichtig! Für eine gute Funktionsweise erforderliche Maßnahmen.

Benutzer

Maßnahmen, die durch den Anwender vorgenommen werden können

Warteungstechniker

Eingriffe, die nur von einem Installateur oder von einem autorisierten Techniker vorgenommen werden dürfen.

2 VORGESEHENER EINSATZ DER MASCHINE

Die Maschine darf nur durch einen einzigen Bediener betätigt werden.


Der zuständige Bediener muß die in diesem Heft enthaltenen Hinweise gelesen und gut verstanden haben, so daß die Maschine korrekt betrieben wird.


Diese Maschine ist ein zur professionellen Zubereitung von Espresso-Kaffee mit Kaffeemischung, zur Entnahme und Ausgabe von heißem Wasser und / oder Dampf geeignetes Gerät.


Seine Bauteile bestehen aus ungiftigen und dauerhaften Materialien und sind leicht bei Reinigungs- oder Wartungsarbeiten erreichbar.

Diese Maschine ist ausschließlich für den internen Gebrauch geeignet. Raumtemperatur für die korrekte Arbeitsweise der Maschine 1°C ± 25°C.

Jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß zu betrachten und birgt somit Gefahren.

 Keine aufgrund ungeeigneter Temperaturen potentiell gefährlichen Produkte in der Maschine einfüllen.

 Im Falle eines unsachgemäßen Gebrauchs erlischt jede Form der Garantie und der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Personen- bzw. Sachschäden ab.

 Unter unsachgemäßen Gebrauch fallen:

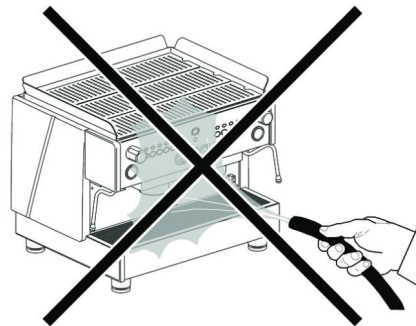
- jeder Einsatz, der vom vorgesehenen abweicht bzw. der Einsatz von Techniken, die von den in diesem Handbuch beschriebenen abweichen;
- jeder Eingriff am Gerät, der zu den in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Anweisungen im Widerspruch steht;
- jede Veränderung an den Bestandteilen bzw. jede Veränderung an den Sicherheitsvorrichtungen, die nicht zuvor von der Herstellerfirma genehmigt bzw. die von unbefugtem Personal ausgeführt wird;
- die Aufstellung des Automaten an einem anderen als dem in diesem Handbuch vorgesehenen Ort.

3 SICHERHEIT

-  Die Benutzung ist nur Erwachsenen gestattet, die dieses Handbuch sowie alle darin enthaltenen Sicherheitshinweise gelesen und gut verstanden haben.
-  Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren oder von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnisse bedient werden, wenn diese im sicheren Umgang mit dem Gerät geschult oder dabei überwacht werden, und die mit dem Gebrauch des Geräts zusammenhängenden Gefahren verstehen.
-  Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ausgeführt werden, wenn diese nicht überwacht werden.
-  Der Anwender ist Dritten gegenüber für den Arbeitsbereich haftbar.
-  Der Installateur, der Anwender und das Wartungspersonal haben die Pflicht, dem Hersteller eventuelle Defekte oder Verschleißerscheinungen anzuzeigen, die die ursprüngliche Sicherheit der Anlage beeinträchtigen können.
-  Der Installateur hat die Pflicht, die richtigen Bedingungen in der Umgebung zu prüfen, so daß die Sicherheit und Hygiene für den Anwender und die Bediener gewährleistet werden.
-  Das Gerät ist nicht dazu geeignet, in Bereichen installiert zu werden, in denen ein Wasserstrahl benutzt werden kann.

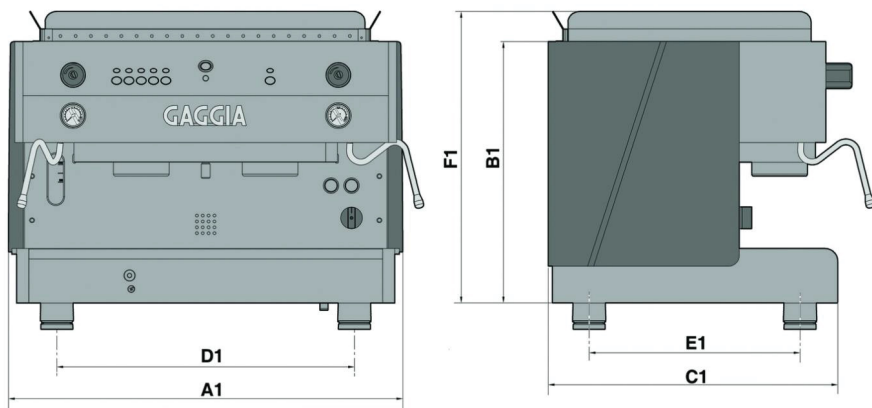
- ⚠ Das Gerät darf nur an Orten installiert werden, an dem es von entsprechend eingeschultem Personal verwendet und gewartet werden kann.
- ⚠ Die Installation darf ausschließlich durch befugtes und qualifiziertes Personal vorgenommen werden.
- 👉 Verwenden Sie die Maschine nur bei Vorhandensein einer ausreichenden Beleuchtung.
- ⚠ Wechseln Sie aus Sicherheitsgründen rechtzeitig und durch Original-Ersatzteile die abgenutzten oder beschädigten Teile aus.
- ⚠ Überprüfen Sie regelmäßig, ob sich das Stromkabel in einem perfekten Zustand befindet. Keinesfalls darf das eventuell beschädigte Kabel mit Isolierband oder Klemmen repariert werden.
- ⚠ Setzen Sie die Maschine keinen Witterungseinflüssen aus (Sonne, Regen, usw.).
- ⚠ Ein längeres Aufbewahren (Stillstand der Maschine) bei Temperaturen unter 0°C (null Grad Celsius) kann zu schweren Schäden oder Defekten in den Heizkesselleitungen führen. Entleeren Sie vor jedem längeren Stillstand vollständig die Wasserleitung.
- ⊘ Es ist verboten, die an der Maschine vorgesehenen Schutzabdeckungen und / oder Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.
- 👉 Die Bestandteile der Verpackung müssen bei den entsprechenden Sammelstellen abgegeben werden und dürfen keinesfalls unbewacht umherliegen oder sich in Reichweite von Kindern, Tieren oder Unbefugten befinden.

-  Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Schäden an Sachen, Personen oder Tieren ab, die durch eventuelle Maßnahmen an der Maschine durch nicht qualifizierte oder zu diesen Arbeiten nicht befugte Personen verursacht werden.
-  Werden unzulässige Reparaturmaßnahmen an der Maschine vorgenommen oder werden keine Original-Ersatzteile verwendet, verfallen die Garantiebedingungen und der Hersteller behält sich deshalb vor, deren Gültigkeit nicht mehr anzuerkennen.
-  Der Anwender muß die im Installationsland gültigen Sicherheitsvorschriften sowie die durch das allgemeine Dafürhalten bestimmten Regeln beachten und sich davon überzeugen, daß die regelmäßigen Wartungsarbeiten ausgeführt wurden.
-  Reinigen Sie das Innere der Maschine nie bei anliegender Spannung oder angeschlossenem Stecker, und verwenden Sie keine Wasser- oder Reinigungsmittelstrahlen.



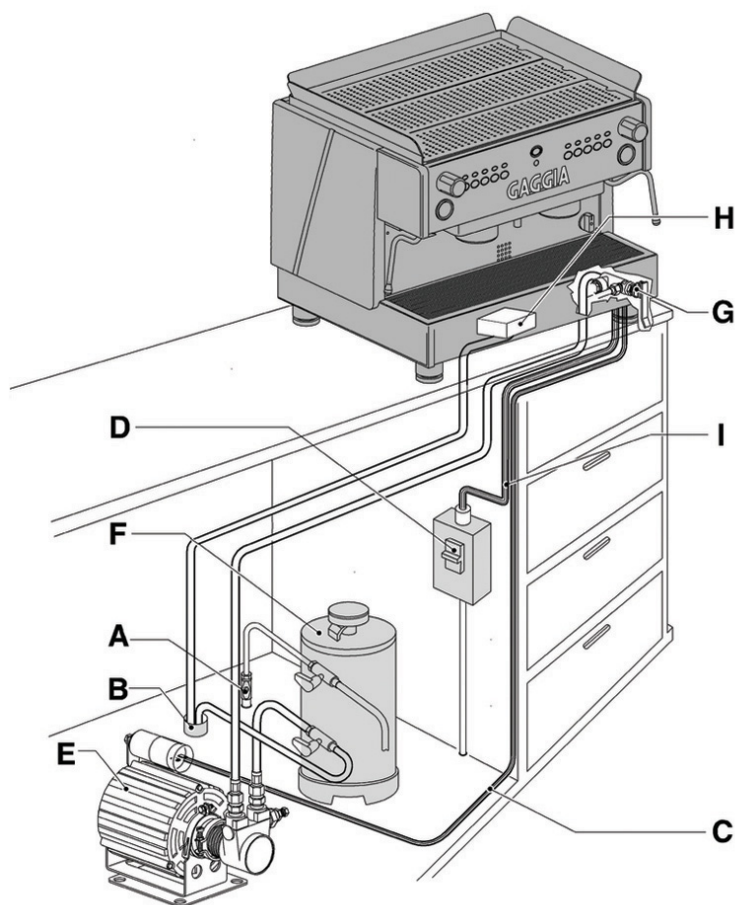
-  Der Anwender darf die Maschine nicht mit feuchten oder nassen Füßen berühren bzw. sie mit nackten Füßen bedienen. Trotz der Verwendung einer Erdung an der Maschine wird empfohlen, ein Holzpodest sowie einer Sicherheitsanlage gemäß der lokalen gesetzlichen Bestimmungen zu benutzen, um das Risiko von Elektroschocks so weit wie möglich zu umgehen.
-  Eventuelle Verstopfungen können einen unvorhergesehenen Ausstoß von Flüssigkeiten oder Dampf bewirken, der schwere Folgen hat. Das Wasser mittels Filtern und Wasserenthärtern so weit wie möglich sauber halten.
-  Die Kaffee- und Teetassen müssen vor der Ablage auf der entsprechenden Fläche gründlich getrocknet werden.
-  Berühren Sie nicht mit den Händen oder anderen Körperteilen die Kaffeehähne und die Heißwasser- und Dampfrohre berühren, da die ausgestoßenen Flüssigkeiten heiß sind und Verbrennungen verursachen können.
-  Der Zugang zu den internen Teilen des Automaten ist nur auf Personen mit Kenntnis und Erfahrung desselben beschränkt, insbesondere was Sicherheit und Hygiene angeht.
-  Achten Sie darauf, die Maschine nicht ohne Wasser zu betreiben.

4 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN



		2 gruppe	3 gruppe
Abmessungen	A1	670	890
	B1	446	446
	C1	508	508
	D1	508	728
	E1	370	370
	F1	500	500
Gewicht	kg	70	85
Inhalt Boiler	L	13	21
max. Leistungsaufnahme der Kesselresistenz, ECO 230-240/400-415 V 3 N ~	W	3170	3950
Pumpenmotor	W	187	187
Gesamte Leistungsaufnahme 230-240/400-415 V 3 N ~	W	5000	6000
A-bewerteter Schalldruckpegel		unter 70 db	unter 70 db

5 AUFSTELLUNG





A	Wassernetz
B	Abflußleitung
C	Versorgungskabel motorpumpe
D	Schutzschalter
E	Motorpumpe
F	Entkalkungsfilter
G	Heizkesselfüllhahn
H	Abflußteller
I	Stromversorgungskabel

Vor der Installation ist es notwendig zu überprüfen, daß:

- keine Beschädigungen, Anzeichen für Stöße oder Verformungen vorhanden sind.
- keine nassen Bereiche oder Anzeichen vorhanden sind, die darauf schließen lassen, daß die Verpackung Witterungseinflüssen ausgesetzt war.
- keine Anzeichen für Veränderungen vorhanden sind.

Fahren Sie nach Überprüfung, daß der Transport korrekt erfolgt ist, mit der Installation fort.


 Überprüfen Sie, daß das Gerät auf einer ebenen Fläche aufgestellt wurde, die in der Lage ist, das Gewicht aufzunehmen (siehe im Kapitel ‘Technische Eigenschaften’), und achten Sie darauf, daß ein Freiraum von etwa 30cm rund um die Maschine eingehalten wird.

 Die mindeste Höhe der Stützesfläche muss 110cm sein (die höchste Fläche des Geräts muss sich mindestens 1,5 m über dem Boden befinden).


 die Neigung der Auflagefläche darf 2° NICHT überschreiten.


Nehmen Sie dann die Installation unter Einhaltung der Reihenfolge der Arbeitgänge, wie nachfolgend beschrieben, vor.

5.1 Wasseranschluss


 Beim Anschluss des Geräts an das Wasserversorgungsnetz sollten alle anwendbaren nationalen Vorschriften bekannt sein und eingehalten werden.

 Die Wasserhärte darf nie unter 4,48 °d liegen.


 Es wird empfohlen, die Maschine mit Wasser zu versorgen, das zuvor mit einer entsprechenden Vorrichtung entkalkt wurde, vor allem in Gebieten, in denen das Wasser einen hohen Kalzium- und Magnesiumgehalt aufweist (hartes Wasser).


 Sicherstellen, dass das Netz der Wasserversorgung Trinkwasser liefert und einen Druck zwischen 0,15 MPA - 0,8MPA (1,5 und 8 Bar) aufweist.

Schließen Sie den Wasserreiniger (F) an die Wasserleitung (A) an.


 Vor dem Anschließen des Entkalkers an die Maschine eine Spülung durchführen, bis das Wasser klar austritt. Den Entkalker erst danach an die Maschine anschließen.

Schließen Sie den Abflüßsteller (H) an die Abflüßleitung (B) an.


 Bezüglich des Leitungsdruckes, d.h. wenn dieser mehr als 0,5 MPa beträgt, wird empfohlen einen auf Hochdruck ausgelegten Druckreduzierer zu installieren (Vorrichtung, durch die sich eine eventuelle Erhöhung des Leitungsdruckes nicht auf den Auläßdruck auswirkt).


 Im Fall, dass die Zuflussschläuche ausgewechselt werden müssen, muss das im Lieferumfang enthaltene Schlauch-Set verwendet werden. Die gebrauchten und alten Zuflussschläuche dürfen nicht wiederverwendet werden.

5.2 Stromanschluss

 Vor dem elektrischen Anschluß muß überprüft werden, daß die Spannung den auf dem CE-Schild und auf dem Schild am Stromversorgungskabel angegebenen Eigenschaften entspricht. Überprüfen Sie, ob die Stromzufuhr in der Lage ist, die Belastung durch die Maschine auszuhalten (siehe im Kap. " Technische eigenschaften").

Nehmen Sie den Anschluß an einen Erdungsstecker vor, der den gültigen Bestimmungen entspricht.

 Überprüfen Sie in diesem Sinne, ob das Stromversorgungskabel funktionsfähig ist und den nationalen sowie europäischen Sicherheitsvorschriften entspricht.

 Der Anwender muß dafür sorgen, daß die Maschine unter Schutz der Leitung durch einen geeigneten Sicherheitsschalter gemäß den im Land gültigen Vorschriften gespeist wird.

Schließen Sie das Stromversorgungskabel (I) an die Stromleitung mittels eines Steckers an, oder sehen Sie, im Falle einer festen Installation, einen mehrpoligen Stecker (D) zur Trennung vom Netz vor, der einen Kontaktabstand von mindestens 3mm aufweist.

Das Motorpumpenkabel (C) an die Motorpumpe (E) anschließen.

Nehmen Sie bei einer anderen Spannung auf den auf dem Gehäuse des Hauptschalters angegebenen Schaltplan Bezug.

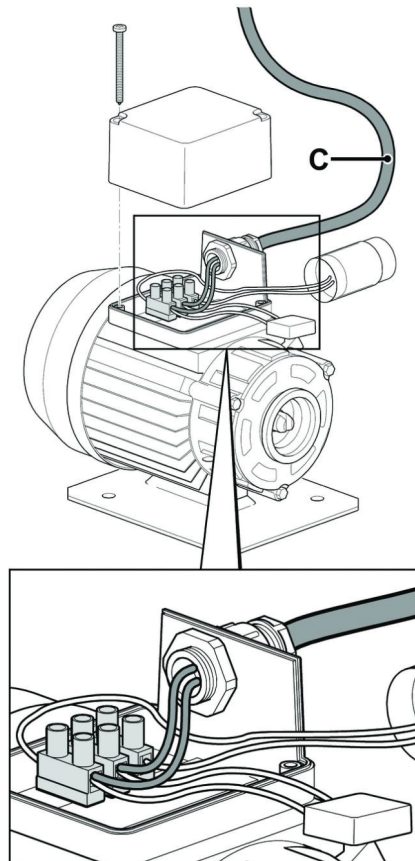
⚠ Es ist **UNBEDINGT ERFORDERLICH**, das gelb/grüne Kabel an die örtliche Erdungsanlage anzuschließen.

👉 Je nach den im Benutzerland der Maschine geltenden Bestimmungen, muss das Kabel für den Netzanschluss entweder mit einem allpoligen Netztrennschalter (mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm) oder mit einem den Vorschriften entsprechenden Stecker ausgestattet sein.

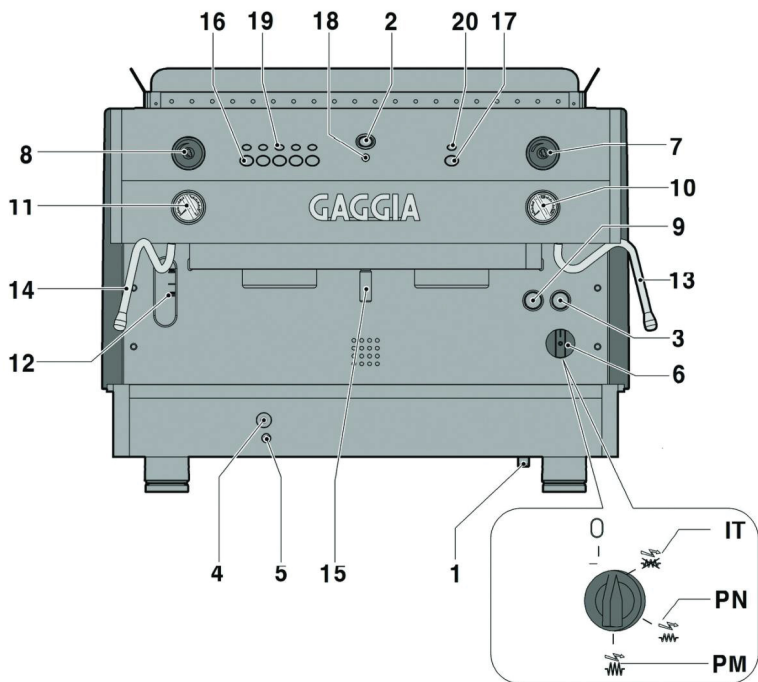
👉 Es wird empfohlen, eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung (RCD) zu installieren, dessen Differentialstrom-Nennwert nicht über 30 mA liegt.

⚠ Bei Schäden am Netzkabel muss dieses vom Hersteller, von dessen Kundendienst oder von einer Person mit entsprechenden Fachkenntnissen ausgetauscht werden, damit allfällige Gefahren vermieden werden.

Das Pumpenmotor-Netzkabel (C) wie in der Abbildung gezeigt anschließen.



6 INBETRIEBNAHME



1	Ventil
2	Taste zur Ausgabe von heißem Wasser D90
2	Schalter zur Entnahme von heißem Wasser E90
3	Kontrolleuchte: Maschine steht unter Spannung
4	Gasabsperventil
5	Piezoelektrische Zündung
6	Hauptschalter
7	Ventil rechter Zerstäuber
8	Ventil linker Zerstäuber
9	Schalter Tassenwärmer
10	Druckmesser Heizkessel
11	Druckmesser Pumpe
12	Füllstandsanzeige Heizkessel
13	Leitung rechter Zerstäuber
14	Leitung linker Zerstäuber
15	Leitung zur Entnahme von heißem Wasser
16	Bedientastatur Gruppe D90
17	Bedientastatur Gruppe E90
18	Kontrolleuchte zur Ausgabe von heißem Wasser
19	Kontrolleuchte Ausgabe D90
20	Kontrolleuchte Ausgabe E90

Wenn alle elektrischen Anschlüsse und der Wasseranschluss durchgeführt worden sind, kann das Gerät gestartet werden.

Öffnen Sie das Ventil der Wasserleitung (A).

Schalten Sie den Schutzschalter (D) aus.

Stell Sie den Hauptschalter der Maschine (6) in die Position IT und die Kontrollleuchte Maschine unter Spannung (3) leuchtet auf.

Die automatische Füllstandregelung schaltet sich ein, damit das Wasser den normalen Füllstand im Heizkessel erreicht (12).

Um den Vorgang zu beschleunigen, zusätzlich den Hahn der Wasserversorgung drücken.

Stellen Sie den Hauptschalter (6) in die Position PN für einen Betrieb bei normaler Leistung, oder in die Position PM für einen Betrieb bei maximaler Leistung, wobei so den Heizelementen Strom zugeführt wird.

Warten Sie dann ab, daß die Maschine den Betriebsdruck von 1,1 – 1,3 atm erreicht und überprüfen Sie am Manometer den Druck im Heizkessel (10).


Sollte die Maschine nicht die angegebenen Werte erreichen, muß der Druckwächter wie im Abschnitt "Einstellung des druckwächters" angegeben verstellt werden.

Verfügt die Maschine über eine Gasheizvorrichtung muß nach Betätigung des Hauptschalters (6) das Gas durch Betätigen des Gasventils (4) und Auslösen der piezoelektrischen Zündung (5) entzündet werden, bis das Gas nicht brennen bleibt.

Überprüfen Sie dann den Druck am Manometer der Pumpe (11), indem Sie eine Gruppe mit eingesetzt und mit gemahlenem, dosiertem und geprefertem Kaffee gefüllter Filterhalterung in Betrieb setzen, um den realen Betriebsdruck von 8/9 atm zu erreichen.

Sollte eine Neueinstellung des Pumpendrucks erforderlich sein, muß dies wie im Abschnitt "Einstellung des pumpendrucks" angegeben erfolgen.

Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.

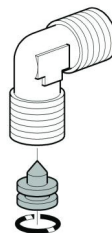
 Betätigen Sie die Taste oder den Schalter zur Entnahme von heißem Wasser (2) nicht vor Erreichen des richtigen Betriebsdruckes von 1,1 atm, der auf dem Manometer des Heizkessels abgelesen werden kann (10).

6.1 Gigleur für verlängerten kaffee

Die Maschine ist mit einem Gigleur (1 pro Gruppe) mit einer Öffnung von $\varnothing 0,6$ mm (Cod.WGA26G0074/01) ausgestattet.

Wird eine höhere Geschwindigkeit bei der Kaffeeausgabe gewünscht, wie im Falle verlängerter Kaffees, sind im Zubehör der Maschine 2 Gigleur (einschließlich Dichtung) mit einer Öffnung von $\varnothing 0,8$ mm (Cod.WGA26G0073/01) enthalten.

Der Gigleur befindet sich im Zufuhranschluß des Austauschers (1 pro Gruppe).




6.2 Einstellung des druckwächters

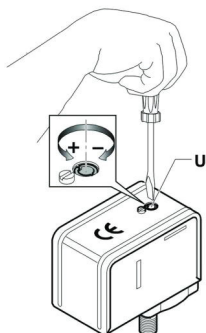
Der in der Abbildung angegebene Druckwächter hat die Aufgabe, den Druck im Heizkessel konstant zu halten, indem das elektrische Heizelement ein- oder ausgeschaltet wird.

Dieser Druckwächter wird bereits bei der Abnahme der Maschine auf 1,1÷1,3 bar eingestellt, ist jedoch im spezifischen Fall ein anderer Betriebsdruck erforderlich, kann der Wirkungsbereich des Druckwächters durch Betätigung der Stellschraube (U) verändert werden: bei Verringerung des Drucks wird eine Verringerung der Temperatur erzielt, umgekehrt erhöht sich bei Erhöhung des Drucks auch die Wassertemperatur.

Die Drehrichtung zur Einstellung ist in der Abbildung wie auch am Druckwächter selbst angegeben.

Der Druck verändert sich um etwa 0,1 atm bei jeder vollständigen Umdrehung der Schraube.

 Unterbrechen Sie vor der Vornahme dieses Arbeitsganges zuerst die Stromversorgung.

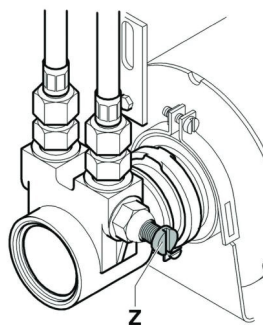


6.3 Einstellung des pumpendrucks

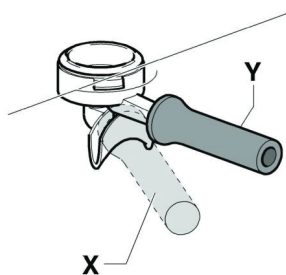
Setzen Sie die mit ordnungsgemäß gemahlenem, dosiertem und gepresstem Kaffee gefüllte Filterhalterung in die Baugruppe ein. Betätigen Sie den Schalter (E90) (17) oder die Bedientastatur (D90) (16) und lesen Sie den Druck am Pumpenmanometer ab (11).

 Der richtige Druck beträgt 8/9 atm.


Wenn der am Manometer abgelesene Druck nicht korrekt sein sollte, betätigen Sie die Stellschraube zur Einstellung des Pumpendrucks (Z) durch Drehen im Uhrzeigersinn zur Erhöhung des Pumpendrucks bzw. entgegen dem Uhrzeigersinn zur Verringerung des Drucks. Überprüfen Sie nach erfolgter Einstellung die Pumpe durch Ausgabe von einer oder mehreren Dosen Kaffee.




Z Schraube zur Regelung des Pumpendrucks



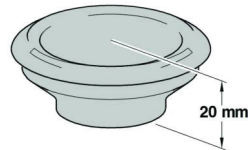
X Position der geschlossenen Filterhalterung bei einer neuen Maschine
Y Position der geschlossenen Filterhalterung nach einer kurzen Benutzungszeit der Maschine

 Handelt es sich um eine neue Maschine kann der Becher der Filterhalterung nicht richtig ausgerichtet sein (rechtwinklig zur Maschine), wie in der nebenstehenden Abbildung zu erkennen ist. Dadurch wird aber nicht die gute Funktionsweise der Maschine beeinträchtigt. Nach einer kurzen Benutzungszeit positioniert sich der Becher aber richtig.

 Als Sonderzubehör können Filterhalterdichtungen mit geringerer Dicke (8,1 mm, Code WGANG01/005) oder Filterhalterdichtungen mit höherer Dicke (9 mm, Code WGANG01/002) als die der serienmäßigen Ausstattung (8,5 mm, Code WGANG01/001/B) bestellt werden.

6.4 Kaffeefilter für die Maschine

Die Filter müssen je nach der Menge des gemahlene Kaffees, wie unten beschrieben, benutzt werden. so wird vermieden, dass die Kaffeesatzpastille nach der Kaffeeausgabe an der Brühgruppe hängen bleibt.

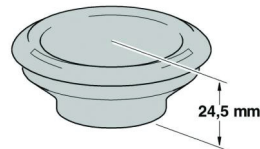


WGANGF08/002/B

1 Tasse 5,5 gr. + 6,5 gr.

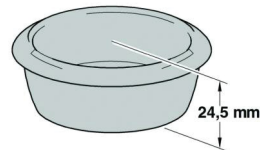
Portionen für 1 Kaffee

Portionen für Malzkaffee 1 dosis



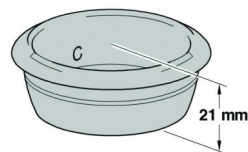
WGANGF08/004/B

1 Tasse 6 gr. + 7 gr.



WGANGF08/005/B

2 Tassen 12 gr. + 14 gr.



WGANGF08/009/B

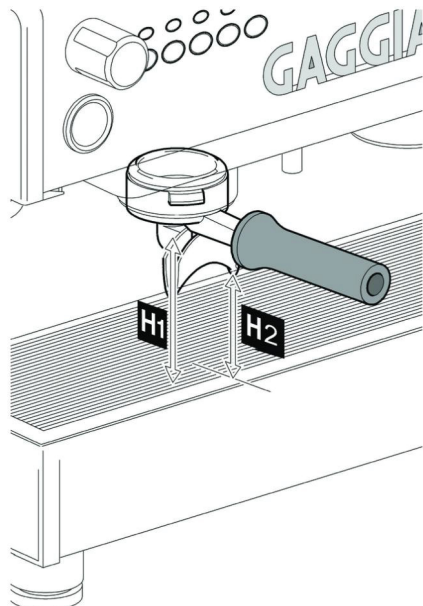
Doppelportionen für 2 Kaffee

Der Filter ist an dem Buchstaben "C" auf der Innenseite zu erkennen

6.5 Mit Ausgießersatz

Mit der Maschine werden 4 Ausgießer für die einzelne oder doppelte Kaffeeausgabe geliefert.

Auf der nebenstehenden Abbildung sind die verschiedenen Abstände vom Ablagegitter angegeben (H1-H2), die für die unterschiedlichen Arten von Ausgießern, die am Filterträger angebracht werden, möglich sind.



Cod. WGAAS0146/CL

H2 = 65 mm



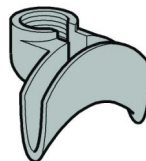
Cod. WGA26G0112

H2 = 77 mm



Cod. WGA6301004010

H2 = 78 mm



Cod. WGA6001023000

H2 = 73 mm

OHNE AUSGIEßER

H1 = 95 mm

7

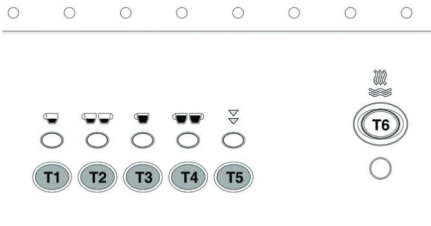
FUNKTIONSWEISE / BEDIENUNG UND PROGRAMMIERUNG

Einleitung

Mit Hilfe der Programmiersoftware besteht die Möglichkeit eine Kontrolle der folgenden Arbeitsgänge vorzunehmen:

- Steuerung von 2 – 3 Kaffeebereitern
- Steuerung vier verschiedener Kaffeedosierungen pro Gruppe
- Steuerung der Teedosis (Heißwasser)
- gleichzeitiger Betrieb der Kaffeeund Teebereiter
- Volumenmäßige Steuerung der Kaffeedosierungen
- Getaktete Steuerung der Teedosierungen
- Programmierung der Dosierungen als Simulation
- Kontrolle und Steuerung des Füllstandes
- Überwachung des System mittels Alarmen
- Dauerbetrieb, Time-Out der Ausgabe und andere Funktionen
- serieller Anschluß zu Abrechnungsvorrichtungen

Symbole auf der Tastatur:



T1

Einzelner Espresso-Kaffee



T2

Doppelter Espresso-Kaffee



T3

Einzelner verlängerter Kaffee



T4

Doppelter verlängerter Kaffee



T5

Programmierung / Dauerbetrieb



T6

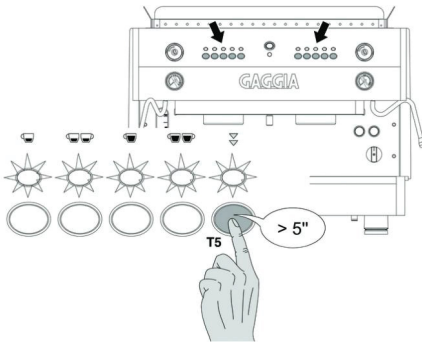
Tee (Heißwasser)

7.1 Programmierung der kaffeedosierungen

Es ist möglich, die Menge der Kaffeedosierungen (durch Mengensteuerung) zu verändern und mittels des folgenden Verfahrens zu speichern:

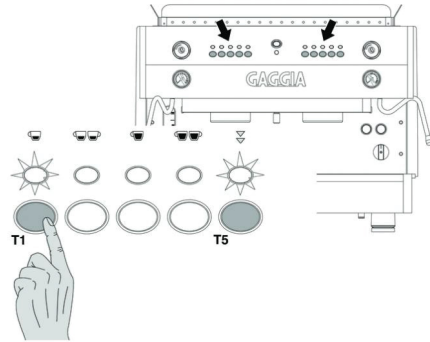
- Betätigen Sie die Taste T5 (auf der Tastatur an Gruppe 1), halten Sie für mehr als 5 s gedrückt und überprüfen Sie das Aufleuchten aller Led auf den Tastaturen. In diesem Falle (bei Betätigung der Tastatur von Gruppe 1) bewirkt man die Programmierung aller Gruppen, während bei Betätigung der Taste T5 einer anderen Gruppe die Programmierung nur dieser entsprechenden Gruppe bewirkt wird.

⚠ Die an der Gruppe 1 vorgenommenen Einstellungen (Betätigung der ersten Tastatur) werden automatisch auch an die anderen Gruppen übertragen.



Betätigen Sie innerhalb von 30 s (Time-Out Programmierung), die der zu programmierenden Dosierung entsprechende Taste (zum Beispiel Taste T1). Die der Taste T5 entsprechende Led bleibt auf allen Tastaturen erleuchtet und außerdem schaltet sich auch die Led (auf allen Tastaturen) für die Dosierung ein, die programmiert wird. In dieser Phase und während der gesamten Dauer der Programmierung der Kaffeedosierungen werden das Magnetventil und die Pumpe ausgelöst.


👉 Wird innerhalb von 30s keine der Dosierungstasten betätigt, verläßt man automatisch die Programmierphase.




Nach Betätigung der Taste T1 beginnt die Ausgabe und bei Erreichen der gewünschten Kaffeedosierung muß erneut die Taste T1 oder eine beliebige andere Taste auf der Tastatur der zu programmierenden Gruppe betätigt werden, um die Ausgabe der Kaffeedosierungen zu unterbrechen. Auf diese Weise wird im EPROM der neue Wert der Dosis in Impulsen gespeichert. Sowohl das Magnetventil als die Pumpe werden abgeschaltet, wodurch die Ausgabe des Produktes beendet und alle Led auf der Tastatur ausgeschaltet werden.

Um eine neue Programmierung der anderen Kaffeedosierungen T2-T3-T4 vorzunehmen (wenn die Time-Out-Zeit zur Programmierung von 30s noch nicht überschritten wurde), genügt es die für die Taste T1 vorgenommenen Arbeitsgänge zu wiederholen.

Betätigen Sie zum sofortigen Verlassen der Programmierphase die Taste T5.

 Wenn die Funktion "VORINFUSION" (siehe im Abschnitt "Sonderfunktionen") bei Dosierung in der Programmierphase aktiv ist, wird diese Funktion dennoch freigegeben. Warten Sie somit ab, daß die Vorinfusion beendet ist, bevor Sie die laufende Ausgabe unterbrechen.

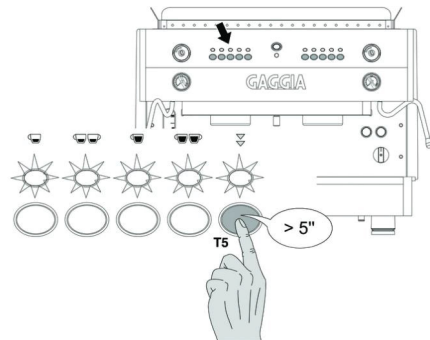
 Während der Programmierung einer Gruppe wird der Betrieb der anderen sowie die Zubereitung von Tee abgeschaltet.

Betätigen Sie zur Programmierung der anderen Gruppen die entsprechende Programmier Taste jeder Gruppe und führen Sie die gleichen Arbeitsgänge durch wie bei Gruppe 1. In diesem Falle werden eventuelle Veränderungen bei der Dosierung für die einzeln Gruppe aktiv, an der gearbeitet wird.

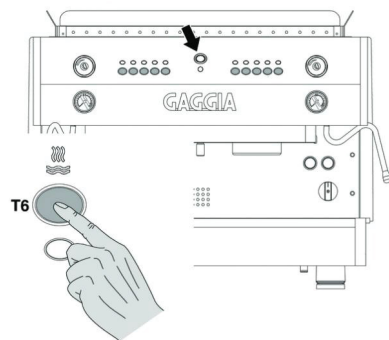
7.2 Programmierung der teedosierungen (heisswasser)

Es ist möglich, die getakteten Dosiermengen für den Tee gemäß der folgenden Vorgehensweise zu verändern:

Betätigen Sie die Taste T5 der Kaffee-Gruppe I, halten Sie sie für mehr als 5s gedrückt und Überprüfen Sie das Aufleuchten aller Leds auf den Tastaturen.



Betätigen Sie die Taste T6 Tee innerhalb von 30s (Time-Out Programmierung).



Auf diese Weise wird die Ausgabe der Dosierung des Teewassers gestartet.

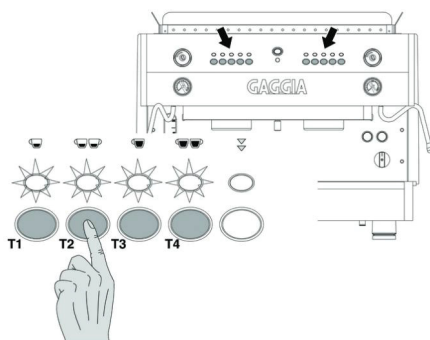
Betätigen Sie beim Erreichen der gewünschten Dosierung erneut die Taste T6, um die Ausgabe von Wasser zu unterbrechen. Auf diese Weise wird die neue Ausgabezeit des Teewassers gespeichert und alle Led auf den Tastaturen verlöschen.

Betätigen Sie zum sofortigen Verlassen der Programmierphase die Taste T5.

7.3 Kaffeeausgabe

Bei Betätigung der entsprechenden Taste, d.h. T1-T2-T3 oder T4, werden die entsprechenden Magnetventile zur Ausgabe für die zum Erreichen der Produktmenge (Volumenkontrolle) notwendige und zuvor programmierte Zeit ausgelöst.

Die Led in Bezug auf die Taste der zuvor gewählten Dosierung bleibt während der gesamten Dauer der Kaffeeausgabe erleuchtet.




Vorgesehen ist, die laufende Ausgabe vor dem Erreichen der programmierten Produktmenge unterbrechen zu können, indem eine beliebige, der auf der Tastatur der zur Ausgabe des Produktes benutzten Gruppe vorhandenen Dosiertasten betätigt wird.

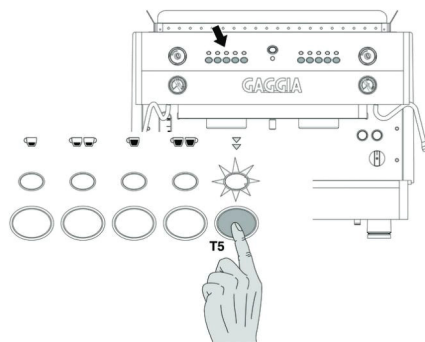
Es ist möglich, die gleichzeitige Ausgabe von Kaffee aus allen Gruppen der Maschine zu aktivieren.

7.4 Kaffeedosierung im Dauerbetrieb


Betätigen Sie zur Ausgabe der Kaffeedosierungen im Dauerbetrieb die Taste T5 auf der der benutzten Gruppe entsprechenden Tastatur.

Die der Taste T5 entsprechende Led bleibt während der gesamten Dauer der Ausgabe erleuchtet.

 Achten Sie darauf, die Taste nicht länger als 5s zu betätigen, da in diesem Fall auf die Programmiermodalitäten zugegriffen würde.



Die Ausgabe des Kaffees dauert an bis ein Stop der Dosierung mittels der Taste T5 ausgelöst oder die Höchstmenge des herstellbaren Produktes bei einer Volumenkontrolle erreicht wird (6000 Impulse), bzw. durch ein Time-Out bei der Ausgabe.

 Der START in Bezug auf den "Dauerzyklus" erfolgt beim Loslassen (innerhalb von 5s) der Taste T5 und nicht bei deren Betätigung. Ein eventueller STOP wird stattdessen bei nochmaliger Betätigung der gleichen Taste bewirkt.

7.5 Sonderfunktionen

Es ist möglich, einige Sonderfunktionen zu aktivieren oder zu deaktivieren: VORINFUSION und GEMISCHTES TEEWASSER die nachfolgend beschrieben werden:

Vorinfusion

Unsere Software gestattet eine derartige Einstellung der Dosierung, daß die Ausgabe entsprechend der KAFFEE-Dosierungen mit Volumenkontrolle eine Vorinfusion vorausgeht.

Die Ausgabe der Dosierung nach der Zeit I (ON) wird für eine Zeit 2 (OFF) unterbrochen, wonach dann die Ausgabe gemäß der Auswahl zu Ende geführt wird.

Bei Betätigung einer der Dosiertasten mit Volumenkontrolle geht dem normalen Ausgabeyklus ein kurzer getakteter Wasserstrahl voraus, der benutzt wird, um die Kaffeetablette vor dem Durchlaufen der effektiven Ausgabe anzufeuchten.

Diese Funktion gestattet eine bessere Ausnutzung der Kaffeetablette.

Gemischtes teewasser (heisswasser)

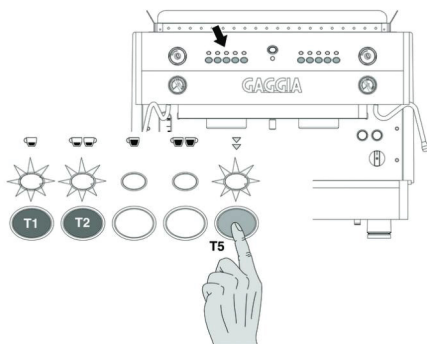
Ist diese Funktion aktiv erfolgt eine Mischung des abgegebenen Wassers mit dem Heizkessel zugeführtem Kaltwasser, wodurch eine konstante Ausgabe bei einer Temperatur von etwa 96°C erzielt wird.

Ist diese Funktion nicht aktiv, erfolgt die Ausgabe des Wassers bei einer Temperatur von etwa 100°C und weist eine starke Dampfentwicklung auf.

Einschalten/ausschalten

Die Maschine wird durch Betätigung des Hauptschalters gestartet, wobei die Taste T5 der Gruppe 1 gedrückt zu halten und abzuwarten ist, daß die der Taste T5 entsprechende Led zu blinken beginnt.

Betätigen Sie jeweils die Tasten T1 und T2, um die Funktionen VORINFUSION und GEMISCHTES TEEWASSER zu aktivieren.



LED Taste T1 LEUCHTET:VORINFUSION: ON

LED Taste T2 LEUCHTET:GEMISCHTES TEEWASSER: ON

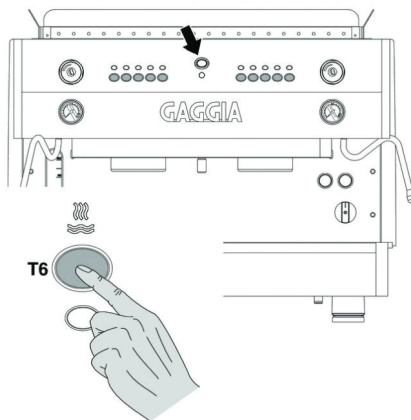
Betätigen Sie zum Verlassen dieser Phase und zur Rückkehr zu den normalen Funktionen erneut die Taste T5.

7.6 Teeausgabe

Bei Betätigung der Taste T6 wird das entsprechende Magnetventil ausgelöst, was zur Ausgabe von Heisswasser bewirkt.

Beim START wird ein Timer ausgelöst, der nach dem Erreichen des Wertes der in der Programmierphase eingestellten Zeit, die Wasserausgabe unterbricht.

Es ist möglich, eine gleichzeitige Ausgabe von Tee und Kaffee vorzunehmen.



Vorgesehen ist, die laufende Ausgabe vor dem Erreichen der programmierten Zeit unterbrechen zu können, indem erneut die zur Ausgabe des Produktes benutzte Taste T6 betätigt wird.

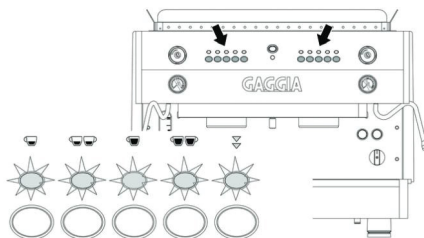
7.7 Anzeige eines alarms

Time-out füllstand (auffüllen) heizkessel

Dieser Alarm wird angezeigt, wenn der Wasserstand im Heizkessel zu niedrig wird und die Füllstandssonde nicht bedeckt ist.

In diesem Zustand blinken die Leds der Tastaturen und auf dem Display erscheint die Alarmmeldung

Automatisch wird das Auffüllen vorgenommen und zum Zurücksetzen des Alarms muß die Spannung an der Maschine ab und wieder zugeschaltet werden.

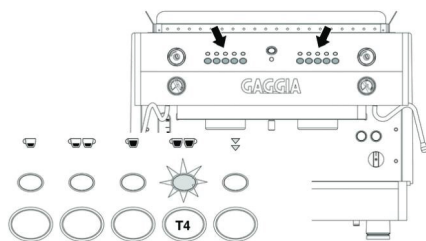


Fehlen von Impulsen seitens des Volumenzählers.


Nach dem Start eines Kaffeezyklus mit Volumenmessung wird die richtige Funktionsweise des Volumennessers durch Ermittlung der von diesem zum Mikrocontroller übertragenen Impulse vorgenommen.


Werden keine Impulse über einen Zeitraum von mehr als 5s festgestellt, beginnt die Led entsprechend der ausgewählten Dosierung (z.B. die Led in Bezug auf Taste T4) zu blinken.

Nach 1 min (Time-Out Volumemesser) ohne Impulse wird die laufende Dosierung automatisch unterbrochen.




8 REINIGUNG UND WARTUNG

 Bevor Reinigungs- und Wartungsarbeiten gleich welcher Art ausgeführt werden, muss das Gerät ausgeschaltet werden, indem die Schalter in die Position "OFF" gestellt und die Stromversorgung durch Ziehen des Netzsteckers abgenommen werden. Darüber hinaus ist abzuwarten, bis das Gerät abkühlt.

 Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden oder Funktionsstörungen, die auf eine nicht ordnungsgemäße oder mangelhafte Wartung zurückzuführen sind.

 Keinen direkten Wasserstrahl auf die Maschine richten.

 Im Fall von Betriebsstörungen muss das Gerät unverzüglich ausgeschaltet und durch Ziehen des Netzsteckers von der Stromversorgung abgenommen werden. Wenden Sie sich dann an die nächstgelegene Kundendienststelle.

8.1 Allgemeine Hinweise für einen einwandfreien Betrieb


Falls nicht anders angegeben, dürfen die nicht abnehmbaren Bestandteile und das Gerät selbst ausschließlich mit kaltem oder lauwarmem Wasser und feuchten Tüchern und nicht scheuenden Schwämmen gereinigt werden.


Keinen direkten Wasserstrahl auf das Gerät richten, das feuchte Tuch oder den Schwamm vor der Benutzung auf dem Gerät auswringen.

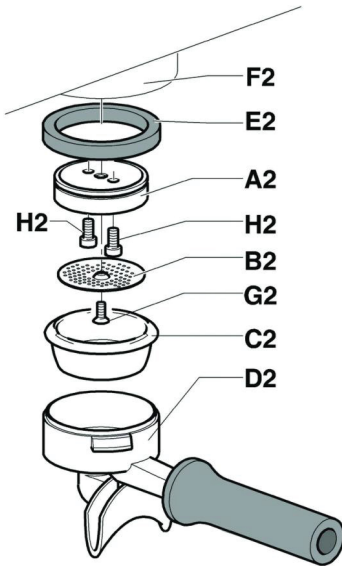
Alle zu reinigenden Bestandteile sind leicht und ohne die Hilfe von Werkzeug zugänglich.

Regelmäßige Reinigung und Wartung verlängern die Lebensdauer des Geräts und gewährleisten die Einhaltung der normalen Hygienevorschriften.

8.2 Reinigung und planmäßige Wartung


 Alle Teile sind ausschließlich mit lauwarmem Wasser ohne Einsatz von Spülmitteln oder Lösungsmitteln zu waschen, die deren Form ändern bzw. deren Funktionstüchtigkeit einschränken könnten.

 Die herausnehmbaren Teile dürfen nicht im Geschirrspüler gewaschen werden.



A2	Düsenhalterung
B2	Düse
C2	Filter
D2	Filterhalterung
E2	Dichtung
F2	Kaffee-Gruppe
G2	Mittleren Schraube
H2	Imbusschrauben

Um die Düsen (B2) sauber und frei von Kaffeepulver zu halten, was das Ergebnis beeinträchtigen kann, wird empfohlen, vor dem Beginn der Arbeit am Morgen, die Filterhalterung (D2) mit einem Blindfilter (bei heißer Maschine) einzusetzen und die Gruppe mehrmals zu betätigen. Auf diese Weise wird das zwischen Düse (B2) und Düsenhalterung (A2) abgelagerte Kaffeepulver entfernt.

 Dieser Vorgang ist jeden Tag durchzuführen.

Überprüfen Sie regelmäßig die Filterporen (C2), um eventuelle Ablagerungen zu entfernen.

Außerdem ist es nach einer langen Standzeit des heißen Wassers in den Leitungen erforderlich, daß ein wenig Wasser auslaufen zu lassen, um eventuelle Ablagerungen zu entfernen.

Täglich sollten die Filter (C2) und Filterhalterungen (D2) mit heißem Wasser gespült werden, oder besser noch: in anfänglich heißem Wasser über die ganze Nacht einweichen, so daß die Fettrückstände des Kaffees gelöst werden.

Es wird empfohlen, die Filtertassen mit den Kaffeesätzen während des Arbeitstages in der Gruppe zu belassen, um die Filterhalterung immer auf einer optimalen Temperatur zu halten. Vermeiden Sie, die Fläche zur Tassenerwärmung mit Textilien, Filz, usw. abzudecken. Verwenden Sie keine Scheuer- oder Lösungsmittel zur Reinigung des Gehäuses.

Die Dampfdüsen müssen sofort nach der Benutzung gereinigt werden, um zu vermeiden, daß sich Verkrustungen bilden, die die Öffnungen verstopfen können. Außerdem ist zu vermeiden, daß das übermäßig erhitzte Getränk keinen schlechten Geschmack annimmt.

Arbeitsgänge bei der wöchentlichen Reinigung

Reinigung des Gerätes und der Düsen: Geben Sie einen Teelöffel für Kaffeemaschinen spezifisches Reinigungsmittel in Pulverform in den der Maschine beiliegenden Blindfilter und bringen Sie diesen an der zu reinigenden Gruppe mittels der Filterhalterung an. Betätigen Sie die Taste zur Ausgabe an der Gruppe wie bei einer normalen Kaffeeausgabe. Unterbrechen Sie nach etwa 30s die Ausgabe und wiederholen Sie den Vorgang 3 bis 4 mal. Spülen Sie die Gruppe mit Hilfe eines normalen Filters und nehmen Sie einige Ausgaben von reinem Wasser vor. Erzeugen Sie einen Kaffee zur Beseitigung unangenehmen Geschmacks.

Austausch der Dichtung unter dem Teller

Die Dichtung (E2) muß ausgetauscht werden, wenn zwischen der Gruppe (F2) und der Filterhalterung (D2) während der Ausgabe der Austritt von Kaffee festgestellt wird, oder wenn beim Schließen der Filterhalterung (D2) die Mitte der Gruppe weit überschritten wird.


Entfernen Sie dann die Düse (B2) durch Lösen der mittleren Schraube (G2).

Entfernen Sie die Düsenhalterung (A2) durch Lösen der beiden Imbusschrauben (H2).


Entfernen Sie dann die Dichtung (E2) mit Hilfe eines Schraubenziehers oder einer Ahle.

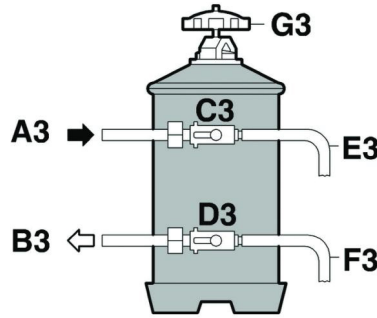
Reinigen Sie nach dem Lösen der Dichtung deren Vertiefung und bringen Sie die neue Dichtung an, wobei darauf zu achten ist, diese mit nach oben, in Richtung der Gruppe zeigender Rundung einzulegen.

8.3 Regenerierung des Reinigers

 Regenerieren Sie die Reinigungsvorrichtung zu den nachfolgend angegebenen Zeitpunkten:

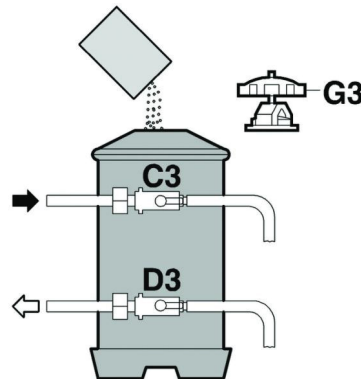
HÄRTEGRAD °F	REINIGER TYP 8 LITER	REINIGER TYP 12 LITER
Von 00 bis 20	Regenerierung nach 1100 l	Regenerierung nach 1600 l
Von 21 bis 30	Regenerierung nach 850 l	Regenerierung nach 1250 l
Von 31 bis 40	Regenerierung nach 650 l	Regenerierung nach 950 l
Von 41 bis 50	Regenerierung nach 450 l	Regenerierung nach 650 l

 Die Arbeitsgänge zur Regenerierung haben nur Gültigkeit, wenn es sich um den in den Abbildungen gezeigten Reiniger handelt. Ist dies nicht der Fall, ist wie in den dem Reiniger beiliegenden Hinweisen vorzugehen.

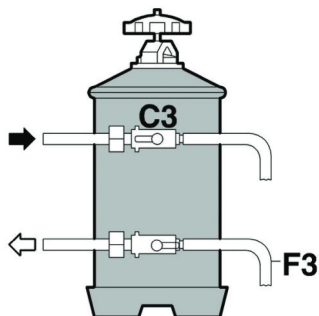


- A3** Wasserzulauf
- B3** Wasserabfluss
- C3** Ventilhebel Zulauf
- D3** Ventilhebel Abfluss
- E3** Schlauch Druckabbau
- F3** Regenerierschlauch
- G3** Deckelgriff

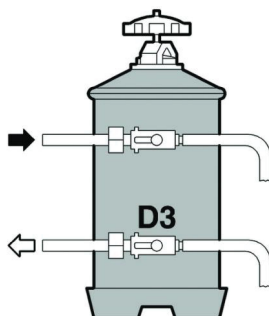
Stellen Sie einen leeren Behälter mit einem Fassungsvermögen von 2 l unter den Schlauch E3. Verschieben Sie die Hebel C3 und D3 von links nach rechts und entfernen Sie den Deckel durch Abschrauben des Griffes G3, führen Sie das Natriumchlorid (grobes Kochsalz) in einer Menge von 1,5 kg in den Reiniger vom Typ 8l ein, bzw. 2 kg beim Reiniger vom Typ 12l.



Bringen Sie den Deckel wieder an und schieben Sie den Hebel C3 von rechts nach links, lassen Sie das Salzwasser über den Schlauch F3 ablaufen, bis es ungesalzen ist.



Schieben Sie den Hebel D3 von rechts nach links.



8.4 Außerplanmäßige Wartung

Zur außerplanmäßigen Wartung gehören alle Reparaturarbeiten und der Austausch von Teilen. Sie liegen daher ausschließlich in der Kompetenz des Wartungstechnikers.

9 PROBLEMLÖSUNG (TROUBLESHOOTING)

Es folgt eine Auflistung einiger eventuell auftretender Funktionsstörungen der Maschine.

Problem	Ursache	Lösung
Die Maschine schaltet sich nicht ein	<ol style="list-style-type: none"> 1. Netzschalter ausgeschaltet 2. Maschinenschalter ausgeschaltet 3. Falscher Anschluß ans Stromnetz 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hauptschalter in Stellung ON bringen 2. Maschinenschalter in Position I bringen 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal zur Überprüfung des Anschlusses
Im Heizkessel fehl Wasser	<ol style="list-style-type: none"> 1. Leitungsventil geschlossen 2. Pumpenfilter verstopft 3. Motorpumpe funktioniert nicht 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Leitungsventil öffnen 2. Filter austauschen 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Keine Ausgabe an der Gruppe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Leitungsventil geschlossen 2. Motorpumpe funktioniert nicht 3. Gigueur verstopft 4. Sicherung im Steuergehäuse durchgebrannt 5. Magnetventil der Gruppe funktioniert nicht 6. Schalter der Gruppe funktioniert nicht 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Leitungsventil öffnen 2. Wenden Sie sich an Fachpersonal 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal 4. Wenden Sie sich an Fachpersonal 5. Wenden Sie sich an Fachpersonal 6. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Aus den Düsen tritt kein Dampf aus	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zu viel Wasser im Heizkessel 2. Widerstand beschädigt 3. Sprüher verstopft 4. Widerstandschutz ausgeschaltet 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siehe spezifisches Problem 2. Wenden Sie sich an Fachpersonal 3. Sprüher reinigen 4. Widerstand wieder einschalten
Wasserstand im Heizkessel zu hoch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Pumpenmotor bleibt eingeschaltet 2. Austauscher durchlöchert 3. Magnetventil automatisches Auffüllen blockiert 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wenden Sie sich an Fachpersonal 2. Wenden Sie sich an Fachpersonal 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Wasseraustritt am Tisch	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ablaufbecken verschmutzt 2. Abflußleitung verstopft oder gelöst 3. Andere Leckstellen 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Becken reinigen 2. Abflußleitung austauschen 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Nasse Kaffeesätze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahlung zu fein eingestellt 2. Fruppe ist noch kalt 3. Magnetventil nicht entladen 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahlung einstellen 2. Warten Sie ab, die die Maschine die Betriebstemperatur 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Kaffeeausgabe erfolgt zu langsam	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahlung zu fein eingestellt 2. Filterhalterung verschmutzt 3. Gruppe verstopft 4. Gigueur oder Magnetventil teilweise verstopft 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahlung einstellen 2. Filter austauschen und Reinigung der Filterhalterung häufiger vornehmen 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal 4. Wenden Sie sich an Fachpersonal
Kaffeeausgabe zu schnell	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahlung zu grob 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mahlung einstellen
Ausgebener Kaffee kalt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vorhandensein von Kalk an den Austauschern oder Heizelementen 2. Kontakte des Druckwächters oxidiert 3. Elektrischer Anschluß defekt 4. Widerstand teilweise durchgebrannt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wenden Sie sich an Fachpersonal 2. Wenden Sie sich an Fachpersonal 3. Wenden Sie sich an Fachpersonal 4. Widerstand austauschen
Ausgebener Kaffee zu heiß	<ol style="list-style-type: none"> 1. Einstellung Druckwächter falsch 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Den Druckwächter durch Betätigen der entsprechenden Schraube einstellen (Kap. "Einstellung des druckwächters")

10 AUFBEWAHRUNG - ENTSORGUNG

10.1 Aufstellung an einem anderen Ort

Zur Aufstellung des Maschine an einer anderen Stelle wie folgt vorgehen:

- den Maschine von allen Versorgungsnetzen trennen;
- Die allgemeine Reinigung des Maschine vornehmen, wie im Kapitel "Reinigung und Wartung" beschrieben;
- alle Bestandteile wieder montieren und die Türen schließen;

10.2 Außerbetriebnahme und Einlagerung

Soll der Maschine eingelagert oder für einen längeren Zeitraum außer Betrieb genommen werden, so müssen die unter dem Punkt "Neuaufstellung an einem anderen Ort" beschriebenen Vorgänge ausgeführt werden:

- den Maschine in eine Plane hüllen, um ihn vor Staub und Feuchtigkeit zu schützen;
- den Maschine an einem geeigneten Ort abstellen (die Temperatur darf nicht unter 1°C liegen). Keine Kartons oder Ausrüstungen auf dem Automaten ablegen.

10.3 Verschrottung der maschine

Zur Verschrottung wird empfohlen, die Maschine zu demontieren und die Teile nach ihrer Art zu zerlegen (Plastik, Metall, usw.). Die so unterschiedenen Bauteile sind bei den im Bereich spezialisierten Firmen zur Entsorgung zu übergeben.

II HINWEISE FÜR DIE BEHANDLUNG BEI AUSSERBETRIEBNAHME



BENUTZERINFORMATIONEN

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG.

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Die Entsorgung des Automaten oder von Teilen desselben hat unter Berücksichtigung des Umweltschutzes und unter Einhaltung der einschlägigen örtlichen Umweltschutzbestimmungen zu erfolgen.

LEGENDE BAUTEILE

1/1A	Fünfpoliges Stromversorgungskabel
2	Versorgungsklemmleiste
3	4-stelliger Umschalter
4	Verteilerklemmleiste
5	Filter RC
6	Klemmleiste 8 Elemente
7	Dreipoliger Druckwächter
8	Thermostat Dreipoliges zur manuellen Rücksetzung
9	Heizelement zur Tassenerwärmung
10	Schalter Tassenwärmer
11	Heizwiderstand
12	Rote Kontrollleuchte Maschine in Betrieb
13	Elektronisches Steuergehäuse
14	Motorpumpe komplett
15	Volumendosierung Volumenmesser
16	Tastatur Volumendosierung
17	Sonde automatischer Füllstand
18	Kartuschenwiderstand
19	Thermostat Gruppe
20	Magnetventil Gruppe
21	Magnetventil automatischer Füllstand
22	Magnetventil Heißwasserentnahme
23	Schalter zur Entnahme von heißem Wasser
24	Kontrolleuchte zur Ausgabe von heißem Wasser
25	Schalter Kaffee 1° Gruppe
26	Kontrolllampe Kaffeeentnahme 1° Gruppe
27	Schalter Kaffee 2° Gruppe
28	Kontrolllampe Kaffeeentnahme 2° Gruppe
29	Schalter zur Entnahme von heißem Wasser
30	Relais Heißwasserentnahme
31	Steuergehäuse automatische Füllstandkontrolle
32	Schalter Kaffee 3° Gruppe
33	Kontrolllampe Kaffeeentnahme 3° Gruppe

GAGGIA®

Máquina Profesional para Café Exprés

E90 - D90 EVOLUTION



Type: E90 Evolution

Type: D90 Evolution

CE

ATENCIÓN: Este manual de instrucciones está dirigido únicamente a personal adecuadamente especializado.

USO Y MANTENIMIENTO

ES


INDICE


1 INTRODUCCIÓN AL MANUAL	143
1.1 INTRODUCCIÓN	143
1.2 SIMBOLOGÍA EMPLEADA	145
2 EMPLEO PREVISTO DE LA MÁQUINA	146
3 SEGURIDAD	147
4 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	151
5 INSTALACIÓN	152
5.1 ENLACE HÍDRICO	153
5.2 ENLACE ELÉCTRICO	154
6 PUESTA EN SERVICIO	156
6.1 GIGLEUR PARA CAFÉS LARGOS	157
6.2 REGULACIÓN DEL PRESÓSTATO	158
6.3 CALIBRADO DE LA PRESIÓN DE LA BOMBA	158
6.4 FILTROS CAFÉ EN DOTACIÓN DE LA MÁQUINA	159
6.5 PITONES EN DOTACIÓN DE LA MÁQUINA	160
7 FUNCIONAMIENTO / USO Y PROGRAMACIÓN	161
7.1 PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS DE CAFÉ	162
7.2 PROGRAMACIÓN DE LA DOSIS DEL TÉ (AGUA CALIENTE)	163
7.3 EROGACIÓN DE CAFÉ	164
7.4 DOSIS DE CAFÉ EN CONTINUO	164
7.5 FUNCIONES ESPECIALES	164
7.6 EROGACIÓN DE TÉ	165
7.7 INDICACIÓN DE ALARMA	165
8 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	167
8.1 NOTAS GENERALES PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO	167
8.2 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ORDINARIO	168
8.3 REGENERACIÓN DEPURADOR	169
8.4 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	170
9 RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (TROUBLESHOOTING)	171
10 ALMACENAMIENTO - ELIMINACIÓN	172
10.1 EMPLAZAMIENTO EN OTRO LUGAR	172
10.2 INACTIVIDAD Y ALMACENAMIENTO	172
10.3 DESMANTELAMIENTO DE LA MÁQUINA	172
11 INSTRUCCIONES PARA EL TRATAMIENTO AL FINAL DE VIDA ÚTIL	173


I INTRODUCCIÓN AL MANUAL


I.1 Introducción


Estimado cliente le agradecemos por la confianza que nos otorga con la compra de nuestro producto. Si Ud. tendrá la constancia de seguir atentamente las indicaciones contenidas en este manual, estamos seguros de que podrá apreciar con satisfacción y a lo largo del tiempo la calidad de nuestra máquina. Le rogamos que lea atentamente las indicaciones que se refieren al empleo correcto de nuestro producto contenidas en el manual, en conformidad con las prescripciones esenciales de seguridad.


 El presente manual de instrucciones está dirigido al usuario de la máquina, al propietario y al técnico instalador y debe estar siempre a disposición para cualquier eventual consultación.


 El manual está destinado al utilizador, al encargado del mantenimiento y al instalador de la máquina.


 El manual de instrucciones sirve para indicar el empleo de la máquina, previsto en las hipótesis de diseño, sus características técnicas y para suministrar las indicaciones para el empleo correcto, la limpieza, la regulación y el uso; suministra además importantes indicaciones para el mantenimiento, para eventuales riesgos residuales y para el desarrollo de operaciones que hay que realizar con un cuidado particular.

 Este manual debe ser considerado como una parte de la máquina y hay que CONSERVARLO PARA FUTURAS REFERENCIAS hasta la eliminación final de la máquina.

 El manual de instrucciones debe estar siempre disponible para consultarlo y hay que conservarlo en un lugar protegido y seco.

 Si se extravía o se pierde este manual, el usuario podrá solicitar uno nuevo al fabricante o al propio revendedor, indicando el modelo de la máquina y el número de matrícula de la misma, que está visible en la placa de identificación.

 Este manual refleja el estado de la técnica en el momento de su redacción; el fabricante se reserva el derecho de actualizar la producción y los manuales sucesivos, sin la obligación de actualizar también las versiones precedentes.

 El fabricante se considera libre de eventuales responsabilidades en el caso de:

- un empleo impropio o incorrecto de la máquina de café
- un empleo no conforme a lo expresamente especificado en la presente publicación
- graves carencias en el mantenimiento previsto y aconsejado
- modificaciones sobre la máquina o cualquier intervención no autorizada
- utilización de repuestos no originales o específicos para el modelo
- inobservancia total o inclusive parcial de las instrucciones
- Eventos excepcionales

Fabricante: Gaggia S.p.A.

Sede legal

Piazza Eleonora Duse, 2 - 20122 MILANO

Sede administrativa

Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (BO)

Tfno. +39 0534 771252 Fax +39 0534 31025

www.gaggia.com

1.2 Simbología empleada

Este manual contiene distintos tipos de advertencias con el objetivo de resaltar los distintos niveles de peligros o competencias.

Junto al símbolo aparece un mensaje que explica los procedimientos y suministra informaciones útiles.

Leer atentamente

Antes de la puesta en funcionamiento, hay que leer atentamente el manual de instrucciones

Máquina apagada

¡Atención! Desconectar la alimentación eléctrica antes de extraer las protecciones

Superficies calientes

¡Atención! Superficies calientes

Atención

¡Atención! Operaciones particularmente importantes y/o peligrosas

Prohibición

Se utiliza para destacar acciones/operaciones que no se deben realizar.

Importante

¡Importante! Intervenciones necesarias para el buen funcionamiento.

Usuario

Intervenciones que pueden ser realizadas por el usuario

Encargado del mantenimiento técnico

Intervenciones que tienen que ser efectuadas sólo por el instalador o el técnico Autorizado.

2 EMPLEO PREVISTO DE LA MÁQUINA

La máquina debe ser puesta en funcionamiento por un sólo operador.


El operador encargado tiene que haber leído y comprendido bien las instrucciones contenidas en este fascículo, para poder hacer funcionar correctamente la máquina.


Esta máquina es un aparato apto para la preparación profesional de café exprés con mezcla de café, para la toma y la erogación de agua y/o de vapor.

Sus componentes están fabricados con materiales atóxicos y duraderos y son fácilmente accesibles para intervenciones de limpieza y de mantenimiento.

Dicha máquina se utiliza sólo en ambientes internos. Temperatura ambiente para el correcto funcionamiento de la máquina $1^{\circ}\text{C} \div 25^{\circ}\text{C}$.

Un uso diferente de la máquina debe considerarse indebido, por lo tanto es peligroso.

 No introduzca en la máquina productos potencialmente peligrosos por efecto de temperaturas no adecuadas.








 En caso de uso indebido, se invalida toda forma de garantía; el fabricante declina toda responsabilidad por daños causados a las personas y/o a las cosas.
















Además se considera uso indebido:

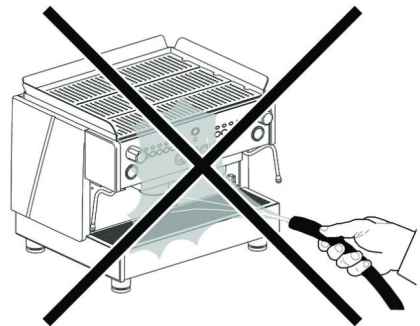
- cualquier uso diferente del previsto y/o con técnicas distintas de las indicadas en esta publicación;
- cualquier intervención en el módulo contraria a las indicaciones que aparecen en esta publicación;
- cualquier manipulación de componentes y/o dispositivos de seguridad no previamente autorizada por el fabricante y, en cualquier caso, efectuada por personal no autorizado para llevar a cabo dichas operaciones.
- cualquier ubicación de la máquina expendedora que no está prevista en este manual.

3 SEGURIDAD

-  Está permitido el empleo sólo a personas adultas que hayan leído atentamente y comprendido perfectamente este manual y cada indicación de seguridad contenida en el mismo.
-  Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimiento, siempre que estén supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y entiendan los riesgos asociados.
-  Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.
-  El utilizador es responsable de la zona de trabajo respecto a terceros.
-  El instalador, el utilizador y el encargado del mantenimiento tienen la obligación de indicarle al fabricante acerca de eventuales defectos o deterioros que puedan comprometer la seguridad original de la instalación.
-  El instalador tiene la obligación de verificar las correctas condiciones ambientales, para garantizar la seguridad y la higiene del utilizador y de los usuarios.
-  El aparato no es idóneo para la instalación en lugares en que puede que se usen chorros de agua.

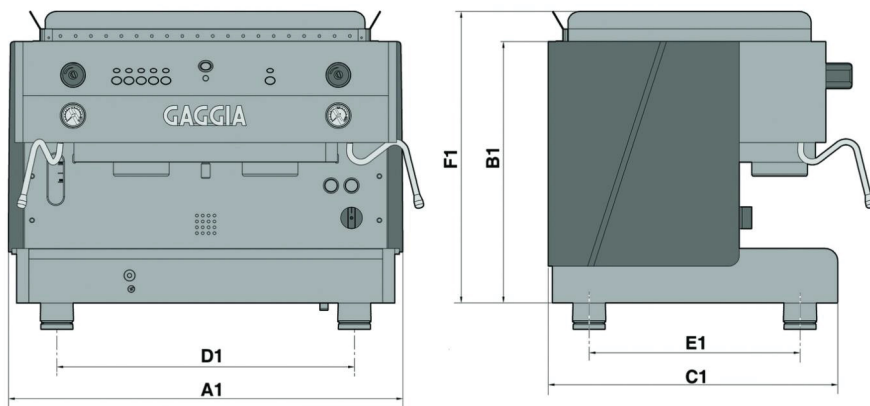
-  El aparato debe instalarse exclusivamente en un lugar donde su uso y mantenimiento estén reservados a personal adecuadamente instruido.
-  La instalación debe ser efectuada exclusivamente por personal autorizado y cualificado.
-  Utilizar la máquina sólo si hay luz adecuada.
-  Por razones de seguridad, hay que sustituir inmediatamente las piezas gastadas o dañadas con repuestos originales.
-  Controlar con regularidad que el cable de alimentación esté en perfecto estado. No hay que reparar en ningún caso con cinta aisladora o con grampas el cable eventualmente dañado.
-  No exponer la máquina a agentes atmosféricos (sol, lluvia, etc.).
-  La detención prolongada (paro de la máquina) a una temperatura inferior a 0°C (cero grados centígrados), puede provocar graves daños o roturas de las tuberías y de la caldera; antes de cualquier detención prolongada hay que vaciar completamente el circuito hídrico.
-  Está prohibido extraer las protecciones y/o los dispositivos de seguridad previstos en la máquina.
-  Los componentes del embalaje deben entregarse a los apropiados centros de eliminación y en ningún caso dejados sin vigilancia o al alcance de niños, animales o de personas no autorizadas.

-  La empresa fabricante declina toda responsabilidad por daños a cosas, personas o animales, provocados por eventuales intervenciones sobre la máquina de personas no cualificadas o no autorizadas a realizar estas tareas.
-  Si se efectúan intervenciones de reparaciones no autorizadas sobre la máquina o si se utilizan repuestos no originales, decaen las condiciones de la garantía y, por lo tanto, la empresa fabricante se reserva el derecho de no reconocer más su validez.
-  El utilizador debe atenerse a las normas de seguridad en vigor en el País donde se realiza la instalación, además de las reglas dictadas por el sentido común y asegurarse de que se hayan efectuado correctamente las operaciones periódicas de mantenimiento.
-  No hay que efectuar la limpieza interior de la máquina con la tensión o el enchufe conectados ni tampoco hay que utilizar chorros de agua o detergentes.



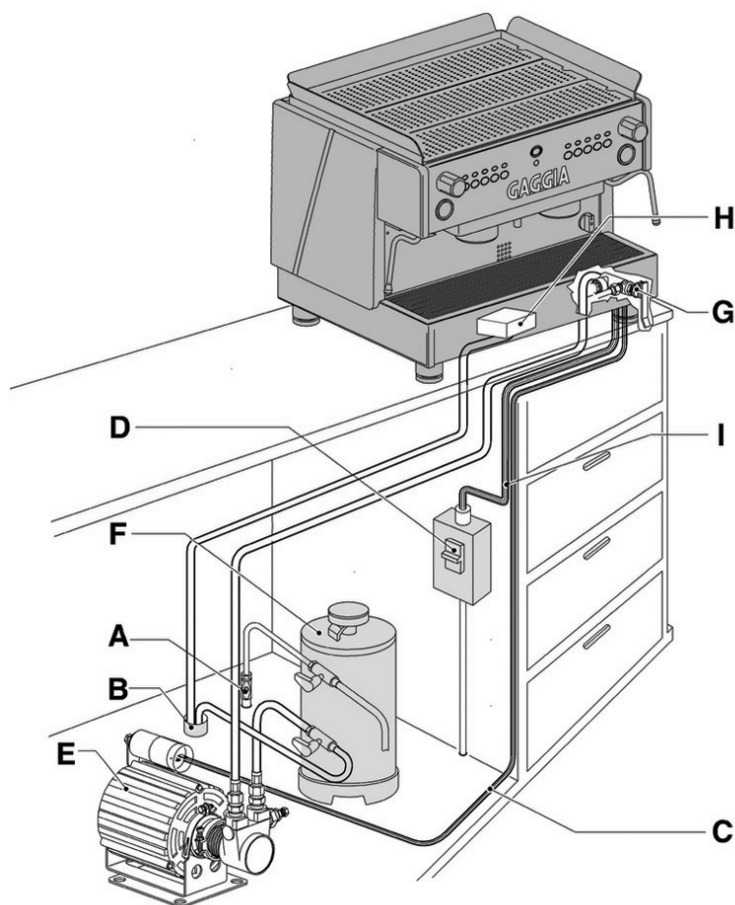
- ⚠ El utilizador no debe tocar la máquina con los pies húmedos o mojados y tampoco debe utilizarla con los pies descalzos. No obstante el empleo de una puesta a tierra de la máquina, se aconseja utilizar una tarima de madera y una instalación de interruptor diferencial automático conforme a las disposiciones de leyes locales, para evitar al máximo el riesgo de shock eléctrico.
- ⚠ Eventuales oclusiones pueden provocar chorros imprevistos de líquido o de vapor con graves consecuencias. Mantener lo más posible el agua limpia utilizando filtros y eliminadores de caliza.
- ⚠ Hay que secar cuidadosamente las tazas y las tacitas antes de apoyarlas sobre la superficie correspondiente.
- ⊖ No tocar con las manos u otras partes del cuerpo los picos del café ni los lanzadores de agua caliente y de vapor, pues los líquidos o el vapor suministrados están recalentados y pueden provocar quemaduras.
- ⚠ El acceso a las partes internas se limita a las personas que tienen conocimientos y experiencia con la máquina expendedora, en particular en materia de seguridad e higiene.
- ⚠ Prestar atención a no hacer funcionar la máquina sin agua.

4 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



		2 grupos	3 grupos
Dimensiones	A1	670	890
	B1	446	446
	C1	508	508
	D1	508	728
	E1	370	370
	F1	500	500
Peso	kg	70	85
Capacidad caldera	L	13	21
Calentamiento eléctrico ECO máx 230-240/400-415 V 3 N ~	W	3170	3950
Motor bomba	W	187	187
Potencia total adsorbida 230-240/400-415 V 3 N ~	W	5000	6000
Nivel de presión sonora ponderada A		inferior a 70 db	inferior a 70 db

5 INSTALACIÓN





A	Red hídrica
B	Conducto de descarga
C	Cable de alimentación motobomba
D	Interruptor de protección
E	Motobomba
F	Depurador
G	Grifo de alimentación caldera
H	Escudilla de descarga
I	Cable de alimentación


Antes de realizar la instalación, hay que verificar que:

- no se presenten abolladuras, signos de choques o
- no hayan zonas mojadas o signos que puedan hacer suponer que el embalaje ha sido expuesto a la intemperie
- no se presenten signos de manumisiones

Luego de haber verificado que el transporte se ha realizado correctamente, hay que efectuar la instalación.


 Verificar que el aparato se instale sobre una superficie plana adecuada para sostener su peso (véase el capítulo “Características Técnicas”) y cuidando respetar una zona libre de por lo menos 30 cm. alrededor de la máquina.


 La altura mínima de la mesa de apoyo tiene que ser de 110 cm. (en todo caso la superficie más alta del aparato tiene que estar por lo menos a 1.5m del suelo.)


 la superficie de base NO debe superar los 2° de inclinación.


Efectuar entonces las operaciones de instalación respetando la sucesión de las operaciones tal como se describe a continuación.

5.1 Enlace hídrico


 Antes de proceder a la conexión de la máquina a la red hídrica, consultar y cumplir con las normas nacionales aplicables.

 La dureza del agua no debe ser nunca inferior a 8°F.


 Es aconsejable alimentar la máquina con agua tratada con un dispositivo de desescamado, sobre todo en caso de agua con un alto contenido de sales de calcio y magnesio (agua dura).


 Asegurarse de que la red de distribución hídrica sea de agua potable con presiones comprendidas entre 0,15MPA - 0,8MPA (1,5 y 8 bar).

Conectar el depurador (F) a la red hídrica (A).


 Antes de conectar el depurador a la máquina, realizar un lavado hasta que el agua se presente límpida; proceder entonces a la conexión del depurador a la máquina.

Conectar la escudilla de descarga (H) al conducto de descarga (B).


 En lo que se refiere a la presión de red, si la misma está por encima de los 0,5 MPa, se aconseja instalar un reductor de presión equilibrado para alta presión (dispositivo en el cual un eventual aumento de presión de red no repercute sobre la presión en salida).


 En caso de sustitución de los tubos de carga, utilizar el set de tubos nuevos suministrado con el aparato y no reutilizar el set de tubos viejos.

5.2 Enlace eléctrico

 Antes de efectuar el enlace eléctrico, hay que asegurarse de que la tensión corresponda a las características indicadas en la placa CE y en la placa de conexión en el cable de alimentación. Verificar que la línea de alimentación eléctrica esté en condiciones de soportar la carga de la máquina (véase el cap. "Características técnicas").

Conectar a una toma de tierra que respete las normas vigentes.

 En ese sentido, verificar que el cable de alimentación sea eficiente y responda a las normativas nacionales y europeas de seguridad.

 El usuario debe alimentar la máquina protegiendo la línea con un interruptor de seguridad adecuado según las normativas en vigor en el País mismo.

Enlazar el cable de alimentación (I) a la línea eléctrica mediante un enchufe o, en el caso de una instalación fija, hay que prever un interruptor multipolar (D) para la separación de la red, con una distancia de los contactos de por lo menos 3 mm.

Conecten el cable motobomba (C) con la motobomba (E).

Para el cambio de tensión, véase el esquema presentado en la caja del interruptor general.

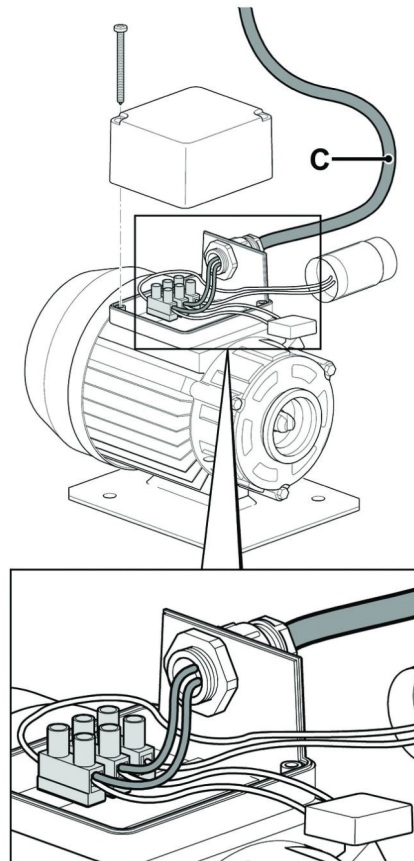
⚠ ES OBLIGATORIO conectar el cable de color amarillo/verde a la instalación de puesta a tierra del local.

👉 En función de las normas vigentes en el país de utilización de la máquina, el cable de conexión a la línea eléctrica, debe ser predispuesto con un interruptor omnipolar (con apertura mínima de los contactos de 3 mm) o con una ficha conforme a las mismas normas.

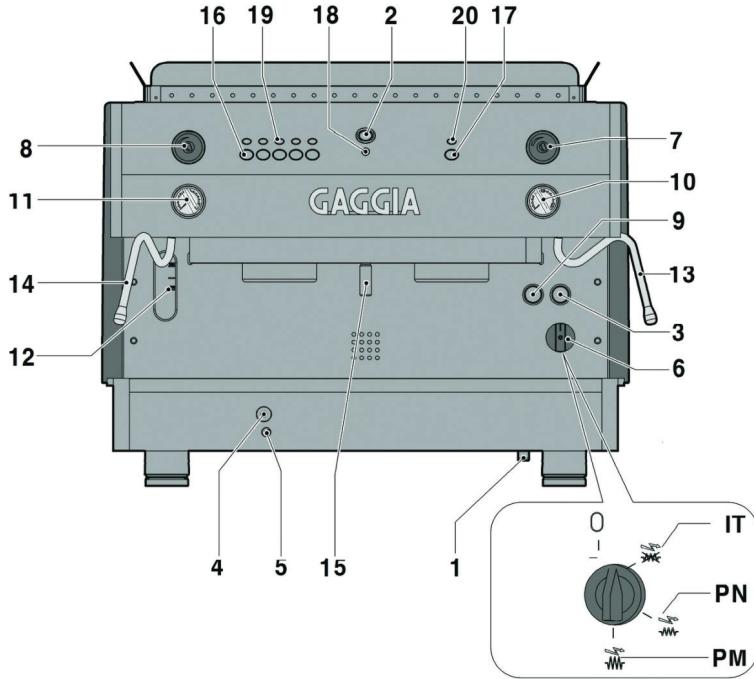
👉 Se aconseja instalar un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente diferencial nominal no superior a 30 mA.

⚠ Si el cable de alimentación está dañado, con el fin de evitar cualquier riesgo, deberá ser sustituido por el fabricante, por su servicio de asistencia o por personal cualificado.

Conectar el cable de alimentación de la motobomba (C) tal como se indica en la figura.



6 PUESTA EN SERVICIO



1	Grifo Alimentación de la Caldera
2	Botón Toma de Agua Caliente D90
2	Interruptor Toma de Agua Caliente E90
3	Luz de aviso máquina en tensión
4	Válvula Interceptación Gas
5	Encendido Piezoeléctrico
6	Interruptor general
7	Grifo vaporizador derecho
8	Grifo vaporizador izquierdo
9	Interruptor caliente-tazas
10	Manómetro Presión Caldera
11	Manómetro Presión Bomba
12	Indicador de nivel caldera
13	Tubo vaporizador derecho
14	Tubo vaporizador izquierdo
15	Tubo toma agua caliente
16	Teclado Comando Grupo D90
17	Tecla comando Grupo E90
18	Luz Toma de Agua Caliente
19	Led erogación D90
20	Led erogación E90

Terminadas las conexiones hidráulicas, eléctricas y del gas, la máquina se pone en servicio.

Abrir el grifo de la red hídrica (A).

Cerrar el interruptor de protección (D).

Llevar el interruptor general de la máquina (6) a la posición IT se encenderá la luz de aviso máquina en tensión (3).

El autonivel se pondrá en funcionamiento para que el agua alcance el nivel normal en la caldera (12).

Pulsen también la palanca del grifo alimentación agua (1) para acelerar la operación.

Llevar el interruptor general (6) a la posición PN para el funcionamiento a potencia normal o a la posición PM para el funcionamiento a potencia máxima, dando así tensión a las resistencias.

Aguardar entonces a que la máquina alcance la presión de ejercicio 1,1 – 1,3 atm controlando en el manómetro la presión de la caldera (10).


Si la máquina no se estableciese sobre los valores indicados, habrá que calibrar el presóstato como se especifica en el párrafo "Regulación del presóstato".

Cuando la máquina está equipada con calentamiento a gas, luego del accionamiento del interruptor general (6) habrá que encender el gas accionando la válvula del gas (4) presionando el encendedor piezoeléctrico (5) para que el gas no quede encendido.

Controlar entonces la presión en el manómetro de la bomba (11) poniendo en funcionamiento un grupo con portafiltro introducido lleno de café regularmente molido, dosificado y prensado, para obtener la presión de ejercicio real de 8/9 atm.

Si se necesitase efectuar un nuevo calibrado de la presión de la bomba, deberá efectuarse tal como se especifica en el párrafo "Calibrado de la presión de la bomba".

La máquina está ahora lista para el uso.

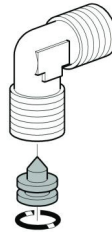
 No apretar el botón o el interruptor de toma del agua caliente (2) antes del alcance de la correcta presión de ejercicio 1,1 atm indicada por el manómetro de la caldera (10).

6.1 Gígleur para cafés largos

La máquina está dotada de gígleur (1 x grupo) con pasaje Ø 0,6 mm (Cod.VWGA26G0074/01).

Si se requiere una mayor velocidad de erogación del café, en el caso de cafés largos, en el equipo de la máquina hay previstos 2 gígleur (que incluyen la guarnición) con pasaje Ø 0,8 mm (Cod.VWGA26G0073/01).

El gígleur está situado en la unión de alimentación del intercambiador (1 x grupo).




6.2 Regulación del presóstato

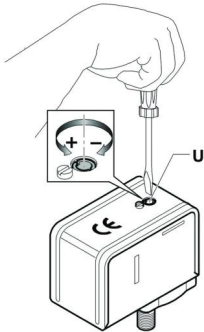
El presóstato indicado en la figura cumple con la función de mantener constante la presión en la caldera, conectando o desconectando la resistencia de calentamiento eléctrico.

Dicho presóstato se regula ya en la fase de ensayo de la máquina a 1,1±1,3 bar, pero si el caso específico requiriese una diversa presión de ejercicio, se podrá variar el campo de acción del presóstato actuando sobre el tornillo de regulación (U): disminuyendo la presión se obtiene una disminución de la temperatura y viceversa, aumentando la presión aumenta también la temperatura del agua.

El sentido de regulación está indicado en la figura y también en el presóstato mismo.

La presión varía aproximadamente 0,1 atm por cada vuelta completa de tornillo.

 Desconectar la 'alimentación eléctrica antes de efectuar esta operación.

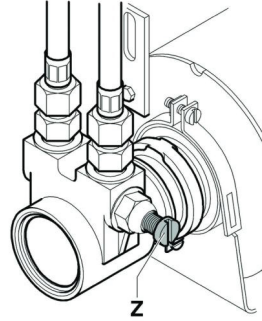


6.3 Calibrado de la presión de la bomba

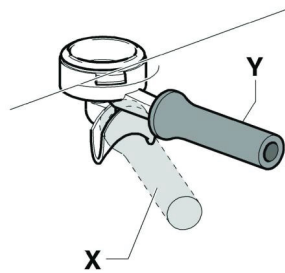
Introducir el portafiltro en el grupo, lleno de café regularmente molido, dosificado y prensado. Accionar el interruptor del grupo (E90) (17) o el teclado de comando del grupo (D90) (16) y leer la presión en el manómetro de la bomba (11).

 La presión correcta es de 8/9 atm.


Si la presión leída en el manómetro no es correcta, hay que actuar sobre el tornillo de regulación de la presión de la bomba (Z) girando hacia la derecha para aumentar la presión de la bomba y hacia la izquierda para disminuir la presión. Una vez efectuada la regulación, verificar el calibrado de la bomba erogando una o más dosis de café.




Z Tornillo de regulación presión bomba



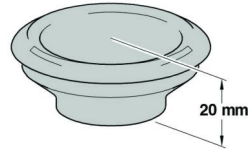
X Posición del portafiltro cerrado con la máquina nueva
Y Posición del portafiltro cerrado con la máquina luego de un breve período de uso

 Cuando la máquina es nueva, la copa portafiltro puede estar no alineada (perpendicular a la máquina misma) como se indica en la figura de al lado, sin por ello comprometer el buen funcionamiento de la misma. Luego de un breve período de uso, la copa se irá colocando en la posición correcta.

 Como opción, están disponibles unas guarniciones para ubicar debajo de la copa portafiltro, de espesor inferior (mm 8,1 cód. WGANG01/005), o superior (mm 9 cód. WGANG01/002) a la de serie (mm 8,5 cód. WGANG01/001/B).

6.4 Filtros café en dotación de la máquina

Según las cantidades de café molido, es necesario utilizar el filtro como abajo indicado para evitar que, una vez efectuada la erogación, la pastilla de los posos de café quede pegada al grupo suministrador.

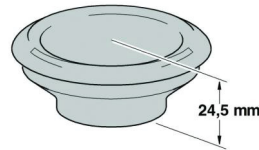


WGANGF08/002/B

1 taza 5,5 gr. ÷ 6,5 gr.

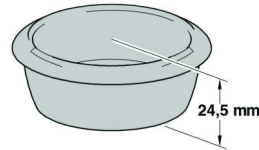
Pastilla para 1 café

Pastilla cabada para 1 dosis



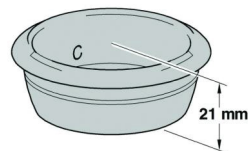
WGANGF08/004/B

1 taza 6 gr. ÷ 7 gr.



WGANGF08/005/B

2 tazas 12 gr. ÷ 14 gr.



WGANGF08/009/B

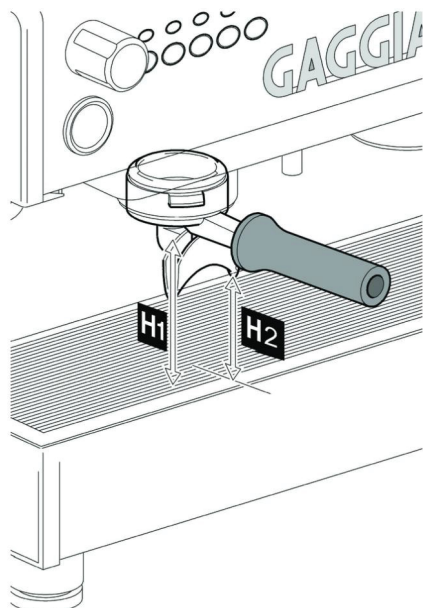
Pastillas doble para 2 cafés

El filtro se reconoce gracia a la letra "C" impresa en el interior

6.5 Pitones en dotación de la máquina

Se abastecen junto con la máquina N° 4 pitones para obtener suministros de café únicos o dobles.

En la figura al lado, se indican las diferentes distancias de la rejilla de apoyo café (H1-H2) que se pueden obtener en función de las distintas tipologías de pitones montados en el porta filtro."



Cod. WGAAS0146/CL

H2 = 65 mm



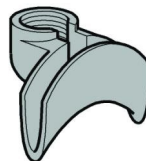
Cod. WGA26G0112

H2 = 77 mm



Cod. WGA6301004010

H2 = 78 mm



Cod. WGA6001023000

H2 = 73 mm

SIN PITONES

H1 = 95 mm

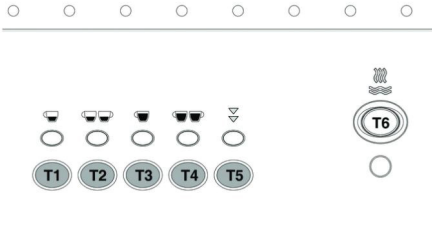
7 FUNCIONAMIENTO / USO Y PROGRAMACIÓN

Introducción

A través del software de programación se tiene la posibilidad de controlar las siguientes operaciones:

- gestión de 2 – 3 grupos café
- control de cuatro diferentes dosis de café para cada grupo
- control de la dosis de té (agua caliente)
- funcionamiento simultáneo de los grupos del café y del té
- control volumétrico de las dosis de café
- control temporizado de dosis de té
- programación de las dosis en simulación
- control y gestión del nivel de llenado
- supervisión del sistema a través de alarmas
- continuo, time out erogación y otras funciones
- conexión serial con dispositivos de contabilización

Simbología del teclado:



T1

Un café expés



T2

Doble café expés



T3

Un café largo



T4

Doble café largo



T5

Programación / Continuo




T6

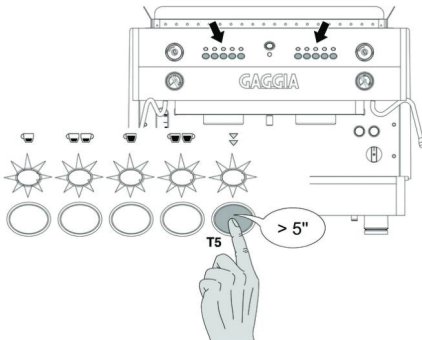
Té (agua caliente)

7.1 Programación de la dosis de café


Se puede modificar las cantidades de las dosis de café (por medio del control volumétrico) y memorizarlas siguiendo este procedimiento:

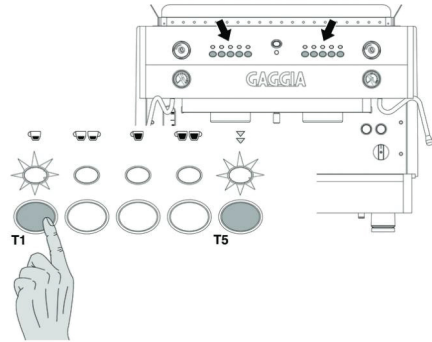
- presionar la tecla T5 (del teclado relativo al grupo I) y mantenerla apretada durante un tiempo superior a 5 segundos y verificar el encendido de todos los led de los teclados. En este caso, (actuando sobre el teclado relativo al grupo I) se obtiene la programación de todos los grupos, mientras que presionando la tecla T5 de otro grupo se obtiene solamente la programación del grupo sobre el que se está trabajando.

 Las programaciones efectuadas sobre el grupo I (actuando sobre el primer teclado), se copian automáticamente también en todos los demás grupos.



Antes de 30 segundos (time out de programación), presionar la tecla correspondiente a la dosis que se desea programar (por ejemplo la tecla T1). El LED relativo a la tecla T5 queda encendido en todos los teclados y además se enciende también el LED (en todos los teclados) relativo a la dosis que se está programando. En esta fase y durante toda la duración de la programación de la dosis de café, se activan la electroválvula y la bomba.


 Si no se presiona ninguna de las teclas de dosis antes de los 30 segundos, se abandona automáticamente el estado de programación.




Luego de haber presionado la tecla T1, comienza la erogación y, cuando se alcanza la dosis de café deseada, hay que presionar nuevamente la tecla T1 o cualquiera de las demás teclas del teclado del grupo que se está programando, para interrumpir la erogación de la dosis de café. De este modo se memoriza en la EPROM el nuevo valor de la dosis en impulsos. Se desactivan tanto la electroválvula como la bomba que interrumpen la erogación del producto y se apagan todos los led del teclado.

Para efectuar una nueva programación de las otras dosis de café T2-T3-T4, (en el caso que no se haya superado el tiempo de time-out de programación de 30 seg.) alcanza con repetir, en la misma secuencia, las mismas operaciones efectuadas para la tecla T1.

Para abandonar inmediatamente la fase de programación, presionar nuevamente la tecla T5.

 Si está activa la función "PREINFUSIÓN" (véase el párr. "Funciones especiales") la dosificación en la fase de programación habilita igualmente esta función. Esperar entonces a que la preinfusión haya terminado antes de detener la erogación en curso.

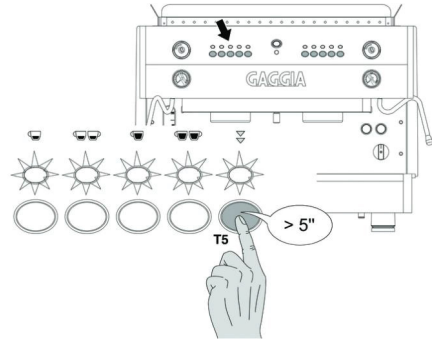
 Durante la programación de un grupo se inhabilita el funcionamiento de los otros grupos y la erogación del té.

Para programar los demás grupos, presionar la tecla de programación específica de cada grupo y realizar las mismas operaciones efectuadas en el grupo I. En este caso las eventuales variaciones de dosificación se activan solamente para el grupo sobre el que se está trabajando.

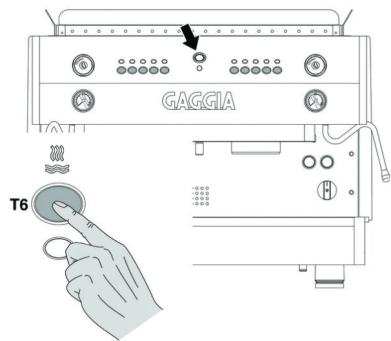
7.2 Programación de la dosis del té (agua caliente)

Se puede modificar las cantidades temporizadas relativas a las dosis de té siguiendo la secuencia descrita:

Presionar la tecla T5 del grupo de café I y mantenerla apretada durante un tiempo mayor de 5 segundos y verificar el encendido de todos los led de los teclados.



Presionar la tecla T6 Té antes que hayan transcurrido 30 segundos (time-out programación).



De este modo se pone en marcha la erogación de la dosis de agua para el té.

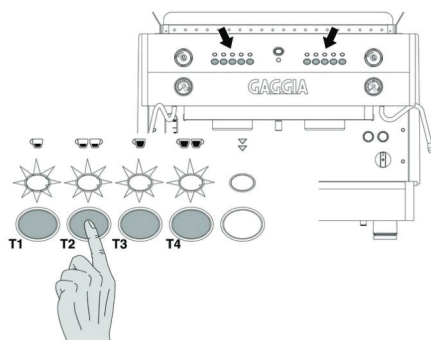
Cuando se alcanza la dosis deseada, presionar nuevamente la tecla T6 para interrumpir la erogación del agua. De esta manera se memoriza el nuevo tiempo de erogación del agua para el Té y todos los led de los teclados se apagan.

Para abandonar inmediatamente la fase de programación, presionar nuevamente la tecla T5.

7.3 Erogación de café

Presionando la tecla correspondiente, T1- T2-T3 o T4, se activan las electroválvulas de erogación correspondientes durante el tiempo necesario para alcanzar la cantidad de producto (control volumétrico) programada precedentemente.

El LED relativo a la tecla de la dosis escogida queda encendido por toda la duración de la erogación de café.




Está prevista la posibilidad de interrumpir la erogación en curso antes del alcance de la cantidad de producto programado, presionando una tecla cualquiera de dosis presente en el teclado del grupo utilizado para la erogación del producto.

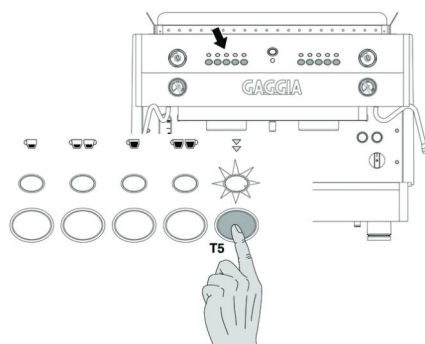
Se puede obtener la erogación simultánea de café de todos los grupos de la máquina.

7.4 Dosis de café en continuo


Para obtener la erogación de la dosis de café en continuo, hay que presionar la tecla T5 del teclado correspondiente al grupo sobre el cual se desea trabajar.

El LED correspondiente a la tecla T5 queda encendido por toda la duración de la erogación.

 Prestar atención a no tenerla presionada por más de 5 segundos porque en este caso se accedería a la modalidad de programación.



La erogación del café continuará hasta un stop de la dosis presionando la tecla T5, o hasta el alcance de la cantidad máxima del producto que se puede obtener a través de un control volumétrico (6000 impulsos) o a través de un Time-out de erogación.

 El START correspondiente al ciclo “Continuo” se efectúa cuando se suelta (antes de los 5 segundos) la tecla T5 y no cuando se presiona la misma. El eventual STOP se obtiene, en cambio, presionando la tecla una segunda vez.

7.5 Funciones especiales

Se pueden activar o desactivar algunas funciones especiales PRE_INFUSIÓN y TÉ MEZCLADO que describimos a continuación:

Pre-infusión

Nuestro software permite configurar la dosificación de modo tal que la erogación correspondiente a las dosis de CAFÉ de control volumétrico esté precedida por la preinfusión.

La erogación de la dosis luego del tiempo 1 (ON) se interrumpe por un tiempo 2 (OFF) para luego completar la erogación de la selección.

Presionando una de las teclas dosis de control volumétrico, el ciclo de erogación normal está precedido por un breve chorro de agua temporizado utilizado para humedecer la pastilla de café antes del pasaje de la efectiva erogación.

Esta función permite un mejor aprovechamiento de la pastilla de café.

Té mezclado (agua caliente)

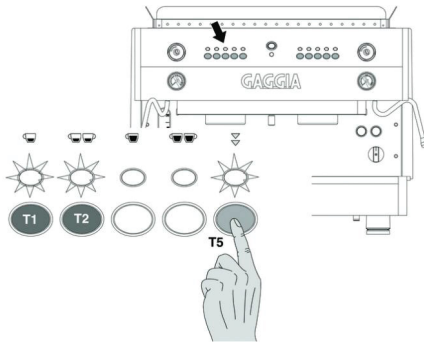
Si esta función está activa, se obtiene una mezcla del agua erogada con el agua fría en entrada en la caldera obteniendo una erogación constante a una temperatura de aproximadamente 96°C.

Si esta función no está activa, la erogación del agua se efectúa a una temperatura de aproximadamente 100°C y es muy vaporizada.

Activación / desactivación

Arrancar la máquina actuando sobre el interruptor general, manteniendo presionada la tecla T5 del grupo I y aguardar el encendido centelleante del Led correspondiente a la tecla.

Actuar sobre las teclas T1 y T2, para activar o desactivar respectivamente las funciones de PRE-INFUSIÓN y TÉ MEZCLADO.



LED tecla T1 ENCENDIDO: PRE-INFUSIÓN: ON
LED tecla T2 ENCENDIDO: TÉ MEZCLADO: ON

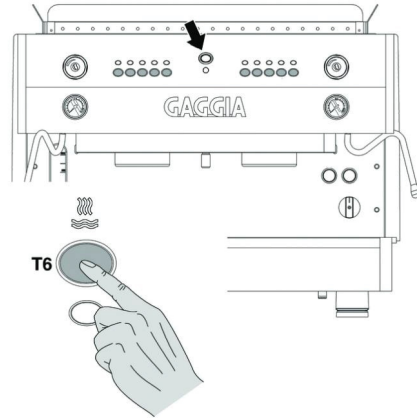
Para abandonar este estado y regresar a las funciones normales, presionar nuevamente la tecla T5.

7.6 Erogación de té

Presionando la tecla T6 se activa la electroválvula correspondiente, lanzando la erogación de agua caliente.

En el momento del START, se activa un Timer que una vez que alcanza el valor del tiempo programado en la fase de programación, interrumpe la erogación del agua.

Se puede obtener la erogación simultánea del Té y del café.



Está prevista la posibilidad de interrumpir la erogación en curso antes del alcance del tiempo programado presionando nuevamente la tecla T6 utilizada para la erogación del producto.

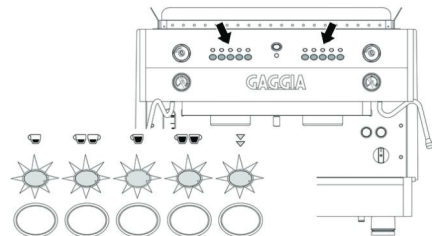
7.7 Indicación de alarma

Time out nivel (llenado) caldera

Esta alarma se indica en el caso de que el nivel de agua en la caldera sea demasiado bajo y la sonda de nivel quede descubierta.

En este estado los led de los teclados centellean y aparece el mensaje de alarma en el display.

Se habilita automáticamente la fase de llenado y para poner en cero las condiciones de alarma, hay que quitar y dar nuevamente tensión a la máquina.

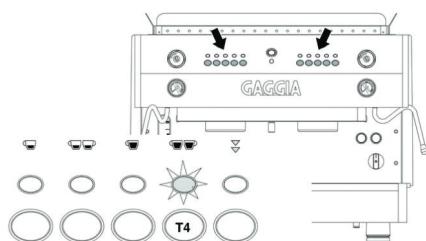


Ausencia de impulsos del contador volumétrico.


Luego del lanzamiento de un ciclo de café a control volumétrico, se verifica el correcto funcionamiento del contador volumétrico a través de la detección de impulsos enviados por el mismo al microcontrolador.


Si no se detectan impulsos durante un tiempo mayor de 5 segundos comienza a centellear el LED correspondiente a la dosis seleccionada (por ejemplo el Led correspondiente a la tecla T4).


Luego de 1 minuto (Time-out contador volumétrico) de ausencia de impulsos, la dosis en curso se detiene automáticamente.




8 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

 Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, apagar el aparato llevando los interruptores a la posición “OFF”, desconectar la alimentación eléctrica quitando el enchufe y esperar a que el aparato se enfríe.

 El fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños o funcionamiento defectuoso debidos a un mantenimiento incorrecto o insuficiente.

 No utilizar chorros directos de agua.

 En caso de anomalías de funcionamiento, apagar inmediatamente el aparato, desconectar la alimentación eléctrica quitando el enchufe y contactar con el centro de asistencia más cercano.

8.1 Notas generales para el buen funcionamiento


Los componentes no desmontables y el mismo aparato deben limpiarse, salvo instrucciones diferentes, sólo con agua fría o tibia, usando esponjas no abrasivas y paños humedecidos.


No utilizar chorros directos de agua pero escurrir bien el paño humedecido o la esponja antes de utilizarlos sobre el aparato.

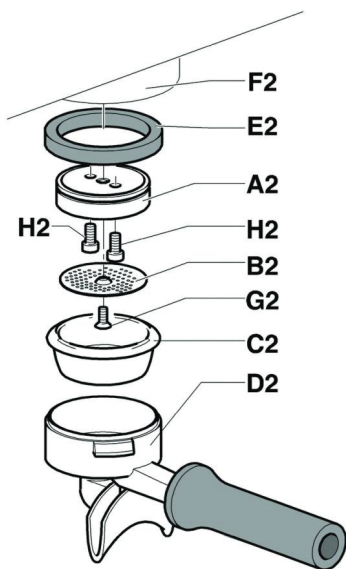
Se puede acceder fácilmente a todos los componentes que deben limpiarse, por tanto no se necesita el uso de herramientas.

Labores de mantenimiento y limpieza regulares preservan y mantienen el aparato eficiente durante un periodo más largo y garantizan el respeto de las normas higiénicas habituales.

8.2 Limpieza y mantenimiento ordinario


 Todos los componentes se deben lavar en el lavavajillas con agua tibia y sin utilizar detergentes o solventes que podrían modificar su forma y funcionalidad.

 Los elementos desmontables no se pueden lavar en el lavavajillas.



A2	portafiltro
B2	surtidor
C2	filtro
D2	portafiltro
E2	guarnición
F2	grupo café
G2	tomillo central
H2	Tomillos allen

Para tener surtidores (B2) limpios y sin depósitos de polvos de café que comprometen el rendimiento, se aconseja antes de comenzar el trabajo por la mañana, introducir el portafiltro (D2) con filtro ciego (con la máquina caliente) y accionar varias veces el grupo. De esta manera se eliminan los polvos de café depositados entre el surtidor (B2) y el portafiltro (A2).

 Habrá que efectuar esta operación todos los días.

Controlar frecuentemente los agujeritos de los filtros (C2) para eliminar eventuales depósitos.

Además, después de un largo período de restañó del agua caliente en los conductores, hay que dejar correr un poco de agua para eliminar los eventuales depósitos.

Es útil enjuagar cotidianamente los filtros (C2) y los portafiltros (D2) en agua caliente y, mejor aún, dejarlos en agua inicialmente caliente durante toda la noche, para disolver las grasas de café.

Se aconseja dejar introducidas las copas portafiltro con los desperdicios de café en el grupo durante la jornada de trabajo para tener siempre el portafiltro a una temperatura óptima.

Evitar cubrir la superficie caliente-tazas con tejidos, fieltros, etc.

Para la limpieza de la carrocera hay que evitar utilizar sustancias abrasivas o solventes.

Hay que limpiar los lanzadores de vapor enseguida después del uso para evitar que se formen incrustaciones que pueden obstruir los agujeros y evitar además que la bebida calentada sucesivamente tome malos sabores.

Operaciones de limpieza semanal

Limpieza del grupo y del surtidor: poner una cuchara de polvo detergente específico para máquinas de café en el filtro ciego en dotación con la máquina y aplicarlo al grupo que hay que limpiar mediante el portafiltro. Presionar el botón de comando erogación del grupo como para una erogación normal de café. Después de aproximadamente 30 segundos interrumpir la erogación y repetir la operación 3 / 4 veces. Enjuagar el grupo usando un filtro normal y efectuar algunas erogaciones con agua solamente. Hacer un café para eliminar los sabores desagradables.

Sustitución de la guarnición debajo de la copa

Hay que sustituir la guarnición (E2) cuando, entre el grupo (F2) y el portafiltro (D2), se detecte una pérdida de café durante la erogación o cuando, cerrando el portafiltro (D2), se sobrepase mucho el centro del grupo.


Extraer entonces el surtidor (B2) destornillando el tomillo central (G2).

Extraer el portasurtidor (A2) destornillando los dos tornillos Allen (H2).


Extraer entonces la guarnición (E2) ayudándose con un destornillador o con un puntero.

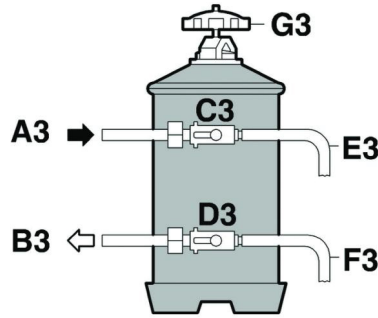
Después de haber separado la guarnición, limpiar el asiento y montar la guarnición nueva prestando atención a introducirla con el chafán dirigido hacia arriba, hacia el grupo.

8.3 Regeneración Depurador

 Regenerar el depurador en los vencimientos previstos a continuación:

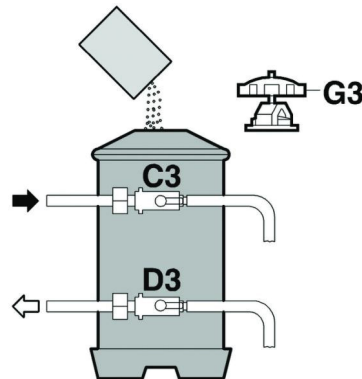
DUREZA °F	DEPURADOR TIPO 8 LITROS	DEPURADOR TIPO 12 LITROS
De 00 a 20	regeneración después de 1100 l	regeneración después de 1600 l
De 21 a 30	regeneración después de 850 l	regeneración después de 1250 l
De 31 a 40	regeneración después de 650 l	regeneración después de 950 l
De 41 a 50	regeneración después de 450 l	regeneración después de 650 l

 Las maniobras para la regeneración, son válidas sólo si el depurador es el que está indicado en las figuras. Si no corresponde, hay que actuar como se indica en las instrucciones que acompañan al depurador.

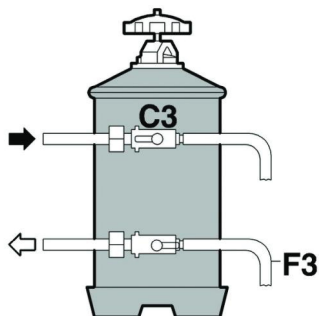


- A3** Entrada Agua
- B3** Salida Agua
- C3** Palanca Grifo Entrada
- D3** Palanca Grifo Salida
- E3** Tubo Depresionador
- F3** Tubo Regeneración
- G3** Perilla Tapa

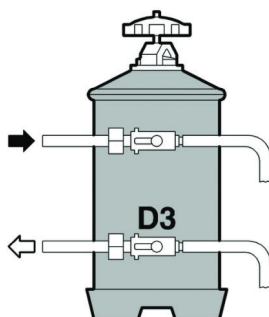
Poner el recipiente vacío, de una capacidad de aproximadamente 2 litros, debajo del tubo E3. Mover las palancas C3 y D3 de izquierda a la derecha, extraer la tapa desenroscando la perilla G3, introducir 1,5 kg de cloruro de sodio (sal de cocina de tipo gruesa) en el depurador tipo 8 litros y de 2 kg en el depurador tipo 12 litros).



Colocar la tapa y poner la palanca C3 de derecha a izquierda, dejar descargar el agua salada por el tubo F3 hasta que el agua sea dulce.



Poner la palanca D3 de derecha hacia izquierda.



8.4 Mantenimiento extraordinario

Forman parte del mantenimiento extraordinario, todos los servicios de reparación y reemplazo de partes.

Por lo tanto, son competencia exclusiva del Técnico de mantenimiento.

9 RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (TROUBLESHOOTING)

A continuación se listan algunas de las posibles anomalías de funcionamiento de la máquina.

Problema	Causa	Solución
La máquina no se enciende	<ol style="list-style-type: none"> 1. Interruptor de la red apagado 2. Interruptor de la máquina apagado 3. Conexión equivocada a la red eléctrica 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Llevar el interruptor general a la posición ON 2. Llevar el interruptor de la máquina a la posición I 3. Dirigirse a personal especializado para el control de la conexión
Falta el agua en la caldera	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grifo de red cerrado 2. Filtro de la bomba atascado 3. Motobomba no funcionando 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abrir el grifo de red 2. Sustituir el filtro 3. Dirigirse a personal especializado
Erogación del grupo ausente	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grifo de red cerrado 2. Motobomba no funcionando 3. Gigeur tapado 4. Fusible central quemado 5. Electroválvula del grupo no funcionando 6. Interruptor del grupo no funcionando 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abrir el grifo de red 2. Dirigirse a personal especializado 3. Dirigirse a personal especializado 4. Dirigirse a personal especializado 5. Dirigirse a personal especializado 6. Dirigirse a personal especializado
No sale vapor de los lanzadores	<ol style="list-style-type: none"> 1. Demasiada agua en la caldera 2. Resistencia dañada 3. Rociador atascado 4. Salvaresistencia desconectada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ver el problema específico 2. Dirigirse a personal especializado 3. Limpiar el rociador 4. Conectar nuevamente la resistencia
Agua demasiado alta en la caldera	<ol style="list-style-type: none"> 1. El motor de la bomba queda conectado 2. Cambiador agujereado 3. Electroválvula descarga automática bloqueada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dirigirse a personal especializado 2. Dirigirse a personal especializado 3. Dirigirse a personal especializado
Pérdidas de agua en el banco	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cubeta de descarga sucia 2. Tubo de descarga tapado o desconectado 3. Otras pérdidas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpiar la cubeta 2. Sustituir el tubo de descarga 3. Dirigirse a personal especializado
Desperdicios del café mojados	<ol style="list-style-type: none"> 1. Molido regulado demasiado fino 2. Grupo todavía frío 3. Electroválvula no descarga 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regular el molido 2. Aguardar a que la máquina alcance la temperatura 3. Dirigirse a personal especializado
Erogación del café demasiado lenta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Molido regulado demasiado fino 2. Portafiltro sucio 3. Grupo atascado 4. Gigeur o electroválvula parcialmente atascados 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regular el molido 2. Sustituir el filtro y limpiar el portafiltro más frecuentemente 3. Dirigirse a personal especializado 4. Dirigirse a personal especializado
Erogación del café demasiado rápida	<ol style="list-style-type: none"> 1. Molido regulado demasiado grueso 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regular el molido
Café erogado frío	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presencia de calza en los cambiadores o la resistencia 2. Contactos del presóstato oxidados 3. Conexión eléctrica defectuosa 4. Resistencia parcialmente quemada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dirigirse a personal especializado 2. Dirigirse a personal especializado 3. Dirigirse a personal especializado 4. Sustituir la resistencia
Café erogado demasiado caliente	<ol style="list-style-type: none"> 1. Calibrado incorrecto del presóstato 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regular el presóstato actuando sobre el correspondiente tornillo (cap. "Regulación del presóstato")

10 ALMACENAMIENTO - ELIMINACIÓN

10.1 Emplazamiento en otro lugar

Si la máquina se debe desplazar a otro lugar, es necesario:

- desconectar la máquina de las redes de alimentación;
- proceder con la limpieza general de la máquina como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento";
- volver a poner los distintos componentes en su lugar y cerrar las puertas;

10.2 Inactividad y almacenamiento

En caso de que la máquina deba ser almacenada o no se utilice durante mucho tiempo, es necesario efectuar las mismas operaciones descritas en el punto "Colocación en otro lugar", entonces se requiere:

- envolver la máquina con un telón para protegerla del polvo y de la humedad;
- verificar que la máquina se encuentre en un lugar adecuado (la temperatura no debe ser inferior a 1° C) y que no haya cartones o aparatos apoyados sobre ésta.

10.3 Desmantelamiento de la máquina

Para el desmantelamiento se aconseja desensamblar la máquina dividiendo las piezas según su naturaleza (plástico, metal, etc.). Confiar luego las piezas subdivididas a las empresas especializadas en el sector.

II INSTRUCCIONES PARA EL TRATAMIENTO AL FINAL DE VIDA ÚTIL



INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

Este producto cumple con la Directiva EU 2002/96/EC.

El símbolo en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar.

Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada.

Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

La eliminación del distribuidor o de sus partes, tiene que realizarse respetando el medio ambiente y de acuerdo con las legislaciones locales vigentes pertinentes.

LEYENDA COMPONENTES

I/IA	Cable alimentación pentapolar
2	Tablero de bornes de alimentación
3	Conmutador 4 posiciones
4	Tablero de bornes de derivación
5	Filtro RC
6	Tablero de bornes 8 elementos
7	Presóstato tripolar
8	Termostato tripolar de rearme manual
9	Resistencia calienta-tazas
10	Interruptor calienta-tazas
11	Resistencia caldera
12	Luz de aviso roja máquina encendida
13	Central electrónica dosificación volumétrica
14	Motobomba completa
15	Contador volumétrico
16	Teclado dosificación volumétrica
17	Sonda nivel automático
18	Resistencia de cartucho
19	Termostato grupo
20	Electroválvula grupo
21	Electroválvula nivel automático
22	Electroválvula toma de agua caliente
23	Interruptor toma de agua caliente
24	Luz Toma de Agua Caliente
25	Interruptor café 1º grupo
26	Luz de aviso toma café 1º grupo
27	Interruptor café 2º grupo
28	Luz de aviso toma café 2º grupo
29	Interruptor toma de agua caliente
30	Relé toma de agua caliente
31	Central control nivel automático
32	Interruptor café 3º grupo
33	Luz de aviso toma café 3º grupo

GAGGIA®

**Professionele machine voor
espressokoffie**

E90 - D90 EVOLUTION



Type: E90 Evolution

Type: D90 Evolution

CE

OPGELET: Deze handleiding is uitsluitend bestemd voor adequaat opgeleid personeel.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

NL


INHOUDSOPGAVE


1 INLEIDING OP DE HANDLEIDING	177
1.1 VOORWOORD	177
1.2 GEBRUIKTE SYMBOLEN	179
2 VOORZIEN GEBRUIK VAN DE MACHINE	180
3 VEILIGHEID	181
4 TECHNISCHE KENMERKEN	185
5 INSTALLATIE	186
5.1 AANSLUITING OP HET WATERNET	187
5.2 AANSLUITING OP DE ELEKTRICITEITSVORZIENING	188
6 INWERKINGSTELLING	190
6.1 SEPARATOR VOOR SLAPPE KOFFIE	191
6.2 HET AFSTELLEN VAN DE DRUKREGELAAR	192
6.3 HET IJKEN VAN DE POMPDRIJK	192
6.4 BIJ DE MACHINE GELEVERDE KOFFIEFILTERS	193
6.5 BIJ DE MACHINE GELEVERDE TUITEN	194
7 WERKING / GEBRUIK EN PROGRAMMERING	195
7.1 PROGRAMMERING VAN DE KOFFIEDOSIS	196
7.2 PROGRAMMERING VAN DE THEEWATERDOSIS (WARM WATER)	197
7.3 KOFFIEAFGIFTE	198
7.4 CONTINUE KOFFIEDOSIS	198
7.5 SPECIALE FUNCTIES	198
7.6 THEEWATERAFGIFTE	199
7.7 ALARMSIGNALERING	199
8 SCHOONMAAK EN ONDERHOUD	201
8.1 ALGEMENE OPMERKINGEN VOOR EEN GOEDE WERKING	201
8.2 REINIGING EN GEWOON ONDERHOUD	202
8.3 REGENERATIE VAN HET ZUIVERINGSTOESTEL	203
8.4 BUITENGEWOON ONDERHOUD	204
9 OPLOSSING VAN PROBLEMEN (TROUBLESHOOTING)	205
10 OPSLAG - AFDANKEN	206
10.1 OPNIEUW PLAATSEN OP EEN ANDERE PLEK	206
10.2 INACTIVITEIT EN OPSLAG	206
10.3 HET ONTMANTELEN VAN DE MACHINE	206
11 INSTRUCTIES VOOR DE BEHANDELING AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR	207


I INLEIDING OP DE HANDLEIDING


I.1 Voorwoord


Beste Klant, wij bedanken u voor het vertrouwen dat u ons schenkt door één van onze producten te kopen. Indien u zich zorgvuldig houdt aan de aanwijzingen die in deze handleiding gegeven worden, zijn we ervan overtuigd dat u gedurende lange tijd tevreden zult zijn over de kwaliteit van onze machine. Wij verzoeken u de aanwijzingen in deze handleiding te lezen, die het juiste gebruik van ons product betreffen in overeenstemming met de fundamentele veiligheidsvoorschriften.


 Deze gebruiksaanwijzing richt zich tot de gebruiker van de machine, de eigenaar, de monteur en dient altijd beschikbaar te zijn om geraadpleegd te kunnen worden.

 Deze gebruiksaanwijzing is bestemd voor de gebruiker, de onderhoudsmonteur en de monteur van de machine.


 De gebruiksaanwijzing dient om het gebruik van de machine, waar de machine voor ontworpen is, en de technische kenmerken te beschrijven, om aanwijzingen te verschaffen voor het juiste gebruik, het schoonmaken, de afstelling en het gebruik; Deze verschaft bovendien belangrijke aanwijzingen voor het onderhoud, eventuele restricties en voor werkzaamheden die met bijzondere aandacht verricht dienen te worden.

 Deze handleiding dient als een deel van de machine te worden beschouwd en dient voor TOEKOMSTIGE RAADPLEGINGEN TE WORDEN BEWAARD tot de machine ontmanteld wordt.

 De gebruiksaanwijzing dient altijd beschikbaar te zijn om geraadpleegd te kunnen worden en dient op een beschermde en droge plaats bewaard te worden.

 Indien deze kwijt of beschadigd is, kan de gebruiker een nieuwe gebruiksaanwijzing bij de fabrikant of de eigen dealer aanvragen, door het model van de machine en het serienummer ervan aan te geven, dat op het identificatieplaatje staat.

 Deze handleiding weerspiegelt de staat van de techniek op het moment dat deze geschreven werd, de fabrikant behoudt zich het recht voor de productie te moderniseren en de volgende handleidingen bij te werken zonder de plicht ook de voorafgaande uitvoeringen te moderniseren.

 De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden bij:

- oneigenlijk of niet correct gebruik van het koffieapparaat
- gebruik dat niet overeenstemt met wat in deze publicatie nadrukkelijk beschreven wordt
- het niet vernichten van het voorziene en aangeraden onderhoud
- aan de machine aangebrachte wijzigingen of iedere niet geautoriseerde ingreep
- het gebruik van niet originele reserveonderdelen of die niet specifiek voor het model zijn
- volledige of gedeeltelijke niet-inachtname van de instructies
- Uitzonderlijke gebeurtenissen

Fabrikant: Gaggia S.p.A.

Statutaire zetel

Piazza Eleonora Duse, 2 - 20122 MILANO

Administratieve zetel

Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (BO)

Tel +39 0534 771252 Fax +39 0534 31025

www.gaggia.com

1.2 Gebruikte symbolen

Deze uitgave bevat verschillende soorten waarschuwingen met als doel om de verschillende gevaren- of deskundigheidsniveaus aan te geven.

Ter aanvulling van het symbool wordt een boodschap gegeven met uitleg van de procedures en nuttige informatie.



Aandachtig lezen

Lees de handleiding aandachtig door, alvorens tot de inwerkingstelling over te gaan.



Machine uit

Let op! Schakel de elektriciteitsvoorziening uit, alvorens de beschermingen weg te nemen.



Warme oppervakken

Let op! Warme oppervakken



Opgelet

Let op! Bijzonder belangrijke en/of gevaarlijke werkzaamheden



Verboden

Dit symbool wordt gebruikt om aan te duiden welke werkingen en/of handelingen niet mogen worden uitgevoerd.



Belangrijk

Belangrijk! Werkzaamheden die noodzakelijk zijn voor de goede werking



Gebruiker

Werkzaamheden die door de gebruiker verricht kunnen worden



Onderhoudsmonteur

Werkzaamheden die uitsluitend door een erkende monteur of technicus verricht mogen worden

2 VOORZIEN GEBRUIK VAN DE MACHINE

Slechts één enkele persoon mag de machine laten functioneren.


Degene die hiermee belast is, dient de aanwijzingen in deze brochure te hebben gelezen en goed te hebben begrepen om de machine op de juiste manier te laten werken.


Deze machine is een apparaat dat geschikt is voor het professioneel met een koffiemengsel maken van espressokoffie, voor het aftappen en de afgifte van warm water en/of stoom.

De onderdelen ervan zijn gemaakt van niet giftige en duurzame materialen en zijn eenvoudig toegankelijk voor onderhoud en reiniging.

Deze machine is uitsluitend geschikt voor gebruik binnen-shuis. De omgevingstemperatuur voor een correcte werking van de machine is: $1^{\circ}\text{C} \div 25^{\circ}\text{C}$.

Ieder ander gebruik is oneigenlijk en dus gevaarlijk.

 Plaats geen producten in de apparaat die mogelijk een gevaar vormen als gevolg van ongeschikte temperaturen.

 Bij oneigenlijk gebruik vervalt elke vorm van garantie en aanvaardt de fabrikant geen enkele aansprakelijkheid voor schade of letsel aan personen en/of voorwerpen.


 Onder oneigenlijk gebruik wordt het volgende verstaan:


- elk gebruik dat afwijkt van de gebruiksbepemming en/of het gebruik met technieken die anders zijn dan die in deze uitgave worden aangegeven;
- elke ingreep op het apparaat die in contrast is met de in deze handleiding gegeven aanwijzingen;
- elke wijziging aan onderdelen en/of veiligheidsinrichtingen waar vooraf geen toestemming door de fabrikant voor is verleend en die is uitgevoerd door personeel dat niet bevoegd is voor deze werkzaamheden.
- elke plaatsing van de automaat die niet in deze handleiding beschreven is.


3 VEILIGHEID


-  Alleen volwassenen die deze handleiding aandachtig gelezen en deze en alle veiligheidsinstructies die erin staan goed begrepen hebben, mogen deze machine gebruiken.
-  Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder of door personen met verminderde fysieke, gevoelige of mentale capaciteiten of zonder ervaring en kennis, indien ze onder begeleiding staan of instructies krijgen over het veilig gebruik van het apparaat en indien ze de aanwezige gevaren onderkennen.
-  Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het apparaat mag niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
-  De gebruiker is in het werkgebied verantwoordelijk voor derden.
-  De monteur, gebruiker en onderhoudsmonteur zijn verplicht de fabrikant te informeren over eventuele defecten of slijtage die de oorspronkelijke veiligheid van de installatie kunnen beïnvloeden.
-  De monteur is verplicht de juiste omgevingsomstandigheden te controleren, om de veiligheid en gezondheid van de gebruikers en de klanten te garanderen.
-  Het apparaat is niet geschikt voor de installatie op plekken waar er mogelijk een waterstraal gebruikt wordt.

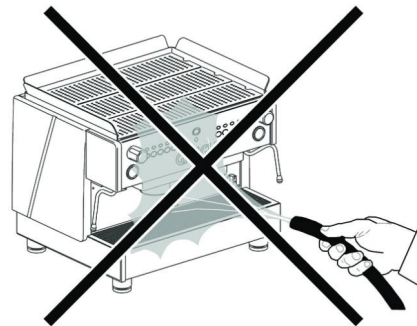
-  Het apparaat dient alleen geïnstalleerd te worden op plekken waar het uitsluitend gebruikt en onderhouden kan worden door juist opgeleid personeel.
-  De installatie mag alleen worden verricht door erkend en gekwalificeerd personeel.
-  Gebruik de machine uitsluitend bij goed licht.
-  Om veiligheidsredenen dienen versleten of kapotte onderdelen onmiddellijk en met originele reserveonderdelen vervangen te worden.
-  Controleer regelmatig of de elektriciteitskabel zich in een perfecte staat bevindt. Repareer in geen geval een eventueel beschadigde kabel met isolatieband of klemmen.
-  Stel de machine niet bloot aan weersinvloeden (zon, regen, enz.).
-  Indien de machine gedurende langere tijd niet gebruikt wordt (stilstaande machine) bij een temperatuur die lager is dan 0°C, kan dit ernstige schade veroorzaken aan de leidingen en de ketel, die kapot kunnen gaan, voordat de machine gedurende langere tijd niet gebruikt wordt, dient men eerst het watercircuit helemaal te ledigen.
-  Het is verboden de beschermingen en/of veiligheidsinrichtingen van de machine te verwijderen.
-  De onderdelen van de verpakking dienen bij de special afvalverwerkingcentra te worden afgeleverd en mogen in geen geval onbewaakt of binnen het bereik van kinderen, dieren of onbevoegden achtergelaten worden.

 De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor schade aan voorwerpen, mensen of dieren veroorzaakt door eventuele ingrepen op de machine door mensen die niet gekwalificeerd of bevoegd zijn voor deze taken.

 Indien de machine ongeautoriseerd gerepareerd wordt of niet originele reserveonderdelen gebruikt worden, komt de garantie te vervallen en behoudt de fabrikant zich het recht voor deze als ongeldig te beschouwen.

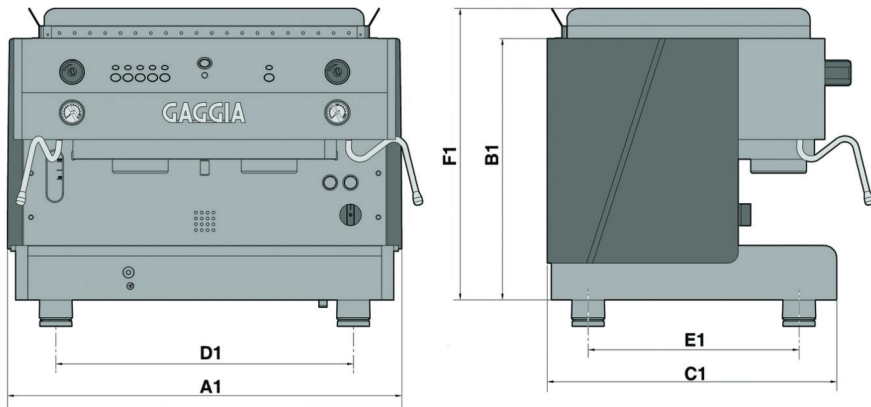
 De gebruiker dient zich aan de regels die hem door zijn gezonde verstand ingegeven worden en aan de veiligheidsvoorschriften te houden die gelden in het land van installatie en zich ervan te verzekeren dat de periodieke onderhoudswerkzaamheden correct verricht worden.

 Maak het apparaat niet van binnen schoon als er spanning op staat of de stekker nog in het stopcontact zit en gebruik in ieder geval nooit waterstralen of schoonmaakmiddelen.



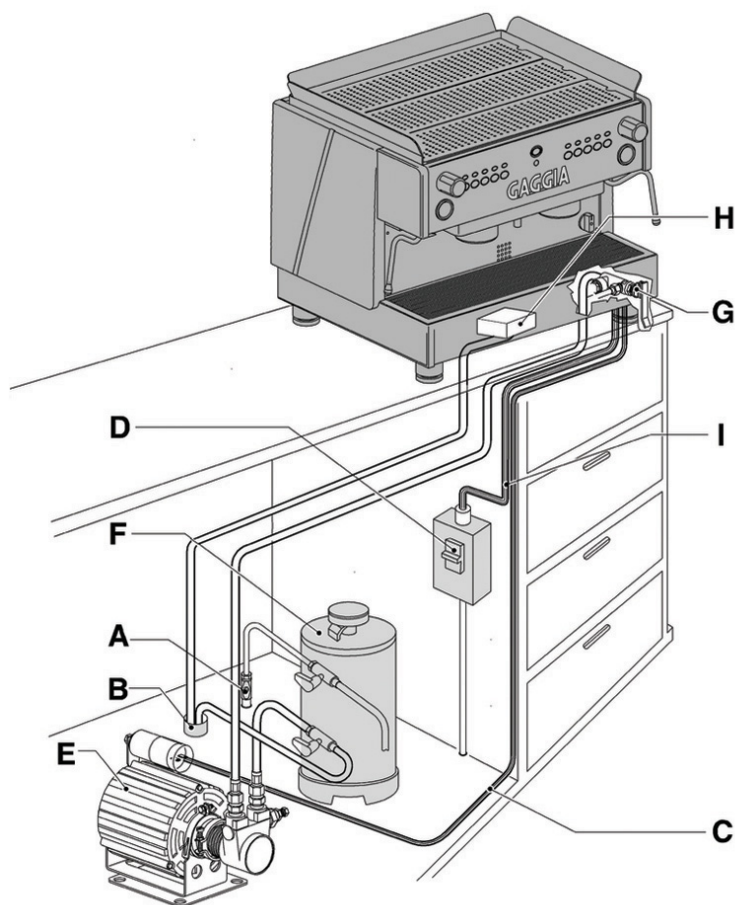
-  De gebruiker mag de machine niet aanraken met vochtige of natte voeten of het met blote voeten gebruiken. Hoewel de machine geaard is, wordt het aangeraden om een houten platform en een aardlekschakelaar te gebruiken die in overeenstemming is met de lokale wetgeving om het risico van elektrische schokken zo veel mogelijk te voorkomen.
-  Raak de uitlooppijpjes van de koffie en de pijpjes voor heet water en stoom niet met de handen of andere delen van het lichaam aan, aangezien de vloeistoffen of de stoom die eruit komt oververhit zijn en brandwonden kunnen veroorzaken.
-  Let erop dat de machine niet in werking wordt gezet zonder water.
-  Eventuele afsluitingen kunnen onverwachte stralen van vloeistof of stoom veroorzaken met ernstige gevolgen. Houd het water zo schoon mogelijk door filters en waterontharders te gebruiken.
-  De bekertjes en kopjes moeten goed afgedroogd zijn voordat ze op de daarvoor bestemde houder geplaatst worden.
-  Alleen personen die kennis en ervaring met de automaat hebben, met name wat betreft de veiligheid en hygiëne, hebben toegang tot de interne onderdelen.

4 TECHNISCHE KENMERKEN



		2 groepen	3 groepen
Afmetingen	A1	670	890
	B1	446	446
	C1	508	508
	D1	508	728
	E1	370	370
	F1	500	500
Gewicht	kg	70	85
Inhoud ketel	L	13	21
Geabsorbeerd vermogen weerstand ketel ECO max 230-240/400-415 V 3 N ~	W	3170	3950
Pompmotor	W	187	187
Totaal geabsorbeerd vermogen 230-240/400-415 V 3 N ~	W	5000	6000
A-gewogen geluidsdruk niveau		lager dan 70 dB	lager dan 70 dB

5 INSTALLATIE





A	Waterleiding
B	Afvoerleiding
C	Voedingskabel van de motorpomp
D	Veiligheidsschakelaar
E	Motorpomp
F	Waterfilter
G	Kraantje om de ketel te vullen
H	Afvoerbakje
I	Stroomsnoer


Alvorens tot de installatie over te gaan, dient men te controleren dat:

- er geen deuken zijn, die een teken van stoten of vervormingen zijn
- er geen natte gedeelten zijn of tekens waaruit blijkt dat de verpakking blootgesteld is geweest aan weer en wind.
- er geen tekenen zijn dat er met het apparaat geknoeid is.

Na de controle dat het transport op correcte wijze verricht is, kan overgegaan worden tot de installatie.


 Controleer dat het apparaat op een vlakke ondergrond geïnstalleerd wordt, die geschikt is om het gewicht te dragen (zie hoofdstuk "Technische kenmerken") en zorg ervoor dat een vrij gebied van minstens 30 cm om de machine heen in acht genomen wordt.


 De minimumhoogte van het steunvlak dient minstens 110 cm te zijn (het hoogste vlak van het apparaat dient zich minstens 1,5 m boven de grond te bevinden).


 het steunvlak mag geen grotere hellingsgraad hebben dan 2°.


Ga daarna over tot de installatiewerkzaamheden en neem hierbij de volgorde van de werkzaamheden in acht, die vervolgens beschreven worden.

5.1 Aansluiting op het waternet


 Voordat men het apparaat aansluit op de waterleiding, dient men alle toepasbare nationale normen te raadplegen en in acht te nemen.

 Let op! De hardheid van het water mag nooit lager zijn dan 8°F.


 Aangeraden wordt de machine te voeden met water dat door een ontkalkingssysteem is behandeld, met name bij water met een hoog calcium- en magnesiumgehalte (hard water).


 Controleer of de waterleiding drinkwater levert met een druk die tussen de 0,15MPa - 0,8MPa (1,5 en 8 bar) ligt.

Sluit het zuiveringstoestel (F) aan op het waternet (A).


 Alvorens het waterfilter op de machine aan te sluiten, een spoeling uitvoeren tot het water helder is, en vervolgens het filter op de machine aansluiten.

Sluit het afvoerbakje (H) aan op de afvoerleiding (B).


 Voor zover het de druk van het watermet betreft, wordt, indien deze hoger is dan 0,5 MPa, aangeraden een drukregelaar te installeren die geschikt is voor hoge druk (inrichting waarin een eventuele toename van de druk geen weerslag heeft op de afgiftedruk).


 Bij vervanging van de vulslangen, moet de nieuwe set slangen, meegeleverd met de machine, gebruikt worden en de oude set slangen moet niet opnieuw gebruikt worden.

5.2 Aansluiting op de elektriciteitsvoorziening

 Alvorens over te gaan tot de aansluiting op de elektriciteitsvoorziening, dient men zich ervan te verzekeren dat de spanning overeenkomt met de kenmerken die op het CE plaatje en op het verbindingsplaatje op het stroomsnoer aangeduid zijn. Controleer dat de elektrische voedingslijn geschikt is voor de belasting van de machine (zie in hoofdstuk "technische kenmerken").

Sluit het apparaat aan op een aardleiding die voldoet aan de geldende voorschriften.

 Controleer zo ook dat het stroomsnoer efficiënt is en voldoet aan de nationale- en Europese veiligheidsvoorschriften.

 De gebruiker dient te zorgen dat de machine gevoed en de lijn met een geschikte veiligheidsschakelaar beschermd wordt, volgens de voorschriften die gelden in het land zelf.

Sluit het stroomsnoer (I) met behulp van een stekker op het elektriciteitsnet aan, of zorg in geval van een vaste installatie voor een veelpolige schakelaar (D) met een contactafstand van tenminste 3 mm voor de scheiding van het net.

Maak de kabel van de motorpomp (C) aan de motorpomp (E) vast.

Voor de verandering van spanning wordt naar het schema verwezen dat zich in de doos van de hoofdschakelaar bevindt.

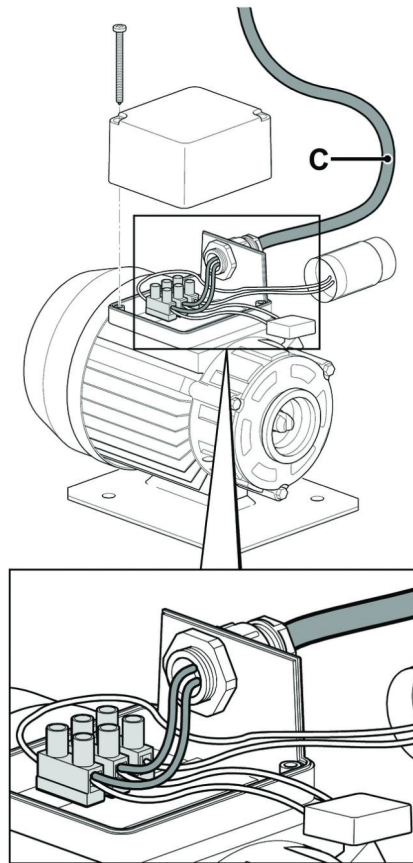
⚠ HET IS VERPLICHT de geel/groene kabel op de aardinstallatie van de ruimte aan te sluiten.

👉 Afhankelijk van de geldende normen in het land van gebruik van de machine, moet de kabel voor aansluiting op de stroomleiding worden uitgerust met een alpolige schakelaar (met minimale opening van de contacten van 3 mm), of met een stekker die conform is aan de normen.

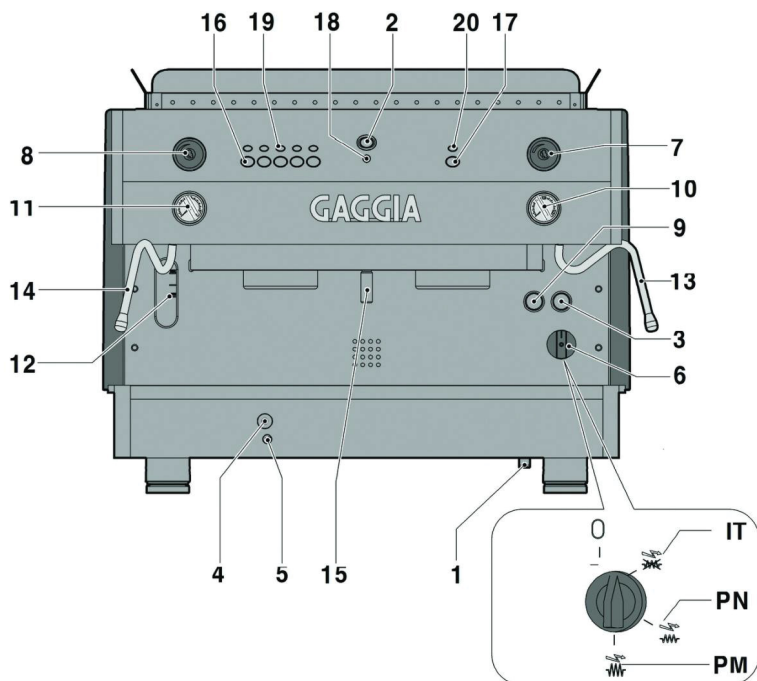
👉 Het wordt aangeraden om een aardlekschakelaar (RDC) met een nominale differentiële stroom van max 30 mA te installeren.

⚠ Indien de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant, door de technische service of door juist opgeleid personeel vervangen worden om elk risico te vermijden.

Sluit de voedingskabel van de motorpomp (C) aan zoals aangegeven in de afbeelding.



6 INWERKINGSTELLING



1	Watertoevoerkraan
2	Knop voor afname van heet water D90
2	Schakelaar voor afname heet water E90
3	Controlelampje spanning op de machine
4	Gas afsluitklep
5	Piëzo-elektrische ontsteking
6	Hoofdschakelaar
7	Kraantje rechter stoompijpje
8	Kraantje linker stoompijpje
9	Schakelaar kopjesverwarmer
10	Drukmeter keteldruk
11	Drukmeter pompdruk
12	Peilglas ketel
13	Rechter stoompijpje
14	Linker stoompijpje
15	Pijpje om warm water te tappen
16	Bedieningspaneel D90 unit
17	Bedieningstoets E90 unit
18	Controlelampjelampje afname heet water
19	Controlelampje afgifte D90
20	Controlelampje afgifte E90

Als de aansluitingen op water en elektriciteit klaar zijn, kan overgegaan worden tot de inwerkingsstelling van de machine.

Open het kraantje van het waternet (A).

Sluit de veiligheidsschakelaar (D).

Zet de hoofdschakelaar van de machine (6) op stand IT nu gaat het controlelampje branden dat aangeeft dat er spanning op de machine staat (3).

Het automatische vulsysteem begint te lopen, zodat het water het gewone peil in de ketel bereikt (12).

Druk ook op de hendel van de watertoevoerkraan (1) om de handeling te versnellen.

Zet de hoofdschakelaar (6) op stand PN om met het normale vermogen te werken of op stand PM om met het maximum vermogen te werken en zo spanning op de weerstanden te zetten.

Wacht vervolgens tot de machine de werkdruk van 1,1 – 1,3 atm. bereikt en controleer de druk van de ketel op de manometer (10).


Indien de machine zich niet op de aangeduide waarden instelt, dient men over te gaan tot het ijken van de drukregelaar, zoals beschreven in paragraaf "Het afstellen van de drukregelaar".

Wanneer de machine is voorzien van gasverwarming, moet men na de inschakeling van de hoofdschakelaar (6) het gas aanzetten met de gasklep (4) door op de piezo-elektrische ontsteking (5) te drukken totdat het gas aanblijft.

Controleer vervolgens de druk op de manometer van de pomp (11), door een groep met een met regelmatig gemalen, gedoseerde en aangedrukte koffie gevulde aangebrachte filterhouder in werking te stellen om de reële werkdruk van 8/9 atmosfeer te verkrijgen.

Indien de pompdruk eventueel opnieuw geïjkt moet worden, dient dit te gebeuren zoals beschreven in paragraaf "Het ijken van de pompdruk".

Nu is de machine klaar voor gebruik.

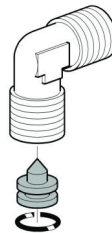
 Druk niet op de toets of de schakelaar voor de afname van heet water (2) voordat de juiste werkdruk is bereikt, 1,1 atm aangegeven door de drukkemeter van de ketel (10).

6.1 Separator voor slappe koffie

De machine is voorzien van separatoren (1 per groep) met een doorgang van Ø0,6mm (CodeVGA26G0074/01).

Indien men een grotere snelheid wenst bij de koffieafgifte, voor slappe koffie, bevinden zich bij de accessoires van de machine 2 separatoren (compleet met rubberjes) met een doorgang van Ø0,8mm (CodeVGA26G0073/01).

De separator bevindt zich in het verbindingsstuk voor de voiding van de warmtewisselaar (1 per groep).




6.2 Het afstellen van de drukregelaar

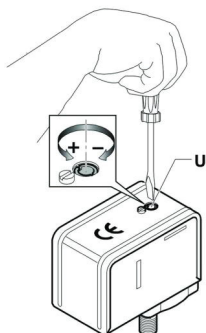
De drukregelaar die in de afbeelding getoond wordt, heeft de taak de druk in de ketel constant te houden, door de elektrische verwarmingsweerstand in- of uit te schakelen.

Genoemde drukregelaar wordt reeds tijdens de testfase van de machine afgesteld op 1,1 – 1,3 bar, maar indien een andere werkdruk vereist mocht zijn, kan het actieveld van de drukregelaar veranderd worden door aan de stelschroef (U) te draaien: door de druk te verlagen wordt een lagere temperatuur verkregen, omgekeerd, door de druk te verhogen, wordt ook de watertemperatuur verhoogd.

De richting van de regeling wordt in de afbeelding aangeduid en ook op de drukregelaar zelf.

De druk verschilt met ongeveer 0,1 atm bij iedere volledige toer van de schroef.

 **Schakel** de elektriciteitsvoorziening uit alvorens deze handeling te verrichten.

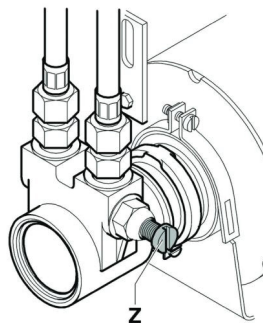


6.3 Het ijken van de pompdruk

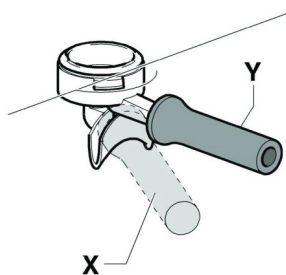
Doe de met regelmatig gemalen, gedoseerde en aangedrukte koffie gevulde filterhouder in de groep. Schakel de schakelaar van de groep (E90) (17) of het toetsenbord ter besturing van de groep (D90) (16) in en lees de druk op de manometer van de pomp (11) af.

 De juiste druk is 8/9 atm.

Indien de op de manometer afgelezen druk niet juist mocht zijn, dient men aan de stelschroef van de pompdruk (Z) te draaien draai deze met de klok mee om de pompdruk te verhogen en tegen de klok in om de pompdruk te verminderen. Controleer de ijking van de pomp na de regeling, door één of meer koffiedosissen af te geven.





Z Stelschroef pompdruk



X Stand van de gesloten filterhouder bij nieuwe machine

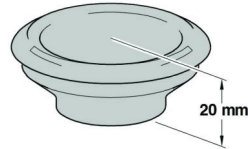
Y Stand van de gesloten filterhouder, nadat de machine korte tijd gebruikt is

 Als de machine nieuw is, kan het zijn dat de cup van de filterhouder niet uitgelijnd is (loodrecht aan de machine zelf), zoals op de afbeelding hiernaast getoond wordt, zonder dat de goede werking ervan beïnvloed wordt. Nadat deze gedurende kort tijd gebruikt is, neemt deze geleidelijk de juiste stand aan.

 Als optie zijn er dünnere rubbers (dikte 8,1 mm, code WGANG01/005), of dikkere rubbers (dikte 9 mm code WGANG01/002) voor onder de cup, dan de standard gemonteerde (dikte 8,5 mm, code WGANG01/001/B), verkrijgbaar.

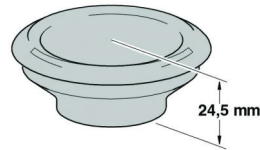
6.4 Bij de machine geleverde koffiefilters

Afhankelijk van de hoeveelheid gemaalde koffie dient men de filter te gebruiken, die hieronder weergegeven wordt, om te voorkomen dat de pad met koffiedrab na afgifte aan de toevoergroep blijft plakken.



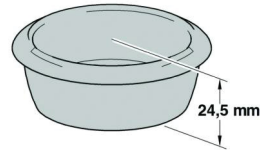
WGANGF08/002/B

1 Kopje 5,5 g ÷ 6,5 g
Koffiepad voor 1 kopje koffie
Gerstpad voor 1 dosis



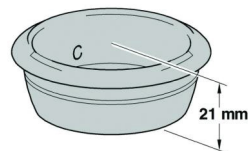
WGANGF08/004/B

1 Kopje 6 g ÷ 7 g



WGANGF08/005/B

2 Kopje 12 ÷ 14 gr



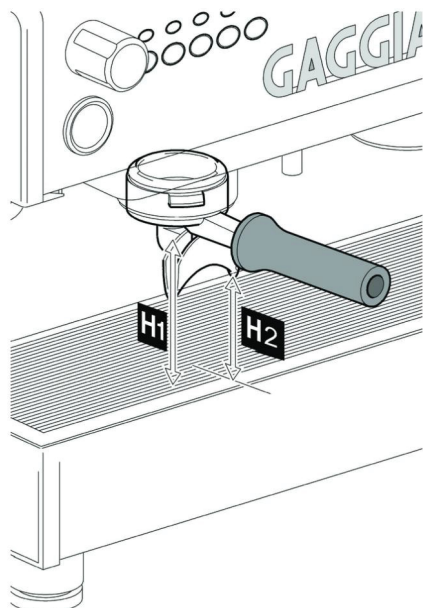
WGANGF08/009/B

Dubbel pad voor 2 kopjes koffie
De filter is te herkennen aan de letter "C" aan de binnenkant

6.5 Bij de machine geleverde tuiten

Samen met de machine worden 4 tuiten geleverd voor de afgifte van 1 kopje of 2 kopjes koffie.

In de afbeelding hiernaast worden de verschillende afstanden tot de rooster getoond waar de kopjes op gezet worden (H1-H2), de afstanden worden verkregen afhankelijk van de verschillende soorten tuiten die op de filterhouder gemonteerd worden.



Cod. WGAAS0146/CL

H2 = 65 mm



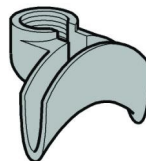
Cod. WGA26G0112

H2 = 77 mm



Cod. WGA6301004010

H2 = 78 mm



Cod. WGA6001023000

H2 = 73 mm

ZONDERN TUITEN

H1 = 95 mm

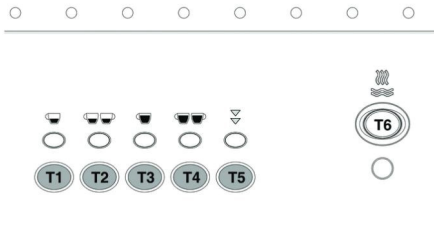
7 WERKING / GEBRUIK EN PROGRAMMERING

Inleiding

De programmeringssoftware biedt de mogelijkheid de volgende operaties te controleren:

- het besturen van 1 – 2 koffiegroep(en)
- de controle van vier verschillende koffiedosissen per groep
- de controle van de theewaterdosis (warm water)
- de gelijktijdige werking van de koffie- en theewatergroepen
- de volumetrische controle van de koffiedosis
- de tijdgestuurde controle van de theewaterdosis
- de programmering van dosissen met simulering
- de controle en het besturen van het vulniveau
- de supervisie van het systeem via alarmeren
- continue afgifte, onderbreking van de afgifte en andere functies
- aansluiting in serie met telinrichting

Symbolen op het toetsbord:



T1

1 kopje espressokoffie



T2

2 kopjes espressokoffie



T3

1 kopje slappe koffie



T4

2 kopjes slappe koffie



T5

Programmering / Continu




T6

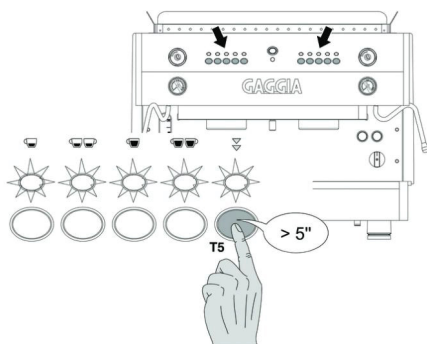
Theewater (warm water)

7.1 Programmering van de koffiedosis


Het is mogelijk om via de volgende procedure de hoeveelheden van de koffiedosis te wijzigen (door middel van de volumetrische controle) en deze op te slaan:

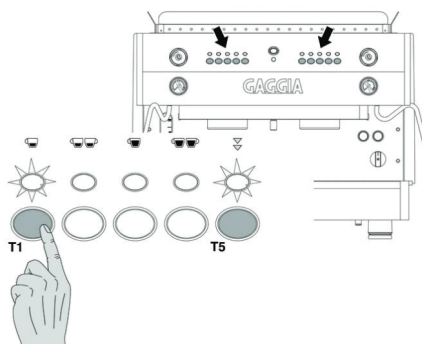
- druk op toets T5 (van het toetsenbord dat bij groep I hoort) en houd deze langer dan 5 seconden ingedrukt. Controleer dat alle LEDs van de toetsenborden gaan branden. In dit geval (door op het toetsenbord te drukken dat bij groep I hoort) wordt de programmering van alle groepen verkregen, terwijl indien men op toets T5 van een andere groep drukt men uitsluitend de groep programmeert, waarmee men aan het werk is.

 De afstellingen die op groep I verricht worden, worden automatisch ook op alle andere groepen gekopieerd.



Druk binnen 30 seconden (onderbreking van de programmering) op de toets die overeenkomt met de dosis die men wil programmeren (bijvoorbeeld toets T1). De LED betreffende T5 blijft op alle toetsenborden branden en bovendien gaat ook de LED branden (op alle toetsenborden) van de dosis die men aan het programmeren is. Tijdens deze fase, en gedurende de hele duur van de programmering van de koffiedosis, worden het magneetventiel en de pomp ingeschakeld.


 Indien binnen 30 seconden op geen van de dosistoetsen gedrukt wordt, wordt de programmeringstaat automatisch afgesloten.



Na op toets T1 te hebben gedrukt, begint de afgifte en bij het bereiken van de gewenste hoeveelheid koffie dient men opnieuw op toets T1 te drukken, of op één van de andere toetsen van het toetsenbord van de groep die men aan het programmeren is, om de afgifte van de hoeveelheid koffie te onderbreken. Op die manier wordt de nieuwe waarde in impulsen van de hoeveelheid op de EPROM geprogrammeerd. Zowel het magneetventiel als de pomp, die de afgifte van het product onderbreken, worden uitgeschakeld en alle LEDs op het toetsenbord gaan uit.

Om over te gaan tot een nieuwe programmering van de andere koffiedosis T2-T3-T4 (indien men de onderbrekingstijd van de programmering van 30 seconden niet overschrijdt) hoeft men slechts dezelfde handelingen en in dezelfde volgorde te verrichten als bij toets 1.

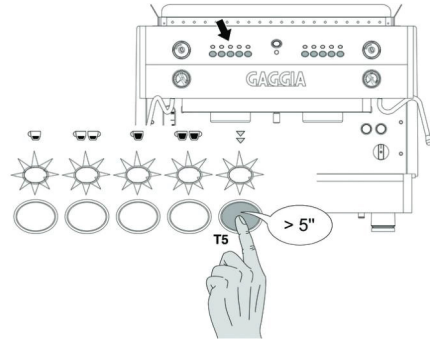
Om de programmeringsfase onmiddellijk af te sluiten, dient men opnieuw op toets T5 te drukken.

 Wacht dus tot de voorinfusie afgelopen is, alvorens de afgifte te stoppen.

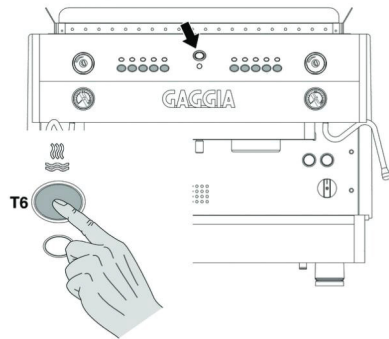
7.2 Programmering van de theewaterdosis (warm water)


De tijdgestuurde hoeveelheden met betrekking tot de theewaterdosis kunnen gewijzigd worden, door de beschreven volgorde aan te houden:

Druk op toets T5 van koffiegroep I en houd deze gedurende langer dan 5 seconden ingedrukt controleer dat alle LEDS van de toetsenborden gaan branden.



Druk binnen 30 seconden op toets T6 "Theewater" (onderbreking programmering).



 Tijdens de programmering van een groep wordt de werking van de andere groepen en de theewaterafgifte uitgeschakeld.

Om de andere groepen te programmeren, dient men op de specifieke programmeringstoets van iedere groep te drukken en over te gaan tot dezelfde handelingen als bij groep I verricht zijn. In dit geval worden de eventuele doseringvariaties geactiveerd voor de afzonderlijke groep waarmee men werkt.

Op die manier wordt de afgifte van de theewaterdosis ingeschakeld.

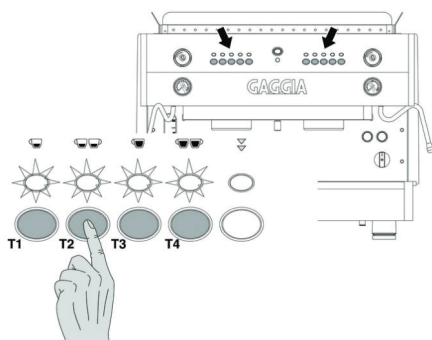
Druk bij het bereiken van de gewenste hoeveelheid water opnieuw op toets T6 om de waterafgifte te onderbreken. Op die manier wordt de nieuwe duur van de theewaterafgifte opgeslagen en gaan alle LEDS van de toetsenborden uit.

Om de programmeringfase onmiddellijk af te sluiten, dient men opnieuw op toets T5 te drukken.

7.3 Koffieafgifte

Door op de bijbehorende toets T1-T2-T3 of T4 te drukken, worden de overeenkomstige magneetventielen voor de afgifte ingeschakeld gedurende de tijd die nodig is om de voorheen geprogrammeerde hoeveelheid product (volumetrische controle) te verkrijgen.

De LED die bij de toets van de gekozen dosis hoort, blijft gedurende de hele duur van de koffieafgifte branden.




De mogelijkheid bestaat de afgifte te onderbreken, voordat de geprogrammeerde hoeveelheid product bereikt wordt, door op één van de dosistoetsen te drukken, die zich op het toetsenbord bevinden van de groep die gebruikt wordt voor de afgifte van het product.

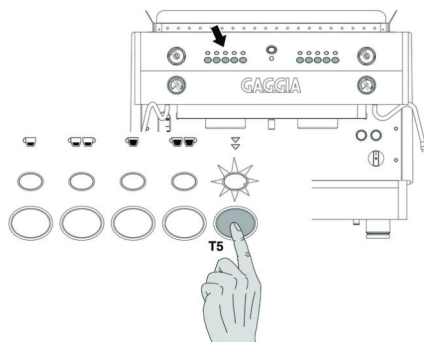
Het is mogelijk tegelijkertijd koffie te verkrijgen uit alle groepen van de machine.

7.4 Continue koffiedosis


Om een continue afgifte van de koffiedosis te verkrijgen, dient men op toets T5 te drukken op het toetsenbord dat bij de groep hoort, waarmee men wenst te werken.

De LED die bij toets T5 hoort, blijft branden tijdens de hele duur van de afgifte.

 Let op deze niet langer dan 5 seconden ingedrukt te houden, omdat de programmering anders ingeschakeld wordt.



De koffieafgifte blijft doorgaan tot deze gestopt wordt door op toets T5 te drukken, of tot de via een volumetrische controle (6000 impulsen) maximum verkrijgbare hoeveelheid product verkregen wordt, of door een onderbreking van de afgifte.

 De “continue” cyclus wordt GESTART, zodra toets T5 (binnen 5 seconden) losgelaten wordt en niet zodra op de toets gedrukt wordt. De cyclus kan daarentegen eventueel GESTOPT worden door een tweede keer op dezelfde toets te drukken.

7.5 Speciale functies

Het is mogelijk enkele speciale functies: VOORINFUSIE EN GEMENGD THEEWATER in en uit te schakelen, die vervolgens beschreven worden:

Voorinfusie

Onze software staat het toe de dosering zodanig te configureren, dat de afgifte van de koffiedosis met volumetrische controle voorafgegaan wordt door de voorinfusie.

De afgifte van de dosis wordt na tijd 1 (ON) gedurende een tijd 2 (OFF) onderbroken, om vervolgens weer verder te gaan met de afgifte.

Door op één van de dosistoetsen met volumetrische controle te drukken, wordt de gewone afgiftecyclus voorafgegaan door een korte tijdgestuurde waterstraal, die gebruikt wordt om de koffiepads vóór de werkelijke afgifte vochtig te maken.

Met deze functie wordt er beter gebruikgemaakt van de koffiepad.

Gemengd theewater (warm water)

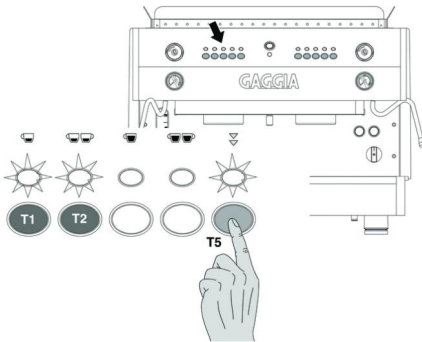
Als deze functie actief is, wordt het afgegeven water gemengd met het koude water dat de ketel binnenstroomt, zodat een constante afgifte op een temperatuur van ongeveer 96°C verkregen wordt.

Indien deze functie niet actief is, wordt het water op een temperatuur van ongeveer 100°C afgegeven en verdampt erg.

Inschakelen / Uitschakelen

Start de machine met behulp van de hoofdschakelaar en houd toets T5 van groep I ingedrukt. Wacht tot de LED die bij toets T5 hoort begint te knipperen.

Druk op de toetsen T1 en T2 om respectievelijk de functies VOORINFUSIE en GEMENGD THEEWATER in- of uit te schakelen.



LED toets T1 BRANDT: VOORINFUSIE: ON
LED toets T2 BRANDT: GEMENGD THEEWATER: ON

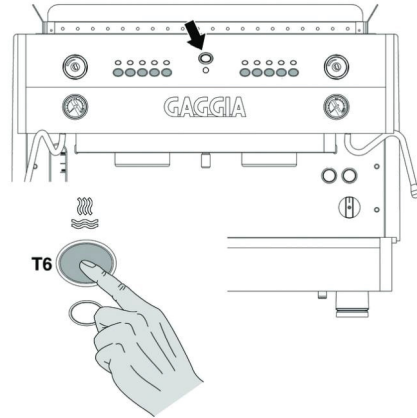
Om deze staat af te sluiten en terug te keren naar de gewone functies dient men opnieuw op toets T5 te drukken.

7.6 Theewaterafgifte

Door op toets T6 te drukken, wordt het bijbehorende magneetventiel ingeschakeld, waarbij de afgifte van warm water gestart wordt.

Op het moment van de START wordt een timer ingeschakeld die de waterafgifte onderbreekt, zodra de tijdwaarde bereikt wordt die tijdens de programmeringsfase ingesteld is.

Het is mogelijk tegelijkertijd theewater en koffie af te geven.



De mogelijkheid bestaat de afgifte te onderbreken, voordat de geprogrammeerde tijd bereikt wordt, door opnieuw op toets T6 te drukken, die gebruikt is voor de productafgifte.

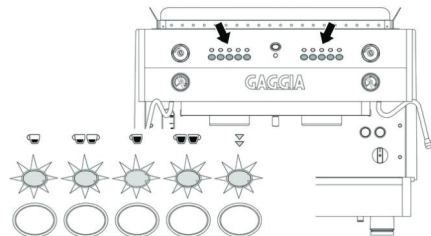
7.7 Alarmsignalering

Onderbreking ketelpeil (vullen)

Dit alarm wordt signaleerd, indien het waterpeil in de ketel te ver zakt en de peilsonde onbedekt is.

In deze staat knipperen de LEDs van de toetsenborden en verschijnt de alarmmededeling op het display.

De vulfase wordt nu automatisch ingeschakeld en om de alarmtoestand op nul te zetten, dient men de spanning van de machine te nemen en weer te herstellen.

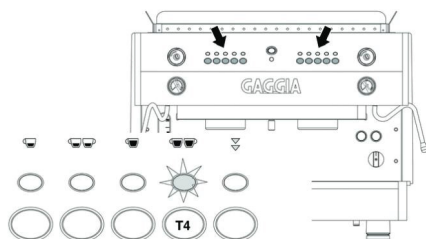


Afwezigheid van impulsen van de volumetrische teller:


Na het starten van een koffiecyclus met volumetrische controle wordt de juiste werking van de teller gecontroleerd door de impulsen te bepalen die deze naar de microcontroller gestuurd heeft.


Indien gedurende langer dan 5 seconden geen impulsen worden opgemerkt, begint de LED die bij de gekozen dosis hoort (bijvoorbeeld de LED van toets T4) te knipperen.


Na 1 minuut (onderbreking volumetrische teller) zonder impulsen, wordt de lopende dosis automatisch gestopt.




8 SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

 Alvorens enige werkzaamheden voor onderhoud en/of reiniging uit te voeren, de machine uitzetten door de schakelaars in de "OFF" stand te zetten, de elektrische voeding onderbreken door de stekker eruit te trekken en wachten tot het apparaat afgekoeld is.

 De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade of storingen die veroorzaakt worden door onjuist of onvoldoende onderhoud.

 Gebruik geen directe waterstralen.

 In geval van storingen het apparaat onmiddellijk uitschakelen, de elektrische voeding onderbreken door de stekker eruit te trekken en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

8.1 Algemene opmerkingen voor een goede werking

De vaste onderdelen en het apparaat zelf mogen alleen, tenzij anders vermeld, met koud of lauw water worden gereinigd, met behulp van niet schurende sponsjes en vochtige doekjes.

Gebruik geen directe waterstralen maar wring de vochtig gemaakte doek of spons uit, alvorens er het apparaat mee te reinigen.

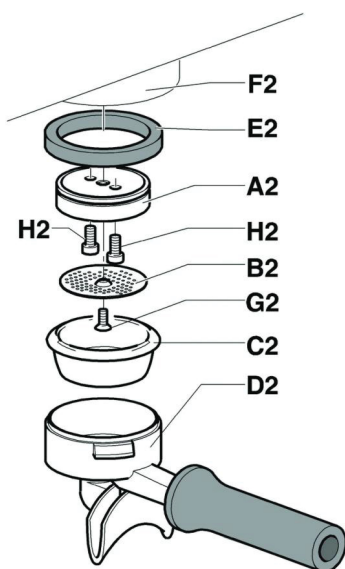
Alle te reinigen onderdelen zijn gemakkelijk toegankelijk en vergen geen gebruik van gereedschap.

Regelmatig onderhoud en reiniging zorgen ervoor dat de machine langer efficiënt blijft en garandeert naleving van de normale hygiënische normen.

8.2 Reiniging en gewoon onderhoud

⚠ Alle onderdelen mogen uitsluitend met lauw water zonder reinigings- of oplosmiddelen gereinigd worden, omdat die de vorm en de werking zouden kunnen wijzigen.

🚫 De demonteerbare onderdelen mogen niet in de vaatwasser gewassen worden.



A2	houder voor filterplaatjes
B2	filterplaatje
C2	filter
D2	filterhouder
E2	afdichtring
F2	koffiegroep
G2	centrale schroef
H2	Schroeven

Om schone filterplaatjes (B2) te hebben zonder koffiepoeder, die het rendement aantast, wordt aangeraden alvorens 's morgens te beginnen het koffieapparaat te gebruiken, filterhouder (D2) aan te brengen met blind filter (bij warme machine) en de groep meerdere keren in te schakelen. Op die manier wordt het koffiepoeder verwijderd, dat tussen het filterplaatje (B2) en de houder voor filterplaatjes (A2) terecht gekomen is.

🕒 Deze handeling dient iedere dag verricht te worden.

Controleer de gaatjes van de filters (C2) vaak om eventueel koffiepoeder te verwijderen.

Bovendien is het na een lange periode van stilstand van het warme water in de leidingen nodig een beetje water te laten lopen om eventuele neerslag te verwijderen.

Het is nuttig de filters (C2) en de filterhouders (D2) dagelijks in warm water af te spoelen en nog beter als men deze gedurende de hele nacht in aanvankelijk warm water legt, zodat het koffievet kan oplossen.

Aangeraden wordt de cuppen van de filterhouders met koffiedrab tijdens de werkdag aangebracht te laten, om de filterhouder altijd op de optimale temperatuur te hebben.

Bedek het blad om de kopjes te verwarmen niet met doeken, vilt, enz. Gebruik voor het schoonmaken van de behuizing geen schuur- of oplosmiddelen.

De stoompijpjes dienen meteen na het gebruik schoongemaakt te worden, om te voorkomen dat incrustaties ontstaan, die de gaten kunnen verstopen, en dat het vervolgens verwarmde drankje bovendien een vieze smaak heeft.

🧑 **Wekelijkse schoonmaakwerkzaamheden**

Het schoonmaken van de groep en de filterplaatjes: doe een lepeltje schoonmaakmiddel dat speciaal voor koffieapparaten bestemd is in de blinde filter die bij de machine geleverd is en breng het met behulp van de filterhouder aan op de groep die schoongemaakt moet worden. Druk op de afgiftelknop van de groep, zoals bij een gewone koffieafgifte. Onderbreek de afgifte na ongeveer 30 seconden en herhaal deze handeling 3 tot 4 keer. Spoel de groep om en gebruik hierbij een gewone filter. Laat enkele keren alleen water af. Maak een kop koffie om de onaangename smaakjes te verwijderen.

🧑 **Het vervangen van de afdichtring voor onder de cup**

De afdichtring (E2) dient vervangen te worden, indien tussen groep (F2) en filterhouder (D2) koffie lekt tijdens de afgifte of indien tijdens het sluiten van de filterhouder (D2) het midden van de groep erg wordt overschreden.


Verwijder het filterplaatje (B2) door de middelste schroef (G2) los te draaien.

Verwijder de houder voor filterplaatjes (A2) door de twee inbusschroeven (H2) los te draaien.


Neem vervolgens met behulp van een schroevendraaier of een priem de afdichting (E2) weg.

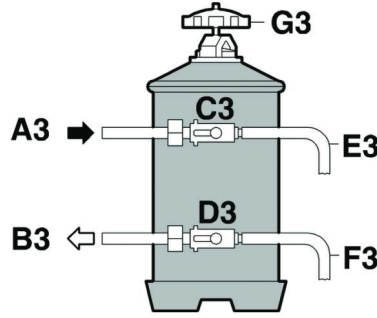
Maak de plaats waar de afdichting zich bevond schoon, na de afdichting te hebben losgemaakt en breng de nieuwe ring aan. Let er hierbij goed op deze zodanig aan te brengen dat de schuime kant zich boven bevindt in de richting van de groep.

8.3 Regeneratie van het Zuiveringstoestel

 Regeneer het zuiveringstoestel om de hierna aangegeven tijd:

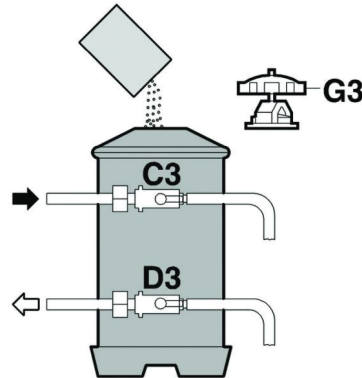
HARDHEID °F	ZUIVERINGSTOESTEL	ZUIVERINGSTOESTEL
	TYPE 8 LITER	TYPE 12 LITER
Van 00 tot 20	regeneratie na 1.100 l	regeneratie na 1.600 l
Van 21 tot 30	regeneratie na 850 l	regeneratie na 1.250 l
Van 31 tot 40	regeneratie na 650 l	regeneratie na 950 l
Van 41 tot 50	regeneratie na 450 l	regeneratie na 650 l

 De regeneratiehandelingen gelden alleen als het zuiveringstoestel het toestel is dat in de afbeeldingen getoond wordt. Indien deze niet hiermee overeenkomt, dient men te handelen volgens de aanwijzingen van het zuiveringstoestel zelf.

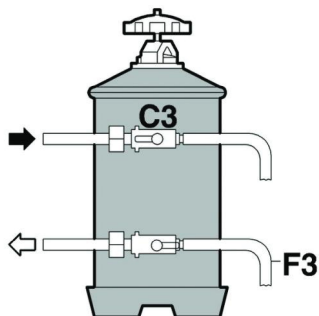


- A3 Waterinlaat
- B3 Wateruitlaat
- C3 Hendel Kraantje Inlaat
- D3 Hendel Kraantje Uitlaat
- E3 Pijpje Voor Drukaflaat
- F3 Regeneratiepijp
- G3 Knop Van Het Deksel

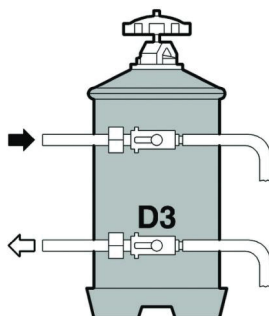
Zet de lege bak met een inhoud van ongeveer 2 liter onder pijpje E3. Verplaats de hendels C3 en D3 van links naar rechts, verwijder het deksel door knop G3 los te draaien doe 1,5 kg (grof) keukenzout in het zuiveringstoestel van 8 liter en 2 kg in het zuiveringstoestel van 12 liter.



Plaats het deksel terug en zet hendel C3 van rechts naar links, laat het zoute water uit pijpje F3 af tot het water zoet is.



Zet hendel D3 weer van rechts naar links.



8.4 Buitengewoon onderhoud

Tot het bijzonder onderhoud behoren alle werkzaamheden voor reparatie en vervanging van onderdelen. Hiervoor is dus uitsluitend de Onderhoudsmonteur bevoegd.

9 OPLOSSING VAN PROBLEMEN (TROUBLESHOOTING)

Hieronder volgt een lijst van enkele eventuele storingen van de machine.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De machine gaat niet aan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Netschakelaar uitgeschakeld 2. Schakelaar apparaat uitgeschakeld 3. Verkeerde aansluiting op het elektriciteitsnet 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zet de hoofdschakelaar op stand ON 2. Zet de schakelaar van het apparaat op stand I 3. Wend u voor controle van de aansluiting tot gespecialiseerd personeel
Er zit geen water in de ketel	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kraantje waternet gesloten 2. Filter van de pomp verstopt 3. Motorpomp doet het niet 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Draai kraantje waternet open 2. Vervang de filter 3. Wend u tot gespecialiseerd personeel
Geen afgifte uit de groep	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kraantje waternet gesloten 2. Motorpomp doet het niet 3. Separator zit dicht 4. Zekering regelbaarheid doorgebrand 5. Magneetventiel groep doet het niet 6. Schakelaar groep doet het niet 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Draai kraantje waternet open 2. Wend u tot gespecialiseerd personeel 3. Wend u tot gespecialiseerd personeel 4. Wend u tot gespecialiseerd personeel 5. Wend u tot gespecialiseerd personeel 6. Wend u tot gespecialiseerd personeel
Er komt geen stoom uit de pijpjes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Te veel water in de ketel 2. Weerstand beschadigd 3. Sproeier verstopt 4. Weerstandbescherming uitgeschakeld 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zie specifiek probleem 2. Wend u tot gespecialiseerd personeel 3. Maak de sproeier schoon 4. Schakel de weerstand weer in
Te veel water in de ketel	<ol style="list-style-type: none"> 1. De pompmotor blijft lopen 2. Warmtewisselaar heeft een gat 3. Magneetventiel automatisch vullen geblokkeerd 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wend u tot gespecialiseerd personeel 2. Wend u tot gespecialiseerd personeel 3. Wend u tot gespecialiseerd personeel
Er lekt water op de toonbank	<ol style="list-style-type: none"> 1. Afvoerbakje vuil 2. Afvoerbuus verstopt of los 3. Andere lekken 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Maak het bakje schoon 2. Vervang de afvoerbuus 3. Wend u tot gespecialiseerd personeel
Nat koffiedrab	<ol style="list-style-type: none"> 1. Te fijn afgestelde maling 2. Groep nog koud 3. Magneetventiel ontladst niet 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stel de maling af 2. Wacht tot het apparaat op temperatuur komt 3. Wend u tot gespecialiseerd personeel
Te trage koffieafgifte	<ol style="list-style-type: none"> 1. Te fijn afgestelde maling 2. Vuile filterhouder 3. De groep is verstopt 4. Separator of magneetventiel gedeeltelijk verstopt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stel de maling af 2. Vervang de filter en maak de filterhouder vaker schoon 3. Wend u tot gespecialiseerd personeel 4. Wend u tot gespecialiseerd personeel
De snelle koffieafgifte	<ol style="list-style-type: none"> 1. Te grof afgestelde maling 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stel de maling af
De koffie is koud	<ol style="list-style-type: none"> 1. Er zit kalk op de warmtewisselaars of op de weerstand 2. De contacten van de drukregelaar zijn geoxideerd 3. Elektrische aansluiting beschadigd 4. De weerstand is gedeeltelijk doorgebrand 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wend u tot gespecialiseerd personeel 2. Wend u tot gespecialiseerd personeel 3. Wend u tot gespecialiseerd personeel 4. Vervang de weerstand
De koffie is te heet	<ol style="list-style-type: none"> 1. De drukregelaar is verkeerd geijkt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Stel de drukregelaar met de bijbehorende schroef af (hfdst. "Het afstellen van de drukregelaar")

10 OPSLAG - AFDANKEN

10.1 Opnieuw plaatsen op een andere plek

Ga als volgt te werk als de apparaat op een andere plek moet worden geplaatst:

- koppel de apparaat los van het elektriciteitsnet;
- maak de apparaat schoon zoals in het hoofdstuk "Reiniging en Onderhoud". is beschreven;
- zet de verschillende componenten weer op hun plaats en sluit de deuren;

10.2 Inactiviteit en opslag

Wanneer de apparaat moet worden opgeslagen of voor een lange periode niet gebruikt wordt, moeten de handelingen worden uitgevoerd die onder het punt van de verplaatsing naar een andere plek zijn beschreven in het punt "Opnieuw plaatsen op een andere plek", en dus:

- wikkel de apparaat in een doek om hem tegen stof en vocht te beschermen;
- controleer of de apparaat op een geschikte plek staat (de temperatuur mag niet lager dan 1 °C zijn) en zorg ervoor dat er geen dozen of apparaten op worden gestapeld.

10.3 Het ontmantelen van de machine

Voor het ontmantelen wordt aangeraden de machine uit elkaar te halen en de onderdelen ervan op materiaalsoort te scheiden (kunststof, metaal, enz.). Geef de zo onderverdeelde onderdelen aan firma's die gespecialiseerd zijn in afvalverwerking.

II INSTRUCTIES VOOR DE BEHANDELING AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR



INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG.

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

De ontmanteling van de automaat, of delen ervan, moet uitgevoerd worden in volledig respect van het milieu, en volgens de plaatselijk geldende wetgeving op dit gebied.

LEGENDA COMPONENTEN

1/1A	Vijfpolig stroomsnoer
2	Toevoerklem-menbord
3	4-standen schakelaar
4	Aftakingsklemmenbord
5	RC filter
6	Klemmenbord voor 8 klemmen
7	Driepolige drukregelaar
8	Driepolig thermostaat met handmatige reset
9	Weerstand kopjesverwarmer
10	Schakelaar kopjesverwarmer
11	Weerstand ketel
12	Rood controlelampje machine ingeschakeld
13	Elektronische regeleenheid volumetrische dosering
14	Complete motorpomp
15	Volumetrische teller
16	Toetsenbord volumetrische dosering
17	Sonde automatisch peil
18	Weerstand
19	Groepsthermostaat
20	Magneetventiel groep
21	Magneetventiel automatisch peil
22	Magneetventiel automatisch aftappen warm water
23	Schakelaar aftappen warm water
24	Controlelampjelampje afname heet water
25	Koffieschakelaar 1ste groep
26	Controlelampje afname koffie 1ste groep
27	Koffieschakelaar 2de groep
28	Controlelampje afname koffie 2de groep
29	Schakelaar aftappen warm water
30	Relais voor aftappen warm water
31	Regeleenheid automatische peilcontrole
32	Koffieschakelaar 3de groep
33	Controlelampje afname koffie 3de groep

GAGGIA®

Máquina profissional para café expresso

E90 - D90 EVOLUTION



Type: E90 Evolution

Type: D90 Evolution

CE

ATENÇÃO: O presente manual de instrução é destinado exclusivamente a pessoal com especialização apropriada.

USO E MANUTENÇÃO

PT


SUMÁRIO


1 INTRODUÇÃO AO MANUAL	211
1.1 PREÂMBULO	211
1.2 SIMBOLOGIA UTILIZADA	213
2 CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO	214
3 SEGURANÇA	215
4 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	219
5 INSTALAÇÃO	220
5.1 LIGAÇÃO À REDE HÍDRICA	221
5.2 LIGAÇÃO À REDE DA ELÉCTRICA	222
6 ENTRADA EM FUNCIONAMENTO	224
6.1 GIGLEUR PARA CAFÉS NORMAIS	225
6.2 REGULAÇÃO DO PRESSOSTATO	226
6.3 REGULAÇÃO DA PRESSÃO DA BOMBA	226
6.4 FILTROS DE CAFÉ FORNECIDOS COM A MÁQUINA	227
6.5 BICOS FORNECIDOS COM A MÁQUINA	228
7 FUNCIONAMENTO / USO E PROGRAMAÇÃO	229
7.1 PROGRAMAÇÃO DA DOSE DE CAFÉ	230
7.2 PROGRAMAÇÃO DAS DOSES DE CHÁ (ÁGUA QUENTE)	231
7.3 FORNECIMENTO DO CAFÉ	232
7.4 DOSE DE CAFÉ EM CONTÍNUO	232
7.5 FUNÇÕES ESPECIAIS	232
7.6 FORNECIMENTO DE CHÁ (ÁGUA QUENTE)	233
7.7 SINALIZAÇÃO DE ALARME	233
8 LIMPEZA E MANUTENÇÃO	235
8.1 NOTAS GERAIS PARA UM BOM FUNCIONAMENTO	235
8.2 LIMPEZA E MANUTENÇÃO ORDINÁRIA	236
8.3 REGENERAÇÃO DO DEPURADOR	237
8.4 MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA	238
9 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS (TROUBLESHOOTING)	239
10 ARMAZENAMENTO - DESMANTELAMENTO	240
10.1 RECOLOCAÇÃO EM UM OUTRO LUGAR	240
10.2 INACTIVIDADE E ARMAZENAMENTO	240
10.3 DESMANTELAMENTO DA MÁQUINA	240
11 INSTRUÇÕES PARA O TRATAMENTO EM FIM DE VIDA ÚTIL	241


I INTRODUÇÃO AO MANUAL


I.1 Preâmbulo


Estimado Cliente, Agradecemos a sua preferência por um dos nossos produtos. Seguindo atentamente as indicações contidas no presente manual, estamos certos de que poderá apreciar no tempo, e com satisfação, a qualidade da nossa máquina. Agradecemos que leia com atenção as instruções contidas no manual, relativas ao uso correcto do nosso produto, em conformidade com as prescrições fundamentais de segu-rança.


 O presente manual de instruções destina-se ao usuário da máquina, ao proprietário, ao técnico instalador e deve estar sempre disponível para uma eventuais consultas.


 O manual destina-se ao utilizador, ao técnico de manutenção e ao instalador da máquina.


 O manual de instruções serve para explicar o uso da máquina previsto nas hipóteses de projecto, as suas características técnicas e facultar indicações para uma correcta utilização da mesma; fornece também importantes indicações relativas à manutenção, a eventuais perigos residuais e a operações que devem ser efectuadas com particular atenção.

 O presente manual deve ser considerado como uma parte da máquina e deve ser CONSERVADO PARA FUTURAS CONSULTAS até ao desmantelamento final da máquina.

 O manual de instruções deve estar sempre disponível para eventuais consultas e deve ser conservado num lugar protegido.

 No caso de extravio ou danificação, o usuário pode solicitar um novo manual ao fabricante ou ao próprio revendedor indicando o modelo da máquina e o número de série da mesma (que se encontra na respectiva placa de identificação).

 O presente manual reflecte o estado da técnica no momento da sua elaboração, o fabricante reserva o direito de actualizar a produção e os manuais sucessivos sem obrigação de actualizar também as versões precedentes.

 O fabricante não assume nenhuma responsabilidade no caso de:

- uso impróprio ou incorrecto da máquina de café;
- uso não conforme ao expressamente especificado na presente publicação;
- grave carência na manutenção prevista e aconselhada;
- modificações na máquina ou qualquer intervenção não autorizada;
- uso de peças sobresselentes não originais ou específicas para o modelo;
- total ou parcial falta de cumprimento das instruções;
- eventos excepcionais.

Construtor: Gaggia S.p.A.

Sede legal

Piazza Beonora Duse, 2 - 20122 MILANO

Sede administrativa

Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (BO)

Tel +39 0534 771252 Fax +39 0534 31025

www.gaggia.com

1.2 Simbologia utilizada

A presente publicação contém diferentes tipos de advertências a fim de evidenciarem os vários níveis de perigo ou de competências.

O símbolo vem acompanhado de uma mensagem a qual explica os procedimentos e fornece informações úteis.

Ler atentamente

Antes de utilizar a máquina, leia com atenção o respectivo manual de instruções.

Máquina desligada

Atenção! Desligar a alimentação eléctrica antes de retirar as protecções.

Superfícies quentes

Atenção! Superfícies quentes

Atenção

Atenção! Operações particularmente importantes e/ou perigosas

Proibição

É utilizado para destacar acções/operações que não se deve executar.

Importante

Atenção! Operações importantes para o bom funcionamento da máquina

Utilizador

Operações que podem ser efectuadas pelo usuário

Técnico em Manutenção

Operações que devem ser efectuadas exclusivamente por um técnico autorizado

2 CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO

A máquina deve ser colocada em funcionamento apenas por um técnico autorizado.


O técnico deve ter lido e compreendido bem as instruções contidas neste manual, por forma a colocar correctamente a máquina em funcionamento.


Esta máquina destina-se à preparação profissional de café expresso, à extracção e fornecimento de água e/ou vapor.

Os seus componentes foram produzidos com materiais não tóxicos e duradouros, e são de fácil acesso no caso de trabalhos de limpeza e manutenção.

Esta máquina é indicada exclusivamente para ser utilizada em interiores. Temperatura ambiente para o funcionamento correcto da máquina: 1°C. + 25°C.

Qualquer outra utilização há de ser considerada como uso impróprio e, portanto, perigosa.








 Não introduza dentro à máquina produtos potencialmente perigosos devido ao efeito de temperaturas não adequadas.










 O uso impróprio da máquina invalidará qualquer forma de garantia e isentará o Fabricante contra cada responsabilidade por danos a pessoas e/ou coisas.


 É considerado uso impróprio:


- qualquer utilização diferente daquela prevista e/ou com técnicas diferentes das indicadas neste manual;
- qualquer intervenção no aparelho que seja em desacordo com as indicações descritas neste manual;
- quaisquer alterações em componentes e/ou dispositivos de segurança não previamente autorizadas pelo Fabricante e, de qualquer maneira, efectuadas por pessoal não autorizado a tais operações;
- qualquer posicionamento do dispensador não previsto neste manual.


3 SEGURANÇA


-  É consentida a utilização da máquina apenas a pessoas adultas que tenham lido atentamente e compreendido bem o presente manual, especialmente as indicações de segurança contidas no mesmo.
-  Este aparelho pode ser utilizado por crianças com uma idade superior a 8 anos ou por pessoas com capacidades físicas reduzidas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e conhecimentos, caso sejam controladas ou instruídas quanto à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os riscos envolvidos.
-  As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
-  O utilizador é responsável perante terceiros pela zona de trabalho.
-  O instalador, o usuário e o técnico de manutenção têm obrigação de dar conhecimento ao fabricante de eventuais defeitos ou deteriorações que possam comprometer a original segurança da instalação.
-  O instalador tem obrigação de verificar as correctas condições ambientais, de modo a garantir a segurança e a higiene do usuário e dos utentes.
-  O aparelho não é apropriado para instalação em lugares onde seja possível a utilização de um jacto de água.

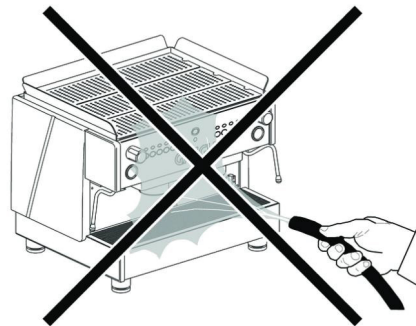
-  O aparelho só deve ser instalado em lugares onde a sua utilização e manutenção estejam exclusivamente reservadas ao pessoal devidamente qualificado.
-  A instalação deve ser efectuada exclusivamente por pessoal autorizado e qualificado.
-  Utilizar a máquina somente em presença de luz idónea.
-  Por motivos de segurança é necessário substituir, com recurso a peças sobresselentes originais, as partes danificadas ou que apresentem algum desgaste.
-  Verificar regularmente o estado de conservação do cabo de alimentação. Em nenhum caso se deve reparar o cabo eventualmente danificado.
-  Não expor a máquina a agentes atmosféricos (sol, chuva, etc.).
-  A paragem prolongada a temperatura inferior a 0°C., pode provocar graves danos ou rupturas nas tubagens e na caldeira; antes de deixar a máquina inutilizada por muito tempo esvaziar completamente o circuito da água.
-  É proibido retirar as protecções e/ou os dispositivos de segurança existentes na máquina.
-  Os componentes da embalagem devem ser entregues nos pontos de eliminação de refugos e não devem ser deixados abandonados ao alcance de crianças, animais ou pessoas não autorizadas.







 O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais danos a coisas, pessoas ou animais causados por eventuais intervenções na máquina por pessoas não qualificadas ou não autorizadas a efectuar estes trabalhos.

 Nos casos em que sejam efectuados trabalhos de reparação não autorizados na máquina ou sejam utilizadas peças sobresselentes não originais, as condições de garantia ficarão anuladas e portanto o fabricante reserva o direito de não reconhecer a sua validade.

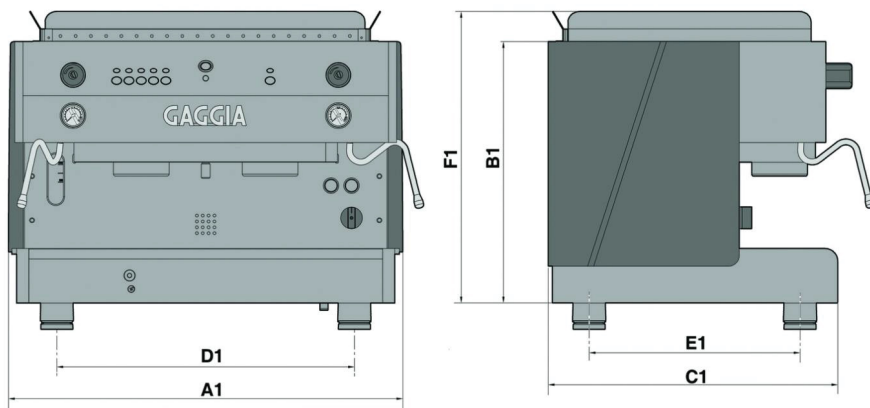
 O usuário deve respeitar as normas de segurança em vigor no País da instalação, além das regras ditadas pelo comum bom senso, verificando que sejam efectuadas correctamente as operações de manutenção periódicas.

 Não efectuar a limpeza interna da máquina sob tensão, ou com a ficha inserida na tomada, e não utilizar jactos de água ou detergentes.



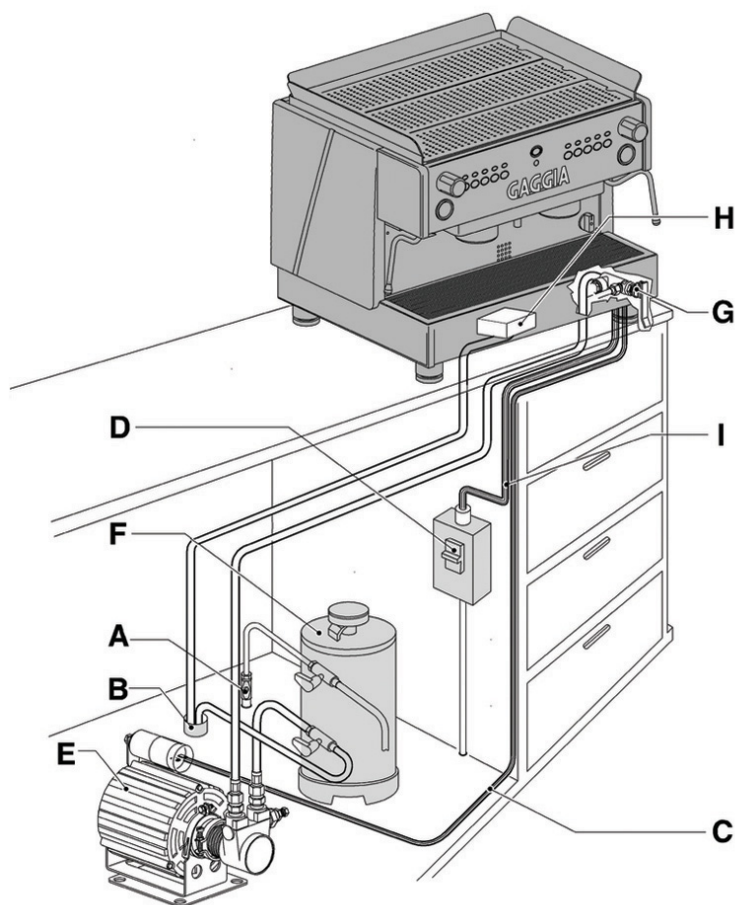
-  O utilizador não deve tocar na máquina com os pés húmidos ou molhados, nem a deve utilizar com os pés descalços. Não obstante a utilização de ligação à terra da máquina, é recomendável a utilização de um estrado de madeira e de um sistema salva-vidas em conformidade com as disposições legislativas locais para evitar ao máximo o risco de choques eléctricos.
-  Não toque com as mãos ou outras partes do corpo nos bicos de café e lanças de água quente e vapor, uma vez que os líquidos ou o vapor distribuídos estão sobreaquecidos e podem provocar queimaduras.
-  Tenha cuidado para não utilizar a máquina sem água.
-  Eventuais oclusões podem provocar jactos imprevistos de líquido ou vapor com consequências graves. Mantenha, o máximo possível, a água limpa utilizando filtros e amaciadores.
-  As chávenas devem ser devidamente secas antes de serem colocadas na superfície adequada.
-  O acesso às peças internas é limitado às pessoas que têm conhecimento e experiência do distribuidor, em particular, no que diz respeito à segurança e à higiene.

4 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



		2 grupos	3 grupos
Dimensões	A1	670	890
	B1	446	446
	C1	508	508
	D1	508	728
	E1	370	370
	FI	500	500
Peso	kg	70	85
Capacidade caldeira	L	13	21
Potência absorvida pela resistência da caldeira ECO max 230-240/400-415 V 3 N ~	W	3170	3950
Motor da bomba	W	187	187
Potência total absorvida 230-240/400-415 V 3 N ~	W	5000	6000
Nível de pressão sonora ponderada A		inferior a 70 dB	inferior a 70 dB

5 INSTALAÇÃO





A	Rede hídrica
B	Tubo de esgoto
C	Cabo de alimentação da motobomba
D	Interruptor de protecção
E	Motobomba
F	Depurador
G	Torneira de alimentação da caldeira
H	Bacia de descarga
I	Cabo de alimentação


Antes de proceder à instalação, é necessário verificar que:

- não existam amolgadelas ou sinais de choques ou deformações;
- não existam zonas molhadas ou vestígios que possam fazer supor que a embalagem tenha sido exposta a intempéries;
- não existam sinais de alterações.

Depois de se ter verificado que a máquina chegou em perfeitas condições, proceder à instalação da mesma.


 Verificar que esta é colocada sobre uma superfície plana que suporte o seu peso (consultar o capítulo “Características Técnicas”), tendo o cuidado de deixar uma zona livre de pelo menos 30 cm à volta da máquina.


 A altura mínima do plano de apoio deve ser de pelo menos 110 cm (de qualquer forma a superfície mais alta do aparelho deve estar ao menos a 1,5m da terra).


 o plano de apoio NÃO deve superar os 2° de inclinação.


Por fim, proceder à instalação da máquina, respeitando a sucessão de operações abaixo descrita.

5.1 Ligação à rede hídrica


 Antes de proceder à ligação do aparelho à rede hídrica consulte e respeite todas as normativas nacionais aplicáveis.

 A dureza da água não deve ser nunca inferior a 8°F.


 Aconselha-se de alimentar a máquina com água tratada com um dispositivo de descalcificação, sobretudo se for água de alto conteúdo de sais de cálcio e magnésio (água dura).


 Assegure-se de que a rede de distribuição hídrica seja de água potável com pressão incluída entre 1 e 8 Bares.

Ligar o depurador (F) à rede hídrica (A).


 Antes de ligar o depurador à máquina, efectue uma lavagem até a água não se tornar límpida, proceda portanto à ligação do depurador à máquina.

Ligar a bacia de descarga (H) ao tubo de esgoto (B);


 No caso em que a pressão da rede da água seja superior a 0,5 MPa, aconselhamos a montagem de um redutor de pressão apropriado (com este dispositivo, um eventual aumento de pressão de rede não tem repercus-sões na pressão à saída do mesmo).


 Em caso de substituição dos tubos de carga, o novo conjunto de tubos fornecidos no aparelho deve ser utilizado e o antigo conjunto de tubos não deve ser reutilizado.

5.2 Ligação à rede da eléctrica

 Antes de proceder à ligação da máquina à electricidade é necessário verificar que a tensão corresponde às características indicadas na placa CE e na placa de ligação que se encontra no cabo de alimentação. Verificar que o circuito de alimentação eléctrica está preparado para suportar a carga da máquina (consultar o Cap. "Características técnicas").

Ligar a máquina a uma tomada munida de ligação à terra de acordo com as normas de segurança em vigor.

 A este respeito, verificar que o cabo de alimentação seja eficiente e que corresponda às normas nacionais e europeias de segurança.

 O usuário deve proceder à alimentação da máquina protegendo a linha com um interruptor de segurança adequado às normas no País onde se encontra.

Ligar o cabo de alimentação (I) à linha eléctrica através de uma ficha, ou, no caso de instalação fixa, deve ser montado um interruptor multipolar (D) para a separação da rede, munido de uma distância entre os contactos de pelo menos 3 mm.

Ligue o cabo da motobomba (C) à motobomba (E).

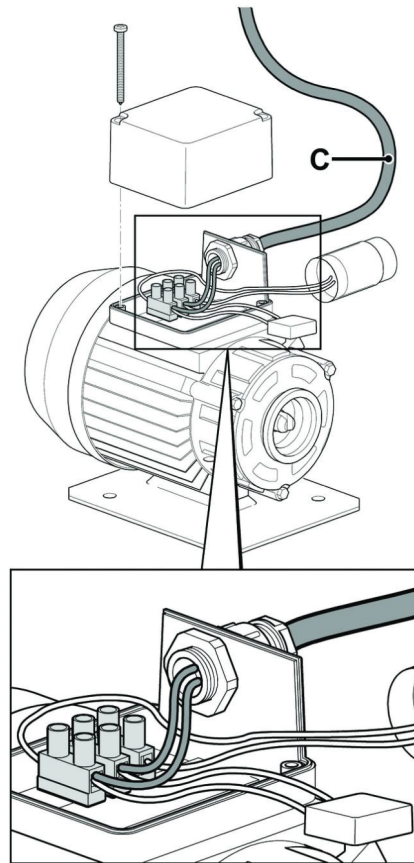
⚠ É OBRIGATÓRIO que o cabo de ligação à terra seja de cor amarelo/verde.

👉 Conforme as normas vigentes nos Países de utilização da máquina, o cabo de ligação à linha eléctrica tem de ser equipado com um interruptor multipolar (abertura mínima dos contactos: 3 mm), ou com uma tomada conforme as normas mesmas).

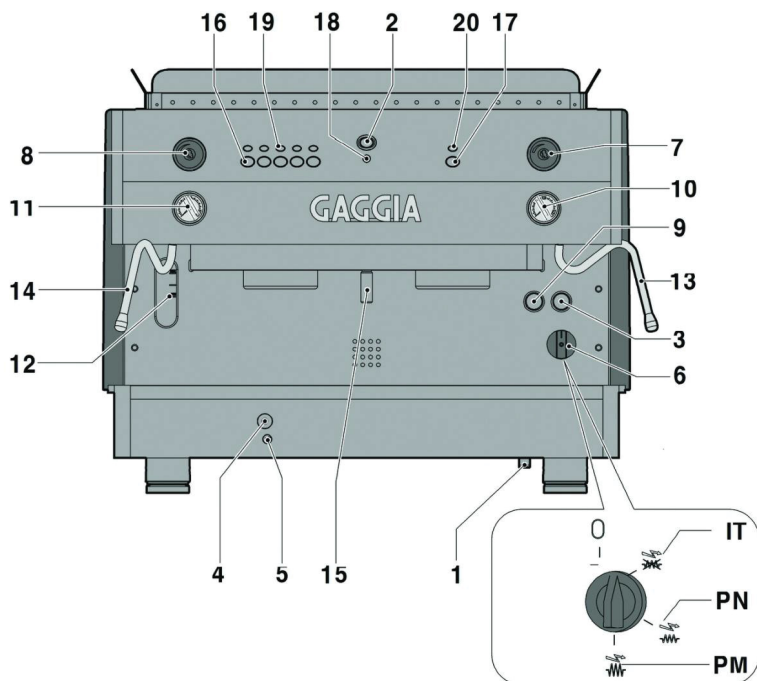
👉 É recomendável a instalação de um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente diferencial nominal não superior a 30 mA.

⚠ Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência técnica ou por pessoal devidamente qualificado, de forma a evitar qualquer tipo de risco.

Ligue o cabo de alimentação da motobomba (C) conforme indicado na figura.



6 ENTRADA EM FUNCIONAMENTO



1	Torneira de alimentação de água
2	Botão de retirada de água quente D90
2	Interruptor de retirada de água quente E90
3	Sinal luminoso máquina sob tensão
4	Válvula de intercepção de gás
5	Accionamento piezoeléctrico
6	Interruptor geral
7	Torneira de vapor direito
8	Torneira de vapor esquerdo
9	Interruptor de escalda chávemas
10	Manómetro de pressão da caldeira
11	Manómetro de pressão da bomba
12	Indicador de nível da caldeira
13	Tubo de vapor direito
14	Tubo de vapor esquerdo
15	Tubo de extração de água quente
16	Teclado de comando do Grupo D90
17	Tecla de comando do Grupo E90
18	Indicador luminoso de retirada de água quente
19	Indicador luminoso de distribuição D90
20	Indicador luminoso de distribuição E90

Terminadas as ligações hídricas, eléctricas (e do gás), procede-se à entrada em funcionamento da máquina.

Abriu a torneira da rede hídrica (A).

Fechar o interruptor de protecção (D).

Colocar o interruptor geral da máquina (6) na posição IT acende-se o sinal de máquina sob tensão (3).

A caldeira começa a encher até ao seu nível normal (12).

Pressione também a alavanca da torneira de alimentação de água (1) para acelerar a operação.

Colocar o interruptor geral (6) na posição PN para funcionamento com potência normal ou na posição PM para funcionamento com potência máxima, ligando deste modo as resistências.

Aguardar que a máquina atinja a pressão de exercício 1,1 – 1,3 atm, controlando no manómetro a pressão da caldeira (10).


No caso em que a máquina não se estabilize nos valores indicados, deve proceder-se à regulação do pressostato como especificado no parágrafo "Regulação do pressostato".

Quando a máquina estiver dotada de aquecimento a gás, após o accionamento do interruptor geral (6) deverá proceder à ligação do gás accionando a válvula de gás (4) pressionando o accionador piezoelétrico (5) até que o gás não permaneça aceso.

Verificar a pressão no manómetro da bomba (11), colocando em funcionamento um punho com o respectivo porta-filtro, com café moído, doseado e premido para obter a real pressão de exercício de 8/9 atm.

No caso em que se verifique a necessidade de regular a pressão da bomba, esta deverá ser efectuada como especificado no parágrafo "Regulação da pressão da bomba".

Agora a máquina está pronta para ser utilizada.

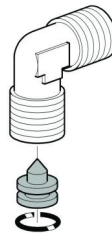
 Não pressione o botão ou o interruptor de retirada de água quente (2) antes de alcançar a pressão de funcionamento correcta de 1,1 atm indicada pelo manómetro da caldeira (10).

6.1 Gigueur para cafés normais

A máquina é dotada de um gigueur (1 por cada grupo) com passagem \varnothing 0,6 mm (Cód. WGA26G0074/01).

No caso em que seja necessário dispor de uma maior velocidade na saída (no caso de fornecimento de café lon-go), com a máquina são fornecidos 2 gigueurs (completos) com passagem \varnothing 0,8 mm (Cód. WGA26G0073/01).

O gigueur encontra-se situado na ligação de alimentação do grupo (1 x grupo).




6.2 Regulação do pressostato

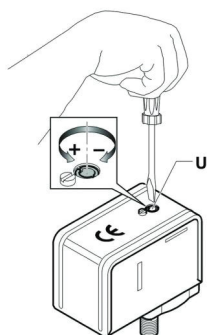
O pressostato indicado na figura tem a função de manter constante a pressão na caldeira ligando ou desligando a resistência de aquecimento eléctrico.

O referido pressostato já foi regulado a 1,1-1,3 bar durante a fase de prova da máquina na fábrica mas se for necessário dispor de pressão de exercício diferente, pode-se ajustar a pressão do pressostato agindo no parafuso de regulação (U): diminuindo a pressão obtém-se uma diminuição da temperatura, e vice-versa.

O sentido de regulação está indicado na figura e também no próprio pressostato.


A pressão varia de cerca 0,1 atm por cada volta completa do parafuso.

 Desligar a alimentação eléctrica antes de efectuar esta operação.

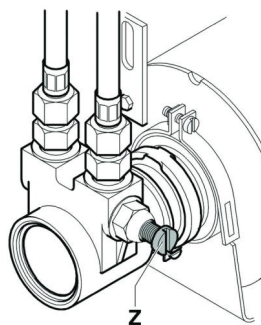


6.3 Regulação da pressão da bomba

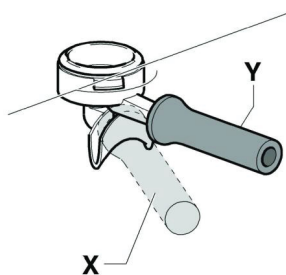
Introduzir no grupo o porta-filtro cheio de café devidamente moído, doseado e premido. Accionar o interruptor do grupo (E90) (17) ou o teclado de comando do grupo (D90) (16) e ler a pressão indicada no manómetro da bomba (11).

 A pressão aconselhada é de 8/9 atm.


Se a pressão lida no manómetro não for correcta, alterar no parafuso de regulação da pressão da bomba (Z) rodando no sentido horário para aumentar a pressão da bomba, e no sentido anti-horário para diminuir a pressão. Quando a regulação estiver efectuada, testar extraindo um ou mais cafés.




Z Parafuso de regulação da pressão da bomba



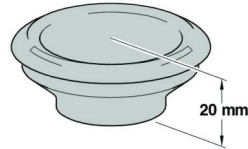
X Posição do porta-filtro fechado com a máquina nova
Y Posição do porta-filtro fechado com a máquina depois de um breve período de uso

 Quando a máquina é nova, pode acontecer que o porta-filtro não esteja alinhado (perpendicular à própria máquina), como indicado na figura ao lado, sem por isto comprometer o bom funcionamento da mesma. Depois de um breve período de uso, o porta-filtro adaptar-se-á pouco a pouco à posição correcta.

 Há também, como opção, guarnição da base do pires com espessura inferior (esp. mm 8,1 cód. WGANG01/005), ou guarnição da base do pires com espessura superior (esp. mm 9 cód. WGANG01/002) à que já vem montada de série (esp. mm 8,5 cód. WGANG01/001/B).

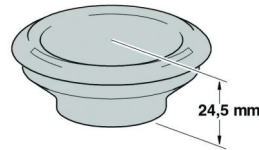
6.4 Filtros de café fornecidos com a máquina

Segundo a quantidade de café moído, é necessário utilizar o filtro como a seguir indicado para evitar que, depois do fornecimento do café, a pastilha de borra de café permaneça no interior do grupo.



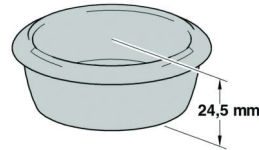
WGANF08/002/B

1 Chávena 5,5 gr ÷ 6,5 gr
Pastilha para 1 café
Pastilha cevada para 1 dose



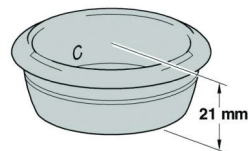
WGANF08/004/B

1 Chávena 6 gr ÷ 7 gr



WGANF08/005/B

2 Chávena 12 gr ÷ 14 gr



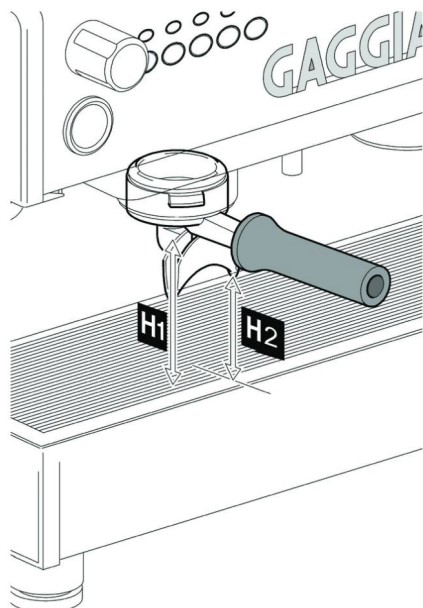
WGANF08/009/B

Dupla pastilha para 2 cafés
O filtro pode ser reconhecido através da letra "C" gravada internamente.

6.5 Bicos fornecidos com a máquina

São fornecidos 4 diferentes tipos de bicos para a tiragem de 1 ou 2 cafés.

Na figura ao lado são indicadas as diferentes distâncias da grelha de apoio de café (H1-H2) obtidas em função das várias tipologias de bicos montados no porta-filtro.



Cod. WGAAS0146/CL

H2 = 65 mm



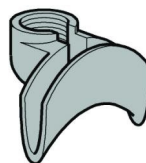
Cod. WGA26G0112

H2 = 77 mm



Cod. WGA6301004010

H2 = 78 mm



Cod. WGA6001023000

H2 = 73 mm

SEM BICOS

H1 = 95 mm

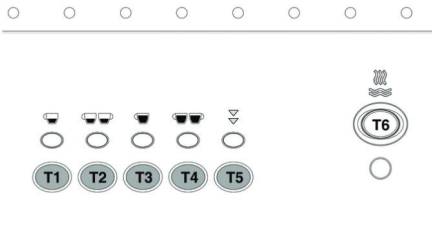
7 FUNCIONAMENTO / USO E PROGRAMAÇÃO

Introdução

Através do software de programação pode-se efectuar o controle das seguintes operações:

- gestão de 1 – 2 grupos de café
- controle de quatro diferentes doses de café por cada grupo
- controle da dose de chá (água quente)
- funcionamento simultâneo dos grupos de café e de chá
- controle volumétrico das doses de café
- controle temporizado das doses de chá
- programação das doses em simulação
- controle e gestão nível enchimento
- supervisão do sistema através de alarmes
- contínuo, time out de fornecimento e outras funções
- ligação serie com dispositivo de contabilidade

Símbolos do teclado:



T1

1 café curto



T2

2 cafés curtos



T3

1 café normal



T4

2 cafés normais



T5

Programação/Contínuo




T6

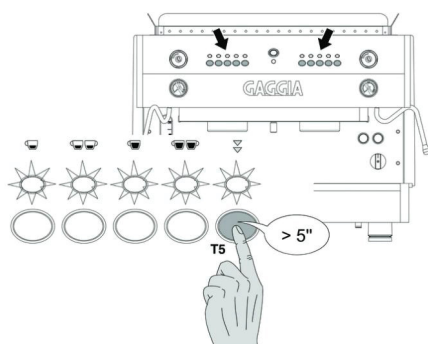
Chá (água quente)

7.1 Programação da dose de café


É possível modificar a quantidade das doses de café (através do controle volumétrico) e memorizá-las seguindo a sequência descrita:

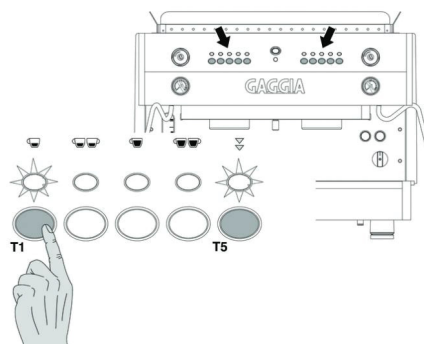
- seleccionar a tecla T5 (do teclado relativo ao grupo 1) durante 5 segundos e verificar que todos os leds dos teclados se acendem. Desta forma, (agindo no teclado relativo ao grupo 1) obtém-se a programação de todos os grupos, enquanto que actuando apenas sobre a tecla T5 de um outro grupo obtém-se a programação do grupo com o qual se está a trabalhar.

 As programações efectuadas no grupo 1 (agindo no primeiro teclado), são copiadas automaticamente para todos os outros grupos.



Dentro de 30 segundos (time out de programação), premir a tecla correspondente à dose que se deseja programar (por exemplo a tecla T1). O LED relativo à tecla T5 permanece aceso em todos os teclados, acendendo-se também o LED (em todos os teclados) relativo à dose que se está a programar. Nesta fase, e durante toda a programação da dose de café, a electroválvula e a bomba estão activadas.


 Se não for seleccionada nenhuma tecla das doses dentro dos 30 segundos, sai-se automaticamente do estado de programação.



Depois de seleccionada a tecla T1, começa o fornecimento. Quando se atinge a dose de café desejada, pressionar novamente a tecla T1, ou qualquer outra tecla do teclado do grupo que se está a programar, para interromper o fornecimento da dose de café. Deste modo, é memorizado na memória EPROM o novo valor em impulsos da dose. São desactivadas quer a electroválvula quer a bomba que interrompem o fornecimento do produto e apagam-se todos os led do teclado.

Para efectuar uma nova programação das outras doses de café T2-T3-T4, (no caso em que não se tenha superado o tempo de time-out de programação de 30 seg.) é suficiente repetir com a mesma sequência as operações efectuadas para a tecla T1.

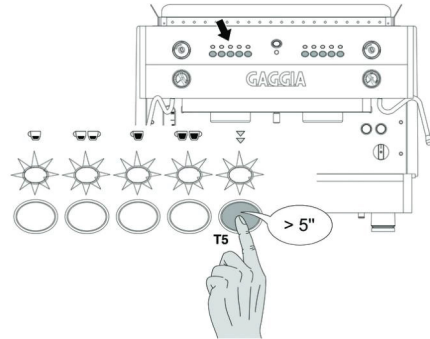
Para sair imediatamente da fase de programação pressionar novamente a tecla T5.


 Portanto, deve-se aguardar que a pré infusão tenha acabado antes de parar o fornecimento em curso.

7.2 Programação das doses de chá (água quente)

É possível modificar as quantidades temporizadas relativas às doses de chá (água quente), seguindo a sequência descrita:

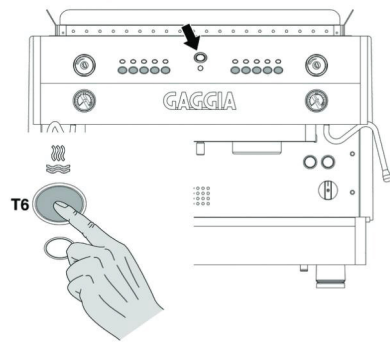
Seleccionar a tecla T5 do grupo café I e mantê-la premida durante 5 segundos; verificar que todos os leds dos teclados se acendem.



 Durante a programação de um grupo, o funcionamento dos outros grupos e o fornecimento do chá não estão habilitados.

Para programar os outros grupos, seleccionar a tecla de programação específica de cada grupo e efectuar as mesmas operações feitas no grupo I. Neste caso as eventuais variações de dosagem são activadas para o grupo que se está a trabalhar.

Seleccionar a tecla T6 Chá antes de esgotados os 30 segundos (time-out programação).



Inicia-se o fornecimento da dose de água para o chá.

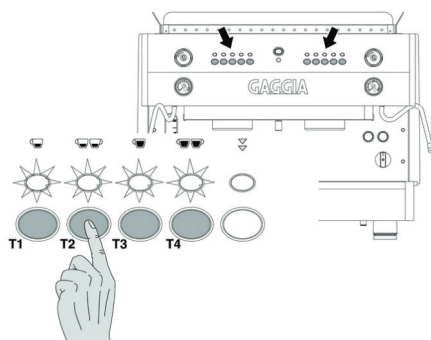
Quando se atinge a dose desejada, seleccionar novamente a tecla T8 para interromper o fornecimento da água. Assim, fica memorizado o novo tempo de fornecimento da água para o Chá e todos os led dos teclados se apagam.

Para sair imediatamente da fase de programação pressionar novamente a tecla T5.

7.3 Fornecimento do café

Seleccionando a tecla correspondente, T1-T2-T3 ou T4, são activadas as electroválvulas de fornecimento correspondentes pelo tempo necessário a atingir a quantidade de produto (controle volumétrico) programada antecipadamente.

O LED relativo à tecla da dose desejada permanece aceso durante o fornecimento do café.




Está prevista a possibilidade de interromper o fornecimento em curso antes de ser atingida a quantidade de produto programada seleccionando qualquer uma das teclas das doses presentes no teclado do grupo utilizado para o fornecimento do produto.

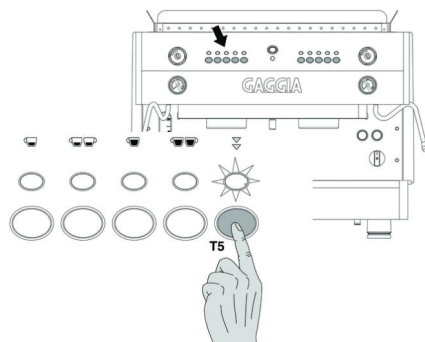
É possível obter o fornecimento simultâneo de café de todos os grupos da máquina.

7.4 Dose de café em contínuo


Para obter o fornecimento da dose de café em contínuo pressionar a tecla T5 do teclado correspondente ao grupo que se deseja utilizar.

O LED correspondente à tecla T5 permanece aceso durante o período de fornecimento.

 Não pressionar a tecla durante mais de 5 segundos porque, em tal caso, acende-se à modalidade de programação.



O fornecimento do café continuará até que seja pressionada novamente a tecla T5, ou se atingir a quantidade máxima do produto que se pode obter através do controle volumétrico (6.000 impulsos) ou ainda através de um Time-out de fornecimento.

 O START relativo ao ciclo “Contínuo” é feito quando se solta (dentro dos 5 segundos) a tecla T5 e não quando se pressiona a mesma. Para proceder ao STOP deve-se pressionar uma segunda vez a mesma tecla.

7.5 Funções especiais

É possível activar ou desactivar algumas funções especiais como PRE-INFUSÃO e ÁGUA QUENTE MISTURADA, abaixo descritas:

Pre-infusão

O nosso software permite configurar a dosagem de modo a que o fornecimento relativo às doses de CAFÉ, com controle volumétrico, seja precedido da pré-infusão.

O fornecimento da dose depois do tempo 1 (ON) interrompe-se por um período de tempo 2 (OFF) para depois retomar e completar o fornecimento da selecção.

Premindo uma das teclas dose por controle volumétrico, o normal ciclo de fornecimento é precedido por um breve jacto de água temporizado, utilizado para humedecer a pastilha de café antes da passagem do efectivo fornecimento.

Esta função permite uma melhor utilização da pastilha de café.

Água quente misturada

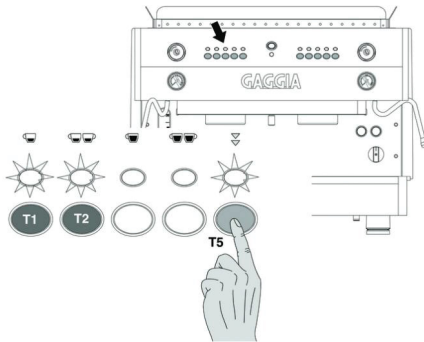
Esta função está activa para, durante o fornecimento da água, haver uma mistura da água da caldeira com água fria, por forma a que a água fornecida tenha uma temperatura constante de cerca de 96°C.

Se esta função estiver desactivada, o fornecimento de água é feito à temperatura da água da caldeira (100°C).

Activação / Desactivação

Ligar a máquina no interruptor geral, seleccionar a tecla T5 do grupo I e aguardar a intermitência do Led relativo à tecla T5.

Actuar nas teclas T1 e T2 repe-tidamente para activar e desactivar as funções de PRE_INFUSÃO e ÁGUA QUENTE MISTURADA.



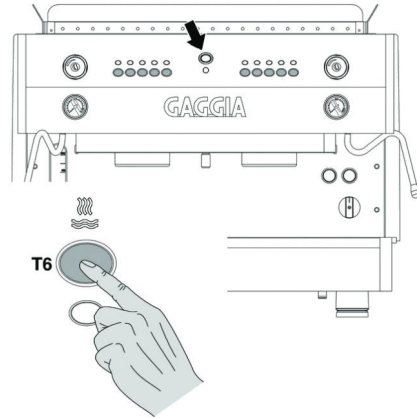
LED tecla T1 ACESO: PRÉ-INFUSÃO: ON
LED tecla T2 ACESO: ÁGUA QUENTE MISTURADA: ON

Para sair deste estado e voltar às funções normais, premir novamente a tecla T5.

7.6 Fornecimento de chá (água quente)

Seleccionando a tecla T6, é activada a electroválvula correspondente e inicia-se o fornecimento de água quente. No momento do START, é activado um Timer que quando atingir o tempo previsto na programação, interrompe o fornecimento da água.

É possível obter o fornecimento de chá (água quente) e café ao mesmo tempo.



É possível interromper o fornecimento em curso antes de se atingir o tempo programado premindo novamente a tecla T6 utilizada para o fornecimento do produto.

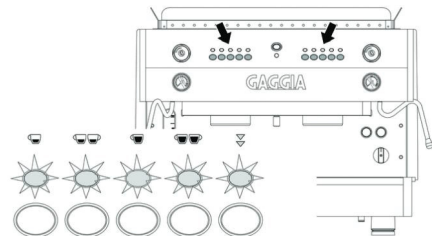
7.7 Sinalização de alarme

Time out nível (enchimento) caldeira

Este alarme é assinalado no caso em que o nível de água na caldeira seja demasiado baixo e a sonda de nível ficar descoberta.

Neste estado os led dos teclados acendem-se no modo intermitente.

Automaticamente fica habilitada a fase de enchimento; para fazer reset às condições de alarme, desligar e ligar o interruptor geral da máquina.

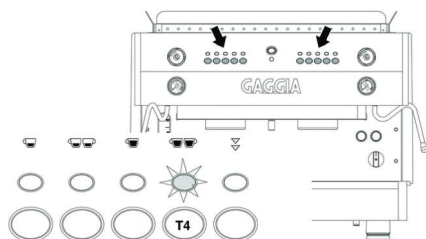


Ausência de impulsos do contador volumétrico.


Depois do início de um ciclo de café em controle volumétrico, é verificado o correcto funcionamento do contador volumétrico através da detecção de impulsos enviados pelo mesmo ao micro-controlador.


Se não forem detectados impulsos por um período de tempo superior a 5 segundos o LED relativo à dose seleccionada (por exemplo o Led relativo à tecla T4) começa a piscar.

Passado um minuto (Time-out contador volumétrico) de ausência impulsos, a dose em curso para automaticamente.




8 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

 Antes de realizar qualquer operação de manutenção e/ou limpeza, apague o aparelho pondo os interruptores sobre a posição "OFF", desligue a alimentação eléctrica tirando a ficha e aguarde o aparelho arrefecer.

 O Fabricante isenta-se contra cada responsabilidade por eventuais danos ou mal funcionamentos causados por errada ou escassa manutenção.

 Não utilize jactos de água direta.

 Em caso de anomalias de funcionamento apague imediatamente o aparelho, desligue a alimentação eléctrica tirando a ficha e contacte o centro de assistência mais próximo.

8.1 Notas gerais para um bom funcionamento

Os componentes não amovíveis e o próprio aparelho devem ser limpos, quando não especificado diversamente, apenas com água fria ou morna, utilizando panos humedecidos e esponjas não abrasivas.

Não utilize jactos directos de água, mas torça o pano humedecido ou a esponja antes de utilizá-los no aparelho.

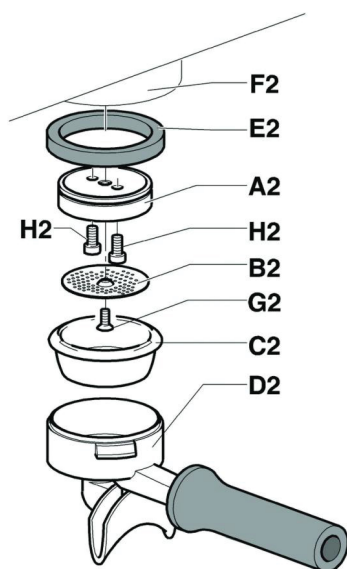
Todas as peças a limpar são facilmente acessíveis e não precisam da utilização de ferramentas.

Uma manutenção e uma limpeza regulares preservarão e manterão eficiente o aparelho por um período maior e garantirão o respeito das normais normas higiénicas.

8.2 Limpeza e manutenção ordinária

⚠ Todos os órgãos devem ser lavados exclusivamente com água morna e sem utilizar sabões ou solventes que poderiam modificar a forma e a funcionalidade deles.

🚫 Os órgãos desmontáveis não podem ser lavados na máquina de lavar louça.



A2	bocal
B2	chuveiro
C2	filtro
D2	porta-filtro
E2	junta
F2	grupo de café
G2	parafuso central
H2	Parafusos

Para ter os chuveiros (B2) limpos e sem depósitos de pó de café que podem comprometer o seu rendimento, aconselhamos antes de começar o trabalho de manhã, a introduzir o porta-filtro (D2) com filtro cego (com a máquina quente) e accionar várias vezes o grupo. Deste modo, elimina-se o pó de café depositado entre o chuveiro (B2) e o bocal (A2).

👉 Esta operação deve ser efectuada todos os dias.

Verificar frequentemente os orifícios dos filtros (C2) para eliminar eventuais depósitos.

Também é necessário, depois de uma longa permanência da água quente nos condutores, deixar correr um pouco de água para eliminar eventuais depósitos.

É conveniente enxaguar todos os dias os filtros (C2) e portafiltros (D2) com água quente, ou melhor ainda, deixá-los em água inicialmente quente durante toda a noite, a fim de dissolver a gordura do café.

Aconselha-se a manter o porta-filtro com os fundos de café no grupo durante o dia de trabalho para conservar o punho à temperatura ideal.

Evitar cobrir o tabuleiro do escaalda chávenas com tecidos, filtros, etc.

Para limpar a carcassa evitar usar substâncias abrasivas ou solventes.

Os tubos de distribuição do vapor devem ser limpos logo após a sua utilização para evitar a formação de incrustações que podem entupir os furos e evitar também que a bebida aquecida a seguir não apanhe outros sabores.

🧑 Operações de limpeza semanal

Limpeza do grupo e chuveiros: introduzir uma colher de café de detergente específico para máquinas de café no filtro cego fornecido com a máquina, aplicando-o ao grupo que se deseja limpar através do porta-filtro. Premir o botão de comando de fornecimento do grupo, como para um normal fornecimento de café. Depois de cerca de 30 segundos, interromper o fornecimento e repetir a operação por 3-4 vezes. Enxaguar o grupo usando um filtro normal e efectuar alguns fornecimentos de apenas água. Tirar um café para eliminar sabores desagradáveis.

🧑 Substituição da junta do grupo de café

Deve proceder-se à substituição da junta (E2) quando, entre o grupo (F2) e o porta-filtro (D2), se verifique durante o fornecimento uma fuga de café ou quando, fechando o porta-filtro (D2), seja ultrapassado de muito o centro do grupo.


Proceder retirando o chuveiro (B2) desaparafusando o parafuso central (G2).

Retirar o bocal (A2) desapertando os dois parafusos (H2).


A seguir retirar a junta (E2) usando uma chave de parafusos ou um furador.

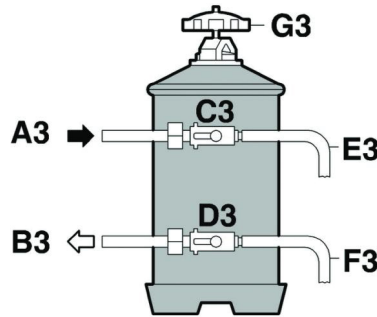
Depois de ter separado a junta limpar o alojamento e montar a nova junta, introduzindo-a com a aresta arredondada voltada para cima na direcção do grupo.

8.3 Regeneração do Depurador

 Regenerar o depurador nos tempos estabelecidos e abaixo indicados:

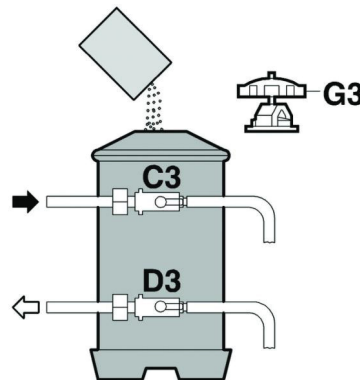
DUREZA °F	DEPURADOR TIPO 8 LITROS	DEPURADOR TIPO 12 LITROS
De 00 a 20	regeneração após 1.100 litros	regeneração após 1.600 litros
De 21 a 30	regeneração após 850 litros	regeneração após 1.250 litros
De 31 a 40	regeneração após 650 litros	regeneração após 950 litros
De 41 a 50	regeneração após 450 litros	regeneração após 650 litros

 As manobras de regeneração, são válidas somente se o depurador for o indicado nas figuras. Se não corresponder ao ilustrado, proceder como indicado nas instruções anexas ao próprio depurador.

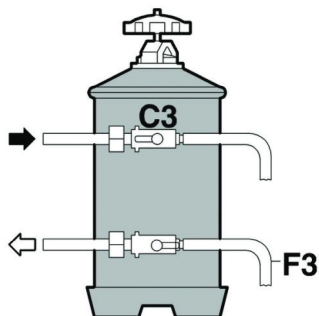


- A3** Entrada Da Água
- B3** Saída Da Água
- C3** Manipulo Torneira De Entrada
- D3** Manipulo Torneira De Saída
- E3** Tubo Depressorador
- F3** Tubo De Regeneração
- G3** Manipulo Tampa

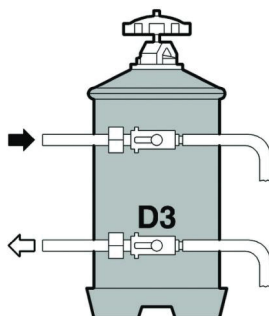
Colocar um recipiente vazio com cerca de 2 litros de capacidade debaixo do tubo E3. Deslocar os manipulos C3 e D3 da esquerda para a direita, retirar a tampa desenroscando o manipulo G3 e introduzir o cloreto de sódio (sal de cozinha de tipo grosso) em quantidade (1,5 Kg no depurador tipo 8 litros e 2 Kg no depurador tipo 12 litros).



Colocar novamente a tampa e deslocar o manípulo C3 da direita para a esquerda e deixar sair a água salgada do tubo F3 até que comece a sair água doce.



Deslocar o manípulo D3 da direita para a esquerda.



8.4 Manutenção extraordinária

Todas as intervenções de conserto e substituição de partes fazem parte da manutenção extraordinária. São portanto de exclusiva competência do Técnico em Manutenção.

9 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS (TROUBLESHOOTING)

São apresentadas em seguida algumas eventuais anomalias de funcionamento da máquina.

Problema	Causa	Solução
A máquina não se liga	<ol style="list-style-type: none"> 1. O interruptor da rede está desligado. 2. O interruptor da máquina está desligado. 3. Ligação errada da rede eléctrica. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar o interruptor geral na posição ON 2. Colocar o interruptor da máquina na posição I 3. Contactar pessoal especializado para verificar a ligação
Falta água na caldeira	<ol style="list-style-type: none"> 1. A torneira da rede está fechada 2. O filtro da bomba está entupido 3. A bomba não funciona 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abrir a torneira da rede 2. Substituir o filtro 3. Contactar pessoal especializado
Não sai café	<ol style="list-style-type: none"> 1. A torneira da rede está fechada 2. A bomba não funciona 3. Gígleur tapado 4. O fusível da central está queimado 5. A electroválvula do grupo não funciona 6. O interruptor do grupo não funciona 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abrir a torneira da rede 2. Contactar pessoal especializado 3. Contactar pessoal especializado 4. Contactar pessoal especializado 5. Contactar pessoal especializado 6. Contactar pessoal especializado
Não sai vapor	<ol style="list-style-type: none"> 1. Demasiada água na caldeira 2. Resistência danificada 3. O punho está entupido 4. A resistência está desligada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ver problema específico 2. Contactar pessoal especializado 3. Limpar o punho 4. Ligar a resistência
Nível de água da caldeira muito alto	<ol style="list-style-type: none"> 1. A bomba permanece ligada 2. Trocador furado 3. A electroválvula de carregamento automático está bloqueada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contactar pessoal especializado 2. Contactar pessoal especializado 3. Contactar pessoal especializado
Fugas de água no balcão	<ol style="list-style-type: none"> 1. O recipiente de descarga está sujo 2. Tubo de descarga entupido ou desligado 3. Outras perdas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpar o recipiente 2. Substituir o tubo de descarga 3. Contactar pessoal especializado
Fundos de café molhados	<ol style="list-style-type: none"> 1. Moagem do café demasiado fina 2. O grupo ainda está frio 3. A electroválvula não descarrega 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regular a moagem 2. Aguardar que a máquina atinja a temperatura de funcionamento 3. Contactar pessoal especializado
Fornecimento do café demasiado lento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Moagem do café demasiado fina 2. O porta-filtro está sujo 3. O grupo está entupido 4. O gígleur ou a electroválvula estão parcialmente entupidos 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regular a moagem 2. Substituir o filtro e efectuar a limpeza do porta-filtro frequentemente 3. Contactar pessoal especializado 4. Contactar pessoal especializado
Fornecimento do café demasiado lento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Moagem do café demasiado grossa 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regular a moagem
O café sai frio	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presença de calcário no grupo ou na resistência 2. Os contactos do pressostato estão oxidados 3. Ligação eléctrica defeituosa 4. Resistência parcialmente queimada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contactar pessoal especializado 2. Contactar pessoal especializado 3. Contactar pessoal especializado 4. Substituir a resistência
O café sai demasiado quente	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regulação do pressostato errada 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regular o pressostato agindo no respectivo parafuso (ver cap "Regulação do pressostato")

10 ARMAZENAMENTO - DESMANTELAMENTO

10.1 Recolocação em um outro lugar

Se precisar recolocar à máquina em um outro lugar, será necessário:

- desligar à máquina das redes de alimentação;
- realize à limpeza geral da máquina como indicado no capítulo "Limpeza e manutenção";
- recolocar todos os componentes no seu lugar e encerrar as portinholas;

10.2 Inatividade e armazenamento

Se precisar armazenar à máquina ou torná-lo inativo por um longo período, será necessário executar as mesmas operações descritas no ponto "Recolocação em um outro lugar", depois disso é necessário:

- envolver à máquina num toldo a fim de protegê-lo contra o pó e a humidade;
- verificar que à máquina fique em um lugar apropriado (a temperatura não há de ser inferior a 1°C) cuidando de não apoiar acima dele caixas ou aparelhagens.

10.3 Desmantelamento da máquina

Para o desmantelamento aconselhamos desmontar a máquina e separar os vários componentes segundo o material com que foram feitos (plástico, metal, etc.). Entregar os materiais divididos a firmas especializadas na sua recuperação.

II INSTRUÇÕES PARA O TRATAMENTO EM FIM DE VIDA ÚTIL



INFORMAÇÕES PARA OS UTILIZADORES

Este produto está conforme a directiva EU 2002/96/EC.

O símbolo impresso no produto ou na sua embalagem indica que este produto não se pode tratar como lixo doméstico normal.

Este produto deve ser entregue num ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem.

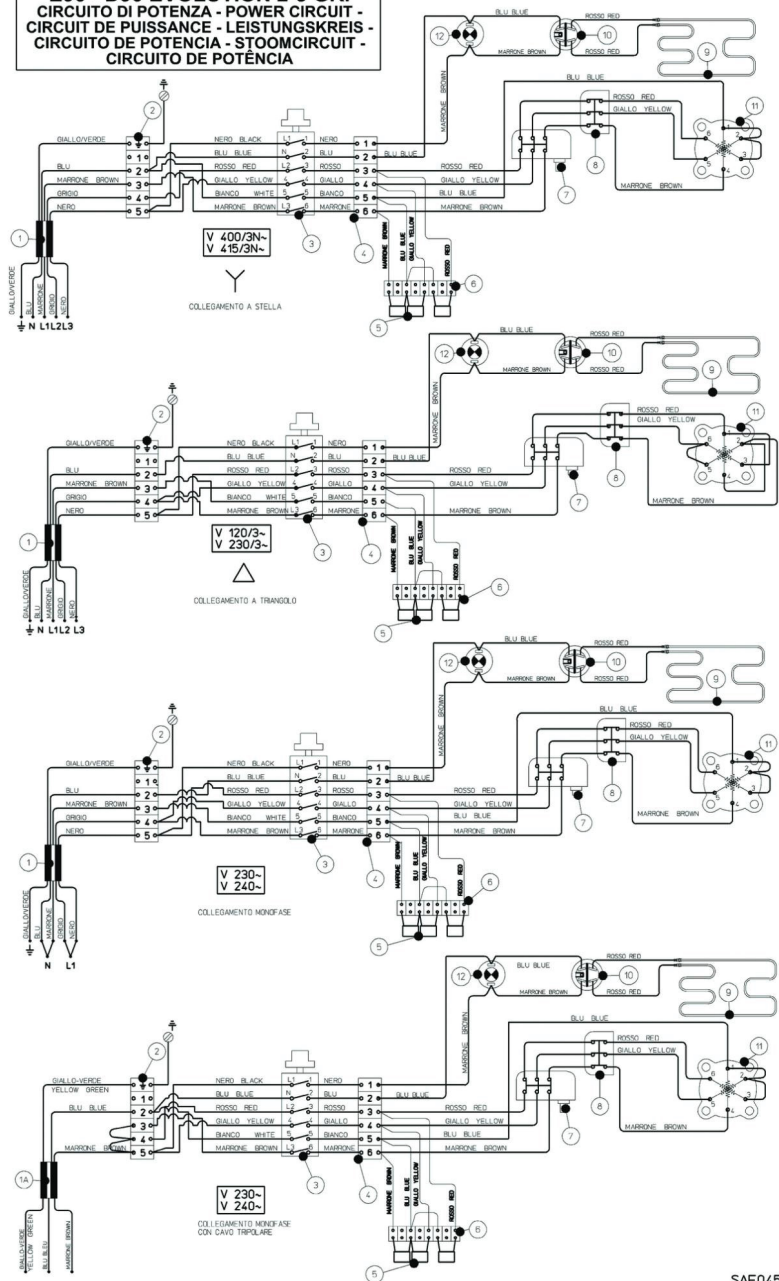
Ao assegurar-se que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e saúde pública que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adequada. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contacte o gabinete da câmara municipal da sua cidade ou a loja onde comprou o produto.

O desmantelamento do distribuidor ou de partes do mesmo deve ser efectuado no pleno respeito do ambiente e conforme as legislações vigentes em matéria.

LEGENDA DOS COMPONENTES

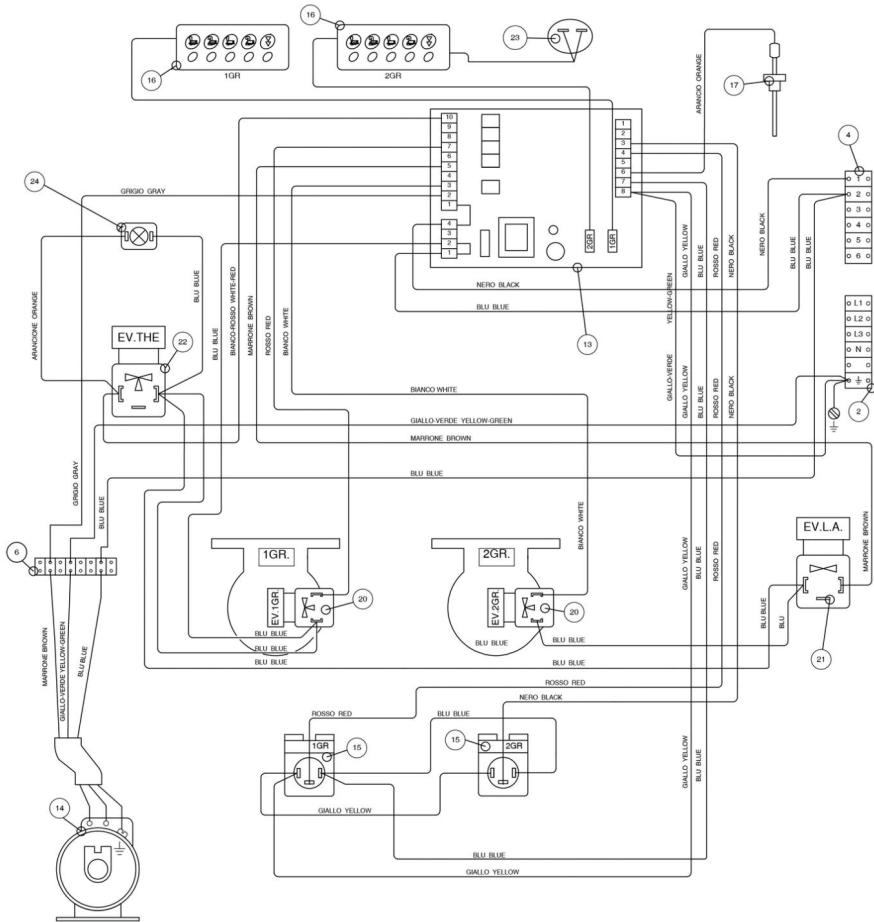
1/1A	Cabo de alimentação pentapolar
2	Bornes de alimentação
3	Comutador de 4 posições
4	Caixa de ligações
5	Filtro RC
6	Placa de bornes de 8 elementos
7	Pressostato tripolar
8	Termóstato tripolar com rearmar manual
9	Resistência do escaalda chávenas
10	Interruptor de escaalda chávenas
11	Resistência da caldeira
12	Sinal luminoso de máquina acesa
13	Central electrónica de dosagem volumétrica
14	Bomba completa
15	Contador volumétrico
16	Teclado de dosagem volumétrica
17	Sonda de nível automático
18	Resistência de cartucho
19	Termostato grupo
20	Electroválvula do grupo
21	Electroválvula de nível automático
22	Electroválvula de extracção de água quente
23	Interruptor de extracção de água quente
24	Indicador luminoso de retirada de água quente
25	Interruptor de café do 1.º grupo
26	Indicador luminoso de retirada de café do 1.º grupo
27	Interruptor de café do 2.º grupo
28	Indicador luminoso de retirada de café do 2.º grupo
29	Interruptor de extracção de água quente
30	Relé de extracção de água quente
31	Central de controle do nível automático
32	Interruptor de café do 3.º grupo
33	Indicador luminoso de retirada de café do 3.º grupo

E90 - D90 EVOLUTION 2-3 GR.
CIRCUITO DI POTENZA - POWER CIRCUIT -
CIRCUIT DE PUISSANCE - LEISTUNGSKREIS -
CIRCUITO DE POTENCIA - STOOMCIRCUIT -
CIRCUITO DE POTENCIA

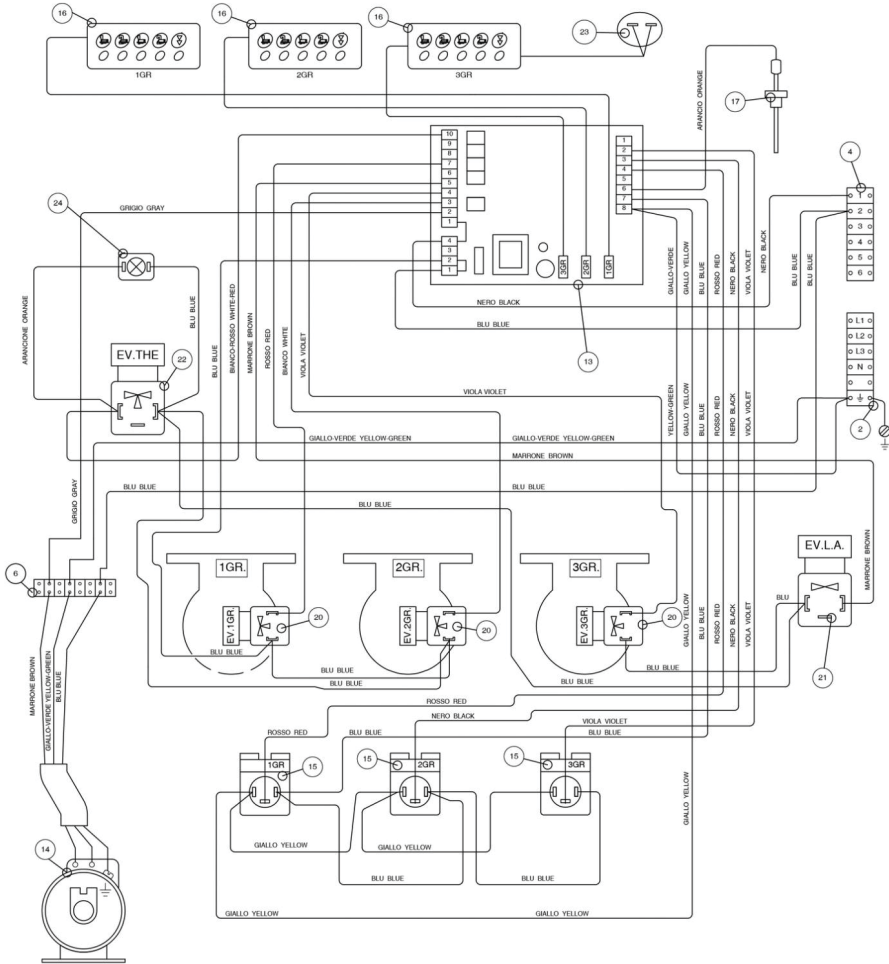


SAE0455_Rev02

D90 EVOLUTION 2 GR.
CIRCUITO DI COMANDI - POWER DRIVES - CIRCUIT DE COMMANDEMENT -
STEUERUNGSSYSTEM - CIRCUITO DE MANDO - HET BESTURINGSSYSTEEM -
CIRCUITO DOS COMANDOS

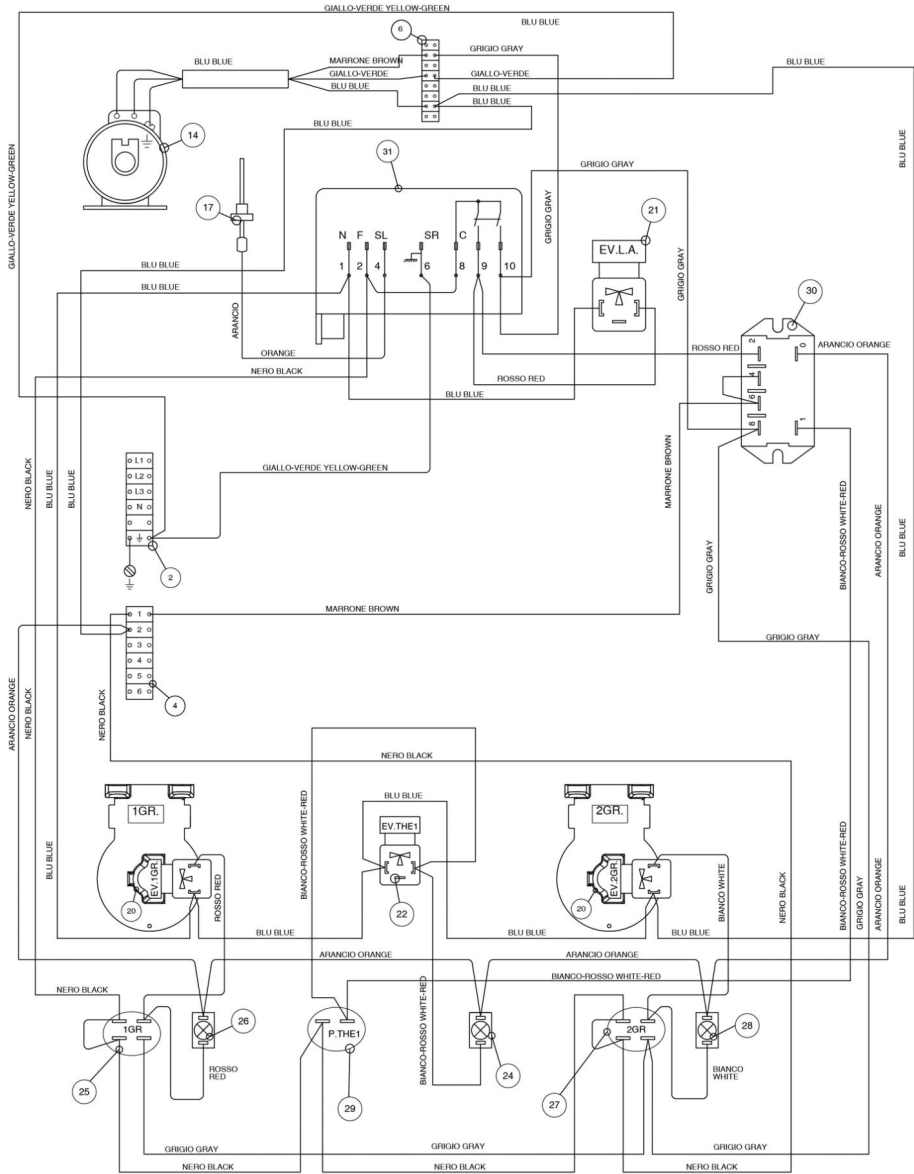


D90 EVOLUTION 3 GR.
CIRCUITO DI COMANDI - POWER DRIVES - CIRCUIT DE COMMANDEMENT -
STEUERUNGSSYSTEM - CIRCUITO DE MANDO - HET BESTURINGSSYSTEEM -
CIRCUITO DOS COMANDOS



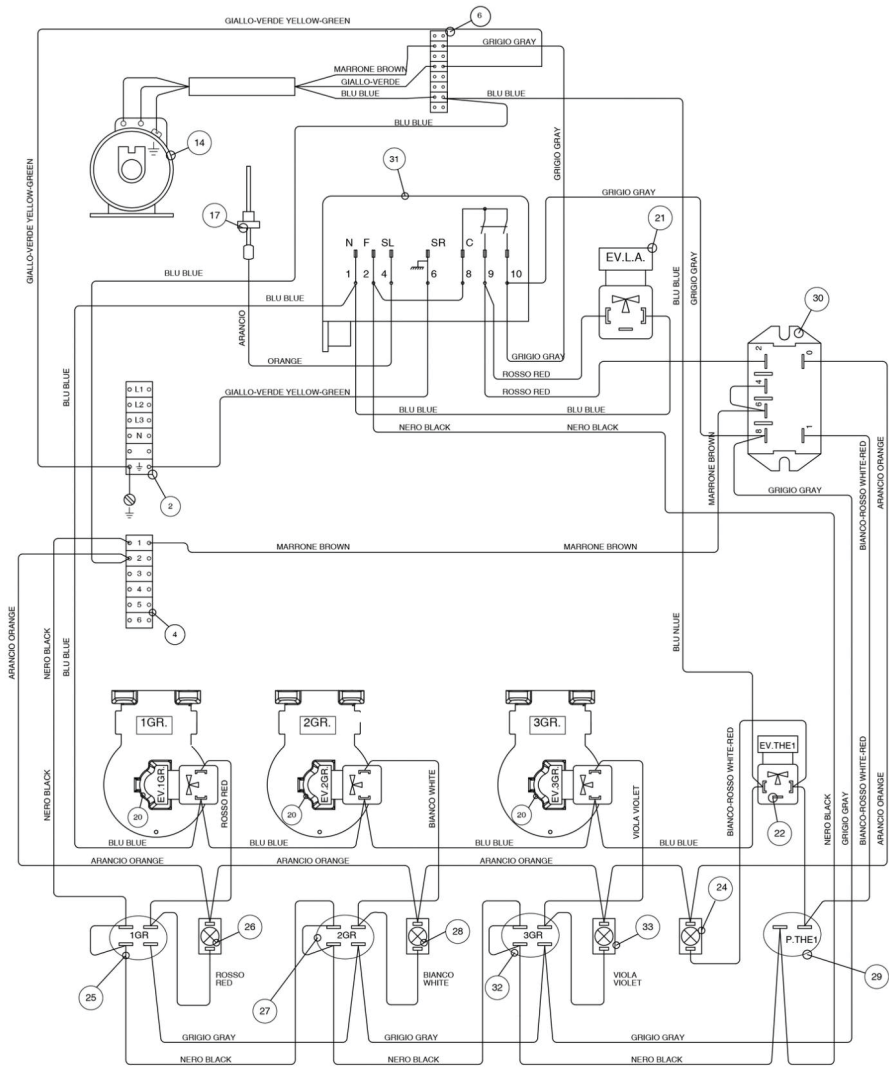
SAE0456_03_Rev00

E90 EVOLUTION 2 GR.
CIRCUITO DI COMANDI - POWER DRIVES - CIRCUIT DE COMMANDEMENT -
STEUERUNGSSYSTEM - CIRCUITO DE MANDO - HET BESTURINGSSYSTEEM -
CIRCUITO DOS COMANDOS



SAE0457_02_Rev00

E90 EVOLUTION 3 GR.
CIRCUITO DI COMANDI - POWER DRIVES - CIRCUIT DE COMMANDEMENT -
STEUERUNGSSYSTEM - CIRCUITO DE MANDO - HET BESTURINGSSYSTEEM -
CIRCUITO DOS COMANDOS



SAE0457_03_Rev00

