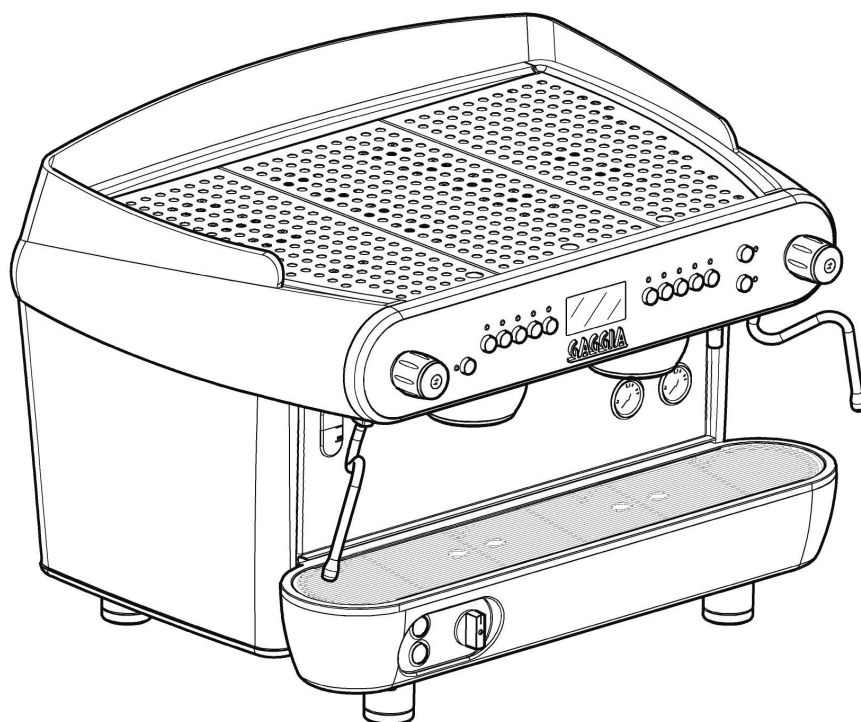


DECO EVO



Type: DECO 2GR 2015

Type: DECO 3GR 2015

Type: DECO A 2GR 2015

Type: DECO A 3GR 2015

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

GAGGIA®

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE / EC DECLARATION OF CONFORMITY

Noi / We

GAGGIA S.p.A.

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

Sede Amministrativa / Administrative Office: Via Torretta, 240 40041 Gaggio 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: DECO D 2GR-DECO E 2GR, DECO D 3GR-DECO E 3GR

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

- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - Requisiti generali: IEC 60335-1 (2001 Quarta edizione) + A1(2004) + A2 (2006) + A2 2006 incl. Corrigendum 1:2006
- Sicurezza di elettrodomestici e apparecchi elettrici - IEC 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 (2001 Fourth Edition) + A1(2004) + A2 (2006) + A2 2006 incl. Corrigendum 1:2006
- Safety of household and electrical appliances - EN 60335-2-75 (Second edition) +A1:2004 + A2:2008
- Measurement 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.

(Anno in cui è stato affisso il marchio CE
(Year in which the CE mark is affixed)

2008

La persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico è il Sig. Andrea Castellani
The person empowered to draw up the technical Construction File is Mr. Andrea Castellani

Gaggio Montano
01/09/2015

GAGGIA SPA
ANDREA CASTELLANI



GAGGIA

MILANO

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 attrezzature a pressione degli insiemi sottoposti ad una pressione massima ammissibile PS superiore a 0,05 MPa.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- ⚠️ Produit destiné exclusivement à un usage professionnel.
- ⚠️ Température ambiante pour le correct fonctionnement de la machine $1^{\circ}\text{C} \div 25^{\circ}\text{C}$.
- ⚠️ Ne pas installer l'appareil dans des zones où un jet d'eau peut être utilisé.
- ⚠️ 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.
- ⚠️ Il est interdit de : d'utiliser des jets d'eau pour le nettoyage.
- ⚠️ L'appareil ne doit être installé que dans des endroits où seulement du personnel qualifié peut l'utiliser et s'occuper de son entretien.
- ⚠️ 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.
- ⚠️ Avant d'effectuer la connexion de l'appareil au réseau de distribution d'eau, se conformer aux réglementations nationales applicables.
- ⚠️ 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.
- ⚠️ Il est recommandé d'installer un dispositif à courant résiduel (DCR) ayant un courant différentiel nominal au plus égal à 30 mA.
- ⚠️ Connecter le distributeur à une conduite de distribution d'eau potable ayant une pression entre 0,15 MPA - 0,8 MPA (1,5 et 8 bar), voir les données sur la plaquette.
- ⚠️ 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.
- ⚠️ L'accès aux 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.
- ⚠️ 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.


SOMMAIRE


NOTITULO	2
1 INTRODUCTION AU MANUEL	6
1.1 AVANT-PROPOS	6
1.2 SYMBOLES EMPLOYÉS	7
2 UTILISATION PREVUE DE LA MACHINE	8
3 SÉCURITÉ	9
4 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	11
5 INSTALLATION	12
5.1 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE	13
5.2 RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	14
6 MISE EN SERVICE	15
6.1 FILTRES À CAFÉ FOURNIS AVEC LA MACHINE	16
6.2 BECS FOURNIS AVEC LA MACHINE	17
6.3 BUSES FOURNIES AVEC LA MACHINE POUR LES GROUPES EN HAUT	18
7 FONCTIONNEMENT, UTILISATION ET PROGRAMMATION	19
7.1 PROGRAMMATION DE LA DOSE DE CAFÉ	20
7.2 PROGRAMMATION DES DOSES DE THE (EAU CHAUDE)	21
7.3 PROGRAMMATION DE LA TEMPÉRATURE DU VAPEUR POWERSTEAM	21
7.4 PROGRAMMATION DE L'HORLOGE	22
7.5 DISTRIBUTION DE CAFE	22
7.6 DOSE DE CAFE EN CONTINU	23
7.7 DISTRIBUTION DU THE	23
7.8 DISTRIBUTION DEPUIS LA LANCE VAPEUR POWERSTEAM	24
7.9 FONCTIONS SPECIALES	24
7.10 SIGNALISATION D'ALARME	25
8 PROGRAMMATION TECHNICIEN	26
8.1 MODE DISPLAY	26
8.2 CONTRASTE AFFICHEUR	26
8.3 COULEUR ON	26
8.4 COULEUR OFF	27
8.5 LANGUAGE	27
8.6 NOM	27
8.7 TELEPHONE ASSISTANCE	27
8.8 TYPE DE CLAVIER	27
8.9 PROG. DOSES	28
8.10 TOUCHE CONTINU	28
8.11 5EME TOUCHE TE	28
8.12 EAUCHAUDEMITIGEE	28
8.13 BUZZER	28
8.14 GR. LANCE VAPEUR	28
8.15 PRÉ-INFUSION	29
8.16 PARAMÈTRES PRÉ-INFUSION	29
8.17 SENSIBILITE	29
8.18 LED IDLE	29
8.19 GROUPES CHRONO	29
8.20 CHAUFFAGE DE LA CHAUDIÈRE À VAPEUR	29
8.21 CHAUFFAGE SÉQUENTIEL	30
8.22 CYCLES ENTRETIEN	30
8.23 TEMPÉRATURE	30
8.24 NOMBRE DE GROUPES	30
8.25 TIME-OUT REMPLISSAGE	30
8.26 FILTRE À EAU	31
9 NETTOYAGE ET ENTRETIEN	32
9.1 NOTES GÉNÉRALES POUR LE BON FONCTIONNEMENT	32
9.2 NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE ROUTINE	32
9.3 REGENERATION DEPURATEUR	33
9.4 ENTRETIEN CURATIF	33
10 DEPANNAGE (TROUBLESHOOTING)	34
11 STOCKAGE - ELIMINATION	35
11.1 REPOSITIONNEMENT DANS UN ENDROIT DIFFÉRENT	35
11.2 INACTIVITÉ ET STOCKAGE	35
11.3 DEPOSE DE LA MACHINE	35
12 INSTRUCTIONS POUR LE TRAITEMENT DE FIN DE VIE UTILE	36


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.

 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.

 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.

 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.

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

I.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

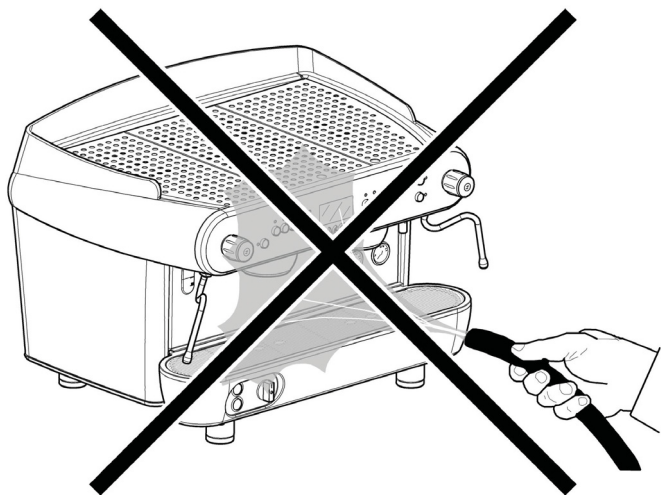
- ⚠ L'utilisation n'est permise qu'aux personnes adultes, ayant lu attentivement et parfaitement compris ce manuel et toutes les indications de sécurité qui y sont contenues.
- 👉 Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant de faibles capacités physiques, 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'installation doit être exclusivement effectuée par un personnel autorisé et qualifié.
- 👉 N'utiliser la machine qu'en présence d'une illumination appropriée.
- ⚠ Pour des raisons de sécurité, il faut immédiatement remplacer, avec des pièces de rechange d'origine, les parties usées ou détériorées.
- ⚠ 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.).
- ⚠ 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.
- 🚫 Il est interdit d'enlever les protections et/ou les dispositifs de sécurité prévus sur la machine.
- 👉 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.
- 👉 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.

⚠ Les tasses et les tasses à café doivent être soigneusement essuyées avant d'être posées sur le plan.

⚠ L'accès aux 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.

- ⚠ 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.



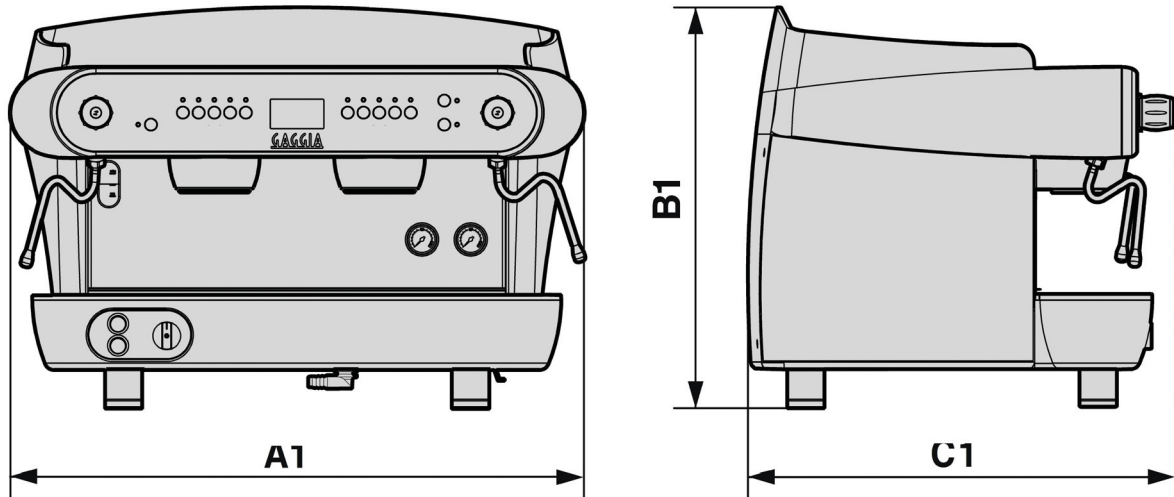
- ⚠ L'utilisateur ne doit pas toucher la machine si ses pieds sont humides ou mouillés ou s'il est pieds nus. Même avec l'utilisation d'une mise à la terre, il est conseillé d'utiliser une estrade en bois et d'installer un disjoncteur différentiel conforme aux dispositions de loi locales, afin d'éviter 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.

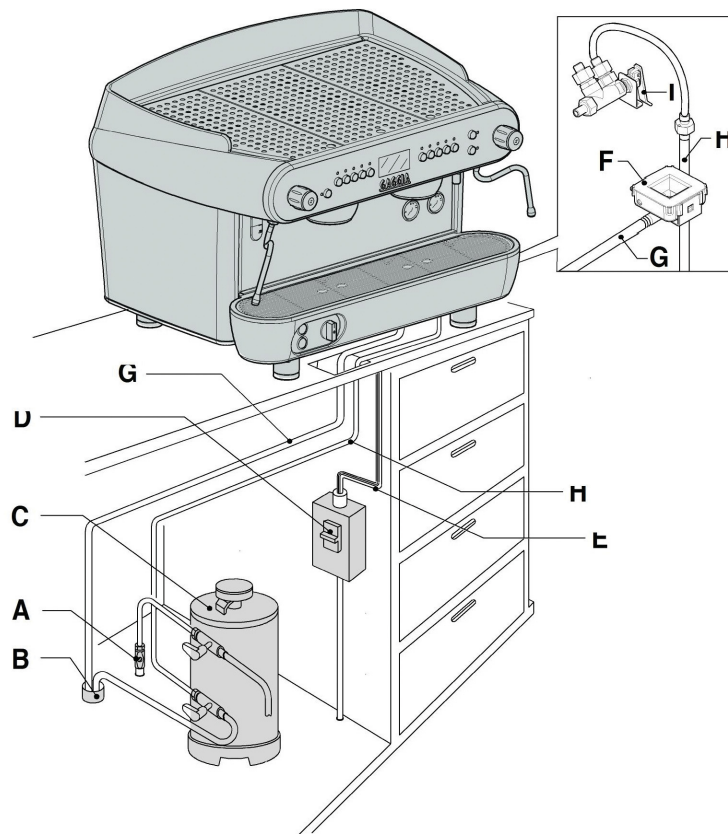
- ⚠ D'éventuelles obstructions peuvent provoquer des jets intempestifs de liquide ou de vapeur et de graves conséquences. Maintenir l'eau la plus propre possible, en utilisant des filtres et des adoucisseurs.

4 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



	2 groupes	2 groupes en haut	3 groupes	3 groupes en haut
Dimensions A1	765	765	985	985
B1	535	620	535	620
C1	570	570	570	570
Poids kg	60	67	80	86
Capacité chaudière L	13	13	21	21
Puissance absorbée résistance chaudière				
240/415 V 3 N ~ W	4760	4760	5950	5950
230/400 V 3 N ~ W	4370	4370	5465	5465
Puissance absorbée résistance chaudière ECO max				
240/415 V 3 N ~ W	3170	3170	3950	3950
230/400 V 3 N ~ W	2910	2910	3620	3620
Moteur de la pompe W	165	165	165	165
Moteur pompe UL - CSA W	330	330	330	330
Puissance totale absorbée				
240/415 V 3 N ~ W	5400	5400	6760	6760
230/400 V 3 N ~ W	5000	5000	6000	6000
240 V 60 Hz 2 ~ W	5580	5580	6900	6900
Niveau de pression sonore pondérée A	inférieur à 70 dB	inférieur à 70 dB	inférieur à 70 dB	inférieur à 70 dB

5 INSTALLATION



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

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.

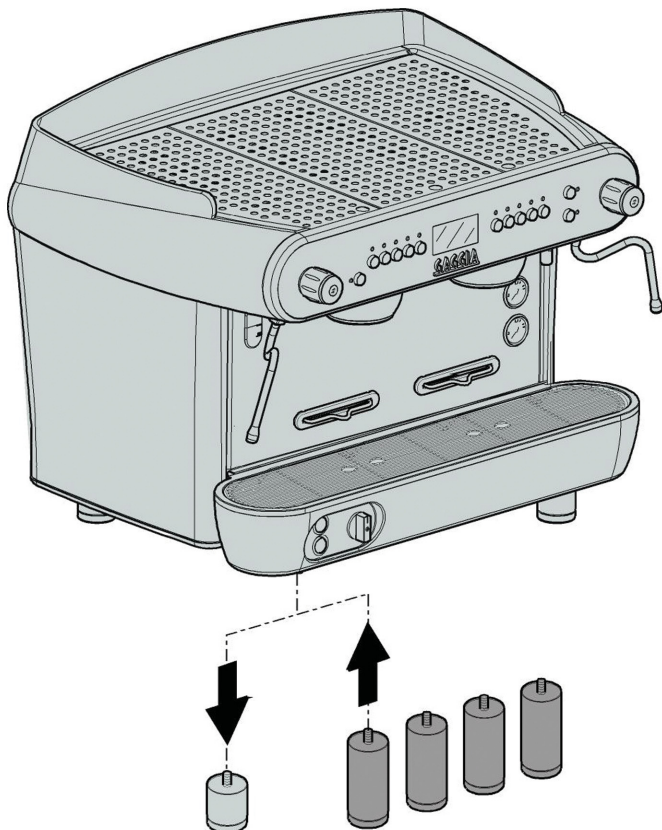
⚠ Vérifier que l'appareil est installé sur une surface plane, capable d'en supporter le poids (voir le chapitre «Caractéristiques Techniques») et faire en sorte de respecter une zone libre d'au moins 30 cm autour de la machine.

⚠ 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.

👉 Uniquement pour la version avec groupes en haut NSF. Remplacer les pieds montés sur l'appareil avec ceux fournis de dotation.

**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 (C) 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 (F) 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 pourvoir 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 (E) 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.

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

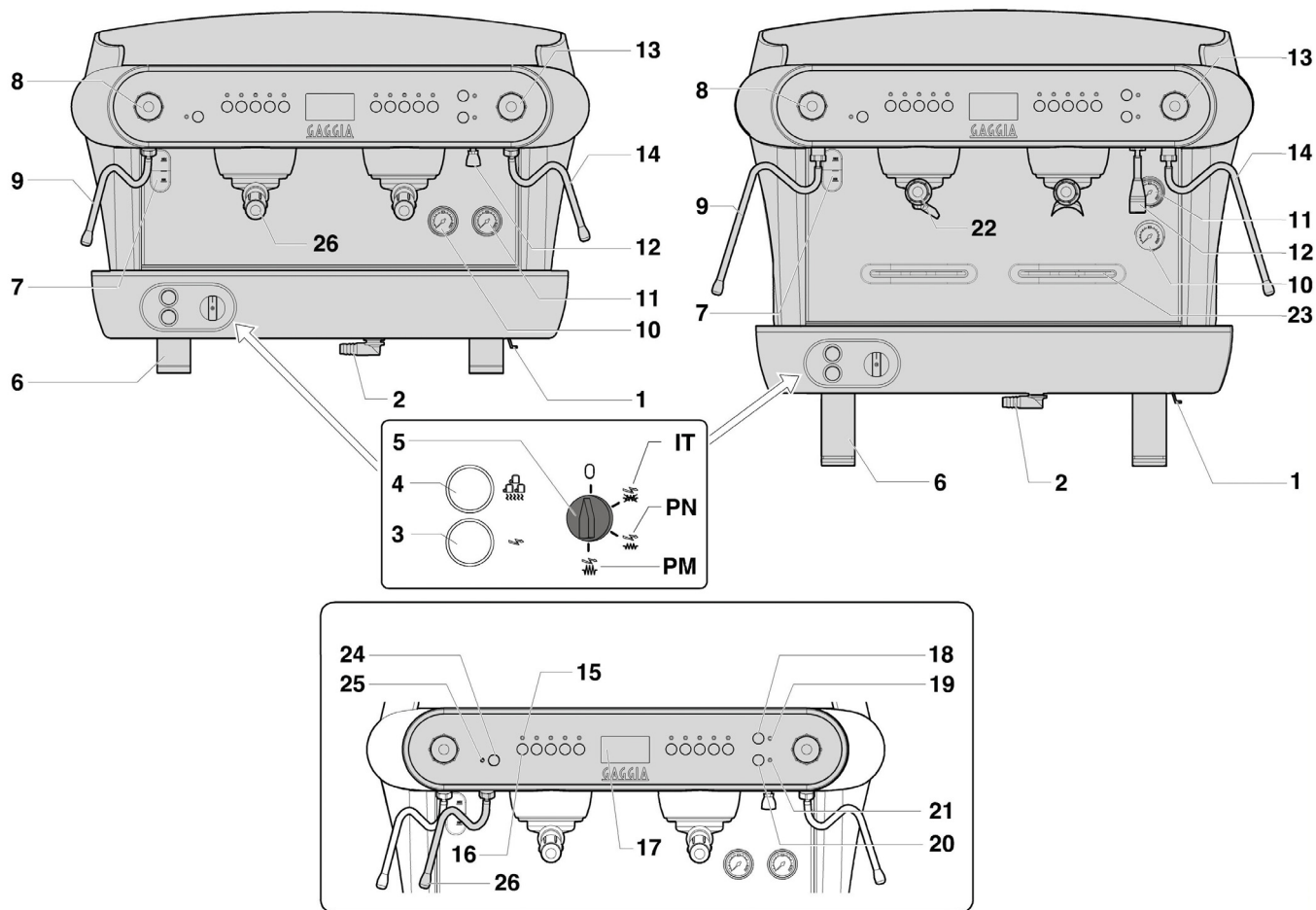
 ait OBLIGATION de brancher le câble de couleur jaune/vert à l'installation de mise à la terre du local.

 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.

6 MISE EN SERVICE



1	Robinet du chargement chaudière
2	Tuyau de vidange
3	Témoin machine sous tension
4	Interrupteur du chauffe-tasses
5	Interrupteur général
6	Pied réglable
7	Indicateur du niveau chaudière
8	Robinet de vapeur de gauche
9	Tube de vapeur de gauche
10	Manomètre Pression Pompe
11	Manomètre Pression Chaudière
12	Tube de prélèvement d'eau chaude
13	Robinet de vapeur de droite
14	Tube de vapeur de droite
15	Leed distribution
16	Clavier de commande
17	Afficheur
18	Touche de prise d'eau 1
19	DEL de prise d'eau 1
20	Touche de prise d'eau 2
21	DEL de prise d'eau 2
22	Coupe porte-filtre
23	Grille supplémentaire pour café expresso
24	Touche powersteam
25	DEL powersteam
26	Buse powersteam

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 (5) 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. (7).


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

Une fois l'amorçage terminé, mettre l'interrupteur général (5) sur PN pour un fonctionnement en puissance normale ou sur PM pour un fonctionnement en puissance maximale, en donnant ainsi tension aux résistances.

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 (11).

Contrôler ensuite la pression sur le manomètre de la pompe (10), 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.

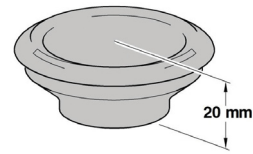
La machine est maintenant prête à l'emploi.

 Ne pas appuyer sur le bouton-poussoir ou l'interrupteur de prélèvement d'eau chaude avant d'avoir atteint la pression correcte de service de 1,1 atm, indiquée par le manomètre de la chaudière (11).

 Pour tout réglage technique, se référer au manuel technique.

6.1 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.

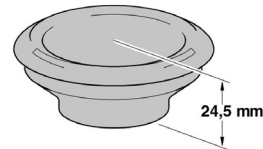


WGANF08/002/B

1 Tasse 5,5 gr. ÷ 6,5 gr.

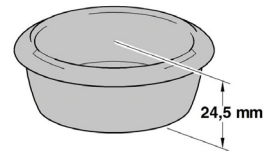
Portion de café monodose

Portion d'orge monodose



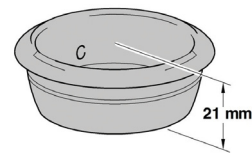
WGANF08/004/B

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

6.2 Becs fournis avec la machine

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

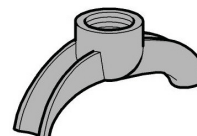
Dans la figure ci-contre, sont reportées les différentes distances de la grille d'appui du café (HI) qui peuvent être obtenues en fonction des différentes typologies de becs montés sur le portefiltre.



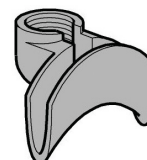
Cod. 11013854
HI = 80 mm



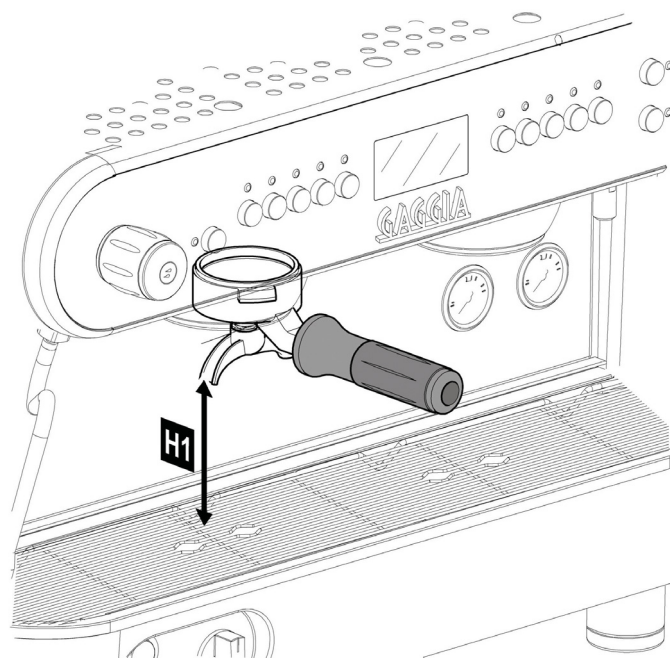
Cod. 11033598
HI = 93 mm



Cod. 11033599
HI = 93 mm



Cod. 11013915
HI = 83 mm



6.3 Buses fournies avec la machine pour les groupes en haut

N° 2 becs sont fournis avec la machine pour obtenir des distributions de café simples ou doubles.

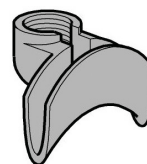
La figure à côté affiche les différentes distances pouvant être obtenues selon le type de buse et la grille repose tasses utilisée (H1 grille repose tasses à café espresso et H2 grille repose tasses à café américain).



Cod. 11013854

H1 = 80 mm

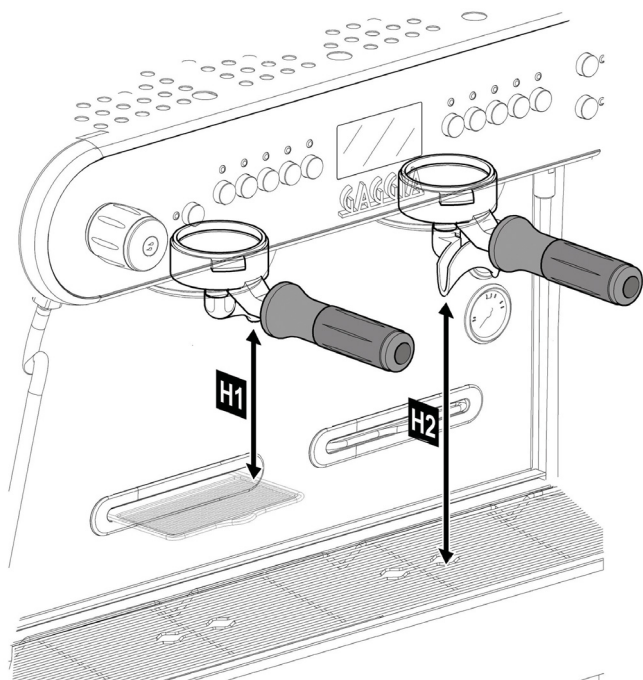
H2 = 165 mm



Cod. 11013915

H1 = 83 mm

H2 = 168 mm



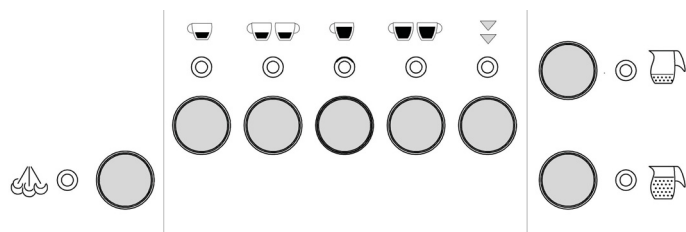
7 FONCTIONNEMENT, UTILISATION ET PROGRAMMATION

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
- afficheur LCD rétroéclairé pour l'affichage des états de fonctionnement

Symbologie du clavier:



 **T1**

Café espresso individuel

 **T2**

Café espresso double

 **T3**

Café long individuel

 **T4**

Café long double

 **T5**

Programmation / Continu

 **T6**

Dose thé 1

 **T7**

Dose thé 2

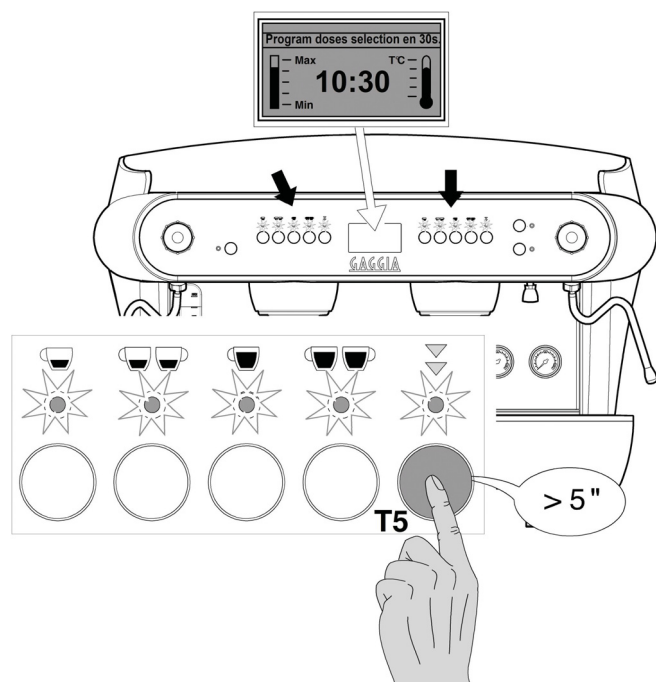
 **T8**

Powersteam

7.1 Programmation de la dose de café

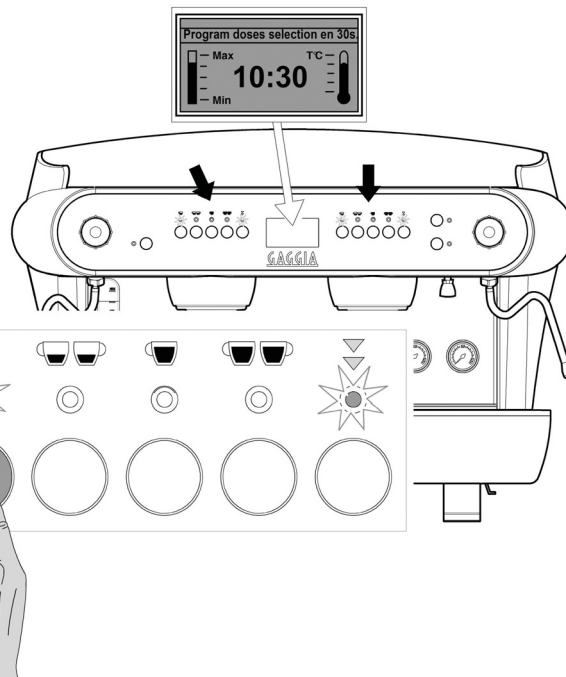
On peut modifier les quantités des doses de café (à l'aide du contrôle volumétrique) et les mémoriser selon la procédure suivante : appuyer sur la touche T5 (du clavier relatif au groupe I), la maintenir enfoncée sur un intervalle supérieur à 5 secondes et vérifier l'allumage de toutes les diodes LED des claviers. Dans ce cas (en agissant sur le clavier relatif au groupe I), 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 I (en agissant sur le premier clavier) sont automatiquement copiés 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 touche 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. La DEL correspondant à la touche programmée s'éteint.

Pour effectuer une nouvelle programmation des autres doses de café T2-T3-T4 (si le délai de temporisation de la programmation de 30 secondes n'a pas été dépassé), il suffit de répéter la même séquence avec les mêmes 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.

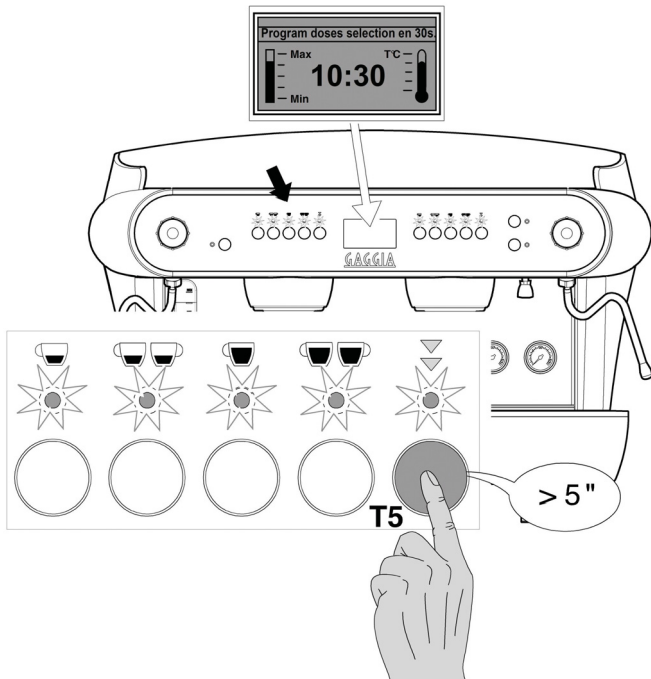
☞ Durant la programmation d'un groupe, le fonctionnement des autres groupes et la distribution du thé ne sont pas habilités.

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 I. Dans ce cas, les éventuelles variations de dosage sont rendues actives pour le groupe sur lequel on opère.

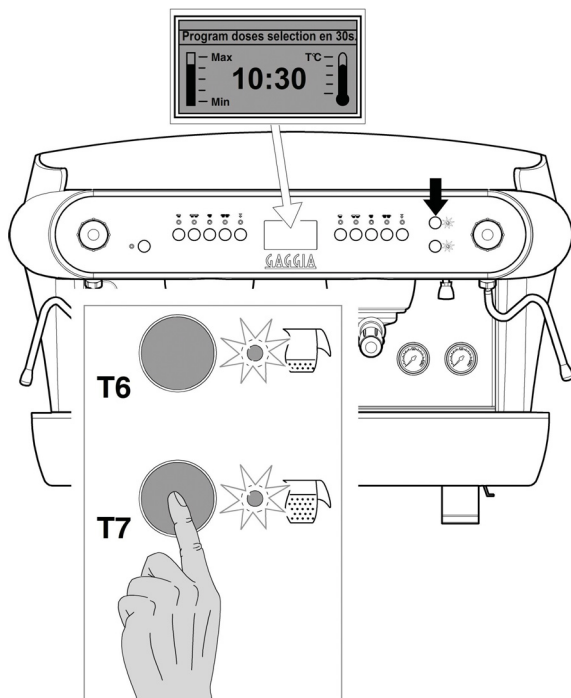
7.2 Programmation des doses de the (eau chaude)

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

Appuyer sur la touche T5 du groupe café I, 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 1 ou T7 Thé 2 dans un délai de 30 secondes (temporisation de programmation).



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

Une fois la dose souhaitée atteinte, appuyer de nouveau sur la touche T6 ou T7 pour interrompre la distribution d'eau. Le nouveau délai de distribution de l'eau à thé est maintenant mémorisé. La DEL correspondant à la touche programmée s'éteint.

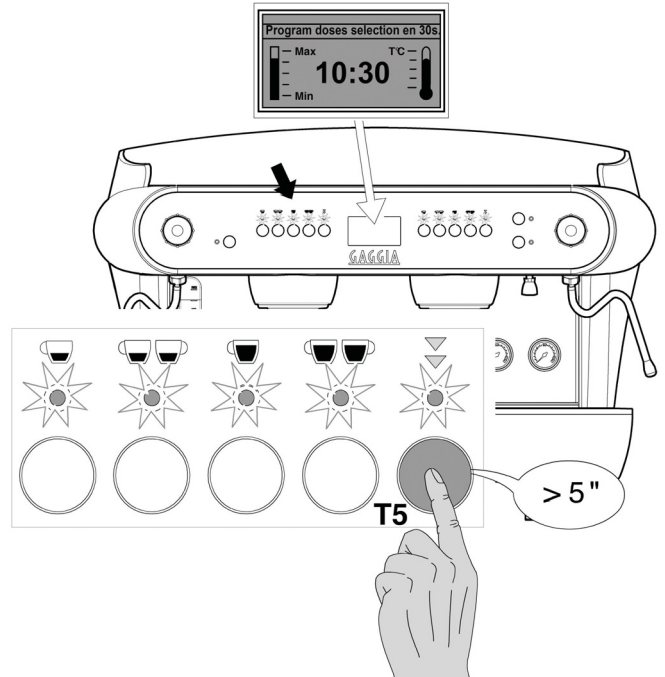
Pour sortir instantanément de la phase de programmation, appuyer de nouveau sur la touche T5.

 Lors de la programmation d'un thé, le fonctionnement des groupes et la distribution de thé sont dévalidés.

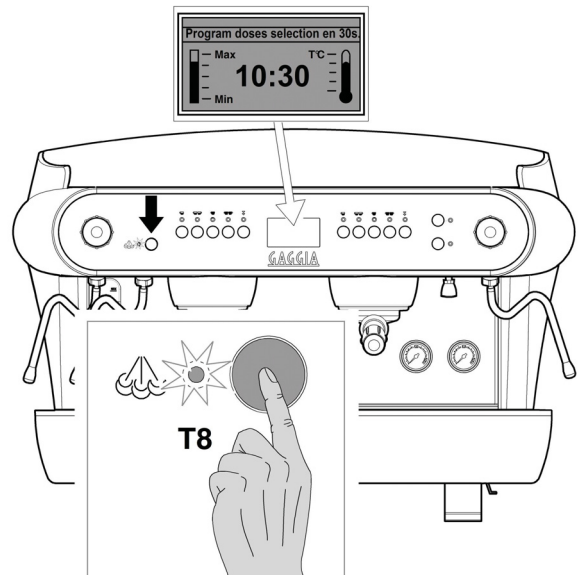
7.3 Programmation de la température du vapeur powersteam

Il est possible de modifier la température du vapeur en effectuant les opérations décrites ci-après :

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




Appuyer sur la touche T8 powersteam dans un délai de 30 secondes (temporisation de programmation).



La distribution de vapeur est ainsi démarrée.

Une fois la température souhaitée atteinte (mesurée à l'aide d'une sonde externe), appuyer de nouveau sur la touche T8 pour interrompre la distribution de vapeur. La nouvelle température de la vapeur est maintenant mémorisée. La DEL correspondant à la touche programmée s'éteint.

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

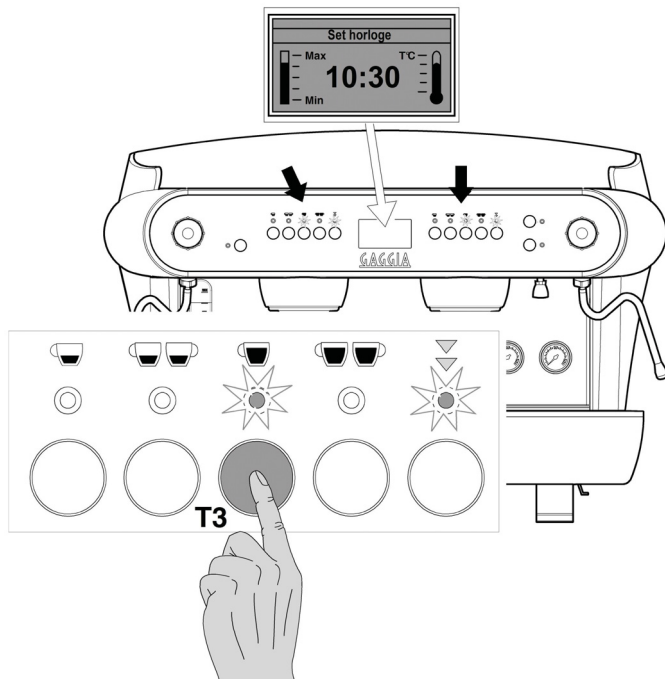
 Lors de la programmation de la vapeur, le fonctionnement des groupes et la distribution du thé sont dévalidés.

7.4 Programmation de l'horloge

Garder la touche T5 du premier groupe appuyée pour une durée supérieure à 5 secondes.

Après avoir accédé à la programmation, appuyer de nouveau sur la touche T5 pour synchroniser l'horloge.

Lorsque l'afficheur montre le message « Set horloge », appuyer sur la touche T3 pour accéder au sous-menu de réglage.



L'écran affiche :



hh = heure actuelle (0.....23)

mm = minute actuelle

XXX = jour de la semaine

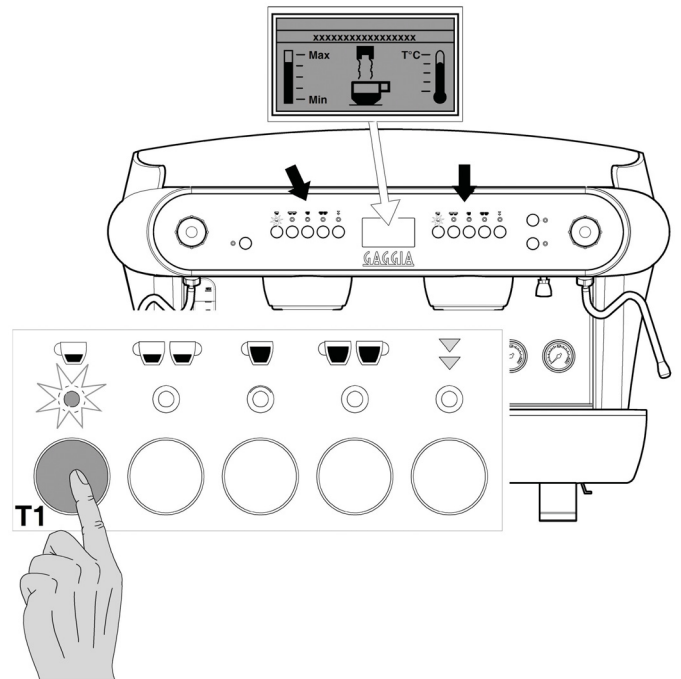
Modifier les paramètres à l'aide des touches T1 (+) ou T2 (-) ; confirmer en appuyant sur la touche T5.

Pour quitter le menu de réglage, appuyer sur la touche T5 plusieurs fois jusqu'à ce que l'écran « machine prête » ne s'affiche.

7.5 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.

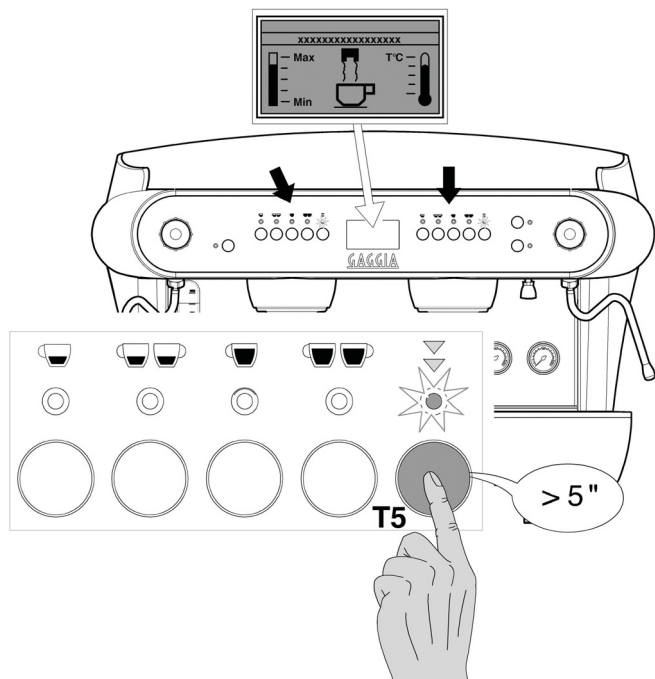
On peut obtenir la distribution simultanée de café par tous les groupes de la machine.

7.6 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, à effectuer en appuyant sur n'importe quelle touche dose du groupe utilisé, ou bien lorsque 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 est atteinte.

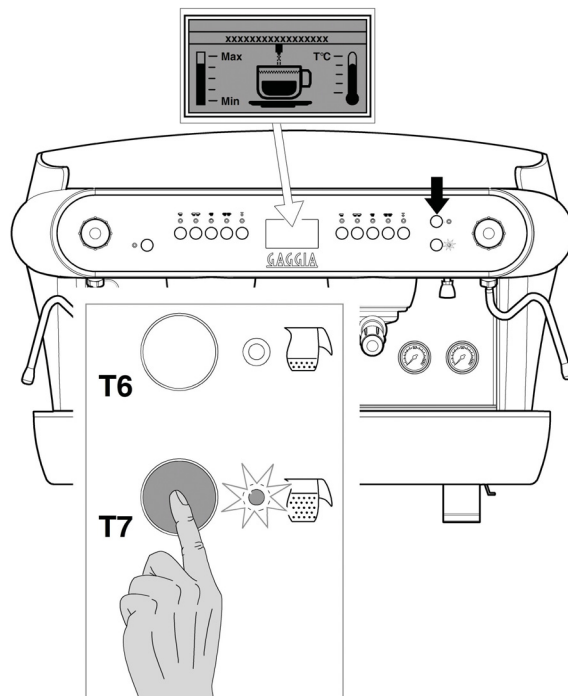
 Le START relatif au cycle "Continu" intervient au relâchement (dans les 5 secondes) de la touche T5 et non à la pression de celle-ci. L'éventuel STOP s'obtient, par contre, en appuyant une seconde fois sur la touche.

7.7 Distribution du thé

En appuyant sur la touche correspondante T6 ou T7, les électrovannes de distribution correspondantes sont activées pendant le temps nécessaire pour atteindre la quantité de produit (contrôle temporisé) réglée précédemment.

La DEL correspondante à la touche de la dose présélectionnée de THÉ reste allumée pendant toute la durée de la distribution d'eau chaude, tandis que l'autre DEL reste éteinte.

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



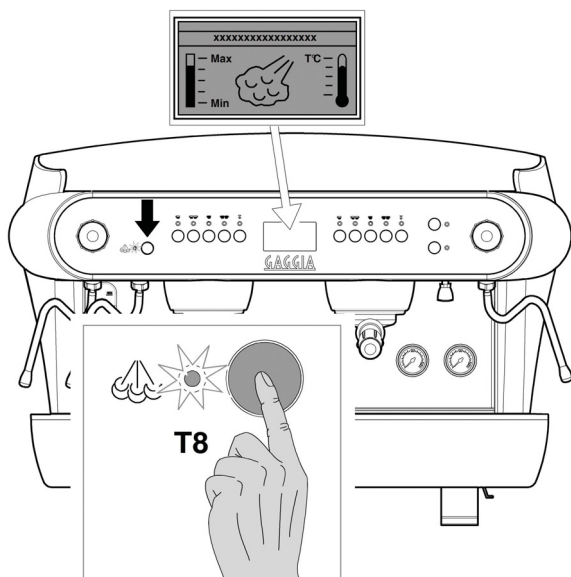
Il est possible d'interrompre la distribution en cours avant d'avoir atteint la quantité de produit réglée en appuyant de nouveau sur la touche dose utilisée pour distribuer le produit.

 Les touches T6 et T7 ne peuvent pas être utilisées simultanément.

7.8 Distribution depuis la lance vapeur powersteam

En appuyant sur la touche correspondante T8, l'électrovanne de distribution correspondante est activée pendant le temps nécessaire pour atteindre la température réglée et programmée précédemment. La DEL correspondante à la touche powersteam reste allumée pendant toute la durée de la distribution de vapeur.

Il est possible de distribuer simultanément de la vapeur, du thé et du café.



Il est possible d'interrompre la distribution en cours avant d'avoir atteint la température réglée en appuyant de nouveau sur la touche powersteam.

Il est possible de continuer à distribuer de la vapeur après avoir atteint la température réglée en gardant la touche vapeur appuyée.

Si la température n'est pas atteinte dans un délai de 120 secondes, la distribution de vapeur se termine automatiquement.

7.9 Fonctions spéciales

Il est possible d'activer ou de désactiver les fonctions spéciales PRÉ_INFUSION, THÉ (EAU CHAUDE) MÉLANGÉ et LAVAGE étant 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.

Lavage

Il est possible d'activer la fonction de lavage pour chaque groupe en appuyant d'abord sur la touche T5 et sur la touche T1 immédiatement après, tout en gardant la touche T5 appuyée.

Cela active 5 distributions consécutives d'eau ayant une durée de 10 secondes chacune et étant espacées d'un intervalle de 3 secondes.

Il est possible d'interrompre la distribution en cours avant l'achèvement des 5 distributions en appuyant sur n'importe quelle touche dose du clavier du groupe utilisé.

Ces fonctions sont déjà pré-réglées. Contacter le service d'assistance pour les activer / désactiver ou pour en changer les paramètres.

7.10 Signalisation d'alarme

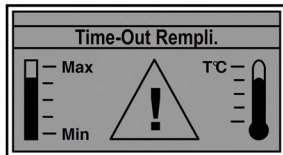
Temporisation du niveau (remplissage) de la chaudiere

Cette alarme est signalée à chaque fois que le délai de remplissage de la chaudière est dépassé.

En effet, à chaque fois que la sonde de niveau détecte le manque d'eau (sonde pas recouverte), la phase de remplissage est validée, tandis que le microcontrôleur active un temporisateur interne limitant la durée de cette phase.

Si la phase de remplissage reste excitée en continu pour un temps supérieur au délai de temporisation réglé en « PROGRAMMATION TECHNICIEN », l'alarme se déclenche et toutes les fonctions principales aussi bien que le fonctionnement des claviers seront bloqués.

L'écran affiche :



Pour annuler les conditions d'alarme, enlever puis remettre la tension à la machine.

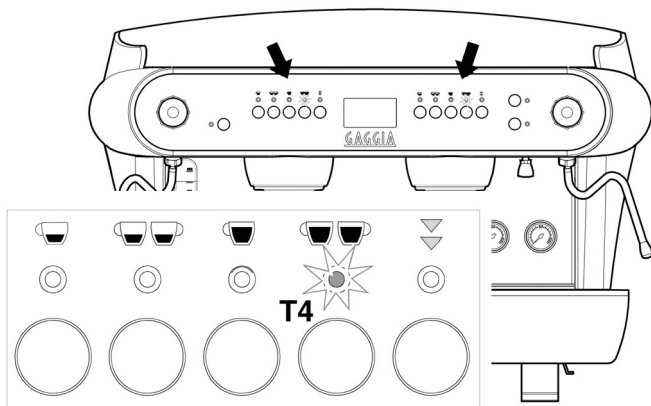
Dans cet état, les diodes LED des claviers clignotent et, sur l'écran, apparaît le message d'alarme.

Absence d'impulsions du compteur volumétrique.

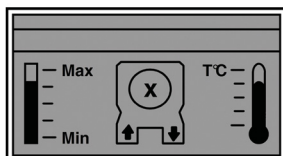
Après le démarrage d'un cycle de café à contrôle volumétrique, le bon fonctionnement du compteur volumétrique est vérifié par l'intermédiaire d'un relevé des impulsions qu'il envoie au microcontrôleur.

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.



L'écran affiche :



Où X est le nombre correspondant au groupe activé.

Alarme filtre

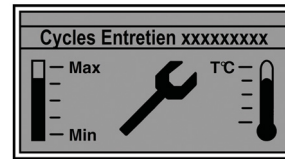
Lorsque l'écran affiche :



Où xxxxxxxxxx représente le numéro de téléphone enregistré et conseillé. Lorsque ce message apparaît, cela signifie que la valeur des litres pouvant être épurés par le filtre et étant réglée en « PROGRAMMATION TECHNICIEN » a été dépassée.

Alarme entretien

Lorsque l'écran affiche :

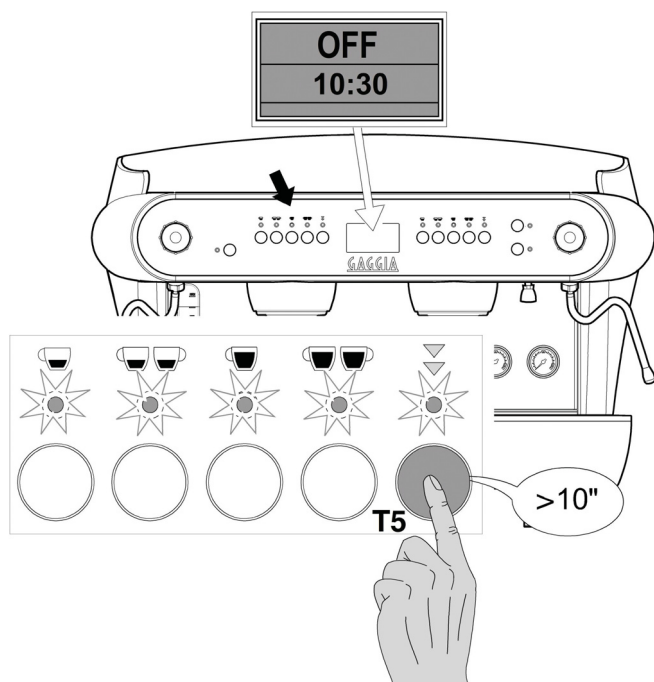



Où xxxxxxxxxx représente le numéro de téléphone enregistré et conseillé. Lorsque ce message apparaît, cela signifie que la valeur des cycles pouvant être effectués (cafés distribués) et étant réglée en « PROGRAMMATION TECHNICIEN » a été dépassée.


8 PROGRAMMATION TECHNICIEN

Moyennant le logiciel il est possible d'accéder au milieu concernant la « PROGRAMMATION TECHNICIEN », qui permet de programmer des paramètres ou des fonctions spécifiques.

Pour accéder à la « PROGRAMMATION TECHNICIEN », aller en condition de OFF et appuyer sur la touche T5 pour 10 secondes consécutives.



 Si la machine est en condition de ON, appuyer en même temps sur la touche 5 et sur la touche 3 du groupe I pour passer en OFF.

 L'accès à la programmation technicien et les opérations de programmation peuvent être effectués uniquement au moyen du tableau de commande du groupe I.

Certaines touches du tableau de commande du GROUPE I effectuent des fonctions spécifiques (autres que les fonctions de distribution) lorsque la « PROGRAMMATION TECHNICIEN » est en cours, et notamment :

- **touche T1 = +**

Fonction d'« incrément » des valeurs numériques ou sélection des options « préfixées » concernant le paramètre en programmation.

- **touche T2 = -**

Fonction de « décrément » des valeurs numériques ou sélection des options « préfixées » concernant le paramètre en programmation.

- **touche T3 = ENTER**

Fonction de confirmation de certaines opérations au cours de la programmation.

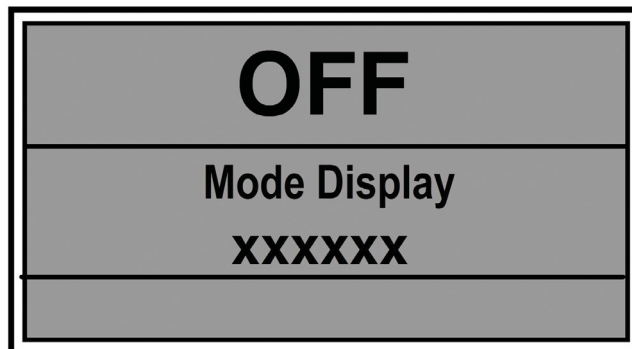
- **touche T5 = MENU**

Fonction de sélection/choix du paramètre que l'on entend programmer.

En accédant à la « PROGRAMMATION TECHNICIEN » dans la modalité décrite ci-dessus, l'afficheur montre le premier paramètre TECHNICIEN :

8.1 Mode Display

L'écran affiche :

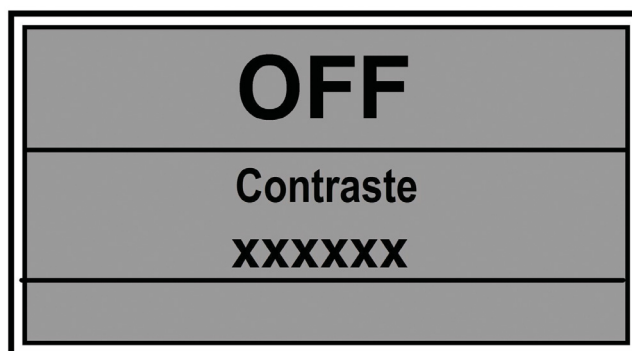


où xxxxxx peut être « NORMAL » ou « REVERSE ».

Si l'on souhaite modifier le paramètre, appuyer sur les touches T1 et T2. Pour passer au menu suivant, appuyer sur la touche T5.

8.2 Contraste afficheur

Permet de régler le contraste de l'afficheur graphique. L'écran affiche :

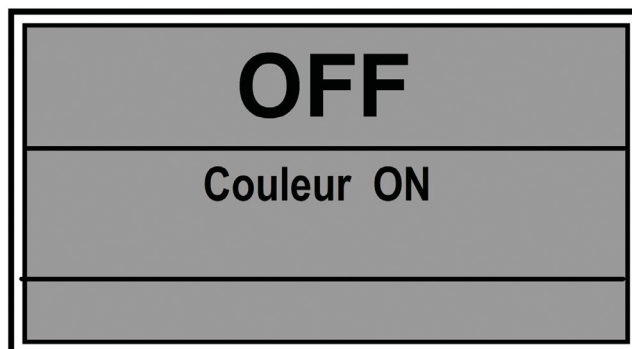


où xxxxxx est une valeur au choix entre 0 et 60.

Si l'on souhaite modifier le paramètre, appuyer sur les touches T1 et T2. Pour passer au menu suivant, appuyer sur la touche T5.

8.3 Couleur ON

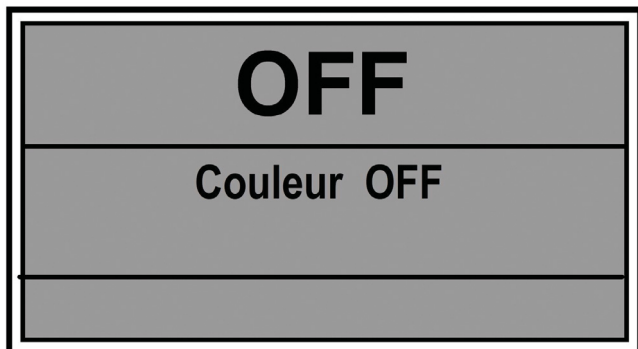
Permet de choisir la couleur de l'arrière-plan de l'afficheur graphique dans l'état ON. L'écran affiche :



Si l'on souhaite modifier le paramètre, appuyer sur les touches T1 et T2.
Pour passer au menu suivant, appuyer sur la touche T5.

8.4 Couleur OFF

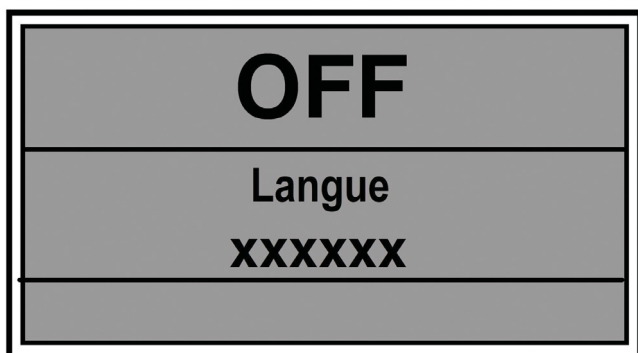
Permet de choisir la couleur de l'arrière-plan de l'afficheur graphique dans l'état OFF. L'écran affiche :



Si l'on souhaite modifier le paramètre, appuyer sur les touches T1 et T2.
Pour passer au menu suivant, appuyer sur la touche T5.

8.5 Language

L'écran affiche :

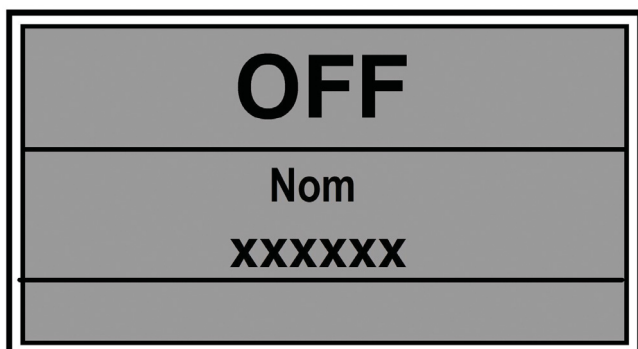


où XXXXXX sont les langues sélectionnables: italien, français, anglais, espagnol, allemand, hollandais et portugais.

Si l'on souhaite modifier le paramètre, appuyer sur les touches T1 et T2.
Pour passer au menu suivant, appuyer sur la touche T5.

8.6 Nom

Il est possible de modifier le nom enregistré avec un texte choisi par le client. L'écran affiche :

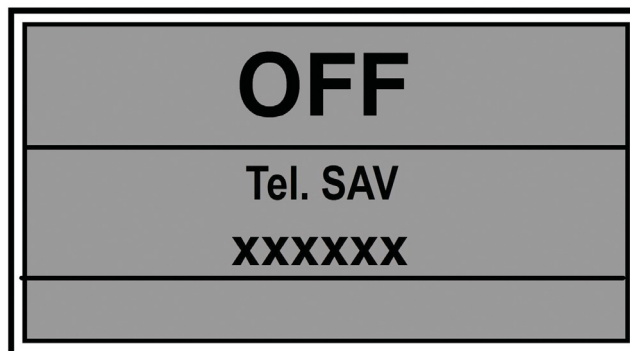


Si l'on souhaite modifier le paramètre (XXXXXX), appuyer sur les touches T1 ou T2 pour sélectionner les lettres de l'alphabet. Lorsque la lettre/symbole/numéro souhaité(e) est affiché(e) sous le curseur clignotant, il faut appuyer sur la touche T3 pour confirmer la lettre/symbole/numéro et passer à la sélection de la lettre/symbole/numéro suivant(e).

Pour passer au menu suivant, appuyer sur la touche T5.

8.7 Telephone assistance

Il est possible d'insérer un numéro de téléphone étant affiché pour certaines alarmes. L'écran affiche :



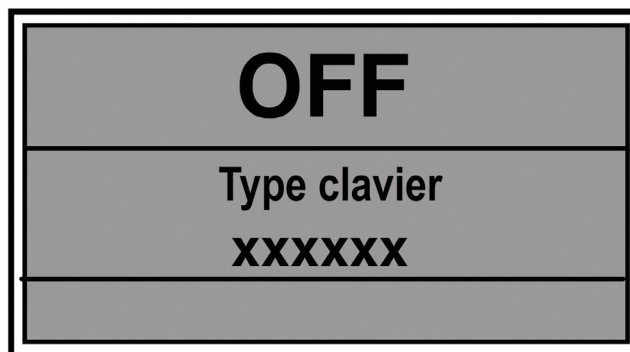
où XXXXXX sont les chiffres du numéro de téléphone.

Pour modifier le paramètre, appuyer sur les touches T1 et T2 pour sélectionner la valeur souhaitée. Lorsque le numéro souhaité est affiché sous le curseur clignotant, il faut appuyer sur la touche T3 pour le confirmer et passer au numéro suivant.

Pour passer au menu suivant, appuyer sur la touche T5.

8.8 Type de clavier


Il est possible de sélectionner le type de TABLEAU DE COMMANDE utilisé pour le dosage ; cela vaut pour tous les tableaux de commande. La machine est déjà réglée avec le bon clavier. L'écran affiche :



où XXXXXX sont les deux types de clavier pouvant être sélectionnés :

Espresso - 2Espresso - Café - 2Cafés (déjà préfixée)

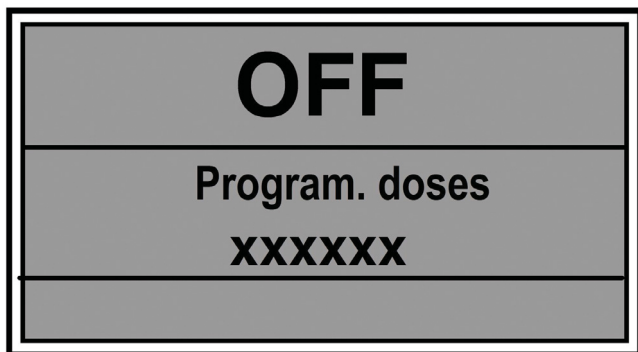
Espresso - Café - 2Espresso - 2Cafés

 Il est déconseillé de changer de type de clavier. En modifiant le type préfixé on aura une incohérence entre le panneau frontal en sérigraphie et le clavier sélectionné.

Pour passer au menu suivant, appuyer sur la touche T5.

8.9 Prog. doses

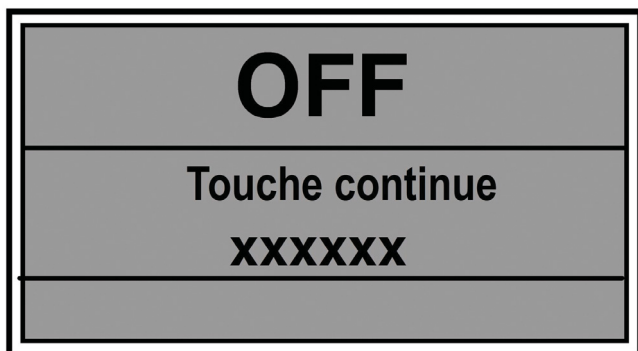
Permet de valider ou d'invalider la programmation des doses. L'écran affiche :



où XXXXXX peut être VALIDÉE ou INVALIDÉE.
Si l'on souhaite modifier le paramètre, appuyer sur les touches T1 et T2. Cette fonction est pré-réglée sur INVALIDÉE.
Pour passer au menu suivant, appuyer sur la touche T5.

8.10 Touche continu

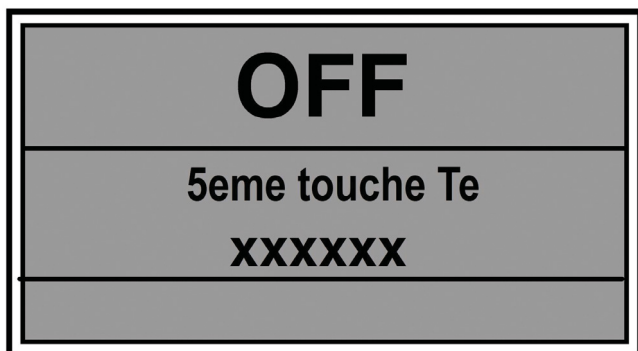
Permet de valider ou d'invalider la distribution dose continu. L'écran affiche :



où XXXXXX peut être VALIDÉE ou INVALIDÉE.
Si l'on souhaite modifier le paramètre, appuyer sur les touches T1 et T2. Cette fonction est pré-réglée sur INVALIDÉE.
Pour passer au menu suivant, appuyer sur la touche T5.

8.11 5eme touche Te

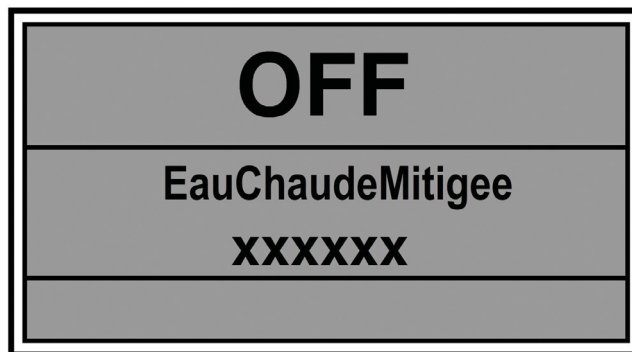
Permet de distribuer du thé en appuyant sur la touche T5. L'écran affiche :



où XXXXXX peut être VALIDÉE ou INVALIDÉE.
Cette fonction est pré-réglée sur INVALIDÉE. Il est conseillé de ne pas modifier les paramètres préfixés.
Pour passer au menu suivant, appuyer sur la touche T5.

8.12 EauChaudeMitigee

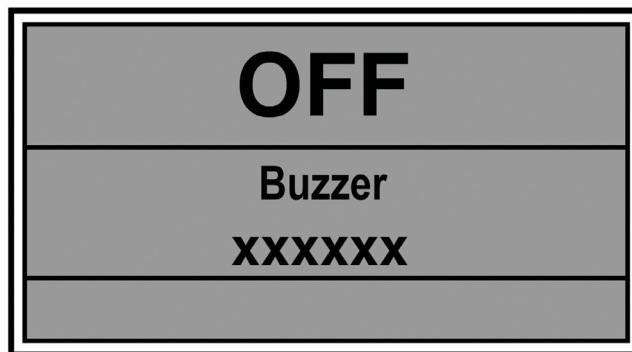
Permet de valider ou d'invalider le mélange de l'eau chaude. L'écran affiche :



où XXXXXX peut être OUI ou NON.
Si l'on souhaite modifier le paramètre, appuyer sur les touches T1 et T2.
Pour passer au menu suivant, appuyer sur la touche T5.

8.13 Buzzer

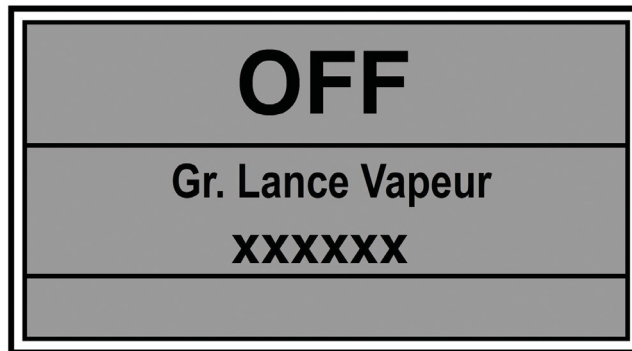
Permet de valider ou d'invalider la gestion du bipleur installé à l'arrière de l'afficheur. L'écran affiche :



où XXXXXX peut être VALIDÉE ou INVALIDÉE.
Si l'on souhaite modifier le paramètre, appuyer sur les touches T1 et T2.
Pour passer au menu suivant, appuyer sur la touche T5.

8.14 Gr. Lance Vapeur

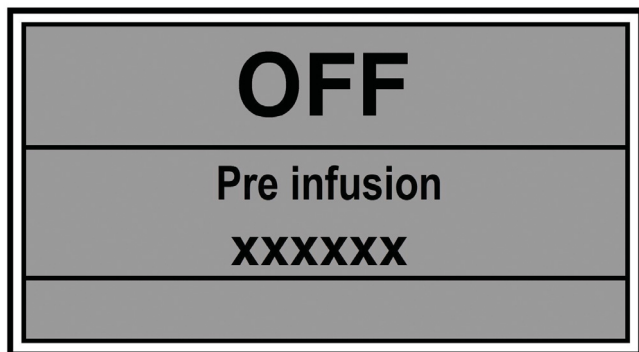
Permet de sélectionner le groupe sur lequel l'on souhaite activer la distribution du powersteam. L'écran affiche :



où XXXXXX est une valeur au choix entre 0 et 3.
La valeur 0 correspond à « invalidée ».
Cette fonction est pré-réglée sur le groupe 3. Il est conseillé de ne pas modifier les paramètres préfixés.
Pour passer au menu suivant, appuyer sur la touche T5.

8.15 Pré-infusion

Permet de valider ou d'invalider la pré-infusion. L'écran affiche :



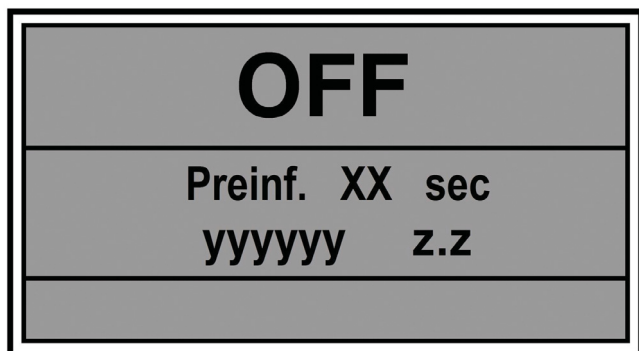
où XXXXXX peut être VALIDÉE ou INVALIDÉE.

Si l'on souhaite modifier le paramètre, appuyer sur les touches T1 et T2. Cette fonction est préréglée sur INVALIDÉE.

Pour passer au menu suivant, appuyer sur la touche T5.

8.16 Paramètres pré-infusion

Il est possible de programmer les temps de On et Off de la pré-infusion. L'écran affiche :



où yyyyyy est le type de café

Z.Z = temps total de On de la pré-infusion

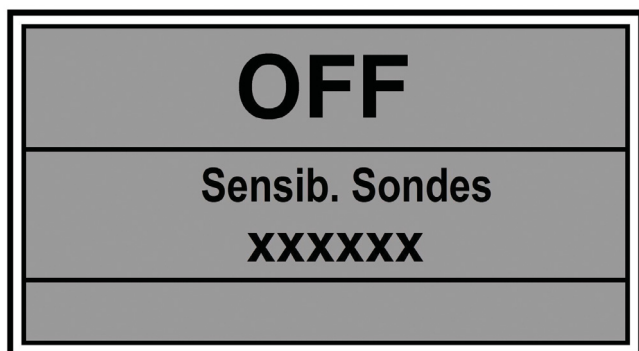
XX = ON ou OFF

Les valeurs varient de 0,1÷5 en mesure de 0,1 sec. Si l'on souhaite modifier le paramètre, appuyer sur les touches T1 et T2.

Pour passer au menu suivant, appuyer sur la touche T5.

8.17 Sensibilité

Permet de régler la sensibilité du niveau. Cet affichage dépend du contenu de sels minéraux dans l'eau du réseau hydrique utilisé. Si l'eau utilisée est pauvre en sels minéraux, il faut régler la sensibilité du niveau sur HAUTE. Si l'eau est riche, la sensibilité sera réglée sur BASSE. L'écran affiche :



où XXXXXX peut être:

Sensibilité basse 150KΩ

Sensibilité moyenne 400KΩ

Sensibilité haute 1MΩ

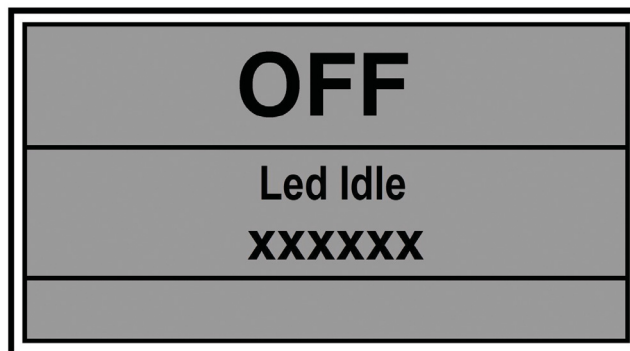
Si l'on souhaite modifier le paramètre, appuyer sur les touches T1 et T2. La sensibilité de la machine est préréglée sur MOYENNE, ce qui convient à la plupart des utilisations.

Pour passer au menu suivant, appuyer sur la touche T5.

8.18 Led Idle

Permet de régler les DEL afin qu'elles soient allumées ou éteintes dans l'état de ON.

L'écran affiche :



où XXXXXX peut être VALIDÉE ou INVALIDÉE.

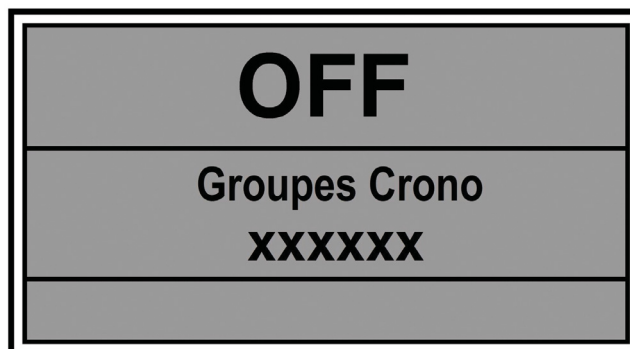
Si l'on souhaite modifier le paramètre, appuyer sur les touches T1 et T2.

Pour passer au menu suivant, appuyer sur la touche T5.

8.19 Groupes Chrono

Permet de valider la fonction chrono des groupes.

L'écran affiche :



où XXXXXX est une valeur au choix entre 0 et 3.

La valeur 0 correspond à « invalidée ».

Si l'on souhaite modifier le paramètre, appuyer sur les touches T1 et T2.

Pour passer au menu suivant, appuyer sur la touche T5.

8.20 Chauffage de la chaudière à vapeur

Permet de gérer le chauffage de la chaudière à vapeur.

L'écran affiche :



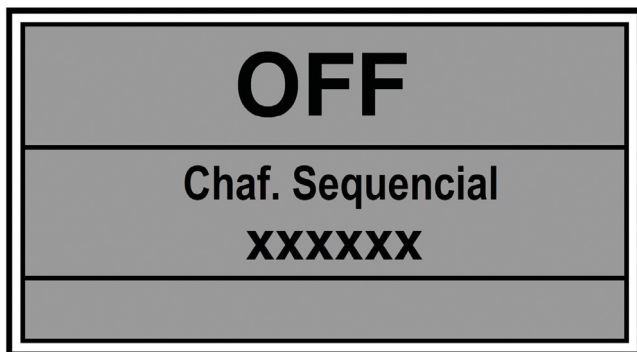
Cette fonction est préréglée sur « À PRESSOSTAT ». Il est conseillé de ne pas modifier les paramètres préfixés.

Pour passer au menu suivant, appuyer sur la touche T5.

8.21 Chauffage séquentiel

Permet de valider ou d'invalider la fonction « chauffage séquentiel ». Au présent, cette fonction n'est pas gérée. Il est conseillé de ne pas modifier les paramètres préfixés.

L'écran affiche :

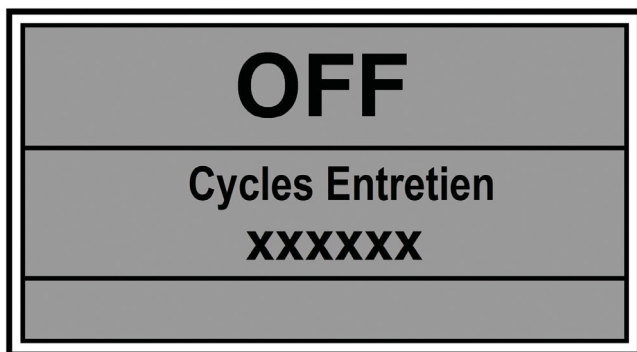


Pour passer au menu suivant, appuyer sur la touche T5.

8.22 Cycles Entretien

Permet d'établir le nombre de cycles réalisables (distributions permises).

L'écran affiche :



où xxxxxx peut être un numéro de 0000 à 99000 en tranches de 1000.

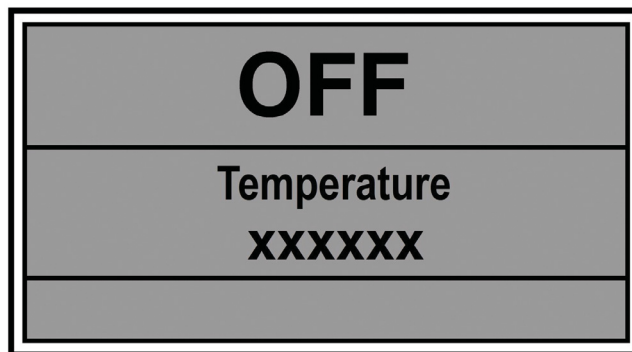
Lorsque xxxxxx est égal à 0000, la fonction est invalidée.

Si l'on souhaite modifier le paramètre, appuyer sur les touches T1 et T2.

Pour passer au menu suivant, appuyer sur la touche T5.

8.23 Température

Permet d'afficher la température en °C ou °F. L'écran affiche :



où XXXXXX peut être « °C » ou « °F ».

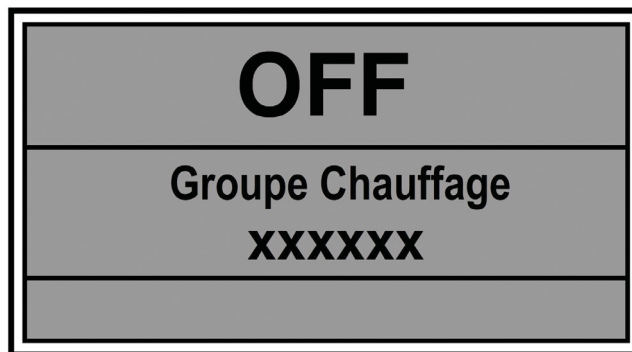
Si l'on souhaite modifier le paramètre, appuyer sur les touches T1 et T2.

Pour passer au menu suivant, appuyer sur la touche T5.

8.24 Nombre de groupes

Permet d'établir le nombre de groupes dont la machine est équipée.

L'écran affiche :



où XXXXXX est une valeur au choix entre 0 et 3.

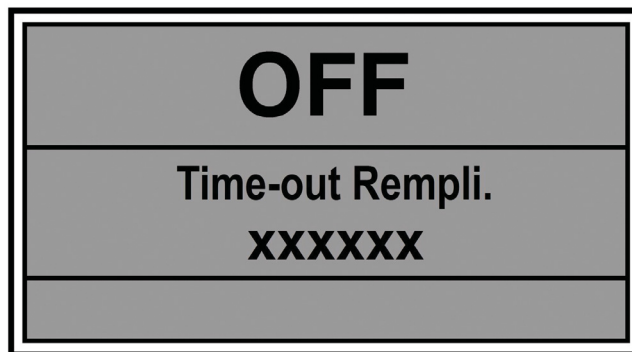
La valeur 0 correspond à « invalidée ».

Si l'on souhaite modifier le paramètre, appuyer sur les touches T1 et T2.

Pour passer au menu suivant, appuyer sur la touche T5.

8.25 Time-out remplissage

Permet d'établir le temps de fonctionnement en continu de la pompe pour le chargement du niveau de l'eau dans la chaudière. L'écran affiche :



Où XXXXXX est le temps sélectionnable en secondes.

La valeur sélectionnable est de 10÷250 en tranches de 1 sec.

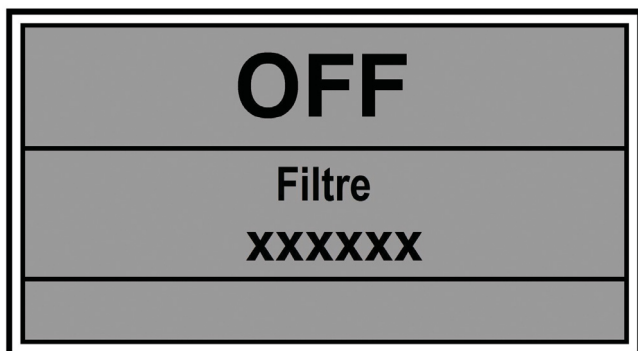
Si l'on souhaite modifier le paramètre, appuyer sur les touches T1 et T2.

Pour passer au menu suivant, appuyer sur la touche T5.

⚠ La machine est réglée sur une valeur de 120 sec. Il est conseillé de ne pas dépasser cette valeur dans le réglage, puisque avec des valeurs supérieures à 120 sec la pompe pourrait surchauffer.

8.26 Filtre à eau

Il est possible d'établir le nombre de litres d'eau pouvant passer à travers le filtre adoucisseur. L'écran affiche :



où XXX sont les litres sélectionnables.

La valeur peut être sélectionnée de 0÷5000 en tranches de 1 litre.

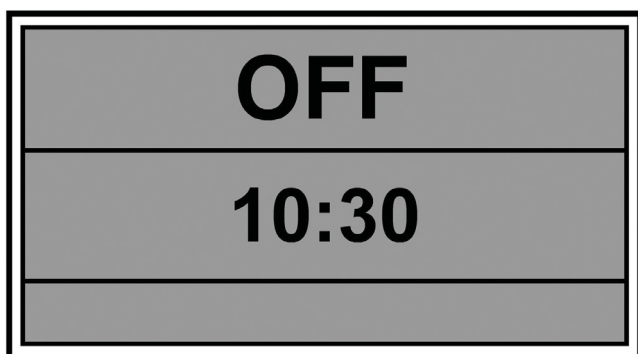
Si l'on souhaite modifier le paramètre, appuyer sur les touches T1 et T2.

Exemple : si l'on établit 4500 litres, une fois cette valeur atteinte, la machine affiche une alarme visuelle indiquant que la valeur de litres épurables a été dépassée et qu'il faut donc remplacer ou régénérer l'adoucisseur.

En appuyant à nouveau sur la touche T5, on va quitter la phase de « PROGRAMMATION TECHNICIEN ».

🔑 Après avoir accédé au milieu de « PROGRAMMATION TECHNICIEN », il faut dérouler tous les menus en appuyant sur la touche T5 jusqu'à revenir à la condition de OFF pour le quitter.

L'afficheur montre :



9 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.

⚠ 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.

⚠ 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.

9.1 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.

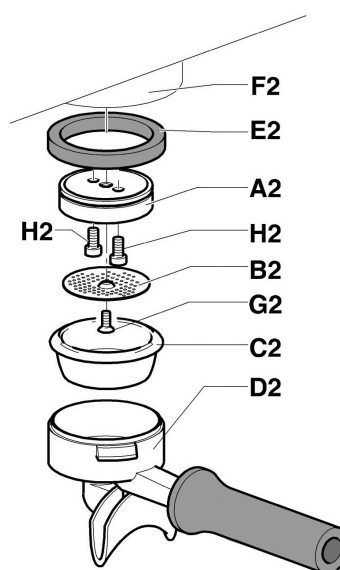
Toutes les parties à nettoyer sont facilement accessibles; il ne faut employer aucun outil.

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.

9.2 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 de 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 cuiller 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.

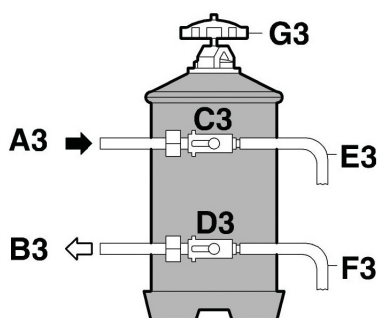
Après avoir détaché la garniture, nettoyer le siège et remonter la nouvelle garniture, en faisant attention de l'insérer avec le chanfrein en haut vers le groupe.

9.3 Regeneration Depurateur

Régénérer le dépurateur aux échéances prévues indiquées ci-dessous :

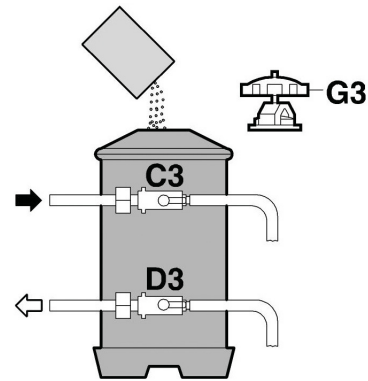
DURETE °F	DEPURATEUR TYPE 8 LITRES	DEPURATEUR TYPE 12 LITRES
De 00 à 20	régénération après 1100 l	régénération après 1600 l
De 21 à 30	régénération après 850 l	régénération après 1250 l
De 31 à 40	régénération après 650 l	régénération après 950 l
De 41 à 50	régénération après 450 l	régénération après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

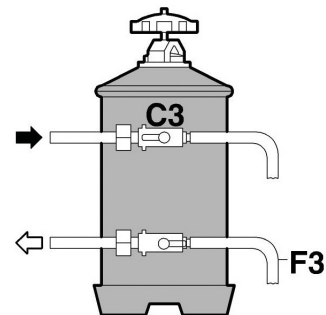


- A3 Entree d'Eau
- B3 Sortie d'Eau
- C3 Levier Robinet d'Entree
- D3 Levier Robinet de Sortie
- E3 Tube depressionnaire
- F3 Tube de Regeneration
- G3 Poignee du Couvercle

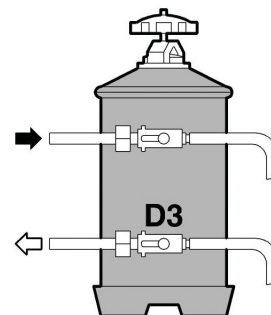
Placer un récipient vide, d'une capacité de 2 litres environ, sous le tube E3. Déplacer les leviers C3 et D3 de la gauche vers la droite, enlever le couvercle en dévissant la poignée G3, introduire le chlorure de sodium (sel de cuisine de type gros) dans une quantité de 1,5 kg, sur le dépurateur de type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



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.



9.4 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.

10 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
Mars 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. S'adresser à un personnel spécialisé

II STOCKAGE - ELIMINATION

II.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;

II.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.

II.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.

12 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).

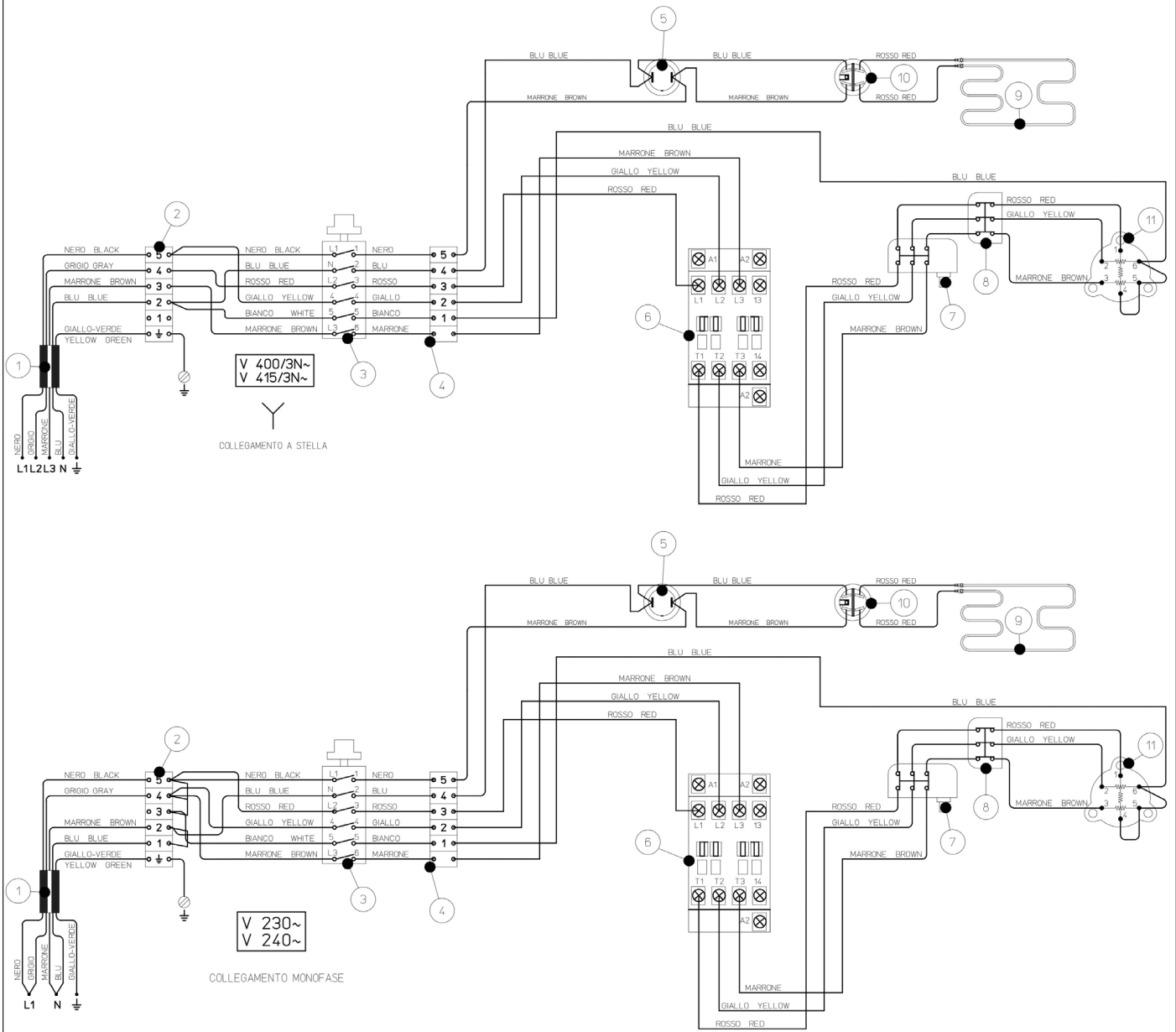
Le logo ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés.

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.

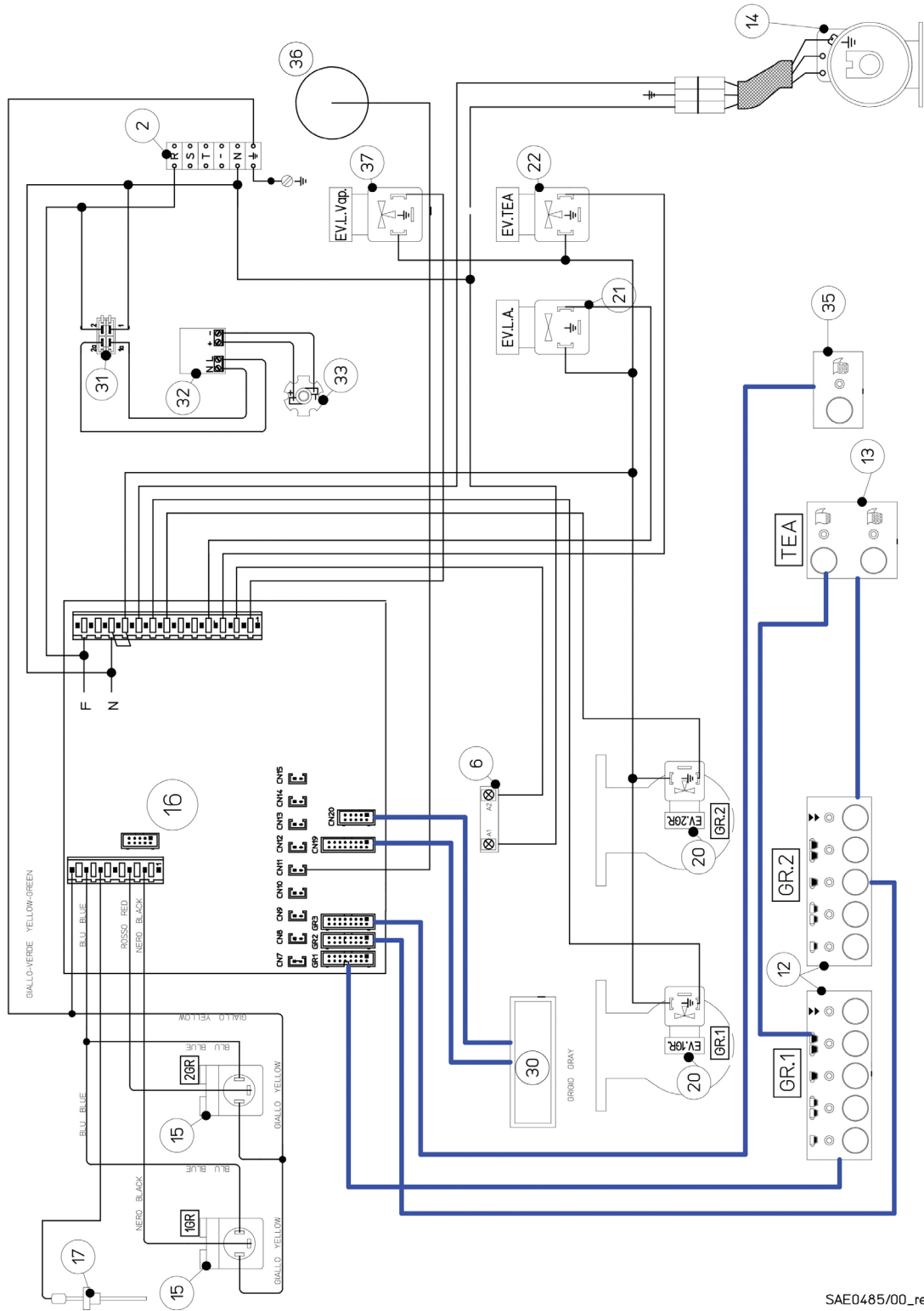
La démolition du distributeur ou de ses parties, doit s'effectuer dans le respect de l'environnement et conformément aux normes en vigueur en la matière.

DECO EVO 2 – 3 GR. CIRCUITO DI POTENZA HIGH CURRENT SECTION OF THE ELECTRICAL CIRCUIT



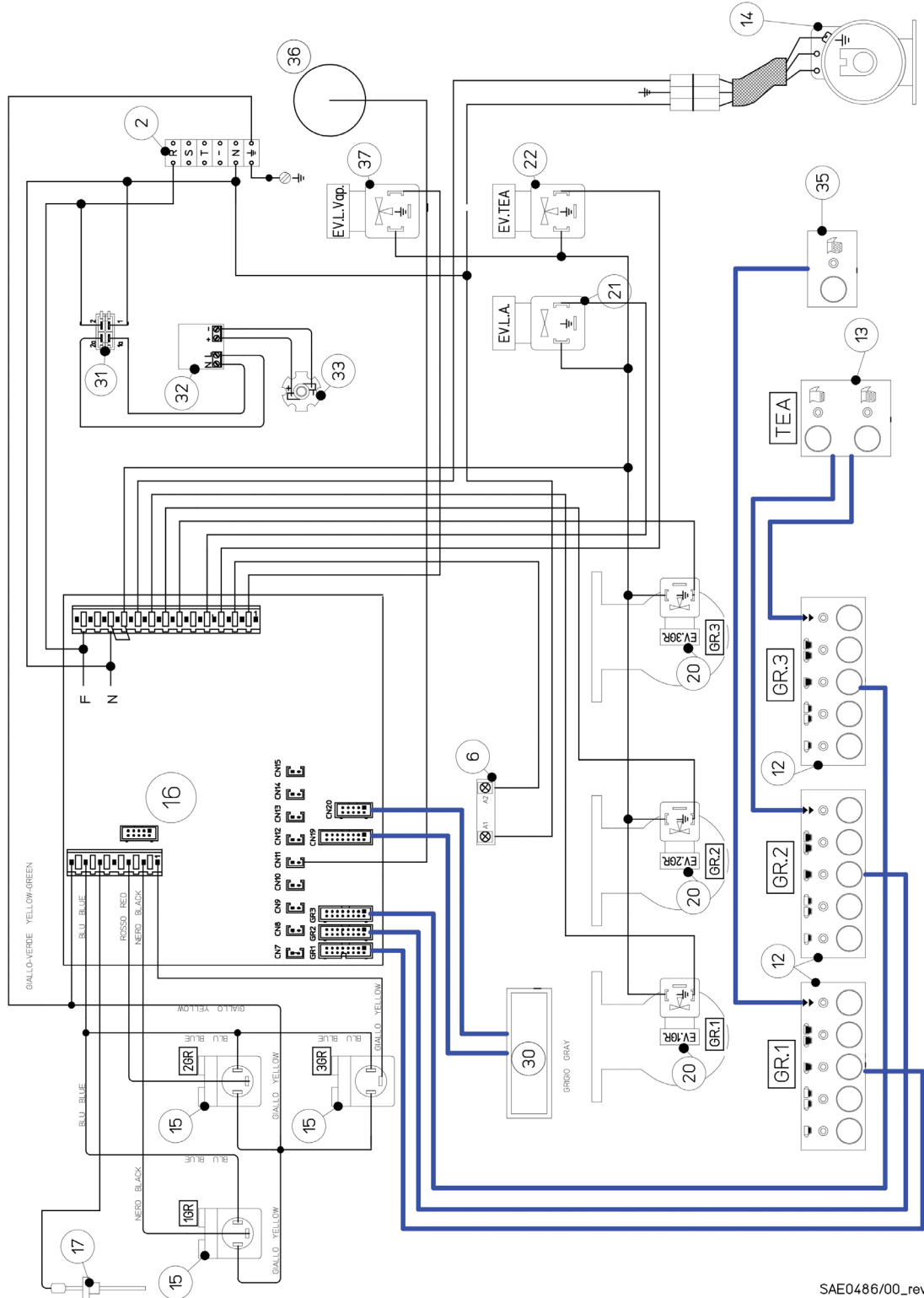
SAE484_Rev00

**DECO EVO 2 GR.
 CIRCUITO DI COMANDI
 CONTROL SECTION OF THE ELECTRICAL CIRCUIT**



37	EV Lancia Vapore
36	Lancia Vapore con sonda di regolazione
35	Pulsante / comando sonda
33	Led posteriore
32	Trasformatore per led posteriore
31	Interruttore led posteriore
30	Display
22	Elettrovalvola prelievo acqua calda
21	Elettrovalvola livello automatico
20	Elettrovalvola gruppo
17	Sonda livello automatico
16	Centralina Dosatura Volumetrica
15	Contatore volumetrico
14	Motopompa completa
13	Tastiera prelievo acqua calda
12	Tastiera dosatura volumetrica
6	Teleruttore ON/OFF
2	Morsettiere di alimentazione (indicativa)
Pos.	Descrizione Particolare

DECO EVO 3 GR.
CIRCUITO DI COMANDI
CONTROL SECTION OF THE ELECTRICAL CIRCUIT



37	EV Lancia Vapore
36	Lancia Vapore con sonda di regolazione
35	Pulsante / comando sonda
33	Led posteriore
32	Trasformatore per led posteriore
31	Interruttore led posteriore
30	Display
22	Elettrovalvola prelievo acqua calda
21	Elettrovalvola livello automatico
20	Elettrovalvola gruppo
17	Sonda livello automatico
16	Centralina Dosatura Volumetrica
15	Contatore volumetrico
14	Motopompa completa
13	Tastiera prelievo acqua calda
12	Tastiera dosatura volumetrica
6	Teleruttore ON/OFF
2	Morsettiere di alimentazione (indicativa)
Pos.	Descrizione Particolare

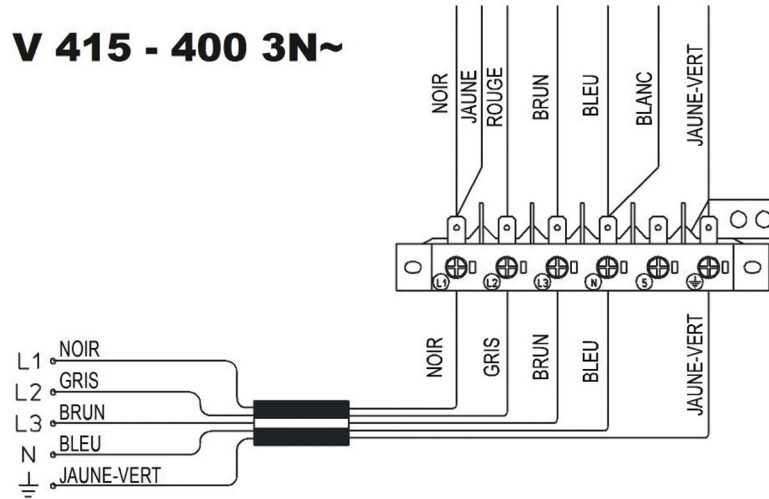
SAE0486/00_rev0

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Avant d'effectuer le branchement de la machine au réseau électrique, vérifier le type de raccordement indiqué sur la plaquette placée sur le câble d'alimentation. Normalement les machines sont prédisposées pour un raccordement en étoile avec neutre.

Raccordement standard

Étoile avec neutre



Raccordement monophasé

Pour modifier le raccordement d'étoile à monophasé, il faut intervenir sur le câble d'alimentation et sur la plaque à bornes d'alimentation en modifiant les connexions indiquées dans le schéma ci-contre.

