



GAGGIA

MILANO



la Reale

INSTALLAZIONE E USO

Prima Edizione
Rev.00

REV.	DESCRIZIONE	DATA

SaGa Coffee S.p.A.
Loc.Casona 1066
40041 Gaggio Montano (BO) Italy
Tel +39 0534 7741
Fax +39 0534 774808
www.evocagroup.com

SOMMARIO

INFORMAZIONI GENERALI

1.1	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'	1
1.2	OGGETTO E SCOPO DEL MANUALE	1
1.3	UTILIZZO E CONSERVAZIONE DEL MANUALE	1
1.4	CONVENZIONI GRAFICHE	2
1.5	DEFINIZIONI	3
1.6	QUALIFICA DEL PERSONALE	3
1.6.1	Operatore addestrato	3
1.6.2	Installatore qualificato	3
1.6.3	Manutentore qualificato	3
1.7	MARCATURA CE	4
1.8	LIMITI DI RESPONSABILITÀ	4
1.9	GARANZIA	5
1.10	SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA	5
1.11	PRESCRIZIONI GENERALI DI SICUREZZA	5

SICUREZZA

2.1	USO DELLA MACCHINA	9
2.1.1	Uso previsto	9
2.1.2	Uso improprio	9
2.2	CONDIZIONI AMBIENTALI	10
2.3	RUMORE	10
2.4	VIBRAZIONI	10
2.5	COMPATIBILITÀ ELETTRROMAGNETICA	11
2.6	PROTEZIONI	11
2.7	PARTI IN PRESSIONE	11
2.8	IMPIANTO ELETTRICO E ISOLAMENTO DALLA FONTE DI ENERGIA	12
2.9	SICUREZZA ALIMENTARE	12
2.10	RISCHI RESIDUI	12
2.11	PITTOGRAMMI DI SICUREZZA	14
2.12	NORMATIVA DI RIFERIMENTO	14

DESCRIZIONE

3.1	FUNZIONE DELLA MACCHINA	17
3.2	COMPONENTI PRINCIPALI	18
3.3	CARATTERISTICHE TECNICHE	20

MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

4.1	TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE.....	21
4.1.1.	Imballo	21
4.1.2.	Controlli al ricevimento.....	21
4.1.3.	Avvertenze per lo smaltimento dell'imballo.....	21
4.1.4.	Movimentazione	21
4.2	INSTALLAZIONE.....	22
4.2.1.	Prescrizioni di installazione	22
4.2.2.	Allacciamento idrico	23
4.2.3.	Allacciamento elettrico.....	24
4.2.4.	Messa in servizio.....	25

USO

5.1	DESCRIZIONE COMANDI	27
5.1.1.	Interruttore di accensione	27
5.1.2.	Touch-screen	27
5.1.3.	Tasti gruppi erogazione caffè	29
5.1.4.	Tasti erogazione acqua calda	29
5.1.5.	Leva erogazione vapore	30
5.2	MESSA IN FUNZIONE GIORNALIERA	30
5.2.1.	Accensione macchina (macchina spenta)	30
5.2.2.	Accensione macchina (macchina in stand-by).....	31
5.2.3.	Accensione macchina (modalità ECO)	31
5.2.4.	Spegnimento macchina	31
5.3	EROGAZIONE CAFFÈ'	32
5.4	EROGAZIONE ACQUA CALDA	33
5.5	EROGAZIONE VAPORE	33

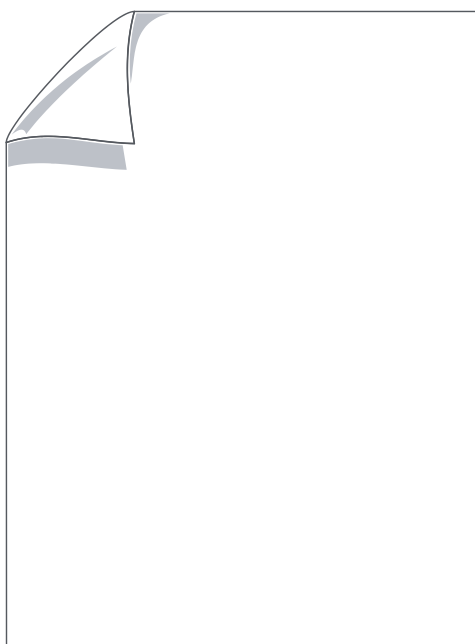
PULIZIA E MANUTENZIONE

6.1	MANUTENZIONE GIORNALIERA	35
6.1.1.	Lavaggio con detergente	35
6.1.2.	Pulizia portafiltro	36
6.1.3.	Pulizia doccetta	36
6.1.4.	Pulizia ugello della lancia vapore.....	37
6.1.5.	Pulizia carrozzeria.....	38

6.2	MANUTENZIONE SETTIMANALE.....	38
6.2.1.	Pulizia filtro aeratore dell'erogatore acqua calda.....	38

SMALTIMENTO

7.1	SMALTIMENTO APPARECCHIATURE	39
-----	-----------------------------------	----



1 INFORMAZIONI GENERALI

1.1 DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITÀ'

Di seguito viene riportato un fac-simile della "Dichiarazione CE di conformità".
Il documento originale è parte integrante della documentazione consegnata al Cliente con la macchina.

EC DECLARATION OF CONFORMITY

Product : Espresso coffee machine
Type : laReale

SaGa Coffee S.p.A. Loc. Casona 1066 – 40041 Gaggio Montano (BO) – Italy declares here with its own responsibility that the above mentioned product meets the requirements of the following Directives, Standards and Regulations:

LOW VOLTAGE DIRECTIVE 2014/35/EU (ex 2006/95/CE)

Conformity has been controlled with the aid of the following harmonized standards: EN 60335-1 / EN 60335-2-15 / EN 60335-1 (EN 62233)

ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY DIRECTIVE 2014/30/EU (ex 2004/108/CE)

Conformity has been controlled with the aid of the following harmonized standards:
EN 55014-1 / EN 55014-1 (EN 61000-3-2) / EN 55014-1 (EN 61000-3-3) EN 55014-2 (EN 61000-4-2) / EN 55014-2 (EN 61000-4-4) / EN 55014-2 (EN 61000-4-5) EN 55014-2 (EN 61000-4-11) / EN 55014-2 (EN 61000-4-6) / EN 55014-2 (EN 61000-4-3)

PRESSURE DEVICE DIRECTIVE (PED) 2014/68/EU

Coffee machines are in compliance with the directive 2014/68/EU - Form A1 - Category II - and are equipped with the following items which are included in the same directive:

Copper boiler Mardek CE 0045
Safety valve Mardek CE 0045

2011/65/EU (RoHS)

Prescriptions reported in the ROHS Directive, concerning limitations on the use of the listed hazardous substances, are met.

Valbrembo, 11-02-2019

Andrea Zocchi
C.E.O.

1.2 OGGETTO E SCOPO DEL MANUALE

Oggetto del presente Manuale è la macchina professionale per caffè espresso modello "La Reale" di SaGa Coffee S.p.A..

Il presente Manuale fornisce tutte le istruzioni e le informazioni necessarie per eseguire correttamente e in sicurezza qualsiasi operazione riguardante l'installazione, l'uso, la manutenzione e la messa fuori servizio della macchina.

1.3 UTILIZZO E CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Il presente Manuale è indirizzato all'operatore addetto all'uso delle macchine e al personale addetto all'installazione e alla manutenzione della macchina.

Il Manuale serve per indicare l'utilizzo previsto della macchina, le sue caratteristiche tecniche e per fornire indicazioni per l'uso corretto, la pulizia e la regolazione; fornisce inoltre importanti indicazioni per la manutenzione, per eventuali rischi residui e comunque per lo svolgimento di operazioni da svolgere con particolare attenzione e riservate al personale addetto alla manutenzione. Il presente manuale è da considerare parte integrante della macchina e deve essere CONSERVATO PER FUTURI RIFERIMENTI fino allo smantellamento finale della macchina.

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

In caso di smarrimento o danneggiamento, il Cliente 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 macchina al momento della sua fornitura: il costruttore si riserva il diritto di aggiornare il contenuto senza l'obbligo di aggiornarne anche le edizioni precedenti.

1.4

CONVENZIONI GRAFICHE

I testi e le descrizioni di **particolare importanza** per la sicurezza del personale e per il corretto uso del prodotto, ivi compresi i comportamenti errati da non adottare ed i relativi obblighi e divieti, sono accompagnati da un'apposita simbologia.

Di seguito è riportata la rappresentazione grafica dei simboli utilizzati nel presente documento ed il loro significato.

PERICOLO



Il testo si riferisce a situazioni di pericolo immediato per gli operatori e per le persone esposte.

Attenzione



Il testo si riferisce a situazioni potenzialmente pericolose per gli operatori e per le persone esposte.

Avvertenza



I testo si riferisce ad avvertimenti relativi ad operazioni di particolare importanza per il buon funzionamento della macchina.

DIVIETO



Indica il divieto di eseguire determinate azioni e procedure; il non rispetto di un divieto può provocare danni, anche irreparabili, alla macchina, causare gravi danni all'ambiente e innescare situazioni di pericolo per il personale e le persone esposte.

Nota



Informazioni complementari e/o suggerimenti utili per il corretto impiego e funzionamento della macchina.



Interventi che possono essere svolti a cura dell'operatore esperto (Barista Pro) addetto all'uso della macchina.



Interventi che devono essere svolti esclusivamente da personale qualificato e autorizzato (installatore, manutentore).

Nel Manuale, quando necessario, sono inoltre evidenziate in grassetto parti di testo, per dare un risalto a note di aspetto generale particolarmente importanti.

1.5 DEFINIZIONI

Di seguito è riportato il significato delle definizioni utilizzate nel presente Manuale ai sensi della Direttiva Macchine 2006/42/CE.

Pericolo: una potenziale fonte di lesione o danno alla salute.

Zone pericolose: qualsiasi zona all'interno e/o in prossimità di una macchina in cui la presenza di una persona esposta costituisca un rischio per la sicurezza e la salute di detta persona.

Persona esposta: qualsiasi persona che si trovi interamente o in parte in una zona pericolosa.

Operatore: la o le persone incaricate di fare funzionare, di utilizzare, di regolare, di eseguire la manutenzione ordinaria o la pulizia della macchina.

Rischio: combinazione della probabilità e della gravità di una lesione o di un danno per la salute che possano insorgere in una situazione pericolosa.

Riparo: elemento della macchina utilizzato specificatamente per garantire la protezione tramite una barriera materiale.

Dispositivo di protezione: dispositivo (diverso da un riparo) che riduce il rischio, da solo o associato ad un riparo.

Uso previsto: l'uso della macchina conformemente alle informazioni fornite nelle istruzioni per l'uso.

Uso scorretto ragionevolmente prevedibile: l'uso della macchina in un modo diverso da quello indicato nelle istruzioni per l'uso, ma che può derivare dal comportamento umano facilmente prevedibile.

1.6 QUALIFICA DEL PERSONALE

Il personale addetto all'installazione, all'uso e alla manutenzione della macchina e a cui sono dirette le informazioni e le istruzioni del presente Manuale è il seguente:

1.6.1 Operatore addestrato

Operatore professionale addestrato al corretto uso della macchina e informato e consapevole sui rischi residui di varia natura presenti sulla macchina. Deve essere istruito sulla disposizione e sulle funzioni di tutti i dispositivi di comando e controllo, sulle corrette procedure di preparazione e di erogazione dei prodotti e sulle misure di corretta prassi igienica per evitare rischi di contaminazione alimentare nella gestione e nella manipolazione di prodotti alimentari. L'operatore deve lavorare sempre in condizioni di sicurezza.

1.6.2 Installatore qualificato

Installatore in ambito meccanico e in ambito elettrico addestrato, competente in materia di sicurezza e informato e consapevole sui rischi residui di varia natura presenti sulla macchina.

1.6.3 Manutentore qualificato

Manutentore in ambito meccanico e in ambito elettrico addestrato, competente in materia di sicurezza e informato e consapevole sui rischi residui di varia natura presenti sulla macchina. Deve eseguire tutti i lavori di manutenzione, inclusi quelli da eseguire sulle parti interne della macchina e che richiedono la rimozione dei carter di protezione. Il manutentore può, se necessario, accedere alle parti interne anche con macchina in tensione.

1.7 MARCATURA CE

La macchina è stata progettata e costruita in conformità alle seguenti direttive:

- Direttiva Macchine 2006/42/CE
- Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE
- Direttiva di Compatibilità Elettromagnetica (EMC) 2014/30/UE
- Direttiva Apparecchi a Pressione (PED) 2014/68/UE

Sulla macchina è applicata un'apposita targa, che riporta in modo indelebile le informazioni inerenti alla marcatura CE, tra cui il modello e il numero di matricola della macchina.

Sono altresì riportati i dati caratteristici dell'alimentazione elettrica e del circuito acqua-vapore.

DIVIETO



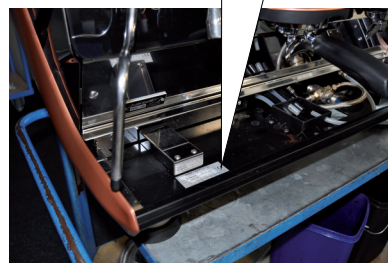
È vietato asportare la targa di marcatura CE e/o sostituirla con altre targhe.

Avvertenza



Qualora per motivi accidentali la targa di marcatura CE fosse danneggiata, staccata dalla macchina o semplicemente fosse asportato il sigillo del fabbricante che vincola la targa alla macchina, il Cliente deve obbligatoriamente informare tempestivamente SaGa Coffee S.p.A.

SaGa Coffee S.p.A.					
Loc. Casona 1066 - 40041 Gaggio Montano (BO)					
Model: laReale		Year 2019			
Serial Nr.: 9019GRXXXXXXXXX					
Boiler	11Lt	Rated pressure 0,14 MPa	PS 0,2	PT 0,3	Safety valve 0,18 MPa
Exchangers	0,8x2Lt	Rated pressure 1,2 MPa	PS 1,2	PT 1,7	Safety valve 1,3 MPa
Mains pressure: 0.5 Mpa MAX					2GR
220-240 V / 380-415 V 3N ~ 50-60Hz MAX 8500W					



1.8 LIMITI DI RESPONSABILITÀ

SaGa Coffee S.p.A. non risponde per danni diretti o indiretti a persone e cose derivanti da:

- uso improprio della macchina;
- uso della macchina da parte di personale qualificato;
- manutenzione inadeguata della macchina;
- utilizzo di parti di ricambio non originali o non autorizzate espressamente dal costruttore;
- eventi eccezionali;
- inosservanza delle prescrizioni di sicurezza riportate nel presente Manuale.

Attenersi scrupolosamente alle informazioni riportate nel presente Manuale e, in caso di dubbio sulle attività da eseguire, contattare l'Assistenza Tecnica di SaGa Coffee S.p.A.

1.9 GARANZIA

Per quanto riguarda durata e modalità di garanzia sulla macchina e sulle sue singole parti, fare riferimento alle condizioni generali di vendita stilate in sede contrattuale.

L'esecuzione di interventi di manutenzione da parte di personale non qualificato e non autorizzato dal costruttore o l'impiego di parti di ricambio non originali o non espressamente autorizzate dal costruttore comporta la decadenza della garanzia.

Avvertenza



Le operazioni di manutenzione sulle parti interne della macchina possono essere effettuate solo da personale qualificato autorizzato da SaGa Coffee S.p.A..

1.10 SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA

Per l'esecuzione degli interventi di manutenzione e/o per qualsiasi altro tipo d'intervento sulla macchina il Servizio di Assistenza di SaGa Coffee S.p.A. è a completa disposizione del Cliente. Personale qualificato e attrezzature specifiche sono a disposizione per qualsiasi operazione di manutenzione, revisione e riparazione su tutte le parti della macchina.

Sarà il giudizio inappellabile dei tecnici del Servizio di Assistenza di SaGa Coffee S.p.A. a valutare se sussistono tutte le condizioni per considerare l'intervento richiesto coperto o meno da garanzia. Il Servizio di Assistenza di SaGa Coffee S.p.A. è sempre disponibile per fornire chiarimenti e consigli utili al Cliente al fine di migliorare la prestazioni e il rendimento della macchina.

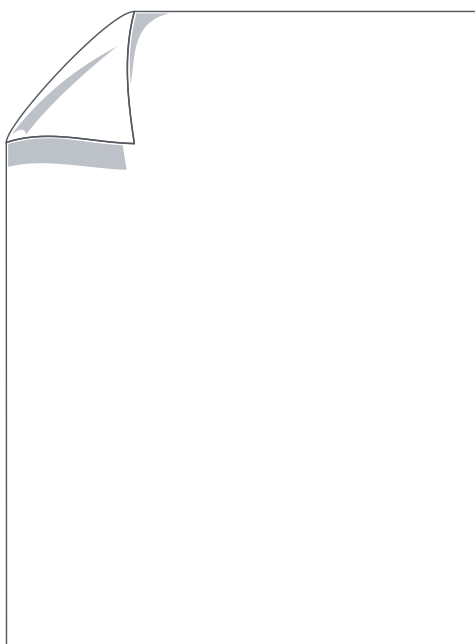
1.11 PRESCRIZIONI GENERALI DI SICUREZZA

- È consentito l'utilizzo della macchina solo a personale addestrato che abbia preliminarmente letto attentamente e ben compreso il contenuto del presente Manuale e ogni prescrizione di sicurezza in esso contenuta.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.
- Questa macchina è destinata a un utilizzo professionale in ambiti commerciale e similari:
 - locali adibiti alla somministrazione di alimenti e bevande (bar, caffetterie, ...);
 - locali adibiti alla ristorazione (ristoranti, trattorie, ...);
 - ambienti tipo bed & breakfast, agriturismo, circoli di associazioni e similari.
- Il personale addetto alla macchina nell'eseguire le funzioni di sua competenza (uso, installazione manutenzione) deve sempre rispettare rigorosamente tutte le prescrizioni di sicurezza riportate nel presente Manuale.

- L'operatore durante l'uso della macchina è responsabile verso terzi della zona di lavoro.
- Il personale addetto alla macchina (installatore, operatore, manutentore) ha l'obbligo di segnalare al costruttore eventuali difetti o deterioramenti che possono compromettere l'originale sicurezza dell'impianto.
- L'installatore ha l'obbligo, prima di installare e mettere in servizio la macchina, di verificare le corrette condizioni ambientali, in modo da garantire la sicurezza e l'igiene degli operatori, degli utenti e delle persone esposte.
- La macchina deve essere installata solo in luoghi ove il suo impiego e il suo mantenimento sono riservati a personale qualificato.
- L'installazione della macchina deve essere effettuata esclusivamente da un installatore qualificato e autorizzato.
- La macchina deve essere utilizzata solo in ambienti con illuminazione adeguata.
- È sempre necessario, per ragioni di sicurezza, sostituire tempestivamente e con ricambi originali, le parti usurate o danneggiate.
- È necessario controllare con regolarità che il cavo di alimentazione elettrica sia in perfetto stato. In nessun caso si deve riparare il cavo eventualmente danneggiato con nastro isolante o con morsetti; se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica.
- La pulizia delle parti interne deve essere eseguita solo con macchina spenta e scollegata dalla rete elettrica.
- Per la pulizia della macchina e di ogni sua parte utilizzare solo appositi prodotti idonei ad evitare rischi di contaminazione alimentare.
- La rimozione delle protezioni per eseguire interventi sulle parti interne della macchina è consentita solo a un manutentore qualificato e autorizzato.
- Non esporre la macchina ad agenti atmosferici (sole, pioggia ...).
- La sosta prolungata (fermo macchina) a temperatura inferiore a 0°C (zero gradi centigradi), può provocare gravi danneggiamenti o rotture delle tubazioni e delle caldaie; prima di ogni sosta prolungata svuotare completamente il circuito idrico e scaricare tutte le parti in pressione.
- La macchina deve essere installata in posizione orizzontale. L'inclinazione del piano di appoggio non deve essere maggiore di 1°. Per garantire il normale esercizio, l'apparecchio deve essere installato in luoghi in cui la temperatura ambiente sia compresa tra +5°C e +32°C e l'umidità non superi il 70%. Non usare getti d'acqua, nè installare in luoghi dove vengano usati getti d'acqua.
- E' vietato rimuovere i dispositivi di sicurezza presenti sulla macchina.
- E' vietato fare funzionare la macchina con parti della carrozzeria rimosse.

- 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.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a cose, persone od animali causati da eventuali interventi sulla macchina di persone non qualificate o non autorizzate.
- L'operatore addetto all'uso deve attenersi alle norme igieniche vigenti nel Paese in cui la macchina è installata e assicurarsi che siano effettuate correttamente le periodiche operazioni di pulizia e di manutenzione.
- L'operatore addetto all'uso non deve utilizzare la macchina a piedi nudi.
- Si consiglia l'uso di una pedana in materiale isolante e antistatica (es.: 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 sono erogati a temperatura elevata e possono provocare ustioni.
- Fare attenzione a non fare mai funzionare la macchina senz'acqua.
- Eventuali occlusioni possono provocare getti imprevisti di liquido o vapore a temperatura elevata 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.

INFORMAZIONI GENERALI



2

SICUREZZA

2.1 USO DELLA MACCHINA

2.1.1 Uso previsto

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

La macchina deve esser fatta funzionare da un solo operatore.

La macchina è adatta esclusivamente per uso interno.

La macchina può trattare i seguenti prodotti:

- miscele di caffè macinato per caffè espresso;
- liquidi alimentari quali latte e acqua.

2.1.2 Uso improprio

Qualsiasi utilizzo diverso da quanto espressamente riportati nel par. "2.1.1 – Uso previsto" della macchina o del prodotto in lavorazione è considerato uso improprio e non previsto, in quanto non possono venire valutati i rischi conseguenti.

È proibito utilizzare la macchina nei seguenti modi:

- con caratteristiche di alimentazione elettrica e prestazioni diverse da quelli riportate nel presente manuale;
- con una o più parti della carrozzeria rimosse;
- se non correttamente installata e collegata alle fonti di energia secondo le indicazioni riportate nel presente manuale;

- uso delle superfici della macchina come zone di calpestio o piani di appoggio per altri corpi;
- uso ambienti in atmosfera esplosiva;
- uso in ambienti esterni (all'aperto).

La macchina non è destinata a essere usata da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso della macchina.

È assolutamente vietato l'uso della macchina a ragazzi al di sotto dell'età minima lavorativa in base alla normativa vigente nel Paese in cui la macchina è installata.

SaGa Coffee S.p.A. è esonerata dalle responsabilità derivate da un uso improprio della macchina.

2.2 CONDIZIONI AMBIENTALI

La macchina è destinata ad uso professionale in ambiente civile con le seguenti condizioni ambientali:

- temperatura: da +5 a +30 °C;
- umidità relativa 60% max. (non condensata).

L'ambiente di utilizzo deve essere chiuso e coperto, protetto da intemperie.

La macchina deve operare esclusivamente dove non sussistano pericoli di esplosione o incendio in quanto non è realizzata in allestimento anti-deflagrante.

È vietato quindi installarla e farla lavorare in locali a rischio di deflagrazione (esplosione).

Il luogo di lavoro della macchina deve disporre di sufficiente luce naturale e deve essere dotato di un'adeguata luce artificiale e aerazione per salvaguardare la sicurezza e la salute degli operatori e delle persone esposte.

L'illuminazione del locale deve essere conforme alla normativa vigente nel Paese in cui la macchina è installata e deve garantire una buona visibilità del prodotto e di ogni parte della macchina, non creare riflessi pericolosi e consentire la chiara leggibilità dei caratteri/simboli sullo schermo, nonché l'individuazione dei dispositivi di comando e controllo.

La luminosità nella zona della macchina deve essere almeno di 400 lux.

È a cura dell'utilizzatore valutare l'esigenza di un adeguato impianto di aspirazione per eliminare la presenza di vapori e polveri creati durante il processo di produzione.

Avvertenza



La zona definita "area di rispetto dell'operatore" deve rimanere asciutta, pulita e libera da ingombri.

2.3 RUMORE

Il livello di emissione sonora della macchina varia al variare delle varie fasi di utilizzo; le prove effettuate hanno dimostrato che il livello di emissione di pressione acustica ponderato A emesso dalla macchina non supera mai i 70 dB(A) e non risulta pertanto pericoloso per la salute delle persone esposte.

2.4 VIBRAZIONI

Se correttamente installata e in condizioni di impiego conformi alle indicazioni di corretto utilizzo riportate nel presente Manuale, la macchina durante il funzionamento non genera vibrazioni pericolose per la salute delle persone esposte.

2.5 COMPATIBILITÀ ELETTROMAGNETICA

La macchina è idonea a funzionare in un ambiente elettromagnetico civile, in quanto rispetta i requisiti richiesti di compatibilità elettromagnetica (immunità ai disturbi, emissione di disturbi) per tale ambiente.

Nella macchina sono integrati componenti conformi alla Direttiva EMC 2014/30/UE, che sono installati e utilizzati seguendo le istruzioni dei costruttori.

2.6 PROTEZIONI

La struttura interna della macchina è interamente protetta da una carrozzeria in materiale metallico, che impedisce il contatto dell'operatore con le parti interne (organi e materiali) pericolose. I carter fissi rimovibili che consentono di accedere alle parti interne della macchina possono essere rimossi solo con l'uso di attrezzi.

Avvertenza



La rimozione dei carter fissi rimovibili e l'accesso alle parti interne della macchina è consentito solo al personale qualificato addetto alla manutenzione.

2.7 PARTI IN PRESSIONE

Le parti in pressione costituenti il circuito acqua-vapore integrato nella macchina e soggette alla Direttiva (PED) 2014/68/UE sono ad essa conformi; le dichiarazioni di conformità dei componenti utilizzati sono contenute nel fascicolo tecnico di costruzione della macchina.

Ogni caldaia della macchina è protetta contro la sovrappressione da una valvola di sicurezza, che è tarata direttamente dal costruttore stesso della valvola per garantire l'esatto valore di intervento.

Avvertenza



È da eseguire la verifica periodica sulle valvole di sicurezza secondo le prescrizioni della normativa vigente nel Paese in cui la macchina è installata.

DIVIETO



È assolutamente vietato modificare la taratura di fabbrica delle valvole di sicurezza.

2.8 IMPIANTO ELETTRICO E ISOLAMENTO DALLA FONTE DI ENERGIA

L'impianto elettrico della macchina è stato realizzato in conformità alla Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE e alla Direttiva di Compatibilità elettromagnetica (EMC) 2014/30/UE.

Per l'alimentazione elettrica della macchina è richiesta una tensione monofase o trifase con neutro (par. 3.3).

L'allacciamento alla rete elettrica deve essere eseguito tramite allacciamento fisso oppure in alternativa tramite apposita spina dotata di messa a terra.

In caso di allacciamento fisso alla rete elettrica occorre prevedere un interruttore manuale per il sezionamento della linea di alimentazione elettrica.

Avvertenza



È obbligo prevedere sulla linea di alimentazione elettrica della macchina un interruttore di sicurezza conforme alla normativa vigente nel Paese in cui la macchina è installata.

Avvertenza



È obbligo eseguire la connessione della protezione di terra della macchina all'impianto di messa a terra del locale.

2.9 SICUREZZA ALIMENTARE

La macchina è stata costruita e progettata in modo da prevenire qualsiasi rischi di contaminazione alimentare.

Per le parti a contatto o che possono venire a contatto con prodotti alimentari sono stati utilizzati materiali atossici, di alta qualità, resistenti all'usura e duraturi nel tempo.

Tutte le parti a contatto o che possono venire a contatto con prodotti alimentari sono facilmente accessibili per interventi di pulizia e manutenzione.

Per le parti interne a contatto o con prodotti alimentari è previsto un ciclo di pulizia automatico da eseguire al termine dell'utilizzo giornaliero della macchina.

2.10 RISCHI RESIDUI

I rischi residui sono stati ridotti il più possibile in fase di progettazione.

Permangono tuttavia sulla macchina alcuni rischi residui non eliminabili che, ove possibile, vengono segnalati direttamente sulla macchina per mezzo di pittogrammi.

L'operatore addetto all'uso della macchina è esposto al potenziale rischio di scottature a causa di:

- contatto con superfici a temperatura elevata (gruppi erogatori caffè, lancia vapore, erogatore acqua)
- contatto con spruzzi d'acqua o vapore caldo.

Attenzione

L'operatore deve essere adeguatamente addestrato al corretto uso della macchina e deve prestare sempre attenzione al fine di evitare il contatto accidentale con superfici calde e/o con spruzzi d'acqua o vapore caldo.

Il personale addetto alla manutenzione della macchina durante l'esecuzione degli interventi è esposto ai seguenti potenziali rischi:

- rischio di contatto elettrico con componenti/ parti in tensione

- rischio di scottature a causa di contatto con superfici interne/esterne a temperatura elevata o con spruzzi d'acqua o vapore caldo

Attenzione

Per l'esecuzione di interventi di manutenzione su parti interne a macchina appena spenta (o spenta da poco tempo) il manutentore deve obbligatoriamente utilizzare guanti protetti.

- rischio di essere investito da getti in pressione in caso di interventi di manutenzione su parti interne in pressione del circuito acqua-vapore.

Attenzione

Prima di accedere alle parti interne della macchina, il manutentore deve di norma obbligatoriamente scollegare l'alimentazione elettrica della macchina.

Attenzione

Prima di eseguire interventi di manutenzione su parti interne in pressa, il manutentore deve obbligatoriamente scaricare la pressione e controllare l'assenza di pressione residua.

Attenzione

Solo un tecnico qualificato e autorizzato può eseguire, se necessario, interventi di manutenzione su parti interne con macchina in tensione.

Attenzione

Solo un tecnico qualificato e autorizzato può eseguire interventi di manutenzione su parti interne in pressione.

2.11

PITTOGRAMMI DI SICUREZZA

Le parti della macchina che presentano rischi residui sono segnalate con pittogrammi (simboli) di sicurezza adesivi per richiamare l'attenzione dell'operatore addetto all'uso e del personale addetto alla manutenzione della macchina.



Pericolo di temperatura elevata; pittogramma applicato in prossimità dei punti in cui può essere presente una temperatura oltre i 60°C.



Pericolo elettrico; pittogramma applicato in prossimità dei punti in cui può essere presente un pericolo di contatto elettrico.

Sulla macchina, oltre ai pittogrammi di sicurezza, possono essere presenti anche targhette di avvertimento con funzioni di sicurezza per l'operatore addetto all'uso e il personale addetto alla manutenzione della macchina.

Avvertenza



Le targhette e i pittogrammi che svolgono funzioni di sicurezza non devono essere rimosse, coperte o danneggiate. Nel caso in cui un pittogramma/targhetta si usuri o venga rimosso è necessario applicarne uno nuovo identico nella stessa posizione.

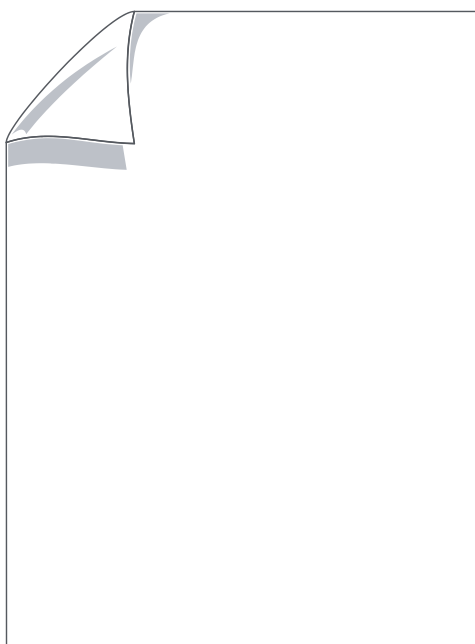
2.12

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

La normativa di riferimento utilizzata nella progettazione e costruzione della macchina è la seguente:

- Direttiva Macchine 2006/42/CE
- Direttiva Bassa Tensione 2014/35/UE
- Direttiva di Compatibilità Elettromagnetica (EMC) 2014/30/UE
- Direttiva Apparecchi a Pressione (PED) 2014/68/UE
- EN ISO 12100:2010: Sicurezza del macchinario
- ISO/TR 14121-2:2013: Sicurezza del macchinario – Valutazione del rischio – Parte 2: Guida pratica ed esempi di metodi
- UNI EN ISO 14159:2008: Sicurezza del macchinario - Requisiti relativi all'igiene per la progettazione del macchinario
- UNI EN 1672-2:2009: Macchine per l'industria alimentare - Concetti di base - Parte 2: Requisiti di igiene
- UNI EN 16889:2016: Igiene degli alimenti - Produzione ed erogazione di bevande calde da apparecchi per bevande calde – Requisiti di igiene, prova di migrazione
- Regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

- Regolamento (CE) N. 2023/2006 riguardante le buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari
- Regolamento (UE) N. 10/2011 riguardante i materiali e oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
- IEC/EN 60335-1-1: Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare – Parte 1: Norme generali
- IEC/EN 60335-2-75: Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare – Parte 2: Norme particolari per distributori commerciali e apparecchi automatici per la vendita
- EN 62233 (CEI 61-251): Metodi di misura per campi elettromagnetici degli apparecchi elettrici di uso domestico e similari con riferimento all'esposizione umana
- Direttiva 2011/65/CE "RoHS" sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche
- Direttiva 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche
- Direttiva 2003/108/CE che modifica la direttiva 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche



3 DESCRIZIONE

3.1

FUNZIONE DELLA MACCHINA

L'apparecchio è previsto per la preparazione di caffè espresso e bevande calde mediante erogazione di acqua calda o vapore. E' inoltre dotato di vassoio per il preriscaldamento delle tazzine.

Nota

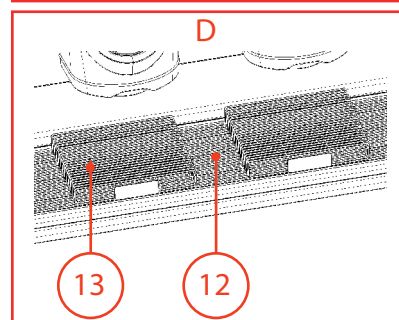
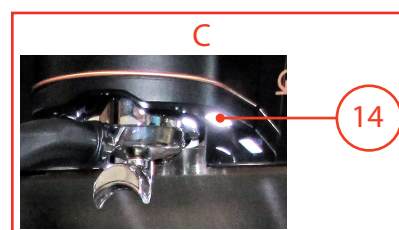
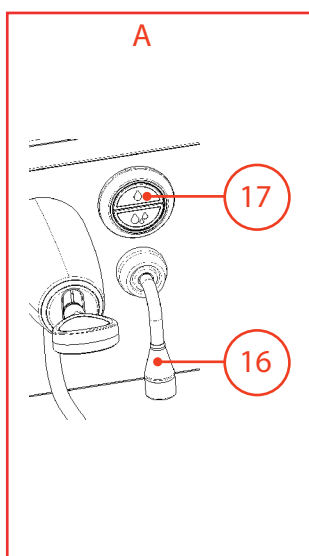
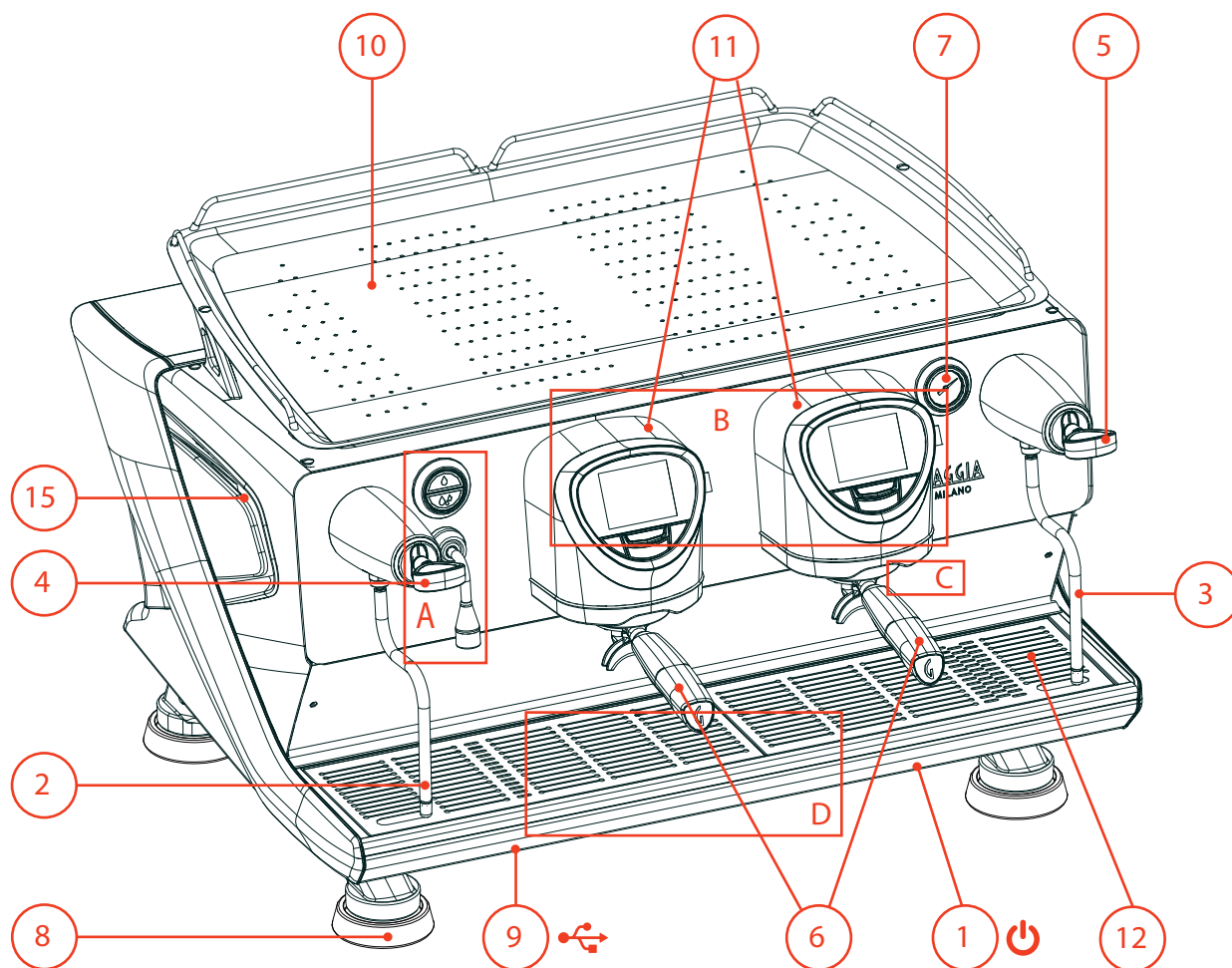


Nei paragrafi seguenti è descritta una macchina a due gruppi di erogazione caffè. I contenuti si applicano anche alle macchine con tre gruppi di erogazione caffè.

3.2

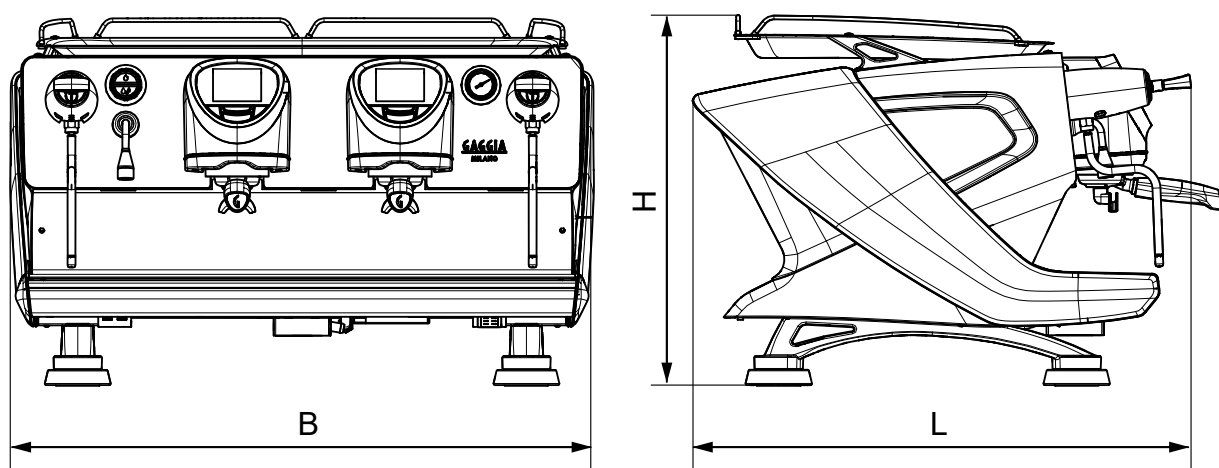
COMPONENTI PRINCIPALI

1. Interruttore generale
2. Lancia vapore sx.
3. Lancia vapore dx.
4. Leva erogazione vapore sx.
5. Leva erogazione vapore dx.
6. Portafiltri
7. Manometro pompa acqua
8. Piedino regolabile
9. Prese USB
10. Vassoio scald tazze
11. Gruppi erogatori caffè
12. Bacinella appoggiategge
13. Rialzo mobile per tazze basse
14. LED zona erogatore caffè
15. LED carrozzeria
16. Erogatore acqua calda
17. Tasti erogazione acqua calda
18. Touch-screen
19. Tasto erogazione caffè singolo/doppio corto
20. Tasto erogazione caffè singolo/doppio lungo
21. Tasto start/stop manuale erogazione caffè



3.3

CARATTERISTICHE TECNICHE



		2 GRUPPI	3 GRUPPI
Dimensioni (mm)	B	883	1130
	H	556	556
	L	700	
Peso (Kg)		98	120
Capacità caldaia vapore (l)		11	
Capacità caldaia gruppo caffè (l/cad)		0,8	
Tensione alimentazione		220-240 V/380-415V 3N ~ 50-60 Hz	
Potenza totale assorbita (W)		8500	
Max. pressione di esercizio caldaia vapore		0,14 MPa	
Max. pressione di ingresso acqua		0,5 MPa	
Max. pressione di esercizio caldaia gruppo caffè		1,2 MPa	

4

MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

4.1 TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE

4.1.1. Imballo

- La macchina è confezionata in un robusto imballo di legno e con le adeguate protezioni interne. Sull'imballo sono riportate le simbologie convenzionali da osservare durante il movimento e lo stoccaggio dell'apparecchio.
- Il trasporto deve essere effettuato secondo le indicazioni riportate sull'imballo, spostando il collo con la dovuta cautela ed evitando qualsiasi forma di collisione.
- Non lasciare l'imballo esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).

4.1.2. Controlli al ricevimento

- Al ricevimento dell'apparecchio controllare l'esattezza e la corrispondenza della documentazione di trasporto (vedere etichette imballo).
- Controllare che l'imballo nella sua confezione originale non sia danneggiato o presenti zone umide che possano portare a supporre che sia stato esposto alle intemperie.
- Dopo la rimozione dell'imballo assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio, degli accessori e degli eventuali dispositivi di sicurezza.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

4.1.3. Avvertenze per lo smaltimento dell'imballo

I materiali dell'imballo sono Eco-compatibili e riciclabili. Per la salvaguardia e la tutela dell'ambiente non devono essere dispersi, ma consegnati agli appositi centri per il recupero e lo smaltimento secondo la normativa locale vigente.

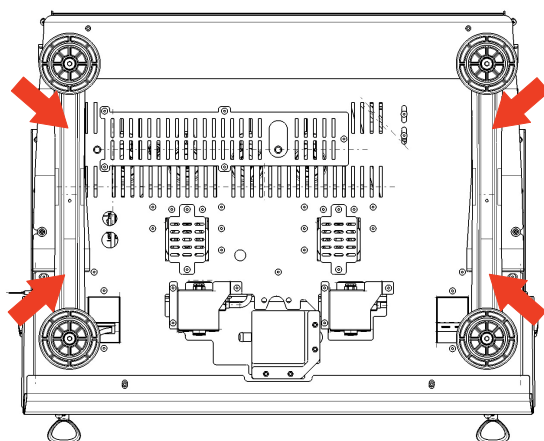
4.1.4. Movimentazione

Il personale addetto allo spostamento dell'apparecchio deve essere a conoscenza dei rischi legati alla movimentazione dei carichi.

Movimentare l'apparecchio prestando sempre la massima attenzione, utilizzando, dove possibile, un mezzo di sollevamento adeguato (tipo carrello elevatore). Nel caso di movimentazione manuale assicurarsi di:

- essere un numero adeguato di persone in funzione del peso e della difficoltà di presa dell'apparecchio;
- utilizzare sempre i necessari dispositivi antinfortunistici (scarpe, guanti).

In figura sono riportati i punti di presa.



4.2 INSTALLAZIONE

4.2.1. Prescrizioni di installazione

Prima di procedere all'installazione eseguire i seguenti controlli:

- verificare che la carrozzeria della macchina non presenti segni di urti o deformazioni
- verificare che non siano presenti segni di manomissioni
- Controllare l'integrità del cavo di alimentazione; in caso di danneggiamento provvedere alla sostituzione.
- La macchina per caffè deve essere appoggiata su una superficie piana, stabile e adatta a sostenerne il peso (par. 3.3), avendo cura di rispettare una zona libera di almeno 30 cm attorno alla macchina.

Nota



E' consigliabile che la superficie più alta dell'apparecchio sia ad almeno 1,5 m da terra.

- La temperatura ambiente deve essere compresa tra 10° e 32°C (50°F e 90°F).

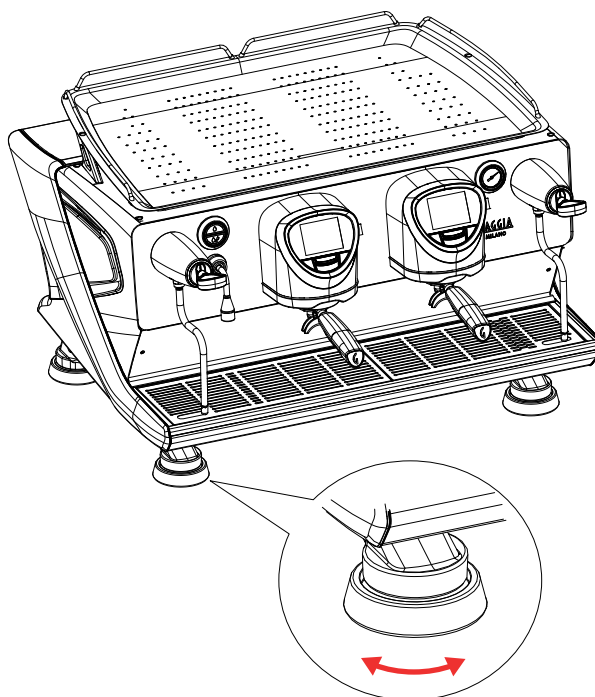
- Non installare l'apparecchio all'esterno.

Eseguire la messa in piano della macchina agendo sui piedini regolabili, utilizzando apposita livella.

Nota



I piedini della macchina sono regolabili agendo sulla ghiera esterna.



4.2.2. Allacciamento idrico

Avvertenza



I collegamenti idrici devono essere effettuati rispettando le norme nazionali e locali.

Avvertenza



La macchina deve essere alimentata con acqua adatta al consumo umano, avente durezza superiore a 8°F.

Nota



E' consigliabile l'installazione di un filtro addolcitore dell'acqua per l'alimentazione idrica della macchina.

Dopo aver correttamente posizionato la macchina (par.4.1.4) procedere all'allacciamento idrico:

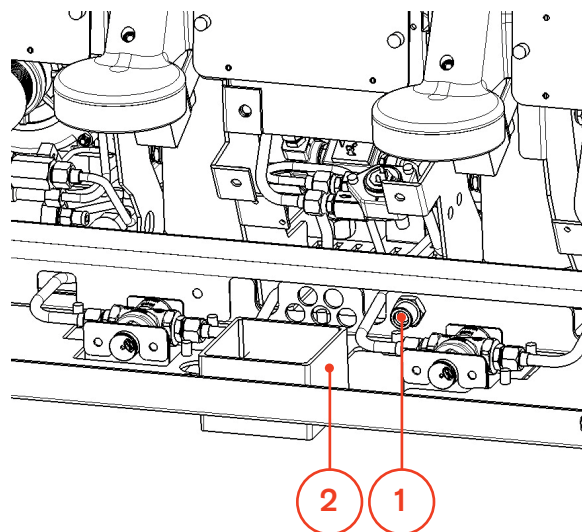
- Mediante il tubo flessibile armato, fornito in dotazione, collegare la rete idrica al raccordo ingresso acqua della macchina (1)

Avvertenza



E' necessario utilizzare tubi nuovi: quelli esistenti non possono essere riutilizzati.

- Mediante il tubo trasparente armato, fornito in dotazione, collegare lo scarico della bacinella (2) ad un pozzetto dotato di sifone per ispezione e pulizia.



4.2.3. Allacciamento elettrico

La macchina può essere alimentata sia in mono-fase, sia in trifase. Per le specifiche di allacciamento fare riferimento al manuale tecnico.

Attenzione



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.

Avvertenza



Verificare che la linea di alimentazione elettrica sia in grado di sopportare il carico della macchina (par. 3.3) e verificare che il cavo di alimentazione sia efficiente e risponda alle normative nazionali ed europee di sicurezza.

Attenzione



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

Attenzione



Allacciare il cavo di alimentazione alla linea elettrica mediante una spina, oppure, in caso di installazione fissa, si deve prevedere un interruttore multipolare per la separazione della rete, con una distanza dei contatti di almeno 3 mm. Per il cambio di tensione riferirsi allo schema riportato sulla scatola interruttore generale.

PERICOLO



E' OBBLIGO collegare il cavo di colore giallo/verde all'impianto di messa a terra del locale. La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

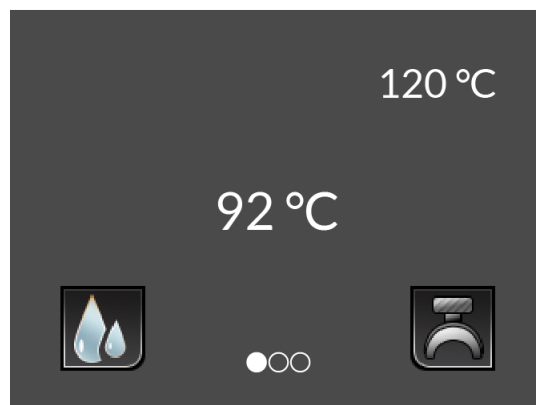
4.2.4. Messa in servizio

Terminata l'installazione, verificare le condizioni di corretto funzionamento:

- aprire il rubinetto della rete idrica
- chiudere l'interruttore di protezione a monte della macchina
- portare su (I) l'interruttore generale della macchina (par. 3.2) e verificare che si accenda la spia di macchina in tensione.

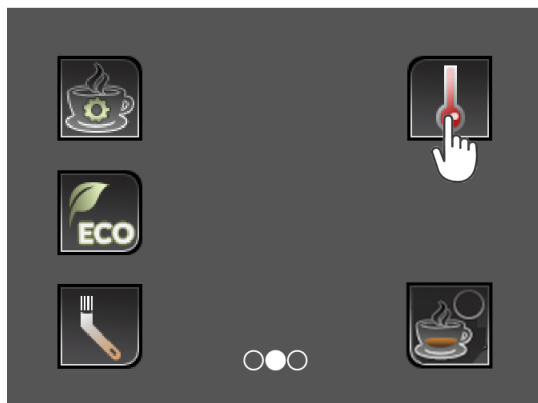


La macchina si accende e sul display appare la versione software con logo.



In successione viene visualizzato il menu 1. Il software macchina effettua un controllo sul livello acqua nella caldaia vapore e carica l'acqua fino al raggiungimento della sonda livello. Raggiunto il livello si ferma il caricamento acqua e viene azionato il riscaldamento della caldaia vapore.

- premere su ogni gruppo il tasto d'erogazione continua per rimuovere dal circuito caffè l'aria presente e riempirlo completamente di acqua. In questo modo si evita il riscaldamento a secco della caldaia caffè.
- toccare () il centro dello schermo per passare al menu 2.

MOVIMENTAZIONE E
INSTALLAZIONE

Premere il tasto indicato per accedere alla pagina di accensione delle caldaie caffè.



Impostare con i tasti +/- la temperatura desiderata e portare il selettore di accensione su ON.

Attendere che la macchina completi il riscaldamento per procedere all'utilizzo.

Verificare:

- assenza di perdite dagli allacciamenti o dai tubi
- corretto rilevamento del livello acqua nella caldaia vapore
- temperatura in caldaia vapore corrispondente al valore impostato.

5 USO

5.1 DESCRIZIONE COMANDI

L'operatore ha a disposizione, per l'uso e la programmazione della macchina, diverse tipologie di comandi:

- Tasto di accensione
- Touch screen, presenti su ogni gruppo di erogazione caffè, per l'uso e la programmazione;
- Tasti, per la scelta della modalità di erogazione dell'acqua per i caffè o acqua calda;
- Leve per il controllo dell'erogazione del vapore.

5.1.1. Interruttore di accensione

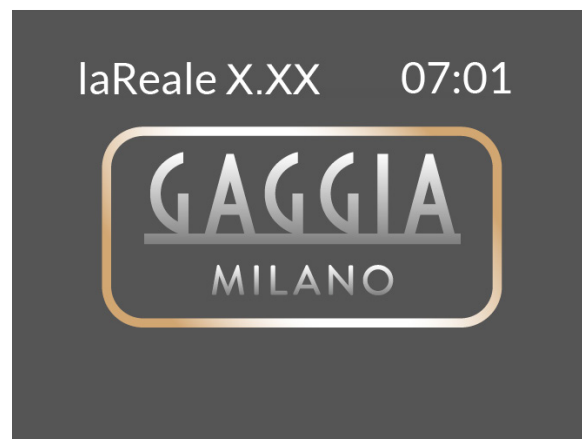
E' collocato nella parte inferiore della macchina

| **Macchina accesa;
l'interruttore si accende**

○ **Macchina spenta;
l'interruttore si spegne**

5.1.2. Touch-screen

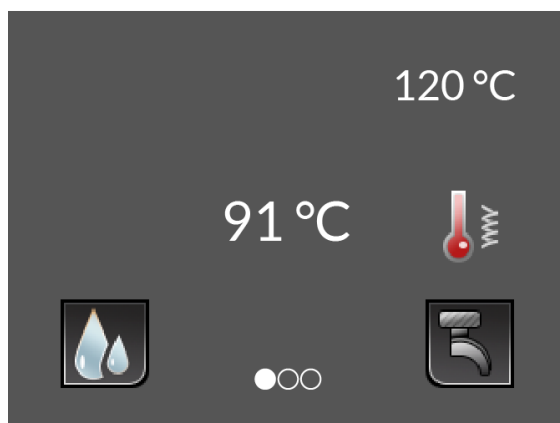
Su ogni gruppo di erogazione caffè è presente un Touch screen; all'accensione viene visualizzato:



- Logo
- ore e minuti
- versione software

Per passare alle pagine di utilizzo occorre toccare (👆) il centro dello schermo.

Il menu di utilizzo è organizzato in tre pagine principali, dalle quali è possibile eseguire comandi, programmazioni o navigazione in altre pagine. Per passare da una pagina all'altra occorre toccare (👆) il centro della pagina.



**Segnala l'accensione
della resistenza di
riscaldamento della
caldaia caffè**



**Tasto: attiva il ciclo di
spurgo del gruppo caffè**

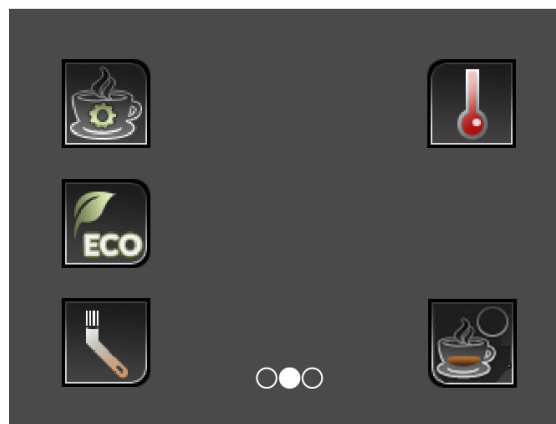


**Tasto: toccando il
tasto viene selezionata
alternativamente
l'erogazione a 1 o 2 tazze**

Il valore al centro della schermata indica la temperatura dell'acqua in uscita dalla caldaia caffè. Questo valore potrà assumere le seguenti colorazioni:

- Azzurro se la temperatura letta è di 5°C inferiore rispetto al valore impostato.
- Rosso se la temperatura letta è di 3°C superiore rispetto al valore impostato.
- Bianco se la temperatura letta è compresa tra i -4°C ed i + 2°C.

Il valore visualizzato in alto a destra della schermata corrisponde alla temperatura letta nella caldaia vapore



**Tasto: apre la pagina di
programmazione dosi**



**Tasto: apre la pagina di
accensione/spegnimento
e programmazione
temperatura della caldaia
caffè del gruppo**



**Tasto: attiva la
modalità ECO (*):**

- LED carrozzeria e gruppi caffè spenti
- la caldaia vapore viene mantenuta ad una temperatura più bassa
- le caldaie caffè restano riscaldate



**Tasto: attiva il ciclo di
lavaggio gruppo con
detergente (par.6.1.1)**



**Tasto: apre la pagina
dei contatori dosi.**

(*) La modalità ECO può essere attivata in alternativa allo spegnimento; prima di riutilizzare la macchina è necessario disattivare la modalità ECO, ripremendo il tasto o premendo qualsiasi tasto di erogazione.



Tasto: apre la pagina di programmazione ora e giorno della settimana (autoaccensione/autospegnimento)



Tasto: apre la pagina di programmazione con password



Tasto: accensione/spegnimento dei led di illuminazione gruppo e carrozzeria



Tasto: attiva e regola (tre livelli di temperatura) il vassoio scaldatasse



Tasto: disattiva il riscaldamento della caldaia vapore e delle caldaie dei gruppi caffè

5.1.3. Tasti gruppi erogazione caffè



Erogazione caffè singolo/doppio corto

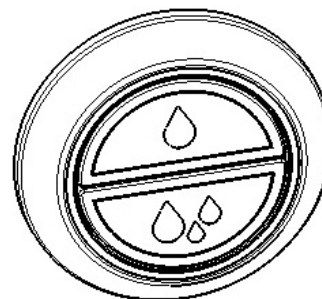


Erogazione caffè singolo/doppio lungo



ON/OFF erogazione manuale caffè

5.1.4. Tasti erogazione acqua calda



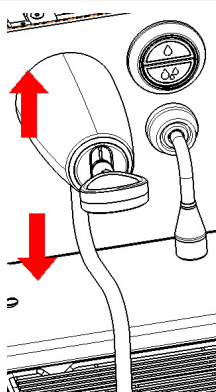
Eroga la quantità di acqua calda impostata nel menu Programmazione dosi per il relativo tasto



Eroga la quantità di acqua calda impostata nel menu Programmazione dosi per il relativo tasto

5.1.5. Leva erogazione vapore

Le due lance di erogazione vapore sono comandate mediante la relativa leva:



Posizione momentanea:
l'erogazione vapore
continua fino a che la leva
viene mantenuta premuta.



Posizione fissa:
l'erogazione vapore
continua fino a che la
leva non viene riportata
in posizione centrale.

5.2

MESSA IN FUNZIONE GIORNALIERA

5.2.1. Accensione macchina (macchina spenta)

Nota



Accendendo la macchina attraverso l'interruttore generale, questa riprende lo stato di OFF o di STAND-BY che presentava prima della disconnessione della rete.

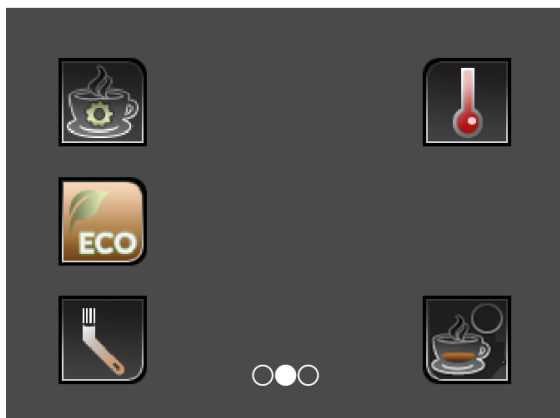
- Verificare che la macchina sia alimentata dalla rete idrica e che l'interruttore di protezione sull'alimentazione elettrica sia chiuso.
- Portare su (I) l'interruttore generale della macchina (par. 3.2):
 - l'interruttore si accende
 - si accendono i led di illuminazione dell'area di erogazione e i led ambientali sulle fiancate e sullo schienale
 - Si attivano i Touch-screen
 - Viene caricata acqua in caldaia vapore fino al raggiungimento del livello prefissato dalla sonda di livello
 - Si attivano le resistenze di riscaldamento caldaie
- Attendere che la macchina raggiunga la temperatura di esercizio impostata.

5.2.2. Accensione macchina (macchina in stand-by)



Con macchina in stato di stand-by, è sufficiente toccare il touch-screen o premere un qualsiasi tasto di erogazione: la macchina è immediatamente pronta all'uso.

5.2.3. Accensione macchina (modalità ECO)



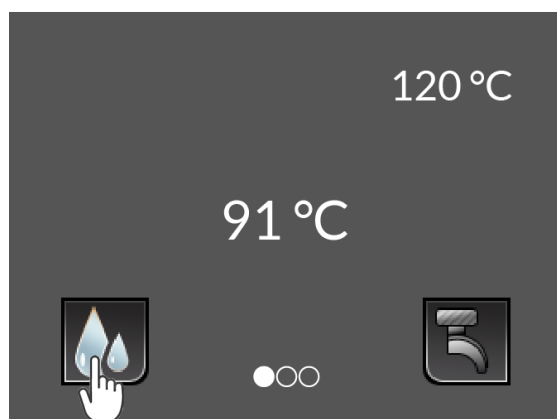
Con macchina in stato ECO per riattivarla è sufficiente ripremere il tasto ECO o un qualsiasi tasto di erogazione: la macchina è immediatamente pronta all'uso.

5.2.4. Spegnimento macchina

La macchina può essere completamente disalimentata o portata in stand-by.

- Spegnimento completo
portare su (O) l'interruttore generale della macchina (par. 3.2); l'interruttore si spegne; la macchina può essere accesa solo riportando su (I) l'interruttore generale
- Stand-by
premere il tasto () sul touch-screen (par. 5.1.2); viene disattivato il riscaldamento di tutte le caldaie, ma la macchina resta accesa ed è possibile effettuare l'attivazione/spegnimento automatici ed il giorno di riposo.

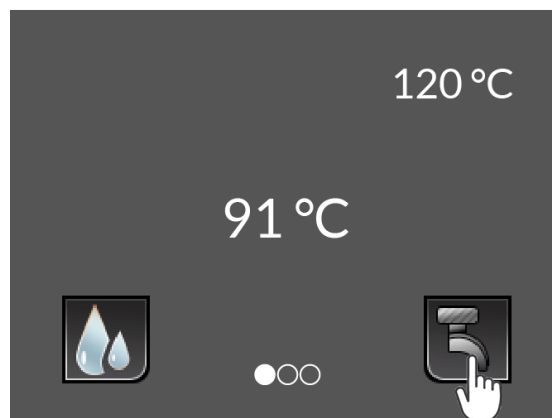
5.3 EROGAZIONE CAFFÈ



Prima di effettuare un'erogazione, premere il tasto di spurgo per lavare la doccetta del gruppo di erogazione caffè.



Riempire il portafiltro con macinato, pressarlo ed inserirlo nel gruppo di erogazione caffè.



Premere il tasto indicato per selezionare l'erogazione a 1 o 2 tazze.



Premere il tasto indicato per selezionare l'erogazione della quantità predeterminata per caffè corto



Premere il tasto indicato per selezionare l'erogazione della quantità predeterminata per caffè lungo

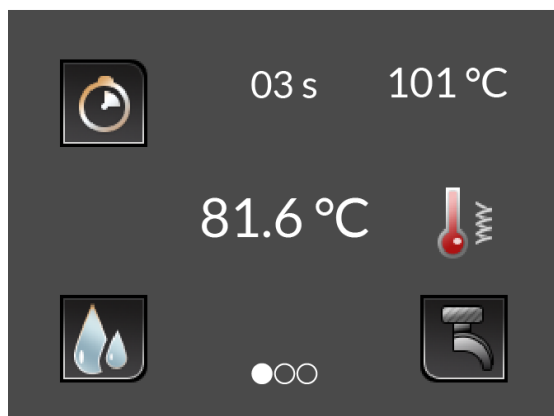


Premere il tasto indicato per selezionare l'erogazione on/off manuale del caffè

Nota



L'erogazione in corso può essere arrestata ripremendo il tasto premuto.

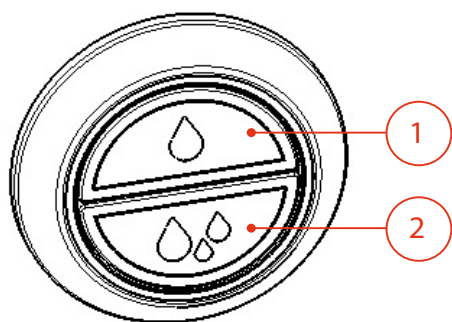


Durante l'erogazione, sino alla sua conclusione, viene visualizzato il tempo impiegato.

5.4

EROGAZIONE ACQUA CALDA

L'acqua calda viene erogata dall'apposito erogatore (par.3.2).



Dopo aver posizionato sotto l'erogatore il contenitore appropriato, premere il tasto 1 o il tasto 2 per erogare la quantità di acqua desiderata.

Nota



L'erogazione in corso può essere arrestata ripremendo il tasto premuto.

5.5

EROGAZIONE VAPORE

Per il riscaldamento delle bevande vengono utilizzate le lance vapore (par.3.2).



Spingere la leva vapore verso l'alto e mantenerla in tale posizione per alcuni secondi; il rilascio della leva consente il ritorno automatico della leva nella posizione di partenza. Questa operazione consente di eliminare l'eventuale condensa formatasi durante intervalli di tempo medio-lunghi fra le erogazioni vapore.



Immergere la lancia vapore nel recipiente contenente la bevanda da riscaldare e spingere verso il basso o mantenere premuta verso l'alto la leva comando vapore.

Attendere che la bevanda abbia raggiunto la temperatura o il livello di emulsione desiderati, quindi riportare la leva comando vapore in centro per arrestare l'uscita di vapore.



Al termine di ogni utilizzo:

- utilizzando una spugna pulita, lavare con acqua calda la parte esterna della lancia vapore rimuovendo eventuali residui organici presenti.
- pulire la parte interna della lancia operando nel seguente modo: indirizzare il tubo verso la bacinella appoggia-tazze, e prestando particolare attenzione, erogare almeno una volta vapore.

6

PULIZIA E MANUTENZIONE

6.1 MANUTENZIONE GIORNALIERA

Le operazioni di manutenzione giornaliera vanno eseguite al termine della giornata lavorativa.

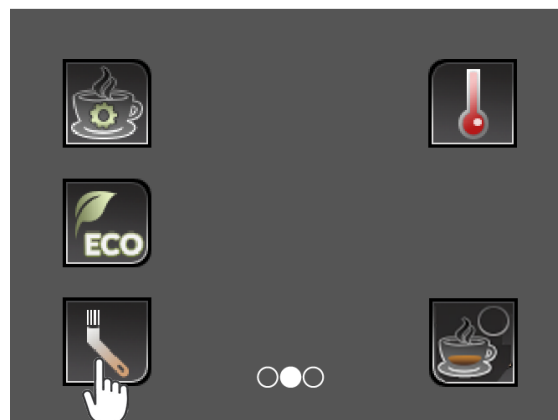
6.1.1. Lavaggio con detergente



Sostituire il filtro caffè con il filtro cieco ed inserire il detergente.



Inserire il portafiltro nel gruppo di cui si desidera effettuare il lavaggio.



Premere il tasto indicato per avviare il ciclo di lavaggio.

La macchina esegue una serie di spurghi, attivando in sequenza l'elettrovalvola caffè.



L'acqua del lavaggio viene scaricata in bacinella tramite l'elettrovalvola del gruppo caffè.

Nota



Durante l'esecuzione del lavaggio di un gruppo, è possibile utilizzare normalmente gli altri gruppi.

Nota

E' possibile l'esecuzione contemporanea di cicli di lavaggio di gruppi diversi.

Nota

Una volta iniziato, non è possibile interrompere un ciclo di lavaggio.

6.1.2. Pulizia portafiltro**Nota**

La procedura va eseguita con tutti i portafiltri.



Rimuovere il filtro dal portafiltro, immergere filtro e portafiltro nella soluzione per alcuni minuti, rimuovere eventuali residui; quindi risciacquare.

Rimontare il filtro nel portafiltro.



In un recipiente di dimensioni adatte, versare acqua calda (50÷80°C) e una quantità di detergente secondo le indicazioni del prodotto.

6.1.3. Pulizia doccetta

Con attrezzo opportuno fare leva sulla doccetta facendo attenzione a non danneggiare la guarnizione gruppo.

Attenzione

Pericolo scottature. Prima di intervenire assicurarsi che la temperatura della doccetta non sia troppo elevata.

Reinserire a pressione la doccetta, completa di guarnizione, nel gruppo caffè.

6.1.4. Pulizia ugello della lancia vapore

Separare la guarnizione gruppo dalla doccetta, immergerli nella soluzione detergente per alcuni minuti, rimuovere eventuali residui; quindi risciacquare.



Svitare l'ugello della lancia vapore.



Passare uno scovolino in tutti i fori dell'ugello per rimuovere eventuali residui.



Con lo spazzolino in dotazione pulire la sede della doccetta.

Riavvitare l'ugello sulla lancia vapore.

6.1.5. Pulizia carrozzeria

- Pulire il vetro del frontale mediante un panno morbido
- Pulire i touch-screen con un panno morbido imbevuto di detergente non a base alcolica
- Pulire con una spugna inumidita la griglia ed i rialzi appoggiatazze in acciaio inox
- Rimuovere la griglia appoggiatazze e pulire con una spugna l'interno della bacinella.

6.2

MANUTENZIONE SETTIMANALE

6.2.1. Pulizia filtro aeratore dell'erogatore acqua calda



Svitare il filtro aeratore dall'erogatore acqua calda.



Pulire il filtro.

Riavvitare il filtro aeratore sull'erogatore acqua calda.

7

SMALTIMENTO

7.1

SMALTIMENTO APPARECCHIATURE

Per la messa fuori servizio definitiva dell'apparecchiatura attenersi a quanto sotto indicato, nel rispetto del D.lgs. 49/2014 che ha recepito la seconda direttiva 2012/9/UE sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE).

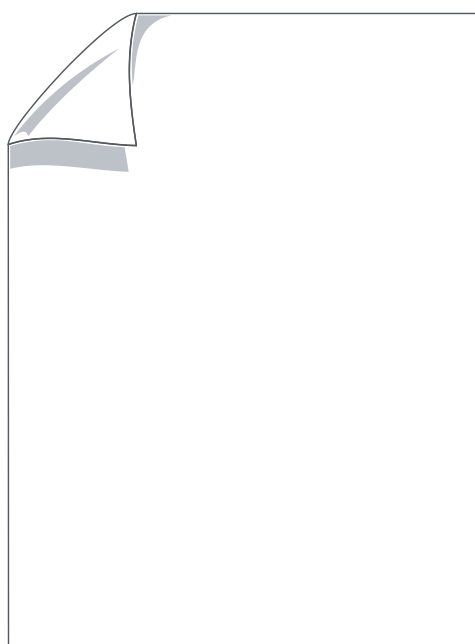


Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

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.





SaGa Coffee S.p.A.

Sede in: Località Casona 1066

40041 Gaggio Montano (BO) Italia

Web: www.evocagroup.com

info@gaggiaprofessional.com