



GAGGIA

MILANO



la Reale

INSTALLATION ET UTILISATION

Première édition
Rév.00

RÉV.	DESCRIPTION	DATE

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

SOMMAIRE

INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE	1
1.2 OBJET ET BUT DU MANUEL	1
1.3 UTILISATION ET CONSERVATION DU MANUEL	1
1.4 NORMES GRAPHIQUES	2
1.5 DÉFINITIONS	3
1.6 QUALIFICATION DU PERSONNEL	3
1.6.1 Opérateur formé	3
1.6.2 Installateur qualifié	3
1.6.3 Technicien de maintenance qualifié	3
1.7 MARQUAGE CE	4
1.8 LIMITES DE RESPONSABILITÉ	4
1.9 GARANTIE	5
1.10 SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE	5
1.11 CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ	5





SÉCURITÉ

2.1 UTILISATION DE LA MACHINE	9
2.1.1 Utilisation prévue	9
2.1.2 Utilisation impropre	9
2.2 CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES	10
2.3 NIVEAU SONORE	10
2.4 VIBRATIONS	10
2.5 COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE	11
2.6 PROTECTIONS	11
2.7 PARTIES SOUS PRESSION	11
2.8 SYSTÈME ÉLECTRIQUE ET ISOLEMENT DE LA SOURCE D'ÉNERGIE	12
2.9 SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	12
2.10 RISQUES RÉSIDUELS	12
2.11 PICTOGRAMMES DE SÉCURITÉ	14
2.12 NORMES DE RÉFÉRENCE	14

DESCRIPTION

3.1 FONCTION DE LA MACHINE	17
3.2 COMPOSANTS PRINCIPAUX	18
3.3 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	20


MANUTENTION ET INSTALLATION


4.1 TRANSPORT ET MANUTENTION.....	21
4.1.1. Emballage	21
4.1.2. Contrôles à la réception	21
4.1.3. Avertissements concernant l'élimination de l'emballage	21
4.1.4. Manutention	21
4.2 INSTALLATION	22
4.2.1. Exigences d'installation 	22
4.2.2. Raccordement au réseau d'eau 	23
4.2.3. Branchement électrique 	24
4.2.4. Mise en service 	25

UTILISATION

5.1 DESCRIPTION DES COMMANDES	27
5.1.1. Interrupteur marche/arrêt	27
5.1.2. Écran tactile	27
5.1.3. Touches groupes de distribution de café	29
5.1.4. Touches de distribution d'eau chaude	29
5.1.5. Touches de distribution de vapeur	30
5.2 MISE EN MARCHÉ JOURNALIÈRE	30
5.2.1. Mise en marche de la machine (machine éteinte)	30
5.2.2. Mise en marche de la machine (machine en veille)	31
5.2.3. Mise en marche de la machine (mode ECO)	31
5.2.4. Arrêt de la machine	31
5.3 DISTRIBUTION DE CAFÉ.....	32
5.4 DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE	33
5.5 DISTRIBUTION DE VAPEUR	33

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

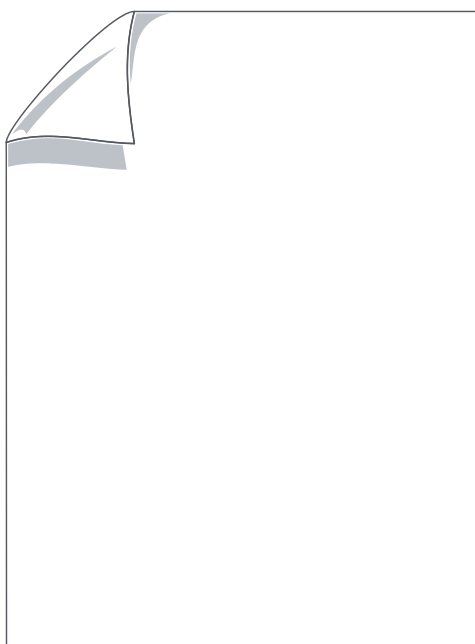
6.1 ENTRETIEN JOURNALIER 	35
6.1.1. Lavage avec détergent	35
6.1.2. Nettoyage du porte-filtre	36
6.1.3. Nettoyage de la douchette	36
6.1.4. Nettoyage de l'embout de la buse de vapeur	37
6.1.5. Nettoyage de la carrosserie.....	38

6.2 ENTRETIEN HEBDOMADAIRE 38
6.2.1. Nettoyage du filtre aérateur de la buse d'eau chaude 38

ÉLIMINATION

7.1 ÉLIMINATION DES ÉQUIPEMENTS39

SOMMAIRE



1

INFORMATIONS GÉNÉRALES

1.1 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

Un fac-similé de la « Déclaration de conformité CE » est reporté ci-après.

Le document original fait partie intégrante de la documentation remise au Client avec la machine.

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 OBJET ET BUT DU MANUEL

L'objet de ce manuel est la machine à café espresso professionnelle « La Reale » de SaGa Coffee S.p.A..

Ce manuel fournit toutes les instructions et les informations nécessaires pour effectuer correctement et en toute sécurité toute opération concernant l'installation, l'utilisation, l'entretien et la mise hors service de la machine.

1.3 UTILISATION ET CONSERVATION DU MANUEL

Ce manuel s'adresse à l'opérateur chargé de l'utilisation des machines et au personnel chargé de l'installation et de l'entretien de la machine.

Le manuel sert à indiquer l'utilisation prévue de la machine, ses caractéristiques techniques et à donner des indications pour l'utilisation correcte, le nettoyage et le réglage ; il fournit également des indications importantes pour l'entretien, pour les risques résiduels éventuels et, en tout cas, pour la réalisation d'opérations à effectuer avec une attention particulière et réservées au personnel d'entretien.

Ce manuel doit être considéré comme faisant partie intégrante de la machine et doit être CONSERVÉ POUR DE FUTURES RÉFÉRENCES jusqu'au démantèlement final de la machine.

Le manuel doit toujours être disponible pour la consultation et conservé dans un endroit sec et protégé.

En cas de perte ou d'endommagement, le Client peut demander un nouveau manuel au fabricant ou à son revendeur, en indiquant le modèle de la machine et son numéro de série, indiqués sur la plaque signalétique.

Ce manuel reflète l'état de la machine au moment de sa fourniture : le fabricant se réserve le droit de mettre à jour le contenu sans l'obligation de mettre à jour les éditions précédentes.

1.4 NORMES GRAPHIQUES

Les textes et les descriptions d'**importance particulière** pour la sécurité du personnel et pour l'utilisation correcte du produit, y compris les comportements incorrects à ne pas adopter et les obligations et interdictions correspondantes, sont accompagnés de symboles spéciaux. Nous reportons ci-dessous la représentation graphique des symboles utilisés dans ce document et leur signification.

DANGER



Le texte fait référence à des situations de danger immédiat pour les opérateurs et les personnes exposées.

Attention



Le texte fait référence à des situations potentiellement dangereuses pour les opérateurs et les personnes exposées.

Avertissement



Le texte fait référence à des avertissements relatifs aux opérations particulièrement importantes pour le bon fonctionnement de la machine.

INTERDICTION



Indique l'interdiction d'effectuer certaines actions et procédures ; le non-respect d'une interdiction peut entraîner des dommages, même irréparables, à la machine, causer de graves dommages à l'environnement et donner lieu à des situations dangereuses pour le personnel et les personnes exposées.

Remarque



Informations complémentaires et / ou conseils utiles pour une utilisation et un fonctionnement corrects de la machine.



Interventions pouvant être effectuées par l'opérateur expert (Barman Pro) chargé de l'utilisation de la machine.



Interventions devant être effectuées exclusivement par du personnel qualifié et autorisé (installateur, technicien de maintenance).

Dans le manuel, lorsque cela est nécessaire, des parties de texte sont également reportées en caractères gras, afin de mettre en évidence les remarques générales particulièrement importantes.

1.5 DÉFINITIONS

La signification des définitions utilisées dans ce manuel est indiquée ci-dessous.

Danger : source potentielle de blessure ou d'atteinte à la santé.

Zones dangereuses : toute zone à l'intérieur et / ou à proximité d'une machine où la présence d'une personne exposée constitue un risque pour la sécurité et la santé de cette personne. **Personne exposée** : toute personne qui se trouve entièrement ou en partie dans une zone dangereuse.

Opérateur : la ou les personnes chargées du fonctionnement, de l'utilisation, du réglage, de l'entretien ordinaire ou du nettoyage de la machine.

Risque : combinaison de la probabilité et de la gravité d'une blessure ou d'un dommage pour la santé pouvant survenir dans une situation dangereuse.

Protecteur : élément de la machine utilisé spécifiquement pour garantir la protection à travers une barrière matérielle.

Dispositif de protection : dispositif (autre qu'un protecteur) réduisant le risque, seul ou associé à un protecteur.

Utilisation prévue : utilisation de la machine conformément aux informations fournies dans le manuel d'utilisation.

Utilisation incorrecte raisonnablement prévisible : utilisation de la machine différente de celle qui est indiquée dans le manuel d'utilisation, mais pouvant découler d'un comportement humain facilement prévisible.

1.6 QUALIFICATION DU PERSONNEL

Le personnel chargé de l'installation, de l'utilisation et de l'entretien de la machine et à qui s'adressent les informations et instructions de ce manuel est le suivant :

1.6.1 Opérateur formé

Opérateur professionnel formé à l'utilisation correcte de la machine et informé sur les risques résiduels de différente nature présents sur la machine. Il doit être formé sur la disposition et les fonctions de tous les dispositifs de commande et de contrôle, sur les procédures correctes de préparation et de distribution des produits ainsi que sur les mesures d'hygiène appropriées pour éviter les risques de contamination des aliments lors de la gestion et de la manipulation des produits alimentaires. L'opérateur doit toujours travailler dans des conditions de sécurité.

1.6.2 Installateur qualifié

Installateur dans le domaine de la mécanique et de l'électricité formé à cet effet, expert en matière de sécurité et informé sur les risques résiduels de différente nature présents sur la machine.

1.6.3 Technicien de maintenance qualifié

Technicien de maintenance dans le domaine de la mécanique et de l'électricité formé à cet effet, expert en matière de sécurité et informé sur les risques résiduels de différente nature présents sur la machine. Il doit effectuer tous les travaux d'entretien, y compris ceux à réaliser sur les parties internes de la machine et nécessitant la dépose des carters de protection. Le technicien de maintenance peut, si nécessaire, accéder aux parties internes même si les machines sont sous tension.

1.7 MARQUAGE

Une plaque spéciale est appliquée sur la machine et indique de manière indélébile les informations concernant le marquage, y compris le modèle et le numéro de série de la machine.

Elle reporte également les caractéristiques techniques de l'alimentation électrique et du circuit eau-vapeur.

INTERDICTION



Il est interdit de retirer la plaque de marquage et / ou de la remplacer par d'autres plaques.

Avertissement



Dans le cas où la plaque de marquage serait accidentellement endommagée, détachée de la machine ou simplement si le sceau du fabricant qui fixe la plaque à la machine a été enlevé, le Client doit en informer dès que possible SaGa Coffee S.p.A.

SaGa Coffee S.p.A.			
Loc. Casona 1066 - 40041 Gaggio Montano (BO)			
Model: La REALE		Type 2GR	
Serial Nr.: 9019GR92001186		Date 2019.10	
220Vac	1Ph	7200W	60Hz
Boiler 11Lt	Rated Pressure 0,15MPa/1,5bar	Safety Valve 0,18MPa/1,80bar	
Exchangers 0,8x2Lt	Rated Pressure 1,2MPa/12,0bar	Safety Valve 1,3MPa/13,0bar	
Conforms to NSF 4 to NSF Std. 372 Conforms to UL Std. 197 Cert. to CSA Std. C22.2 No.109			



Intertek



Intertek

5019887



1.8 LIMITES DE RESPONSABILITÉ

SaGa Coffee S.p.A. n'est pas responsable des dommages directs ou indirects causés aux personnes et aux biens résultant de :

- utilisation impropre de la machine ;
- utilisation de la machine par du personnel non qualifié ;
- entretien inapproprié de la machine ;
- utilisation de pièces de rechange non originales ou non expressément autorisées par le fabricant ;
- événements exceptionnels ;
- non-respect des consignes de sécurité reportées dans ce manuel.

S'en tenir scrupuleusement aux informations contenues dans ce manuel et, en cas de doute sur les activités à effectuer, contacter l'Assistance technique de SaGa Coffee S.p.A.

1.9 GARANTIE

En ce qui concerne la durée et les modalités de garantie de la machine et de ses composants, se reporter aux conditions générales de vente établies dans le contrat.

L'exécution d'interventions d'entretien par du personnel non qualifié et non autorisé par le fabricant ou l'utilisation de pièces de rechange non originales ou non expressément autorisées par le fabricant entraîne la déchéance de la garantie.

Avertissement



Les opérations d'entretien sur les parties internes de la machine ne peuvent être effectuées que par du personnel qualifié autorisé par SaGa Coffee S.p.A..

1.10 SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE

Pour l'exécution d'interventions d'entretien et / ou pour tout autre type d'intervention sur la machine, le Service d'Assistance de SaGa Coffee S.p.A. est à la disposition complète du Client.

Du personnel qualifié et des équipements spécifiques sont disponibles pour toute opération d'entretien, de révision et de réparation sur toutes les parties de la machine.

Les techniciens du Service d'Assistance SaGa Coffee S.p.A. détermineront de manière irrévocable si toutes les conditions sont réunies pour que l'intervention demandée soit couverte ou non par une garantie..

Le Service d'Assistance de SaGa Coffee S.p.A. est toujours disponible pour fournir des éclaircissements et des conseils utiles au Client afin d'améliorer les performances et le rendement de la machine.

1.11 CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

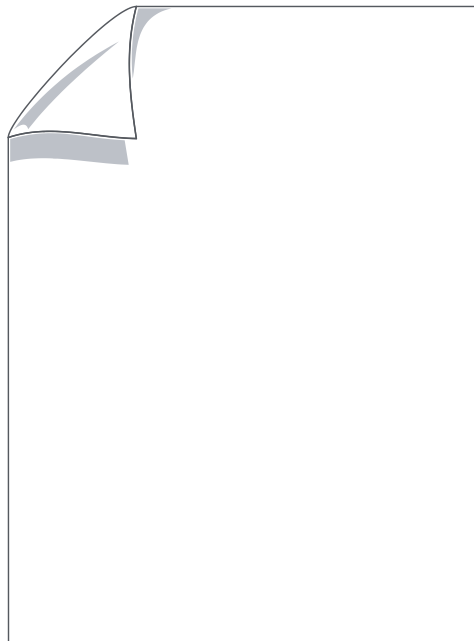
- La machine ne doit être utilisée que par du personnel qualifié ayant attentivement lu et compris le contenu de ce manuel et les consignes de sécurité qui y figurent.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances nécessaires, à condition qu'elles soient sous la surveillance d'un adulte ou qu'elles aient reçu au préalable des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'elles aient compris les dangers qui y sont inhérents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien destinés à être effectués par l'utilisateur ne doivent pas être exécutés par des enfants sans la surveillance d'un adulte.
- Cette machine est destinée à une utilisation professionnelle dans des établissements commerciaux et similaires :
 - établissements destinés à la consommation d'aliments et de boissons (bars, cafétérias, ...);
 - établissements destinés à la restauration (restaurants, bistrot, ...);
 - établissements tels que bed & breakfast, gîtes ruraux, clubs d'association et similaires.
- Le personnel préposé à la machine dans le cadre de ses fonctions (utilisation, installation, entretien) est tenu de respecter scrupuleusement toutes les consignes de sécurité contenues dans ce manuel.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Lors de l'utilisation de la machine, l'opérateur est responsable de la zone de travail vis-à-vis de tiers.
- Le personnel préposé à la machine (installateur, opérateur, technicien de maintenance) est tenu de signaler au fabricant tout défaut ou toute détérioration susceptible de compromettre la sécurité d'origine du système.
- Avant d'installer et de mettre la machine en service, l'installateur doit vérifier que les conditions environnementales sont correctes, afin de garantir la sécurité et l'hygiène des opérateurs, des utilisateurs et des personnes exposées.
- La machine doit être installée uniquement dans des endroits où son utilisation et son entretien sont réservés à du personnel qualifié.
- La machine doit être installée uniquement par un installateur qualifié et autorisé.
- La machine doit être utilisée uniquement dans des environnements éclairés de manière appropriée.
- Pour des raisons de sécurité, toujours remplacer rapidement les pièces usées ou endommagées par des pièces de rechange d'origine.
- Vérifier régulièrement que le câble d'alimentation électrique est en parfait état. Le câble éventuellement endommagé ne doit en aucun cas être réparé avec du ruban isolant ou des serre-câbles ; si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service d'assistance technique.
- Le nettoyage des pièces internes doit être effectué uniquement avec la machine éteinte et hors tension.
- Pour le nettoyage de la machine et de chacune de ses parties, utiliser uniquement des produits spéciaux, aptes à éviter les risques de contamination des aliments.
- La dépose des protections pour effectuer des opérations sur les parties internes de la machine n'est autorisée que si elle est exécutée par un technicien de maintenance qualifié et autorisé.
- Ne pas exposer la machine aux agents atmosphériques (soleil, pluie...).
- Tout arrêt prolongé (arrêt machine) à une température inférieure à 0 °C (zéro degré Celsius) peut causer de graves dommages ou la rupture des tuyaux et des chaudières ; avant tout arrêt prolongé, vider complètement le circuit d'eau et décharger toutes les parties sous pression.
- La machine doit être installée en position horizontale. L'inclinaison du plan d'appui ne doit pas être supérieure à 1 degré. Pour garantir un fonctionnement normal, l'appareil doit être installé dans des endroits où la température ambiante est comprise entre +5 °C et +32 °C et où l'humidité ne dépasse pas 70%. Ne pas utiliser de jets d'eau, ni installer dans des endroits où des jets d'eau sont utilisés.
- Il est interdit de retirer les dispositifs de sécurité de la machine.
- Il est interdit de faire fonctionner la machine avec des parties de la carrosserie retirées.

- Les composants de l'emballage doivent être apportés aux centres de collecte appropriés et en aucun cas ils ne doivent être laissés sans surveillance ou à la portée des enfants, des animaux ou des personnes non autorisées.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux objets, personnes ou animaux résultant d'interventions sur la machine par des personnes non qualifiées ou non autorisées.
- L'opérateur chargé de l'utilisation est tenu de respecter les normes d'hygiène en vigueur dans le pays d'installation de la machine et de s'assurer que les opérations de nettoyage et d'entretien périodiques sont effectuées correctement.
- L'opérateur chargé de l'utilisation ne doit pas utiliser la machine pieds nus.
- Il est conseillé d'utiliser une plate-forme en matériau isolant et antistatique (par exemple, en bois) et un disjoncteur conforme aux dispositions des lois locales afin d'éviter les risques d'électrocution.
- Ne pas toucher les becs du café et les buses d'eau chaude et de vapeur avec les mains ou d'autres parties du corps, car les liquides ou la vapeur sont distribués à haute température et peuvent provoquer des brûlures.
- Ne jamais faire fonctionner la machine sans eau.
- Les obstructions éventuelles peuvent provoquer des jets soudains de liquide ou de vapeur à haute température, avec des conséquences graves. Garder autant que possible l'eau propre en utilisant des filtres et des adoucisseurs d'eau.
- Les tasses doivent être soigneusement essuyées avant d'être placées sur le plan prévu à cet effet.
- L'équipement doit être installé avec une protection contre le refoulement adéquate pour se conformer aux codes fédéraux, provinciaux et locaux applicables.

INFORMATIONS GÉNÉRALES



2 SÉCURITÉ

2.1 UTILISATION DE LA MACHINE

2.1.1 Utilisation prévue

La machine est un appareil destiné à la préparation professionnelle de cafés expresso à base d'un mélange de café, au prélèvement et à la distribution d'eau et / ou de vapeur.

La machine doit être utilisée par un seul opérateur.

La machine est destinée à un usage interne uniquement.

La machine peut traiter les produits suivants :

- mélanges de café moulu pour cafés expresso ;
- liquides alimentaires tels que le lait et l'eau.

2.1.2 Utilisation impropre

Toute utilisation autre que celles qui sont explicitement indiquées au paragraphe « 2.1.1 - Utilisation prévue » de la machine ou du produit traité est considérée comme une utilisation impropre et non prévue, dans la mesure où les risques qui en résultent ne peuvent pas être évalués.

Il est interdit d'utiliser la machine des manières suivantes :

- avec des caractéristiques d'alimentation électrique et des prestations différentes de celles qui sont indiquées dans ce manuel ;
- si une ou plusieurs parties de la carrosserie ont été retirées ;
- si elle n'a pas été correctement installée et branchée aux sources d'énergie conformément aux instructions fournies dans ce manuel ;

- utilisation des surfaces de machine comme zones de piétinement ou plans d'appui pour d'autres corps ;
- utilisation en atmosphère explosive ;
- utiliser à l'extérieur (en plein air).

La machine n'est pas destinée à être utilisée par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par le biais d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de la machine.

L'utilisation de la machine par les enfants d'un âge inférieur à l'âge minimum requis est rigoureusement interdite conformément à la réglementation en vigueur dans le pays où la machine est installée.

SaGa Coffee S.p.A. décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre de la machine.

2.2

CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES

La machine est destinée à un usage professionnel dans un environnement civil dans les conditions environnementales suivantes :

- Température : comprise entre +5 et +30 °C ;
- humidité relative 60% max. (sans condensation).

L'environnement d'utilisation doit être fermé et couvert, à l'abri des intempéries.

La machine doit fonctionner exclusivement en l'absence de risque d'explosion ou d'incendie, car elle n'est pas fabriquée avec un équipement anti-explosion.

Il est donc interdit de l'installer et de la faire fonctionner dans des locaux présentant un risque d'explosion.

Le lieu de fonctionnement de la machine doit être suffisamment éclairé par la lumière naturelle et doté d'une lumière artificielle et d'une ventilation adéquates pour assurer la sécurité et protéger la santé des opérateurs et des personnes exposées.

L'éclairage du local doit être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de la machine et doit garantir une bonne visibilité du produit et de chacune des parties de la machine. Il ne doit pas créer de reflets dangereux et doit permettre une bonne lisibilité des caractères / symboles sur l'écran ainsi que l'identification des dispositifs de commande et de contrôle.

La luminosité dans la zone de la machine doit être d'au moins 400 lux.

L'utilisateur est tenu d'évaluer la nécessité d'un système d'aspiration adéquat pour éliminer la présence de vapeurs et de poussières générées au cours du processus de production.

Avertissement



La zone définie de « zone de respect de l'opérateur » doit toujours être sèche, propre et sans encombrement.

2.3

NIVEAU SONORE

Le niveau d'émission sonore de la machine varie en fonction des phases d'utilisation ; les tests effectués ont montré que le niveau de pression acoustique pondéré A émis par la machine ne dépasse jamais 70 dB (A) et qu'il n'est donc pas dangereux pour la santé des personnes exposées.

2.4

VIBRATIONS

Si elle est correctement installée et dans des conditions d'utilisation conformes aux indications d'utilisation indiquées dans ce manuel, la machine ne génère pas de vibrations dangereuses pour la santé des personnes exposées pendant son fonctionnement.

2.5 COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE

La machine est destinée à fonctionner dans un environnement électromagnétique civil, car elle est conforme aux exigences de compatibilité électromagnétique (immunité contre les perturbations, émission de perturbations) pour cet environnement.

La machine intègre des composants conformes à la Directive CEM 2014/30/EU, qui sont installés et utilisés selon les instructions des fabricants.

2.6 PROTECTIONS

La structure interne de la machine est entièrement protégée par une carrosserie métallique qui empêche l'opérateur d'entrer en contact avec des parties internes (organes et matériaux) dangereuses.

Les carters fixes amovibles permettant d'accéder aux parties internes de la machine ne peuvent être retirés qu'à l'aide d'outils.

Avertissement



La dépose des carters fixes amovibles et l'accès aux parties internes de la machine sont autorisés uniquement au personnel d'entretien qualifié.

2.7 PARTIES SOUS PRESSION

Les parties sous pression constituant le circuit eau-vapeur intégré à la machine et soumises à la directive (DESP) 2014/68/UE sont conformes à cette dernière ; les déclarations de conformité des composants utilisés figurent dans le dossier technique de fabrication de la machine.

Chaque chaudière de la machine est protégée contre la surpression par une valve de sécurité qui est calibrée directement par le fabricant de la valve pour garantir la valeur exacte d'intervention.

Avertissement



Le contrôle périodique des valves de sécurité doit être effectué conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de la machine .

INTERDICTION



Il est absolument interdit de modifier le calibrage d'usine des valves de sécurité

2.8 SYSTÈME ÉLECTRIQUE ET ISOLEMENT DE LA SOURCE D'ÉNERGIE

Le système électrique de la machine a été réalisé conformément à la directive basse tension 2014/35/UE et à la directive sur la compatibilité électromagnétique (CEM) 2014/30/UE.

Pour l'alimentation électrique de la machine, une tension monophasée ou triphasée avec neutre (paragraphe 3.3) est requise.

Le raccordement au secteur doit être effectué par un raccordement fixe ou au moyen d'une prise de terre appropriée.

En cas de raccordement fixe au secteur, un interrupteur manuel doit être prévu pour la coupure de la ligne d'alimentation électrique.

Avertissement



Un disjoncteur conforme à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de la machine doit être prévu sur la ligne d'alimentation électrique de la machine.

Avertissement



Il est obligatoire de raccorder la liaison à la terre de la machine à l'installation de mise à la terre du local.

2.9 SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La machine a été conçue et réalisée pour prévenir tout risque de contamination alimentaire.

Des matériaux non toxiques, de grande qualité, résistants à l'usure et durables ont été utilisés pour les parties en contact ou pouvant entrer en contact avec des produits alimentaires.

Toutes les parties en contact ou pouvant entrer en contact avec des produits alimentaires sont facilement accessibles pour le nettoyage et l'entretien.

Pour les parties internes en contact ou pouvant entrer en contact avec des produits alimentaires, il est prévu un cycle de nettoyage automatique à effectuer à la fin de l'utilisation journalière de la machine.

2.10 RISQUES RÉSIDUELS

Les risques résiduels ont été réduits autant que possible en phase de conception.

Cependant, certains risques résiduels persistent sur la machine et ne peuvent pas être éliminés. Lorsque cela est possible, ils sont signalés directement sur la machine au moyen de pictogrammes.

L'opérateur chargé de l'utilisation de la machine est exposé au risque potentiel de brûlures pour les raisons suivantes :

- contact avec des surfaces à haute température (groupes de distribution de café, buse de vapeur, buse d'eau)
- contact avec des projections d'eau ou de vapeur chaude.

Attention

L'opérateur doit être correctement formé à l'utilisation correcte de la machine et doit toujours veiller à éviter tout contact accidentel avec des surfaces chaudes et / ou des projections d'eau ou de vapeur chaude.

Le personnel chargé de l'entretien de la machine est exposé aux risques potentiels suivants lors de l'exécution des interventions :

- risque de contact électrique avec des composants / parties sous tension

Attention

En règle générale, avant d'accéder aux parties internes de la machine, le technicien de maintenance doit obligatoirement mettre la machine hors tension.

Attention

Seul un technicien qualifié et autorisé peut effectuer, si nécessaire, des interventions d'entretien sur des parties internes avec la machine sous tension.

- risque de brûlure dû au contact avec des surfaces internes / externes à haute température ou avec des projections d'eau ou de vapeur chaude

Attention

Pour l'exécution des interventions d'entretien sur les parties internes d'une machine qui vient d'être éteinte (ou qui est éteinte depuis peu), le technicien de maintenance doit obligatoirement porter des gants isolants.

- risque d'être blessé par des jets sous pression en cas d'interventions d'entretien sur des parties internes sous pression du circuit eau-vapeur.

Attention

Avant d'effectuer des interventions d'entretien sur des parties internes sous pression, le technicien de maintenance doit obligatoirement décharger la pression et vérifier l'absence de pression résiduelle.

Attention

Seul un technicien qualifié et autorisé peut effectuer des interventions d'entretien sur des parties internes sous pression.

2.11 PICTOGRAMMES DE SÉCURITÉ

Les parties de la machine qui présentent des risques résiduels sont signalées par des pictogrammes (symboles) de sécurité adhésifs pour attirer l'attention de l'opérateur chargé de l'utilisation et du personnel chargé de l'entretien de la machine.



Danger haute température ; pictogramme appliqué près des points pouvant présenter une température supérieure à 60 °C.



Danger électrique ; pictogramme appliqué près des points pouvant présenter un risque de contact électrique.

En plus des pictogrammes de sécurité, des étiquettes d'avertissement ayant des fonctions de sécurité pour l'opérateur chargé de l'utilisation et le personnel chargé de l'entretien de la machine peuvent également être présentes.

Avertissement



Les étiquettes et les pictogrammes de sécurité ne doivent pas être enlevés, recouverts ou endommagés. Si un pictogramme / une étiquette est peu lisible ou enlevé(e), il est nécessaire d'en appliquer un nouveau / une nouvelle identique dans la même position.

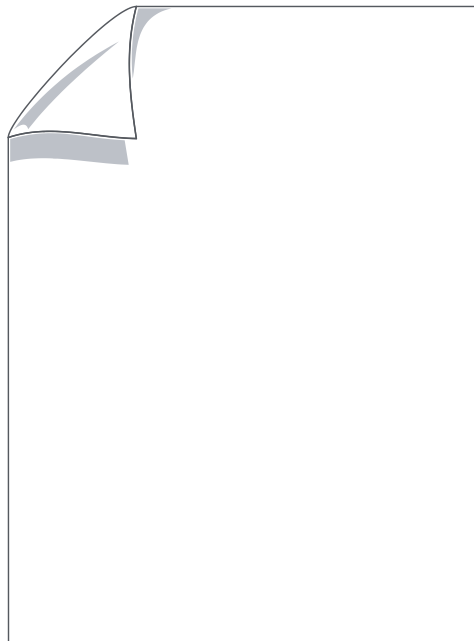
2.12 NORMES DE RÉFÉRENCE

Les normes de référence utilisées dans la conception et la fabrication de la machine sont les suivantes :

- Directive machines 2006/42/CE
- Directive basse tension 2014/35/UE
- Directive sur la compatibilité électromagnétique (CEM) 2014/30/UE
- Directive sur les équipements sous pression (DESP) 2014/68/UE
- EN ISO 12100:2010 : Sécurité des machines
- ISO/TR 14121-2:2013 : Sécurité des machines – Appréciation du risque – Partie 2 : Lignes directrices pratiques et exemples de méthodes
- UNI EN ISO 14159:2008 : Sécurité des machines – Prescriptions relatives à l'hygiène pour la conception des machines
- UNI EN 1672-2:2009 : Machines pour les produits alimentaires - Notions fondamentales - Partie 2 : Prescriptions relatives à l'hygiène
- UNI EN 16889:2016 : Hygiène alimentaire. Production et distribution de boissons chaudes par des appareils de préparation de boissons chaudes - Prescriptions relatives à l'hygiène, essai de migration
- Règlement (CE) n° 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

- Règlement (CE) n ° 2023/2006 concernant les bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- Règlement (UE) n ° 10/2011 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
- CEI/EN 60335-1-1 : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Partie 1 : Règles générales
- CEI/EN 60335-2-75 : Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues - Partie 2 : Règles particulières pour les distributeurs commerciaux avec ou sans moyen de paiement
- EN 62233 (CEI 61-251) : Méthodes de mesure des champs électromagnétiques des appareils électrodomestiques et similaires en relation avec l'exposition humaine
- Directive « RoHS » 2011/65/CE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques
- Directive 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques
- Directive 2003/108/CE modifiant la directive 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques
- UL 197:2010 Appareils électriques de cuisson pour usage commercial
- CSA C22.2#109:2017 Appareils de cuisson pour usage commercial
- NSF 4:2016 Appareils de cuisson pour usage commercial
- NSF 372:2016 Composants du système d'eau potable - Contenu en plomb

SÉCURITÉ



3 DESCRIPTION

3.1 FONCTION DE LA MACHINE

Cet appareil est destiné à la préparation de cafés expresso et de boissons chaudes par distribution d'eau chaude ou de vapeur. Il est également équipé d'un plateau pour le préchauffage des tasses.

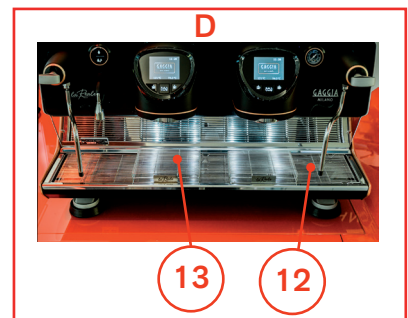
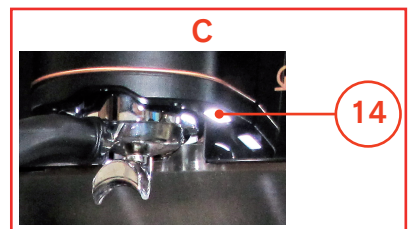
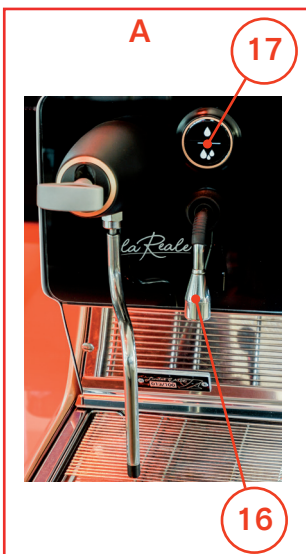
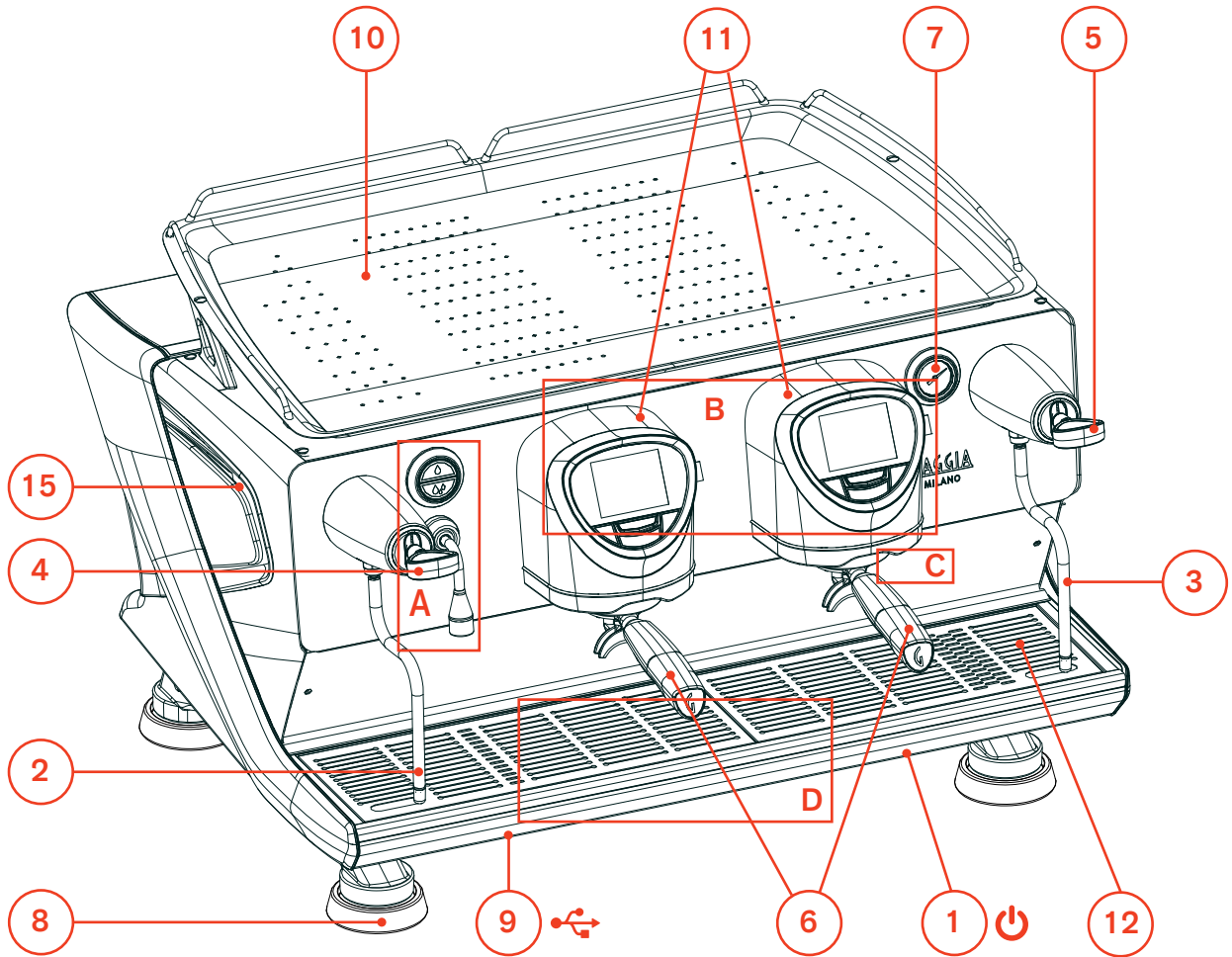
Remarque



Les paragraphes suivants décrivent une machine à deux groupes de distribution de café. Le contenu s'applique également aux machines à trois groupes de distribution de café.

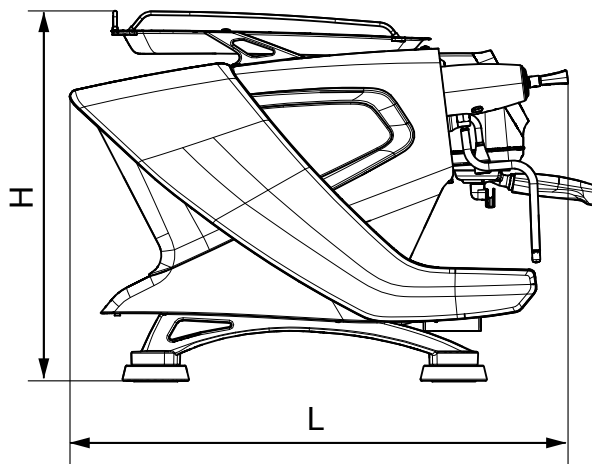
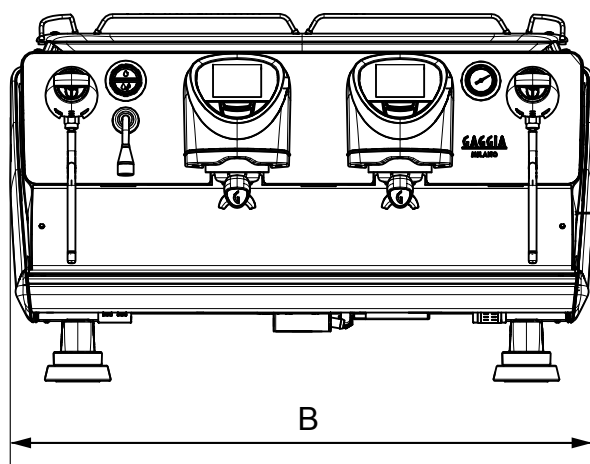
3.2 COMPOSANTS PRINCIPAUX

1. Interrupteur général
2. Buse de vapeur gauche.
3. Buse de vapeur droite.
4. Levier de distribution de vapeur gauche.
5. Levier de distribution de vapeur droit.
6. Porte-filtres
7. Manomètre pompe eau
8. Pied réglable
9. Prises USB
10. Plateau chauffe-tasses
11. Groupes de distribution de café
12. Tiroir repose-tasses
13. Support amovible pour tasses basses
14. LED zone distributeur café
15. LED carrosserie
16. Buse d'eau chaude
17. Touches de distribution d'eau chaude
18. Écran tactile
19. Touches de distribution de café simple/
double serré
20. Touches de distribution de café simple/
double allongé
21. Touche marche / arrêt manuel distribu-
tion de café



3.3

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



		2 GROUPES	3 GROUPES
Dimensions (mm)	B	883	1130
	H	556	556
	L	700	
Poids (kg)		98	120
Capacité chaudière vapeur (l)		11	14
Capacité chaudière groupe café (l/ chacun)		0,8	
Tension alimentation		220 V ~ 60 Hz	
Puissance totale absorbée (W)		7200	8500
Pression de service max. chaudière vapeur		0,15 MPa	
Pression max. d'entrée d'eau		0,5 MPa	
Pression de service max. chaudière groupe café		1,2 MPa	

4

MANUTENTION ET INSTALLATION

4.1 TRANSPORT ET MANUTENTION

4.1.1. Emballage

- La machine est livrée dans un emballage solide en bois et avec des protections internes appropriées. L'emballage reporte les symboles conventionnels à observer lors du déplacement et le stockage de l'appareil.
- Le transport doit être effectué conformément aux instructions figurant sur l'emballage, en déplaçant le colis avec soin et en évitant toute forme de collision.
- Ne pas laisser l'emballage exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel).

4.1.2. Contrôles à la réception

- À la réception de l'appareil, vérifier l'exactitude et la correspondance des documents de transport (voir les étiquettes sur l'emballage).
- Vérifier que l'emballage dans son conditionnement d'origine n'est pas endommagé ou qu'il ne présente pas de zones humides pouvant laisser supposer qu'il a été exposé aux intempéries.
- Après avoir retiré l'emballage, vérifier l'intégrité de l'appareil, des accessoires et des dispositifs de sécurité éventuels.
- Les éléments d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils constituent des sources potentielles de danger.

4.1.3. Avertissements concernant l'élimination de l'emballage

Les matériaux d'emballage sont éco-compatibles et recyclables. Pour préserver et protéger l'environnement, ils ne doivent pas être jetés dans la nature mais apportés à des centres de collecte et d'élimination appropriés conformément à la réglementation locale en vigueur.

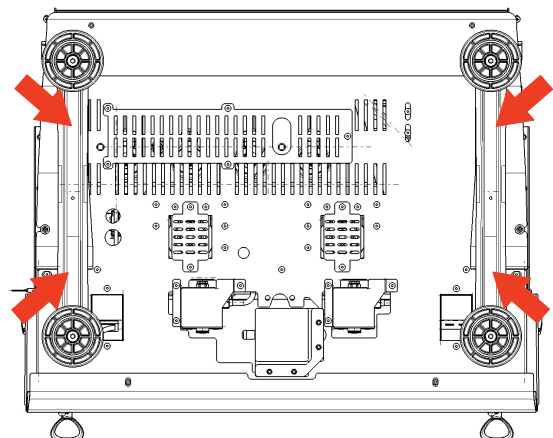
4.1.4. Manutention

Le personnel chargé du déplacement de l'appareil doit être informé sur les risques liés à la manutention des charges.

Manutentionner toujours l'appareil avec le plus grand soin, en utilisant, si possible, un appareil de levage approprié (type chariot élévateur). En cas de manutention manuelle, il faut obligatoirement :

- être un nombre approprié de personnes en fonction du poids et de la difficulté de préhension de l'appareil ;
- toujours utiliser les équipements de protection individuelle nécessaires (chaussures, gants).

Les points de préhension sont indiqués dans la figure.



4.2 INSTALLATION

4.2.1. Exigences d'installation

Avant de procéder à l'installation, effectuer les vérifications suivantes :

- vérifier que la carrosserie de la machine ne présente pas de signes de heurts ou de déformations
- vérifier l'absence de signes d'altération
- Vérifier l'intégrité du câble d'alimentation ; le remplacer en cas d'endommagement.
- La machine à café doit être placée sur une surface plane et stable, adaptée pour supporter son poids (paragraphe 3.3), en prenant soin de respecter un espace libre d'au moins 30 cm autour de la machine.

Remarque



Il convient que la surface la plus élevée de l'appareil soit au moins à 1,5 m du sol.

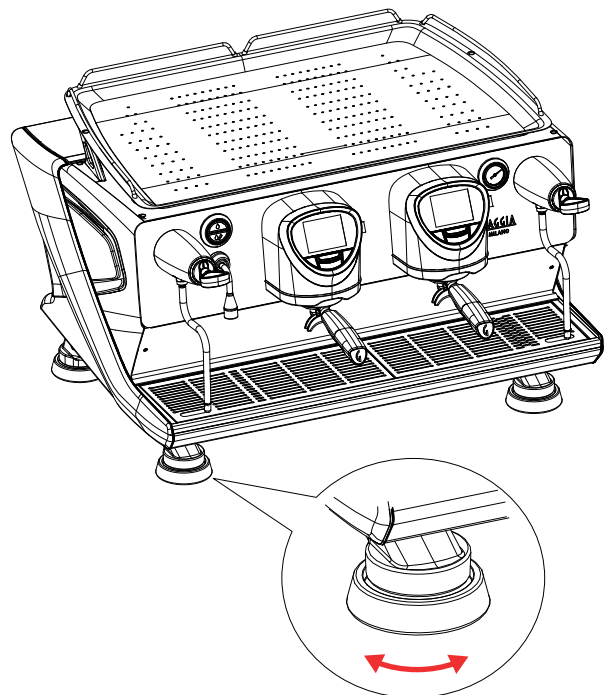
- La température ambiante doit être comprise entre 10 °C et 32 °C (50 °F et 90 °F).
- Ne pas installer l'appareil à l'extérieur.

Mettre la machine à niveau en agissant sur les pieds réglables, en utilisant un niveau prévu à cet effet.

Remarque



Les pieds de la machine sont réglables en agissant sur la bague extérieure.



4.2.2. Raccordement au réseau d'eau

Avertissement



Les raccordements au réseau d'eau doivent être effectués conformément aux réglementations nationales et locales.

Avertissement



La machine doit être alimentée avec de l'eau potable, d'une dureté supérieure à 8°F.

Remarque



Il est conseillé d'installer un filtre adoucisseur d'eau pour l'alimentation en eau de la machine.

Après avoir correctement positionné la machine (paragraphe 4.1.4), procéder au raccordement au réseau d'eau :

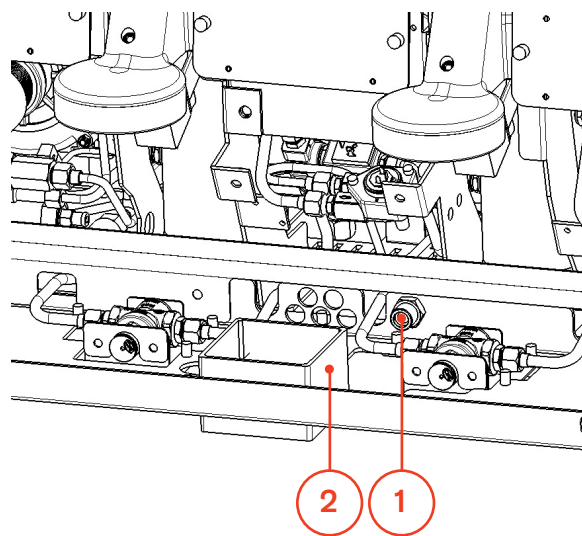
- À l'aide du tuyau armé flexible fourni, raccorder le réseau d'eau au raccord d'arrivée d'eau de la machine (1)

Avertissement



Il est nécessaire d'utiliser des tuyaux neufs : les tuyaux existants ne peuvent pas être réutilisés.

- À l'aide du tuyau armé transparent fourni, raccorder le système d'évacuation du tiroir (2) à une fosse équipée d'un siphon de contrôle et de nettoyage.



4.2.3. Branchement électrique

La machine peut être alimentée en tension monophasée ou triphasée. Pour les spécifications de branchement, se reporter au manuel technique.

Attention



Avant de procéder au branchement électrique, s'assurer que la tension correspond aux caractéristiques indiquées sur la plaque CE et sur la plaque de connexion sur le câble d'alimentation.

Avertissement



Vérifier que la ligne d'alimentation électrique est en mesure de supporter la charge de la machine (paragraphe 3.3) et que le câble d'alimentation est efficace et conforme aux réglementations de sécurité nationales et européennes.

Attention



L'utilisateur doit veiller à alimenter la machine en protégeant la ligne avec un interrupteur de sécurité (disjoncteur) conforme à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation de la machine.

Attention



Brancher le câble d'alimentation au réseau électrique à l'aide d'une fiche ou, dans le cas d'une installation fixe, prévoir un disjoncteur multipolaire pour la séparation du réseau, avec une distance des contacts d'au moins 3 mm. Pour le changement de tension, se reporter au schéma sur le boîtier de l'interrupteur général.

Attention



IL EST OBLIGATOIRE de brancher le câble jaune / vert à l'installation de mise à la terre du local. La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que s'il est correctement raccordé à un système de mise à la terre efficace conformément aux normes de sécurité électrique en vigueur. Il est nécessaire de vérifier cette exigence de sécurité essentielle et, en cas de doute, de demander un contrôle rigoureux de l'installation par du personnel qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages éventuels causés par l'absence de mise à la terre de l'installation.

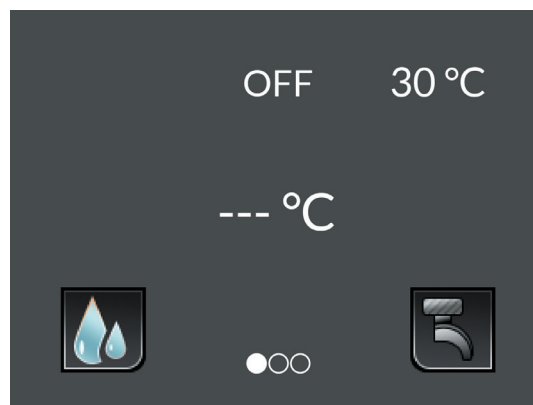
4.2.4. Mise en service

Une fois l'installation terminée, vérifier les conditions de fonctionnement correct :

- ouvrir le robinet d'eau
- fermer l'interrupteur de protection en amont de la machine
- relever (I) l'interrupteur général de la machine (paragraphe 3.2) et vérifier que le voyant de la machine sous tension est allumé.





La machine s'allume et la version du logiciel avec le logo s'affiche à l'écran.



Le menu 1 s'affiche.

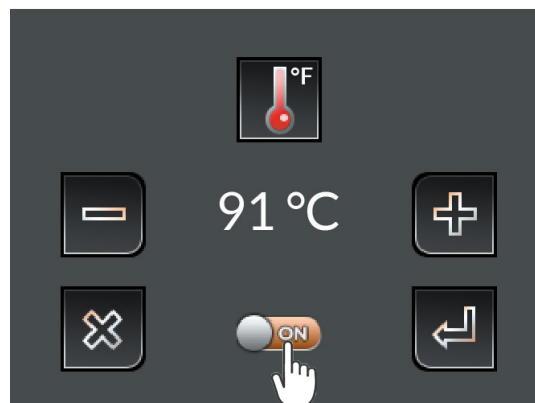
Le logiciel de la machine effectue un contrôle du niveau d'eau dans la chaudière à vapeur et remplit l'eau jusqu'à ce qu'elle atteigne la sonde de niveau. Une fois le niveau atteint, le remplissage d'eau cesse et le chauffage de la chaudière à vapeur est activé.

- appuyer sur la touche de distribution continue () de chaque groupe pour éliminer l'air du circuit de café et le remplir complètement d'eau. Cela empêche le chauffage à sec de la chaudière à café.
- toucher () le centre de l'écran pour passer au menu 2.

MANUTENTION ET INSTALLATION



Appuyer sur la touche indiquée pour accéder à la page de mise en marche des chaudières à café.



Utiliser les touches +/- pour régler la température souhaitée et placer le sélecteur de marche sur ON.
Attendre que le chauffage de la machine soit terminé pour pouvoir l'utiliser.

Vérifier :

- l'absence de fuite des raccords ou des tuyaux
- détection correcte du niveau d'eau dans la chaudière à vapeur
- température dans la chaudière à vapeur correspondant à la valeur réglée.

5 UTILISATION

5.1

DESCRIPTION DES COMMANDES

Pour l'utilisation et la programmation de la machine, l'opérateur dispose de différents types de commandes :

- Touche marche/arrêt
- Écran tactile, présent sur chaque groupe de distribution de café, pour l'utilisation et la programmation ;
- Touches, pour le choix du mode de distribution de l'eau pour le café ou l'eau chaude ;
- Leviers pour le contrôle de la distribution de vapeur.

5.1.1. Interrupteur marche/arrêt

Il est situé dans la partie inférieure de la machine



**Machine allumée ;
l'interrupteur s'allume**



**Machine éteinte ;
l'interrupteur s'éteint**

5.1.2. Écran tactile

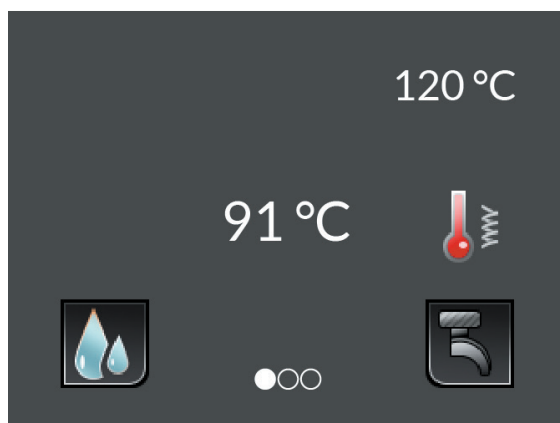
Un écran tactile est présent sur chaque groupe de distribution de café ; il s'active à chaque allumage :



- Logo
- heures et minutes
- version du logiciel

Pour passer aux pages d'utilisation, toucher (👆) au milieu de l'écran.

Le menu d'utilisation est organisé en trois pages principales, à partir desquelles il est possible d'exécuter des commandes, des programmations ou de naviguer dans d'autres pages. Pour passer d'une page à une autre, appuyer sur (👆) au milieu de l'écran.



Signale l'activation de la résistance de chauffage de la chaudière à café



Touche : active le cycle de purge du groupe café



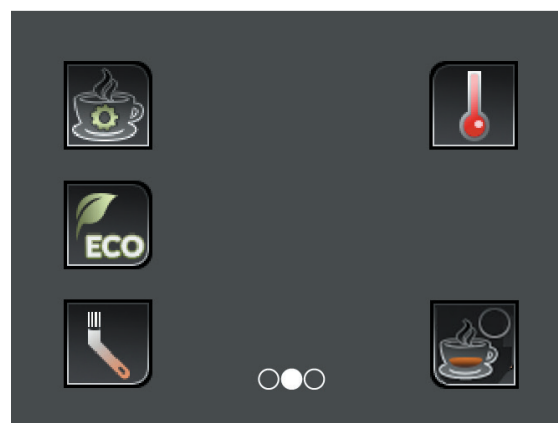
Touche : permet de sélectionner 1 ou 2 tasses



La valeur au milieu de l'écran indique la température de l'eau sortant de la chaudière à café. Cette valeur peut s'afficher dans les couleurs suivantes :

- Bleu si la température lue est inférieure de 5 °C à la valeur définie.
- Rouge si la température lue est supérieure de 3 °C à la valeur définie.
- Blanc si la température lue est comprise entre -4 °C et +2 °C.

La valeur affichée en haut à droite de l'écran correspond à la température lue dans la chaudière à vapeur



Touche : ouvre la page de programmation des doses



Touche : ouvre la page de marche/arrêt et la programmation de la température de la chaudière à café du groupe



Touche : active le mode ECO (*) :

- Leds carrosserie et groupes café éteints
- la chaudière à vapeur est maintenue à une température plus basse
- les chaudières à café restent chauffées




Touche : active le cycle de lavage du groupe avec du détergent (paragraphe 6.1.1)





Touche : ouvre la page du compteur de doses



(*) Le mode ECO peut être activé comme alternative à l'arrêt ; avant de réutiliser la machine, il est nécessaire de désactiver le mode ECO en appuyant à nouveau sur la touche ou en appuyant sur n'importe quelle touche de distribution.




 Touche : ouvre la page de programmation de l'heure et du jour de la semaine (marche/arrêt automatiques)

 Touche : ouvre la page de programmation par mot de passe

 Touche : allumage/extinction des leds d'éclairage groupe et carrosserie

 Touche : active et règle (trois niveaux de température ) le plateau chauffe-tasses

 Touche : désactive le chauffage de la chaudière à vapeur et des chaudières des groupes café

5.1.3. Touches groupes de distribution de café

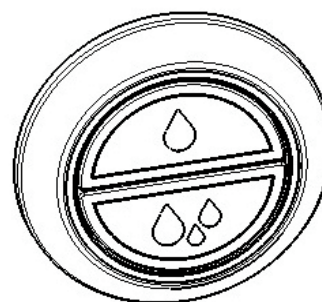



 Distribution de café simple/double serré


 Distribution de café simple/double allongé

 ON/OFF distribution manuelle de café

5.1.4. Touches de distribution d'eau chaude

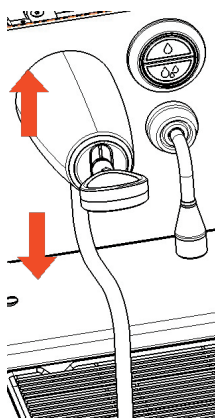


 Distribue la quantité d'eau chaude définie dans le menu de Programmation doses pour la touche correspondante

 Distribue la quantité d'eau chaude définie dans le menu de Programmation doses pour la touche correspondante

5.1.5. Touches de distribution de vapeur

Les deux buses de distribution de la vapeur sont contrôlées par le levier correspondant :



Position momentanée : la distribution de vapeur continue tant que le levier est enfoncé.



Position fixe : la distribution de vapeur continue jusqu'à ce que le levier soit ramené en position centrale.

5.2

MISE EN MARCHÉ JOURNALIÈRE

5.2.1. Mise en marche de la machine (machine éteinte)

Remarque



Lorsque la machine est mise en marche à l'aide de l'interrupteur général, elle reprend l'état de OFF ou de STAND-BY présent avant de la débrancher du secteur.

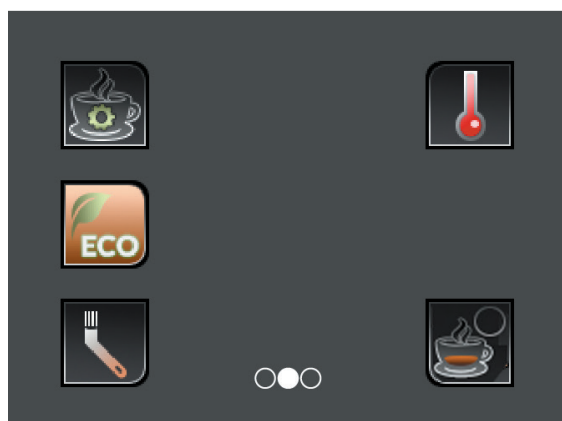
- Vérifier que la machine est alimentée en eau et que l'interrupteur de protection de l'alimentation électrique est fermé.
- Relever (I) l'interrupteur général de la machine (paragraphe 3.2):
 - l'interrupteur s'allume
 - Les leds d'éclairage de la zone de distribution et des leds de la carrosserie sur les côtés et à l'arrière s'allument
 - Les écrans tactiles s'activent
 - L'eau est chargée dans la chaudière à vapeur jusqu'à atteindre le niveau défini par la sonde de niveau
 - Les résistances de chauffage des chaudières s'activent
- Attendre que la machine atteigne la température de fonctionnement réglée.

5.2.2. Mise en marche de la machine (machine en veille)



Lorsque la machine est en veille, il suffit de toucher l'écran tactile ou d'appuyer sur n'importe quelle touche de distribution : la machine est immédiatement prête à être utilisée.


5.2.3. Mise en marche de la machine (mode ECO)



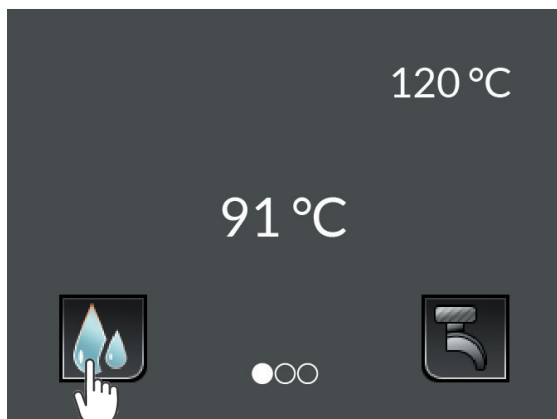
Lorsque la machine est mode ECO, pour la réactiver il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche ECO ou sur n'importe quelle touche de distribution : la machine est immédiatement prête à être utilisée.

5.2.4. Arrêt de la machine

La machine peut être complètement débranchée ou placée en veille.

- Arrêt complet
placer l'interrupteur général de la machine sur (O) (paragraphe 3.2) ; l'interrupteur s'éteint ; la machine ne peut être allumée qu'en remettant l'interrupteur général sur (I)
- Veille
appuyer sur la touche () sur l'écran tactile (paragraphe 5.1.2) ; le chauffage de toutes les chaudières est désactivé, mais la machine reste allumée et il est possible d'activer la marche / arrêt automatiques et le jour de repos.

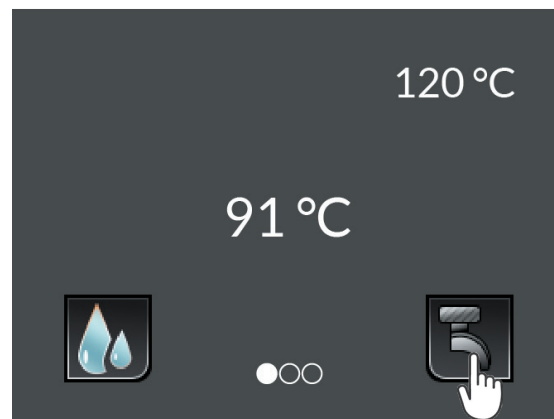
5.3 DISTRIBUTION DE CAFÉ



Avant d'effectuer la distribution, appuyer sur la touche de purge pour laver la douchette du groupe de distribution de café.



Remplir le porte-filtre avec du café moulu, le presser et l'insérer dans le groupe de distribution de café.



Appuyer sur la touche indiquée pour sélectionner une distribution pour 1 ou 2 tasses.



Appuyer sur la touche indiquée pour sélectionner la distribution de la quantité prédéterminée pour le café court



Appuyer sur la touche indiquée pour sélectionner la distribution de la quantité prédéterminée pour le café allongé

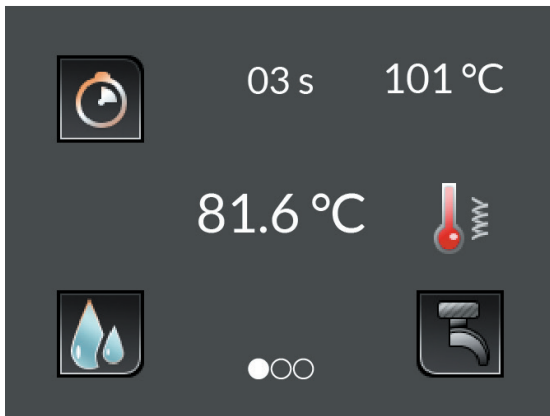


Appuyer sur la touche indiquée pour sélectionner la distribution on/off manuel du café

Remarque



La distribution en cours peut être interrompue en appuyant à nouveau sur la touche enfoncée.

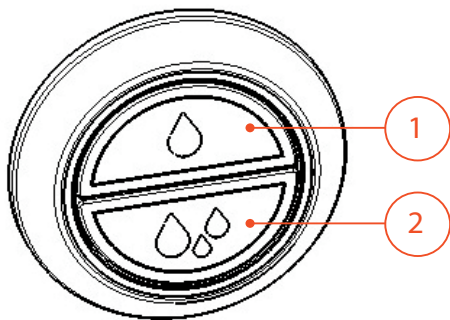


Le temps écoulé s'affiche pendant la distribution, jusqu'à la fin de celle-ci.

5.4

DISTRIBUTION D'EAU CHAUDE

L'eau chaude est fournie par le distributeur prévu à cet effet (paragraphe 3.2).



Après avoir placé le récipient approprié sous le distributeur, appuyer sur la touche 1 ou 2 pour distribuer la quantité d'eau souhaitée.

Remarque



La distribution en cours peut être interrompue en appuyant à nouveau sur la touche enfoncée.

5.5

DISTRIBUTION DE VAPEUR

Les buses de vapeur sont utilisées pour chauffer les boissons (paragraphe 3.2).



Pousser le levier vapeur vers le haut et le maintenir dans cette position pendant quelques secondes ; le relâchement du levier permet le retour automatique du levier dans sa position initiale.

Cette opération permet d'éliminer la condensation qui s'est éventuellement formée pendant des intervalles de temps moyens-longs entre les distributions de vapeur.



Plonger la buse de vapeur dans le récipient contenant la boisson à chauffer et abaisser ou garder enfoncé le levier de commande vapeur vers le haut.

Attendre que la boisson ait atteint la température ou le niveau d'émulsion souhaité(e), puis ramener le levier de commande de vapeur au centre pour arrêter la sortie de vapeur.



À la fin de chaque utilisation :

- à l'aide d'une éponge propre, laver à l'eau chaude la partie externe de la buse de vapeur en éliminant les résidus organiques éventuellement présents.
- nettoyer la partie interne de la buse en procédant comme suit : diriger le tube vers le tiroir repose-tasses et, en faisant particulièrement attention, distribuer de la vapeur au moins une fois.

6 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

6.1 ENTRETIEN JOURNALIER

Les opérations d'entretien quotidiennes doivent être effectuées à la fin de la journée de travail.

6.1.1. Lavage avec détergent



Remplacer le filtre à café par le filtre borgne et insérer le détergent.

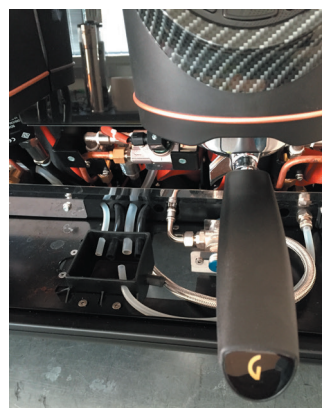


Insérer le porte-filtre dans le groupe que l'on souhaite laver.



Appuyer sur la touche indiquée pour démarrer le cycle de lavage.

La machine effectue une série de purges en activant en séquence l'électrovanne café.



L'eau de lavage est déchargée dans le tiroir via l'électrovanne du groupe café.

Remarque



Pendant le lavage d'un groupe, les autres groupes peuvent être utilisés normalement.

Remarque

Il est possible d'effectuer des cycles de lavage de différents groupes en même temps..

Remarque

Une fois un cycle de lavage commencé, il n'est pas possible de l'interrompre.

6.1.2. Nettoyage du porte-filtre**Remarque**

La procédure doit être effectuée avec tous les porte-filtres.



Dans un récipient aux dimensions appropriées, verser de l'eau chaude (50÷80 °C) et une quantité de détergent conforme aux indications du produit.



Retirer le filtre du porte-filtre, plonger le filtre et le porte-filtre dans la solution pendant quelques minutes, éliminer les résidus éventuels ; puis rincer.

Remonter le filtre dans le porte-filtre.

6.1.3. Nettoyage de la douchette

À l'aide d'un outil approprié, appliquer une pression sur la douchette en prenant soin de ne pas endommager le joint du groupe.

Attention

Risque de brûlure. Avant d'intervenir, s'assurer que la température de la douchette n'est pas trop élevée.

Réinsérer la douchette, avec le joint, dans le groupe café.

6.1.4. Nettoyage de l'embout de la buse de vapeur et la buse d'eau chaude.



Séparer le joint du groupe de la douchette, les plonger dans la solution de détergent pendant quelques minutes, éliminer les résidus éventuels ; puis rincer.



Dévisser l'embout de la buse de vapeur.



Nettoyer le logement de la douchette avec la brosse fournie.



Passer un goupillon dans tous les trous de l'embout pour éliminer les résidus éventuels.

Revisser l'embout de la buse de vapeur.



Utilisez la douille fournie pour nettoyer le trou où se trouve la buse d'eau chaude.

6.1.5. Nettoyage de la carrosserie

- Nettoyer la vitre de la partie frontale avec un chiffon doux
- Nettoyer les écrans tactiles avec un chiffon doux imbibé de détergent sans alcool
- Nettoyer la grille et les supports repose-tasses en acier inoxydable avec une éponge humide
- Retirer la grille repose-tasses et nettoyer l'intérieur du tiroir avec une éponge.

6.2

ENTRETIEN HEBDOMADAIRE

6.2.1. Nettoyage du filtre aérateur de la buse d'eau chaude



Dévisser le filtre aérateur de la buse d'eau chaude.



Nettoyer le filtre.

Revisser le filtre aérateur sur la buse d'eau chaude.

7 ÉLIMINATION

7.1 ÉLIMINATION DES ÉQUIPEMENTS

Pour la mise hors service de l'équipement, suivre les instructions ci-dessous, conformément au décret législatif n°49/2014 qui a transposé la deuxième directive 2012/9/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



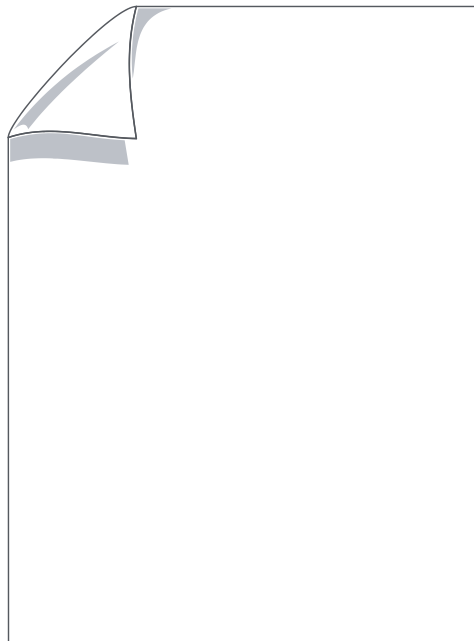
Le symbole de la poubelle barrée d'une croix sur l'équipement ou sur son emballage indique que le produit doit faire l'objet d'une collecte sélective en fin de vie.

L'utilisateur qui souhaite se débarrasser de cet équipement doit donc contacter le fabricant et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre une collecte séparée de l'équipement en fin de vie.

Une collecte sélective adéquate pour le recyclage suivant de l'équipement, pour son traitement ou son élimination écoresponsable, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux dont l'équipement est composé.

L'élimination abusive du produit par l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.

ÉLIMINATION





SaGa Coffee S.p.A.

Siège : Località Casona 1066
40041 Gaggio Montano (BO) Italie
Site Web : www.evocagroup.com

info@gaggiaprofessional.com