



GAGGIA

MILANO



la Reale

INSTALLATION UND GEBRAUCH

Erste Ausgabe
Überarb.00

ÜBERARB.	BESCHREIBUNG	DATUM

SaGa Coffee S.p.A.

Loc.Casona 1066

40041 Gaggio Montano (BO) Italien

Tel. +39 0534 7741

Fax +39 0534 774808

www.evocagroup.com

ÜBERSICHT

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	1
1.2 GEGENSTAND UND ZWECK DES HANDBUCHS	1
1.3 VERWENDUNG UND AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS	1
1.4 ZEICHENERKLÄRUNG	2
1.5 DEFINITIONEN	3
1.6 QUALIFIKATION DES PERSONALS	3
1.6.1 Geschulter Bediener	3
1.6.2 Fachinstallateur	3
1.6.3 Qualifizierter Wartungstechniker	3
1.7 CE-KENNZEICHNUNG	4
1.8 HAFTUNGSBESCHRÄNKUNGEN	4
1.9 GEWÄHRLEISTUNG	5
1.10 TECHNISCHER KUNDENDIENST	5
1.11 ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	5

SICHERHEIT

2.1 VERWENDUNG DER MASCHINE	9
2.1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung	9
2.1.2 Unsachgemäße Verwendung	9
2.2 UMGEBUNGSBEDINGUNGEN	10
2.3 GERÄUSCHENTWICKLUNG	10
2.4 SCHWINGUNGEN	10
2.5 ELEKTROMAGNETISCHE VERTRÄGLICHKEIT	11
2.6 SCHUTZEINRICHTUNGEN	11
2.7 DRUCKBEAUFSCHLAGTE TEILE	11
2.8 ELEKTRISCHE ANLAGE UND TRENNUNG VON DER ENERGIEQUELLE	12
2.9 LEBENSMITTELSICHERHEIT	12
2.10 RESTRISIKEN	12
2.11 SICHERHEITSPIKTOGRAMME	14
2.12 BEZUGSNORM	14

BESCHREIBUNG

3.1 FUNKTION DER MASCHINE	17
3.2 HAUPTBESTANDTEILE	18
3.3 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	20

BEWEGEN UND INSTALLATION

4.1 TRANSPORT UND BEWEGEN.....	21
4.1.1. Verpackung.....	21
4.1.2. Kontrollen bei Übernahme	21
4.1.3. Hinweise zur Entsorgung der Verpackung.....	21
4.1.4. Bewegen	21
4.2 INSTALLATION	22
4.2.1. Installationsvorschriften 	22
4.2.2. Wasseranschluss 	23
4.2.3. Elektrischer Anschluss 	24
4.2.4. Inbetriebnahme 	25

GEBRAUCH

5.1 BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE.....	27
5.1.1. Einschalttaste.....	27
5.1.2. Touchscreen.....	27
5.1.3. Tasten Kaffeebrühgruppen	29
5.1.4. Tasten Heißwasserabgabe.....	29
5.1.5. Hebel zur Dampfabgabe	30
5.2 TÄGLICHE INBETRIEBNAHME	30
5.2.1. Einschalten der Maschine (ausgeschaltete Maschine)	30
5.2.2. Einschalten der Maschine (Maschine in Standby)	31
5.2.3. Einschalten der Maschine (ECO-Modus).....	31
5.2.4. Ausschalten der Maschine	31
5.3 KAFFEEABGABE.....	32
5.4 HEISSWASSERABGABE	33
5.5 DAMPFABGABE	33

REINIGUNG UND WARTUNG

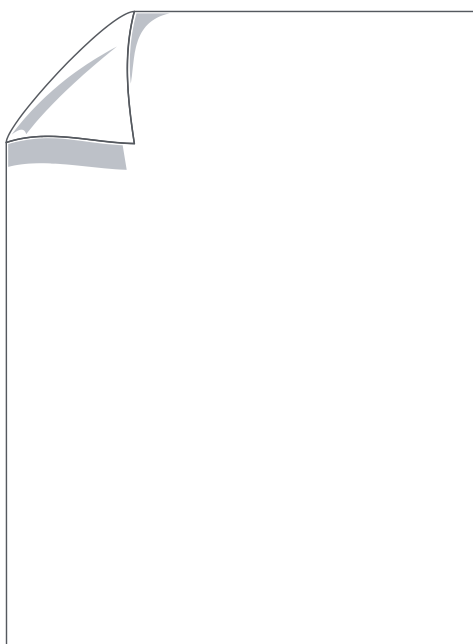
6.1 TÄGLICHE WARTUNG 	35
6.1.1. Spülen mit Reinigungsmittel.....	35
6.1.2. Reinigung des Siebträgers	36
6.1.3. Reinigung der Brühdusche	36
6.1.4. Reinigung der Dampfpflanzen-Düse.....	37
6.1.5. Reinigung des Gehäuses.....	38

6.2 WÖCHENTLICHE WARTUNG 	38
6.2.1. Reinigung des Strahlreglers des Heißwasserauslaufs	38

ENTSORGUNG

7.1 ENTSORGUNG DES GERÄTS	39
----------------------------------	-----------

ÜBERSICHT



1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

1.1 EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Nachstehend wird ein Faksimile der "EU-Konformitätserklärung" dargestellt.

Das Originaldokument ist fester Bestandteil der Dokumentation, die dem Kunden mit der Maschine übergeben wurde.

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 GEGENSTAND UND ZWECK DES HANDBUCHS

Gegenstand dieses Handbuchs ist die professionelle Espresso-Kaffeemaschine, Modell "La Reale", der SaGa Coffee S.p.A..

Dieses Handbuch enthält alle Anweisungen und Informationen, die zur korrekten und sicheren Durchführung aller Vorgänge in Bezug auf Installation, Verwendung, Wartung und Außerbetriebnahme der Maschine erforderlich sind.

1.3 VERWENDUNG UND AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS

Dieses Handbuch richtet sich an den Bediener, der für die Benutzung der Maschinen zuständig ist, sowie an das Personal, das mit der Installation und Wartung der Maschine beauftragt ist.

Das Handbuch dient dazu, den bestimmungsgemäßen Gebrauch der Maschine und ihre technischen Eigenschaften zu erläutern und Hinweise zur korrekten Verwendung, Reinigung und Einstellung zu geben. Sie enthält auch wichtige Hinweise für die Wartung, zu eventuellen Restrisiken und für die Durchführung von Arbeiten, die mit besonderer Sorgfalt auszuführen und Wartungspersonal vorbehalten sind.

Dieses Handbuch ist als fester Bestandteil der Maschine zu betrachten und muss ZUM NACHSCHLAGEN bis zur endgültigen Demontage der Maschine aufbewahrt werden.

Das Handbuch muss stets zur Einsicht verfügbar sein und an einem geschützten und trockenen Ort aufbewahrt werden.

Bei Verlust oder Beschädigung kann der Kunde beim Hersteller oder bei seinem Händler ein neues Handbuch anfordern, indem er das Maschinenmodell und die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer bekanntgibt.

Dieses Handbuch stellt den Zustand der Maschine zum Zeitpunkt der Lieferung dar: Der Hersteller behält sich das Recht zur Aktualisierung des Inhalts vor, ohne Verpflichtung, vorherige Ausgaben zu aktualisieren.

1.4

ZEICHENERKLÄRUNG

Texte und Beschreibungen von **besonderer Bedeutung** für die Sicherheit des Personals und für die korrekte Verwendung des Produkts, einschließlich falscher Verhaltensweisen, die zu vermeiden sind, und entsprechende Gebote und Verbote sind durch besondere Symbole gekennzeichnet. Nachstehend erfolgt eine grafische Darstellung der in diesem Dokument verwendeten Symbole und ihre Bedeutung.

GEFAHR



Der Text bezieht sich auf Situationen mit unmittelbarer Gefahr für die Bediener und exponierte Personen.

Achtung



Der Text bezieht sich auf potenziell gefährliche Situationen für die Bediener und exponierte Personen.

Hinweis



Der Text bezieht sich auf Hinweise, die sich auf Bedienvorgänge beziehen, die für das einwandfreie Funktionieren der Maschine von besonderer Bedeutung sind.

VERBOT



Weist auf das Verbot hin, gewisse Tätigkeiten und Vorgänge auszuführen. Die Nichteinhaltung eines Verbots kann zu, auch irreparablen, Schäden an der Maschine führen, schwere Umweltschäden verursachen und gefährliche Situationen für das Personal und exponierte Personen schaffen.

Anmerkung



Ergänzende Informationen und/oder nützliche Empfehlungen für den korrekten Einsatz und Betrieb der Maschine.



Eingriffe, die von einem erfahrenen Bediener (Profi-Barista), der für die Benutzung der Maschinen zuständig ist, ausgeführt werden können.



Eingriffe, die ausschließlich durch befugtes Fachpersonal (Installateur, Wartungstechniker) ausgeführt werden dürfen.

In diesem Handbuch werden, bei Bedarf, Textteile auch fett hervorgehoben, um auf besonders wichtige, allgemeine Anmerkungen hinzuweisen.

1.5 DEFINITIONEN

Nachstehend wird die Bedeutung der in diesem Handbuch verwendeten Definition gemäß Maschinenrichtlinie 2006/42/EG angegeben.

Gefährdung: eine potenzielle Quelle von Verletzungen oder Gesundheitsschäden.

Gefahrenbereiche: Der Bereich in einer Maschine und/oder in ihrem Umkreis, in dem die Sicherheit oder die Gesundheit einer Person gefährdet ist.

Gefährdete Person: Eine Person, die sich ganz oder teilweise in einem Gefahrenbereich befindet.

Bediener: Die Person/en, die mit dem Betrieb, der Verwendung, der Einstellung, der regelmäßigen Wartung oder der Reinigung der Maschine beauftragt ist/sind.

Risiko: Kombination aus Wahrscheinlichkeit und Schwere einer Verletzung oder eines Gesundheitsschadens, die in einer Gefährdungssituation eintreten können.

Trennende Schutzeinrichtung: Element der Maschine, das speziell dazu eingesetzt wird, den Schutz mittels einer materiellen Barriere zu gewährleisten.

Nicht-trennende Schutzeinrichtung: Einrichtung (ohne trennende Funktion), die allein oder in Verbindung mit einer trennenden Schutzeinrichtung das Risiko vermindert.

Bestimmungsgemäße Verwendung: Die Verwendung einer Maschine entsprechend den Angaben in der Betriebsanleitung.

Vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung: Die Verwendung einer Maschine in einer laut Betriebsanleitung nicht beabsichtigten Weise, die sich jedoch aus leicht absehbarem menschlichem Verhalten ergeben kann.

1.6 QUALIFIKATION DES PERSONALS

Das für die Installation, die Verwendung und die Wartung der Maschine zuständige Personal, für das die in diesem Handbuch enthaltenen Informationen und Anweisungen bestimmt sind, wird wie folgt definiert:

1.6.1 Geschulter Bediener

Professioneller Bediener, der in der korrekten Verwendung der Maschine geschult und über die verschiedenen Restrisiken der Maschine informiert und sich deren bewusst ist. Er muss über die Anordnung und die Funktionen aller Bedien- und Kontrollelemente, die korrekten Verfahren zur Zubereitung und Abgabe der Produkte und die Maßnahmen einer korrekten Hygiene unterrichtet sein, um Risiken einer Lebensmittelkontamination beim Umgang und der Handhabung von Lebensmittelprodukten zu vermeiden. Der Bediener muss stets unter sicheren Bedingungen arbeiten.

1.6.2 Fachinstallateur

Installateur, der auf mechanischem und elektrischem Gebiet ausgebildet, in Sicherheitsfragen kompetent und über die verschiedenen Restrisiken der Maschine informiert und sich deren bewusst ist.

1.6.3 Qualifizierter Wartungstechniker

Wartungstechniker, der auf mechanischem und elektrischem Gebiet ausgebildet, in Sicherheitsfragen kompetent und über die verschiedenen Restrisiken der Maschine informiert und sich deren bewusst ist. Er hat alle Wartungsarbeiten durchzuführen, einschließlich derjenigen, die an den Innenteilen der Maschine ausgeführt und bei denen die Schutzabdeckungen entfernt werden müssen. Der Wartungstechniker kann, bei Bedarf, auch bei stromversorgter Maschine auf die Innenteile zugreifen.

1.7 CE-KENNZEICHNUNG

Die Maschine wurde in Übereinstimmung mit den folgenden Richtlinien geplant und gebaut:

- Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Richtlinie 2014/30/EU über die elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)
- Druckgeräte richtlinie (DGRL) 2014/68/EU

Auf der Maschine ist ein eigenes Schild angebracht, auf dem die Informationen zur CE-Kennzeichnung der Maschine, einschließlich Modell und Seriennummer, dauerhaft angeführt werden. Ebenso werden die Kenndaten für die Stromversorgung und den Wasser-Dampf-Kreislauf angeführt.

VERBOT



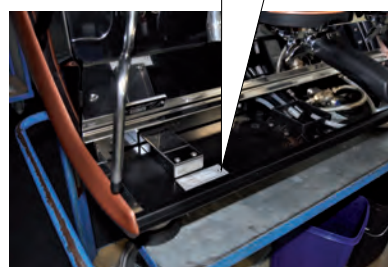
Es ist verboten, das CE-Kennzeichnungsschild zu entfernen und/oder durch andere Schilder zu ersetzen.

Hinweis



Sollte das CE-Kennzeichnungsschild versehentlich beschädigt, von der Maschine gelöst oder einfach das Siegel des Herstellers entfernt werden, mit dem das Schild an der Maschine angebracht ist, ist der Kunde verpflichtet, dies der SaGa Coffee S.p.A. rechtzeitig mitzuteilen.

SaGa Coffee S.p.A.						
Loc. Casona 1066 - 40041 Gaggio Montano (BO)						
Model: laReale			Year 2019			
Serial Nr.: 9019GRXXXXXXX						
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 HAFTUNGSBESCHRÄNKUNGEN

SaGa Coffee S.p.A. haftet nicht für direkte oder indirekte Sach- oder Personenschäden durch:

- unsachgemäßen Gebrauch der Maschine;
- Gebrauch der Maschine durch nicht qualifiziertes Personal;
- unzureichende Wartung der Maschine;
- Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder nicht vom Hersteller genehmigten Ersatzteilen;
- außergewöhnliche Ereignisse;
- Nichtbeachtung der in diesem Handbuch angeführten Sicherheitsvorschriften.

Halten Sie sich strikt an die Informationen in diesem Handbuch und wenden Sie sich bei Zweifeln an den auszuführenden Tätigkeiten an den technischen Kundendienst der SaGa Coffee S.p.A.

1.9 GEWÄHRLEISTUNG

Bezüglich der Dauer und Art der Gewährleistung auf die Maschine und ihre Einzelteile verweisen wir auf die vertraglich festgelegten allgemeinen Verkaufsbedingungen.

Die Durchführung von Wartungseingriffen durch nicht qualifiziertes und nicht vom Hersteller autorisiertes Personal oder die Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen bzw. nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigten Teilen führt zum Verfall der Gewährleistung.

Hinweis



Die Wartungsarbeiten an Innenteilen der Maschine dürfen nur durch von SaGa Coffee S.p.A. autorisiertes Fachpersonal ausgeführt werden.

1.10 TECHNISCHER KUNDENDIENST

Der Kundendienst von SaGa Coffee S.p.A. steht dem Kunden gerne für die Durchführung von Wartungsarbeiten und/oder anderen Eingriffen an der Maschine zur Verfügung.

Für jede Wartungsarbeit, Überholung und Reparatur an allen Maschinenteilen stehen Fachpersonal und Spezialwerkzeuge für Sie bereit.

Es liegt im freien Ermessen der Techniker des Kundendienstes der SaGa Coffee S.p.A. zu beurteilen, ob alle Voraussetzungen dafür bestehen, dass ein angeforderter Eingriff durch die Gewährleistung gedeckt ist oder nicht.

Der Kundendienst der SaGa Coffee S.p.A. steht seinen Kunden stets für Erklärungen und nützliche Empfehlungen zur Verfügung, um die Leistungen und die Produktivität der Maschine zu verbessern.

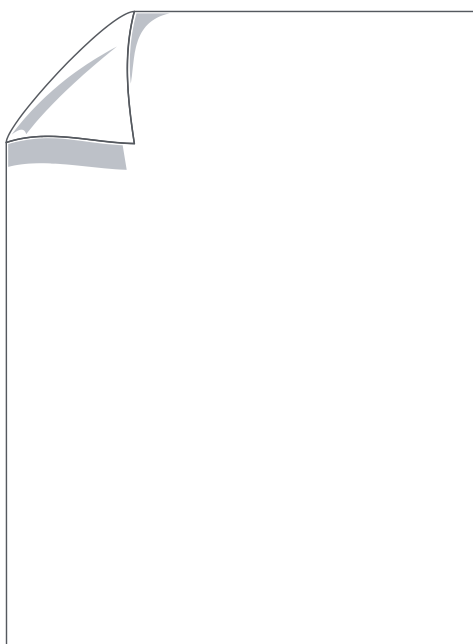
1.11 ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- Die Verwendung der Maschine ist nur geschultem Personal gestattet, das den Inhalt dieses Handbuchs und jede darin enthaltene Sicherheitsvorschrift zuvor aufmerksam gelesen und gut verstanden hat.
- Das Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung oder notwendige Kenntnis verwendet werden, sofern sie überwacht werden oder Anleitungen zum sicheren Gebrauch des Geräts und zum Verständnis der damit verbundenen Gefahren erhalten haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung, die vom Benutzer auszuführen sind, dürfen nicht von Kindern ohne Überwachung ausgeführt werden.
- Diese Maschine ist für eine professionelle Verwendung in gewerblichen Umgebungen und ähnlichem bestimmt:
 - Räumlichkeiten für die Verabreichung von Speisen und Getränken (Kaffeebars, Cafeterias, ...);
 - Gaststätten (Restaurants, ...);
 - Einrichtungen wie Bed & Breakfast, Agrotourismus, Vereine und ähnliches.
- Das für die Maschine zuständige Personal hat bei der Ausführung der Tätigkeiten in seinem Zuständigkeitsbereich (Verwendung, Installation, Wartung) stets sämtliche in diesem Handbuch angeführten Sicherheitsvorschriften strikt einzuhalten.

- Der Bediener ist während der Verwendung der Maschine gegenüber Dritten im Arbeitsbereich verantwortlich.
- Das für die Maschine zuständige Personal (Installateur, Bediener, Wartungstechniker) ist verpflichtet, dem Hersteller etwaige Defekte oder Abnutzungen zu melden, die die ursprüngliche Sicherheit der Anlage beeinträchtigen können.
- Der Installateur ist verpflichtet, bevor er die Maschine installiert und in Betrieb nimmt, die korrekten Umgebungsbedingungen zu überprüfen, sodass die Sicherheit und Hygiene der Bediener, der Nutzer und der exponierten Personen gewährleistet wird.
- Die Maschine darf nur an Orten installiert werden, wo ihr Einsatz und ihre Erhaltung qualifiziertem Personal vorbehalten sind.
- Die Installation der Maschine darf ausschließlich durch einen qualifizierten und befugten Installateur ausgeführt werden.
- Die Maschine darf nur in Räumen mit angemessener Beleuchtung verwendet werden.
- Aus Sicherheitsgründen ist es stets erforderlich, verschlissene oder beschädigte Teile rechtzeitig und durch Original-Ersatzteile auszutauschen.
- Es muss regelmäßig kontrolliert werden, dass das elektrische Versorgungskabel in perfektem Zustand ist. Keinesfalls darf ein eventuell beschädigtes Kabel mit Isolierband oder mit Klemmen repariert werden; wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst ausgetauscht werden.
- Die Reinigung der Innenteile darf nur bei ausgeschalteter und vom Stromnetz getrennter Maschine ausgeführt werden.
- Für die Reinigung der Maschine und aller ihrer Teile nur spezielle Produkte verwenden, die sich eignen, die Gefahr einer Lebensmittelkontamination zu vermeiden.
- Die Entfernung der Schutzeinrichtungen, um Eingriffe an Innenteilen der Maschine vorzunehmen, ist nur einem qualifizierten und befugten Wartungstechniker gestattet.
- Die Maschine nicht der Witterung (Sonne, Regen ...) aussetzen.
- Ein längerer Stillstand (Maschinenstillstand) bei einer Temperatur von weniger als 0 °C (null Grad Celsius) kann schwere Beschädigungen oder Brüche der Leitungen und der Kessel verursachen; vor jedem längeren Stillstand den Wasserkreislauf vollständig entleeren und alle druckbeaufschlagten Teile ablassen.
- Die Maschine muss in horizontaler Position installiert werden. Die Neigung der Auflagefläche darf nicht größer als 1° sein. Um den normalen Betrieb zu gewährleisten muss das Gerät an Orten installiert werden, in denen die Raumtemperatur zwischen +5 °C und +32 °C liegt und die Luftfeuchtigkeit 70 % nicht überschreitet. Keine Wasserstrahlen verwenden und nicht an Orten installieren, an denen Wasserstrahlen eingesetzt werden.
- Es ist verboten, die an der Maschine vorhandenen Sicherheitseinrichtungen zu entfernen.
- Es ist verboten, die Maschine zu betreiben, wenn Teile des Gehäuses entfernt wurden.

- Die Verpackungsteile müssen in den entsprechenden Entsorgungszentren abgegeben werden und dürfen auf keinen Fall unbewacht oder in Reichweite von Kindern, Tieren oder unbefugten Personen gelassen werden.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Sachen, Personen oder Tieren, die durch etwaige Eingriffe von nicht qualifizierten oder nicht befugten Personen an der Maschine verursacht werden.
- Der für die Verwendung zuständige Bediener muss die im Installationsland der Maschine geltenden Hygienevorschriften einhalten und sich vergewissern, dass die regelmäßigen Reinigungs- und Wartungsarbeiten korrekt ausgeführt wurden.
- für die Verwendung zuständige Bediener darf die Maschine nicht barfuß benutzen.
- Es wird die Verwendung einer Trittplatte aus isolierendem und antistatischem Material (z. B.: Holz) empfohlen sowie eine FI-Schutzschalteranlage entsprechend den örtlichen gesetzlichen Bestimmungen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Die Kaffeeausläufe sowie Heißwasser- und Dampfzonen nicht mit den Händen oder anderen Körperteilen berühren, da die Flüssigkeiten oder der Dampf bei hoher Temperatur abgegeben werden und Verbrennungen verursachen können.
- Achtgeben, dass die Maschine nie ohne Wasser betrieben wird.
- Eventuelle Verstopfungen können unvorhergesehene Flüssigkeitsstrahlen oder Dampfstöße bei hoher Temperatur mit schwerwiegenden Folgen verursachen. Das Wasser durch Verwendung von Filtern und Enthärtern so sauber wie möglich halten.
- Die Kaffee- und Espressotassen müssen sorgfältig abgetrocknet werden, bevor sie auf der entsprechenden Ebene abgestellt werden.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN



2

SICHERHEIT

2.1 VERWENDUNG DER MASCHINE

2.1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Maschine ist ein Gerät für die professionelle Bereitung von espressokaffee mit einer Kaffeemischung sowie zur Entnahme und Abgabe von Wasser und/oder Dampf.

Die Maschine darf nur von einem Bediener allein betrieben werden.

Die Maschine ist ausschließlich für den Innenbereich geeignet.

Die Maschine kann folgende Produkte verarbeiten:

- gemahlene Kaffeemischungen für Espresso-Kaffee;
- flüssige Lebensmittel wie Milch und Wasser.

2.1.2 Unsachgemäße Verwendung

Jede andere Verwendung als ausdrücklich unter Abs. "2.1.1 - Bestimmungsgemäße Verwendung" der Maschine oder des verarbeiteten Produkts angegeben, gilt als unsachgemäß, da die daraus resultierenden Risiken nicht beurteilt werden können.

Es ist verboten, die Maschine auf eine der folgenden Weisen zu verwenden:

- mit anderen elektrischen Versorgungsmerkmalen und Leistungen als in diesem Handbuch angegeben;
- mit einem oder mehreren ausgebauten Teilen des Gehäuses;
- wenn sie nicht korrekt installiert und gemäß den in diesem Handbuch angeführten Anweisungen an die Energiequellen angeschlossen ist;

- Verwendung der Maschinenflächen als Trittplächen oder Auflageflächen für andere Gegenstände;
- Verwendung in Umgebungen mit explosionsfähiger Atmosphäre;
- Verwendung in Außenbereichen (im Freien).

Die Maschine ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis gedacht, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder wurden von dieser in die Benutzung der Maschine eingewiesen.

Die Verwendung der Maschine durch Jugendliche, die nicht das Mindestalter für die Erwerbstätigkeit gemäß den im Installationsland der Maschine geltenden Vorschriften haben, ist strengstens verboten.

SaGa Coffee S.p.A. ist von jeglicher Haftung befreit, die durch eine unsachgemäße Verwendung der Maschine entsteht.

2.2

UMGEBUNGSBEDINGUNGEN

Die Maschine ist für einen professionellen Gebrauch im zivilen Umfeld mit folgenden Umgebungsbedingungen bestimmt:

- Temperatur: von +5 bis +30 °C;
- relative Luftfeuchtigkeit max. 60% (nicht kondensiert).

Die Nutzungsumgebung muss geschlossen, überdacht und witterungsgeschützt sein.

Die Maschine darf ausschließlich dort betrieben werden, wo keine Explosions- oder Brandgefahr besteht, da sie nicht in explosions-sicherer Ausführung hergestellt ist.

Es ist daher verboten, sie in explosionsgefährdeten Räumen zu installieren und zu betreiben.

Der Betriebsort der Maschine muss über ausreichende natürliche Belichtung verfügen und mit entsprechender künstlicher Beleuchtung und Belüftung ausgestattet sein, um die Sicherheit und die Gesundheit der Bediener und der exponierten Personen zu sichern.

Die Beleuchtung des Raumes muss den im Installationsland der Maschine geltenden Vorschriften entsprechen und eine gute Sicht des Produktes und jedes Maschinenteils gewährleisten. Sie darf keine gefährlichen Spiegelungen schaffen und die klare Lesbarkeit der Zeichen/Symbole auf dem Bildschirm, sowie das Auffinden der Bedien- und Kontrollelemente ermöglichen.

Die Helligkeit im Maschinenbereich muss mindestens 400 Lux betragen.

Es obliegt dem Nutzer zu beurteilen, ob eine entsprechende Entlüftungsanlage zur Beseitigung von Dämpfen und Stäuben notwendig ist, die während des Produktionsvorgangs entstehen.

Hinweis



Der Bereich, der als „Sicherheitsbereich für den Bediener“ definiert wird, muss trocken, sauber und frei von Hindernissen bleiben.

2.3

GERÄUSCHENTWICKLUNG

Der Schallemissionspegel der Maschine variiert im Zuge der verschiedenen Verwendungsphasen; die ausgeführten Prüfungen haben gezeigt, dass der A-bewertete Schalldruckpegel der Maschine nie 70 dB(A) übersteigt und daher für die Gesundheit der exponierten Personen nicht gefährlich ist.

2.4

SCHWINGUNGEN

Wenn die Maschine korrekt installiert ist und die Einsatzbedingungen den in diesem Handbuch angeführten Angaben für einen korrekten Gebrauch entsprechen, erzeugt diese während des Betriebs keine gesundheitsgefährlichen Schwingungen für die exponierten Personen.

2.5 ELEKTROMAGNETISCHE VERTRÄGLICHKEIT

Die Maschine eignet sich für den Betrieb in einer zivilen elektromagnetischen Umgebung, insofern sie den Anforderungen für die elektromagnetische Verträglichkeit (Störfestigkeit, Störausendung) in solchen Umgebungen entspricht. In der Maschine sind Komponenten eingebaut, die der EMV-Richtlinie 2014/30/EU entsprechen und gemäß den Herstelleranweisungen installiert und eingesetzt wurden.

2.6 SCHUTZEINRICHTUNGEN

Die Innenkonstruktion der Maschine ist vollständig durch ein Gehäuse aus Metall geschützt, das den Kontakt des Bedieners mit den gefährlichen Innenteilen (Organe und Materialien) verhindert. Die abnehmbaren festen Verkleidungen, die den Zugriff auf die Innenteile der Maschine ermöglichen, können nur durch Verwendung von Werkzeugen entfernt werden.

Hinweis



Die Entfernung der abnehmbaren festen Verkleidungen und der Zugriff auf die Innenteile der Maschine ist nur dem für die Wartung zuständigen Fachpersonal gestattet.

2.7 DRUCKBEAUFSCHLAGTE TEILE

Die druckbeaufschlagten Teile, aus denen der in der Maschine eingebaute Wasser-Dampf-Kreislauf besteht und die der Richtlinie (PED) 2014/68/EU unterliegen, sind mit dieser konform; die Konformitätserklärungen der eingesetzten Bestandteile sind in den technischen Konstruktionsunterlagen der Maschine enthalten.

Jeder Kessel der Maschine ist durch ein Sicherheitsventil gegen Überdruck geschützt. Dieses ist direkt vom Ventilhersteller geeicht, um den exakten Auslösewert zu gewährleisten.

Hinweis



Es ist eine regelmäßige Überprüfung an den Sicherheitsventilen entsprechend den geltenden Vorschriften im Installationsland der Maschine auszuführen.

VERBOT



Es ist strengstens verboten die werkseitige Eichung der Sicherheitsventile zu ändern

2.8 ELEKTRISCHE ANLAGE UND TRENNUNG VON DER ENERGIEQUELLE

Die elektrische Anlage der Maschine wurde in Übereinstimmung mit der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU und der Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) 2014/30/EU hergestellt.

Für die Stromversorgung der Maschine ist eine Einphasen- oder Dreiphasen-Spannung mit Nullleiter erforderlich (Abs. 3.3).

Der Anschluss an das Stromnetz muss über einen festen Anschluss erfolgen oder alternativ über einen entsprechenden Netzstecker mit Erdung.

Bei einem festen Anschluss an das Stromnetz ist ein manueller Schalter zum Trennen der elektrischen Versorgungsleitung vorzusehen.

Hinweis



Es ist zwingend erforderlich, an der elektrischen Versorgungsleitung der Maschine eine Hauptsicherung vorzusehen, die den im Installationsland der Maschine geltenden Vorschriften entspricht.

Hinweis



Es ist zwingend erforderlich, den Schutzleiter der Maschine an die Erdungsanlage der Lokals anzuschließen.

2.9 LEBENSMITTELSICHERHEIT

Die Maschine wurde so konstruiert und konzipiert, dass jeder Gefahr eine Lebensmittelkontamination vorgebeugt wird.

Für die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen oder kommen können, wurden ungiftige, hochqualitative, verschleißfeste und langlebige Materialien verwendet.

Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen oder kommen können, sind einfach zugänglich für Reinigungs- und Wartungsarbeiten. Für die Innenteile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, ist ein automatischer Reinigungszyklus vorgesehen, der täglich am Ende der Verwendung der Maschine auszuführen ist.

2.10 RESTRISIKEN

Die Restrisiken wurden während der Entwurfsphase so weit wie möglich reduziert.

Es bleiben dennoch Restrisiken an der Maschine bestehen, die nicht beseitigt werden können und die, sofern möglich, mittels Piktogrammen direkt an der Maschine angezeigt werden.

Der für die Verwendung der Maschine zuständige Bediener ist einem potenziellen Verbrennungsrisiko ausgesetzt, und zwar aufgrund:

- Berührung von Oberflächen mit hoher Temperatur (Kaffeebrühgruppen, Dampflanze, Wasserauslauf)
- Kontakt mit Wasserspritzern oder heißem Dampf.

Achtung

Der Bediener ist für die korrekte Verwendung der Maschine angemessen zu schulen und er muss stets achtgeben, um den unbeabsichtigten Kontakt mit heißen Oberflächen und /oder Wasserspritzern oder heißem Dampf zu vermeiden.

Das für die Wartung der Maschine zuständige Personal ist bei der Durchführung der Arbeiten folgenden potenziellen Risiken ausgesetzt:

- Gefahr eines elektrischen Kontakts mit stromführenden Bauteilen

Achtung

Vor dem Zugriff auf Innenteile der Maschine muss der Wartungstechniker im Regelfall die Stromversorgung der Maschine zwingend trennen.

Achtung

Nur ein qualifizierter und befugter Techniker darf gegebenenfalls Wartungseingriffe an Innenteilen mit stromversorgter Maschine ausführen.

- Gefahr von Verbrennungen aufgrund der Berührung von innenliegenden/äußeren Oberflächen mit hoher Temperatur oder durch Wasserspritzer oder heißen Dampf.

Achtung

Für die Durchführung von Wartungseingriffen an Innenteilen an einer soeben (oder seit kurzer Zeit) ausgeschalteten Maschine muss der Wartungstechniker zwingend Schutzhandschuhe tragen.

- Gefahr von Druckstrahlen getroffen zu werden, wenn Wartungseingriffe an druckbeaufschlagten Innenteilen des Wasser-Dampf-Kreislaufs ausgeführt werden.

Achtung

Bevor Wartungseingriffe an druckbeaufschlagten Innenteilen ausgeführt werden, muss der Wartungstechniker den Druck unbedingt ablassen und kontrollieren, dass kein Restdruck vorhanden ist.

Achtung

Nur ein qualifizierter und befugter Techniker darf Wartungseingriffe an druckbeaufschlagten Innenteilen ausführen.

2.11 SICHERHEITSPIKTOGRAMME

Die Maschinenteile, bei denen Restrisiken bestehen, werden durch Aufkleber mit Sicherheits-Piktogrammen (Symbole) gekennzeichnet, um die Aufmerksamkeit des zuständigen Bedieners und des Wartungspersonals der Maschine zu wecken.



Gefahr hoher Temperatur;
Piktogramm, das in der Nähe
der Punkte angebracht ist,
an denen eine Temperatur
von mehr als 60 °C
vorhanden sein kann.



Elektrische Spannung;
in der Nähe der Stellen
angebrachtes Piktogramm,
wo die Gefahr eines
elektrischen Kontaktes
vorhanden sein kann.

An der Maschine können neben den Sicherheits-Piktogrammen auch Hinweisschilder mit Sicherheitsfunktionen für den zuständigen Bediener und das Wartungspersonal der Maschine vorhanden sein.

Hinweis



Die Schilder und Piktogramme,
die Sicherheitsfunktionen
erfüllen, dürfen nicht entfernt,
abgedeckt oder beschädigt
werden. Falls ein Piktogramm/
Schild abgenutzt ist oder entfernt
wird, ist ein neues, identisches an
der gleichen Stelle anzubringen.

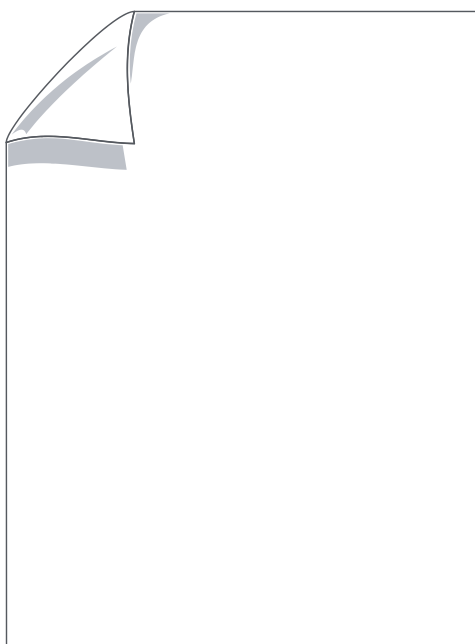
2.12 BEZUGSNORM

Die Bezugsnorm, die bei der Planung und der Konstruktion der Maschine verwendet wurde, ist wie folgt:

- Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Richtlinie 2014/30/EU über die elektromagnetische Verträglichkeit (EMV)
- Druckgeräte richtlinie (DGRL) 2014/68/EU
- EN ISO 12100:2010: Sicherheit von Maschinen
- ISO/TR 14121-2:2013: Sicherheit von Maschinen – Risikobeurteilung – Teil 2: Praktischer Leitfaden und Methodenbeispiele
- UNI EN ISO 14159:2008: Sicherheit von Maschinen - Hygieneanforderungen für die Gestaltung von Maschinen
- UNI EN 1672-2:2009: Nahrungsmittelmaschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Teil 2: Hygieneanforderungen
- UNI EN 16889:2016: Lebensmittelhygiene - Herstellung und Abgabe von Heißgetränken aus Heißgetränkebereitern - Hygieneanforderungen, Migrationsprüfung
- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

- Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- IEC/EN 60335-1-1: Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 1: Allgemeine Anforderungen
- IEC/EN 60335-2-75: Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2: Besondere Anforderungen für Ausgabegeräte und Warenautomaten für den gewerblichen Gebrauch
- EN 62233 (CEI 61-251): Verfahren zur Messung der elektromagnetischen Felder von Haushaltsgeräten und ähnlichen Elektrogeräten im Hinblick auf die Sicherheit von Personen in elektromagnetischen Feldern
- Richtlinie 2011/65/EU "RoHS" zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten
- Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte
- Richtlinie 2003/108/EG zur Änderung der Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronikaltgeräte

SICHERHEIT



3 BESCHREIBUNG

3.1 FUNKTION DER MASCHINE

Das Gerät ist für die Bereitung von Espresso-
kaffe und Heißgetränken über die Abgabe von
Heißwasser oder Dampf vorgesehen. Darüber
hinaus ist es mit einer Ablage für die Tassenvor-
wärmung ausgestattet.

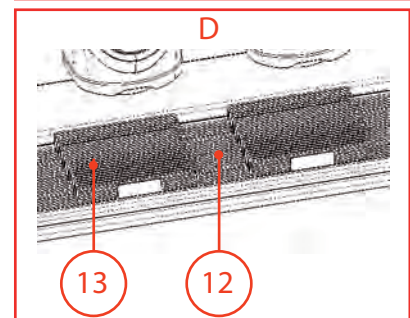
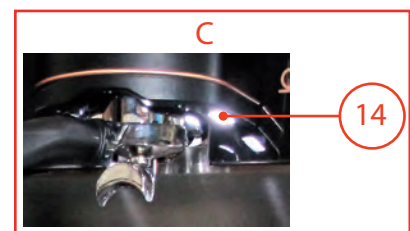
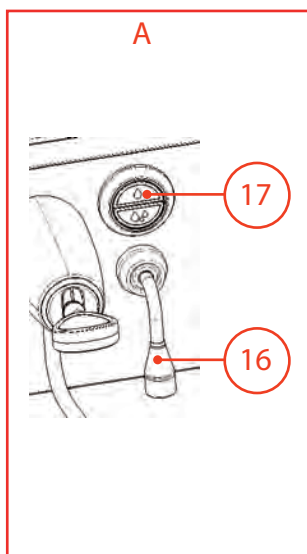
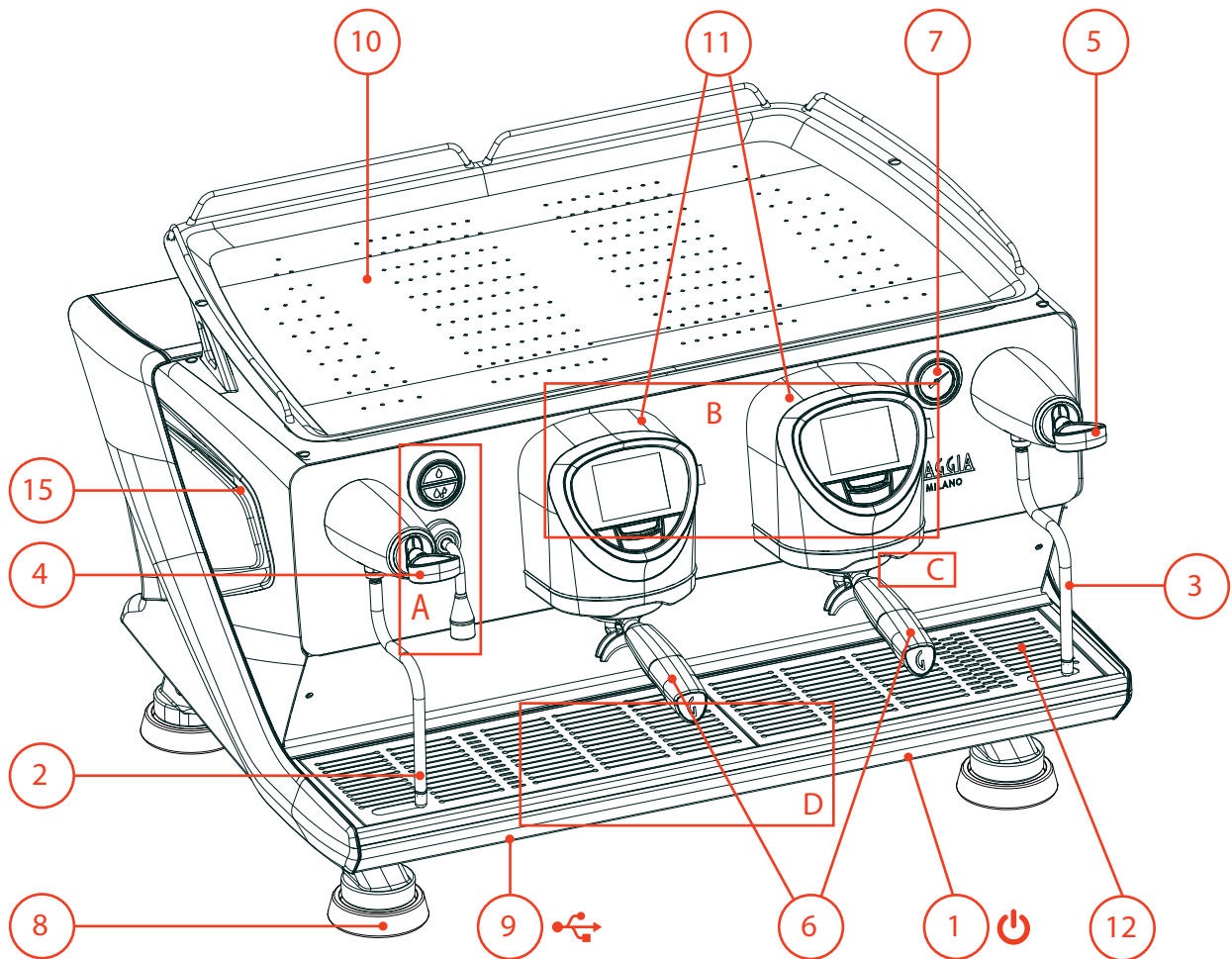
Anmerkung



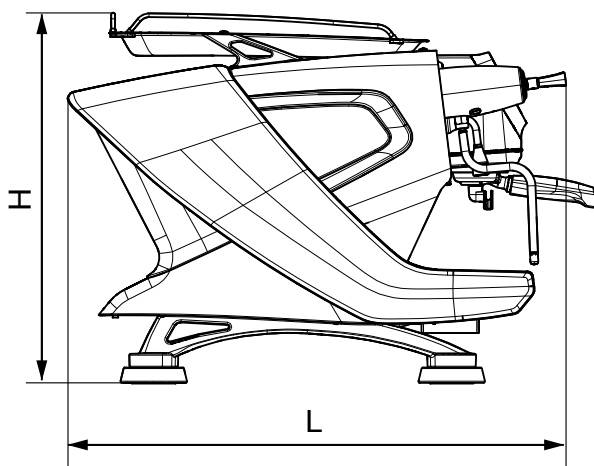
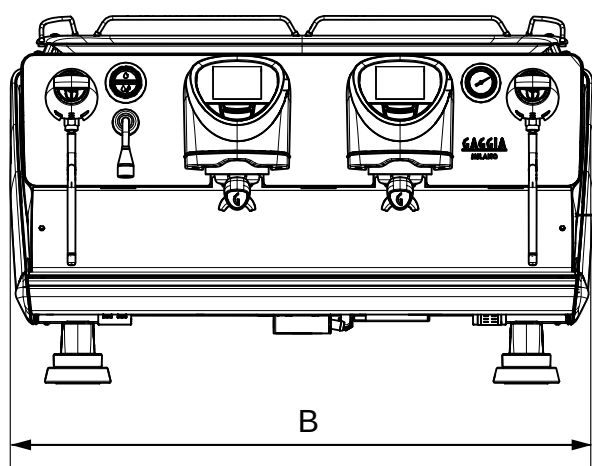
In den folgenden Absätzen
wird eine Maschine mit zwei
Kaffeebrühgruppen beschrieben.
Ihr Inhalt gilt auch bei Maschinen
mit drei Kaffeebrühgruppen.

3.2 HAUPTBESTANDTEILE

1. Hauptschalter
2. Linke Dampfplanze
3. Rechte Dampfplanze
4. Linker Hebel zur Dampfabgabe
5. Rechter Hebel zur Dampfabgabe
6. Siebträger
7. Druckmesser Wasserpumpe
8. Verstellbarer Fuß
9. USB-Anschlüsse
10. Tassenwärmerablage
11. Kaffee-Brühgruppen
12. Auffangwanne
13. Bewegliche Erhöhung für niedrige Tassen
14. LED-Kaffee-Ausgabebereich
15. LED-Gehäuse
16. Heißwasserauslauf
17. Tasten Heißwasserabgabe
18. Touchscreen
19. Taste Kaffeeabgabe einzeln/doppelt kurz
20. Taste Kaffeeabgabe einzeln/doppelt lang
21. Taste Start/Stopp manuelle Kaffeeabgabe



3.3 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN



		2 GRUPPEN	3 AUSGABE- VORRICHTUN- GEN
Abmessungen (mm)	B	883	1130
	H	556	556
	L	700	
Gewicht (kg)		98	120
Fassungsvermögen Dampfkessel (l)		11	
Fassungsvermögen Brühgruppen-Kessel (jeweils l)		0,8	
Versorgungsspannung		220-240 V/380-415V 3N ~ 50-60 Hz	
Gesamtstromaufnahme (W)		8500	
Max. Betriebsdruck Dampfkessel		0,14 MPa	
Max. Wasserzulaufdruck		0,5 MPa	
Max. Betriebsdruck Brühgruppenkessel		1,2 MPa	

4

BEWEGEN UND INSTALLATION

4.1 TRANSPORT UND BEWEGEN

4.1.1. Verpackung

- Die Maschine ist in einer stabilen Holzverpackung und mit entsprechendem Innenschutz verpackt. Auf der Verpackung sind die üblichen Symbole angeführt, die während des Bewegens und der Lagerung des Geräts zu beachten sind.
- Der Transport muss gemäß den Anweisungen auf der Verpackung erfolgen, wobei die Verpackung mit entsprechender Sorgfalt zu bewegen ist und Kollisionen zu vermeiden sind.
- Die Verpackung nicht den Witterungsbedingungen aussetzen (Regen, Sonne, Frost).

4.1.2. Kontrollen bei Übernahme

- Kontrollieren Sie bei Empfang des Geräts die Richtigkeit und die Übereinstimmung mit den Beförderungspapieren (siehe Verpackungsaufkleber).
- Kontrollieren Sie, dass die Verpackung in der Originalverpackung nicht beschädigt ist oder feuchte Bereiche aufweist, die darauf hinweisen könnten, dass sie der Witterung ausgesetzt war.
- Vergewissern Sie sich nach dem Entfernen der Verpackung, dass das Gerät, das Zubehör und etwaige Sicherheitsvorrichtungen intakt sind.
- Die Verpackungselemente (Kunststoffbeutel, Polystyrol, Nägel usw.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern verbleiben, da sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen.

4.1.3. Hinweise zur Entsorgung der Verpackung

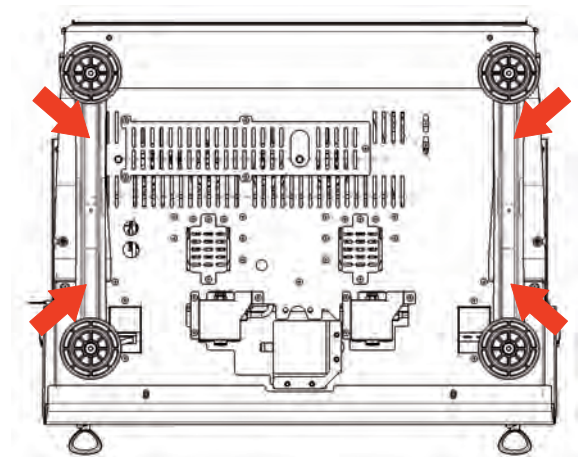
Die Verpackungsmaterialien sind öko-kompatibel und recycelbar. Zum Erhalt und Schutz der Umwelt dürfen diese nicht weggeworfen werden, sondern müssen gemäß den geltenden örtlichen Bestimmungen an die entsprechenden Verwertungs- und Entsorgungszentren übergeben werden.

4.1.4. Bewegen

Dem für das Bewegen des Geräts zuständigen Personal müssen die mit dem Bewegen von Lasten verbundenen Risiken bekannt sein. Beim Bewegen des Geräts stets höchst aufmerksam vorgehen und, wo möglich, entsprechende Hebemittel (z.B. Gabelstapler) verwenden. Vergewissern Sie sich beim Bewegen von Hand:

- dass die Anzahl der Personen dem Gewicht und der Schwierigkeit der Aufnahme des Geräts angemessen ist;
- dass immer die notwendige Schutzausrüstung (Schuhe, Handschuhe) verwendet wird.

In der Abbildung werden die Aufnahmepunkte dargestellt.



4.2 INSTALLATION

4.2.1. Installationsvorschriften

Vor Installationsbeginn folgende Kontrollen ausführen:

- Prüfen Sie, dass das Maschinengehäuse keine Anzeichen von Beulen oder Verformungen aufweist
- Prüfen Sie, dass keine Anzeichen für Manipulation vorhanden sind
- Kontrollieren Sie, dass das Netzkabel intakt ist; bei einer Beschädigung ersetzen.
- Die Kaffeemaschine muss auf einer ebenen, stabilen und für das Gewicht der Maschine (Abs. 3.3) geeigneten Fläche aufgestellt werden. Geben Sie acht, dass ein Freiraum von etwa 30 cm um die Maschine bleibt.

Anmerkung



Es ist empfehlenswert, dass sich die oberste Fläche des Geräts mindestens 1,5 m vom Boden befindet.

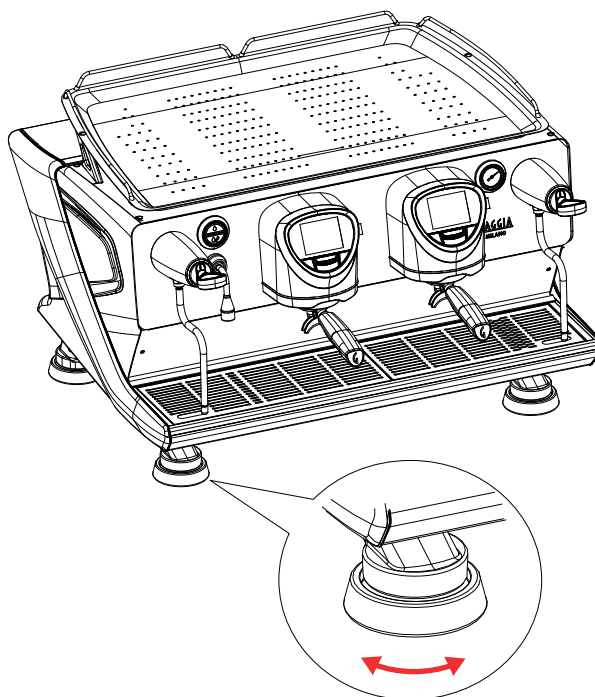
- Die Raumtemperatur muss zwischen 10 °C und 32 °C (50 °F und 90 °F) liegen.
- Das Gerät nicht im Freien installieren.

Richten Sie die Maschine über die verstellbaren Füße waagerecht aus, verwenden Sie dazu die entsprechende Wasserwaage.

Anmerkung



Die Füße der Maschine können über den äußeren Gewinding verstellt werden.



4.2.2. Wasseranschluss

Hinweis



Die Wasseranschlüsse müssen unter Einhaltung der nationalen und örtlichen Vorschriften hergestellt werden.

Hinweis



Die Maschine muss mit Trinkwasser versorgt werden, das eine Wasserhärte von mehr als 8 °F aufweist.

Anmerkung



Es wird die Installation eines Wasserenthärtungsfilters für die Wasserversorgung der Maschine empfohlen.

Nachdem die Maschine korrekt positioniert wurde (Abs.4.1.4) den Wasseranschluss herstellen:

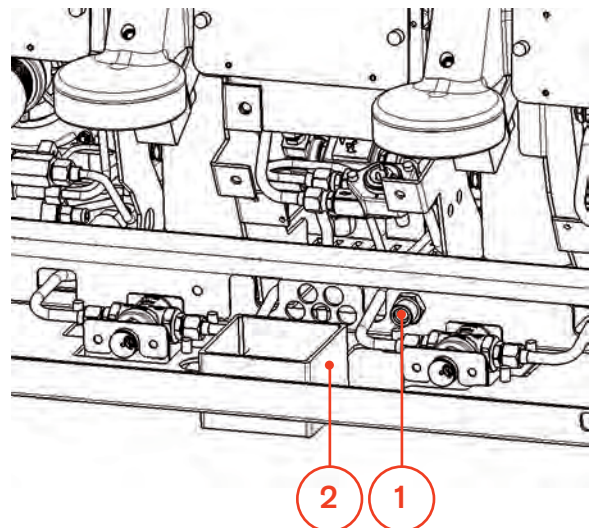
- Schließen Sie das Wassernetz über den im Lieferumfang enthaltenen armierten Schlauch an den Wasserzulauf der Maschine (1) an.

Hinweis



Es sind neue Schläuche zu verwenden: bestehende dürfen nicht wiederverwendet werden.

- Schließen Sie den Abfluss der Wanne (2) mit dem im Lieferumfang enthaltenen armierten, durchsichtigen Schlauch an einen Abflussschacht mit Siphon für Inspektion und Reinigung an.



4.2.3. Elektrischer Anschluss

Die Maschine kann sowohl einphasig als auch dreiphasig versorgt werden. Für die Anschlussdaten das technische Handbuch einsehen.

Achtung



Vergewissern Sie sich vor dem elektrischen Anschluss, dass die Spannung mit den auf dem CE-Schild und dem Anschlussschild am Netzkabel angegebenen Daten übereinstimmt.

Hinweis



Prüfen Sie, dass die Stromversorgungsleitung die Verbrauchslast der Maschine (Abs. 3.3) aufnehmen kann und das Netzkabel funktionstüchtig ist und den nationalen und europäischen Sicherheitsvorschriften entspricht.

Achtung



Der Benutzer muss für die Versorgung der Maschine sorgen und die Leitung mit einem angemessenen Leitungsschutzschalter entsprechend den im Installationsland geltenden Vorschriften absichern.

Achtung



Das Netzkabel mit einem Stecker an das Stromnetz anschließen oder bei einer festen Installation ist ein mehrpoliger Schalter zum Trennen des Netzes mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorzusehen. Bei einem Spannungswechsel den Schaltplan auf dem Gehäuse des Hauptschalters heranziehen.

Achtung



Das gelb/grüne Kabel ist **VERPFLICHTEND** an die Erdungsanlage des Lokals anzuschließen. Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur gewährleistet, wenn es gemäß den geltenden elektrischen Sicherheitsvorschriften korrekt an eine wirksame Erdungsanlage angeschlossen wird. Diese grundlegende Sicherheitsanforderung muss überprüft werden und im Zweifelsfall ist eine genaue Kontrolle der Anlage durch professionelles Fachpersonal anzufordern. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die auf eine unzureichende Erdung des Systems zurückzuführen sind.

4.2.4. Inbetriebnahme

Überprüfen Sie nach Beendigung der Installation die Bedingungen für einen korrekten Betrieb:

- Öffnen Sie den Hahn des Wassernetzes
- Schließen Sie den Schutzschalter vor der Maschine
- Stellen Sie den Hauptschalter der Maschine auf (I) (Abs. 3.2) und prüfen Sie, ob die Kontrollleuchte aufleuchtet, dass die Maschine stromversorgt ist.



Die Maschine schaltet sich ein und auf dem Display erscheint die Softwareversion mit Logo.



Anschließend wird Menü 1 angezeigt. Die Maschinensoftware führt eine Kontrolle des Wasserstands im Dampfkessel aus und füllt das Wasser bis die Füllstandsonde erreicht wird. Nachdem der Stand erreicht wurde, stoppt die Wasserfüllung und die Heizung des Dampfkessels wird betätigt.

- Drücken Sie bei jeder Brühgruppe die Taste für die kontinuierliche Abgabe, um die vorhandene Luft aus dem Kaffeekreislauf zu entfernen und diesen vollständig mit Wasser zu füllen. Auf diese Weise wird eine trockene Aufheizung des Kaffee-Kessels verhindert.
- Berühren Sie  die Mitte des Bildschirms, um zu Menü 2 zu wechseln.

BEWEGEN UND INS- TALLATION



Die angegebene Taste drücken, um die Seiten zum Einschalten der Kaffee-Kessel aufzurufen.



Mit den Tasten +/- die gewünschte Temperatur einstellen und die Einschalttaste auf EIN. Mit der Verwendung warten, bis die Maschine die Aufheizung beendet hat.

Überprüfen Sie:

- keine Leckagen aus Anschlüssen oder Schläuchen
- korrekte Erfassung des Wasserstands im Dampfkessel
- Temperatur im Dampfkessel entspricht dem eingestellten Wert.

5

GEBRAUCH

5.1 BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Dem Bediener stehen für die Verwendung und die Programmierung der Maschine verschiedene Arten von Bedienelementen zur Verfügung:

- Einschalttaste
- Touchscreen an jeder Kaffeebrühgruppe für die Verwendung und die Programmierung;
- Tasten zur Auswahl des Abgabemodus des Wassers für die Kaffees oder als Heißwasser;
- Hebel für die Kontrolle der Dampfabgabe.

5.1.1. Einschalttaste

Sie befindet sich im unteren Bereich der Maschine



**Maschine eingeschaltet; der
Schalter schaltet sich ein.**



**Maschine ausgeschaltet; der
Schalter schaltet sich aus.**

5.1.2. Touchscreen

An jeder Kaffeebrühgruppe ist ein Touchscreen vorhanden; beim Einschalten wird Folgendes angezeigt:



- Logo
- Stunden und Minuten
- Softwareversion

Für den Wechsel auf die Benutzerseiten muss (👆) die Bildschirmmitte berührt werden.

Das Benutzermenü ist auf drei Hauptseiten organisiert, auf denen Steuerungen oder Programmierungen ausgeführt können oder auf andere Seiten gewechselt werden kann. Für den Wechsel von einer Seite zu anderen muss (👆) die Seitenmitte berührt werden.



Zeigt die Einschaltung
des Heizwiderstands des
Kaffee-Kessels an



Taste: aktiviert den Spülzyklus
der Kaffeebrühgruppe



Taste: durch Berühren der
Taste wird wechselweise
die Abgabe mit 1 oder
2 Tassen ausgewählt

Der Wert in der Bildschirmmitte gibt die Temperatur des aus dem Kaffee-Kessel auslaufenden Wassers an. Dieser Wert kann folgende Farben aufweisen:

- Hellblau, wenn die gelesene Temperatur um 5 °C niedriger als der eingestellte Wert ist.
- Rot, wenn die gelesene Temperatur um 3 °C höher als der eingestellte Wert ist.
- Weiß, wenn die gelesene Temperatur zwischen -4 °C und + 2 °C liegt.

Der oben rechts am Bildschirm angezeigte Wert entspricht der im Dampfkessel gelesenen Temperatur



Taste: ruft die Seite für
die Dosiermengen-
Programmierung auf



Taste: ruft die Seiten zum
Einschalten/Ausschalten
und die Temperatur-
Programmierung des Kaffee-
Kessels der Gruppe auf



Taste: aktiviert den
ECO- Modus (*):

- LED-Karosserie und Kaffeebrühgruppen ausgeschaltet
- der Dampfkessel wird auf einer niedrigeren Temperatur gehalten
- die Kaffee-Kessel bleiben beheizt



Taste: aktiviert den
Spülzyklus der Gruppe mit
Reinigungsmittel (Abs.6.1.1)



Taste: ruft die Seite der
Dosiermengen-Zähler auf

(*) Der ECO-Modus kann alternativ zur Abschaltung aktiviert werden; vor der Wiederverwendung der Maschine muss der ECO-Modus deaktiviert werden, indem erneut die Taste oder eine beliebige Abgabetaste gedrückt wird.



Taste: ruft die Seite für die Programmierung von Stunde und Wochentag auf (automatische Ein-/Abschaltung)



Taste: ruft die Seite für die Programmierung mit Passwort auf



Taste: Ein-/Ausschalten der Beleuchtungs-LEDs von Brühgruppe und Gehäuse



Taste: aktiviert und regelt (drei Temperaturstufen ) die Tassenwärmerablage 



Taste: deaktiviert die Heizung des Dampfkessels und der Kessel der Kaffeebrühgruppen

5.1.3. Tasten Kaffeebrühgruppen



Kaffeeabgabe einzeln/
doppelt kurz

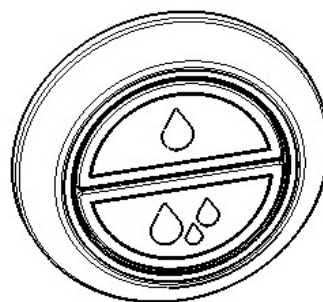


Kaffeeabgabe einzeln/
doppelt lang



EIN/AUS manuelle Kaffeeabgabe

5.1.4. Tasten Heißwasserabgabe



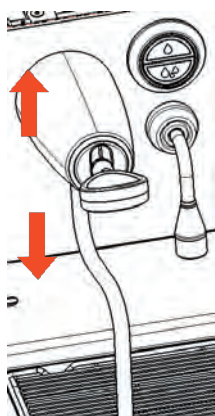
Gibt die im Menü Dosiermengen-Programmierung für die entsprechende Taste eingestellte Heißwassermenge ab



Gibt die im Menü Dosiermengen-Programmierung für die entsprechende Taste eingestellte Heißwassermenge ab

5.1.5. Hebel zur Dampfabgabe

Die beiden Dampfabgabelenzen werden mit dem jeweiligen Hebel bedient:



Vorübergehende Position: Die Dampfabgabe dauert an, solange der Hebel gedrückt gehalten wird.



Feste Position: Die Dampfabgabe dauert an, bis der Hebel wieder in mittige Position gestellt wird.

5.2

TÄGLICHE INBETRIEBNAHME

5.2.1. Einschalten der Maschine (ausgeschaltete Maschine)

Anmerkung



Beim Einschalten der Maschine über den Hauptschalter nimmt diese wieder den AUS- oder den STANDBY-Status an, den sie vor der Trennung vom Netz innehatte.

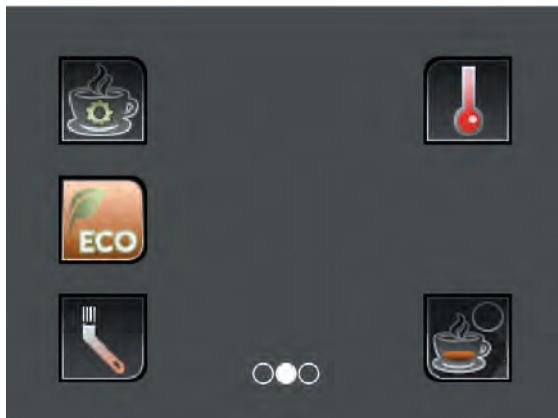
- Prüfen Sie, ob die Maschine durch das Wassernetz versorgt wird und ob der Schutzschalter an der Stromversorgung geschlossen ist.
- Stellen Sie den Hauptschalter der Maschine auf (I) (Abs. 3.2):
 - Der Schalter schaltet sich ein.
 - Die LEDs zur Beleuchtung des Abgabebereichs und die Umgebungs-LEDs an den Seitenwänden und der Rückwand schalten sich ein.
 - Die Touchscreens werden aktiviert.
 - Es wird Wasser in den Dampfkessel gefüllt, bis der durch die Füllstandsonde voreingestellte Stand erreicht wird.
 - Die Heizwiderstände der Kessel aktivieren sich.
- Warten Sie, bis die Maschine die eingestellte Betriebstemperatur erreicht.

5.2.2. Einschalten der Maschine (Maschine in Standby)



Bei Maschine im Standby-Status genügt es, den Touchscreen zu berühren oder eine beliebige Abgabetaste zu drücken: Die Maschine ist sofort einsatzbereit.

5.2.3. Einschalten der Maschine (ECO-Modus)



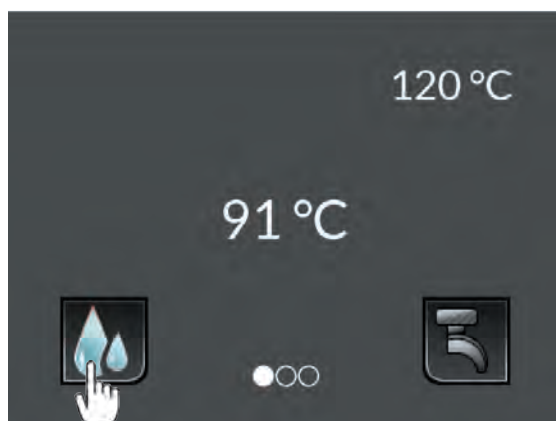
Bei Maschine im ECO-Status genügt es zum erneuten Aktivieren die ECO-Taste erneut zu drücken oder eine beliebige Abgabetaste: Die Maschine ist sofort einsatzbereit.

5.2.4. Ausschalten der Maschine

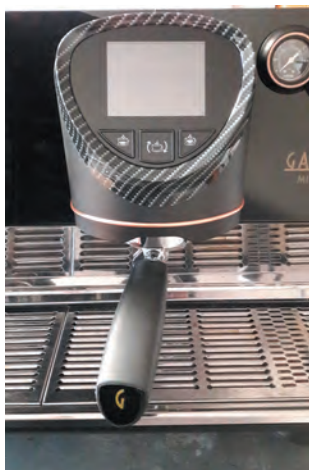
Die Maschine kann vollständig von der Versorgung getrennt oder in Standby geschaltet werden.

- **Vollständige Abschaltung**
Stellen Sie den Hauptschalter der Maschine auf (O) (Abs. 3.2); der Schalter schaltet sich aus; die Maschine kann nur eingeschaltet werden, wenn der Hauptschalter wieder auf (I) gestellt wird.
- **Standby**
Drücken Sie die Taste () auf dem Touchscreen (Abs. 5.1.2); die Heizung aller Kessel wird deaktiviert, die Maschine bleibt jedoch eingeschaltet und die automatische Aktivierung/Abschaltung sowie der Ruhetag können ausgeführt werden.

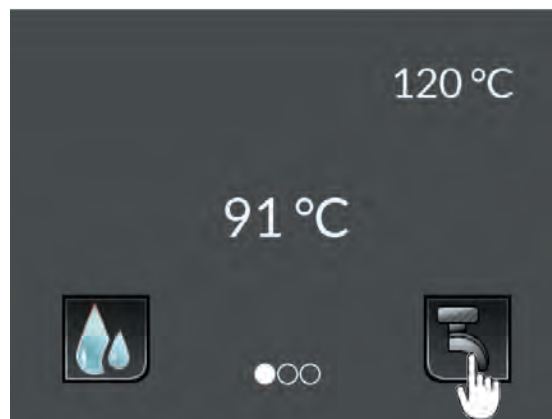
5.3 KAFFEEABGABE



Vor einer Abgabe die Spültaste drücken, um die Brühgruppe der Kaffeebrühgruppe durchzuspülen.



Den Siebträger mit Kaffeemehl füllen, pressen und in die Kaffeebrühgruppe einsetzen.



Die angegebene Taste drücken, um die Abgabe mit 1 oder 2 Tassen auszuwählen.



Die angegebene Taste drücken, um die Abgabe der vorbestimmten Menge für einen Espresso-Kaffee (kurz) zu auswählen



Die angegebene Taste drücken, um die Abgabe der vorbestimmten Menge für einen „langen“ Kaffee (mehr Wasser) zu auswählen

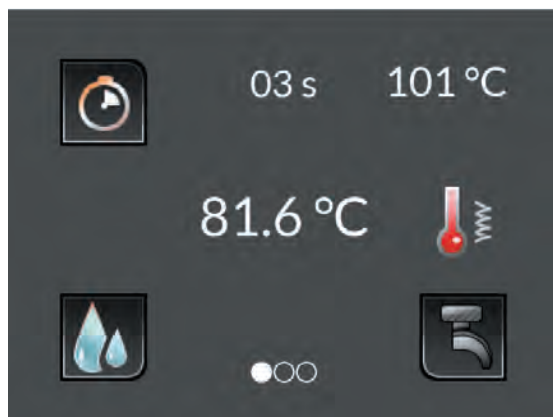


Die angegebene Taste drücken, um manuelle Kaffee-Abgabe ein/aus auszuwählen.

Anmerkung



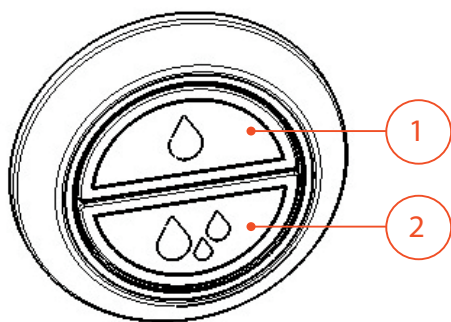
Die laufende Abgabe kann gestoppt werden, indem die gedrückte Taste erneut gedrückt wird.



Während der Abgabe wird bis zu ihrem Abschluss die aufgewendete Zeit angezeigt.

5.4 HEISSWASSERABGABE

Das Heißwasser wird aus dem entsprechenden Auslauf abgegeben (Abs.3.2).



Nach dem ein geeigneter Behälter unter dem Auslauf positioniert wurde, Taste 1 oder Taste 2 drücken, um die gewünschte Wassermenge abzugeben.

Anmerkung



Die laufende Abgabe kann gestoppt werden, indem die gedrückte Taste erneut gedrückt wird.

5.5 DAMPFABGABE

Zum Erhitzen der Getränke werden die Dampflangen eingesetzt (Abs.3.2).



Den Dampfhebel nach oben schieben und einige Sekunden lang in dieser Position lassen; das Loslassen des Hebels ermöglicht die automatische Rückkehr des Hebels in die Ausgangsstellung.

Dieser Vorgang ermöglicht, eventuelles Kondensat zu beseitigen, das sich in mittellangen Zeitabständen zwischen den Dampfungen gebildet hat.



Die Dampfzange in den Behälter mit dem zu erheizenden Getränk tauchen und den Dampfhebel nach unten schieben oder nach oben gedrückt halten.

Warten, bis das Getränk die gewünschte Temperatur oder den gewünschten Emulsionsgrad erreicht hat, dann den Dampfhebel in die Mitte stellen, um den Dampfaustritt zu stoppen.



Nach jeder Verwendung:

- mit einem sauberen Schwamm die Außenseite der Dampfplanze reinigen, dabei eventuell vorhandene organische Rückstände entfernen.
- den Innenteil der Lanze wie folgt reinigen: Das Rohr in Richtung Auffangwanne richten und mit besonderer Aufmerksamkeit, zumindest einmal Dampf abgeben.

6

REINIGUNG UND ARTUNG

6.1 TÄGLICHE WARTUNG

Die täglichen Wartungsarbeiten sind am Ende des Arbeitstags auszuführen.

6.1.1. Spülen mit Reinigungsmittel



Ersetzen Sie das Kaffeesieb durch ein Blindsieb und füllen Sie Reinigungsmittel ein.



Setzen Sie den Siebträger in die Gruppe ein, die Sie spülen möchten.



Drücken Sie die angegebene Taste zum Starten des Spülzyklus.

Die Maschine führt eine Reihe von Reinigungen aus, bei denen das Kaffee-Magnetventil in einer Abfolge aktiviert wird.



Das Spülwasser wird über das Magnetventil der Kaffeebrühgruppe in die Auffangwanne abgelassen.

Anmerkung



Während der Durchführung des Spülvorgangs einer Gruppe können die anderen Gruppen normal verwendet werden.

Anmerkung

Die gleichzeitige Durchführung von Spülzyklen an verschiedenen Gruppen ist möglich.

Anmerkung

Nachdem ein Spülzyklus begonnen wurde, kann er nicht mehr unterbrochen werden.

6.1.2. Reinigung des Siebträgers**Anmerkung**

Der Vorgang muss an allen Siebträgern ausgeführt werden.



Füllen Sie heißes Wasser ($50 \div 80^\circ\text{C}$) in einen Behälter mit geeigneter Größe und fügen Sie eine Reinigungsmittelmenge gemäß Produktangaben hinzu.



Entfernen Sie das Sieb aus dem Siebträger, tauchen Sie Sieb und Siebträger einige Minuten in die Lösung, um etwaige Rückstände zu entfernen; spülen Sie diese dann nach.

Bauen Sie das Sieb wieder in den Siebträger ein.

6.1.3. Reinigung der Brühgruppe

Hebeln Sie mit einem geeigneten Werkzeug die Brühgruppe aus, achten Sie darauf, die Dichtung der Gruppe nicht zu beschädigen.

Achtung



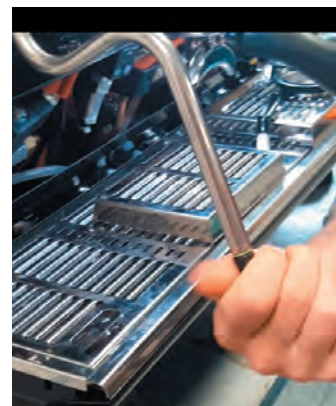
Verbrennungsgefahr.
Vergewissern Sie sich zuvor,
dass die Temperatur der
Brühdusche nicht zu hoch ist.

Setzen Sie die Brühdusche mit Druck, samt
Dichtungen, wieder in die Kaffeebrühgruppe ein.

6.1.4. Reinigung der Dampfplantzen-Düse



Trennen Sie die Dichtung der Gruppe von der
Brühdusche. Tauchen Sie diese einige Minu-
ten lang in die Reinigungslösung, um etwaige
Rückstände zu beseitigen; spülen Sie diese
dann nach.



Schrauben Sie die Düse von der Dampfplanze.



Reinigen Sie mit dem mitgelieferten Bürst-
chen den Sitz der Brühdusche.



Führen Sie in alle Öffnungen der Düse einen
Pfeifenreiniger ein, um etwaige Rückstände zu
beseitigen.

Schrauben Sie die Düse wieder auf die
Dampfplanze auf.

6.1.5. Reinigung des Gehäuses

- Reinigen Sie das Glas der Frontblende mit einem weichen Tuch.
- Reinigen Sie die Touchscreens mit einem weichen Tuch, das mit einem nicht-alkoholhaltigen Reinigungsmittel getränkt ist.
- Reinigen Sie das Gitter und die Aufsätze zur Tassenablage aus Edelstahl mit einem angefeuchteten Schwamm.
- Entfernen Sie das Tassenabstellgitter und reinigen Sie das Innere der Auffangwanne mit einem Schwamm.

6.2

WÖCHENTLICHE WARTUNG

6.2.1. Reinigung des Strahlreglers des Heißwasserauslaufs



Schrauben Sie den Strahlregler vom Heißwasserauslauf ab.



Reinigen Sie den Strahlregler.

Schrauben Sie den Strahlregler wieder am Heißwasserauslauf an.

7 ENTSORGUNG

7.1 ENTSORGUNG DES GERÄTS

Für die endgültige Außerbetriebsetzung des Geräts sind nachstehende Angaben unter Einhaltung des G.v.D. 2017 Nr. 49 zu befolgen, in dem die zweite Richtlinie 2012/9/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) umgesetzt wurde.



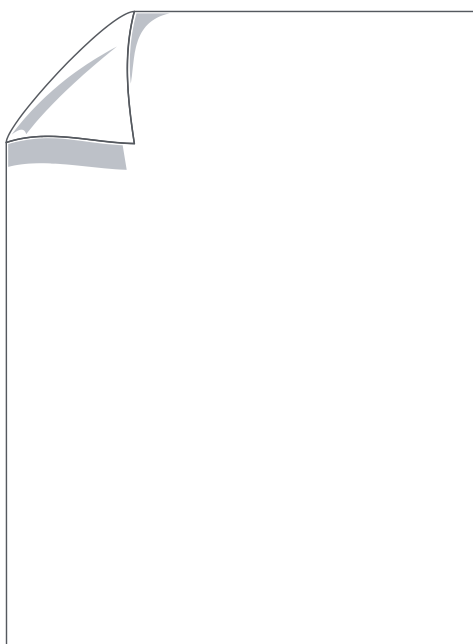
Das auf dem Gerät oder der Verpackung angeführte Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden muss.

Der Benutzer, der dieses Gerät entsorgen möchte, muss sich daher an den Hersteller wenden, und das von diesem verwendete System befolgen, um die getrennte Sammlung des Geräts am Ende seiner Lebensdauer zu ermöglichen.

Eine entsprechende Mülltrennung, um das entsorgte Gerät dem Recycling, der Aufbereitung und der umweltgerechten Entsorgung zuzuführen, trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

Die illegale Entsorgung des Produkts durch den Inhaber führt zur Anwendung der Verwaltungsanktionen, die in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehen sind.

ENTSORGUNG





SaGa Coffee S.p.A.

Geschäftssitz: Località Casona 1066
40041 Gaggio Montano (BO) Italien
Homepage: www.evocagroup.com

info@gaggiaprofessional.com