

MANUAL DE INSTRUCCIONES



La Nera



MANUAL DE INSTRUCCIONES ORIGINAL

ATENCIÓN: MÁQUINA DE USO EXCLUSIVAMENTE PROFESIONAL

ES

GAGGIA

MANUAL DE INSTRUCCIONES ORIGINAL

ATENCIÓN: MÁQUINA DE USO EXCLUSIVAMENTE PROFESIONAL

ES

Antes de poner en marcha esta máquina de café, es necesario leer las instrucciones de uso y conexión.

	<u>Página</u>
1. Indicaciones de seguridad	5
1.1 Símbolos	5
1.2 Indicaciones de seguridad	5-7
2. Modelos	8
2.1 Modelos Electrónica	8
2.2 Modelos Pulser	8
3. Descripción general	9
3.1 Vista general	9
3.2 Panel de mandos	10
4. Instalación y puesta en marcha	10
4.1 Antes de la instalación	10
4.2 Instalación	10
4.3 Programación de las dosis de café (Según Modelo)	12
4.4 Programación sonda de vapor automática (Según modelo)	13
5. Limpieza y cuidados diarios	14
5.1 Limpieza externa	14
5.2 Limpieza automática de los grupos	14
5.3 Vaciado parcial de la caldera	15
5.4 Cuidados diarios	15
6. Modos de iluminación zona de trabajo (Según Modelo)	15
6.1 Iluminación de la zona de trabajo (Según Modelo)	15
6.2 Modos de indicación e iluminación de botoneras (Según Modelo)	15
7. Avisos de alarma	16
8. Condiciones de garantía	17
9. Información de contacto	17

1.1 Símbolos

	ADVERTENCIA Puede causar daños.
	INFORMACIÓN Información que es importante o útil.
	PELIGRO RIESGO ELÉCTRICO Puede causar daños.

Rogamos se asegure de leer atentamente este manual de usuario antes de poner en marcha por primera vez su nueva máquina de café.

Guarde estas instrucciones en lugar seguro donde pueda consultarlas en caso necesario.

La utilización inadecuada de esta máquina exime a Quality Espresso de cualquier responsabilidad.

1.2 Indicaciones de seguridad

Instalación	Para una instalación adecuada de la máquina, se deben seguir las instrucciones proporcionadas por este manual. El fabricante declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por una instalación inadecuada.
Transporte	Se recomienda la utilización de guantes y un mínimo de dos personas para el transporte manual de la máquina al punto de instalación.
Almacenaje	- La máquina debe ser almacenada en lugares con una temperatura superior a 5°C. - En caso de almacenamiento o bien transporte de la máquina con temperaturas inferiores a 0°C, y para evitar la congelación, se debe vaciar previamente el circuito hidráulico de la máquina. - En caso de congelación, la máquina debería colocarse en un lugar con una temperatura superior a los 10°C y esperar a que se descongele. Bajo ninguna circunstancia, debe conectarse la máquina al circuito eléctrico antes de la descongelación.
Ubicación	- Se recomienda instalar la máquina en un lugar espacioso, libre de corrientes de aire y con una base sólida. Evite instalar la máquina sobre una superficie húmeda o caliente. - Regule la altura de la máquina a través de los pies de apoyo, la inclinación máxima no podrá ser superior a 1° entre cualquiera de sus ejes.

Conexión eléctrica



Compruebe que todas las características de conexión eléctrica coinciden en voltaje, frecuencia y potencia, con las descritas en la placa de características de la máquina. La placa de características se encuentra ubicada en el chasis debajo de la bandeja de desagüe.



Consideramos que la máquina se ha instalado correctamente, cuando se ha hecho a través de un interruptor magneto-térmico omnipolar adecuado a la potencia de la máquina, junto con un diferencial que no exceda una corriente residual de 30 mA.

La máquina tiene que ser instalada de acuerdo con la normativa eléctrica vigente del lugar. Tiene que asegurarse que la instalación eléctrica tiene una conexión fiable a tierra de acuerdo con las normas anteriormente mencionadas. La empresa declina toda responsabilidad por los posibles daños causados por una instalación o conexión a tierra defectuosa.

No debe hacerse uso de extensiones o enchufes múltiples de ningún tipo para conectar la máquina a la red de alimentación. El cable de conexión a red, nunca deberá ser enrollado, por el contrario, deberá extenderse al máximo para evitar un posible sobrecalentamiento.

Manipulación



Cualquier manipulación interna de la máquina, excepto las que específicamente se describen en este manual acerca de los procesos de limpieza, debe ser realizada por un servicio técnico autorizado.

Es obligatorio hacer la limpieza y el mantenimiento preventivo de acuerdo con la frecuencia indicada por la máquina o el servicio técnico.

El fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños a la máquina debido al incumplimiento de estas obligaciones, así como las debidas a un incorrecto o inadecuado uso de la máquina.

Todos los componentes de la máquina, incluyendo el cable de conexión, serán reemplazados sólo por recambios originales que puedan suministrar el servicio técnico autorizado o el fabricante.

Antes de proceder a cualquier operación de mantenimiento, la máquina debe dejarse sin energía eléctrica ya sea a través del interruptor general de la instalación, o desconectando el cable de alimentación.

Nota: este aparato no supera los 70 dB de presión acústica.



- Instalar la máquina sobre una base sólida.
- Temperatura min. 10°C - max. 40°C

- La máquina será utilizada exclusivamente por adultos. Los niños no reconocen los peligros vinculados a las máquinas, por lo que deben mantenerse alejados de ellas e impedir que las puedan manipular. Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o el personal sin experiencia, no deben hacer uso de esta máquina sin la supervisión de personal cualificado para tal fin.

- No utilice la máquina al aire libre, a menos que esté protegida de elementos externos, aire, lluvia, niebla, etc.

- El equipo no será expuesto en ningún caso, incluido al hacer la limpieza, a chorros de agua o vapor.

- No toque la máquina con los pies mojados, húmedos o desnudos, así como con las manos mojadas o húmedas.

- La máquina no se utilizará para servir otros productos que no sean los descritos en este manual.

- Evitar posibles quemaduras no tocando las salidas, antes, durante y después de servir un producto. Tenga cuidado con los recipientes utilizados para servir los productos (tazas, jarras, vasos, etc.) pueden estar calientes.

- No vierta agua ni ponga recipientes húmedos en la parte superior de la máquina. El agua podría filtrarse a través de los orificios de ventilación y causar daños en la máquina o al personal que la manipula.

- Durante la manipulación el equipo se debe mantener desconectado de la red eléctrica para evitar descargas intencionadas. Compruebe que el equipo se mantiene desconectado en todo momento.

2.1 Modelos automáticos

1 grupo

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tipo de máquina	1 Gr.	Compact 26r Baja	2 Gr.	3 Gr.
Ancho (mm)	450	570	730	900
Alto (mm)	420	420	420	420
Profundo (mm)	520	530	530	530
Peso (Kg)	35	46	53	64
Alim. hidráulica (G)	3/8"	3/8"	3/8"	3/8"
Potencia Resistencia a 220 V (W)	2500	2500	2600	3500
Potencia Resistencia a 115 V (W)	1500	1500	2500	x
Potencia Eléctrica a 220 V (W)	2700	2700	2800	3900
Potencia Eléctrica a 115 V (W)	1700	1700	2800	x
Capacidad Caldera (L)	5	8	13	18

2 grupos3 gruposCompactCompact con
Auto-Steam

2.2 Modelo semiautomática

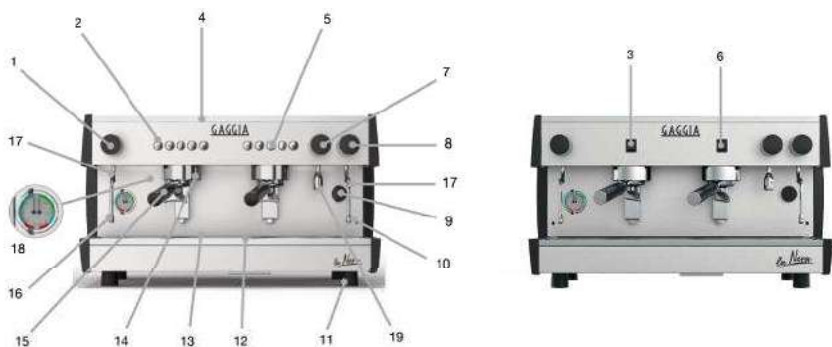
2 grupos

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tipo de Máquina	2 Gr.
Ancho (B; en mm)	710
Alto (A; en mm)	420
Profundo (C; en mm)	520
Peso (Kg)	50
Alim. Hidráulica (G)	3/8"
Potencia Resistencia (W)	2600
Potencia Eléctrica (W)	2800
Capacidad de caldera (L)	11.5

*Si su modelo no se encuentra entre los anteriores consulte el fabricante.

3.1 Vista general



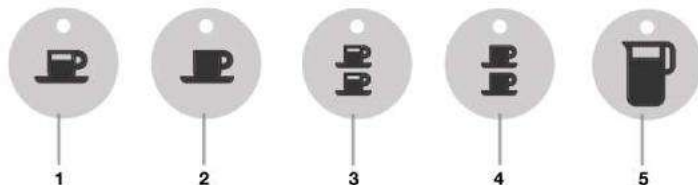
- 1- Pomo vapor izquierdo
- 2- Botonera grupo 1 (Electrónica)
- 3- Interruptor grupo 1 (Pulser)
- 4- Bandeja calienta tazas
- 5- Botonera grupo 2 (Electrónica)
- 6- Interruptor grupo 2 (Pulser)
- 7- Pomo agua caliente

- 8- Pomo vapor derecho
- 9- Interruptor general
- 10- Salida vapor derecho
- 11- Pies
- 12- Bandeja de desagüe
- 13- Rejilla apoya tazas
- 14- Grupo erogación

- 15- Porta-filtros
- 16- Salida vapor izquierdo
- 17- Protector temperatura
- 18- Manómetro
- 19- Salida de agua caliente

3.2 Panel de mandos

3.2.1 Botones de selección (máquina automática)



- 1- Pulsador un café corto
- 2- Pulsador café largo

- 3- Pulsador dos cafés cortos
- 4- Pulsador dos cafés largos

- 5- Pulsador café continuo

3.2.2 Interruptores de posición (máquina semiautomática)



- 1- Posición de espera
- 2- Posición de erogación

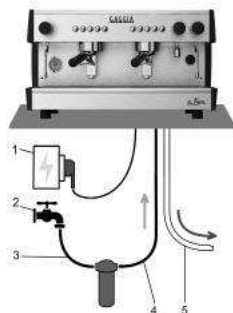
4.1 Antes de la instalación

Verificar antes de la instalación:

1. Base enchufe con toma de tierra y protegido con interruptor magneto-térmico.
2. Grifo de paso con salida 3/8" G.
3. Tubo de alimentación que conecta el agua de red al descalcificador. (Opcional). En el caso de no usar descalcificador el tubo debe ir de la red a la máquina.
4. Tubo de alimentación que conecta el descalcificador a la máquina. (Opcional)
5. Tubo de desagüe.



Se recomienda **utilizar siempre un descalcificador** para **alargar la vida útil de la máquina**



4.2 Instalación

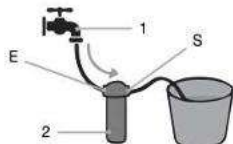
Una vez desembalada la máquina, se deben realizar las siguientes operaciones:

- Comprobar que el voltaje de la red es el mismo que consta en la placa de características y en la documentación de la máquina.
- Este aparato sólo puede conectarse a un suministro con una impedancia del sistema no superior a 0,09 Ω . En caso necesario, consulte a su autoridad de suministro para obtener información sobre la impedancia del sistema.



1. Instalación y purga del Descalcificador

- Colocar el equipo en el lugar de trabajo correspondiente, y realizar las conexiones de agua al filtro descalcificador (2): con el grifo de paso (1) cerrado, conectar el flexo corto desde el grifo de paso (1) a la entrada (E) del filtro y conectar el flexo más largo a la salida (S) del filtro.
- Purgar la salida del descalcificador abriendo el grifo de paso y siguiendo las instrucciones del fabricante. Utilizar un cubo o el mismo desagüe de la instalación para drenar el agua hasta que ésta salga completamente limpia.



2. Conexión hidráulica y alimentación de agua

- Conectar la salida del filtro descalcificador a la entrada de agua de la bomba (3).
- Abrir el grifo de paso (1).
- Asegurarse que las conexiones realizadas son estancas y no hay pérdidas de agua.



Se recomienda **ajustar el descalcificador** para que el agua tenga una dureza entre 5-8 dH° (8-14 fH°), para evitar incrustaciones calcáreas y obtener una calidad óptima del producto.

3. Instalación del tubo de desagüe



Salida cubeta desagüe

Quitar la bandeja de desagüe y conectar el tubo corrugado suministrado con la dotación de la máquina, en la salida de la cubeta de desagüe (ver figura), finalmente introducir el otro extremo en el desagüe general del establecimiento.



Es importante que el tubo de desagüe esté completamente recto y no quede colgando, para facilitar un buen drenaje.

4. Conexión eléctrica

- Conectar la máquina a una base de conexión adecuada según la normativa eléctrica vigente del lugar.
- Conectar la máquina según la tensión de red del establecimiento de acuerdo con las indicaciones de la etiqueta que se adjunta al cable de instalación, ver figura a).



Etiqueta de conexión eléctrica

Figura a)

En caso de que su máquina sea homologada UL, el cable de instalación lleva una clavija sin etiqueta de conexión.



No debe hacerse uso de extensiones o enchufes múltiples de ningún tipo para conectar la máquina a la red de alimentación. El cable de conexión a red, nunca deberá ser enrollado, por el contrario, deberá extenderse al máximo para evitar un posible sobrecalentamiento.

5. Puesta en marcha (Máquinas Automáticas)

- Girar el interruptor general en sentido horario para poner la máquina en marcha.
- Al inicio la centralita electrónica detecta que no hay nivel de agua en la caldera, activa la electroválvula de carga y la bomba, estas permanecen activas hasta que la sonda de nivel detecta el nivel de agua adecuado. Justo a partir de este momento la resistencia de la caldera se activará calentando todo el sistema.



Marcha

Apagado



Si la centralita no detecta nivel de agua en la caldera durante un tiempo determinado, todos los leds de los pulsadores programables, permanecerán parpadeando. La alarma desaparecerá con el apagado y posterior encendido de la máquina.

5. Puesta en marcha (Máquinas Semiautomáticas)

- Girar el interruptor general en sentido horario hasta seleccionar posición 2 (resistencia desactivada).
- Al inicio la centralita electrónica detecta que no hay nivel de agua en la caldera, activa la electroválvula de carga y la bomba, estas permanecen activas hasta que la sonda de nivel detecta el nivel de agua adecuado. Justo a partir de este momento gire el interruptor general en sentido antihorario hasta posición 1 (resistencia activada).



Sin resistencia

Marcha

Apagado



Este modelo no dispone de alarma de nivel de agua en la caldera. Por lo tanto se deberá asegurar que hay agua en la caldera antes de activar la resistencia.

ES

6. Purgar los grupos

Colocar el portafiltros en el grupo de erogación y pulsar el botón de café continuo (en máquinas automáticas) o el interruptor de posición (en máquinas semiautomáticas)

Dejar fluir el agua durante unos 30 segundos y esperar hasta que la máquina esté a temperatura de régimen de trabajo, observando que el manómetro señala 1bar de presión en la caldera.



Una vez la máquina haya alcanzado la temperatura de trabajo, procederemos a programar la dosis de café.



Presión de trabajo 1bar

Nota: Antes de programar las diferentes dosis de café, asegurarse que el punto de molido y la cantidad de café son los correctos. También comprobar que la bomba está ajustada correctamente a 9 bares de presión, haciendo café en un sólo grupo. Para visualizar la presión de la bomba, dirigirse al manómetro ubicado en el frontal de la máquina a la izquierda y ver que marca la aguja de presión situada a la izquierda.

4.3 Programación de las dosis de café

1. Entrar en programación

- Desconectar la alimentación de la máquina a través del interruptor general.
- Pulsar el botón de continuo (5) del grupo 1 (botonera izquierda) y sin soltarlo, poner en marcha la máquina a través del interruptor general posicionándolo en "1". Esperar hasta que las luces de las botoneras se apaguen.



2. Programar dosis

- Mantener pulsado el botón del producto que queremos programar del grupo 1 hasta que se activa la erogación de café.
- Esperar hasta obtener la dosis deseada y pulsar el mismo botón para parar la erogación.
- Repetir los puntos anteriores para todos los pulsadores programables del grupo izquierdo.

Nota: Programando sólo el grupo 1 (izquierdo), todos los demás grupos quedarán programados automáticamente al salir de programación. Si queremos obtener en cualquier grupo, dosis diferentes de las programadas en el grupo 1, continuar programando repitiendo los puntos anteriores, finalmente salir de programación.

3. Salir de programación

- Apagar y encender la máquina a través del interruptor general.

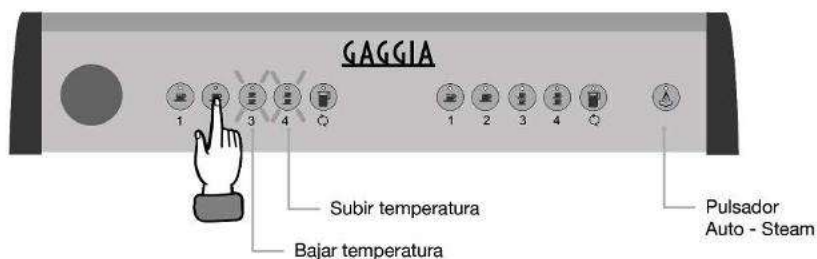
4.4 Programación sonda de vapor automática Auto-Steam (Según modelo)

La sonda de vapor automática permite controlar la temperatura deseada en la emulsión de los líquidos. Por defecto la acción se detendrá a los 75°C.

Para ajustar la temperatura se debe realizar la siguiente maniobra sobre la botonera del grupo 1:

- 1) Con la máquina apagada, mantener pulsado el servicio de **1 Largo (2)**.
- 2) Sin soltar el pulsador anterior, encender y esperar 7 segundos aproximadamente.

Si el sensor está deshabilitado, los leds de los servicios de 2 Cortos (3) y 2 Largos (4) parpadearán de forma intermitente. En este caso, la salida de vapor trabajará en modo On/Off sin tener en cuenta el sensor. Para activarlo, pulsar el servicio de 2 cafés cortos (3).



- 3) Para incrementar la temperatura de la sonda, se utiliza el pulsador de **2 cafés largos (4)**. Para bajar la temperatura, el de **2 cafés cortos (3)**.

El ajuste de T° se incrementa o decrementa en una unidad de grado con cada pulsación. El rango comienza en 60°C y finaliza en 85°C.

Si nos encontramos en el ajuste de 85°C y realizamos una pulsación de incrementar, se apagará el led de 2 Largos (4) durante 3 seg. y se volverá a iluminar. Esto indica que hemos llegado al tope de regulación máxima.

- 4) Se puede comprobar la temperatura que se está ajustando sin salir del ajuste de programación. Para ello, se debe pulsar el botón de lanza de vapor y comprobar si la temperatura es correcta cuando la acción corte.

- 5) Para guardar la nueva configuración, se debe apagar y volver a encender la máquina.

ES

No utilizar ningún producto químico ni abrasivo para la limpieza de la máquina, usar únicamente un paño de algodón humedecido con agua. Ponga especial cuidado en las botoneras y las zonas relacionadas con el producto, lanza de vapor, salida agua caliente, grupo y porta-filtros.

5.1 Limpieza automática de los grupos

Limpieza de todos los grupos a la vez

1. Inicio del Ciclo de Limpieza

- Quitar la alimentación de la máquina a través del interruptor general.
- Colocar el accesorio de limpieza de la máquina en cada uno de los porta-filtros e insertarlos en cada grupo de la máquina.



Accesorio para la limpieza del grupo



Es recomendable hacer la limpieza con detergente especial, por lo menos una vez al mes.

c. Mantener pulsado el botón de dos cafés largos (4) del grupo 1 (izquierdo), sin soltarlo, poner la máquina en marcha a través del interruptor general y esperar hasta que todos los leds de los botones correspondientes a la opción de "café continuo" (5) empiecen a parpadear. La limpieza finalizará después de 15 ciclos. En cada ciclo, la electroválvula de grupo y la bomba se activan aproximadamente durante 6 segundos y seguidamente se desactivan y permanecen en reposo durante el mismo tiempo.

2. Paro del Ciclo de limpieza

Para salir del modo limpieza automática, apagar y volver a poner en marcha la máquina a través del interruptor general.

Limpieza independiente para cada grupo

Con la máquina en marcha, mantener pulsado el botón de café continuo (5) del grupo a limpiar hasta que el botón de la opción de café continuo (5) empiece a parpadear. La limpieza finalizará después de 15 ciclos o al volver a pulsar el botón de café continuo.

Nota: mientras se está realizando la limpieza independiente en un grupo, se permite hacer café con el otro grupo.

5.2 Vaciado parcial de la caldera manual

Es importante para mantener el agua de la caldera en buenas condiciones, ejecutar el vaciado parcial de la caldera por los menos una vez al mes. Para ello, abriremos el grifo manual de agua caliente para infusiones y dejaremos salir el agua. En el momento que el sistema de llenado automático se active, cerraremos el grifo hasta alcanzar el nivel de agua apropiado en la caldera. Repetir esta operación varias veces.

5.3 Cuidados diarios

Al inicio de la jornada

- Accionar el grupo durante 20 seg. para desaguar el agua retenida en el circuito.
- Comprobar que el agua sale por la ducha formando un sólo chorro y de forma continua. Si no es así, hacer una limpieza del grupo. Sustituir junta y ducha si el problema persiste.
- Eliminar del dosificador los restos de café molido del día anterior.
- Verificar que la dosis de café y el punto de molido son los adecuados.
- Hacer un café y comprobar que sale correctamente

Al finalizar la jornada

- Limitar la cantidad de café a moler al consumo del momento, ya que el café que queda molido de un día para otro, se debe desestimar.
- Limpieza del grupo (ducha y descarga) utilizando el accesorio para la limpieza suministrado.
- Limpiar el filtro y el porta-filtros con agua caliente; verificar a contraluz que los orificios del filtro no estén obstruidos. Dejar colocado el porta-filtros en el grupo sin tensionar.
- Limpiar con un paño húmedo el tubo de vapor y purgarlo repetidas veces.
- Limpiar la bandeja de desagüe de los restos de café.



Consejos prácticos

1. No apilar más de tres tazas de altura en la parte superior de la máquina.
2. Evitar recalentar la leche. Calentar pequeños volúmenes.
3. Antes de calentar leche abrir el vapor para purgar. Una vez finalizada la operación purgar de nuevo y limpiar el tubo con un paño húmedo.

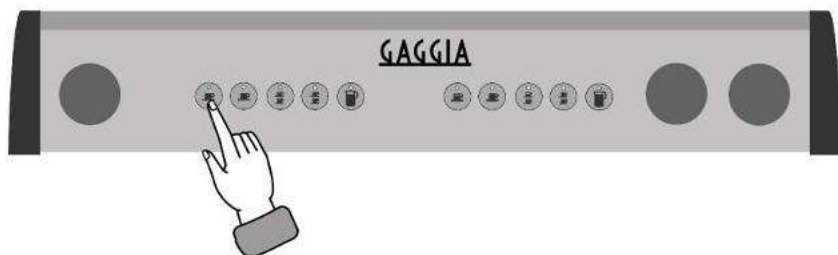
6. Modos de iluminación zona de trabajo (Según Modelo)

6.1 Iluminación de la zona de trabajo (Según Modelo)

Activar o desactivar iluminación zona de trabajo

Para activar o desactivar la iluminación de la zona de trabajo, seguir las siguientes instrucciones:

- a. Apagar la máquina a través del interruptor general.
- b. Pulsar el botón de un café corto (1) en el grupo izquierdo y sin soltarlo, poner en marcha la máquina, manteniendo el botón pulsado hasta que el led del mismo se ilumine y se apague. Una vez finalizada la activación o desactivación de dicho modo, la máquina se reiniciará automáticamente.



Iluminación activada

La zona de trabajo para los dos grupos está permanentemente iluminada.



Iluminación desactivada

La zona de trabajo para los dos grupos no se ilumina.



ES

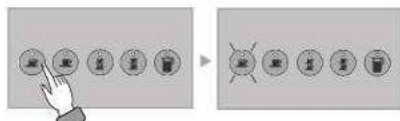
6.2 Modos de indicación e iluminación de botoneras (Según Modelo)

Podemos elegir entre 3 modos de iluminación distintos para las teclas de selección de producto y activar o desactivar la iluminación de la bandeja de trabajo. Por defecto la máquina vendrá con el modo 2 para las botoneras y la iluminación de la zona de trabajo activada.

Indicación de botoneras

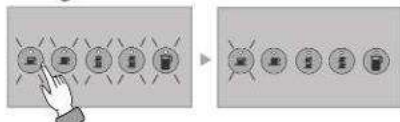
Indicación modo 1

- Por defecto todos los leds de las botoneras permanecen apagados, cuando pulsamos un botón, el led de éste se ilumina y los demás permanecen apagados.



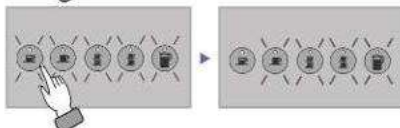
Indicación modo 2

- Por defecto todos los leds de las botoneras están iluminados, al pulsar un botón, el led de este permanece iluminado y los demás se apagan.



Indicación modo 3

- Por defecto todos los leds de las botoneras están iluminados, al pulsar un botón, el led de éste se apaga y los demás permanecen iluminados.



7.

Avisos de alarma

Alarma de seguridad de nivel

La alarma se muestra con el parpadeo de todos los leds de las teclas de café programables (un café corto (1), un café largo (2), dos cafés cortos (3) y dos cafés largos (4)). Indica que la sonda de nivel ha excedido el tiempo de seguridad establecido sin detectar agua en la caldera. Mientras la alarma esté activa sólo se permite hacer café con la tecla de café continuo, las demás teclas permanecerán bloqueadas. Para eliminar la alarma de nivel, apagar la máquina y volverla a encender a través del interruptor general. A partir de este momento, la máquina empezará de nuevo a cargar agua para llenar la caldera, si la sonda sigue sin detectar agua, pasado el tiempo de seguridad la máquina entrará de nuevo en alarma de seguridad de nivel. En ese caso, llamar al servicio técnico.

Alarma de nivel



Alarma de contador volumétrico

La alarma se muestra con el parpadeo de todos los leds de las teclas de café programables (un café corto (1), un café largo (2), dos cafés cortos (3) y dos cafés largos (4)). de la botonera del grupo que tiene el fallo. Esta alarma permite la elaboración de café con todas las teclas de la botonera, pero la cantidad de agua no será la programada, al finalizar la dosis cortará por seguridad y nuevamente aparecerá la alarma. En este caso llamar al servicio técnico.

Alarma del contador volumétrico 1





WARNING

RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK

DO NOT OPEN



WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK:

DO NOT REMOVE COVER (OR BACK)

NO USER – SERVICEABLE PARTS INSIDE

REPAIR SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL ONLY