MAQUINA PARA CAFE MARCA GAGGIA MODELOS
FUTURMAT P/LUX2, BELLA, CAPRI, GIULET Y NERA 115 V~ 60Hz 2870 W

MANUAL DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN, LIMPIEZA E INSTRUCCIONES GENERALES

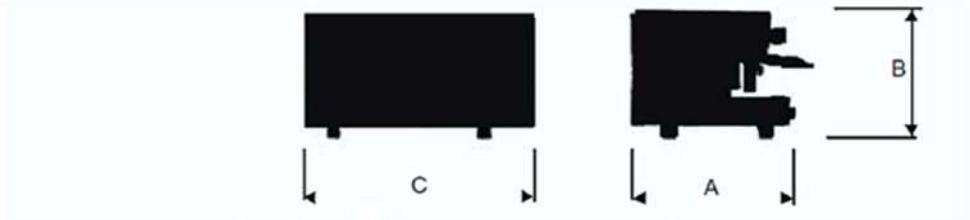


Enhorabuena!!!

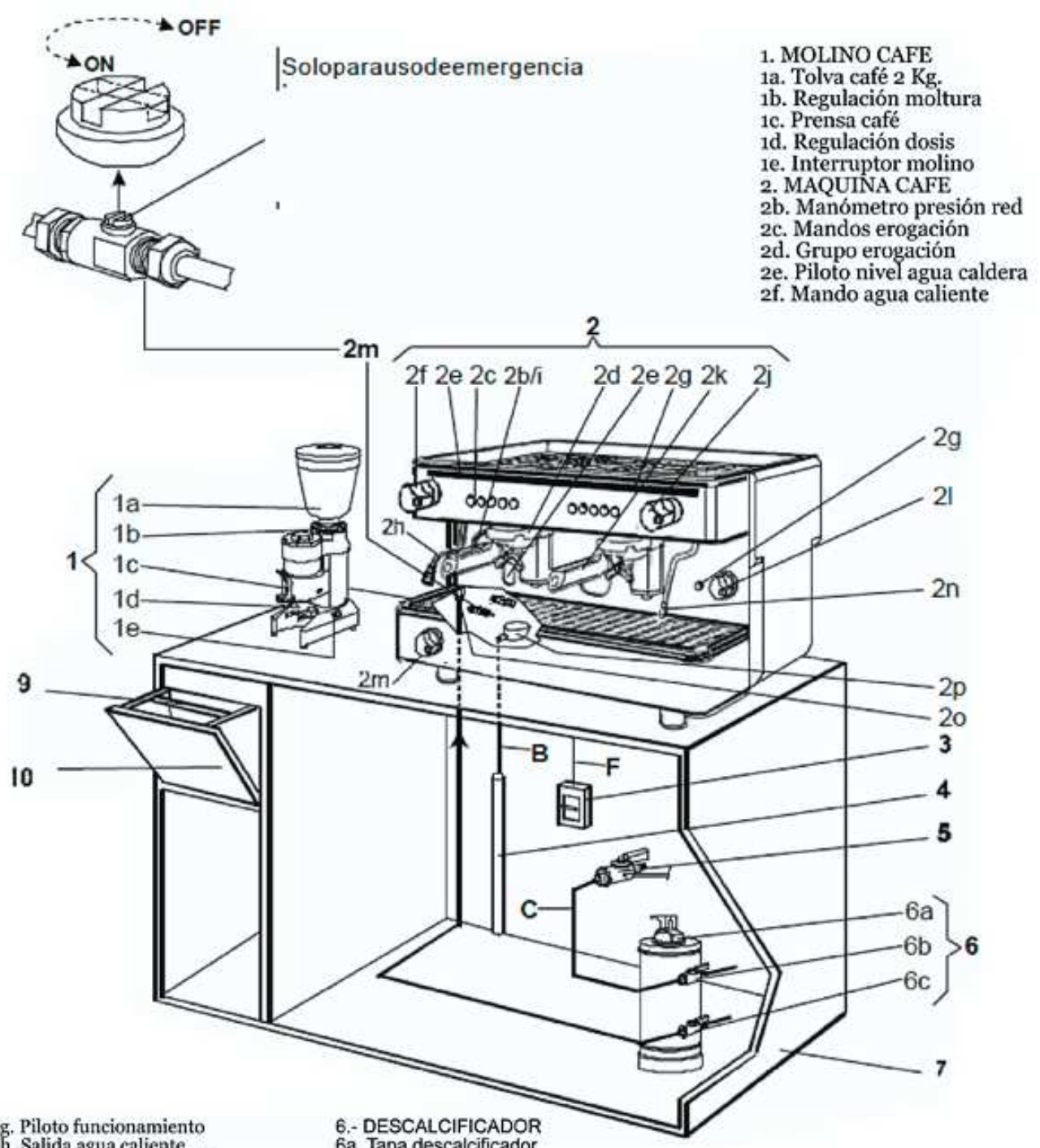
Usted ha adquirido una máquina para la obtención de la mejor crema de café expreso. Su máquina ha sido producida con las más avanzadas tecnologías en cuanto a seguridad, fiabilidad y diseño. Lo que le confieren una gran durabilidad y bajo mantenimiento. Ud. solo deberá seguir los sencillos consejos que le describimos en este manual para sacarle el máximo rendimiento a su máquina. Solo los Servicios Técnicos autorizados, pueden darle la máxima garantía en cuanto a servicio y recambios originales. Exija la Instalación y Mantenimiento al Servicio Oficial.

El Servicio de Asistencia Técnica Post -Venta está siempre dispuesto a escuchar sus observaciones y sugerencias, en el objetivo de una mejora constante de la calidad del producto y satisfacción al cliente.

ATENCION! La máquina incorpora una caldera a presión y alta temperatura. Sólo puede ser intervenida por profesionales



	W	Kg	Lts.	m/m.		
				A	B	C
2	2.870 W	64 Kgs	12 Lts	520	420	740



2g. Piloto funcionamiento
2h. Salida agua caliente
2i. Manómetro presión caldera
2j. Mando vapor
2k. Portafiltros
2l. Interruptor general
2m. Mando entrada agua
2n. Salida vapor
2o. Entrada agua
2p. Cubeta desagüe
3.- INTERRUPTOR
4.- TUBO DESAGÜE
5.- GRIFO GENERAL

6.- DESCALCIFICADOR
6a. Tapa descalcificador
6b. Grifo superior
6c. Grifo inferior
7.- MUEBLE
8.- MOTOR BOMBA
8a. Bomba con by-pass
8b. By-pass (regula presión salida bomba)
8c. Conexión motor bomba
9.- BARRA CON FUNDA
10.- CAJON MARRO

ANTES DE SU INSTALACION, CONTROLAR:

* Que las características de tensión, sección del cable y potencia del interruptor magneto térmico (3) (20A) sean las correctas para cada modelo, el cual debe estar en un lugar accesible y que debe ser omnipolar y con una separación de contacto de más de 3mm. Es aconsejable la instalación de un interruptor diferencial (RCD) que tenga una corriente residual asignada de funcionamiento que no exceda de 30mA.
* Que el tubo desagüe (4), tenga un diámetro mínimo de 35mm.
* Que el grifo general (5), tenga un paso de rosca de 3/8 Gas.

NOTA: Tanto la instalación eléctrica como la instalación de agua (Presión de 0,2 MPa a 0,5 MPa) deberán esta de acuerdo con Normativa vigente en el lugar de instalación.

INSTALACIÓN

1º.- Nivelar la máquina mediante los pies de apoyo.
NOTA: Por razones de seguridad, la inclinación máxima no debe superar 1º respecto a la horizontal.
2º.- Colocar los productos según dibujo (según modelos, el motor bomba (8), va incorporado en el interior de la máquina). En este caso el tubo (A) conectarlo directamente al grifo inferior (6c) del descalcificador (6).

NOTA: El molino puede instalarse indistintamente en ambos lados de la máquina.

ATENCIÓN

El cable conexión red y el cable conexión bomba (En modelos con la bomba instalada en el exterior de la máquina) están situados en la zona inferior delantera de la máquina. Para extraer los cables para su conexión a la red se deberá proceder de la siguiente manera:

Sacar la sobre bandeja (1) y la bandeja inferior (2), cortar las bridas que sujetan el cable al chasis. Una vez realizada esta operación, volver a poner la sobre bandeja (1) y la bandeja inferior (2) en su lugar de origen.
3º.- Conectar el tubo desagüe (B) en el embudo (2p) de la máquina y en el tubo desagüe (4).
4º.- Conectar el tubo (flexo corto) (C) entre el grifo general (5) y el grifo superior del descalcificador (6)
5º.- Conectar el tubo (flexo corto) (D) entre el grifo inferior del descalcificador (6c) y la entrada de la bomba (8a). (Según modelo)

NOTA: Antes de conectar a la entrada bomba (8a), abrir el grifo (5) y hacer circular agua durante 2 minutos a través del descalcificador (6), se trata de eliminar posibles restos de suciedad depositados en el circuito.
6º.- Conectar el tubo (flexo largo) (A) entre la entrada de la máquina y la salida de la bomba (8a).
7º.- Abrir el grifo general (5) y comprobar que no haya fugas de agua en el circuito.
8º.- Conectar el cable (E) a la caja conexión motor bomba (8c). (Según modelo)
9º.- Conectar el cable (F) al magneto térmico (3) (20A). Según el orden siguiente: 1º el cable de masa, después los cables de parte activa; y en el caso de tener que desconectarlos alguna vez se efectúa la operación a la inversa, ó sea 1º los cables de la parte activa y después el cable de masa.

NOTA: Asegúrese de que la conexión de tierra esté realizada correctamente y de acuerdo con la normativa vigente.

MUY IMPORTANTE

Antes de accionar el interruptor magneto térmico (3), posicionar el interruptor general (2l) en el "2" ("OFF")

10º.- Accionar el interruptor magneto térmico (3), posicionándolo en "ON".

MAQUINAS CON NIVEL AUTOMÁTICO:

Accionar el interruptor general (2l) posicionándolo en el "2" ("OFF") La máquina empezará a cargar automáticamente de agua hasta el nivel adecuado. En las máquinas que incorporan nivel luminoso dibujo (2e) Led superior (verde) indica nivel correcto, Led inferior (rojo) carga de agua. En los modelos con el indicador de nivel situado en la parte superior izquierdo (2e) el símbolo se ilumina cuando la máquina está cargando agua.

NOTA: Las máquinas con nivel automático incorporan un sistema de seguridad de nivel. Si durante la carga de agua los Leds de las botoneras (2c) o del nivel luminoso (2e) comienzan a parpadear, indica que la máquina ha entrado en SEGURIDAD DE NIVEL (ver pag. 6)

11º Con la máquina a su nivel (3/4 partes). Accionar sobre el interruptor general (2I) posicionándolo en "1" (ON) (Esperar 30 minutos a que alcance temperatura).

ATENCION

No accionar nunca el interruptor general (2I) sin estar la máquina a su nivel (¾ partes)

12º MIENTRAS LA MAQUINA SE CALIENTA:

1º Llenar la tolva de café (1a).
2º Accionar el interruptor (1e) para moler una pequeña cantidad de café.
3º Comprobar que la molturación no sea ni excesivamente fina ni muy gruesa.
4º Llenar el filtro de 2 cafés (2k) y alisarlo en el prensa café (1c).
5º Controlar que el manómetro de caldera (2i), se encuentra a su presión de trabajo (zona verde).
6º Introducir el porta filtros (2k) en el grupo de la maquina de café (2d).
7º Accionar el grupo mediante los pulsadores o mandos leva (si es mecánico). (ver Fig.1,2,3,4) (pag.7).
8º Comprobar la salida de café de la siguiente manera:
* Para cafés de 50 - 60 cl. debe salir entre 20 segundos mínimo y 35 segundos máximo.
* Si los tiempos son muy distantes a los dados, actuar sobre la regulación molino (1b).
a) girando en sentido horario 2 ó 3 puntos si ha salido demasiado rápido.
b) girando en sentido contrario al horario 2 ó 3 puntos si ha salido demasiado lento.

14º MAQUINAS CON SISTEMA DE DOSIFICACIÓN AUTOMÁTICA

Su máquina puede venir equipada con "interruptor de programación" ó "programación dinámica" (sin

Interruptor de programa). En este último caso, lea atentamente las presentes instrucciones para sacarle el máximo rendimiento a las prestaciones de la máquina. La máquina viene regulada de fábrica con las siguientes dosis: 1 corto= 70cc, 1 largo= 85cc, 2 cortos= 115cc, 2 largos= 130cc.

COMO REGULAR O MODIFICAR LAS DOSIS DE CAFE

a).- ENTRADA A PROGRAMACION: (Ver dibujo en manual instrucciones)

a1). - Poner el interruptor general (2I) en posición "0" (apagado)
a2).- Pulsar sobre el botón de continuo (botonera 2c) y sin soltarlo, girar el interruptor general (2I) Posicionándolo en "1" (encendido). Esperar que los luminosos de la botonera se apaguen. (5 segundos aproximadamente)

b). – PROGRAMACION

b1). - Poner café en el filtro de 1 café, e introducirlo en el grupo erogación.
b2).- Pulsar sobre el botón de 1 café corto (botonera izquierda) y esperar a que se active la electroválvula, soltar.
b3). - Controlar la salida de café hasta que llegue al nivel de la taza deseada y volver a pulsar para parar la erogación.
NOTA: para la regulación de las restantes selecciones, realizar lo mismo que en el punto "b1", actuando sobre 1 largo, 2 cortos y 2 largos respectivamente.

C) .- SALIR DE PROGRAMACION

c1). - Posicionar el interruptor general (2I) en "0" y volverlo a poner en su posición de trabajo "1". (apagar y encender)

SEGURIDAD NIVEL

¡ATENCION ¡ Esta maquina dispone de un sistema de alarma que actúa cuando por cualquier causa no le entra agua o el nivel de agua en la caldera es incorrecto.

SEÑALIZACIÓN DE LA ALARMA

a.- Los leds de todas las botoneras lucen de forma intermitente y solo se puede hacer café con la opción de “continuo”.
b,- Los leds del indicador luminoso de nivel parpadean y se bloquea la electrobomba y electroválvula de nivel, se puede continuar haciendo café normalmente con los interruptores,

ELIMINACIÓN DE ALARMA

Por medio del interruptor general (2l), colocar este en el “0” y volverlo a poner en el “1”. Si persiste la alarma, asegúrese de que hay agua en la red, si es así, avise al servicio técnico.

Si no hay agua en la red, espere a que se restablezca el suministro y entonces proceda a eliminar la alarma.

3º Pulsar la opción deseada. (a = 1 corto, b = 1 largo, y c = 2 cortos)
Una vez pulsado el botón seleccionado la maquina queda operativa, (hay que esperar unos segundes antes de hacer café) si desea programar la selección, hay que hacerlo desde el punto 1º.

MAQUINAS CON VACIADO AUTOMÁTICO DE LA CALDERA

En los modelos que se incorpora un pulsador para la obtención de agua caliente "INFUSIONES", puede vaciarse la caldera de una forma sencilla y cómoda.

Para el vaciado de la caldera debemos de actuar sobre el pulsador de "INFUSIONES", (Ver figura 5) hasta que
el led (indicador luminoso) del botón empiece a parpadear. El agua fluirá sin interrupción Cuando se alcance dicho nivel, la maquina volverá a cargar agua automáticamente.
NOTA: Para detener el vaciado de la caldera en cualquier momento antes de llegar al nivel mínimo, basta con pulsar el botón de INFUSIONES. La máquina volverá a cargar automáticamente.

CONSEJO DE SEGURIDAD

Si el cable de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o personal de servicio autorizado para evitar riesgos.
Este aparato NO se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban la supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos NO empleen los aparatos como juguete.

Cualquier ajuste en el sistema hidráulico, deberá ser realizado por el personal autorizado.
Este aparato no es adecuado para su uso en el exterior, salvo que este protegido de la intemperie (lluvia, viento, etc.)

- Este aparato no puede ser expuesto ni limpiado con chorros de agua ni de vapor.
- Este aparato no debe tocarse con los pies descalzos o manos húmedas.
- Este aparato solo puede ser instalado y usado por personal cualificado.
- Este aparato debe funcionar a temperaturas ambiente por encima de 1º C y por debajo de las soportables para las personas.

Para evitar congelaciones del aparato en caso de almacenamiento a temperaturas iguales o inferiores a los 0º C, vaciar el circuito hidráulico de agua antes de su almacenamiento. Caso de haberse producido congelación del aparato, ubicarlo en lugar con temperatura superior a los 10º C y esperar a su

descongelación. En ningún caso conectar el circuito de calefacción de la máquina hasta que la descongelación se haya producido.

Este aparato no debe ser usado para otro fin distinto para el cual ha sido diseñado (dispensar café espresso, agua caliente para infusiones y suministro de vapor para calentar líquidos no inflamables.
Este aparato no supera los 70 dB de presión acústica.

Esta maquina no tiene componentes que pueda reparar el usuario. Solo debe ser manipulada por personal de Servicio Técnico Autorizado. Antes de proceder a cualquier operación de mantenimiento, dejar la maquina sin energía eléctrica ya sea a través de interruptor general de la instalación o desconectando el cable de alimentación.

Para las operaciones de limpieza, atenerse exclusivamente a las instrucciones del presente manual.
Para asegurar un mejor funcionamiento de la máquina, exigir la utilización solo Recambios originales que suministra el Servicio Técnico Autorizado o el fabricante.

El fabricante declina toda responsabilidad, caso de incumplimiento de la legislación vigente en el lugar de instalación de la maquina.

MANTENIMIENTO DIARIO

1. Vaciar y limpiar los filtros de café.
2. Colocar el filtro ciego (excepto modelo palanca) en un porta filtro y poner una tableta de detergente especial para máquinas.
3. Introducir el porta filtros en el grupo de erogación de café, accionándolo durante 40 segundos aproximadamente. Realizar varias veces esta operación hasta que el agua de la descarga salga limpia.
4. Limpiar con un paño húmedo el tubo de vapor y purgarlo repetidas veces.

5. Dejar fluir el agua caliente y limpiar la bandeja de desagüe de los restos de café que se van depositando en el fondo, para evitar fermentaciones que pudieran originar olores desagradables.

Las partes exteriores de la máquina deben de limpiarse con un trapo o bayeta humedecida en agua limpia. No utilizar NUNCA detergentes o sustancias abrasivas.

NOTA: Es aconsejable que los porta filtros estén posicionados en los grupos, con el fin de mantenerlos a una temperatura estable.

AVERIAS	CAUSAS POSIBLES	OBSERVACIONES
Bomba ruidosa	Bomba agarrotada. Falta de agua en la red. Falta de agua en la red. Obstrucción en la alimentación del agua.	Si el agua tiene partículas en suspensión o es demaisado dura, debe instalarse un filtro descalcificador
Erogación lenta, café quemado	Tarado de la bomba incorrecto. Bomba con tiro reducido.	Comprobar la presión del manómetro
Erogación lenta. Café quemado y frío. Crema muy oscura, con tendencia a formar poros. Botonera parpadeante	Molido muy fino. Baja presión de la bomba. Filtro sobre el inyector sucio, aprcialmente obstruido. Contador electrónico no funciona correctamente. Café excesivamente fino o falla de agua.	En caso de parpadeo y para saber si es el café, por falta de agua o por el conatdor, sacar el porta y actural sobre el pusador de la botonera. Si el aprpadeo continua y ha saldio agua, puede deberse al contador.
Parpadeo en todas las botoneras	Seguridad nivel ha actuado.	Comprobar que el grifo general esta abierto. Colocar el interruptor en posición programación y actuar sobre los pulsadores 1° y 3° de la botonera del grupo izquierdo.

Representante, Importador y Distribuidor en Mexico
Corporativo BDG SA de CV
Dr. Vertiz 17, Col. Doctores, Deleg. Cuauhtémoc
México 06720, D.F. Tel: 55 24 54 2000
www.coffeesolutions.com.mx www.babani.com.mx