

fiamma

SINCE 1977

Manual de Instruções Operating Manual



V E L A

PProfile

Máquinas de café espresso • Espresso Coffee Machines

A Fiamma reserva-se o direito de alterar partes do equipamento ou dos conteúdos deste manual sem notificar direta ou previamente os clientes. Este manual refere-se ao modelo standard do equipamento. Contacte o seu fornecedor para informações relativas ao ajustamento, manutenção e reparação, não contidas neste manual.

Fiamma reserves the right to change part of the equipment. or contents of this manual without giving prior or direct notification to the customer. This manual refers to the standard model of the equipment. Contact your supplier for information concerning adjustment, maintenance and repairs not covered by this manual.

Edition: 2025/01, Copyright by Fiamma

Fiamma/ RST - Construtora de Máquinas e Acessórios, SA.

Zona Industrial de Aveiro

Apartado 3136

3801-101 Aveiro

PORTUGAL

Tel: + 351 234 300 020

Fax: +351 234 300 029

E-mail: hello@fiamma.pt


Web: www.fiamma.pt

Bem-vindo! Welcome!

Bem-vindo à Fiamma! Por favor leia cuidadosamente estas instruções de instalação e operação antes de utilizar a máquina pela primeira vez. Guarde este manual para consulta futura.

Welcome to Fiamma! Please read this installation and operating manual carefully before you use the machine for the first time. Keep this manual safe for future reference.

SÍMBOLOS UTILIZADOS NESTE MANUAL - SYMBOLS USED THROUGHOUT THIS MANUAL


 Instruções importantes para a segurança. Perigo de acidente iminente se não observadas.


 Important safety instructions. Imminent accident danger if not observed.

 *Nota prática para o utilizador.*

 *Useful tip for the user.*

Índice

PORTUGUÊS (PT)	8
1 Segurança e uso apropriado	8
1.1 Instruções de segurança	8
1.2 Finalidade de uso	9
1.3 Reciclagem	9
1.4 Emissão de ruído	9
2 Conteúdo	9
3 Descrição	10
3.1 Blindagem Grupo	11
3.2 Características técnicas	11
3.3 Ligações necessárias	11
3.4 Display Tátil (Touchscreen)	11
4 Instalação e Ajustamentos básicos	19
4.1 Localização de uso	19
4.2 Desembalar	19
4.3 Ligação à rede hídrica	19
4.4 Ligação do tubo de esgoto	20
4.5 Instalação elétrica	21
5 Instruções de funcionamento	21
5.1 Como começar	21
5.2 Produzir Café	23
5.3 Produzir café no modo Manual	25
5.4 Produzir café no modo de Contínuo (9 bar)	25
5.5 Produzir café no modo Competição	26
5.6 Produzir água quente	26
5.7 Produzir vapor	26
6 Programação Doses	27
6.1 Programação das doses de Café	27
6.2 Programação da dose "FAVORITA" 	28
6.3 Programação das doses de Água	29
7 Lavagem	30
7.1 Limpeza do grupo	30
7.2 Limpeza dos filtros e porta-filtros	30
7.3 Limpeza das grelhas e dos tabuleiros	30
7.4 Limpeza do depósito de resíduos	30
7.5 Limpeza do corpo da máquina	30
8 Programação Operador	31
9 ALARMES	36
9.1 Falta de água no tanque (depósito)	36

9.2	Time-Out (Paragem) Nível de Enchimento da Caldeira / Ausência sonda mínimo.....	36
9.3	Sonda de temperatura da caldeira em curto-circuito / sobreaquecimento (AL1).....	37
9.4	Sondas de temperatura desligadas / interrompidas (AL2)	38
9.5	Ausencia de impulsos nos contadores volumétricos (AL3).....	38
9.6	Alarme do filtro / depurador	39
9.7	Alarme de manutenção	39
10	Reparação	40
	ENGLISH (EN)	41
1	Safety and correct use.....	41
1.1	Safety instructions	41
1.2	Usage purpose	42
1.3	Recycling	42
1.4	Noise emissions	42
2	Contents.....	42
3	Description.....	43
3.1	Interface	44
3.2	Technical characteristics	44
3.3	Necessary connections	44
3.4	Touchscreen display.....	44
4	Installation and basic adjustments	51
4.1	Location.....	51
4.2	Unpacking	51
4.3	Connection to mains water supply	51
4.4	Connect the drain	53
4.5	Electrical Connections.....	53
5	Operating Instructions	54
5.1	First Use: How to Start	54
5.2	Extracting Coffee.....	56
5.3	Extracting coffee in manual mode	57
5.4	Extracting coffee in continuous mode (9 Bar)	58
5.5	Extracting coffee in competiton mode	58
5.6	Hot water	58
5.7	Steam	59
6	Dose Programming.....	59
6.1	Programming of coffee doses	59
6.2	Programming a “Favorite” drink 	61
6.3	Programming hot water.....	61
7	Cleaning	62
7.1	Cleaning of the group.....	62
7.2	Cleaning of the filters and portafilters	63

7.3	Cleaning of the cupwarmer and the lower grid	63
7.4	Cleaning of the drip tray	63
7.5	Cleaning the machine's body	63
8	User Programming	63
9	ALARMS	68
9.1	Lack of water in the tank.....	68
9.2	Time-Out during water filling in the boiler	68
9.3	AL1: Short circuit or overheating of boiler/ group	69
9.4	AL2: Temperature probes turned off/ disconnected	69
9.5	AL3: Flow meter without impuls.....	70
9.6	Alarm for water filter / softener	70
9.7	Maintenance	71
10	Repair.....	72

1 Segurança e uso apropriado

1.1 Instruções de segurança

O equipamento Fiamma é seguro de utilizar e cumpre os requisitos de segurança Europeus em vigor. Porém, o uso inapropriado pode levar a acidentes pessoais e danos materiais. Para assegurar o funcionamento correto e o uso seguro, leia este manual antes de utilizar o equipamento. Este manual contém avisos importantes sobre a instalação, segurança, utilização e cuidados a ter com o seu equipamento. Guarde este manual para futura consulta. Entregue o manual junto com o equipamento a um eventual novo proprietário da máquina. Verifique que os conteúdos deste manual são passados aos utilizadores finais do equipamento.

O fabricante não pode ser responsabilizado por danos que resultem do uso inapropriado ou incorreto. Por favor note que as instruções neste manual não substituem as características técnicas gravadas na placa de características fixada diretamente na máquina.

Leia com atenção as instruções de segurança abaixo!

- ⚠ **Antes de operar o equipamento, verifique-o para ver qualquer eventual dano visível no exterior. Nunca utilizar um equipamento danificado.**
- ⚠ **Verifique que os dados indicados na placa características da máquina correspondem aos da potência e frequência disponíveis.**
- ⚠ **O aparelho é apenas para ser instalado em locais em que a sua utilização e manutenção é restrita a pessoal treinado.**
- ⚠ **Ligue a máquina a um circuito elétrico com ligação terra. A segurança elétrica do equipamento só é garantida se esta tiver uma correta ligação terra.**
- ⚠ **Não ligar a máquina à fonte elétrica com uma ficha múltipla ou um cabo de extensão. Estes não garantem a segurança da máquina.**
- ⚠ **Só pessoas devidamente qualificadas e competentes podem operar a máquina e efetuar a sua instalação e reparação. O fabricante não é responsável por danos que resultem de reparações e outras intervenções efetuadas por pessoas não qualificadas.**
- ⚠ **A instalação e intervenções de reparação devem cumprir rigorosamente com as regulações de segurança locais e nacionais em vigor.**
- ⚠ **Limpar o equipamento regularmente. Executar a manutenção regularmente.**
- ⚠ **NOTA: Caso a máquina seja instalada em locais suscetíveis de ocorrerem temperaturas negativas (possibilidade de congelação), não desligue a máquina durante os períodos com temperaturas negativas.**
- ⚠ **Nunca operar a máquina com mãos molhadas!**
- ⚠ **Perigo de queimaduras! Os líquidos e vapores são muito quentes! Não tocar com as mãos nos grupos e nas partes metálicas dos porta-filtros!**
- ⚠ **Não aproximar a cara e as mãos da área sobre das hastes de vapor!**
- ⚠ **Verificar a dispensa segura de todos os embalamentos plásticos. Manter embalamentos plásticos fora do alcance de crianças. Perigo de sufocação!**
- ⚠ **O aparelho deve ser desconectado da sua fonte de alimentação durante a manutenção. A remoção da ficha tem de ser de forma a que o operador possa verificar a partir de todos os pontos aos quais tem acesso, que a ficha permanece removida durante a manutenção.**

Este equipamento poder ser utilizado por pessoas que receberam instruções prévias relativas à utilização segura do aparelho e que são capazes de entender os riscos envolvidos, incluindo crianças a partir dos 8 anos de idade, pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas. Pessoas com falta de experiência ou conhecimento, poderão utilizar este equipamento se beneficiarem de vigilância ou instruções prévias relativas à utilização do mesmo. As crianças não devem brincar com o equipamento. A manutenção e limpeza não devem ser executadas por crianças sem supervisão.

1.2 Finalidade de uso

As máquinas de café espresso permitem preparar café espresso e outras bebidas quentes. As máquinas de café espresso VELA PPROFILE destinam-se ao uso comercial. Não utilizar as máquinas no exterior. O fabricante desaconselha qualquer outro tipo de utilização, porque este pode ser perigoso.

1.3 Reciclagem



Tratamento do material de embalagem: Antes de utilizar a máquina pela primeira vez, retirar os plásticos de proteção do aço inox. Recicle a embalagem de transporte e todos os materiais de proteção.

Dispensa do equipamento: por favor não deposite qualquer componente do equipamento no lixo doméstico; coloque-os em centros de recolha/reciclagem ou contate o seu fornecedor para aconselhamento.

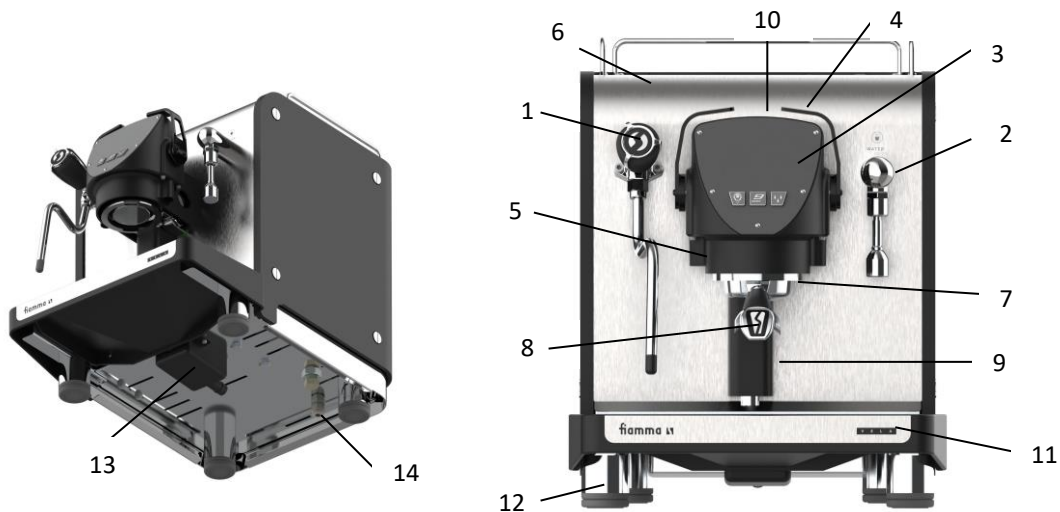
1.4 Emissão de ruído

Nível de pressão sonora ponderado A - 83,6 dB, incerteza 2 dB.

2 Conteúdo

VELA
1 máquina de café espresso
1 tubo de alimentação de água 80 cm
1 tubo de esgoto
1 porta-filtros duplo
1 porta-filtros simples
1 filtro cego
1 escova
1 manual instruções

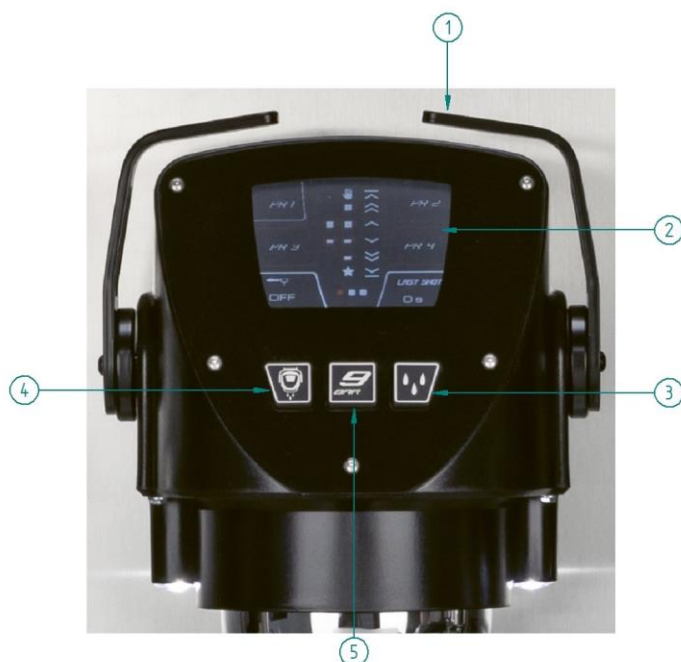
3 Descrição



1. Torneira Vapor;
2. Torneira Água;
3. Display Táctil (Touchscreen);
4. Alavanca para extração de café;
5. Blindagem Grupo c/ leds;
6. Tabuleiro Superior;
7. Grupo;
8. Manípulo Porta Filtro;
9. Blindagem e Racord descarga Grupo;
10. Interruptor Geral ON/OFF (localizado no painel frontal por trás da blindagem do grupo);
11. Grelha e Tabuleiro inferior;
12. Pé Máquina Café;
13. Depósito de esgoto;
14. Tampão entrada de água;
15. Tampa depósito água.



3.1 Blindagem Grupo



1. ALAVANCA ATIVAÇÃO DE EXTRAÇÃO (E-LEVER);
2. DISPLAY TÁCTIL;
3. ÁGUA DOSEADA;
4. LIMPEZA DO GRUPO;
5. TECLA 9BAR.

3.2 Características técnicas

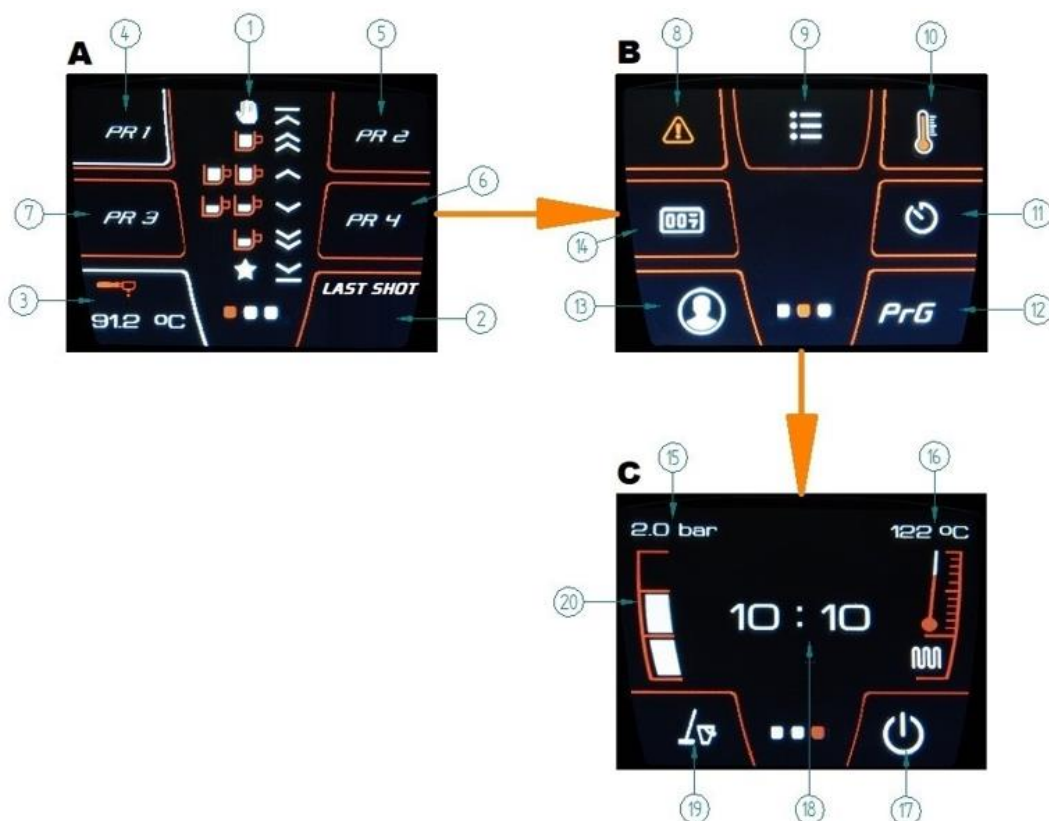
① *As principais características técnicas (alimentação elétrica) estão gravadas na placa características fixada na máquina.*

3.3 Ligações necessárias

- 1 Esgoto compatível com um tubo de esgoto com mínimo de 16/17 mm de diâmetro;
 - 1 Tomada elétrica com terra;
 - 1 Circuito elétrico com ligação terra com quadro elétrico de alimentação com uma proteção de 30 mA e um disjuntor com 3 mm de separação dos contactos.
 - 1 Torneira para alimentação adaptada para uma porca G3/8 (ligação do tubo de alimentação de água);
- A máquina é fornecida com um depósito interno de 4,5l que, poderá ser utilizado caso não exista ligação de água de rede.

3.4 Display Tátil (Touchscreen)

O display da VELA PPROFILE é um écran tátil (*Touchscreen*), que funciona atuando com o dedo sobre a sua superfície. O display tem diversos ecrãs, **ecrã A/B/C** e dependendo dos pontos de programação/consulta, acedidos. Abaixo são legendados os vários ecrãs e as suas funcionalidades, quando aplicável.



Écran A

1. Selecionar modo manual de extração de café;
2. Mostra a duração da última extração de café;
3. Temperatura do grupo de café;
4. Perfil Pressão 1 de extração de café;
5. Perfil Pressão 2 de extração de café;
6. Perfil Pressão 3 de extração de café;
7. Perfil Pressão 4 de extração de café.

Écran B

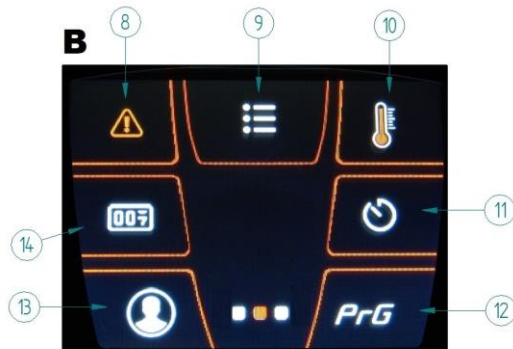
8. Sinais de alarme;
9. Selecção e Definição de Perfis de Pressão;
10. Definição de Temperaturas, Caldeira Café / Grupo/ Caldeira Vapor;
11. Programação Ligar / Desligar automaticamente;
12. Programação Doses Café / Água Doseada;
13. Programação Operador;
14. Contadores;

Écran C


15. Pressão Rede;
16. Temperatura Caldeira Vapor;
17. ON / OFF máquina;
18. Relógio;
19. Limpeza automática;
20. Nivel Caldeira Vapor;

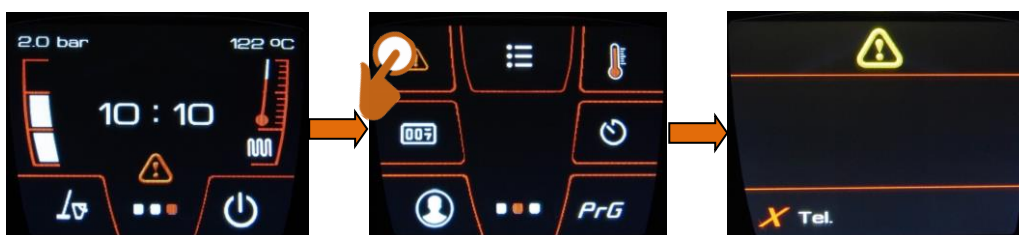
3.4.1. DESCRIÇÃO FUNCIONALIDADES ÉCRAN B

O **ÉCRAN B** tem associadas algumas funcionalidades aos símbolos que apresenta. Para aceder a essas funcionalidades terá de tocar no display em cima de cada um dos símbolos. Abaixo estão descritas as várias funcionalidades de cada um dos símbolos:



SÍMBOLO 8. SINAIS DE ALARME



① O símbolo 8 tem como função identificar os sinais de alarme que ocorram. Para identificar o alarme, ir ao écran B, pressionar o símbolo , surgindo a identificação do alarme em questão no ecrã seguinte.



SÍMBOLO 9. SELECÇÃO E DEFINIÇÃO DE PERFIS DE PRESSÃO

① O símbolo 9 tem como função definir se a máquina trabalha com Perfis de Pressão ou não e a possibilidade da sua programação.









No 2º écran se pressionar  sai da função dos perfis, se pressionar  segue para a programação. É no 3º écran que se pode definir se a máquina irá funcionar com Perfis pré-definidos (ON) ou funcionar sem Perfis (OFF).



Pressionando  avança para os Perfis.

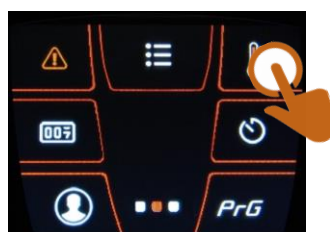
- ① De fábrica vem com a função Perfis de Pressão activada (ON).
- ① Abaixo vêm demonstrados os vários écrans com os 4 Perfis de Pressão pré-definidos de fábrica.



Para alteração destes valores terá de pressionar os símbolos  e . Quando seleccionado o valor pretendido, pressionar  na parte inferior, para saltar de valor para valor. Estando definidos todos os valores, os mesmos têm que ser confirmados em . De seguida, pressionar  na parte superior para avançar. Para sair basta pressionar  em qualquer dos écrans.

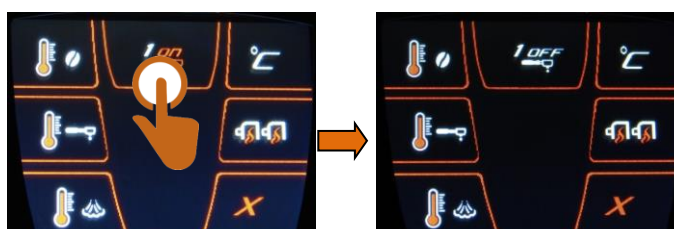
No penúltimo écran ("GROUP... 9bar.") pode definir o tempo e a pressão inicial da dose continua (9 bar).

SÍMBOLO 10. DEFINIÇÃO DE TEMPERATURAS, GRUPO /CALDEIRA CAFÉ / CALDEIRA VAPOR



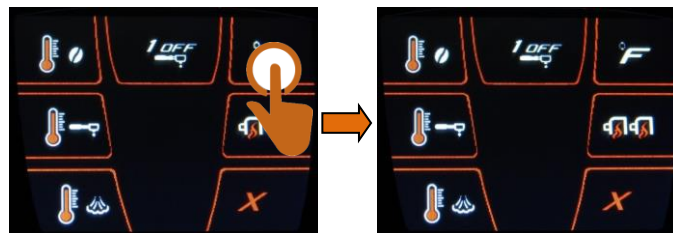
- ① O símbolo 10 permite várias programações. Pressionando o símbolo surge a lista das várias temperaturas que podem ser definidas.
- ① Para alteração destes valores terá de pressionar  e . Quando seleccionado o valor pretendido, pressionar  para confirmar. Para sair em qualquer Menu, pressionar .

Como ligar/desligar circuito Grupo



Pode-se alterar as unidades das temperaturas, graus Celsius (°C) ou em Fahrenheit (°F).

① *Valor de fábrica °C.*



① *Tem também as funções de definir várias temperaturas da máquina.*

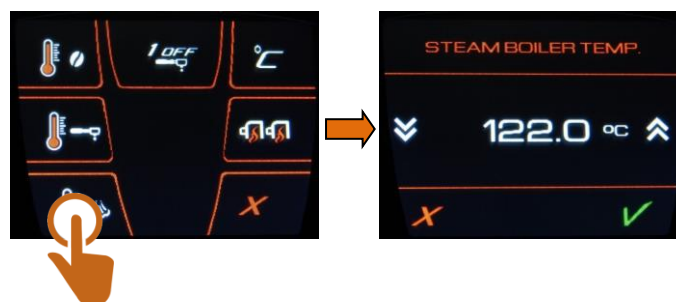
Quando aplicável, desativar ou ativar a resistência esquadra chávenas com a possibilidade de definir uma temperatura entre 60 a 80 °C.

① *Valor de fábrica 60 °C.*



Definir a temperatura da caldeira de vapor/água.

① *Valor de fábrica 122 °C.*



Definir a temperatura do Grupo.

① Valor de fábrica 92 °C.



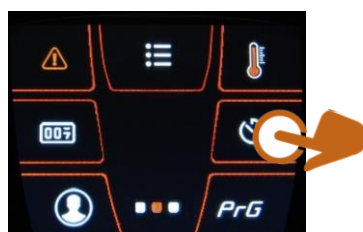
Definir a temperatura da caldeira café.

① Valor de fábrica 92 °C.



SÍMBOLO 11. PROGRAMAÇÃO LIGAR / DESLIGAR AUTOMATICAMENTE




① O símbolo 11 tem como função definir o horário de ligar, desligar e seleccionar o dia de descanso semanal, se existir.










① Se estas opções estiverem inativas, as funções de ligar e desligar diariamente, bem como do dia de descanso, ficam igualmente inativas (figura abaixo) e o ligar e desligar assim só se realiza manualmente.



Para definir horário de ligar e desligar a máquina, terá que ativar as funções “START” e “STOP” pressionando os quadrados situados do lado esquerdo e posteriormente definir os horários.

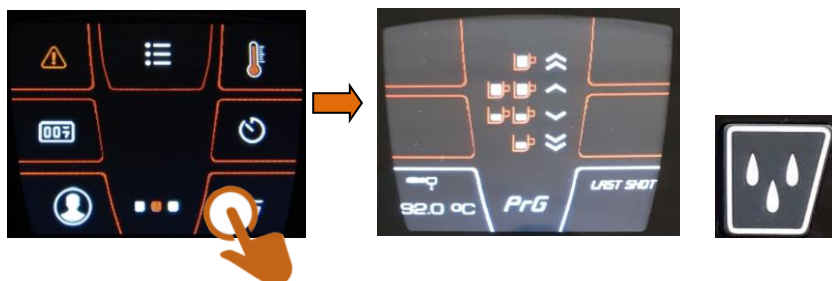
Para definir as horas de ligar e desligar, terá de ativar nos respectivos écrans e depois pressionar  na parte inferior; para poder definir as horas e os minutos, pressionar  e  para aumentar ou

diminuir. Depois de definido o horário de ligar e desligar, pressionar  para validar. Para avançar pressionar  na parte superior. Deverá seguir o mesmo procedimento na opção “CLOSED ON” (Dia de repouso), premindo  e  para definir o dia e pressionando  para validar.

- ① Depois de definidos os horários pressionar  para voltar ao Menu base (Écran B). Em qualquer altura poderá voltar ao Menu base, para isso pressionar .
- ① Se não pretender escolher um dia de descanso, seleccione “NONE”.
- ① Apenas é permitido escolher um dia de descanso.
- ① NOTA: para que estas funções fiquem ativas, nunca desligar a máquina no Interruptor Geral ON/OFF.

SÍMBOLO 12. PROGRAMAÇÃO DOSES CAFÉ / ÁGUA DOSEADA

- ① O símbolo 12 tem como função programar as doses café e água quente doseada.







- ① Com a função activada, a informação PrG fica a piscar, tal como o led do botão da água doseada (descrição da programação mais à frente neste manual, no capítulo 6).

SÍMBOLO 13. PROGRAMAÇÃO OPERADOR

- ① O símbolo 13 tem como função realizar a Programação do Operador
- ① Para aceder, pressionar o símbolo, de seguida surge no display a indicação para introduzir uma password (ver capítulo 8).



- ① Para introduzir a Password pressionar  ou  até ao número pretendido, dígito a dígito e pressionar  para avançar de dígito para dígito, por fim após a introdução da Password pressionar  para validar (Programação Operador descrita mais à frente no capítulo 8).
- ① Para voltar ao Menu base pressionar .

SÍMBOLO 14. CONTADORES

① O símbolo 14 tem como função mostrar o número de cafés e doses de água.



① Pode limpar, os valores e colocá-los a zero, para tal pressione "RESET" no écran. Limpa todos os parciais do grupo, exceto os totais de café.

① Mostra também os totais dos litros e manutenção, quando estes estão ativos.



3.4.2. DESCRIÇÃO FUNCIONALIDADES ÉCRAN C

SÍMBOLO 17. ON / OFF MÁQUINA

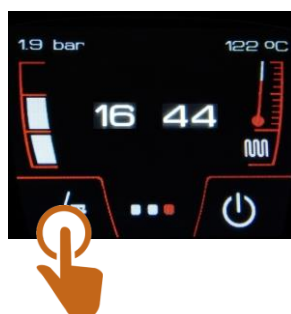


① O símbolo 17 tem como função desligar a máquina (OFF).

① Só neste estado (OFF), funciona o ligar/desligar automático e a definição do dia de descanso.

SÍMBOLO 19. LIMPEZA DO GRUPO

① Ao pressionar este símbolo o ciclo de Lavagem permite a limpeza do grupo de café. (procedimento descrito mais à frente no capítulo 7).



4 Instalação e Ajustamentos básicos

4.1 Localização de uso

- ① Coloque a máquina numa superfície estável e nivelada.
- ① Para uma correta instalação, a superfície onde a máquina irá ser instalada terá de estar, no mínimo, a 800mm do chão.
- ① Ao instalar uma máquina de café, instale um sistema de filtragem de água/ depurador de água.
- ① Deixe espaço suficiente para o filtro/depurador de água e um moinho de café.
- ① Para um funcionamento correto da máquina, a temperatura ambiente deve encontrar-se entre um mínimo de 15°C e um máximo de 25°C.

4.2 Desembalar


Antes de utilizar a máquina pela primeira vez, remova todo o material protetor e de embalagem. Verifique a integridade da máquina. Descarte do material protetor e de embalagem de modo seguro por serem fontes potenciais de perigo. Limpe o exterior da máquina com um pano húmido.

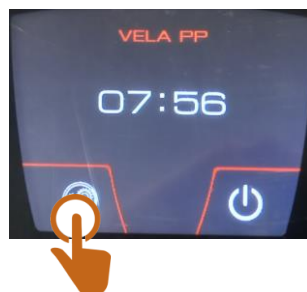
4.3 Ligação à rede hídrica

A máquina está preparada, de fábrica, para utilizar o depósito interno, não sendo necessário efetuar qualquer ligação à água de rede. Necessita apenas de encher o depósito (15).

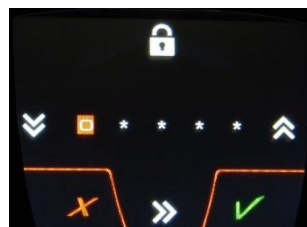
Caso queira efetuar a ligação à rede, deverá ativar essa opção no menu de programação técnico e seguir os seguintes passos.




Para aceder ao menu de programação técnico, deverá seguir os seguintes passos,

Coloque a máquina em OFF e prima, no display, o símbolo .

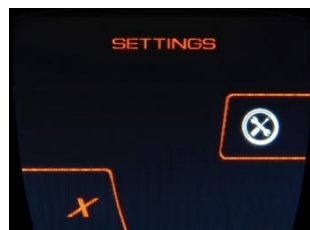


Surge o seguinte écran onde deverá introduzir uma Password.



- ① Para introduzir a Password, terá de pressionar  ou  até ao número pretendido, dígito a dígito e pressionar  para avançar de dígito para dígito, por fim, depois de introduzida a Password, pressionar  para validar
- ① A password a inserir deverá ser, (6) (6) (6) (6) (6)

No écran surge,

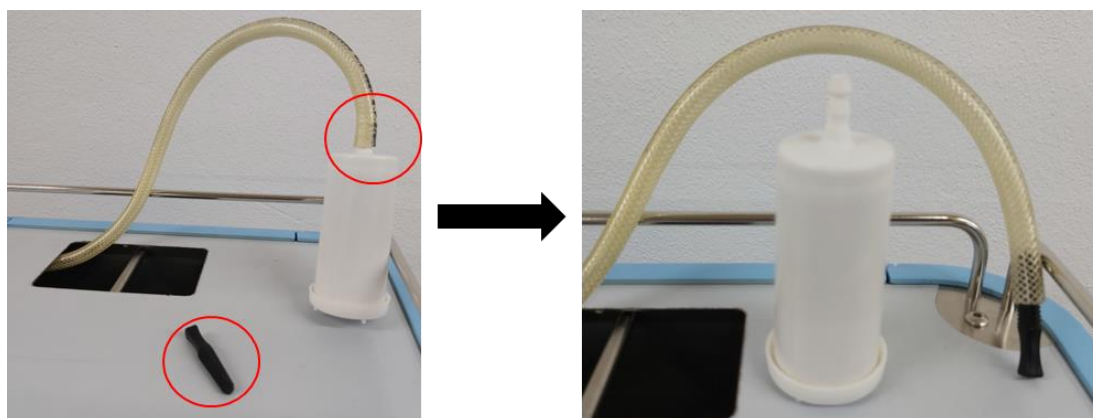


Deverá aceder ao menu e percorrer até aparecer a opção de depósito e deverá então, ativar ou desativar, consoante a opção de o utilizar ou utilizar a água de rede.

Para efetuar a instalação à rede hídrica, seguir os seguintes passos:

1. Colocar a máquina numa posição estável sobre o balcão, de preferência no seu lugar definitivo. De seguida, retirar o tampão do racord de entrada de água (14);
2. Ligar a mangueira de entrada de água, fornecida na caixa de acessórios à entrada de água do equipamento;
3. Colocar o depurador/filtro de água num local adequado e efetuar a ligação do mesmo ao circuito hídrico;
4. Efetuar a ligação do depurador/filtro de água ao equipamento, sendo esta ligação efetuada pelo tubo de entrada de água, que se instalou na máquina.

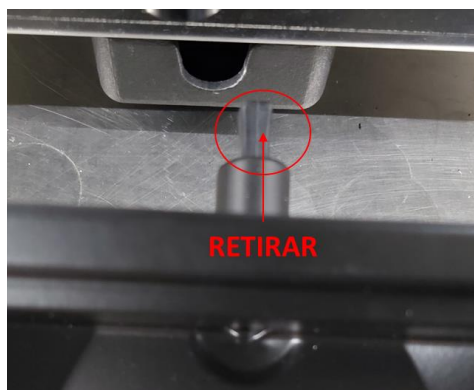
① *Caso seja necessário utilizar depósitos ou outros dispositivos semelhantes de abastecimento de água externos sem pressão, dever-se-á remover o filtro colocado no tubo de água no interior do depósito e colocar o tampão fornecido na caixa de acessórios na ponta do tubo, tal como indicado nas seguintes imagens.*



4.4 Ligação do tubo de esgoto


Ligar o tubo de esgoto, fornecido na caixa de acessórios, à caixa de esgoto colocada na parte inferior da máquina.

- ① *Para ligar o tubo de esgoto, deverá retirar o tampão que bloqueia a saída do tabuleiro para o esgoto (imagem seguinte);*
- ① *Opcionalmente, poderá não utilizar o esgoto. Para tal, a saída do tabuleiro inferior deverá ser tapada com o tampão fornecido para o efeito.*



4.5 Instalação elétrica

Soltar o cabo setor e proceder à respetiva ligação elétrica.

- ❶ **IMPORTANTE: A LIGAÇÃO TERRA É OBRIGATÓRIA!** Ligue a máquina a um circuito elétrico com ligação terra!
- ❶ Verifique que os dados indicados na placa de características da máquina correspondem com a voltagem e frequência da fonte de eletricidade.
- ❶ O quadro elétrico de alimentação deve ter uma proteção de 30 mA e um disjuntor com 3 mm de separação dos contactos.
- ❶ Ligue a máquina a uma tomada com terra. **NUNCA** ligue a máquina a fichas múltiplas ou extensões.
- ❶ No fundo da máquina existe um terminal marcado com o símbolo  que permite a ligação equipotencial entre diversos aparelhos.

5 Instruções de funcionamento

- ❶ **Nunca operar a máquina com mãos molhadas!**
- ❶ **Perigo de queimaduras!** Os líquidos e vapores são muito quentes! Não tocar com as mãos nos grupos e nas partes metálicas dos porta-filtros.
- ❶ **Não aproximar a cara e as mãos da área sobre das hastes de vapor!**

5.1 Como começar

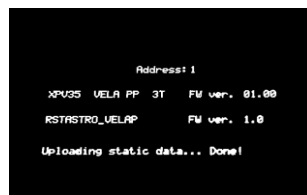
LIGAR / DESLIGAR A MÁQUINA

- ❶ **Acionar o interruptor ON/OFF!**
- ❶ No primeiro enchimento, o aquecimento apenas se inicia **DEPOIS** da água atingir a sonda de nível mínimo, de forma a proteger a resistência.
- ❶ Em todos os outros casos o aquecimento está permanentemente ativo, exceto se a sonda de mínimo ficar a descoberto; neste caso, o aquecimento é imediatamente bloqueado.

1. Abrir a torneira de água da rede para alimentar a máquina.
2. Para ligar a máquina, acione o Interruptor Geral ON/OFF que se encontra no painel frontal por trás da blindagem do grupo.



3. O écran mostra de imediato na 2ª linha a versão do *software* instalado no Display e na 3ª linha indica a versão do software da Unidade Electrónica.



4. De seguida indica o estado OFF



- ① *Todas as saídas estão inativas;*
- ① *Todas as funções estão desativadas, excepto as dos níveis Técnico e de Programação.*

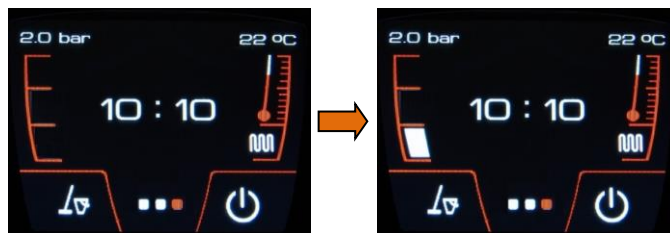
5. Para ligar, pressionar o écran no canto inferior direito.



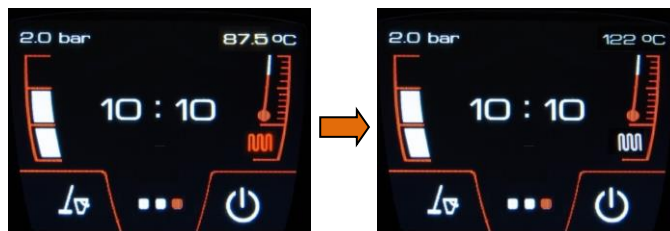
O écran mostra:



- ① *Prima a alavanca do grupo até começar a sair água, desligando de seguida. Garante-se assim que todos os circuitos hídricos estão cheios.*
- ① *A máquina inicia automaticamente o enchimento da caldeira de água/vapor e a de café. Quando parar o enchimento, começa de imediato o processo de aquecimento da caldeira de água/vapor.*
- ① *Pode-se verificar estes estados no Écran C; do lado esquerdo indica o nível, do lado direito o aquecimento através da cor da resistência da caldeira de vapor.*
- ① *Quando está na fase de enchimento o gráfico do lado esquerdo, demonstrado abaixo, apresenta-se vazio até atingir a 1ª sonda e com uma faixa branca e a outra a piscar até atingir a 2ª sonda, ficando estas fixas quando atinge o nível máximo, passando logo para o aquecimento da caldeira.*

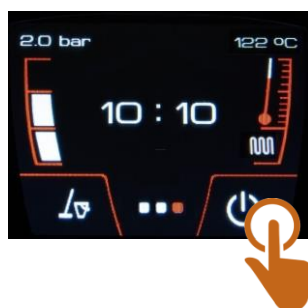


- ① Enquanto estiver no estado de enchimento o símbolo da resistência está a branco. Quando inicia o aquecimento o símbolo da resistência passa a vermelho e assim que atingir a temperatura definida (122°C), fica branco como demonstrado na seguinte imagem (lado direito).



- ① A caldeira água/vapor demora cerca de 15 a 20 minutos a atingir a temperatura de funcionamento de 122°C, pré-definida de fábrica.
 ① A caldeira de café demora cerca de 2 minutos a atingir a temperatura de funcionamento de 92°C, pré-definida de fábrica.
 ① O grupo demora cerca de 12 minutos até atingir a temperatura de funcionamento de 92°C, pré-definida de fábrica. Este começa o aquecimento logo que se liga a máquina.

6. Para desligar a unidade electrónica premir o símbolo 17 no Écran C, como demonstrado abaixo (canto inferior direito).



7. Para desligar completamente o equipamento, acione o Interruptor Geral ON/OFF que se encontra no painel frontal por trás da blindagem do grupo.







5.2 Produzir Café

A VELA PPROFILE permite a produção de bebidas de café em diferentes modos de extração:

- Modo automático, produzindo bebidas com volumes e perfis de pressão pré-definidos;

- Extração com perfil de pressão manual, produzindo bebidas enquanto o operador varia manualmente a pressão;
- Extração 9BAR, produzindo bebidas com volume definido pelo utilizador, mas com pressão constante de 9 bar, como numa máquina tradicional;
- Modo competição, permitindo produzir bebidas sem porções pré-definidas a uma pressão constante de 9 bar. O acesso às bombas variáveis/ perfis de pressão fica bloqueado.

① *Para a extração de café existem várias possibilidades, uma dose contínua (9 bar), 4 doses diferentes e uma dose designada como “Dose Favorita”. Para as seleccionar tem de pressionar ou puxar a alavanca para definir a dose desejada:*

	Dose “Manual” (pressionar a alavanca, durante alguns segundos, até iniciar a extração permitindo a variação da pressão de forma manual durante a extração)
	2 Doses Café Cheio (pressionar 2 vezes consecutivas a alavanca)
	1 Dose Café Cheio (pressionar 1 vez a alavanca)
	1 Dose Café Curto (puxar 1 vez a alavanca)
	2 Doses Café Curto (puxar 2 vezes consecutivas a alavanca)
	Dose “Favorita” (puxar a alavanca, durante alguns segundos, até iniciar a extração)

① *Pode alterar a forma de extração das diferentes doses, mantendo premido o display no centro em cima durante alguns segundos e este muda a ordem de extração, como demonstrado abaixo. Nota: A programação mantém-se.*



DESCRIÇÃO DOS PASSOS A SEGUIR PARA A EXTRAÇÃO DE CAFÉ:

1. Encha o porta-filtros com a dose correta de café moído.
2. Prima o café moído uniformemente com o calcador de café para distribuir o café de forma regular no porta-filtros.
3. Insira o porta-filtros no encaixe do grupo da máquina e rode-o para a direita até fixar. O porta-filtro está corretamente colocado quando está numa posição fixa.
4. Posicione um copo/chavena de café (ou dois, conforme o porta-filtro) por baixo da saída de café do porta-filtro.
5. Com a máquina em ON e no écran abaixo indicado, selecione o perfil desejado e de seguida premir ou puxar a alavanca para a dose de café desejada. A produção inicia alterando o écran, mostrando o perfil e a dose seleccionada.



6. Para interromper a produção de café antes de alcançar a quantidade programada, puxe a alavanca ou pressione o écran na zona onde indica a dose selecionada do grupo em funcionamento.

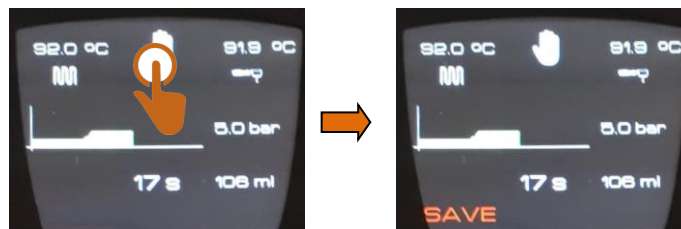
5.3 Produzir café no modo Manual

Para produção de café no modo de perfil de pressão manual, pressione a alavanca durante alguns segundos, até surgir a seguinte informação:



Selecione a dose pretendida, movimentando a *e-lever*. Empurre para aumentar e puxe para diminuir a pressão, em passos de 1bar (com sinal sonoro de um bip).

Para parar pressione a alavanca durante alguns segundos ou o símbolo manual no écran.



① Se o operador durante a extração do café não definir um perfil, a máquina trabalhará sempre a 2bar.

① É neste modo "Manual" que se grava a programação da dose "FAVORITA"  (ver capítulo 6.2).

5.4 Produzir café no modo de Contínuo (9 bar)

1. Pressionar a tecla 9BAR. Ao premir a tecla, dá-se início à produção do café. A tecla ativada fica acesa durante toda a extração.



2. Para parar voltar a premir a tecla.

- ① Se não for desligado manualmente, a produção de café na modalidade de contínuo só termina ao atingir a quantidade máxima de extração. Esta quantidade é controlada pelo contador volumétrico. Quando este atinge 6000 impulsos (60 segundos), a extração é finalizada (Time-Out de extração).
- ① Nesta opção “9BAR” existe a possibilidade de programação de um período inicial onde se pode definir a pressão e o tempo inicial da extração antes de atingir a pressão de 9 bar (pressão por defeito da dose “contínuo”). Essa programação define-se no campo dos perfis, como demonstrado abaixo:



5.5 Produzir café no modo Competição

Para ativar o modo Competição, ver Programação Operador (Capítulo 8).

No écran surge:



- ① Em modo de competição, a máquina trabalha a 9bar e as doses estão indisponíveis. O operador terá que definir o volume de cada bebida manualmente. O acesso às bombas progressivas/ definições de pressão e aos volumes pré-programados está bloqueado, fazendo com que a máquina trabalhe como uma máquina semi-automática.

5.6 Produzir água quente

1. Prima a tecla da dose de água quente desejada. A tecla de água começa a piscar durante a dispensa de água quente.



2. Quando o limite de tempo pré-programado para a produção de água quente é atingido, esta desliga automaticamente.
3. Para interromper a produção de água antes de alcançar a quantidade programada, pressione de novo a tecla.

5.7 Produzir vapor

- ① Perigo de queimaduras! O vapor é muito quente. Não coloque a cara e as mãos em cima das hastes de vapor.
- ① A máquina tem 1 torneira de vapor que permite preparar e aquecer bebidas.
- ① Antes e depois de cada utilização da haste de vapor, abri-la 2-3 segundos para retirar eventuais resíduos.
- ① Limpe a haste com um pano húmido após cada utilização.

Para poder produzir vapor, a caldeira de água/ vapor deve ter atingido a temperatura de funcionamento (ca. 122°C).

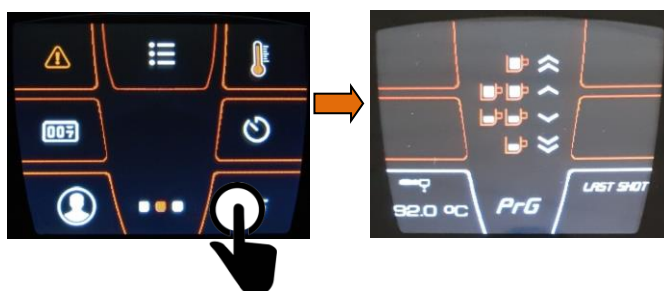
1. Para iniciar a emissão de vapor, abrir a respetiva torneira.
2. Para parar a produção de vapor, fechar a respetiva torneira.

6 Programação Doses


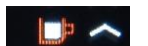


6.1 Programação das doses de Café

① É possível memorizar e alterar a quantidade volumétrica relativa às doses de café seguindo o seguinte procedimento:

1. No estado ON premir no écran o símbolo **12 (PrG)**. De seguida surge a informação demonstrada onde se pode programar cada dose.



2. Para programar as 4 doses disponíveis necessita de pressionar ou puxar a alavanca, como indicado na tabela abaixo:

	2 Doses Café Cheio (pressionar 2 vezes consecutivas a alavanca)
	1 Dose Café Cheio (pressionar 1 vez a alavanca)
	1 Dose Café Curto (puxar 1 vez a alavanca)
	2 Doses Café Curto (puxar 2 vezes consecutivas a alavanca)

3. Ao iniciar a programação surgem no écran as seguintes indicações, consoante a dose a programar:



2 Doses Café Cheio



1 Dose Café Cheio

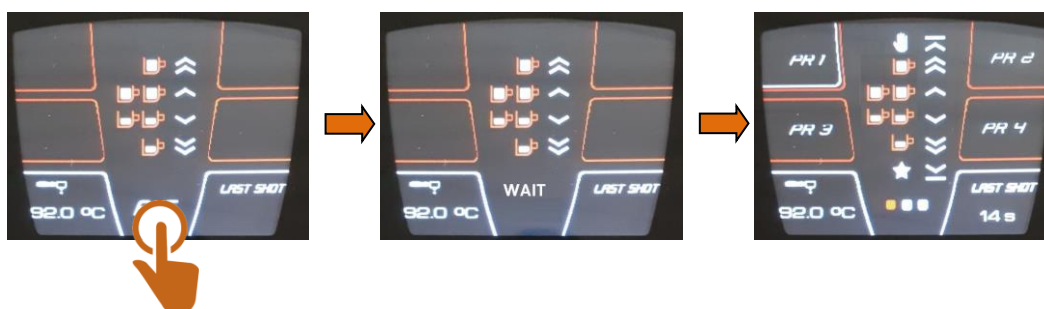


1 Dose Café Curto



2 Doses Café Curto

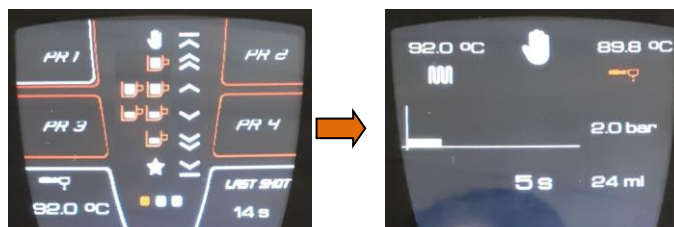
4. Ao atingir a quantidade de café desejada, nas várias doses pressione ou puxe a alavanca do grupo para parar.
5. Depois de feita a programação, para gravar pressionar **"PrG"**, surge então a indicação **"WAIT"**, que significa que está a gravar, surgindo de seguida o écran da direita.



6.2 Programação da dose "FAVORITA" ★

① É possível obter uma dose, por grupo, designada como **"FAVORITA"**, que tem como objectivo ter uma dose especial, preferida do utilizador.

Para realizar a programação da dose "FAVORITA" necessita que o grupo esteja no modo manual. De seguida pressionar a alavanca durante alguns segundos, para dar início à extração. Iniciada a extração, com a alavanca vai-se definindo o perfil desejado.



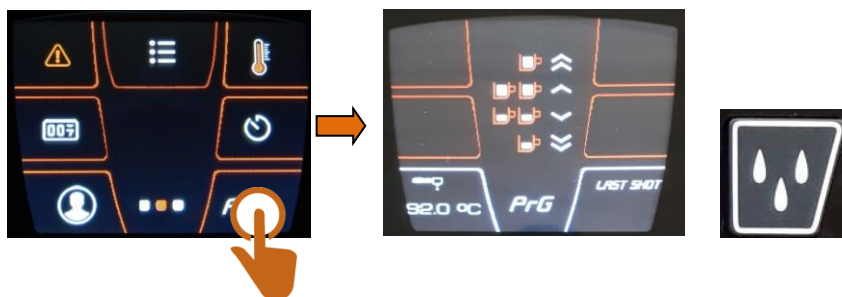


- ① Realizado o perfil desejado pressionar  ou pressionar a e-lever durante uns segundos, para parar. Onde surgir a informação "SAVE" pressionar para gravar. Surge "PROFILE DATA SAVED", significa dose gravada.

6.3 Programação das doses de Água

Para memorizar e alterar a quantidade da dose de água (controlada por temporizador), o seguinte procedimento deverá ser seguido:

1. No **Écran B** premir o símbolo **12**; surge o écran abaixo indicado e a tecla de água doseada ficará a piscar.

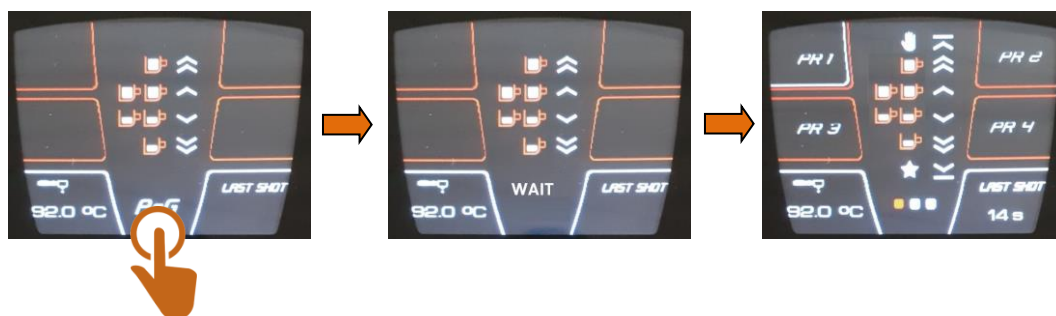


2. Premir a tecla relacionada com a dose de água pretendida, a tecla permanece ligada na fase de programação.



3. Ao atingir a quantidade de água desejada, pressione novamente a tecla, interrompendo o fornecimento de água. Fica, desta forma, memorizado o período de tempo de dispensa de água quente.

- ① As teclas relativas às doses já programadas ficam acesas ao regressar à programação. No entanto, tal não impede a sua reprogramação.
- ① Para gravar a programação tem sempre de pressionar "PrG" no écran e surgirá a informação "Wait" e sai do modo programação. Ao surgir o Écran A significa que está gravada a programação realizada.



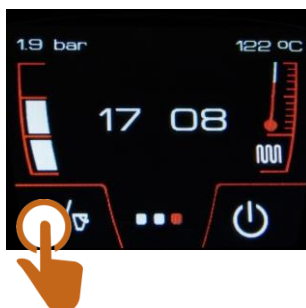
7 Lavagem

- ① *Nunca utilizar jatos de água para limpar o equipamento. Não colocar água em cima ou para dentro da máquina ou qualquer dos seus componentes.*
- ① *Para evitar o perigo de queimaduras, deixe a máquina arrefecer antes de efetuar qualquer operação de limpeza.*

7.1 Limpeza do grupo

O Ciclo de Lavagem permite a limpeza do grupo de café e deve ser efetuado da seguinte forma:

1. Colocar o filtro cego no porta-filtros e colocar neste o equivalente a uma colher de sobremesa de detergente específico para máquinas de café.
2. Colocar o porta-filtro no grupo.
3. Premir o **símbolo 19**



- ① *Durante o programa de lavagem o símbolo fica a piscar. Terminados os ciclos de lavagem, o sistema regressa automaticamente à posição de ON.*
- ① *Para parar o ciclo de lavagem voltar a premir o símbolo.*
- ① *O processo de lavagem é constituído por 5 ciclos de ON e OFF, no fim dos quais a máquina pára automaticamente.*

4. Retirar o porta-filtros e ligar o contínuo (**9 bar**) por alguns segundos para permitir a saída de água limpa do grupo, garantindo que não ficam resíduos de detergente dentro do grupo.

7.2 Limpeza dos filtros e porta-filtros

Enxaguar filtros e porta-filtros em água quente, com detergente específico, para dissolver depósitos gordurosos de café.

7.3 Limpeza das grelhas e dos tabuleiros

Passar um pano humido na superfície do tabuleiro superior.

Na opção de não utilizar o tubo de esgoto, o tabuleiro deverá ser despejado regularmente.

Remover a grelha do tabuleiro inferior. Lave o tabuleiro e as grelhas em água com um pouco de detergente adequado.

7.4 Limpeza do depósito de resíduos

Após a extração do tabuleiro, fica visível o depósito de resíduos da máquina. Limpe o depósito e o orifício de esgoto com uma escova para retirar eventuais resíduos que possam bloquear o esgoto.

7.5 Limpeza do corpo da máquina

Limpe com um pano ou uma esponja as guias e junta dos porta-filtros e do grupo.

Limpe minuciosamente as torneiras e hastes de vapor para evitar a acumulação e incrustação de resíduos.

Passar um pano humido na superfície do tabuleiro superior.

Limpe o corpo da máquina com um pano húmido. Não utilizar detergentes abrasivos ou solventes.

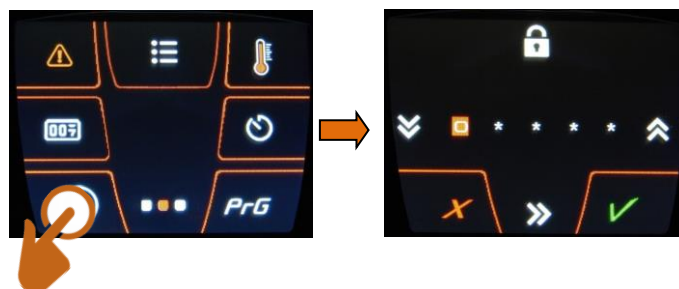
8 Programação Operador



① A programação de operador tem os seguintes parâmetros para definir:

- Bloquear/Desbloquear Perfis de Pressão;
- Ativar/Desativar “CRONOMETRO” (écran de extração);
- Língua;
- Data (ano_mês_dia);
- Relógio;
- Dia da Semana;
- Ativar/Desativar a definição de Temperaturas;
- Ativar/Desativar os Contadores;
- Ativar/Desativar a Programação das Doses;
- Ativar/Desativar Modo Competição;
- Mudança Password.







① Para aceder à programação do operador é necessário que a máquina esteja no écran B e pressionar símbolo 13 .

Ao pressionar o símbolo, de seguida surge o pedido para introduzir uma Password.



① Para introduzir a Password terá de pressionar  ou  até ao número pretendido, dígito a dígito e pressionar  para avançar de dígito para dígito; por fim, depois de introduzida a Password, pressionar  para validar.

① Password Operador - (3) (3) (3) (3) (3) (valor de fábrica).

Abaixo são descritos os vários passos desta Programação Operador. Para alteração destes valores terá de pressionar ON / OFF (activar/desativar) ou os símbolos  e , quando selecionado o valor pretendido, pressionar  na parte superior ou inferior se pretender para saltar de valor para valor. Estando definidos valores em cada écran tem de se confirmar, pressionar . De seguida pressionar  na parte superior para avançar. Para sair basta pressionar , em qualquer dos ecrãs.

Abaixo descrevem-se todos os parâmetros possíveis da Programação Operador:

BLOQUEAR/DESBLOQUEAR PERFIS DE PRESSÃO

Esta opção serve para bloquear ou desbloquear os Perfis de Pressão, que surgem no écran B.

① O valor de fábrica é "OFF" (Perfis de Pressão Desbloqueados).



Para alterar basta pressionar no centro do écran, este altera para "ON" e o écran B fica com o aspecto indicado na imagem do lado direito.



ATIVAR/DESATIVAR "CRONÓMETRO" (ÉCRAN DE EXTRAÇÃO)

Neste écran ativa-se ou desativa-se o cronómetro, isto é, permite que seja ou não visível o cronómetro durante a extração de café.

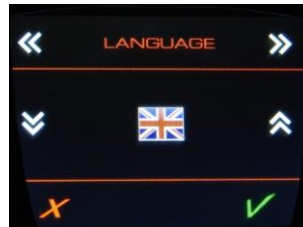
① O valor de fábrica é "ON" (cronómetro visível).



IDIOMA

No écran seguinte surge a selecção da língua, onde pode escolher entre Português, Francês, Alemão, Espanhol, Inglês ou Italiano.

① *O standard de fábrica é “Inglês”.*

**DATA (ANO_MÊS_DIA)**

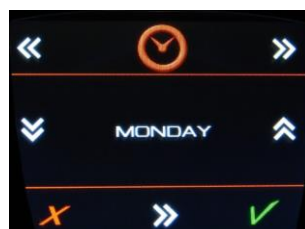
De seguida surge a opção onde se define o ano, o mês e o dia.

**RELÓGIO**

Passo seguinte avança para o écran onde se faz o acerto do relógio.

**DIA DA SEMANA**

De seguida avança para o écran onde se acerta o dia da semana.



ATIVAR/DESATIVAR A DEFINIÇÃO DE TEMPERATURAS (SETPOINTS)

Neste ponto pode-se ativar ou desativar a várias Temperaturas da máquina.

① O valor de fábrica é "ON" (temperaturas visíveis).



Quando está no estado **OFF** surgem os seguintes écrans B e B':



Ficando sem possibilidade de alterar as várias temperaturas da máquina.

ATIVAR/DESATIVAR OS CONTADORES

Nesta opção pode-se ativar ou desactivar os Contadores da máquina.

① O valor de fábrica é "ON" (contadores visíveis).



Quando está no estado **OFF** surgem os seguintes écrans B e B':



ATIVAR/DESATIVAR A PROGRAMAÇÃO DAS DOSES

Neste écran pode-se ativar ou desactivar a Programação das Doses.

① O valor de fábrica é "ON" (Programação ativa).



Quando está no estado **OFF** surge a seguinte informação no écran B:



ATIVAR/DESATIVAR MODO COMPETIÇÃO

Neste écran pode-se ativar ou desactivar a Modo de Competição da máquina

① O valor de fábrica é "OFF" (Modo Competição desativado).

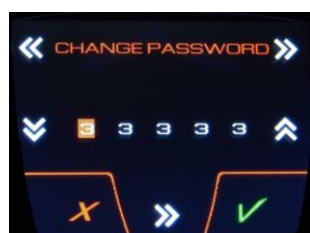



Quando está no estado **ON** surge no écran B, a imagem abaixo indicada:





MUDANÇA PASSWORD

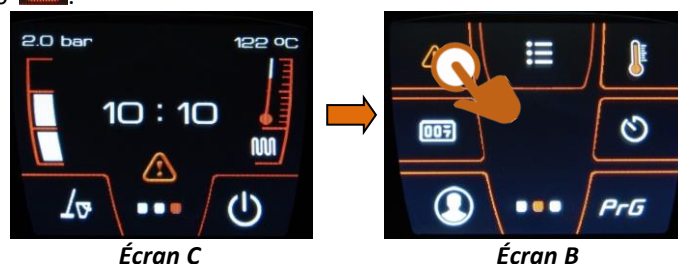
Por fim temos o écran onde se pode alterar a "PASSWORD" para aceder à programação do operador.



① Em qualquer altura poderá sair da Programação de Operador, para isso basta pressionar  em qualquer altura durante a programação.

9 ALARMES

Sempre que surgir o símbolo  no écran C é sinal de alarme, significa que algo não está bem na máquina. Para verificar em concreto qual alarme que está a ocorrer, recorrer sempre ao Écran B e pressionar o símbolo .



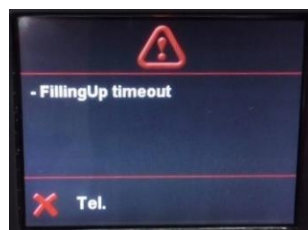
9.1 Falta de água no tanque (depósito)

No caso do tanque (depósito) ficar sem água, surge no écran o alarme com a indicação,



9.2 Time-Out (Paragem) Nível de Enchimento da Caldeira / Ausência sonda mínimo

Surge no écran o alarme com a indicação...



... Significa que foi ultrapassado o tempo programado para enchimento da caldeira.

- ① Sempre que o sensor de nível detecta a ausência de água (sonda descoberta) é activada a fase de enchimento.
- ① Se a BOMBA permanece activa continuamente por mais tempo que o estabelecido na Programação de Nível Técnico, a electrónica fica inibida de todas as suas funções principais. Os teclados são desactivados e todas as funções da máquina suspensas.
- ① Depois de resolvido, para sair e apagar o alarme é necessário desligar e voltar a ligar a máquina no Interruptor Geral.

... Se surgir ...



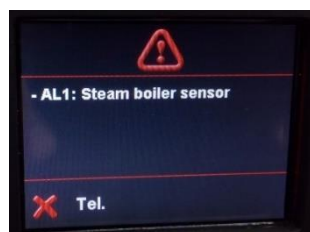
... Significa que a sonda de mínimo está desligada.

9.3 Sonda de temperatura da caldeira em curto-circuito / sobreaquecimento (AL1)

No caso da sonda de temperatura da caldeira entrar em curto-circuito, ou no caso da temperatura se manter por 5 segundos consecutivos acima dos 140°C, é desencadeada uma informação de alarme.

A electrónica fica inibida de todas as suas funções principais. Os teclados são desactivados e todas as funções da máquina suspensas.

No écran surge a indicação:



No caso de ser o sensor da caldeira de CAFÉ, surge no écran o alarme, identificando qual a sonda:



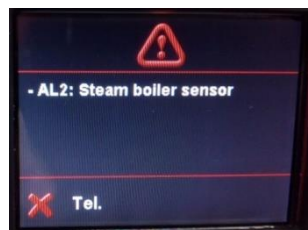
O mesmo acontece com a sonda do GRUPO, surge no écran a indicação qual a sonda:



① Em todos os casos o alarme irá desaparecer quando a temperatura retornar a valores aceitáveis.

9.4 Sondas de temperatura desligadas / interrompidas (AL2)

No caso do sensor de temperatura da caldeira VAPOR ser desligado ou interrompido ou detectada uma temperatura em torno dos 0°C em cerca de 5 segundos é dada uma indicação de alarme. A electrónica fica inibida de todas as suas funções principais. As funções da máquina ficam suspensas e no écran surge:



No caso de ser o sensor da caldeira de CAFÉ, surge no écran o alarme, identificando qual a sonda desativada:



O mesmo acontece com a sonda do GRUPO, surge no écran a indicação qual está desativada:



① *Em todos os casos o alarme desaparece quando a(s) sonda(s) forem ligadas correctamente.*

9.5 Ausencia de impulsos nos contadores volumétricos (AL3)

Quando não são detectados impulsos do contador volumétrico do grupo, surge no écran:



Significa que não são detectados impulsos do contador volumétrico do grupo.

- ① *No início de cada dose volumétrica a electrónica verifica se o doseador volumétrico está a funcionar devidamente, através da detecção dos impulsos enviados para a unidade. Se nenhum impulso for detectado por mais de 5 segundos consecutivos, aparece o sinal de alarme.*
- ① *Após 1 minuto (TIME-OUT do contador volumétrico) de ausência de impulsos da parte do contador volumétrico, a dose em curso é interrompida automaticamente.*

9.6 Alarme do filtro / depurador

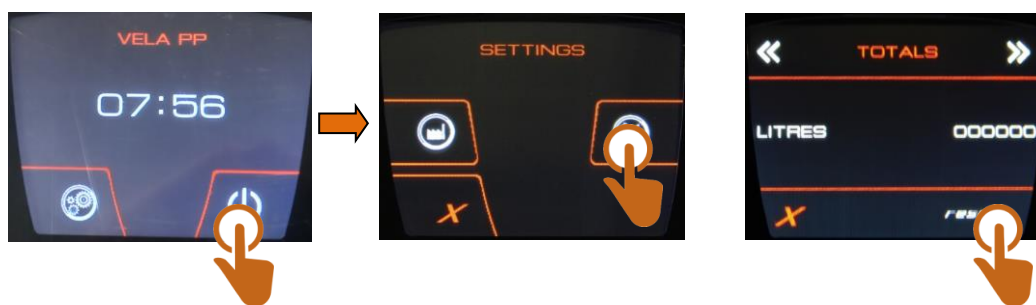
Esta função permite alertar para se efectuar a troca ou manutenção do filtro/depurador instalado, imposto pela Programação no NÍVEL TÉCNICO ("Filter Alarm").



O écran mostrar o alarme:

- ① Significa que se ultrapassou o número de litros imposto na Programação no nível técnico.
- ① Para desligar o alarme, terá de ir ao manual técnico e no campo abaixo indicado e pressionar "RESET". Por fim, desligar a máquina e ligá-la de novo no Interruptor Geral e ela recomeça a contagem.

- ① Este alarme é apenas informativo, não há bloqueio da máquina, permitindo o seu funcionamento normal.



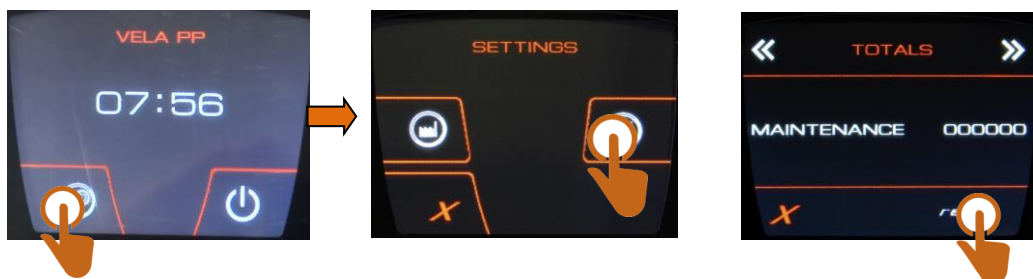
9.7 Alarme de manutenção

Quando surge significa que se ultrapassou o nº máximo de cafés imposto pela Programação do NÍVEL TÉCNICO ("Service cycles").



- ① Significa que se ultrapassou o número de ciclos imposto na Programação no nível técnico.
- ① Para desligar o alarme, terá de ir ao manual técnico e no campo abaixo indicado, pressionar "RESET". Por fim desligar a máquina e ligá-la de novo no Interruptor Geral e ela recomeça a contagem.

- ① Este alarme é apenas informativo, não há bloqueio da máquina, permitindo o seu funcionamento normal.

















10 Reparação

- ① *Todas as operações de manutenção e reparação devem ser efetuadas por pessoal especializado e devidamente autorizado pelo fabricante.*
- ① *Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído por pessoal especializado e devidamente autorizado pelo fabricante.*
- ① *Para poder aceder o interior da máquina, retire os painéis laterais, o tabuleiro inferior ou o tabuleiro superior, consoante a reparação a realizar.*
- ① *Utilizar unicamente peças de assistência de origem.*

1 Safety and correct use

1.1 Safety instructions

Fiamma equipment is safe to use and complies with the current European safety requirements. However, improper use can lead to personal injury and damage to property. In order to assure correct functioning and safe use, read this manual before you use the equipment. This manual contains important notes on the correct installation, safety, use and care. Please keep this manual safe for future reference. Make sure the contents of this manual are passed on to the final users of the equipment. Pass the manual to any future owner of the machine. The manufacturer cannot be held liable for damage resulting from incorrect or improper use or operation. Please note that the instructions in this manual do not replace the technical data stamped directly on the machine's data plate.

-  **Carefully read the following safety instructions!**
-  **Before installing the machine, check it for any external visible damage. Never use damaged equipment.**
-  **Make sure the information on the type plate corresponds to the voltage and frequency of the power supply.**
-  **The equipment is to be installed in places where its use and maintenance are restricted to trained staff only.**
-  **Only connect the machine to an earthed mains electricity supply. The electrical safety of the machine can only be guaranteed if correctly earthed.**
-  **Do not connect the machine to the mains electricity supply by a multi-socket adapter or an extension lead. These do not guarantee the necessary safety of the machine.**
-  **Only qualified and trained persons may install, repair and operate the machine. Installation and repair works must strictly comply with local and national safety regulations. Repairs and other work by unqualified persons are dangerous and the manufacturer will not be held liable for any resulting damage.**
-  **The equipment must be regularly cleaned and maintained.**
-  **In zones where temperature can drop below 0°C, make sure the machine is not switched off during times of negative temperatures (danger of freezing)!**
-  **Never operate the machine with wet hands!**
-  **Dange of burning and scalding! The liquids and steam produced by the machine are very hot! Do not touch the groups or other metallic parts of the machines because they become very hot!**
-  **Do not place face or hands directly above the steam wands!**
-  **Ensure that any plastic wrappings are disposed of safely and kept out of reach of children. Danger of suffocation**
-  **The equipment must be disconnected from the power supply during maintenance. The removal of the plug must be done in a way that allows the operator to verify at all times and angles that the plug is removed.**

This equipment can be used by persons that received instructions concerning the use of the equipment in a safe way and understand the hazards involved, including children from 8 years of age, and persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they are supervised. Children must not play with the equipment. Cleaning and maintenance must not be performed by children without supervision.

1.2 Usage purpose

With the VELA espresso coffee machines you can prepare espresso coffee and other hot drinks. With the machine's water tap for hot water you can prepare infusions and tea. The steam wand releases hot steam that can be used for frothing milk, heating liquids etc. The VELA espresso coffee machines are designed for commercial use only. Do not use the machines outdoors. Any other usage is not supported by the manufacturer and could be dangerous.

1.3 Recycling

Disposal of the packaging material: Recycle the transport and protective packaging material.



Disposal of the equipment: Electric and electronic machines often contain materials which, if handled or disposed of incorrectly, are potentially hazardous to human health and the environment. Please do not dispose of any component of the equipment with household waste. Dispose of it at your local community waste collection/ recycling centre, or contact your dealer for advice.

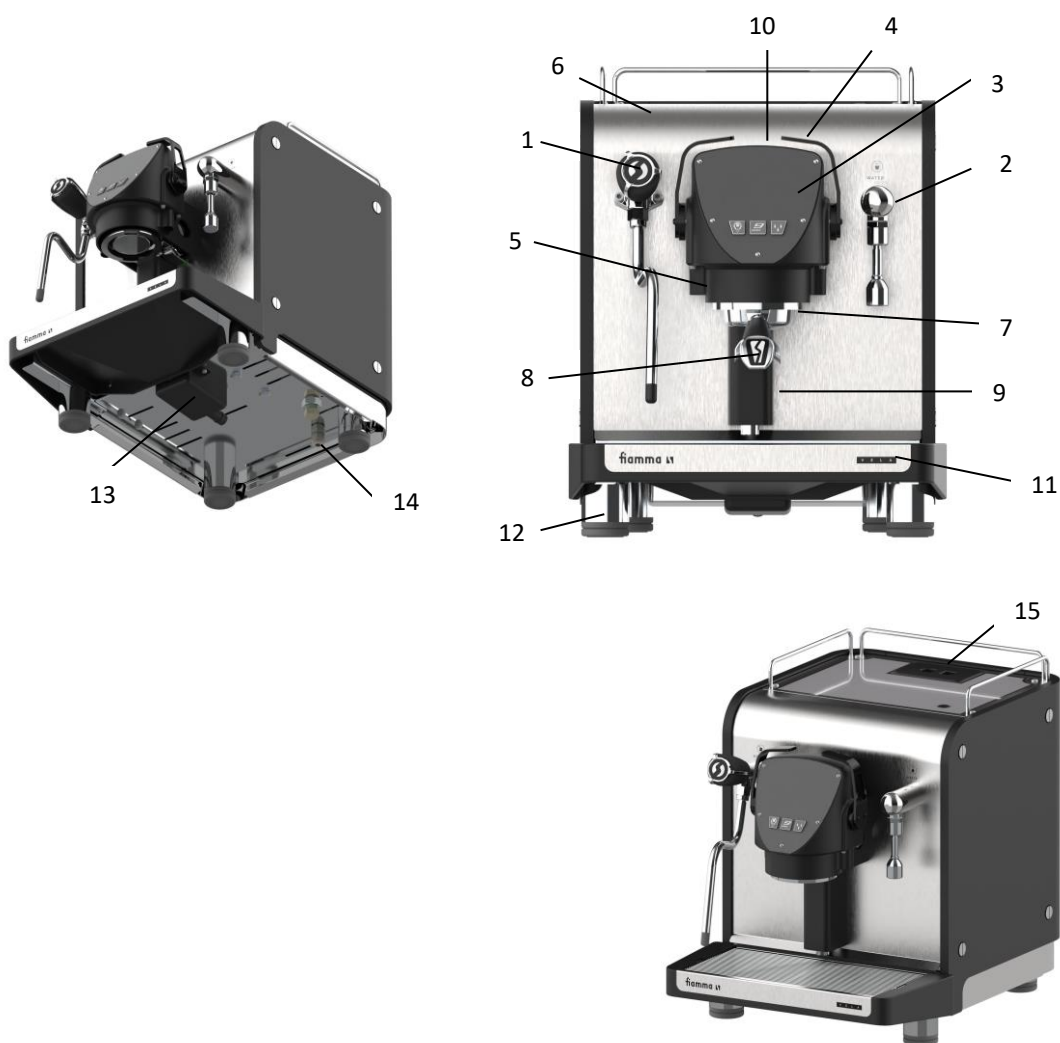
1.4 Noise emissions

Weighted sound pressure level A - 83.6 dB, uncertainty 2 dB.

2 Contents

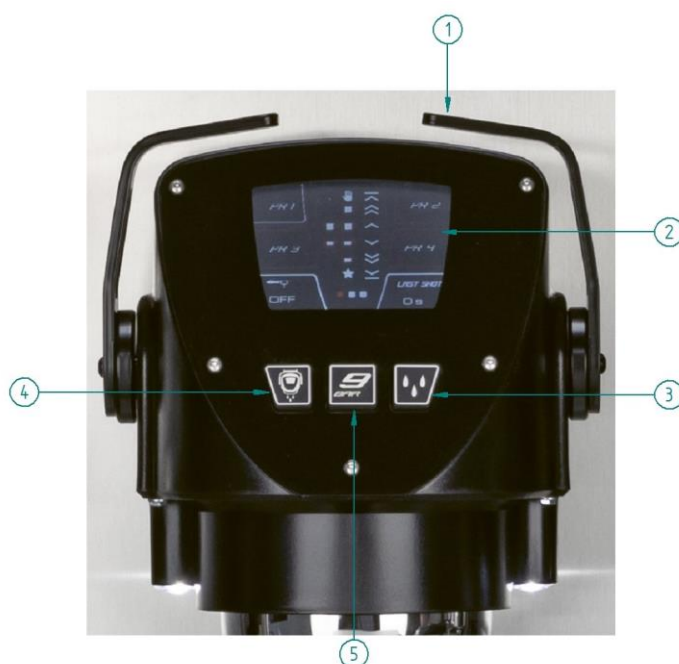
VELA
1 espresso coffee machine
1 water supply hose 80 cm
1 water drain
1 double porta-filter
1 single porta-filter
1 blind filter
1 brush
1 instructions manual

3 Description



1. Steam Tab;
2. Water Tab;
3. Touchscreen display;
4. E-Lever (electronic lever);
5. Group head with LEDs;
6. Upper tray;
7. Group;
8. portafilter handle;
9. Group drain with cover;
10. Main switch ON/OFF (located on the front panel, behind the group head);
11. Lower grid and tray;
12. Feet;
13. Drain deposit;
14. Water inlet cover;
15. Water tank cover.

3.1 Interface



1. E-LEVER: ELECTRONIC LEVER;
2. TOUCH SCREEN DISPLAY;
3. DOSED WATER;
4. GROUP FLUSHING;
5. 9BAR KEY.

3.2 Technical characteristics

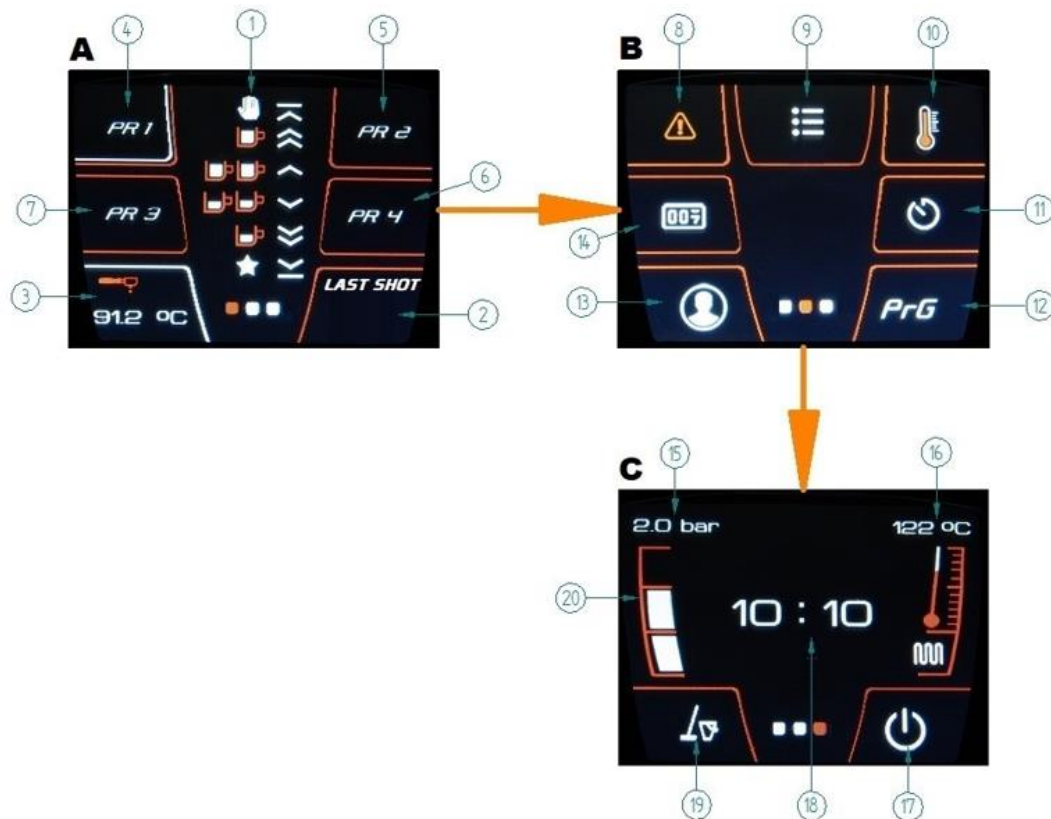
① *You can find all main technical characteristics (power supply, frequency) on the machine's type plate.*

3.3 Necessary connections

1 water drain, compatible with a water drain hose with a diameter with at least 16/17 mm;
 1 electrical outlet with earth connection;
 1 earthed electric circuit with an electric supply with a 30mA protection and a 3mm disjuncteur.
 1 water tap with a G3/8 nut (for connection to water supply hose);
 The machine has an internal water tank with 4,5l capacity, that can be used in case there is no water connection to the network.

3.4 Touchscreen display

The display in the model VELA PPROFILE is a touchscreen that works by using the finger on the surface. The display has several screens, **A/B/C**, depending on the programming/consultation areas accessed. Below the various screens and their functionalities, when applicable.



Display A

1. Manual mode, for coffee extraction;
2. Last coffee extraction duration;
3. Temperature of the group;
4. PProfile 1 (Pressure profile 1);
5. PProfile 2;
6. PProfile 4;
7. PProfile 3;

Display B

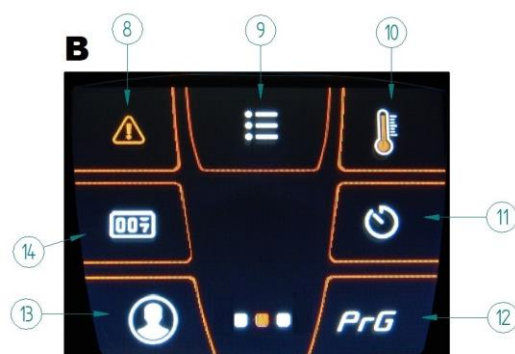
8. Alerts;
9. PProfile settings;
10. Temperature settings (Coffee water Boiler / Group / Water and steam Boiler);
11. Settings for Auto ON/OFF;
12. Doses settings (coffee / dosed water);
13. User programming;
14. Counters;

Display C

15. Water mains pressure;
16. Steam/ Water boiler temperature;
17. ON / OFF of the electronic;
18. Clock;
19. Automatic cleaning;
20. Water level for steam/water boiler;

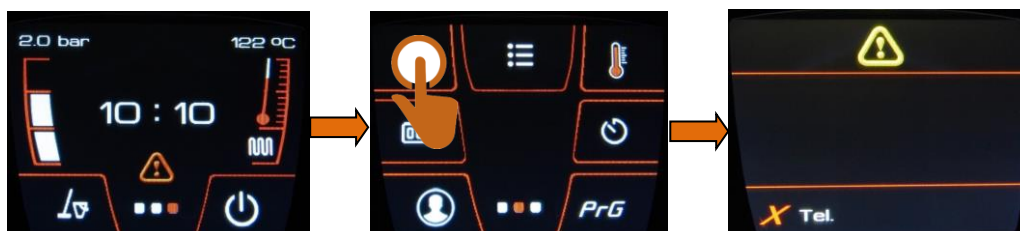
3.4.1. DISPLAY B

DISPLAY B has features associated with the symbol displayed. To access those features, touch the display on top of the corresponding symbol. Below the various features for each symbol:



SYMBOL 8: ALARMS

① Symbol 8 indicates alarms. To identify the alarm, press the symbol . The display will show more information about the alert, in the next screen.



SYMBOL 9: PPROFILE - PRESSURE PROFILING SETTINGS

① Symbol 9 allows turning ON or OFF pressure profiles, and if ON, to program them.









In the 2nd screen, pressing exits profiles area, pressing directs you to profiles programming. It is in the 3rd screen that you define if the machine is to have profiles ON or OFF.



① By default, the pressure profiles are activated (ON).

① Below the various screens, with the 4 pressure profiles set from factory.




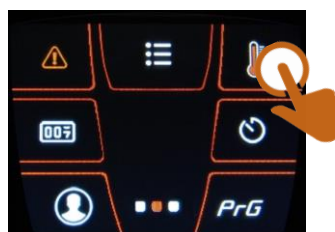
Use  and  to change the values. Press  on the lower part of the display to go to the next setting. Confirm your settings by pressing . In order to pass to the next item, press . Press  to exit in any screen.

The display “GROUP ... 9BAR” sets time and initial pressure of the continuous dose (9BAR).

SYMBOL 10: TEMPERATURE SETTINGS (COFFEE WATER BOILER, STEAM/WATER BOILER, GROUP)

① To set the various temperatures in the machine.

① Press  and  to increase and decrease the values. Press  to validate, and  to exit in any screen.

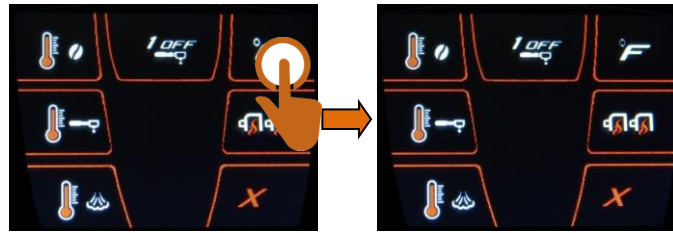


How to switch on/ off group:



Temperature scale: You can switch between Celsius (°C) or Fahrenheit (°F).

① **Factory setting:** °C (Celsius).



① The following temperatures can be set: water/steam boiler, coffee water boiler and the group..

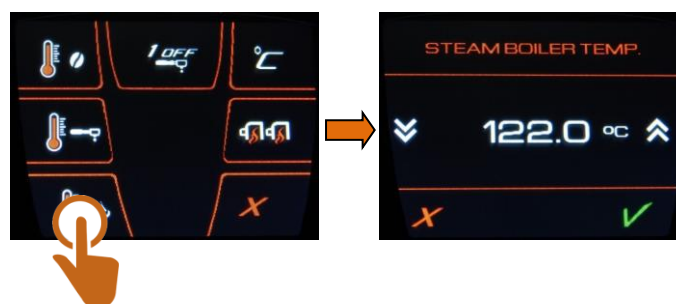
When applicable, activate or deactivate the cup warmer, with the possibility to set a temperature between 60 °C to 80 °C.

① Factory setting: 60 °C.



Water/ Steam boiler temperature.

① Factory setting: 122 °C.



Group temperature

① Factory setting: 92 °C.



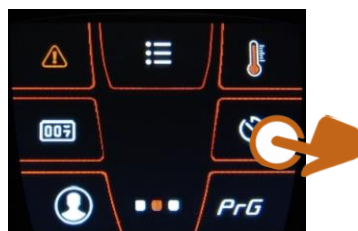
Coffee water boiler

① *Factory setting: 92°C.*



SYMBOL 11: AUTO ON/ OFF









① *Set time to switch ON and OFF automatically, as well as weekly rest day, if applicable.*





① *If these options are inactive, turning ON and OFF automatically, as well as weekly rest day, will also be inactive (see below). ON and OFF will only be done manually.*



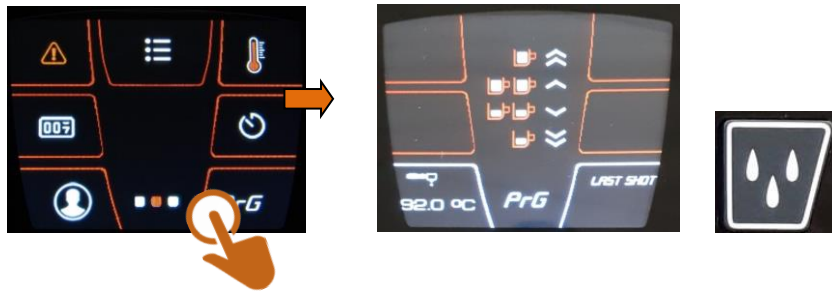
To set timer for machine on/off, activate functions "START" and "STOP", by pressing the squares located on the left side, and then set timers.

To set times, activate on the corresponding displays and then press  at the bottom; to set hours and minutes press  and  to increase or decrease. Once set, press  to validate; to move forward press  at the top, use the same procedure for the display "CLOSED ON"(Rest day), by pressing  and  to set day, and press  to validate.

- ① *Once all set press  to return to main menu (Display B). At any time, you can return to main menu, by pressing .*
- ① *If you do not want to select a rest day just chose "NONE".*
- ① *Only one rest day is possible.*
- ① *NOTE: In order for these features to be active never disconnect the machine in the ON/OFF switch.*

SYMBOL 12: DOSES SETTINGS

- ① Symbol 12 is to program coffee and dosed water doses.



- ① When you press the symbol, it starts to flash, as well as the LED of the shortcut button for hot water dose (description of programming ahead, chapter 6).

SYMBOL 13: USER PROGRAMMING

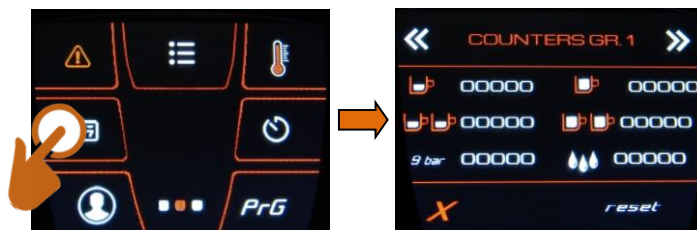
- ① Press the symbol to access user programming. The display shows a password request. For the programming see chapter 8.



- ① Password setting: Press and to increase and decrease the values and for the next digit. Press to confirm your settings (user programming ahead, chapter 8)
- ① Press to exit and return to the main menu.

SYMBOL 14: COUNTERS

- ① The symbol 14 gives you access to the counters of drink portions and hot water.



- ① Reset. In order to reset the counters, press "RESET". This operation resets all partial values to zero. It is not possible to reset the totals.
- ① Also displays totals for litres and maintenance, when active.

3.4.2. DISPLAY C

SYMBOL 17: MACHINE ON/ OFF (ELECTRONICS)



- ① *This function lets you turn off the machine.*
- ① *Only when OFF the automatic ON/OFF and rest day setting will function.*

SYMBOL 19: GROUP CLEANING

- ① *Press the symbol to start the automatic cleaning cycle for the group. See chapter 7 for detailed instructions.*



4 Installation and basic adjustments

4.1 Location

- ① *Choose a stable and leveled surface to place the machine on.*
- ① *For a correct installation, the surface the machine is placed on must have a height of at least 800 mm above floor level.*
- ① *Install a water filtration system.*
- ① *Leave enough space next to the machine for the water purifier and a grinder*
- ① *The machine needs a surrounding temperature between 15-25°C in order to function properly.*

4.2 Unpacking


Before using the machine for the first time, remove all protective and packing material. Make sure the machine is intact. Dispose of all packing material in a safe way. Clean the machine's exterior with a soft humid cloth.

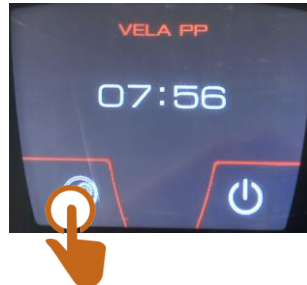
4.3 Connection to mains water supply

The machine is prepared, from factory, to use the internal water tank, without the need to make any connection to the mains water supply. It's only necessary to fill the water tank (15).

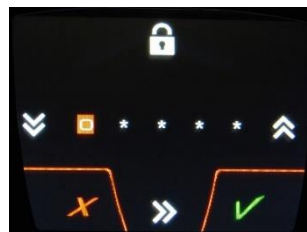
To make the connection to the mains water supply, activate that option in the technical programming menu and follow the steps.





To access the technical programming menu, follow these steps:

Turn OFF the machine and press, on the display, the symbol .

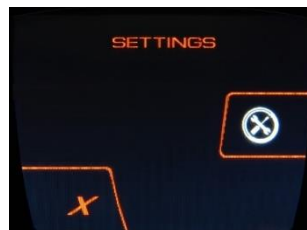


The display shows a password request



- ① To introduce the password, press  and  for your desired number, and then press  to go to the next number. Once all numbers are set, press  to validate.
- ① The password is, (6) (6) (6) (6) (6)

On the display appears,

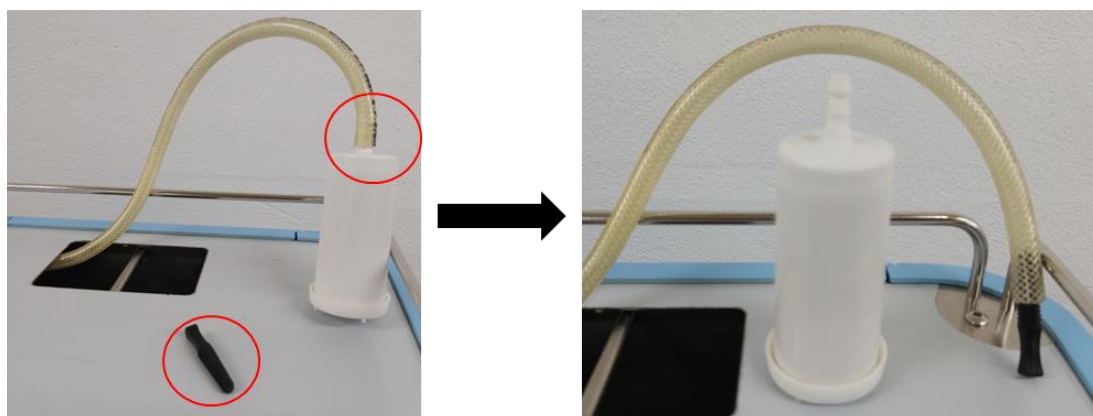


Go through the menus, until you reach the tank option menu. Activate or deactivate, depending on if you want to use mains water supply or internal water tank.

To connect to the mains water supply, follow these steps:

1. Place the machine in a stable position on the counter, preferably in its final working place. Then remove the water inlet cover (14);
2. Connect the hose to the water inlet, which is supplied in the accessories box, with the machine;
3. Place the filter/purifier in a suitable place;
4. Install and connect a filter / purifier to the machine, with the hose previously connected to the machine;

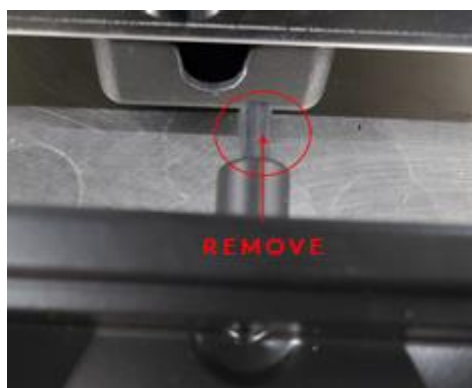
- ① In case it is necessary to use tanks or other external means to supply water, that do not have pressure, remove the filter in the water tube, inside the tank, and install the cover, supplied in the accessories box, to the tip of the tube.



4.4 Connect the drain


Connect the drain, which is supplied in the accessories box, to the box under the machine

- ① *To connect the drain, remove the cover blocking the drain deposit (following image)*
- ① *You may opt not to use the drain; in which case the lower tray exit must be covered with the cover supplied for that effect.*



4.5 Electrical Connections

Loosen the electrical cable, and connect it to the power supply.

- ① **IMPORTANT:** *It is compulsory that the electricity supply must be earthed. Only connect the machine to an earthed mains supply.*
- ① *Make sure that power and frequency of the electricity supply correspond with the requirements of the machine, indicated on the machine's type plate.*
- ① *The electricity supply must have a 30 mA protection with a disjuncteur with 3 mm space between the contacts.*
- ① *Connect the machine to a mains supply. Never use sockets, multiple sockets or extensions with the machine.*
- ① *On the bottom of the machine, the symbol  identifies the terminal for equipotential connection between different equipments.*

5 Operating Instructions

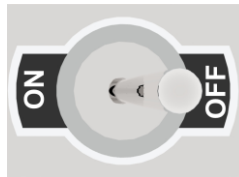
- ① *Never operate the machine with wet hands!*
- ① *Danger of burning and scalding! The liquids and steam produced by the machine are very hot! Do not touch the groups or other metallic parts of the machines because they become very hot!*
- ① *Do not place face or hands directly in the steam wand direction!*

5.1 First Use: How to Start

SWITCHING ON/ OFF

- ① *Use the ON/OFF switch, to turn on the machine*
- ① *During the first use of the machine, the water heating only starts after the water level in the boilers has reached the pre-set level, in order to protect the heating elements.*
- ① *In all other cases, the automatic heating is permanently working, except in case when the water level detects no water, in which case heating is automatically blocked.*

1. Turn on the water supply on the water tap.
2. To turn on the machine, press the main switch ON/OFF button behind the group upper cover



3. The display turns on and shows the display's current software version (in the 2nd line), and the electronic unit's software version (in the 3rd line).



4. The display shows the machine in OFF status



- ① *All usage is inactive.*
- ① *All functions of the machine are deactivated, except for programming modes (technical and user).*

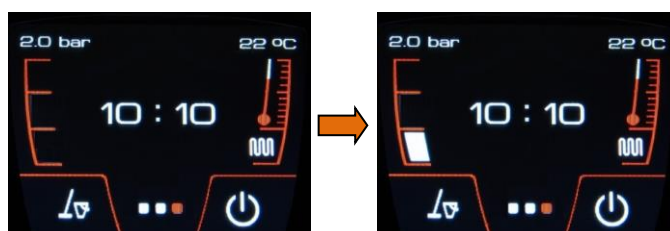
5. In order to switch on the machine, press the ON/OFF area, on the lower right side of the display.



The display shows:



- ① Push the lever until water comes out of the group, then pull it back to stop the water. This will make sure that the machine's water circuits are completely filled with water.
- ① The machine automatically starts filling the boilers. Once the boilers are filled, the machine automatically starts heating the water/steam boiler.
- ① You can check the status in display C. The graphic on the left side shows the water level, the graphic on the right side the heating status.
- ① During filling the left graphic shows a white strip once reached the first level probe, and another one blinking once reached the second level probe. Heating will start automatically, once maximum level has been reached.



- ① During the water filling process, the heating symbol is white. When the heating process starts, the symbol turns red. Once set temperature is reached, the symbol turns white again (as shown below, right image).



- ① It takes about 15-20 minutes for the water/steam boiler to reach its preset working temperature of 122°C.
- ① The coffee water boiler takes 2 minutes to reach its preset working temperature of 92°C.
- ① The group head takes approximately 12 minutes to reach the preset working temperature of 92°C. Heating starts when the machine is turned on.

6. To turn the electronics off, press symbol 17 on **Display C** (see below):



7. To completely turn off the machine, use the ON/OFF switch, behind the group head, in the front panel.

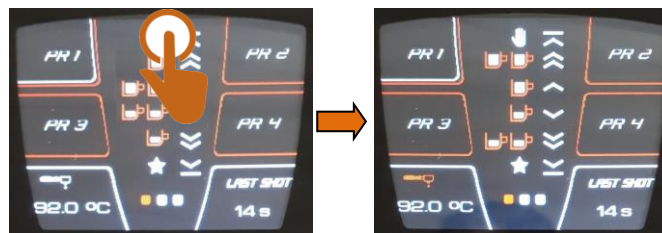
5.2 Extracting Coffee

VELA PPROFILE can produce coffee drinks in different modes:

- Automatic, using preset volumes and pressure profiles.
- Manual, producing drinks with the user manually controlling the pressure.
- 9BAR, using preset volumes but with a constant 9 bar pressure, as with all traditional machines.
- Competition, without preset volumes, with a constant 9 bar pressure. Access to pressure profiles / variable pump is blocked.

	<u>Manual extraction with 9 bar</u> Push the e-lever for a few seconds, for extraction to start
	<u>2 coffees</u> Push the e-lever twice
	<u>1 coffee</u> Push the e-lever once
	<u>1 ristretto</u> Pull the e-lever once
	<u>2 ristretto</u> Pull the e-lever twice
	<u>Favorite portion</u> Pull the e-lever for a few seconds, for extraction to start

① You can change the layout of the coffee portions, attributing the e-lever commands to a different drink portion. In order to change the layout, hold down the display for a few seconds as shown below. The display reattributes the commands to another drink. Programming remains unchanged, for each preset.



HOW TO PREPARE A COFFEE DRINK STEP-BY-STEP

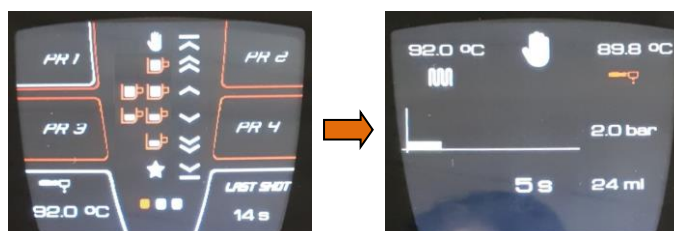
1. Fill the filter with the quantity of ground coffee corresponding to the drink you are about to prepare (6.5-10g of ground coffee for 1 espresso).
2. Use a tamper to exert pressure onto the coffee in the filter, distributing it evenly.
3. Insert the portafilter in the group and turn right until it reaches a fixed position.
4. Place a cup or glass (or two, depending on the drink portion you are about to prepare) beneath the group.
5. Select the desired drink portion and move the lever in the corresponding direction. The coffee extraction starts. The display shows the activated portion.



6. To interrupt the extraction at any time, pull the e-lever or press the display in the area where the symbol of the selected dose is.

5.3 Extracting coffee in manual mode


Push the e-lever for a few seconds, until you see the following screen



Select the desired portion, by moving the e-lever. Push to increase, pull to decrease, pressure, in 1bar intervals (a bip sounds).

To stop, push the e-lever for a few seconds or press the "hand" symbol.



- ① If the user does not set and/or change pressures, the extraction will be at 2bar.
- ① It is in manual mode that the “Favorite” dose  is programmed (see chapter 6.2).

5.4 Extracting coffee in continuous mode (9 Bar)

1. Press the 9BAR key. It remains lit during extraction.



2. To stop, press the key again.

- ① If not turned off manually, the coffee extraction in continuous mode will only stop, when the maximum quantity is achieved. This quantity is controlled by the flow meter. When it reaches 6000 impulses (60 seconds), the extraction stops (time-out).
- ① In this “9BAR” dose you can program an initial period of extraction, that allows to define pressure and time, before reaching the 9 bar default pressure (for continuous mode). This is done in the profiles programming area, as shown below.



5.5 Extracting coffee in competition mode

To activate Competition mode, see User Programming (Chapter 8).

The display shows:



- ① In competition mode, the machine works at 9 bar, doses and portions are not available. The user sets each drink's volume manually. Access to pump/pressure profiles settings is blocked, the machine works like a semi-automatic machine.

5.6 Hot water

Press the hot water key. It starts flashing, during dispensing.



When the preset time is reached, it automatically stops.

To stop at any time, just press the key.

5.7 Steam

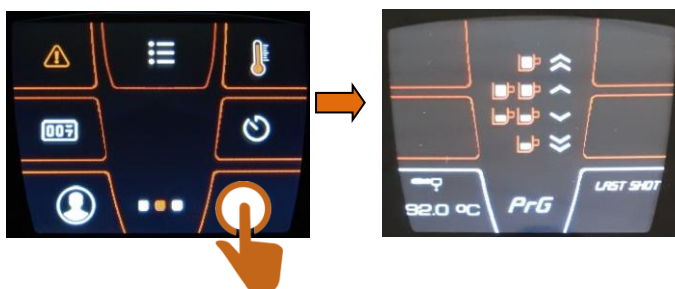
- ① *Danger of burning and scalding! The dispensed steam is very hot.*
- ① *The machine has 1 steam wand, to prepare or heat drinks.*
- ① *After each steam use, activate the steam wand for another 2-3 seconds, to clean the wand's inside.*
- ① *Clean the wand with a damp cloth after use.*
- ① *In order to produce steam, the water/ steam boiler must have reached its final functioning temperature (ca. 122°).*

1. To start the steam, open the steam tab
2. To stop the steam, close the steam tab





6 Dose Programming

6.1 Programming of coffee doses

- ① *It is possible to set and/or change volume, for the different doses, with the following procedure:.*
1. With the machine ON, press symbol 12 (PrG). The menu for programming doses is shown:



2. To program the 4 available doses push or pull the e-lever, as indicated below:

	<u>2 coffees</u> Push the e-lever twice
	<u>1 coffee</u> Push the e-lever once
	<u>1 ristretto</u> Pull the e-lever once
	<u>2 ristretto</u> Pull the e-lever twice

3. Depending on the dose being programmed, the display shows the following indications:



2 long shots



1 long shot

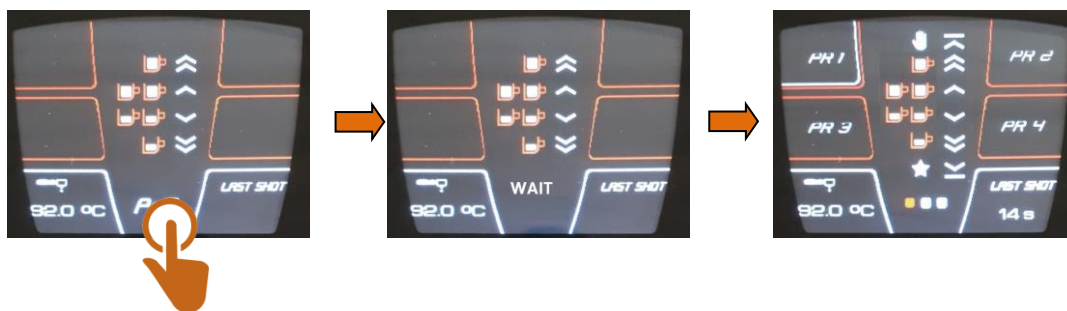


1 short shot



2 short shots

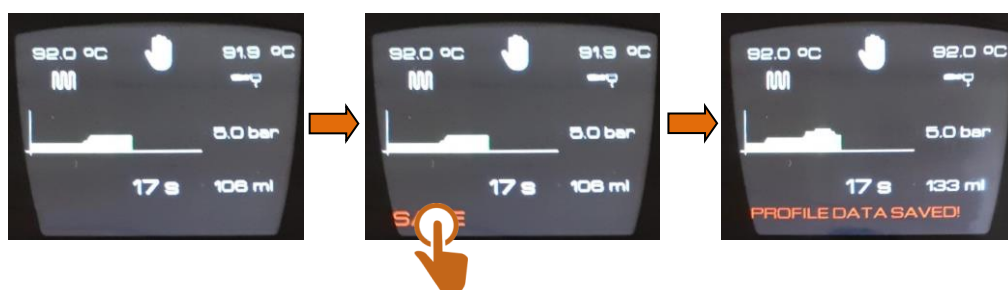
4. Once the desired dose is achieved, pull or push the e-lever, to stop.
5. Once all programming is done "PrG" on the display , to save your settings. The display shows the message "WAIT" before returning to the main menu. Your settings have been saved.




6.2 Programming a "Favorite" drink

① *It is possible to program a Favorite dose, that is a specific dose, preferred by the user.*

To program the Favorite dose, you need to be in manual mode. Push the e-lever for a few seconds, to start the extraction. Use the e-lever to create your pressure profile. The display shows the pressure profile you are creating.

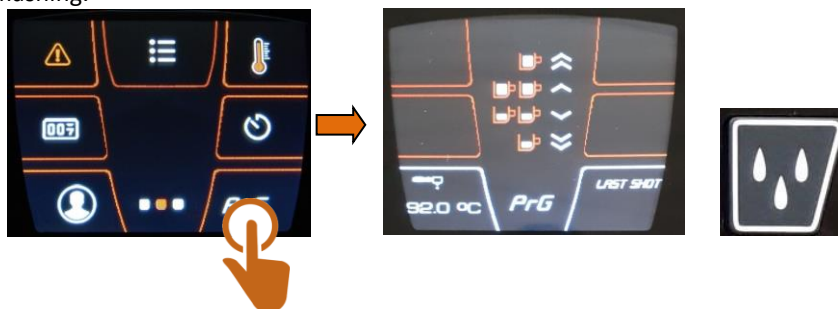


Once you have your profile created, press  or push the e-lever for a few seconds, to stop. To save press the symbol "SAVE" on the display. When "PROFILE DATA SAVED" appears, your dose has been saved.

6.3 Programming hot water

To program and/or change water dose (controlled by a timer), follow the procedure:

1. In Display B, press symbol 12 (PrG). The screen shown below appears, and the dosed water key starts flashing.

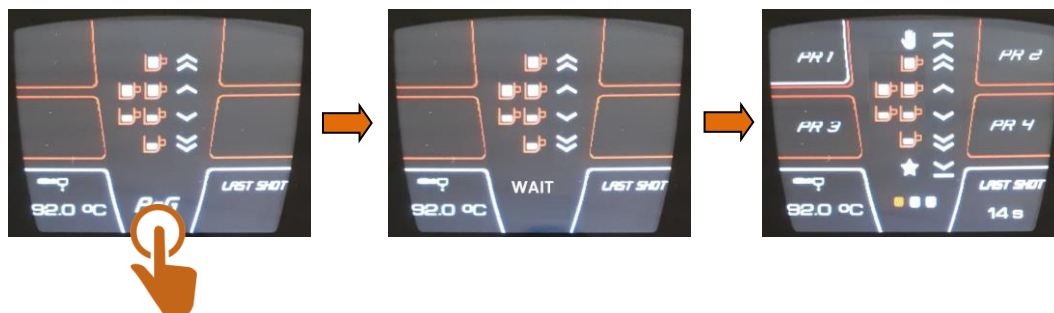


2. Press the hot water key. During programming, the LED lights up.



3. When the desired quantity of water has been reached, press the key again, stopping the water flow. You have now programmed the hot water dispenser time.

- ① *The keys for the doses already programmed are lit when you return to programming. However, this does not prevent its reprogramming.*
- ① *To save, you must always press "PrG" on the display. The information "Wait" will appear, and the system will exit programming mode. If Display A is shown, then you have saved your settings.*



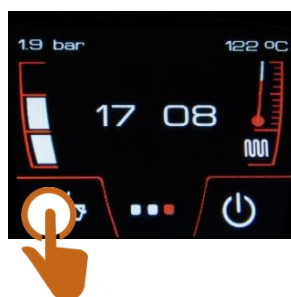
7 Cleaning

- ① *Never use water jets to clean the equipment. Do not pour water onto or inside the machine or any of its components.*
- ① *Let the machine cool down completely before cleaning to avoid the risk of burning.*

7.1 Cleaning of the group

Washing cycles are designed to clean the coffee group, with the following procedure:

1. Place the blind filter in a portafilter and add 1 tablespoon of detergent especially indicated for coffee machines.
2. Place the portafilter in the group.
3. Press symbol 19.



- ① *During washing the symbol flashes. Once washing cycles are finished the system automatically returns to the ON position.*
 - ① *To stop washing cycle press the symbol again.*
 - ① *The washing process is made of 5 cycles of ON and OFF, after which the machine automatically stops.*
4. Remove the portafilter and turn on continuous (9 bar) for a few seconds, to allow clean water to pour from the group head, ensuring that no detergent residues are left inside the group head.

7.2 Cleaning of the filters and portafilters

Wash filters and portafilters in hot water with a bit of specific detergent, to dissolve incrustations and fat from the coffee.

7.3 Cleaning of the cupwarmer and the lower grid

Clean the upper tray surface with a soft, clean and humid cloth.

If no drain pipe is installed, the tray must be emptied regularly.

Remove the grid and the protective tray from under the group. Wash them in hot water with a bit of specific detergent.

7.4 Cleaning of the drip tray

Once you have removed the grid and protective tray from below the group, the machine's drip tray becomes visible. Carefully clean the tray with a brush, removing any residue that can block it.

7.5 Cleaning the machine's body

Clean the portafilters and the group with a soft cloth or sponge.


Clean very carefully the water tab and the steam wand and make sure you eliminate any leftovers.

Clean the surface of the machine's body with a soft cloth. Do not use abrasive or acid detergents.

8 User Programming

The user programming allows the following settings:






- Locking/ unlocking pressure profiling;
- Activate/ deactivate the chronometer (extraction timer);
- Language;
- Date (year_month_day);
- Clock;
- Week day;
- Activate/ deactivate temperature setpoints;
- Activate/ deactivate counters;
- Activate/ deactivate doses programming;
- Activate/ deactivate competition mode;
- Password change.

① To access user programming the machine must be in Display B. Press symbol 13 . A password is required.



① Press  and  for the desired number, and press  to go to the next number. Press  to validate, once all numbers are set.

① The default password is (3) (3) (3) (3) (3).

Throughout the programming mode, use ON / OFF (to activate/deactivate functions), press  and  to select desired values, and then press  to go to the next menu. Press  to validate your settings. Press  at any time, to exit programming.

LOCK / UNLOCK PRESSURE PROFILING (DISPLAY B)

This display is used to block and unblock the pressure profiles

① *The default setting is "OFF" (Pressure profiling unblocked).*



Press the symbol in the center of the display, to lock pressure profiling. The symbol for pressure profiles on the main menu appears with a red cross.



ACTIVATE CHRONO DISPLAY (EXTRACTION TIMER)

This display is used to active and deactivate the extraction timer, it's possible to show or hide the timer

① *The default setting is "ON" (display chronometer visible).*



LANGUAGE

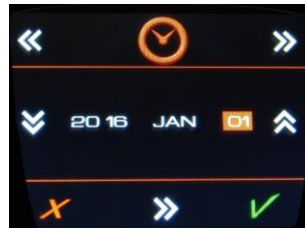
Available languages: English, Portuguese, French, German, Spanish, and Italian.

① *Default setting is English.*



DATE (YEAR_MONTH_DAY)

This menu lets you set the year, month and day.



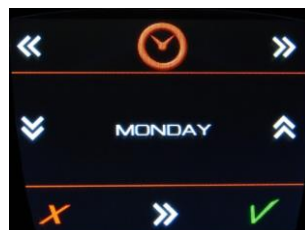
CLOCK

The following menu lets you set the clock.



DAY OF THE WEEK

This menu lets you define the day of the week.



TEMPERATURE SETPOINTS

This menu is to set the various temperatures of the machine.

① *Default setting is ON (temperatures visible).*



If the temperature setpoints option is turned off, display B shows the following:



it is not possible to change temperature settings.

COUNTERS

This menu is to determine if the counters are shown or not.

① **Default setting is ON (counters visible).**



In case the counters are not visible, displays B looks like this:



DOSE PROGRAMMING

In this menu you can activate or deactivate the dose programming

① **Default setting is ON (dose programming active).**



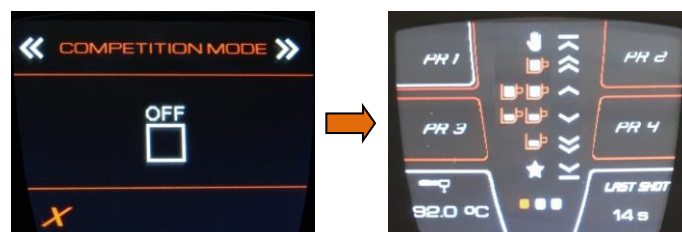
When portion programming is turned off, display B looks like this:



COMPETITION MODE

In this display you can activate or deactivate Competition Mode.

① *Default setting is OFF (competition mode deactivated).*

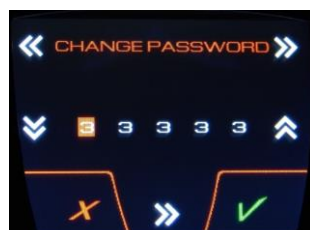


When competition mode is on, displays B and B' look like this:





PASSWORD CHANGE

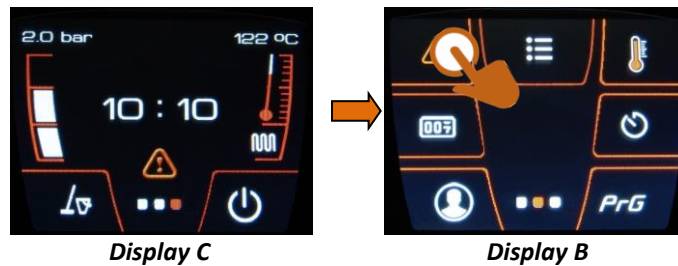
The last item in the programming mode allows you to change the password, to access the user programming.



① At any moment it is possible to leave "User Programming", by pressing 

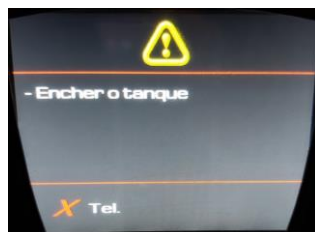
9 ALARMS

When the symbol  appears on display C, a problem has been detected. In order to check the problem, go to display B and press symbol :

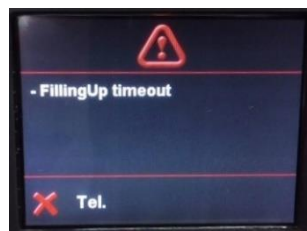


9.1 Lack of water in the tank

This alarm indicates that there is no water in the tank or the water level reached the minimum level



9.2 Time-Out during water filling in the boiler



Means the programmed time to fill the boiler has been passed.

- ① Whenever the water level probe does not detect water (dry probe), water filling is activated.
- ① If the PUMP works continuously for a period of time, longer than the one set in Technical Programming, electronics inhibits all functions. Key are deactivated and all functions are suspended.
- ① Once the problem has been solved, and for the machine to work again normally, you need to turn off the machine in the main switch, and turn it on again.

If this appears:

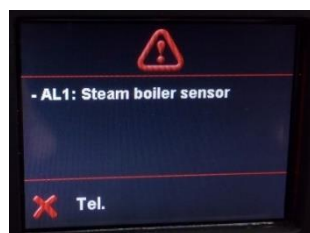


It means the minimum level probe is not connected.

9.3 AL1: Short circuit or overheating of boiler/ group

Should the boiler temperature probe short circuit, or the temperature be for more than 5 consecutive seconds above 140°C, an alarm is activated.

Electronics inhibits all functions. Keys are deactivated and all functions suspended. The display shows:



In case it is the coffee boiler probe, the display shows:



In case it is the group probe, the display shows:



① *The alarm will disappear as soon as temperatures return to normal values.*

9.4 AL2: Temperature probes turned off/ disconnected

Should the steam boiler temperature probe be disconnected, or detected a temperature around 0° for more than 5 consecutive seconds, an alarm is activated.

Electronics inhibits all functions.

The display shows:



The display shows which probe is having problems,

...Coffee boiler



...Group



① *The alarm will disappear as soon as the probes are correctly connected and working.*

9.5 AL3: Flow meter without impuls

When the system does not detect impulses in the flow meter the display shows:



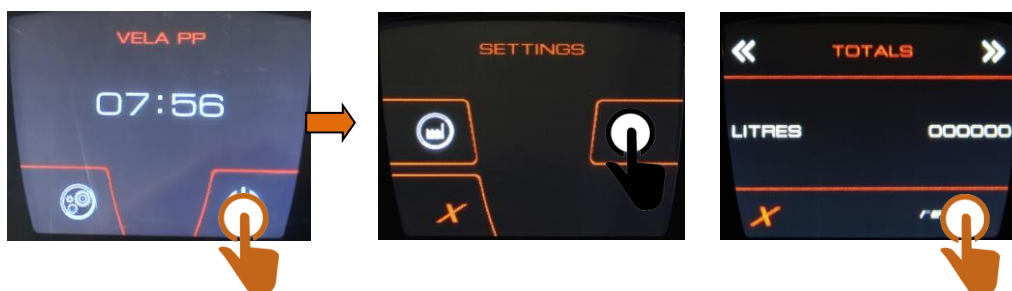
- ① *At the beginning of each programmed dose, the system checks if the flow meter is working. If no impulses are detected for more than 5 consecutive seconds, the alarm is activated.*
- ① *In case the flow meter stops receiving impulses during extraction, for more than 1 minute (time-out of the flow meter), the extraction is automatically stopped.*

9.6 Alarm for water filter / softener

This alarm informs of the need to change and/or perform maintenance on the filter/softener installed. The cycle is set in Technical Programming (FILTER ALARM). The display shows:



- ① *This means that the number of litres set in the technical programming has been exceeded.*
- ① *To reset the alarm, you need to access the technical programming and press the symbol "RESET". Switch off the machine in the main switch and switch it on again. Counting restarts.*
- ① *This alarm is only informative, the machine is not blocked, operates normally.*

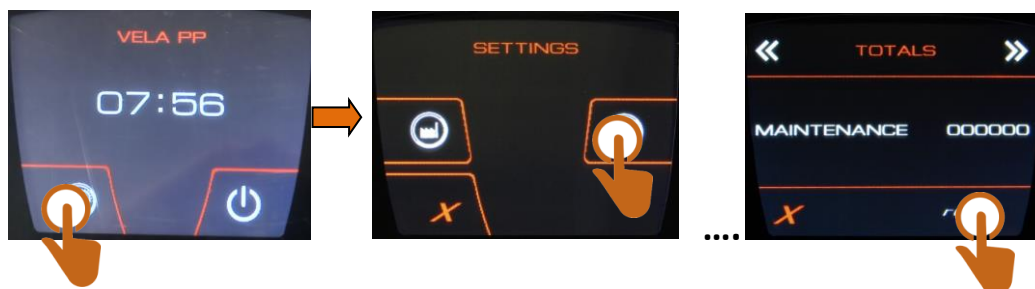


9.7 Maintenance

This alarm occurs when the preset number of coffee doses has been produced (quantity set in the Technical Programming – SERVICE CYCLES).



- ① *This means that the number of cycles set in the technical programming has been exceeded.*
- ① *To reset the alarm, you need to access the technical programming and press the symbol "RESET". Switch off the machine in the main switch and switch it on again. Counting restarts.*
- ① *This alarm is only informative, the machine is not blocked, operates normally.*



10 Repair

- ① *All repair works must be carried out by suitably qualified and competent persons.*
- ① *If the power cable is damaged, it must be replaced only by specialized personnel and duly authorized by the manufacturer.*
- ① *In order to access the machine's interior, take off the side panels, the lower tray or the upper tray, depending on what part of the machine's interior you want to reach.*
- ① *Only use authentic spare parts.*