

fiamma

S I N C E 1 9 7 7

Manual de Instruções
Operating Manual
Bedienungsanleitung
Manuel d'Instructions
Manual de Instrucciones



V E L A
D u a l B o i l e r

Máquinas de café espresso • Espresso Coffee Machines • Espressokaffeemaschinen • Machines de café espresso • Máquinas de café espresso

www.fiamma.pt

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 appliance or contents of this manual without prior or direct notification to the customer. This manual refers to the standard model of the appliance. Contact your supplier for information concerning adjustment, maintenance and repairs not covered by this manual.

fiamma behält sich das Recht vor, Änderungen an dem Gerät oder am Inhalt dieser Gebrauchsanleitung vorzunehmen, ohne die Kunden vorab oder direkt zu informieren. Diese Gebrauchsanweisung bezieht sich auf das Standardmodell des Gerätes. Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Informationen über Anpassung, Wartung oder Reparatur, die nicht in dieser Anleitung enthalten sind.

Fiamma réserve le droit de modifier une partie de l'appareil ou le contenu de ce manuel sans donner notification préalable ou directe aux clients. Ce manuel se réfère au modèle standard de l'appareil. Contactez votre fournisseur pour plus d'informations concernant le réglage, entretien et réparations non couvertes par ce manuel.

fiamma se reserva el derecho de realizar modificaciones al equipo o al contenido de este manual sin comunicar directa o previamente a sus clientes. Este manual se refiere al modelo estándar del equipo. Consulte a su proveedor para obtener informaciones sobre el ajuste, mantenimiento y reparación no contenidas en este manual.

Edition: 2025/03

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! Bienvenue! Willkommen! Bienvenido!

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.


Willkommen bei fiamma! Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf, um jederzeit nachschlagen zu können.

Bienvenu à fiamma! Veuillez lire attentivement ce manuel d'installation et utilisation, avant d'utiliser l'appareil pour la première fois. Protégez ce manuel pour référence ultérieure.

Bienvenido a fiamma! Lea detenidamente las instrucciones de instalación y operación antes de poner en marcha el equipo. Guarde este manual para eventual consulta futura.

SÍMBOLOS UTILIZADOS NESTE MANUAL - SYMBOLS USED THROUGHOUT THIS MANUAL - VERWENDETE SYMBOLE - SYMBOLES UTILISÉS DANS CE MANUEL - SÍMBOLOS UTILIZADOS EN ESTE MANUAL

 **Instruções importantes para a segurança. Perigo de acidente iminente se não observadas.**
Important safety instructions. Imminent danger of accident if not observed.
Für die Sicherheit wichtiger Anweisungen. Bei Nichtbeachtung besteht Unfallgefahr.
Instructions de sécurité importantes. Risque d'accident imminent si ne pas respectées.
Instrucciones importantes para la seguridad. Peligro de accidente si no se respetan.

 ***Nota prática para o utilizador.***
Useful tip for the user
Nützlicher Anwenderhinweis.
Conseils utiles pour l'utilisateur.
Nota práctica para el usuario.

Índice

PORTUGUÊS.....	10
1. Segurança e uso apropriado.....	10
1.1. Instruções de segurança	10
1.2. Finalidade de uso.....	11
1.3. Reciclagem.....	11
1.4. Emissão de ruído	11
2. Conteúdo.....	11
3. Descrição	12
3.1. O Teclado	12
3.2. Display	14
3.3. Características técnicas	14
3.4. Ligações necessárias	14
4. Instalação e Ajustamentos básicos.....	15
4.1. Localização de uso	15
4.2. Desembalar.....	15
4.3. Ligação à rede hídrica	15
4.4. Instalação elétrica.....	15
5. Instruções de funcionamento	16
5.1. Como começar.....	16
5.2. Produzir café.....	17
5.3. Produzir café na modalidade de Contínuo	18
5.4. Produzir água quente	18
5.5. Produzir vapor	18
5.6. Ligar/Desligar Leds Pannel Posterior	19
6. Programação Doses.....	19
6.1. Programação das doses de Café.....	19
6.2. Programação das doses de Água.....	20
7. Lavagem	22
7.1. Limpeza dos grupos	22
7.2. Limpeza dos filtros e porta-filtros.....	22
7.3. Limpeza das grelhas e dos tabuleiros	22
7.4. Limpeza do depósito de resíduos	22
7.5. Limpeza do corpo máquina	22
8. PROGRAMAÇÃO DE OPERADOR.....	23
9. ALARMES	27
9.1. Sondas de temperatura em curto-circuito / sobreaquecimento (AL1 / AL4 / AL6 / AL15) ..	27
9.2. Sonda de temperatura interrompidas / desligadas (AL2 / AL5 / AL7 / AL16).....	27
9.3. Ausencia de impulsos nos contadores volumétricos / Contadores volumétricos em curto-circuito (AL3)	28

9.4.	Ausência sonda mínimo / Time-Out (Paragem) Nível de Enchimento da Caldeira (AL8 / AL9)	28
9.5.	Alarme de manutenção (MANUTENÇÃO).....	28
9.6.	Alarme do filtro / depurador (FILTRO).....	29
10.	Reparação.....	29
ENGLISH		30
1.	Safety and correct use.....	30
1.1.	Safety instructions	30
1.2.	Purpose.....	31
1.3.	Recycling	31
1.4.	Noise emission.....	31
2.	Content.....	31
3.	Description	32
3.1.	The Keyboard.....	32
3.2.	The Display	34
3.3.	Technical Information.....	34
3.4.	Required connections.....	34
4.	Installation and basic adjustments	35
4.1.	Location	35
4.2.	Unpacking	35
4.3.	Water Connection	35
4.4.	Electrical Instalallation.....	35
5.	Operating Instructions.....	36
5.1.	First Use: How to Start.....	36
5.2.	Brewing Coffee	37
5.3.	Brewing coffee in continuous mode.....	38
5.4.	Using hot water	38
5.5.	Producing team	38
5.6.	Enable/Disable Rear Panel Leds	39
6.	Dose programming.....	39
6.1.	Programming coffee doses.....	39
6.2.	Programming water doses.....	40
7.	Cleaning and maintenance	41
7.1.	Group cleaning	41
7.2.	Cleaning of filters and portafilters.....	41
7.3.	Cleaning of grids and trays	41
7.4.	Cleaning of residue deposit	41
7.5.	Cleaning of the machine	41
8.	PROGRAMMING FOR THE USER.....	42
9.	ALARMS	46
9.1.	Temperature sensors in short-circuit / overheating (AL1 / AL4 / AL6 / AL15)	46

9.2.	Temperature sensors interrupted / disconnected (AL2 / AL5 / AL7 / AL16)	46
9.3.	Lasck of impulses in the volume counters / Volume counters in short-circuit (AL3)	47
9.4.	Low-level sensor / Time-Out (Stop) Boiler Filling Level (AL8 / AL9)	47
9.5.	Maintenance alarm (SERVICE)	47
9.6.	Filter / Purifier alarm (FILTER)	47
10.	Repair	48
DEUTSCH.....		49
1.	Sicherheit und sachgemäße Verwendung	49
1.1.	Sicherheitshinweise	49
1.2.	Verwendungszweck	50
1.3.	Recycling	50
1.4.	Geräuschemission.....	50
2.	Inhalt	50
3.	Beschreibung.....	51
3.1.	Die Tastatur	51
3.2.	Zeigen	53
3.3.	Leistungsbeschreibung	54
3.4.	Erforderliche Verbindungen	54
4.	Installation und grundlegende Einstellungen.....	54
4.1.	Einsatzort.....	54
4.2.	Auspacken	54
4.3.	Anschluss an das Wassernetz	54
4.4.	Verdrahtung.....	55
5.	Bedienungsanleitung.....	55
5.1.	So fangen Sie an.....	55
5.2.	Herstellung von Kaffee	56
5.3.	Produzieren Sie Kaffee im kontinuierlichen Modus	57
5.4.	Heißes Wasser produzieren.....	57
5.5.	Dampf erzeugen	58
5.6.	Ein/Aus-LEDs-Rückseite	58
6.	Dosierungsschema	58
6.1.	Zeitplan für Kaffee-Shots	58
6.2.	Programmierung von Wasserdosen	59
7.	Waschen	61
7.1.	Reinigung von Gruppen	61
7.2.	Reinigung von Filtern und Filterhaltern	61
7.3.	Reinigung der Gitter und Tabletts	61
7.4.	Reinigen des Fäkalientanks.....	61
7.5.	Karosserie-Reinigungsmaschine	61
8.	PROGRAMMIERUNG DURCH DEN BEDIENER.....	62

9.	ALARME	66
9.1.	Kurzschluss-/Überhitzungs-Temperaturfühler (AL1 / AL4 / AL6 / AL15)	66
9.2.	Unterbrochener/abgeschalteter Temperaturfühler (AL2 / AL5 / AL7 / AL16)	67
9.3.	Abwesenheit von Impulsen in volumetrischen Messgeräten / Volumetrische Zähler in der Kurdio-Schaltung (AL3)	67
9.4.	Minimale Abwesenheit der Sonde / Timeout (Stopp) Füllstand des Kessels (AL8 / AL9)	67
9.5.	Wartungsalarm (MAINTENANCE)	67
9.6.	Filter-/Wäscher-Alarm (FILTER)	68
10.	Wiedergutmachung.....	68
FRANÇAIS.....		69
1.	Sécurité et utilisation appropriée.....	69
1.1.	Consignes de sécurité	69
1.2.	Objectif d'utilisation	70
1.3.	Recyclage	70
1.4.	Émission sonore.....	70
2.	Contenu	70
3.	Description	71
3.1.	Le clavier	71
3.2.	Écran	73
3.3.	Spécifications	74
3.4.	Connexions requises	74
4.	Installation et réglages de base.....	74
4.1.	Lieu d'utilisation	74
4.2.	Déballer	74
4.3.	Raccordement au réseau d'eau	74
4.4.	Câblage	75
5.	Mode d'emploi	75
5.1.	Comment commencer	75
5.2.	Production du café	76
5.3.	Produire du café en mode continu	77
5.4.	Produire de l'eau chaude.....	77
5.5.	Produire de la vapeur	78
5.6.	Panneau arrière des LED marche/arrêt	78
6.	Programmation des doses.....	78
6.1.	Programmation des doses de café	78
6.2.	Programmation des doses d'eau	79
7.	Nettoyage.....	80
7.1.	Nettoyage des groupes.....	80
7.2.	Nettoyage des filtres et des porte-filtres	81
7.3.	Nettoyage des grilles et plateaux	81
7.4.	Nettoyage de la cuve à déchets.....	81

7.5.	Machine de nettoyage de carrosserie	81
8.	PROGRAMMATION DE L'OPÉRATEUR	81
9.	ALARMES	86
9.1.	Sondes de température de court-circuit/surchauffe (AL1 / AL4 / AL6 / AL15)	86
9.2.	Sonde de température interrompue/détachée (AL2 / AL5 / AL7 / AL16)	86
9.3.	Absence d'impulsions dans les compteurs volumétriques / Compteurs volumétriques dans le curto-circuit (AL3)	87
9.4.	Absence sonde niveau minimum / Time-out de remplissage de la chaudière (AL8 / AL9)	87
9.5.	Alarme d'entretien (MAINTENANCE).....	87
9.6.	Alarme de filtre/épurateur (FILTER)	88
10.	Réparation.....	88
ESPANHOL		89
1.	Seguridad y uso adecuados	89
1.1.	Instrucciones de seguridad	89
1.2.	Finalidad de uso.....	90
1.3.	Reciclaje.....	90
1.4.	Emisión de ruido	90
2.	Contenido	90
3.	Descripción	91
3.1.	La Botonera	91
3.2.	Pantalla	93
3.3.	Características técnicas	93
3.4.	Conexiones necesarias.....	93
4.	Instalación y ajustes básicos.....	94
4.1.	Emplazamiento	94
4.2.	Desembalaje	94
4.3.	Conexión a la red hidráulica	94
4.4.	Instalación eléctrica	94
5.	Instrucciones de funcionamiento.....	95
5.1.	Puesta en marcha	95
5.2.	Preparar el café	96
5.3.	Erogación de café en continuo	96
5.4.	Salida de agua caliente	97
5.5.	Salida vapor	97
5.6.	Activar/desactivar los LED del panel trasero	97
6.	Programación Dosis.....	98
6.1.	Programación de las dosis de café.....	98
6.2.	Programación de las dosis de agua.....	99
7.	Lavado	100
7.1.	Limpieza de los grupos	100
7.2.	Limpieza de los grupos y portafiltros.....	101

7.3.	Limpieza de la rejillas y de las bandejas	101
7.4.	Limpieza de la cubeta de residuos.....	101
7.5.	Limpiar el cuerpo de la máquina	101
8.	PROGRAMACIÓN USUÁRIO	101
9.	ALARMAS.....	105
9.1.	Sondas de temperatura de cortocircuito / sobrecalentamiento (AL1 / AL4 / AL6 / AL15).	105
9.2.	Sonda de temperatura interrumpida / apagada (AL2 / AL5/ AL7 / AL16)	106
9.3.	AL3 - Ausencia de impulsos en los contadores volumétricos / contadores volumétricos en cortocircuito;	106
9.4.	Ausencia de la sonda mínimo/Time Out (parada) Nivel de Llenado de la Caldera (AL8 / AL9)	106
9.5.	Alarma de mantenimiento (MANTENIMIENTO)	106
9.6.	Alarma de filtro / depurador (FILTRO).....	107
10.	Reparación.....	107

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 características fixada diretamente na máquina.

- ⚠ **Leia com atenção as instruções de segurança abaixo!**
- ⚠ **Antes de operar a máquina, verifique-a para ver qualquer eventual dano visível pelo 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 ocorrer temperaturas negativas (possibilidade de congelação), não desligue máquina durante 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 pois estão muito quentes!**
- ⚠ **Não aproximar a cara e as mãos na zona em cima das hastas 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 ele 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 e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento, se puderem beneficiar de vigilância ou instruções prévias relativas à utilização do aparelho. 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 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.

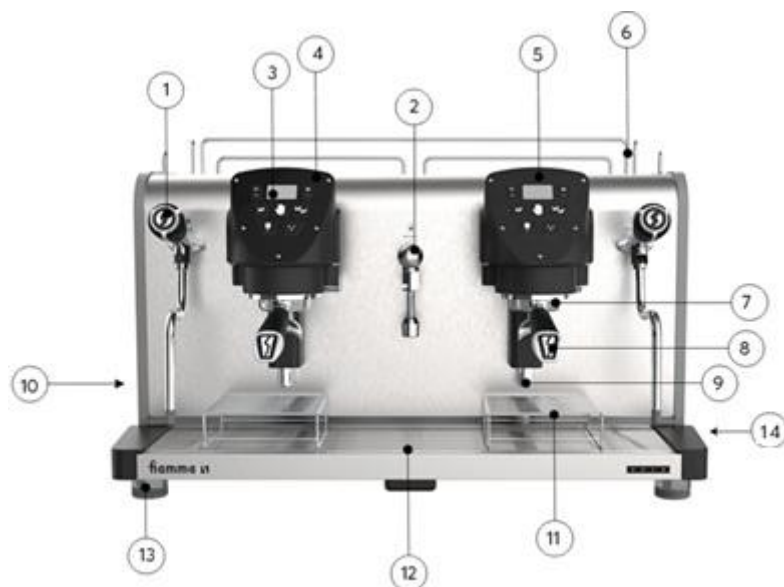
1.4. Emissão de ruído

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

2. Conteúdo

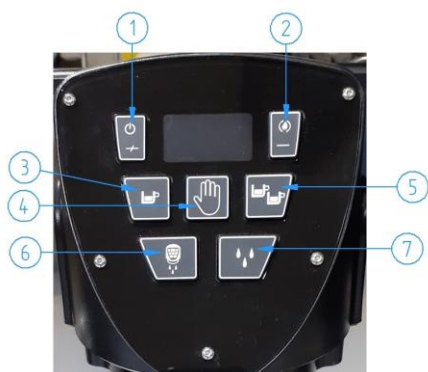
VELA 2	VELA 3
1 máquina de café espresso	1 máquina de café espresso
1 tubos de alimentação de água 80 cm	1 tubos de alimentação de água 80 cm
1 tubo de esgoto	1 tubo de esgoto
2 porta-filtros duplos	3 porta-filtros duplos
1 porta-filtros simples	1 porta-filtros simples
1 filtro cego	1 filtro cego
1 escova	1 escova
1 manual instruções	1 manual instruções

3. Descrição



1. Torneira Vapor;
2. Torneira Água;
3. Display;
4. Teclado;
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 (localizada na parte posterior inferior da máquina);
11. Grelhas Chávenas;
12. Grelha e Tabuleiro inferior;
13. Pé Máquina Café.
14. Interruptor para ligar/desligar **leds do Painel Posterior** (localizada na parte posterior inferior da máquina, junto ao tubo de entrada e água).

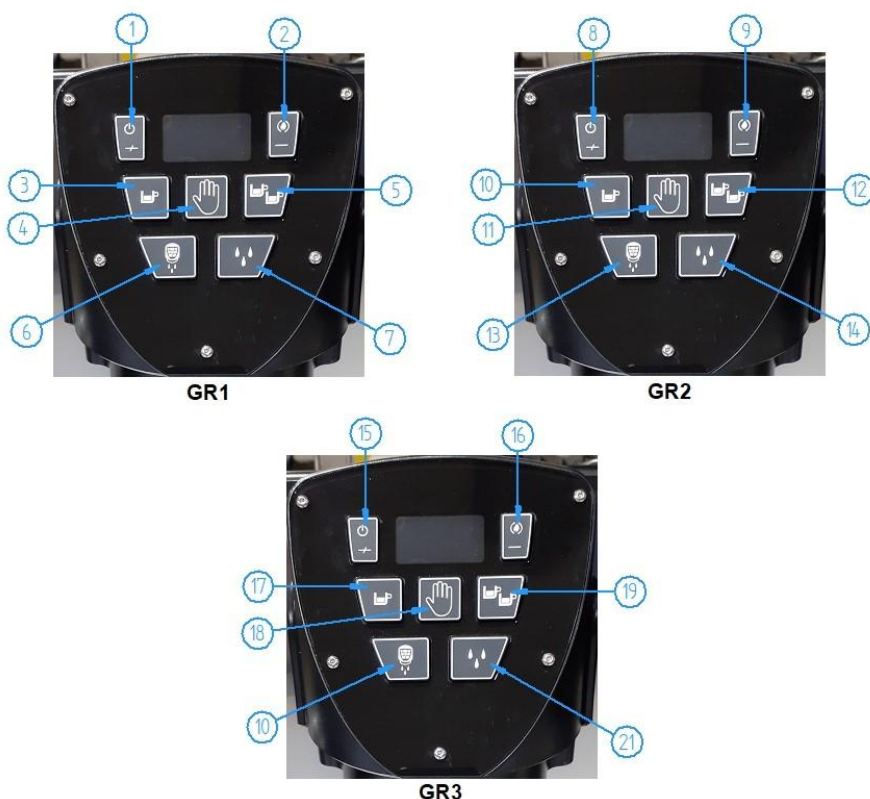
3.1. O Teclado



TECLA	FUNÇÃO
Tecla 1	Tecla ON/OFF
Tecla 2	Tecla Lavagem
Tecla 3	Tecla Produção 1 café
Tecla 4	Tecla Contínuo / Programação
Tecla 5	Tecla Produção 2 cafés
Tecla 6	Tecla Flush Grupo
Tecla 7	Tecla Água Doseada

FUNCIONALIDADES DAS TECLAS NOS VARIOS GRUPOS

Os teclas têm várias funcionalidades, que funcionam atuando com o(s) dedo(s) sobre a sua superfície. Abaixo são legendadas as várias teclas e as suas funcionalidades, quando aplicável.



Teclado Grupo 1 (GR1)

1. Tecla **ON/OFF** da placa electrónica da máquina / Tecla que incrementa o valor **"+"** durante as várias programações / junto com Tecla 2 entra na programação de temperaturas do grupo e caldeira café, da caldeira de vapor e escalda chávenas;
2. Tecla Lavagem / Tecla que incrementa o valor **"-"** durante as várias programações / junto com Tecla 1 entra na programação de temperaturas do grupo e caldeira café, da caldeira de vapor e escalda chávenas;
3. Tecla de Produção 1 café / Tecla com valor **"1"** no Menu Password;
4. Tecla Contínuo / Tecla Programação Doses, Relógio e Contadores / Tecla função "Confirmar valor" durante programação / Tecla com valor **"2"** no Menu Password;
5. Tecla de Produção 2 cafés / Tecla com valor **"3"** no Menu Password;
6. Tecla Flush Grupo / Tecla com valor **"4"** no Menu Password;
7. Tecla Água Doseada / Tecla com valor **"5"** no Menu Password;

Teclado Grupo 2 (GR2)

8. Tecla **ON/OFF** do grupo e caldeira de café GR2 / Tecla que incrementa o valor **"+"** durante as várias programações / junto com Tecla 2 entra na programação das temperaturas do grupo e caldeira café;
9. Tecla Lavagem / Tecla que incrementa o valor **"-"** durante as várias programações / junto com Tecla 1 entra na programação de temperaturas do grupo e caldeira café;
10. Tecla de Produção 1 café / Tecla com valor **"6"** no Menu Password;
11. Tecla Contínuo / Tecla Programação Doses / Tecla função "Confirmar valor" durante programação / Tecla com valor **"7"** no Menu Password;
12. Tecla de Produção 2 cafés / Tecla com valor **"8"** no Menu Password;
13. Tecla Flush Grupo / Tecla com valor **"9"** no Menu Password;
14. Tecla Água Doseada / Tecla com valor **"0"** no Menu Password;

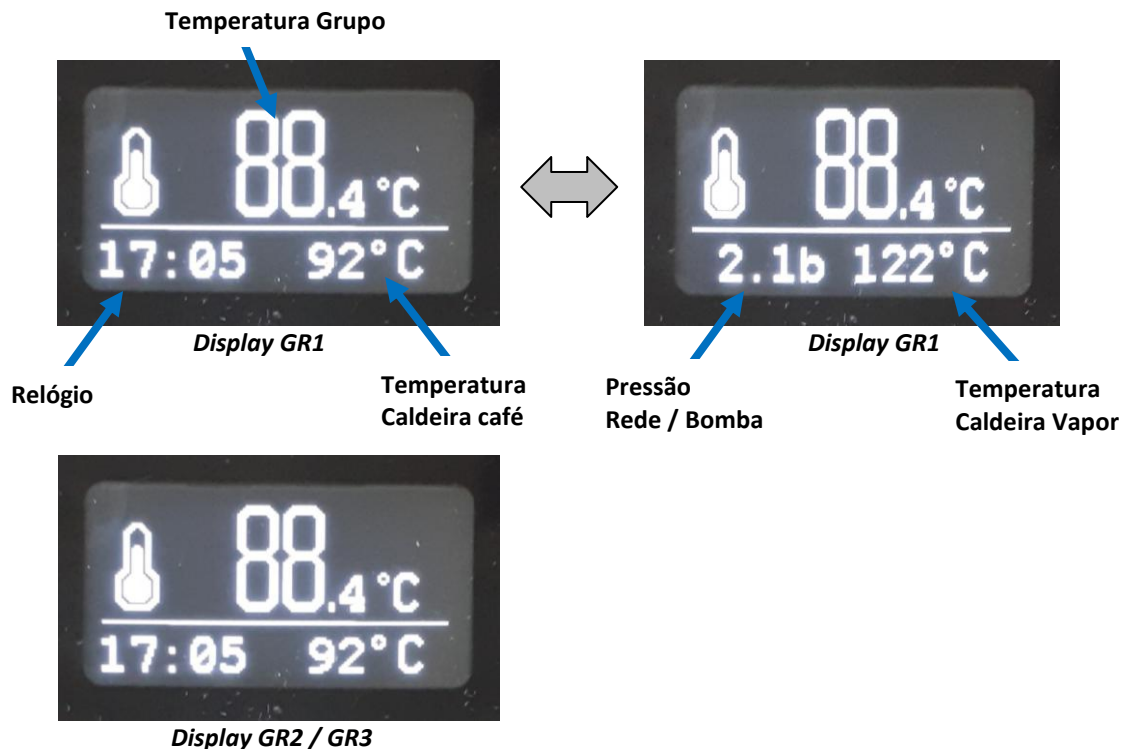
Teclado Grupo 3 (GR3)

15. Tecla ON/OFF do grupo e caldeira de café GR2 / Tecla que incrementa o valor "+" durante as várias programações / junto com Tecla 2 entra na programação das temperaturas do grupo e caldeira café;
16. Tecla Lavagem / Tecla que incrementa o valor "-" durante as várias programações / junto com Tecla 1 entra na programação de temperaturas do grupo e caldeira café;
17. Tecla de Produção 1 café;
18. Tecla Contínuo / Tecla Programação Doses / Tecla função "Confirmar valor" durante programação;
19. Tecla de Produção 2 cafés;
20. Tecla Flush Grupo;
21. Tecla Água Doseada;

3.2. Display

Todos os displays em repouso mostram a temperatura do grupo, o relógio e a temperatura da caldeira de café. No **Grupo 1** o display alterna o relógio e a temperatura da caldeira café com a pressão (rede / bomba) e a temperatura da caldeira de vapor.

① Existe um display para cada grupo



① Os displays do 2º e do 3º grupo mostram as temperaturas referentes ao grupo em questão.

3.3. Características técnicas

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

3.4. Ligações necessárias

- ① A máquina só pode funcionar com pressão da rede hídrica. **NUNCA** utilizar este equipamento com "jerrycans" ou outros dispositivos de abastecimento de água que não garantam o mínimo de 1 bar de pressão.

- 1 Torneira para alimentação adaptada para uma porca G3/8 (ligação do tubo de alimentação Água);
- 1 Esgoto compatível com um tubo de esgoto com mínimo de 16/17 mm de diâmetro;
- 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.

4. Instalação e Ajustamentos básicos

4.1. Localização de uso

- ① *Escolha um local seco onde a máquina não possa entrar em contacto direto com água. Nunca dirigir jatos de água ao equipamento.*
- 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.*

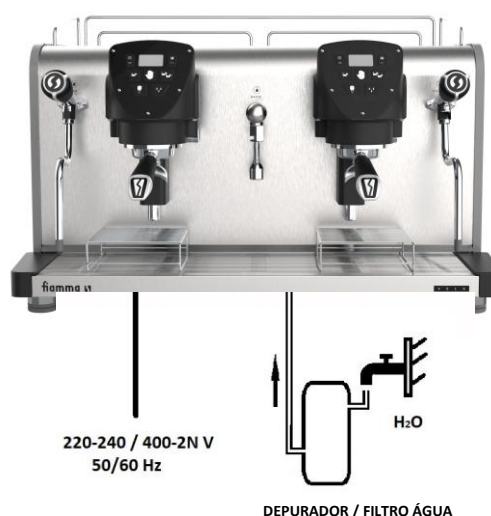
4.2. Desembalar

Antes de utilizar a máquina pela primeira vez, remova todo o material protetor e de embalagem. Verifique a integridade da máquina. Descarte o 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

Para efetuar a instalação, seguir os seguintes passos:

1. Colocar a máquina numa posição estável sobre o balcão, de preferência no seu lugar definitivo. De seguida, soltar o tubo de entrada de água na máquina, que já se encontra instalado na máquina;
2. Instalar um depurador / filtro de água que deve estar colocado num local adequado. Depois efectuar a sua ligação à rede hídrica, utilizando os tubos de ligação que se encontram na caixa de acessórios.
3. Soltar o cabo setor e efectuar a sua ligação à rede elétrica.



4.4. Instalação elétrica

- ① **IMPORTANTE: A LIGAÇÃO TERRA É OBRIGATÓRIA! Ligue a máquina a um circuito elétrico com ligação terra!**
- ① *Verifique que os dados indicados na placa de características da máquina correspondem com a voltagem e frequência da fonte de eletricidade.*
- ① *O quadro elétrico de alimentação deve ter uma proteção de 30 mA e um disjuntor com 3 mm de separação dos contactos.*
- ① *Ligue a máquina a uma instalação fixa. Nunca ligar a máquina com tomadas, fichas múltiplas ou extensões.*
- ① *Siga a legislação e as normas em vigor no país e local de instalação*
- ① *No fundo da máquina existe um terminal marcado com o símbolo  que permite a ligação equipotencial entre diversos aparelhos.*

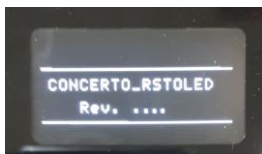
5. Instruções de funcionamento

- ① *Nunca operar a máquina com mãos molhadas!*
- ① *Perigo de queimaduras! Os líquidos e vapores são muito quentes! Não tocar com as mãos nas torneiras, nos grupos e nas partes metálicas dos porta-filtros pois estão muito quentes!*
- ① *Não aproximar a cara e as mãos na zona em cima das hastes de vapor!*

5.1. Como começar

LIGAR / DESLIGAR A MÁQUINA

- ① *Ligar primeiro a água, e só de seguida acionar o interruptor ON/OFF!*
 - ① *No primeiro enchimento, o aquecimento apenas se inicia DEPOIS da água atingir as sondas de nível, de forma a proteger a resistência.*
 - ① *Em todos os outros casos, o aquecimento está permanentemente ativo, exceto se a sonda de mínimo ficar descoberta; 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 por baixo do Painel lateral esquerdo atrás.
 3. Os displays mostram 1º o nome do hardware usado e de seguida indicam a versão do *software* instalado na Unidade Electrónica.



Versão Software

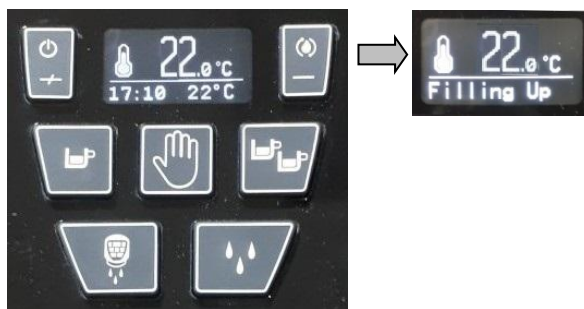
4. De seguida a Tecla **ON / OFF (+)** do **Grupo1** fica a piscar, reflecte o estado **OFF** (Desligado) da máquina, nos displays não surge informação nenhuma.

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

5. Para ligar basta pressionar, durante uns segundos, a Tecla **ON / OFF (+)** do **Grupo1**.



O display mostra:



No estado **ON**, todas as teclas ficam acesas e no display surge a indicação que a máquina está em enchimento.

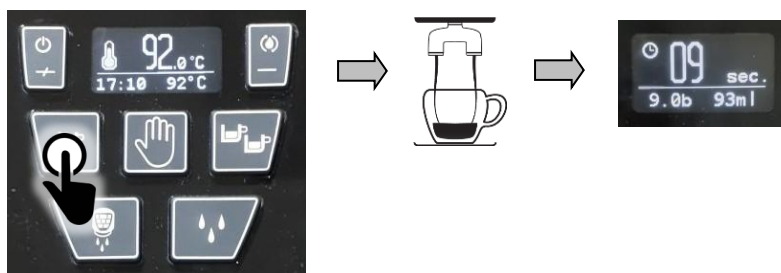
- ① *De seguida, prima a tecla Continuo de cada um dos grupos até começar a sair água, desligando de seguida. Garante-se assim que todos os circuitos hídricos estão cheios.*
- ① *A máquina inicia automaticamente o enchimento da caldeira de água/vapor e a de café. Quando parar o enchimento, começa de imediato o processo de aquecimento.*
- ① *Verificar o estado de aquecimento nos displays; observar se os aquecimentos se efectuam, tanto o da caldeira de vapor como o das aldeiras de café e dos grupos.*
- ① *A caldeira água/vapor demora cerca de 15 a 20 minutos a atingir a temperatura de funcionamento, 122°C, pré-definida de fábrica.*

- ① *As caldeiras de café demoram cerca de 2 minutos a atingirem a temperatura de funcionamento, 92°C, pré-definida de fábrica.*
 - ① *Os grupos demoram cerca de 12 minutos até atingirem a temperatura de funcionamento, 92°C, pré-definida de fábrica. Estes começam o aquecimento logo que se liga a máquina.*
6. Para desligar a placa electrónica, manter premida durante uns segundos a tecla **ON / OFF (+)** do Grupo1.
 7. Para desligar a máquina, acione o Interruptor Geral **ON/OFF** que se encontra por baixo do painel lateral direito atrás.
- ① *É possível ligar / desligar os LEDS que se encontram nas blindagens dos grupos, bastando premir a tecla Continuo e de seguida a tecla de 1 café no Grupo1.*



5.2. Produzir café

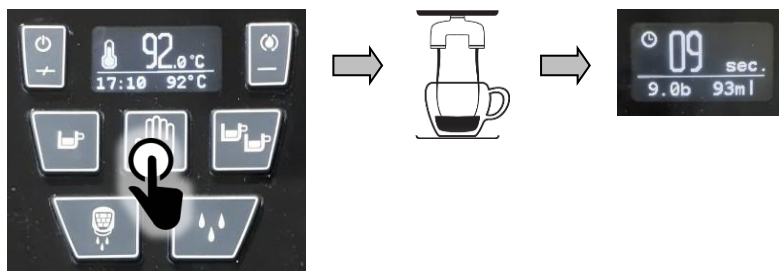
1. Encha o porta-filtros com a dose correta de café moído.
2. Prima o café moído uniformemente com o calcador de café para o distribuir de forma regular no porta-filtros.
3. Insira o porta-filtros no encaixe do grupo da máquina e rode-o para a direita até fixar. O porta-filtro está corretamente colocado 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 estado ON, prima a tecla da dose de café desejada. A produção inicia. A tecla selecionada permanece ligada durante todo o processo de produção e o display mostra a indicação do tempo de saída, da pressão e da quantidade de café.



6. Para interromper a produção de café antes de alcançar a quantidade programada, pressione qualquer tecla no teclado do grupo em funcionamento.

5.3. Produzir café na modalidade de Contínuo

1. Prima tecla Contínuo no teclado do grupo que quer ativar. Ao primir a tecla, dá-se início à produção do café. A tecla ativada fica acesa durante toda a produção.



2. Para parar a produção, prima qualquer tecla do teclado utilizado. Ao fazê-lo termina a produção de café.

① *Se não for desligado manualmente, a produção de café na modalidade de contínuo só termina ao atingir a quantidade máxima de produto. Esta quantidade é controlada pelos contadores volumétricos. Quando estes atingem 6000 impulsos, desligam a produção (Time-Out de produção).*

5.4. Produzir água quente

① *É possível obter duas doses de água diferentes nos modelos de 2 grupos e três doses nos modelos de 3 grupos, para isso basta pressionar a tecla de cada grupo.*

1. Prima a tecla para ativar a dose de água quente desejada. A tecla de água mantém-se acesa 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.

5.5. 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 2 torneiras de vapor que permitem preparar e aquecer bebidas.***

① ***Antes e depois de cada utilização da haste de vapor, abri-la 2-3 segundos para tirar eventuais resíduos.***

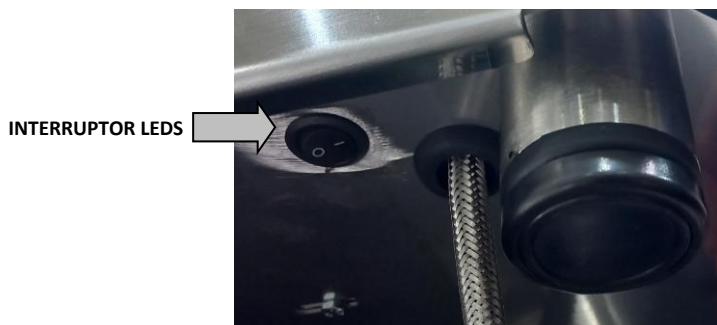
① ***Limpe a haste com um pano húmido após cada utilização.***

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

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

5.6. Ligar/Desligar Leds Painel Posterior

① É possível ligar/desligar os Leds do Painel Posterior, Interruptor Leds, localizado na parte posterior inferior da máquina junto ao tubo de entrada de água.



6. Programação Doses

① **NOTA:** durante a programação todas as teclas ON/OFF (+) e Lavagem (-), de todos os grupos, ficam inactivas.

6.1. Programação das doses de Café

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

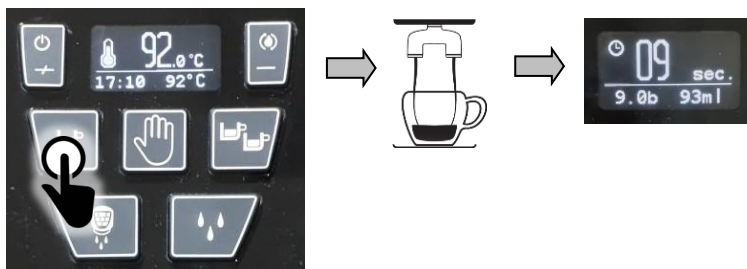
1. No estado ON premir a tecla **Contínuo** de qualquer grupo, e mantê-la premida aproximadamente 5 segundos. Verifica-se que ficam a piscar todas as teclas Contínuo.



Os displays mostram:

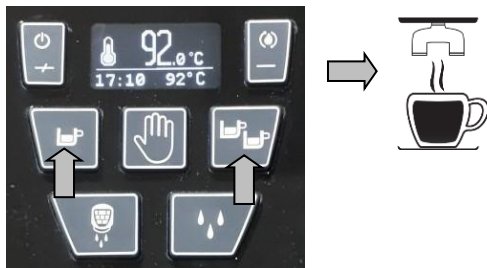


2. Em 30 seg. (Time-Out de saída da fase de programação) pressione qualquer tecla relativa às 2 doses que podem ser programadas (por exemplo tecla 3). A tecla **Contínuo** permanece a piscar e a tecla da dose em fase de programação fica acesa (no nosso exemplo tecla 3).



3. Ao atingir a quantidade de café desejada, pressione uma qualquer das teclas "café" no teclado do grupo que está a programar para parar. O novo valor, em impulsos de funcionamento do contador volumétrico, é armazenado em memória da unidade electrónica. Simultaneamente verifica-se que a tecla relativa à dose programada fica ligada, como as restantes teclas.

4.



- ① Para continuar a programação das restantes doses de café repetir os pontos 2 e 3 (isto se não for excedido o limite de tempo programação de 30 segundos).
- ① Caso se active o TIME-OUT da fase de programação (ao fim de 30 segundos), repita integralmente os passos 1, 2 e 3 anteriormente descritos.
- ① Os LEDS relativos às doses “já programadas” ficam acessos se nos mantivermos no modo de programação, isto não impede que se efectue uma nova programação da dose dessas teclas, esta questão já não se coloca caso se tenha efectuado uma operação ON/OFF da electrónica depois da programação)
- ① **IMPORTANTE:** a programação efectuada no 1º grupo é sempre transferida para os outros grupos. No Entanto, isto não impede que se programe o(s) outro(s) grupo(s) de forma distinta do 1º, repetindo as operações descritas nos pontos 1, 2 e 3.

Se uma das Doses de Café não se ativa...

Se depois da programação uma dose volumétrica não é ativada é possível que a electrónica, por qualquer razão, não tenha recebido impulsos do contador volumétrico e tenha assumido para a dose 0 impulsos. Verificar:

1. Se o contador volumétrico está correctamente ligado;
2. Se o contador volumétrico não estará ligado a outro grupo;
3. Se o circuito hídrico está ligado à rede.

6.2. Programação das doses de Água

- ① É possível obter duas doses de água diferentes nos modelos de 2 grupos e três doses nos modelos de 3 grupos, para isso basta pressionar a tecla de cada grupo.

Para memorizar e alterar a quantidade da dose de água (controlada por temporizador) basta seguir o procedimento:

1. No estado ON premir a tecla **Contínuo** de qualquer grupo e mantê-la premida aproximadamente 5 segundos. Verifica-se que ficam a piscar todas as teclas Contínuo.



O display mostra:



2. Em menos de 30 seg. (TIME OUT de saída do modo de programação) premir a tecla relacionada com a dose de água. A tecla Contínuo permanece a piscar assim como a tecla da dose em fase de programação se mantém acesa.



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.
4. Para programar as restantes teclas de doses em cada grupo, proceder como descrito no ponto 2 e 3.

- ① ***Caso se ative o TIME-OUT, isto é, sair do modo programação (ao fim de 30 segundos), repita integralmente os passos 1, 2 e 3 anteriormente descritos.***
- ① ***As teclas relativas às doses já programadas ficam apagadas ao regressar à programação. No entanto, tal não impede a sua reprogramação.***

7. Lavagem

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

7.1. Limpeza dos grupos

O Ciclo de Lavagem permite a limpeza dos grupos 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-filtros no grupo a lavar;
3. Premir a tecla de Lavagem (-) de cada grupo, durante uns segundos.



O display mostra:



- ① *Durante o programa de lavagem a tecla premida fica a piscar e no display surge a informação de lavagem a decorrer. Se premir uma das restantes teclas desse mesmo grupo interrompe o processo de lavagem do grupo e acendem-se todas as teclas. Terminados os ciclos de lavagem, o sistema regressa automaticamente à posição de ON.*
- ① *O processo de lavagem é constituído por 5 ciclos de ON e OFF, no fim dos quais a máquina para automaticamente.*
- 4. Retirar os porta-filtros dos grupos e ligar a tecla Contínuo por alguns segundos para permitir a saída de água limpa dos grupos, garantindo que não ficam resíduos de detergente dentro de cada grupo.

7.2. Limpeza dos filtros e porta-filtros

Enxaguar os 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 húmido no tabuleiro superior.

Remover a(s) grelha(s) 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 da extração do tabuleiro em baixo dos grupos, fica visível o depósito de resíduos da máquina. Limpe o depósito e o orifício de esgoto com uma escova de eventuais resíduos que possam bloquear o esgoto.

7.5. Limpeza do corpo máquina

Limpe com um pano ou uma esponja as guias e juntas dos porta-filtros e dos grupos.

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

Passar um pano húmido na superfície do escaalda-chávenas.

Limpe o corpo da máquina com um pano húmido. Não utilizar detergentes abrasivos ou à base de cloro e seus derivados.

8. PROGRAMAÇÃO DE OPERADOR

- ① O operador tem acesso a programar as várias temperaturas da máquina.
- ① A programação das temperaturas do grupo é feita em cada grupo.
- ① No grupo 1 também é possível programar a temperatura da caldeira de vapor/água, caldeira de café, actuar e definir a temperatura em que a máquina entra em economia ("ECO") e ativar e definir a temperatura do esalda chávenas.
- ① O operador também tem acesso para acertar o relógio e definir o horário de abertura e fecho e o dia de repouso bem como visualizar os vários contadores da máquina.

PROGRAMAÇÃO TEMPERATURAS

Para aceder às temperaturas, o operador deve pressionar durante uns segundos as teclas ON/OFF (+) e Lavagem (-) de cada grupo.



No GR1 mostra,



e no GR2/GR3



Usando as teclas ON/OFF (+) e Lavagem (-) seleciona os valores desejados e na tecla Continuo confirma e avança para o item seguinte.

- ① Abaixo estão indicados os valores do Grupo 1.
- ① Nos restantes Grupos 2 ou 3, consoante os modelos, as temperaturas do Grupos são definidas em cada um individualmente. Os valores de fábrica das temperaturas são iguais às do Grupo 1, abaixo indicados.

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

- ① **Valor de fábrica °C.**



Definir a temperatura do Grupo no Grupo 1.

- ① **Valor de fábrica 92 °C.**



Definir a temperatura da Caldeira café.

- ① **Valor de fábrica 92 °C.**



Definir a temperatura da Caldeira de Vapor/Água da máquina.

① **Valor de fábrica 122 °C.**



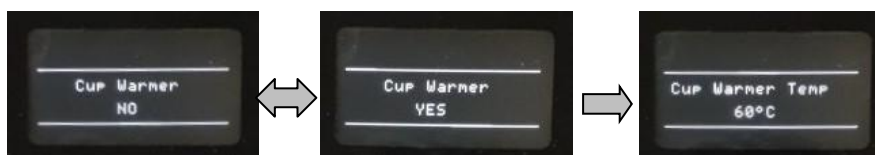
Ativar / Desativar a temperatura de economia ("ECO") da máquina, temperatura quando a máquina entra em modo de economia "ECO", isto é, estando um determinado tempo sem funcionar entra em "standby" e baixa a temperatura até ao valor definido.

① **Valor de fábrica 110 °C.**



Ativar / Desativar a resistência Escalda Chávenas com a possibilidade de definir a temperatura, valores entre 50 a 80 °C.

① **Valor de fábrica 60 °C.**



PROGRAMAÇÃO DO RELÓGIO / VISUALIZAÇÃO CONTADORES

Para realizar programação do Relógio / Visualização Contadores tem de se pressionar a tecla Continuo do Grupo 1, durante 10 segundos até surgir no display a informação do relógio.



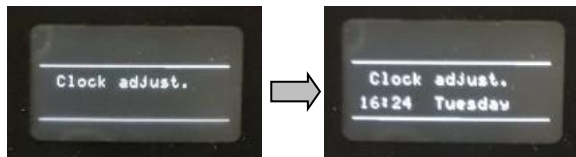
No display mostra

- ① **Pressionando as teclas ON/OFF (+) e Lavagem (-) avança do display Relógio para Contadores e depois para EXIT. Para entrar em cada menu basta pressionar a tecla Continuo.**
- ① **No display "EXIT" se pressionar a tecla Continuo volta ao display inicial.**

Nos menus de Relógio e Contadores, usando as teclas ON/OFF (+) e Lavagem (-) seleccionam-se os valores desejados e a tecla Continuo confirma e avança para o item seguinte.

MENU RELÓGIO

No menu do **Relógio**, pressionando a tecla Continuo surge a seguinte informação:



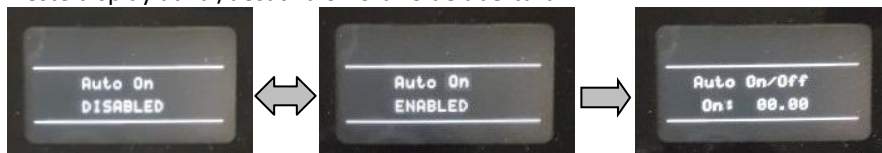
Neste display define-se as horas, minutos e o dia da semana.

De seguida avança para os displays onde se pode ativar /desactivar o horário de Ligar / Desligar e definir o Dia de Descanso Semanal da máquina.

Para definir o horário de Ligar / Desligar da máquina e o dia de descanso, terá que ativar as funções "AUTO ON" e "AUTO OFF"

Usando as teclas ON/OFF (+) e Lavagem (-) selecciona os valores desejados e na tecla Continuo confirma e avança para o item seguinte.

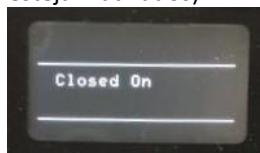
Neste display ativa /desativa o horário de abertura:



Neste display ativa /desativa o horário de fecho:



Por fim, o display onde se define o dia de descanso semanal (para isso é necessário os itens anteriores estejam ativados):



① Se não pretender escolher um dia de descanso seleccione "_____".

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.

① Se estas opções estiverem desativadas, as funções de Ligar / Desligar diariamente, bem como do Dia de Descanso, ficam igualmente desativados. O ligar e desligar só se realizará manualmente.

MENU CONTADORES

No menu dos **Contadores** pressionando a tecla Continuo surgem, os Totais de Litros, Manutenção (quando ativos), o número de cafés e as doses de água de cada grupo.

① **Os Totais de Litros e Manutenção ao estarem desativados surgem com o valor "0". Se estiverem ativados surgirão com o valor definido ou menor.**



① **É possível colocar a zero todos os contadores parciais dos grupos, exceto os Totais de Café. Para isso tem de estar no display dos Totais de café e pressionar em simultâneo as teclas ON/OFF (+) e Lavagem (-) do grupo 1.**



No display mostra e os valores parciais dos

contadores ficam a zero (0), mantendo o valor dos Totais de Café.

9. ALARMES

Sempre que surgir no display **AL...**, é sinal de alarme e algo não está bem na máquina. É necessário verificar o tipo de alarme e agir em conformidade como descrito em cada caso.



Lista de alarmes que surgem em todos os grupos:

- AL1** - Sonda de temperatura do Grupo em curto-circuito / sobreaquecimento (>135°C);
- AL2** - Sonda de temperatura do Grupo interrompida / desligadas (<3°C);
- AL3** - Ausência de impulsos nos contadores volumétricos / Contadores volumétricos em curto-circuito;
- AL4** - Sonda de temperatura da Caldeira Café em curto-circuito / sobreaquecimento (>135°C);
- AL5** - Sonda de temperatura da Caldeira Café interrompida / desligada (<3°C);

Lista geral de alarmes que surgem no Grupo 1:

- AL6** - Sonda de temperatura da Caldeira Vapor em curto-circuito / sobreaquecimento (>135°C);
- AL7** - Sonda de temperatura da Caldeira Vapor interrompida / desligadas (<3°C);
- AL8** - Ausência sonda mínimo;
- AL9** - Time-Out (Paragem) Nível de Enchimento da Caldeira;
- MANUTENÇÃO** – alarme de manutenção;
- FILTRO** – alarme filtro /depurador;
- AL15** - Sonda de temperatura do Escalda Chavenas curto-circuito / sobreaquecimento;
- AL16** - Sonda de temperatura do Escalda Chavenas interrompida / desligadas;

9.1. Sondas de temperatura em curto-circuito / sobreaquecimento (AL1 / AL4 / AL6 / AL15)

No caso da sonda de temperatura de qualquer caldeira entrar em curto-circuito ou no caso da temperatura se manter por 5 segundos consecutivos acima dos 135°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.

Nos *displays* aparece o alarme em questão.

No caso de ser a sonda da caldeira de CAFÉ ou do GRUPO, surge no display de cada grupo, identificando qual a sonda.

No caso de ser a sonda da Caldeira Vapor ou Escalda Chávenas surge no display do grupo 1.

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

9.2. Sonda de temperatura interrompidas / desligadas (AL2 / AL5 / AL7 / AL16)

No caso do sensor de temperatura da caldeira VAPOR ser desligado ou interrompido ou detectada uma temperatura em torno dos 3°C durante 5 segundos consecutivos é dada uma indicação de alarme.

No AL7 os teclados ficam a piscar.

No caso de ser a sonda da caldeira de CAFÉ ou do GRUPO, surge no display de cada grupo, identificando qual a sonda.

No caso de ser a sonda da Caldeira Vapor ou Escalda Chávenas surge no display do grupo 1.

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

9.3. Ausencia de impulsos nos contadores volumétricos / Contadores volumétricos em curto-circuito (AL3)

Significa que não são detectados impulsos do contador volumétrico do grupo activado (1, 2 ou 3).

- 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.*
- ① *Se nenhum impulso for detectado por mais de 5 segundos consecutivos, a tecla da dose seleccionada começa a piscar.*

9.4. Ausência sonda mínimo / Time-Out (Paragem) Nível de Enchimento da Caldeira (AL8 / AL9)

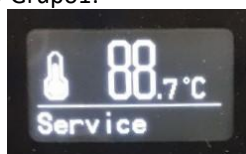
Se surgir **AL8** no Grupo 1, significa que a sonda de mínimo está desligada.

Se surgir **AL9** no Grupo 1, 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 (AL9).*
- ① *Depois de resolvido, para sair e desativar o alarme é necessário desligar e voltar a ligar a máquina no Interruptor Gera).*

9.5. Alarme de manutenção (MANUTENÇÃO)

Quando surge **MANUTENCAO** no display Grupo1:



- ① *Significa que se ultrapassou o nº máximo de cafés imposto pela Programação do NÍVEL TÉCNICO ("Service cycles").*
- ① *Para desativar o alarme, ir à Programação Nível Técnico (Manual Técnico) e seguir os vários displays até chegar ao indicado; por fim, ligar a máquina e ela recomeça a contagem.*

9.6. Alarme do filtro / depurador (FILTRO)

Esta função permite alertar para se efectuar a troca ou manutenção do filtro/depurador instalado. Quando no *display* mostrar FILTRO:



- ① *Significa que se ultrapassou o número de litros imposto na Programação do nível técnico.*
- ① *Para desativar o alarme, ir à Programação Nível Técnico (Manual Técnico) e seguir os vários displays até chegar ao indicado; por fim, ligar a máquina e ela recomeça a contagem.*

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 ao 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 products are safe to use and comply with the current European safety requirements. Improper use can lead to personal injury and damage to property. In order to ensure correct functioning and safe use, read this manual before using the equipment. This manual contains important information on the correct installation, safety, use and care. Please keep this manual safe for future reference. Make sure the contents of this manual are transmitted to the users of the equipment. Deliver the manual to any future owner of the machine. The manufacturer cannot be held liable for damage resulting from incorrect or improper use or handling. Please note that the instructions in this manual do not replace the technical data stamped directly on the machine's type 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. Purpose

Espresso coffee machines are designed to prepare espresso coffee and other hot drinks, such as infusions and teas. The steam wand releases hot steam that can be used for frothing milk, heating liquids, etc. Espresso coffee machines are designed for commercial use only. Do not use the machines outdoors. Any other use is not recommended by the manufacturer and could be dangerous.

1.3. Recycling



Disposal of the packaging material: before using the machine for the first time remove all protective plastics from the steel. Recycle all transport and protective materials.

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. Contact your local community waste collection/ recycling centre, or your dealer for advice.

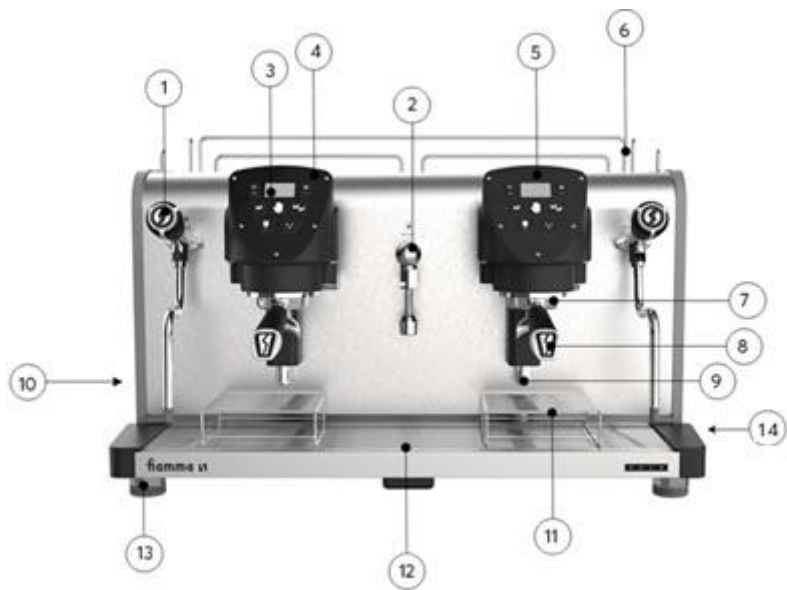
1.4. Noise emission

Considered Sound Pressure Level A - 83.6 dB, variation 2 dB.

2. Content

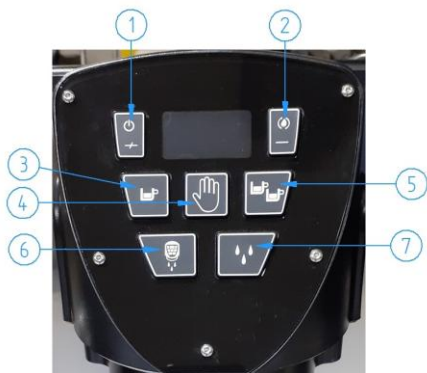
VELA 2	VELA 3
1 espresso coffee machine 2 groups	1 espresso coffee machine 3 groups
1 water supply hose 80 cm	1 water supply hose 80 cm
1 water drain	1 water drain
2 double porta-filters	3 double porta-filters
1 simple porta-filter	1 simple porta-filter
1 blind filter	1 blind filter
1 brush	1 brush
1 instructions manual	1 instructions manual

3. Description



- 1. Steam Wand;
- 2. Water tap;
- 3. Display;
- 4. Keyboard;
- 5. Group head with LEDs;
- 6. Upper tray;
- 7. Group;
- 8. Portafilter handle;
- 9. Group waste;
- 10. ON/OFF Main switch (located at the back of the machine, under);
- 11. Cup grids;
- 12. Grid and main tray;
- 13. Coffee machine feet.
- 14. Switch to turn on/off **rear panel leds** (located at the lower back of the machine, under).

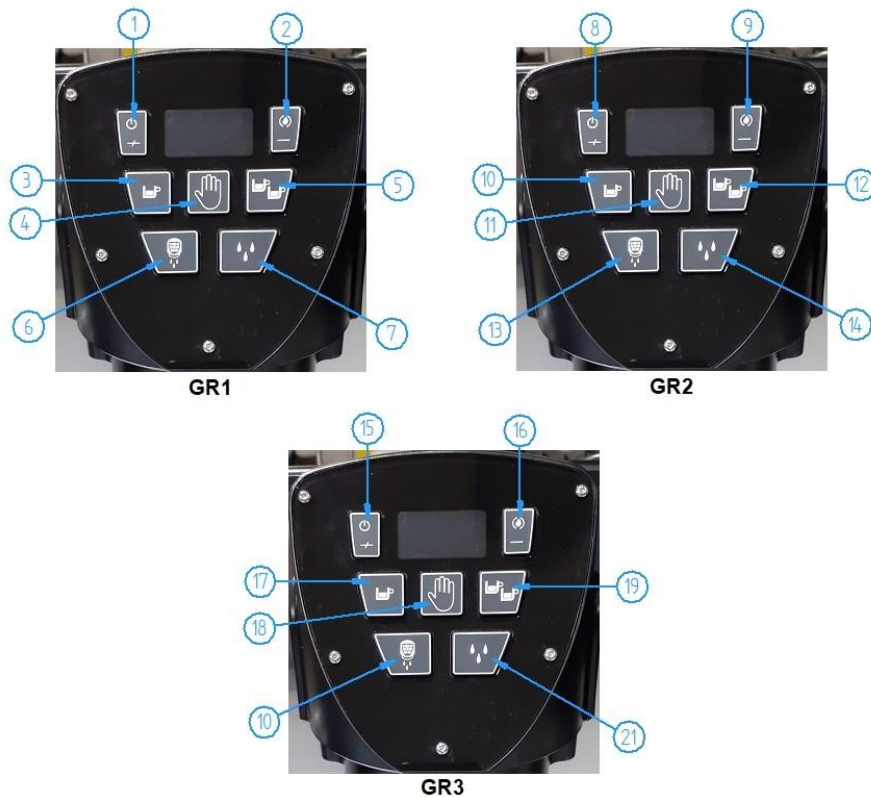
3.1. The Keyboard



key	FUNÇÃO
key 1	ON/OFF
key 2	Wash
key 3	1 coffee brew
key 4	Continuous / Programming
key 5	2 coffees brew
key 6	Group flush
key 7	Portioned water

FUNCTIONS OF THE KEYS IN THE VARIOUS GROUPS

The keys have various functionalities, they work by pressing the fingers on them. Below is a description of the keys and their functionalities, when applicable.



Group 1 Keyboard (GR1)

1. **ON/OFF** key of the machine's main board / key to increase "+" during various settings / together with key 2 to enter programming of group, coffee boilers, steam boiler and cup warmer temperatures;
2. **Wash** key / key to decrease "-" during various settings / together with key 1 to enter programming of group, coffee boilers, steam boiler and cup warmer temperatures;
3. **1 coffee brew** key / key with value "1" in menu Password;
4. **Continuous** key / key for programming portions, clock and counters / key to "Confirm value" during programming / key with value "2" in menu Password;
5. **2 coffees brew** key / key with value "3" in menu Password;
6. **Group flush** key / key with value "4" in menu Password;
7. **Portioned water** key / key with value "5" in menu Password;

Group 2 Keyboard (GR2)

1. **ON/OFF** key of group and coffee boiler GR2 / key to increase "+" during various settings / together with key 2 to enter programming of group and coffee boiler temperatures;
2. **Wash** key / key to decrease "-" during various settings / together with key 1 to enter programming of group and coffee boiler temperatures;
3. **1 coffee brew** key / key with value "6" in menu Password;
4. **Continuous** key / key for programming portions / key to "Confirm value" during programming / key with value "7" in menu Password;
5. **2 coffees brew** key / key with value "8" in menu Password;
6. **Group flush** key / key with value "9" in menu Password;
7. **Portioned water** key / key with value "0" in menu Password;

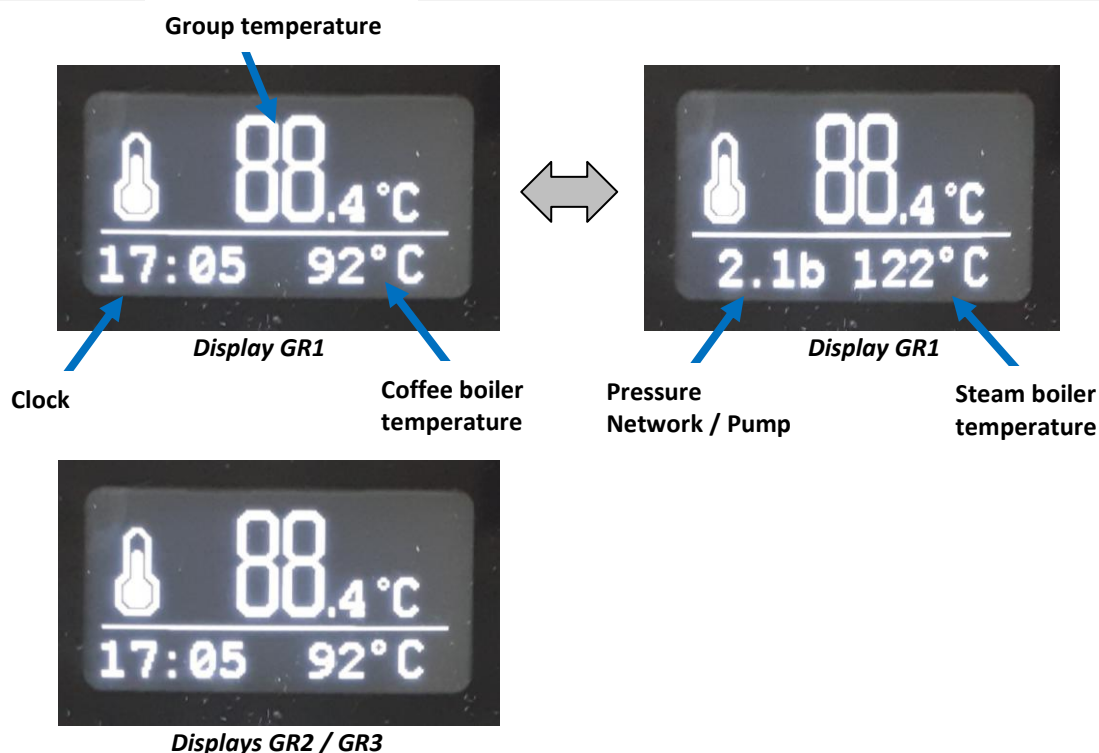
Group 3 Keyboard (GR3)

- 15 **ON/OFF** key of group and coffee boiler GR3 / key to increase "+" during various settings / together with key 2 to enter programming of group and coffee boiler temperatures;
- 16 **Wash** key / key to decrease "-" during various settings / together with key 1 to enter programming of group and coffee boiler temperatures;
- 17 **1 coffee brew** key;
- 18 **Continuous** key / key to program portions / key to "Confirm value" during programming;
- 19 **2 coffees brew** key;
- 20 **Group flush** key;
- 21 **Portioned water** key;

3.2. The Display

All displays in standby mode show group temperature, the clock and coffee boiler temperature. In **Group 1** the display alternates the clock and coffee boiler temperature with pressure (network/pump) and the steam boiler temperature.

① *There is one display for each group*



① *The displays of groups 2 and 3 show temperatures of the respective groups.*

3.3. Technical Information

① *Technical information (power) is shown in the type plate, in the machine.*

3.4. Required connections

① *The machine can only work with water pressure from the mains water supply. NEVER use the machine with jerrycans or other water supply means, that do not guarantee a minimum of 1 bar of pressure.*

- 1 Water tap with a G3/8 nut (for water supply);
- 1 drain with a connection of at least 16/17 mm diameter;
- 1 earth electricity mains with a 30 mA protection and a 3 mm breaker with 3 mm space between the contacts;

4. Installation and basic adjustments

4.1. Location

- ① **Choose a dry place, so the machine is not in direct contact with water. Do not direct water jets onto the equipment!**
- ① **Choose a stable and leveled surface, to place the machine on.**
- ① **For a correct installation, the surface where the machine is must have a height of at least 800 mm above floor level.**
- ① **Install a water filter system.**
- ① **Leave enough room for a filter / purifier, and a coffee grinder.**
- ① **The machine needs a surrounding temperature between 15-25°C, to work properly.**

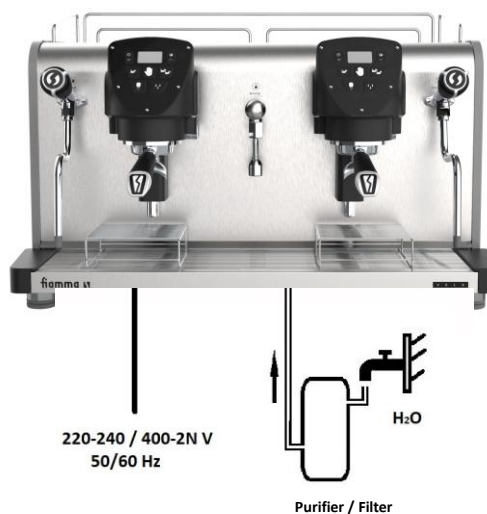
4.2. Unpacking

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 exterior of the machine with a soft humid cloth.


4.3. Water Connection

Perform the following steps, to install the machine:

1. Place the machine in a stable position on the counter, preferably in its final working place. Then release the water connection tube, attached and already supplied with the machine;
2. Install a filter / purifier, in a suitable area. Then connect to the mains water supply, using the tubes in the accessories box.
3. Release the electrical cable and connect it to the power supply.



4.4. Electrical Instalallation

- ① **IMPORTANT: It is compulsory the electricity supply is earthed. Only connect the machine to an earthed mains supply.**
- ① **Make sure that power and frequency of the electricity supply correspond to the requirements of the machine, indicated on the machine's type plate.**
- ① **The electricity supply must have a 30 mA protection with a breaker 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 **The electrical installation must comply with current safety legislation in the country and location of installation.**
- ① **At the bottom of the machine, the symbol  identifies the terminal for equipotential connection between different equipments.**

5. Operating Instructions

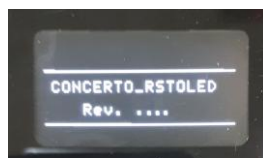
- ① **Never operate the machine with wet hands!**
- ① **Danger of burning or scalding! The liquids and steam are very hot! Do not touch with your hands the taps, the groups and metallic parts of the portafilters, as they are very hot!**
- ① **Do not approach face and hands to the top of the steam wands!**

5.1. First Use: How to Start

TURN ON / TURN OFF THE MACHINE

- ① **First connect the water supply, and only afterwards use the ON/OFF switch!**
- ① **For the first filling note that heating will only start once water has reached the level sensors, in order to protect the resistance.**
- ① **In every other situation heating is always active, except when the low-level sensor is exposed; in this situation heating is immediately disconnected.**

1. Open the mains water supply, to supply water to the machine.
2. To turn on the machine use the **ON/OFF** switch, located at the back, under the left-side panel.
3. The displays first show the name of the hardware and then indicate the software version installed in the unit.



Software version

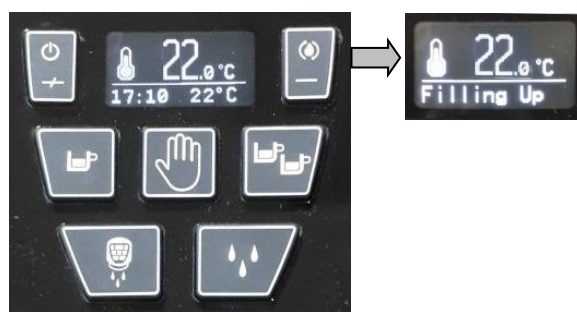
4. Afterwards the **ON / OFF (+)** key from **Group1** starts to flash, indicator of the **OFF** (Disconnected) status of the machine, and the displays show no information.

- ① **All exits are inactive;**
- ① **All functions are deactivated, except those from Technical and Programming levels.**

5. To turn on just press, for a few seconds, the **ON / OFF (+)** key in **Group1**.



the display shows:



In **ON** status all keys are lit and the display indicates that the machine is filling up.

- ① **Then press the key Continuous on each group, until you see water coming out, turn it off afterwards. It ensures all water circuits are full.**
- ① **The machine automatically starts filling up the water/steam boiler, and the coffee boilers. Once finished the heating process starts.**
- ① **Check the heating status on the displays; watch if heating is progressing, both the water/steam boiler and the coffee boilers and groups.**
- ① **The water/steam boiler takes about 15 to 20 minutes to reach working temperature, which is 122°C, a factory setting.**

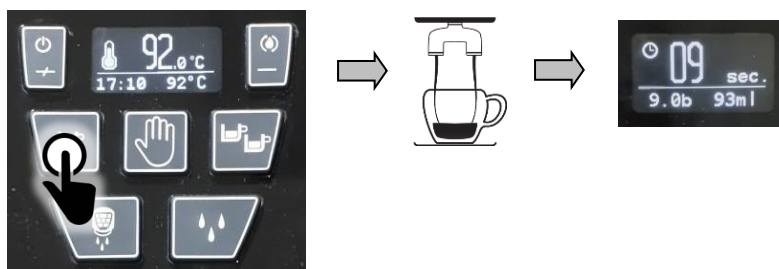
- ① *Coffee boilers take about 2 minutes to reach working temperature, which is 92°C, a factory setting.*
- ① *The groups take about 12 minutes to reach working temperature, which is 92°C, a factory setting. These start heating when the machine is turned on.*

6. To turn off the main board hold the **ON / OFF (+)** key pressed for a few seconds, in **Group1**.
 7. To turn off the machine use the **ON/OFF** switch, located at the back, under the right-side panel.
- ① *It is possible to turn on / turn off the LEDs in the groups, by pressing the key Continuous and then the key 1Coffee, in Group 1.*



5.2. Brewing Coffee

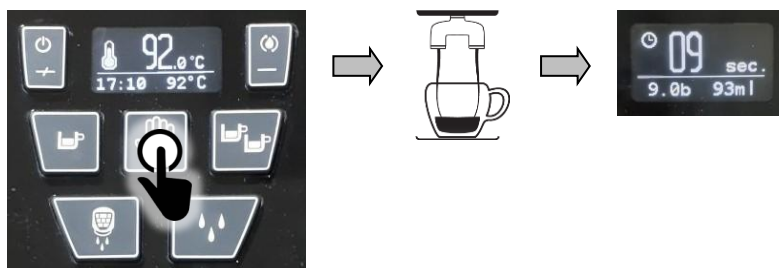
1. Fill the portafilter with the correct portion of grinded coffee.
2. Use a tamper in order to distribute the grinded coffee evenly in the portafilter.
3. Insert the portafilter into the group, turning it to the right until it is fixed.
4. Place a cup (or two, if you use a double portafilter) beneath the group.
5. Press the key that corresponds to the portion you want to brew. The group starts. The selected key stays lit during the entire brewing process, and the display shows the duration of the brewing, the pressure and the quantity of coffee.



6. To stop brewing before the pre-programmed portion, just press any key in the keyboard of the group in question.

5.3. Brewing coffee in continuous mode

1. Press the key **Continuous** in the keyboard of the group you want to use. The brewing process starts, and the key remains lit throughout.



2. To stop press any key on the keyboard of the group you are using.

① *If not turned off manually, the brewing process in the Continuous mode only ends once reached the maximum quantity of product. This quantity is controlled by the volume controllers. Once reached 6000 impulses, brewing ends (Production Time-Out).*

5.4 Using hot water

① *It is possible to have two different doses of water in the two group machines, and three different doses in the 3 group machines, just press the key in each group.*

1. Press the key, to start dosing the required hot water. The key remains lit during dispensing.



2. Once the pre-programmed time limit is reached, it automatically stops.
3. To stop dispensing water before the pre-programmed time limit, just press the key again.

5.5 Producing steam

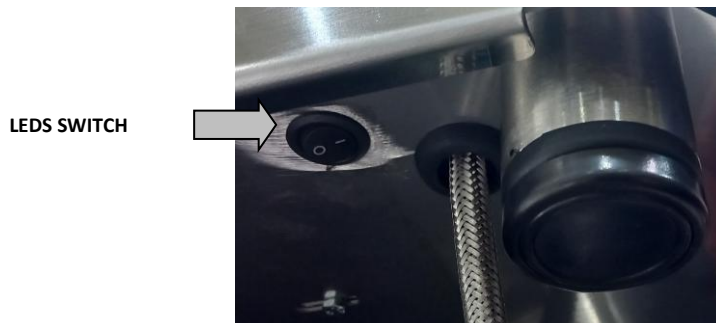
- ① ***Danger of burning and scalding! Steam is very hot. Do not place hands or face on top of the steam wands.***
- ① ***The machine has 2 steam wands, to prepare or heat drinks.***
- ① ***Before and after each use, open the flow for 2-3 seconds, to remove any possible residues.***
- ① ***Clean with a wet cloth, after each use.***

In order to produce steam, the boiler must be at working temperature (122°C).

1. To start producing steam, open the respective tap.
2. To stop producing steam, close the respective tap.

5.6. Enable/Disable Rear Panel Leds

- ① It is possible to enable/disable the Leds on the Rear Panel, the Led Switch is located at the back of the machine, under, near to the water inlet pipe.



6. Dose programming

- ① **NOTE:** during programming, all ON/OFF (+) and Wash (-) keys, from all groups, will be inactive.

6.1. Programming coffee doses

It is possible to change and save volume quantities, for coffee doses, with the following procedure:

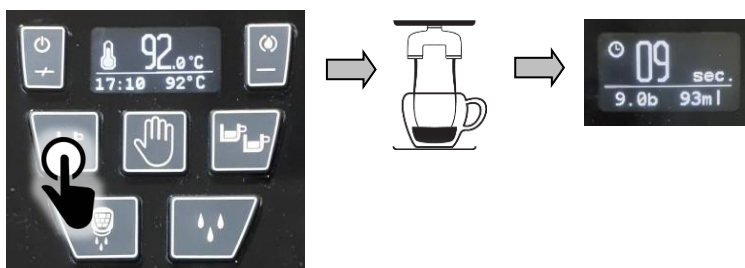
1. In ON status, press the key **Continuous** of any group, for approximately 5 seconds. You will notice that all **Continuous** keys will start to flash.



the displays show:

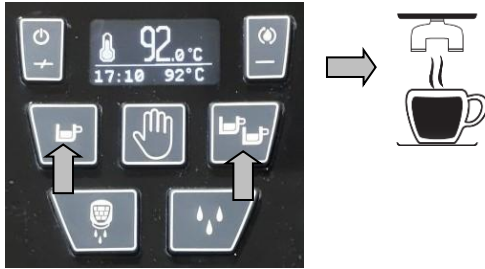


2. Within 30 sec. (TIME-OUT to exit programming) press any key related to the 2 doses that can be programmed (for example key 3). The key **Continuous** continues flashing, and the key of the dose being programmed lights up (in our example is key 3).



3. Upon reaching the desired coffee quantity, press any of the "coffee" keys on the keyboard of the group being programmed, to stop. The new value, in impulses on the volume counter, is saved in the electronic board memory. Simultaneously the key, related to the dose being programmed, stays lit, as the remaining keys on the keyboard.

4.



- ① To continue programming the remaining coffee doses, repeat points 2 and 3 (if time-out of 30 seconds is not exceeded).
- ① In case TIME-OUT time is exceeded (30 seconds), repeat steps 1, 2 and 3.
- ① The LEDs for the “already programmed” doses will remain lit when in programming mode; it does not stop a new programming of the dose of its respective key to be performed. This no longer happens once ON/OFF has been made, after programming.
- ① **IMPORTANT:** programming performed in group 1 is always transmitted to the other groups. However, the other groups can always be programmed separately, by repeating steps 1, 2 and 3.

If one of the Coffee Doses is not activated ...

If, after programming, one of the doses is not activated it is possible that, for any reason, the electronics did not receive impulses from the volume counter, and assumed 0 impulses. Check:

1. If the volume counter is properly connected;
2. If the volume counter is not connected to another group;
3. If there is water in the system.

6.2. Programming water doses

- ① It is possible to have two different water dosages in 2 group machines, and three in 3 group machines, just press the key in each group

To change and save water dosage (controlled by timer) follow these steps:

1. In **ON** status press the key **Continuous** of any group, for approximate 5 seconds. All **Continuous** keys start flashing.



the display shows:



2. Within 30 sec. (TIME-OUT to exit programming) press the key related to water dosage. The key **Continuous** remains flashing, as well as the key of the dose being programmed.



3. When the desired quantity of water is reached, press the key again, thus stopping the flow of water. The amount of time, to dispense water, is now saved.
4. To program the dosages in each respective group, proceed to points 2 and 3.

- ① *In case TIME-OUT time is exceeded (30 seconds), repeat steps 1, 2 and 3.*
- ① *The keys, related to the doses already programmed, will not flash, when returning to programming. This does not mean they cannot be programmed again.*

7. Cleaning and maintenance

- ① *Never use water jets, to clean the machine. Do not place water on top or inside the machine, or any of its components.*
- ① *To avoid burning let the machine cool down, before any cleaning or maintenance operation.*
- ① *It is possible to wash several groups simultaneously.*

7.1. Group cleaning

The cleaning cycle allows for the coffee group to be cleaned, with the following procedure:

1. Place the blind filter in the portafiler. Use the equivalent to a dessert spoon of detergent, specific to coffee machines, inside the blind filter;
2. Place the portafilter in the group you intend to clean;
3. Press key **Wash (-)** for a few seconds.



the display shows:



- ① *During the process the key flashes, and the display shows the process in progress. Pressing any key on the group stops the process, and all keys are lit. Once all cleaning cycles are finished, the machine returns to ON status.*
- ① *The cleaning process is made of 5 ON and OFF cycles, and once finalized the machine stops automatically.*
- 4. Remove the portafilters from the groups, and press the key **Continuous** for a few seconds, to allow clean water to circulate, thus ensuring that no residues from the detergent remain inside.

7.2. Cleaning of filters and portafilters

Rinse the filters and portafilters in hot water, with specific detergent, to dissolve greasy deposits of coffee.

7.3. Cleaning of grids and trays

Use a wet cloth on the upper tray.

Remove the grid(s), from the lower tray. Wash the tray and grid(s) with water, with some appropriate detergent.

7.4. Cleaning of residue deposit

After removing the tray beneath the groups, the machine's residue deposit becomes visible. Clean the deposit and the drain hole with a brush, to remove residue that may be blocking the drain system.

7.5. Cleaning of the machine

Use a cloth or sponge, for the rims and gaskets of the portafilters and groups.

Thoroughly clean the taps and steam wands, to prevent accumulation and inlay of residues.

Use a wet cloth on the surface of the cup warmer.

Clean the machine with a wet cloth. Do not use detergents or abrasives based on chlorine and its derivatives.

8. PROGRAMMING FOR THE USER

- ① *The user is given access to programming of the several temperatures of the machine.*
- ① *Programming of group temperatures is performed in each group.*
- ① *Group 1 also allows the programming of the steam/water boiler temperature, coffee boiler temperature, activate and set the temperature for the machine to enter economy mode ("ECO"), and activate and set the temperature of the cup warmer.*
- ① *The user is also given access to setting the clock, as well as setting the time for opening and closing, rest day, as well as visualizing the various counters of the machine.*

PROGRAMMING TEMPERATURES

To access temperatures, press for a few seconds the keys **ON/OFF (+)** and **Wash (-)**, on each group.



GR1 displays,



groups GR2/GR3



Using keys **ON/OFF (+)** and **Wash (-)**, select the desired values, and use the key **Continuous** to confirm, and move to the next display.

- ① *Below the values for Group 1.*
- ① *In the remaining Groups 2 or 3, depending on the models, the temperatures of the groups are programmed in each group individually. Factory settings values are the same as those in Group 1, as below.*

There is the option to chose between Celsius (°C) ot Fahrenheit (°F).

- ① *Factory setting °C.*



Set group temperature in Group 1.

- ① *Factory setting 92 °C.*



Set coffee boiler temperature.

- ① *Factory setting 92 °C.*



Set steam/water boiler temperature.

- ① **Factory setting 122 °C.**



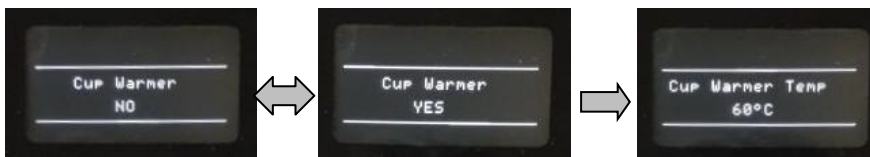
Activate/deactivate economy mode temperature ("ECO"), the temperature that determines when the machine enters economy mode "ECO", i.e. once not working for a certain period of time the machine is on standby, and lowers the temperature to the set value.

- ① **Factory setting 110 °C.**



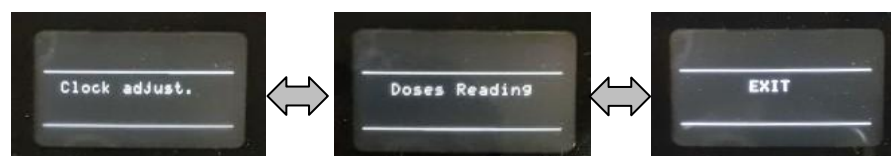
Activate/deactivate the resistance on the cup warmer; can be set between 50 and 80 °C.

- ① **Factory setting 60 °C.**



PROGRAMMING OF CLOCK / COUNTER DISPLAYING

To perform the procedure, press the key **Continuous** in group 1, for 10 seconds, until the clock information appears on the display.



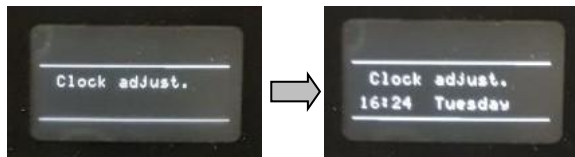
The display shows

- ① **Pressing the keys ON/OFF (+) and Wash (-) moves from the clock display to the counters, and then to EXIT. To enter each menu just press the key Continuous.**
- ① **In the display "EXIT", if you press the key Continuous you return to the initial display.**

In the clock and counters menus, select the desired values by using the keys **ON/OFF (+)** and **Wash (-)**, and the key **Continuous**, to save and move to the next item.

CLOCK MENU

In the **Clock** menu the following information appears, when pressing the key **Continuous**:



Set the hours, minutes and day of the week, in this display.

On the next display activate/deactivate turn on/turn off schedule, and set the weekly resting day. To program turn on/turn off schedule, and weekly resting day, you need to activate functions “**AUTO ON**” and “**AUTO OFF**”.

Select the desired values using the keys **ON/OFF (+)** and **Wash (-)**, then press the key **Continuous** to save and move to the next item.

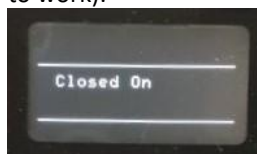
In this display activate/deactivate opening time:



In this display activate/deactivate closing time:



Finally, in this display set the weekly resting day (note that the previous items must be activated, for this to work):

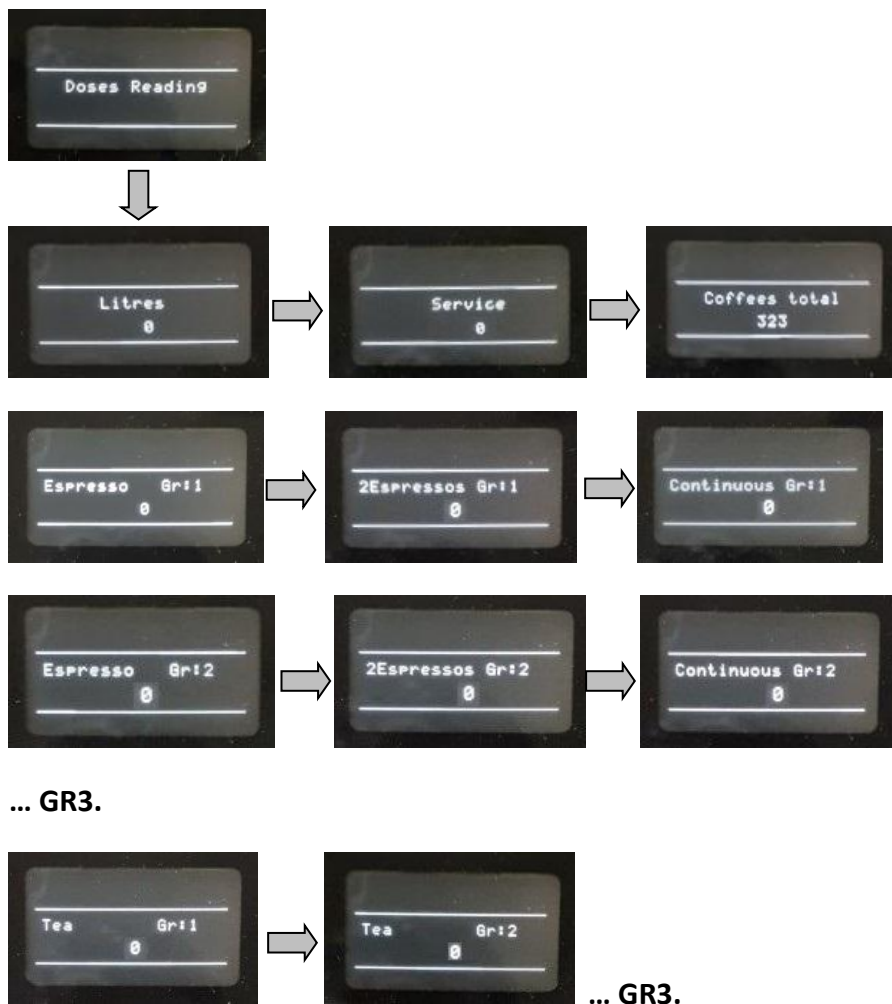


- ① *If you do not intend on choosing a resting day select “_____”.*
- ① *Only one resting day is possible to set.*
- ① ***NOTE:** In order for these functions to be active, never turn off the machine, in the ON/OFF Main Switch.*
- ① *If these options are deactivated, the functions of daily ON/ OFF, as well as weekly resting day, will also be deactivated. Turning on and off can only be done manually.*

COUNTERS MENU

In this menu, pressing the key **Continuous** displays Total of Litres, Maintenance (when active), number of coffees and water doses, for each group.

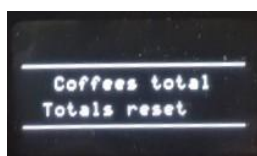
- ① *Total of Litres and Maintenance, when deactivated, are displayed with the value "0". When activated they appear with the set value or lower.*



- ① *It is possible to set to zero all partial counters of the groups, except for totals of coffees. To do that enter the display Coffees Total, and press simultaneously the keys ON/OFF (+) and Wash (-), in group 1.*



the display shows



and the partial values of the

counters will be set to zero (0), keeping the value of the totals of coffees.

9. ALARMS

Whenever **AL...** is displayed, there is an alarm and something is not right with the machine. It is necessary to check what type of alarm it is, and act accordingly, following the descriptions below.



List of alarms that appear in all groups:

- AL1** – Group temperature sensor in short-circuit / overheating (>135°C);
- AL2** – Group temperature sensor interrupted / disconnected (<3°C);
- AL3** – Lack of impulses in the volume counters / Volume counters in short-circuit;
- AL4** – Coffee boiler temperature sensor in short-circuit / overheating (>135°C);
- AL5** – Coffee boiler temperature sensor interrupted / disconnected (<3°C);

List of general alarms in Group 1:

- AL6** – Steam/water boiler temperature sensor in short-circuit / overheating (>135°C);
- AL7** – Steam/water boiler temperature sensor interrupted / disconnected (<3°C);
- AL8** – Low-level sensor not working;
- AL9** - Time-Out (Stop) Boiler Filling Level;
- MAINTENANCE** – maintenance alarm ;
- FILTER** – filter / purifier alarm ;
- AL15** – Cup warmer temperature sensor in short-circuit / overheating;
- AL16** – Cup warmer temperature sensor interrupted / disconnected;

9.1. Temperature sensors in short-circuit / overheating (AL1 / AL4 / AL6 / AL15)

In case any boiler temperature sensor is in short-circuit, or if it maintains for longer than 5 consecutive seconds above 135°C, an alarm is activated.

Electronics is prevented from performing its main activities. All keyboards are deactivated and all functions suspended.

The displays show the alarm in question.

In case it is related to a sensor in a coffee group or the coffee boiler, it is shown in the display of the respective group, indicating which is the sensor.

In case it is the sensor of the steam/water boiler or the cup warmer, it is shown in the display of group 1.

① *In all cases the alarms disappear, once temperatures resume to their normal values.*

9.2. Temperature sensors interrupted / disconnected (AL2 / AL5 / AL7 / AL16)

In case the steam/water boiler temperature sensor is disconnected or interrupted, or a temperature of around 3°C, for longer than 5 consecutive seconds is detected, an alarm is activated.

In the alarm AL7 the keyboards flash.

In case it is a sensor in one of the coffee group or coffee boiler, it appears in the display of the respective group, indicating which is the sensor.

In case it is the sensor of the steam/water boiler, or the cup warmer, it is displayed in group 1.

- ① *In all cases the alarms disappear, once the sensors are correctly connected.*

9.3. Lack of impulses in the volume counters / Volume counters in short-circuit (AL3)

It means there are no impulses detected, in the volume counter of the group in question (1, 2 or 3).

- ① *At the beginning of each dose the electronics checks if the volume counter is working properly, by detecting impulses sent to the unit.*
- ① *If no impulse is detected for more than 5 consecutive seconds, the dose key starts to flash.*

9.4. Low-level sensor / Time-Out (Stop) Boiler Filling Level (AL8 / AL9)

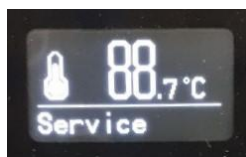
If AL8 appears in group 1, the low-level sensor is disconnected.

If AL9 appears in group 1, the set time to fill the boiler has been surpassed.

- ① *Whenever the level sensor detects lack of water (the sensor is not covered), filling is activated.*
- ① *If the PUMP remains activated continuously, for longer than what was set in the Technical Programming, the electronics blocks all main functions. The keyboards are deactivated, and all functions of the machine suspended (AL9).*
- ① *Once resolved, to exit and deactivate the alarm it is necessary to turn off and then turn on the machine, in the Main Switch.*

9.5. Maintenance alarm (SERVICE)

When SERVICE is displayed in group 1:



- ① *It means the maximum number of coffees, set in the Technical Programming, has been surpassed ("Service cycles").*
- ① *To deactivate the alarm, go to Technical Programming (Technical Manual), and follow the various displays, to reach the desired one; to finalize, turn on the machine and it will start count.*

9.6. Filter / Purifier alarm (FILTER)

It alerts to the need to change or perform maintenance on the filter/purifier installed. When FILTER is displayed:



- ① *It means the number of litres, set in Technical Programming, have been surpassed.*
- ① *To deactivate the alarm, go to Technical Programming (Technical Manual), and follow the various displays, to reach the desired one; to finalize, turn on the machine and it will start count.*

10. Repair

- ① *All maintenance and repair operations must be performed by qualified technicians, dully authorized by the manufacturer.*
- ① *If the power supply cable is damaged, it must be replaced by qualified technicians, dully authorized by the manufacturer.*
- ① *To access the inside of the machine, remove the side panels, the lower or upper trays, depending on the operation to perform.*
- ① *Use only original parts and components.*

1. Sicherheit und sachgemäße Verwendung

1.1. Sicherheitshinweise

Das fiamma-Gerät ist sicher in der Anwendung und erfüllt die geltenden europäischen Sicherheitsanforderungen. Bei unsachgemäßer Verwendung kann es jedoch zu Unfällen und Sachschäden kommen. Um einen korrekten Betrieb und eine sichere Verwendung zu gewährleisten, lesen Sie dieses Handbuch, bevor Sie das Gerät verwenden. Dieses Handbuch enthält wichtige Warnhinweise zur Installation, Sicherheit, Verwendung und Pflege Ihrer Geräte. Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf. Geben Sie das Handbuch zusammen mit dem Gerät an einen möglichen neuen Besitzer der Maschine. Bitte beachten Sie, dass der Inhalt dieses Handbuchs an die Endbenutzer des Geräts weitergegeben wird.

Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäße oder unsachgemäße Verwendung entstehen. Bitte beachten Sie, dass die Anweisungen in diesem Handbuch nicht die technischen Merkmale ersetzen, die auf dem charakteristischen Schild eingraviert sind, das direkt an der Maschine angebracht ist.

-  **Bitte lesen Sie die untenstehenden Sicherheitshinweise sorgfältig durch!**
-  **Überprüfen Sie die Maschine vor dem Betrieb auf sichtbare Beschädigungen von außen. Verwenden Sie niemals beschädigte Geräte.**
-  **Prüfen Sie, ob die auf dem Kennschild der Maschine angegebenen Daten mit der verfügbaren Leistung und Frequenz übereinstimmen.**
-  **Das Gerät darf nur an Orten installiert werden, an denen seine Verwendung und Wartung auf geschultes Personal beschränkt ist.**
-  **Schließen Sie die Maschine an einen Stromkreis mit Erdungsanschluss an. Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur gewährleistet, wenn es über einen korrekten Erdungsanschluss verfügt.**
-  **Schließen Sie das Gerät nicht mit einem Mehrfachstecker oder einem Verlängerungskabel an die Stromquelle an. Diese garantieren nicht die Sicherheit der Maschine.**
-  **Nur entsprechend qualifizierte und kompetente Personen dürfen die Maschine bedienen und ihre Installation und Reparatur durchführen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Reparaturen und andere Eingriffe entstehen, die von unqualifizierten Personen durchgeführt werden.**
-  **Installations- und Reparaturingriffe müssen strikt den geltenden lokalen und nationalen Sicherheitsvorschriften entsprechen.**
-  **Reinigen Sie das Gerät regelmäßig. Führen Sie regelmäßig Wartungen durch.**
-  **HINWEIS: Wenn die Maschine an Orten installiert wird, an denen negative Temperaturen auftreten können (Möglichkeit des Einfrierens), ziehen Sie bei Minustemperaturen nicht den Netzstecker.**
-  **Bedienen Sie die Maschine niemals mit nassen Händen!**
-  **Verbrennungsgefahr! Die Flüssigkeiten und Dämpfe sind sehr heiß! Berühren Sie die Gruppen und Metallteile der Filterhalter nicht mit den Händen, da diese sehr heiß sind!**

- ⚠ Bringen Sie Ihr Gesicht und Ihre Hände nicht in die Nähe des Bereichs auf den Dampfstäben!
- ⚠ Überprüfen Sie die sichere Ausgabe aller Kunststoffverpackungen. Bewahren Sie Plastikverpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Erstickungsgefahr !
- ⚠ Das Gerät muss während der Wartung von der Stromversorgung getrennt werden. Das Entfernen des Steckers muss so erfolgen, dass der Bediener von allen Stellen, zu denen er Zugang hat, überprüfen kann, dass der Stecker während der Wartung entfernt bleibt.

Dieses Gerät darf von Personen verwendet werden, die zuvor in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die in der Lage sind, die damit verbundenen Risiken zu verstehen, einschließlich Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen, wenn sie beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen werden können. Kinder sollten nicht mit den Geräten spielen. Wartung und Reinigung sollten nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

1.2. Verwendungszweck

Mit Espressomaschinen können Sie Espresso und andere heiße Getränke zubereiten. Espressomaschinen sind für den gewerblichen Einsatz bestimmt. Verwenden Sie die Maschinen nicht im Freien. Der Hersteller rät von jeder anderen Art der Verwendung ab, da sie gefährlich sein kann.

1.3. Recycling



Behandlung des Verpackungsmaterials: Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme der Maschine die schützenden Kunststoffe vom Edelstahl. Recyceln Sie Transportverpackungen und alle Schutzmaterialien.
Geräteausgabe: Bitte deponieren Sie keine Gerätekomponenten im Hausmüll; Bringen Sie sie in Sammel-/Recyclingzentren oder wenden Sie sich an Ihren Lieferanten, um sich beraten zu lassen.

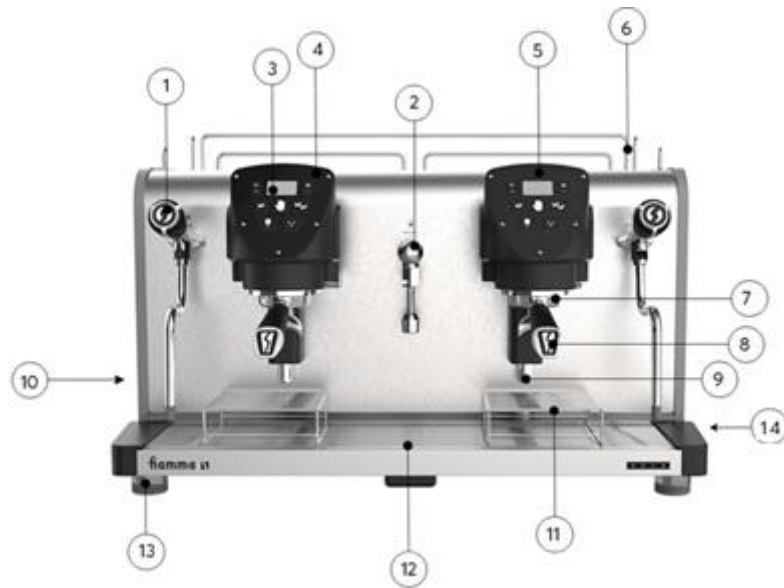
1.4. Geräuschemission

A-bewerteter Schalldruckpegel - 83,6 dB, Unsicherheit 2 dB.

2. Inhalt

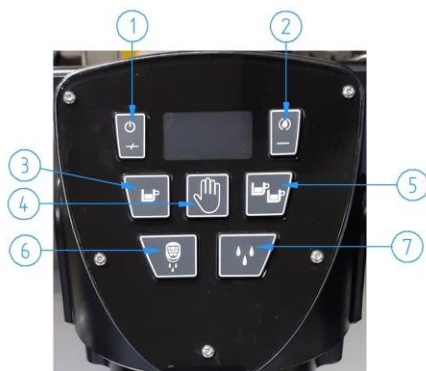
VELA 2	VELA 3
1 Espressomaschine	1 Espressomaschine
1 x Wasserversorgungsrohre 80 cm	1 x Wasserversorgungsrohre 80 cm
1 Rohr Sporn	1 Rohr Sporn
2 doppelte Filterhalter	3 doppelte Filterhalter
1 einzelner Siebträger	1 einzelner Siebträger
1 Filter	1 Filter
1 Bürste	1 Bürste
1 Bedienungsanleitung	1 Bedienungsanleitung

3. Beschreibung



1. Dampfhebel;
2. Wasserhebel;
3. Zeigen;
4. Tastatur;
5. Abschirmgruppe mit LEDs;
6. Oberes Fach;
7. Gruppe;
8. Filterhalter manipulo;
9. Abschirmung und Racord-Entladungsgruppe;
10. Allgemeiner EIN/AUS-Schalter (befindet sich an der Unterseite der Maschine);
11. Grill-Tassen;
12. Gitter und unteres Tablett;
13. Fuß der Kaffeemaschine.
14. Schalten Sie **die LEDs auf der Rückseite ein/aus** (befindet sich auf der unteren Rückseite der Maschine, neben dem Einlass und der Wasserleitung).

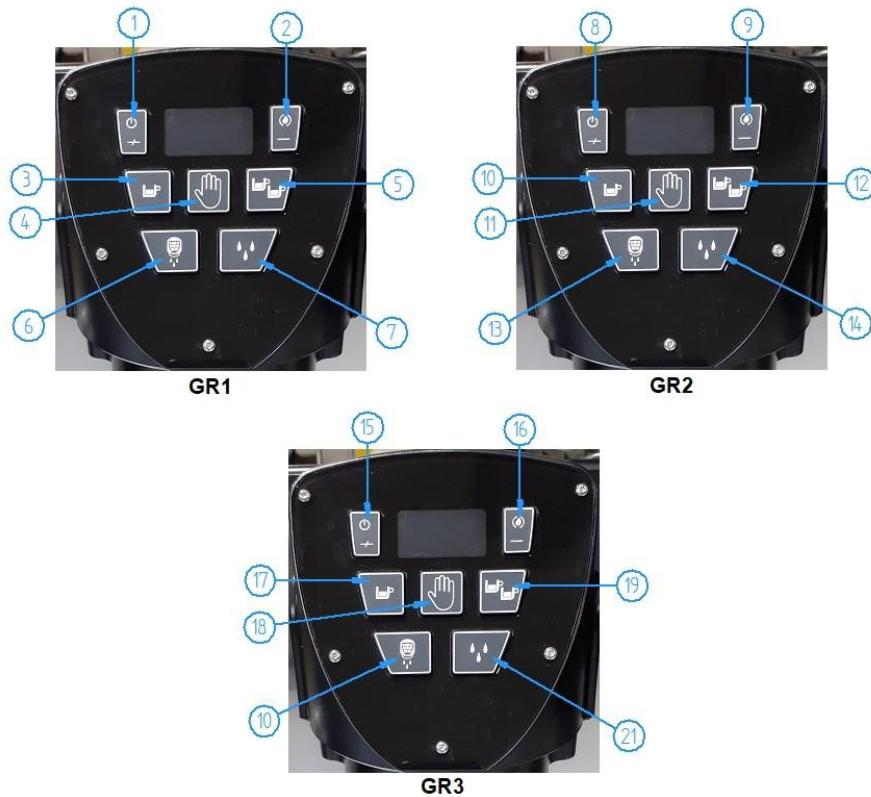
3.1. Die Tastatur



SCHLÜSSEL	FUNKTION
Schlüssel 1	EIN/AUS-Taste
Schlüssel 2	Wasch-Taste
Schlüssel 3	Produktionsknopf 1 Kaffee
Schlüssel 4	Kontinuierlicher Schlüssel/Programmierung
Schlüssel 5	Produktionsknopf 2 Kaffees
Schlüssel 6	Gruppe für Schlüsselspülung
Schlüssel 7	Taste für dosiertes Wasser

FUNKTIONSWEISE DER SCHLÜSSEL IN DEN VERSCHIEDENEN GRUPPEN

Die Tasten verfügen über mehrere Funktionen, die durch Betätigen mit dem/den Finger(n) auf ihrer Oberfläche funktionieren. Nachfolgend sind die verschiedenen Schlüssel und ihre Funktionalitäten beschriftet, falls zutreffend.



Tastatur der Gruppe 1 (GR1)

1. EIN/AUS-Taste auf der Elektronikplatine der Maschine / Taste, die den Wert "+" während der verschiedenen Programmierungen erhöht / zusammen mit Taste 2 die Temperaturprogrammierung der Kaffeeesselgruppe, des Dampfkessels und des Tassenbrühers eingibt;
2. Waschtaste / Taste, die den Wert "-" während der verschiedenen Programmierung erhöht / zusammen mit Taste 1 tritt in die Temperaturprogrammierung der Gruppe und des Kaffeeessels, des Dampfkessels und der Brühtassen ein;
3. Produktionsschlüssel 1 Kaffee / Schlüssel mit dem Wert "1" im Passwort-Menü;
4. Kontinuierliche Taste / Dosen, Uhr und Zähler Programmierstaste / Funktionstaste "Wert bestätigen" während der Programmierung / Taste mit "2" Wert im Passwortmenü;
5. Produktionsschlüssel 2 Kaffees / Schlüssel mit dem Wert "3" im Passwort-Menü;
6. Group Flush Key / Key mit dem Wert "4" im Passwort-Menü;
7. Dosed Water Key / Key mit dem Wert "5" im Passwort-Menü;

Tastatur der Gruppe 2 (GR2)

8. Gruppen-EIN/AUS-Taste und GR2-Kaffeekocher / Taste, die den "+" Wert während der verschiedenen Programmierung erhöht / zusammen mit Taste 2 tritt sie in die Gruppentemperaturprogrammierung und den Kaffeeessel ein;

9. Waschtaste / Taste, die den Wert "-" während der verschiedenen Programmierungen erhöht / zusammen mit Taste 1 tritt in die Temperaturprogrammierung der Kaffeegruppe und des Kessels ein;
10. Produktionsschlüssel 1 Kaffee / Schlüssel mit dem Wert "6" im Passwort-Menü;
11. Dauertaste / Dosisprogrammiertaste / Funktionstaste "Wert bestätigen" während der Programmierung / Taste mit Wert "7" im Passwort-Menü;
12. Produktionsschlüssel 2 Kaffees / Schlüssel mit dem Wert "8" im Passwort-Menü;
13. Group Flush Key / Key mit dem Wert "9" im Passwort-Menü;
14. Wasserdosierter Schlüssel / Schlüssel mit dem Wert "0" im Passwort-Menü;

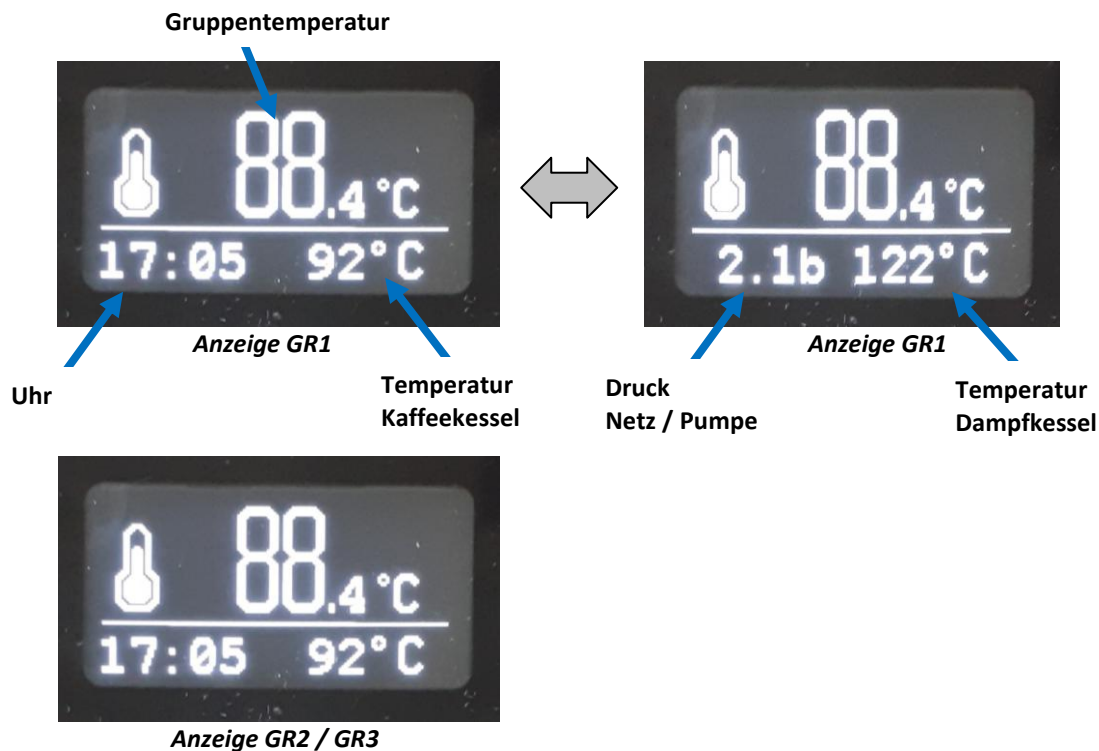
Tastatur der Gruppe 3 (GR3)

15. Gruppen-EIN/AUS-Taste und GR2-Kaffeekocher / Taste, die den "+" Wert während der verschiedenen Programmierung erhöht / zusammen mit Taste 2 tritt sie in die Gruppentemperaturprogrammierung und den Kaffeekessel ein;
16. Waschtaste / Taste, die den Wert "-" während der verschiedenen Programmierungen erhöht / zusammen mit Taste 1 tritt in die Temperaturprogrammierung der Kaffeegruppe und des Kessels ein;
17. Produktionsschlüssel 1 Kaffee;
18. Dauertaste / Dosisprogrammiertaste / Funktionstaste "Wert bestätigen" während der Programmierung;
19. Produktionsschlüssel 2 Kaffees;
20. Schlüssel-Spülgruppe;
21. Taste für dosiertes Wasser;

3.2. Zeigen

Alle Ruheanzeigen zeigen die Gruppentemperatur, die Uhr und die Temperatur des Kaffeekessels an. In **Gruppe 1** wechselt das Display die Uhr und die Temperatur des Kaffeekessels mit dem Druck (Netz/Pumpe) und der Temperatur des Dampfkessels ab.

① Für jede Gruppe gibt es ein Display



① Die Displays der 2. und 3. Gruppe zeigen die Temperaturen für die jeweilige Gruppe an.

3.3. Leistungsbeschreibung

- ① Die wichtigsten technischen Merkmale (Stromversorgung) sind auf der an der Maschine angebrachten Kennplatte eingraviert.

3.4. Erforderliche Verbindungen

- ① Die Maschine kann nur mit Druck aus der Wasserleitung arbeiten. Verwenden Sie dieses Gerät NIEMALS mit Kanistern oder anderen Wasserversorgungsgeräten, die keinen Mindestdruck von 1 bar garantieren.

1 Zuführhahn für eine Mutter G3/8 (Anschluss der Wasserzuleitung);
 1 Kanal, der mit einem Abwasserrohr mit einem Mindestdurchmesser von 16/17 mm kompatibel ist;
 1 Stromkreis mit Erdungsanschluss mit Netzteil mit einer Schutzart von 30 mA und einem Leistungsschalter mit 3 mm Abstand der Kontakte.

4. Installation und grundlegende Einstellungen

4.1. Einsatzort

- ① Wählen Sie einen trockenen Standort, an dem die Maschine nicht in direkten Kontakt mit Wasser kommen kann. Richten Sie niemals Wasserstrahlen auf das Gerät.
- ① Stellen Sie die Maschine auf eine stabile, ebene Fläche.
- ① Für eine korrekte Installation muss die Oberfläche, auf der die Maschine installiert wird, mindestens 800 mm über dem Boden liegen.
- ① Wenn Sie eine Kaffeemaschine installieren, installieren Sie ein Wasserfiltersystem/einen Wasserreiniger.
- ① Lassen Sie genügend Platz für den Wasserfilter/-reiniger und eine Kaffeemühle.
- ① Für einen ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine muss die Umgebungstemperatur zwischen mindestens 15 °C und maximal 25 °C liegen.

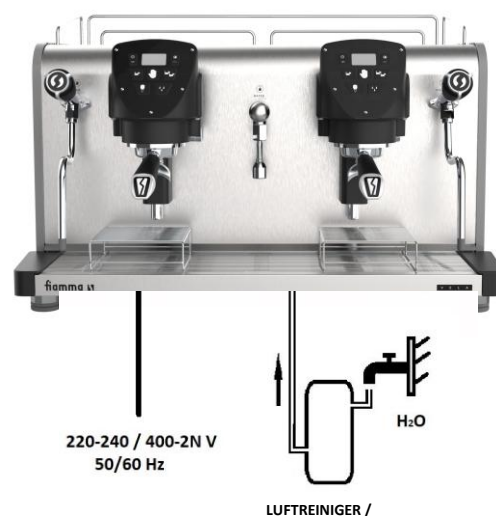
4.2. Auspacken

Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme der Maschine sämtliches Schutz- und Verpackungsmaterial. Überprüfen Sie die Unversehrtheit der Maschine. Entsorgen Sie Schutz- und Verpackungsmaterial sicher, da sie potenzielle Gefahrenquellen darstellen. Wischen Sie die Außenseite der Maschine mit einem feuchten Tuch ab.

4.3. Anschluss an das Wassernetz

Um die Installation durchzuführen, gehen Sie folger

4. Stellen Sie die Maschine in eine stabile Position auf der Arbeitsplatte, vorzugsweise in ihrer Endposition. Lassen Sie dann das Wasserzulaufrohr in die Maschine los, das bereits in der Maschine installiert ist.
5. Installieren Sie einen Luftreiniger / Wasserfilter, der an einem geeigneten Ort aufgestellt werden sollte. Schließen Sie es dann über die Verbindungsrohre, die sich in der Zubehörbox befinden, an das Wassernetz an.
6. Lösen Sie das Sekorkabel und schließen Sie es an das Stromnetz an.



4.4. Verdrahtung

- ① **WICHTIG: DER MASSEANSCHLUSS IST ZWINGEND ERFORDERLICH!** Schließen Sie die Maschine an einen Stromkreis mit Erdungsanschluss an!
- ① Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild der Maschine angegebenen Daten mit der Spannung und Frequenz der Stromquelle übereinstimmen.
- ① Die elektrische Schalttafel muss über eine Schutzart von 30 mA und einen Leistungsschalter mit einem Kontaktabstand von 3 mm verfügen.
- ① Schließen Sie die Maschine an eine feste Installation an. Schließen Sie das Gerät niemals mit Steckdosen, Mehrfachsteckern oder Verlängerungskabeln an.
- ① Befolgen Sie die Gesetze und Vorschriften, die im Land und am Ort der Installation gelten
- ① An der Unterseite der Maschine befindet sich eine Klemme, die mit dem Symbol gekennzeichnet ist, das die Potentialausgleichsverbindung zwischen mehreren Geräten ermöglicht.

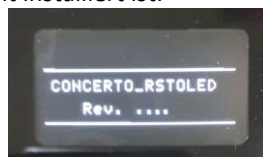
5. Bedienungsanleitung

- ① Bedienen Sie die Maschine niemals mit nassen Händen!
- ① Verbrennungsgefahr! Die Flüssigkeiten und Dämpfe sind sehr heiß! Berühren Sie Wasserhähne, Gruppen und Metallteile von Filterhaltern nicht mit den Händen, da diese sehr heiß sind!
- ① Bringen Sie Ihr Gesicht und Ihre Hände nicht in die Nähe des Bereichs auf den Dampfstäben!

5.1. So fangen Sie an

SCHALTEN SIE DAS GERÄT EIN/AUS

- ① Schalten Sie zuerst das Wasser ein und drücken Sie erst dann den EIN/AUS-Schalter!
 - ① Bei der ersten Befüllung beginnt die Heizung erst, NACHDEM das Wasser die Füllstandssonden erreicht hat, um den Widerstand zu schützen.
 - ① In allen anderen Fällen ist die Heizung ständig aktiv, es sei denn, die kleinste Sonde ist freigelegt; In diesem Fall wird die Heizung sofort blockiert.
1. Öffnen Sie den Wasserhahn, um die Maschine mit Strom zu versorgen.
 2. Um die Maschine einzuschalten, betätigen Sie den Haupt-EIN/AUS-Schalter, der sich unter der linken Seitenwand auf der Rückseite befindet.
 3. Die Displays zeigen 1. den Namen der verwendeten Hardware an und zeigen dann die Version der Software an, die in der Control Unit installiert ist.

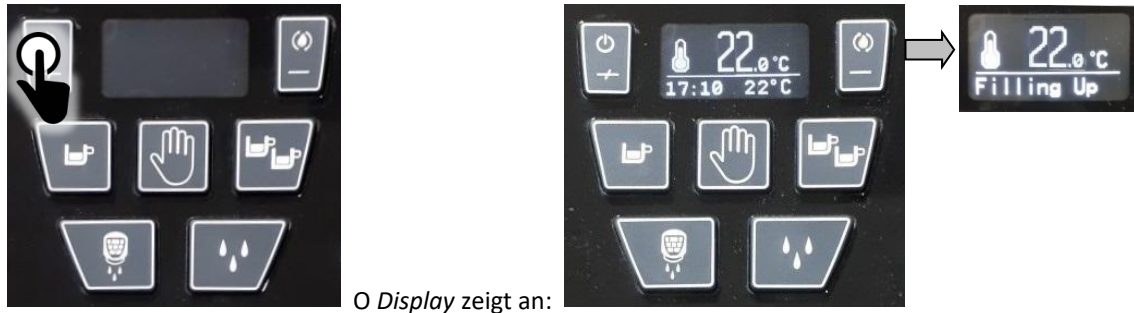


Softwareversion

4. Dann blinkt die EIN / AUS-Taste (+) von Gruppe1, zeigt den AUS-Status der Maschine an, es erscheinen keine Informationen auf den Displays.

- ① Alle Ausgänge sind inaktiv;
- ① Alle Funktionen sind deaktiviert, mit Ausnahme derjenigen auf der technischen Ebene und der Programmierenebene.

5. Um es einzuschalten, drücken Sie einfach die Taste ON / OFF (+) der Gruppe 1 für einige Sekunden.



Im **ON-Modus** leuchten alle Tasten auf und das Display zeigt an, dass die Maschine befüllt wird.

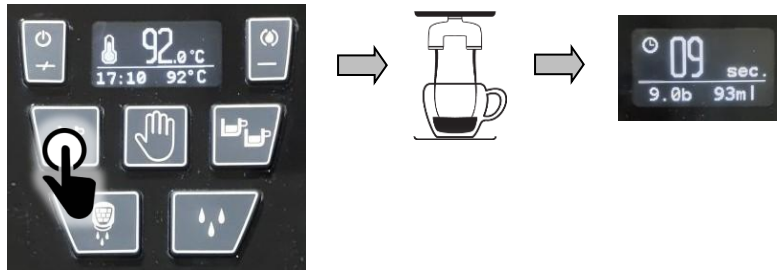
- ① Drücken Sie dann die Continuous-Taste für jede Gruppe, bis Wasser austritt, und schalten Sie sich dann aus. So wird sichergestellt, dass alle Wasserkreisläufe voll sind.
 - ① Die Maschine beginnt automatisch mit der Befüllung des Wasser-/Dampfkessels und des Kaffeekessels. Wenn Sie die Befüllung stoppen, startet der Heizvorgang sofort.
 - ① Überprüfen Sie den Heizstatus auf den Displays, zu beobachten, ob die Erwärmung sowohl im Dampfkessel als auch in den Kaffeeschalen und in den Gruppen erfolgt.
 - ① Der Wasser-/Dampfkessel benötigt etwa 15 bis 20 Minuten, um die werkseitig voreingestellte Betriebstemperatur von 122 °C zu erreichen.
 - ① Die Kaffeekessel benötigen ca. 2 Minuten, um die werkseitig voreingestellte Betriebstemperatur von 92 °C zu erreichen.
 - ① Die Gruppen benötigen etwa 12 Minuten, um die werkseitig voreingestellte Betriebstemperatur von 92 °C zu erreichen. Diese beginnen zu heizen, sobald die Maschine eingeschaltet wird.
6. Um die Verbindung zur Elektronikplatine aufzuheben, halten Sie die EIN/AUS-Taste (+) von Gruppe1 einige Sekunden lang gedrückt.
 7. Um die Maschine auszuschalten, drücken Sie den Haupt-EIN/AUS-Schalter, der sich unter der rechten Seitenwand auf der Rückseite befindet.
- ① Es ist möglich, die LEDs, die sich in den Abschirmungen der Gruppen befinden, einfach durch Drücken der Continuous-Taste und dann der 1-Kaffee-Taste in Group1 ein- und auszuschalten.



5.2. Herstellung von Kaffee

1. Füllen Sie den Siebträger mit der richtigen Dosis gemahlenem Kaffee.
2. Drücken Sie den gemahlenen Kaffee gleichmäßig mit dem Kaffeepressfuß, um ihn gleichmäßig im Filterhalter zu verteilen.
3. Setzen Sie den Filterhalter in den Schlitz an der Maschinengruppe ein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Der Filterhalter ist richtig platziert, wenn er sich in einer festen Position befindet.
4. Positionieren Sie eine Kaffeetasse/eine Tasse (oder zwei, je nach Siebträger) unter dem Kaffeeauslass des Siebträgers.
5. Wenn sich die Maschine im eingeschalteten Zustand befindet, drücken Sie die Taste für die gewünschte Kaffeedosis. Die Produktion beginnt. Die ausgewählte Taste bleibt während des

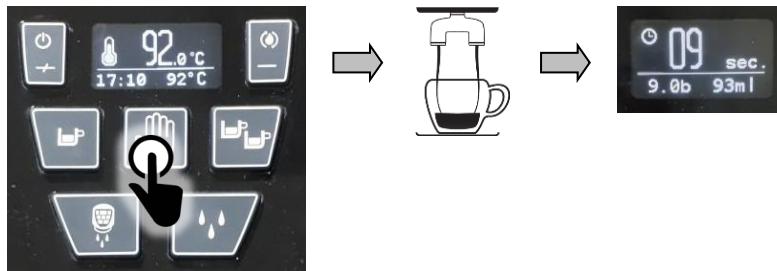
gesamten Produktionsprozesses eingeschaltet und das Display zeigt die Ausgabezeit, den Druck und die Kaffeemenge an.



6. Um die Kaffeeproduktion vor Erreichen der programmierten Menge zu stoppen, drücken Sie eine beliebige Taste auf der Tastatur der Arbeitsgruppe.

5.3. Produzieren Sie Kaffee im kontinuierlichen Modus

1. Drücken Sie die Endlos-Taste auf der Tastatur der Gruppe, die Sie aktivieren möchten. Durch Drücken der Taste beginnt die Kaffeeproduktion. Die aktivierte Taste leuchtet während der gesamten Produktion.



2. Um die Produktion zu stoppen, drücken Sie eine beliebige Taste auf der Tastatur, die Sie verwenden. Damit endet die Kaffeeproduktion.

① **Wird sie nicht manuell abgeschaltet, endet die Kaffeeproduktion im kontinuierlichen Modus erst, wenn die maximale Produktmenge erreicht ist. Diese Menge wird durch volumetrische Zähler gesteuert. Wenn diese 6000 Impulse erreichen, stoppen sie die Produktion (Produktions-Time-Out).**

5.4. Heißes Wasser produzieren

① **Es ist möglich, zwei verschiedene Dosen Wasser in den 2-Gruppen-Modellen und drei Dosen in den 3-Gruppen-Modellen zu erhalten, dazu müssen Sie nur die Taste jeder Gruppe drücken.**

1. Drücken Sie die Taste, um die gewünschte Heißwasserdosis zu aktivieren. Die Wassertaste leuchtet auch bei der Ausgabe von heißem Wasser.



2. Wenn das vorprogrammierte Zeitlimit für die Warmwasserbereitung erreicht ist, schaltet es sich automatisch ab.
3. Um die Wasserproduktion vor Erreichen der programmierten Menge zu stoppen, drücken Sie die Taste erneut.

5.5. Dampf erzeugen

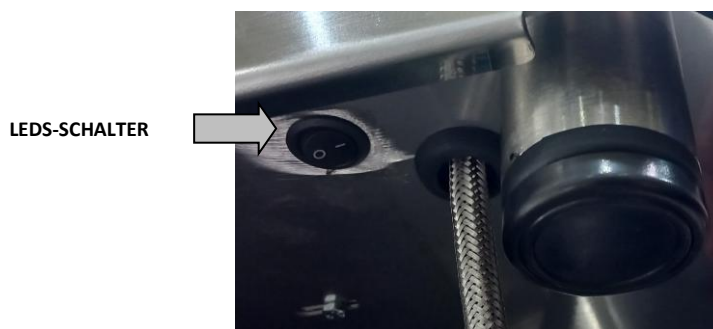
- ① **Verbrennungsgefahr! Der Dampf ist sehr heiß. Legen Sie Ihr Gesicht und Ihre Hände nicht auf die Dampfstangen.**
- ① **Die Maschine verfügt über 2 Dampfahne, mit denen Sie Getränke zubereiten und erhitzen können.**
- ① **Öffnen Sie die Dampfduse vor und nach jedem Gebrauch für 2-3 Sekunden, um Rückstände zu entfernen.**
- ① **Wischen Sie den Stiel nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch ab.**

Um Dampf erzeugen zu können, muss der Wasser-/Dampfkessel die Betriebstemperatur (122 °C) erreicht haben.

1. Um die Dampfabgabe zu starten, öffnen Sie den jeweiligen Wasserhahn.
2. Um die Dampfproduktion zu stoppen, drehen Sie den Dampfahn zu.

5.6. Ein/Aus-LEDs-Rückseite

- ① **Es ist möglich, die LEDs auf der Rückseite und die Schalter-LEDs ein- und auszuschalten, die sich auf der unteren Rückseite der Maschine neben dem Wassereinlassrohr befinden.**



6. Dosierungsschema

- ① **HINWEIS: Während der Programmierung sind alle Tasten ON/OFF (+) und Wash (-) aller Gruppen inaktiv.**

6.1. Zeitplan für Kaffee-Shots

Sie können die volumetrische Menge relativ zu den Kaffee-Shots speichern und ändern, indem Sie folgendermaßen vorgehen:

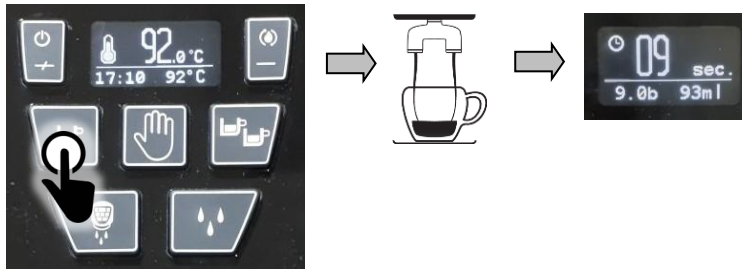
1. Drücken Sie im eingeschalteten Zustand die **Continuous-Taste** einer beliebigen Gruppe, und halten Sie sie ca. 5 Sekunden lang gedrückt. Es wird überprüft, ob alle Continuous-Tasten blinken.



Die Displays zeigen:

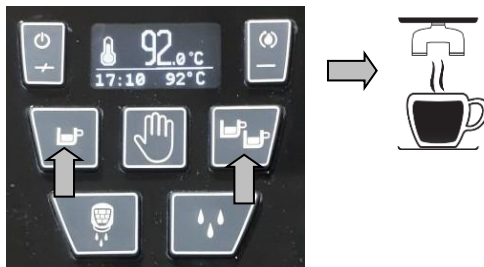


2. In 30 Sek. (Time-Out der Programmierphase) Drücken Sie eine beliebige Taste, die sich auf die 2 programmierbaren Dosen bezieht (z. B. Taste 3). Die **Continuous-Taste** blinkt weiterhin und die Dosiertaste in der Programmierphase ist eingeschaltet (in unserem Beispielschlüssel 3).



3. Wenn Sie die gewünschte Kaffeemenge erreicht haben, drücken Sie eine der "Kaffee"-Tasten auf der Tastatur der Gruppe, die Sie zum Stoppen programmieren. Der neue Wert in den Betriebsimpulsen des volumetrischen Zählers wird im Speicher der Elektronikeinheit gespeichert. Gleichzeitig wird überprüft, ob die Taste für die programmierte Dosis wie die anderen Tasten eingeschaltet ist.

4.



- ① Um mit der Programmierung der verbleibenden Kaffeedosen fortzufahren, wiederholen Sie die Punkte 2 und 3 (wenn das Zeitlimit von 30 Sekunden nicht überschritten wird).
- ① Wenn das TIME-OUT der Programmierphase aktiviert ist (nach 30 Sekunden), wiederholen Sie die oben beschriebenen Schritte 1, 2 und 3 vollständig.
- ① Die LEDs für die "bereits programmierten" Dosen leuchten, wenn wir im Programmiermodus bleiben, dies verhindert nicht eine erneute Programmierung der Dosis dieser Tasten, diese Frage stellt sich nicht mehr, wenn nach der Programmierung eine EIN/AUS-Bedienung der Elektronik durchgeführt wurde)
- ① **WICHTIG:** Die in der 1. Gruppe vorgenommene Programmierung wird immer auf die anderen Gruppen übertragen. Dies hindert jedoch nicht daran, die andere(n) Gruppe(n) anders als die 1. zu programmieren und die unter den Nummern 1, 2 und 3 beschriebenen Vorgänge zu wiederholen.

Wenn einer der Coffee Shots nicht aktiviert wird...

Wenn nach der Programmierung eine volumetrische Dosis nicht aktiviert wird, ist es möglich, dass die Elektronik, aus welchen Gründen auch immer, keine Impulse vom volumetrischen Zähler empfangen hat und mehr als 0 Impulse für die Dosis angenommen hat. Prüfen:

1. Der volumetrische Zähler ist korrekt gekoppelt;
2. Wenn der volumetrische Zähler nicht mit einer anderen Gruppe verbunden ist;
3. Wenn der Wasserkreislauf an das Stromnetz angeschlossen ist.

6.2. Programmierung von Wasserdosen

- ① Es ist möglich, zwei verschiedene Dosen Wasser in den 2-Gruppen-Modellen und drei Dosen in den 3-Gruppen-Modellen zu erhalten, dazu müssen Sie nur die Taste jeder Gruppe drücken.

Um sich die Menge der Wasserdosis zu merken und zu ändern (gesteuert durch einen Timer), gehen Sie einfach wie folgt vor:

1. Drücken Sie im eingeschalteten Zustand die **Continuous-Taste** einer beliebigen Gruppe, und halten Sie sie ca. 5 Sekunden lang gedrückt. Es wird überprüft, ob alle Continuous-Tasten blinken.



O Display zeigt an:



2. In weniger als 30 Sekunden. (TIME OUT des Programmiermodus) Drücken Sie die Taste, die sich auf die Wasserdosis bezieht. Die Continuous-Taste blinkt weiterhin, ebenso wie die Dosiertaste in der Programmierphase eingeschaltet bleibt.



3. Wenn die gewünschte Wassermenge erreicht ist, drücken Sie die Taste erneut und stoppen Sie die Wasserversorgung. Auf diese Weise wird der Zeitraum für die Abgabe von heißem Wasser gespeichert.
4. Um die verbleibenden Dosisschlüssel in jeder Gruppe zu programmieren, gehen Sie wie unter den Nummern 2 und 3 beschrieben vor.

- ① **Wenn TIME-OUT aktiviert ist, d.h. den Programmiermodus verlassen wird (nach 30 Sekunden), wiederholen Sie die oben beschriebenen Schritte 1, 2 und 3 vollständig.**
- ① **Die Tasten für die bereits programmierten Dosen werden ausgeschaltet, wenn Sie zum Zeitplan zurückkehren. Dies hindert jedoch nicht an einer Neuprogrammierung.**

7. Waschen

- ① *Verwenden Sie niemals Wasserstrahlen, um das Gerät zu reinigen. Geben Sie kein Wasser auf oder in die Maschine oder eine ihrer Komponenten.*
- ① *Um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden, lassen Sie die Maschine abkühlen, bevor Sie Reinigungsarbeiten durchführen.*
- ① *Es ist möglich, mehrere Gruppen gleichzeitig zu waschen.*

7.1. Reinigung von Gruppen

Der Waschgang ermöglicht die Reinigung von Kaffeegruppen und sollte wie folgt durchgeführt werden:

1. Setzen Sie den Blindfilter in den Filterhalter ein und geben Sie darin das Äquivalent eines Esslöffels Waschmittel für Kaffeemaschinen.
2. Platzieren Sie den Filterhalter in der zu waschenden Gruppe.
3. Drücken Sie die Wash-Taste (-) jeder Gruppe für einige Sekunden.



O Display zeigt an:



- ① *Während des Spülprogramms blinkt der Tastendruck und die Waschinformationen werden auf dem Display angezeigt. Durch Drücken einer der anderen Tasten in dieser Gruppe wird der Waschvorgang der Gruppe unterbrochen und alle Tasten leuchten auf. Sobald die Waschzyklen abgeschlossen sind, kehrt das System automatisch in die ON-Position zurück.*
- ① *Der Waschvorgang besteht aus 5 Zyklen von EIN und AUS, an deren Ende die Maschine automatisch stoppt.*
- 4. Entfernen Sie die Filterhalter aus den Gruppen und schalten Sie die Kontinuierlich-Taste für einige Sekunden ein, damit sauberes Wasser aus den Gruppen entweichen kann, und stellen Sie sicher, dass keine Reinigungsmittelrückstände in jeder Gruppe verbleiben.

7.2. Reinigung von Filtern und Filterhaltern

Spülen Sie die Filter und Filterhalter mit heißem Wasser und einem speziellen Reinigungsmittel ab, um fettige Kaffeeablagerungen zu lösen.

7.3. Reinigung der Gitter und Tablett

Wischen Sie das obere Fach mit einem feuchten Tuch ab.

Entfernen Sie die Gitter aus der unteren Schale. Spülen Sie das Tablett und die Gitter mit Wasser und etwas Spülmittel ab

7.4. Reinigen des Fäkalientanks

Nach dem Herausziehen des Tablett unter den Gruppen ist die Abfallablagerung der Maschine sichtbar. Reinigen Sie den Tank und das Abflussloch mit einer Bürste von Schmutz, der den Abfluss verstopfen könnte.

7.5. Karosserie-Reinigungsmaschine

Wischen Sie die Führungen und Dichtungen der Filterhalter und -gruppen mit einem Tuch oder Schwamm ab.

Reinigen Sie Wasserhähne und Dampfstäbe gründlich, um Ablagerungen und Verschmutzungen zu vermeiden.

Wischen Sie die Oberfläche des Bechers mit einem feuchten Tuch ab.

Wischen Sie das Gehäuse der Maschine mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel auf der Basis von Chlor und seinen Derivaten.

8. PROGRAMMIERUNG DURCH DEN BEDIENER

- ① *Der Bediener hat die Möglichkeit, die verschiedenen Temperaturen der Maschine zu programmieren.*
- ① *Die Temperaturen der Gruppe werden in jeder Gruppe programmiert.*
- ① *In Gruppe 1 ist es auch möglich, die Temperatur des Dampf-/Wasserkessels, des Kaffeekessels zu programmieren, die Temperatur zu aktivieren und einzustellen, bei der die Maschine in den Sparmodus geht ("ECO") und die Temperatur der Brühtassen zu aktivieren und einzustellen.*
- ① *Der Bediener hat auch Zugriff auf das Einstellen der Uhr und das Einstellen der Öffnungs- und Schließzeit und des Ruhetages sowie zum Einsehen der verschiedenen Zähler der Maschine.*

PROGRAMMIEREN VON TEMPERATUREN

Um auf die Temperaturen zuzugreifen, muss der Bediener die Tasten EIN/AUS (+) und Waschen (-) jeder Gruppe einige Sekunden lang drücken.



In den GR1-Shows



und im GR2/GR3



Wählen Sie mit den Tasten ON/OFF (+) und Wash (-) die gewünschten Werte aus und bestätigen Sie mit der Taste Continuous und fahren Sie mit dem nächsten Punkt fort.

- ① *Nachfolgend finden Sie die Werte von Gruppe 1.*
- ① *In den übrigen Gruppen 2 oder 3 werden je nach Modell die Temperaturen der Gruppen individuell eingestellt. Die Werkswerte der Temperaturen sind die gleichen wie die der Gruppe 1, die unten angegeben sind.*

Sie können die Einheiten der Temperaturen in Grad Celsius (°C) oder Fahrenheit (°F) ändern.

- ① **Fabrikwert °C.**



Stellen Sie die Gruppentemperatur in Gruppe 1 ein.

- ① **Neuwert 92 °C.**



Stellen Sie die Temperatur des Kaffeekekessels ein.

① **Neuwert 92 °C.**



Stellen Sie die Temperatur des Dampf-/Wasserkessels der Maschine ein.

① **Fabrikwert 122 °C.**



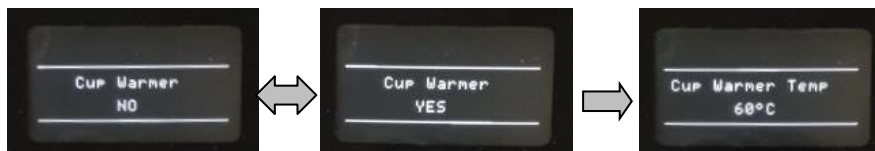
Aktivieren / Deaktivieren Sie die Spartemperatur ("ECO") der Maschine, Temperatur, wenn die Maschine in den Sparmodus "ECO" wechselt, d.h. wenn sie eine bestimmte Zeit nicht arbeitet, geht sie in den "Standby" und senkt die Temperatur auf den eingestellten Wert.

① **Neuwert 110 °C.**



Aktivieren / Deaktivieren Sie das Heizelement Scald Cups mit der Möglichkeit, die Temperatur einzustellen, Werte zwischen 50 und 80 °C.

① **Neuwert 60 °C.**



UHRPROGRAMMIERUNG/ZÄHLERANZEIGE

Um die Uhr-/Anzeigezähler zu programmieren, drücken Sie die kontinuierliche Taste der Gruppe 1 10 Sekunden lang, bis die Uhrinformationen auf dem Display angezeigt werden.





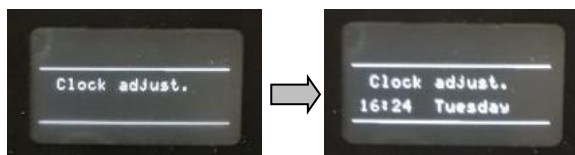
Auf dem Display zeigt

- ① **Durch Drücken der Tasten ON/OFF (+) und Wash (-) wird von der Uhranzeige zu Zähler und dann zu EXIT gewechselt. Um die einzelnen Menüs aufzurufen, drücken Sie einfach die Continuous-Taste.**
- ① **Auf dem "EXIT"-Display kehrt durch Drücken der Continuous-Taste die ursprüngliche Anzeige zurück.**

In den Menüs "Uhr" und "Zähler" werden mit den Tasten EIN/AUS (+) und Waschen (-) die gewünschten Werte ausgewählt, und die Taste "Kontinuierlich" bestätigt und fährt mit dem nächsten Element fort.

MENÜ UHR

Wenn Sie im Menü "Uhr" die Taste "Kontinuierlich" drücken, werden die folgenden Informationen angezeigt:



Diese Anzeige definiert die Stunden, Minuten und den Wochentag.

Dann geht es weiter zu den Anzeigen, auf denen Sie den Ein-/Ausschaltplan aktivieren/deaktivieren und den wöchentlichen Ruhetag der Maschine einstellen können.

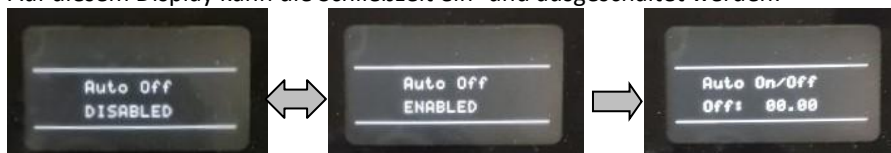
Um die Ein-/Ausschaltzeit und den Ruhetag des Geräts einzustellen, müssen Sie die Funktionen "AUTO ON" und "AUTO OFF" aktivieren

Wählen Sie mit den Tasten ON/OFF (+) und Wash (-) die gewünschten Werte aus und bestätigen Sie mit der Taste Continuous und fahren Sie mit dem nächsten Punkt fort.

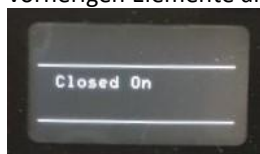
In dieser Anzeige werden die Öffnungszeiten aktiviert/deaktiviert:



Auf diesem Display kann die Schließzeit ein- und ausgeschaltet werden:



Schließlich die Anzeige, in der der wöchentliche Ruhetag definiert ist (dazu ist es notwendig, die vorherigen Elemente aktiviert zu haben):



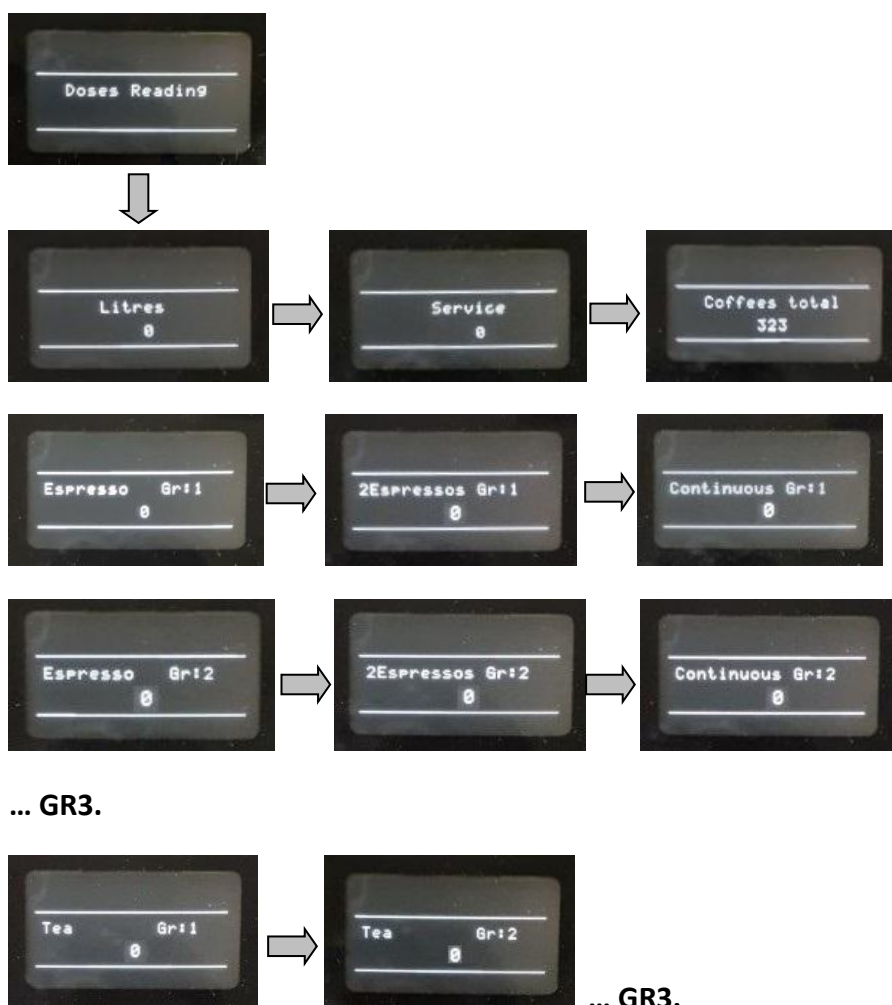
- ① Wenn Sie keinen Ruhetag auswählen möchten, wählen Sie "_____".
- ① Es ist nur erlaubt, einen Ruhetag zu wählen.

- ① HINWEIS: Damit diese Funktionen aktiv sind, schalten Sie das Gerät niemals mit dem Hauptschalter EIN/AUS aus.
- ① Wenn diese Optionen deaktiviert sind, sind sowohl die Funktionen Täglich Ein/Aus als auch die Funktionen Ruhetag deaktiviert. Das Ein- und Ausschalten erfolgt nur manuell.

ZÄHLER MENÜ

Im Menü "Zähler" wird durch Drücken der Taste "Kontinuierlich" die Liter-Summen, die Wartung (falls aktiv), die Anzahl der Kaffees und die Wasserdosen jeder Gruppe angezeigt.

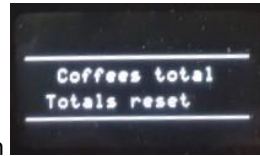
- ① Die Liter- und Wartungssummen werden im deaktivierten Zustand mit dem Wert "0" angezeigt. Wenn sie aktiviert sind, werden sie mit dem festgelegten Wert oder niedriger angezeigt.



- ① Es ist möglich, alle Teilzähler der Gruppen auf Null zu setzen, mit Ausnahme der Kaffeesummen. Dazu müssen Sie sich in der Anzeige der Kaffeesummen befinden und gleichzeitig die Tasten EIN/AUS (+) und Waschen (-) in Gruppe 1 drücken.



In der Anzeige werden



die Teilwerte der

Die Zähler werden auf Null (0) gesetzt, wobei der Wert der Kaffeesummen beibehalten wird.

9. ALARME

Wann immer es auf dem AL-Display **erscheint...**, es ist eine Alarmglocke und etwas stimmt nicht in der Maschine. Es ist notwendig, die Art des Alarms zu überprüfen und entsprechend zu handeln, wie im Einzelfall beschrieben.



Liste der Alarme, die in allen Gruppen angezeigt werden:

- AL1** - Gruppentemperaturfühler bei Kurzschluss / Überhitzung (>135°C);
- AL2** - Gruppentemperaturfühler unterbrochen / abgenommen (<3°C);
- AL3** - Abwesenheit von Impulsen in volumetrischen Messgeräten / Volumetrische Zähler in der Kurtoschaltung;
- AL4** - Temperaturfühler des Kaffeekeessels bei Kurzschluss / Überhitzung (>135°C);
- AL5** - Temperaturfühler des Kaffeekeessels unterbrochen / ausgeschaltet (<3°C);

Allgemeine Liste der Alarme, die in Gruppe 1 angezeigt werden:

- AL6** - Temperaturfühler des Dampfkessels bei Kurzschluss / Überhitzung (>135°C);
- AL7** - Temperaturfühler des Dampfkessels unterbrochen / ausgeschaltet (<3°C);
- AL8** - Fehlen einer minimalen Sonde;
- AL9** - Füllstand des Timeout-Kessels;
- MAINTENANCE** – Wartungsalarm;
- FILTER** – Alarmfilter/Debugger;
- AL15** - Brühentemperaturfühler schlüsselt Kurzschluss / Überhitzung;
- AL16** - Escalda Chavenas Temperaturfühler unterbrochen / ausgeschaltet;

9.1. Kurzschluss-/Überhitzungs-Temperaturfühler (AL1 / AL4 / AL6 / AL15)

Für den Fall, dass der Temperaturfühler eines Kessels einen Kurzschluss erleidet oder wenn die Temperatur 5 Sekunden lang über 135 °C gehalten wird, wird ein Alarmbericht ausgelöst.

Die Elektronik wird von all ihren Hauptfunktionen abgehalten. Die Tastaturen sind deaktiviert und alle Maschinenfunktionen sind ausgesetzt.

Der *betreffende Alarm erscheint auf den Displays.*

Im Falle des COFFEE-Kessels oder der GROUP-Sonde erscheint sie auf dem Display jeder Gruppe und gibt an, welche Sonde es sich handelt.

Im Falle der Dampfkessel- oder Brühfassensonde wird sie auf dem Display der Gruppe 1 angezeigt.

- ① *In allen Fällen verschwindet der Alarm, wenn die Temperatur wieder auf normale Werte zurückkehrt.*

9.2. Unterbrochener/abgeschalteter Temperaturfühler (AL2 / AL5 / AL7 / AL16)

Für den Fall, dass der Temperatursensor des STEAM-Kessels ausgeschaltet oder unterbrochen wird oder eine Temperatur von ca. 3°C für 5 aufeinanderfolgende Sekunden erkannt wird, wird eine Alarmanzeige ausgegeben.

Auf dem AL7 blinken die Tastaturen.

Im Falle des COFFEE-Kessels oder der GROUP-Sonde erscheint sie auf dem Display jeder Gruppe und gibt an, welche Sonde es sich handelt.

Im Falle der Dampfkessel- oder Brühfassensonde wird sie auf dem Display der Gruppe 1 angezeigt.

- ① *In allen Fällen verschwindet der Alarm, wenn die Sonde(n) korrekt angeschlossen sind.*

9.3. Abwesenheit von Impulsen in volumetrischen Messgeräten / Volumetrische Zähler in der Kurdio-Schaltung (AL3)

Das bedeutet, dass keine Impulse vom volumetrischen Zähler der aktivierten Gruppe (1, 2 oder 3) erfasst werden.

- ① *Zu Beginn jeder volumetrischen Dosierung überprüft die Elektronik, ob der volumetrische Dispenser ordnungsgemäß funktioniert, indem sie die an das Gerät gesendeten Impulse erkennt.*
- ① *Wenn länger als 5 aufeinanderfolgende Sekunden kein Impuls erkannt wird, beginnt die Taste für die ausgewählte Dosis zu blinken.*

9.4. Minimale Abwesenheit der Sonde / Timeout (Stopp) Füllstand des Kessels (AL8 / AL9)

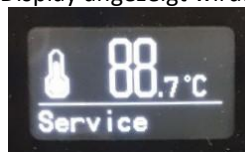
Wenn AL8 nicht Gruppe 1 bildet, bedeutet dies, dass die minimale Sonde gelöst ist.

Wenn AL9 in Gruppe 1 erscheint, bedeutet dies, dass die geplante Zeit zum Befüllen des Kessels überschritten wurde.

- ① *Immer wenn der Füllstandssensor das Fehlen von Wasser (nicht abgedeckte Sonde) erkennt, wird die Füllphase aktiviert.*
- ① *Bleibt die PUMPE länger ununterbrochen aktiv, als in der technischen Stufenprogrammierung festgelegt, wird die Elektronik von all ihren Hauptfunktionen abgehalten. Die Tastaturen sind deaktiviert und alle Maschinenfunktionen sind suspendiert (AL9).*
- ① *Um den Alarm zu beenden und zu deaktivieren, muss die Maschine am Gera-Schalter aus- und wieder eingeschaltet werden.*

9.5. Wartungsalarm (MAINTENANCE)

Wenn MAINTENANCE auf dem Group1-Display angezeigt wird:



- ① *Dies bedeutet, dass die maximale Anzahl von Kaffees, die durch die Programmierung der TECHNISCHEN STUFE ("Servicezyklen") vorgeschrieben ist, überschritten wurde.*

- ① *Um den Alarm zu deaktivieren, gehen Sie zur technischen Programmierung (Technisches Handbuch) und folgen Sie den verschiedenen Anzeigen, bis Sie die angezeigte Anzeige erreichen. Schalten Sie schließlich die Maschine ein und sie beginnt wieder zu zählen.*

9.6. Filter-/Wäscher-Alarm (FILTER)

Diese Funktion warnt Sie, den installierten Filter/Wäscher zu wechseln oder zu warten. Wenn auf dem Display FILTER angezeigt wird:



- ① *Dies bedeutet, dass die Anzahl der Liter, die in der Programmierung des technischen Niveaus vorgeschrieben ist, überschritten wurde.*
- ① *Um den Alarm zu deaktivieren, gehen Sie zur technischen Programmierung (Technisches Handbuch) und folgen Sie den verschiedenen Anzeigen, bis Sie die angezeigte Anzeige erreichen. Schalten Sie schließlich die Maschine ein und sie beginnt wieder zu zählen.*

10. Wiedergutmachung

- ① *Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen von Fachpersonal durchgeführt werden, das vom Hersteller ordnungsgemäß autorisiert wurde.*
- ① *Wenn das Netzkabel beschädigt wird, muss es von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden, das vom Hersteller ordnungsgemäß autorisiert wurde.*
- ① *Um Zugang zum Inneren der Maschine zu erhalten, entfernen Sie je nach durchzuführender Reparatur die Seitenwände, die untere Wanne oder die obere Wanne.*
- ① *Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.*

1. Sécurité et utilisation appropriée

1.1. Consignes de sécurité

L'équipement fiamma est sûr à utiliser et répond aux exigences de sécurité européennes en vigueur. Cependant, une utilisation inappropriée peut entraîner des accidents corporels et des dommages matériels. Pour garantir un fonctionnement correct et une utilisation en toute sécurité, lisez ce manuel avant d'utiliser l'équipement. Ce manuel contient des avertissements importants concernant l'installation, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre équipement. Conservez ce manuel pour référence future. Donnez le manuel avec l'équipement à un éventuel nouveau propriétaire de la machine. Veuillez noter que le contenu de ce manuel est transmis aux utilisateurs finaux de l'équipement. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages résultant d'une utilisation inappropriée ou incorrecte. Veuillez noter que les instructions de ce manuel ne remplacent pas les caractéristiques techniques gravées sur la plaque signalétique fixée directement sur la machine.

⚠ Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité ci-dessous !

⚠ Avant d'utiliser la machine, vérifiez qu'elle n'a des dommages visibles de l'extérieur. N'utilisez jamais d'équipement endommagé.

⚠ Vérifiez que les données indiquées sur la plaque signalétique de la machine correspondent à la puissance et à la fréquence disponibles.

⚠ L'appareil ne doit être installé que dans des endroits où son utilisation et son entretien sont limités au personnel qualifié.

⚠ Connectez la machine à un circuit électrique avec une connexion à la terre. La sécurité électrique de l'équipement n'est garantie que s'il dispose d'une bonne connexion à la terre.

⚠ Ne connectez pas la machine à la source d'alimentation à l'aide d'une prise multiple ou d'une rallonge. Ceux-ci ne garantissent pas la sécurité de la machine.

⚠ Seules des personnes dûment qualifiées et compétentes peuvent faire fonctionner la machine et effectuer son installation et sa réparation. Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant de réparations et d'autres interventions effectuées par des personnes non qualifiées.

⚠ Les interventions d'installation et de réparation doivent être strictement conformes aux réglementations de sécurité locales et nationales en vigueur.

⚠ Nettoyez régulièrement l'équipement. Effectuez l'entretien régulièrement.

⚠ REMARQUE : Si la machine est installée dans des endroits susceptibles de se produire à des températures négatives (possibilité de congélation), ne débranchez pas la machine pendant des périodes de températures inférieures à zéro.

⚠ N'utilisez jamais la machine avec les mains mouillées !

⚠ Risque de brûlures ! Les liquides et les vapeurs sont très chauds ! Ne touchez pas les groupes et les pièces métalliques des porte-filtres avec vos mains, car ils sont très chauds !

⚠ N'approchez pas votre visage et vos mains de la zone située au-dessus des tiges à vapeur !

⚠ Vérifiez la distribution sûre de tous les emballages en plastique. Gardez les emballages en plastique hors de la portée des enfants. Danger d'étouffement!

⚠ L'appareil doit être débranché de son alimentation électrique pendant l'entretien. Le retrait de la prise doit se faire de manière à ce que l'opérateur puisse vérifier, à partir de tous les points auxquels il a accès, que la prise électrique reste retiré pendant la maintenance.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes qui ont reçu des instructions préalables concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qui sont capables de comprendre les risques encourus, y compris les enfants à partir de 8 ans et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou les personnes manquant d'expérience ou de connaissances, si elles peuvent recevoir une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'équipement. L'entretien et le nettoyage ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2. Objectif d'utilisation

Les machines à espresso vous permettent de préparer des espressos et d'autres boissons chaudes. Les machines à espresso sont destinées à un usage commercial. N'utilisez pas les machines à l'extérieur. Le fabricant déconseille tout autre type d'utilisation, car cela peut être dangereux.

1.3. Recyclage



Traitement du matériau d'emballage : Avant d'utiliser la machine pour la première fois, retirez les plastiques de protection de l'acier inoxydable. Recyclez les emballages de transport et tous les matériaux de protection.
Élimination d'équipement : Veuillez ne déposer aucun composant d'équipement dans les ordures ménagères ; Placez-les dans des centres de collecte/recyclage ou contactez votre fournisseur pour obtenir des conseils.

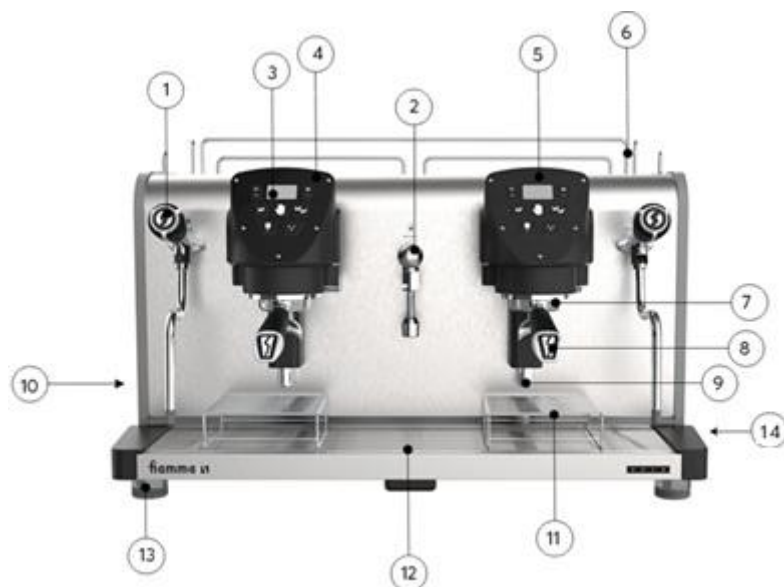
1.4. Émission sonore

Niveau de pression acoustique pondéré A - 83,6 dB, incertitude 2 dB.

2. Contenu

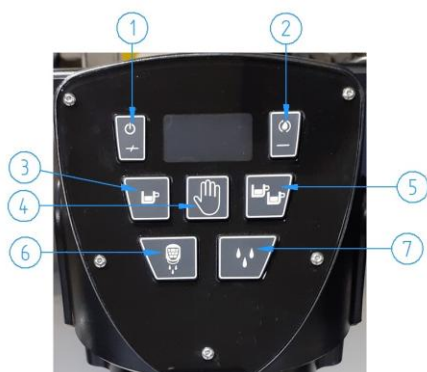
VELA 2	VELA 3
1 machine à espresso	1 machine à espresso
1 x tuyau d'alimentation en eau 80 cm	1 x tuyau d'alimentation en eau 80 cm
1 tuyau de décharge	1 tuyau de décharge
2 porte-filtres doubles	3 porte-filtres doubles
1 porte-filtre simple	1 porte-filtre simple
1 filtre	1 filtre
1 brosse	1 brosse
1 Mode d'emploi	1 Mode d'emploi

3. Description



1. Robinet à vapeur ;
2. Robinet d'eau ;
3. Écran;
4. Clavier;
5. Blindage de Groupe avec leds ;
6. Plateau supérieur ;
7. Groupe;
8. Poignée porte-filtre ;
9. Blindage et raccord de décharge du groupe;
10. Interrupteur général ON/OFF (situé au bas de la machine) ;
11. Grille pour les tasses ;
12. Grille et plateau inférieur ;
13. Pied de machine à café.
14. Interrupteur pour allumer/éteindre **les LED du panneau arrière** (situées en bas à l'arrière de la machine, à côté de l'entrée d'eau).

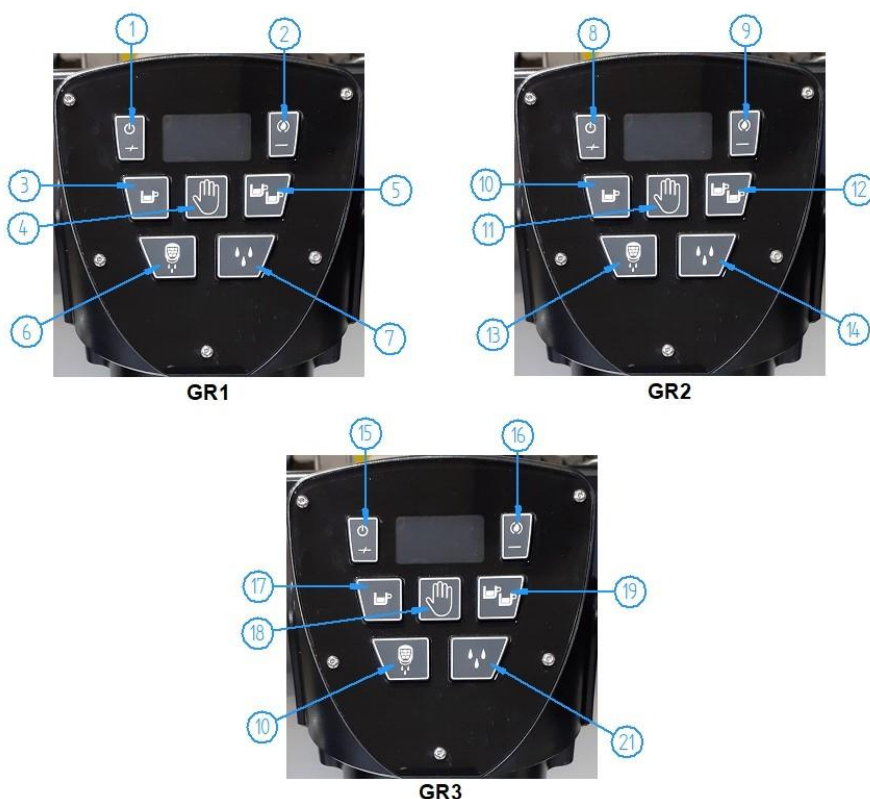
3.1. Le clavier



CLÉ	FONCTION
Clé 1	Touche ON/OFF
Clé 2	Bouton de nettoyage
Clé 3	Bouton de production 1 café
Clé 4	Clé/programmation continue
Clé 5	Bouton de production 2 cafés
Clé 6	Bouton décharge
Clé 7	Bouton d'eau dosée

FONCTIONNALITE DES TOUCHES DANS LES DIFFERENTS GROUPES

Les touches ont plusieurs fonctionnalités, qui fonctionnent en appuyant le(s) doigt(s) à leur surface. Vous trouverez ci-dessous les différentes clés et leurs fonctionnalités, si applicable.



Clavier du groupe 1 (GR1)

1. Bouton **ON/OFF** sur la carte électronique de la machine / Touche qui augmente la valeur « + » lors des différentes programmations / avec la touche 2 entre dans la programmation de la température du groupe chaudière à café, de la chaudière à vapeur et de l'échaudeur de tasses ;
2. Bouton de nettoyage / Bouton qui augmente la valeur « - » lors des différentes programmations / avec la touche 1 entre dans la programmation de la température du groupe et de la chaudière à café, de la chaudière à vapeur et des tasses brûlantes ;
3. Clé de production 1 café / Clé avec la valeur « 1 » dans le menu Mot de passe ;
4. Touche continue / doses, horloge et compteurs Touche de programmation / Touche de fonction « Confirmer la valeur » pendant la programmation / Touche avec valeur « 2 » dans le menu du mot de passe ;
5. Clé de production 2 cafés / Clé avec la valeur « 3 » dans le menu Mot de passe ;
6. Clé de vidage de groupe / Clé avec la valeur « 4 » dans le menu Mot de passe ;
7. Clé d'eau dosée / Clé avec la valeur « 5 » dans le menu Mot de passe ;

Clavier du groupe 2 (GR2)

8. Bouton ON/OFF du groupe et chaudière à café GR2 / Bouton qui augmente la valeur « + » lors des différentes programmations / avec la touche 2 entre dans la programmation de la température du groupe et la chaudière à café ;
9. Bouton de nettoyage / Bouton qui augmente la valeur « - » lors des différentes programmations / avec la touche 1 entre dans la programmation de la température du groupe de café et de la chaudière ;

10. Clé de production 1 café / Clé avec la valeur « 6 » dans le menu Mot de passe ;
11. Touche continue / Touche de programmation de la dose / Touche de fonction « Confirmer la valeur » pendant la programmation / Touche avec la valeur « 7 » dans le menu du mot de passe ;
12. Clé de production 2 cafés / Clé avec la valeur « 8 » dans le menu Mot de passe ;
13. Touche de vidage de groupe / Clé avec la valeur « 9 » dans le menu Mot de passe ;
14. Clé dosée à l'eau / Clé avec la valeur « 0 » dans le menu Mot de passe ;

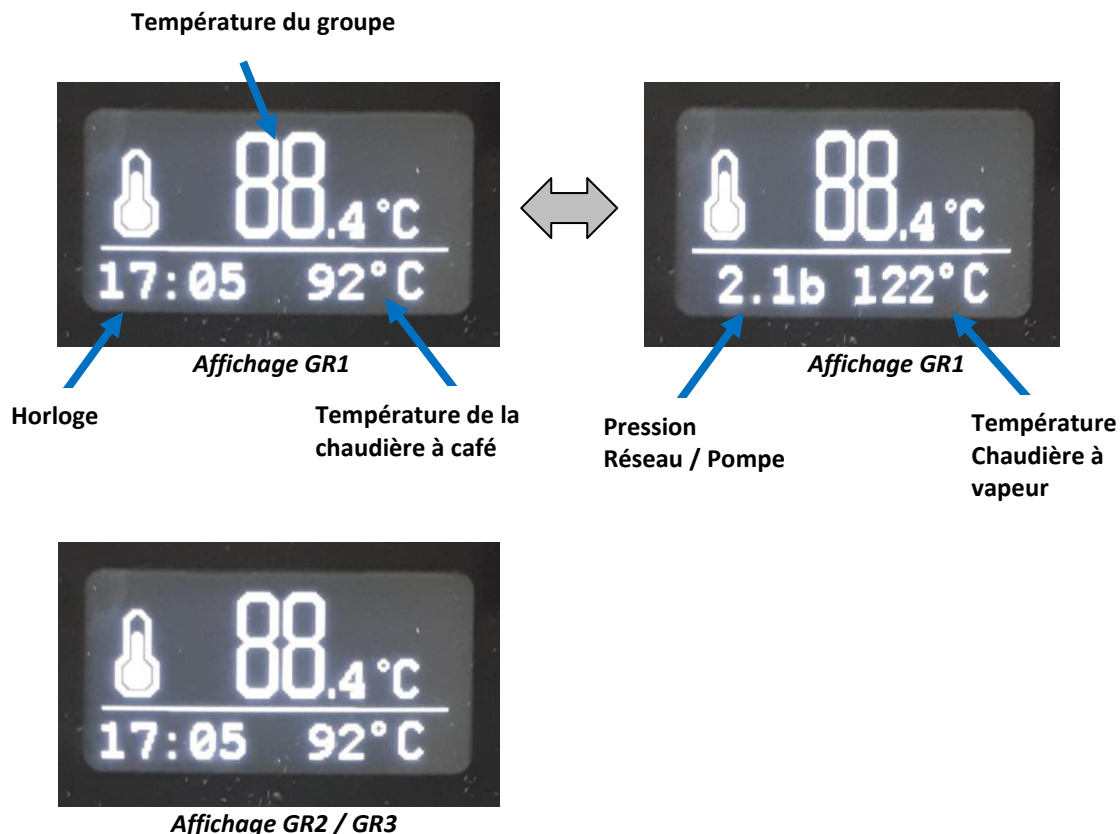
Clavier du groupe 3 (GR3)

15. Bouton ON/OFF du groupe et bouilloire à café GR2 / Bouton qui augmente la valeur « + » lors des différentes programmations / avec la touche 2 entre dans la programmation de la température du groupe et la chaudière à café ;
16. Bouton de nettoyage / Bouton qui augmente la valeur « - » lors des différentes programmations / avec la touche 1 entre dans la programmation de la température du groupe de café et de la chaudière ;
17. Clé de production 1 café ;
18. Touche continue / Touche de programmation de la dose / Touche de fonction « Confirmer la valeur » pendant la programmation ;
19. Clé de production 2 cafés ;
20. Groupe de vidage de clé ;
21. Bouton d'eau dosée ;

3.2. Écran

Tous les affichages de repos affichent la température du groupe, l'horloge et la température de la chaudière à café. Dans **le groupe 1**, l'affichage alterne l'horloge et la température de la chaudière à café avec la pression (secteur/pompe) et la température de la chaudière à vapeur.

① Il y a un écran pour chaque groupe



① Les écrans des 2e et 3e groupes indiquent les températures du groupe en question.

3.3. Spécifications

- ① *Les principales caractéristiques techniques (alimentation) sont gravées sur la plaque signalétique fixée à la machine.*

3.4. Connexions requises

- ① *La machine ne peut fonctionner qu'avec la pression du réseau d'eau. N'utilisez JAMAIS cet équipement avec des jerrycans ou d'autres dispositifs d'alimentation d'eau qui ne garantissent pas un minimum de 1 bar de pression.*

1 Robinet d'alimentation adapté à un écrou G3/8 (Raccordement du tuyau d'alimentation en eau) ;
 1 Égout compatible avec un tuyau d'égout d'un diamètre minimum de 16/17 mm ;
 1 Circuit électrique avec mise à la terre avec panneau d'alimentation avec une protection de 30 mA et un disjoncteur avec séparation des contacts de 3 mm.

4. Installation et réglages de base

4.1. Lieu d'utilisation

- ① *Choisissez un endroit sec où la machine ne peut pas entrer en contact direct avec l'eau. Ne dirigez jamais les jets d'eau vers l'équipement.*
- ① *Placez la machine sur une surface stable et plane.*
- ① *Pour une installation correcte, la surface où la machine sera installée doit être à au moins 800 mm du sol.*
- ① *Lors de l'installation d'une machine à café, installez un système de filtration d'eau/adoucisseur d'eau.*
- ① *Laissez suffisamment de place pour le filtre/adoucisseur d'eau et un moulin à café.*
- ① *Pour un bon fonctionnement de la machine, la température ambiante doit être comprise entre un minimum de 15°C et un maximum de 25°C.*

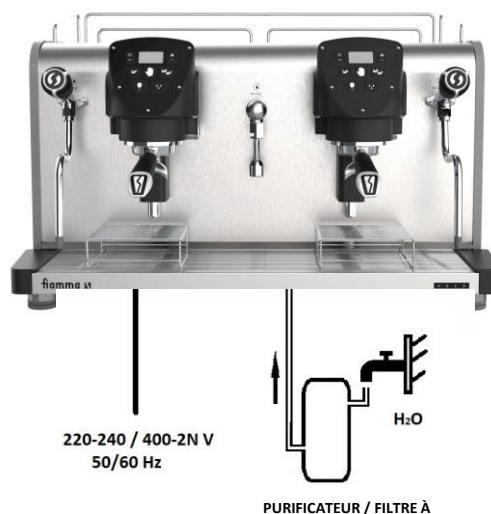
4.2. Déballer

Avant d'utiliser la machine pour la première fois, retirez tout le matériel de protection et d'emballage. Vérifiez l'intégrité de la machine. Éliminez les matériaux de protection et d'emballage de manière sécuritaire, car ils sont des sources potentielles de danger. Essayez l'extérieur de la machine avec un chiffon humide.


4.3. Raccordement au réseau d'eau

Pour effectuer l'installation, procédez comme suit :

1. Placez la machine dans une position stable sur le comptoir, de préférence dans sa position finale. Relâchez ensuite le tuyau d'alimentation d'eau dans la machine, qui est déjà installé dans la machine ;
2. Installez un adoucisseur / filtre à eau qui doit être placé dans un endroit approprié. Connectez-le ensuite au réseau d'eau, à l'aide des tuyaux de raccordement qui se trouvent dans la boîte d'accessoires.
3. Desserrez le câble sectoriel et branchez-le sur le secteur.



4.4. Câblage

- ① **IMPORTANT : LA CONNEXION À LA TERRE EST OBLIGATOIRE !** Connectez la machine à un circuit électrique avec une connexion à la terre !
- ① Vérifiez que les données indiquées sur la plaque signalétique de la machine correspondent à la tension et à la fréquence de la source d'électricité.
- ① Le tableau d'alimentation électrique doit disposer d'une protection de 30 mA et d'un disjoncteur avec une séparation des contacts de 3 mm.
- ① Connectez la machine à une installation fixe. Ne connectez jamais la machine avec des prises, plusieurs fiches ou des rallonges.
- ① Suivre la législation et la réglementation en vigueur dans le pays et le lieu d'installation
- ① Au bas de la machine, il y a une borne marquée du symbole  qui permet la connexion équipotentielle entre plusieurs appareils.

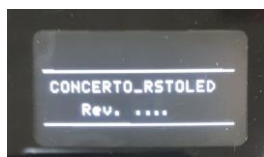
5. Mode d'emploi

- ① N'utilisez jamais la machine avec les mains mouillées !
- ① Risque de brûlures ! Les liquides et les vapeurs sont très chauds ! Ne touchez pas les robinets, les groupes et les pièces métalliques des porte-filtres avec vos mains car ils sont très chauds !
- ① N'approchez pas votre visage et vos mains de la zone située au-dessus des tiges à vapeur !

5.1. Comment commencer

ALLUMER/ÉTEINDRE LA MACHINE

- ① Ouvrez d'abord l'eau, puis appuyez ensuite sur l'interrupteur ON/OFF !
 - ① Lors du premier remplissage, le chauffage ne commence qu'APRÈS que l'eau ait atteint les sondes de niveau, afin de protéger la résistance.
 - ① Dans tous les autres cas, le chauffage est actif en permanence, à moins que la sonde minimale ne soit découverte ; Dans ce cas, le chauffage est immédiatement bloqué.
1. Ouvrez le robinet d'eau du réseau pour remplir la machine.
 2. Pour allumer la machine, actionnez l'interrupteur principal **ON/OFF** situé sous le panneau latéral gauche à l'arrière.
 3. Les écrans affichent d'abord le nom du matériel utilisé puis indiquent la version du *logiciel* installé dans l'unité de contrôle.
 - 4.



Version du logiciel

5. Ensuite, le bouton **ON/OFF (+)** du **Groupe 1** clignote, reflète l'état **OFF** de la machine, aucune information n'apparaît sur les écrans.
- ① Toutes les sorties sont inactives ;
 - ① Toutes les fonctions sont désactivées, à l'exception de celles des niveaux techniques et de programmation.
6. Pour l'allumer, il suffit d'appuyer sur le bouton **ON/OFF (+)** du **groupe 1** pendant quelques secondes.



L'écran affiche :

En mode **ON**, tous les boutons sont allumés et l'écran indique que la machine est en train de se remplir.

- ① Appuyez ensuite sur le bouton Continu pour chaque groupe jusqu'à ce que l'eau commence à sortir, puis s'éteint. Cela permet de s'assurer que tous les circuits d'eau sont pleins.
- ① La machine commence automatiquement à remplir la chaudière à eau/vapeur et la chaudière à café. Lorsque vous arrêtez de remplir, le processus de chauffage commence immédiatement.
- ① Vérifiez l'état de chauffage sur les écrans ; vérifiez si le chauffage s'effectue à la fois dans la chaudière à vapeur, dans les chaudières à café et dans les groupes.
- ① La chaudière à eau/vapeur prend 15 à 20 minutes pour atteindre la température de fonctionnement prédéfinie de l'usine de 122°C.
- ① Les chaudières à café prennent environ 2 minutes pour atteindre la température de fonctionnement prédéfinie de l'usine de 92°C.
- ① Les groupes prennent environ 12 minutes pour atteindre la température de fonctionnement, 92°C, pré-réglée en usine. Ceux-ci commencent à chauffer dès que la machine est allumée.

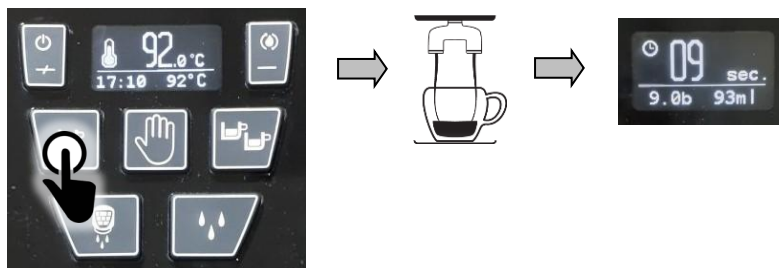
7. Pour éteindre la carte électronique, maintenez enfoncée pendant quelques secondes la touche **ON/OFF (+)** du Groupe 1.
 8. Pour éteindre la machine, appuyez sur l'interrupteur principal **ON/OFF** situé sous le panneau latéral droit à l'arrière.
- ① Il est possible d'allumer/éteindre les LED qui se trouvent dans les boucliers des groupes en appuyant simplement sur le bouton Continu puis sur le bouton 1 café dans le Groupe1.



5.2. Production du café

1. Remplissez le porte-filtre avec la bonne dose de café moulu.
2. Pressez uniformément le café moulu avec le tasseur pour le répartir uniformément dans le porte-filtre.
3. Insérez le porte-filtre dans le groupe de la machine et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille. Le porte-filtre est correctement placé lorsqu'il est en position fixe.
4. Placez une tasse/tasse à café (ou deux, selon le porte-filtre) sous la sortie de café du porte-filtre.

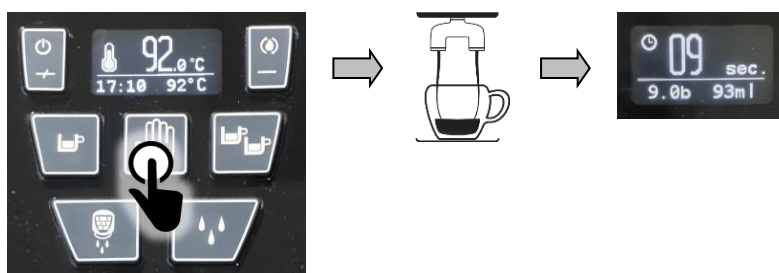
5. Avec la machine en état ON, appuyez sur le bouton de la dose de café souhaitée. La production commence. Le bouton sélectionné reste allumé tout au long du processus de production et l'écran affiche le temps de sortie, la pression et la quantité de café.



6. Pour arrêter la production de café avant d'atteindre la quantité programmée, appuyez sur n'importe quelle touche du clavier du groupe de travail.

5.3. Produire du café en mode continu

1. Appuyez sur la touche Continu du clavier du groupe que vous souhaitez activer. En appuyant sur la touche, la production de café commence. La touche activée reste allumée tout au long de la production.



2. Pour arrêter la production, appuyez sur n'importe quelle touche du clavier que vous utilisez. Ce faisant, la production de café prend fin.

① *S'il n'est pas éteint manuellement, la production de café en mode continu ne se termine que lorsque la quantité maximale de produit est atteinte. Cette quantité est contrôlée par des compteurs volumétriques. Lorsque ceux-ci atteignent 6000 impulsions, ils arrêtent la production (délai d'attente de production).*

5.4. Produire de l'eau chaude

① *Il est possible d'obtenir deux doses différentes d'eau dans les modèles à 2 groupes et trois doses dans les modèles à 3 groupes, pour cela il vous suffit d'appuyer sur la touche de chaque groupe.*

1. Appuyez sur le bouton pour activer la dose d'eau chaude souhaitée. Le bouton d'eau reste allumé lors de la distribution d'eau chaude.



2. Lorsque la limite de temps préprogrammée pour la production d'eau chaude est atteinte, il s'éteint automatiquement.

3. Pour arrêter la production d'eau avant d'atteindre la quantité programmée, appuyez à nouveau sur le bouton.

5.5. Produire de la vapeur

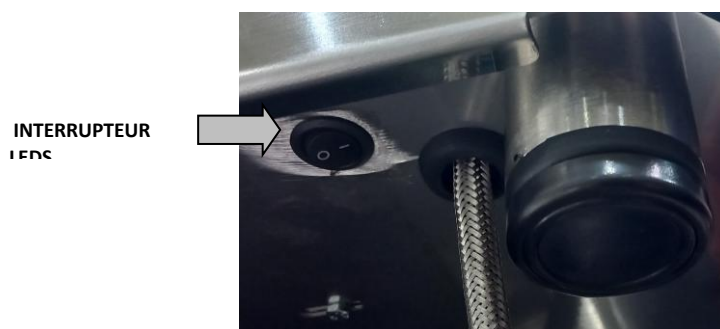
- ① **Risque de brûlures ! La vapeur est très chaude. Ne placez pas votre visage et vos mains sur les tuyaux à vapeur.**
- ① **La machine dispose de 2 robinets à vapeur qui vous permettent de préparer et de réchauffer des boissons.**
- ① **Avant et après chaque utilisation de la buse vapeur, ouvrez-la pendant 2-3 secondes pour éliminer tout résidu.**
- ① **Essuyez la tige avec un chiffon humide après chaque utilisation.**

Pour pouvoir produire de la vapeur, la chaudière eau/vapeur doit avoir atteint la température de fonctionnement (122°C).

1. Pour démarrer l'émission de vapeur, ouvrez le robinet correspondant.
2. Pour arrêter la production de vapeur, fermez le robinet de vapeur.

5.6. Panneau arrière des LED marche/arrêt

- ① **Il est possible d'allumer/éteindre les LED du panneau arrière, le interrupteur est situé en bas à l'arrière de la machine à côté du tuyau d'alimentation d'eau.**



6. Programmation des doses

- ① **REMARQUE : Pendant la programmation, toutes les touches ON/OFF (+) et décharge (-) de tous les groupes sont inactives.**

6.1. Programmation des doses de café

Vous pouvez stocker et modifier la quantité volumétrique par rapport aux shots de café en suivant la procédure :

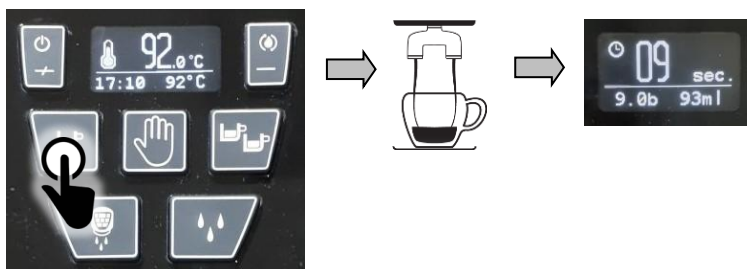
1. À l'état ON, appuyez sur le **bouton Continu** de n'importe quel groupe et maintenez-le enfoncé pendant environ 5 secondes. Il est vérifié que toutes les touches continues clignotent.



Les écrans affichent :



2. En 30 sec. (Time-Out de la phase de programmation) Appuyez sur n'importe quel bouton lié aux 2 doses qui peuvent être programmées (par exemple le bouton 3). Le bouton **Continu** reste clignotant et le bouton dose en phase de programmation est allumé (dans notre exemple touche 3).



3. Lorsque vous atteignez la quantité de café souhaitée, appuyez sur l'une des touches « café » du clavier du groupe que vous programmez pour arrêter. La nouvelle valeur, dans les impulsions de fonctionnement du compteur volumétrique, est stockée dans la mémoire de l'unité électronique. En même temps, il est vérifié que le bouton relatif à la dose programmée est activé, comme les autres touches.



- ① Pour continuer à programmer les doses de café restantes, répétez les points 2 et 3 (si la limite de temps de 30 secondes n'est pas dépassée).
- ① Si le TIME-OUT de la phase de programmation est activé (après 30 secondes), répétez les étapes 1, 2 et 3 décrites ci-dessus dans leur intégralité.
- ① Les LEDS pour les doses « déjà programmées » sont allumées si on reste en mode programmation, cela n'empêche pas une nouvelle programmation de la dose de ces touches, cette question ne se pose plus si une opération ON/OFF de l'électronique a été effectuée après la programmation)
- ① **IMPORTANT** : la programmation effectuée dans le 1er groupe est toujours transférée aux autres groupes. Toutefois, cela n'empêche pas la programmation du ou des autres groupe(s) différemment du 1er, en répétant les opérations décrites aux points 1, 2 et 3.

Si l'un des Coffee Shots ne s'active pas...

Si, après la programmation, une dose volumétrique n'est pas activée, il est possible que l'électronique, pour une raison quelconque, n'ait pas reçu d'impulsions du compteur volumétrique et ait pris plus de 0 impulsion pour la dose. Vérifier:

1. Le compteur volumétrique est correctement lié ;
2. Si le compteur volumétrique n'est pas connecté à un autre groupe ;
3. Si le circuit d'eau est connecté au réseau.

6.2. Programmation des doses d'eau

- ① Il est possible d'obtenir deux doses différentes d'eau dans les modèles à 2 groupes et trois doses dans les modèles à 3 groupes, pour cela il vous suffit d'appuyer sur la touche de chaque groupe.

Pour mémoriser et modifier la quantité de dose d'eau (contrôlée par une minuterie), il suffit de suivre la procédure :

1. Dans l'état ON, appuyez sur le **bouton Continu** de n'importe quel groupe et maintenez-le enfoncé pendant environ 5 secondes. Il est vérifié que toutes les touches continues clignotent.



L'écran O affiche :



2. En moins de 30 secondes. (TIME OUT du mode de programmation) appuyez sur le bouton lié à la dose d'eau. Le bouton Continu reste clignotant ainsi que le bouton de dose en phase de programmation.



3. Lorsque la quantité d'eau souhaitée est atteinte, appuyez à nouveau sur le bouton, arrêtant l'alimentation en eau. De cette façon, la période de temps pour la distribution d'eau chaude est stockée.
4. Pour programmer les touches de dose restantes dans chaque groupe, procédez comme décrit aux points 2 et 3.

- ① *Si TIME-OUT est activé, c'est-à-dire si vous quittez le mode de programmation (après 30 secondes), répétez les étapes 1, 2 et 3 décrites ci-dessus.*
- ① *Les boutons des doses déjà programmées sont désactivés lorsque vous revenez au mode programmation cependant, cela n'empêche pas sa reprogrammation.*

7. Nettoyage

- ① *N'utilisez jamais de jets d'eau pour nettoyer l'équipement. Ne mettez pas d'eau sur ou dans la machine ou l'un de ses composants.*
- ① *Pour éviter tout risque de brûlure, laissez refroidir la machine avant d'effectuer toute opération de nettoyage.*
- ① *Il est possible de laver plusieurs groupes simultanément.*

7.1. Nettoyage des groupes

Le cycle de nettoyage permet le nettoyage des groupes de café et doit être effectué comme suit :

1. Placez le filtre aveugle dans le porte-filtre et placez-y l'équivalent d'une cuillerée à dessert de détergent spécifique pour les machines à café ;
2. Placez le porte-filtre dans le groupe à laver ;
3. Appuyez sur le bouton Wash (-) de chaque groupe pendant quelques secondes.



L'écran affiche :



- ① *Pendant le programme de nettoyage, la pression sur le bouton clignote et les informations de nettoyage s'affichent à l'écran. En appuyant sur l'une des autres touches de ce groupe, le processus de lavage du groupe est interrompu et tous les boutons s'allument. Une fois les cycles de lavage terminés, le système revient automatiquement à la position ON.*
- ① *Le processus de nettoyage se compose de 5 cycles de marche et d'arrêt, à la fin desquels la machine s'arrête automatiquement.*
- 4. Retirez les porte-filtres des groupes et activez le bouton Continu pendant quelques secondes pour permettre à l'eau propre de s'échapper des groupes, en veillant à ce qu'il ne reste aucun résidu de détergent à l'intérieur de chaque groupe.

7.2. Nettoyage des filtres et des porte-filtres

Rincez les filtres et les porte-filtres à l'eau chaude, avec un détergent spécifique, pour dissoudre les dépôts de gras de café.

7.3. Nettoyage des grilles et plateaux

Essuyez le plateau supérieur avec chiffon humide.

Retirez-la ou les grilles du bac inférieur. Rincez le plateau et les grilles à l'eau avec un peu de détergent

7.4. Nettoyage de la cuve à déchets

Après avoir extrait le plateau sous les groupes, le dépôt de déchets de la machine est visible. Nettoyez le réservoir et le trou de vidange avec une brosse pour détecter tout débris qui pourrait bloquer l'égout.

7.5. Machine de nettoyage de carrosserie

Essuyez les guides et les joints des porte-filtres et des groupes avec un chiffon ou une éponge.

Nettoyez soigneusement les robinets et les tuyaux de vapeur pour éviter l'accumulation et l'encrassement des débris.

Essuyez la surface du chauffe tasses avec un chiffon humide.

Essuyez le corps de la machine avec chiffon humide. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou à base de chlore et de ses dérivés.

8. PROGRAMMATION DE L'OPÉRATEUR

- ① *L'opérateur a accès à la programmation des différentes températures de la machine.*
- ① *Les températures du groupe sont programmées dans chaque groupe.*
- ① *Dans le groupe 1, il est également possible de programmer la température de la chaudière à vapeur/eau, de la chaudière à café, d'activer et de régler la température à laquelle la machine passe en économie (« ECO ») et d'activer et de régler la température du chauffe tasses.*
- ① *L'opérateur a également accès au réglage de l'horloge et à l'heure d'ouverture et de fermeture et au jour de repos, ainsi qu'à la visualisation des différents compteurs de la machine.*

PROGRAMMATION DES TEMPERATURES

Pour accéder aux températures, l'opérateur doit appuyer sur les touches ON/OFF (+) et Wash (-) de chaque groupe pendant quelques secondes.



Le GR1 montre,



et dans les GR2/GR3



À l'aide des boutons ON/OFF (+) et Wash (-), sélectionnez les valeurs souhaitées et sur le bouton Continu, confirmez et passez à l'élément suivant.

- ① Vous trouverez ci-dessous les valeurs du groupe 1.
- ① Dans les autres groupes 2 ou 3, selon les modèles, les températures des groupes sont réglées individuellement. Les valeurs d'usine des températures sont les mêmes que celles du groupe 1, indiquées ci-dessous.

Vous pouvez changer les unités de température en degrés Celsius (°C) ou Fahrenheit (°F).

- ① Valeur d'usine °C.



Réglez la température du groupe dans le groupe 1.

- ① Valeur d'usine 92 °C.



Réglez la température de la chaudière à café.

- ① Valeur d'usine 92 °C.



Réglez la température de la chaudière vapeur/eau de la machine.

- ① Valeur d'usine 122 °C.



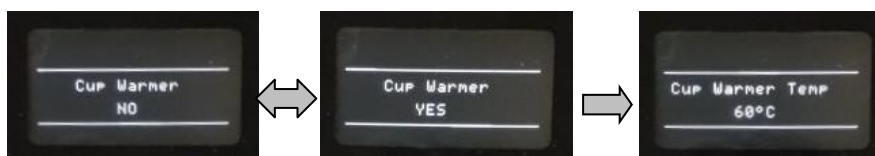
Activer / désactiver la température d'économie de la machine (« ECO »), température lorsque la machine passe en mode économie « ECO », c'est-à-dire que si elle ne fonctionne pas pendant un certain temps, elle se met en « veille » et abaisse la température à la valeur définie.

① **Valeur d'usine 110 °C.**



Activer / Désactiver l'élément chauffe tasses avec la possibilité de régler la température, valeurs entre 50 et 80 °C.

① **Valeur d'usine 60 °C.**



PROGRAMMATION DE L'HORLOGE/AFFICHAGE DES COMPTEURS

Pour programmer l'affichage de l'horloge/compteurs, appuyez sur le bouton Continu du groupe 1 pendant 10 secondes jusqu'à ce que les informations de l'horloge apparaissent à l'écran.



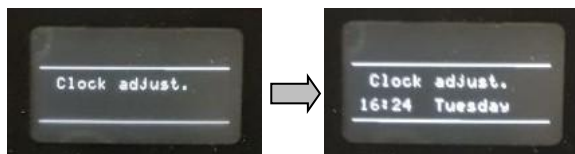
Expositions

- ① **En appuyant sur les touches ON/OFF (+) et Wash (-), vous passez de l'affichage de l'horloge aux compteurs, puis à EXIT. Pour accéder à chaque menu, il suffit d'appuyer sur la touche Continu.**
- ① **Sur l'écran « EXIT », l'appui sur le bouton Continu permet de revenir à l'affichage initial.**

Dans les menus Horloge et Compteurs, à l'aide des boutons ON/OFF (+) et nettoyage (-), les valeurs souhaitées sont sélectionnées et le bouton Continu confirme et passe à l'élément suivant.

HORLOGE DE MENU

Dans le menu **Horloge**, appuyez sur le bouton Continu pour afficher les informations suivantes :



Cet affichage définit les heures, les minutes et le jour de la semaine.

Ensuite, il passe aux écrans où vous pouvez activer/désactiver le programme On/Off et définir le jour de repos hebdomadaire de la machine.

Pour régler l'heure de marche/arrêt de la machine et le jour de repos, vous devrez activer les fonctions « AUTO ON » et « AUTO OFF »

À l'aide des boutons ON/OFF (+) et Wash (-), sélectionnez les valeurs souhaitées et sur le bouton Continu, confirmez et passez à l'élément suivant.

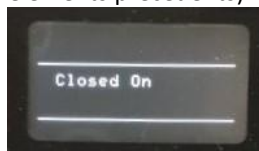
Dans cet écran active/désactive les heures d'ouverture :



Sur cet écran, l'heure de fermeture est activée ou désactivée :



Enfin, l'affichage où est défini le jour de repos hebdomadaire (pour cela il est nécessaire d'avoir activé les éléments précédents) :



① Si vous ne souhaitez pas choisir de jour de repos, sélectionnez « _____ ».

① Il n'est permis de choisir qu'un seul jour de repos.

① **REMARQUE :** Pour que ces fonctions soient actives, n'éteignez jamais la machine à l'aide de l'interrupteur principal ON/OFF.

① Si ces options sont désactivées, les fonctions Marche/Arrêt quotidien ainsi que les fonctions Jour de repos sont également désactivées. L'allumage et l'arrêt de la machine ne se feront que manuellement.

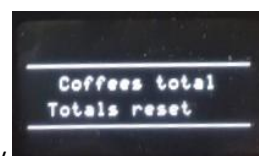
MENU COMPTOIRS

Dans le menu **Compteur**, en appuyant sur la touche Continu, apparaissent les Totaux de litres, l'entretien (lorsqu'il est actif), le nombre de cafés et les doses d'eau de chaque groupe.

① **Les totaux en litres et d'entretien lorsqu'ils sont désactivés apparaissent avec la valeur « 0 ». S'ils sont activés, ils apparaîtront avec la valeur définie ou inférieure.**



① **Il est possible de mettre à zéro tous les compteurs partiels des groupes, à l'exception des Totaux de Café. Pour le faire, vous devez être sur l'écran des totaux de café et appuyer en même temps sur les boutons ON/OFF (+) et nettoyage (-) du groupe 1.**



Dans les émissions display et les valeurs partielles de les compteurs sont mis à zéro (0), ce qui permet de conserver la valeur des totaux de café.

9. ALARMES

Chaque fois qu'il apparaît sur l'écran **AL...**, c'est une sonnette d'alarme et quelque chose ne va pas dans la machine. Il est nécessaire de vérifier le type d'alarme et d'agir en conséquence comme décrit dans chaque cas.



Liste des alarmes qui apparaissent dans tous les groupes :

- AL1** - Sonde de température de groupe en court-circuit / surchauffe (>135°C) ;
- AL2** - Sonde de température de groupe interrompue / détachée (<3°C) ;
- AL3** - Absence d'impulsions dans les compteurs volumétriques / Compteurs volumétriques en court-circuit ;
- AL4** - Sonde de température de la chaudière à café en court-circuit / surchauffe (>135°C) ;
- AL5** - Sonde de température de la chaudière à café interrompue / éteinte (<3°C) ;

Liste générale des alarmes qui apparaissent dans le groupe 1 :

- AL6** - Sonde de température de chaudière à vapeur en court-circuit / surchauffe (>135°C) ;
- AL7** - Sonde de température de la chaudière à vapeur interrompue / éteinte (<3°C) ;
- AL8** - Absence de sonde minimale ;
- AL9** - Niveau de remplissage de la chaudière Time-out ;
- MAINTENANCE** – alarme d'entretien ;
- FILTER** – filtre/adoucisseur d'alarme ;
- AL15** - Sonde de température du chauffe tasses en court-circuit / surchauffe ;
- AL16** - Sonde de température du chauffe tasses en interrompue / éteinte ;

9.1. Sondes de température de court-circuit/surchauffe (AL1 / AL4 / AL6 / AL15)

En cas de court-circuit de la sonde de température d'une chaudière ou si la température est maintenue pendant 5 secondes consécutives au-dessus de 135°C, un rapport d'alarme est déclenché.

L'électronique est inhibée dans toutes ses fonctions principales. Les claviers sont désactivés et toutes les fonctions de la machine sont suspendues.

L'alarme en question apparaît sur les écrans.

S'il s'agit de la chaudière café ou de la sonde du groupe, l'alarme apparaît sur l'écran de chaque groupe, identifiant quelle sonde.

S'il s'agit de la sonde de chaudière à vapeur ou de la chauffe tasses, l'alarme apparaît sur l'écran du groupe 1.

① Dans tous les cas, l'alarme disparaîtra lorsque la température reviendra à des valeurs normales.

9.2. Sonde de température interrompue/détachée (AL2 / AL5 / AL7 / AL16)

Dans le cas où le capteur de température de la chaudière vapeur est éteint ou interrompu ou si une température d'environ 3°C est détectée pendant 5 secondes consécutives, une indication d'alarme est donnée.

Sur l'AL7, les claviers clignotent.

S'il s'agit de la chaudière café ou de la sonde du groupe, l'alarme apparaît sur l'écran de chaque groupe, identifiant quelle sonde.

S'il s'agit de la sonde de chaudière à vapeur ou de chauffe tasses, l'alarme apparaît sur l'écran du groupe 1.

- ① Dans tous les cas, l'alarme disparaît lorsque la ou les sondes sont correctement connectées.

9.3. Absence d'impulsions dans les compteurs volumétriques / Compteurs volumétriques dans le curto-circuit (AL3)

Cela signifie qu'aucune impulsion n'est détectée à partir du compteur volumétrique du groupe activé (1, 2 ou 3).

- ① Au début de chaque dosage volumétrique, l'électronique vérifie le bon fonctionnement du doseur volumétrique en détectant les impulsions envoyées à l'unité.
- ① Si aucune impulsion n'est détectée pendant plus de 5 secondes consécutives, le bouton de la dose sélectionnée commencera à clignoter.

9.4. Absence sonde niveau minimum / Time-out de remplissage de la chaudière (AL8 / AL9)

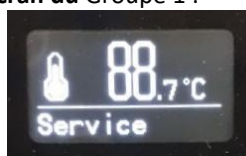
Si AL8 s'affiche sur le Groupe 1, cela signifie que la sonde minimale est détachée.

Si AL9 apparaît dans le groupe 1, cela signifie que le temps prévu pour le remplissage de la chaudière a été dépassé.

- ① Chaque fois que le capteur de niveau détecte l'absence d'eau (sonde découverte), la phase de remplissage est activée.
- ① Si la POMPE reste active en continu plus longtemps que prévu dans la programmation du niveau technique, l'électronique est inhibée de toutes ses fonctions principales. Les claviers sont désactivés et toutes les fonctions de la machine sont suspendues (AL9).
- ① Une fois résolu, pour sortir et désactiver l'alarme, il est nécessaire d'éteindre et de rallumer la machine au niveau de l'interrupteur principal).

9.5. Alarme d'entretien (MAINTENANCE)

Lorsque MAINTENANCE apparaît sur l'écran du Groupe 1 :



- ① Cela signifie que le nombre maximum de cafés imposé par la Programmation de NIVEAU TECHNIQUE (« Cycles de service ») a été dépassé.
- ① Pour désactiver l'alarme, rendez-vous dans la programmation du niveau technique (Manuel technique) et suivez les différents affichages jusqu'à ce que vous atteigniez celui indiqué ; Enfin, allumez la machine et elle recommence à compter.

9.6. Alarme de filtre/épuration (FILTER)

Cette fonction vous avertit de changer ou d'entretenir le filtre/adoucisseur installé. Lorsque l'écran affiche FILTER :



- ① *Cela signifie que le nombre de litres imposé dans la programmation du niveau technique a été dépassé.*
- ① *Pour désactiver l'alarme, rendez-vous dans la programmation du niveau technique (Manuel technique) et suivez les différents affichages jusqu'à ce que vous atteigniez celui indiqué ; à la fin, allumez la machine et elle recommence à compter.*

10. Réparation














- ① *Toutes les opérations d'entretien et de réparation doivent être effectuées par du personnel spécialisé dûment autorisé par le fabricant.*
- ① *Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par du personnel qualifié dûment autorisé par le fabricant.*
- ① *Pour pouvoir accéder à l'intérieur de la machine, retirez les panneaux latéraux, le plateau inférieur ou le plateau supérieur, en fonction de la réparation à effectuer.*
- ① *N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.*

1. Seguridad y uso adecuados

1.1. Instrucciones de seguridad

El equipoo fiamma es seguro y cumple los requisitos Europeos de seguridad en vigor. Sin embargo, el uso indebido puede causar accidentes personales y daños materiales. Para garantizar el correcto funcionamiento y uso seguro, lea este manual antes de poner en marcha el equipo. Este manual contiene advertencias importantes sobre la instalación, seguridad, utilización y precauciones a tener con el equipo. Guarde este manual para posible consulta en el futuro. Entregue el manual juntamente con el equipo a un eventual nuevo propietario. Asegúrese de que los contenidos de este manual se transmiten al usuario final del equipo.

El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por daños causados por el uso inapropiado o incorrecto. Las instrucciones del manual no sustituyen los datos técnicos que figuran en la placa de características que está fijada a la máquina.

-  **Leer detenidamente las instrucciones de seguridad a continuación!**
-  **Antes de utilizar la máquina verifique si hay daños visibles en el exterior. Nunca utilizar un equipo dañado.**
-  **Comprobar que los datos indicados en la placa de características corresponden a la tensión y frecuencia de la alimentación eléctrica disponible.**
-  **El aparato sólo deberá ser instalado en lugares donde su uso y mantenimiento esté limitado a personal cualificado.**
-  **Conecte la máquina a un circuito eléctrico de toma a tierra. La seguridad eléctrica del equipo solo se garantiza si la toma a tierra está debidamente instalada.**
-  **No enchufar la máquina a la red eléctrica mediante una toma múltiple o un prolongador. Estos no garantizan la seguridad del equipo.**
-  **Solo personas debidamente cualificadas y competentes pueden operar la máquina y llevar a cabo su instalación y reparación. El fabricante no contesta por daños causados por reparaciones u otras intervenciones efectuadas por personas no calificadas.**
-  **La instalación y reparación deben cumplir rigurosamente la legislación nacional y local en vigor.**
-  **Limpiar el equipo regularmente. Executar a manutenção regularmente.**
-  **NOTA: En el caso de que la máquina esté en un lugar donde puedan producirse temperaturas negativas (posibilidad de congelación), no apagar la máquina durante los períodos en los que la temperatura es negativa.**
-  **¡Nunca usar la máquina con las manos mojadas!**
-  **¡Peligro de quemaduras! ¡Los líquidos y vapores están extremadamente calientes! No tocar los grupos y las partes metálicas de los portafiltros con las manos, están muy calientes!**
-  **¡No acercar la cara y las manos al área por encima de las lanzas de vapor!**

⚠ Asegurar la eliminación segura de todos los envases plásticos. Mantener los niños alejados de los envases plásticos. Peligro de asfixia!

⚠ El aparato debe estar desconectado de su fuente de alimentación durante el mantenimiento. Retirar el enchufe de tal manera que el operador pueda verificar desde todos los puntos a los que tiene acceso que el enchufe permanece retirado durante el mantenimiento

Pueden utilizar este equipo personas que hayan recibido formación previa sobre la utilización en seguridad del aparato y que comprendan los riesgos existentes, incluso niños mayores de 8 años y personas física, sensorial o mentalmente discapacitadas, inexpertos o sin conocimiento, en el caso de que puedan beneficiar de vigilancia o instrucciones previas sobre la utilización. No permita que niños jueguen con el equipo. Los niños no deben ejecutar actividades de mantenimiento y limpieza sin vigilancia.

1.2. Finalidad de uso

Las máquinas de café espresso se pueden usar para preparar café espresso u otras bebidas calientes. Las máquinas de café espresso son destinadas al uso exclusivamente comercial. No utilizar la máquina en el exterior. El fabricante desaconseja cualquier otro tipo de uso ya que podría ser peligroso.

1.3. Reciclaje



Tratamiento del material del embalaje: Antes de utilizar la máquina por primera vez, quitar los plásticos de protección del acero inoxidable. Reciclar el envase de transporte y todos los materiales de protección.

Eliminación del equipo: No desechar cualquier de los componentes del equipo en el contenedor de desechos domésticos; entréguelos en un centro de recogida selectiva/reciclaje, o póngase en contacto con el fabricante para informaciones adicionales.

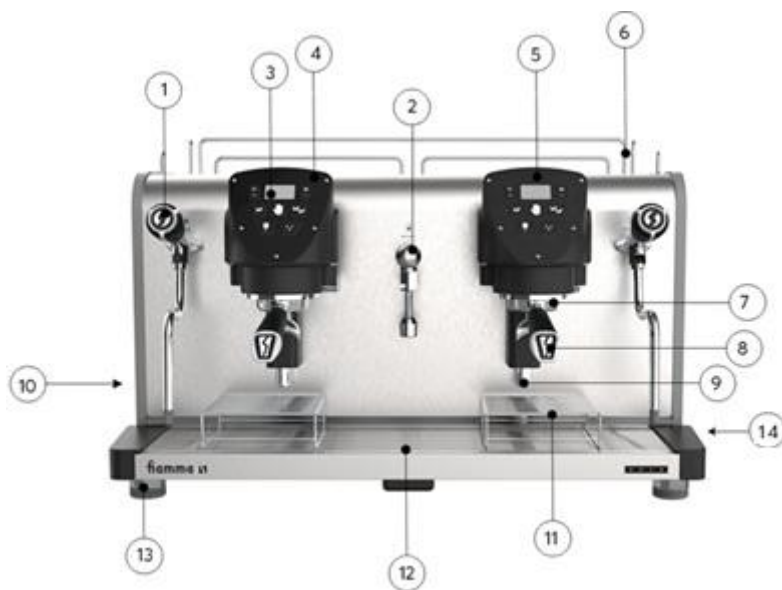
1.4. Emisión de ruido

Nivel de presión acústica ponderado A - 83,6 dB, incertidumbre 2 dB.

2. Contenido

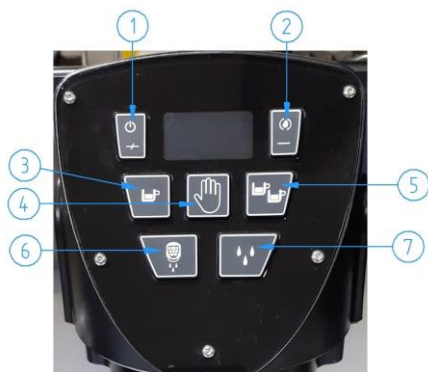
VELA 2	VELA 3
1 máquina de café espresso	1 máquina de café espresso
1 tubo de alimentación de agua 80 cm	1 tubo de alimentación de agua 80 cm
1 tubo de desagüe	1 tubo de desagüe
2 portafiltros dobles	3 portafiltros dobles
1 portafiltro simple	1 portafiltro simple
1 filtro ciego	1 filtro ciego
1 cepillo	1 cepillo
1 manual de instrucciones	1 manual de instrucciones

3. Descripción



1. Grifo Vapor;
2. Grifo Agua;
3. Pantalla;
4. Teclado;
5. Blindaje Grupo c/ Leds;
6. Bandeja superior;
7. Grupo;
8. Mango portafiltro;
9. Blindaje y racord desagüe grupo;
10. Interruptor general ON / OFF (situado en la parte posterior inferior de la máquina);
11. Grelhas Chávenas;
12. Rejilla y bandeja inferior;
13. Pie Maquina Café;
14. Interruptor para encender/apagar **los LED del panel trasero** (ubicados en la parte inferior trasera de la máquina, debajo).

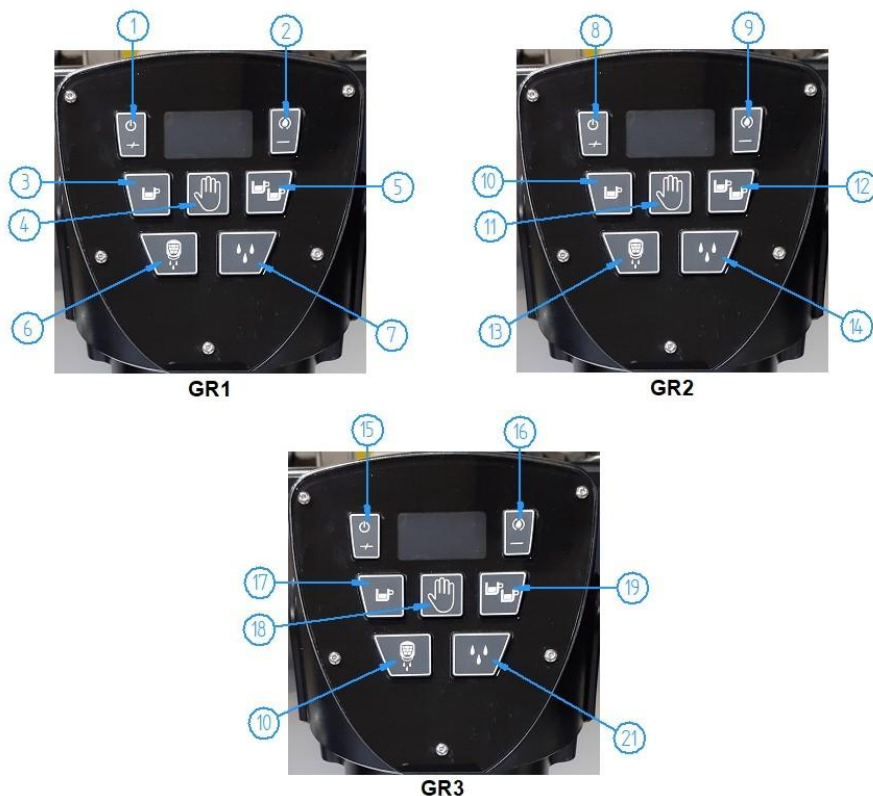
3.1. La Botonera



BOTÓN	FUNCIÓN
Botón 1	Botón ON/OFF
Botón 2	Botón Lavado;
Botón 3	Clave de producción 1 café
Botón 4	Botón de café continuo / Programación
Botón 5	Botón de producción 2 cafés
Botón 6	Botón Lavado Grupo
Botón 7	Botón de Agua Dosificada

FUNCIÓN DE LOS BOTONES EN LOS DIVERSOS GRUPOS

Los botones tienen diversas funciones, que funcionan actuando con el(los) dedo(s) en su superficie. A continuación están subtituladas las distintas pantallas y sus características, cuando corresponda.



Botonera Grupo 1 (GR1)

1. Botón **ON/OFF** de la placa electrónica de la máquina / Botón que aumenta el valor **"+"** durante las diferentes programaciones / junto con el Botón 2 permite entrar en la programación de las temperaturas del grupo y de la caldera de café, de la caldera de vapor e del calienta tazas;
2. Botón Lavado / Botón que aumenta el valor **"-"** durante las diferentes programaciones / junto con el Botón 1 permite entrar en la programación de temperaturas del grupo y caldera de café, de la caldera de vapor y calienta tazas;
3. Botón de erogación, 1 café / Botón con valor **"1"** en el Menú Password;
4. Botón Continuo / Botón de Programación Dosis, Reloj y Contadores / Botón función "Confirmar valor" durante la programación / Botón con valor **"2"** en el Menú Password;
5. Botón de Erogación, 2 cafés / Botón con valor **"3"** en el Menú Password;
6. Botón Lavado Grupo / Botón con valor **"4"** en el Menú Password;
7. Botón de agua dosificada / Botón de valor **"5"** en el Menú Password;

Botonera Grupo 2 (GR2)

8. Botón **ON/OFF** del grupo y caldera de café GR2 / Botón que aumenta el valor **"+"** durante las diferentes programaciones / junto con el Botón 2 permite entrar en la programación de las temperaturas del grupo y de la caldera de café;
9. Botón Lavado / Botón que aumenta el valor **"-"** durante las diferentes programaciones / junto con el Botón 1 permite entrar en la programación de temperaturas del grupo y caldera de café;
10. Botón de erogación, 1 café / Botón con valor **"1"** en el Menú Password;
11. Botón Continuo / Botón de Programación Dosis / Botón función "Confirmar valor" durante la programación / Botón con valor **"7"** en el Menú Password;
12. Botón de Erogación, 2 cafés / Botón con valor **"8"** en el Menú Password;
13. Botón Lavado Grupo / Botón con valor **"9"** en el Menú Password;
14. Botón de agua dosificada / Botón de valor **"5"** en el Menú Password;

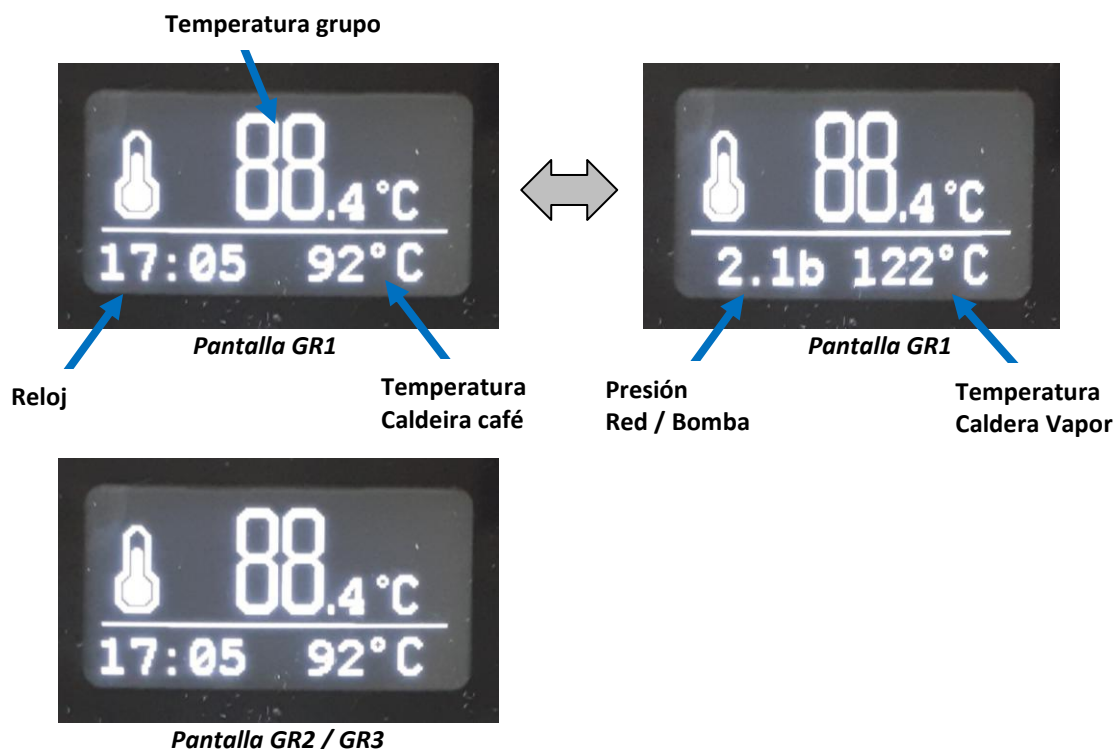
Botonera Grupo 3 (GR3)

15. Botón **ON/OFF** del grupo y caldera de café GR2 / Botón que aumenta el valor **"+"** durante las diferentes programaciones / junto con el Botón 2 permite entrar en la programación de las temperaturas del grupo y de la caldera de café;
16. Botón Lavado / Botón que aumenta el valor **"-"** durante las diferentes programaciones / junto con el Botón 1 permite entrar en la programación de temperaturas del grupo y caldera de café;
17. Botón Erogación 1 café;
18. Botón continuo / Botón de programación de dosis / Botón de función " confirmar valor " durante la programación;
19. Botón erogación 2 cafés;
20. Botón Lavado Grupo;
21. Botón de Agua Dosificada;

3.2. Pantalla

Todas las pantallas cuando están en pausa muestran la temperatura del grupo, el reloj y la temperatura de la caldera de café. En **Grupo 1** la pantalla alterna el reloj y la temperatura de la caldera de café con la presión (red / bomba) y la temperatura de la caldera de vapor.

① Hay una pantalla para cada grupo



① Las pantallas del 2º y 3º Grupo muestran las temperaturas relativas al grupo en cuestión.

3.3. Características técnicas

- ① Las principales características técnicas (alimentación eléctrica) están grabadas en la placa de datos fija en la máquina.

3.4. Conexiones necesarias

- ① La máquina solo puede funcionar con la presión de la red de agua. **NUNCA** usar este equipo con bidones u otros dispositivos de suministro de agua que no garantizan 1 bar de presión, como mínimo.

- 1 Grifo de agua adaptado a una tuerca G3/8 (para conexión del tubo de alimentación del agua);
- 1 Cloaca compatible con un tubo de desagüe de 16/17 mm de diámetro como mínimo;
- 1 Circuito eléctrico conectado a tierra con cuadro eléctrico de alimentación con protección de 30mA y un disyuntor con una separación de 3 mm, como mínimo, entre contactos.

4. Instalación y ajustes básicos

4.1. Emplazamiento

- ① **Elegir un lugar seco donde el equipo no tenga contacto directo con el agua. No usar chorros de agua sobre la máquina.**
- ① **Poner la máquina sobre una superficie estable y nivelada.**
- ① **Para una correcta instalación, la superficie donde se instalará la máquina, deberá estar al menos a 800mm del suelo.**
- ① **Al instalar la máquina de café, instale además, un suavizador/depurador de agua.**
- ① **Deje suficiente espacio libre alrededor de la máquina destinado a un suavizador y un molino de café.**
- ① **Para el buen funcionamiento de máquina, la temperatura ambiente debe estar comprendida entre los 15°C y los 25°C.**

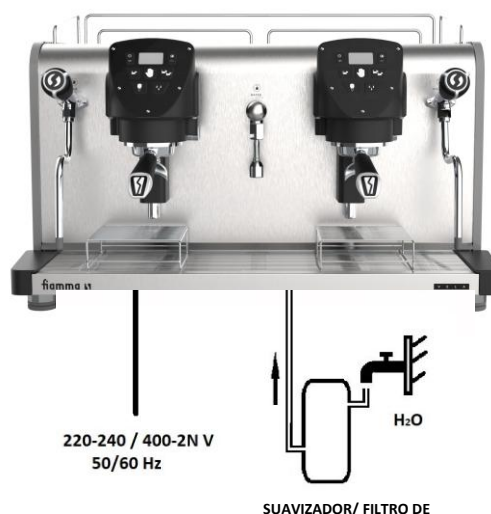
4.2. Desembalaje

Antes de utilizar la máquina por primera vez, quitar todo el material de protección y de embalaje. Compruebar la integridad de la máquina. Eliminar el material de protección y del embalaje de manera segura ya que son potenciales fuentes de peligro. Limpiar el exterior de la máquina con un paño húmedo.

4.3. Conexión a la red hidráulica

Para efectuar la instalación, siga las instrucciones:

1. Colocar la máquina en una posición estable sobre una encimera, de preferencia en su lugar definitivo. A continuación, aflojar el tubo de entrada de agua de la máquina;
2. Instalar un suavizador/filtro de agua que se debe colocar en un lugar adecuado. Después, conectar a la red hídrica, utilizando los tubos de conexión que se encuentran en la caja de accesorios.
3. Aflojar el cable sector y conectarlo a la red eléctrica.



4.4. Instalación eléctrica

- ① **IMPORTANTE: LA CONEXIÓN A TIERRA ES OBLIGATORIA! Conectar la máquina a la red eléctrica con puesta a tierra!**
- ① **Asegure que los datos de la placa de datos corresponden a la tensión y frecuencia de la red eléctrica.**
- ① **La instalación eléctrica debe tener una protección de 30 mA y un disyuntor con una separación de 3mm como mínimo, entre contactos.**
- ① **Conecte la máquina a una instalación fija. No enchufar la máquina en tomas múltiples o prolongadores eléctricos.**
- ① **Debe cumplirse con la legislación y las normas nacionales y locales en vigor**
- ① **En la parte inferior de la máquina hay un terminal para conexión equipotencial con otros aparatos, marcado con el símbolo**

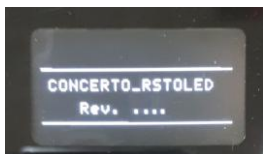
5. Instrucciones de funcionamiento

- ① **¡Nunca usar la máquina con las manos mojadas!**
- ① **¡Peligro de quemaduras! ¡Los líquidos y vapores están extremadamente calientes! No tocar los grupos y las partes metálicas de los portafiltros con las manos, están muy calientes!**
- ① **¡No acercar la cara y las manos al área por encima de las lanzas de vapor!**

5.1. Puesta en marcha

ENCENDER / APAGAR LA MÁQUINA

- ① **Conectar el agua y a continuación accionar el botón interruptor ON/OFF!**
 - ① **En el primer llenado de agua, el calentamiento solo empieza DESPUÉS del agua alcanzar las sondas de nivel, a fin de proteger la resistencia.**
 - ① **En los demás casos, el calentamiento está permanentemente activo, excepto si el agua no alcanza la sonda de nivel mínimo; en este caso, el calentamiento se interrumpe de inmediato.**
1. Abrir el grifo del agua de la red para empezar el llenado de la máquina.
 2. Para encender la máquina, active el interruptor general **ON/OFF** que está por debajo del panel lateral derecho.
 3. Las pantallas muestran 1º el nombre del hardware utilizado y luego indican la versión del *software* instalado en la unidad electrónica.



Versión del Software

4. A continuación el botón **ON/ OFF(+)** del **Grupo 1** parpadea, refleja el estado **OFF** (Apagado) de la máquina, en las pantallas no hay cualquier información.

- ① **Todas las salidas están inactivas;**
- ① **Todas las funciones están desactivadas con excepción de las del modo Técnico y de Programación.**

5. Para encender basta con pulsar, durante unos segundos, el botón **ON/ OFF (+)** del **Grupo 1**.



El visor muestra:

En el estado **ON**, todos los botones están encendidos y la pantalla indica que la máquina se está en llenado.

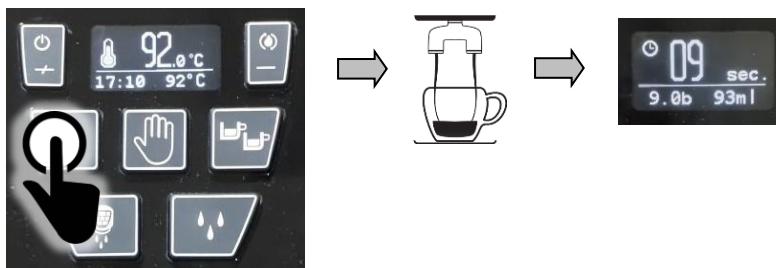
- ① **A continuación, pulsar el botón Continuo de cada uno de los grupos hasta que empiece a salir agua, y luego apagar. Así se garantiza que todos los circuitos hidráulicos están llenos.**
- ① **La máquina inicia automáticamente el llenado de la caldera de agua/vapor y la de café. Cuando el llenado se detiene, el proceso de calentamiento comienza inmediatamente.**
- ① **Comprobar el estado de la calefacción en las pantallas; comprobar si se lleva a cabo el calentamiento de la caldera de vapor, así como de las calderas de café y los grupos.**
- ① **La caldera de agua/vapor tarda alrededor de 15-20 minutos a alcanzar la temperatura de servicio de 122°C, predefinidos en fábrica.**

- ① *Las calderas de café tardan unos 2 minutos en alcanzar la temperatura de funcionamiento, 92°C, preestablecida de fábrica.*
 - ① *Los grupos tardan unos 12 minutos en alcanzar la temperatura de servicio, 92°C, predefinidos en fábrica. Estos comienzan el calentamiento tan pronto como se enciende la máquina.*
6. Para apagar la placa electrónica, mantener presionado durante unos segundos el botón **ON/ OFF (+)** del Grupo 1.
 7. Para apagar la máquina, activar el interruptor general **ON/OFF** que se encuentra por debajo del panel lateral derecho, en la parte posterior.
- ① *Es posible encender / apagar los LEDES que están en el blindaje de los grupos, al simplemente presionar el botón Continuo y luego el botón 1 café en el Grupo1.*



5.2. Preparar el café

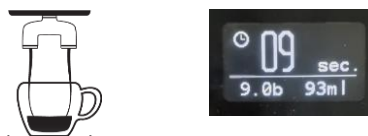
1. Llenar el portafiltros con la dosis correcta de café molido.
2. Presionar el café molido con la prensa a fin de distribuir el café uniformemente en el portafiltro.
3. Enganchar el portafiltro en las guías del grupo y girarlo a la derecha hasta quedar fijo. El portafiltro está correctamente enganchedo en cuanto esté fijo.
4. Colocar un vaso o una taza de café (o dos, dependiendo del portafiltro) por debajo de la salida de café del portafiltro.
5. Con la máquina en el estado ON, pulse el botón de la dosis de café deseada. Empieza la erogación. El botón seleccionado permanece encendido durante todo el proceso de erogación y la pantalla muestra el tiempo de salida, la presión y la cantidad de café.



6. Para detener la erogación de café antes de alcanzar la cantidad preprogramada, pulse uno de los botones del grupo en funcionamiento.

5.3. Erogación de café en continuo

1. Pulsar el botón continuo de la botonera del grupo que se pretende habilitar. Al pulsar el botón, se inicia la erogación del café. El botón activo queda encendido durante la erogación.





2. Para detener la erogación, pulse cualquier botón de la botonera del grupo en funcionamiento. Al pulsar el botón termina la erogación.

① *Si no se apaga el botón manualmente, la erogación de café en modo continuo solo se detendrá al alcanzar la cantidad máxima de producto. La cantidad máxima es controlada por los contadores volumétricos. En cuanto estos alcancen los 6000 impulsos, la erogación se detén (TIME-OUT de producción).*

5.4. Salida de agua caliente

① *Es posible obtener dos dosis de agua diferentes en los modelos de 2 grupos y tres dosis en los modelos de 3 grupos, para esto basta con presionar el botón de cada grupo.*

1. Pulsar el botón de la dosis de agua caliente deseada. El botón de agua se mantiene encendido mientras sale el agua caliente.



2. En cuanto se alcance el límite de tiempo preprogramado para la salida de agua caliente, el botón se apaga automáticamente.
3. Para detener la producción de agua antes de alcanzar la cantidad programada, vuelva a pulsar el botón.

5.5. Salida vapor

① ***¡Peligro de quemaduras! El vapor está muy caliente. Não coloque a cara e as mãos em cima das hastes de vapor.***

① *La máquina tiene 2 grifos de vapor que permiten preparar y calentar bebidas.*

① *Antes y después de usar la lanza de vapor, hay que abrirla unos instantes (2-3 segundos) para descargar eventuales residuos.*

① *Limpiar la lanza con un paño húmedo al final de cada uso.*

Para la salida de vapor, la caldera de agua/vapor debe haber alcanzado la temperatura de servicio (122°C).

1. Para empezar la salida de vapor, abrir el grifo correspondiente.
2. Para detener la erogación de vapor, cerrar el grifo correspondiente.

5.6. Activar/desactivar los LED del panel trasero

① *Es posible activar/desactivar los Leds en el panel trasero, el interruptor Led se encuentra en la parte trasera de la máquina, debajo, cerca de la tubería de entrada de agua.*

INTERRUPTOR LEDS



6. Programación Dosis

① **Nota:** durante la programación, todas las teclas ON/OFF (+) y Lavado (-), de todos los grupos, están inactivas.

6.1. Programación de las dosis de café

Se puede memorizar y cambiar la cantidad volumétrica de las dosis de café del siguiente modo:

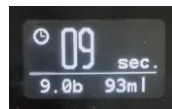
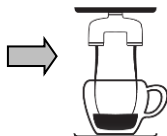
1. En el estado ON pulsar el **Continuo** de cualquier grupo, y sostenerlo durante unos 5 segundos. Resulta que todos los botones de Continuo parpadean.



Las pantallas muestran:

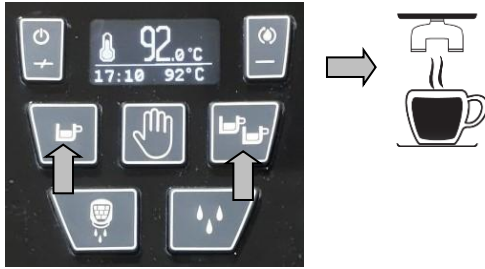


2. En 30 segundos (Time-Out de salida de la programación) pulsar cualquier de los botones de las 2 dosis que se pueden programar (p.ej. el botón 3). El botón **Continuo** permanece parpadeando y el botón de dosis en la fase de programación queda encendida (en nuestro ejemplo, botón 3).



3. Al alcanzar la cantidad de café deseada, pulse uno de los botones de café en la botonera que se está programando para detener la erogación. El nuevo valor del contador volumétrico (en impulsos) queda en la memoria de la unidad electrónica. Al mismo tiempo, el botón de la dosis programada está encendida, como los demás.

4.



- ① Para seguir con la programación de las demás dosis de café, hay que repetir los punto 2 y 3 (desde que no se haya excedido el límite de tiempo de 30 segundos para la programación).
- ① Caso se active o TIME-OUT da fase de programação (ao fim de 30 segundos), repita integralmente os passos 1, 2 e 3 anteriormente descritos.
- ① Los ledes para las dosis "ya programadas" son accesibles si permanecemos en el modo de programación, esto no impide una nueva programación de la dosis de estas teclas, esta pregunta ya no surge si se ha realizado una operación ON/OFF de la electrónica después de la programación)
- ① **IMPORTANTE:** la programación efectuada en el primer grupo es siempre transferida para los demás grupos. Sin embargo, esto no impide que se programe el(los) otro(s) grupo(s) de forma diferente del primero, repitiendo la operación antes descrita en los puntos 1, 2 e 3.

Si una de las Dosis de café no se activa...

Si después de la programación, una de las dosis no funciona, es posible que la electrónica no haya recibido impulsos del contador volumétrico y que haya asumido para la dosis, 0 impulsos. Comprobar:

1. Si el contador volumétrico está conectado correctamente;
2. Si el contador volumétrico estará conectado a otro grupo;
3. Si el circuito del agua está conectado a la red.

6.2. Programación de las dosis de agua

- ① Es posible obtener dos dosis de agua diferentes en los modelos de 2 grupos y tres dosis en los modelos de 3 grupos, para esto basta con presionar el botón de cada grupo.

Se puede memorizar y cambiar la cantidad de la dosis de agua (controlada por el temporizador) siguiendo el procedimiento:

1. En el estado ON pulsar el botón **Continuo** de cualquier grupo, y sostenerlo durante unos 5 segundos. Resulta que todos los botones de Continuo parpadean.



El visor muestra:



2. En menos de 30 segundos (TIME OUT se salida del modo de programación) pulsar el botón 6 (programación de la dosis de agua). El botón Continuo permanece parpadeando al igual que el botón de dosis en fase de programación permanece encendido.



3. Al alcanzar la cantidad de agua deseada, volver a pulsar el botón , deteniendo el suministro de agua. Queda, de este modo, guardado el tiempo de salida del agua caliente.
4. Para programar los demás botones de dosis en cada grupo, proceder como se describe en los puntos 2 y 3.

- ① **Caso se accione el TIME-OUT de la programación (al final de 30 segundos), hay que repetir todos los pasos (1, 2, 3) anteriores.**
- ① **Al regresar a la programación, los botones de las dosis ya programadas quedan apagados. Sin embargo, esto no impide que se vuelvan a programar.**

7. Lavado

- ① **No usar chorros de agua para limpiar el equipo. No colocar agua encima o dentro de la máquina, ni de cualquier de sus componentes internos.**
- ① **A fin de evitar el riesgo de quemaduras, dejar enfriar la máquina antes de efectuar cualquier operación de limpieza.**
- ① **Se puede efectuar el lavado de varios grupos a la vez.**

7.1. Limpieza de los grupos

El ciclo de lavado permite la limpieza de los grupos de café y se debe realizar del siguiente modo:

1. Colocar el filtro ciego en el portafiltro y poner 1 cuchara de postre de detergente específico para máquinas de café.
2. Enganchar el portafiltro en el grupo que se va a lavar.
3. Pulsar el botón de lavado (-) de cada grupo durante unos segundos.



El visor muestra:



- ① **Durante el programa de lavado, el botón pulsado parpadea y la información de lavado aparece en la pantalla. Al pulsar uno de los demás botones del mismo grupo, se va a interrumpir el ciclo de lavado y se encienden todos los botones. Terminados los ciclos de lavado, el sistema vuelve, automáticamente, a la posición ON.**
- ① **El ciclo de lavado se constituye por 5 ciclos de ON y OFF. Al final de estos la máquina se detiene automáticamente.**
- 4. Quitar los portafiltros de los grupos y pulsar el botón 5 (continuo) durante algunos segundos a fin de permitir la salida de agua limpia. De este modo se garantiza que no quedan residuos de detergente dentro de los grupos.

7.2. Limpieza de los grupos y portafiltros

Enjuagar los filtros y portafiltros en agua caliente con un detergente específico para disolver la grasa depositada por el café.

7.3. Limpieza de la rejilla y de las bandejas

Limpiar la bandeja superior con un paño húmedo.

Quitar la(s) rejilla(s) de la bandeja inferior. Lavar la bandeja y las rejillas en agua y detergente adecuado.

7.4. Limpieza de la cubeta de residuos

Después de quitar la bandeja inferior (por debajo de los grupos), queda visible la cubeta de residuos. Limpiar la cubeta y el orificio de descarga con un cepillo para eliminar eventuales residuos y evitar bloqueos en el tubo de desagüe.

7.5. Limpiar el cuerpo de la máquina

Limpiar las guías y juntas de los portafiltros con un paño o esponja.

Limpiar cuidadosamente los grifos y las lanzas de vapor a fin de evitar la acumulación y incrustación de residuos.

Limpiar la superficie de las tazas con un paño húmedo.

Limpiar el cuerpo de la máquina con un paño húmedo. No usar detergentes abrasivos o a base de cloro y sus derivados.

8. PROGRAMACIÓN USUARIO

- ① *El usuario tiene acceso a programar las diferentes temperaturas de la máquina.*
- ① *La programación de las temperaturas del Grupo se realiza en cada grupo.*
- ① *En el Grupo 1 también es posible programar la temperatura de la caldera de vapor/agua, la caldera de café, activar y ajustar la temperatura a la que la máquina entra en economía ("ECO") y activar y ajustar la temperatura de las tazas de escaldado.*
- ① *El usuario también puede configurar el reloj y establecer la hora de apertura y cierre y el día de descanso, así como visualizar los diversos contadores de la máquina.*

PROGRAMACIÓN TEMPERATURAS

Para acceder a las temperaturas, el usuario debe presionar durante unos segundos los botones ON/OFF (+) y Lavado (-) de cada grupo.



El GR1 muestra,



y en GR2 / GR3



Usando los botones ON/OFF (+) y Lavado (-) seleccionar los valores deseados y en el botón Continuo se confirma y avanza al siguiente elemento.

- ① *A continuación se muestran los valores del Grupo 1.*
- ① *En los demás Grupos 2 o 3, dependiendo de los modelos, las temperaturas de los grupos se configuran individualmente. Los valores de fábrica de las temperaturas son iguales a las del Grupo 1, como abajo.*

Se pueden cambiar las unidades de las temperaturas, grados Celsius (°C) o en Fahrenheit (°F).

- ① *Valor de fábrica °C.*



Ajustar la temperatura del Grupo 1.

① **Valor de fábrica 92 °C.**



Ajustar la temperatura de la caldera de café.

① **Valor de fábrica 92 °C.**



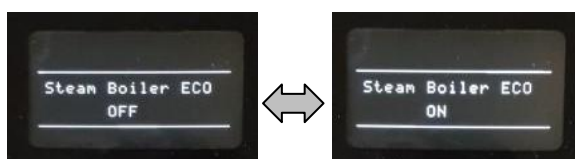
Definir la temperatura de la caldera de vapor / agua.

① **Valor de fábrica 122 °C.**



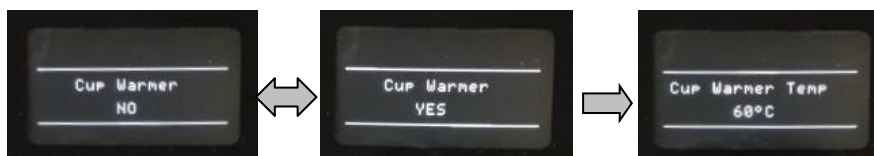
Activar / desactivar la temperatura de ahorro ("ECO") de la máquina, la temperatura cuando la máquina entra en modo de ahorro "ECO", es decir, estar un cierto tiempo sin trabajar entra en "standby" y baja la temperatura al valor establecido.

① **Valor de fábrica 110 °C.**



Activar / Desactivar la resistencia Calienta Tazas con la posibilidad de ajustar la temperatura, valores entre 50 y 80 °C.

① **Valor de fábrica 60 °C.**



PROGRAMACIÓN DEL RELOJ / VISUALIZACIÓN DE LOS CONTADORES

Para realizar programação do Relógio / Visualização Contadores tem de se pressionar a tecla Continuo do Grupo 1, durante 10 segundos até surgir no display a informação do relógio.



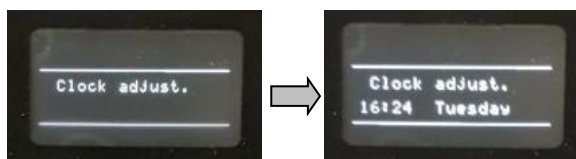
En la pantalla aparece:

- ① **Al pulsar los botones ON/OFF (+) y lavado (-) se pasa de la pantalla del reloj a los contadores y luego a la SALIDA. Para entrar en cada menú es suficiente con presionar el botón Continuo.**
- ① **En la pantalla "EXIT", al presionar el botón Continuo, se vuelve a la pantalla inicial.**

En los menús reloj y contador, al utilizar los botones ON/OFF (+) y lavado(-), se seleccionan los valores deseados y el botón Continuo para confirmar y avanzar.

MENÚ RELOJ

En el menú de **Reloj**, al pulsar el botón Continuo aparece la siguiente información:



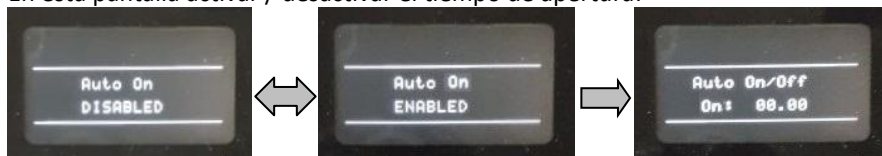
En esta pantalla se definen las horas, los minutos y el día de la semana.

Avanzar a las pantallas donde se puede activar /desactivar la hora de Encender/ Apagar y establecer el día de descanso semanal de la máquina.

Para definir la hora de Encender/ Apagar de la máquina y el día de descanso, hay que activar las funciones "AUTO ON" y "AUTO OFF"

Usando los botones ON/OFF (+) y Lavado (-) seleccionar los valores deseados y en el botón Continuo se confirma y avanza al siguiente elemento.

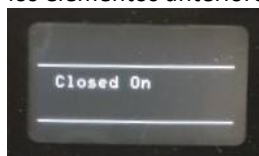
En esta pantalla activar / desactivar el tiempo de apertura:



En esta pantalla, activar / desactivar la hora de cierre:



Finalmente, la pantalla donde se define el día de descanso semanal (para ello es necesario que se activen los elementos anteriores):



① Si no pretende elegir un día, seleccionar "_____".

① Solo se puede elegir un día de cierre por semana.

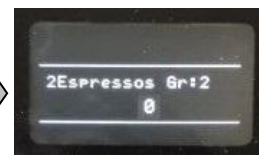
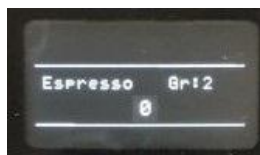
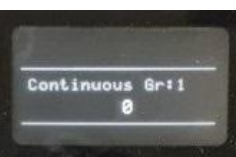
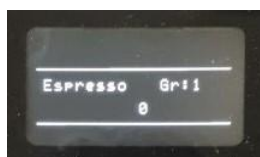
① **NOTA:** para que estas funciones estén activas, nunca apague la máquina en el Interruptor general ON / OFF.

① Si estas opciones están inactivas, las funciones de Encender/ Apagar diarias, así como del día de descanso, están igualmente inactivas. El Encender y Apagar solo se realizará manualmente.

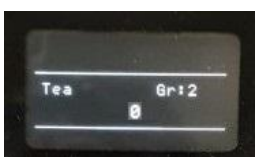
MENÚ CONTADORES

En el menú de **Contador** al pulsar el botón Continuo aparecen, los totales de litros, el mantenimiento (cuando está activo), el número de cafés y las dosis de agua de cada grupo.

① El total de litros y el mantenimiento cuando está desactivado aparecen con el valor "0". Si están habilitados, aparecerán con el valor establecido o inferior.

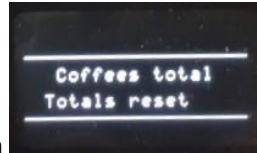


... GR3.



... GR3.

- ① *Es posible poner a cero todos los contadores parciales de los grupos, excepto los totales de café. Para ello, se tiene que estar en la pantalla de los totales de café y presionar simultáneamente los botones ON/OFF (+) y Lavado (-) del Grupo 1.*



El visor muestra y los valores parciales de

los contadores se quedan a cero (0), manteniendo el valor de los totales de café.

9. ALARMAS

Cada vez que aparece el símbolo **AL...** en la pantalla, es señal de alarma, significa que algo no está bien en la máquina. Es necesario comprobar el tipo de alarma y actuar en conformidad con lo que se describe en cada caso.



Lista de alarmas que aparecen en todos los grupos:

- AL1** - Sonda de temperatura del Grupo en cortocircuito / sobrecalentamiento (>135°C);
- AL2** - Sonda de temperatura del Grupo interrumpida / apagada (<3°C);
- AL3** - Ausencia de impulsos en los contadores volumétricos / contadores volumétricos en cortocircuito;
- AL4** - Sonda de temperatura de la Caldera Café en cortocircuito / sobrecalentamiento (>135°C);
- AL5** - Sonda de temperatura de la Caldera Café interrumpida / apagada (<3°C);

Lista general de alarmas que surgen en el Grupo 1:

- AL6** - Sonda de temperatura de caldera Vapor en cortocircuito / sobrecalentamiento (>135°C);
- AL7** - Sonda de temperatura de caldera vapor interrumpido / apagado (<3°C);
- AL8** - Ausencia sonda mínimo;
- AL9** - Time-Out (Parada) Nivel de Llenado de la Caldera;
- MANTENIMIENTO** – alarma de mantenimiento;
- FILTRO** – alarme filtro /depurador;
- AL15** - Sonda de temperatura del caliente tazas en cortocircuito / sobrecalentamiento;
- AL16** - Sonda de temperatura del caliente tazas interrumpida / desconectada;

9.1. **Sondas de temperatura de cortocircuito / sobrecalentamiento (AL1 / AL4 / AL6 / AL15)**

En el caso de la sonda de temperatura de la caldera entrar en cortocircuito o en caso que que la temperatura se mantenga por 5 segundos seguidos a una temperatura superior a 135°C, hay una información de alarma.

La electrónica queda inhibida de todas sus funciones principales. Las botoneras se deshabilitan y todas las funciones de la máquina se suspenden.

En la *pantalla* aparece la alarma en cuestión.

Si es la sonda de la caldera de CAFÉ o del GRUPO, aparece en la pantalla de cada grupo, identificando qué sonda.

En caso de que se trate de la sonda de la caldera de vapor o del calienta tazas aparece en la pantalla del Grupo 1.

① *En todos los casos, la alarma va a desaparecer cuando la temperatura vuelva a alcanzar valores aceptables.*

9.2. Sonda de temperatura interrumpida / apagada (AL2 / AL5/ AL7 / AL16)

En el caso de que el sensor de temperatura de la caldera de VAPOR se apague o se interrumpa o se detecte una temperatura en torno a los 3°C, a los 5 segundos hay una alarma que hace parpadear todos los botones.

En el AL7 los teclados parpadean.

Si es la sonda de la caldera de CAFÉ o del GRUPO, aparece en la pantalla de cada grupo, identificando qué sonda.

En caso de que se trate de la sonda de la caldera de vapor o del calienta tazas aparece en la pantalla del Grupo 1.

① *En todos los casos, la alarma desaparece cuando la(s) sonda (S) se enciendan correctamente.*

9.3. AL3 - Ausencia de impulsos en los contadores volumétricos / contadores volumétricos en cortocircuito;

Significa que no se detectan impulsos en el contador volumetrico del grupo que está activo (1, 2 o 3).

① *Al principio de cada dosis volumétrica, la electrónica comprueba si el dosificador volumetrico funciona correctamente, detectando los impulsos enviados a la unidad.*

① *Si no se detecta el impulso por más de 5 segundos seguidos, el botón de la dosis seleccionada empieza a parpadear.*

9.4. Ausencia de la sonda mínimo/Time Out (parada) Nivel de Llenado de la Caldera (AL8 / AL9)

Si aparece el AL8, significa que la sonda de mínimo está deshabilitada.

Si aparece el AL9 en el Grupo 1, significa que ha sido sobrepasado el tiempo definido para el llenado de la caldera.

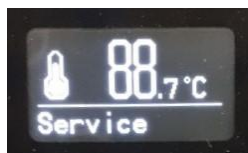
① *Siempre que el sensor de nivel detecta falta de agua (sonda descubierta), se activa la fase de llenado de la caldera.*

① *Si la BOMBA queda activa de forma continua por más tiempo del establecido en la Programación de Nivel Técnico, la electrónica queda con las funciones principales inhabilitadas. Las botoneras se deshabilitan y todas las funciones de la máquina se suspenden (AL9).*

① *Una vez resuelto, para salir y apagar la alarma es necesario apagar y volver a encender la máquina en el Interruptor General.*

9.5. Alarma de mantenimiento (MANTENIMIENTO)

Cuando surge MANTENIMIENTO en el visor del Grupo 1:



- ① *Significa que se ha sobrepasado el número máximo de cafés indicado en la Programación de NIVEL TÉCNICO ("Service cycles").*
- ① *Para desactivar la alarma, es necesario ir a la programación de nivel técnico (Manual Técnico) y seguir las diversas pantallas hasta llegar a la indicada; finalmente, encender la máquina y se reanuda el conteo.*

9.6. Alarma de filtro / depurador (FILTRO)

Esta función alerta para la necesidad de cambiar o mantener el filtro/depurador instalado. Cuando la pantalla muestra FILTRO:



- ① *Significa que se ultrapassou o número de litros imposto na Programação do nível técnico.*
- ① *Para desactivar la alarma, es necesario ir a la programación de nivel técnico (Manual Técnico) y seguir las diversas pantallas hasta llegar a la indicada; finalmente, encender la máquina y se reanuda el conteo.*

10. Reparación

- ① *Todas las operaciones de mantenimiento y reparación deben ser efectuadas por personal cualificado y autorizado por el fabricante.*
- ① *Si el cable de alimentación se daña, debe ser reemplazado por personal especializado y debidamente autorizado por el fabricante.*
- ① *Para acceder al interior de la máquina, quitar los paneles laterales y la bandeja superior o de desagüe, según la reparación que se va a efectuar.*
- ① *Usar solamente repuestos originales.*