

*MANUAL DE INSTRUÇÕES
INSTRUCTIONS MANUAL
MANUEL D'INSTRUCTIONS
MANUAL DE INSTRUCCIONES*

*Prestige Revolution
Atlantic*

**MÁQUINAS DE CAFÉ EXPRESSO
ESPRESSO COFFEE MACHINES
MACHINES A CAFE EXPRESSO
MÁQUINAS DE CAFÉ EXPRESSO**

MANUAL DE INSTRUÇÕES

INTRODUÇÃO

Serve o presente manual para fornecer todas as informações necessárias ao uso correcto da máquina e à sua manutenção, bem como para acautelar a segurança dos seus utilizadores.

Este manual deve ser preservado e as suas instruções seguidas, pois o fabricante não responde por danos ocasionados a pessoas ou coisas, devido a má instalação ou utilização.

As indicações do presente manual não substituem os dados técnicos gravados directamente na máquina.

O fabricante reserva-se o direito de modificar o manual sem obrigação de actualizar edições anteriores.

Este aparelho não está previsto para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou pessoas com falta de experiência ou conhecimento, excepto se puderem beneficiar, através de uma pessoa responsável pela sua segurança, de uma vigilância ou instruções prévias relativas à utilização do aparelho.

Convém supervisionar as crianças para assegurar de que não brincam com o aparelho.

O utilizador deve respeitar as normas de segurança em vigor no país de instalação e assegurar as operações periódicas de manutenção.

Aconselha-se a utilização de um estrado de madeira para o operador da máquina. Este deve evitar operar a máquina, descalço ou com os pés molhados.

O operador deve evitar tocar com as mãos ou outras partes do corpo nos grupos de saída de água quente e vapor, pois encontram-se a temperaturas elevadas.

A MÁQUINA TEM PÉS TELESCÓPICOS QUE SE ENCONTRAM DENTRO DA CAIXA DE ACESSÓRIOS

AVISO

Antes de utilizar a máquina pela primeira vez, retirar os plásticos de protecção do aço inox e limpar as superfícies, evitando usar produtos abrasivos.

Não se deve colocar o aparelho em locais junto de materiais combustíveis ou susceptíveis de deformação com o calor.

Caso isto não seja possível, deve-se revestir o local com um material que seja bom isolante térmico e não combustível.

MÁQUINAS DE CAFÉ PRESTIGE REVOL. E ATLANTIC

Este manual é aplicável a todas as máquinas mod. PRESTIGE REVOL e ATLANTIC semi automáticas e electrónicas digital com controlo volumétrico (C.V.).

INSTALAÇÃO

Antes de efectuar a instalação deve verificar se estão reunidas todas as condições necessárias para o bom funcionamento da máquina, assim:

1 - Verificar se a instalação eléctrica cumpre as condições para um bom funcionamento:

1.1 - Verificar se a tensão de alimentação corresponde ao exigido para a máquina (ver chapa de características).

1.2. - Verificar se existe um circuito com ligação terra.

1.3. - Verificar se a potência disponível é adequada à potência da máquina.

1.4.-O quadro eléctrico de alimentação deve ter uma protecção de 30 mA e um disjuntor com 3 mm. de separação dos contactos.

2 - Verificar se o circuito hídrico tem as condições necessárias para a instalação:

2.1. - Torneira para a alimentação e junção de 3/8 para ligação do tubo de alimentação.

3 - Existência de tubo de esgoto acessível que possa comportar um tubo com 16/17mm.

4 - Espaço para a colocação do depurador da máquina.

IMPORTANTE

" A LIGAÇÃO DE TERRA É OBRIGATÓRIA "

A máquina prevê a ligação eléctrica a uma instalação fixa pelo que o uso de tomadas, fichas múltiplas ou extensões é expressamente proibido.

Para a instalação seguir o esquema da **Fig. 1:**

- Colocar a máquina numa posição estável sobre o balcão.
- Arranjar lugar e posição para o depurador n.º 12 e ligar o depurador e torneira n.º 14 pelo tubo n.º 13.

Após a ligação do depurador à rede hídrica e antes de o ligar à máquina deve deixar correr um pouco de água até saia limpa, pois os depuradores novos podem conter alguma sujidade.

- Ligue o depurador ao porta-filtro n.º 16 utilizando o tubo n.º 11.
- Proceda à ligação eléctrica ligando o condutor n.º 5 ao corta circuitos n.º 2.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Colocar o manípulo do interruptor na posição 1. O piloto verde acende para indicar que a caldeira enche automaticamente. Quando a água atinge o nível predefinido, o piloto apaga-se.

Seguidamente colocar o manípulo interruptor na posição 2.

A máquina inicia o aquecimento e quando atinge a temperatura de trabalho, o piloto laranja apaga-se.

Abra seguidamente uma torneira de vapor por alguns segundos, fechando-a de seguida.

Verifique no manómetro da máquina se a pressão da caldeira se encontra em +/- 1 bar. A pressão da caldeira pode ser ajustada actuando sobre o pressostato da máquina. Pode começar a tirar café.

A máquina tem disponível filtros para um ou dois cafés, pelo que basta seleccionar o filtro pretendido, colocá-lo no grupo com a dose de café correcta (5,5 e 6,5 gr. por café) e ligar o interruptor do grupo, desligando-o quando tiver obtido a quantidade de café desejada. Durante o funcionamento, verifique no manómetro se a pressão da bomba corresponde a +/- 9 bar. Esta pressão pode ser ajustada actuando sobre o parafuso de afinação existente na cabeça da bomba.

Para um bom funcionamento deve verificar a moagem do café.

Se o tempo de saída for superior a 20/25 segundos, deve ajustar o moinho para uma moagem mais grossa ou vice-versa se o tempo for inferior.

Deve colocar o café no filtro tendo o cuidado de o premir uniformemente.

FUNCIONAMENTO PARA MODELOS DE CONTROLO VOLUMÉTRICO (C.V.)

Os modelos CV distinguem-se dos outros pela possibilidade de se pré-programar a dose de café pretendida, pois a máquina desliga automaticamente quando atinge a dose programada.

Modo de programação: **ver anexo**

ÁGUA QUENTE E VAPOR

A máquina tem disponíveis, 2 torneiras de vapor e 1 de água que permitem fazer chá, aquecer leite ou ponche e fazer cappuccino.

É importante abrir a torneira de vapor 1 ou 2 segundos antes de a utilizar para limpeza de eventuais resíduos de uma utilização anterior. É também importante a limpeza da respectiva vareta com um pano húmido após a sua utilização.

LIMPEZA

1 - Limpeza diária

Ao fim do dia, antes de desligar a máquina deve efectuar a limpeza do grupo, utilizando o filtro cego que acompanha a máquina fazendo várias distribuições em cada grupo.

Limpar os guias do porta-filtro com um pano/esponja e lavar os filtros e porta-filtros utilizando um pouco de detergente para retirar a gordura de café acumulada.

Limpar o tabuleiro e grelha onde cai o café.

2 - Limpeza semanal

Semanalmente deve colocar uma colher de detergente específico para máquina de café no filtro cego e colocá-lo no grupo ligando-o cerca de 30 segundos. Deve repetir a operação até que a água do grupo saia completamente limpa. Deve repetir a operação em todos os grupos.

Deve retirar as grelhas porta-chávenas, lavá-las e limpá-las convenientemente e o tabuleiro onde estas se encontram. Deve também proceder à limpeza do depósito plástico de descarga da máquina. A carroçaria deve ser limpa com um pano húmido, evitando o uso de detergentes abrasivos ou solventes.

Quinzenalmente deve proceder à regeneração do depurador em conformidade com as instruções específicas que acompanham o mesmo.

MANUTENÇÃO E REPARAÇÃO

Todas as operações de manutenção e reparação devem ser efectuadas por pessoal especializado e devidamente autorizado pelo fabricante.

Utilize unicamente peças de assistência da origem.

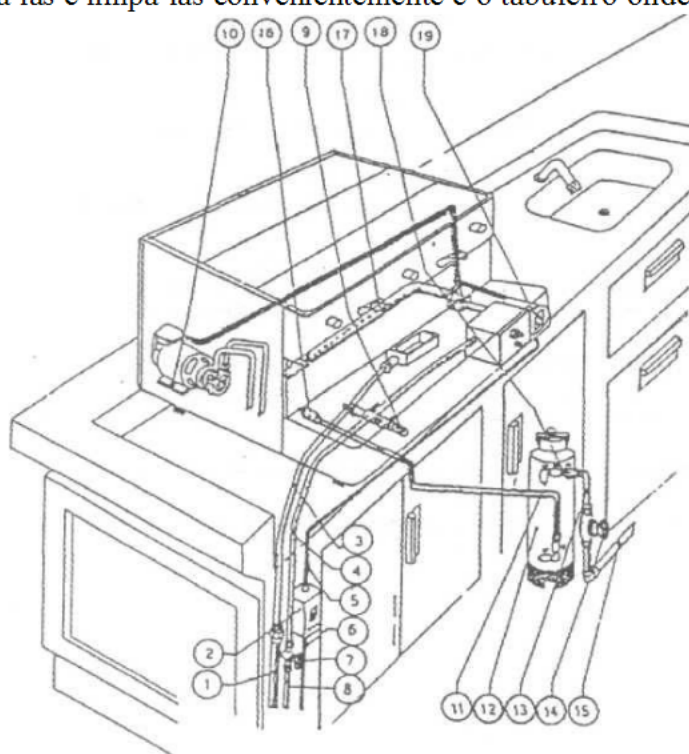


Fig. 1

INSTRUCTIONS MANUAL

INTRODUCTION

This manual is intended to give all the necessary information for the correct use and maintenance of the machine, looking after the user's safety.

This manual must be kept in a safe place and its instructions followed, since the manufacturer is not to be held responsible for damages caused to people or property due to mis-installation/use.

The instructions in this manual do not replace the technical data stamped directly on the machine's I.D plate.

The manufacturer has the right to alter this manual without having to up-to-date previous editions.

This machine should not be used by people whose physical, sensory or mental capacities are diminished (including children), or by people with little experience or know-how, except if they can be assisted by another person responsible for their safety and vigilance and are able to give them instructions pertaining to the use of the machine.

It is also convenient to supervise children so as to assure they maintain a safe distance from the machine.

The user should comply with the safety regulations in force in the country where the machine is installed and the periodical servicing operations should be assured.

The user should stand on a wooden platform and should avoid using the machine barefoot or with wet feet.

The user should avoid touching the outlet groups of hot water and steam because they are very hot.

**THE MACHINE HAS TELESCOPIC FEET WHICH ARE
INSIDE THE SPARE PARTS BOX**

ATTENTION

Before using the machine for the first time, remove the stainless steel plastic protections and clean it using a mild detergent.

The machine should not be installed close to inflammable products or products that can be heat defected. If this is not possible, the machine place has to be isolated with a good thermic non-inflammable material.

COFFEE MACHINES “PRESTIGE REVOL. AND ATLANTIC” MODELS

This manual applies to all “PRESTIGE REVOL. and ATLANTIC” models, semi-automatic and digital electronic with volumetric control (C.V.).

INSTALLATION

Before installing the machine, make sure that the machine has all the required conditions to work correctly.

Therefore:

1 - Check that the electrical installation has all the conditions in order to work correctly.

1.1. - Check if the power supply corresponds to the one required for the machine (see the ID plate)

1.2. - Check if there is a suitable earth circuit.

1.3. - Check if the available power is suitable for the machine power.

1.4. - The electrical board should have a protection of 30 mA and a circuit breaker with a 3mm separation from the contacts.

2 - Check that the water circuit has the required conditions for installation:

2.1. - A supply tap and a 3/8 pipe connection to connect to the supply pipe.

3 - Check that there is an accessible discharge pipe that can hold a pipe with 16/17 mm.

4 - Space to place machine purifier.

IMPORTANT

“THE EARTH CONNECTION IS COMPULSORY”

The machine is to be connected to an electric fixed installation and thus the use of wall sockets, multiple plugs or extension cords is strictly forbidden.

For installation follow the scheme in **Fig. 1**.

- Place the machine correctly on the counter.
- Find a suitable place and position for the purifier n. 12 and connect the purifier to tap n. 14 through tube n. 13
- After having connected the purifier and before connecting it to the machine, run the water until it comes out clean, as new purifiers can have some residues.
- Connect the purifier to the filter-holder n. 16 by using the tube n. 11.
- Carry out the electric connections by joining the conductor n°. 5 to the circuit-breaker n°. 2.

WORKING INSTRUCTIONS

Turn the switch button to the position 1. The green pilot lights up while the boiler fills up automatically. When the water reaches the set level, the pilot light will go off.

Turn the switch button to position 2.

The machine begins to heat up and when it reaches the working temperature, the red pilot switches off.

Turn on the steam tap for a few seconds and then turn it off.

Check the machine manometer to see if the boiler pressure is at +/- 1 bar.

The pressure in the boiler can be adjusted by regulating the machine pressure gauge.

Now you can begin to make coffee.

The machine has filters for one or two coffees and all you need to do is select the required filter, put it in the group with the correct dose of coffee (5,5 to 6,5gr. per coffee) switch the group on and then switch it off when you have the required amount of coffee. While the machine is working, check the manometer to see if the pump's pressure corresponds to +/- 9 bar. This pressure can be adjusted by regulating on the adjustment screw located on the pump head.

In order for it to work properly, you should check the coffee grind.

If the outlet time is longer than 20/25 seconds, you should adjust the grinder for a thicker grind and vice-versa if the length of time is shorter.

You should put the coffee in the filter and press it uniformly.

VOLUMETRIC CONTROL MODELS (C.V.)

The C.V. models are different from the other ones because it is possible to pre-program coffee doses, seeing as the machine switches off automatically when it reaches the programmed dose.

Programming mode: **please refer to supplement**

HOT WATER AND STEAM

The machine has water and steam taps to make tea, warm milk or punch and make cappuccinos. Before using the steam tap, open it for 1 or 2 seconds so that any residues from a previous use can be washed away. It is also important to clean the rod with a wet cloth after having used it.

CLEANING

1 - DAILY CLEANING

At the end of the day, before switching off the machine, you should clean each group, using the blind filter that is provided with the machine, by making several supplies in each group.

Clean the filter-holder guides with a cloth-sponge and wash the filters and filter-holders using a small amount of detergent, in order to remove accumulated coffee fat.

Clean the tray and the grid where the coffee falls, removing them from the machine. To better clean the grids and trays you may submerge them into water.

2 - WEEKLY CLEANING

Every week you should put a spoon of a specific detergent for coffee machines in the blind filter, then put it in the group and switch it on. Let the machine work for about 30 seconds and then switch it off. Remove the filter-holder, pour out the water and repeat this operation until the water in the filter is clean.

Repeat this operation in all the groups.

You should also remove the cup-holder grids, wash them and clean the tray thoroughly. After removing the grid and tray where the coffee falls, it is possible to see the plastic discharge tank of the machine, which should be cleaned using a brush and some clean water not allowing that coffee grounds become accumulated because they can block up the discharging outlet.

The body should be cleaned with a wet cloth, always avoiding the use of abrasive or solvent detergents.

Every two weeks, you should restore the purifier according to the specific instructions supplied with it.

SERVICING AND REPAIR

All servicing and repair operations should be carried out by qualified personnel duly authorized by the manufacturer.

Use only original servicing parts.

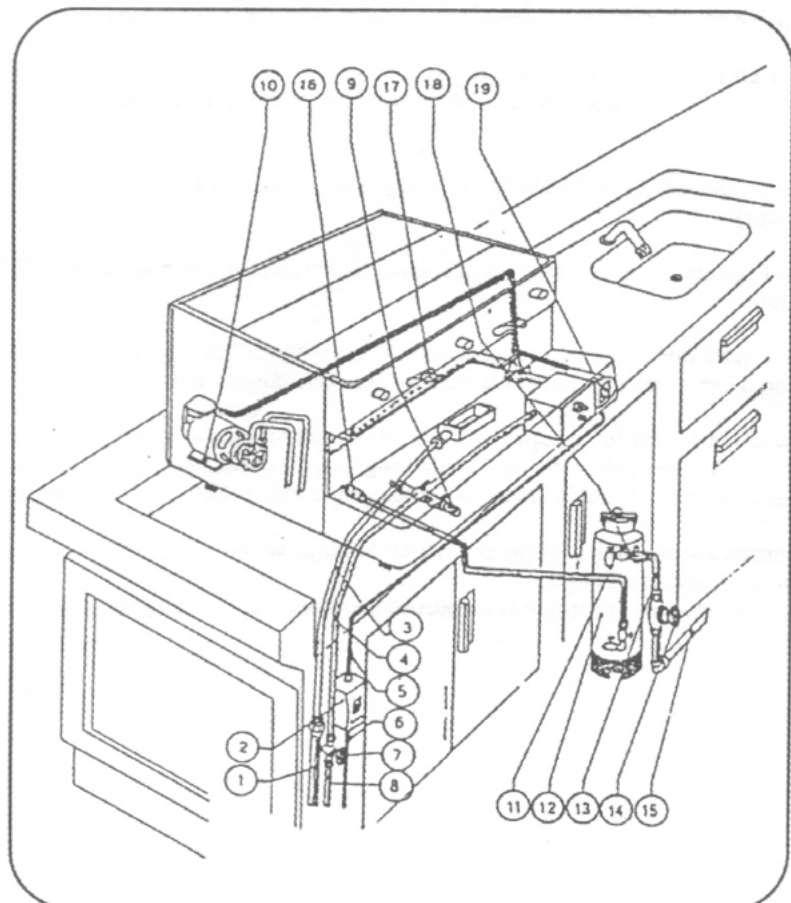


Fig. 1

MANUEL D'INSTRUCTIONS

AVANT-PROPOS

Ce manuel fournit toutes les informations pour l'utilisation correcte de la machine, à son entretien et pour la sécurité de l'utilisateur.

Ce manuel devra être gardé en sûreté. Le fabricant décline toute responsabilité des endommagements aux personnes ou aux choses, causés par la mauvaise installation ou utilisation de la machine.

Les indications de ce manuel ne remplacent pas les informations inscrites dans la plaque de caractéristiques de la machine.

Le constructeur garde le droit de modifier ce manuel sans être obligé de mettre à jour les éditions précédentes.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales soient réduites ou par des personnes avec manque d'expérience ou connaissance, excepté s'ils ont la supervision d'une personne responsable pour sa sécurité, qui peut les surveiller et donner des instructions concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient superviser les enfants pour assurer de qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

L'utilisateur doit respecter les normes de sécurité en vigueur dans son pays et s'assurer que l'entretien de la machine est effectué périodiquement.

L'utilisateur de la machine doit utiliser un plateau en bois et celui-ci doit éviter d'opérer la machine à pieds nus ou avec les pieds mouillés.

L'opérateur ne doit pas toucher avec les mains ou autres parties du corps, les groupes de sortie de l'eau chaude et vapeur, car ils se trouvent à très haute température.

**LA MACHINE A DES PIEDS TÉLESCOPIQUE QUI SE
TROUVENT DANS LA BOITE À PIÈCES DÉTACHÉES**

ATTENTION

Avant la première utilisation, enlever les protections plastiques de l'acier inox et nettoyer les surfaces avec un détergeant pas abrasif.

Ne pas mettre l'appareil dans des endroits auprès des matériaux combustibles ou susceptibles de déformation par l'action de la chaleur. Au cas où ça n'est pas possible, il faut couvrir la place d'un bon matériel isolant thermique et pas combustible.

MACHINES A CAFE MOD. “PRESTIGE REVOL. et ATLANTIC”

Ce manuel est applicable à toutes les machines mod. PRESTIGE REVOL. et ATLANTIC semi-automatiques et électronique digitale avec control volumétrique (C.V.)

INSTALLATION

Avant d'effectuer l'installation, il faut vérifier s'il y a toutes les conditions nécessaires au bon fonctionnement de la machine:

- 1 - Vérifier si l'installation électrique a toutes les conditions pour un bon fonctionnement.
 - 1.1 Contrôler si la tension d'alimentation correspond à la tension demandée pour la machine (voir la plaque des caractéristiques).
 - 1.2. Contrôler s'il y a un circuit terre.
 - 1.3. Vérifier si la puissance disponible est l'appropriée à la puissance de la machine.
 - 1.4. Le tableau électrique d'alimentation doit avoir des protections de 30 mA et un disjoncteur avec 3 mm séparation des contacts.
- 2 - Vérifier si le circuit hydrique a les conditions nécessaires pour l'installation:
 - 2.1. Robinet pour l'alimentation et joint de 3/8 pour la connexion du tuyau d'alimentation.
- 3 - Tuyau d'égout accessible qui puisse comporter un tuyau 16/17 mm
- 4 - Place pour le dépurateur de la machine

IMPORTANT!

LE RACCORDEMENT DE MISE À LA TERRE EST OBLIGATOIRE

La machine doit être branchée à une installation électrique fixe et donc il est interdit l'usage de prises de courant, fiches multiples ou extensions.

Pour effectuer l'installation suivre le schème de la **Fig. 1**:

- Bien placer la machine sur le comptoir.
- Trouver une place et position pour le dépurateur n° 12
- Brancher le dépurateur au robinet n° 14 par le tuyau n° 13

Après avoir raccordé le dépurateur au réseau hydraulique et avant de le raccorder à la machine, il faut laisser couler un peu d'eau jusqu'au moment où elle sort propre, car les dépurateurs nouveaux peuvent avoir des résidus.

- Raccorder le dépurateur au porte-filtre n° 16 avec le tuyau n° 11
- Faire la connexion électrique en raccordant le câble n° 5 au coupe-circuits n° 2

MISE EN SERVICE

Placer la poignée de l'interrupteur sur la position 1. La chaudière se replisera automatiquement ce qui est indiqué par le voyant vert qui s'allume. Quand elle atteint le niveau pré-établi, le voyant vert s'éteint.

Ensuite mettre la poignée de l'interrupteur sur la position 2.

La machine commence à chauffer et quand la température de travail est atteinte, le voyant rouge s'éteint.

Ouvrir le robinet à vapeur pendant quelques seconds.

Contrôler sur le manomètre de la machine que la pression dans la chaudière est +/- 1 bar.

La pression dans la chaudière peut être réglée par le pressostat de la machine.

On peut commencer à faire du café.

La machine a des filtres disponibles pour 1 ou 2 cafés; donc il suffit de sélectionner le filtre, le placer dans le groupe avec la dose correcte de café (5,5 gr. - 6,5 gr. par café) et mettre l'interrupteur du groupe en circuit et hors circuit lorsqu'on obtient la quantité de café prétendue. Pendant le service, contrôlez sur le manomètre que la pression de la pompe correspond à +/- 9 bar. Cette pression peut être réglée au moyen du vis de réglage sur la tête de la pompe.

Pour un bon fonctionnement on doit contrôler le moulu.

Si le temps de sortie est supérieur à 20/25 seconds, on doit ajuster le moulin pour une moulure plus grosse et vice-versa si le temps est inférieur.

Presser uniformément le café dans le filtre.

FONCTIONNEMENT POUR MODÈLES CONTROL VOLUMÉTRIQUE (C.V.)

Les modèles C.V. se distinguent des autres par la possibilité de programmer la dose du café prétendue, car la machine est mise hors circuit automatiquement quand elle atteint la dose programmée.

Le mode de programmation: **voir le Supplément.**

EAU CHAUDE ET VAPEUR

La machine a les robinets de l'eau et vapeur qui peuvent être utilisées pour faire du thé, chauffer du lait ou punch et faire le cappuccino.

Avant d'utiliser le robinet à vapeur il faut l'ouvrir pendant 1 ou 2 seconds pour nettoyer des résidus d'une utilisation précédente. Il faut aussi important le nettoyer la tige avec un chiffon humide après son utilisation.

NETTOYAGE

1 - Opérations de nettoyage quotidien

À la fin de la journée, avant de débrancher la machine, il faut faire le nettoyage du groupe en utilisant le filtre aveugle fourni avec la machine, en faisant quelques débits en chaque groupe. Nettoyer les glissières du porte-filtre avec un chiffon-éponge et rincer les filtres et porte-filtres en se servant d'un peu de détersif pour dissoudre les dépôts gras du café accumulés.

Nettoyer la cuvette et la grille où tombe le café.

2 - Opérations de nettoyage périodiques

Toutes les semaines mettre une petite cuillère de détersif spécial pour machines à café dans le filtre aveugle et le monter sur le groupe en le branchant pendant 30 seconds environ. Répéter plusieurs fois cette opération jusqu'à ce que de l'eau propre sorte du groupe. Répéter l'opération en chaque groupe. Enlever aussi la grille de support des tasses, les laver et nettoyer le plateau où elles se trouvent. Nettoyer aussi la cuvette de vidange en plastique de la machine.

Le nettoyage de la carrosserie devra être effectué en utilisant un chiffon humide et sans utiliser des détergents abrasifs ou solvants.

Tous les quinze jours procéder à la régénération du dépurateur suivant les instructions spécifiques qui accompagnent le même.

ENTRETIEN ET RÉPARATION

Toutes les opérations d'entretien et réparation doivent être effectuées par du personnel spécialisé et dûment autorisé par le fabricant.

Utiliser seulement des pièces d'entretien d'origine.

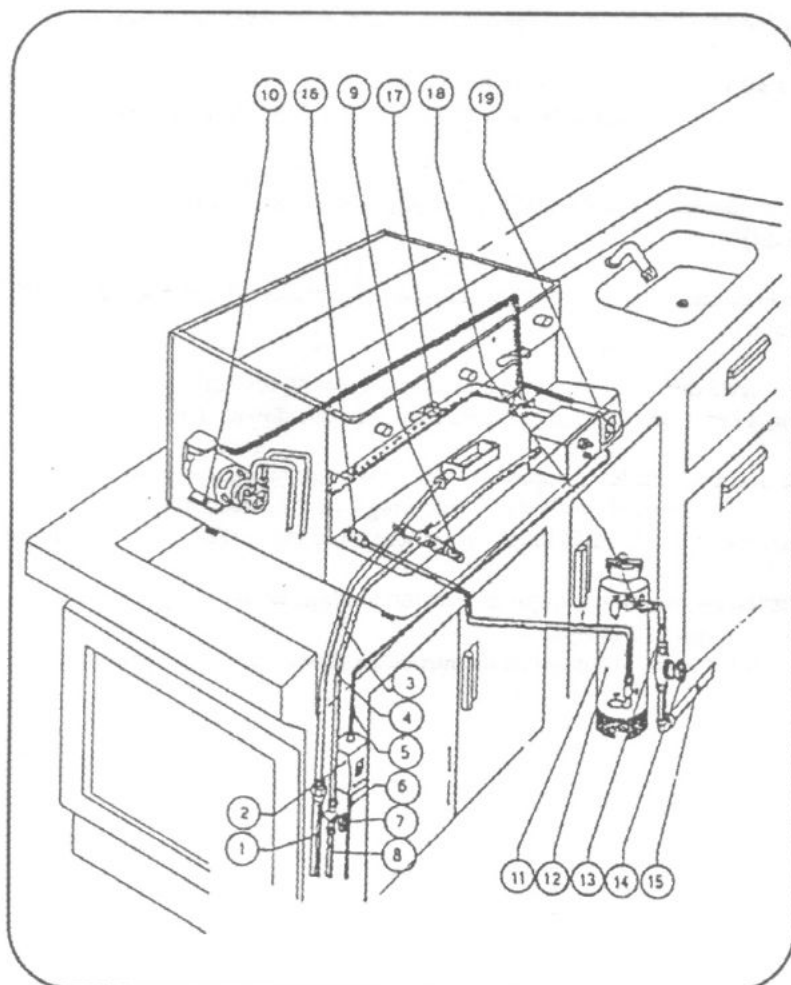


Fig. 1

MANUAL DE INSTRUCCIONES

INTRODUCCIÓN

Este manual sirve para proveer de todas las informaciones necesarias a la utilización correcta de la máquina y su manutenzione, y también para garantizar la seguridad de los utilizadores.

Este manual debe ser preservado y sus instrucciones seguidas, pues el fabricante no responde por daños hechos a personas o objetos, debido a mala instalación o utilización.

Las indicaciones de este manual no substituyen los datos técnicos grabados directamente en la máquina.

El fabricante se reserva los derechos de modificar este Manual de Instrucciones, sin obligación de actualizar ediciones anteriores.

La utilización de este aparato por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, no está previsto. Esto también se aplica a personas con falta de experiencia o de conocimiento, exceto si está presente una persona que sea responsable por la seguridad, vigilancia o que garantice instrucciones previas a la utilización del aparato.

Es conveniente supervisar los niños para garantizar que no trabajan con el aparato.

El utilizador deve respetar las normas de seguridad en vigor en su país y asegurar la manutenzione periódica.

Se recomienda la utilización de un estrado de madera para el operador de la máquina y el operador debe evitar utilizar la máquina con piés mojados o descalzo.

El operador debe evitar tocar con las manos o otras partes del cuerpo en las salidas de agua caliente y de vapor – se encuentran a temperaturas elevadas.

LA MÁQUINA INCLUYE PIÉS TELESCÓPICOS, QUE SE ENCUENTRAN DENTRO DE LA CAJA DE ACCESORIOS

AVISO

Antes de utilizar la máquina por la primera vez, retirar los plásticos de protección del acero inox y limpiar las superficies, evitando usar productos abrasivos.

No se debe colocar el aparato en locales cerca de materiales combustibles o susceptibles de deformación con calor.

Caso esto no sea posible, se debe revestir la area con un material que sea bueno aislante térmico y no combustible.

MÁQUINAS DE CAFÉ PRESTIGE REVOLUTION Y ATLANTIC

Este manual es aplicable a todas las máquinas modelo PRESTIGE REVOLUTION y ATLANTIC (semi - automáticas y electrónicas digital con control volumétrico – CV).

INSTALACIÓN

Antes de efectuar la instalación debe verificar si están reunidas todas las condiciones necesarias para un buen funcionamiento de la máquina:

1. Verificar si la instalación eléctrica cumple las condiciones exigidas:
 - 1.1 Verificar si la tensión de alimentación corresponde al exigido para la máquina (ver chapa de características)
 - 1.2 Verificar si existe un circuito de conexión tierra
 - 1.3 Verificar si la potencia disponible es adecuada a la potencia de la máquina
 - 1.4 El cuadro eléctrico de alimentación debe tener una protección de 30 mA y un disyuntor con 3 mm de separación de los contactos
2. Verificar si el circuito hídrico tiene las condiciones necesarias para la instalación:
 - 2.2 Grifo para la alimentación y unión/junta de 3/8 para conexión del tubo de alimentación
3. Existencia de tubo de descarga accesible que tenga la capacidad para un tubo con 16/17mm
4. Espacio para la colocación del depurador de la máquina

IMPORTANTE : “LA CONEXIÓN TIERRA ES OBLIGATORIA”

La máquina preve la conexión eléctrica a una instalación fija – la utilización de tomadas, fijas múltiples y extensiones eléctricas es prohibida.

Para la instalación, seguir el esquema de la Figura 1:

- Colocar la máquina en una posición estable sobre el balcón/mostrador
- Arreglar lugar y posición para el depurador n.º 12 y conectar el depurador y el grifo n.º 14 en el tubo n.º 13

Después de la conexión del depurador a la red hídrica y antes de conectar el depurador a la máquina, debe poner agua curriendo hasta que estaya limpia, pues los depuradores nuevos pueden contener alguna suciedad:

- Conectar el depurador al porta-filtro n.º 16 utilizando el tubo n.º 11.
- Proceder a la conexión eléctrica, conectando el conductor n.º 5 al corta circuitos n.º 2.

COLOCACIÓN EN FUNCIONAMIENTO

- Colocar el manipulador del interruptor en la posición 1. La luz verde se enciende para indicar que la caldera se llena automáticamente. Cuando el agua alcanza el nivel predefinido, la luz verde se apaga.
- Seguidamente colocar el manipulador del interruptor en la posición 2.
- La máquina inicia su calentamiento y cuando alcanza la temperatura de trabajo, la luz naranja se apaga.
- Abra seguidamente un grifo de vapor por algunos segundos y ciérrelo de seguida.
- Verifique en el manómetro de la máquina si la presión de la caldera se encuentra en aproximadamente 1 bar. La presión de la caldera puede ser ajustada, actuando sobre el presostato de la máquina – puede empezar a hacer café.
- La máquina tiene disponible filtros para uno o dos cafés – elegir el filtro deseado, ponerlo en el grupo con la dosis de café correcta (6-7 gr. por café, para un buen funcionamiento debe verificar la molienda del café) y conectar el interruptor del grupo – desconectar cuando alcanzar la cantidad de café deseada.
- Durante el funcionamiento, verifique en el manómetro si la presión de la bomba es aproximadamente 9 bar. Esta presión puede ser ajustada, actuando sobre el tornillo de afinación que está en la cabeza de la bomba.
- Si el tiempo de salida es superior a 20/25 segundos, debe ajustar el molino para una molienda más gruesa, o viceversa si el tiempo es inferior.
- Debe colocar el café en el filtro, haciendo presión uniforme.

FUNCIONAMIENTO DE LOS MODELOS DE CONTROL VOLUMÉTRICO (CV)

Los modelos CV tienen la posibilidad de pre-programación de la dosis de café pretendida - la máquina se desconecta automáticamente cuando alcanza la dosis programada.

Modo de programación: ver anexo

AGUA CALIENTE Y VAPOR

La máquina tiene disponibles 2 grifos de vapor y 1 de agua.

Es importante abrir el grifo de vapor 1 o 2 segundos antes de la utilización, esto para limpieza de eventuales residuos de una utilización anterior. También es importante la limpieza de la varilla de vapor después de utilizarla.

LIMPIEZA

1. Limpieza diaria:

- Al final del día, antes de desconectar la máquina, debe efectuar la limpieza del grupo, utilizando el filtro ciego (enviado junto con la máquina), haciendo varias distribuciones en cada grupo.
- Limpiar las guías del porta filtro con un paño y lavar los filtros y porta filtros con un poco de detergente para grasa de café acumulada.
- Limpiar el tablero y rejilla grelha adonde cae el café.

2. Limpieza semanal:

- Una vez por semana, debe colocar una cuchara de detergente alimentar (específico para máquina de café) en el filtro ciego, colocar el filtro ciego en el grupo y conectar el grupo durante 30 segundos. Debe repetir esta operación en todos los grupos, hasta que la agua del grupo salir completamente limpia.
- Debe retirar las rejillas y el tablero adonde se ponen las tazas y limpiar todo.
- También debe limpiar el depósito plástico de descarga de la máquina.
- Para limpiar la carrocería, utilizar un paño húmedo, evitando el uso de detergentes abrasivos o solventes.
- Dos veces por mes, hacer la regeneración del depurador (conforme las instrucciones que siguen con el depurador).

MANUTENCIÓN Y REPARACIÓN

Todas las operaciones de manutención y reparación deben ser efetuadas por personal especializado y debidamente autorizado por el fabricante. Utilizar unicamente piezas de asistencia de origen.

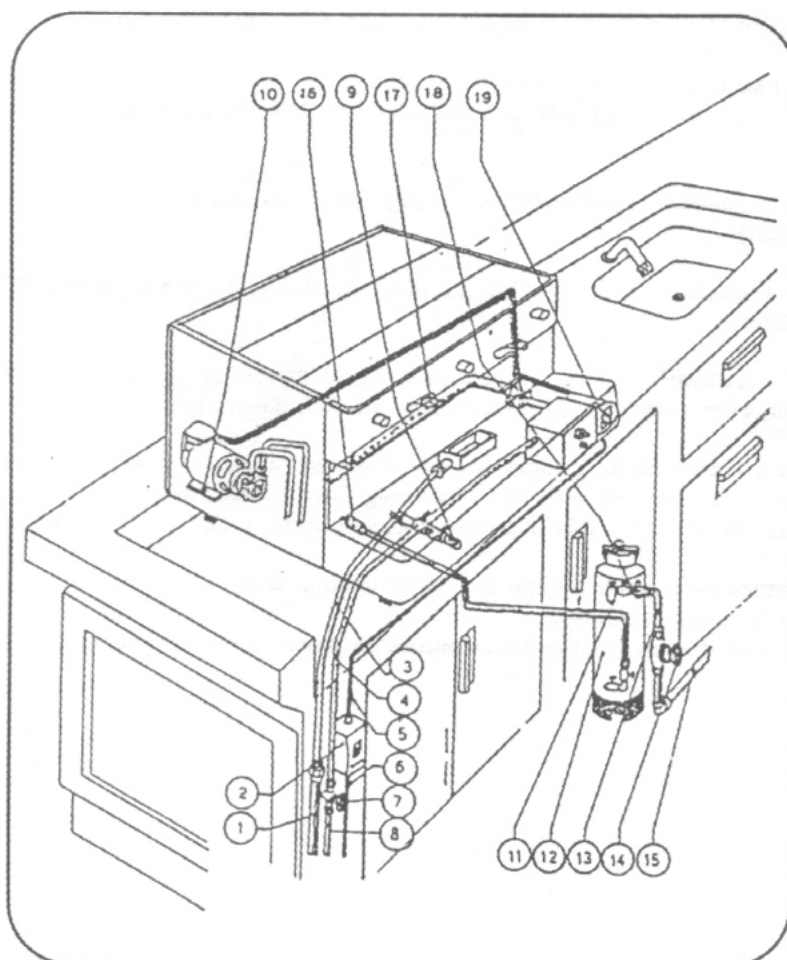
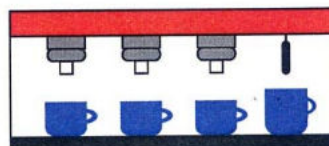


Fig. 1

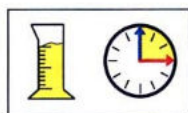
ANEXO

Máquinas Automáticas (Modelos CV (Controlo Volumétrico)) **Programação do Teclado**

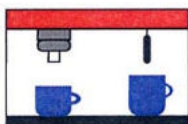
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Exame de 1, 2 e 3 grupos de café
Controlo de 4 doses diferentes de café em cada grupo



Controlo volumétrico das doses de café



Simulação da programação das doses
Configuração principal a partir do teclado

1. TECLADO

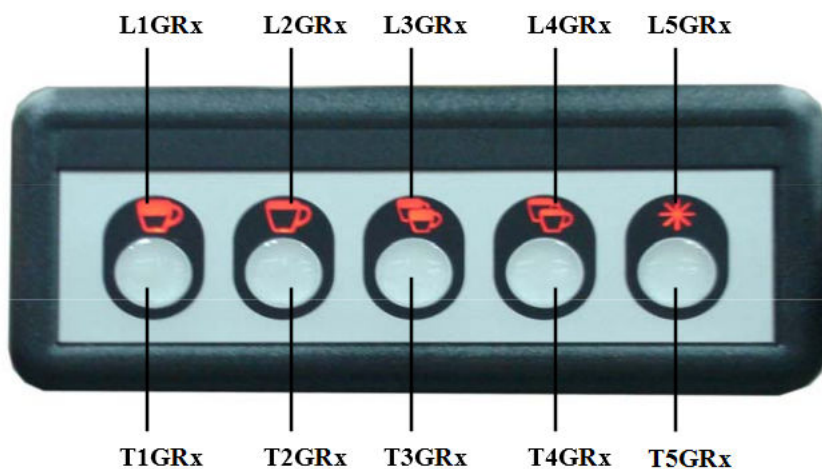
1.1 Inputs

T1GR1, T1GR2, T1GR3:	Tecla da 1ª dose	grupos 1, 2 e 3
T2GR1, T2GR2, T2GR3:	Tecla da 2ª dose	grupos 1, 2 e 3
T3GR1, T3GR2, T3GR3:	Tecla da 3ª dose	grupos 1, 2 e 3
T4GR1, T4GR2, T4GR3:	Tecla da 4ª dose	grupos 1, 2 e 3
T5GR1, T5GR2, T5GR3:	Tecla funcionamento semi-automático/programação	grupos 1, 2 e 3

1.2 Outputs

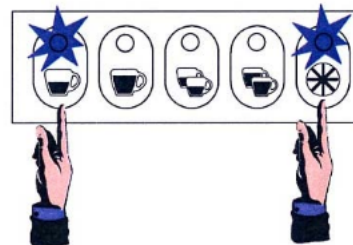
L1GR1, L1GR2, L1GR3:	LED da 1ª dose	grupos 1, 2 e 3
L2GR1, L2GR2, L2GR3:	LED da 2ª dose	grupos 1, 2 e 3
L3GR1, L3GR2, L3GR3:	LED da 3ª dose	grupos 1, 2 e 3
L4GR1, L4GR2, L4GR3:	LED da 4ª dose	grupos 1, 2 e 3
L5GR1, L5GR2, L5GR3:	LED funcionamento semi-automático/programação	grupos 1, 2 e 3

No estado de “ligado”, todos os LEDs ficam acesos



3. CICLO DE LAVAGEM

O Ciclo de Lavagem permite a limpeza do grupo de café e deve ser efectuado da seguinte forma: Colocar o filtro cego no porta-filtro e colocar neste o equivalente a uma colher de sobremesa de detergente específico para máquinas de café, colocar o porta-filtro no grupo a lavar e de seguida premir a tecla de contínuo (T5GRx) e em simultâneo a tecla da 1ª dose. Durante a fase de lavagem os LEDs das duas teclas premidas “piscam”, interrompendo-se apenas se for premida uma das restantes teclas desse mesmo grupo (neste caso acendem-se os LEDs de todas as teclas e a lavagem interrompe-se). O processo de lavagem é constituído por 5 ciclos de 25 segundos cada.



Terminados os ciclos de lavagem, o sistema regressa automaticamente à posição de ON.

É possível efectuar a lavagem simultânea de vários grupos.

4. SINAIS DE ALARME

4.1 Time-Out com a Caldeira em Enchimento

De cada vez que o detector do nível máximo de água na caldeira (SLmax) não detecte água, a fase de enchimento (EVCAR+BOMBA se tiverem a sincronia configurada) inicia-se, enquanto é activado um TIMER interno para controlar a duração da fase de enchimento.

Se EVCAR+BOMBA se mantêm continuamente activas por um período de tempo superior ao definido para o TIME-OUT, (120, 180 ou 240 seg.), o controle volumétrico é inibido. O teclado é “desligado” e os activadores desactivados.

Todos os LEDs dos teclados ficam a piscar, como sinal de alarme.

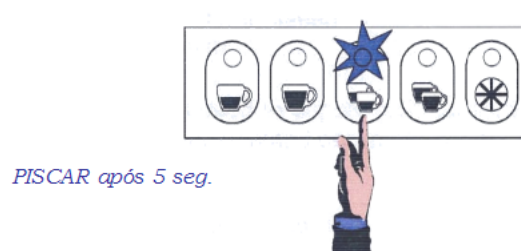


Para desactivar o alarme, desligar a máquina e ligá-la de novo.

4.2 Falta de Impulsos do Controlador Volumétrico

Após ter iniciado um ciclo de café com recurso ao controlador volumétrico (EVGRx+BOMBA, ambos em fase de dispensa e programação), o controlador volumétrico analisa o volume de água através dos impulsos que são enviados para o micro controlador.

Se nenhum impulso é detectado durante mais de 5 seg. consecutivos, o LED da dose seleccionada começa a piscar.



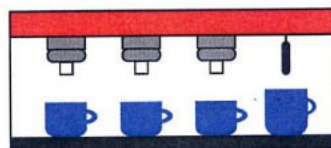
Após 1 min. de ausência de impulso (TIME-OUT do controlador volumétrico) a dispensa da dose é automaticamente parada.

SUPPLEMENT

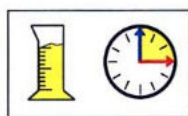
Automatic machines (CV Models (Volumetric Control))

Programming the keyboard

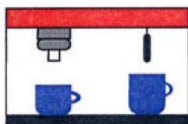
TECHNICAL SPECIFICATIONS



Survey of 1, 2 and 3 coffee groups
Control of 4 different coffee doses on each group



Volumetric control of coffee doses



Programming coffee doses – example
Main configuration set by the keyboard

1. KEYBOARD

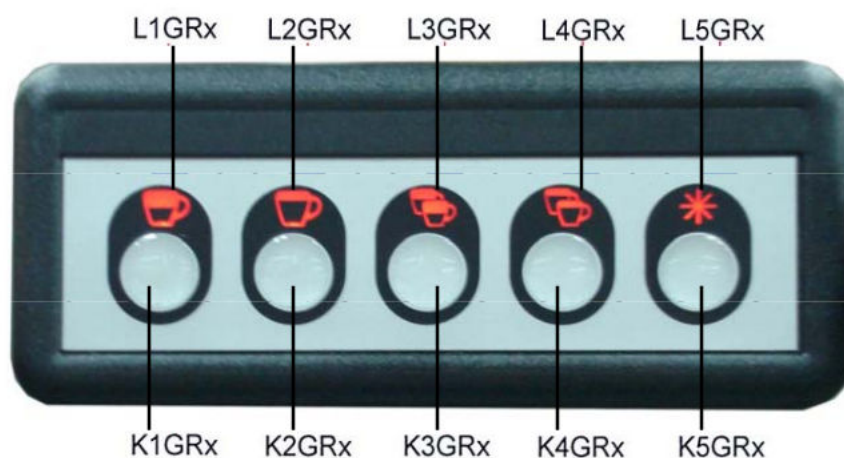
1.1 Inputs

K1GR1, K1GR2, K1GR3:	1st dose key	groups 1, 2, and 3
K2GR1, K2GR2, K2GR3:	2nd dose key	groups 1, 2, and 3
K3GR1, K3GR2, K3GR3:	3rd dose key	groups 1, 2, and 3
K4GR1, K4GR2, K4GR3:	4th dose key	groups 1, 2, and 3
K5GR1, K5GR2, K5GR3:	Continuous/programming Key	groups 1, 2, and 3

1.2 Outputs

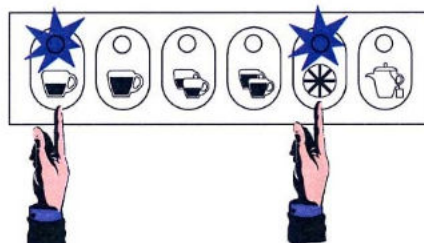
L1GR1, L1GR2, L1GR3:	1st dose LED	groups 1, 2, and 3
L2GR1, L2GR2, L2GR3:	2nd dose LED	groups 1, 2, and 3
L3GR1, L3GR2, L3GR3:	3rd dose LED	groups 1, 2, and 3
L4GR1, L4GR2, L4GR3:	4th dose LED	groups 1, 2, and 3
L5GR1, L5GR2, L5GR3:	Continuous/programming LED	groups 1, 2, and 3

On idle ON state, all LEDs are lighted



3. WASHING CYCLE

The washing cycle cleans the coffee groups and it must be carried out as follows: Place the blind filter into the filter holder. Put a specific detergent for coffee machines inside the blind filter (equivalent to a full dessert spoon) and place the filter holder in the group to wash. Push the continuous key (K5GRx) and the 1st dose key at the same time. As long as the washing phase is in course, all the LEDs corresponding to the pushed keys, blink and they will only stop if any other key of the group is pushed (in this case, all the other LEDs light up and the washing cycle stops). The washing cycle is composed of 5 cycles of 25 seconds each.



When the washing cycles are over, the machine automatically returns to the position ON.

It is possible to wash several groups at the same time.

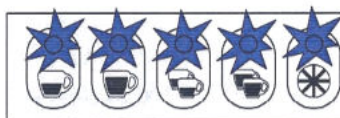
4. ALARM SIGNALING

4.1 Boiler filling up Time-Out

Each time the maximum level probe (SLmax) doesn't detect water (uncovered probe), the filling up phase (if EVCAR+PUMP are set in synchrony) starts, while the micro-controller activates an inner timer that controls the time length of this phase.

If EVCAR+PUMP work continuously for a period of time superior to the one defined by TIME OUT, (120, 180 or 240 seconds), the volumetric control is deactivated and the keyboard is "disconnected".

All the LEDs of the keyboards blink, in alarm.

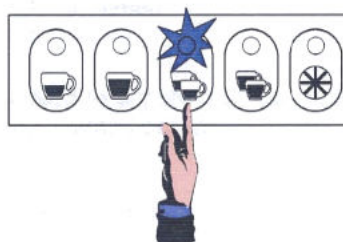


Please turn OFF and ON again the machine to exit the alarm phase

4.2 Missing volumetric control impulses (5 seconds)

After having started the volumetric control cycle (EVGRx + BOMBA, both set in dispensing and programming phase), the volumetric control checks the quantity of water dispensed, through impulses sent by the micro-controller.

If any impulse is detected for over 5 seconds, the LED of the selected dose starts blinking.



BLINKS after 5 sec.

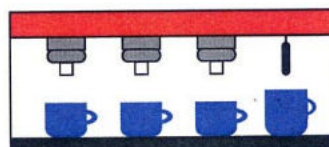
After 1 minute of absence of any impulse (volumetric control TIME-OUT) the dose in progress is automatically suspended.

SUPPLEMENT

Machines Automatiques (Modèles CV (Control Volumétrique))

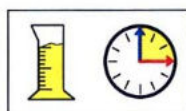
Programmation du clavier

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES



Vérification de 1, 2 et 3 groupes à café

Programmation de 4 portions différentes de café par chaque groupe



Contrôle volumétrique des portions de café



Programmation des portions de café – exemple

Configuration principale définie à partir du clavier

1. CLAVIER

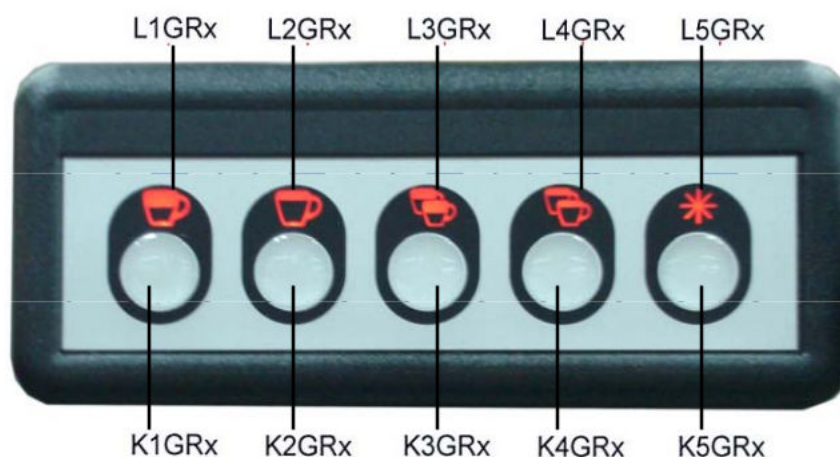
1.1 Entrées

K1GR1, K1GR2, K1GR3:	1ère portion	groupes 1, 2, and 3
K2GR1, K2GR2, K2GR3:	2ème portion	groupes 1, 2, et 3
K3GR1, K3GR2, K3GR3:	3ème portion	groupes 1, 2, et 3
K4GR1, K4GR2, K4GR3:	4ème portion	groupes 1, 2, et 3
K5GR1, K5GR2, K5GR3:	Continu/touché de programmation	groupes 1, 2, et 3

1.2 Sorties

L1GR1, L1GR2, L1GR3:	LED de la 1 ^{ère} portion	groupes 1, 2, et 3
L2GR1, L2GR2, L2GR3:	LED de la 2 ^{ème} portion	groupes 1, 2, et 3
L3GR1, L3GR2, L3GR3:	LED de la 3 ^{ème} portion	groupes 1, 2, et 3
L4GR1, L4GR2, L4GR3:	LED de la 4 ^{ème} portion	groupes 1, 2, et 3
L5GR1, L5GR2, L5GR3:	Continu/touché de programmation	groupes 1, 2, et 3

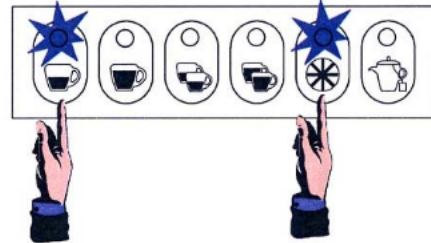
Dans l'état d'épargne d'énergie (idle ON), tous les LEDs sont allumés



3. CYCLE DE NETTOYAGE

Le cycle de nettoyage permet le nettoyage automatique des groupes. A fin de faire le nettoyage des groupes il faut : Mettre le filtre aveugle dans la porte-filtre.

Mettre une cuiller à dessert de détergent spécifique pour des machines à café, dans le filtre et placer la porte-filtre dans le groupe de la machine. Pousser la clé de continu (K5GRx) en même temps que la clé 1^{ère} portion. Pendant le cycle de nettoyage, les LEDs correspondants aux clés poussées,



clignent, et s'arrêteront seulement si une des autres clés de groupe est poussée (dans ce cas, tous les autres LEDs s'allument et le cycle de nettoyage s'arrête). Le cycle de nettoyage est composé de 5 cycles de 25 seconds chacun.

A la fin des cycles de nettoyage, la machine revient automatiquement à la position ON.

Il est possible de faire le nettoyage de plusieurs groupes en même temps.

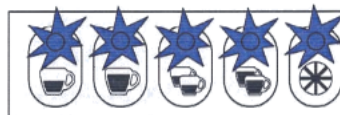
4. SIGNALISATION D'ALARME

4.1 TIME OUT pour remplir la chaudière

Chaque fois que le niveau maximum de la sonde (SLmax) ne détecte pas de l'eau (la sonde n'est pas submergée), la phase de remplir la chaudière (si EVCAR+POMP sont programmés en syntonie) commence, pendant que le microcontrôleur met en marche un temporisateur à l'intérieur de la machine, qui contrôle la durée de cette phase.

Si EVCAR+PUMP travaillent en continu pendant une période de temps supérieur à celui définie par le TIME OUT, (120, 180 ou 240 seconds), le contrôle volumétrique est désactivé et le clavier ne marche pas.

Tous les LEDs du clavier clignotent – signe d'alarme.

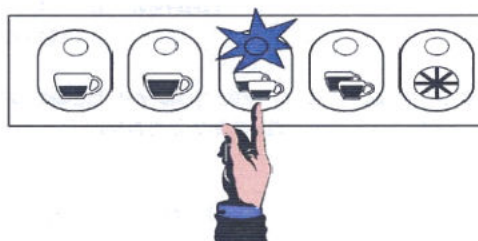


Pour sortir de la phase d'alarme, il faut arrêter la machine et la mettre en marche à nouveau.

4.2 Manque d'impulses du contrôle volumétrique (5 seconds)

Après avoir commencé le cycle automatique (EVGRx +POMP, les deux définies dans la phase de programmation et sortie de café), le contrôle volumétrique vérifie la quantité de l'eau nécessaire pour chaque portion de café, à travers des impulsions envoyées par le microcontrôleur.

Si aucun impulse n'est détecté pendant 5 seconds, le LED correspondant à la portion sélectionnée commence à clignoter.



Clignotant après 5 sec.

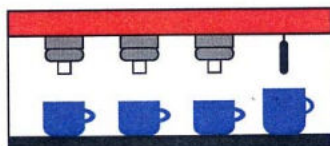
Après 1 minute sans avoir aucun impulse (TIME-OUT du contrôle volumétrique) la portion sélectionnée est automatiquement arrêtée.

ANEXO

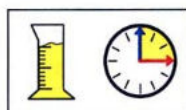
Máquinas Automáticas (Modelos CV (Control Volumétrico))

Programación del Teclado

CARACTERISTICAS TÉCNICAS



Examen de 1, 2 y 3 grupos de café
Control de 4 dosis diferentes en cada grupo



Control volumétrico de las dosis de café



Simulación de la programación de las dosis
Configuración principal a partir del teclado

1. TECLADO

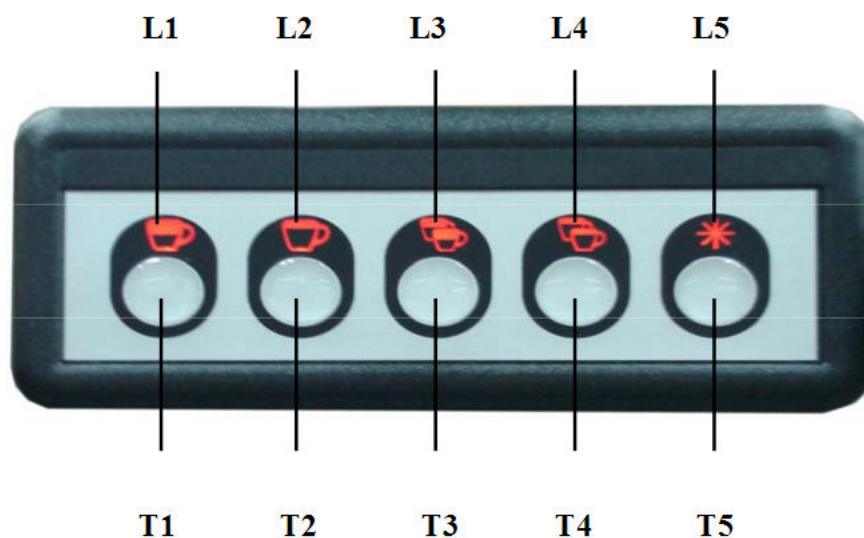
1.1 Inputs

T1GR1, T1GR2, T1GR3:	Tecla de la 1ª dosis	grupos 1, 2 y 3
T2GR1, T2GR2, T2GR3:	Tecla de la 1ª dosis	grupos 1, 2 y 3
T3GR1, T3GR2, T3GR3:	Tecla de la 1ª dosis	grupos 1, 2 y 3
T4GR1, T4GR2, T4GR3:	Tecla de la 1ª dosis	grupos 1, 2 y 3
T5GR1, T5GR2, T5GR3:	Tecla funcionamiento semi-automático	grupos 1, 2 y 3

1.2 Outputs

L1GR1, L1GR2, L1GR3:	LED de la 1ª dosis	grupos 1, 2 y 3
L2GR1, L2GR2, L2GR3:	LED de la 1ª dosis	grupos 1, 2 y 3
L3GR1, L3GR2, L3GR3:	LED de la 1ª dosis	grupos 1, 2 y 3
L4GR1, L4GR2, L4GR3:	LED de la 1ª dosis	grupos 1, 2 y 3
L5GR1, L5GR2, L5GR3:	LED de la 1ª dosis	grupos 1, 2 y 3

En el estado de “conectado”, todos los LEDs se quedan encendidos



3. CICLO DE LAVADO

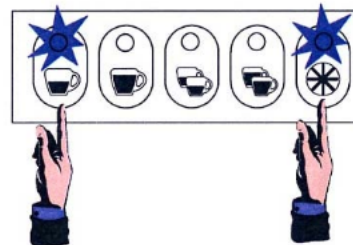
El Ciclo de Lavado permite la limpieza del grupo de café y debe ser efectuada de la siguiente manera:

Colocar el filtro ciego en el porta-filtro y colocar lo equivalente a una cuchara de postre de detergente específico para máquinas de café.

Colocar el porta-filtro en el grupo a lavar y después presionar la tecla de continuo (T5GRx) y en simultáneo la tecla de la 1ª dosis.

Durante la fase de lavado, los LEDs de las teclas presionadas “guiñan”, interrumpiéndose apenas se es presionada una de las restantes teclas de ese mismo grupo (en este caso, se encienden se los LEDs de todas las teclas y el lavado interrumpe). El proceso de lavado es constituido por 5 ciclos de 25 segundos cada.

Terminados los ciclos de lavado, el sistema regresa automáticamente a la posición de ON. Es posible efectuar el lavado simultáneo de varios grupos.



4. SEÑALES DE ALARMA

4.1 Time-Out con la Caldera en Llenado

De cada vez que el detector del nivel máximo de agua na caldeira (SLmax) no detecte agua, la fase de llenado (EVCAR+BOMBA se tienen la sincronía configurada) empieza, enquanto es activado un TIMER interno para controlar la duración de la fase de llenado.

Si EVCAR+BOMBA se mantienen continuamente activas por un periodo de tiempo superior al definido para el TIME-OUT, (120, 180 o 240 seg.), el control volumétrico es inhibido. El teclado es “desconectado” y los activadores desactivados.

Todos los LEDs de los teclados se quedan a guiñar, como un señal de alarma.



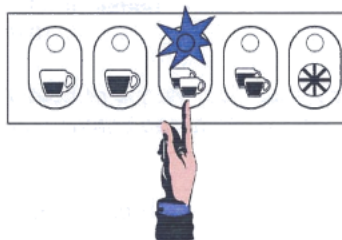
Para desactivar la alarma, desconectar la máquina y conectarla de nuevo.

4.2 Falta de Impulsos del Controlador Volumétrico

Después de empezar un ciclo de café con recurso al controlador volumétrico (EVGRx+BOMBA, ambos en fase de dispensa y programación), el controlador volumétrico analiza el volumen de agua a través de los impulsos que son enviados para el micro controlador.

Si ningún impulso es detectado durante mas de 5 segundos consecutivos, el LED de la dosis seleccionada empieza a guiñar.

GUIÑAR después 5 seg.



Después de 1 minuto de ausencia de impulso (TIME-OUT del controlador volumétrico), la dispensa de la dosis es automáticamente parada.