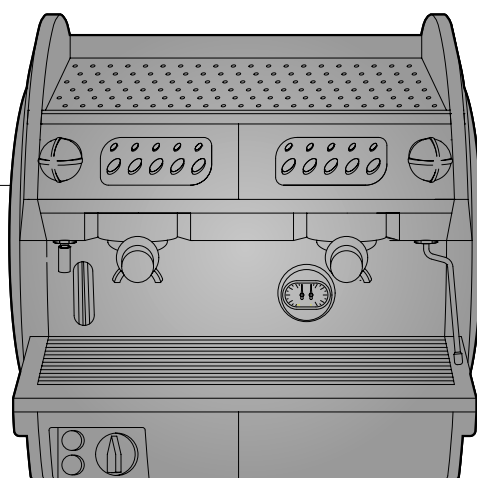


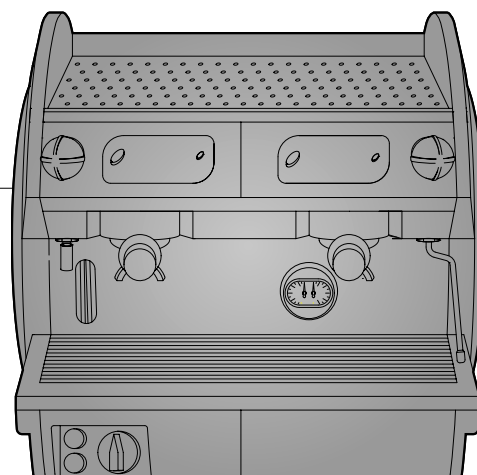
Modelos:

AROMA COMPACT SE



Modelos:

AROMA COMPACT SM



Estimado Cliente,

Agradecemos a sua preferência por um dos nossos produtos.

Seguindo atentamente as indicações contidas no presente manual, estamos certos de que poderá apreciar no tempo, e com satisfação, a qualidade da nossa máquina.

Agradecemos que leia com atenção as instruções contidas no manual, relativas ao uso correcto do nosso produto, em conformidade com as prescrições fundamentais de segurança.



Antes de utilizar a máquina, leia com atenção o respectivo manual de instruções.



Atenção! Desligar a alimentação eléctrica antes de retirar as protecções.



Atenção! Superfícies quentes.



Atenção! Operações particularmente importantes e/ou perigosas.



Atenção! Operações importantes para o bom funcionamento da máquina.



Operações que podem ser efectuadas pelo usuário.



Operações que devem ser efectuadas exclusivamente por um técnico autorizado.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' **CE** – DECLARATION DE CONFORMITE **CE**
EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG – EC DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARACIÓ DE CONFORMIDAD **CE** – **CE VERKLARING VAN OVEREENKOMST** –
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE **CE**

La Ditta **Saeco International Group S.p.a.**

Dichiara sotto la propria responsabilità chi i prodotti: **Macchina per caffè per uso professionale**

Déclare que les produits suivants: **Machines à café expresso pour usage professionnel**

Erklärt, dass die folgenden Produkte: **Gewerbe Espresso Kaffeemaschinen**

Declare that the following product: **Espresso coffee machines for professional use**

Declara bajo nuestra responsabilidad que el producto: **Máquina para café de uso profesional**

Verklaart op eigen verantwoording dat de producten: **Koffieapparaten voor professioneel gebruik**

Declara sob a própria responsabilidade que os produtos: **Máquina de café para uso profissional**

Modelli – Modèles

Modelle – Models – Modelo – Modellen – Modelo

AROMA COMPACT SE – SM 1-2 gr

al quale è riferita questa Dichiarazione, secondo quanto prescritto dalle direttive specifiche:

à laquelle se réfère cette déclaration, selon les prescriptions des directives spécifiques:

auf das sich diese Erklärung bezieht, Entsprechend der Vorschriften der spezifischen Richtlinien:

to which this declaration relates is, according to the provisions of the specific directives:

al cual se refiere esta Declaración, de acuerdo con lo prescrito por las específicas directivas:

waarop deze verklaring betrekking heeft, volgens hetgeen door de specifieke richtlijnen voorgeschreven wordt:

ao qual se refere a presente Declaração, segundo o prescrito pelas directivas específicas:

98/37/CE;73/23/CE, 93/68/CE;89/336/CE, 93/68/CE, 92/31/CE;97/23/CE

è conforme alle seguenti norme:

conforme aux normes suivantes:

in Übereinstimmung mit den folgenden Normen:

It complies with the following norms:

es conforme a las siguientes normas:

overeenstemmen met de volgende voorschriften:

é conforme às seguintes normas:

EN 292-1; EN292-2; EN 60335-1; IEC 335-2-75 + A1: 98

EN 55014-1: 1993 + A1: 1997; EN55014-2:1997

EN61000-3-2: 1995 + A13: 1997 EN 61000-3-3:1995

Raccolta **M** ed.78; Raccolta **S** Ed.78; Raccolta **E**; Art. 15 D.M. 21.5.74; Raccolta **VRS** Ed.72

Descrizione attrezzatura a pressione – Description de l'appareillage sous pression – Beschreibung der unter Druck stehenden Geräte –

Pressure device description – Descripción de los equipos de presión – Beschrijving van onder druk staande apparaten –

Descrição do equipamento de pressão

	Pressione Max. pa/bar Pressin – Druck Pressure – Presión – Max. Druk pa/bar – Pressão	Temp. Max °C Température – Temperatur Temperature – Temperatura	Fluido Fluide – Flüssig Fluid – Fluido – Vloeistof	Capacità it – Capacité – Fähigkeit it – Capacity it – Potencia it – Capaciteit it – Capacidade		
				1 gr	2 gr	
Caldaia Chaudière – Kessel Boiler – Caldera – Ketel – Caldera	0,18/1,8	131	Acqua / Vapore Eau / Vapeur – Wasser / Dampf Water / Steam – Agua / Vapor – Water/Stoom – Agua/vapor	4,9	4,9	

	Pressione Max. pa/bar Pressin – Druck Pressure – Presión – Max. Druk pa/bar – Pressão	Temp. Max °C Température-Temperatur Temperature- Temperatura	Fluido – Fluide - Flüssig - Fluid – Fluido – Vloeistof	Capacità it Capacité-Fähigkeit Capacity – Potencia – Capaciteit it - Capacidade	Numero scambiatore – Numéro de l'échangeur Nummer des Austauschers – Exchanger number - Número intercambiador – Nummer warmtewisselaar - Número de Grupos		
					1 gr	2 gr	
Scambiatore Echangeur-Austauscher Exchanger – Intercambiador – Grupo – Warmtewisselaar	0,11/11	131	Acqua Eau-Wasser Water-Agua	0,280	1	2	

Gaggio Montano
15/05/2003

03

Presidente
Giovanni Zaccanti

La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza la nostra espressa autorizzazione.

La Présente déclaration perd sa validité dès lors que la machine est modifiée sans notre expresse autorisation.

Die vorliegende Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.

The present declaration will become invalid should the machine be modified without our specific authorization.

La presente declaración pierde su validez si la máquina es modificada sin nuestra expresa autorización.

Deze verklaring verliest zijn geldigheid, indien de machine gewijzigd wordt zonder onze nadrukkelijke toestemming.

A presente declaração perde a sua validade se a máquina for modificada sem nossa expressa autorização.

ÍNDICE

ÍNDICE	4
1- USO E CONSERVAÇÃO DO MANUAL DE INSTRUÇÕES	5
2- CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO	5
3 - ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA	6
4 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	7
5 - INSTALAÇÃO	8
5.1 Ligação à rede hídrica	8
5.2 Ligação à rede eléctrica	8
6 - ENTRADA EM FUNCIONAMENTO	9
6.1 Gígleur para cafés normais	9
6.2 Regulação do pressostato	10
6.3 Regulação da pressão da bomba	10
6.4 Filtros do café fornecidos com a máquina ..	10
6.5 Substituição do termostato para diminuir a temperatura do grupo de café	11
6.6 Bicos fornecidos com a máquina	11
7 - FUNCIONAMENTO/USO E PROGRAMAÇÃO	11
7.1 Programação da dose de café	12
7.2 Fornecimento de café	13
7.3 Dose de café em contínuo	14
7.4 Funções especiais	14
7.5 Sinalizações de alarme	15
8 - REGENERAÇÃO DO DEPURADOR	16
9 - MANUTENÇÃO E CONSELHOS ÚTEIS	17
10 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	18
11 - DESMANTELAMENTO DA MÁQUINA	18

1 - USO E CONSERVAÇÃO DO MANUAL DE INSTRUÇÕES

O presente manual de instruções destina-se ao usuário da máquina, ao proprietário, ao técnico instalador e deve estar sempre disponível para eventuais consultas.

O manual de instruções serve para explicar o uso da máquina previsto nas hipóteses de projecto, as suas características técnicas e facultar indicações para uma correcta utilização da mesma; fornece também importantes indicações relativas à manutenção, a eventuais perigos residuais e a operações que devem ser efectuadas com particular atenção.

O presente manual deve ser considerado como uma parte da máquina e deve ser CONSERVADO PARA FUTURAS CONSULTAS até ao desmantelamento final da máquina.

O manual de instruções deve estar sempre disponível para eventuais consultas e deve ser conservado num lugar protegido.

No caso de extravio ou danificação, o usuário pode solicitar um novo manual ao fabricante ou ao próprio revendedor indicando o modelo da máquina e o número de série da mesma (que se encontra na respectiva placa de identificação).

O presente manual reflecte o estado da técnica no momento da sua elaboração. O fabricante reserva o direito de actualizar a produção e os manuais sucessivos sem obrigação de actualizar também as versões precedentes.

O fabricante não assume nenhuma responsabilidade no caso de:

- uso impróprio ou incorrecto da máquina de café;
- uso não conforme ao expressamente especificado na presente publicação;
- grave carência na manutenção prevista e aconselhada;
- modificações na máquina ou qualquer intervenção não autorizada;
- uso de peças sobresselentes não originais ou específicas para o modelo;
- total ou parcial falta de cumprimento das instruções;
- eventos excepcionais.

2 - CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO

A máquina deve ser colocada em funcionamento apenas por um técnico autorizado.

O técnico deve ter lido e compreendido bem as instruções contidas neste manual, por forma a colocar correctamente a máquina em funcionamento.

Esta máquina destina-se à preparação profissional de café expresso, à extracção e fornecimento de água e/ou vapor.

Os seus componentes foram produzidos com materiais não tóxicos e duradouros, e são de fácil acesso no caso de trabalhos de limpeza e manutenção.

Esta máquina é indicada exclusivamente para ser utilizada em interiores.

Temperatura ambiente para o funcionamento correcto da máquina: 5°C. ÷ 40°C.

3 - ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA



É consentida a utilização da máquina apenas a pessoas adultas que tenham lido atentamente e compreendido bem o presente manual, especialmente as indicações de segurança contidas no mesmo.

O utilizador é responsável perante terceiros pela zona de trabalho.

O instalador, o usuário e o técnico de manutenção têm obrigação de dar conhecimento ao fabricante de eventuais defeitos ou deteriorações que possam comprometer a original segurança da instalação.

O instalador tem obrigação de verificar as correctas condições ambientais, de modo a garantir a segurança e a higiene do usuário e dos utentes.

A instalação deve ser efectuada exclusivamente por pessoal autorizado e qualificado.

Utilizar a máquina somente em presença de luz idónea.

Por motivos de segurança é necessário substituir, com recurso a peças sobresselentes originais, as partes danificadas ou que apresentem algum desgaste.

Verificar regularmente o estado de conservação do cabo de alimentação. Em nenhum caso se deve reparar o cabo eventualmente danificado.

Não expor a máquina a agentes atmosféricos (sol, chuva, etc.).

A paragem prolongada a temperatura inferior a 0°C., pode provocar graves danos ou rupturas nas tubagens e na caldeira; antes de deixar a máquina inutilizada por muito tempo esvaziar completamente o circuito da água.

É proibido retirar as protecções e/ou os dispositivos de segurança existentes na máquina.

Os componentes da embalagem devem ser entregues nos pontos de eliminação de refugos e não devem ser deixados abandonados ao alcance de crianças, animais ou pessoas não autorizadas.

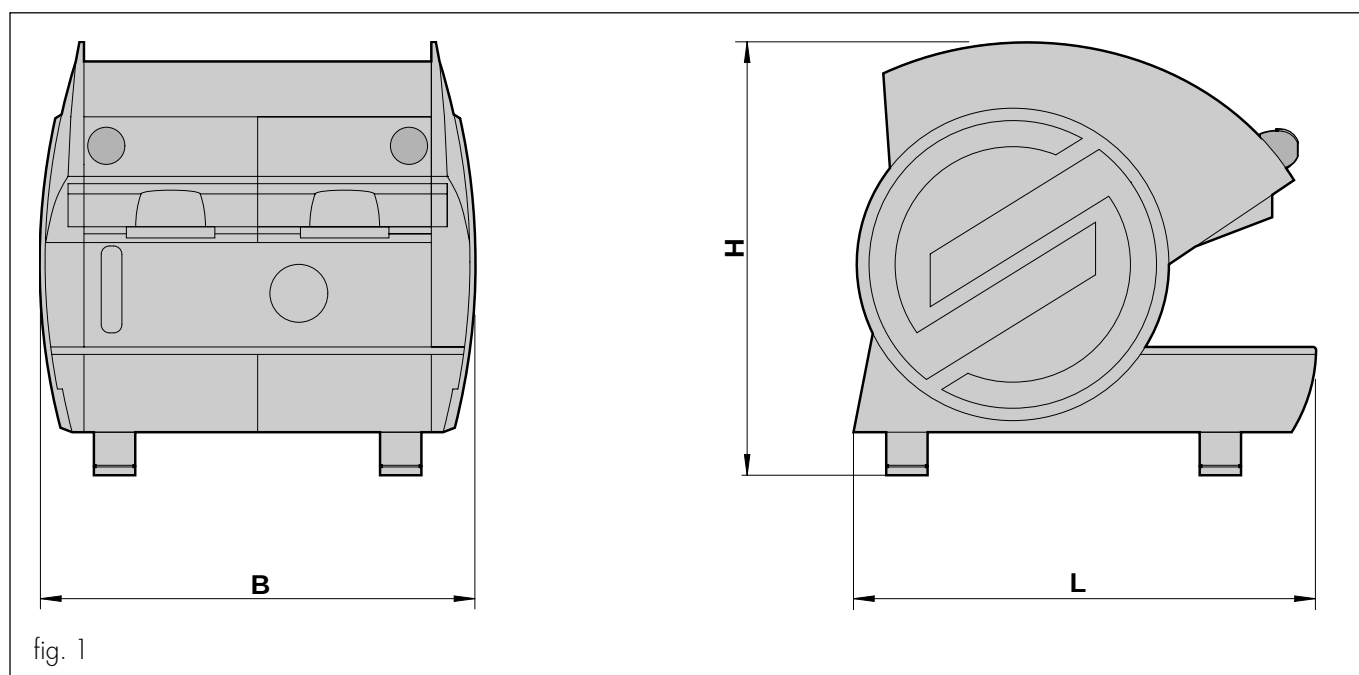
O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais danos a coisas, pessoas ou animais causados por eventuais intervenções na máquina por pessoas não qualificadas ou não autorizadas a efectuar estes trabalhos.

Nos casos em que sejam efectuados trabalhos de reparação não autorizados na máquina ou sejam utilizadas peças sobresselentes não originais, as condições de garantia ficarão anuladas e portanto o fabricante reserva o direito de não reconhecer a sua validade.

O usuário deve respeitar as normas de segurança em vigor no País da instalação, além das regras ditadas pelo comum bom senso, verificando que sejam efectuadas correctamente as operações de manutenção periódicas.

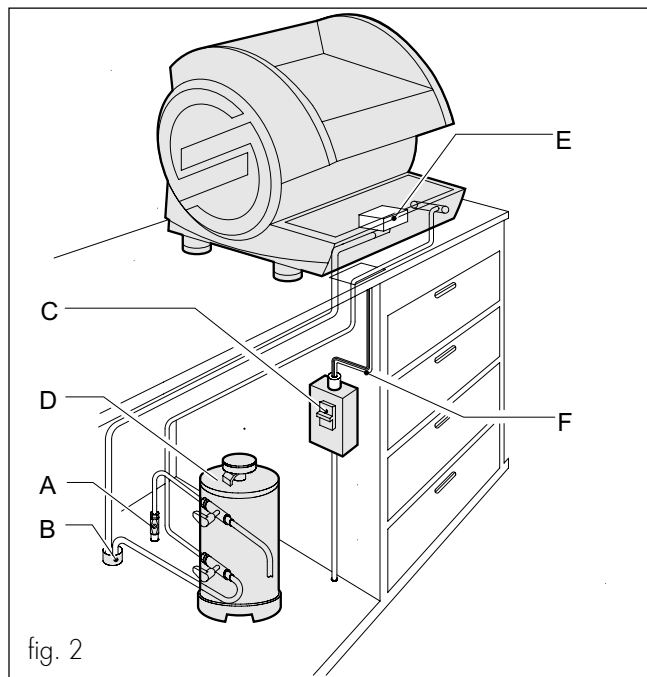
Não efectuar a limpeza interna da máquina sob tensão, ou com a ficha inserida na tomada, e não utilizar jactos de água ou detergentes.

4 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



		1 grupos	2 grupos
Dimensões	B	420	570
	H	530	530
	L	540	540
Peso	kg	37	43
Capacidade da caldeira	L	4,9	4,9
Potência absorvida pela resistência da caldeira			
230 / 240 V ~	W	3200	3200

5- INSTALAÇÃO



- fig. 2
- A - REDE HÍDRICA
B - TUBO DE ESGOTO
C - INTERRUPTOR DE PROTECÇÃO
D - DEPURADOR
E - BACIA DE DESCARGA
F - CABO DE ALIMENTAÇÃO

Antes de proceder à instalação, é necessário verificar que:

- 1 - não existam amolgadelas ou sinais de choques ou deformações;
- 2 - não existam zonas molhadas ou vestígios que possam fazer supor que a embalagem tenha sido exposta a intempéries;
- 3 - não existam sinais de alterações.

Depois de se ter verificado que a máquina chegou em perfeitas condições, proceder à instalação da mesma.

Verificar que esta é colocada sobre uma superfície plana que suporte o seu peso (consultar o capítulo 4 "Características Técnicas"), tendo o cuidado de deixar uma zona livre de pelo menos 30 cm à volta da máquina.

Por fim, proceder à instalação da máquina, respeitando a sucessão de operações abaixo descrita.

N.B. A altura mínima do plano de apoio deve ser de pelo menos 110 cm.

5.1 Ligação à rede hídrica



Atenção! A máquina deve ser alimentada com água de dureza superior a 8° F.

É aconselhável a instalação de um descalcificador de água para a alimentação hídrica da máquina.

Verificar que a rede hídrica que alimentará a máquina seja de água potável.

- Ligar o depurador (D) à rede hídrica (A).



N.B. Antes de ligar o depurador à máquina, efectuar uma lavagem até que a água se apresente limpa.

- Ligar a bacia de descarga (E) ao tubo de esgoto (B);
- No caso em que a pressão da rede da água seja superior a 5 bar, aconselhamos a montagem de um redutor de pressão apropriado (com este dispositivo, um eventual aumento de pressão de rede não tem repercussões na pressão à saída do mesmo).



5.2 Ligação à rede da eléctrica



Atenção! Antes de proceder à ligação da máquina à electricidade é necessário verificar que a tensão corresponde às características indicadas na placa CE e na placa de ligação que se encontra no cabo de alimentação.

Verificar que o circuito de alimentação eléctrica está preparado para suportar a carga da máquina (consultar o Cap. 4 – tabela das características técnicas).

Ligar a máquina a uma tomada munida de ligação à terra de acordo com as normas de segurança em vigor.

A este respeito, verificar que o cabo de alimentação seja eficiente e que corresponda às normas nacionais e europeias de segurança.

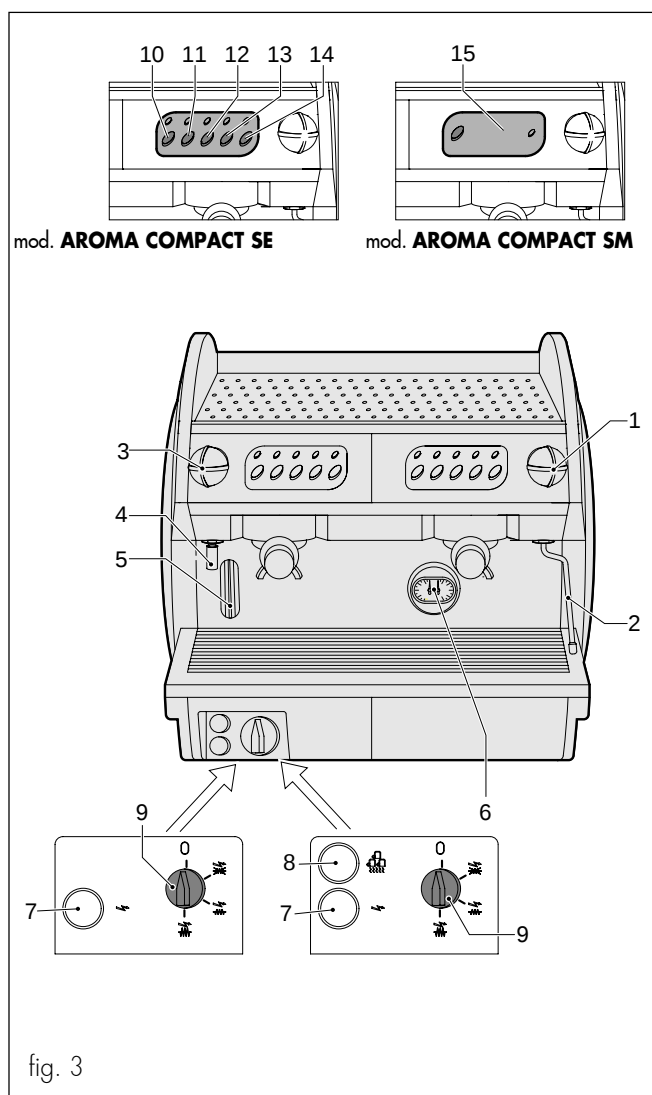
O usuário deve proceder à alimentação da máquina protegendo a linha com um interruptor de segurança adequado às normas no País onde se encontra.

Ligar o cabo de alimentação (F) à linha eléctrica através de uma ficha, ou, no caso de instalação fixa, deve ser montado um interruptor multipolar (C) para a separação da rede, munido de uma distância entre os contactos de pelo menos 3 mm.

É OBRIGATÓRIO que o cabo de ligação à terra seja de cor amarelo/verde.



6 - ENTRADA EM FUNCIONAMENTO



- 1 Torneira de vapor
- 2 Tubo de vapor
- 3 Torneira de extracção de água quente
- 4 Extracção de água quente
- 5 Indicador de nível da caldeira
- 6 Manómetro de pressão da caldeira/bomba
- 7 Sinal luminoso máquina sob tensão
- 8 Interruptor de escalda chávenas ON/OFF
- 9 Interruptor geral
- 10 Botão 1 café curto
- 11 Botão 2 cafés curtos
- 12 Botão 1 café normal
- 13 Botão 2 cafés normais
- 14 Botão de Fornecimento/Stop
- 15 Interruptor café comando SM

Terminadas as ligações hídricas, eléctricas (e do gás), procede-se à entrada em funcionamento da máquina.

Abrir a torneira da rede hídrica (A) (fig. 2).

Fechar o interruptor de protecção (C) (fig. 2).

Colocar o interruptor geral da máquina (9) na posição

Acende-se o sinal de máquina sob tensão (7).

A caldeira começa a encher até ao seu nível normal (5).

Colocar o interruptor geral (6) na posição para funcionamento com potência normal ou na posição para funcionamento com potência máxima, ligando deste modo as resistências.

Aguardar que a máquina atinja a pressão de exercício 1,1 – 1,3 atm, controlando no manómetro a pressão da caldeira (6).

No caso em que a máquina não se estabilize nos valores indicados, deve proceder-se à regulação do pressostato como especificado no parágrafo 6.2.

Verificar a pressão no manómetro da bomba (6), colocando em funcionamento um punho com o respectivo porta-filtro, com café moído, doseado e premido para obter a real pressão de exercício de 8/9 atm.

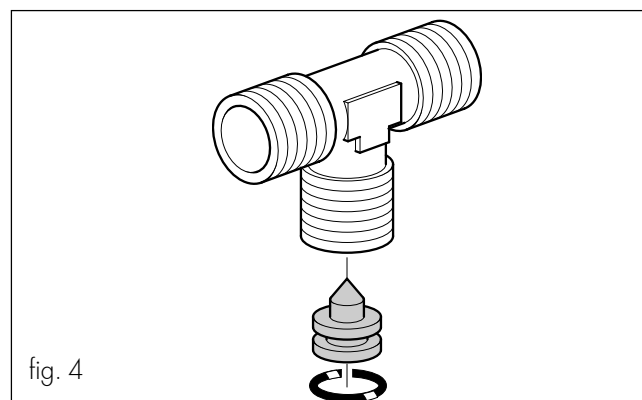
No caso em que se verifique a necessidade de regular a pressão da bomba, esta deverá ser efectuada como especificado no parágrafo 6.3

Agora a máquina está pronta para ser utilizada.

6.1 Gigueur para cafés normais

A máquina é dotada de um gigueur (1 por cada grupo) com passagem Ø 0,6 mm (Cód. WGA26G0074/01).

No caso em que seja necessário dispor de uma maior velocidade na saída (no caso de fornecimento de café longo), com a máquina são fornecidos 2 gigueurs (completos) com passagem Ø 0,8 mm (Cód. WGA26G0073/01). O gigueur encontra-se situado na ligação de alimentação do grupo (1 x grupo).



6.2 Regulação do pressostato

O pressostato indicado na figura tem a função de manter constante a pressão na caldeira ligando ou desligando a resistência de aquecimento eléctrico.

O referido pressostato já foi regulado a 1,1-1,3 bar durante a fase de prova da máquina na fábrica mas se for necessário dispor de pressão de exercício diferente, pode-se ajustar a pressão do pressostato agindo no parafuso de regulação (U): diminuindo a pressão obtém-se uma diminuição da temperatura, e vice-versa. O sentido de regulação está indicado na figura e também no próprio pressostato. A pressão varia de cerca 0,1 atm por cada volta completa do parafuso.



Atenção! Desligar a alimentação eléctrica antes de efectuar esta operação.

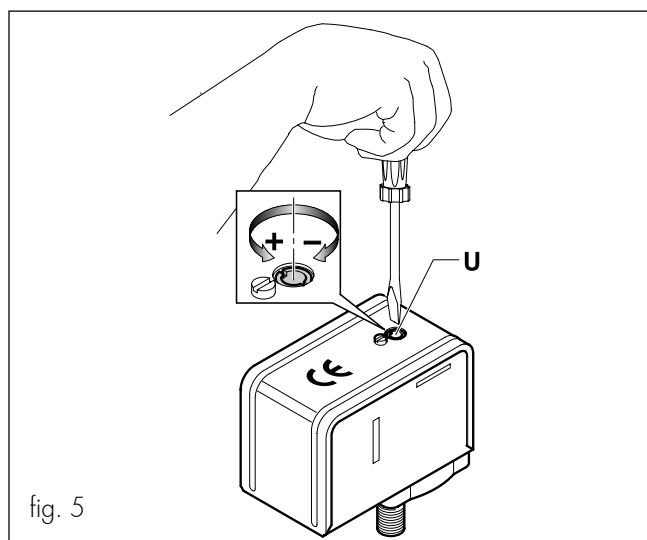


fig. 5

6.3 Regulação da pressão da bomba

Introduzir no grupo o porta-filtro cheio de café devidamente moído, doseado e premido. Accionar o interruptor do grupo (AROMA COMPACT SM) ou o teclado de comando do grupo (AROMA COMPACT SE) (15) e ler a pressão indicada no manómetro da bomba (6).

N.B. A pressão aconselhada é de 8/9 atm.

Se a pressão lida no manómetro não for correcta, alterar no parafuso de regulação da pressão da bomba (Z) rodando no sentido horário para aumentar a pressão da bomba, e no sentido anti-horário para diminuir a pressão.

Quando a regulação estiver efectuada, testar extraindo um ou mais cafés.

Z = Parafuso de regulação da pressão da bomba

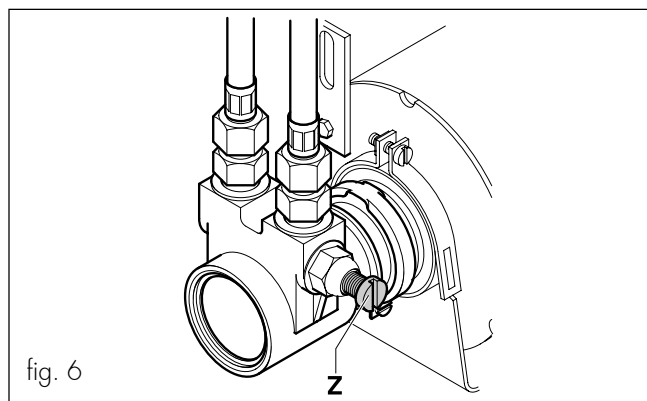


fig. 6



Atenção!

Quando a máquina é nova, pode acontecer que o porta-filtro não esteja alinhado (perpendicular à própria máquina), como indicado na figura ao lado, sem por isto comprometer o bom funcionamento da mesma.

Depois de um breve período de uso, o porta-filtro adaptar-se-á pouco a pouco à posição correcta.

A = Posição do porta-filtro fechado com a máquina nova

B = Posição do porta-filtro fechado com a máquina depois de um breve período de uso

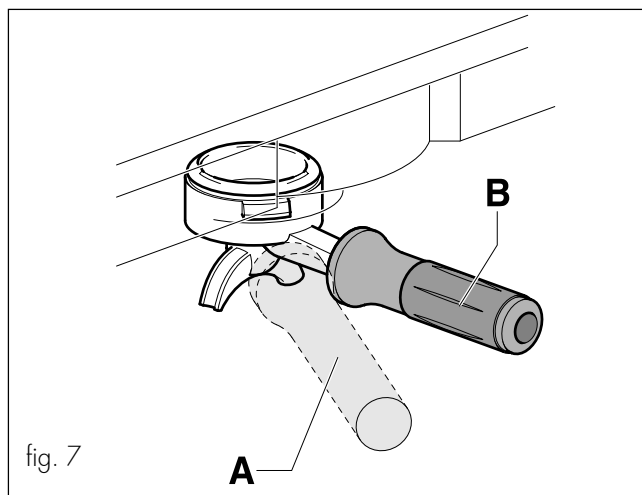


fig. 7



IMPORTANTE: No material fornecido com a máquina existem 2 juntas para o alojamento do porta-filtro de espessura inferior (8,1 mm) à montada de série. Estas juntas devem ser usadas no caso em que a montagem do porta-filtro seja difícil.

6.4 Filtros de café fornecidos com a máquina

Segundo a quantidade de café moído, é necessário utilizar o filtro como a seguir indicado para evitar que, depois do fornecimento do café, a pastilha de borra de café permaneça no interior do grupo.

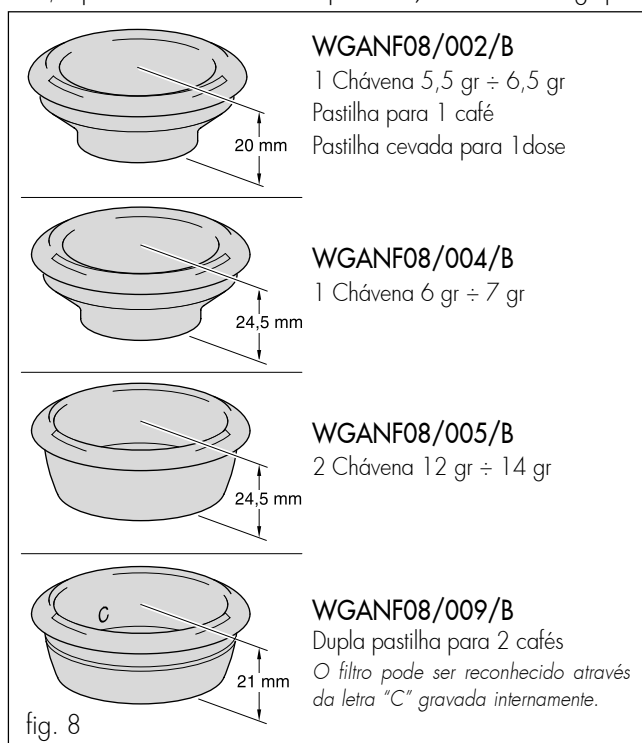
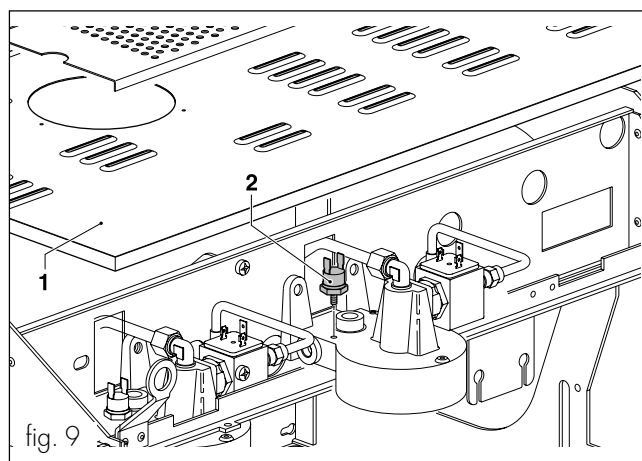


fig. 8

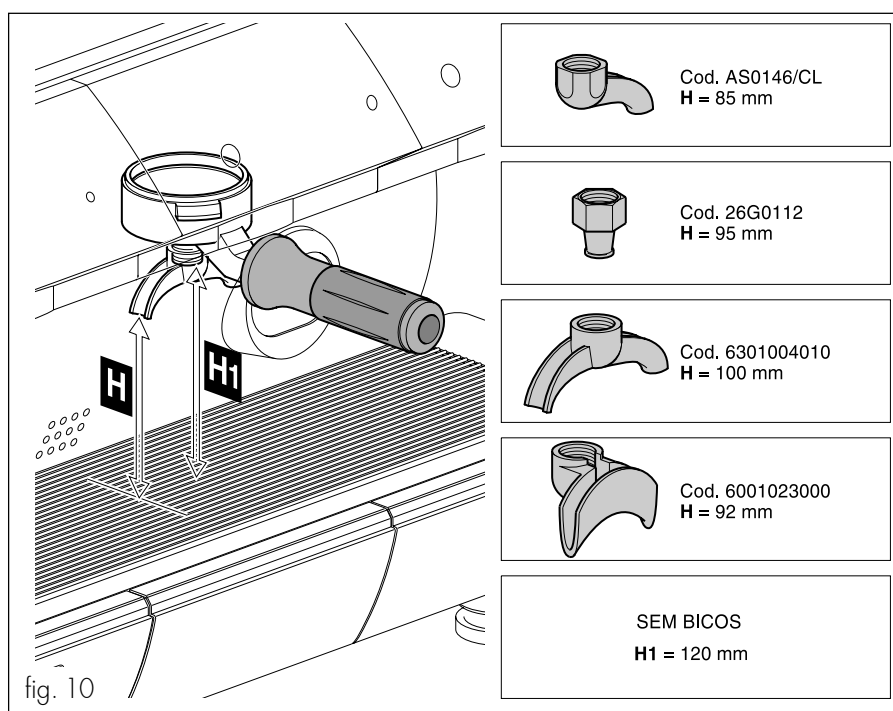
6.5 Substituição do termostato para diminuir a temperatura do grupo de café.

Retirar o tabuleiro do escalda chávénas (1). Desligar o termostato do grupo (2) (Cód. WGADM1561 - T 103°C), substituindo-o com o termostato de temperatura mais baixa (Cód. WGADM1736 - T 98°C), fornecido com a máquina.



6.6 Bicos fornecidos com a máquina.

São fornecidos diferentes tipos de bicos para a tiragem de 1 ou 2 cafés, de acordo com o modelo.



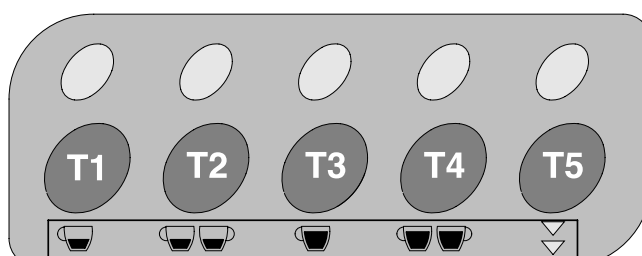
7 - FUNCIONAMENTO / USO E PROGRAMAÇÃO

INTRODUÇÃO

Através do software de programação pode-se efectuar o controle das seguintes operações:

- gestão de 1 – 2 grupos de café
- controle de quatro diferentes doses de café por cada grupo
- funcionamento simultâneo dos grupos de café e de água quente
- controle volumétrico das doses de café
- programação das doses em simulação
- controle e gestão nível enchimento
- supervisão do sistema através de alarmes
- contínuo, time out de fornecimento e outras funções
- ligação serie com dispositivo de contabilidade

- | | |
|--|---------------------------|
| | T1 - 1 café curto |
| | T2 - 2 cafés curtos |
| | T3 - 1 café normal |
| | T4 - 2 cafés normais |
| | T5 - Programação/Contínuo |



7.1 Programação da dose de café

É possível modificar a quantidade das doses de café (através do controle volumétrico) e memorizá-las seguindo a sequência descrita:

- seleccionar a tecla T5 (do teclado relativo ao grupo 1) durante 5 segundos e verificar que todos os leds dos teclados se acendem. Desta forma, (agindo no teclado relativo ao grupo 1) obtém-se a programação de todos os grupos, enquanto que actuando apenas sobre a tecla T5 de um outro grupo obtém-se a programação do grupo com o qual se está a trabalhar.

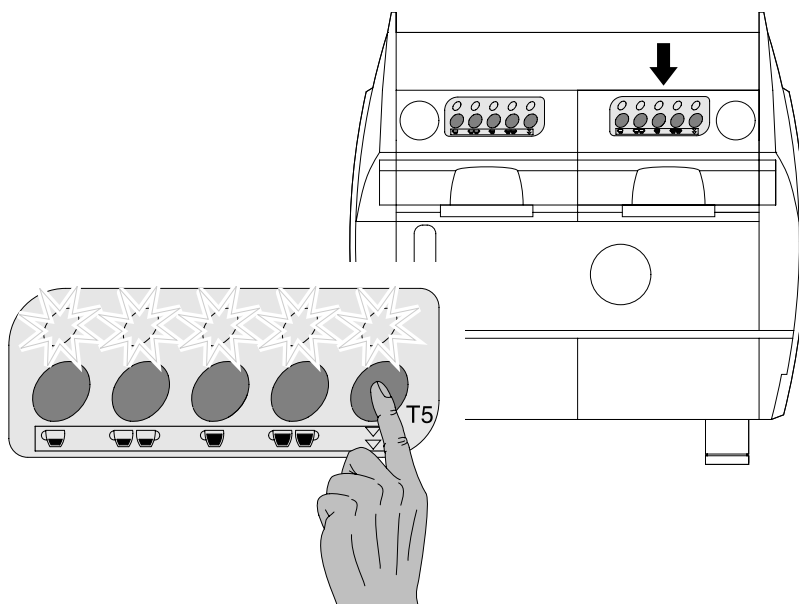
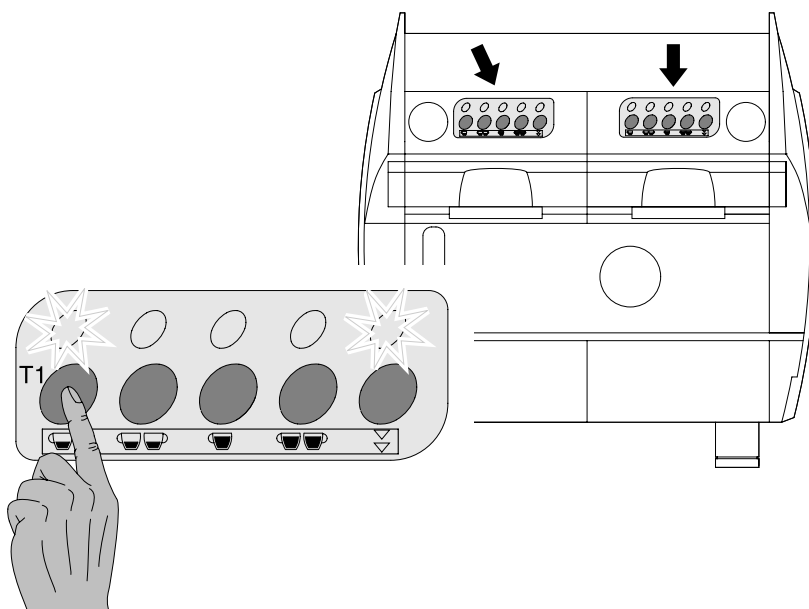
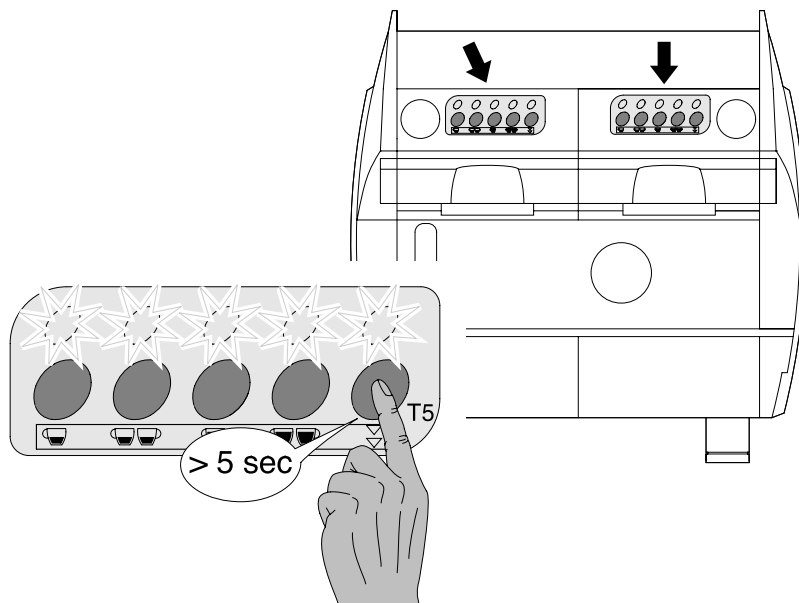
ATENÇÃO! As programações efectuadas no grupo 1 (agindo no primeiro teclado), são copiadas automaticamente para todos os outros grupos.

Dentro de 30 segundos (time out de programação), premir a tecla correspondente à dose que se deseja programar (por exemplo a tecla T1).

O LED relativo à tecla T5 permanece aceso em todos os teclados, acendendo-se também o LED (em todos os teclados) relativo à dose que se está a programar. Nesta fase, e durante toda a programação da dose de café, a electroválvula e a bomba estão activadas.

Nota: se não for seleccionada nenhuma tecla das doses dentro dos 30 segundos, sai-se automaticamente do estado de programação.

Depois de seleccionada a tecla T1, começa o fornecimento. Quando se atinge a dose de café desejada, pressionar novamente a tecla T1, ou qualquer outra tecla do teclado do grupo que se está a programar, para interromper o fornecimento da dose de café. Deste modo, é memorizado na memória EPROM o novo valor em impulsos da dose. São desactivadas quer a electroválvula quer a bomba que interrompem o fornecimento do produto e apagam-se todos os led do teclado.



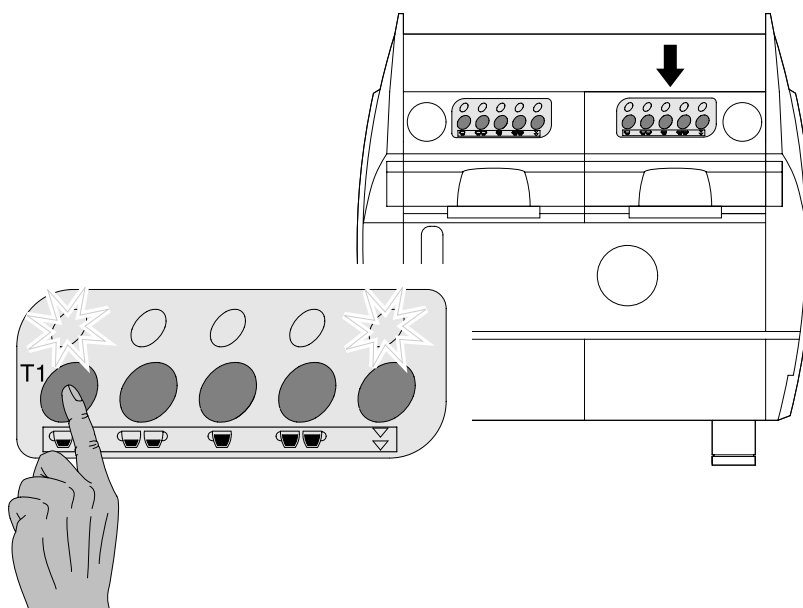
Para efectuar uma nova programação das outras doses de café T2-T3-T4, (no caso em que não se tenha superado o tempo de time-out de programação de 30 seg.) é suficiente repetir com a mesma sequência as operações efectuadas para a tecla T1.

Para sair imediatamente da fase de programação pressionar novamente a tecla T5.

ATENÇÃO! No caso em que esteja activada a função “PRÉ INFUSÃO” (ver par. 7.4) a dosagem na fase de programação, habilita esta função. Portanto, deve-se aguardar que a pré infusão tenha acabado antes de parar o fornecimento em curso.

NOTA: durante a programação de um grupo, o funcionamento dos outros grupos e o fornecimento do chá não estão habilitados.

Para programar os outros grupos, seleccionar a tecla de programação específica de cada grupo e efectuar as mesmas operações feitas no grupo 1. Neste caso as eventuais variações de dosagem são activadas para o grupo que se está a trabalhar.



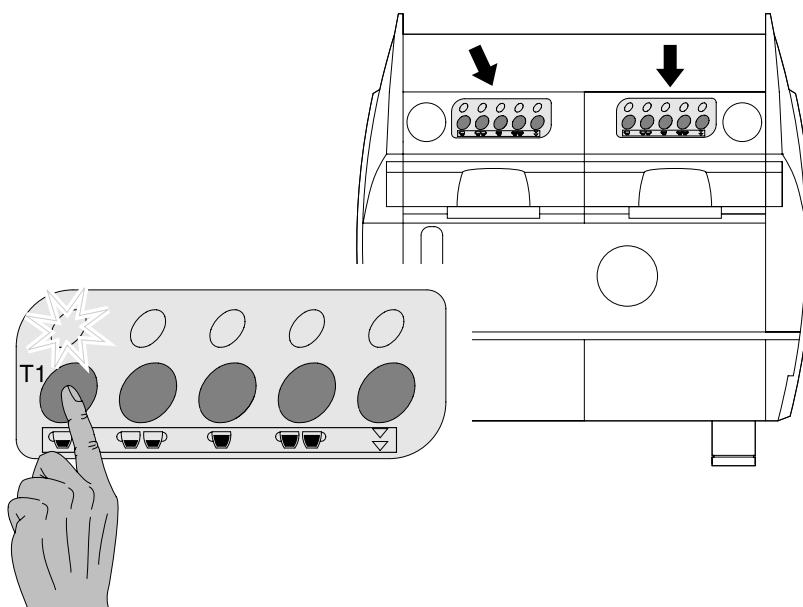
7.2 Fornecimento do café

Seleccionando a tecla correspondente, T1-T2-T3 ou T4, são activadas as electroválvulas de fornecimento correspondentes pelo tempo necessário a atingir a quantidade de produto (controle volumétrico) programada antecipadamente.

O LED relativo à tecla da dose desejada permanece aceso durante o fornecimento do café.

Está prevista a possibilidade de interromper o fornecimento em curso antes de ser atingida a quantidade de produto programada seleccionando qualquer uma das teclas das doses presentes no teclado do grupo utilizado para o fornecimento do produto.

É possível obter o fornecimento simultâneo de café de todos os grupos da máquina.



7.3 Dose de café em contínuo

Para obter o fornecimento da dose de café em contínuo pressionar a tecla T5 do teclado correspondente ao grupo que se deseja utilizar.

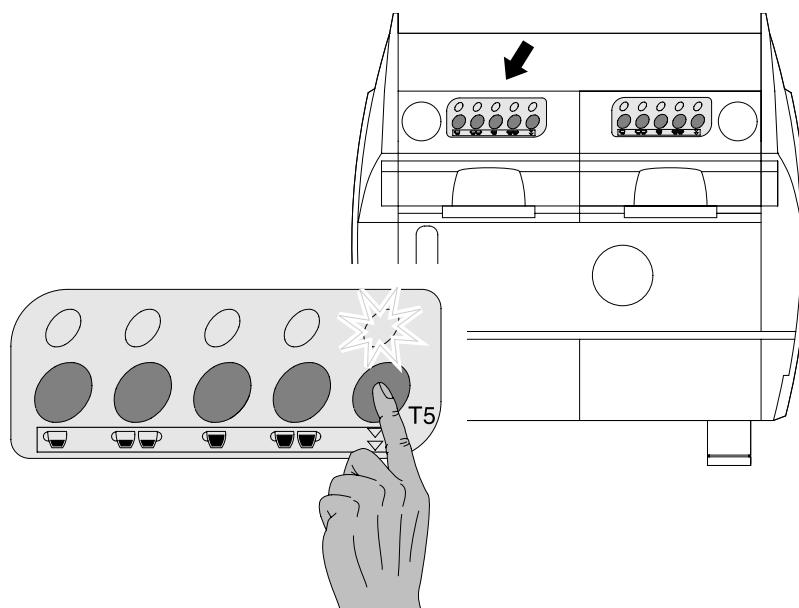
O LED correspondente à tecla T5 permanece aceso durante o período de fornecimento.

IMPORTANTE! Não pressionar a tecla durante mais de 5 segundos porque, em tal caso, acende-se à modalidade de programação.

O fornecimento do café continuará até que seja pressionada novamente a tecla T5, ou se atingir a quantidade máxima do produto que se pode obter através do controle volumétrico (6.000 impulsos) ou ainda através de um Time-out de fornecimento.

IMPORTANTE! O START relativo ao ciclo "Contínuo" é feito quando se solta (dentro dos 5 segundos) a tecla T5 e não quando se pressiona a mesma.

Para proceder ao STOP deve-se pressionar uma segunda vez a mesma tecla.



7.4 Funções especiais

Pre-infusão

O nosso software permite configurar a dosagem de modo a que o fornecimento relativo às doses de CAFÉ, com controle volumétrico, seja precedido da pré-infusão. O fornecimento da dose depois do tempo 1 (ON) interrompe-se por um período de tempo 2 (OFF) para depois retomar e completar o fornecimento da selecção.

Premindo uma das teclas dose por controle volumétrico, o normal ciclo de fornecimento é precedido por um breve jacto de água temporizado, utilizado para humedecer a pastilha de café antes da passagem do efectivo fornecimento.

Esta função permite uma melhor utilização da pastilha de café.

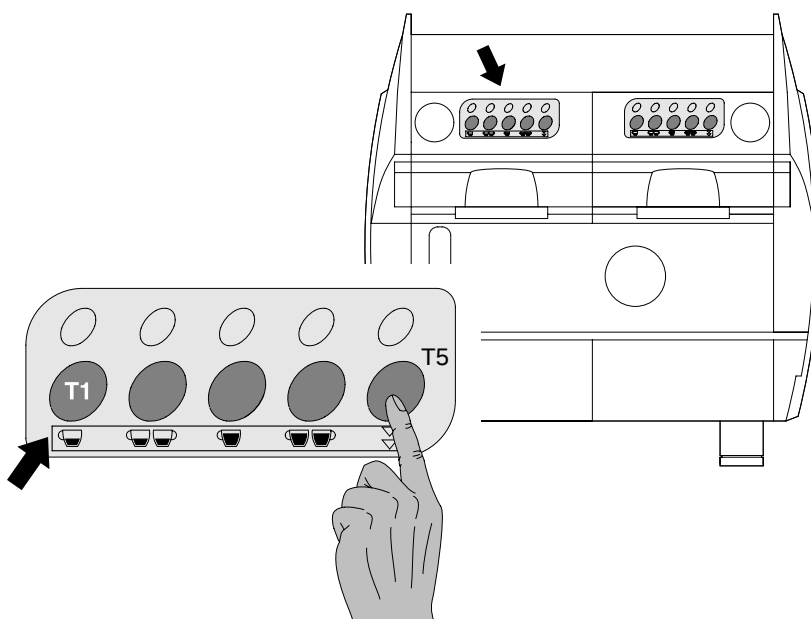
Activação / Desactivação

Ligar a máquina no interruptor geral, seleccionar a tecla T5 do grupo 1 e aguardar a intermitência do led relativo à tecla T5.

Actuar na tecla T1 repetidamente para activar e desactivar a função de PRE_INFUSÃO.

LED tecla T1 ACESO: PRÉ-INFUSÃO: ON

Para sair deste estado e voltar às funções normais, premir novamente a tecla T5.

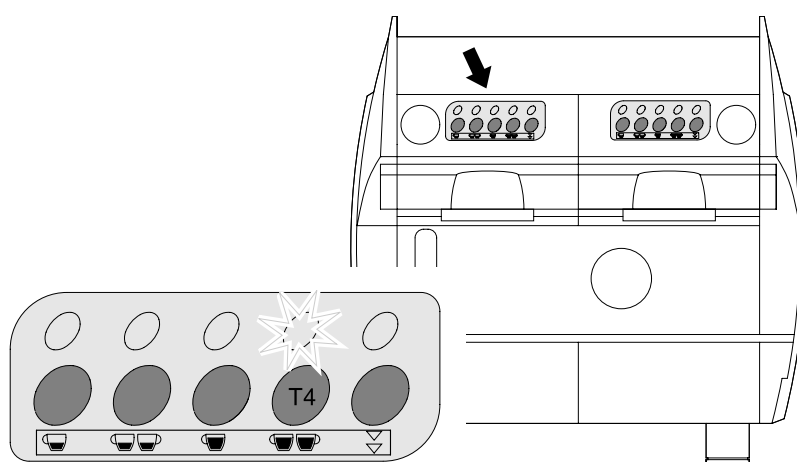
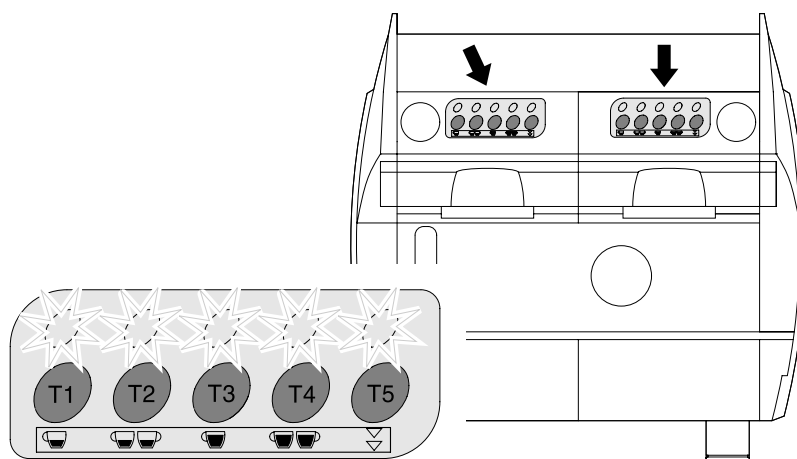


7.5 Sinalização de alarme

Time out nível (enchimento) caldeira

Este alarme é assinalado no caso em que o nível de água na caldeira seja demasiado baixo e a sonda de nível ficar descoberta. Neste estado os led dos teclados acendem-se no modo intermitente.

Automaticamente fica habilitada a fase de enchimento; para fazer reset às condições de alarme, desligar e ligar o interruptor geral da máquina.



Ausência de impulsos do contador volumétrico.

Depois do início de um ciclo de café em controle volumétrico, é verificado o correcto funcionamento do contador volumétrico através da detecção de impulsos enviados pelo mesmo ao micro-controlador.

Se não forem detectados impulsos por um período de tempo superior a 5 segundos o LED relativo à dose seleccionada (por exemplo o led relativo à tecla T4) começa a piscar.

Passado um minuto (Time-out contador volumétrico) de ausência impulsos, a dose em curso para automaticamente.

8 - REGENERAÇÃO DO DEPURADOR

Fig. 11.01

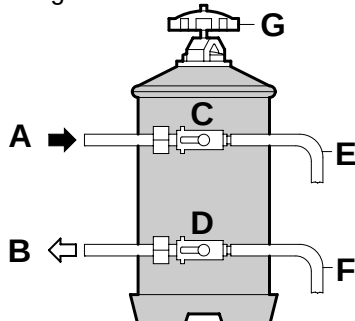


Fig. 11.02

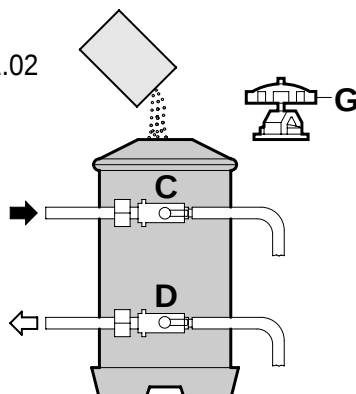


Fig. 11.03

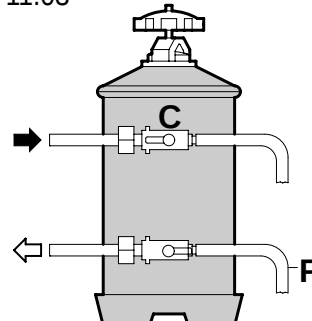
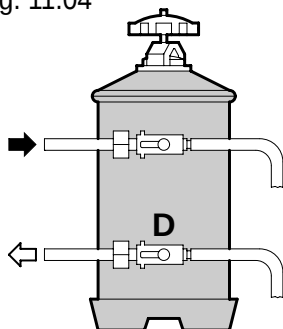


Fig. 11.04



- A ENTRADA DA ÁGUA
- B SAÍDA DA ÁGUA
- C MANÍPULO TORNEIRA DE ENTRADA
- D MANÍPULO TORNEIRA DE SAÍDA
- E TUBO DEPRESSIONADOR
- F TUBO DE REGENERAÇÃO
- G MANÍPULO TAMPA



IMPORTANTE: Regenerar o depurador nos tempos estabelecidos e abaixo indicados:

DUREZA °F

DEPURADOR TIPO 8 LITROS

De 00 a 20	Regeneração após 1.100 litros
De 21 a 30	Regeneração após 850 litros
De 31 a 40	Regeneração após 650 litros
De 41 a 50	Regeneração após 450 litros

DEPURADOR TIPO 12 LITROS

Regeneração após 1.600 litros
Regeneração após 1.250 litros
Regeneração após 950 litros
Regeneração após 650 litros

- Colocar um recipiente vazio com cerca de 2 litros de capacidade debaixo do tubo E.
- Deslocar os manípulos C e D da esquerda para a direita como ilustrado na fig. 11.2. Retirar a tampa desenroscando o manípulo G e introduzir o cloreto de sódio (sal de cozinha de tipo grosso) em quantidade (1,5 Kg no depurador tipo 8 litros e 2 Kg no depurador tipo 12 litros).
- Colocar novamente a tampa e deslocar o manípulo C da direita para a esquerda como indicado na fig. 11.3 e deixar sair a água salgada do tubo F até que comece a sair água doce.
- Deslocar o manípulo D da direita para a esquerda como ilustrado na fig. 11.4.



NB. As manobras de regeneração, são válidas somente se o depurador for o indicado nas figuras. Se não corresponder ao ilustrado, proceder como indicado nas instruções anexas ao próprio depurador.

9 - MANUTENÇÃO E CONSELHOS ÚTEIS



Para ter os chuveiros (B) limpos e sem depósitos de pó de café que podem comprometer o seu rendimento, aconselhamos antes de começar o trabalho de manhã, a introduzir o porta-filtro (D) com filtro cego (com a máquina quente) e accionar várias vezes o grupo.

Deste modo, elimina-se o pó de café depositado entre o chuveiro (B) e o bocal (A).

Esta operação deve ser efectuada todos os dias.

Verificar frequentemente os orifícios dos filtros (C) para eliminar eventuais depósitos.

Também é necessário, depois de uma longa permanência da água quente nos condutores, deixar correr um pouco de água para eliminar eventuais depósitos.

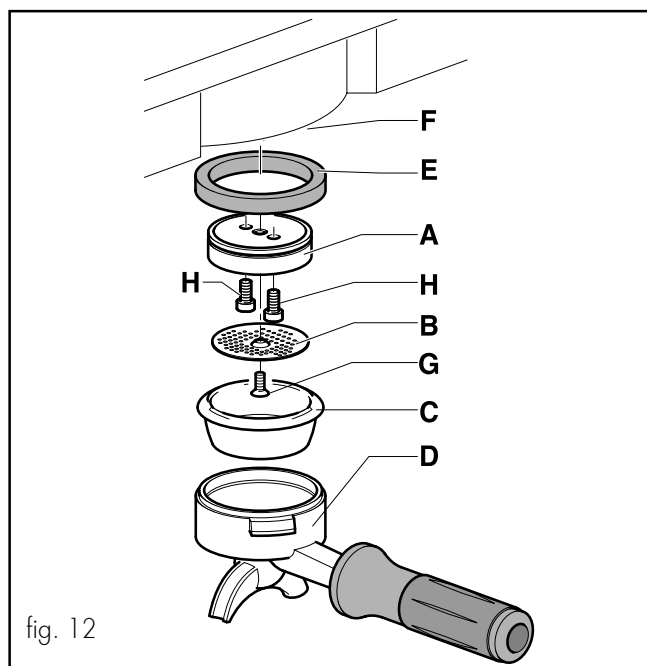


fig. 12

- A BOCAL
- B CHUVEIRO
- C FILTRO
- D PORTA-FILTRO
- E JUNTA
- F GRUPO DE CAFÉ
- G PARAFUSO CENTRAL
- H PARAFUSOS

É conveniente enxaguar todos os dias os filtros (C) e porta-filtros (D) com água quente, ou melhor ainda, deixá-los em água inicialmente quente durante toda a noite, a fim de dissolver a gordura do café.

Aconselha-se a manter o porta-filtro com os fundos de café no grupo durante o dia de trabalho para conservar o punho à temperatura ideal.

Evitar cobrir o tabuleiro do escalda chávenas com tecidos, filtros, etc.

Para limpar a carcassa evitar usar substâncias abrasivas ou solventes.

Os tubos de distribuição do vapor devem ser limpos logo após a sua utilização para evitar a formação de incrustações que podem entupir os furos e evitar também que a bebida aquecida a seguir não apanhe outros sabores.

Operações de limpeza semanal

Limpeza do grupo e chuveiros: introduzir uma colher de café de detergente específico para máquinas de café no filtro cego fornecido com a máquina, aplicando-o ao grupo que se deseja limpar através do porta-filtro. Premir o botão de comando de fornecimento do grupo, como para um normal fornecimento de café. Depois de cerca de 30 segundos, interromper o fornecimento e repetir a operação por 3-4 vezes: Enxaguar o grupo usando um filtro normal e efectuar alguns fornecimentos de apenas água. Tirar um café para eliminar sabores desagradáveis.



Substituição da junta do grupo de café

Deve proceder-se à substituição da junta (E) quando, entre o grupo (F) e o porta-filtro (D), se verifique durante o fornecimento uma fuga de café ou quando, fechando o porta-filtro (D), seja ultrapassado de muito o centro do grupo.

Proceder retirando o chuveiro (B) desparafusando o parafuso central (G).

Retirar o bocal (A) desapertando os dois parafusos (H).

A seguir retirar a junta (E) usando uma chave de parafusos ou um furador.

Depois de ter separado a junta limpar o alojamento e montar a nova junta, introduzindo-a com a aresta arredondada voltada para cima na direcção do grupo.

10 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina não liga.	1. O interruptor da rede está desligado. 2. O interruptor da máquina está desligado. 3. Ligação errada da rede eléctrica.	1. Colocar o interruptor geral na posição ON. 2. Colocar o interruptor da máquina na posição 1. 3. Contactar pessoal especializado para verificar a ligação
Falta água na caldeira	1. A torneira da rede está fechada. 2. O filtro da bomba está entupido. 3. A bomba não funciona.	1. Abrir a torneira da rede. 2. Substituir o filtro. 3. Contactar pessoal
Não sai café	1. Torneira da rede fechada. 2. A bomba não funciona. 3. Gígleur tapado. 4. O fusível da central está queimado. 5. A electroválvula do grupo não funciona. 6. O interruptor do grupo não funciona.	1. Abrir a torneira da rede. 2. Contactar pessoal especializado. 3. Contactar pessoal especializado. 4. Contactar pessoal especializado. 5. Contactar pessoal especializado. 6. Contactar pessoal especializado.
Não sai vapor.	1. Demasiada água na caldeira. 2. Resistência danificada. 3. O punho está entupido. 4. A resistência está desligada.	1. Ver problema específico. 2. Contactar pessoal especializado. 3. Limpar o punho. 4. Ligar a resistência.
Nível de água da caldeira muito alto.	1. A bomba permanece ligada. 2. Trocador furado 3. A electroválvula de carregamento automático está bloqueada.	1. Contactar pessoal especializado. 2. Contactar pessoal especializado. 3. Contactar pessoal especializado.
Fugas de água no balcão.	1. O recipiente de descarga está sujo. 2. Tubo de descarga entupido ou desligado. 3. Outras perdas	1. Limpar o recipiente. 2. Substituir o tubo de descarga. 3. Contactar pessoal especializado.
Fundos de café molhados	1. Moagem do café demasiado fina. 2. O grupo ainda está frio. 3. A electroválvula não descarrega.	1. Regular a moagem. 2. Aguardar que a máquina atinja a temperatura de funcionamento 3. Contactar pessoal especializado.
Fornecimento do café demasiado lento.	1. Moagem do café demasiado fina. 2. O porta-filtro está sujo. 3. O grupo está entupido. 4. O gígleur ou a electroválvula estão parcialmente entupidos.	1. Regular a moagem. 2. Substituir o filtro e efectuar a limpeza do porta-filtro frequentemente. 3. Contactar pessoal especializado. 4. Contactar pessoal especializado.
Fornecimento do café demasiado rápido.	1. Moagem do café demasiado grossa.	1. Regular a moagem.
O café sai frio.	1. Presença de calcário no grupo ou na resistência. 2. Os contactos do pressostato estão oxidados. 3. Ligação eléctrica defeituosa. 4. Resistência parcialmente queimada.	1. Contactar pessoal especializado. 2. Contactar pessoal especializado. 3. Contactar pessoal especializado. 4. Substituir a resistência.
O café sai demasiado quente.	1. Regulação do pressostato errada.	1. Regular o pressostato agindo no respectivo parafuso (ver cap. 6.2).

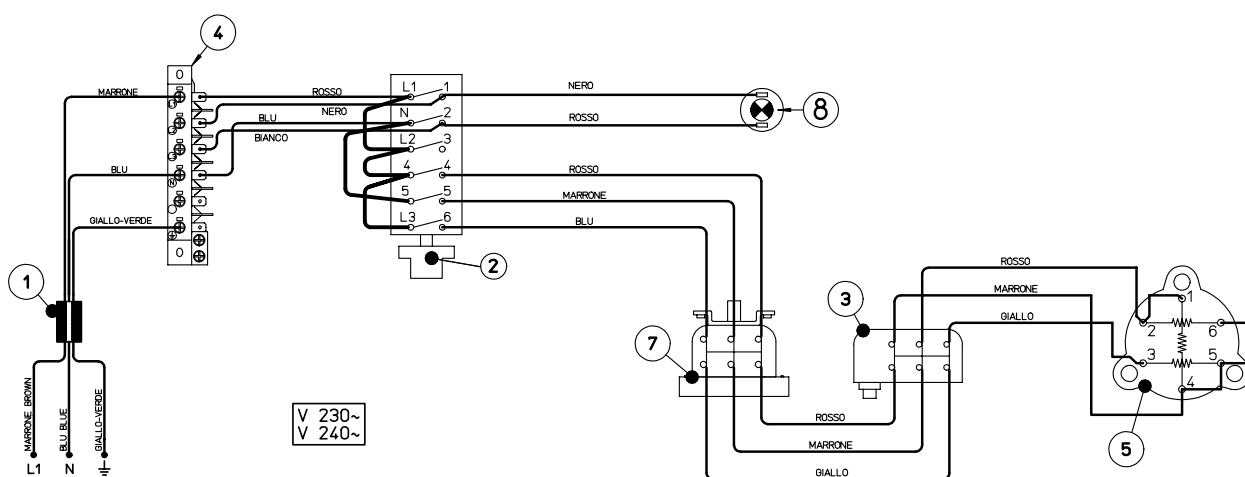
11 - DESMANTELAMENTO DA MÁQUINA

Para o desmantelamento aconselhamos desmontar a máquina e separar os vários componentes segundo o material com que foram feitos (plástico, metal, etc.). Entregar os materiais divididos a firmas especializadas na sua recuperação.

LEGENDA COMPONENTI - COMPONENTS LIST - LEGENDE BAUTEILE - LEGENDE DES COMPOSANTS LEYENDA COMPONENTES - LEGENDA COMPONENTEN - LEGENDA DOS COMPONENTES

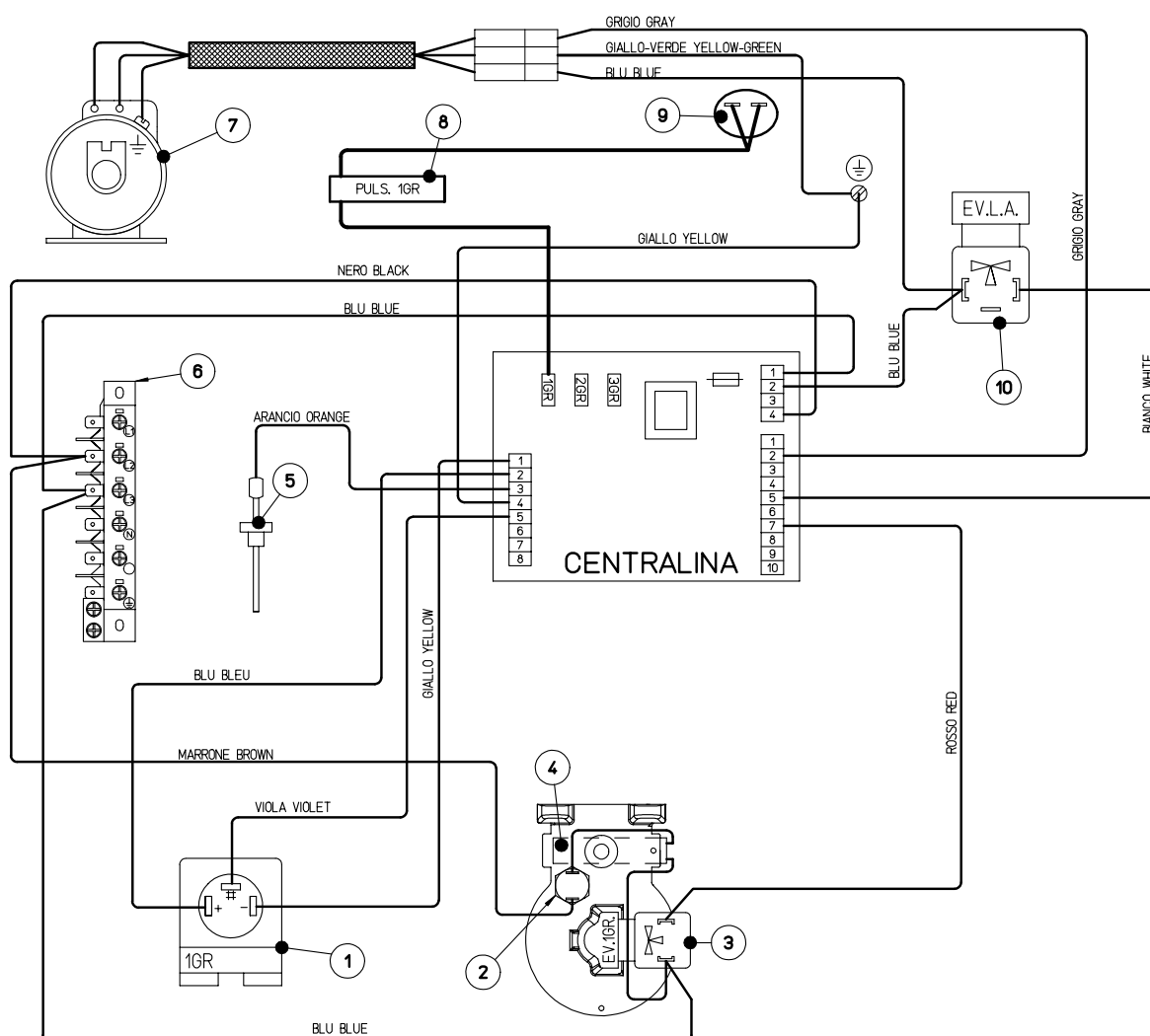
1	Cavo alimentazione pentapolare	penta-polar power cable	Fünfpoliges Stromversorgungskabel	Cable d'alimentation pentapolaire	Cable alimentación pentapolar	Vijfpolig stroomsnoer	Cabo de alimentação pentapolar
2	Commutatore 4 posizioni	4-position commutator	4-stelliger Umschalter	Commutateur à 4 positions	Commutador 4 posiciones	4-standen schakelaar	Comutador de 4 posições
3	Pressostato tripolare	three-pole pressure switch	Dreipoliger Druckwächter	Pressostat tripolaire	Pressostato tripolar	Driepolige drukregelaar	Pressostato tripolar
4	Moresetiera di derivazione	branch terminal board	Verteilerklemmleiste	Boîte de dérivation	Tablero de bornes de derivación	Afakkingsklemmenbord	Caixa de ligações
5	Resistenza caldai	boiler resistance	Heizwiderstand	Résistance de la chaudière	Resistencia caldera	Weerstand ketel	Resistência da caldeira
6	Resistenza scaldacanze	cup-warmer resistance	Heizelement zur Tassenwärmung	Résistance du chauffe-tasses	Resistencia calentat-zazas	Weerstand kopjeswarmer	Resistência do escalda chávenas
7	Termostato a riarmo manuale	manual re-set thermostat	Thermostat zur manuellen Rücksetzung	Thermostat à réarmement manuel	Termostato de rearme manual	Thermostaat met handmatige reset	Termostato de rearme manual
8	Spia rossa macchina accesa	machine on - red light indicator	Rote Kontrollleuchte Maschine in Betrieb	Témoin rouge machine allumée	Luz de aviso roja máquina encendida	Rood controlelampje machine ingeschakeld	Sinal luminoso de máquina acesa
9	Interruttore scaldacanze	cup warmer switch	Schalter Tassenwärmer	Interrupteur du chauffe-tasses	Interrupor calentat-zazas	Schakelaar kopjeswarmer	Interrupor de escaldá chávenas
10	Spia interruttore caffè	light indicator coffee switch	Kontrollleuchte Schalter Kaffee	Témoin interrupteur du café	Luz de aviso interruptor café	Controlelampje schakelaar koffie	Sinal luminoso interruptor café
11	Interruttore caffè	coffee switch	Schalter Kaffee	Interrupteur du café	Interrupor café	Schakelaar koffie	Interrupor café
12	Elettrovalvola gruppo	unit solenoid valve	Magnetventil Gruppe	Électrovanne du groupe	Electroválvula grupo	Magneeventiel groep	Electroválvula do grupo
13	Elettrovalvola livello automatico	automatic level solenoid valve	Magnetventil automatischer Füllstand	Électrovanne de niveau automatique	Electroválvula nivel automático	Magneeventiel automatisch peil	Electroválvula de nível automático
14	Motopompa completa	Complete motor driven pump	Motorpumpe komplett	Pompe complète	Motobomba completa	Complete motorpomp	Bomba completa
15	Centralina controllo livello automatico	automatic level control box	Steuergehäuse automatische Füllstandkontrolle	Centrale contrôle niveau automatique	Central control nivel automático	Regeleenheid automatische peilcontrole	Central de controle do nível automático
16	Sonda livello automatico	automatic level probe	Sonde automatischer Füllstand	Sonde de niveau automatique	Sonda nivel automático	Sonde automatisch peil	Sonda de nível automático
17	Interruttore prelievo acqua calda	hot water collection switch	Schalter Heißwasserentnahme	Interrupteur de prélèvement d'eau chaude	Interrupor toma de agua caliente	Schakelaar affappen warm water	Interrupor de extracção de água quente
18	Resistenza a cartuccia	cartridge resistance	Kartuschenwiderstand	Résistance à cartouche	Resistencia de cartucho	Weerstand	Resistência de cartucho
19	Termostato gruppo	unit thermostat	Thermostat Gruppe	Thermostat du groupe	Termostato grupo	Groepsthermostaat	Termostato grupo
20	Tastiera dosatura volumetrica	volumetric measuring keyboard	Tastatur Volumendosierung	Clavier de dosage volumétrique	Teclado dosificación volumétrica	Toesienbord volumetrische dosering	Teclado de dosagem volumétrica
21	Centralina elettronica dosatura volumetrica	volumetric measuring electronic control box	Elektronisches Steuergehäuse Volumendosierung	Centrale électronique du dosage volumétrique	Central electrónica dosificación volumétrica	Elektronische regeleenheid volumetrische dosering	Central electrónica de dosagem volumétrica
22	Contatore volumetrico	volumetric counter	Volumenmesser	Compteur volumétrique	Contador volumétrico	Volumetrische teller	Contador volumétrico

AROMA COMPACT SM - SE 1-2 GR.
CIRCUITO DI POTENZA
HIGH CURRENT SECTION OF THE ELECTRICAL CIRCUIT



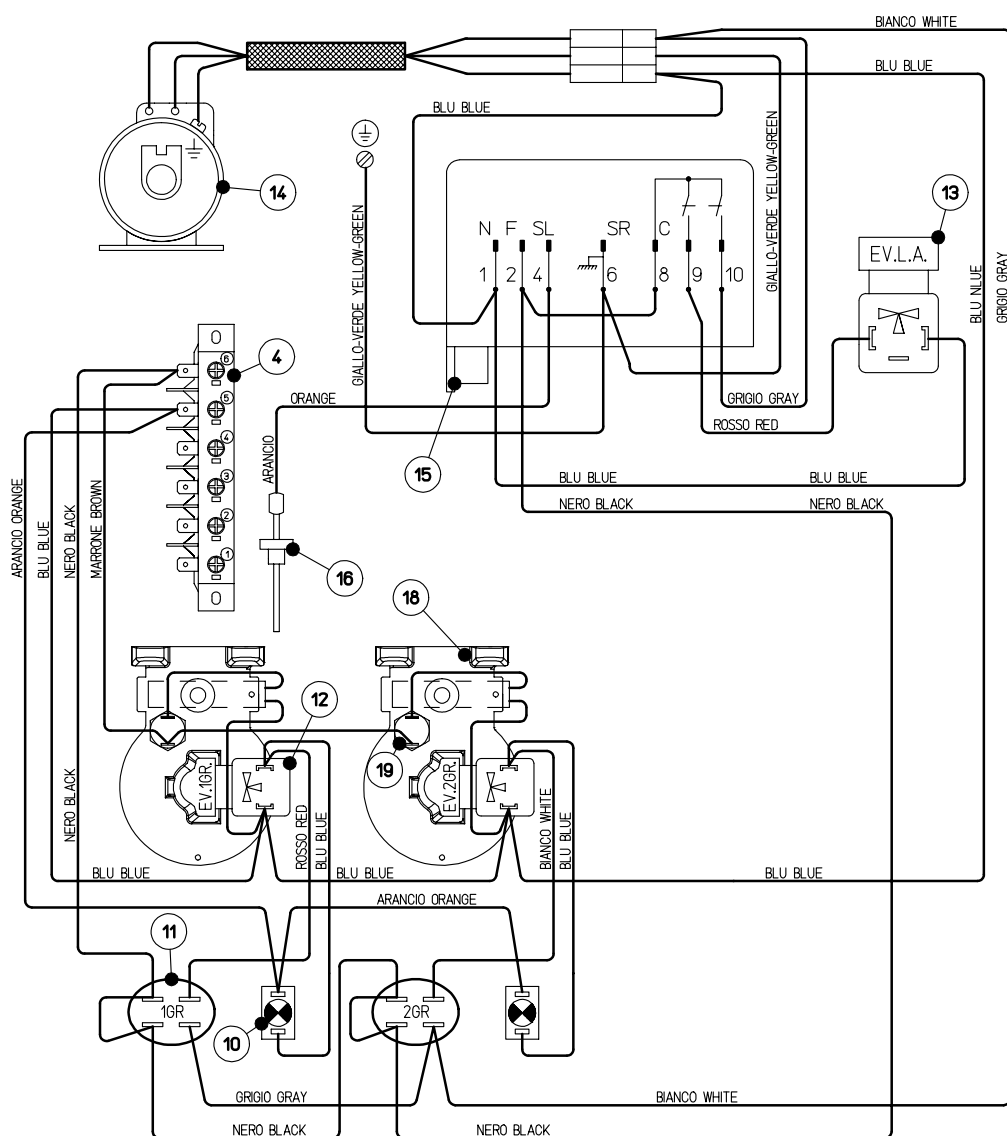
SAE0418-Rev1

AROMA COMPACT SE 1 GR.
CIRCUITO DI COMANDI
CONTROL SECTION OF THE ELECTRICAL CIRCUIT

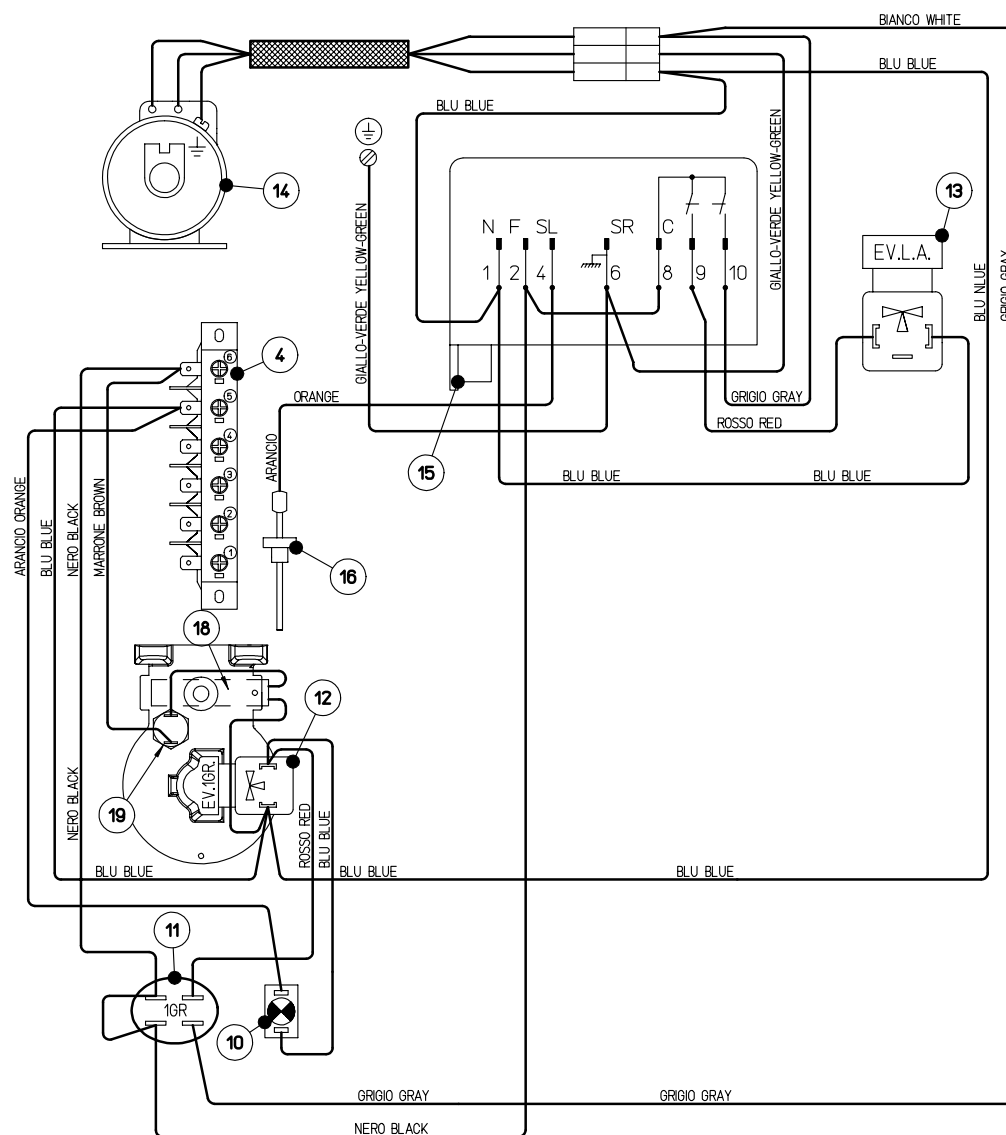


SAE0419-Rev1

AROMA COMPACT SM 2 GR. **CIRCUITO DI COMANDI** **CONTROL SECTION OF THE ELECTRICAL CIRCUIT**



AROMA COMPACT SM 1 GR.
CIRCUITO DI COMANDI
CONTROL SECTION OF THE ELECTRICAL CIRCUIT



AROMA COMPACT SE 2 GR. **CIRCUITO DI COMANDI** **CONTROL SECTION OF THE ELECTRICAL CIRCUIT**

