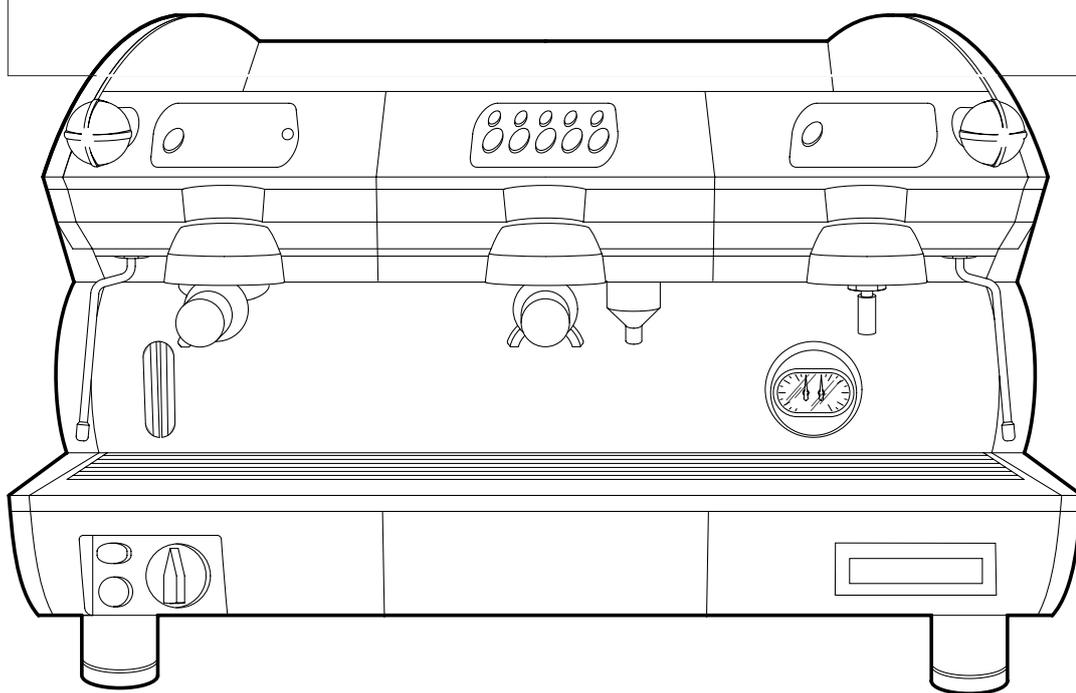




Máquina profissional para café expresso

Modelos:

AROMA SM / SE



USO E MANUTENÇÃO

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.

ÍNDICE

ÍNDICE	3
1- USO E CONSERVAÇÃO DO MANUAL DE INSTRUÇÕES	4
2- CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO	4
3 - ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA	5
4 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	6
5 - INSTALAÇÃO	7
5.1 Ligação à rede hídrica	7
5.2 Ligação à rede eléctrica	7
6 - ENTRADA EM FUNCIONAMENTO	8
6.1 Gijleur para cafés normais	8
6.2 Regulação do pressostato	9
6.3 Regulação da pressão da bomba	9
6.4 Filtros do café fornecidos com a máquina ..	9
6.5 Substituição do termostato para diminuir a temperatura do grupo de café	10
6.6 Bicos fornecidos com a máquina	10
7 - FUNCIONAMENTO/USO E PROGRAMAÇÃO	10
7.1 Programação da dose de café	11
7.2 Programação da dose de água (para chá)	13
7.3 Fornecimento de café	14
7.4 Dose de café em contínuo	14
7.5 Funções especiais	15
7.6 Fornecimento de água quente (chá)	16
7.7 Função cappuccino e leite	17
7.8 Programação e fornecimento de cappuccino	18
7.9 Programação e fornecimento de leite	18
7.10 Outras informações	19
7.11 Sinalizações de alarme	22
8 - REGENERAÇÃO DO DEPURADOR	23
9 - MANUTENÇÃO E CONSELHOS ÚTEIS	24
10 - RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	25
11 - DESMANTELAMENTO DA MÁQUINA	25

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.

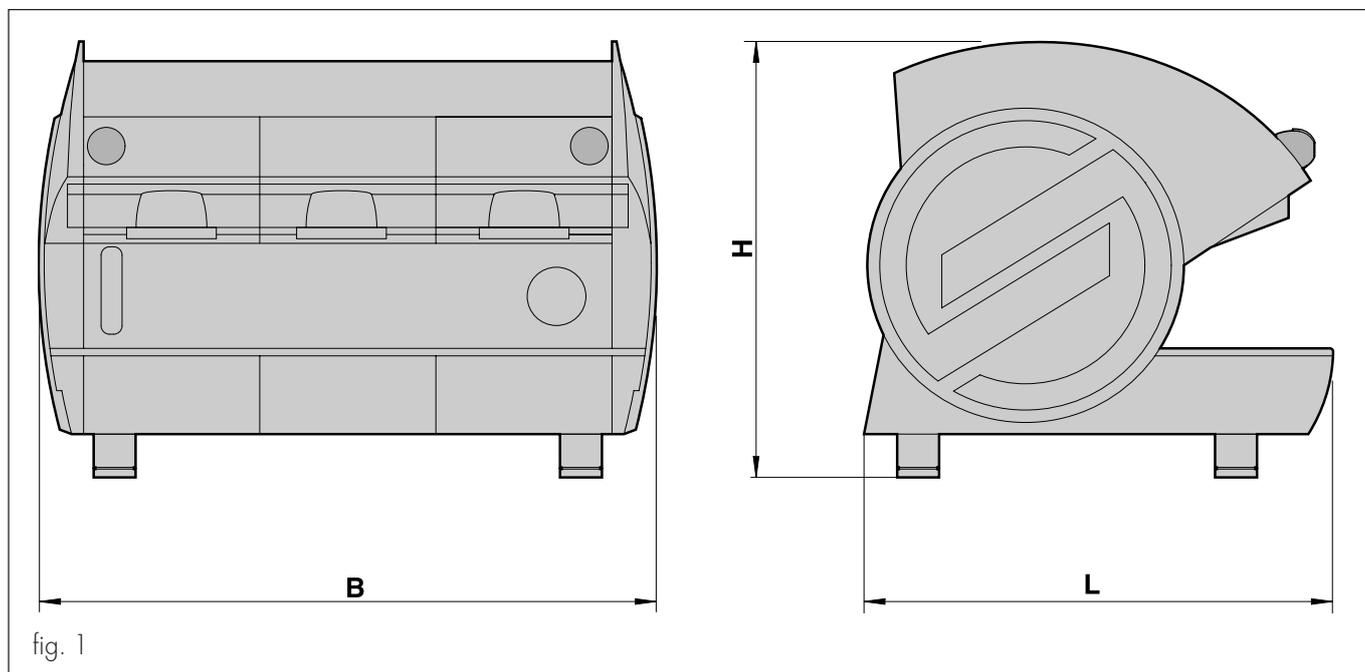
O fabricante declina qualquer responsabilidade por eventuais danos a coisas, pessoas ou animais causados por eventuais intervenções na máquina por pessoas não qualificadas ou não autorizadas a efectuar estes trabalhos.

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



		2 grupos	3 grupos	4 grupos
Dimensões	B	760	970	1180
	H	530	530	530
	L	540	540	540
Peso	kg	70	90	110
Capacidade da caldeira	L	13	21	28
Potência absorvida pela resistência da caldeira	240 / 415 V 3 N ~	W 4760	5950	7140
	230 / 400 V 3 N ~	W 4370	5465	6555
Potência absorvida pela resistência da caldeira ECO max.	240 / 415 V 3 N ~	W 3170	3950	4750
	230 / 400 V 3 N ~	W 2900	3640	4360
Motor da bomba	W	165	165	165
Potência total absorvida	230-240/400-415 V 3 N ~	W 5200	6200	7200

5- INSTALAÇÃO

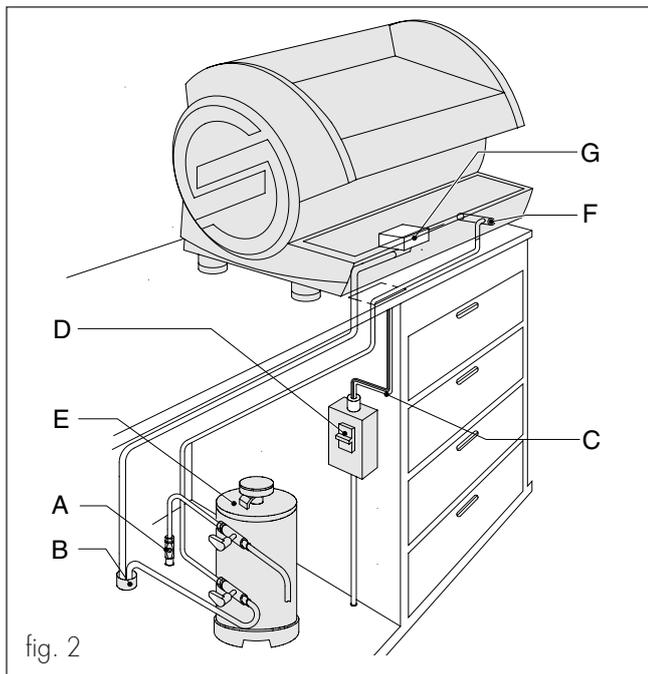


fig. 2

- A - REDE HÍDRICA
 B - TUBO DE ESGOTO
 C - CABO DE ALIMENTAÇÃO
 D - INTERRUPTOR DE PROTECÇÃO
 E - DEPURADOR
 F - TORNEIRA DE ALIMENTAÇÃO DA CALDEIRA
 G - BACIA DE DESCARGA

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.

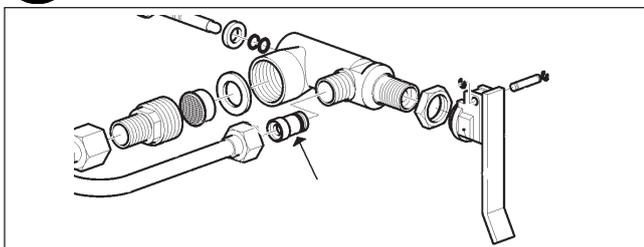
Depois de se ter verificado que a máquina chegou em perfeitas condições, proceder à instalação da mesma.

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



IMPORTANTE:

 Antes de efectuar a ligação à rede hídrica, proceder à montagem da válvula de não-retorno, indicada na figura, do seguinte modo:

Desatarraxar a porca do tubo que liga a torneira da água à caldeira e inserir a válvula de não-retorno no corpo da torneira. Enroscar o tubo e proceder à 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 (E) 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 (G) 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 (C) à linha eléctrica através de uma ficha, ou, no caso de instalação fixa, deve ser montado um interruptor multipolar (D) 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

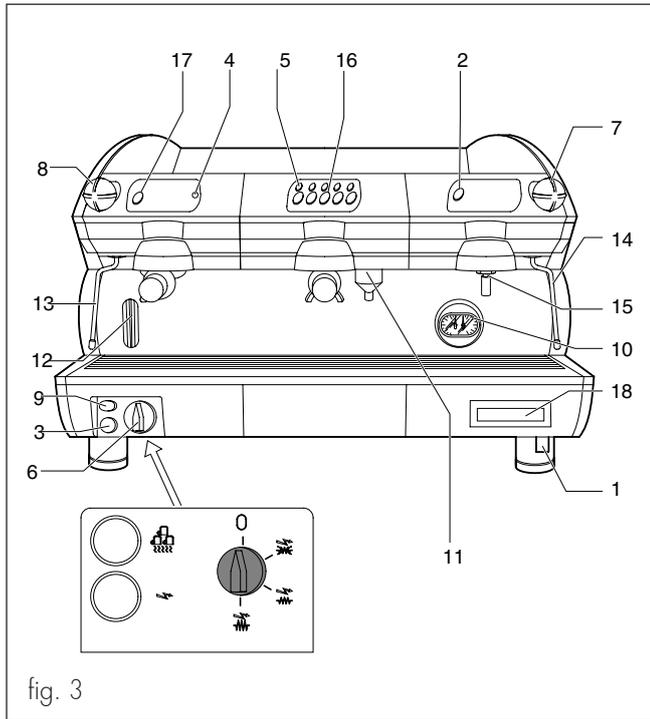


fig. 3

- 1 Torneira de entrada da água na caldeira
- 2 Botão de extracção de água quente
- 3 Sinal luminoso máquina sob tensão
- 4 Sinal luminoso fornecimento
- 5 Led de fornecimento
- 6 Interruptor geral
- 7 Torneira de vapor direito
- 8 Torneira de vapor esquerdo
- 9 Interruptor de escalda chávenas
- 10 Manómetro de pressão da caldeira/bomba
- 11 Cappuccinador
- 12 Indicador de nível da caldeira
- 13 Tubo de vapor esquerdo
- 14 Tubo de vapor direito
- 15 Tubo de extracção de água quente
- 16 Teclado de comando do grupo
- 17 Botão de comando do grupo
- 18 Display (opcional)

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 (D) (fig. 2).

Colocar o interruptor geral da máquina (6) na posição .

Acende-se o sinal de máquina sob tensão (3).

A caldeira começa a encher até ao seu nível normal (12).

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 (10).

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.

Quando a máquina é munida de aquecimento a gás, depois de accionado o interruptor geral (6), deve-se acender o mesmo, pressionando o botão piezoeléctrico.

Verificar a pressão no manómetro da bomba (10), 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.

! IMPORTANTE:
Não pressionar o botão de extracção de água quente (2), antes de visualizar no manómetro de pressão da caldeira (10) o valor de pressão correcto (1,1 atm).

6.1 Gigleur para cafés normais

A máquina é dotada de um gigleur (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 gigleurs (completos) com passagem Ø 0,8 mm (Cód. WGA26G0073/01). O gigleur encontra-se situado na ligação de alimentação do grupo (1 x grupo).

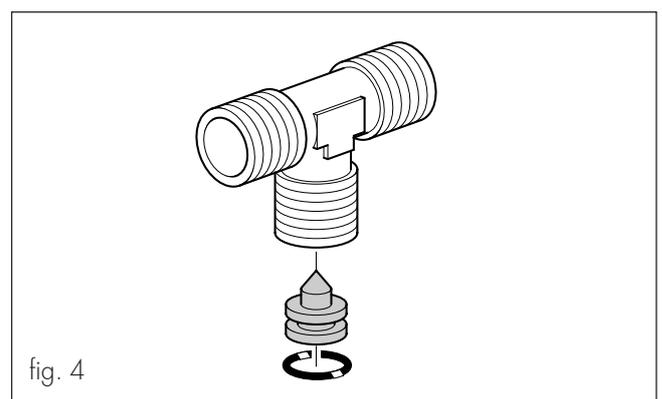


fig. 4

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.

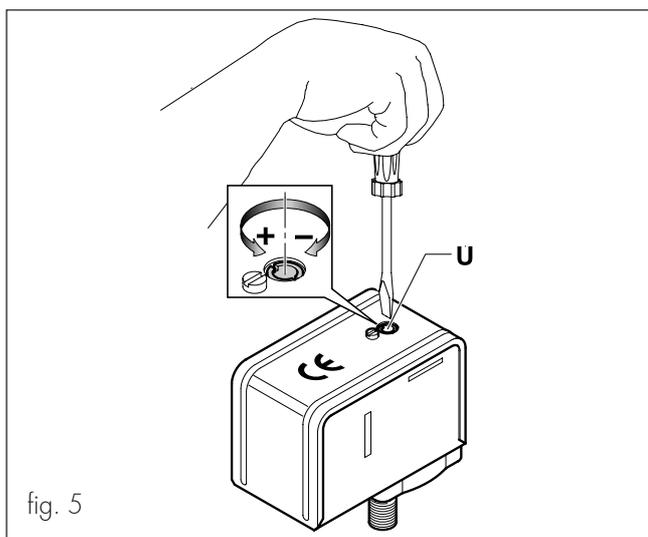


fig. 5

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 SM) ou o teclado de comando do grupo (AROMA SE) (15) e ler a pressão indicada no manómetro da bomba (10).

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

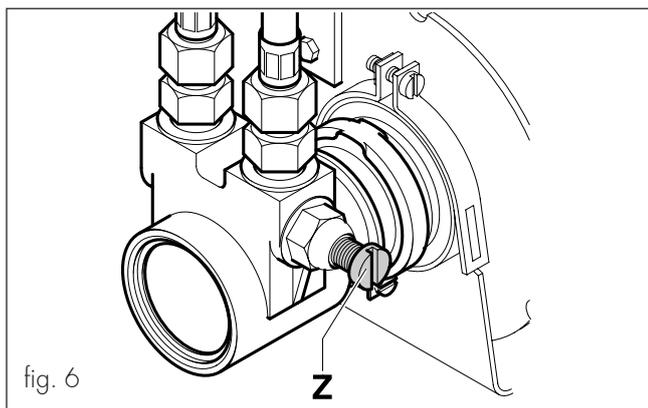


fig. 6



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

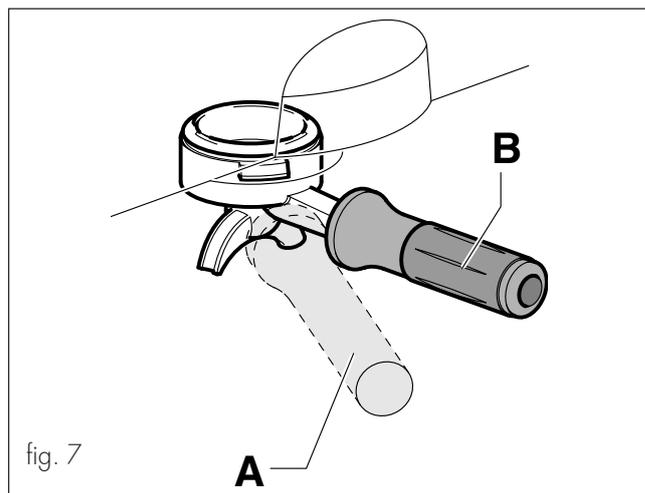


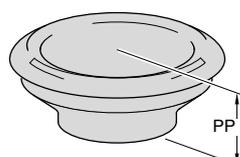
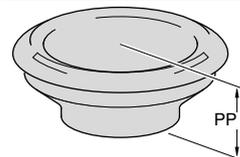
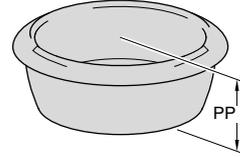
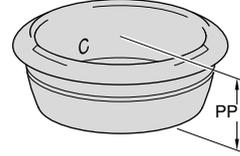
fig. 7



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.

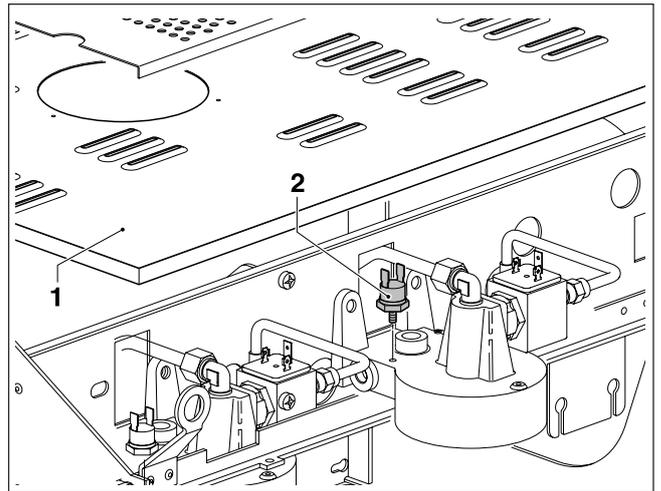
6.4 Filtros de café fornecidos com a máquina

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.

	<p>WGANF08/002/B 1 Chávena 5,5 ÷ 6,6 gr Pastilha para 1 café Pastilha cevada para 1 dose</p>
	<p>WGANF08/004/B 1 Chávena 6 ÷ 7 gr</p>
	<p>WGANF08/005/B 2 Chávenas 12 ÷ 14 gr</p>
	<p>WGANF08/009/B Dupla pastilha para 2 cafés O filtro pode ser reconhecido através da letra "C" gravada internamente.</p>

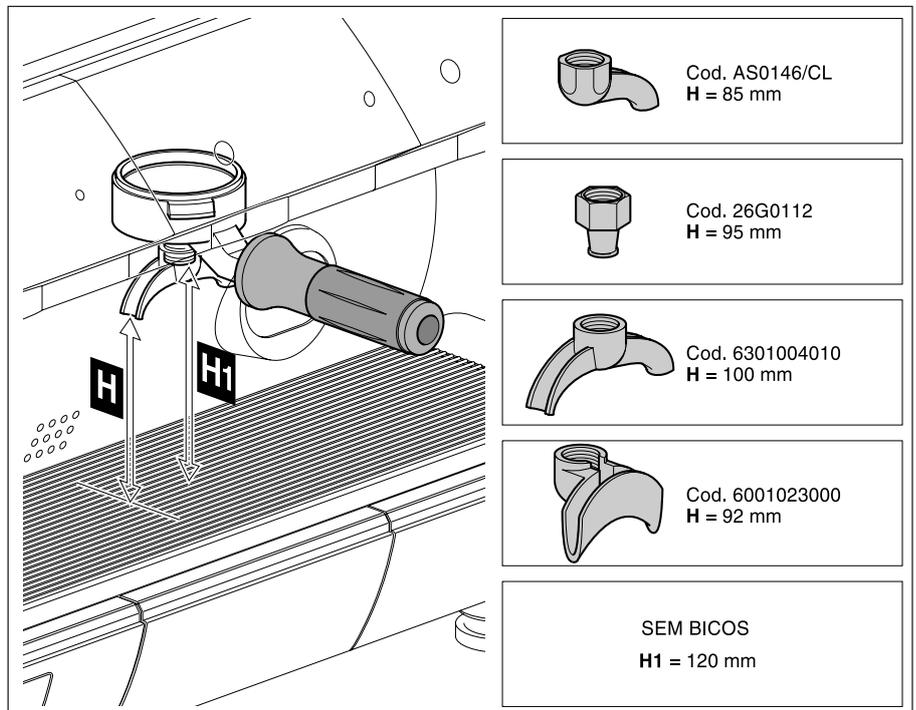
6.5 Substituição do termostato para diminuir a temperatura do grupo de café.

Retirar o tabuleiro do escaalda chávenas (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.



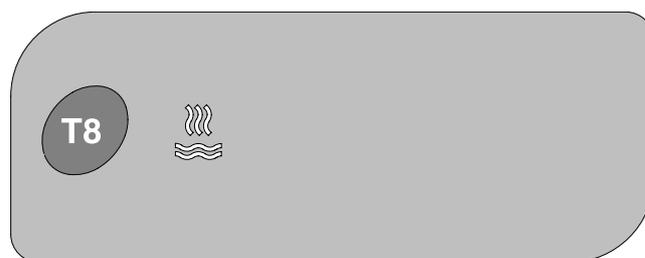
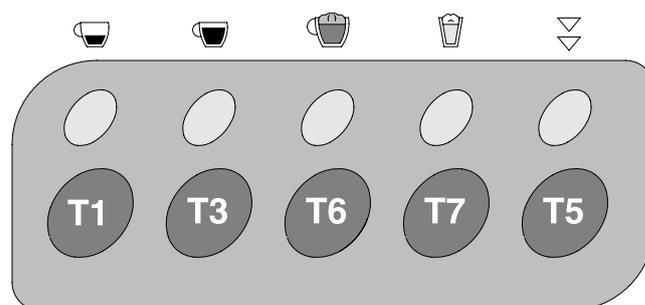
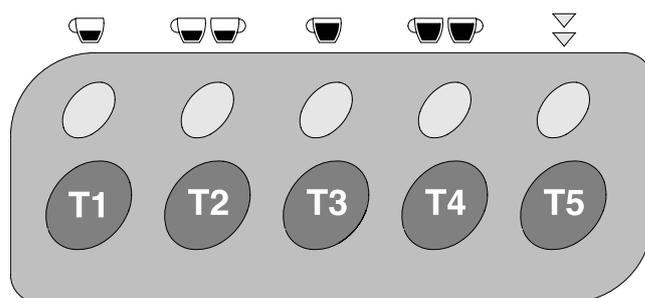
7 - FUNCIONAMENTO / USO E PROGRAMAÇÃO INTRODUÇÃO

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

- gestão de 2 - 3 - 4 grupos de café
- controle de quatro diferentes doses de café por cada grupo
- controle da dose de água quente (chá)
- funcionamento simultâneo dos grupos de café e de água quente
- função cappuccino/leite
- controle volumétrico das doses de café
- controle temporizado das doses de água quente (chá)
- 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
- display LCD 16 x 2 (não retroiluminado) para a visualização dos estados funcionais.

Atenção! No display é possível visualizar a última selecção efectuada.

Símbolos do teclado:

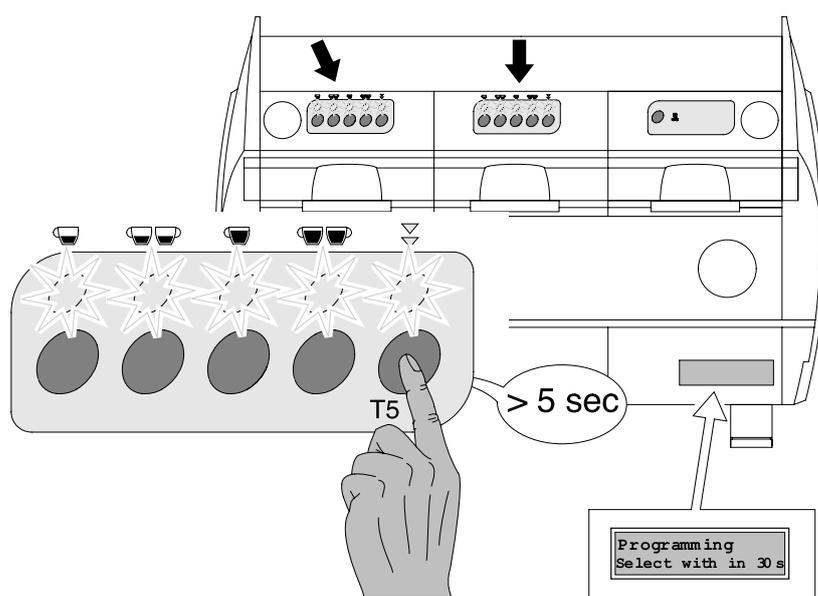


7.1 Programação da dose de café

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.

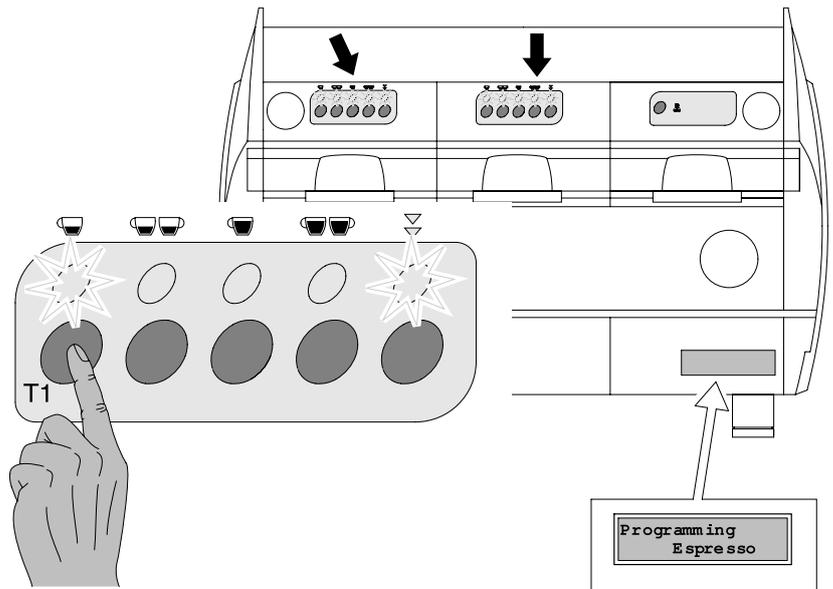
ATENÇÃO! As programações efectuadas no grupo 1 (agindo no primeiro teclado), são copiadas automaticamente para todos os outros grupos.



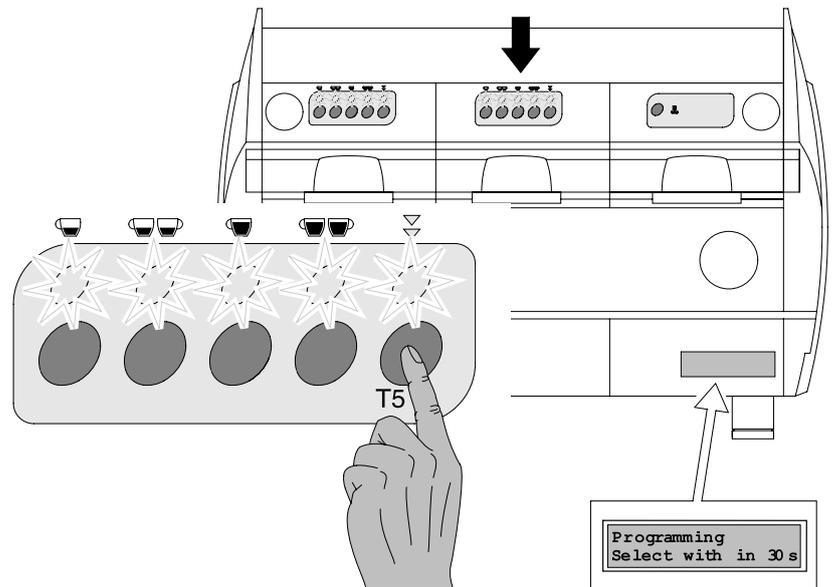
Dentro de 30 segundos (time out de programação), premir a tecla correspondente à dose que se deseja programar (por exemplo a tecla T1).

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.



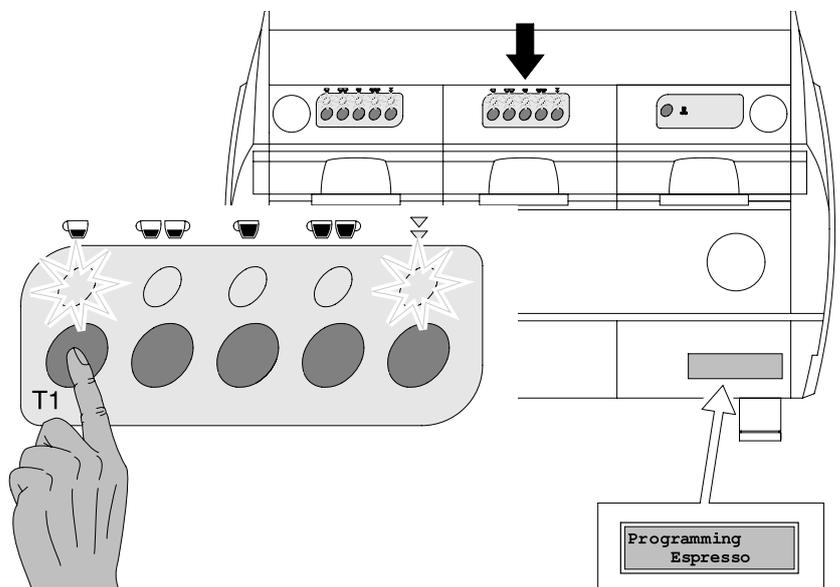
Para efectuar uma nova programação das outras doses de café T2-T3-T4, (no caso em que não se tenha superado o tempo de time-out de programação de 30 seg.) é suficiente repetir com a mesma sequência as operações efectuadas para a tecla T1.

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

ATENÇÃO! No caso em que esteja activa a função "PRÉ INFUSÃO" (ver par. 7.5) 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 Programação das doses de chá (água quente)

É possível modificar as quantidades temporizadas relativas às doses de chá (água quente), seguindo a sequência descrita:

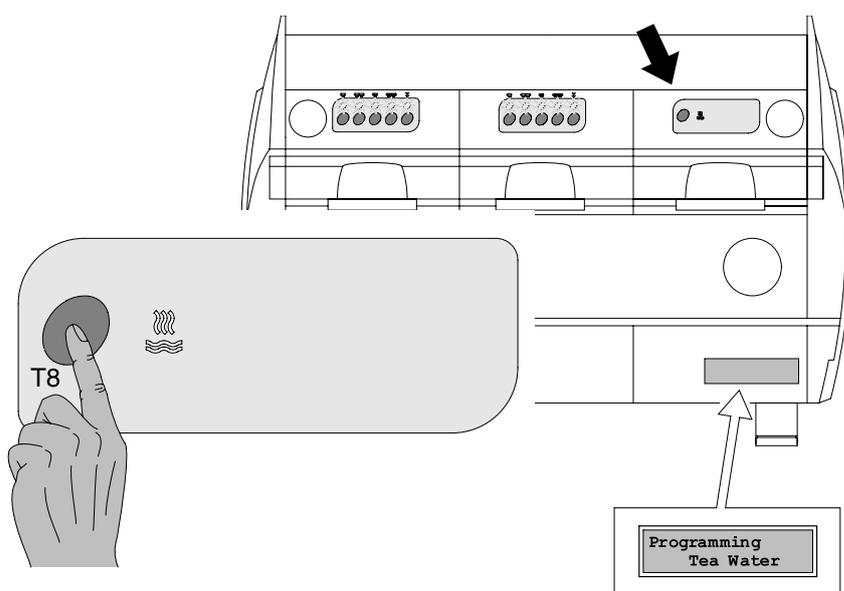
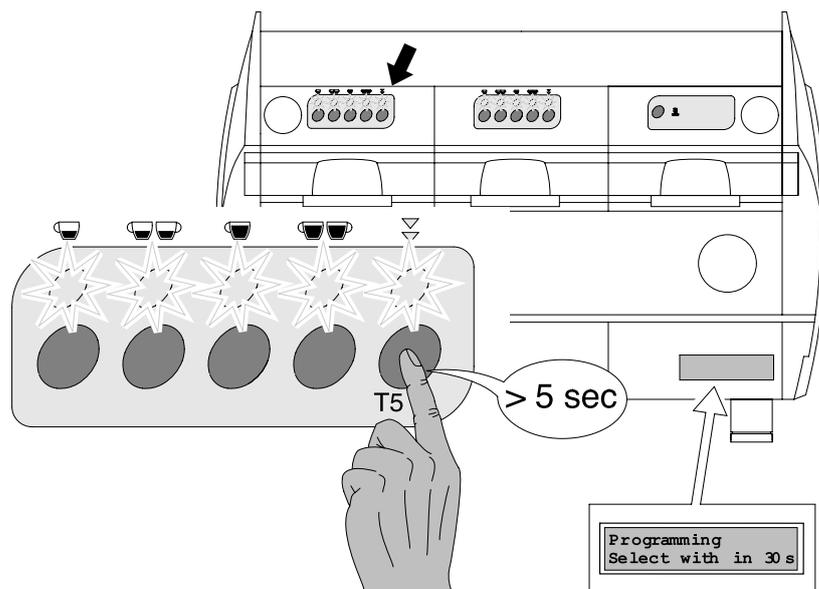
Seleccionar a tecla T5 do grupo café 1 e mantê-la premida durante 5 segundos; verificar que todos os leds dos teclados se acendem.

Seleccionar a tecla T8 Chá antes de esgotados os 30 segundos (time-out programação).

Inicia-se o fornecimento da dose de água para o chá.

Quando se atinge a dose desejada, seleccionar novamente a tecla T8 para interromper o fornecimento da água. Assim, fica memorizado o novo tempo de fornecimento da água para o Chá e todos os led dos teclados se apagam.

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



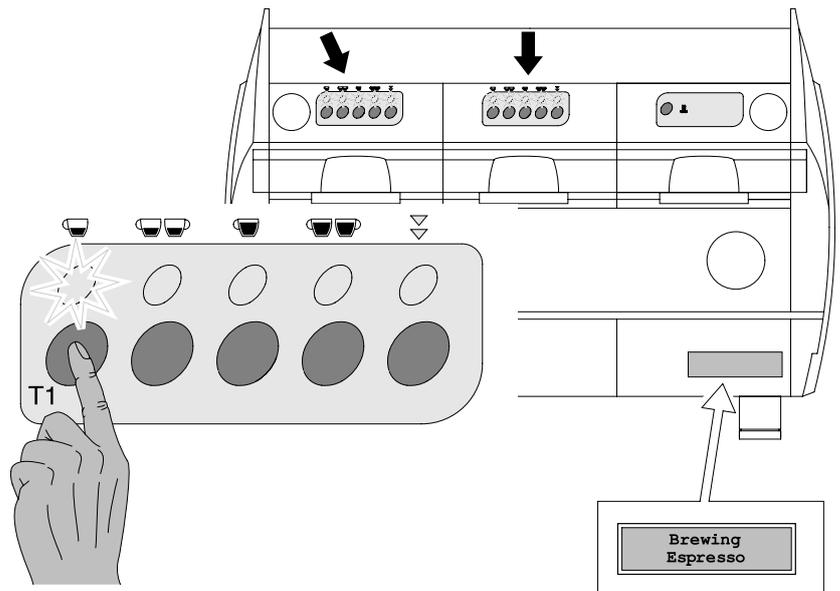
7.3 Fornecimento do café

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.

○ 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.



7.4 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.

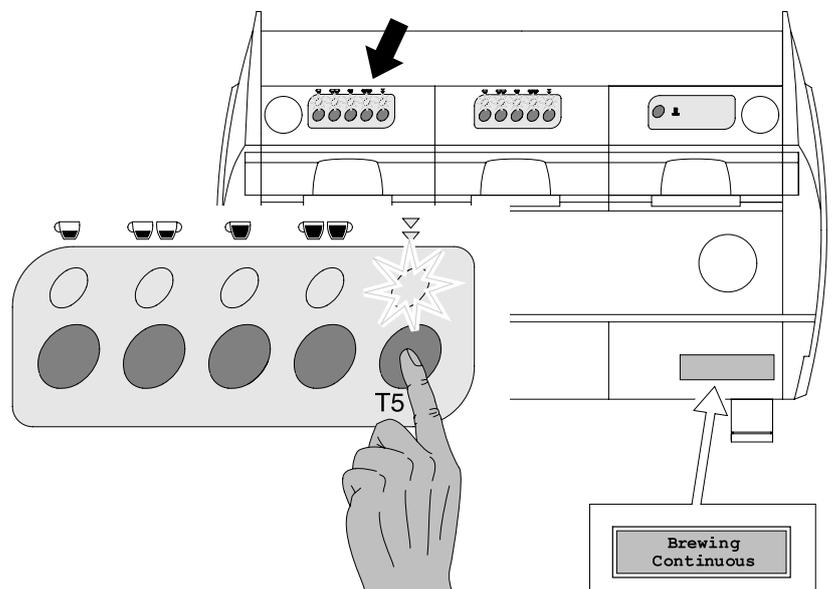
○ LED correspondente à tecla T5 permanece aceso durante o período de fornecimento.

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 Timeout 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.



7.5 Funções especiais

É possível activar ou desactivar algumas funções especiais como PRE_INFUSÃO, ÁGUA QUENTE MISTURADA e ALARME DE LAVAGEM, abaixo descritas:

Alarme lavagem

Esta função aconselha, após 10 minutos do início da extracção de cappuccino ou leite, através da indicação "Run Milk Clean" e dos leds T6 e T7 em estado intermitente, a lavagem da secção leite.

Para proceder ao Reset do alarme seleccionar a tecla T6 ou T7.

Lavagem da zona cappuccino

Esta operação deve ser feita quando aparece a mensagem "Run Milk Clean" e a intermitência alternada dos LED correspondentes às teclas T6 e T7.

Pegar num recipiente com 1 litro de água fria. Retirar o tubo de aspiração do reservatório do leite e introduzir o mesmo no recipiente de água.

Seleccionar simultaneamente as teclas T7 e T5 (do teclado activado para as funções "serviços"). Deste modo, activa-se a função de fornecimento do leite e a passagem da água limpará a zona cappuccino.

Acabada a aspiração da água, interromper o fornecimento pressionando a tecla T7.

A operação de lavagem deve ser efectuada todas as noites.

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.

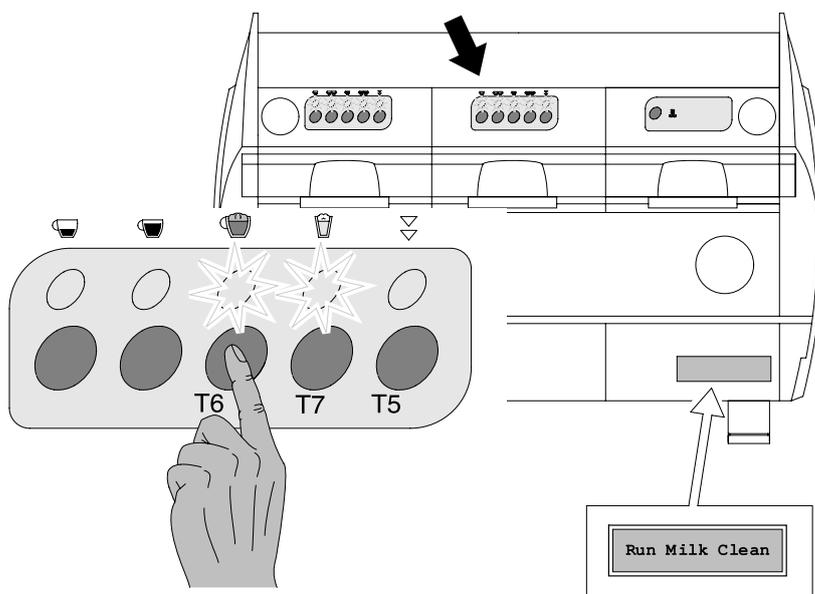
Premindo uma das teclas dose por controle volumétrico, o normal ciclo de fornecimento é precedido por um breve jacto de água temporizado, utilizado para humedecer a pastilha de café antes da passagem do efectivo fornecimento.

Esta função permite uma melhor utilização da pastilha de café.

Água quente misturada

Esta função está activa para, durante o fornecimento da água, haver uma mistura da água da caldeira com água fria, por forma a que a água fornecida tenha uma temperatura constante de cerca de 96° C.

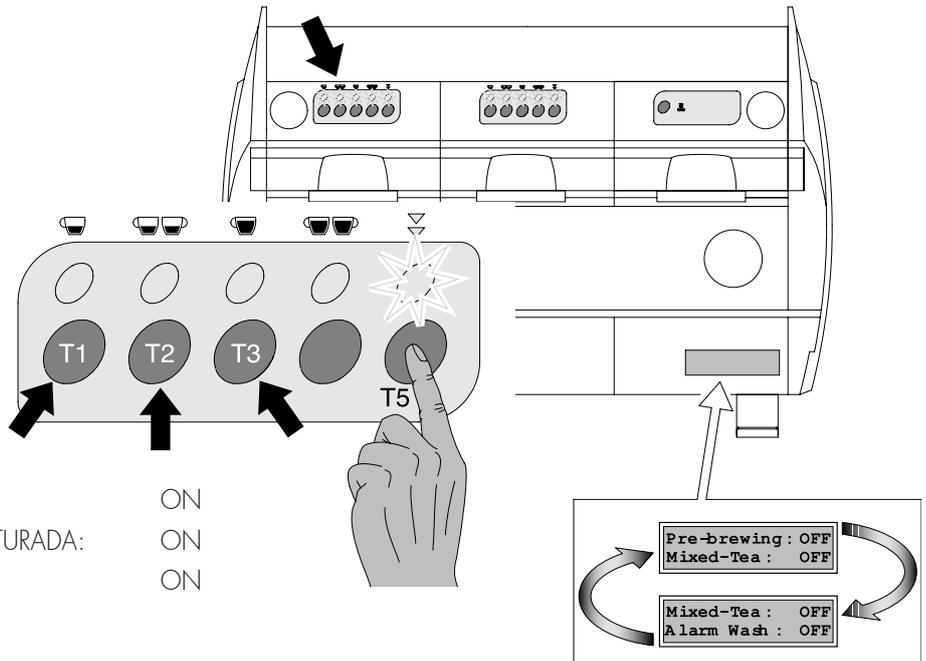
Se esta função estiver desactivada, o fornecimento de água é feito à temperatura da água da caldeira (100° C).



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 nas teclas T1 – T2 e T3 repetidamente para activar e desactivar as funções de PRE_INFUSÃO, ÁGUA QUENTE MISTURADA e ALARME LAVAGEM.



LED tecla T1 ACESO: PRÉ-INFUSÃO:	ON
LED tecla T2 ACESO: ÁGUA QUENTE MISTURADA:	ON
LED tecla T3 ACESO: ALARME LAVAGEM:	ON

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

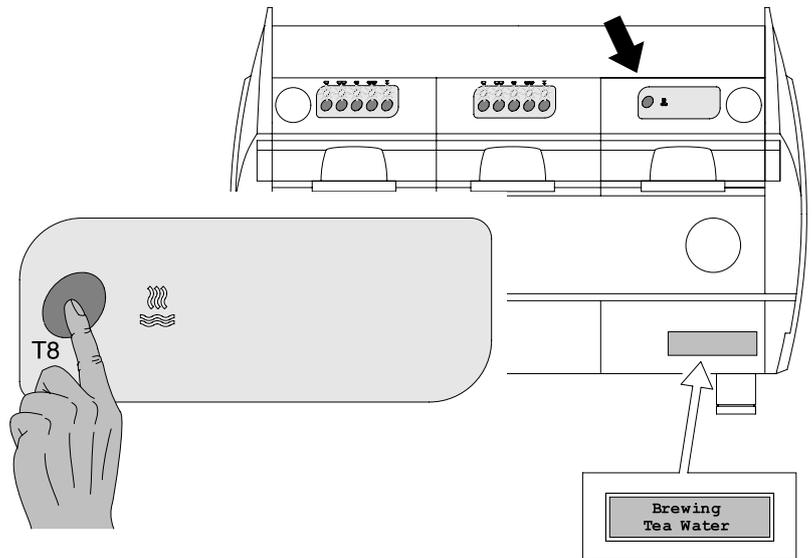
7.6 Fornecimento de água quente (chá)

Seleccionando a tecla T8, é activada a electroválvula correspondente e inicia-se o fornecimento de água quente.

No momento do START, é activado um Timer que quando atingir o tempo previsto na programação, interrompe o fornecimento da água.

É possível obter o fornecimento de água quente (chá) e café ao mesmo tempo.

É possível interromper o fornecimento em curso antes de se atingir o tempo programado premindo novamente a tecla T8 utilizada para o fornecimento do produto.



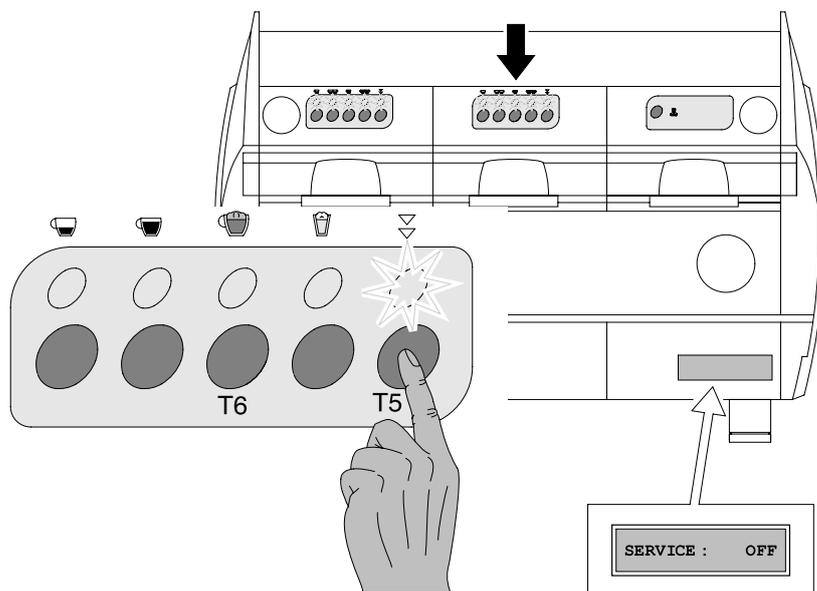
7.7 Função cappuccino e leite

É possível activar o funcionamento CAPPUCINO e LEITE nas teclas T6 e T7 nos grupos 2, 3 ou 4.

IMPORTANTE: A função pode ser programada num teclado de cada vez, no grupo 2, 3 ou 4.

Activação/Desactivação

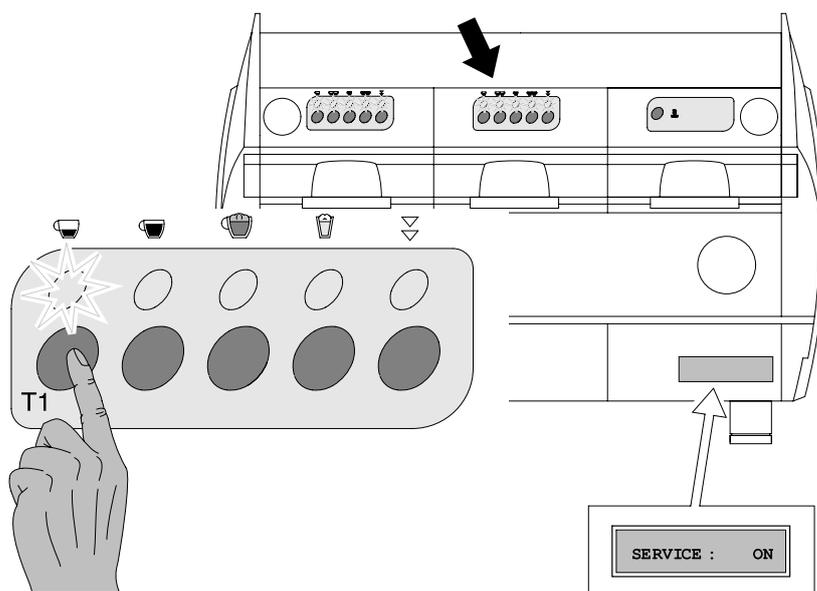
Para programar a função, por exemplo, no teclado do grupo 2, manter premida depois de ligada a tecla T5 (o led correspondente acende-se com intermitência) e esperar até que no display apareça a mensagem "SERVICE: OFF".



Pressionar a tecla T1 do teclado 2 para activar a função Cappuccino/Leite no 2º grupo.

LED tecla T1 ACESO: SERVICE: ON

Proceder do mesmo modo para habilitar esta função no teclado de um outro grupo.

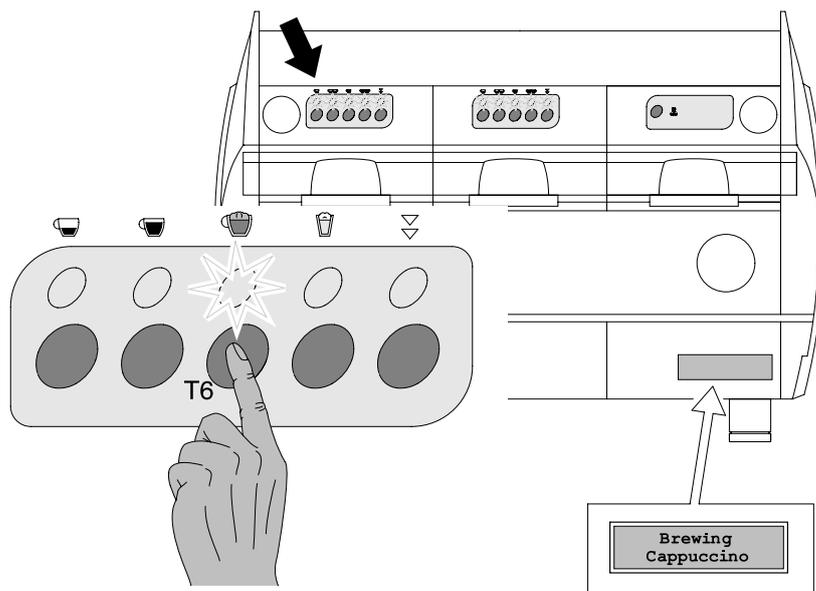


7.8 Programação e fornecimento de cappuccino

Estando esta função seleccionada, a tecla T6 activa o funcionamento das electroválvulas e da bomba pelo valor introduzido na fase de programação.

Para efectuar a programação da função Cappuccino, seguir os procedimentos utilizados na programação do café, com a diferença de que no final do fornecimento de café, COMEÇA SEPARADAMENTE o fornecimento do leite.

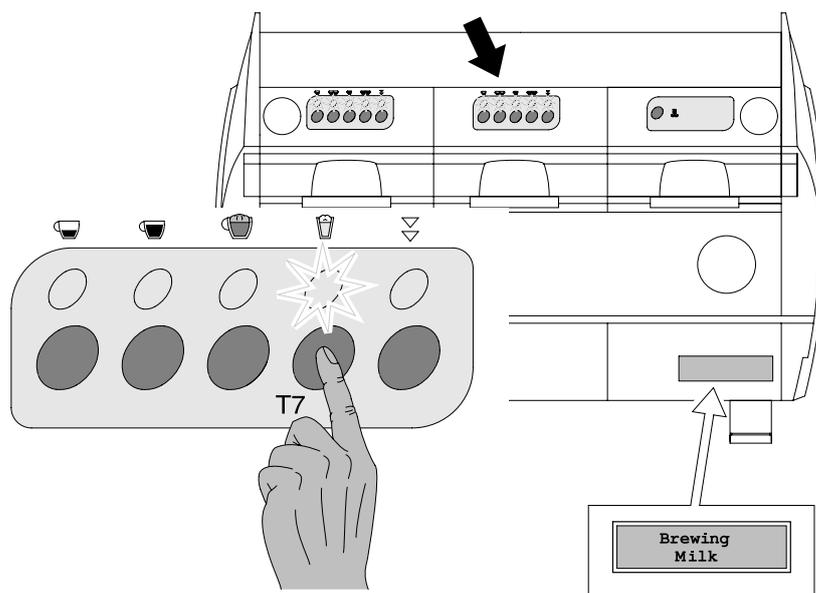
Quando se atingir a quantidade desejada, parar o fornecimento pressionando a tecla T7.



7.9 Programação e fornecimento de leite

Quando a função está seleccionada, a tecla T7 provoca a activação da electroválvula pelo valor introduzido na fase de programação.

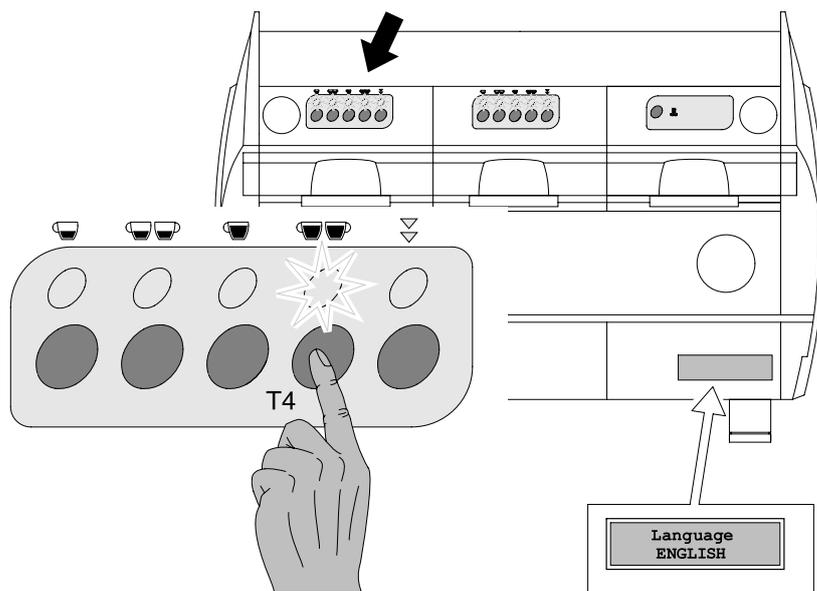
A programação desta função é igual à da água quente (CHÁ).



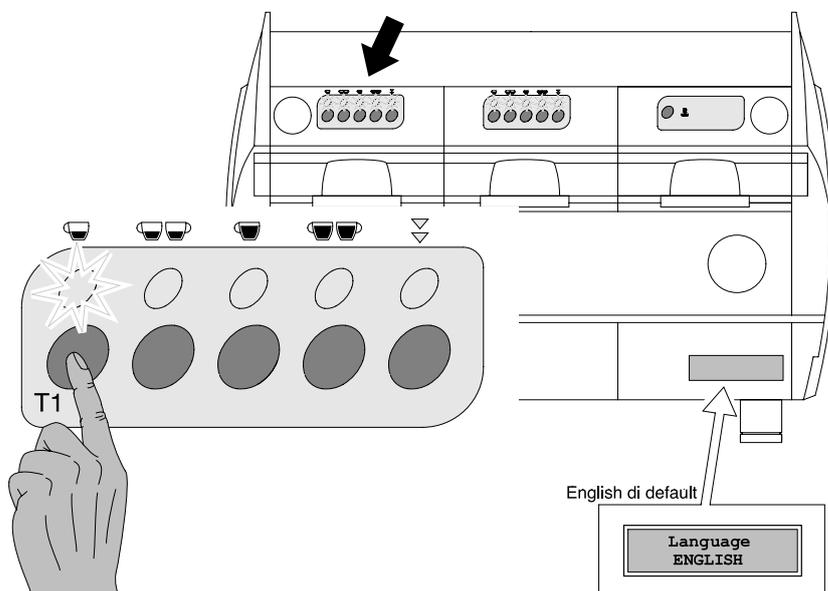
7.10 Outras funções no caso de máquina munida de display

Seleção idioma

Para seleccionar o idioma desejado, no momento em que se liga a máquina, seleccionar e manter pressionada a tecla T4.



Depois pressionar várias vezes a tecla T1 até seleccionar o idioma desejado; premir novamente a tecla T4 para confirmar a selecção.



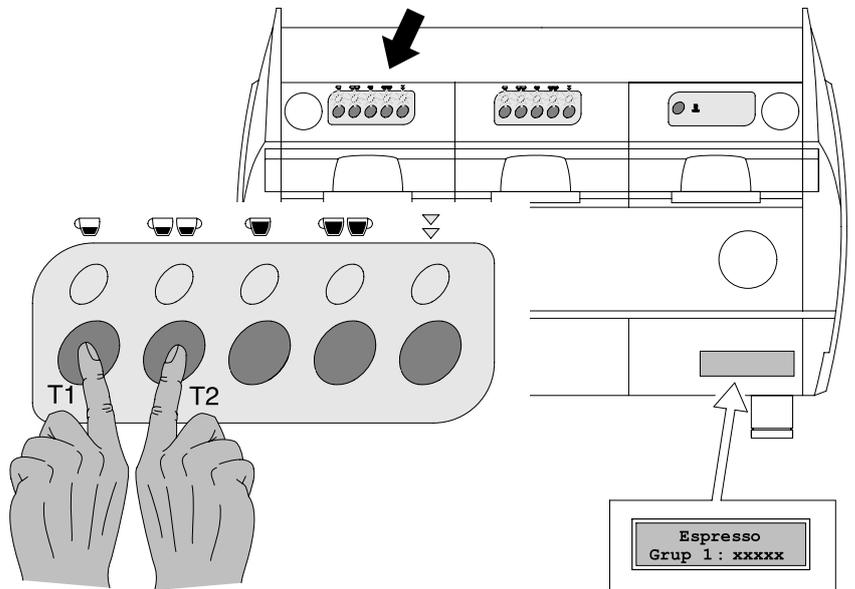
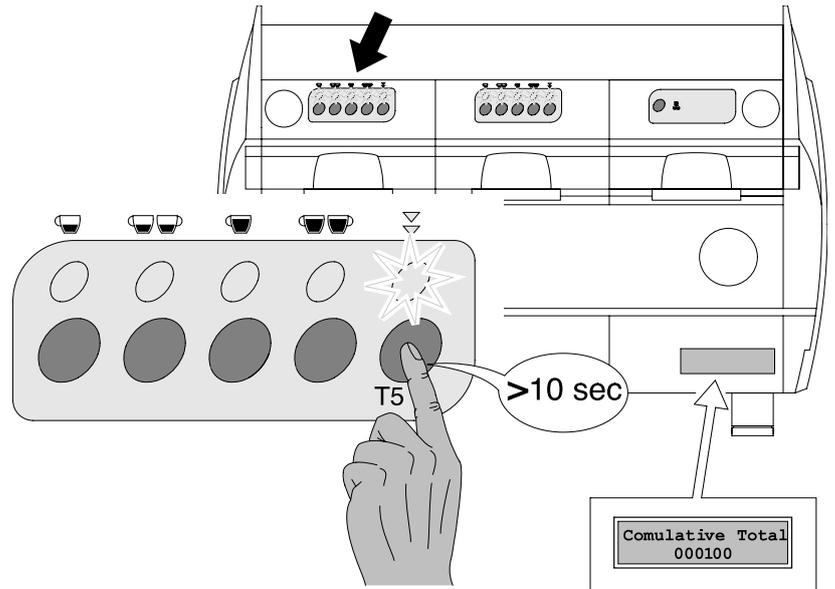
Leitura das doses fornecidas

Seguindo as indicações abaixo descritas, é possível visualizar o número de doses fornecidas.

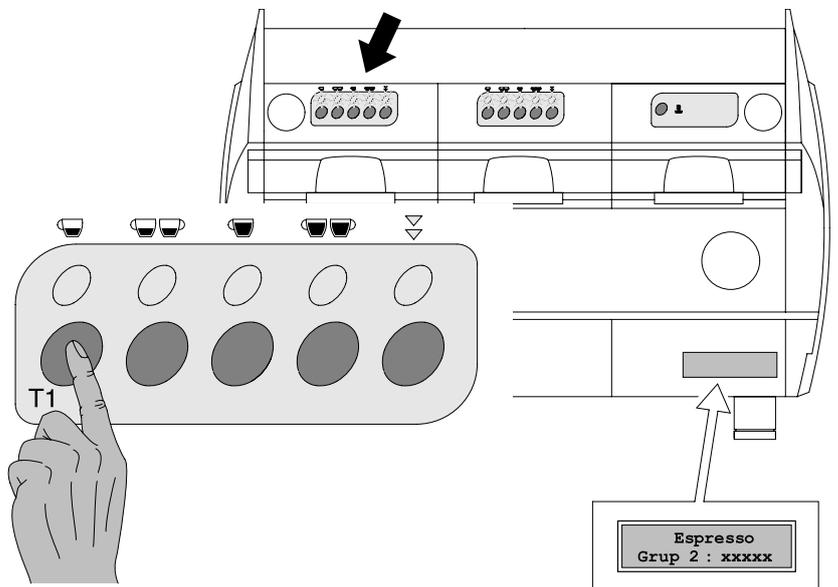
Pressionar a tecla T5 (só do 1º grupo) e mantê-la premida por um tempo superior a 10 segundos.

No display são visualizadas as doses efectuadas; para sair deste estado pressionar novamente a tecla T5.

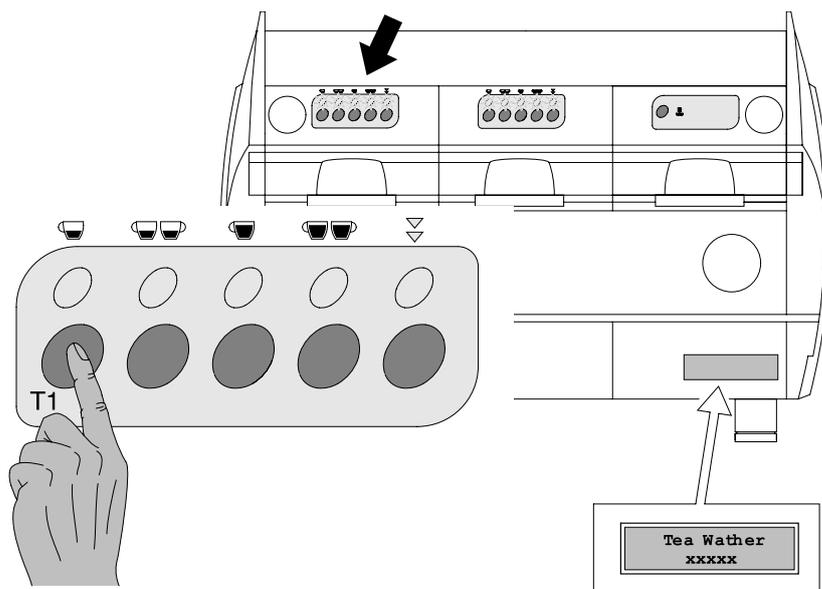
Seleccionando a tecla T1 ou T2 podem-se obter os diversos consumos memorizados.



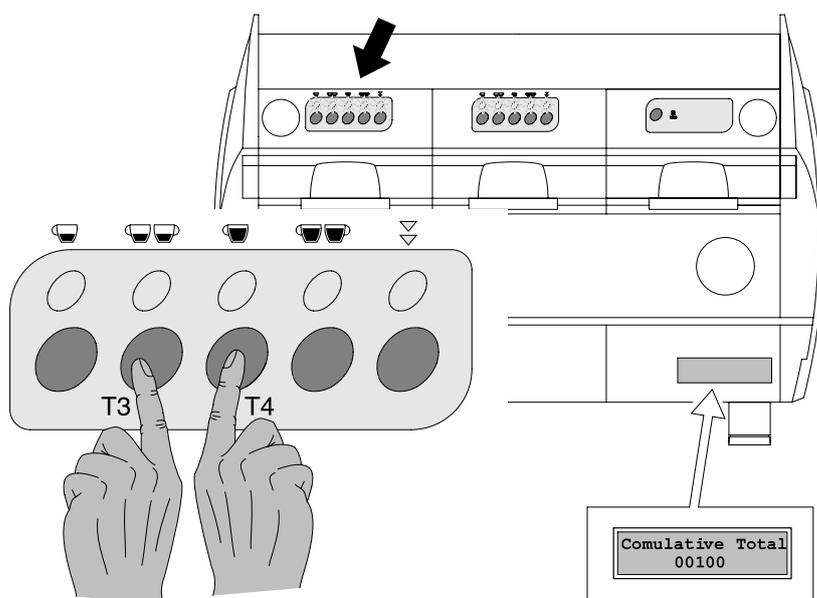
Seleccionando a tecla T1 do grupo 1, passa-se para as doses das teclas do grupo 2 e assim sucessivamente.



Depois de se terem visualizado os dados do último grupo café, premindo novamente a tecla T1 obtém-se o número de doses de água quente (chá) efectuadas.



Para se proceder ao reset dos serviços efectuados, premir ao mesmo tempo e por 3 segundos as teclas T3 e T4 do grupo 1 no estado em que é visualizado no display "CUMULATIVE TOTAL"

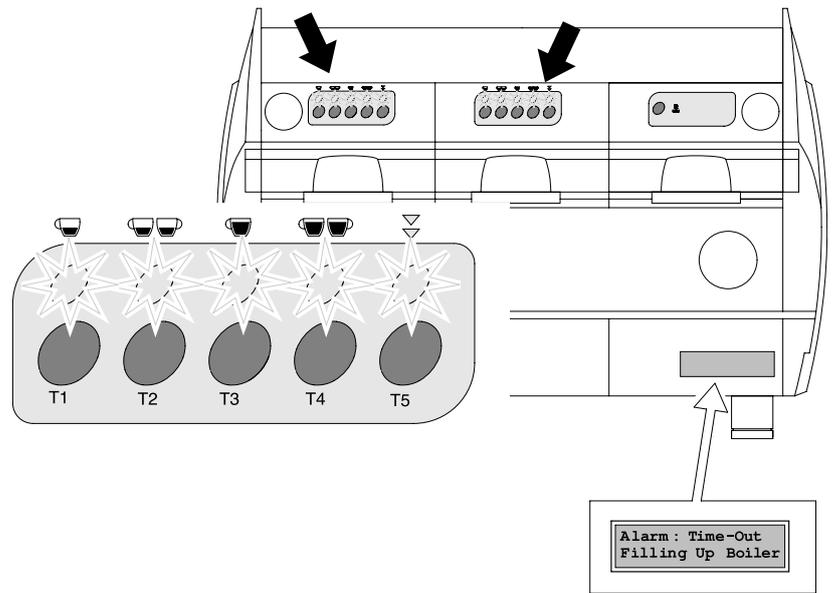


7.11 Sinalização de alarme

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.

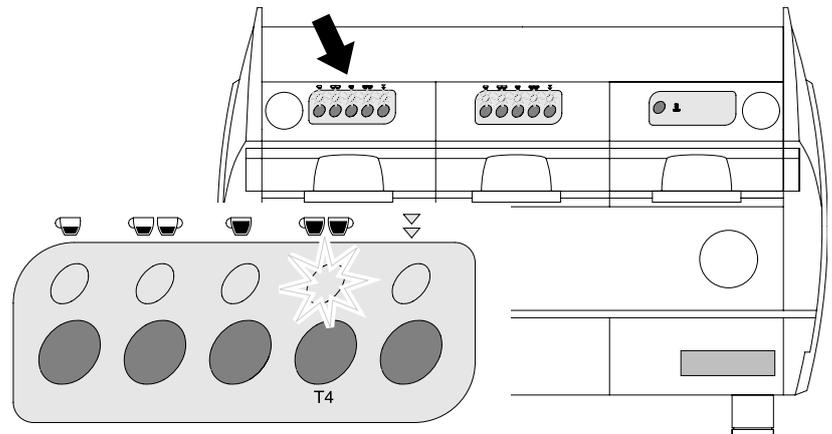


Ausência de impulsos do contador volumétrico.

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. 8.01

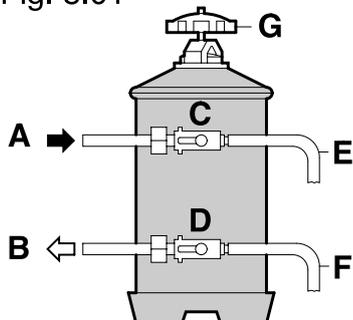


Fig. 8.02

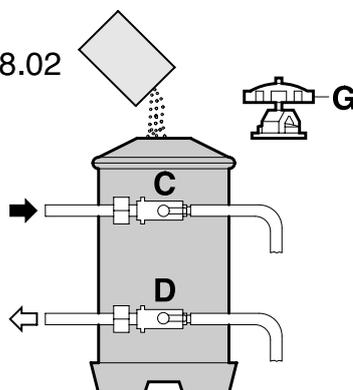


Fig. 8.03

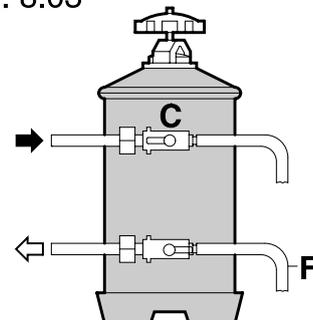
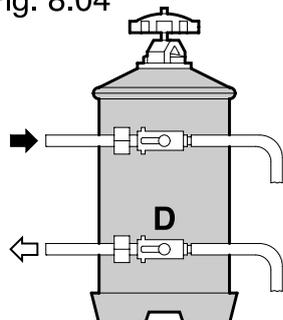


Fig. 8.04



- 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	DEPURADOR TIPO 8 LITROS
De 00 a 20	Regeneração após 1.100 litros	Regeneração após 1.600 litros
De 21 a 30	Regeneração após 850 litros	Regeneração após 1.250 litros
De 31 a 40	Regeneração após 650 litros	Regeneração após 950 litros
De 41 a 50	Regeneração após 450 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. 8.2. 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. 8.3 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. 8.4.

! **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.

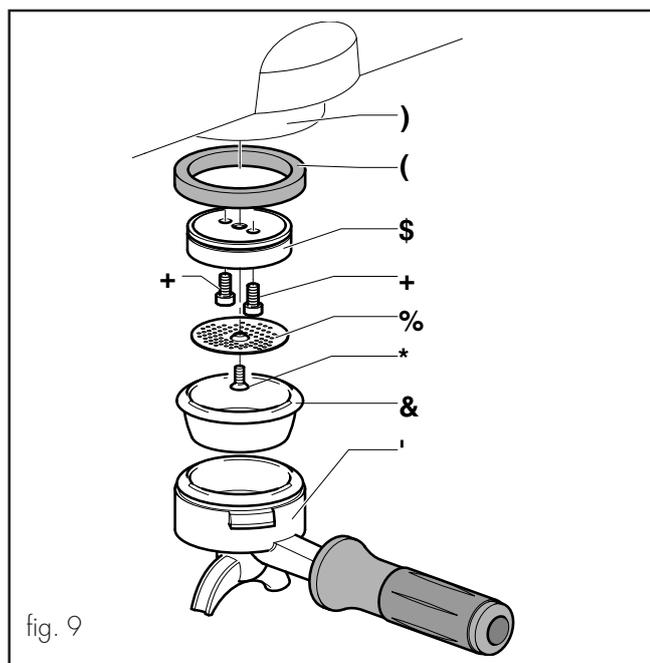


fig. 9

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

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.

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.

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 verificar 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. O interruptor da rede está desligado. 2. O interruptor da máquina está desligado. 3. Ligação errada da rede eléctrica. 	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. A torneira da rede está fechada. 2. O filtro da bomba está entupido. 3. A bomba não funciona. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Abrir a torneira da rede. 2. Substituir o filtro. 3. Contactar pessoal
Não sai café	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Demasiada água na caldeira. 2. Resistência danificada. 3. O punho está entupido. 4. A resistência está desligada. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ver problema específico. 2. Contactar pessoal especializado. 3. Limpar o punho. 4. Ligar a resistência.
Nível de água da caldeira muito alto.	<ol style="list-style-type: none"> 1. A bomba permanece ligada. 2. Trocador furado. 3. A electroválvula de carregamento automático está bloqueada. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contactar pessoal especializado. 2. Contactar pessoal especializado. 3. Contactar pessoal especializado.
Fugas de água no balcão.	<ol style="list-style-type: none"> 1. O recipiente de descarga está sujo. 2. Tubo de descarga entupido ou desligado. 3. Outras perdas 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpar o recipiente. 2. Substituir o tubo de descarga. 3. Contactar pessoal especializado.
Fundos de café molhados	<ol style="list-style-type: none"> 1. Moagem do café demasiado fina. 2. O grupo ainda está frio. 3. A electroválvula não descarrega. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regular a moagem. 2. Aguardar que a máquina atinja a temperatura de funcionamento 3. Contactar pessoal especializado.
Fornecimento do café demasiado lento.	<ol style="list-style-type: none"> 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. 	<ol style="list-style-type: none"> 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Moagem do café demasiado grossa. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regular a moagem.
O café sai frio.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presença de calcário no grupo ou na resistência. 2. Os contactos do pressostato estão oxidados. 3. Ligação eléctrica defeituosa. 4. Resistência parcialmente queimada. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contactar pessoal especializado. 2. Contactar pessoal especializado. 3. Contactar pessoal especializado. 4. Substituir a resistência.
O café sai demasiado quente.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regulação do pressostato errada. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regular o pressostato agindo no respectivo parafuso (ver cap. 6.2).

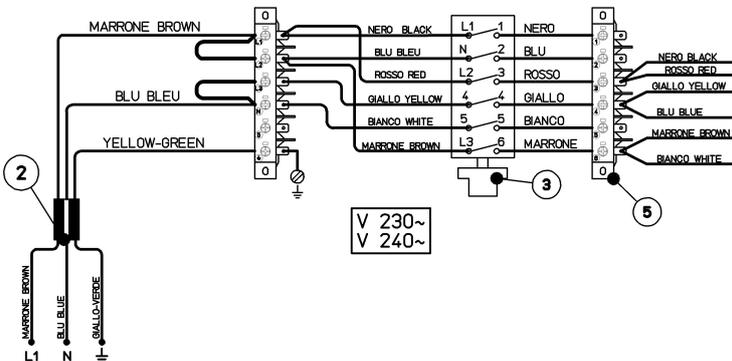
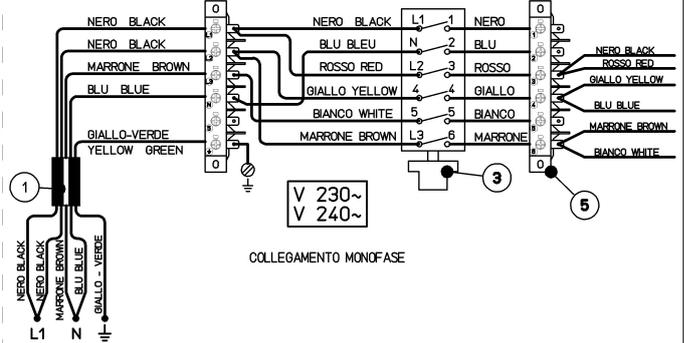
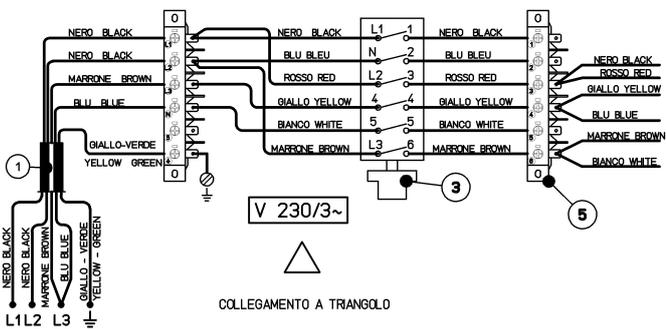
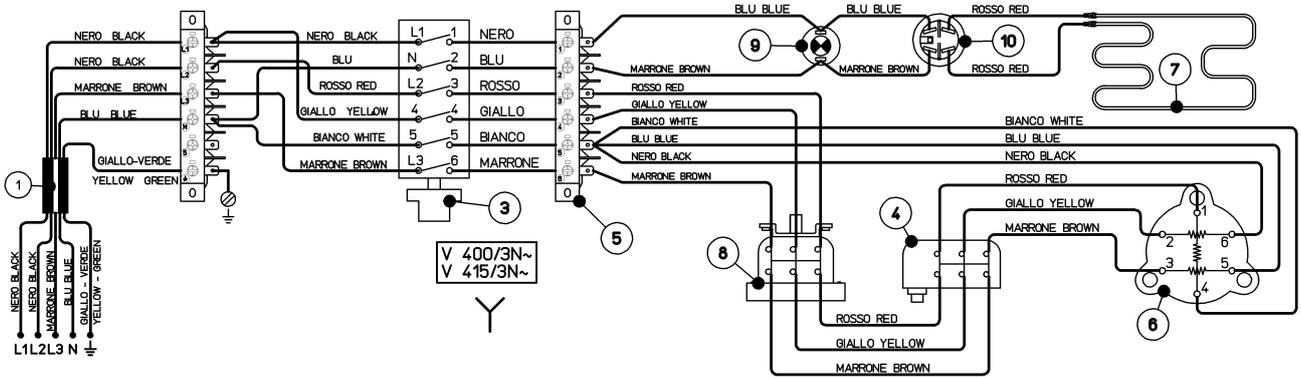
11 - DESMANTELAMENTO DA MÁQUINA

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 DOS COMPONENTES LEYENDA COMPONENTES - LEGENDA COMPONENTEN - LEGENDA DOS COMPONENTES

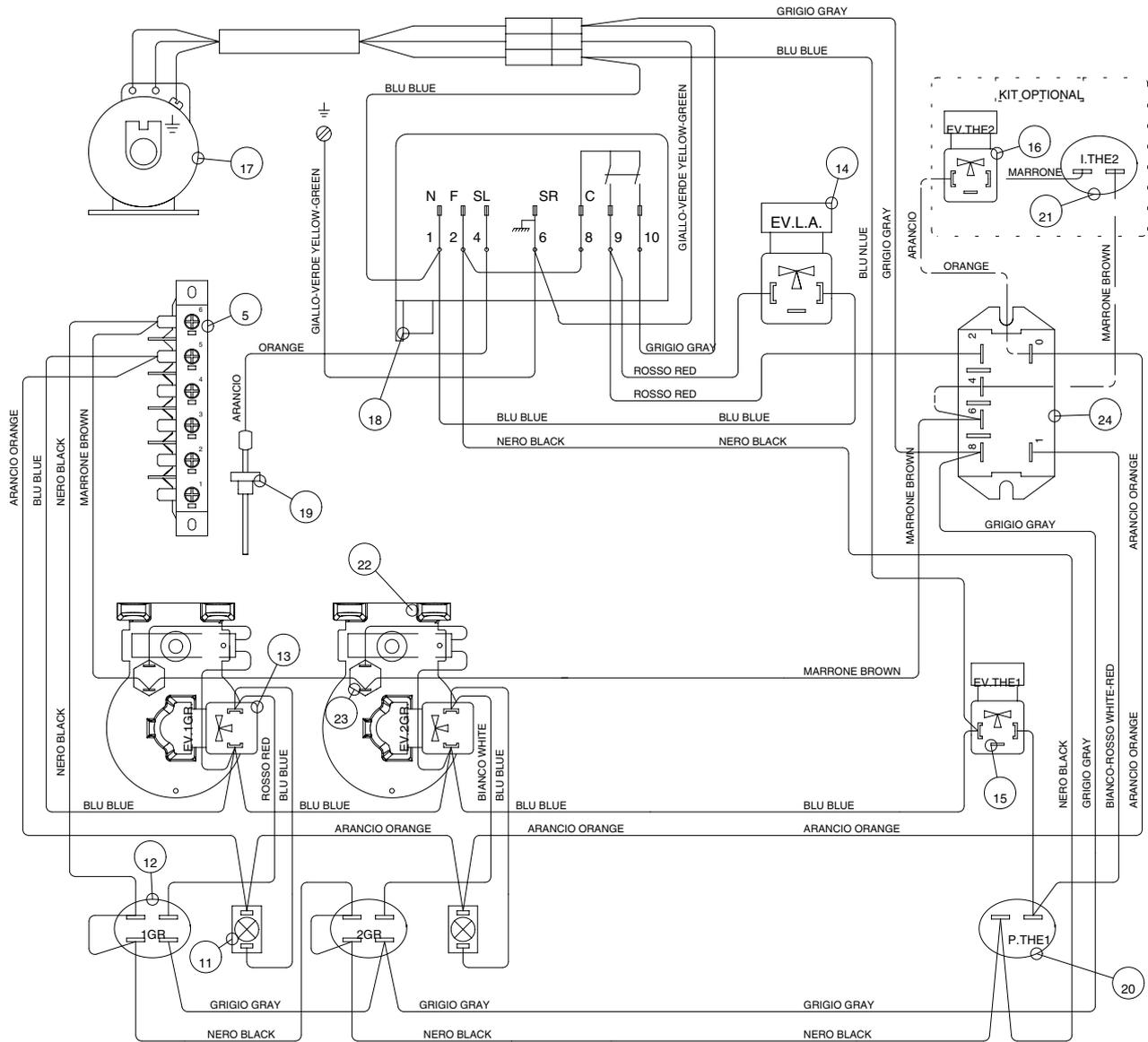
1	Cavo alimentazione pentapolare	pentapolar power cable	Fünfpoliges Stromversorgungskabel	Cable d'alimentation pentapolaire	Cable alimentación pentapolar	Vijfpolig stroom snoer	Cabo de alimentação pentapolar
2	Cavo alimentazione tripolare	three-pole power cable	Dreipoliges Stromversorgungskabel	Câble d'alimentation tripolaire	Cable alimentación tripolar	Driepolig stroom snoer	Cabo de alimentação tripolar
3	Commutatore 4 posizioni	4-position commutator	4-stelliger Umschalter	Commutateur à 4 positions	Commutador 4 posiciones	4-standen schakelaar	Comutador de 4 posições
4	Pressostato tripolare	three-pole pressure switch	Dreipoliger Druckwächter	Pressostat tripolaire	Presóstato tripolar	Driepolige drukregelaar	Pressostato tripolar
5	Morseffiera di derivazione	branch terminal board	Verteilerklemmleiste	Boîte de dérivation	Tablero de bornes de derivación	Afhakingsklemmenbord	Caixa de ligações
6	Resistenza caldaia	boiler resistance	Heizwiderstand	Résistance de la chaudière	Resistencia caldera	Weerstand ketel	Resistência da caldeira
7	Resistenza scaldatasse	cup-warmer resistance	Heizelement zur Tassenwärmung	Résistance du chauffe-tasses	Resistencia calienta-tazas	Weerstand kopjesverwarmer	Resistência do escaalda chávenas
8	Termostato a riarmo manuale	manual reset thermostat	Thermostat zur manuellen Rücksetzung	Thermostat à réarmement manuel	Termostato de rearme manual	Thermostaat met handmatige reset	Termostato de rearme manual
9	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
10	Interruttore scaldatasse	cup warmer switch	Schalter Tassenwärmer	Interrupteur du chauffe-tasses	Interruptor calienta-tazas	Schakelaar kopjesverwarmer	Interruptor de escaalda chávenas
11	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
12	Interruttore caffè	coffee switch	Schalter Kaffee	Interrupteur du café	Interruptor café	Schakelaar koffie	Interruptor café
13	Elettrovalvola gruppo	unit solenoid valve	Magneventil Gruppe	Électrovanne du groupe	Elettroválvula grupo	Magneventiel groep	Elettroválvula do grupo
14	Elettrovalvola livello automatico	automatic level solenoid valve	Magneventil automatischer Fullstand	Électrovanne de niveau automatique	Elettroválvula nivel automático	Magneventiel automatisch peil	Elettroválvula de nível automático
15	Elettrovalvola prelievo acqua calda	Hot water collection solenoid valve	Magneventil Heißwasserentnahme	Électrovanne de prélèvement d'eau chaude	Elettroválvula toma de agua caliente	Magneventiel automatisch aftappen warm water	Elettroválvula de extracção de água quente
16	Elettrovalvola prelievo latte	Milk collection solenoid valve	Magneventil Milchenahme	Électrovanne de prélèvement de lait	Elettroválvula toma de leche	Magneventiel melk aftappen	Elettroválvula de extracção de leite
17	Motopompa completa	Complete motor driven pump	Motorpumpe komplett	Pompe complète	Motobomba completa	Complete motorpomp	Bomba completa
18	Centralina controllo livello automatico	automatic level control box	Steuergehäuse automatische Fullstandkontrolle	Centrale contrôle niveau automatique	Central control nivel automático	Regeleenheid automatische peilcontrole	Central de controle do nível automático
19	Sonda livello automatico	automatic level probe	Sonde automatischer Fullstand	Sonde de niveau automatique	Sonda nivel automático	Sonde automatisch peil	Sonda de nível automático
20	Interruttore prelievo acqua calda	hot water collection switch	Schalter Heißwasserentnahme	Interrupteur de prélèvement d'eau chaude	Interruptor toma de agua caliente	Schakelaar aftappen warm water	Interruptor de extracção de água quente
21	Interruttore prelievo acqua calda	hot water collection switch	Schalter Heißwasserentnahme	Interrupteur de prélèvement d'eau chaude	Interruptor toma de agua caliente	Schakelaar aftappen warm water	Interruptor de extracção de água quente
22	Resistenza a cartuccia	cartridge resistance	Kartuschenwiderstand	Résistance à cartouche	Resistencia de cartucho	Weerstand	Resistencia de cartucho
23	Termostato gruppo	unit thermostat	Thermostat Gruppe	Thermostat du groupe	Termostato grupo	Groepsthermostaat	Termostato grupo
24	Relè prelievo acqua calda	hot water collection relay	Relais Heißwasserentnahme	Relais de prélèvement d'eau chaude	Relé toma de agua caliente	Relais voor aftappen warm water	Relé de extracção de água quente
25	Tastiera dosatura volumetrica	volumetric measuring keyboard	Tastatur Volumendosierung	Clavier de dosage volumétrique	Teclado dosificación volumétrica	Toetsenbord volumetrische dosering	Teclado de dosagem volumétrica
26	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
27	Contatore volumetrico	volumetric counter	Volumenmesser	Compteur volumétrique	Contador volumétrico	Volumetrische teller	Contador volumétrico
28	Pulsante prelievo acqua calda	hot water collection button	Taste Heißwasserentnahme	Bouton-poussoir de prélèvement d'eau chaude	Botón toma de agua caliente	Drukknop voor aftappen warm water	Botão de extracção de água quente
29	Display	display	Display	Écran	Display	Display	Display

AROMA SE/SM 2-3-4 GR.
CIRCUITO di POTENZA - POWER CIRCUIT - LEISTUNGSKREIS
CIRCUIT de PUISSANCE - CIRCUITO de POTENCIA

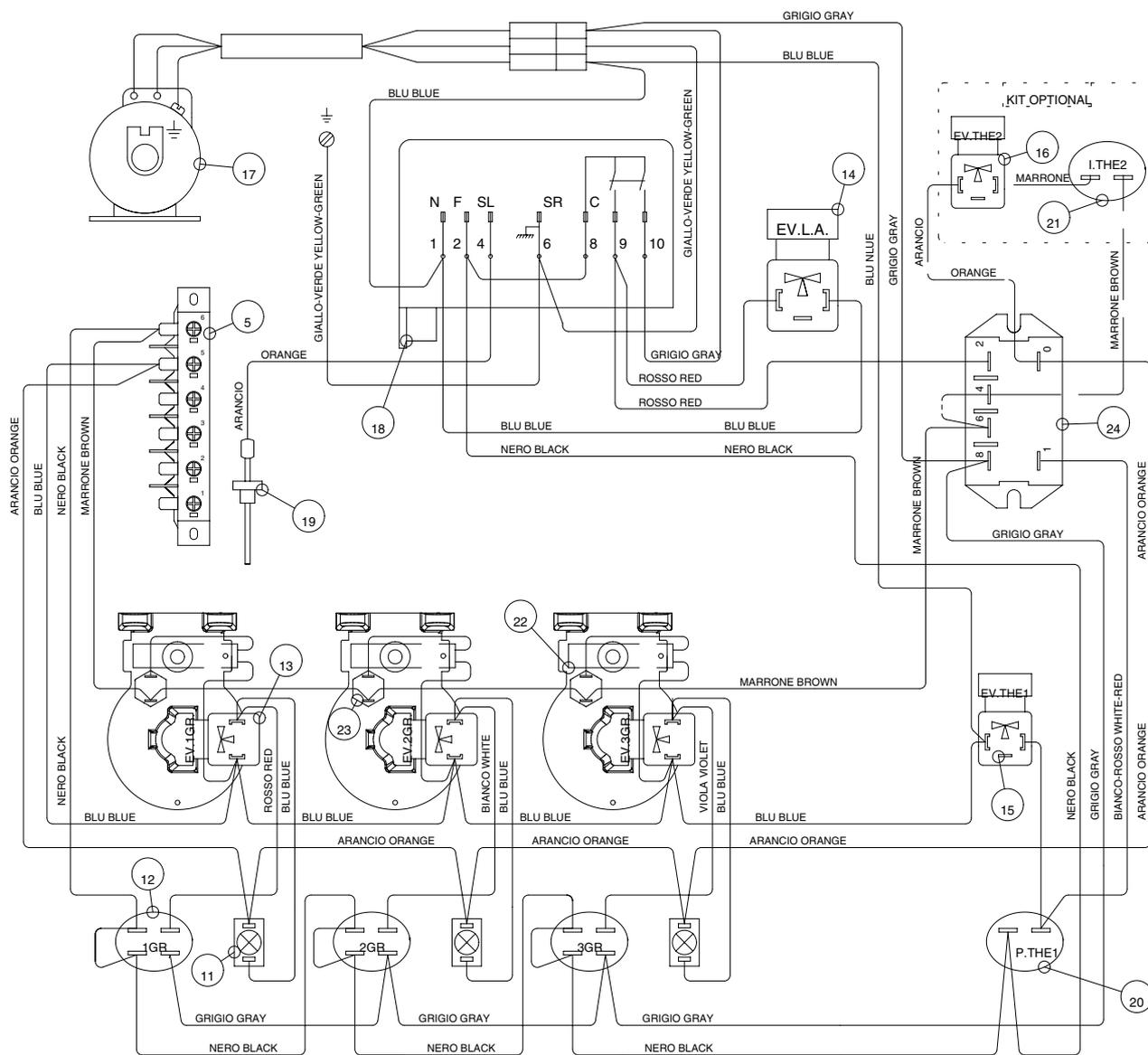


SAE0400 Rev1

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

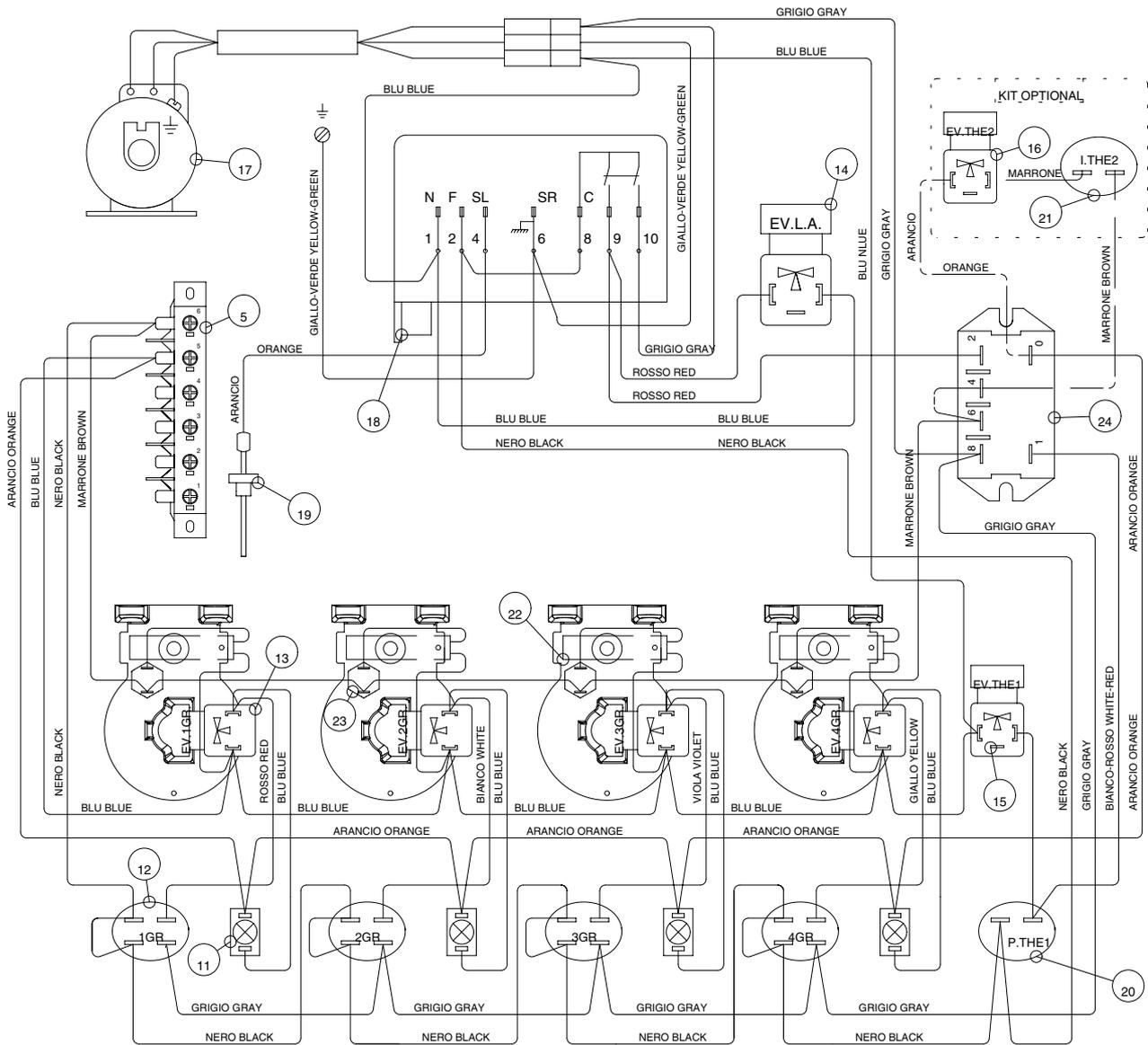


**AROMA SM 3GR.
CIRCUITO DI COMANDI
CONTROL SECTION OF THE ELECTRICAL CIRCUIT**

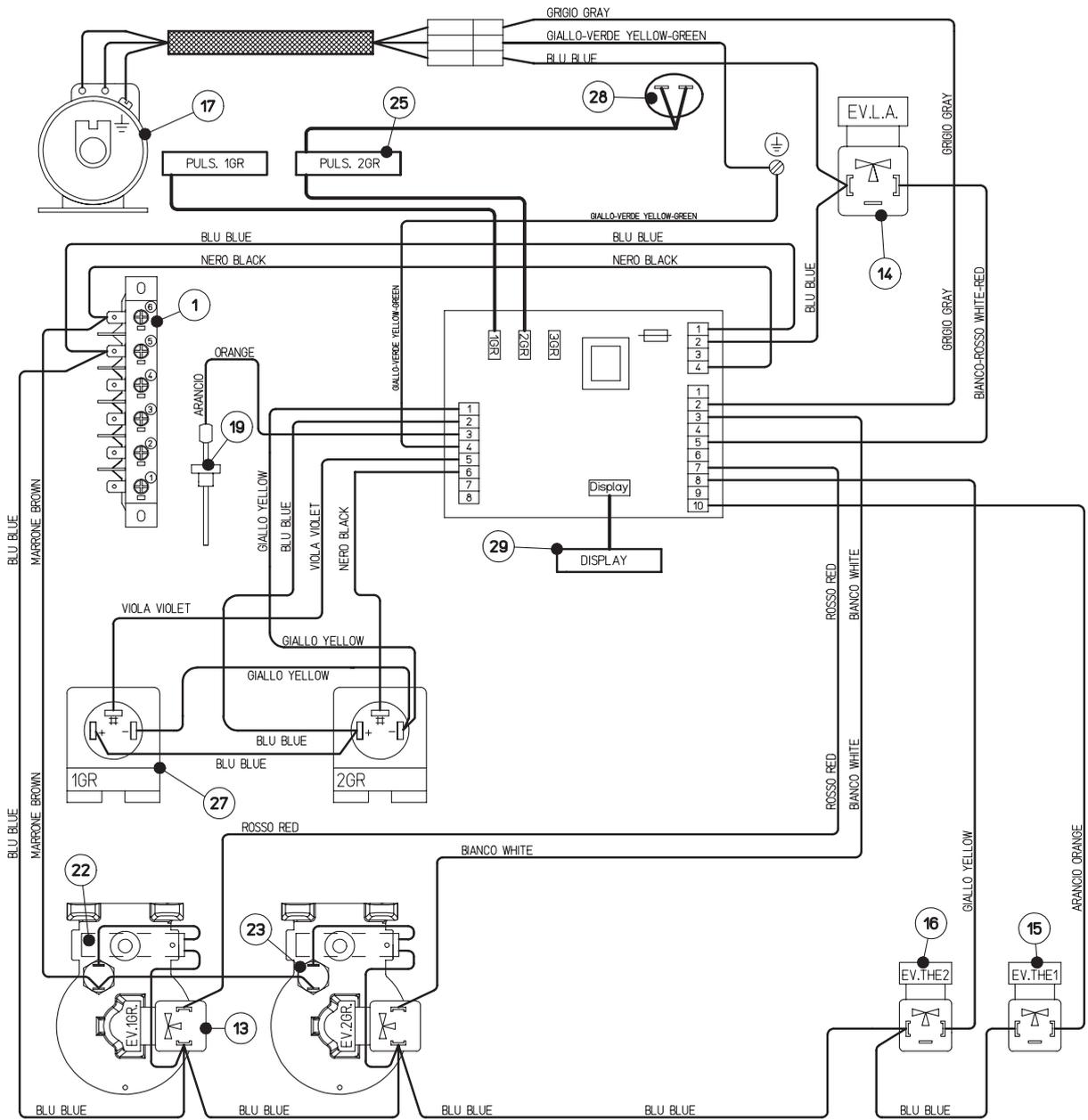


SAE0401/03 Rev1

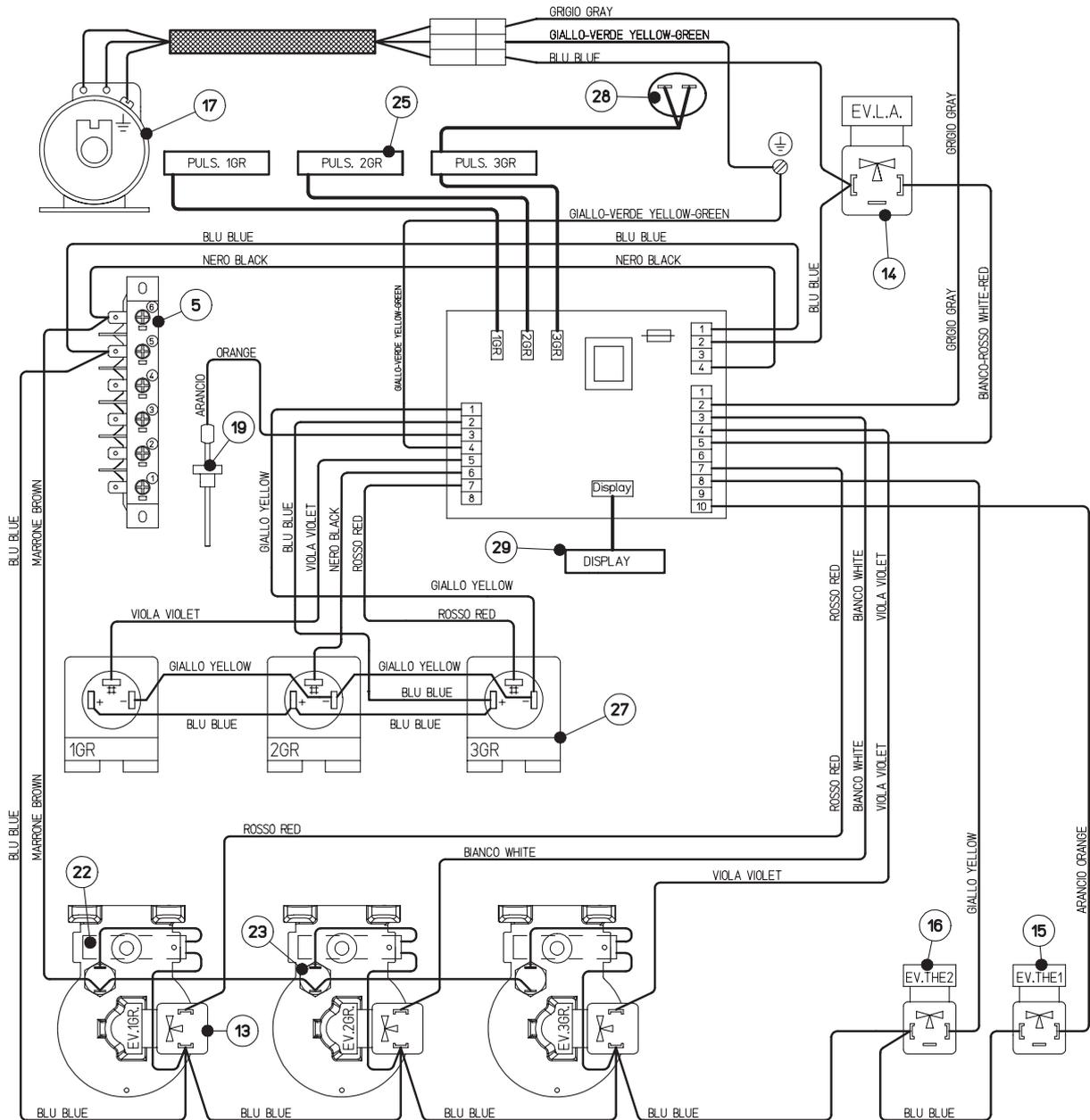
**AROMA SM 4GR.
CIRCUITO DI COMANDI
CONTROL SECTION OF THE ELECTRICAL CIRCUIT**



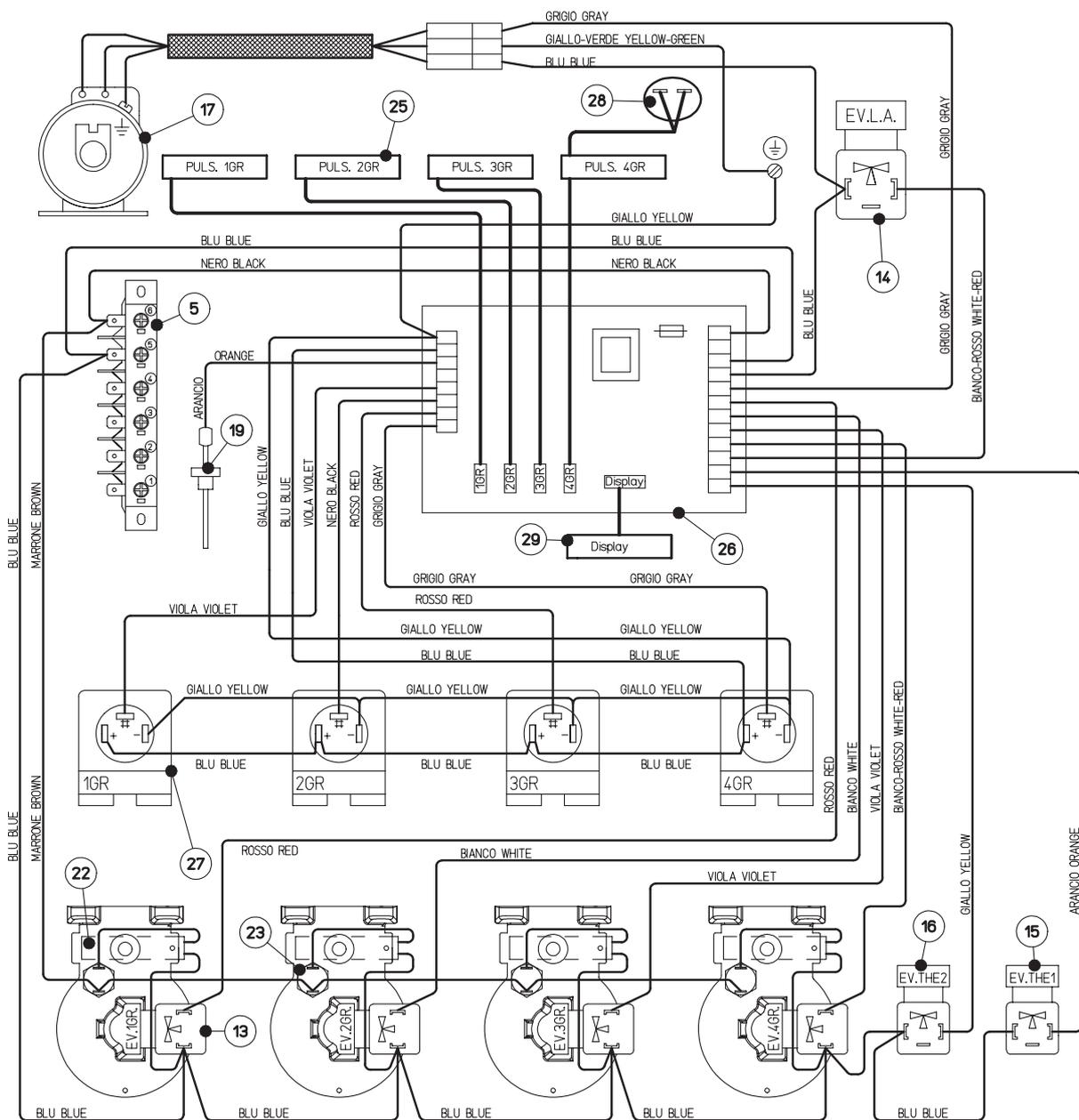
AROMA SE 2GR CIRCUITO DI COMANDI CONTROL SECTION OF THE ELECTRICAL CIRCUIT



**AROMA SE 3GR.
CIRCUITO DI COMANDI
CONTROL SECTION OF THE ELECTRICAL CIRCUIT**



**AROMA SE 4GR.
CIRCUITO DI COMANDI
CONTROL SECTION OF THE ELECTRICAL CIRCUIT**

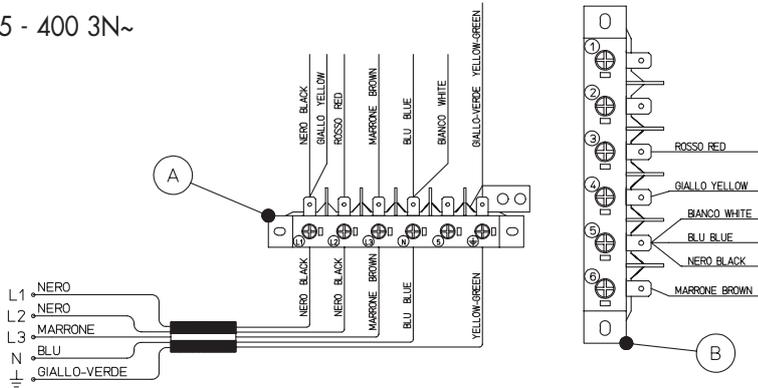


LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Antes de efectuar a ligação da máquina à rede eléctrica, verificar o tipo de ligação indicado na placa do cabo de alimentação.

Geralmente as máquinas estão dispostas para ligação em estrela com neutro.

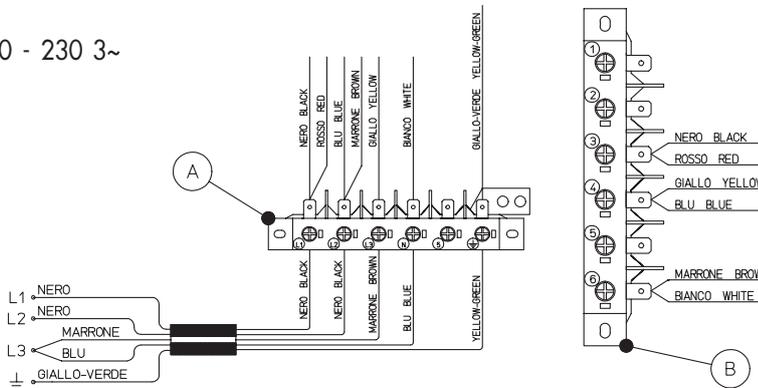
V415 - 400 3N~



Ligação STANDARD

Estrela com neutro

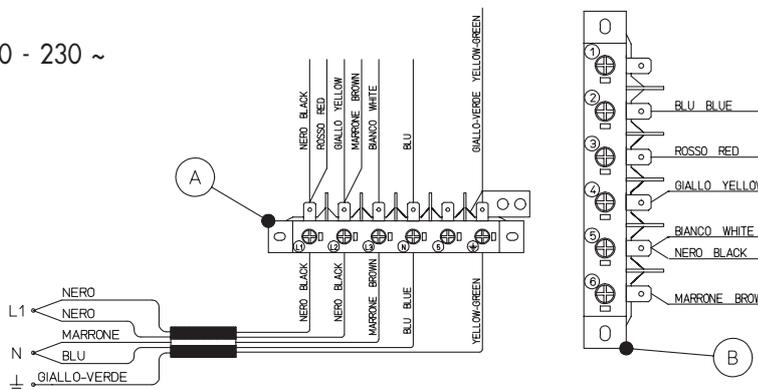
V240 - 230 3~



Ligação em TRIÂNGULO

Para modificar a ligação de estrela para triângulo é necessário actuar no cabo de alimentação junto da régua de bornes de alimentação (A) e na régua de derivação (B), modificando as ligações indicadas no esquema ao lado.

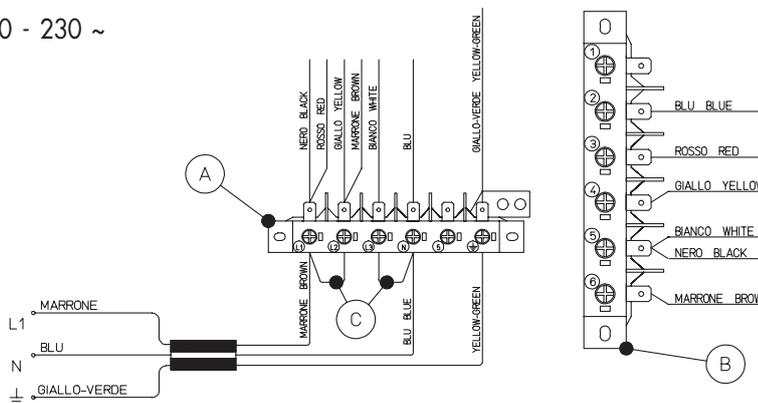
V240 - 230 ~



Ligação MONOFÁSICA

Para modificar a ligação de estrela para monofásica é necessário actuar no cabo de alimentação junto da régua de bornes de alimentação (A) e na régua de derivação (B), modificando as ligações indicadas no esquema ao lado.

V240 - 230 ~



Ligação MONOFÁSICA com cabo de alimentação tripolar

Para modificar a ligação de trifásica em estrela para monofásica é necessário trocar o cabo de alimentação, substituindo-o por um cabo tripolar tipo H07RN-F 3x4 mm² (SJO 3x10 AWG no caso de máquinas para o mercado americano). Intervir na régua de bornes de alimentação (A) utilizando 2 shunt (C) fornecidos com o material e modificar as ligações quer na régua de bornes (A) quer na régua de ligações (B), como indicado no esquema ao lado.

