

fiamma

S I N C E 1 9 7 7

Manual de Instruções Operating Manual



V E L A

Máquinas de café espresso • Espresso Coffee Machines

www.fiamma.pt

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

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

Edition: 2020/09, Copyright by Fiamma

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

Zona Industrial de Aveiro

Apartado 3136

3801-101 Aveiro

PORTUGAL

Tel: + 351 234 300 020

Fax: +351 234 300 029

E-mail: hello@fiamma.pt

Web: www.fiamma.pt

Bem-vindo! Welcome!

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

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

SÍMBOLOS UTILIZADOS NESTE MANUAL - SYMBOLS USED THROUGHOUT THIS MANUAL

 Instruções importantes para a segurança. Perigo de acidente iminente se não observadas.
 Important safety instructions. Imminent accident danger if not observed.

 *Nota prática para o utilizador.*
 *Useful tip for the user.*

Índice

PORTUGUÊS.....	7
1. Segurança e uso apropriado.....	7
1.1. Instruções de segurança	7
1.2. Finalidade de uso.....	8
1.3. Reciclagem.....	8
1.4. Emissão de ruído	8
2. Conteúdo.....	8
3. Descrição	9
3.1. Blindagem Grupo	10
3.2. Características técnicas	10
3.3. Ligações necessárias.....	10
3.4. Display Tátil (Touchscreen)	10
4. Instalação e Ajustamentos básicos.....	18
4.1. Localização de uso	18
4.2. Desembalar.....	18
4.3. Ligação à rede hídrica	18
4.4. Instalação elétrica.....	19
5. Instruções de funcionamento	19
5.1. Como começar.....	19
5.2. Produzir Café	22
5.3. Produzir café no modo de Contínuo (9 bar)	23
5.4. Produzir café no modo Manual	23
5.5. Produzir café no modo Competição	24
5.6. Produzir água quente	24
5.7. Produzir vapor	24
6. Programação Doses.....	25
6.1. Programação das doses de Café	25
6.2. Programação da dose “FAVORITA” 	26
6.3. Programação das doses de Água	27
7. Lavagem	28
7.1. Limpeza do grupo	28
7.2. Limpeza dos filtros e porta-filtros.....	28
7.3. Limpeza das grelhas e dos tabuleiros	28
7.4. Limpeza do depósito de resíduos	28
7.5. Limpeza do corpo máquina	29
8. Programação Operador	29
9. ALARMES	34
9.1. Falta de água no tanque (depósito).....	34

9.2.	Time-Out (Paragem) Nível de Enchimento da Caldeira / Ausência sonda mínimo	34
9.3.	Sonda de temperatura da caldeira em curto-circuito / sobreaquecimento (AL1)	35
9.4.	Sondas de temperatura desligadas / interrompidas (AL2)	36
9.5.	Ausencia de impulsos nos contadores volumétricos (AL3)	36
9.6.	Alarme do filtro / depurador	37
9.7.	Alarme de manutenção	37
10.	Reparação.....	38

1. Segurança e uso apropriado

1.1. Instruções de segurança

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

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

-  **Leia com atenção as instruções de segurança abaixo!**
-  **Antes de operar a máquina, verifique-a para ver qualquer eventual dano visível pelo exterior. Nunca utilizar um equipamento danificado.**
-  **Verifique que os dados indicados na placa características da máquina correspondem aos da potência e frequência disponíveis.**
-  **O aparelho é apenas para ser instalado em locais em que a sua utilização e manutenção é restrita a pessoal treinado.**
-  **Ligue a máquina a um circuito elétrico com ligação terra. A segurança elétrica do equipamento só é garantida se esta tiver uma correta ligação terra.**
-  **Não ligar a máquina à fonte elétrica com uma ficha múltipla ou um cabo de extensão. Estes não garantem a segurança da máquina.**
-  **Só pessoas devidamente qualificadas e competentes podem efetuar a sua instalação e reparação e operar a máquina. O fabricante não é responsável por danos que resultem de reparações e outras intervenções efetuadas por pessoas não qualificadas.**
-  **A instalação e intervenções de reparação devem cumprir rigorosamente com as regulações de segurança locais e nacionais em vigor.**
-  **Limpar o equipamento regularmente. Executar a manutenção regularmente.**
-  **Perigo de queimaduras! Alguns componentes da máquina e os líquidos e vapores dispensados são muito quentes.**
-  **NOTA: Caso a máquina seja instalada em locais suscetíveis de ocorrer temperaturas negativas (possibilidade de congelação), não desligue máquina durante períodos com temperaturas negativas.**
-  **Verificar a dispensa segura de todos os embalamentos plásticos. Manter embalamentos plásticos fora do alcance de crianças. Perigo de asfixia!**
-  **Escolha um local seco onde a máquina não possa entrar em contacto direto com água. Nunca dirigir jatos de água ao equipamento.**

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

1.2. Finalidade de uso

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

1.3. Reciclagem



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

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

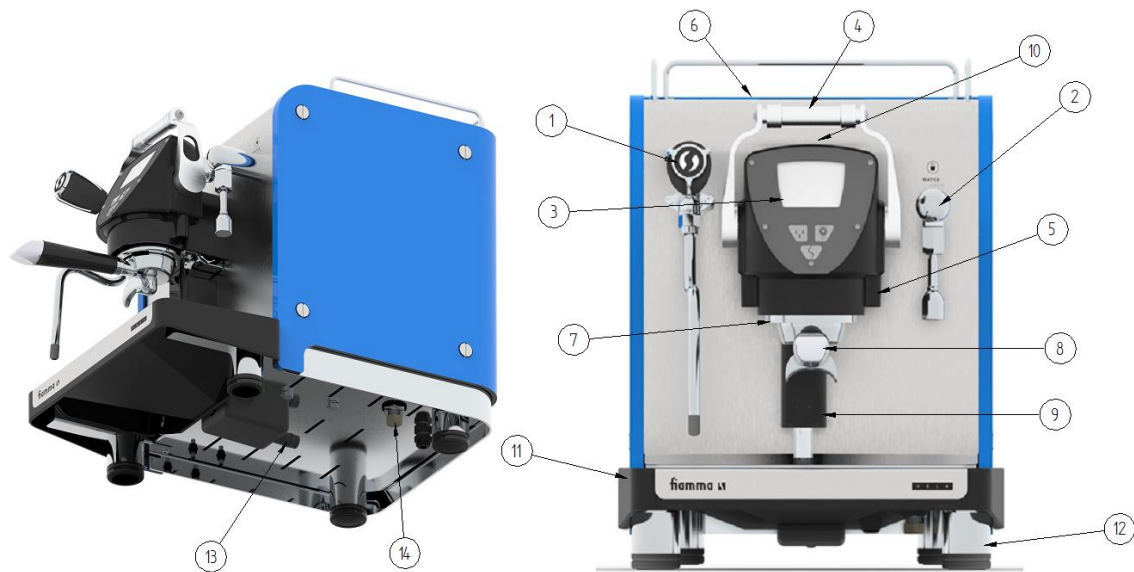
1.4. Emissão de ruído

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

2. Conteúdo

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

3. Descrição



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

3.1. Blindagem Grupo



1. ALAVANCA PARA EXTRAÇÃO DE CAFÉ (E-LEVER);
2. DISPLAY TÁCTIL;
3. FLUSH GRUPO;
4. ÁGUA DOSEADA.

3.2. Características técnicas

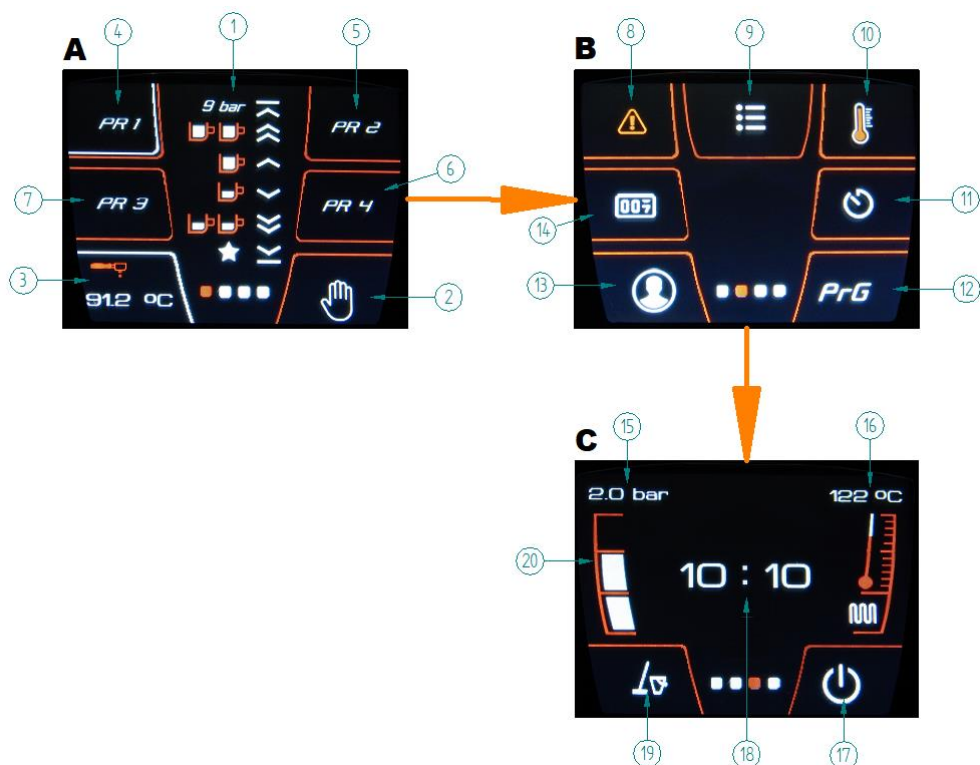
① *As principais características técnicas (alimentação elétrica) estão gravadas na placa características fixada na máquina.*

3.3. Ligações necessárias

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

3.4. Display Táctil (Touchscreen)

O display da VELA é um ecrã tátil (*Touchscreen*), que funciona atuando com o dedo sobre a sua superfície. O display assume diversos formatos, **display A/B/C** no **Grupo** e dependendo dos pontos de programação/consulta, acedidos. Abaixo são legendados os vários ecrãs e as suas funcionalidades, quando aplicável.



Display A

1. Doses extração de café;
2. Selecionar modo manual de extração de café;
3. Temperatura circuito café por grupo;
4. Perfil Pressão 1 de extração de café;
5. Perfil Pressão 2 de extração de café;
6. Perfil Pressão 3 de extração de café;
7. Perfil Pressão 4 de extração de café.

Display B

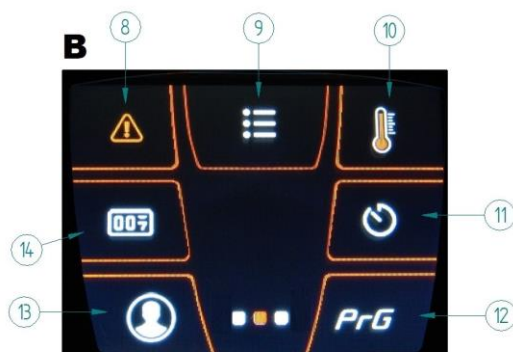
8. Sinais de alarme;
9. Selecção e Definição de Perfis de Pressão;
10. Definição de Temperaturas, Caldeira Café Grupo / Grupo/ Caldeira Vapor;
11. Programação Liga / Desliga Automaticamente Máquina Café;
12. Programação Doses Café / Água Doseada;
13. Programação Operador;
14. Contadores;

Display C

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

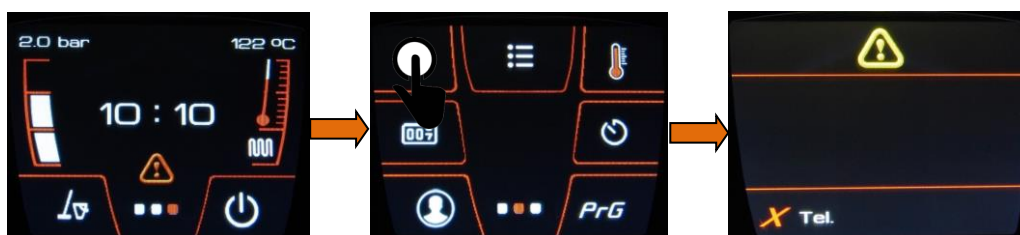
3.4.1. DESCRIÇÃO FUNCIONALIDADES DISPLAY B

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



SÍMBOLO 8. SINAIS DE ALARME

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



SÍMBOLO 9. SELECÇÃO E DEFINIÇÃO DE PERFIS DE PRESSÃO

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



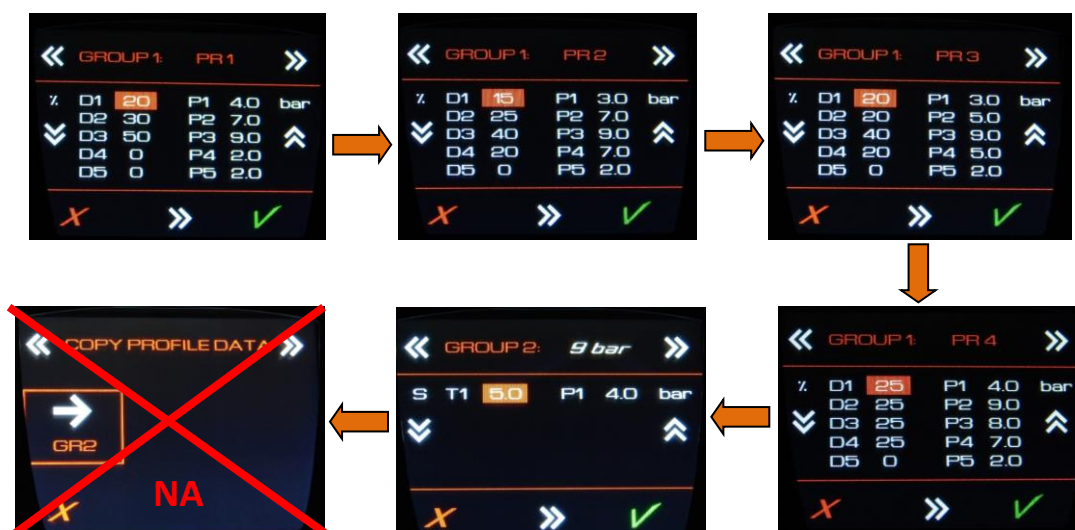
No 2º display se pressionar sai da função dos perfis, se pressionar segue para a programação. No 3º display é onde pode definir se a máquina irá funcionar com Perfis pré-definidos (ON) ou funciona sem Perfis (OFF).



Pressionando avança para os Perfis.

① De fábrica vem com a função Perfis de Pressão activada (ON).

① Abaixo vêm demonstrados vários displays com os 4 Perfis de Pressão pré-definidos de fábrica.

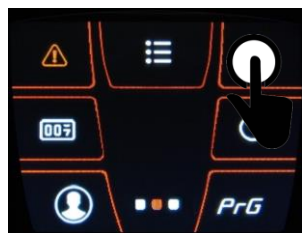


Para alteração destes valores terá de pressionar os símbolos e , quando seleccionado o valor pretendido, pressionar na parte inferior, para saltar de valor para valor. Estando definidos todos os valores tem de se confirmar . De seguida pressionar na parte superior para avançar. Para sair basta pressionar em qualquer dos displays. No penúltimo display ("GROUP... 9bar.") pode definir o tempo e a pressão inicial da dose contínua (9 bar).

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

① O símbolo 10 tem varias funções, pressionando o símbolo surge a lista das várias temperaturas.

① Para alteração destes valores terá de pressionar e , quando seleccionado o valor pretendido, pressionar . Para sair, em qualquer Menu, pressionar .

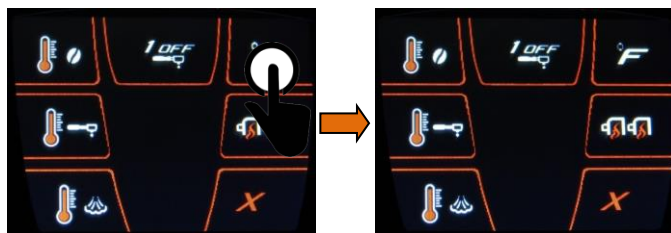


Como ligar/desligar circuito Grupo



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

① Valor de fábrica °C.



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

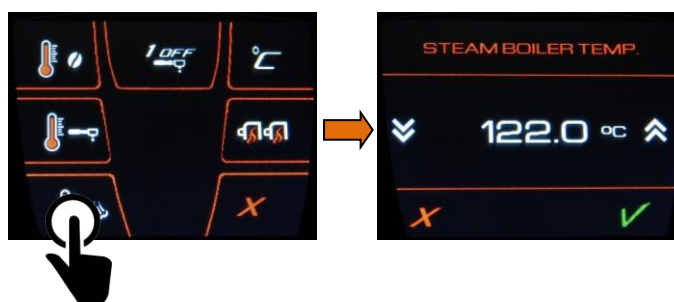
Quando aplicável, desativar ou ativar a resistência esquadra chavenas com a possibilidade de definir uma temperatura entre 60 a 80 °C.

① *Valor de fábrica 60 °C.*



Definir a temperatura da caldeira de vapor/água.

① *Valor de fábrica 122 °C.*



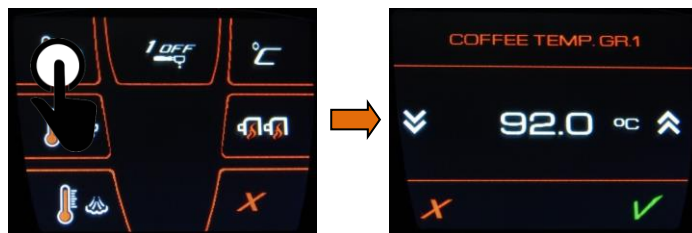
Definir a temperatura do Grupo.

① *Valor de fábrica 92 °C.*



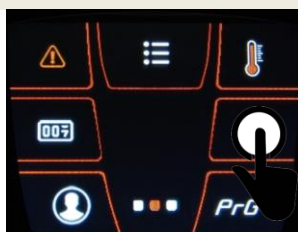
Definir a temperatura da caldeira café do Grupo.

① *Valor de fábrica 92 °C.*



SÍMBOLO 11. PROGRAMAÇÃO LIGA / DESLIGA AUTOMATICAMENTE MÁQUINA CAFÉ

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



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



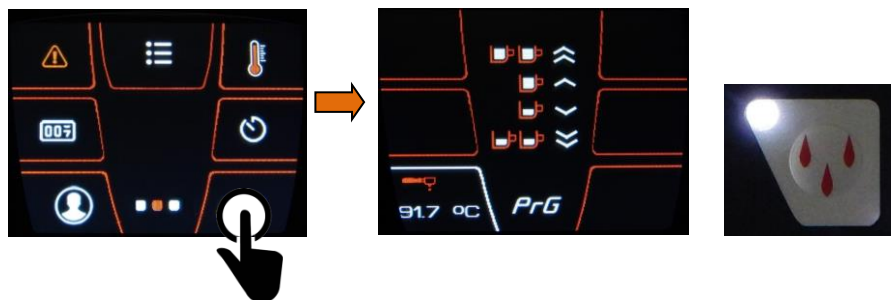
Para definir horário de ligar e desligar a máquina, terá que ativar as funções “START” e “STOP” pressionando os quadrados situados do lado esquerdo e posteriormente definir os horários.

Para definir as horas de abertura e fecho, terá de ativar nos respectivos displays e depois pressionar  na parte inferior, para poder definir as horas e os minutos, pressionar  e  para aumentar ou diminuir. Depois de definido o horário de abertura e fecho, pressionar  para validar, para avançar pressionar  na parte superior, o mesmo procedimento no display “CLOSED ON”(Dia de repouso), pressionando  e  para definir o dia e pressionar  para validar.

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

SÍMBOLO 12. PROGRAMAÇÃO DOSES CAFÉ / ÁGUA DOSEADA

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



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

SÍMBOLO 13. PROGRAMAÇÃO OPERADOR

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



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

SÍMBOLO 14. CONTADORES

- ① O símbolo 14 tem como função mostrar o número de cafés e doses de água em cada grupo. Para aceder basta pressionar o símbolo em cada grupo, surgindo no display.



- ① Pode limpar, os valores e colocá-los a zero, para tal pressione “RESET” no display. Limpa todos os parciais do grupo, exceto os Totais de café.
- ① Mostra também os totais dos litros e manutenção, quando estes estão ativos.



3.4.2. DESCRIÇÃO FUNCIONALIDADES DISPLAY C

SÍMBOLO 17. ON / OFF MÁQUINA



- ① O símbolo 17 tem como função desligar a máquina (OFF).
- ① Só neste estado (OFF), funciona o liga/desliga e a definição do dia de descanso, automático.

SÍMBOLO 19. LIMPEZA DOS GRUPOS

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



3. Instalação e Ajustamentos básicos

4.1. Localização de uso

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

4.2. Desembalar

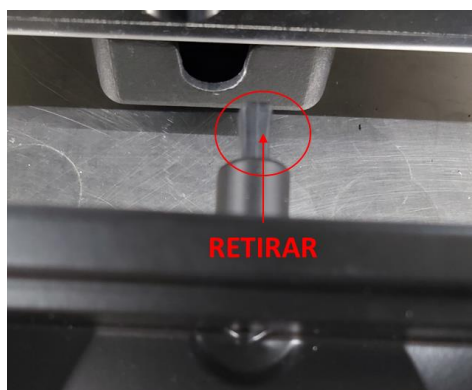
Antes de utilizar a máquina pela primeira vez, remova todo o material protetor e de embalagem. Verifique a integridade da máquina. Descarte do material protetor e de embalagem de modo seguro por serem fontes potenciais de perigo. Limpe o exterior da máquina com um pano húmido.

4.3. Ligação à rede hídrica

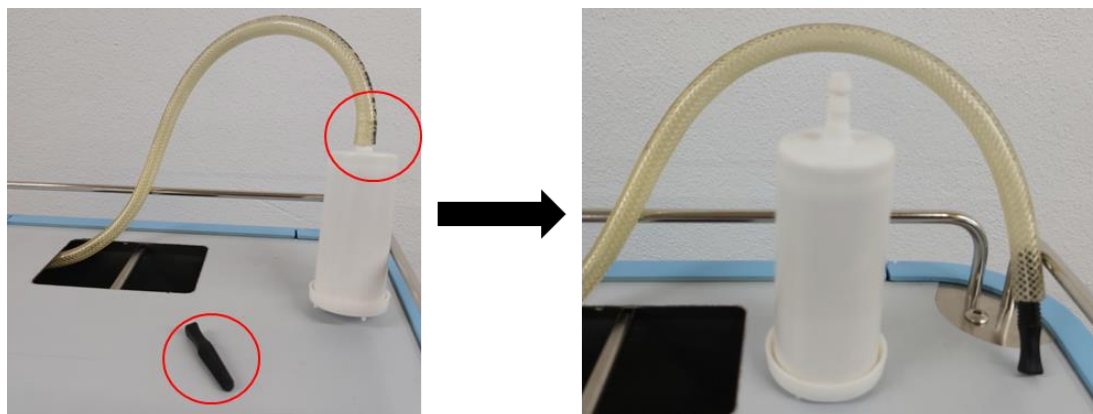
Para efetuar a instalação, seguir os seguintes passos:

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

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



- ① *Caso seja necessário utilizar depósitos ou outros dispositivos semelhantes de abastecimento de água externos sem pressão, deverá remover o filtro colocado no tubo de água no interior do depósito e colocar o tampão, fornecido na caixa de acessórios, na ponta do tubo*



Soltar o cabo setor e proceder à ligação elétrica, ligando o referido cabo à rede elétrica

4.4. Instalação elétrica

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

5. Instruções de funcionamento

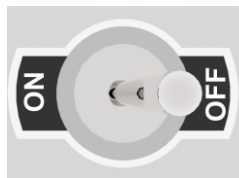
- ① **Nunca operar a máquina com mãos molhadas!**
- ① **Perigo de queimaduras! Os líquidos e vapores são muito quentes! Não tocar com as mãos nos grupos e nas partes metálicas dos porta-filtros pois estão muito quentes!**
- ① **Não aproximar a cara e as mãos na zona em cima das hastes de vapor!**

5.1. Como começar

LIGAR / DESLIGAR A MÁQUINA

- ① De seguida acionar o interruptor ON/OFF!
- ① No primeiro enchimento, o aquecimento apenas se inicia DEPOIS de a água atingir as sondas de nível, de forma a proteger a resistência.
- ① Em todos os outros casos, o aquecimento está permanentemente ativo, exceto se a sonda de mínimo ficar descoberto; neste caso, o aquecimento é imediatamente bloqueado.

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



3. No display mostra de imediato, na 1ª linha o grupo pertencente (Address 1), na 2ª linha indica a versão do *software* instalado no Display e na 3ª linha indica a versão do software da Unidade Electrónica.



4. De seguida no display do reflecte o estado OFF



Grupo 1

- ① *Todas as saídas estão inativas;*
 - ① *Todas as funções estão desativadas, excepto as dos níveis Técnico e de Programação.*
5. Para ligar, pressionar o Display no canto inferior direito.

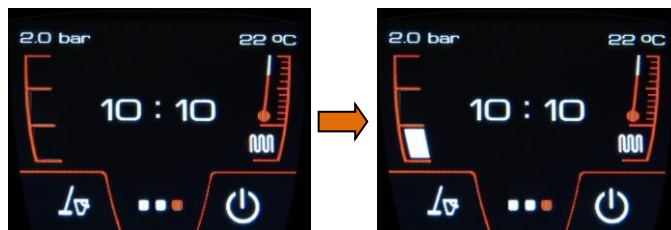


O display mostra:

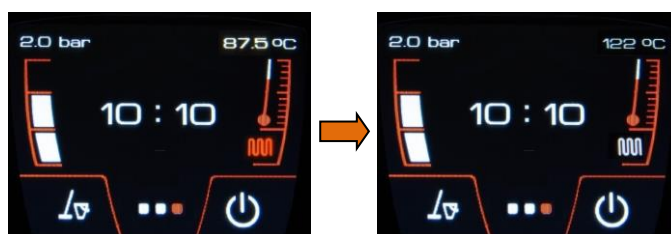


- ① *Prima a alavanca do grupo até começar a sair água, desligando de seguida. Garante-se assim que todos os circuitos hídricos estão cheios.*
- ① *A máquina inicia automaticamente o enchimento da caldeira de água/vapor e a de café. Quando parar o enchimento, começa de imediato o processo de aquecimento da caldeira de água/vapor.*
- ① *Pode-se verificar estes estados no Display C, do lado esquerdo indica o nível, do lado direito o aquecimento da resistência da caldeira de vapor.*

- ① Quando está na fase de enchimento o gráfico do lado esquerdo está demonstrado abaixo, vazio até atingir a 1ª sonda e com uma faixa branca e a outra a piscar até atingir a 2ª sonda, ficando fixas quando atinge o nível máximo, passando logo para o aquecimento da caldeira.



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



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

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



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

5.2. Produzir Café

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

	Dose continua 9 bar (pressionar a alavanca, durante alguns segundos, até iniciar a extração)
	2 Doses Café Cheio (pressionar 2 vezes consecutivas a alavanca)
	1 Dose Café Cheio (pressionar 1 vez a alavanca)
	1 Dose Café Curto (puxar 1 vez a alavanca)
	2 Doses Café Curto (puxar 2 vezes consecutivas a alavanca)
	Dose “Favorita” (puxar a alavanca, durante alguns segundos, até iniciar a extração)

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



DESCRIÇÃO DOS PASSOS A SEGUIR PARA A EXTRAÇÃO DE CAFÉ:

1. Encha o porta-filtros com a dose correta de café moído (6.5 a 10 g de café moído por 1 café espresso).
2. Prima o café moído uniformemente com o calcador de café para distribuir o café de forma regular no porta-filtros.
3. Insira o porta-filtros no encaixe do grupo da máquina e rode-o para a direita até fixar. O porta-filtro está corretamente colocado quando está numa posição fixa.
4. Posicione um copo/chavena de café (ou dois, conforme o porta-filtro) por baixo da saída de café do porta-filtro.
5. Com a máquina em ON e no display abaixo indicado, selecione o perfil desejado e de seguida premir ou puxar a alavanca para a dose de café desejada. A produção inicia alterando o display, mostrando o perfil e a dose selecionada.



6. Para interromper a produção de café antes de alcançar a quantidade programada, puxe a alavanca ou pressione no display na zona onde indica a dose selecionada do grupo em funcionamento.

5.3. Produzir café no modo de Contínuo (9 bar)

1. Pressionar a alavanca durante alguns segundos, em qualquer um dos grupos. Ao premir a tecla, dá-se início à produção do café. A tecla ativada fica acesa durante toda a produção.



2. Para parar premir no display ao centro em cima, onde indica **9 bar**, ou pressionar ou puxar a alavanca. Ao fazê-lo termina a produção de café.

- ① Se não for desligado manualmente, a produção de café na modalidade de contínuo só termina ao atingir a quantidade máxima de produto. Esta quantidade é controlada pelos contadores volumétricos. Quando estes atingem 6000 impulsos, desligam a produção (Time-Out de produção).
- ① Nesta modalidade existe possibilidade de programação de um período inicial onde se pode definir a pressão e o tempo inicial dar incio à extração e atingir a pressão de 9 bar (pressão por defeito da dose "contínuo"). Essa programação define-se no campo dos perfis, como demonstrado abaixo:



5.4. Produzir café no modo Manual

Para produção de café no modo Manual necessita de pressionar o símbolo (símbolo 2 do display A) durante alguns segundos o símbolo começa a piscar, modo Manual ativo.



De seguida seleccionar a dose pretendida (seleccionar dose com a alavanca). Os perfis das doses serão definidos pelo operador usando a alavanca (dose a dose), pressionando a alavanca aumenta a pressão puxando diminui, por cada toque aumenta ou diminui 1bar.

- ① Se o operador, durante a saída do café, não definir um perfil a máquina trabalhará sempre a 2bar, durante a dose seleccionada.
- ① Modo Manual é possível grupo a grupo, isto é, posso estar a trabalhar no modo Manual num grupo e os restantes no modo Automático.

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

Para sair do modo Manual tem de se pressionar um Perfil (**PR1, 2, 3 ou 4**), o símbolo  deixa de piscar e o perfil pressionado fica selecionado.



5.5. Produzir café no modo Competição

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

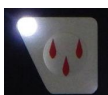
No display surge:



① *Com o modo competição activo a máquina trabalha a 9bar.*

5.6. Produzir água quente

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



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

5.7. Produzir vapor

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

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

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

6. Programação Doses

6.1. Programação das doses de Café

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

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



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

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

- 3. Ao se iniciar a programação surge no display as seguintes indicações, consoante a dose a programar:



2 Doses Café Cheio



1 Dose Café Cheio



1 Dose Café Curto



2 Doses Café Curto

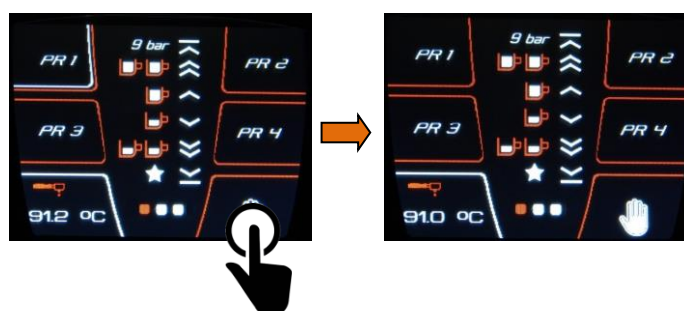
4. Ao atingir a quantidade de café desejada, nas várias doses pressione ou puxe a alavanca do grupo que está a programar para parar.
5. Depois de feita a programação, para gravar pressionar no display “PrG”, surge então a indicação “WAIT”, que significa que está a gravar, surgindo de seguida o display da direita.



6.2. Programação da dose “FAVORITA”



- ① É possível obter uma dose, por grupo, designada como “FAVORITA”, que tem como objectivo ter uma dose especial, preferida do utilizador.
- ① Para realizar a programação da dose “FAVORITA” necessita que o grupo esteja no modo manual.



- ① De seguida puxar a alavanca durante alguns segundos, para dar início à extração. Iniciada a extração, com a alavanca vai-se definindo o perfil desejado.



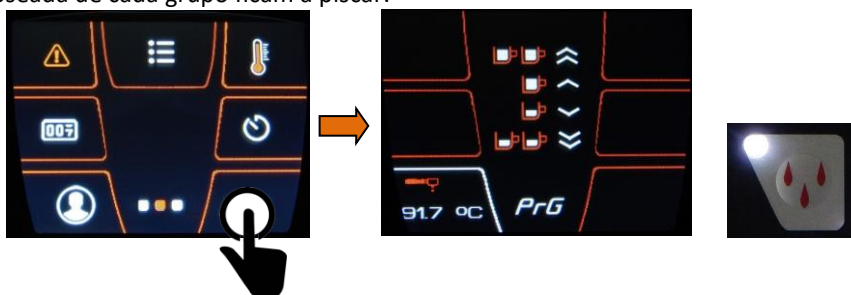
① Depois de realizado o perfil desejado pressionar no display , para parar, depois onde surgir a informação "SAVE" pressionar para gravar.



6.3. Programação das doses de Água

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

1. No **Display B** premir o símbolo 12 (Grupo 1 (esquerdo)), surge o display abaixo indicado e as teclas de água doseada de cada grupo ficam a piscar.



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



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

① As teclas relativas às doses já programadas ficam acesas ao regressar à programação. No entanto, tal não impede a sua reprogramação.

① Para gravar a programação tem sempre de pressionar "PrG" no display, surgirá a informação "Wait" e sai do modo programação, surgindo o Display A, significa que está gravada a programação.



7. Lavagem

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

7.1. Limpeza do grupo

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

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



- ① *Durante o programa de lavagem o símbolo fica a piscar. Terminados os ciclos de lavagem, o sistema regressa automaticamente à posição de ON.*
- ① *Para parar o ciclo de lavagem voltar a premir o símbolo.*
- ① *O processo de lavagem é constituído por 5 ciclos de ON e OFF, no fim dos quais a máquina pára automaticamente.*
- 4. Retirar o porta-filtros e ligar o contínuo (**9 bar**) por alguns segundos para permitir a saída de água limpa do grupo, garantindo que não ficam resíduos de detergente dentro do grupo.

7.2. Limpeza dos filtros e porta-filtros

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

7.3. Limpeza das grelhas e dos tabuleiros

Passar um pano humido na superfície do tabuleiro superior.

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

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

7.4. Limpeza do depósito de resíduos

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

7.5. Limpeza do corpo máquina

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

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

Passar um pano humido na superfície do tabuleiro superior.

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

8. Programação Operador

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

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

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

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



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

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

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

BLOQUEAR/DESBLOQUEAR PERFIS DE PRESSÃO

Este display serve para bloquear ou desbloquear os Perfis de Pressão, que surgem no display B.

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



Para alterar basta pressionar no centro do display, este altera para “ON” e o display B fica com o aspecto indicado no display do lado direito.



ATIVAR/DESATIVAR “CRONÓMETRO” (DISPLAY DE EXTRAÇÃO)

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

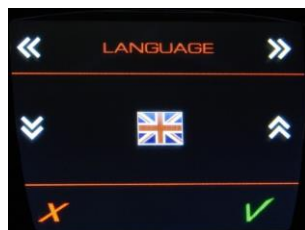
① O valor de fábrica é “ON” (cronómetro visível).



LÍNGUA

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

① O standard de fábrica é “Inglês”.



DATA (ANO_MÊS_DIA)

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



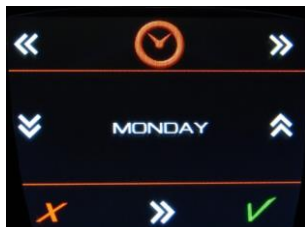
RELÓGIO

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



DIA DA SEMANA

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



ATIVAR/DESATIVAR A DEFINIÇÃO DE TEMPERATURAS (SETPOINTS)

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

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



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

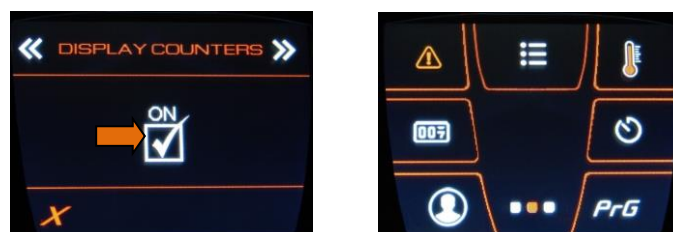


Ficando sem possibilidade de alterar as várias temperaturas da máquina.

ATIVAR/DESATIVAR OS CONTADORES

Neste display pode-se ativar ou desactivar os Contadores da máquina nos vários grupos.

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



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



ATIVAR/DESATIVAR A PROGRAMÇÃO DAS DOSES

Neste display pode-se ativar ou desactivar a Programção das Doses nos vários grupos.

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



Quando está no estado **OFF** surge o seguinte display B:



ATIVAR/DESATIVAR MODO COMPETIÇÃO

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

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

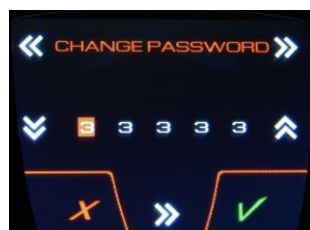


Quando está no estado **ON** surgem nos displays B, a imagem abaixo indicada:



MUDANÇA PASSWORD

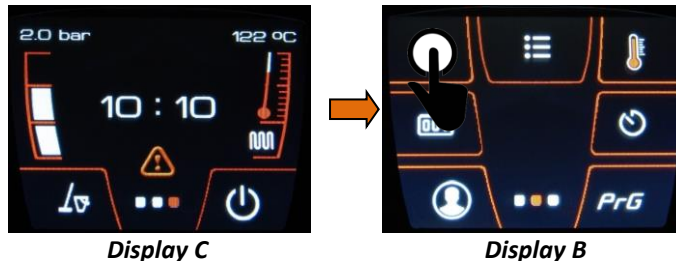
Por fim temos o display onde se pode alterar a "PASSWORD" para aceder à programação do operador.



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

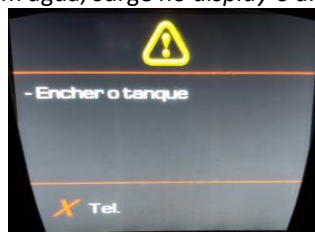
9. ALARMES

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



9.1. Falta de água no tanque (depósito)

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



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

Surge no display a indicação de alarme com a indicação...



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

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

... Se surgir ...

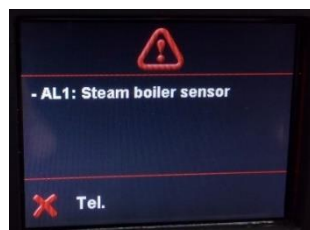


... Significa que a sonda de mínimo está desligada.

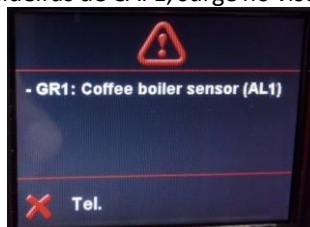
9.3. Sonda de temperatura da caldeira em curto-circuito / sobreaquecimento (AL1)

No caso da sonda de temperatura da caldeira entrar em curto-circuito, ou no caso da temperatura se manter por 5 segundos consecutivos acima dos 140°C, é desencadeada uma informação de alarme. A electrónica fica inibida de todas as suas funções principais. Os teclados são desactivados e todas as funções da máquina suspensas.

No *display* surge a indicação:



No caso de ser o sensor de uma das caldeiras de CAFÉ, surge no visor o alarme, identificando qual a sonda:



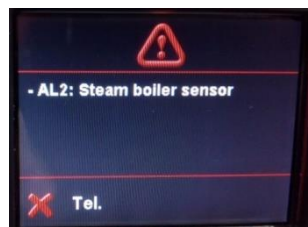
O mesmo acontece com as sondas dos GRUPOS, surge no visor a indicação qual a sonda:



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

9.4. Sondas de temperatura desligadas / interrompidas (AL2)

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



No caso de ser o sensor de uma das caldeiras de CAFÉ, surge no visor o alarme, identificando qual a sonda desativada:



O mesmo acontece com as sondas dos GRUPOS, surge no visor a indicação qual está desativada:



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

9.5. Ausencia de impulsos nos contadores volumétricos (AL3)

Quando não são detectados impulsos do contador volumétrico do grupo activado (1, 2 ou 3), surge no display:



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

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

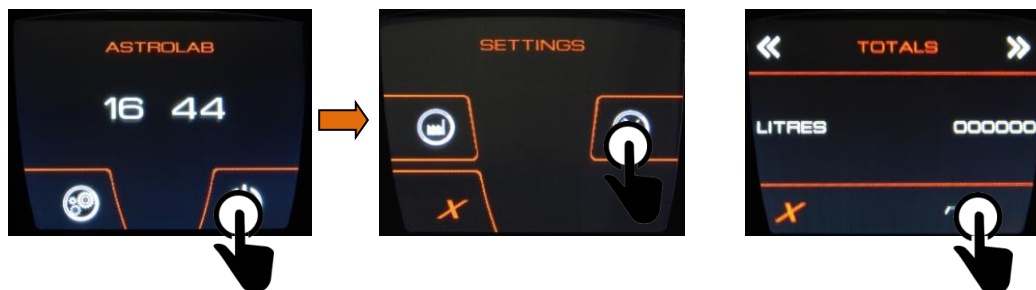
9.6. Alarme do filtro / depurador

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



O display mostrar o alarme:

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

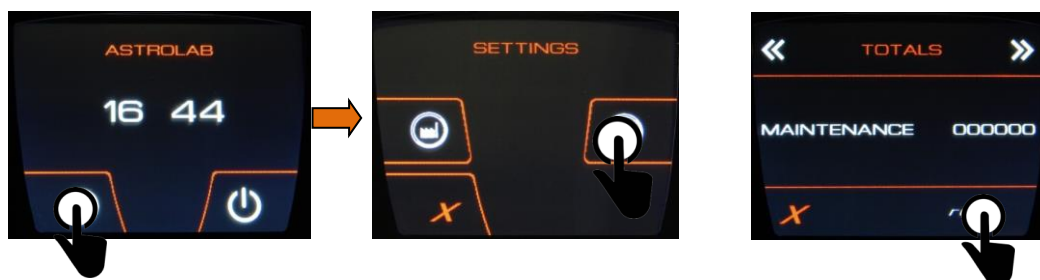


9.7. Alarme de manutenção

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



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



10. Reparação

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

1. Safety and correct use

Safety instructions

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

-  **Carefully read the following safety instructions!**
-  **Before setting up the machine, check it for any externally visible damage. Never use damaged equipment.**
-  **Make sure that the rating on the type plate corresponds to the voltage and frequency of the power supply.**
-  **The equipment only may be installed at locations where its utilization and maintenance is restricted to trained staff only.**
-  **Only connect the machine to an earthed mains electricity supply. The electrical safety of the machine can only be guaranteed if correctly earthed!**
-  **Do not connect the machine to the mains electricity supply by a multi-socket adapter or an extension lead. These do not guarantee the required safety of the machine**
-  **Only suitably qualified and competent persons may install, repair and operate the machine. Installation and repair works must strictly comply with current local and national safety regulations. Repairs and other work by unqualified persons are dangerous and the manufacturer will not be held liable for any resulting damage.**
-  **The equipment must be regularly cleaned and maintained.**
-  **Danger of burning and scalding! The liquids and steam dispensed are very hot! Some of the machine's components are very hot!**
-  **In zones where temperature can drop below 0°C, make sure the machine is not switched off during times of negative temperatures (danger of freezing)!**
-  **Ensure that any plastic wrappings are disposed of safely and kept out of the reach of children. Danger of suffocation.**
-  **Choose a dry place where the machine cannot come in direct contact water. Do not direct water jets onto the equipment!**

1.1. Usage purpose

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

User requirements

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

1.2. Recycling

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



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

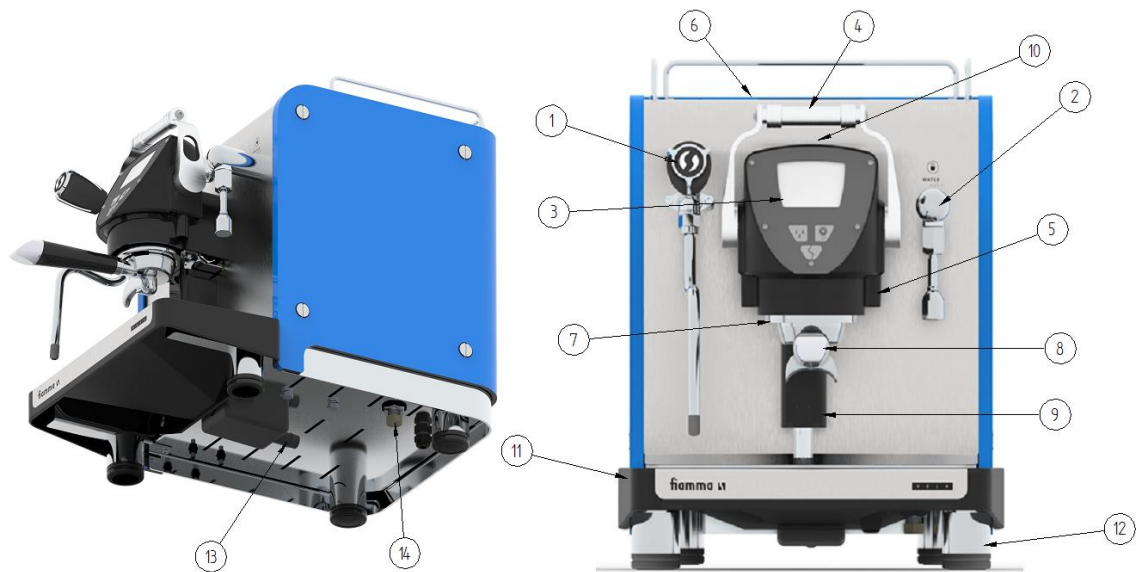
1.3. Noise emission

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

1. Scope of Delivery

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

2. Description



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

Interface



1. E-Lever: Electronic lever;
2. Touch screen display;
3. Shortcut button group flush;
4. Shortcut button hot water.

Technical characteristics

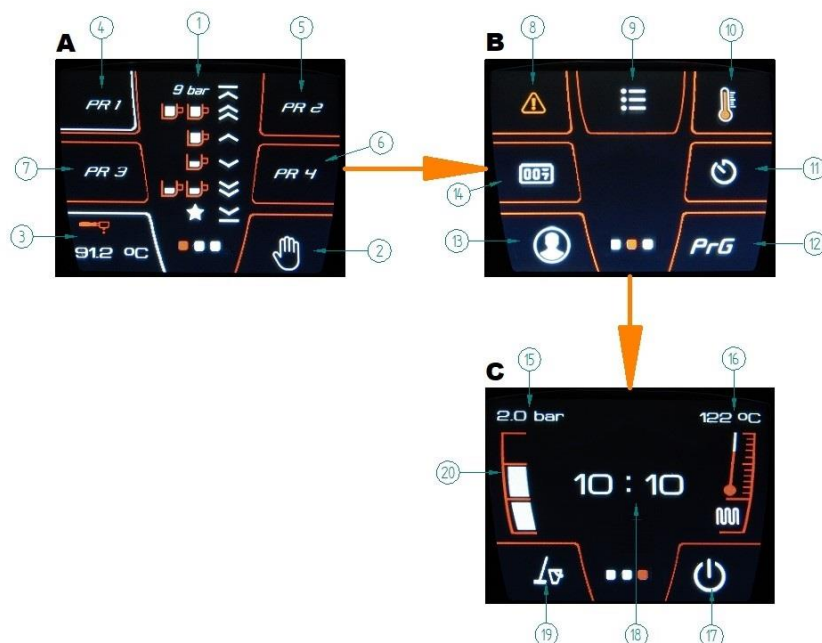
① You can find all main technical characteristics (power supply, frequency) on the machine's type plate.

Necessary connections

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

Touchscreen display

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



Display A

1. Drink portions programmed for the group;
2. Manual extraction mode;
3. Temperature of the group's coffee water Boiler;
4. PProfile 1 (Pressure profile 1);
5. PProfile 2;
6. PProfile 3;
7. PProfile 4;

Display B

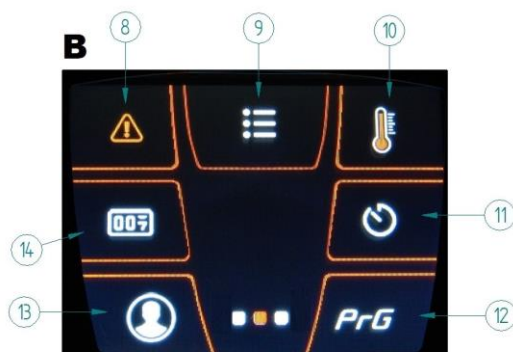
8. Alerts;
9. PProfile settings;
10. Temperature settings (Coffee water Boiler/ Water and steam Boiler/ Cup warmer);
11. Settings for Auto ON/OFF;
12. Drink portion settings;
13. User programming;
14. Counters;

Display C

15. Water circuit pressure;
16. Steam/ Water boiler temperature;
17. ON / OFF of the electronic;
18. Clock;
19. Cleaning cycle for group;
20. Water level for steam/water boiler;

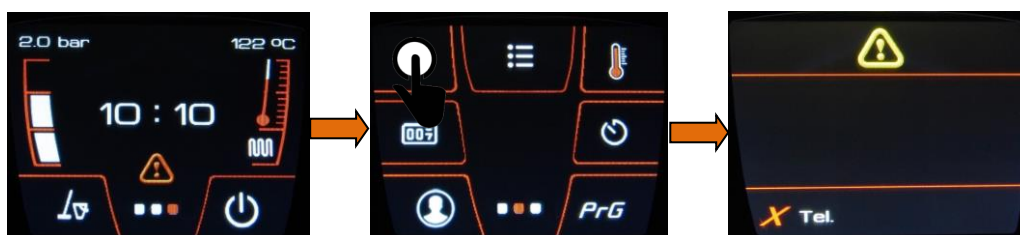
3.4.1. DISPLAY B

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



FIELD 8: ALERTS

① *Symbol 8 indicates alerts. When the machine detects a problem, the alert symbol appears in the lower part of the central display. In order to identify the alert, press the symbol 8. The display will show more information about the alert.*



FIELD 9: PPROFILE - PRESSURE PROFILING SETTINGS

① *Symbol 9 identifies the field where you can set the pressure profiling definitions.*



Press the field in order to access.

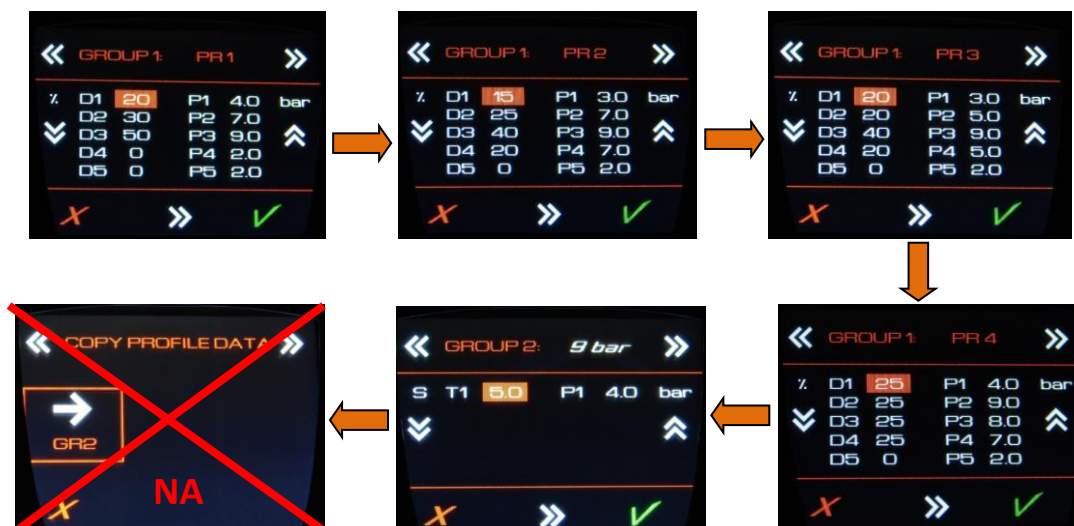
The display shows a message about entering the programming mode. In order to exit, press . In order to advance, press . The next display lets you choose between activation (ON) or deactivating (OFF) the pre-programmed pressure profiles.

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



Press in order to advance to the programming of the pressure profiles.

① *Abaixo vêm demonstrados vários displays com os 4 Perfis de Pressão pré-definidos de fábrica.*

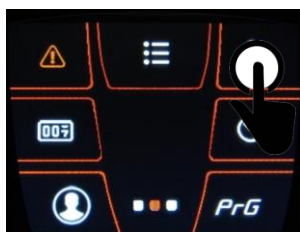


Para alteração destes valores terá de pressionar os símbolos  e , quando seleccionado o valor pretendido, pressionar  na parte inferior, para saltar de valor para valor. Estando definidos todos os valores tem de se confirmar . De seguida pressionar  na parte superior para avançar. Para sair basta pressionar , em qualquer dos displays. No penúltimo display ("GROUP... 9bar.") pode definir o tempo e a pressão inicial da dose continua (9 bar).

FIELD 10: TEMPERATURE SETTINGS (COFFEE WATER BOILER, STEAM/WATER BOILER, CUP-WARMER)

① Press field 10 in order to see the list of temperatures you can set.

① Use fields  and  in order to increase and decrease the values. Press field  in order to confirm the settings, and  in order to exit.

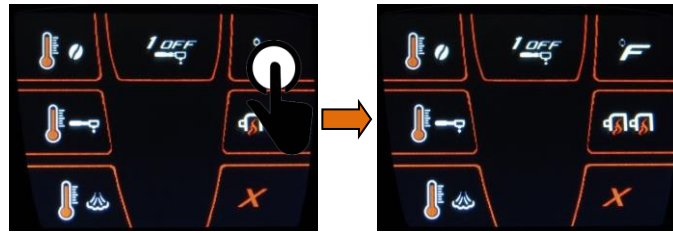


How to switch on/ off:



Temperature unit: You can change the unit for temperature from Celsius (°C) to Fahrenheit (°F).

① By default, the machine is set for °C (Celsius).



① You can set the following temperatures: cup warmer, water/steam boiler, coffee water boiler and the group head temperature.

Cupwarmer temperature

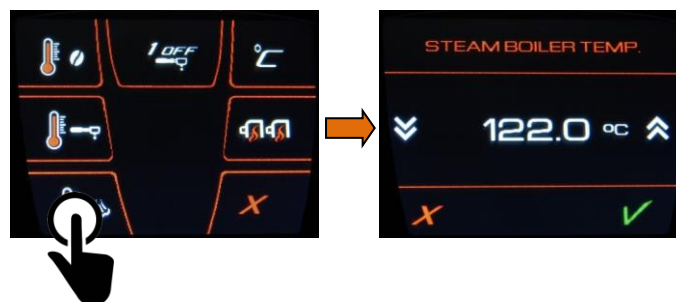
The following displays let you deactivate or activate the cupwarmer heating and set a temperature between 60 and 80°C.

① The default cupwarmer temperature is 60 °C.



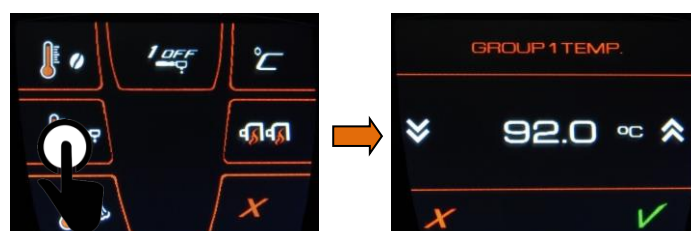
Water/ Steam boiler temperature.

① The default value is 122 °C.



Group head temperature

① The default temperature for the group is 92 °C.

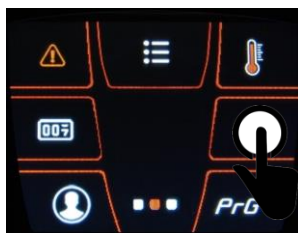


Coffee water boiler

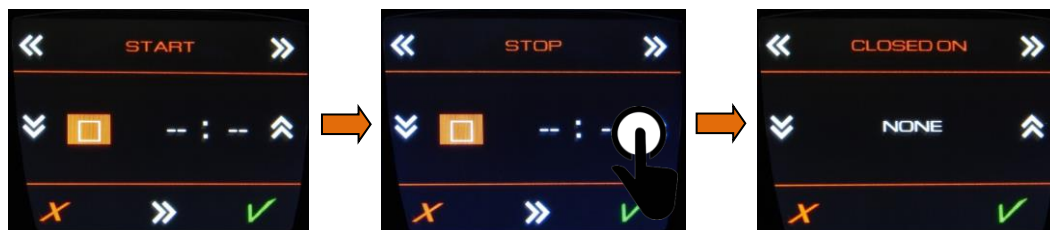
- ① The default temperature for the coffee water boiler is 92°C.



FIELD 11: AUTO ON/ OFF



- ① The field 11 lets you define the hours when the machine automatically switches on and off as well as the weekly rest day.



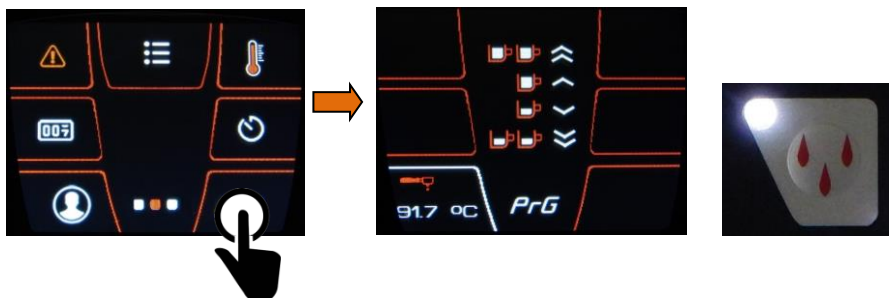
To set timer for machine on/off activate functions "START" and "STOP", by pressing the squares located on the left side, and then set timers.

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

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

FIELD 12: DRINK PORTION SETTINGS

- ① This field gives you access to the programming of drink portions (single shot, double shot, single ristretto, double ristretto) and the hot water portions.



- ① When you press the field, the symbol starts to blink, as well as the LED of the shortcut button for hot water portion.

FIELD 13: USER PROGRAMMING

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



- ① Password setting: Press and in order to increase and decrease the values and in order to jump to the next unit. Press to confirm your settings and to exit and return to the main menu.

FIELD 14: COUNTERS

- ① The field 14 gives you access to the counters of drink portions and hot water, the total liter counter and maintenance counter. Press the counter symbol to access.



- ① Reset. In order to reset the counters, press "RESET". This operation resets all partial values to zero. It is not possible to reset the totals.

3.4.2. DISPLAY C

FIELD 17: ON/ OFF MACHINE (ELECTRONICS)



- ① This field lets you turn on and off the electronics of the machine.
- ① Auto ON/OFF continues to function if you turn the electronics off.

FIELD 19: CLEANING CYCLE

- ① Press the symbol to start the automatic cleaning cycle. See chapter 7 for detailed instructions about the cleaning of the machine.



3. Installation and basic adjustments

Location

- ① Choose a stable and leveled surface to place the machine on.
- ① For a correct installation, that surface the machine is placed on must have a height of at least 800 mm above the floor level.
- ① Install a water filter system!
- ① The machine needs a surrounding temperature between 15-25°C in order to function well.

Unpacking

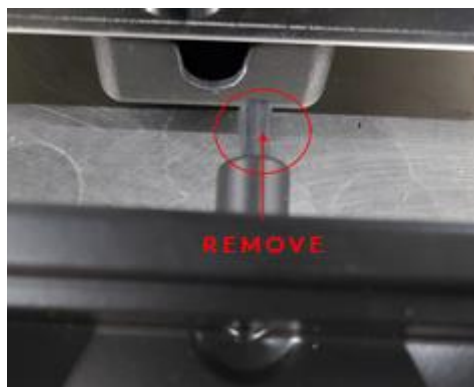
Before using the machine for the first time, remove all protective and packing material. Make sure the machine is intact. Dispose of all packing material in a safe way. Clean the machine's exterior with a soft humid cloth.

Connection to the water circuit

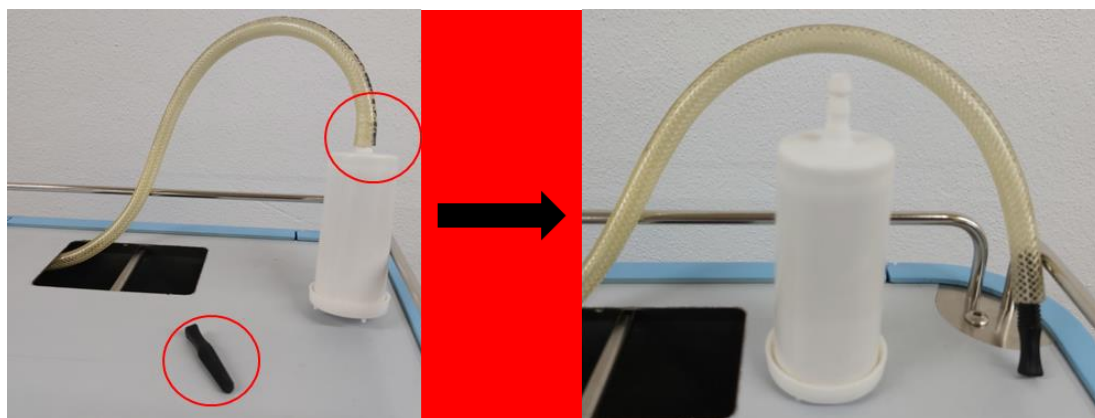
To perform the installation, take the following steps:

1. Place the machine in a stable position on the counter, preferably in its permanent place. Next remove the water inlet cover;
2. Connect the water inlet hose, supplied with the accessories box, to the water inlet;
3. Place the water purifier in a suitable place, and connect it to the water circuit;
4. Connect the water purifier to the machine, by using the previously connected water hose;
5. Connect the draining pipe, supplied with the accessories box, to the draining box located at the bottom of the machine.

- ① To connect the draining pipe, remove the cover that blocks the draining box (see image below)
- ① As option you may not use the drainage, therefore the tray should be kept closed using the cover supplied.



- ① In case you need to use external tanks or other similar devices, to supply water under no pressure, remove the filter located inside the machine's tank, and close the tube with the cover that is supplied.



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

3.1. Electric Installation

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

4. Installation and basic adjustments

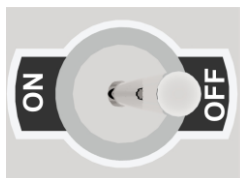
- ⚠ **Never operate the machine with wet hands!**
- ⚠ **Danger of burning and scalding! The liquids and steam produced by the machine are very hot! Do not touch the group or other metallic parts of the machines because they become very hot!**
- ⚠ **Do not put face or hands directly above the steam wands' points!**

4.1. First Use: How to Start

SWITCHING ON/ OFF

- ① *Turn on the water supply before switching on the machine!*
- ① *During the first use of the machine, the water heating only starts after the water level in the boilers has reached the pre-set level (the green signal light turns off).*
- ① *In all other cases, the automatic heating is permanently working (except in case when the water level detects no water).*

1. Turn on the water supply on the water tap.
2. Press the main switch (ON/OFF button on the bottom of the right back side of the machine).
- 3.



4. The displays turn on and show the machine's current software version.



5. The display shows OFF



- ① *In this position, all functions of the machines are turned off, except for the programming modes (technical and operator).*

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



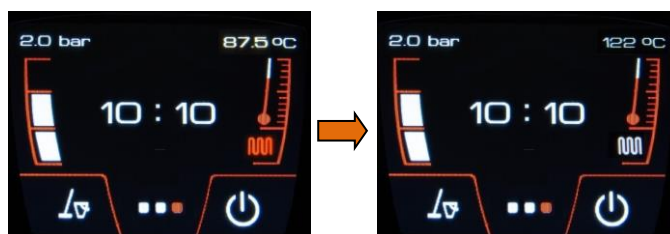
The display shows:



- ① Push the lever until water comes out of the group, then pull it back in order to stop the water. Like this, you make sure that the machine's water circuits are completely supplied with water.
- ① The machine automatically starts the water filling of the boilers. Once the boilers are filled, the machine automatically starts to heat the water/steam boiler.
- ① You can check the water filling of the boilers on display C. The graphic on the left side shows the water level, the graphic on the right side the heating status.

During the water filling process, the heating symbol is white. When the heating process starts, the symbol turns red. Above the heating symbol, you can check the current temperature.

It takes about 15-20 minutes until the water/steam boiler has reached its preset working temperature of 122°C.



The coffee water boilers takes 2 minutes until reaching their preset working temperature of 92°C.

Once the boilers have reached their working temperature, the group start to heat. They take 12 minutes until reaching their preset working temperature of 92°C.

In order to turn the electronics off, press symbol 17 on display 7 (see below):



In order to turn off the machine, press the main switch ON/OFF on the lower right bottom of the machine.

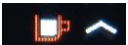
4.2. Extract Coffee

- ① You can produce 5 different preset drink portions or prepare a drink by manual extraction, using the continuous mode.



Manual extraction with 9 bar

Push the e-lever for a few seconds until the extraction starts

	<u>2 coffees</u> Push the e-lever twice
	<u>1 coffee</u> Push the e-lever once
	<u>1 ristretto</u> Pull the e-lever once
	<u>2 ristretto</u> Pull the e-lever twice
	<u>Favorite portion</u> Pull the e-lever for a few seconds until extraction starts

① *You can change the layout of the coffee portions, attributing the e-lever commands to a different drink portion. In order to change the layout, hold down the display for a few seconds as shown below. The display reattributes the command to another drink. Your layout selection will be maintained until changed.*



HOW TO PREPARE A COFFEE DRINK STEP-BY-STEP

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



6. In order to interrupt the extraction before pull the e-lever towards you or press the field of the activated portion.

4.3. Extract coffee in continuous mode (9bar)

Push the e-lever of the group you would like to activate and hold for a few seconds until extraction begins.



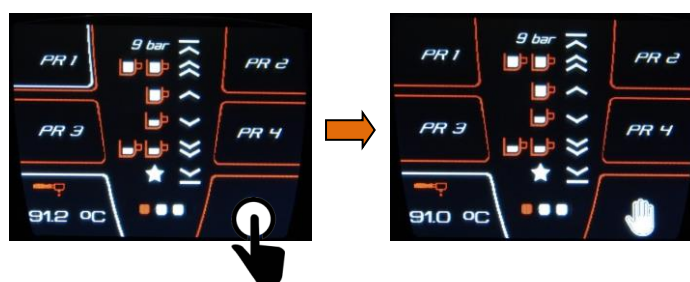
Pull the e-lever or press the field “9bar” in the center top of the display in order to stop the extraction. If you don’t stop the extraction manually, the coffee production only stops when the preset maximum quantity of water has run through the group (time-out).

It is possible to define settings for the pre-infusion of the manual extraction mode. You can access the programming via the menu for the pressure profile programming (see below):



4.4. Extract coffee in manual mode

For coffee extraction in manual mode you need to press the symbol  (symbol 2 of display A). The symbol starts flashing for a few seconds – manual mode activated.



Then select the desired dose (select dose with the lever). The dose profiles will be defined by the operator using the lever (dose by dose), pressing the lever increases the pressure, pulling decreases, for each touch increases or decreases 1 bar.

- ① If the operator, during coffee extraction, does not define a profile, the machine will always work at 2 bar, during the selected dose.
- ① It is possible to switch between manual and automatic mode.
- ① It is in the manual mode that the programming of the dose is recorded  (see chapter 6.2).

To close manual mode, you must choose a Profile (PR 1, 2, 3 or 4). The symbol stops flashing and the profile is selected.



4.5. Extract coffee in competition mode

To activate the Competition mode, see Operator Programming (*Capítulo 8*).

The display shows:



① *With competition mode activated, the machine works at 9 Bar.*

4.6. Hot water production

You can quickly and easily access hot water portion via the shortcut button on the interface. Press the hot water button and hot water begins to run. The LED of the hot water button blinks.



When the pre-programmed quantity of water has been reached, the hot water stops automatically. In order to interrupt the hot water production, press the hot water button.

4.7. Producing steam

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

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

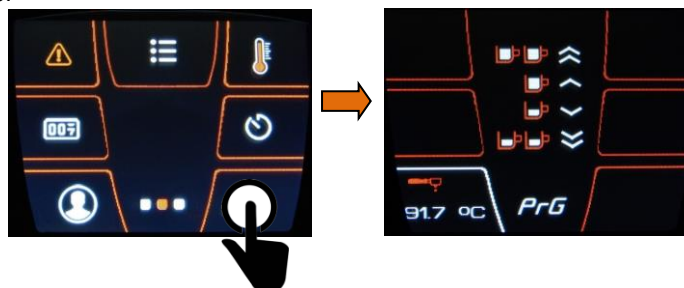
1. Para iniciar a emissão de vapor, abrir a respetiva torneira.
2. Para parar a produção de vapor, fechar a respetiva torneira.

5. Portion Programming

5.1. Programming of coffee portions

① *The Vela allows you to program the water quantity for each drink portion.*

1. When the machine is ON, press field 12 (PrG). The following menu that lets you program the drink portions:



2. You can program the settings for the following 4 portions. Use the e-lever in order to program the portions:

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

3. The programmings works by simulating, saving the settings used during the extraction. When entering the programming mode, the display shows:



2 coffees



1 coffee



1 ristretto



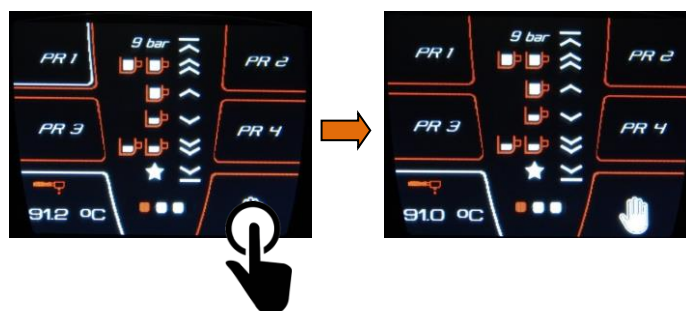
2 ristretti

4. When the desired amount of coffee has been reached, push the e-lever in order to stop the extraction.
5. Then press the field "PrG" on the display in order to save your settings. The display shows the message "WAIT" before returning to the main menu.



5.2. Programming a "Favorite" drink

- ① *The Vela allows you to save the water quantity and pressure profile as favorite.*
- ① *In order to program the favorite drink, the group needs to be in manual extraction mode.*



Pull the e-lever for a few seconds in order to start extraction. During the extraction, you can define different pressure level using the e-lever. The display shows the applied pressure.



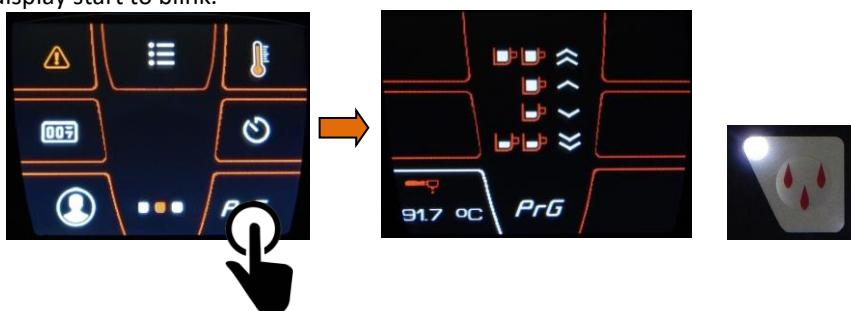
After finishing the extraction, press the field  in order to save the profile.



5.3. Programming hot water portions

In order to program and save the hot drink portions, follow these instructions:

1. On Display B, press field 12 (PrG) in order to enter programming mode. The LEDs of the keys on each display start to blink.



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



When the desired quantity of water has been reached, press the key again, stopping the water flow. The display shows the message "WAIT" before returning to the main menu. Your settings are automatically saved.

- ① The keys for the doses already programmed are lit when you return to programming. However, this does not prevent its reprogramming.
- ① To save the schedule, you must always press "PrG" on the display, the information "Wait" will appear and exit the schedule mode, displaying Display A, means that the schedule is saved.



6. Cleaning

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

6.1. Cleaning of the group

1. Put the blind filter into a porta-filter and add 1 tablespoon of detergent especially indicated for coffee machines.
2. Place the porta-filter in the group.
3. Press field 19 on the display. Cleaning starts, consisting of 5 cycles.



- ① *During washing program, the symbol flashes. Once washing cycles are finished the system automatically returns to ON position.*
- ① *To stop washing cycle press the symbol again.*
- ① *The washing process is made of 5 cycles of ON and OFF, after which the machine automatically stops.*

4. Remove the porta-filter and turn on continuous (9 bar) for a few seconds, to allow clean water to pour from the group head, ensuring that no detergent residues are left inside the group head.

6.2. Cleaning of the filters and porta-filters

Bathe filters and porta-filters in hot water with a bit of specific detergent in order to dissolve incrustations and fat.

6.3. Cleaning of the cupwarmer and the lower grid

Clean the cupwarmer's surface with a soft, clean and humid cloth.

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

6.4. Cleaning of the drip tray

Once you have removed the grid and protective tray from below the group, the machine's drip tray becomes visible. Carefully clean the tray and its base with a brush.

6.5. Cleaning the machine's body

Clean the porta-filters and the group with a soft cloth or sponge.

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

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

7. Operator Programming

The programming circuit allows you to make the following settings:

- Locking/ unlocking of pressure profiling;
- Activate/ deactivate the chronometer (extraction timer);
- Language;
- Date (year_month_day);
- Clock;
- Week day;
- Activate/ deactivate temperature setpoints;
- Activate/ deactivate counters;
- Activate/ deactivate temperature settings;
- Activate/ deactivate drink portioning;
- Activate/ deactivate competition mode;
- Setting the coffee extraction time;
- Enable/ disable keyboard LEDs;
- Password change.

① In order to access the operator programming, press field 13  on display B. The display requests the password.



Press fields  and  in order to navigate the numbers, and press  to jump to the next unit. Press  to confirm and enter programming mode.

① The default setting for the operator password are (3) (3) (3) (3) (3).

Throughout the programming circuit, use the fields  and  in order to navigate between values,  to jump to the next unit. Field  lets you confirm your settings,  exit the current menu.

LOCK PRESSURE PROFILING (DISPLAY B)

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



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



ACTIVATE CHRONO DISPLAY (EXTRACTION TIMER)

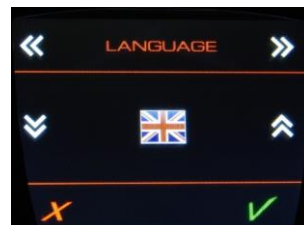
① *The default setting is "ON" (display chronometer visible).*



LANGUAGE

The Vela's menu is available in English, Portuguese, French, German, Spanish, and Italian.

① *Default setting is English.*



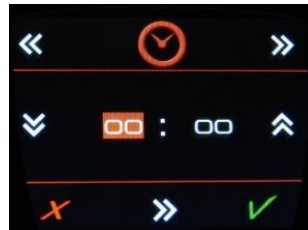
DATE

The following display lets you set the year, month and day.



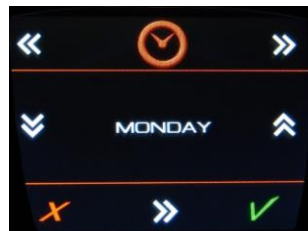
CLOCK

The following display lets you set the clock.



WEEK DAY

This display lets you define the week day.



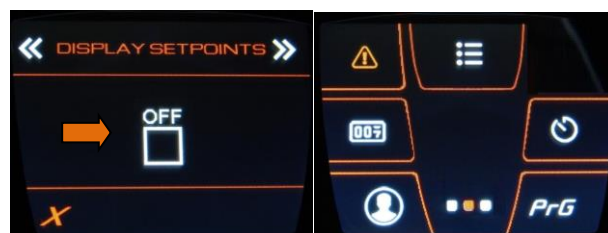
TEMPERATURE SETPOINTS

This display defines whether the display shows the temperature parameters or not.

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



If the temperature setpoints are turned off, the display B takes the following appearance:



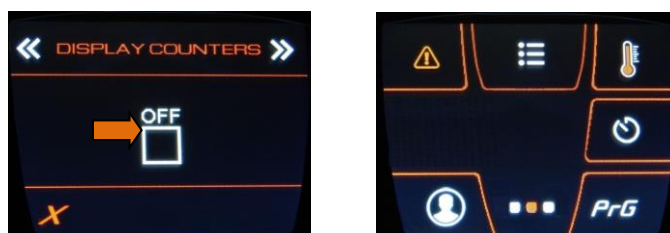
When the temperature setpoints are turned off, it is not possible to change temperature settings.

COUNTERS

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



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

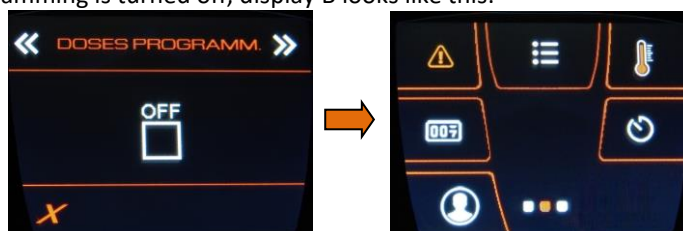


PORTION PROGRAMMING

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



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



COMPETITION MODE

In this display we can activate or deactivate the Competition Mode.

① *Default setting is OFF.*



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



DEFINITION OF COFFEE EXTRACTION TIME

The following displays define the minimum and maximum time for coffee extraction.



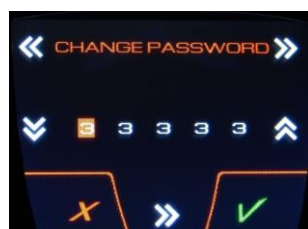
ENABLE / DISABLE KEYBOARD LEDS

In this display it is possible to activate or deactivate the Group Shield LEDs.



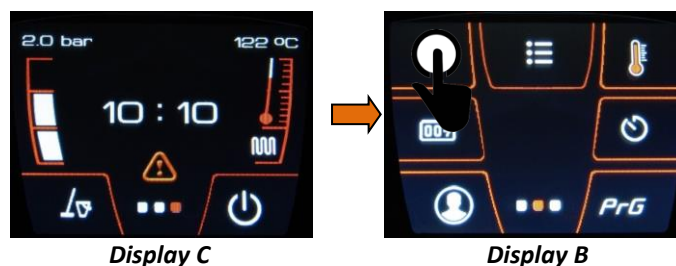
PASSWORD CHANGE

The last item in the programming circuit allows you to change the password for accessing the operator programming.

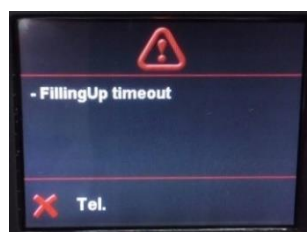


8. ALARMS

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



8.1. Time-Out during water filling



This alarm indicates that time-out occurred during the filling of the water/steam boiler.
 This alarm appears when the water level probe detects too little water in the boiler (or when the probe is dry) during water filling.
 In this case all keys and main functions of the machine are blocked.
 After the problem has been resolved, turn off the machine using the main switch and turn it on again.

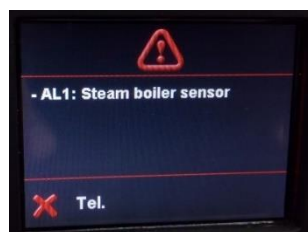
WATER LEVEL PROBE TURNED OFF



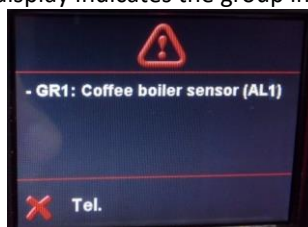
This alarm indicates that the water level probe is turned off.

8.2. AL1: Short circuit or overheating of a boiler/ group

This alarm occurs when the temperature probe of a boiler has a short circuit or in case the temperature in the boiler is above 140°C for more than 5 seconds.
 In this case all keys and main functions of the machine are blocked. The display shows:



In case it's a coffee water boiler, the display indicates the group in question:



Example: Coffee boiler probe

In case that is overheating or in short-circuit, the display indicates:



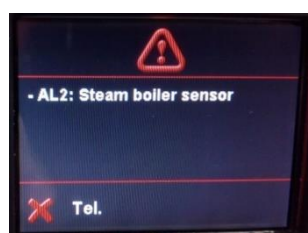
Example: Group sensor

The alarm is turned off when the temperatures have returned to the normal values.

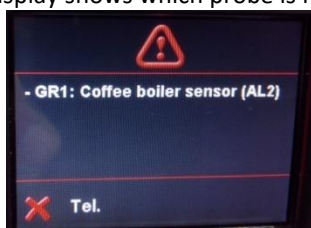
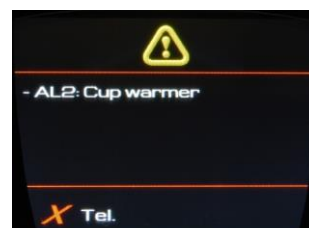
8.3. AL2: Temperature probes turned off/ disconnected

This alarm occurs when the temperature probe of a boiler or the group turns off, is disconnected or detects a temperature of 0° for more than 5 seconds.

In this case all keys and main functions of the machine are blocked. The display shows:



The display shows which probe is having problems:



Examples: Coffee water boiler probe, group probe, cup warmer

① *The alarm is turned off when the temperatures have returned to the normal values.*

8.4. AL3: Flow meter without impuls

This alarm occurs if the flowmeter doesn't detect water in the group for more than 5 seconds. The display shows:



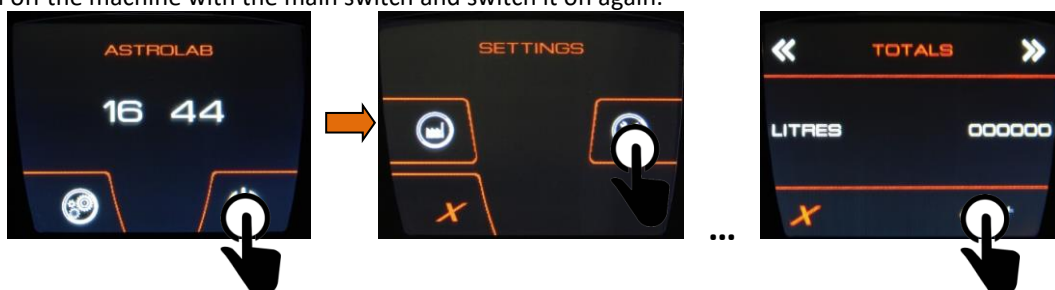
In case a flowmeter stops receiving impulses during extraction, the drink production is interrupted after 1 minute (time-out).

8.5. Alarm for water filter system maintenance

This alarm occurs when the predefined quantity of water has run through the machine and the water filter system needs maintenance. The timing of this alarm depends on what cycle you have defined in the technical programming. The display shows:



In order to reset the alarm, you need to access the technical programming and press the field "RESET". Switch off the machine with the main switch and switch it on again.

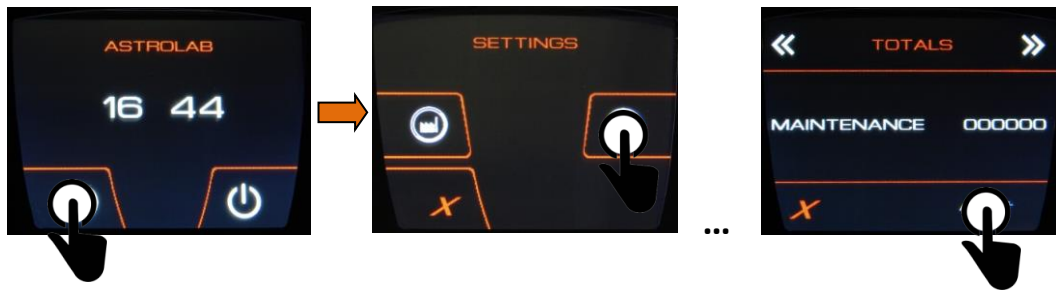


8.6. Maintenance

This alarm occurs when the predefined number of coffee portions has been produced on the machine (quantity set in the technical programming)



① In order to reset the alarm, you need to access the technical programming and press the field "RESET". Switch off the machine with the main switch and switch it on again.



9. Repair

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