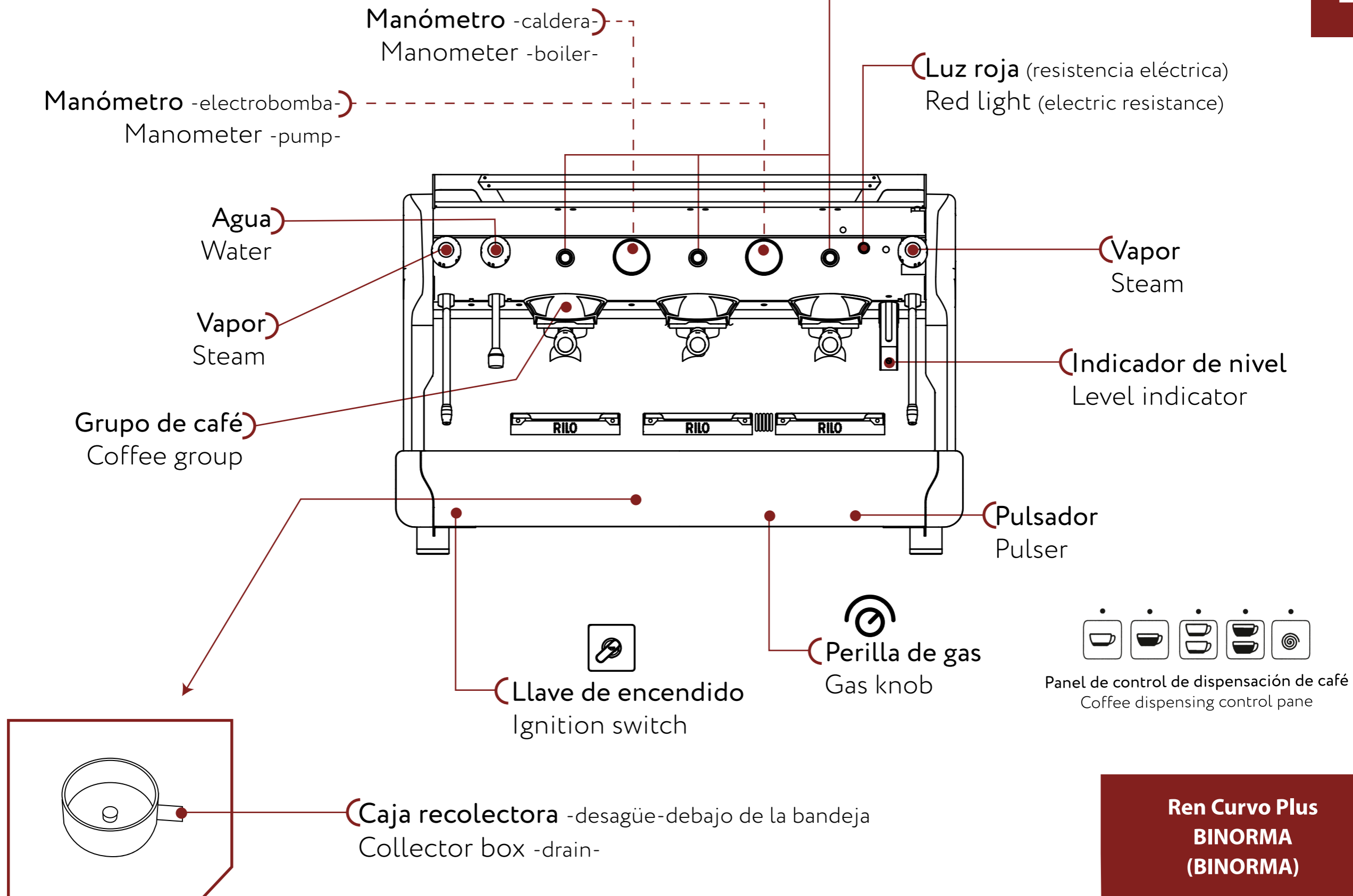




MANUAL DE USUARIO



+ REN CURVO

Panel de control de dispensación de café/Botón Pulsador
Coffee dispensing control pane- Illuminated Push Button Switch



Ren Curvo Plus
BINORMA
(BINORMA)

INSTRUCCIONES

1. Conectar la máquina a la red de agua corriente (también se puede conectar a un bidón de agua siempre y cuando éste se encuentre, mínimo, a la misma altura de la máquina. Esto evitaría que la bomba se esfuerce por no contar con presión de agua y por ende pueda quemarse).
2. Conectar la caja de desagüe con la manguera PVC cristal al tubo de desagüe o, en caso de no poseerlo, al bidón vacío.
3. Conectar la salida de gas a la toma de entrada de la máquina (robinete).
4. Conectar la máquina al toma corriente y encender la llave de punto en posición I (Encendido), comenzará a entrar agua a la caldera durante un período de 60 a 75 segundos, momento en el que sonará una alarma de protección de bomba (SISTEMA B.A.3) el cual indicará que debo volver a reiterar el mismo proceso las veces que sean necesarias hasta alcanzar su nivel (3/4 del tubo indicador) en forma automática. Colocar la llave en el punto II (). Se encenderá la luz roja del tablero indicando funcionamiento de la resistencia. Colocar la perilla de gas () al máximo, apretar el botón pulsador, encender el quemador, esperar unos segundos hasta que, soltando el pulsador, quede encendida. Esperar a que caliente la máquina, entonces el manómetro llegará aproximadamente a 1 bar, situación que indica que el equipo está en condiciones de operar. Cada vez que la máquina requiera recuperar temperatura, la llama subirá y la luz roja se encenderá . Esta situación no impide seguir operando normalmente la máquina en todas sus funciones.
4. Una vez cumplido todo lo anterior, se podrá hacer café. Dejar correr agua con el portafiltro colocado para que tome temperatura apretando la tecla del grupo. Cargar el portafiltro de café molido, observando que la capacidad del mismo esté completa (*) y luego prensarlo en el Prensa Café del molino. Si el molido del mismo es correcto, el café saldrá en forma cremosa y llenará el o los pocillos en aproximadamente, 30 segundos. Si no es así, corregir la molienda (ver manual del molino).



Nota: El manómetro de elctrobomba subirá hasta, aproximadamente, 9 bar cada vez que se haga café.

(*) Si usted posee un molino modelo C8 que es temporizado, regular dicho tiempo hasta lograr la cantidad de café deseado para una o dos dosis.



NO DEBE ENCENDER LA LLAVE EN EL PUNTO II SIN ANTES HABER TERMINADO EL PROCESO DE LLENADO AUTOMÁTICO DE LA CALDERA POR COMPLETO. (3/4 DEL TUBO INDICADOR DE NIVEL)

INSTRUCTIONS

1. Connect the machine to the running water network (it can also be connected to a water canister as long as it is, at least, to the same machine height. This would prevent the pump from striving not to have water pressure and therefore can burn).
2. Connect the drain box with the crystal PVC hose to the drain tube or, in case you don't have one, to an empty large can.
3. Connect the gas outlet to the inlet of the machine (gas tap).
4. Connect the machine to the power outlet and turn on the point key in position I (On), water will start to enter the boiler for a period of 60 to 75 seconds, at which time a pump protection alarm will sound (SYSTEM BA3) which will indicate that I must reiterate again the same process as many times as necessary until it reaches its level (3/4 of the indicator tube) automatically. Place the key in point II (). The red panel light will light indicating resistance operation. Turn the gas key () on to its maximum, press the push-button, turn on the gas burner, wait a few seconds before releasing the push-button and it will be turned on. Wait until machine heats up, then manometer will reach approximately to 1 bar indicating the machine is ready to operate. Every time the machine requires temperature recovery, the flame will rise and the red light will come on. This situation does not prevent the machine from continuing to operate normally in all its functions.
4. Once completed all the above mentioned, you can start making coffee. You will have to let the water run with the filter holders in so that it can reach temperature pressing the group switch. Load the filter holder with the ground coffee, completing its capacity (*) and then press it with the coffee press (which is in the mill). If the grinding is correct, the coffee will come out creamy and will fill the cups in approximately 30 seconds. If not, you will have to correct the grinding (see grinder indications).

Note: The electropump manometer will go up 9 bar approximately each time a coffee is made.

(*) If you have a model C8 mill that is timed, adjust that time until you reach the desired amount of coffee for one or two doses.



YOU SHOULD NOT TURN ON THE WRENCH AT POINT II BEFORE YOU HAVE FINISHED THE PROCESS OF AUTOMATIC FILLING OF THE BOILER COMPLETELY. (3/4 OF THE LEVEL INDICATOR TUBE)

INDUSTRIA ARGENTINA



Concordia 1178/86 | C.A.B.A | Argentina | Tel_4671 0852 (rotativas)
www.rilo.com.ar | rilo@dd.com.ar

