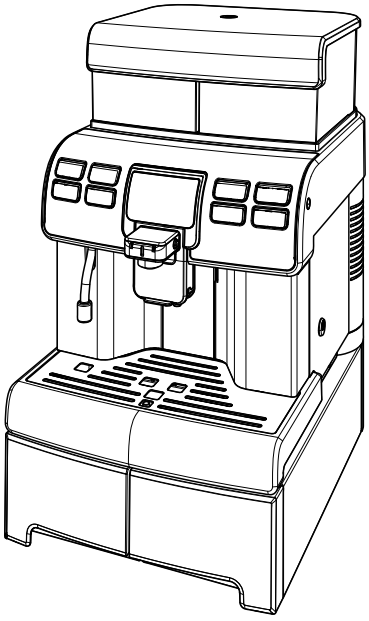
06

PORTUGUÊS

auLika

Type SUP040R



PT

06

INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO

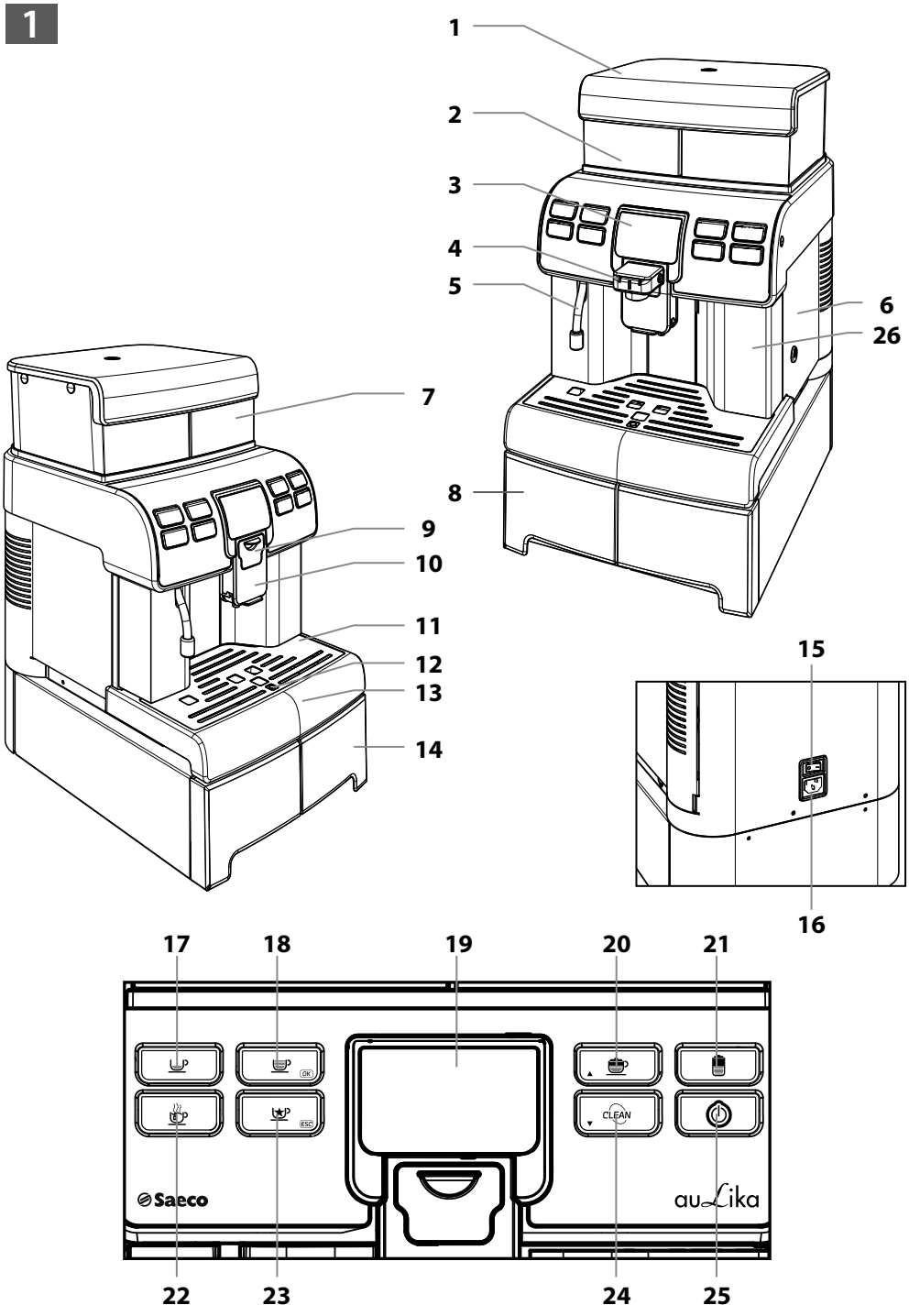
Leia atentamente estas instruções de utilização antes de utilizar a máquina

CE

Saeco

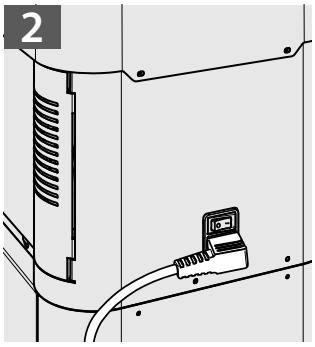
Saeco

1

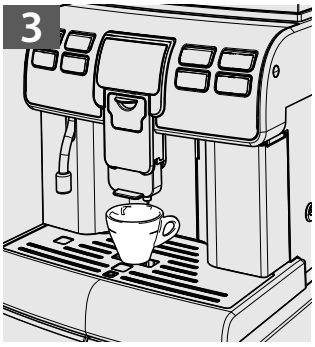

1
2
3
4
5
6
26
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
CLEAN
Saeco
auLika

Saeco

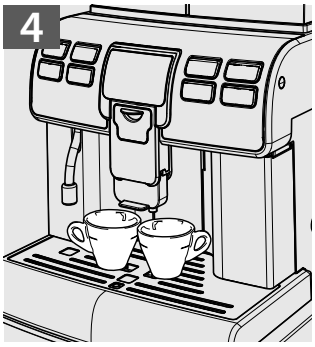
2



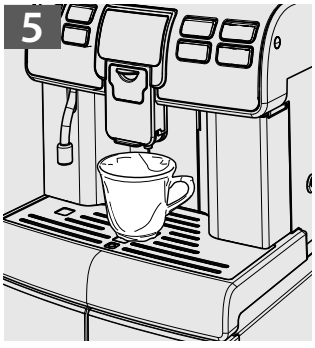
3



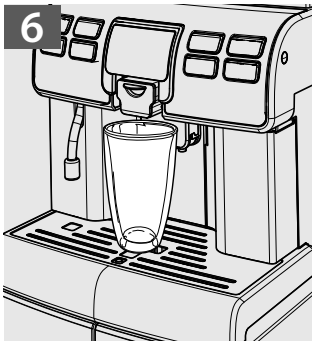
4



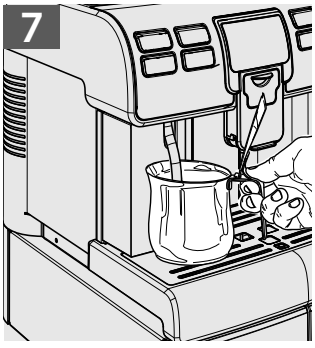
5



6

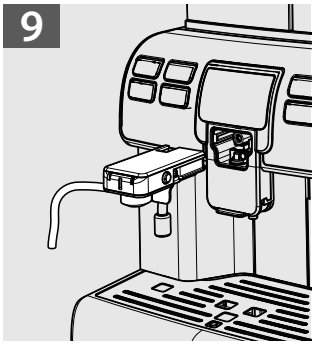


7



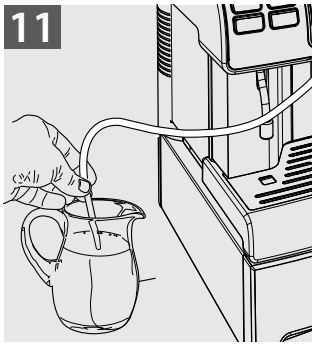
8

9



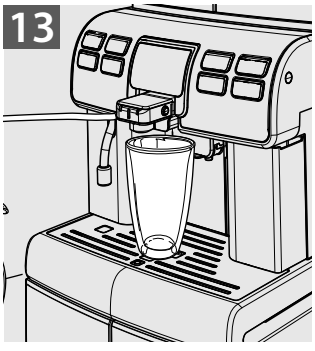
10

11



12

13



NORMAS DE SEGURANÇA

Nunca coloque em contacto com água as peças ligadas à corrente: perigo de curto--circuito! A água quente e o vapor podem provocar queimaduras!

Utilização prevista

A máquina é prevista exclusivamente para a utilização em pequenos escritórios e comunidades.

O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas, mentais ou sensoriais ou com experiência e/ou competências insuficientes, a não ser que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança ou que sejam ensinados por essa mesma pessoa a utilizar o aparelho.

Alimentação de corrente

A máquina deve ser ligada à alimentação eléctrica pelo gerente, conforme as características da mesma.

Cabo de alimentação

Nunca utilize a máquina se o cabo de alimentação estiver defeituoso.

Avise logo o gerente se o cabo e/ou a ficha estiverem defeituosos. Não passe o cabo de alimentação por ângulos e sob arestas vivas, por cima de objectos muito quentes e proteja--o do óleo. Não carregue ou puxe a máquina segurando-a pelo cabo. Não extraia a ficha puxando-a pelo cabo ou toque nela com as mãos e pés molhados. Evite que o cabo de alimentação caia livremente de mesas ou estantes.

Protecção de outras pessoas

Assegure-se que nenhuma criança tenha a possibilidade de brincar com a máquina e/ou com os componentes da embalagem. Não dirija contra si e/ou outros o jacto de água quente e/ou vapor. Não toque directamente no tubo de água quente com as mãos, utilize sempre as pegas ou botões apropriados.

Perigo de queimaduras

Evite tocar o tubo de água quente e/ou o distribuidor de café/produto.

Prevenção de incêndio

Em caso de incêndio, utilize extintores de dióxido de carbono (CO_2). Não utilize água ou extintores de pó.

Espaço para a utilização e manutenção

A instalação da máquina deve ser efectuada pelo gerente conforme as normas de segurança previstas durante a instalação da máquina.

O deslocamento da máquina deve ser efectuado apenas pelo gerente.

Não use a máquina em local aberto.

Não coloque em proximidade da máquina chamas livres e/ou objectos incandescentes para evitar que a carcaça funda ou de qualquer maneira se danifique. Não utilize em ambientes

cuja temperatura possa alcançar temperaturas iguais e/ou inferiores a 0°C; se a máquina atingir essas condições avise o gerente para efectuar um controlo de segurança.

Limpeza

Antes de limpar a máquina, é indispensável posicionar o interruptor geral no OFF (0) e depois desligar a ficha da tomada de corrente. Além disso, deve esperar que a máquina arrefeça. Nunca mergulhe a máquina em água! É rigorosamente proibido tentar modificar de algum modo os componentes internos da máquina. Não limpe a máquina utilizando um jacto de água.

O aparelho e os seus componentes devem ser limpos e lavados após um período de não utilização do aparelho.

Utilização do leite

O uso e a conservação do leite, devem ocorrer segundo o indicado na embalagem de origem do fabricante.

Não se assume qualquer responsabilidade por eventuais usos de leite não adequados ao consumo alimentar.

O leite, pela sua natureza, deve ser mantido fresco, visto que altas temperaturas provocam a sua acidificação; este exige a limpeza do Cappuccinatore depois de cada utilização como descrito no manual.

Para uma limpeza profunda, o Cappuccinatore pode ser retirado, os seus componentes podem ser desmontados e colocados na máquina de lavar louça (não profissional).

As lavagens na máquina de lavar louça podem originar fenómenos de opacificação da superfície dos componentes do Cappuccinatore ou desvanecimento dos elementos gráficos, especialmente utilizando detergentes agressivos. Este fenómeno deve considerar-se normal e não tem nenhuma consequência na correcta funcionalidade do sistema de leite.

Armazenamento da máquina

Quando a máquina não é utilizada durante um período prolongado, desligue-a e extraia a ficha da tomada. Guarde-a num local seco e não acessível a crianças. Proteja-a do pó e da sujidade.

Reparações / Manutenção

Em caso de avarias, defeitos ou suspeita de defeito depois de uma queda, desligue logo a ficha da tomada de corrente e avise imediatamente o gerente ou o técnico especializado.

Nunca coloque em funcionamento uma máquina defeituosa. Só o gerente do serviço e/ou o técnico poderão efectuar intervenções e reparações.

ÍNDICE

1 GENERALIDADES 7

1.1 Utilização prevista da máquina 7
1.2 Para facilitar a leitura 7
1.3 Aplicação destas instruções de utilização 7
1.4 Identificação da máquina 8
1.5 Dados técnicos 8
1.6 Riscos residuais 8

2 COMPONENTES DA MÁQUINA 8

2.1 Descrição do Painel de comando 9

3 UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA 9

3.1 Ligação da máquina 9
3.2 Aquecimento e enxagúe 10
3.3 Ciclo de enxagúe/auto-limpeza 10
3.4 Amiga do ambiente: Stand-by 10
3.5 Ajuste do distribuidor 10
3.6 Distribuição do café 11
3.7 Esvaziamento da gaveta de recolha das borras 11
3.8 Distribuição do Cappuccino 12
3.9 Leite macchiato 12
3.10 Distribuição de Água Quente 13
3.11 Produtos "SPECIAL" 13

4 UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA COM CRÉDITOS 15

5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO 15

5.1 Limpeza do tubo de água quente /vapor 15
5.2 Limpeza da gaveta de recolha das borras 16
5.3 Limpeza da bandeja de limpeza 16
5.4 Limpeza do Cappuccinatore (Após cada utilização) 16

6 SINALIZAÇÕES DA MÁQUINA 18

7 MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAMENTO 20

7.1 Movimentação 20
7.2 Armazenamento 20

8 INSTALAÇÃO 20

8.1 Normas de segurança 20
8.2 Funções de paragem 21
8.3 Lista dos acessórios fornecidos 21
8.4 Montagem-Colocação 22
8.5 Eliminação da embalagem 22
8.6 Instalação da Base dos recipientes 22
8.7 Abertura da tampa superior 23
8.8 Enchimento do reservatório de água 24
8.9 Enchimento dos recipientes dos grãos 24
8.10 Fecho da tampa superior 25
8.11 Ligação eléctrica 25
8.12 Seleccionar o idioma (na primeira utilização) 25
8.13 Primeira utilização - após um longo período de inutilização 26
8.14 Medição e ajuste da dureza da água 26
8.15 Filtro de água "INTENZA+" 27
8.16 Ajuste do moinho de café 29
8.17 Ajuste do "Aroma" - quantidade de café moído 30
8.18 Ajuste dos produtos na chávena 30

9 PROGRAMAÇÃO DA MÁQUINA 33

9.1 Acesso à programação 33
9.2 Comandos de programação 34
9.3 Menu Créditos 35
9.4 Menu Bebida 36
9.5 Menu Máquina 38
9.6 Programação da PASSWORD 42

10 LIMPEZA E MANUTENÇÃO 43

10.1 Intervalos de limpeza 43
10.2 Limpeza da bandeja de água 43
10.3 Limpeza profunda do Cappuccinatore 43
10.4 Limpeza semanal do Grupo café 45
10.5 Limpeza do Grupo café com "Pastilhas desengordurantes" 46
10.6 Lubrificação do Grupo café 48
10.7 Descalcificação 49

11 DEMOLIÇÃO DA MÁQUINA 52

12 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 53

1 GENERALIDADES

1.1 Utilização prevista da máquina

Com a presente máquina é possível obter a distribuição automática de:

- Café e café expresso preparados com café em grãos;
- Bebidas quentes utilizando água quente distribuída através do distribuidor adequado
- Bebidas à base de leite utilizando o Cappuccinatore fornecido.

O corpo da máquina de design elegante foi projectado para ser utilizado em pequenos escritórios, estabelecimentos e comunidades.

Importante.
Em caso de utilização imprópria invalidará qualquer forma de garantia e isentará o Fabricante contra todas as responsabilidades por danos a pessoas e/ou objectos.
É considerada utilização imprópria:

- **qualquer utilização diferente daquela prevista e/ou com técnicas diferentes das indicadas nesta publicação;**
- **qualquer intervenção na máquina em oposição às indicações apresentadas nesta publicação;**
- **qualquer utilização após a alteração de componentes da máquina e/ou após a alteração de dispositivos de segurança da mesma;**
- **a instalação da máquina no exterior.**

Nesses casos a reparação da máquina será debitada ao utilizador.

1.2 Para facilitar a leitura

Nesta publicação são utilizados diferentes tipos de símbolos, a fim de evidenciarem os vários níveis de perigo ou de competências.

O triângulo de advertência indica todas as instruções importantes para a segurança dos utilizadores da máquina. Preste muita atenção a essas indicações para evitar ferimentos graves!

Na presente publicação são utilizados símbolos diferentes para evidenciar as competências de cada utilizador.

Utilizador:

pessoa que utiliza a máquina para a distribuição dos produtos, que pode proceder à limpeza da máquina onde previsto no manual. Por isso, NÃO lhe é permitido executar as operações que são de competência do Gerente/encarregado pelo abastecimento ou do Técnico. Se notar maus funcionamentos e/ou avarias da máquina deverá dirigir-se exclusivamente ao Gerente.

Gerente/encarregado do abastecimento:

empresa ou pessoa encarregada das normais operações de instalação, colocação em funcionamento e desligamento da máquina. Sempre que se notem maus funcionamentos da máquina deverá pedir a intervenção do técnico de manutenção.

Técnico:

pessoal qualificado para a manutenção extraordinária e a assistência da máquina.
O técnico pode executar todas as operações descritas no presente manual sem precisar de uma autorização explícita.

Este símbolo evidencia as informações que se devem ter em consideração para uma melhor utilização da máquina.

1.3 Aplicação destas instruções de utilização

A presente publicação é parte integrante da máquina e tem de ser lida cuidadosamente. No interior encontram-se as informações relativas à instalação, à manutenção e à correcta utilização da máquina.
Refira-se sempre a esta publicação antes de efectuar qualquer operação.

Guarde estas instruções de utilização num local seguro e coloque junto à máquina de café no caso de uma outra pessoa a utilizar. Em caso de perda ou deterioração da presente publicação, peça imediatamente uma cópia ao seu gerente. Para mais informações, ou em caso de problemas, não tratados totalmente ou só insuficientemente nas presentes instruções, dirija-se ao gerente.

1.4 Identificação da máquina

A máquina é identificada pelo nome do modelo e pelo número de matrícula indicados na placa apropriada.
Na placa são indicadas as especificações seguintes:

- nome do Fabricante
- marcação CE
- modelo da máquina
- N° de matrícula
- ano de fabrico
- algumas especificações de construção:
  - tensão da energia eléctrica de alimentação (V).
  - frequência da corrente eléctrica de alimentação (Hz).
  - potência eléctrica absorvida (W).

Obs.: para qualquer pedido ao Gerente, refira-se sempre a esta placa, indicando os dados específicos da máquina impressos na mesma.

1.5 Dados técnicos

Dados técnicos
Tensão e Potência nominal-Alimentação
Veja a placa situada na parte de trás do aparelho
Material do corpo da máquina
Metal - Termoplástico
Dimensões (c x a x p)
334 x 574 x 452 (mm)
Peso
cerca de 22 kg
Comprimento do cabo
1,2 m
Capacidade do reservatório de água
4,0 litros
Capacidade da gaveta de recolha das borras
40 borras
Painel de comando
Frontal
Nível de pressão sonora ponderada A:
Inferior a 70dB
Pressão da bomba
Máx 1,5MPA (15,0 bar)
Ligações hídricas (apenas na versão de rede hídrica)
pressão máxima 0,8 MPa (8 bar)
pressão mínima 0,15 MPa (1,5 bar)
Condições de funcionamento
Temperatura mínima: superior a 10°C
Temperatura máxima: inferior a 40 °C
Humidade máxima: inferior a 95%

Dados técnicos
Dispositivos de segurança
Válvula de segurança de pressão da caldeira
Termóstato de segurança

Sob reserva de alterações de construção e realização devidas ao progresso tecnológico.

1.6 Riscos residuais

O compartimento de distribuição não tem protecções para impedirem o contacto acidental das mãos com café, bebidas quentes e/ou vapor.

2 COMPONENTES DA MÁQUINA

Obs.: a legenda de componentes inclui todos os modelos da máquina; verifique qual o modelo que corresponde à sua máquina. Algumas funções poderão não estar disponíveis.

1 Tampa dos reservatórios com fechadura
2 Reservatório de água
3 Painel de comando
4 Cappuccinatore
5 Tubo de água quente/Vapor
6 Portinhola de acesso ao compartimento de serviço (só para o Gerente)
7 Recipiente de café em grãos
8 Gaveta porta-acessórios
9 Tampa do compartimento do Cappuccinatore
10 Distribuidor de café
11 Grelha de apoio para chávenas
12 Bóia da bandeja de limpeza cheia
13 Bandeja de limpeza
14 Gaveta de recolha das borras do café
15 Interruptor ON/OFF
16 Tomada de corrente de encaixe
17 Tecla "Expresso"
18 Tecla "Café"
19 Visor
20 Tecla "Cappuccino"
21 Tecla "Leite Macchiato"
22 Tecla "Água quente"
23 Tecla "Bebidas Especiais"
24 Tecla "Ciclo Limpeza Cappuccinatore"
25 Tecla "Stand-by"
26 Gaveta do compartimento Grupo

2.1 Descrição do Painel de comando

Obs.: são descritos todos os comandos que poderá ter à disposição. Para a descrição dos modos de funcionamento, consulte os parágrafos que se seguem.

Algumas das teclas presentes no painel de comando têm uma dupla função. A dupla função é activada somente em alguns momentos de funcionamento da máquina ou quando entrar na programação da mesma. A função adicional é evidenciada com o simbolo colocado debaixo da tecla presente na máquina.

Tecla - descrição
17 Tecla "Expresso" Pressionando esta tecla inicia-se a distribuição de um expresso.
18 Tecla "Café" - 2ª Função (OK) Pressionando esta tecla inicia-se a distribuição de um café. **2ª Função -** Pressionada permite seleccionar a opção evidenciada no visor.
19 Visor LCD Mostra o estado da máquina, os alarmes e guia o utilizador durante as fases de utilização da máquina.
20 Tecla "Cappuccino" - 2ª Função (▲) Pressionando esta tecla inicia-se a distribuição de um cappuccino. **2ª Função** - Pressionada permite deslizar para cima a selecção presente na página.
21 Tecla "Leite Macchiato" Pressionando esta tecla inicia-se a distribuição de um leite macchiato.
22 Tecla "Água quente" Pressionando esta tecla inicia-se a distribuição de água quente.
23 Tecla "Bebidas especiais" - 2ª Função (ESC) Pressionado esta tecla acede-se ao menu para a preparação de outros tipos de bebidas. **2ª Função** - Pressionada permite sair da página seleccionada e/ou parar a distribuição de uma bebida.
24 Tecla "Clean" - 2ª Função (▼) Pressionando esta tecla a máquina inicia um ciclo automático para a limpeza rápida do Cappuccinatore. **2ª Função** - Pressionada permite deslizar para baixo a selecção presente na página.
25 Tecla "Stand-By" Pressionando esta tecla activa-se o modo Stand-By da máquina.

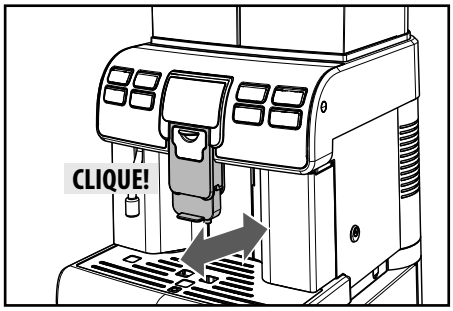
3 UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA

Antes de continuar com a utilização da máquina deve verificar-se que o reservatório de água e o recipiente de café estejam cheios; verifique que a máquina esteja adequadamente limpa.

3.1 Ligação da máquina

Atenção! A ligação à rede eléctrica deve ser realizada exclusivamente pelo gerente! Certifique-se sempre que a tampa superior (1) esteja fechada à chave.

Antes de ligar a máquina verifique que a ficha esteja correctamente introduzida na tomada de corrente.



Certifique-se que o distribuidor esteja posicionado correctamente; mova-o na horizontal até ouvir o CLIQUE que indica o correcto posicionamento. Em caso contrário, poderão ocorrer saídas do produto para o exterior do distribuidor.

1 Para ligar a máquina coloque no "I" o interruptor geral situado na parte de trás da mesma **(Fig.02, pág.3)**.

2 Depois de ter efectuado o ciclo de controlo, a máquina entrará em Stand-by; nesta fase a tecla (25) "⏻" pisca.

3 Para ligar a máquina basta pressionar a tecla (25) "⏻".

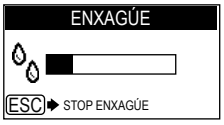
Obs.: depois de terminado o aquecimento, a máquina executa um ciclo de enxagúe dos circuitos internos no qual é distribuída uma pequena quantidade de água. Espere que este ciclo termine.

3.2 Aquecimento e enxagúe

1 Durante a ligação , a máquina, inicia a fase de aquecimento; aguarde que esta termine.

Obs.: a barra avança e mostra que a máquina está a realizar o aquecimento do sistema.

2 Depois de finalizado o aquecimento, a máquina realiza um ciclo de enxagúe dos circuitos internos.



Obs.: a barra avança e mostra que a máquina está a realizar o ciclo de enxagúe do sistema.

3 Será distribuída uma pequena quantidade de água. Aguarde até o ciclo terminar.

Obs.: é possível interromper o ciclo pressionando a tecla (23) "☆".

4 No final a máquina está pronta para funcionar.

Quando aparece o logótipo a máquina está pronta para o funcionar.

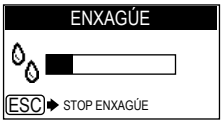
Obs.: se a máquina está a ser utilizada pela primeira vez ou se esteve parada por um longo período de tempo, contacte o Gerente para efectuar a colocação em funcionamento.

3.3 Ciclo de enxagúe/auto-limpeza

O ciclo permite enxaguar os circuitos internos de café com água fresca. Este ciclo é realizado:

- Ao ligar a máquina (com caldeira fria);
- Depois de ter carregado o circuito (com caldeira fria);
- Durante a fase de preparação do Stand-by (quando tiver sido distribuído, pelo menos, um produto de café);
- Durante a fase de desligamento após ter pressionado a tecla (25) "⏻" (quando tiver sido distribuído, pelo menos, um produto de café).

É distribuída uma pequena quantidade de água que enxagua e aquece todos os componentes; nesta fase aparece o símbolo.



Espere que este ciclo termine automaticamente; é possível interromper a distribuição pressionando a tecla (23) "☆".

3.4 Amiga do ambiente: Stand-by

A máquina está preparada para a poupança de energia. Após 30 minutos desde a última utilização, a máquina desliga-se automaticamente.

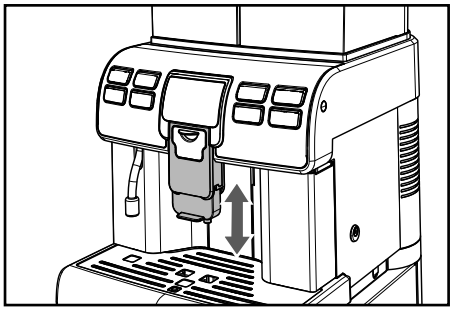
Obs.:

- **durante a fase de desligamento a máquina realiza um ciclo de enxagúe, caso tenha sido distribuído um produto de café.**
- **o tempo pode ser programado segundo as suas exigências (Consulte o Gerente).**

Para reiniciar a máquina basta pressionar uma tecla do painel de comando (se o interruptor geral estiver posicionado em "I"); neste caso a máquina realizará o enxagúe somente se a caldeira tiver sido arrefecida.

3.5 Ajuste do distribuidor

Com a máquina de café é possível utilizar a maior parte das chávenas existentes no mercado.
O distribuidor pode ser ajustado em altura para melhor se adaptar às dimensões das chávenas que queira utilizar.



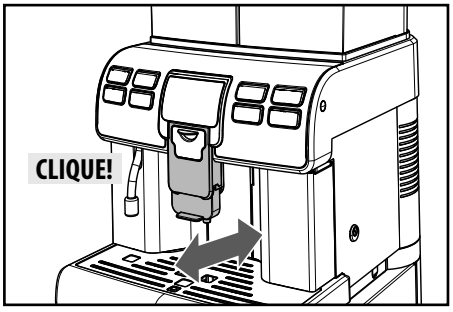
Para efectuar o ajuste, levante ou abaixe manualmente o distribuidor.

As posições aconselhadas são:
- Para a utilização de chávenas pequenas **(Fig.03, pág.3)**;
- Para a utilização de chávenas grandes **(Fig.05, pág.3)**.

Debaixo do distribuidor podem ser colocadas duas chávenas, grandes ou pequenas, para distribuir simultaneamente dois cafés **(Fig.04, pág.3).**

Empurrar até ao fim o distribuidor para consentir o uso de copos altos ou MUG. Neste caso é possível distribuir somente um produto de cada vez **(Fig.06, pág.3)**.

Obs.: antes de cada distribuição e/ou quando o distribuidor volta à posição de distribuição normal, certifique-se que esteja correctamente posicionado; tal é sentido quando se ouve CLIQUE que indica o correcto posicionamento.



Em caso contrário, poderão ocorrer saídas do produto para o exterior do distribuidor.

3.6 Distribuição do café

Para distribuir o café é necessário pressionar e soltar:

1 a tecla (17) "☕" para distribuir um expresso;
ou
a tecla (18) "☕" para distribuir um café.

De seguida inicia-se o ciclo de distribuição:
Para distribuir 1 café pressione só uma vez a tecla desejada.
Para distribuir 2 cafés pressione 2 vezes a tecla desejada.

Obs.: para a distribuição de 2 cafés, a máquina procede automaticamente à moagem e dosagem da quantidade certa de café. A preparação de dois cafés precisa de dois ciclos de moagem e dois ciclos de distribuição geridos automaticamente pela máquina.

2 Depois de ter concluído o ciclo de pré-infusão, o café começa a sair do distribuidor.

3 A distribuição do café interrompe-se automaticamente quando atingir o nível programado; no entanto, é possível interromper a distribuição do café pressionando a tecla (23) "☕".

Obs.: a máquina encontra-se ajustada para preparar um verdadeiro expresso à italiana. Esta característica poderá prolongar ligeiramente a duração de distribuição, favorecendo o gosto intenso do café.

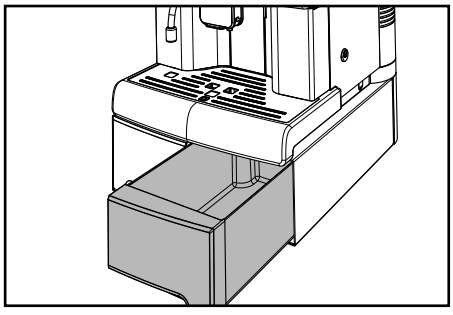
3.7 Esvaziamento da gaveta de recolha das borras

Obs.: esta operação deverá ser realizada com a máquina ligada e/ou em stand-by.

A máquina assinala quando a gaveta de recolha das borras atingiu a capacidade máxima de contenção.
A primeira sinalização avisará o utilizador que a gaveta de recolha das borras deve ser esvaziada e a máquina permitirá ainda a distribuição de café; no visor aparecerá:

Se não efectuar o esvaziamento das borras após alguns ciclos de distribuição de café a máquina bloquear-se-á e no visor aparecerá:

Neste caso a máquina não permitirá a distribuição do café.
Para poder distribuir café é obrigatório esvaziar a gaveta de recolha das borras do café exausto.



Extraia a gaveta de recolha das borras e deite as borras do café num recipiente apropriado; apenas quando no visor aparecer:

pode introduzir a gaveta de recolha das borras na máquina. Após tê-la introduzido, no visor aparecerá:

Nesse caso a máquina estará pronta para distribuir o café.

3.8 Distribuição do Cappuccino

A máquina permite distribuir o cappuccino de maneira veloz e rápida pressionando apenas uma tecla.

Perigo de queimaduras! Durante o início da distribuição podem verificar-se breves salpicos de água quente.

Obs. importante: imediatamente depois de ter utilizado o Cappuccinatore para fazer espuma no leite, proceda com a limpeza (consulte o parágrafo 5.4); limpe exteriormente o tubo de aspiração com um pano húmido. Isso garantirá uma perfeita limpeza de todas as peças dos eventuais resíduos de leite. Se este ciclo não for executado, depois de 10 minutos a partir da última distribuição, a máquina propõe um ciclo de limpeza.

1 Retire a tampa da parte da frente **(Fig.08, pág.3)**.

Obs.: A tampa pode ser posicionada lateralmente na máquina mediante o íman inserido na mesma.

2 Introduza completamente o Cappuccinatore na sua sede **(Fig.09-10, pág.3)**. Verifique se não se desencaixa.

Atenção: antes de utilizar, limpe o Cappuccinatore como descrito no parágrafo 5.4.

3 Introduza o tubo limpo directamente no recipiente do leite **(Fig.11, pág.3)**.

Obs.: para garantir um melhor resultado na preparação do cappuccino, o leite utilizado deve estar frio.

4 Introduza a chávena debaixo do distribuidor **(Fig.12, pág.3)**. Pressione a tecla (20) "☕".

5 A máquina necessita de um tempo de pré-aquecimento.

6 Terminado o pré-aquecimento, a máquina inicia a distribuição do cappuccino.

7 Nesta fase a máquina procede com a distribuição do leite batido; a distribuição pode ser terminada pressionando a tecla (23)"★".

8 Depois de ter terminado a distribuição do leite, a máquina distribui o café; a distribuição pode ser terminada pressionando a tecla (23) "★".

Pode saborear o seu Cappuccino como num café de rua.

9 Depois de utilizar o Cappuccinatore deve proceder à sua limpeza conforme descrito no parágrafo 5.4.

10 Retire o recipiente e, se necessário, proceda à sua limpeza.

3.9 Leite macchiato

Obs. importante: imediatamente depois de ter utilizado o Cappuccinatore para fazer espuma no leite, proceda com a limpeza (consulte o parágrafo 5.4); limpe exteriormente o tubo de aspiração com um pano húmido. Isso garantirá uma perfeita limpeza de todas as peças dos eventuais resíduos de leite. Se este ciclo não for executado, depois de 10 minutos a partir da última distribuição, a máquina propõe um ciclo de limpeza.

A máquina permite distribuir o leite macchiato de maneira veloz e rápida pressionando apenas uma tecla.
Para a distribuição do leite macchiato, devem ser realizadas todas as operações indicadas no parágrafo 3.8 até ao ponto 4.

1 Para a preparação aconselha-se a utilização de copos altos virando devidamente o distribuidor de café **(Fig.13, pág.3)**.

2 Quando a máquina estiver pronta, pressione a tecla (21) " " para iniciar a distribuição do leite macchiato.

3 A máquina prepara automaticamente o leite macchiato.

4 Depois de utilizar o Cappuccinatore deve proceder à sua limpeza conforme descrito no parágrafo 5.4.

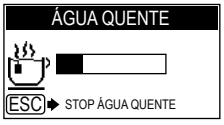
Retire o recipiente e, se necessário, proceda à sua limpeza.

3.10 Distribuição de Água Quente

No início da distribuição podem verificar-se breves jactos de água quente com perigo de queimaduras. O tubo de distribuição de água quente pode atingir temperaturas elevadas.

1 Introduza um recipiente debaixo do tubo de água quente **(Fig.07, pág.3)**.

2 Pressione a tecla (22) " " para iniciar a distribuição de água quente a partir do tubo.



3 No final da distribuição, retire o recipiente com a água quente.

Obs.: pode terminar a distribuição pressionando a tecla (23)" ".

3.11 Produtos "SPECIAL"

A máquina está preparada para distribuir outros produtos que não estão presentes directamente no painel de comando.

Obs.: depois de pressionar a tecla (23) " ", se não for seleccionado nenhum produto, a máquina, após 10 segundos, volta ao menu principal.

1 Pressione a tecla (23) " " para aceder ao menu.

Obs.: a função "VAPOR" está visível e apenas pode ser seleccionada se o gerente tiver activado esta opção; caso contrário a função não estará disponível.

2 No visor aparece a página que permite visualizar as bebidas "especiais".

Obs.: neste menu pode executar-se apenas uma distribuição de cada vez; para distribuir mais produtos repita os procedimentos descritos.

3 Seleccione a bebida desejada pressionando a tecla (20) " " ou (24) "CLEAN".

4 Após seleccionar a bebida desejada, pressione a tecla (18) " " para iniciar a preparação.

Consulte o respectivo parágrafo para a distribuição da bebida desejada.

Para a preparação das bebidas com leite, instale o Cappuccinatore depois de o ter lavado como descrito no parágrafo 5.4.

Café Longo

Este programa permite preparar um café longo.

1 Pressione a tecla (23) " " para aceder ao menu.

2 Coloque uma chávena adequada debaixo do distribuidor de café **(Fig.05, pág.3)**.

3 Pressione a tecla (18) " " para iniciar a preparação.

4 No final da distribuição, retire a chávena com o café.

Obs.: pode terminar a distribuição pressionando a tecla (23)" ".

Leite Quente

Este programa permite preparar um leite quente.

Perigo de queimaduras! Durante o início da distribuição podem verificar-se breves salpicos de água quente.

1 Retire a tampa da parte da frente **(Fig.08, pág.3)**.

2 Introduza todo o Cappuccinatore completamente na sua sede **(Fig.09-10, pág.3)**. Verifique se não se desencaixa.

3 Introduza o tubo limpo directamente no recipiente do leite **(Fig.11, pág.3)**.

Obs.: para garantir um melhor resultado na preparação, o leite utilizado deve estar frio.

4 Pressione a tecla (23) "☕" para aceder ao menu.

Pressione a tecla (24) "CLEAN" para seleccionar o menu "LEITE QUENTE".

BEBIDAS SPECIAL
CAFÉ LONGO
LEITE QUENTE
CAFÉ AMERICANO
VAPOR

5 Coloque uma chávena adequada debaixo do distribuidor **(Fig.13, pág.3)**.

6 Confirme pressionando a tecla (18) "☕" para iniciar a preparação.

Obs.: pode terminar a distribuição pressionando a tecla (23) "☕".

7 No final da distribuição, retire a chávena com o leite.

Depois de ter utilizado o Cappuccinatore deve proceder à sua limpeza conforme descrito no parágrafo 5.4. Se este ciclo não for executado, depois de 10 minutos a partir da última distribuição, a máquina propõe um ciclo de limpeza.
Retire o recipiente e, se necessário, proceda à sua limpeza.

Café Americano

Este programa permite preparar um café de tipo americano.

1 Pressione a tecla (23) "☕" para aceder ao menu.

2 Pressione a tecla (24) "CLEAN" para seleccionar o menu "CAFÉ AMERICANO".

BEBIDAS SPECIAL
CAFÉ LONGO
LEITE QUENTE
CAFÉ AMERICANO
VAPOR

3 Coloque uma chávena adequada debaixo do distribuidor **(Fig.5, pág.3)**.

4 Confirme pressionando a tecla (18) "☕" para iniciar a preparação.

5 No final da distribuição, retire a chávena com o café.

Obs.: pode terminar a distribuição pressionando a tecla (23) "☕".

Vapor

Obs.: esta função está apenas disponível se activada pelo gerente.

No início da distribuição podem verificar-se breves jactos de água quente com perigo de queimaduras. O tubo de distribuição do vapor pode atingir temperaturas elevadas.

Este programa possibilita a distribuição do vapor para permitir o aquecimento das bebidas directamente no recipiente.

1 Pressione a tecla (23) "☕" para aceder ao menu.

2 Pressione a tecla (24) "CLEAN" para seleccionar o menu "VAPOR".

BEBIDAS SPECIAL
CAFÉ LONGO
LEITE QUENTE
CAFÉ AMERICANO
VAPOR

3 Coloque um recipiente adequado debaixo do distribuidor **(Fig.7, pág.3)**.

4 Confirme pressionando a tecla (18) "".

5 A máquina realiza um aquecimento do sistema: atingida a temperatura inicia a distribuição do vapor.

6 Para parar a distribuição do vapor pressione a tecla (23) "".

Se necessário, no fim da utilização, limpe o tubo de distribuição do vapor com um pano húmido.

4 UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA COM CRÉDITOS

Obs.: este funcionamento pode ser activado ou desactivado pelo gerente do serviço.

A máquina foi preparada para poder gerir a distribuição das bebidas segundo a lógica dos créditos; são concedidas tantas distribuições de produto contendo café quantos forem os créditos introduzidos pelo gerente.
Quando acabarem os créditos já não será possível distribuir produtos com café.

A visualização dos créditos residuais será possível sempre que se inicia a distribuição de um produto.

Obs.: a distribuição de água quente e de vapor não são geridas através dos créditos e serão sempre possíveis quando no interior do reservatório estiver presente água.

Cada gerente decide autonomamente como administrar a programação dos créditos e a recarga dos mesmos para permitir a utilização da máquina.

5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Alguns dos componentes do seu aparelho entrarão em contacto com água e café durante a utilização normal, sendo importante limpar a máquina com regularidade.

Efectue estas operações antes que o seu aparelho deixe de funcionar, pois neste caso, a reparação não está coberta pela garantia.

Atenção. Antes de executar qualquer operação de manutenção e/ou limpeza, desligue a máquina e retire a ficha da tomada da alimentação eléctrica e aguarde o seu arrefecimento.

Os componentes não desmontáveis e a própria máquina devem ser limpos, quando não especificado diversamente, apenas com água fria ou morna, utilizando esponjas não abrasivas e panos húmidos.

- A limpeza só pode ser efectuada quando a máquina estiver fria e desligada da rede eléctrica.
- Para a limpeza do aparelho utilize um pano macio humedecido em água.
- Não utilize jactos de água directa.
- Não mergulhe a máquina em água e não introduza os componentes na máquina de lavar louça.
- Não utilize objectos pontiagudos ou produtos químicos agressivos (solventes) para a limpeza.
- Não seque a máquina e/ou os seus componentes utilizando um forno de microondas e/ou um forno convencional.
- Todas as peças a limpar são facilmente acessíveis e não precisam da utilização de ferramentas.
- Uma manutenção e uma limpeza regulares preservarão e manterão eficiente a máquina por um período maior e garantirão o respeito das normas higiénicas normais.

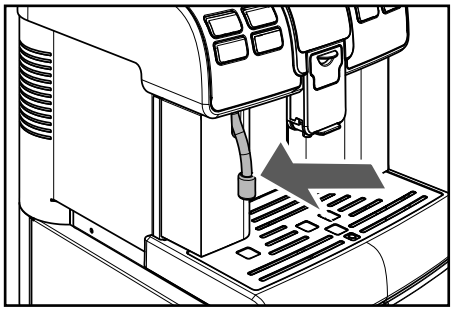
Atenção. A limpeza da máquina e dos seus componentes deve, de qualquer maneira, ser executada uma vez por semana.

O aparelho e os seus componentes devem ser limpos e lavados após um período de não utilização

5.1 Limpeza do tubo de água quente /vapor

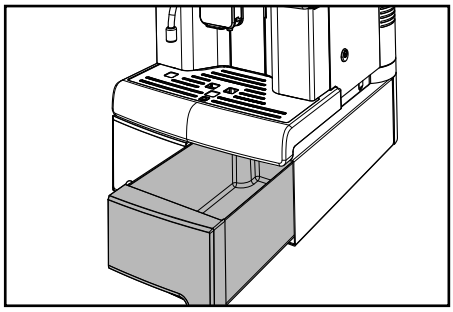
O tubo para a distribuição de água quente e vapor deve ser limpo exteriormente com um pano húmido depois de cada utilização e, de qualquer maneira, uma vez por semana.

Atenção. Antes de realizar a limpeza, assegure-se que o tubo esteja frio; perigo de queimaduras.



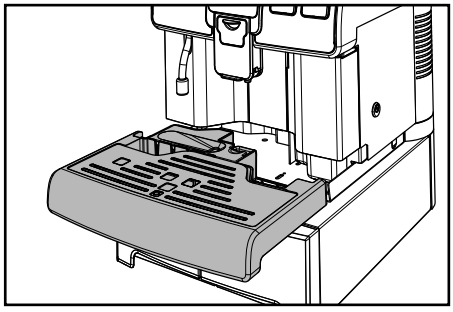
5.2 Limpeza da gaveta de recolha das borras

Esvazie e limpe a gaveta de recolha das borras sempre que a máquina o sinalizar. Para efectuar esta operação, consulte o parágrafo 3.7.



5.3 Limpeza da bandeja de limpeza

Diariamente, esvazie e lave a bandeja de limpeza; essa operação também deve ser realizada quando a bóia subir.



5.4 Limpeza do Cappuccinatore (Após cada utilização)

⚠ **Atenção! A não limpeza do Cappuccinatore após a sua utilização com o leite pode provocar a proliferação de cargas bacterianas potencialmente perigosas para o utilizador.**

O Cappuccinatore deve ser lavado e limpo sempre que é utilizado. A falta de limpeza antes e depois de cada utilização pode comprometer o bom funcionamento da máquina.

⚠ **Perigo de queimaduras! Durante o início da distribuição podem verificar-se breves salpicos de água quente.**

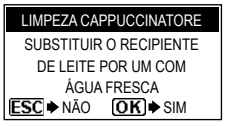
Para realizar uma limpeza rápida, proceda da forma que se segue.

1 Certifique-se que o Cappuccinatore esteja completo com todos os componentes e que esteja correctamente inserido **(Fig.10, pág.3)**.

2 Introduza o tubo de aspiração numa jarra que contenha água limpa **(Fig.11, pág.3)**.

3 Coloque um recipiente debaixo do distribuidor **(Fig.12, pág.3)**.

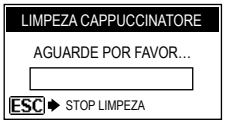
4 Com a máquina ligada, pressione a tecla (24) "CLEAN".



5 Pressione a tecla (18) "☕" para iniciar o ciclo de limpeza do Cappuccinatore.

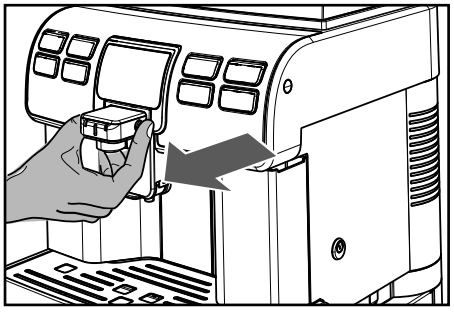
Obs.: para abandonar o ciclo a qualquer momento pressione a tecla (23)"☆☕".

6 A máquina executará o aquecimento do sistema.



Depois de finalizado o aquecimento, a máquina realiza um ciclo de lavagem assistida do Cappuccinatore. Aguarde que o ciclo termine.

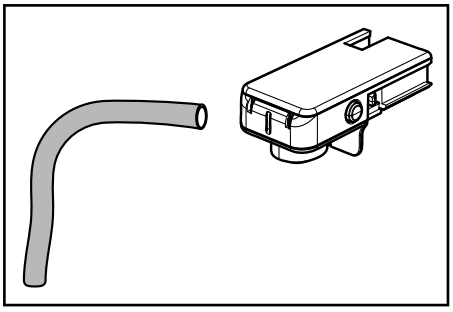
7 Apenas quando o ciclo tiver terminado pressione os botões situados na parte lateral e retire o Cappuccinatore.



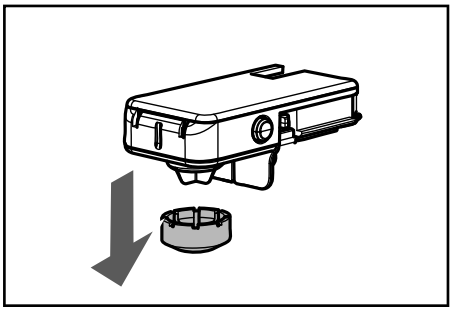
8 Volte a colocar a tampa na máquina **(Fig.08, pág.3)**.

Note bem: aconselha-se de desmontar o Cappuccinatore da máquina quando não está a ser utilizado para o conservar limpo.

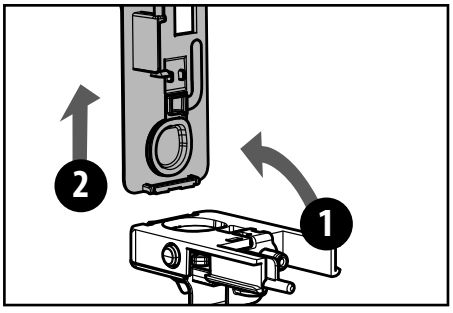
9 Retire o tubo de aspiração do Cappuccinatore.



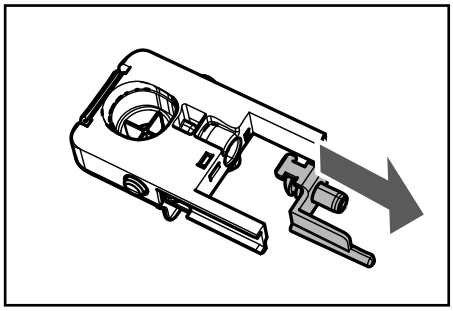
10 Retire o anel do Cappuccinatore.



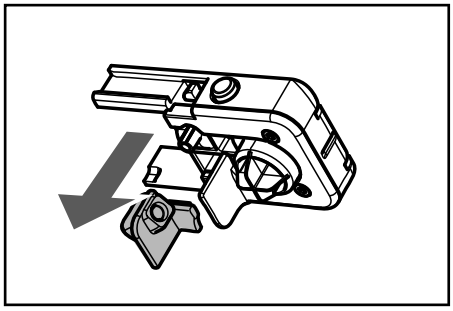
11 Rode a tampa do Cappuccinatore e levante-a para a desmontar do corpo do Cappuccinatore.



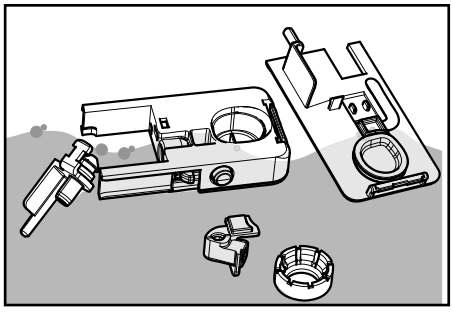
12 Retire a válvula do Cappuccinatore.



13 Retire a junção do tubo de aspiração do Cappuccinatore.



14 Lave as partes sob água corrente.
Certifique-se de que eventuais depósitos/incrustações de leite foram removidos.

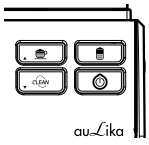
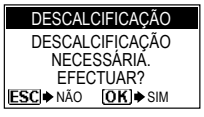


15 Depois da lavagem volte a montar os componentes seguindo o procedimento inverso ao utilizado para a desmontagem.

6 SINALIZAÇÕES DA MÁQUINA

Neste capítulo são descritas todas as mensagens que a máquina fornece ao utilizador e que acções podem e/ou devem ser executadas pelo próprio.

Mensagem de guia visualizada	Como restabelecer a mensagem
	Para poder tornar a máquina operativa é necessário fechar a portinhola de serviço.
	Introduza a bandeja de limpeza no seu compartimento (Ref.13 - Pág.2).
	Introduza a gaveta de recolha das borras no seu compartimento (Ref.14 - Pág.2).
	Introduza a gaveta do compartimento do grupo no seu compartimento (Ref.26 - Pág.2).
	Feche ou posicione correctamente a tampa interna do recipiente de café em grãos para poder distribuir qualquer produto.
	Extraia o reservatório e encha-o com água fresca potável.
	Introduza o Grupo Café na sua sede.
	Foi seleccionada uma operação que requer a distribuição de leite. Introduza o Cappuccinatore na máquina conforme especificado no manual.
	Foi seleccionada uma operação que requer a distribuição de leite. Introduza a válvula, previamente desmontada, no Cappuccinatore como especificado no manual (ponto 12 Parág. 5.4).

Mensagem de guia visualizada	Como restabelecer a mensagem
	Encha o recipiente de café com café em grãos.
	A máquina requer um ciclo de descalcificação. Com esta mensagem é possível continuar a utilizar a máquina mas arrisca comprometer o seu bom funcionamento. Recorda-se que os danos causados por falta de descalcificação não se encontram cobertos pela garantia.
	A máquina solicita a substituição do filtro de água "Intenza" por um novo. Contacte o gerente.
	A máquina assinala que dentro de poucos ciclos será necessário realizar o esvaziamento do recipiente das borras (consulte o parágrafo 3.7). Esta mensagem permite ainda distribuir produtos.
	Retire a gaveta de recolha das borras e deite as borras num recipiente apropriado. **Obs.: a gaveta de recolha das borras deverá apenas ser esvaziada quando a máquina o pedir e com a máquina ligada e/ou em stand-by. O esvaziamento da gaveta com a máquina desligada não permitirá memorizar na máquina o esvaziamento realizado.**
	Indicador luminoso vermelho a piscar. Máquina em Stand-By. É possível modificar as programações de Stand-By (Consulte o gerente). Pressione a tecla (25) "⏻".
	Foi verificado um evento que requer o reinício da máquina. Tome nota do código (E xx) que é indicado abaixo. Desligue a máquina e após 30 segundos volte a ligá-la. Se o problema se repete, contacte o centro de assistência.
	Se a imagem de ecrã aparecer depois de ligar a máquina, significa que esta necessita de um ciclo de descalcificação. Contacte o gerente. **Recorda-se que os danos causados por falta de descalcificação não se encontram cobertos pela garantia.**

7 MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAMENTO

Todas as operações descritas no capítulo 7 são da exclusiva competência do gerente ou do técnico especializado que deverão organizar todas as sequências operativas e a utilização de meios apropriados para operar no rigoroso respeito das normas vigentes em matéria de segurança.

7.1 Movimentação

Durante a movimentação e o transporte, a máquina deve ficar em posição vertical segundo as indicações impressas na embalagem. Efectue a elevação e o posicionamento com cuidado. Não sacuda a máquina.

Assegure-se que ninguém fique no raio de acção das operações de elevação e movimentação da carga e, em condições difíceis, prepare pessoal encarregado do controlo dos deslocamentos a efectuar.

7.2 Armazenamento

A máquina deve ser armazenada respeitando as condições seguintes:

- temperatura mínima: superior a 4 °C.
- temperatura máxima: inferior a 40 °C.
- humidade máxima: inferior a 95%.

A máquina é contida em embalagens de cartão e poliestireno expandido.

Atenção. Devido ao peso total da embalagem, é proibido sobrepor mais de três máquinas. A máquina deve ser armazenada na sua embalagem original, em lugares NÃO húmidos e/ou poeirentos.

8 INSTALAÇÃO

Todas as operações descritas no capítulo 8 são da exclusiva competência do gerente ou do técnico especializado que deverão organizar todas as sequências operativas e a utilização de meios apropriados para operar no rigoroso respeito das normas vigentes em matéria de segurança.

8.1 Normas de segurança

- Leia cuidadosamente todo o manual de instruções.
- A ligação à rede eléctrica deve ser realizada de acordo com as normas de segurança vigentes no país de utilização.
- A ligação à rede hídrica potável (para máquinas com rede hídrica) deve ser realizada de acordo com as normas de segurança vigentes no país de utilização.
- A tomada à qual liga a máquina deverá ser:
  - de acordo com o tipo de ficha instalada na mesma;
  - dimensionada a fim de respeitar os dados da placa de dados no fundo do aparelho.
  - ligada a uma eficiente instalação de ligação à terra.
- O cabo de alimentação, não deve:
  - entrar em contacto com qualquer tipo de líquido: perigo de choques eléctricos e/ou incêndio;
  - ser esmagado e/ou entrar em contacto com superfícies cortantes;
  - ser utilizado para deslocar a máquina;
  - ser utilizado se estiver danificado;
  - ser manuseado com as mãos húmidas ou molhadas;
  - ser enrolado quando a máquina estiver em funcionamento.
  - ser alterado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica, ou de qualquer maneira, por uma pessoa com qualificação similar.
- É proibido:
  - Instalar a máquina com modalidades diferentes das descritas no Cap.8. e em lugar aberto.
  - Instalar a máquina em zonas onde pode ser utilizado um jacto de água.
  - Excluir as protecções de segurança previstas pelo fabricante.
  - Utilizar a máquina perto de substâncias inflamáveis e/ou explosivas.
  - Deixar ao alcance das crianças sacos de plástico, poliestireno, pregos etc., visto serem fontes de potenciais perigos.
  - Deixar brincar as crianças perto da máquina.
  - Utilizar peças sobresselentes não aconselhadas pela empresa fabricante.
  - Efectuar qualquer modificação técnica na máquina.
  - Mergulhar a máquina em qualquer tipo de líquido.
  - Lavar a máquina com um jacto de água.
  - Utilizar a máquina em modos diferentes do descritos no manual.
  - Instalar a máquina em cima de outras aparelhagens.

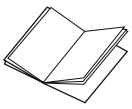
- A utilização da máquina em atmosfera explosiva, agressiva ou de alta concentração de pós ou substâncias oleosas em suspensão no ar;
- A utilização da máquina em atmosfera com risco de incêndio;
- A utilização da máquina para distribuir substâncias não adequadas às características da mesma;

• Antes de limpar a máquina certifique-se de que a ficha esteja desligada da tomada de corrente; não lave com gasolina e/ou solventes de qualquer natureza.
• Não coloque a máquina perto de instalações de aquecimento (como estufas ou caloríferos).
• Em caso de incêndio utilize extintores de anídrido carbónico (CO_2). Não utilize água ou extintores de pó.

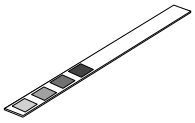
8.2 Funções de paragem

As funções de paragem da máquina são accionadas no interruptor geral.

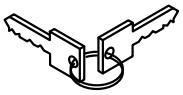
8.3 Lista dos acessórios fornecidos



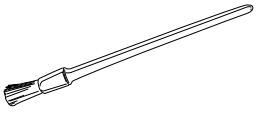
Manual: instruções para a utilização da máquina.



Teste de dureza da água: teste rápido para verificar a dureza efectiva da água utilizada para distribuir as bebidas; este teste é de importância fundamental para ajustar a dureza da água na máquina.



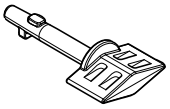
Chave para o acesso ao reservatório de água e portinhola de acesso ao compartimento de serviço: permite inibir o acesso a pessoal não autorizado ao reservatório da água e ao grupo de distribuição.



Pincel para a limpeza: para remover o pó de café do compartimento de serviço.

Cabo eléctrico: possibilita a ligação da máquina à rede eléctrica.

Graxa lubrificante: permite a lubrificação periódica do Grupo Café (consulte o parágrafo 10.6).



Chave de exclusão da segurança da portinhola: permite excluir a segurança da portinhola (6-á2) para possibilitar o ajuste do moinho de café. (consulte o parágrafo 8.16).

⚠ A utilização desta chave permite à máquina funcionar mesmo quando a portinhola está aberta e as mãos podem entrar em contacto com o Grupo Café em movimento; perigo de esmagamento. Esta chave deve ser utilizada apenas por pessoal técnico especializado ou pelo gerente. É proibida qualquer outra utilização.

Descalcificante: permite a eliminação do calcário que se deposita no circuito hidráulico devido à utilização normal.

Filtro de água "Intenza+": elimina sabores desagradáveis que podem estar presentes na água e baixa a dureza da água possibilitando uma melhor utilização da máquina.

8.4 Montagem-Colocação

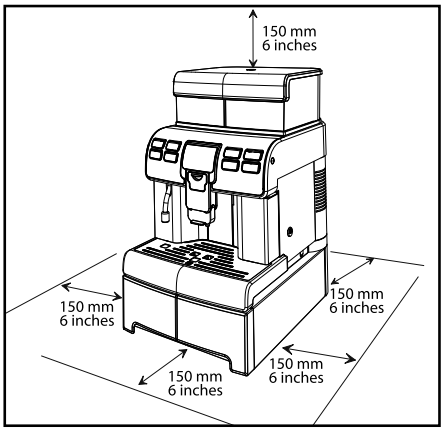
⚠ É proibido instalar a máquina em local aberto e em ambientes em que são utilizados jactos de água ou vapor.

⚠ A presença de campos magnéticos ou a proximidade de máquinas eléctricas geradoras de interferências, poderia causar maus funcionamentos no controlo electrónico da máquina. Com temperaturas próximas a 0°C há risco de congelação das partes internas que contêm água. Não utilize a máquina nestas condições.

Para o correcto e bom funcionamento do aparelho aconselha-se quanto segue:
- temperatura ambiente: 10°C ÷ 40°C
- humidade máxima: 90%.
- que o local tenha sido preparado para a instalação da máquina;
- que a superfície de instalação da máquina esteja nivelada, sólida e firme; a superfície de apoio não deve ultrapassar 2° de inclinação;
- que o local esteja suficientemente iluminado, ventilado, higiénico e a tomada de corrente seja facilmente alcançável.

⚠ Os espaços de acesso à máquina e à tomada devem ser deixados livres, a fim de permitir ao utilizador a intervenção sem obstáculos e de poder também abandonar imediatamente a área em caso de necessidade.

São indicados os espaços pedidos para os acessos:
- ao teclado situado na parte frontal
- aos grupos para a intervenção em caso de mau funcionamento da máquina.



i A máquina é composta por 2 partes em 2 embalagens separadas que devem ser montadas como descrito no parágrafo 8.6.

Depois de ter posicionado a embalagem perto da zona de instalação proceda da seguinte forma:
- certifique-se de que não foram efectuadas alterações durante o transporte, verificando se a embalagem original está íntegra e fechada;
- abra a embalagem;
- verifique o estado e o modelo da máquina incluído na embalagem;
- verifique o conteúdo do envelope dos acessórios, anexado à máquina (consulte "8.3 Lista dos acessórios em dotação");
- retire a máquina da embalagem original;
- retire a embalagem restante da máquina;
- levante em seguida a máquina e coloque-a no espaço preparado.

8.5 Eliminação da embalagem

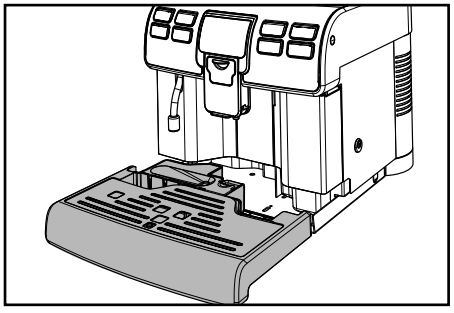
Durante a abertura da embalagem aconselha-se a subdividir os materiais utilizados para a embalagem por tipo e a providenciar a eliminação das mesmas conforme as normas vigentes no país de destino.

i Aconselha-se a guardar a embalagem para deslocamentos ou transportes futuros.

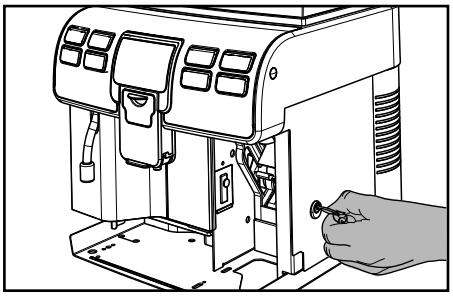
8.6 Instalação da Base dos recipientes

Antes de poder utilizar a máquina deve instalar os recipientes na base da máquina.

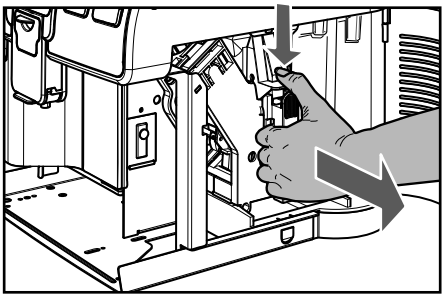
1 Para instalar os recipientes deve remover a bandeja de limpeza e a gaveta do compartimento do grupo.



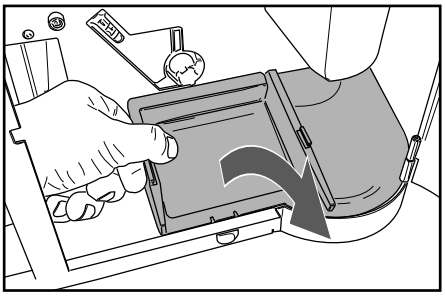
2 Abra a portinhola de serviço com a chave fornecida.



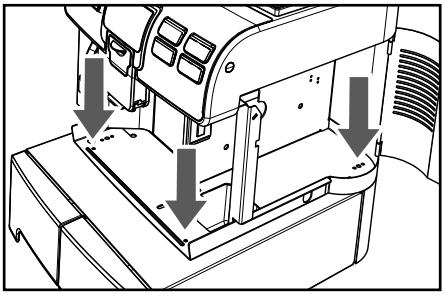
3 Retire o Grupo Café segurando-o com a pega apropriada e pressionando a tecla «PRESS».



4 Levante a gaveta interior pela parte posterior para desbloqueá-la.



5 Fixe a base com as gavetas com os parafusos fornecidos.



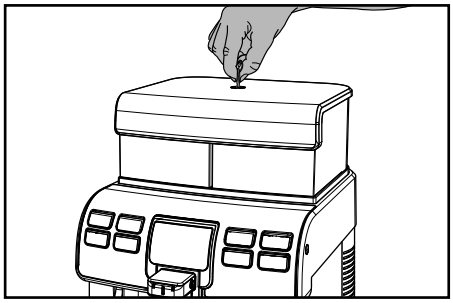
Recomenda-se que verifique se os componentes estão correctamente alinhados.

Depois de ter instalado os recipientes volte a colocar os componentes e feche a portinhola. Instale a gaveta do compartimento do grupo e a bandeja de limpeza.

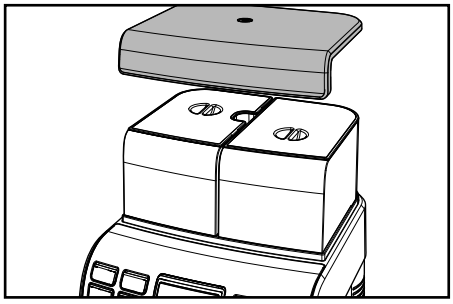
8.7 Abertura da tampa superior

Para encher os recipientes deve remover a tampa superior de protecção que limita o acesso apenas às pessoas autorizadas.

1 Para remover a tampa esta deve ser desbloqueada com a chave apropriada fornecida.



2 Depois de ter desbloqueado a tampa, remova-a levantando-a.



Neste ponto, o reservatório da água e o recipiente do café em grãos podem ser enchidos.

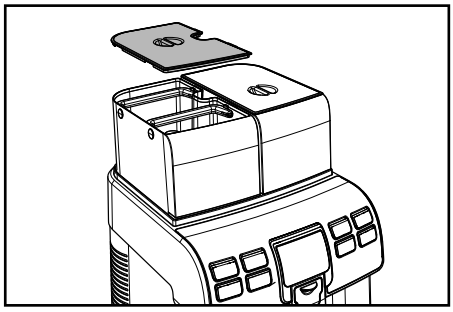
8.8 Enchimento do reservatório de água

Antes de colocar a máquina em funcionamento, é necessário encher o reservatório de água com água fresca potável.

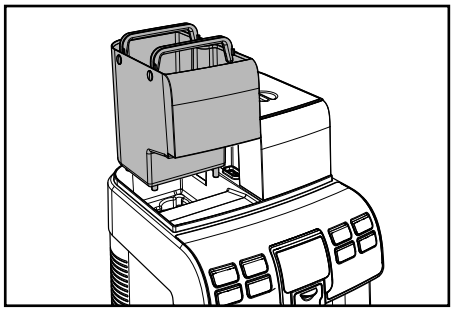
⚠ Atenção! Antes da primeira utilização lave com cuidado o reservatório de água.
Encha o reservatório só com água fresca potável, pois a água quente, gaseificada ou outros líquidos danificam a máquina.

1 Retire a tampa de protecção como descrito no parágrafo 8.7.

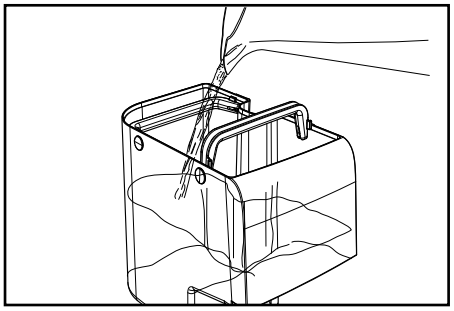
2 Retire a tampa.



3 Retire o reservatório; levante-o utilizando as pegas apropriadas instaladas no interior.



4 Enxagúe-o e encha-o com água fresca; não ultrapasse o nível (MÁX.) indicado no reservatório.



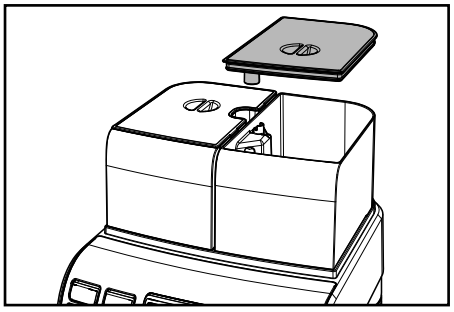
5 Volte a introduzir o reservatório na sede apropriada e coloque novamente a tampa.

8.9 Enchimento dos recipientes dos grãos

Antes de proceder à colocação em funcionamento da máquina, deve verificar que o recipiente contenha uma boa quantidade de café.

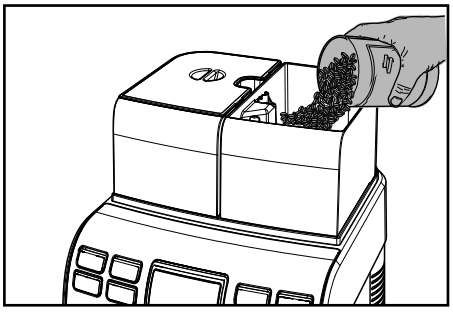
⚠ Atenção! Coloque sempre no recipiente somente café em grãos. Café moído, solúvel, ou outros objectos danificam a máquina.

1 Retire a tampa do recipiente de café.



i Obs.: o recipiente pode estar equipado com um sistema de segurança diferente com base nas normas do país de utilização da máquina.

2 Deite lentamente o café em grãos no recipiente.



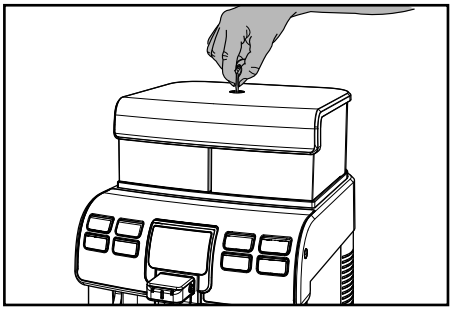
Caso o reservatório de água não esteja introduzido verifique se não fica nenhum grão de café no interior do compartimento do reservatório, nesse caso retire-o para evitar avarias.

3 Coloque novamente a tampa sobre o recipiente de café.

8.10 Fecho da tampa superior

Após ter efectuado as operações de enchimento e durante o funcionamento normal, a tampa superior de protecção deve estar sempre introduzida e bloqueada com a chave apropriada para impedir o acesso às pessoas não autorizadas.

1 Para bloquear a tampa superior (1) esta deve apoiar e fechar com a chave apropriada fornecida.



8.11 Ligação eléctrica

Esta operação deve ser efectuada apenas por pessoal técnico especializado ou pelo gerente.

A máquina está preparada para o funcionamento com uma tensão monofásica cujo valor é evidenciado na placa de identificação (parágrafo 1.4 "Identificação da máquina").
Antes de introduzir a ficha na tomada de corrente assegure-se que o interruptor geral está posicionado no "0".
A ligação eléctrica da máquina é realizada ao cuidado e sob responsabilidade do Gerente.
A máquina deve ser ligada à linha eléctrica através da ficha instalada no cabo eléctrico, tendo em consideração:

- As Leis e as Normas técnicas vigentes no local no momento da instalação;
- Os dados indicados na placa de dados técnicos situada na parte lateral da máquina.

Atenção: o ponto de ligação da tomada eléctrica deve encontrar-se num local facilmente alcançável pelo utilizador, para que ele possa desligar facilmente a máquina da linha eléctrica quando for necessário.

É proibido:

- **Utilizar extensões de qualquer tipo.**
- **Substituir a ficha original.**
- **A utilização de adaptadores.**

8.12 Seleccionar o idioma (na primeira utilização)

Na primeira utilização, a máquina, pede para seleccionar e memorizar o idioma desejado para a visualização das mensagens. Esta programação, permite adaptar os parâmetros das bebidas ao gosto do próprio País de utilização.

IDIOMA
ITALIANO
ENGLISH
DEUTSCH
FRANÇAIS

1 Seleccionar o idioma pressionando a tecla (24) "CLEAN" ou a tecla (20) "☕".

2 Pressione a tecla (18) "☕" para memorizar o idioma.

3 A máquina inicia o aquecimento do sistema.

Obs.: depois de terminado o aquecimento, durante a primeira utilização, a máquina executa o carregamento do circuito e um ciclo de enxagúe dos circuitos internos no qual é distribuída uma pequena quantidade de água. Espere que este ciclo termine.

8.13 Primeira utilização - após um longo período de inutilização

Para obter um Expresso perfeito: enxagúe o circuito de café se a máquina for utilizada pela primeira vez ou após um longo período de inutilização.

Estas operações simples permitem-lhe distribuir sempre um óptimo café. Devem ser realizadas:
A) Na primeira utilização.
B) Quando a máquina permanecer inutilizada por um longo período de tempo (por mais de 2 semanas).

1 Esvazie o reservatório de água, lave-o, enxagúe-o e encha-o com água fresca (consulte o parágrafo 8.8).

2 Coloque um recipiente de tamanho suficiente debaixo do distribuidor. **(Fig.05, pág.3)**.

3 Pressione a tecla "☕" para iniciar uma distribuição.

4 A máquina distribuirá um café a partir do distribuidor (10-pág.2); aguarde o fim da distribuição e esvazie o recipiente.

5 Repita as operações do ponto 2 ao ponto 4 por 3 vezes; depois passe ao ponto 6.

6 Coloque um recipiente debaixo do tubo de distribuição de água quente **(Fig.07, pág.3)**.

7 Pressione a tecla (22) "♨" para iniciar a distribuição de ÁGUA QUENTE.

8 Depois de terminada a distribuição de água quente, esvazie o recipiente.

A máquina está pronta para ser utilizada.

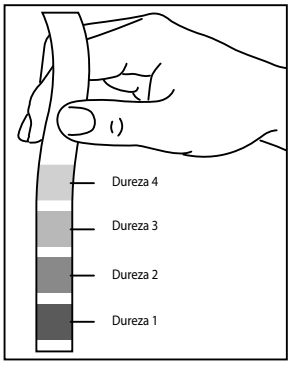
8.14 Medição e ajuste da dureza da água

A medição da dureza da água é muito importante para a gestão correcta do filtro "INTENZA+" e para a frequência de descalcificação da máquina.

1 Mergulhe na água, durante 1 segundo, o papel para o teste da dureza da água, fornecido com a máquina.

Obs.: O teste só pode ser usado para uma medição.

2 Verifique quantos quadrados mudam de cor e consulte a tabela.



3 Os números correspondem às programações encontradas no ajuste da máquina ilustrado em seguida.

DUREZA 4 (dura)
DUREZA 3 (média)
DUREZA 2 (mole)
DUREZA 1 (muito mole)

4 Aceda à programação da máquina como descrito no parágrafo 9.1.

5 Para seleccionar a opção "MENU MÁQUINA" pressione a tecla (24) "CLEAN".

MENU
MENU CRÉDITOS
MENU BEBIDA
MENU MÁQUINA

6 Pressione a tecla (18) "☕" para aceder.

MENU MÁQUINA
MENUS GERAIS
MENU VISOR
MENU ÁGUA
MANUTENÇÃO

7 Pressione a tecla (24) "CLEAN" até seleccionar a opção "MENU ÁGUA".

MENU MÁQUINA
MENUS GERAIS
MENU VISOR
MENU ÁGUA
MANUTENÇÃO

8 Pressione a tecla (18) "☕" para aceder.

MENU ÁGUA
DUREZA
REDE HÍDRICA
HABILITAÇÃO FILTRO
ACTIVAÇÃO FILTRO

9 Pressione a tecla (18) "☕" para aceder ao menu "DUREZA"

Obs.: a máquina é fornecida com um ajuste padrão que satisfaz a maior parte das utilizações.

DUREZA
1
2
3
4

10 Pressione:
a tecla (24) "CLEAN" para aumentar o valor
ou
a tecla (20) "☕" para diminuir o valor.

11 Pressione a tecla (18) "☕" para confirmar a modificação seleccionada.

Após ter ajustado a dureza da água, instale o filtro (Intenza+) como descrito no parágrafo seguinte. A seguir, saia da programação como descrito no parágrafo 9.2.

8.15 Filtro de água "INTENZA+"

A água é um componente fundamental de cada expresso e é, por isso, muito importante filtrá-la sempre de forma profissional. Para tal, todas as máquinas Saeco podem dispor do filtro INTENZA+. O filtro é fácil da usar e a sua tecnologia sofisticada evita, de forma eficaz, a formação do calcário. Deste modo, a água estará sempre em perfeitas condições para dar ao seu expresso o aroma mais intenso.

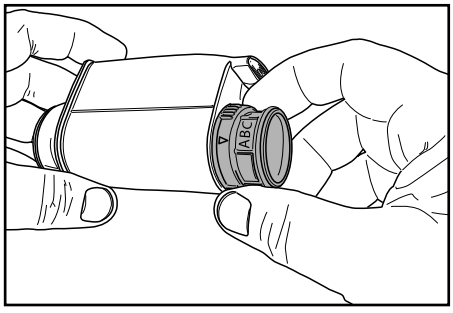
O filtro de água "INTENZA+" apenas pode ser instalado se a máquina NÃO estiver ligada à rede hídrica.

O filtro anticalcário deve ser substituído quando for sinalizado pela máquina. Antes de executar a descalcificação retire o filtro anticalcário do reservatório de água.

A medição da dureza da água é muito importante para a gestão correcta do filtro de água "INTENZA+" e para a frequência com a qual a máquina deve ser descalcificada.

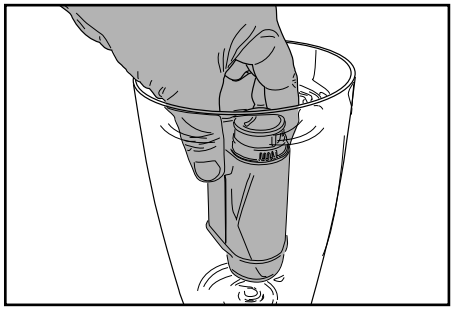
1 Retire o filtro de água "INTENZA+" da embalagem. Programe o filtro com base nas medições efectuadas para a programação da dureza da água.

Utilize o teste de dureza da água fornecido com a máquina. Programe o "Intenza Aroma System", conforme especificado na embalagem do filtro (veja o parágrafo 8.14).



A = Água mole
B = Água dura (padrão)
C = Água muito dura

2 Mergulhe o filtro de água "INTENZA+" na posição vertical (com a abertura para cima) em água fria e pressione delicadamente os lados para que saiam as bolhas de ar.



3 Aceda à programação da máquina como descrito no parágrafo 9.1.

MENU
MENU CRÉDITOS
MENU BEBIDA
MENU MÁQUINA

4 Para seleccionar a opção "MENU MÁQUINA" pressione a tecla (24) "CLEAN".

MENU
MENU CRÉDITOS
MENU BEBIDA
MENU MÁQUINA

5 Pressione a tecla (18) "☕" para aceder.

MENU MÁQUINA
MENUS GERAIS
MENU VISOR
MENU ÁGUA
MANUTENÇÃO

6 Pressione a tecla (24) "CLEAN" até seleccionar a opção "MENU ÁGUA".

MENU MÁQUINA
MENUS GERAIS
MENU VISOR
MENU ÁGUA
MANUTENÇÃO

7 Pressione a tecla (18) "☕" para aceder.

8 Pressione a tecla (24) "CLEAN" até seleccionar a opção "ACTIVAÇÃO FILTRO".

MENU ÁGUA
DUREZA
REDE HÍDRICA
HABILITAÇÃO FILTRO
ACTIVAÇÃO FILTRO

9 Pressione a tecla (18) "☕" para aceder.

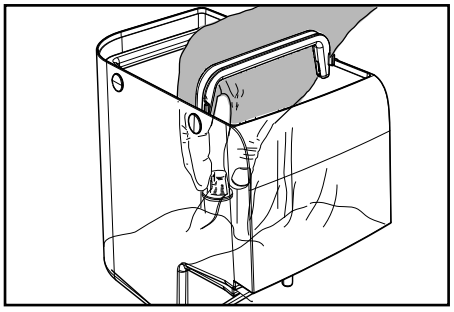
ACTIVAÇÃO FILTRO
ACTIVAR
O FILTRO?
ESC ◆ NÃO OK ◆ SIM

Obs.: para abandonar o procedimento pressione a tecla (23) "★".

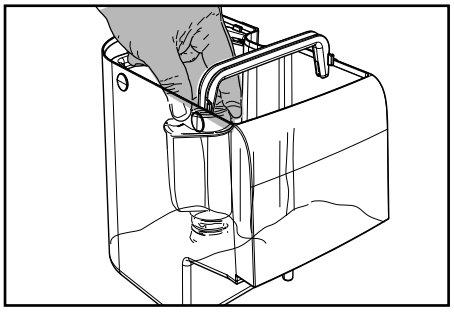
10 Pressione a tecla (18) "☕" para continuar.

ACTIVAÇÃO FILTRO
INTRODUZIR FILTRO
E ENCHER O
RESERVATÓRIO
OK

11 Retire o reservatório da máquina esvazie-o. Remova o filtro branco presente no reservatório, guarde-o num lugar seco protegido do pó.

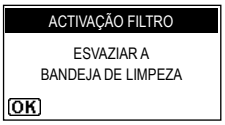


12 Introduza o filtro no reservatório vazio. Pressione até ao ponto de paragem.

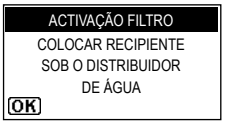


13 Encha o reservatório com água fresca potável e volte a introduzi-lo na máquina.

14 Pressione a tecla (18) "☕" para confirmar a introdução do filtro novo.



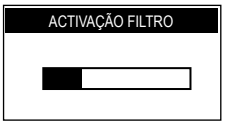
15 Retire e esvazie a bandeja de limpeza (13-pág.2). Após o esvaziamento, volte a introduzir a bandeja de limpeza e pressione a tecla (18) "☕" para confirmar o esvaziamento efectuado.



16 Coloque um recipiente de tamanho suficiente debaixo do tubo de distribuição de água quente **(Fig.07, pág.3)**.

17 Pressione a tecla (18) "☕" para confirmar.

Aguarde que a máquina finalize a distribuição da água necessária para a activação do filtro.



Depois de terminado o ciclo, remova o recipiente anteriormente colocado debaixo do tubo de água quente.

Obs.: no final do procedimento, a máquina volta automaticamente à imagem de ecrã para a distribuição de produtos. Quando o filtro de água não estiver presente, deve-se introduzir, no reservatório, o filtro branco removido no ponto 11.

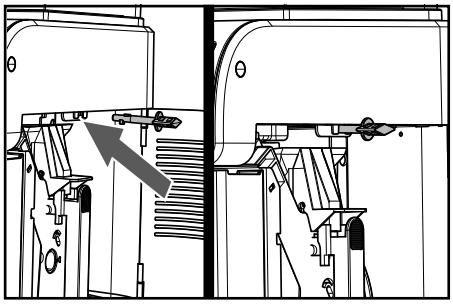
8.16 Ajuste do moinho de café

Atenção! Não introduza café moído e/ou solúvel no recipiente de café em grãos. É proibido introduzir qualquer material, que não seja café em grãos. O moinho de café contém componentes em movimento que podem ser perigosos; é proibido introduzir os dedos e/ou objectos. Antes de intervir, por qualquer motivo, no interior do recipiente de café, desligue a máquina pressionando a tecla ON/OFF e extraia a ficha da tomada de corrente.

A máquina permite efectuar um ligeiro ajuste do grau de moagem do café para o adaptar ao tipo de café utilizado. O ajuste deve ser efectuado mediante a alavanca situada no lado no interior do compartimento de serviço da máquina.

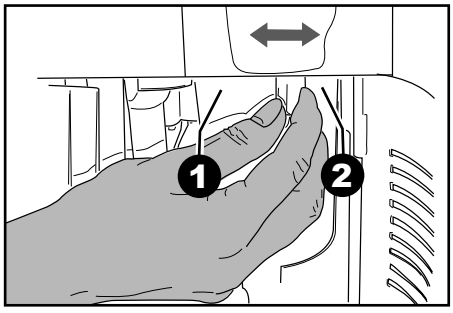
1 Com a máquina ligada, abra a portinhola do compartimento de serviço com a chave apropriada.

2 Desactive o micro-interruptor de segurança introduzindo a chave apropriada na sede indicada.



Atenção! Desactivando o micro-interruptor de segurança é possível entrar em contacto com as partes em movimento da máquina com consequente perigo para o operador. Volte a activar a segurança logo que efectuado o ajuste.

3 Rode a alavanca com um só impulso de cada vez durante a fase de moagem. Distribua 2-3 cafés para verificar a variação do grau de moagem.



As marcas indicam o grau de moagem programado; podem programar-se diversos graus de moagem diferentes com as seguintes referências:
1 - Moagem Fina
2 - Moagem Grossa

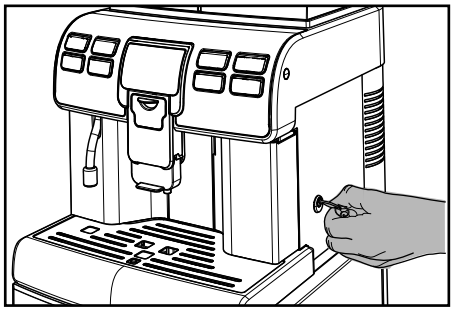
8.17 Ajuste do "Aroma" - quantidade de café moído

A máquina permite ajustar a quantidade de café que é moído para a preparação de cada café.

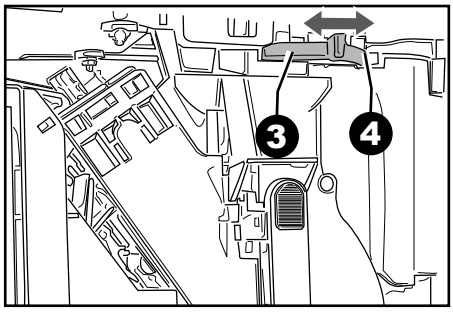
⚠ Atenção! A alavanca de ajuste do Aroma só deve ser rodada quando o moinho de café estiver parado. O ajuste deve ser realizado antes de distribuir o café.

O ajuste deve ser efectuado mediante a alavanca situada no lado no interior do compartimento de serviço da máquina.

1 Abra a portinhola do compartimento de serviço com a chave apropriada.



As marcas indicam a quantidade de café moído programado; podem programar-se quantidades diferentes com as seguintes referências:



3- Quantidade mínima de café (cerca de 7 gramas)
4- Quantidade máxima de café (cerca de 11 gramas)

8.18 Ajuste dos produtos na chávena

A máquina permite regular a altura dos produtos distribuídos na chávena em função das exigências do consumidor e das características das chávenas, grandes ou pequenas.

O ajuste da quantidade do produto na chávena grande, ou na chávena pequena ou copos pode ser realizado com dois sistemas:

1 Método numérico
2 Método visual.

Método numérico

Para ajustar a altura com este método deve aceder ao **"MENU BEBIDA"** e programar no teclado cada bebida específica existente. Este sistema exige depois uma verificação de distribuição para constatar realmente a quantidade de produto distribuído.

Por comodidade é ilustrado como realizar a programação de um cappuccino para mostrar todas as sequências operativas necessárias.

1 Aceda à programação da máquina como descrito no parágrafo 9.1.

MENU
MENU CRÉDITOS
MENU BEBIDA
MENU MÁQUINA

2 Para seleccionar a opção "MENU BEBIDA" pressione a tecla (24) "CLEAN".

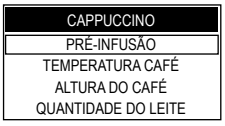
MENU
MENU CRÉDITOS
MENU BEBIDA
MENU MÁQUINA

3 Pressione a tecla (18) " " para aceder.

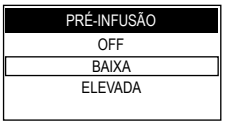
MENU BEBIDA
ESPRESSO
CAFÉ
CAPPUCCINO
LATTE MACCHIATO

4 Para seleccionar a opção "CAPPUCCINO" pressione a tecla (24) "CLEAN".

5 Pressione a tecla (18) "☕" para aceder.

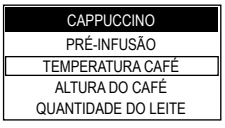


6 Pressione a tecla (18) "☕" para aceder ao menu "PRÉ--INFUSÃO".

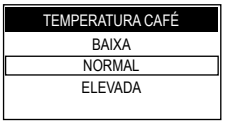


7 Pressione a tecla (24) "CLEAN" ou a tecla (20) "☕" para seleccionar o valor desejado. Em seguida, pressione a tecla (18) "☕" para confirmar e sair.

8 Pressione a tecla (24) "CLEAN" para seleccionar o menu "TEMPERATURA CAFÉ".

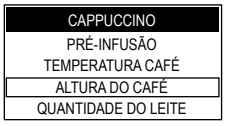


9 Pressione a tecla (18) "☕" para aceder.

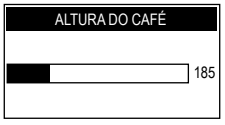


10 Pressione a tecla (24) "CLEAN" ou a tecla (20) "☕" para seleccionar o valor desejado. Em seguida, pressione a tecla (18) "☕" para confirmar e sair.

11 Pressione a tecla (24) "CLEAN" para seleccionar o menu "ALTURA DO CAFÉ".



12 Pressione a tecla (18) "☕" para aceder.

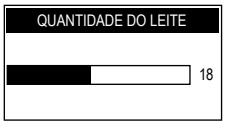


13 Pressione a tecla (24) "CLEAN" ou a tecla (20) "☕" para seleccionar o valor desejado fazendo deslizar a banda; o número situado ao lado identifica o valor **(em Impulsos)** relativo à banda.

Em seguida, pressione a tecla (18) "☕" para confirmar e sair.

14 Pressione a tecla (24) "CLEAN" para seleccionar o menu "QUANTIDADE DO LEITE".

15 Pressione a tecla (18) "☕" para aceder.



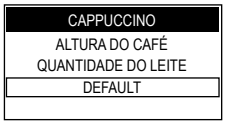
16 Pressione a tecla (24) "CLEAN" ou a tecla (20) "☕" para seleccionar o valor desejado fazendo deslizar a banda; o número situado ao lado identifica o valor **(em Segundos)** relativo à banda.

Em seguida, pressione a tecla (18) "☕" para confirmar e sair.

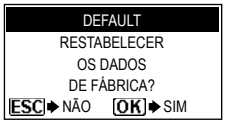
Terminada esta fase, a bebida foi programada e aconselha-se a proceder a uma verificação visual do resultado obtido. No caso de pretender restabelecer os valores de fábrica da bebida específica deve proceder da seguinte forma.

Obs.: para cada bebida podem ser restabelecidos os valores de fábrica e o seu estabelecimento vale para a bebida seleccionada. Para repor outras bebidas, aceda ao menu e realize o restabelecimento.

17 Pressione a tecla (24) "CLEAN" para seleccionar o "DEFAULT".



18 Pressione a tecla (18) "☕" para aceder.



Obs.: o restabelecimento elimina definitivamente os dados memorizados; para abandonar o procedimento pressione a tecla (23) "★".

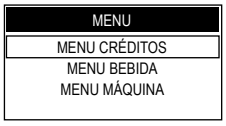
19 Pressione a tecla (18) "☕" para confirmar.

A bebida foi restabelecida com os valores de fábrica. Pressione a tecla (23) "★" uma ou mais vezes para sair.

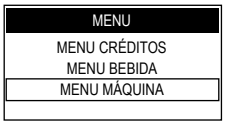
Método visual

Com este método o ajuste da altura dos produtos pode ser efectuado pelo gerente através do teclado mas de forma visual; ajusta-se a quantidade enquanto é distribuída. Esta função está desactivada pelo fabricante, mas é possível activar para efectuar um ajuste mais rápido.

1 Aceda à programação da máquina como descrito no parágrafo 9.1.

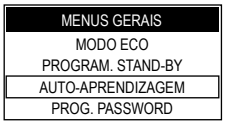


2 Para seleccionar a opção "MENU MÁQUINA" pressione a tecla (24) "CLEAN".

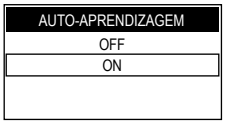


3 Pressione a tecla (18) "☕" para aceder.

4 Pressione a tecla (18) "☕" para aceder ao "MENU GERAIS".



5 Para seleccionar a opção "AUTO-APRENDIZAGEM" pressione a tecla (24) "CLEAN". Pressione a tecla (18) "☕" para aceder.



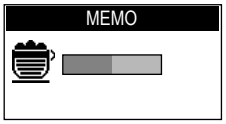
6 Para seleccionar a opção "ON" pressione a tecla (24) "CLEAN". Pressione a tecla (18) "☕" para confirmar.

Pressione mais vezes a tecla (23) "★" para sair da programação.

Uma vez activada a função, pressione o botão da bebida que deseja programar e pare a distribuição como indicado no visor quando o pretender. Como exemplo, programaremos um cappuccinho; antes de realizar a programação prepare a máquina como descrito no parágrafo 3.8.

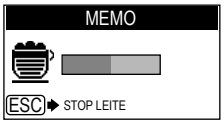
7 Coloque uma chávena debaixo do distribuidor (Fig.12 na pág.3).

8 Pressione e mantenha pressionada a tecla (20) "☕"; até ao desaparecimento da mensagem "MEMO" e retire o dedo. Neste ponto, a máquina está em programação.



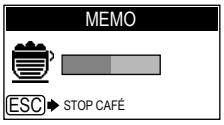
9 A máquina inicia a fase de distribuição do leite; no visor apa-

rece a mensagem **"STOP LEITE"**.



A partir deste momento deve pressionar a tecla (23) " " quando, na chávena, for alcançada a quantidade de leite desejada.

10 Imediatamente após, a máquina inicia a fase de distribuição do café; no visor aparece a mensagem **"STOP CAFÉ"**.



A partir deste momento deve pressionar a tecla (23) " " quando, na chávena, for alcançada a quantidade de café desejada. Neste caso, a tecla (20) " " está programada; a cada pressão e libertação, a máquina, procede à distribuição da mesma quantidade logo que programada.

Obs.: Deste modo, é possível programar as alturas de todos os produtos com excepção do "CAFÉ AMERICANO" e do "VAPOR".

No fim da programação aceda à programação e volte a programar o parâmetro **"AUTO-APRENDIZAGEM"** em **"OFF"** para evitar que os utilizadores possam variar as doses de modo acidental.

9 PROGRAMAÇÃO DA MÁQUINA

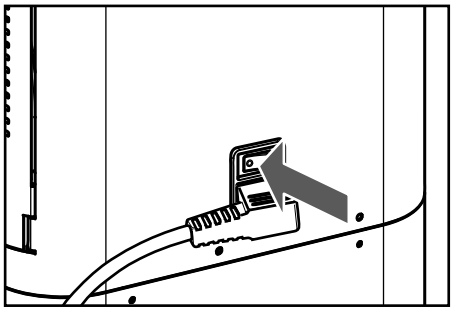
Todas as operações descritas no capítulo 9 são da exclusiva competência do gerente ou do técnico especializado que deverão organizar todas as sequências operativas e a utilização de meios apropriados para operar no rigoroso respeito das normas vigentes em matéria de segurança.

O técnico especializado ou o gerente poderão modificar alguns parâmetros de funcionamento da máquina conforme as exigências pessoais do utilizador.

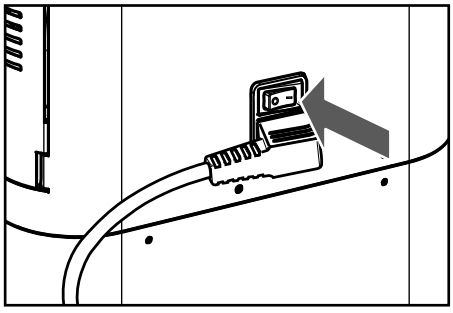
9.1 Acesso à programação

Para aceder à programação da máquina realize as seguintes operações.

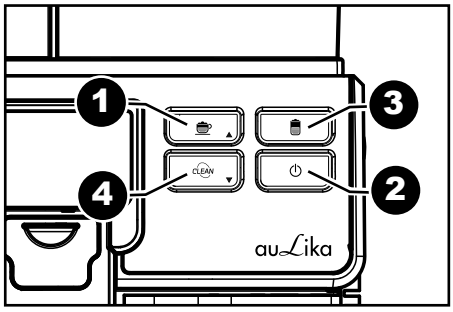
1 Desligue a máquina com o interruptor geral,



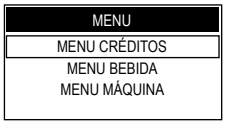
2 Ligue a máquina com o interruptor geral e...



... enquanto a máquina realiza a verificação das funções pressione os botões na seguinte sequência.



Se a sequência foi efectuada correctamente, acede-se ao menu de programação.



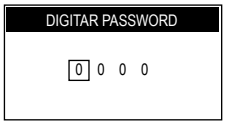
No Parág. 9.3, Parág. 9.4 e Parág. 9.5 são indicadas todas as funções presentes nestes menus.

Obs.: com o procedimento descrito, acede-se ao menu de programação mesmo quando a máquina está fria e não atingiu a temperatura de funcionamento; para a execução de alguns programas (por ex: DESCALCIFICAÇÃO) a máquina gerirá automaticamente o procedimento de aquecendo-se em função das programações do fabricante.

Obs.: após 3 minutos de inactividade, a máquina sai da programação e coloca-se no modo de funcionamento normal.

Os menus devem ser protegidos por meio de PASSWORD.

A PASSWORD não é pedida se programada para o valor predefinido (0000). Deve ser alterada durante a 1ª colocação em funcionamento da máquina de forma a impedir o acesso a pessoas não autorizadas. Após a alteração em cada acesso deve introduzir-se sempre que aparece no visor:



Para a programação da PASSWORD consulte o parágrafo 9.6. onde é ilustrado como programá-la.

9.2 Comandos de programação

Quando se acede aos menus da máquina, as teclas do teclado têm funções diferentes.

Tecla (20) "" "página para cima/modificação"
Esta tecla permite:
1 correr as páginas no interior de um menu;
2 variar os parâmetros quando estes se tornam editáveis com a tecla "OK".

Tecla (24) "CLEAN" "página para baixo/modificação"
Esta tecla permite:
1 correr as páginas no interior de um menu;
2 variar os parâmetros quando estes se tornam editáveis com a tecla "OK".

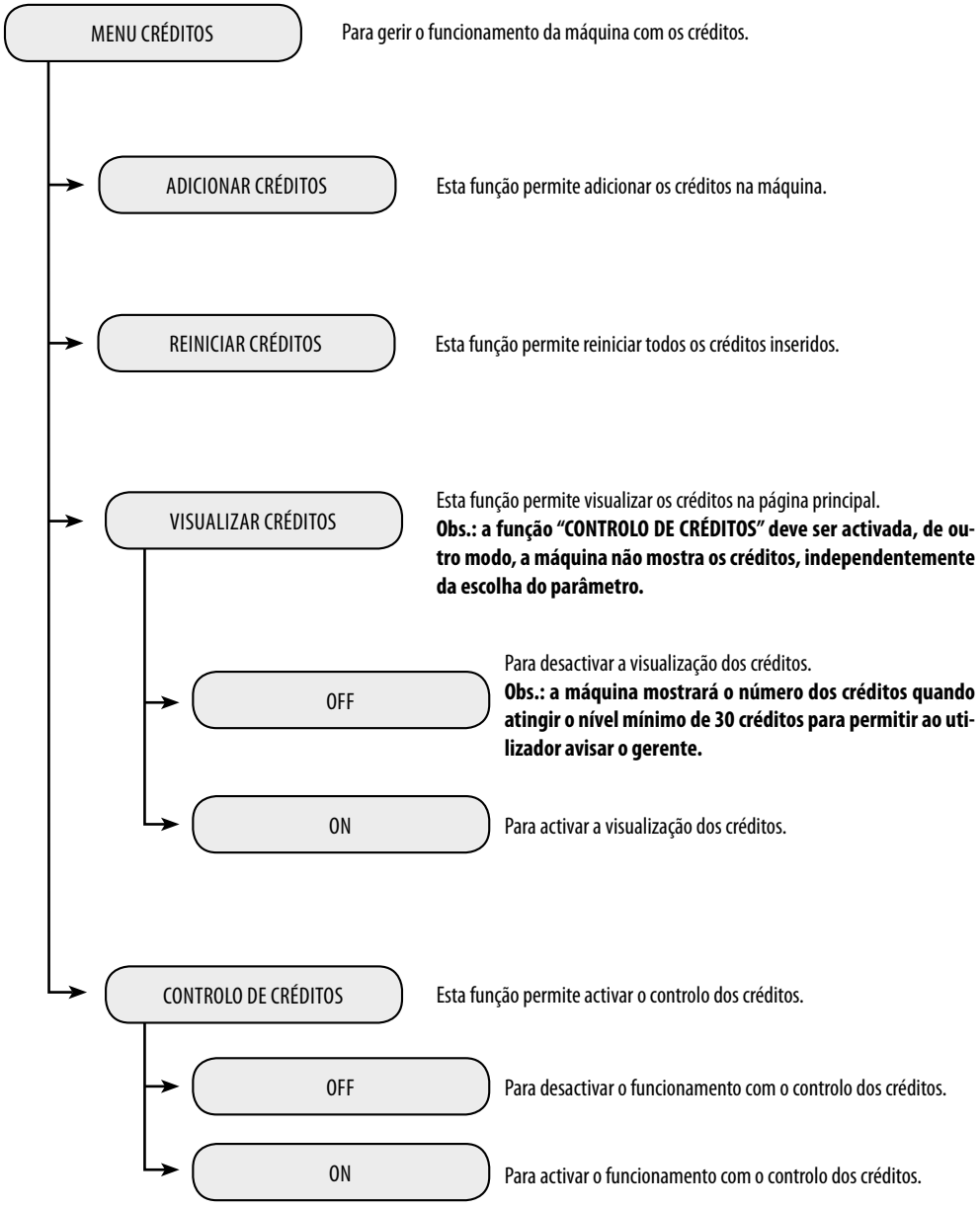
Tecla (18) "" (OK)
Esta tecla permite:
1 seleccionar a função visualizada;
2 confirmar o parâmetro/valor quando este se torna editável.

Tecla (23) "" "ESC"
Esta tecla permite sair sem variar o parâmetro editado ou seleccionado.

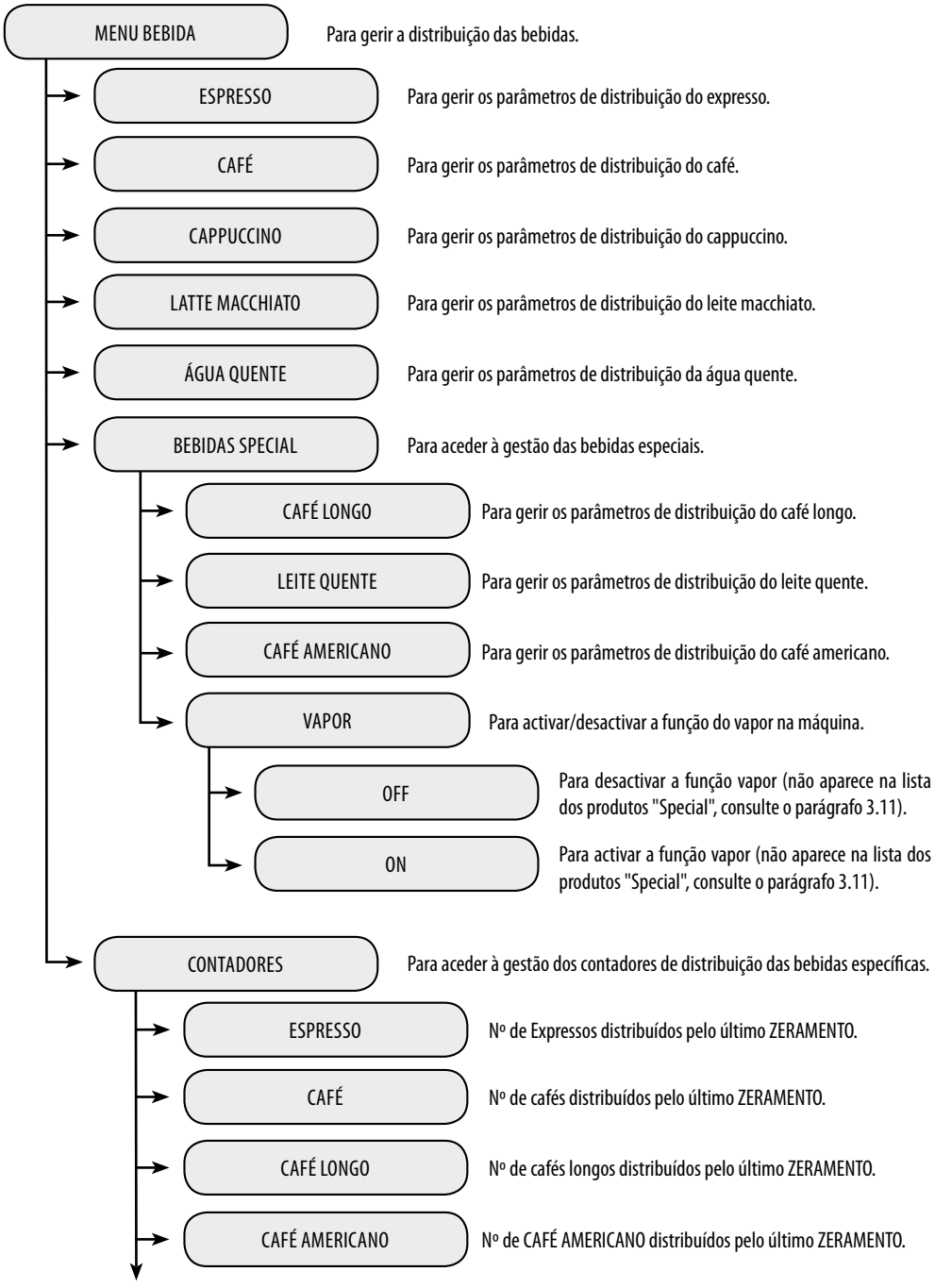
Obs.: Pressione mais vezes para sair da programação.

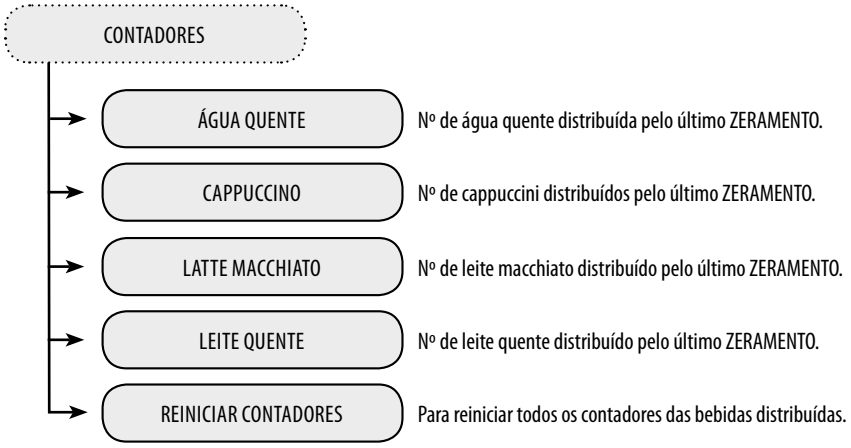
9.3 Menu Créditos

Este menu permite gerir os créditos inseridos na máquina para evitar distribuições de produtos não desejados. As gestão do crédito não funciona com a distribuição da água quente, do leite quente e do vapor.



9.4 Menu Bebida





Parâmetros das bebidas

Neste parágrafo são descritos os vários parâmetros que podem ser modificados.

Obs.: nem todos os parâmetros estão presentes para cada opção a programar.

PRÉ-INFUSÃO

A pré-infusão: o café é ligeiramente humedecido antes da infusão e isto faz sobressair o aroma pleno do café que adquire um gosto excelente.
OFF: não é efectuada a pré-infusão.
BAIXA: activada.
ELEVADA: maior para ressaltar o gosto do café.

TEMPERATURA CAFÉ

Esta secção permite programar a temperatura para a preparação do café.
BAIXA: temperatura baixa.
NORMAL: temperatura padrão.
ELEVADA: temperatura alta.

ALTURA DO CAFÉ

Esta secção permite programar a quantidade de café distribuído sempre que selecciona a bebida. A barra permite ajustar de forma final a quantidade de café a distribuir **(unidade de medida do valor em impulsos da turbina)**.

QUANTIDADE DO LEITE

Esta secção permite programar a quantidade de leite distribuído sempre que selecciona a bebida. A barra permite ajustar de modo fino a quantidade de leite a distribuir **(unidade de medida do valor em segundos)**.
Estas programações são válidas somente para a programação da distribuição de bebidas com leite.

ALTURA DA ÁGUA

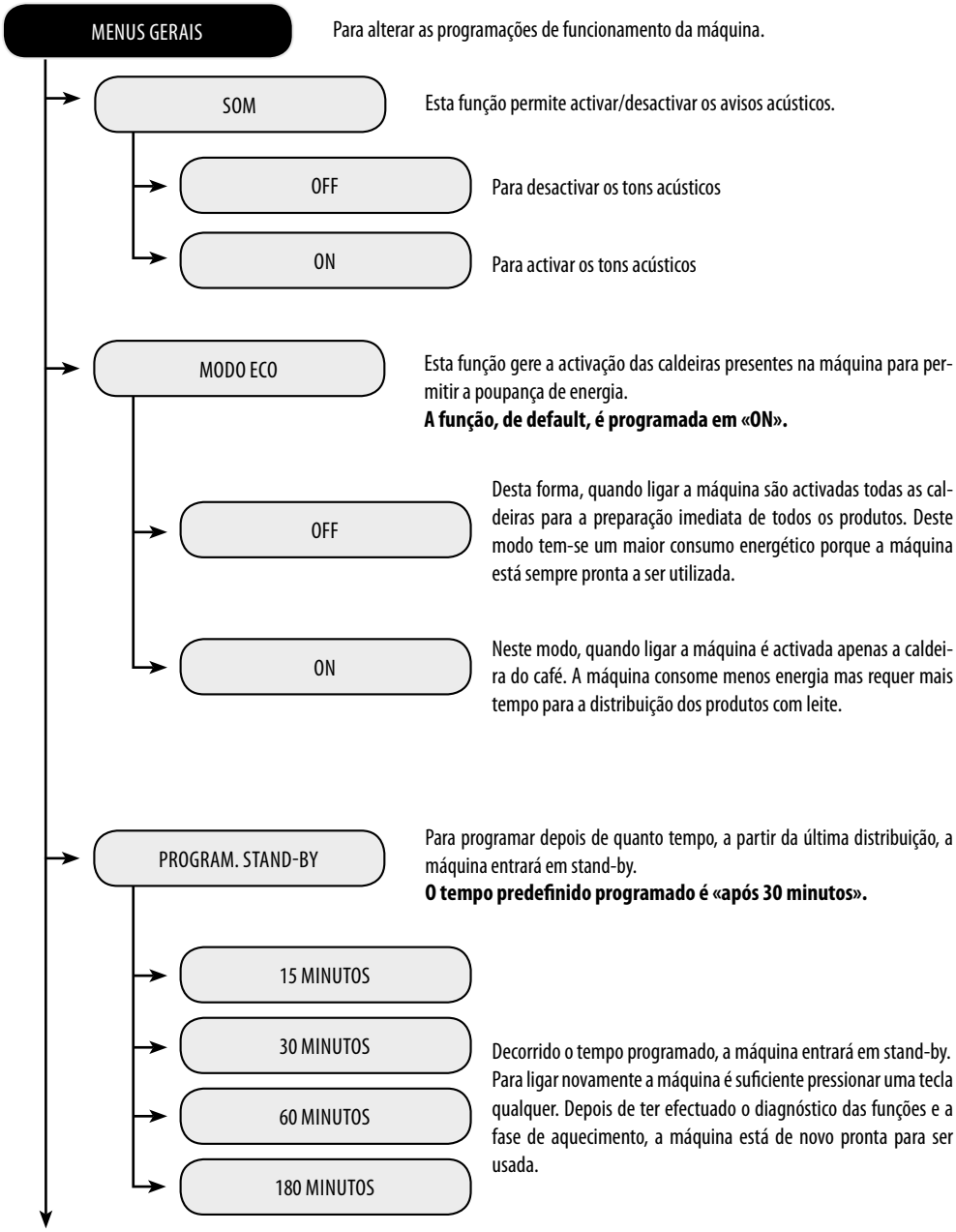
Esta secção permite programar a quantidade de água distribuída sempre que pressiona a respectiva tecla. A barra permite ajustar de modo fino a quantidade de café a distribuir **(unidade de medida do valor em impulsos da turbina)**.
Estas programações são válidas somente para a programação da distribuição de Água quente.

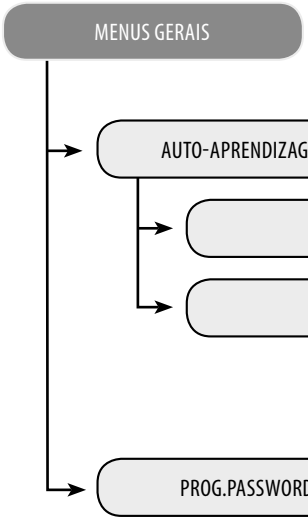
DEFAULT

Para cada bebida é possível reprogramar os valores padrão predefinidos pelo fabricante mesmo em função do idioma seleccionado. Assim que seleccionar esta função, as programações pessoais de cada bebida serão eliminadas.

9.5 Menu Máquina

Este menu permite gerir os parâmetros gerais de funcionamento e manutenção da máquina.



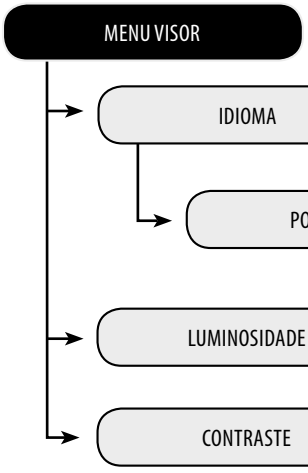


Para activar a função de auto-aprendizagem da altura na chávena das bebidas distribuídas.

Neste modo a auto-aprendizagem é desactivada.

Neste modo a auto-aprendizagem é activada; mantendo pressionada durante 3 segundos consecutivos uma tecla inicia-se o ciclo automático de aprendizagem da altura da bebida na taça.

Para programar a PASSWORD de acesso à programação da máquina.
Obs.: se a PASSWORD é (0000) não será pedida durante o acesso. Se a PASSWORD for esquecida, deve iniciar-se um procedimento de reposição contactando os serviço do consumidor.



Este menu permite programar o idioma dos menus, a luminosidade e o contraste do visor.

A selecção é fundamental para a correcta programação dos parâmetros da máquina de acordo com o país do utilizador.

É evidenciado o idioma actualmente seleccionado. O idioma pode ser alterada com os comandos apropriados.

Para programar a correcta luminosidade do visor em função da iluminação do ambiente.

Para programar o contraste correcto do visor em função da iluminação do ambiente.

MENU ÁGUA

Este menu permite programar os parâmetros para a correcta gestão da água para a distribuição do café.

DUREZA

Para alterar a programação da dureza da água na máquina.
Graças à função "Dureza" pode adaptar a sua máquina ao grau de dureza da água que utiliza, de forma a que a máquina lhe solicite para descalcificar no momento exacto.
Meça a dureza da água como mostrado no parágrafo 8.14.

REDE HÍDRICA

Para efectuar a activação da função que permite à máquina funcionar com a rede hídrica **(apenas para os modelos preparados)**.

OFF

Neste modo a máquina funcionará apenas com o reservatório instalado.

ON

Neste modo a máquina funcionará com água proveniente da rede hídrica.

Obs.: Deve prestar muita atenção a esta função porque podem ocorrer avarias se for programado um valor errado.
A opção "ON" deve apenas ser activada se estiver instalado o Kit "REDE HÍDRICA" e se este estiver correctamente ligado; em todas as outras utilizações provoca o funcionamento errado da máquina.
Quando é seleccionada a opção "ON", as funções "HABILITAÇÃO FILTRO" e "ACTIVAÇÃO FILTRO" estarão ocultas e não poderão ser seleccionadas.

HABILITAÇÃO FILTRO

Para activar/desactivar o aviso de substituição do filtro água. Ao activar esta função a máquina avisa o utilizador sobre quando o filtro água deve ser substituído.
OFF: Aviso desabilitado.
ON: Aviso habilitado (este valor é programado automaticamente quando é efectuada a activação do filtro).

Funções apenas visíveis se a função "REDE HÍDRICA" for programada em OFF.

ACTIVAÇÃO FILTRO

Para efectuar a activação do filtro após a sua instalação ou substituição. Para a correcta instalação e/ou substituição, consulte o respectivo parágrafo 8.15.

MANUTENÇÃO

Este menu permite programar todas as funções para a correcta gestão da manutenção da máquina.

- **LIMPEZA GRUPO**
  Esta função permite efectuar o ciclo de lavagem do Grupo Café (Consulte o parágrafo 10.5).
- **DESCALCIFICAÇÃO**
  Esta função permite efectuar o ciclo de descalcificação (Consulte o parágrafo 10.7).
  - **INICIAR DESCALCIFICAÇÃO**
    Esta função permite o início do ciclo de descalcificação como descrito no parágrafo apropriado.
  - **AVISO DE DESCALCIFICAÇÃO**
    Esta função permite activar a sinalização no visor quando a máquina precisa de um ciclo de descalcificação.
    - **OFF**
      Neste modo a sinalização é desactivada.
    - **ON**
      Neste modo a sinalização é activada; no visor aparecerá a mensagem quando a máquina precisa do ciclo de descalcificação.
- **LIMPEZA CAPPUCCINATORE**
  Esta função permite gerir o ciclo de limpeza do Cappuccinatore que é utilizado para a preparação das bebidas que contêm leite (Consulte o parágrafo 10.3).
  Obs.: esta limpeza é importante para a correcta manutenção e funcionamento do Cappuccinatore
  - **INICIAR LIMPEZA**
    Esta função permite o início do ciclo de limpeza do Cappuccinatore como descrito no parágrafo apropriado.
  - **AVISO DE LIMPEZA**
    Esta função permite activar a sinalização no visor quando a máquina precisa de um ciclo de limpeza do Cappuccinatore.
    - **OFF**
      Neste modo a sinalização é desactivada.
    - **ON**
      Neste modo a sinalização é activada; no visor aparecerá a mensagem quando a máquina precisa do ciclo de limpeza do Cappuccinatore.

PROGR. DE FÁBRICA

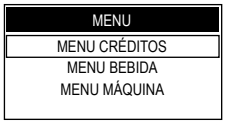
Esta função permite restabelecer todos os parâmetros de fábrica.
Obs.: esta secção permite restabelecer os dados de fábrica relativos às programações pessoais do menu da máquina.

9.6 Programação da PASSWORD

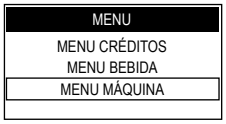
A PASSWORD deve ser programada pelo gerente para impedir o acesso a pessoas não autorizadas que podem modificar os ajustes da máquina e provocar-lhe mau funcionamento.

Para programar a PASSWORD, siga o procedimento:

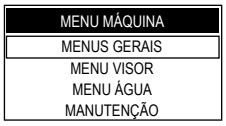
1 Aceda à programação da máquina como descrito no parágrafo 9.1.



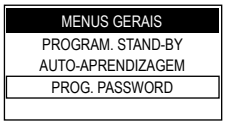
2 Para seleccionar a opção "MENU MÁQUINA" pressione a tecla (24) "CLEAN".



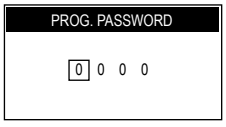
3 Pressione a tecla (18) "☕" para aceder.



4 Pressione a tecla (18) "☕" para aceder ao "MENUS GERAIS".



5 Para seleccionar a opção "PROG. PASSWORD" pressione a tecla (24) "CLEAN". Pressione a tecla (18) "☕" para aceder.



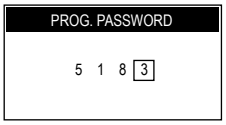
6 Neste ponto pode proceder à programação da PASSWORD.

7 Pressione a tecla (24) "CLEAN" ou a tecla (20) "☕" para programar o número desejado.

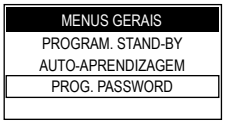
8 Pressione a tecla (18) "☕" para confirmar o número evidenciado e passar ao seguinte.

9 Efectue o procedimento dos pontos (7) e (8) para programar todos os números pré-seleccionados.

Neste caso façamos um exemplo para realçar melhor o procedimento.



Quando é pressionada a tecla (18) "☕" no último número, a máquina memoriza o código e apresenta a seguinte página.



Pressione mais vezes a tecla (23) "★" para sair; de agora em diante será necessário introduzir a PASSWORD para aceder ao menu.

10 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Todas as operações descritas no capítulo 10 são da exclusiva competência do gerente ou do técnico especializado que deverão organizar todas as sequências operativas e a utilização de meios apropriados para operar no rigoroso respeito das normas vigentes em matéria de segurança.

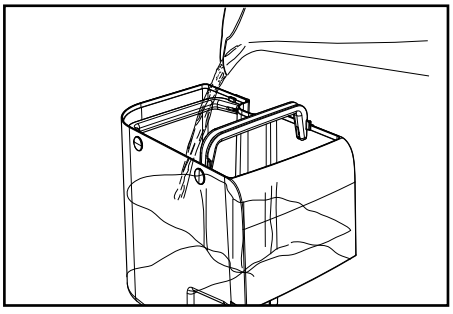
10.1 Intervalos de limpeza

Para a boa eficiência do aparelho é aconselhável efectuar as operações de limpeza e manutenção como indicado na tabela seguinte.

Operações a executar	Quando sinalizado	Todas as semanas	Todos os meses ou 500 distribuições
Esvaziamento e limpeza da gaveta de recolha das borras.	■		
Limpeza profunda Cappuccinatore			■
Limpeza do reservatório de água		■	
Limpeza do Grupo Café		■	
Lubrificação Grupo café			■
Limpeza do Recipiente de café			■
Descalcificação	■		

10.2 Limpeza do reservatório de água

Limpe o reservatório de água sempre que executar o enchimento do próprio reservatório.



10.3 Limpeza profunda do Cappuccinatore

Mensalmente proceda a uma limpeza minuciosa de todos os componentes do Cappuccinatore utilizando o detergente Saeco.
O detergente Saeco pode ser comprado no seu revendedor local ou nos centros de assistência autorizados.

A falta de limpeza antes e depois de cada utilização pode comprometer o bom funcionamento da máquina.

Perigo de queimaduras! Durante o início da distribuição podem verificar-se breves salpicos de água quente.

1 Certifique-se que o Cappuccinatore esteja correctamente inserido **(Fig.09-10, pág.3)**.

2 Aceda à programação da máquina como descrito no parágrafo 9.1.

3 Pressione a tecla (24) "CLEAN" e seleccione a opção "MENU MÁQUINA"; pressione a tecla (18) "☕" para aceder ao menu.

4 Pressione a tecla (24) "CLEAN" e seleccione a opção "MANUTENÇÃO"; pressione a tecla (18) "☕" para aceder ao menu.

MENU MÁQUINA
MENU VISOR
MENU ÁGUA
MANUTENÇÃO
PROGR. DE FÁBRICA

5 Pressione a tecla (24) "CLEAN" até seleccionar a opção "LIMPEZA CAPPUCCINATORE".

MANUTENÇÃO
LIMPEZA GRUPO
DESCALCIFICAÇÃO
LIMPEZA CAPPUCCINATORE

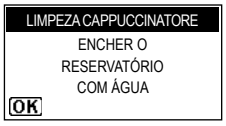
Pressione a tecla (18) "☕" para confirmar.

LIMPEZA CAPPUCCINATORE
INICIAR LIMPEZA
AVISO DE LIMPEZA

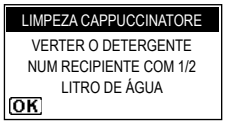
Pressione a tecla (18) "☕" para confirmar.

Obs.: no caso em que esta opção seja confirmada deve obrigatoriamente terminar o ciclo. Pressione a tecla (23) "☆" para sair.

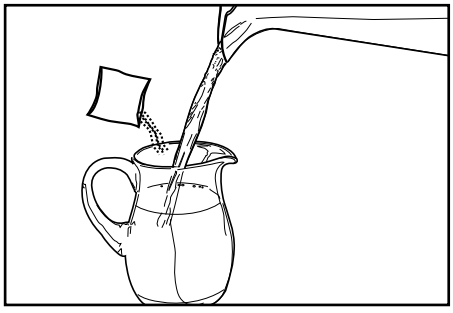
6 Pressione a tecla (18) "☕" para iniciar o ciclo de limpeza do Cappuccinatore.



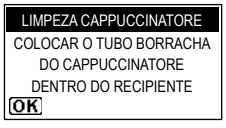
7 Encha o reservatório de água e pressione a tecla (18) "☕" para confirmar.



8 Deite um pacote de solução num recipiente com 1/2 (meio) litro de água potável fresca.



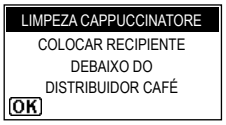
9 Espere que o conteúdo do pacote derreta completamente e pressione a tecla (18) "☕" para confirmar.



10 Introduza o tubo limpo directamente no recipiente.

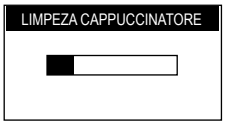
11 Pressione a tecla (18) "☕" para confirmar.

⚠ É proibido beber a solução distribuída neste processo. A solução deve ser eliminada.



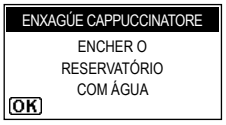
12 Colocar um recipiente vazio com capacidade de, pelo menos, 1 litro sob o distribuidor e pressione a tecla (18) "☕" para confirmar.

13 A máquina realiza um ciclo de lavagem assistida do Cappuccinatore.

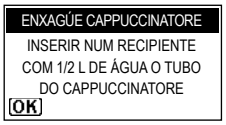


A barra indica o estado de avanço da lavagem.

14 Aguarde que o ciclo termine automaticamente; no término do ciclo no visor aparece:



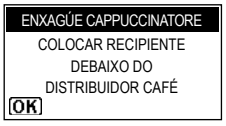
15 Lave o reservatório com água e volte a enchê-lo com água fresca potável; pressione a tecla (18) "☕" para confirmar.



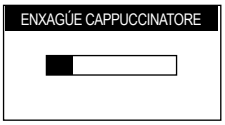
16 Lave bem o recipiente utilizado para a solução e volte a enchê-lo com 1/2 (meio) litro de água fresca potável que será utilizada para o enxagúe.

17 Esvazie o recipiente colocado sob o distribuidor.

18 Introduza o tubo limpo de aspiração no recipiente utilizado. Pressione a tecla (18) "☕" para confirmar.



19 Coloque um recipiente vazio sob o distribuidor e pressione a tecla (18) "☕" para confirmar.



20 A máquina realiza um ciclo de enxagúe do Cappuccinatore. A barra indica o estado de avanço do enxagúe.

21 Aguarde que o ciclo termine automaticamente. A máquina volta ao ciclo normal de funcionamento.

22 Lave todos os componentes do Cappuccinatore como descrito no parágrafo 5.4.

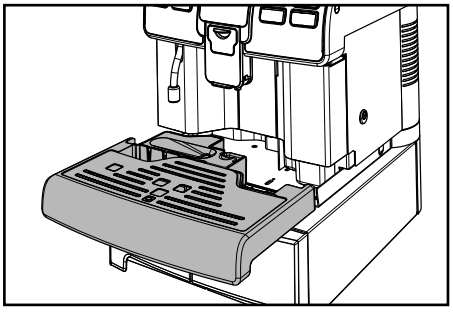
Note bem: aconselha-se a retirar o Cappuccinatore da máquina quando não estiver a ser utilizado para o conservar limpo.

10.4 Limpeza semanal do Grupo café

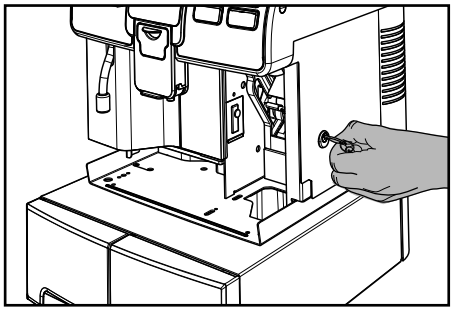
O Grupo Café deve ser limpo sempre que encher o recipiente de café em grãos ou, de qualquer forma, pelo menos uma vez por semana.

1 Desligue a máquina pressionando o interruptor e extraia a ficha da tomada de corrente.

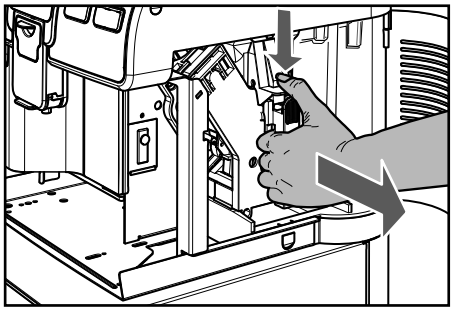
2 Retire a bandeja de limpeza e a gaveta de recolha das borras.



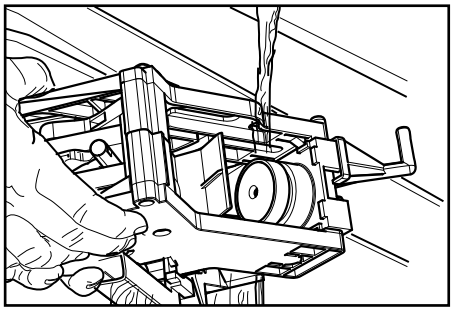
3 Abra a portinhola de serviço utilizando a chave fornecida.



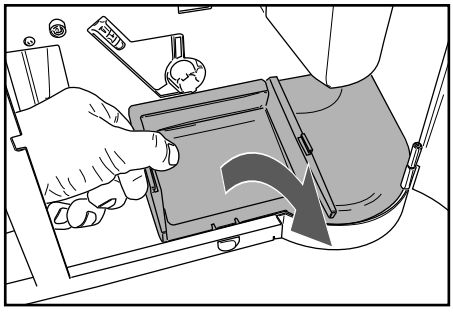
4 Retire o Grupo Café segurando-o com a pega apropriada e pressionando a tecla «PRESS». O Grupo Café só pode ser lavado com água morna sem detergente.



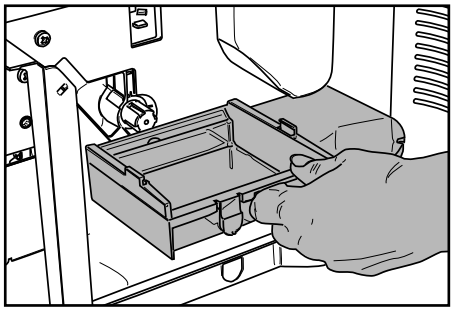
5 Lave o Grupo Café com água tépida; lave com cuidado o filtro superior. Antes de inserir o Grupo Café no seu compartimento, certifique-se de que não exista água no interior da câmara de distribuição.



6 Levante a gaveta interior pela parte posterior para desbloqueá-la.

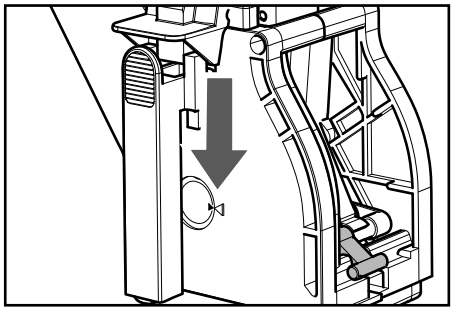


7 Extraia a gaveta interior, lave-a e volte a colocá-la na sede apropriada.



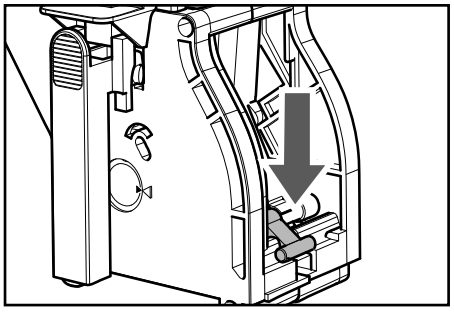
Obs.: quando inserir a gaveta efectue o procedimento contrário ao utilizado para a sua remoção.

8 Assegure-se que o Grupo Café se encontre na posição de repouso; dois sinais de referência devem corresponder.

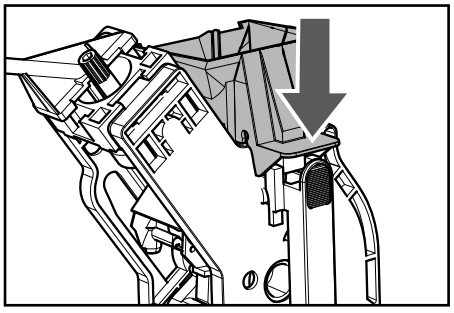


Caso contrário, efectue a operação descrita no ponto (9).

9 Assegure-se que a alavanca esteja em contacto com a base do grupo café.



10 Assegure-se que o gancho para o bloqueio do Grupo Café esteja na posição correcta; para verificar a sua posição pressione firmemente a tecla "PRESS".



11 Introduza de novo o Grupo Café no compartimento adequado até obter o encaixe SEM pressionar a tecla "PRESS".

12 Insira a gaveta de recolha das borras e a bandeja de limpeza. Feche a portinhola de serviço.

10.5 Limpeza do Grupo café com "Pastilhas desengordurantes"

Para além da limpeza semanal, é recomendável efectuar este ciclo de limpeza com as "Pastilhas desengordurantes" após cerca de 500 chávenas de café ou uma vez por mês.
Esta operação completa o processo de manutenção do grupo café.

As "Pastilhas desengordurantes" para limpar o Grupo café e o "Maintenance Kit" podem ser adquiridos junto do seu revendedor ou nos centros de assistência autorizados.

Atenção: as "Pastilhas desengordurantes" não possuem qualquer propriedade de descalcificação. Para efectuar a descalcificação, utilize o descalcificante Saeco e siga o procedimento descrito no capítulo Descalcificação.

O ciclo de lavagem não pode ser interrompido. Deve estar presente uma pessoa durante a operação.

Atenção! É proibido beber a solução distribuída neste processo. A solução deve ser eliminada.

1 Aceda à programação da máquina como descrito no parágrafo 9.1.

2 Pressione a tecla (24) "CLEAN" e seleccione a opção "MENU MÁQUINA"; pressione a tecla (18) "☕" para aceder ao menu.

3 Pressione a tecla (24) "CLEAN" até seleccionar a opção "MANUTENÇÃO".

MENU MÁQUINA
MENU VISOR
MENU ÁGUA
MANUTENÇÃO
PROGR. DE FÁBRICA

4 Pressione a tecla (18) "☕" para aceder ao menu.

MANUTENÇÃO
LIMPEZA GRUPO
DESCALCIFICAÇÃO
LIMPEZA CAPPUCCINATORE

5 Pressione a tecla (18) "☕" para iniciar o ciclo de limpeza do Grupo Café.

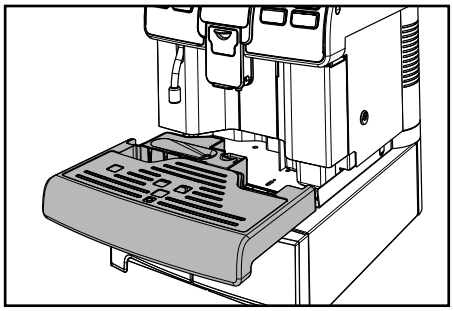
LIMPEZA GRUPO
REALIZAR
A LIMPEZA
DO GRUPO?
ESC ➧ NÃO OK ➧ SIM

Obs.: No caso em que seja confirmada esta opção deve-se obrigatoriamente terminar o ciclo. Pressione a tecla (23) "★☕" para sair.

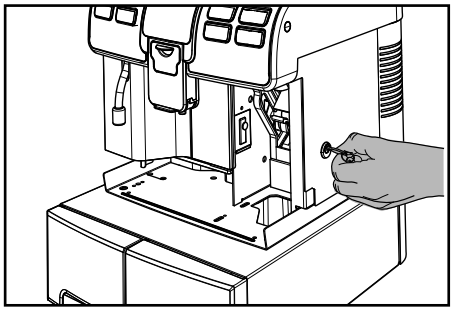
6 Pressione a tecla (18) "☕" para iniciar o ciclo de limpeza do grupo.

LIMPEZA GRUPO
EXTRAIR GRUPO
OK

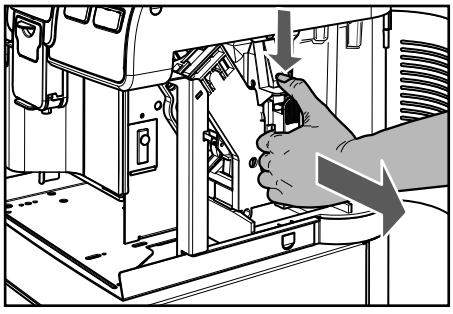
7 Retire a bandeja de limpeza e a gaveta do compartimento do grupo.



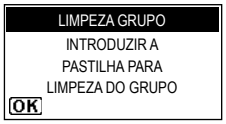
8 Abra a portinhola de serviço utilizando a chave fornecida.



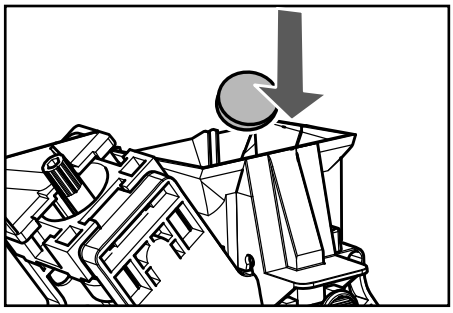
9 Retire o Grupo Café segurando-o com a pega apropriada e pressionando a tecla «PRESS».



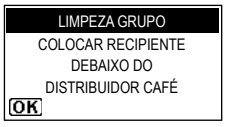
10 Pressione a tecla (18) "☕" para confirmar a extracção do Grupo Café.



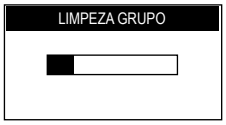
11 Insira a pastilha de limpeza no grupo Café e volte a colocar este último na máquina, tendo cuidado para voltar a introduzir todos os componentes e fechar a portinhola.



12 Depois de ter inserido a pastilha no grupo, pressione a tecla (18) "☕" para confirmar.



13 Coloque um recipiente debaixo do distribuidor de café e pressione a tecla (18) "☕" para confirmar.



14 O ciclo é completado automaticamente pela máquina.

i Obs.: no fim do ciclo, a máquina volta ao ciclo normal de funcionamento. Aconselha-se a retirar o grupo e de o lavar com água corrente fresca.

10.6 Lubrificação do Grupo Café

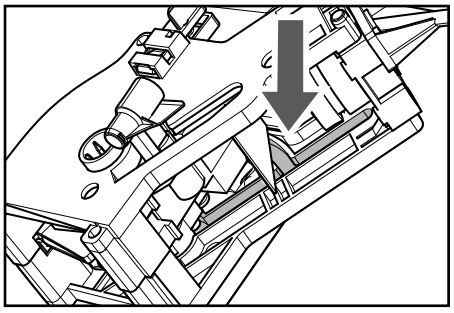
Lubrifique o Grupo café após cerca de 500 chávenas de café ou uma vez por mês.

A graxa para lubrificar o grupo café e o "Service Kit" completo podem ser comprados no seu revendedor local ou nos centros de assistência autorizados.

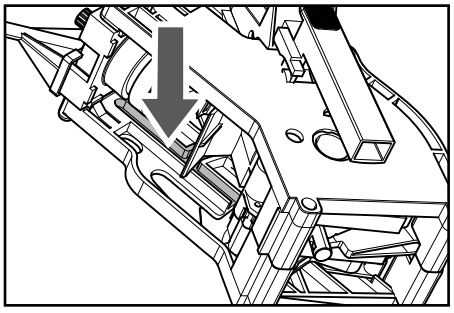
i Obs.: para visualizar quantos cafés foram distribuídos, consulte o menu "CONTADORES" no menu "MENU BEBIDA" (parágrafo 9.4 - pág.36).

Antes de lubrificar o grupo café, limpe-o sob água corrente como explicado no capítulo "Limpeza semanal do grupo".

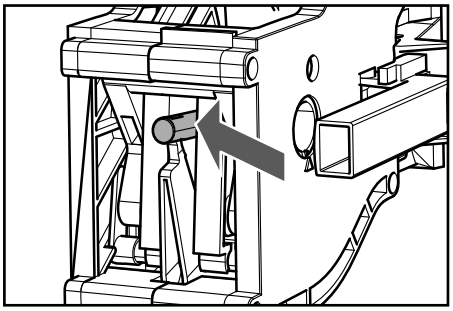
1 Lubrifique as guias do grupo só com a graxa Saeco.

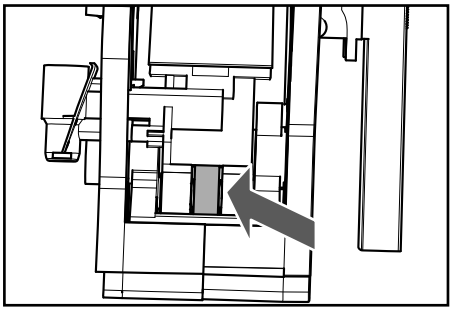


Aplique a graxa de forma uniforme em ambas as guias laterais.



2 Lubrifique também o eixo.





3 Introduza de novo o Grupo Café no compartimento adequado até obter o encaixe SEM pressionar a tecla "PRESS" .

4 Instale a gaveta de recolha das borras e a bandeja de limpeza. Feche a portinhola de serviço.

10.7 Descalcificação

O calcário está naturalmente presente na água que é utilizada para o funcionamento da máquina. Este deve ser removido regularmente porque pode obstruir o circuito de água e do café do seu aparelho.
A parte electrónica avançada indica no visor da máquina (com símbolos claros) quando é necessário efectuar a descalcificação. É suficiente seguir as indicações descritas em seguida.

Efectue esta operação antes que o seu aparelho deixe de funcionar, pois neste caso, a reparação não está coberta pela garantia.

Utilize unicamente o produto descalcificante Saeco. Foi concebido especificamente para manter da melhor forma o desempenho e a funcionalidade da máquina durante toda a sua vida útil, assim como para evitar, se for utilizado correctamente, qualquer alteração do produto distribuído.

O descalcificante e o "Maintenance Kit" completo podem ser comprados no seu revendedor local ou nos centros de assistência autorizados.

⚠ Atenção! Não beba a solução descalcificante e os produtos distribuídos até à conclusão do ciclo. Nunca utilize, em nenhuma circunstância, o vinagre como descalcificante.

1 Ligue a máquina com a tecla ON/OFF. Espere que a máquina termine o processo de enxagúe e aquecimento.

⚠ Atenção! Retire o filtro "Intenza" antes de introduzir o descalcificante.

2 Aceda à programação da máquina como descrito no parágrafo 9.1.

3 Pressione a tecla (24) "CLEAN" e seleccione a opção "MENU MÁQUINA"; pressione a tecla (18) "☕" para aceder ao menu.

MENU MÁQUINA
MENU VISOR
MENU ÁGUA
MANUTENÇÃO
PROGR. DE FÁBRICA

4 Pressione a tecla (24) "CLEAN" e seleccione a opção "MANUTENÇÃO"; pressione a tecla (18) "☕" para aceder ao menu.

MANUTENÇÃO
LIMPEZA GRUPO
DESCALCIFICAÇÃO
LIMPEZA CAPPUCCINATORE

5 Pressione a tecla (24) "CLEAN" e seleccione a opção "DESCALCIFICAÇÃO"; pressione a tecla (18) "☕" para aceder ao menu.

DESCALCIFICAÇÃO
INICIAR DESCALCIFICAÇÃO
AVISO DE DESCALCIFICAÇÃO

6 Seleccione a opção "INICIAR DESCALCIFICAÇÃO"; pressione a tecla (18) "☕" para aceder ao menu.

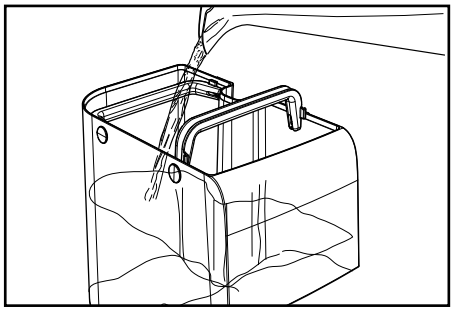
DESCALCIFICAÇÃO
EFECTUAR CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO?
ESC ◆ NÃO OK ◆ SIM

Obs.: No caso em que seja confirmada esta opção deve-se obrigatoriamente terminar o ciclo restante. Pressione a tecla (23) "★☕" para sair.

7 Pressione a tecla (18) "☕" para iniciar o ciclo de limpeza de DESCALCIFICAÇÃO.

DESCALCIFICAÇÃO
ENCHER RESERVATÓRIO COM DESCALCIFICANTE
OK

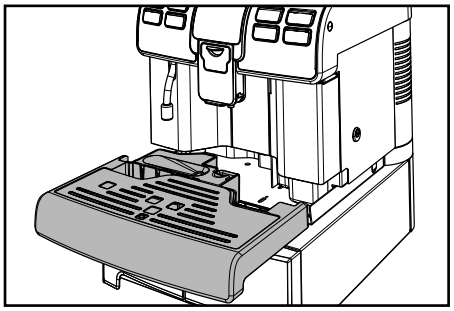
8 Deite todo o conteúdo da garrafa de descalcificante concentrado Saeco no reservatório de água do aparelho e encha-o com água fresca potável até alcançar o nível indicado com o simbolo .



9 Introduza novamente o reservatório na máquina. Pressione a tecla (18) "☕".

DESCALCIFICAÇÃO
ESVAZIAR A BANDEJA DE LIMPEZA
OK

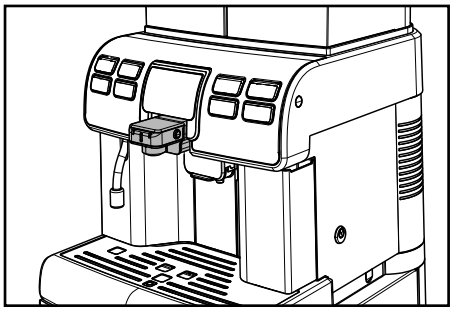
10 Esvazie a bandeja de limpeza de todos os líquidos presentes e reintroduza-a na máquina.



Pressione a tecla (18) "☕".

DESCALCIFICAÇÃO
INSERIR O CAPPUCCINATORE COMPLETO
OK

11 Introduza o Cappuccinatore completo na máquina e retire o distribuidor de café.

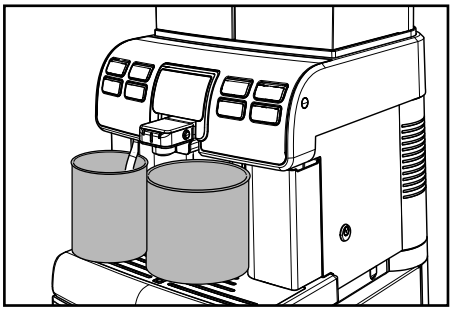


Pressione a tecla (18) "☕".

Obs.: durante o ciclo de descalcificação retire o tubo de aspiração do Cappuccinatore.

DESCALCIFICAÇÃO
COLOCAR RECIPIENTE
DEBAIXO DOS DISTRIBUIDORES
DE LEITE E ÁGUA QUENTE
OK

12 Coloque um recipiente debaixo do tubo de água quente e um recipiente de tamanho suficiente debaixo do Cappuccinatore.



Obs.: a capacidade do recipiente deve ser de pelo menos 1,5 litros.

Pressione a tecla (18) "☕".

DESCALCIFICAÇÃO
FASE 1/2
ESC PAUSA

Caso não disponha de um recipiente assim tão grande, interrompa o ciclo pressionando a tecla (23) "☕", esvazie o recipiente e coloque-o novamente na máquina e reinicie o ciclo pressionando a tecla (18) "☕".

13 Neste momento, a máquina inicia a distribuição do descalcificante por intervalos (a barra indica o estado de avanço do ciclo).

14 Quando a solução no interior do reservatório termina, a máquina pede que esvazie e enxagúe o reservatório com água fresca potável.

DESCALCIFICAÇÃO
ENXAGUAR O
RESERVATÓRIO E ENCHER
COM ÁGUA FRESCA
OK

15 Enxagúe bem o reservatório e encha-o com água fresca potável.

16 Introduza o reservatório na máquina. Pressione a tecla (18) "☕".

17 Esvazie os recipientes utilizados para recuperar o líquido que sai da máquina.

DESCALCIFICAÇÃO
ESVAZIAR A
BANDEJA DE LIMPEZA
OK

18 Esvazie a bandeja de limpeza de todos os líquidos presentes e reintroduza-a.
Pressione a tecla (18) "☕".

DESCALCIFICAÇÃO
INSERIR O
CAPPUCCINATORE
COMPLETO
OK

19 Verifique que o Cappuccinatore esteja introduzido na máquina.
Pressione a tecla (18) "☕".

DESCALCIFICAÇÃO
COLOCAR RECIPIENTE
DEBAIXO DOS DISTRIBUIDORES
DE LEITE E ÁGUA QUENTE
OK

20 Coloque um recipiente debaixo do tubo de água quente e um recipiente de tamanho suficiente debaixo do Cappuccinatore.
Pressione a tecla (18) "☕".

DESCALCIFICAÇÃO
FASE 2/2
ESC PAUSA

21 A máquina efectua o ciclo de enxagúe.

Obs.: a fase de enxagúe requer a utilização de uma determinada quantidade de água predefinida na fábrica. Isto permite um ciclo de enxagúe ideal para garantir a distribuição dos produtos em condições ideais. O pedido para encher o reservatório durante a execução do ciclo de enxagúe é normal e faz parte do processo.

Obs.: O ciclo de enxagúe pode ser colocado em pausa pressionando a tecla (23) "☆"; para retomar o ciclo, pressione a tecla (18) "☕". Isso permite esvaziar o recipiente ou ausentar-se por um breve período de tempo.

22 Após ter terminado o ciclo de enxagúe, a máquina efectua o ciclo de aquecimento e de enxagúe para a distribuição dos produtos.

23 Esvazie os recipientes utilizados para recuperar o líquido que sai da máquina e volte a montar o distribuidor de café.

24 A máquina está pronta para ser utilizada.

Obs.:

- **a solução descalcificante deverá ser eliminada de acordo com o previsto pelo fabricante e/ou pelas normas vigentes no país de utilização;**
- **após ter realizado o ciclo de descalcificação proceder:**
  1. **com a lavagem do grupo café conforme descrito no parágrafo "Grupo café" do capítulo "Limpeza e manutenção";**
  2. **com o enxagúe do Cappuccinatore debaixo de água corrente.**

Depois de ter realizado o ciclo de descalcificação é aconselhável realizar o esvaziamento da bandeja de limpeza.

11 DEMOLIÇÃO DA MÁQUINA

Este produto está conforme a directiva EU 2002/96/CE.

O simbolo impresso no produto ou na sua embalagem indica que este produto não se pode tratar como lixo doméstico normal.
Este produto deve ser entregue num ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem. Ao assegurar-se que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a evitar possiveis consequências negativas para o ambiente e saúde pública que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adquada. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contacte o gabinete da câmara municipal da sua cidade ou a loja onde comprou o produto.

12 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Comportamentos	*Causas*	*Soluções*
A máquina não liga.	A máquina não está ligada à rede eléctrica e/ou o interruptor está colocado em "0".	Ligue a máquina à rede eléctrica e/ou posicione o interruptor em "I".
O café não está suficientemente quente	As chávenas estão frias.	Aqueça as chávenas com água quente.
O café tem pouco creme. **(Ver obs.)**	A mistura não é adequada ou o café não é fresco de torrefacção, ou está moído demasiado grosso.	Mude a mistura de café ou ajuste a moagem como no parágrafo "Ajuste do moinho de café".
A máquina demora demasiado tempo para aquecer ou a quantidade de água que sai do tubo é limitada.	O circuito da máquina está obstruído com calcário.	Descalcifique a máquina.
No Cappuccinatore formam-se bolhas durante a distribuição de leite.	As junções dos tubos estão ligadas de modo incorrecto ou não estão completamente introduzidas no Cappuccinatore.	Introduza totalmente o tubo de aspiração no Cappuccinatore.
Do Cappuccinatore sai vapor quando se aspira leite.	Esgotou-se o leite no interior do recipiente.	Verifique a presença de leite e se necessário encha ou substitua o recipiente do leite por um novo.
O Grupo Café não pode ser retirado.	O Grupo Café não está na posição correcta.	Ligue a máquina. Feche a portinhola de serviço. O grupo de distribuição volta automaticamente para a posição inicial.
	Gaveta do compartimento do grupo introduzida.	Retire a gaveta do compartimento do grupo antes de retirar o grupo de distribuição.
A máquina mói, mas o café não sai. **(Ver obs.)**	Grupo Café sujo.	Limpe o Grupo Café (parágrafo "Grupo café").
	Distribuidor sujo.	Limpe o distribuidor.
Café demasiado aquoso. **(Ver obs.)**	Dose muito baixa	Ajuste a quantidade de café a moer.
Café sai lentamente. **(Ver obs.)**	Café demasiado fino.	Mude a mistura de café ou ajuste a moagem como no parágrafo "Ajuste do moinho de café".
	Grupo Café sujo.	Limpe o Grupo Café (parágrafo "Grupo café").
O café sai para o exterior do distribuidor.	Distribuidor entupido ou em posição errada.	Limpe o distribuidor e os seus orifícios de saída. Coloque o distribuidor correctamente.

Obs.: estes problemas podem ser normais se a mistura de café foi modificada ou no caso de se estar a efectuar a primeira instalação.

Contacte o nosso call center no número de telefone elencado na última página deste documento para qualquer problema, não elencado na tabela, ou quando as soluções sugeridas não resolvem o problema.

Saeco

15002816 - Rev.02 del 15-06-12

O fabricante reserva-se o direito de efectuar qualquer alteração sem aviso prévio.

Saeco