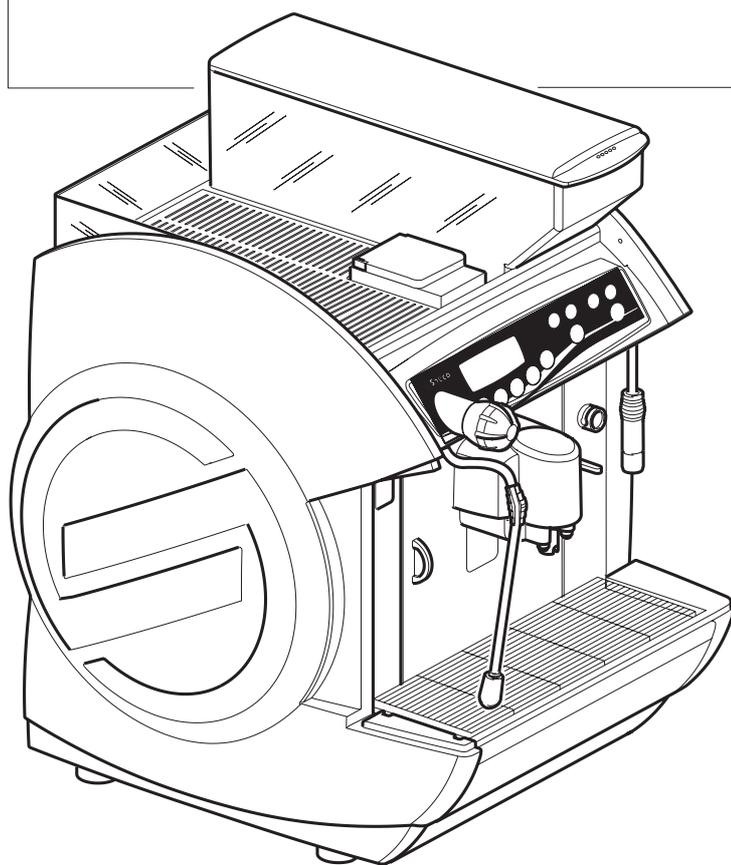




Máquina automática para café espresso

Modelo
IDEA



Type: CAP002/A/B

CE

USO E MANUTENÇÃO

APRESENTAÇÃO

- O presente manual é parte integrante da máquina e portanto terá de ser guardado em lugar conhecido, facilmente acessível, em boas condições, para toda a vida operativa da máquina (inclusive eventuais passagens de propriedade). Seu alvo, é a transmissão de informações necessárias para o uso competente e certo da máquina mesma.
- Em caso de perda ou deterioração da presente publicação, peça uma cópia dela para um Centro de Assistência Autorizado, especificando modelo e ano de construção.
- Os Centros de Assistência Autorizados, além disso, são disponíveis para qualquer esclarecimento técnico, informações sobre o funcionamento, assistência técnica e abastecimento de peças sobresselentes.
- Os argumentos tratados são destinados, exclusivamente, à utilização da máquina em condições de segurança para as pessoas, a máquina e o ambiente, interpretando uma diagnóstica elementar de avarias e condições de funcionamento anômalo, executando simples operações de verificação e manutenção, no máximo respeito das prescrições mencionadas nas páginas a seguirem e das Normas de Segurança e Saúde vigentes.
- Antes de cada intervenção leia com o máximo cuidado e assegure-se de ter compreendido o conteúdo da presente publicação.
- O uso da máquina por mais utilizadores (singularmente), prevê a absoluta necessidade de todos eles examinarem atentamente o manual de instruções.
- O Fabricante reserva-se o direito de modificar e melhorar os modelos em objecto, sem obrigação de fornecer qualquer pré-aviso.
- Para exigências particulares recorra ao Distribuidor ou para o Importador (se estiver) da própria Nação ou para o Fabricante.
- Todos os direitos da presente publicação, são de propriedade da Firma SAECO Internatioal Group. Reproduções ou divulgações, mesmo se parciais, que não foram devidamente autorizadas por escrito, são absolutamente proibidas.

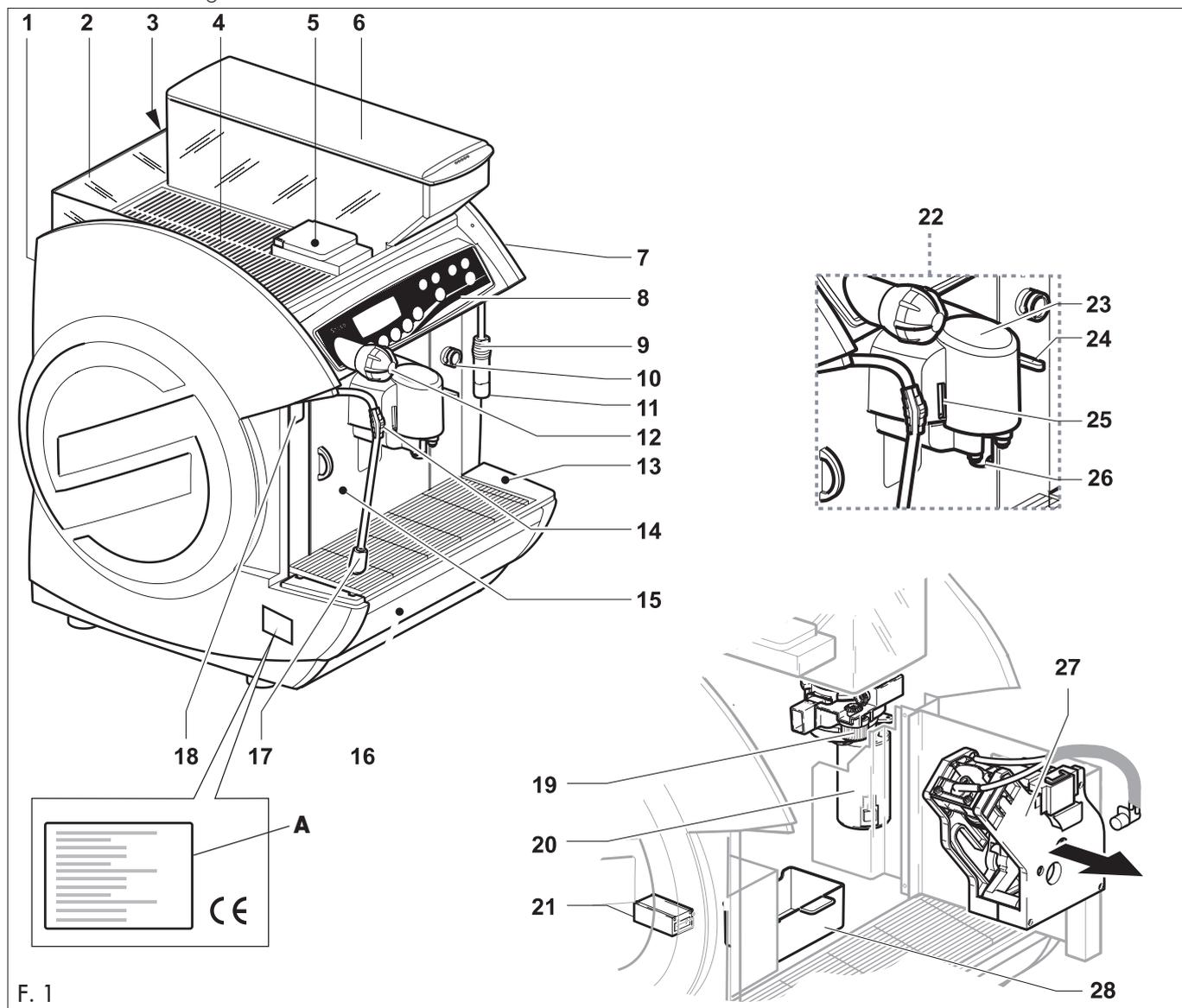
Construtor: **SAECO Vending S.p.A.**
Casona, 1066 - 40041 Gaggio Montano
Bologna, Italy

ÍNDICE

1- COMPOSIÇÃO DA MÁQUINA	125	11 - PRIMEIRO ACCIONAMENTO DA MÁQUINA	131
2- NOTAS DE CONSULTA	126	12- USO DA MÁQUINA	131
2.1 Abreviações	126	12.1 Estados da máquina	131
2.2 Simbologia de redação	126	12.2 Accionamento manual	131
3- UTILIZADOR	126	12.3 Accionamento automático programado	131
4- TÉCNICO EM MANUTENÇÃO	126	12.4 Accionamento temporário em stand-by	131
5- EMPREGO DA MÁQUINA	126	12.5 Painel de comando	132
6 - ADVERTÊNCIAS E CAUTELAS	126	12.6 Programação botões de distribuição	133
7- PRECAUÇÕES GERAIS	127	12.7 Funções programáveis do menu	135
8- INFORMAÇÕES SOBRE A MÁQUINA	127	12.8 Dosagem de espuma	139
8.1 Dados de identificação	127	12.9 Regulação da temperatura	139
8.2 Características técnicas	127	12.10 Regulação de moagem	139
8.3 Dimensões gerais	127	12.11 Mensagens no display	140
8.4 Grupo de distribuição café	128	12.12 Desligamento da máquina	140
8.5 Grupo "Cappuccinatore"	128	13- MANUTENÇÃO ORDINÁRIA	141
9 - DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA	128	13.1 Limpeza da máquina	141
9.1 Bicos vapor e água quente (excetuada o modelo COFFEE)	128	14- MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA	143
9.2 Riscos remanescentes	128	14.1 Moedor de café travado	143
10- INSTALAÇÃO	129	15 - INSTRUÇÕES PARA O TRATAMENTO EM FIM DE VIDA ÚTIL	144
10.1 Notas sobre a colocação	129	16- INCONVENIENTES CAUSAS E SOLUÇÕES	145
10.2 Posicionamento da máquina	129		
10.3 Ligação hídrica	129		
10.4 Ligação eléctrica	130		
10.5 Ligação porta serial	130		

1 - COMPOSIÇÃO DA MÁQUINA

NOTA - Quando não forem expressamente mencionados no texto, os números de posição de partes da máquina referem-se a esta figura.



F. 1

- | | | | |
|-----------|---|-----------|--|
| A | Placa CE | 16 | Gaveta p/recolher borras |
| 1 | Painel esquerdo | 17 | Bico vapor (excetuado modelo COFFEE) |
| 2 | Vitrina pequena | 18 | Interruptor geral |
| 3 | Painel traseiro | | "I" - Funções eléctricas habilitadas - Máquina ligada - Lâmpada piloto, acesa. |
| 4 | Plano aquecedor de xícaras | | "O" - Funções eléctricas desabilitadas - Máquina desligada - Lâmpada piloto do botão "I", apagada. |
| 5 | Portinhola para café pré-moído | 19 | Manopla de regulação do grau de moagem |
| 6 | Recipiente café em grãos | 20 | Grupo moedor de café |
| 7 | Painel direito | 21 | Contador de impulsos mecânico |
| 8 | Painel de comando | | Visualiza o número de distribuições executadas pela máquina. |
| 9 | Protecção de borracha | 22 | Grupo de distribuição de café |
| 10 | Pinça trava tubo (modelo CAPPUCCINO) | 23 | Cobertura para grupo de distribuição |
| 11 | Bico água quente (excetuado o modelo COFFEE) | 24 | Regulação da espuma do leite (modelo CAPPUCCINO) |
| 12 | Torneira seleccionadora vapor (excetuado o modelo COFFEE) | 25 | Regulação da temperatura (modelo CAPPUCCINO) |
| | Sentido horário: jacto vapor aberto | 26 | Grupo de distribuição do leite (modelo CAPPUCCINO) |
| | Sentido anti-horário: jacto vapor fechado | 27 | Grupo café |
| 13 | Bandeja de limpeza | 28 | Bandeja de limpeza |
| 14 | Protecção de borracha | | |
| 15 | Portinhola | | |

2 - NOTAS DE CONSULTA

2.1 Abreviações

F.	=	Figura
P.	=	Página
Pr.	=	Parágrafo
T.	=	Tabela

2.2 Simbologia de redação

ATENÇÃO! Preste o máximo cuidado ao significado dos símbolos: a função deles é a de não repetir noções técnicas ou advertências de segurança, portanto são verdadeiros e próprios "pró-memória". Consulte, por isso, o elenco de símbolos cada vez que houver dúvidas sobre o significado deles.

	ATENÇÃO! - Informações sobre a segurança do utilizador e a integridade da máquina.
	ATENÇÃO! - Intervenções potencialmente perigosas para o técnico em manutenção.
	IMPORTANTE! - Chama a atenção sobre um argumento particularmente importante.
	Máquina desligada - Operações a executarem com alimentação de energia eléctrica desligada.
	Utilizador - Intervenções de competência do usuário da máquina.
	Técnico em manutenção - Operações de exclusiva competência do pessoal encarregado da manutenção extraordinária e dos consertos.

3 - UTILIZADOR



- Pessoa adulta para a qual são de exclusiva competência as seguintes operações:
 - Condução, presídio e desligamento da máquina.
 - Abastecimento de café em grãos.
 - Regulação dos parâmetros de distribuição.
 - Esvaziamento bandejas de colecta, borras e líquidos.

- Limpeza externa da máquina.



É proibido o uso da máquina a crianças, adolescentes e pessoas não auto-suficientes.

4 - TÉCNICO EM MANUTENÇÃO



- Pessoa encarregada as seguintes operações:
 - Instalação, accionamento, regulação e ajuste da máquina.
 - Manutenção extraordinária, consertos e substituições de peças sobresselentes.

5 - EMPREGO DA MÁQUINA

- As máquinas objecto do presente manual, foram projectadas, realizadas e protegidas para a distribuição automática (programável) de bebidas:
 - à base de café em grãos moído na hora;
 - à base de café pré-moído;
 - à base de leite e café em grãos moído na hora (modelo CAPPUCCINO).
 - água quente e vapor aquoso (excetuado o modelo COFFEE) para a preparação e o aquecimento de bebidas.
 - leite quente (modelo CAPPUCCINO).



Qualquer outra utilização das máquinas, não é prevista pelo Fabricante que é isentado contra qualquer responsabilidade por danificações de cada natureza, causadas por um emprego impróprio das máquinas mesmas. O uso impróprio, determina, além disso, a anulação de cada forma de garantia.

6 - ADVERTÊNCIAS E CAUTELAS

- Para a manutenção ordinária, não utilize, de qualquer maneira, detergentes, diluentes, solventes, etc...
- A limpeza é limitada às partes desligadas da tensão eléctrica e tem de ser executada com produtos neutros e biodegradáveis e sempre de interruptor geral, ou de interruptor multipolar, em posição "0" (OFF), ou depois de ter tirado o cabo de alimentação da tomada de parede.

- A manutenção ordinária tem de ser executada por pessoal competente ou, pelo menos, adequadamente avisado e instruído e munido de requisitos psico/físicos necessários, conforme as instruções mencionadas a seguirem e as Normas de Segurança e Saúde vigentes.
- É taxativamente proibido colocar e/ou abandonar em cima da máquina ferramentas e tudo que for potencialmente lesivo para a segurança de pessoas e para a integridade da máquina.
- Modificações e alterações (mesmo se leves), além do emprego de peças sobresselentes não originais, isentam o Fabricante contra cada responsabilidade por danificações de cada natureza e determinam a perda de qualquer direito de garantia.
- Utilize exclusivamente água potável.
- O leite a utilizar para o CAPPUCINATORE deve ser mantido e guardado em um aparelho refrigerante a uma temperatura não superior a 4° C, e não deve ser deixado inutilizado, fora do frigorífico, por um período superior a 30 minutos.
- Se o "CAPPUCINATORE" permanecer por um período superior a 1 hora sem uso, será preciso efectuar um ciclo de limpeza dos tubos, antes da sua reutilização. Para efectuar um ciclo de limpeza dos tubos, é preciso:
 - introduzir o tubo de aspiração do leite num recipiente com água;
 - pressionar a tecla ;
 - aguardar o final da distribuição de água.

Nota: A água não deve estar quente.

7 - PRECAUÇÕES GERAIS

- Antes de usar a unidade, assegure-se sempre e em via preventiva de não duvidar do conteúdo do presente manual. A transgressão das normas incluídas nele, isenta o Fabricante contra responsabilidade por danificações de qualquer natureza para pessoas e/ou coisas.
- Guarde esta edição para futuras referências.
- Verifique preventivamente (em caso de nova instalação), o respeito das normas mínimas de segurança, a colocação e operação da máquina, relevando condições ambientais (temperatura, umidade, iluminação) e a idoneidade dos espaços operativos.
- A eventual danificação do cabo de alimentação eléctrica, prevê a intervenção da Assistência Técnica Autorizada ou do técnico em manutenção.
- A máquina não é utilizável para uso externo.
- Em caso de mau funcionamento, peça sempre a intervenção do técnico em manutenção.
- É proibido utilizar jactos de água para a limpeza.

8 - INFORMAÇÕES SOBRE A MÁQUINA

8.1 Dados de identificação

Na placa (A) são escritos os seguintes dados de identificação da máquina:

- Fabricante e marcação 
- modelo
- N° de matrícula
- ano de fabricação
- tensão eléctrica de alimentação (V) e frequência (Hz)
- potência eléctrica absorvida (W)
- número fases da linha eléctrica (PH)
- pressão admitida na rede hídrica (MPa)

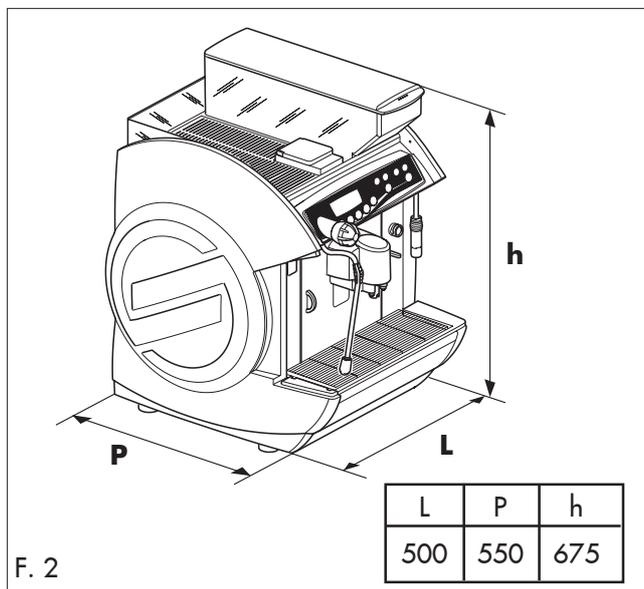
NOTA - Para eventuais pedidos aos Centros de Assistência Autorizados, indique modelo e número de matrícula.

8.2 Características técnicas

Tensão de alimentação	230V/400V 2N
Comprimento cabo alimentação	mm. 1.500
Potência instalada	
Mod. LUXE	W 3.300
Mod. COFFEE	W 1.700
Mod. CAPPUCINO	W 3.300
Pressão hídrica	MPa 0,1±0,8 (1±8 bares)
Nível de pressão sonora ponderada A... inferior a	70 dB
Peso	kg 60
Capacidade recipiente do café.	kg 2

NOTA - As máquinas são programáveis para dosagens de qualquer tipo de distribuição. A maioria dos componentes eléctricos, é alimentada com 24 Vdc.

8.3 Dimensões da máquina

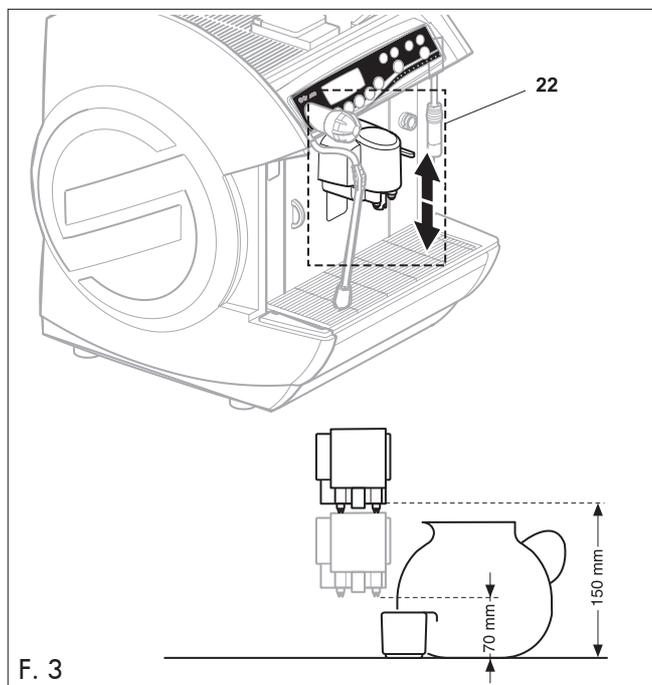


8.4 Grupo de distribuição de café

A posição deste grupo (22) pode ser modificada conforme a altura do recipiente utilizado.

É de fato possível posicionar o grupo de distribuição para cima ou para baixo

É possível desta maneira obter diferentes alturas de distribuição.

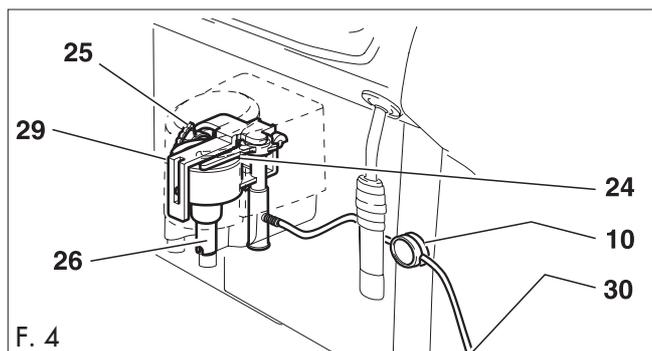


F. 3

8.5 Grupo Cappuccinatore (F. 4)

O grupo cappuccinatore, é composto por:

- tubo de aspiração do leite (30);
- pinça trava tubo (10);
- corpo cappuccinatore (29);
- regulação da qualidade da espuma (24);
- regulação da temperatura (25);
- grupo de distribuição do leite (26).



F. 4

9 - DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

NOTA - As máquinas objecto da presente publicação, são realizadas conforme as específicas Normativas europeias vigentes e por isso são protegidas em cada parte potencialmente perigosa.

- Eventuais sobrepressões na instalação hídrica destinada à produção de vapor e de água quente, são interceptadas por n° 3 válvulas de segurança.
- Um termostato impede superaquecimentos das caldeiras.
- A posição da gaveta p/recolher borras (16) e da portinhola (15), é controlada por n° 2 micro-interruptores a determinarem a parada do funcionamento da máquina se um componente não estiver posicionado correctamente; (no visor vai aparecer a indicação do componente fora do lugar).
- Um contador de impulsos electrónico e um outro mecânico, memorizam o número de distribuições produzidas e consentem a programação da manutenção ordinária.

9.1 Bicos de distribuição de vapor e água quente (excetuado modelo COFFEE) (F. 1)

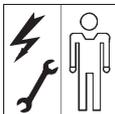
Os bicos de distribuição de vapor (17) e água quente (11) são equipados com adequadas proteções de borracha (9 e 14) para segurá-los e orientá-los, mesmo se forem superaquecidos.

9.2 Riscos remanescentes

- As características de construção das máquinas, objecto da presente publicação, não permitem a protecção do utilizador pelo jacto directo de vapor ou água quente (excetuado o modelo COFFEE).
- Perigo de queimas - na distribuição de água quente e vapor, não dirija os jactos para terceiros ou para si mesmo. Segure o bico, exclusivamente pelas respectivas proteções anti-queimas (9 - 14).



Não utilize recipientes que não sejam de material "para alimentos".

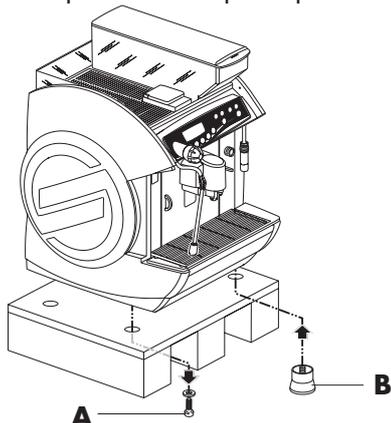


10 - INSTALAÇÃO

10.1 Notas sobre a colocação

- A máquina tem de ser instalada em lugar seco e abrigado, com temperatura ambiental: 10° C - 40° C e umidade máxima: 90%.

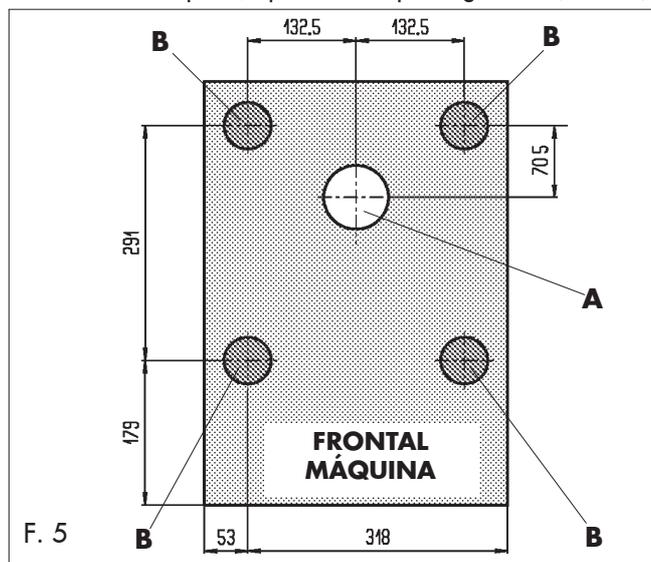
Levante a paleta de modo de poder tirar os quatro parafusos **A** de fixação. Aparafusar os quatro pés de suporte **B**.



10.2 Posicionamento da máquina

NOTA - Verifique que o piano destinado à instalação da máquina, seja de dimensões e robustez adequadas para suportar, em segurança, a máquina mesma.

- Realize na base um furo de Ø 100 mm (A - F. 5).
- Posicione definitivamente, a máquina na superfície de apoio (os círculos E - F. 5, indicam a posição certa dos pés reguláveis).
- Nivele a máquina, ajustando os pés reguláveis (F - F. 6).



ATENÇÃO / IMPORTANTE

Para um correcto uso ergonómico da máquina, aconselha-se a instalar o aparelho acima de uma superfície de trabalho posicionada a uma altura não inferior a 1 m.

10.3 Ligação hídrica



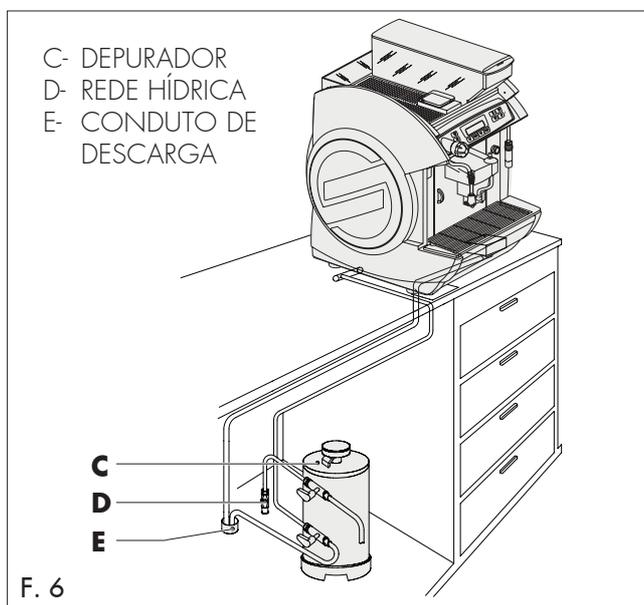
Atenção! A dureza da água não deve ser nunca inferior a 8°F.

Aconselha-se de alimentar a máquina com água tratada com um dispositivo de descalcificação, sobretudo se for água de alto conteúdo de sais de cálcio e magnésio (água dura). Assegure-se de que a rede de distribuição hídrica seja de água potável com pressão incluída entre 1 e 8 Bares.

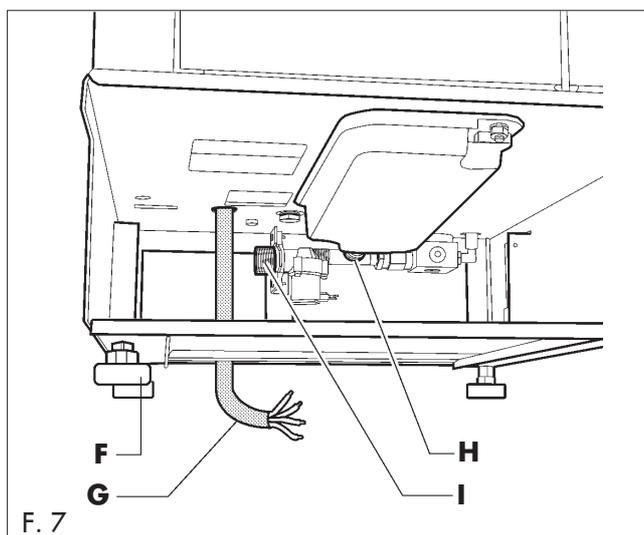
- Ligue à rede hídrica (D) o depurador (C).



N.B. antes de ligar o depurador à máquina, efectue uma lavagem até a água não se tornar límpida, proceda portanto à ligação do depurador à máquina.



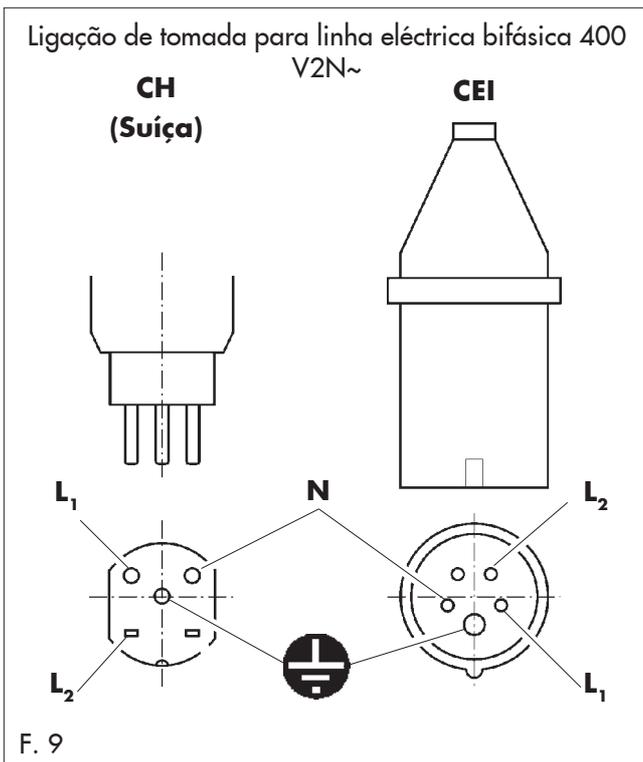
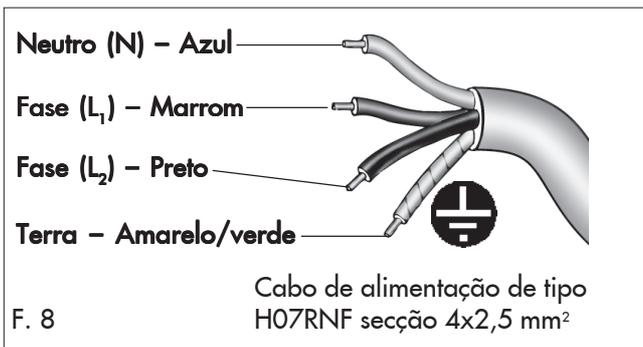
- Ligue um tubo de descarga para a junção (H - F. 7) e fixe-o por meio de braçadeira.
- Ligue (exclusivamente com tubo e junções de material "para alimentos") a máquina à rede de distribuição de água potável por meio da junção (I - F. 7).
- Introduza os tubos de descarga e carga no furo A.



10.4 Ligação eléctrica

NOTA - Para instalações de corrente bifásicas 400 V, utilize as fases para fornecer à máquina 230 V em corrente monofásica (F. 8). Para a ligação monofásica 230 V, peça o kit adequado para a instalação (cód. %1034.R09).

- Introduza o cabo de alimentação eléctrica (G - F. 7) no furo (A).



! Conforme as normas vigentes nos Países de utilização da máquina, o cabo de ligação à linha eléctrica tem de ser equipado com um interruptor multipolar (abertura mínima dos contactos: 3 mm), ou com uma tomada conforme as normas mesmas).

- O interruptor multipolar deve ser adequado para o absorvimento da máquina e para interceptar todas as polaridades da tensão.
- Verifique que os cabos eléctricos da instalação sejam proporcionados ao absorvimento da máquina.

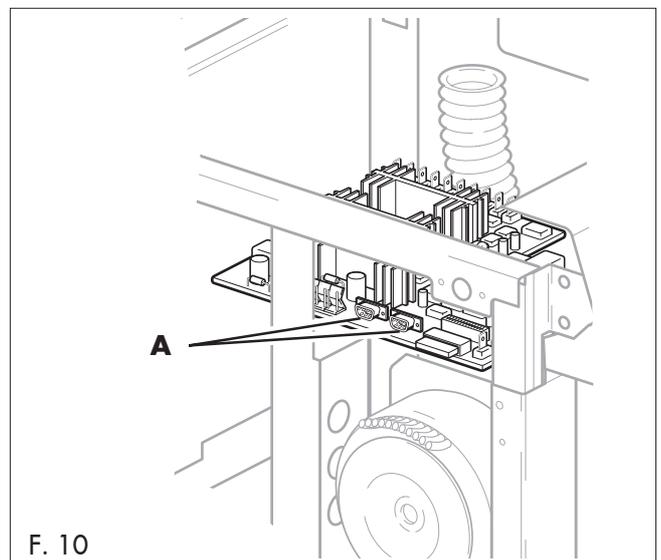


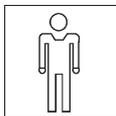
O ponto de ligação (tomada eléctrica ou interruptor multipolar) tem de ficar em lugar facilmente alcançável pelo utilizador, para desligar a máquina da linha eléctrica em caso de necessidade.

- Ligue o cabo (G - F. 7) para a linha de alimentação eléctrica.

10.5 Ligação porta serial

É possível ligar a máquina às aparelhagens dos CENTROS DE ASSISTÊNCIA AUTORIZADOS para verificações e operações de programação por meio da porta serial (A - F. 10).





11 - PRIMEIRO ACCIONAMENTO DA MÁQUINA

- Encha o recipiente (6) com a mistura de café em grãos escolhida.



Verifique que o café não contenha corpos estranhos potencialmente danosos para as mós.

- Verifique a presença dos componentes extirpáveis (13 e 16) e que a portinhola (15) esteja encerrada. Em caso contrário, quando accionar a máquina, vai aparecer no display a indicação do componente fora do lugar.
- Vire o interruptor multipolar sobre "I".
- Ligue a máquina por meio do interruptor (18); no display vai aparecer: "EM AQUECIMENTO, AGUARDE".
- Quando no display aparecer: "PRONTO PARA O USO", é preciso que:
 - Posicione o grupo de distribuição (22) para obter a altura adequada para os recipientes utilizados (Pr. 8.4).
 - Posicione um ou dois recipientes de baixo do grupo de distribuição.
- Pressione o botão correspondente ao tipo de bebida escolhida.



Embora todos os botões sejam já programados com valores standard, é preciso controlar que a bebida obtida corresponda às características desejadas. De outra maneira é preciso programar os botões do sistema de distribuição (Pr. 12.6).

12 - USO DA MÁQUINA



Antes de utilizar a máquina é necessário ler atentamente a presente publicação e tomar um bom conhecimento geral da máquina mesma.



Após um período de inactividade da máquina é aconselhável ler novamente, antes de reutilizá-la, o parágrafo precedente "Primeiro accionamento da máquina".

12.1 Estados da máquina

Em relação à alimentação eléctrica a máquina pode resultar como em seguida:

Desligada e isolada electricamente

- Interruptor geral (18) e interruptor multipolar em posição "0" (ou cabo de alimentação desligado).
- É activa exclusivamente a memória de armazenamento dos dados programados.

Ligada

- Interruptor geral (18) e interruptor multipolar em posição "I" (ou cabo de alimentação inserido).
- São activas todas as funções e o display (8a) está aceso.

Em stand-by (máquina desligada mas não isolada electricamente)

- Interruptor geral (18) em posição "I".
- Sono activas as funções "ACCIONAMENTO AUTOM.", "ANTICONGELAMENTO", se forem seleccionadas, e "RELÓGIO", além do display e da memória de armazenamento dos dados programados.
- A retroiluminação do display é apagada.

12.2 Accionamento manual

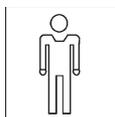
Este tipo de accionamento é necessário quando a máquina estiver "desligada e isolada electricamente" (Pr. 12.1). É preciso proceder como descrito no Pr. 11 excluindo, eventualmente, o controle da bebida distribuída.

12.3 Accionamento automático programado

É possível quando a máquina estiver em "STAND-BY" e estiver activa a função "ACCIONAMENTO AUTOM.". O accionamento da máquina vai acontecer no horário programado.

12.4 Accionamento temporário do stand-by

Accionamento manual com máquina em "STAND-BY". Para obter isso pressione por 3 segundos o botão . A máquina voltará automaticamente para "STAND-BY" depois de 60 minutos da última operação.



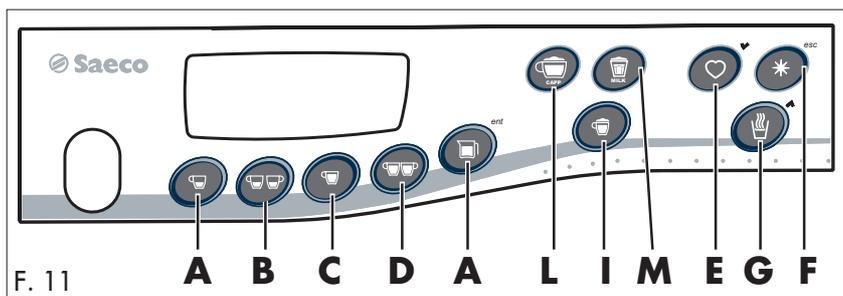
12.5 Painel de comando

Os botões de distribuição, têm de ser pressionados por menos de 1 segundo.

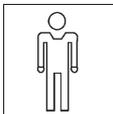


Liga temporariamente a máquina (em "STANDBY") e confirma a seleção dos botões (H - G).

dos botões (H - G).



CAFÉ	Distribuições obtidas com café moído na hora
1 Baixo ^A	<ul style="list-style-type: none"> As definições: "Café baixo" - "Café alto", indicam os dois diferentes níveis de distribuição. Na entrega, as máquinas são programadas sobre valores standard.
2 Baixos ^B	
1 Alto ^C	
2 Altos ^D	
CAFÉ PRÉ-MOÍDO	Distribuição obtida utilizando doses de café pré-moído
Baixo ^E + ^A	<ul style="list-style-type: none"> Estas distribuições, são programáveis apenas para doses singulares de café pré-moído e introduzidas na hora.
Alto ^E + ^C	
CAFÉ LIGHT	Distribuição obtida utilizando doses de café pré-moído junto de café moído na hora
Baixo ^E + ^E + ^A	<ul style="list-style-type: none"> Após ter pressionado o botão (uma vez para "Pré-moído", duas vezes para "Café light"), introduza uma dose de café, através da portinhola (5). Para o café light, juntar-se-á automaticamente uma pequena quantidade de café moído.
Alto ^E + ^E + ^C	
CAFÉ EM JARRA	Distribuição obtida automaticamente com mais distribuições de café
^H 1-8 + ^F	<ul style="list-style-type: none"> É possível programar até 8 distribuições no mesmo recipiente, (máx Lt. 2,5). Para obter isso pressione mais vezes o botão . O display vai visualizar o número de doses programadas. Depois da distribuição de Lt. 2,5, aguarde 2 minutos antes de pedir uma nova distribuição.
CAFÉ GAROTO	Distribuição obtida com café moído mais uma pequena dose de leite
(*) ^I (***)	<ul style="list-style-type: none"> Bebida composta por café moído na hora, a qual junta-se uma pequena dose de leite quente.
CAPPUCCINO	Distribuição obtida com leite quente mais uma dose de café moído
(*) ^L (***) e (***)	<ul style="list-style-type: none"> Bebida composta por café moído na hora e leite quente.
LEITE QUENTE	Distribuição obtida utilizando leite
(*) ^M (***) e (***)	
ÁGUA QUENTE (excetuado o modelo COFFEE)	Distribuição obtida utilizando água.
^G 1-8 + ^F	<ul style="list-style-type: none"> É possível programar até 8 distribuições no mesmo recipiente, (máx Lt 1). Para fazer isso pressione mais vezes o botão . O display vai visualizar o número de doses programadas.



VAPOR

(Excetuada o modelo COFFEE)

- Introduza o bico (17) na bebida a esquentar.
- Vire no sentido anti-horário a torneira (12). Alcançada a temperatura desejada, feche a torneira (no sentido horário).

 Após cada utilização, limpe com pano/esponja (úmido e limpo) o bico do vapor, dos resíduos da bebida esquentada precedentemente.

(*) Preventivamente a cada distribuição, introduza o tubo de aspiração (30 - F. 4) no interior do recipiente do leite.

(**) Ajuste a quantidade de espuma, por meio da agulha (24 - F. 4) (Pr. 12.8).

12.6 Programação botões distribuição

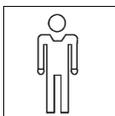
As quantidades de bebidas associadas aos respectivos botões podem ser programadas diretamente no teclado. Para programar e reprogramar as teclas siga as seguintes instruções:

- Ligue a máquina e predisponha-a para o uso
- Posicione o recipiente debaixo do grupo de distribuição específico.
- Pressione e mantenha pressionada a tecla. No display vai aparecer "PROGRAMAÇÃO".
- Deixe a tecla, para memorizar a dose a distribuir.

(***) N.B.: É possível pré-seleccionar as teclas , ,

 para distribuírem bebidas compostas de leite e café em cada combinação possível. Para activar selecções diferentes daquelas de default é preciso contactar um centro de assistência autorizado.

Mencionamos a seguir o esquema de programação das teclas.



CAFÉ



para executar a programação de outros cafés proceda como aqui em cima, utilizando as teclas seguintes

2 cafés baixos  , **1 café alto**  y **2 cafés altos** 

CAFÉ GAROTO



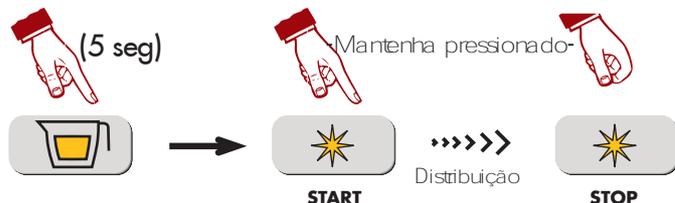
CAPPUCCINO



LEITE QUENTE



CAFÉ EM JARRA



ÁGUA QUENTE



NOTA - Esta programação, é obtível só se a função "PROGRAMM. ÁGUA QUENTE" estiver na modalidade: "ACTIVADA" (Pr. 12.7.1).

12.7 Funções programáveis do menu

NOTA - A máquina consente alguns ajustes e impostações por meio da programação do menu, adequando o produto a distribuir às exigências do Utilizador

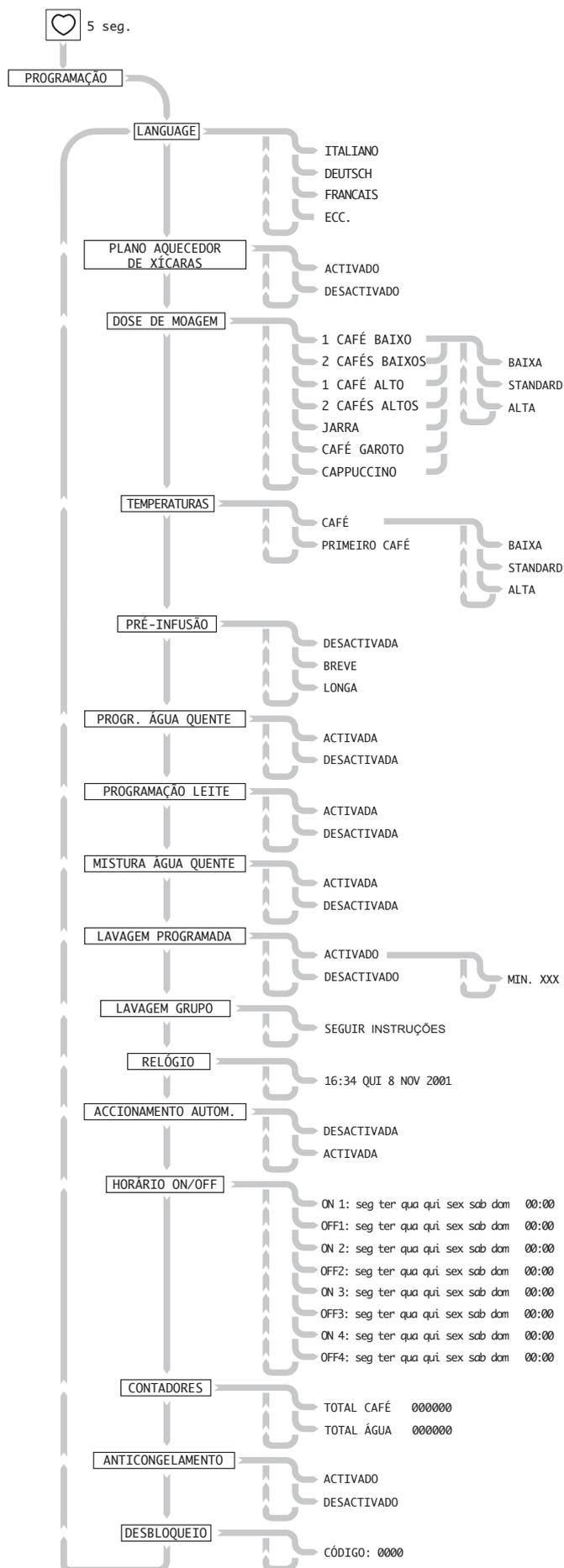
 Durante a programação, as teclas a seguirem assumem uma função diferente a respeito daquela normal durante o uso da máquina.

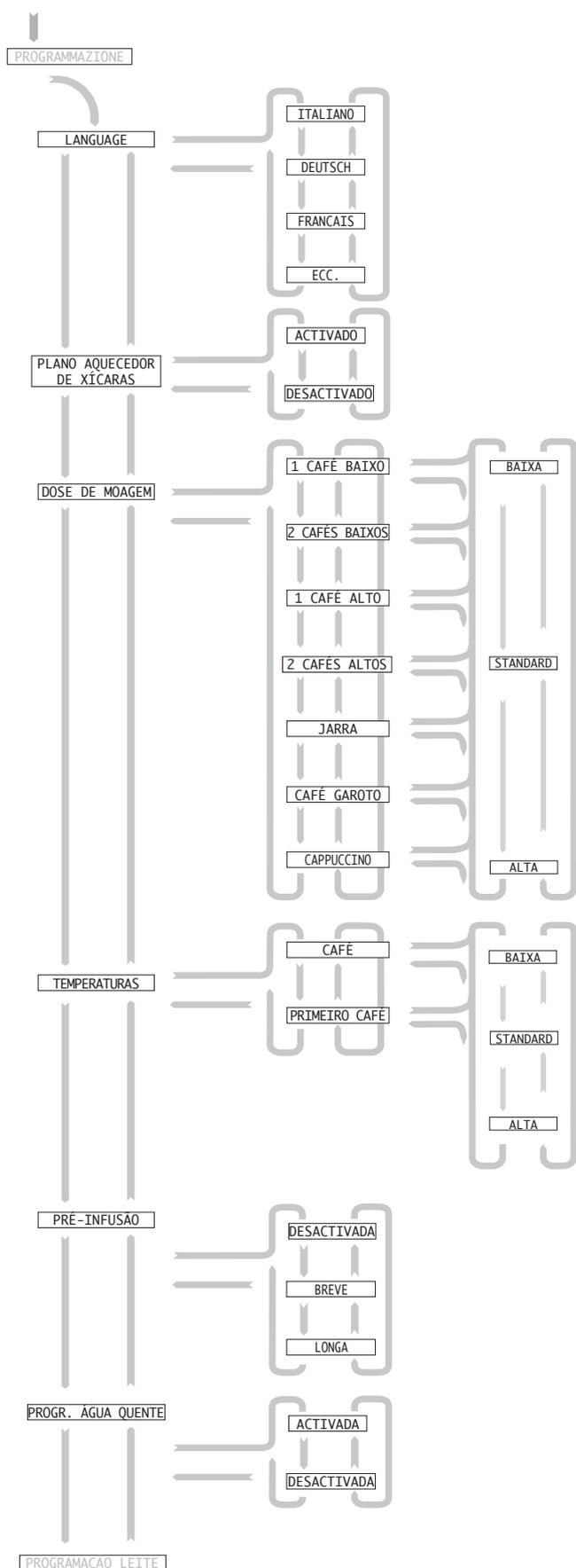
	(acesso a programação)	entra no menu de programação mantendo-o pressionado por 5 seg. (no display vai aparecer: "PROGRAMAÇÃO");
	(Enter)	passa de um nível do menu para o sucessivo; prepara um dado para a modificação; confirma um dado ou uma função;
	(Escape)	invalida as modificações não confirmadas; volta para o nível precedente do menu até sair do mesmo.
	(Down)	passa para a opção sucessiva no interior do mesmo nível de programação; incrementa o valor de um dado a modificar.
	(Up)	passa para a opção precedente no interior do mesmo nível de programação; diminui o valor do dado a modificar.

Algumas funções prevêem também a programação de um ou mais dados (já programados sobre valores standard).

Para intervir nos valores dos dados a reprogramarem é preciso:

- Seleccionar a função.
- Confirmar a função com a tecla  (Enter).
- O cursor intermitente vai se posicionar debaixo do valor a modificar.
- Accionar as teclas  (Up) ou  (Down) para variar o valor delas.
- Confirmar o dado modificado com a tecla  (Enter).





o desenvolvimento das funções prossegue na página seguinte

12.7.1 Descrição das funções

LANGUAGE

- Accionando o menu "LANGUAGE" é possível entrar na seleção da mesma.

PLANO AQUECEDOR DE XÍCARAS

- Confirmando "ACTIVADO", obtém-se o accionamento do plano aquecedor de xícaras junto do accionamento da máquina.
- Confirmando "DESACTIVADO", o plano aquecedor de xícaras vai ficar desligado para sempre.

DOSE DE MOAGEM

Para cada distribuição é possível modificar a quantidade de café moído a utilizar na distribuição e programada em fase de instalação.

- Confirmando "BAIXA" ou "ALTA", a dose é reduzida de 1 gr. ou incrementada de 1 gr.
- Confirmando "STANDARD", a dose a utilizar na distribuição é aquela programada pelo Técnico em Manutenção.

TEMPERATURAS

Para cada distribuição de café, é possível modificar a temperatura da água a utilizar na distribuição e programada em fase de instalação.

- Confirmando "BAIXA" esta temperatura diminui de 3°C.
- Confirmando "ALTA" a temperatura aumenta de 3°C.
- Confirmando "STANDARD" a temperatura é aquela programada pelo Técnico em Manutenção.

NOTA - A temperatura "primeiro café" é utilizada para a primeira distribuição no accionamento da máquina.

PRÉ-INFUSÃO

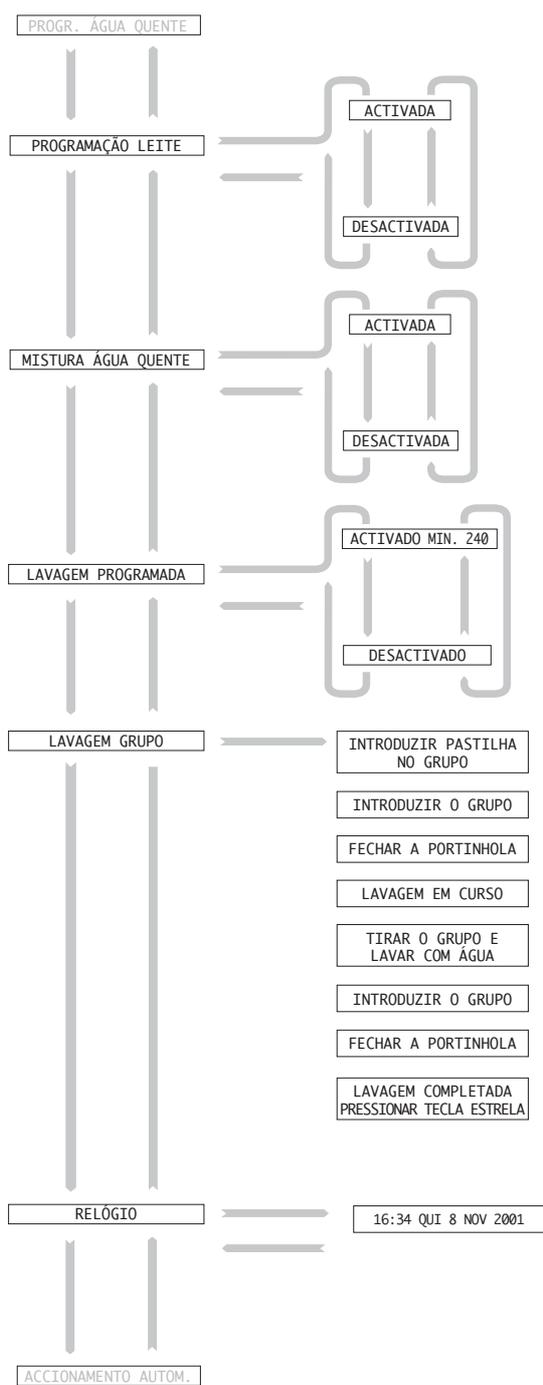
Esta função, permite de executar uma breve pausa na primeira fase de distribuição. Isso pode melhorar a qualidade do café que desta maneira, vai poder, durante a pausa, "infundir-se" com a primeira parte de água recebida. Confirmando:

- "DESACTIVADA", não é executada nenhuma pré-infusão.
- "BREVE", obtém-se a "pré-infusão" programada pelo Técnico em Manutenção.
- "LONGA", obtém-se a "pré-infusão" aumentada de 1 seg.

PROGR. ÁGUA QUENTE

Com esta função é possível habilitar a programação da quantidade d'água quente a distribuir. Confirmando:

- "ACTIVADA", é possível programar a tecla (Pr. 12.6).
- "DESACTIVADA", a tecla não vai aceitar a programação da dose que por isso deverá ser efetuada manualmente.



PROGRAMAÇÃO LEITE

É possível habilitar a programação da quantidade de leite a distribuir. Confirmando:

- "ACTIVADA", programa a tecla ☕ (Pr. 12.6).
- "DESACTIVADA", a tecla ☕ não vai aceitar a programação da dose, que por isso deverá ser efetuada manualmente.

MISTURA ÁGUA QUENTE

Durante a distribuição de vários tipos de bebidas, a máquina junta uma certa quantidade de água quente, conforme a programação executada. Confirmando:

- "ACTIVADA", vai ser executada a mistura
- "DESACTIVADA", não vai ser distribuída água quente na bebida.

NOTA - De função desactivada, os valores programados ficam invariáveis e podem ser utilizados novamente durante a reactivação.

LAVAGEM PROGRAMADA

Função que consente a distribuição de uma mínima quantidade de água quente (cerca de 5 cc.) para evitar a formação de sedimentos no grupo distribuidor de café; esta lavagem é executada automaticamente depois do tempo programado (20÷240 minutos) da última distribuição de café. Confirmando:

- "ACTIVADO", o cursor intermitente de modificação vai se posicionar na última cifra a direita, e o valor pode ser modificado com intervalos de 10 min. por vez; confirme sempre as eventuais modificações.
- "DESACTIVADO", a máquina não vai executar nenhuma lavagem.

NOTA - Durante a lavagem, no display vai aparecer: "LAVAGEM PROGRAMADA"; a lavagem pode acontecer também manualmente pressionando a tecla ✨ por 3 segundos.

LAVAGEM GRUPO

Função que consente de executar a lavagem do grupo café (27) utilizando as pastilhas adequadas (para informações sobre as pastilhas recorra a um Centro de Assistência Autorizado).

Procedimento:

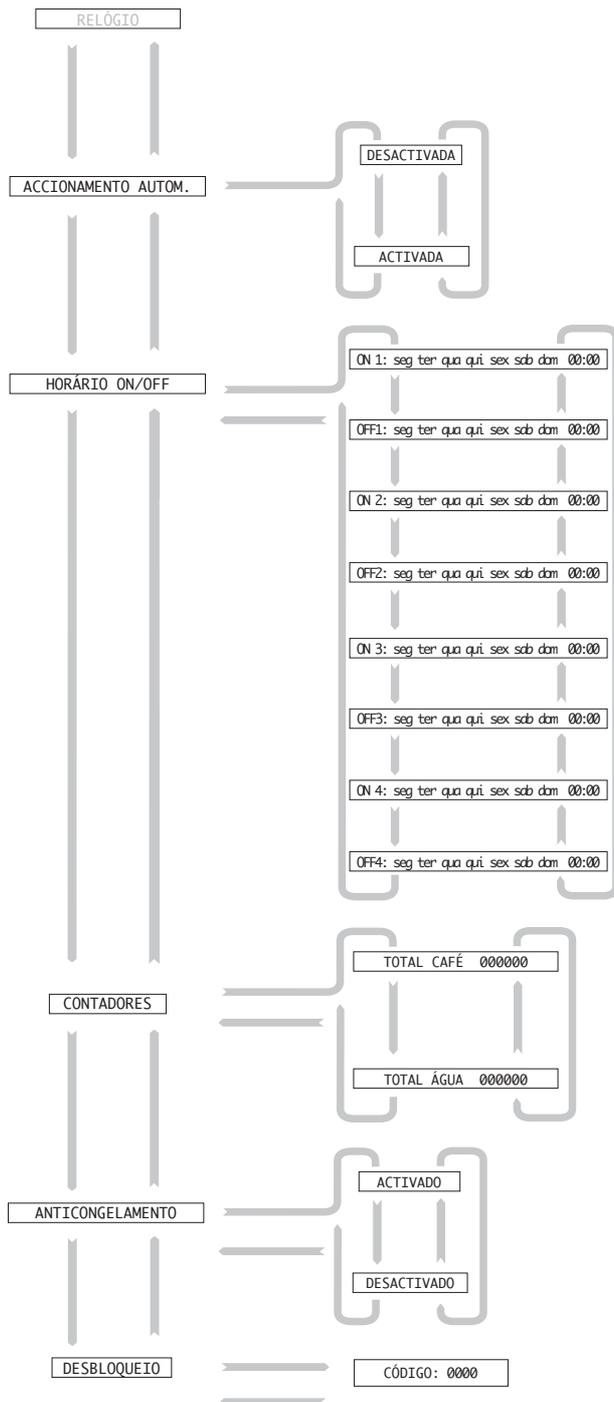
- O procedimento começa pela: "LAVAGEM GRUPO".
- Pressione ☕; no display: "INTRODUZIR PASTILHA NO GRUPO".
- Tire o grupo café; no display: "INTRODUZIR O GRUPO";
- Introduza a pastilha no interior do grupo café e introduza de novo o grupo; no display: "FECHAR A PORTINHOLA".
- Feche a portinhola; no display: "LAVAGEM EM CURSO". A máquina vai começar o ciclo de lavagem, no final dele vai aparecer no display "TIRAR O GRUPO E LAVAR COM ÁGUA".
- Tire o grupo café; no display: "INTRODUZIR O GRUPO".
- Lave o grupo café com água corrente.
- Re-introduza o grupo café; no display: "FECHAR A PORTINHOLA".
- Feche a portinhola; no display: "LAVAGEM COMPLETADA PRESSIONAR TECLA ESTRELA";

Pressione ✨ a para sair definitivamente do menu e tornar a máquina pronta para o uso.

RELÓGIO

Função que consente de ajustar o relógio e a data da máquina.

- Confirmando "RELÓGIO", o cursor vai piscar e vai posicionar-se nas horas, que poderão ser modificadas.
- Após ter confirmado a hora desejada, o cursor vai para o sucessivo dado a modificar (minutos, a seguir dia, mês e enfim o ano).



ACCIONAMENTO AUTOM.

Função que consente de programar o accionamento e o desligamento automático da máquina, em duas faixas horárias diferentes, por cada dia da semana. Confirmando:

- "ACTIVADA", a máquina predispõe-se para essa função.
- "DESACTIVADA", a máquina liga-se e desliga-se só manualmente por meio do interruptor geral (18).

Eventuais horários já programados, de accionamento e desligamento automático, ficam memorizados de qualquer maneira.

- Para a programação das faixas horárias e dos dias veja a função seguinte "HORÁRIO ON/OFF".

NOTA - O accionamento automático da máquina é possível apenas com o interruptor geral (18) em posição "I".

HORÁRIO ON/OFF

Função que consente de programar os horários de accionamento e desligamento automático da máquina durante toda a semana.

- Confirmando "HORÁRIO ON/OFF", o cursor intermitente vai posicionar-se no dia a modificar.
- Introduza o dia na programação, com a tecla (down), tornando a letra de minúscula para maiúscula.
- Saia da programação do dia, com a tecla (up), tornando a letra de maiúscula para minúscula.
- Confirme a modificação.

Para modificar o horário siga o mesmo procedimento utilizado na impostação do relógio.

Exemplo: no esquema de desenvolvimento das funções é representada uma programação da máquina a prever o accionamento dela às 08:00 e o desligamento às 18:00 de segunda para sexta, o accionamento às 09:00 e o desligamento às 12:30 de sábado, e a parada completa de domingo.

CONTADORES

São duas funções que representam, uma o total de ciclos de distribuição de café, e a outra o total de ciclos de distribuição de água quente.

Se a dosagem automática de água quente estiver desabilitada (veja função "PROG. ÁGUA QUENTE"), vai ser computado um ciclo por cada accionamento da electro-válvula.

NOTA - É possível apenas consultar ambas as funções pois não é obtível a zeragem delas.

ANTICONGELAMENTO

A função anticongelamento serve para evitar que a eventual exposição da máquina em "STAND-BY" a baixas temperaturas possa causar danificações devidas à formação de gelo nas caldeiras. Esta função mantém a temperatura das caldeiras a um valor mínimo a impedir o congelamento delas.

- Confirmando "ACTIVADO", habilita-se a função.
- Confirmando "DESACTIVADO", desabilita-se.

NOTA - A função é activada só se estiver activada também a função "ACCIONAMENTO AUTOM." e só quando a máquina estiver em "STAND-BY". Quando a função estiver activa o display vai visualizar "ANTICONGELAMENTO".

DESBLOQUEIO

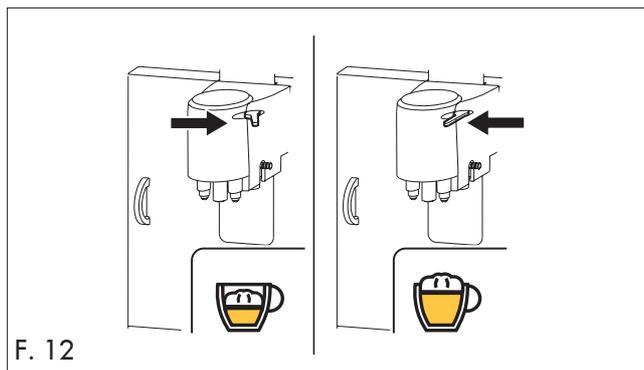
Função que consente de desbloquear temporariamente a máquina quando alcançar o número de ciclos programados para a manutenção ou descalcificação. Para obter o código de desbloqueio é preciso dirigir-se para a empresa que executou a instalação ou que fornece o serviço de manutenção. Conseguido o código é preciso introduzi-lo na função:

- Confirma a função "DESBLOQUEIO", o cursor intermitente vai posicionar-se debaixo do primeiro número a modificar;
- introduza o número e confirme-o;
- Depois de cada confirmação o cursor intermitente vai posicionar-se debaixo do número seguinte, continuar assim até completar o código.

12.8 Dosagem da espuma

A qualidade de espuma nas bebidas é proporcional à intervenção na alavanca de regulação (24).

- Virando a alavanca para direita, obtém-se uma maior quantidade de espuma.
- Virando a alavanca para esquerda, obtém-se uma menor quantidade de espuma.

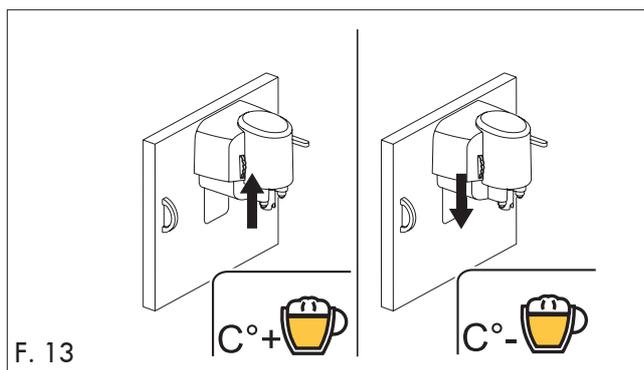


F. 12

12.9 Regulação da temperatura

A temperatura do leite é proporcional à intervenção na alavanca de regulação (25).

- Virando a alavanca para cima, obtém-se uma temperatura maior.
- Virando a alavanca para baixo, obtém-se uma temperatura menor.



F. 13

12.10 Regulação da moagem



Qualquer seja a mistura de café, uma moagem muito fina (índice sobre valores baixos) vai aumentar a densidade, a espuma da bebida e seu tempo de distribuição, vice-versa uma moagem grossa (índice sobre valores altos) vai diminuir sua densidade, a espuma, além do tempo de distribuição.

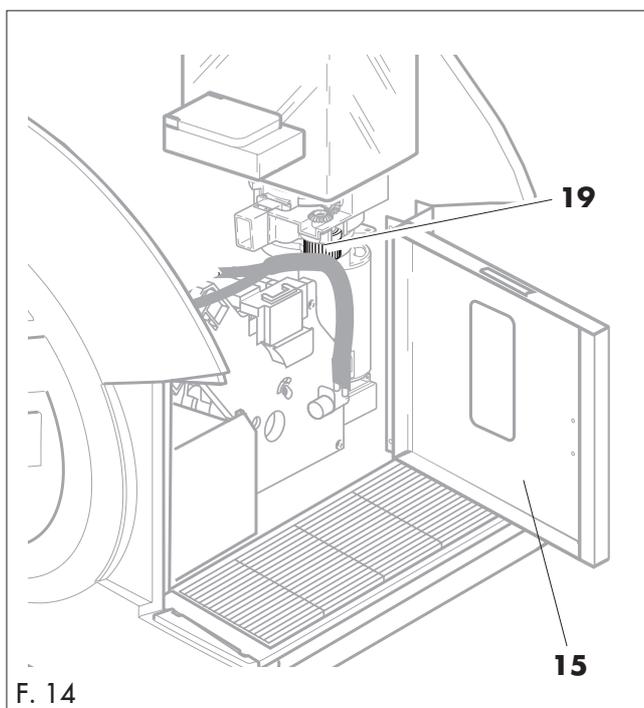


Não vire, no sentido anti-horário, para o final de curso a manopla (19 - F. 14); a manobra vai provocar o aperto das mós com conseqüente bloqueio da máquina.

Em caso de bloqueio das mós, devido a corpos estranhos na mistura de café, e o conseqüente bloqueio da máquina (no display vai aparecer: "ERRO MÓS") recorra a um Centro de Assistência Autorizado.

NOTA - A moagem é ajustada em fábrica, com valores standard, mas é possível modificá-la como em seguida:

Abra a portinhola (15 - F. 14), vire a manopla (19 - F. 14) no sentido anti-horário para tornar mais fina a moagem (o índice vai para um valor menor), ou no sentido horário para torná-la maior (o índice vai para um valor alto).



F. 14

12.11 Mensagens no display

NOTA - A seguir apresenta-se um elenco de alarmes (além dos já tratados) visualizáveis no display e as condições de máquina, a determinarem-nos.

STAND-BY: máquina desligada (com interruptor geral em posição "I") com função automática de accionamento/desligamento habilitada (Pr. 12.7.1).

ANTICONGELAMENTO: máquina desligada (com interruptor geral em posição "I"), o programa que protege as caldeiras do gelo é inserido (Pr.12.7.1).

LAVAGEM PROGRAMADA: aparece quando a máquina executar a lavagem automática do grupo de distribuição de café (Pr. 12.7.1).

FALTA CAFÉ, GUILHOTINA FECHADA: a máquina, durante a moagem, revela a falta de café em grãos no respectivo recipiente (6), ou que a guilhotina está fechada.

CARREGAR CIRCUITO: aparece quando a máquina, durante a distribuição de uma bebida qualquer, relevar a falta de água nas caldeiras.

Depois de verificar a presença de água na rede de distribuição, pressione a tecla  (^ na versão COFFEE), até sair regulamente água pelo bico (11) e pelo grupo de distribuição de café (22). Na versão "COFFEE" a água sai apenas pelo grupo de distribuição

PROGRAMAÇÃO: aparece quando entrar na programação da máquina (Pr. 12.6).

ESVAZIAR BORRAS: aparece quando a gaveta p/recolher borras (16) estiver quase cheia (a máquina já executou o número programado de distribuições). Todavia é possível executar algumas ulteriores distribuições.

FORA DE SERVIÇO - ESVAZIAR BORRAS: a gaveta p/recolher borras (16) está completamente cheia (a máquina já executou o número programado de distribuições). A máquina vai ficar bloqueada e não vai ser possível executar mais distribuições até a gaveta não estiver vazia.

FECHAR A PORTINHOLA: a portinhola (15) não está fechada corretamente.

INTRODUZIR A GAVETA: a gaveta p/recolher borras (16) não foi introduzida corretamente.

INTRODUZIR BANDEJA DE LIMPEZA: a bandeja de limpeza (12) não foi introduzida correctamente.

INTRODUZIR O GRUPO: o grupo café (27) não foi introduzido corretamente.

ERRO GRUPO: o grupo café (27) executa, de uma maneira errada, o próprio ciclo de trabalho; desligue a máquina e ligue para o CENTRO de ASSISTÊNCIA AUTORIZADO.

ERRO BOMBA: uma bomba sofreu uma avaria. Desligue a máquina e ligue para o CENTRO de ASSISTÊNCIA AUTORIZADO.

ERRO SENSOR 01: aparece quando um sensor de temperatura sofrer uma avaria. Desligue a máquina e ligue para o CENTRO de ASSISTÊNCIA AUTORIZADO.

ERRO TEMPER. 01: aparece quando uma resistência das caldeiras sofrer uma avaria. Desligue a máquina e ligue para o CENTRO de ASSISTÊNCIA AUTORIZADO.

DESCALCIFICAÇÃO: a máquina necessita desta intervenção e depois de ter executado o número programado de distribuições. Desligue-a e ligue para o CENTRO de ASSISTÊNCIA AUTORIZADO.

As intervenções de descalcificação são estabelecidas pelos ciclos de trabalho da máquina, programáveis pelo técnico em manutenção.

MANUTENÇÃO: aparece quando a máquina necessitar de manutenção e depois de ter executado o número programado de distribuições. Desligue a máquina e ligue para o CENTRO de ASSISTÊNCIA AUTORIZADO.

As intervenções de manutenção são estabelecidas pelos ciclos de trabalho da máquina, programáveis pelo técnico em manutenção.

12.12 Desligamento da máquina

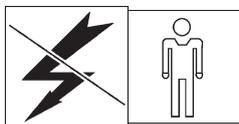
Desligamento automático programado

É possível quando estiver activa a função de "ACCIONAMENTO AUTOM." (Pr. 12.7.1) e for executada a programação de "HORÁRIO ON/OFF" (Pr. 12.7.1). Na hora programada a máquina põe-se em "STAND-BY".

Desligamento manual

Esse tipo de desligamento vai ser necessário quando não estiver activa a função de "ACCIONAMENTO AUTOM." (Pr. 12.7.1).

Obtem-se pondo seja o interruptor geral (18) que o interruptor multipolar em posição "0" ou extraíndo o cabo de alimentação.



13 - MANUTENÇÃO ORDINÁRIA



Advertências

- Em caso de anomalia de funcionamento, normalmente assinalada pelo display, desligue imediatamente a máquina, interrompa a alimentação eléctrica por meio do interruptor multipolar ou tirando o cabo de alimentação e contacte o CENTRO DE ASSISTÊNCIA mais próximo.
- Antes de executar qualquer intervenção de manutenção e/ou limpeza, desligue a alimentação eléctrica por meio do interruptor geral (18) e do interruptor multipolar (ou tirando o cabo de alimentação).
- Cada intervenção tem de ser executada de máquina fria.
- Não execute nenhuma intervenção de limpeza com máquina em "STAND-BY".
- Nunca lave os componentes da máquina na máquina de lavar louça.
- Não utilize jactos de água direta.

13.1 Limpeza da máquina

 Se precisar abrir a portinhola da máquina, deverá a posicionar o grupo de distribuição para baixo. Em qualquer outra posição não será possível entrar no interior da portinhola.

- Tem de ser executada diariamente e antes de cada parada prolongada da máquina para evitar a solidificação de resíduos nos recipientes, nas bandejas e nos grupos de distribuição.
- Os componentes desmontáveis da máquina a serem limpos, têm de ser lavados e enxaguados com água corrente.
- Limpe os revestimentos, painéis e comandos da máquina com panos macios e moderadamente molhados com água morna.
- Os componentes fixos e a máquina mesma têm de ser limpos apenas com água fria ou morna, utilizando esponjas não abrasivas e panos úmidos.
- Todas as peças a limparem são facilmente acessíveis e não precisam da utilização de ferramenta.



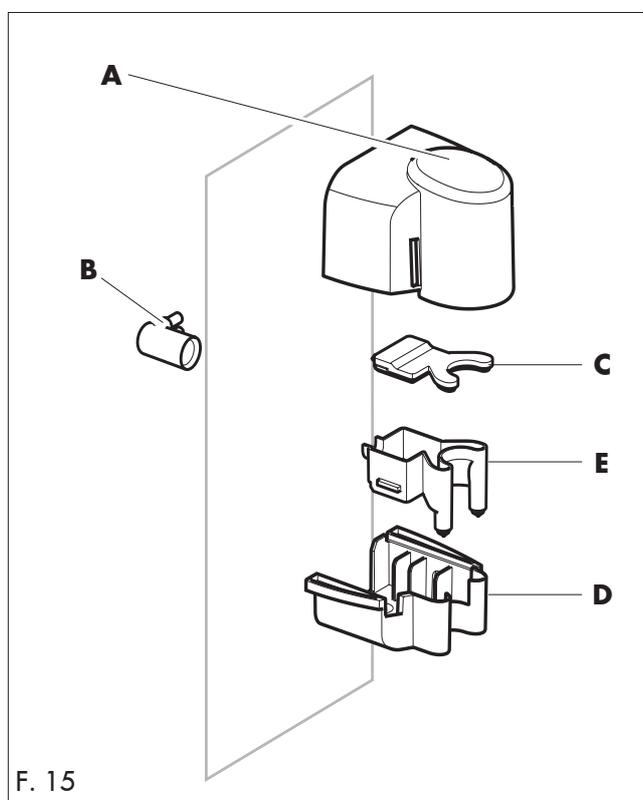
Uma manutenção e uma limpeza regulares vão preservar e manter eficiente a máquina por um período maior e vão garantir o respeito das normais normas higiénicas.

A máquina assinala automaticamente quando for preciso executar as intervenções de manutenção e/ou descalcificação, o número exato de distribuições é visível pelo contador de impulsos mecânico ou no display da máquina; faltando a intervenção do Técnico em Manutenção, vai poder haver o bloqueio da máquina.

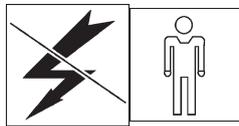
13.1.1 Bico café (F. 15)

É possível tirar:

- a protecção superior (A), do grupo de distribuição puxando-a para si;
- a protecção inferior (D) do grupo de distribuição desparafusando a pega inferior;
- o grupo de distribuição do café (C-E) puxando-o para si;
- a junção café (B) virando-a cerca de 90°.



F. 15

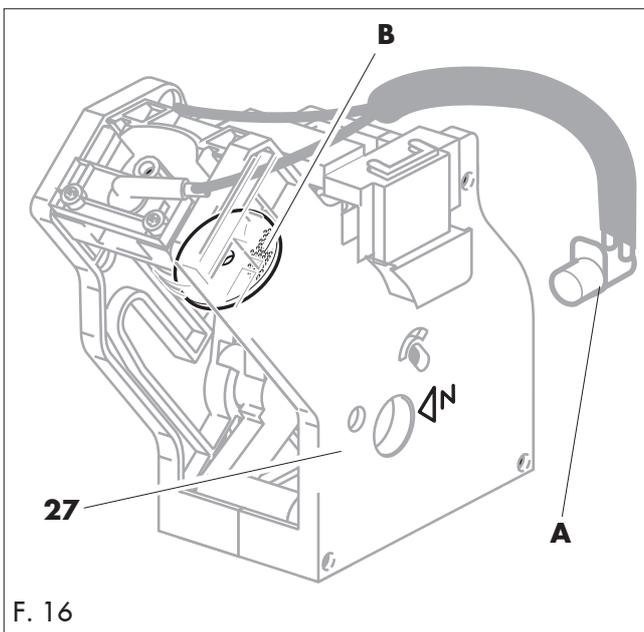


13.1.2 Grupo café (F. 16)



Acabe o café em grãos, antes de executar a limpeza.

- Limpe o grupo periodicamente com as pastilhas adequadas (Pr. "12.7.1 Descrição das funções - LAVAGEM GRUPO").
- Extraia o grupo café (27) segurando-o pela pega adequada (A) e pressionando o botão marcado pela indicação "PRESS".
- Lave com abundante água morna. Não use detergente.
- Raspe moderadamente o filtro superior (B) com uma colherzinha de material plástico.



F. 16

13.1.3 Bandeja de limpeza e relativa grelha

Tire a bandeja de limpeza (13) da máquina e lave-a com água corrente, cuidando particularmente da grelha.

13.1.4 Gaveta p/recolher borras

Tire a bandeja de limpeza (13). Após tire a gaveta p/recolher borras (16) extraíndo-a da própria sede. Lave-a com água corrente.

13.1.5 Bicos vapor e água quente (excetuado o modelo COFFEE)

Limpe os bicos (11-17) com um pano úmido não abrasivo.

Em caso de obstrução dos bocais é possível desparafusar a parte terminal dos bicos e reabrir os bocais por meio de uma agulha.

13.1.6 Plano aquecedor de xícaras

Limpe o plano aquecedor de xícaras (4) com um pano úmido não abrasivo.

13.1.7 Recipiente café

Limpe o recipiente do café (6) com água, utilizando um pano úmido não abrasivo.

13.1.8 Limpeza do cappuccinatore



Não execute nenhuma operação de limpeza do cappuccinatore quando a máquina estiver em "stand-by".

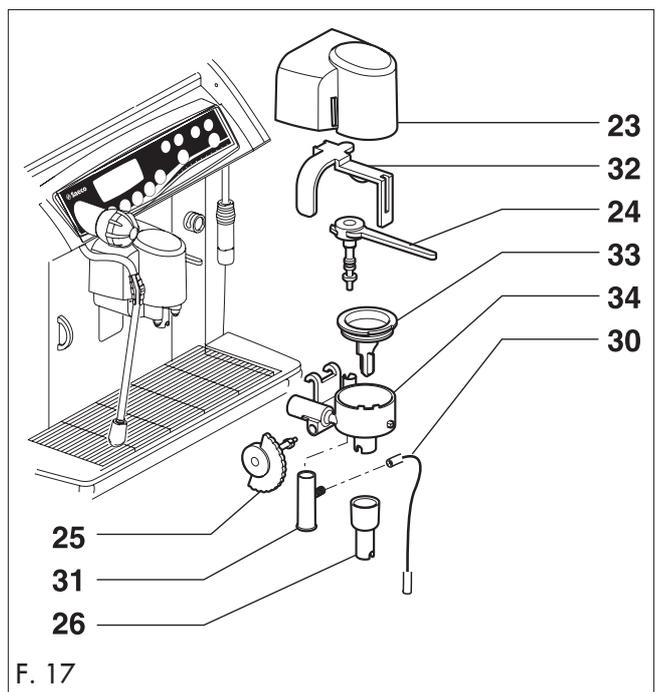
Execute a limpeza cada vez que utilizar o CAPPUCINATORE, para evitar a solidificação dos resíduos.

Limpe e enxague todos os componentes desmontáveis com água corrente.

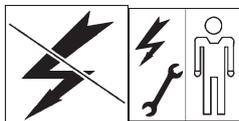
13.1.9 Grupo de distribuição cappuccino (F. 17)

Para limpar singularmente os elementos do grupo cappuccinatore é preciso tirar:

- a protecção superior (23), puxando-a para si;
- o cappuccinatore (29) puxando-o para si;
- a forquilha (32);
- a alavanca de regulação da espuma (24);
- a alavanca de regulação da temperatura (25);
- a tampa do corpo cappuccinatore (33);
- a junção (31) de ligação do tubo de aspiração para o corpo cappuccinatore;
- o grupo de distribuição do leite (26);
- o tubo de aspiração do leite (30).



F. 17



14 - MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA

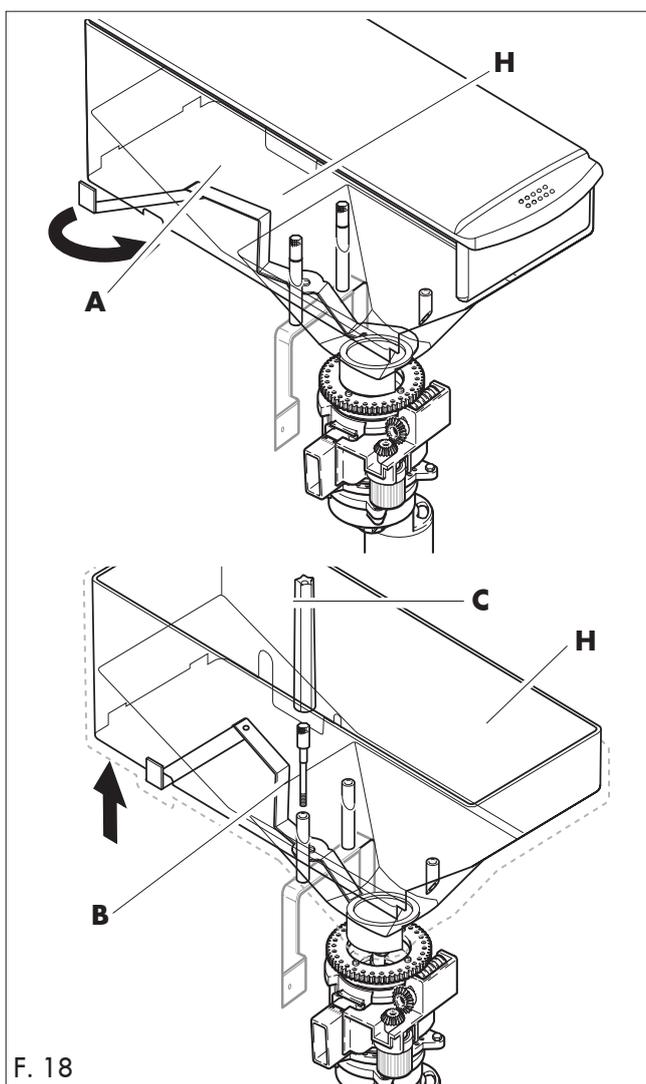
NOTA - Todas as intervenções de conserto e substituição de partes fazem parte da manutenção extraordinária. São portanto de exclusiva competência do Técnico em Manutenção.

14.1 Moedor de café travado

- Um corpo estranho no café em grãos, pode provocar o bloqueio das mós com conseqüente bloqueio da máquina, evidenciado pela mensagem "ERRO MÓ" (no display).
- Neste caso, é necessário abrir o moedor de café (20) e tirar o corpo estranho.

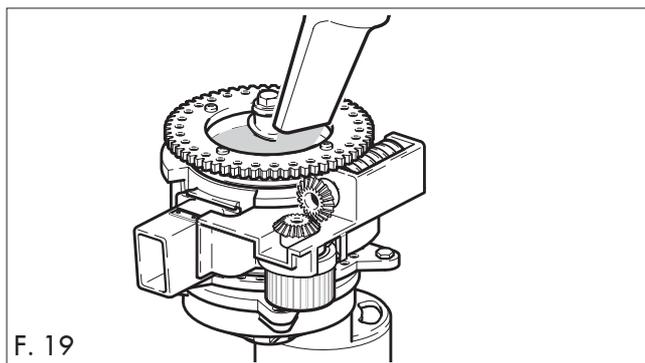
14.1.1 Desmontagem/montagem do moedor de café

- Feche a comporta (A) do recipiente do café (H).
- Tire os parafusos (B) do recipiente mediante o utensílio em dotação (C). Tire o recipiente da máquina puxando-o para cima.



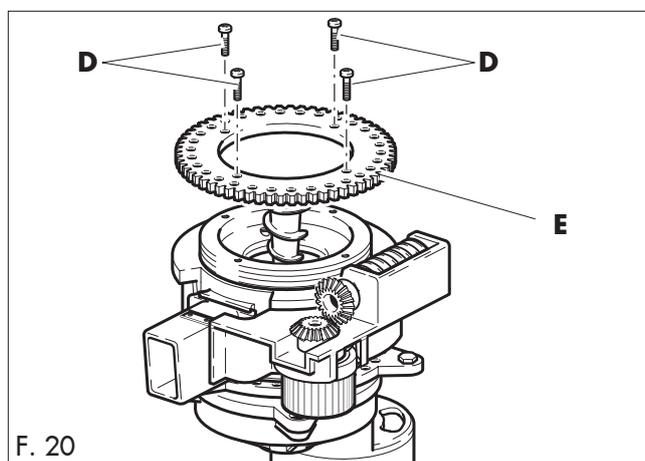
F. 18

- Por meio de um aspirador, tire os grãos de café na entrada do moedor de café.



F. 19

- Tire os parafusos (D).
- Tire a roda dentada (E).

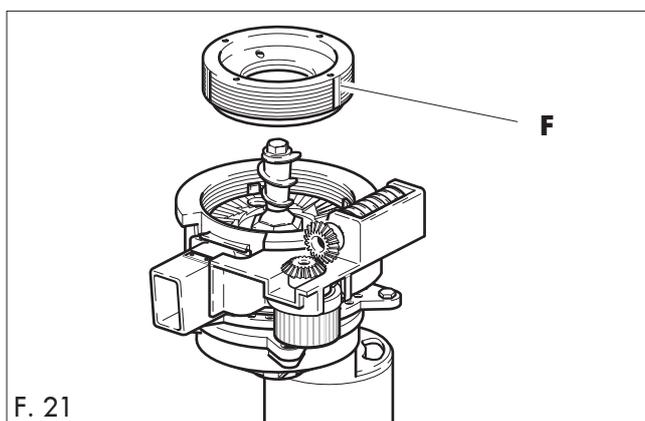


F. 20

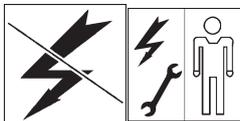
- Desparafuse e tire a virola de regulação (F) e limpe ambas as mós por meio de um aspirador e um pincel.



Verifique o estado de usura das mós. Em caso de danificações evidentes, substitua-las.



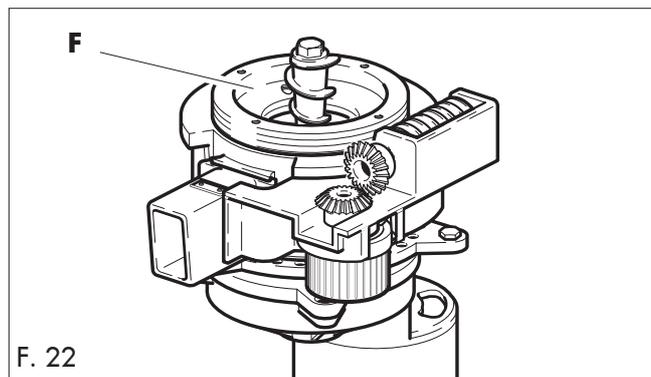
F. 21



Para montar novamente o moedor de café, proceda como a seguir:

- Parafuse até o final de curso, a virola de regulação (F), logo a afrouxe de 1/2 giro.

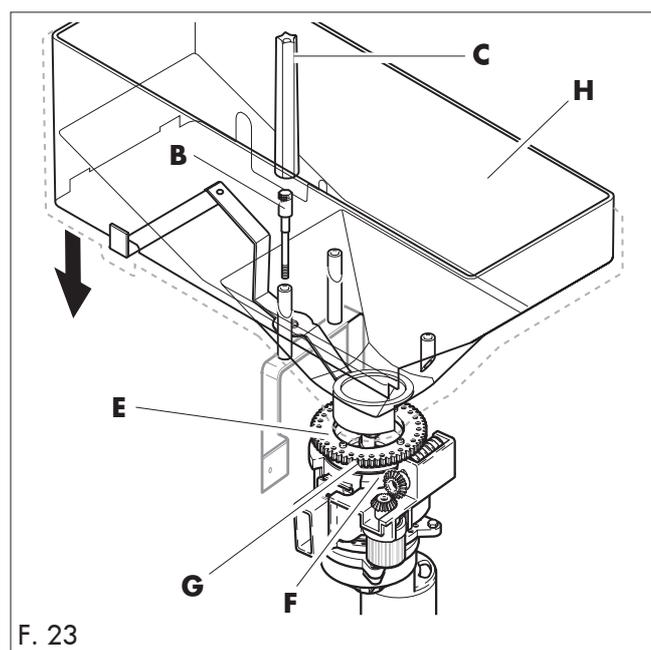
! O afrouxamento de 1/2 giro da virola de regulação, é fundamental para evitar o bloqueio e a danificação das mós.



- Recoloque a roda dentada (E) e bloqueie-a apertando os parafusos (D).
- Recoloque o recipiente do café (H).

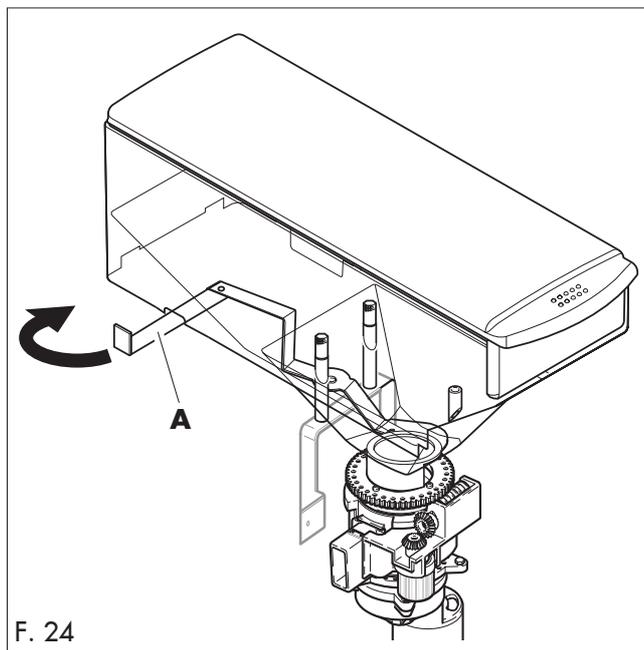
! Preste atenção ao posicionamento da guarnição (G) para ela entrar corretamente na roda dentada (E) e na virola (F).

- Fixe o recipiente (H) apertando os parafusos (B) com o utensílio (C).



- Abra a comporta (A).

! Para retomar o normal uso da máquina vai ser necessário executar novamente a regulação da moagem.



15 - INSTRUÇÕES PARA O TRATAMENTO EM FIM DE VIDA ÚTIL

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



O símbolo  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 possíveis consequências negativas para o ambiente e saúde pública que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adequada. 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.

! O desmantelamento do distribuidor ou de partes do mesmo deve ser efectuado no pleno respeito do ambiente e conforme as legislações vigentes em matéria.

16 - INCONVENIENTES, CAUSAS E SOLUÇÕES

São apresentadas em seguida algumas eventuais anomalias de funcionamento da máquina.

Quando na caixa “solução” aparecer o símbolo  a intervenção deverá ser executada pelo Técnico em Manutenção.

INCONVENIENTE	CAUSA	SOLUÇÃO
A máquina não se liga	Falta a tensão	Verifique: - que o cabo de alimentação esteja ligado - que o interruptor multipolar (se presente) esteja ligado - os fusíveis da instalação eléctrica  - as ligações eléctricas
No display aparece: “GAVETA BORRAS CHEIA”	O recipiente das borras está cheio	Esvazie o recipiente p/recolher borras e introduza-o corretamente
Erro mó	O moedor de café é bloqueado	Limpe o moedor de café (Pr. “14.1 Moedor de café travado”) 
Em lugar do café sai apenas água	Foi pressionada a tecla de seleção do café pré-moído sem introduzir o café em pó no recipiente adequado	Introduza a dose de café no recipiente e repita o ciclo
Não sai água ou vapor	O furo do bico vapor/água quente está entupido	Limpe-o por meio de uma agulha fina
O café sai muito rápido	A moagem é demasiado grossa	Ajuste-a para um grau menor
O café sai muito lentamente	A moagem é demasiado fina	Ajuste-a para um grau maior
O café não é bastante quente	A xícara não foi pré-aquecida	Pré-aqueça a xícara no plano aquecedor de xícaras
	A máquina não alcançou ainda a temperatura certa	Aguarde o alcance da temperatura certa
O café tem pouca espuma	A mistura não é adapta, o café não é fresco de torrefação, o pó do café moído foi moído demasiado fino ou demasiado grosso	Troque a mistura de café ou verifique o grau de moagem dela (se pré-moída)
A máquina precisa de muito tempo par esquentar-se, o fluxo da água é limitado	O circuito da máquina está entupido pelo calcar	Descalcifique a máquina 
O grupo de distribuição não pode ser extraído	O grupo de distribuição do café não está na sua posição base (N)	Desligue e ligue novamente a máquina por meio do interruptor geral
O grupo de distribuição não pode ser inserido	O grupo de distribuição do café não está na sua posição base (N)	Vire manualmente o grupo até botá-lo na posição de base (N), fazendo coincidir a referência na árvore com a flecha N (F. 16)
O cappuccinatore não distribui leite	Temperatura do leite utilizado não suficientemente fria (veja advertências)	Ponha a alavanca de regulação da temperatura para baixo
	Acabou o leite no recipiente	Encha o recipiente com leite

