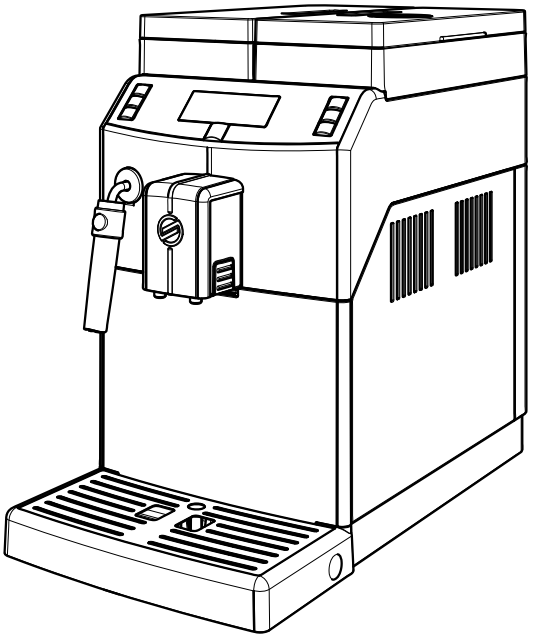
06

PORTUGUÊS

Lirika

Type SUP041E



PT

06

INSTRUÇÕES PARA A UTILIZAÇÃO

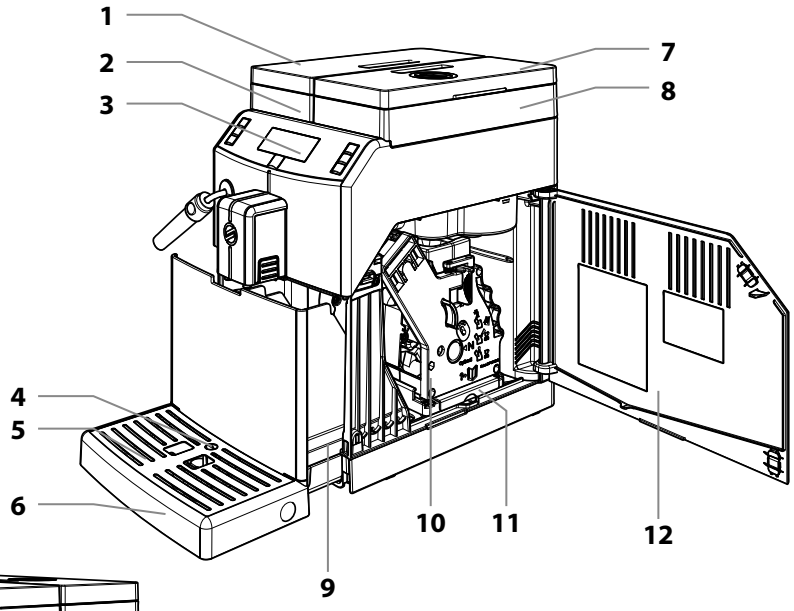
Leia atentamente estas instruções de utilização antes de utilizar a máquina

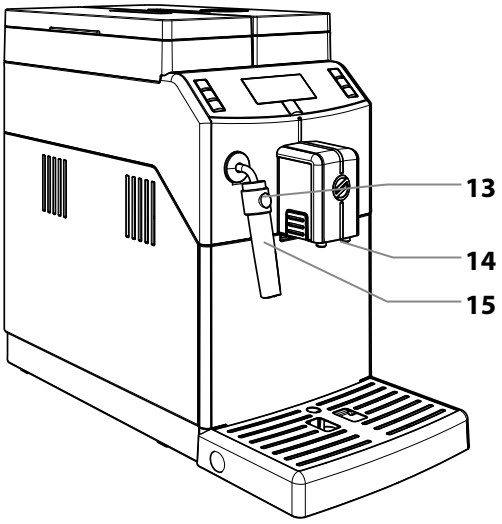
CE

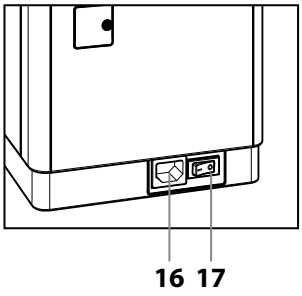
Saeco

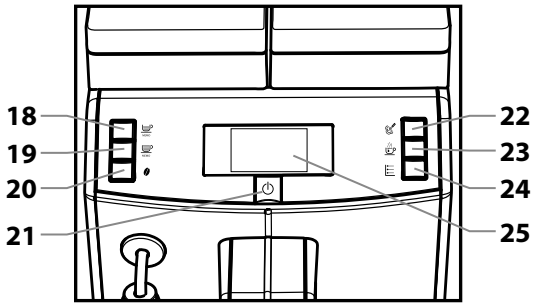
Saeco

1



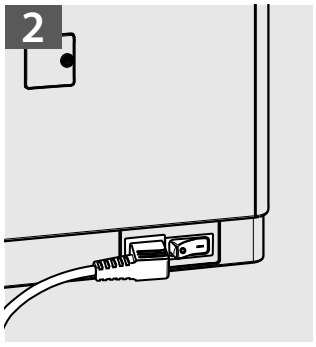




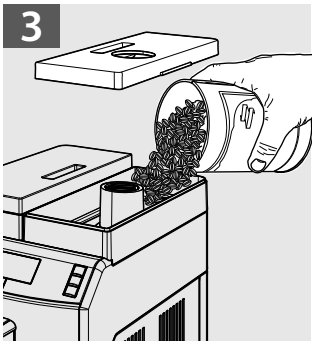


Saeco

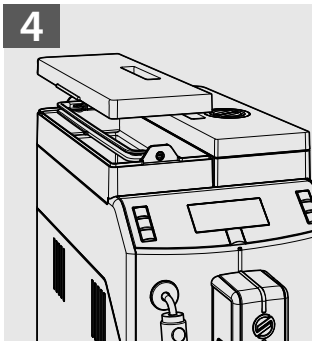
2



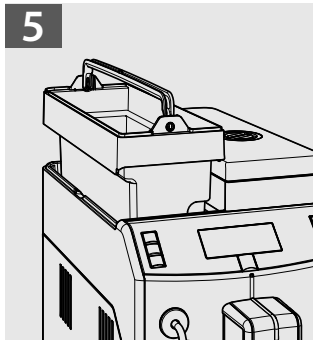
3



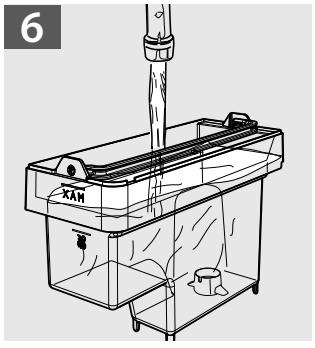
4



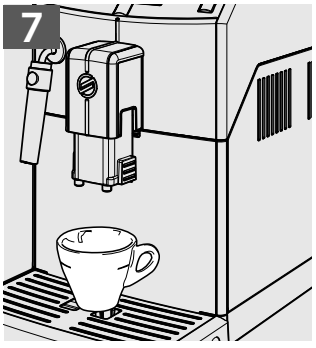
5



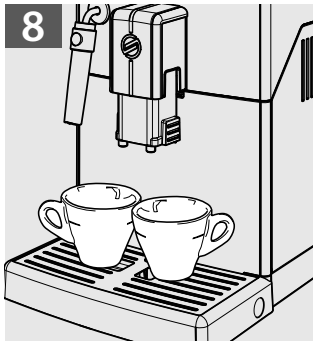
6



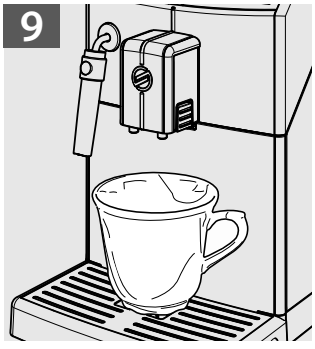
7



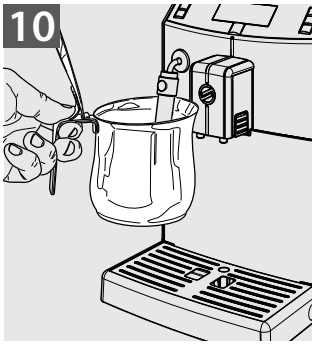
8



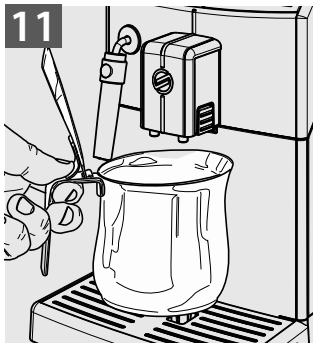
9



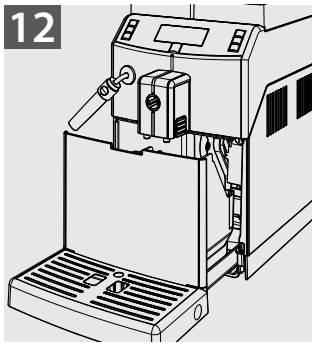
10



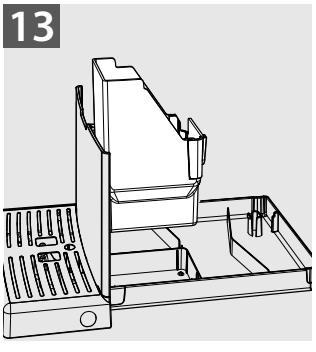
11



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 ensinadas 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 manípulos 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 próximo da máquina chamas livres e/ou objectos incandescentes para evitar que a carcaça funda ou de qualquer maneira se danifique. Não utilize em ambientes onde a temperatura possa alcançar valores 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 em 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 mesmo.

Utilização do leite (quando previsto)

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 Enchimento do reservatório de água 9
3.2 Enchimento do recipiente de grãos 9
3.3 Ligação da máquina 10
3.4 Aquecimento e enxaguamento 10
3.5 Ciclo de enxaguamento/auto-limpeza 10
3.6 Amiga do ambiente: Stand-by 11
3.7 Ajuste do distribuidor 11
3.8 Ajuste do aroma (intensidade do café) 11
3.9 Distribuição de café 11
3.10 Ajuste da altura do café 12
3.11 Esvaziamento da gaveta de recolha das borras 12
3.12 Distribuição de Vapor /Cappuccino 13
3.13 Distribuição de Água Quente 14

4 UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA COM CRÉDITOS 14

5 ROGRAMAÇÃO DO UTILIZADOR 14
5.1 Funções da máquina 15
5.2 Programação das funções da máquina 15

6 LIMPEZA E MANUTENÇÃO 16
6.1 Limpeza do Pannarello 16
6.2 Limpeza da gaveta de recolha das borras 17
6.3 Limpeza da bandeja de limpeza 17
6.4 Limpeza semanal do Grupo café 17

7 SINALIZAÇÕES DA MÁQUINA 20

8 MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAMENTO 22
8.1 Movimentação 22
8.2 Armazenamento 22

9 INSTALAÇÃO 22
9.1 Normas de segurança 22
9.2 Funções de paragem 23
9.3 Lista de acessórios 23
9.4 Montagem-Colocação 24
9.5 Eliminação da embalagem 24
9.6 Enchimento do reservatório de água 24
9.7 Enchimento dos recipientes dos grãos 24
9.8 Ligação eléctrica 25
9.9 Ligação/Desligamento da máquina 25
9.10 Primeira utilização - após um longo período de inutilização 25
9.11 Medição e ajuste da dureza da água 26
9.12 Filtro de água "INTENZA+" 26
9.13 Ajuste do moinho de café 28

10 PROGRAMAÇÃO DA MÁQUINA 29
10.1 Acesso à programação 29
10.2 Comandos de programação 30
10.3 Menu Programação 30
10.4 Programação da PASSWORD 32
10.5 Programação de Créditos 33

11 LIMPEZA E MANUTENÇÃO 34
11.1 Intervalos de limpeza 34
11.2 Lubrificação do Grupo Café 34
11.3 Descalcificação 35

12 ELIMINAÇÃO DA MÁQUINA 38

13 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS 38

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 e/ou vapor distribuídos através do distribuidor adequado;
- Bebidas à base de leite utilizando (quando previsto) o Pannarello e/ou 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-as 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
Consulte a placa situada na parte de trás do aparelho
Material do corpo da máquina
Metal - Termoplástico
Dimensões (c x a x p)
215 x 370 x 429 (mm)
Peso
8 kg (aprox.)
Comprimento do cabo
1,2 m
Capacidade do reservatório de água
2,5 litros
Capacidade da gaveta de recolha das borras
15 borras
Painel de comando
Frontal
Nível de pressão sonora ponderada A:
Inferior a 70dB
Pressão da bomba
Máx 1,5MPA (15,0 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 do reservatório de água
2 Reservatório de água
3 Painel de comando
4 Bóia da bandeja de limpeza cheia
5 Grelha de apoio para chávenas
6 Bandeja de limpeza
7 Tampa do recipiente de café em grãos
8 Recipiente de café em grãos
9 Gaveta de recolha das borras do café
10 Grupo Café
11 Gaveta de recolha de café
12 Portinhola de acesso ao compartimento de serviço
13 Tubo de vapor + protecção de borracha para o Pannarello
14 Distribuidor de café
15 Pannarello
16 Tomada de corrente de encaixe
17 Interruptor ON/OFF
18 Tecla "Expresso"
19 Tecla "Café"
20 Tecla "Aroma"
21 Tecla "Stand-by"
22 Tecla "Vapor"
23 Tecla "Água quente"
24 Tecla "MENU"
25 Visor

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.

Referência - Descrição
18 Tecla "EXPRESSO" Pressionando esta tecla inicia-se a distribuição de um expresso.
19 Tecla "CAFÉ" Pressionando esta tecla inicia-se a distribuição de um café.
20 Tecla "Aroma" Pressionando esta tecla, é possível seleccionar o Aroma do café que se deseja distribuir.
21 Tecla "Stand-By" Pressionando esta tecla activa-se o modo Stand-By da máquina.
22 Tecla "Vapor" Pressionando esta tecla inicia-se a distribuição de vapor.
23 Tecla "Água quente" Pressionando esta tecla inicia-se a distribuição de água quente.
24 Tecla "MENU" Pressionando esta tecla, é possível aceder ao menu do utilizador que permite programar alguns parâmetros para o funcionamento da máquina.
25 Visor LCD Mostra o estado da máquina, os alarmes e guia o utilizador durante as fases de utilização da máquina.

3 UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA

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

3.1 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. O reservatório deve ser enchido apenas com água fresca potável. Água quente, com gás ou outros líquidos danificam a máquina.

1 **(Fig.04, pág.3)** Extraia a tampa do reservatório de água.

2 **(Fig.05, pág.3)** Retire o reservatório; levante-o utilizando as pegas apropriadas instaladas no interior.

3 **(Fig.06, pág.3)** Enxagúe-o e encha-o com água fresca; não ultrapasse o nível (MAX.) indicado no reservatório.

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

3.2 Enchimento do recipiente de grãos

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

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

1 **(Fig.03, pág.3)** Retire a tampa do recipiente de café.

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.

3.3 Ligação da máquina

Atenção! A ligação à rede eléctrica deve ser realizada exclusivamente pelo gerente!

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

1 Para ligar a máquina coloque em "I" o interruptor geral situado na parte de trás da mesma **(Fig.02, pág.3)**.

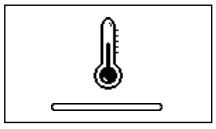
2 Depois de ter efectuado o ciclo de controlo, a máquina entrará em Stand-by; nesta fase a tecla (21) "⏻" pisca.

3 Para ligar a máquina basta pressionar a tecla (21) "⏻".

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

3.4 Aquecimento e enxaguamento

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.

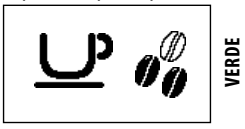
2 Depois de finalizado o aquecimento, a máquina realiza um ciclo de enxaguamento dos circuitos internos.

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

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

Obs.: é possível interromper o ciclo pressionando a tecla (18) "☕".

4 No final a máquina está pronta para 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.

3.5 Ciclo de enxaguamento/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 (21) "⏻" (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 (18) "☕".

3.6 Amiga do ambiente: Stand-by

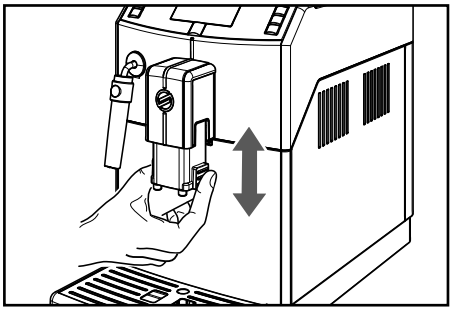
A máquina está preparada para a poupança de energia. Após 30 minutos desde a última utilização, a máquina desliga-se automaticamente.

Obs.:
- **durante a fase de desligamento a máquina realiza um ciclo de enxaguamento, caso tenha sido distribuído um produto de café.**
- **o tempo pode ser programado segundo as suas exigências (veja as instruções no capítulo 5).**

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 enxaguamento somente se a caldeira tiver sido arrefecida.

3.7 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.07, pág.3)**;
- Para a utilização de chávenas grandes e/ou copos para leite macchiato **(Fig.09, pág.3)**.

Debaixo do distribuidor podem ser colocadas duas chávenas, grandes ou pequenas, para distribuir simultaneamente dois cafés **(Fig.05, pág.3).**

3.8 Ajuste do aroma (intensidade do café)

Seleccione a sua mistura de café preferida e ajuste a quantidade de café a moer de acordo com os seus gostos pessoais. É ainda possível seleccionar a função de café pré-moído.

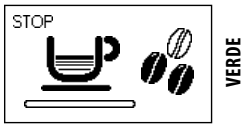
Obs.: A selecção deve ser realizada antes de escolher o café.

Pressionando a tecla (20) "" são possíveis três selecções. Em cada pressão da tecla, o aroma muda um grau, de acordo com a quantidade seleccionada:
= aroma suave
= aroma médio
= aroma forte

3.9 Distribuição de café

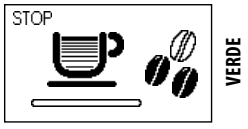
Para distribuir o café é necessário pressionar e soltar:

1 a tecla (18) "" para distribuir um expresso; no visor é apresentado o seguinte símbolo;



ou

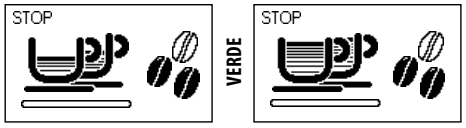
a tecla (19) "" para distribuir um café; no visor é apresentado o seguinte símbolo;



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 exige dois ciclos de moagem e dois ciclos de distribuição geridos automaticamente pela máquina e no visor apare-

ce o símbolo com 2 chávenas.



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 (18)" ☕ ".

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.

3.10 Ajuste da altura do café

A máquina permite ajustar a quantidade de café distribuído segundo o seu gosto e de acordo com as dimensões das suas chávenas.
A cada pressão da tecla (18) "☕ MEMO" ou (19) "☕ MEMO", a máquina distribui uma quantidade programada de café. Para cada tecla está associada uma distribuição; esta ocorre de modo independente.
O seguinte procedimento ilustra a programação da tecla (18) "☕ MEMO".

1 Coloque uma chávena pequena sob o distribuidor **(Fig.07, pág.3)**.

2 Mantenha pressionada a tecla (18) "☕ MEMO" até aparecer o símbolo "**MEMO**" e depois liberte a tecla. Neste ponto, a máquina está em programação.

A máquina iniciará a distribuição do café.

3 Quando aparecer o símbolo **"STOP"**, pressione a tecla (18) "☕ MEMO" logo que seja alcançada a quantidade de café desejada.

Neste momento, a tecla (18) "☕ MEMO" está programada; a cada pressão a máquina distribui a mesma quantidade de expresso programada.

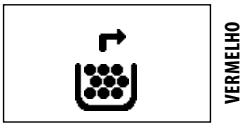
Obs.: efectue o mesmo procedimento para programar a tecla (19) "☕ MEMO".

Utilize sempre a tecla (18) "☕ MEMO" para interromper a distribuição de café depois de alcançar a quantidade desejada, mesmo durante a programação da tecla (19) "☕ MEMO".

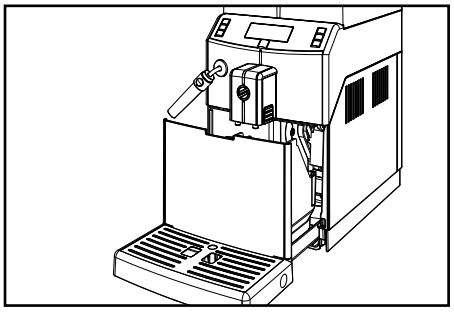
3.11 Esvaziamento da gaveta de recolha das bor-

Obs.: esta operação deverá ser realizada com a máquina ligada.

A máquina assinala quando a gaveta de recolha das borras atingiu a capacidade máxima de contenção.



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.



1 Assegure-se que o distribuidor esteja colocado para cima **(Fig.09, pág.3)**.

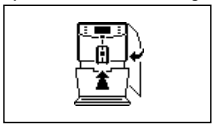
2 Rode o Pannarello para a esquerda.

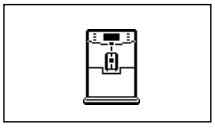
3 Retire a bandeja de limpeza.

4 **(Fig.13, pág.3)** Extraia a gaveta de recolha das borras e deite as borras do café num recipiente apropriado;

Obs.: Aconselha-se que esvazie também a bandeja de limpeza (ver par.6.3).

Apenas quando aparecerem no visor os seguintes símbolos:





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

Nesse caso a máquina estará pronta para distribuir o café.

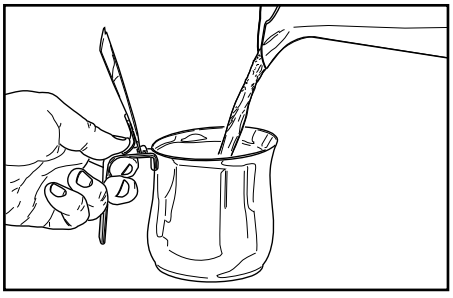
3.12 Distribuição de Vapor /Cappuccino

A máquina permite a distribuição do vapor de forma rápida pressionando apenas uma tecla.

Perigo de queimaduras! Durante o início da distribuição podem verificar-se breves salpicos de água quente. O Pannarello pode alcançar temperaturas elevadas. Evite tocá-lo directamente com as mãos. Utilize apenas a específica pega protectora.

Obs. importante: imediatamente depois de ter utilizado o vapor, proceda com a limpeza do Pannarello conforme descrito no parágrafo 6.1.

1 Encha um recipiente com 1/3 de leite frio.

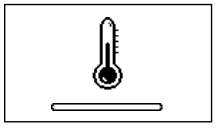


Obs.: para a preparação do cappuccino, utilize leite frio (~5°C / 41°F) com conteúdo proteico de, pelo menos, 3% para obter um cappuccino de boa qualidade. É possível utilizar leite gordo ou parcialmente desnatado, com base nos gostos pessoais.

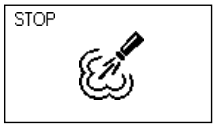
Obs.: caso deseje distribuir vapor quando liga a máquina ou após a distribuição de um café, antes de prosseguir, poderá ser necessário distribuir a água ainda presente no circuito. Para tal, pressione a tecla (22) "" para distribuir vapor durante alguns segundos. Em seguida, pressione a tecla (18) "MEMO" para interromper a distribuição. Passe ao ponto 2.

2 Introduza o Pannarello dentro do recipiente com o leite **(Fig.10, pág.3)**. Pressione a tecla (22) "".

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



4 Terminado o pré-aquecimento, a máquina inicia a distribuição do vapor.



5 Nesta fase, faça espuma no leite até obter o resultado desejado ou aqueça a bebida até à temperatura desejada.

Obs.: faça espuma no leite, fazendo com que o recipiente execute ligeiros movimentos circulares de cima para baixo.

6 Para terminar a distribuição do vapor pressione a tecla (18) "MEMO".

Obs.: depois de pressionar a tecla (18) "MEMO", será necessário aguardar alguns segundos antes que a máquina interrompa completamente a distribuição de vapor.

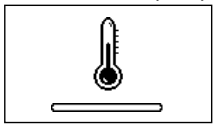
3.13 Distribuição de Água Quente

Perigo de queimaduras! Durante o início da distribuição podem verificar-se breves salpicos de água quente. O Pannarello pode alcançar temperaturas elevadas; evite tocá-lo directamente com as mãos. Utilize apenas a específica pega protectora.

1 Introduza um recipiente debaixo do Pannarello **(Fig.10, pág.3)**.

2 Pressione a tecla (23) "" para iniciar a distribuição de água quente.

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



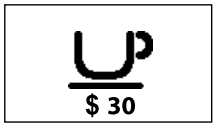
4 Terminado o pré-aquecimento, a máquina inicia a distribuição da água quente.

5 Para terminar a distribuição da água quente, pressione a tecla (18) "". No final da distribuição, retire o recipiente com a água quente.

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 do café de acordo com a lógica dos créditos; são concedidas tantas distribuições de café, quantos forem os créditos introduzidos pelo gerente. Quando acabarem os créditos já não será possível distribuir café.



Quando, na máquina, ficarem menos de 31 aparece o símbolo "**$**". Neste caso, é necessário avisar o gerente para recuperar os créditos.

Quando os créditos terminam, é apresentado o seguinte símbolo no visor e a máquina bloqueia a distribuição de café.

Obs.: a distribuição de água quente e vapor não é gerida através dos créditos e será sempre possível 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 PROGRAMAÇÃO DO UTILIZADOR

A máquina permite programar alguns parâmetros para a melhor distribuição do produto desejado e alguns parâmetros para gerir melhor o funcionamento da máquina.

1 Pressione a tecla (24) "" para aceder ao menu principal da máquina.

É apresentada a primeira imagem de ecrã que permite a modificação da temperatura de distribuição do café.

Quando se está em programação, as teclas mudam a sua função:

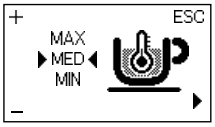
- **a tecla (18) "" = (+) aumenta o valor**
- **a tecla (20) "" = (-) diminui o valor**
- **a tecla (24) "" = (▶ ou OK) selecciona ou confirma**
- **a tecla (22) "" = (ESC) sai ou anula**

5.1 Funções da máquina

As funções que podem ser programadas são as seguintes:

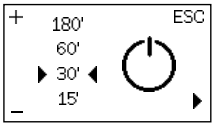
Temperatura do café

Esta função permite ajustar a temperatura de distribuição do café.



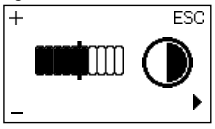
Temporizador (stand-by)

Esta função permite ajustar o tempo de passagem ao modo stand-by depois da última distribuição.



Contraste

Esta função permite ajustar o contraste do visor para melhor visualizar as mensagens.



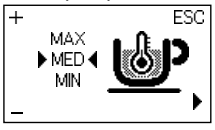
5.2 Programação das funções da máquina

O exemplo mostra como proceder à programação do contraste do visor. Proceda de forma igual para a programação de outras funções.

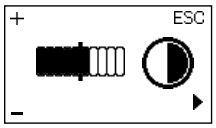
É possível aceder ao menu de programação apenas quando a máquina está ligada e apresenta o visor ao lado.

1 Pressione a tecla (24) "☰" para aceder à programação.

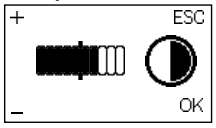
2 É visualizado o ecrã principal.



3 Pressione a tecla (24) "☰" para percorrer as opções até visualizar a função de contraste do visor.

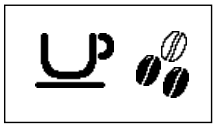


4 Pressione as teclas (18) "MEMO" e (20) "●" para aumentar ou diminuir o valor da função.



5 Quando o valor for modificado, aparece a mensagem **"OK".** Pressione a tecla (24) "☰" para confirmar a modificação.

6 Pressione a tecla (22) "✎" para sair da programação.



i **Obs.: a máquina sai automaticamente da modalidade de programação, caso não seja pressionada nenhuma tecla durante 3 minutos. Os valores modificados mas não confirmados não são memorizados.**

6 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 de forma diferente, 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.

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

6.1 Limpeza do Pannarello

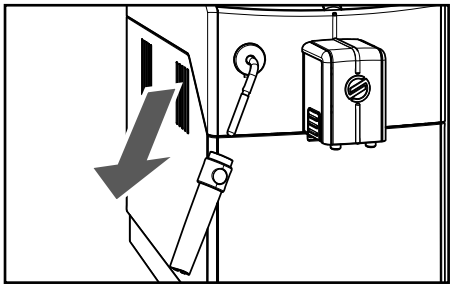
⚠ Atenção. Antes de realizar a limpeza, assegure-se que o tubo esteja frio; perigo de queimaduras.

Limpeza diária

É importante limpar o Pannarello todos os dias e após cada utilização para manter a higiene e garantir a preparação de uma espuma de leite com uma consistência perfeita.

Depois de bater o leite, é necessário distribuir uma pequena quantidade de água quente num recipiente.

Remova a parte externa do Pannarello e lave-a com água morna.

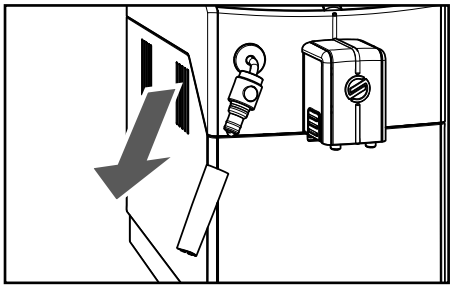


Limpeza semanal

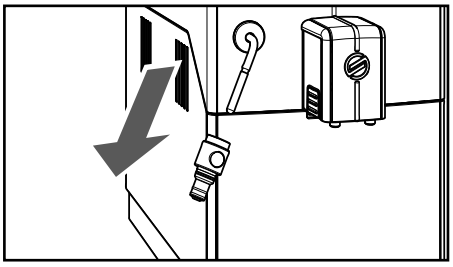
A limpeza semanal é mais profunda pois é necessário desmontar todos os componentes do Pannarello.

É necessário efectuar as seguintes operações de limpeza:

1 Remova a parte externa do Pannarello. Lave-a com água morna.



2 Retire a parte superior do Pannarello do tubo de vapor/água quente.



3 Lave a parte superior do Pannarello com água fresca.

4 Limpe o tubo de vapor/água quente do Pannarello com um pano húmido para remover eventuais resíduos de leite.

5 Reposicione a parte superior no tubo de vapor/água quente (certifique-se de que está completamente introduzida).

6 Monte novamente a parte externa do Pannarello.

6.2 Limpeza da gaveta de recolha das borras

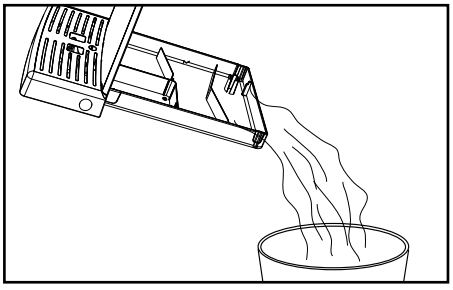
Esvazie e limpe a gaveta de recolha das borras sempre que a máquina o sinalizar. Para efectuar esta operação, consulte o parágrafo 3.11.

6.3 Limpeza da bandeja de limpeza

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

1 Extraia a bandeja de limpeza e a gaveta de recolha das borras; como descrito no parágrafo 3.11.

2 Esvazie a bandeja de limpeza e lave-a.



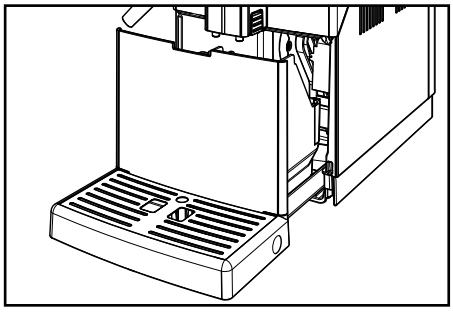
3 Volte a introduzir a gaveta de recolha das borras e a bandeja de limpeza na máquina.

6.4 Limpeza semanal do Grupo café

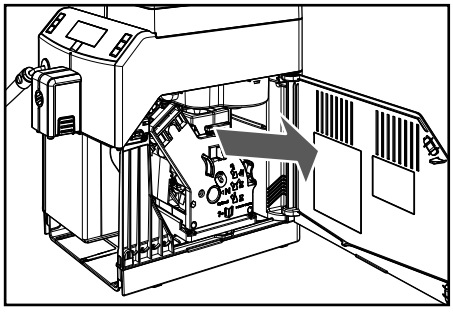
O Grupo Café deve ser limpo sempre que encher o recipiente de café em grãos ou, de qualquer forma, pelo menos uma vez por semana.

1 Desligue a máquina pressionando o interruptor para "0" e extraia a ficha da tomada de corrente.

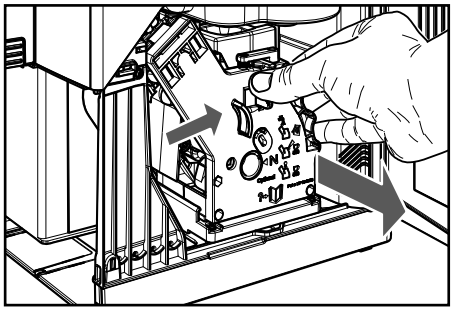
2 Retire a bandeja de limpeza e a gaveta de recolha das borras.



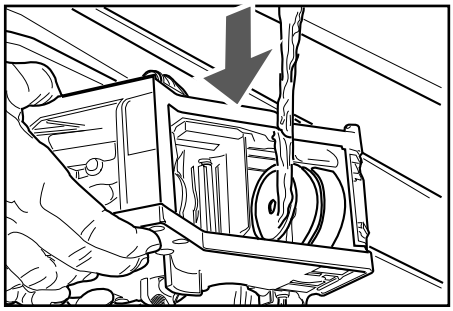
3 Abra a portinhola de serviço.



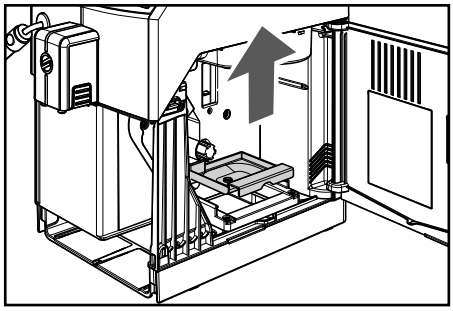
4 Retire o Grupo Café segurando-o com a pega apropriada e pressionando a tecla «PUSH». O Grupo Café só pode ser lavado com água morna sem detergente.



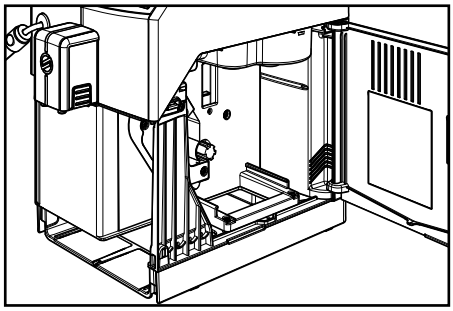
5 Lave o Grupo Café com água tépida; lave com cuidado o filtro superior. Antes de inserir o Grupo Café no seu compartimento, certifique-se de que não exista água no interior da câmara de distribuição.



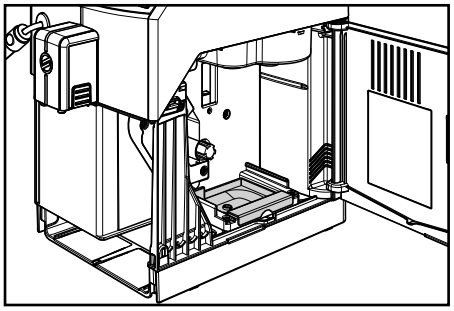
6 Remova a gaveta de recolha de café e lave-a cuidadosamente.



7 Limpe o compartimento interno da máquina com um pano húmido.

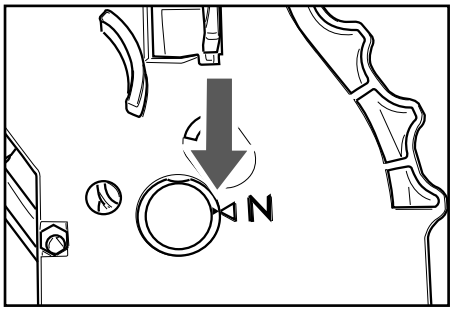


8 Introduza a gaveta de recolha de café na sede adequada e certifique-se de que esteja bem posicionada.



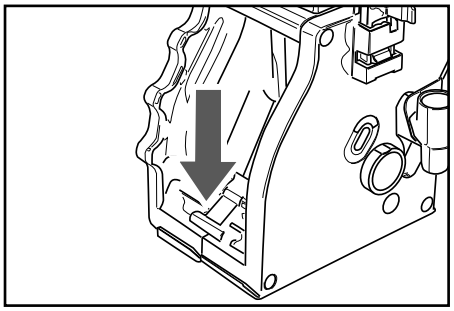
Se a gaveta de recolha de café for posicionada incorrectamente, poderá não ser possível inserir o grupo café na máquina.

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



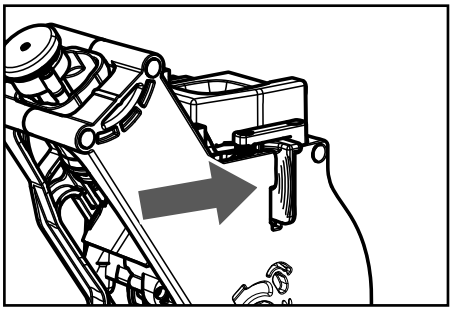
Caso contrário, efectue a operação descrita no ponto (10).

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

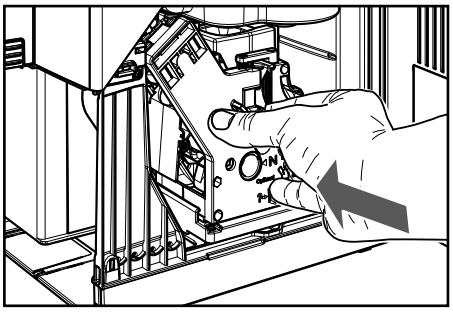


11 Assegure-se que o gancho para o bloqueio do Grupo Café

esteja na posição correcta; para verificar a sua posição, pressione firmemente a tecla "PUSH".



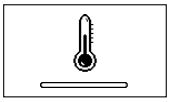
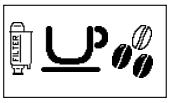
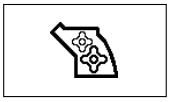
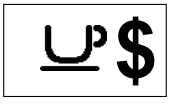
12 Introduza de novo o Grupo Café no compartimento adequado até obter o encaixe SEM pressionar a tecla "PUSH".

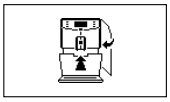
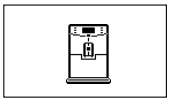
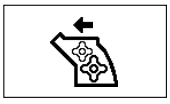
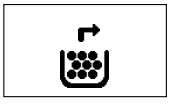
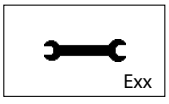


13 Insira a gaveta de recolha das borras e a bandeja de limpeza. Feche a portinhola de serviço.

7 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.

Sinais de aviso (amarelo)	Como restabelecer a mensagem
	Máquina em fase de aquecimento para a distribuição de bebidas ou água quente.
	Máquina em fase de enxaguamento. Aguarde que a máquina termine o ciclo.
	A máquina solicita a substituição do filtro de água "Intenza" por um novo. Contacte o gerente.
	O grupo café está em fase de restabelecimento após um reset da máquina.
	Encha o recipiente de café em grãos e reinicie o ciclo.
	A máquina está a executar o ciclo de carregamento do circuito.
	A máquina esgotou os créditos restantes. Neste caso é possível distribuir somente água quente e vapor. Para distribuir café, contacte o gerente para recuperar os créditos.
	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. Contacte o gerente.

Sinais de alarme (vermelho)	Como restabelecer a mensagem
 	Introduza a bandeja de limpeza e a gaveta de recolha das borras na máquina e feche a portinhola de serviço.
	Encha o recipiente de café em grãos. Este ícone aparece durante 5 seg. desde o momento em que a máquina reconhece a conclusão do café para moer. Após este tempo, é apresentada uma mensagem (Encha o recipiente de café em grãos e reinicie o ciclo.) (**Veja Sinais de aviso (amarelo)**).
	O grupo café deve ser introduzido na máquina.
	Esvazie a gaveta de recolha das borras.
	Encha o reservatório da água.
	Desligue a máquina. Volte a ligá-la após 30 segundos. Experimente 2 ou 3 vezes. Se a sinalização for apresentada novamente, contacte o gestor e comunique o código evidenciado no visor.

8 MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAMENTO

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 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.

8.2 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.

9 INSTALAÇÃO

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.

9.1 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 de forma diferente da descrita no Cap.9. 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, agres-

siva 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;

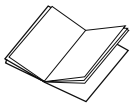
- Antes de limpar a máquina certifique-se de que a ficha esteja desligada da tomada de corrente; não lave com gasolina e/ou solventes de qualquer natureza.
- Não coloque a máquina perto de instalações de aquecimento (como estufas ou caloríferos).
- Em caso de incêndio utilize extintores de anídrido carbónico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

9.2 Funções de paragem

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

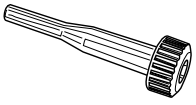
9.3 Lista de acessórios

9.3.1 Lista dos acessórios fornecidos



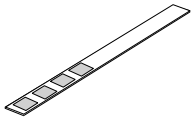
Manual: instruções para a utilização da máquina.

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

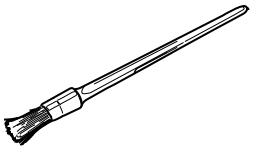


Chave de ajuste do moinho de café: permite o ajuste do moinho de café.

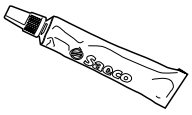
9.3.2 Lista dos acessórios opcionais



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.



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



Graxa lubrificante: permite a lubrificação periódica do Grupo Café (consulte o parágrafo 11.2).

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.

9.4 Montagem-Colocação

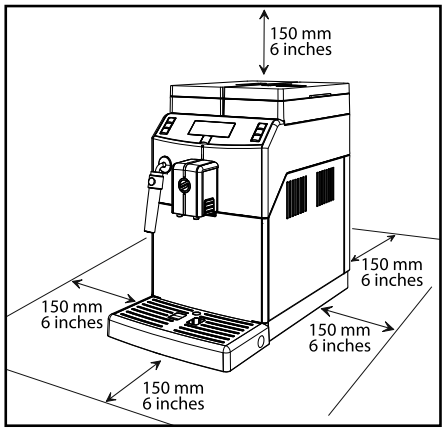
É proibido instalar a máquina em local aberto e em ambientes em que são utilizados jactos de água ou vapor.

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.



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 "9.3 Lista dos acessórios");
- retire a máquina da embalagem original;
- retire a embalagem restante da máquina;
- levante em seguida a máquina e coloque-a no espaço preparado.

9.5 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 dos mesmos conforme as normas vigentes no país de destino.

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

9.6 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. O reservatório deve ser enchido apenas com água fresca potável. Água quente, com gás ou outros líquidos danificam a máquina.

Consulte o parágrafo 3.1 para as operações corretas.

9.7 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.

Consulte o parágrafo 3.2 para as operações corretas.

9.8 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.**

9.9 Ligação/Desligamento da máquina

A ligação e a desligamento da máquina efectua-se através do botão situado na parte posterior da máquina **(Fig.02, pág.3).**

9.10 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).

9.10.1 Na primeira utilização

Para ligar a máquina basta pressionar a tecla (21) "⏻". O painel de comando indica que é necessário proceder ao carregamento do circuito.

1 Coloque um recipiente com capacidade suficiente debaixo do distribuidor. **(Fig.11, pág.3)**.

A máquina inicia um ciclo de carregamento do circuito automaticamente. Em seguida, efectuará o aquecimento e o ciclo de enxaguamento, como descrito no parágrafo 3.4.

9.10.2 Após um período de inactividade

1 Esvazie o reservatório de água, lave-o, enxagúe-o e encha-o com água fresca (consulte o parágrafo 9.6).

2 Coloque um recipiente com capacidade suficiente debaixo do distribuidor. **(Fig.11, pág.3)**.

3 Pressione a tecla (19) "☕" para iniciar a distribuição.

4 A máquina distribuirá um café a partir do distribuidor **(Fig. 11, pág.3)**; 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 / vapor **(Fig.10, pág.3)**.

7 Pressione a tecla (23) "☕" para iniciar a distribuição de ÁGUA QUENTE. Distribua água até visualizar o símbolo de falta de água.

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

9 Encha novamente o reservatório de água até ao nível MÁX

A máquina está pronta para ser utilizada.

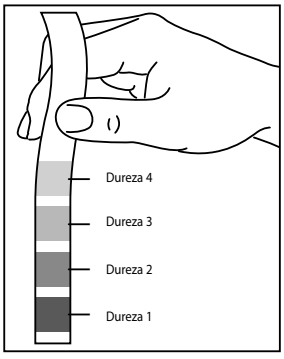
9.11 Medição e ajuste da dureza da água

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.

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

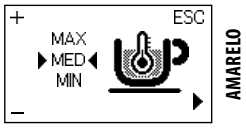
2 Verifique quantos quadrados mudam de cor e consulte a tabela.



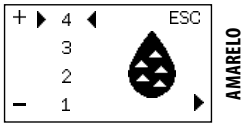
3 Os números correspondem às programações encontradas no ajuste da máquina ilustrado em seguida.

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

4 Aceda à programação da máquina como descrito no parágrafo 10.1.



5 Pressione a tecla (24) "" até visualizar o seguinte menu:



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

6 Pressione:
a tecla (18) "MEMO" para aumentar o valor
ou
a tecla (20) "" para diminuir o valor.

7 Pressione a tecla (24) "" 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 10.2.

9.12 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.

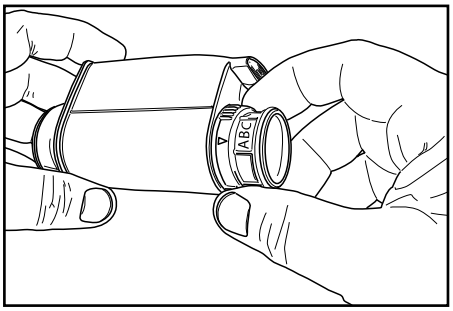
O filtro anticalcário deve ser substituído quando for sinalizado pela máquina. Antes de executar a descalcificação retire o filtro anticalcário do reservatório de água.

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.

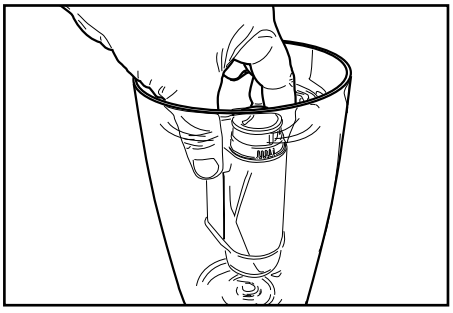
Utilize o teste de dureza da água fornecido com a máquina. Programe o "Intenza Aroma System", conforme especificado na em-

balagem do filtro (consulte o parágrafo 9.11).

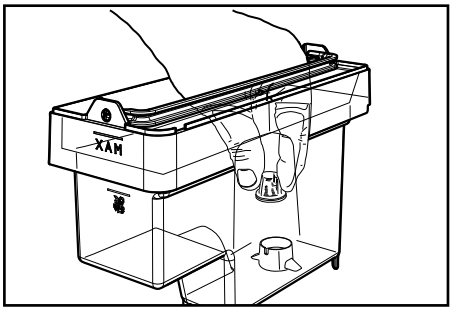


A = Água mole
B = Água dura (padrão)
C = Água muito dura

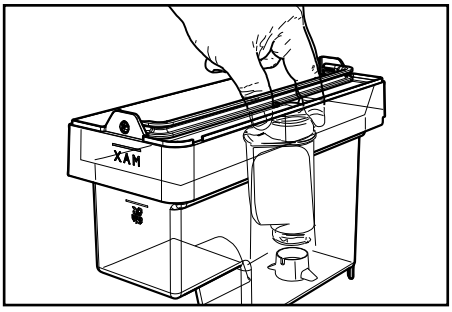
2 Mergulhe o filtro de água "INTENZA+" na posição vertical (com a abertura para cima) em água fria e pressione delicadamente os lados para que saiam as bolhas de ar.



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



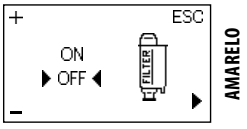
4 Introduza o filtro no reservatório vazio. Pressione até ao ponto de paragem.



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

6 Aceda à programação da máquina como descrito no parágrafo 10.1.

7 Pressione a tecla (24) "☰" até visualizar o seguinte menu:



8 Pressione a tecla (18) "☕" para seleccionar "ON" e, em seguida, pressione a tecla (24) "☰" para confirmar.

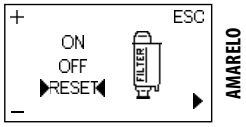
9 Saia do menu de programação e distribua cerca de metade do reservatório de água para activar o filtro.

10 Encha novamente o reservatório de água até ao nível MÁX com água potável fresca.

9.12.1 Substituição do filtro de água "Intenza+"

Se o filtro já se encontrar instalado e a máquina assinalar que deve ser substituído, deve proceder como descrito anteriormente.

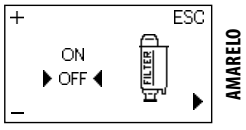
Quando acede à página da programação, encontrar-se-á também presente a opção "**RESET**".



Seleccione esta opção para colocar a zero o alarme.

9.12.2 Remoção do filtro de água "Intenza+"

Se o filtro estiver instalado na máquina e você próprio o pretender remover, deve aceder à página da programação e seleccionar a opção "**OFF**"



Obs.: É importante voltar a reinstalar o filtro branco removido durante a instalação do filtro de água "INTENZA+".

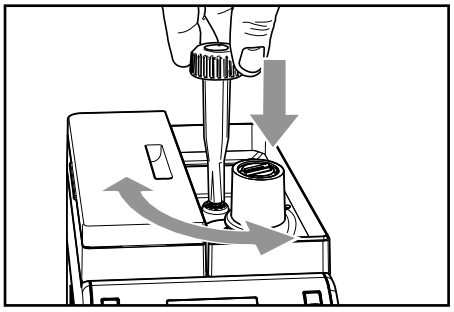
9.13 Ajuste do moinho de café

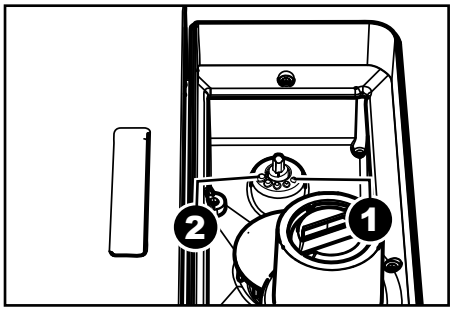
Atenção! Não introduza café moído e/ou solúvel no recipiente de café em grãos. É proibido introduzir qualquer material, que não seja café em grãos. O moinho de café contém componentes em movimento que podem ser perigosos; é proibido introduzir os dedos e/ou objectos. Antes de intervir, por qualquer motivo,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

O botão de ajuste da moagem, colocado no interior do recipiente de café em grãos, deve ser rodado apenas quando o moinho de café em cerâmica estiver em funcionamento.

É possível efectuar este ajuste pressionando e rodando o botão de ajuste da moagem situado no interior do recipiente de café em grãos, utilizando a chave de ajuste do moinho de café adequada fornecida.

1 Pressione e rode o botão de ajuste da moagem com um só impulso de cada vez . A diferença de sabor será perceptível após ter distribuído 2-3 cafés.





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

10 PROGRAMAÇÃO DA MÁQUINA

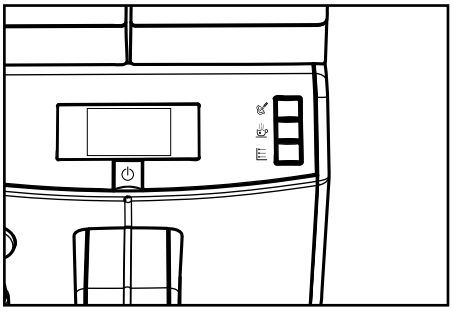
Todas as operações descritas no capítulo 10 são da exclusiva competência do gerente ou do técnico especializado que deverão organizar todas as sequências operativas e a utilização de meios apropriados para operar no rigoroso respeito das normas vigentes em matéria de segurança.

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

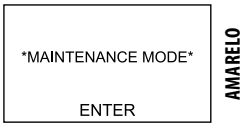
10.1 Acesso à programação

Para aceder à programação da máquina realize as seguintes operações.

1 Com a máquina ligada, mantenha simultaneamente pressionados as duas teclas (22) "" e (23) "" durante 5 segundos.



2 Aparecerá o seguinte ecrã:



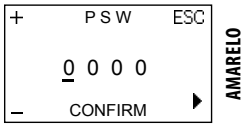
3 Pressione a tecla (21) "" para aceder à programação.

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

Obs.: após 3 minutos de inactividade, a máquina sai do programa 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 10.4. onde é ilustrado como programá-la.

Para introduzir a palavra-passe:

1 Pressione a tecla (18) "MEMO" ou a tecla (20) "" para programar o número desejado.

2 Pressione a tecla (24) "" para passar ao seguinte (quando chega ao último, volta a começar do primeiro).

3 Repita os pontos 1 e 2 até à introdução da palavra-passe programada.

4 Pressione a tecla (21) "" para confirmar e aceder à programação da máquina.

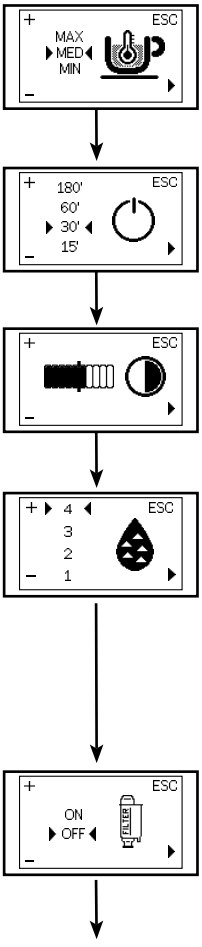
10.2 Comandos de programação

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

Tecla (18) "MEMO" "modificação"	Permite variar os parâmetros quando estão visíveis.
Tecla (20) "" "modificação"	Permite variar os parâmetros quando estão visíveis.
Tecla (24) "" (Percorrer parágrafos / OK)	Permite: 1 percorrer as páginas do menu; 2 confirmar o parâmetro/valor quando este foi variado.
Tecla (22) "" "ESC"	Permite sair sem variar o parâmetro editado ou seleccionado. **Obs.: pressione mais vezes para sair da programação.**

10.3 Menu Programação

Esta menu permite gerir alguns parâmetros de funcionamento da máquina.



Temperatura do café

Esta função permite ajustar a temperatura de distribuição do café.

Temporizador (stand-by)

Esta função permite ajustar o tempo de passagem ao modo stand-by depois da última distribuição.

Contraste

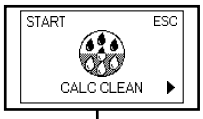
Esta função permite ajustar o contraste do visor para melhor visualizar as mensagens.

Dureza da água

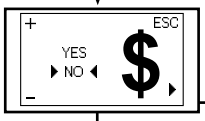
Esta função permite ajustar as definições com base na dureza da água da zona do utilizador.
1 = água muito mole
2 = água mole
3 = água dura
4 = água muito dura
Para mais detalhes veja o capítulo "Medição e ajuste da dureza da água".

Filtro de água "INTENZA+"

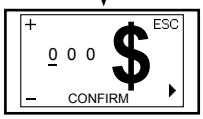
Esta função permite gerir o filtro de água "INTENZA+".
Para mais detalhes consulte o capítulo relativo ao tratamento do filtro.



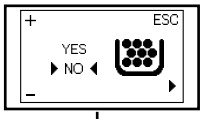
Ciclo de descalcificação
Esta função permite efectuar o ciclo de descalcificação.



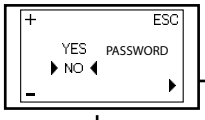
Gestão dos créditos
Esta função permite activar a gestão dos créditos.



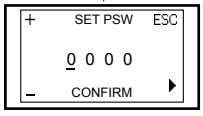
Carregamento dos créditos
Esta função permite efectuar o carregamento dos créditos.
Obs.: esta função apenas é visível se a função "Gestão dos créditos" for programada em "YES".



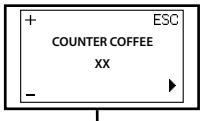
Alarme das borras
Esta função permite activar/desactivar o alarme que é fornecido ao utilizador para o esvaziamento da gaveta de recolha das borras.
Obs.: se o alarme for desactivado podem ocorrer problemas no funcionamento da máquina porque as borras podem bloquear o Grupo Café.



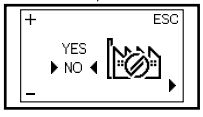
Palavra-passe
Esta função permite activar a palavra-passe para o acesso à programação da máquina.



Programação da palavra-passe
Esta função permite efectuar a modificação da palavra-passe para o acesso à programação da máquina.
Obs.: esta função apenas é visível se a função "Palavra-passe" for programada em "YES".



Contadores de cafés
Esta função permite verificar quantos café foram distribuídos; o número é visível onde aparece a siga (XX). O número não pode ser reiniciado.



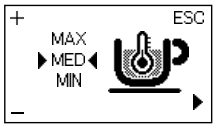
Configurações de fábrica
Esta função permite restaurar os parâmetros de fábrica caso se manifeste uma avaria.

10.4 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.

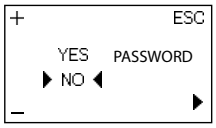
Para programar a PASSWORD, siga o procedimento:

1 Aceda à programação da máquina como descrito no parágrafo 10.1.



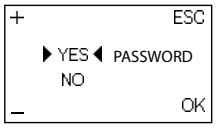
AMARELO

2 Pressione a tecla (24) "☰" até visualizar o seguinte menu:



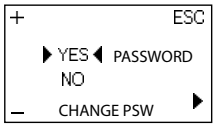
AMARELO

3 Pressione a tecla (18) "MEMO" ou a tecla (20) "/" para seleccionar a opção "YES"



AMARELO

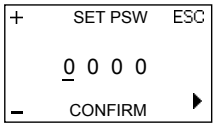
4 Pressione a tecla (24) "☰" para confirmar.



AMARELO

5 É mostrada a opção "CHANGE PSW" que permite programar a palavra-passe.

6 Pressione a tecla (21) "⏻" para confirmar e aceder à programação da palavra-passe.



AMARELO

Para introduzir a palavra-passe:

7 Pressione a tecla (18) "MEMO" ou a tecla (20) "/" para programar o número desejado.

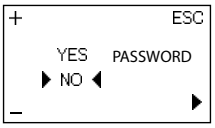
8 Pressione a tecla (24) "☰" para passar ao seguinte (quando chega ao último, volta a começar do primeiro).

9 Repita os pontos 7 e 8 até à introdução da palavra-passe programada.

10 Pressione a tecla (21) "⏻" para confirmar a palavra-passe e sair do menu.

Obs.: é possível sair da modificação em qualquer momento sem memorizar quando programada pressionando a tecla (22) "✎".

Obs.: se no menu "PASSWORD" for reprogramada a opção "NÃO", a palavra-passe memorizada será cancelada.



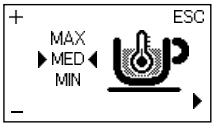
AMARELO

10.5 Programação de Créditos

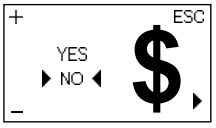
Os créditos podem ser programados para permitir a distribuição de café sob o controlo restrito do gerente.

Para programar os créditos, siga o procedimento:

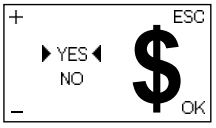
1 Aceda à programação da máquina como descrito no parágrafo 10.1.



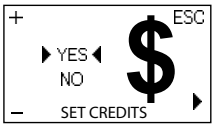
2 Pressione a tecla (24) "☰" até visualizar o seguinte menu:



3 Pressione a tecla (18) "MEMO" ou a tecla (20) "◐" para seleccionar a opção "YES"

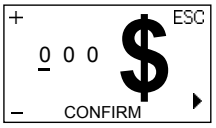


4 Pressione a tecla (24) "☰" para confirmar.



5 É mostrada a opção "SET CREDITS" que permite programar manualmente o número de créditos.

6 Pressione a tecla (21) "⏻" para confirmar e aceder ao carregamento dos créditos.



Para carregar os créditos:

7 Pressione a tecla (18) "MEMO" ou a tecla (20) "◐" para programar o número desejado.

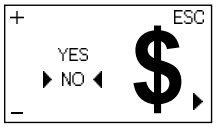
8 Pressione a tecla (24) "☰" para passar ao seguinte (quando chega ao último, volta a começar do primeiro).

9 Repita os pontos 7 e 8 até à introdução dos créditos desejados.

Obs.: é possível sair da modificação em qualquer momento sem memorizar quando programada pressionando a tecla (22) "✎".

10 Pressione a tecla (21) "⏻" para confirmar o número dos créditos e sair do menu.

Obs.: se no menu "CRÉDITOS" for reprogramada a opção "NO", os créditos carregados permanecem de qualquer modo na memória mesmo que não sejam contados durante a distribuição do café.



11 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.

11.1 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	Mensalmente ou a cada 500 distribuições
Esvaziamento e limpeza da gaveta de recolha das borras.	■		
Limpeza do reservatório de água		■	
Limpeza do Grupo Café		■	
Lubrificação do Grupo Café			■
Limpeza do Recipiente de café			■
Descalcificação	■		

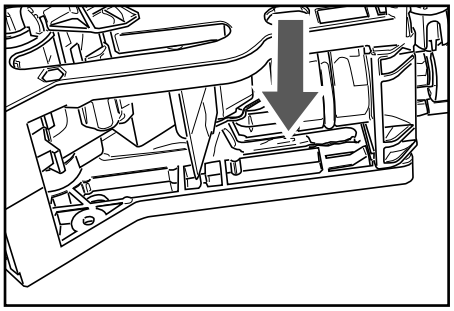
11.2 Lubrificação do Grupo Café

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

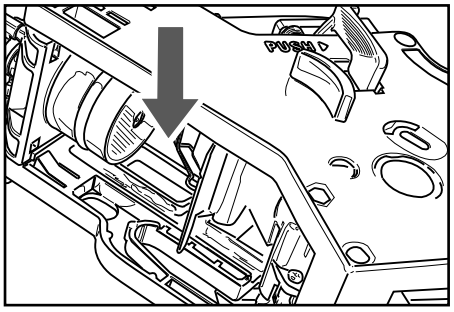
A graxa para lubrificar o grupo café e o "Service Kit" completo pode ser comprados no seu revendedor local ou nos centros de assistência autorizados.

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

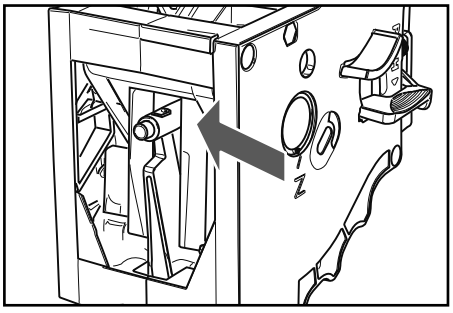
1 Lubrifique as guias do grupo só com a graxa Saeco.



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 "PUSH".

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

11.3 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.

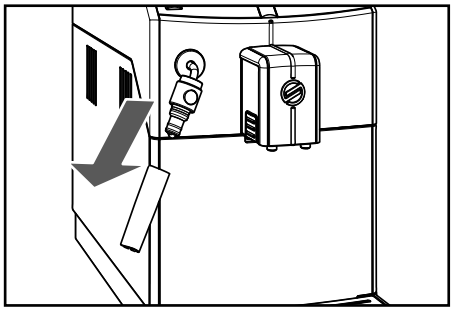
Efectue esta operação antes que o seu aparelho deixe de funcionar por negligência evidente na manutenção.

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.

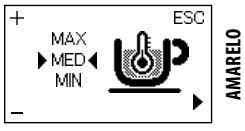
⚠ Atenção! Não beba a solução descalcificante e os produtos distribuídos até à conclusão do ciclo. Nunca utilize, em nenhuma circunstância, o vinagre como descalcificante.

1 Ligue a máquina com a tecla ON/OFF. Espere que a máquina termine o processo de enxaguamento e aquecimento. Remova a parte terminal do Pannarello.

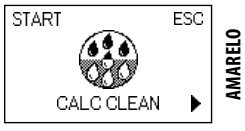


⚠ Atenção! Retire o filtro "Intenza" antes de introduzir o descalcificante.

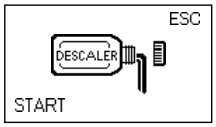
2 Aceda à programação da máquina como descrito no parágrafo 10.1.



3 Pressione a tecla (24) "☰" até visualizar o seguinte menu:



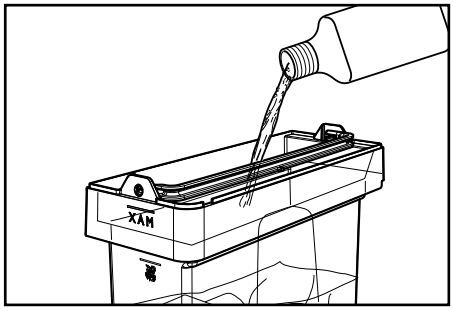
4 Pressione a tecla (18) "MEMO" para iniciar o ciclo de DESCALCIFICAÇÃO.



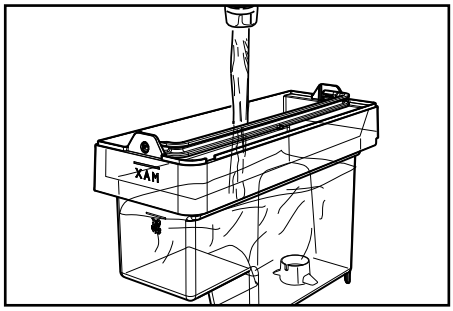
AMARELO

Obs.: no caso em que seja confirmada esta opção deve-se obrigatoriamente terminar o ciclo restante. Pressione a tecla (22) "" para sair.

5 Verta todo o conteúdo da garrafa de descalcificante concentrado Saeco no reservatório da água do aparelho.



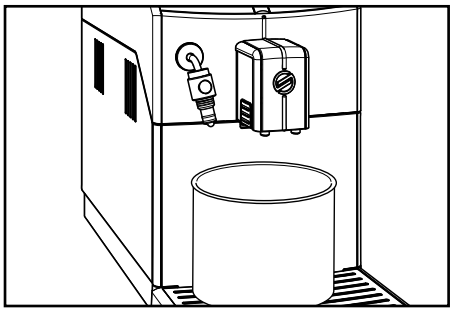
6 Encha com água fresca potável até ao nível indicado pelo símbolo "CALC CLEAN".



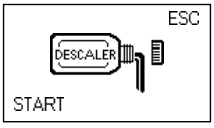
7 Introduza novamente o reservatório na máquina.

8 Esvazie a bandeja de limpeza de todos os líquidos presentes e volte a introduzi-la na máquina (Consulte o parágrafo 6.3).

9 Introduza um recipiente com capacidade suficiente debaixo do tubo de água quente /vapor e debaixo do distribuidor de café.

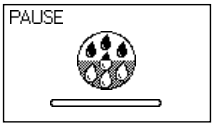


Obs.: a capacidade do recipiente deve ser de pelo menos 1,5 litros.



AMARELO

10 Pressione a tecla (20) "".



AMARELO

Caso não disponha de um recipiente com essa capacidade, interrompa o ciclo pressionando a tecla (18) "MEMO", esvazie o recipiente e coloque-o novamente na máquina e reinicie o ciclo pressionando a tecla (18) "MEMO".

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

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

VERMELHO

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

14 Esvazie a bandeja de limpeza de todos os líquidos presentes e reintroduza-a.

15 Introduza um recipiente com capacidade suficiente debaixo do tubo de água quente /vapor e debaixo do distribuidor de café.

16 Enxagúe bem e encha o reservatório com água fresca potável até ao nível MAX.

17 Introduza o reservatório na máquina.

AMARELO

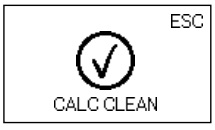
18 Pressione a tecla (18) "MEMO", a máquina efectua o ciclo de enxaguamento.

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

VERMELHO

19 Quando se visualiza este símbolo, o reservatório de água está vazio. Repita as operações do ponto 13 ao ponto 18 e depois passe ao ponto 20.

20 Quando a água necessária para o enxaguamento for completamente distribuída, a máquina apresenta o símbolo.



VERDE

Pressione a tecla (22) "" para sair do ciclo de descalcificação.

Obs.: Os dois ciclos de enxaguamento procedem à lavagem do circuito com uma quantidade de água pré-programada para garantir excelentes prestações da máquina. Se o reservatório não for enchido até ao nível MAX, a máquina pode necessitar da execução de três ou mais ciclos.

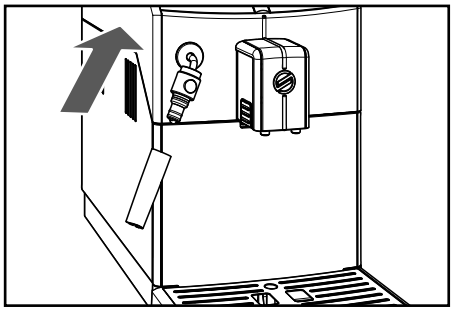
21 Após ter terminado o ciclo de enxaguamento, a máquina efectua o ciclo de aquecimento e de enxaguamento para a distribuição dos produtos.

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

23 Esvazie a bandeja de limpeza e volte a introduzi-la na devida posição.

24 A máquina está pronta para ser utilizada.

25 Volte a colocar a parte terminal do Pannarello.



Obs.:

- **a solução descalcificante deverá ser eliminada de acordo com o previsto pelo fabricante e/ou pelas normas vigentes no país de utilização;**
- **depois de ter realizado o ciclo de descalcificação proceda com a lavagem do grupo café conforme descrito no parágrafo "Limpeza semanal do grupo café" do capítulo "Limpeza e manutenção";**

Depois de ter realizado o ciclo de descalcificação deve proceder ao esvaziamento da bandeja de limpeza.

12 ELIMINAÇÃO DA MÁQUINA

nos termos do art. nº 13 do Decreto Legislativo italiano de 25 de Julho de 2005, nº 151 "Aplicação das Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, respeitantes a redução da utilização de substâncias perigosas nos aparelhos eléctricos e electrónicos, além da eliminação dos resíduos"

O símbolo do contentor de lixo barrado apresentado no aparelho ou na sua embalagem indica que o produto no final da sua própria vida útil deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos. O utilizador deverá, por isso, entregar o aparelho no final da sua vida útil nos centros de recolha selectiva dos resíduos eléctricos ou electrónicos apropriados, ou então devolver ao revendedor no momento da compra de um novo aparelho semelhante, à razão de um para um. A apropriada recolha selectiva para a entrega seguinte do aparelho eliminado para a reciclagem, o tratamento e o desmantelamento ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde e favorece a reutilização e/ou a reciclagem dos materiais de que é composto o aparelho. A eliminação abusiva do produto por parte do utilizador comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pela legislação vigente

13 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Comportamentos	Causas	Soluções
A máquina não liga.	A máquina não está ligada à rede eléctrica.	Ligue a máquina à rede eléctrica.
A bandeja de limpeza enche-se mesmo que não seja descarregada água.	Por vezes, a máquina descarrega automaticamente a água na bandeja de limpeza para gerir o enxaguamento dos circuitos e garantir um funcionamento ideal.	Este comportamento é considerado normal.
A máquina mostra sempre o símbolo vermelho .	Foi esvaziada a gaveta de recolha das borras com a máquina desligada.	A gaveta de recolha das borras deve ser esvaziada sempre quando a máquina está ligada. Aguarde até visualizar o símbolo antes de reintroduzir a gaveta.
O café não está suficientemente quente.	As chávenas estão frias.	Aqueça as chávenas com água quente.
	a temperatura da bebida está programada em BAIXA no menu de programação.	Certifique-se de que a temperatura esteja programada em NORMAL ou ELEVADA no menu de programação.
Não sai água quente ou vapor.	O orifício do tubo vapor/água quente está entupido.	Limpe o orifício do tubo de vapor com um alfinete. **Antes de efectuar esta operação certifique-se de que a máquina esteja desligada e fria.**
O café tem pouco creme (ver obs.).	A mistura não é adequada, o café não é fresco de torrefacção ou está moído demasiado grosso.	Mude a mistura de café ou ajuste o grau de moagem como descrito no capítulo "Ajuste do moinho de café".

Comportamentos	Causas	Soluções
A máquina demora demasiado tempo para aquecer ou a quantidade de água distribuída é insuficiente.	O circuito da máquina está obstruído com calcário.	Descalcifique a máquina.
É impossível extrair o grupo café.	O grupo café está fora da posição.	Ligue a máquina. Feche a portinhola de serviço. O grupo café volta automaticamente para a posição inicial.
	A gaveta de recolha das borras está introduzida.	Retire a gaveta de recolha das borras antes de retirar o grupo café.
A máquina mói os grãos de café, mas o café não sai (ver obs.).	Falta de água.	Encha o reservatório da água e volte a carregar o circuito (capítulo "Primeira utilização - após um longo período de inutilização").
	O grupo café está sujo.	Limpe o grupo café (capítulo "Limpeza semanal do grupo café").
	O circuito não está carregado.	Carregue o circuito (capítulo "Primeira utilização - após um longo período de inutilização").
	Isto ocorre quando a máquina está a ajustar automaticamente a dose.	Distribua alguns cafés.
	O distribuidor está sujo.	Limpe o distribuidor.
O café está demasiado aquoso (ver obs.).	Isto ocorre quando a máquina está a ajustar automaticamente a dose.	Distribua alguns cafés.
O café sai lentamente (ver obs.).	O café é muito fino.	Mude a mistura de café ou ajuste a moagem como descrito no capítulo "Ajuste do moinho de café".
	O circuito não está carregado.	Carregue o circuito (capítulo "Primeira utilização - após um longo período de inutilização").
	O grupo café está sujo.	Limpe o grupo café (capítulo "Limpeza semanal do grupo café").
O café sai para o exterior do distribuidor.	O distribuidor está obstruído.	Limpe o distribuidor e os seus orifícios de saída.

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

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

- Rev.00 del 15-09-13

421944012451

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

Saeco