

ROYAL

Gran Crema

Type SUP 044



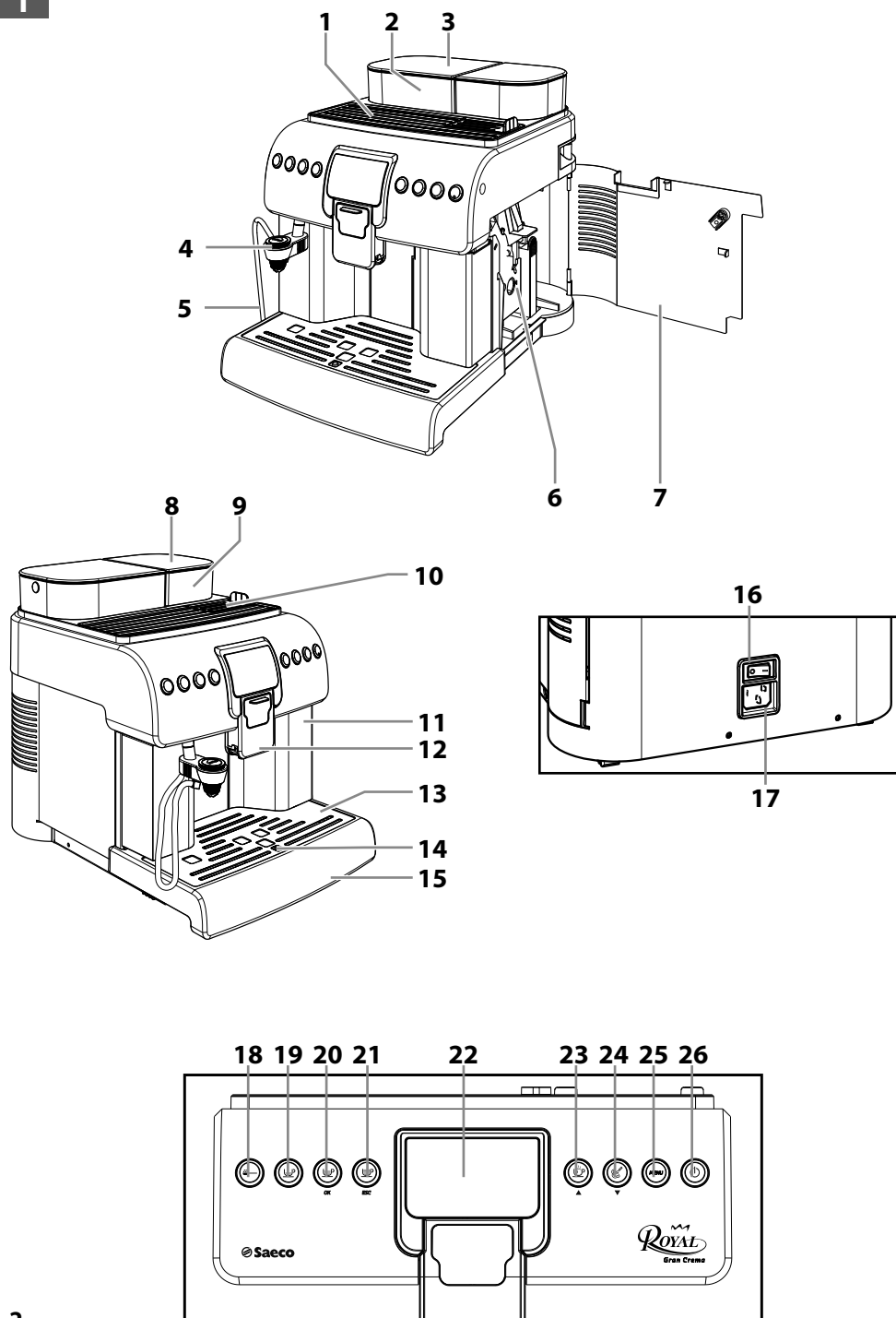
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

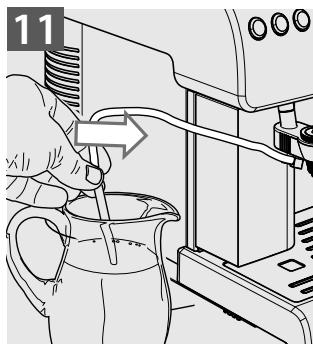
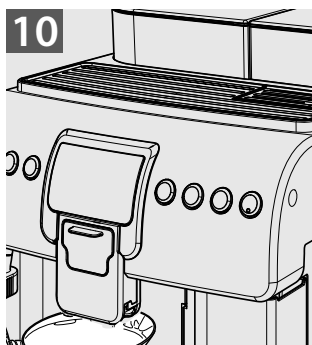
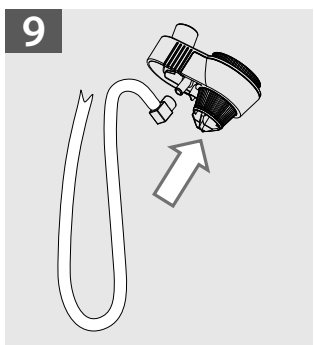
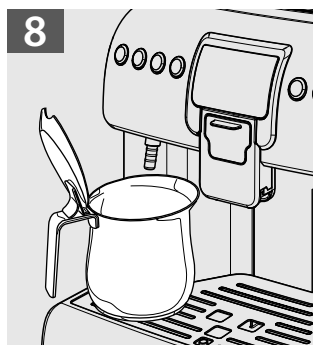
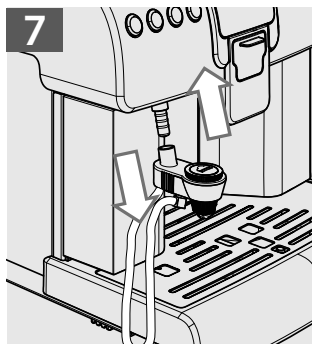
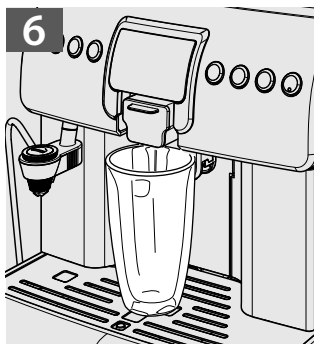
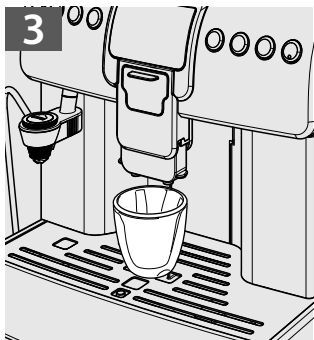
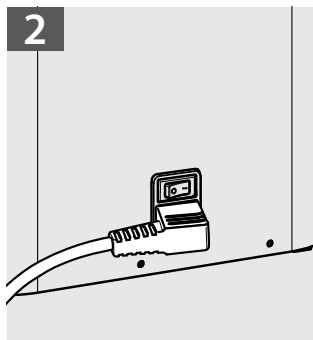
Leia atentamente estas instruções de utilização antes de utilizar a máquina

CE

 **Saeco**

1





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.

A máquina pode ser utilizada por crianças a partir dos 8 anos de idade ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do utilizador não podem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

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 cantos e sobre arestas vivas nem por cima de objectos muito quentes e proteja-o do óleo. Não transporte nem puxe a máquina segurando-a pelo cabo. Não extraia a ficha puxando-a pelo cabo nem toque nela com as mãos e os pés molhados. Evite que o cabo de alimentação caia livremente de mesas ou estantes.

Protecção de outras pessoas

Assegure-se de 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 asas apropriadas.

Perigo de queimaduras

Evite tocar no tubo de água quente e/ou no distribuidor de café/produto.

Prevenção de incêndios

Em caso de incêndio, utilize extintores de dióxido de carbono (CO₂). Não utilize água nem 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.

O deslocamento da máquina deve ser efectuado apenas pelo gerente.

Não use a máquina em local aberto.



Não instale a máquina em locais onde pode ser utilizado um jacto de água.

Não coloque chamas vivas e/ou objectos incandescentes junto da máquina, para evitar que a caixa derreta ou se danifique. Não utilize em ambientes cuja temperatura possa alcançar valores iguais e/ou inferiores a 0°C ou superiores a 40°C. Se a máquina atingir essas condições, avise o gerente para efectuar um controlo de segurança.

O aparelho deve ser instalado na posição horizontal.

A máquina deve ser instalada em locais onde possa ser controlada por pessoal qualificado.

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 inactividade do mesmo.

Utilização do leite

A utilização e a conservação do leite devem ser efectuadas conforme 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 fora do alcance das 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.

O acesso à zona de serviço só deve ser permitido a pessoas com conhecimento e prática na utilização da máquina, em particular no que diz respeito à segurança e à higiene.

ÍNDICE

1 ASPECTOS GERAIS	7	8 INSTALAÇÃO	22
1.1 Utilização prevista da máquina	7	8.1 Normas de segurança	22
1.2 Para facilitar a leitura	7	8.2 Funções de paragem	24
1.3 Aplicação destas instruções de utilização	7	8.3 Lista de acessórios	24
1.4 Identificação da máquina	8	8.3.1 Lista dos acessórios fornecidos	24
1.5 Dados técnicos	8	8.3.2 Lista dos acessórios opcionais	24
1.6 Riscos residuais	8	8.4 Montagem-Colocação	24
2 COMPONENTES DA MÁQUINA	8	8.5 Eliminação da embalagem	25
2.1 Descrição do painel de comando	9	8.6 Enchimento do reservatório de água	25
3 UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA	9	8.7 Enchimento do recipiente de grãos	25
3.1 Enchimento do reservatório de água	9	8.8 Instalação do Cappuccinatore	25
3.2 Enchimento do recipiente de grãos	10	8.9 Ligação eléctrica	26
3.3 Ligação da máquina	10	8.10 Programar o idioma (na primeira utilização)	26
3.4 Aquecimento e enxaguamento	11	8.11 Primeira utilização - após um longo período de inactividade	26
3.5 Ciclo de enxaguamento/autolimpeza	11	8.12 Medição e ajuste da dureza da água	27
3.6 Amiga do ambiente: Stand-by	11	8.13 Filtro de água "INTENZA+"	28
3.7 Ajuste do distribuidor	12	8.14 Ajuste do moinho de café	30
3.8 Distribuição de café	12	8.15 Ajuste do "Aroma" - quantidade de café moído	30
3.8.1. Com café em grãos	12	8.16 Ajuste dos produtos na chávina	31
3.8.2. Café com café pré-moído	12	9 PROGRAMAÇÃO DA MÁQUINA	33
3.9 Esvaziamento da gaveta de recolha das borras	14	9.1 Comandos de programação	33
3.10 Distribuição do Cappuccino	14	9.2 Menu Bebida	34
3.11 Distribuição de Água Quente	15	9.3 Menu Máquina	36
4 AJUSTES DA MÁQUINA	15	10 LIMPEZA E MANUTENÇÃO	39
5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO	16	10.1 Intervalos de limpeza	39
5.1 Limpeza da bandeja de limpeza	16	10.2 Limpeza da bandeja de água	39
5.2 Limpeza da gaveta de recolha das borras	16	10.3 Limpeza profunda do Cappuccinatore	39
5.3 Limpeza do Cappuccinatore (Após cada utilização)	16	10.4 Limpeza do grupo café com "Pastilhas desengordurantes" ..	42
5.4 Limpeza do reservatório de água	17	10.5 Lubrificação do grupo café	43
5.5 Limpeza semanal do grupo café	17	10.6 Descalcificação	44
6 SINALIZAÇÕES DA MÁQUINA	20	11 ELIMINAÇÃO DA MÁQUINA	47
		12 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	48
7 MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAMENTO	22		
7.1 Movimentação	22		
7.2 Armazenamento	22		

1 ASPECTOS GERAIS

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 e café moído.
 - Bebidas quentes utilizando água quente.
 - Bebidas à base de leite utilizando o Cappuccinatore fornecido.
- O corpo da máquina de design elegante foi projectado para ser utilizado em pequenos escritórios, estabelecimentos e comunidades.



Importante.

Um uso indevido invalidará qualquer forma de garantia e isentará o Fabricante de qualquer responsabilidade por lesões em pessoas e/ou danos em objectos.

É considerado uso indevido:

- 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:



peessoa 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 detectar qualquer anomalia e/ou avaria na máquina, deve informar exclusivamente o Gerente.

Gerente/encarregado do abastecimento:



empresa ou pessoa encarregada das normais operações de instalação, colocação em funcionamento e desligamento da máquina. Se detectar qualquer anomalia na máquina, deve pedir a intervenção do técnico de manutenção.

Técnico:



peessoal 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.

Consulte sempre esta publicação antes de efectuar qualquer operação.

Guarde estas instruções de utilização num local seguro e coloque-as junto à máquina de café para o caso de ser utilizada por outra pessoa. 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 série indicados na placa apropriada.

Na placa são indicadas as especificações seguintes:

- nome do Fabricante
- marcação CE
- modelo da máquina
- n.º de série
- 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).

i 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 (x x x p) 336 x 380 x 450 (mm)
Peso 15 kg (aprox.)
Comprimento do cabo 1,2 m
Capacidade do reservatório de água 2,2 litros
Capacidade da gaveta de recolha das borras 19 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 impedir o contacto accidental das mãos com café, bebidas quentes e/ou vapor.

2 COMPONENTES DA MÁQUINA

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

- 1 Placa aquecedora de chávenas
- 2 Reservatório de água
- 3 Tampa do reservatório de água
- 4 Cappuccinatore
- 5 Tubo de aspiração para Cappuccinatore
- 6 Grupo café
- 7 Portinhola de serviço
- 8 Tampa do recipiente de café em grãos
- 9 Recipiente de café em grãos
- 10 Compartimento de café pré-moído + tampa
- 11 Gaveta de recolha das borras
- 12 Distribuidor de café
- 13 Grelha de apoio para chávenas
- 14 Indicador de bandeja de limpeza cheia
- 15 Bandeja de limpeza + tampa da bandeja (interna)
- 16 Interruptor geral
- 17 Tomada do cabo de alimentação
- 18 Tecla de selecção de café pré-moído
- 19 Tecla "Expresso"
- 20 Tecla "Café"
- 21 Tecla "Café americano"
- 22 Visor
- 23 Tecla "Água quente"
- 24 Tecla "Vapor"
- 25 Tecla "MENU"
- 26 Tecla "Stand-by"

2.1 Descrição do painel de comando

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

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

Tecla - descrição
18 Tecla "Café pré-moído" Permite seleccionar a possibilidade de distribuir café com o café pré-moído.
19 Botão "Expresso" Pressionando esta tecla, inicia-se a distribuição de um expresso.
20 Tecla "Café" - 2.ª Função (OK) Pressionando esta tecla, inicia-se a distribuição de um café. 2.ª Função - Pressionada permite seleccionar a opção evidenciada no visor.
21 Tecla "Café americano" - 2.ª Função (ESC) Pressionando esta tecla inicia-se a distribuição de um café de tipo americano. 2.ª Função - Pressionada permite sair da página seleccionada e/ou parar a distribuição de uma bebida.
22 Visor LCD Mostra o estado da máquina, os alarmes e guia o utilizador durante as fases de utilização da máquina.
23 Tecla "Água quente" - 2.ª Função (▲) Pressionando esta tecla inicia-se a distribuição de água quente. 2.ª Função - Pressionada permite deslizar para cima a selecção presente na página.
24 Tecla "Vapor" - 2.ª Função (▼) Pressionando esta tecla inicia-se a distribuição de vapor. 2.ª Função - Pressionada permite deslizar para baixo a selecção presente na página.
25 Tecla "MENU" Pressionando esta tecla será possível entrar no menu da máquina.
26 Tecla "Stand-By" Pressionando esta tecla, activa-se o modo Stand-By da máquina.

3 UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA

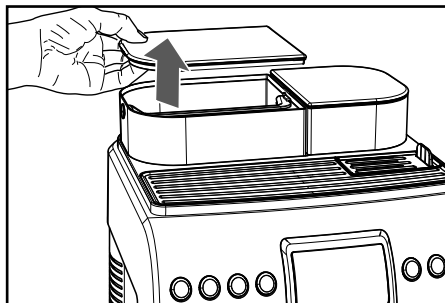
Antes de continuar a utilizar a máquina, deve certificar-se de que o reservatório de água e o recipiente de café estão cheios. Verifique se a máquina está bem limpa.

3.1 Enchimento do reservatório de água

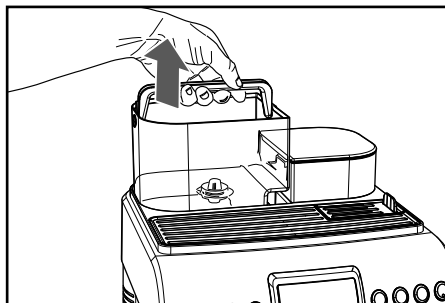
Antes de colocar a máquina em funcionamento, é necessário encher o reservatório de água com água fresca potável.

⚠ Atenção! Antes da primeira utilização, lave com cuidado o reservatório de água. Encha o reservatório só com água fresca potável. A água quente, a água gaseificada ou outros líquidos danificam a máquina. Para efectuar as operações de enchimento do reservatório de água, utilize luvas estéreis descartáveis a fim de evitar a contaminação bacteriológica.

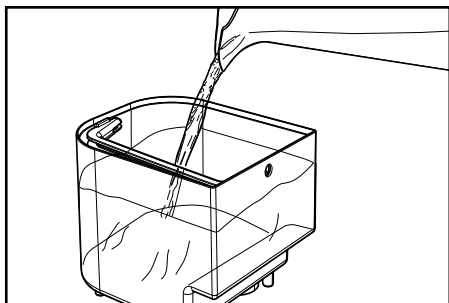
1 Retire a tampa do reservatório de água.



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



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



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

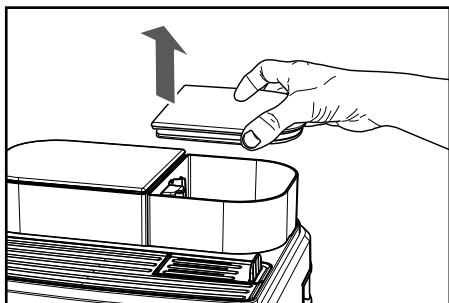
3.2 Enchimento do recipiente de grãos

Antes de proceder à colocação em funcionamento da máquina, deve certificar-se de que o recipiente contém uma boa quantidade de café.

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

Para efectuar as operações de enchimento do recipiente de café, utilize luvas estéreis descartáveis a fim de evitar a contaminação bacteriológica.

1 Retire a tampa do recipiente de café.



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

2 Deite lentamente o café em grãos no recipiente.

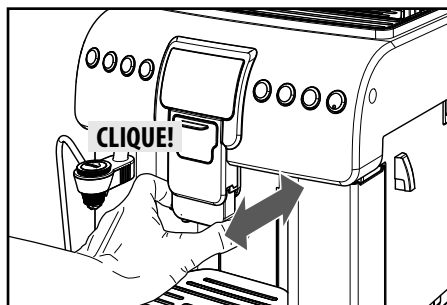
i Caso o reservatório de água não esteja introduzido, verifique se não fica nenhum grão de café no interior do compartimento do reservatório, nesse caso retire-o para evitar avarias.

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 se a ficha está correctamente introduzida na tomada de corrente.



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

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 (26) "☺" pisca.

3 Para ligar a máquina, basta pressionar a tecla (26) "☺".

i 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. Aguarde que este ciclo termine.

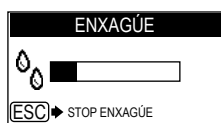
3.4 Aquecimento e enxaguamento

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



i 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.



i 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. Aguarde até o ciclo terminar.

i Obs.: é possível interromper o ciclo pressionando a tecla (21) "☕".

4 No final, a máquina está pronta para funcionar.



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

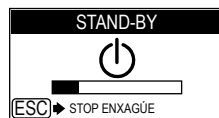
i Obs.: se a máquina está a ser utilizada pela primeira vez ou se esteve parada por um longo período de tempo, contacte o Gerente para efectuar a colocação em funcionamento.

3.5 Ciclo de enxaguamento/autolimpeza

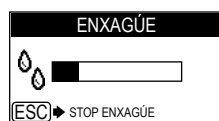
O ciclo permite enxaguar os circuitos internos de café com água fresca. Este ciclo é realizado:

- 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 (26) "⏻" (quando tiver sido distribuído, pelo menos, um produto de café); nesta fase aparece o símbolo.



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



Aguarde que este ciclo termine automaticamente; é possível interromper a distribuição pressionando a tecla (21) "☕".

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.

i Obs.:

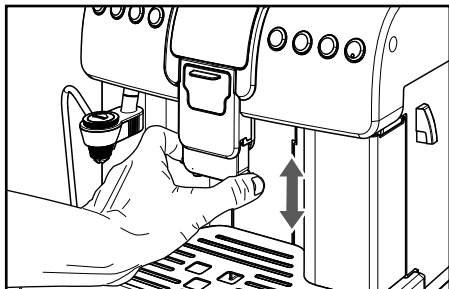
- durante a fase de desligamento, a máquina realiza um ciclo de enxaguamento, caso tenha sido distribuído um produto de café.
- o tempo pode ser programado segundo as suas exigências (Consulte o Gerente).

Para reiniciar a máquina basta pressionar uma tecla do painel de comando (se o interruptor geral estiver posicionado em "I"); neste caso a máquina realizará o 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 chaves existentes no mercado.

O distribuidor pode ser ajustado em altura para melhor se adaptar às dimensões das chávenas que queira utilizar.



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

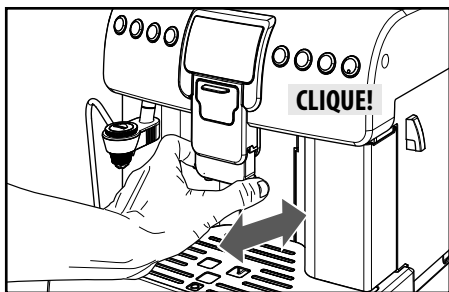
As posições aconselhadas são:

- Para a utilização de chávenas pequenas (**Fig.03, pág.3**);
- Para a utilização de chávenas grandes (**Fig.05, pág.3**).

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

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

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



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

3.8 Distribuição de café

3.8.1. Com café em grãos

Para distribuir o café, é necessário pressionar e soltar:

- 1 a tecla (19) " para distribuir um expresso; ou
a tecla (20) " para distribuir um café.
ou
a tecla (21) " para distribuir um café americano.

De seguida, inicia-se o ciclo de distribuição:

Para distribuir 1 café, pressione só uma vez a tecla pretendida.

Para distribuir 2 cafés, pressione 2 vezes a tecla pretendida.

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

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

3 A distribuição do café interrompe-se automaticamente quando atingir o nível programado; no entanto, é possível interromper a distribuição do café pressionando a tecla (21) "".

i **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.

3.8.2. Café com café pré-moído

Esta função permite utilizar café pré-moído.

i O café pré-moído deve ser vertido no compartimento apropriado posicionado ao lado do recipiente de café em grãos. Deite apenas café para máquinas de café expresso moído e nunca café em grãos ou solúvel. Se o café pré-moído não for deitado no compartimento, acontecerá apenas a distribuição de água. Se a dose for excessiva e forem deitadas 2 ou mais medidas de café, a máquina não distribui o produto. Também neste caso a máquina efectua um ciclo em vazio e descarrega o café em pó na gaveta de recolha das borras.

Para distribuir o café é necessário:

- 1 Pressionar e soltar a tecla (18) "☰" para seleccionar e activar a função pré-moído.

Esta imagem de ecrã sinaliza que a função foi activada.

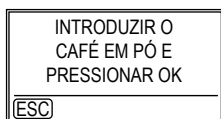


i Obs.: se dentro de 10 segundos não for iniciada a distribuição, a máquina volta ao funcionamento com café em grãos aparecendo o símbolo .

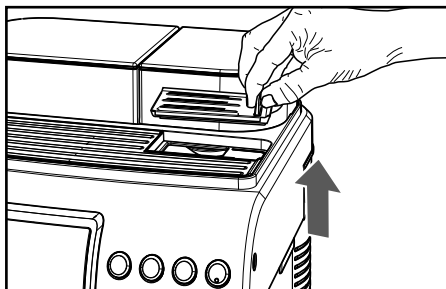
- 2 Pressione e liberte:
a tecla (19) "☰" para distribuir um expresso;
ou
a tecla (20) "☰" para distribuir um café.
ou
a tecla (21) "☰" para distribuir um café americano.

i Obs.: se a distribuição não for iniciada após 30 segundos a partir do aparecimento da imagem de ecrã ou se é pressionada a tecla (21) "☰", a máquina regressará ao menu principal e descarregará o eventual café introduzido na gaveta de recolha das borras.

- 3 É apresentado o ecrã seguinte.

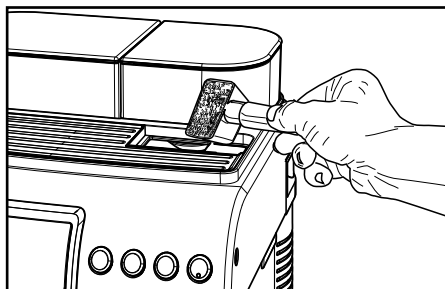


- 4 Levante a tampa do compartimento de café pré-moído.



! **Atenção:** no compartimento verta apenas café pré-moído. A introdução de outras substâncias e objectos pode causar danos graves na máquina não cobertos pela garantia.

- 5 Verta apenas 1 medidor de café pré-moído no compartimento; para esta operação utilize apenas o medidor fornecido com a máquina. De seguida, volte a fechar a tampa.



- 6 Pressione e liberte a tecla (20) "☰". De seguida, inicia-se o ciclo de distribuição. Depois de ter completado o ciclo de pré-infusão, o café começa a sair do distribuidor.

- 7 A distribuição do café interrompe-se automaticamente quando atingir o nível programado; no entanto, é possível interromper a distribuição do café pressionando a tecla (21) "☰". No final da distribuição do produto a máquina volta à configuração programada para o café em grãos.

i Obs.: para distribuir outros cafés repita as operações acima descritas.

3.9 Esvaziamento da gaveta de recolha das borras

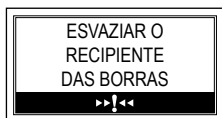
i Obs.: esta operação deverá ser realizada com a máquina ligada e/ou em stand-by.

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

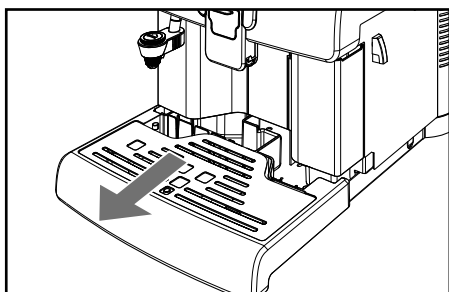
A primeira sinalização avisará o utilizador que a gaveta de recolha das borras deve ser esvaziada e a máquina permitirá ainda a distribuição de café; no visor aparecerá:



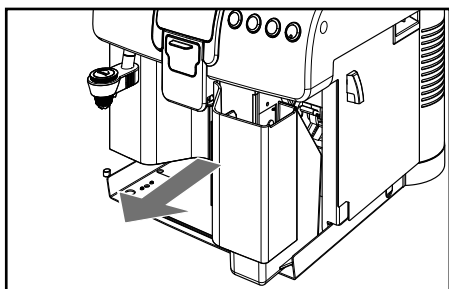
Se não efectuar o esvaziamento das borras após alguns ciclos de distribuição de café a máquina bloquear-se-á e no visor aparecerá:



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



Retire a bandeja de limpeza e esvazie-a.



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



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



Nesse caso, a máquina estará pronta para distribuir o café.

3.10 Distribuição do Cappuccino

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

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

i Obs. importante: imediatamente depois de ter utilizado o Cappuccinatore para fazer espuma no leite, proceda com a limpeza (consulte o parágrafo 5.3); limpe exteriormente o tubo de aspiração com um pano húmido. Isso garantirá uma perfeita limpeza de todas as peças dos eventuais resíduos de leite.

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

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

! Atenção: antes de utilizar, limpe o Cappuccinatore como descrito no parágrafo 5.3.

2 Introduza o tubo de aspiração no Cappuccinatore (Fig.09, pág.3).

3 Introduza o Cappuccinatore na sede do tubo de vapor (Fig.7, pág.3).

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

5 Introduza a chávena debaixo do Cappuccinatore (Fig.12, pág.3). Pressione a tecla (24) “☕”.

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



7 Terminado o pré-aquecimento, a máquina inicia a distribuição do leite com espuma directamente na chávena.



8 Quando for alcançada a quantidade de leite desejada, interrompa a distribuição pressionando a tecla (21) “☕”.

9 Logo depois pode proceder à preparação do café para obter um excelente cappuccino.

10 Depois de utilizar o Cappuccinatore deve proceder à sua limpeza conforme descrito no parágrafo 5.3.

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

3.11 Distribuição de Água Quente

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

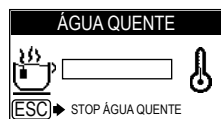
Antes de distribuir água quente, verifique se a máquina está pronta para ser utilizada e se o reservatório de água está cheio.

1 Remova o Cappuccinatore do tubo de vapor (Fig.07, pág.3).

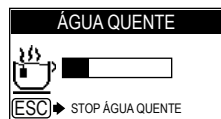
2 Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (Fig.08, pág.3).

3 Pressione a tecla (23) “☕” para iniciar a distribuição de água quente a partir do tubo.

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



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



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

i Obs.: pode terminar-se a distribuição pressionando a tecla (21) “☕”.

4 AJUSTES DA MÁQUINA

A máquina permite diversos ajustes que podem ser realizados directamente pelo utilizador.

É aconselhável que os ajustes sejam realizados directamente pelo gerente ou então que os mesmos sejam combinados com ele para permitir uma utilização regular da máquina.

Alguns ajustes, se realizados incorrectamente, podem diminuir a distribuição do produto.

5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Alguns dos componentes do seu aparelho entrarão em contacto com água e o 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, retire a ficha da tomada da alimentação eléctrica e aguarde o seu arrefecimento.

Salvo indicação em contrário, os componentes não desmontáveis e a própria máquina devem ser limpos apenas com água fria ou morna, utilizando esponjas não abrasivas e panos húmidos.

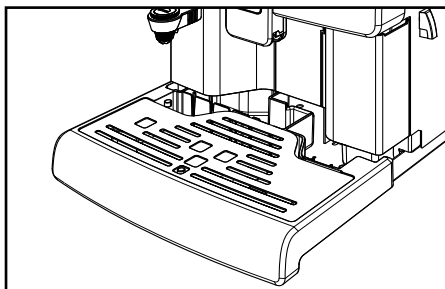
- A limpeza só pode ser efectuada quando a máquina estiver fria e desligada da rede eléctrica.
- Para a limpeza do aparelho, utilize um pano macio humedecido em água.
- Não utilize jactos de água directa.
- Não mergulhe a máquina em água e não introduza os componentes na máquina de lavar louça.
- Não 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 inactividade.

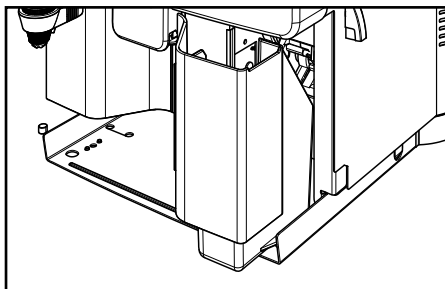
5.1 Limpeza da bandeja de limpeza

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



5.2 Limpeza da gaveta de recolha das borras

Esvazie e limpe a gaveta de recolha das borras sempre que a máquina o sinalizar. Para efectuar esta operação, consulte o parágrafo 3.9.



5.3 Limpeza do Cappuccinatore (Após cada utilização)

Atenção! Se o Cappuccinatore não for limpo após cada utilização com leite, pode causar a proliferação de cargas bacterianas potencialmente nocivas para o utilizador.

O Cappuccinatore deve ser lavado e limpo sempre que o utilizar. Se não o limpar antes e depois de cada utilização, pode comprometer o bom funcionamento da máquina.

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

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

1 Certifique-se que o Cappuccinatore com todos os seus componentes esteja correctamente inserido.

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

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

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

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



i **Obs.:** para sair do ciclo a qualquer momento, pressione a tecla (21) "☕".

6 Terminado o aquecimento, a máquina realiza um ciclo de lavagem assistida do Cappuccinatore.



7 Distribua água do Cappuccinatore até que a água que sai esteja limpa. Pressione a tecla (21) "☕" para interromper a distribuição.

8 Limpe o tubo de aspiração com um pano húmido.

i **Obs.:** mensalmente, deve ser realizada uma limpeza profunda sob a responsabilidade do gerente.

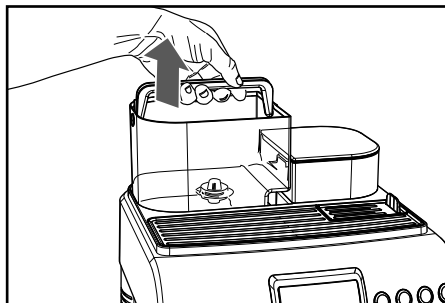
5.4 Limpeza do reservatório de água

Aconselha-se a limpar quotidianamente o reservatório de água:

- Remova o filtro de água "INTENZA +" (ou retire o pequeno filtro branco se ainda não tiver instalado o filtro de água "INTENZA +" para a água) do reservatório e lave com água corrente potável;
- Volte a colocar o filtro de água "INTENZA+" (ou o pequeno filtro branco se ainda não tiver instalado o filtro de água "IN-

TENZA+" no seu compartimento, pressionando ligeiramente e rodando ao mesmo tempo;

- Encha o reservatório com água fresca potável.

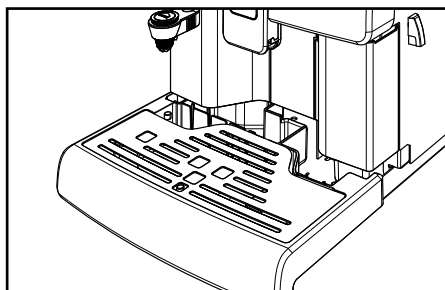


5.5 Limpeza semanal do grupo café

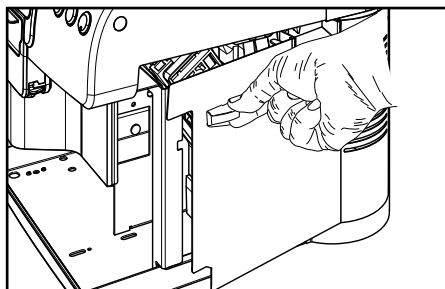
O grupo café deve ser limpo sempre que encher o recipiente de café em grãos ou, de qualquer forma, pelo menos uma vez por semana.

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

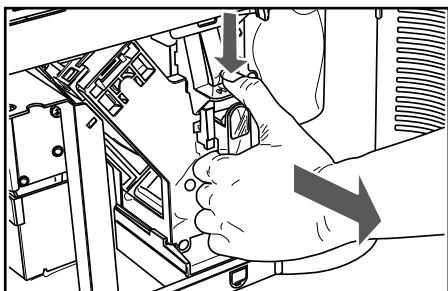
2 Retire a bandeja de limpeza e a gaveta de recolha das borras.



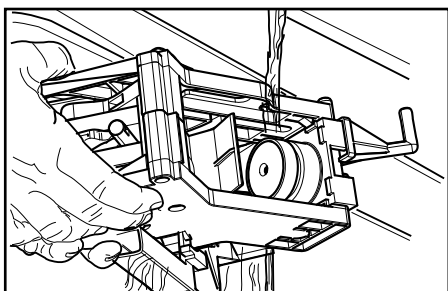
3 Abra a portinhola de serviço utilizando a chave fornecida.



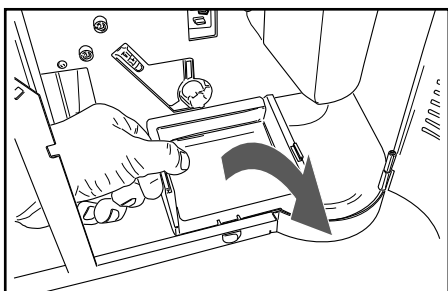
4 Retire o grupo café segurando-o com a pega apropriada e pressionando a tecla «PRESS». O grupo café só pode ser lavado com água morna sem detergente.



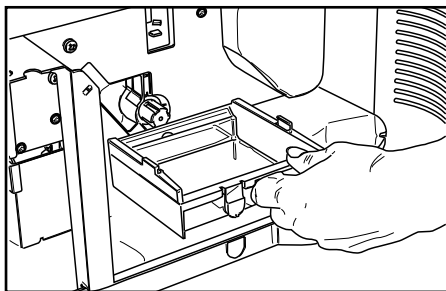
5 Lave o grupo café com água morna; lave com cuidado o filtro superior. Antes de inserir o grupo café no seu compartimento, certifique-se de que não exista água no interior da câmara de infusão.



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

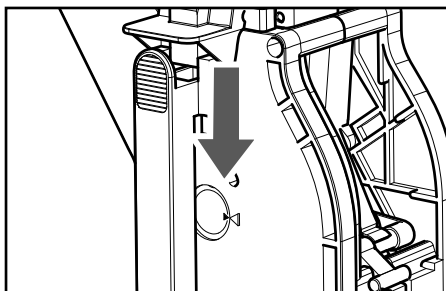


7 Extraia a gaveta interior, lave-a e volte a colocá-la na sede apropriada.



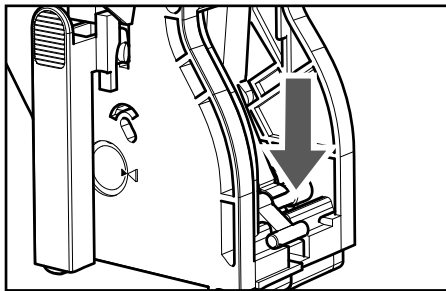
i Obs.: quando inserir a gaveta efectue o procedimento contrário ao utilizado para a sua remoção.

8 Assegure-se de que o grupo café se encontra na posição de repouso; dois sinais de referência devem corresponder.

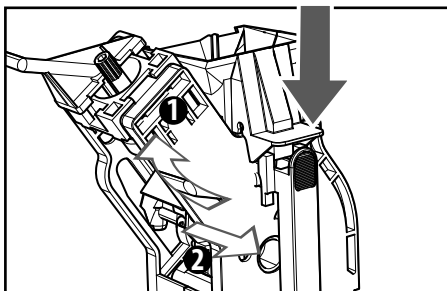


Caso contrário, efectue a operação descrita no ponto (9).

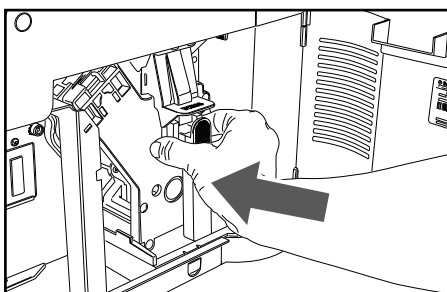
9 Assegure-se de que a alavanca está em contacto com a base do grupo café.



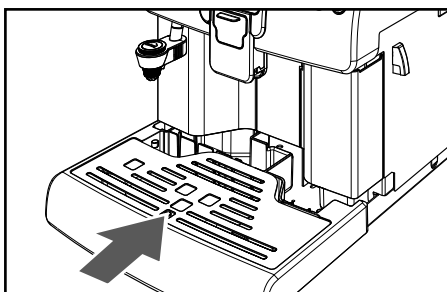
10 Assegure-se de que o gancho para o bloqueio do grupo café esteja na posição correcta; para verificar a sua posição pressione firmemente a tecla «PRESS».



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

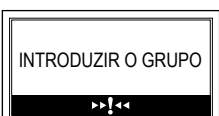


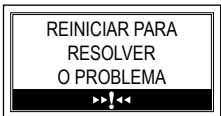
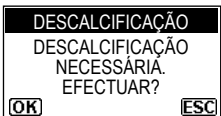
12 Insira a gaveta de recolha das borras e a bandeja de limpeza. Feche a portinhola de serviço.



6 SINALIZAÇÕES DA MÁQUINA

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

Mensagem de guia visualizada	Como restabelecer a mensagem
	Para poder tornar a máquina operativa é necessário fechar a portinhola de serviço.
	Introduza a bandeja de limpeza no seu compartimento.
	Introduza a gaveta de recolha das borras no seu compartimento.
	Feche ou posicione correctamente a tampa do recipiente de café em grãos para poder distribuir qualquer produto.
	Extraia o reservatório e encha-o com água fresca potável.
	Introduza o grupo café no seu local.
	Encha o recipiente de café com café em grãos.
	A máquina requer um ciclo de descalcificação. Com esta mensagem é possível continuar a utilizar a máquina mas arrisca comprometer o seu bom funcionamento. Recorda-se que os danos causados por falta de descalcificação não se encontram cobertos pela garantia.

Mensagem de guia visualizada	Como restabelecer a mensagem
	A máquina solicita a substituição do filtro de água "INTENZA+" por um novo. Contacte o gerente.
	A máquina assinala que dentro de poucos ciclos será necessário realizar o esvaziamento do recipiente das borras (consulte o parágrafo 3.9). Esta mensagem permite ainda distribuir produtos.
	Retire a gaveta de recolha das borras e deite as borras num recipiente apropriado. Obs.: a gaveta de recolha das borras deverá apenas ser esvaziada quando a máquina o solicitar e com a máquina ligada e/ou em stand-by. O esvaziamento da gaveta com a máquina desligada não permitirá memorizar na máquina o esvaziamento realizado.
 	Indicador luminoso led vermelho a piscar. Máquina em Stand-By. É possível modificar as programações de Stand-By (Consulte o gerente). Pressione a tecla (26) "⏻".
	Foi verificado um evento que requer o reinício da máquina. Tome nota do código (E xx) que é indicado abaixo. Desligue a máquina e após 30 segundos volte a ligá-la. Se o problema se repete, contacte o centro de assistência.
	Se a imagem de ecrã aparecer depois de ligar a máquina, significa que esta necessita de um ciclo de descalcificação. Contacte o gerente. Recorda-se que os danos causados por falta de descalcificação não se encontram cobertos pela garantia.

7 MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAMENTO



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

7.1 Movimentação

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



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

7.2 Armazenamento

A máquina deve ser armazenada respeitando as condições seguintes:

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

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



Atenção. Devido ao peso total da embalagem, é proibido sobrepor mais de três máquinas. A máquina deve ser armazenada na sua embalagem original, em locais SEM humidade e/ou poeira.

8 INSTALAÇÃO



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

8.1 Normas de segurança

- Leia cuidadosamente todo o manual de instruções.
- A ligação à rede eléctrica deve ser realizada de acordo com as normas de segurança vigentes no país de utilização.
- A ligação à rede hídrica potável (para máquinas com rede hídrica) deve ser realizada de acordo com as normas de segurança vigentes no país de utilização.
- A tomada à qual liga a máquina deve:
 - estar conforme o tipo de ficha instalada na própria máquina;
 - ser dimensionada para respeitar os dados da placa de dados no fundo do aparelho;
 - ser ligada a uma instalação eficiente 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;

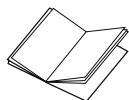
- ser alterado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica, ou por uma pessoa com qualificação similar.
- É proibido:
 - Instalar a máquina com modalidades diferentes das descritas no Cap.8. e em lugar aberto.
 - Instalar a máquina em zonas onde pode ser utilizado um jacto de água.
 - Desactivar 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 as crianças brincar 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 dos descritos no manual.
 - Instalar a máquina em cima de outros equipamentos.
 - Utilizar a máquina em atmosfera explosiva, agressiva ou de alta concentração de pó ou substâncias oleosas em suspensão no ar.
- Utilizar a máquina em atmosfera com risco de incêndio.
- Utilizar a máquina para distribuir substâncias não adequadas às características da mesma.
- Antes de limpar a máquina, certifique-se de que a ficha está 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 lareiras ou radiadores).
- O aparelho deve ser colocado na posição horizontal.
- A máquina deve ser instalada em locais onde possa ser controlada por pessoal qualificado.
- Em caso de incêndio utilize extintores de dióxido de carbono (CO₂). Não utilize água nem extintores de pó.

8.2 Funções de paragem

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

8.3 Lista de acessórios

8.3.1 Lista dos acessórios fornecidos

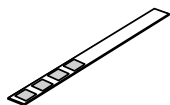


Manual: instruções para a utilização da máquina.

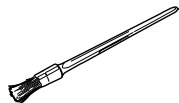


Cabo eléctrico: possibilita a ligação da máquina à rede eléctrica.

8.3.2 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 10.5).



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



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

8.4 Montagem-Colocação



É proibido instalar a máquina no exterior e em ambientes em que são utilizados jactos de água ou de vapor.



A presença de campos magnéticos ou a proximidade de máquinas eléctricas geradoras de interferências pode causar anomalias no controlo electrónico da máquina. Com temperaturas próximas a 0°C existe o risco de congelação das partes internas que contêm água. Não utilize a máquina nestas condições.

Para o correcto e bom funcionamento do aparelho, é aconselhado o seguinte:

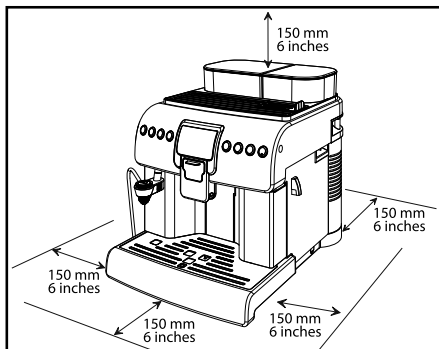
- temperatura ambiente: 10 °C ÷ 40 °C;
- humidade máxima: 90%;
- que o local tenha sido preparado para a instalação da máquina;
- que a superfície de instalação da máquina esteja nivelada, sólida e firme; a superfície de apoio não deve ultrapassar 2° de inclinação;
- que o local esteja suficientemente 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, anexo à máquina (consulte "8.3.1 Lista dos acessórios fornecidos");
- retire a máquina da embalagem original;
- retire a embalagem restante da máquina;
- levante em seguida a máquina e coloque-a no espaço preparado.

8.5 Eliminação da embalagem

Durante a abertura da embalagem, é aconselhável subdividir os materiais utilizados para a embalagem por tipo e providenciar a eliminação dos mesmos conforme as normas vigentes no país de destino.

i É recomendável guardar a embalagem para deslocamentos ou transportes futuros.

8.6 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. Encha o reservatório só com água fresca potável, pois a água quente, gaseificada ou outros líquidos danificam a máquina.

Consulte o parágrafo 3.1 para as operações correctas.

8.7 Enchimento do recipiente de grãos

Antes de proceder à colocação em funcionamento da máquina, deve certificar-se de que o recipiente contém uma boa quantidade de café.

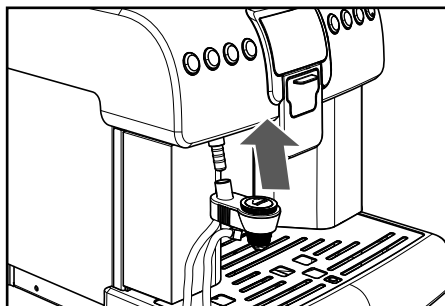
⚠ Atenção! Coloque sempre no recipiente somente café em grãos. Café moído, solúvel, ou outros objectos danificam a máquina.

Consulte o parágrafo 3.2 para as operações correctas.

8.8 Instalação do Cappuccinatore

Na primeira utilização, deve ser instalado o Cappuccinatore fornecido com a máquina.

i Obs.: Antes da primeira utilização, efectue uma limpeza cuidada do Cappuccinatore como descrito no parágrafo 5.3.



1 Insira o Cappuccinatore até ocorrer o seu encaixe na sede evidenciada na figura existente no tubo de vapor.

Se o Cappuccinatore for inserido até ao fim (além da sede evidenciada), poderá funcionar de modo incorrecto porque não consegue aspirar o leite, neste caso termine a distribuição, deixe-o arrefecer e mova-o LIGEIRAMENTE para baixo para o posicionar na sede mostrada na figura.

Assim é possível restabelecer o funcionamento correcto do Cappuccinatore.

8.9 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 de que o interruptor geral está posicionado em "0".

A ligação eléctrica da máquina é realizada ao cuidado e sob responsabilidade do Gerente.

A máquina deve ser ligada à linha eléctrica através da ficha instalada no cabo eléctrico, tendo em consideração:

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



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



É proibido:

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

8.10 Programar o idioma (na primeira utilização)

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

LANGUAGE
ITALIANO
ENGLISH
DEUTSCH
FRANÇAIS

1 Selecciono o idioma pressionando a tecla (23) "☺☺" ou a tecla (24) "☺☺".

2 Pressione a tecla (20) "☺☺" para memorizar o idioma.

3 A máquina inicia o aquecimento do sistema.

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

8.11 Primeira utilização - após um longo período de inactividade

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

Estas operações simples permitem-lhe distribuir sempre um óptimo café. Devem ser realizadas:

- A) Na primeira utilização.
- B) Quando a máquina permanecer inactiva por um longo período de tempo (por mais de 2 semanas).

1 (Fig.5, pág.3) Introduza um recipiente grande debaixo do distribuidor.

2 Esvazie o reservatório de água, lave-o, enxagúe-o e encha-o com água fresca.

3 Selecciono a função de distribuição do café pré-moído pressionando uma vez a tecla (18) "☺☺".

O visor mostra que foi seleccionada a função pré-moído.

- 4** Pressione a tecla (21) para seleccionar o café americano.

i **Obs.: não adicione o café pré-moído no compartimento.**

- 5** Pressione a tecla (21) para iniciar a distribuição. A máquina distribuirá água quente do distribuidor de café; aguarde o fim da distribuição e esvazie o recipiente com água.

- 6** Repita as operações do ponto 1 ao ponto 5 por 3 vezes; depois passe ao ponto 7.

- 7** Coloque um recipiente debaixo do tubo de distribuição de água quente (**Fig.08, pág.3**).

- 8** Pressione a tecla (23) e inicie a distribuição de ÁGUA QUENTE.

- 9** Depois de terminada a distribuição de água quente, esvazie o recipiente.

- 10** Encha novamente o reservatório de água até ao nível MAX.

A máquina está pronta para ser utilizada.

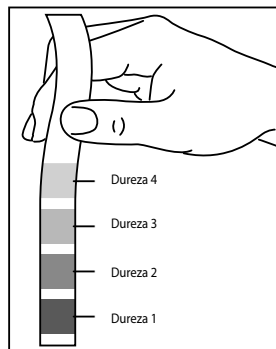
8.12 Medição e ajuste da dureza da água

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.

i **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 capítulo 9.

MENU
MENU BEBIDA
MENU MÁQUINA

- 5** Para seleccionar a opção "MENU MÁQUINA", pressione a tecla (24) .

MENU
MENU BEBIDA
MENU MÁQUINA

- 6** Pressione a tecla (20) para aceder.

MENU MÁQUINA
MENUS GERAIS
MENU VISOR
MENU ÁGUA
MANUTENÇÃO

7 Pressione a tecla (24)  até seleccionar a opção “MENU ÁGUA”.

MENU MÁQUINA
MENUS GERAIS
MENU VISOR
MENU ÁGUA
MANUTENÇÃO

8 Pressione a tecla (20)  para aceder.

MENU ÁGUA
DUREZA
HABILITAÇÃO FILTRO
ACTIVAÇÃO FILTRO

9 Pressione a tecla (20)  para aceder ao menu “DUREZA”.

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

DUREZA
1
2
3
4

10 Pressione:
a tecla (24)  para aumentar o valor
ou
a tecla (23)  para diminuir o valor.

11 Pressione a tecla (20)  para confirmar a modificação seleccionada.

Após ter ajustado a dureza da água, instale o filtro (Intenza+) como descrito no parágrafo seguinte. A seguir, saia da programação como descrito no parágrafo 9.1.

8.13 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 de utilizar e a sua tecnologia sofisticada evita a formação de calcário de forma eficaz. Deste modo, a água estará sempre em perfeitas condições para dar ao seu expresso o aroma mais intenso.

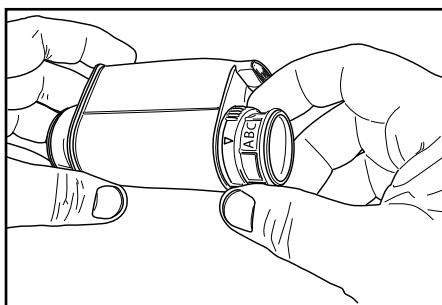
i O filtro de água “INTENZA+” apenas pode ser instalado se a máquina NÃO estiver ligada à rede hídrica.

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

i 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.

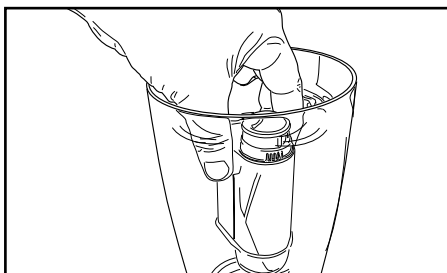
1 Retire o filtro de água “INTENZA+” da embalagem. Programe o filtro com base nas medições efectuadas para a configuração da dureza da água.

Utilize o teste de dureza da água fornecido com a máquina. Programe o “Intenza Aroma System”, conforme especificado na embalagem do filtro (consulte o parágrafo 8.12).

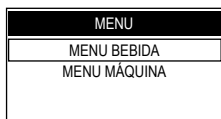


A = Água mole
B = Água dura (padrão)
C = Água muito dura

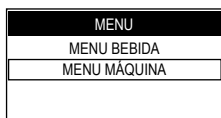
2 Mergulhe o filtro de água "INTENZA+" na posição vertical (com a abertura para cima) em água fria e pressione delicadamente os lados para que saiam as bolhas de ar.



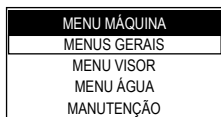
3 Aceda à programação da máquina como descrito no capítulo 9.



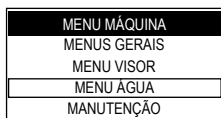
4 Para seleccionar a opção "MENU MÁQUINA", pressione a tecla (24) "☞".



5 Pressione a tecla (20) "☞" para aceder.



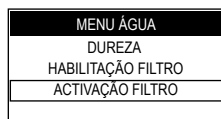
6 Pressione a tecla (24) "☞" até seleccionar a opção "MENU ÁGUA".



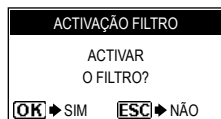
7 Pressione a tecla (20) "☞" para aceder.

8 Pressione a tecla (24) "☞" até seleccionar a opção "ACTIVA-

ÇÃO FILTRO".

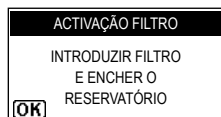


9 Pressione a tecla (20) "☞" para aceder.

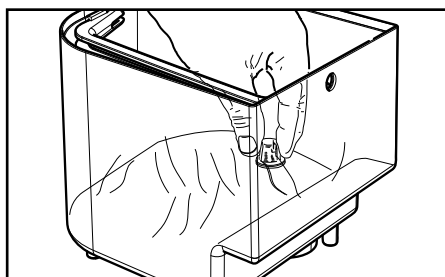


i Obs.: para abandonar o procedimento pressione a tecla (21) "☞".

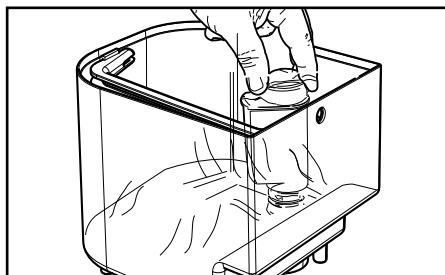
10 Pressione a tecla (20) "☞" para continuar.



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

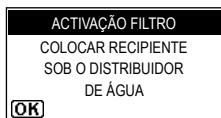


12 Introduza o filtro no reservatório vazio. Pressione até ao ponto de paragem.



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

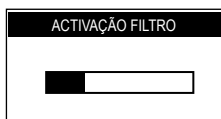
14 Pressione a tecla (20) “ OK” para confirmar a introdução do filtro novo.



15 Coloque um recipiente de tamanho suficiente debaixo do tubo de água quente (**Fig.08, pág.3**).

16 Pressione a tecla (20) “ OK” para confirmar.

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



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

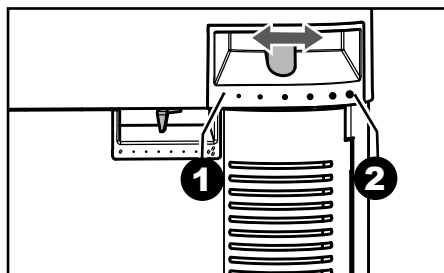
i **Obs.: no final do procedimento, a máquina volta automaticamente à imagem de ecrã para a distribuição de produtos. Quando o filtro de água não estiver presente, deve introduzir-se no reservatório o pequeno filtro branco removido no ponto 11.**

8.14 Ajuste do moinho de café

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

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

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



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

- 1 - Moagem Fina
- 2 - Moagem Grossa

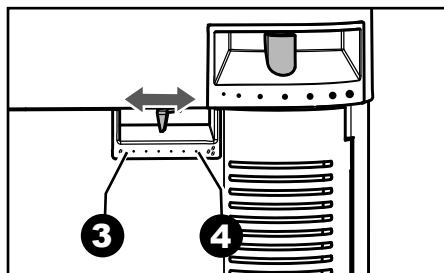
8.15 Ajuste do “Aroma” - quantidade de café moído

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

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

O ajuste deve ser efectuado mediante a alavanca colocada no lado da máquina.

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



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

8.16 Ajuste dos produtos na chávina

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

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

- 1 Método numérico
- 2 Método visual.

Método numérico

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

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

- 1 Aceda à programação da máquina como descrito no capítulo 9.

MENU
MENU BEBIDA
MENU MÁQUINA

- 2 Pressione a tecla (20) para aceder.

MENU BEBIDA
ESPRESSO
CAFÉ
CAFÉ AMERICANO
ÁGUA QUENTE

- 3 Para seleccionar a opção "ESPRESSO" pressione a tecla (20) .

ESPRESSO
PRÉ-INFUSÃO
TEMPERATURA CAFÉ
ALTURA DO CAFÉ
DEFAULT

- 4 Pressione a tecla (20) para aceder ao menu "PRÉ-INFUSÃO".

PRÉ-INFUSÃO
OFF
BAIXA
ELEVADA

- 5 Pressione a tecla (24) ou a tecla (23) para seleccionar o valor desejado. Em seguida, pressione a tecla (20) para confirmar e sair.

- 6 Pressione a tecla (24) para seleccionar o menu "TEMPERATURA CAFÉ".

ESPRESSO
PRÉ-INFUSÃO
TEMPERATURA CAFÉ
ALTURA DO CAFÉ
DEFAULT

- 7 Pressione a tecla (20) para aceder.

TEMPERATURA CAFÉ
BAIXA
NORMAL
ELEVADA

- 8 Pressione a tecla (24) ou a tecla (23) para seleccionar o valor desejado. Em seguida, pressione a tecla (20) para confirmar e sair.

- 9 Pressione a tecla (24) para seleccionar o menu "ALTURA DO CAFÉ".

ESPRESSO
PRÉ-INFUSÃO
TEMPERATURA CAFÉ
ALTURA DO CAFÉ
DEFAULT

- 10 Pressione a tecla (20) para aceder.

ALTURA DO CAFÉ
185

11 Pressione a tecla (24) “☞” ou a tecla (23) “☞” para seleccionar o valor desejado fazendo deslizar a banda; o número situado ao lado identifica o valor **(em Impulsos)** relativo à banda.

Em seguida, pressione a tecla (20) “☞” para confirmar e sair.

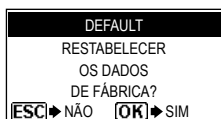
Terminada esta fase, a bebida foi programada e aconselha-se a proceder a uma verificação visual do resultado obtido. No caso de pretender restabelecer os valores de fábrica da bebida específica deve proceder da seguinte forma.

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

12 Pressione a tecla (24) “☞” para seleccionar o menu “DEFAULT”.



13 Pressione a tecla (20) “☞” para aceder.



i **Obs.: o restabelecimento elimina definitivamente os dados memorizados; para abandonar o procedimento pressione a tecla (21) “☞”.**

14 Pressione a tecla (20) “☞” para confirmar.

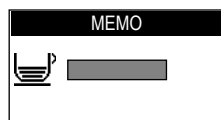
A bebida foi restabelecida com os valores de fábrica. Pressione a tecla (21) “☞” uma ou mais vezes para sair.

Método visual

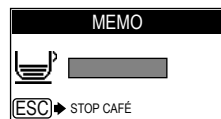
Com este método o ajuste da altura dos produtos pode ser efectuado pelo gerente através do teclado mas de forma visual; ajusta-se a quantidade enquanto é distribuída.

1 Coloque uma chávena debaixo do distribuidor (**Fig.3 na pág.3**).

2 Pressione e mantenha pressionada a tecla (19) “☞”, até ao desaparecimento da mensagem “MEMO” e retire o dedo. Neste ponto, a máquina está em programação.



3 A máquina inicia a fase de distribuição do expresso; no visor aparece a mensagem “STOP CAFÉ”.



A partir deste momento deve pressionar a tecla (21) “☞” quando, na chávena, for alcançada a quantidade de café desejada.

Neste caso, a tecla (19) “☞” está programada; a cada pressão e libertação, a máquina procede à distribuição da mesma quantidade logo que programada.

i **Obs.: deste modo, é possível programar as alturas do “CAFÉ”, do “CAFÉ AMERICANO” e da água quente.**

9 PROGRAMAÇÃO DA MÁQUINA

Todas as operações descritas no capítulo 9 são da competência do gerente ou do técnico especializado que deverão organizar todas as sequências operacionais e o emprego de meios apropriados para funcionar 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.

1 Pressione a tecla (25) “” para aceder ao menu principal da máquina.

MENU
MENU BEBIDA
MENU MÁQUINA

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

9.1 Comandos de programação

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

Tecla (24) “” “página para baixo/modificação”

Esta tecla permite:

- 1 correr as páginas no interior de um menu;
- 2 variar os parâmetros quando estes se tornam editáveis com a tecla “OK”.

Tecla (23) “” “página para cima/modificação”

Esta tecla permite:

- 1 correr as páginas no interior de um menu;
- 2 variar os parâmetros quando estes se tornam editáveis com a tecla “OK”.

Tecla (20) “” (OK)

Esta tecla permite:

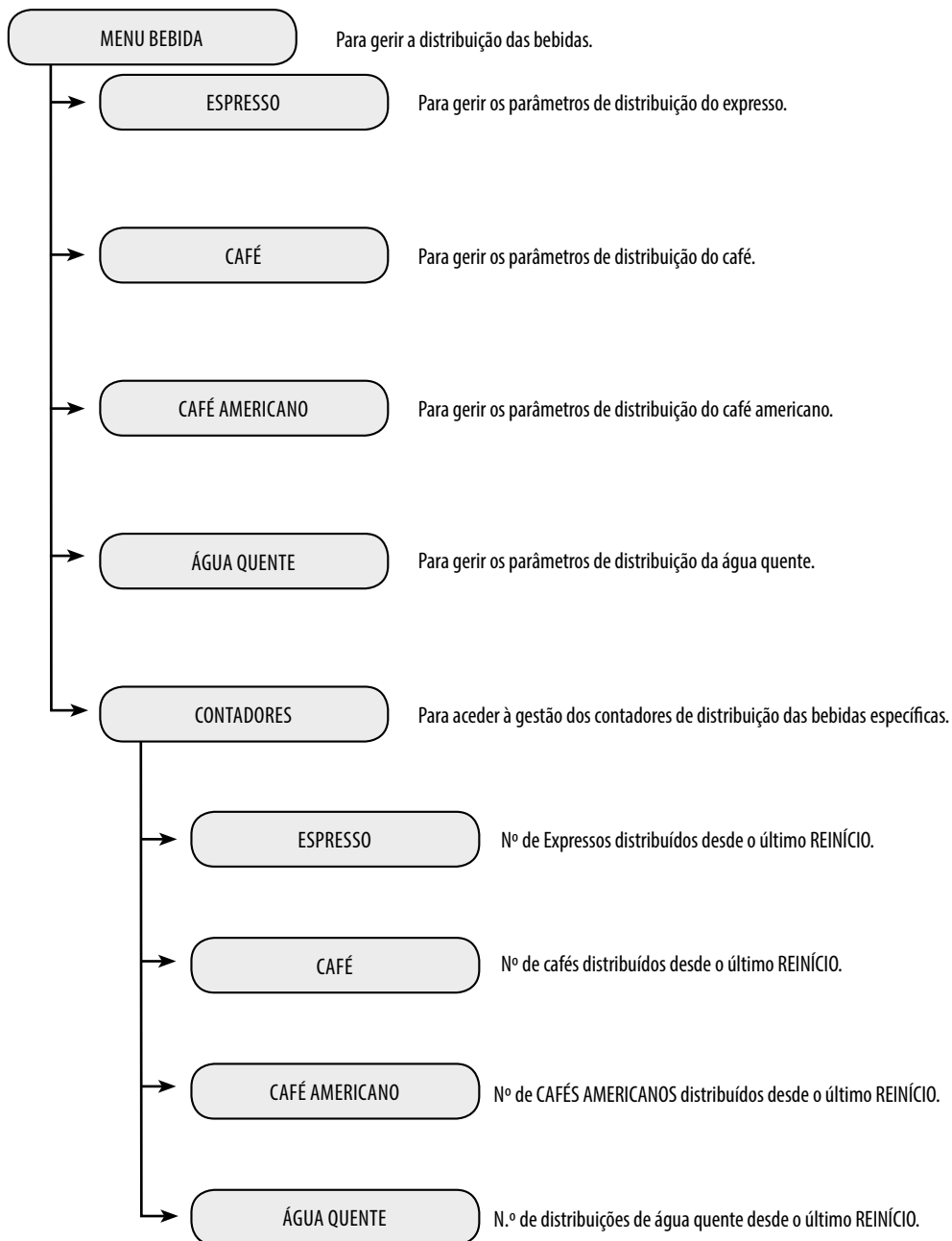
- 1 seleccionar a função evidenciada;
- 2 confirmar o parâmetro/valor quando este se torna editável.

Tecla (21) “” “ESC”

Esta tecla permite sair sem variar o parâmetro editado ou seleccionado.

Obs.: pressione várias vezes para sair da programação.

9.2 Menu Bebida



Parâmetros das bebidas

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

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

PRÉ-INFUSÃO

A pré-infusão: o café é ligeiramente humedecido antes da infusão e isto faz sobressair o aroma pleno do café que adquire um gosto excelente.

OFF: não é efectuada a pré-infusão.

BAIXA: activada.

ELEVADA: maior para acentuar o gosto do café.

DEFAULT

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

TEMPERATURA CAFÉ

Esta secção permite programar a temperatura para a preparação do café.

BAIXA: temperatura baixa.

NORMAL: temperatura padrão.

ELEVADA: temperatura elevada.

ALTURA DO CAFÉ

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

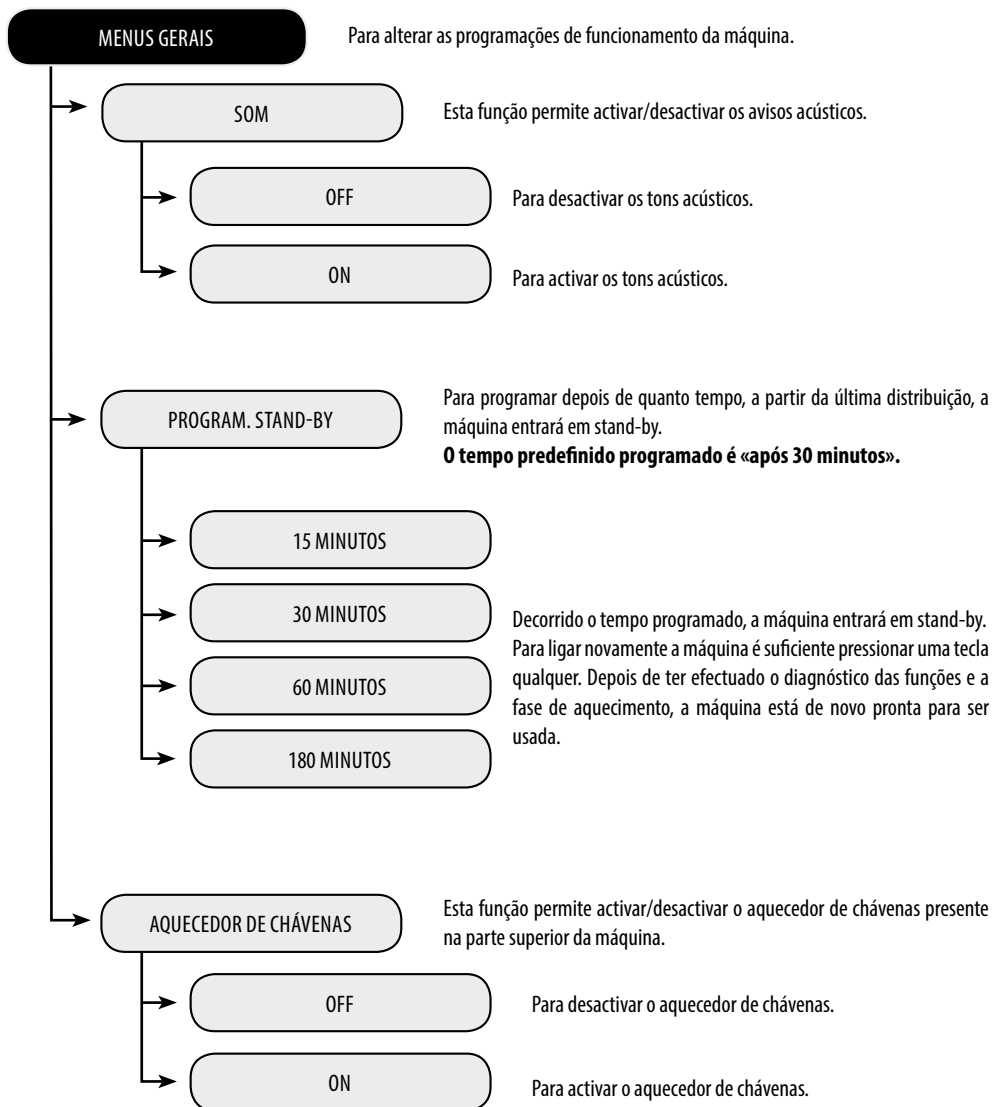
ALTURA DA ÁGUA

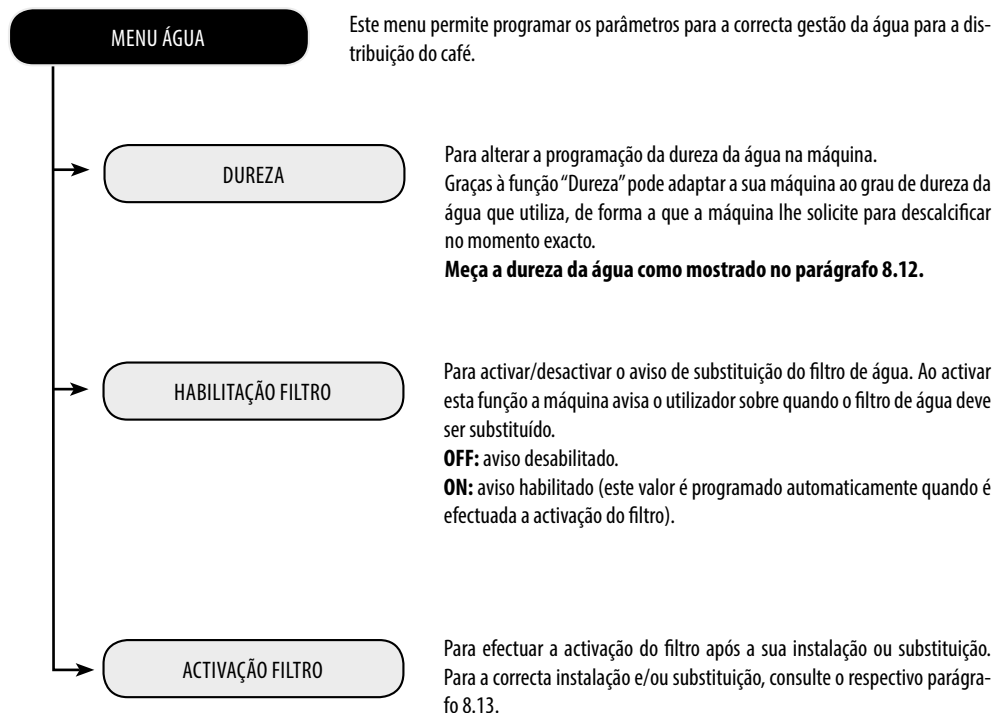
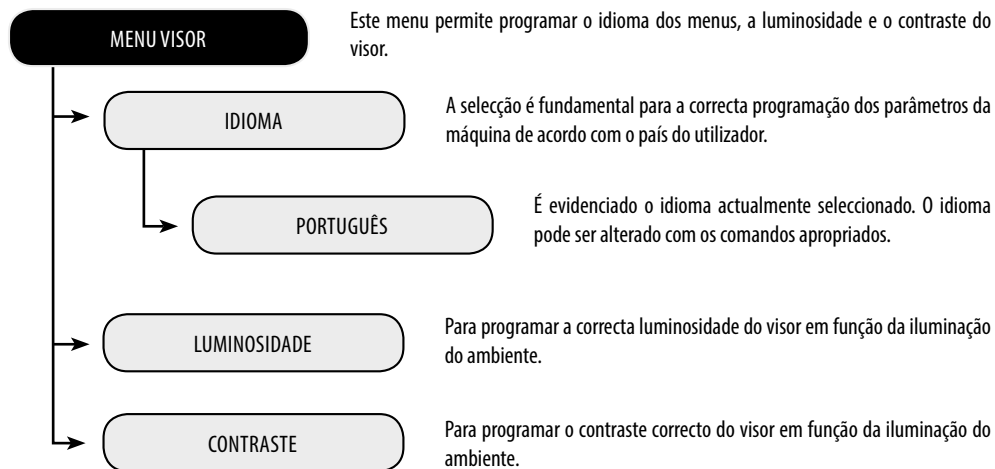
Esta secção permite programar a quantidade de água que é distribuída sempre que pressiona a respectiva tecla. A barra permite ajustar de modo fino a quantidade de café a distribuir (**unidade de medida do valor em impulsos da turbina**).

Estas programações são válidas somente para a programação da distribuição de água quente.

9.3 Menu Máquina

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





MANUTENÇÃO

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

LIMPEZA GRUPO

Esta função permite efectuar o ciclo de lavagem do grupo café (Consulte o parágrafo 10.4).

DESCALCIFICAÇÃO

Esta função permite efectuar o ciclo de descalcificação (Consulte o parágrafo 10.6).

PROGR. DE FÁBRICA

Esta função permite restabelecer todos os parâmetros de fábrica.

Obs.: esta secção permite repor os dados de fábrica relativos às configurações pessoais do menu da máquina.

10 LIMPEZA E MANUTENÇÃO



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

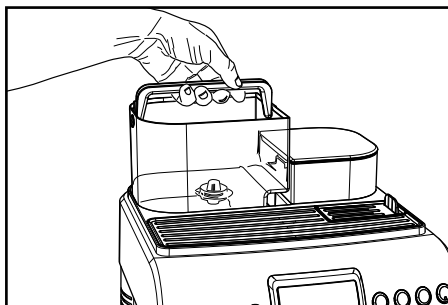
10.1 Intervalos de limpeza

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

Operações a executar	Quando sinalizado	Todas as semanas	Mensalmente ou todas as 500 distribuições
Esvaziamento e limpeza da gaveta de recolha das borras	■		
Limpeza profunda Cappuccinatore			■
Limpeza do reservatório de água		■	
Limpeza do grupo café		■	
Lubrificação grupo café			■
Limpeza do recipiente de café			■
Descalcificação	■		

10.2 Limpeza da bandeja de água

A bandeja da água deve ser limpa todas as semanas.



10.3 Limpeza profunda do Cappuccinatore

Mensalmente proceda a uma limpeza minuciosa de todos os componentes do Cappuccinatore utilizando o detergente Saeco.

O detergente Saeco pode ser comprado no seu revendedor local ou nos centros de assistência autorizados.

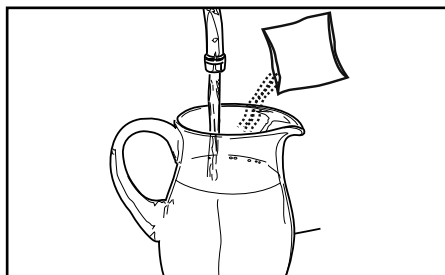
Se não o limpar antes e depois de cada utilização, pode comprometer o bom funcionamento da máquina.



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

1 Certifique-se de que o Cappuccinatore está correctamente introduzido.

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



3 Aguarde que o conteúdo do pacote de dissolva completamente.

4 Introduza o tubo limpo directamente no recipiente.



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

5 Coloque um recipiente vazio com uma capacidade de, pelo menos, 1 litro sob o Cappuccinatore.

6 Pressione a tecla (24) "☺".

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

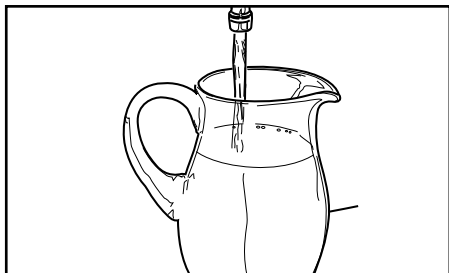


8 Terminado o pré-aquecimento, a máquina inicia a distribuição da solução directamente para o recipiente.



9 Durante a distribuição, é visualizado o seguinte símbolo. Quando a solução terminar, pressione a tecla (21) "☕" para interromper a distribuição.

10 Enxagúe bem o recipiente e encha-o com ½ litro de água fresca que será utilizada para o ciclo de enxaguamento.



11 Introduza o tubo de aspiração no recipiente.

12 Esvazie o recipiente e volte a colocá-lo sob o Cappuccinatore.

13 Pressione a tecla (24) "☕" para iniciar a distribuição de vapor.

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



15 Terminado o pré-aquecimento, a máquina inicia a distribuição da água de enxaguamento directamente para o recipiente.

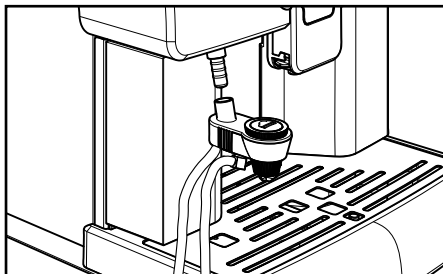


16 Durante a distribuição, é visualizado o seguinte símbolo. Quando a água terminar, pressione a tecla (21) "☕" para interromper a distribuição.

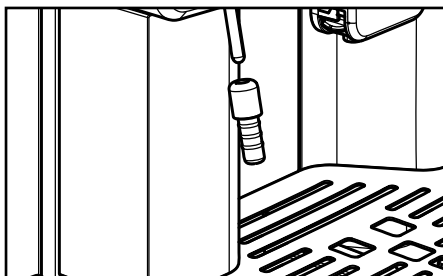
17 Esvazie o recipiente colocado sob o Cappuccinatore.

18 Lave todos os componentes do Cappuccinatore.

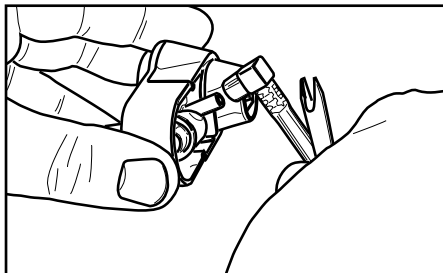
19 Retire o Cappuccinatore do tubo de vapor.



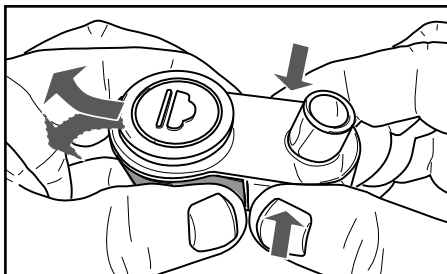
20 Remova a protecção de borracha do tubo de vapor.



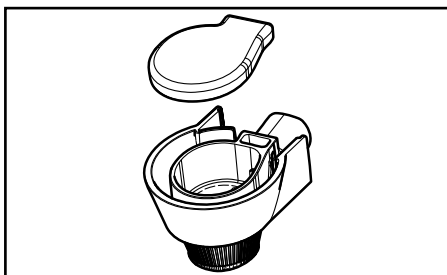
21 Remova o tubo de aspiração.



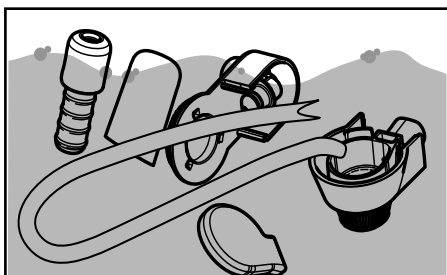
22 Para desmontar o Cappuccinatore pressione nos lados e extraia efectuando ligeiros movimentos laterais conforme apresentado na figura.



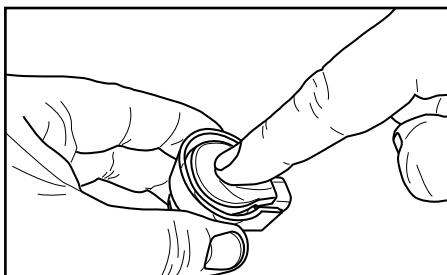
23 Remova a tampa de borracha conforme apresentado na figura.



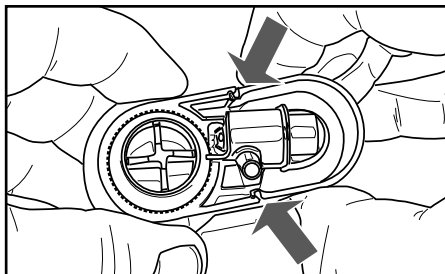
24 Lave todos os componentes com água morna.



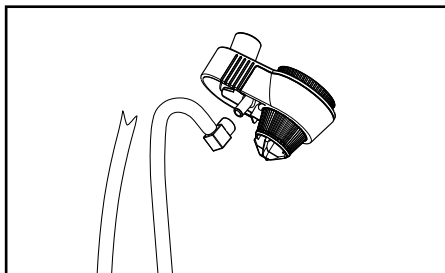
25 Monte a tampa ao pressionar na parte central; certifique-se de que está bem instalada.



26 Monte o Cappuccinatore na junção, certificando-se de que está bem fixo nas sedes evidenciadas.

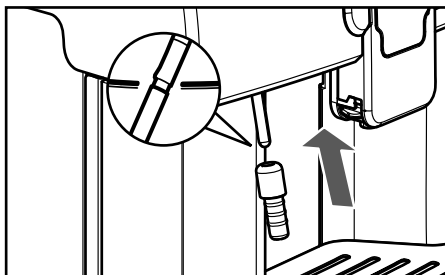


27 Instale o tubo de aspiração.



Advertência:
Se a máquina tiver sido utilizada recentemente, o tubo poderá estar quente, por isso tenha cuidado! Não introduza a protecção de borracha noutra local que não seja a sede evidenciada. Neste caso, o Cappuccinatore não funciona correctamente pois não é capaz de aspirar o leite.

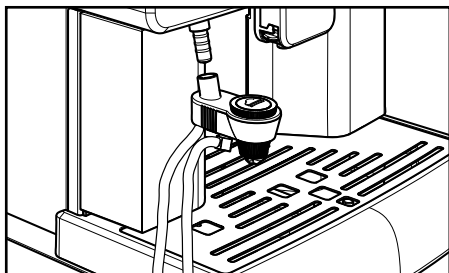
28 Introduza protecção de borracha no tubo de vapor.



Verifique se está correctamente posicionado. Se não o conseguir inserir, deverá rodar a cobertura

cromada. O Cappuccinatore está montado correctamente quando o dente se introduz na estria.

29 Introduza o Cappuccinatore na protecção de borracha.



10.4 Limpeza do grupo café com "Pastilhas desengordurantes"

Para além da limpeza semanal, é aconselhável efectuar este ciclo de limpeza com as "Pastilhas desengordurantes" após cerca de 500 chávenas de café ou uma vez por mês.

Esta operação completa o processo de manutenção do grupo café.

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

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

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

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

1 Aceda à programação da máquina como descrito no capítulo 9.

2 Pressione a tecla (24) e seleccione a opção "MENU MÁQUINA".

Pressione a tecla (20) para aceder ao menu.

3 Pressione a tecla (24) e seleccione a opção "MANUTENÇÃO".

MENU MÁQUINA
MENU VISOR
MENU ÁGUA
MANUTENÇÃO
PROGR. DE FÁBRICA

4 Pressione a tecla (20) para aceder ao menu.

MANUTENÇÃO
LIMPEZA GRUPO
DESCALCIFICAÇÃO

5 Pressione a tecla (20) para aceder ao ciclo de limpeza do grupo café.

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

i **Obs.:** caso seja confirmada esta opção deve terminar-se obrigatoriamente o ciclo. Pressione a tecla (21) se pretender sair.

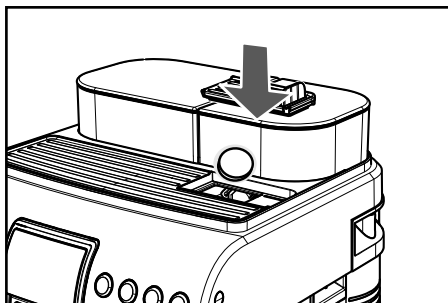
6 Pressione a tecla (20) para iniciar o ciclo de limpeza do grupo.

LIMPEZA GRUPO
ENCHER O
RESERVATÓRIO
COM ÁGUA
OK

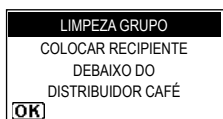
7 Encha o reservatório de água e pressione a tecla (20) para confirmar.

LIMPEZA GRUPO
INTRODUZIR A
PASTILHA PARA
LIMPEZA DO GRUPO
OK

8 Introduza a pastilha para a limpeza no compartimento para o café pré-moído.



9 Depois de ter inserido a pastilha, pressione a tecla (20) "OK" para confirmar.



10 Coloque um recipiente debaixo do distribuidor de café e pressione a tecla (20) "OK" para confirmar.



11 O ciclo é completado automaticamente pela máquina.

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

10.5 Lubrificação do grupo café

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

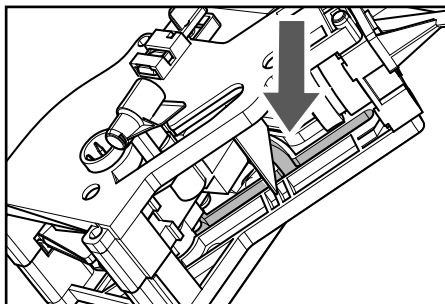
A graxa lubrificante para lubrificar o grupo café e o "Service Kit" completo podem ser comprados no seu revendedor local ou nos centros de assistência autorizados.

i Obs.: para visualizar quantos cafés foram distribuídos, consulte o menu "CONTADORES" no menu

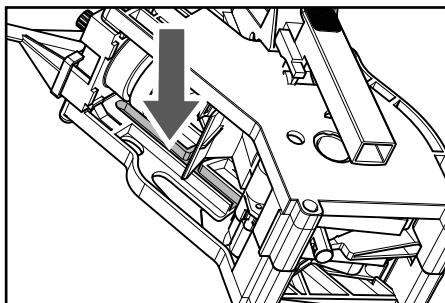
"MENU BEBIDA" (parágrafo 9.2).

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

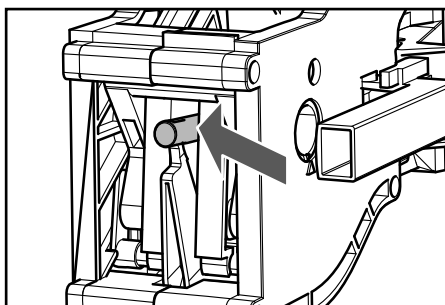
1 Lubrifique as guias do grupo só com a graxa Saeco.

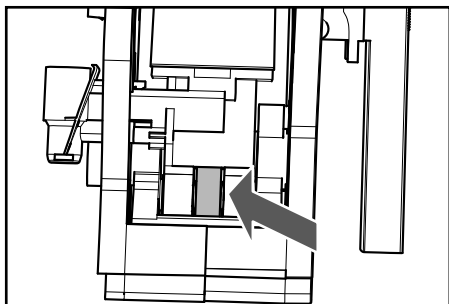


Aplique a graxa de forma uniforme em ambas as guias laterais.



2 Lubrifique também o eixo.





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

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

10.6 Descalcificação

O calcário está naturalmente presente na água que é utilizada para o funcionamento da máquina. Este deve ser removido regularmente porque pode obstruir o circuito de água e do café do seu aparelho.

A parte electrónica avançada indica no visor da máquina (com símbolos claros) quando é necessário efectuar a descalcificação. É suficiente seguir as indicações descritas em seguida.

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

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

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

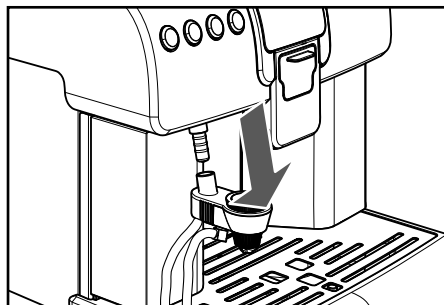
Atenção! Não beba a solução descalcificante e os produtos distribuídos até à conclusão do ciclo. Nunca utilize, em nenhuma circunstância, o vinagre como descalcificante.

1 Ligue a máquina com a tecla ON/OFF. Espere que a máquina

termine o processo de enxaguamento e aquecimento.



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



2 Remova o Cappuccinatore do tubo de vapor/água quente.

3 Aceda à programação da máquina como descrito no capítulo 9.

4 Pressione a tecla (24) "☺" e seleccione a opção "MENU MÁQUINA".

Pressione a tecla (20) "☺" para aceder ao menu.

5 Pressione a tecla (24) "☺" e seleccione a opção "MANUTENÇÃO".

MENU MÁQUINA
MENU VISOR
MENU ÁGUA
MANUTENÇÃO
PROGR. DE FÁBRICA

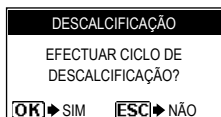
6 Pressione a tecla (20) "☺" para aceder ao menu.

MANUTENÇÃO
LIMPEZA GRUPO
DESCALCIFICAÇÃO

7 Pressione a tecla (24) "☺" e seleccione a opção "DESCALCIFICAÇÃO".

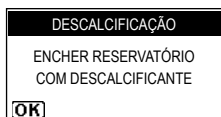
MANUTENÇÃO
LIMPEZA GRUPO
DESCALCIFICAÇÃO

8 Pressione a tecla (20) para aceder ao menu.

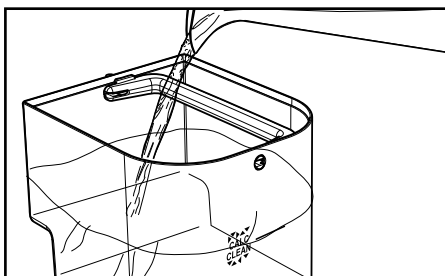


i **Obs.:** caso seja confirmada esta opção deve terminar-se obrigatoriamente o restante ciclo. Pressione a tecla (21) se pretender sair.

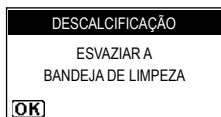
9 Pressione a tecla (20) para iniciar o ciclo de DESCALCIFICAÇÃO.



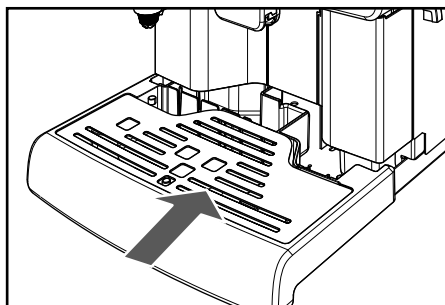
10 Deite todo o conteúdo da garrafa de descalcificante concentrado Saeco no reservatório de água do aparelho e encha-o com água fresca potável até alcançar o nível indicado com o símbolo



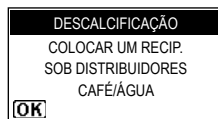
11 Introduza novamente o reservatório na máquina. Pressione a tecla (20) .



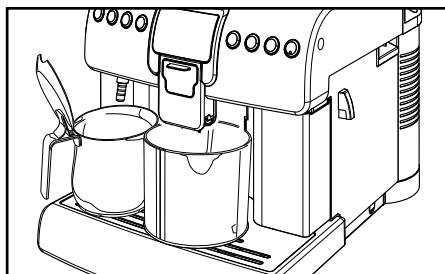
12 Esvazie a bandeja de limpeza de todos os líquidos presentes e reintroduza-a na máquina.



13 Pressione a tecla (20) .



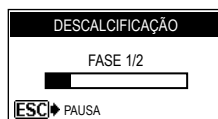
14 Posicione um recipiente com capacidade suficiente (1,5 l) sob o tubo de vapor/água quente e o distribuidor.



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

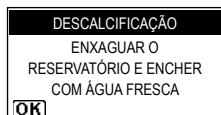
15 Pressione a tecla (20) .

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



i Caso não disponha de um recipiente com essa capacidade, coloque o ciclo em pausa pressionando a tecla (21) “”, esvazie o recipiente e coloque-o novamente na máquina e reinicie o ciclo pressionando a tecla (20) “”.

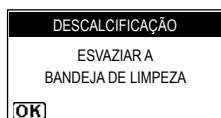
17 Quando a solução no interior do reservatório termina, a máquina pede que esvazie e enxágue o reservatório com água fresca potável.



18 Enxágue bem o reservatório e encha-o com água fresca potável.

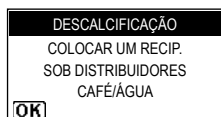
19 Introduza o reservatório na máquina. Pressione a tecla (20) “”.

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

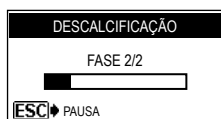


21 Esvazie a bandeja de limpeza de todos os líquidos presentes e reintroduza-a.

Pressione a tecla (20) “”.



22 Posicione um recipiente com capacidade suficiente (1,5 l) sob o tubo de vapor/água quente e o distribuidor. Pressione a tecla (20) “”.



23 A máquina efectua o ciclo de enxaguamento.

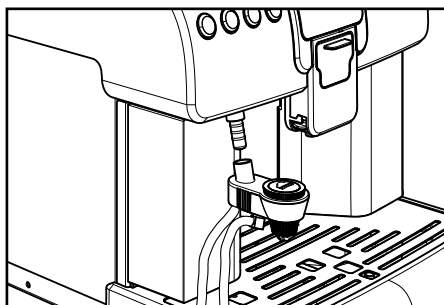
i Obs.: a fase de enxaguamento requer a utilização de uma determinada quantidade de água predefinida na fábrica. Isto permite um ciclo de enxaguamento ideal para garantir a distribuição dos produtos em condições ideais. O pedido para encher o reservatório durante a execução do ciclo de enxaguamento é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

i Obs.: O ciclo de enxaguamento pode ser colocado em pausa pressionando a tecla (21) “”; para retomar o ciclo, pressione a tecla (20) “”. Isso permite esvaziar o recipiente ou ausentar-se por um breve período de tempo.

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

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

26 Instale o Cappuccinatore no tubo de vapor.



27 A máquina está pronta para ser utilizada.

i 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 é aconselhável realizar o esvaziamento da bandeja de limpeza.

11 ELIMINAÇÃO DA MÁQUINA

Nos termos do artigo n.º 13 do Decreto Legislativo italiano n.º 151, de 25 de Julho de 2005, "Aplicação das Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, respeitantes à redução da utilização de substâncias perigosas nos aparelhos eléctricos e electrónicos, além da eliminação dos resíduos".



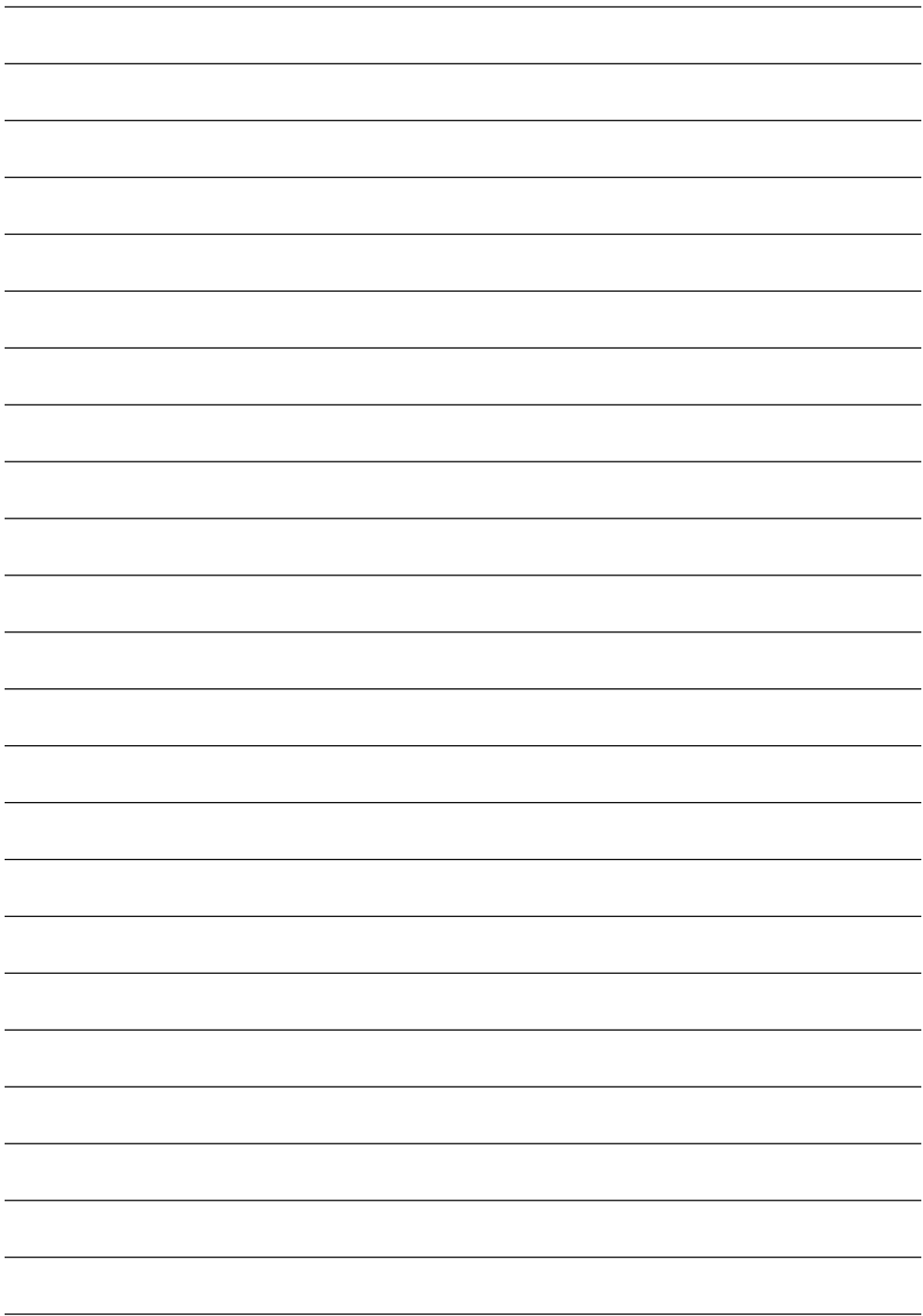
O símbolo do contentor de lixo barrado  apresentado no aparelho ou na sua embalagem indica que o produto no final da sua vida útil deve ser eliminado separadamente dos outros resíduos. O utilizador deverá, por isso, entregar o aparelho no final da sua vida útil nos centros de recolha selectiva dos resíduos 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 recolha selectiva apropriada para envio posterior do aparelho demolido 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

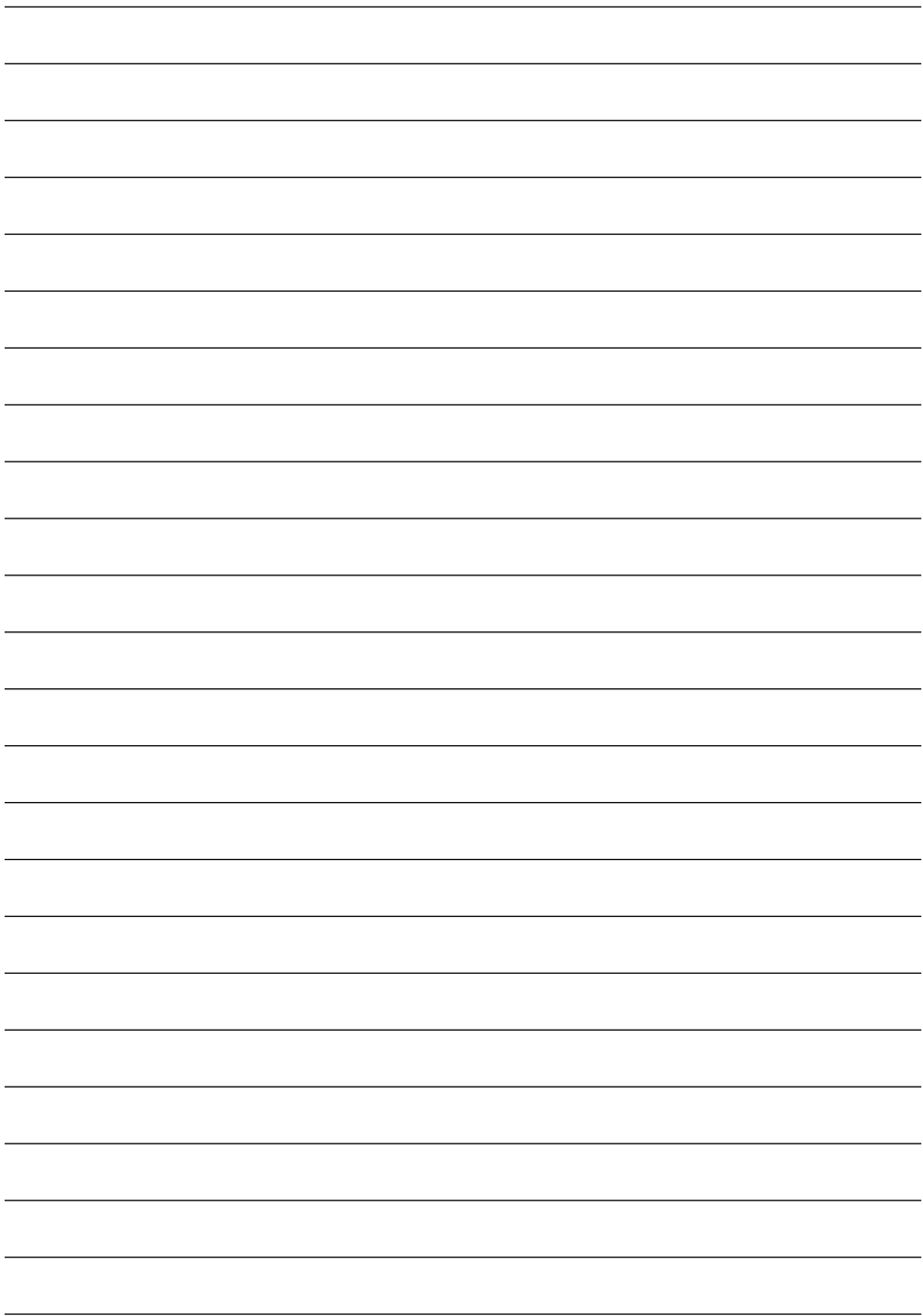
12 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Comportamentos	Causas	Soluções
A máquina não liga.	A máquina não está ligada à rede eléctrica e/ou o interruptor está colocado em "0".	Ligue a máquina à rede eléctrica e/ou posicione o interruptor em "1".
O café não está suficientemente quente.	As chávenas estão frias.	Aqueça as chávenas com água quente.
	Aquecedor de chávenas desactivado.	Activar o aquecedor de chávenas e aguarde que as chávenas aqueçam.
O café tem pouco creme. (Ver obs.)	A mistura não é adequada ou o café não é fresco de torrefacção, ou está moído demasiado grosso.	Mude a mistura de café ou ajuste a moagem como no parágrafo "Ajuste do moinho de café".
A máquina demora demasiado tempo para aquecer ou a quantidade de água que sai do tubo é limitada.	O circuito da máquina está obstruído com calcário.	Descalcifique a máquina.
No Cappuccinatore formam-se bolhas durante a distribuição de leite.	As junções dos tubos estão ligadas de modo incorrecto ou não estão completamente introduzidas no Cappuccinatore.	Introduza totalmente o tubo de aspiração no Cappuccinatore.
Do Cappuccinatore sai vapor quando se aspira leite.	Esgotou-se o leite no interior do recipiente.	Verifique a presença de leite e se necessário substitua o recipiente do leite por um novo.
O grupo café não pode ser retirado.	O grupo café não está na posição correcta.	Ligue a máquina. Feche a portinhola de serviço. O grupo de distribuição volta automaticamente para a posição inicial.
	Gaveta de recolha das borras introduzida.	Retire a gaveta de recolha das borras antes de retirar o grupo de distribuição.
A máquina mói, mas o café não sai. (Ver obs.)	grupo café sujo.	Limpe o grupo café (parágrafo "Limpeza semanal do grupo café").
	Distribuidor sujo.	Limpe o distribuidor.
Café demasiado aquoso. (Ver obs.)	Dose muito baixa.	Ajuste a quantidade de café a moer.
O café sai lentamente. (Ver obs.)	Café demasiado fino.	Mude a mistura de café ou ajuste a moagem como no parágrafo "Ajuste do moinho de café".
	Grupo café sujo.	Limpe o grupo café (parágrafo "Limpeza semanal do grupo café").
O café sai para o exterior do distribuidor.	Distribuidor entupido ou em posição errada.	Limpe o distribuidor e os seus orifícios de saída. Coloque o distribuidor correctamente.

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

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







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