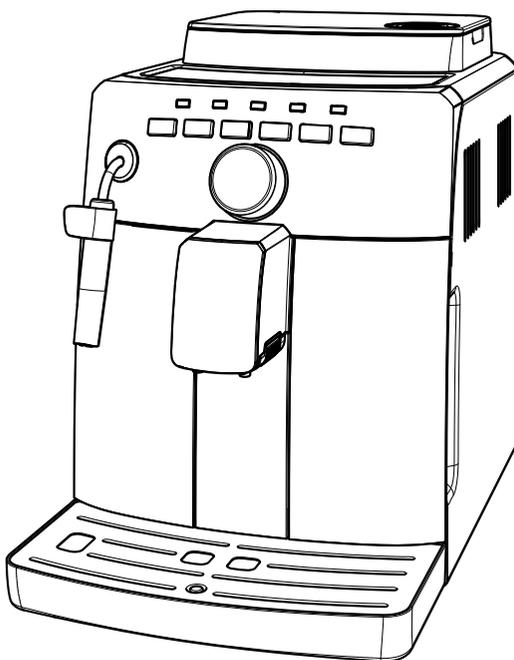


Vienna

29

PORTUGUÊS DO
BRASIL

Type SUP045



BRA

29

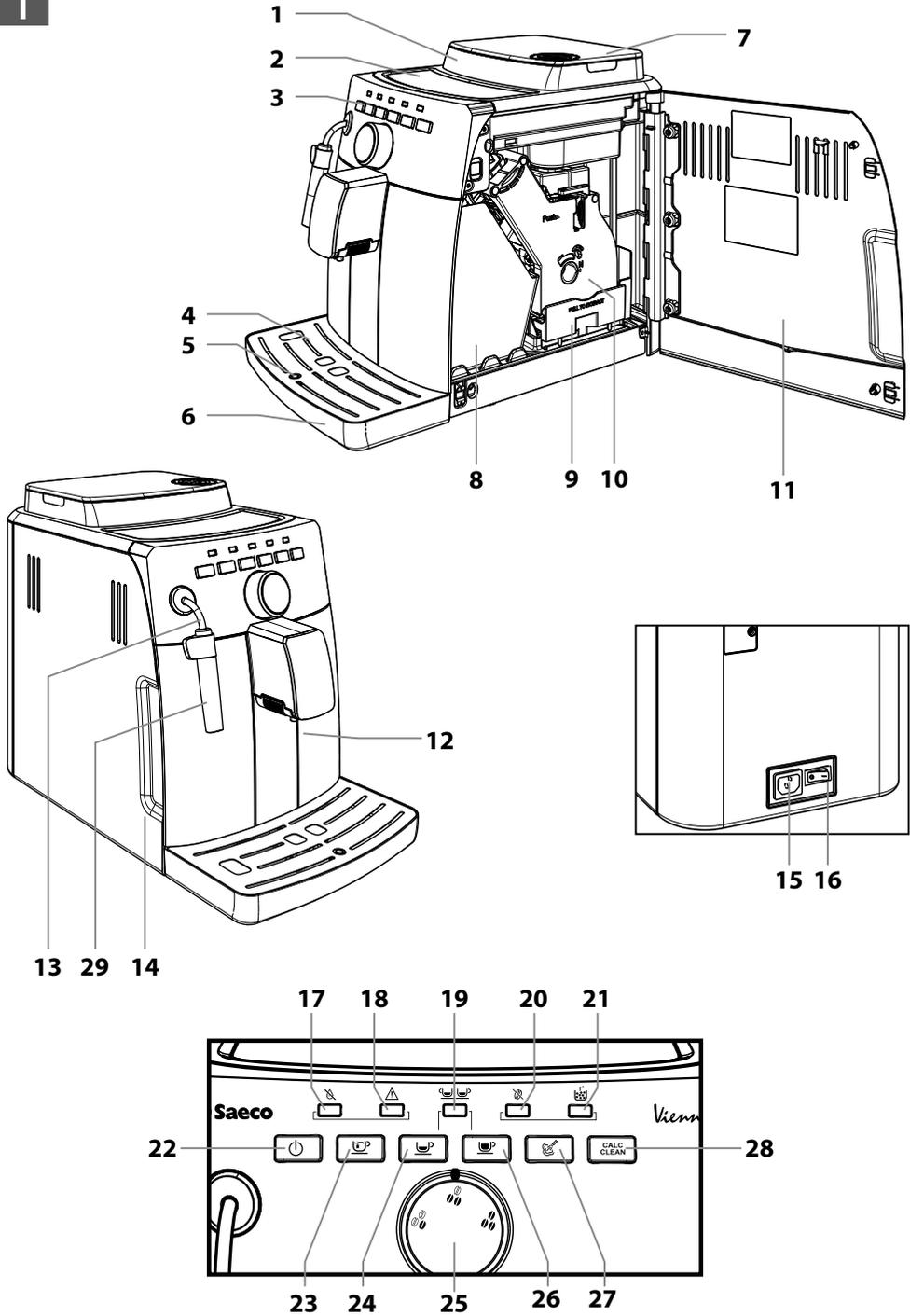
INSTRUÇÕES DE USO

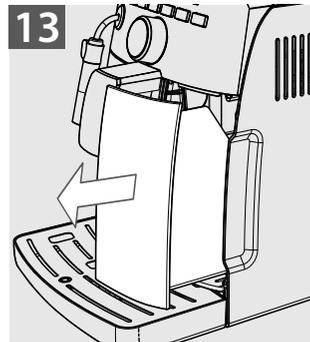
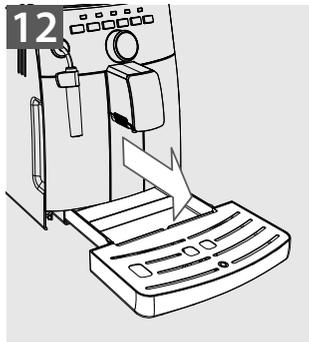
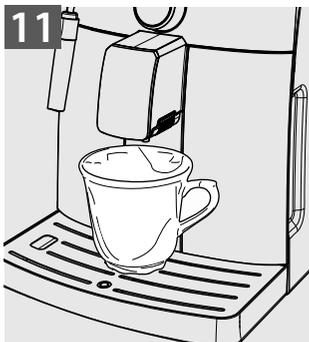
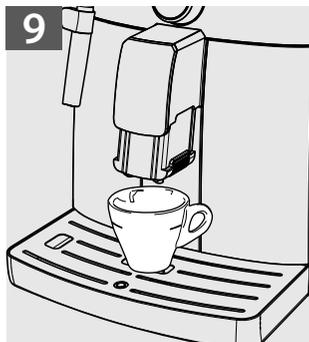
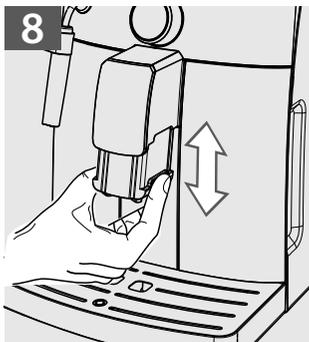
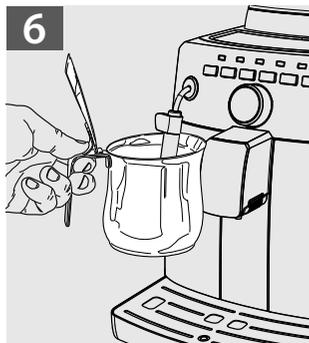
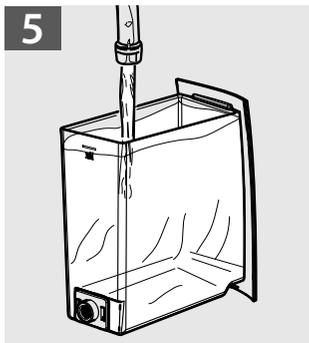
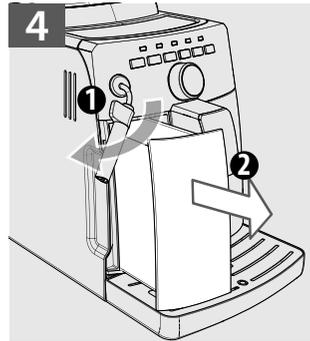
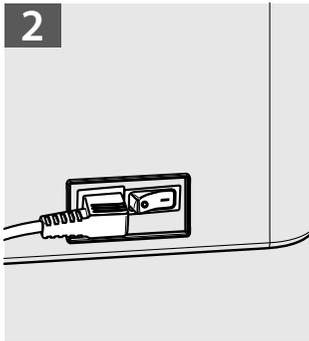
Leia atentamente estas instruções de uso antes de utilizar a máquina

CE

 **Saeco**

1





NORMAS DE SEGURANÇA



Nunca coloque em contato com água as partes elétricas do aparelho: perigo de curto-circuito! A água quente e o vapor podem provocar queimaduras!

Finalidade da utilização

A máquina foi projetada apenas para a utilização em pequenos escritórios e comunidades.

A máquina pode ser utilizada por crianças com 8 anos de idade (ou mais) e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais, mentais ou sem experiência e conhecimentos se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho de maneira segura e se entenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção por parte do usuário não podem ser feitas por crianças sem uma supervisão.

Tensão de alimentação

A máquina deve ser ligada a uma fonte de alimentação elétrica conforme as características da mesma.

Cabo de alimentação

Nunca use a máquina se houver algum problema no cabo de alimentação.

Informe imediatamente ao gerente se o cabo de alimentação e/ou o plugue apresentarem defeito. Não passe o cabo de alimentação por cantos e bordas pontiagudas, por cima de ob-

• 4 •

jetos muito quentes e proteja-o do óleo. Não desloque ou puxe a máquina de café segurando-a pelo cabo. Não remova o plugue da tomada puxando-o pelo cabo, nem o toque com mãos e pés molhados. Evite que o cabo de alimentação fique pendurado na beirada de mesas ou estantes.

Proteção de outras pessoas

Certifique-se de que nenhuma criança brinque com a máquina e/ou os materiais de embalagem. Não direcione contra si mesmo e/ou outras pessoas o jato de água quente e/ou vapor. Não toque no tubo de água quente diretamente com as mãos, utilize sempre as alças ou botões apropriados.

Perigo de queimaduras

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

Prevenção de incêndio

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

Espaço para a utilização e manutenção

A instalação deverá ser realizada pelo gerente em conformidade com normas de segurança previstas durante a instalação da máquina.

O deslocamento da máquina só deve ser realizado pelo gerente.

Não utilize a máquina de café ao ar livre.

Não coloque perto da máquina chamas livres



e/ou objetos incandescentes para evitar que a carcaça derreta ou fique danificada. Não utilize a máquina em ambientes onde a temperatura pode atingir valores iguais e/ou abaixo de 0°C, no caso em que a máquina tenha atingido tais condições avise o gerente para executar uma verificação de segurança.

Limpeza

Antes de limpar a máquina, é indispensável desligá-la com o interruptor geral OFF (0) e depois tirar o plugue tomada de corrente. Além disso, deve-se esperar que a máquina esfrie. Não mergulhe a máquina na água! É rigorosamente proibido tentar modificar os componentes internos da máquina. Não limpe a máquina usando jato d'água.

O aparelho e seus componentes devem ser limpos e lavados após um período de inatividade do mesmo.

Utilização do leite (se previsto)

O uso e conservação do leite devem ocorrer em conformidade com o que está indicado na embalagem original do fabricante.

Não se assume qualquer tipo de responsabilidade por eventuais utilizações impróprias de leite para consumo alimentar.

O leite, pela sua natureza, deve ser mantido sob refrigeração porque a temperatura elevada causa sua acidificação, e isto requer a limpeza do Cappuccinatore depois de cada utilização, tal como descrito no manual.

Para uma limpeza aprofundada, o Cappuccinatore pode ser desconectado e desmontado e seus componentes colocados na máquina de lavar louça (não profissional).

As máquinas de lavar louça podem dar origem a fenômenos de opacificação da parte superficial dos componentes do Cappuccinatore ou desbotamento das partes gráficas, especialmente se são utilizados detergentes agressivos. Este fenômeno deve ser considerado normal e não tem qualquer influência sobre a funcionalidade adequada do sistema de leite.

Armazenagem da máquina

Quando a máquina permanecer ociosa por um longo período, desligue-a e desconecte o plugue da tomada. Guarde-a em um local seco e não acessível às crianças. Proteja-a do pó e da sujeira.

Consertos / Manutenção

No caso de avarias, defeitos ou suspeita de defeito após uma queda, retire imediatamente o plugue da tomada e avise imediatamente o gerente ou técnico especializado.

Nunca ligue a máquina se esta apresentar algum defeito. Apenas o gerente do serviço e/ou técnico podem realizar intervenções e consertos.

O acesso à zona de serviço deve ser permitido apenas a pessoas que tenham conhecimentos e prática na utilização da máquina, em particular no que se refere à segurança e à higiene.

SUMÁRIO

NORMAS DE SEGURANÇA.....	4	7.4 Montagem-Colocação.....	25
1 ASPECTOS GERAIS	7	7.5 Descarte da embalagem	25
1.1 Finalidade de utilização da máquina.....	7	7.6 Enchimento do reservatório de água.....	26
1.2 Para facilitar a leitura	7	7.7 Enchimento do recipiente dos grãos	26
1.3 Aplicação destas instruções de uso	7	7.8 Ligação elétrica	26
1.4 Identificação da máquina	8	7.9 Ligando/Desligando a máquina	26
1.5 Dados técnicos	8	7.10 Primeira utilização - após um longo período sem uso	26
1.6 Riscos residuais	8	7.11 Filtro de água "INTENZA+"	27
2 COMPONENTES DA MÁQUINA	8	7.12 Regulagem do moedor de café	28
2.1 Descrição do Painel de comando	9	8 LIMPEZA E MANUTENÇÃO	29
3 UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA	9	8.1 Intervalos de limpeza.....	29
3.1 Enchimento do reservatório de água.....	9	8.2 Lubrificação do grupo café.....	29
3.2 Enchimento do recipiente dos grãos	9	8.3 Descalcificação.....	30
3.3 Ligando a máquina	9	8.4 Interrupção acidental do ciclo de descalcificação	32
3.4 Aquecimento e enxágue	10	9 DESCARTE DA MÁQUINA	33
3.5 Ciclo de enxágue/autolimpeza	10	10 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	34
3.6 Amiga do ambiente: Stand-by	10		
3.7 Regulagem do distribuidor de café	11		
3.8 Regulagem do aroma (intensidade do café)	11		
3.9 Fornecimento de café.....	11		
3.10 Regulagem da altura do café	12		
3.11 Esvaziamento da gaveta de recolha das borras	12		
3.12 Fornecimento de vapor/Cappuccino.....	13		
3.13 Fornecimento de Água Quente.....	14		
4 LIMPEZA E MANUTENÇÃO	14		
4.1 Limpeza do Pannarello.....	15		
4.2 Limpeza da gaveta de recolha das borras.....	15		
4.3 Limpeza da bandeja de limpeza.....	15		
4.4 Limpeza semanal do grupo café.....	16		
5 SINALIZAÇÕES DA MÁQUINA	18		
			
NORMAS DE SEGURANÇA.....	22		
6 MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAGEM	24		
6.1 Movimentação.....	24		
6.2 Armazenagem	24		
7 INSTALAÇÃO	24		
7.2 Funções de parada	24		
7.3 Lista de acessórios.....	24		

1 ASPECTOS GERAIS

1.1 Finalidade de utilização da máquina

Com a presente máquina pode-se obter o fornecimento automático de:

- Café e café expresso preparados com café em grãos;
- Bebidas quentes utilizando água quente e/ou vapor fornecidos através do distribuidor apropriado;

A estrutura da máquina de design elegante foi projetada para a utilização em pequenos escritórios, lojas e comunidades.



Importante.

Em caso de utilização indevida, deixará de existir qualquer forma de garantia e o fabricante se exime de qualquer responsabilidade por danos a pessoas e/ou objetos.

Deve ser considerada utilização incorreta:

- qualquer utilização que não esteja em conformidade com o que foi previsto e/ou técnicas diferentes das indicadas neste manual;
- qualquer operação na máquina que não esteja em conformidade com as instruções publicadas no presente manual;
- qualquer utilização após adulteração de componentes da máquina e / ou após modificações nos dispositivos de segurança da mesma;
- a instalação da máquina no exterior.

Nestes casos, o conserto da máquina será cobrado ao usuário.

1.2 Para facilitar a leitura

Nesta publicação são utilizados vários tipos de símbolos, com o objetivo de destacar os diferentes níveis de perigo ou de competências.



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

Nesta publicação são utilizados diversos símbolos para destacar as competências de cada usuário.

Usuário:



peessoa que utiliza a máquina para o fornecimento dos produtos, que pode lidar com a limpeza da máquina como previsto no manual. A essa pessoa NÃO é permitido realizar operações que são de competência do Gerente/responsável pelo suprimento ou do Técnico. Se forem encontradas avarias e/ou falhas na máquina deve dirigir-se exclusivamente ao Gerente.

Gerente/responsável pelo suprimento:



empresa ou pessoa responsável pelas operações normais de instalação, colocação em funcionamento e parada da máquina. Se detectar mau funcionamento da máquina deve pedir a intervenção do técnico de manutenção.

Técnico:



pessoal qualificado para a manutenção extraordinária e assistência da máquina. O técnico pode executar todas as operações descritas neste manual, sem que tenham que ser expressamente autorizadas.



Este símbolo evidencia as informações que devem ter em maior consideração para garantir um melhor uso da máquina.

1.3 Aplicação destas instruções de uso



Esta publicação é parte integrante da máquina e deve ser lida atentamente. Em seu interior existem informações relativas a instalação, manutenção e utilização correta da máquina.

Consulte sempre o presente manual antes de realizar qualquer operação.

Guarde estas instruções de uso em um local seguro e entregue-as com a máquina para café caso outra pessoa venha a utilizá-la. Em caso de perda ou deterioração desta publicação, solicite imediatamente uma cópia a seu gerente. Para mais informações ou em caso de problemas não totalmente especificados ou apenas tratados de modo insuficiente nas presentes instruções, contate o gerente.

1.4 Identificação da máquina

A máquina é identificada pelo nome do modelo e pelo número de série visíveis na etiqueta apropriada.

Na etiqueta estão indicadas as seguintes especificações:

- nome do fabricante
- marcação CE
- modelo da máquina
- n° de série
- ano de fabricação
- algumas especificações de fabricação:
 - tensão da energia elétrica de alimentação (V).
 - frequência da corrente elétrica de alimentação (Hz).
 - potência elétrica absorvida (W).

i Nota: para qualquer solicitação ao Gerente, faça sempre referência a tal etiqueta, informando os dados específicos da máquina, impressos na mesma.

1.5 Dados técnicos

Dados técnicos
Tensão e Potência nominal-Alimentação
Consulte a etiqueta localizada no interior da portinhola de serviço
Material da estrutura da máquina
Metal - Termoplástico
Dimensões (c x a x p)
256 x 340 x 440 (mm)
Peso
9 kg (aproximadamente)
Comprimento do cabo
0,8 - 1,2 m
Capacidade do reservatório de água
1,5 litros
Capacidade da gaveta de recolha das borras
10 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
Umidade máxima: inferior a 95%

Dados técnicos

Dispositivos de segurança

Válvula de segurança da pressão da caldeira
Termostato de segurança

Com reserva de alterações de fabricação e execução devidas ao progresso tecnológico.

1.6 Riscos residuais

O compartimento de fornecimento não tem proteções que impeçam o contato acidental das mãos com café, bebidas quentes e/ou vapor.

2 COMPONENTES DA MÁQUINA

i Nota: a legenda dos componentes inclui todos os modelos de máquina; verifique qual modelo que corresponde à sua máquina. Alguns recursos podem não estar disponíveis.

- 1 Recipiente de café em grãos
- 2 Placa do aquecedor de xícaras
- 3 Painele de comandos
- 4 Grade para xícaras
- 5 Boia de bandeja de limpeza cheia
- 6 Bandeja de limpeza
- 7 Tampa do recipiente de café em grãos
- 8 Gaveta de recolha das borras
- 9 Gaveta de recolha de café
- 10 Grupo café
- 11 Portinhola de acesso ao compartimento de serviço
- 12 Distribuidor de café
- 13 Tubo de vapor / água quente
- 14 Reservatório de água
- 15 Tomada de corrente de encaixe
- 16 Tecla ON/OFF
- 17 Led de "Falta de água"
- 18 Led de "Alarme"
- 19 Led de "Café duplo"
- 20 Led de "Falta de café"
- 21 Led da "Gaveta de recolha das borras"
- 22 Tecla "Stand-By"
- 23 Tecla "Água quente"
- 24 Tecla "Espresso"
- 25 Seletor "Aroma"
- 26 Tecla "Café"
- 27 Tecla do "Vapor"
- 28 Tecla de "Descalcificação"
- 29 Pannarello

2.1 Descrição do Painel de comando

i Nota: são descritos todos os comandos que se podem ter à disposição. Para uma descrição do modo de funcionamento, consulte os parágrafos que se seguem.

Referência - Descrição
18 Tecla "Stand-By" Pressionando esta tecla se ativa o modo Stand-By da máquina.
23 Tecla "Água quente" Pressionando esta tecla inicia o fornecimento de água quente.
24 Tecla "Espresso" Pressionando esta tecla inicia o fornecimento de um espresso.
25 Seletor "Aroma" Este seletor permite selecionar o aroma do café fornecido.
26 Tecla "Café" Pressionando esta tecla, inicia o fornecimento de um café.
27 Tecla do "Vapor" Pressionando esta tecla se inicia o fornecimento de vapor.
24 Tecla de "Descalcificação" Pressionando esta tecla, inicia a descalcificação da máquina. (esta operação deve ser feita apenas pelo gerente).

3 UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA

Antes de continuar com a utilização da máquina, verifique se o reservatório de água e o recipiente de café estão cheios; verifique se a máquina está devidamente limpa.

3.1 Enchimento do reservatório de água

Antes proceder com a colocação em funcionamento da máquina, deve encher o reservatório de água com água fresca potável.

! **Atenção! Antes da primeira utilização lave com cuidado o reservatório de água. O reservatório deve ser enchido somente com água fresca potável, água quente, gaseificada ou outros líquidos danificam a máquina.**

1 (Fig. 04, pág. 3) Gire o tubo de fornecimento de água quente/vapor e remova o reservatório.

2 (Fig. 05, pág. 3) Enxágue-o e encha-o com água fresca; não ultrapasse o nível (MÁX) indicado no reservatório.

3 Insira novamente o reservatório na sede adequada e coloque novamente o tubo de fornecimento de água quente/vapor.

3.2 Enchimento do recipiente dos grãos

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

! **Atenção! coloque somente café em grãos no recipiente. Café em pó, café solúvel, café caramelizado, café verde, além de outros produtos, podem danificar a máquina se inseridos no recipiente de café em grãos.**

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

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

2 Coloque lentamente o café em grãos no recipiente.

3 Coloque novamente a tampa no recipiente de café.

3.3 Ligando a máquina

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

Antes de ligar a máquina, verifique se o plugue está devidamente inserido na tomada de corrente.

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

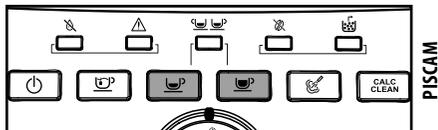
2 Após ter efetuado o ciclo de controle, a máquina entra em Stand-by; nesta fase, a tecla (22) "☺" pisca.

3 Para ligar a máquina é suficiente pressionar a tecla (22) "☺". As teclas (24) "☺" e (26) "☺" piscam. Máquina em modo de aquecimento.

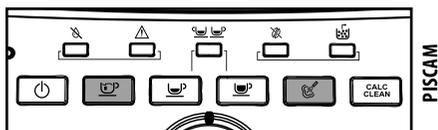
i Nota: terminado o aquecimento, a máquina realiza um ciclo de enxágue dos circuitos internos no qual é fornecida uma pequena quantidade de água. Aguarde o fim deste ciclo.

3.4 Aquecimento e enxágue

1 Ao ser ligada, a máquina inicia a fase de aquecimento. As teclas (24) "☕" e (26) "☕" piscam durante todo o processo de aquecimento. Aguarde o fim desta fase.



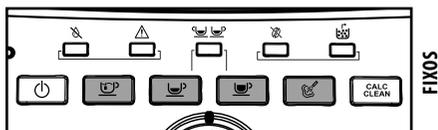
2 Terminado o aquecimento, a máquina realiza um ciclo de enxágue dos circuitos internos. As teclas (23) "☕" e (27) "☕" piscam durante todo o processo.



3 É fornecida uma pequena quantidade de água. Aguarde o fim do ciclo.

i Nota: é possível interromper o fornecimento pressionando a tecla (23) "☕" ou a tecla (27) "☕".

4 No fim da operação, a máquina está pronta para o funcionamento. As teclas (23) "☕", (24) "☕", (26) "☕" e (27) "☕" acendem.



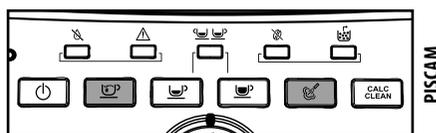
i Nota: se a máquina for utilizada pela primeira vez ou se estiver parada por um longo período de tempo, contate o Gerente para ligá-la.

3.5 Ciclo de enxágue/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 preparado no mínimo um produto café);
- Durante a fase de desligamento, após ter pressionado a tecla (22) "⏻" (quando tiver sido preparado no mínimo um produto de café).

É fornecida uma pequena quantidade de água que enxagua e aquece todos os componentes; nesta fase as teclas (23) "☕" e (27) "☕" piscam.



Aguarde que este ciclo seja finalizado automaticamente; é possível interromper o fornecimento pressionando as teclas (23) "☕" ou (27) "☕".

3.6 Amiga do ambiente: Stand-by

A máquina está preparada para economia energética. Após 30 minutos desde a última utilização, a máquina desliga-se automaticamente.

i Nota: durante a fase de desligamento, a máquina realiza um ciclo de enxágue, caso tenha sido fornecido um produto de café.

Para ligar novamente a máquina, pressione a tecla (22) "⏻" (se o interruptor geral estiver posicionado em "I"); neste caso a máquina realizará o enxágue somente se a caldeira estiver fria.

3.7 Regulagem do distribuidor de café

Com a máquina de café é possível utilizar a maior parte de xícaras grandes ou pequenas existentes no comércio.

A altura do distribuidor de café pode ser regulada para melhor adaptar-se às dimensões das xícaras pequenas que desejar utilizar.

(Fig. 08, pág. 3) - Para efetuar a regulagem, levante ou abaixe manualmente o distribuidor de café.

As posições recomendadas são:

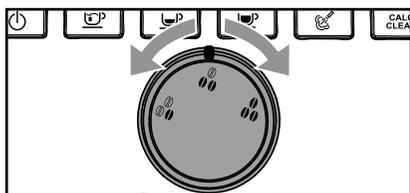
- Para a utilização de xícaras pequenas (Fig. 09, pág. 3);
- Para a utilização de xícaras grandes e/ou copos para leite macchiato (Fig. 11, pág. 3).

Embaixo do distribuidor de café, podem ser colocadas duas xícaras grandes ou pequenas para fornecer simultaneamente dois cafés (Fig. 10, pág. 3).

3.8 Regulagem do aroma (intensidade do café)

Escolha sua mistura de café preferida e regule a quantidade de café a moer, com base em seus gostos pessoais.

i Nota: a seleção deve ser realizada antes de escolher o café.



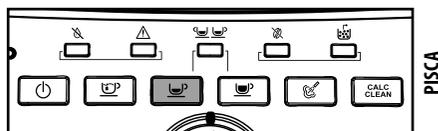
É possível escolher entre três tipos de aroma, girando o botão (25). O aroma varia com base na posição selecionada:

- = aroma suave
- = aroma médio
- = aroma forte

3.9 Fornecimento de café

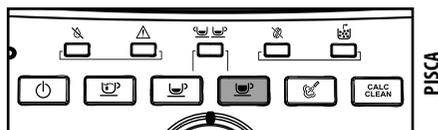
Para fornecer o café, é necessário pressionar e soltar:

1 a tecla (24) ""

 para fornecer um café expresso. A tecla pisca;


ou

a tecla (26) ""

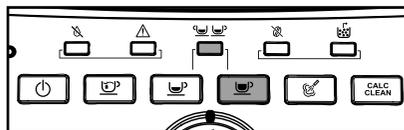
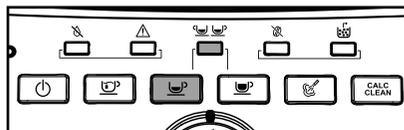
 para fornecer um café. A tecla pisca.


Em seguida, iniciará o ciclo de fornecimento:

para fornecer 1 café pressione só uma vez a tecla desejada.

Para fornecer 2 cafés pressione 2 vezes seguidas a tecla desejada.

i Nota: para o fornecimento de 2 cafés, o moedor procede automaticamente à moagem e dosagem da quantidade certa de café. A preparação de dois cafés exige dois ciclos de moagem e dois ciclos de fornecimento geridos automaticamente pela máquina. Neste caso, o led " " acende.



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

3 O fornecimento do café é interrompido automaticamente quando alcançar o nível programado; no entanto, é possível interromper antes o fornecimento do café pressionando novamente a tecla correspondente (tecla de café expresso (24) "☕" ou tecla de café (26) "☕").

i **Nota: a máquina é regulada para preparar um verdadeiro expresso à italiana. Esta característica poderia prolongar ligeiramente a duração do fornecimento com toda a vantagem do gosto intenso do café.**

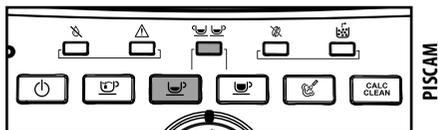
3.10 Regulagem da altura do café

A máquina permite regular a quantidade de café fornecido segundo o seu gosto e as dimensões das suas xícaras/xícaras pequenas. A cada pressão da tecla (24) "☕" ou (26) "☕", a máquina fornece uma quantidade programada de café. A cada tecla está associado um fornecimento de café que é efetuado de maneira independente.

O procedimento seguinte descreve a programação da tecla (24) "☕".

1 Posicione uma xícara pequena debaixo do distribuidor de café (Fig. 09, pág. 3).

2 Mantenha pressionada a tecla (24) "☕". A tecla (24) "☕" e o led (19) "☕☕" piscam durante esta fase. Solte a tecla. Neste ponto, a máquina está em programação.



A máquina inicia o fornecimento de café.

3 Pressione a tecla (24) "☕" assim que alcançar a quantidade de café desejada.

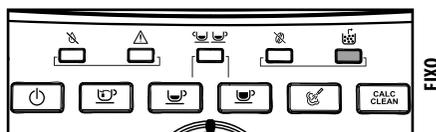
Neste ponto, a tecla (24) "☕" está programada; a cada pressão, a máquina fornece a mesma quantidade de café expresso programada.

i **Nota: realize o mesmo procedimento para programar a tecla de café "☕". Utilize a tecla "☕" para interromper o fornecimento de café quando obtiver a quantidade desejada.**

3.11 Esvaziamento da gaveta de recolha das borras

i **Nota: esta operação deve ser efetuada com a máquina ligada.**

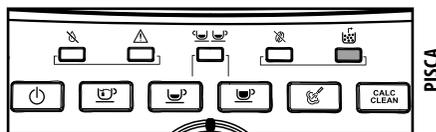
A máquina sinaliza quando a gaveta de recolha das borras atingiu a capacidade máxima de contenção. O led (21) "☕☕☕" permanece aceso.



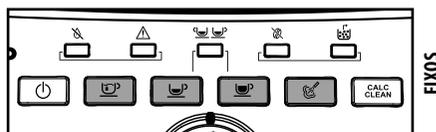
Neste caso, a máquina não permite o fornecimento do café. Para poder fornecer o café é obrigatório esvaziar a gaveta de recolha das borras do café gasto.

(Fig. 13, pág. 3) - Extraia a gaveta e esvazie as borras do café em um recipiente adequado.

Somente quando o led (21) "☕☕☕" piscar;



pode-se inserir a gaveta de recolha das borras na máquina. Depois de inseri-la, as teclas (23) "☕☕", (24) "☕", (26) "☕" e (27) "☕" acendem.



Neste caso a máquina está pronta para o fornecimento do café.

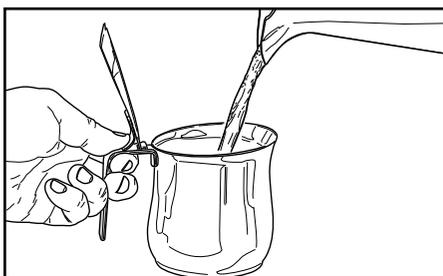
3.12 Fornecimento de vapor/Cappuccino

A máquina permite o fornecimento de vapor de modo rápido pressionando uma única tecla.

! Perigo de queimaduras! No início do fornecimento podem-se verificar breves esguichos de água quente. O Pannarello pode alcançar temperaturas elevadas. evite tocá-lo diretamente com as mãos. Utilize somente o cabo protetor específico.

i Nota importante: logo depois de utilizar o vapor, proceda com a limpeza do Pannarello como descrito no parágrafo 4.1.

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

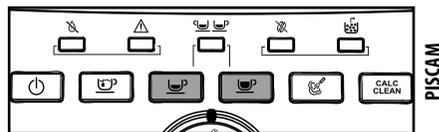


i Nota: para a preparação do cappuccino utilize leite frio (~5°C / 41°F) com conteúdo proteico de pelo menos 3% para obter um cappuccino de boa qualidade. É possível utilizar leite integral ou desnatado, de acordo com os gostos pessoais.

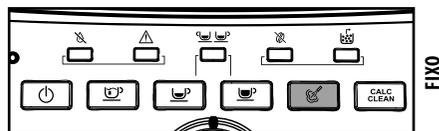
i Nota: se deseja fornecer vapor ao ligar a máquina ou após o fornecimento de um café, antes de proceder, poderá ser necessário fornecer a água ainda presente no circuito. Para fazer isso, pressione a tecla (27) "☞" para fornecer vapor por alguns segundos. Depois, pressione novamente a tecla (27) "☞" para interromper o fornecimento. Vá para o ponto 2.

- 2 Insira o Pannarello dentro do recipiente com o leite (Fig. 06, pág.3). Pressione a tecla (27) "☞".

- 3 A máquina esquenta e as teclas (24) "☞" e (26) "☞" piscam. A tecla (27) "☞" apaga.



- 4 Terminado o pré-aquecimento, quando a tecla (27) "☞" acender novamente, começará o fornecimento de vapor.



- 5 Nesta fase, crie espuma no leite até obter o resultado desejado ou aquecer a bebida até a temperatura desejada.

i Nota: crie espuma no leite realizando pequenos movimentos circulares para cima e para baixo com o recipiente.

- 6 Para parar o fornecimento do vapor, pressione a tecla (27) "☞".

i Nota: após ter pressionado a tecla (27) "☞", será necessário aguardar alguns segundos antes que a máquina interrompa completamente o fornecimento de vapor.

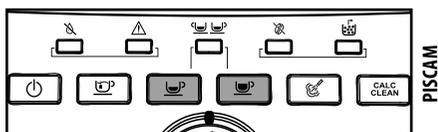
3.13 Fornecimento de Água Quente

! Perigo de queimaduras! No início do fornecimento podem-se verificar breves esguichos de água quente. O Pannarello pode alcançar temperaturas elevadas: evite tocá-lo diretamente com as mãos. Utilize somente o cabo protetor específico.

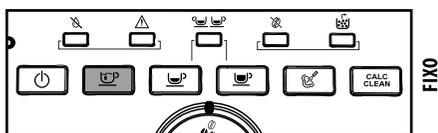
1 Coloque um recipiente debaixo do Pannarello (Fig. 06, pág.3).

2 Pressione a tecla (23) “☺” para iniciar o fornecimento de água quente.

3 A máquina esquenta e as teclas (24) “☺” e (26) “☺” piscam. A tecla (23) “☺” apaga.



4 Terminado o pré-aquecimento, quando a tecla (23) “☺” acender novamente, começará o fornecimento de vapor.



5 Para terminar o fornecimento de água quente, pressione a tecla (23) “☺”. No fim do fornecimento, retire o recipiente com a água quente.

4 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Alguns dos componentes de seu aparelho entrarão em contato com água e café durante a normal utilização, sendo importante limpar a máquina regularmente.

Execute estas operações antes que seu aparelho deixe de funcionar, pois neste caso o conserto não é coberto pela garantia.

! **Atenção.** Antes de executar qualquer operação de manutenção e/ou limpeza, desligue a máquina e retire o plugue da tomada da alimentação eléctrica e aguarde que esfrie.

Os componentes não desmontáveis e a própria máquina são limpos, quando não especificado diversamente, somente com água fria ou tépida, utilizando esponjas não abrasivas e panos úmidos.

- A limpeza somente pode ser efetuada quando a máquina estiver fria e desligada da rede eléctrica.
- Para a limpeza do aparelho, utilize um pano macio umedecido em água.
- Não utilize jatos de água direta.
- Não mergulhe a máquina em água e não insira os componentes na máquina de lavar louça.
- Não utilize objetos pontiagudos ou produtos químicos agressivos (solventes) para a limpeza.
- Não seque a máquina e/ou seus componentes no microondas e/ou em um forno convencional.
- Todas as peças a limpar são facilmente acessíveis e não precisam da utilização de ferramentas.
- Uma manutenção e uma limpeza regulares preservam e mantêm eficiente a máquina por um período maior e garantirão o respeito das normas higiênicas normais.

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

i O aparelho e seus componentes devem ser limpos e lavados após um período de inutilização

4.1 Limpeza do Pannarello

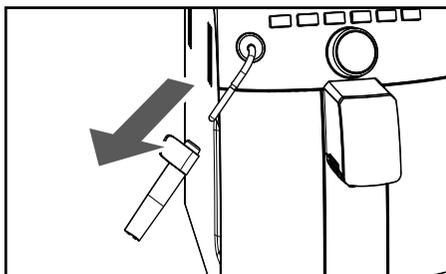
⚠ Atenção. Antes de executar a limpeza, assegure-se que o tubo esteja frio; perigo de queimaduras.

Limpeza diária

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

Depois de criar a espuma no leite, é necessário fornecer uma pequena quantidade de água quente em um recipiente.

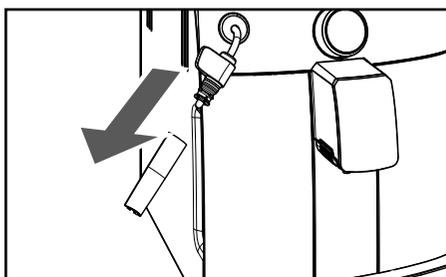
Remova a parte externa do Pannarello e lave-a com água morna.

**Limpeza semanal**

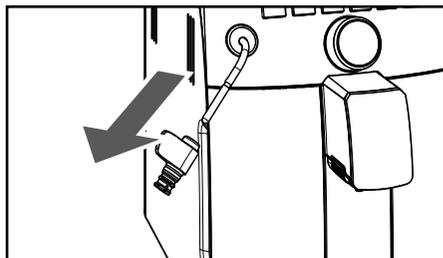
A limpeza semanal é mais profunda, porque é necessário desmontar todos os componentes do Pannarello.

É necessário realizar as seguintes operações de limpeza:

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



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



3 Lave a parte superior do Pannarello com água fresca.

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

5 Reposicione a parte superior no tubo de vapor/água quente (assegure-se de que esteja completamente inserida).

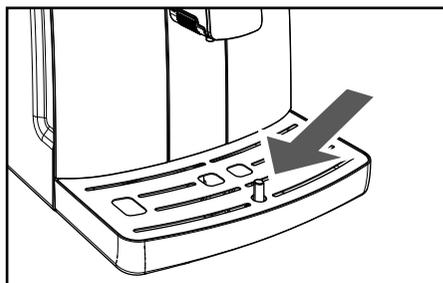
6 Monte novamente a parte externa do Pannarello.

4.2 Limpeza da gaveta de recolha das borras

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

4.3 Limpeza da bandeja de limpeza

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



1 (Fig. 12, pág. 3) Retire a bandeja de limpeza.

2 Esvazie e lave a bandeja de limpeza.

3 Insira a bandeja na máquina.

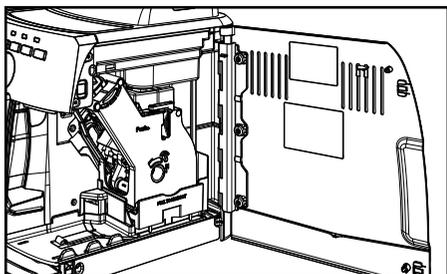
4.4 Limpeza semanal do grupo café

O grupo café deve ser limpo cada vez que enche o recipiente de café em grãos ou, em todo o caso, pelo menos, uma vez por semana.

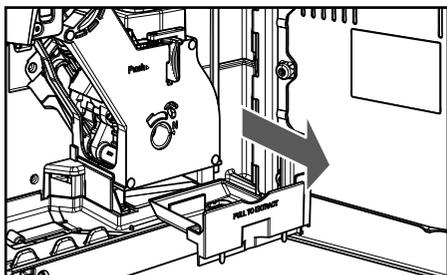
1 Desligue a máquina pressionando o interruptor em "0" e extraia o plugue da tomada de corrente.

2 (Fig. 13, pág. 3) Extraia a gaveta de recolha das borras.

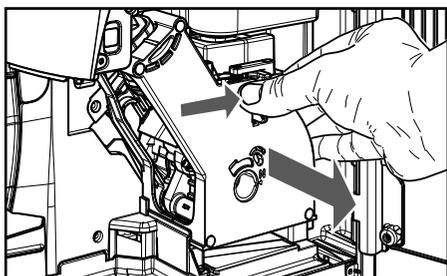
3 Abra a portinhola de serviço.



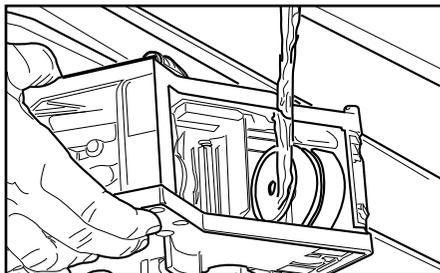
4 Extraia a gaveta de recolha de café e limpe-a.



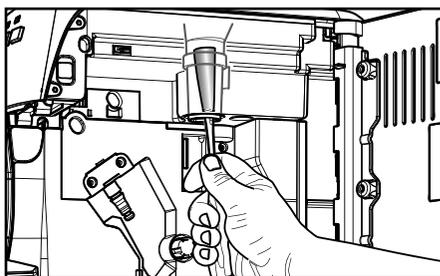
5 Retire o grupo café segurando-o pela alça específica e pressionando a tecla «PUSH». O grupo café só pode ser lavado com água morna sem detergente.



6 Lave o grupo café com água tépida; lave com cuidado o filtro superior. Antes de inserir o grupo café em seu lugar, certifique-se de que não exista água no interior da câmara de fornecimento.

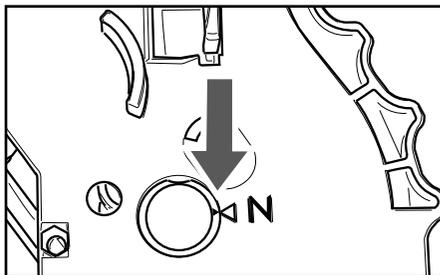


7 Limpe completamente o conduto de saída de café com o cabo de uma colherinha ou com outro utensílio de cozinha com formato arredondado.



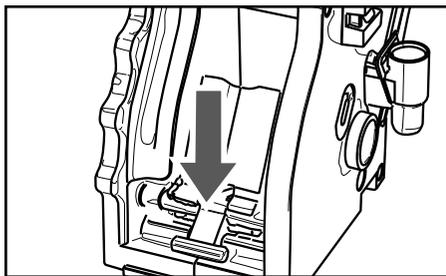
8 Limpe o compartimento interno da máquina com um pano úmido.

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

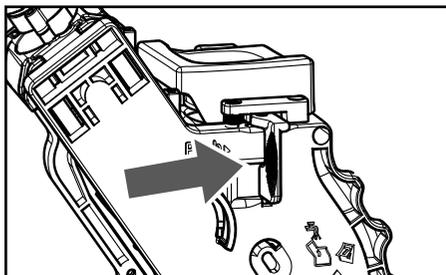


Em caso contrário, efetue a operação descrita no ponto (10).

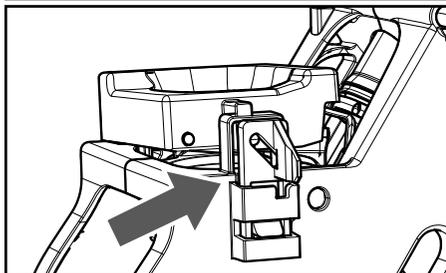
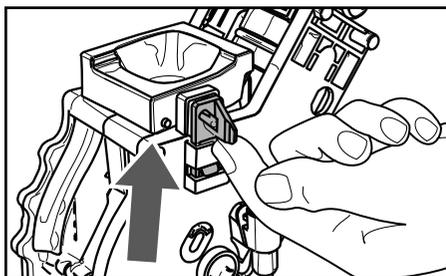
10 Assegure-se de que a alavanca esteja em contato com a base do grupo café.



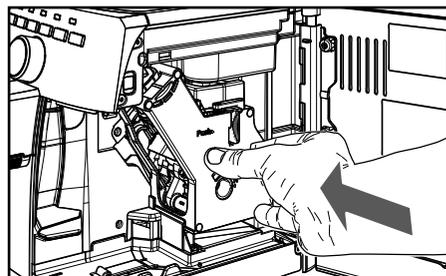
11 Pressione com força a tecla "PUSH".



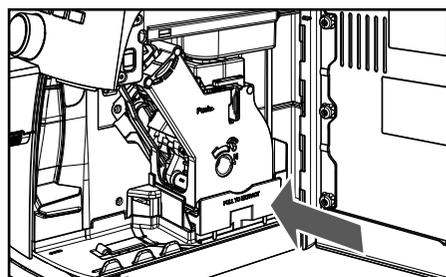
12 Certifique-se de que o gancho para o bloqueio do grupo café esteja na posição correta. Se ele ainda estiver abaixado, puxe-o para o alto até engatá-lo corretamente.



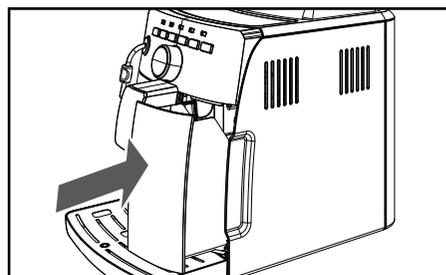
13 Introduza novamente o grupo café no compartimento adequado até obter o encaixe SEM pressionar a tecla "PUSH".



14 Insira a gaveta de recolha de café e feche a portinhola de serviço.



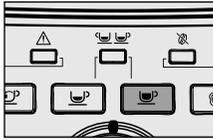
15 Feche a portinhola de serviço. Insira a gaveta de recolha das borras.



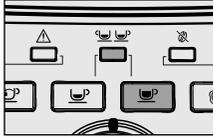
5 SINALIZAÇÕES DA MÁQUINA

Neste capítulo são descritas todas as mensagens que a máquina fornece ao usuário e que ações podem e/ou devem ser executadas pelo mesmo.

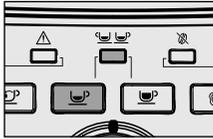
Símbolos led	Significado	Ações
<p>PISCANDO</p>	Máquina em stand-by.	Pressione a tecla "⏻" para ligar a máquina.
<p>PISCANDO</p>	Máquina em fase de enxágue.	A máquina termina o ciclo automaticamente. Pressione a tecla "☺" ou "☹" para interromper o ciclo antes do fim.
<p>PISCANDO LENTAMENTE</p>	Máquina em fase de aquecimento para o fornecimento de café expresso, água quente ou vapor.	
<p>PISCANDO LENTAMENTE</p>	A máquina está pronta para uso.	
<p>ACESOS CONTINUAMENTE</p>	Máquina em fase de fornecimento de água quente.	
<p>ACESO CONTINUAMENTE</p>	Máquina em fase de fornecimento de um café expresso.	
<p>ACESOS CONTINUAMENTE</p>	Máquina em fase de fornecimento de 2 (dois) cafés expressos.	

Símbolos led
Significado
Ações


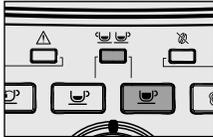
Máquina em fase de fornecimento de um café.

ACESO CONTINUAMENTE


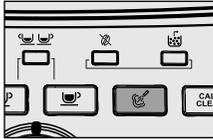
Máquina em fase de fornecimento de 2 (dois) cafés.

ACESOS CONTINUAMENTE


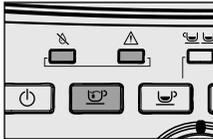
Máquina em fase de programação da quantidade de café expresso a fornecer.

PISCANDO LENTAMENTE


Máquina em fase de programação da quantidade de café a fornecer.

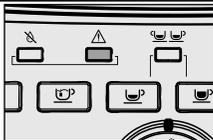
PISCANDO LENTAMENTE


A máquina está fornecendo vapor ou está criando espuma no leite.

ACESO CONTINUAMENTE


Carregue o circuito.

Encha o reservatório com água fresca e carregue o circuito hídrico como descrito no capítulo "Primeira utilização".

PISCANDO LENTAMENTE


- Feche a portinhola de serviço.
- Insira o grupo café.

Verifique se todos os componentes estão instalados corretamente e fechados.

PISCANDO LENTAMENTE


O recipiente de café em grãos está vazio.

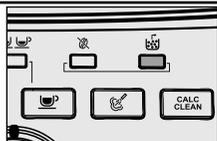
Encha o recipiente com café em grãos e reinicie o ciclo de fornecimento.

ACESO CONTINUAMENTE

Símbolos led

Significado

Ações



Gaveta de recolha das borras não inserida.

Esvazie a gaveta de recolha das borras e aguarde que o led pisque lentamente antes de a inserir novamente.

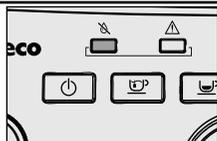
PISCANDO RAPIDAMENTE



A gaveta de recolha das borras e a bandeja de limpeza estão cheias.

Com a máquina ligada, esvazie a gaveta de recolha das borras e a bandeja de limpeza. Esvaziando a gaveta de recolha das borras quando a máquina está desligada ou quando o indicador luminoso não está aceso, a contagem dos ciclos de café não é zerada. Por este motivo, o indicador luminoso que indica para esvaziar a gaveta de recolha das borras pode piscar mesmo que a gaveta não esteja cheia.

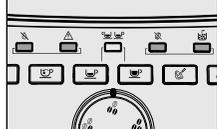
ACESO CONTINUAMENTE



O reservatório de água está vazio.

Encha o reservatório com água fresca.

ACESO CONTINUAMENTE



A máquina está em uma condição anômala e não permite o fornecimento de café expresso, água ou vapor.

Desligue a máquina e volte a ligá-la após 30 segundos. Faça 2 ou 3 tentativas. **Se a máquina NÃO iniciar, contate o gerente.**

PISCANDO LENTAMENTE

NORMAS DE SEGURANÇA

- Leia atentamente todo o manual de instruções.
- A ligação à rede elétrica deve ser realizada em conformidade com as normas de segurança vigentes no país de utilização.
- A ligação à rede hídrica potável (para máquinas com rede hídrica) deve ser executada em conformidade com as normas de segurança vigentes no país de utilização.
- A tomada à qual liga a máquina deverá ser:
 - conforme ao tipo de plugue instalado na mesma;
 - dimensionada para respeitar as informações da etiqueta de dados no fundo do aparelho;
 - ligada a uma eficiente instalação de fio terra.
- O cabo de alimentação, não deve:
 - entrar em contato com qualquer tipo de líquido: perigo de choques elétricos e/ou incêndio;
 - ser esmagado e/ou entrar em contato com superfícies cortantes;
 - ser utilizado para deslocar a máquina;
 - ser utilizado se estiver danificado;
 - ser manuseado com as mãos úmidas ou molhadas;
 - ser enrolado em uma meada quando a máquina está em funcionamento;
 - ser adulterado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica, ou de qualquer maneira, por uma pessoa com qualificação similar.
- É proibido:
 - Instalar a máquina em modos diferentes dos descritos no Cap.8. e em lugar aberto.
 - Instalar a máquina em áreas onde pode ser utilizado um jato de água.
 - Excluir as proteções de segurança previstas pelo fabricante.
 - Utilizar a máquina próximo de substâncias inflamáveis e/ou explosivas.
 - Deixar ao alcance das crianças sacolas de plástico, poliestireno, pregos etc., uma vez que são fontes de potenciais perigos.
 - Deixar brincar as crianças perto da máquina.
 - Utilizar peças de reposição não aconselhadas pela empresa fabricante.

- Efetuar qualquer modificação técnica na máquina.
- Mergulhar a máquina em qualquer tipo de líquido.
- Lavar a máquina com um jato de água.
- Utilizar a máquina em modos diferentes daqueles descritos no manual.
- Instalar a máquina em cima de outras aparelhagens.
- Utilizar a máquina em atmosfera explosiva, agressiva ou de alta concentração de poeiras ou substâncias oleosas em suspensão no ar.
- Utilizar a máquina em atmosfera com risco de incêndio.
- Utilizar a máquina para fornecer substâncias não adequadas às características da mesma.
- Antes de limpar a máquina certifique-se de que o plugue esteja desligado da tomada de corrente; não a lave com benzina e/ou solventes de qualquer natureza.
- Não coloque a máquina perto de instalações de aquecimento (como estufas ou caloríferos).
- O aparelho deve ser colocado em posição horizontal.
- Em caso de incêndio utilize extintores de dióxido de carbono (CO₂). Não utilize água ou extintores de pó.

6 MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAGEM



Todas as operações descritas no capítulo 6 são de exclusiva competência do gerente ou do técnico especializado que deverão organizar todas as seqüências operativas e a utilização de meios apropriados para operar no rigoroso respeito das normas vigentes em matéria de segurança.

6.1 Movimentação

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



Assegure-se que ninguém se mantenha no raio de ação das operações de elevação e movimentação da carga e, em condições difíceis, prepare pessoal encarregado do controle dos deslocamentos a efetuar.

6.2 Armazenagem

A máquina deve ser armazenada respeitando as seguintes condições:

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

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



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

7 INSTALAÇÃO



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

7.2 Funções de parada

As funções de parada da máquina são delegadas ao interruptor geral.

7.3 Lista de acessórios

7.3.1 Lista de acessórios fornecidos

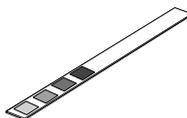


Manual: instruções de uso da máquina.

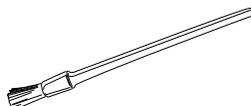


Cabo elétrico: possibilita a ligação da máquina à rede elétrica.

7.3.2 Lista de acessórios opcionais



Teste de dureza da água: teste rápido para verificar a dureza efetiva da água utilizada para fornecer as bebidas; este teste é de importância fundamental para programar a dureza da água na máquina.



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



Graxa lubrificante: permite a lubrificação periódica do grupo café (consulte o parágrafo 10.2).



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



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

7.4 Montagem-Colocação



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



A presença de campos magnéticos ou a proximidade de máquinas elétricas que geram interferências poderia causar maus funcionamentos no controle eletrônico da máquina. Com temperaturas próximas a 0°C pode ocorrer o risco de congelamento das partes internas que contêm água. Não utilize a máquina nestas condições.

Para o correto e bom funcionamento do aparelho se aconselha quanto segue:

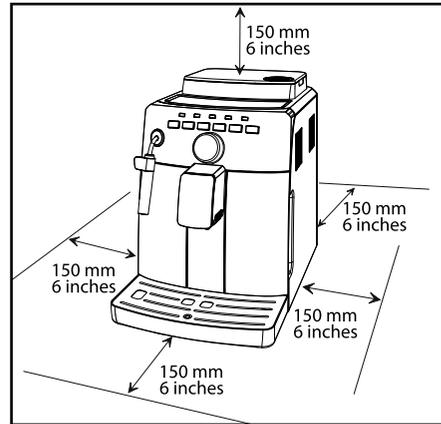
- temperatura ambiente: 10°C ÷ 40°C;
- umidade máxima: 90%;
- que o local tenha sido preparado para a instalação da máquina;
- que a superfície de instalação da máquina esteja nivelada, sólida e firme; a superfície de apoio não deve ultrapassar 2° de inclinação;
- que o local esteja suficientemente iluminado, ventilado, higiênico e a tomada de corrente seja facilmente alcançável.



Os espaços de acesso à máquina e à tomada devem ser deixados livres para permitir ao usuário poder intervir sem nenhuma restrição também poder abandonar imediatamente a área em caso de necessidade.

São indicados os espaços exigidos 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 efetuadas adulterações 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 "7.3 Lista dos acessórios");
- retire a máquina da embalagem original;
- libere a máquina da embalagem residual;
- em seguida, levante a máquina e coloque-a no espaço preparado.

7.5 Descarte da embalagem

Na abertura da embalagem recomenda-se a subdividir os materiais utilizados para a embalagem por tipo e a proceder ao descarte das mesmas conforme as normas vigentes no país de destino.



Aconselhamos a conservar a embalagem para deslocamentos seguintes ou transportes futuros.

7.6 Enchimento do reservatório de água

Antes proceder com a colocação em funcionamento da máquina, deve encher o reservatório de água com água fresca potável.

Atenção! Antes da primeira utilização lave com cuidado o reservatório de água. O reservatório deve ser enchido com água fresca potável. Água quente, com gás ou outros líquidos danificam a máquina.

Consulte o parágrafo 3.1 para as operações corretas.

7.7 Enchimento do recipiente dos grãos

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

Atenção! Coloque somente café em grãos no recipiente. Café em pó, café solúvel, café caramelizado, café verde, além de outros produtos, podem danificar a máquina se inseridos no recipiente de café em grãos.

Consulte o parágrafo 3.2 para as operações corretas.

7.8 Ligação elétrica

Atenção! Esta operação deve ser efetuada somente por pessoal técnico especializado ou pelo gerente.

A máquina está preparada para o funcionamento com uma tensão monofásica cujo valor é evidenciado na etiqueta de identificação (parágrafo 1.4 "Identificação da máquina").

Antes de inserir o plugue na tomada de corrente assegure-se de que o interruptor geral esteja colocado em "0".

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

A máquina deve ser ligada à linha elétrica mediante o plugue instalado no cabo elétrico, considerando:

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

Atenção! O ponto de ligação da tomada elétrica deve estar situado num local facilmente alcançável pelo usuário, de modo que possa desligar facilmente a máquina da linha elétrica quando for necessário.

! É proibido:

- O uso de extensões de qualquer tipo.
- Substituir o plugue original.
- O uso de adaptadores.

7.9 Ligando/Desligando a máquina

A ligação e o desligamento da máquina são efetuados através do botão situado na parte de trás da máquina (Fig. 02, pág. 3).

7.10 Primeira utilização - após um longo período sem uso

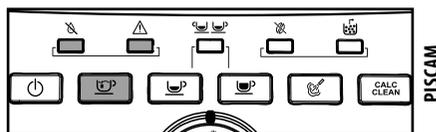
Para obter um café expresso perfeito: enxágue o circuito de café se a máquina for utilizada pela primeira vez ou após um longo período sem uso.

Estas operações simples lhe permitirão fornecer sempre um ótimo café. Devem ser realizadas:

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

7.10.1 O primeiro acionamento

Para ligar a máquina, é suficiente pressionar a tecla (22) "P". O painel de comando indica que é necessário proceder ao carregamento do circuito.



1 Coloque um recipiente debaixo do Pannarello (Fig. 06, pág.3).

2 Pressione a tecla "P" para iniciar o ciclo. Em seguida realizará o aquecimento e o ciclo de enxágue, como descrito no parágrafo 3.4.

7.10.2 Após um período de inatividade

1 Esvazie o reservatório de água, lave-o, enxagúe-o e encha-o com água fresca (consulte o parágrafo 7.6).

2 Coloque um recipiente de tamanho suficiente debaixo do distribuidor de café (Fig. 07, pág. 3).

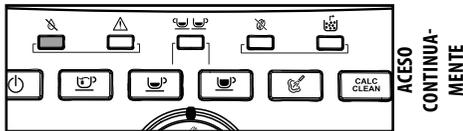
3 Pressione a tecla (26) "☕" para iniciar o fornecimento.

4 A máquina fornecerá um café a partir do distribuidor de café (Fig. 07, pág. 3); aguarde o fim do fornecimento e esvazie o recipiente.

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

6 Coloque um recipiente debaixo do Pannarello (Fig. 06, pág.3).

7 Pressione a tecla (23) "☕" e inicie o fornecimento de ÁGUA QUENTE. Forneça água até que o led que indica a falta de água "☕" não esteja mais aceso de modo contínuo.



8 Terminado o fornecimento de água quente, esvazie o recipiente.

9 Encha novamente o reservatório de água até o nível MAX

A máquina está pronta para ser utilizada.

7.11 Filtro de água "INTENZA+"

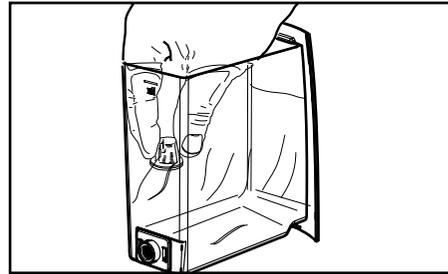
É aconselhável instalar o filtro de água "INTENZA+" que limita a formação de calcário dentro da máquina e proporciona um aroma mais intenso ao seu café expresso.

O filtro de água INTENZA+ é vendido separadamente. Para mais detalhes, consulte a página relativa aos produtos para manutenção nas presentes instruções de uso.

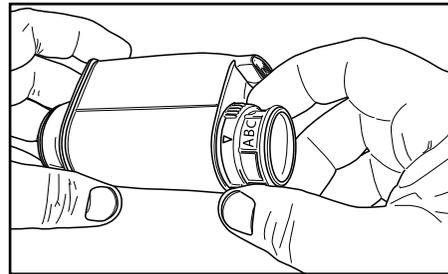
A água é um elemento fundamental na preparação de cada café expresso; por isso, é extremamente importante filtrá-la sempre de modo profissional. O filtro de água "INTENZA+" tem a capaci-

dade de prevenir a formação de depósitos minerais, melhorando a qualidade da água.

1 Remova o pequeno filtro branco presente no reservatório de água e guarde-o em um lugar seco.



2 Programe o filtro com base na dureza da água da sua região. As programações são especificadas na embalagem do filtro.

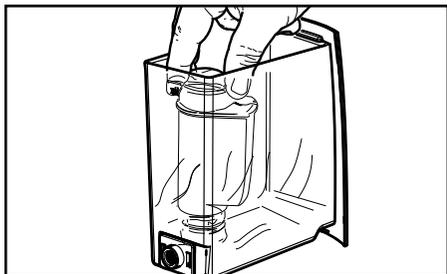


- A = Água mole
- B = Água dura (padrão)
- C = Água muito dura

3 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.



4 Insira o filtro no reservatório de água vazio. Empurre-o até o ponto mais baixo possível.

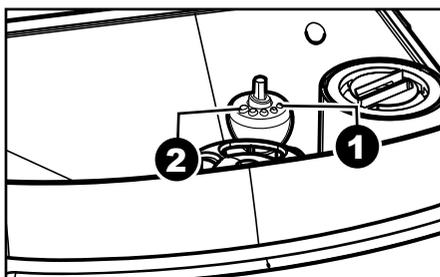
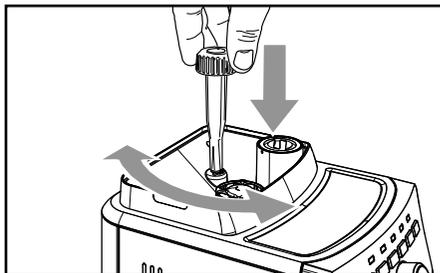


5 Encha o reservatório de água com água fresca e introduza-o novamente na máquina. Anote a data da próxima substituição do filtro de água (depois de 2 meses de sua instalação).

6 Forneça a água contida no reservatório por meio da função água quente (veja o capítulo "Fornecimento de água quente").

7 Encha novamente o reservatório de água.

1 Pressione e gire o botão de regulagem da moagem de uma só vez. A diferença no sabor será perceptível após ter fornecido 2-3 cafés.



7.12.1 Remoção do filtro de água "Intenza+"

i **Nota:** é importante reinstalar o filtro branco removido durante a instalação do filtro de água "INTENZA+".

7.12 Regulagem do moedor de café

! **Atenção!** Não coloque café moído e/ou solúvel no recipiente de café em grãos. É proibido introduzir qualquer material, que não seja café em grãos. O moedor de café contém componentes em movimento que podem ser perigosos; é proibido introduzir os dedos e/ou objetos. Antes de tocar, por qualquer motivo, no interior do recipiente de café, desligue a máquina pressionando a tecla ON/OFF e retire o plugue da tomada.

! O botão de regulagem da moagem, posicionado dentro do recipiente de café em grãos, deve ser girado somente quando o moedor de café em cerâmica estiver em funcionamento.

É possível efetuar esta regulagem pressionando e girando o botão de regulagem da moagem situado dentro do recipiente de café em grãos, utilizando a respectiva chave de regulagem do moedor de café fornecida.

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

- 1 - Moagem Fina
- 2 - Moagem Grossa

8 LIMPEZA E MANUTENÇÃO



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

8.1 Intervalos de limpeza

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

Operações a efetuar	Quando assinalado	Toda semana	Todo mês ou a cada 500 fornecimentos
Esvaziamento e limpeza da gaveta de recolha das borras	■		
Limpeza do reservatório de água		■	
Limpeza do grupo café		■	
Lubrificação do Grupo Café			■
Limpeza do Recipiente de café			■
Descalcificação			■

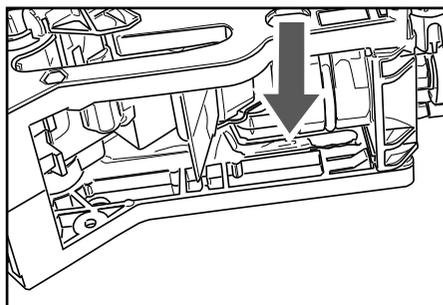
8.2 Lubrificação do grupo café

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

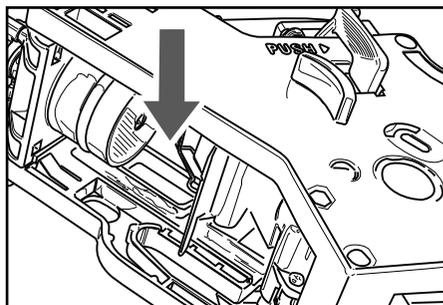
A graxa para lubrificar o grupo café e o "Service Kit" completo pode ser comprados no seu revendedor local ou nos postos de assistência autorizados.

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

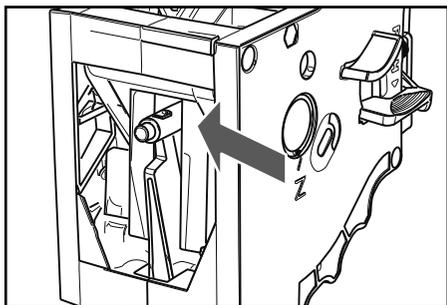
1 Lubrifique as guias do grupo apenas com a graxa Saeco.



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



2 Lubrifique também o eixo.



3 Introduza novamente o grupo café no compartimento adequado até obter o encaixe SEM pressionar a tecla "PUSH".

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

8.3 Descalcificação

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

O ciclo de descalcificação demora cerca de 35 minutos.

se esta operação não for realizada, a máquina deixará de funcionar normalmente; neste caso o conserto NÃO será coberto pela garantia.

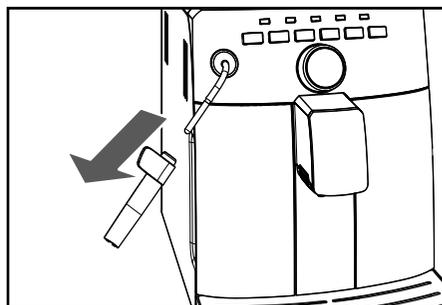
⚠ Atenção! Use exclusivamente a solução descalcificante Saeco, formulada especificamente para otimizar o desempenho da máquina. A utilização de outros produtos pode causar danos à máquina e deixar resíduos na água.

A solução descalcificante Saeco é vendida separadamente.

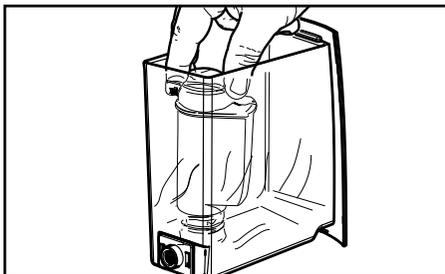
⚠ Atenção! não beba a solução descalcificante nem os produtos fornecidos até a conclusão do ciclo. Nunca utilize, de modo algum, vinagre como descalcificante.

i Nota: não retire o grupo café durante o processo de descalcificação. O ciclo de descalcificação pode ser colocado em pausa pressionando a tecla (28) ^{CALC}CLEAN; para retomar o ciclo, pressione a tecla (28) ^{CALC}CLEAN. Isso permite esvaziar o recipiente ou ausentar-se por um breve período.

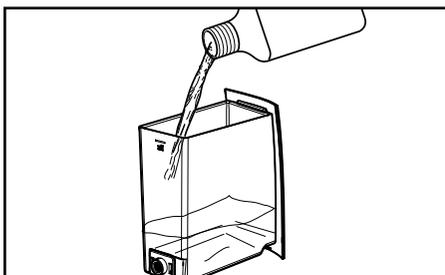
1 (Fig. 12, pág. 3) - Esvazie a bandeja de limpeza e recoloque-a em sua posição. Retire o Pannarello.



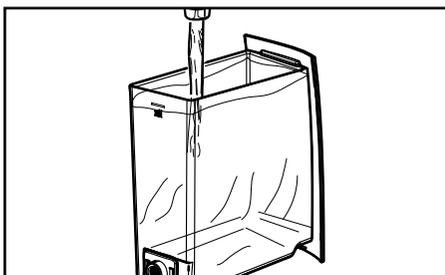
2 (Fig. 04, pág. 3) Retire e esvazie o reservatório de água. Retire o filtro INTENZA+ (se instalado).



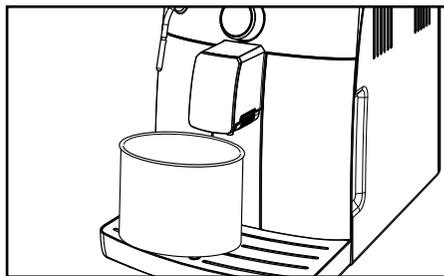
3 Despeje todo o conteúdo do descalcificante Saeco.



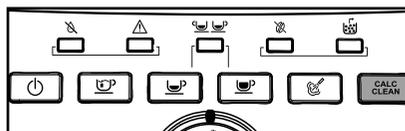
4 Encha o reservatório com água fresca até o nível MÁX. Recoloque o reservatório de água na máquina.



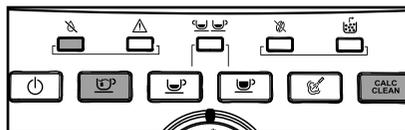
5 Posicione um recipiente com capacidade suficiente (1,5 l) de baixo do tubo de vapor/água quente e sob o distribuidor de café.



6 Mantenha pressionadas ao mesmo tempo a tecla (27) "☺" e a tecla (28) **CALC CLEAN** por 3 segundos. Quando a tecla começar a piscar, solte-a para iniciar o ciclo. A tecla (28) **CALC CLEAN** pisca durante a execução de todo o ciclo de descalcificação.

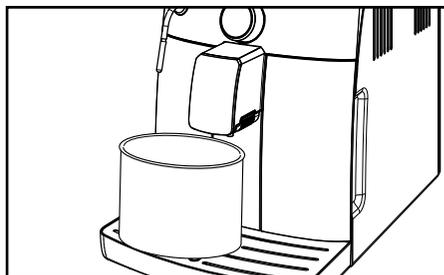


7 Neste ponto começa o fornecimento da solução descalcificante do tubo de vapor/água quente (a tecla (23) ☺ acende fixamente) e do distribuidor de café (a tecla (23) ☺ acende fixamente).



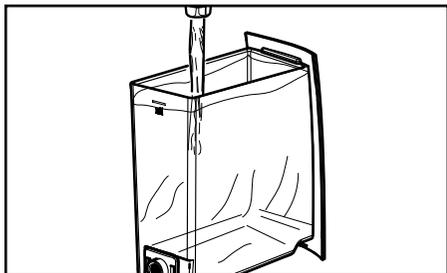
8 Quando a solução descalcificante acaba, o led (17) ☹ acende e a tecla (23) ☺ pisca.

9 Esvazie o recipiente.



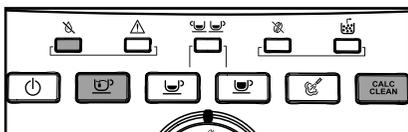
10 Retire o reservatório, enxágue-o e encha-o com água fresca até o nível MÁX.

Recoloque o reservatório de água na máquina.

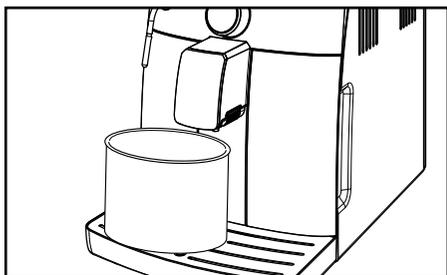


11 Esvazie a bandeja de limpeza e coloque-a novamente na sua posição. Insira o recipiente e coloque-o novamente debaixo do tubo de vapor/água quente e do distribuidor de café.

12 Para iniciar o ciclo de enxágue, pressione a tecla (23) que está piscando.



13 Neste ponto começa o fornecimento da solução descalcificante do tubo de vapor/água quente (a tecla (23) acende fixamente) e do distribuidor de café (a tecla (24) acende fixamente).



14 Ao terminar o enxágue, o led (28) **CALC CLEAN** apaga; a descalcificação está concluída.

i **Nota:** Se o reservatório não for enchido até nível MÁX para o enxágue, o led (28) **CALC CLEAN** continuará a piscar e o led (17) acenderá: a máquina solicitará

a execução de outro ciclo; repita novamente as operações do ponto 9 ao ponto 13.

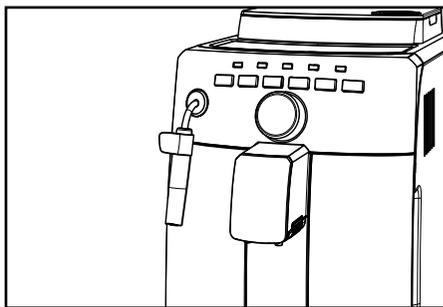
15 Retire e esvazie o recipiente.

16 Esvazie a bandeja de limpeza e coloque-a novamente na sua posição.

17 Remova o reservatório e enxágue-o cuidadosamente. Reinstale o filtro de água "Intenza+" (se existente). Encha o reservatório com água fresca até o nível MÁX. e reinsira-o na máquina.

18 Remova e enxágue o grupo café (veja o capítulo "Limpeza semanal do grupo café").

19 Reinstale o Pannarello.



20 A máquina está pronta para ser utilizada.

8.4 Interrupção acidental do ciclo de descalcificação

Uma vez iniciado o processo de descalcificação, é necessário completá-lo.

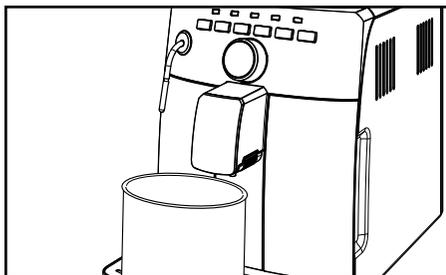
Se o processo de descalcificação for interrompido acidentalmente (interrupção da corrente elétrica ou desconexão acidental do cabo de alimentação), siga as instruções indicadas.

1 (Fig. 12, pág. 3) - Esvazie a bandeja de limpeza e recolque-a em sua posição.

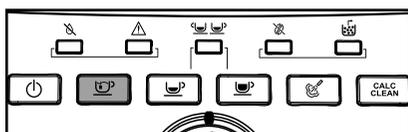
2 Esvazie e enxágue cuidadosamente o reservatório de água, encha-o até o nível MÁX e recolque-o na máquina.

3 Ligue a máquina. A máquina efetua o enxágue automático.

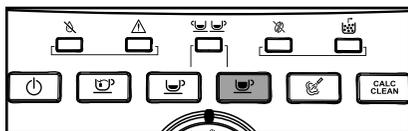
4 Posicione um recipiente debaixo do distribuidor de café e do distribuidor de água quente/vapor.



5 Pressione a tecla e forneça 300 ml de água.



6 Pressione a tecla para fornecer um café longo.



7 Esvazie o recipiente. A máquina está pronta para uso.

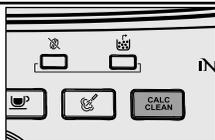
9 DESCARTE DA MÁQUINA

Nos termos do art. nº 13 do Decreto Legislativo italiano nº 151, de 25 de julho de 2005, "Aplicação das Diretivas Europeias 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, referentes à redução do uso de substâncias perigosas nos aparelhos elétricos e eletrônicos, assim como a eliminação dos resíduos".



O símbolo do recipiente de lixo cruzado que se encontra no aparelho ou na sua embalagem indica que o produto, no final de sua vida útil, deve ser coletado separadamente dos outros resíduos. O usuário deverá entregar o aparelho no final de sua vida útil aos postos apropriados de coleta diferenciada de resíduos elétricos ou eletrônicos ou então devolvê-lo ao revendedor no momento da compra de um novo aparelho semelhante, na razão de um para um. A coleta diferenciada adequada do aparelho para a reciclagem, o tratamento e a descarte ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos ao ambiente e à saúde e possibilita a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que constituem o aparelho. O descarte abusivo do produto pelo usuário envolve a aplicação de sanções administrativas previstas em lei pela norma em vigor.

Símbolos led



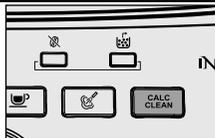
Significado

Máquina em fase de descalcificação.

Ações

Pressione a tecla "CALC CLEAN" para interromper o ciclo.

PISCANDO LENTAMENTE



Máquina em "PAUSA" durante o ciclo de descalcificação.

Pressione a tecla "CALC CLEAN" para iniciar o ciclo.

PISCANDO RAPIDAMENTE

10 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Comportamentos	Causas	Soluções
A máquina não liga.	A máquina não está ligada à rede elétrica.	Ligue a máquina à rede elétrica.
O café não está suficientemente quente.	As xícaras pequenas estão frias.	Aqueça as xícaras pequenas com água quente.
A bandeja de limpeza enche outra vez, mesmo que a água não tenha sido descarregada.	Às vezes, a máquina descarrega automaticamente a água na bandeja de limpeza para controlar o enxágue dos circuitos e garantir um funcionamento perfeito.	Este comportamento é considerado normal.
A máquina mostra sempre o led vermelho  piscando rapidamente.	A gaveta de recolha das borras foi esvaziada com a máquina desligada.	A gaveta de recolha das borras deve ser esvaziada sempre com a máquina ligada. Aguarde que o led vermelho  comece piscar mais lentamente antes de reinserir a gaveta.
Não sai água quente ou vapor.	O orifício do tubo de vapor está obstruído.	Limpe o orifício do tubo de vapor com um alfinete.
	O Emulsionador de leite Clássico está sujo.	Limpe o Emulsionador de leite Clássico.
O café tem pouco creme (ver nota).	A mistura não é adequada, o café não é de torrefação recente ou está moído muito grosso.	Mude a mistura de café ou regule a moagem como no parágrafo "Regulagem do moedor de café".
A máquina demora muito para esquentar ou a quantidade de água que sai do tubo é limitada.	O circuito da máquina está obstruído com calcário.	Faça a descalcificação da máquina.
O grupo café não pode ser extraído.	O grupo café não está na posição correta.	Ligue a máquina. Feche a portinhola de serviço. O grupo café retorna automaticamente para a posição inicial.
	A gaveta de recolha das borras está inserida.	Retire a gaveta de recolha das borras antes de remover o grupo café.
Há demasiado café moído sob o grupo café.	Café impróprio para máquinas automáticas.	Pode ser necessário mudar o tipo de café ou modificar a regulagem do moedor de café.

! **Advertência: antes de efetuar esta operação, certifique-se de que a máquina esteja desligada e fria.**

Comportamentos	Causas	Soluções
A máquina mói os grãos de café, mas o café não sai (veja nota).	Falta de água.	Encha o reservatório de água e recarregue o circuito (parágrafo "Primeira utilização").
	O grupo café está sujo.	Limpe o grupo café (parágrafo "Limpeza semanal do grupo café").
	O circuito não está carregado.	Recarregue o circuito (parágrafo "Primeira utilização").
	Isso pode acontecer quando a máquina está regulando automaticamente a dose.	Prepare alguns cafés conforme descrito no parágrafo "Saeco Adapting System".
	O distribuidor de café está sujo.	Limpe o distribuidor de café.
O café está muito aguado (ver nota).	Isso pode acontecer quando a máquina está regulando automaticamente a dose.	Prepare alguns cafés conforme descrito no parágrafo "Saeco Adapting System".
O café sai lentamente (veja nota).	O café está muito fino.	Mude a mistura de café ou regule a moagem como no parágrafo "Regulagem do moedor de café".
	O circuito não está carregado.	Recarregue o circuito (parágrafo "Primeira utilização").
	O grupo café está sujo.	Limpe o grupo café (parágrafo "Limpeza semanal do grupo café").
O café sai fora do distribuidor de café.	O distribuidor de café está entupido.	Limpe o distribuidor de café e seus furos de saída.

Nota: esses problemas podem ser normais se a mistura de café foi modificada ou no caso de que esteja efetuando a primeira instalação.

Entre em contato com nosso call center para qualquer problema não indicado na tabela ou quando as soluções sugeridas não resolverem o problema.



421946018601



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

