

06

BRA



15002723

Rev.00 del 15-11-09

**Saeco
International Group S.p.A.**

Via Torretta, 240
I-40041 Gaggio Montano, Bologna
Tel: + 39 0534 771111

Fax: + 39 0534 31025
www.saeco.com

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

© Saeco International Group S.p.A.

BRA

PT

06

BRA

06

Portugal

XEL SIS

SUP 038

INSTRUÇÕES PARA O USO



LER ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES PARA O USO ANTES DE USAR A MÁQUINA.

BRA
PT
06

CE

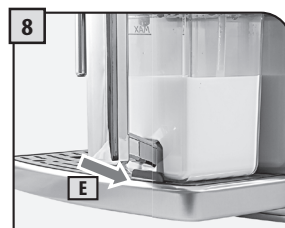
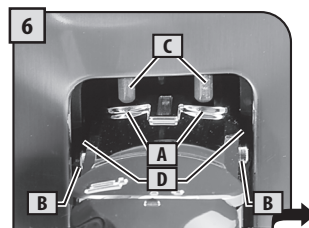
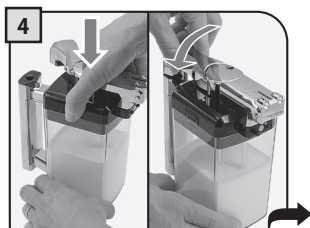
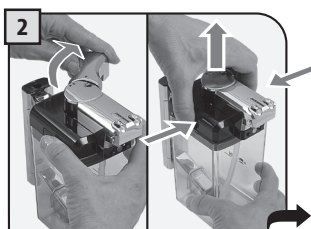
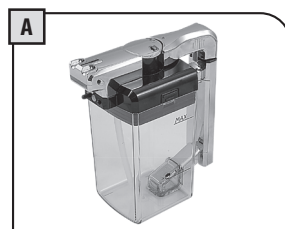
 **Saeco**

II ESQUEMA DE MONTAGEM DA JARRA

Para a correcta utilização da jarra, refira-se às instruções indicadas na pág. 12.

A manutenção dos circuitos da jarra encontra-se indicada na pág. 38.

A desmontagem e a limpeza dos componentes encontram-se indicadas na pág. 43.



ASSEGURE-SE DE UMA BOA LIMPEZA TANTO NA FASE DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO QUANTO DEPOIS DE MUITO TEMPO DE INUTILIZAÇÃO. A PERFEITA HIGIENE E LIMPEZA DA JARRA ASSEGURA UM BOM FUNCIONAMENTO E EVITA A PROLIFERAÇÃO DE CARGAS BACTERIANAS DANOSAS PARA A SAÚDE.

GERAL	2
APARELHO - PAINEL DE COMANDO	3
INSTALAÇÃO	4
LIGAR A MÁQUINA	4
SELECIONAR O IDIOMA	5
MEDIDAÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA	5
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO - UTILIZAÇÃO DEPOIS DE UM PERÍODO DE INUTILIZAÇÃO	6
FILTRO ÁGUA INTENSA	7
AJUSTES	8
SELECÇÃO UTILIZADOR	8
SAECO ADAPTING SYSTEM	9
AJUSTE DO MOINHO DE CAFÉ	9
(OPTI-DOSE) INDICAÇÃO DA QUANTIDADE DE CAFÉ A MOER	10
AJUSTE DA ALTURA DO GRUPO DE DISTRIBUIÇÃO	10
CONSISTÊNCIA DO CAFÉ	11
STAND-BY	11
UTILIZAÇÃO DO RECIPIENTE DE LEITE	12
DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ	14
EXPRESSO / EXPRESSO LONGO	14
DISTRIBUIÇÃO DE BEBIDA COM CAFÉ PRE-MOÍDO	15
CAPPUCCINO / LEITE MACCHIATO / CAFÉ COM LEITE	16
CICLO DE LIMPEZA: CLEAN	17
DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE	18
PRODUTOS "ESPECIAIS"	19
DISTRIBUIÇÃO DE VAPOR	19
CAFÉ AMERICANO	20
LEITE QUENTE	20
EXPRESSO MACCHIATO	20
PROGRAMAÇÃO RÁPIDA DA ALTURA DAS BEBIDAS	21
MENU UTILIZADOR	22
MENU BEBIDA	24
MENU MÁQUINA	27
MANUTENÇÃO	34
LIMPEZA	40
MANUTENÇÃO DURANTE O FUNCIONAMENTO	40
LIMPEZA GERAL DA MÁQUINA	41
LIMPEZA GRUPO CAFÉ	42
LIMPEZA DA JARRA DE LEITE	43
MONTAGEM DA JARRA DE LEITE	44
SINALIZAÇÕES DA MÁQUINA	45
NORMAS DE SEGURANÇA	47

GENERALIDADES

A máquina de café é indicada para a preparação de café expresso utilizando café em grão e está equipada com um dispositivo para a distribuição de vapor e água quente.

Atenção: não se assume qualquer responsabilidade por eventuais danos causados por:

- utilização errada e não conformidade com o funcionamento previsto;
- reparações não realizadas nos centros de assistência autorizados;
- alteração do cabo de alimentação;
- deterioração de qualquer componente da máquina;
- utilização de peças sobresselentes e acessórios não originais;
- não descalcificação da máquina ou utilização com temperaturas abaixo de 0°C.

ESTES CASOS NÃO ESTÃO INCLUÍDOS NA GARANTIA.



O TRIÂNGULO DE ADVERTÊNCIA INDICA TODAS AS INSTRUÇÕES IMPORTANTES PARA A SEGURANÇA DO UTILIZADOR. SIGA ESCRUPULOSAMENTE ESTAS INDICAÇÕES PARA EVITAR FERIMENTOS GRAVES!

UTILIZAÇÃO DESTAS INSTRUÇÕES

Guarde estas instruções de utilização num local seguro e coloque junto à máquina de café no caso de uma outra pessoa a utilizar. Para mais informações ou no caso de problemas contacte os Centros de Assistência Autorizados.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

INSTRUÇÕES SOBRE O CABO ELÉCTRICO

- É fornecido um cabo eléctrico muito curto para evitar enrolamentos ou tropeçar no próprio cabo.
- É possível utilizar, com muito cuidado, extensões. Caso seja utilizada uma extensão, verifique:
 - a. que a voltagem indicada na extensão corresponda à voltagem eléctrica da máquina;
 - b. que esteja equipada com uma ficha de três pinos e com ligação à terra (se o cabo da máquina for deste tipo);
 - c. que o cabo não penda da mesa para evitar tropeçar nele.
- Não utilize tomadas múltiplas

DADOS TÉCNICOS

Tensão nominal	Veja plaqueta posicionada no aparelho
Potência nominal	Veja plaqueta posicionada no aparelho
Alimentazione	Veja plaqueta posicionada no aparelho
Material do corpo	Termoplástico/Metal
Dimensões (l x a x p)	280 x 370 x 420 mm
Peso	17 Kg
Comprimento do cabo	1200 mm
Painel de comando	Frontal
Depósito de água	1,7 litros – Extraível
Capacidade depósito de café	350 gramas de café em grãos
Pressão da bomba	15 bar
Caldeira	Aço inox
Moinho de café	Com mós de cerâmica
Quantidade de café moído	7 - 10,5 g
Dispositivos de segurança	Válvula de segurança de pressão caldeira – duplo termóstato de segurança.

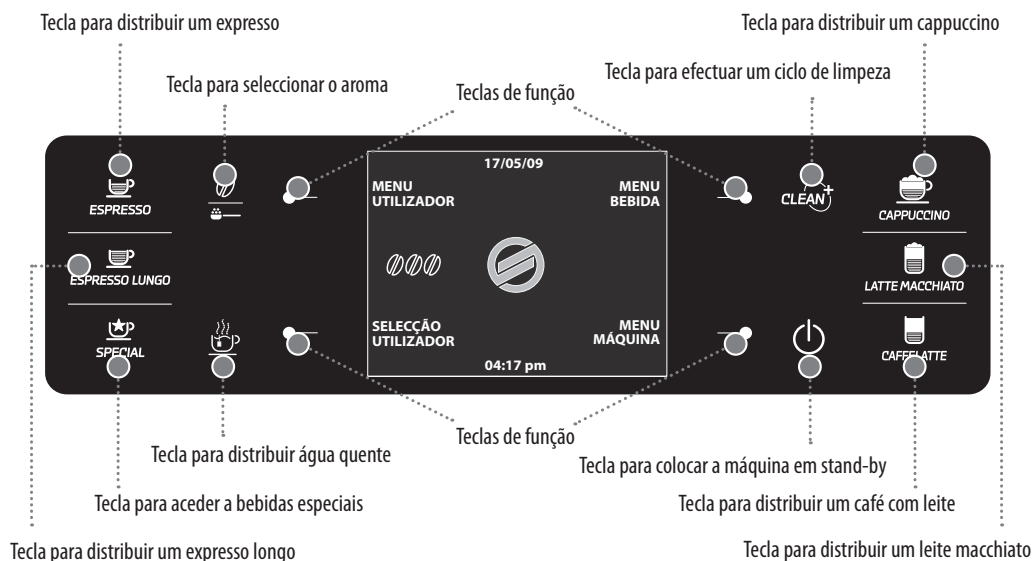
As referências desta tabela são apresentadas no cartão em anexo, onde os componentes são ilustrados.

COMPONENTES DO APARELHO

- | | |
|--|--|
| 1 Reservatório de água + tampa | 15 Gaveta de recolha das borras + protecção |
| 2 Placa aquecedora de chávenas | 16 Reservatório de recuperação de líquidos + tampa |
| 3 Compartimento para café pré-moído | 17 Tecla de abertura da portinhola |
| 4 Portinhola de serviço | 18 Interruptor geral |
| 5 SBS | 19 Tomada de encaixe |
| 6 Tubo de distribuição de água quente / vapor | 20 Recipiente de leite |
| 7 Bóia de reservatório cheio | 21 Medidor de café pré-moído |
| 8 Recipiente de café em grão com tampa | 22 Papel para teste de dureza água |
| 9 Ajuste da moagem | 23 Graxa para o Grupo Café |
| 10 Painel de comando | 24 Descalcificante |
| 11 Pernos de acoplamento do recipiente de leite | 25 Pastilhas para a limpeza do Grupo Café |
| 12 Distribuidor | 26 Cabo de alimentação |
| 13 Bandeja de limpeza + grelha + suporte com junta | 27 Filtro água "Intenza" |
| 14 Grupo Café | 28 Pincel para limpeza |
| | 29 Tampa pernos de acoplamento da jarra |
| | 30 DIGITAL ID (Seleção usuário) – Somente para Xelsis Digital ID |

PAINEL DE COMANDO

O painel de comando foi estudado para permitir uma utilização ergonómica de todas as funções presentes na máquina.



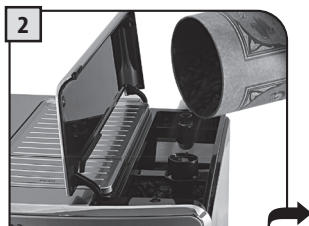
4 INSTALAÇÃO

LIGAR A MÁQUINA

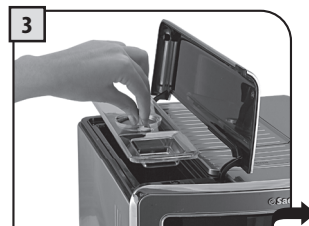
Antes de ligar a máquina, certifique-se de que o interruptor geral esteja na posição "0".



1 Eleve a tampa exterior direita e remova a tampa interior.



2 Encha com café em grão. Coloque novamente a tampa interior e feche a exterior.



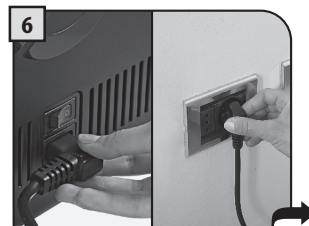
3 Abra a tampa exterior esquerda e remova a tampa interior.



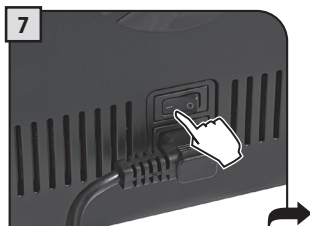
4 Extraia o reservatório de água utilizando a pega



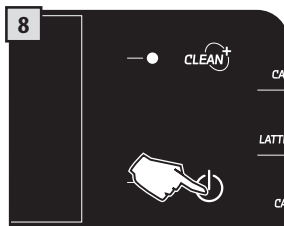
5 Encha o reservatório com água fresca potável; nunca ultrapasse o nível máximo indicado no próprio reservatório. Por fim recoloque o reservatório.



6 Introduza a ficha na tomada posicionada na parte traseira da máquina, e a outra extremidade numa tomada de corrente apropriada (veja a plaqueta de dados).



7 Pressione o interruptor geral sobre a posição „I“.



8 O visor apresenta-se com um indicador luminoso vermelho a piscar. Pressione a tecla para ligar a máquina.

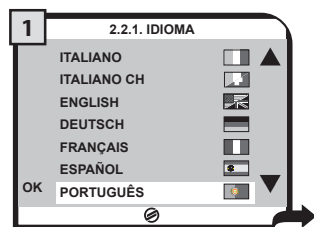
Depois de terminado o aquecimento, a máquina executa o carregamento e um ciclo de enxaguamento dos circuitos internos. Será distribuída uma pequena quantidade de água. Espere que este ciclo termine automaticamente. Sucessivamente será visualizada a página para a distribuição dos produtos; veja a pág. 3.

Somente na primeira ligação será mostrada a imagem de ecrã (1) da página 5. Sucessivamente a programação da língua poderá ser realizada somente com o menu apropriado (veja pág. 27).

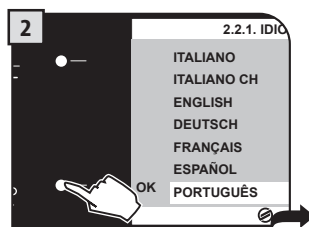
SELECIONAR O IDIOMA

Esta programação permite seleccionar o idioma de funcionamento da máquina. Além disso, permite adaptar os parâmetros das bebidas ao gosto do próprio País de utilização. Eis porque alguns idiomas estão diferenciados também por País.

Se o idioma não for seleccionado, esta regulação será visualizada novamente da próxima vez que ligar a máquina.



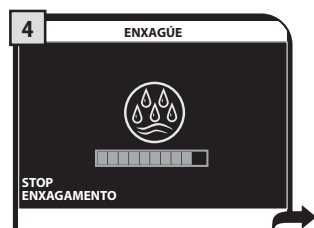
Selecione o idioma desejado pressionando as teclas (▲) ou (▼).



Pressione a tecla para memorizar.



A máquina inicia a fase de aquecimento; aguarde que esta termine.



Depois de terminado o aquecimento, a máquina realizará um ciclo de enxaguamento dos circuitos internos. É possível interromper o ciclo ao pressionar a tecla "STOP ENXAGUAMENTO".



Será distribuída uma pequena quantidade de água. Espere que este ciclo termine automaticamente.



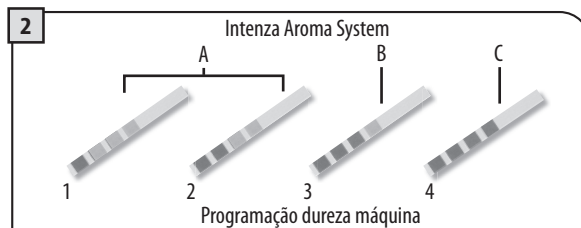
No final a máquina está pronta para funcionar.

MEDIÇÃO DA DUREZA DA ÁGUA

O teste só pode ser usado para uma medição.



Mergulhe, por 1 segundo na água, o papel para o teste da dureza da água, presente na máquina.



Verifique o valor da dureza da água e programe:

- o grau de dureza da água na máquina (pág. 32);
- o Intenza Aroma System (pág. 7).

6

INSTALAÇÃO

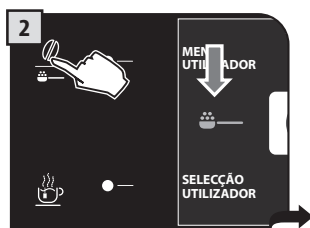
PRIMEIRA UTILIZAÇÃO - UTILIZAÇÃO DEPOIS DE UM PERÍODO DE INUTILIZAÇÃO

Para melhorar a qualidade dos produtos, será necessário realizar este procedimento durante a primeira vez que se utiliza a máquina e sempre que a deixar parada por um período prolongado.

Estas poucas e simples operações ajudarão para que desfrute de suas bebidas preferidas mantendo uma constante qualidade.



Posicione um recipiente grande debaixo do distribuidor de café.



Pressione a tecla uma ou mais vezes até aparecer o ícone no visor.



Selecione o produto ao pressionar a tecla indicada.



SEM introduzir o café, pressione a tecla "OK" para iniciar a distribuição de água pelo distribuidor.



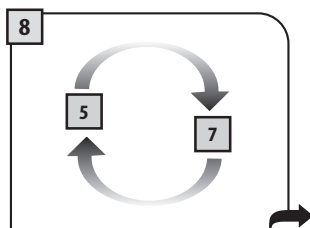
Depois de terminada a distribuição, remova o recipiente e posicione-o debaixo do tubo de água quente.



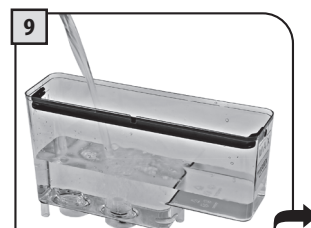
Pressione a tecla e espere que seja distribuída a quantidade programada. Esta distribuição poderá ser interrompida ao pressionar "STOP ÁGUA QUENTE".



Ao finalizar retire o recipiente e esvazie-o.



Repita as operações do ponto 5 ao ponto 7 até esgotar a água contida no reservatório.



Encha o reservatório com água fresca potável conforme descrito anteriormente. Agora poderá utilizar a sua máquina da melhor forma.

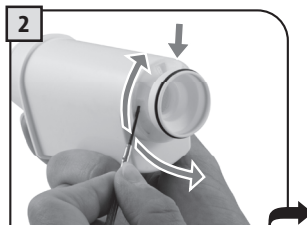
FILTRO ÁGUA INTENZA

Para melhorar a qualidade da água utilizada, garantindo ao mesmo tempo uma vida mais longa do aparelho, aconselhamos instalar o filtro de água. Depois da instalação proceda com o programa de activação do filtro (veja "MENU MÁQUINA" PÁG. 27); deste modo a máquina avisa ao utilizador quando o filtro deve ser substituído.

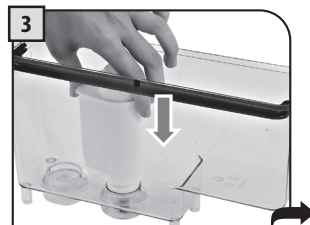
Tire o filtro da embalagem e mergulhe-o na posição vertical (com a abertura para cima) em água fria e pressione delicadamente os lados para que saiam as bolhas de ar.



1 Remova o filtro branco presente no reservatório, guarde-o num lugar seco protegido do pó.



2 Programe o Intenza Aroma System:
A = Água leve
B = Água neutra (padrão)
C = Água dura.



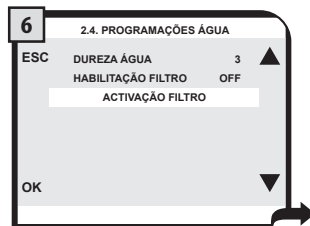
3 Introduza o filtro no encaixe dentro do reservatório vazio (veja a figura). Pressione até ao ponto de paragem.



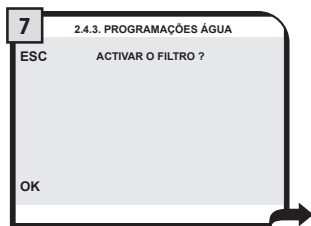
4 Encha o reservatório com água fresca potável e reintroduza-o na máquina.



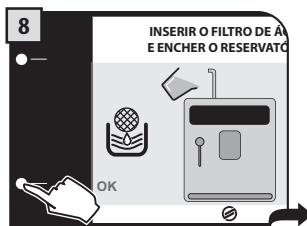
5 Posicione um recipiente debaixo do tubo de distribuição de água quente.



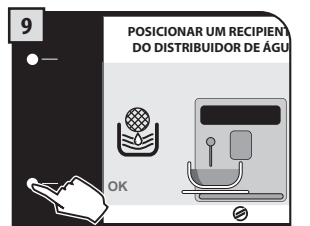
6 Entre no "MENU MÁQUINA" (veja a pág. 27). Selecione "PROGRAMAÇÕES ÁGUA" e "ACTIVAÇÃO FILTRO", depois pressione "OK".



7 Pressione a tecla "OK".



8 Pressione a tecla "OK" para confirmar a introdução do filtro novo.



9 Pressione a tecla "OK" para confirmar. Aguarde. Quando o ciclo terminar, remova o recipiente.

OBS.: no final do procedimento, a máquina volta automaticamente à imagem de ecrã para a distribuição dos produtos. Quando o filtro de água não estiver presente, deve-se introduzir, no reservatório, o filtro branco removido no ponto 1.

8 AJUSTES

SELECÇÃO UTILIZADOR

A máquina foi construída de forma a ser possível adequar-se da melhor às exigências de todos os utilizadores que desejam obter o máximo da própria bebida.

Os gostos são diferentes para cada um dos utilizadores e cada um deles tem a possibilidade de ajustar a máquina como se fosse "apenas sua".

Por este motivo, a máquina permite criar e eliminar os utilizadores que poderão programar as suas bebidas de forma exclusiva e personalizada.

Basta pressionar a tecla "Seleção utilizador" e a máquina reconhece de imediato os seus gostos para distribuir a sua bebida preferida.



A máquina é fornecida com os programas padrão que foram formulados através de uma análise cuidadosa ao mercado. Esta base permite-nos disponibilizar um suporte na programação das suas bebidas pessoais.

Desta forma, inicialmente é necessário criar um utilizador novo ao qual será associado um ícone para identificar de melhor forma qual se adapta à sua personalidade. Para o efectuar consulte o manual no parágrafo "Menu Utilizador" (veja pág. 22).

De seguida, depois de seleccionar o utilizador, é possível programar todas as bebidas conforme descrito no parágrafo "Menu Bebida" do manual (veja pág.24).

Depois de programar as quantidades certas, antes de utilizar a máquina, pressione a tecla "Seleção Utilizador" até aparecer o seu ícone personalizado. A partir desse momento a máquina é só sua e poderá saborear todos os produtos como sempre os desejou.

SAECO ADAPTING SYSTEM

O café é um produto natural e as suas características podem mudar em função da origem, da mistura e da torrefacção. A máquina de café Saeco é equipada com um sistema de ajuste automático que permite utilizar todos os tipos de café em grão existentes no mercado (não caramelizados).

- A máquina regula-se automaticamente para otimizar a extracção do café, assegurando a perfeita compactação da pastilha para obter um café expresso cremoso, capaz de libertar todos os aromas, independentemente do tipo de café utilizado.
- o processo de optimização é um processo de aprendizagem que exige a distribuição de um certo número de cafés para permitir que a máquina regule a compactação do pó.
- atenção, pois podem haver certas misturas particulares que necessitam de uma regulação da moagem para optimizar a extracção do café.

AJUSTE DO MOINHO DE CAFÉ

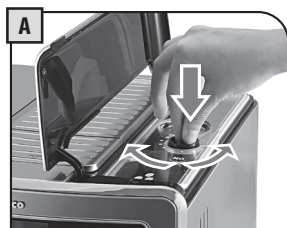
A máquina permite efectuar um ajuste do grau de moagem do café para o adaptar ao tipo de café utilizado.

Obs. importante: o ajuste do grau de moagem deve ser efectuado apenas quando o moinho de café estiver em funcionamento; esta fase sucede na primeira parte da preparação de um café.

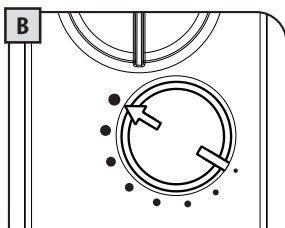
O ajuste pode ser efectuado actuando sobre a alavanca presente no interior do compartimento de café sem entrar em contacto com peças em movimento.

Pressione e gire o botão (com um disparo por vez) referindo-se às indicações apresentadas na tampa.

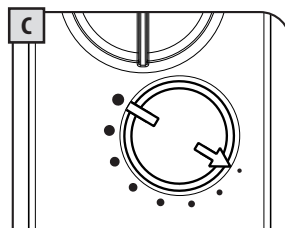
É aconselhável efectuar pequenas variações e distribuir 2-3 cafés; só deste modo será possível notar a variação do grau de moagem de forma a ser possível adaptá-lo às suas exigências.



Pressione e vire.



Nesta posição sucede uma moagem muito grossa.



Nesta posição sucede uma moagem muito fina.

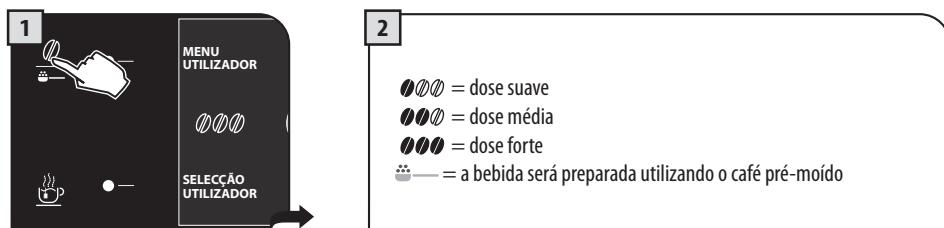
10 AJUSTES

(OPTI-DOSE) INDICAÇÃO DA QUANTIDADE DE CAFÉ A MOER

A máquina permite ajustar a quantidade certa de café moído para cada produto. O ajuste padrão, para cada produto e utilizador, é programado com o "MENU BEBIDA" (veja pág. 24).

Todavia, a máquina permite um ajuste imediato da quantidade de café a moer, no caso de se desejar modificar temporariamente esta programação; esta modificação será válida somente para a distribuição do próximo café.

Ao pressionar a tecla "☕" modifica-se temporariamente a quantidade de café a ser moído e também é possível seleccionar a função de café pré-moído.



Obs.: Não é possível realizar este ajuste quando se distribui um café americano (veja "Produtos Especiais" na pág.20)

AJUSTE DA ALTURA DO GRUPO DE DISTRIBUIÇÃO

Ajuste a altura do grupo de distribuição antes de distribuir os produtos para assim poder utilizar diferentes tipos de chávenas.

Para o ajuste, deixe escorrer manualmente o distribuidor conforme apresentado na figura.



Obs.: Em alguns casos o distribuidor pode ser removido para a utilização de recipientes particularmente grandes.

CONSISTÊNCIA DO CAFÉ

O dispositivo SBS foi realizado de propósito para dar ao café a consistência e a intensidade de gosto desejada. Com uma simples rotação do botão será possível adaptar o carácter do café a seu gosto.

SBS – SAECO BREWING SYSTEM

Para ajustar a consistência do café distribuído. O ajuste também pode ser realizado durante a distribuição do café. Este ajuste tem um efeito imediato na distribuição seleccionada.



STAND-BY

A máquina está predisposta para a poupança de energia. Após 60 minutos desde a última utilização, a máquina passa para o modo stand-by, a caldeira não é alimentada e todos os indicadores luminosos se desligam.

Os consumos são reduzidos ao mínimo. Para ligar novamente a máquina é suficiente pressionar uma tecla qualquer.

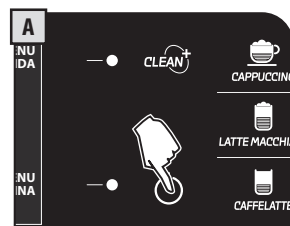
A máquina pode ser colocada voluntariamente em stand-by ao pressionar a tecla durante 3 segundos.

Obs.:

- 1 A máquina não é colocada na modalidade "stand-by" se a portinhola de serviço estiver aberta.
- 2 O tempo de activação automática do "stand-by" pode ser modificado mediante o "MENU MÁQUINA" na pág. 30.
- 3 Quando a máquina é colocada na modalidade "stand-by" realiza um ciclo de enxágue dos circuitos internos. É possível interromper o ciclo ao pressionar a tecla "STOP ENXAGÜE".

A máquina pode ser reactivada ao efectuar uma das seguintes acções:

- 1 ao pressionar qualquer uma das teclas do painel de comando.
- 2 ao abrir a portinhola de serviço (ao fechar a portinhola de serviço a máquina volta ao modo de "stand-by").
- 3 caso intervenha um temporizador pré-programado.



Quando a máquina está em "stand-by" o indicador luminoso vermelho pisca.

12 UTILIZAÇÃO DO RECIPIENTE DE LEITE

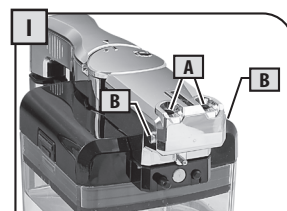
A máquina está munida com um recipiente que permite uma gestão ideal do leite para a preparação de um saboroso Cappuccino, Leite macchiato e para todas as suas bebidas que requerem a utilização de leite.

Obs.: antes de cada utilização, assegure-se que a jarra esteja correctamente limpa e higienizada. No caso em que o leite tenha sido conservado na jarra, antes de reutilizá-lo, verifique se ele está apropriado ao consumo alimentar.

O recipiente permite uma utilização fácil e prática do leite; este poderá ser facilmente removido da máquina após cada utilização individual e ser guardado no frigorífico.

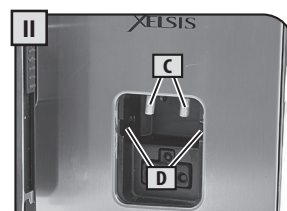
O circuito de distribuição, depois de cada utilização é automaticamente lavado com um ciclo automático de limpeza. Este ciclo automático de limpeza só funciona se estiver activado (veja a pág.33) e também pode ser efectuado manualmente pressionando ao mesmo tempo a tecla "CLEAN" (veja a pág.17)

Pelo menos 1 vez por semana, o recipiente deve ser desmontado para uma correcta limpeza de todos os componentes; assim poderá manter um nível de higiene elevado das bebidas distribuídas. Para a correcta limpeza, consulte o parágrafo "LIMPEZA DA JARRA DE LEITE" (veja a pág. 43).



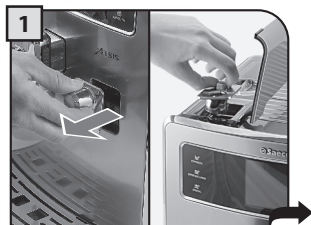
A = Furos da jarra

B = Pinos da Jarra

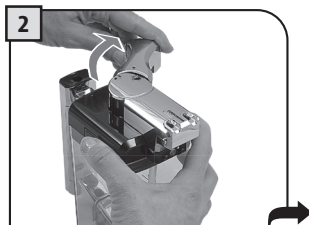


C = Pernos de acoplamento da máquina

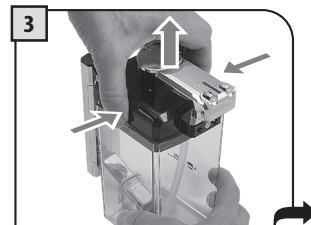
D = Guias para os pinos da Jarra



Remova a cobertura de protecção da máquina e guarde-a num local limpo. É aconselhável introduzi-la na sede da tampa de água.



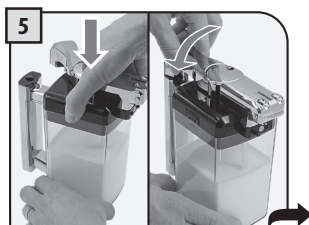
Rode a pega no sentido dos ponteiros do relógio para desengatar o bloco.



Pressione sobre as teclas de desengate para permitir a remoção da tampa.



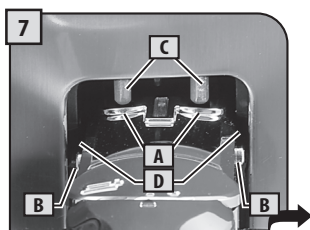
Verta o leite no recipiente. Encha de leite a partir do nível MÍN e não ultrapasse o nível MÁX.



Coloque novamente a tampa tendo o cuidado para se certificar de que esteja fechada correctamente. Coloque novamente a pega na posição central para garantir um fecho perfeito.



Posicione a jarra inclinada frontalmente. A base da jarra deve ser apoiada no inserto (E) localizado na bandeja de limpeza.



Nesta fase os furos da jarra (A) localizam-se na parte inferior dos pernos de acoplamento (C).

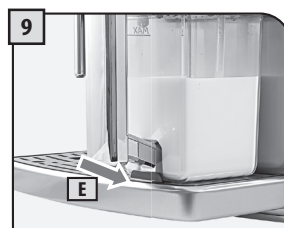
Os pinos da jarra (B) encontram-se na mesma altura das guias (D).



Introduza a jarra com um movimento combinado de rotação e translação para baixo (conforme indicado na figura), até a ocorrência do encaixe do inserto (E) localizado na bandeja de limpeza.



É PROIBIDO FORÇAR A JARRA PARA ALÉM DA SUA INCLINAÇÃO NATURAL.



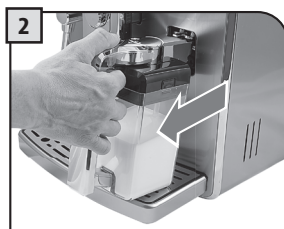
A jarra se posiciona naturalmente na sua sede.

REMOÇÃO DA JARRA

As operações ilustram o modo correcto de remover a jarra da máquina.



É PROIBIDO FORÇAR A JARRA PARA ALÉM DA SUA INCLINAÇÃO NATURAL.



Vire a jarra para cima até o natural desenganche com o inserto (E) localizado na bandeja de limpeza, depois disso puxe até liberá-la.

Depois da utilização extraia o recipiente da máquina e guarde-o no frigorífico para uma conservação perfeita. É aconselhável NÃO manter durante demasiado tempo o recipiente à temperatura ambiente - Máx de 10 minutos. - Conserve o leite conforme especificado na embalagem do produto e NÃO utilize-o depois da sua data de validade natural. O recipiente deve ser lavado conforme descrito no parágrafo "LIMPEZA JARRA LEITE" (veja a pág.43).

14 DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ

EXPRESSO / EXPRESSO LONGO

Este processo demonstra como distribuir um expresso. Para distribuir um outro tipo de café, selecione-o pressionando a respectiva tecla. Utilize chávenas apropriadas para o café não sair.

Para distribuir 2 chávenas, pressione a tecla 2 vezes; a máquina distribuirá metade da quantidade seleccionada e interromperá brevemente a distribuição para moer a segunda dose de café. A distribuição de café será depois reiniciada e terminada.



1 Posicione 1/2 chávena(s) para distribuir um ou dois expresso(s).



2 Posicione 1/2 chávena(s) para distribuir um expresso ou um expresso longo.



3 Seleccione o produto pressionando a tecla correspondente; uma vez para 1 chávena e duas vezes para 2 chávenas.

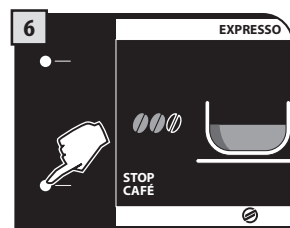


4 A máquina iniciará a moagem da quantidade de café programada.



5 A distribuição da bebida seleccionada inicia.

É possível interromper a distribuição de café a qualquer momento pressionando a tecla "STOP CAFE".



A máquina terminará a distribuição de café automaticamente de acordo com as quantidades programadas na fábrica. É possível personalizar as quantidades, veja a pág. 24.

DISTRIBUIÇÃO DE BEBIDA COM CAFÉ PRÉ-MOÍDO

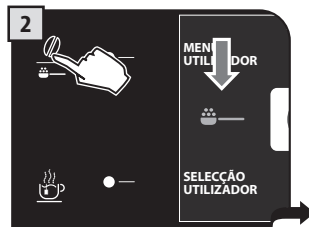
A máquina permite utilizar café pré-moído e descafeinado.

O café pré-moído deve ser vertido no compartimento adequado colocado na parte central da máquina. Verta apenas café para máquinas de café expresso moído e nunca café em grãos ou solúvel. (veja o capítulo "MENU BEBIDA", pág. 24).

Este exemplo demonstra como distribuir um café expresso utilizando um café pré-moído.



1 Posicione 1 chávena para distribuir um expresso.



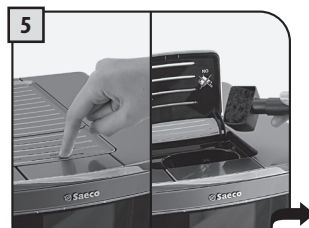
2 Pressione a tecla uma ou mais vezes até aparecer o ícone no visor.



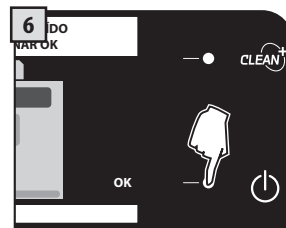
3 Seleccione o produto ao pressionar a tecla correspondente.



4 A página lembrará ao utilizador para verter o café moído no compartimento apropriado.



5 Pressione na portinhola para a abrir; eleve a portinhola. Deite café moído no compartimento apropriado utilizando o medidor fornecido em dotação.



6 Pressione a tecla "OK" para iniciar a distribuição.



ATENÇÃO: QUANDO DESEJAR DISTRIBUIR APENAS UM PRODUTO COM CAFÉ PRÉ-MOÍDO DEITE NO COMPARTIMENTO ESTE TIPO DE CAFÉ.

INTRODUZA SÓ UM MEDIDOR DE CAFÉ MOÍDO DE CADA VEZ. NÃO É POSSÍVEL DISTRIBUIR DOIS CAFÉS AO MESMO TEMPO.

Obs.:

- Após 30 segundos desde o aparecimento da página (4), se não iniciar a distribuição, a máquina regressará ao menu principal e descarregará o eventual café introduzido na gaveta de recolha das borras;
- Se o café pré-moído não for vertido no compartimento, ocorrerá apenas a distribuição de água;
- Se a dose for excessiva ou se adicionar 2 ou mais medidores de café, a máquina não distribuirá o produto e o café vertido será descarregado na gaveta de recolha das borras.

DISTRIBUIÇÃO



NO INÍCIO DA DISTRIBUIÇÃO PODEM VERIFICAR-SE BREVES JACTOS DE LEITE MISTURADO COM VAPOR COM O PERIGO DE QUEIMADURAS. ANTES DE RETIRAR O RECIPIENTE, ESPERE A CONCLUSÃO DO CICLO. CONSULTE O PARÁGRAFO "UTILIZAÇÃO DO RECIPIENTE DE LEITE" (VEJA PÁG. 12).

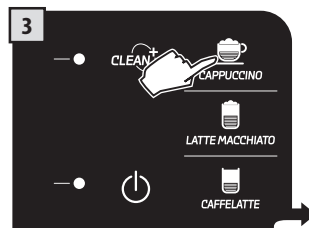
Para todos os produtos que se incorpora leite, a máquina primeiro distribui o leite e depois o café. Neste caso não é possível distribuir dois produtos ao mesmo tempo.



1 Posicione a chávena ou o recipiente onde se pretende preparar qualquer produto com o leite.



2 Rode a parte superior da pega do recipiente sobre a chávena. Para evitar que o leite saia, utilize sempre uma chávena de dimensões adequadas.



3 Seleccione o produto ao pressionar a tecla correspondente; só é possível seleccionar um produto de cada vez.



4 A máquina inicia a preparação; mói o café e aquece para a distribuição do leite. Neste caso a função MODO ECO está em "ON" (veja a pág.28).



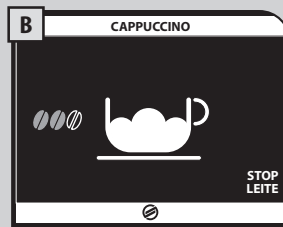
5 Inicia a distribuição do leite. Esta poderá ser interrompida ao pressionar "STOP LEITE".



6 A distribuição do leite poderá ser aumentada ao pressionar a tecla "ADICIONAR LEITE"; neste caso é distribuído leite NÃO emulsionado.

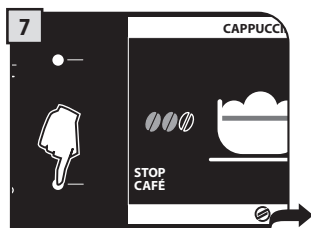


A Se for pressionada a tecla "LEITE INSTANTÂNEO" a função MODO ECO é desactivada e colocada em "OFF". (veja a pág. 28).



B De seguida todas as bebidas serão preparadas reduzindo o tempo de aquecimento do sistema, porém haverá um maior consumo de energia.

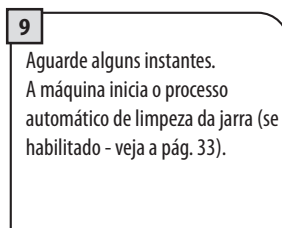
A função MODO ECO pode ser reactivada somente por meio do "MENU MÁQUINA" (veja a pág.28)



Quando a distribuição do leite termina, inicia a distribuição do café. Esta poderá ser interrompida ao pressionar "STOP CAFÉ".



No final, retire a chávena com o cappuccino e coloque novamente a pega na posição inicial.



Aguarde alguns instantes. A máquina inicia o processo automático de limpeza da jarra (se habilitado - veja a pág. 33).

Remova o recipiente e coloque-o no frigorífico assim que terminar o ciclo de limpeza.



NÃO AGARRE A PEGA DA JARRA DURANTE O CICLO DE LIMPEZA; PERIGO DE QUEIMADURAS.

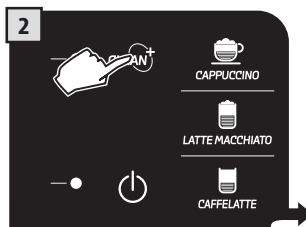
O procedimento é igual para a distribuição de um leite macchiato, de um café com leite ou leite quente (consulte o respectivo parágrafo dos produtos "especiais" - Veja pág. 19).

CICLO DE LIMPEZA: CLEAN

A máquina permite efectuar um ciclo de limpeza rápido sempre que o desejar. O Ciclo de limpeza pode ser efectuado antes de distribuir uma bebida e/ou imediatamente após a preparação da mesma. Esta opção é facultada para permitir-lhe gerir a limpeza do recipiente do leite como melhor preferir. Esta limpeza pode ser utilizada também para a higienização dos circuitos após um longo período de inutilização.



Posicione o recipiente conforme descrito na pág. 12-13. O ciclo de limpeza está relacionado somente com as condutas em contacto com o leite; é efectuado independentemente da presença de leite no recipiente.



Pressione a tecla. A máquina efectua um ciclo de limpeza adicional.



No final, é possível remover o recipiente que já está pronto para o uso.

Para a correcta introdução/remoção da jarra consulte as instruções indicadas na pág.12 e pág.13.

18 DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE

DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE



NO INÍCIO DA DISTRIBUIÇÃO PODEM VERIFICAR-SE BREVES JACTOS DE ÁGUA QUENTE COM O PERIGO DE QUEIMADURAS. O TUBO DE DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE/VAPOR PODE ATINGIR TEMPERATURAS ELEVADAS: EVITE TOCAR NO MESMO DIRECTAMENTE COM AS MÃOS, UTILIZE UM PANO PARA O RODAR.



1 Coloque um recipiente debaixo do tubo de água quente.



2 Pressione a tecla e espere que seja distribuída a quantidade programada. Esta poderá ser interrompida ao pressionar "STOP ÁGUA QUENTE".



3 No final retire o recipiente com a quantidade de água desejada.

Repita a operação para distribuir uma nova quantidade de água quente.

Dentro das condutas permanece um resíduo de água que pode sair em gotas; este funcionamento é uma característica normal da máquina.

TECLA "ESPECIAL"

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

Obs.: Se não for seleccionado nenhum produto, a máquina volta ao menu principal.



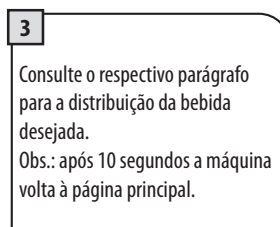
NO INÍCIO DA DISTRIBUIÇÃO DO VAPOR PODEM VERIFICAR-SE BREVES JACTOS DE ÁGUA QUENTE COM O PERIGO DE QUEIMADURAS. O TUBO DE DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE/VAPOR PODE Atingir TEMPERATURAS ELEVADAS: EVITE TOCAR NO MESMO DIRECTAMENTE COM AS MÃOS, UTILIZE UM PANO PARA O RODAR.



Pressione a tecla para aceder ao menu.



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



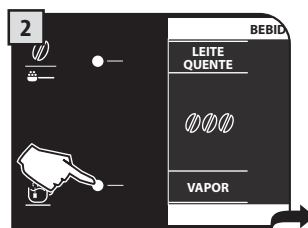
Para a preparação de leite quente ou expresso macchiato, refira-se ao parágrafo da preparação do cappuccino para obter informações sobre a sequência da distribuição e pormenores da limpeza (Veja pág. 16 e 17).

DISTRIBUIÇÃO DE VAPOR

O vapor pode ser utilizado para o aquecimento do leite, da água ou de outras bebidas.



Coloque um recipiente debaixo do tubo de vapor.



Pressione a tecla e espere que seja distribuída a quantidade de vapor programada.



A distribuição pode ser interrompida ao pressionar "STOP VAPOR".
No final retire o recipiente com a bebida aquecida.

Para um melhor resultado é aconselhável realizar leves movimentos circulares.

20 PRODUTOS "ESPECIAIS"

CAFÉ AMERICANO

Este programa particular permite preparar um café do tipo americano; a distribuição do café é gerida de forma particular para fazer ressaltar o gosto do Café americano.

Obs.: Vire completamente o botão SBS no sentido contrário ao dos ponteiros do relógios conforme indicado no visor (veja a pág. 11). Para a preparação deste produto são realizados dois ciclos de distribuição de café. Não é possível realizar o ajuste do aroma "Opti-dose" (veja pág. 10) quando o produto é distribuído. Esta receita não pode ser modificada pelo utilizador.



1 Posicione a chávena debaixo do grupo de distribuição.



2 Seleccione o produto ao pressionar a tecla correspondente.



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

LEITE QUENTE

Este programa particular permite preparar um leite quente.



1 Posicione a chávena. Rode a parte superior da pega do recipiente sobre a chávena.



2 Pressione a tecla e espere que seja distribuído o leite quente.



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

EXPRESSO MACCHIATO

Este programa particular permite preparar um expresso macchiato.



1 Posicione a chávena com as dimensões adequadas. Gire a parte superior da pega do recipiente sobre a chávena.



2 Pressione a tecla e espere que seja distribuído o expresso macchiato.



3 No final da distribuição, retire a chávena.



NO INÍCIO DA DISTRIBUIÇÃO PODEM VERIFICAR-SE BREVES JACTOS DE LEITE MISTURADO COM VAPOR COM O PERIGO DE QUEIMADURAS. CONSULTE O PARÁGRAFO "UTILIZAÇÃO DO RECIPIENTE DE LEITE".

Neste parágrafo se analisa a programação de uma bebida como o Cappuccino porque se deseja mostrar todas as fases necessárias para uma programação simples e rápida de todas as suas bebidas.

A programação é válida somente para o utilizador actualmente seleccionado, para demais utilizadores será necessário realizar as mesmas fases.

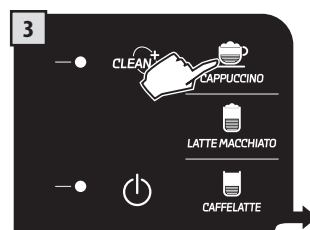
Depois de realizar uma programação rápida da bebida, poderá realizar um ajuste mais detalhado e preciso consultando o "MENU BEBIDA" (veja pág. 24).



1 Posicione a chávena ou o recipiente onde se pretende preparar o cappuccino ou o leite macchiato.



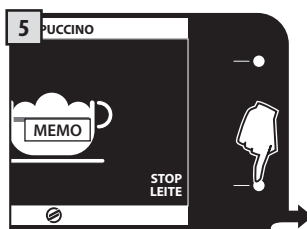
2 Gire a parte superior da pega do recipiente sobre a chávena. Utilize a chávena que usa habitualmente.



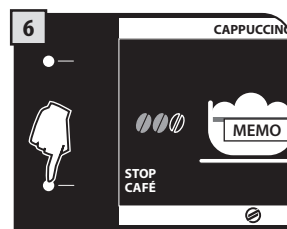
3 Mantenha a tecla pressionada durante 3 segundos para iniciar a programação.



4 A máquina inicia a preparação; moí o café e é aquecida para a distribuição do leite.



5 Inicia a distribuição do leite. Depois de alcançada a quantidade desejada, pressione "STOP LEITE".



6 Quando a distribuição do leite termina, inicia a distribuição do café. Depois de alcançada a quantidade desejada, pressione "STOP CAFÉ".

A altura da bebida é programada. A cada seguinte selecção, será distribuída nessa mesma altura.

Para todas as demais bebidas deverá seguir o mesmo procedimento, mantendo pressionada a tecla relativa às bebidas que queira programar.

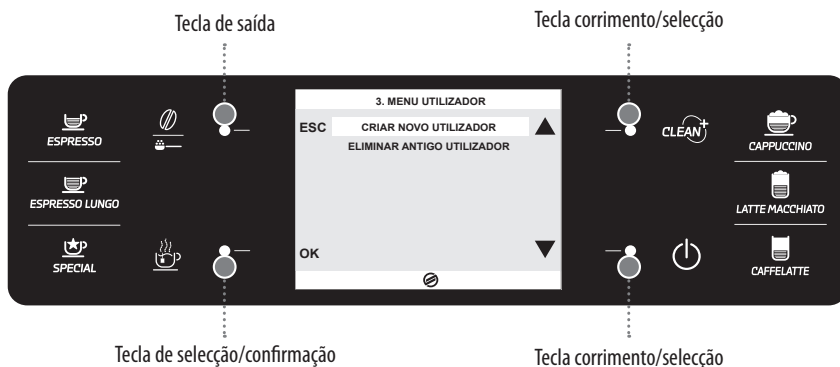
A máquina permite personalizar as programações de distribuição de cada bebida em função do utilizador seleccionado.

Tecla para seleccionar as programações dos utilizadores



Os utilizadores só podem ser seleccionados depois de serem criados ao utilizar o menu adequado. A selecção do utilizador deve ser efectuada antes de distribuir o café ou a bebida desejada.

Pressione "MENU UTILIZADOR".



CRIAR NOVO UTILIZADOR

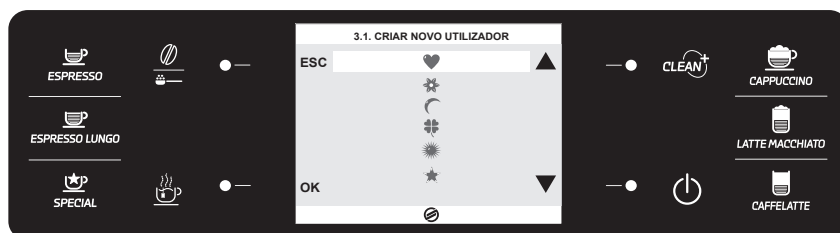
Esta função permite criar um novo utilizador. Este novo utilizador poderá programar todas as bebidas de acordo com os gostos pessoais.

ELIMINAR ANTIGO UTILIZADOR

Esta função permite eliminar um utilizador já presente e todas as programações associadas.

Obs.: todas as programações eliminadas não podem ser recuperadas. O símbolo permanecerá à disposição no quadro de avisos para um novo utilizador.

As instruções que se seguem servem para gerir a criação e eliminação dos utilizadores da máquina.



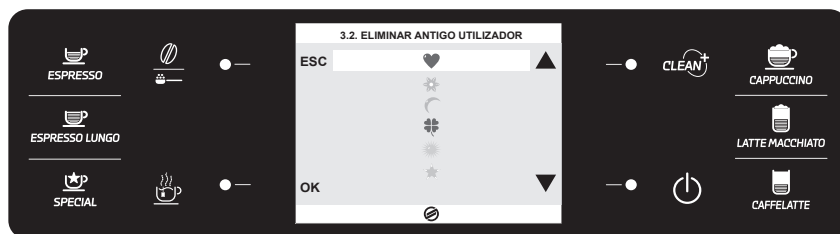
Para cada utilizador só poderá ser utilizado um ícone.

Selecione um ícone com as teclas (▲) ou (▼) e confirme ao pressionar a tecla (OK).

Neste momento o utilizador foi criado e pode ser acedido a partir da página principal.

Para cada ícone pode ser programado cada bebida individual. A programação pode ser efectuada ao variar adequadamente todos os parâmetros geridos no "MENU BEBIDA".

Obs.: os ícones já utilizados são marcados com o mesmo símbolo, mas com uma cor clara.



Cada utilizador criado pode ser eliminado ao utilizar esta função.

A eliminação de um utilizador provoca o cancelamento de todos os parâmetros associados ao mesmo. O ícone poderá depois ser utilizado para a criação de um novo utilizador.

Selecione um ícone com as teclas (▲) ou (▼) e confirme ao pressionar a tecla (OK).

É possível personalizar as programações de cada bebida para os vários utilizadores da máquina.

Tecla para seleccionar as programações das bebidas



Tecla de saída

Tecla corrimento/selecção



Tecla de selecção/confirmação

Tecla corrimento/selecção

REESTABECER VALORES INICIAIS

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

Neste caso analisamos a programação de um cappuccino personalizado para um utilizador específico seleccionado. Quando se programa a distribuição de um café (expresso ou longo) não serão apresentadas as opções relativas ao tratamento do leite.



QUANTIDADE CAFÉ

Esta secção permite programar a quantidade de café que é moído para a preparação da bebida; esta programação terá efeito sobre o aroma do café.

= a bebida será preparada utilizando o café pré-moído

- = dose suave
- = dose média
- = dose forte

PRÉ-INFUSÃO

A pré-infusão: o café é levemente humedecido antes da infusão e isto faz ressaltar o aroma encorpado do café que adquire um gosto excelente.

- : activada.
- : maior para ressaltar o gosto do café.
- : não é efectuada a pré-infusão.

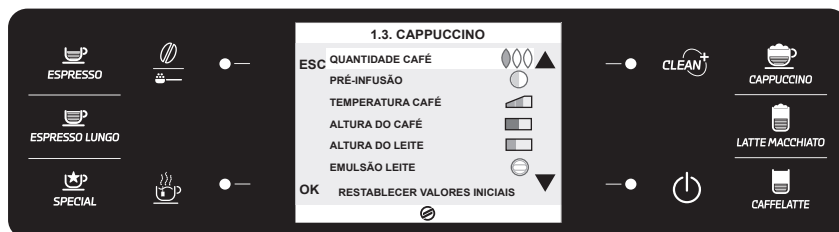
TEMPERATURA CAFÉ

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

- : temperatura baixa.
- : temperatura média.
- : temperatura alta.

ALTURA DO CAFÉ

Esta secção permite programar a quantidade de café distribuído sempre que selecciono a bebida. O grupo permite regular de forma ideal a quantidade de café a distribuir.



ALTURA DO LEITE

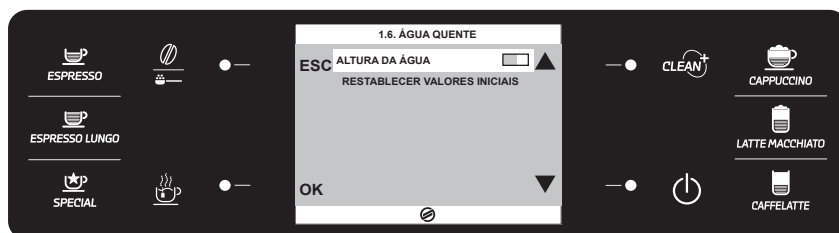
Esta secção permite programar a quantidade de leite distribuído sempre que selecciono a bebida. O grupo permite regular de forma ideal a quantidade de leite a distribuir.

EMULSÃO LEITE

Esta secção permite programar o tipo de emulsão com o qual o leite será distribuído:

- = emulsão mínima
- ◐ = emulsão média
- ◑ = emulsão máxima
- = emulsão desactivada (é distribuído somente o leite aquecido)

Obs.: A desactivação da emulsão do leite só está permitida para alguns produtos. Com a emulsão desactivada a temperatura do leite distribuído diminui, é possível aquecer a bebida mediante a ajuda da distribuição de vapor através do tubo de vapor (veja pág. 19).



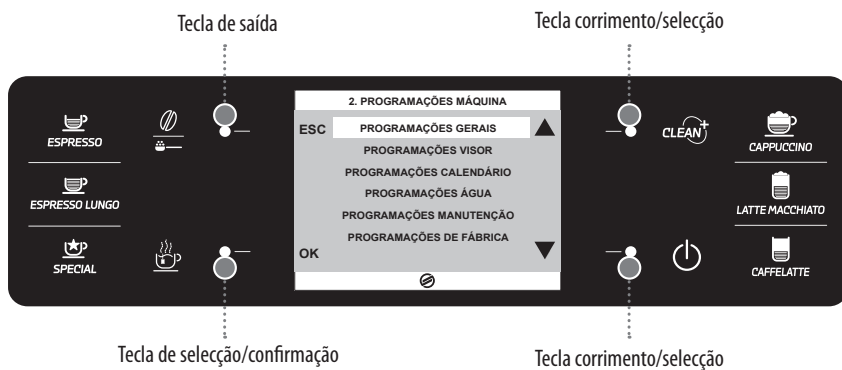
ALTURA DA ÁGUA

Esta secção permite programar a quantidade de água distribuída sempre que pressionar a respectiva tecla. O grupo permite regular de forma ideal a quantidade de água a distribuir.

A máquina permite personalizar as programações de funcionamento. Estas programações são gerais para todos os utilizadores.



Tecla para seleccionar as programações da máquina



Tecla de saída

Tecla corrimento/selecção

Tecla de selecção/confirmação

Tecla corrimento/selecção

PROGRAMAÇÕES GERAIS

PROGRAMAÇÃO GERAIS

Para alterar as programações de funcionamento da máquina.

AQUECEDOR DE CHÁVENAS

Esta função permite programar o funcionamento da placa aquecedora de chávenas colocada na parte superior da máquina.

OFF

Para manter a placa aquecedora de chávenas sempre desligada.

ON

Para manter a placa aquecedora de chávenas sempre ligada.

FUNÇÃO MODO ECO

Esta função gere a activação das caldeiras presentes na máquina para permitir a poupança de energia.

OFF

Desta forma, quando ligar a máquina são activadas todas as caldeiras para a preparação imediata de todos os produtos. Desta forma ocorre um maior consumo de energia.

ON

Neste modo, quando ligar a máquina é activada apenas a caldeira do café. A máquina consome menos energia mas requer mais tempo para a distribuição dos produtos com leite.

TONS ACÚSTICOS

Esta função permite activar/desactivar os avisos acústicos.

OFF

Para desactivar os tons acústicos

ON

Para activar os tons acústicos

PROGRAMAÇÕES VISOR**PROGRAMAÇÃO VISOR**

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

IDIOMA

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

PORTUGUÊS

É evidenciado o idioma actualmente seleccionado.

LUMINOSIDADE

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

PROGRAMAÇÕES CALENDÁRIO

PROGRAMAÇÃO CALENDÁRIO

Este menu permite programar todas as funções para a gestão do relógio, do calendário e de todas as funções associadas.

HORÁRIO

A programação é fundamental para o correcto funcionamento de todas as funções que requerem uma correcta gestão do horário.

HORA

Para acertar a hora corrente.

MINUTOS

Para acertar os minutos da hora corrente.

FORMATO

Para ajustar o formato de visualização do horário. A programação pode ser no formato 24H ou no formato anglo-saxão AM/PM. Todas as variações serão indicadas automaticamente em todas as funções que prevêem a visualização do formato.

DATA

A programação é fundamental para o correcto funcionamento de todas as funções que requerem uma correcta gestão da data.

ANO

Para acertar o ano corrente.

MÊS

Para ajustar o mês corrente

DIA

Para ajustar o dia corrente

FORMATO

Para ajustar o formato de visualização da data em função das exigências pessoais. Todas as variações serão indicadas automaticamente em todas as funções que prevêem a visualização do formato.

PROGRAMAÇÕES STAND-BY 60

Para programar depois de quanto tempo, a partir da última distribuição, a máquina entrará em stand-by.

0 tempo programado por defeito é «após 1 hora».

15

30

60

180

Decorrido o tempo programado, a máquina entrará em stand-by. Para ligar novamente a máquina é suficiente pressionar uma tecla qualquer. Depois de ter efectuado o diagnóstico das funções e a fase de aquecimento, a máquina está de novo pronta para ser usada.

PROGRAMAÇÃO CALENDÁRIO

TEMPORIZADOR LIGAÇÃO MÁQUINA

Este menu permite programar os horários de ligação da máquina de acordo com as suas exigências. A máquina controla esta função só se estiver ligada pelo interruptor geral.

É possível programar 3 diferentes horários de ligação que são controlados de modo independente; por uma questão de simplicidade será descrito somente a programação do "TEMPORIZADOR 1". Os demais temporizadores podem ser programados de forma idêntica.

Obs.: o desligamento é controlado mediante a programação do "STAND-BY".

TEMPORIZADOR 1 00:00

Este menu permite ajustar e programar o primeiro horário de ligação.

HORA 00

Para ajustar a hora de ligação.

MINUTOS 00

Para ajustar os minutos da hora de ligação.

DIA DA SEMANA

Para programar em quais dias da semana este temporizador deve ligar a máquina. Seleccione um dia da semana com as teclas (▲) ou (▼) e confirme ao pressionar a tecla (OK) para modificar a programação:
ON = Horário activado
OFF = Horário desactivado



TEMPORIZADOR 2 00:00

Este menu permite ajustar e programar o segundo horário de ligação.

TEMPORIZADOR 3 00:00

Este menu permite ajustar e programar o terceiro horário de ligação.

PROGRAMAÇÕES ÁGUA

PROGRAMAÇÕES ÁGUA

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

DUREZA ÁGUA

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

Meça a dureza da água conforme apresentado na pág. 5.

HABILITAÇÃO FILTRO

Para activar/desactivar o aviso de substituição do filtro água. Ao activar esta função a máquina avisa o utilizador sobre quando o filtro água deve ser substituído.

OFF: Aviso desabilitado.

ON: Aviso habilitado (este valor é programado automaticamente quando é efectuada a activação do filtro).

ACTIVAÇÃO FILTRO

Para efectuar a activação do filtro após a sua instalação ou substituição. Para a correcta instalação e/ou substituição, consulte o respectivo capítulo na pág. 7.

PROGRAMAÇÕES MANUTENÇÃO**PROGRAMAÇÕES MANUTENÇÃO**

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

CONTADORES PRODUTO

Esta função permite visualizar o número de produtos distribuídos por cada tipo de café, desde o último reset.

CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO

Esta função permite efectuar o ciclo de descalcificação (a máquina avisa quantos litros faltam para a descalcificação) (Veja a pág. 35).

CICLO LIMPEZA GRUPO

Esta função permite efectuar o ciclo de lavagem do Grupo Café (Veja a pág. 34).

CICLO DE LIMPEZA DA JARRA

Esta função permite efectuar o ciclo de lavagem da jarra utilizada para a preparação das bebidas que incluem leite (Veja a pág. 38).

Obs.: esta limpeza é importante para a correcta manutenção da jarra.

AUTO-LIMPEZA JARRA

Esta função permite efectuar a limpeza automática da jarra após cada distribuição de um produto que inclua leite.

OFF

A função de auto-limpeza é desactivada.

ON

A função de auto-limpeza é activada

PROGRAMAÇÕES DE FÁBRICA

Esta função permite restabelecer todos os parâmetros de fábrica.

Obs.: o restabelecimento dos parâmetros de fábrica apaga todos os parâmetros pessoais.

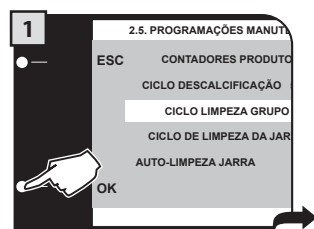
34 MANUTENÇÃO

MENU «CICLO LIMPEZA GRUPO»

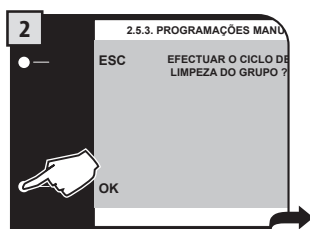
Para a lavagem do Grupo Café é suficiente realizar a limpeza com água, conforme apresentado na pág. 42. Esta lavagem completa a manutenção do Grupo Café. Aconselha-se a realizar este ciclo mensalmente ou a cada 500 cafés utilizando as pastilhas Saeco; é possível adquiri-las separadamente no seu revendedor de confiança.

**O CICLO DE LAVAGEM NÃO PODE SER INTERROMPIDO.
UMA PESSOA DEVE ESTAR PRESENTE DURANTE A OPERAÇÃO.**

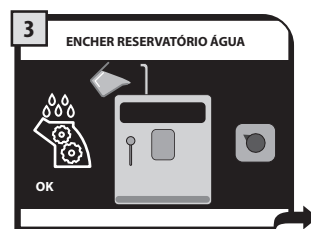
Rode completamente o botão SBS no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (Veja a pág. 11) antes do início do ciclo.



Selecione a opção do menu.
Confirme ao pressionar a tecla "OK".



Confirme ao pressionar a tecla "OK".



Encha o reservatório de água com água fresca potável. Depois pressione "OK".



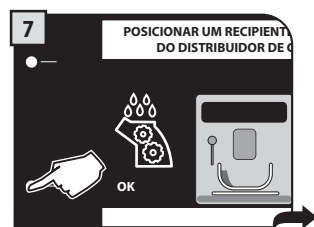
Introduza a pastilha no compartimento para o café moído.



Depois de introduzir a pastilha pressione a tecla "OK".



Posicione um recipiente debaixo do grupo de distribuição do café.



Depois de ter posicionado o recipiente, pressione "OK".



O ciclo de limpeza do grupo café é efectuado automaticamente.



No final, remova o recipiente e esvazie-o de forma adequada.

Depois de ter efectuado o ciclo, volte a colocar o botão SBS na posição desejada (veja a página 11).

MENU «CICLO DESCALCIFICAÇÃO CALDEIRA»

A descalcificação é necessária a cada 1-2 meses ou quando for assinalada pela máquina. A máquina deve estar ligada e realizará automaticamente a distribuição do descalcificante.

UMA PESSOA DEVE ESTAR PRESENTE DURANTE A OPERAÇÃO.

ATENÇÃO! EM NENHUMA CIRCUNSTÂNCIA UTILIZE O VINAGRE COMO DESCALCIFICANTE.

Utilize somente o descalcificante Saeco, que foi estudado para respeitar as características técnicas da máquina, mantendo o seu desempenho ao longo do tempo, respeitando totalmente a segurança para o consumidor. A solução descalcificante deverá ser eliminada de acordo com o previsto pelo fabricante e/ou pelas normas vigentes no país de utilização.

Obs.: antes de iniciar o ciclo de descalcificação assegure-se que:

1. O FILTRO ÁGUA INTENÇA TENHA SIDO REMOVIDO;
2. tenha à sua disposição um recipiente de dimensões adequadas ou um par de recipientes que possam ser posicionados nos pontos que serão identificados.

O CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO E/OU DE ENXAGÜE NÃO PODEM SER INTERROMPIDOS; AS FASES DEVEM TERMINAR. NO CASO DA MÁQUINA SE DESLIGAR OU EM CASO DE QUEBRA DE CORRENTE, O CICLO EM EXECUÇÃO DEVE SER REPETIDO.

DE QUALQUER FORMA, CADA UM DOS CICLO PODE SER SUSPENSO AO PRESSIONAR A TECLA "PAUSA"; É POSSÍVEL REINICIAR O CICLO DE SEGUIDA COM A MÁXIMA FLEXIBILIDADE AO PRESSIONAR A TECLA "INICIAR".

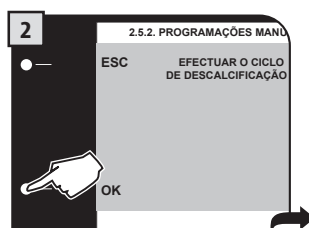
RODE COMPLETAMENTE O BOTÃO SBS NO SENTIDO CONTRÁRIO AO DOS PONTEIROS DO RELÓGIO (VEJA A PÁG. 11) ANTES DO INÍCIO DO CICLO.

Para preparar correctamente a solução descalcificante, deite todo o conteúdo da garrafa de descalcificante concentrado Saeco no reservatório de água e encha-o com água fresca até alcançar o nível MÁX.

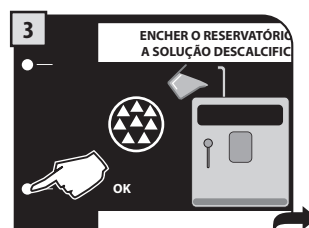
Obs.: durante o ciclo de descalcificação é normal a visualização de algumas mensagens de alarme para permitir uma correcta gestão da máquina. Depois de restabelecer a mensagem, para seguir com o ciclo de descalcificação, pressione sempre a tecla "INICIAR".



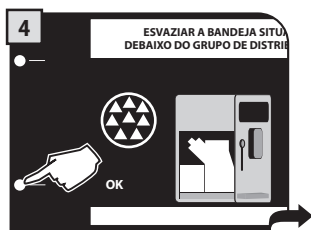
Selecione a opção do menu.
Confirme ao pressionar a tecla "OK".



Atenção: ao confirmar esta selecção deve concluir-se o ciclo completo. Confirme ao pressionar a tecla "OK" ou saia ao pressionar a tecla "ESC".



Encha o reservatório com a solução descalcificante.
Depois pressione "OK".



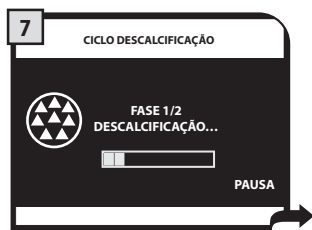
Esvazie a bandeja de limpeza situada abaixo do grupo (pág. 40 - fig. 2) e reintroduza-a. Depois pressione "OK".



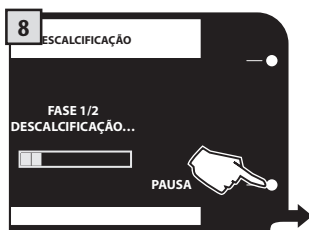
Encha a jarra com água fresca até metade do conteúdo (pág. 38 - fig. 7). Introduza a jarra e posicione-a para a distribuição. Depois pressione "OK".



Posicione um recipiente abaixo do distribuidor e um recipiente abaixo do tubo de água quente. Depois pressione "OK".



O ciclo de descalcificação é iniciado. A barra permite visualizar o estado de avanço.

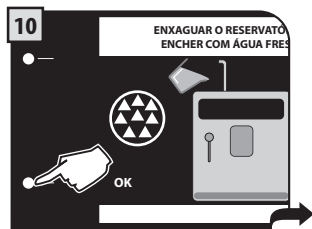


Caso seja necessário esvaziar os recipientes, pressione a tecla "PAUSA". Depois pressione "INICIAR".



No final da primeira fase, quando o descalcificante terminar, a máquina requer o enxágue do reservatório.

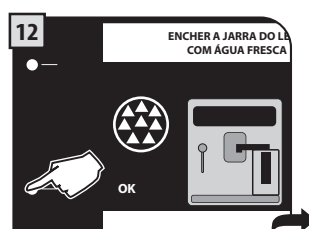
A fase de enxágue requer a utilização de uma determinada quantidade de água predefinida na fábrica. Isto permite um ciclo de enxágue ideal para garantir a distribuição dos produtos em condições ideais. O pedido para encher o reservatório durante a execução do ciclo de enxágue é normal e faz parte do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



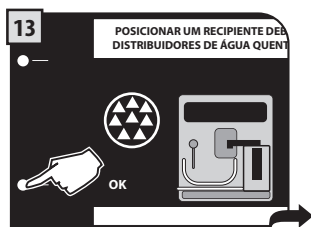
Enxagúe o reservatório e encha-o com água fresca potável. Depois pressione "OK".



Esvazie a bandeja de limpeza situada abaixo do grupo (pág. 40 - fig. 2) e reintroduza-a. Depois pressione "OK".



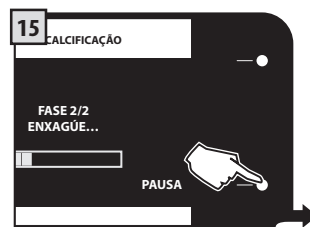
Esvazie completamente a jarra (pág. 38 - fig. 7) e encha novamente com água fresca. Introduza a jarra e posicione-a para a distribuição. Depois pressione "OK".



Posicione um recipiente debaixo do distribuidor e um recipiente debaixo do tubo de água quente. Depois pressione "OK".



O ciclo de enxágue é iniciado. A barra permite visualizar o estado de avanço.



Caso seja necessário esvaziar os recipientes, pressione a tecla "PAUSA". Depois pressione "INICIAR".



No final da segunda fase, a máquina fica automaticamente pronta para utilizar.

De seguida é necessário enxaguar todos os componentes.
Depois de os ter lavado, seque-os cuidadosamente e coloque-os novamente no seu compartimento.
Coloque novamente o botão SBS na posição desejada (veja pág.11).

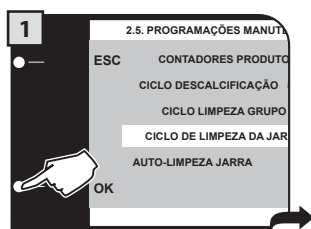
38 MANUTENÇÃO

MANUTENÇÃO DOS CIRCUITOS DE LEITE

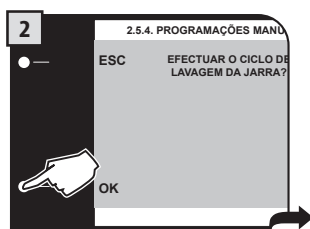
Os circuitos de leite podem ser limpos ao efectuar um ciclo fácil e rápido que garante uma limpeza profunda. Esta lavagem completa a manutenção do recipiente de leite. Aconselha-se a realizar este ciclo mensalmente utilizando o detergente Saeco adquirido no seu revendedor de confiança.

O CICLO DE LAVAGEM NÃO PODE SER INTERROMPIDO.

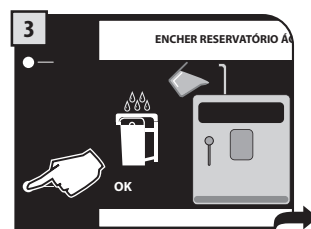
UMA PESSOA DEVE ESTAR PRESENTE DURANTE A OPERAÇÃO.



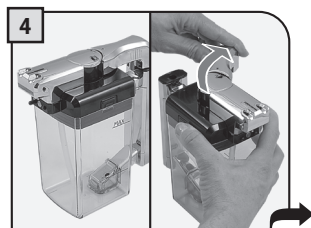
Selecione a opção do menu.
Confirme ao pressionar a tecla "OK".



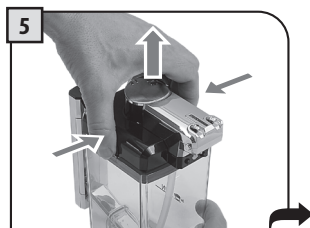
Confirme ao pressionar a tecla "OK".



Encha o reservatório com água fresca potável. Confirme ao pressionar a tecla "OK".



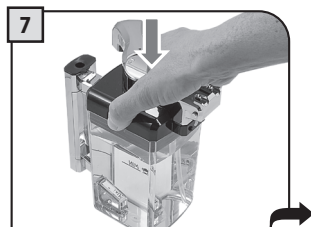
A jarra deve ser removida da máquina e esvaziada do seu conteúdo.
Desengate a pega rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.



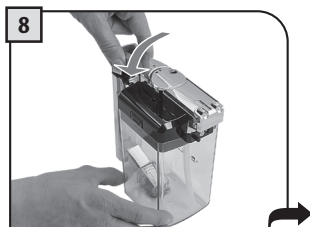
Pressione nos lados e eleve a tampa.



Encha a jarra com água fresca potável até o nível MÁX.
Introduza o conteúdo de um pacote de detergente para o recipiente de leite.



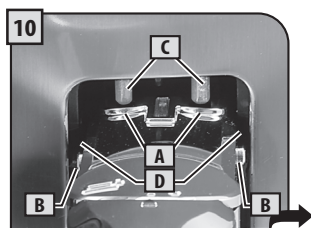
Coloque novamente a tampa tendo o cuidado para se certificar de que esteja fechada correctamente.



Coloque novamente a pega na posição central para garantir um fecho perfeito.



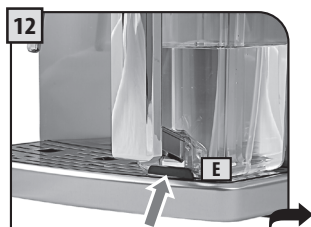
Posicione a jarra inclinada frontalmente. A base da jarra deve ser apoiada no inserto (E) localizado na bandeja de limpeza.



Nesta fase os furos da jarra (A) localizam-se na parte inferior dos pernos de acoplamento (C). Os pinos da jarra (B) encontram-se na mesma altura das guias (D).



Introduza a jarra com um movimento combinado de rotação e translação para baixo (conforme indicado na figura), até a ocorrência do encaixe do inserto (E) localizado na bandeja de limpeza.



A jarra se posiciona naturalmente na sua sede.



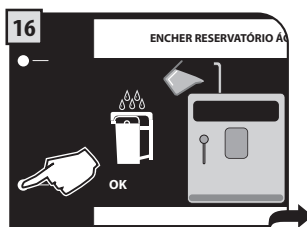
Introduza um recipiente vazio de capacidade adequada e coloque na posição de distribuição.



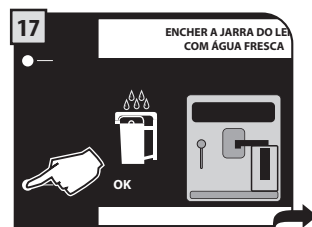
Confirme ao pressionar a tecla "OK".



O ciclo de limpeza é iniciado. A barra permite visualizar o estado de avanço.



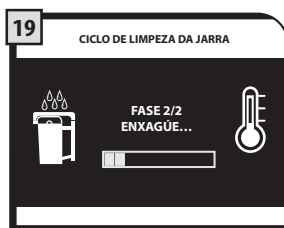
No final da lavagem, encha o reservatório com água fresca potável. Confirme ao pressionar a tecla "OK".



Remova a jarra, enxágue-a e encha-a com água fresca potável. Confirme ao pressionar a tecla "OK".



Introduza um recipiente vazio de capacidade adequada e coloque na posição de distribuição.



O ciclo de enxágüe é iniciado. A barra permite visualizar o estado de avanço. Quando o ciclo termina a máquina volta à página para a distribuição dos produtos.

Depois de terminar o ciclo de limpeza, é aconselhável enxaguar todos os componentes com água fresca potável.

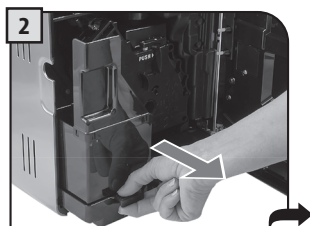
40 LIMPEZA

MANUTENÇÃO DURANTE O FUNCIONAMENTO

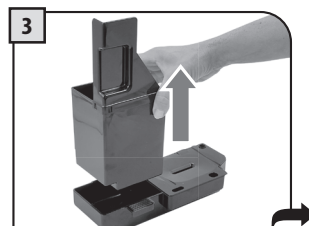
Durante o funcionamento normal pode aparecer a mensagem "esvaziar recipiente borras" e/ou "esvaziar bandeja de limpeza". Esta operação deve ser realizada quando a máquina estiver ligada.



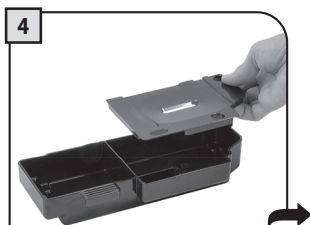
Pressione o botão para abrir a portinhola de serviço.



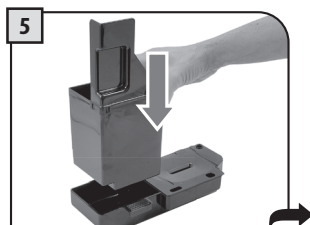
Extraia a bandeja e a gaveta de recolha das borras.



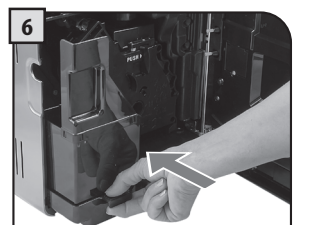
Esvazie a gaveta de recolha das borras e lave-a com água fresca.



Esvazie e lave a bandeja de limpeza e a tampa com água fresca.



Volte a montar correctamente os componentes.



Introduza a bandeja e a gaveta de recolha das borras e feche a portinhola de serviço.

Ao esvaziar as borras com a máquina desligada não será anulada a contagem das borras depositadas na gaveta. Por isso, a máquina poderá visualizar a mensagem "esvaziar recipiente borras" mesmo depois de distribuídos apenas uns cafés.

LIMPEZA GERAL DA MÁQUINA

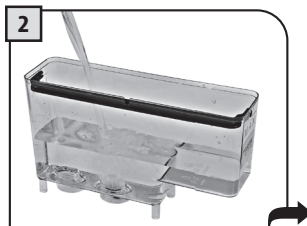
A limpeza descrita de seguida deve ser realizada pelo menos uma vez por semana.

Obs.: se a água permanecer durante uns dias no reservatório, não a reutilize.

ATENÇÃO! Não mergulhe a máquina na água.



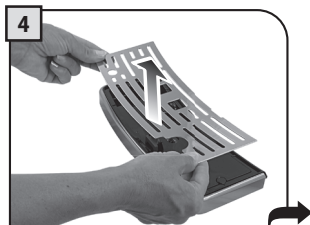
Desligue a máquina e tire a ficha da tomada.



Extraia o reservatório de água e lave-o com água fresca.



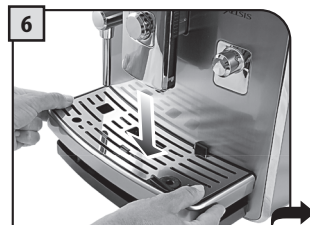
Extraia a bandeja de recuperação de água.



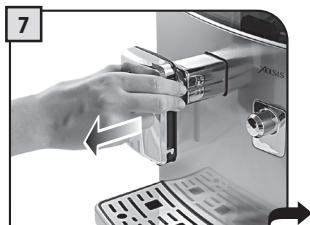
Extraia a grelha e lave-a com cuidado.



Retire o suporte posicionado debaixo da grelha. Lave-o prestando atenção à zona da junta. Coloque-o novamente somente depois de ter lavado o interior da bandeja de recuperação de água.



Lave a bandeja de recuperação de água. Depois de secá-la, monte e reposicione-a na máquina.



Extraia o distribuidor e lave-o com água corrente.



Com um pano seco, limpe o compartimento de café pré-moído.



Com um pano húmido limpe o tubo de vapor e o visor.

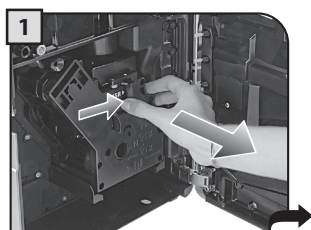
42 LIMPEZA

LIMPEZA GRUPO CAFÉ

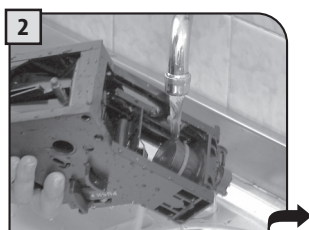
O Grupo Café deverá ser limpo pelo menos uma vez por semana. Antes de extrair o grupo é necessário retirar a gaveta de recolha das borras, conforme indicado na fig. 2 da pág. 40. Lave o Grupo Café com água morna.

Lubrifique o Grupo Café após cerca de 500 distribuições. A graxa para a lubrificação do Grupo Café é adquirida nos centros de assistência autorizados.

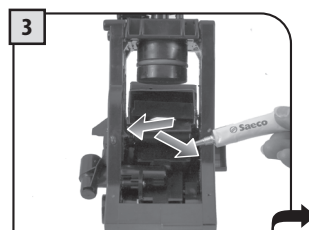
ATENÇÃO! Não lave o Grupo Café com detergentes que possam comprometer o correcto funcionamento. Não o lave na máquina de lavar louça.



Pressione a tecla "PUSH" para extrair o Grupo Café.



Lave o grupo e o filtro; seque-o.



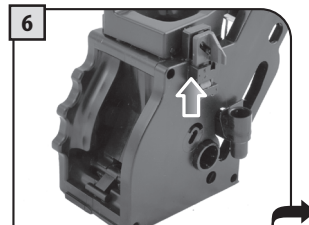
Lubrifique as guias do grupo só com a graxa fornecida.



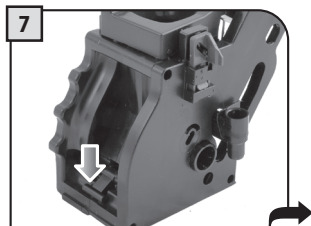
Distribua a graxa uniformemente nas duas guias laterais.



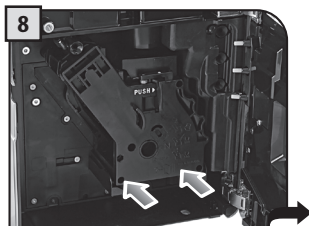
Certifique-se de que o grupo esteja na posição de repouso; as duas marcas deverão coincidir.



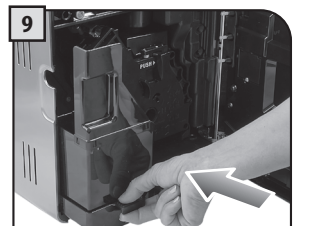
Certifique-se de que os componentes estejam na posição correcta. O gancho apresentado deve ficar na posição correcta; para verificar pressione firmemente a tecla "PUSH".



A alavanca posicionada na parte traseira do grupo deve ficar em contacto com a base.



Volte a colocá-lo sem pressionar a tecla PUSH!

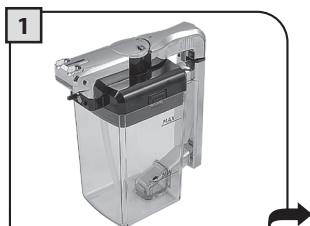


Introduza a gaveta de recolha das borras e feche a portinhola de serviço.

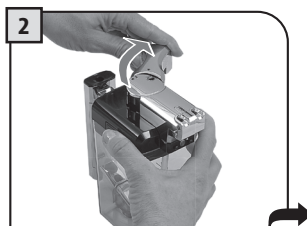
LIMPEZA DA JARRA DE LEITE

A jarra deve ser desmontada e lavada adequadamente pelo menos todas as semanas. Esta operação garante uma perfeita higiene de todos os componentes.

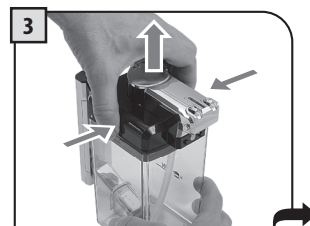
Obs.: preste atenção em como são montados os componentes; esta pequena atenção irá facilitar-lhe a remontagem seguinte. Um breve guia é indicado na parte interna da portinhola de serviço para a seguinte remontagem da jarra.



Para a limpeza, a jarra deve ser removida da máquina e esvaziada do seu conteúdo.



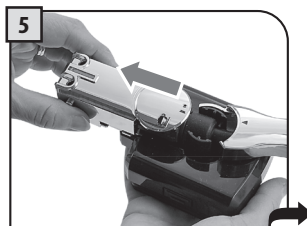
Desengate a pega rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio.



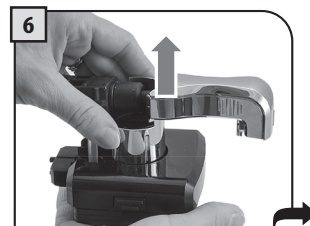
Pressione nos lados e eleve a tampa.



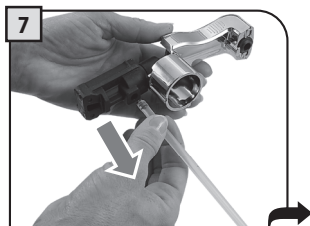
Rode a pega na posição de desbloqueio rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.



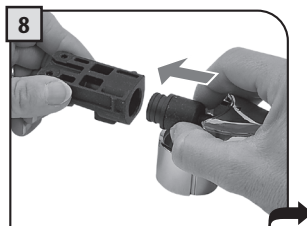
Retire o conector que entra em contacto com a máquina.



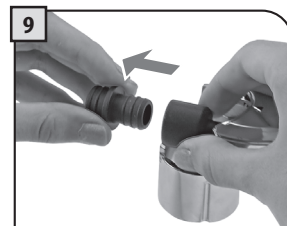
Extraia a pega com o tubo de aspiração.



Extraia o tubo de aspiração.



Remova a junção externa, puxando-a.



Remova a junção interna.

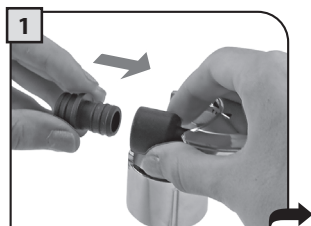
Todos os componentes podem ser lavados cuidadosamente com água quente. Depois de lavar os componentes, monte-os novamente seguindo as instruções indicadas na página seguinte.

44 LIMPEZA

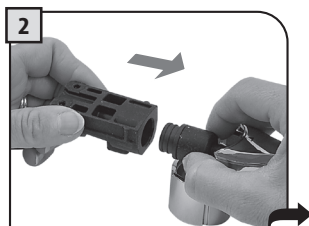
MONTAGEM DA JARRA DE LEITE

A remontagem deve ser realizada com cuidado. Caso os componentes sejam montados com uma certa dificuldade, consulte as instruções detalhadamente e tente o procedimento novamente.

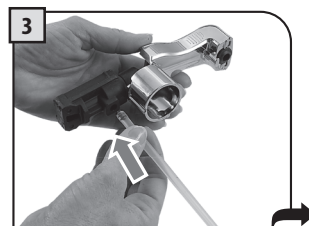
Obs.: Um breve guia é indicado na parte interna da portinhola de serviço para a seguinte remontagem da jarra.



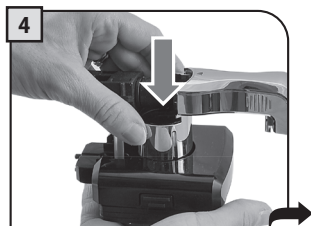
Introduza a junção interna no tubo e pressione-a até o fundo.



Introduza a junção externa na junção precedente. Preste atenção ao sentido de introdução que é indicado pela seta.



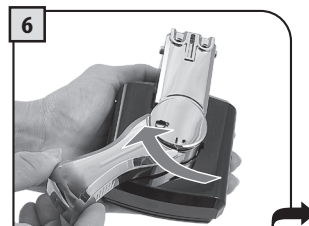
Introduza o tubo na junção externa.



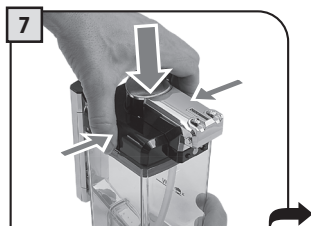
Introduza o grupo recém montado na base da tampa. Preste atenção à marca de referência.



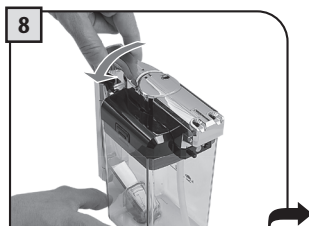
Introduza a cobertura externa. Esta deve ser introduzida nas guias da base.



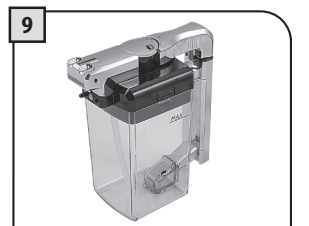
Gire a pega no sentido dos ponteiros do relógio até o símbolo (☕).



Introduza a tampa na jarra.



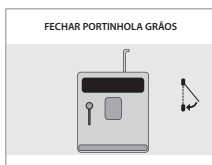
Gire a pega no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para colocá-la novamente na posição de fechamento.



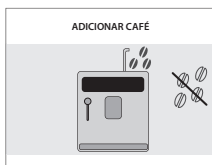
A este ponto a jarra pode ser utilizada.

Mensagem de guia visualizada

Como restabelecer a mensagem



Feche ou posicione correctamente a tampa interna do recipiente de café em grãos para poder distribuir qualquer produto.



Encha o recipiente de café com café em grãos.



Introduza o Grupo Café no próprio encaixe.



Introduza a gaveta de recolha das borras e a bandeja de limpeza.

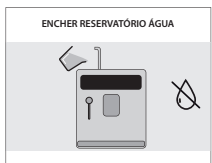


Retire a gaveta de recolha das borras e deite as borras num recipiente apropriado.

Obs.: a gaveta de recolha das borras deverá ser esvaziada só quando a máquina o pedir e com a máquina ligada. O esvaziamento da gaveta com a máquina desligada não permitirá memorizar na máquina o esvaziamento realizado.



Para poder tornar operativa a máquina é necessário fechar a portinhola de serviço.



Extraia o reservatório e encha-o com água fresca potável ou reabasteça através da abertura específica.

46 SINALIZAÇÕES DA MÁQUINA

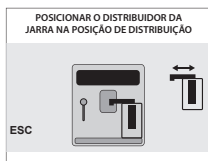
Mensagem de guia visualizada

Como restabelecer a mensagem



Abra a portinhola frontal e esvazie a bandeja de limpeza que fica debaixo do Grupo Café.

Atenção: ao realizar esta operação com a máquina ligada, a própria máquina regista o esvaziamento da gaveta de recolha das borras anulando o respectivo contador; por este motivo também é necessário deitar fora as borras de café.



Foi seleccionada uma bebida com leite. A máquina pede para posicionar o bico da pega da jarra na posição de distribuição.

Pressione a tecla "ESC" para anular a selecção.



Foi seleccionada a função de enxágue da jarra.

Pressione a tecla "ESC" para anular a selecção.

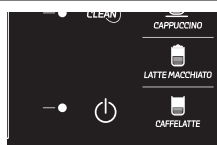


Foi seleccionada uma operação que requer a distribuição do recipiente de leite. Introduza o recipiente na máquina conforme especificado no manual.

Pressione a tecla "ESC" para anular a selecção.



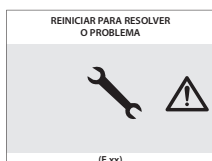
A máquina requer um ciclo de descalcificação. Com esta mensagem é possível continuar a utilizar a máquina mas arrisca comprometer o seu bom funcionamento. Recorda-se que os danos causados por falta de descalcificação não se encontram cobertos pela garantia.



Indicador luminoso vermelho a piscar. Máquina em Stand-By.

É possível modificar as programações de Stand-By

Pressione a tecla "⏻".



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.

SOS

EM CASO DE EMERGÊNCIA

Retire imediatamente a ficha da tomada de rede.

UTILIZE EXCLUSIVAMENTE O APARELHO

- Em lugar fechado
- Para preparar café, água quente e para aquecer o leite.
- O aparelho não é destinado a ser utilizado por pessoas (inclusive as crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou com experiência e/ou competências insuficientes, a não ser que não estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela segurança deles ou não sejam ensinadas por ela sobre o uso do aparelho.
- Mantenha as crianças sob a supervisão, para evitar que brinquem com o aparelho.

PRECAUÇÕES PARA O USO DA MÁQUINA

- Não utilize a máquina para fins diferentes daqueles acima indicados, a fim de evitar perigos.
- Não introduza nos depósitos substâncias diferentes daquelas indicadas no manual de instruções.
- Durante o normal enchimento de qualquer depósito, é obrigatório fechar todos os depósitos próximos.
- Encha o depósito de água apenas com água fresca potável: água quente e/ou outros líquidos poderiam danificar a máquina.
- Não utilize água adicionada com dióxido de carbono.
- No moinho de café é proibido introduzir os dedos e qualquer material que não seja café em grãos.
- Antes de trabalhar no interior do moinho de café desligue a máquina através do interruptor geral e tire a ficha da tomada de corrente.
- Não introduza café solúvel ou em grãos dentro do depósito de café moído.
- Para fazer funcionar a máquina, utilize só os dedos da mão.

LIGAÇÃO À REDE

A ligação à rede eléctrica deve ser realizada de acordo com as normas de segurança vigentes no país de utilização.

A tomada, em que ligar a máquina deverá ser:

- conforme com o tipo de ficha instalada na própria máquina;
- dimensionada a fim de respeitar os dados da placa de dados dentro do aparelho.
- ligada a uma eficiente instalação de ligação à terra.

O cabo de alimentação, não deve:

- entrar em contacto com qualquer tipo de líquido: perigo de choque eléctrico 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 funcionando.
- ser alterado.

INSTALAÇÃO

- Escolha uma superfície de apoio bem nivelada (não deverá ultrapassar 2° de inclinação), sólida e firme.
- Não instale a máquina em lugar onde pode ser utilizado um jacto de água.
- Temperatura ideal de funcionamento: 10°C÷40°C
- Humidade máxima: 90%.
- O lugar deve estar suficientemente iluminado, ventilado, higiénico e a tomada de corrente deve ser facilmente alcançável.
- Não a coloque acima de superfícies incandescentes!
- Ponha a máquina pelo menos a 10 cm de distância das paredes e das chapas de cozinhar.
- Não utilize em ambientes cuja temperatura possa alcançar valores iguais e/ou inferiores a 0°C; se a máquina atingir essas condições contacte o centro de assistência para efectuar um controlo de segurança.
- Não utilize a máquina perto de substâncias inflamáveis e/ou explosivas.
- É proibido utilizar a máquina em atmosfera explosiva, agressiva ou de alta concentração de pó ou substâncias oleosas em suspensão no ar;
- Não instale a máquina acima de outras aparelhagens.





PERIGOS

- O aparelho não deve ser utilizado por crianças e pessoas não informadas sobre o seu funcionamento.
- O aparelho está perigoso para as crianças. Se ficar sem guarda, desligue-o da tomada de alimentação.
- Não deixe os materiais utilizados para a embalagem da máquina ao alcance das crianças.
- Não dirija para si e/ou para outros o jacto de vapor sobreaquecido e/ou de água quente: perigo de queimaduras.
- Não introduza objectos nas aberturas do aparelho (Perigo! Corrente eléctrica!).
- Não toque na ficha com as mãos e pés molhados, não retire-a da tomada puxando o cabo.
- Atenção: perigo de queimaduras pelo contacto com a água quente, o vapor e o bico de água quente.

AVARIAS

- Não utilize o aparelho no caso de avaria verificada ou suspeita, por exemplo após uma queda.
- Eventuais consertos deverão ser realizados pelo serviço de assistência autorizado.
- Não utilize um aparelho com cabo de alimentação defeituoso. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência aos clientes. (Perigo! Corrente eléctrica!).
- Desligue o aparelho antes de abrir a portinhola de serviço. Perigo de queimaduras!

LIMPEZA / DESCALCIFICAÇÃO



- Para a limpeza dos circuitos do leite e do café utilize apenas detergentes aconselhados e fornecidos junto da máquina. Não utilize estes detergentes para outros fins.
- Antes de limpar a máquina, é indispensável posicionar o interruptor geral sobre DESLIGADO (0); desligue a ficha da tomada de corrente e aguarde a máquina se arrefecer.
- Limpe a máquina com detergente neutro e um pano húmido (não use panos abrasivos ou palhas metálicas).
- Não permita que o aparelho entre em contacto com jactos de água ou seja mergulhado em água.
- Não seque as peças da máquina em fornos convencionais e/ou de microondas.
- O aparelho e os seus componentes devem ser limpos e lavados após um período de não utilização do aparelho.

PEÇAS SOBRESSELENTES

Por razões de segurança, utilize apenas peças sobresselentes e acessórios originais.



DESMANTELAMENTO

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

O símbolo impresso no produto ou na sua embalagem indica que este produto não se pode tratar como lixo normal.

Este produto deve ser entregue num ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem. Ao assegurar-se que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e saúde pública que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adequada. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contacte o gabinete da câmara municipal da sua cidade ou a loja onde comprou o produto.



ANTI-INCÊNDIO

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

INFORMAÇÕES ADICIONAIS PARA A UTILIZAÇÃO CORRECTA DO FILTRO INTENZA

Para utilizar correctamente o filtro água Intenza enumeramo-vos algumas advertências que se devem tomar em consideração:

1. Guarde o filtro água num ambiente fresco e protegido do sol; a temperatura do ambiente deve estar compreendida entre os +1°C e os +50°C;
2. Leia atentamente as instruções de utilização e as advertências de segurança anexas em cada filtro.
3. Guarde as instruções do filtro em anexo juntamente com o manual.
4. As instruções descritas no presente manual integram aquelas introduzidas no manual, porque analisam a aplicação específica do filtro na máquina.

