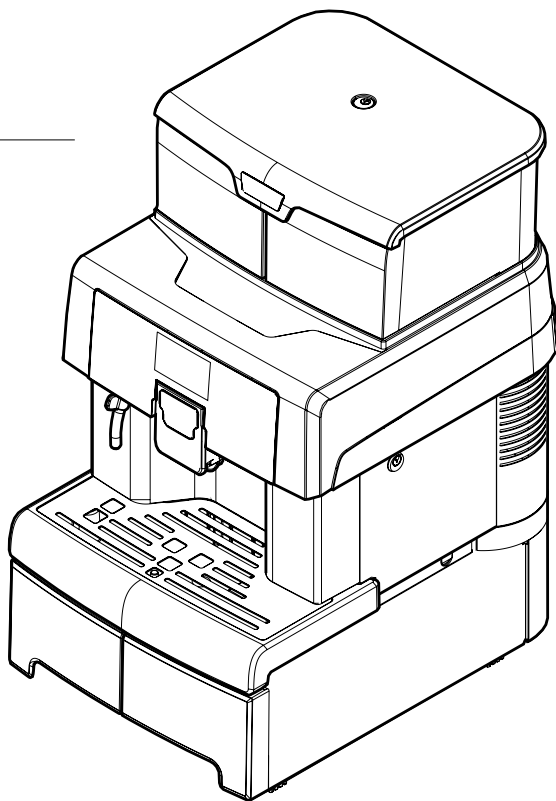




Máquina automática para café expresso e bebidas quentes

AULIKA EVO

OFFICE



Type: SUP040 E O

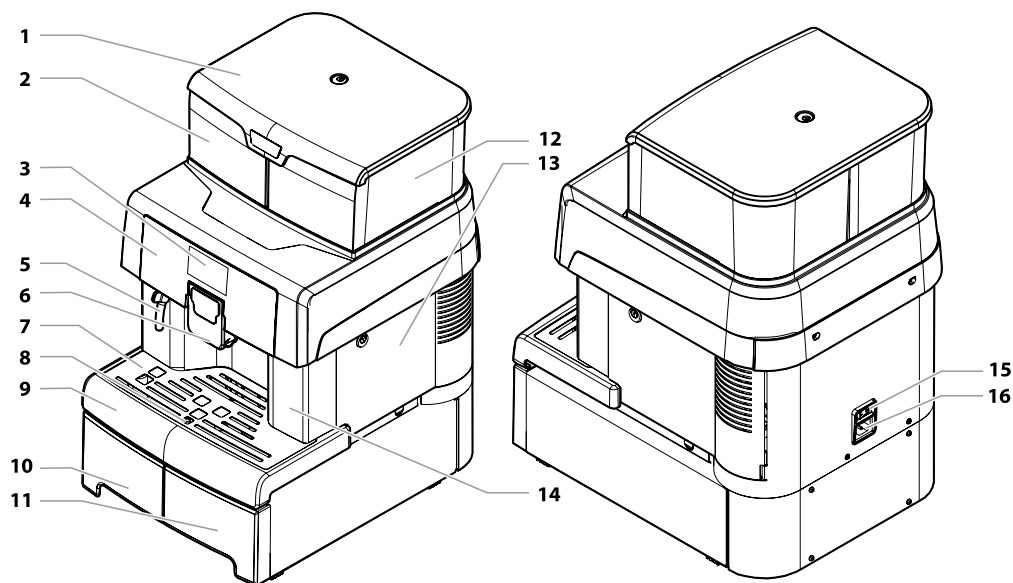


ATENÇÃO: Leia atentamente estas instruções de uso antes de utilizar a máquina.

USO E MANUTENÇÃO


PT

PARTES PRINCIPAIS



1	Tampa dos reservatórios com fechadura
2	Reservatório de água
3	Visor
4	Painel de comandos
5	Tubo de água quente
6	Distribuidor de café
7	Grelha de apoio para chávenas
8	Bóia de bandeja de limpeza cheia

9	Bandeja de limpeza
10	Gaveta porta-acessórios
11	Gaveta de recolha das borras do café
12	Recipiente de café em grãos
13	Portinhola de acesso ao compartimento de serviço (só para o Gerente)
14	Cobertura frontal
15	Interruptor ON/OFF
16	Tomada de corrente de encaixe

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


NORMAS DE SEGURANÇA

- ⚠️ Nunca coloque em contacto com água as peças ligadas à corrente: perigo de curto-circuito! A água quente e o vapor podem provocar queimaduras!**
- ⚠️ Utilização prevista**
- ⚠️ A máquina é prevista exclusivamente para a utilização em pequenos escritórios e comunidades.
- ⚠️ A máquina pode ser utilizada por crianças a partir dos 8 anos de idade ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os riscos envolvidos.
- ⚠️ Alimentação de corrente**
- ⚠️ A máquina deve ser ligada à alimentação eléctrica pelo gerente, conforme as características da mesma.
- ⚠️ Cabo de alimentação**
- ⚠️ Nunca utilize a máquina se o cabo de alimentação estiver defeituoso.
- ⚠️ Avise logo o gerente se o cabo e/ou a ficha estiverem defeituosos.


- ⚠ Não passe o cabo de alimentação por cantos e sobre arestas vivas nem por cima de objectos muito quentes e proteja-o do óleo.
- ⚠ Não transporte nem puxe a máquina segurando-a pelo cabo. Não extraia a ficha puxando-a pelo cabo nem toque nela com as mãos e os pés molhados. Evite que o cabo de alimentação caia livremente de mesas ou estantes.
- ⚠ **Protecção de outras pessoas**
 - ⚠ Assegure-se de que nenhuma criança tenha a possibilidade de brincar com a máquina e/ou com os componentes da embalagem.
 - ⚠ Não dirija contra si e/ou outros o jacto de água quente e/ou vapor.
- ⚠ Não toque directamente no tubo de água quente com as mãos, utilize sempre as pegas ou asas apropriadas.
- ⚠ **Perigo de queimaduras**
 - ⚠ Evite tocar no tubo de água quente e/ou no distribuidor de café/produto.
- ⚠ **Prevenção de incêndios**
 - ⚠ Em caso de incêndio, utilize extintores de anidrido de carbónico (CO₂). Não utilize água nem extintores de pó.
- ⚠ **Espaço para a utilização e manutenção**
 - ⚠ A instalação da máquina deve ser efectuada pelo gerente conforme as normas de segurança previstas durante a instalação.


- ⚠ O deslocamento da máquina deve ser efectuado apenas pelo gerente.
- ⚠ Não use a máquina em local aberto.
- ⚠ Não instale a máquina em locais onde pode ser utilizado um jacto de água.
- ⚠ Não coloque chamas vivas e/ou objectos incandescentes junto da máquina, para evitar que a caixa derreta ou se danifique.
- ⚠ Não utilize em ambientes cuja temperatura possa alcançar valores iguais e/ou inferiores a 2°C ou superiores a 32°C. Se a máquina atingir essas condições, avise o gerente para efectuar um controlo de segurança.
- ⚠ A máquina deve ser instalada sobre uma superfície horizontal.
- ⚠ A máquina deve ser instalada em locais onde possa ser controlada por pessoal qualificado.
- ⚠ **Limpeza**
- ⚠ Antes de limpar a máquina, é indispensável posicionar o interruptor geral em OFF (0) e depois desligar a ficha da tomada de corrente. Além disso, deve esperar que a máquina arrefeça.
- ⚠ Nunca mergulhe a máquina em água!
- ⚠ É rigorosamente proibido tentar modificar de algum modo os componentes internos da máquina.
- ⚠ Não limpe a máquina utilizando um jacto de água.
- ⚠ O aparelho e os seus componentes devem ser limpos e lavados após um período de inactividade do mesmo.


Armazenamento da máquina


 Quando a máquina não é utilizada durante um período prolongado, desligue-a e extraia a ficha da tomada. Guarde-a num local seco e fora do alcance das crianças. Proteja-a do pó e da sujidade.

Reparações / Manutenção

 Em caso de avarias, defeitos ou suspeita de defeito depois de uma queda, desligue logo a ficha da tomada de corrente e avise imediatamente o gerente ou o técnico especializado.

 Nunca coloque em funcionamento uma máquina defeituosa.

 Só o gerente do serviço e/ou o técnico poderão efectuar intervenções e reparações.


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


ÍNDICE


PARTES PRINCIPAIS	2		
1 INTRODUÇÃO AO MANUAL	8		
1.1 INTRODUÇÃO	8		
1.2 SIMBOLOGIA UTILIZADA	9		
2 INFORMAÇÕES SOBRE O APARELHO	10		
2.1 INFORMAÇÕES PARA O TÉCNICO DE MANUTENÇÃO	10		
2.2 DESCRIÇÃO E USO PREVISTO	10		
2.3 IDENTIFICAÇÃO DO APARELHO	11		
2.4 DADOS TÉCNICOS	12		
3 SEGURANÇA	13		
3.1 INTRODUÇÃO	13		
3.2 NORMAS GERAIS DE SEGURANÇA	13		
3.3 REQUISITOS DOS OPERADORES	14		
3.4 RISCOS RESIDUAIS	14		
4 MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAGEM	15		
4.1 DESCARGA E MOVIMENTAÇÃO	15		
4.2 ARMAZENAGEM	15		
5 INSTALAÇÃO	16		
5.1 ADVERTÊNCIAS	16		
5.2 DESEMBALAGEM E POSICIONAMENTO	17		
5.3 INSTALAÇÃO DA BASE DOS RECIPIENTES	18		
5.4 MONTAGEM DOS SISTEMAS DE PAGAMENTO	19		
5.5 LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA	24		
6 DESCRIÇÃO DOS COMANDOS	25		
6.1 INTERRUPTOR GERAL	25		
6.2 VISOR	25		
6.3 TECLADO	25		
6.4 DESCRIÇÃO DAS TECLAS EM FASE DE FUNCIONAMENTO NORMAL	25		
7 REABASTECIMENTOS E COLOCAÇÃO EM SERVIÇO	27		
7.1 ABERTURA DA TAMPAS SUPERIOR	27		
7.2 MISTURAS DE CAFÉ	27		
7.3 REABASTECIMENTO DE CAFÉ EM GRÃOS	27		
7.4 ENCHIMENTO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA	28		
7.5 MEDIÇÃO E AJUSTE DA DUREZA DA ÁGUA	29		
7.6 FILTRO DE ÁGUA "INTENZA+"	30		
7.7 FECHO DA TAMPAS SUPERIOR	33		
7.8 AJUSTE DO GRAU DE MOAGEM	34		
7.9 AJUSTE DO "AROMA" - QUANTIDADE DE CAFÉ MOÍDO	34		
7.10 AJUSTE DO DISTRIBUIDOR DE CAFÉ	35		
7.11 LIGAÇÃO/DESLIGAÇÃO DA MÁQUINA	36		
7.12 SELECIONAR O IDIOMA (NA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO)	36		
7.13 PRIMEIRA UTILIZAÇÃO - APÓS UM LONGO PERÍODO DE INACTIVIDADE	36		
7.14 LAVAGEM DAS PARTES EM CONTACTO COM ALIMENTOS	37		
7.15 USO DO APARELHO	37		
8 MENU DE PROGRAMAÇÃO	38		
8.1 DESCRIÇÃO DAS TECLAS EM FASE DE PROGRAMAÇÃO	38		
8.2 PROGRAMAÇÃO DO MENU DO UTILIZADOR	39		
8.3 PROGRAMAÇÃO DO MENU DO TÉCNICO	42		
8.4 CONFIGURAÇÃO DA PALAVRA-PASSE DO MENU DO UTILIZADOR	52		
8.5 CONFIGURAÇÃO DA PALAVRA-PASSE DO MENU DO TÉCNICO	53		
9 FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO	55		
9.1 LIGAÇÃO DA MÁQUINA	55		
9.2 AQUECIMENTO E ENXAGUAMENTO	56		
9.3 CICLO DE ENXAGUAMENTO/AUTO-LIMPEZA	57		
9.4 AMIGA DO AMBIENTE: STAND-BY	57		
9.5 SISTEMAS DE PAGAMENTO	58		
9.6 TIPOS DE LUZES LED/FUNCIONAMENTO DA MÁQUINA	59		
9.7 DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ	59		
9.8 DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE	60		
9.9 AJUSTE DOS PRODUTOS NA CHÁVENA	60		
9.10 UTILIZAÇÃO DA MÁQUINA COM CRÉDITOS	64		
9.11 ESVAZIAMENTO DA GAVETA DE RECOLHA DAS BORRAS	64		
10 LIMPEZA E MANUTENÇÃO	66		
10.1 NOTAS GERAIS PARA UM BOM FUNCIONAMENTO	66		
10.2 LIMPEZA E MANUTENÇÃO ORDINÁRIA	67		
11 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	79		
11.1 SINALIZAÇÕES	79		
11.2 PROBLEMAS - CAUSAS – SOLUÇÕES	81		
12 ARMAZENAMENTO - ELIMINAÇÃO	82		
12.1 RECOLOCAÇÃO NOUTRO LOCAL	82		
12.2 INACTIVIDADE E ARMAZENAMENTO	82		
13 INSTRUÇÕES PARA A DEMOLIÇÃO	83		


I INTRODUÇÃO AO MANUAL


I.1 Introdução


 A presente publicação faz parte da máquina e deve ser lida atentamente de modo a utilizar correctamente a mesma e em conformidade com os requisitos essenciais de segurança.

 Neste manual são indicadas as informações técnicas necessárias para realizar correctamente os processos de uso, instalação, limpeza e manutenção da máquina.

 Consulte sempre esta publicação antes de efectuar qualquer operação.

 A presente publicação deve ser guardada com cuidado e deve acompanhar a máquina durante toda a sua vida operativa, inclusive as eventuais transferências de posse.

 Em caso de perda ou deterioração do presente manual, é possível receber uma cópia dele através de um pedido para o Fabricante ou para serviço técnico, evidenciando os dados indicados na placa de identificação colocada na parte traseira da própria máquina.

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

Fabricante: SaGa Coffee S.p.A.
Località Casona, 1066 - 40041 Gaggio Montano
Bologna, Italy

Este produto foi concebido pela SaGa Coffee S.p.A. e é comercializado sob a sua responsabilidade. A SaGa Coffee S.p.A. é a responsável pelo próprio produto. Saeco é uma marca registada da Koninklijke Philips N.V., cuja utilização é permitida por uma licença fornecida pela Koninklijke Philips N.V.

1.2 Simbologia utilizada

A presente publicação contém diferentes tipos de advertências a fim de evidenciar os vários níveis de perigo ou de competências.

Para completar o símbolo, é indicada uma mensagem a aconselhar processos de utilização ou comportamentais e fornecer informações úteis para o bom funcionamento da máquina.

Atenção

É utilizado para evidenciar situações de perigo para os encarregados do uso, abastecimento, manutenção da própria máquina.

Proibição

É utilizado para realçar acções/operações que não devem ser efectuadas.

Importante

É utilizado para sinalizar operações que, se forem efectuadas correctamente, salvaguardam o bom funcionamento da máquina.

Soluções aconselhadas

É utilizado para indicar os processos alternativos que tornam mais rápidas as operações de programação e/ou manutenção.

Utilizador

É utilizado para indicar o utilizador da máquina. Este não tem permissão para efectuar qualquer operação de limpeza ou de manutenção.

Encarregado do abastecimento

É utilizado para indicar as operações que podem ser efectuadas pelo pessoal encarregado exclusivamente do abastecimento e da limpeza da máquina.


O encarregado do abastecimento não pode efectuar nenhuma operação de competência do Técnico de Manutenção.

Técnico de manutenção

É utilizado para evidenciar as operações de competência do pessoal especializado encarregado da manutenção.

2 INFORMAÇÕES SOBRE O APARELHO

2.1 Informações para o Técnico de manutenção

 O aparelho deve ser instalado num local iluminado, abrigado, seco e sobre uma superfície de trabalho que suporte o seu peso.

Para garantir o seu funcionamento correcto e a sua fiabilidade no tempo, recomendamos:

- temperatura ambiente: entre +2°C e +32°C;
- humidade máxima permitida: 80% (sem condensação).

Para tipologias de instalação especiais, não previstas neste manual, contacte o revendedor, o importador do próprio país ou, caso não seja possível contactá-los, o próprio Fabricante.

O serviço técnico está disponível para qualquer esclarecimento e informação no que diz respeito ao bom funcionamento do aparelho e para satisfazer pedidos de fornecimento de peças ou de assistência técnica.

O Técnico de Manutenção deve conhecer e respeitar em modo absoluto, do ponto de vista técnico, as advertências de segurança contidas neste manual de tal forma que as operações de instalação, colocação em funcionamento, utilização e manutenção possam ser efectuadas em condições de segurança.

É responsabilidade absoluta do Técnico de Manutenção, fornecer as chaves de acesso para o interior do aparelho para um outro operador (Encarregado do Abastecimento), ficando estabelecido que a responsabilidade de qualquer intervenção pertence ao Técnico de Manutenção.

Este manual é parte integrante do abastecimento do aparelho e deve poder ser sempre consultado antes de efectuar qualquer operação no mesmo.


2.2 Descrição e uso previsto


Com a presente máquina é possível obter a distribuição automática de:

- café e café expresso preparados com café em grãos moído;
- água quente para a preparação de bebidas;

O corpo da máquina de design elegante foi concebido para ser utilizado em pequenos escritórios, estabelecimentos e comunidades.

Qualquer outra utilização deve ser considerada como uso indevido e, por conseguinte, perigoso.

 O uso indevido da máquina anula qualquer forma de garantia e isenta o Fabricante de qualquer responsabilidade por danos causados a pessoas e/ou objectos.

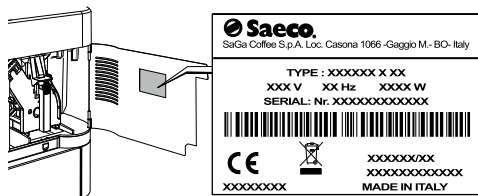
 Além disso, é considerado uso indevido:

- qualquer utilização diferente da prevista e/ou com técnicas diferentes das indicadas neste manual;
- qualquer intervenção na máquina que não esteja em conformidade com as indicações apresentadas nesta publicação;
- qualquer alteração nos componentes e/ou dispositivos de segurança não previamente autorizadas pela empresa fabricante e efectuada por pessoal não autorizado a realizar tais operações;
- a instalação da máquina em espaços exteriores.

Nestes casos, o custo de reparação da máquina será suportado pelo utilizador.


2.3 Identificação do aparelho


O aparelho é identificado pelo nome do modelo e pelo número de série indicados na placa apropriada.



Na placa, estão indicados os dados seguintes:

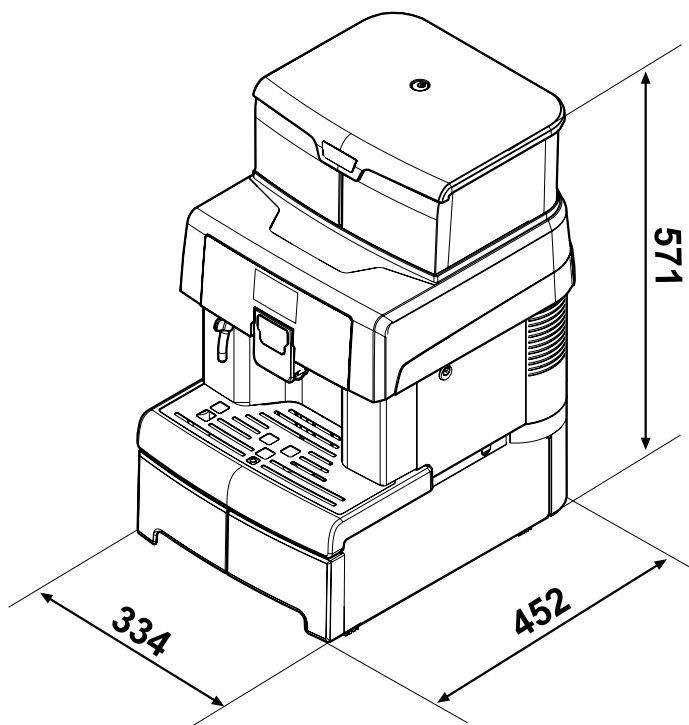
- nome do Fabricante;
- marcas de conformidade;
- modelo;
- n.º de série;
- ano e mês de fabrico;
- tensão de alimentação (V);
- frequência de alimentação (Hz);
- potência eléctrica absorvida (W);
- código do aparelho.

 É absolutamente proibido alterar ou modificar a placa de dados.

 Para qualquer pedido ao serviço técnico, consulte sempre a placa, indicando os dados específicos impressos nela.

2.4 Dados técnicos

Dimensões (c x a x p)	334 x 571 x 452 mm
Peso	Aprox. 21 kg
Material do corpo da máquina	Metal - Termoplástico
Potência nominal	Consulte a placa de dados
Tensão de alimentação	Consulte a placa de dados
Comprimento do cabo de alimentação	Aprox. 1200 mm
Capacidade	Reservatório de água 4,0 litros Gaveta de recolha das borras 40 borras
Painel de comando	Frontal
Nível de pressão sonora ponderada A	Inferior a 70 dB
Pressão da bomba	Máx. 1,5MPa (15,0 bar)
Condições de funcionamento	Temperatura mínima: superior a 2°C Temperatura máxima: inferior a 32°C Humidade máxima: inferior a 80%
Dispositivos de segurança	Válvula de segurança de pressão da caldeira Termóstato de segurança



Sob reserva de alterações de construção e realização devidas ao progresso tecnológico.

3 SEGURANÇA

3.1 Introdução

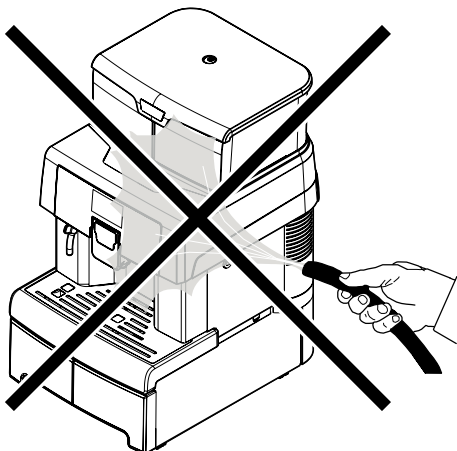
Em conformidade com as normas e as directivas em vigor, a SaGa Coffee constituiu nos próprios estabelecimentos um fascículo técnico relativo à máquina AULIKA EVO, transpondo durante a fase de projecto as normas indicadas de seguida:

- | | |
|----------------|-----------------|
| - EN 55014 | - EN 61000-4-4 |
| - EN 6100-3-2 | - EN 61000-4-5 |
| - EN 61000-3-3 | - EN 61000-4-11 |
| - EN 61000-4-2 | - EN 60335-2-75 |
| - EN 61000-4-3 | - EN 60335-1 |

3.2 Normas gerais de segurança

É proibido:

- alterar ou desactivar os sistemas de segurança instalados no aparelho;
- intervir no aparelho para operações de manutenção, sem ter antes desligado o cabo de alimentação eléctrica;
- instalar o aparelho no exterior. É aconselhável colocá-lo em locais secos onde a temperatura nunca desça abaixo de 2°C para evitar o congelamento;
- usar o aparelho para fins diferentes dos indicados no contrato de venda e na referida publicação;
- ligar electricamente o aparelho utilizando tomadas múltiplas ou adaptadores;
- utilizar jactos de água para a limpeza.





É obrigatório:


- verificar a conformidade da linha de alimentação eléctrica;
- utilizar peças de reposição originais;
- ler com atenção as instruções contidas na seguinte publicação e nos documentos anexados;
- utilizar os equipamentos de protecção individual durante as operações de instalação, ensaio e manutenção.

Precauções para evitar erros humanos:

- sensibilizar os operadores para as questões de segurança;
- manusear o aparelho, embalado e desembalado, em condições de segurança;
- conhecer profundamente os procedimentos de instalação, o seu funcionamento e os seus limites;
- desmantelar o aparelho em condições de segurança e no respeito pela regulamentação em vigor em matéria de protecção da saúde dos trabalhadores e do ambiente.

 Para evitar que resíduos de usinagens possam entrar em contacto com as bebidas, distribua, antes da primeira colocação em funcionamento definitiva do distribuidor, aproximadamente 0,5l de água por cada conduta de distribuição. Só depois desta operação poderão ser consumidas as bebidas distribuídas.

 Em caso de avaria ou mau funcionamento, contacte exclusivamente o pessoal qualificado do serviço de assistência técnica.

 O Fabricante não assume qualquer responsabilidade por eventuais danos causados a pessoas ou objectos por inobservância das normas de segurança descritas neste parágrafo.

3.3 Requisitos dos operadores


Para efeitos de segurança, distinguem-se três encarregados com requisitos diferentes:

 Utilizador

Não é permitido ao utilizador de maneira nenhuma o acesso ao interior do aparelho.


 Encarregado do abastecimento

O Técnico de Manutenção guarda a chave de acesso ao interior do aparelho, com a tarefa de providenciar o abastecimento de produtos, a limpeza externa, a colocação em funcionamento e a paragem do aparelho.


 É proibido ao encarregado do abastecimento executar operações da competência do Técnico de Manutenção, como indicado no presente manual.


 Técnico de manutenção


Representa a única pessoa autorizada a intervir e a activar os processos de programação e a desenvolver operações de ajuste, afinação e manutenção.

 O acesso às peças internas é limitado às pessoas que têm conhecimento e experiência do aparelho, em particular, no que diz respeito à segurança e à higiene.

3.4 Riscos residuais

 O compartimento de distribuição não tem protecções para impedirem o contacto accidental das mãos com o café ou a água quente.

 Se introduzir as mãos no interior do compartimento durante a distribuição da bebida, existe o risco de queimaduras.

 Antes de distribuir uma bebida, certifique-se de que a anterior foi retirada da máquina e de que o suporte dos copos está vazio.

4 MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAGEM

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

4.1 Descarga e movimentação

A descarga do meio de transporte e a movimentação do aparelho devem ser realizadas apenas por pessoal competente e através da utilização de meios idóneos para a carga a ser movimentada.

⚠ O aparelho deve ficar sempre em posição vertical.

⊖ Evite:

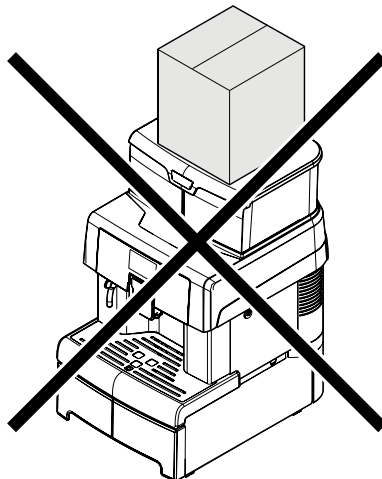
- arrastar o aparelho;
- virar ou deitar o aparelho durante o transporte e a movimentação;
- dar empurrões ao aparelho;
- levantar o aparelho com cabos ou guias;
- deixar o aparelho exposto às intempéries ou em locais húmidos ou perto de fontes de calor.

4.2 Armazenagem

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

Se o aparelho não for instalado de imediato, deve ser armazenado num ambiente abrigado, conforme as disposições seguintes:

- o aparelho embalado deverá ser armazenado em ambiente fechado, seco e com uma temperatura incluída entre 1°C e 40°C;
- humidade máxima inferior a 90% (sem condensação);
- não coloque equipamentos ou caixas em cima do aparelho;
- é de boa prática proteger o aparelho contra eventuais depósitos de poeira ou outros poluentes.



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

5 INSTALAÇÃO

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

5.1 Advertências

⚠ O aparelho não pode ser instalado em ambientes externos; evite situá-lo em locais onde a temperatura é inferior a 2°C ou superior a 32°C e em locais excessivamente húmidos e empoeirados.

⚠ Além disso não pode ser instalado em lugares onde se utilizem jactos de água para a limpeza e em lugares com perigo de explosão ou incêndios.

Antes da desembalagem, é necessário certificar-se de que o local de instalação está em conformidade com as seguintes especificações:

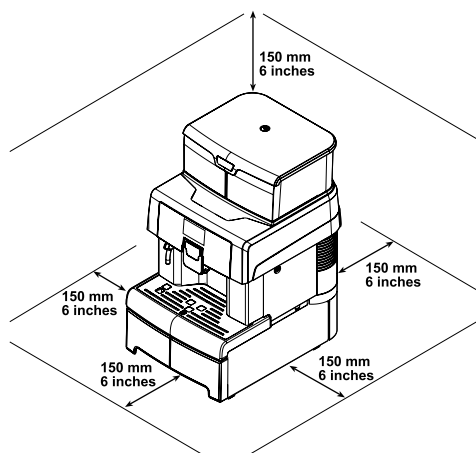
- o ponto de ligação da energia eléctrica (tomada de corrente) deve situar-se numa zona de fácil acesso e a uma distância inferior a 1,2 metros;
- a base de apoio NÃO deve ter uma inclinação superior a 2°;
- a tensão da tomada de corrente deve corresponder à indicada na placa de identificação.


⚠ A máquina deve ser instalada sobre uma superfície horizontal.

⚠ Os espaços de acesso à máquina e à tomada devem ser deixados livres, a fim de permitir ao utilizador a intervenção sem obstáculos e de poder também abandonar imediatamente a área em caso de necessidade.


São indicados os espaços necessários para os acessos:

- ao teclado situado na parte frontal;
- aos grupos para a intervenção em caso de mau funcionamento da máquina.



 A presença de campos magnéticos ou a proximidade de máquinas eléctricas geradoras de interferências pode causar mau funcionamento do controlo electrónico da máquina. Com temperaturas próximas a 0°C, existe o risco de congelamento das partes internas que contêm água. Não utilize a máquina nestas condições.

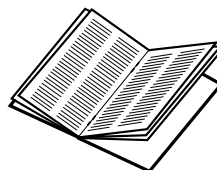
5.2 Desembalagem e posicionamento

 A máquina é composta por 2 partes em 2 embalagens separadas que devem ser montadas como descrito no parágrafo "Instalação da Base dos recipientes".

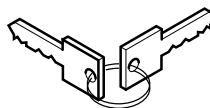
Ao receber o aparelho, certifique-se de que o mesmo não tenha sofrido danos durante o transporte ou que a embalagem não tenha sido violada, com conseqüente retirada de peças do seu interior. Se constatar a presença de danos de qualquer natureza, é necessário comunicá-los ao transportador e avisar imediatamente o importador ou o revendedor. Caso estes não estejam presentes no próprio país, contacte directamente o fabricante. Juntamente com a máquina, é fornecido um envelope com acessórios.

Lista dos acessórios fornecidos

Manual: instruções para a utilização da máquina.



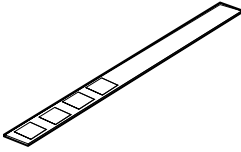
Chave para o acesso ao reservatório de água e portinhola de acesso ao compartimento de serviço: permite inibir o acesso a pessoal não autorizado ao reservatório de água e ao grupo de distribuição.



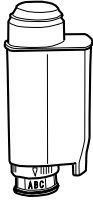
Cabo eléctrico: possibilita a ligação da máquina à rede eléctrica.



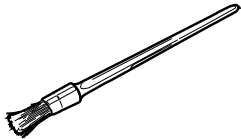
Teste de dureza da água: teste rápido para verificar a dureza efectiva da água utilizada para distribuir as bebidas; este teste é de importância fundamental para ajustar a dureza da água na máquina.



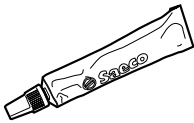
Filtro de água "Intenza+": elimina sabores desagradáveis que podem estar presentes na água e baixa a dureza da água possibilitando uma melhor utilização da máquina.



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



Graxa lubrificante: permite a lubrificação periódica do grupo café.



Pastilhas para a limpeza do grupo: permitem uma limpeza correcta grupo café, prolongando a sua duração.



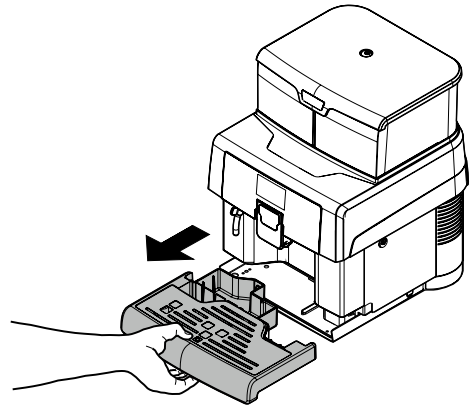
Lista dos acessórios opcionais

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

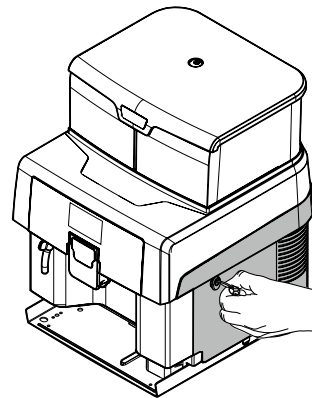


5.3 Instalação da Base dos recipientes

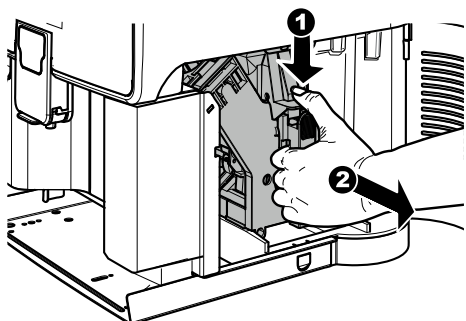
Antes de poder utilizar a máquina deve instalar os recipientes na base da máquina. Para instalar os recipientes, deve remover a bandeja de limpeza.



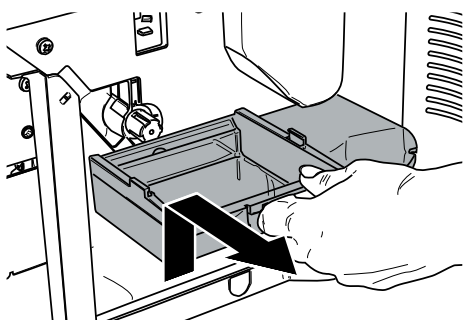
Abra a portinhola de serviço com a chave fornecida.



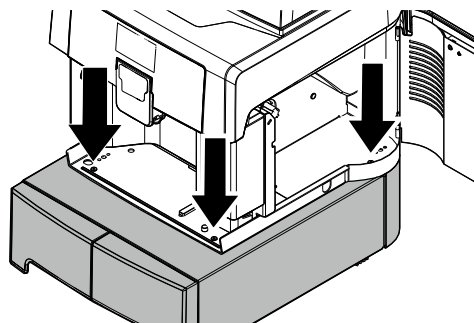
Retire o grupo café segurando-o com a pega apropriada e pressionando a tecla «PRESS».



Levante a gaveta interior pela parte posterior para a desbloquear.



Fixe a base com as gavetas com os parafusos fornecidos.



Recomenda-se que verifique se os componentes estão correctamente alinhados.

Depois de ter instalado os recipientes volte a colocar os componentes e feche a portinhola. Instale a bandeja de limpeza.

5.4 Montagem dos sistemas de pagamento

A máquina existe para gerir alguns sistemas de pagamento em função das exigências do gestor.

☞ O sistema de pagamento deve ser adquirido e instalado na máquina sob a responsabilidade do gerente.

Os sistemas de pagamento são:

- Moedeiro modelo "Stepper";
- Sensor "Rfid" sistema "Apollo".

Em seguida serão examinados os vários procedimentos de instalação dos dois sistemas na máquina.

5.4.1 Instalação do moedeiro


A máquina foi devidamente estudada e projectada para funcionar com todos os moedeiros "Stepper" existentes no mercado.

☞ O moedeiro deve ser adquirido e instalado na máquina sob a responsabilidade do gerente.

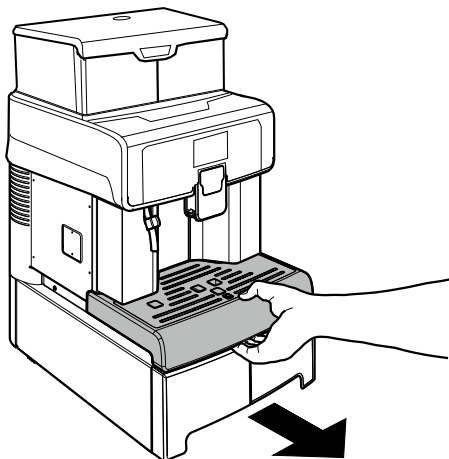
☞ Referir-se ao manual do moedeiro para todas as opções de programação relativas a este.

O moedeiro (não fornecido) deve ser instalado no box (opcional) fornecido a pedido.

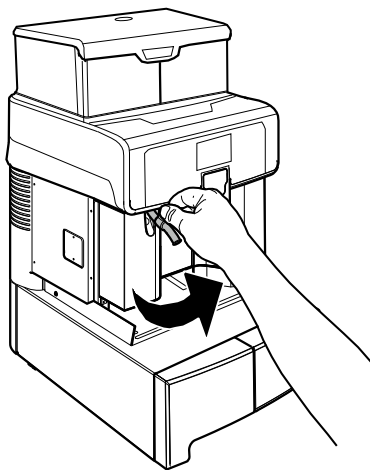
Para instalar o box, siga as presentes instruções:

 Realize todas as operações descritas de seguida com a máquina desligada.

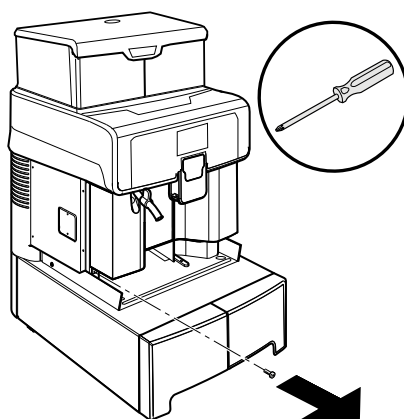
Remova a bandeja de limpeza.



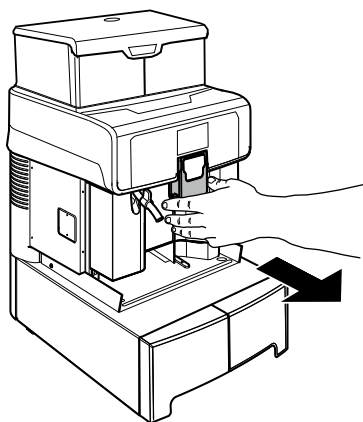
Levante o tubo de distribuição de água quente.



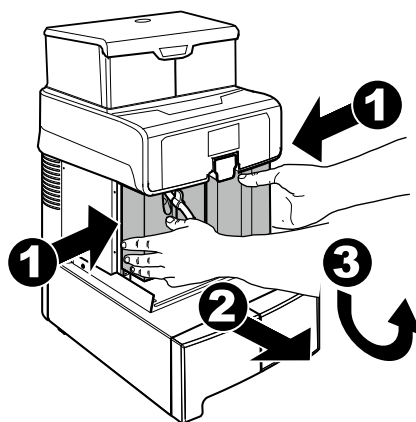
Remova o parafuso indicado na figura.



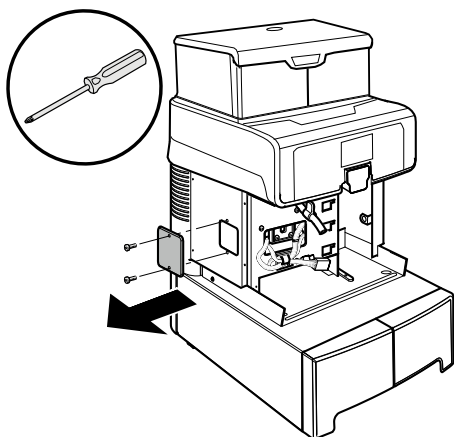
Remova o distribuidor de café.



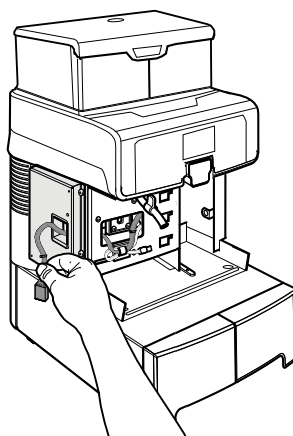
Remova a cobertura dianteira ao premir lateralmente para desengatar os bloqueios de fixação.



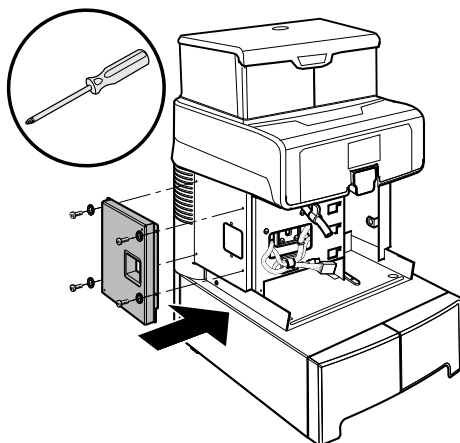
Remova a tampa colocada na parte esquerda apertando os 2 parafusos.



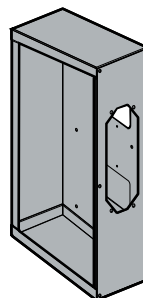
Disponha as cablagens como na figura e passe a mais comprida pelo orificio.





Instale o distanciador no lado esquerdo da máquina e fixe-o com os 4 parafusos fornecidos.




Prepare o box para conter o moedeiro.

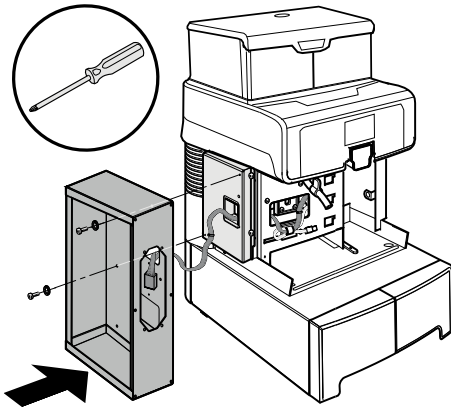



 A máquina inclui dois recipientes diferentes, um destinado ao sistema de pagamento “Apollo”, com forma quadrada e um rectangular destinado à ligação do moedeiro.

 O box é só um recipiente que permite alojar o moedeiro para a sua correcta instalação e ajuste à máquina.

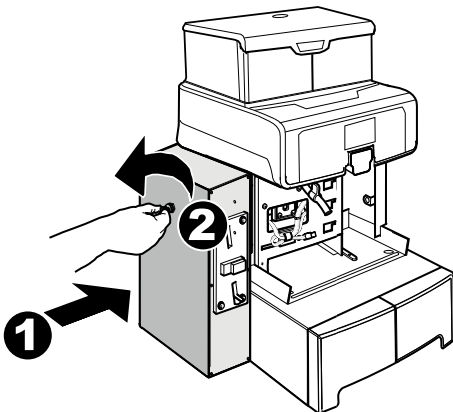
 O moedeiro e a sua instalação são da responsabilidade do gerente.

Fixe o box do moedeiro ao distanciador com os 2 parafusos fornecidos.




 O cabo de ligação deve ser devidamente inserido no box.

Após instalar o box é possível instalar o moedeiro no seu interior como indicado nas instruções deste. Após instalar o moedeiro no box, feche-o com a chave.




Reintroduza a cobertura frontal e fixe-a com o parafuso retirado anteriormente. Reintroduza o distribuidor de café. Volte a montar a bandeja de limpeza.

Após a instalação do moedeiro, devem activar-se os produtos a pagamento e o seu valor. Para realizar este procedimento, aceda à programação da máquina.


 É seleccionada na máquina uma linha de preço (0,1,2), cujo valor associado é definido pelo sistema de pagamento através do respectivo software.

5.4.2 Instalação do sistema “Apollo”

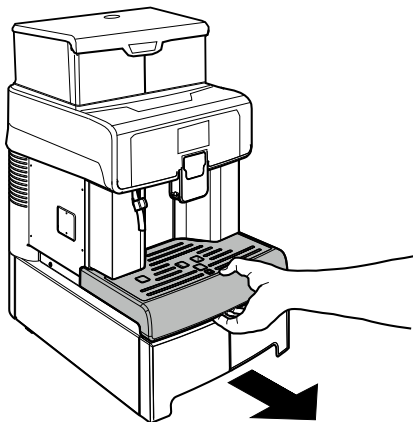
A máquina foi devidamente estudada e projectada para poder alojar um sistema de pagamento “Apollo”. Este sistema permite a utilização de cartões pré-pagos para a distribuição dos produtos.

 O sistema “Apollo” deve ser adquirido e instalado na máquina sob a responsabilidade do gerente. Consulte o manual do sistema “Apollo” para todas as opções de programação relativas a este.

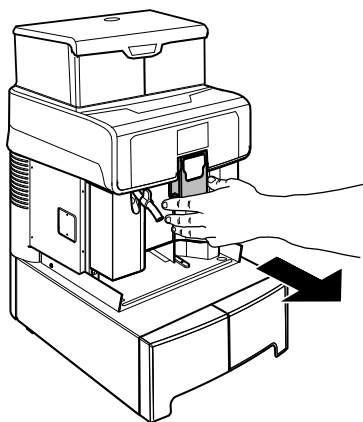
Para instalar o sistema Apollo, siga as presentes instruções:

 Realize todas as operações descritas de seguida com a máquina desligada.

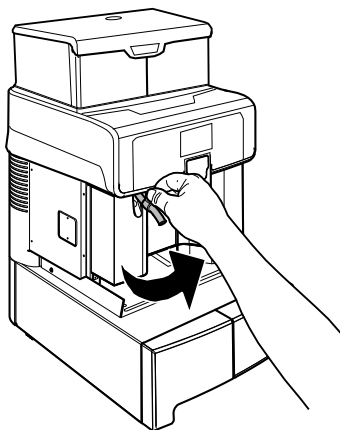
Remova a bandeja de limpeza.



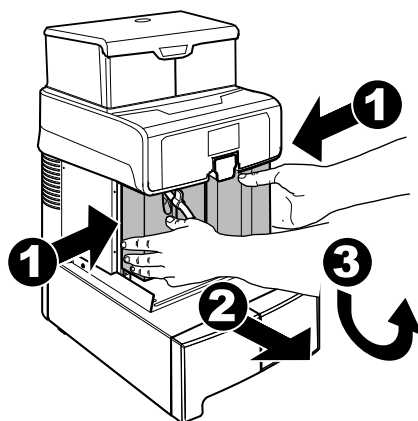
Remova o distribuidor de café.



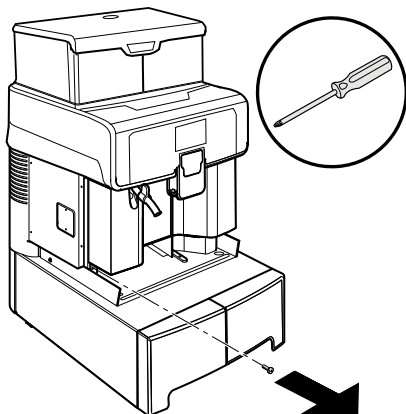
Levante o tubo de distribuição de água quente.



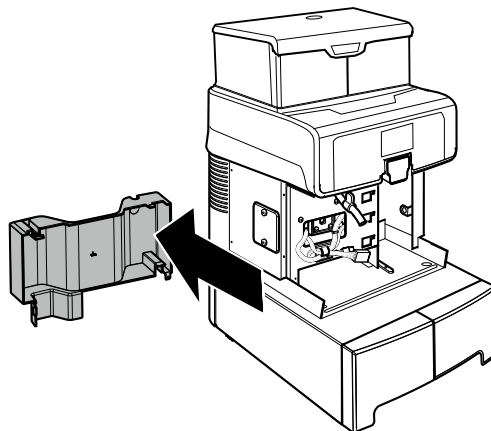
Remova a cobertura dianteira ao premir lateralmente para desengatar os bloqueios de fixação.



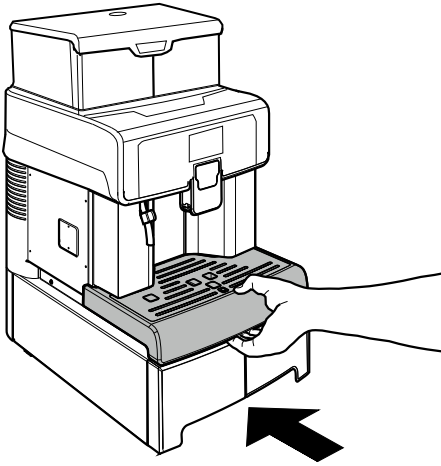
Remova o parafuso indicado na figura.



Em seguida, instale o sensor na parte interna da cobertura dianteira. Quando o sensor estiver instalado, ligue-o electricamente.



Reintroduza a cobertura frontal e fixe-a com o parafuso retirado anteriormente. Reintroduza o distribuidor de café. Volte a montar a bandeja de limpeza.



Após a instalação, devem activar-se os produtos a pagamento e o seu valor. Para realizar este procedimento, aceda à programação da máquina.

É seleccionada na máquina uma linha de preço (0,1,2), cujo valor associado é definido pelo sistema de pagamento através do respectivo software.

5.5 Ligação à rede eléctrica

Esta operação deve ser efectuada apenas por pessoal técnico especializado ou pelo gerente.

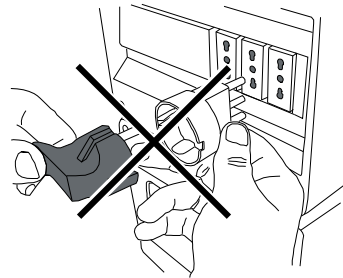
⚠ O aparelho deve ser ligado a um sistema de alimentação eléctrica com uma impedância (Z) máxima de 0,388 ohm.

O Técnico de Manutenção, responsável pela instalação do distribuidor, deve verificar se:

- a instalação de alimentação eléctrica está em conformidade com as normas de segurança em vigor;
- a tensão de alimentação corresponda à indicada na placa de dados.

⚠ Em casos de dúvidas, não efectue a instalação e solicite um controlo cuidadoso da mesma por parte de pessoal qualificado e habilitado a efectuar essas tarefas.

⊖ Não utilize adaptadores ou tomadas múltiplas.



☞ Certifique-se de que a ficha do cabo de alimentação é facilmente acessível mesmo depois da instalação.

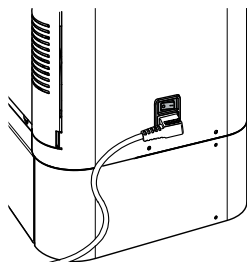
6 DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

6.1 Interruptor geral

Deve ser colocada na parte traseira da máquina.

Na posição "I", a máquina liga-se (activação das funções eléctricas).

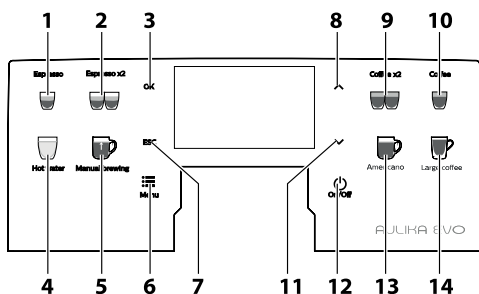
Na posição "O", a máquina desliga-se (desactivação da funções eléctricas).



6.2 Visor

O visor visualiza as mensagens durante a fase de funcionamento normal, durante as fases de programação e de manutenção.

6.3 Teclado



1	Tecla "Expresso"
2	Tecla "Espresso x2"
3	Tecla "OK"
4	Tecla "Hot Water"
5	Tecla "Manual Brewing"
6	Tecla "Menù"
7	Tecla "ESC"
8	Tecla "Up"
9	Tecla "COFFEE X2"
10	Tecla "Coffee"
11	Tecla "Down"

12	Tecla "Stand-by"
13	Tecla "Americano"
14	Tecla "Large coffee"

6.4 Descrição das teclas em fase de funcionamento normal

Tecla "Expresso"

Premindo esta tecla, inicia-se a distribuição de um expresso.

Em fase de distribuição, quando o indicador luminoso LED correspondente está aceso fixo, é possível premir novamente a tecla para parar a bebida.

Tecla "Espresso x2"

Premindo esta tecla, inicia-se a distribuição de dois expressos.

Em fase de distribuição, quando o indicador luminoso LED correspondente está aceso fixo, é possível premir novamente a tecla para parar a bebida.

Tecla "OK"

Esta tecla permite confirmar a opção do menu seleccionada.

Em fase de PROGRAMAÇÃO, só pode premir a tecla OK quando no ecrã for apresentada a indicação "OK PARA GUARDAR".

Tecla "Hot Water"

Pressionando esta tecla inicia-se a distribuição de água quente.

Em fase de distribuição, quando o indicador luminoso LED correspondente está aceso fixo, é possível premir novamente a tecla para parar a bebida.

Tecla "Manual Brewing"

Pressionando esta tecla inicia-se a distribuição de um produto de café e o utilizador pode decidir a altura do produto.

Em fase de distribuição, quando o indicador luminoso LED correspondente está aceso fixo, é possível premir novamente a tecla para parar a bebida.

Tecla "Menù"

Premindo esta tecla, é possível aceder ao menu do utilizador que permite efetuar a lavagem de alguns componentes da máquina (grupo de infusão) e aceder ao menu do técnico que permite, nomeadamente, efetuar as operações de manutenção.

Tecla "ESC"

Em fase de DISTRIBUIÇÃO, a tecla ESC permite parar o ciclo de distribuição ou anular o pedido da bebida se for premido na fase de moagem.

Em fase de PROGRAMAÇÃO, esta tecla permite sair sem alterar o parâmetro editado ou selecionado.

Tecla “Up”

Premindo esta tecla, é possível percorrer para cima as opções do menu do utilizador.

Além disso, permite aumentar os parâmetros numéricos configuráveis no menu (por exemplo, a luminosidade).

Tecla “COFFEE X2”

Premindo esta tecla inicia-se a distribuição de dois cafés.

Em fase de distribuição, quando o indicador luminoso LED correspondente está aceso fixo, é possível premir novamente a tecla para parar a bebida.

Tecla “Coffee”

Premindo esta tecla, inicia-se a distribuição de um café.

Em fase de distribuição, quando o indicador luminoso LED correspondente está aceso fixo, é possível premir novamente a tecla para parar a bebida.

Tecla “Down”

Ao premir esta tecla, é possível percorrer para baixo das opções do menu do utilizador.

Além disso, permite diminuir os parâmetros numéricos configuráveis no menu (por exemplo, a luminosidade).

Tecla “Stand-by”

Premindo a tecla de stand-by, é mostrado um ecrã que lhe solicita que a mantenha premida durante 3 segundos para entrar no modo de Stand-by.

Se o utilizador libertar o botão antes de terem decorrido os 3 segundos, é mostrada a indicação “AGUARDE POR FAVOR” e, após 2 segundos, regressa a MÁQUINA PRONTA.

Tecla “Americano”

Premindo esta tecla inicia-se a distribuição de um café Americano.

Em fase de distribuição, quando o indicador luminoso LED correspondente está aceso fixo, é possível premir novamente a tecla para parar a bebida.

Tecla “Large coffee”

Pressionando esta tecla inicia-se a distribuição de um café longo.

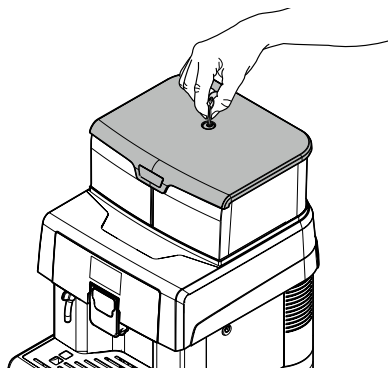
Em fase de distribuição, quando o indicador luminoso LED correspondente está aceso fixo, é possível premir novamente a tecla para parar a bebida.

7 REABASTECIMENTOS E COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

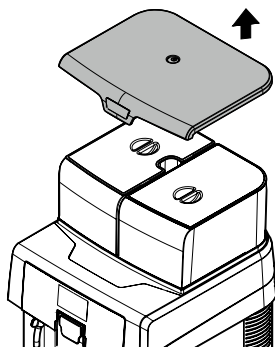
7.1 Abertura da tampa superior

Para encher os recipientes, deve remover a tampa superior de protecção que limita o acesso apenas às pessoas autorizadas.

Para remover a tampa, esta deve ser desbloqueada com a chave apropriada fornecida.



Depois de ter desbloqueado a tampa, remova-a levantando-a.




Neste ponto, o reservatório de água e o recipiente de café em grãos podem ser enchidos.

7.2 Misturas de café

- É aconselhável utilizar café fresco, não untuoso e de grão médio.
- Utilize uma mistura para café expresso.

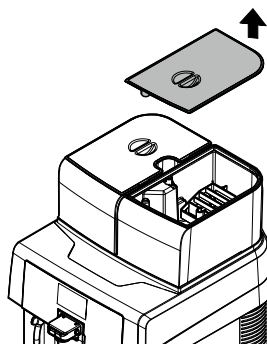
- Para obter um expresso forte e aromático, utilize as misturas especiais para máquinas expresso.
- Guarde o café em lugar fresco, num recipiente fechado hermeticamente.


7.3 Reabastecimento de café em grãos

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

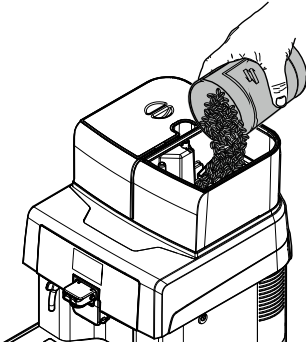
Retire a tampa de protecção como descrito no parágrafo "Abertura da tampa superior".

Retire a tampa do recipiente de café.



 O recipiente pode estar equipado com um sistema de segurança diferente com base nas normas do país de utilização da máquina.

Deite o café em grãos dentro do recipiente.



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

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

Coloque novamente a tampa no recipiente de café.

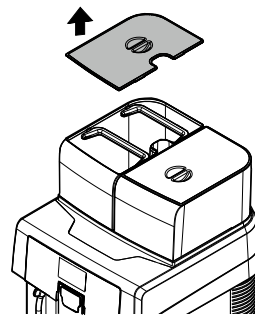
Reposicione a tampa de protecção como descrito no parágrafo "Fecho da tampa superior".

7.4 Enchimento do reservatório de água

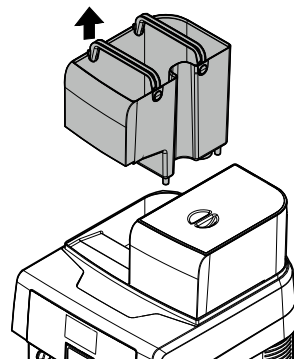
⚠ Antes da primeira utilização, lave com cuidado o reservatório de água. O reservatório deve ser enchido apenas com água fresca potável. Água quente, com gás ou outros líquidos danificam a máquina.

Retire a tampa de protecção como descrito no parágrafo "Abertura da tampa superior".

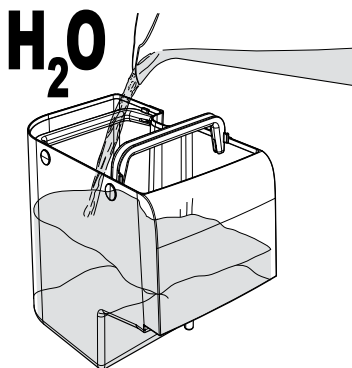
Retire a tampa do reservatório de água.



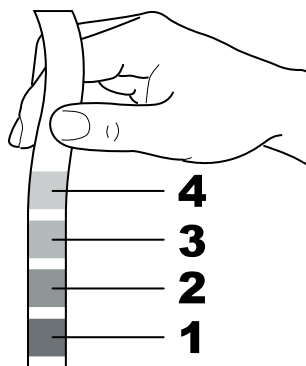
Retire o reservatório; levante-a utilizando as pegas apropriadas instaladas no interior.




Lave-o e encha-o com água fresca; não ultrapasse o nível (MAX) descrito no reservatório.



Verifique quantos quadrados mudam de cor e consulte a tabela.



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

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

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

Reintroduza o reservatório na sede apropriada e reposicione a tampa.

Reposicione a tampa de protecção como descrito no parágrafo "Fecho da tampa superior".

Aceda à programação da máquina como descrito no parágrafo "Acesso ao menu técnico".




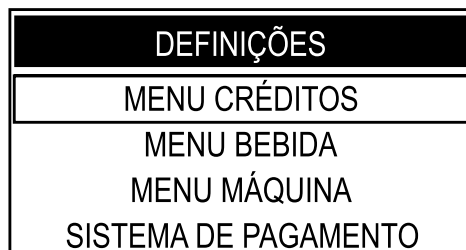
7.5 Medição e ajuste da dureza da água

A medição da dureza da água é muito importante para a gestão correcta do filtro "INTENZA+" e para a frequência de descalcificação da máquina.

Mergulhe na água, durante 1 segundo, o papel para o teste da dureza da água.

Selecione a opção "DEFINIÇÕES" e prima a tecla "OK".

 O teste só pode ser usado para uma medição.



Para seleccionar a opção “MENU MÁQUINA”, prima a tecla “DOWN”.

DEFINIÇÕES
MENU CRÉDITOS
MENU BEBIDA
MENU MÁQUINA
SISTEMA DE PAGAMENTO

Prima a tecla “OK” per aceder.

MENU MÁQUINA
MENUS GERAIS
MENU VISOR
MENU ÁGUA
DESCALCIFICAÇÃO


Prima a tecla “DOWN” até seleccionar a opção “MENU ÁGUA”.

MENU MÁQUINA
MENUS GERAIS
MENU VISOR
MENU ÁGUA
DESCALCIFICAÇÃO

Prima a tecla “OK” per aceder.

MENU ÁGUA
DUREZA
HABILITAÇÃO FILTRO
ACTIVAÇÃO FILTRO

Prima a tecla “OK” para aceder no menu “DUREZA”.

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

DUREZA
1
2
3
4


Prima a tecla “Up” para aumentar o valor ou a tecla “Down” para diminuir o valor.


Prima a tecla “OK” para confirmar a modificação seleccionada.


Após ter ajustado a dureza da água, instale o filtro (Intenza+) como descrito no parágrafo seguinte. No final do procedimento de ativação do filtro, a máquina volta para “Pronto para o uso”.

7.6 Filtro de água “INTENZA+”

A água é um componente fundamental de cada expresso e é, por isso, muito importante filtrá-la sempre de forma profissional. Para tal, todas as máquinas Saeco podem dispor do filtro INTENZA+. O filtro é fácil de utilizar e a sua tecnologia sofisticada evita a formação de calcário de forma eficaz. Deste modo, a água estará sempre em perfeitas condições para dar ao seu expresso o aroma mais intenso.

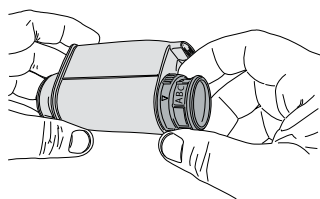
 O filtro de água “INTENZA+” apenas pode ser instalado se a máquina NÃO estiver ligada à rede hídrica.

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

 A medição da dureza da água é muito importante para a gestão correcta do filtro de água "INTENZA+" e para a frequência com que a máquina deve ser descalcificada.

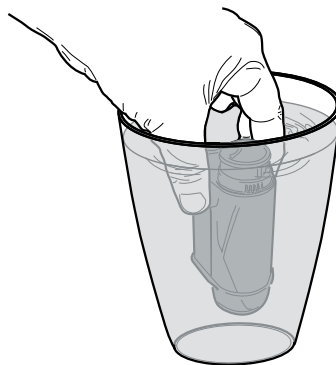
Retire o filtro de água "INTENZA+" da embalagem. Programe o filtro com base nas medições efectuadas para a configuração da dureza da água.

Utilize o teste de dureza da água fornecido com a máquina. Programe o "Intenza Aroma System", conforme especificado na embalagem do filtro (consulte o parágrafo "Medição e ajuste da dureza da água").



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

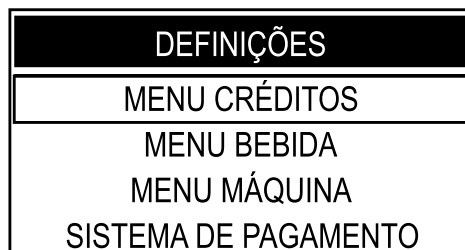
Mergulhe o filtro de água "INTENZA+" na posição vertical (com a abertura para cima) em água fria e pressione delicadamente os lados para que saiam as bolhas de ar.



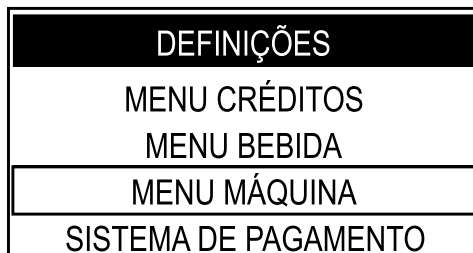
Aceda à programação da máquina como descrito no parágrafo "Acesso ao menu técnico".



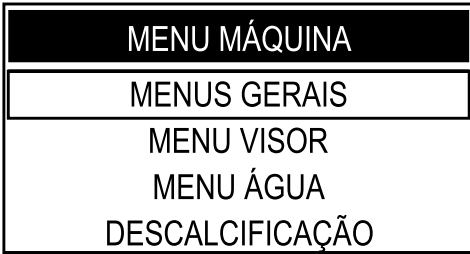
Selecione a opção "DEFINIÇÕES" e prima a tecla "OK".



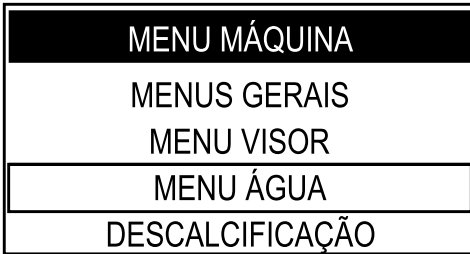
Para seleccionar a opção "MENU MÁQUINA", prima a tecla "DOWN".



Prima a tecla "OK" per aceder.

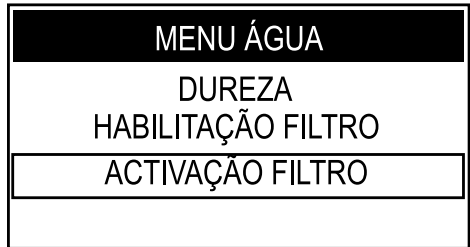


Prima a tecla "DOWN" até seleccionar a opção "MENU ÁGUA".

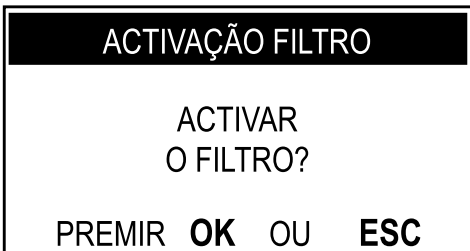



Prima a tecla "OK" per aceder.

Prima a tecla "DOWN" até seleccionar a opção "ACTIVAÇÃO FILTRO".

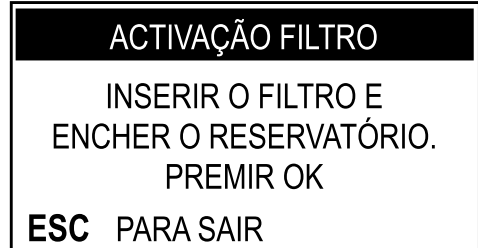


Prima a tecla "OK" per aceder.

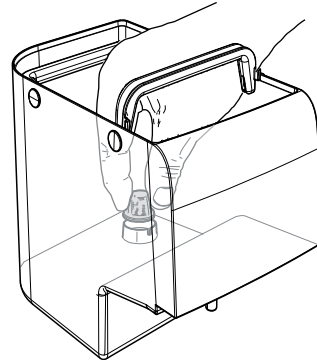


 Para abandonar o procedimento, prima a tecla "ESC".

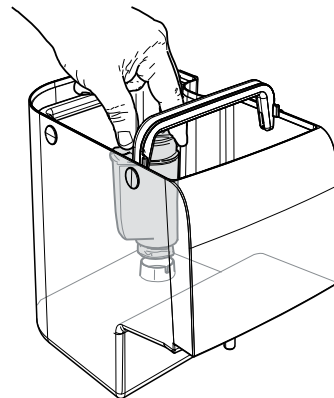
Prima a tecla "OK" para continuar.



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

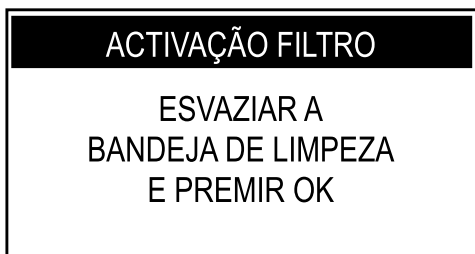


Introduza o filtro no reservatório vazio. Pressione até ao ponto de paragem.



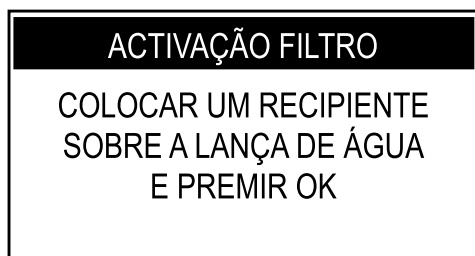
Encha o reservatório com água fresca potável e reintroduza-o na máquina.

Prima a tecla "OK" para confirmar a introdução do filtro novo.

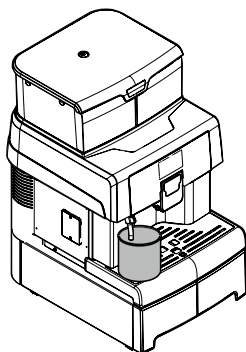


Retire e esvazie a bandeja de limpeza.

Após o esvaziamento, volte a introduzir a bandeja de limpeza e prima a tecla "OK" para confirmar o esvaziamento efetuado.

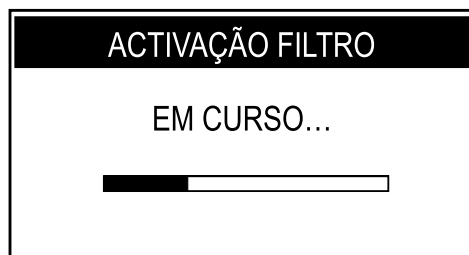


Introduza um recipiente de tamanho suficiente debaixo do tubo de distribuição de água quente.




Pressione a tecla "OK" para confirmar.

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



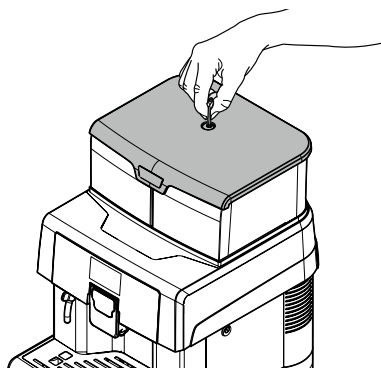
Depois de terminado o ciclo, remova o recipiente anteriormente colocado debaixo do tubo de água quente.

 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 introduzir-se no reservatório o pequeno filtro branco removido anteriormente.

7.7 Fecho da tampa superior

Após ter efectuado as operações de enchimento e durante o funcionamento normal, a tampa superior de protecção deve estar sempre introduzida e bloqueada com a chave apropriada para impedir o acesso às pessoas não autorizadas.

Para bloquear a tampa superior, esta deve apoiar e fechar com a chave apropriada fornecida.



7.8 Ajuste do grau de moagem

⚠ Não introduza café moído e/ou solúvel no recipiente de café em grãos. É proibido introduzir qualquer outro material que não seja café em grãos.

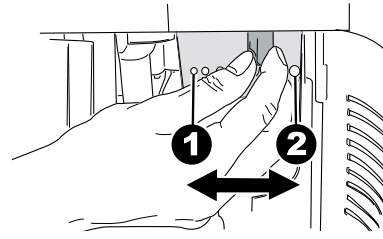
⚠ O moinho de café contém peças em movimento que podem ser perigosas. É proibido inserir no seu interior dedos e/ou outros objectos.

⚠ Antes de intervir, por qualquer motivo, no interior do recipiente de café, desligue a máquina premindo a tecla ON/OFF e extraia a ficha da tomada de corrente.

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

Rode a alavanca com um só impulso de cada vez durante a fase de moagem. Distribua 2-3 cafés para verificar a variação do grau de moagem. As marcas indicam o grau de moagem programado; podem programar-se diversos graus de moagem diferentes com as seguintes referências:

- 1 - Moagem Fina
- 2 - Moagem Grossa



7.9 Ajuste do "Aroma" - quantidade de café moído

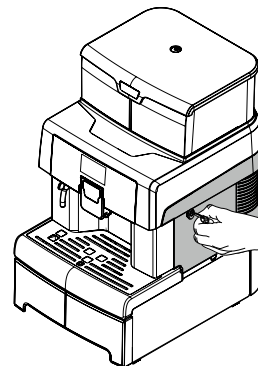
A máquina permite ajustar a quantidade de café que é moído para a preparação de cada café.

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

⚠ NÃO modifique a dose de café se a opção de pré-moagem estiver activa (definida em "ON").

O ajuste deve ser efectuado mediante a alavanca situada no lado no interior do compartimento de serviço da máquina.

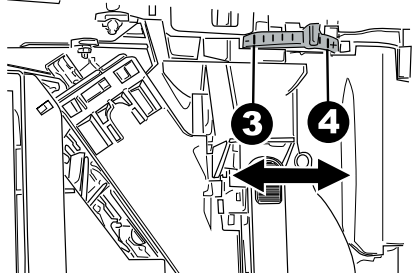
Abra a portinhola do compartimento de serviço com a chave apropriada.



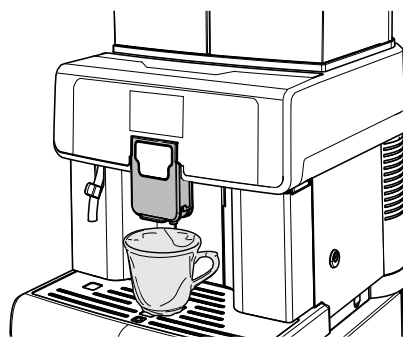
As marcas indicam a quantidade de café moído programada; podem programar-se quantidades diferentes com as seguintes referências:

3- Quantidade mínima de café (cerca de 6 gramas)

4- Quantidade máxima de café (cerca de 11 gramas)



• Para a utilização de chávenas grandes.

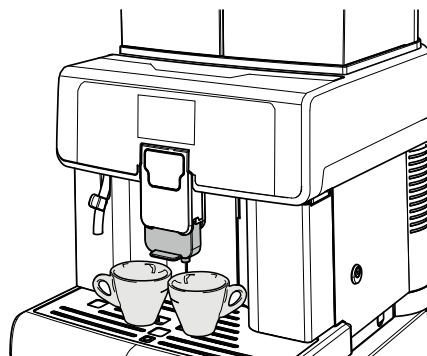
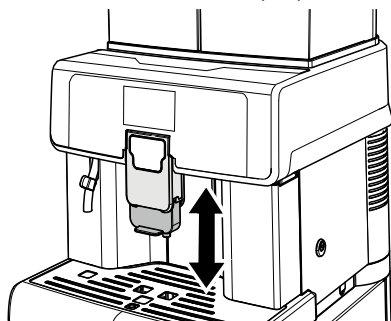


Sob o distribuidor podem ser colocadas duas chávenas, grandes/pequenas, para distribuir simultaneamente dois cafés.

7.10 Ajuste do distribuidor de café

Com a máquina de café, é possível utilizar a maior parte das chávenas existentes no mercado.

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

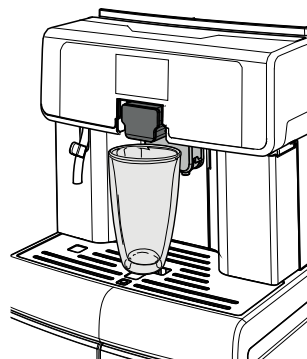
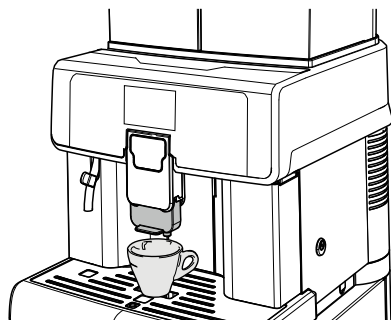



Empurre até ao fim o distribuidor para consentir o uso de copos altos ou CANECAS. Neste caso, é possível distribuir somente um produto ao mesmo tempo.

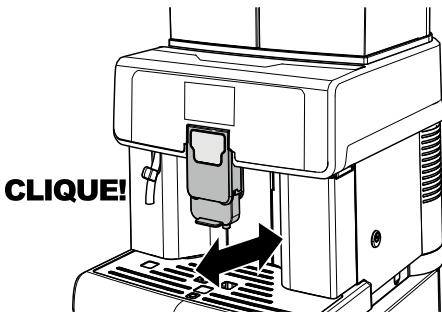
Para efectuar o ajuste, levante ou baixe manualmente o distribuidor.

As posições aconselhadas são:

• Para a utilização de chávenas pequenas;



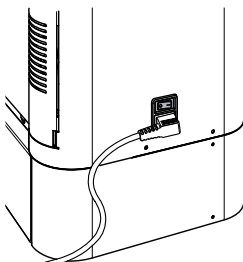
 Antes de cada distribuição e/ou quando o distribuidor volta à posição de distribuição normal, certifique-se de que esteja correctamente posicionado; tal é sentido quando se ouve o CLIQUE que indica o correcto posicionamento.



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

7.11 Ligação/Desligação da máquina

A ligação e a desligação da máquina são efectuadas através do botão situado na parte posterior da máquina.




7.12 Seleccionar o idioma (na primeira utilização)

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

IDIOMA
ITALIANO
ENGLISH
DEUTSCH
FRANÇAIS

Selecione o idioma premindo a tecla "DOWN" ou a tecla "UP". Prima a tecla "OK" para memorizar o idioma. A máquina inicia o aquecimento do sistema.

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

7.13 Primeira utilização - após um longo período de inactividade

Realize o reabastecimento (conforme as instruções dadas nos pontos anteriores).

Ligue a tomada do aparelho à rede eléctrica (consulte o ponto "Ligação à rede eléctrica").

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

Estas operações simples permitem-lhe distribuir sempre um óptimo café.

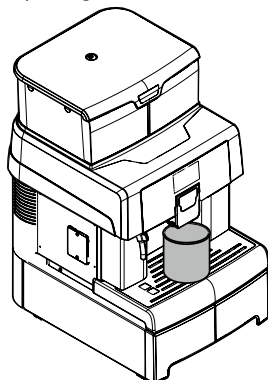
Devem ser realizadas:

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

7.13.1 Após um período de inactividade

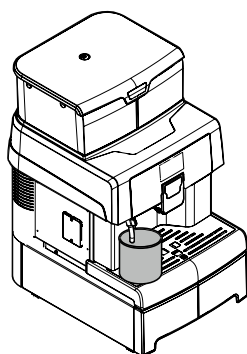
Esvazie o reservatório de água, lave-o, enxágue-o e encha-o com água fresca (consulte o parágrafo "Enchimento do reservatório de água").

Introduza um recipiente grande debaixo do distribuidor.



Prima a tecla "Coffee" para iniciar a distribuição. A máquina distribui um café do distribuidor. Aguarde o fim da distribuição e esvazie o recipiente. Repita 3 vezes as operações de distribuição.

Introduza um recipiente debaixo do tubo de distribuição de água quente.



Prima a tecla "Hot Water" e inicie a distribuição de ÁGUA QUENTE.

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


A máquina está pronta para ser utilizada.


7.14 Lavagem das partes em contacto com alimentos

Efectue a lavagem de todas as partes que entram em contacto com os alimentos.

- Lave bem as mãos.
- Prepare uma solução desinfectante anti-bacteriana à base de cloro (produtos à venda nas lojas farmacêuticas) seguindo as concentrações indicadas no próprio produto.
- Retire todos os recipientes de produtos do aparelho.
- Retire dos mesmos as tampas e as calhas dos produtos. Mergulhe tudo na solução preparada anteriormente.


7.15 Uso do aparelho


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


 Após um período de inactividade do aparelho, antes de o utilizar, é aconselhável ler novamente o parágrafo anterior "Primeira utilização - após um longo período de inactividade".

Os processos de selecção das bebidas são indicados no capítulo "Funcionamento e utilização".

8 MENU DE PROGRAMAÇÃO

 Este capítulo descreve como programar ou modificar os parâmetros de programação do aparelho.

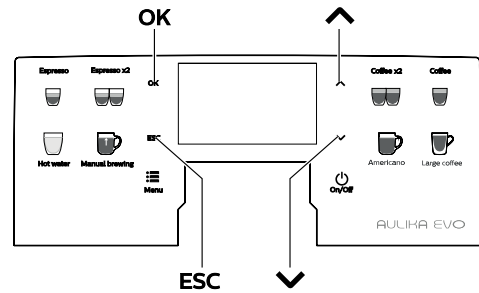
 Portanto, é conveniente lê-lo com atenção, intervindo só depois de ter compreendido a exacta sequência das operações a executar.

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

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

8.1 Descrição das teclas em fase de programação

Para navegar no interior dos menus do aparelho, são utilizadas as teclas descritas em seguida.



OK	ESC	^	v
1	2	3	4

Tecla 1: OK


Esta tecla permite:

- seleccionar a função visualizada;
- confirmar o parâmetro/valor quando este se tornar editável.

Tecla 2: Esc

Esta tecla permite:

- regressar ao nível anterior do menu;
- sair sem alterar o parâmetro editado ou selecionado.

 Prima várias vezes para sair da programação.

Tecla 3: Up

Esta tecla permite:

- correr as páginas dentro de um menu;

- variar os parâmetros quando estes se tomam editáveis através da tecla "OK".

Tecla 4: Down

Esta tecla permite:

- correr as páginas dentro de um menu;
- variar os parâmetros quando estes se tomam editáveis através da tecla "OK".

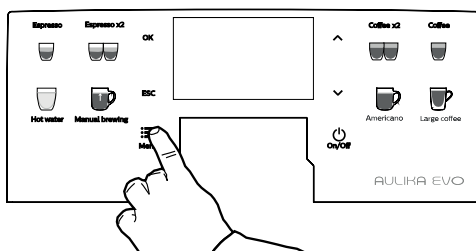
8.2 Programação do menu do utilizador

A estrutura do menu do utilizador é indicada no ponto "Estrutura do menu do utilizador".

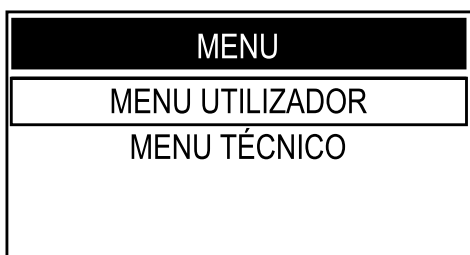
No ponto "Descrição das mensagens do menu do utilizador" descrevem-se todos os itens presentes no menu do utilizador.

8.2.1 Acesso ao menu do utilizador

Quando a máquina estiver "pronta para utilizar", aceda ao menu principal premindo a tecla "Menu".



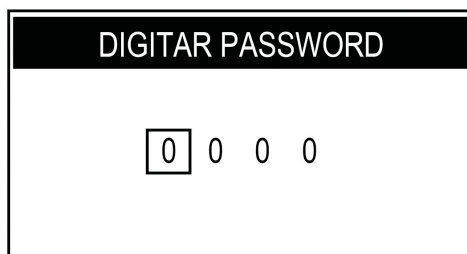
É apresentado o ecrã seguinte:



Pressione a opção "MENU UTILIZADOR" e pressione a tecla "OK".

⚠ Os menus devem ser protegidos por PALAVRA-PASSE.

⚠ A PALAVRA-PASSE não é pedida se estiver configurada no valor predefinido (0000). Deve ser alterada durante a primeira colocação em funcionamento da máquina de forma a impedir o acesso a pessoas não autorizadas. Após a modificação, a palavra-passe deve ser introduzida sempre que aparece no visor:



👉 Se a palavra-passe não for inserida após alguns segundos, a máquina regressa ao ecrã anterior.

Para a configuração da PALAVRA-PASSE, consulte o parágrafo "Configuração da palavra-passe do menu do utilizador" onde é ilustrado como a configurar.



Caso se esqueça da PALAVRA-PASSE, esta pode ser restaurada através da introdução do código PUK. O código PUK deve ser solicitado ao serviço de assistência da Saeco que o orientará ao longo do procedimento.

8.2.2 Estrutura do menu do utilizador

As opções principais do menu do utilizador são:

OPÇÃO MENU
Limpeza grupo

8.2.3 Descrição das mensagens do menu do utilizador

OPÇÃO MENU	Descrição
Limpeza grupo	Esta função permite efectuar o ciclo de lavagem do grupo café (Consulte o parágrafo "Limpeza do Grupo café com "Pastilhas desengordurantes").

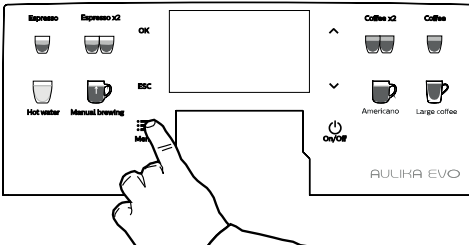
8.3 Programação do menu do técnico

A estrutura do menu do técnico é indicada no ponto “Estrutura do menu do técnico”.

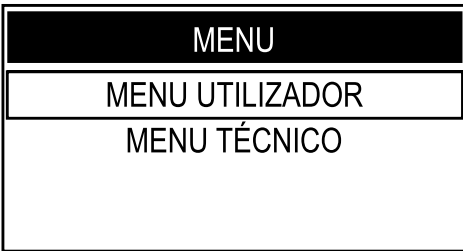
No ponto “Descrição das mensagens do menu do técnico”, descrevem-se todos as opções presentes no menu do técnico.

8.3.1 Acesso ao menu Técnico


Quando a máquina estiver “pronta para utilizar”, aceda ao menu principal premindo a tecla “Menu”.




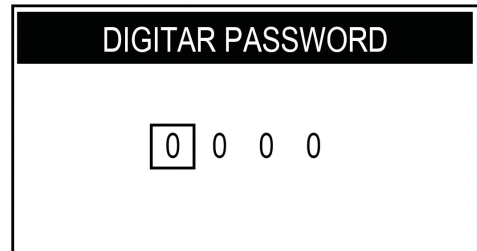
É apresentado o ecrã seguinte:




Percorra o menu principal até à opção "Menu Técnico". Prima a tecla “OK”.


 Os menus devem ser protegidos por PALAVRA-PASSE.

 A PALAVRA-PASSE não é pedida se estiver configurada no valor predefinido (0000). Deve ser alterada durante a primeira colocação em funcionamento da máquina de forma a impedir o acesso a pessoas não autorizadas. Após a modificação, a palavra-passe deve ser introduzida sempre que aparece no visor:



 Se a palavra-passe não for inserida após alguns segundos, a máquina regressa ao ecrã anterior.

Para a configuração da PALAVRA-PASSE, consulte o parágrafo “Configuração da palavra-passe do menu do técnico” onde é ilustrado como a configurar.

 Caso se esqueça da PALAVRA-PASSE, esta pode ser restaurada através da introdução do código PUK. O código PUK deve ser solicitado ao serviço de assistência da Saeco que o orientará ao longo do procedimento.

8.3.2 Estrutura do menu Técnico

Esta menu permite gerir alguns parâmetros de funcionamento da máquina.

As opções principais do menu do técnico são:

OPÇÃO MENU
Definições
Menu créditos
ATIVAR CRÉDITOS
Adicionar créditos
Reiniciar créditos
Visualizar créditos
Menu bebida
CONFIG. NA DISTRIBUIÇÃO
Espresso
Coffee
LARGE COFFEE
HOT WATER
CONFIG. COM PARÂMETROS
Espresso
Pré-infusão
TEMPERATURA CAFÉ
ALTURA DO CAFÉ
Default
Coffee
Pré-infusão
TEMPERATURA CAFÉ
ALTURA DO CAFÉ
Default
LARGE COFFEE
Pré-infusão
TEMPERATURA CAFÉ
ALTURA DO CAFÉ
Default
CAFÉ AMERICANO
TEMPERATURA CAFÉ
ALTURA DO CAFÉ
PERCENTAGEM ÁGUA CAFÉ
Default
Manual Brewing

Pré-infusão
TEMPERATURA CAFÉ
Default
HOT WATER
ALTURA DA ÁGUA
Default
Menu máquina
Menus gerais
Som
Modo eco
Program. Stand-By
Gerir borras de café
Alarme das borras
Borras de café
Pré-moagem
Def. Desvio Temperatura
DEF. PALAVRA-PASSE UTILIZ.
DEF. PALAVRA-PASSE TÉCNICO
Menu Visor
Idioma
LUMINOSIDADE
Contraste
Logo visor
Menu água
Dureza
Habilitação filtro
Activação filtro
DESCALCIFICAÇÃO
Iniciar descalcificação
Aviso de descalcificação
Configurações de fábrica
Sistema de pagamento
DECOUNT LED BEVERAGE
Menu preços
Espresso
Espresso x2
Coffee
Coffee x2
LARGE COFFEE
CAFÉ AMERICANO
Manual Brewing
HOT WATER
Estatísticas
PRODUCT COUNTERS
Total
Espresso
Espresso x2
Coffee
Coffee x2
LARGE COFFEE
CAFÉ AMERICANO
Manual Brewing
HOT WATER
TOTAL COFFEE PRODUCTS
PARTIAL RESETTABLE
Espresso
Espresso x2
Coffee
Coffee x2
LARGE COFFEE

OPÇÃO MENU
CAFÉ AMERICANO
Manual Brewing
HOT WATER
Counters Reset
ERROR COUNTERS
ERRORS LOG
RESET ERRORS
WATER COUNTERS
DESCALING CYCLE
SINCE LAST
SINCE SECOND LAST
SINCE THIRD LAST
NUMBER OF EXECUTION
LIMPEZA GRUPO
NUMBER OF EXECUTION
SINCE LAST
SINCE PRODUCTION
WATER FILTER
SINCE LAST RESET
NUMBER OF RESET

8.3.3 Descrição das mensagens do menu técnico

OPÇÃO MENU	Descrição
Definições	Este menu permite aceder a todos os parâmetros de configuração da máquina
Menu créditos	Este menu permite ativar a utilização dos créditos virtuais, efetuar o carregamento na máquina, reiniciá-los e ativar a sua visualização no ecrã de "Pronta para utilizar"
ATIVAR CRÉDITOS	Este menu permite ativar o sistema que verifica a presença de créditos virtuais na máquina a fim de evitar a distribuição de produtos não desejados. Essa verificação não ocorre com a solicitação de distribuição de hot water.
Off	Esta configuração desativa o sistema de verificação dos créditos virtuais
On	Esta configuração ativa o sistema de verificação dos créditos virtuais
Adicionar créditos	Esta função permite carregar créditos virtuais na máquina
Reiniciar créditos	Esta função permite reiniciar todos os créditos virtuais presentes na máquina
Visualizar créditos	Esta função permite visualizar os créditos na página principal de "Pronta para utilizar". Obs.: a definição "ATIVAR CRÉDITOS" deve estar configurada em "ON", caso contrário, a máquina não mostra os créditos, independentemente da escolha do parâmetro
Off	Para desactivar a visualização dos créditos. Obs.: a máquina mostrará o número dos créditos quando atingir o nível mínimo de 30 créditos para permitir ao utilizador avisar o gerente
On	Para ativar a visualização dos créditos
Menu bebida	Este menu permite regular os parâmetros característicos das bebidas distribuíveis pela máquina
CONFIG. NA DISTRIBUIÇÃO	Este menu permite aceder à funcionalidade de regulação das doses em distribuição das bebidas ou à possibilidade de memorizar a dose pretendida diretamente durante o ciclo de distribuição
Espresso	É ativada a distribuição de um Espresso para memorização do comprimento da bebida Obs.: o comprimento da bebida pode ser regulado numericamente através do menu "CONFIG. COM PARÂMETROS"
Coffee	É ativada a distribuição de um Coffee para memorização do comprimento da bebida Obs.: o comprimento da bebida pode ser regulado numericamente através do menu "CONFIG. COM PARÂMETROS"
LARGE COFFEE	É ativada a distribuição de um Large Coffee para memorização do comprimento da bebida Obs.: o comprimento da bebida pode ser regulado numericamente através do menu "CONFIG. COM PARÂMETROS"
HOT WATER	É ativada a distribuição de Hot Water para memorização do comprimento da bebida Obs.: o comprimento da bebida pode ser regulado numericamente através do menu "CONFIG. COM PARÂMETROS"
CONFIG. COM PARÂMETROS	Este menu permite alterar os parâmetros de configuração característicos de cada bebida
Espresso	Para gerir os parâmetros de distribuição da bebida Espresso
Pré-infusão	A pré-infusão: o café é ligeiramente humedecido antes da infusão e isto faz realçar o aroma encorpado do café que adquire um gosto excelente
Off	não é efectuada a pré-infusão.
Baixa	activada.
Elevada	maior para sobressair o gosto do café.
TEMPERATURA CAFÉ	Esta secção permite regular a temperatura para a preparação do café
Baixa	Temperatura de distribuição mais baixa

OPÇÃO MENU	Descrição
Normal	Temperatura de distribuição normal
Elevada	Temperatura de distribuição mais alta
ALTURA DO CAFÉ	Esta secção permite programar a quantidade de café distribuído sempre que selecciona a bebida. A barra permite ajustar de forma final a quantidade de café a distribuir (unidade de medida do valor em impulsos da turbina). Obs.: este parâmetro pode, em alternativa, ser configurado em distribuição no menu “CONFIG. NA DISTRIBUIÇÃO”
Default	Para cada bebida é possível reprogramar os valores padrão predefinidos pelo fabricante. Assim que seleccionar esta função, as programações pessoais de cada bebida serão eliminadas.
Coffee	Para gerir os parâmetros de distribuição da bebida Coffee.
Pré-infusão	A pré-infusão: o café é ligeiramente humedecido antes da infusão e isto faz ressaltar o aroma encorpado do café que adquire um gosto excelente.
Off	não é efectuada a pré-infusão.
Baixa	activada.
Elevada	maior para sobressair o gosto do café.
TEMPERATURA CAFÉ	Esta secção permite regular a temperatura para a preparação do café
Baixa	Temperatura de distribuição mais baixa
Normal	Temperatura de distribuição normal
Elevada	Temperatura de distribuição mais alta
ALTURA DO CAFÉ	Esta secção permite programar a quantidade de café distribuído sempre que selecciona a bebida. A barra permite ajustar de forma final a quantidade de café a distribuir (unidade de medida do valor em impulsos da turbina). Obs.: este parâmetro pode, em alternativa, ser configurado em distribuição no menu “CONFIG. NA DISTRIBUIÇÃO”
Default	Para cada bebida é possível reprogramar os valores padrão predefinidos pelo fabricante. Assim que seleccionar esta função, as programações pessoais de cada bebida serão eliminadas.
LARGE COFFEE	Para gerir os parâmetros de distribuição da bebida Large Coffee
Pré-infusão	A pré-infusão: o café é ligeiramente humedecido antes da infusão e isto faz realçar o aroma encorpado do café que adquire um gosto excelente
Off	não é efectuada a pré-infusão.
Baixa	activada.
Elevada	maior para sobressair o gosto do café.
TEMPERATURA CAFÉ	Esta secção permite regular a temperatura para a preparação do café
Baixa	Temperatura de distribuição mais baixa
Normal	Temperatura de distribuição normal
Elevada	Temperatura de distribuição mais alta
ALTURA DO CAFÉ	Esta secção permite programar a quantidade de café distribuído sempre que selecciona a bebida. A barra permite ajustar de forma final a quantidade de café a distribuir (unidade de medida do valor em impulsos da turbina). Obs.: este parâmetro pode, em alternativa, ser configurado em distribuição no menu “CONFIG. NA DISTRIBUIÇÃO”
Default	Para cada bebida é possível reprogramar os valores padrão predefinidos pelo fabricante. Assim que seleccionar esta função, as programações pessoais de cada bebida serão eliminadas.
CAFÉ AMERICANO	Para gerir os parâmetros de distribuição da bebida Café Americano
TEMPERATURA CAFÉ	Esta secção permite regular a temperatura para a preparação do café
Baixa	Temperatura de distribuição mais baixa
Normal	Temperatura de distribuição normal
Elevada	Temperatura de distribuição mais alta

OPÇÃO MENU	Descrição
ALTURA DO CAFÉ	Esta secção permite programar a quantidade de café distribuído sempre que selecciona a bebida. A barra permite ajustar de forma final a quantidade de café a distribuir (unidade de medida do valor em impulsos da turbina). Obs.: este parâmetro pode, em alternativa, ser configurado em distribuição no menu "CONFIG. NA DISTRIBUIÇÃO"
PERCENTAGEM ÁGUA CAFÉ	Esta secção permite programar a percentagem de água a distribuir na preparação da bebida Café americano. Na prática, se programar uma Altura do Café = 100 ml e uma Percentagem de Água Café = 30%, serão distribuídos 30 ml de água e 70 ml de café.
Default	Para cada bebida é possível reprogramar os valores padrão predefinidos pelo fabricante. Assim que seleccionar esta função, as programações pessoais de cada bebida serão eliminadas.
Manual Brewing	Para gerir os parâmetros de distribuição da bebida Manual Brewing
Pré-infusão	A pré-infusão: o café é ligeiramente humedecido antes da infusão e isto faz realçar o aroma encorpado do café que adquire um gosto excelente
Off	não é efectuada a pré-infusão.
Baixa	activada.
Elevada	maior para sobressair o gosto do café.
TEMPERATURA CAFÉ	Esta secção permite regular a temperatura para a preparação do café
Baixa	Temperatura de distribuição mais baixa
Normal	Temperatura de distribuição normal
Elevada	Temperatura de distribuição mais alta
Default	Para cada bebida é possível reprogramar os valores padrão predefinidos pelo fabricante. Assim que seleccionar esta função, as programações pessoais de cada bebida serão eliminadas.
HOT WATER	Para gerir os parâmetros de distribuição da bebida Hot Water.
ALTURA DA ÁGUA	Esta configuração é válida apenas para a regulação da bebida Hot Water e permite programar a quantidade de água distribuída sempre que prime a respetiva tecla. A barra permite ajustar de modo fino a quantidade de café a distribuir (unidade de medida do valor em impulsos da turbina).
Default	Para cada bebida é possível reprogramar os valores padrão predefinidos pelo fabricante. Assim que seleccionar esta função, as programações pessoais de cada bebida serão eliminadas.
Menu máquina	Este menu permite gerir os parâmetros gerais de funcionamento e manutenção da máquina.
Menus gerais	Para alterar as programações de funcionamento da máquina.
Som	Esta função permite activar/desactivar os avisos acústicos.
Off	Para desactivar os tons acústicos.
On	Para activar os tons acústicos.
Modo eco	Esta função caracteriza a gestão da temperatura da caldeira de café quando a máquina está em "pronto para uso". A função, de default, é programada em «OFF».
Off	Deste modo, a caldeira de café é mantida constantemente à temperatura de distribuição. Deste modo tem-se um maior consumo energético porque a máquina está sempre pronta a ser utilizada.
On	Deste modo, a caldeira de café, em repouso, é mantida a uma temperatura mais baixa do que a necessária para a distribuição de uma bebida. Deste modo, a máquina consome menos energia, mas requer mais tempo para a distribuição de uma bebida. Esta definição está desabilitada por predefinição pela programação original do aparelho.
Program. Stand-By	Para programar depois de quanto tempo, a partir da última distribuição, a máquina entrará em stand-by. O tempo predefinido programado é «após 30 minutos».

OPÇÃO MENU	Descrição
15 minutos	Decorrido o tempo programado, a máquina entrará em stand-by.
30 minutos	Para ligar novamente a máquina é suficiente pressionar uma tecla qualquer.
60 minutos	Depois de ter efectuado o diagnóstico das funções e a fase de aquecimento, a máquina está de novo pronta para ser usada.
180 minutos	
Off	Quando o parâmetro está configurado em "OFF", a máquina permanece sempre activa.
Gerir borras de café	Esta função permite gerir as borras de café geradas pela máquina.
Alarme das borras	É possível programar a máquina para avisar o utilizador quando for necessário esvaziar a gaveta de recolha das borras porque se atingiu o número máximo de borras programadas na função "Borras de café".
Off	alarme desactivado
On	alarme activado
Borras de café	É possível definir o número máximo de borras que pode ser depositado na gaveta antes de solicitar o esvaziamento desta.
Pré-moagem	Para activar a função de pré-moagem do café ainda não seleccionado para tomar mais rápida a distribuição do café.
Off	Neste modo a função de pré-moagem está desactivada.
On	Neste modo a função de pré-moagem está activada; da primeira vez a máquina mói o café seleccionado e o que será seleccionado em seguida para permitir uma distribuição imediata do café seguinte.
Def. Desvio Temperatura	Tem a possibilidade de aumentar/diminuir a temperatura do café.
DEF. PALAVRA-PASSE UTILIZ.	Para definir a PALAVRA-PASSE de acesso ao menu do utilizador. Obs: se a PASSWORD é (0000) não será pedida durante o acesso. Se a PASSWORD for esquecida, deve iniciar-se um procedimento de reposição contactando o serviço do consumidor.
DEF. PALAVRA-PASSE TÉCNICO	Para definir a PALAVRA-PASSE de acesso ao menu do técnico. Obs.: se a PASSWORD é (0000) não será pedida durante o acesso. Se a PASSWORD for esquecida, deve iniciar-se um procedimento de reposição contactando o serviço do consumidor. Atenção: a palavra-passe do técnico permite também aceder ao menu do utilizador
Menu Visor	Este menu permite programar o idioma dos menus, a luminosidade e o contraste do visor.
Idioma	A configuração permite seleccionar o idioma da interface do utilizador de entre as 17 seguintes: - ITALIANO - INGLÊS - ALEMÃO - FRANCÊS - ESPANHOL - PORTUGUÊS - HOLANDÊS - POLACO - SUJECO - BÚLGARO - HÚNGARO - CHECO - ESLOVENO - ROMENO - GREGO - RUSSO - COREANO Quando entrar na página, é evidenciado o idioma atualmente seleccionado. O idioma pode ser alterado com os comandos apropriados.
LUMINOSIDADE	Para programar a correcta luminosidade do visor em função da iluminação do ambiente.
Contraste	Para programar o contraste correcto do visor em função da iluminação do ambiente.
Logo visor	Permite visualizar o logótipo escolhido previamente durante algumas fases de utilização da máquina.

OPÇÃO MENU	Descrição
Standard	É apresentado o logótipo padrão.
Bean	São apresentados grãos como logótipo.
Custom	É apresentado um logótipo personalizado. A personalização só pode ser realizada com a ferramenta que deve ser solicitada ao fabricante.
Menu água	Este menu permite programar os parâmetros para a correcta gestão da água para a distribuição do café.
Dureza	Para alterar a programação da dureza da água na máquina. Graças à função "Dureza" 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 como mostrado no parágrafo "Medição e ajuste da dureza da água".
Habilitação filtro	Para activar/desactivar o aviso de substituição do filtro de água. Ao activar esta função a máquina avisa o utilizador sobre quando o filtro de água deve ser substituído. Função apenas visível se a função "REDE HÍDRICA" for programada em OFF.
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 parágrafo "Filtro de água "INTENZA+"". Função apenas visível se a função "REDE HÍDRICA" for programada em OFF.
DESCALCIFICAÇÃO	Esta função permite efectuar o ciclo de descalcificação (Consulte o parágrafo "Descalcificação").
Iniciar descalcificação	Esta função permite o início do ciclo de descalcificação como descrito no parágrafo apropriado.
Aviso de descalcificação	Esta função permite activar a sinalização no visor quando a máquina precisa de um ciclo de descalcificação.
Off	Neste modo a sinalização está desactivada.
On	Neste modo a sinalização está activada; no visor aparecerá a mensagem quando a máquina precisa do ciclo de descalcificação.
Configurações de fábrica	Esta função permite restabelecer todos os parâmetros de fábrica. Obs.: esta secção permite repor os dados de fábrica relativos às configurações pessoais do menu da máquina.
Sistema de pagamento	Neste menu, são combinadas as linhas do preço com as várias bebidas e permite iluminar as teclas da bebida, independentemente da disponibilidade de crédito para a distribuição
DECOUNT LED BEVERAGE	Com esta função, ativa-se a iluminação das teclas da bebida, independentemente do facto de existirem créditos disponíveis para a distribuição.
Menu preços	Este menu permite programar o valor dos vários produtos que a máquina pode distribuir. Obs.: A gestão é a mesma para todos os produtos. A máquina reconhece, para cada produto, 3 linhas de preço: 0: produto gratuito (não requer nenhum pagamento); 1: produto que pode ser distribuído só após ter sido atingido o montante (1) determinado no moedeiro; 2: produto que pode ser distribuído só após ter sido atingido o montante (2), normalmente superior ao montante 1, determinado no moedeiro. Os preços devem ser geridos no moedeiro ou no sistema "Rfid" como descrito nos respectivos manuais e não podem ser controlados pela máquina.
Espresso	Gerir o preço para a distribuição do espresso.
Espresso x2	Gerir o preço para a distribuição do Espresso x2.
Coffee	Gerir o preço para a distribuição do Coffee.
Coffee x2	Gerir o preço para a distribuição do Coffee x2.
LARGE COFFEE	Gerir o preço para a distribuição do Large Coffee.
CAFÉ AMERICANO	Gerir o preço para a distribuição do Café Americano.

OPÇÃO MENU	Descrição
Manual Brewing	Gerir o preço para a distribuição do Manual Brewing.
HOT WATER	Gerir o preço para a distribuição da Hot Water.
Estatísticas	Esta função permite aceder à visualização de: - Contadores de produtos - Contadores de erros - Contadores de descalcificação e lavagens
PRODUCT COUNTERS	Esta função permite visualizar o número de produtos distribuídos da máquina distintos por tipo de bebida individual
Total	Nesta seleção, é possível visualizar o número total de bebidas distribuídas desde a colocação em funcionamento da máquina
Espresso	N.º total de bebidas Espresso distribuídas.
Espresso x2	N.º total de bebidas Espresso x2 distribuídas.
Coffee	N.º total de bebidas Coffee distribuídas.
Coffee x2	N.º de Coffee x2 totais distribuídos.
LARGE COFFEE	N.º total de bebidas Large Coffee distribuídas.
CAFÉ AMERICANO	N.º total de bebidas Café Americano distribuídas.
Manual Brewing	N.º de Manual Brewing totais distribuídos.
HOT WATER	N.º total de bebidas Hot Water distribuídas.
TOTAL COFFEE PRODUCTS	N.º total de produtos à base de café distribuídos.
PARTIAL RESETTABLE	Nesta secção, é possível visualizar o número total de bebidas distribuídas relativamente à última vez em que estes contadores "parciais" foram reiniciados
Espresso	N.º de Expressos distribuídos desde o último REINÍCIO.
Espresso x2	N.º de bebidas Espresso x2 distribuídas desde o último REINÍCIO.
Coffee	N.º de bebidas Coffee distribuídas desde o último REINÍCIO.
Coffee x2	N.º de Coffee x2 distribuídos desde o último REINÍCIO.
LARGE COFFEE	N.º de bebidas Large Coffee distribuídas desde o último REINÍCIO.
CAFÉ AMERICANO	N.º de bebidas Café Americano distribuídas desde o último REINÍCIO.
Manual Brewing	N.º de Manual Brewing distribuídos desde o último REINÍCIO.
HOT WATER	N.º de bebidas Hot Water distribuídas desde o último REINÍCIO.
Counters Reset	Para reiniciar todos os contadores "parciais" das bebidas distribuídas.
ERROR COUNTERS	Esta função permite gerir e visualizar os erros ocorridos na máquina: - ERRORS LOG - RESET ERRORS
ERRORS LOG	Esta função permite visualizar os erros ocorridos na máquina.
RESET ERRORS	Esta função repõe a zero a lista dos erros
WATER COUNTERS	Nesta secção, é possível visualizar as informações de utilização da máquina relativamente às operações de manutenção, à instalação de filtros, à utilização da água em geral
DESCALING CYCLE	Nesta secção, são visualizadas as estatísticas relativas aos ciclos de descalcificação acionado na máquina
SINCE LAST	Indica o número de impulsos da turbina processados desde a última vez em que foi concluída ou anulada pelo utilizador a fase de lavagem de uma descalcificação
SINCE SECOND LAST	Indica o número de impulsos da turbina processados entre a penúltima e a última vez em que foi concluída ou anulada pelo utilizador a fase de lavagem de uma descalcificação
SINCE THIRD LAST	Indica o número de impulsos da turbina processados entre a antepenúltima e a penúltima vez em que foi concluída ou anulada pelo utilizador a fase de lavagem de uma descalcificação
NUMBER OF EXECUTION	Indica o número total de descalcificações efetuadas na máquina, incluindo as anuladas pelo utilizador
LIMPEZA GRUPO	Esta função permite visualizar os contadores inerentes às lavagens do grupo de infusão efetuadas.
NUMBER OF EXECUTION	Indica o número de lavagens do grupo de infusão efetuadas
SINCE LAST	Indica o número de impulsos da turbina processados desde a última vez em que foi concluído um ciclo completo de lavagem do grupo de infusão
SINCE PRODUCTION	Indica o número de impulsos da turbina processados pela máquina desde a colocação em funcionamento

OPÇÃO MENU	Descrição
WATER FILTER	Esta função permite visualizar os contadores inerentes aos filtros de água.
SINCE LAST RESET	Indica o número de impulsos da turbina processados desde a ativação do último filtro instalado.
NUMBER OF RESET	Indica o número de vezes que foi instalado um novo filtro

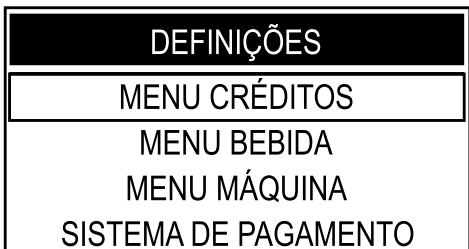
8.4 Configuração da palavra-passe do menu do utilizador

A PALAVRA-PASSE deve ser configurada pelo gerente para impedir o acesso a pessoas não autorizadas que podem modificar os ajustes da máquina e provocar uma anomalia na mesma.

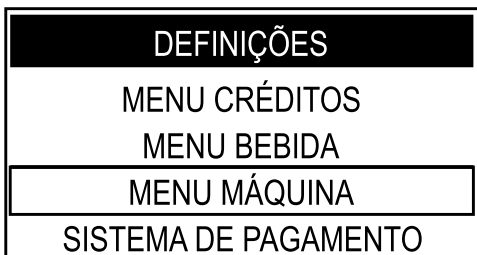
Para configurar a PALAVRA-PASSE, siga o procedimento abaixo: Aceda à programação da máquina como descrito no parágrafo "Acesso ao menu técnico".



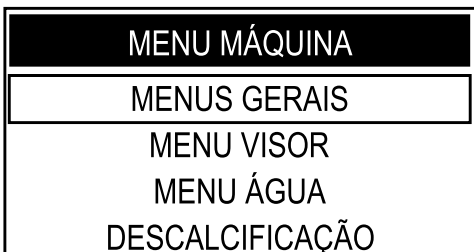
Selecione a opção "DEFINIÇÕES" e prima a tecla "OK".



Para seleccionar a opção "MENU MÁQUINA", prima a tecla "DOWN".



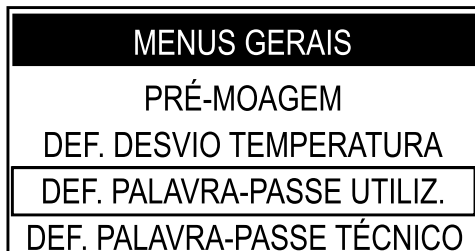
Prima a tecla "OK" per aceder.



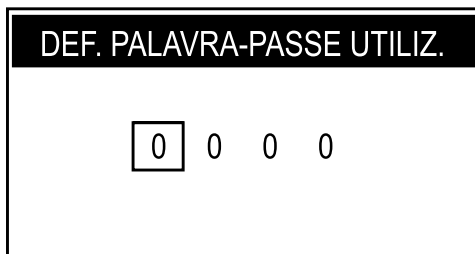
Prima a tecla "OK" para aceder ao "MENUS GERAIS".



Prima a tecla "DOWN" até seleccionar a opção "DEF. PALAVRA-PASSE UTILIZ.".



Prima a tecla "OK" per aceder.



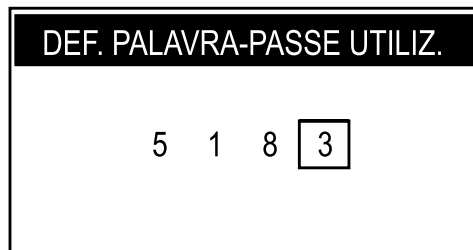
Neste ponto pode proceder à programação da PASSWORD.

Prima a tecla "DOWN" ou a tecla "UP" para configurar o número pretendido.

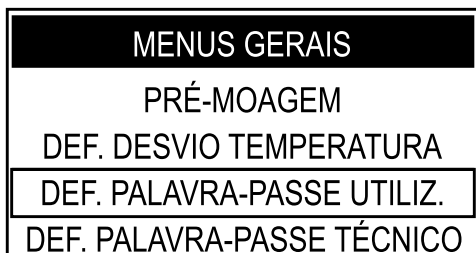
Prima a tecla "OK" para confirmar o número evidenciado e passar ao número seguinte.

Efectue o procedimento dos pontos anteriores para programar todos os números pré-seleccionados.

Neste caso damos um exemplo para realçar melhor o procedimento.



Quando prime a tecla "OK" no último número, a máquina memoriza o código e apresenta a página seguinte.



Prima várias vezes a tecla "ESC" para sair; de agora em diante será necessário introduzir a PALAVRA-PASSE para aceder ao menu do utilizador.

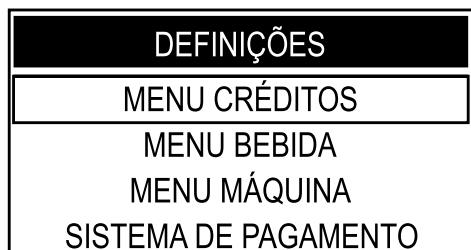
8.5 Configuração da palavra-passe do menu do técnico

A PALAVRA-PASSE deve ser configurada pelo gerente para impedir o acesso a pessoas não autorizadas que podem modificar os ajustes da máquina e provocar uma anomalia na mesma.

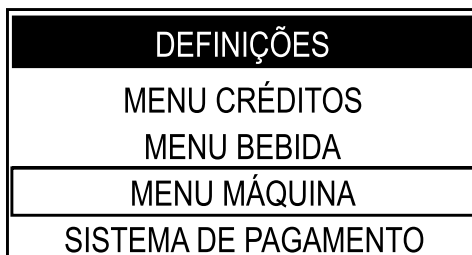
Para configurar a PALAVRA-PASSE, siga o procedimento abaixo: Aceda à programação da máquina como descrito no parágrafo "Acesso ao menu técnico".



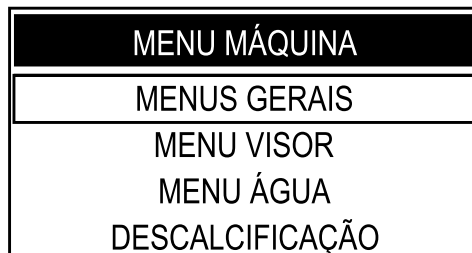
Selecione a opção "DEFINIÇÕES" e prima a tecla "OK".



Para seleccionar a opção "MENU MÁQUINA", prima a tecla "DOWN".



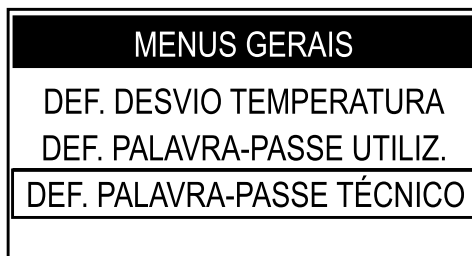
Prima a tecla "OK" per aceder.



Prima a tecla "OK" para aceder ao "MENUS GERAIS".



Prima a tecla "DOWN" até seleccionar a opção "DEF. PALAVRA-PASSE TÉCNICO".



Prima a tecla "OK" per aceder.



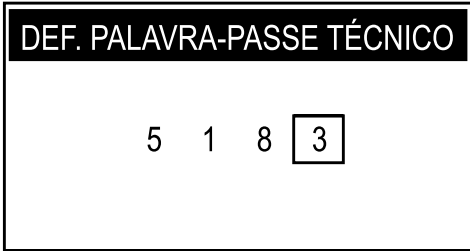
Neste ponto pode proceder à programação da PASSWORD.

Prima a tecla "DOWN" ou a tecla "UP" para configurar o número pretendido.

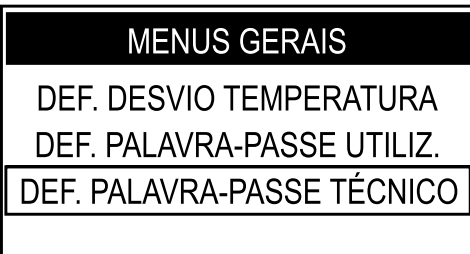
Prima a tecla "OK" para confirmar o número evidenciado e passar ao número seguinte.

Efectue o procedimento dos pontos anteriores para programar todos os números pré-seleccionados.


Neste caso damos um exemplo para realçar melhor o procedimento.




Quando prime a tecla "OK" no último número, a máquina memoriza o código e apresenta a página seguinte.





Prima várias vezes a tecla "ESC" para sair; de agora em diante será necessário introduzir a PALAVRA-PASSE para aceder ao menu do técnico.

 A palavra-passe do menu técnico permite também aceder ao menu do utilizador.


9 FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO


 Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos caso sejam mantidas sob vigilância ou instruídas sobre a utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os riscos envolvidos.


 As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

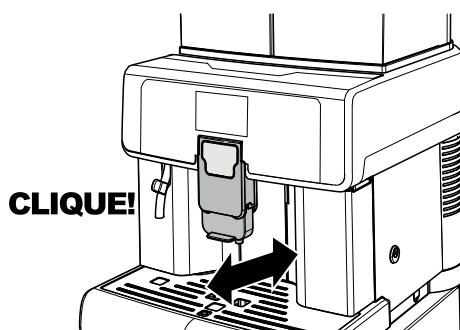
 Após um período de inactividade prolongado, por questões de higiene, é aconselhável enxaguar bem o circuito.

9.1 Ligação da máquina

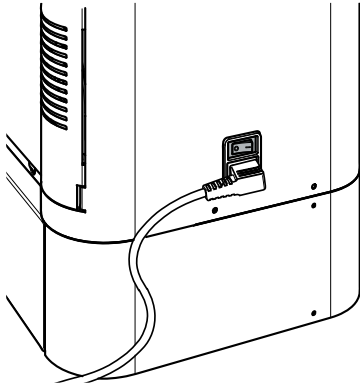
 A ligação à rede eléctrica deve ser realizada exclusivamente pelo gerente!

 Certifique-se sempre de que a tampa superior esteja fechada à chave.

 Assegure-se de que o distribuidor esteja correctamente colocado; desloque-o na horizontal até ouvir o CLIQUE que indica o correcto posicionamento. Caso contrário, poderão ocorrer saídas do produto para o exterior do distribuidor.



Antes de ligar a máquina, verifique se a ficha está correctamente introduzida na tomada de corrente. Para ligar a máquina coloque no "I" o interruptor geral posicionado na parte traseira da mesma.



Depois de ter efectuado o ciclo de controlo, a máquina entra em Stand-by; nesta fase, a tecla "Stand-by" pisca. Para ligar a máquina, basta premir a tecla "Stand-by". Esta função pode ser desativada pelo técnico especializado.

Depois de terminado o aquecimento, a máquina executa um ciclo de enxaguamento dos circuitos internos no qual é distribuída uma pequena quantidade de água quente. Aguarde que este ciclo termine.

Na máquina, pode ter sido instalado pelo gerente um sistema de pagamento.

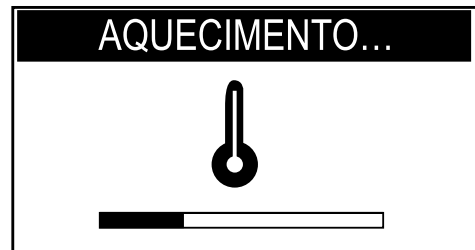
No caso de a máquina, após as fases de preparação, ter algumas ou todas as teclas desligadas, significa que a distribuição destes produtos é possível só após o pagamento do valor solicitado.

Introduza o valor solicitado antes de distribuir os produtos.

Os valores são definidos pelo gerente de forma autónoma.

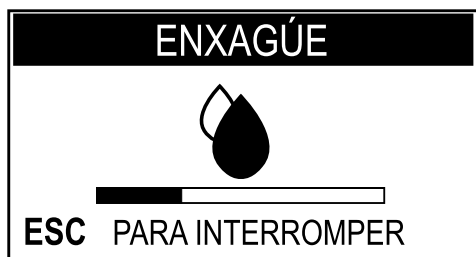
9.2 Aquecimento e enxaguamento


Quando ligada, a máquina inicia a fase de aquecimento; aguarde até que termine.




A barra avança e mostra que a máquina está a efectuar o aquecimento do sistema.

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




 A barra avança e mostra que a máquina está a efectuar o ciclo de enxaguamento do sistema.

Será distribuída uma pequena quantidade de água. Aguarde até o ciclo terminar.

 É possível interromper o ciclo premindo a tecla “ESC”.



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

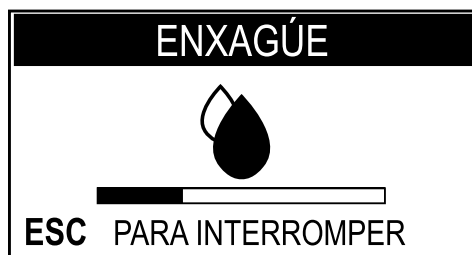
 Se a máquina está a ser utilizada pela primeira vez ou se esteve parada por um longo período de tempo, contacte o gerente para efectuar a colocação em funcionamento.

9.3 Ciclo de enxaguamento/auto-limpeza

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

- Ao ligar a máquina (com a caldeira fria);
- Depois de ter carregado o circuito (com a caldeira fria);
- Durante a fase de preparação do Stand-by (quando tiver sido distribuído, pelo menos, um produto de café);
- Durante a fase de desligamento após ter premido a tecla “Stand-by” (quando tiver sido distribuído, pelo menos, um produto de café).


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



Espre que este ciclo termine automaticamente; É possível interromper a distribuição premindo a tecla “ESC”.

9.4 Amiga do ambiente: Stand-by

A máquina está preparada para a poupança de energia. Após um determinado período de inatividade desde a última distribuição, a máquina desliga-se automaticamente. Este período de tempo é configurado pelo gerente no menu do técnico.

 Durante a fase de desligação, a máquina realiza um ciclo de enxaguamento, caso tenha sido distribuído um produto de café.



O tempo pode ser programado consoante as suas necessidades (consulte as instruções no capítulo "Menu de programação").

Para reiniciar a máquina, basta pressionar uma tecla do painel de comando (se o interruptor geral estiver posicionado em "I"); neste caso a máquina efectua o enxaguamento apenas se a caldeira tiver sido arrefecida.

9.5 Sistemas de pagamento

A máquina de café pode ser equipada com um sistema de pagamento administrado directamente pelo gerente. Quando o sistema de pagamento é instalado, a distribuição de todas as bebidas pode ser sujeita ao pagamento de um valor.

Quando a máquina estiver pronta para a distribuição, as teclas das bebidas de distribuição de dose livre estarão acesas, as teclas das que requerem o pagamento de um valor estarão desligadas.

Caso pretenda manter as teclas da bebida sempre ligadas, é necessário ativar a opção "DECOUNT LED BEVERAGE" na secção "Sistemas de Pagamento" do "Menu Técnico".

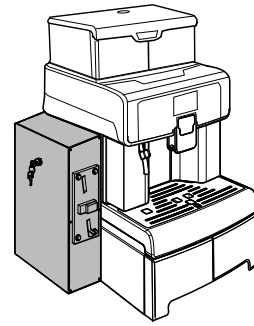
O pagamento do montante solicitado pode ser realizado através do moedeiro ou de cartão magnético. Quando o valor solicitado é pago, a tecla acende-se e a máquina permite a distribuição.

Isto só se aplica se utilizar o moedeiro de fichas. Com a Apollo não acontece nunca (a menos que tenha sido ativado o DECOUNT LED BEVERAGE).

De qualquer modo, caso um produto que requeira pagamento seja seleccionado antes de ter atingido o crédito solicitado, surge o seguinte símbolo:



9.5.1 Com moedeiro



Antes de distribuir uma bebida, introduza as moedas até atingir o valor solicitado pelo gerente.



As moedas aceites e o montante do produto são administrados pelo gerente que deve fornecer todas as indicações apropriadas.

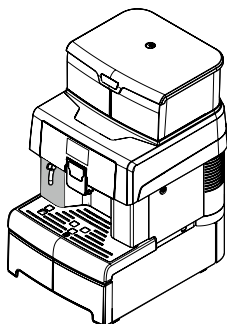
9.5.2 Com cartão magnético



Perigo de queimaduras! O tubo de distribuição de água quente pode estar quente.

Antes de distribuir uma bebida, aproxime o cartão da parede frontal da máquina evidenciada na figura.

Esta lê o crédito existente no cartão e activa a distribuição das bebidas.



9.6 Tipos de luzes LED/funcionamento da máquina


A máquina está equipada com dois tipos de luzes LED, azuis e brancas, de iluminação da zona de distribuição, sendo o seu funcionamento explicado de seguida.


- A máquina em aquecimento: os LED azuis e os LED brancos alternam entre o acendimento e o apagamento com efeito de desvanecimento.
- Máquina pronta para utilização: apenas LED azuis acesos e fixos.
- Máquina em distribuição de cafés ou bebidas mistas: LED azuis apagados e LED brancos acesos fixos. Depois de pronta a bebida, os LED brancos acendem-se e apagam-se com efeito de desvanecimento durante 4 segundos.
- Máquina em distribuição de água quente: LED azuis e LED brancos apagados. Reacendem-se em estado de pronta depois de concluída a distribuição da água.

9.7 Distribuição de café


Para distribuir o café, é necessário premir:
 a tecla "Espresso" para distribuir um expresso;
 a tecla "Espresso x2" para distribuir dois expressos;
 a tecla "Coffee" para distribuir um café;
 a tecla "Coffee x2" para distribuir dois cafés;
 a tecla "Manual brewing" para distribuir um café com altura regulável;
 a tecla "Large coffee" para distribuir um café longo;
 a tecla "Americano" para distribuir um café de tipo americano;

De seguida, inicia-se o ciclo de distribuição:


 Para a distribuição de 2 cafés, a máquina procede automaticamente à moagem e dosagem da quantidade certa de café.

 A preparação de dois cafés precisa de dois ciclos de moagem e dois ciclos de distribuição geridos automaticamente pela máquina.

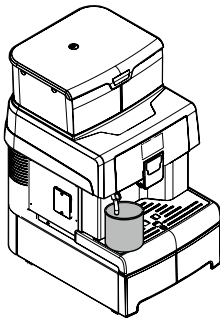
Depois de ter completado o ciclo de pré-infusão, o café começa a sair do distribuidor. A distribuição do café pára automaticamente quando for atingido o nível configurado. é pois possível interromper a distribuição do café premindo novamente a tecla do produto selecionado ou a tecla "ESC".

 A máquina encontra-se regulada para preparar um verdadeiro expresso à italiana. Esta característica poderá prolongar ligeiramente a duração de distribuição, favorecendo o gosto intenso do café.

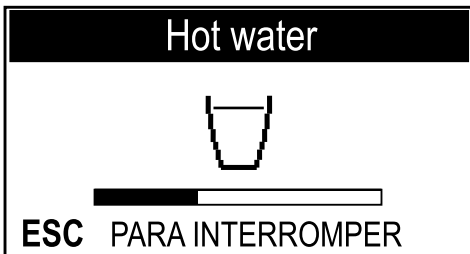
9.8 Distribuição de água quente

 Perigo de queimaduras! Durante o início da distribuição podem verificar-se breves salpicos de água quente. O tubo de distribuição de água quente pode atingir temperaturas elevadas.


Introduza um recipiente debaixo do tubo de água quente.



Prima a tecla "Hot Water" para iniciar a distribuição de água quente a partir do tubo.



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

 É possível terminar a distribuição premindo a tecla "Hot Water" ou a tecla "ESC".

9.9 Ajuste dos produtos na chávina

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

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

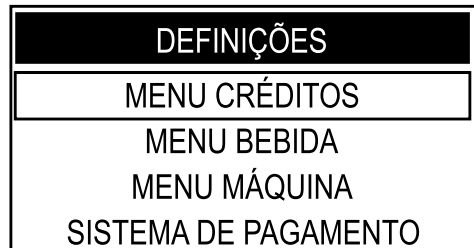
- CONFIG. NA DISTRIBUIÇÃO
- CONFIG. COM PARÂMETROS

9.9.1 CONFIG. NA DISTRIBUIÇÃO

Com este método o ajuste da altura dos produtos pode ser efectuado pelo gerente através do teclado mas de forma visual. Ajusta-se a quantidade enquanto é distribuída. Aceda à programação da máquina como descrito no parágrafo "Acesso ao menu técnico".



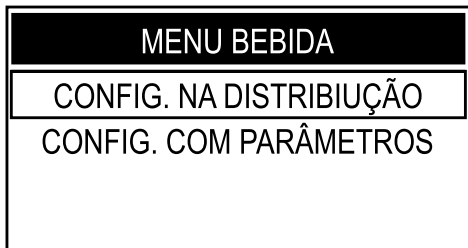
Selecione a opção "DEFINIÇÕES" e prima a tecla "OK".



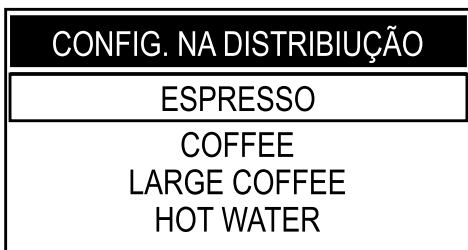
Para seleccionar a opção "MENU BEBIDA", prima a tecla "DOWN".



Prima a tecla "OK" per aceder.



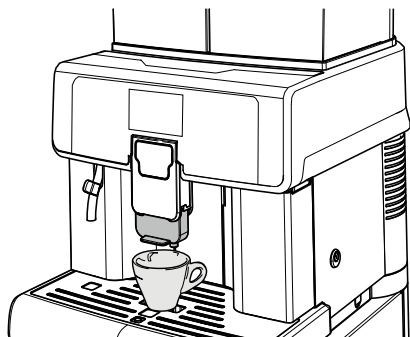
Prima a tecla "OK" para aceder ao menu "CONFIG. NA DISTRIBUIÇÃO".



Selecione a bebida que pretende programar e pare a distribuição como indicado no visor quando o pretender.

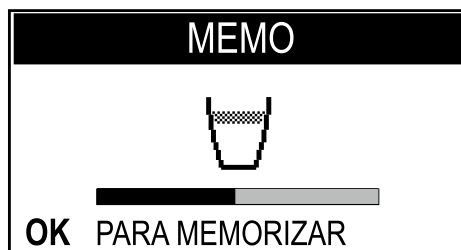
Como exemplo, programaremos um expresso.

Coloque uma chávena debaixo do distribuidor.



Selecione a opção "Espresso". Prima a tecla "OK" per aceder. A máquina inicia a fase de distribuição do café.

No visor aparece a mensagem "OK PARA MEMORIZAR".



Neste momento, deve premir a tecla "OK" quando na chávena tiver atingido a quantidade de café pretendida. Neste caso, a tecla "Expresso" está programada. Em cada pressão, a máquina distribui a mesma quantidade que acabou de programar.

9.9.2 CONFIG. COM PARÂMETROS

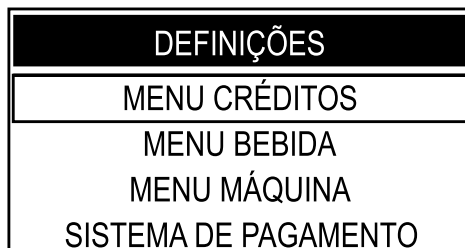
Para ajustar a altura com este método deve aceder ao "MENU BEBIDA" e programar no teclado cada bebida específica existente. Este sistema exige depois uma verificação de distribuição para constatar realmente a quantidade de produto distribuído.

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

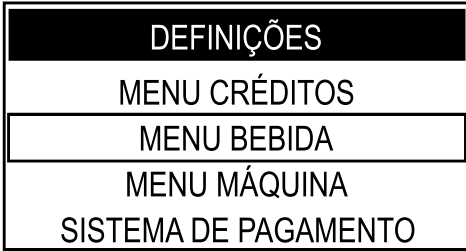
Aceda à programação da máquina como descrito no parágrafo "Acesso ao menu técnico".



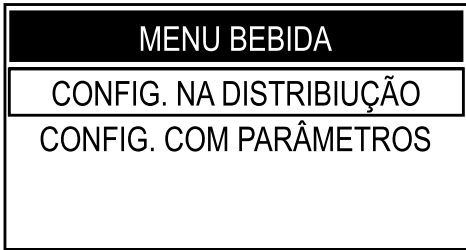
Selecione a opção "DEFINIÇÕES" e prima a tecla "OK".



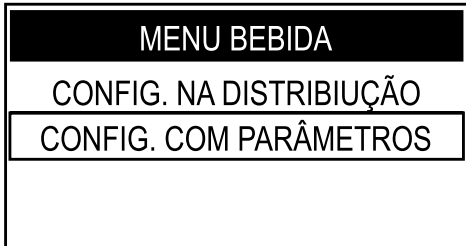
Para seleccionar a opção "MENU BEBIDA", prima a tecla "DOWN".



Prima a tecla "OK" per aceder.



Para seleccionar a opção "CONFIG. COM PARÂMETROS", prima a tecla "DOWN".



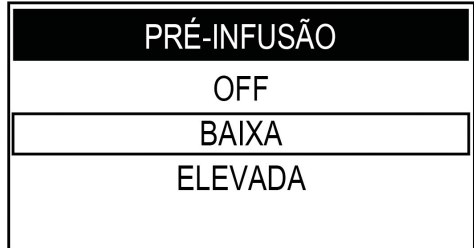
Prima a tecla "OK" per aceder.



Selecione a opção "Espresso". Prima a tecla "OK" per aceder.

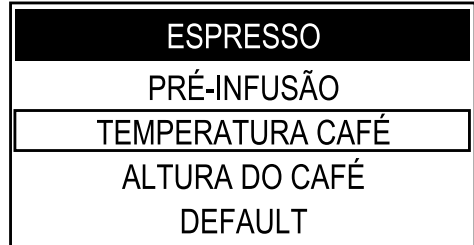



Prima a tecla "OK" para aceder ao menu "PRÉ-INFUSÃO".



Prima a tecla "DOWN" ou a tecla "UP" para seleccionar o valor pretendido. Em seguida, prima a tecla "OK" para confirmar e sair.

Prima a tecla "DOWN" para seleccionar o menu "TEMPERATURA CAFÉ".




 A reposição dos valores de fábrica da bebida ESPRESSO também afeta as definições da bebida ESPRESSO X2, com exclusão da linha de preço. O mesmo se aplica para as bebidas COFFEE e COFFEE X2.

Pressione a tecla "OK" para confirmar.

A bebida foi restabelecida com os valores de fábrica. Prima a tecla "ESC" uma ou mais vezes para sair.


9.10 Utilização da máquina com créditos

 Este funcionamento pode ser activado ou desactivado pelo gerente do serviço.

A máquina foi preparada para poder gerir a distribuição das bebidas de acordo com a lógica dos créditos; são concedidas tantas distribuições de produto com café quantos forem os créditos introduzidos pelo gerente.


Quando acabarem os créditos já não será possível distribuir produtos com café.

Os créditos restantes são visíveis no ecrã de "pronto para uso".

 A distribuição de água quente não é gerida através dos créditos e será sempre possível quando no interior do reservatório estiver presente água.

Cada gerente decide autonomamente como administrar a configuração dos créditos e a recarga dos mesmos para permitir a utilização da máquina.

9.11 Esvaziamento da gaveta de recolha das borras

 Esta operação deverá ser realizada com a máquina ligada e/ou em stand-by.

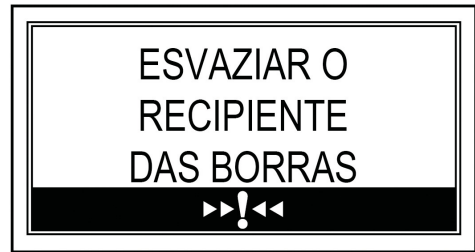
A máquina assinala quando a gaveta de recolha das borras atingiu a capacidade máxima de contenção.

A primeira sinalização avisará o utilizador que a gaveta de recolha das borras deve ser esvaziada e a máquina permitirá ainda a distribuição de café.

No visor aparece:

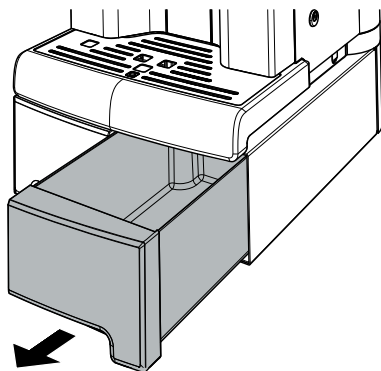


Se não efectuar o esvaziamento das borras após alguns ciclos de distribuição de café a máquina bloquear-se-á e no visor aparecerá:



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

Extraia a gaveta de recolha das borras e deite as borras do café num recipiente apropriado.



Só quando no visor aparecer:





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




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


10 LIMPEZA E MANUTENÇÃO


 Antes de executar quaisquer operações de limpeza e/ou manutenção, desligue o cabo de alimentação eléctrica da tomada de corrente.

 O Fabricante não assume qualquer responsabilidade por eventuais danos ou mau funcionamentos causados por uma manutenção incorrecta ou deficiente.

 Para prevenir fenómenos de oxidação no interior do aparelho evite a utilização de pastilhas à base de cloro.

10.1 Notas gerais para um bom funcionamento


 Os componentes não amovíveis e o próprio aparelho devem ser limpos, quando não especificado diversamente, apenas com água fria ou morna, utilizando panos humedecidos e esponjas não abrasivas.


 Não utilize jactos de água directa sobre os componentes e/ou sobre o aparelho.


Uma manutenção e uma limpeza regulares preservarão e manterão eficiente a máquina por um período maior e garantirão o respeito das normais normas higiénicas.


A fim de garantir o funcionamento correcto do aparelho, é aconselhável seguir as disposições e os tempos indicados no "PLANO DE MANUTENÇÃO".

10.2 Limpeza e manutenção ordinária

 Todas as peças a limpar são facilmente acessíveis e não precisam da utilização de ferramentas.

 Todos os componentes devem ser lavados exclusivamente com água morna e sem utilizar sabões ou solventes que possam modificar a sua forma e funcionalidade.


 Os componentes não podem ser lavados na máquina de lavar louça.


 Não limpe as peças eléctricas com panos molhados e/ou com detergentes desengordurantes. Elimine os resíduos de pó com um jacto de ar comprimido seco ou com um pano antiestático.

10.2.1 Plano de manutenção

Operações a executar	A	B	C	D
Bandeja de limpeza	-	sim	-	-
Esvaziamento e limpeza da gaveta de recolha das borras	sim	-	-	-
Limpeza do reservatório de água	-	-	sim	-
Limpeza do grupo café	-	-	sim	-
Lubrificação do Grupo Café	-	-	-	sim
Limpeza do recipiente de café	-	-	-	sim
DESCALCIFICAÇÃO	sim	-	-	-


- A** Quando sinalizado
- B** Diariamente
- C** Todas as semanas
- D** Mensalmente ou 500 distribuições

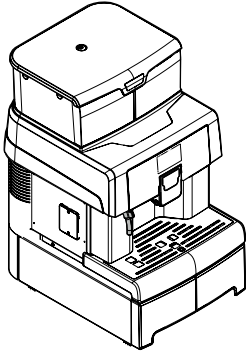
 A limpeza da máquina e dos seus componentes deve, de qualquer maneira, ser executada uma vez por semana.

 O aparelho e os seus componentes devem ser limpos e lavados após um período de inactividade.

10.2.2 Limpeza do tubo de água quente

O tubo para a distribuição de água quente deve ser limpo exteriormente com um pano húmido depois de cada utilização e, de qualquer maneira, uma vez por semana.

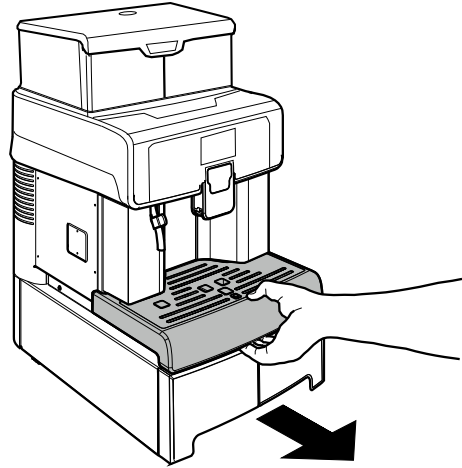
 Antes de realizar a limpeza, assegure-se que o tubo esteja frio. Perigo de queimaduras.



10.2.5 Limpeza da bandeja de limpeza

Esvazie e lave diariamente a bandeja de limpeza; esta operação também deve ser realizada quando a bóia subir.

Retire a bandeja de limpeza.



Esvazie a bandeja de limpeza e lave-a.

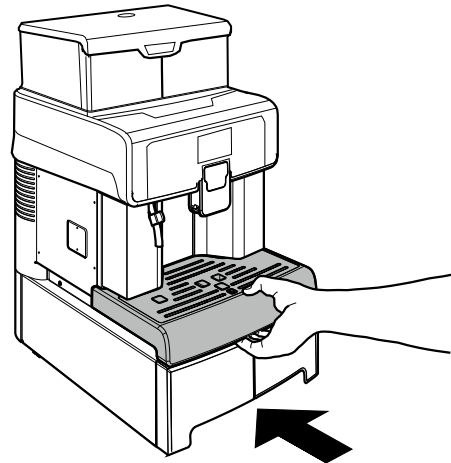
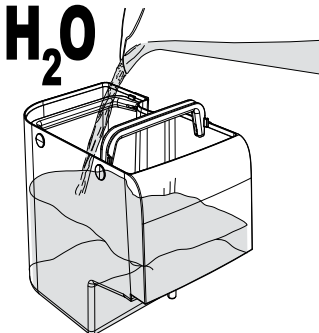
Volte a introduzir a bandeja de limpeza.

10.2.3 Limpeza da gaveta de recolha das borras

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

10.2.4 Limpeza do reservatório de água

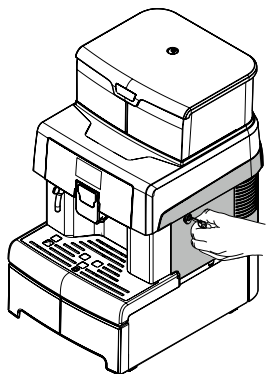
Limpe o reservatório de água sempre que executar o enchimento do próprio reservatório.



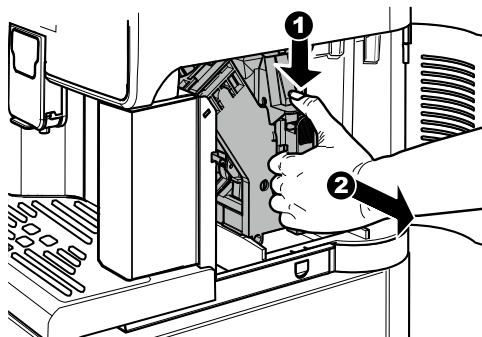
10.2.6 Limpeza do grupo café

O grupo café deve ser limpo sempre que encher o recipiente de café em grãos ou, de qualquer forma, pelo menos uma vez por semana. Desligue a máquina posicionando o interruptor em "O" e extraia a ficha da tomada de corrente.

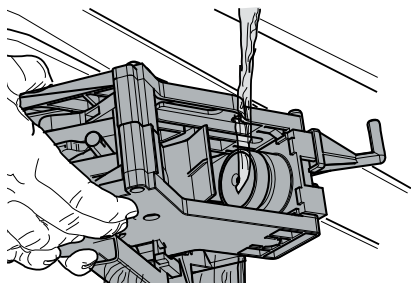
Abra a portinhola de serviço utilizando a chave fornecida.



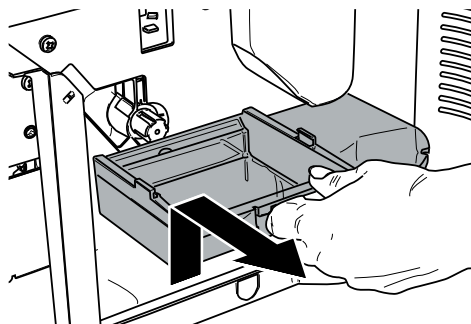
Retire o grupo café segurando-o com a pega apropriada e pressionando a tecla «PRESS». O grupo café só pode ser lavado com água morna sem detergente.



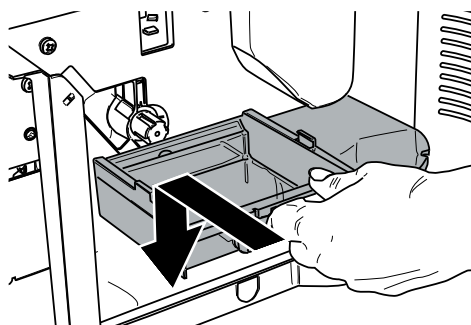
Lave o grupo café com água morna; lave cuidadosamente o filtro superior. Antes de inserir o grupo café no seu compartimento, certifique-se de que não exista água no interior da câmara de infusão.




Levante a gaveta interior pela parte posterior para a desbloquear.

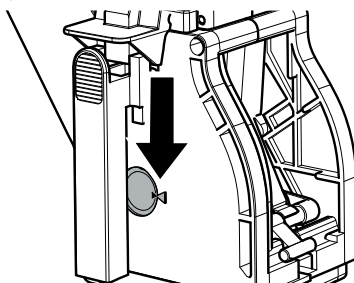


Extraia a gaveta interior, lave-a e volte a colocá-la na sede apropriada.



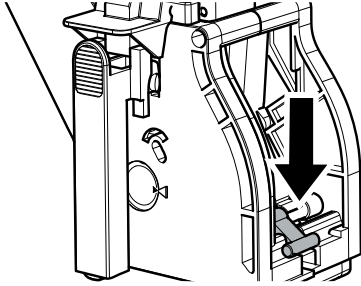
 Quando inserir a gaveta efectue o procedimento contrário ao utilizado para a sua remoção.

Certifique-se de que o grupo café está na sua posição de repouso, as duas marcas de referência devem coincidir.

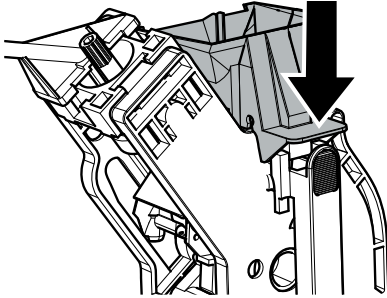


Caso contrário, efectue a operação descrita de seguida:

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




Certifique-se de que o gancho para o bloqueio do grupo café está na posição correcta; para verificar a sua posição, pressione firmemente a tecla "PRESS".



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

Feche a portinhola de serviço.


 Antes de introduzir o grupo café na máquina, certifique-se de que este está completamente seco.

10.2.7 Limpeza do Grupo café com "Pastilhas desengordurantes"


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

Esta operação completa o processo de manutenção do grupo café.

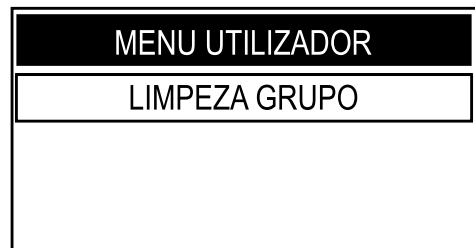
As "Pastilhas desengordurantes" para limpar o grupo café e o "Maintenance Kit" podem ser adquiridos junto do seu revendedor ou nos centros de assistência autorizados.

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

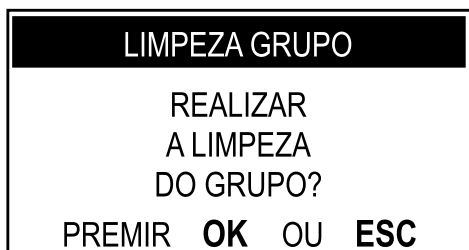
O ciclo de lavagem não pode ser interrompido. Deve estar presente uma pessoa durante a operação.

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

Aceda ao menu do utilizador conforme descrito no parágrafo "Acesso ao menu do utilizador".



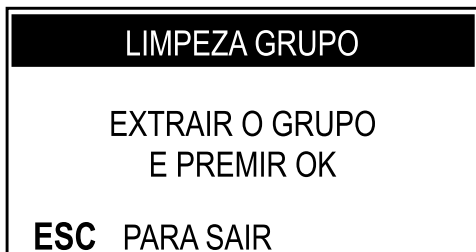
Prima a tecla "OK" para aceder ao ciclo de limpeza do grupo café.



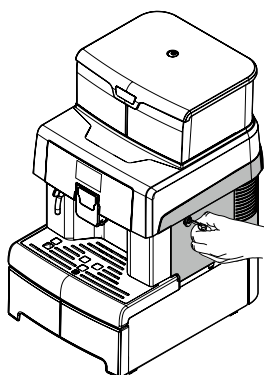
Prima a tecla "OK" para aceder.



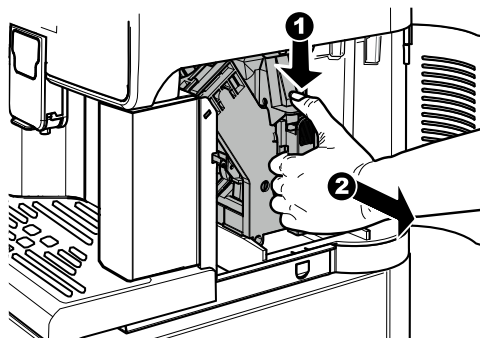
Prima a tecla "OK" para iniciar o ciclo de limpeza do grupo.



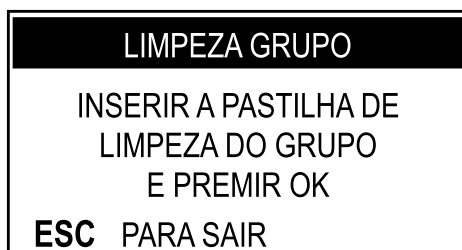
Abra a portinhola de serviço utilizando a chave fornecida.




Retire o grupo café segurando-o com a pega apropriada e pressionando a tecla «PRESS».

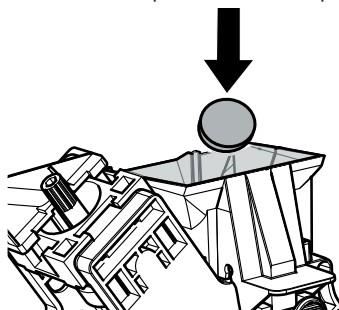


Prima a tecla "OK" para confirmar a extração do grupo café.

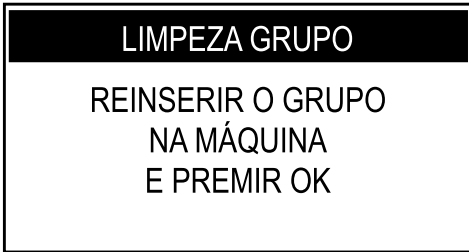


 Caso seja confirmada esta opção deve terminar-se obrigatoriamente o ciclo. Prima a tecla "ESC" para sair.

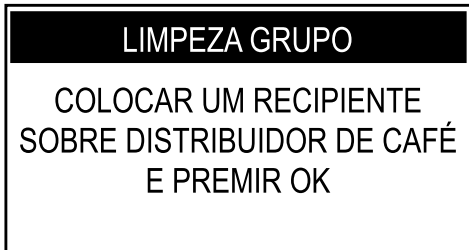
Insira a pastilha de limpeza no Grupo café e volte a colocar este último na máquina, tendo cuidado para voltar a introduzir todos os componentes e fechar a portinhola.



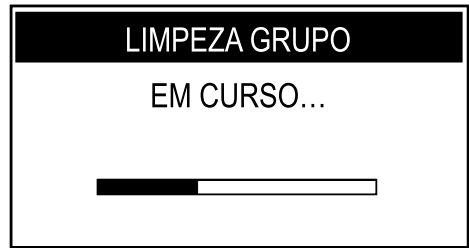
Depois de ter inserido a pastilha no grupo, prima a tecla “OK” para confirmar.



Reintroduza o grupo café na máquina e prima a tecla “OK” para confirmar.



Coloque um recipiente por baixo do distribuidor do café e prima a tecla “OK” para confirmar.



O ciclo é completado automaticamente pela máquina.

No fim do ciclo, a máquina volta ao ciclo normal de funcionamento depois de realizar o ciclo de enxaguamento.

Aconselha-se a retirar o grupo e de o lavar com água corrente fresca.

Antes de introduzir o grupo café na máquina, certifique-se de que este está completamente seco.

10.2.8 Lubrificação do Grupo Café

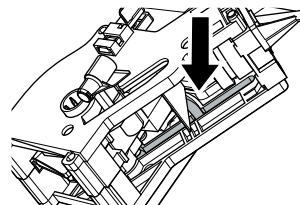
Lubrifique o grupo café após cerca de 500 chávenas de café ou uma vez por mês.

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

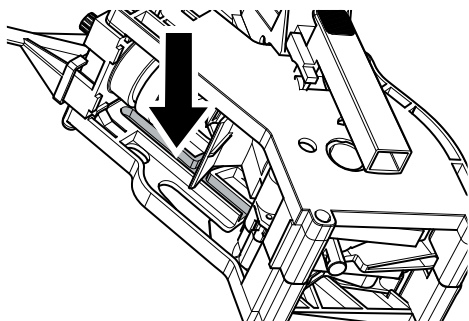
Para visualizar quantos cafés foram distribuídos, consulte o menu “PRODUCT COUNTERS” no menu “ESTATÍSTICAS” do menu do técnico (parágrafo “Descrição das mensagens do menu de programação”).

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

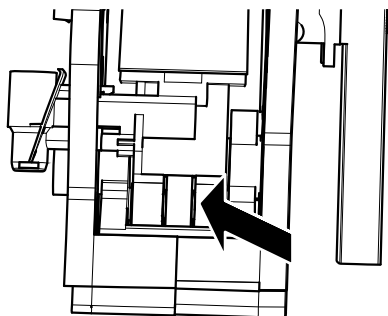
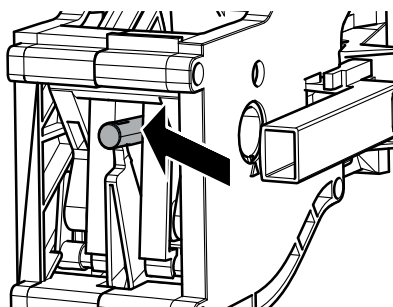
Lubrifique as guias do grupo só com a graxa Saeco.



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



Lubrifique também o eixo.



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

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

10.2.9 DESCALCIFICAÇÃO

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

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

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

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

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

⚠ Não beba a solução descalcificante.

⚠ Nunca utilize, em nenhuma circunstância, o vinagre como descalcificante.

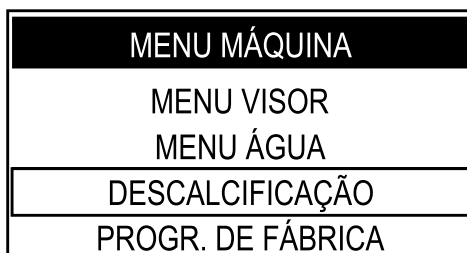
Ligue a máquina com a tecla ON/OFF. Espere que a máquina termine o processo de enxaguamento e aquecimento.

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

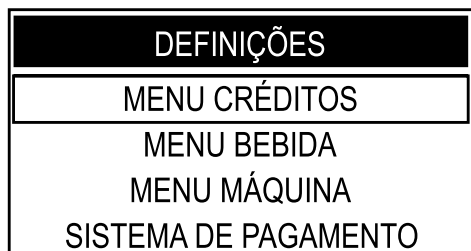
Aceda à programação da máquina como descrito no parágrafo "Acesso ao menu técnico".



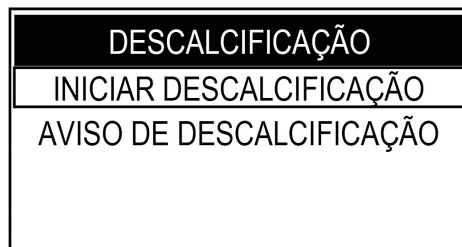
Prima a tecla "DOWN" até seleccionar a opção "DESCALCIFICAÇÃO".



Selecione a opção "DEFINIÇÕES" e prima a tecla "OK".

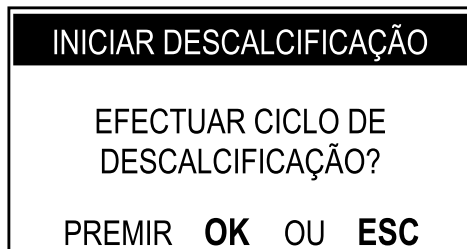
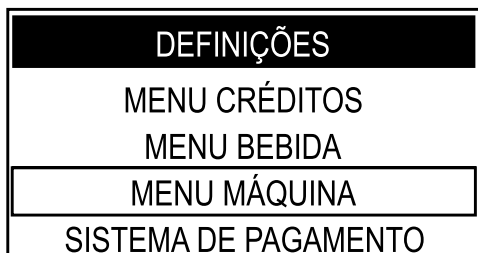


Prima a tecla "OK" per aceder.



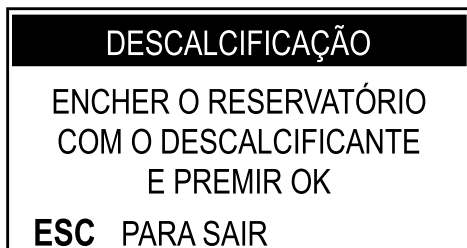
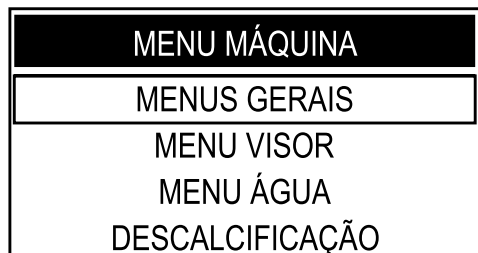
Para seleccionar a opção "MENU MÁQUINA", prima a tecla "DOWN".

Selecione a opção "INICIAR DESCALCIFICAÇÃO"; Prima a tecla "OK" para continuar.

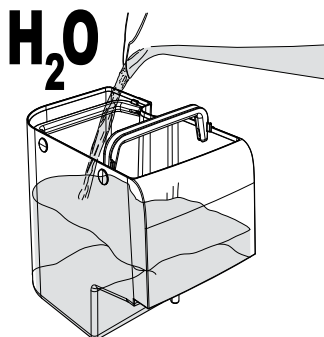
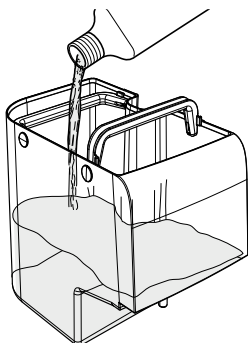


Prima a tecla "OK" per aceder.

Prima a tecla "OK" para iniciar o ciclo de DESCALCIFICAÇÃO.



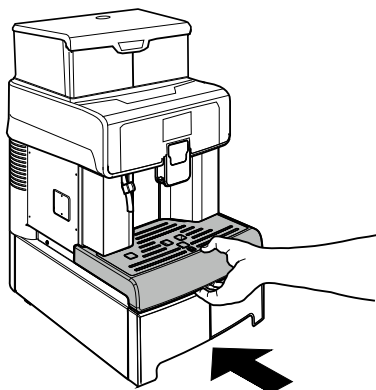
Encha o reservatório com água e solução descalcificante até ao nível CALC CLEAN indicado no lado posterior do reservatório.



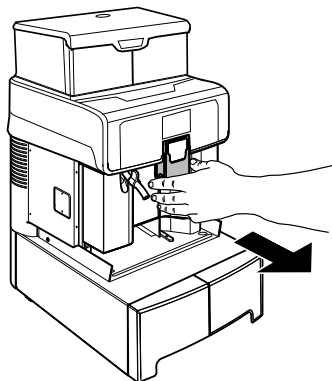
Introduza novamente o reservatório na máquina. Prima a tecla "OK".

DESCALCIFICAÇÃO
 Esvaziar a
 BANDEJA DE LIMPEZA
 E PREMIR OK
ESC PARA SAIR

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




Remova o distribuidor de café.



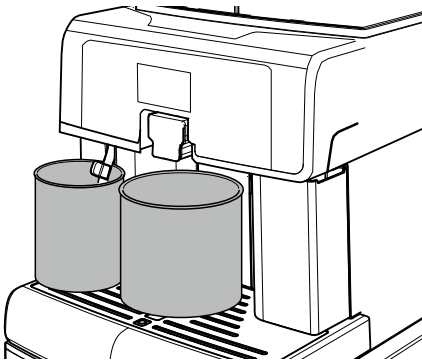
Prima a tecla "OK".


DESCALCIFICAÇÃO
 COLOCAR UM RECIPIENTE
 SOBRE DISTRIBUIDOR DE CAFÉ
 E PREMIR OK
ESC PARA SAIR

DESCALCIFICAÇÃO
 COLOCAR UM RECIPIENTE
 SOBRE A LANÇA DE ÁGUA
 E PREMIR OK
ESC PARA SAIR

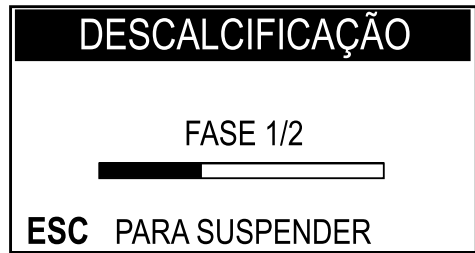
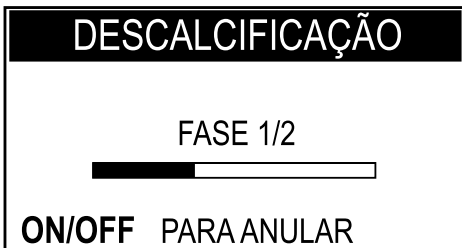
 Se for confirmada esta opção, é iniciado o ciclo de descalcificação. Prima a tecla “ESC” para o suspender temporariamente. Prima a tecla “Stand-by” para anular o ciclo definitivamente.


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



 A capacidade do recipiente deve ser de pelo menos 1,5 litros.

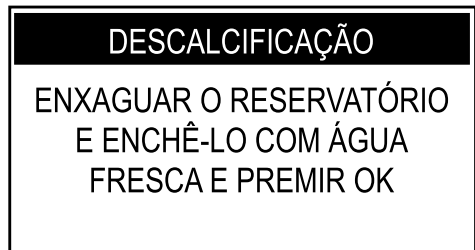
Prima a tecla “OK”.



 Caso não disponha de um recipiente com essa capacidade, coloque o ciclo em pausa premindo a tecla “ESC”, esvazie o recipiente e coloque-o novamente na máquina e reinicie o ciclo premindo a tecla “OK”.

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

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



Enxague bem o reservatório e encha-o com água fresca potável até ao nível MAX indicado na parte posterior do reservatório.

Introduza o reservatório na máquina. Prima a tecla “OK”.

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

DESCALCIFICAÇÃO

ESVAZIAR A
BANDEJA DE LIMPEZA
E PREMIR OK

Esvazie a bandeja de limpeza de todos os líquidos presentes e reintroduza-a na máquina. Prima a tecla "OK".

DESCALCIFICAÇÃO

COLOCAR UM RECIPIENTE
SOBRE DISTRIBUIDOR DE CAFÉ
E PREMIR OK

DESCALCIFICAÇÃO

COLOCAR UM RECIPIENTE
SOBRE A LANÇA DE ÁGUA
E PREMIR OK

Introduza um recipiente debaixo do tubo de água quente e um recipiente com capacidade suficiente debaixo do distribuidor de café. Prima a tecla "OK".

DESCALCIFICAÇÃO

FASE 2/2



ON/OFF PARA ANULAR

DESCALCIFICAÇÃO

FASE 2/2




ESC PARA SUSPENDER

A máquina efectua o ciclo de enxaguamento.





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

 O ciclo de enxaguamento pode ser colocado em pausa premindo a tecla “ESC”; para retomar o ciclo, pressione a tecla “OK”. Isso permite esvaziar o recipiente ou ausentar-se por um breve período de tempo.

Depois de ter realizado o ciclo de descalcificação é aconselhável realizar o esvaziamento da bandeja de limpeza.

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

 A solução descalcificante deverá ser eliminada de acordo com o previsto pelo fabricante e/ou pelas normas vigentes no país de utilização.

 Depois de ter realizado o ciclo de descalcificação, proceda com a lavagem do grupo café conforme descrito no parágrafo “Limpeza do grupo café” do capítulo “Limpeza e manutenção”.









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





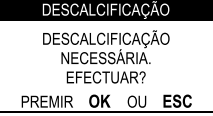
A máquina está pronta para utilizar.

II RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

II.1 Sinalizações

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


Sinais de aviso	Como restabelecer a mensagem
	Para poder tornar a máquina operativa é necessário fechar a portinhola de serviço.
	Introduza a bandeja de limpeza no seu compartimento.
	Introduza a gaveta de recolha das borras no seu compartimento.
	Extraia o reservatório e encha-o com água fresca potável.
	Introduza o grupo café no seu local.
	Encha o recipiente de café com café em grãos e seleccione um produto.
	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.
	A máquina solicita a substituição do filtro de água "Intenza" por um novo. Contacte o gerente.


Sinais de aviso	Como restabelecer a mensagem
	<p>A máquina assinala que dentro de poucos ciclos será necessário realizar o esvaziamento do recipiente das borras (consulte o parágrafo "Esvaziamento da gaveta de recolha das borras"). Esta mensagem permite ainda distribuir produtos.</p>
	<p>Retire a gaveta de recolha das borras e deite as borras num recipiente apropriado.</p> <p>Obs: a gaveta de recolha das borras deverá apenas ser esvaziada quando a máquina o solicitar e com a máquina ligada e/ou em stand-by. O esvaziamento da gaveta com a máquina desligada não permitirá memorizar na máquina o esvaziamento realizado.</p>
	<p>Indicador luminoso led vermelho a piscar. Máquina em Stand-By. É possível modificar as programações de Stand-By (Consulte o gerente). Pressione a tecla "Stand-by".</p>
	<p>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.</p>
	<p>Se a imagem de ecrã aparecer depois de ligar a máquina, significa que esta necessita de um ciclo de descalcificação. Contacte o gerente. Recorda-se que os danos causados por falta de descalcificação não se encontram cobertos pela garantia.</p>

11.2 Problemas - causas – soluções

A seguinte tabela indica as possíveis causas de erro ou alarme que podem levar ao bloqueio completo ou parcial do aparelho.

Problemas	Causas	Soluções
A máquina não liga.	A máquina não está ligada à rede eléctrica.	Ligue a máquina à rede eléctrica.
	O interruptor ON/OFF está na posição "0".	Coloque o interruptor ON/OFF na posição "I".
O café não está suficientemente quente.	As chávenas estão frias.	Aqueça as chávenas com água quente.
	A opção de menu relativa à temperatura do café é programada para um valor insuficiente.	Contacte o gestor ou técnico especialista. É possível ajustar a temperatura do café através do Menu.
O café tem pouco creme (consulte as obs.).	A mistura não é adequada, o café não é fresco de torrefacção ou está moído demasiado grosso.	Mude a mistura de café ou ajuste o grau de moagem como descrito no capítulo "Ajuste do grau de moagem".
A máquina demora demasiado tempo para aquecer ou a quantidade de água distribuída é insuficiente.	O circuito da máquina está obstruído com calcário.	Descalcifique a máquina.
É impossível extrair o grupo café.	O grupo café está fora da posição.	Ligue a máquina. Feche a portinhola de serviço. O grupo café volta automaticamente para a posição inicial.
A máquina mói os grãos de café, mas o café não sai (ver obs.).	O grupo café está sujo.	Limpe o grupo café (capítulo "Limpeza do grupo café").
	O distribuidor está sujo.	Limpe o distribuidor.
O café está demasiado aquoso (ver obs.).	Dose muito baixa.	Ajuste a quantidade de café a moer.
O café sai lentamente (ver obs.).	O café é muito fino.	Mude a mistura de café ou ajuste a moagem como descrito no capítulo "Ajuste do grau de moagem".
	O grupo café está sujo.	Limpe o grupo café (capítulo "Limpeza do grupo café").
O café sai para o exterior do distribuidor.	O distribuidor está obstruído.	Limpe o distribuidor e os seus orifícios de saída.
	O distribuidor encontra-se numa posição errada.	Coloque o distribuidor correctamente.

 Estes problemas podem ser normais se a mistura de café foi modificada ou no caso de se estar a efectuar a primeira instalação.

 Contacte o nosso call center para qualquer problema não mencionado na tabela, ou quando as soluções sugeridas não resolverem o problema.

12 ARMAZENAMENTO - ELIMINAÇÃO

12.1 Recolocação noutro local

Se o aparelho tiver de ser recolocado noutro local, é necessário:

- desligá-lo da rede de alimentação;
- realizar limpeza geral do aparelho como indicado no capítulo "Limpeza e manutenção";
- recolocar os vários componentes no respectivo local e fechar as portinholas;
- Erga e coloque o aparelho na posição devida.

12.2 Inatividade e armazenamento

Se precisar armazenar o aparelho ou torná-lo inativo por um longo período, será necessário executar as mesmas operações descritas no ponto "Recolocação noutro local", sendo necessário:

- envolver o aparelho num toldo a fim de protegê-lo contra o pó e a humidade;
- certificar-se de que o aparelho está num local adequado (a temperatura não deve ser inferior a 1°C), tendo o cuidado de não o apoiar em caixas ou em equipamentos.

13 INSTRUÇÕES PARA A DEMOLIÇÃO



INFORMAÇÕES PARA OS UTILIZADORES

nos termos do artigo 13.º do Decreto Legislativo italiano n.º 151, de 25 de Julho de 2005, “Aplicação das Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução da utilização de substâncias perigosas nos aparelhos elétricos e eletrónicos, além da eliminação dos resíduos”.

O símbolo do contentor de lixo barrado encontrado no aparelho ou na sua embalagem indica que o produto no final da sua vida útil deve ser eliminado separadamente dos outros resíduos.

A recolha diferenciada do presente aparelho em fim de vida é organizada e gerida pelo fabricante. O utilizador que pretenda desfazer-se do presente aparelho, deve pois contactar o fabricante e seguir o sistema por ele adoptado para permitir a recolha separada do aparelho em fim de vida.

A recolha diferenciada apropriada para envio posterior do aparelho demolido para a reciclagem, o tratamento e o desmantelamento ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde e favorece a reutilização e/ou a reciclagem dos materiais de que é composto o aparelho.

A eliminação abusiva do produto por parte do proprietário implica a aplicação das sanções administrativas previstas pela legislação vigente.

