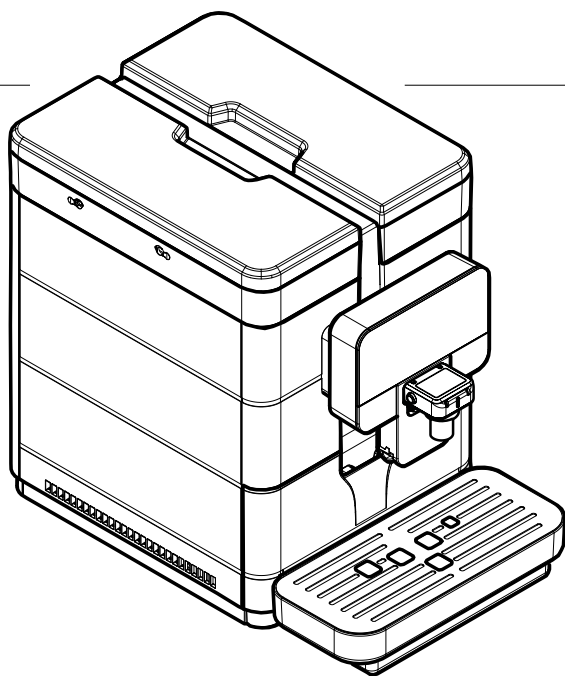


ROYAL

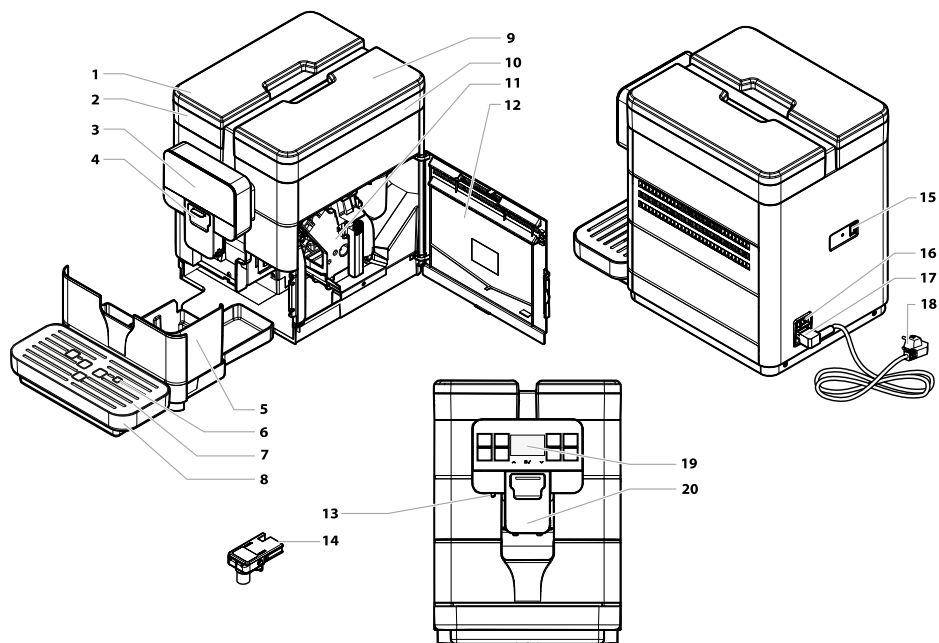
OTC



Type: SUP060

USO E MANUTENÇÃO

PARTES PRINCIPAIS



1	Tampa do reservatório de água
2	Reservatório de água
3	Painel de comandos tátil
4	Tampa do compartimento do Cappuccinatore
5	Gaveta de recolha das borras do café
6	Bóia de bandeja de limpeza cheia
7	Grelha de apoio para chávenas
8	Bandeja de limpeza
9	Tampa do recipiente de café em grãos
10	Recipiente de café em grãos

11	Grupo café
12	Portinhola de acesso ao compartimento de serviço
13	Distribuidor de água quente
14	Cappuccinatore
15	Porta USB
16	Interruptor geral
17	Tomada de encaixe
18	Cabo de alimentação
19	Visor
20	Distribuidor de café amovível

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 está prevista exclusivamente para a utilização em pequenos escritórios e comunidades.
-  É proibido efectuar modificações técnicas e qualquer utilização ilícita, devido aos riscos que isso pode causar!
-  A limpeza e manutenção não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.
-  A máquina pode ser utilizada por crianças a partir dos 8 anos de idade ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os riscos envolvidos.
-  As crianças não devem brincar com o aparelho.
-  **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.

⚠️ Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência ou por pessoal devidamente qualificado, de forma a evitar qualquer tipo de risco.

⚠️ 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.

⚠️ **Perigo de queimaduras**

⚠️ Evite tocar no distribuidor 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.

Utilização do leite

 O uso e a conservação do leite devem ocorrer conforme indicado na embalagem original do fabricante.

 Não se assume qualquer responsabilidade por eventuais usos de leite não adequados ao consumo alimentar.

 O leite, pela sua natureza, deve ser mantido fresco, visto que altas temperaturas provocam a sua acidificação; isto exige a limpeza do Cappuccinatore depois de cada utilização como descrito no manual.

Armazenamento da máquina

 Quando a máquina não é utilizada durante um período prolongado, desligue-a e extraia a ficha da tomada.

 Guarde-a num local seco e fora do alcance das crianças. Proteja-a do pó e da sujidade.

Reparações / Manutenção

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

 Nunca coloque em funcionamento uma máquina defeituosa.

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

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

ÍNDICE

1	INTRODUÇÃO AO MANUAL.....	8	9.6	Distribuição de cappuccino.....	49
1.1	Introdução.....	8	9.7	Distribuição de leite macchiato.....	51
1.2	Simbologia utilizada.....	8	9.8	Distribuição Milk.....	52
2	INFORMAÇÕES SOBRE O.....	10	9.9	Distribuição de água quente.....	53
	APARELHO.....		9.10	Ajuste dos produtos na chávina.....	54
2.1	Informações para o Técnico de manutenção.....	10	9.11	Utilização da máquina com créditos.....	56
2.2	Descrição e uso previsto.....	10	9.12	Esvaziamento da gaveta de borras e.....	56
2.3	Identificação do aparelho.....	11		bandeja de limpeza.....	
2.4	Dados técnicos.....	12	9.13	BLUETOOTH.....	57
3	SEGURANÇA.....	13	10	LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	59
3.1	Introdução.....	13	10.1	Notas gerais para um bom funcionamento..	59
3.2	Normas gerais de segurança.....	13	10.2	Limpeza e manutenção ordinária.....	60
3.3	Requisitos dos operadores.....	14	11	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	74
4	MOVIMENTAÇÃO E.....	15	11.1	Sinalizações.....	74
	ARMAZENAGEM.....		11.2	Problemas - causas - soluções.....	77
4.1	Descarga e movimentação.....	15	12	ARMAZENAMENTO - ELIMINAÇÃO..	78
4.2	Armazenagem.....	15	12.1	Recolocação noutra local.....	78
5	INSTALAÇÃO.....	16	12.2	Inactividade e armazenamento.....	78
5.1	Advertências.....	16	13	INSTRUÇÕES PARA A DEMOLIÇÃO..	79
5.2	Desembalagem e posicionamento.....	17			
5.3	Ligação à rede eléctrica.....	19			
6	DESCRIÇÃO DOS COMANDOS.....	20			
6.1	Interruptor geral.....	20			
6.2	Visor.....	20			
6.3	Teclado.....	20			
6.4	Descrição das teclas em fase de.....	20			
	funcionamento normal.....				
7	REABASTECIMENTOS E.....	22			
	COLOCAÇÃO EM SERVIÇO.....				
7.1	Misturas de café.....	22			
7.2	Reabastecimento de café em grãos.....	22			
7.3	Enchimento do reservatório de água.....	23			
7.4	Medição e ajuste da dureza da água.....	24			
7.5	Filtro água.....	25			
7.6	Ajuste do grau de moagem.....	27			
7.7	Ajuste do "Aroma" - quantidade de café.....	28			
	moído.....				
7.8	Ajuste do distribuidor de café.....	29			
7.9	Ligação/Desligação da máquina.....	30			
7.10	Seleccionar o idioma (na primeira.....	30			
	utilização).....				
7.11	Primeira utilização - após um longo período	31			
	de inactividade.....				
7.12	Lavagem das partes em contacto com.....	32			
	alimentos.....				
7.13	Uso do aparelho.....	32			
8	MENU DE PROGRAMAÇÃO.....	33			
8.1	Descrição das teclas em fase de.....	33			
	programação.....				
8.2	Programação do utilizador.....	34			
8.3	Programação do menu Técnico.....	36			
9	FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO....	46			
9.1	Aquecimento e enxaguamento.....	46			
9.2	Ciclo de enxaguamento/ auto-limpeza.....	47			
9.3	Amiga do ambiente: Stand-by.....	47			
9.4	Distribuição de café.....	47			
9.5	Cappuccinatore.....	48			

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.

Este produto é comercializado sob responsabilidade da SaGa Coffee S.p.A., também responsável pela garantia do produto Saeco é uma marca registada da Koninklijke Philips N.V., cuja utilização é permitida por uma licença fornecida pela Koninklijke Philips N.V.

 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.

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

I.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.

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;
- bebidas quentes usando água quente distribuída através do tubo de distribuição.
- bebidas à base de leite utilizando o Cappuccinatore fornecido.

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.



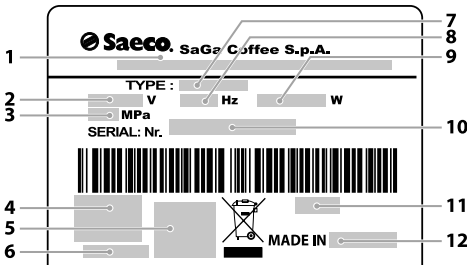
Além disso, é considerado uso indevido:

- 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.



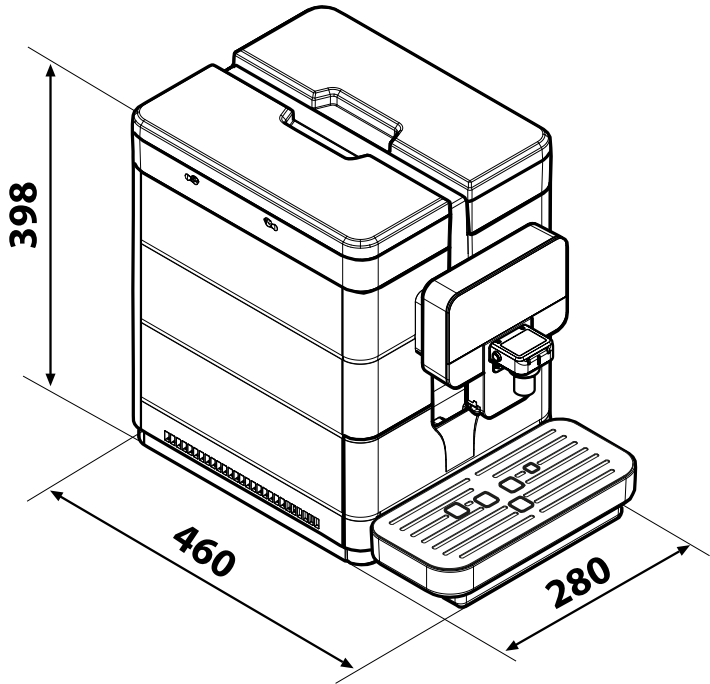
1	Nome do Manufacturer
2	Tensão de alimentação (V)
3	Pressão da rede hídrica
4	Marcas de conformidade
5	Entidade de certificação
6	código do aparelho.
7	Modelo
8	Frequência de alimentação (Hz)
9	Potência eléctrica absorvida (W)
10	N.º de série
11	Ano e mês de fabrico
12	País de fabrico

 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)	280 x 398 x 460 mm
Peso	aprox. 10 kg
Material do corpo da máquina	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 aprox. 2,5 litros Gaveta de recolha das borras 18 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

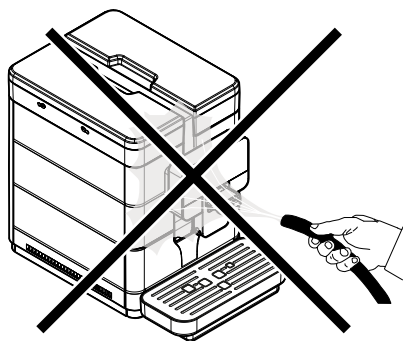
3.1 Introdução

Em conformidade com as normas e diretivas vigentes, a SaGa Coffee realizou em seus escritórios um documento técnico relacionado ao aparelho ROYAL.

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;
- mergulhar o aparelho na água;
- 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 trabalhos mecânicos possam entrar em contacto com as bebidas, distribua, antes da primeira colocação em funcionamento definitiva do aparelho, aproximadamente 0,5 l 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.

 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.

3.3 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 tem 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.

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 seqüências 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 idôneos para a carga a ser movimentada.

⚠ O aparelho deve ficar sempre em posição vertical.

⊘ Evite:

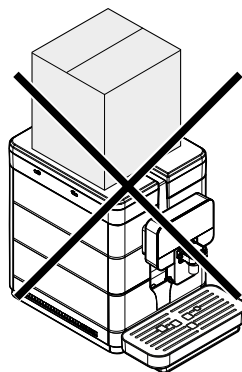
- arrastar o aparelho;
- virar ou deitar o aparelho durante o transporte e a movimentação;
- dar empurrões ao aparelho;
- levantar o aparelho com cabos ou gruas;
- deixar o aparelho exposto às intempéries ou em locais húmidos ou perto de fontes de calor.

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 sobrepor 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.

⚠ A superfície de apoio deve ser adequada para suportar o peso da máquina e deve estar limpa.

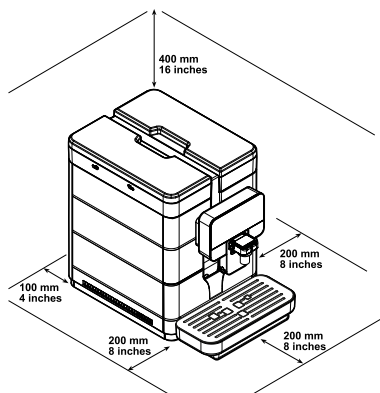
⚠ Os espaços de acesso à máquina e à tomada devem ser deixados livres, a fim de permitir ao utilizador a intervenção sem obstáculos e de poder também abandonar imediatamente a área em caso de necessidade.

⚠ 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.

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.



5.2 Desembalagem e posicionamento

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 consequente 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

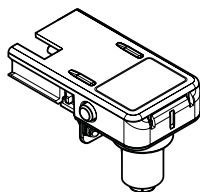
Manual: instruções para a utilização da máquina.



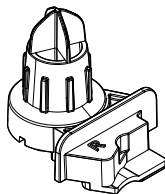
Cabo eléctrico: possibilita a ligação da máquina à rede eléctrica.



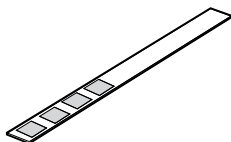
Cappuccinatore: permite distribuir bebidas com leite.



Junção direita para Cappuccinatore: permite ligar o Cappuccinatore ao recipiente de leite posicionado do lado direito da máquina.

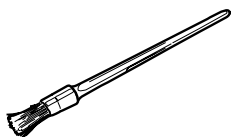


Teste de dureza da água: teste rápido para verificar a dureza efectiva da água utilizada para distribuir as bebidas; este teste é de importância fundamental para ajustar a dureza da água na máquina.



Lista dos acessórios opcionais

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



Graxa lubrificante: permite a lubrificação periódica do grupo café.



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.



Pó para a limpeza do circuito do leite: permite uma limpeza correcta e profunda do circuito, eliminando qualquer resíduo de leite.



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



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



5.3 Ligação à rede eléctrica

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

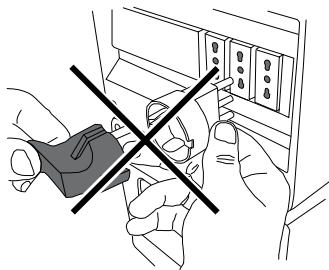
⚠ O Técnico de Manutenção, responsável pela instalação do distribuidor, deve verificar se:

- 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.

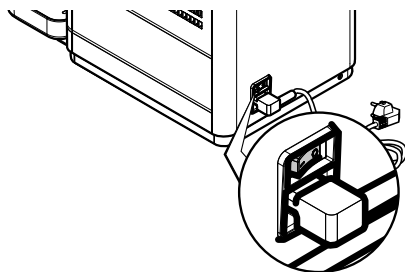
👉 Certifique-se de que a ficha do cabo de alimentação é facilmente acessível mesmo depois da instalação.



6 DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

6.1 Interruptor geral

Deve ser colocada na parte traseira da máquina, na parte inferior esquerda. Na posição "I", a máquina liga-se (activação das funções eléctricas). Na posição "O", a máquina desliga-se (desactivação das funções eléctricas).



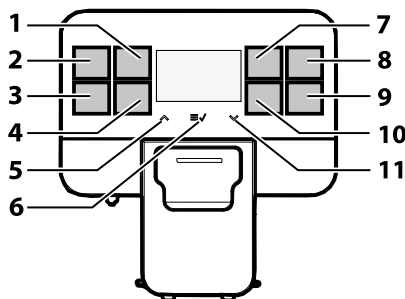
6.2 Visor

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

6.3 Teclado



A função de cada tecla muda conforme a variação da fase (ordinária de distribuição ou de programação) em que se encontra o aparelho.



1	Tecla "Coffee"
2	Tecla "Expresso"
3	Tecla "Manual Brewing"
4	Tecla "Hot Water"
5	Tecla "Up"
6	Tecla "MENU/OK"
7	Tecla "Americano"
8	Tecla "Cappuccino"
9	Tecla "Leite Macchiato"
10	Tecla "Milk"
11	Tecla "Down"

6.4 Descrição das teclas em fase de funcionamento normal

Tecla "Coffee"

Ao premir esta tecla, inicia-se a distribuição de um "coffee". Premindo duas vezes seguidas, inicia-se a distribuição de um "coffee x2".

Tecla "Expresso"

Premindo esta tecla, inicia a distribuição de um "expresso". Premindo duas vezes seguidas, inicia-se a distribuição de um "expresso x2".

Tecla "Manual Brewing"

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

Tecla "Hot Water"

Ao premir esta tecla, inicia-se a distribuição de água quente.

Tecla "Up"

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

Tecla "MENU/OK"

Ao premir esta tecla, é possível aceder ao menu do utilizador que permite efetuar algumas lavagens da máquina (grupo de infusão) e aceder ao menu técnico. Depois de entrar no menu, esta tecla permite confirmar a opção do menu seleccionada.

Se, no menu, for premido por cerca de 3 segundos, abandonam-se todos os ecrãs e volta-se ao "pronto máquina".

Tecla "Americano"

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

Tecla "Cappuccino"

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

Tecla "Leite Macchiato"

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

Tecla "Milk"

Ao pressionar-se esta tecla inicia a distribuição de Leite Batido.

Tecla "Down"

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



Cada tecla do teclado pode reacender a máquina, caso entre em função a modalidade Stand By.

7 REABASTECIMENTOS E COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

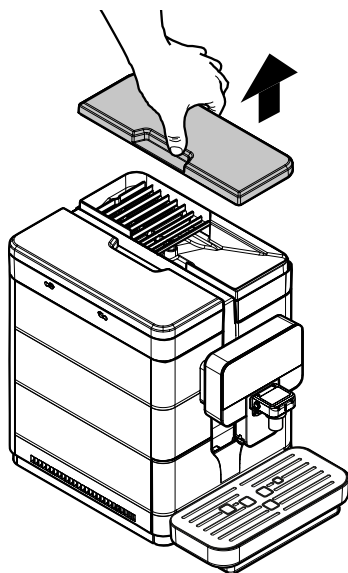
7.1 Misturas de café

- 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.

7.2 Reabastecimento de café em grãos

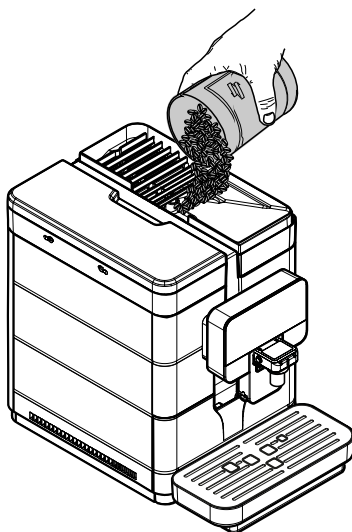
 Coloque sempre no recipiente somente café em grãos. Não coloque café moído, solúvel além de outros objetos que danifiquem a máquina.

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.

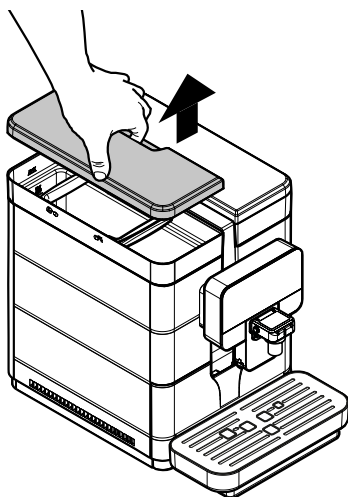
Coloque novamente a tampa no recipiente de café.

 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.

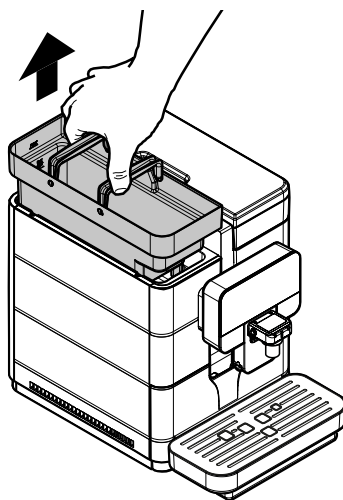
7.3 Enchimento do reservatório de água

 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.

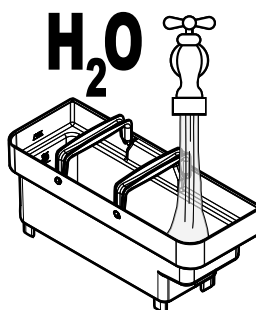
Retire a tampa do reservatório de água.



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.

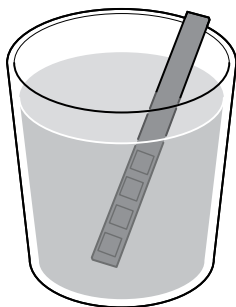


 Para efectuar as operações de enchimento do reservatório de água, utilize luvas estéreis descartáveis a fim de evitar a contaminação bacteriológica.

Reintroduza o reservatório na sede apropriada e reposicione a tampa.

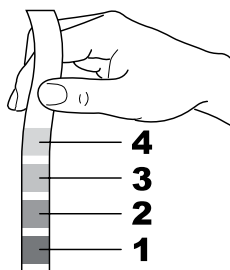
7.4 Medição e ajuste da dureza da água

A medição da dureza da água é muito importante para a gestão correta do filtro anticalcário e para a frequência de descalcificação da máquina. Mergulhe na água, durante 1 segundo, o papel para o teste da dureza da água.



 O teste só pode ser usado para uma medição.

Verifique quantos quadrados mudam de cor e consulte a tabela.



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)

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

Menu Técnico
Definições
Estatísticas
Sair

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

Definições
Menu créditos
CONFIG. BEBIDAS
Menu máquina

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

Definições
Menu créditos
CONFIG. BEBIDAS
Menu máquina

Prima a tecla "OK" per aceder.

Menu máquina
Menus gerais
Menu Visor
Menu água

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

Menu máquina
Menus gerais
Menu Visor
Menu água

Prima a tecla "OK" per aceder.

Menu água
Dureza
FILTRO (0/8)
Sair

Prima a tecla "OK" para aceder no menu "DUREZA".

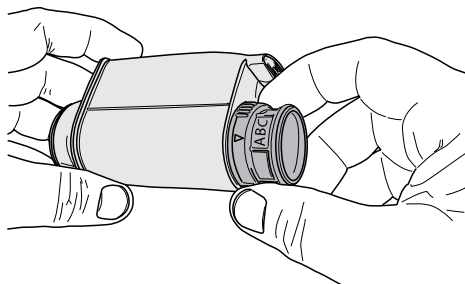
 A máquina é fornecida com um ajuste padrão que satisfaz a maior parte das utilizações.

Dureza
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 selecionada.

Após ter ajustado a dureza da água, instale o filtro anticalcário como descrito no parágrafo seguinte.

Retire o filtro de água da embalagem. Coloque o filtro na posição standard na letra B. Utilize o teste de dureza da água não 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").



7.5 Filtro água

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 podem dispor do filtro de água. 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.



A medição da dureza da água é muito importante para a gestão correta do filtro de água e da frequência com a qual a máquina deve ser descalcificada.



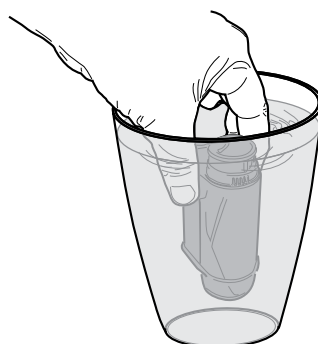
O filtro anticalcário deve ser substituído quando for sinalizado pela máquina.



Antes de executar a descalcificação, retire o filtro anticalcário do reservatório de água.

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

Mergulhe o filtro de água na posição vertical em água fria (com a abertura para cima) e prima delicadamente os lados para fazer sair as bolhas de ar.



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

Menu Técnico
Definições
Estatísticas
Sair

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

Definições
Menu créditos
CONFIG. BEBIDAS
Menu máquina

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

Definições
Menu créditos
CONFIG. BEBIDAS
Menu máquina

Prima a tecla "OK" per aceder.

Menu máquina
Menus gerais
Menu Visor
Menu água

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

Menu máquina
Menus gerais
Menu Visor
Menu água

Prima a tecla "OK" per aceder.

Menu água
Dureza
FILTRO (0/8)
Sair

Prima a tecla "DOWN" até selecionar a opção "FILTRO (0/8)".

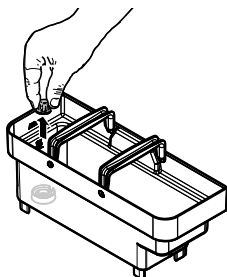
Menu água
Dureza
FILTRO (0/8)
Sair

Pressione a tecla "OK". É apresentado o ecrã seguinte:

	ATIVAR FILTRO?	
sim		não

Retire o reservatório da máquina e esvazie-o.

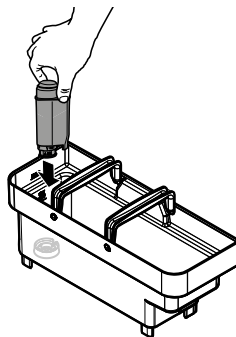
Retire o pequeno filtro branco presente no reservatório, guarde-o num lugar seco protegido do pó.



Selecione "SIM" e prima a tecla "OK". É apresentado o ecrã seguinte:

	INSERIR FILTRO E ENCHER RESERVATÓRIO	
OK		Sair

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



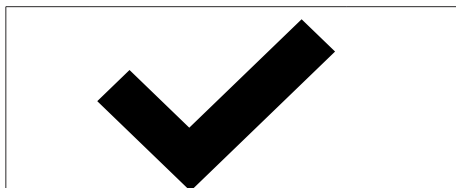
Encha o reservatório com água fresca potável e reintroduza-o na máquina. Selecione "OK" e prima a tecla "OK". É apresentado o ecrã seguinte:

	COLOCAR RECIPIENTE DEBAIXO DISTRIB.	
	Água quente	
OK		Sair

Coloque um recipiente debaixo do distribuidor de água quente. Selecione "OK" e prima a tecla "OK". É apresentado o ecrã seguinte:

	Activação filtro	
		

Inicia a fase de ativação do filtro. Ao premir novamente a tecla "OK" é possível pausar a operação. Quando a operação estiver concluída, a máquina sai do menu.



Encha novamente o reservatório de água até ao nível MÁX. com água potável fresca. No ecrã de máquina pronta surge o ícone Filter 100% para indicar que o filtro foi instalado.



7.5.1 Substituição do filtro de água

 Substitua o filtro de água quando a capacidade descer até 0% e o ícone do filtro piscar rapidamente.

 Substitua o filtro de água pelo menos trimestralmente mesmo que a máquina não tenha indicado que é necessário substituí-lo.

Extraia o filtro de água. Siga as indicações presentes na seção "Filtro de água". Substitua o filtro e ative o novo. O visor atualiza automaticamente o número de filtros utilizados. Este dado é atualizado no menu somente se o utilizador instalou um filtro novo antes de ter consumido o anterior ou antes do oitavo da cadeia. Encha novamente o reservatório de água até ao nível MÁX. com água potável fresca.

Substituição do filtro após a utilização de 8 filtros

Extraia o filtro de água. Siga as indicações presentes na seção "Filtro de água". Serão necessárias igualmente todas as operações que dizem respeito à fase de descalcificação. O visor atualiza automaticamente o número de filtros usados, colocando-o a 0/8, mas somente após uma descalcificação e antes da nova ativação do filtro. Encha novamente o reservatório de água até ao nível MÁX. com água potável fresca.

7.6 Ajuste do grau de moagem

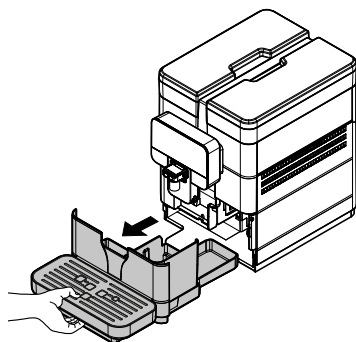
 Não introduza café moído e/ou solúvel no recipiente de café em grãos. É proibido introduzir qualquer outro material que não seja café em grãos.

 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.

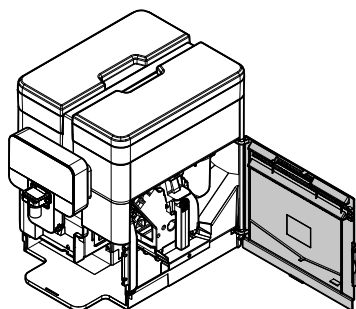
A máquina permite efectuar um ligeiro ajuste do grau de moagem do café para o adaptar ao tipo de café utilizado. O ajuste deve ser efectuado mediante a alavanca situada no lado no interior do compartimento de serviço da máquina.

Retire a bandeja de limpeza.



Remova o parafuso que impede a abertura accidental da porta do compartimento de serviço. (* apenas para versão 120V EUA).

Abra a porta do compartimento de serviço e vire o braço um nível.



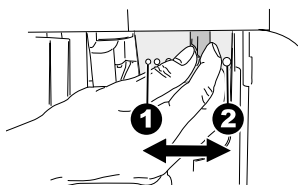
Feche outra vez a porta e prepare 1-2 xícaras de café para ver as mudanças no grau de moagem. Repita o procedimento até alcançar o grau de moagem desejado.

Reponha o parafuso que impede a abertura accidental da porta do compartimento de serviço. (* apenas para versão 120V EUA).

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



7.7 Ajuste do "Aroma" - quantidade de café moído

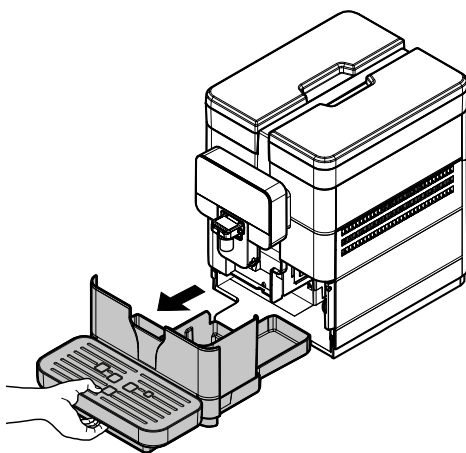
A máquina permite ajustar a quantidade de café que é moído para a preparação de cada café.

⚠ 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").

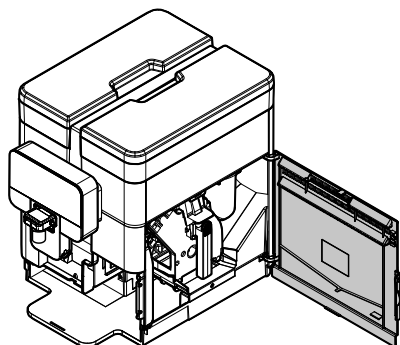
O ajuste deve ser efectuado mediante a alavanca situada no lado no interior do compartimento de serviço da máquina.

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



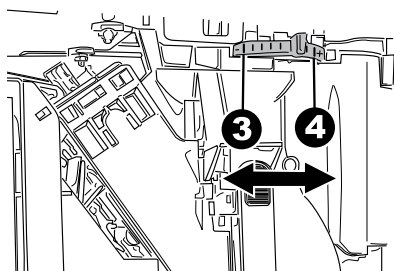
Remova o parafuso que impede a abertura accidental da porta do compartimento de serviço. (* apenas para versão 120V EUA).

Abra a porta do compart. de serviço.



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

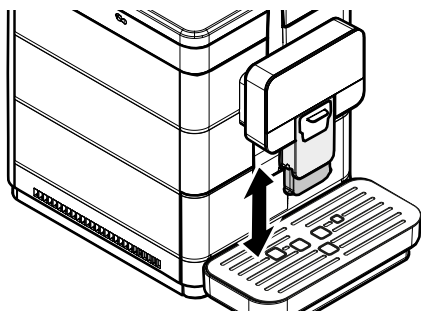
- 3- Quantidade mínima de café (cerca de 6 gramas)
- 4- Quantidade máxima de café (cerca de 10 gramas)



7.8 Ajuste do distribuidor de café

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

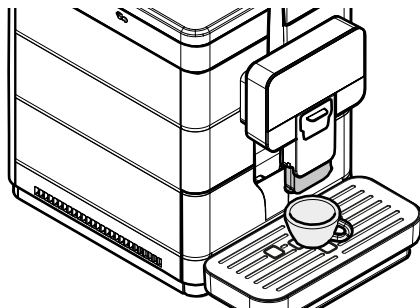
O distribuidor pode ser ajustado em altura para melhor se adaptar às dimensões das chávenas que queira utilizar.



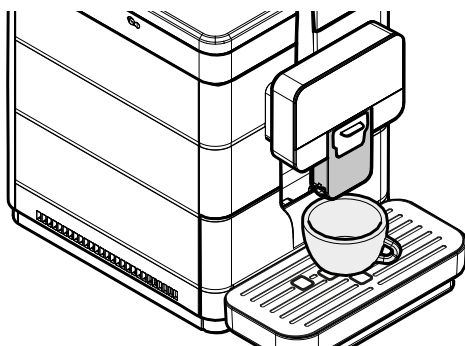
Para efectuar o ajuste, levante ou baixe manualmente o distribuidor.

As posições aconselhadas são:

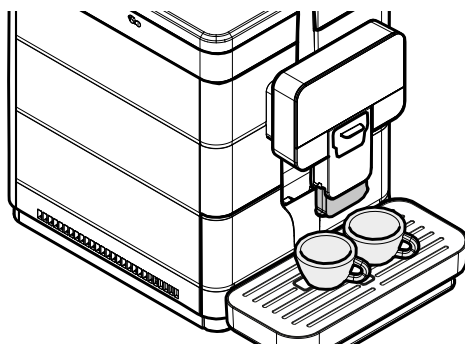
- Para a utilização de chávenas pequenas;



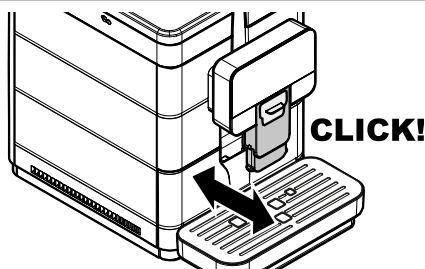
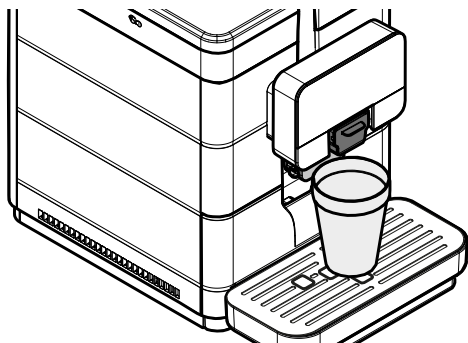
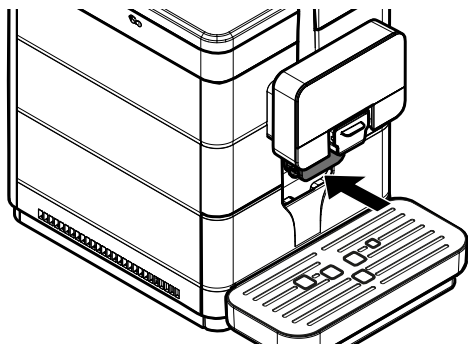
- Para a utilização de chávenas grandes.



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



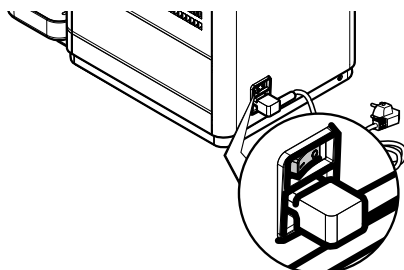
Empurre o distribuidor para dentro da máquina até ao fim para consentir o uso de copos altos ou MUG. Neste caso, é possível distribuir somente um produto ao mesmo tempo.



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

7.9 Ligação/Desligação da máquina

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



 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.

7.10 Seleccionar o idioma (na primeira utilização)

Na primeira utilização, a máquina pede para seleccionar e memorizar o idioma desejado para a visualização das mensagens.

Idioma
ITALIANO
ENGLISH
DEUTSCH

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.

 Caso falhe a primeira ativação (distribuição), efetue mais 2 tentativas. No fim das 3 tentativas, se o problema não for resolvido, deixe a máquina repousar durante 30 minutos e tente de novo com 3 distribuições. Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência aos clientes.

7.11 Primeira utilização - após um longo período de inatividade

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: enxagúe o circuito de café se a máquina for utilizada pela primeira vez ou após um longo período de inatividade.

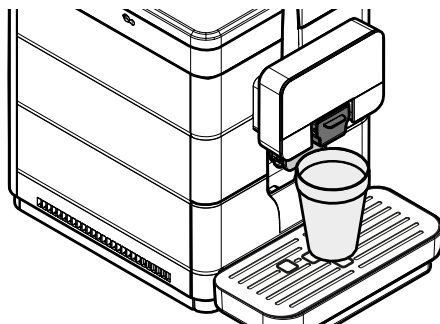
Estas operações simples permitem-lhe distribuir sempre um ótimo café.

Devem ser realizadas:

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

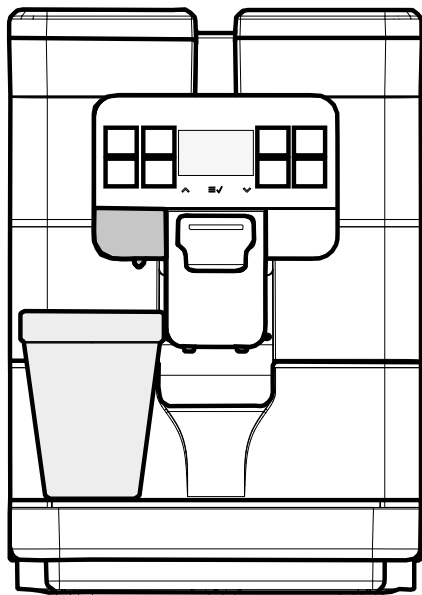
7.11.1 Após um período de inatividade

Esvazie o reservatório de água, lave-o, enxagúe-o e encha-o com água fresca (consulte o parágrafo "Enchimento do reservatório de água"). Introduza um recipiente com capacidade suficiente debaixo do distribuidor de café.



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 distribuidor 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.

7.12 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.
- Remover todas as tampas e todos os recipientes do aparelho.
- Mergulhe tudo na solução preparada anteriormente.

7.13 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.

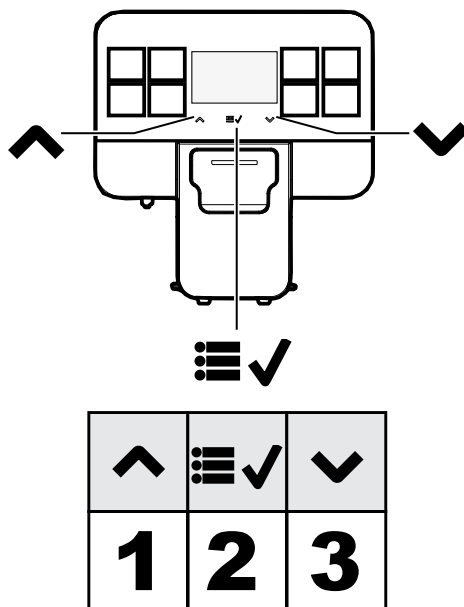
 Portanto, é conveniente lê-lo com atenção, intervindo só depois de ter compreendido a exacta sequência das operações a executar.

 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.



Tecla 1: Up

Permite alterar os parâmetros quando estão visíveis.
(+) aumenta o valor

Tecla 2: OK

Permite confirmar o parâmetro/valor quando este tiver sido alterado.

Tecla 3: Down

Permite alterar os parâmetros quando estão visíveis.
(-) diminui o valor

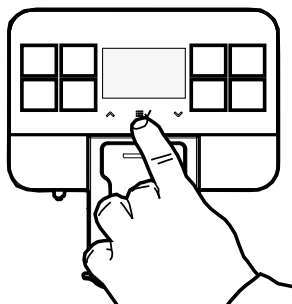
8.2 Programação do utilizador

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 ao pressionar a tecla "OK".



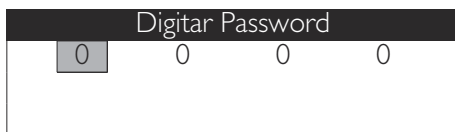
É apresentado o ecrã seguinte:



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

⚠ Os menus são acessíveis livremente. É possível protegê-los porém com PASSWORD.

⚠ 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 em 10 segundos, a máquina regressa ao ecrã anterior.

Para a configuração da PALAVRA-PASSE, consulte o parágrafo "Configuração da palavra-passe" onde é ilustrado como configurá-la.



Caso esqueça-se a PASSWORD, esta pode ser recriada através da introdução do código PUK. O código PUK deve ser solicitado ao serviço de assistência da Saeco (Evoca group) 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
LAVAGEM GRUPO
LAVAGEM CAPP.
RÁPIDA
Standard
Sair

8.2.3 Descrição das mensagens do menu do utilizador

OPÇÃO MENU	Descrição
LAVAGEM GRUPO	Esta função permite ao utilizador efetuar uma lavagem com água quente do grupo de infusão
LAVAGEM CAPP.	Esta função permite ao utilizador efetuar uma lavagem com água quente do Cappuccinatore
RÁPIDA	Esta função permite uma lavagem do Cappuccinatore com passagem de água quente através do sistema emulsionador depois de cada distribuição de bebidas leite/mistas.
Standard	Esta função permite uma lavagem completa do Cappuccinatore e do tubo de aspiração de leite. Para esta função é preciso imergir o tubo de aspiração em água limpa e detergente especial para a remoção dos resíduos de leite.
Sair	Esta opção permite ao utilizador regressar ao nível superior do menu
Sair	Esta função regressa ao menu principal

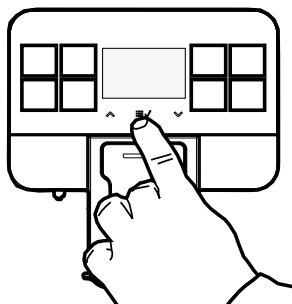
8.3 Programação do menu Técnico

A estrutura do menu de programação é indicada no ponto "Estrutura do menu de programação".

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

8.3.1 Acesso ao menu Técnico

Quando a máquina estiver "pronta para utilizar", aceda ao menu principal ao pressionar a tecla "OK".



É apresentado o ecrã seguinte:

Menu
Menu Utiliz.
Menu Técnico
Sair

- Percorra o menu principal até à opção "Menu Técnico".
- Pressione a tecla "OK".

Com o procedimento descrito, acede-se ao menu de programação apenas quando a máquina tiver atingido a temperatura de funcionamento;

Os menus são acessíveis livremente. É possível protegê-los porém com PASSWORD.

⚠ Após a modificação, a palavra-passe deve ser introduzida sempre que aparece no visor:

⚠ 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.

Digitar Password			
0	0	0	0

👉 Se a palavra-passe não for inserida em 10 segundos, a máquina regressa ao ecrã anterior.

Para a configuração da PALAVRA-PASSE, consulte o parágrafo "Configuração da palavra-passe" onde é ilustrado como configurá-la.



Caso esqueça-se a PASSWORD, esta pode ser recriada através da introdução do código PUK. O código PUK deve ser solicitado ao serviço de assistência da Saeco (Evoca group) 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 de programação são:

OPÇÃO MENU
Definições
Menu créditos
ATIVAR CRÉDITOS
Off
On
Adicionar créditos
Reiniciar créditos
sim
não
MOSTRAR CRÉDITOS
Off
On
Sair
CONFIG. BEBIDAS
Expresso
Coffee
HOT WATER
Cappuccino
Latte Macchiato
Milk
CAFÉ AMERICANO
ALTURA BEBIDA
ALTURA DA ÁGUA
Sair
Sair
Menu máquina
Menus gerais
Som
Off
On
Modo eco
Off

OPÇÃO MENU
On
Program. Stand-By
15 minutos
30 minutos
60 minutos
180 minutos
Off
ALARMES
Alarme das borras
Off
On
Descalcificação
Off
On
LAVAGEM RÁPIDA
LAVAGEM STANDARD
Sair
PRÉ-MOAGEM
Off
On
Pré-infusão
Off
Baixa
Elevada
Temperatura
Intervalo de -5 a +5
PW UTILIZ.
PW TÉCNICO
Sair
Menu Visor
Idioma
Contraste
Logo visor
Standard
Bean
Custom
Sair
Menu água
Dureza
FILTRO (0/8)
Sair
Descalcificação
PROGR. DE FÁBRICA
LER CONFIG.
GRAVAR
CONFIGURAÇÕES
Estatísticas
Sair
ATUALIZAÇÃO FW
BLUETOOTH
NS MÁQUINA
ATIVACÃO
sim
não
BLOQUEIO TECLADO
On
Off
Sair

OPÇÃO MENU
Sair
Sair
Estatísticas
bebidas
HISTÓR.
Expresso
Espresso x2
Coffee
Coffee x2
Manual Brewing
CAFÉ AMERICANO
HOT WATER
Cappuccino
Latte Macchiato
Milk
HISTÓRICO BEB. CAFÉ
Sair
REINICIÁVEIS
Expresso
Espresso x2
Coffee
Coffee x2
Manual Brewing
CAFÉ AMERICANO
HOT WATER
Cappuccino
Latte Macchiato
Milk
REINÍCIO
Sair
Sair
Erros
LISTA
Reset erros
Sair
Água
Descalcificação
DA ÚLTIMA
DA PENÚLTIMA
DA ANTEPENÚLTIMA
EXECUÇÕES
Sair
LAVAGEM GRUPO
EXECUÇÕES
DA ÚLTIMA
Sair
LAVAGEM CAPP.
LAVAGEM STANDARD
LAVAGEM RÁPIDA
Sair
DE FÁBRICA
Sair
Sair
Sair

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 "Pronto para uso"
ATIVAR CRÉDITOS	Esta função, se habilitada, permite a distribuição de café somente se estiverem carregados na máquina os créditos virtuais. Já a bebida "hot water", pode ser sempre distribuída. A configuração atualmente ativa apresenta-se incluída num box retangular tracejado.
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
sim	
não	
MOSTRAR CRÉDITOS	Esta função, se habilitada, apresenta o número de créditos disponíveis no canto inferior esquerdo do ecrã principal de "Pronto para uso". A configuração atualmente ativa apresenta-se incluída num box retangular tracejado. Obs.: Se a configuração "ATIVAR CRÉDITOS" estiver em "OFF", o menu não apresentará a opção "MOSTRAR CRÉDITOS" e a configurará automaticamente em "OFF"
Off	Para desactivar a visualização dos créditos. Obs.: Caso os créditos virtuais sejam menores de 30 a máquina mostrará de qualquer modo, no ecrã de "Pronto para uso" o valor residual
On	Para ativar a visualização dos créditos
Sair	Esta opção permite ao utilizador regressar ao nível superior do menu
CONFIG. BEBIDAS	Este menu permite o acesso à função de ajuste das doses das bebidas.
Expresso	É ativada a distribuição de um Espresso para memorização do comprimento da bebida
Coffee	É ativada a distribuição de um Coffee para memorização do comprimento da bebida
HOT WATER	É ativada a distribuição de Hot Water para memorização do comprimento da bebida
Cappuccino	É ativada a distribuição de um Cappuccino para a memorização da quantidade de leite e a quantidade de café
Latte Macchiato	É ativada a distribuição de um Leite Macchiato a para a memorização da quantidade de leite e a quantidade de café
Milk	É ativada a distribuição de um Leite Batido para a memorização da quantidade da bebida
CAFÉ AMERICANO	Tem-se acesso ao submenu de configuração bebida Americano
ALTURA BEBIDA	Permite configurar a altura total da bebida (valores de 325 a 735)
ALTURA DA ÁGUA	Permite configurar a percentual de água a ser distribuída em relação à dose total. A configuração atualmente ativa apresenta-se incluída num box retangular tracejado (BAIXA 30% / MÉDIA 50% / ALTA 70%)
Sair	Esta opção permite ao utilizador regressar ao nível superior do menu
Sair	Esta opção permite ao utilizador regressar ao nível superior do menu
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 ativar/ desativar o feedback sonoro emitido com a pressão de um botão no teclado. A configuração atualmente ativa apresenta-se incluída num box retangular tracejado.
Off	Para desactivar os tons acústicos.

OPÇÃO MENU	Descrição
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». A configuração atualmente ativa apresenta-se incluída num box retangular tracejado.
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». A configuração atualmente ativa apresenta-se incluída num box retangular tracejado.
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.
ALARMES	Permite ativar e desativar alguns alarmes.
Alarme das borras	Esta função permite habilitar/ desabilitar o alarme de borras, isto é, a assinalação que a gaveta das pastilhas de café já distribuídas está cheio e deve ser esvaziada. A configuração atualmente ativa apresenta-se incluída num box retangular tracejado.
Off	alarme desactivado
On	alarme activado
Descalcificação	Esta função habilita/desabilita a assinalação (que não bloqueia) da necessidade de descalcificar o circuito hidráulico da máquina. Este aviso apresenta-se com um ícone específico no ecrã de "Pronto para uso" (cf. pág. 57). A configuração atualmente ativa apresenta-se incluída num box retangular tracejado.
Off	Neste modo a sinalização está desactivada.
On	Neste modo a sinalização está activada; no visor aparecerá a mensagem quando a máquina precisar do ciclo de descalcificação.
LAVAGEM RÁPIDA	Esta função permite habilitar/desabilitar o alarme "Lavagem Rápida", isto é, a assinalação da limpeza rápida do Cappuccinatore.
LAVAGEM STANDARD	Esta função permite habilitar/desabilitar o alarme "Lavagem Standard", isto é, a assinalação da limpeza standard do Cappuccinatore.
Sair	Esta opção permite ao utilizador regressar ao nível superior do menu
PRÉ-MOAGEM	Esta função habilita/desabilita a pré-moagem antecipada da dose seguinte de café. Deste modo, o utilizador, na escolha da bebida, terá já à disposição o pó de café pronto, para a infusão e poupará o tempo para a sua moagem. A configuração atualmente ativa apresenta-se incluída num box retangular tracejado.
Off	Neste modo a função de pré-moagem está desactivada.
On	Neste modo a função de pré-moagem está activada;
Pré-infusão	Esta função ajusta a pausa entre a pré-infusão da pastilha e a própria distribuição. A configuração atualmente ativa apresenta-se incluída num box retangular tracejado.
Off	Desativa a pré-infusão
Baixa	Ativa uma breve pausa entre pré-infusão e distribuição (2 segundos)
Elevada	Ativa uma longa pausa entre pré-infusão e distribuição (4 segundos)

OPÇÃO MENU	Descrição
Temperatura	Esta função permite ajustar um possível aumento/redução da temperatura na chávina de café
Intervalo de -5 a +5	Permite reduzir ou aumentar a temperatura do produto numa escala compreendida entre -5 e +5.
PW UTILIZ.	Esta função permite configurar ou desabilitar uma password de acesso ao menu Utilizador. Obs.: Introduzir a password com valor '0000' significa desabilitar a password. Se a PASSWORD for esquecida, deve-se providenciar sua retomada contactando o serviço de assistência Saeco (Evoca group).
PW TÉCNICO	Esta função permite configurar ou desabilitar uma password de acesso ao menu Técnico. Obs.: Introduzir a password com valor '0000' significa desabilitar a password. Se a PASSWORD for esquecida, deve-se providenciar sua retomada contactando o serviço de assistência Saeco (Evoca group). Atenção: a palavra-passe do técnico permite também aceder ao menu do utilizador
Sair	Esta opção permite ao utilizador regressar ao nível superior do menu
Menu Visor	Este menu permite configurar a língua dos textos mostrados nos ecrãs e o nível de 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 - POLACO - RUSSO - ESLOVENO - HOLANDÊS - SUECO - HÚNGARO - CHECO - SLOVENSKÝ - ROMENO - GREGO - BÚLGARO A língua atualmente em uso é incluída num box retangular tracejado.
Contraste	Para programar o contraste correcto do visor em função da iluminação do ambiente.
Logo visor	Esta função permite alterar a imagem (logotipo) mostrada no ecrã de "Pronto para uso" e durante a ligação da máquina. A configuração atualmente ativa apresenta-se incluída num box retangular tracejado.
Standard	É apresentado o logótipo standard, isto é "ROYAL".
Bean	É apresentado um grão de café como logotipo.
Custom	Esta função permite configurar um logotipo personalizado através da aplicação Windows fornecida aos clientes.
Sair	Esta opção permite ao utilizador regressar ao nível superior do menu
Menu água	Este menu permite especificar a dureza da água em uso na máquina e controlar a ativação do filtro.
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".

OPÇÃO MENU	Descrição
FILTRO (0/8)	Permite verificar o estado de ativação do filtro de água e, eventualmente, ativar um novo.
Sair	Esta opção permite ao utilizador regressar ao nível superior do menu
Descalcificação	Esta função permite o início do ciclo de descalcificação como descrito no parágrafo apropriado.
PROGR. DE FÁBRICA	Esta função permite apresentar todas as configurações da máquina e as doses das bebidas nos valores de fabricação. Obs.: utilizando esta função não são alterados: - Créditos - Password - Estado filtro - Contadores e estatísticas de uso
LER CONFIG.	Esta função permite de substituir a atual configuração da máquina (ajustes e doses) carregando um outro pen USB. Obs.: O arquivo de configuração no pen-drive deve ser criado anteriormente, por uma Royal OTC e deve ter a extensão .MEM.
GRAVAR	Neste menu é possível gravar no pen USB atual configuração da máquina e as estatísticas de utilização.
CONFIGURAÇÕES	Esta função permite criar e gravar no pen USB um arquivo .MEM que contém a atual configuração (ajustes e doses) da máquina. Obs.: Os arquivos .MEM criados podem ser usados para substituir a configuração de máquinas Royal OTC.
Estatísticas	Esta função permite gravar no pen USB, em formato arquivo de texto .TXT, as estatísticas de uso da máquina, isto é: - Contadores distrib. bebidas - Lista erros - Ciclos de manutenção efetuados
Sair	Esta opção permite ao utilizador regressar ao nível superior do menu
ATUALIZAÇÃO FW	Esta função permite atualizar o firmware da máquina a uma versão mais recente (fornecida pelo serviço de assistência da Saeco (Evoca group)) através de um pen drive USB. A seleção desta opção através do botão OK provoca o reinício da máquina. A máquina é religada somente se o arquivo de atualização estiver no pen-drive e for correto; se não estiver, é apresentada uma mensagem de erro e é possível sair do procedimento de atualização.
BLUETOOTH	Esta função permite controlar o módulo Bluetooth e as funções da máquina associadas ao bluetooth
NS MÁQUINA	Esta função permite ler o número de série da máquina
ATIVAÇÃO	Esta função permite ativar o módulo Bluetooth, se presente na máquina
sim	Permite ativar as funções do módulo Bluetooth e reinicializa a máquina
não	Desativa o módulo Bluetooth
BLOQUEIO TECLADO	Esta função permite bloquear as teclas de bebida do teclado, mantendo ativas apenas as teclas de navegação do menu. Isto ser para obrigar o usuário a usar o APP para pedir as bebidas.
On	Bloqueia o teclado de interface da máquina. Apenas as teclas de navegação permanecem ativadas
Off	Desbloqueia o teclado de interface da máquina.
Sair	Esta opção permite ao utilizador regressar ao nível superior do menu
Sair	Esta opção permite ao utilizador regressar ao nível superior do menu
Sair	Esta opção permite ao utilizador regressar ao nível superior do menu

OPÇÃO MENU	Descrição
Estatísticas	Esta função permite aceder à visualização de: - Contadores de produtos - Lista erros - Contadores de descalcificação e lavagens
bebidas	Esta função permite visualizar o número de produtos distribuídos da máquina distintos por tipo de bebida individual
HISTÓR.	Nesta seleção, é possível visualizar o número total de bebidas distribuídas desde a colocação em função da máquina. Estes contadores não são reiniciáveis.
Expresso	N.º total de bebidas Expresso 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.
Manual Brewing	N.º de Manual Brewing totais distribuídos.
CAFÉ AMERICANO	N.º total de bebidas Café Americano distribuídas.
HOT WATER	N.º total de bebidas Hot Water distribuídas.
Cappuccino	N.º total de bebidas Cappuccino distribuídas.
Latte Macchiato	N.º total de bebidas Leite Macchiato distribuídas.
Milk	N.º total de bebidas Milk distribuídas.
HISTÓRICO BEB. CAFÉ	N.º total de produtos à base de café distribuídos.
Sair	Esta opção permite ao utilizador regressar ao nível superior do menu
REINICIÁVEIS	Nesta secção, é possível visualizar o número total de bebidas distribuídas relativamente à última vez em que estes contadores "parciais" foram reiniciados
Expresso	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.
Manual Brewing	N.º de Manual Brewing distribuídos desde o último REINÍCIO.
CAFÉ AMERICANO	N.º de bebidas Café Americano distribuídas desde o último REINÍCIO.
HOT WATER	N.º de bebidas Hot Water distribuídas desde o último REINÍCIO.
Cappuccino	N.º de bebidas Cappuccino distribuídas desde o último REINÍCIO.
Latte Macchiato	N.º de leites macchiato distribuídos desde o último REINÍCIO.
Milk	N.º de bebidas Milk distribuídas desde o último REINÍCIO.
REINÍCIO	Para reiniciar todos os contadores "parciais" das bebidas distribuídas.
Sair	Esta opção permite ao utilizador regressar ao nível superior do menu
Sair	Esta opção permite ao utilizador regressar ao nível superior do menu
Erros	Esta função permite gerir e visualizar os erros ocorridos na máquina: - LISTA - Reset erros
LISTA	Esta função permite visualizar os erros ocorridos na máquina.
Reset erros	Esta função repõe a zero a lista dos erros
Sair	Esta opção permite ao utilizador regressar ao nível superior do menu
Água	Nesta secção, é possível visualizar as informações de utilização da máquina relativamente às operações de manutenção, à utilização da água em geral
Descalcificação	Nesta secção, são visualizadas as estatísticas relativas aos ciclos de descalcificação acionado na máquina
DA ÚLTIMA	Indica o número de impulsos da turbina processados desde a última vez em que foi concluída a fase de lavagem de uma descalcificação
DA PENÚLTIMA	Indica o número de impulsos da turbina processados entre a penúltima e a última vez em que foi concluída a fase de lavagem de uma descalcificação
DA ANTEPENÚLTIMA	Indica o número de impulsos da turbina processados entre a terceira última e a penúltima vez em que foi concluída a fase de lavagem de uma descalcificação
EXECUÇÕES	Indica o número total de descalcificações efetuadas na máquina. O número de execução indica quantas descalcificações foram concluídas. A descalcificação é concluída quando terminar no mínimo a primeira fase, isto é, a lavagem com descalcificação.

OPÇÃO MENU	Descrição
Sair	Esta opção permite ao utilizador regressar ao nível superior do menu
LAVAGEM GRUPO	Esta função permite visualizar os contadores inerentes às lavagens do grupo de infusão efetuadas.
EXECUÇÕES	Indica o número de lavagens do grupo de infusão efetuadas
DA ÚLTIMA	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
Sair	Esta opção permite ao utilizador regressar ao nível superior do menu
LAVAGEM CAPP.	Esta função permite visualizar os contadores inerentes às lavagens do Cappuccinatore efetuadas.
LAVAGEM STANDARD	Indica o número de lavagens standard do Cappuccinatore efetuadas
LAVAGEM RÁPIDA	Indica o número de lavagens rápidas do Cappuccinatore efetuadas
Sair	Esta opção permite ao utilizador regressar ao nível superior do menu
DE FÁBRICA	Indica o número de impulsos da turbina processados pela máquina desde a colocação em funcionamento
Sair	Esta opção permite ao utilizador regressar ao nível superior do menu
Sair	Esta opção permite ao utilizador regressar ao nível superior do menu
Sair	Esta função regressa ao menu principal

8.3.4 Configuração da palavra-passe

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.

É possível definir três passwords para o acesso aos dois menus diferentes da máquina.

Para configurar a PALAVRA-PASSE, siga o procedimento abaixo:

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

Menu Técnico
Definições
Estatísticas
Sair

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

Definições
Menu créditos
CONFIG. BEBIDAS
Menu máquina

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

Definições
Menu créditos
CONFIG. BEBIDAS
Menu máquina

Prima a tecla "OK" per aceder. É apresentado o ecrã seguinte:

Menu máquina
Menus gerais
Menu Visor
Menu água

Prima a tecla "OK" para ter acesso ao "MENU GERAL". É apresentado o ecrã seguinte:

Menus gerais
Som
Modo eco
Program. Stand-By

Avance no menu com a tecla "Down" e selecione "PW UTILIZADOR" para configurar a password utilizador ou a opção "PW TÉCNICO" para configurar a opção técnico.

Menus gerais
Temperatura
PW UTILIZ.
PW TÉCNICO

Prima a tecla "OK" per aceder. É apresentado o ecrã seguinte:

PW TÉCNICO			
0	0	0	0

Para introduzir a palavra-passe:

Prima a tecla "Up" ou a tecla "Down" para definir o número desejado. Prima a tecla "OK" para passar ao seguinte.

Repita os pontos até à introdução da palavra-passe configurada. Depois de inserir o último número, volta-se ao ecrã do menu anterior.

Caso queira-se modificar uma password já definida, o procedimento será o mesmo.

9 FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO

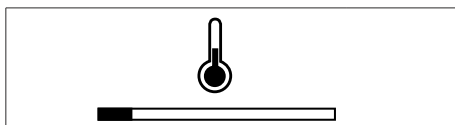
 Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos caso sejam mantidas sob vigilância ou instruídas sobre a utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os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

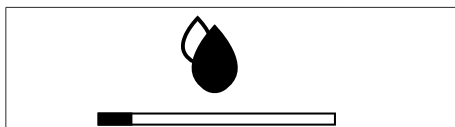
9.1 Aquecimento e enxaguamento

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 iluminada.



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

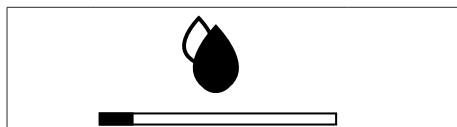
 Se a máquina está a ser utilizada pela primeira vez ou se esteve parada por um longo período de tempo, contacte o gerente para efectuar a colocação em funcionamento.

9.2 Ciclo de enxaguamento/auto-limpeza

O ciclo permite enxaguar o circuito interno de café com água fresca. Este ciclo é realizado:

- Ao ligar a máquina (com a caldeira fria);
- Durante a fase de preparação do 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 iluminada.

9.3 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.

9.4 Distribuição de café

Para distribuir o café, é necessário premir:

a tecla "Expresso" para distribuir um expresso.

a tecla "Coffee" para distribuir um café;

a tecla "Manual Brewing" para distribuir um café em quantidade variável escolhida pelo utilizador;

a tecla "Americano" para distribuir um café de tipo americano;

De seguida, inicia-se o ciclo de distribuição:

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

Para distribuir 2 cafés, prima 2 vezes a tecla pretendida. Esta função não é disponível na bebida "Americano" e na bebida "Manual Brewing".

 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 quando o relativo led não piscar, mas estiver fixo.

 A máquina é ajustada para preparar um real expresso. Esta característica poderá prolongar ligeiramente a duração de distribuição, favorecendo o gosto intenso do café.

9.5 Cappuccinatore

Este capítulo ilustra a utilização do Cappuccinatore do leite para preparar um cappuccino, um leite macchiato ou para emulsionar o leite.

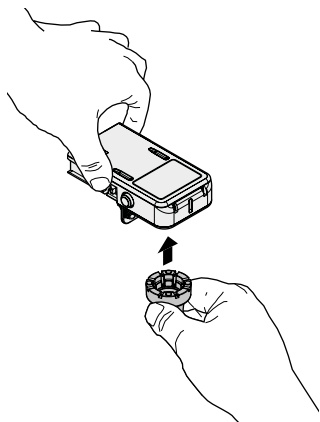
 Antes de utilizar o Cappuccinatore, proceda a uma cuidadosa limpeza conforme descrito no capítulo "Limpeza e manutenção".

 É aconselhável utilizar leite frio (~5°C / 41°F) com conteúdo proteico de pelo menos 3% para obter um produto de boa qualidade. É possível utilizar leite gordo, leite meio-gordo, leite de soja e leite sem lactose, consoante os gostos pessoais.

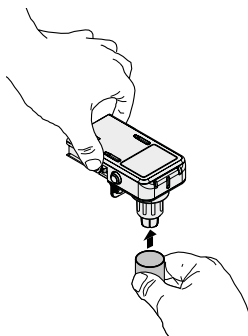
 Utilize exclusivamente com leite ou água para a limpeza.

9.5.1 Instalação do Cappuccinatore 9.6 Distribuição de cappuccino

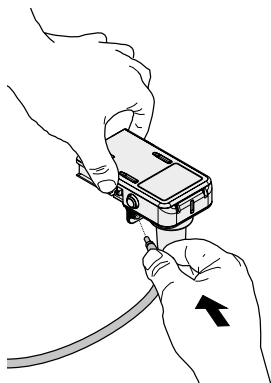
Introduza a junção no Cappuccinatore.



Insira a cobertura cromada no Cappuccinatore.



Introduza o tubo no lado esquerdo da junção.



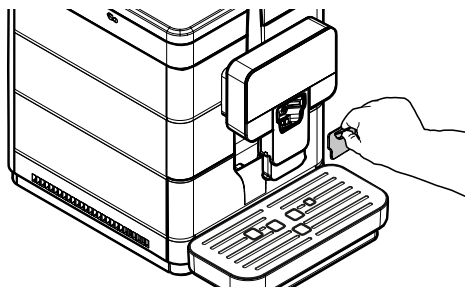
A máquina permite a distribuição do cappuccino de forma rápida premindo apenas uma tecla.

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

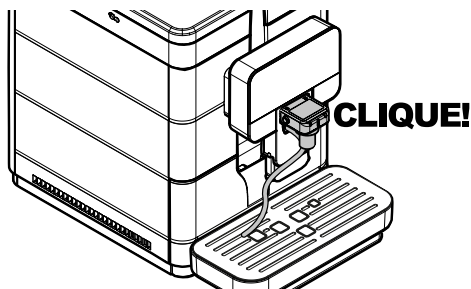
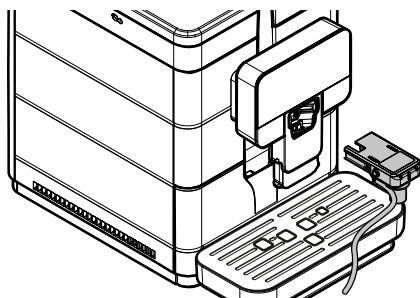
 Logo depois de utilizar o Cappuccinatore para criar espuma no leite, proceda à limpeza (consulte o parágrafo "Limpeza do Cappuccinatore (Após cada utilização)");

 Limpe externamente o tubo de aspiração com um pano húmido. Isso garantirá uma perfeita limpeza de todas as peças dos eventuais resíduos de leite.

Remova a tampa da parte frontal.

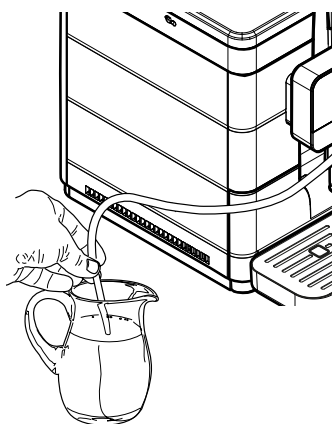


Introduza o Cappuccinatore na sua sede até que prenda. Verifique se não se desencaixa.



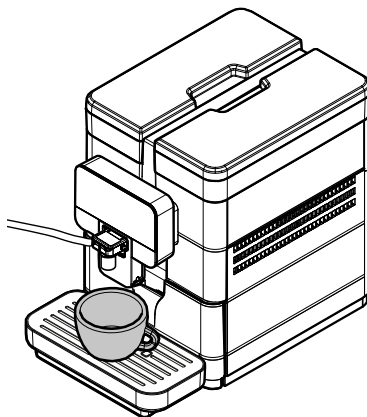
⚠ Antes de utilizar, limpe o Cappuccinatore como descrito no parágrafo "Limpeza do Cappuccinatore (Após cada utilização)".

Introduza o tubo limpo directamente no recipiente do leite.



✋ Para garantir um melhor resultado na preparação do cappuccino, o leite utilizado deve estar frio.

Introduza a chávina debaixo do distribuidor.



Prima a tecla "Cappuccino". A máquina necessita de um tempo de pré-aquecimento.

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



Nesta fase a máquina procede com a distribuição do leite batido. É possível terminar a distribuição a premir a tecla "Cappuccino".

Depois de terminada a distribuição de leite, a máquina distribui o café. É possível terminar a distribuição a premir a tecla "Cappuccino".



Pode saborear o seu Cappuccino como num café de rua.

Depois de utilizar o Cappuccinatore deve proceder à sua limpeza conforme descrito no parágrafo "Limpeza do Cappuccinatore (Após cada utilização)".

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

9.7 Distribuição de leite macchiato

A máquina permite a distribuição de leite macchiato de forma rápida premindo apenas uma tecla.

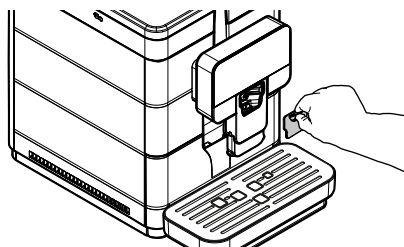
 Perigo de queimaduras!

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

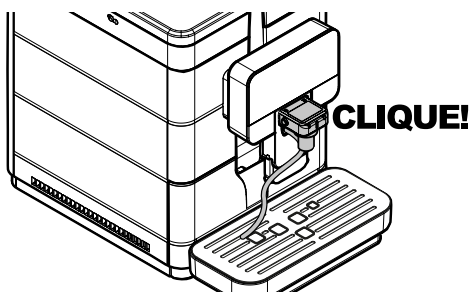
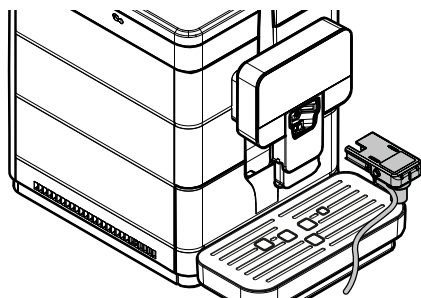
 Logo depois de utilizar o Cappuccinatore para criar espuma no leite, proceda à limpeza (consulte o parágrafo "Limpeza do Cappuccinatore (Após cada utilização)");

 Limpe externamente o tubo de aspiração com um pano húmido. Isso garantirá uma perfeita limpeza de todas as peças dos eventuais resíduos de leite.

Remova a tampa da parte frontal.

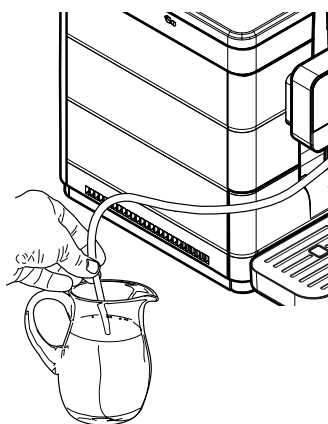


Introduza o Cappuccinatore na sua sede até que prenda. Verifique se não se desencaixa.



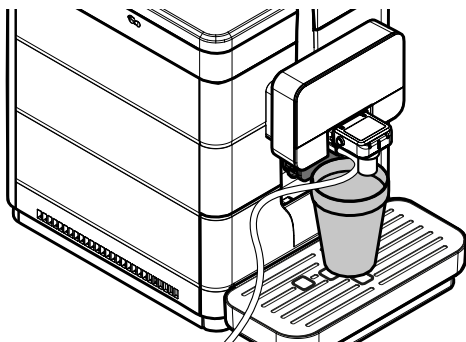
 Antes de utilizar, limpe o Cappuccinatore como descrito no parágrafo "Limpeza do Cappuccinatore (Após cada utilização)".

Introduza o tubo limpo directamente no recipiente do leite.



-  Para garantir um melhor resultado na preparação do Leite Macchiato, o leite utilizado deve estar frio.

Para a preparação, aconselha-se a utilização de copos altos virando devidamente o distribuidor de café.



Quando a máquina estiver pronta, pressione a tecla "Leite Macchiato" para iniciar a distribuição do leite macchiato.

A máquina prepara automaticamente o leite macchiato.

Depois de utilizar o Cappuccinatore deve proceder à sua limpeza conforme descrito no parágrafo "Limpeza do Cappuccinatore (Após cada utilização)".

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

9.8 Distribuição Milk

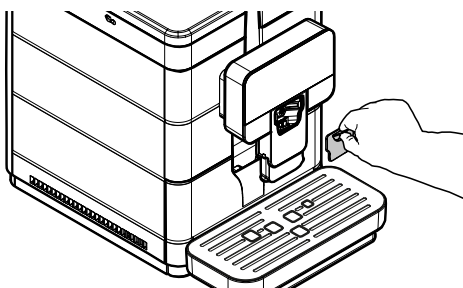
A máquina permite a distribuição de leite quente de forma rápida premindo apenas uma tecla.

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

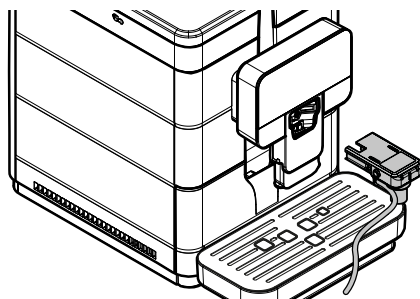
-  Logo depois de utilizar o Cappuccinatore para criar espuma no leite, proceda à limpeza (consulte o parágrafo "Limpeza do Cappuccinatore (Após cada utilização)");

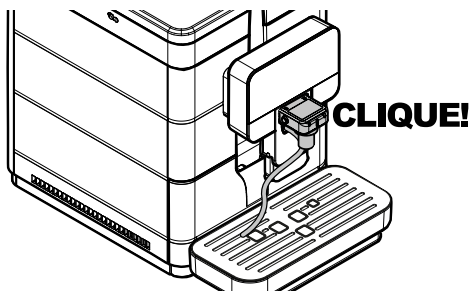
-  Limpe externamente o tubo de aspiração com um pano húmido. Isso garantirá uma perfeita limpeza de todas as peças dos eventuais resíduos de leite.

Remova a tampa da parte frontal.



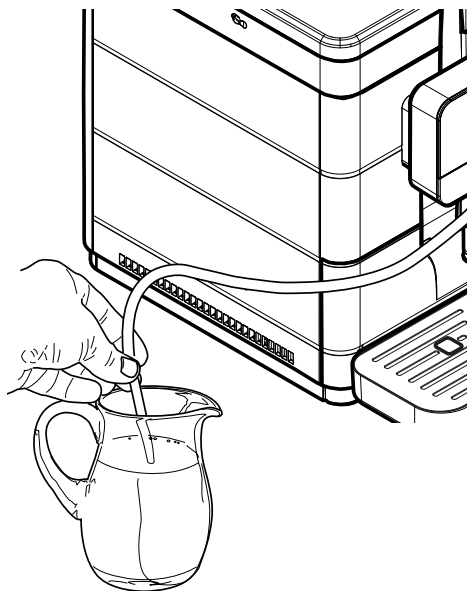
Introduza o Cappuccinatore na sua sede até que prenda. Verifique se não se desencaixa.





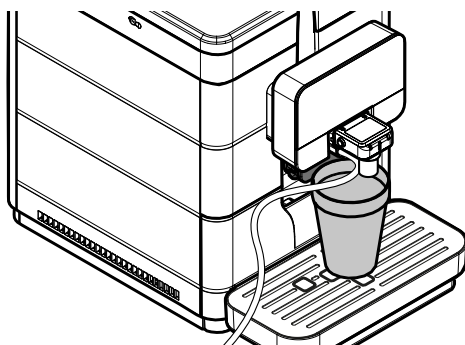
- ⚠ Antes de utilizar, limpe o Cappuccinatore como descrito no parágrafo "Limpeza do Cappuccinatore (Após cada utilização)".

Introduza o tubo limpo directamente no recipiente do leite.



- ☞ Para garantir um melhor resultado na preparação do leite, o leite utilizado deve estar frio.

Para a preparação, aconselha-se a utilização de copos altos virando devidamente o distribuidor de café.



Quando a máquina estiver pronta, pressione a tecla "Milk" para iniciar a distribuição do leite quente.

A máquina prepara automaticamente o leite quente.

Depois de utilizar o Cappuccinatore deve proceder à sua limpeza conforme descrito no parágrafo "Limpeza do Cappuccinatore (Após cada utilização)".

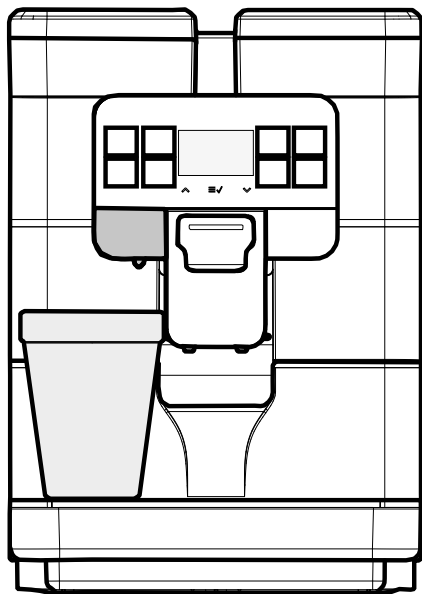
Retire o recipiente e, se necessário, proceda à sua limpeza.

9.9 Distribuição de água quente

- ⚠ Perigo de queimaduras! Durante o início da distribuição podem verificar-se breves salpicos de água quente e/ou vapor.

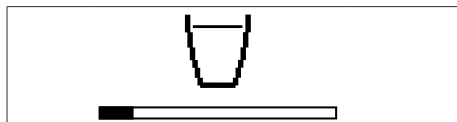
- ⚠ O distribuidor de água quente pode alcançar temperaturas elevadas; evite tocar-lhe directamente com as mãos.

Antes de distribuir água quente, certifique-se de que a máquina está pronta para ser utilizada. Coloque um recipiente debaixo do distribuidor de água quente.



Prima a tecla de distribuição "Hot Water" e do distribuidor de água quente começará a sair água quente em poucos segundos.

No visor aparece:



A distribuição do produto termina automaticamente quando for atingido o nível predefinido. O utilizador pode interromper a distribuição do produto depois de alcançar a quantidade desejada ao voltar a premir a tecla "Hot Water".

9.10 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 altura dos produtos pode ser efetuado pelo gerente através do teclado mas de forma visual. Ajusta-se a quantidade enquanto é distribuída. Somente a bebida "Americano", considerado este ciclo de distribuição, permite o ajuste da dose e da percentual da água em forma paramétrica.

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

Menu Técnico
Definições
Estatísticas
Sair

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

Definições
Menu créditos
CONFIG. BEBIDAS
Menu máquina

Para selecionar a opção "CONFIG. BEBIDAS" prima a tecla "DOWN".

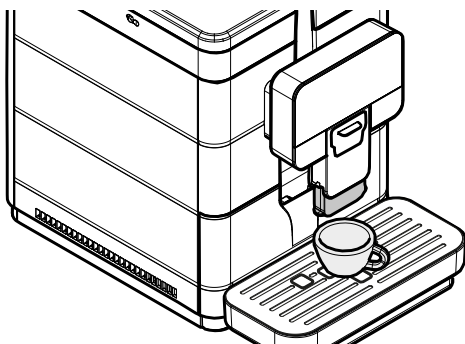
Definições
Menu créditos
CONFIG. BEBIDAS
Menu máquina

Prima a tecla "OK" per aceder.

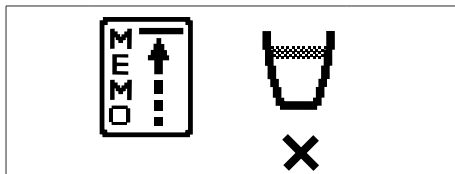
CONFIG. BEBIDAS
Expresso
Coffee
HOT WATER

Selecione a bebida que pretende programar e pare a distribuição como indicado no visor quando o pretender. Como exemplo, programaremos um expresso.

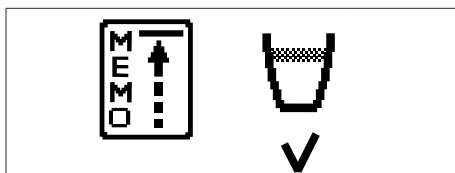
Coloque uma chávena debaixo do distribuidor.



Selecione a opção "Espresso". Prima a tecla "OK" per aceder. A máquina inicia a fase de distribuição do café. No visor aparece o que segue:



A "X" sob a chávena indica que é possível interromper o processo (estamos ainda na fase de moagem). Caso seja premido "OK" neste momento a memorização é anulada. Somente quando no visor aparece sob a chávena o "V", o ajuste da dose pode ser gravado.



Neste momento, deve-se premir a tecla "OK" quando na chávena encontrar-se a quantidade de café desejada. Neste caso, a tecla "Espresso" está programada. Em cada pressão, a máquina distribui a mesma quantidade que acabou de programar.

Este método de ajuste é adequado para todos os produtos, exceto para o produto "AMERICANO". Para ajustar a altura deste produto, usa-se o método de configuração com parâmetros. Este método permite configurar os valores da altura da bebida e da quantidade de água diretamente através do teclado. Este sistema exige depois uma verificação de distribuição para constatar realmente a quantidade de produto distribuído.

A seguir são apresentadas todas as sequências operacionais necessárias.

Prima a tecla "DOWN" para selecionar bebida "AMERICANO".

CONFIG. BEBIDAS
Latte Macchiato
Milk
Café AMERICANO

Prima a tecla "OK" per aceder.

CAFÉ AMERICANO
ALTURA BEBIDA
ALTURA DA ÁGUA
Sair

Pressione a tecla "OK" para selecionar "ALTURA BEBIDA".

ALTURA BEBIDA
535

Pressione as teclas "DOWN" ou "UP" para selecionar o valor desejado fazendo deslizar a faixa; o número situado ao lado identifica o valor (em Impulsos) relativo à faixa. Em seguida, prima a tecla "OK" para confirmar e sair.

Prima a tecla "DOWN" para selecionar o menu "ALTURA ÁGUA".

CAFÉ AMERICANO
ALTURA BEBIDA
ALTURA DA ÁGUA
Sair

Prima a tecla "OK" per aceder.

ALTURA DA ÁGUA
BAIXA (30%)
MÉDIA (50%)
ALTA (70%)

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

Terminada esta fase, a bebida foi programada e aconselha-se a proceder a uma verificação visual do resultado obtido.

9.11 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 residuais são apresentados no ecrã "pronto para uso" se foi habilitada a função "MOSTRAR CRÉDITOS".

 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.

9.12 Esvaziamento da gaveta de borras e bandeja de limpeza

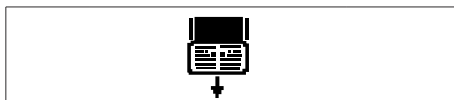
 Esta operação deverá ser realizada com a máquina ligada e/ou em stand-by.

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.

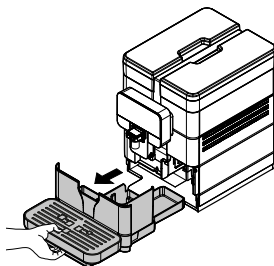
No visor aparece:



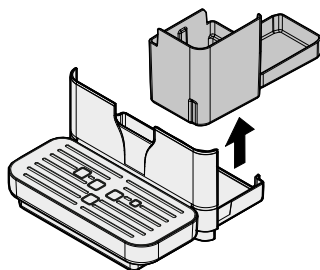
Se não efetuar o esvaziamento das borras após 5 ciclos de distribuição de café a máquina bloquear-se-á e no visor aparecerá:



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



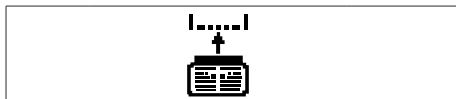
Levante a gaveta de recolha de borras.



Esvazie a gaveta de recolha de borras e a bandeja de limpeza.

 O esvaziamento de líquidos e de borras deve ser executado separadamente e corretamente.

Só quando no visor aparecer:



Podem ser inseridas a gaveta de recolha de borras e a bandeja de limpeza na máquina.

 Se a bandeja de limpeza for inserida sem a gaveta de recolha das borras, a máquina não permite a distribuição de produtos.

Depois de introduzi-la, no visor aparece:



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

9.13 BLUETOOTH

(*se presente na máquina)

A máquina é preparada para o uso de módulo Bluetooth proprietário (a seguir, BT). Se presente, deve ser ativado através do Menu Técnico, no item BLUETOOTH. Consulte o parágrafo "Descrição das mensagens do menu técnico" do capítulo "Menu de programação" para ver a descrição dos comandos disponíveis.



O BT permite:

- Fazer seleções remotas, através do app "Saeco Pro Up", mesmo sem se registrar. O app pode ser baixado enquadrando o seguinte código QR.



- Configure a máquina para a gestão dos créditos através do portal "Saeco Pro Up". O manual específico está disponível no site de comércio eletrônico da EVOCA. É apresentado a seguir o link para o site de comércio eletrônico da EVOCA. <https://ecommerce.evocagroup.com/> É possível ter acesso ao site enquadrando o seguinte código QR.



- Siga o procedimento de autenticação.
- Selecione a marca Saeco.
- Selecione "Pesquisar".
- Selecione "Documentos".
- Selecione "Manuais kit" na caixa "Tipo de documento".
- Escreva "New Royal" na caixa "Descrição do Modelo".
- Clique a tecla "Pesquisar".
- Clique o seguinte ícone:



- Selecione o manual específico.

- Encomendar e/ou carregar os créditos na máquina com o app "Saeco Pro Up", depois de entrar como usuário registrado e habilitado.
- Ajustar as configurações técnicas diretamente com o app "Saeco Pro Up", depois de entrar como usuário registrado e habilitado.



Em caso de manutenção com a máquina ligada, antes de qualquer operação desligue o cabo de conexão do kit Bluetooth.

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	E
Bandeja de limpeza	-	-	X	-	-
Esvaziamento e limpeza da gaveta de recolha das borras	-	X	-	-	-
Limpeza rápida Cappuccinatore	X	X	-	-	-
Limpeza profunda do Cappuccinatore	-	X	-	-	-
Limpeza do reservatório de água	-	-	-	X	-
Limpeza do grupo café	-	-	-	X	-
Lubrificação do Grupo Café	-	-	-	-	X
Limpeza do recipiente de café	-	-	-	-	X
Descalcificação	-	X	-	-	-

- A** Após cada uso
B Quando sinalizado
C Diariamente
D Todas as semanas
E 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 da recuperação de água e gaveta de borras

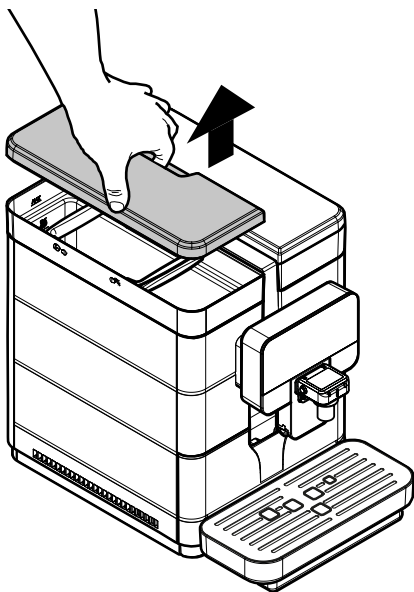
Esvazie e limpe a gaveta de recolha das borras sempre que a máquina o sinalizar, de qualquer forma, é aconselhável efetuar um esvaziamento diário. Para efetuar esta operação, consulte o parágrafo "Esvaziamento da gaveta de recolha das borras e bandeja de limpeza".

De qualquer maneira, quando efetuar a manutenção da máquina será melhor retirar e limpar apropriadamente a gaveta de recolha das borras.

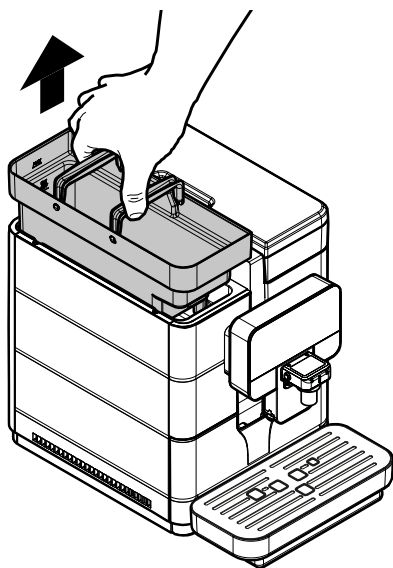
Nesta ocasião aconselha-se limpar também as grelhas de apoio das châvenas.

10.2.3 Limpeza do reservatório de água

Retire a tampa do reservatório de água.



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



Lave com um detergente não abrasivo, enxágue com fresca e seque com cuidado.

10.2.4 Limpeza rápida do Cappuccinatore (Após cada uso)

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

⚠ O circuito de leite deve ser enxaguado rapidamente após a utilização para garantir sempre uma ótima higiene.

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

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

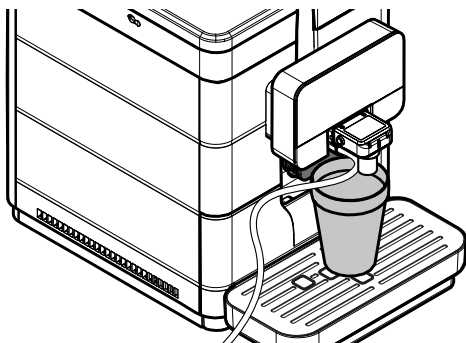
Após cada distribuição de leite, no visor aparece o seguinte ecrã durante alguns segundos.

INICIAR LAVAGEM RÁPIDA CAPPUCCINATORE?	
sim	não 5

Para pretender efetuar o enxaguamento, proceda da seguinte forma: Selecione "SIM" e prima a tecla "OK". É apresentado o ecrã seguinte:

COLOCAR RECIPIENTE DEBAIXO Cappuccinatore	
OK	Sair

Posicione um recipiente debaixo do bico de distribuição do Cappuccinatore.



Selecione "OK" e prima a tecla "OK". A máquina distribuirá uma quantidade de água suficiente para enxaguar o circuito de leite. São apresentados os seguintes ecrãs:



Retire o recipiente.

Se não pretender efetuar o enxaguamento, selecione "NÃO" com a tecla da seta. Pressione a tecla "OK".

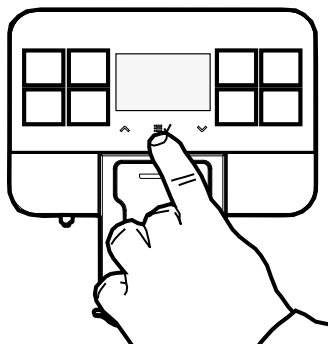
Após um certo tempo no modo automático, esse ecrã de solicitação do enxaguamento desaparece e a máquina coloca-se na condição pronta para utilizar.



Nunca se esqueça de colocar o leite no frigorífico quando não for utilizado.

Essa função permite que a máquina mantenha as condições higiénicas ideais e de serviço, mas em nenhum caso deverá ser considerado suficiente como o único modo de limpeza do circuito de leite.

A limpeza rápida do Cappuccinatore pode ser realizada em qualquer momento ao seguir as seguintes operações: Com a máquina ligada, pressione a tecla "OK".



É apresentado o ecrã seguinte:



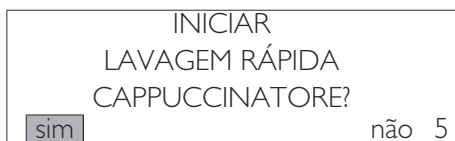
Pressione a opção "MENU UTILIZADOR" e pressione a tecla "OK". É apresentado o ecrã seguinte:



Prima a tecla "Down" para selecionar "LAVAGEM CAPP." em seguida, prima a tecla "OK" para confirmar. É apresentado o ecrã seguinte:



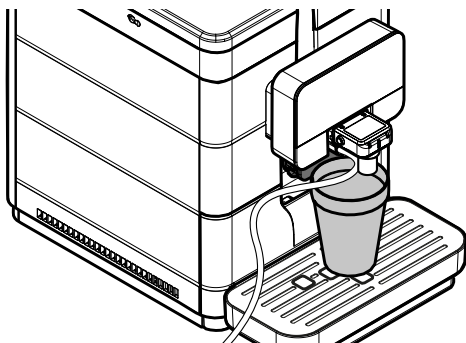
Selecione a opção "RÁPIDA", confirme com a tecla "OK".



Selecione "SIM" e prima a tecla "OK". É apresentado o ecrã seguinte:



Posicione um recipiente debaixo do bico de distribuição do Cappuccinatore.



Selecione "OK" e prima a tecla "OK". A máquina distribuirá uma quantidade de água suficiente para enxaguar o circuito de leite. São apresentados os seguintes ecrãs:



LAVAGEM
RÁPIDA

Neste caso, a lavagem é efectuada apenas com água quente e não é utilizado o tubo de aspiração. No final do ciclo de limpeza, este deve ser lavado obrigatoriamente sob água corrente. Aguarde que o ciclo termine automaticamente. A máquina coloca-se no estado pronto para a utilização.

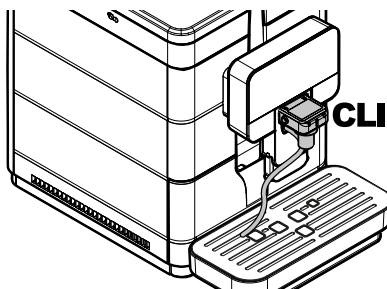
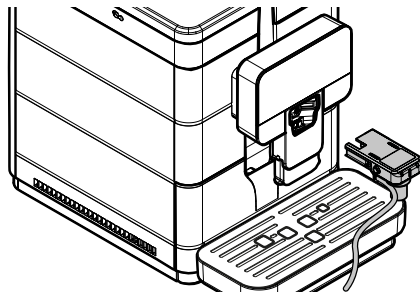
10.2.5 Limpeza profunda do Cappuccinatore

Mensalmente proceda a uma limpeza minuciosa de todos os componentes do Cappuccinatore utilizando o detergente Saeco. O detergente Saeco pode ser comprado no seu revendedor local ou nos centros de assistência autorizados.

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

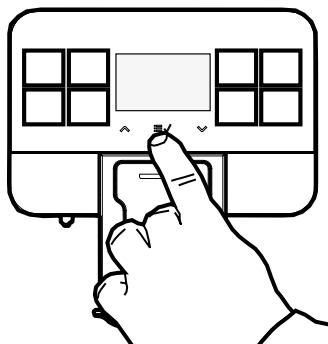
⚠ Perigo de queimaduras!
Durante o início da distribuição podem verificar-se breves salpicos de água quente.

Certifique-se de que o Cappuccinatore está correctamente introduzido.



CLIQUE!

Com a máquina ligada, pressione a tecla "OK".



É apresentado o ecrã seguinte:

Menu
Menu Utiliz.
Menu Técnico
Sair

Pressione a opção "MENU UTILIZADOR" e pressione a tecla "OK". É apresentado o ecrã seguinte:

Menu Utiliz.
LAVAGEM GRUPO
LAVAGEM CAPP.
Sair

Prima a tecla "Down" para seleccionar "LAVAGEM CAPP." em seguida, prima a tecla "OK" para confirmar. É apresentado o ecrã seguinte:

LAVAGEM CAPP.
RAPIDA
Standard
Sair

Selecione "STANDARD", confirme com a tecla "OK".

INICIAR	
LAVAGEM STANDARD	
CAPPUCCINATORE?	
☐ sim	☐ não 5

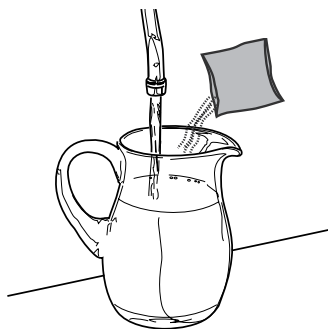
Selecione "SIM" e prima a tecla "OK". É apresentado o ecrã seguinte:

ENCHER RESERVATÓRIO	
Água	
☐ OK	☐ Sair

Encha o reservatório de água e prima a tecla "OK" para confirmar.

VERTER O	
DETERGENTE	
NUM RECIPIENTE	
COM 1/2 L DE ÁGUA	
☐ OK	☐ Sair

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



Aguarde a dissolução completa do conteúdo do pacote e prima a tecla "OK" para confirmar.

COLOCAR O TUBO DO	
Cappuccinatore	
NO RECIPIENTE	
☐ OK	☐ Sair

Introduza o tubo limpo directamente no recipiente. Pressione a tecla "OK" para confirmar.

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

COLOCAR RECIPIENTE	
DEBAIXO	
Cappuccinatore	
☐ OK	☐ Sair

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

Coloque um recipiente vazio com pelo menos 1 litro de capacidade por baixo do distribuidor e prima a tecla "OK" para confirmar. A máquina realiza um ciclo de lavagem standard do Cappuccinatore.

LAVAGEM STANDARD



A barra indica o estado de avanço da lavagem.

Aguarde que o ciclo termine automaticamente. No fim do ciclo, aparece no visor:

ENCHER RESERVATÓRIO

Água

OK

Lave o reservatório de água e encha-o com água fresca potável. Prima a tecla "OK" para confirmar.

INTRODUZIR 1/2 L DE
ÁGUA NO TUBO DO
Cappuccinatore

OK

Lave bem o recipiente utilizado para a solução e volte a enchê-lo com 1/2 (meio) litro de água fresca potável que será utilizada para o enxaguamento.

Esvazie o recipiente colocado debaixo do distribuidor. Introduza o tubo limpo de aspiração no recipiente utilizado. Pressione a tecla "OK" para confirmar.

COLOCAR RECIPIENTE
DEBAIXO
Cappuccinatore

OK

Coloque um recipiente vazio por baixo do distribuidor e prima a tecla "OK" para confirmar.

LAVAGEM STANDARD



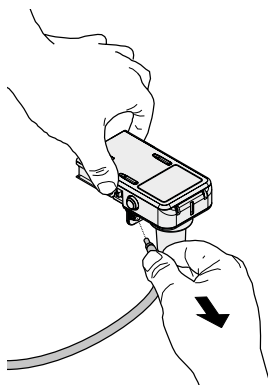
A máquina efectua um ciclo de enxaguamento do Cappuccinatore. A barra indica o estado de avanço do enxaguamento.

Aguarde que o ciclo termine automaticamente. A máquina volta ao ciclo normal de funcionamento.

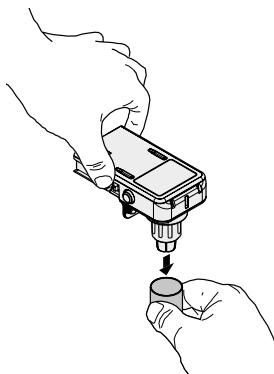
 Aconselha-se remover o Cappuccinatore da máquina quando não está a ser utilizado para o conservar limpo.

 É demonstrado a seguir como desmontar e lavar o Cappuccinatore com a junção esquerda. Caso esteja instalada a junção direita efectue as mesmas operações, com excepção do facto que o tubo de aspiração deverá ser removido e inserido na parte oposta à apresentada.

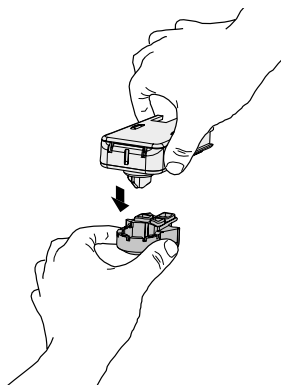
Retire o tubo de aspiração do Cappuccinatore.



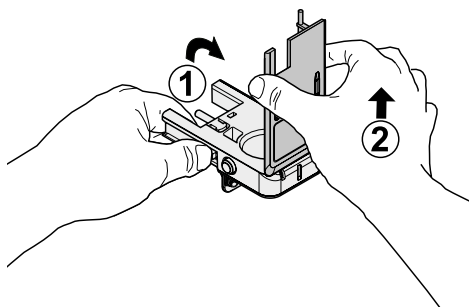
Retire a cobertura cromada do Cappuccinatore.



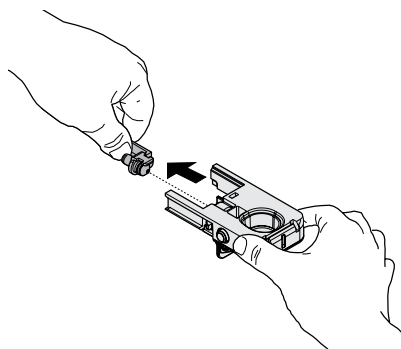
Retire o anel do Cappuccinatore.



Rode a tampa do Cappuccinatore e levante-a para a desmontar do corpo do Cappuccinatore.



Retire a válvula do Cappuccinatore.



Lave as peças debaixo de água corrente. Certifique-se de que removeu eventuais depósitos/incrustações de leite.

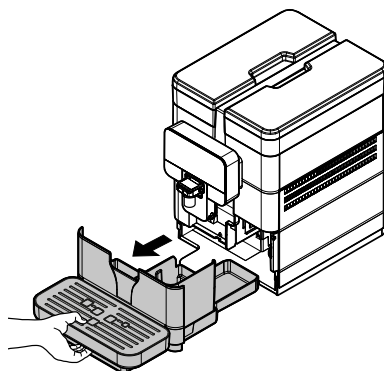
Depois da lavagem, volte a montar os componentes seguindo o procedimento inverso ao utilizado para a desmontagem.



Depois de lavar e voltar a montar o Cappuccinatore, este pode ser novamente instalado na máquina.

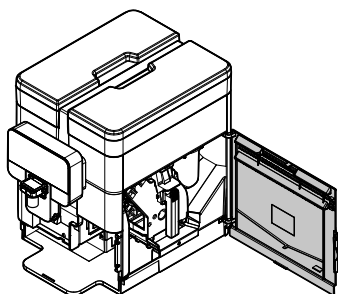
10.2.6 Limpeza do grupo café

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

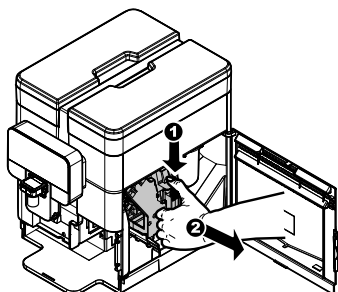


Remova o parafuso que impede a abertura acidental da porta do compartimento de serviço. (* apenas para versão 120V EUA).

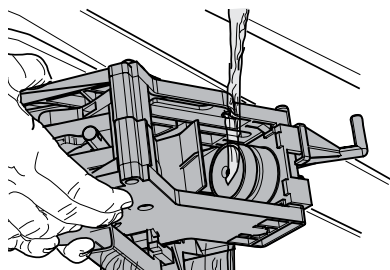
Abra a portinhola de serviço.



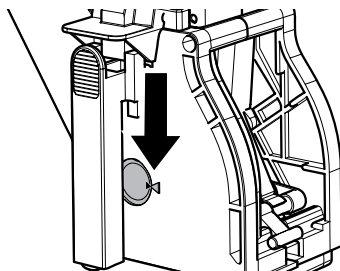
Retire o grupo café segurando-o com a pega apropriada e pressionando a tecla «PRESS». O grupo café só pode ser lavado com água morna sem detergente.



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.

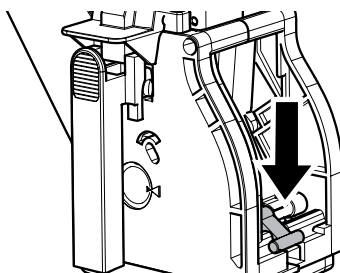


Certifique-se de que o grupo café está na sua posição de repouso, as duas marcas de referência devem coincidir.

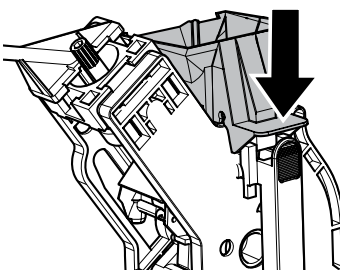


Caso contrário, efectue a operação descrita de seguida:

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.

Reponha o parafuso que impede a abertura acidental da porta do compartimento de serviço. (* apenas para versão 120V EUA).

 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 de café e os produtos para a manutenção podem ser comprados através do seu revendedor local ou dos 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.



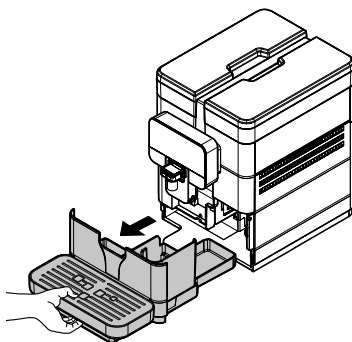
Prima a tecla "OK" per aceder.



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

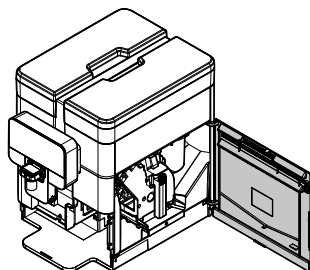


Retire a bandeja de limpeza e a gaveta de recolha das borras.

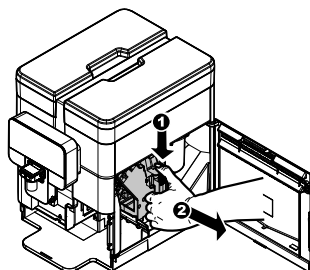


Remova o parafuso que impede a abertura acidental da porta do compartimento de serviço. (* apenas para versão 120V EUA).

Abra a portinhola de serviço.



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

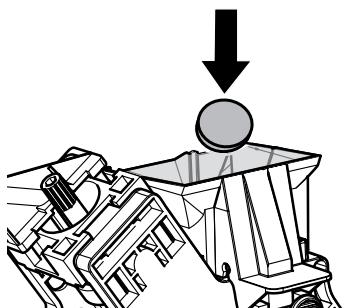


Prima a tecla "OK" para confirmar a extração do grupo café.



 Caso seja confirmada esta opção deve terminar-se obrigatoriamente o ciclo. Selecione "SAIR" 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. Reponha o parafuso que impede a abertura accidental da porta do compartimento de serviço. (* apenas para versão 120V EUA).



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

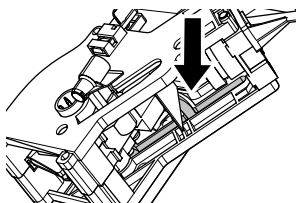
Lubrifique o grupo café após cerca de 500 chávenas de café ou uma vez por mês. A graxa de lubrificação do Grupo de café e os respectivos acessórios podem ser comprados através do seu revendedor local ou dos centros de assistência autorizados.



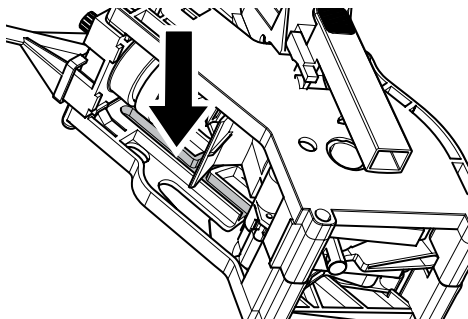
Para visualizar quantos cafés foram distribuídos, consulte o menu "BEBIDAS" no menu "ESTATÍSTICAS" do menu do técnico (parágrafo "Descrição das mensagens do menu de programação").

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

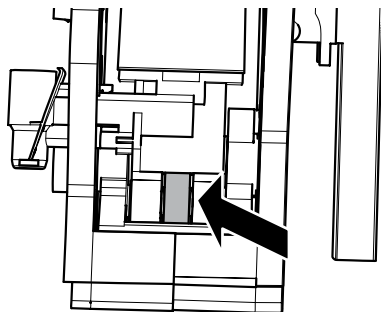
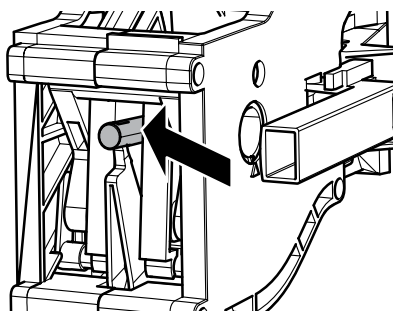
Lubrifique as guias do grupo só com a graxa Saeco.



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



Lubrifique também o eixo.



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

Fechre a portinhola de serviço.

Reponha o parafuso que impede a abertura accidental da porta do compartimento de serviço. (* apenas para versão 120V EUA).

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

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 máquina indica no visor quando é necessário efetuar a descalcificação.



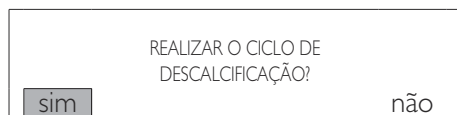
É suficiente seguir as indicações descritas em seguida. Efectue esta operação antes que o seu aparelho deixe de funcionar, pois neste caso, a reparação não está coberta pela garantia. O descalcificante e os produtos para a manutenção podem ser comprados através do seu revendedor local ou dos centros de assistência autorizados.

⚠ Não beba a solução descalcificante.

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

⚠ Retire, se estiver presente, o filtro anticalcário antes de introduzir a solução descalcificante.

Ligue a máquina com a tecla ON/OFF. Após enxaguar e aquecer, apresentar-se-á o ecrã seguinte:

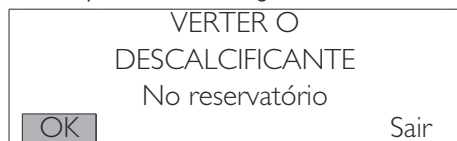


Selecione "SIM" e prima a tecla "OK". É apresentado o ecrã seguinte:

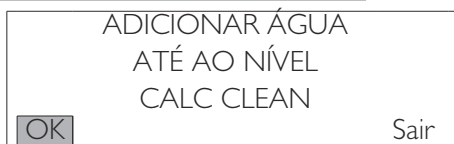


👉 Este ecrã será visível somente se o filtro de água for ativado.

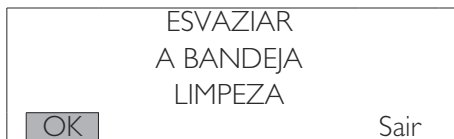
Retire o reservatório da máquina e esvazie-o. Remova o filtro anticalcário. Selecione "OK" e prima a tecla "OK". É apresentado o ecrã seguinte:



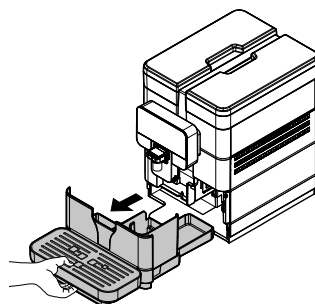
Deite 250 ml de solução descalcificante no reserv. de água. Selecione "OK" e prima a tecla "OK". É apresentado o ecrã seguinte:



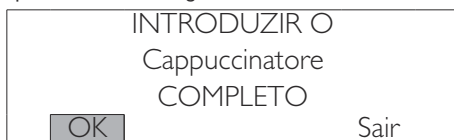
Recoloque o reservatório de água. Acrescente água no reservatório até o nível "CALC CLEAN". Selecione "OK" e prima a tecla "OK". É apresentado o ecrã seguinte:



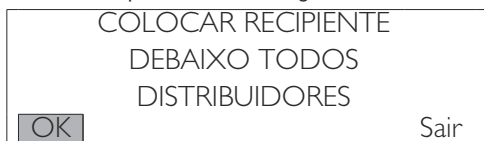
Retire e esvazie a bandeja de limpeza.



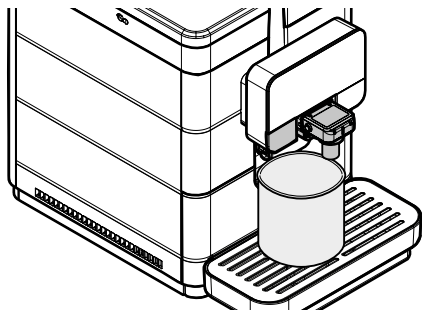
Após o esvaziamento, reintroduza a bandeja de limpeza. Selecione "OK" e prima a tecla "OK". É apresentado o ecrã seguinte:



Certifique-se de que o Cappuccinatore está corretamente introduzido. Selecione "OK" e prima a tecla "OK". É apresentado o ecrã seguinte:



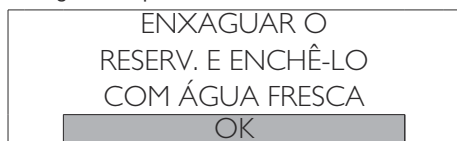
Introduza um recipiente adequado debaixo dos distribuidores (água quente e café).



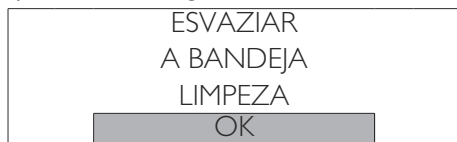
Selecione "OK" e prima a tecla "OK". É apresentado o ecrã seguinte:



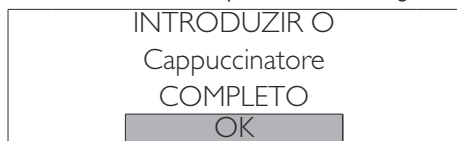
Inicia a primeira fase de descálculo. Para colocar a operação em pausa, prima a tecla "OK". Para retomar a operação, prima novamente a tecla "OK". Quando a solução no interior do reservatório termina, a máquina pede que esvazie e enxague o reservatório com água fresca potável.



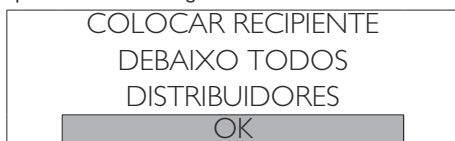
Enxágue bem e encha o reservatório com água fresca potável até ao nível MÁX. Pressione a tecla "OK". É apresentado o ecrã seguinte:



Retire e esvazie a bandeja de limpeza. Após o esvaziamento, reintroduza a bandeja de limpeza. Pressione a tecla "OK". É apresentado o ecrã seguinte:



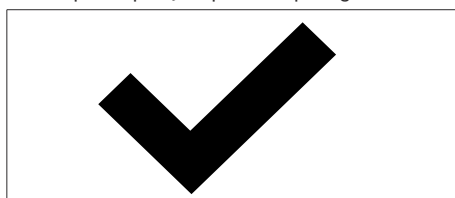
Certifique-se de que o Cappuccinatore está corretamente introduzido. Pressione a tecla "OK". É apresentado o ecrã seguinte:



Introduza um recipiente adequado debaixo dos distribuidores (água quente e café). Pressione a tecla "OK". É apresentado o ecrã seguinte:



Para colocar a operação em pausa, prima a tecla "OK". Para retomar a operação, prima novamente a tecla "OK". Após a operação aparece o que segue:



Recoloque o pequeno filtro branco ou o filtro de água, de acordo com a própria escolha. Selecione então "SIM" ou "NÃO" de acordo a escolha efetuada e prima a tecla "OK". Encha novamente o reservatório de água até ao nível MÁX. com água potável fresca.

Depois de realizar o ciclo de descálculo, esvazie os recipientes utilizados para a recolha dos líquidos durante a descálculo. A solução descálculo deve ser eliminada conforme indicado na embalagem e/ou segundo as normas em vigor no país de uso. Esvazie a bandeja de limpeza e volte a introduzi-la na devida posição.

Caso queira-se executar o ciclo de descalcificação com a máquina ligada, deve-se acessar o programa, como descrito no parágrafo "Acesso ao menu técnico".

Menu Técnico
Definições
Estatísticas
Sair

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

Definições
Menu créditos
CONFIG. BEBIDAS
Menu máquina

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

Definições
Menu créditos
CONFIG. BEBIDAS
Menu máquina

Prima a tecla "OK" per aceder.

Menu máquina
Menus gerais
Menu Visor
Menu água

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

Menu máquina
Menu Visor
Menu água
Descalcificação

Prima a tecla "OK" per aceder.

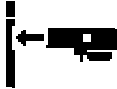
Nesta altura, serão apresentados os ecrãs da fase de descalcificação descritas anteriormente.

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
	Máquina em fase de ligação.
PREMIR UMA TECLA	Máquina em Stand-By. Prima uma tecla.
	Máquina na fase de aquecimento inicial para ficar pronta ao uso.
	Máquina na fase de enxaguamento do circuito de café. Aguarde que a máquina termine o ciclo.
	A máquina solicita a substituição do filtro de água por um novo.
	A máquina está a executar o ciclo de carregamento do circuito.
	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. Quando ligar a máquina, é visualizado um aviso durante 5 segundos. O ciclo de descalcificação pode ser efetuado apenas através do menu técnico.
	A máquina assinala que dentro de poucos ciclos será preciso realizar o esvaziamento do recipiente de borras (consulte o par. "Esvaziamento da gaveta de borras e bandeja de limpeza"). A máquina permite ainda distribuir produtos.

Sinais de aviso	Como restabelecer a mensagem
	Os créditos disponíveis para a distribuição das bebidas terminaram. Todos os produtos que contêm café foram desabilitados e os relativos LEDs apagados.
 5	Foi seleccionada uma operação que requer a distribuição de leite. Introduza o Cappuccinatore na máquina conforme especificado no manual.
 1	Foi seleccionada uma operação que requer a distribuição de leite. Introduza a tampa do Cappuccinatore, antes desmontado, no Cappuccinatore como especificado no manual.
 4	Foi seleccionada uma operação que requer a distribuição de leite. Introduza a válvula, previamente desmontada, no Cappuccinatore como especificado no manual.
	A máquina necessita de limpeza do Cappuccinatore.
	Tentativa de reposicionamento do grupo em curso.
INIC. BLUETOOTH ESPERAR	Inicialização automática do módulo Bluetooth. Espere a máquina concluir a operação.
 BLUETOOTH CONECTADO ESPERAR	A máquina está conectada com o Bluetooth, portanto as teclas no momento estão desativadas.
 TECLADO BLOQUEADO	O teclado de produtos foi bloqueado pelo gestor.
	Símbolo intermitente. A máquina está conectada com o Bluetooth.

Sinais de alarme	Como restabelecer a mensagem
	Introduza a bandeja de limpeza e a gaveta de recolha de borras na máquina.
	Para tornar a máquina operacional, extraia ligeiramente a bandeja de limpeza e a gaveta de recolha das borras, feche a portinhola de serviço e reinsira a bandeja de limpeza e a gaveta de recolha das borras.
	Esvazie a gaveta de recolha de borras.
	
ADICIONAR CAFÉ E SELECIONAR BEBIDA	Encha o recipiente de café com café em grãos e selecione um produto.
	Encha o reservatório de água.
	Introduza o grupo café no seu local.
LIGAR A MÁQUINA	Desligue a máquina. Volte a ligá-la após 30 segundos. Experimente 2 ou 3 vezes.
Exx	Se a sinalização for apresentada novamente, contacte o gerente e comunique o código evidenciado no visor.
	É um alarme gerido pela máquina. A máquina fará um ciclo de tentativas para ficar pronta a usar de novo. Se não for possível, a máquina indicará o tipo de erro.
ERRO BLUETOOTH	O módulo Bluetooth está mais funcionando corretamente. Clique a tecla "OK" para sair do erro e poder usar a máquina com a teclas dos produtos.
Sair	

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.

Código de erro	Descrição
E01	Erro 01: GRINDER_FAIL GRINDER LOCKED Indica um problema com o moinho. Indica motor de moinho do café avariado ou com mal funcionamento.
E03	Erro 03: BU_FWD_FAIL BREWING UNIT LOCKED IN WORK POSITION Indica que o grupo café não chegou na posição WORK.
E04	Erro 04: BU_RWD_FAIL BREWING UNIT LOCKED IN HOME POSITION Indica que o grupo café não chegou na posição HOME.
E05	Erro 05: CIRCUIT_CLOGGED_FAIL HYDRAULIC CIRCUIT REFILL FAILED Indica que está presente um problema inerente ao circuito hídrico de água quente/café: a bomba não carrega o circuito hidráulico.
E06	Erro 06: DC_VALVE_FAIL DC VALVE SHORT CIRCUIT Indica a eletroválvula em curto-circuito
E07	Erro 07: DOSER_FAIL BATCHER MICROSWITCH BLOCKED Indica o micro-interruptor do dosador travado ou com mal funcionamento Para restabelecer o funcionamento da máquina, tente movimentar a alavanca de ajuste de pó 2/3 vezes. Em seguida, desligue e ligue a máquina e tente distribuir um café. Se o problema não for resolvido, contacte a assistência.
E10	Erro 10: HEATER_SHORT_CIRCUIT_TEMP_SENSOR_FAIL SHORT CIRCUIT BOILER COFFEE TEMPERATURE SENSOR Indica que o sensor de temperatura NTC da caldeira de café está em curto-circuito
E11	Erro 11: HEATER_OPEN_LOOP_TEMP_SENSOR_FAIL OPEN LOOP BOILER COFFEE TEMPERATURE SENSOR Indica que o sensor de temperatura NTC da caldeira de café está interrompido
E14	Erro 14: HEATING_UP_TIMEOUT_FAIL TIMEOUT BOILER Indica a alimentação interrompida na caldeira de café.
E16	Erro 16: BU_SHORT_CIRCUIT_FAIL BREWING UNIT SHORT CIRCUIT Indica que o motorreductor do grupo café está em curto-circuito.
E19	Erro 19: ZERO_CROSSING_FAIL ZERO CROSSING ERROR Indica um problema de estabilidade da frequência de rede que alimenta a máquina. Verifique as ligações na placa CPR ou substitua a placa.
E20	Erro 20: HEATING_UP_OVER_TEMP_FAIL OVER TEMP BOILER Indica que a caldeira atingiu uma temperatura muito alta e foi desligada por segurança.

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 Inactividade e armazenamento

Se precisar armazenar o aparelho ou torná-lo inactivo 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

de acordo com o art. 13 do Decreto Legislativo de 25 de julho de 2005, n. 151 "E em conformidade com o que previsto pela diretiva RAEE em relação à redução do uso de substâncias perigosas em aparelhos elétricos e eletrônicos e a eliminação de 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.

