

Registe o seu produto e obtenha assistência em
www.philips.com/welcome

06

Português

ROYAL

Type HD8930

INSTRUÇÕES DE USO



LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES DE USO ANTES DE UTILIZAR A MÁQUINA.

PT

06

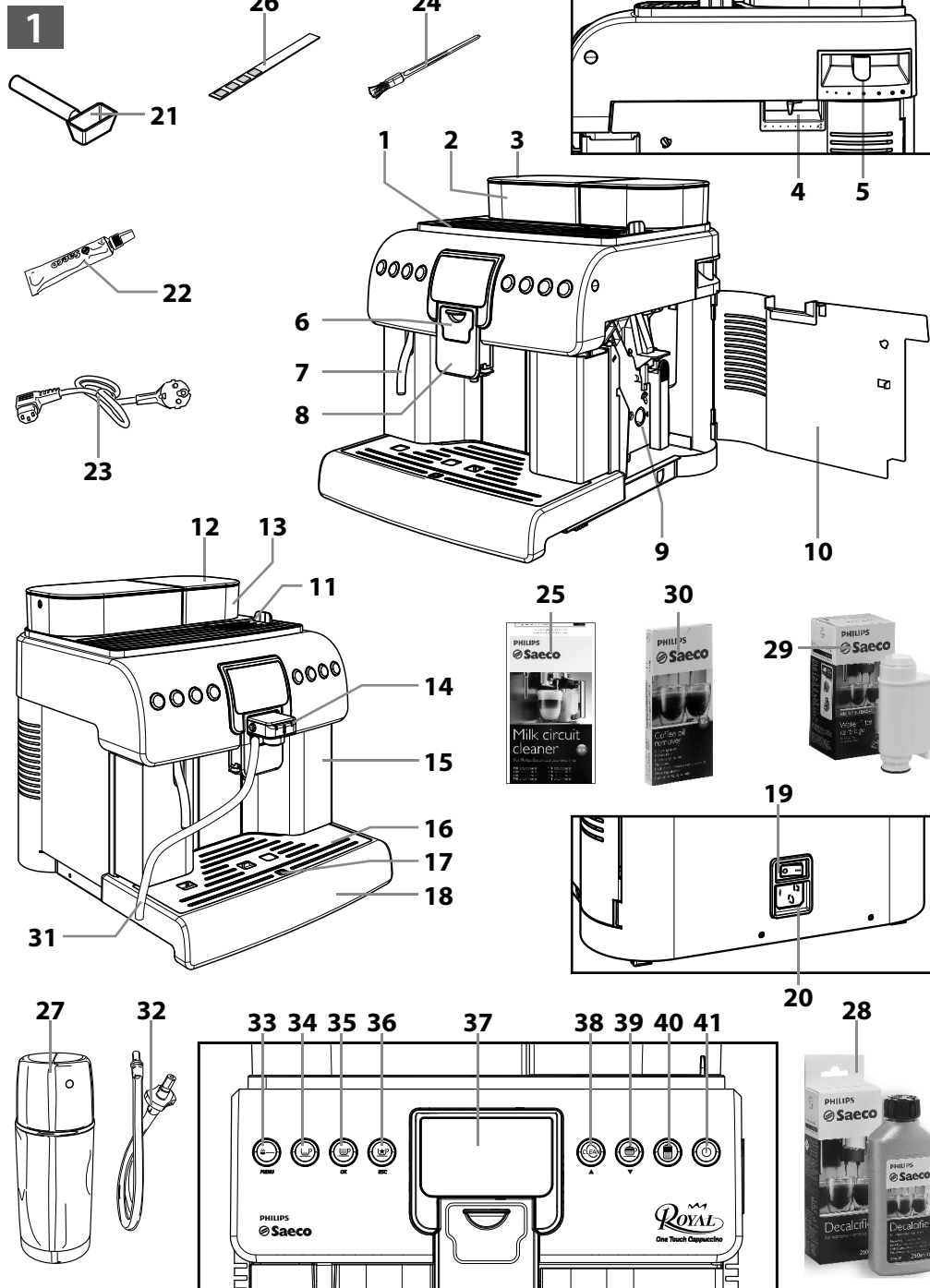


PHILIPS
Saeco

Sumário

Introdução.....	3
Descrição geral (fig. 1).....	3
Importante	4
Utilização prevista	4
Alimentação de corrente - Cabo de alimentação	4
Protecção de outras pessoas	4
Perigo de queimaduras.....	4
Colocação - Espaço para a utilização e manutenção.....	4
Armazenagem da máquina - Limpeza.....	5
Problemas no funcionamento.....	5
Medidas contra incêndio.....	5
Primeira utilização.....	6
Embalagem	6
Operações preliminares.....	6
Teclas de Dupla Função.....	8
Seleccionar o idioma (na primeira utilização).....	9
Aquecimento e enxágue	9
Ciclo de enxágue/auto-limpeza.....	10
Para obter um Espresso perfeito: enxágue o circuito de café se a máquina for utilizada pela primeira vez ou após um longo período de inutilização.	10
Medição e ajuste da dureza da água.....	12
Filtro de água “INTENZA+”	14
Ajustes	16
Ajuste do moinho de café.....	16
Ajuste “Aroma” - quantidade café moído.....	16
Ajuste da altura do café na chávena.....	17
Ajuste altura Cappuccino ou Leite macchiato em chávena.....	18
Amiga do ambiente: Stand-by.....	19
Distribuição de café.....	19
Placa aquecedora de chávenas	19
Ajuste do distribuidor.....	19
Com café em grãos	21
Com café pré-moído	21
Distribuição de Cappuccino	23
Leite macchiato.....	24
Gestão do leite	25
Termo leite (Opcional)	25
Recipiente de leite	27
Produtos "SPECIAL"	28
Distribuição de Água Quente	28
Café Longo.....	29
Leite Quente.....	29
Café Americano	30
Vapor	31
Programação de bebida.....	32
Contadores bebidas distribuídas.....	32
Parâmetros de bebida	33
Parâmetros de água quente (MENU BEBIDA - > BEBIDAS SPECIAL).....	34
Activação do Vapor (MENU BEBIDA - > BEBIDAS SPECIAL)	34
Parâmetros de default	34

Programação da Máquina.....	35
Menus Gerais	36
Menu Visor	37
Menu Água	37
Manutenção	38
Programações de fábrica	38
Limpeza e manutenção	39
Limpeza geral	39
Limpeza do Cappuccinatore (Após cada utilização).....	40
Limpeza diária do termo.....	43
Limpeza mensal do Cappuccinatore+termo (profunda).....	45
Grupo café.....	48
Limpeza semanal do Grupo Café.....	48
Limpeza do Grupo café com as "Pastilhas desengordurantes"	50
Lubrificação Grupo Café	51
Descalcificação	53
Sinalizações no visor LCD.....	57
Resolução de problemas	59
Dados técnicos	60
Assistência	64



Introdução

Parabéns pela compra e bem-vindo à Philips Saeco!

Para tirar o máximo partido da assistência da Philips, registe o seu produto em **www.philips.com/welcome**.

Neste manual, encontrará todas as informações necessárias para instalar, usar, limpar e descalcificar o seu aparelho. Caso necessite de um suporte adicional, não hesite em contactar o número verde da assistência a clientes da Philips. Pode visualizar os números de telefone na última página do presente documento e no folheto de garantia fornecido com o aparelho.

Descrição geral (fig. 1)

- 1 Placa aquecedora de chávenas
- 2 Reservatório de água
- 3 Tampa do reservatório de água
- 4 Ajuste da dose de café
- 5 Ajuste da moagem
- 6 Tampa Cappuccinatore
- 7 Tubo de distribuição água quente
- 8 Distribuidor de Café
- 9 Grupo café
- 10 Portinhola de serviço
- 11 Compartimento de café pré-moído + tampa
- 12 Tampa do recipiente de café em grãos
- 13 Recipiente de café em grãos
- 14 Cappuccinatore (extraível)
- 15 Gaveta de recolha das borras
- 16 Grelha de apoio para chávenas
- 17 Indicador de bandeja de limpeza cheia
- 18 Bandeja de limpeza + tampa da bandeja (interna)
- 19 Interruptor geral
- 20 Tomada do cabo de alimentação
- 21 Doseador de café pré-moído
- 22 Graxa para o Grupo Café
- 23 Cabo de alimentação
- 24 Pincel para limpeza
- 25 Detergente do circuito de leite - **(Opcional)**
- 26 Teste de Dureza da água
- 27 Termo para leite - **(Opcional)**
- 28 Descalcificante - **(Opcional)**
- 29 Filtro (INTENZA+) - **(Opcional)**
- 30 Pastilhas de limpeza do Grupo de Café - **(Opcional)**
- 31 Tubo de aspiração para Cappuccinatore
- 32 Tubo de ligação Termo - Cappuccinatore - **(Opcional)**
- 33 Tecla selecção Café pré-moído
2ª Função- Tecla **"Menu"** para aceder à programação
- 34 Tecla de distribuição de café Espresso
- 35 Tecla de distribuição de Café
2ª Função- Tecla **"OK"** para confirmar a selecção
- 36 Tecla selecção bebidas especiais
2ª Função- Tecla **"ESC"** para sair ou para parar a distribuição.
- 37 Visor
- 38 Tecla "Clean" Cappuccinatore
2ª Função- Tecla **"Página para Cima"** para navegar no menu
- 39 Tecla de distribuição de Cappuccino
2ª Função- Tecla **"Página para Baixo"** para navegar no menu
- 40 Tecla de distribuição Leite Macchiato
- 41 Tecla ON/OFF

Importante

Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente o presente manual e guarde-o para eventuais referências no futuro.

Nunca coloque em contacto com água as peças ligadas à corrente: perigo de curto-circuito! A água quente pode provocar queimaduras! Nunca dirija o jacto de água quente para as partes do corpo; toque com cuidado no tubo de água quente:

Utilização prevista

A máquina de café é indicada exclusivamente para utilização doméstica. É proibido efectuar modificações técnicas e qualquer utilização ilícita, devido aos riscos que isso pode causar! O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com reduzidas capacidades físicas, mentais ou sensoriais ou com experiência e/ou competências insuficientes, a não ser que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança ou que sejam ensinados por essa mesma pessoa a utilizar o aparelho.

Alimentação de corrente - Cabo de alimentação

Ligue a máquina de café apenas a uma tomada de corrente adequada. A tomada, à qual liga-se a máquina deverá ser:

- conforme o tipo de ficha instalada na própria máquina;
- dimensionada a fim de respeitar os dados da placa de dados colocada no aparelho;
- ligada a uma eficiente instalação de ligação à terra.

Nunca utilize a máquina de café se o cabo de alimentação estiver defeituoso. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência a clientes.

Não passe o cabo de alimentação por ângulos e sob arestas vivas, por cima de objectos muito quentes e proteja-o do óleo.

Não desloque ou puxe a máquina de café agarrando-a pelo cabo.

Não remova a ficha da tomada puxando-a pelo cabo, nem lhe toque com as mãos molhadas. Evite que o cabo de alimentação caia livremente de mesas ou estantes.

Protecção de outras pessoas

Mantenha as crianças sob supervisão, para evitar que brinquem com o aparelho. As crianças não se apercebem do perigo associado aos electrodomésticos. Não deixe ao alcance das crianças os materiais utilizados para embalar a máquina.

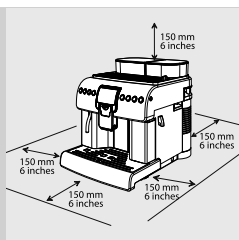
Perigo de queimaduras

Evite dirigir contra si mesmo e/ou outras pessoas o jacto de vapor e/ou água quente: **perigo de queimaduras!**

Colocação - Espaço para a utilização e manutenção

Para uma correcta gestão aconselha-se:

- Escolha uma base de apoio segura, bem nivelada, onde ninguém possa derrubá-la nem ficar ferido.
- Selecione um ambiente suficientemente iluminado, higiénico e com



uma tomada de corrente facilmente alcançável;

- Prever uma distância mínima das paredes da máquina como indicado na figura;
- Durante as fases de ligação e desligamento da máquina, é aconselhável colocar um copo vazio debaixo do distribuidor.

Não mantenha a máquina a uma temperatura inferior a 0°C; o gelo poderia danificar a máquina. Não utilize a máquina de café ao ar livre.

Não coloque a máquina em superfícies muito quentes e perto de chamas livres, para evitar que a carcaça derreta ou fique danificada.

Armazenagem da máquina - Limpeza

Antes de limpar a máquina, é indispensável desligar a máquina com a tecla "⏻", depois coloque o interruptor geral no "0" e desligue a ficha da tomada de corrente. Mantenha a máquina em boas condições, limpa e conserve-a de forma adequada.

A partir do momento em que a máquina utiliza ingredientes naturais para preparar bebidas (café, água, leite, etc.), algumas borras de café moído ou água condensada poderão permanecer na superfície de apoio. Por esta razão, é recomendável limpar periodicamente quer as partes visíveis da máquina, quer a zona inferior.

Antes de utilizar a máquina, é recomendável limpar a mesma:

- A restante água que permanece no reservatório e/ou no circuito da água durante vários dias não deve ser utilizada para fins alimentares. Se a máquina tiver de permanecer inactiva durante um longo tempo, distribua água do tubo água quente e limpe cuidadosamente o Cappuccinatore (se existente).
- Desligue a máquina através do interruptor geral e limpe-a. Por fim, retire a ficha da tomada. Aguarde que a máquina arrefeça.

Nunca mergulhe a máquina em água! Conserve-a num local seco e afasta do alcance das crianças. Proteja-a do pó e da sujidade.

É rigorosamente proibido alterar as peças internas da máquina.

Para uma limpeza profunda, o Cappuccinatore pode ser removido e desmontado nos seus componentes e estes podem ser inseridos na máquina de lavar louça (não profissional).

As lavagens na máquina de lavar louça podem originar fenómenos de opacificação da superfície dos componentes do Cappuccinatore ou desvanecimento dos elementos gráficos, especialmente utilizando detergentes agressivos.

Este fenómeno deve considerar-se normal e não tem nenhuma consequência na correcta funcionalidade do sistema de leite.

Problemas no funcionamento

No caso de avarias, defeitos ou suspeita de defeito após uma queda, retire imediatamente a ficha da tomada. Nunca coloque em funcionamento uma máquina defeituosa.

Para obter mais informações sobre o serviço de assistência a clientes e sobre a resolução de problemas, consulte os capítulos "Resolução de problemas" e "Serviço de assistência a clientes".

Medidas contra incêndio

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

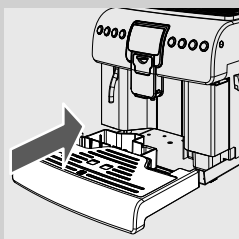
Primeira utilização

Embalagem

A embalagem original foi projectada e realizada para proteger a máquina durante a expedição. Recomenda-se conservá-la para uma possível necessidade de transporte no futuro.

Operações preliminares

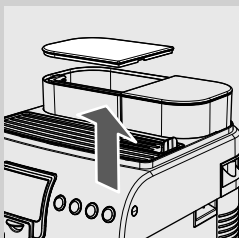
Retire da embalagem a bandeja de limpeza com a grelha e a máquina de café. Coloque-a num local adequado, de acordo com os requisitos necessários e descritos nas normas de segurança.



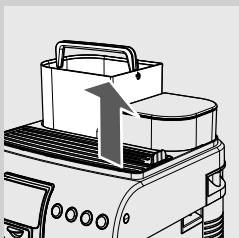
- 1** Introduza a bandeja de limpeza com a grelha na sede apropriada da máquina, certificando-se que a bandeja esteja completamente introduzida.

Obs.: introduza a ficha na tomada de corrente somente quando indicado e verifique se o interruptor geral está na posição "0".

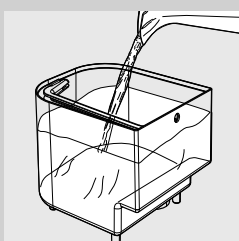
Obs. importante: É importante ler o indicado no Capítulo "Avisos no visor LCD", onde é explicado pormenorizadamente o significado de todos os avisos que a máquina apresenta ao utilizador, através do visor LCD posicionado no painel de comando.



- 2** Retire a tampa do reservatório de água.

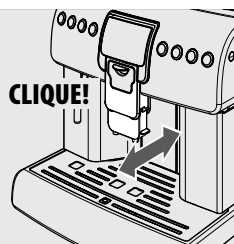


- 3** Retire o reservatório de água da própria sede utilizando somente a pega fornecida.



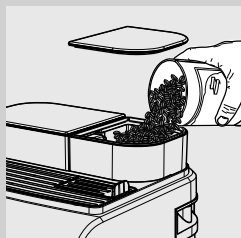
- 4** Enxagúe-o e encha-o com água fresca; não ultrapasse o nível (MÁX) indicado no reservatório. Reintroduza o reservatório na sede apropriada e reposicione a tampa.

Coloque sempre e só água fresca sem gás no reservatório. A água quente e outros líquidos podem danificar o reservatório e/ou a máquina. Não coloque a máquina em funcionamento sem água: assegure-se que há água suficiente dentro do reservatório.



- 5** Certifique-se que o distribuidor está posicionado correctamente; mover na horizontal até ouvir o CLIQUE que indica o correcto posicionamento.

Caso contrário, o produto poderá sair do exterior do distribuidor.



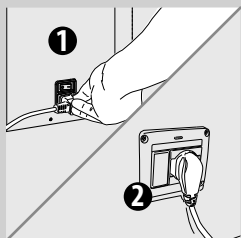
- 6** Retire a tampa do recipiente de café.

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

- 7** Deite lentamente o café em grãos no recipiente.

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

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



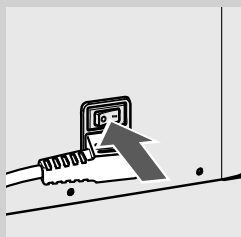
- 8** Coloque novamente a tampa sobre o recipiente de café.

- 9** Introduza a ficha na tomada de corrente posicionada na parte traseira da máquina.

- 10** Introduza a ficha da outra extremidade do cabo numa tomada de corrente de parede de tensão adequada.

- 11** Coloque o interruptor geral em "I" para poder ligar a máquina.

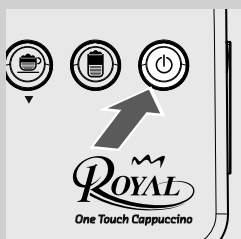
Obs.: o interruptor geral encontra-se na parte traseira da máquina.



Depois de ter efectuado o ciclo de controlo, a máquina entrará em Stand-by; nesta fase a tecla "⏻" pisca.

- 12** Para ligar a máquina é suficiente pressionar a tecla "⏻".

Obs: somente na primeira utilização a máquina pede a selecção do idioma (Veja pág.9).



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

Teclas de Dupla Função

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

Tecla selecção Pré-moído - MENU

A tecla permite seleccionar a possibilidade de distribuir café com o café pré-moído.

2ª Função - Pressionada por 5 segundos permite a entrada no menu de programação da máquina.

Tecla Café - OK

A tecla permite de seleccionar a distribuição de um café.

2ª Função - Pressionada permite seleccionar a opção evidenciada no visor.

Tecla selecção bebidas especiais - ESC

A tecla permite aceder à lista das bebidas especiais que podem ser distribuídas pela máquina.

2ª Função - Pressionada permite sair da página seleccionada e/ou sair completamente da programação e/ou parar a distribuição de uma bebida.

Tecla CLEAN (Lavagem) - "▲"

A tecla permite efectuar um ciclo de limpeza do Cappuccinatore através da distribuição de vapor (para mais detalhes consulte o parágrafo específico).

2ª Função - Pressionada permite deslizar para cima a selecção presente na página.

Tecla de distribuição cappuccino - "▼"

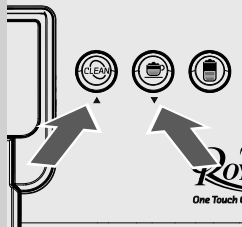
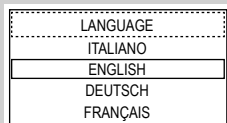
A tecla permite seleccionar a distribuição de um cappuccino.

2ª Função - Pressionada permite deslizar para baixo a selecção presente na página.



Seleccionar o idioma (na primeira utilização)

Na primeira utilização, a máquina, pede para seleccionar e memorizar o idioma desejado para a visualização das mensagens. Esta programação, permite adaptar os parâmetros das bebidas ao gosto do próprio país de utilização. Eis porque alguns idiomas estão diferenciados também por país. Se o idioma não for seleccionado, este ajuste será mostrado novamente da próxima vez que ligar a máquina.



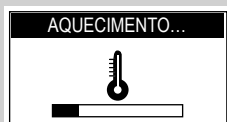
1 Seleccionar o idioma pressionando a tecla "CLEAN" ou "OK".

2 Pressione a tecla "OK" para memorizar o idioma.

Aquecimento e enxágue

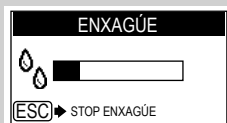
1 Durante a ligação, a máquina inicia a fase de aquecimento; aguarde que esta termine.

Obs.: a barra avança e mostra que a máquina está a realizar o aquecimento do sistema.



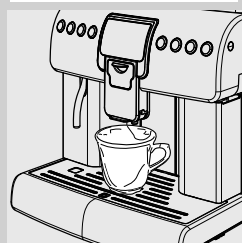
2 Depois de finalizado o aquecimento, a máquina realiza um ciclo de enxágue dos circuitos internos.

Obs.: a barra avança e mostra que a máquina está a realizar o ciclo de enxágue do sistema.



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

Obs.: é possível interromper o ciclo ao pressionar a tecla "STOP".



3 No final a máquina está pronta para funcionar.

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

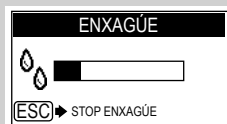


Obs.: se a máquina está a ser utilizada pela primeira vez ou se esteve parada por um longo período de tempo, realize as operações descritas no parágrafo seguinte.

Ciclo de enxágue/auto-limpeza

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

- Ao ligar a máquina (com caldeira fria)
- Depois de ter carregado o circuito (com caldeira fria)
- Durante a fase de preparação do Stand-by (quando tiver sido distribuído pelo menos um produto de café)
- Durante a fase de desligamento após a pressão da tecla "⏻" (quando tiver sido distribuído pelo menos um produto de café).



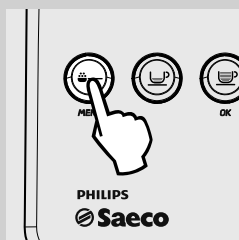
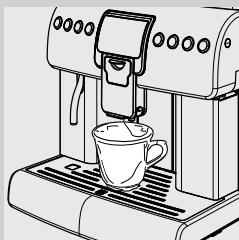
É distribuída uma pequena quantidade de água que enxagua e aquece todos os componentes; nesta fase aparece o símbolo.

Espere que este ciclo termine automaticamente; é possível interromper a distribuição pressionando a tecla "⏻".

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

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

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



1 Introduza um recipiente grande debaixo do distribuidor.

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

3 Selecione a função de distribuição do café pré-moído pressionando uma vez a tecla "⏻".

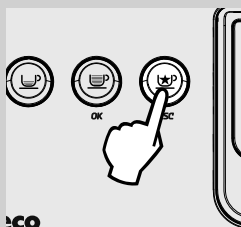
O visor mostra que foi seleccionada a função pré-moído.



PHILIPS
Saeco

INTRODUZIR O
CAFÉ EM PÓ E
PRESSIONAR OK

ESC



co

BEBIDAS SPECIAL

ÁGUA QUENTE

CAFÉ LONGO

LEITE QUENTE

CAFÉ AMERICANO

ÁGUA QUENTE



ESC

STOP ÁGUA QUENTE

ROYAL

- 4 Pressione a tecla “” para seleccionar o café.

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

- 5 Pressione a tecla “” para iniciar uma distribuição.

A máquina distribuirá água quente do distribuidor de café; aguarde o fim da distribuição e esvazie o recipiente com água.

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

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

- 8 Pressione a tecla “” e a tecla “” para seleccionar e iniciar a distribuição de ÁGUA QUENTE.

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

- 10 A máquina está pronta para o uso.

Medição e ajuste da dureza da água

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



- 1 Mergulhe na água, durante 1 segundo, o papel para o teste da dureza da água, fornecido com a máquina.

Obs.: O teste só pode ser usado para uma medição.

- 2 Verifique quantos quadrados mudam de cor e consulte a tabela.

Obs.: as letras correspondem às referências situadas na base do filtro Intenza; o filtro será ajustado em função dessa medição.

- 3 Os números correspondem às programações encontradas no ajuste da máquina ilustrado em seguida.

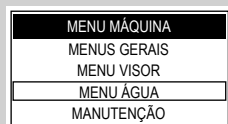
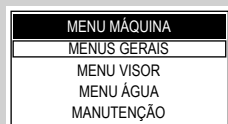
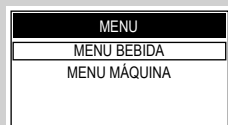
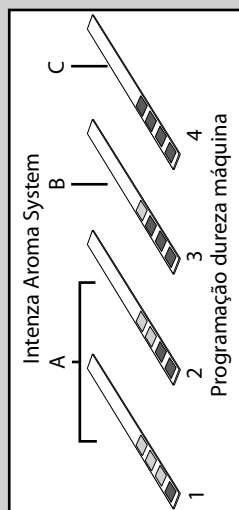
Mais precisamente:

1 = (água muito mole)

2 = (água mole)

3 = (água dura)

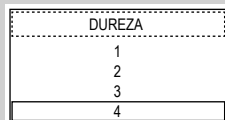
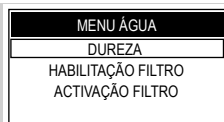
4 = (água muito dura)



- 4 Pressione a tecla "MENU" durante 5 segundos para aceder à programação.

- 5 Para seleccionar a opção "MENU MÁQUINA" pressione a tecla "OK". Pressione a tecla "OK" para aceder.

- 6 Pressione a tecla "OK" até seleccionar a opção "MENU ÁGUA". Pressione a tecla "OK" para aceder.



- 7** Pressione a tecla " " para aceder ao menu "DUREZA"

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

- 8** Pressione:
- a tecla " " para aumentar o valor
 - ou
 - a tecla " " para diminuir o valor.

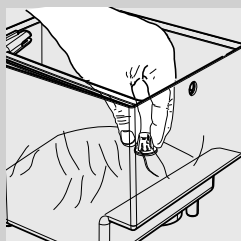
- 9** Pressione a tecla " " para confirmar a modificação seleccionada.

- 10** Pressione a tecla " " até visualizar a seguinte imagem de ecrã e poder distribuir os produtos.

Filtro de água "INTENZA+"

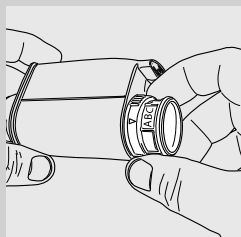


O filtro de água "INTENZA+" pode melhorar a qualidade da água. A utilização do filtro "INTENZA+" limita a formação de calcário e garante um aroma mais intenso do seu expresso. Sendo assim, para desfrutar da melhor forma do seu expresso, é recomendável instalar o filtro de água "INTENZA+", que pode ser adquirido junto do seu revendedor de confiança, online na loja da Philips, através do endereço <http://shop.philips.com> ou nos centros de assistência autorizados.



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

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

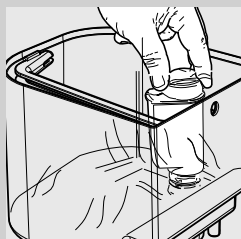


- 2 Retire o filtro de água "INTENZA+" da embalagem. Programe o filtro com base nas medições efectuadas para a programação da dureza da água. Utilize o teste de dureza da água fornecido com a máquina. Programe o "Intenza Aroma System", conforme especificado na embalagem do filtro (veja o parágrafo "Medição e ajuste da dureza da água").

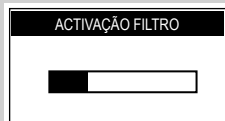
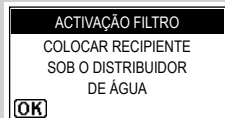
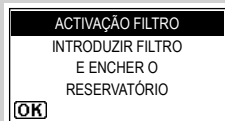
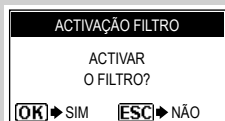
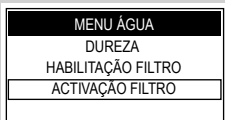
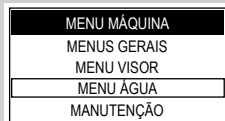
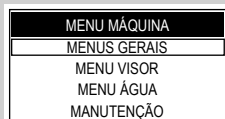
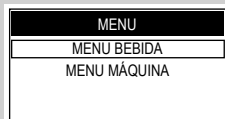
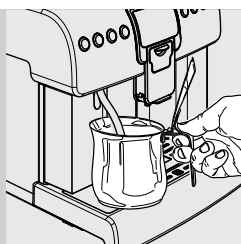
A = Água mole
B = Água dura (padrão)
C = Água muito dura



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



- 4 Introduza o filtro no reservatório vazio. Pressione até ao ponto de paragem.
- 5 Encha o reservatório com água fresca potável e reintroduza-o na máquina.



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

7 Pressione a tecla “” durante 5 segundos para aceder à programação.

8 Para seleccionar a opção “MENU MÁQUINA” pressione a tecla “”. Pressione a tecla “” para aceder.

9 Pressione a tecla “” até seleccionar a opção “MENU ÁGUA”. Pressione a tecla “” para aceder.

10 Pressione a tecla “” até seleccionar a opção “ACTIVAÇÃO FILTRO”. Pressione a tecla “” para aceder.

11 Pressione a tecla “”.

Obs: para abandonar o procedimento pressione a tecla “” até surgir o logótipo e de seguida

12 Pressione a tecla “” para confirmar a introdução do filtro novo.

13 Pressione a tecla “” para confirmar.

Aguarde que a máquina finalize a distribuição da água necessária para a activação do filtro. Depois de terminado o ciclo, remova o recipiente anteriormente colocado debaixo do tubo de água quente.

Obs.: no final do procedimento, a máquina volta automaticamente à imagem de ecrã para a distribuição de produtos. Quando o filtro de água não estiver presente, deverá ser introduzido, no reservatório, o o pequeno filtro branco removido no ponto 1.

Ajustes

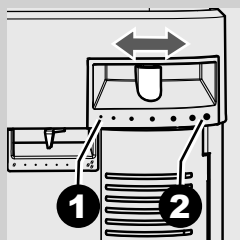
A máquina que adquiriu permite efectuar alguns ajustes que lhe possibilitarão utilizá-la da melhor forma.

Ajuste do moinho de café

Atenção! A alavanca de ajuste da moagem só deve ser rodada quando o moinho de café estiver em funcionamento. Não introduza café moído e/ou solúvel no recipiente de café em grãos.

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

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



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

Rode a alavanca com um só impulso de cada vez e distribua 2-3 cafés; só desta maneira será possível notar a variação do grau de moagem.

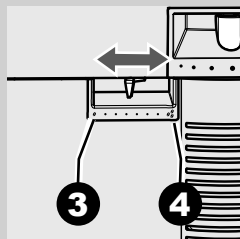
As marcas de referência indicam o grau de moagem programado; podem programar-se diversos graus de moagem diferentes com as seguintes marcas de referência:

- 1 - Moagem Fina
- 2 - Moagem Grossa

Ajuste "Aroma" - quantidade café moído

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

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



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

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

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

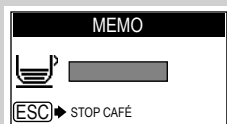
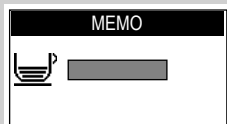
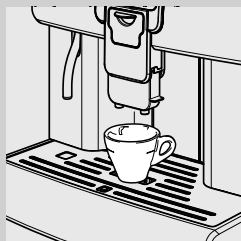
Ajuste da altura do café na chávena

A máquina permite ajustar a quantidade de café distribuído segundo o seu gosto e/ou de acordo com as dimensões das suas chávenas.

Obs: esta função não pode ser utilizada para o ajuste da altura do café americano; para este produto utilizar o menu apropriado no "MENU BEBIDA".

A cada pressão e libertação da tecla "☺" ou "☹" a máquina distribui uma quantidade programada de café. Essa quantidade pode ser novamente programada ao seu critério. Para cada tecla está associada uma distribuição de café; esta ocorre de modo independente.

Obs.: a título de exemplo, descreve-se a programação da tecla "☺" que, normalmente, está associada ao café expresso.



- 1 Coloque uma chávena debaixo do distribuidor.

- 2 Pressione e mantenha pressionada a tecla "☺"; até aparecer a mensagem **"MEMO"** e retire o dedo. Nesta altura, a máquina está em programação.

A máquina inicia a fase de distribuição; no visor aparecerá a mensagem **"STOP CAFÉ"**.

- 3 Nesse momento deve pressionar a tecla "☹" quando na chávena se atingiu a quantidade de café desejada.

A esta altura a tecla "☺" está programada; a cada pressão e libertação a máquina deverá distribuir a mesma quantidade recém programada.

Ajuste altura Cappuccino ou Leite macchiato em chávena

A máquina permite ajustar a quantidade de Cappuccino (ou leite macchiato) distribuído segundo o seu gosto e/ou de acordo com as dimensões das suas chávenas.

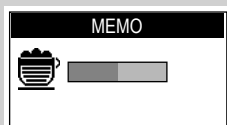
A cada pressão e libertação da tecla “☕” ou “☕” a máquina distribui uma quantidade programada de Cappuccino (ou Leite macchiato). Essa quantidade pode ser novamente programada ao seu critério. Para cada tecla está associada uma distribuição; esta ocorre de modo independente.

Obs.: antes de realizar a programação deve-se preparar o leite e a máquina como descrito no parágrafo cappuccino.

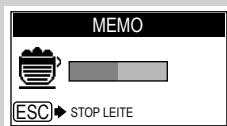
Obs.: a título de exemplo, descreve-se a programação da tecla “☕” que, normalmente, está associada ao cappuccino.



- 1 Coloque uma chávena ou CANECA debaixo do distribuidor.

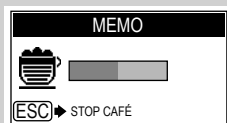


- 2 Pressione e mantenha pressionada a tecla “☕”; até aparecer a mensagem **“MEMO”** e retire o dedo. Nesta altura, a máquina está em programação.



A máquina inicia a fase de distribuição do leite; no visor aparecerá a mensagem **“STOP LEITE”**.

- 3 Nesse momento deve pressionar a tecla “☕” quando na chávena se atingiu a quantidade de leite desejada.

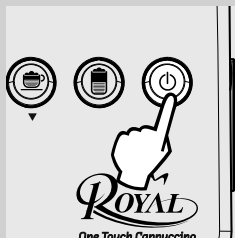


- 4 Imediatamente depois, a máquina inicia a fase de distribuição do café; no visor aparecerá a mensagem **“STOP CAFÉ”**.

- 5 Nesse momento deve pressionar a tecla “☕” quando na chávena se atingiu a quantidade de café desejada.

A esta altura a tecla “☕” está programada; a cada pressão e libertação a máquina deverá distribuir a mesma quantidade recém programada.

Amiga do ambiente: Stand-by



A máquina está preparada para a poupança de energia. Após 30 minutos desde a última utilização, a máquina desliga-se automaticamente.

Obs.:

- durante a fase de desligamento a máquina realiza um ciclo de enxágue, caso tenha sido distribuído um produto de café.
- o tempo pode ser programado segundo as suas exigências (veja pág.36).

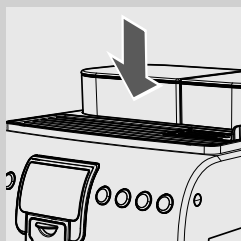
Para reiniciar a máquina basta pressionar a tecla "☺" (se o interruptor geral estiver posicionado em "I"); neste caso a máquina realizará o enxágue somente se a caldeira tiver sido arrefecida.

Distribuição de café

Antes de distribuir o café verifique as sinalizações no visor e que o reservatório de água e o recipiente para o café estejam cheios.

Antes de distribuir o café ajuste a altura do distribuidor a seu gosto e selecione o aroma actuando sobre a alavanca de ajuste de dose ou selecione o café pré-moído.

Placa aquecedora de chávenas



A máquina está equipada com uma placa aquecedora de chávenas para manter as suas chávenas quentes e prontas. Uma chávena quente permite fazer sobressair o aroma do café e apreciar todo o sabor.

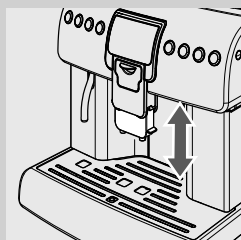
Coloque as chávenas que utiliza normalmente e aguarde que aqueçam.

Obs.: o aquecedor de chávenas tem uma temperatura superior às superfícies normais presentes na máquina; é aconselhado não apoiar partes sensíveis do corpo para evitar irritações.

É proibido utilizar o aquecedor de chávenas para outros fins.

Para garantir uma maior poupança de energia, o aquecedor de chávenas está desactivado; para activá-lo consulte o manual na pág.36.

Ajuste do distribuidor



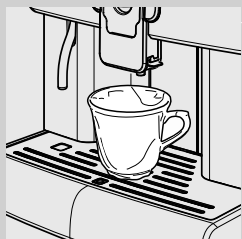
Com a máquina de café é possível utilizar a maior parte das chávenas existentes no mercado.

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

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



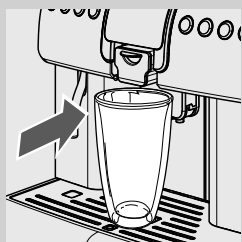
As posições aconselhadas são:
Para a utilização de chávenas pequenas;



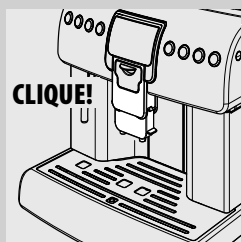
Para a utilização de chávenas grandes.



Debaixo do distribuidor podem ser colocadas duas chávenas para distribuir simultaneamente dois cafés.



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



Obs.: antes de cada distribuição e/ou quando o distribuidor volta à posição de distribuição normal, certifique-se que esteja correctamente posicionado; tal é sentido quando se ouve o CLIQUE que indica o correcto posicionamento. Caso contrário, o produto poderá sair para o exterior do distribuidor.

Com café em grãos

Para distribuir o café é necessário pressionar e libertar:

- 1** a tecla “☕” para distribuir um expresso;
ou
a tecla “☕_{OK}” para distribuir um expresso longo.

De seguida inicia-se o ciclo de distribuição:

Para distribuir 1 café pressione só uma vez a tecla desejada.

Para distribuir 2 cafés pressione 2 vezes a tecla desejada.

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

- 2** Depois de ter completado o ciclo de pré-infusão, o café começa a sair do distribuidor.
- 3** A distribuição do café interrompe-se automaticamente quando atingir o nível programado; no entanto, é possível interromper a distribuição do café pressionando a tecla “☕_{ESC}”.

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

Com café pré-moído

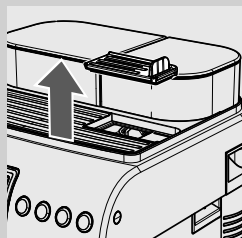
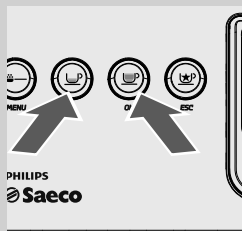
Esta função permite utilizar café pré-moído.

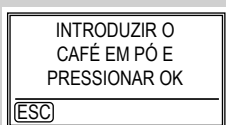
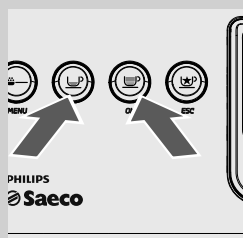
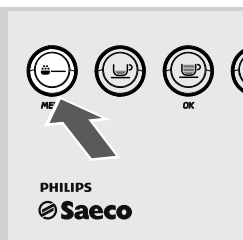
O café pré-moído deve ser vertido no compartimento apropriado posicionado ao lado do recipiente de café em grãos. Deite apenas café para máquinas de café expresso moído e nunca café em grãos ou solúvel.

Obs.:

Se o café pré-moído não for deitado no compartimento, acontecerá apenas a distribuição de água;

Se a dose for excessiva e forem deitadas 2 ou mais medidas de café, a máquina não distribui o produto. Também neste caso a máquina efectua um ciclo a vazio e descarrega o café em pó na gaveta de recolha das borras.





Para distribuir o café é necessário:

- 1 Pressionar e libertar a tecla "MENU" para seleccionar e activar a função pré-moído.

Esta imagem de ecrã sinaliza que a função foi activada.

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

- 2 Pressione e liberte:
a tecla "PRE" para distribuir um expresso;
ou
a tecla "OK" para distribuir um expresso longo.

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

- 3 Levantar a tampa do compartimento de café pré-moído.

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

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

- 4 Pressione a tecla "OK". De seguida inicia-se o ciclo de distribuição. Depois de ter completado o ciclo de pré-infusão, o café começa a sair do distribuidor.
- 5 A distribuição do café interrompe-se automaticamente quando atingir o nível programado; no entanto, é possível interromper a distribuição do café pressionando a tecla "ESC". No final da distribuição do produto a máquina volta à configuração programada para o café em grãos.

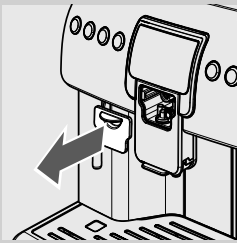
Obs.: para distribuir outros cafés repita as operações acima descritas.

Distribuição de Cappuccino

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

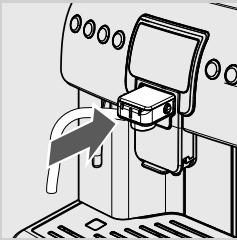
Perigo de queimaduras! Durante o início da distribuição podem verificar-se breves salpicos de água quente.

Obs. importante: imediatamente depois de ter utilizado o Cappuccinatore para fazer espuma no leite, proceder com a limpeza; limpar exteriormente o tubo de aspiração com um pano húmido. Isso garantirá uma perfeita limpeza de todas as peças dos eventuais resíduos de leite.



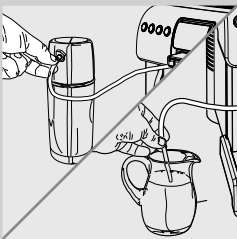
1 Remova a tampa da parte frontal.

Obs.: A tampa pode ser posicionada lateralmente na máquina mediante o íman inserido na mesma.



2 Introduza completamente o Cappuccinatore na sua sede. Verifique se não se desencaixa.

Atenção: antes de utilizar limpar o Cappuccinatore e o termo (se utilizado) como descrito no capítulo "Limpeza e Manutenção".



3 Inserir o tubo limpo (segundo a escolha)

- no termo do leite
- ou
- directamente no recipiente do leite.

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



4 Introduza a chávena debaixo do distribuidor. Pressione a tecla .



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

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

7 Nesta fase a máquina procede com a distribuição do leite batido; a distribuição pode ser terminada pressionando a tecla "ESC".

8 Depois de ter terminado a distribuição do leite, a máquina distribui o café; a distribuição pode ser terminada pressionando a tecla "ESC".

Pode saborear o seu Cappuccino como num café de rua.

Depois de utilizar o Cappuccinatore deve proceder à sua limpeza conforme descrito no capítulo "Limpeza Cappuccinatore".

Retirar o recipiente ou o termo e, se necessário, realize a sua limpeza.

Obs.: se desejar, pode activar a função "AVISO DE LIMPEZA" que recorda quando a máquina precisa de uma limpeza do Cappuccinatore. Para activar esta útil função, consulte a programação da máquina na pág. 38.

Leite macchiato

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

Para a distribuição do leite macchiato, devem-se realizar todas as operações indicadas para a preparação do cappuccino até ao ponto 4.

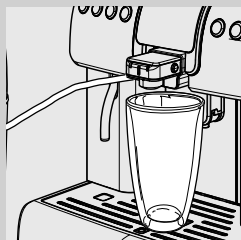
Para a preparação aconselha-se a utilização de copos altos virando devidamente o distribuidor de café.

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

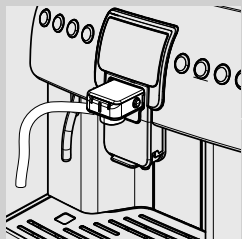
A máquina prepara automaticamente o leite macchiato.

Depois de utilizar o Cappuccinatore deve proceder à sua limpeza conforme descrito no capítulo "Limpeza Cappuccinatore" (Veja pág.40).

Retirar o recipiente ou o termo e, se necessário, realize a sua limpeza.



Gestão do leite



A máquina permite preparar rapidamente o Cappuccino, o leite macchiato e outras bebidas à base de leite para lhe permitir de saborear os seus momentos de relaxe.

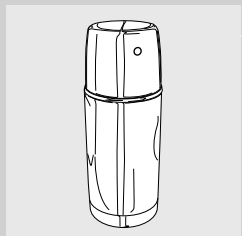
Para a preparação pode-se utilizar o termo fornecido ou directamente o recipiente de leite que comprou na sua loja de confiança.

O USO E A CONSERVAÇÃO DO LEITE, DEVEM OCORRER SEGUNDO O INDICADO NA EMBALAGEM DE ORIGEM DO PRODUTOR.

NÃO SE ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE, POR EVENTUAIS UTILIZAÇÕES DE LEITE NÃO ADEQUADO AO CONSUMO ALIMENTAR

A preparação das bebidas com leite pode ser realizada somente se estiver instalado o Cappuccinatore.

Termo leite (Opcional)



A máquina está equipada com um termo estudado e criado especificamente para melhorar a conservação, atrasando o aumento da temperatura, do leite nele contido. O termo pode ser utilizado, de modo simples e rápido, somente para o uso doméstico; não é indicado para um funcionamento contínuo de tipo profissional.

Não utilizar o Termo para a conservação do leite no interior do frigorífico; o seu poder isolante impede ao frigorífico de arrefecer o leite e de atingir a temperatura ideal de conservação. Aconselha-se de deitar num bule o leite não utilizado e que permanece no termo, e em seguida colocá-lo no frigorífico para a sua correcta conservação.

Para aumentar o seu desempenho de conservação, é recomendável enchê-lo com o leite já frio (4°C aprox.).

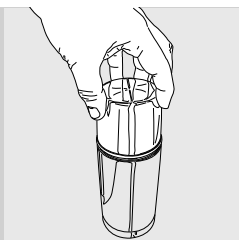
Obs.: antes de cada utilização, assegure-se que o termo esteja correctamente limpo e higienizado. No caso em que o leite tenha sido conservado no termo, antes de o reutilizar, verifique se este está apropriado ao consumo alimentar.

É proibido utilizar o termo para o aquecimento de qualquer outra bebida que não seja leite.

Pelo menos 1 vez por mês, o recipiente deve ser desmontado para uma correcta limpeza de todos os componentes; assim poderá manter um nível de higiene elevado das bebidas distribuídas. Para a correcta limpeza, consulte o parágrafo "LIMPEZA TERMO" (veja pág.43-45).

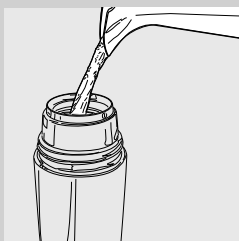
Atenção: antes de utilizar limpar o termo como descrito no capítulo "Limpeza e Manutenção" (Veja pág.39).

O leite, para a sua correcta conservação, deve ser mantido a uma baixa temperatura. O termo permite manter o leite fora do frigorífico por um período de tempo necessário para permitir o seu correcto uso.

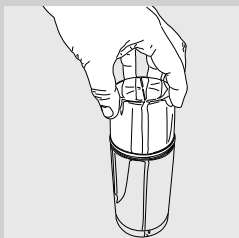


O leite contido no termo, à temperatura ambiente de 20°C, tem um aumento de temperatura de cerca de 4÷6 °C depois de 4 horas. Este dado indicativo deve ser considerado para estabelecer se o leite pode ser ainda utilizado em função do tempo que esteve conservado no termo.

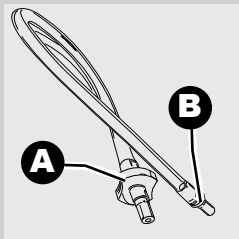
- 1** Remova a tampa do termo desaparafusando-a.



- 2** Verta o leite no termo. Encha de leite a partir do nível MÍN e não ultrapasse o nível MÁX.



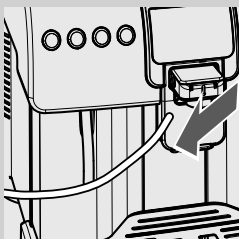
- 3** Introduza a tampa no termo apertando-a.



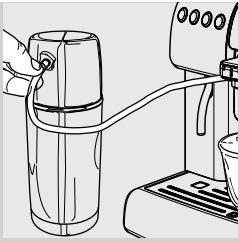
- 4** Para a conexão do termo ao Cappuccinatore deve-se utilizar exclusivamente o tubo fornecido com a máquina.

Este tubo está equipado com duas junções especiais para otimizar o seu funcionamento. Estas duas junções são diferentes: a junção (B) deve ser ligada ao Cappuccinatore e a junção (A) ao Termo de forma apropriada.

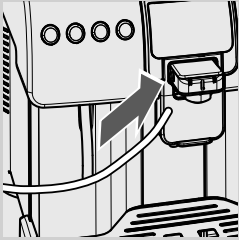
Obs: as junções não podem ser trocadas para evitar maus-funcionamentos do sistema.



- 5** Remova o tubo de aspiração instalado no Cappuccinatore.



6 Introduza a junção do tubo no termo.

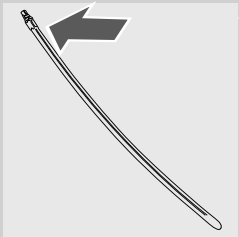


7 Introduza a junção no Cappuccinatore

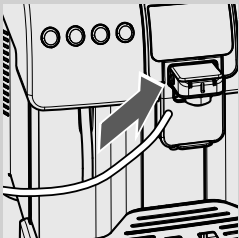
Nessa altura o termo pode ser utilizado para a distribuição dos produtos com leite.

Recipiente de leite

Com a máquina é possível utilizar directamente o recipiente de leite para a preparação das bebidas.

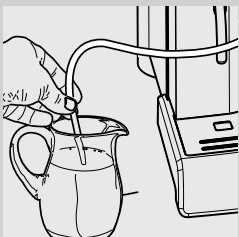


1 Para utilizar directamente o recipiente do leite, deve-se utilizar o tubo de aspiração do Cappuccinatore; este tubo está equipado com uma só junção.



2 Controle que o tubo esteja correctamente introduzido no Cappuccinatore.

Atenção: neste caso controle que o tubo esteja limpo também no exterior para evitar que o leite entre em contacto com a sujidade presente no exterior do tubo.



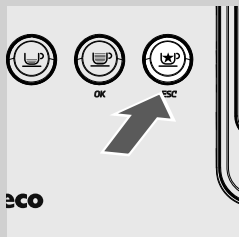
3 Retire o tubo de aspiração limpo e mergulhe-o directamente no recipiente.

Obs.: depois de utilizar, retire o tubo e lave-o de maneira apropriada. Coloque o recipiente no frigorífico para a correcta conservação do leite.

Produtos "SPECIAL"

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

*Obs.: depois de pressionar a tecla "☕
ESC", se não é seleccionado nenhum produto, a máquina, após 10 segundos, volta ao menu principal.*



BEBIDAS SPECIAL
ÁGUA QUENTE
CAFÉ LONGO
LEITE QUENTE
CAFÉ AMERICANO

- 1 Pressione a tecla "☕
ESC" para aceder ao menu.
- 2 No visor aparece a página que permite visualizar as bebidas "especiais".
- 3 Seccione a bebida desejada pressionando a tecla "CLEAN" ou "☕".
- 4 Após seleccionar a bebida desejada, pressione a tecla "☕
OK" para iniciar a preparação.

Consulte o respectivo parágrafo para a distribuição da bebida desejada.

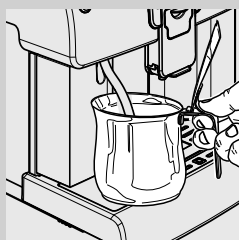
Obs.: se não é efectuada nenhuma selecção, após 10 segundos a máquina volta à página principal.

Para a preparação das bebidas com leite, instalar o Cappuccinatore e o termo (se necessário) depois de os ter lavado como descrito no parágrafo "Limpeza e Manutenção".

Distribuição de Água Quente

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

BEBIDAS SPECIAL
ÁGUA QUENTE
CAFÉ LONGO
LEITE QUENTE
CAFÉ AMERICANO



ÁGUA QUENTE
☕
ESC STOP ÁGUA QUENTE

- 1 Pressione a tecla "☕
ESC" para aceder ao menu.
- 2 Introduza um recipiente debaixo do tubo de água quente.
- 3 Pressione a tecla "☕
OK" para iniciar a preparação.
- 4 No final da distribuição, retire o recipiente com a água quente.

*Obs.: pode terminar a distribuição pressionando a tecla "☕
ESC".*

Café Longo

Este programa permite preparar um café longo.

Obs.: neste caso é possível preparar somente um café ao mesmo tempo.

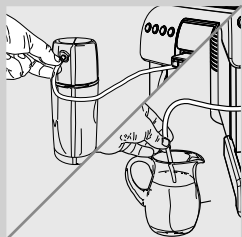
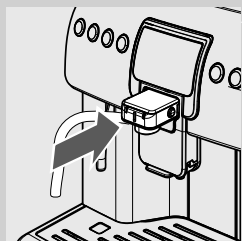


- 1 Pressione a tecla "☺" para aceder ao menu.
- 2 Pressione a tecla "☺" para seleccionar o "CAFÉ LONGO".
- 3 Introduza uma chávena adequada debaixo do distribuidor de café.
- 4 Pressione a tecla "OK" para iniciar a preparação.
- 5 No final da distribuição, retire a chávena com o café.

Leite Quente

Este programa permite preparar um leite quente.

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



- 1 Remova a tampa da parte frontal.
- 2 Introduza completamente o Cappuccinatore na sua sede. Verifique se não se desencaixa.
- 3 Inserir o tubo limpo (segundo a escolha)
 - no termo do leite
 - ou
 - directamente no recipiente do leite.

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



4 Pressione a tecla “” para aceder ao menu.

5 Pressione a tecla “” para seleccionar o “LEITE QUENTE”.

6 Introduza uma chávena adequada debaixo do distribuidor.

7 Confirmar pressionando a tecla “” para iniciar a preparação.

Obs.: pode terminar a distribuição pressionando a tecla “”.

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

Depois de utilizar o Cappuccinatore deve proceder à sua limpeza conforme descrito no capítulo “Limpeza Cappuccinatore” (Veja pág.40). Retirar o recipiente ou o termo e, se necessário, realize a sua limpeza.

Café Americano

Este programa permite preparar um café de tipo americano.

1 Pressione a tecla “” para aceder ao menu.

2 Pressione a tecla “” para seleccionar o “CAFÉ AMERICANO”.

3 Introduza uma chávena adequada debaixo do distribuidor.

4 Pressione a tecla “” para iniciar a preparação.

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



Vapor

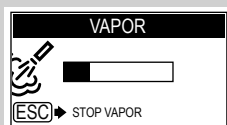
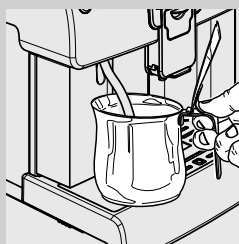
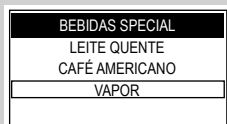
Obs.: esta função está normalmente desactivada e não visível. Apenas se pode tornar visível e disponível se activada manualmente na programação da bebida:

MENU BEBIDA -> BEBIDAS SPECIAL -> VAPOR -> ON

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

Este programa possibilita a distribuição do vapor para permitir o aquecimento das bebidas directamente no recipiente.

Obs.: Antes de utilizar o tubo para aquecer os líquidos, proceda à sua limpeza.



- 1 Pressione a tecla “” para aceder ao menu.
- 2 Pressione a tecla “” para seleccionar “VAPOR”.
- 3 Coloque uma chávena adequada sob o tubo de água quente e mergulhe o tubo no líquido para aquecer.
- 4 Pressione a tecla “” para iniciar a preparação.
- 5 Termine a distribuição pressionando a tecla “”.

Programação de bebida



MENU
MENU BEBIDA
MENU MÁQUINA

MENU BEBIDA
ESPRESSO
CAFÉ
CAPPUCCINO
LATTE MACCHIATO

MENU BEBIDA
LATTE MACCHIATO
BEBIDAS SPECIAL
CONTADORES

CONTADORES
LATTE MACCHIATO
LEITE QUENTE
REINICIAR CONTADORES

É possível personalizar as programações de cada bebida.

- 1 Manter pressionada a tecla "MENU" por 5 segundos para entrar no menu principal da máquina.

Quando se entra na modalidade programação, as teclas assumem uma função diferente:

Tecla "OK" = "OK" (confirmar uma selecção ou uma modificação efectuada)

Tecla "CLEAN" = "▲" (serve para deslizar para cima os menus)

Tecla "▼" = "▼" (serve para deslizar para baixo os menus)

Tecla "ESC" = "ESC" (confirma a saída de uma selecção)

- 2 Pressione a tecla "OK" para confirmar a selecção e para poder entrar no "MENU BEBIDA".

Este menu permite gerir todos os parâmetros de distribuição das bebidas.

Contadores bebidas distribuídas

Neste menu pode controlar quantos produtos foram distribuídos.

Pressione a tecla "CONTADORES" até visualizar a opção "CONTADORES".

Pressione a tecla "OK" para entrar e visualizar, produto por produto, quantas distribuições foram realizadas.

Esta secção, visível como o último item do menu "CONTADORES", permite repôr a zero todos os contadores de produtos distribuídos até esse momento. Isto pode ser útil para repôr a zero a máquina após ter efectuado a manutenção.

Parâmetros de bebida

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

Pressione a tecla  para seleccionar o "CAPPUCCINO" e a tecla  para entrar no menu.

Em seguida são examinadas as várias funções.

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

OFF: não é efectuada a pré-infusão.

BAIXA: activada.

ELEVADA: maior para ressaltar o gosto do café.

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

BAIXA: temperatura baixa.

NORMAL: temperatura padrão.

ELEVADA: temperatura alta.

Esta secção permite programar a quantidade de café distribuído sempre que selecciona a bebida. A barra permite programar de modo fino a quantidade de café a distribuir.

Tecla  = "▲" (para aumentar a quantidade de café na chávena).

Tecla  = "▼" (para diminuir a quantidade de café na chávena).

Esta secção permite programar a quantidade de leite distribuído sempre que selecciona a bebida. A barra permite programar de modo fino a quantidade de leite a distribuir.

Tecla  = "▲" (para aumentar a quantidade de leite na chávena).

Tecla  = "▼" (para diminuir a quantidade de leite na chávena).

MENU BEBIDA
ESPRESSO
CAFÉ
CAPPUCCINO
LATTE MACCHIATO

CAPPUCCINO
PRÉ-INFUSÃO
TEMPERATURA CAFÉ
ALTURA DO CAFÉ
QUANTIDADE DO LEITE

PRÉ-INFUSÃO

TEMPERATURA CAFÉ

ALTURA DO CAFÉ

QUANTIDADE DE LEITE

ÁGUA QUENTE
QUANTIDADE ÁGUA
DEFAULT

QUANTIDADE ÁGUA

Parâmetros de água quente (MENU BEBIDA - >BEBIDAS SPECIAL)

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

Esta secção permite programar a quantidade de água distribuída sempre que pressiona a respectiva tecla. A barra permite programar de modo fino a quantidade de água a distribuir.

Tecla  = "▲" (para aumentar a quantidade de água quente na chávina).

Tecla  = "▼" (para diminuir a quantidade de água quente na chávina).

Activação do Vapor (MENU BEBIDA - >BEBIDAS SPECIAL)

Estas programações são apenas válidas para a activação da função do vapor; após esta activação o menu estará disponível e será activado como indicado na pág. 31.

Pressione a tecla  para seleccionar "VAPOR" e a tecla  para entrar no menu.

BEBIDAS SPECIAL
LEITE QUENTE
CAFÉ AMERICANO
VAPOR

VAPOR
OFF
ON

VAPOR
OFF
ON

Pressione a tecla  para seleccionar "ON" e a tecla  para activar a função vapor.

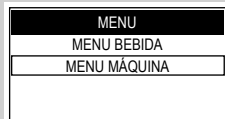
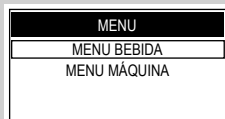
Pressione a tecla  uma ou mais vezes para sair.

Parâmetros de default

DEFAULT

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

Programação da Máquina



A máquina permite personalizar as programações de funcionamento.

- 1 Manter pressionada a tecla "MENU" por 5 segundos para entrar no menu principal da máquina.

Quando se entra na modalidade programação, as teclas assumem uma função diferente:

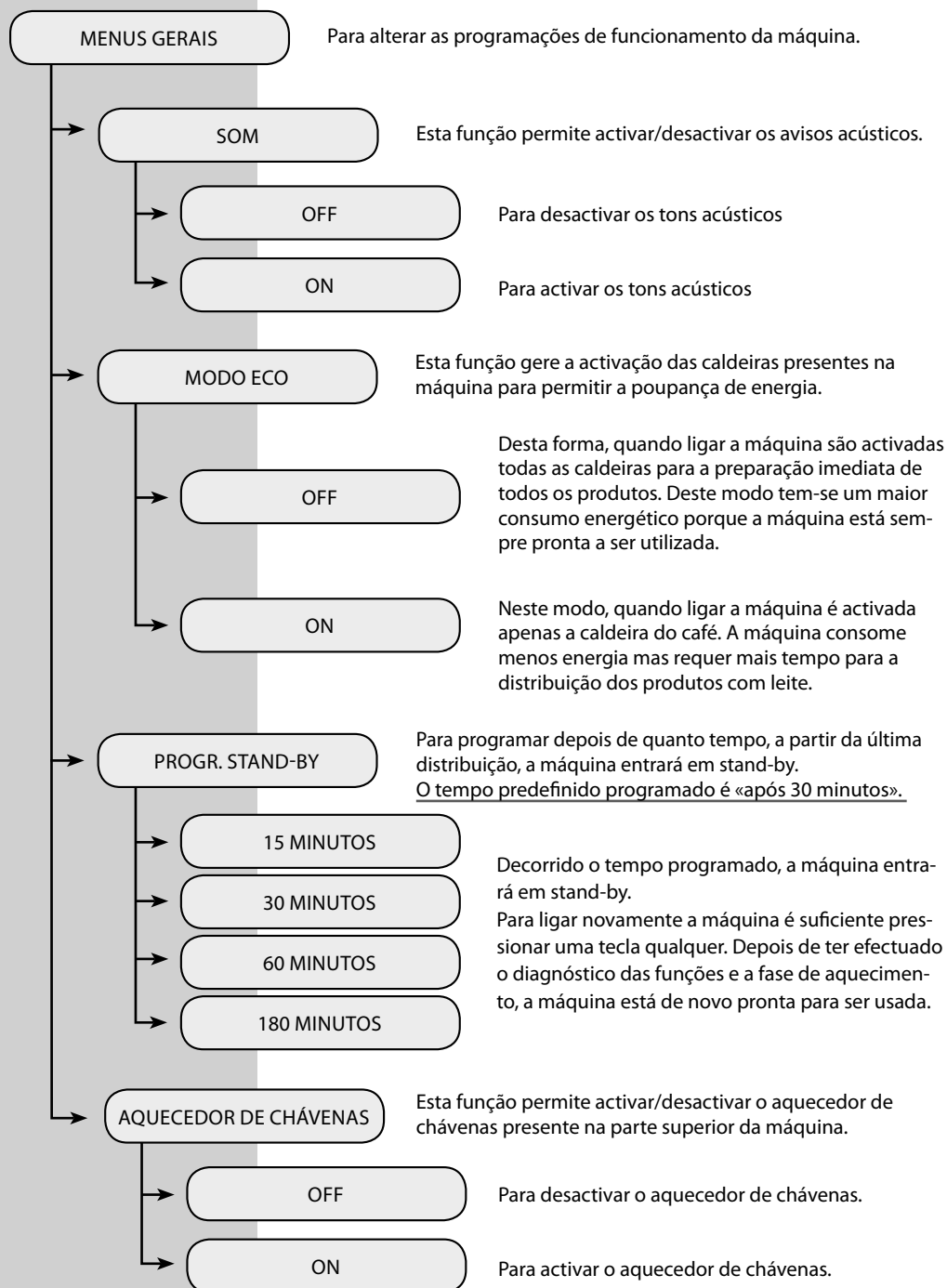
Tecla "OK" = "OK" (confirmar uma selecção ou uma modificação efectuada)

Tecla "CLEAN" = "▲" (serve para deslizar para cima os menus)

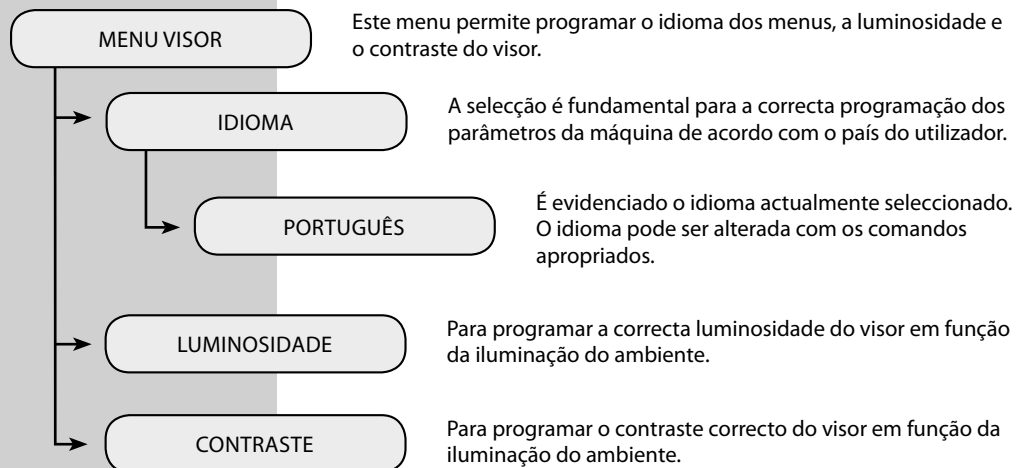
Tecla "OK" = "▼" (serve para deslizar para baixo os menus)

Tecla "OK" = "ESC" (confirma a saída de uma selecção)

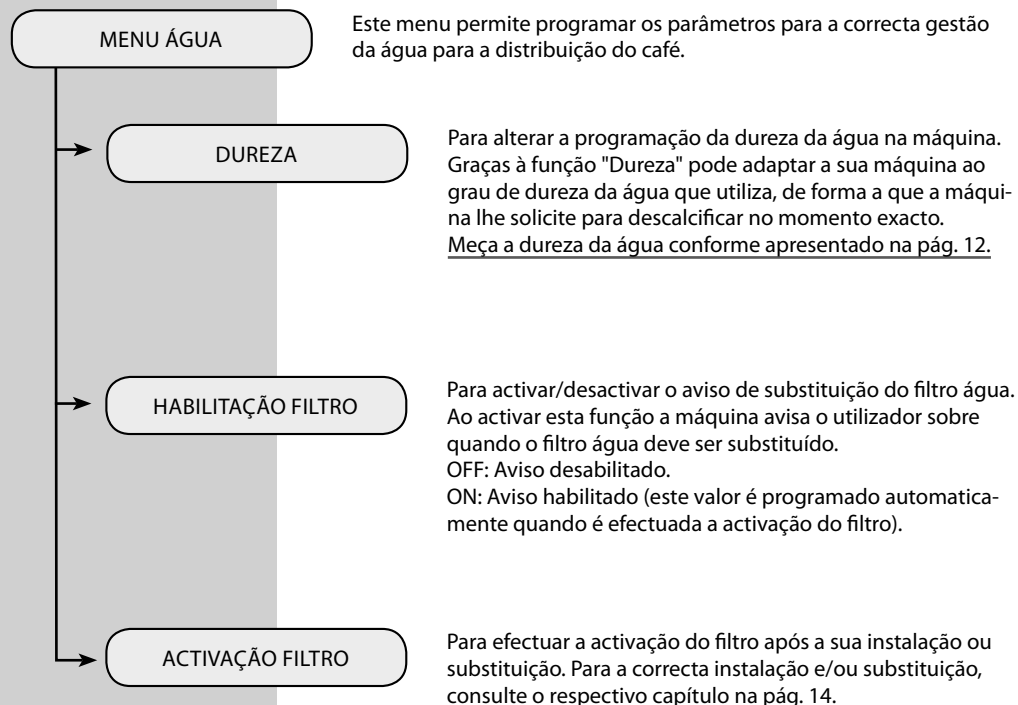
- 2 Pressione a tecla "OK" e pressione a tecla "OK" para confirmar a selecção e para poder entrar no "MENU MÁQUINA".

Menus Gerais

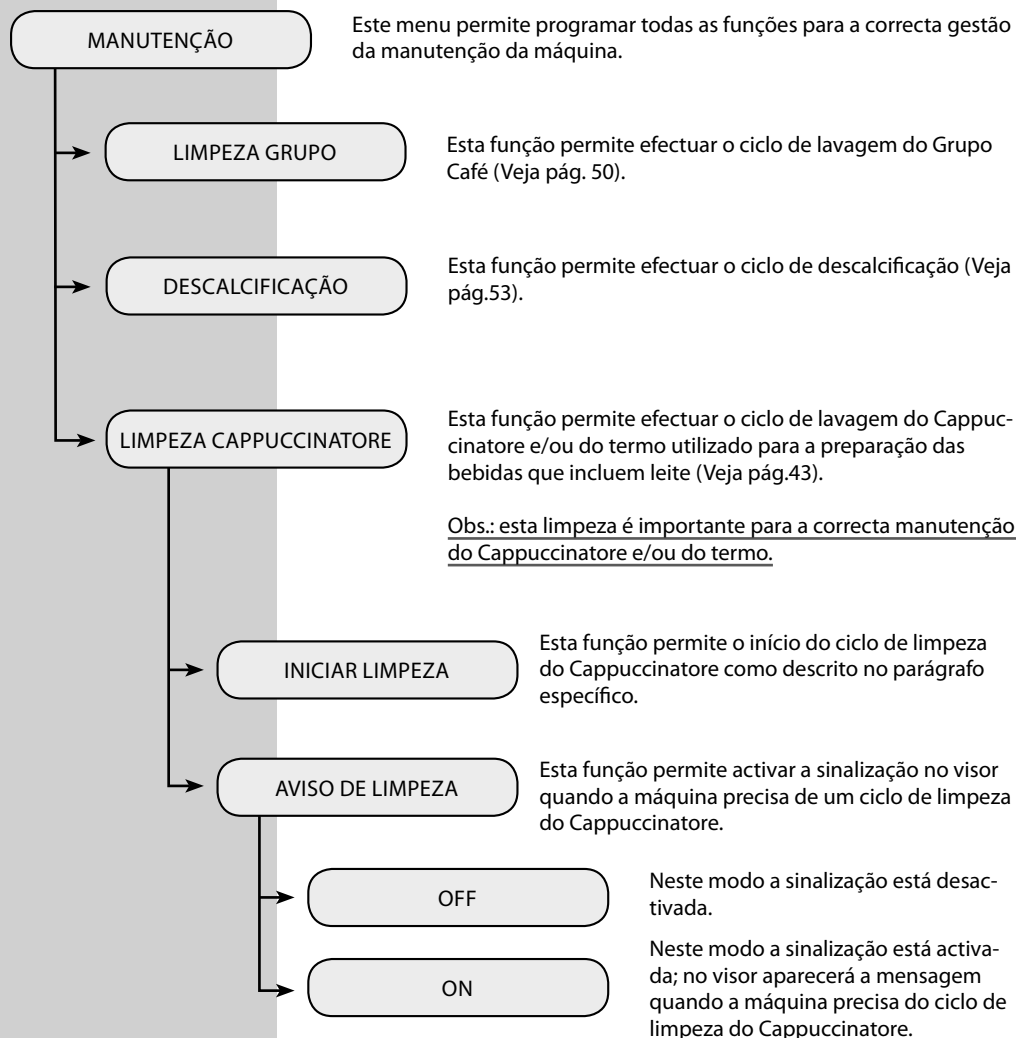
Menu Visor



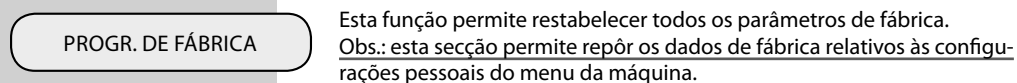
Menu Água



Manutenção



Programações de fábrica

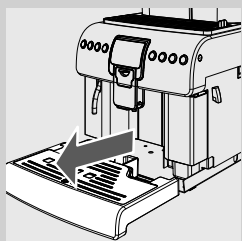


Limpeza e manutenção

Alguns dos componentes do seu aparelho entrarão em contacto com água e café durante a utilização normal, sendo importante limpar a máquina com regularidade. Para a sua máquina Philips-Saeco Espresso, este é um processo simples. Basta seguir as instruções indicadas no visor e descritas em seguida.

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

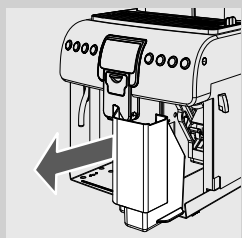
Limpeza geral



- 1** Todos os dias, com a máquina ligada, esvazie e limpe a bandeja de limpeza e a gaveta de recolha das borras.

Obs.: aconselha-se de limpar a bóia e a sua sede para garantir o seu perfeito funcionamento.

Obs.: as outras operações de manutenção e limpeza só podem ser realizadas quando a máquina estiver fria e desligada da rede eléctrica.



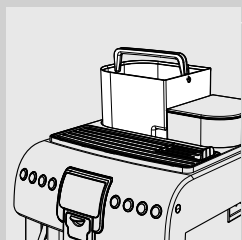
Não mergulhe a máquina em água.

Não introduza os componentes removíveis na máquina de lavar loiça (Excluindo o Cappuccinatore).

Não utilize objectos aguçados ou produtos químicos agressivos (solventes) para efectuar a limpeza.

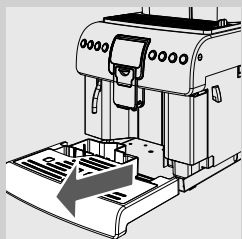
Para a limpeza do aparelho utilize um pano macio humedecido em água.

Não seque a máquina e/ou os seus componentes utilizando um microondas e/ou um forno convencional.

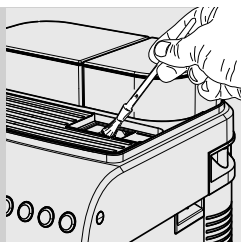


- 2** Aconselha-se a limpar quotidianamente o reservatório de água:

- Remova o filtro de água "INTENZA+" (ou retire o pequeno filtro branco se ainda não instalou o filtro de água "INTENZA+" para a água) do reservatório e lave com água corrente potável;
- Volte a colocar o filtro de água "INTENZA+" (ou o pequeno filtro branco se ainda não instalou o filtro de água "INTENZA+") no seu compartimento, pressionando ligeiramente e rodando ao mesmo tempo;
- Encha o reservatório com água fresca potável.



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



- 4** Semanalmente, se utilizar, limpe o compartimento de café pré-moído utilizando o pincel fornecido com a máquina.

Limpeza do Cappuccinatore (Após cada utilização)

O Cappuccinatore deve ser lavado e limpo cada vez que é utilizado.

A falta de limpeza antes e depois de cada utilização pode comprometer o bom funcionamento da máquina.

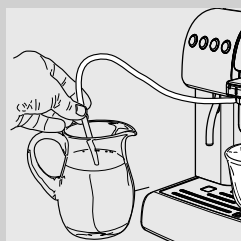
Perigo de queimaduras! Durante o início da distribuição podem verificar-se breves salpicos de água quente.

Para realizar uma limpeza rápida, proceda como em seguida.

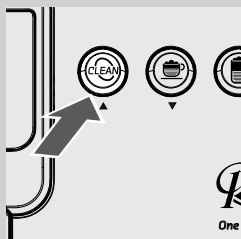


- 1** Certifique-se que o Cappuccinatore esteja completo com todos os componentes e que esteja correctamente inserido.

- 2** Introduzir o tubo de aspiração numa jarra que contém água limpa.



- 3** Posicione um recipiente debaixo do distribuidor.



- 4** Com a máquina ligada, pressione a tecla "CLEAN".

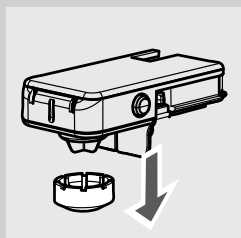
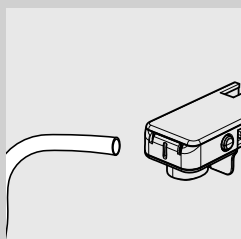
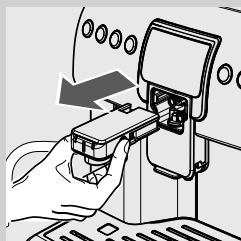
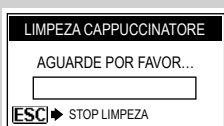
- 5** Pressione a tecla "OK" para iniciar o ciclo de limpeza do Cappuccinatore.

Obs.: para abandonar o ciclo a qualquer momento, pressione a tecla "ESC".

LIMPEZA CAPPUCCINATORE

SUBSTITUIR O RECIPIENTE
DE LEITE POR UM COM
ÁGUA FRESCA

OK → SIM ESC → NÃO



- 6** A máquina executará o aquecimento do sistema.

Depois de finalizado o aquecimento, a máquina realiza um ciclo de lavagem assistida do Cappuccinatore.

Aguarde que o ciclo termine.

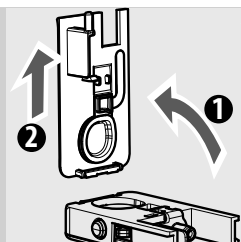
- 7** Apenas quando o ciclo tiver terminado pressione os botões colocados na parte lateral e retire o Cappuccinatore.

- 8** Recoloque a tampa na máquina.

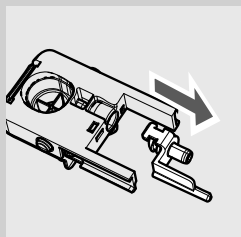
Note bem: aconselha-se de desmontar o Cappuccinatore da máquina quando não é utilizado para conservá-lo limpo.

- 9** Retire o tubo de aspiração do Cappuccinatore.

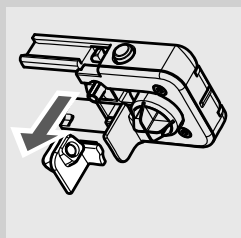
- 10** Retire o anel do Cappuccinatore.



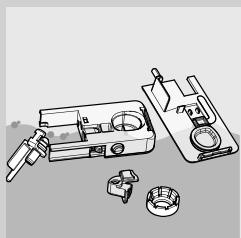
11 Rode a tampa do Cappuccinatore e levante-a para desmontá-la do corpo do Cappuccinatore.



12 Retire a válvula do Cappuccinatore.



13 Retire a junção do tubo de aspiração do Cappuccinatore.



14 Lave as partes debaixo de água corrente.

Certifique-se que eventuais depósitos/incrustações de leite foram removidos.

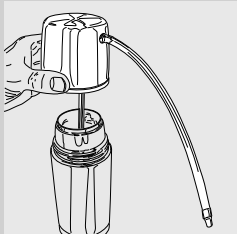
Depois da lavagem volte a montar os componentes seguindo o procedimento inverso àquele utilizado para a desmontagem.

Obs.: se desejar, pode activar a função "AVISO DE LIMPEZA" que recorda quando a máquina precisa de uma limpeza do Cappuccinatore. Para activar esta útil função, consulte a programação da máquina na pág. 38.

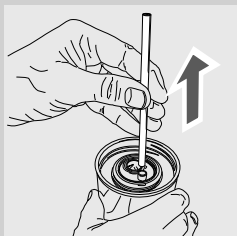
Limpeza diária do termo

Diariamente o termo deve ser limpo para permitir o correcto funcionamento.

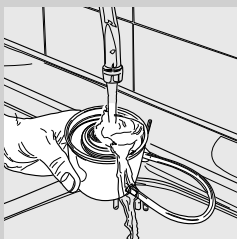
Obs.: para realizar a limpeza do termo deve ser instalado o Cappuccinatore. Pode aproveitar a ocasião para realizar simultaneamente também a limpeza diária do Cappuccinatore.



- 1** Rode a tampa e abra o termo.

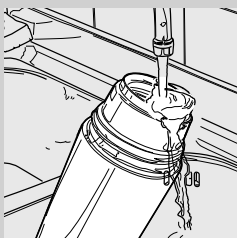


- 2** Retire o tubo interno em aço instalado na tampa do termo. Lave-o debaixo de água corrente morna.



- 3** Lave a tampa do termo deixando introduzido o tubo externo em borracha com junta plástica; lave com especial atenção a guarnição interna da tampa.

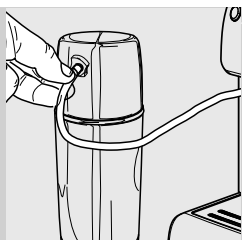
Após ter lavado a tampa do termo, instale o tubo interno em aço removido anteriormente já que a sua falta impede a subida do leite.



- 4** Lave o interior do termo debaixo de água corrente morna.

Certifique-se que eventuais depósitos/incrustações de leite foram removidos.

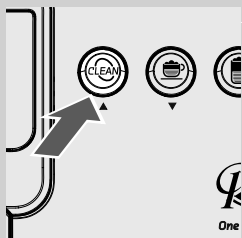
- 5** Introduza água fresca no interior do termo e feche a tampa.



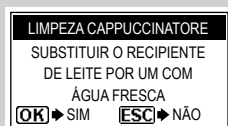
6 Ligue o termo com o Cappuccinatore.



7 Introduza um recipiente debaixo do distribuidor.

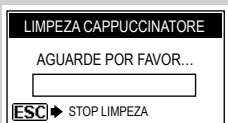


8 Com a máquina ligada, pressione a tecla .



9 Pressione a tecla  para iniciar o ciclo de limpeza do Cappuccinatore.

Obs.: para abandonar o ciclo a qualquer momento pressione a tecla .



10 A máquina executará o aquecimento do sistema.

Depois de finalizado o aquecimento, a máquina realiza um ciclo de lavagem assistida do Cappuccinatore.

Aguarde que o ciclo termine.

A este ponto a lavagem é completa.

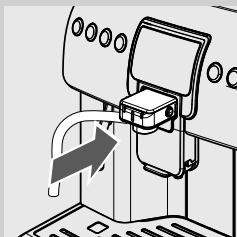
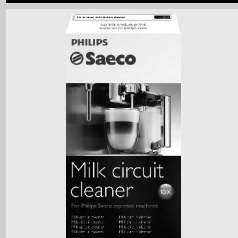
Para uma limpeza profunda, consulte o parágrafo seguinte.

Limpeza mensal do Cappuccinatore+termo (profunda).

Mensalmente realizar uma limpeza cuidada de todos os componentes do Cappuccinatore e do termo utilizando o detergente Saeco presente na máquina. O detergente Saeco pode ser adquirido junto do seu revendedor local, na loja online da Philips no endereço <http://shop.philips.com> ou nos centros de assistência autorizados.

A falta de limpeza antes e depois de cada utilização pode comprometer o bom funcionamento da máquina.

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



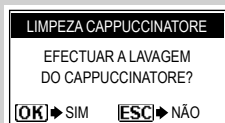
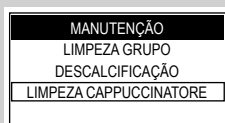
- 1 Certifique-se que o Cappuccinatore esteja introduzido correctamente.

- 2 Manter pressionada a tecla "MENU" por 5 segundos para entrar no menu principal da máquina.

- 3 Pressione a tecla "CAPP" e seleccione a opção "MENU DA MÁQUINA"; pressione a tecla "OK" para entrar no menu.

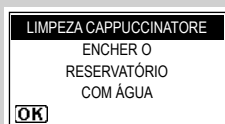
- 4 Pressione a tecla "CAPP" e seleccione a opção "MANUTENÇÃO"; pressione a tecla "CAPP" para entrar no menu.

- 5 Pressione a tecla "CAPP" até seleccionar a opção "LIMPEZA CAPPUCCINATORE". Pressione a tecla "CAPP" para confirmar.



- 6 Pressione a tecla "CAPP" para iniciar o ciclo de limpeza do Cappuccinatore.

Obs.: no caso em que seja confirmada esta opção deve-se obrigatoriamente terminar o ciclo. Pressione a tecla "ESC" para sair até surgir o logótipo ROYAL.



- 7 Encha o reservatório de água e pressione a tecla "CAPP" para confirmar.

LIMPEZA CAPPUCCINATORE

VERTER O DETERGENTE
NUM RECIPIENTE COM 1/2
LITRO DE ÁGUA

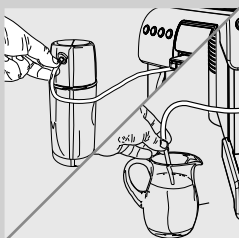
OK



LIMPEZA CAPPUCCINATORE

COLOCAR O TUBO BORRACHA
DO CAPPUCCINATORE
DENTRO DO RECIPIENTE

OK



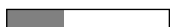
LIMPEZA CAPPUCCINATORE

COLOCAR RECIPIENTE
DEBAIXO DO
DISTRIBUIDOR CAFÉ

OK



LIMPEZA CAPPUCCINATORE



8 Deite um pacote de solução no Termo ou num recipiente com 1/2 (meio) litro de água potável fresca.

9 Aguarde a dissolução completa do conteúdo do pacote e pressione a tecla “” para confirmar.

10 Inserir o tubo limpo (segundo a escolha)

- no termo
- ou
- directamente no recipiente.

11 Pressione a tecla “” para confirmar.

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

12 Colocar um recipiente vazio com pelo menos 1 litro de capacidade debaixo do distribuidor e pressione a tecla “” para confirmar.

13 A máquina efectua um ciclo de lavagem do Cappuccinatore.

A barra indica o estado de avanço da lavagem.

Aguarde que o ciclo termine automaticamente.

ENXAGÜE CAPPUCCINATORE

ENCHER O
RESERVATÓRIO
COM ÁGUA

OK

ENXAGÜE CAPPUCCINATORE

INSERIR NUM RECIPIENTE
COM 1/2 L DE ÁGUA O TUBO
DO CAPPUCCINATORE

OK

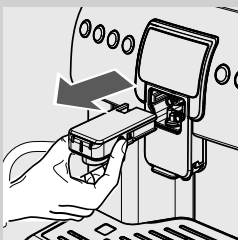
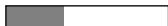


ENXAGÜE CAPPUCCINATORE

COLOCAR RECIPIENTE
DEBAIXO DO
DISTRIBUIDOR CAFÉ

OK

ENXAGÜE CAPPUCCINATORE



14 Encha o reservatório de água e pressione a tecla “” para confirmar.

15 Lave bem:

- o termo
- ou
- o recipiente.

utilizado para a solução e encha com 1/2 (meio) litro de água fresca potável que será utilizada para o enxagúe.

Esvazie o recipiente colocado debaixo do distribuidor.

16 Introduza o tubo de aspiração no recipiente utilizado.

Pressione a tecla “” para confirmar.

17 Colocar um recipiente vazio debaixo do distribuidor e pressione a tecla “” para confirmar.

18 A máquina efectua um ciclo de enxagúe do Cappuccinatore.

A barra indica o estado de avanço do enxagúe.

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

19 Pressione os botões colocados na parte lateral e retire o Cappuccinatore.

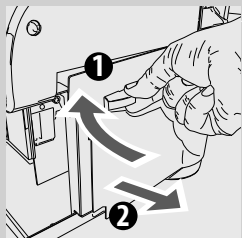
20 Lave todos os componentes do Cappuccinatore como descrito na pág.41-42.

21 Lave todos os componentes do termo (se utilizado) como descrito na pág.43.

Note bem: aconselha-se de retirar o Cappuccinatore da máquina quando não é utilizado para conservá-lo limpo.

Grupo café**Limpeza semanal do Grupo Café**

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

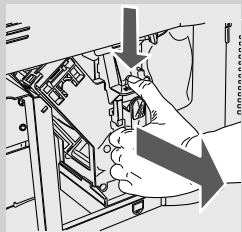


- 1** Desligue a máquina pressionando o interruptor e retire a ficha da tomada de corrente.

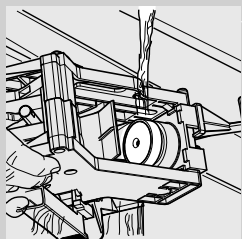
- 2** Retire a bandeja de limpeza e a gaveta de recolha das borras.

Abra a portinhola de serviço:

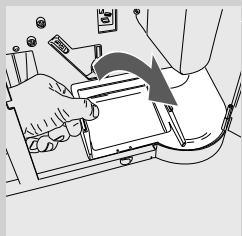
- 1) rode a alavanca 90° em sentido horário;
- 2) puxar para si a portinhola.



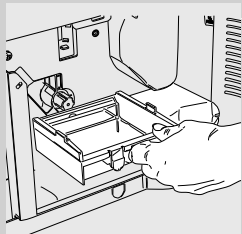
- 3** Retire o Grupo Café segurando-o com a pega apropriada e pressionando a tecla «PRESS». O Grupo Café só pode ser lavado com água morna sem detergente.



- 4** Lave o Grupo Café com água morna; lave o filtro superior com cuidado. Antes de inserir o Grupo Café no seu compartimento, certifique-se de que não exista água no interior da câmara de distribuição.

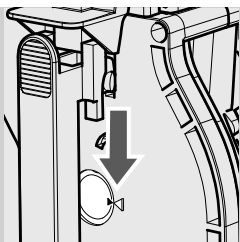


- 5** Levante a gaveta interna na parte traseira para desbloqueá-la.

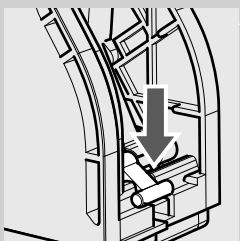


- 6** Retire a gaveta interna, lave-a e coloque-a na sua sede.

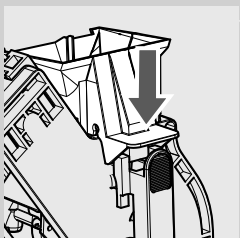
Obs.: quando introduzir a gaveta realizar o procedimento contrário ao utilizado para a sua remoção.



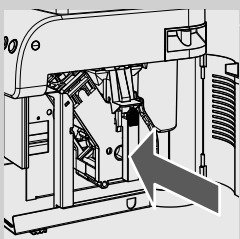
- 7** Assegure-se que o Grupo Café esteja em posição de repouso, as duas referências têm de coincidir.
Caso contrário, efectue a operação descrita no ponto (8).



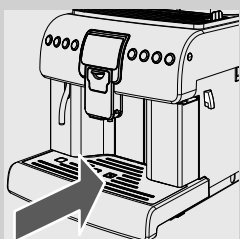
- 8** Assegure-se que a alavanca esteja em contacto com a base do grupo café.



- 9** Assegure-se que o gancho para o bloqueio do Grupo Café esteja na posição correcta; para verificar a sua posição, pressione firmemente a tecla "PRESS".



- 10** Introduza de novo o Grupo Café no compartimento adequado até obter o encaixe SEM pressionar a tecla "PRESS".



- 11** Introduza a gaveta de recolha das borras e a bandeja de limpeza. Feche a portinhola de serviço.



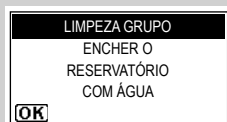
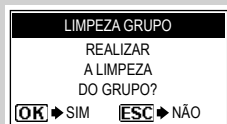
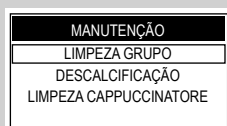
Limpeza do Grupo café com as “Pastilhas desengordurantes”

Para além da limpeza semanal, é aconselhável efectuar este ciclo de limpeza com as “Pastilhas desengordurantes” após cerca de 500 chávenas de café ou uma vez por mês. Esta operação completa o processo de manutenção do grupo café. As “Pastilhas desengordurantes” para limpar o Grupo café e o “Maintenance Kit” podem ser adquiridos junto do seu revendedor local, na loja online da Philips no endereço <http://shop.philips.com> ou nos centros de assistência autorizados.

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

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

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

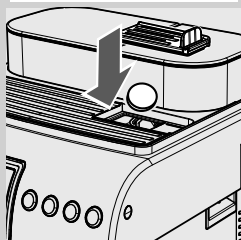


- 1 Manter pressionada a tecla “” por 5 segundos para entrar no menu principal da máquina.
- 2 Pressione a tecla “” e pressione a tecla “” para confirmar a selecção e para poder entrar no “MENU MÁQUINA”.
- 3 Pressione a tecla “” e seleccione a opção “MANUTENÇÃO”; pressione a tecla “” para entrar no menu.
- 4 Pressione a tecla “” para confirmar.
- 5 Pressione a tecla “” para iniciar o ciclo de limpeza do grupo.

Obs.: No caso em que seja confirmada esta opção deve-se obrigatoriamente terminar o ciclo. Pressione a tecla “” para sair.

- 6 Encha o reservatório de água e pressione a tecla “” para confirmar.

LIMPEZA GRUPO
INTRODUZIR A
PASTILHA PARA
LIMPEZA DO GRUPO
OK



LIMPEZA GRUPO
COLOCAR RECIPIENTE
DEBAIXO DO
DISTRIBUIDOR CAFÉ
OK

LIMPEZA GRUPO

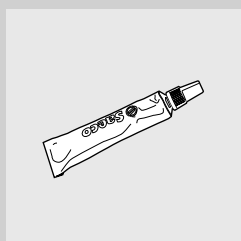
- 7** Introduza a pastilha para a limpeza no compartimento para o café pré-moído e pressione a tecla “” para confirmar.

- 8** Coloque um recipiente debaixo do distribuidor de café e pressione a tecla “” para confirmar.

- 9** O ciclo é completado automaticamente pela máquina.

Obs.: no final do ciclo, a máquina volta ao ciclo normal de funcionamento.

Lubrificação Grupo Café



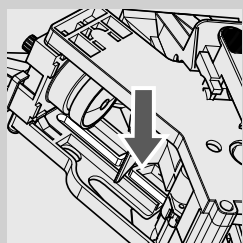
Lubrifique o Grupo café após cerca de 500 chávenas de café ou uma vez por mês. A graxa para lubrificar o grupo café e o “Service Kit” completo podem ser adquiridos junto do seu revendedor local, na loja online da Philips no endereço <http://shop.philips.com> ou nos centros de assistência autorizados.

Obs.: para visualizar quantos cafés foram distribuídos consultar o menu “CONTADORES” no menu “MENU BEBIDA”.

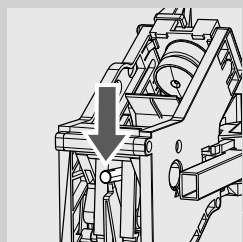
Antes de lubrificar o grupo café, limpe-o sob água corrente como explicado no capítulo “Limpeza semanal do grupo”.



- 1** Lubrifique as guias do grupo só com a graxa Saeco. Aplique a graxa de forma uniforme em ambas as guias laterais.

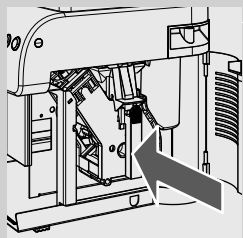


- 2** Lubrifique também o eixo.



- 3** Introduza de novo o Grupo Café no compartimento adequado até obter o encaixe SEM pressionar a tecla "PRESS".

Nota: as instruções detalhadas para preparar o Grupo de Café e para o inserir correctamente na máquina estão presentes na pág.49 (pontos 7, 8, 9 e 10) do parágrafo "Limpeza semanal do grupo".



- 4** Introduza a gaveta de recolha das borras e a bandeja de limpeza. Feche a portinhola de serviço.

Descalcificação



O calcário é 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.

Para a sua máquina Philips-Saeco, este é um processo simples.

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

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

Utilize unicamente o produto descalficante Saeco. Foi concebido especificamente para manter da melhor forma o desempenho e a funcionalidade da máquina durante toda a sua vida útil, assim como para evitar, se for utilizado correctamente, qualquer alteração do produto distribuído. O descalficante e o "Maintenance Kit" completo podem ser adquiridos junto do seu revendedor local, na loja online da Philips no endereço <http://shop.philips.com> ou nos centros de assistência autorizados.

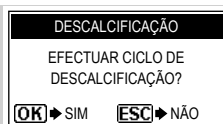
Atenção! Não beba a solução descalficante e os produtos distribuídos até à conclusão do ciclo. Nunca utilize, em nenhuma circunstância, o vinagre como descalficante.

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

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

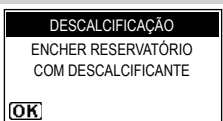
- 2 Manter pressionada a tecla "MENU" por 5 segundos para entrar no menu principal da máquina.
- 3 Pressione a tecla "☕" e pressione a tecla "☕" para confirmar a selecção e para poder entrar no "MENU MÁQUINA".
- 4 Pressione a tecla "☕" e selecione a opção "MANUTENÇÃO"; pressione a tecla "☕" para entrar no menu.
- 5 Pressione a tecla "☕" e selecione a opção "DESCALCIFICAÇÃO"; pressione a tecla "☕" para entrar no menu.

MANUTENÇÃO
LIMPEZA GRUPO
DESCALCIFICAÇÃO
LIMPEZA CAPPUCCINATORE



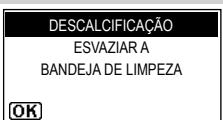
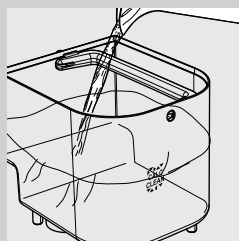
- 6** Pressione a tecla “☕
OK” para iniciar o ciclo de DESCALCIFICAÇÃO.

Obs.: No caso em que seja confirmada esta opção deve-se obrigatoriamente terminar o ciclo restante. Pressione a tecla “ESC” para sair.



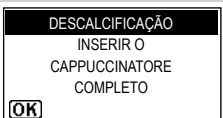
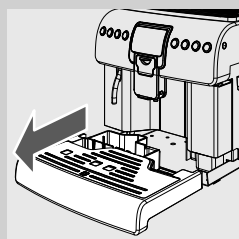
- 7** Deite todo o conteúdo da garrafa de descalcificante concentrado Saeco no reservatório de água do aparelho e encha-o com água fresca potável até alcançar o nível indicado com o símbolo .

Introduza novamente o reservatório na máquina. Pressione a tecla “☕
OK”.



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

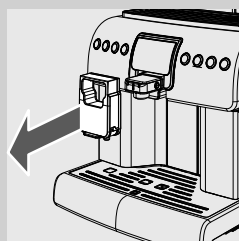
Pressione a tecla “☕
OK”.



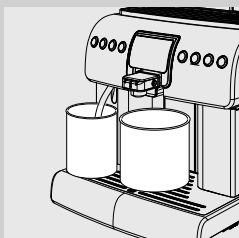
- 9** Introduza o Cappuccinatore completo na máquina e retire o distribuidor de café.

Pressione a tecla “☕
OK”.

Obs.: durante o ciclo de descalcificação retire o tubo de aspiração do Cappuccinatore.



DESCALCIFICAÇÃO
COLOCAR RECIPIENTE
DEBAIXO DOS DISTRIBUIDORES
DE LEITE E ÁGUA QUENTE
OK



DESCALCIFICAÇÃO
FASE 1/2

ESC PAUSA

DESCALCIFICAÇÃO
ENXAGUAR O
RESERVATÓRIO E ENCHER
COM ÁGUA FRESCA
OK

DESCALCIFICAÇÃO
ESVAZIAR A
BANDEJA DE LIMPEZA
OK

DESCALCIFICAÇÃO
INSERIR O
CAPPUCCINATORE
COMPLETO
OK

DESCALCIFICAÇÃO
COLOCAR RECIPIENTE
DEBAIXO DOS DISTRIBUIDORES
DE LEITE E ÁGUA QUENTE
OK

- 10** Introduza um recipiente debaixo do tubo de água quente e um recipiente grande debaixo do Cappuccinatore.

Pressione a tecla “”.

Obs.: a capacidade do recipiente deve ser de pelo menos 1,5 litros. Caso não disponha de um recipiente assim tão grande, interrompa o ciclo pressionando a tecla “”, esvazie o recipiente e coloque-o novamente na máquina e reinicie o ciclo pressionando a tecla “”.

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

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

- 13** Enxagüe bem o reservatório e encha-o com água fresca potável.

Introduza o reservatório na máquina. Pressione a tecla “”.

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

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

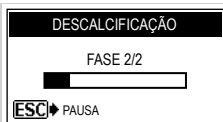
Pressione a tecla “”.

- 16** Controle que o Cappuccinatore esteja introduzido na máquina.

Pressione a tecla “”.

- 17** Introduza um recipiente debaixo do tubo de água quente e um recipiente grande debaixo do Cappuccinatore.

Pressione a tecla “”.



18 A máquina efectua o ciclo de enxágue.

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

Obs.: O ciclo de enxágue pode ser colocado em pausa pressionando a tecla "ESC"; para retomar o ciclo, pressione a tecla "C". Isso permite esvaziar o recipiente ou ausentar-se por um breve período de tempo.

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

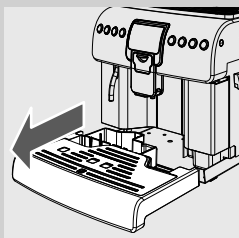
20 Esvazie os recipientes utilizados para recuperar o líquido que sai da máquina e volte a montar o distribuidor de café.

21 A máquina está pronta para utilizar.

Obs.:

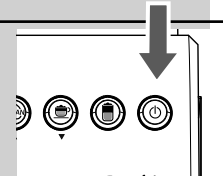
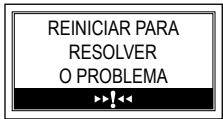
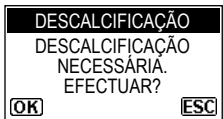
- a solução descalcificante deverá ser eliminada de acordo com o previsto pelo fabricante e/ou pelas normas vigentes no país de utilização;
- após ter realizado o ciclo de descalcificação proceder:
 - 1 com a lavagem do grupo café conforme descrito no parágrafo "Grupo café" do capítulo "Limpeza e manutenção";
 - 2 com o enxágue do Cappuccinatore debaixo de água corrente.

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



Sinalizações no visor LCD

Mensagem de guia visualizada	Como restabelecer a mensagem
	Para poder tornar a máquina operacional é necessário fechar a portinhola de serviço.
	Introduza a bandeja de limpeza.
	Introduza a gaveta de recolha das borras.
	Feche ou posicione correctamente a tampa interna do recipiente de café em grãos para poder distribuir qualquer produto.
	Extraia o reservatório e encha-o com água fresca potável.
	Introduza o Grupo Café no próprio encaixe.
	Foi seleccionada uma operação que requer a distribuição de leite. Introduza o Cappuccinatore na máquina conforme especificado no manual.
	Foi seleccionada uma operação que requer a distribuição de leite. Introduza a válvula, previamente desmontada, no Cappuccinatore como especificado no manual (ponto 12 pág.42).
	Encha o recipiente de café com café em grãos.

Mensagem de guia visualizada	Como restabelecer a mensagem
	A máquina requer um ciclo de descalcificação. Com esta mensagem é possível continuar a utilizar a máquina mas arrisca comprometer o seu bom funcionamento. Recorda-se que os danos causados por falta de descalcificação não se encontram cobertos pela garantia.
	A máquina solicita a substituição do filtro de água "Intenza" por um novo. Proceda à substituição do filtro conforme descrito na pág. 14. O alarme é visualizado somente se a função "Habilitar Filtro" está em ON. (Veja a pág. 37)
	A máquina sinaliza que dentro de poucos ciclos será necessário realizar o esvaziamento do recipiente das borras. Esta mensagem permite ainda distribuir produtos.
	Retire a gaveta de recolha das borras e deite as borras num recipiente apropriado. <u>Obs.: a gaveta de recolha das borras deverá ser esvaziada só quando a máquina o pedir e com a máquina ligada. O esvaziamento da gaveta com a máquina desligada não permitirá memorizar na máquina o esvaziamento realizado.</u>
	Indicador luminoso vermelho a piscar. Máquina em Stand-By. É possível modificar as programações de Stand-By (Ver pág.36). Pressione a tecla "⏻"
	Foi verificado um evento que requer o reinício da máquina. Tome nota do código (E xx) que é indicado abaixo. Desligue a máquina e após 30 segundos volte a ligá-la. Se o problema se repete, contacte o centro de assistência.
	Se a imagem de ecrã aparecer depois de ligar a máquina, significa que esta necessita de um ciclo de descalcificação. Pressione a tecla "☺" para aceder ao menu de descalcificação e consulte o respectivo parágrafo. Pressione a tecla "☺" é possível continuar a utilizar a máquina. <u>Recorda-se que os danos causados por falta de descalcificação não se encontram cobertos pela garantia.</u>

Resolução de problemas

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

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

Contacte a nossa linha de apoio ao cliente pelo número de telefone indicado na última página deste documento para qualquer problema que não seja coberto na tabela acima ou quando as soluções sugeridas não resolvam o problema.

Dados técnicos

O fabricante reserva-se o direito de modificar as características técnicas do produto.

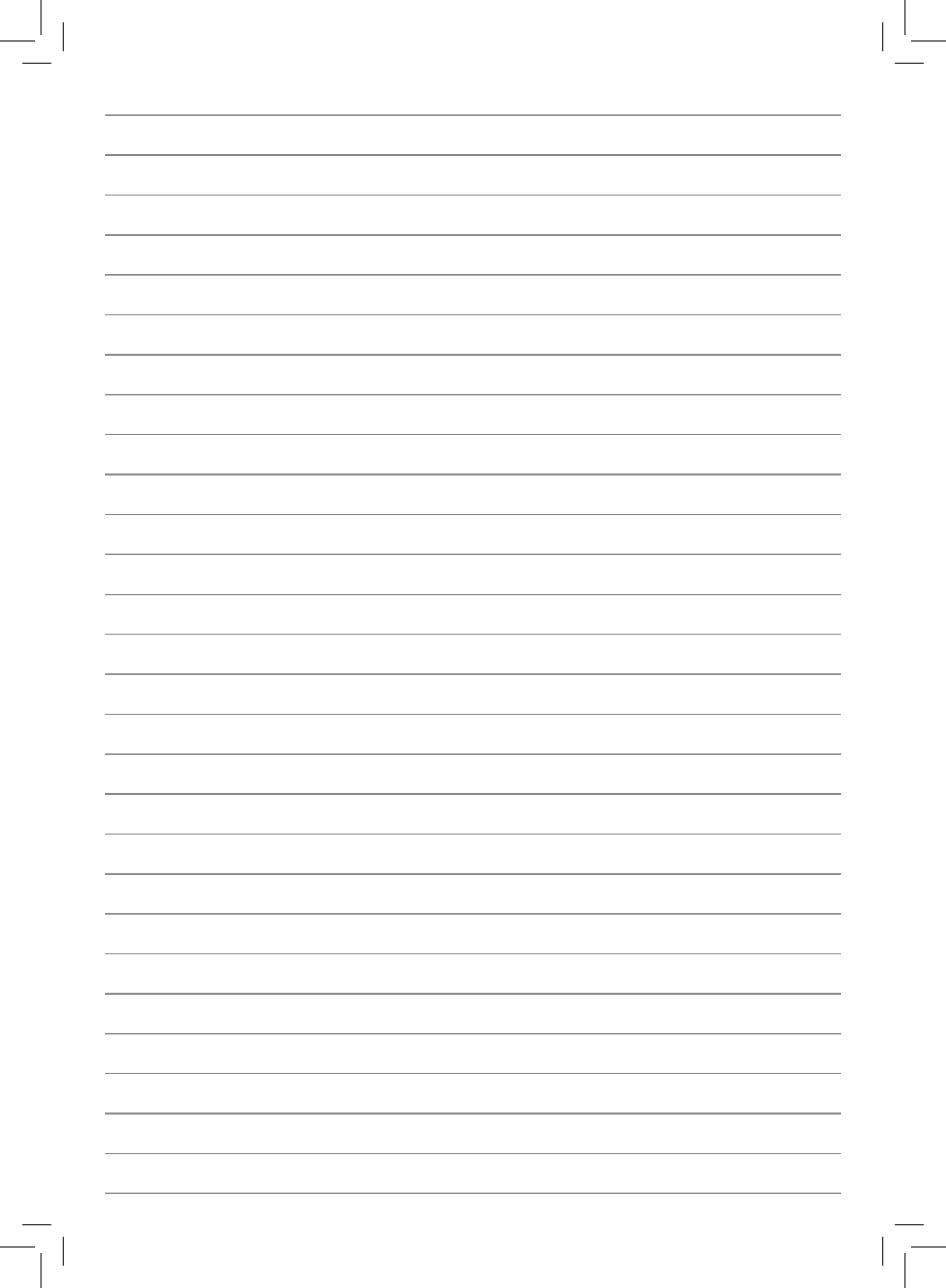
Tensão nominal - Potência nominal - Alimentação	Veja a placa localizada no interior da portinhola
Material do corpo	Termoplástico/Metal
Dimensões (l x a x p) (mm)	336 x 380 x 450
Peso	15 kg
Comprimento do cabo	1,2 m
Painel de comando	Na parte frontal
Cappuccinatore	Especial para cappuccinos
Reservatório de água	2,2 litros - Extraível
Capacidade do recipiente de café (g)	320
Capacidade do recipiente das borras	19
Pressão da bomba	15 bar
Caldeira	Aço Inox
Dispositivos de segurança	Termostatos/Protecções térmicas

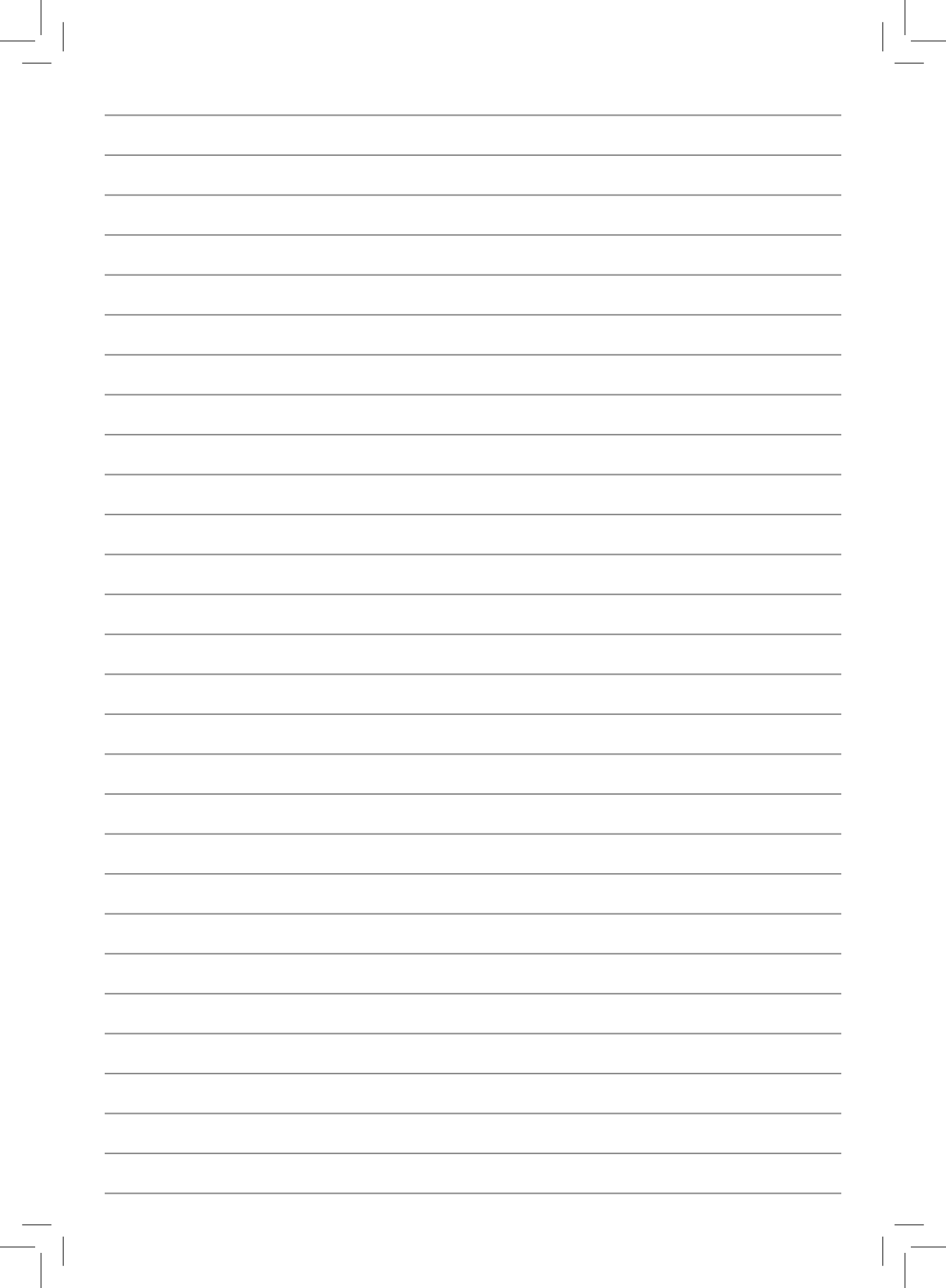
Desmantelamento

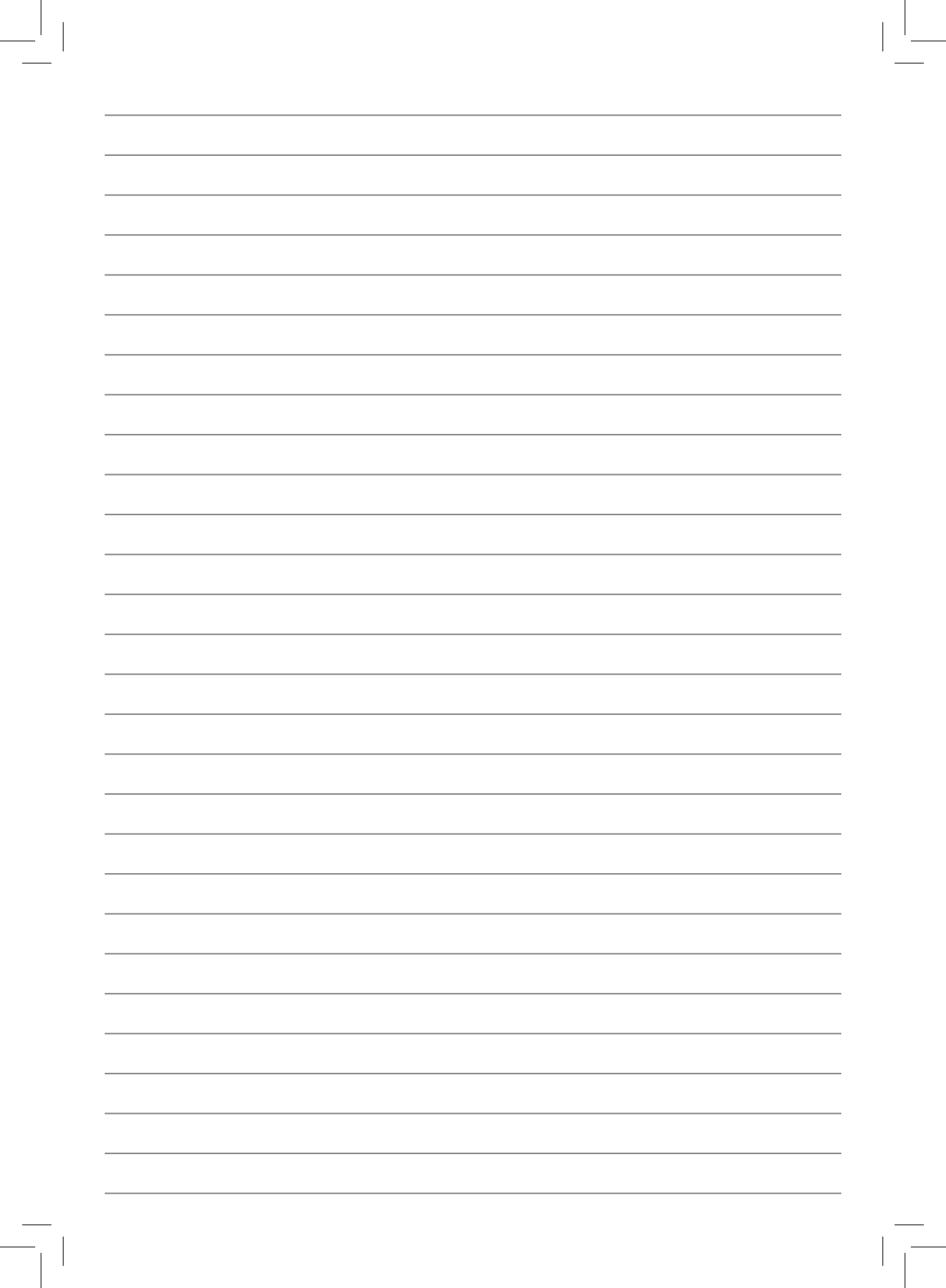
Este produto está conforme a directiva EU 2002/96/CE.



O símbolo impresso no produto ou na sua embalagem indica que este produto não se pode tratar como lixo doméstico normal. Este produto deve ser entregue num ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem. Ao assegurar-se que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e saúde pública que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adequada. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contacte o gabinete da câmara municipal da sua cidade ou a loja onde comprou o produto.







Assistência

Queremos garantir que está satisfeito com a sua máquina de café expresso Philips Saeco.

Se ainda não o fez, registe o seu produto no endereço “www.philips.com/welcome”. Desta forma, podemos manter-nos em contacto e enviar-lhe lembretes para as operações de limpeza e descalcificação.

Para a limpeza e descalcificação, utilize apenas os produtos SAECO. Poderá adquirir estes e outros componentes de substituição junto do revendedor, do centro de assistência autorizado ou na loja online da Philips indicando um dos seguintes números:

Descalcificante: CA6700

Filtro “Intenza+”: CA6702

Pastilhas desengordurantes: CA6704

Limpeza do Circuito do Leite: CA6705

- NL <http://shop.philips.nl>
- BE <http://shop.philips.be>
- FR <http://shop.philips.fr>
- DK <http://shop.philips.dk>
- DE <http://shop.philips.de>
- ES <http://shop.philips.es> ou <http://tienda.philips.es>
- IT <http://shop.philips.it>
- SE <http://shop.philips.se>

Se tiver questões sobre o seu aparelho, relativamente por exemplo à instalação, utilização, limpeza e descalcificação, consulte o presente manual de utilizador ou procure as actualizações mais recentes no site www.philips.com/support.

Poderá ainda contactar o número do serviço de assistência a clientes indicado na última página do presente documento.

O nosso pessoal de assistência qualificado ajudá-lo-á e, se necessário, providenciará a resolução de problemas via telefone, fornecendo-lhe, tanto quanto possível, uma solução no decorrer da própria chamada. Se isto não for possível, ajudá-lo-á a efectuar as operações necessárias de reparação no menor tempo e com os menores custos possíveis.

BALCÕES DE RELAÇÃO COM O CONSUMIDOR

Para efectuar transferências e ver as perguntas frequentes (FAQ), visite a página de Internet de assistência ao cliente: www.phillips.com/support

Argentina:	0800-888-7532 (número gratuito)
Australia:	1300 363 391 option 3 (toll free)
Bahrain:	+973 17700424
Baltics:	
..... Estonia:	8000100288 (tasuta)
..... Latvia:	6616 3264 (pašvaldību līmenis)
..... Lithuania:	8 5 214 0294 (vietinis tarifas)
Belgium:	070 700 036 (€ 0,15 p/min)
Brazil:	0800 701 0203 (Demais localidades)
.....	(11) 2121 0203 (Grande São Paulo)
Bulgaria:	+359 02 4916274 (национални тарифа)
Canada:	1-800 371 7597 (local toll free)
Czech Republic:	228880896 (vnitrostátní sazby)
China:	4008 800 008
Croatia:	+385 (01) 777 66 02
Denmark:	35 44 41 30 (lokal takst)
Germany:	0800 000 7520 (für Anrufe aus dem deutschen Festnetz, kostenfrei) –
.....	0180 501 06 71 (für Anrufe aus dem deutschen Mobilfunknetz kostenpflichtig, max. 0,42 €/Min)
España:	902881082 (0,10€ establecimiento de llamada + 0,08€/min)
France:	0157324051 (tarif national)
Greece:	2111983029
Hong Kong:	852 2619 9663
Israel:	03-6458844
Iran:	+98 21 2227 9353
Ireland:	08 18 21 01 41 (National call)
Italy:	02 45279074 (tariffa nazionale)
Japan:	813-3-3555-0156
Korea:	080-600 6600 (toll free)
Kuwait:	1 80 35 35
Lebanon:	961 1 684900
Luxembourg:	24871095 (tarif national/nationaler Tarif)
Magyarország:	(061) 700 8152 (nemzeti mérték)
Malaysia:	1800 880 180
Mexico:	01800 504 6200 (número gratuito)
Netherlands:	0900 202 11 77 (€ 0,10/min*)
Norway:	22971950 (nasjonale Tariffnr.)
Österreich:	0800 180 016 (für Anrufe aus dem österreichischen Festnetz, kostenfrei)
.....	0820401132 (für Anrufe aus dem österreichischen Mobilfunknetz kostenpflichtig, Preis variiert je nach Mobilfunkanbieter)
Poland:	22 397 15 06 (Stawka lokalna)
Portugal:	707780226 (0,12€ (0,30€ móvel))
Romania:	031 6300043 (accesibil din orice rețea, cu tarif local)
Russia/Россия:	+7 495 961-1111 (без выходных) - 8 800 200-0880 (без выходных, звонок бесплатный, в т.ч. с мобильных телефонов)
Singapore:	+65 68823999
Slovenija:	01 888 83 13 (nacionalnih tarif)
Slovenská republika:	2 332 155 70 (vnitrostátnie tarifa)
Suomi:	09 88 62 50 41 (kansallisten kutsu)
South Africa:	021-425 6169
Sverige:	0857929067 (nationella samtal)
Switzerland:	0800 002 050 (für Anrufe aus dem schweizer Festnetz, kostenfrei) +
.....	0848 000 292 (für Anrufe aus dem schweizer Mobilfunknetz kostenpflichtig, Preis variiert je nach Mobilfunkanbieter)
Ukraine:	0-800-500-697 (усі дзвінки з стаціонарних телефонів в межах України безкоштовні)
United Arab Emirates (Dubai):	+971 4 2310300
United Kingdom:	0844 338 04 89 (0,05GBP/minute)
USA:	1-800-933-7876 (toll free)
Taiwan:	0800 231099
Thailand:	+6626528652



www.philips.com/saeco

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



15002774

Rev.06 del 15-07-12

06

PT