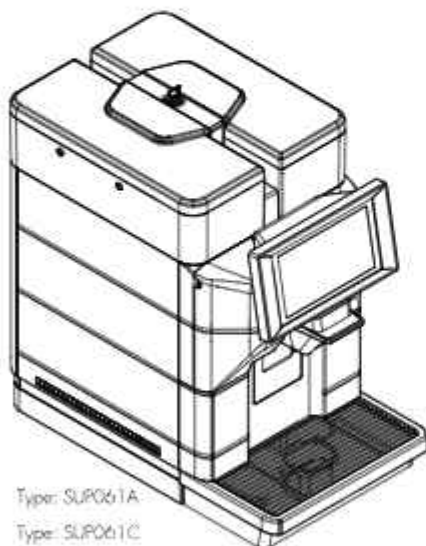
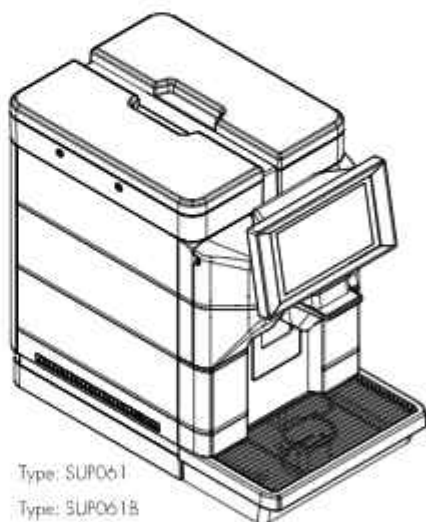


MAGIC

M2/M2+/B2/B2+**M1/B1**

Type: SUP061A

Type: SUP061C



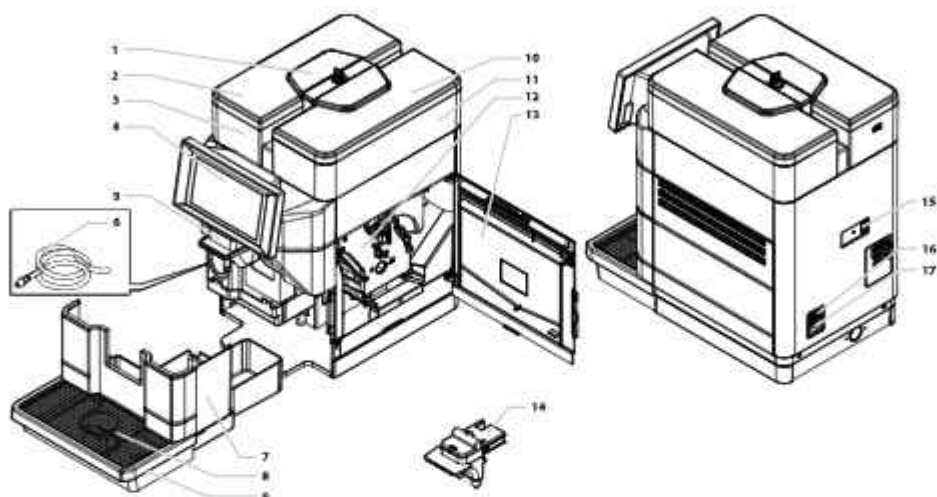
Type: SUP061

Type: SUP061B

USO E MANUTENÇÃO

PARTES PRINCIPAIS

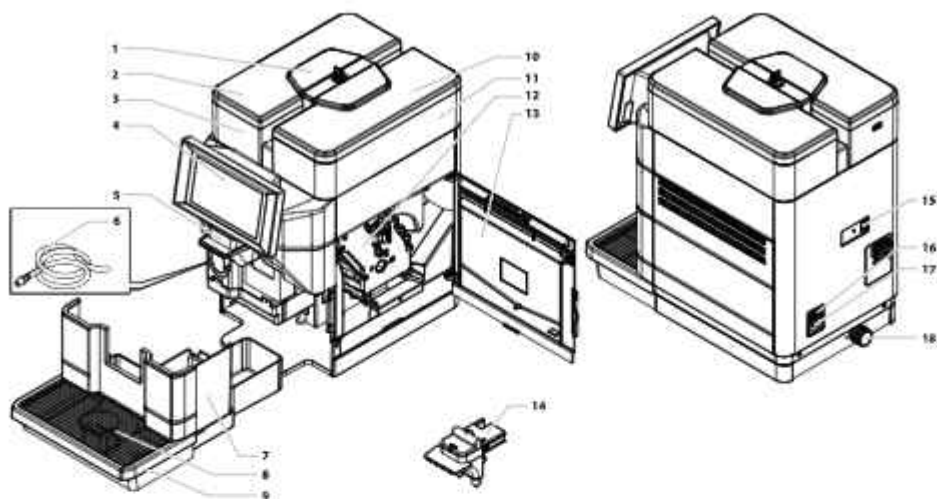
PARTES PRINCIPAIS VERSÃO M2/B2



1	Tapa dos reservatórios com fechadura
2	Tapa do reservatório de água
3	Reservatório de água
4	Painel de comando da tela de toque
5	Distribuidor móvel
6	Tubo de aspiração para Cappuccinatore (*apenas para versão M2)
7	Gaveta de recolha das borras do café
8	Grelha de apoio para chávenas
9	Bandeja de limpeza

10	Tapa do recipiente de café em grãos
11	Recipiente de café em grãos
12	Grupo café
13	Portinhola de acesso ao compartimento de serviço
14	Cappuccinatore (*apenas para versão M2)
15	Porta USB
16	Interruptor geral
17	Tomada de encaixe

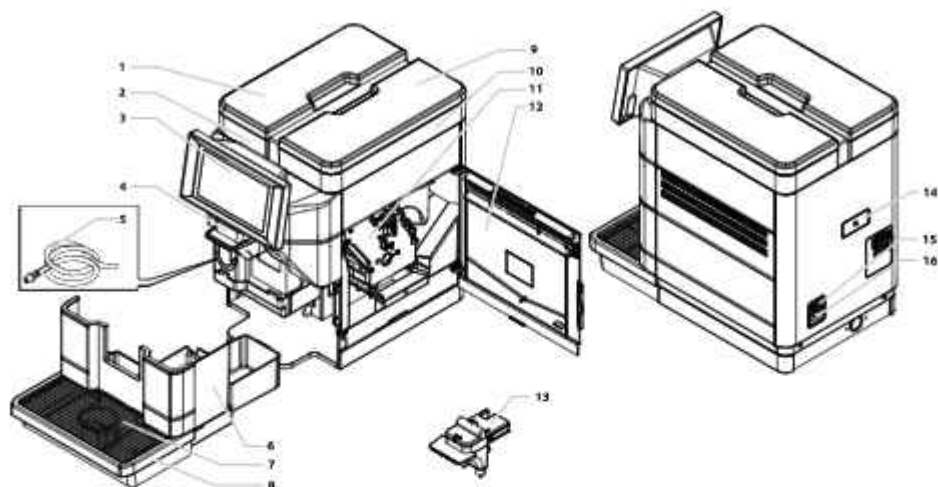
PARTES PRINCIPAIS VERSÃO M2+/B2+



1	Tampa dos reservatórios com fechadura
2	Tampa do reservatório de água
3	Reservatório de água
4	Panel de comando da tela de toque
5	Distribuidor móvel
6	Tubo de aspiração para Cappuccinatore (*apenas para versão M2+)
7	Gaveta de recolha das borras do café
8	Grelha de apoio para chávenas
9	Bandeja de limpeza

10	Tampa do recipiente de café em grãos
11	Recipiente de café em grãos
12	Grupo café
13	Portinhola de acesso ao compartimento de serviço
14	Cappuccinatore (*apenas para versão M2+)
15	Porta USB
16	Interruptor geral
17	Tomada de encaixe
18	Junção de ligação à rede hídrica

PARTES PRINCIPAIS VERSÃO MI/BI



1	Tampa do reservatório de água
2	Reservatório de água
3	Painel de comando da tela de toque
4	Distribuidor móvel
5	Tubo de aspiração para Cappuccinatore (*apenas para versão MI)
6	Gaveta de recolha das borras do café
7	Grelha de apoio para chávenas
8	Bandeja de limpeza

9	Tampa do recipiente de café em grãos
10	Recipiente de café em grãos
11	Grupo café
12	Portinhola de acesso ao compartimento de serviço
13	Cappuccinatore (*apenas para versão MI)
14	Porta USB
15	Interruptor geral
16	Tomada de encaixe

NORMAS DE SEGURANÇA

- ⚠ Nunca coloque em contacto com água as peças ligadas à corrente: perigo de curto-circuito! A água quente e o vapor podem provocar queimaduras!**
- ⚠ As crianças não devem brincar com o aparelho.**
- ⚠ A limpeza e manutenção por parte do utilizador não podem ser efectuadas por crianças sem supervisão.**
- ⚠ Utilização prevista**
- ⚠ A máquina está prevista exclusivamente para a utilização em pequenos escritórios e comunidades.**
- ⚠ A máquina pode ser utilizada por crianças a partir dos 8 anos de idade ou por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os riscos envolvidos.**
- ⚠ Ligação hidráulica (*apenas para as versões M2+ e B2+).**
- ⚠ Antes de proceder à ligação do aparelho à rede hídrica consulte e respeite todas as normativas nacionais aplicáveis.**
- ⚠ Ligue o aparelho a uma conduta de distribuição de água potável que tenha uma pressão entre 0,15MPa - 0,8MPa (1,5 e 8 bar), veja os dados na plaqueta.**

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

⚠ Espaço para a utilização e manutenção

⚠ A instalação da máquina deve ser efectuada pelo gerente conforme as normas de segurança previstas durante a instalação.

⚠ O deslocamento da máquina deve ser efectuado apenas pelo gerente.

⚠ Não use a máquina em local aberto.

⚠ Não instale a máquina em locais onde pode ser utilizado um jacto de água.

⚠ Não coloque chamas vivas e/ou objectos incandescentes junto da máquina, para evitar que a caixa derreta ou se danifique.

⚠ A máquina deve ser instalada sobre uma superfície horizontal.

⚠ Não utilize em ambientes cuja temperatura possa alcançar valores iguais e/ou inferiores a 2°C ou superiores a 32°C. Se a máquina atingir essas condições, avise o gerente para efectuar um controlo de segurança.

⚠ A máquina deve ser instalada em locais onde possa ser controlada por pessoal qualificado.

⚠ Limpeza

⚠ Antes de limpar a máquina, é indispensável posicionar o interruptor geral em OFF (0) e depois desligar a ficha da tomada de corrente. Além disso, deve esperar que a máquina arrefeça.

⚠ Nunca mergulhe a máquina em água!

⚠ É rigorosamente proibido tentar modificar de algum modo os componentes internos da máquina.

⚠ Não limpe a máquina utilizando um jacto de água.

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

⚠ **Utilização do leite (*apenas para as versões M).**

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

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

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

⚠ **Armazenamento da máquina**

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

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

⚠ Antes de armazenar a máquina por um período médio-longo, recomenda-se enxaguar uma ou duas vezes o circuito de café.

⚠ **Reparações / Manutenção**

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

⚠ Nunca coloque em funcionamento uma máquina defeituosa.

- ⚠ Só o gerente do serviço e/ou o técnico poderão efectuar intervenções e reparações.
- ⚠ O acesso à zona de serviço só deve ser permitido a pessoas com conhecimento e prática na utilização da máquina, em particular no que diz respeito à segurança e à higiene.

ÍNDICE

1 INTRODUÇÃO AO MANUAL.....	11	9.1	Ligação da máquina.....	63
1.1 Introdução.....	11	9.2	Aquecimento e enxaguamento.....	64
1.2 Simbologia utilizada.....	11	9.3	Ciclo de enxaguamento/ auto-limpeza.....	64
2 INFORMAÇÕES SOBRE O APARELHO.....	13	9.4	Economia de energia.....	65
2.1 Informações para o Técnico de manutenção.....	13	9.5	Distribuição de bebida apenas com café.....	65
2.2 Descrição e uso previsto.....	13	9.6	Distribuição de bebidas com leite.....	66
2.3 Identificação do aparelho.....	14	9.7	Distribuição de água quente.....	67
2.4 Dados Técnicos - versão M2 e B2.....	15	9.8	Utilização da máquina com créditos.....	68
2.5 Dados Técnicos - versão M2+ e B2+.....	16	9.9	Esvaziamento da gaveta de barras e bandeja de limpeza.....	68
2.6 Dados Técnicos - versão M1 e B1.....	17	9.10	"Touchless option".....	69
3 SEGURANÇA.....	18	10 LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	71	
3.1 Introdução.....	18	10.1	Notas gerais para um bom funcionamento.....	71
3.2 Normas gerais de segurança.....	18	10.2	Limpeza e manutenção ordinária.....	72
3.3 Requisitos dos operadores.....	19	11 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	87	
3.4 Riscos residuais.....	19	11.1	Sinalizações.....	87
4 MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAGEM.....	20	11.2	Problemas - causas - soluções.....	88
4.1 Descarga e movimentação.....	20	12 ARMAZENAMENTO - ELIMINAÇÃO..	89	
4.2 Armazenagem.....	20	12.1	Recolocação no/na local.....	89
5 INSTALAÇÃO.....	21	12.2	Inactividade e armazenamento.....	89
5.1 Advertências.....	21	13 INSTRUÇÕES PARA A DEMOLIÇÃO..	90	
5.2 Desembalagem e posicionamento.....	22			
5.3 Ligação e ajuste para a rede hídrica.....	24			
5.4 Ligação à rede eléctrica.....	27			
6 DESCRIÇÃO DOS COMANDOS.....	28			
6.1 Interruptor geral.....	28			
6.2 Painel de comando da tela de toque.....	28			
6.3 Funcionamento com uso normal.....	29			
7 REABASTECIMENTOS E COLOCAÇÃO EM SERVIÇO.....	30			
7.1 Abertura da tampa superior.....	30			
7.2 Misturas de café.....	30			
7.3 Reabastecimento de café em grãos.....	30			
7.4 Enchimento do reservatório de água.....	31			
7.5 Medição e ajuste da dureza da água.....	32			
7.6 Filtro água.....	33			
7.7 Fechio da tampa superior.....	35			
7.8 Ajuste do grau de moagem.....	35			
7.9 Ajuste do "Aroma" - quantidade de café moído.....	36			
7.10 Regulação do distribuidor de bebidas.....	37			
7.11 Ligação/Desligação da máquina.....	38			
7.12 Primeira utilização - após um longo período de inactividade.....	38			
7.13 Lavagem das partes em contacto com alimentos.....	39			
7.14 Uso do aparelho.....	39			
8 MENU DE PROGRAMAÇÃO.....	40			
8.1 Acesso aos menus de programação.....	40			
8.2 Descrição das teclas em fase de programação.....	41			
8.3 Introdução de valores.....	42			
8.4 Menu de programação.....	43			
8.5 Configurações das senhas dos perfis de usuários.....	62			
9 FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO....	63			

I INTRODUÇÃO AO MANUAL

1.1 Introdução

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

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

 Consulte sempre esta publicação antes de efectuar qualquer operação.

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

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

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

1.2 Simbologia utilizada

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

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

Atenção

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

Proibição

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

Importante

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



Soluções aconselhadas

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



Utilizador

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



Encarregado do abastecimento

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

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



Técnico de manutenção

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

2 INFORMAÇÕES SOBRE O APARELHO

2.1 Informações para o Técnico de manutenção

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

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

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

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

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

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

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

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

2.2 Descrição e uso previsto

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

- café e café expresso preparados com café em grãos moído;
- água quente para a preparação de bebidas;
- bebidas à base de leite utilizando o Cappuccinatore fornecido. (*apenas para as versões M).

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

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

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

 Além disso, é considerado uso indevido:

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

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

2.3 Identificação do aparelho

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



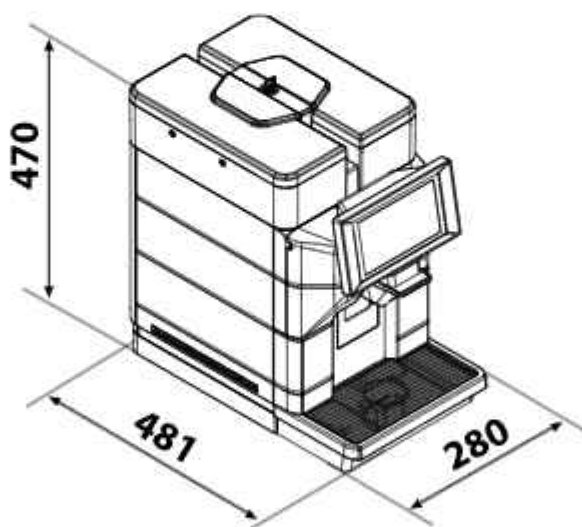
1	Nome do Manufacturer
2	Tensão de alimentação (V)
3	Pressão da rede hídrica
4	Marcas de conformidade
5	Entidade de certificação
6	código do aparelho
7	Modelo
8	Frequência de alimentação (Hz)
9	Potência eléctrica absorvida (W)
10	N.º de série
11	Ano e mês de fabrico
12	País de fabrico

É absolutamente proibido alterar ou modificar a placa de dados.

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

2.4 Dados Técnicos - versão M2 e B2

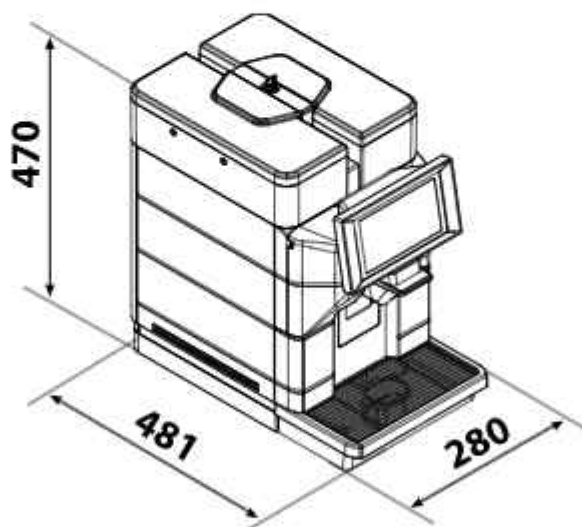
Dimensões (c x a x p)	280 x 470 x 481 mm
Peso	Aprox. 15 kg
Material do corpo da máquina	Termoplástico
Potência nominal	Consulte a placa de dados
Tensão de alimentação	Consulte a placa de dados
Comprimento do cabo de alimentação	Aprox. 1200 mm
Capacidade	Reservatório de água: 4,0 litros Gaveta de recolha das borras: 30 borras
Panel de comando	Frontal
Nível de pressão sonora ponderada A	Inferior a 70 dB
Pressão da bomba	Máx. 1,5MPa (15,0 bar)
Condições de funcionamento	Temperatura mínima: superior a 2°C Temperatura máxima: inferior a 32°C Humidade máxima: inferior a 80%
Dispositivos de segurança	Válvula de segurança de pressão da caldeira Termostato de segurança



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

2.5 Dados Técnicos - versão M2+ e B2+

Dimensões (c x a x p)	280 x 470 x 481 mm	
Peso	Aprox. 15 kg	
Material do corpo da máquina	Termoplástico	
Potência nominal	Consulte a placa de dados	
Tensão de alimentação	Consulte a placa de dados	
Comprimento do cabo de alimentação	Aprox. 1700 mm	
Ligação à rede hídrica	3/4" G3/8	
Pressão da rede hídrica	Consulte a placa de dados	
Capacidade	Reservatório de água	4,0 litros
	Gaveta de recolha das borras	30 borras
Painel de comando	Frontal	
Nível de pressão sonora ponderada A	Inferior a 70 dB	
Pressão da bomba	Máx. 1,5 MPa (15,0 bar)	
Ligações hídricas (apenas na versão de rede hídrica)	Pressão máxima	0,8 MPa (8 bar)
	Pressão mínima	0,15 MPa (1,5 bar)
Condições de funcionamento	Temperatura mínima: superior a 2°C Temperatura máxima: inferior a 32°C Humidade máxima: inferior a 80%	
Dispositivos de segurança	Válvula de segurança de pressão da caldeira Termóstato de segurança	

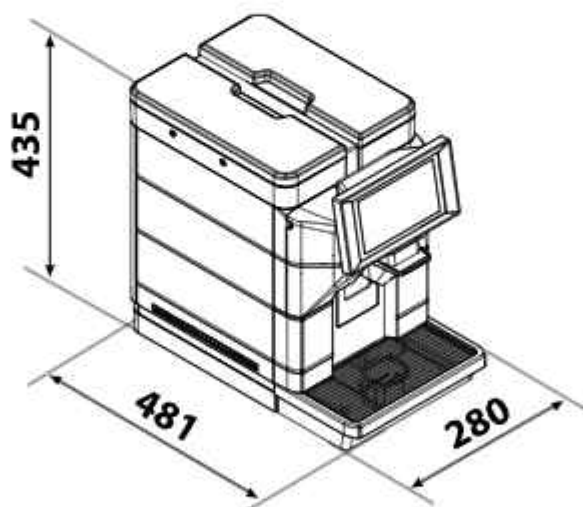


PR Placa de dados pressão máxima de alimentação da água

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

2.6 Dados Técnicos - versão MI e BI

Dimensões (c x a x p)	280 x 435 x 481 mm
Peso	Aprox. 12 kg
Material do corpo da máquina	Termoplástico
Potência nominal	Consulte a placa de dados
Tensão de alimentação	Consulte a placa de dados
Comprimento do cabo de alimentação	Aprox. 1200 mm
Capacidade	Reservatório de água - 2,5 litros Gaveta de recolha das borras - 30 borras
Panel de comando	Frontal
Nível de pressão sonora ponderada A	Inferior a 70 dB
Pressão da bomba	Máx. 1,5MPa (15,0 bar)
Condições de funcionamento	Temperatura mínima: superior a 2°C Temperatura máxima: inferior a 32°C Humidade máxima: inferior a 80%
Dispositivos de segurança	Válvula de segurança de pressão da caldeira Termostato de segurança



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

3 SEGURANÇA

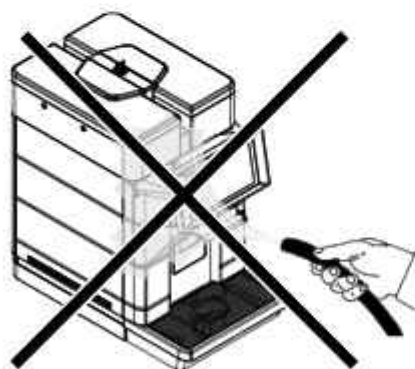
3.1 Introdução

De acordo com as normas e diretivas em vigor, a SaGa Coffee redigiu em seus escritórios um documento técnico relativo ao aparelho MAGIC.

3.2 Normas gerais de segurança

⊘ É proibido:

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



É obrigatório:

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

Precauções para evitar erros humanos:

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

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

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

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

3.3 Requisitos dos operadores

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

 **Utilizador**

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

 **Encarregado do abastecimento**

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

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

 **Técnico de manutenção**

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

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

3.4 Riscos residuais

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

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

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

4 MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAGEM

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

4.1 Descarga e movimentação

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

⚠ O aparelho deve ficar sempre em posição vertical.

⊘ Evite:

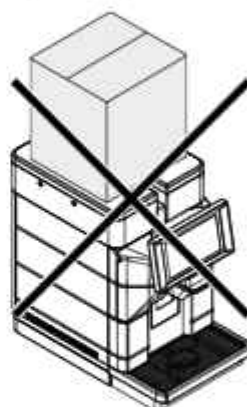
- amassar o aparelho;
- virar ou deitar o aparelho durante o transporte e a movimentação;
- dar empurrões ao aparelho;
- levantar o aparelho com cabos ou gruas;
- deixar o aparelho exposto às intempéries ou em locais húmidos ou perto de fontes de calor.

4.2 Armazenagem

A máquina é contida em uma embalagem de papelão.

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

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



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

5 INSTALAÇÃO

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

5.1 Advertências

⚠ O aparelho não pode ser instalado em ambientes externos; evite situá-lo em locais onde a temperatura é inferior a 2°C ou superior a 32°C e em locais excessivamente húmidos e empoeirados. Além disso não pode ser instalado em lugares onde se utilizem jactos de água para a limpeza e em lugares com perigo de explosão ou incêndios.

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

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

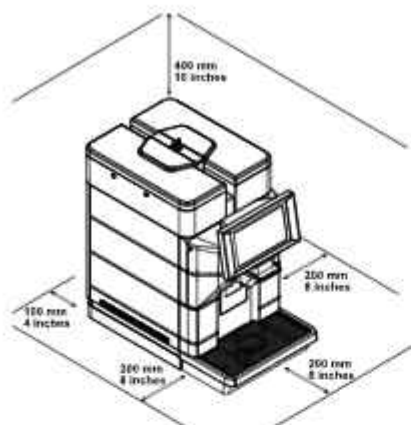
⚠ A máquina deve ser instalada sobre uma superfície horizontal.

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

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

São indicados os espaços necessários para os acessos:

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



⚠ A presença de campos magnéticos ou a proximidade de máquinas eléctricas geradoras de interferências pode causar mau funcionamento do controlo electrónico da máquina.

Com temperaturas próximas a 0°C, existe o risco de congelamento das partes internas que contêm água. Não utilize a máquina nestas condições.

5.2 Desembalagem e posicionamento

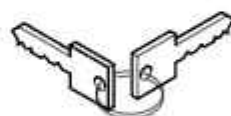
Ao receber o aparelho, certifique-se de que o mesmo não tenha sofrido danos durante o transporte ou que a embalagem não tenha sido violada, com conseguinte retirada de peças do seu interior. Se constatar a presença de danos de qualquer natureza, é necessário comunicá-los ao transportador e avisar imediatamente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

Lista dos acessórios fornecidos

Manual: Instruções para a utilização da máquina.



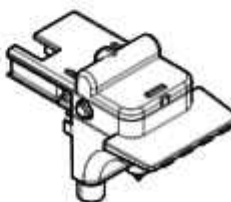
Chave de acesso ao reservatório de água e ao recipiente de café em grãos: permite impedir o acesso ao reservatório de água e ao recipiente de café em grãos a pessoas não autorizadas. (* apenas para versões M2, M2+, B2 e B2+).



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



Cappuccinatore: permite distribuir bebidas com leite. (*apenas para as versões M).



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



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



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



Graxa lubrificante: permite a lubrificação periódica do grupo café.



Pó para a limpeza do circuito do leite: permite uma limpeza correcta e profunda do circuito, eliminando qualquer resíduo de leite. (*apenas para as versões M).



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



Lista dos acessórios opcionais

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



Lista de acessórios não fornecidos

Tubo flexível 3/4 para ligação à rede hídrica.



5.3 Ligação e ajuste para a rede hídrica

(*apenas para as versões M2+ e B2+)

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

⚠ Ligue o aparelho a uma conduta de distribuição de água potável que tenha uma pressão entre 0,15MPa - 0,8MPa (1,5 e 8 bar), veja os dados na plaqueta.

⚠ Aconselha-se a utilizar um dispositivo de descalcificação na rede de distribuição da água que alimenta o aparelho, sobretudo em caso de água com alto conteúdo de sais de cálcio e de magnésio (água dura).

⚠ Antes de proceder à ligação do aparelho à rede hídrica consulte e respeite todas as normativas nacionais aplicáveis.

Remova a tampa do casquilho presente na parte traseira do aparelho.

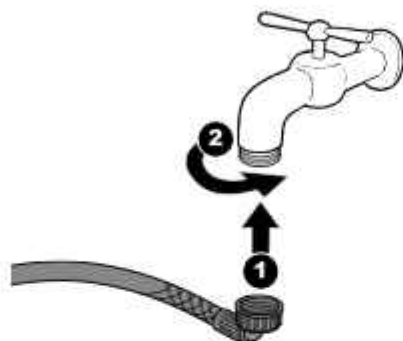


Ligue o tubo da rede hídrica ao casquilho de 3/4" Gás do aparelho.



 O tubo da rede hídrica deve ser certificado segundo a norma IEC 61770.

Aperte o tubo de alimentação a uma torneira de água fria com entrada roscada de 3/4 gás.



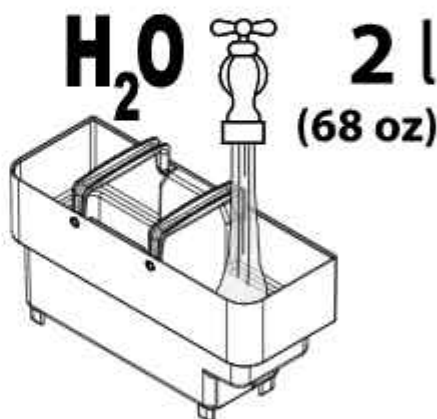
 Certifique-se de que no tubo não existam dobras nem estrangulamentos.

Abra a torneira de água.



 Para o primeiro carregamento do circuito hidráulico da máquina é necessário deitar no reservatório de água 2 litros de água. Esta operação deve ser feita com a máquina desligada e antes de ligá-la pela primeira vez.

Retire a tampa de protecção como descrito no parágrafo "Abertura da tampa superior". Retire a tampa do reservatório de água. Retire o reservatório; levante-a utilizando as pegas apropriadas instaladas no interior. Enxague o reservatório de água e deite 2 litros de água.



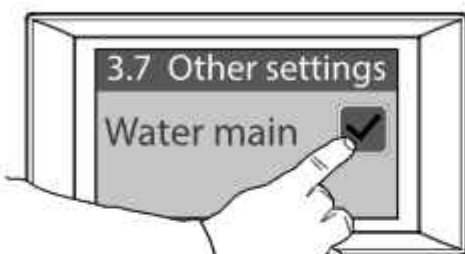
Reintroduza o reservatório na sede apropriada e reposicione a tampa. Ligue a máquina à rede elétrica conforme explicado no parágrafo "Conexão com a rede elétrica". Ligue a máquina colocando na posição "I" o interruptor geral localizado na parte dianteira da máquina.

 Aguarde o carregamento o circuito hidráulico.

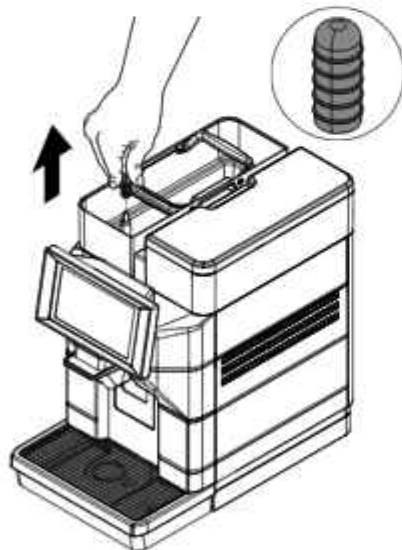
Aceda ao menu de programação premendo o ícone "settings".



Insira a palavra-passe do perfil técnico. Selecione o item "Ajustes da máquina", depois o item "Outras configurações". Ative o item "Water main".



Retire a tampa do reservatório de água. Remova a tampa presente no reservatório de água. Guarde a tampa removida, pois ela deverá ser reposta se decidir configurar a máquina, no futuro, para utilização com reservatório de água.



Reponha a cobertura do reservatório de água. Reposicione a tampa de protecção como descrito no parágrafo "Fechó da tampa superior". Guarde as configurações e saia do menu de programação.

A máquina estará, então, configurada para a utilização com rede hídrica e aparece, no alto à direita, no ecrã de pronto uso, o respetivo ícone.



⚠ Não retire o reservatório de água com a máquina ligada.

A máquina não reconhece a presença do reservatório, apenas o nível de água. Em caso de funcionamento com rede hídrica, a eletroválvula abre quando o nível de água é inferior ao mínimo. Se o reservatório de água não está presente, a água enche o tanque pela cobertura superior, flui até à descarga e bloqueia a eletroválvula. A partir de então, a máquina para de funcionar com rede hídrica. É possível continuar a utilizar a máquina, mas deve ser configurada para utilização com reservatório de água. Para alterar a configuração da máquina de rede hídrica para reservatório de água, é preciso desativar o item "Water main" no menu de programação, no item "Ajustes da máquina", subitem "Outras configurações", e repor no reservatório de água a tampa removida em precedência. Abasteça o reservatório de água com água fresca potável; não ultrapasse o nível (MAX) descrito no reservatório.

Para restabelecer a rede hídrica, é necessária a intervenção de um técnico.

5.4 Ligação à rede eléctrica

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

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

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

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

⊘ Não utilize adaptadores ou tomadas múltiplas.

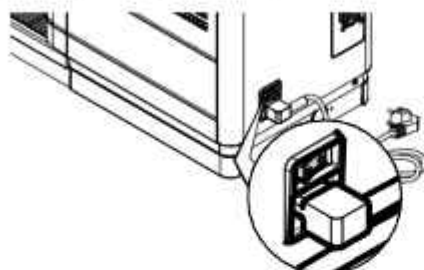


ⓘ Certifique-se de que a ficha do cabo de alimentação é facilmente acessível mesmo depois da instalação.

6 DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

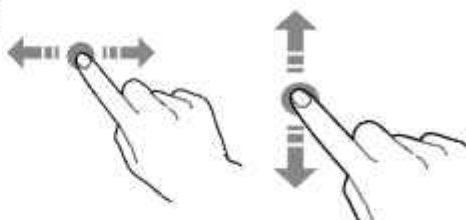
6.1 Interruptor geral

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



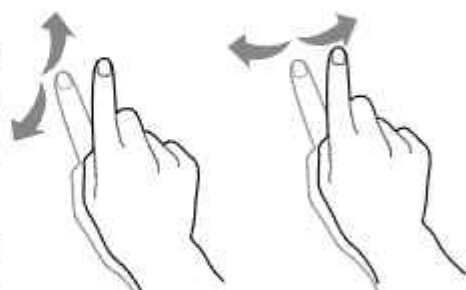
Deslocar e arrastar

Para deslocar e arrastar ícones e objetos, toque-os e arraste para a nova posição.



Deslizar

Deslize o dedo na tela de toque para a direita, a esquerda, para cima ou para baixo para percorrer entre valores, telas e funções.



6.2 Painel de comando da tela de toque

⚠ Utilize apenas os dedos para interagir com a tela de toque, não use objetos pontiagudos.

📺 O uso de conteúdos de alta qualidade afeta o rendimento geral.

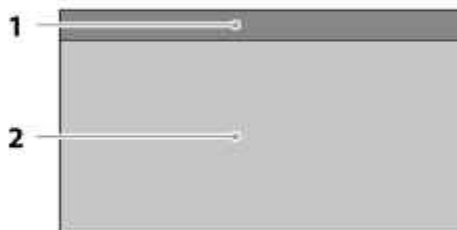
Tocar

Toque nos ícones, funções e objetos para ativar a função ou abrir um menu relacionado.



6.3 Funcionamento com uso normal

A representação e a disposição dos ícones/telas no manual é indicativa e pode ser diferente daquela exibida no aparelho, conforme as configurações realizadas (layout, temas e/ou ícones). Durante o funcionamento com uso normal, o aparelho exibe a tela com as seleções disponíveis. Em caso de anomalia detectada pela eletrônica de controle, será exibida uma mensagem com a indicação da falha/erro. Algumas seleções podem estar desabilitadas para alguns tipos de falhas (por exemplo, recipientes de produtos vazios, etc.). Com algumas configurações personalizadas (por exemplo, uma disposição diferente das bebidas), algumas seleções podem não ser exibidas: é suficiente percorrer a tela.



1	Painel de estado
2	Área de seleção da bebida

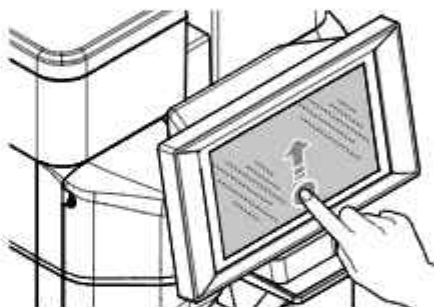
Exibe em detalhes o painel de estado

Toque nos ícones indicados na parte superior da tela de toque.



Fecha o detalhe do painel de estado

Arraste para cima a parte inferior do painel de estado.



6.3.1 Painel de estado

É possível visualizar o estado do aparelho (por exemplo, falhas, etc.) utilizando o painel de estado.

O painel de estado:

- exibe as notificações de falhas/erros
- exibe as informações nutricionais das seleções.
- permite alterar a língua das mensagens exibidas
- exibe o aviso de enchimento das bandejas e dos recipientes
- exibe as funções de lavagem disponíveis
- permite ter acesso aos menus de programação

6.3.2 Área de seleção da bebida

Escolha a bebida. Pode ser exibida a tela com as personalizações da bebida.

Durante a preparação da bebida, é mostrado o estado de preparação da bebida; como alternativa, é possível ver conteúdos de entretenimento (por exemplo, um vídeo).

Se fot ativado no menu, é possível interromper a preparação da bebida.

7 REABASTECIMENTOS E COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

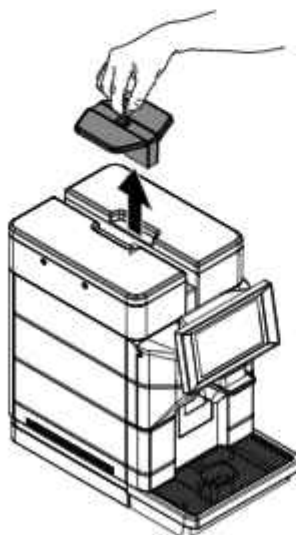
7.1 Abertura da tampa superior

(* apenas para versões M2, M2+, B2 e B2+).

Para encher os recipientes, deve remover a tampa superior de protecção que limita o acesso apenas às pessoas autorizadas. Para remover a tampa, esta deve ser desbloqueada com a chave apropriada fornecida.



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



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

7.2 Misturas de café

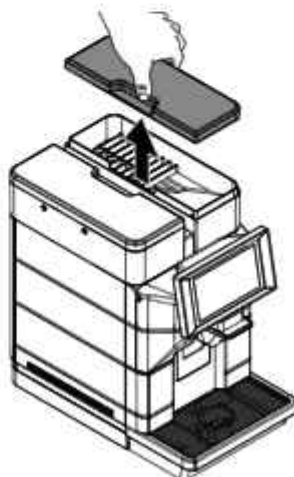
- É aconselhável utilizar café fresco, não untuoso e de grão médio.
- Utilize uma mistura para café expresso.
- Para obter um expresso forte e aromático, utilize as misturas especiais para máquinas expresso.
- Guarde o café em lugar fresco, num recipiente fechado hermeticamente.

7.3 Reabastecimento de café em grãos

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

Retire a tampa de protecção como descrito no parágrafo "Abertura da tampa superior". (apenas para versões M2, M2+, B2 e B2+).

Retire a tampa do recipiente de café.



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

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

Deite o café em grãos dentro do recipiente.



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

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

Coloque novamente a tampa no recipiente de café. Reposicione a tampa de protecção como descrito no parágrafo "Fecho da tampa superior". (apenas para versões M2, M2+, B2 e B2+).

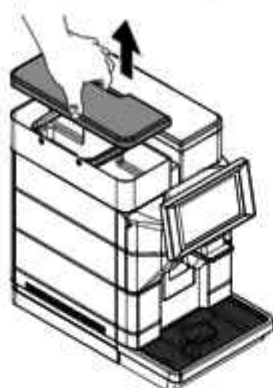
7.4 Enchimento do reservatório de água

 Se o aparelho foi conectado e configurado para operar com rede hídrica, abasteça o reservatório de água somente para realizar a operação de descalcificação.

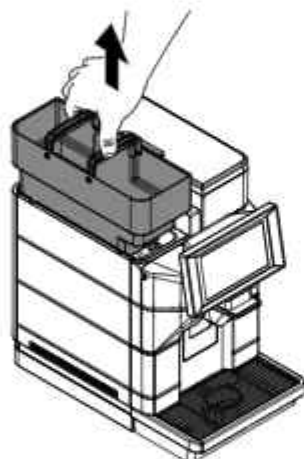
 Antes da primeira utilização, lave com cuidado o reservatório de água. O reservatório deve ser enchido apenas com água fresca potável. Água quente, com gás ou outros líquidos danificam a máquina.

Retire a tampa de protecção como descrito no parágrafo "Abertura da tampa superior". (apenas para versões M2, M2+, B2 e B2+).

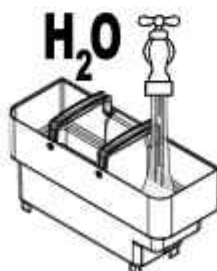
Retire a tampa do reservatório de água.



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



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



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

Reintroduza o reservatório na sede apropriada e reposicione a tampa.

Reposicione a tampa de protecção como descrito no parágrafo "Fecho da tampa superior". (apenas para versões M2, M2+, B2 e B2+).

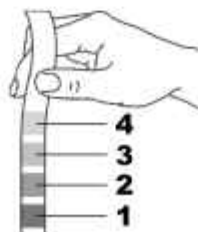
7.5 Medição e ajuste da dureza da água

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



O teste só pode ser usado para uma medição.

Verifique quantos quadrados mudam de cor e consulte a tabela.



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

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

Acesse a programação da máquina como descrito no parágrafo "Acesso aos menus de programação". Toque no ícone "menu" para visualizar as funções do menu do aparelho.



Selecione "Ajustes da máquina". Selecione "Manutenção". Selecione "Ajustes da descalcificação". Configure o valor observado com a medição.

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

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

7.6 Filtro água

 Este filtro de água só pode ser utilizado se a máquina não foi configurada para operar com rede hídrica.

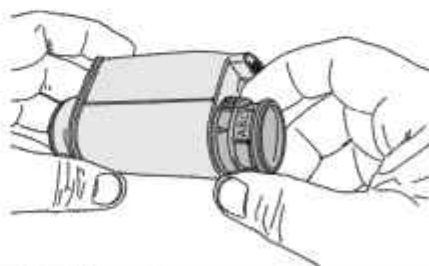
A água é um componente fundamental de cada expresso e é, por isso, muito importante filtrá-la sempre de forma profissional. Para tal, todas as máquinas podem dispor do filtro de água. O filtro é fácil de utilizar e a sua tecnologia sofisticada evita a formação de calcário de forma eficaz. Deste modo,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

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

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

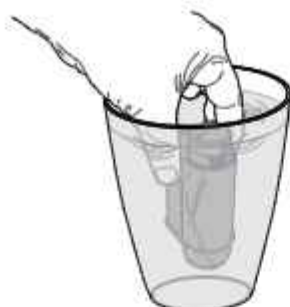
 Antes de executar a descalcificação, retire o filtro anticalcário do reservatório de água.

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

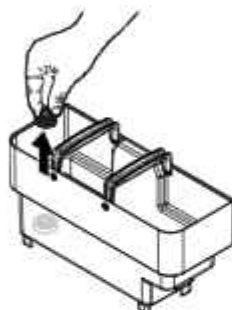


A	Água mole
B	Água dura (padrão)
C	Água muito dura.

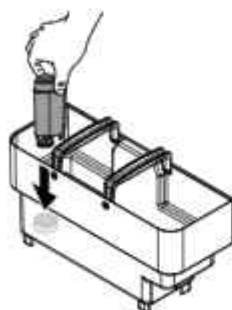
Mergulhe o filtro de água na posição vertical em água fria (com a abertura para cima) e prima delicadamente os lados para fazer sair as bolhas de ar.



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



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



Encha o reservatório com água fresca potável e reintroduza-o na máquina. Coloque um recipiente debaixo do distribuidor de água quente.

Acesse a programação da máquina como descrito no parágrafo "Acesso aos menus de programação". Toque no ícone "menu" para visualizar as funções do menu do aparelho.



Selecione "Ajustes da máquina". Selecione "Manutenção". Selecione "Ajustes do filtro de água". Ative o filtro de água.

Concluída a operação, encha novamente o reservatório de água até o nível MAX com água potável fresca. No ecrã de máquina pronta surge o ícone Filter 100% para indicar que o filtro foi instalado.

7.6.1 Substituição do filtro de água

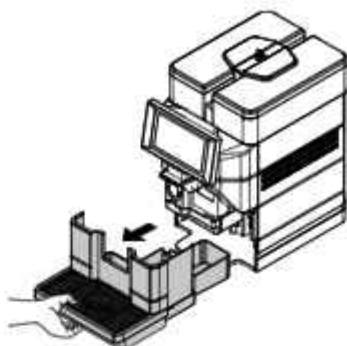
 O ícone do filtro se torna vermelho quando a autonomia do filtro cai para menos de 10%. Substitua o filtro quando é exibido o aviso ou quando a sua autonomia é inferior a 1%.

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

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

Substituição do filtro após a utilização de 8 filtros Retire a bandeja de limpeza.

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



7.7 Fecho da tampa superior

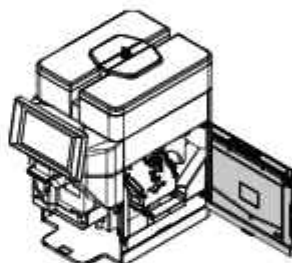
(* apenas para versões M2, M2+, B2 e B2+).

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



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

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



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

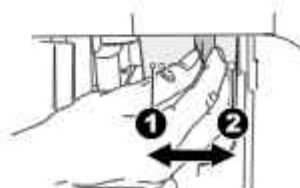
Reponha o parafuso que impede a abertura accidental da porta do compartimento de serviço. (* apenas para versão 120V EUA).

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

- 1 - Moagem Fina
- 2 - Moagem Grossa

7.8 Ajuste do grau de moagem

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



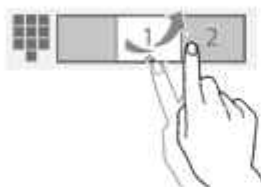
7.9 Ajuste do "Aroma" - quantidade de café moído

A máquina permite regular a quantidade de café que é moída para a preparação de cada bebida à base de café. A regulação deve ser feita acessando o menu de programação da máquina. Modificando nas receitas das bebidas a quantidade de café moído. As marcas indicam a quantidade de café moído programada;

É possível configurar quantidades diferentes de café moído para cada receita com as seguintes referências:

1 - Mínima quantidade de café

4 - Máxima quantidade de café



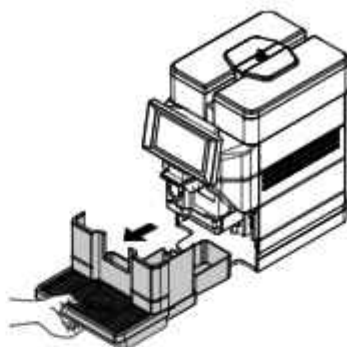
Também é possível regular ulteriormente a quantidade de café que será moído através da alavanca de regulação do Aroma.

 Esta operação só pode ser feita por pessoal técnico especializado.

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

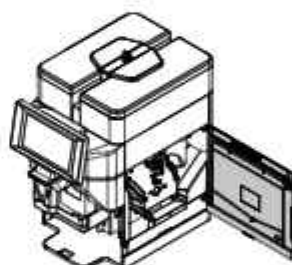
 NÃO modifique a dose de café se a opção de pré-moagem estiver activa (definida em "ON").

A regulação pode ser feita utilizando a alavanca colocada no lado no interior do compartimento de serviço da máquina. Retire a bandeja de limpeza.



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

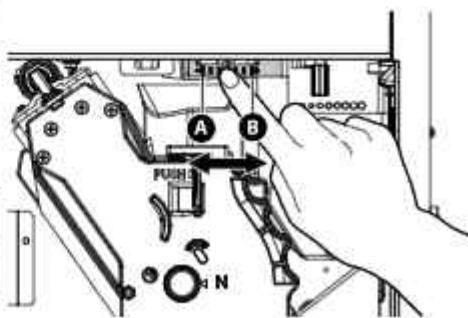
Abra a porta do compart. de serviço.



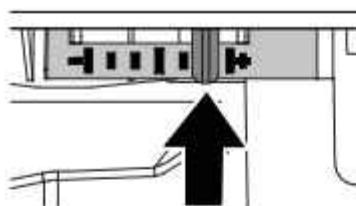
As marcas indicam a quantidade de café moído programada;

A - Mínima quantidade de café

B - Máxima quantidade de café



Na figura seguinte é representada a configuração de fábrica da posição da alavanca de regulação.



7.10 Regulação do distribuidor de bebidas

Com a máquina de café, é possível utilizar a maior parte das chávenas existentes no mercado. O distribuidor pode ser ajustado em altura para melhor se adaptar às dimensões das chávenas que queira utilizar. Para efectuar o ajuste, levante ou baixe manualmente o distribuidor.



As posições aconselhadas são:

- Para a utilização de chávenas pequenas;



- Para a utilização de chávenas grandes.



- Para a utilização de copos altos.

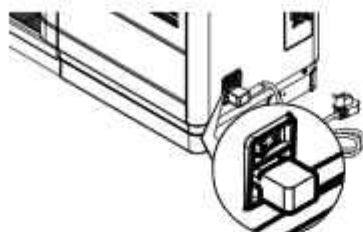


Sob o distribuidor podem ser colocadas duas chávenas, grandes/pequenas, para distribuir simultaneamente dois cafés.



7.11 Ligação/Desligação da máquina

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



7.12 Primeira utilização - após um longo período de inactividade

Realize o reabastecimento (conforme as instruções dadas nos pontos anteriores). Ligue a tomada do aparelho à rede eléctrica (consulte o ponto "Ligação à rede eléctrica"). Para obter um expresso perfeito: enxágue o circuito de café se a máquina for utilizada pela primeira vez ou após um longo período de inactividade. Estas operações simples permitem-lhe distribuir sempre um ótimo café.

Devem ser realizadas:

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

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

7.12.1 Após um período de inactividade

Esvazie, lave e enxague o reservatório de água.

⚠ Se o aparelho foi conectado e configurado para operar com rede hídrica, esta operação deve ser feita com a máquina desligada.

Complete o reservatório de água. (Somente se o aparelho não está conectado e não foi configurado para operar com rede hídrica). Introduza um recipiente grande debaixo do distribuidor.



Pressione o ícone de uma bebida de café para iniciar a distribuição. A máquina distribui um café do distribuidor. Aguarde o fim da distribuição e esvazie o recipiente. Repita 3 vezes as operações de distribuição.

Introduza um recipiente grande debaixo do distribuidor.



Pressione o ícone da bebida "Hot Water" para iniciar a distribuição de ÁGUA QUENTE. Depois de terminada a distribuição de água quente, esvazie o recipiente.

A máquina está pronta para ser utilizada.

7.13 Lavagem das partes em contacto com alimentos

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

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

7.14 Uso do aparelho

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

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

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

8 MENU DE PROGRAMAÇÃO

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

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

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

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

Notas sobre a programação

A eletrônica de controle do aparelho permite utilizar ou não utilizar diversas funções. É mostrada a seguir uma breve explicação das principais funções úteis para garantir o funcionamento ideal do aparelho, não necessariamente na ordem em que são exibidas no menu.

Podem ser mostradas algumas funções que são específicas para alguns grupos funcionais; grupos funcionais que são diversos conforme os modelos.

A representação dos ícones/telas neste manual é indicativa e pode ser diferente daquela exibida no aparelho conforme as configurações realizadas (layout, temas e/ou ícones).

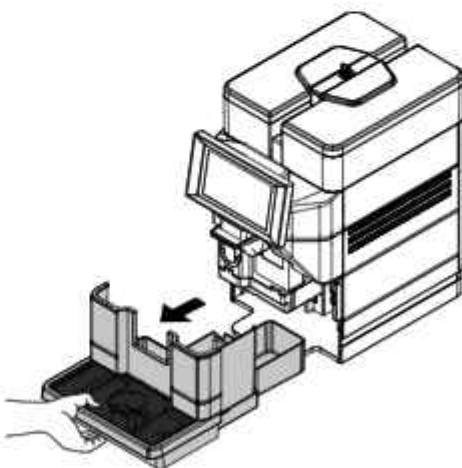
8.1 Acesso aos menus de programação

Para ter acesso aos menus de programação, siga estas indicações:

com a porta do compartimento de serviço fechada, toque o ícone "ajustes";

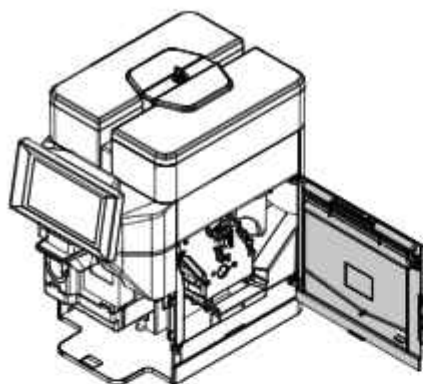


ou
Retire a bandeja de limpeza.



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

Abra a porta do compart. de serviço.



 Utilize o acesso aos menus através da abertura da porta somente se não for possível entrar usando o tablet.

Conforme as configurações realizadas, pode ser necessário inserir uma senha para ter acesso aos menus de programação. Introduza sua senha para acessar os menus ativados.

Há 2 níveis de acesso aos menus de programação, de acordo com o perfil do operador. Os níveis possíveis são:

- Usuário
- Técnico

A primeira tela exibida após acessar o menu de programação é subdividida da seguinte forma:

- Barra de Comandos
- Área Informações
- Área Mensagens
- Área Falhas
- Área Informações de Manutenção

Barra de Comandos

Exibe os ícones dos comandos disponíveis.

Área Informações

Exibe informações relacionados ao aparelho (versão do software, etc.).

Área Mensagens

Exibe mensagens de informação, como por exemplo estatísticas sobre as seleções mais usadas, etc.

Área Falhas

Exibe as falhas presentes no aparelho.

Área Informações de Manutenção

Exibe informações sobre os prazos de manutenção. Com notificação de manutenção, a data/hora atual é configurada como data da última manutenção.

8.2 Descrição das telas em fase de programação

Menu



Toque no ícone "menu" para visualizar as funções do menu do aparelho. São exibidas todas as funções, e apenas aquelas para o perfil do operador atual são ativadas. Algumas parâmetros e/ou funções podem não ser exibidos: é suficiente deslizar a tela.

Sair



Toque o ícone "sair" para sair do menu de programação. É exibida a tela das seleções.

Favoritos



Os favoritos são links para as funções mais usadas. Depois de adicionar uma função aos favoritos, é suficiente abrir os favoritos e tocar na função para acessá-la rapidamente. Toque no ícone "favoritos" para ter acesso às funções utilizadas frequentemente e memorizadas como favoritos.

Acrescentar uma função aos "favoritos"

Na função, toque no ícone da "estrela vazia".



Ela mudará de cor (é ativada).



Remover uma função dos "favoritos"

Em favoritos, toque na função que quer remover; a função é acessada.

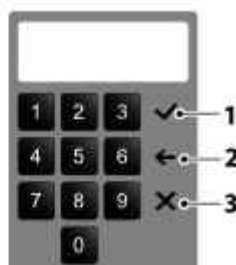
Toque no ícone da "estrela chela".



Ela mudará de cor (é desativada).

**Teclado numérico**

Toque no ícone "teclado numérico" para visualizar o teclado numérico.

Teclado numérico

1	Confirmar
2	Cancelar (back space)
3	Fechar o teclado

Caixa de marcação

Toque na caixa de marcação para ativar/desativar a opção.

**8.3 Introdução de valores**

Nos menus de programação, para inserir/modificar valores são previstos os seguintes métodos:

- Teclado
- Teclado numérico
- Caixa de marcação
- Barra de rolagem
- Seletores de valores

Teclado

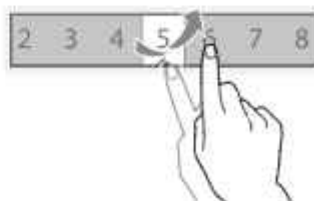
1	Maiúsculo (shift)
2	Mudar o teclado de "números/símbolos" para "letras"
3	Mudar o teclado de "letras" para "números/símbolos"
4	Caps lock
5	Desloca o cursor no texto
6	Novo linha (texto em duas linhas)
7	Confirmar
8	Anular
9	Cancelar (back space)

Barra de rolagem

Toque para abrir a barra de rolagem e selecione o valor.

**Seletores de valores**

Deslize e selecione o valor desejado.



8.4 Menu de programação

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

No ponto "Descrição dos Itens do menu de programação" são descritos todos os itens presentes no menu de programação.

8.4.1 Estrutura do menu de programação

Esta menu permite gerir alguns parâmetros de funcionamento da máquina.

Os itens do menu de programação são:

N.º ITEM	OPÇÃO MENU
0	Menu
1	Ações diárias
1.1	Lavagem/enxágue
1.2	Esvaziar a bandeja de borras
2	Configurações das bebidas
2.1	Visor
2.2	Categorias
2.3	bebidas
2.3.1	Bebidas exibidas
2.3.2	Bebidas disponíveis
2.3.3	Bebidas indisponíveis
2.4	Receitas
2.4.1	Receitas em uso
2.4.2	Receitas disponíveis
2.4.3	Receitas não disponíveis
2.5	Recipientes
3	Ajustes da máquina
3.1	Configuração da máquina
3.1.1	Seleção da configuração
3.1.2	Backup e restauração
3.1.3	Importar de USB
3.1.4	Exportar para USB
3.2	configurações da tradução
3.2.1	Modificar traduções
3.3	Programações visor
3.3.1	Personalização da Interface gráfica
3.3.1.1	Modificar
3.3.1.2	Selecionar
3.3.1.3	Importar interface gráfica
3.3.1.4	Exportar Personalização da Interface gráfica
3.3.2	Pacote GUI
3.3.3	Ajustes gerais do visor
3.3.4	Playlist
3.4	Configurações de entrada
3.4.1	Configurações borras sólidas
3.5	Configurações de saída
3.5.1	Ajustes Espresso
3.5.2	Configurações áudio

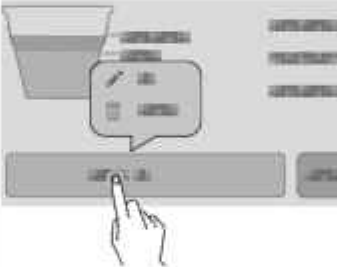
N.º ITEM	OPÇÃO MENU
3.6	Manutenção
3.6.1	Enxágue automático
3.6.2	Ajustes da descalcificação
3.6.3	Ajustes do filtro de água
3.7	Outras programações
4	Informações sobre a máquina
4.1	Avarias
4.1.1	Estado atual
4.1.2	Histórico de falhas
4.1.3	Cronologia de eventos
4.2	Estatísticas
4.2.1	Visualizar estatísticas
4.2.2	Zerar estatísticas
4.2.3	Show Audit
4.2.4	Números de itens de bebidas
4.2.5	Personalização EVA-DTS
4.3	Menu favoritos
4.3.1	Lista de favoritos
4.3.2	Eliminar os favoritos
4.4	Número e nome da máquina
4.5	Data de instalação
4.6	Informações de contato
5	Economia de energia
5.1	Configurações de economia de energia
5.2	Faixas horárias de economia de energia
6	Sistemas de pagamento
6.1	Protocolo
6.1.1	PROGRAMAÇÕES GERAIS
6.1.2	MDB
6.1.2.1	Moedeira
6.1.2.2	Configurações MDB moedas
6.1.2.2.1	Aceito
6.1.2.2.2	Troco exato aceito
6.1.2.2.3	Devolvido
6.1.2.2.4	Vend token value
6.1.2.2.5	Configurações troco exato
6.1.2.3	Dispositivo sem dinheiro
6.1.2.4	Verificação das chaves sem dinheiro
6.1.2.5	Dispositivo de aceitação de notas
6.1.2.6	Configurações MDB notas
6.1.2.6.1	Aceito
6.1.2.6.2	Troco exato aceito
6.1.3	Créditos virtuais
6.1.4	Números de seleção das bebidas
6.2	Preço
6.2.1	Símbolo moeda
6.2.2	Preço global da bebida
6.2.3	Preço das bebidas
6.2.4	Código de venda gratuita
6.2.5	Gestão de faixas de preço
6.2.6	Preço nível de café
6.3	Ação dinheiro
7	Importar/Exportar
7.1	Exportar EVA-DTS

N.º ITEM	OPÇÃO MENU
7.1.1	Exportar arquivo
7.1.2	Exportação porta serial
7.2	Video
7.3	Imagens
7.4	Backup
7.5	Log falhas
8	Sistema
8.1	Desenvolvimento
8.1.1	Exportar Menu
8.1.2	Mostrar log
8.1.3	Teste simulador Finger
8.1.3.1	Teste simulador Finger
8.1.3.2	Importação/Exportação teste simulador
8.1.4	Mostrar dmesg
8.1.5	Exportar logs
8.1.6	Info Sistema
8.1.7	Importar/Exportar traduções SW
8.1.8	Exportar tabela de doses
8.1.9	Exportar banco de dados da máquina
8.1.10	Variáveis ambiente
8.2	Características técnicas
8.2.1	Teste Componentes
8.2.2	Verificação das entradas da máquina
8.2.3	Teste Saídas
8.2.4	Teste tela de toque
8.2.5	Esvaziar caldeira
8.2.6	Verificação dos parâmetros da máquina
8.2.7	Seleções completas
8.2.8	Teste automático
8.2.9	Zerar na primeira ativação
8.2.10	Reboot do sistema
8.3	Configurações Data/Hora
8.4	Linguas
8.5	Perfis dos usuários
8.6	Rede
8.6.1	Wi-Fi
8.6.2	BLUETOOTH
8.8	Informações
9	Conectividade
9.1	Alertas e-mail
9.1.1	Definições
9.1.2	Alerta eventos
9.1.3	Alerta falhas
10	Touchless Option
10.1	Saeco ProUp
10.1.1	Saeco ProUp Settings

8.4.2 Descrição dos itens do menu de programação

N.º ITEM	OPÇÃO MENU	Descrição
0	Menu	Este menu permite ter acesso a todos os parâmetros de configuração da máquina.
1	Ações diárias	Agrupar todas as funções que afetam as operações diárias ou mais frequentes (lavagem, zerar contadores de borras, etc.).
1.1	Lavagem/enxágue	Funções de lavagem e enxágue automáticos dos grupos funcionais do aparelho (cappuccinatore). Escolha os componentes que se quer lavar.
1.2	Esvaziar a bandeja de borras	Zera o contador que controla as sinalizações de "Borras cheias" da bandeja de borras sólidas.
2	Configurações das bebidas	Programações de receitas, habilitações de produtos, ingredientes, pré-infusão etc.
2.1	Visor	É possível mudar a ordem das categorias de bebidas e a disposição das bebidas nas diversas categorias. Para mudar a ordem das categorias, toque nas setas (para cima e para baixo) da categoria que se quer deslocar. Para modificar a disposição das bebidas em uma determinada categoria, toque na tecla "Modificar layout das bebidas" da categoria de bebidas da qual se quer modificar a disposição. Escolha, entre as predefinidas, a disposição das seleções visualizadas com o uso normal (1x4, 2x4, 2x5, etc.). Para tornar disponível ou não disponível uma seleção com o uso normal, arraste o ícone das seleções disponíveis e vice-versa.
2.2	Categorias	Permite criar, modificar e eliminar as categorias das seleções. As categorias das seleções são exibidas com o modo de uso normal e permitem subdividir as seleções por tipo de bebida (por exemplo, "bebidas com leite") A função permite: - criar uma nova categoria  - duplicar uma categoria  - modificar uma categoria  - eliminar uma categoria  - ativar/desativar as categorias disponíveis CASAR/MODIFICAR UMA CATEGORIA É possível atribuir ou modificar o nome, a descrição e o ícone da categoria.
2.3	bebidas	Na tela, é possível: - Criar novas bebidas e associar uma receita  O software verifica se a receita é compatível com a configuração (layout) do aparelho. Em caso de incompatibilidade, é exibido  - Eliminar uma bebida  - Duplicar uma bebida

N.º ITEM	OPÇÃO MENU	Descrição
		 - Personalizar uma bebida  CRIAR/MODIFICAR UMA BEBIDA É possível: - Atribuir/modificar o nome das bebidas visualizadas durante o uso normal. - Escolher qual receita utilizar para a preparação da bebida. Como padrão, o aparelho usa receitas para bebidas individuais; para seleções duplas (x2), é necessário criar receitas com doses adequadas. O software verifica se a receita é compatível com a configuração (layout) do aparelho. Se for visualizado  significa que foi identificada uma incompatibilidade. - Mudar a imagem associada a bebida; toque na imagem para escolher a nova imagem. - Ativar a possibilidade de interromper a seleção antecipadamente (função "parar distribuição") - Associar uma playlist de conteúdos multimídia para ver durante a distribuição. - Distribuir a bebida de teste.
2.3.1	Bebidas exibidas	Permite personalizar as bebidas visualizadas no visor.
2.3.2	Bebidas disponíveis	Permite personalizar as bebidas disponíveis na máquina.
2.3.3	Bebidas indisponíveis	Permite personalizar as bebidas não disponíveis na máquina devido à sua configuração.
2.4	Receitas	É possível: - Criar uma nova receita  A nova receita criada é salva na categoria "não disponíveis". Associe, então, a receita à bebida. O software verifica se a receita é compatível com a configuração (layout) do aparelho. Se for visualizado  significa que foi identificada uma incompatibilidade. - Eliminar uma receita  - Duplicar uma receita  - Personalizar uma receita  CRIAR UMA NOVA RECEITA O procedimento guiado permite criar uma nova receita. É exibida uma página na qual: - dar um nome à nova receita - tocar em 

N.º ITEM	OPÇÃO MENU	Descrição
		e depois "Acrescentar preparação" para acrescentar os produtos que compõem a receita (por exemplo, Café, Leite, etc.) As telas dos parâmetros mudam conforme o produto acrescentado (café expresso, leite fresco, etc.) - Para acrescentar personalizações, toque em  e depois "Acrescentar personalização" Para cada personalização, é possível configurar os diversos parâmetros. - salve as configurações e retorne à página principal. Na página principal da receita, com "Testar a receita" é possível distribuir uma seleção de teste para verificar a receita criada. Após a seleção de teste é possível modificar a receita. MODIFICAÇÃO DE UMA RECEITA Na página da receita é possível: - modificar o nome da receita E possível adicionar outros ingredientes e/ou personalizar a receita. Na página da receita, toque em  para adicionar outros ingredientes e/ou personalizar. Para modificar as configurações de cada ingrediente (por exemplo, quantidade de água, pé, etc.), tocar na barra do ingrediente para abrir o menu específico.  - toque em "Modificar" para alterar os parâmetros  - toque em "Eliminar" para eliminar o ingrediente  Para deslocar um ingrediente para antes ou depois de outro ingrediente, basta arrastar a barra do ingrediente.  Para alguns produtos (por exemplo leite), é possível colocar sua distribuição em paralelo. 

N.º ITEM	OPÇÃO MENU	Descrição
		 Depois de alterar os parâmetros, salve as configurações e volte para a página principal. Na página principal, use "Testar a receita" para distribuir uma seleção de teste e verificar a receita modificada. PARÂMETROS DE BASE CAFÉ É possível configurar: - o nome do ingrediente - as doses (água e pó) - distribuir uma bebida de teste Para aparelhos com um sistema de pagamento, é possível configurar a modificação do preço da seleção. PARÂMETROS DE BASE LEITE É possível configurar: - o nome do ingrediente - as doses (leite) - distribuir uma bebida de teste PARÂMETROS DE BASE ÁGUA QUENTE É possível configurar: - o nome do ingrediente - as doses (água) - distribuir uma bebida de teste PARÂMETROS AVANÇADOS CAFÉ QUANTIDADE MÍNIMA DE BEBIDA (em impulsos) OFFSET TEMPERATURA Esta função permite regular um eventual aumento/diminuição da temperatura na xícara do café. Permite reduzir ou aumentar a temperatura do produto numa escala compreendida entre -5 e +5. DOUBLE SHOT Se ativada, esta função produz uma dose dupla de café durante uma distribuição única da bebida. TEMPO DE PRÉ-INFUSÃO Configura o tempo de pré-infusão antes que seja feita a infusão final. DOSE DE PRÉ-INFUSÃO Configura a quantidade de água (em impulsos) a usar durante a pré-infusão. PARÂMETROS AVANÇADOS LEITE AIR PWM PERCENTAGE Permite regular a quantidade de creme na xícara (0%: leite sem espuma, 100%: leite com espuma).
2.4.1	Receitas em uso	Permite personalizar as receitas das bebidas exibidas na máquina.
2.4.2	Receitas disponíveis	Permite personalizar as receitas das bebidas disponíveis mas não exibidas na máquina.

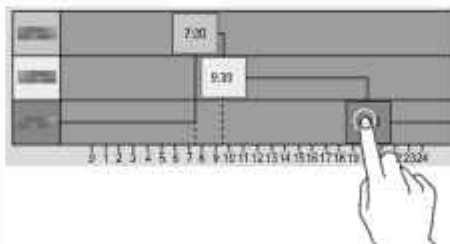
N.º ITEM	OPÇÃO MENU	Descrição
2.4.3	Receitas não disponíveis	Permite personalizar as receitas das bebidas não disponíveis na máquina devido a sua configuração.
2.5	Recipientes	Exibe, de acordo com o layout da máquina, a disposição dos recipientes dos produtos. Escolha um recipiente para: - Atribuir um nome ao recipiente - Associar um ingrediente ao recipiente (Café em grãos, Café em grãos 2, leite fresco, etc.) - Mudar a cor associada ao recipiente.
3	Ajustes da máquina	Este menu permite ter acesso aos ajustes da máquina.
3.1	Configuração da máquina	Permite ter acesso ao banco de dados do grupo de configuração da máquina.
3.1.1	Seleção da configuração	Permite gerenciar grupos de configurações e cada configuração única prevista para o aparelho. Um grupo de configurações contém uma série de configurações únicas (layout). É possível eliminar e duplicar os grupos de configurações e as configurações únicas. Ao usar uma nova configuração, é possível decidir se zerar os dados estatísticos, as calibrações e os contadores de manutenção. Antes de carregar a configuração a partir de um outro aparelho (clonagem), verifique se suas configurações são compatíveis.
3.1.2	Backup e restauração	Backup Permite salvar as configurações da máquina em um arquivo de backup. RESTAURAÇÃO Permite restaurar as configurações da máquina com um backup. O aparelho pode ser restaurado com: - as configurações de fábrica - configurações personalizadas salvas em precedência. Depois de restaurar as configurações usando o arquivo de configuração, ative a configuração no menu "Seleção da configuração".
3.1.3	Importar de USB	Permite importar novas configurações da máquina de um arquivo de configuração salvo em um dispositivo USB. A importação pode ser usada para clonar as configurações de outro aparelho; certifique-se de que as configurações dos aparelhos sejam compatíveis.
3.1.4	Exportar para USB	Permite exportar as configurações da máquina para um arquivo de configuração em um dispositivo USB. A exportação pode ser usada para clonar as configurações atuais em outro aparelho; certifique-se de que as configurações dos aparelhos sejam compatíveis.
3.2	configurações da tradução	
3.2.1	Modificar traduções	Para os idiomas disponíveis, é possível alterar os nomes de bebidas, receitas, recipientes, informações nutricionais, etc. exibidos nas telas. Não é possível modificar as caixas dos menus de programação.
3.3	Programações visor	
3.3.1	Personalização da Interface gráfica	Permite personalizar alguns elementos gráficos da interface do utilizador.
3.3.1.1	Modificar	Permite configurar alguns elementos gráficos da interface do usuário, por exemplo os fundos, as dimensões do texto, as cores, etc.
3.3.1.2	Selecionar	Permite escolher o arquivo com as personalizações gráficas que devem ser aplicadas na interface do usuário. São exibidos os arquivos carregados com a função "Importar".
3.3.1.3	Importar Interface gráfica	Permite navegar e selecionar os arquivos em um dispositivo USB com as personalizações gráficas personalizadas que devem ser importadas no aparelho.
3.3.1.4	Exportar Personalização da Interface gráfica	Permite salvar as personalizações gráficas feitas em um dispositivo USB.
3.3.2	Pacote GUI	Permite escolher um novo modelo do pacote GUI.

N.º ITEM	OPÇÃO MENU	Descrição
3.3.3	Ajustes gerais do visor	Ativa/desativa a visualização de: - os conteúdos multimídia disponíveis com o uso normal durante a distribuição. - configurar a luminosidade da tela de toque; o valor 100 corresponde à luminosidade máxima. - visualização do número de distribuições feitas ao ligar o aparelho. - preço das seleções com o uso normal (para modelos com sistema de pagamento). - data e hora. - tempo de infusão para preparação da bebida. - descanso de tela; com a ativação, é possível definir após quanto tempo ativar o descanso de tela. Escolher se reproduzir um descanso de tela ou uma playlist.
3.3.4	Playlist	Permite criar e organizar as playlists de conteúdos de entretenimento. Uma playlist contém vídeos e/ou sequências de imagens que são reproduzidos durante a distribuição da seleção. Em caso de playlist somente com imagens, é possível indicar depois de quanto tempo exibir a imagem seguinte. Adicionar vídeos ou imagens à playlist  Copiar a playlist  Eliminar a playlist  É preciso dar um nome a uma nova playlist criada. Os conteúdos da playlist podem ser reproduzidos de modo: casual  ou cíclico 
3.4	Configurações de entrada	O grupo de funções permite configurar o funcionamento de alguns sensores do aparelho.
3.4.1	Configurações borras sólidas	Ativa/desativa o contador de borras sólidas que controla a sinalização de "borras cheias". É possível verificar o nível da bandeja de borras na janela de estado do aparelho.
3.5	Configurações de saída	Permite modificar as configurações dos atuadores, do grupo expresso e das luzes.
3.5.1	Ajustes Espresso	Pré-moagem: ativa/desativa a moagem do café para a seleção seguinte. A pré-moagem diminui o tempo de preparação da próxima seleção com café moído. A pré-moagem prejudica o aroma da próxima seleção com café moído.
3.5.2	Configurações áudio	Controla as configurações dos altifalantes integrados.
3.6	Manutenção	Avisos de manutenção e enxágue.
3.6.1	Enxágue automático	É possível ativar/desativar a programação dos ciclos automáticos de enxágue do aparelho. Programa o tipo de enxágue a realizar no dia e na hora configurados. É possível acrescentar e remover ciclos automáticos de enxágue. Os enxágues automáticos utilizam água quente. Não coloque as mãos na área de distribuição: perigo de queimadura. Durante os enxágues, é exibida uma mensagem com o progresso da operação.
3.6.2	Ajustes da descalcificação	Permite modificar o nível de dureza da água.

N.º ITEM	OPÇÃO MENU	Descrição
3.6.3	Ajustes do filtro de água	Permite gerenciar o filtro de água.
3.7	Outras programações	WATER MAIN Ativa / desativa a utilização da rede hídrica. EXTERNAL TANK Ativa / desativa a utilização do reservatório externo. ACESSO À PROGRAMAÇÃO COM A PORTA FECHADA Ativa/desativa o acesso aos menus de programação com a porta fechada.
4	Informações sobre a máquina	
4.1	Avarias	O aparelho possui uma série de sensores para manter sob controle os diversos grupos funcionais. Quando uma anomalia é detectada, o tipo de falha é exibido e o aparelho (ou uma parte do aparelho) é desativado. As falhas detectadas são memorizadas em contadores especiais.
4.1.1	Estado atual	Exibe as falhas presentes no aparelho. Se não houve falhas, a lista aparece vazia.
4.1.2	Histórico de falhas	Com esta função é possível visualizar a lista histórico de falhas; o histórico de falhas apresenta o nome da falha e a respectiva data e hora. Nesta função é possível zerar a lista de falhas registradas.
4.1.3	Cronologia de eventos	Com esta função é possível visualizar e filtrar os eventos registrados pelo aparelho. Nesta função é possível zerar a lista de eventos registrados.
4.2	Estatísticas	Permite visualizar e gerenciar as estatísticas e os contadores.
4.2.1	Visualizar estatísticas	Exibe as estatísticas das seleções (por exemplo, o número de distribuições feitas, a data e hora da última distribuição, etc.).
4.2.2	Zerar estatísticas	Zera as estatísticas memorizadas das seleções.
4.2.3	Show Audit	Exibe os contadores de bebidas utilizados EVA-DTS para cada tipo de distribuição (Free vend, Sales, Test, etc.).
4.2.4	Números de itens de bebidas	Permite numerar as seleções e apresentar a correspondência bebida-número da seleção nas estatísticas.
4.2.5	Personalização EVA-DTS	Permite ativar e portanto buscar eventos específicos do protocolo EVA-DTS (atualmente não utilizado).
4.3	Menu favoritos	Os "favoritos" são links para as funções mais usadas. Depois de adicionar uma função aos "favoritos", é suficiente abrir os "favoritos" e tocar na função para acessá-la rapidamente.
4.3.1	Lista de favoritos	Exibe todas as funções mais usadas e que foram memorizadas como "favoritos". Toque na função para acessá-la.
4.3.2	Eliminar os favoritos	Para remover uma função da lista de "favoritos", toque na função que quer remover. Para remover todas as funções da lista de "favoritos", toque em "Eliminar todas".
4.4	Número e nome da máquina	Permite inserir um código numérico e o nome de identificação do aparelho. O código pode ser utilizado para a identificação do aparelho para a análise das estatísticas.
4.5	Data de instalação	Permite configurar a data de instalação do aparelho. Toque em "Modificar" para configurar a data. 

N.º ITEM	OPÇÃO MENU	Descrição
4.6	Informações de contato	Permite inserir as referências (nome e número de telefone) do suporte técnico para entrar em contato em caso de falha. Estas informações serão exibidas se houver uma falha. É possível decidir se as informações devem ser exibidas com as falhas que bloqueiam o aparelho, com as falhas que não bloqueiam o aparelho ou com as falhas que não podem ser zeradas com o uso normal. Toque em "Modificar" para modificar as referências. 
5	Economia de energia	Na função economia de energia é possível ativar, modificar os parâmetros e configurar as faixas horárias de economia de energia do aparelho.
5.1	Configurações de economia de energia	Ativa/desativa a função de economia de energia. O aparelho permite gerenciar diversos perfis de economia de energia. Cada perfil de economia de energia pode ser personalizado em alguns parâmetros. PERFIL "SOFT MODE" Este perfil ativa a economia de energia após um tempo de inutilização do aparelho. Quando uma seleção é feita, a máquina sai da fase de economia de energia. É possível: - Configurar depois de quantos minutos de inutilização do aparelho é ativada a economia de energia. - Configurar a temperatura de manutenção da(s) caldeira(s) durante a fase de economia de energia. - Ativar/desativar a iluminação do aparelho. - Escolher o nível de luminosidade da tela de toque entre os níveis predefinidos. PERFIL "DEEP MODE" Este perfil é ativado nas faixas horárias configuradas. Nas faixas horárias configuradas, a temperatura da caldeira é reduzida e é mantida a temperatura de manutenção configurada. - Configure em quantos minutos deve ser antecipado o aquecimento da(s) caldeira(s) antes do fim da faixa horária. Por exemplo 5 minutos: 5 minutos antes do fim da faixa horária, é ativado o ciclo de aquecimento da(s) caldeira(s) para alcançar a temperatura de exercício.

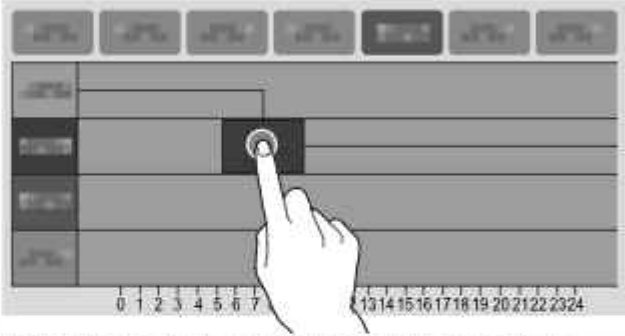
N.º ITEM	OPÇÃO MENU	Descrição
5.2	Faixas horárias de economia de energia	Permite configurar as faixas horárias de ativação dos perfis de economia de energia. - Escolha o dia em que configurar as faixas horárias. - Toque na tecla "Aumentar" e depois na linha do perfil para posicionar um retângulo com o horário indicado. - Arraste o retângulo para definir o horário com precisão. Para eliminar um retângulo, toque na tecla "Remover" e depois no retângulo que se quer eliminar. É possível copiar as configurações feitas para todos os dias da semana ou para um único dia. Toque em "Copiar perfil do dia" para poder: - Copiar as faixas horárias configuradas em um único dia da semana; toque no dia em que deve ser configurada a economia de energia e depois em "colar perfil diário". - Copiar as faixas horárias configuradas em todos os dias da semana; toque em "colar perfil diário em todos os dias".
6	Sistemas de pagamento	
6.1	Protocolo	É possível decidir qual entre os protocolos para sistema de pagamento previstos ativar e gerenciar as funções relacionadas. Alguns parâmetros, comuns a diversos sistemas de pagamento, mantêm o valor configurado mesmo ao mudar o tipo de sistema.
6.1.1	PROGRAMAÇÕES GERAIS	TROCO IMEDIATO Normalmente, o montante de uma seleção é recebido depois que o equipamento envia o sinal de "Seleção correta". Ativando esta função, desativada por predefinição, o sinal de montante recebido é enviado no início da distribuição. A configuração deste parâmetro é obrigatória. POSIÇÃO DO PONTO DECIMAL Define a posição do ponto decimal, ou seja: 0: ponto decimal desativado. 1: XXX.X (uma casa decimal após o ponto). 2: XX.XX (duas casas decimais após o ponto). 3: X.XXX (três casas decimais após o ponto). TIPO DE DISTRIBUIÇÃO Permite configurar o modo de funcionamento para distribuição múltipla ou única. Com distribuição múltipla, o troco não é automaticamente entregue ao concluir uma distribuição correta, o crédito permanece à disposição para outras distribuições. Ao pressionar o botão para recuperação de moedas, o crédito remanescente é devolvido se o seu valor for inferior ao valor de troco máximo. OBRIGAÇÃO DE COMPRA Permite ativar/desativar o funcionamento do botão para recuperação de moedas antes da distribuição de um produto. - ON: o troco é devolvido depois de ter selecionado um produto. - OFF: o troco é devolvido imediatamente ao pressionar o botão para recuperação de moedas (o equipamento funciona como trocador de moedas).
6.1.2	MDB	Configurações do sistema de pagamento com protocolo MDB.



N.º ITEM	OPÇÃO MENU	Descrição
6.1.2.1	Moedeira	PROGRAMAÇÃO CRÉDITO (OVERPAY) É possível decidir se: - Reter o crédito em excesso em relação ao valor da seleção após um determinado tempo expresso em segundos (parâmetro "cancelado"). - Deixar o crédito em excesso em relação ao valor da seleção à disposição para uma seleção sucessiva (parâmetro "mantido"). OVERPAY TIMEOUT Permite configurar após quanto tempo libertar o crédito sem o pedido de uma seleção. Crédito máximo Esta função permite definir o crédito máximo para moedas introduzidas que será aceito. Troco máximo É possível definir um limite ao montante total do troco que a moedeira pagará ao pressionar o botão para receber o troco ou após uma distribuição única. O eventual crédito que supera o valor programado com esta função será retido.
6.1.2.2	Configurações MDB moedas	Gestão das configurações das moedas.
6.1.2.2.1	Aceito	É possível definir quais entre as moedas reconhecidas pelo validador devem ser aceitar quando os tubos para troco estão cheios. Para a correspondência moedas/valor, é preciso controlar a configuração da moedeira.
6.1.2.2.2	Troco exato aceito	É possível definir quais entre as moedas reconhecidas pelo validador devem ser aceitar quando a máquina está na condição "montante exato". Para a correspondência moedas/valor, é preciso controlar a configuração da moedeira.
6.1.2.2.3	Devolvido	É possível definir quais entre as moedas disponíveis nos tubos devem ser usadas para dar o troco. Parâmetro ativo apenas com moedeiras que não fazem a gestão automática da escolha do tubo a utilizar (Auto changer payout). Para a correspondência moedas/valor, é preciso controlar a configuração da moedeira.
6.1.2.2.4	Vend token value	Valor do token de venda. Trata-se de uma ficha que é reconhecida e a qual é associado um preço de venda. Para pedir uma bebida, o valor do token deve ser superior ou igual ao preço da bebida. Não dá troco.

N.º ITEM	OPÇÃO MENU	Descrição
6.1.2.2.5	Configurações troco exato	Cada algoritmo verifica uma série de condições (quantidade de moedas nos tubos ou estado vazio ou cheio) dos tubos que a moedreira utilizará para dar o troco. A condição "Não dá troco" ocorre quando os tubos ligados ao algoritmo escolhido alcançaram o nível mínimo de moedas. Para simplificar, a combinação é descrita em relação aos tubos A, B e C, em que o tubo A recebe as moedas de menor valor e o tubo C, de maior valor. 0 = A ou (B e C) 1 = A e B e C 2 = apenas A e B 3 = A e (B ou C) 4 = apenas A 5 = apenas A ou B (predefinido) 6 = A ou B ou C 7 = apenas A ou B 8 = apenas A ou C 9 = apenas B e C 10 = apenas B 11 = apenas B ou C 12 = apenas C Por exemplo: o algoritmo "6" exibirá a mensagem "Não dá troco" quando todos os tubos (A, B e C) estiverem no nível mínimo. O algoritmo "4" exibirá a mensagem "Não dá troco" somente quando o tubo A (moeda de valor menor) alcançar o nível mínimo de moedas.
6.1.2.3	Dispositivo sem dinheiro	ESCONDER CRÉDITO CHAVE Para proteger a privacidade dos utilizadores, esta função permite visualizar a linha "—" e não o crédito presente no sistema cashless. ACEITAÇÃO DE CRÉDITO INDEFINIDO Esta função permite aceitar ou não sistemas de pagamento cashless (chave ou cartão) se o crédito do sistema cashless não foi definido. COMANDOS CASH-SALE Ativa/desativa a função cash-sale. Permite que resulte que as transações feitas em dinheiro foram feitas através de um sistema cashless. Os valores disponíveis são: - 0: as transações em dinheiro são registadas como tais (funcionamento padrão). - 1: as transações em dinheiro são registadas como transações feitas pelo primeiro sistema cashless. - 2: as transações em dinheiro são registadas como transações feitas pelo segundo sistema cashless. REVALUE Ativar/desativar o leitor de notas exclusivamente para recarregar o crédito no sistema cashless (chave ou cartão). SEGUNDO CASHLESS Ativar/desativar o funcionamento de um segundo sistema cashless.
6.1.2.4	Verificação das chaves sem dinheiro	Dispositivo sem dinheiro MDB, chaves, crédito, grupo utilizador, lista de preços.
6.1.2.5	Dispositivo de aceitação de notas	Configurações do dispositivo de aceitação de notas MDB.
6.1.2.6	Configurações MDB notas	Gestão das configurações das notas.
6.1.2.6.1	Aceito	É possível definir quais entre as notas reconhecidas pelo leitor devem ser aceitas. Para a correspondência nota/valor, é preciso controlar a configuração do leitor.

N.º ITEM	OPÇÃO MENU	Descrição
6.1.2.6.2	Troco exato aceito	É possível definir quais entre as notas reconhecidas pelo leitor devem ser aceitas quando a máquina está na condição "montante exato". Para a correspondência nota/valor, é preciso controlar a configuração do leitor.
6.1.3	Créditos virtuais	Alternativo ao método de pagamento MDB, permite obter distribuições de bebidas com créditos virtuais.
6.1.4	Números de seleção das bebidas	É possível atribuir um id para cada bebida.
6.2	Preço	
6.2.1	Símbolo moeda	A função permite configurar, durante a exibição do crédito, o símbolo da moeda entre aqueles previstos.
6.2.2	Preço global da bebida	O aparelho (de acordo com o método de pagamento) é capaz de usar até 4 preços diversos para cada seleção. Os preços podem ser ativados de acordo com a faixa horária programada (padrão ou promocional). Os preços são agrupados em 4 listas. Para cada uma das 4 listas é possível configurar o preço global (preço igual para todas as seleções).
6.2.3	Preço das bebidas	O aparelho (de acordo com o método de pagamento) é capaz de usar até 4 preços diversos para cada seleção. Os preços podem ser ativados de acordo com a faixa horária programada (padrão ou promocional). Os preços são agrupados em 4 listas. Para cada uma das 4 listas é possível configurar o preço individual (para cada seleção).
6.2.4	Código de venda gratuita	Ativa/desativa a distribuição gratuita de uma ou mais seleções com a utilização de palavra-passe. Configurar: - a palavra-passe para uma única distribuição gratuita ou - a palavra-passe para a distribuição gratuita de mais de uma seleção

N.º ITEM	OPÇÃO MENU	Descrição
6.2.5	Gestão de faixas de preço	Permite configurar as faixas horárias (padrão ou promocional) para a venda com preços diversos. - Toque no dia em que configurar as faixas horárias. - Toque em "Acrescentar" e depois na linha da faixa para posicionar um retângulo com o horário indicado. - Arraste o retângulo para definir o horário com precisão. Para eliminar um retângulo, toque na tecla "Remover" e depois no retângulo que se quer eliminar. É possível copiar as configurações feitas para todos os dias da semana ou para um único dia. Toque em "Copiar dia" para poder: - Copiar as faixas horárias configuradas em um único dia da semana; toque no dia em que configurar as faixas horárias e depois em "colar dia". - Copiar as faixas horárias configuradas em todos os dias da semana; toque em "colar em todos os dias". 
6.2.6	Preço nível de café	Permite atribuir um delta do preço em função do nível de café selecionado.
6.3	Ação dinheiro	Permite realizar a gestão da moedeira, enchimento/esvaziamento.
7	Importar/Exportar	Agrupar todas as funções de exportação e importação de estatísticas, configurações da máquina, pacotes gráficos, etc.
7.1	Exportar EVA-DTS	
7.1.1	Exportar arquivo	Permite exportar para um dispositivo USB o ficheiro de estatísticas em formato EVA-DTS.
7.1.2	Exportação porta serial	Permite exportar para uma porta serial o ficheiro de estatísticas em formato EVA-DTS. (Não suportado).
7.2	Video	Permite Importar/exportar videos do aparelho com um dispositivo USB. FORMATOS DE VIDEO SUPORTADOS - MP4 codificação H264 e 25 fotogramas/s - AVI codificação XVID, MPEG2 e 25 fotogramas/s - MOV codificação MPEG4 e 25 fotogramas/s - resolução máxima do descanso de tela 1200x800 - resolução do video de entretenimento 640x480. O uso de conteúdos de alta qualidade afeta o rendimento geral do aparelho e ocupa espaço de memória. A reprodução de um video pode exigir a autorização do proprietário dos direitos autorais ou de outros direitos relacionados ao conteúdo. Certifique-se de que as normas em matéria de direitos autorais aplicadas no país de instalação do aparelho sejam respeitadas.

N.º ITEM	OPÇÃO MENU	Descrição
7.3	Imagens	Permite importar/exportar imagens do aparelho com um dispositivo USB. FORMATOS DE IMAGENS SUPORTADOS - JPG, PNG O uso de conteúdos de alta qualidade afeta o rendimento geral do aparelho e ocupa espaço de memória. A reprodução de imagens pode exigir a autorização do proprietário dos direitos autorais ou de outros direitos relacionados ao conteúdo. Certifique-se de que as normas em matéria de direitos autorais aplicadas no país de instalação do aparelho sejam respeitadas.
7.4	Backup	Permite exportar/importar para um dispositivo USB um backup completo das configurações do aparelho. No backup são salvos os grupos de configuração (com os respectivos layouts), as personalizações da interface do usuário, os vídeos e imagens usados para as playlists e os preços. As configurações realizadas e os parâmetros da máquina podem ser exportados e usados em outros aparelhos ou depois da atualização do software da aplicação. Os dados estatísticos, as configurações de rede e de e-mail, o nome da máquina e a data de instalação não são salvos.
7.5	Log falhas	Exporta um arquivo de registro com os erros presentes na máquina. É salvo em um dispositivo USB.
8	Sistema	Menu de desenvolvimento para debugs, testes, etc.
8.1	Desenvolvimento	
8.1.1	Exportar Menu	Permite exportar para um dispositivo USB um arquivo de texto da árvore de menu das funções do software do aparelho.
8.1.2	Mostrar log	Permite visualizar o arquivo de registro. O arquivo de registro é o registro sequencial e cronológico das operações que são feitas pelo aparelho. O registro dos eventos no arquivo de registro é ativado em "funções avançadas" no menu "desenvolvimento".
8.1.3	Teste simulador Finger	Funções úteis para os testes automáticos.
8.1.3.1	Teste simulador Finger	Funções úteis para os testes automáticos.
8.1.3.2	Importação/Exportação teste simulador	Funções úteis para os testes automáticos.
8.1.4	Mostrar dmesg	Mostra o dmesg de sistema.
8.1.5	Exportar logs	Permite exportar para um dispositivo USB o arquivo de registro. O arquivo de registro é o registro sequencial e cronológico das operações que são feitas pelo aparelho. O registro dos eventos no arquivo de registro é ativado em "funções avançadas" no menu "desenvolvimento".
8.1.6	Info Sistema	Apresenta as principais informações do sistema, como o espaço de memória usado e disponível, etc.
8.1.7	Importar/Exportar traduções SW	Permite importar/exportar mediante um dispositivo USB as traduções das cadeias da interface do usuário.
8.1.8	Exportar tabela de doses	Permite exportar as configurações das receitas para um dispositivo USB.
8.1.9	Exportar banco de dados da máquina	Permite exportar para um dispositivo USB o banco de dados com as informações da máquina.
8.1.10	Variáveis ambiente	Configura as variáveis do ambiente de aplicação.
8.2	Características técnicas	
8.2.1	Teste Componentes	Permite verificar os componentes principais do aparelho. Exibe os componentes que podem ser verificados. Escolha o componente que quer verificar. GRUPO INFUSOR É ativada a movimentação do grupo infusor.

N.º ITEM	OPÇÃO MENU	Descrição
		Compressor O compressor é ativado por alguns segundos. BOMBAS A bomba escolhida é ativada por alguns segundos. Durante o teste é fornecida água quente: não coloque as mãos na área de distribuição.
8.2.2	Verificação das entradas da máquina	Exibe o estado dos diversos sensores e/ou controles do aparelho (sondas, microinterruptores, etc.). O estado dos dispositivos de tipo ON/OFF é mostrado em verde, se o dispositivo está ativado/acionado, e em vermelho, se está desativado/não acionado. Os sensores exibem o valor detectado (por exemplo, temperatura).
8.2.3	Teste Saídas	Permite verificar o funcionamento dos diversos componentes do aparelho. Exibe os componentes que podem ser verificados. Escolha o tipo de componentes que deseja testar. Por motivos de segurança, os testes devem ser feitos com a porta fechada. Mantenha a tecla do componente pressionada para ativa-lo e verificar o seu funcionamento. Ao soltar a tecla, o componente é desativado.
8.2.4	Teste tela de toque	Permite verificar o funcionamento da tela de toque. Toque e arraste o dedo na tela de toque. Cada toque deixa um traço de cor diferente.
8.2.5	Esvaziar caldeira	É possível realizar o esvaziamento da caldeira.
8.2.6	Verificação dos parâmetros da máquina	Não disponível.
8.2.7	Seleções completas	Fornecer todas as bebidas para realizar um teste.
8.2.8	Teste automático	Adquire o script que permite realizar testes automáticos.
8.2.9	Zerar na primeira ativação	Permite restaurar as configurações de fábrica do aparelho.
8.2.10	Reboot do sistema	Programa o reboot do sistema.
8.3	Configurações Data/Hora	Data e hora são usadas para registrar os eventos (por exemplo, falhas), para o gerenciamento das lavagens programadas e para as sinalizações de manutenção. Configure a data e hora atual.
8.4	Línguas	É possível modificar a língua predefinida de visualização das mensagens da interface do usuário e dos menus. Algumas línguas estão disponíveis para a função "mudar língua".
8.5	Perfil dos usuários	É possível ativar/desativar o uso de algumas funções de programação utilizando perfis de acesso. O perfil de acesso garante que somente as funções associadas a ele possam ser utilizadas. Cada perfil de usuário tem uma senha de acesso. As senhas padrão são: - Técnico (4444), - Usuário (1111) As funções de programação avançadas devem ser reservadas apenas a pessoas com conhecimentos específicos do aparelho (pessoal técnico) e das normas de higiene. Nesta função é possível alterar a senha de acesso para cada perfil de usuário; toque no ícone do teclado para alterar a senha.
8.6	Rede	As configurações de rede variam de acordo com a rede escolhida e as proteções de rede adotadas.

N.º ITEM	OPÇÃO MENU	Descrição
8.6.1	Wi-Fi	Permite ativar e configurar a conexão wi-fi do aparelho. Ative a conexão wi-fi para conectar o aparelho com uma rede wi-fi. O aparelho suporta os principais sistemas de proteção wi-fi (criptografia). A criptografia "Open" não garante nenhuma proteção. Ao ativar a conexão wi-fi, o aparelho mostra as redes wi-fi disponíveis. Escolha o nome da rede wi-fi (SSID) a qual se conectar; se a rede estiver escondida, é preciso conhecer seu nome (SSID) e digitá-lo manualmente. Os parâmetros de rede (por exemplo, o endereço IP) podem ser: - atribuídos automaticamente (DHCP) - ou - manualmente. Para atribuir automaticamente os parâmetros de rede, a rede deve ter um servidor DHCP. Os parâmetros de proteção e a senha de acesso à rede wi-fi devem ser configurados manualmente. O endereço MAC (MAC address) é um endereço único atribuído pelo produtor que identifica a placa de rede do aparelho. O endereço MAC não pode ser modificado.
8.6.2	BLUETOOTH	Permite ativar e configurar a conexão Bluetooth e trocar dados a breve distância (no máximo 10 metros) entre o aparelho e outros dispositivos. Para conectar-se com um dispositivo Bluetooth é necessário: - inserir a identificação do aparelho. - permitir a identificação do aparelho durante a busca de dispositivos Bluetooth. Em modalidade de identificação, é transmitido um sinal wireless que permite que o aparelho seja detectado por outros dispositivos. - inserir o código de autenticação para associar o dispositivo Bluetooth. Quando um dispositivo pode ser identificado, geralmente também possui uma modalidade de associação. São mostrados os dispositivos associados. No menu é possível ativar a conexão com Blue Manager, uma aplicação que permite descarregar as estatísticas via bluetooth utilizando a aplicação de propriedade da EVOCA BlueRed Manager, disponível no Play Store.
8.8	Informações	Permite visualizar todas as informações relacionadas ao software do aparelho (versão, tema gráfico utilizado, configuração da máquina, etc.).
9	Conectividade	
9.1	Alertas e-mail	O aparelho pode enviar notificações (mediante e-mail) sobre eventos e falhas. Para poder enviar notificações mediante e-mail, a conexão de rede deve estar ativada. O aparelho envia as notificações por e-mail. Não é possível receber e-mails no aparelho.

N.º ITEM	OPÇÃO MENU	Descrição
9.1.1	Definições	Ative a função para poder configurar os parâmetros para o envio de e-mails e os endereços de e-mail que devem receber as notificações. Os parâmetros variam de acordo com o servidor de correio eletrónico utilizado (provedor de serviço de e-mail). O aparelho possui uma série de parâmetros predefinidos para os principais provedores de serviços de e-mail na Internet. É possível inserir manualmente os parâmetros de e-mail para outros provedores de serviços de e-mail na Internet ou para servidores de e-mail em rede LAN (predefinição personalizada). Para os servidores de e-mail em rede LAN, contate o administrador de rede (técnico de sistema) para conhecer os parâmetros de e-mail corretos. Para informações sobre os provedores de serviços de e-mail na Internet, é necessário contactar o suporte ou os serviços de assistência do provedor para conhecer os parâmetros de e-mail corretos. É possível inserir e cancelar os endereços de e-mail para os quais enviar as notificações. Depois de configurar os parâmetros, é possível enviar um e-mail de teste para verificar a correta configuração.
9.1.2	Alerta eventos	Ative os eventos dos quais quer receber notificações (por exemplo, acesso aos menus, operações de sanificação, etc.).
9.1.3	Alerta falhas	Ative as falhas das quais quer receber notificações (por exemplo, falta de café, falta de água, etc.).
10	Touchless Option	Menu que permite utilizar a máquina de maneira remota.
10.1	Saeco ProUp	App móvel de propriedade da EVOCA.
10.1.1	Saeco ProUp Settings	Nesta página é possível ativar a conexão da máquina com Saeco Pro Up, visualizar o ID associado e controlar o certificado.

8.5 Configurações das senhas dos perfis de usuários

É possível ativar/desativar o uso de algumas funções de programação utilizando perfis de acesso.

O perfil de acesso garante que somente as funções associadas a ele possam ser utilizadas.

Cada perfil de usuário tem uma senha de acesso predefinida.

Os perfis de usuários são:

- Usuário
- Técnico

 As funções de programação avançadas devem ser reservadas apenas a pessoas com conhecimentos específicos do aparelho (pessoal técnico) e das normas de higiene.

Nesta função é possível mudar a senha de acesso para cada perfil de usuário.
toque no ícone do teclado para alterar a senha.

9 FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO

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

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

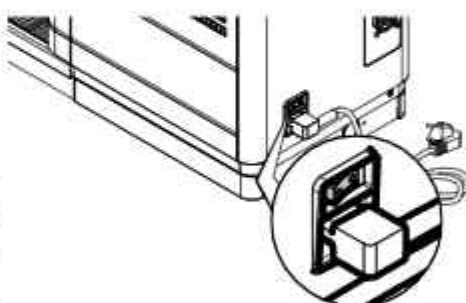
 Após um período de inactividade prolongado, por questões de higiene, é aconselhável enxaguar bem o circuito.

9.1 Ligação da máquina

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

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

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



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

9.2 Aquecimento e enxaguamento

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



 As barras avançam e mostram que a máquina está realizando o aquecimento do sistema.

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



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

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

Quando aparece a página de seleção dos produtos, a máquina está pronta para o funcionamento.



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

9.3 Ciclo de enxaguamento/auto-limpeza

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

Para o circuito de café

- Quando a máquina é ligada;
- Durante a fase de preparação do stand-by se foi distribuído um café durante a ativação atual;
- Após terminar o stand-by;

Para o circuito de leite (*apenas para as versões M).

- Quando a máquina é ligada se foi distribuído leite na ativação anterior;
- Após o stand-by, se foi distribuído pelo menos um produto com leite antes de entrar em stand-by;
- Após um determinado intervalo depois do último produto com leite;

É distribuída uma pequena quantidade de água que enxagua e aquece todos os componentes;



Espre que este ciclo termine automaticamente;

9.4 Economia de energia

A máquina pode ser predisposta para a economia de energia. Se a economia de energia foi configurada, a máquina desliga automaticamente após um determinado período de inutilização desde a última distribuição. Este intervalo de tempo é configurado pelo gerente no menu de programação.

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

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

Para ligar a máquina de novo, basta tocar no painel de comandos; a máquina irá executar o enxágue do circuito de café; a máquina também irá executar o enxágue do circuito de leite se foi distribuído pelo menos um produto com leite antes de entrar em stand-by.

9.5 Distribuição de bebida apenas com café

Coloque a xicara ou o copo sob o distribuidor.



Para distribuir uma bebida de café, é necessário tocar no ícone da bebida de café desejada. Se na página de seleções das bebidas não são visíveis as bebida de café, toque no ícone "COFFEE" à esquerda da página de seleções de bebidas, na coluna de comandos, e, em seguida, no ícone da bebida de café desejada.



O ciclo de distribuição começa. Depois de ter completado o ciclo de pré-infusão, o café começa a sair do distribuidor. A distribuição do café para automaticamente quando for atingido o nível configurado. Em todo caso, é possível interromper a distribuição tocando no ícone "STOP".



9.6 Distribuição de bebidas com leite

(*apenas para as versões M).

Para o uso correto e um ótimo resultado do produto com leite na xícara, deve ser utilizado o tubo de aspiração de silicone fornecido com o redutor metálico colocado na sua extremidade.

Não adultere o tubo modificando seu comprimento ou removendo o redutor metálico colocado na sua extremidade.

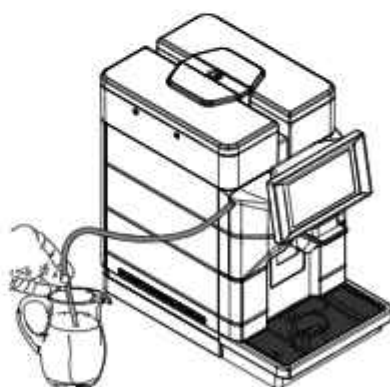
Limpe externamente o tubo de aspiração com um pano húmido. Isso garantirá uma perfeita limpeza de todas as peças dos eventuais resíduos de leite.

Para distribuir bebidas com leite, é necessário instalar o cappuccinatore na máquina.

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

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

Introduza o tubo limpo directamente no recipiente do leite.



Coloque a xícara ou o copo sob o distribuidor.



Para distribuir bebidas com leite, é necessário tocar no ícone da bebida com leite desejada. Se na página de seleções das bebidas não são visíveis as bebidas com leite, toque no ícone "MILK" à esquerda da página de seleções de bebidas, na coluna de comandos, e, em seguida, no ícone da bebida com leite desejada.



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

A máquina necessita de um tempo de pré-aquecimento. Após o pré-aquecimento, a máquina começa a distribuição da bebida selecionada. A distribuição da bebida para automaticamente quando é alcançado o nível configurado. Em todo caso, é possível interromper a distribuição tocando no ícone "STOP".



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

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

⚠ Após um intervalo preestabelecido desde a última distribuição de uma bebida com leite, a máquina realiza um enxágue automático do circuito de leite.

9.7 Distribuição de água quente

Coloque a xícara ou o copo sob o distribuidor.



Para distribuir a bebida "HOT WATER", toque no ícone da bebida "HOT WATER". Se na página de seleções das bebidas não é visível a bebida "HOT WATER", toque no ícone "HOT WATER" à esquerda da página de seleções de bebidas, na coluna de comandos, e, em seguida, no ícone da bebida "HOT WATER".



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

O ciclo de distribuição começa. Começa a sair água quente do distribuidor. A distribuição de água quente para automaticamente quando é alcançado o nível configurado. Em todo caso, é possível interromper a distribuição tocando no ícone "STOP".



9.8 Utilização da máquina com créditos

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

A máquina foi preparada para poder gerir a distribuição das bebidas de acordo com a lógica dos créditos; é permitida uma quantidade de distribuições de produto equivalente aos créditos inseridos pelo gestor. Quando o contador de créditos chega a zero, é impedida a distribuição de qualquer bebida, inclusive leite e água. Os créditos restantes são visíveis no ecrã de "pronto para uso".

-  A água quente e o leite não diminuem os créditos, mas se o nível de créditos chega a zero, é impedida a distribuição de qualquer bebida.

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

9.9 Esvaziamento da gaveta de borras e bandeja de limpeza

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

Se for configurado, a máquina sinaliza quando a gaveta de borras atinge a capacidade máxima de enchimento. A primeira sinalização, se foi configurado na programação, avisa ao usuário que a gaveta de borras deve ser esvaziada, mas a máquina permite ainda preparar café. No painel de estado é acrescentada uma nova notificação.

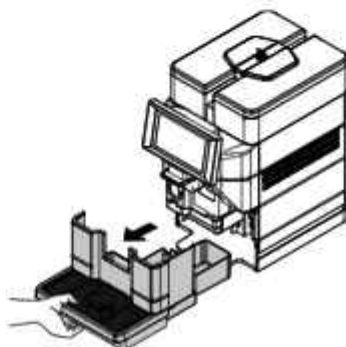


Se a gaveta de borras não for esvaziada após a primeira notificação, a máquina permite preparar bebidas com café até que seja alcançada a capacidade máxima de contenção; quando o limite é alcançado, a máquina desativa todas as bebidas com café e uma nova notificação é acrescentada no painel de estado.

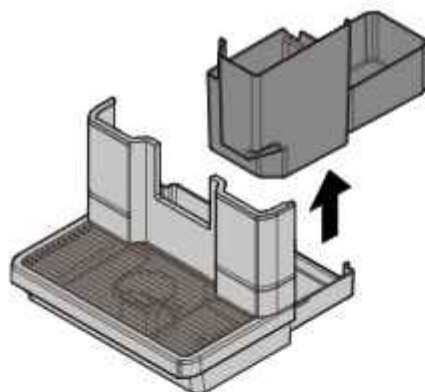


Neste caso, a máquina não permite preparar bebidas com café. Para poder preparar bebidas com café, é obrigatório esvaziar a gaveta de borras.

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



Levante a gaveta de recolha de borras:



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

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

Reponha a gaveta de recolha de borras e a bandeja de limpeza na máquina.

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

Depois de inseri-las, a máquina estará pronta para o uso e as bebidas com café poderão ser distribuídas de novo.

9.10 "Touchless option"

A máquina é preparada para a utilização através de conexão bluetooth. A conexão bluetooth deve ser ativada através do menu de programação, no item "Touchless Option", subitem "Saeco ProUp", opção "Saeco ProUp Settings". Consulte o parágrafo "Descrição dos itens do menu de programação" no capítulo "Menu de programação" para ver a descrição dos comandos disponíveis.

Depois da ativação do BT aparece, no ecrã de pronto uso, o seu logotipo no alto à direita com a eventual identificação da máquina, se foi configurado.



O BT permite:

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



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



- Siga o procedimento de autenticação.
- Selecione a marca Saeco.
- Selecione "Pesquisar".
- Selecione "Documentos".
- Selecione "Manuais kit" na caixa "Tipo de documento".
- Insira "Magi" na caixa "Descrição do Modelo".

- Clique a tecla "Pesquisar".
- Clique o seguinte ícone:



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

 Para qualquer operação de manutenção técnica, é obrigatório desligar a máquina.

10 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

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

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

10.1 Notas gerais para um bom funcionamento

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

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

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

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

10.2 Limpeza e manutenção ordinária

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

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

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

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

10.2.1 Plano de manutenção

Operações a executar	A	B	C	D	E
Bandeja de limpeza	-	X	-	-	-
Esvaziamento e limpeza da gaveta de recolha das borras	X	-	-	-	-
Limpeza rápida Cappuccinatore	X	-	-	-	-
Limpeza profunda do Cappuccinatore com detergente	-	X	-	-	-
Limpeza profunda dos bicos de distribuição do Cappuccinatore	-	-	X	-	-
Limpeza profunda do Cappuccinatore - desmontagem completa	-	-	-	X	-
Limpeza do reservatório de água	-	-	X	-	-
Limpeza do grupo café	-	-	-	X	-
Lubrificação do Grupo Café	-	-	-	-	X
Limpeza do recipiente de café	-	-	-	-	X
Limpeza da bandeja do distribuidor de café	-	-	-	-	X
Descalcificação	X	-	-	-	-

A Quando sinalizado

B Diariamente

C Cada 48 horas

D Todas as semanas

E Mensalmente ou 500 distribuições

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

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

10.2.2 Limpeza da recuperação de água e gaveta de borras

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

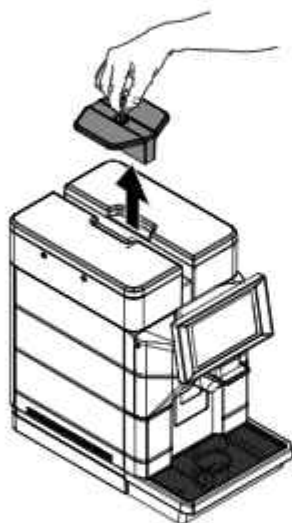
De qualquer maneira, quando efetuar a manutenção da máquina será melhor retirar e limpar apropriadamente a gaveta de recolha das borras.

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

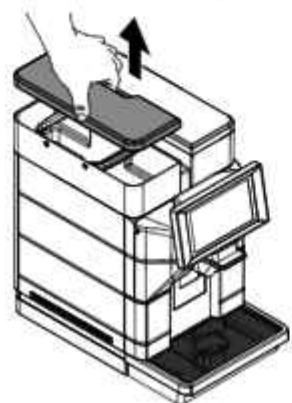
10.2.3 Limpeza do reservatório de água

⚠ Para as versões M2+ e B2+, estas operações devem ser feitas com a máquina desligada.

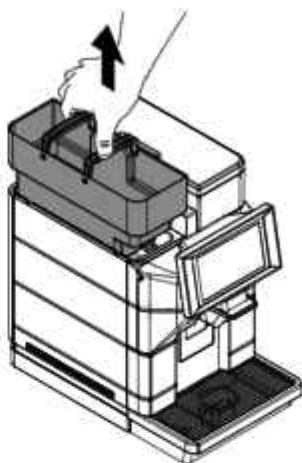
Depois de ter desbloqueado a tampa, remova-a levantando-a. (* apenas para versões M2, M2+, B2 e B2+).



Retire a tampa do reservatório de água.



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



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

10.2.4 Limpeza rápida Cappuccinatore

(*apenas para as versões M).

⚠ Após um intervalo preestabelecido desde a última distribuição de uma bebida com leite, a máquina realiza um enxágue automático do circuito de leite.

Este enxágue também pode ser feito manualmente a partir do menu do usuário, como indicado a seguir, mas não é necessário realizar esta operação após cada bebida com leite, pois será feita pela máquina de forma automática após alguns minutos.

Visualize no painel de estado as funções de enxágue disponíveis.



Selecione o enxágue do cappuccinatore. Confirme o enxágue. A máquina distribuirá uma quantidade de água suficiente para enxaguar o circuito de leite. É apresentado o ecrã seguinte:



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

Esta função permite que a máquina mantenha a funcionalidade do sistema, mas em caso algum deve ser considerada suficiente como único modo de limpeza do circuito de leite. Aguarde que o ciclo termine automaticamente. A máquina volta ao ciclo normal de funcionamento.

10.2.5 Limpeza profunda do Cappuccinatore com detergente

(*apenas para as versões M).

Uma vez por dia, realize uma limpeza profunda de todos os componentes do cappuccinatore utilizando o detergente Saeco. O detergente Saeco pode ser comprado no seu revendedor local ou nos centros de assistência autorizados.

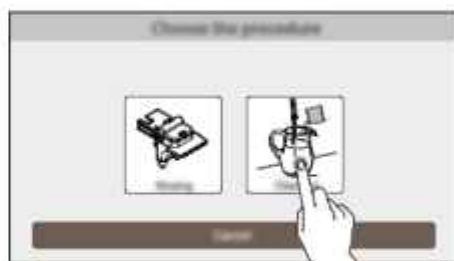
⚠ Se a limpeza profunda do cappuccinatore com detergente não for feita, podem se proliferar cargas bacterianas potencialmente danosas para o usuário.

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

Acesse a programação da máquina como descrito no parágrafo "Acesso aos menus de programação". Toque no ícone "menu" para visualizar as funções do menu do aparelho.

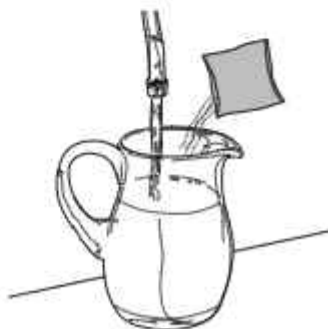


Selecione "Operações diárias". Selecione "Lavagem/enxágue". Selecione a lavagem do cappuccinatore. Selecione "lavagem".

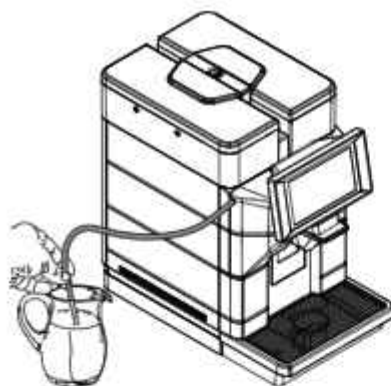


Confirme o processo. A máquina resume, no visor, todas as fases a executar, passo a passo, para efetuar a lavagem. Indicativamente, as fases são as seguintes:

Complete o reservatório de água. (Somente se o aparelho não está conectado e não foi configurado para operar com rede hídrica). Deite um pacote de solução num recipiente com 1/2 (meio) litro de água potável fresca.



Introduza o tubo limpo directamente no recipiente.



Posicione um recipiente vazio com pelo menos 1 litro de capacidade sob o distribuidor.



A máquina executa um ciclo de lavagem do cappuccinatore com detergente. Aguarde que o ciclo termine automaticamente. É apresentado o ecrã seguinte:



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

Lave bem o recipiente utilizado para a solução e volte a enchê-lo com 1/2 (meio) litro de água fresca potável que será utilizada para o enxaguamento. Insira o tubo de aspiração no recipiente. Esvazie o recipiente colocado debaixo do distribuidor. Coloque novamente o recipiente vazio sob o distribuidor.

A máquina efectua um ciclo de enxaguamento do Cappuccinatore. Aguarde que o ciclo termine automaticamente. A máquina vai ao menu "Lavagem/enxague". Remova os recipientes.

10.2.6 Limpeza profunda dos bicos de distribuição do Cappuccinatore

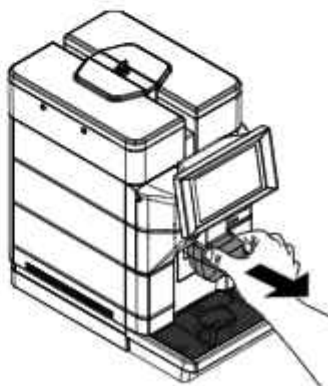
(*apenas para as versões M).

A cada 48 horas, desmonte os bicos de distribuição do cappuccinatore e limpe-os cuidadosamente.

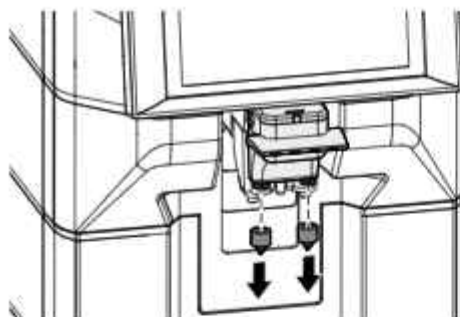
Se a limpeza não for feita, o bom funcionamento da máquina pode ser comprometido.

📖 É mostrado a seguir como desmontar e lavar os bicos.

Remova a cobertura estética.



Remova os dois bicos de distribuição como mostrado na figura.



Lave os bicos com água corrente apertando-os levemente. Certifique-se de que removeu eventuais depósitos/incrustações de leite. Depois da lavagem, volte a montar os componentes seguindo o procedimento inverso ao utilizado para a desmontagem.

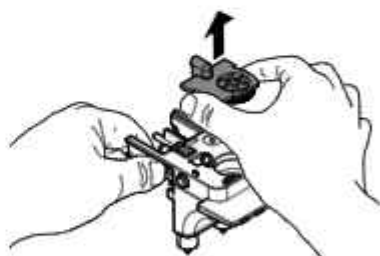
Prima o botão colocado na parte lateral esquerda e retire o Cappuccinatore.



Remova a tampa do cappuccinatore.



Remova a vedação superior do cappuccinatore.



Retire a válvula do Cappuccinatore.



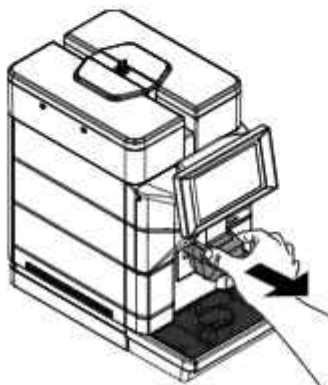
10.2.7 Limpeza profunda do Cappuccinatore - desmontagem completa

(*apenas para as versões M).

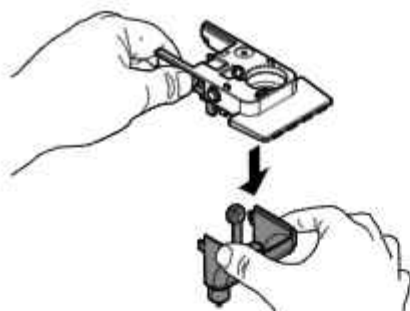
Semanalmente, desmonte completamente o cappuccinatore e faça uma limpeza profunda de todos os seus componentes. Se a limpeza não for feita, o bom funcionamento da máquina pode ser comprometido.

 É demonstrado a seguir como desmontar e lavar o Cappuccinatore.

Remova a cobertura estética.



Remova a cobertura inferior do cappuccinatore.



Desmonte todas as peças da cobertura inferior do cappuccinatore como indicado na figura.



Lave as peças debaixo de água corrente. Certifique-se de que removeu eventuais depósitos/incrustações de leite. Depois da lavagem, volte a montar os componentes seguindo o procedimento inverso ao utilizado para a desmontagem.

⚠ Preste atenção para inserir o tubo de distribuição do leite na parte inferior do cappuccinatore antes de repor a cobertura inferior do cappuccinatore.

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

10.2.8 Limpeza rápida do grupo café

⚠ O circuito do café deve ser enxaguado rapidamente para garantir uma perfeita higiene.

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

Visualize no painel de estado as funções de enxágue disponíveis.



Selecione o enxágue do grupo café. Confirme o enxágue. A máquina distribui uma quantidade de água suficiente para enxaguar o circuito do café. É apresentado o ecrã seguinte:



Esta função permite que a máquina mantenha ótimas condições de higiene e serviço, mas em caso algum deve ser considerada suficiente como único modo de limpeza do circuito do café. Aguarde que o ciclo termine automaticamente. A máquina volta ao ciclo normal de funcionamento.

10.2.9 Limpeza profunda do grupo café com "pastilhas desengordurantes"

Para além da limpeza semanal, é recomendável efectuar este ciclo de limpeza com as "Pastilhas desengordurantes" após cerca de 200 chávenas de café ou uma vez por mês.

Esta operação completa o processo de manutenção do grupo café. As "Pastilhas desengordurantes" para limpar o Grupo de café e os produtos para a manutenção podem ser comprados através do seu revendedor local ou dos centros de assistência autorizados.

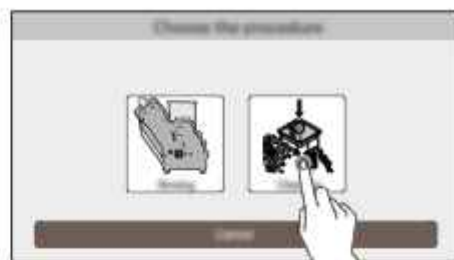
⚠ As "Pastilhas desengordurantes" não possuem qualquer propriedade de descalcificação. Para efectuar a descalcificação, utilize a solução descalcificante Saeco e siga o procedimento descrito no capítulo "Descalcificação".

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

Acesse a programação da máquina como descrito no parágrafo "Acesso aos menus de programação". Toque no ícone "menu" para visualizar as funções do menu do aparelho.



Selecione "Operações diárias". Selecione "Lavagem/enxágue". Selecione a lavagem do grupo café. Selecione "lavagem".

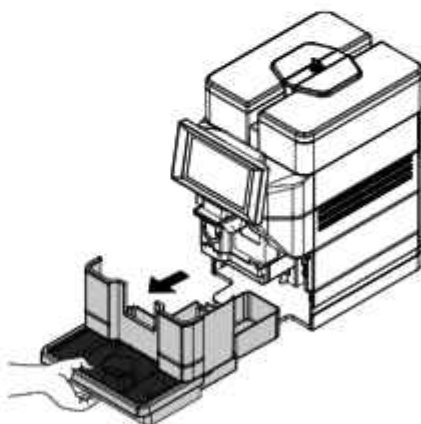


Confirme o processo.

☑ Caso seja confirmada esta opção deve terminar-se obrigatoriamente o ciclo.

A máquina resume, no visor, todas as fases a executar, passo a passo, para efetuar a lavagem. Indicativamente, as fases são as seguintes:

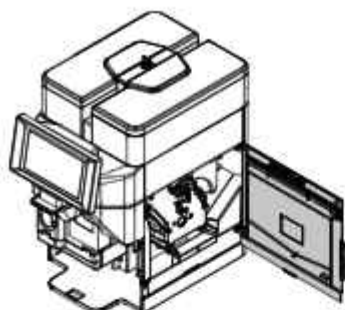
Complete o reservatório de água. (Somente se o aparelho não está conectado e não foi configurado para operar com rede hídrica). Retire a bandeja de limpeza e a gaveta de recolha das borras.



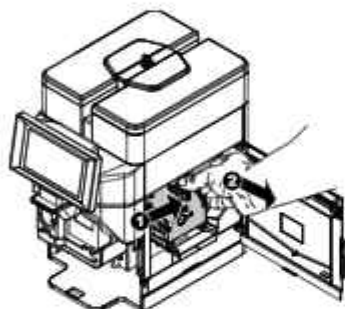
Esvazie a gaveta de recolha de borras e a bandeja de limpeza.

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

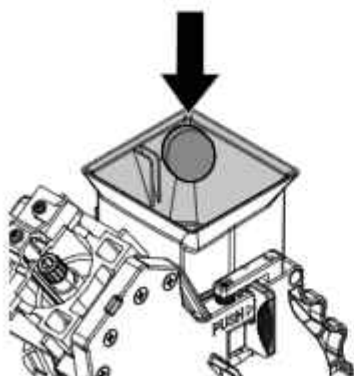
Abra a portinhola de serviço.



Retire o grupo café segurando-o com a pega apropriada e premindo a tecla «PUSH».



Insira a pastilha de limpeza no Grupo café e volte a colocar este último na máquina, tendo cuidado para voltar a introduzir todos os componentes e fechar a portinhola. Reponha o parafuso que impede a abertura accidental da porta do compartimento de serviço. (* apenas para versão 120V EUA).



Posicione o distribuidor na posição alta. Posicione um recipiente vazio sob o distribuidor.



A máquina executa os ciclos de lavagem do grupo café com pastilha desengordurante. Espere os ciclos terminarem automaticamente. É apresentado o ecrã seguinte:



Os ciclos são concluídos automaticamente pela máquina.

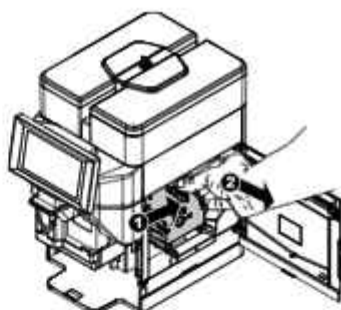
⚠ É proibido beber a solução distribuída neste processo. A solução deve ser eliminada.

🔄 Ao terminar os ciclos, a máquina retorna ao ciclo normal de funcionamento após executar o ciclo de enxágue.

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

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

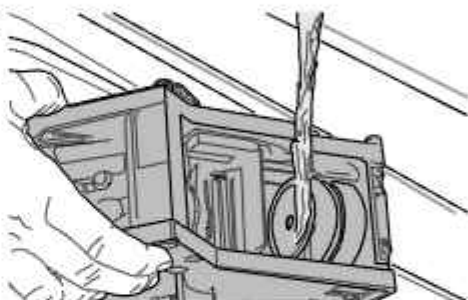
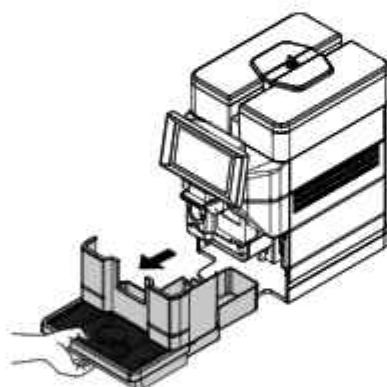
Retire o grupo café segurando-o com a pega apropriada e premindo a tecla «PUSH».



10.2.10 Limpeza manual do grupo café

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

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

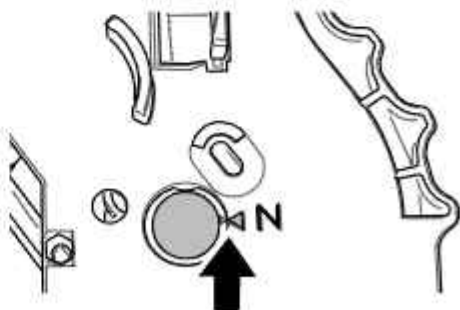
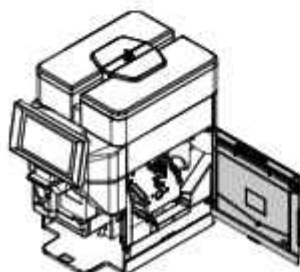


Limpe o compartimento interno da máquina com um pano húmido.

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

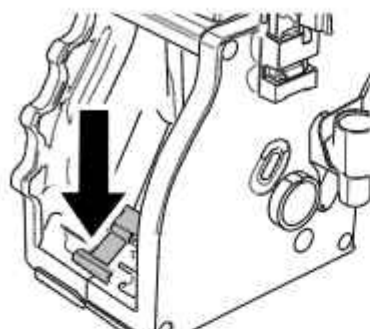
Remova o parafuso que impede a abertura accidental da porta do compartimento de serviço. (* apenas para versão 120V EUA).

Abra a portinhola de serviço.

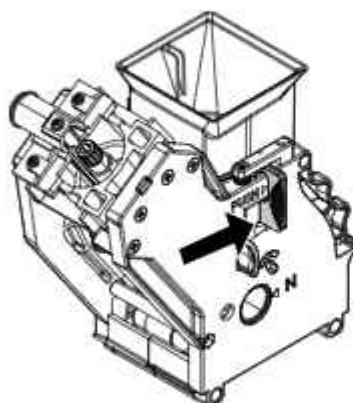


Caso contrário, efectue a operação descrita de seguida:

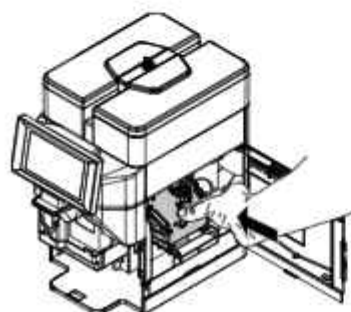
Assegure-se de que a alavanca está em contacto com a base do grupo café.



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



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



⚠ Verifique se o grupo de café está bloqueado corretamente em seu alojamento puxando-o para fora.

Feche a portinhola de serviço.

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

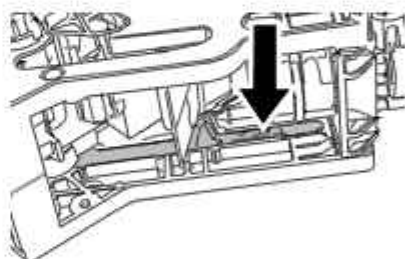
Insira a gaveta de recolha das borras e a bandeja de limpeza.

10.2.11 Lubrificação do Grupo Café

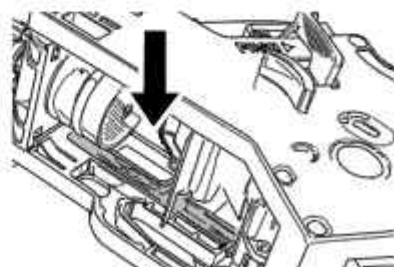
Lubrifique o grupo café após cerca de 500 chávenas de café ou uma vez por mês. A graxa de lubrificação do Grupo de café e os respectivos acessórios podem ser comprados através do seu revendedor local ou dos centros de assistência autorizados.

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

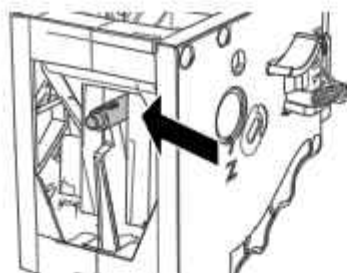
Lubrifique as gutas do grupo só com a graxa Saeco.



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



Lubrifique também o eixo.



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

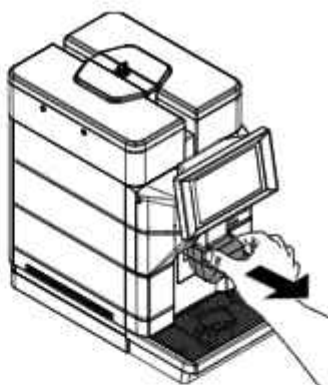
⚠ Verifique se o grupo de café está bloqueado corretamente em seu alojamento puxando-o para fora.

Feche a portinhola de serviço.

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

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

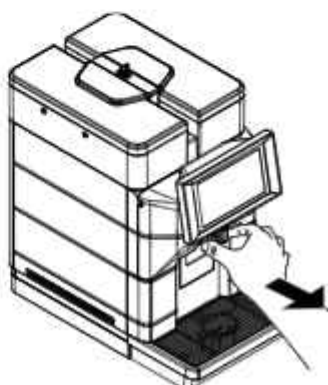
Remova a cobertura estética.



Prima o botão colocado na parte lateral esquerda e retire o Cappuccinatore. (*apenas para as versões M).



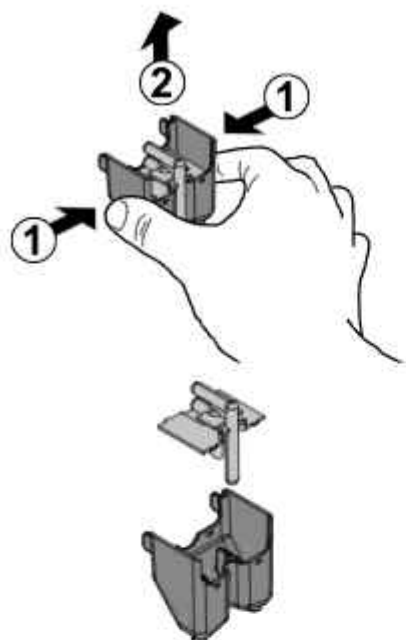
Remova o conjunto bandeja do distribuidor de café.



10.2.12 Limpeza da bandeja do distribuidor de café

Limpe a bandeja do distribuidor de café após cerca de 500 distribuições ou uma vez por mês. É mostrado a seguir como desmontar a bandeja:

Aperte os lados do conjunto bandeja do distribuidor de café para extrair o distribuidor de água.



Lave as peças debaixo de água corrente. Verifique se todos os depósitos/incrustações foram removidos e se os tubos estão limpos.

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

10.2.13 Descalcificação

O calcário está naturalmente presente na água que é utilizada para o funcionamento da máquina. Este deve ser removido regularmente porque pode obstruir o circuito de água e do café do seu aparelho. A máquina indica no visor quando é necessário efetuar a descalcificação.

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

⚠ Não beba a solução descalcificante.

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

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

Acesse a programação da máquina como descrito no parágrafo "Acesso aos menus de programação". Toque no ícone "menu" para visualizar as funções do menu do aparelho.

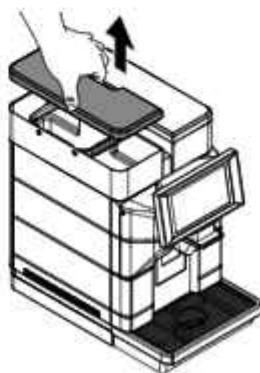


Selecione "Operações diárias". Selecione "Lavagem/enxágue". Selecione a descalcificação.

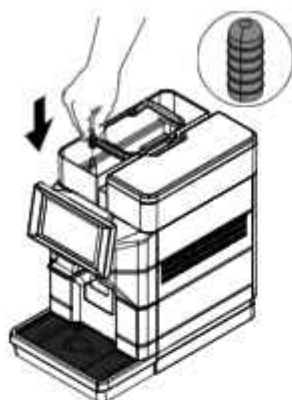
A máquina resume, no visor, todas as fases a executar, passo a passo, para efetuar a descalcificação. Indicativamente, as fases são as seguintes:

Retire a tampa de protecção como descrito no parágrafo "Abertura da tampa superior". (apenas para versões M2, M2+, B2 e B2+).

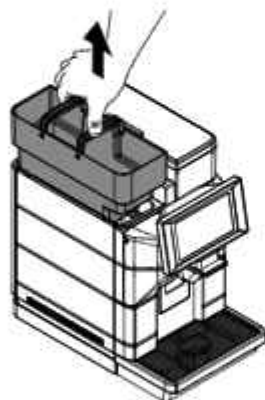
Retire a tampa do reservatório de água.



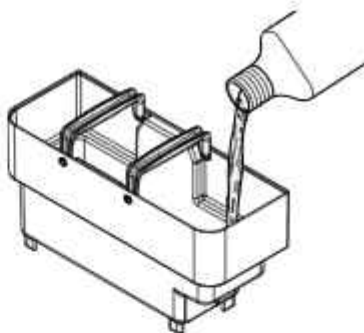
Reponha a tampa no reservatório de água. (Somente se o aparelho está conectado e foi configurado para operar com rede hídrica).



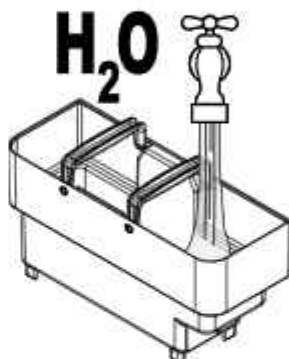
Retire o reservatório da máquina e esvazie-o, levante-a utilizando as pegas apropriadas instaladas no interior.



Deite 250 ml de solução descalcificante no reserv. de água



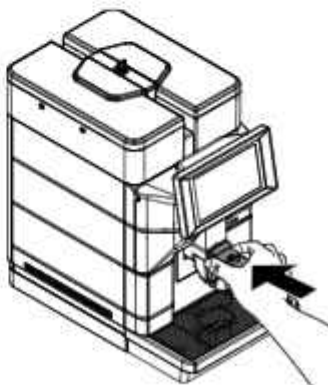
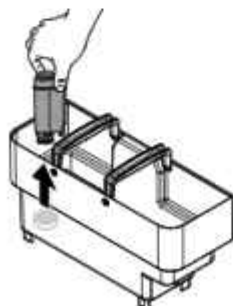
Acrescente água no reservatório até o nível "CALC CLEAN".



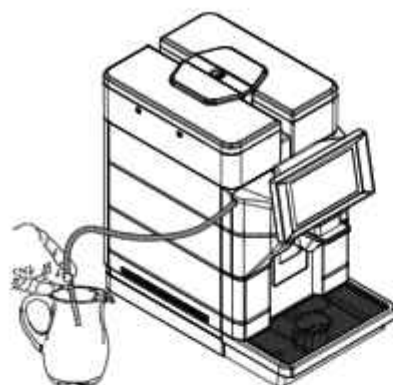
Recoloque o reservatório de água.

Insira o Cappuccinatore

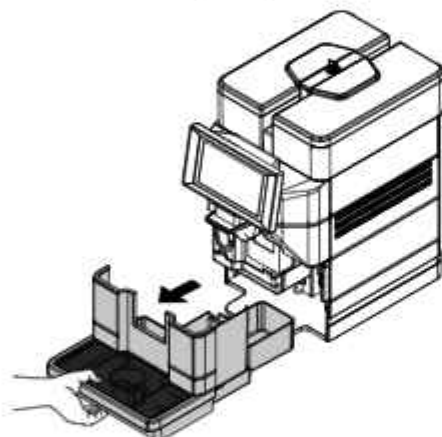
Retire o reservatório de água e, se presente, o filtro anticalcário. (Somente se o aparelho não está conectado e não foi configurado para operar com rede hídrica).



Insira o tubo de aspiração limpo em um recipiente vazio com no mínimo 250 ml de capacidade.



Retire e esvazie a bandeja de limpeza.

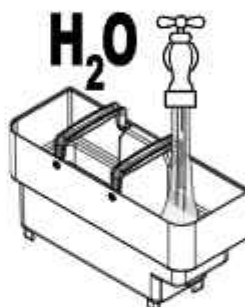


Após o esvaziamento, reintroduza a bandeja de limpeza. Insira um recipiente com capacidade suficiente sob os distribuidores.



Execute a primeira fase de descalcificação. Quando a solução no interior do reservatório termina, a máquina pede que esvazie e enxágüe o reservatório com água fresca potável. Enxague bem o reservatório.

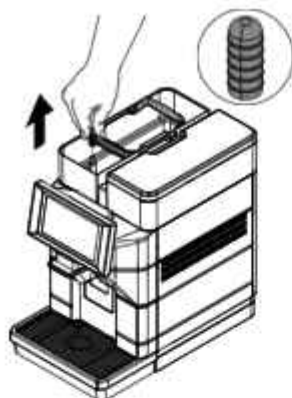
⚠ Se o aparelho não está conectado e não foi configurado para operar com rede hídrica, encha o reservatório com água fresca potável até o nível MAX e reponha-o na máquina.



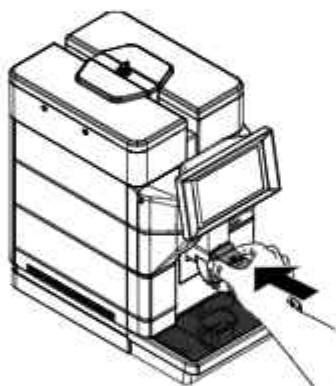
⚠ Se o aparelho está conectado e foi configurado para operar com rede hídrica, reponha na máquina o reservatório vazio.



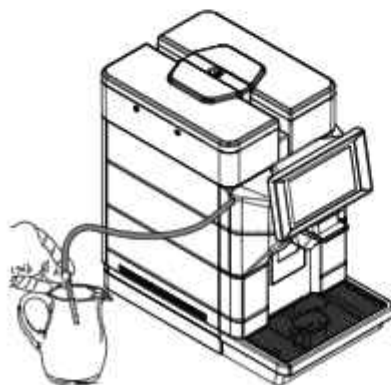
Remova a tampa presente no reservatório de água. (Somente se o aparelho está conectado e foi configurado para operar com rede hídrica).



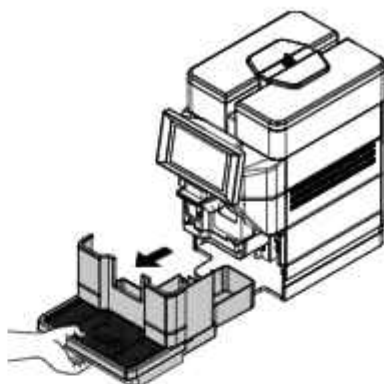
Inserir o Cappuccinatore



Insira o tubo de aspiração limpo em um recipiente vazio com no mínimo 250 ml de capacidade.



Esvazie o recipiente colocado sob os distribuidores. Retire e esvazie a bandeja de limpeza.



Após o esvaziamento, reintroduza a bandeja de limpeza. Insira um recipiente com capacidade suficiente sob os distribuidores.



Execute a segunda fase de descalcificação, ou seja, o enxágue. Espere o ciclo de enxágue acabar.

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

Recoloque o pequeno filtro branco ou o filtro de água, de acordo com a própria escolha. Encha novamente o reservatório de água até ao nível MAX. com água potável fresca. (Somente se o aparelho não está conectado e não foi configurado para operar com rede hídrica).

II RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

II.1 Sinalizações

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

Cadeia	ID	Descrição
Drip tray full	1	Recipiente de líquidos cheio
Coffee temperature not ready	45	A caldeira de café não está pronta para distribuir
Waiting for milk rinsing	58	A máquina está esperando o enrocque do circuito de leite
Water mains filling Timeout	64	Alarme de recarga do circuito ou anomalia de controlo do nível do reservatório
Solid waste full	68	Recipiente de borras cheio
Solid waste not present	91	Recipiente de borras ausente
Milk temperature not ready	95	A caldeira de leite não está pronta para distribuir
Milk cleaning needed	101	É necessário lavar o circuito de leite
Water tank is empty	251	O nível de água no tanque não é suficiente
Water filter must be changed	255	O filtro amaciante deve ser substituído
Brewing unit missing	301	O grupo distribuidor do café não está presente
Circuit priming needed	303	É necessário carregar o circuito hidráulico
Cappuccinator missing	304	Cappuccinatore ausente
Door opened	316	Porta lateral aberta
Out of coffee beans	317	Falta grãos de café
Descaling procedure must be completed	320	O procedimento de descalcificação deve ser concluído
Descaling procedure needed	321	É necessário realizar o procedimento de descalcificação
Milk rinsing needed	322	É necessário enrocgar o circuito de leite
Solid waste warning	323	Recipiente de borras quase cheio
Drip tray warning	324	Recipiente de líquidos quase cheio
Water filter warning	326	O filtro amaciante está quase esgotado



11.2 Problemas - causas – soluções

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

Cadeia	Código de erro	Descrição
Board communication error	E7	Erro de comunicação
Nenhuma comunicação com o dispositivo de pagamento	E88	O sistema de pagamento está ativado mas não há comunicação com o dispositivo.
GRINDER BLOCKED	E305	O moador de café está bloqueado e não consegue girar
Brewing unit can't reach WORK	E306	O grupo não consegue ir à posição de trabalho (WORK)
Brewing unit can't reach HOME	E307	O grupo não consegue ir à posição de repouso (HOME)
Coffee water circuit clogged	E308	O medidor de fluxo está parado, não escorre água apesar de a bomba estar ligada
DC valve failure	E309	Uma das eletroválvulas não funciona
Doser failure	E310	Se o microinterruptor do dosador está pressionado (indicação de dosador cheio) e o dosador não comuta ao alimentar, este erro é gerado (após 4 tentativas)
Coffee Heater temperature sensor short circuit	E311	Sensor de temperatura (NTC) em curto-circuito
Coffee Heater temperature sensor open loop	E312	O sensor de temperatura (NTC) não conduz
Coffee Heating up timeout	E313	A caldeira não alcançou o valor previsto dentro do tempo máximo
BREWING UNIT SHORT CIRCUIT	E314	Motorreductor do grupo de infusão em curto-circuito
Zero crossing failure	E315	A rede elétrica tem uma frequência instável
Milk Circuit clogged	E327	O medidor de fluxo está parado, não escorre água apesar de a bomba estar ligada
Milk Heater temperature sensor short circuit	E328	Sensor de temperatura (NTC) em curto-circuito
Milk Heater temperature sensor open loop	E329	O sensor de temperatura (NTC) não conduz
Milk Heating up timeout	E330	A caldeira não alcançou o valor previsto dentro do tempo máximo
Heater coffee over temperature	E331	A caldeira alcançou uma temperatura muito elevada
Heater milk over temperature	E332	A caldeira alcançou uma temperatura muito elevada

Sempre que a máquina indica um destes erros, o erro é registrado no registro de erros.

 Quando um destes erros ocorre, todas as cargas são desligadas imediatamente (motorredutores, caldeira, bomba, eletroválvulas) e aparece na tela uma chave inglesa com o número de identificação.



12 ARMAZENAMENTO - ELIMINAÇÃO

12.1 Recolocação noutro local

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

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

12.2 Inactividade e armazenamento

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

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

13 INSTRUÇÕES PARA A DEMOLIÇÃO



INFORMAÇÕES PARA OS UTILIZADORES

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

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

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

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

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

