

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE
ANO 09
2006/95/CE, 2004/108/CE

SAECO INTERNATIONAL GROUP S.P.A

Via Torretta, 240 - 40041 Gaggio Montano (Bo) - Italy

Declaramos sob a nossa responsabilidade que o produto:

MÁQUINA DE CAFÉ AUTOMÁTICA

SUP 033R

ao qual se refere esta declaração, está em conformidade com as normas seguintes:

- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Requisitos gerais EN 60335-1 (2002) + A1(2004) + A2(2006) + A11(2004) + A12 (2006) + A13(2008).
- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Parte 2-15 Requisitos específicos para equipamentos de aquecimento de líquidos EN 60 335-2-15 (2002) + A1(2005) + A2 (2008).
- Segurança de aparelhos domésticos e análogos. Campos electromagnéticos Métodos de avaliação e medição - EN 62233 (2008).
- Segurança de aparelhos electrodomésticos e análogos - Parte 2-14 Requisitos específicos para pulverizadores e moinhos de café EN 60335-2-14 (2006) + A1 (2008).
- Limites e métodos de medição das interferências rádio características de aparelhos com motor eléctrico e térmicos para uso doméstico e utilizações análogas, instrumentos eléctricos e aparelhagens eléctricas análogas - EN 55014-1 (2006).
- Compatibilidade electromagnética (CEM)
Parte 3 Limites - Secção 2 : Limites para emissões de corrente harmónica (corrente de entrada do equipamento até $\leq 16A$ por fase) - EN 61000-3-2 (2006).
- Compatibilidade electromagnética (CEM)
Parte 3 Limites - Secção 3 : Limitação das flutuações e dos picos de tensão nos sistemas de alimentação de baixa tensão para equipamentos de corrente nominal até $\leq 16A$. EN 61000-3-3 (1995) + corr.(1997) + A1 (2001) + A2 (2005).
- Requisitos de imunidade para electrodomésticos, instrumentos e aparelhos análogos. Norma da família de produtos EN 55014-2 (1997) + A1 (2001).

segundo as disposições das directivas: EC 2006/95 , EC 2004/108.

Gaggio Montano
li, 28/04/2009

R & D Manager
Eng. Andrea Castellani



www.philips.com/saeco

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

Type HD8743 / HD8745 / HD8747 - Cod.15002556 Rev.00 del 15-03-10

PT

Registre seu produto e adquira assistência em
www.philips.com/welcome

Portugal

XSMALL

Type HD8743 / HD8745 / HD8747
SUP 033R

INSTRUÇÕES PARA O USO



PT

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

CE

PHILIPS
Saeco

GERAL



A máquina de café é indicada para a preparação de café expresso, utilizando café em grão; encontra-se equipada com um dispositivo para a distribuição de vapor e água quente. O corpo da máquina, com um design elegante foi concebido para uso doméstico e não é indicado para funcionar de modo contínuo, como funcionamento profissional.

Guarde estas instruções de utilização num local seguro e coloque junto à máquina de café no caso de uma outra pessoa a utilizar.

Para obter mais informações ou no caso de ocorrerem problemas, não especificados totalmente ou incompletos nas presentes instruções, contacte os Centros de Assistência Autorizados.



Atenção. Não se assume qualquer tipo de responsabilidade por eventuais danos, no caso de:

- utilização errada e não conformidade com o funcionamento previsto;
- reparações não realizadas nos centros de assistência autorizados;
- deterioração do cabo de alimentação;
- deterioração de qualquer componente da máquina;
- armazenagem ou utilização da máquina em temperaturas diferentes das condições de utilização (entre os 15°C e os 45°C)
- utilização de peças sobresselentes e acessórios que não sejam originais.

Estes casos não estão incluídos na garantia.

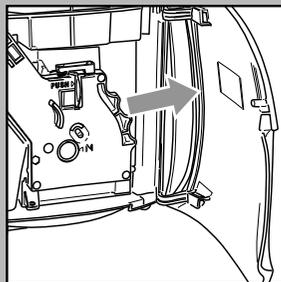
NORMAS DE SEGURANÇA



Nunca coloque em contacto com água as peças que estão ligadas à corrente: perigo de curto-circuito! O vapor e a água quente podem provocar queimaduras! Nunca vire o jacto de vapor ou de água quente em direcção a partes do corpo; toque cuidadosamente no tubo de vapor / água quente, agarrando-o pela pega adequada: perigo de queimaduras!

Utilização prevista

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



Alimentação de corrente - Cabo de alimentação

Ligue a máquina de café apenas a uma tomada de corrente adequada.

A tensão deve corresponder à indicada na plaqueta do aparelho, situada no interior da portinhola.

Nunca utilize a máquina de café se o cabo de alimentação estiver defeituoso.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo produtor ou pelo seu serviço de assistência a clientes. Não passe o cabo de alimentação por ângulos e sob arestas vivas, por cima de objectos muito quentes e proteja-o do óleo. Não ande com a máquina de café nem a puxe pelo cabo.

Não tire a ficha puxando pelo cabo, nem toque nela com as mãos molhadas. Evite que o cabo de alimentação caia livremente de mesas ou estantes.

Protecção de outras pessoas

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

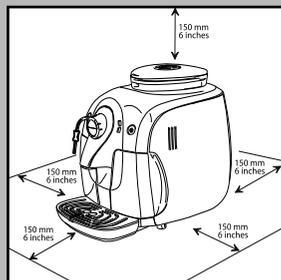
Perigo de queimaduras

Evite dirigir contra si mesmo e/ou outras pessoas o jacto de vapor e/ou água quente: **perigo de queimaduras!** Utilize sempre as adequadas pegas ou botões.

Colocação - Espaço para a utilização e manutenção

Para uma correcta gestão aconselha-se:

- Escolha uma base de apoio segura, bem nivelada, onde ninguém possa derrubá-la nem ficar ferido.
- Escolha um ambiente suficientemente iluminado, higiénico e com uma ficha de corrente facilmente alcançável;
- Preveja uma distância mínima das paredes da máquina como indicado na figura;
- Durante as fases de ligação e encerramento da máquina, é aconselhável colocar um copo vazio debaixo do distribuidor.



Não mantenha a máquina a uma temperatura inferior a 0°C; o gelo poderia danificar a máquina. Não utilize a máquina de café ao ar livre. Não pouse a máquina em superfícies muito quentes perto de chamas livres, para evitar que a carcaça se funda ou fique danificada.

Armazenagem da máquina - Limpeza

Antes de limpar a máquina, é indispensável desligar a máquina com a tecla ON/OFF e depois desprender 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 o interior da máquina.

Não utilize, para fins alimentares, a água restante no reservatório durante alguns dias, lave o reservatório e encha com água fresca potável.

Se a máquina não for utilizada durante um período prolongado, distribua água do tubo de vapor e lave com cuidado o Pannarello (se existente); de seguida desligue-a e desprenda a ficha da tomada. Guarde-a num local seco e não acessível a crianças. Proteja-a contra o pó a sujidade.

Reparações / Manutenção

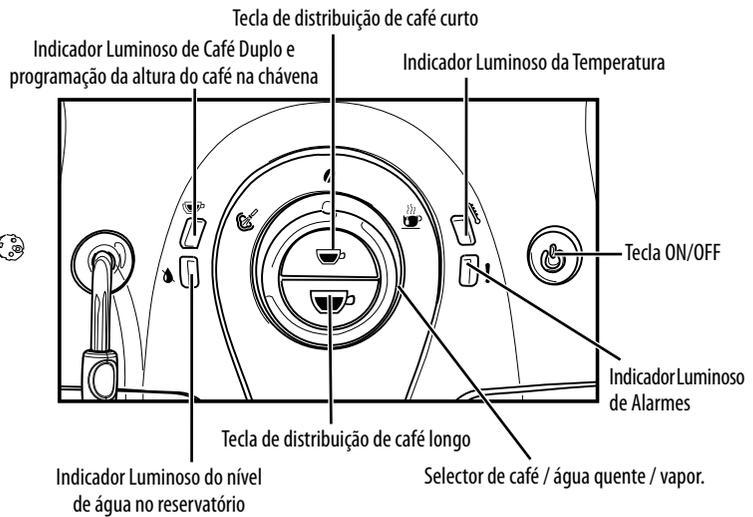
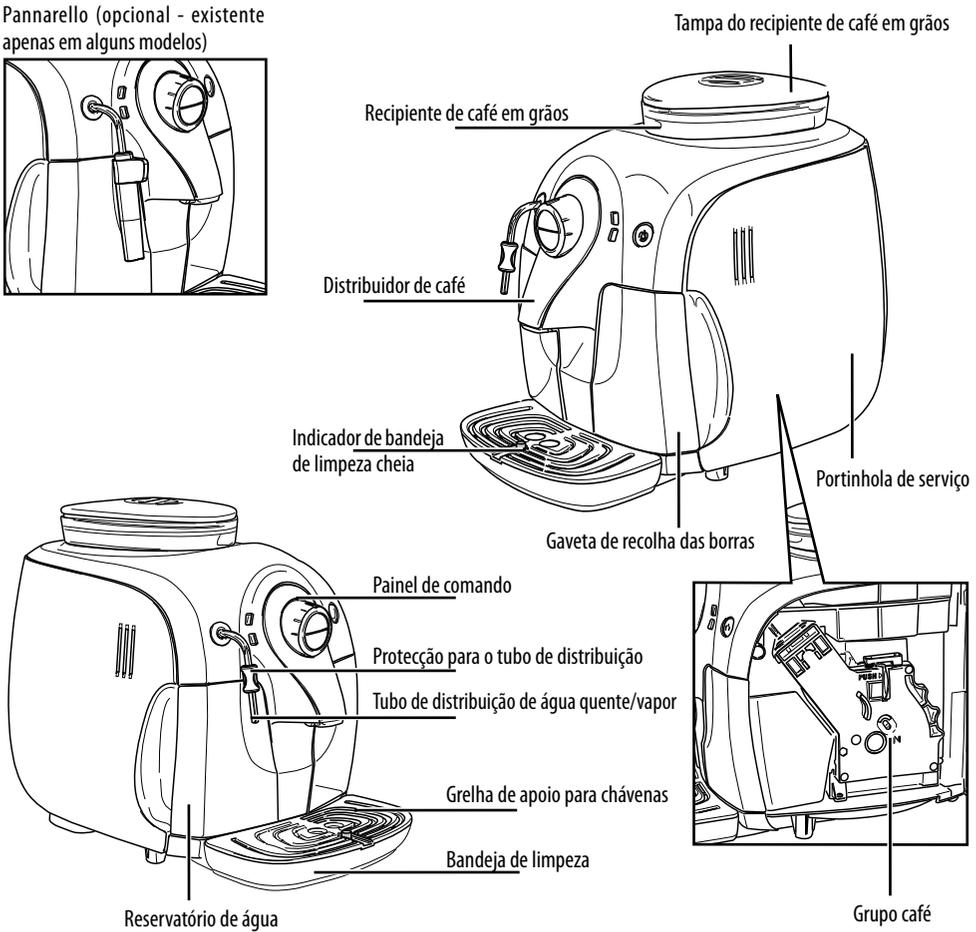
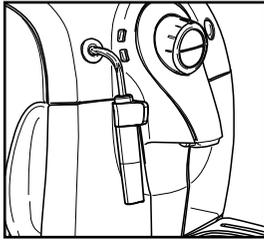
No caso de avarias, defeitos ou suspeita de defeito após uma queda, desligue imediatamente a ficha da tomada. Nunca coloque em funcionamento uma máquina defeituosa.

Só os Centros de Assistência Autorizados podem efectuar intervenções e reparações. No caso de intervenções não realizadas segundo as normas, rejeita-se qualquer tipo de responsabilidade por eventuais danos.

Anti-incêndio

No caso de incêndio, utilize extintores de dióxido de carbono (CO₂). Não utilize água ou extintores de incêndio em pó.

Pannarello (opcional - existente apenas em alguns modelos)



INSTALAÇÃO

Para a sua própria segurança e para a segurança de terceiros, tenha muita atenção às instruções indicadas no capítulo "Normas de segurança".

Embalagem

A embalagem original foi concebida e realizada para proteger a máquina durante o transporte. Recomenda-se conservar a mesma para uma eventual necessidade de transporte no futuro.

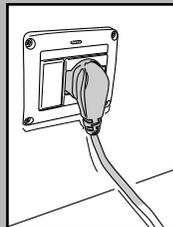
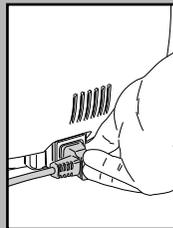
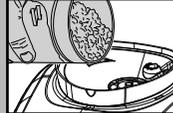
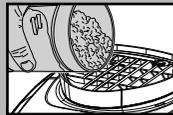
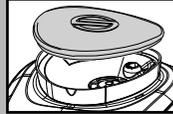
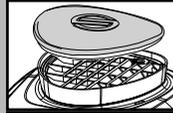
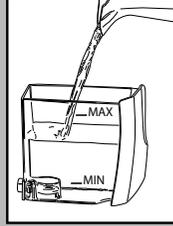
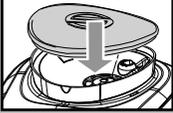
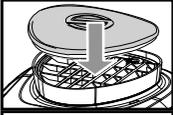
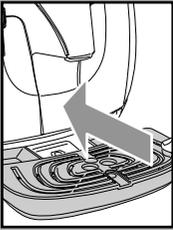
Operações preliminares

- Da embalagem, retire a tampa do recipiente de café e a bandeja de limpeza com a grelha.
- Retire da embalagem a máquina de café e coloque-a num local adequado, de acordo com os requisitos necessários e descritos nas normas de segurança.
- Insira a bandeja de limpeza com a grelha no local adequado da máquina, certificando-se de que a bandeja esteja completamente inserida.
- Insira a tampa sobre o recipiente de café.

i Obs.: introduza a ficha na tomada de corrente somente quando houver a indicação e controle que a tecla ON/OFF não seja pressionada.

i Obs. importante: É importante ler o que está descrito no Capítulo "Indicadores Luminosos do painel de comando", onde se encontra explicado ao pormenor o significado de todas as sinalizações que a máquina fornece ao utilizador, através dos indicadores luminosos colocados no painel de comando.

! NUNCA retire a bandeja de limpeza com a máquina ligada. Aguarde alguns minutos depois de ligar e/ou desligar a máquina, enquanto esta efectua um ciclo de enxaguamento/auto-limpeza (veja o parágrafo "Ciclo de enxaguamento/auto-limpeza").



- Retire o reservatório de água do seu local.

- Lave-o e encha-o com água fresca; não ultrapasse o nível (MÁX) indicado no reservatório. Introduza novamente o reservatório no local adequado até ao fundo.

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

- Tire a tampa do recipiente de café.

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

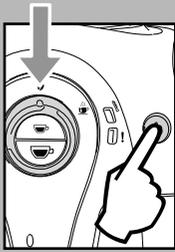
- Deite lentamente o café em grão no recipiente.

! Coloque no recipiente apenas e sempre café em grão. Café moído, solúvel, ou outros objectos danificam a máquina.

- Coloque novamente a tampa sobre o recipiente de café.

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

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



- Assegure-se que o selector está na posição "0"; se necessário vire-o até ficar na posição indicada.
- Para ligar a máquina é suficiente pressionar a tecla ON/OFF; o indicador luminoso "!" começa a piscar rapidamente indicando que é necessário proceder ao carregamento do circuito.

i **Obs.:** Antes de proceder à primeira utilização da máquina é necessário carregar o circuito hidráulico.

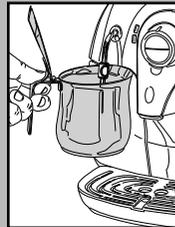
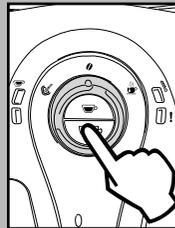
Carregamento do circuito

- Para carregar o circuito, introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello, se existente);
- Vire o selector no sentido dos ponteiros do relógio até ao ponto "☕" e aguarde. Quando sair água de modo regular e o indicador luminoso "!" piscar lentamente, pedindo o fecho do selector, rode o selector no sentido contrário aos ponteiros do relógio até que esteja na posição "0".

- Neste ponto o indicador luminoso "!" inicia a piscar lentamente, indicando a fase de aquecimento.

i **Depois de terminado o aquecimento, a máquina realizará um ciclo de enguamento dos circuitos internos.**

- Depois de terminar as operações supra-mencionadas, verifique que o indicador luminoso "!" está ligado no modo fixo. Neste momento a máquina está pronta para usar.
- Para distribuir café, água quente ou vapor e utilizar correctamente a máquina, siga atentamente as instruções que se seguem.



Primeira utilização ou após um longo período de inutilização.

Estas simples operações sempre lhe permitirá distribuir um óptimo café.

Devem ser realizadas:

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

i **A água distribuída deve ser esvaziada em uma apropriada descarga e não pode ser utilizada para a alimentação.**

- 1 Introduza um recipiente debaixo do distribuidor.
- 2 Antes de iniciar o procedimento verifique que o indicador luminoso "!" esteja aceso de modo fixo.
- 3 Distribua um café; pressione e libere a tecla "☕". A máquina iniciará a distribuição do café.
- 4 Aguarde o fim da distribuição e remova o recipiente.
- 5 Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello, se existente).
- 6 Vire o selector no sentido dos ponteiros do relógio até o ponto "☕".
- 7 Distribua água até a sinalização de falta de água; o indicador luminoso "!" permanece aceso de modo fixo. A este ponto vire o selector no sentido contrário aos do ponteiros do relógio, até colocá-lo novamente na posição "0".
- 8 No final encha novamente o reservatório de água. Sucessivamente é possível distribuir os produtos conforme descrito nos parágrafos seguintes.

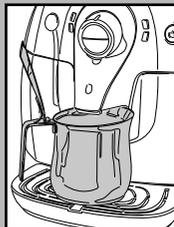


Ciclo de enxaguamento/auto-limpeza

O ciclo permite enxaguar os circuitos de café internos com água fresca.

Este ciclo é efectuado:

- ao ligar a máquina (com caldeira fria)
- depois de ter carregado o circuito (com caldeira fria)
- durante a fase de preparação do Stand-by (quando tiver sido distribuído um produto de café)
- durante a fase de encerramento depois de ter pressionado a tecla ON/OFF (quando tiver sido distribuído um produto de café).



i **Obs.: quando é apresentado, antes de iniciar a distribuição, é aconselhável posicionar um recipiente debaixo do distribuidor.**

É distribuída uma pequena quantidade de água que enxagua e aquece todos os componentes; nesta fase os indicadores luminosos piscam de modo cíclico no sentido contrário aos ponteiros do relógio.



Espere que este ciclo termine automaticamente; é possível interromper a distribuição pressionando uma das duas teclas de café.

AJUSTES

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

Portugal

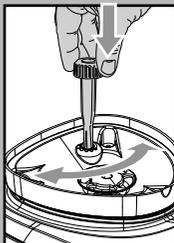
Saeco Adapting System

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

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

Ajuste do moinho de café

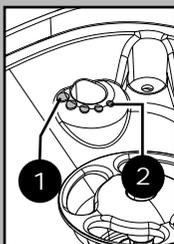
⚠ Atenção! O botão de ajuste da moagem, colocado no interior do recipiente de café, deve ser rodado apenas quando o moinho de café estiver em funcionamento. Não introduza café moído e/ou solúvel no recipiente de café em grão.



⚠ É proibido introduzir qualquer material, que não seja café em grão. O moinho de café contém componentes em movimento que podem ser perigosos; é proibido introduzir os dedos e/ou outros objectos. Só é permitido ajustar o grau de moagem mediante a chave apropriada. Antes de intervir, por qualquer motivo, no interior do recipiente de café, desligue a máquina pressionando a tecla ON/OFF e desprenda a ficha da tomada de corrente. Não coloque café em grão quando o moinho de café estiver em funcionamento.

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

O ajuste deverá ser realizado através do pino presente dentro do recipiente de café; este deverá ser pressionado e virado só através da chave fornecida.



Pressione e vire o pino de uma posição de cada vez e distribua 2-3 cafés; só desta maneira será possível notar a variação do grau de moagem.



As marcas colocadas no interior do recipiente indicam o grau de moagem programado; podem programar-se 5 graus de moagem diferentes com as seguintes referências:

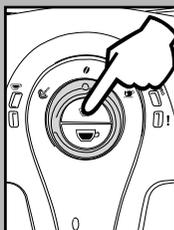
- 1 - Moagem Grossa
- 2 - Moagem Fina

Ajuste do café na chávina

A máquina permite ajustar a dosagem de café distribuído segundo o seu gosto e/ou de acordo com as dimensões da sua chávina.



A cada pressão e libertação da tecla “☕” ou “☕”, a máquina distribui uma quantidade programada de café. Esta quantidade pode ser programada novamente a seu gosto. A cada tecla está associada uma distribuição de café; esta ocorre de modo independente.



A título de exemplo, descreve-se a programação da tecla “☕” que, normalmente, está associada ao café expresso.

- Coloque uma chávina debaixo do distribuidor.
- Pressione e mantenha pressionada a tecla “☕”; durante esta fase o indicador luminoso “☕” pisca.
- Quando a chávina tiver a quantidade de café desejada, liberte a tecla “☕”.

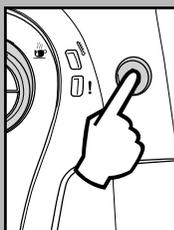


Nesta altura a tecla “☕” está programada; a cada pressão e libertação a máquina deverá distribuir a mesma quantidade acabada de ser programada.

Stand-by

A máquina está predisposta para a poupança de energia.

Após 60 minutos desde a última utilização, a máquina desliga-se automaticamente.



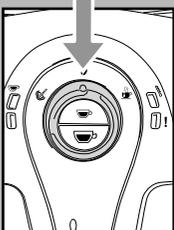
i Obs.: durante a fase de encerramento a máquina efectua um ciclo de enxaguamento, quando tiver sido distribuído um produto de café.

Para reiniciar a máquina é suficiente pressionar a tecla ON/OFF; neste caso a máquina efectua o enxaguamento apenas se a caldeira tiver sido arrefecida.

DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ



i Antes de distribuir café verifique se o indicador luminoso verde que indica que a temperatura é a ideal “☕” está aceso de modo fixo e se o reservatório de água e recipiente de café estão cheios.



i Mantenha o selector na posição do café “☕” durante a fase de distribuição.

- Coloque 1 ou 2 chávemas debaixo dos bicos do grupo de distribuição em correspondência aos furos da grelha.
- Para distribuir o café é necessário pressionar e libertar:
 - a tecla “☕” para obter um café expresso;
 - a tecla “☕” para obter um café longo.
- De seguida inicia-se o ciclo de distribuição: para distribuir 1 café pressione apenas uma vez a tecla; para distribuir 2 cafés pressione 2 vezes seguidas a tecla.



i Neste modo de funcionamento, a máquina procede automaticamente à moagem e dosagem da quantidade certa de café. Para a preparação de dois cafés é necessário realizar dois ciclos de moagem e dois ciclos de distribuição efectuados automaticamente pela máquina; esta opção é assinalada pelo indicador luminoso “☕” ligado no modo fixo.



- Depois de ter completado o ciclo de pré-infusão, o café começa a sair do grupo de distribuição.
- A distribuição do café pára automaticamente quando atingir o nível programado; no entanto, é possível interromper a distribuição do café pressionando a tecla accionada anteriormente.

i A máquina encontra-se regulada para preparar um verdadeiro expresso à italiana. Esta característica poderia alongar ligeiramente a duração de distribuição, tirando partido do gosto intenso do café.

DISTRIBUIÇÃO DE ÁGUA QUENTE

Portugal

⚠ Atenção: no início podem verificar-se breves jactos de água quente: perigo de queimaduras. O tubo de distribuição de água quente pode alcançar temperaturas elevadas: evite tocá-lo directamente com as mãos.

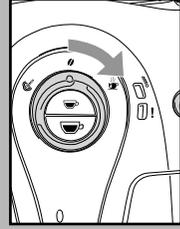


- Antes de distribuir água quente verifique se o indicador luminoso verde que indica que a temperatura é a ideal “☕” está aceso de modo fixo.



Com a máquina pronta para distribuir café, proceda do seguinte modo:

- Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello, se existente).
- Vire o selector no sentido dos ponteiros do relógio até ao ponto “☕”.
- Retire a quantidade desejada de água quente; para parar a distribuição de água quente rode o selector no sentido contrário aos ponteiros do relógio até que esteja na posição “☕”. A máquina volta para a posição de distribuição de café.



i De qualquer das formas, depois da rotação do selector há a possibilidade de não sair água quente e o indicador luminoso “☕” piscar lentamente. Será suficiente esperar que o indicador luminoso “☕” pisque de modo fixo, para obter um fluxo de água quente.

DISTRIBUIÇÃO DE VA- POR / CAPPUCCINO

O vapor pode ser utilizado para criar espuma no leite, para o cappuccino, mas também para aquecer as bebidas.

⚠ Perigo de queimaduras! Durante o início da distribuição podem verificar-se breves salpicos de água quente. O tubo de distribuição pode atingir temperaturas elevadas: evite tocá-lo diretamente com as mãos.

i **Obs. importante:** logo depois de utilizar o vapor para criar espuma no leite, proceda à limpeza do tubo de vapor (ou Pannarello onde existente). Com a máquina pronta, distribua uma pequena quantidade de água quente para dentro de um copo e limpe o exterior do tubo de vapor (ou Pannarello onde existente). Isto garantirá uma perfeita limpeza de todas as peças dos eventuais resíduos de leite.

- Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello, se existente).
- Com a máquina pronta para distribuir café, rode o selector no sentido contrário aos ponteiros do relógio até ao ponto “☕”, a água restante pode sair do tubo de vapor (Pannarello, se existente).
- A máquina necessita de um tempo de pré-aquecimento, nesta fase o indicador luminoso “☕” pisca.
- Quando o indicador luminoso verde “☕” se acende de modo fixo, começa a distribuição; em breves instantes começará a sair apenas vapor.
- Rode o selector no sentido dos ponteiros do relógio e coloque-o na posição “☕” para parar a distribuição de vapor.
- Encha com leite frio 1/3 do recipiente que deseja utilizar para preparar o cappuccino.

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

- Mergulhe no tubo de vapor (Pannarello,



se existente) o leite a aquecer e rode o selector no sentido contrário aos ponteiros do relógio até ao ponto “☕”; vá rodando o recipiente lentamente de baixo para cima para que a formação de espuma seja uniforme.

- Depois de ter utilizado o vapor durante o tempo desejado, rode o selector no sentido dos ponteiros do relógio e coloque-o novamente na posição “☕” para parar a distribuição de vapor.
- O mesmo sistema pode ser utilizado para o aquecimento de outras bebidas.

Depois de ter utilizado o tubo de vapor (Pannarello, se existente), lave-o como descrito no capítulo “Limpeza e Manutenção”.

i Depois de ter utilizado o vapor para preparar a bebida;

Para distribuir um café: realize os procedimentos descritos no parágrafo “Passagem de vapor para café” para colocar a máquina na temperatura de distribuição de café.

Para distribuir água quente: realize os procedimentos descritos no parágrafo “Distribuição de água quente”.

i Ao deixar o selector na posição central, a máquina volta automaticamente para a temperatura de distribuição de café, para evitar inúteis desperdícios de energia.

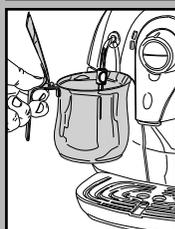
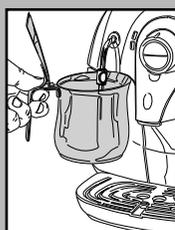
Passagem de vapor para café

- Depois de distribuir vapor, pressionando a tecla de café “☕” ou “☕”, o indicador luminoso “☕” pisca rapidamente indicando que a máquina está em sobreaquecimento e não pode distribuir café.

- Para poder distribuir café, é necessário descarregar uma certa quantidade de água.

Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor (Pannarello, se existente) e rode o selector no sentido dos ponteiros do relógio até ao ponto “☕”. Espere até que o indicador luminoso que indica que a temperatura é a ideal “☕” não permaneça ligado no modo fixo.

De seguida, rode o selector no sentido

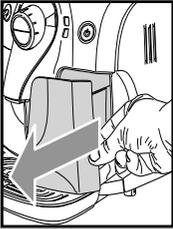




contrário aos ponteiros do relógio e coloque-o na posição "0" para parar a distribuição.

- Neste momento já pode distribuir o café como descrito no parágrafo "Distribuição de café".

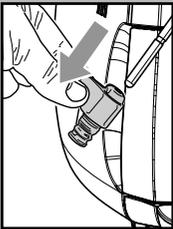
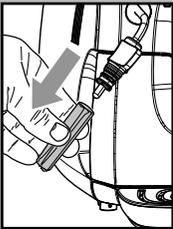
LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Limpeza geral

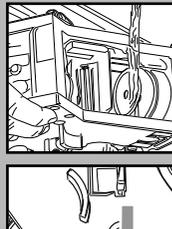
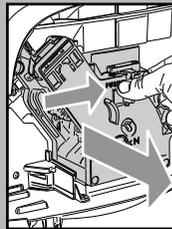
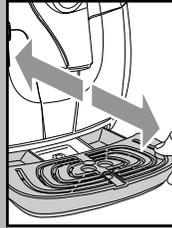
- Todos os dias, com a máquina ligada, esvazie e limpe a gaveta de recolha das borras.
- As outras operações de manutenção e limpeza só podem ser realizadas quando a máquina estiver fria e desligada da corrente eléctrica.
- Não mergulhe a máquina em água.
- Não introduza os componentes removíveis na máquina de lavar loiça.
- Não utilize objectos farpados ou produtos químicos agressivos (solventes) para efectuar a limpeza.
- Para a limpeza do aparelho utilize um pano macio humedecido em água.
- Não seque a máquina e/ou os seus componentes utilizando um microondas e/ou um forno convencional.

i No final da preparação das bebidas com leite distribua água quente pelo tubo de vapor (Pannarello, se existente), para uma limpeza eficaz.



- Diariamente, após aquecer o leite, desmonte a parte externa do Pannarello (se existente) e lave com água fresca potável.
- Semanalmente será preciso limpar o tubo de vapor. Para realizar esta operação, deve-se:
 - remover a parte externa do Pannarello (para a limpeza regular);
 - tirar a parte superior do Pannarello do tubo de vapor;
 - lavar a parte superior do Pannarello com água fresca potável;
 - lavar o tubo de vapor com um pano húmido e remover eventuais resíduos de leite;
 - reposicionar a parte superior no tubo

• 11 •



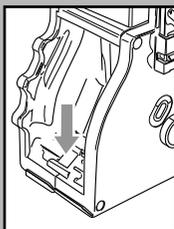
de vapor (certifique-se de que está completamente inserida).

Monte novamente a parte externa do Pannarello.

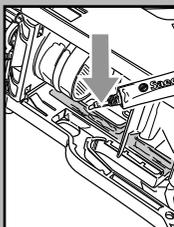
- Aconselha-se a limpar quotidianamente o reservatório de água:
 - Extraia o filtro branco colocado no interior do reservatório e limpe-o com água corrente potável.
 - Reposicione o filtro branco no seu compartimento, exercendo uma ligeira pressão combinada com uma leve rotação.
 - Encha o reservatório com água fresca potável.
- Diariamente, esvazie e lave a bandeja de limpeza; esta operação também deve ser realizada quando a bóia sobe.

Grupo café

- O Grupo Café deve ser limpo sempre que encher o recipiente de café em grão ou, de qualquer forma, pelo menos uma vez por semana.
- Desligue a máquina pressionando o interruptor e retire a ficha da tomada de corrente.
- Retire a gaveta de recolha das borras. Abra a portinhola de serviço.
- Retire o Grupo Café segurando-o com a pega apropriada e pressionando a tecla «PUSH». O Grupo Café só pode ser lavado com água tépida sem detergente.
- Lave o Grupo Café com água tépida; lave o filtro superior com cuidado.
- Lave e seque cuidadosamente todas as peças do Grupo Café.
- Limpe cuidadosamente o compartimento interno da máquina.
- Verifique que as duas referências coincidam.

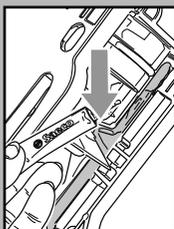


- Verifique que a alavanca está em contacto com a base do Grupo Café. Pressione a tecla "PUSH" para se certificar de que o Grupo Café está na posição ideal.



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

- Lubrifique as guias do grupo só com a graxa fornecida.
- Distribua a graxa uniformemente nas duas guias laterais.
- Introduza de novo o Grupo Café no compartimento adequado até obter o encaixe SEM pressionar a tecla "PUSH".
- Introduza a gaveta de recolha das borras. Feche a portinhola de serviço.



DESCALCIFICAÇÃO

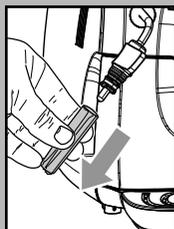
A formação de calcário é uma consequência natural da utilização do aparelho; a descalcificação é necessária a cada 1-2 meses ou quando se verifica uma redução da capacidade de água.



i O indicado no manual de uso e manutenção tem prioridade com relação às indicações descritas nos acessórios e/ou materiais de uso vendidos separadamente, onde exista um problema.

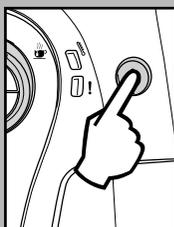
i Utilize o produto descalcificante Saeco. Ele foi concebido especificamente para manter da melhor forma o desempenho e o funcionamento da máquina durante toda a sua vida, assim como para evitar, se for utilizado correctamente, qualquer alteração do produto distribuído.

i Durante o processo de descalcificação não desligue ou coloque a máquina em stand-by.

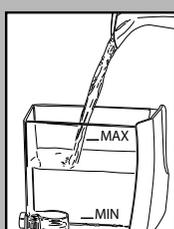


⚠ **Atenção! Não beba a solução descalcificante e os produtos distribuídos até a conclusão do ciclo. Nunca utilize, baixo nenhuma circunstância, o vinagre como descalcificante.**

Antes de realizar a descalcificação retire o Pannarello (se existente) do tubo de vapor, como descrito no capítulo "Limpeza e Manutenção".

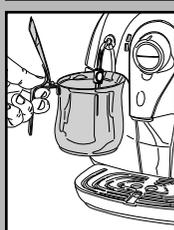


- Ligue a máquina com a tecla ON/OFF. Espere que a máquina termine o processo de enxágue e aquecimento.

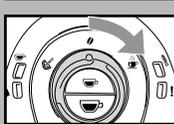


⚠ **Atenção! Retire o filtro "Intenza" antes de introduzir o descalcificante.**

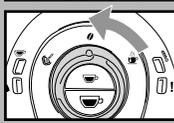
- Deite todo o conteúdo da garrafa de descalcificante concentrado Saeco no reservatório de água do aparelho e encha-o com água fresca potável até alcançar o nível MÁX. Introduza novamente o reservatório na máquina.



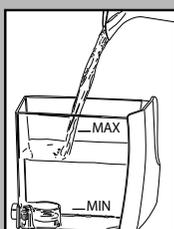
- 1 Introduza um recipiente debaixo do tubo de vapor.



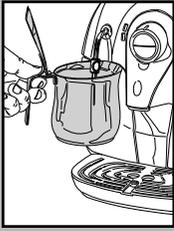
- 2 Só depois de ter adicionado a solução descalcificante dentro do reservatório, vire o selector no sentido dos ponteiros do relógio até o ponto "☕" e distribua 2-3 chávenas de água (aproximadamente 150 ml).



- 3 Conclua a distribuição colocando novamente o selector na posição central "0".
- 4 Deixe o descalcificante actuar por 10 minutos.



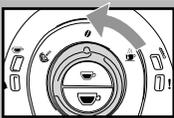
- 5 Repita o procedimento indicado nos pontos 2 e 3 a cada 3 minutos, até esgotar completamente a solução contida no reservatório de água.
- 6 Quando o indicador luminoso "☕" permanece aceso de modo fixo, enxágue bem o reservatório e encha-o com água fresca potável.



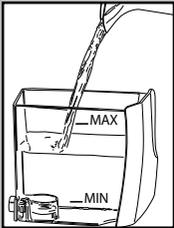
7 Esvazie o recipiente utilizado para recuperar o líquido que sai da máquina e coloque-o novamente debaixo do tubo de vapor.



8 Vire o selector no sentido dos ponteiros do relógio até o ponto "☕". Inicia o ciclo de enxágue da máquina.



9 Ao finalizar a água dentro do reservatório, o indicador luminoso "💧" permanece aceso de modo fixo indicado que o selector deverá ser novamente colocado na posição "☕".



10 Enxágue bem o reservatório e encha-o com água fresca potável.

11 Esvazie o recipiente utilizado para recuperar o líquido que sai da máquina.



12 Introduza um recipiente debaixo do distribuidor.



13 Distribua um café; pressione e libere a tecla "☕". A máquina iniciará a distribuição do café.

14 Aguarde o fim da distribuição e remova o recipiente.

15 Sucessivamente repita as operações do ponto 7 ao ponto 10 até finalizar o segundo reservatório de água.

16 No final encha novamente o reservatório de água.

Depois de terminada a descalcificação, introduza o Pannarello (se existente) no tubo de vapor como descrito no capítulo "Limpeza e Manutenção".

O ciclo de descalcificação está concluído. Sucessivamente é possível distribuir os produtos.

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

i Se a máquina for desligada durante a execução do ciclo de descalcificação, o ciclo deverá ser repetido por completo quando ligá-la novamente.

DESMANTELAMENTO

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

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

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



INDICADORES LUMINOSOS DO PAINEL DE COMANDO

Sinalizações	Causas	Soluções
 Fixo	Máquina na temperatura ideal: - para a distribuição de café; - para a distribuição de água quente; - para a distribuição de vapor	
 Pisca lentamente	Máquina em fase de aquecimento para a distribuição de café, água quente e vapor.	
 Pisca rapidamente	Máquina em sobreaquecimento, neste modo a máquina não pode distribuir café.	É necessário descarregar água num recipiente rodando o selector no sentido dos ponteiros do relógio até ao ponto "☺", até que o indicador luminoso verde que indica que a temperatura é a ideal "☺" não permaneça aceso no modo fixo. De seguida, pare a distribuição de água.
 Pisca lentamente	Indica que a máquina está na fase de programação da quantidade de café na chávena (veja o parágrafo "Ajuste do café na chávena").	
 Fixo	Máquina na fase de distribuição de um café duplo	
 Fixo	Nível de água baixo.	Encha o reservatório com água fresca potável. Depois de encher a água no reservatório, o indicador luminoso desliga-se.
 Fixo	Reservatório de café vazio. Gaveta de recolha das borras cheia.	Encha o reservatório com café em grão e inicie novamente o procedimento. Com a máquina ligada, esvazie a gaveta de recolha das borras. É necessário realizar sempre esta operação após a distribuição de 8 cafés. Se a gaveta é esvaziada antes da sinalização, esta operação não apaga o contador das borras.
 Pisca rapidamente	Circuito de água descarregado.	Encha o reservatório com água fresca potável e carregue o circuito de água da máquina como descrito no parágrafo "Primeira utilização".
 Pisca lentamente	Grupo café não disponível - Gaveta de recolha das borras não disponível - Portinhola de serviço aberta - Torneira numa posição INCORRECTA para o funcionamento da máquina.	Para apagar a luz vermelha que está a piscar, verifique se todos os componentes estão inseridos ou fechados correctamente.
 A piscar no sentido contrário aos ponteiros do relógio (cíclicamente)	A máquina está a efectuar o ciclo de enxaguamento/ auto-limpeza.	A máquina termina o ciclo automaticamente. É possível parar o ciclo ao pressionar uma das duas teclas de café.
 A piscar alternadamente	O grupo café executou uma operação anómala.	Tente executar novamente um novo ciclo de distribuição de café.
 A piscar em simultâneo	A máquina está em condição anómala e não permite a distribuição de café, água ou vapor.	Desligue e após 30 segundos ligue novamente a máquina. Experimente 2 ou 3 vezes. Se a máquina NÃO iniciar, contacte o centro de assistência.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Comportamentos	Causas	Soluções
A máquina não se liga.	A máquina não está ligada à rede eléctrica.	Ligue a máquina à rede eléctrica.
O café não está suficientemente quente	As châvenas estão frias.	Escalde as châvenas com água quente.
Não sai água quente ou vapor.	O furo do tubo de vapor está obstruído.	Limpe o furo do tubo de vapor com um alfinete. Antes de efectuar esta operação certifique-se de que a máquina esteja desligada e fria.
	Pannarello sujo (se existente).	Limpe o Pannarello.
O café tem pouco creme. (Ver obs.)	A mistura não é adequada ou o café não é fresco de torrefacção, ou está moído demasiado grosso.	Mude a mistura de café ou ajuste a moagem como no parágrafo "Ajuste do moinho de café".
A máquina demora demasiado tempo para aquecer ou a quantidade de água que sai do tubo é limitada.	O circuito da máquina está cheio de calcário.	Descalcifique a máquina.
O Grupo Café não pode ser retirado.	O Grupo Café não está na posição correcta.	Ligue a máquina. Feche a portinhola de serviço. O grupo de distribuição volta automaticamente para a posição inicial.
	Gaveta de recolha das borras introduzida.	Retire a gaveta de recolha das borras antes de retirar o grupo de distribuição.
A máquina mói, mas o café não sai. (Ver obs.)	Grupo Café sujo.	Limpe o Grupo Café (parágrafo "Grupo café").
	Circuito não está carregado.	Recarregue o circuito (parágrafo "Primeira utilização").
	Caso extremo que ocorre quando a máquina está a regular automaticamente a dose.	Distribua alguns cafés conforme descrito no parágrafo "Saeco Adapting System".
	Grupo de distribuição sujo.	Limpe o grupo de distribuição.
Café demasiado aquoso. (Ver obs.)	Caso extremo que ocorre quando a máquina está a regular automaticamente a dose.	Distribua alguns cafés conforme descrito no parágrafo "Saeco Adapting System".
Café sai lentamente. (Ver obs.)	Café demasiado fino.	Mude a mistura de café ou ajuste a moagem como no parágrafo "Ajuste do moinho de café".
	Circuito não está carregado.	Recarregue o circuito (parágrafo "Primeira utilização").
	Grupo Café sujo.	Limpe o Grupo Café (parágrafo "Grupo café").

Obs.: estes problemas podem ser normais se a mistura de café foi modificada ou no caso de se estar a efectuar a primeira instalação; neste caso espere que a máquina proceda a um auto ajuste, como descrito no parágrafo "Saeco Adapting System".

Para as avarias que não estão incluídas na tabela atrás ou no caso das soluções sugeridas não resolverem o problema, contacte um centro de assistência.

DADOS TÉCNICOS

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

Tensão nominal – Potência nominal - Alimentação	Veja a plaqueta posicionada no interior da portinhola
Material do corpo	Termoplástico
Dimensões (l x a x p) (mm)	295 x 325 x 420
Peso	6,9 kg
Comprimento do cabo	1,2 m
Painel de comando	Na parte frontal
Pannarello (existente apenas em alguns modelos)	Especial para cappuccinos
Reservatório de água	1,0 litro – Extraível
Capacidade do recipiente de café (gr)	170
Capacidade do recipiente das borras	8
Pressão da bomba	15 bar
Caldeira	Inox
Dispositivos de segurança	Termofusível