

Easy Plus 550



190096

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Alemanha

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Linha de atendimento: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versão: 1.0

Data de preparação: 2024-10-17

Manual de instruções original

1	Segurança	3
1.1	Explicação de sinais de atenção.....	3
1.2	Instruções de segurança.....	4
1.3	Utilização adequada	7
1.4	Utilização inadequada.....	7
2	Informações gerais	7
2.1	Responsabilidade e garantia	7
2.2	Proteção de direitos autorais	8
2.3	Declaração de conformidade	8
3	Transporte, embalagem e armazenagem.....	9
3.1	Controle de entrega	9
3.2	Embalagem.....	9
3.3	Armazenagem	9
4	Dados técnicos	10
4.1	Dados técnicos	10
4.2	Funções do aparelho	12
4.3	Resumo dos componentes do aparelho	13
5	Instruções de montagem	16
5.1	Instalação	17
6	Instruções de uso e manutenção.....	18
6.1	Inicialização	19
6.2	Preparação de bebidas.....	23
6.3	Configurações.....	27
6.3.1	Configuração de programas	27
6.3.2	Menu de manutenção.....	29
6.3.3	Menu de bebidas.....	31
6.3.4	Menu do sistema	37
6.3.5	Painel de comando.....	42
7	Limpeza e manutenção	49
7.1	Instruções referentes à segurança durante a limpeza	49
7.2	Limpeza	50
7.2.1	Limpeza diária	51
7.2.2	Limpeza semanal	54

7.2.3	Limpeza da unidade de infusão após a exibição do aviso	55
7.2.4	Limpeza do sistema de leite	56
7.2.5	Descalcificação após a exibição do aviso	57
8	Possíveis defeitos.....	58
9	Desligamento do dispositivo	61
10	Reciclagem.....	62



Antes de iniciar a utilização, deve-se ler o manual de instruções e em seguida guardá-lo em local acessível próximo ao aparelho!

Este manual do usuário descreve a instalação, operação e manutenção e serve como uma fonte importante de informações e orientação. Um pré-requisito para o funcionamento seguro e adequado do aparelho é estar familiarizado com todas as instruções de segurança e operação contidas no aparelho.

Leia atentamente este manual de instruções, especialmente antes de operar o aparelho e evite danos pessoais e materiais. O uso inadequado pode causar danos.

Em cada etapa de utilização, todas as informações relevantes contidas no manual de instruções devem estar disponíveis para o pessoal apropriado. A responsabilidade pela sua disponibilidade é do operador.

Além do manual de instruções, devem ser seguidas as normas gerais, legais e outros regulamentos aplicáveis em matéria de segurança no trabalho e proteção ambiental.

1 Segurança

O aparelho foi produzido de acordo com as normas técnicas vigentes. Entretanto o aparelho pode se tornar uma fonte de perigos se for utilizado de maneira incorreta ou inadequada. Todas as pessoas que usam o aparelho devem aderir às informações contidas neste manual de instruções de operação e observar as instruções de segurança.

1.1 Explicação de sinais de atenção

As instruções relacionadas à segurança e as informações de atenção estão indicadas neste manual de instruções mediante sinais de atenção. Estas instruções precisam ser seguidas à risca para se evitar acidentes, danos pessoais e materiais.



PERIGO!

O sinal de atenção de **PERIGO** alerta sobre perigos que podem levar à ferimentos sérios ou morte, se não forem evitados.



AVISO!

O sinal de atenção de **AVISO!** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos médios ou morte se não forem evitados.



CUIDADO!

O sinal de atenção de **CUIDADO** alerta sobre perigos que podem causar ferimentos leves e médios se não forem evitados.

ATENÇÃO!

O sinal de atenção **ATENÇÃO** indica possíveis danos materiais que podem ocorrer se as instruções de segurança não forem seguidas.

NOTA!

O símbolo de **NOTA** informa ao usuário dicas e informações referentes ao uso correto do aparelho.

PT

1.2 Instruções de segurança

Corrente elétrica

- A sobretensão ou instalação incorreta pode resultar em choque elétrico.
- O aparelho só pode ser conectado se os dados da placa de informação corresponderem à tensão da rede.
- Para evitar curtos-circuitos elétricos, o aparelho deve ser mantido seco.
- Se ocorrerem avarias durante o funcionamento, desligue imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Não toque na tomada do aparelho com as mãos molhadas.
- Nunca segure o aparelho se este cair na água. Desconecte imediatamente o aparelho da fonte de alimentação.
- Todos os reparos ou aberturas do gabinete só podem ser realizados por especialistas e por oficinas adequadas.
- Não transportar o aparelho pelo cabo de conexão.
- Não permitir que o cabo de conexão entre em contato com fontes de calor e bordas afiadas.
- Não dobrar, apertar ou prender o cabo de conexão.

Segurança

- Sempre desconectar o cabo de conexão do aparelho.
- Nunca colocar o aparelho ou outros itens sobre o cabo de conexão.
- Para desligar o aparelho da fonte de alimentação elétrica, segure sempre pelo plugue.
- O cabo de alimentação deve ser verificado regularmente do ponto de vista de danificações. Não utilizar o aparelho com o cabo de alimentação danificado. Se o cabo estiver danificado, para evitar qualquer perigo, deve encomendar a sua troca num ponto de serviço ou a um electricista qualificado.

Materiais inflamáveis

- Nunca exponha o aparelho a altas temperaturas, como no fogão, forno, chamas abertas, equipamentos de manutenção de calor, etc.
- Limpe o aparelho regularmente para evitar o risco de incêndio.
- Não cobrir o aparelho com, por exemplo, película de alumínio ou panos.
- Use o aparelho somente com os materiais designados para essa finalidade e com as configurações de temperatura apropriadas. Materiais, produtos alimentares e restos de comida no aparelho podem inflamar.
- Nunca deve utilizar o aparelho perto de materiais inflamáveis, facilmente inflamáveis, p.ex. gasolina, aguardente, álcool. A alta temperatura provoca a evaporação desses materiais e, como resultado do contato com fontes de ignição, pode ocorrer uma explosão.
- Em caso de incêndio, antes de tomar as medidas adequadas para conter o incêndio, desligue o aparelho da rede elétrica. Nunca extinga o fogo com água quando o aparelho estiver ligado à fonte de alimentação. Após a extinção do incêndio, é necessário garantir uma quantidade suficiente de ar fresco.

PT

Superfícies quentes

- As superfícies do aparelho ficam quentes durante a operação. Existe riscos de queimaduras. As temperaturas altas também permanecem após o desligamento.
- Não tocar quaisquer superfícies quentes do aparelho. Use sempre os elementos de operação e as alças disponíveis.
- O aparelho só pode ser transportado e limpo após ter se resfriado completamente.
- Não pulverize superfícies quentes com água fria ou líquidos inflamáveis.

Perigo de infecção por micróbios

- O recipiente deve ser completamente esvaziado, limpo e desinfetado regularmente para eliminar o acúmulo de germes nocivos e perigosos.

Operação somente sob supervisão

- O aparelho só pode ser operado sob supervisão.
- Fique sempre nas imediações do aparelho.

Equipe de operação

- O aparelho pode ser usado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com deficiências físicas, sensoriais, mentais e com pouca experiência e/ou conhecimento, se supervisionadas ou instruídas para um uso seguro do aparelho e compreendendo o perigo resultante do uso. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e manutenção não pode ser realizada por crianças.

PT

Uso indevido

- O uso indevido ou o uso proibido podem danificar o aparelho.
- O aparelho só pode ser usado em uma condição tecnicamente sólida, garantindo uma operação segura.
- O aparelho só pode ser usado se as conexões estiverem em condições tecnicamente sólidas, garantindo uma operação segura.
- O aparelho só pode ser usado quando estiver limpo.
- Use apenas peças de reposição originais. Nunca tente reparar o aparelho sozinho.
- Não faça modificações ou alterações no aparelho.

1.3 Utilização adequada

O aparelho destina-se exclusivamente à utilização descrita no manual de instruções com os componentes fornecidos e aprovados.

Qualquer outra utilização é considerada como não sendo a prevista. O fabricante não se responsabiliza por eventuais danos daí resultantes. Nestes casos, a responsabilidade recai exclusivamente sobre o utilizador/operador.

A seguinte utilização é a prevista:

- Preparação de vários tipos de bebidas de café, como café, cappuccino, café expresso etc.

1.4 Utilização inadequada

O uso incorreto pode levar a ferimentos à pessoas e bens causados por tensão, fogo e temperaturas elevadas perigosas. No aparelho, apenas podem ser realizados os trabalhos descritos neste manual.

2 Informações gerais

2.1 Responsabilidade e garantia

A utilização seguinte está de acordo com o propósito: O dispositivo foi construído de acordo com o estado técnico atual e as normas reconhecidas de segurança técnica. No entanto, durante a sua utilização, podem surgir riscos para a saúde e a vida do utilizador ou de terceiros, assim como perigo de danos ao dispositivo ou a outros bens. As reclamações ao abrigo da garantia e a responsabilidade por danos corporais/danos materiais, bem como falhas no funcionamento, são excluídas se puderem ser atribuídas a uma ou várias das seguintes causas:

- Uso contrário ao pretendido
- Não conformidade/desrespeito pelas instruções e todas as informações relacionadas
- Alterações estruturais ou técnicas não autorizadas no dispositivo
- Envolvimento de pessoal inadequadamente treinado e pouco qualificado
- Exploração com dispositivos de segurança e proteção danificados ou mal montados
- Manutenção ou limpeza inadequadas
- Falhas não corrigidas
- Utilização de meios não permitidos, produtos de limpeza, etc.
- Uso de peças de reposição não autorizadas
- Erros na operação ou outro uso inadequado

- Desastres causados por corpos estranhos ou força maior
- Dano à placa de identificação e etiquetas importantes para a operação e segurança

Esta máquina de café contém peças sujeitas a desgaste. Com a manutenção adequada do aparelho, as seguintes peças sujeitas a desgaste são geralmente capazes de suportar a preparação do número de bebidas indicado abaixo:

- Bomba, válvula de descarga, moinho, vedações: 25.000 utilizações
- Unidade de infusão: 50.000 utilizações

As falhas desses consumíveis após atingir as quantidades de referência não constituem um defeito na máquina de café.

2.2 Proteção de direitos autorais

Este manual, os textos, desenhos, imagens e outros itens nele contidos estão protegidos por direitos autorais. Sem o consentimento por escrito do fabricante, é proibido reproduzir o conteúdo do manual do usuário em qualquer forma e de qualquer maneira (incluindo fragmentos), e usar e/ou transferir seu conteúdo para terceiros. As violações do descrito acima resultarão na obrigação de pagamentos de compensações. Reservamo-nos o direito de prosseguir outras reivindicações.

2.3 Declaração de conformidade

O aparelho cumpre com os padrões atuais e as diretrizes da UE. O acima referido está confirmado pela Declaração de Conformidade CE. Se necessário, estamos à disposição para enviar-lhe a Declaração de Conformidade relevante.

3 Transporte, embalagem e armazenagem

3.1 Controle de entrega

Após a recepção do produto, você deve verificar imediatamente se o aparelho está completo e que não tenha sido danificado durante o transporte. Em caso de danos visíveis durante o transporte, recuse-se a aceitar o aparelho ou aceite o produto de maneira condicional. Nos documentos de transporte / nota de transporte da empresa transportadora, assinale a descrição do dano e faça uma reclamação. Os danos ocultos devem ser relatados imediatamente após terem sido identificados, uma vez que as reivindicações só podem ser reclamadas dentro dos prazos aplicáveis.

Na ausência de peças ou acessórios, entre em contato com o nosso Departamento de Atendimento ao Cliente.

3.2 Embalagem

Por favor, não descarte a caixa de papelão do aparelho. Pode ser necessário armazenar o aparelho quando se deslocar ou quando enviar o aparelho ao nosso centro de serviço em caso de qualquer dano.

A embalagem e os itens individuais são feitos de materiais recicláveis. Em detalhes são: folhas e sacos de plástico e embalagens de papelão.

Ao descartar a embalagem, observe os regulamentos vigentes em seu país. Os materiais de embalagem reutilizáveis devem ser reciclados.

3.3 Armazenagem

Mantenha a embalagem fechada até o aparelho ser instalado e observe as instruções de configuração e armazenagem contidos na parte externa. As embalagens só devem ser armazenadas nas seguintes condições:

- dentro de casa
- se estiverem em ambiente seco e livre de poeira
- se estiverem longe de produtos agressivos
- em um local protegido da luz solar
- se estiverem em local protegido contra choques mecânicos.

Em caso de período longo de armazenamento (mais de 3 meses), verifique o estado da embalagem e das peças regularmente. Se necessário, a embalagem deve ser substituída por uma nova.

4 Dados técnicos

4.1 Dados técnicos

Nome:	Máquina de café automática Easy Plus 550
Art n.º:	190096
Material:	plástico
Material do moedor:	aço
Número de unidades de infusão da máquina de café:	1
Capacidade do tanque de água em l:	4
Quantidade de recipiente de grãos:	1
Capacidade do recipiente de grãos em g:	550
Programas predefinidos, com a possibilidade de substituição personalizada dos programas:	16
Pressão da bomba em bar:	19
Capacidade do recipiente para borras de café, aproximadamente xícaras:	35
Projetado para copos / dia:	50
Eficiência máxima, chávenas: a 120 ml/h (saída única para chávenas) a 120 ml/h (saída dupla para chávenas):	60 80
Quantidade mínima de preparação em ml:	15
Saída com ajuste de altura de – a, em mm.:	80 - 160
Nível de ruído de – a, em dB:	55 - 70
Conexões de água:	depósito de água
Carga de conexão:	1,5 kW 230 V 50 Hz
Dimensões (L x P x A) em mm:	350 x 525 x 475
Peso em kg:	15,17

Versão / propriedades

- Versão: automática
- Contador de chávenas: por programa e total
- Sinal de informação sobre a necessidade de descalcificação
- Indicador de nível de enchimento

Dados técnicos

- Interruptor de ligar/desligar
- Controle: tátil
- Luzes indicadoras: Stand-by
- Opções de configuração:
 - modo do utilizador
 - nomes das bebidas
 - 4 níveis de espessura de moagem
 - quantidade de leite
 - quantidade de café moído, com precisão até ao grama, graças à calibração
 - ecrã de vídeo
 - quantidade pré-infusão
 - quantidade de água
- Tanque de água removível
- Fornecimento de leite:
 - externamente através de uma mangueira
 - manual com regulação em 2 níveis (leite frio e quente)
- Programas:
 - 16, predefinidos, possibilidade de substituição individual de programas
 - possibilidade ilimitada de guardar novos programas
 - menu protegido por palavra-passe
- Sistema operacional: Android
- Ecrã de vídeo:
 - publicidade
 - stand-by
 - preparação
 - possibilidade de envio de conteúdos para o dispositivo via USB
 - possibilidade de gravação de 3 vídeos – durante a ativação, no modo stand-by, e na preparação
 - possibilidade de gravação de vídeo para cada processo específico
- Função de água quente
- Função de leite quente
- Moedor: cónico
- Sistema de pressão: pressão do pistão
- Entrada USB
- Espumador de leite

- sim
- regulação da temperatura do leite em 2 níveis
- Programa de limpeza:
 - sim
 - memória dos ciclos de limpeza
- Ecrã:
 - tamanho: 7,0 polegadas
 - vídeos publicitários com reprodução individual
 - mensagens de erro, volume, programas, status, informação sobre descalcificação e limpeza
- Desligamento automático
- O recipiente de borra de café pode ser lavado na máquina de lavar louça
- Opção de café moído:
 - por chávena
 - manual, entre 5 - 14 g
- Função de 2 chávenas
- Características:
 - o recipiente de resíduos e a placa com abertura são adaptados para remoção automática dos resíduos
 - aquecedor de alta potência: 2 x 1400 W
 - tanque de água com pega
- O conjunto inclui:
 - 1 mangueira para leite, 50 cm
 - 1 chave universal

Nota importante:

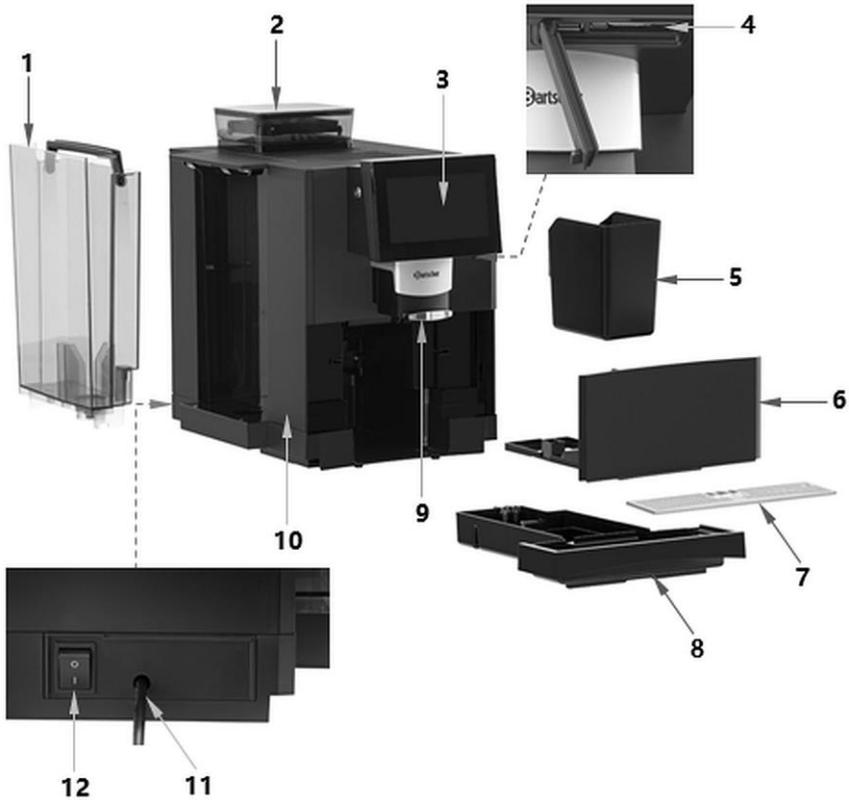
A partir de 5° d.H. (de acordo com a escala alemã) de dureza da água, é altamente recomendada a instalação do filtro de água KV1.

Reserva-se o direito de efetuar alterações técnicas!

4.2 Funções do aparelho

O dispositivo é adaptado para a preparação de vários tipos de especialidades de café, como café, café expresso, cappuccino, latte macchiato com o uso de grãos de café e água fria e ideal para uso em cafés, salas de jantar e escritórios.

4.3 Resumo dos componentes do aparelho



1. Tanque de água com pega
3. Painel de controlo
5. Recipiente da borra de café
7. Grade de gotejamento
9. Saída de bebidas
11. Cabo de ligação
12. Botão de ligar/desligar

2. Recipiente para grãos, com tampa
4. Conector USB
6. Tampa
8. Bandeja de gotejamento
10. Corpo do aparelho

Interface do utilizador

A máquina de café está equipada com três tipos diferentes de interface de utilizador: Interface padrão, de autoatendimento e profissional, para atender às diversas necessidades de utilização.

Interface padrão de utilizador



Ao tocar no símbolo  “Utilizador”, é possível definir a seleção preferida de bebidas para diferentes utilizadores.

Esta função deve ser ativada no menu “Definições do ecrã” antes de poder ser utilizada.

Interface de autoatendimento do utilizador



Aqui, pode-se seleccionar rapidamente o idioma desejado (por padrão, até 4 idiomas diferentes podem ser configurados). Os idiomas podem ser definidos nas configurações do ecrã.

Este interface foi projetado especialmente para uso em locais de autoatendimento (como buffets de pequeno-almoço e hotéis). O utilizador pode seleccionar rapidamente o idioma no canto superior direito do ecrã, sem necessidade de entrar no menu.

Interface profissional do utilizador



Geralmente utilizado em estabelecimentos comerciais.

As opções de configuração são bastante variadas, permitindo a criação de filas de produtos.

Símbolos no ecrã

Símbolo	Nome	Descrição
	Utilizador	Acesso às definições do utilizador
Logo	Logotipo	Acesso às definições do menu
	Barra de rolagem	Indicações sobre as páginas de bebidas e a página atual
	Adicionar	Adicionar produtos
	Fechar	Fechar a página atual
	Aviso	Exibe a mensagem de erro
	Temperatura da caldeira	Exibição da temperatura da caldeira
	Posição da unidade de infusão	Estado atual da operação da unidade de infusão
	Mensagem de erro	Exibição da mensagem de erro atual
	Fluxo de água	Exibição do fluxo de água atual em ml/s
	Inativo	A bebida está 'inativa' e não pode ser preparada
	Temperatura do termobloco	Exibição da temperatura do termobloco
	Etapas de trabalho	Etapas de trabalho da inicialização atual do sistema

Símbolos de configurações de menu

Símbolo	Nome	Descrição
	Sair	Retorne ao ecrã principal e introduza o código PIN para voltar ao menu.
	Ecrã principal	Retorne ao ecrã principal, sem a necessidade de introduzir o código PIN, para voltar ao menu.
	Seleção	O item está selecionado ou ativo.
	Edição	A edição do item é permitida.

5 Instruções de montagem



CUIDADO!

No caso de instalação incorreta, configuração, consertos, manutenção ou por conta da manipulação inadequada do aparelho, pode-se causar danos materiais ou corporais.

A configuração e instalação, bem como a reparação só podem ser realizadas por um técnico de serviço autorizado de acordo com a legislação nacional aplicável.

AVISO!

O fabricante não aceita qualquer responsabilidade ou garantia por danos atribuíveis à não conformidade com os regulamentos ou instalação inadequada.

5.1 Instalação

Desembalagem / montagem

- Desembale o aparelho e remova todos os elementos externos e internos da embalagem e as proteções de transporte.



CUIDADO!

Risco de sufocamento!

Não permitir que crianças tenham acesso ao material de embalagem tais como sacos plásticos e elementos de poliestireno.

- Se houver uma película protetora no aparelho, remova-a. Deve-se retirar a película de proteção lentamente para que não deixe restos de cola. Remover os resíduos de cola com um solvente adequado.
- Tenha cuidado para não danificar a placa de identificação ou as indicações de aviso no aparelho.
- **Nunca** coloque o aparelho num ambiente húmido ou molhado.
- Instale o aparelho de modo que as conexões sejam facilmente acessíveis para uma eventual desconexão rápida, se necessário.
- Na escolha do local de instalação, devem ser tidos em conta os pontos seguintes:
 - A superfície de instalação deve ser plana, suficientemente resistente à carga, impermeável, seca e resistente ao calor.
 - Assegurar que os caminhos de evacuação previstos estejam livres.
 - Assegurar uma posição estável.
 - Prever espaço suficiente para o trabalho, a manutenção e a limpeza.
 - Deixar livres as eventuais aberturas de ventilação para a entrada e saída de ar.
 - Respeitar os regulamentos técnicos e de construção aplicáveis.
- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.
- Assegurar distância suficiente das paredes e de outros objetos inflamáveis ou suscetíveis. Esta distância deve ser, na parte traseira e lateral, de pelo menos 5 cm e 15 cm do topo. Levantar em conta as normas de incêndio em vigor no local de instalação.
- O dispositivo deve ser instalado apenas em ambientes com temperatura entre 5 °C e 35 °C.

- O aparelho não pode ser colocado no armário durante a operação.

Conectar à eletricidade

- Verifique se os dados técnicos da unidade (ver placa de informações) correspondem aos dados da rede local.
- Conecte o dispositivo a uma tomada única e suficientemente protegida com um contato de proteção. Não conectar o aparelho a uma tomada múltipla.
- Conecte o cabo de conexão de forma que ninguém possa pisar ou tropeçar nele.
- Não use o aparelho com um temporizador ou controle remoto externos.

6 Instruções de uso e manutenção

Dicas importantes

- Encha o recipiente de água unicamente com água potável fresca.
- Nunca coloque água quente / quente, leite ou outros líquidos no tanque de água.
- Nunca despeje café solúvel, cacau em pó ou outras misturas em pó no recipiente de grãos (recipiente de café moído). O aparelho pode ser danificado.
- Nunca despeje no recipiente para grãos, grãos de café especialmente preparados (por exemplo, revestidos com cacau ou açúcar), pois isso pode danificar o aparelho.
- Somente grãos de café torrados podem ser colocados no recipiente de grãos. Arroz, soja, grãos de chocolate, nozes, açúcar, especiarias, etc. são proibidos.
- Guarde sempre os grãos de café num local seco e ao abrigo da luz. Grãos úmidos podem danificar o moedor.
- Não armazene grãos de café no recipiente de grãos quando a máquina não for usada por um longo período de tempo. Os grãos de café podem ficar úmidos e entupir o moedor.

6.1 Inicialização

Preparação do dispositivo

1. Antes de usar, limpe o aparelho de acordo com as instruções na secção “Limpeza”.
2. Para iniciar o aparelho com segurança, leia atentamente as seguintes instruções.
3. Ligue o aparelho a uma tomada individual adequada.

Primeira utilização

Após a primeira ligação da máquina de café, será possível aceder às definições do programa inicial. Proceda da seguinte forma:



1. Pressione o interruptor de rede na parte de trás do dispositivo.



2. Pressione o botão de ativação do ecrã.

O ecrã irá ligar-se.



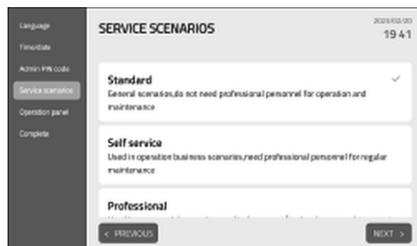
3. Selecione o idioma desejado.



4. Defina a hora e a data.



5. Opcionalmente, introduza o código PIN.



6. Selecione a interface do utilizador.



7. Defina o ecrã do painel de controlo



8. Clique em "Completar" para finalizar as definições.

PT

Enchimento com café em grãos



1. Remova a tampa do recipiente para grãos.



2. Encha o recipiente com café em grãos.



3. Coloque novamente a tampa do recipiente para grãos.

CUIDADO

Nunca introduza quaisquer objetos no recipiente de grãos ou no moedor. Caso contrário, podem ser expelidos estilhaços, o que pode causar lesões.

NOTA!

Nunca coloque café moído no recipiente para grãos.

Não deite quaisquer líquidos no recipiente para grãos.

Enchimento do tanque de água



1. Retire o tanque de água do dispositivo.



2. Encha o tanque de água com água potável fresca.
3. Recoloque o tanque de água no dispositivo.
4. Certifique-se de que o tanque de água esteja instalado na posição correta.

ATENÇÃO!

O tanque de água só pode ser preenchido até a marca MAX.

Não encha o tanque de água com água quente, pois isso pode danificar a máquina de café.

Ligação da mangueira do leite



1. Conecte a mangueira de leite ao espumador de leite do dispositivo.
2. Introduza a mangueira de no recipiente de leite.

ATENÇÃO!

Preste atenção para que a mangueira de leite esteja corretamente fixada na conexão, de modo a não conseguir sugar ar no ponto de ligação.

NOTA!

Sempre que possível, coloque o recipiente de leite no frigorífico.

6.2 Preparação de bebidas

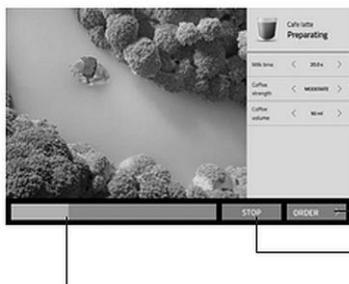
Preparação de uma bebida através do interface padrão do utilizador

Após a primeira ligação da máquina de café, é possível aceder às definições do programa inicial. Proceda da seguinte forma:



1. Coloque a chávena adequada sob o bico de saída da bebida.
2. Toque no símbolo da bebida desejada.

A bebida selecionada será preparada.



Barra de progresso

Tocando em "<" ou ">" é possível alterar os parâmetros durante a preparação da bebida.

Toque em "Solicitar" para selecionar a próxima bebida desejada (desde que este ponto do menu esteja ativo).

Para interromper a preparação da bebida, toque em "Parar".

Preparação da bebida através do interface de autoatendimento do utilizador



1. Coloque a chávena adequada sob o bico de saída da bebida.
 2. Toque no símbolo da bebida desejada.
- A bebida selecionada será preparada.



Barra de progresso



Para interromper a preparação da bebida, toque em "Parar".

Toque em "Solicitar" para selecionar a próxima bebida desejada



Alteração de parâmetros durante a preparação da bebida

Preparação de uma bebida através da interface profissional do utilizador



1. Coloque a chávena adequada sob o bico de saída da bebida.
2. Toque no símbolo da bebida desejada.
A bebida selecionada será preparada.



Indicador de estado

Interrupção da preparação da bebida



A função de fila pode ser utilizada quando uma bebida está a ser preparada e, simultaneamente, outra é selecionada."

3. Toque no símbolo Espresso para preparar o próximo café.

O Espresso será adicionado à lista de espera, tal como mostrado.

Configuração da espessura de moagem



1. Remova a tampa do compartimento de café moído para aceder ao regulador de espessura da moagem.
2. Ajuste a espessura desejada usando a chave fornecida.

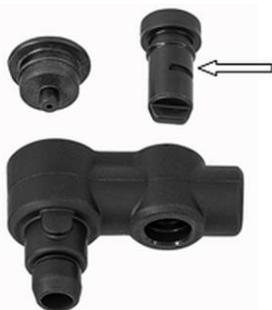
A espessura da moagem pode ser ajustada em 4 níveis.

Ajuste da unidade de leite

O leite é retirado da unidade de leite através da mangueira de leite.

Na própria unidade de leite, existe uma opção de ajuste, permitindo que a temperatura do leite seja regulada manualmente em 2 níveis.

A posição padrão do regulador é “1”.



A posição do regulador pode ser alterada manualmente de “1” para “2” (e vice-versa) através da rotação.

A posição seleccionada deve alinhar-se com a marca de ajuste (seta).

Pode-se seleccionar entre a posição “1” (para leite à temperatura ambiente) e “2” (para leite refrigerado). Ao alterar de “1” para “2”, o fluxo de leite na unidade de leite diminui, permitindo que mais vapor quente alcance o leite, aumentando a temperatura. No entanto, a quantidade de leite distribuída nesse momento será menor.

6.3 Configurações

6.3.1 Configuração de programas

Acesso ao menu



1. Toque no símbolo do logotipo no canto superior esquerdo.
2. Insira o código PIN e toque no botão "Concluído".
Se nenhum código PIN tiver sido definido, pode-se confirmar diretamente com o botão "Concluído".



3. Selecione o menu de destino.

NOTA!

Os códigos PIN podem ser definidos no programa de inicialização. Se não houver códigos PIN atribuídos, os códigos padrão ficam em branco.

Introduza diferentes códigos PIN para atribuir diferentes permissões de acesso ao menu. A configuração específica de permissões para os códigos PIN pode ser verificada e alterada no menu Configurações do sistema / Utilizador / Permissões de manutenção.

Visão geral do menu de configurações do programa

Configuração de manutenção	Enxaguamento	Limpeza	Descalcificação	Funções gerais
-----------------------------------	--------------	---------	-----------------	----------------

Configuração de bebidas	Configuração de bebidas	Ecrã de seleção de bebidas
--------------------------------	-------------------------	----------------------------

Sistema	Fornecimento de água	Manutenção	Acessórios	Lig./Desl.	Redefinir
----------------	----------------------	------------	------------	------------	-----------

Configuração do visor	Interface do utilizador	Ecrã principal	Preparação de bebidas	Publicidade	Definições avançadas
------------------------------	-------------------------	----------------	-----------------------	-------------	----------------------

Utilizador	PIN de nível administrativo	PIN de nível de manutenção	Permissões de manutenção
-------------------	-----------------------------	----------------------------	--------------------------

Configurações de idioma	
--------------------------------	--

Estatística	Visão geral	Bebidas	Limpeza	Descalcificação e esvaziamento do sistema
--------------------	-------------	---------	---------	---

Ajuda	Informação
--------------	------------

6.3.2 Menu de manutenção

Resumo do menu de limpeza

Manutenção	Enxaguamento	Limpeza	Descalcificação	Funções gerais
	Enxaguamento da unidade de infusão	Limpeza da unidade de infusão com o uso de pastilha		Limpeza do ecrã
	Limpeza do espumador de leite	Limpeza do sistema de leite		Reinicialização do dispositivo
	Enxaguamento da mangueira externo de leite			Desligamento do dispositivo

Enxaguamento



Enxaguamento da unidade de infusão

Enxaguar a unidade de infusão. Selecione a função “Enxaguar a unidade de infusão” e realize o enxaguamento antes de desligar o aparelho.

Limpeza do espumador de leite

Imediatamente após servir o café, enxaguar o espumador de leite com água quente.

Enxaguamento da mangueira externa de leite

Retire a mangueira de leite do recipiente do leite e introduza-o na bandeja de gotejamento. Execute o enxaguamento.

Limpeza



Limpeza da unidade de infusão com o uso de pastilha

A limpeza da unidade de infusão deve ser realizada imediatamente quando aparecer no ecrã a mensagem “Limpeza da unidade de infusão com pastilha”. Para a limpeza, são necessárias pastilhas de limpeza.

O tempo total de limpeza é de aproximadamente 10 minutos.

Limpeza do sistema de leite

O sistema de leite deve ser limpo diariamente por razões de higiene e saúde.

O tempo total é de aproximadamente 10 minutos.

Descalcificação



Pode-se usar um descalcificante em pó ou líquido para a descalcificação.

O tempo total é de aproximadamente 40 minutos.

ATENÇÃO!

Se a descalcificação não for realizada a tempo, o ecrã do dispositivo será bloqueado após o tempo definido por defeito para a descalcificação obrigatória, e a reutilização do dispositivo só será possível após a conclusão do processo de descalcificação.

Funções gerais



Limpeza do ecrã

Ao tocar no campo “Limpeza do ecrã”, o dispositivo será bloqueado durante 15 segundos.

Agora, use um pano para limpar a superfície do ecrã.



Reinicialização do dispositivo

Reinicie o dispositivo tocando no campo “Redefinir”.

6.3.3 Menu de bebidas

Visão geral das definições de bebidas

Bebidas	Configuração da bebida	Ecrã da bebida
	Visão geral	Tipo de ecrã
	Receitas	Colunas por linha
	Preço	

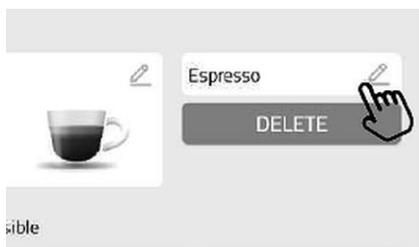
Configuração de bebidas



Introdução das configurações para “Visão Geral”

1. Alteração do ícone da bebida

Altere o ícone da bebida clicando na opção de edição do ícone. Uma imagem carregada a partir de uma memória USB pode ser usada como ícone da bebida.



2. Alteração do nome da bebida

Altere o nome da bebida clicando no ícone de edição.

Pode-se usar o método de introdução de dados para inserir o novo nome da bebida.



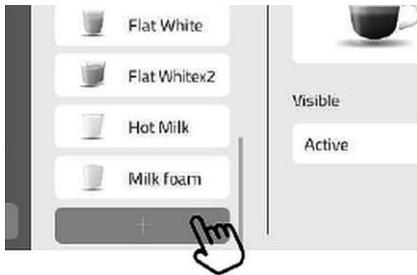
3. Estado da bebida

Escolha “Ativo” para que esta bebida possa ser preparada. Ao selecionar “Inativo”, a bebida será bloqueada e não poderá ser preparada.



4. Remoção de bebidas

Clique em “Remover” abaixo da bebida para a excluir da lista de bebidas.



5. Adicionamento de nova bebida

Clique em “Adicionar” para selecionar uma nova bebida da lista suspensa a ser adicionada. Após a adição à lista do menu, altere e remova o nome e o ícone da nova bebida.

Configurações de receitas

Exemplo: Receita de Latte Macchiato

Após tocar no ícone do Latte Macchiato, será exibida a página de receitas, onde os parâmetros da bebida podem ser ajustados.



Verificação da receita atual

A ordem da esquerda para a direita corresponde à ordem em que a bebida é servida: Espuma – Leite quente – Café.

PT



Alteração da ordem das receitas

Pressione o ícone da receita (por exemplo, leite espumado) e arraste-o para alterar a sua posição.



Alteração dos parâmetros da receita

Clique na receita para alterar os seus parâmetros. Os valores configurados devem estar dentro dos limites permitidos pelo software.



Remoção da receita

Abra a página da receita e clique no campo "Remover".



Adicionamento de receita

1. Aqui aparece a lista de acessórios de fábrica. Após clicar, a receita é automaticamente inserida na lista de receitas de bebidas.
2. Faixa de receitas de bebidas que podem ser adicionadas: 1 - 6.
3. Faixa especial de valores configuráveis deve respeitar os limites do software.
4. Cada parâmetro da receita configurável é apresentado como na figura à esquerda.

Parâmetros de receitas possíveis de adicionar

Café

Parâmetro	Valores de configuração	Observações
Quantidade de pré-infusão	0~30 ml	Definição padrão 25 ml
Quantidade de café	15~240 ml	Definição padrão 150 ml
Processo de infusão simples	sim ou não	Padrão: sim
Tempo de preparação	1~4 vezes	Definição padrão 1 vez

Leite quente

Parâmetro	Valores de configuração	Observações
Duração	5~ 120 seg.	Definição padrão 10 seg.

Espuma

Parâmetro	Valores de configuração	Observações
Duração	5~ 120 seg.	Definição padrão 10 seg.

Água quente

Parâmetro	Valores de configuração	Observações
Quantidade de água	25~450 ml	Definição padrão 100 ml
Temperatura da água	Alta - média - baixa - fria	Definição padrão Alta

Intervalo

Parâmetro	Valores de configuração	Observações
Duração	1~ 20 seg.	Definição padrão 5 seg.

Teste:

Clicar em “Testar” para, após concluir as configurações da receita, preparar a bebida com base na receita alterada e verificar se a bebida atende às expectativas.

Ecrã da bebida

Existem dois tipos de apresentação da bebida: disposição em grelha e cartões de menu.

Disposição em grelha



Cartões de menu



Disposição em grelha

Os parâmetros para a disposição em grelha são definidos da seguinte forma:

Parâmetro	Valores de configuração (Padrão/Autoatendimento)				Observações
Coluna	1x1	2x1 3x1	4x1 5x1 3x2	4x2 5x2	Padrão: 5x2

Parâmetro	Valores de definição (profissional)			Observações
Coluna	2x1 3x2	3x3 2x2	4x3	Padrão: 4x3

Cartões de menu

As bebidas na lista de bebidas podem ser classificadas em diferentes cartões de menu. Números dos cartões de menu: 2 - 7.

1. Toque na imagem de capa do cartão de menu para substituí-la por uma nova. Uma nova imagem de capa pode ser selecionada na galeria de imagens ou carregada da memória USB.
2. Toque em "Atualizar alias" para modificar o alias.
3. Toque no segundo nível para selecionar bebidas da lista de bebidas e adicioná-las aos cartões de menu.
4. O efeito de ativação "Mostrar bebidas do segundo nível na primeira página" é mostrado na imagem abaixo.



Lista do segundo nível

6.3.4 Menu do sistema

Visão geral do menu do sistema

Sistema				
Conexões de água	Manutenção	Acessórios	Desligamento	Redefinir
Modo o fornecimento de água	Enxaguamento	Filtro de água	Desligamento automático	Reinicializaçã o de bebidas
Dureza da água	Limpeza		Desligamento automático após o tempo configurado	Restauração de configurações de fábrica
	Descalcificação		Botão de Ligar/Desligar.	
	Esvazie o recipiente de borras de café			

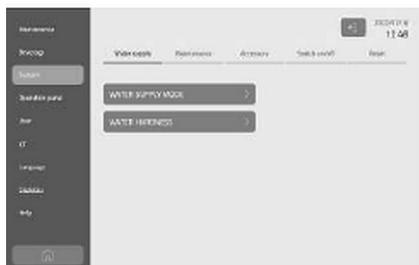
Modo de fornecimento de água / Dureza da água



Fornecimento de água

Escolha o modo adequado de fornecimento de água.

A configuração padrão é o fornecimento do tanque de água.



Dureza da água

Aqui se configura o grau de dureza da água para o dispositivo.

Configuração padrão: 15° dH.

PT

Configuração dos parâmetros de manutenção

Enxaguamento

Os parâmetros para o enxaguamento são configurados da seguinte forma:

Parâmetro	Valores de configuração	Observações
Enxaguamento automático da unidade de infusão	Desl. 5~20 min.	Definição padrão Desl.
Enxaguamento automático do espumador de leite	Desl. 5~20 min.	Definição padrão 10 min.

Limpeza

Configuração dos parâmetros de limpeza da unidade de infusão com pastilhas, conforme mostrado abaixo:

Parâmetro	Valores de configuração	Observações
Limpeza da unidade de infusão com pastilhas de acordo com o aviso**	≥ 0 chávenas	Definição padrão 350 chávenas
Limpeza obrigatória da unidade de infusão após o bloqueio	≥ 0 chávenas	Definição padrão 450 chávenas

**ATENÇÃO!

A máquina de café bloqueia quando o número de chávenas pré-definido é atingido e deve ser limpa/descalcificada antes de continuar a ser utilizada.

Descalcificação

A dureza da água, o fluxo de água e a instalação do filtro de água ou a sua ausência determinam o fluxo de água em litros e o tempo restante até a descalcificação. Os parâmetros de descalcificação são regulados como indicado abaixo:

Parâmetro	Valores de configuração	Observações
Aviso: Descalcificação	≥ 0 litros	Definição padrão 2500 litros
Descalcificação obrigatória	≥ 0 litros	Definição padrão 3600 litros

PT

Esvaziamento do recipiente para borras de café



Se a opção “Ativo” for selecionada, após preparar cerca de 30 chávenas, a mensagem “Esvaziar o recipiente para borras de café” aparecerá no ecrã.

Se a opção “Inativo” for selecionada, a mensagem “Esvaziar o recipiente para borras de café” não aparecerá mais no ecrã.

Equipamentos (não incluídos no escopo de entrega!)

Filtro de água



1. Se o filtro de água não estiver instalado, deve selecionar “Não conectado”.
2. Se o filtro de água deve ser instalado ou substituído, escolha “Conectado”.
3. Aqui, selecione o tipo de filtro de água e a capacidade de absorção necessária.

A configuração padrão é “Não conectado”.

NOTA!

A partir de 5° d.H. (de acordo com a escala alemã) de dureza da água, é altamente recomendada a instalação do filtro de água KV1, n.º de art. 109865.

Desligamento do dispositivo

Contagem decrescente para o desligamento automático

Aqui deve definir a contagem decrescente para desligamento automático, por exemplo, desligar o dispositivo automaticamente após 8 horas.

Parâmetro	Valores de configuração	Observações
Contagem decrescente para o desligamento automático	30 minutos / 1~24 horas / sem desligamento	Definição padrão: 4 horas



Desligamento automático à hora programada

Aqui pode definir a hora do desligamento automático, por exemplo, às 9:15.

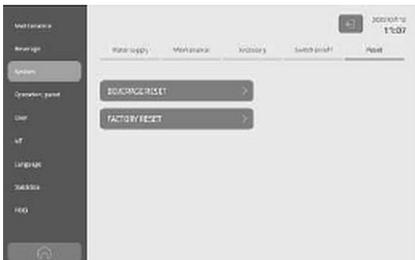
Botão de Ligar/Desligar.

1. Escolha a opção "Ativo".
2. Para desligar o ecrã, mantenha pressionado o botão de Ligar/Desligar durante 3 segundos.
3. Escolha "Inativo"; assim, a função do botão de Ligar/Desligar para o ecrã será desativada.



Botão de Ligar/Desligar para o ecrã

Redefinir



Redefinição da bebida

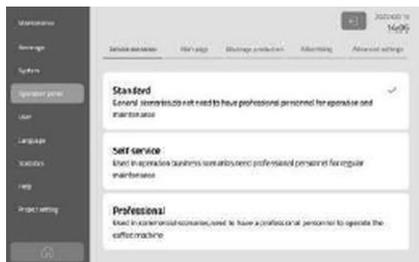
Redefine todos os parâmetros relativos à bebida para as definições de fábrica.

Restauração das definições fábrica

Redefine todos os parâmetros da bebida para as definições de fábrica.

6.3.5 Painel de comando

Cenários de utilização



Seleção da interface do utilizador exibida no ecrã. Uma introdução detalhada a cada interface do utilizador exibida no ecrã pode ser encontrada no capítulo “Interfaces do utilizador”.

Ecrã principal

Função do utilizador

Opções: **Ativo** ou **Inativo**



1. Escolha a opção “Ativo”, clicar no botão do utilizador no canto superior direito do ecrã e crie uma lista de bebidas do utilizador e uma lista de bebidas favoritas.
2. Se a opção “Inativo” for selecionada, a chave do utilizador não será exibida.

Números de série

Opções: **Ativo** ou **Inativo**



1. Escolha a opção “Ativo”.
O número de série do aparelho é apresentado no canto inferior esquerdo do ecrã.
2. Se for selecionado “Inativo”, o número de série do aparelho não será apresentado.

Número de serviço

Opções: **Ativo** ou **Inativo**



1. Escolha a opção “Ativo”.

O número de serviço é apresentado no canto inferior direito do ecrã.

2. Para evitar que o número de serviço seja apresentado, selecione a opção “Inativo”.

O número de serviço deve ser guardado pelo técnico de serviço nas definições de serviço.

Substituição do logótipo

Opções: **Ativo** ou **Inativo**



1. Toque no botão de edição para alterar o logótipo exibido no ecrã.

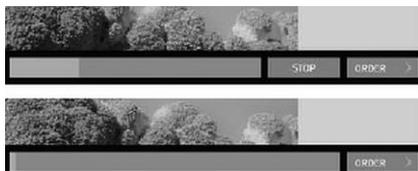
A nova imagem do logótipo pode ser carregada a partir da memória USB.

PT

Preparação de bebidas

Interrupção da preparação da bebida.

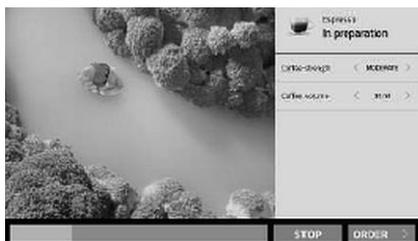
Opções: **Ativo** ou **Inativo**



1. No caso de selecionar a opção “Ativo”, preparação da bebida pode ser interrompida premindo “Parar”.
2. Se a opção “Inativo” for selecionada, “Parar” não será exibido.

Ajuste da bebida

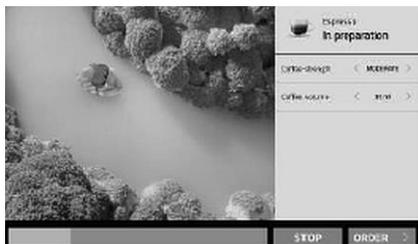
Opções: **Ativo** ou **Inativo**



1. No caso de selecionar a opção “Ativo”, as receitas das bebidas podem ser ajustadas tocando na seta esquerda e direita enquanto a bebida estiver em preparação.
2. Se a opção “Inativo” for selecionada, as receitas das bebidas não podem ser ajustadas durante a preparação.

Ecrã da quantidade de bebida

Opções: **Ativo** ou **Inativo**



1. No caso de selecionar a opção “Ativo”, a quantidade da bebida é exibida enquanto a bebida estiver em preparação.
2. Se a opção “Inativo” for selecionada, a quantidade da bebida não será exibida durante a preparação.

Realização de pedidos

Opções: **Ativo** ou **Inativo**



1. Escolha a opção “Ativo”.
2. Toque no campo “Solicitar” para selecionar a próxima bebida .
3. Se a opção “Inativo” for selecionada, o campo “Solicitar” não será exibido.

Publicidade**Stand-by**

Quando o dispositivo estiver no modo Stand-by, podem ser definidos anúncios de vídeo. Os conteúdos publicitários podem ser carregados a partir de uma pen USB.

Parâmetro	Valores de configuração	Observações
Tempo de espera	0~100 segundos	Definição padrão 60 seg.
Tipo de ciclo	Loop infinito, saída automática após a reprodução	Definição padrão Desl.
Tempo de reprodução de uma imagem	0~100 segundos	Definição padrão 10 seg.

NOTA!

Aqui, são possíveis configurações de publicidade, os vídeos e imagens utilizados podem ser carregados a partir de uma pen USB.

Saudação

Definir anúncios de vídeo no arranque do dispositivo.

Parâmetro	Valores de configuração	Observações
Tempo de reprodução de uma imagem	0~100 segundos	Definição padrão 5 seg.

NOTA!

Requisitos de vídeo: Formato MP4; proporção: 16:9; resolução recomendada: 1280 x 800; Taxa de transmissão de vídeo inferior a 3000 kb/s e 100 MB; Formatos de imagem: PNG, JPG, JPEG; resolução recomendada: 1280 x 800.

Preparação de bebidas

Definir anúncios em vídeo enquanto a bebida está a ser preparada.

Parâmetro	Valores de configuração	Observações
Tempo de reprodução de uma imagem	0~100 segundos	Definição padrão 5 seg.

NOTA!

Requisitos de vídeo: Formato MP4; proporção: 4:3; resolução recomendada: 890 x 700; Taxa de transmissão de vídeo inferior a 3000 kb/s e 100 MB; Formatos de imagem: PNG, JPG, JPEG; resolução recomendada: 890 x 700.

Definições avançadas



Data

Definição da data local

Fuso horário

Definição do fuso horário local

Hora

Definição da hora local

Brilho

Definição do brilho padrão 60 %

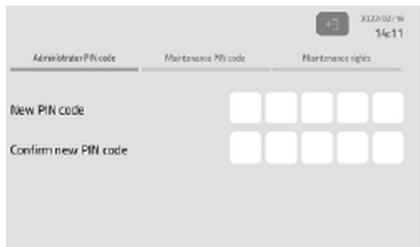
PT

Utilizador



Com o código PIN adequado, é possível atribuir diferentes permissões de utilizador.

PIN de nível administrativo



Defina o código PIN do administrador, composto por 5 dígitos.

O código PIN do administrador permite acesso às configurações do dispositivo.

PIN de nível de manutenção



Defina o código PIN de manutenção, composto por 4 dígitos.

A introdução do código PIN correto permite visualizar as permissões atribuídas ao nível de manutenção.

Permissões para o código PIN de nível de manutenção



Aqui é possível definir as permissões para o código PIN de manutenção.

Idiomas



Aqui são exibidos os idiomas disponíveis. Selecione o idioma.

O idioma padrão é o inglês.

Estatísticas



Aqui é possível visualizar o histórico de diferentes datas de preparação de bebidas, a quantidade total de bebidas, e os processos de manutenção e conservação.

Bebidas



Pesquisa rápida

Os dados podem ser visualizados por períodos de 1 semana, 1 mês, 3 meses, data atual, 6 meses, 1 ano e todos.

É possível ajustar a visualização dos dados para um período de tempo específico. Os dados podem ser apresentados de duas maneiras: em formato de tabelas ou gráficos.

Limpeza

Maintenance	Start	End	Time
EMPTY UNIT BEFORE	2023-02-20 19:54:00	2023-02-20 19:54:59	59 seconds
EXTERNAL WALK THROUGH	2023-02-20 19:55:10	2023-02-20 19:55:58	14 minutes
MILK COATHER BEFORE	2023-02-20 19:59:41	2023-02-20 19:51:59	13 minutes
EMPTY UNIT BEFORE	2023-02-20 19:52:00	2023-02-20 19:52:39	47 seconds
EMPTY UNIT BEFORE	2023-02-20 19:24:11	2023-02-20 19:25:28	45 seconds

Aqui é possível visualizar os registos detalhados dos tempos para diferentes processos de limpeza. Isto inclui o início, fim e a duração do processo de limpeza.

Descalcificação / esvaziamento

Maintenance	Start	End	Time
EMPTY WATER SPLIT	2023-02-20 19:55:11	2023-02-20 19:56:48	16 minutes

Aqui estão os registos detalhados de vários processos de descalcificação e esvaziamento do sistema de água.

Ajuda

Exibição de informações do dispositivo



Aqui pode consultar as informações do dispositivo, incluindo:

- Versão Ctr (software da PCB)
- Versão HMI (software do ecrã)
- Versão do sistema Android
- Versão de calibração
- Número de série do dispositivo
- Informações sobre o número IMEI do dispositivo
- Memória disponível no ecrã

Atualização de software via USB

O software do dispositivo pode ser atualizado usando uma memória USB.

NOTA!

A atualização do software deve ser realizada por um técnico profissional.

PT

7 Limpeza e manutenção

7.1 Instruções referentes à segurança durante a limpeza

- Antes da limpeza, o aparelho deve ser desconectado da fonte de alimentação.
- Deixar o aparelho se arrefecer por completo.
- Preste atenção para que a água não entre no aparelho. Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos enquanto o limpa. Não use um jato de água sob pressão para limpar o aparelho.
- Não use objetos pontiagudos ou de metal (faca, garfo, etc.) para limpar o aparelho. Objetos pontiagudos podem danificar o aparelho e causar choque elétrico quando em contato com componentes condutores.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos que contenham solventes ou agentes de limpeza cáusticos. Eles podem danificar a superfície.

7.2 Limpeza

Visão geral da frequência de limpeza

Frequência	Atividade	Tipo de limpeza
Diariamente (ou conforme necessário)	Enxaguamento da unidade de infusão	automático ou manual
	Limpeza do espumador de leite	automática ou manual
	Esvaziamento da bandeja de gotejamento	manual
	Esvaziamento do recipiente para borras de café	manual
	Limpeza do ecrã	manual
	Limpeza do espumador de leite	manual
Semanalmente	Limpeza da unidade de infusão	manual
	Limpeza do recipiente de grãos	manual
	Limpeza do tanque de água	manual
Após a exibição do aviso	Limpeza da unidade de infusão	quando for exibida a mensagem no ecrã
	Limpeza do sistema de leite	quando for exibida a mensagem no ecrã:
	Descalcificação	quando for exibida a mensagem no ecrã
	Substituição do filtro de água	quando for exibida a mensagem no ecrã

Preparação dos agentes de limpeza / auxiliares

Agentes de limpeza / auxiliares	Aplicação
Pastilha de limpeza	Para a limpeza da unidade de infusão com pastilhas de limpeza.
Agente de limpeza do sistema de leite	Limpeza do sistema de leite
Pó/líquido descalcificante	Descalcificação
Chave	Configuração da espessura de moagem
Escova de limpeza	Limpeza manual da mangueira de leite
Pano húmido	Limpeza do funil de grãos, do ecrã e da caixa

7.2.1 Limpeza diária

Enxaguamento da unidade de infusão / espumador de leite / mangueira exterior do leite



1. A frequência do enxaguamento automático pode ser definida no menu / definições de manutenção. O enxaguamento é efetuado automaticamente quando a condição definida é atingida, o mais tardar quando a máquina for desligada.



2. O enxaguamento imediato pode ser selecionado manualmente. Aceder ao menu "Manutenção/Enxaguamento" e tocar em cada uma das opções de enxaguamento para o enxaguamento imediato.

PT

Esvaziamento e limpeza do recipiente para borras de café

ATENÇÃO!

O recipiente para borras de café deve ser esvaziado pelo menos uma vez por dia.



1. Remova a bandeja de gotejamento juntamente com o recipiente para borras.
2. Deite fora as borras.



3. Lave bem o recipiente para borras de café com água limpa.



4. Seque o recipiente de recolha de borras e volte a colocá-lo na máquina.

Limpeza da bandeja de gotejamento

NOTA!

A bandeja de gotejamento deve ser limpa pelo menos uma vez por dia ou conforme necessário

PT



1. Retire a bandeja de gotejamento.



2. Deite a água fora.

Limpeza e manutenção



3. Lave bem a bandeja de gotejamento com água limpa.

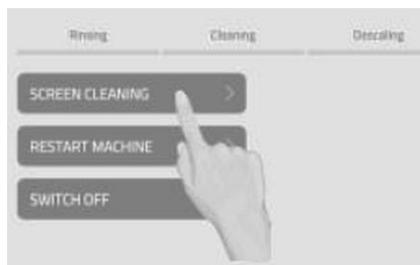


4. Seque a bandeja de gotejamento e coloque-a de volta no aparelho.

ATENÇÃO!

As duas placas metálicas situadas na parte de trás da bandeja de gotejamento devem ser limpas e mantidas secas, caso contrário, a mensagem “Esvazie a bandeja de gotejamento” será apresentada incorretamente.

Limpeza do ecrã



1. Selecionar "Manutenção/Função geral".
2. Selecionar LIMPEZA DO ECRÃ para iniciar a contagem decrescente de 15 segundos.

Agora pode limpar o ecrã com um pano seco.

7.2.2 Limpeza semanal

Limpeza manual do espumador de leite



1. Puxe o espumador de leite para baixo.



2. Desmonte o espumador de leite.



3. Lave as várias partes do espumador de leite com água limpa.



4. Monte novamente as partes do espumador de leite e reinstale-o.

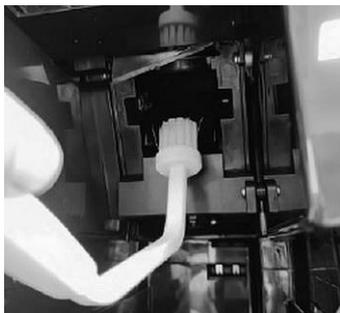


ATENÇÃO!

Após a limpeza, monte corretamente o espumador de leite.

A posição selecionada do regulador deve alinhar-se com o indicador de ajuste (seta).

Limpeza manual da unidade de infusão



A unidade de infusão pode entupir se o café em grão for moído demasiado fino. Recomendamos a limpeza semanal da unidade de infusão com uma escova.

1. Desligue o dispositivo e retire a ficha.
2. Remova a bandeja de gotejamento da máquina junto com o recipiente para borras de café.
3. Limpe a unidade de infusão com uma escova (fig à esquerda)

Limpeza do recipiente de grãos

NOTA!

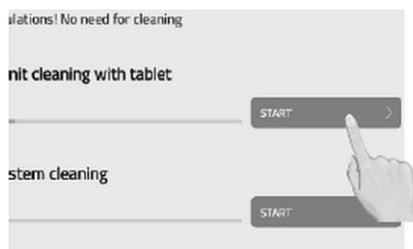
Os recipientes para grãos podem ser limpos conforme necessário e em intervalos regulares (recomendado: semanalmente).

4. Remova a tampa do recipiente para grãos.
5. Limpe o recipiente para grãos com um pano macio e seco.
6. Volte a inserir a tampa.

PT

7.2.3 Limpeza da unidade de infusão após a exibição do aviso

A mensagem “Limpeza da unidade de infusão com o uso de pastilha” aparece no ecrã quando o sistema requer limpeza com pastilha. O tempo total de limpeza é de aproximadamente 10 minutos.



1. Acesse ao menu “Manutenção / Limpeza”.
2. Toque no campo “Iniciar”.



3. Toque no botão “Confirmar” para iniciar a limpeza.

4. Cada passo deve ser seguido de acordo com as mensagens exibidas no ecrã.

NOTA!

Se a limpeza da unidade de infusão com o uso de pastilha não for realizada a tempo, o dispositivo será bloqueado após o período de limpeza obrigatório, e o uso do dispositivo só será possível após a conclusão do processo de limpeza.

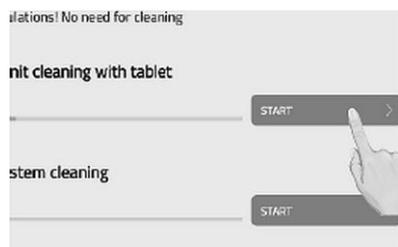
7.2.4 Limpeza do sistema de leite

ATENÇÃO!

O sistema de leite deve ser limpo diariamente.



1. Aceda ao menu “Manutenção / Limpeza”.
2. Toque no campo “Limpeza do sistema de leite”.



3. Toque no campo “Iniciar”.



4. Toque no botão “Confirmar” para iniciar a limpeza.

5. Cada passo deve ser seguido de acordo com as mensagens exibidas no ecrã.

AVISO!

Durante a limpeza e descalcificação, um líquido quente de limpeza ou descalcificação flui da saída. Portanto, nunca coloque as mãos sob a saída durante a limpeza e descalcificação.

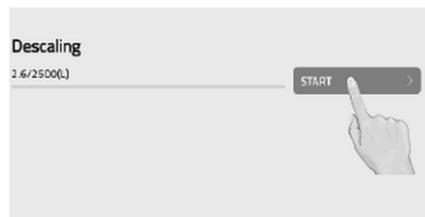
7.2.5 Descalcificação após a exibição do aviso

A dureza da água, o nível da água e o uso do filtro de água determinam o cronograma de descalcificação. Este ponto no tempo é calculado e exibido pelo dispositivo.

PT

ATENÇÃO!

Se a descalcificação não for realizada a tempo, o ecrã do dispositivo será bloqueado após o tempo definido por defeito para a descalcificação obrigatória, e a reutilização do dispositivo só será possível após a conclusão do processo de descalcificação.



1. Acesse ao menu “Manutenção / Limpeza”.

2. Toque no campo “Iniciar”.



3. Toque no botão “Confirmar” para iniciar a descalcificação.

4. Cada passo deve ser seguido de acordo com as mensagens exibidas no ecrã.

AVISO!

Durante a limpeza e descalcificação, um líquido quente de limpeza ou descalcificação flui da saída. Portanto, nunca coloque as mãos sob a saída durante descalcificação.

8 Possíveis defeitos

A tabela abaixo descreve possíveis causas e métodos de remoção de falhas de funcionamento ou erros que ocorrem durante a operação do aparelho. Os trabalhos podem ser realizados apenas por pessoal técnico devidamente qualificado.

Se as falhas não puderem ser corrigidas, entre em contacto com o centro de assistência técnica. É essencial fornecer o número do artigo, o modelo e o número de série. Essas informações encontram-se na placa de identificação do aparelho.

Mensagens de erro no ecrã



Se ocorrer um erro, o dispositivo exibirá uma mensagem de erro marcada com um triângulo vermelho no canto superior direito do painel de controlo. Toque nesse símbolo para obter mais informações.

Mensagem no ecrã	Solução possível
Coloque o tanque de água	Certifique-se de que o tanque de água esteja instalado corretamente ou coloque-o novamente no dispositivo.
Encha o tanque de água	Adicione água ao tanque de água.
Fixe a bandeja de gotejamento	Remova a bandeja de gotejamento
Esvazie a bandeja de gotejamento.	Esvazie a bandeja de gotejamento
Esvazie o recipiente para borras de café	Esvazie o recipiente para borras de café
Sistema de café vazio	Verifique o circuito do café.
Sistema de vapor vazio	Verifique o circuito do vapor.
Aviso da válvula multivia	Verifique a válvula multivia de vapor
Reinicialização da unidade de infusão	Verifique a unidade de infusão
Erro de software	Reinicie o aparelho
Erro na porta serial Verifique a ligação da porta serial.	Verifique a placa-mãe

Mensagens de código de erro

ATENÇÃO!

A mensagem com o código de erro é exibida automaticamente quando todo o sistema é afetado por um erro. Se houver problemas graves, reinicie o dispositivo.

1. Desligue o dispositivo com o interruptor de ligar/desligar se o dispositivo for reiniciado.
2. Contacte um técnico se não conseguir ligar o dispositivo.

Código do erro	Descrição	Solução possível
E2	O sensor NTC reconhece quando a temperatura do bloco térmico (café) está acima de 105°C	Reinicie o aparelho
E3	O sensor NTC reconhece quando a temperatura do bloco térmico (vapor) está acima de 185°C	Reinicie o aparelho
E43	Erro do motor redutor	Verifique o motor redutor.
E33	Falta de comunicação entre CTR e HMI	Verifique a placa-mãe
E1	Erro da placa-mãe	Reinicie o aparelho

9 Desligamento do dispositivo

Preparação para o desligamento

1. Limpe o dispositivo de acordo com as instruções contidas na secção “Limpeza e Manutenção”.
2. Após esvaziar, limpe o recipiente para grãos.
3. Limpe manualmente a saída de bebidas e a mangueira de leite.
4. Limpe manualmente a unidade de infusão com uma escova.
5. Limpe a bandeja de gotejamento e o recipiente para borras.

Desligamento a curto prazo (até um mês)

1. Remova o tanque de água e esvazie-o.
2. Esvazie o circuito de água. O esvaziamento da máquina de café deve ser feito por um técnico.
3. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação.

Desligamento a longo prazo (acima de um mês)

Alguns componentes podem não funcionar corretamente se o dispositivo foi armazenado ou não foi usado por um longo período.

Antes de usar novamente após um longo período de inatividade, a máquina de café deve passar por manutenção, instalação e limpeza.

1. Solicite a manutenção e instalação da máquina de café a um técnico.
2. Se o dispositivo foi armazenado por mais de 6 meses, pode ser necessário repará-lo após a reinicialização.

Consulte o serviço de assistência técnica.

10 Reciclagem

Equipamentos elétricos



Equipamentos elétricos são marcados com este símbolo. O equipamento elétrico deve ser descartado e reciclado de forma adequada e ecologicamente correta. Não descarte eletrodomésticos em lixos domésticos. Desconecte o aparelho da fonte de alimentação e remova o cabo de conexão do aparelho.

Aparelhos elétricos devem ser descartados em pontos de coleta designados.