

Colibrì

Espresso

Instant

P

Português

Página 1



DOC. NO. H 155P 01
EDIÇÃO 2 00 12

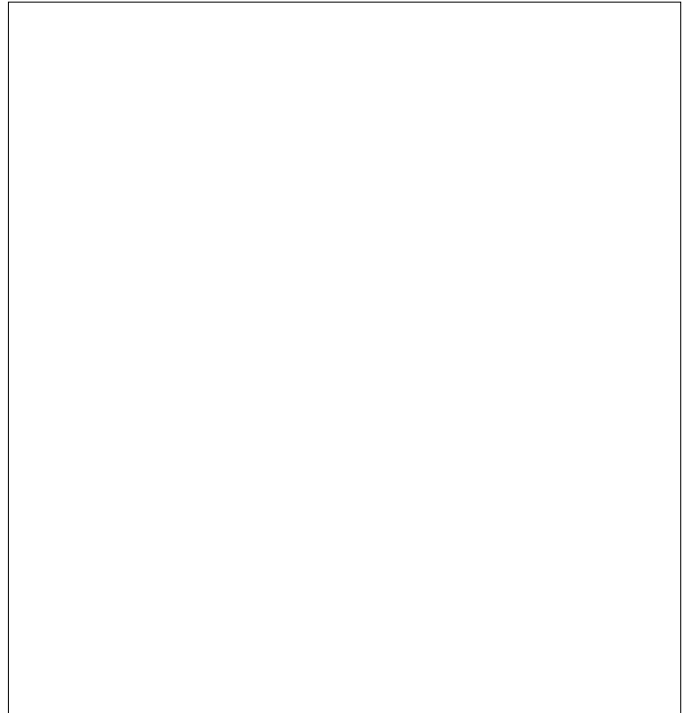
NECTA
VENDING SOLUTIONS SpA
Sede legale: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Web: www.nectavending.com



Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606460
Trib. Bergamo Reg. Imp. n. 2534
R.E.A. Bergamo n. 319295

Cap. Soc. L. 29.064.000.000 i. v.
Cod. Fisc. 12806340159
Part. IVA 02747810162
Cod. ISO IT 02747810162

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
KONFORMITÄTSESKLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING
INTYG OM ÖVERENSSTÄMMELSE
OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING



Valbrembo, 04/04/00

Dichiara che la macchina descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle direttive: **89/392, 89/336, 73/23 CEE** e successive modifiche ed integrazioni.

Declares that the machine described in the identification plate conforms to the legislative directions of the directives: **89/392, 89/336, 73/23 EEC** and further amendments and integrations.

Déclare que l'appareil décrit dans la plaque signalétique satisfait aux prescriptions des directives: **89/392, 89/336, 73/23 CEE** et modifications/intégrations suivantes.

Erklärt, daß das im Typenschild beschriebene Gerät den **EWG** Richtlinien **89/392, 89/336, 73/23** sowie den folgenden Änderungen/Ergänzungen entspricht.

Declara que la máquina descrita en la placa de identificación, resulta conforme a las disposiciones legislativas de las directivas: **89/392, 89/336, 73/23 CEE** y modificaciones y integraciones sucesivas.

Declara que o distribuidor descrita na chapa de identificação é conforme às disposições legislativas das directivas **CEE 89/392, 89/336 e 73/23** e sucessivas modificações e integrações.

Verklaart dat de op de identificatieplaat beschreven machine overeenstemt met de bepalingen van de **EEG** richtlijnen **89/392, 89/336** en **73/23** en de daaropvolgende wijzigingen en aanvullingen.

Zanussi intyggar att maskinen som beskrivs på identifieringsskylten överensstämmer med lagstiftningsföreskrifterna i direktiven: **89/392, 89/336, 73/23 CEE** och påföljande och kompletteringar.

Det erklæres herved, at automaten angivet på typeskiltet er i overensstemmelse med ovsdirektiverne **89/392, 89/336** og **73/23 CEE** og de senere ændringer og tillæg.

GOFFREDO BUTTAZZONI

Direttore Generale
Directeur General
Director General
Directeur-generaal
Direktør

General Manager
Generaldirektor
Director-Geral
Verkställande direktor

ZANUSSI
VENDING



THE EUROPEAN NETWORK FOR QUALITY SYSTEM ASSESSMENT AND CERTIFICATION

This is to state that

ZAMUSSI VENDING S.p.A.
Via Roma, 24 - 24030 VALEREMBO (BG)

holds the Quality System Certificate

CISQ/CISQ 9130-ZA18

*for the standard from the
ISO 9000 / EN 29000
series, and the scope as specified therein*

Signed for and on behalf of EQNet member

Federazione CISQ
IL PRESIDENTE
Dr. Ing.

DATE

June 1st, 1994

EQNet members are:

- AENOR Spain AFAQ France AIB-Vincotte Belgium BSI QA United Kingdom
- CISQ Italy DS Denmark DQS Germany ELOT Greece IPQ Portugal KEMA Netherlands
- NCS Norway NSAI Ireland ÖQS Austria SFS Finland SIS Sweden SQS Switzerland

The issuing member holds all other EQNet members harmless for any claims arising from the existence of this document.



CERTIFICAZIONE ITALIANA DEI SISTEMI
QUALITA' AZIENDALI
ITALIAN CERTIFICATION OF COMPANIES
QUALITY SYSTEMS



CERTIFICATO n.
CERTIFICATE No. 9130-ZA18

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA QUALITA' DI
WE HEREBY CERTIFY THAT THE QUALITY SYSTEM OPERATED BY

ZAMUSSI VENDING S.p.A.

Via Roma, 24 - 24030 VALEREMBO (BG)

UNITA' OPERATIVA
OPERATIVE UNIT

Via Roma, 24 - 24030 VALEREMBO (BG)

E' CONFORME ALLA NORMA
IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD UNI-EN 29001-ISO 9001

PER I SEGUENTI TIPI DI PRODOTTI - PROCESSI - SERVIZI
CONCERNING THE FOLLOWING KINDS OF PRODUCTS - PROCESSES - SERVICES

Progettazione, produzione e commercializzazione di
apparecchiature elettromeccaniche/elettroniche per
la distribuzione automatica e la ristorazione
*design, manufacturing and sale of
electromechanical/electromechanical vending machines*

IL PRESENTE CERTIFICATO E' SOGGETTO AL RISPETTO DEL REGOLAMENTO
DELL'IMQ PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI QUALITA' DELLE AZIENDE
THIS CERTIFICATE SHALL SATISFY THE REQUIREMENTS ESTABLISHED BY IMQ
FOR THE CERTIFICATION OF SUPPLIERS' QUALITY SYSTEMS

25 Luglio 1994

DATA DI RILASCIO
ISSUED ON

IMQ

Il presente certificato annulla e sostituisce il precedente 9130.ZA18 del 01.06.94
This certificate supersedes the previous one 9130.ZA18 issued on 01.06.94

CISQ è un sistema internazionale di
certificazione indipendente del Siste-
mi Qualità aziendali, gestito in modo
coordinato da organismi di certifi-
cazione referenziali.

The CISQ is an international system of
independently certification of Suppliers'
Quality Systems, which is coordinated
by several certification bodies.

IMQ 373-379-500-694

Português

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	PAG. 2	ESTADOS DE FUNCIONAMENTO	PAG. 15
IDENTIFICAÇÃO DO APARELHO	PAG. 2	FUNCIONAMENTO NORMAL	PAG. 15
EM CASO DE AVARIA	PAG. 2	PRÉ-SELECÇÕES	PAG. 16
TRANSPORTE E ARMAZENAGEM	PAG. 2	FUNCIONAMENTO EM MANUTENÇÃO	PAG. 16
UTILIZAÇÃO DOS DISTRIBUIDORES	PAG. 3	AUTO-TESTE	PAG. 17
COLOCAÇÃO DO DISTRIBUIDOR	PAG. 3	ESVAZIAMENTO DO AIR BREAK	PAG. 17
ADVERTÊNCIAS PARA A INSTALAÇÃO	PAG. 3	VISUALIZAÇÃO DAS ESTATÍSTICAS	PAG. 17
ADVERTÊNCIAS DE USO	PAG. 3	IMPRESSÃO DAS ESTATÍSTICAS	PAG. 17
ADVERTÊNCIAS PARA A DEMOLIÇÃO	PAG. 3	APAGAMENTO DAS ESTATÍSTICAS	PAG. 17
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	PAG. 4	CONTADOR GERAL	PAG. 17
CONSUMO DE ENERGIA ELÉCTRICA	PAG. 5	PROGRAMAÇÃO	PAG. 18
ACESSÓRIOS	PAG. 5	VISUALIZAÇÃO DAS AVARIAS ACTUAIS	PAG. 18
CARREGAMENTO E LIMPEZA	PAG. 6	PROGRAMAÇÃO DE DOSES DA ÁGUA E DE PÓS	PAG. 19
INTERRUPTOR DA PORTA	PAG. 6	PROGRAMAÇÃO DOS PREÇOS	PAG. 19
MANUTENÇÃO E DESINFECÇÃO	PAG. 6	PROGRAMAÇÃO DOS PREÇOS E ESTADO DAS TECLAS	PAG. 19
COMANDOS E INFORMAÇÕES	PAG. 6	PROGRAMAÇÃO DA MOEDA BÁSICA E PONTO DECIMAL	PAG. 20
CARREGAMENTO DOS COPOS	PAG. 7	SISTEMAS DE PAGAMENTO	PAG. 20
CARREGAMENTO DO CAFÉ	PAG. 7	PROGRAMAÇÃO DO VALIDADOR	PAG. 20
CARREGAMENTO DO AÇÚCAR E DOS PRODUTOS SOLÚVEIS	PAG. 7	INICIALIZAÇÃO	PAG. 20
CARREGAMENTO DAS COLHERES	PAG. 7	PROGRAMAÇÃO DO CÓDIGO DA MÁQUINA	PAG. 20
SANITIZAÇÃO DOS MISTURADORES E DOS CIRCUITOS ALIMENTARES	PAG. 8	CONFIGURAÇÃO DA MÁQUINA	PAG. 21
LAVAGEM MIXER	PAG. 8	CONTADOR DE IMPULSOS	PAG. 21
LIMPEZA DO RESERVATÓRIO DA ÁGUA	PAG. 9	CONFIGURAÇÃO DA MENSAGEM PROMOCIONAL	PAG. 21
LIMPEZA DO DISPENSADOR DE AÇÚCAR	PAG. 9	CONFIGURAÇÃO DA LÍNGUA	PAG. 21
LIMPEZA DA BACIA DOS RESÍDUOS LÍQUIDOS	PAG. 9	TEMPO DE MISTURA	PAG. 21
LIMPEZA DO BRAÇO TRANSLADADOR DO COPO	PAG. 10	PASSWORD DE ACESSO À PROGRAMAÇÃO	PAG. 21
LIMPEZA SEMANAL DO CONJUNTO DO CAFÉ	PAG. 10	CONFIGURAÇÃO DA SELECÇÃO	PAG. 21
SUSPENSÃO DO SERVIÇO	PAG. 10	DESCONTO	PAG. 21
INSTALAÇÃO	PAG. 11	VENDAS ESPECIAIS	PAG. 22
DESEMBALAGEM DO DISTRIBUIDOR	PAG. 11	EURO	PAG. 22
LIGAÇÃO À CANALIZAÇÃO DA ÁGUA	PAG. 11	INSTALAÇÃO	PAG. 22
LIGAÇÃO ELÉCTRICA	PAG. 12	APAGAMENTO DAS AVARIAS	PAG. 22
INTERRUPTOR DA PORTA	PAG. 12	PROGRAMADOR	PAG. 22
MONTAGEM DO SISTEMA DE PAGAMENTO	PAG. 12	TRANSFERÊNCIA AUTOMÁTICA DO SET-UP	PAG. 22
DESCALCIFICADOR	PAG. 12	DADOS TRANSFERIDOS	PAG. 23
INSERÇÃO DAS ETIQUETAS	PAG. 12	CONFIGURAÇÃO DA LÍNGUA	PAG. 23
COMPRIMENTO DAS COLHERES	PAG. 12	MANUTENÇÃO	PAG. 24
INIZIALIZAÇÃO	PAG. 13	PREMISSA GERAL	PAG. 24
ENCHIMENTO DO CIRCUITO HIDRÁULICO	PAG. 13	MANUTENÇÃO DO CONJUNTO DE INFUSÃO	PAG. 24
FUNCIONAMENTO DO CONJUNTO DO CAFÉ	PAG. 13	REGENERAÇÃO DO DESCALCIFICADOR	PAG. 25
CICLO DE FORNECIMENTO DO CAFÉ	PAG. 13	SANITIZAÇÃO ANUAL	PAG. 25
VERIFICAÇÃO E REGULAÇÃO DAS CALIBRAÇÕES	PAG. 14	FUNÇÕES DAS PLACAS E DOS AVISOS LUMINOSOS	PAG. 26
CALIBRAÇÕES NORMAIS	PAG. 14	PLACA DE CONTROLE	PAG. 26
REGULAÇÃO DA CALIBRAÇÃO DO CURSO DO PISTÃO DO CONJUNTO DO CAFÉ	PAG. 14	PLACA DAS TECLAS	PAG. 27
REGULAÇÃO DA TEMPERATURA DA ÁGUA	PAG. 14	CIRCUITO HIDRÁULICO	PAG. 28
REGULAÇÃO DO GRAU DE MOAGEM	PAG. 15		
REGULAÇÃO DA GRAMAGEM DO CAFÉ	PAG. 15		

INTRODUÇÃO

A presente documentação constitui parte integrante da aparelhagem e deve acompanhar todas as deslocamentos ou mudança de propriedade da mesma aparelhagem, para consentir a sua consulta da parte dos vários operadores.

Antes de proceder à instalação e ao uso do aparelho é necessário ler escrupulosamente e compreender o conteúdo do presente manual dado que fornece importantes informações relativas à segurança de instalação, às normas de uso e às operações de manutenção.

O presente manual está articulado em três secções.

A primeira secção descreve as operações de carregamento e limpeza ordinária a efectuar nas zonas do aparelho acessíveis exclusivamente com o uso da chave de abertura porta, sem recorrer a outros meios.

A segunda secção contém as instruções relativas à correcta instalação e à informações necessárias para utilizar no melhor dos modos este aparelho.

A terceira secção descreve as operações de manutenção que requerem o uso de meios para o acesso a zonas potencialmente perigosas.

As operações descritas na segunda e terceira secção devem ser efectuadas somente por pessoal dotado de conhecimentos específicos acerca do funcionamento do aparelho quer sob o ponto de vista da segurança eléctrica quer das normas de higiene.

IDENTIFICAÇÃO DO APARELHO E DAS SUAS CARACTERÍSTICAS

Cada aparelho é identificado mediante um específico número de matrícula, que se encontra na placa contendo os dados técnicos, situada no lado direito no interior da máquina.

A placa (veer a figura) é a única reconhecida pelo fabricante como identificação do aparelho e contém todos os dados que consentem ao fabricante fornecer rapidamente e com segurança, informações técnicas de qualquer espécie e facilitar a gestão das peças sobresselentes.

EM CASO DE AVARIA

Na maioria dos casos, eventuais inconvenientes técnicos podem resolver-se com intervenções limitadas; sugerimos pois ler atentamente este manual, antes de interpellar o fabricante. No caso de anomalia ou de mau funcionamento que não se consiga resolver, interpellar a:

NECTA VENDING SOLUTIONS SpA
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italy - Tel. +39 - 035606111

TRANSPORTE E ARMAZENAGEM

Para se evitar estragos no distribuidor, efectuar todas as manobras de carregamento e de descarregamento com especial cuidado.

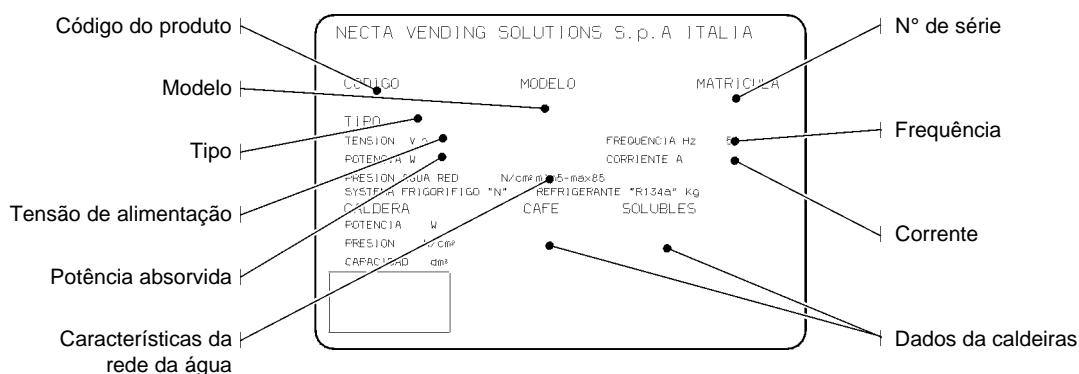
Pode-se levantar o distribuidor mediante elevador a motor ou manual, colocando as hastes deste por debaixo dele, do lado indicado claramente pelo símbolo que se vê na embalagem de cartão.

Evitar:

- voltar ao contrário o distribuidor;
- arrastar o distribuidor por meio de cordas ou doutra maneira;
- levantar o distribuidor por meio de pegas laterais;
- levantar o distribuidor por meio de alças ou de cordas;
- abanar ou sacudir o distribuidor e a respectiva embalagem.

O ambiente de armazenagem deve ser seco e a uma temperatura entre 0°C a 40 °C.

Com a embalagem original não é possível sobrepor mais do que 2 aparelhos tendo o cuidado de manter a posição vertical indicada pelas setas da embalagem .



UTILIZAÇÃO DOS DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS QUENTES COM RECIPIENTES ABERTOS (Por ex.: copos de plástico, chávenas de cerâmica, jarros)

Os distribuidores de bebidas em recipientes abertos servem exclusivamente para a venda e a distribuição de bebidas alimentares obtidas por:

- infusão de produtos tais como chá ou café;
- reconstituição de preparações solúveis ou liofilizadas.

Tais produtos devem ter sido declarados pelo próprio fabricante como “apropriados para distribuição automática” em recipientes abertos.

Os produtos fornecidos devem ser consumidos imediatamente. Em caso algum se devem conservar ou confeccionar para serem consumidos mais tarde.

Qualquer outro emprego é impróprio e portanto potencialmente perigoso.

COLOCAÇÃO DO DISTRIBUIDOR

Este aparelho não é idóneo para ser instalado ao ar livre e portanto deve ser instalado em lugares enxutos, com temperaturas compreendidas entre 0 e 32°C e não pode ser instalado em ambientes onde se usem jactos e água para limpezas (por ex.: cozinhas grandes, etc.).

O distribuidor deve ser colocado junto a uma parede, de maneira que a sua parte posterior fique a pelo menos 4 cm da mesma consentindo ventilação adequada.

Nunca cobri-lo com panos ou semelhantes.

O distribuidor deve ser colocado de maneira que nunca fique inclinado mais do que 2°.

Eventualmente, nivelá-lo mediante os pés reguláveis fornecidos com ele.

Importante!!

O acesso no caso de manutenção extraordinária ou de reparação é pelo lado posterior.

Deve-se portanto poder rodar a máquina para desmontar o seu painel posterior.

Colocação sobre móvel

A máquina pode ser colocada sobre uma mesa ou outro suporte adequado (sugere-se com 820 mm de altura).

Convém usar se possível o móvel apropriado, no qual se pode alojar a bacia de descarga, o kit de auto-alimentação hídrica e, se a água for muito dura, o descalcificador.

ADVERTÊNCIAS PARA A INSTALAÇÃO

A instalação e as sucessivas operações de manutenção devem ser efectuadas por pessoal qualificado e treinado no emprego do distribuidor, segundo as normas vigentes.

O distribuidor vende-se sem sistema de pagamento; portanto, a responsabilidade de prejuízos no distribuidor, noutras coisas ou em pessoas por instalação errada do próprio sistema de pagamento cabe única e exclusivamente a quem tiver instalado este último.

A integridade do distribuidor e a observação das normas vigentes pelas respectivas instalações devem ser verificadas por pessoal especializado pelo menos uma vez por ano.

Desfazer-se dos materiais de embalagem respeitando o ambiente.

ADVERTÊNCIAS DE USO

Alguns conselhos para ajudar a respeitar o ambiente:

- para a limpeza do aparelho utilizar produtos biodegradáveis;
- eliminar em modo apropriado todas as confecções dos produtos utilizados para carregar e para a limpeza do aparelho;
- desligando a aparelhagem durante os períodos de inactividade consente obter uma notável poupança de energia.

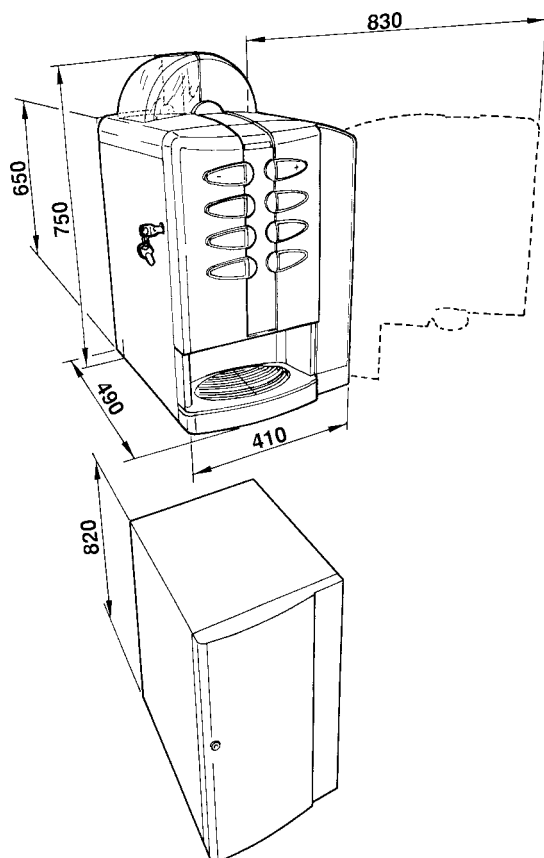
ADVERTÊNCIAS PARA A DEMOLIÇÃO

Caso o distribuidor tenha de ser demolido, deve-se respeitar as leis vigentes para a protecção do ambiente. Em particular:

- desfazer-se dos materiais ferrosos, plásticos ou outros em depósitos autorizados;
- mandar recuperar o material isolante por firmas especializadas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

DIMENSÕES



Altura	=	650 mm
Altura com reservatório	=	750 mm
Largura	=	410 mm
Profundidade	=	490 mm
Profundidade com porta aberta	=	830 mm
Altura do móvel	=	820 mm
Peso		

Tensão de alimentação	230 V~
Frequência de alimentação	50 Hz
Potência instalada	1.300 W

DISTRIBUIDOR DE COPOS

Para copos com bordo superior de 70-71 mm de diâmetro, com capacidade para cerca de 170 copos.

SISTEMA DE PAGAMENTO

O aparelho é fornecido com predisposição para validador frontal. Também estão previstos os relativos kits para montar sistemas de pagamento com protocolo Executive ou MDB ou BDV.

No aparelho pode-se encontrar lugar para o sistema de pagamento "cashless", enquanto o sistema de pagamento "change giver" deve ser alojado no móvel de suporte (facultativo).

PREÇOS DE VENDA

Para cada selecção pode-se fixar um preço diferente, programável; o distribuidor vem regulado de fábrica para preço de venda igual para todas as selecções.

CAIXA DAS MOEDAS

De plástico, com fecho disponíveis como acessório extra.

ALIMENTAÇÃO DE ÁGUA

Com alimentação da rede, sob pressão de 5 a 85 N/cm². No móvel é possível montar um kit de auto-alimentação hídrica (facultativo).

REGULAÇÕES POSSÍVEIS

Granulometria café espresso;
dose de café e de água em volume;
dose de solúveis em tempo.

Regulação da temperatura

Vem calibrada de fábrica para o valor adequado para o funcionamento. Um trimmer na placa de controle consente pequenas variações eventualmente necessárias.

ASSENTIMENTOS

- presença de copos
- presença de água
- presença de café
- temperatura de funcionamento atingida
- micro de posicionamento dos copos

SEGURANÇAS

- interruptor da porta
- presença gaveta de recolha de borras de café (só nos modelos expresso)
- termostato de segurança da caldeira de restabelecimento manual
- bloqueio da bóia do air-break (só com alimentação de rede)
- electro-válvula anti-alagamento (só com alimentação de rede)
- protecção temporizada de:
 - bomba
 - motoredutor do conjunto do café
 - moínho

- protecção térmica de:
 - motodoseadores
 - motoredutor do conjunto do café
 - electromagnetes
 - bomba
 - motomisturadores
 - motor do moínho
- protecção mediante fusível
 - círculo eléctrico principal
 - transformador de alimentação da placa

CAPACIDADE DOS RESERVATÓRIOS

Capacidade reservatórios (Kg)	Espresso	Instant
Café em grão	2	-
Café instant	-	0.7
Açúcar	1.0	1.9
Leite	0.8	0.8
Chocolate	1.4	1.4
Paletas	160	-

CONSUMO DE ENERGIA ELÉCTRICA

O consumo de energia eléctrica do aparelho depende de muitos factores, tais como: temperatura e a ventilação do ambiente onde o aparelho se encontra instalado, a temperatura da água de entrada, a temperatura da caldeira, etc.

Realizando a medição com uma temperatura ambiente de 22° C determinaram-se os seguintes consumos de energia:

	Espresso	Instant
bebida para 30 distribuições	0,96 l	1,21 l
temperatura média da bebida	76,2° C	76,1° C
Consumo		
para atingir a temperatura	28,6 Wh	28,6 Wh
por 24h de stand-by	1.414 Wh	1.414 Wh
por 30 distribuições/hora	171,2 Wh	152,9 Wh

O consumo de energia calculado com base nos dados médios acima indicado deve ser considerado como meramente informativo.

ACESSÓRIOS

No aparelho é possível montar uma vasta gama de acessórios para modificar as prestações:

Os conjuntos de montagem são dotados de instruções de montagem e prova que deverão ser escrupolosamente seguidas para manter a segurança do aparelho.

Importante!!

A utilização de kits não homologados pelo construtor não garante o respeito pelos standards de segurança, em particular para as partes sob tensão.

O construtor declina toda a responsabilidade pela utilização de componentes não homologados.

A montagem e as sucessivas operações de prova, deverão ser efectuadas por pessoal qualificado, com específico conhecimento do funcionamento do aparelho quer do ponto de vista da segurança eléctrica quer das normas higiénicas.

CARREGAMENTO E LIMPEZA

INTERRUPTOR DA PORTA

Abrindo a porta, um interruptor desliga tira a tensão ao circuito eléctrico do aparelho para consentir as operações descritas seguidamente, de abastecimento e de limpeza ordinária em plena segurança.

Todas as operações que requerem que o distribuidor fique sob tensão com a porta aberta devem ser efectuadas por pessoal qualificado e cónscio dos riscos específicos que tal situação comporta.

Para pôr o distribuidor sob tensão estando a porta aberta, basta inserir a chave especial na fenda (ver a Fig. 1).

A porta só se pode fechar após se ter extraído a chave.

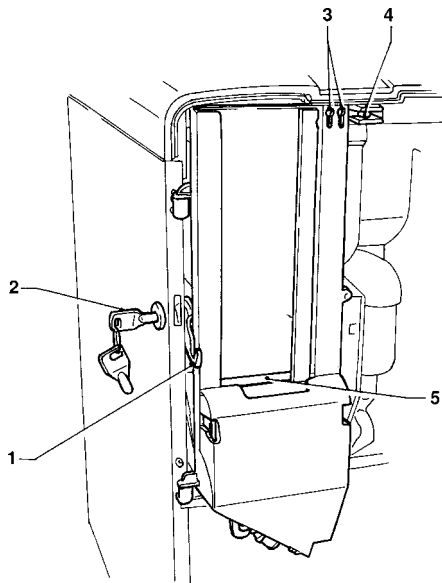


Fig. 1

- 1 - Tranca fechadura porta
- 2 - Fechadura porta
- 3 - Cavidades regulação empilhador colheres
- 4 - Interruptor da porta
- 5 - Peso colheres

MANUTENÇÃO E DESINFECÇÃO

Segundo as normas em vigor no campo sanitário e de segurança, o operador de um distribuidor é responsável pela higiene dos materiais em contacto com alimentos; deve portanto fazer a manutenção do aparelho de modo a prevenir a formação de bactérias.

Quando da instalação, tem de se efectuar uma sanitização total dos circuitos hidráulicos e das partes em contacto com os alimentos para se eliminarem eventuais bactérias que se tenham formado durante a armazenagem.

Convém utilizar também produtos sanificantes (detergentes clorados ou semelhantes) para a limpeza das superfícies não directamente em contacto com os alimentos. Detergentes agressivos podem estragar algumas partes do distribuidor.

O fabricante declina qualquer responsabilidade por estragos causados pelo emprego de agentes químicos agressivos ou tóxicos.

Desligar sempre o distribuidor antes de se proceder a operações de manutenção que requeiram a desmontagem de componentes.

COMANDOS E INFORMAÇÕES

No lado externo da porta (ver a fig. 2) acham-se os comandos e as informações para o utente.

As chapas com o menú e as instruções são fornecidas juntamente com o distribuidor e devem ser inseridas no momento da instalação, e tomar como referência a tabela das doses e selecções.

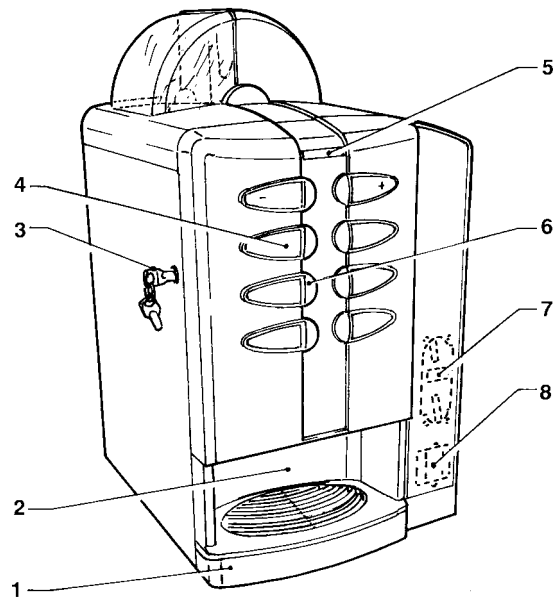


Fig. 2

- 1 - Recipiente de recolha dos fundos líquidos
- 2 - Compartimento de fornecimento
- 3 - Fechadura
- 4 - Espaços para etiquetas dos produtos
- 5 - Display alfanumérico
- 6 - Botões de selecção
- 7 - Predisposição para validador frontal
- 8 - Predisposição para sistemas de pagamento "cashless"

No lado interno da placa do teclado acha-se o botão de programação que dá acesso às funções da máquina.

Premindo-se uma vez o botão a máquina fica no estado "Manutenção";

premiendo-se duas vezes de seguida o botão de programação a máquina fica no estado "Progamação".

Premindo-se de seguida o botão de selecção 3 e o botão de selecção 6 a máquina executa automaticamente as operações de enchimento do circuito hidráulico.

CARREGAMENTO DOS COPOS

Para o carregamento dos copos proceder da seguinte maneira:

- abrir a porta;
- levantar ligeiramente o distribuidor de copos e incliná-lo (ver fig. 3);
- evitar de rodar as colunas durante as operações de carregamento;
- **carregar as colunas com copos tomando cuidado para não bloqueá-las no sentido da altura;**
- fixar novamente o distribuidor de copos;
- fechar a máquina e experimentar fazer uma selecção.

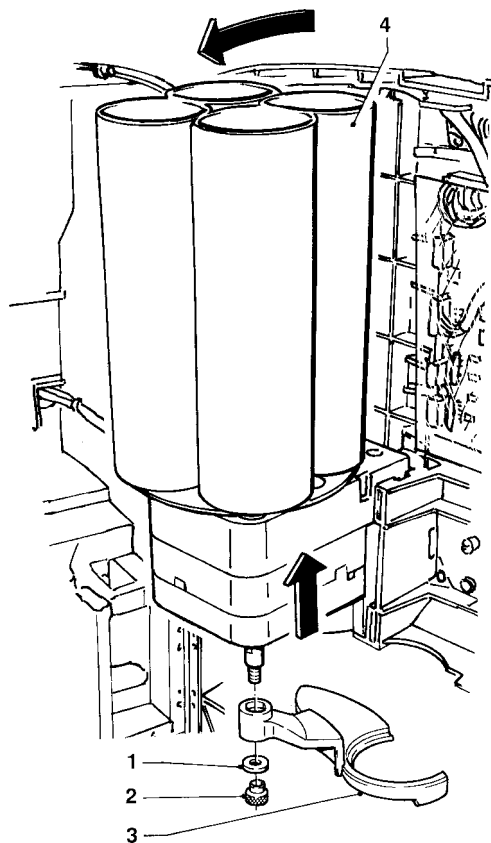


Fig. 3

- 1 - roseta separadora
- 2 - porca serrilhada
- 3 - braço de movimentação do copo
- 4 - recipiente dos copos

CARREGAMENTO DO CAFÉ

A abertura da tampa só é possível com a porta aberta. Levantar a tampa e encher o depósito do café, verificando que a comporta fique aberta (ver a Fig. 4).

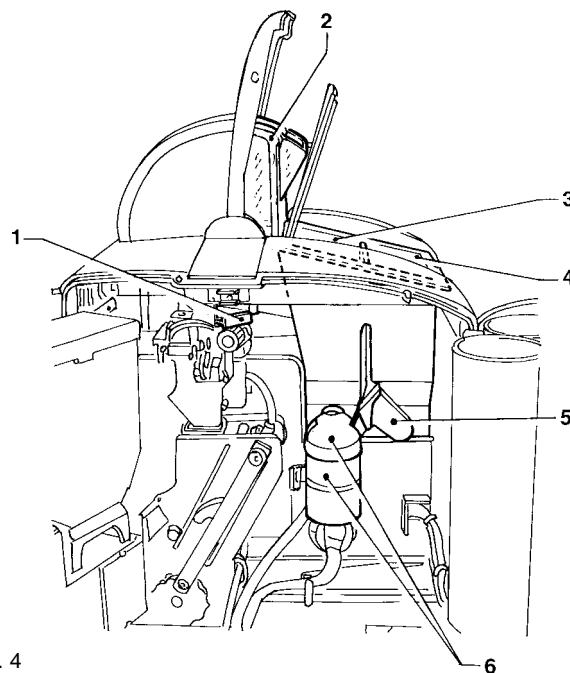


Fig. 4

- 1 - Tampa do recipiente do café
- 2 - Depósito do café
- 3 - Depósito do leite
- 4 - Depósito do chocolate
- 5 - Rampa dos pós
- 6 - Canalizador dos pós

CARREGAMENTO DO AÇÚCAR E DOS PRODUTOS SOLÚVEIS

A abertura das tampas só é possível com a porta aberta. Levantar a tampa e introduzir em cada depósito os produtos a serem distribuídos, cuidando de não comprimi-los, para evitar que se peguem. Verificar que os produtos não contenham grumos.

Para movimentar a prateleira do distribuidor de açúcar e de colheres, tomar atenção para que a chave (ver Fig.1) esteja completamente rodada no sentido dos ponteiros do relógio para evitar que a tranca da fechadura interfira com o empilhador das colheres.

CARREGAMENTO DAS COLHERES

Tirar o peso do distribuidor de colheres (ver a Fig. 1) e inserir as novas colheres.

Retirar a tira de papel de modo que todas as colheres permaneçam horizontais.

Pôr o peso sobre as colheres.

As colheres não devem ter rebarbas nem estar encurvadas.

SANITIZAÇÃO DOS MISTURADORES E DOS CIRCUITOS ALIMENTARES

Quando da instalação e pelo menos uma vez por semana ou até mais frequentemente conforme o uso do distribuidor e a qualidade da água à sua entrada, deve-se efectuar uma sanitização apurada (limpeza e desinfecção) dos misturadores e das condutas de fornecimento das bebidas solúveis, para se assegurar a higiene dos produtos distribuídos.

As peças a serem limpas são:

- gaveta de depósito dos pós, misturadores e conduta de fornecimento das bebidas solúveis;
- bico de fornecimento do café;
- rampa do açúcar;
- compartimento de fornecimento.

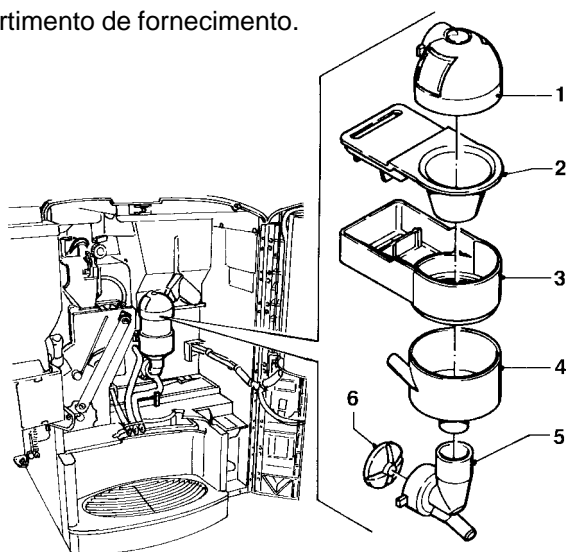


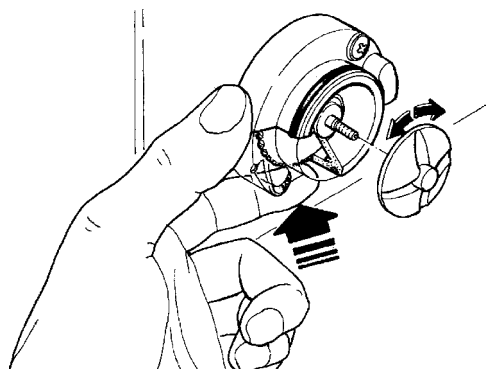
Fig. 5

- 1 - canalizador dos pós
- 2 - funil dos pós
- 3 - gaveta de depósito dos pós
- 4 - funil da água
- 5 - canalizador
- 6 - ventoinha do misturador

- Remover (ver a Fig. 5) dos misturadores os funis dos pós, os funis de água, os canalizadores, a gaveta de depósito dos pós e as ventoinhas dos misturadores;

- para desmontar as ventoinhas basta bloquear com um dedo o disco montado no eixo do motomisturador (ver a Fig. 6).

Fig. 6



- lavar todos os componentes com detergentes, removendo mecanicamente quaisquer resíduos ou películas visíveis servindo-se, se necessário, de desentupidores ou de escovas;

A desinfecção efectua-se com detergentes clorados.

- Imergir as peças por cerca de vinte minutos num recipiente contendo a solução de detergente clorado precedentemente preparada;

- montar novamente os canalizadores e os funis da água;

- montar novamente a gaveta de depósito dos pós e os funis dos pós após tê-los enxugados cuidadosamente.

Depois de se ter montado as peças, deve-se, em todo o caso:

- acrescentar nos vários funis algumas gotas da solução de detergente clorado;

- enxaguar abundantemente as peças em questão para remover todo o resíduo da solução usada, utilizando a função de lavagem mixer com a porta fechada.

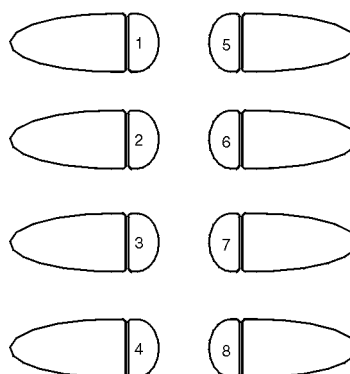
LAVAGEM MIXER

A operação de lavagem mixer deve ser realizada diariamente e todas as vezes que se abastece o aparelho para evitar que quedas acidentais do produto durante o abastecimento possam obstruir o mixer.

Deverá ser feita depois das operações de sanificação do mixer, como descrito no respectivo capítulo.

A lavagem do mixer realiza-se com a porta fechada operando do seguinte modo:

- premer por 2 segundos a tecla 8
No display aparecerá o pedido de inserção da password;
- premendo em sequência as teclas 4 4 8 8 a lavagem activa-se.



LIMPEZA DO RESERVATÓRIO DA ÁGUA (EXTRA)

Para as máquinas que usam o reservatório da água alojado no móvel, tem de se sanitizar, pelo menos uma vez por semana, o reservatório com os mesmos detergentes clorados empregues para os misturadores.

LIMPEZA DO DISPENSADOR DE AÇÚCAR

Nos modelos em que o açúcar é directamente soltado para o copo, deve-se limpar periodicamente com água quente o dispensador (ver a Fig. 7) da seguinte maneira:

- desengatar a mola de retorno;
- levantar a alavanca elástica para livrar o perno;
- extrair o perno e o bico de fornecimento;
- após a limpeza montar tudo na ordem inversa, assegurando-se que os particulares estejam perfeitamente secos.

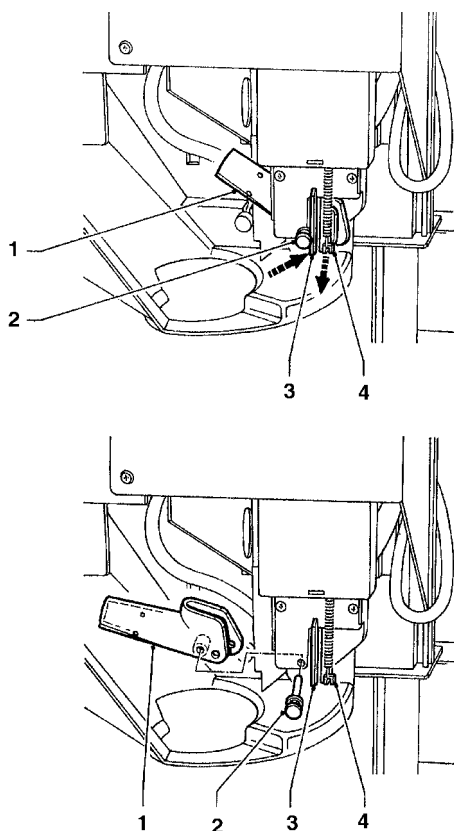


Fig. 7

- 1 - Bico dispensador de açúcar
- 2 - Perno
- 3 - Alavanca elástica
- 4 - Mola de chamada

LIMPEZA DO RECIPIENTES DOS RESÍDUOS LÍQUIDOS

Os recipientes dos resíduos extraem-se facilmente mesmo com a porta fechada (ver fig. 8) para permitir um rápido esvaziamento e limpeza.

A autonomia do recipiente do café é superior à capacidade do recipiente dos resíduos (se não se utiliza o móvel de suporte).

O software de controle do aparelho assinala no display, que o aparelho atingiu o número máximo de distribuições de café, com a mensagem "Esvazia recipiente".

Depois de algumas selecções o aparelho bloquear-se-á. O recipiente dos resíduos pode-se esvaziar sem desligar a máquina, para permitir ao software de reconhecer a operação.

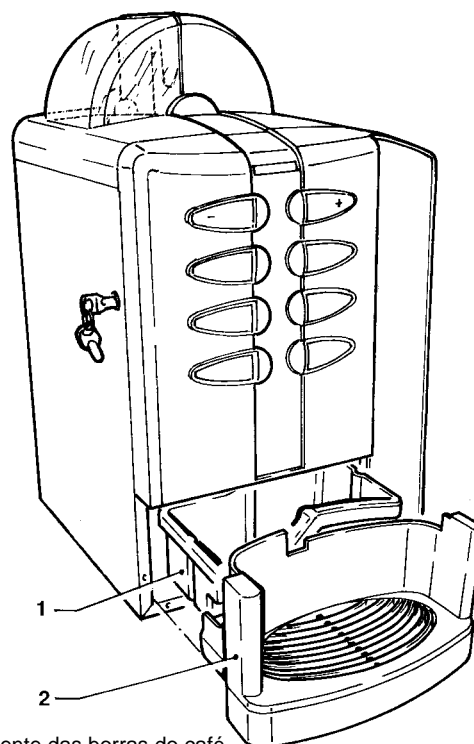


Fig. 8

- 1 - Recipiente das borras do café
- 2 - Recipiente do compartimento de fornecimento

Quando falta o recipiente das borras do café, o aparelho permanece disponível a distribuição de bebidas solúveis visualizando no display a mensagem "Inserir o recipiente". Para pôr os contadores a zero deve-se operar do seguinte modo, com a porta fechada:

- premer por 2 segundos a tecla 8 no display aparecerá o pedido de inserção da password;
- premendo em sequência as teclas 4231 os contadores põem-se a zero.

LIMPEZA DO BRAÇO TRANSLADADOR DO COPO

Deve-se limpar periodicamente o braço transladador do copo desmontando-o da máquina. Para desmontá-lo, desaparafusar completamente a carrapeta de fixação (ver a Fig. 3).

Ao montá-lo, cuidar de colocar correctamente a roseta distanciadora.

LIMPEZA SEMANAL DO CONJUNTO DO CAFÉ

A cada carregamento, ou pelo menos uma vez por semana, convém limpar as partes externas do conjunto do café de eventuais resíduos de pó, em particular, a zona do funil do café (ver a fig. 17).

SUSPENSÃO DO SERVIÇO

Se por qualquer razão a máquina tiver que ficar desligada por um período superior às datas de validade dos produtos, é necessário:

- esvaziar completamente os contentores e lavá-los cuidadosamente com os detergentes utilizados para os misturadores;
- esvaziar completamente os doseador dispensando café até haver sinal de vazio.
- esvaziar completamente o circuito hidráulico.

INSTALAÇÃO

A instalação e as sucessivas operações de manutenção, devem ser efectuadas por pessoal especializado, devidamente treinado para o uso do aparelho e informado acerca dos riscos específicos que tal situação comporta.

O aparelho deve ser instalado em ambientes enxutos, com temperaturas compreendidas entre 2° e 32° C.

Quando da instalação, tem de se efectuar uma sanitização total dos circuitos hidráulicos e das partes em contacto com os alimentos para se eliminarem eventuais bactérias que se tenham formado durante a armazenagem.

DESEMBALAGEM DO DISTRIBUIDOR

Após se ter extraído o distribuidor da sua embalagem, verificar o seu estado.

Em caso de dúvida, não utilizar o distribuidor.

Os elementos da embalagem (sacos de plástico, polistirene expandido, pregos, etc.) não devem ser deixados ao alcance de crianças, sendo potencialmente perigosos.

Os materiais de embalagem devem ser eliminados em depósitos devidamente autorizados entregando o aproveitamento dos materiais a empresas especializadas.

Importante!!

O distribuidor deve ser colocado de maneira que nunca fique inclinado mais do que 2°.

Eventualmente, nivelá-lo mediante os pés reguláveis (ver a Fig. 9) fornecidos.

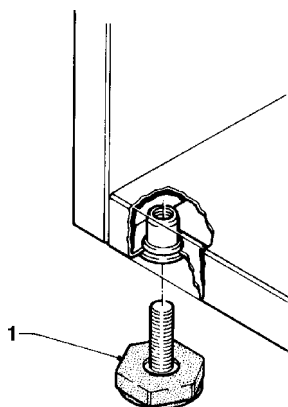


Fig. 9

1 - Pés reguláveis

LIGAÇÃO À CANALIZAÇÃO DA ÁGUA

O distribuidor deverá ser ligado à rede de água potável, tendo em conta as disposições em vigor no país onde se instala o aparelho.

A pressão da rede deve estar compreendida entre 5 e 85 N/cm² (0,5-8,5 bar).

Deixar correr água da canalização até ela brotar límpida, sem resíduos.

Ligar mediante tubo (disponibile anche come kit) apropriado para a pressão da rede e para alimentos (com um diâmetro interno mínimo de 6 mm) a canalização da água à junção de 3/4" gás da electro-válvula de entrada da água (ver a Fig. 10).

Convém instalar uma torneira na canalização externa, em posição acessível.

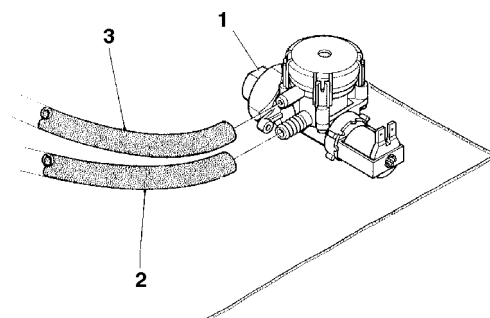


Fig. 10

1 - Junção de entrada 3/4" gás
2 - Tubo de envio
3 - Tubo de demasiado cheio

DISPOSITIVO ANTI-ALAGAMENTO

A electro-válvula de entrada da água (ver a fig. 9) possui um dispositivo anti-alagamento que permite bloquear mecanicamente a entrada da água caso a válvula ou o mecanismo de controle do nível da água na caldeira funcionem mal.

Para retomar o funcionamento normal, proceder da seguinte maneira:

- descarregar a água contida no tubo de demasiado cheio;
- fechar a torneira da rede da água externa ao distribuidor;
- afrouxar a junção do tubo de alimentação da electro-válvula, para descarregar a pressão da rede residual e depois reapertá-lo (ver a fig. 10);
- abrir a torneira e pôr o distribuidor sob tensão.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

O distribuidor funciona com corrente eléctrica sob uma tensão de 230 V~ monofase, estando protegido por fusíveis de 10 A.

Para a ligação à rede eléctrica, verificar que os dados desta correspondam aos da chapa; em particular que:

- o valor da tensão de alimentação seja compreendido dentro dos limites recomendados para os pontos de ligação;
- o interruptor-geral possa suportar a corrente máxima absorvida pelo distribuidor e assegure interrupção da rede em todos os pólos abrindo os seus contactos com um intervalo de pelo menos 3 mm.

O interruptor, a tomada de corrente e a relativa ficha devem ser colocados numa posição acessível.

O cabo de alimentação é de tipo com ficha blindada. A eventual substituição do cabo de ligação (ver a Fig.11) deverá ser efectuada somente por pessoal treinado utilizando somente cabos de tipo HO5 RN - F ou HO5 V V-F ou H07 RN-F 3x1-1,5 mm² de secção.

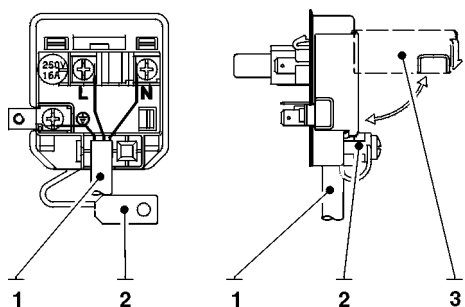


Fig.11

- 1 - Cabo de rede
- 2 - Borne de fixação do cabo
- 3 - Tampa basculante

A segurança eléctrica do distribuidor fica assegurada somente se o mesmo tiver sido ligado correctamente a uma tomada de terra eficaz, como prescrevem as normas de segurança vigentes.

Deve-se verificar este requisito de segurança fundamental. Em caso de dúvida, mandar verificar a instalação por pessoal profissionalmente qualificado.

E' vietato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghie.

Antes de pôr o distribuidor sob tensão verificar se está correctamente ligado à canalização da água e se a torneira está aberta.

O FABRICANTE DECLINA QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS CAUSADOS PELA FALTA DE CUMPRIMENTO DAS PRECAUÇÕES ACIMA CITADAS.

INTERRUPTOR DA PORTA

Abrindo-se a porta do distribuidor um micro-interruptor desliga-o da rede eléctrica.

Com a porta aberta, não se tem acesso às partes sob tensão. No interior do aparelho só permanecem em tensão as partes protegidas por coberturas evidenciadas com a placa "desligar a tensão antes de retirar a cobertura".

Antes de retirar estas coberturas é necessário desligar o cabo de alimentação da rede.

Para pôr o distribuidor sob tensão com a porta aberta, basta inserir a chave especial na fenda (ver a Fig. 1).

Todas as operações que requerem que o distribuidor fique sob tensão com a porta aberta devem ser efectuadas, estando a chave do interruptor da porta inserida, por pessoal qualificado e cômico dos riscos específicos que tal situação comporta.

MONTAGEM DO SISTEMA DE PAGAMENTO

O distribuidor é fornecido sem sistema de pagamento. Portanto, a responsabilidade por danos ao distribuidor a coisas ou a pessoas provocados por uma instalação incorrecta do sistema de pagamento é única e exclusivamente de quem o tiver instalado.

- Montar o validator e verificar que os respectivos parâmetros estejam correctamente programados.

A utilização de outros sistemas de pagamento tais como "change giver" e "cashless" só é possível utilizando os respectivos kits.

Os sistemas "cashless" podem ser alojados dentro do aparelho (ver fig. 2); os outros sistemas de pagamento tais como "change giver" devem ser alojados fisicamente no móvel de suporte (facultativo).

DESCALCIFICADOR

O distribuidor é fornecido sem descalcificador.

No caso de água muito dura pode-se montar um descalcificador de 2 lt de resinas com troca iónica no móvel.

Os descalcificadores, que se fornecem a pedido, devem ser periodicamente substituídos ou regenerados segundo as indicações do construtor.

Por motivos higiénicos e funcionais, deve-se evitar a utilização de depuradores de capacidade superior.

INSERÇÃO DAS ETIQUETAS

As etiquetas com o menu e as instruções são fornecidas com o aparelho e deverão ser inseridas durante a instalação em função do layout e da língua pré-escolhidos (ver tabela "doses e selecções").

COMPRIMENTO DAS COLHERES

Segundo o comprimento das colheres que se desejam utilizar, deve-se verificar se o empilhador está montado na posição correcta (ver fig. 1)

INIZIALIZAÇÃO

O aparelho foi projectado para se adaptar a qualquer tipo de mercado.

O software é capaz de gerir todas as configurações possíveis.

Antes de pôr o aparelho em funcionamento é necessário configurar alguns parâmetros.

"modelo"

É necessário definir se o aparelho é Espresso ou Instant.

"país"

entendido como tipologia de doses base para as várias selecções (ex. IT café curto = 40 cc - FR café curto = 60 cc).

Os "países" previstos são:

It - Fr - Es- Uk

"layout"

para cada modelo e tipologia de doses, estão previstas um certo número de combinações Botões-Seleções entre as quais é possível escolher (as combinações previstas para cada lay out estão indicadas na tabela das doses e selecções do aparelho).

"Tanque"

entendido como alimentação hídrica proveniente do depósito. Pode ser activado ou desactivado (alimentação hídrica proveniente da rede):

ENCHIMENTO DO CIRCUITO HIDRÁULICO

Quando se liga o aparelho este controla as condições do air-break são controladas quando (vazio ou cheio), da bomba (accionamento eléctrico e do fluxo da água) e da caldeira (em pressão ou não).

Se as condições o pedirem, o distribuidor executará automaticamente um ciclo de instalação, ou seja:

- no display aparecerá "Instalação" durante todo o ciclo;
- abertura da electroválvula de rede ou arranque da bomba de auto-alimentação até ao enchimento do air-break;
- a electroválvula do leite abre-se para deixar sair o ar da caldeira e introduzir 400 cc. de água.

NOTA - Caso falte água da rede durante o ciclo de instalação o distribuidor pára até a água voltar ou até se desligar.

IMPORTANTE!!!

Se no circuito hidráulico se formam bolhas de ar consistentes, por exemplo durante as operações de manutenção, é possível que durante o acendimento do aparelho se realize automaticamente um ciclo de instalação

Versões com reservatório interno

Nos modelos com reservatório interno, quando se ligar a máquina pela primeira vez DEVE-SE executar manualmente a instalação (ver o respectivo capítulo).

FUNCIONAMENTO DO CONJUNTO DO CAFÉ

CICLO DE FORNECIMENTO DO CAFÉ

Todas as vezes que se liga o aparelho, durante a primeira selecção à base de café expresso, o grupo realiza uma rotação completa, antes de realizar o ciclo normal, para garantir o posicionamento do dispositivo na posição inicial. Quando se pede uma selecção com café o moíno funciona até encher a câmara do doseador de café (ver a Fig. 15).

Quando o doseador fica cheio a dose de café moído é soltada para o conjunto do café.

O café cai na câmara de infusão (1) disposta verticalmente (ver a Fig. 12).

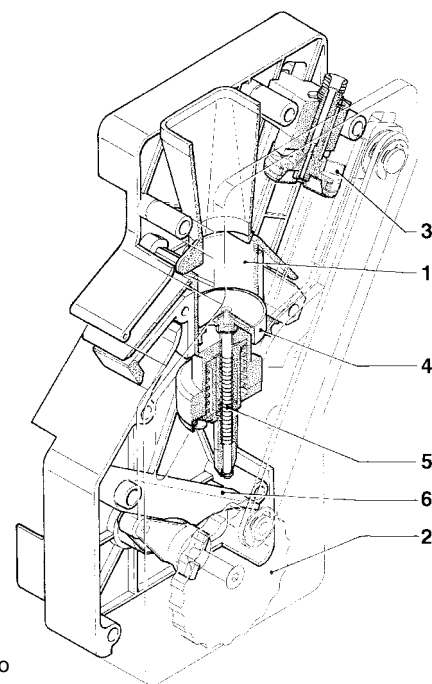


Fig. 12

- 1 - Câmara de infusão
- 2 - Disco externo
- 3 - Pistão superior
- 4 - Pistão inferior
- 5 - Mola de pré-infusão
- 6 - Alavanca oscilante

A manivela do motoredutor engatada no disco externo (2) ao conjunto roda de 180° causando a oscilação da câmara de infusão e a descida do pistão superior (3) (ver a Fig. 13). Por efeito da pressão da água a mola de pré-infusão (5) cede e o pistão inferior (4) desce de 4 mm, consentindo a formação dum estrato de água que permite o aproveitamento uniforme da pastilha de café.

Ao fim do fornecimento, durante uma pausa de três segundos, a mola de pré-infusão (5) expelle o estrato de água através da 3ª via da electro-válvula de fornecimento comprimindo ligeiramente a pastilha de café aproveitada. O completamento da rotação do motoredutor causa o levantamento dos pistões e da pastilha mediante a alavanca oscilante (6).

Durante o retorno da câmara de infusão à posição vertical o raspador que se acha no funil do café impede que a pastilha aproveitada se desloque, fazendo-a cair.

O pistão inferior torna ao ponto morto inferior.

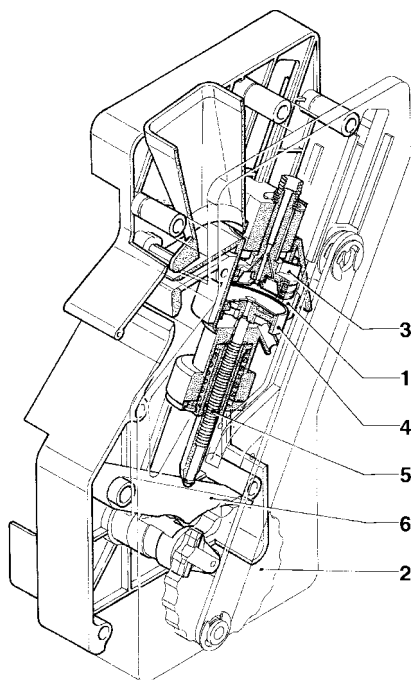


Fig. 13

- 1 - Câmara de infusão
- 2 - Disco externo
- 3 - Pistão superior
- 4 - Pistão inferior
- 5 - Mola de pré-infusão
- 6 - Alavanca oscilante

VERIFICAÇÃO E REGULAÇÃO DAS CALIBRAÇÕES

Para se obterem os melhores resultados relativamente ao produto empregue, verificar:

Para o café

A pastilha de café aproveitada deve estar ligeiramente comprimida e húmida.

A granulometria do café moído.

A gramagem do café moído.

A temperatura de fornecimento.

A dose de água.

Para os solúveis

A gramagem dos produtos.

A temperatura das bebidas.

A dose de água.

Caso seja necessário alterar calibrações, proceder como se indica a seguir.

A gramagem dos produtos solúveis, a dose de água e a temperatura são controladas directamente pelo microprocessador.

Para variar estes factores deve-se portanto seguir os procedimentos de programação.

CALIBRAÇÕES NORMAIS

O distribuidor é fornecido com as seguintes calibrações:

- temperatura do café (no bico) cerca de 70-80° C;

- temperatura dos solúveis (no bico) cerca de 70-80° C;

A calibração normal do distribuidor atribui todas as selecções ao mesmo preço exprimido como número de moedas básicas.

REGULAÇÃO DA CALIBRAÇÃO DO CURSO DO PISTÃO DO CONJUNTO DO CAFÉ

O conjunto do café pode trabalhar com doses de café de 5,5 g a 7,5 g, desde que se coloque correctamente o pistão superior.

Para variar a posição do pistão (ver a fig. 14) tem de se:

- extrair o anel elástico do seu lugar;

- alojar o pistão nas marcas apropriadas, ou seja:

.marcas menos profundas para doses de 5,5 a 6,5 g;

.marcas mais profundas para doses de 6,5 a 7,5 g.

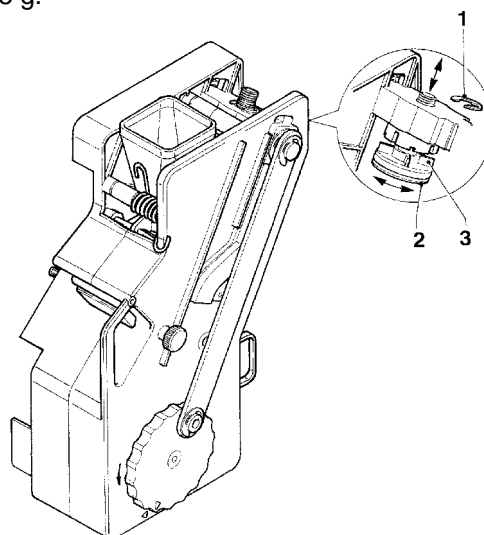


Fig. 14

- 1 - Anel elástico
- 2 - Pistão superior
- 3 - Aletas de referência

REGULAÇÃO DA TEMPERATURA DA ÁGUA

Caso seja necessário variar a temperatura na caldeira, regulá-la por meio dos trimmers (ver a Fig. 19), levando em conta que:

- aparafusando-o, a temperatura aumenta;

- desaparafusando-o, a temperatura diminui;

- a cada duas voltas a temperatura varia de cerca de 1° C.

REGULAÇÃO DO GRAU DE MOAGEM

Caso seja necessário variar o grau de moagem, regulá-lo por meio do parafuso apropriado do moíno (ver a Fig. 15), ou seja:

- rodá-lo no sentido anti-horário para se obter moagem mais grossa;
- rodá-lo no sentido horário para se obter moagem mais fina.

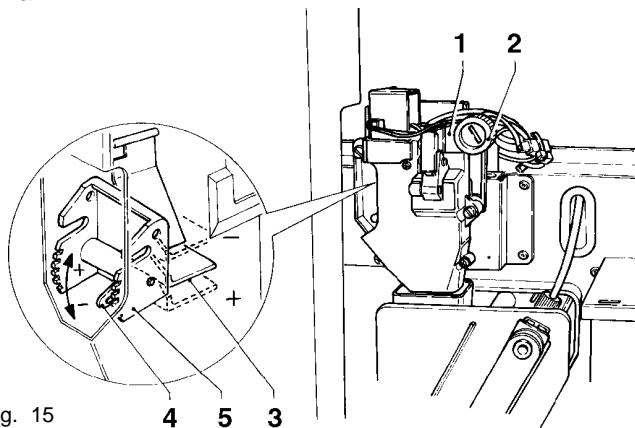


Fig. 15

- 1 - Moíno
- 2 - Botão de regulação de moagem
- 3 - Régua da dose
- 4 - Alavanca de regulação da dose
- 5 - Marcas de referência

Convém variar o grau de moagem estando o motor do moíno a trabalhar.

NOTA IMPORTANTE - Após se ter variado o grau de moagem, deve-se efectuar pelo menos duas selecções para se verificar com certeza a nova granulometria do café moído:

quanto mais fina for a moagem, tanto maior será o tempo de fornecimento da bebida quente, e vice-versa.

REGULAÇÃO DA GRAMAGEM DO CAFÉ

A alavanca de regulação pode ser colocada numa das seis marcas de referência, levando em conta que:

- levantando-se a alavanca, a dose aumenta;
- abaixando-se a alavanca, a dose diminui;
- cada marca varia a dose de cerca de 0,25 g.

Além disso, rodando-se completamente para cima a alavanca pode-se desengatar o dente do sulco na régua das doses (ver a fig. 14) e colocá-lo noutra para variar a regulação média a:

- em baixo 6 gr. \pm 0,5
- a meio 7 gr. \pm 0,5
- em cima 8 gr. \pm 0,5

Para tomar a dose basta remover o conjunto do café e premir a tecla "2" do menú "manutenção" (ver o parágrafo relativo).

Importante!!!

Ao montar o conjunto do café verificar a posição do pistão. As marcas de referência no disco externo e no corpo do conjunto devem coincidir (ver a Fig. 17).

ESTADOS DE FUNCIONAMENTO

O distribuidor pode achar-se num de três estados de funcionamento; conforme o mesmo, as teclas de selecção tomam funções diferentes.

Os estados possíveis resumem-se na tabela seguinte:

VISOR	FUNÇÕES
Funcionamento normal "Em Funcionamento"	aceitação de moedas fornecimento das selecções
Manutenção "Manutenção"	fornecimentos de teste manutenção D.A.
Programação "Programação"	programação

FUNCIONAMENTO NORMAL

Quando se liga o distribuidor, visualiza-se "Rev. X.X" (X.X indica o número de release do software) por alguns segundos e seguidamente o distribuidor volta ao seu estado de funcionamento normal.

As mensagens que se podem visualizar conforme as operações em curso são as seguintes:

VISOR	FUNÇÃO
"Em Funcionamento"	Pronto.
"Preço:...."	Visualização do preço da selecção marcada
"Credito:....."	Visualização do crédito introduzido.
"Fora de Serviço"	Distribuidor avariado
"Em Preparação"	Preparação da bebida
"Em Aquecimento"	Espera da obtenção da temperatura
"Instalação"	Instalação em curso
"Sel. Inibida"	Selecção desabilitada
"Café fora Ser."	Só para os modelos espresso Conj. do café fora de serviço
"Retirar"	Bebida pronta

PRÉ-SELECÇÕES

Segundo o tipo de lay out configurado na fase de inicialização as teclas "1" e "5" poderão assumir a função de mais ou menos açúcar; neste caso no display aparecerá

"Açúcar ■■■□□" que representa a dose média programada. Cada vez que se pressionam as teclas "1" (menos) e "5" (mais) a dose distribuída varia de 1/3 da dose média. Noutros layout só a tecla "5" permite aumentar a dose de açúcar de 1/3 da dose média; quando atinge o máximo, premendo outra vez a tecla "5" a dose do açúcar retorna a 0 (selecção amarga).

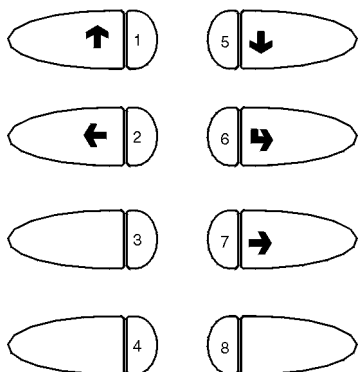
Noutros casos ainda, as selecções são amargas; é possível pré-seleccionar uma dose normal de açúcar (tecla 1) ou uma dose extra (tecla 5); as doses de açúcar são programáveis. No display visualizar-se-á a escrita (açúcar, açúcar extra) que se activa nesse momento.

FUNCIONAMENTO EM MANUTENÇÃO

Premindo-se uma vez o botão de programação que se acha no lado interno da placa das teclas (ver a Fig. 20) o distribuidor passa ao estado de "Manutenção".

Visualiza-se a indicação "Manutenção" por cerca de dois segundos e a seguir a primeira entrada do menú "Estatísticas" que permite a gestão dos dados.

Na modalidade manutenção as teclas de selecção tomam as seguintes funções:



- 1 - ↑ Função precedente / aumenta o dado (+1)
- 2 - ← Saída da função / anulação da modificação
- 3 -
- 4 -
- 5 - ↓ Função seguinte / diminui o dado (- 1)
- 6 - → Confirmação de função / de dados
- 7 - → Modificação de dados
- 8 -

Premendo a tecla "→" entra-se nas funções de:

visualização das estatísticas

impressão das estatísticas

apagamento das estatísticas

visualização dos conta-impulsos

Passando ao longo do menu com as teclas "↑" e "↓" evidenciam-se as seguintes funções:

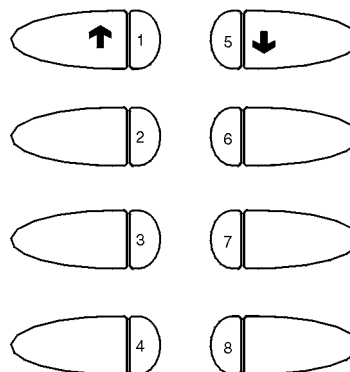
"Selec. Completa"	Fornecimento de teste completo com copo, açúcar e paleta
"Só Pó"	Fornecimento só de pó
"Só Água"	Fornecimento só de água
"Sem Acessórios"	Fornecimento de teste sem copo, açúcar e paleta

Premindo-se a tecla "→" as teclas de selecção assumem por 7 segundos a função original, sendo possível efectuar as selecções de prova previstas para cada função.

NOTA: Para selecções de café "espresso", com fornecimentos parciais de pó e de água fornecem-se só os acrescentamentos; se a selecção não tiver acrescentamentos visualiza-se "Sel. Inibida"

"Funções especiais"

Quando o visor se acha em "Funções especiais" as teclas tomam as seguintes funções:



- 1 - ↑ Função precedente
- 2 - Moagem e saída de uma dose de café
- 3 - Fornecimento açúcar
- 4 - Auto-teste
- 5 - ↓ Função seguinte
- 6 - Rotação conjunto do café
- 7 - Saída do copo
- 8 - Esvazia air-break

Para pesar a dose de café utilizando a função "moagem e saída" é necessário desmontar o conjunto do café. A função permanece activada.

Se acidentalmente sair uma dose de café com o conjunto montado, será necessário efectuar uma rotação do conjunto para descarregar o café em excesso.

Segundo o tipo de pré-selecção configurado no lay out, a tecla "3" permite o acesso à dose de açúcar que pode ser regulada com as teclas "1" e "5"; premendo novamente a tecla "6" o aparelho distribuirá a dose de açúcar configurada.

Em alternativa, a tecla "3" visualiza no display as doses disponíveis (açúcar, açúcar extra).

Premendo a tecla "6" será distribuída a dose de açúcar activada.

AUTO-TESTE

A função permite controlar o funcionamento dos componentes principais do aparelho.

Prima de efectuar esta função é necessário retirar o recipiente dos resíduos, tirar os recipientes dos pós e desmontar o conjunto do café.

Premendo a tecla "4" visualizar-se-á a escrita "AUTO-TESTE" intermitente.

Com a tecla "2" é possível renunciar à operação, confirmando com a tecla "6" inicia o ciclo de auto-teste.

Em sequência:

- activação dos motores dos doseadores por 2 segundos
- activação dos motores dos misturadores por 2 segundos
- saída de um copo
- saída de uma colher
- (só para os modelos expresso) rotação do conjunto moagem do café e saída do café quando atinge a dose.
- (só para modelos expresso) presença do recipiente de resíduos; o aparelho fica à espera que seja inserida manualmente o recipiente de resíduos
- controle do teclado; o aparelho visualiza o número da tecla que deve ser premida e fica à espera da actuação antes de passar à tecla sucessiva (o número 9 representa a tecla de lavagem).

ESVAZIAMENTO DO AIR BREAK

Esta função esvazia parcialmente o air break fazendo sair a água através da electroválvula do leite por 8 segundos antes de bloquear o aparelho para permitir pequenas deslocações sem ter que retirar a água completamente; para restabelecer a funcionalidade é necessário desligar e ligar novamente o aparelho.

O transporte do aparelho em longos percursos, especialmente quando se utilizam veículos de transporte, deve ser efectuado depois de ter esvaziado manualmente circuito hidráulico.

VISUALIZAÇÃO DAS ESTATÍSTICAS

Premendo-se a tecla "F" quando o visor se acha na função "visualização das estatísticas" visualizam-se sucessivamente, de segundo em segundo, os dados memorizados, ou seja:

- 1 - contador por cada selecção;
- 2 - contador por preço;
- 3 - contador por tipo de moedas recebidas;
- 4 - contador dos recebimentos totais;
- 5 - contador das avarias.

IMPRESSÃO DAS ESTATÍSTICAS

Ligando-se uma impressora série com interface RS-232 a 9600 baud, com oito bites de dados, nenhuma paridade e um bite de stop (8-N-1) (recomenda-se a impressora Citizen I-DP 3110-24RF 230A, part number 9210219) à tomada série da placa das teclas, pode-se imprimir todas as estatísticas descritas no parágrafo "visualização das estatísticas"; na impressão refere-se também o código do distribuidor e o número progressivo das impressões efectuadas.

O número progressivo de impressão pode ser levado a zero somente inicializando-se o distribuidor.

Para se imprimir as estatísticas, proceder da seguinte maneira:

- Premendo-se a tecla "F" quando o visor se acha na função "impressão das estatísticas" visualiza-se o pedido de confirmação "Confirma?";
- ligar a impressora antes de se confirmar;
- premir a tecla de confirmação "F"; começa a impressão.

APAGAMENTO DAS ESTATÍSTICAS

Premendo-se a tecla "F" quando o visor se acha na função "apagamento das estatísticas" visualiza-se o pedido de confirmação "Confirma?" intermitente.

Premendo-se a tecla de confirmação "F" visualiza-se por alguns segundos a mensagem "Em execução" e apagam-se as estatísticas.

CONTADOR GERAL

O aparelho memoriza neste contador todas as selecções e não é possível pô-lo a zero.

Esta função permite ler o contador ou de visualizar o mesmo quando se liga o aparelho.

Premendo a tecla "F" quando o display está posicionado na função "Conta-impulsos geral" visualiza-se o estado (ON/OFF) da função; com a tecla "F" visualiza-se o estado em intermitência e pode ser modificado com as teclas "▲" e "▼".

Premendo novamente a tecla "F" visualizar-se-á o valor memorizado por 3 segundos.

PROGRAMAÇÃO

Premindo-se duas vezes a tecla de programação que se acha no lado interno da placa das teclas (ver a fig. 20) o distribuidor põe-se no estado "Programação":

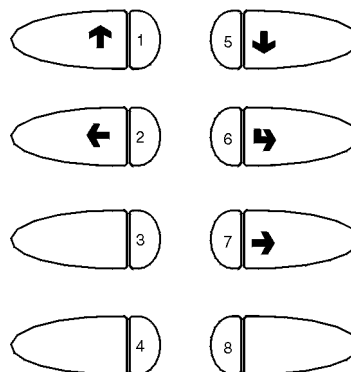
Visualiza-se a indicação "Programação" por cerca de dois segundos e a seguir a primeira entrada do menu "programação", que permite as seguintes funções:

"Avarias Actuais"	leitura das avarias actuais
"Prog. Dos. Agua"	calibração das doses de água
"Prog. Dos. Po"	calibração das doses dos pós
"Prog. Precos"	programação dos preços
"Conf. Prec./Tecla"	combinação de preços e teclas habilitação/desabilitação tecla
"Moeda Base / PD"	selecção do valor da moeda básica e posição do ponto decimal
"Sist. de pagamento"	validador totalizador Executive Standard Executive Price Holding ECS URW3
"Inicializacao"	inicialização RAM
"Codigo Maquina"	selecção do código do distribuidor
"Configurac. Maq."	configuração das prestações do aparelho
"Contad. Servic."	escolha do número de selecções depois do qual a máquina pára
"Mensagem promoç."	Activação e configuração da mensagem promocional
"Língua"	Configuração da língua na qual se visualizará as mensagens do display
"Tempo de mistura"	inserção do tempo de mistura do café instant
"Password"	Activação do pedido da password para entra na programação
"Configura selecç."	Definição dos acessórios para cada uma das teclas.
"Desconto"	Define a redução do preço para selecções sem copo

"Vendas especiais" Configuração dos parâmetros
das vendas livres e jug facilities

"Euro" Visualização dos preços em
moeda nacional e/ou euro

Na modalidade "programação" as teclas de selecção tomam as seguintes funções:



- 1 - ↑ Função precedente / aumenta o dado (+1)
- 2 - ← Saída da função / anulação da modificação
- 3 - Instalação do distribuidor
- 4 -
- 5 - ↓ Função seguinte / diminui o dado (- 1)
- 6 - → Confirmação de função / de dados
- 7 - → Modificação de dados
- 8 - Apagamento das avarias

As teclas precedidas pelo símbolo permitem a deslocação ao longo do menu ou a modificação dos dados, as outras realizam directamente a função.

VISUALIZAÇÃO DAS AVARIAS ACTUAIS

Quando o visor se acha na função "Avarias Actuais" do menu "programação", premindo-se a tecla de confirmação "→" visualiza-se o código de erro da avaria actual; premindo-se a seguir a tecla "↓" visualiza-se o código de erro da eventual avaria seguinte.

Se não houver alguma avaria, premindo-se a tecla de confirmação "→" visualiza-se a indicação "Sem Avarias". As avarias previstas são evidenciadas nos seguintes casos:

AVARIA NO AIR-BREAK

O distribuidor pára se depois de ter distribuído água por 150 impulsos (contador volumétrico) o micro-interruptor não tiver assinalado falta de água

AVARIA CALDEIRA

O distribuidor pára se após dez minutos de aquecimento desde que se ligou ou desde a última selecção a caldeira não tiver atingido a temperatura necessária.

AVARIA MOEDEIRO

A máquina bloqueia-se se receber um impulso superior a dois segundos numa linha do validador ou se a comunicação com o moedeiro série não se der por mais de trinta segundos.

AVARIA DADOS RAM

Os dados contidos na EEprom (a memória que conserva as calibrações efectuadas) estão errados e devem ser recuperados da Eprom, perdendo-se todos os dados estatísticos.

No display aparece a escrita intermitente "INICIALIZAR".

FALTA DE ÁGUA

Modd. con alimentazione idrica da rete

A máquina bloqueia-se se o microinterruptor do air-break ficar fechado por dez segundos. Premendo uma tecla qualquer de selecção a electroválvula de entrada da água excita-se para verificar se existe água na rede.

Se o aparelho estiver equipado com um recipiente de resíduos líquidos (alojado no móvel) dotado de assinalador de cheio, a electroválvula permanece excitada à espera que retorne a água da rede.

Modelos com kit de alimentação de água

A máquina bloqueia-se quando o reservatório contém menos de cerca de 300 cc de água.

FALTA DE COPOS

Quando se abre o micro-interruptor por falta de copos, activa-se o motor de troca de empilhador. Se após uma volta completa o micro-interruptor não se tiver fechado visualiza-se a indicação "Falta de copos" e a máquina pára.

AVARIA PERDA DE ÁGUA

Se o air-break pedir água, sem que se tenha feito uma selecção ou uma lavagem, o aparelho bloqueará ulteriores pedidos de água.

AVARIA VENTOÍNHA

Faltou a conta do contador volumétrico dentro de tempo determinado.

AVARIA CONJUNTO CAFÉ

Deve-se a encravamento mecânico do conjunto ou à falta deste. O distribuidor não pára mas desabilitam-se as selecções à base de café.

FALTA DE CAFÉ

Se depois de moer café por quinze segundos não se atingir a dose de café necessária, desabilitam-se as selecções à base de café.

AVARIA DOS. CAFÉ

Se após se ter soltado a dose de café moído, o micro-interruptor do doseador do café assinalar presença de café na câmara do doseador, desabilitam-se as selecções à base de café.

AVARIA SAÍDA COPOS

Se depois da saída de um copo o micro de posicionamento não intervém o software de controle tira a tensão ao motor de saída dos copos e o aparelho bloqueia-se.

AVARIA RESÍDUOS CHEIA

Se o aparelho estiver equipado com o recipiente de resíduos líquidos (alojado no móvel) dotado de assinalador de cheio, quando este estiver cheio o aparelho bloqueia-se.

PROGRAMAÇÃO DE DOSES DA ÁGUA E DE PÓS

Quando o visor se acha na função "Prog. Dos. Agua" ou na função "Prog. Dos. Pós" do menú "Programação" pode-se variar as respectivas doses

As várias doses são identificadas por um código doses que se visualiza todas as vezes.

O código da dose determina as doses de água e de pó; a variação de doses para uma selecção afecta também as selecções compostas nas quais o mesmo é utilizado.

Para a correspondência dos códigos das doses tomar como referência a tabela das doses e selecções.

As doses visualizadas no visor são exprimidas em:

- décimos de segundo para os pós;
- número de impulsos do contador volumétrico para a água.

Premindo-se a tecla de confirmação "↵" do menú "programação" acede-se à lista dos códigos das doses, que se pode escorrer mediante as teclas "↓" e "↑".

Premindo-se a tecla de modificação "➡", tal valor é visualizado intermitentemente e pode ser modificado.

PROGRAMAÇÃO DOS PREÇOS

Quando o visor se acha na função "Prog. Precos" (programação dos preços) do menú "programação" pode-se variar os oito preços de venda memorizados. O valor dos preços exprime-se como número de moedas básicas.

Premindo-se a tecla de confirmação "↵" do menú "programação" acede-se à lista dos preços, que se pode escorrer mediante as teclas "↓" e "↑".

Premindo-se a tecla de modificação "➡", tal valor é visualizado intermitentemente e pode ser modificado.

PROGRAMAÇÃO DOS PREÇOS E ESTADO DAS TECLAS

Quando o visor se acha na função "Conf. Prec./Tecla" (combinação dos preços) do menú "programação" pode-se variar a combinação da tecla com um dos preços de venda memorizados e/ou o estado duma selecção.

Premindo-se a tecla de confirmação "↵" do menú "programação" acede-se à lista dos preços, que se pode escorrer mediante as teclas "↓" e "↑".

Premindo-se a tecla de modificação "➡" o estado da selecção lampeja.

Mediante as teclas "↓" e "↑" pode-se mudar o estado da selecção de (habilitada) a (desabilitada).

Premindo-se novamente a tecla de confirmação "↵" visualiza-se o número do preço referido na tabela dos preços.

Premindo-se a tecla de modificação "➡", tal valor é visualizado lampejante e pode ser modificado.

Para as teclas que controlam as pré-selecções não é necessário combinar os preços. Em todo o caso os preços não têm nenhuma influência nas teclas de pré-selecção.

PROGRAMAÇÃO DA MOEDA BÁSICA E PONTO DECIMAL

Quando o visor se acha na função "Moeda Base/PD" (valor da moeda básica) do menú "Programação" pode-se variar o valor da moeda básica e a posição do ponto decimal.

Premindo-se a tecla de confirmação "➡" do menú "programação" visualiza-se o valor corrente da moeda básica. Mediante as teclas "↓" e "↑" pode-se visualizar alternativamente o valor da moeda básica e o número da posição do ponto decimal "dP" ou seja:

0	ponto decimal desabilitado
1	XXX.X
2	XX.XX
3	X.XXX

Premindo-se a tecla de modificação "➡", tais valores são visualizados intermitentemente e podem ser modificados.

SISTEMAS DE PAGAMENTO

Quando o display está posicionado na função "Sistemas de pagamento" é possível definir qual o sistema de pagamento com protocolo de comunicação Executive a utilizar:

validador
totalizador
Executive standard
Executive price holding
ECS
URW3

Para montar os outros sistemas de pagamento diferentes do validador é necessário utilizar os respectivos kits.

Os sistemas de pagamento podem-se alojar no móvel (facultativo).

PROGRAMAÇÃO DO VALIDADOR

Se o sistema de pagamento escolhido é um validador, é necessário definir com que parâmetros se deseja operar.

GESTÃO DO CRÉDITO

É possível decidir se receber o crédito eventualmente pago ou se o deixar à disposição do utilizador.

TENSÃO DE TRABALHO

Segundo o tipo de validador é necessário definir se a tensão de trabalho é de 12 ou de 24 V.

LINHAS DOS VALIDADORES

Quando o visor se acha na função "Linha Validacao" (programação das linhas) pode-se variar o valor das seis linhas de moedas do validador.

O valor das linhas exprime-se em número de moedas básicas.

Premindo-se a tecla de confirmação "➡" do menú "programação" acede-se à lista das linhas de moedas, que se pode escorrer mediante as teclas "↓" e "↑".

Premindo-se a tecla de modificação "➡", tal valor é visualizado intermitentemente e pode ser modificado.

INICIALIZAÇÃO

Quando o visor se acha na função "Inicialização" pode-se inicializar o distribuidor retomando todos os dados normais.

Esta função serve em caso de erro nos dados da memória ou de substituição da EPROM.

Todos os dados estatísticos são apagados.

Premindo-se a tecla de confirmação "➡" visualiza-se o pedido de confirmação "Confirma?". Premindo-se novamente a tecla de confirmação "➡" visualiza-se o primeiro dos parâmetros variáveis para definir a configuração do aparelho.

Com "↓" e "↑" podem-se passar ao longo das opções possíveis (intermitentes), com a tecla "➡" confirma-se a escolha e passa-se ao parâmetro sucessivo. Premendo a tecla "➡" depois do último parâmetro visualiza-se por alguns segundos a mensagem "Execução" e o aparelho inicializa.

Os parâmetros gestidos são:

"Tipo de máquina"	C - Espresso I - Instant
"País"	Tipo de doses a utilizar para as seleções
"Layout"	Disposição dos recipientes e menu das seleções previstas
"Tanque"	Alimentação hídrica a partir da rede ou do depósito

PROGRAMAÇÃO DO CÓDIGO DA MÁQUINA

Quando o display se encontra na função "Código Máquina" pode-se modificar o código numérico identificativo do distribuidor (de 0000, normal, a 9999).

Premendo a tecla de confirmação "➡" visualiza-se o código actual; mediante a tecla de modificação "➡" o primeiro algarismo é visualizado em intermitência.





O valor do algarismo intermitente pode ser aumentado ou diminuído com as teclas "↓" e "↑".

Premendo a tecla de confirmação "➡", o algarismo intermitente assume o valor visualizado e entra em intermitência o algarismo sucessivo.

CONFIGURAÇÃO DA MÁQUINA

Quando o display está na função “configuração da máquina” pode-se alterar a configuração da máquina, nomeadamente:

- distribuição com copo / sem copo
- alimentação de rede/do reservatório interno (tanque)
- presença do assinalador de recipiente dos resíduos líquidos (no móvel)
- nos modelos instant está previsto, antes do copo sair, saem 20 cc. de água para aquecer o mixer do café; esta função pode ser activada ou desactivada).

Premendo a tecla de confirmação “” visualiza-se o estado actual; premendo a tecla de modificação “” visualiza-se o estado em intermitência e pode ser modificado mediante as teclas “” e “”.

IMPORTANTE!!!

Inicializando-se a máquina a configuração é a normal “/com copo /com colher/sem aquecimento mixer/sem recipiente de resíduos”.

SENDO ASSIM, APÓS A INICIALIZAÇÃO TEM DE SE RECONFIGURAR A MÁQUINA.

CONTADOR DE IMPULSOS


Esta função permite bloquear a máquina após certo número de fornecimentos de café e certo número de fornecimentos de solúveis.


Sendo um instrumento de controle só para o Gerente, tem de se digitar uma password de quatro algarismos para o acesso.

Após a digitação da password pode-se seleccionar o número de fornecimentos de café após o qual a máquina pára, ler o número de fornecimentos efectuados e levar a zero os contadores de bloqueio.

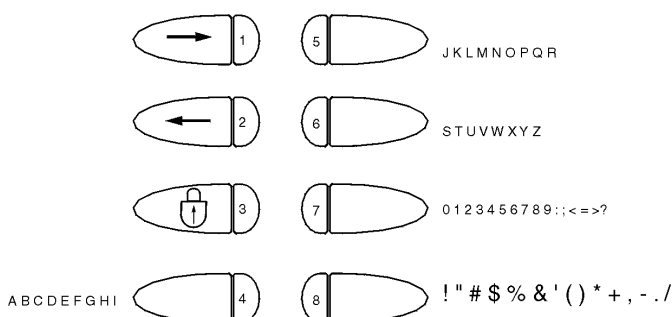
NOTA IMPORTANTE: Os contadores estão normalmente em zero. Com os contadores em zero, esta função não está activa.

CONFIGURAÇÃO DA MENSAGEM PROMOCIONAL

Quando se está posicionado neste menu, premendo a tecla confirma “” visualiza-se o estado da mensagem; se está activada ou não (ON/OFF).

Se a mensagem está activada, com a tecla de confirmação “” entra em intermitência o primeiro carácter que poderá ser modificado.

As teclas assumem a função de:



1 - Carácter precedente

2 - Carácter sucessivo

3 - Maiúscula/minúscula

Os valores aparecem alternados premendo a tecla em sequência.

A mensagem é memorizada premendo a tecla "2" na última posição.

CONFIGURAÇÃO DA LÍNGUA

Com esta função é possível escolher uma das línguas previstas para visualizar as mensagens no display.

As línguas previstas são: Italiano, Francês, Inglês, Espanhol, Português e Alemão.

TEMPO DE MISTURA

Com esta função é possível definir por quanto tempo (em décimos de segundo) o café instant deve ser misturado em função da qualidade da bebida que se quer obter.

PASSWORD DE ACESSO À PROGRAMAÇÃO

Esta função permite activar ou desactivar o pedido da password para entrar na programação.

Para escrever a password é necessário premer em sequência as teclas 1 1 2 2 e não se pode modificar.

CONFIGURAÇÃO DA SELECÇÃO

Com esta função é possível configurar, como excepção à configuração da máquina, quais os acessórios que devem ou não ser distribuídos durante uma selecção.

Para cada tecla de selecção (de 1 a 8, excepto aquelas utilizadas para as selecções) é possível:

- não fornecer copo (se na configuração da máquina o copo for previsto, mas não o contrário);
- não fornecer colher se a selecção é amarga;
- não fornecer açúcar e a colher nas selecções definidas doces (e não fornecer o açúcar nas selecções definidas amargas).

As configurações definidas para as selecções são utilizadas mesmo para as selecções de prova completas.

DESCONTO

Com esta função pode-se definir a redução de preço (em moeda base) a aplicar à pré-selecção "sem copo".

VENDAS ESPECIAIS

É possível activar ou desactivar a venda livre "jug facilities" mediante o uso de uma password programável.

As password e o número de selecções para cada ciclo de jug facilities podem ser programadas só se a função à qual se referem estiver activada.

As passwords já utilizadas para outras funções não são aceites e será necessário utilizar outra combinação de teclas.

Para cada ciclo de venda especial é necessário reinserir a password depois de ter premido por 2 segundos a tecla "8".

EURO

Normalmente o valor dos preços e do crédito visualiza-se como está configurado na programação dos preços.

Se esta função estiver activada permite a visualização alternada dos valores em euro e na moeda nacional.

É possível definir se a conversão é feita de euro à moeda nacional ou vice-versa; o cálculo é efectuado utilizando os parâmetros de conversão previstos para cada moeda.

INSTALAÇÃO

Premindo-se a tecla de instalação "3" pode-se executar as operações de enchimento do circuito hidráulico, mesmo com o air-break cheio.

APAGAMENTO DAS AVARIAS

Premindo-se a tecla de apagamento das avarias "8" visualiza-se por alguns segundos a mensagem "Em execução" e apagam-se as avarias correntes.

PROGRAMADOR (EXTRA)

TRANSFERÊNCIA AUTOMÁTICA DO SET-UP

Mediante o programador pode-se ler dum distribuidor de referência a programação vigente e transferi-la para outras máquinas.

Os dados são conservados mesmo se o programador for desligado, graças a duas pilhas Duracell de 1,5 V formato AAA que devem ser substituídas todos os anos.

O programador permite memorizar até vinte programações (setups) diferentes.

Para se poder distinguir entre as vinte programações disponíveis aquelas com dados visualiza-se um carácter especial, ou seja:

< - > = Setup livre

< □ > = Setup com dados.

A escrever, acham-se disponíveis somente os setups com dados; se nenhum setup contiver dados, visualiza-se no programador "dados não presentes".

Liga-se o programador à máquina através do bolso (ver a fig. 16) ligando o cabo ao conector apropriado da placa do teclado (ver a fig. 20).

Entrar então no modo "programação" premindo-se duas vezes o botão apropriado no compartimento do moedeiro. A este ponto, inserindo-se o programador no bolso, a ligação dá-se automaticamente e no programador visualiza-se o menú setup:

- premindo-se a tecla "E" acede-se à função visualizada;
- premindo-se a tecla "O" visualiza-se a função seguinte;
- premindo-se a tecla "C" visualiza-se a função precedente.

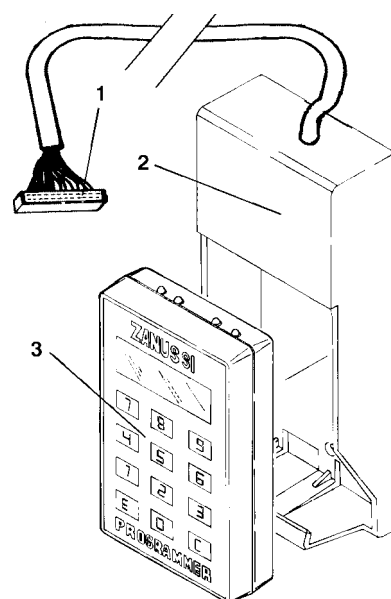


Fig. 16

- 1 - Conector
- 2 - Bolso
- 3 - Programador

PROGRAMADOR LEITURA SETUP	LEITURA SETUP SETUP 01 <X>	SETUP 01 Confirma?	<X>
	LEITURA SETUP SETUP 20 <X>		
PROGRAMADOR ESCRITURA SETUP	ESCRITURA SETUP SETUP 01 <X>	SETUP 01 Confirma?	<X>
	ESCRITURA SETUP SETUP 20 <X>		

DADOS TRANSFERIDOS

Os dados transferidos mediante set-up são:

Doses de água e pós

Tabela de 8 preços

Preços/estado das teclas

Moeda básica

Ponto decimal

Sistemas de pagamento

Tensão de trabalho do validador

Linhas do validador

Gestão do crédito

Tipo de máquina

País

Layout

Alimentação hídrica

Código Máquina

Configuração da máquina

Contador de impulsos

Mensagem promocional

Configuração da língua

Tempo de mistura

Password de acesso à programação

Desconto

Vendas especiais

Password para venda livre

Password para "jug facilities"

Número de selecções para "jug facilities"

CONFIGURAÇÃO DA LÍNGUA

Pode-se variar a configuração do programador quanto à língua de visualização das mensagens e apagar todos os dados contidos no mesmo.

Para se activar o modo "Configuração do programador" proceder da seguinte maneira:

- inserir o programador e ligar o distribuidor.

- esperar 10" e carregar nas teclas "C" e "O" do programador; visualiza-se a primeira função:

CONFIGURAÇÃO DA LÍNGUA	CONFIGURAÇÃO ITALIANO	CONFIGURAÇÃO Confirma ?
	CONFIGURAÇÃO FRANCÊS	
	CONFIGURAÇÃO ALEMÃO	
	CONFIGURAÇÃO INGLÊS	
	CONFIGURAÇÃO ESPANHOL	
CONFIGURAÇÃO FIM DA CONFIG.	INICIALIZAÇÃO INICIALIZAÇÃO	Confirma ?
	Saída do menú de CONFIGURAÇÃO O software recomeça do endereço 0000 (como quando se liga a máquina)	

MANUTENÇÃO

Importante!!

O acesso no caso de manutenção extraordinária ou de reparação é pelo lado posterior.

Deve-se portanto poder rodar a máquina para desmontar o seu painel posterior.

A integridade da máquina e a observação das normas pelas instalações respectivas devem ser verificadas pelo menos uma vez por ano por pessoal especializado.

Desligar a máquina antes de se proceder a operações de manutenção em que se tenha de desmontar componentes.

As operações descritas a seguir devem ser efectuadas somente por pessoal dotado de conhecimentos específicos acerca do funcionamento do aparelho quer sob o ponto de vista da segurança eléctrica quer das normas de higiene.

PREMISSA GERAL

Para se assegurar o seu bom funcionamento pelo tempo fora o distribuidor deve estar sujeito a manutenção periódica.

Indicam-se a seguir as operações a serem efectuadas e os respectivos prazos; naturalmente, tais indicações podem variar com as condições de emprego (por exemplo, dureza da água, humidade e temperatura do ambiente, tipo de produto usado, etc.).

As operações descritas neste capítulo não incluem todas as operações de manutenção.

Intervenções mais complicadas (por exemplo, limpeza e desincrustação da caldeira) devem ser efectuadas por um técnico com conhecimento específico do distribuidor.

Para se evitar riscos de oxidação ou de agressões químicas em geral, manter bem limpas as superfícies de aço inoxidável e pintadas mediante detergentes neutros (evitar solventes).

Nunca lavar o distribuidor com jactos de água.

MANUTENÇÃO DO CONJUNTO DE INFUSÃO

Cada dez mil fornecimentos ou, em todo o caso, de seis em seis meses, é necessária uma manutenção limitada do conjunto de infusão.

Per procedere alla manutenzione, operare come segue:

- desligar do pistão superior o tubo de teflon de ligação com a caldeira, tomando o cuidado de não perder a junta (ver a Fig. 17);
- desparafusar o pomo que fixa o conjunto à prateleira;
- extrair o conjunto de infusão.

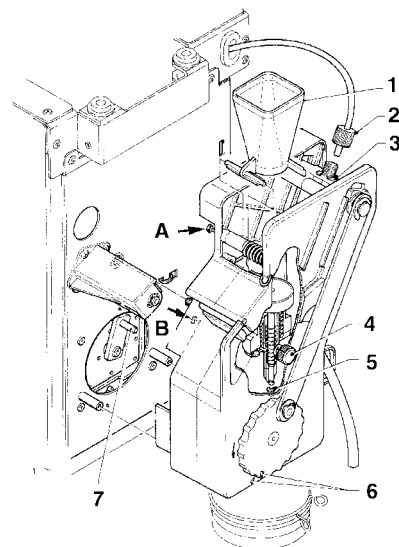


Fig. 17

- 1 - Funil do café
- 2 - Tubo de ligação da caldeira
- 3 - Pomo de fixação do conjunto
- 4 - Anel de fixação do pistão superior
- 5 - Anel de fixação do pistão inferior
- 6 - Marcas de referência
- 7 - Perno da manivela do motoredutor

Desmontagem do filtro superior

- Extrair o anel elástico do seu lugar;
- extrair o pistão da travessa;
- desmontar o filtro e a junta do pistão.

Desmontagem do filtro inferior

- Afrouxar os parafusos A e B o bastante para se livrar o funil do café (ver a Fig. 17);

- extrair o anel elástico de fixação do pistão inferior;
- extrair o pistão da câmara de infusão e desmontar o filtro.

Imergir os componentes desmontados do conjunto por cerca de vinte minutos num recipiente contendo a solução de detergente para máquinas de café em solução de água a ferver.

Enxaguar abundantemente, enxugar todos os componentes e montá-los na ordem inversa, tendo o cuidado de:

- colocar o pistão nas marcas apropriadas para a dose de café utilizada (ver o respectivo parágrafo);
- colimar as duas marcas de referência e reinserir o conjunto do café.

Importante!!!

Verificar que o perno da manivela do motoredutor se insira no respectivo lugar.

REGENERAÇÃO DO DESCALCIFICADOR

(EXTRA)

Nestes parâmetros só é possível utilizar o descalcificador de 2 lt de resinas com troca iónica.

A regeneração das resinas deve-se efectuar pelo menos uma vez por semana ou mais frequentemente consoante o grau de dureza da água da rede hídrica que alimenta a máquina (ver a tabela).

Dureza da água		Número de selecções	
° Fran.	° Alem.	60 cc.	130 cc.
10	5,6	5600	2800
20	11,2	2800	1400
30	16,8	1900	900
40	22,4	1400	700
50	28,0	1100	550

Para efectuar correctamente a regeneração, proceder da seguinte maneira:

- extrair o descalcificador do móvel e agitá-lo fortemente para eliminar quaisquer vias que se tenham formado;
- introduzir 0,5 kg de cloreto de sódio (sal de cozinha);
- ligar a uma torneira o porta-tubo lateral e a uma descarga o porta-tubo central; a água deve fluir

NECESSARIAMENTE

no sentido indicado na figura 18

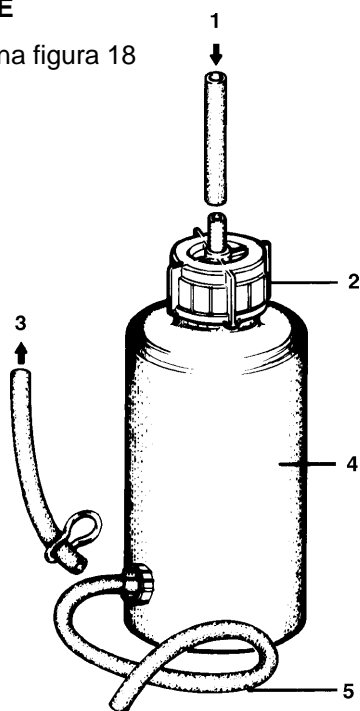


Fig.. 18

- 1 - Da torneira
- 2 - Tampão
- 3 - Ao aparelho
- 4 - Descalcificador
- 5 - À descarga

- regular o fluxo da água de maneira que o sal se dissolva completamente em 10 litros de água em 25 minutos;
- durante a regeneração, verificar que o descalcificador esteja sempre cheio de água, eliminando todo o ar eventualmente presente;
- ao fim da operação, verificar que a água à saída não seja salgada; convém verificar com reagentes químicos apropriados a dureza da água à saída, que deve ser de 0° F.

SANITIZAÇÃO ANUAL

Pelo menos uma vez por ano ou até mais frequentemente conforme o emprego da máquina e a qualidade da água à sua entrada, deve-se limpar e desinfetar todo o circuito alimentar, procedendo da seguinte maneira:

- todos os componentes do circuito hidráulico e em contacto com os alimentos devem ser extraídos da máquina e desmontados em todas as suas partes;
- lavar todos os componentes com detergentes, removendo mecanicamente quaisquer resíduos ou películas visíveis servindo-se, se necessário, de desentupidores ou de escovas;
- imergir as peças por cerca de vinte minutos num recipiente contendo uma solução desinfectante;
- as superfícies internas do aparelho deverão ser limpas com a mesma solução desinfectante;
- enxaguar abundantemente as peças para remover quaisquer resíduos e montá-las novamente.

Antes de pôr a máquina a trabalhar, efectuar novamente as operações de desinfecção, com os componentes montados, descritas no capítulo "Sanitização dos misturadores e dos circuitos alimentares".

FUNÇÕES DAS PLACAS E DOS AVISOS LUMINOSOS

PLACA DE CONTROLE

Esta placa, posta nel retro dell'apparecchio, (ver a Fig. 19) elabora as informações provenientes das teclas e do sistema de pagamento, e controla as activações e a placa do teclado.

A tensão de 15 Vca necessária para o funcionamento da placa é fornecida por um transformador protegido por um fusível de 125 mA no primário e por um fusível 1,25 A T no secundário; a tensão é rectificadada e estabilizada directamente pela placa.

É nesta placa se acha a EPROM (ver a Fig. 19).

- o LED amarelo indica a presença da tensão de 12 Vcc;
- o LED verde intermitente indica que o microprocessador está funcionando correctamente;
- o LED vermelho indica o estado de funcionamento da resistência de aquecimento da caldeira.

RELAIS	ESPRESSO	INSTANT
K1	ER	E3
K2	ESC	MD3
K3	MAC	MF2
K4	PM	PM
K5	M	MD4
K6	EV2	EV2
K7	EV1	EV1
K8	MF1	MF1
K9	MDZ	MDZ
K10	MD2	MD2
K11	MD1	MD1
K12	EEA	EEA
K13	MSCB	MSCB
K14	MSB	MSB
K15	MSP	MSP

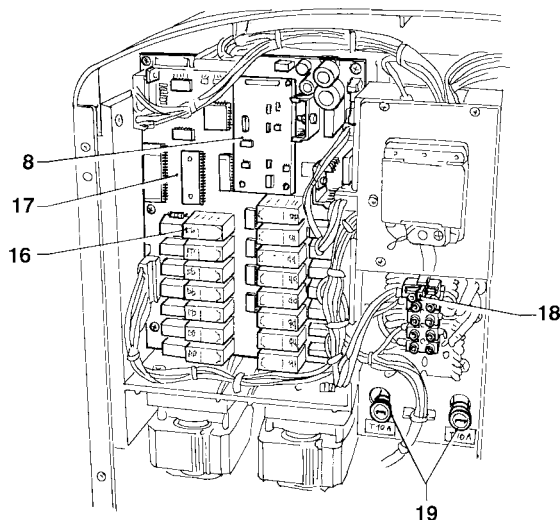
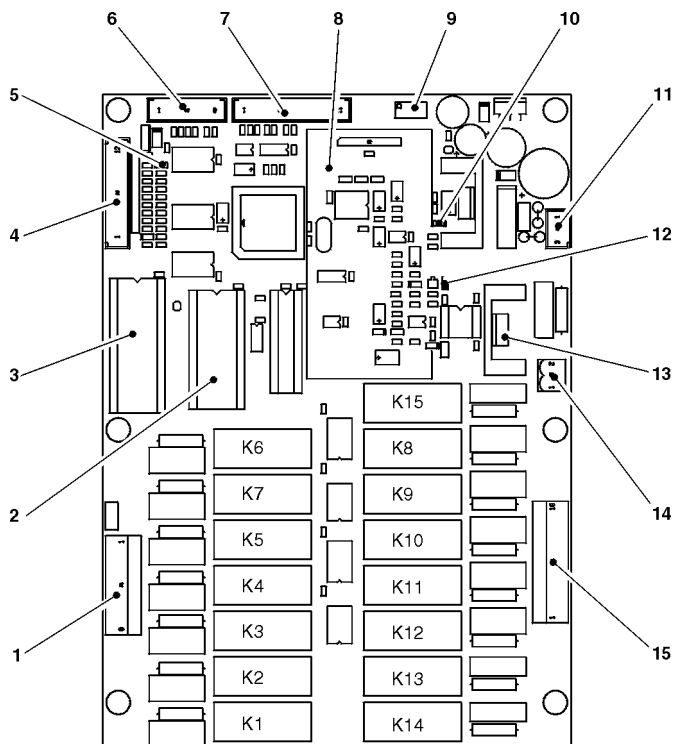


Fig.19

- 1 - Utilizadores 230 V~
- 2 - RAM
- 3 - EPROM
- 4 - Sinais de entrada
- 5 - LED Verde
- 6 - Não utilizado
- 7 - À placa das teclas
- 8 - Placa expansão para sistemas de pagamento (facultativo)
- 9 - Trimmer temperatura caldeira
- 10 - LED amarelo
- 11 - Alimentação placa
- 12 - LED vermelho
- 13 - à resistência da caldeira
- 14 - Triac resistência caldeira
- 15 - Utilizadores 230 V~
- 16 - Relé
- 17 - Placa expansão
- 18 - Fusível transformador
- 19 - Fusível de rede



PLACA DAS TECLAS

Esta placa gere o visor alfanumérico, as teclas de selecção e o botão de programação (ver Fig. 20).
Suporta os conectores para as moedeiras e a tomada para a impressora.

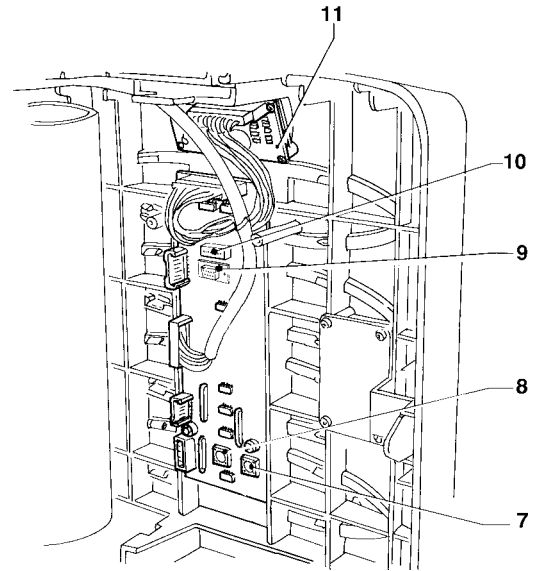
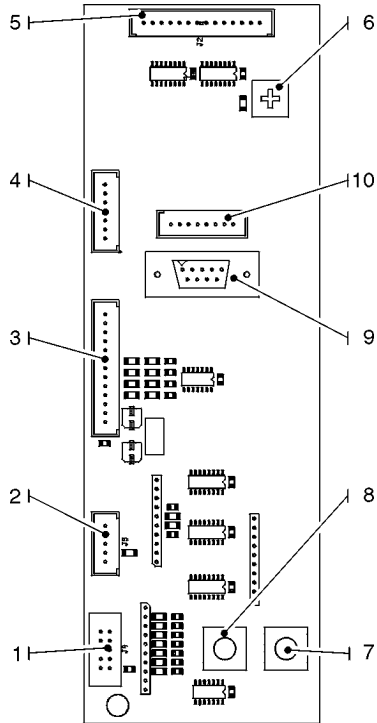
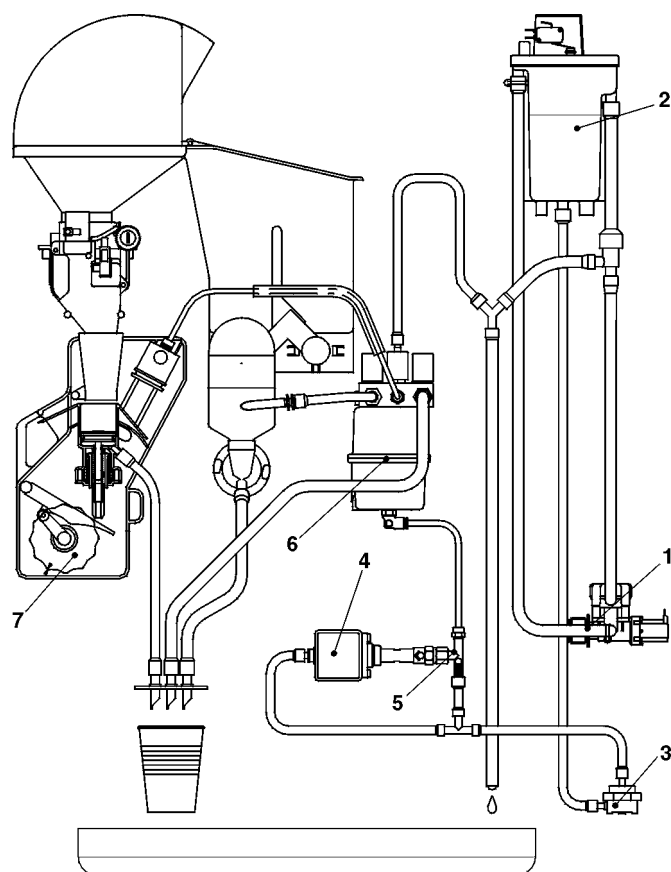


Fig. 20

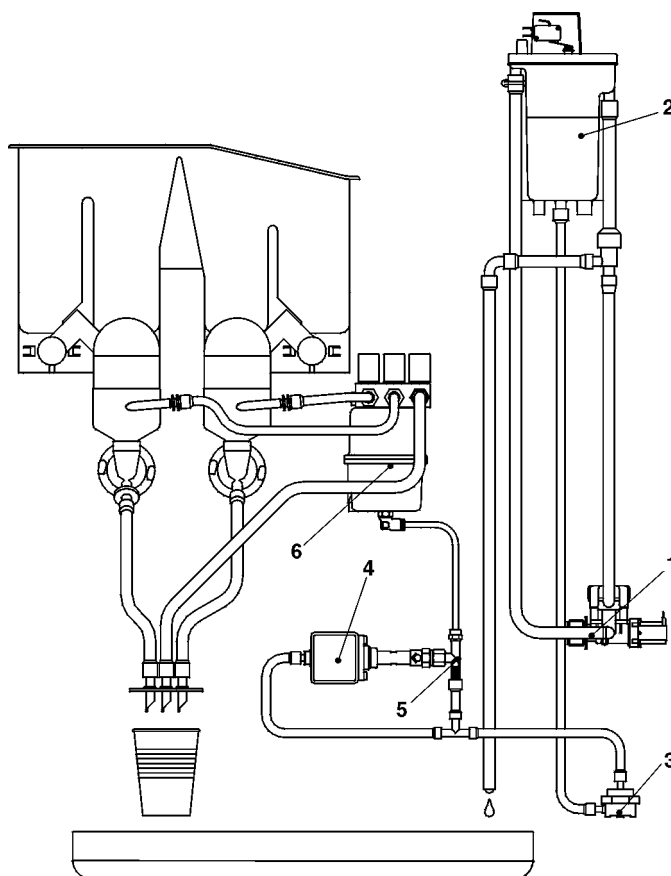
- 1 - Ao validador frontal
- 2 - Não utilizado
- 3 - À placa da máquina
- 4 - Sinais free vend- jug facilities
- 5 - À placa do display
- 6 - Trimmer de contraste do display LCD
- 7 - Botão de programação
- 8 - Tecla de lavagem
- 9 - Tomada série RS232
- 10 - Ao programador
- 11 - Placa do display

Espresso

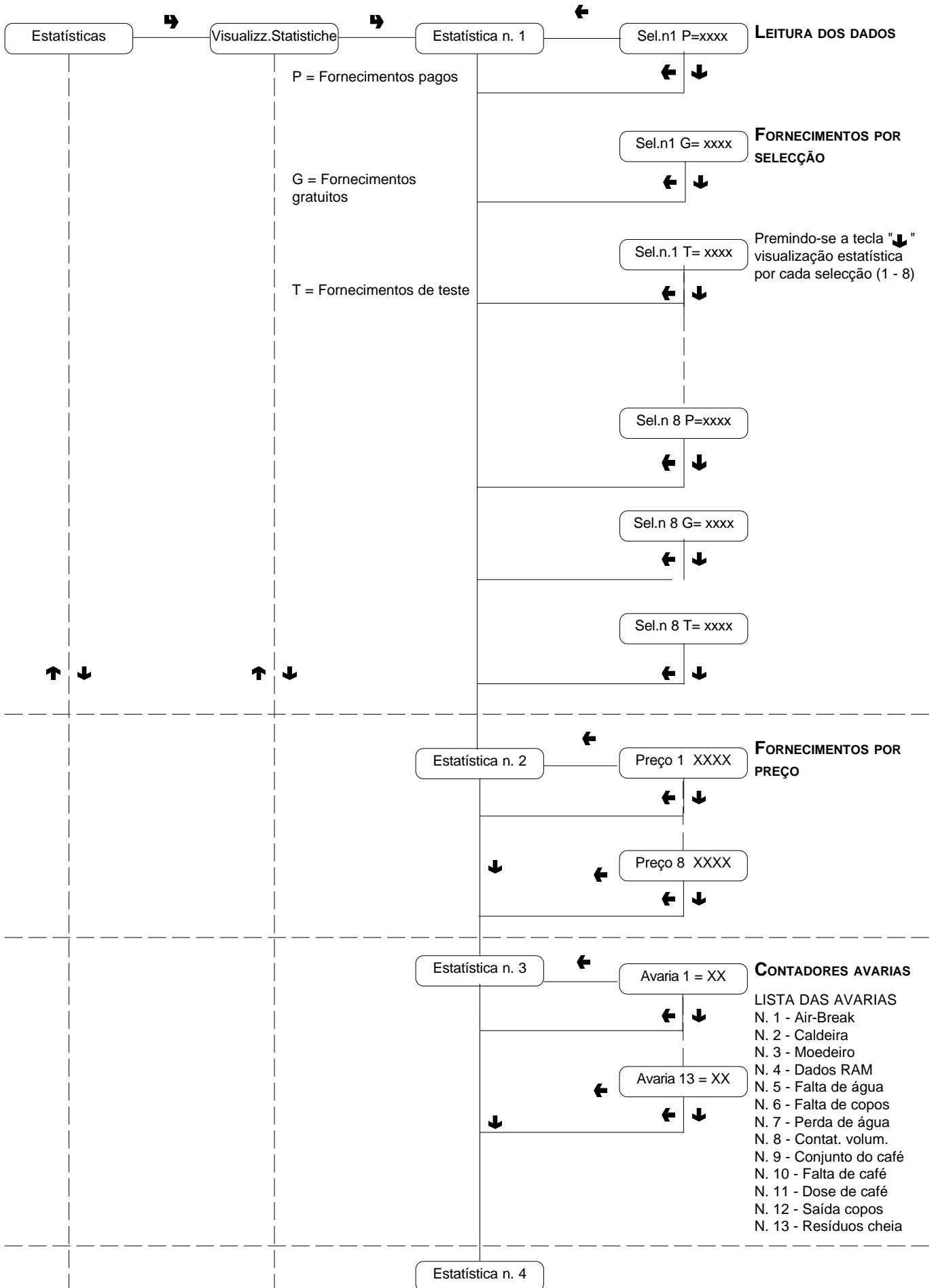


- 1 - Electro-válvula de entrada da água
- 2 - Air-break
- 3 - Contador volumétrico
- 4 - Bomba de vibração
- 5 - By-pass
- 6 - Caldeira
- 7 - Conjunto do café

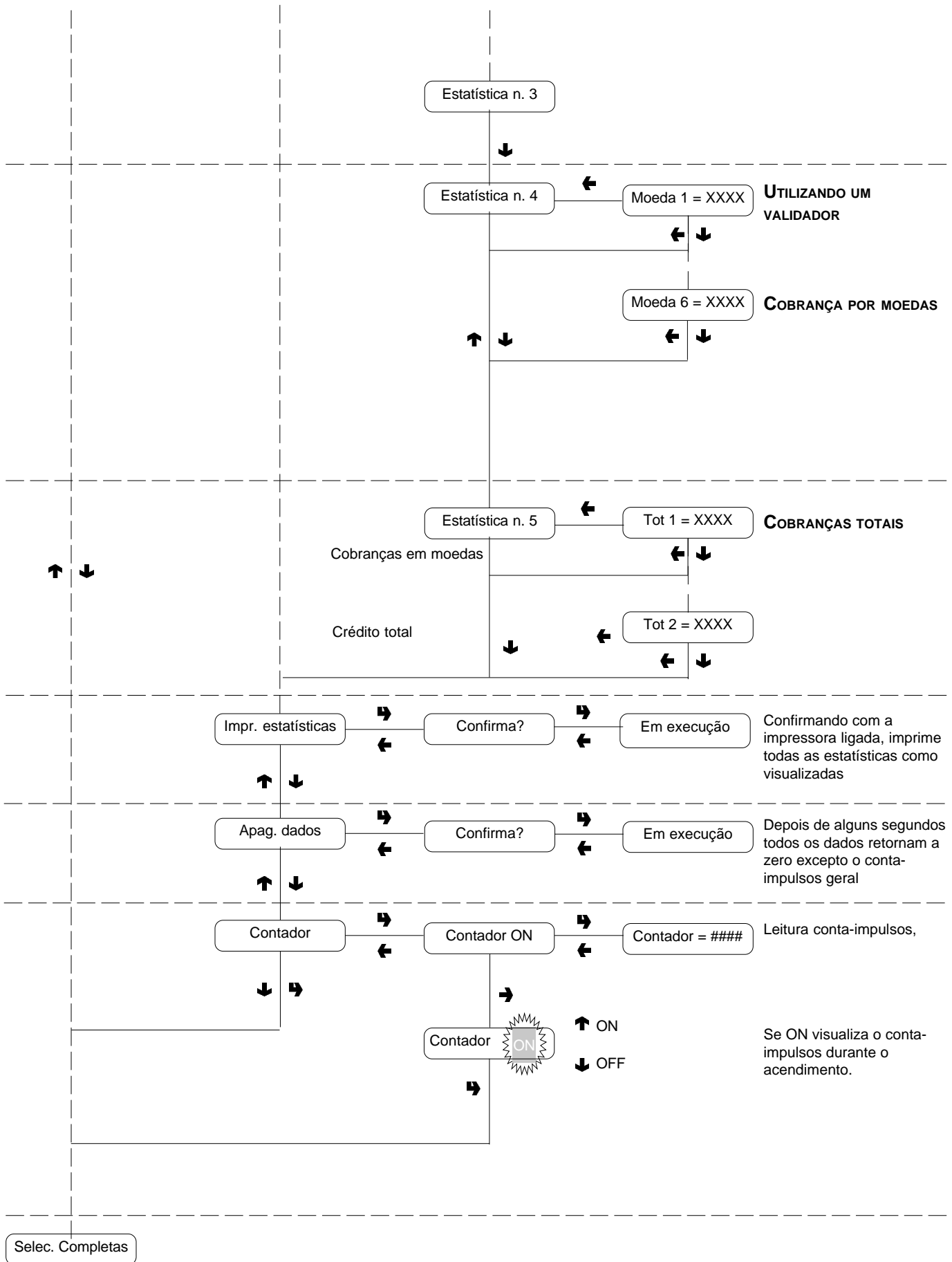
Instant



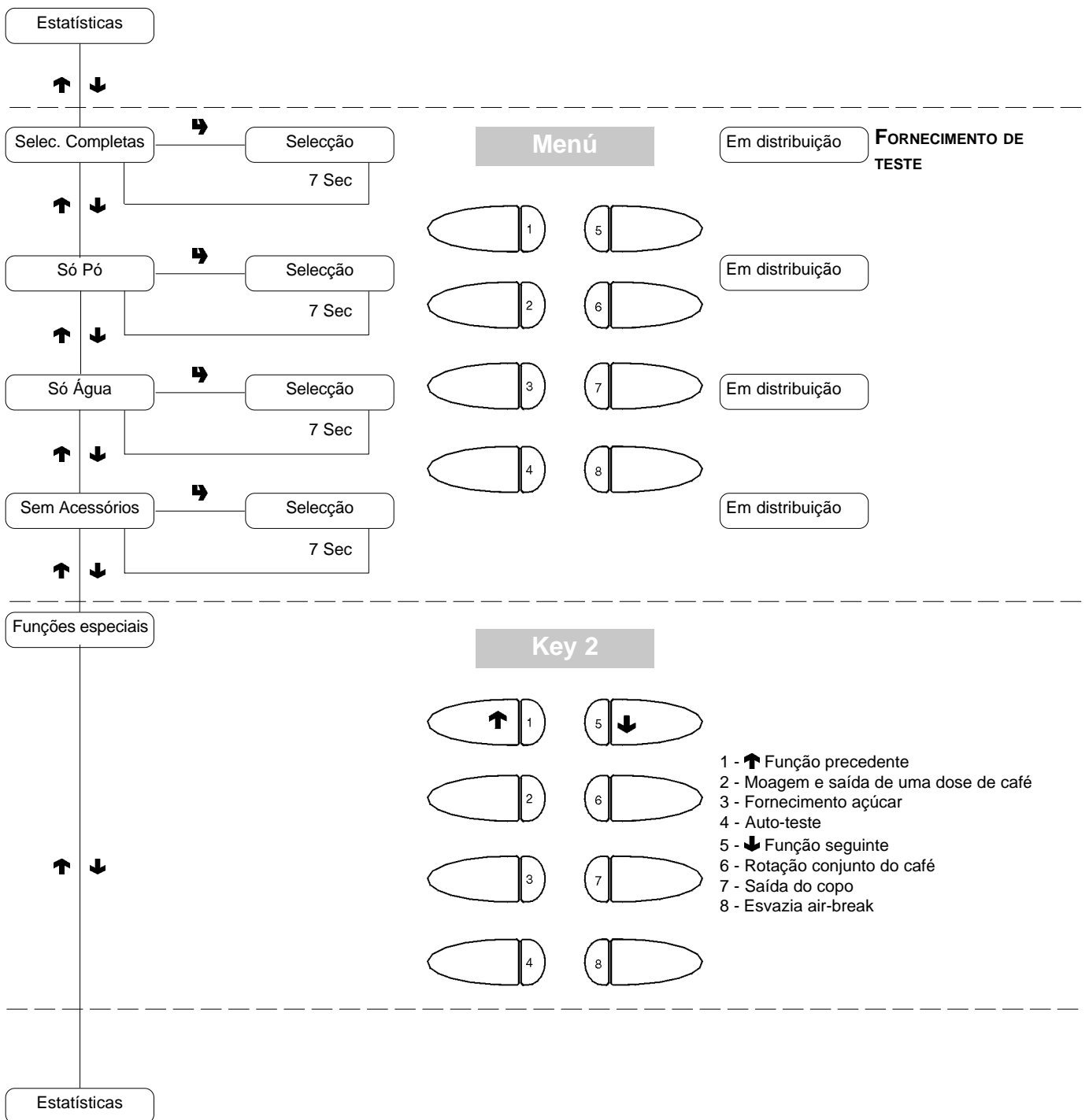
Menú "Manutenção"



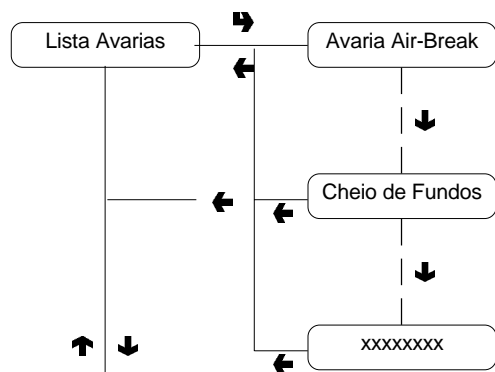
Menú "Manutenção"



Menú "Manutenção"



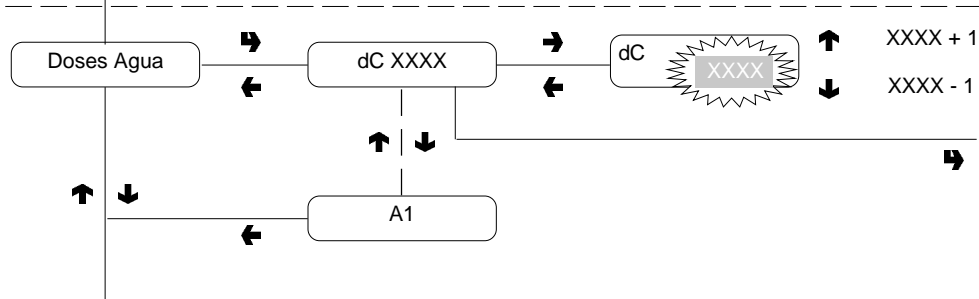
Menú de programação



Visualização das avarias

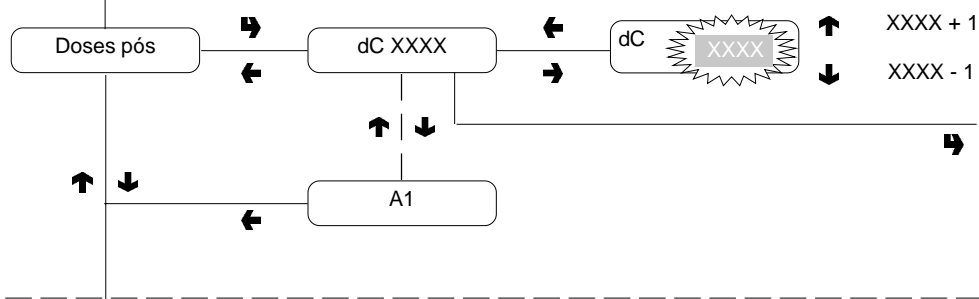
LISTA DAS AVARIAS

- N. 1 - Air-break
- N. 2 - Caldeira
- N. 3 - Moedeiro
- N. 4 - Dados RAM
- N. 5 - Falta de água
- N. 6 - Falta de copos
- N. 7 - Perda de água
- N. 8 - Contat. volum.
- N. 9 - Conjunto do café
- N. 10 - Falta de café
- N. 11 - Dose de café
- N. 12 - Saída copos
- N. 13 - Resíduos cheia



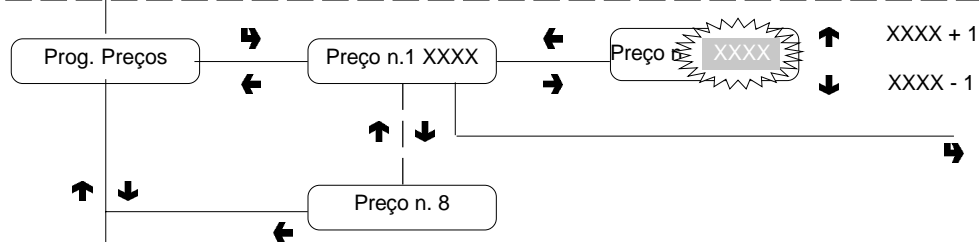
DOSSES DE ÁGUA

Para a correspondência entre o código da dose e a dose de água, consultar a tabela das doses e selecções

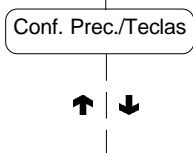


DOSSES DE PÓ

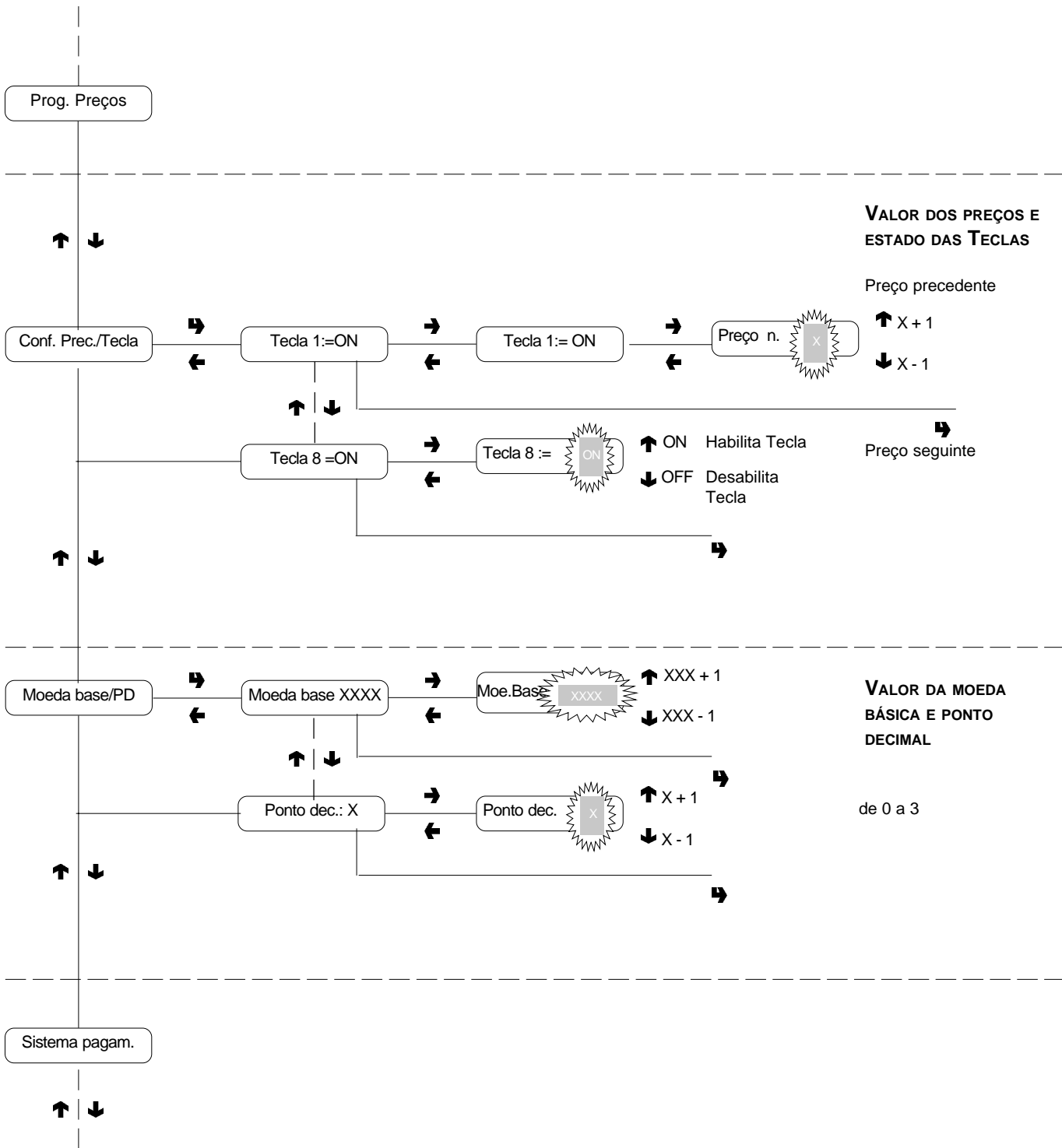
Para a correspondência entre o código da dose e a dose de pó, consultar a tabela das doses e selecções



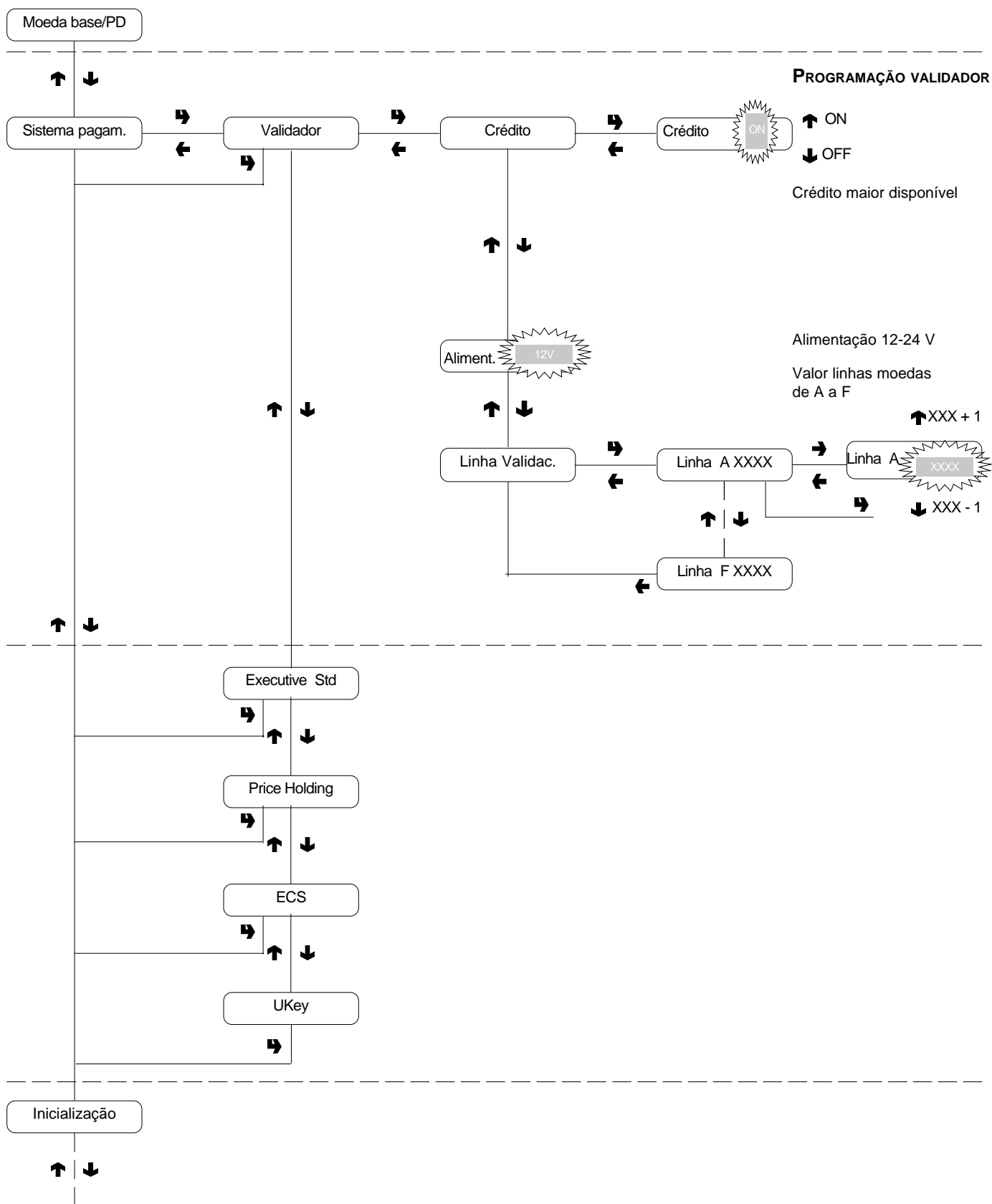
VALOR DOS PREÇOS



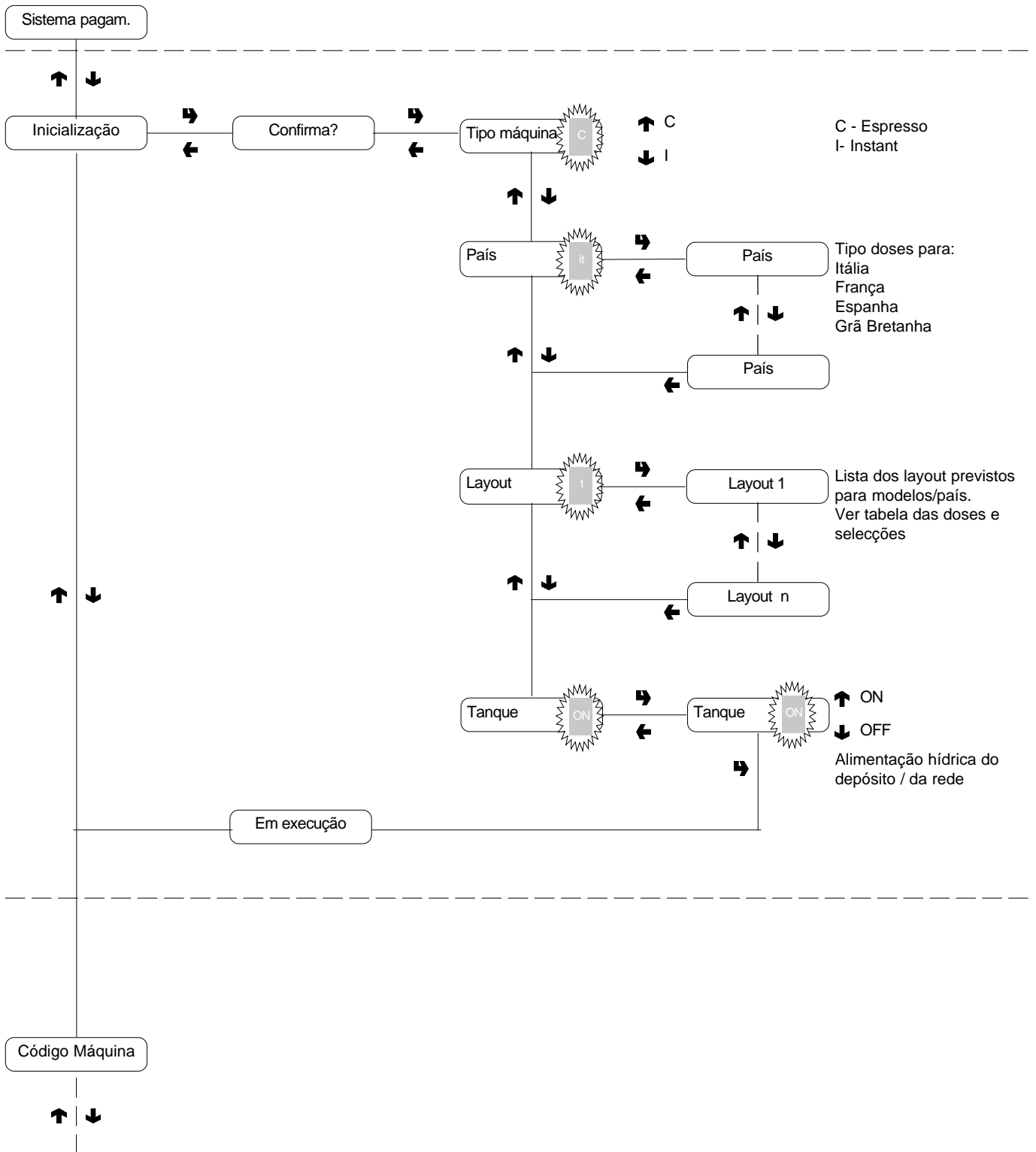
Menú de programação



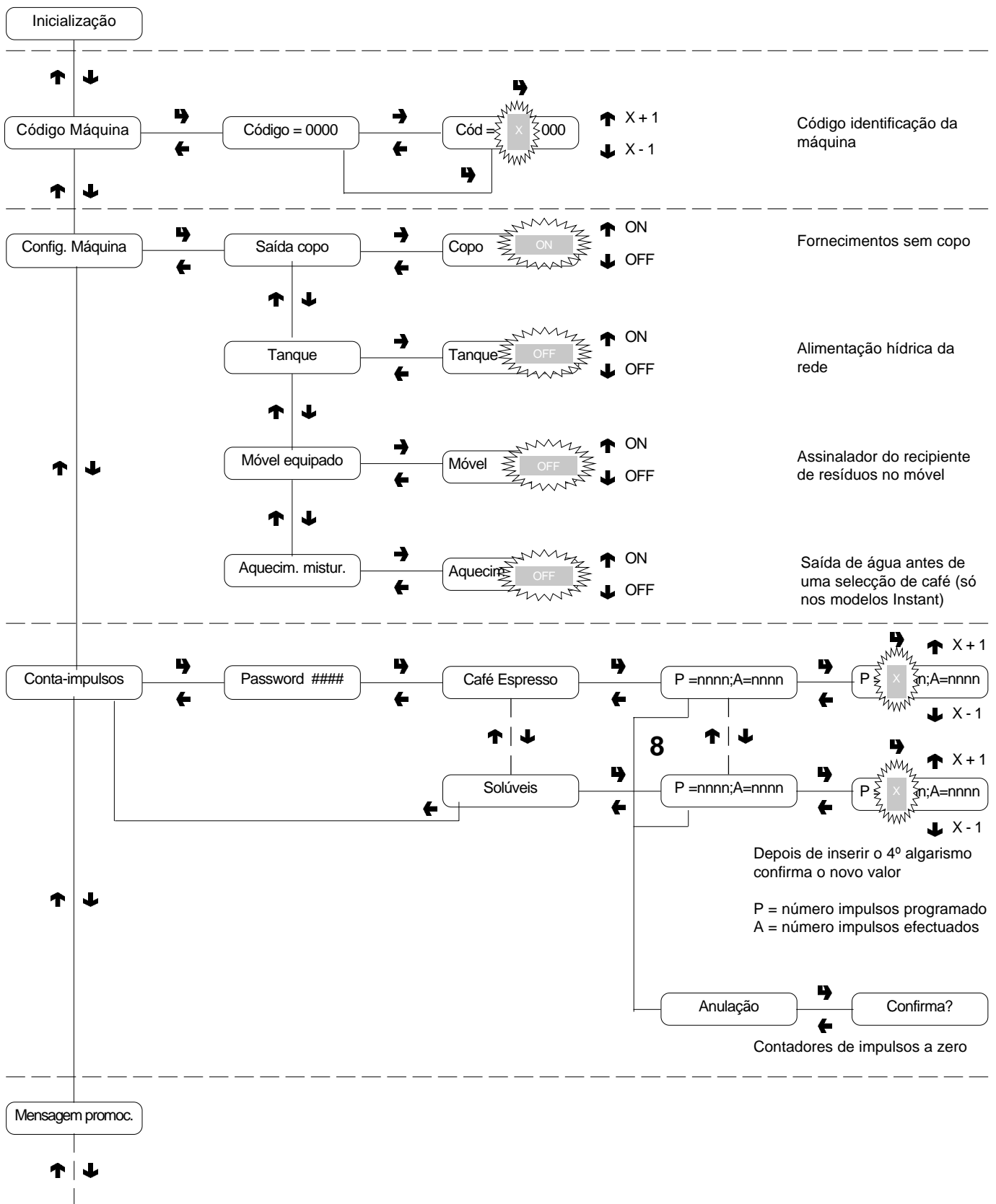
Menú de programação



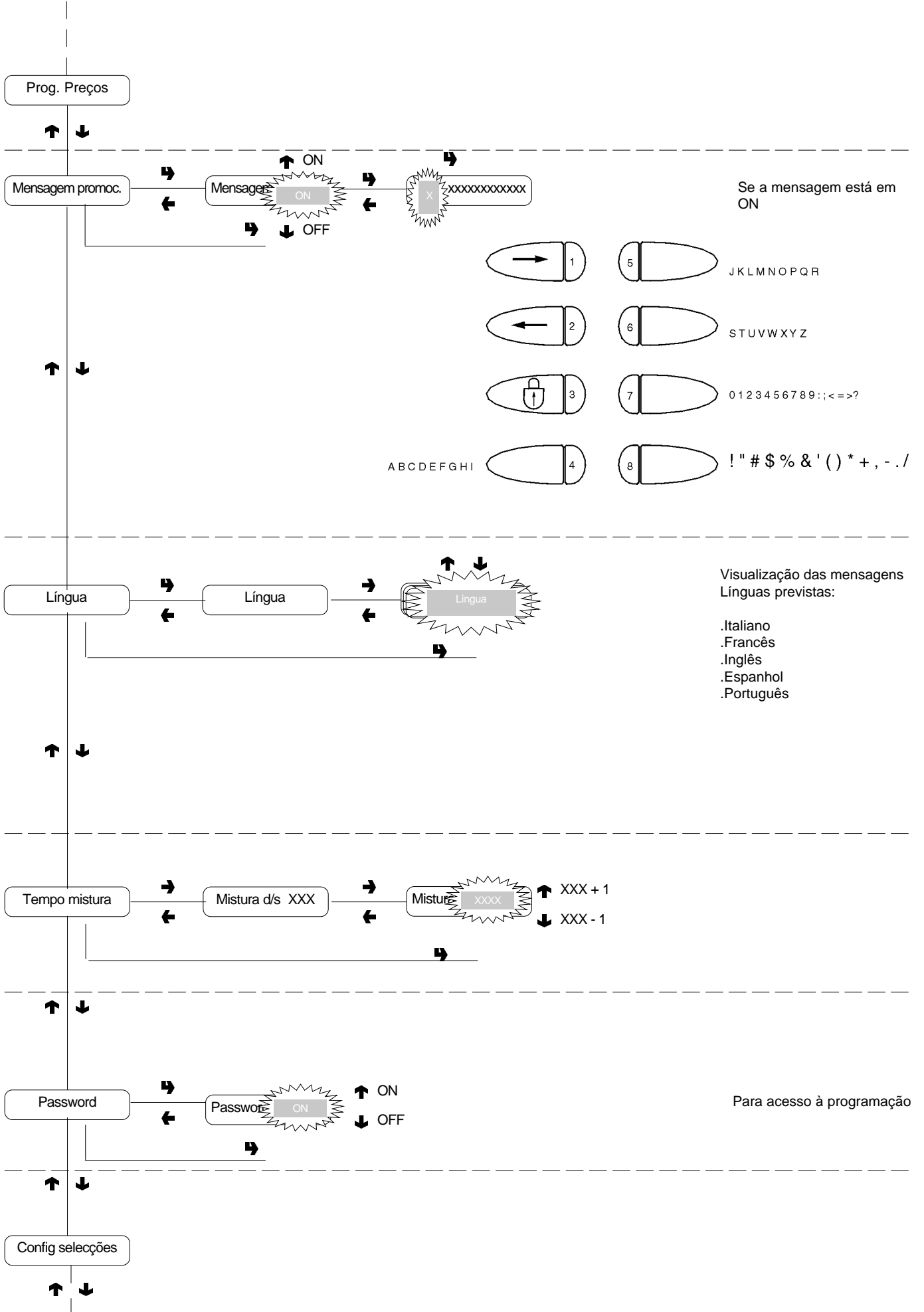
Menú de programação



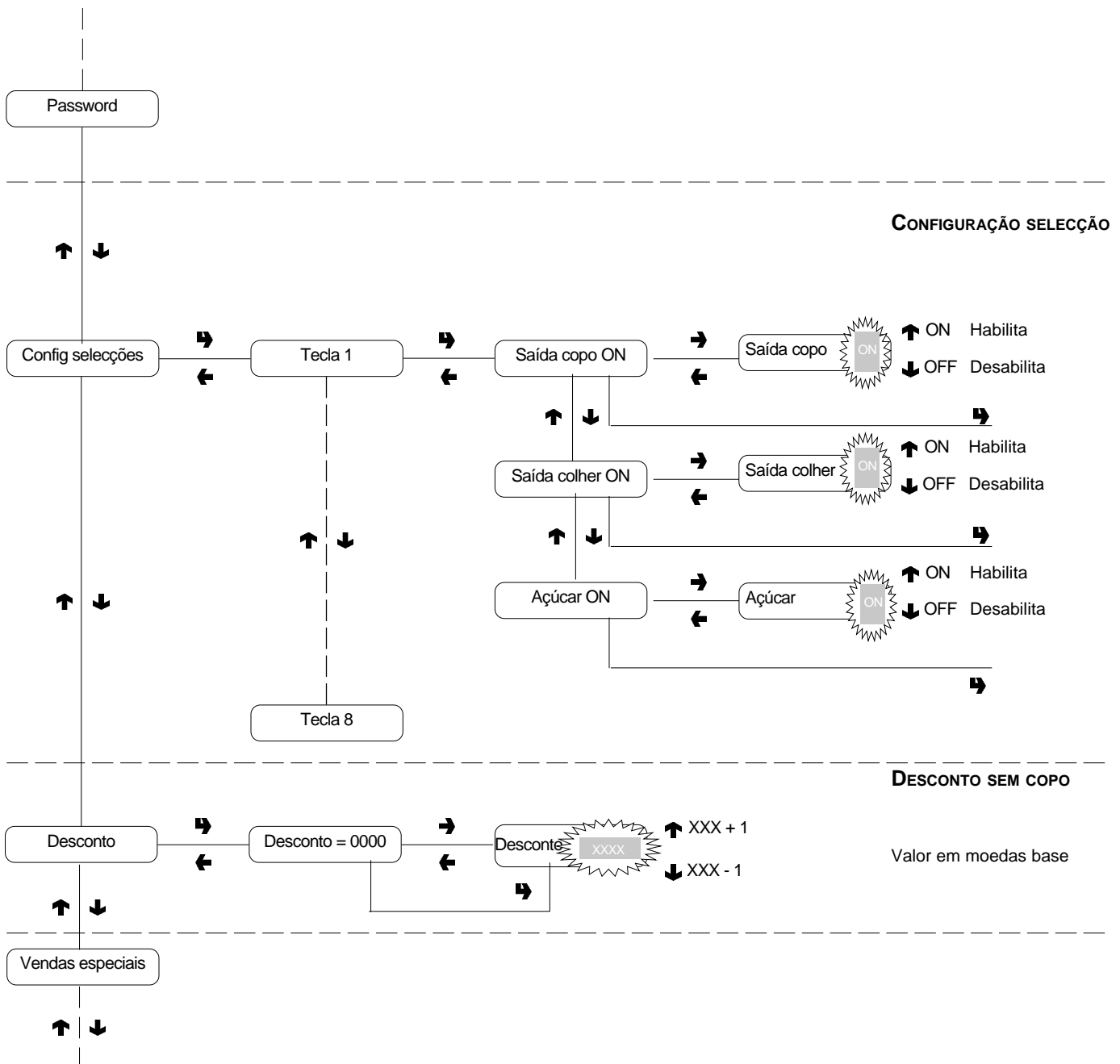
Menú de programação



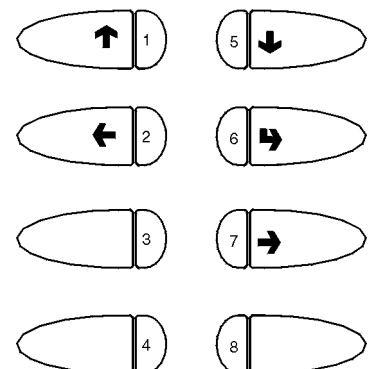
Menú de programação



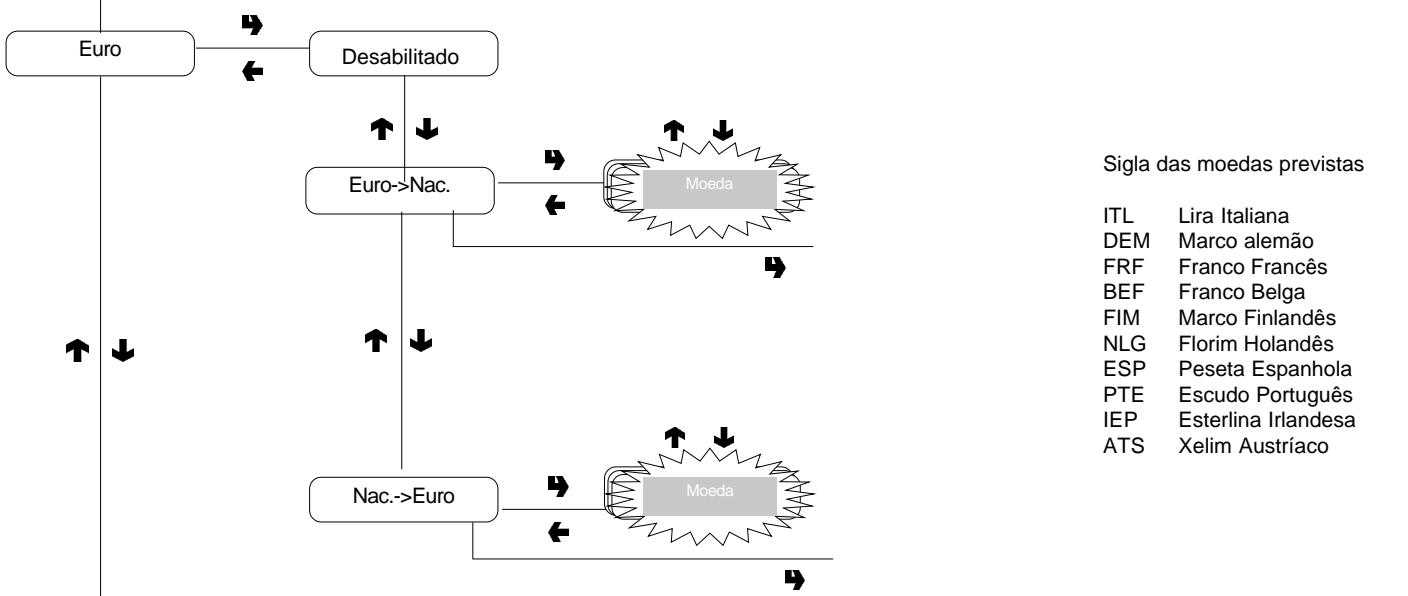
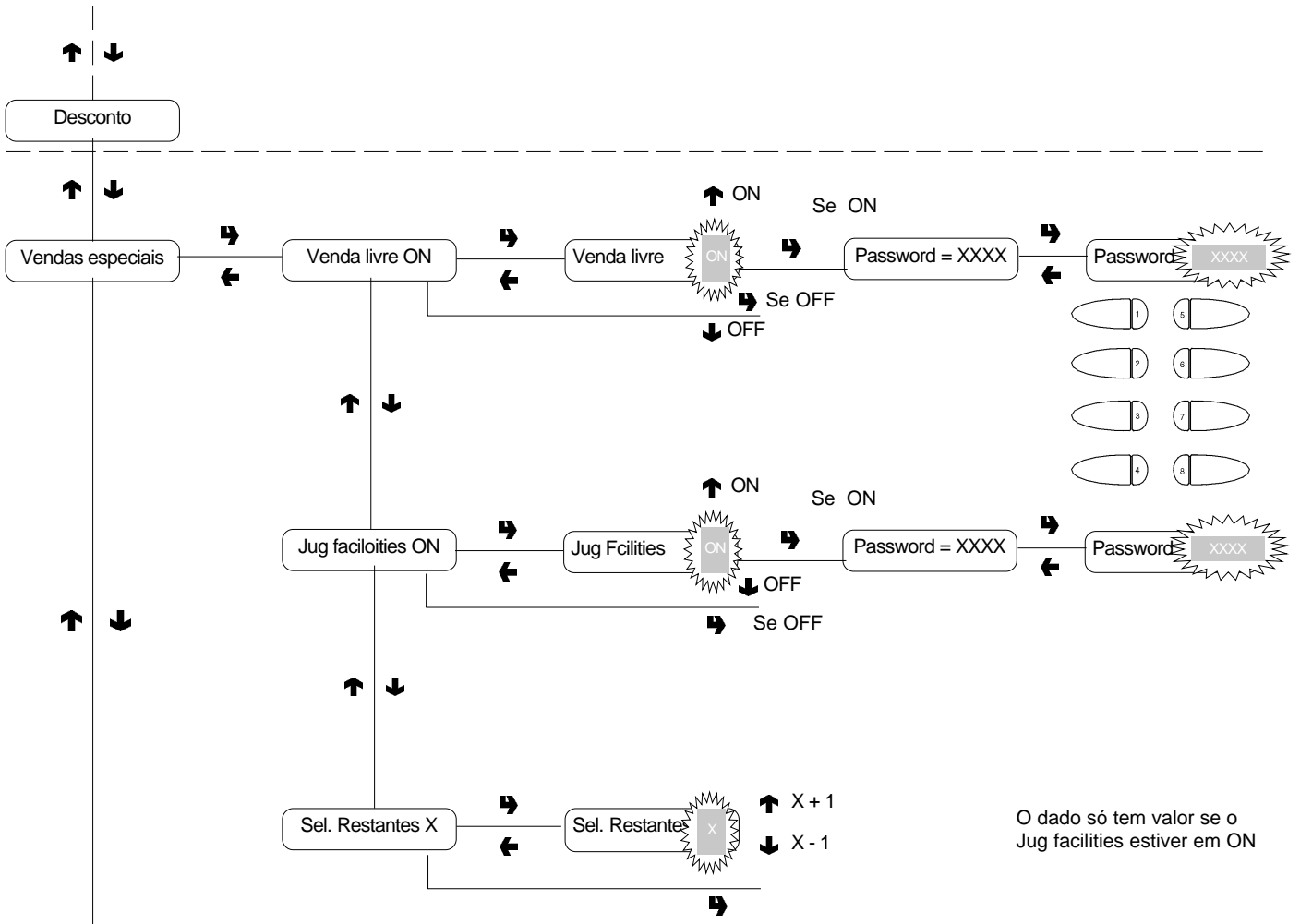
Menú de programação



- 1 - ↑ Função precedente / aumenta o dado (+1)
- 2 - ← Saída da função / anulação da modificação
- 3 - Instalação do distribuidor
- 4 -
- 5 - ↓ Função seguinte / diminui o dado (- 1)
- 6 - → Confirmação de função / de dados
- 7 - → Modificação de dados
- 8 - Apagamento das avarias

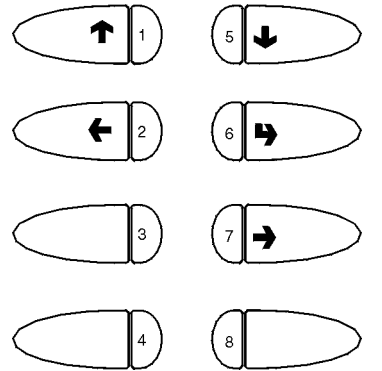


Menú de programação



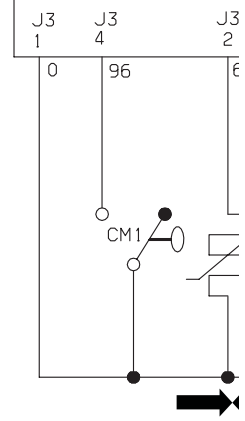
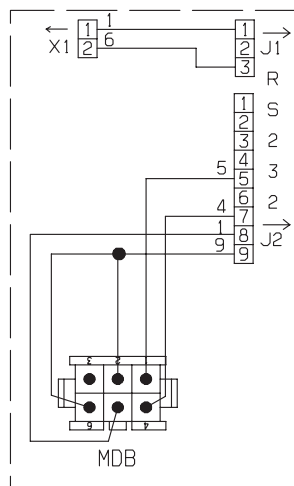
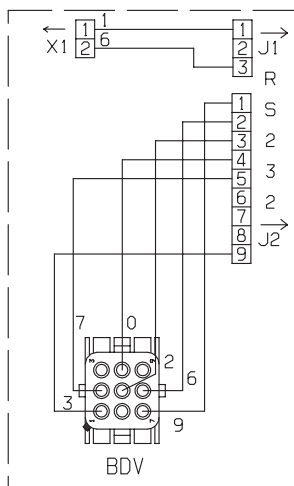
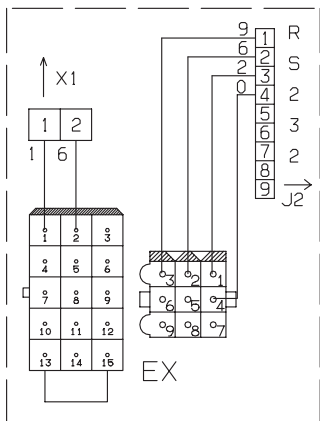
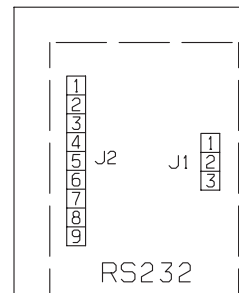
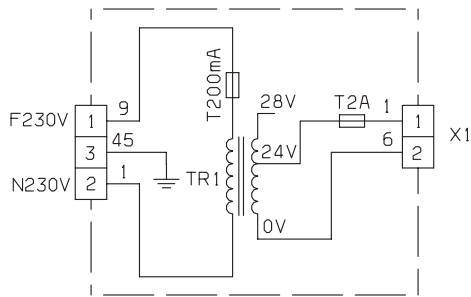
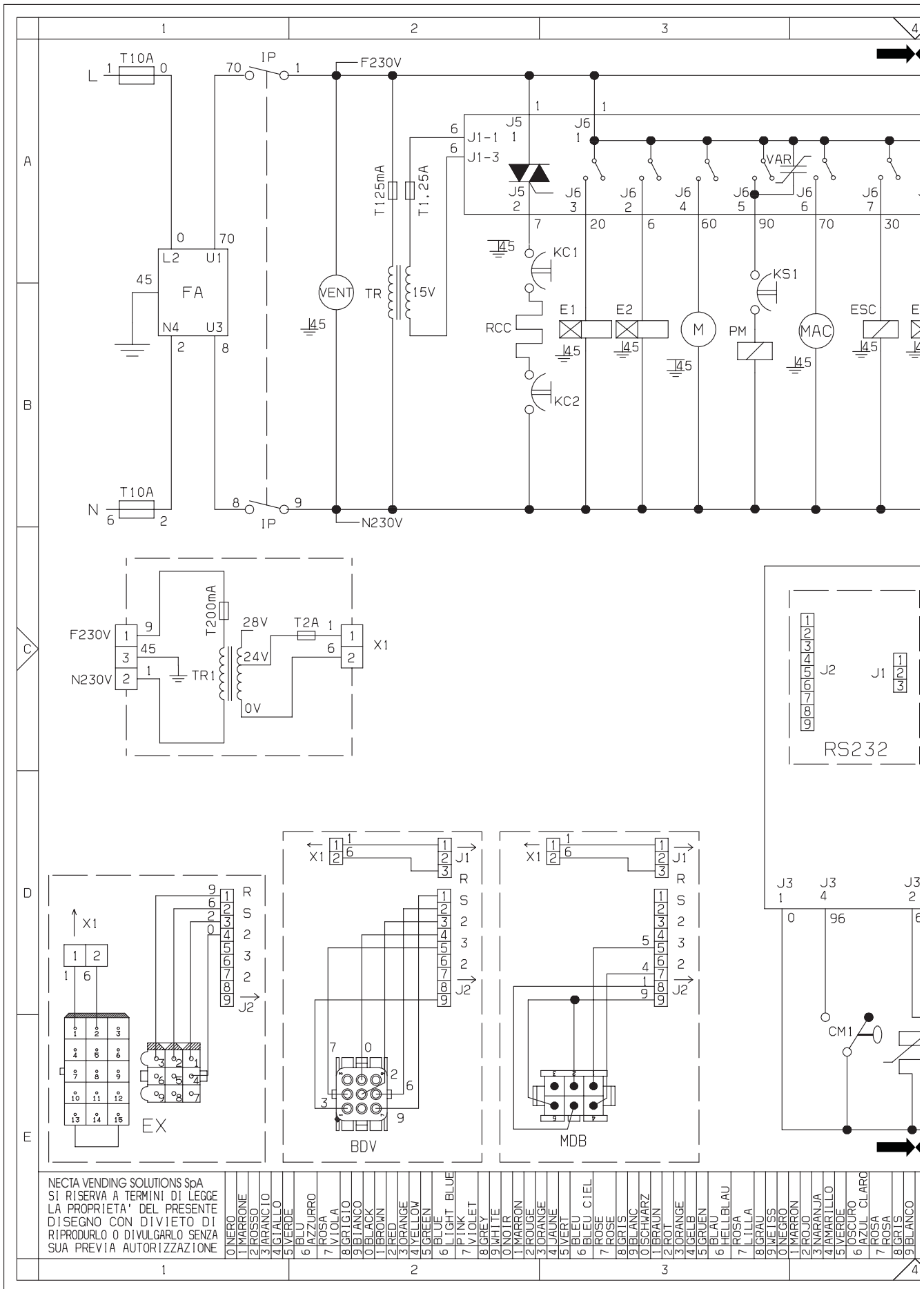
Lista avarias

- 1 - ↑ Função precedente / aumenta o dado (+1)
- 2 - ← Saída da função / anulação da modificação
- 3 - Instalação do distribuidor
- 4 -
- 5 - ↓ Função seguinte / diminui o dado (- 1)
- 6 - → Confirmação de função / de dados
- 7 - → Modificação de dados
- 8 - Apagamento das avarias



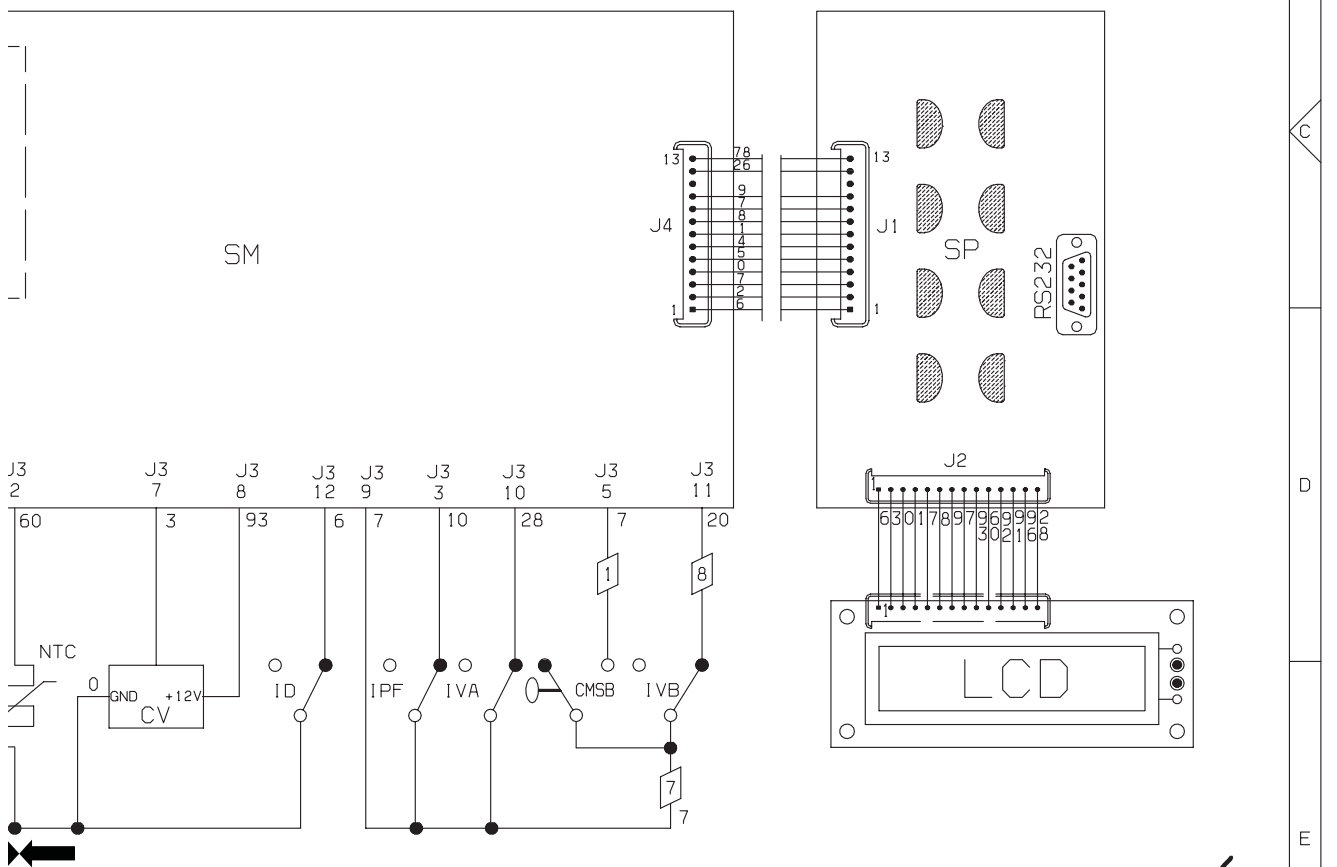
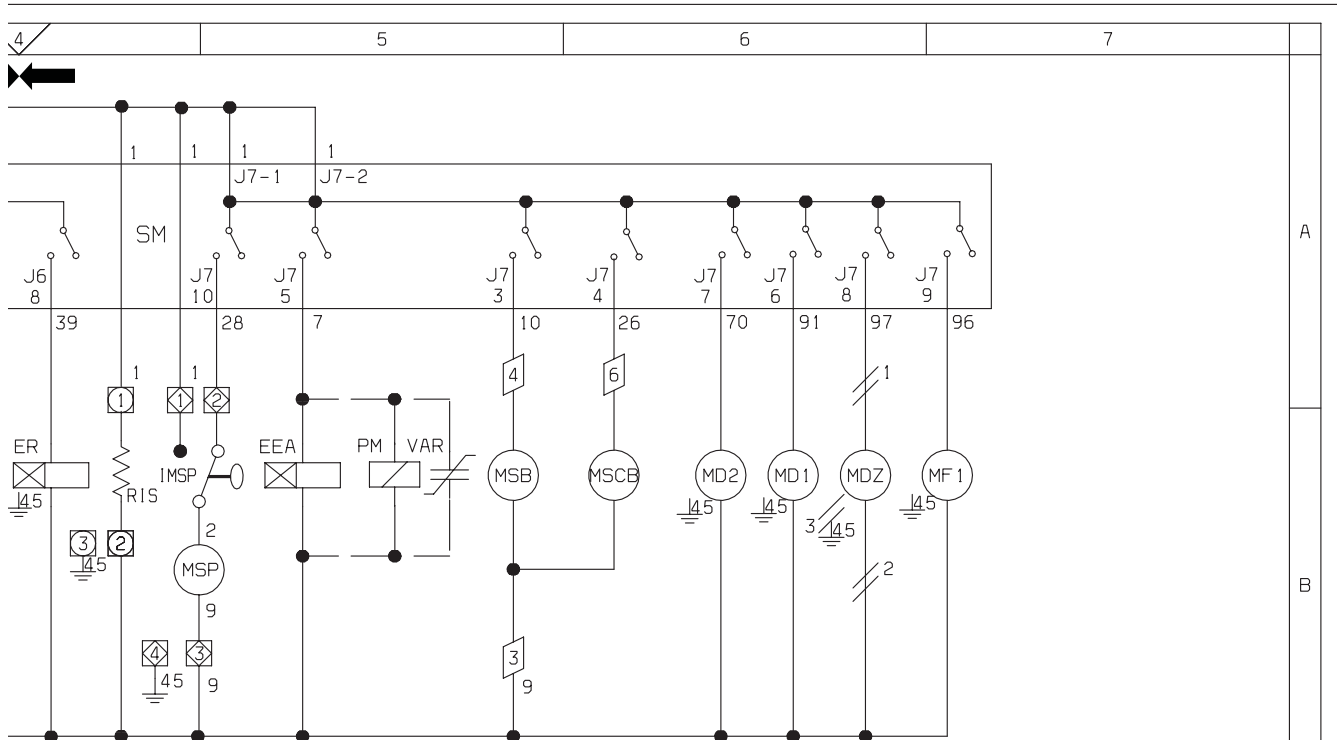
LEGENDA DO ESQUEMA ELÉCTRICO

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO
BDV	CONECTOR MOEDEIROS BDV	MAC	MOINHO
CM1	CAME DO MOTOR DO CONJUNTO DO CAFÉ	MD1-..	MOTODOSEADORES DE SOLÚVEIS
CMSB	CAME DO MOTOR DE SOLTAR COPOS	MDB	CONECTOR PARA MOEDEIROS MDB
CV	CONTADOR VOLUMÉTRICO	MDZ	MOTODOSEADOR DE AÇUCAR
E1-...	ELECTRO-VÁLVULA CALDEIRA DOS SOLUVEI	MF1-..	MOTOMISTURADORES DE SOLÚVEIS
EEA	ELECTRO-VÁLVULA DE ENTRADA DA ÁGUA	MSB	MOTOR DE SOLTAR COPOS
ER	ELECTRO-VÁLVULA FORNECIMENTO CAFÉ	MSCB	MOTOR DE TROCA EMPILHADOR DE COPOS
ESC	ELECTROMAGNETE DE SOLTAR CAFÉ	MSP	MOTOR DE SOLTAR PALETAS
EX	CONECTORES MOEDEIRO EXECUTIVE	NTC1-.	SONDA TEMPERATURA
FA	FILTRO ANTI-INTERF.	PM	BOMBA
ID	INTERRUPTOR DA DOSE DE CAFÉ	RCC	RESISTENCIA DA CALDEIRA DO CAFÉ
IMSP	MICROINTERRUPTOR DE SOLTAR PALETAS	RIS	AQUECEDOR CONJUNTO DO CAFÉ
IP	INTERRUPTOR PORTA	RS232	TOMADA SÉRIE
IPF	INTERRUPTOR DE CHEIO DE FUNDOS	SM	PLACA DE CONTROLO
IVA	INTERRUPTOR DE FALTA DE ÁGUA	SP	CARTÃO BOTÕES
IVB	INTERRUPTOR DE FALTA DE COPOS	TR	TRANSFORMADOR
KC1-..	KLIXON CALDEIRA DO CAFÉ	TR1	TRANSFORMADOR 220 V 24 V
KS1-..	KLIXON DE SEGURANÇA	TX....	FUSIVEL ATRASADO (X=CORRENTE)
LCD	VISOR LCD	VAR	VARISTOR
M	MOTOR DO CONJUNTO DO CAFÉ	VENT	VENTOINHA

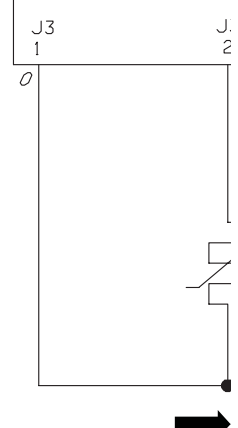
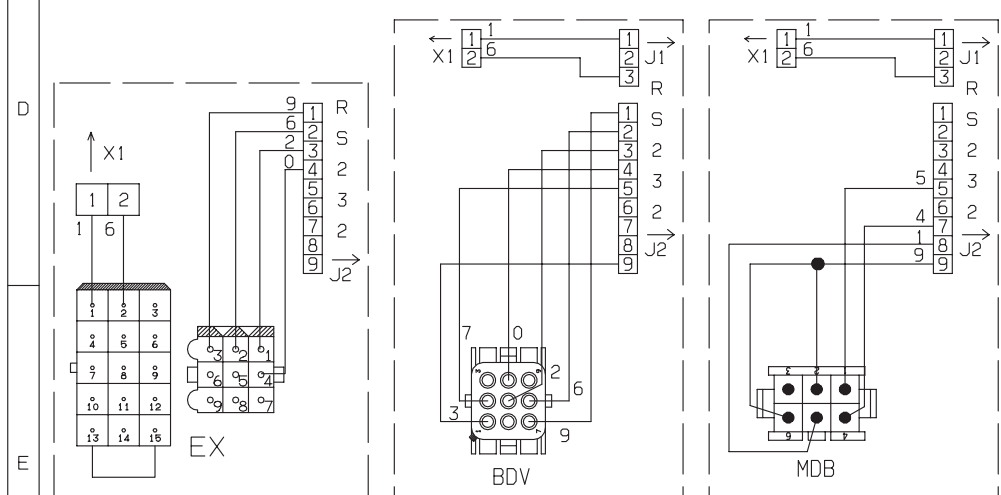
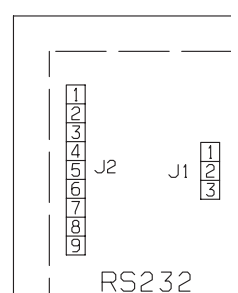
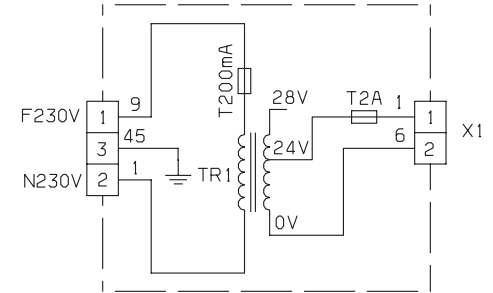
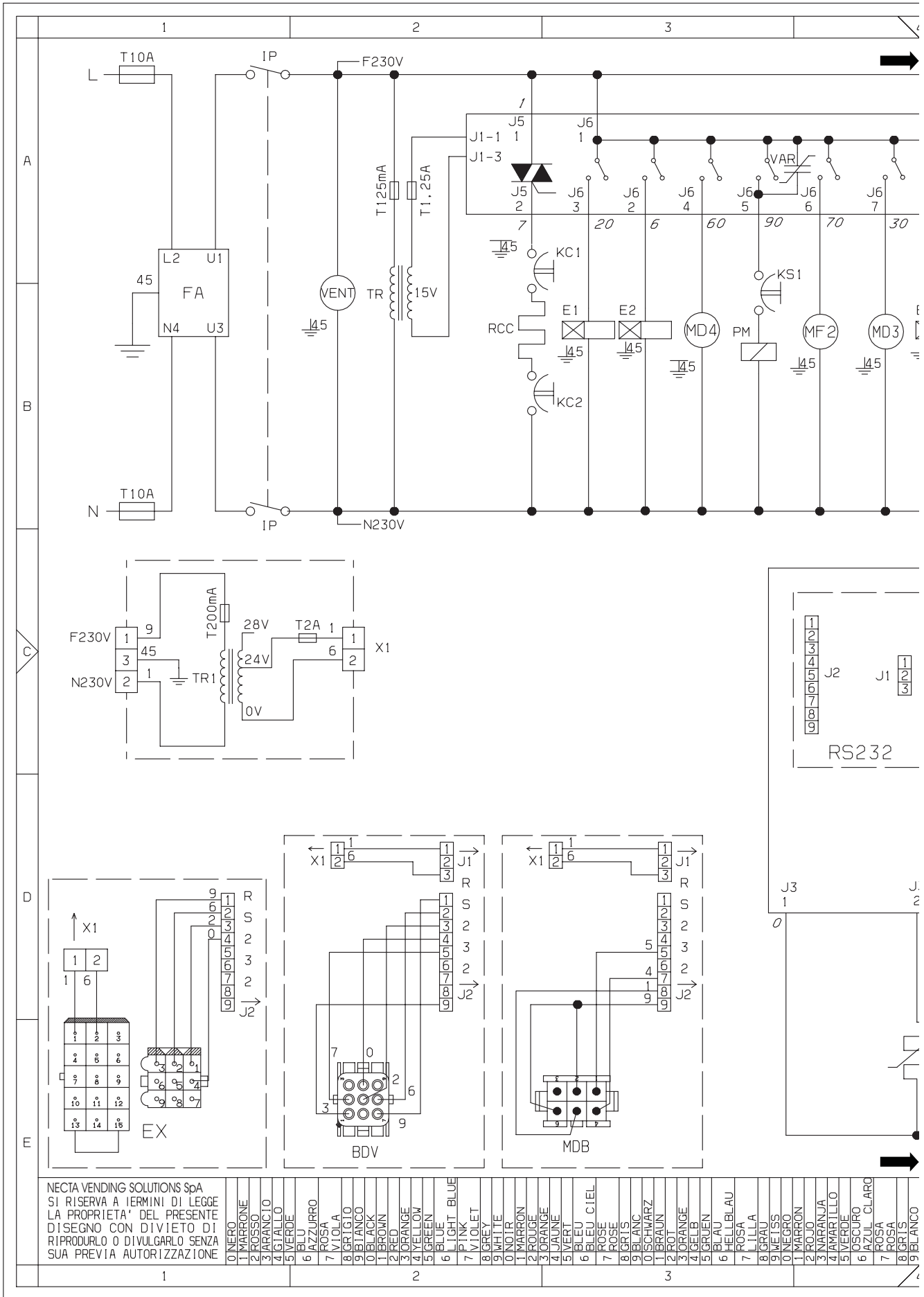


NECTA VENDING SOLUTIONS SpA
 SI RISERVA A TERMINI DI LEGGE
 LA PROPRIETA' DEL PRESENTE
 DISEGNO CON DIVIETO DI
 RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA
 SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

- 0 NERO
- 1 MARRONE
- 2 ROSSO
- 3 ARANCIO
- 4 GIALLO
- 5 VERDE
- 6 AZZURRO
- 7 ROSA
- 8 VIOLA
- 9 GRIGIO
- 0 BIANCO
- 1 BLACK
- 2 BROWN
- 3 RED
- 4 YELLOW
- 5 GREEN
- 6 LIGHT BLUE
- 7 VIOLET
- 8 GREY
- 9 WHITE
- 0 NOIR
- 1 MARRON
- 2 ROUGE
- 3 ORANGE
- 4 JAUNE
- 5 VERT
- 6 BLEU CIEL
- 7 ROSE
- 8 GRIS
- 9 BLANC
- 0 SCHWARZ
- 1 BRAUN
- 2 ROT
- 3 ORANGE
- 4 GELB
- 5 GRUEN
- 6 HELLBLAU
- 7 LILLA
- 8 GRAU
- 9 VERTS
- 0 NEGRO
- 1 MARRON
- 2 ROJO
- 3 NARANJA
- 4 AMARILLO
- 5 VERDE
- 6 AZUL CLARO
- 7 ROSA
- 8 GRIS
- 9 BLANCO

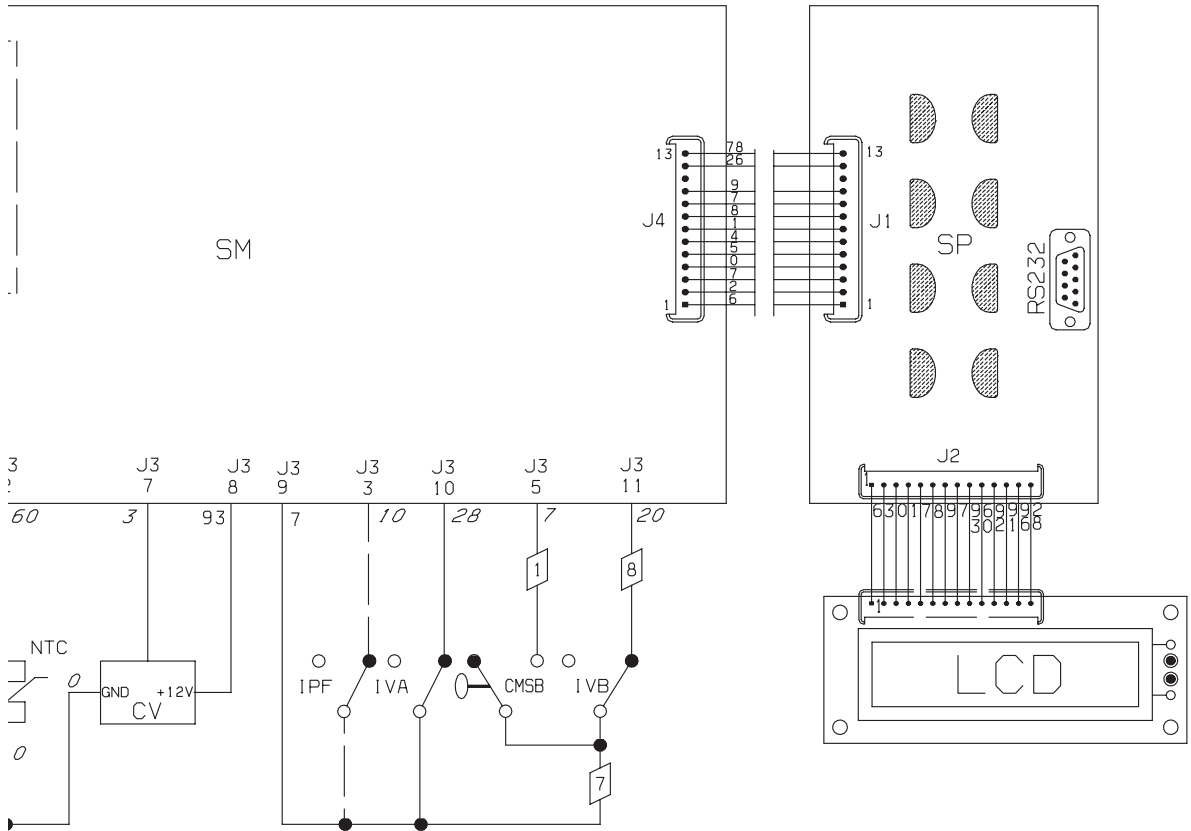
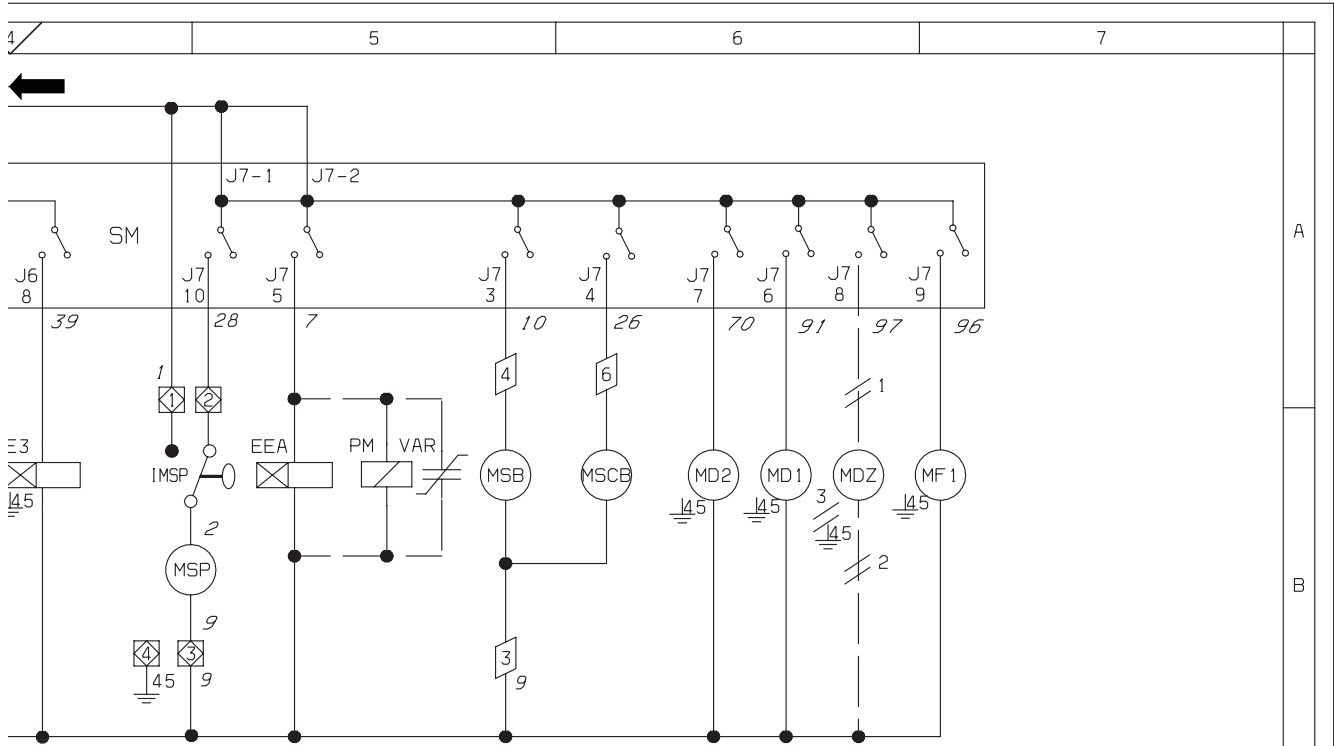


BELANLU		MODELLO <i>Colibri</i> <i>Espresso</i>	GRUPPO SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE	DATA 22-04-00	FOGLIO 1/1	DISEGNATO BONACINA	CONTROLLATO AGUTI	
		LEGENDA	CODICE 608535400					



NECTA VENDING SOLUTIONS SpA
 SI RISERVA A I TERMINI DI LEGGE
 LA PROPRIETA' DEL PRESENTE
 DISEGNO CON DIVIETO DI
 RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA
 SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

1	NERO
2	MARRONE
3	ROSSO
4	ARANCIO
5	GIALLO
6	VERDE
7	BLU
8	AZZURRO
9	VIOLA
0	BIANCO
1	BLACK
2	BROWN
3	RED
4	ORANGE
5	YELLOW
6	GREEN
7	BLUE
8	LIGHT BLUE
9	PINK
0	VIOLET
1	GREY
2	WHITE
3	INDIR
4	MARRON
5	ROUGE
6	ORANGE
7	JAUNE
8	VERT
9	BLEU CIEL
0	ROSE
1	ROSE
2	BLANC
3	SCHWARZ
4	ROT
5	ROT
6	ORANGE
7	GELB
8	GRUEN
9	BLAU
0	HELLBLAU
1	ROSA
2	LILLA
3	GRAU
4	WEISS
5	NEGRO
6	MARRON
7	ROJO
8	NARANJA
9	AMARILLO
0	VERDE
1	OSCURO
2	AZUL CLARO
3	ROSA
4	ROSA
5	GRIS
6	BLANCO



	MODELLO <i>Calibri</i> Instant	GRUPPO SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE	DATA 22-04-00	FOGLIO 1/1	DISEGNATO BONACINA	CONTROLLATO <i>AGL</i>
	LEGENDA					CODICE 608535600

O Fabricante reserva o direito de modificar, sem pré-aviso, as características do equipamento apresentado nesta publicação. Além disso, declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais imprecisões por erros de impressão ou de transcrição contidos na mesma.

As instruções, os desenhos, as tabelas e as informações em geral contidas nesta publicação são confidenciais, não devendo portanto ser reproduzidas, nem completa, nem parcialmente, ou ser comunicadas a terceiros, sem autorização escrita do Fabricante, seu proprietário exclusivo.

