

Koro Prime Espresso

IT Italiano



Doc. No. **H 4875PT00**
EDITION 1 01 - 2016

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

ad unico socio

Sede legale: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia

Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606463
www.nwglobalvending.com

Cap. Soc. € 41.138.297,00 i.v.
Reg. Impr. BG, Cod. Fisc. e P. IVA: 05035600963
Reg. Produttori A.E.E.: IT08020000001054

Valbrembo, 01/11/2014

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING**



Italiano Si dichiara che la macchina, descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle Direttive Europee elencate a lato e successive modifiche ed integrazioni.

English The machine described in the identification plate conforms to the legislative directions of the European directives listed at side and further amendments and integrations

Français La machine décrite sur la plaquette d'identification est conforme aux dispositions légales des directives européennes énoncées ci-contre et modifications et intégrations successives

Deutsch Das auf dem Typenschild beschriebene Gerät entspricht den rechts aufgeführten gesetzlichen Europäischen Richtlinien, sowie anschließenden Änderungen und Ergänzungen

Español Se declara que la máquina, descrita en la etiqueta de identificación, cumple con las disposiciones legislativas de las Directrices Europeas listadas al margen y de sus sucesivas modificaciones e integraciones

Português Declara-se que a máquina, descrita na placa de identificação está conforme as disposições legislativas das Diretrizes Europeias elencadas aqui ao lado e sucessivas modificações e integrações

Nederlands De machine beschreven op het identificatieplaatje is conform de wetsbepalingen van de Europese Richtlijnen die hiernaast vermeld worden en latere amendementen en aanvullingen

Italiano Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella UE sono:

English The harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EU have been applied are:

Français Les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées conformément aux règles de la bonne pratique en matière de sécurité en vigueur dans l'UE sont :

Deutsch Die harmonisierten Standards oder technischen Spezifikationen (Bestimmungen), die den Regeln der Kunst hinsichtlich den in der EU geltenden Sicherheitsnormen entsprechen, sind:

Español Las normas armonizadas o las especificaciones técnicas (designaciones) que han sido aplicadas de acuerdo con las reglas de la buena práctica en materia de seguridad vigentes en la UE son:

Português As normas harmonizadas ou as especificações técnicas (designações) que foram aplicadas de acordo com boas regras de engenharia em matéria de segurança em vigor na UE são:

Nederlands De geharmoniseerde normen of technische specificaties (aanwijzingen) die toegepast werden volgens de in de EU van kracht zijnde eisen van goed vakmanschap inzake veiligheid zijn de volgende:

**Targhetta di identificazione
Identification label**

Direttive europee European directives	Sostituita da Repealed by
2006/42/EC	
73/23/EC + 93/68/CE	2006/95/CE
89/336/EC + 92/31/CE + 93/68/CE	2004/108/EC
90/128/EC	2002/72/CE+ 2008/39/CE
80/590/EEC and 89/109/EEC	EC 1935/2004
EC 10/2011	
2002/95/EC	2011/65/EC
2002/96/CE	2012/19/UE

**Norme armonizzate / Specifiche tecniche
Harmonised standards / Technical specifications**

EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006+ A13:2008
EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010
EN 62233:2008
EN 55014-1: 2006 + A1: 2009
EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008
EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009
EN 61000-3-3: 2008
EN 61000-4-2: 2009
EN 61000-4-3: 2006 + A1: 2008
EN 61000-4-4: 2004
EN 61000-4-5: 2006
EN 61000-4-6: 2009
EN 61000-4-11: 2004

Il fascicolo tecnico è costituito presso:

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

The technical file is compiled at:

ANDREA ZOCCHI

C.E.O

Declaração de conformidade



A declaração de conformidade com as Diretrizes e Normas Europeias, prevista pela legislação vigente, encontra-se na primeira página deste manual que constitui parte integrante do aparelho. Nesta página se declara que a máquina, descrita na placa de identificação está em conformidade com:

- As disposições legislativas das Diretrizes Europeias em vigor (com sucessivas modificações e integrações)
- As normas harmonizadas em vigor
- As especificações técnicas (designações) que foram aplicadas de acordo com as regras de boa engenharia em matéria de segurança, em vigor na UE e elencadas na própria página.

Símbolos

Dentro dos aparelhos, em função dos modelos, podem existir os seguintes símbolos (avisos de perigo):



Atenção, tensão perigosa

Retire a tensão antes de remover a cobertura



Atenção

Perigo de esmagamento das mãos



Atenção

Superfície quente

Os avisos de perigo devem ser legíveis e visíveis; não devem estar escondidos e/ou removidos. Etiquetas danificadas ou ilegíveis devem ser substituídas.

Advertências

Este documento, destinado ao pessoal técnico, pode ser encontrado no formato eletrônico no fabricante (área reservada no site web).

PARA A INSTALAÇÃO

A instalação e as sucessivas operações de manutenção, devem ser efetuadas por pessoal especializado e treinado para usar o aparelho, conforme as normas em vigor.

O aparelho é vendido sem sistema de pagamento. Portanto, a responsabilidade por danos ao próprio aparelho ou objetos e pessoas, derivados da instalação errada do sistema de pagamento serão única e exclusivamente de quem efetuou a sua instalação.

A integridade do aparelho e a conformidade com as normas dos relativos sistemas deverão ser verificadas, ao menos uma vez por ano por pessoal especializado.

Os materiais de embalagem deverão ser eliminados respeitando o ambiente

Só para máquinas de bebidas quentes

O aparelho é equipado com um sistema de lavagem automático dos misturadores com o relativo circuito hidráulico e do grupo de infusão.,

Se a utilização do aparelho é sujeita à pausas de utilização (week ends etc.) também superiores a dois dias, aconselha-se habilitar (por exemplo, antes do início da utilização do DA) as funções de lavagem automática.

PARA O USO

O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade superior a 8 anos, por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sob controle de pessoas responsáveis pela sua segurança ou prévio treinamento específico ao uso da máquina.

O jogo com o aparelho por parte de crianças deve evitado por quem é responsável pela sua tutela.

Não deve ser consentido às crianças efetuar operações de limpeza ou de manutenção no aparelho.

PARA O AMBIENTE

Algumas medidas ajudarão a respeitar o ambiente:

- para a limpeza do aparelho, utilize produtos biodegradáveis;
- elimine de modo apropriado todas as embalagens dos produtos utilizados para o abastecimento e a limpeza do aparelho;
- desligar o equipamento durante os períodos de inatividade consentirá uma notável economia de energia elétrica.

PARA O DESMANTELAMENTO E A ELIMINAÇÃO

No ato do desmantelamento do aparelho, recomenda-se realizar a destruição da placa das características da máquina.



O símbolo indica que a aparelhagem não pode ser desmontada como lixo comum, mas deve ser desmontada conforme quando estabelecido pela diretiva europeia 2012/19/UE (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE) e pelas legislações nacionais derivadas, para evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde do ser humano.

A coleta diferenciada do aparelho desmontado deve ser organizada e gerida pelo produtor.

Para a desmontagem correta do aparelho, contate o ponto de venda no qual foi comprado o aparelho ou o nosso serviço pós venda.

A desmontagem abusiva da aparelhagem por parte do detentor comporta a aplicação das sanções administrativas da normativa vigente.

Atenção!

Se o aparelho for acompanhado de sistema refrigerante, na unidade refrigerante encontra-se gás fluorurato. HFC-R134a a efeito serra, disciplinado pelo protocolo de Kyoto, cujo potencial de aquecimento corresponde a 1300.



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ
hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)
VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)
VIA DELEDDA 16 - 24030 MAPELLO (BG)
VIA SALVO D'ACQUISTO 7/9 - 24050 GRASSOBBIO (BG)

for the following field of activities

Design and manufacturing of coffee-based drink and snack & food dispensers

Refer to quality manual for details of applications to ISO 9001:2008 requirements

has implemented and maintains a

Quality Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001:2008

Issued on: 2015 - 04 - 28

Expiry date: 2018 - 04 - 27

Registration Number: IT – 12979

The status of validity of the certificate can be verified at <http://www.cisq.com> or by e-mail to fedcisq@cisq.com



Michael Drechsel

President of IQNET



Ing. Claudio Provetti

President of CISQ

IQNet Partners*:

AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-Vinçotte International Belgium ANCE-SIGE Mexico APCER Portugal CCC Cyprus
CISQ Italy CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany
FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia IMNC Mexico Inspecta Certification Finland IRAM Argentina
JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland
Quality Austria Austria RR Russia SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia

IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ
hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)

VIA GRAZIA DELEDDA 16 - 24030 MAPELLO (BG)

for the following field of activities

*Design, manufacturing by punching, bending, welding of coils and assembling operations,
and sales of electrical and electromechanical vending machines*

has implemented and maintains a
Environmental Management System
which fulfills the requirements of the following standard

ISO 14001:2004

Issued on: 2013 - 05 - 28

Expiry date: 2016 - 05 - 14

Registration Number: IT - 8753



Michael Drechsel

President of IQNET



Ing. Claudio Provetti

President of CISQ

IQNet Partners*:

AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-Vinçotte International Belgium ANCE-SIGE Mexico APCER Portugal CCC Cyprus
CISQ Italy CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany DS Denmark
FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia IMNC Mexico INNORPI Tunisia
Inspecta Certification Finland IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway
NSAI Ireland PCBC Poland Quality Austria Austria RR Russia SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia

IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ
hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)
MOZZO (BG) – MAPELLO (BG) – GRASSOBBIO (BG)

for the following field of activities

Design, manufacturing by punching, bending, welding of coils and assembling operations, and sales of electrical and electromechanical vending machines

has implemented and maintains a
Management System
which fulfills the requirements of the following standard

BS OHSAS 18001:2007

Issued on: 2014 – 11 – 28

Expiry date: 2017 – 11 – 27

Registration Number: IT – 97010

The status of validity of the certificate can be verified at <http://www.cisq.com> or by e-mail to fedcisq@cisq.com



Michael Drechsel

President of IQNET



Ing. Claudio Provetti

President of CISQ

IQNet Partners*:

AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-Vinçotte International Belgium ANCE-SIGE Mexico APCER Portugal CCC Cyprus
CISQ Italy CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany
FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia IMNC Mexico Inspecta Certification Finland IRAM Argentina
JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland
Quality Austria Austria RR Russia SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia

IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com

Português

SUMÁRIO

	PÁGINA	PÁGINA	
PREMISSA	2	PROGRAMAÇÃO	25
IDENTIFICAÇÃO DO APARELHO E DAS CARACTERÍSTICAS	2	FUNCIONAMENTO EM USO NORMAL	25
NO CASO DE FALHA	2	NAVEGAÇÃO	26
TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO	2	ENTRADA NA PROGRAMAÇÃO	26
POSICIONAMENTO DO DISTRIBUIDOR	3	MODO DE NAVEGAÇÃO	26
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	3	MENU DO ABASTECEDOR	27
CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA	5	ESTATÍSTICAS	27
LIMPEZA E ABASTECIMENTO	6	PREÇO INDIVIDUAL	28
HIGIENE E LIMPEZA	7	GESTÃO DOS TUBOS DE DEVOLUÇÃO DO TROCO	28
UTILIZAÇÃO DOS DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS QUENTES EM		LIBERAÇÕES DE TESTE	28
RECIPIENTES ABERTOS	8	MENU DO TÉCNICO	29
COMANDOS E INFORMAÇÕES	8	FALHAS	29
ABASTECIMENTO DOS PRODUTOS	9	PROGRAMAÇÃO DOS PARÂMETROS	30
CAFÉ EM GRÃOS	9	ESTATÍSTICAS	37
PRODUTOS SOLÚVEIS	9	TESTE	39
LEITE	9	VÁRIAS	40
LIMPEZA DAS BANDEJAS DE BORRAS	10	MANUTENÇÃO	42
LIMPEZA DOS MIXERS E DOS CIRCUITOS ALIMENTARES	10	PREMISSA GERAL	42
LIMPEZA DO GRUPO DE INFUSÃO	12	INTERRUPTOR GERAL	42
LIMPEZA DO RESERVATÓRIO DO LEITE	12	MANUTENÇÃO DO GRUPO DE INFUSÃO	43
LIMPEZA E ABASTECIMENTO DO RESERVATÓRIO DE ALIMENTAÇÃO		LIMPEZA PERIÓDICA	44
HÍDRICA	12	LIMPEZA DOS MIXERS E DOS CIRCUITOS ALIMENTARES	44
SUSPENSÃO DO SERVIÇO	12	LIMPEZA DA PRATELEIRA E DOS RECIPIENTES DOS PRODUTOS	
FUNÇÕES DE SERVIÇO	12	SOLÚVEIS	46
LAVAGEM DO ACESSÓRIO PARA ESPUMA DE LEITE	13	FUNÇÃO DAS PLACAS	46
INSTALAÇÃO	14	PLACA DE ATUAÇÕES DA CPU	47
DESEMBALAGEM DO DISTRIBUIDOR	15	ATUALIZAÇÃO DO SOFTWARE	48
ALIMENTAÇÃO HÍDRICA	15	PLACA INTERFACE USUÁRIO	48
CONEXÃO ELÉTRICA	16	PLACA DE CONTROLE DA CALDEIRA	49
MONTAGEM DO SISTEMA DE PAGAMENTO	17	PLACA DE EXPANSÃO DOS SISTEMAS DE PAGAMENTO	49
DESCALCIFICADOR	17	PROTEÇÃO TÉRMICA DA CALDEIRA	50
INTRODUÇÃO DAS ETIQUETAS DAS SELEÇÕES	17	APÊNDICE	51
PRIMEIRO ACENDIMENTO	18		
ABASTECIMENTO DO CIRCUITO HIDRÁULICO	18		
INICIALIZAÇÃO	19		
PRIMEIRA SANITIZAÇÃO	19		
FUNCIONAMENTO	20		
CICLO DO GRUPO DE INFUSÃO COM CÂMARA FIXA	20		
CICLO DE LIBERAÇÃO DO DESCAFEINADO	21		
CICLO DE LIBERAÇÃO DO LEITE	21		
CONTROLE E REGULAÇÃO DAS CALIBRAÇÕES	21		
REGULAÇÃO DO VOLUME DA CÂMARA DE INFUSÃO	22		
REGULAÇÃO DA GRAMATURA DO CAFÉ	23		
TEMPERATURA DA CALDEIRA/CALDEIRAS	24		
CALIBRAÇÕES DO LEITE	24		

Premissa

A documentação técnica em dotação constitui parte integrante da aparelhagem e, portanto, deve acompanhar qualquer deslocamento ou transferência de propriedade da aparelhagem para permitir posteriores consultas pelos vários operadores.

Antes de proceder à instalação e ao uso do aparelho, é necessário ler atentamente e compreender o conteúdo da documentação fornecida que apresenta importantes informações relativas à segurança de instalação, às normas de utilização e às operações de manutenção.

O manual é organizado em três capítulos.

O **primeiro capítulo** descreve as operações de abastecimento e de limpeza ordinária a serem efetuadas nas zonas acessíveis do aparelho com o uso exclusivo da chave de abertura da porta, sem o uso de outros utensílios.

O **segundo capítulo** contém as instruções relativas a uma correta instalação e as informações necessárias para utilizar do melhor modo possível as prestações do aparelho.

O **terceiro capítulo** descreve as operações de manutenção que comportam o uso de utensílios para o acesso a zonas potencialmente perigosas.

As operações descritas no segundo e terceiro capítulos devem ser efetuadas apenas por pessoal com conhecimento específico do funcionamento do aparelho seja do ponto de vista da segurança elétrica que das normas higiênicas.

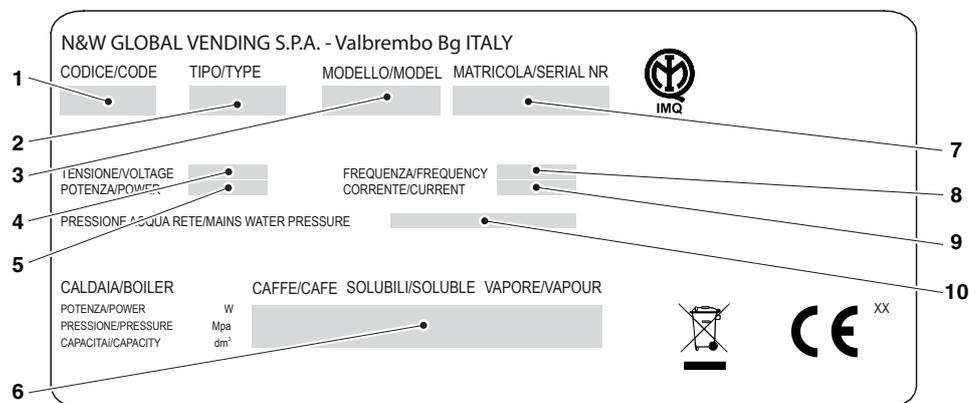
IDENTIFICAÇÃO DO APARELHO E DAS CARACTERÍSTICAS

Cada aparelho é identificado por um número específico de matrícula, encontrado na placa das características, posicionada ao interno na lateral direita.

A placa é a única reconhecida pelo fabricante como identificação do aparelho e contém todos os dados que permitem ao fabricante fornecer, com velocidade e segurança, informações técnicas de qualquer tipo e facilitar a gestão das peças de reposição

Fig. 1

- 1- Código do produto
- 2- Tipo
- 3- Modelo
- 4- Tensão de trabalho
- 5- Potência absorvida
- 6- Dados das caldeiras
- 7- Número de série
- 8- Frequência da tensão de trabalho
- 9- Corrente
- 10- Características da rede hídrica
- 11-



NO CASO DE FALHA

Na maioria dos casos, os problemas técnicos podem ser resolvidos apenas com algumas pequenas operações; portanto, sugerimos ler com muita atenção este manual, antes de entrar em contato com o Fabricante. No caso de anomalias ou funcionamento irregular impossíveis de resolver, entre em contato com:

N&W GLOBAL VENDING S. p. A.
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italy - Tel. +39 035606111

TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

Para não causar danos no aparelho, as manobras de carga e descarga devem ser efetuadas com muito cuidado.

É possível elevar o aparelho com uma empilhadeira, motorizada ou manual, colocando os garfos por baixo do mesmo.

Portanto, é preciso evitar:

- virar o aparelho;
- arrastar o aparelho com cordas ou similares;
- levantar o aparelho segurando-o pelos lados;
- levantar o aparelho com amarras ou cordas;
- agitar ou sacudir o aparelho e a sua embalagem.

Para o armazenamento é necessário um ambiente seco e com temperaturas entre 0 e 40 °C.

Com a embalagem original não é possível sobrepor mais do que 2 aparelhos, e também é preciso manter a posição vertical indicada pelas setas sobre a embalagem.

POSICIONAMENTO DO DISTRIBUIDOR

O aparelho não está preparado para instalação ao ar livre, deve ser instalado em locais secos e longe de fontes de calor, com temperaturas compreendidas entre 5° e 34° C e não pode ser instalado em ambientes onde são utilizados jatos de água para a limpeza (ex.: grandes cozinhas, etc).

O aparelho pode ser colocado próximo a uma parede, mas de modo que o encosto possua uma distância mínima de 4 cm. da mesma para permitir regular a ventilação; em nenhum caso deve ser coberto com panos ou similares.

A inclinação máxima não deve superar 2 graus, se necessário, nivele-o utilizando os apropriados pés reguláveis.

Posicionamento no móvel

O aparelho pode ser posicionado em uma mesa ou em outro suporte apropriado (altura sugerida 800 mm.). Aconselha-se utilizar, onde possível, o móvel adequado no qual colocar a bandeja dos descartes, o kit de autoalimentação hídrica e, no caso de água muito dura, o descalcificador.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Altura	546	mm.
Largura	331	mm.
Profundidade	528	mm.
Dimensão com a porta aberta	724	mm.
Altura do móvel	830	mm.
Peso	28	Kg.
Tensão de alimentação	230/240	V~
Frequência de alimentação	50/60	HZ
Potência máxima*	2030	W
Potência máxima (com acessório para espuma de leite)*	3250	W

* Consulte a placa das características.

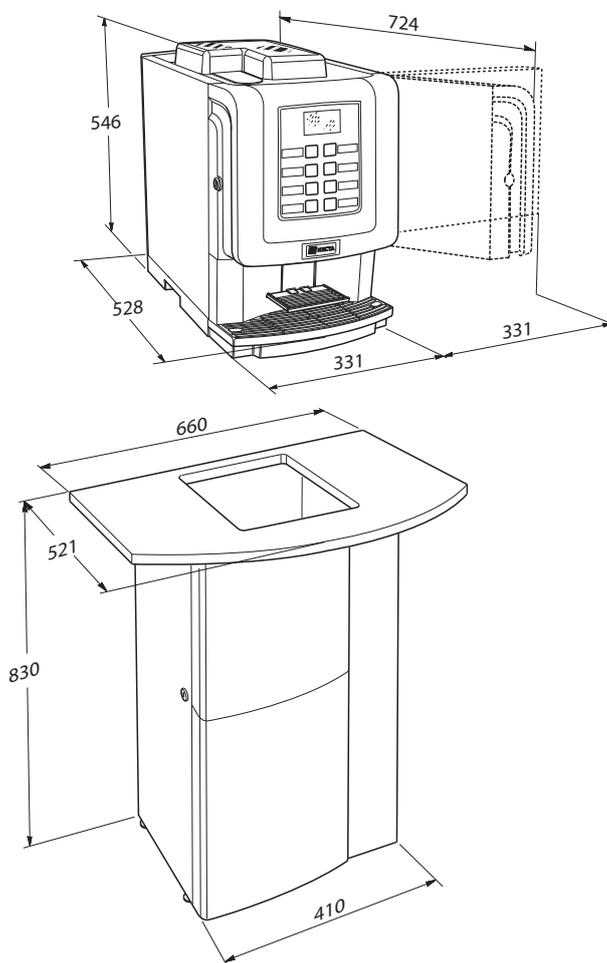


Fig. 2

RUMOROSIDADE

O nível de pressão acústica contínuo, equivalente, ponderado, é inferior a 70 dB.

SISTEMA DE PAGAMENTO

O aparelho pode montar, utilizando kits apropriados, sistemas de pagamento com protocolo Executive ou MDB ou BDV.

Os sistemas de pagamento devem ser alojados no módulo lateral apropriado (opcional).

PREÇOS DE VENDA

O aparelho é capaz de gerir até 4 preços diferentes para cada seleção.

Os preços podem ser ativados em função da faixa horária configurada (padrão ou promocional).

Os preços podem ser reunidos em 4 listas, para cada uma das 4 listas, é possível programar o preço tanto em modo global (preço igual para todas as seleções) quanto para cada seleção.

ALIMENTAÇÃO HÍDRICA

- Rede: com pressão compreendida entre 0.05 e 0.85 MPa (0.5 e 8.5 bar)

ou

- Reservatório: encaixado no interior do aparelho; reservatórios de capacidade diferente podem ser encaixados em um módulo externo ou no móvel de suporte.

REGULAÇÕES POSSÍVEIS

- Granulometria do café em grãos
- Dose de café em grãos
- Doses volumétricas de água;
- Doses de produtos solúveis a tempo.
- Dose de leite por tempo (apenas com acessório para espuma de leite)
- Temperatura da caldeira regulável via menu.

AUTORIZAÇÕES

- presença de água
- presença de café
- temperatura de funcionamento da caldeira/caldeiras alcançada
- presença de bandeja de borras
- presença de bandeja de gotas

SEGURANÇAS

- interruptor geral
- interruptor da porta
- interruptor do painel superior
- presença de bandeja de borras
- presença de bandeja de gotas
- termostatos de segurança da caldeira/caldeiras com rearme manual
- engate do flutuador air-break (somente com alimentação da rede)
- eletroválvula antialagamento (somente com alimentação de rede)
- proteção temporal de:
 - bomba
 - motorreductor do grupo de café
 - moedor
- proteção térmica de:
 - motodosadores
 - motorreductor do grupo de café
 - eletromagnetos
 - bomba
 - bomba do leite (apenas com acessório para espuma de leite)
 - motomisturadores
 - motor do moedor
- proteção com fusível
 - transformador da alimentação da placa

CAPACIDADE DOS RECIPIENTES

As capacidades dos recipientes são expressas em gramas e podem diferir do quanto indicado, dependendo do peso específico dos produtos

- Recipiente de 1,80 litros café em grãos	760 g
- Recipiente de 0.85 litros Café em grãos	350 g
- Recipiente dos produtos solúveis Chocolate	650 gr

CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA

O consumo de energia elétrica do aparelho depende de muitos fatores, como a temperatura e a ventilação do ambiente onde o próprio aparelho está posicionado, a temperatura da água em entrada, a temperatura na caldeira, etc.

O consumo de energia calculado deve ser considerado meramente indicativo.

Alcance da temperatura	28	Wh
Para 24h de stand-by	833	Wh

MODELO COM CAPPUCINADOR

Alcance da temperatura	87,8	Wh
Para 24h de stand-by	1790	Wh

O consumo de energia calculado com base nos dados médios acima indicados é meramente indicativo.

ACESSÓRIOS

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

Os kits de montagem são acompanhados de instruções de montagem e controlo que devem ser seguidas à risca para manter a segurança do aparelho.

A responsabilidade por danos ao aparelho ou à objetos e pessoas, derivados da errada instalação será apenas e exclusivamente de quem efetuou a sua instalação.

Importante !!!

O uso de kits não homologados pelo fabricante não garante o respeito dos padrões de segurança, em especial para as partes em tensão.

O fabricante declina qualquer responsabilidade pelo uso de componentes não homologados.

A montagem e as sucessivas operações de controlo, devem ser efetuadas por pessoal qualificado, com conhecimento específico do funcionamento do aparelho tanto do ponto de vista da segurança elétrica que das normas higiénicas.

Capítulo 1 Limpeza e abastecimento

INTERRUPTOR GERAL

Na parte externa do aparelho há um interruptor geral que corta a tensão elétrica.

Atenção !!!

A régua de bornes de apoio do cabo da linha, os fusíveis e o filtro antiperturbações, de qualquer modo, permanecem em tensão.

INTERRUPTOR DA PORTA

Com a porta aberta, não se tem acesso às partes sob tensão.

As operações de abastecimento dos produtos e de limpeza ordinária podem ser feitas em plena segurança.

INTERRUPTOR DO PAINEL SUPERIOR

Com o painel superior aberto, não se tem acesso às partes sob tensão.

As operações de abastecimento dos produtos e de limpeza ordinária podem ser feitas em plena segurança.

Todas as operações que exigem o aparelho sob tensão devem ser executadas exclusivamente por pessoal qualificado e informado dos riscos específicos que tal condição comporta.

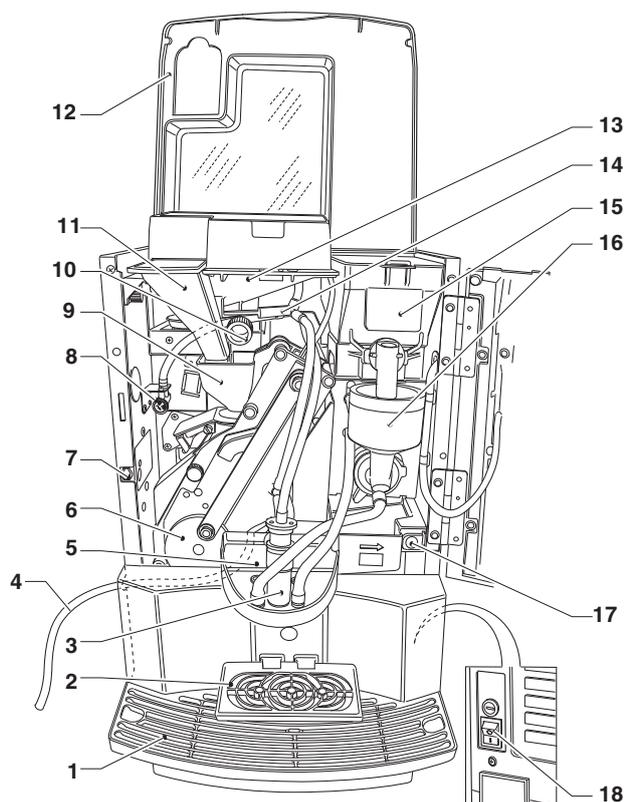


Fig. 3

- 1- Bandeja de gotas
- 2- Suporte da xícara rebatível
- 3- Bico milker (modelos com acessório para espuma de leite)
- 4- Tubo do leite (modelos com acessório para espuma de leite)
- 5- Suporte dos bicos
- 6- Grupo de infusão
- 7- Interruptor da porta
- 8- Registro da espuma de leite (modelos com acessório para espuma de leite)
- 9- Funil do café
- 10- Botão de regulação da moagem
- 11- Rampa do café descafeinado (somente em alguns modelos)
- 12- Painel superior
- 13- Recipiente do café em grãos
- 14- Porta do recipiente de café
- 15- Recipiente de pó solúvel
- 16- Mixer
- 17- Botão de liberação do suporte dos bicos
- 18- Interruptor geral externo

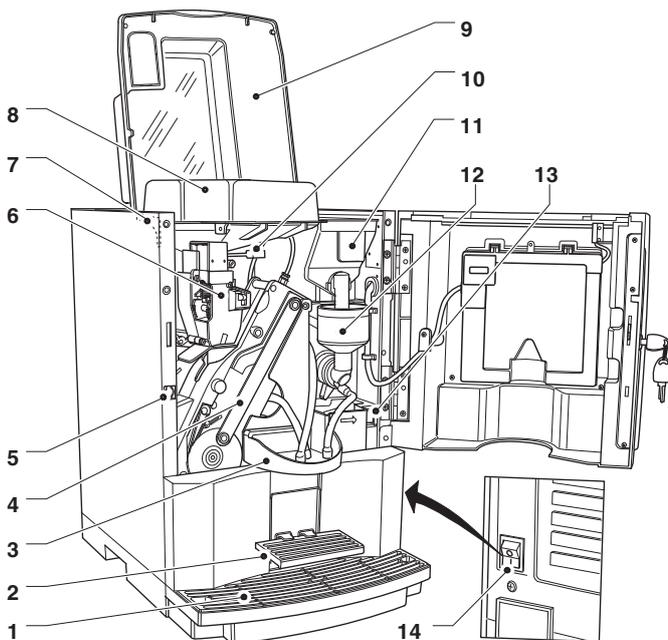


Fig. 4

- 1- Bandeja de gotas
- 2- Suporte da xícara rebatível
- 3- Suporte dos bicos
- 4- Grupo de infusão
- 5- Interruptor da porta
- 6- Dosador
- 7- Interruptor do painel superior
- 8- Recipiente do café em grãos
- 9- Painel superior
- 10- Porta do recipiente de café
- 11- Recipiente de pó solúvel
- 12- Mixer
- 13- Botão de liberação do suporte dos bicos
- 14- Interruptor geral externo

HIGIENE E LIMPEZA

Este manual indica os potenciais pontos críticos e mostra as indicações para controlar a possível proliferação bacteriana.

Com base nas normas em vigor no campo sanitário e de segurança, o operador do aparelho deve aplicar os procedimentos de controlo automático, determinados conforme o quanto previsto na diretiva HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) e nas legislações nacionais.

Na instalação, é necessário realizar uma completa sanitização dos circuitos hidráulicos e das partes em contato com os alimentos, para eliminar eventuais bactérias que se formaram durante o armazenamento.

É recomendado o uso de produtos sanitizantes também para a limpeza das superfícies que não entrem diretamente em contato com os alimentos.

Algumas partes do aparelho podem ser danificadas por detergentes agressivos.

O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos causados pela negligência do quanto acima descrito ou pelo uso de agentes químicos agressivos ou tóxicos.

Desconecte sempre o aparelho da rede elétrica antes de passar às operações de manutenção que exijam a desmontagem dos componentes.

UTILIZAÇÃO DOS DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS QUENTES EM RECIPIENTES ABERTOS

(Ex. Copos de plástico, xícaras de cerâmica, garrafas)

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

- infusão de café
 - reconstituição dos preparados solúveis ou liofilizados.
- Estes produtos devem ser declarados pelo fabricante como “aptos para a distribuição automática” em recipientes abertos
- liberação de leite pasteurizado ou leite UHT conservado refrigerado e aspirado por um reservatório externo. (apenas modelos com acessório para espuma de leite)

Os produtos devem ser conservados cumprindo à risca as indicações do fabricante em relação ao armazenamento, à temperatura de conservação e à data de validade.

As bebidas liberadas devem ser consumidas imediatamente e em nenhum caso devem ser conservadas e/ou embaladas para um consumo sucessivo.

Qualquer outra utilização é considerada imprópria e, portanto, potencialmente perigosa.

COMANDOS E INFORMAÇÕES

As placas das seleções e as instruções são fornecidas junto com o aparelho e devem ser inseridas no ato da instalação, consultando a tabela de doses das seleções. No lado externo da porta, estão posicionados os comandos e as informações destinados ao usuário.

No interior do aparelho, no lado direito da placa dos botões, encontram-se o botão de “Programação” que dá acesso às funções do aparelho e o botão de “lavagem do mixer”.

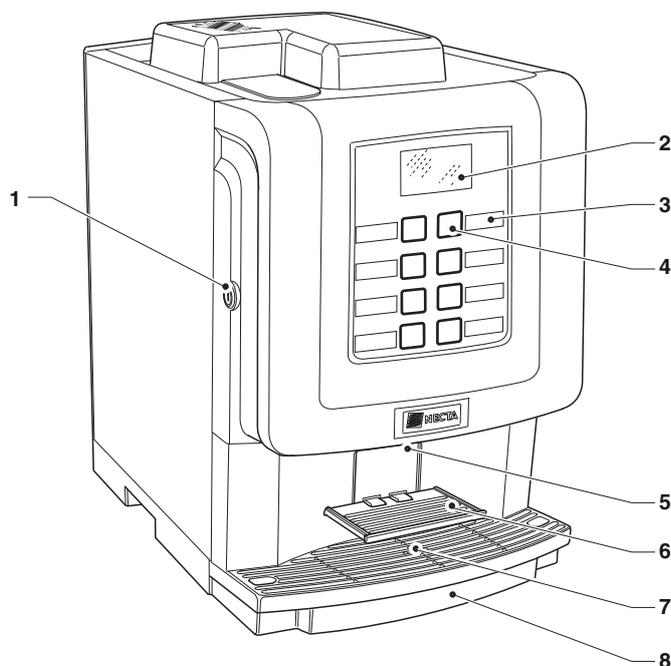


Fig. 5

- 1- Fechadura
- 2- Display
- 3- Placa de seleções
- 4- Botões de seleção
- 5- Bicos de saída
- 6- Suporte da xícara
- 7- Flutuante de sinalização
- 8- Bandeja de gotas

ABASTECIMENTO DOS PRODUTOS

Antes de abastecer com os produtos, é necessário verificar que tenham sido conservados conforme as indicações do fabricante em relação ao armazenamento, à temperatura de conservação e à data de validade.

Abasteça com os produtos seguindo as indicações mostradas a seguir.

O abastecimento dos produtos pode ser feito também com os recipientes parcialmente abastecidos.

CAFÉ EM GRÃOS

Levante a tampa e encha o recipiente de café, certificando-se de que o registro esteja completamente aberto.

Recomenda-se o uso de café de qualidade para evitar mau funcionamento do aparelho, derivados da presença de impurezas.

PRODUTOS SOLÚVEIS

Levante a tampa e encha o recipiente dos pós solúveis com o produto a ser distribuído.

Evite comprimir o pó, para evitar o seu entupimento.

Certifique-se de que os produtos solúveis abastecidos não contenham grumos.

LEITE

Apenas modelos com acessório para espuma de leite. O leite é retirado recipiente do leite com um tubo.

Utilize apenas leite pasteurizado ou leite UHT (Ultra High Temperature).

Para a conservação do leite, respeite escrupulosamente as indicações do fabricante em relação à temperatura de conservação e à data de validade do produto.

Para prevenir problemas de fluxo, posicione o recipiente do leite no mesmo plano de apoio do aparelho.

O tubo de captação deve apoiar no fundo do recipiente do leite e não deve apresentar curvas.

A gestão do leite deve ser efetuada considerando as exigências de higiene e segurança alimentar.

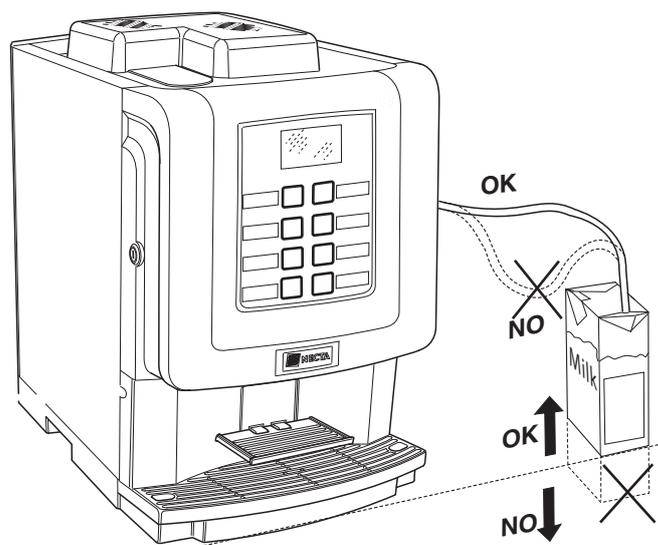


Fig. 6

LIMPEZA DAS BANDEJAS DE BORRAS

GOTAS

Quando o flutuador de sinalização emerge da grade, é necessário realizar o imediato esvaziamento da bandeja de gotas.

Aconselha-se não esperar a sinalização do flutuador e esvaziar regularmente a bandeja.

Para remover a bandeja:

- Segure os lados da bandeja, levante um pouco e puxe
- Esvazie a bandeja e lave-a com uma solução de detergente neutro

BORRAS

A autonomia do recipiente de café em grãos é superior à capacidade da bandeja de borras (caso não seja utilizado o móvel de suporte).

O software de controle do aparelho mostra no display que o número máximo de preparações à base de café foi alcançado, mostrando a mensagem “Esvaziar bandeja”

Após algumas liberações, o aparelho será bloqueado.

Na falta da bandeja de borras, o aparelho permanece disponível para a liberação de bebidas solúveis: é visualizada a mensagem “inserir bandeja”

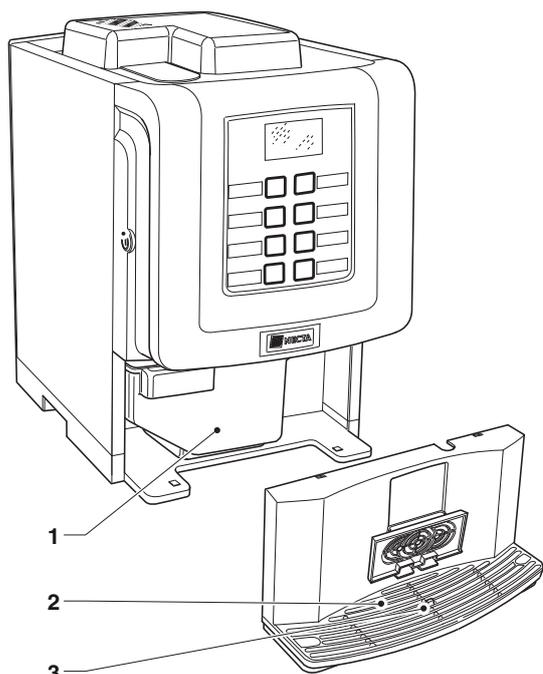


Fig. 7

- 1- Bandeja de borras
- 2- Flutuador de sinalização
- 3- Bandeja de gotas

LIMPEZA DOS MIXERS E DOS CIRCUITOS ALIMENTARES

No ato da instalação do aparelho e ao menos semanalmente, ou com mais frequência em função do uso do aparelho, da qualidade da água em entrada e dos produtos utilizados, é necessário efetuar uma cuidadosa desinfecção dos mixers e dos condutos de liberação das bebidas solúveis, para garantir a higiene dos produtos distribuídos.

Evite absolutamente o uso de jatos de água para a limpeza.

Para os modelos com acessório para espuma de leite, além do quanto descrito neste parágrafo, é necessário executar diariamente a lavagem automática do acessório para espuma de leite.

As partes a serem limpas são:

- caixa de depósito de pó, funil do pó, mixer e conduto de liberação da bebida solúvel;
- bicos de liberação;
- bico milker (apenas modelos com acessório para espuma de leite)
- suporte dos bicos;

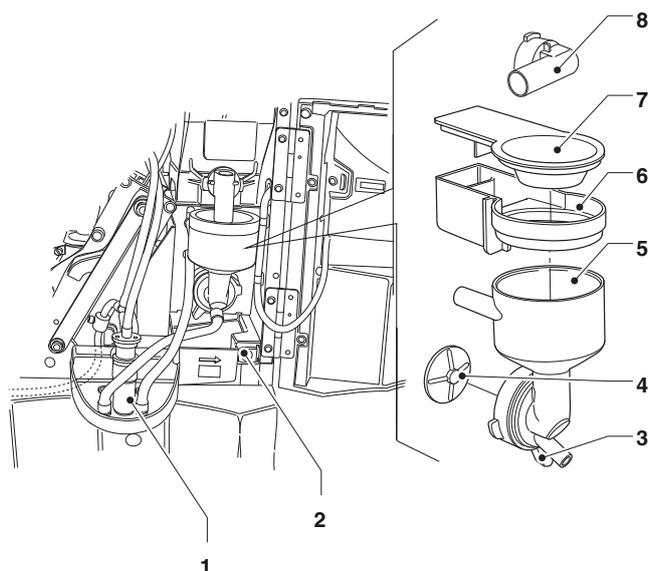


Fig. 8

- 1- Bico milker (apenas modelos com acessório para espuma de leite)
- 2- Botão de liberação do suporte dos bicos
- 3- Anilha de fixação do funil de água
- 4- Ventoinha do misturador
- 5- Funil de água
- 6- Caixa de depósito dos pós
- 7- Funil do pó solúvel
- 8- Pipeta de transporte dos pós

Para a limpeza dos mixers, atue como segue:

- rode para o alto a pipeta de transporte do produto
- rode em sentido anti-horário a anilha de fixação do funil da água e retire os funis dos pós, as caixas de depósito dos pós e os funis da água
- desaparafuse a ventoinha do misturador; para tal, é suficiente manter bloqueado com um dedo o disco dentado montado no eixo do motomisturador

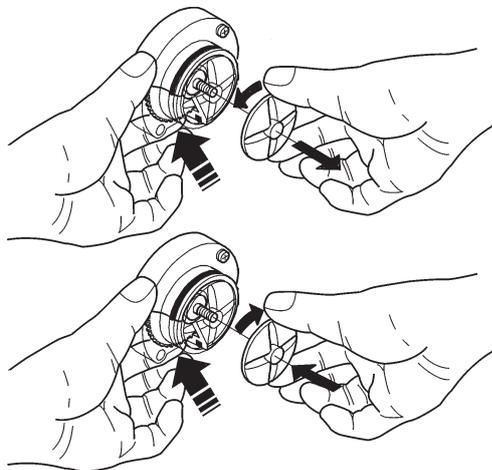


Fig. 9

A desinfecção é efetuada com produtos sanitizantes.

- mergulhe os componentes por cerca de 20 min. em um recipiente que contenha a solução sanitizante anteriormente preparada, tomando cuidado em remover mecanicamente os resíduos e as películas visíveis utilizando, se necessário, escovilhões e escovas;
- enxágue e enxugue as peças com cuidado
- volte a montar a ventoinha do misturador
- reposicione o funil da água e rode a anilha de fixação no sentido horário
- volte a montar as caixas de depósito dos pós e os funis do pó
- rode para baixo a pipeta de transporte dos pós

Após ter montado as peças, de qualquer modo, é necessário:

- Efetuar a lavagem do mixer e acrescentar nos vários funis algumas gotas da solução sanitizante.
- Após a realização da desinfecção, fazer um enxágue abundante das partes interessadas para remover todo possível resíduo da solução usada.

Todas as operações que exigem o aparelho sob tensão devem ser executadas SOMENTE por pessoal qualificado e informado sobre os riscos específicos que tal condição comporta

LIMPEZA DO BICO MILKER

Apenas modelos com acessório para espuma de leite. O bico milker é composto por partes separáveis que permitem uma fácil desmontagem e limpeza.

Para a limpeza, faça como segue:

- retire o bico milker do suporte dos bicos
- separe todas as partes e lave-as com produtos detergentes, tomando o cuidado de remover mecanicamente os resíduos e as películas visíveis utilizando, se necessário, escovilhões e escovas

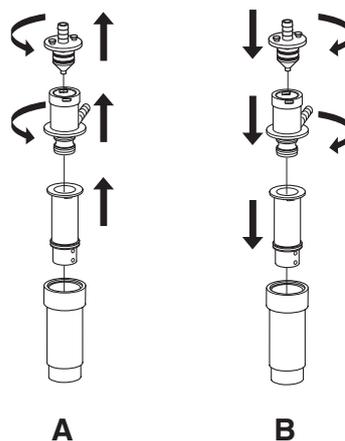


Fig. 10

A- Desmontagem
B- Montagem

LIMPEZA DO GRUPO DE INFUSÃO

A cada carregamento, ou pelo menos semanalmente, convém limpar as partes externas do grupo de infusão de eventuais resíduos de poeira, especialmente na área do funil, dos filtros e dos raspadores

LIMPEZA DO RESERVATÓRIO DO LEITE

Apenas modelos com acessório para espuma de leite. Diariamente ou no final do serviço, é necessário retirar os resíduos do reservatório do leite e desinfetá-lo tomando cuidado para remover mecanicamente resíduos e as películas visíveis, utilizando, se necessário, escovilhões ou escovas.

LIMPEZA E ABASTECIMENTO DO RESERVATÓRIO DE ALIMENTAÇÃO HÍDRICA

Para os aparelhos que utilizam o reservatório de água, é necessário executar, ao menos semanalmente, a limpeza do reservatório:

- Retire a água residual do reservatório
- Sanitize o reservatório tomando o cuidado para remover eventuais resíduos e películas visíveis, utilizando escovilhões e escovas
Utilize
- Encha o reservatório com água potável até o nível máximo (indicado no reservatório)

SUSPENSÃO DO SERVIÇO

Caso, por um motivo qualquer, o aparelho permaneça desligado por um longo período, é necessário:

- esvaziar completamente os recipientes e lavá-los cuidadosamente com os produtos sanitizantes
- esvaziar completamente os moedores, liberando o café até a sinalização de vazio.
- realizar a lavagem guiada do circuito do leite (apenas modelos com acessório para espuma de leite), do grupo de infusão e dos mixers.
- fechar o registro posicionado a montante do tubo de alimentação hídrica e esvazie totalmente o circuito hidráulico
- desconectar o aparelho da rede elétrica.

FUNÇÕES DE SERVIÇO

Algumas operações, se forem habilitadas no menu de programação, podem ser efetuadas diretamente com a porta fechada introduzindo a relativa senha.

Pressione e mantenha pressionada por mais de dois segundos a tecla 7.

Introduza a relativa senha para:

- a liberação de mais seleções consecutivamente, a fim de encher uma jarra (jug facilities);
- a liberação gratuitamente de uma seleção (apenas para modelos com sistema de pagamento)
- bloquear-desbloquear o teclado.
Com o bloqueio do teclado ativo, no display é visualizada a mensagem "SERVIÇO SUSPENDIDO"
- lavagem do mixer.
A lavagem do mixer deve ser efetuada diariamente e a cada abastecimento de produtos, para evitar que quedas acidentais de produto (durante o abastecimento) possam entupir o próprio mixer.
- lavagem do acessório para espuma de leite (apenas modelos com acessório para espuma de leite) a lavagem do acessório para espuma de leite deve ser efetuada todas as vezes que é suspendida (por um período) a liberação de leite e/ou ao menos diariamente.

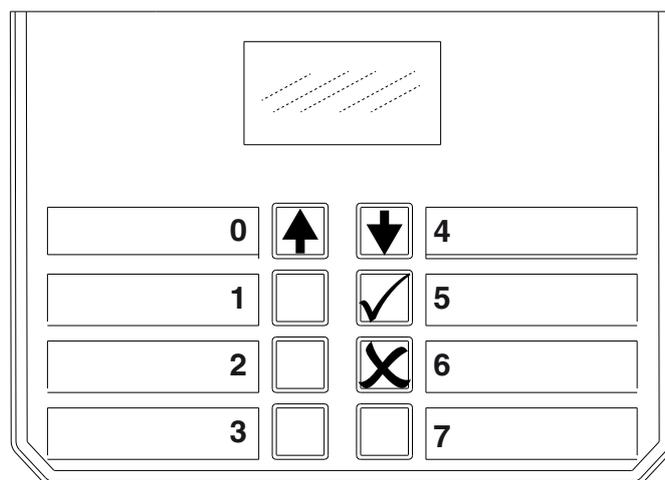


Fig. 11

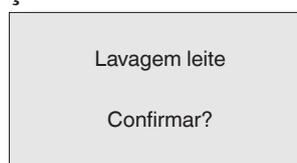
LAVAGEM DO ACESSÓRIO PARA ESPUMA DE LEITE

Apenas modelos com acessório para espuma de leite. A lavagem do acessório para espuma de leite deve ser feita no final de cada serviço ou com mais frequência em função da utilização do aparelho.

A lavagem do acessório para espuma de leite (com detergente) é requerida automaticamente no ato do acendimento do aparelho, se não for feita nas últimas 24 horas.

Utilize exclusivamente produtos específicos para acessórios para espuma de leite. (produto testado Kamareta milk clean)

Para a utilização destes produtos, respeite à risca as indicações do fabricante relativas ao modo de armazenamento, manipulação, dosagem e utilização; leia atentamente as advertências de segurança.

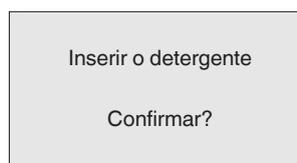


Confirme a operação para iniciar o ciclo de lavagem. É possível saltar a lavagem pressionando uma outra tecla qualquer.

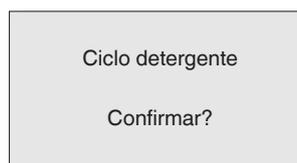
Todas as próximas operações requerem uma intervenção manual do operador, e devem ser confirmadas. Em sequência são:



retire o tubo do recipiente do leite



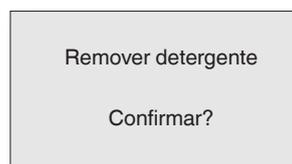
insira o tubo do leite em um recipiente que contenha uma solução detergente preparada;



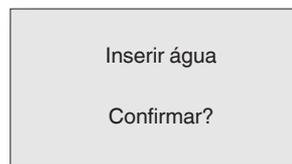
Ao confirmar, a solução detergente corre no circuito do leite.

Utilize uma bandeja para recolher a solução detergente que sai pelos bicos.

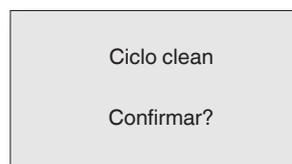
No final do ciclo, é visualizada a mensagem



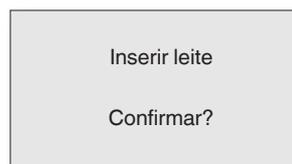
Retire o tubo do leite do recipiente do detergente e introduza-o em um recipiente com água limpa.



Confirme para iniciar o ciclo de enxágue



Ao final,



Reposicione o tubo no recipiente do leite.

Capítulo 2° Instalação

A instalação e as sucessivas operações de manutenção, devem ser efetuadas com o **aparelho sob tensão** e portanto, por pessoal especializado, treinado para o uso do aparelho e informado sobre os riscos específicos que tal condição comporta.

O aparelho deve ser instalado em locais enxutos, com temperaturas compreendidas entre 2° e 32° C e não pode ser instalado em ambientes onde sejam utilizados jatos de água para a limpeza (ex. grandes cozinhas, etc).

Na instalação, é necessário realizar uma completa sanitização dos circuitos hidráulicos e das partes em contato com os alimentos, para eliminar eventuais bactérias que se formaram durante o armazenamento.

INTERRUPTOR GERAL

Na parte externa do aparelho há um interruptor geral que corta a tensão elétrica do aparelho.

Atenção !!!

A régua de bornes de apoio do cabo da linha, os fusíveis e o filtro antiperturbações, de qualquer modo, permanecem sob tensão.

INTERRUPTOR DA PORTA

Com a porta aberta, não se tem acesso às partes sob tensão.

Dentro do aparelho permanecem sob tensão somente as partes protegidas por coberturas e evidenciadas com o símbolo



Antes de remover estas coberturas, é necessário desconectar o cabo de alimentação da rede.

Insira a apropriada chave na fenda, a fim de dar tensão ao aparelho (com a porta aberta).

A chave de acendimento não deve ser absolutamente deixada no interior do aparelho, mas deve ser conservada pelo pessoal especializado treinado ao uso do aparelho.

INTERRUPTOR DO PAINEL SUPERIOR

Com o painel superior aberto, não se tem acesso às partes sob tensão.

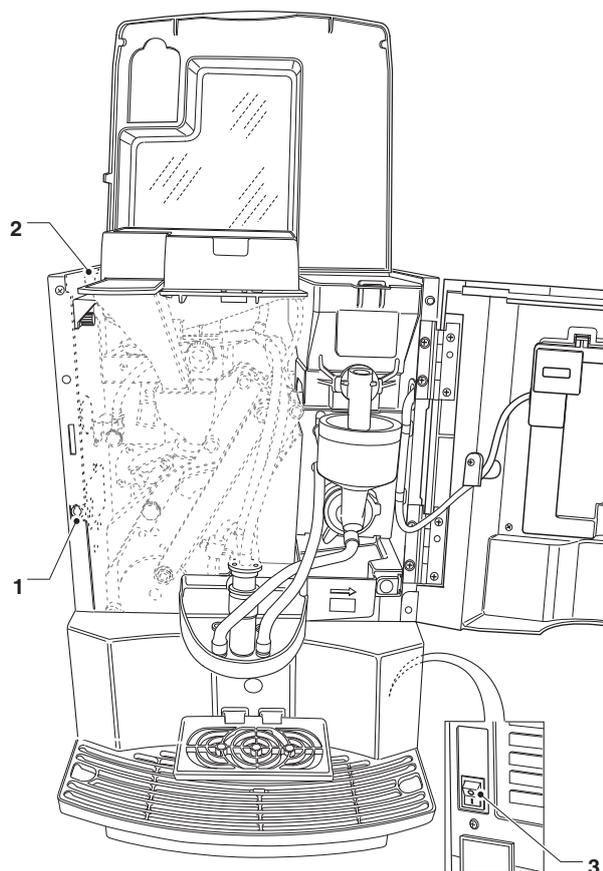


Fig. 12

- 1- Interruptor da porta
- 2- Interruptor do painel superior
- 3- Interruptor geral

DESEMBALAGEM DO DISTRIBUIDOR

Depois de ter retirado a embalagem, certifique-se da integridade do equipamento.

Em caso de dúvidas, não utilize a aparelhagem.

Os materiais da embalagem (sacos de plástico, isopor, pregos, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois são potenciais fontes de perigo.

Os materiais de embalagem serão eliminados em depósitos autorizados, confiando a recuperação dos materiais recicláveis à empresas especializadas.

Importante!!

O aparelho deve ser posicionado de modo que a inclinação máxima não supere 2°.

Eventualmente nivele-o utilizando os apropriados pés reguláveis fornecidos.

ALIMENTAÇÃO HÍDRICA

O distribuidor deve ser alimentado com água potável; considerando as disposições vigentes de onde se instala a aparelhagem.

ALIMENTAÇÃO HÍDRICA PELO RESERVATÓRIO

Para os modelos que utilizam o reservatório, sanitize e depois encha o reservatório com água potável

ALIMENTAÇÃO HÍDRICA PELA REDE

Apenas para modelos com alimentação hídrica pela rede.

A pressão da rede deve estar compreendida entre 0.05 e 0.85 MPa (0,5-8,5 bar).

Faça transbordar a água da rede hídrica até que a mesma se mostre límpida e sem traços de sujeira.

Conecte com um tubo adequado (disponível também como kit) para suportar a pressão de rede e de tipo idôneo para alimentos (diâmetro interno mínimo de 6 mm.), a rede hídrica à junta 3/4" da eletroválvula de entrada da água.

É oportuno colocar um registro na rede hídrica na parte externa do aparelho em posição acessível.

Para conectar a máquina à rede hídrica, utilize somente set de gaxetas e tubos novos.

Não reutilize o material eventualmente existente.

DISPOSITIVO ANTIALAGAMENTO

A eletroválvula de entrada da água é dotada de um dispositivo antialagamento que permite bloquear mecanicamente a entrada da água após uma disfunção da própria eletroválvula ou do mecanismo de controle do nível da água na caldeira.

Para restabelecer o funcionamento normal, opere como segue:

- descarregue a água contida no tubo de extravazão;
- feche o registro da rede hídrica na parte externa do aparelho;
- afrouxe a junta que fixa o tubo de alimentação da eletroválvula para descarregar a pressão de rede residual e aperte-a novamente;
- abra o registro e forneça tensão ao aparelho.

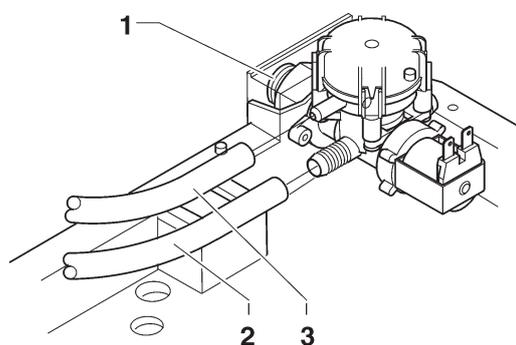


Fig. 13

- 1- Junta de entrada 3/4"
- 2- Tubo de envio
- 3- Tubo de extravazão

CONEXÃO ELÉTRICA

O aparelho está predisposto para o funcionamento elétrico com uma tensão monofásica de 230-240 V~. Para a ligação, certifique-se de que os dados da placa correspondam aos de rede, em especial que: o valor da tensão de alimentação esteja nos limites recomendados para os pontos de ligação;

É obrigatório o uso de um interruptor geral, em conformidade com as regras de instalação em vigor, colocado em posição acessível, que tenha características apropriadas para suportar a carga máxima exigida e garanta a desconexão completa da rede nas condições da categoria de sobretensões III e, portanto, que garanta a proteção dos circuitos contra as falhas na ligação à terra, as sobrecargas e curto-circuitos

O interruptor, a tomada de corrente e o relativo plugue devem ser colocados em uma posição acessível. A segurança elétrica do aparelho é garantida somente quando o mesmo é ligado corretamente a um eficaz sistema de ligação à terra, conforme previsto pelas normas de segurança em vigor.

É necessário verificar este fundamental requisito de segurança e, em caso de dúvida, requisitar um controle cuidadoso do sistema por parte de pessoal profissionalmente qualificado.

O cabo de alimentação é do tipo flexível com ficha não separável.

A eventual substituição do cabo de ligação deverá ser efetuada somente por pessoal qualificado, utilizando somente cabos flexíveis do tipo H05 RN - F ou H05 VV-F ou H07 RN-F 3x1-1,5 mm² de secção.

É proibido o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões.

O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos causados pelo não cumprimento das precauções acima citadas.

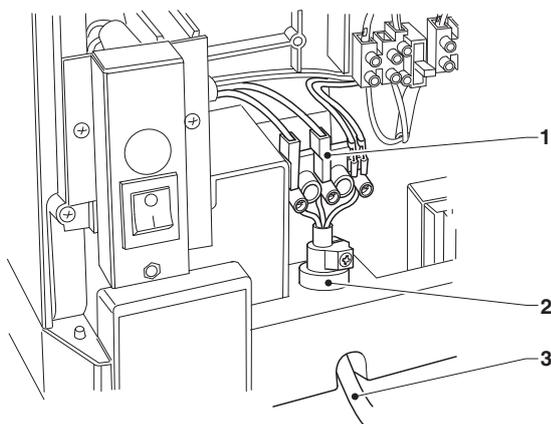


Fig. 14

- 1- Régua de bornes de conexão
- 2- Terminal fixador de cabos
- 3- Cabo de rede

MONTAGEM DO SISTEMA DE PAGAMENTO

O aparelho é vendido sem sistema de pagamento, portanto a responsabilidade por danos ao próprio aparelho ou a coisas e pessoas derivados da instalação errada do sistema de pagamento serão somente e exclusivamente de quem efetuou a instalação.

O uso de sistemas de pagamento como validadores, “change giver” e “cashless” é possível utilizando os kits apropriados.

Os kits são acompanhados por instruções específicas. Os sistemas de pagamento como “change giver” devem ser alojados fisicamente no próprio módulo lateral (opcional).

DESCALCIFICADOR

O aparelho é fornecido sem descalcificador.

Em caso de ligação à uma rede de água muito dura, é necessário montar um descalcificador.

Utilize descalcificadores de capacidade adequada para o uso efetivo do aparelho.

No caso de alimentação pelo reservatório, é possível utilizar os específicos cartuchos filtrantes.

Os cartuchos deverão ser substituídos periodicamente, conforme a qualidade da água e as indicações do fabricante.

Os descalcificadores disponíveis como acessórios devem ser regenerados periodicamente, ou devem ser substituídos segundo as indicações do fabricante.

INTRODUÇÃO DAS ETIQUETAS DAS SELEÇÕES

As etiquetas das seleções são fornecidas com o aparelho.

Utilize as etiquetas em função do layout e do idioma (consulte a tabela “doses das seleções”).

Atue como segue:

- Abra a porta
- Remova a cobertura da placa dos botões
- Insira as etiquetas das seleções nas fendas. Respeite a disposição das etiquetas em função do layout escolhido.
- Reposicione a cobertura

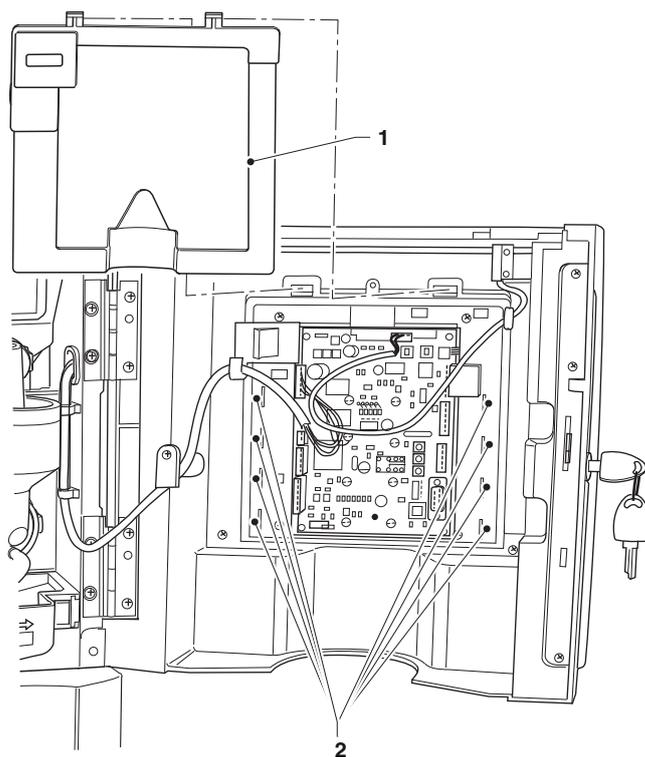


Fig. 15

- 1- Cobertura da placa dos botões
- 2- Fendas
- 3- Etiquetas das seleções

PRIMEIRO ACENDIMENTO

No primeiro acendimento do aparelho, é necessário efetuar o enchimento do circuito hidráulico.

É possível programar o aparelho para habilitar a função de visualização dos controles a serem efetuados antes de colocar o aparelho em funcionamento, ou seja:

- Tubos (bicos, etc.,)
- Mixer
- Transp. pós (transportador de pós)
- Porta do café
- Acendimento

Para todos os controles é visualizada no display a pergunta “Confirmar?”.

Pressione uma tecla qualquer de seleção para continuar.

A função de apresentação da lista de controles preliminares pode ser habilitada (desabilitada por default) no menu programação.

Apenas para os modelos com acessório para espuma de leite, após a sequência dos controles iniciais, o aparelho propõe a sequência de lavagem do acessório para espuma de leite.

Aconselha-se efetuar o ciclo de lavagem do acessório para espuma de leite na primeira instalação.

No final, é visualizado o número da versão do software do aparelho.

É possível programar o aparelho para visualizar, por alguns segundos, o número de liberações efetuadas.

No final do aquecimento, é visualizado o convite para selecionar uma bebida.

ABASTECIMENTO DO CIRCUITO HIDRÁULICO

MODELOS COM RESERVATÓRIO

No primeiro acendimento, é necessário executar manualmente o procedimento de instalação.

Entre na programação na modalidade “técnico” e utilize a função especial “instalação manual” do menu “teste” (consulte o capítulo relativo)

MODELOS COM ALIMENTAÇÃO PELA REDE

Durante o acendimento são controladas as condições de air-break (vazio ou cheio), o engate da bomba e da caldeira (em pressão ou não).

Se as condições o exigirem, o aparelho efetua automaticamente um ciclo de instalação, ou seja:

- o display visualizará “Instalação” por toda a duração do ciclo;
- abertura da eletroválvula de rede ou partida da bomba até o enchimento do air-break;
- abertura da eletroválvula do leite para dar vazão ao ar na caldeira e no circuito hidráulico e emissão de 400 cc de água.

OBS.: no caso de falta de água durante o ciclo de instalação, o aparelho se bloqueará até o retorno da própria água ou o desligamento.

Importante!!!

Se no circuito hidráulico se formam vácuos de água consistentes, por exemplo, para operações de manutenção, é possível que ao acender o aparelho seja efetuado automaticamente um ciclo de instalação.

INICIALIZAÇÃO

Esta função deve ser utilizada no caso de erro de dados na memória ou da substituição do software.

Todos os dados estatísticos, exceto o contador eletrônico geral, são zerados.

Quando o display estiver posicionado na função “Inicialização”, é possível inicializar o aparelho restabelecendo todos os dados de default.

Pressionando a tecla de confirmação ✓ no display aparece a mensagem “Confirmar?”. Pressionando novamente a tecla de confirmação ✓ são solicitados alguns parâmetros, ou seja:

- **NAÇÃO:** entendido como tipo de doses básicas para as várias seleções (ex. IT café = 60 cc - FR café = 106 cc). As “nações” previstas variam de acordo com os modelos.

- **LAY OUT:** para cada modelo e tipo de doses está previsto um certo número de combinações Botões-Seleções entre as quais é possível escolher (as combinações previstas para cada layout são mencionadas na tabela de doses das seleções que acompanham o aparelho).

- **TANQUE:** Permite definir se a alimentação hídrica é:
0 - por rede
1 - com um reservatório interno

Confirmando as opções, é visualizada por alguns segundos a mensagem “Execução”.

PRIMEIRA SANITIZAÇÃO

Na instalação do aparelho, é necessário efetuar uma cuidadosa desinfecção dos alimentares (grupo de infusão, mixers, condutos de liberação das bebidas, reservatórios internos, ...) para garantir a higiene dos produtos distribuídos.

Evite absolutamente o uso de jatos de água para a limpeza.

A desinfecção é efetuada com produtos sanitizantes. Efetue a lavagem dos mixers adicionando algumas gotas de solução sanitizante, a lavagem completa do acessório para espuma de leite e a lavagem do grupo de infusão.

Após concluir a desinfecção, efetue um abundante enxágue dos mixers para remover qualquer resíduo de solução que possa ter permanecido.

Para liberar a água nos mixer, utilize a função de enxágue a partir do menu “lavagens”.

Importante !!!

O aparelho é dotado de um sistema de lavagem automática dos mixers, do grupo de infusão e do circuito do leite.

Se a utilização do aparelho está sujeita a pausas de utilização (weekends etc.) também inferiores a dois dias, convém habilitar (por exemplo, antes do início da utilização do aparelho) as funções de lavagem automática.

FUNCIONAMENTO

Os parágrafos a seguir descrevem o funcionamento dos principais componentes do aparelho.

CICLO DO GRUPO DE INFUSÃO COM CÂMARA FIXA

Após cada acendimento do aparelho, o grupo do café efetua uma rotação completa, antes de efetuar o ciclo normal, para garantir o posicionamento do dispositivo na posição inicial.

Solicitando uma seleção à base de café em grãos

- **Para os modelos sem dosador volumétrico:** o moedor funciona até atingir a dose de café.

- **Para os modelos com dosador volumétrico:** quando o dosador estiver cheio, a dose de café moído é desengatada no grupo do café.

O café cai na câmara de infusão disposta verticalmente. A manivela do motorredutor fixada no disco externo ao grupo, roda de 180°, causando a oscilação da câmara de infusão e a descida do pistão superior.

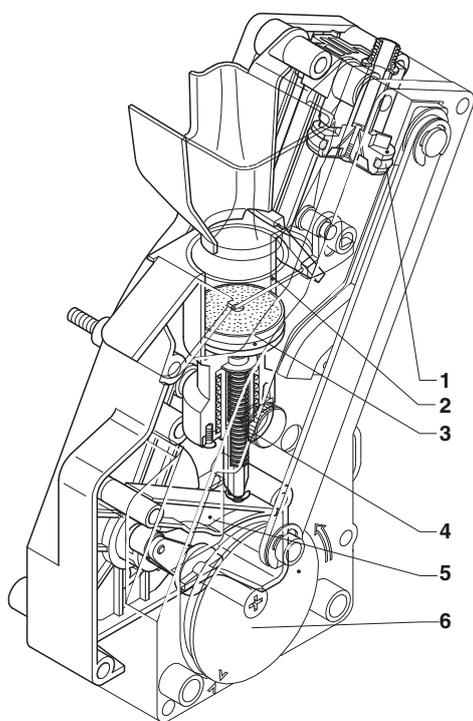


Fig. 16

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

Por efeito da pressão da água, a mola de pré-infusão cede e o pistão inferior se abaixa de 4 mm., permitindo a formação de um colchão de água que permite usar uniformemente a pastilha de café.

No final da liberação, durante uma pausa de 3 segundos, a mola de pré-infusão expelle a camada de água através da terceira via da eletroválvula de liberação, comprimindo levemente a pastilha de café usada.

A conclusão da rotação do motorredutor produz o levantamento dos pistões e da pastilha através da alavanca oscilante.

Durante o retorno da câmara de infusão na posição vertical, o raspador colocado no funil do café impede o deslocamento da pastilha usada fazendo-a cair.

O pistão inferior retorna ao ponto morto inferior.

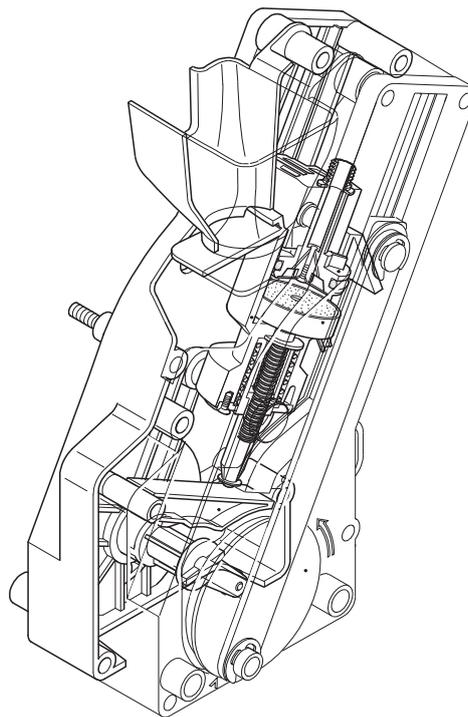


Fig. 17

Fig. 18

CICLO DE LIBERAÇÃO DO DESCAFEINADO

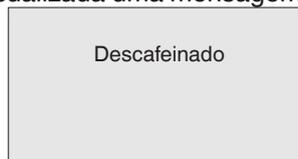
Os aparelhos (nos quais se encontra o funil de descafeinado) são fornecidos com a porta do descafeinado bloqueada.

Com base nas exigências da locação, pode-se decidir desbloquear a porta para poder introduzir manualmente café descafeinado ou semelhantes.

É necessário certificar-se de que não sejam introduzidos outros tipos de produtos.

Na porta para a introdução do café descafeinado encontra-se alojado um magneto que através de um sensor posicionado na porta, sinaliza ao aparelho a abertura da porta.

No display é visualizada uma mensagem a piscar:



As seleções à base de café descafeinado são liberadas sem a intervenção do moedor.

O ciclo de infusão é o mesmo do café expresso.

Anulando a operação de descafeinado antes da liberação, a pré-seleção “descafeinado” é anulada.

O aparelho efetua a rotação do grupo de infusão para descarregar o pó do café descafeinado inserido.

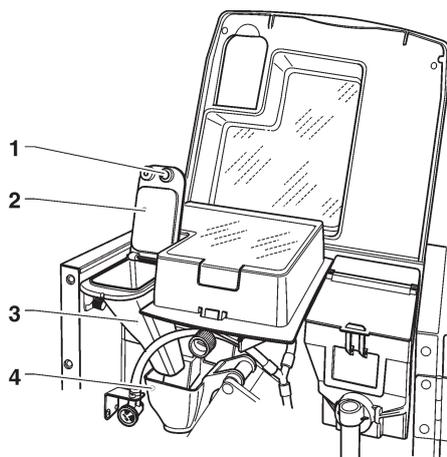


Fig. 19

- 1- Magneto de sinalização da abertura da porta
- 2- Porta do descafeinado
- 3- Funil do descafeinado
- 4- Funil do café

CICLO DE LIBERAÇÃO DO LEITE

Ao pedir a preparação de bebidas com leite, a eletroválvula do vapor (EVVAP) é aberta e a bomba do leite é ativada.

O leite é aquecido e emulsionado com o ar

Ao final da seleção, uma pequena quantidade de água quente (abertura da eletroválvula ELAV), é enviada ao bico milker para uma lavagem parcial.

A lavagem parcial não substitui a necessidade de desmontar regularmente o bico milker para a sanitização.

CONTROLE E REGULAÇÃO DAS CALIBRAÇÕES

Para obter os melhores resultados em relação ao produto empregado, aconselhamos controlar:

- A pastilha de café usada deve ser levemente comprimida e úmida.
- A granulometria do café moído.
- A gramatura do café moído.
- A temperatura de liberação.
- A dose de água.

REGULAÇÃO DO VOLUME DA CÂMARA DE INFUSÃO

O grupo de infusão pode trabalhar com doses de café entre 5,5 a 7,5 g., posicionando corretamente o pistão superior.

Para variar a posição do pistão deve-se:

- retirar o anel elástico da sede;
- alojar o pistão nas sedes apropriadas:
sedes menos profundas: doses de 5,5 a 6,5 g.;
sedes mais profundas: doses de 6,5 a 7,5 g.

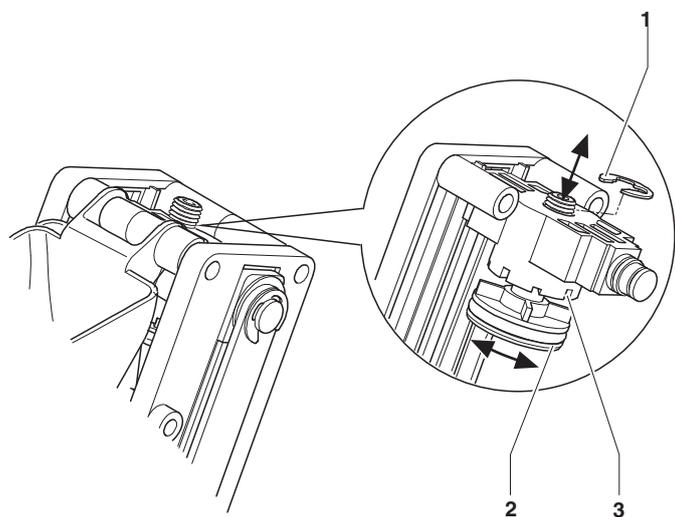


Fig. 20

- 1- Anel elástico
- 2- Pistão superior
- 3- Sedes de alojamento do pistão

REGULAÇÃO DA MOAGEM

Caso deva variar o grau de moagem, atue oportunamente no apropriado botão do moedor:

para obter uma moagem	rotação do botão
grossa	anti-horário (afasta as moendas)
fina *	horário (aproxima as moendas)

* Quanto mais fino for o grau de moagem, maior será o tempo de liberação do café e vice-versa.

É bom efetuar a variação do grau de moedura com o motor do moedor de café em funcionamento.

OBS.: após ter variado o grau de moagem, é necessário efetuar pelo menos 2 seleções para controlar com segurança a nova granulometria do café moído.

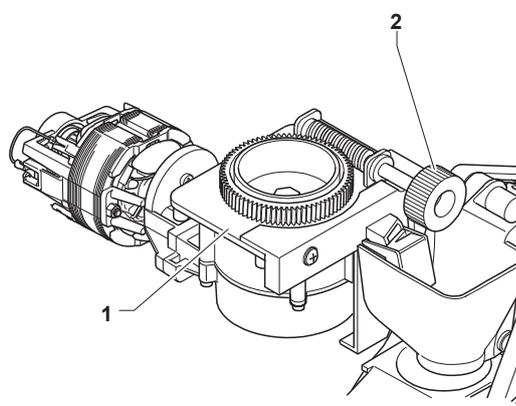


Fig. 21

- 1- Moedor
- 2- Botão de regulação da moagem

MODELOS COM DOSADOR VOLUMÉTRICO

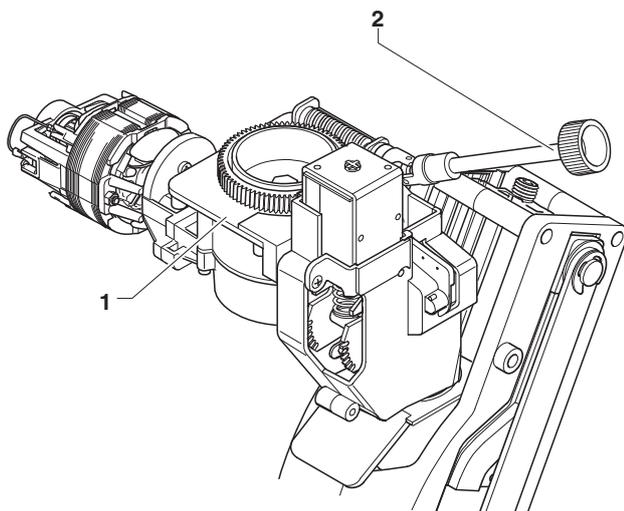


Fig. 22

1- Moedor

2- Botão de regulação da moagem

REGULAÇÃO DA GRAMATURA DO CAFÉ

No moedor encontra-se presente um sensor que pode contar as rotações das moendas.

Isto permite ao software de controle do aparelho determinar o número de giros e, portanto, de gramas de café, combinado com cada seleção.

Com os procedimentos de programação, é possível estabelecer quantos gramas (de 5.5 a 7.5 g.) de café moído usar para cada seleção.

Para retirar a dose, será suficiente retirar o grupo do café e selecionar a apropriada opção através das “Funções especiais” do menu “Técnico”.

MODELOS COM DOSADOR VOLUMÉTRICO

A alavanca de regulação da dose pode ser posicionada em uma das 10 marcas de referência, considerando que:

- levantando a alavanca, a dose aumenta;
- abaixando a alavanca, a dose diminui;
- cada marca varia a dose de aproximadamente 0,35 g.

Além disso, rodando completamente a alavanca para cima, é possível liberar o dente do canal na régua de medição da dose e reposicioná-lo em um canal diverso, a fim de variar a regulação média a:

- baixo $8 \text{ g.} \pm 0,5$
- médio $7 \text{ g.} \pm 0,5$
- alto $6 \text{ g.} \pm 0,5$

Para retirar a dose, será suficiente retirar o grupo de café e utilizar a função apropriada do menu “teste no modo “técnico”.

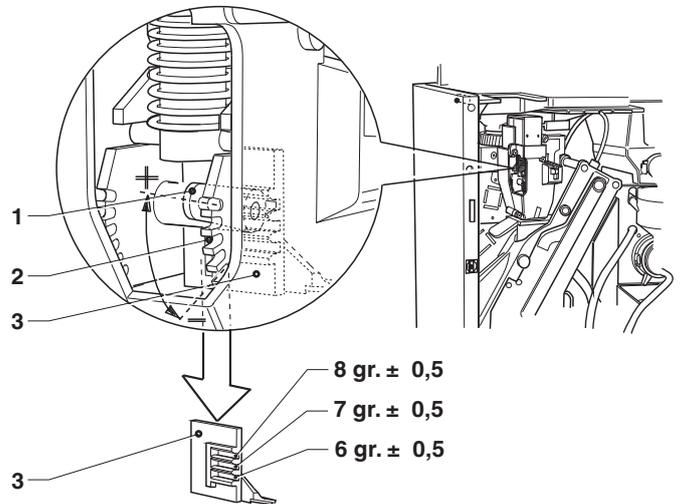


Fig. 23

1- Alavanca de regulação da dose

2- Marcas de referência

3- Régua de medição da dose

TEMPERATURA DA CALDEIRA/CALDEIRAS

A temperatura da caldeira/caldeiras é regulável através do software.

A temperatura programada de fábrica é mostrada na tabela das doses fornecida com o aparelho.

CALIBRAÇÕES DO LEITE

APENAS MODELOS COM ACESSÓRIO PARA ESPUMA DE LEITE

DOSE

A dose de leite é regulável (por tempo) e programável pelo menu.

No tubo do leite há um regulador de vazão que age no fluxo do leite.

Atuar no regulador de vazão varia a quantidade e a temperatura do leite.

TEMPERATURA

Variar o fluxo do leite (com o regulador de vazão presente no tubo do leite) comporta a variação seja da temperatura que da dose de leite.

Após variações consistentes, é necessário controlar também a dose de leite liberada.

ESPUMA

Com o registro do ar é regulada a quantidade de ar (e conseqüentemente a espuma) que é liberada junto com o leite.

ENXÁGUE DO BICO

No final da seleção, uma pequena quantidade de água quente é enviada ao milker para efetuar um enxágue parcial.

Isto não exclui a necessidade da sanitização diária e da desmontagem periódica do bico do leite.

Notas sobre a Programação

A eletrônica de controle do aparelho permite utilizar ou não muitas funções.

No programa do aparelho são descritas todas as funções previstas, inclusive aquelas que pela configuração específica do modelo (lay out), não são utilizadas.

Junto com o aparelho são fornecidos:

- Lay-out das seleções no qual são exibidas as seleções previstas para o modelo em específico
- Diagrama de fluxo dos menus de programação.

A seguir, uma explicação detalhada das principais funções úteis para melhor gerir o funcionamento do aparelho, não necessariamente na ordem em que são visualizadas nos menus.

A versão do software pode ser atualizada utilizando os respectivos sistemas (PC, UpKey etc.)

As mensagens do display que visualizam a operação em curso são fixas, enquanto a eventual ação pedida ao usuário pisca.

O aparelho pode encontrar-se em três diversos modos. De acordo com a condição na qual se encontra os botões do teclado tomam funções diferentes.

USO NORMAL

- Acendimento do aparelho (fechamento da porta) com execução dos controles previstos.
- Operações que podem ser efetuadas com a porta fechada.
- Liberação da seleção e mensagens para o utilizador.

MENU CARREGADOR

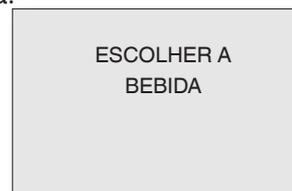
- Detecção das estatísticas e execução de simples controles no funcionamento e nas liberações.

MENU TÉCNICO

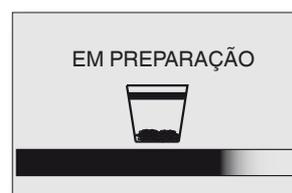
- Programação das programações e das prestações do aparelho.

FUNCIONAMENTO EM USO NORMAL

Durante o funcionamento normal, o display visualiza a mensagem destinada ao usuário com o convite a selecionar a bebida.

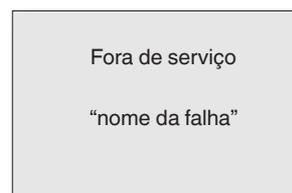


Durante a liberação é visualizada a animação que indica o nível de preparação da bebida.



Caso esteja presente uma anomalia detectada pelo sistema de controle, será dada uma mensagem de erro com a indicação do tipo de problema:

Conforme as programações, a iluminação do teclado é da cor vermelha.



No final da liberação, por alguns segundos, no display é visualizada a mensagem:



NAVEGAÇÃO

ENTRADA NA PROGRAMAÇÃO

Para poder entrar nos menus de programação, é necessário acender o aparelho com a porta aberta agindo no interruptor da porta.

Para entrar na programação, pressione o botão “entrada na programação” situado dentro da porta do aparelho: O aparelho entra no “menu do abastecedor”, utilize a tecla **X** para passar do “menu do abastecedor” para o “menu do técnico” e vice-versa.

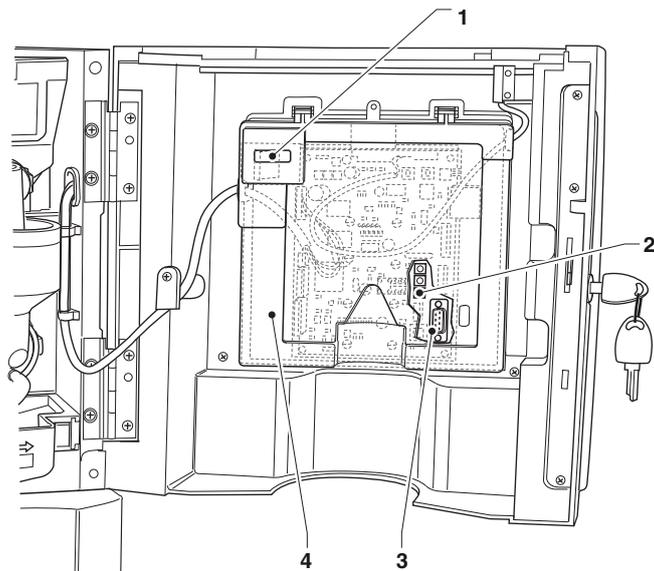


Fig. 24

- 1- Contador de batidas mecânico geral
- 2- Botão de entrada na programação
- 3- conector serial RS232
- 4- Cobertura da placa dos botões

MODO DE NAVEGAÇÃO

A interação entre sistema e operador ocorre através de:

DISPLAY

Display no qual são visualizadas as mensagens para o usuário ou as opções dos menus.

Os menus de programação são representados da seguinte maneira:

```
Opção do menu
Opção do menu selecionada
Opção do menu
Opção do menu
Opção do menu
Opção do menu
TÉC > 2.1
```

Opção do menu selecionada

A opção do menu na qual o cursor está posicionado

TÉC > 2.1

Mostra a informação em qual menu estamos operando (Abastecedor ou Técnico), seguida da posição numérica da função na qual o cursor está posicionado (ex. 2.1)

TECLADO

TECLAS DE PERCORRIMENTO ↓ E ↑ :

Permitem percorrer as opções do menu (funções).
Dentro das funções, permitem variar, onde pedido, o estado lógico de um dado (ON/OFF) ou inserir/modificar valores alfanuméricos.

TECLA DE CONFIRMAÇÃO ✓ :

Permite passar de um menu à um submenu ou confirmar o dado presente no display.

TECLA DE SAÍDA ✕ :

Permite retornar de um submenu ao menu de nível superior, ou anular a função.

Além disso, permite a passagem do modo “Técnico” para o modo “Abastecedor” e vice-versa.

VALORES NUMÉRICOS DAS TECLAS

Quando o software de controle solicita a introdução de senha, o teclado assume os valores numéricos mostrados

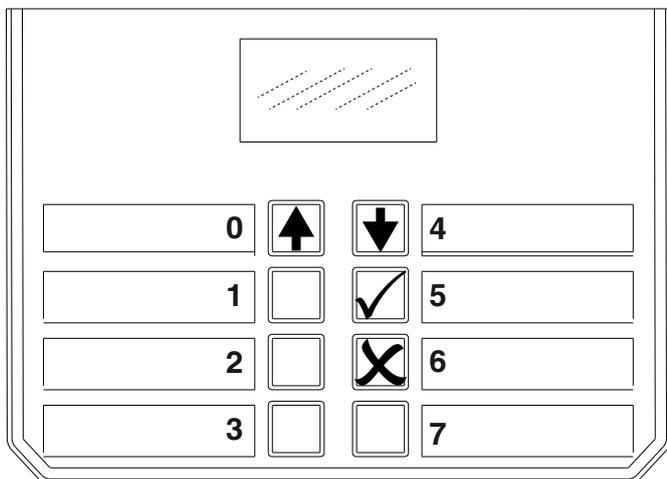


Fig. 25

MENU DO ABASTECEDOR

ESTATÍSTICAS

Todos os dados relativos ao funcionamento do aparelho são memorizados seja pelos contadores totais que por aqueles relativos que podem ser zerados sem perder os dados totais.

IMPRESSÃO

Esta função permite a impressão dos dados memorizados, relativos ao funcionamento do aparelho.

Conectando uma impressora serial RS232 com Baud rate 9600, 8 bit de dado, nenhuma paridade, 1 bit de stop à tomada serial situada na placa das teclas, é possível imprimir todas as estatísticas, ou seja:

TOTAIS

- 1 - contador de seleção;
- 2 - contador de faixas;
- 3 - contador de descontos;
- 4 - contador de falhas;
- 5 - dados do moedeiro.

RELATIVOS

- 1 - contador de seleção;
- 2 - contador de faixas;
- 3 - contador de descontos;
- 4 - contador de falhas;
- 5 - dados do moedeiro.

Na impressão também é mencionado o código da máquina, a data e a versão do software.

Para efetuar a operação de impressão, atue como segue:

- A partir da função de impressão, pressione a tecla ✓ o display visualiza “Confirmar?”;
- conecte a impressora;
- pressione a tecla de confirmação ✓ para iniciar a impressão

VISUALIZAÇÃO

A função permite visualizar em sequência os mesmos dados que podem ser obtidos com a impressão das estatísticas.

Pressione a tecla de confirmação ✓ para visualizar, em sequência, os dados dos:

CONTADORES TOTAIS

- 1 - contador de seleção;
- 2 - contador de faixas;
- 3 - contador de descontos;
- 4 - contador de falhas;
- 5 - dados do moedeiro.

CONTADORES RELATIVOS

- 1 - contador de seleção;
- 2 - contador de faixas;
- 3 - contador de descontos;
- 4 - contador de falhas;
- 5 - dados do moedeiro

CANCELAMENTO

As estatísticas podem ser zeradas para os contadores relativos de modo global (todos os tipos de dados) ou de modo seletivo para:

- seleções
- descontos
- falhas
- dados dos moedeiros

Pressionando a tecla de confirmação ✓ é visualizada a mensagem a piscar: “Confirmar?”

Pressione a tecla de confirmação ✓ para zerar as estatísticas; durante a operação, o display visualiza a mensagem “Execução” e as estatísticas são zeradas.

PREÇO INDIVIDUAL

O aparelho é capaz de gerir até 4 preços diferentes para cada seleção, que podem ser ativados em função da faixa horária configurada (padrão ou promocional) e/ou do sistema de pagamento utilizado.

Com esta função, é possível variar o preço de venda para cada seleção, selecionando entre as faixas de preço disponíveis.

GESTÃO DOS TUBOS DE DEVOUÇÃO DO TROCO

Esta função está ativa somente se o sistema de pagamento programado permite executar esta operação.

Entrando na função, é possível carregar o esvaziar manualmente os tubos de devolução do troco.

Confirmando o carregamento, no display aparece “Crédito : —” que é o valor do dinheiro nos tubos, disponível para ser restituído; introduzindo a moeda desejada no validador, o display aumenta o valor do dinheiro nos tubos, disponível para ser restituído.

Confirmando o descarregamento dos tubos, é possível estabelecer em qual tubo se deve intervir. A cada pressão da tecla de confirmação ✓, é expulsa uma moeda do tubo ativo.

LIBERAÇÕES DE TESTE

As liberações de teste (de cada seleção) possíveis são:

- Liberação completa
- Liberação somente de água
- Liberação somente de pó

OBS. Para as seleções à base de café expresso, com as liberações parciais de pó e água, são liberadas somente as adições; se a seleção não prevê adições o display visualizará “Sel. Desabilitada.”

SIMULAÇÃO DA PORTA DO DESCAFEINADO

Com a porta aberta, a presença do magneto da porta do descafeinado (se presente) não pode ser detectada corretamente.

Na primeira linha do display é visualizado, depois do número e da função ativa do menu, um símbolo que simula o estado da porta:

- = Porta fechada (é efetuada a moagem durante as seleções de teste);
- = Porta aberta (não é efetuada a moagem durante as seleções de teste);

para mudar o estado do simulador da porta de descafeinado, pressione a última tecla à direita.

MENU DO TÉCNICO

Pressionando a tecla **X** pelo modo “Abastecedor”, o aparelho se predispõe no modo “menu Técnico”.

Para voltar ao modo Abastecedor, através de uma função qualquer de primeiro nível, pressione a tecla **X**.

FALHAS

O aparelho é equipado com vários sensores que mantêm sob controle os vários grupos funcionais.

Quando é detectada uma anomalia, o display da máquina visualiza o tipo de falha e o aparelho (ou parte dele) é colocado fora de serviço.

As falhas detectadas são memorizadas em contadores apropriados, as falhas controladas pelo software podem ser relativas a grupos funcionais não presentes no modelo específico.

LEITURA DAS FALHAS PRESENTES

Com esta função, é possível visualizar as falhas presentes

Pressione a tecla de confirmação **✓** para visualizar as falhas presentes.

Se não existirem falhas, a pressão da tecla de confirmação **✓** visualizará a escrita “Fim das falhas”.

As falhas previstas são:

- Sem água

Para os modelos com alimentação pelo reservatório: a máquina entra em bloqueio se o sensor magnético do reservatório é ativado.

ou

Para os modelos com alimentação pela rede: se por um minuto o microinterruptor do air-break permanecer fechado, a eletroválvula de entrada da água permanece ativada à espera do retorno da água.

- Cheio borras

São desabilitadas as seleções a base de café expresso quando for alcançado o número de pastilhas gastas programadas no menu.

- Air-break

A máquina é bloqueada se, após um certo número de impulsos de contador volumétrico, o microinterruptor do air-break nunca tiver sinalizado a falta de água.

- Contador volumétrico (ventoinha)

Falta de contagem dentro de um tempo máx. dos contadores volumétricos (ventoinhas).

- Caldeira expresso

A máquina entra em bloqueio se após 10 minutos de aquecimento do acendimento ou da última seleção a água da caldeira não alcançou a temperatura.

- Caldeira vapor

As seleções que utilizam vapor são desabilitadas, se após o tempo máximo de aquecimento a partir do acendimento ou da última seleção, a caldeira não alcançou a temperatura de funcionamento

- moedeiro

A máquina entra em bloqueio se receber um impulso maior que 2 segundos em uma linha do validador ou se a comunicação com o moedeiro serial não ocorrer por mais de 30 (protocolo Executive) ou 75 (protocolo BDV) segundos.

- Bloqueio máquina

A máquina entra em bloqueio quando é alcançado o número de seleções de café e de produtos solúveis configurado separadamente com a função “contador de seleções”

- Bloqueio do moedor

Se o moedor não roda ou se roda muito lentamente, são desabilitadas as seleções à base de café expresso; ao contrário, permanecem disponíveis as seleções à base de café descafeinado

- Grupo expresso

Devido a um bloqueio mecânico do grupo de infusão; a máquina desabilita as seleções à base de café.

- Sem café

Se o moedor supera a velocidade normal de moagem por mais de 5 segundos, são desabilitadas as seleções à base de café expresso.

Permanecem disponíveis as seleções de todos os produtos solúveis

- Desengate café

Se após ter desengatado a dose de café moído, o micro-interruptor do dosador sinalizar a presença de café na câmara de infusão do dosador, são desabilitadas as seleções à base de café.

- Dados RAM

Uma ou mais áreas da memória RAM contêm dados alterados que foram corrigidos com o valores de default.

O aparelho continua a funcionar, mas é preferível realizar a inicialização assim que possível.

- Café fora de serviço

A máquina entra em bloqueio quando é alcançado o número de seleções de café programado separadamente com a função “contador de seleções”.

- Solúveis fora de serviço

A máquina entra em bloqueio quando é alcançado o número de seleções de café programado separadamente com a função “contador de seleções”.

ZERAMENTO DAS FALHAS

Confirmando a função, todas as falhas eventualmente presentes são zeradas.

PROGRAMAÇÃO DOS PARÂMETROS

CASH

Apenas modelos com sistema de pagamento. Com este grupo de funções, é possível gerir todos os parâmetros relativos aos sistemas de pagamento e aos preços de venda.

PREÇOS DAS SELEÇÕES

Para cada seleção, é possível programar quatro preços diferentes que entram em funcionamento de acordo com as faixas horárias, se habilitadas. Os preços podem ser, para cada uma das 4 faixas horárias, programados (de 0 a 65.535) tanto em modo global (preço igual para todas as seleções) quanto para cada seleção. Tendo que vender a maior parte dos produtos com o mesmo preço, portanto será conveniente programar o preço em modo global e mudar o preço das seleções com preço de venda diferente.

FAIXAS HORÁRIAS

São previstas quatro faixas horárias programáveis para a venda dos produtos com preços diferentes. As faixas horárias são programáveis por hora (de 00 a 23) e por minutos (de 00 a 59) de início e de final. Se os valores do início e do final da faixa forem iguais a 00.00, a faixa é desabilitada. O horário de referência é dado por um relógio interno programável por: dia/mês/ano dia semana 1-7 e sucessivamente hora/minutos/segundos.

MOEDEIROS

É possível decidir qual entre os protocolos para o sistema de pagamento previstos habilitar e gerir as funções. Os sistemas de pagamento previstos são:

- Executive
- Validadores
- BDV
- MDB

Escolhendo um dos sistemas, é possível gerir as suas funções.

EXECUTIVE

Para o sistema Executive são previstos os seguintes sistemas de pagamento:

- Standard
- Price Holding
- Coges
- U-Key
- Sida

VALIDADORES

Quando o display está posicionado na função "Linhas Valid." (programação das linhas) do meu "programação", é possível variar o valor das 6 linhas de moedas, de A a F, do validador.

BDV

Os menus do protocolo BDV consentem a definir as seguintes funções.

TIPO DE LIBERAÇÃO

Permite programar o modo de funcionamento para a liberação múltipla ou simples. Com a liberação múltipla, o troco não é automaticamente restituído ao final de uma liberação bem sucedida, mas o crédito permanece à disposição para ulteriores liberações. Pressionando o botão de recuperação das moedas, o crédito restante será restituído se o seu valor for inferior ao valor do troco máximo.

CRÉDITO MÁXIMO

Esta função consente definir o crédito máximo que é aceite por moedas introduzidas.

TROCO MÁXIMO

É possível programar um limite para a soma total do troco que o moedeiro pagará no momento da pressão da tecla de devolução do troco ou após uma liberação simples.

O eventual crédito que exceder a soma programada com esta função será depositado.

RECUSA TROCO

Consente habilitar/desabilitar a restituição do crédito se não foram efetuadas liberações.

Se habilitada, esta função permite a restituição das moedas mesmo se a primeira liberação não ocorrer.

Porém, se uma liberação falhar por um motivo qualquer, se solicitado, o troco será restituído.

MOEDAS ACEITAS

É possível definir quais entre as moedas reconhecidas pelo validador devem ser aceitas.

Para a correspondência moeda/valor, é necessário controlar no moedeiro a etiqueta onde é mostrada a posição das moedas.

MOEDAS DE TROCO ACEITAS

Permite programar a recusa de uma moeda em condição de “soma exata”.

Para a correspondência moeda/valor, é necessário controlar no moedeiro a etiqueta onde é mostrada a posição das moedas.

EQUAÇÃO DE TROCO EXATO

Este dado define a combinação de tubos vazios que coloca o moedeiro na condição de “soma exata”. As possíveis combinações de vazio dos tubos são indicadas a seguir.

Por motivos de simplicidade a combinação é descrita como referência aos tubos A, B e C, onde o tubo A recebe as moedas de menor valor e o tubo C as moedas de maior valor.

0	=	A ou (B e C)
1	=	A e B e C
2	=	apenas A e B
3	=	A e (B ou C)
4	=	apenas A
5	=	apenas A ou B (default)
6	=	A ou B ou C
7	=	apenas A ou B
8	=	apenas A ou C
9	=	apenas B e C
10	=	apenas B
11	=	apenas B ou C
12	=	apenas C

BOTÕES DE DISTRIBUIÇÃO

Esta função permite habilitar ou não os botões presentes no moedeiro para descarregar as moedas presentes nos tubos de devolução do troco.

MOEDAS DE TROCO ACEITAS

Permite programar a recusa de uma moeda em condição de “soma exata”.

Para a correspondência moeda/valor, é necessário controlar no moedeiro a etiqueta onde é mostrada a posição das moedas.

EQUAÇÃO DE TROCO EXATO

Este dado define a combinação de tubos vazios que coloca o moedeiro na condição de “soma exata”. As possíveis combinações de vazio dos tubos são indicadas a seguir.

Por motivos de simplicidade a combinação é descrita como referência aos tubos A, B e C, onde o tubo A recebe as moedas de menor valor e o tubo C as moedas de maior valor.

0	=	A ou (B e C)
1	=	A e B e C
2	=	apenas A e B
3	=	A e (B ou C)
4	=	apenas A
5	=	apenas A ou B (default)
6	=	A ou B ou C
7	=	apenas A ou B
8	=	apenas A ou C
9	=	apenas B e C
10	=	apenas B
11	=	apenas B ou C
12	=	apenas C

BOTÕES DE DISTRIBUIÇÃO

Esta função permite habilitar ou não os botões presentes no moedeiro para descarregar as moedas presentes nos tubos de devolução do troco.

UNIDADE C.P.C.

Comunica ao moedeiro se periféricos foram instalados ou retirados da conexão serial (periféricos tipo C.P.C. - a unidade de verificação, de default, está sempre habilitada).

RESTITUIÇÃO DO TROCO EXATO (NÍVEL MÍNIMO DOS TUBOS)

Permite antecipar o aviso para o usuário “Inserir dinheiro contado”, acrescentando um número de moedas entre 0 e 15 ao número de moedas programado, a fim de determinar o estado cheio dos tubos.

VENDA LIVRE VMC

A maioria dos sistemas de pagamento com protocolo BDV administra a função de venda livre.

Existem todavia sistemas de pagamento que não aceitam esta função.

Neste caso, tendo que liberar gratuitamente seleções, é necessário habilitar a venda livre VMC (vending machine control, habilitada de default) e programar a zero o preço das próprias seleções.

MDB

Os menus do protocolo MDB consentem definir as seguintes funções.

TIPO DE LIBERAÇÃO

Permite programar o modo de funcionamento para a liberação múltipla ou simples. Com a liberação múltipla, o troco não é automaticamente restituído ao final de uma liberação bem sucedida, mas o crédito permanece à disposição para ulteriores liberações. Pressionando o botão de recuperação das moedas (se a função estiver habilitada), o crédito que permaneceu será restituído até o valor do troco máximo.

RESTITUIÇÃO DO CRÉDITO (ALAVANCA SCROW)

Consente habilitar/desabilitar a restituição do crédito (pressionando a tecla de restituição do troco) se não foram efetuadas liberações.

Se habilitada, esta função permite a restituição das moedas mesmo se a primeira liberação não ocorrer.

Porém, se uma liberação falhar por um motivo qualquer, se requisitado, o troco será pago.

CRÉDITO MÁXIMO

Esta função consente definir o crédito máximo que é aceito por moedas introduzidas.

TROCO MÁXIMO

É possível programar um limite para a soma total do troco que o moedeiro pagará no momento da pressão da tecla de devolução do troco ou após uma liberação simples.

O eventual crédito que exceder a soma programada com esta função será depositado.

MOEDAS ACEITAS

É possível definir quais entre as moedas reconhecidas pelo validador devem ser aceitas quando os tubos de restituição do troco estiverem cheios.

Para a correspondência moeda/valor, é necessário controlar a configuração do moedeiro

MOEDAS RESTITUÍDAS

É possível definir quais entre as moedas disponíveis nos tubos devem ser usadas para dar o troco. Este parâmetro está ativado somente com moedeiros que não gerem automaticamente a escolha do tubo a utilizar (Auto changer payout).

Para a correspondência moeda/valor, é necessário controlar a configuração do moedeiro

NOTAS ACEITAS

É possível definir quais entre as notas reconhecidas pelo leitor devem ser aceitas.

Para a correspondência nota/ valor, é necessário controlar a configuração do leitor

NÍVEL MÍNIMO DOS TUBOS

Permite programar o número de moedas entre 0 e 15 para determinar o estado cheio dos tubos e o aviso ao usuário "inserir a soma exata".

MOEDAS ACEITAS COM TROCO EXATO

É possível definir quais entre as moedas reconhecidas pelo validador devem ser aceitas quando a máquina estiver na condição de "valor exato".

Para a correspondência moeda/valor, é necessário controlar a configuração do moedeiro

NOTAS ACEITAS COM TROCO EXATO

É possível definir quais entre as notas reconhecidas pelo leitor devem ser aceitas quando a máquina estiver na condição de "valor exato".

Para a correspondência nota/ valor, é necessário controlar a configuração do leitor

FUNÇÕES COMUNS

TROCO IMEDIATO

Geralmente, a soma relativa a uma seleção é recebida depois que o aparelho envia o sinal de "Seleção bem sucedida".

Habilitando esta função, desabilitada de default, o sinal de entrada é enviado no início da liberação.

A programação deste parâmetro é obrigatória.

POSIÇÃO DO PONTO DECIMAL

Programa a posição do ponto decimal, ou seja:

- | | |
|---|--|
| 0 | ponto decimal desabilitado |
| 1 | XXX.X (um algarismo decimal após o ponto) |
| 2 | XX.XX (dois algarismos decimais após o ponto) |
| 3 | X.XXX (três algarismos decimais após o ponto). |

SELEÇÕES

DOSE DE ÁGUA

Para cada seleção é possível regular a dose de água para cada produto que compõe a própria seleção; no display aparece o nome da seleção na qual se está agindo.

GESTÃO DOS MISTURADORES

Para cada tecla de seleção, é possível regular a duração da mistura para cada dose de água que compõe a própria seleção.

A duração pode ser regulada em dois modos diferentes:

absoluto

ou seja, independente do tempo de abertura da eletroválvula. O valor da duração da mistura é configurado em décimos de segundo para os modelos instant e em impulsos de contador volumétrico para os modelos Expresso.

relativo

ou seja, por diferença, em mais ou em menos, relativa ao momento do fechamento da eletroválvula.

O valor da duração da mistura é sempre expresso em décimos de segundo.

VAZÃO DAS ELETROVÁLVULAS

É possível programar o valor da vazão de cada uma das eletroválvulas em cc/s (o valor dos cc/s programado de default é mencionado na tabela de doses das seleções) para permitir o cálculo dos cc a liberar.

DOSE DE PÓ

Para cada tecla de seleção é possível programar a dose de pó expressa em gramas para cada produto que compõe a seleção; no display aparece o nome do produto no qual se está agindo.

Também é possível programar as doses de um produto de modo "Global", ou seja, intervindo em todas as seleções com uma única operação.

VAZÃO DOS DOSADORES

Programa o valor da vazão dos dosadores individuais em g/s.

ESTADO DAS SELEÇÕES

Para cada tecla de seleção é possível definir se deve ou não ser habilitado.

ASSOCIAÇÃO DE TECLAS/SELEÇÃO

Variar a ordem das seleções associadas ao teclado. No display é visualizada em sequência a lista das seleções previstas e pressionando a tecla de destinação, é memorizada a combinação.

VERIFICAÇÃO DO N. DE SELEÇÃO

Permite verificar o número de seleção combinado com uma tecla.

PARÂMETROS DO DISTRIBUIDOR

TEMPERATURA CALDEIRA

Com esta função, é possível regular a temperatura de trabalho, expressa em °C, da caldeira/caldeiras.

A partir da função, pressione a tecla de confirmação ✓, o valor da temperatura pisca e pode ser modificado com as teclas ▲ e ▼.

TANQUE

A alimentação hídrica do aparelho pode ser feita pela rede ou pelo reservatório interno.

Entrando nesta função, é possível definir:

- Tanque OFF: alimentação hídrica pela rede
- Tanque ON: alimentação hídrica pelo reservatório com sensor de nível da água
- Móvel equipado: alimentação hídrica pelo reservatório sem controle do nível.
Com esta última opção, até a contagem das borras de café na bandeja é excluída.

HABILITAÇÃO DA TECLA DE LAVAGEM COM ESTA FUNÇÃO, É POSSÍVEL HABILITAR O FUNCIONAMENTO DO BOTÃO DE LAVAGEM DO MIXER.

Normalmente o botão está desabilitado

CONTROLES DO ACENDIMENTO

É possível habilitar ou não (ON/OFF) o pedido de confirmação das mensagens de controle sobre o estado do aparelho (Tubos...?, mixer...?, etc.) e sucessiva pressão da tecla para confirmação.

BUZZER

Com a função habilitada, o aparelho emite um sinal acústico ao se pressionar das teclas e no final da seleção.

PROGRAMAÇÃO DO CONTADOR DE MANUTENÇÃO

É possível visualizar a mensagem “substituir o filtro de água” na entrada do “menu abastecedor”, após um número programável de liberações.

É possível reiniciar, com a porta fechada, a mensagem através da senha após ter substituído o filtro; se programada no menu de programação

LAVAGEM AUTOMÁTICA

Com esta função, é possível programar o horário no qual efetuar uma lavagem automática dos mixer e a rotação dos grupos de infusão presentes.

Programando 24.00, a função é desabilitada (default)

ENERGY SAVING

Para poupar energia elétrica nos horários de não utilização do aparelho, com esta função é possível desligar o aquecimento das caldeiras e/ou das luzes de iluminação externa.

São programáveis em base semanal, 2 faixas de horário de desligamento; os dias da semana são identificados por um número progressivo (1=segunda-feira, 2=terça-feira, etc.).

Uma mesma faixa não pode compreender dias de semana diferentes.

Caso sejam reguladas erroneamente as faixas horárias que se sobrepõem, o aparelho permanecerá aceso durante o período mais breve.

Por exemplo, desejando programar as faixas de energy saving para ter o funcionamento do aparelho das 7 às 22 horas, durante os dias da semana e deixar o aparelho desligado no sábado e domingo devem ser programadas, utilizando o menu apropriado, as faixas conforme ilustrado na tabela a seguir.

Dia		1	2	3	4	5	6	7
Faixa 1	início	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00
	fim	07.00	07.00	07.00	07.00	07.00	23.59	23.59
Faixa 2	início	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	00.00	00.00
	fim	23.59	23.59	23.59	23.59	23.59	00.00	00.00

CICLO DESCAFEINADO

Habilitando esta função, a distribuição do pó de café solúvel (se presente) ocorre em dois tempos, para melhorar a apresentação da bebida.

- ON: é liberado primeiro o pó de descafeinado e depois a água
- OFF: liberação de pó e água simultaneamente.

MÓVEL EQUIPADO

Habilitando esta função, o aparelho controla o sinalizador de nível da água como não presente e desabilita a contagem das borras de café.

As funções do flutuador e da coleta de borras de café são executadas pelos dispositivos no móvel

CONTADOR DE SELEÇÕES

Esta função permite bloquear o aparelho após um número programável de liberações de café e um número programável de liberações de solúveis; em alternativa, é possível bloquear o aparelho depois de um número programável de liberações.

Sendo um instrumento de controle utilizável somente pelo administrador da atividade, para acessar é necessário digitar uma senha de 5 números.

Após a introdução da senha, é possível programar o número de liberações efetuadas nas quais o aparelho se bloqueia, ler o número de liberações já efetuadas e zerar os contadores de bloqueio.

OBS.: De default, os contadores são programados em zero;

Com os contadores em zero, esta função é desabilitada.

SEM CAFÉ

Com esta função, é possível habilitar ou não a sinalização no display da mensagem “inserir café” no caso em que o moedor supere a velocidade normal de moagem por mais de 5 segundos.

TIME OUT AQUECIMENTO

No acendimento, para permitir que o aparelho atinja as condições operacionais, a disponibilidade das seleções é atrasada de um tempo programável.

ATIVAÇÃO DO CONTADOR DE ÁGUA.

Habilitando esta função, as liberações de água quente são contadas como seleções pelo contador mecânico.

DISPLAY

LÍNGUA

É possível escolher em qual das línguas previstas pelo software visualizar as mensagens do aparelho.

MENSAGEM PROMOCIONAL

HABILITAÇÃO DA MENSAGEM PROMOCIONAL

A função permite habilitar a visualização da mensagem promocional programada

PROGRAMAÇÃO DA MENSAGEM PROMOCIONAL

A mensagem de 4 linhas, pode ser composta utilizando ▲ e ▼ para percorrer os caracteres disponíveis.

Com a confirmação ✓ pisca o primeiro caractere que pode ser modificado.

A mensagem é memorizada com X.

IMAGEM PROMOCIONAL

Permite habilitar/desabilitar a imagem promocional com o display em funcionamento normal:

- ON: em uso normal a mensagem “Selecionar bebida” é alternada, a cada 3 segundos, pela imagem promocional

- OFF: em uso normal é visualizada apenas a mensagem “Selecionar bebida”

REGULAÇÃO DO CONTRASTE

Com esta função, é possível regular o contraste do display de um mínimo de 5% a um máximo de 99% (default).

PRÉ-SELEÇÕES

Através desta função é possível intervir nas pré-seleções, associadas a cada seleção, presentes no modelo específico e layout.

Para cada pré-seleção é possível decidir se deve ser ou não habilitada, a tecla à qual associá-la, a variação do preço da seleção e o percentual de variação da dose do produto.

VÁRIAS

JUG FACILITIES

Em alguns modelos, equipados com a chave apropriada, é possível obter um número (programável de 1 a 9, 5 de default) de seleções sem copo para encher uma jarra.

SENHA

PROGRAMAÇÃO DA SENHA

É um código numérico de 5 algarismos que é pedido para entrar na programação.

De default, o valor deste código é programado em 00000.

HABILITAÇÃO DA SENHA

Permite habilitar ou não a função de pedido da senha para a entrada em programação; de default, o pedido de senha é desabilitado.

SENHA DE ZERAMENTO DOS CONTADORES

Esta função permite programar a senha que deve ser digitada em uso normal (porta fechada) para o zeramento dos contadores de seleções.

Com a senha programada em 00000, a senha é desabilitada.

SENHA PARA LIBERAÇÕES MÚLTIPLAS

É possível programar a senha que deve ser digitada em uso normal (porta fechada) para obter a liberação consecutiva de várias seleções para encher uma jarra (jug facilities).

Com a senha programada em 00000, a senha é desabilitada.

SENHA FREE VEND

A senha permite liberar uma bebida sem a introdução de crédito.

SENHA PARA O BLOQUEIO DO TECLADO

A função permite programar a senha (a ser inserida com a porta fechada) para habilitar/desabilitar o bloqueio do teclado de seleção.

Durante o bloqueio das teclas, no display aparece a mensagem "Serviço suspenso".

Com a senha programada em 00000, a mesma não está ativa.

SENHA PARA AS LAVAGENS

Com este grupo de funções, é possível programar a

- Senha lavagem mixers

Senha a introduzir, em uso normal (com a porta fechada), para efetuar a lavagem dos mixers.

O teclado assume os respectivos valores numéricos mostrados na figura no início do capítulo.

- Senha lavagem grupo

Senha a introduzir, em uso normal (com a porta fechada), para efetuar a lavagem do grupo expresso.

O teclado assume os respectivos valores numéricos mostrados na figura no início do capítulo.

SENHA PARA SELEÇÕES DE PROVA

É possível programar a senha que deve ser digitada em uso normal (porta fechada) para entrar em manutenção/ programação e efetuar seleções de prova.

Com a senha programada em 00000, a senha é desabilitada.

SENHA PARA ZERAMENTO DO FILTRO

Esta função permite programar a senha para cancelar a mensagem "substituir o filtro de água" com a porta fechada e zerar o contador relativo após a substituição do filtro.

HABILITAÇÃO DO MENU DO ABASTECEDOR

Programa quais as funções do menu abastecedor deixar ativas e quais deixar desativadas.

Os números de referência dos menu não mudam mesmo se alguns forem desabilitados.

PARADA SELEÇÃO

Habilita a função de “parada liberação” de uma bebida. Durante a liberação de uma bebida, é possível interromper manualmente a liberação pressionando novamente a tecla da seleção pedida.

GESTÃO DO ASPIRADOR

Programa ou não o funcionamento da ventoinha de aspiração de resíduos de pós e/ou vapores durante a preparação das bebidas solúveis

- ON ventoinha de aspiração em funcionamento contínuo
- OFF ventoinha de aspiração em funcionamento apenas durante a preparação da bebida e pelos próximos 30 segundos.

ESTATÍSTICAS

Todos os dados relativos ao funcionamento do aparelho são memorizados seja pelos contadores totais que por aqueles relativos que podem ser zerados sem perder os dados totais.

CONTADOR ELETRÔNICO

VISUALIZAR CONTADOR ELETRÔNICO

Um contador eletrônico memoriza de modo agregado todas as liberações efetuadas desde o último zeramento.

RESET DO CONTADOR ELETRÔNICO

É possível realizar o zeramento do contador eletrônico.

VISUALIZAR BATIDAS DE LIGAÇÃO

Habilita / desabilita a visualização do número total de liberações de vendas desde o último zeramento de estatísticas, durante a fase de acendimento do aparelho.

IMPRESSÃO

Esta função permite a impressão dos dados memorizados, relativos ao funcionamento do aparelho.

Conectando uma impressora serial RS232 com Baud rate 9600, 8 bit de dado, nenhuma paridade, 1 bit de stop à tomada serial situada na placa das teclas, é possível imprimir todas as estatísticas, ou seja:

TOTAIS

- 1 - contador de seleção;
- 2 - contador de faixas;
- 3 - contador de descontos;
- 4 - contador de falhas;
- 5 - dados do moedeiro.

RELATIVOS

- 1 - contador de seleção;
- 2 - contador de faixas;
- 3 - contador de descontos;
- 4 - contador de falhas;
- 5 - dados do moedeiro.

Na impressão também é mencionado o código da máquina, a data e a versão do software.

Para efetuar a operação de impressão, atue como segue:

- A partir da função de impressão, pressione a tecla ✓ o display visualiza “Confirmar?”;
- conecte a impressora;
- pressione a tecla de confirmação ✓ para iniciar a impressão

VISUALIZAÇÃO

A função permite visualizar em sequência os mesmos dados que podem ser obtidos com a impressão das estatísticas.

Pressione a tecla de confirmação ✓ para visualizar, em sequência, os dados dos:

CONTADORES TOTAIS

- 1 - contador de seleção;
- 2 - contador de faixas;
- 3 - contador de descontos;
- 4 – contador de falhas;
- 5 - dados do moedeiro.

CONTADORES RELATIVOS

- 1 - contador de seleção;
- 2 - contador de faixas;
- 3 - contador de descontos;
- 4 – contador de falhas;
- 5 - dados do moedeiro

CANCELAMENTO

As estatísticas podem ser zeradas para os contadores relativos de modo global (todos os tipos de dados) ou de modo seletivo para:

- seleções
- descontos
- falhas
- dados dos moedeiros

Pressionando a tecla de confirmação ✓ é visualizada a mensagem a piscar: “Confirmar?”

Pressione a tecla de confirmação ✓ para zerar as estatísticas; durante a operação, o display visualiza a mensagem “Execução” e as estatísticas são zeradas.

AUDIT PROTOCOLO MDB

- Aud 1 Dinheiro nos tubos
dinheiro presente naquele momento nos tubos de devolução do troco
- Aud 2 Dinheiro para os tubos
Dinheiro enviado para os tubos de devolução do troco
- Aud 3 Dinheiro para a caixa
Dinheiro enviado para a caixa de moedas
- Aud 4 Restituição do troco
Total do dinheiro restituído
- Aud 5 Excedente
Dinheiro excedente. Valores pagos a mais pelo cliente que não foram devolvidos (caso não exista dinheiro disponível para restituição)
- Aud 6 Descarregamento dos tubos
Valor das moedas liberadas na função “gestão dos tubos”
- Aud 7 Carregamento dos tubos
Valor das moedas depositadas na função de carregamento manual.
- Aud 8 Vendas em dinheiro
Valor das vendas totais efetuadas com dinheiro (moedas + notas)
- Aud 9 Notas depositadas
Valor das notas depositadas
- Aud 10 Recarga chave
Valor do dinheiro carregado na chave
- Aud 11 Venda com chave
Valor do dinheiro depositado através das liberações com chave
- Aud 12 Dinheiro liberado manualmente
Valor das moedas liberadas manualmente através da tecla de distribuição no moedeiro.
-

AUDIT PROTOCOLO BDV

Os dados relativos ao moedeiro são a indicação em moeda real de:

- Aud 1 Dinheiro nos tubos
dinheiro presente naquele momento nos tubos de devolução do troco
- Aud 2 Dinheiro para os tubos
Dinheiro enviado para os tubos de devolução do troco
- Aud 3 Dinheiro para a caixa
Dinheiro enviado para a caixa de moedas
- Aud 4 Restituição do troco
Total do dinheiro restituído
- Aud 5 Dinheiro distribuído
Total do dinheiro distribuído manualmente
- Aud 6 Excedente
Dinheiro excedente. Valores pagos a mais pelo cliente que não foram devolvidos (caso não exista dinheiro disponível para restituição)
- Aud 7 Total das vendas
Valor total das vendas
- Aud 8 Valor exato
Valor das vendas na condição “não dá troco”
- Aud 9 Liberações mistas
Valor total das liberações pagas de modo diverso, por exemplo também outros tipos de pagamento (C.P.C., ficha)
- Aud 10 Carregamento manual
Dinheiro inserido no moedeiro através da função de carregamento manual

TESTE

LIBERAÇÕES DE PROVA

Com esta função é possível obter, com a porta aberta sem introduzir a quantia, para cada seleção, a liberação de:

- seleção completa
- somente água
- somente pó

FUNÇÕES ESPECIAIS

Este grupo de funções permite:

- Efetuar a rotação do grupo de infusão
- Desengate de uma dose de café moído
- Esvaziar as caldeiras (abertura de uma eletroválvula para cada caldeira, a fim de consentir a entrada de ar caso a caldeira seja esvaziada para manutenção)
- Efetuar o enchimento do circuito hidráulico (instalação manual)

AUTOTESTE

A função permite verificar, em modo semiautomático, o funcionamento dos principais componentes do aparelho. Confirme para iniciar o ciclo de autoteste do componente.

Para cada componente, é possível renunciar ao autoteste com “saída / anular”.

Alguns dos controles ocorrem automaticamente, outros necessitam do acionamento manual do componente controlado.

Os componentes testados são:

- ativação de motodosadores por 2 segundos
- ativação dos moto-misturadores por 2 segundos em velocidades diferentes
- Motorreductor grupo de infusão
- Botão de lavagem
- Teclado
- Temperatura das caldeiras
- Buzzer
- Moedeiro

VÁRIAS

DADOS DO APARELHO

O aparelho pode memorizar uma série de códigos que o identificam na fase de levantamento das estatísticas.

DADOS DE INSTALAÇÃO

Com esta função, é memorizada a data atual do sistema, se corretamente programada, como data de instalação.

A data é impressa na extração das estatísticas.

CÓDIGO DA MÁQUINA

Com esta função é possível variar o código numérico de oito algarismos que identifica a máquina (default 0).

CÓDIGO DO GESTOR

A função permite variar o código numérico de seis algarismos que identifica o gestor que controla os grupos de máquinas (default 0).

INICIALIZAÇÃO

Quando o display estiver posicionado na função “Inicialização”, é possível inicializar a máquina restabelecendo todos os dados de default.

Esta função deve ser utilizada no caso de erro de dados na memória ou da substituição do software.

Todos os dados estatísticos são azerados.

Confirme para continuar com a inicialização.

São pedidos os parâmetros:

“nação”

compreendido como tipo de doses básicas para as várias seleções

(ex. IT café = 45 cc - FR café = 80 cc).

As “nações” previstas variam de acordo com os modelos.

“lay out”

para cada modelo e tipo de doses, está previsto um certo número de combinações Botões-Seleções entre os quais é possível escolher (as combinações previstas para cada layout são mencionadas na tabela de doses das seleções que acompanha o aparelho).

Confirmando as opções, é visualizada por alguns segundos a mensagem “Execução”.

“recipiente”

Permite definir se a alimentação hídrica é:

- ON: alimentação hídrica pela rede

- OFF: alimentação hídrica pelo reservatório interno

- Móvel equipado: pelo reservatório sem sinalizador

Confirmando as opções se visualiza por alguns segundos a mensagem “Execução”

“língua”

Permite definir em qual língua visualizar as mensagens; utilize as teclas  e  para percorrer as línguas disponíveis

UPKEY

GERENCIAR CONFIGURAÇÃO

UPKEY -> DISTRIBUIDOR

Esta função, depois de ter inserido a upkey no respectivo conector situado na placa CPU, permite seleccionar o arquivo de configuração da lista que irá aparecer no display, em seguida pressione a tecla de confirmação para carregar na máquina o arquivo de configuração escolhido.

DISTRIBUIDOR -> UPKEY

Esta função, depois de ter inserido a upkey no respectivo conector situado na placa CPU, permite salvar na Upkey um arquivo com a configuração presente naquele momento na máquina.

É necessário especificar o nome que se deseja atribuir ao arquivo (ex. VENDM000.STP).

CANCELAR

Com esta função é possível cancelar um de cada vez os arquivos de configuração presentes na Upkey inserida.

CANCELAR TUDO

Com esta função é possível cancelar todos os arquivos de configuração presentes na Upkey inserida.

GESTÃO ESTATÍSTICAS UPKEY

DISTRIBUIDOR ->UPKEY

Confirmando esta função após ter inserido a Upkey na respetiva tomada situada na placa CPU, pode-se salvar na Upkey um file de estatísticas com todos os dados estatísticos presentes naquele momento na máquina, especificando o nome que se deseja atribuir ao file (ex. VENDM000.STA)

CANCELAR

Com esta função é possível cancelar um por um os file de estatísticas presentes na upkey

CANCELAR TUDO

Com esta função é possível cancelar todos os ficheiros de estatísticas presentes na Upkey inserida.

Capítulo 3° Manutenção

A integridade do aparelho e a correspondência com as normas dos sistemas relativos deverá ser verificada, pelo menos uma vez por ano, por pessoal especializado.

Desconecte sempre o aparelho da rede elétrica antes de passar às operações de manutenção que exijam a desmontagem dos componentes.

As operações descritas a seguir devem ser executadas somente por pessoas com conhecimento específico do funcionamento do aparelho tanto do ponto de vista da segurança elétrica que das normas higiênicas.

PREMISSA GERAL

Para garantir o funcionamento correto ao longo do tempo, a aparelhagem deve ser assunto de manutenção periódica.

A seguir enumeramos as operações que devem ser efetuadas e os prazos correspondentes; obviamente essas são indicadas, já que dependem das condições de emprego (ex. dureza da água, umidade e temperatura ambiental, tipo de produto usado, etc.).

As operações descritas neste capítulo não descrevem todas as intervenções de manutenção.

Intervenções mais complexas (ex. desincrustação da caldeira) devem ser feitos por um técnico com conhecimento específico do distribuidor.

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

Em nenhum caso é permitido o uso de jatos de água para a lavagem do aparelho.

INTERRUPTOR GERAL

Com a porta aberta, não se tem acesso às partes sob tensão.

Dentro do aparelho permanecem sob tensão somente as partes protegidas por coberturas e evidenciadas com o símbolo



Antes de remover estas coberturas, é necessário desconectar o cabo de alimentação da rede.

Para dar tensão ao aparelho com a porta aberta, basta inserir a chave apropriada na fenda do interruptor da porta.

O fechamento da porta é possível somente após ter retirado a chave do interruptor geral.

MANUTENÇÃO DO GRUPO DE INFUSÃO

A cada 10.000 liberações ou, de qualquer modo, a cada 6 meses, é necessária uma manutenção, mesmo pequena, do grupo de infusão.

Para executar as operações de manutenção, é necessário retirar o grupo; opere como segue:

- desparafuse a anilha de latão e desconecte do pistão superior o tubo de teflon de conexão com a caldeira, prestando atenção para não perder a gaxeta.
- desparafuse o botão que fixa o grupo à prateleira;
- extraia o grupo de infusão.

Desmontagem do filtro superior

- Retire o anel elástico do filtro superior da sede;
- Extraia o pistão da travessa;
- Desmonte o filtro e a gaxeta do pistão.

Desmontagem do filtro inferior

- Retire os anéis elásticos das bielas e retire as bielas;
- Retire os anéis elásticos dos guias desviadores e retire os guias;
- Desparafuse o parafuso do disco externo
- Desparafuse e retire os parafusos de fixação das duas semicoberturas
- Retire o funil do café;
- Retire a câmara de infusão interna
- Retire o anel elástico de fixação do pistão inferior;
- Retire o pistão da câmara de infusão e desmonte o filtro.

Mergulhe por 20 minutos os componentes desmontados em uma solução sanitizante, substitua os componentes que apresentam danos e/ou lacerações

Enxágue abundantemente, enxugue tudo e remonte seguindo a ordem inversa.

Importante!!!

Aloje o pistão superior nos canais apropriados à dose desengatada

Verifique a eficácia das gaxetas, lubrificando-as com gordura alimentar.

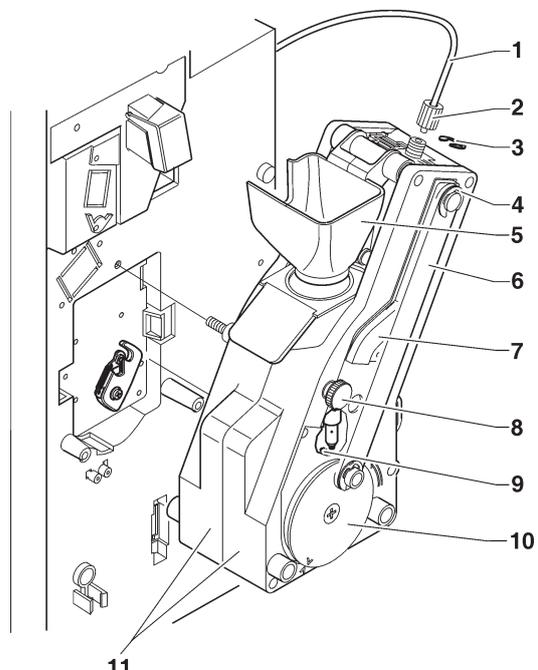


Fig. 26

- 1- Tubo
- 2- Anilha
- 3- Anel elástico do pistão superior
- 4- Anel elástico das bielas
- 5- Funil do café (não presente nos modelos com dosador volumétrico)
- 6- Biela
- 7- Guia desviador
- 8- Botão de fixação
- 9- Anel elástico do pistão inferior
- 10- Disco externo
- 11- Semicoberturas

LIMPEZA PERIÓDICA

Em base às normas vigentes no campo sanitário e de segurança, o usuário de um distribuidor automático é responsável pela higiene e pela limpeza do mesmo.

O aparelho deve ser submetido a uma limpeza periódica; aconselha-se utilizar uma solução de água morna e detergentes não agressivos.

Para a limpeza de partes metálicas, evite absolutamente o uso de produtos que contenham substâncias abrasivas ou corrosivas.

O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos causados pelo não cumprimento do quanto acima descrito ou pelo uso de agentes químicos agressivos ou tóxicos.

Atenção !!!

Para a limpeza do aparelho, NÃO utilize jatos de água diretos no mesmo:

LIMPEZA DOS MIXERS E DOS CIRCUITOS ALIMENTARES

No ato da instalação do aparelho e ao menos semanalmente, ou com mais frequência em função do uso do aparelho, da qualidade da água em entrada e dos produtos utilizados, é necessário efetuar uma cuidadosa desinfecção dos mixers e dos condutos de liberação das bebidas solúveis, para garantir a higiene dos produtos distribuídos.

Evite absolutamente o uso de jatos de água para a limpeza.

Para os modelos com acessório para espuma de leite, além do quanto descrito neste parágrafo, é necessário executar diariamente a lavagem automática do acessório para espuma de leite.

As partes a serem limpas são:

- caixa de depósito de pó, funil do pó, mixer e conduto de liberação da bebida solúvel;
- bicos de liberação;
- bico milker (apenas modelos com acessório para espuma de leite)
- suporte dos bicos;

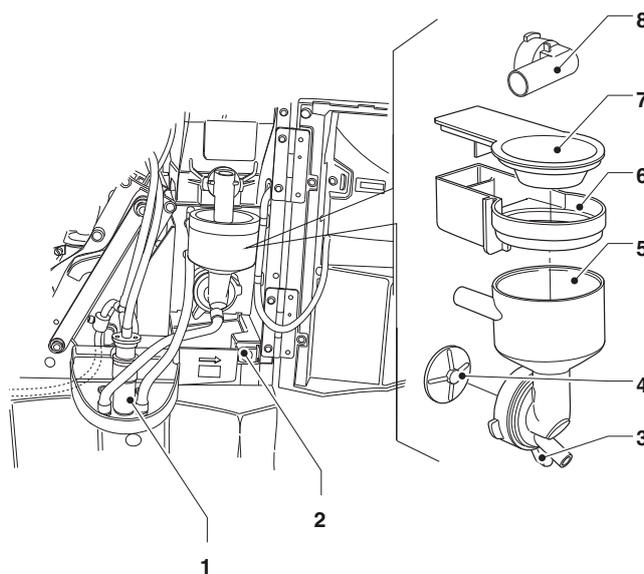


Fig. 27

- 1- Bico milker (apenas modelos com acessório para espuma de leite)
- 2- Botão de liberação do suporte dos bicos
- 3- Anilha de fixação do funil de água
- 4- Ventoinha do misturador
- 5- Funil de água
- 6- Caixa de depósito dos pós
- 7- Funil do pó solúvel
- 8- Pipeta de transporte dos pós

Para a limpeza dos mixers, atue como segue:

- rode para o alto a pipeta de transporte do produto
- rode em sentido anti-horário a anilha de fixação do funil da água e retire os funis dos pós, as caixas de depósito dos pós e os funis da água
- desaparafuse a ventoinha do misturador; para tal, é suficiente manter bloqueado com um dedo o disco dentado montado no eixo do motomisturador

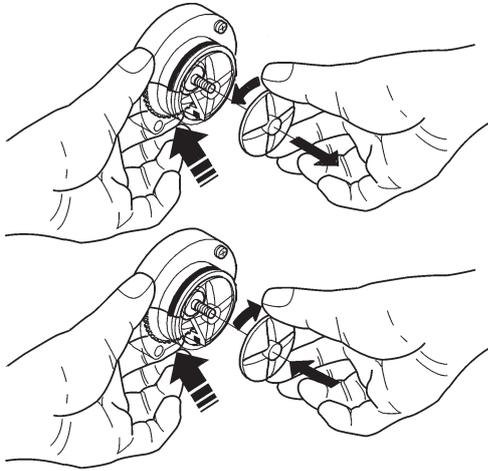


Fig. 28

A desinfecção é efetuada com produtos sanitizantes.

- mergulhe os componentes por cerca de 20 min. em um recipiente que contenha a solução sanitizante anteriormente preparada, tomando cuidado em remover mecanicamente os resíduos e as películas visíveis utilizando, se necessário, escovilhões e escovas;
- enxágue e enxugue as peças com cuidado
- volte a montar a ventoinha do misturador
- reposicione o funil da água e rode a anilha de fixação no sentido horário
- volte a montar as caixas de depósito dos pós e os funis do pó
- rode para baixo a pipeta de transporte dos pós

Após ter montado as peças, de qualquer modo, é necessário:

- Efetuar a lavagem do mixer e acrescentar nos vários funis algumas gotas da solução sanitizante.
- Após a realização da desinfecção, fazer um enxágue abundante das partes interessadas para remover todo possível resíduo da solução usada.

Todas as operações que exigem o aparelho sob tensão devem ser executadas SOMENTE por pessoal qualificado e informado sobre os riscos específicos que tal condição comporta

LIMPEZA DO BICO MILKER

Apenas modelos com acessório para espuma de leite. O bico milker é composto por partes separáveis que permitem uma fácil desmontagem e limpeza.

Para a limpeza, faça como segue:

- retire o bico milker do suporte dos bicos
- separe todas as partes e lave-as com produtos detergentes, tomando o cuidado de remover mecanicamente os resíduos e as películas visíveis utilizando, se necessário, escovilhões e escovas

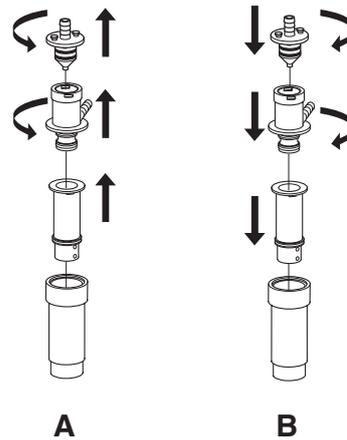


Fig. 29

A- Desmontagem
B- Montagem

LIMPEZA DA PRATELEIRA E DOS RECIPIENTES DOS PRODUTOS SOLÚVEIS

- Retire os recipientes do aparelho;
- Desmonte os bocais de saída do produto e retire as cócleas pelo lado traseiro do recipiente;
- Limpe todas as partes com uma solução de água quente e produtos sanitizantes e enxugue-as cuidadosamente.

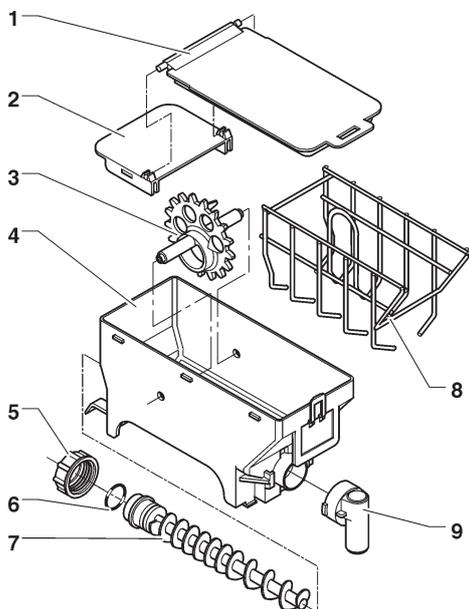


Fig. 30

- 1- Tampa
- 2- Engate da tampa
- 3- Roda
- 4- Corpo do recipiente
- 5- Anilha de fixação da cóclea
- 6- Gaxeta
- 7- Cóclea
- 8- Raspador
- 9- Bico dos pós

FUNÇÃO DAS PLACAS

As placas eletrônicas são projetadas para serem utilizadas em vários modelos de aparelhos.

No caso de substituição ou para mudar as prestações do aparelho, será necessário verificar a configuração das placas eletrônicas e carregar o software adequado. Para acessar as placas eletrônicas, é necessário retirar o painel traseiro do aparelho

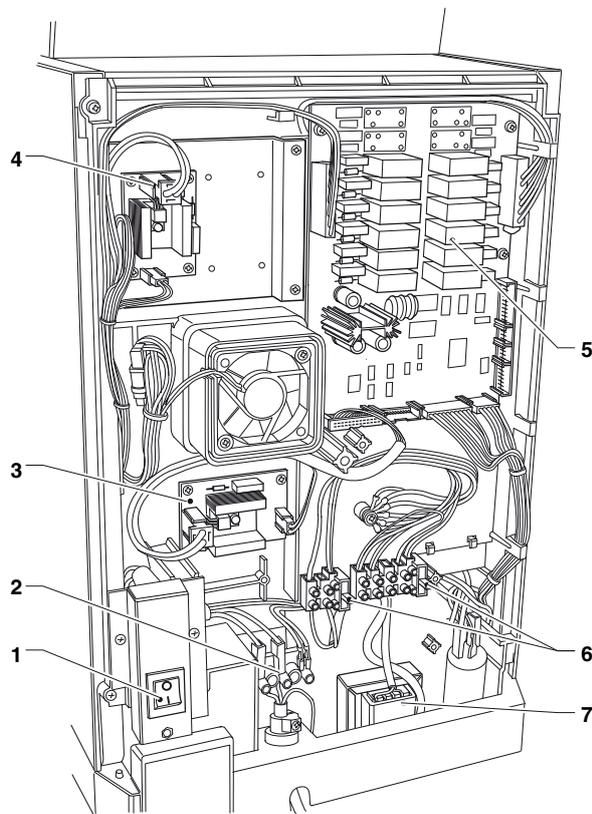


Fig. 31

- 1- Interruptor geral
- 2- Régua de bornes de conexão
- 3- Placa de controle da caldeira do espresso
- 4- Placa de controle da caldeira do vapor (modelos com acessório para espuma de leite)
- 5- Placa de atuações / CPU
- 6- Fusíveis de proteção do transformador
- 7- Transformador

PLACA DE ATUAÇÕES DA CPU

- Elabora as informações provenientes da placa da interface de usuário e do sistema de pagamento;
 - Elabora os sinais de entrada;
 - Ativa/desativa os utilitários e as placas das caldeiras;
- A placa é alimentada com uma tensão de 15 Vac que é direcionada e estabilizada a 12Vcc pela mesma placa. A tensão de 25 Vac é fornecida pelo transformador. O transformador é protegido com um fusível de 125 mA T na bobina principal e por um fusível de 1,25 A T na bobina secundária.

RELÉ	UTILIZADOR* Expresso	UTILIZADOR* Expresso acessório para espuma de leite
K1	PM	PM
K2	não usado	não usado
K3	MF	MF
K4	ESC**	ESC**
K5	ER	ER
K6	não usado	ELAV
K7	M	M
K8	ESP1	ESP1
K9	EV1	EV1
K10	MD1	MD1
K11	EV2	EV2
K12	não usado	EEAVAP
K13	MD2	MD2
K14	EEA ***	EEA ***
K15	não usado	EVVAP
K16	MAC	MAC

*Consulte o esquema elétrico

** modelos com dosador volumétrico

*** modelos com alimentação hídrica pela rede

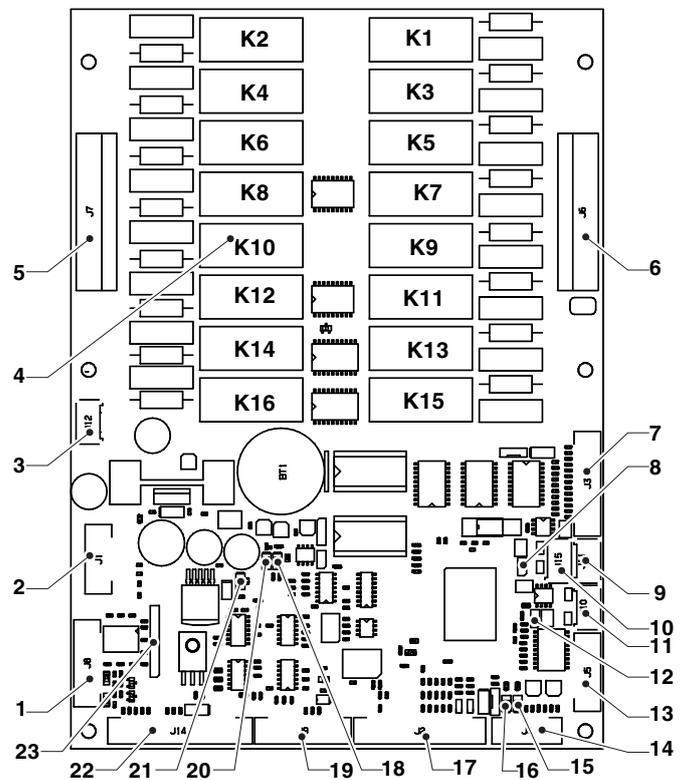


Fig. 32

- 1- (J8) Conexão SPI
- 2- (J1) Conector Up Key
- 3- (J12) Alimentação da placa
- 4- Relé K1...-K16
- 5- (J7) Utilizadores
- 6- (J6) Utilizadores
- 7- (J3) Sinais de controle do acessório para espuma de leite
- 8- (JP4) Jumper CAN-BUS 2
- 9- (J11) Conexão CAN-BUS
- 10- (J15) Conexão CAN-BUS 2
- 11- (J10) Conexão CAN-BUS
- 12- (JP1) Jumper CAN-BUS (fechado)
- 13- (J5) Placa de expansão do relé (se presente)
- 14- (J4) Sondas e placas de controle das caldeiras
- 15- (DL2) Led vermelho caldeira do vapor em aquecimento (modelos com acessório para espuma de leite)
- 16- (DL1) Led vermelho caldeira expresso em aquecimento
- 17- (J2) Sinais de entrada
- 18- (DL4) Led vermelho "reset placa"
- 19- (J9) Não usado
- 20- (DL3) Led verde "run"
- 21- (DL5) Led amarelo "presença +5V"
- 22- (J14) Placa interface usuário
- 23- (J13) Placa de expansão dos sistemas de pagamento

ATUALIZAÇÃO DO SOFTWARE

O aparelho é equipado com Flash EPROM que permite a regravagem eletrônica.

Com um programa apropriado e um sistema idóneo (computador, Up Key, ou semelhantes), é possível reescrever o software de gestão do aparelho sem substituir as EPROM.

PLACA DA INTERFACE DE USUÁRIO

A placa é protegida por uma cobertura e se encontra dentro da porta, e controla:

- o display,
- o teclado de seleção
- os botões de serviço

Na placa está presente o conector serial RS232 e/ ou USB para detectar as estatísticas.

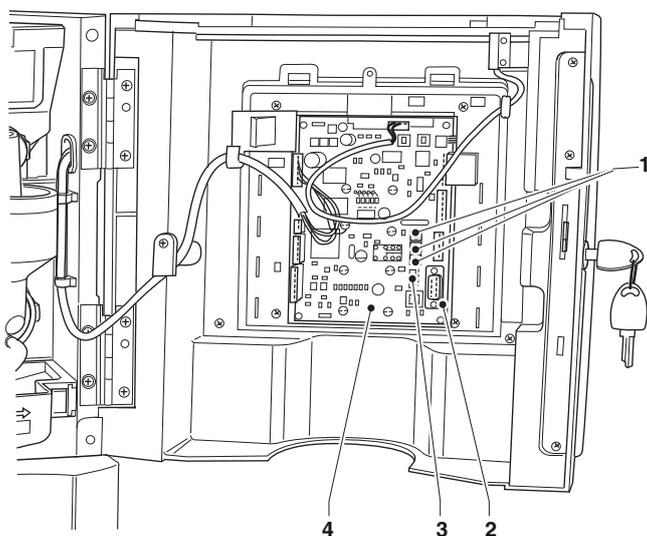


Fig. 33

- 1- Botões de serviço
- 2- Conector serial RS232
- 3- Conector USB
- 4- Placa da interface de usuário

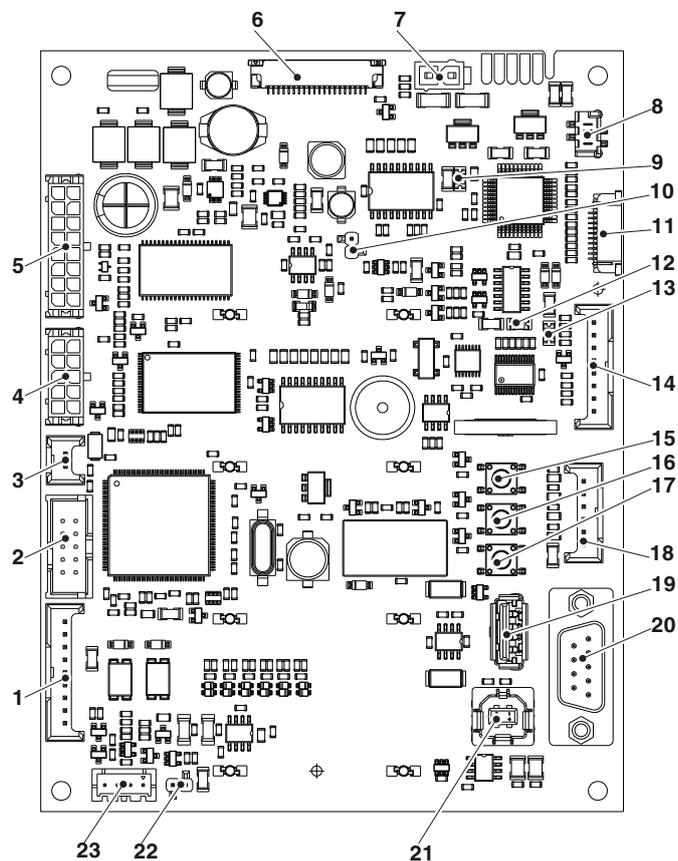


Fig. 34

- 1- (J15) Não usado
- 2- (J12) Validador / aceitador de moedas
- 3- (J11) Contador de batidas mecânico
- 4- (J10) Validador / aceitador de moedas
- 5- (J4) Placa de atuações da CPU
- 6- (J5) Display
- 7- (J9) Sensor da porta do descafeinado
- 8- (J14) Iluminação da porta
- 9- (DL3) led verde RUN
- 10- Jumper (fechado)
- 11- (J13) Não usado
- 12- (DL2) led vermelho RESET
- 13- (DL1) led amarelo POWER
- 14- (J3) Interface de programação
- 15- (SW4) Botão de lavagem do mixer
- 16- (SW5) Botão de lavagem do grupo
- 17- (SW3) Botão de entrada na programação
- 18- (J6) SPI- Serial Peripheral Interface (se montado)
- 19- (J8) Conector USB
- 20- (C2) Conector serial RS232
- 21- (J7) Não usado
- 22- Jumper (fechado)
- 23- (J16) Interface serial (se montado)

PLACA DE CONTROLE DA CALDEIRA

Esta placa controla a intervenção da resistência da caldeira.

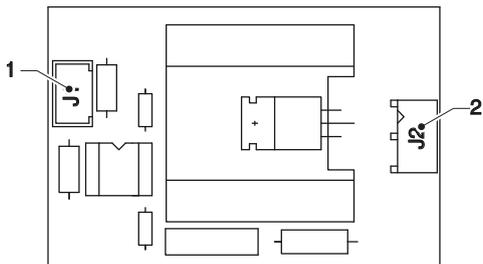


Fig. 35

- 1- J1 Para a placa de atuações
- 2- J2 Para a resistência da caldeira

PLACA DE EXPANSÃO DOS SISTEMAS DE PAGAMENTO

Esta placa é fornecida com o kit de montagem dos sistemas de pagamento como “change giver” ou “cashless”. Deve ser conectada à placa de atuações da CPU utilizando o conector apropriado.

Os minidip de configuração SW1 devem ser programados:

- ON: sistemas MDB
- OFF: sistemas Executive / BDV

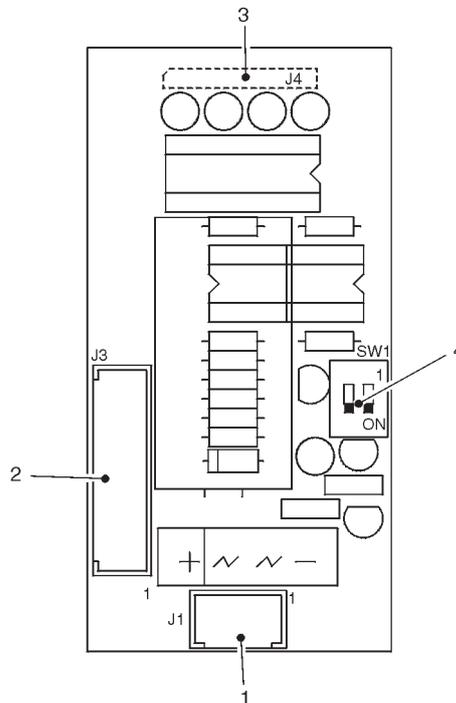


Fig. 36

- 1- Conector de alimentação MDB / BDV
- 2- Conector do sistema de pagamento (fiação fornecida no kit)
- 3- conector da placa de atuação da CPU
- 4- Minidip de configuração

PROTEÇÃO TÉRMICA DA CALDEIRA

Um termostato de segurança desativa a resistência da caldeira caso seja atingida e/ou superada a temperatura de segurança.

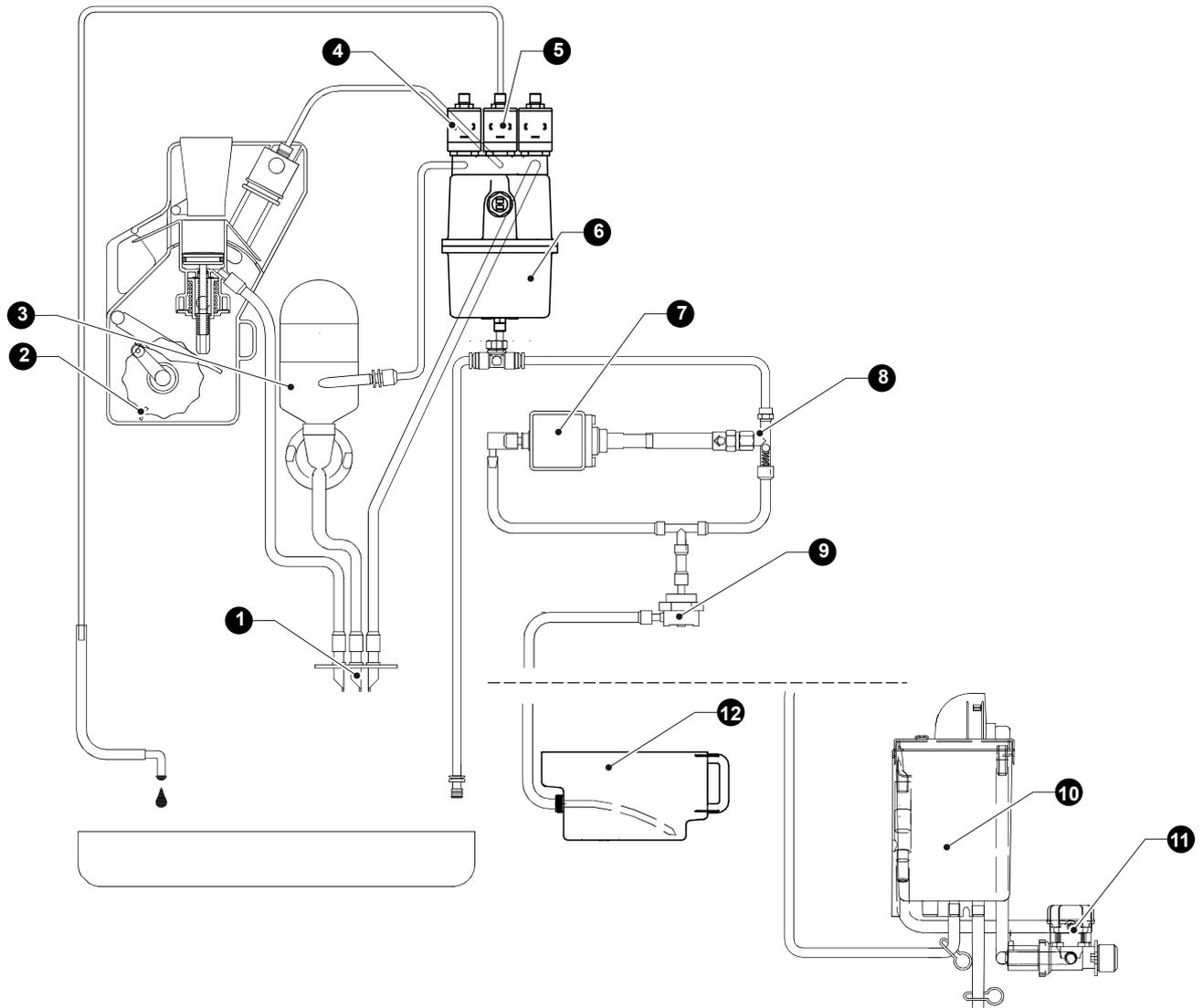
No caso de intervenção de um ou mais termostatos, a causa da falha deve ser identificada e eliminada.

O restabelecimento dos termostatos deve ser efetuado manualmente com o botão específico situado no próprio termostato

No caso de intervenção dos termostatos, com falta de água, os componentes da caldeira e os componentes de controle e segurança podem estar danificados: substitua-os.

Apêndice

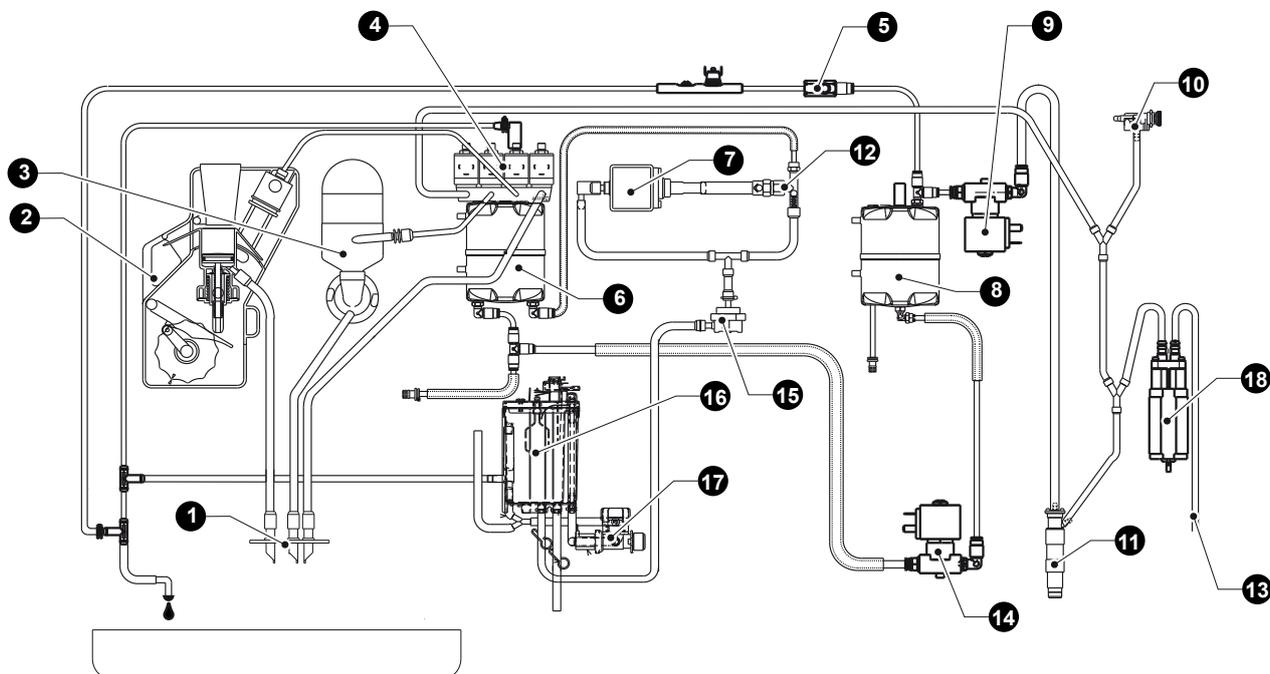
CIRCUITO HIDRÁULICO



- 1- BICOS
- 2- GRUPO DE INFUSÃO
- 3- MIXER
- 4- ELETROVÁLVULAS
- 5- ELETROVÁLVULA DO GRUPO DE INFUSÃO
- 6- CALDEIRA
- 7- BOMBA
- 8- BYPASS
- 9- CONTADOR VOLUMÉTRICO
- 10- AIR BREAK

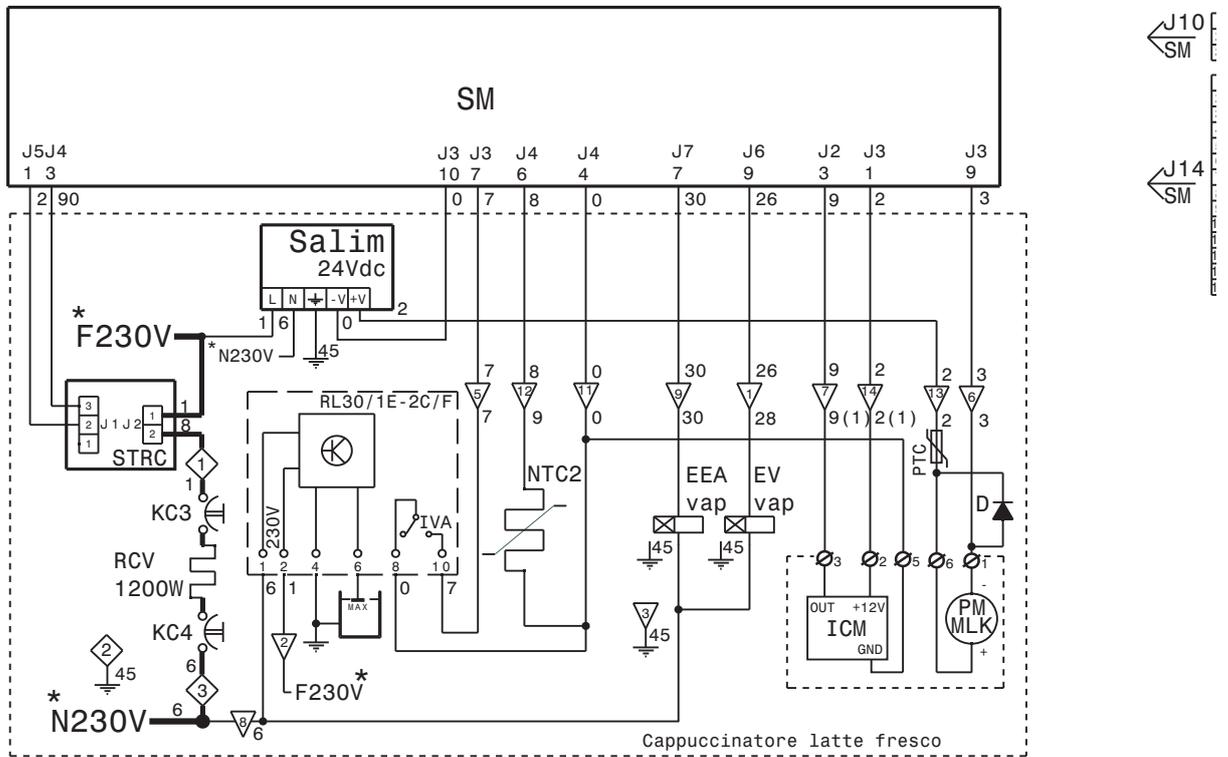
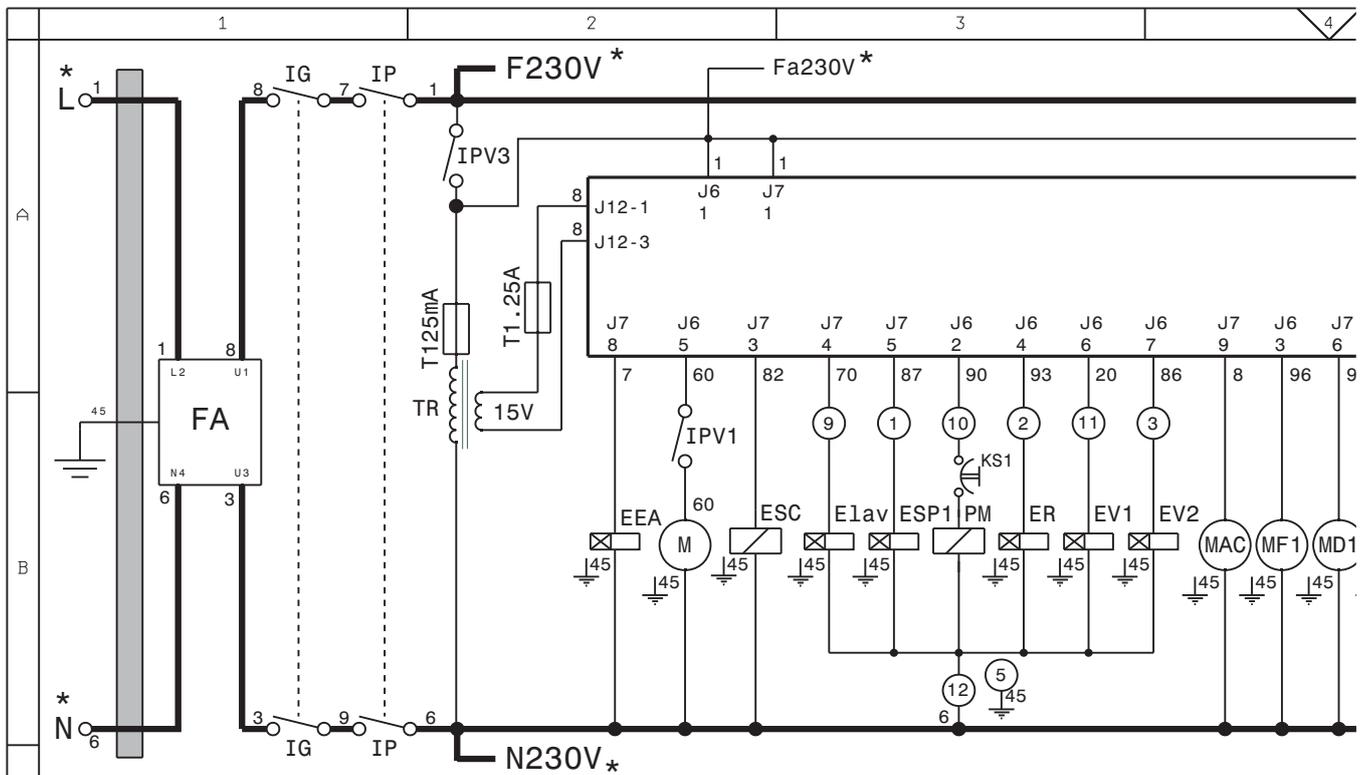
- 11- ELETROVÁLVULA DE ENTRADA DA ÁGUA
- 12- RESERVATÓRIO

CIRCUITO IDRAULICO CON CAPPUCINATORE



- 1- UGELLI
- 2- GRUPPO INFUSORE
- 3- MIXER
- 4- ELETTROVALVOLE
- 5- VALVOLA DI SICUREZZA
- 6- CALDAIA
- 7- POMPA
- 8- CALDAIA VAPORE
- 9- ELETTROVALVOLA VAPORE
- 10- REGOLATORE SCHIUMA CAPPUCINO

- 11- UGELLO MILKER
- 12- BYPASS
- 13- TUBO LATTE
- 14- ELETTROVALVOLA CARICA CALDAIA VAPORE
- 15- CONTATORE VOLUMETRICO
- 16- AIR BREAK
- 17- ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA

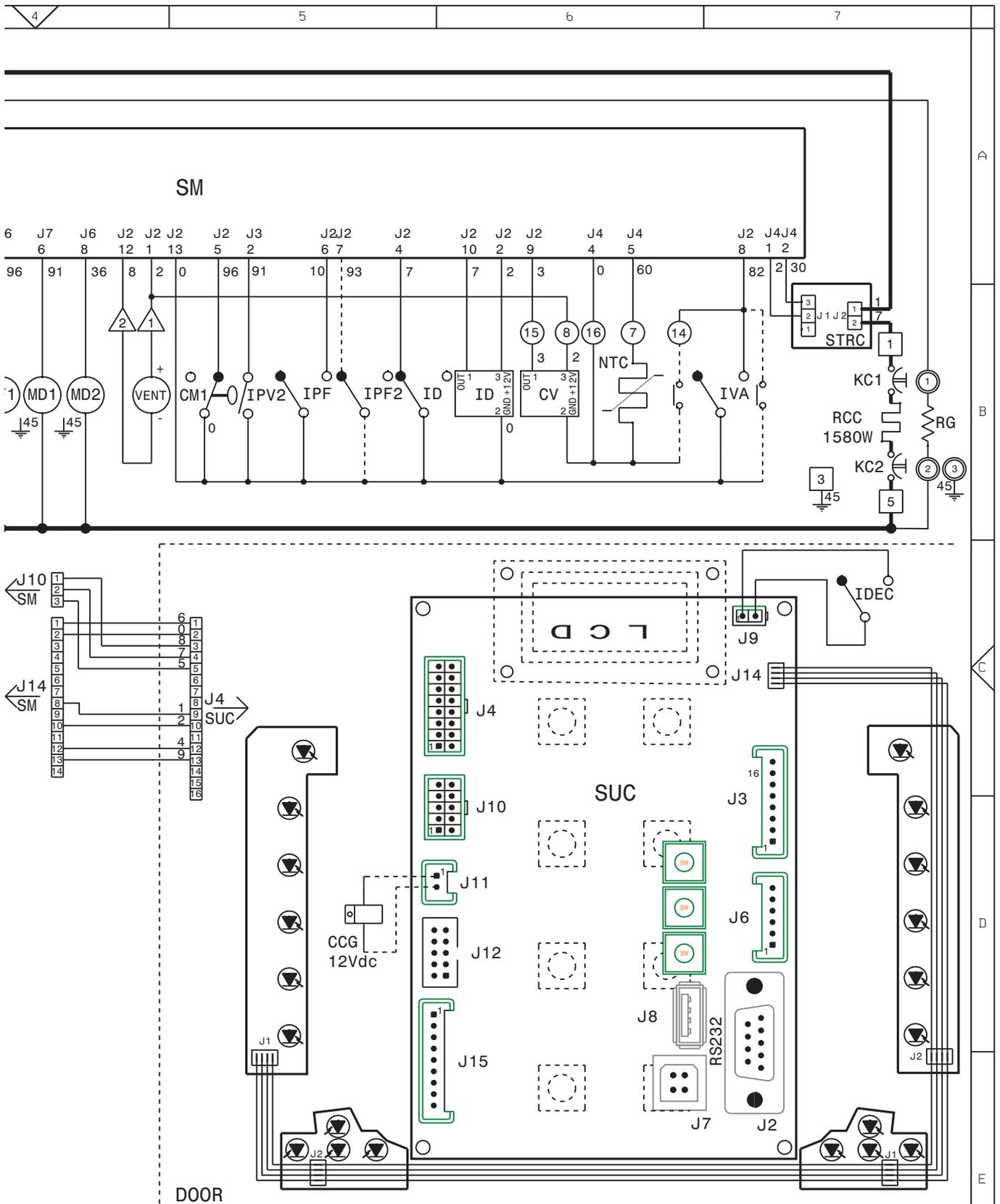


*
FOR AUSTRALIA 230-240V 50Hz
FOR BRASIL AND KOREA 220-230V 60Hz

This drawing contains confidential information and is the property of the holding company of N&W or one of its subsidiaries, without whose permission it may not be copied or disclosed to third parties or otherwise used. This drawing has to be returned promptly upon request to N&W.

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

1	SX 6086 090 01	2		3		4																																											
CCG	CONTADOR GERAL	FA	FILTRO ANTI-RUÍDO	CM1	CAME MOTOR GRUPO CAFÉ	ID	INTERRUPTOR DA DOSE DE CAFÉ	CV	CONTADOR VOLUMÉTRICO	IDEC	INTERRUPTOR PORTA DESCAFEINADO	IG	INTERRUPTOR GERAL	D	DIODO	IP	INTERRUPTOR PORTA	EAA	ELETRÓVALVULA ENTRADA AGUA	IPV	INTERRUPTOR DE CHEIO DE RESÍDUOS	EEAVAP	ELETRÓVALVULA ENTRADA ÁGUA PARA VAPOR	IPV1-	INTERRUPTOR PRESENÇA VÃO DE DISTRIBUIÇÃO	ELAV	ELETRÓVALVULA LAVAGEM MILKER	IPV3	INTERRUPTOR PARTE SUPERIOR	ER	ELETRÓVALVULA FORNECIMENTO CAFÉ	IVA	INTERRUPTOR DE AUSÊNCIA DE ÁGUA	ESC	ELETRÓIMÃN DESENGATE CAFÉ	KC1-	KLIXON CALDEIRA DO CAFÉ	ESP1-	ELETRÓVALVULA PURGA	KS1-	KLIXON DE SEGURANÇA	EV1-	ELETRÓVALVULAS SOLUVEIS	LCD	DISPLAY LCD	EVVAP	ELETRÓVALVULA VAPOR		



LUSAZA GRIS BLANCO	N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo - Italia	MODEL	DEFINITION	DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
		Koro / Korinto Prime Espresso	SCHEMA ELETTRICO WIRING DIAGRAM		1 / 1	BONACINA	CORTINI
				LEGENDA	PART NUMBER	VERSION	
				-	608609002	A	

M	MOTOR DO GRUPO DO CAFÉ	SALIM	PLACA DO ALIMENTADOR
MAC	MOINHO	SM	PLACA DE CONTROLO
MD1..	MOTODOSADORES DE SOLÚVEIS	STRC1	PLACA TRIAC AQUECIMENTO CALDEIRA
MF1..	MOTOMISTURADORES DE SOLÚVEIS	STRC2	PLACA TRIAC AQUECIMENTO CALDEIRA
NTC	SONDA TEMPERATURA	TR	TRANSFORMADOR
PM	BOMBA	TX...	FUSÍVEL ATRASADO (X=CORRENTE)
PMMLK	BOMBA DE LEITE	VENT	VENTOINHA
PMV	BOMBA CALDEIRA VAPOR		
PTC	SEGURANÇA PTC		
RCC	RESISTENCIA DA CALDEIRA DO CAFÉ		
RCV	RESISTÊNCIA DA CALDEIRA DO VAPOR		
RG	RESISTENCIA AQUECIMENTO DO GRUPO		

O Fabricante se reserva o direito de modificar, sem aviso prévio, as características das aparelhagens apresentadas nesta publicação; além disso, declina qualquer responsabilidade por eventuais imprecisões que possam ocorrer por erros de impressão e/ou transcrição contidos na mesma.

As instruções, os desenhos, as tabelas e as informações em geral contidas neste fascículo são de natureza reservada e não podem ser reproduzidos nem completa ou parcialmente ou serem comunicados a terceiros sem a autorização por escrito do Fabricante, que possui a sua propriedade exclusiva.

