

Opera Touch

ES-2ES-Plus

PT Português



Doc. N. H5205PT00
EDIÇÃO 1 04 - 2017

EVOCA S.p.A.
ad unico socio
Sede amministrativa e operativa: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Tel +39 035 606111
Fax +39 035 606463
www.evocagroup.com
Sede legale: Via Tommaso Grossi 2
20121 Milano (MI) Italia
 Cap. Soc. € 41.138.297,00 i.v.
 Reg. Impr. MI, Cod. Fisc. e P.IVA: 05035600963
 Reg. Produttori A.E.E.: IT0802000001054
 Cod. identificativo: IT 05035600963



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ - DECLARATION OF CONFORMITY
- DÉCLARATION DE CONFORMITÉ - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG -
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE -
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING - OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING
- FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE - VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS
- ERKLÆRING OM OVERENSSTEMMELSE - PROHLÁŠENÍ O SHODĚ -
DEKLARACJA ZGODNOŚCI - ДЕКЛАРАЦІЯ СОУВІДПОВІДНОСТІ -

IT La presente dichiarazione di conformità è rilasciata sotto l'esclusiva responsabilità del fabbricante. Si dichiara che l'apparecchiatura, descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle Direttive Europee e successive modifiche ed integrazioni. Vengono riportate 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.

EN This declaration of conformity is issued under the manufacturer's sole responsibility. It is declared that the equipment described by the identification plate is in compliance with the legal provisions of the European Directives as well as its subsequent amendments and supplements. The harmonised standards or the technical specifications (designations) applied in compliance with the safety rules of good practice in force in the EU are stated herein.

FR La présente déclaration de conformité est délivrée sous la responsabilité exclusive du fabricant. On déclare que l'appareillage décrit sur la plaquette d'identification est conforme aux dispositions législatives des Directives européennes et leurs modifications et intégrations ultérieures. Sont indiquées les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées conformément aux bonnes règles de l'art en matière de sécurité en vigueur dans l'UE.

ES La presente declaración de conformidad se entrega bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante. Se declara que el aparato, descrito en la etiqueta de identificación, es conforme con las disposiciones legislativas de las Directivas Europeas y con sus sucesivas modificaciones e integraciones. Se indican las normas armonizadas o las especificaciones técnicas (designaciones) que han sido aplicadas de acuerdo con las reglas del buen arte en materia de seguridad en vigencia en la UE.

DE Diese Konformitätserklärung wurde unter ausschließlicher Verantwortung des Herstellers verfasst. Es wird erklärt, dass das auf dem Typenschild beschriebene Gerät den gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Richtlinien und anschließenden Änderungen und Ergänzungen entspricht. Es werden die harmonisierten technischen Spezifikationen (Bestimmungen) aufgeführt, die gemäß den Regeln der Kunst der in der EU geltenden Sicherheitsnormen angewendet wurden.

PT A presente declaração de conformidade é emitida sob exclusiva responsabilidade do fabricante. Declara-se que o equipamento, descrito na placa de identificação, está em conformidade com as disposições legislativas das Diretivas Europeias e sucessivas modificações e integrações. São indicadas as normas harmonizadas ou as especificações técnicas (designações) que foram aplicadas de acordo com as regras de boa engenharia em matéria de segurança, em vigor na UE.

NL Deze verklaring van overeenstemming wordt uitsluitend onder de verantwoordelijkheid van de fabrikant verstrekt. Men verklaart dat het apparaat, beschreven op het identificatieplaatje, overeenstemt met de wettelijke bepalingen van de Europese Richtlijnen en daaropvolgende wijzigingen en aanvullingen. Hierna worden de geharmoniseerde normen of de technische specificaties (aanwijzingen) aangegeven die toegepast werden in overeenstemming met de regels van de goede techniek op gebied van veiligheid, die in de EU van kracht zijn.

DA Denne overensstemmelseserklæring udstedes ene og alene på fabrikantens ansvar. Det erklæres hermed, at apparaturet, der er beskrevet på udstyrets typeskilt, opfylder de lovgivningsmæssige i krav i de europæiske direktiver samt senere ændringer og tilføjelser. De anvendte harmoniserede standarder eller tekniske specifikationer (betegnelser), som er anvendt i overensstemmelse med reglerne i de tekniske sikkerhedsforskrifter gældende i EU.

SV Denna försäkring om överensstämmelse utfärdas av tillverkaren på dennes egna ansvar. Vi försäkrar att utrustningen, som beskrivs på märkskylten, överensstämmer med lagar och författningar i EU-direktiven och i ändrad och kompletterad lydelse. Harmoniserade standarder eller tekniska specifikationer (beteckningar) återges som har tillämpats enligt sunda tekniska principer i fråga om säkerheten som gäller inom EU och som anges i listan på samma sida.

FI Tämä vaatimustenmukaisuusvakuutus annetaan valmistajan yksinomaisen vastuun alla. Vakuutamme, että arvokilvessä kuvattu laite vastaa neuvoston direktiivejä sekä niihin liittyviä muutoksia ja täydennyksiä. Lisäksi annetaan yhdenmukaistetut standardit tai tekniset erittelyt (käyttötarkoitukset), joita on sovellettu EU-maissa, voimassa olevien turvallisuutta koskevien valmistukseen liittyvien määräysten ohella.

NO Denne samsvarserklæringen er utferdiget under eneansvar av produsenten. Det erklæres at apparatet, beskrevet på typeskiltet, er i samsvar med gjeldende europeiske direktiver og senere endringer og tillegg. Harmoniserte standarder eller tekniske spesifikasjoner (betegnelser) anvendt i samsvar med EUs gjeldende sikkerhetsregler er angitt.

RU Настоящая декларация соответствия выдается только под эксклюзивной ответственностью изготовителя. Свидетельствуется, что оборудование, описанное в идентификационной табличке, соответствует законодательным положениям Европейских Директив, а также последующим изменениям и дополнениям. Приводятся гармонизированные нормы или технические спецификации (указания), которые были применены в соответствии с правилами качественного выполнения работ в отношении безопасности, действующими в ЕС.

Direttive europee European directives	Sostituita da Repealed by	Norme armonizzate / Specifiche tecniche Harmonised standards / Technical specifications
2006/95/CE	2014/35/EU (LVD)	EN 60335-1:2012 + A11:2014 EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010 EN 62233:2008
2006/42/EC	(MD)	EN60335-1:2012+A11:2014
97/23/EC	2014/68/UE (PED)	EN60335-1:2012+A11:2014
2004/108/EC	2014/30/EU (EMC)	EN 55014-1:2006+A1:2009+A2:2011 EN 55014-2:2015 EN 61000-3-2:2014 EN 61000-3-3:2013 EN 61000-3-11:2001
2002/72/CE+2008/39/CE		
EC 1935/2004		EN16889:2016 EDQM Practical Guide CM/RES (2013)9
EC10/2011	EC10/2011+UE2016/1416	
EC 2023/2006	(GMP)	
2002/95/EC	2011/65/UE (RoHS)	EN 50581:2012
2002/96/CE	2012/19/UE (WEEE)	
2014/53/EU *	(RED)	EN62311:2008 EN60335-1:2012+A11:2014 EN60335-2-75:2004+A1:2005+A11:2006 +A2:2008+A12:2010 ETSI EN 301 489-1 V1.9.2:2011 ETSI EN 301 489-17 V2.2.1:2012 ETSI EN 301 328 V2.1.1:2016

*Solo con moduli radio di Evoca S.p.A. / Only with radio modules of Evoca S.p.A.

Il fascicolo tecnico è costituito e disponibile presso:
 The technical file is compiled and available at:

Evoca S.p.A.

ANDREA ZOCCHI

Declaração de conformidade

CE A declaração de conformidade é emitida sob exclusiva responsabilidade do fabricante.

A declaração de conformidade com as Diretivas e Normas Europeias, prevista pela legislação em vigor, é mostrada na primeira página desse manual que é parte integrante do aparelho.

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

INTEGRAÇÃO DOS MÓDULOS RÁDIO

Em conformidade com o Artigo 17 da diretiva 2014/53/EU (RED), o fabricante efetua a avaliação de conformidade do equipamento de rádio em relação aos requisitos essenciais do artigo 3 da Diretiva.

O procedimento de avaliação de conformidade utilizado é segundo a escolha do próprio fabricante.

Caso um módulo rádio seja integrado em um equipamento "não-rádio", o indivíduo que integra o módulo torna-se o fabricante do produto final e, portanto, tem que efetuar a avaliação de conformidade do produto final segundo os requisitos essenciais da Diretiva 2014/53/EU (RED).

De fato, a integração de módulos rádio em outros produtos é capaz de afetar a conformidade do produto final segundo os requisitos essenciais da Diretiva.

DEFINIÇÕES LEGISLATIVAS

O **fabricante** é uma pessoa física ou jurídica que fabrica um equipamento rádio e/ou material elétrico, ou que os faz projetar ou fabricar ou comercializar colocando-lhes a própria marca ou nome.

Um **importador** ou **distribuidor** que introduz no mercado um equipamento rádio ou material elétrico colocando-lhes o próprio nome ou marca torna-se o fabricante.

Um **importador** ou **distribuidor** que efetua modificações em equipamentos rádio ou material elétrico já introduzidos no mercado e que condicionam a sua conformidade com as diretivas listadas é considerado fabricante; portanto, deve assumir as relativas obrigações previstas pelas diretivas indicadas.

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.

A utilização de kits e/ou de acessórios não homologados pelo fabricante não garante o cumprimento dos padrões de segurança, em especial para as peças sob tensão. A responsabilidade por danos ao próprio aparelho ou objetos e pessoas, derivados da instalação errada serão única e exclusivamente de quem efetuou a sua instalação. O fabricante declina qualquer responsabilidade pela utilização de componentes não homologados.

A montagem e as operações de teste devem ser feitas por pessoal qualificado, com conhecimento específico do funcionamento do aparelho do ponto de vista da segurança elétrica e das normas de higiene.

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

Apenas para distribuidores 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 desmontado 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

Further clarifications regarding the applicability of ISO 9001:2015 requirements may be obtained by consulting the organization

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

ISO 9001:2015

Issued on: 2016 - 04 - 15

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 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 INTECO Costa Rica
IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland
Quality Austria Austria RR Russia SIGE Mexico 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 laser cutting, punching, bending, welding of coils and assembling operations, of electronical 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: 2016 - 04 - 03

Expiry date: 2019 - 05 - 14

Registration Number: IT – 8753

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 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 INTECO Costa Rica
IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland
Quality Austria Austria RR Russia SIGE Mexico 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

SUMÁRIO

PREMISSA	1	PRIMEIRO ACENDIMENTO	24
TRANSPORTE E ARMAZENAGEM	1	PRIMEIRA HIGIENIZAÇÃO	24
EM CASO DE FALHA	2	FUNCIONAMENTO	25
IDENTIFICAÇÃO DO APARELHO E DAS CARACTERÍSTICAS	2	GRUPO DE INFUSÃO	25
POSICIONAMENTO DO DISTRIBUIDOR	3	SENSOR DE CHÁVENA	26
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	3	ILUMINAÇÃO DO VÃO DE SAÍDA	27
CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA	5	CONTROLO E AJUSTE DAS CALIBRAÇÕES	27
FECHADURA DE COMBINAÇÃO VARIÁVEL	6	MOINHOS DOSEADORES	27
LIMPEZA E ABASTECIMENTO	7	SAÍDA DE PRODUTOS SOLÚVEIS	30
INTERRUPTORES E SEGURANÇAS	7	CONECTIVIDADE	30
HIGIENE E LIMPEZA	8	TOUCH SCREEN	31
UTILIZAÇÃO DOS DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS QUENTES	8	FUNCIONAMENTO EM USO NORMAL	31
COMANDOS E INFORMAÇÕES	9	SAÍDA DA BEBIDA	31
ABASTECIMENTO DOS PRODUTOS	9	ARQUITETURA DE SOFTWARE	32
CAFÉ EM GRÃOS	9	PROGRAMAÇÃO	33
PRODUTOS SOLÚVEIS E AÇÚCAR	10	ACESSO AOS MENUS DE PROGRAMAÇÃO	33
COPOS	10	INSERÇÃO DE VALORES	34
PALETINAS	11	AÇÕES DIÁRIAS	35
OPERAÇÕES PERIÓDICAS	11	LIMPEZA E LAVAGENS	35
LIMPEZA DOS BATEDORES E DOS CIRCUITOS ALIMENTARES	12	ABASTECIMENTO DOS CONTENTORES	35
LIMPEZA DO GRUPO DE INFUSÃO	13	GESTÃO DO DINHEIRO	35
DESENGATE DO AÇÚCAR	14	CONFIGURAÇÕES DAS SELEÇÕES	35
VÃO DE SAÍDA	14	DISPOSIÇÃO DAS SELEÇÕES	35
CANALIZAÇÕES DOS BATEDORES	15	DISPOSIÇÃO DE SELEÇÕES POR CATEGORIA	35
LIMPEZA DO TANQUE DE ALIMENTAÇÃO HÍDRICA	15	CATEGORIAS DE SELEÇÕES	35
ACENDIMENTO	15	PRODUTOS	36
LIMPEZA DO TOUCH SCREEN	15	BEBIDAS	36
SUSPENSÃO DO SERVIÇO	15	RECEITAS	37
CICLOS DE LAVAGEM	16	CONTENTORES	40
INSTALAÇÃO	17	LAYOUT MECÂNICO	40
INTERRUPTOR DA PORTA	17	ID PRODUTOS	40
INTERRUPTOR DE CONECTIVIDADE	17	CONFIGURAÇÕES DA MÁQUINA	41
DESEMPALGEM DO APARELHO	18	CONFIGURAÇÃO	41
MONTAGEM DO SISTEMA DE PAGAMENTO	18	MODIFICAR CADEIAS INTERFACE	42
ALIMENTAÇÃO HÍDRICA	19	PERSONALIZAR A INTERFACE DE UTILIZADOR	42
DESCALCIFICADOR	20	CONFIGURAÇÕES VISUALIZAÇÃO GERAIS	42
LIGAÇÃO ELÉTRICA	21	PLAYLIST	42
LIGAÇÕES DE REDE	22	CONFIGURAÇÕES SENSORES DE INPUT	43
LIGAÇÃO MASTER / SLAVE	23	SENSOR DE COPOS	43
CONFIGURAÇÃO DO DISPENSADOR DE PALETINAS	23	CALIBRAÇÕES	43
		CONFIGURAÇÕES OUTPUT	44
		MANUTENÇÃO	46
		CONFIGURAÇÕES GERAIS	46
		PARÂMETROS CALDEIRA	47
		CONFIGURAÇÕES DA PRÉ-SAÍDA	47
		CONFIGURAÇÕES MASTER SLAVE	47

INFORMAÇÕES SOBRE A MÁQUINA	47
FALHAS	47
ESTATÍSTICAS	50
PREFERIDOS	50
IDENTIFICAÇÃO MÁQUINA	50
DATA INSTALAÇÃO	50
CONTACTOS SUPORTE TÉCNICO	50
POUPANÇA ENERGÉTICA	51
CONFIGURAÇÕES	51
FAIXAS HORÁRIAS	52
SISTEMAS DE PAGAMENTO	52
PARÂMETROS COMUNS	52
VALIDADOR	53
EXECUTIVE	53
MDB	54
PREÇOS	56
IMPORTAR / EXPORTAR	57
EVADTS	57
VÍDEO	57
IMAGENS	58
BACKUP	58
LOGFILE ERROS	58
SISTEMA	58
EXPORTAR ÁRVORE DE MENUS	58
VISUALIZAR FICHEIRO DE LOG	58
EXPORTAR FICHEIRO DE LOG	58
INFORMAÇÕES DE SISTEMA	58
IMPORTAR / EXPORTAR TRADUÇÕES CADEIAS	58
EXPORTAR CONFIGURAÇÕES RECEITAS	58
FUNÇÕES AVANÇADAS	58
ENSAIO COMPONENTES	59
TESTE SENSORES E DISPOSITIVOS INPUT	59
TESTE DISPOSITIVOS DE OUTPUT	59
ENSAIO TOUCH SCREEN	59
ENCHIMENTO E ESVAZIAMENTO CALDEIRA	60
TESTE PARÂMETROS MÁQUINA	60
RESTABELECIMENTO CONFIGURAÇÕES DE FÁBRICA	60
CONFIGURAÇÃO DATA HORA	60
IDIOMA	60
PERFIS UTILIZADORES	61
REDE / NETWORK	61
ATUALIZAÇÃO DO SOFTWARE	62
INFORMAÇÕES	62
CONECTIVIDADE	63
CONFIGURAÇÕES EMAIL	63

MANUTENÇÃO	64
PREMISSA GERAL	64
INTERRUPTOR GERAL	65
INTERRUPTOR DE CONECTIVIDADE	65
MANUTENÇÃO DO GRUPO DE INFUSÃO	66
OPERAÇÕES PERIÓDICAS	67
DESINFEÇÃO	67
CONFIGURAÇÃO DO DISPENSADOR DE PALETINAS	69
PLACAS ELETRÓNICAS	70
PLACA CPU	71
PLACA DAS ATUAÇÕES	72
PLACA DE CONTROLO DA CALDEIRA	74
PLACA DO REGULADOR DE CORRENTE	74
PLACA SWITCH	74
PLACA RELÉ	75
ALIMENTADOR DO TOUCH SCREEN	75
SUBSTITUIÇÃO DO VENTILADOR	76
PROTEÇÃO TÉRMICA DA CALDEIRA	76
INSTALAÇÃO E/OU ATUALIZAÇÃO DO SOFTWARE	78
APÊNDICE	79

Premissa

A documentação técnica em dotação constitui parte integrante da aparelhagem e, portanto, deve acompanhar qualquer deslocamento ou transferência de propriedade da mesma 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 efetuar 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 às 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 aceder às zonas potencialmente perigosas.

As operações descritas no segundo e no 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 higiénicas.

TRANSPORTE E ARMAZENAGEM

TRANSPORTE

Para não causar danos à aparelhagem e às pessoas, a movimentação da mesma requer um cuidado particular.

Durante a movimentação há o perigo de esmagamento de mãos/ou pés: utilize luvas e calçados de trabalho adequados.

Movimente a aparelhagem com equipamentos de elevação adequados às dimensões e ao peso da mesma (ex. empilhador).

O uso de equipamentos de elevação só é permitido ao pessoal que possua os requisitos idóneos.

Evite:

- virar/ou inclinar a aparelhagem;
- arrastar ou erguer a aparelhagem com cabos ou outros;
- erguer a aparelhagem pelas laterais;
- sacudir ou dar abanões na aparelhagem e na sua embalagem.

ARMAZENAGEM

Para a armazenagem, é necessário que o ambiente seja enxuto e com temperaturas compreendidas entre 0 e 40 °C.

Em caso de congelamento da aparelhagem, é necessário condicioná-la em ambientes com temperatura entre 0° e 40°C.

Aguarde que a temperatura da aparelhagem se uniformize com a temperatura ambiente antes de ligá-la.

Se houver condensação devido à humidade, aguarde que enxugue totalmente antes de ligar a aparelhagem.

EM CASO DE FALHA

Na maioria dos casos, os eventuais problemas técnicos são resolvidos com pequenas intervenções; por isso, sugerimos ler atentamente este manual, antes de contactar o construtor.

Em caso de anomalias ou mal funcionamento que não possam ser resolvidos, contacte:

Evoca S. p. A.
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italy - Tel. +39 035606111

IDENTIFICAÇÃO DO APARELHO E DAS CARACTERÍSTICAS

Cada aparelho é identificado por um número específico de série, encontrado na placa das características, posicionada ao interior do aparelho.

A placa (veja a figura) é a única reconhecida pelo construtor e contém todos os dados que permitem ao mesmo fornecer, com velocidade e segurança, informações técnicas de qualquer tipo e facilitar a gestão das peças de reposição

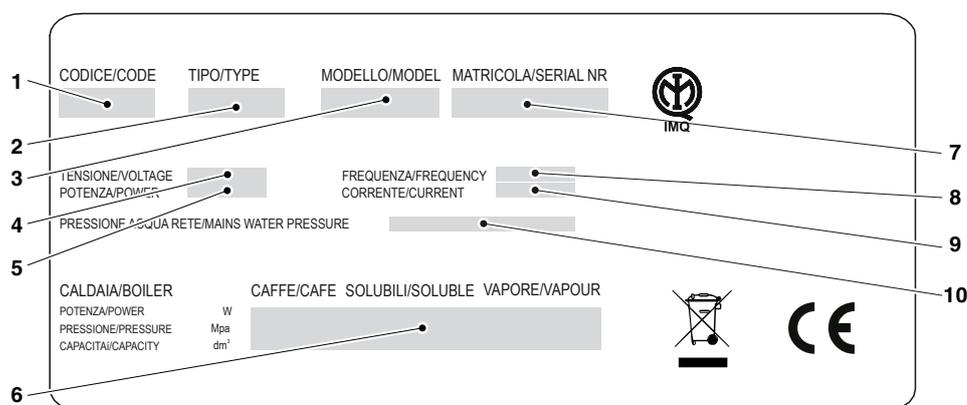


Fig. 1

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

POSICIONAMENTO DO DISTRIBUIDOR

O aparelho não é idóneo para instalações ao aberto, 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 e de modo que o encosto possua uma distância mínima de 4 cm. da mesma para permitir ajustar 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 específicos pés ajustáveis.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

DIMENSÕES

Altura	1830 mm
Largura	600 mm
Profundidade	760 mm
Profundidade com a porta aberta	1250 mm
Largura com a porta aberta	1200 mm
Peso	135 Kg

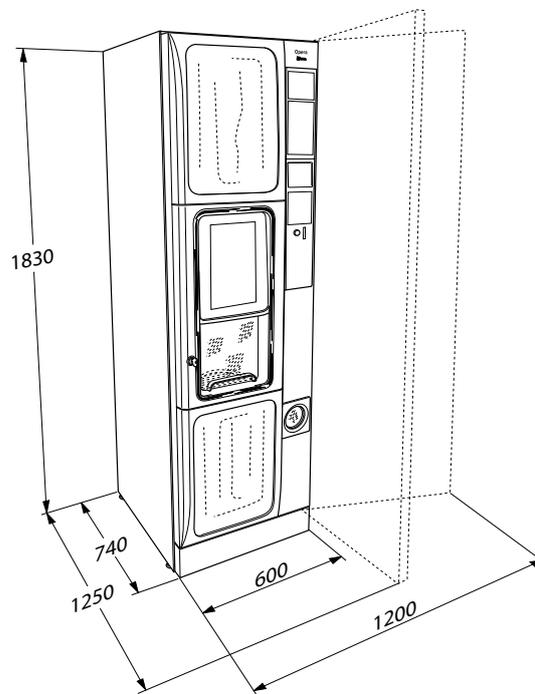


Fig. 2

LIGAÇÃO ELÉTRICA

Tensão	230/240 V~
Frequência	50/60 Hz
Corrente máxima	8 A
Corrente máxima*	12 A
Potência máxima	1850 W
Potência máxima *	2850 W

* versão com caldeira dupla

RUÍDO

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

ALIMENTAÇÃO HÍDRICA

Alimentação por rede hídrica com pressão de água compreendida entre 0.05 e 0.85 MPa (0.5 e 8.5 Bar)

O software do aparelho está preparado para gerir a alimentação hídrica por um depósito interno (kit opcional).

COPOS E PALHETAS

Autonomia de cerca de 490 copos e 450 palhetas.

SISTEMA DE PAGAMENTO

O aparelho é fornecido com predisposição elétrica para sistemas com protocolo Executive, BDV, MDB e para a montagem de validadores de 24 Vdc.

Além do espaço para o moedeiro, também existe um espaço para a montagem (opcional) dos mais difundidos sistemas de pagamento.

PREÇOS DE VENDA

Para cada seleção, é possível programar um preço diferente.

A calibração padrão prevê o preço de venda igual para todas as seleções.

CAIXA DAS MOEDAS

Em Chapa. Cobertura e fechadura disponíveis como acessórios.

AJUSTES DO CAFÉ EXPRESSO

- Granulometria do café
- Dose de café
- Dose de água

AJUSTES DOS PRODUTOS SOLÚVEIS

- Doses de pós solúveis
- Dose de água

AJUSTE DA TEMPERATURA

Programação da temperatura da/das caldeira/caldeiras por software.

AUTORIZAÇÕES

- Presença de copos
- Presença de água
- Presença de café
- Posição do grupo de café
- Bandeja de gotas vazia
- Temperatura de funcionamento alcançada

SEGURANÇAS

- interruptor da porta
- microinterruptor de desabilitação conectividade com porta aberta
- termóstato de segurança da caldeira com rearme manual
- bloqueio do flutuador air-break
- eletroválvula antialagamento
- flutuador tabuleiro apara-gotas
- controlo de curto-circuito/interrupção das sondas das caldeiras
- proteção com fusível transformador alimentação da placa e moedeiro

PROTEÇÃO TEMPORIZADA DE:

- Bomba
- Motorreductor do grupo de café
- Saída de café
- Moinho
- Motor de troca de coluna

PROTEÇÃO TÉRMICA DE:

- Doseadores automáticos
- Motorreductor do grupo de café
- Eletroímã de desengate do café
- Bomba
- Batedores automáticos
- Motor do moinho

CAPACIDADE DOS CONTENTORES

o aparelho pode ter várias combinações de contentores.

A quantidade indicativa de produto que podem conter é:

Café em grãos (versão ES) 3,2 Kg

Café em grãos (versão 2ES) 2,1+2,1 Kg

	contentor	capacidade
Café solúvel	1,8 L.	0,4 Kg
	2,5 L.	0,6 Kg
	4,5 L.	1 Kg
	6 L.	1,3 Kg
Chocolate solúvel	2,5 L.	1,7 Kg
	4,5 L.	3,2 Kg
	6 L.	4,5 Kg
Leite solúvel	2,5 L.	0,7 Kg
	4,5 L.	1,2 Kg
	6 L.	1,7 Kg
Chá de limão solúvel	2,5 L.	2 Kg
	4,5 L.	3,5 Kg
	6 L.	5 Kg
Açúcar	2,5 L.	2 Kg
	4,5 L.	3,5 Kg
	6 L.	5 Kg
Ginseng	2,5 L.	1,8 Kg
	4,5 L.	-
	6 L.	-
Caldo solúvel	2,5 L.	1,4 Kg
	4,5 L.	2,5 Kg
	6 L.	3,5 Kg

CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA

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

O consumo de energia calculado é indicativo.

Efetuada a medição com uma temperatura ambiente de 22° C foram detetados os seguintes consumos de energia:

Alcance da temperatura 50.2 Wh
24 horas de stand-by 1836 Wh

VERSÃO COM 2 CALDEIRAS

Alcance da temperatura Wh
24 horas de stand-by Wh

ACESSÓRIOS E KITS

No aparelho, é possível montar acessórios e kits para variar os seus desempenhos.

Os acessórios e os kits, que são aplicáveis à aparelhagem, estão disponíveis junto ao construtor.

Os acessórios e os kits vêm com instruções de montagem e ensaio que devem ser seguidas à risca para manter a segurança do aparelho.

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

Importante !!!

A utilização de acessórios e kits não homologados pelo construtor não garante o cumprimento dos padrões de segurança, em particular para as partes sob tensão.

O construtor declina qualquer responsabilidade pela utilização de componentes não homologados.

A montagem e as sucessivas operações de ensaio, 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.

FECHADURA DE COMBINAÇÃO VARIÁVEL

Alguns modelos são fornecidos com uma fechadura de combinação variável.

A fechadura vem com uma chave prateada, com a combinação padrão, a utilizar para a abertura e o fechamento.

É possível personalizar as fechaduras utilizando um kit, disponível como acessório, que permite mudar a combinação da fechadura.

O kit é composto por uma chave de troca (preta) da combinação padrão e por chaves de troca (dourada) e de uso (prateada) da nova combinação.

Embalagens de chaves de troca e de uso com outras combinações podem ser fornecidas sob encomenda.

Para além disso, outras embalagens de chaves de uso (prateada) podem ser encomendadas especificando a combinação impressa nas próprias chaves.

Evite utilizar para a abertura normal a chave de programação, visto que isso pode danificar a fechadura.

Para mudar a combinação:

1. Abra a porta da aparelhagem para evitar ter que forçar a rotação;
2. Lubrifique ligeiramente o interior da fechadura com um spray para fechaduras;
3. Insira a chave de troca (preta) atual e rode-a até a posição de troca;
4. Extraia a chave de troca atual e insira a chave de troca (dourada) com a nova combinação;
5. Rode ligeiramente mais vezes a chave de troca sem completar a rotação;
6. Rode até a posição de fechamento e extraia a chave de troca.

Agora, a fechadura possui a nova combinação.

As chaves da antiga combinação não podem mais ser utilizadas.

Para manter o funcionamento correto ao longo do tempo, aconselha-se lubrificar a fechadura a cada 6 meses.

Utilize lubrificantes spray para fechaduras.

Outros tipos de lubrificantes acumulam sujidade e poeira, causando o bloqueio da fechadura.

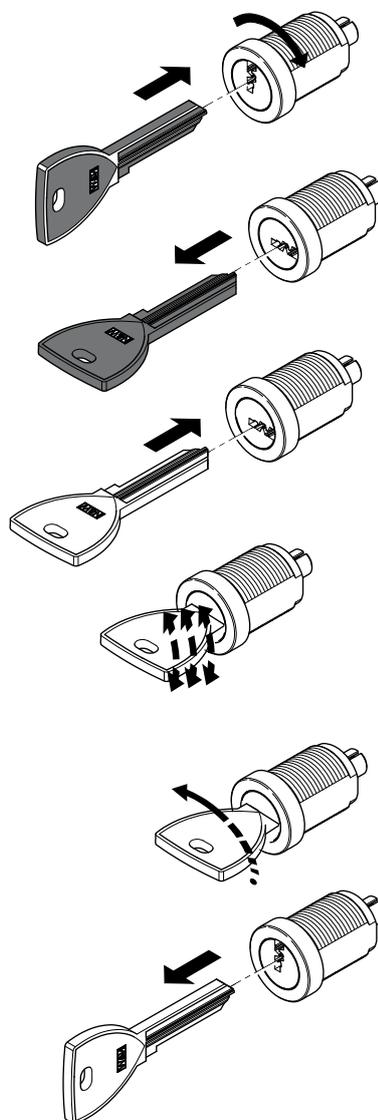


Fig. 3

Capítulo 1 Limpeza e abastecimento

O aparelho não é idóneo para instalações ao ar livre, deve ser instalado em locais secos, com temperaturas compreendidas entre 2° e 32° C e não pode ser instalado em ambientes onde são utilizados jatos de água para a limpeza (ex.: grandes cozinhas, etc).

INTERRUPTORES E SEGURANÇAS

INTERRUPTOR DA PORTA

Abrindo a porta, um interruptor específico retira a tensão do sistema elétrico da aparelhagem, para permitir as operações descritas a seguir, de abastecimento e de limpeza ordinária em plena segurança.

⚠ Todas as operações que exigem o aparelho sob tensão com a porta aberta, devem ser executadas EXCLUSIVAMENTE por pessoal qualificado e informado sobre os riscos específicos que tal condição comporta.

INTERRUPTOR DE CONECTIVIDADE

Ao abrir a porta, um específico interruptor desativa os componentes de conectividade da aparelhagem.

Com a porta aberta, os acionamentos dos grupos funcionais e/ou o controlo à distância são desabilitados.

⚠ Todas as operações que exigem o aparelho sob tensão e com as funções de conectividade ativas com a porta aberta devem ser executadas EXCLUSIVAMENTE por pessoal qualificado e informado sobre os riscos específicos que tal condição comporta.

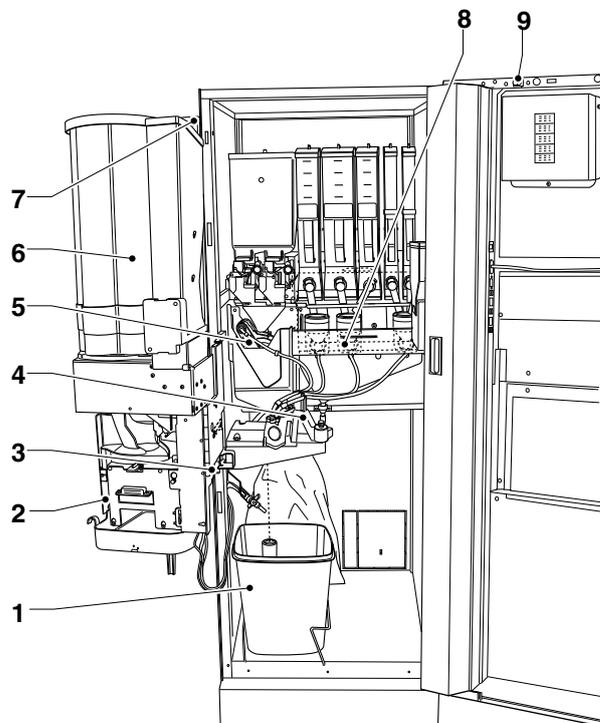


Fig. 4

1. Depósito cheio de borras
2. Vão de saída
3. Interruptor da porta
4. Bicos móveis
5. Grupo de infusão
6. Dispensador de copos
7. Dispensador de paletinas
8. Batedores
9. Interruptor de conectividade

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.

Aquando da instalação, é necessário realizar a completa higienização dos circuitos hidráulicos e das partes que entram em contacto com os alimentos para eliminar eventuais bactérias formadas durante a armazenagem.

Recomenda-se o uso de produtos higienizantes também para a limpeza das superfícies que não entram diretamente em contacto com os alimentos.

Algumas partes do aparelho podem ser danificadas por detergentes agressivos.

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

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

UTILIZAÇÃO DOS DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS QUENTES

(ex. Copos de plástico, chávenas de cerâmica, jarros)

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

- Infusão de produtos como o café e o chá;
- Reconstituição de preparados solúveis ou liofilizados;

Estes produtos devem ser declarados pelo fabricante como “aptos para a distribuição automática” em contentores abertos.

Os produtos dispensados devem ser consumidos imediatamente. Em nenhum caso devem ser conservados e/ou embalados para um sucessivo consumo.

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

COMANDOS E INFORMAÇÕES

No lado externo estão posicionados os comandos e as informações destinados ao utilizador.

Todas as mensagens são visualizadas no touch screen do aparelho.

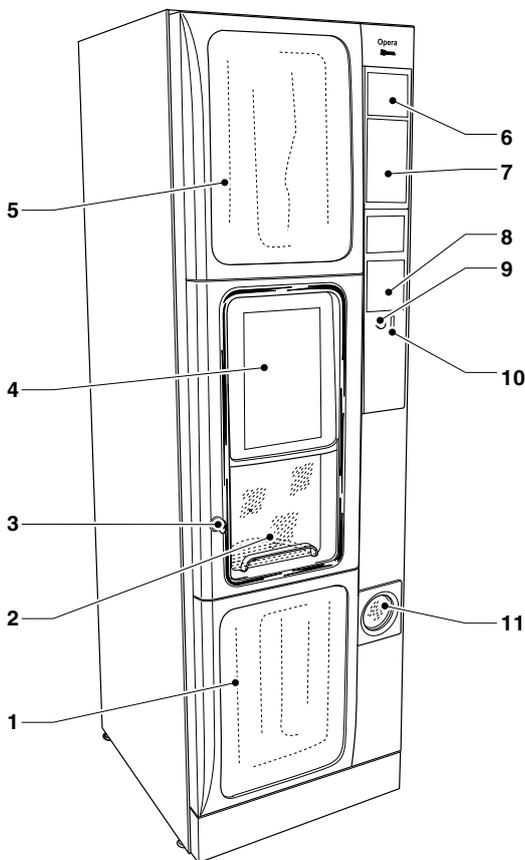


Fig. 5

1. Painel estético inferior
2. Vão de saída
3. Fechadura
4. Touch screen
5. Painel estético superior
6. Espaço publicitário
7. Espaço para aceitador de notas
8. Espaço publicitário ou sistemas cashless
9. Botão de recuperação de moedas
10. Introdução de moedas
11. Recuperação de moedas

ABASTECIMENTO DOS PRODUTOS

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

Antes de abastecer com os produtos, verifique o prazo de validade.

Os produtos devem ser declarados pelo fabricante como “aptos para a distribuição automática” em contentores abertos.

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

CAFÉ EM GRÃOS

Recomenda-se o uso de café em grãos de qualidade para evitar maus funcionamentos da aparelhagem, derivados da presença de impurezas

1. abra a tampa do contentor
2. encha com café em grãos.
3. verifique se o registo do contentor está aberto

PRODUTOS SOLÚVEIS E AÇÚCAR

Recomenda-se o uso de produtos solúveis de qualidade para evitar maus funcionamentos da aparelhagem, derivados da presença de impurezas

1. abra a tampa do contentor de pós solúveis
2. encha com pó solúvel
3. feche a tampa cuidadosamente.

Evite comprimir o pó, para evitar o seu entupimento.

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

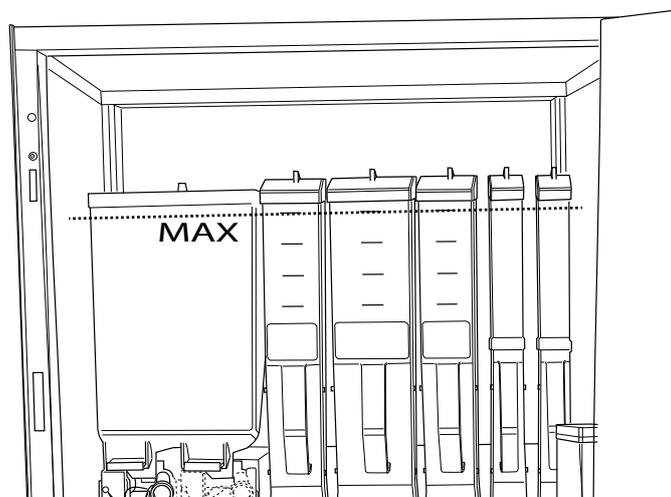


Fig. 6

COPOS

A prateleira do distribuidor de copos possui uma articulação dupla que melhora o acesso ao distribuidor de copos para o abastecimento das colunas.

Atue como segue:

1. Abra a porta do aparelho
2. Puxe a prateleira para si até libertar o vão de saída
3. Rode a prateleira para fora
4. Retire a tampa do dispensador de copos;
5. Abasteça com os copos

DISPENSADOR COMPLETAMENTE VAZIO

Atue como segue:

1. Abasteça as colunas com os copos, **exceto** aquela relativa ao furo de distribuição;
2. Feche a porta do aparelho e espere que a primeira coluna abastecida se posicione acima do furo de distribuição;
3. Abra novamente a porta do aparelho e abasteça a coluna que ficou vazia;

PALETINAS

A prateleira do distribuidor de paletinas possui uma articulação dupla que melhora o acesso ao distribuidor de paletinas para o abastecimento das mesmas.

Atue como segue:

1. Retire o peso do dispensador de paletinas e insira as paletinas a abastecer.
2. Retire a tira de papel, tomando cuidado para manter todas as paletinas horizontais.
3. Reposicione o peso das paletinas..

i As paletinas não devem apresentar rebarbas nem curvaturas

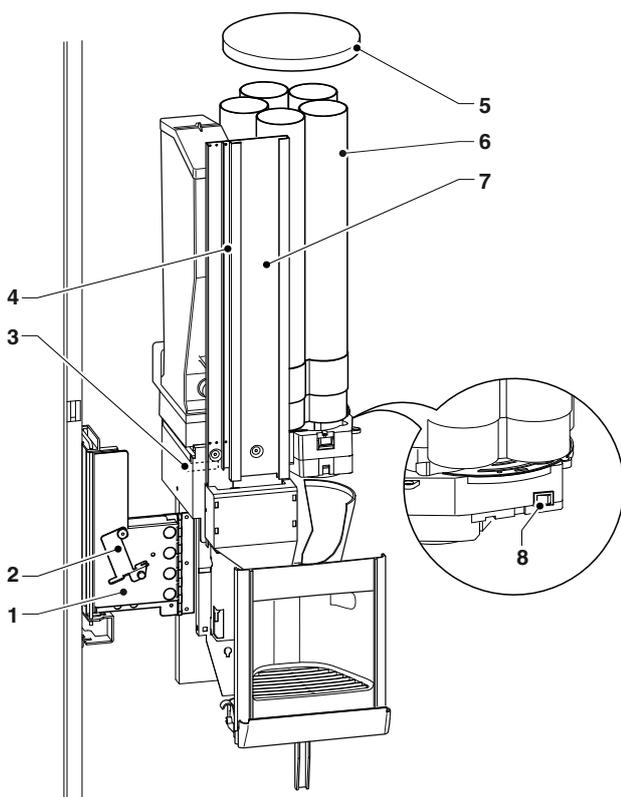


Fig. 7

1. Prateleira ajustável
2. Alavanca de desbloqueio da articulação
3. Magneto de posicionamento da prateleira
4. Guia das paletinas regulável
5. Tampa
6. Dispensador de copos
7. Dispensador de paletinas
8. Botão de desengate dos copos

OPERAÇÕES PERIÓDICAS

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 os princípios da diretiva HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

A cada abastecimento de produtos ou com mais frequência, em função do uso do aparelho, da qualidade da água em entrada e dos produtos utilizados, é necessário limpar e desinfetar o aparelho e as partes que entram em contacto com alimentos, procedendo como descrito nos parágrafos a seguir.

Além das partes externas dos grupos de infusão e dos batedores que serão limpas de eventuais resíduos de poeira, em especial na área do funil, também deve ser executada a desinfecção das partes que entram em contacto com a bebida do próprio batedor.

Evite absolutamente o uso de jatos de água direcionados ao aparelho para a limpeza.

LIMPEZA DOS BATEDORES E DOS CIRCUITOS ALIMENTARES

A cada abastecimento e/ou 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 batedores.

As partes a limpar são: gavetas de depósito dos pós, batedores e conduta de saída das bebidas solúveis

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

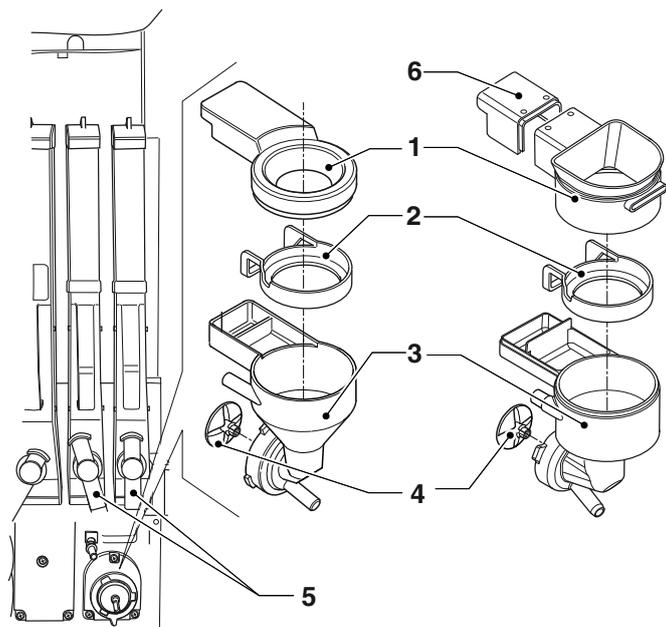


Fig. 8

1. Funil dos pós
2. Anel apara-borrifos
3. Conduto de água
4. Ventoinha do batedor
5. Bocal do pó
6. Tampa traseira

Para a limpeza dos batedores, proceda como segue:

1. abra a tampa dos batedores e levante os bocais dos pós até que travem
2. destaque o tubo da bebida solúvel do engate do funil de água
3. rode a anilha de fixação do funil de água no sentido anti-horário e retire o batedor do aparelho
4. separe todos os componentes (os funis dos produtos solúveis, os funis de água, as condutas, as gavetas de depósito do pó)
5. retire a ventoinha do batedor

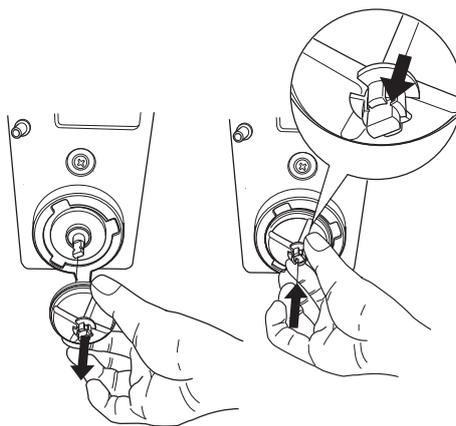


Fig. 9

6. mergulhe os componentes por cerca de 20 minutos em um recipiente que contenha a solução desinfetante anteriormente preparada, lave tomando cuidado em remover mecanicamente os resíduos e as películas visíveis utilizando, se necessário, escovilhões e escovas
7. volte a montar as ventoinhas
8. reposicione o batedor. Verifique se o funil de água está encaixado corretamente.
9. rode a anilha de fixação do funil de água no sentido horário para fixar o batedor no aparelho

após montar as peças, de qualquer maneira é necessário:

- efetue a lavagem do batedor e acrescente nos vários funis algumas gotas da solução desinfetante.
- fazer uma enxaguadela abundante das partes abrangidas 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 GRUPO DE INFUSÃO

A cada abastecimento, ou ao menos semanalmente, convém limpar as partes externas do grupo de infusão de eventuais resíduos de poeira, especialmente na área do bico do café, dos filtros e dos raspadores.

Periodicamente, convém desmontar a tampa do grupo de infusão e o funil do café.

Para desengatar o funil do café, basta rolá-lo para a direita

Lave e enxugue cuidadosamente as partes desmontadas.

Atenção!

É indispensável remontar a tampa antes de recolocar em função o aparelho.

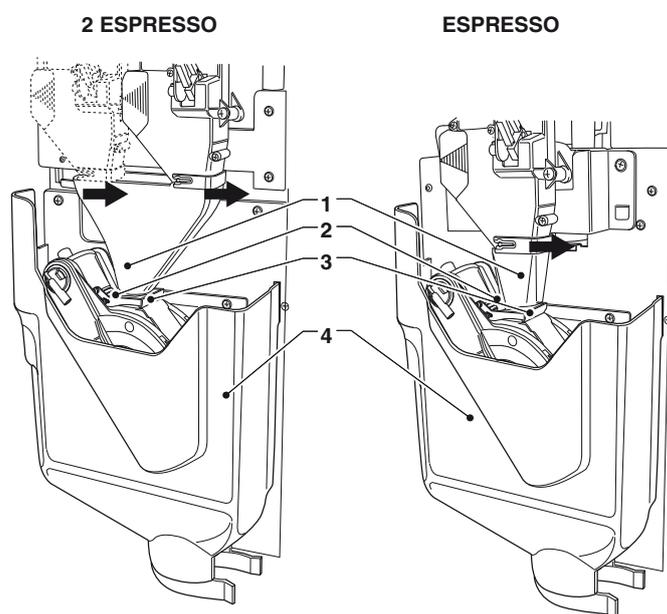


Fig. 10

1. Funil do café
2. Filtros
3. Raspador
4. Tampa do grupo

DESENGATE DO AÇÚCAR

Nos modelos onde é prevista a saída do açúcar diretamente no copo, é necessário limpar periodicamente, com água quente o dispositivo de desengate do açúcar conforme segue.

Atue como segue:

1. levante a alavanca elástica para libertar o bico
2. desengate a mola de regresso do bico do açúcar
3. retire o perno
4. retire o bico do açúcar
5. lave e enxugue cuidadosamente
6. após a limpeza, remonte tudo seguindo a ordem inversa.

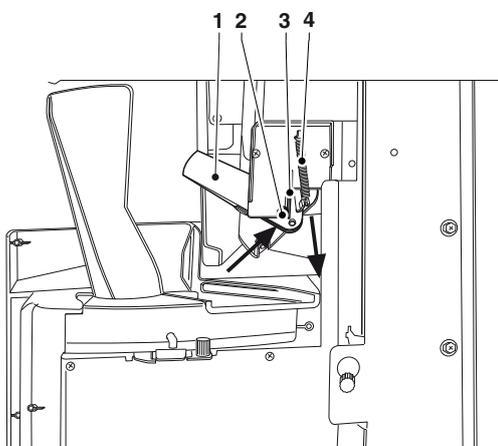


Fig. 11

1. Bico de saída do açúcar
2. Perno
3. Alavanca elástica
4. Mola de regresso

VÃO DE SAÍDA

Para a limpeza do vão de saída, é preferível retirá-lo do aparelho.

1. retire os parafusos recartilhados de bloqueio do vão;
2. desengate o vão atuando nas aletas de fixação;
3. lave com uma solução de detergente neutro, prestando particular atenção aos vidros do sensor de chávenas e dos leds de iluminação do vão.
4. Lave com uma solução de detergente neutro, prestando particular atenção aos vidros do sensor de chávenas e aos leds de iluminação do vão.

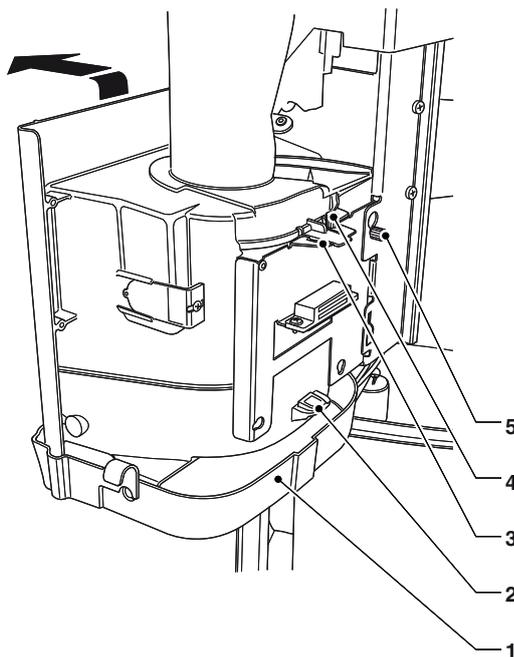


Fig. 12

1. Contentor do vão de saída
2. Gancho da grelha do vão de saída
3. Aleta de bloqueio da rampa dos copos
4. Parafuso recartilhado de fixação da rampa dos copos
5. Parafuso recartilhado do vão de saída

OBS. Para a limpeza unicamente da grelha, desmonte o contentor do vão de saída, atue no gancho traseiro e retire a grelha.

CANALIZAÇÕES DOS BATEDORES

Periodicamente, devem ser limpas de eventuais resíduos de poeira a área dos funis e o plano de apoio dos contentores, utilizando um pequeno aspirador de pó ou um pincel.

As superfícies podem ser limpas com um pano húmido.

LIMPEZA DO TANQUE DE ALIMENTAÇÃO HÍDRICA

Apenas para modelos com tanque de alimentação hídrica automática

Diariamente ou no final do serviço, é necessário retirar a água residual do depósito de alimentação hídrica automática e desinfetá-lo tomando cuidado para remover mecanicamente resíduos e as películas visíveis, utilizando, se necessário, escovilhões ou escovas.

ACENDIMENTO

A cada acendimento, o aparelho efetua controlos iniciais dispensando água quente pelos bicos.

É visualizado o estado de aquecimento das caldeiras.

As seleções não estão disponíveis até o aparelho alcançar a temperatura de funcionamento.

LIMPEZA DO TOUCH SCREEN

O touchscreen é sensível ao toque; a redução de sensibilidade e/ou alterações do funcionamento são causadas pelo acúmulo de sujidade no touch screen.

Para a limpeza, utilize um pano macio e enxuto e evite usar produtos abrasivos contendo solventes ou álcool.

Com uma ligeira pressão, limpe o touchscreen.

SUSPENSÃO DO SERVIÇO

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

1. esvaziar completamente os contentores e lavá-los cuidadosamente com os produtos higienizantes
2. esvaziar totalmente o moinho fazendo o café sair até ouvir a sinalização de vazio.
3. efetuar a higienização dos batedores, do grupo de infusão e dos circuitos alimentares.
4. fechar o registo posicionado a montante do tubo de alimentação hídrica e esvaziar totalmente o circuito hidráulico
5. desligar o aparelho da rede elétrica.

Antes de colocar a aparelhagem em funcionamento, é necessário efetuar as operações de limpeza e higienização.

CICLOS DE LAVAGEM

A aparelhagem está predisposta para executar ciclos de lavagem dos principais grupos funcionais.

⚠ Durante os ciclos de lavagem, pelos bicos sai água quente que pode ser fonte de danos às pessoas.

⚠ Nunca coloque as mãos na zona de saída durante os ciclos de lavagem: perigo de queimaduras.

ⓘ Os ciclos de lavagem não substituem a necessidade de desmontar com regularidade os componentes para a desinfecção.

Os ciclos de lavagem podem ser programados para serem executados automaticamente ou para mostrar uma mensagem de aviso para as lavagens que exijam a intervenção do operador (por exemplo, lavagem do grupo de infusão).

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).

i O aparelho deve ser instalado em ambientes onde possa ser supervisionado por pessoal treinado.

i Aquando da instalação, é necessário realizar a completa higienização dos circuitos hidráulicos e das partes que entram em contacto com os alimentos para eliminar eventuais bactérias formadas durante a armazenagem.



Fig. 13

1. Interruptor da porta
2. Interruptor de conectividade

INTERRUPTOR DA PORTA

No interior do aparelho permanecem sob tensão apenas as partes protegidas por coberturas e evidenciadas com o símbolo



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

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

Para dar tensão à aparelhagem com a porta aberta, basta inserir a chave amarela na fenda do interruptor da porta.

⚠ Todas as operações que exigem o aparelho sob tensão com a porta aberta, devem ser executadas **EXCLUSIVAMENTE** por pessoal qualificado e informado sobre os riscos específicos que tal condição comporta.

INTERRUPTOR DE CONECTIVIDADE

Ao abrir a porta, um específico interruptor desativa os componentes de conectividade da aparelhagem.

Com a porta aberta, os acionamentos por controlo remoto dos grupos funcionais e o controlo à distância são desabilitados.

⚠ Todas as operações que exigem o aparelho sob tensão e com as funções de conectividade ativas com a porta aberta devem ser executadas **EXCLUSIVAMENTE** por pessoal qualificado e informado sobre os riscos específicos que tal condição comporta.

Para ativar os componentes de conectividade (exemplo, ensaio da comunicação) com a porta aberta, basta puxar o perno do interruptor de conectividade.

Com ativações e desativações próximas do interruptor, a aparelhagem desabilita os componentes de conectividade; para restabelecê-los, será necessário reiniciar a aparelhagem.

DESEMBALAGEM DO APARELHO

Depois retirar a embalagem, certifique-se da integridade da aparelhagem.

Em caso de dúvidas, não utilize a aparelhagem.

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

Os materiais de embalagem devem ser eliminados em depósitos autorizados, confiando a recuperação de materiais recicláveis a empresas especializadas.

Importante !!!

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

Utilize os pés ajustáveis para nivelar o aparelho.

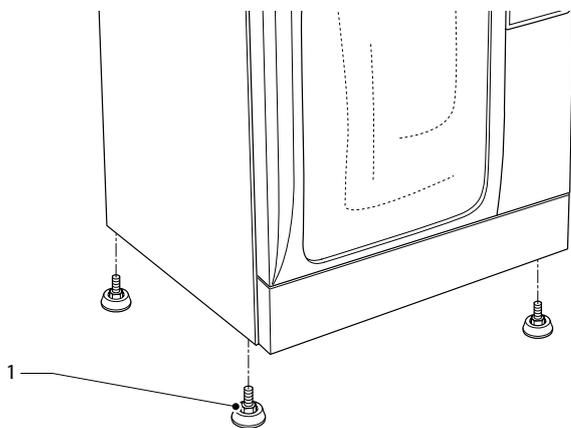


Fig. 14

1. Pé ajustável

MONTAGEM DO SISTEMA DE PAGAMENTO

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

O validador pode ser montado diretamente no aparelho.

Os sistemas “cashless” podem ser alojados no aparelho.

Monte o sistema de pagamento escolhido seguindo as instruções específicas e certifique-se:

- De que a programação dos parâmetros relativos esteja correta.
- De efetuar os ajustes mecânicos em função do moedeiro, atuando nos ajustes indicados; ajuste a braçadeira da tecla de devolução do troco de modo que a mesma seja acionada de modo decidido
- De ajustar o terminal da rampa de moedas em função do tipo de moedeiro montado. Para o ajuste vertical, basta desengatá-la e reposicioná-la.

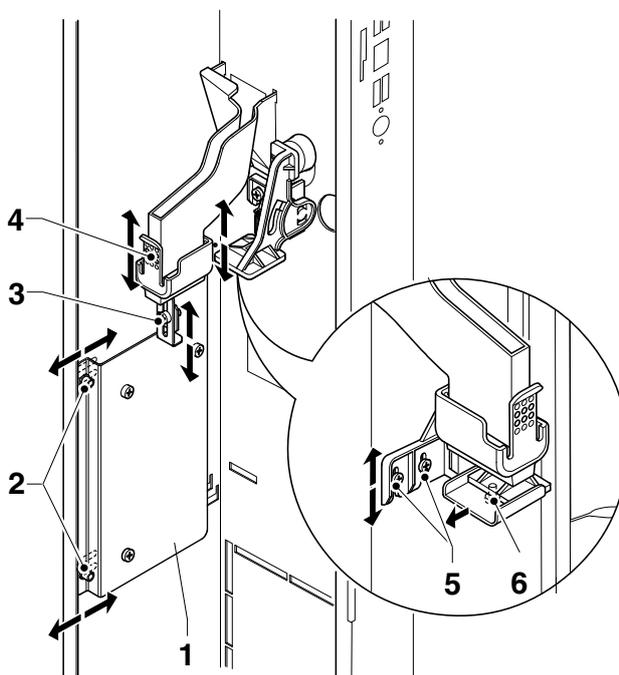


Fig. 15

1. Suporte do moedeiro
2. Ajuste do suporte do moedeiro
3. Cantoneira de fixação do moedeiro
4. Terminal da rampa de moedas
5. Ajuste da braçadeira do botão de devolução do troco
6. Braçadeira do botão de devolução do troco

ALIMENTAÇÃO HÍDRICA

O distribuidor deve ser alimentado com água potável; considerando as disposições em vigor de onde se instala a aparelhagem. O aparelho deve ser ligado à rede de água potável com uma pressão 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 sujidade.

Ligue, com um tubo de 6 mm de diâmetro interno mínimo (disponível também como kit) adequado a suportar a pressão de rede e idóneo para alimentos, a rede hídrica à junção da eletroválvula de entrada da água.

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

Para ligar a máquina à rede hídrica, utilize somente set de juntas de vedação e tubos novos.

Não reutilize o material eventualmente existente.

SEM PREDISPOSIÇÃO PARA FILTROS

Ligue com um tubo adequado para suportar a pressão de rede e de tipo idóneo para alimentos (diâmetro interno mínimo de 6 mm.), a rede hídrica à junção $\frac{3}{4}$ " da eletroválvula de entrada da água.

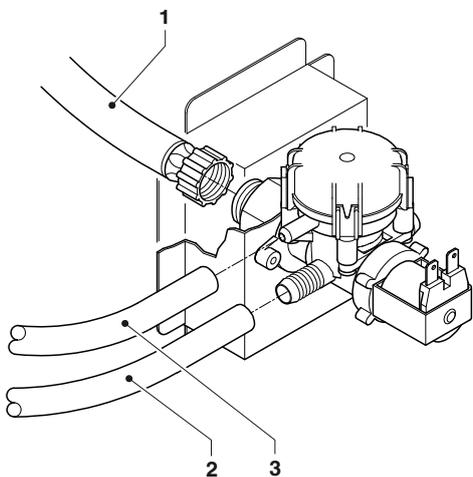


Fig. 16

1. Tubo de entrada da água
2. tubo de envio
3. Tubo de extravasão

COM PREDISPOSIÇÃO PARA FILTROS

Ligue com um tubo adequado para suportar a pressão de rede e de tipo idóneo para alimentos (diâmetro interno mínimo de 6 mm.), a rede hídrica à junção $\frac{1}{4}$ " de entrada da água

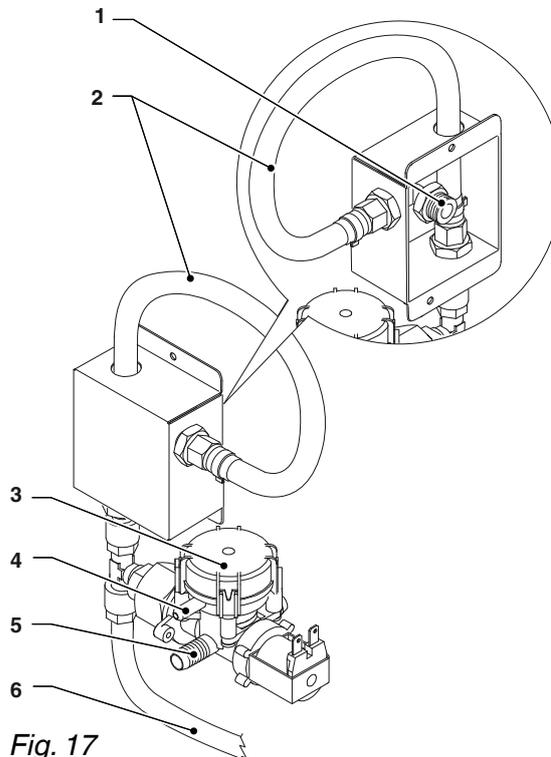


Fig. 17

1. Junção da entrada da água
2. Predisposição para engate dos filtros
3. Eletroválvula de entrada da água
4. Junção do tubo de extravasão
5. Junção do tubo de envio
6. A unidade de refrigeração das bebidas frias (opcional)

DISPOSITIVO ANTIALAGAMENTO

A eletroválvula de entrada da água é dotada de um dispositivo antialagamento que permite bloquear mecanicamente a entrada da água após um mau funcionamento da própria eletroválvula ou do mecanismo de controlo do nível da água.

Para restabelecer o funcionamento normal, opere como segue:

1. descarregue a água contida no tubo de extravasão;
2. feche o registo da rede hídrica no exterior do aparelho;
3. alivie a junção que fixa o tubo de alimentação da eletroválvula para descarregar a pressão de rede residual e aperte-a novamente.
4. abra o registo e forneça tensão ao aparelho.

POR DEPÓSITO

Apenas modelos com depósito.

Utilize o kit de autoalimentação específico para o aparelho; o kit vem com instruções de montagem e ensaio que devem ser seguidas à risca, a fim de manter a segurança do aparelho.

Importante!!

A utilização de kits não homologados pelo construtor não garante o cumprimento dos padrões de segurança, em particular para as partes sob tensão.

O construtor declina qualquer responsabilidade pela utilização de componentes não homologados.

A montagem e as sucessivas operações de ensaio, 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.

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.

Em caso de alimentação por depósito, é possível utilizar os específicos cartuchos filtrantes.

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

Os descalcificadores, disponíveis também como acessório, devem ser regenerados periodicamente ou substituídos segundo as indicações do construtor.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

O aparelho está predisposto para o funcionamento elétrico com uma tensão monofásica de 230-240 V \sim e é protegido com fusível de 15 A.

Para a ligação, certifique-se de que os dados da placa correspondam aos dados 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 a relativa ficha 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 requisito de segurança fundamental e, em caso de dúvida, requisitar um controlo minucioso 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 construtor declina qualquer responsabilidade por danos causados pelo não cumprimento das precauções acima citadas.

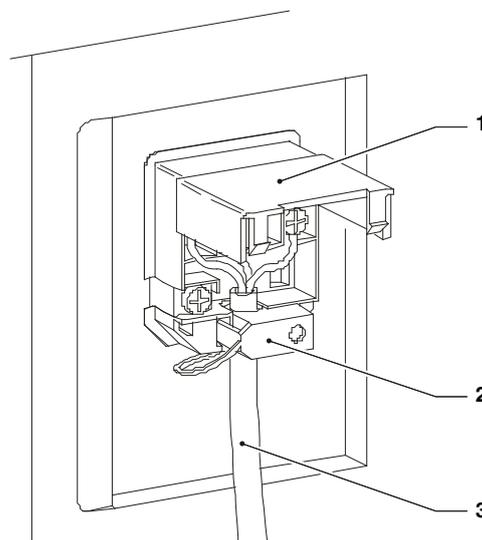


Fig. 18

1. Cobertura levadiça
2. Terminal fixador de cabos
3. Cabo de alimentação

LIGAÇÕES DE REDE

INDICAÇÕES PARA A LIGAÇÃO ETHERNET

- A ligação deve ser realizada segundo as normativas em vigor e devem ser respeitadas todas as regras definidas pelo padrão Ethernet (o tipo de cabo, comprimentos máximos das secções,...)
- Ligue a aparelhagem à uma tomada de rede com um cabo Ethernet de cat.5E (não fornecido).
O conector de rede da aparelhagem está posicionado na parte traseira da aparelhagem.
- Configure as configurações de rede através do menu de conectividade da aparelhagem.
Recomenda-se habilitar a função “firewall” através das configurações de rede da aparelhagem.

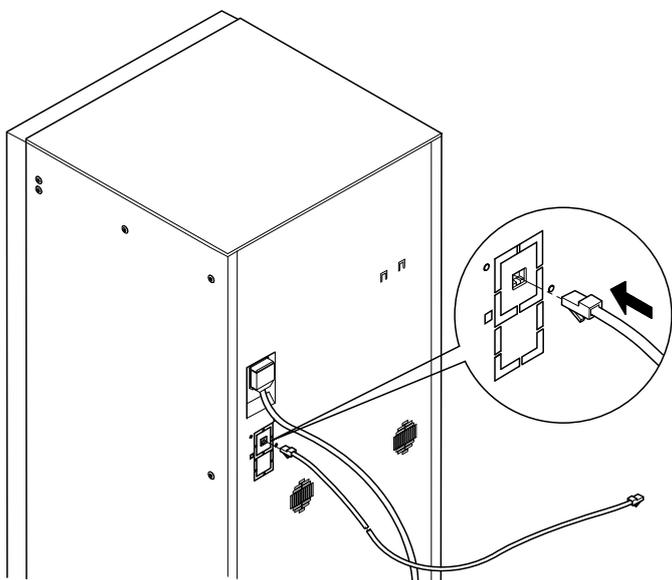


Fig. 19

INDICAÇÕES PARA A LIGAÇÃO WI-FI

- Posicione a aparelhagem em um local onde haja uma boa receção e intensidade do sinal Wi-Fi.
- Habilite sempre as funções de proteção (criptografia), para proteger as comunicações contra o acesso não autorizado. Uma rede que usa um sistema de cifra-gem mais recente é mais segura. A criptografia “Open” não garante algum tipo de proteção.

As redes Wi-Fi em área públicas ou “hotspot” (como bares e aeroportos,...) podem não garantir algum tipo de proteção.

- Configure as programações de Wi-Fi pelo menu de conectividade da aparelhagem e programe a codificação usada pela rede à qual a aparelhagem será ligada. Recomenda-se habilitar a função “firewall” através das configurações de rede da aparelhagem.

(i) Contacte o administrador de rede local (sistemista) para conhecer os parâmetros de rede adequados aos quais a aparelhagem será ligada.

Não é possível habilitar simultaneamente as ligações ethernet e Wi-Fi.

INDICAÇÕES PARA BLUETOOTH

Verifique se a função Bluetooth está ativa na aparelhagem e no segundo dispositivo. Para permitir a comunicação entre a aparelhagem e um dispositivo Bluetooth, é necessário associar os dois dispositivos (veja a função “rede / network”).

(i) A aparelhagem possui um firewall (não configurável) que permite bloquear acessos indesejáveis à aparelhagem quando a mesma estiver ligada; recomenda-se habilitá-lo através dos menus de programação.

LIGAÇÃO MASTER / SLAVE

A aparelhagem está predisposta para a ligação com outros distribuidores automáticos (ligação Master / Slave)

Para ligar a aparelhagem em série Master / Slave, utilize os específicos kits.

Os kits vêm com instruções de montagem e ensaio que devem ser seguidas à risca para manter a segurança da aparelhagem.

A aparelhagem ligada em série Master / Slave consente utilizar um único sistema de pagamento e de ligação remota para mais aparelhos.

Com a ligação Master /Slave e a função habilitada, o aparelho é configurado como "Master": possui o controlo do segundo aparelho.

CONFIGURAÇÃO DO DISPENSADOR DE PALETINAS

O dispensador de paletinas pode dispensar apenas um tipo de paletinas com 90, 105 ou 115 mm de comprimento.

O dispensador de paletinas já está configurado de fábrica em função do modelo.

Se utilizar paletinas com comprimento diverso, é necessário ajustar a guia do dispensador.

Fixe a guia no dispensador de paletinas, utilizando os furos correspondentes ao comprimento das paletinas a distribuir.

As paletinas devem rolar na guia livremente; utilize o peso para paletinas com comprimento adequado.

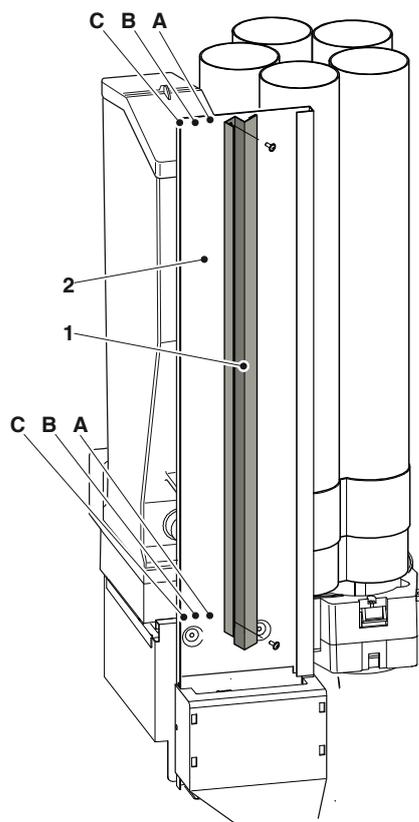


Fig. 20

1. Guia das paletinas
2. Dispensador de paletinas
- A. Furo de fixação da guia das paletinas (90 mm)
- B. Furo de fixação da guia das paletinas (105 mm)
- C. Furo de fixação da guia das paletinas (115 mm)

PRIMEIRO ACENDIMENTO

Aquando do primeiro acendimento do aparelho, é utilizada uma sequência guiada para as configurações preliminares (modelo, idioma, nome da aparelhagem, ...)

De seguida será feito o enchimento do circuito hidráulico (instalação).

O procedimento de instalação é diverso segundo o aparelho tenha a alimentação hídrica por depósito ou por rede.

ALIMENTAÇÃO HÍDRICA POR REDE

-Aquando do acendimento do aparelho, a eletroválvula de rede é aberta automaticamente até o enchimento do air-break

-Abre-se uma eletroválvula da caldeira para dar vazão ao ar presente na caldeira e no circuito hidráulico

OBS.: Em caso de falta de água durante o ciclo de instalação, o aparelho será bloqueado à espera de água.

Se no circuito hidráulico ocorre uma considerável falta de água, é necessário efetuar o enchimento do circuito hidráulico utilizando a função especial “instalação manual” Após o enchimento do circuito hidráulico o aparelho efetua uma rotação do grupo de infusão para permitir o posicionamento correto; no display são visualizados em sequência:

- as versões software da aparelhagem
- o estado do ciclo de aquecimento das caldeiras.

No término do ciclo de aquecimento, as bebidas estão disponíveis.

ALIMENTAÇÃO HÍDRICA POR DEPÓSITO

-Aquando do acendimento do aparelho, a bomba de autoalimentação é ativada por alguns segundos.

-Aceda à programação e utilize a função de enchimento / esvaziamento da caldeira do menu “Sistema”.

-Terminado o ciclo de instalação, ajuste a zero a falha “sem água”

PRIMEIRA HIGIENIZAÇÃO

Aquando da instalação do aparelho, é necessário efetuar uma minuciosa desinfecção dos batedores, das condutas de saída das bebidas solúveis e do depósito (se presente), a fim de garantir a higiene dos produtos distribuídos.

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

A desinfecção é efetuada com produtos higienizantes.

Efetue a lavagem dos batedores e acrescente algumas gotas de solução desinfetante.

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

Para dispensar a água nos batedores, utilize a função de enxaguadela através do menu "lavagens".

Importante!

O aparelho é dotado de um sistema de lavagem automática dos batedores com o relativo circuito hidráulico e do grupo de infusão.,

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

FUNCIONAMENTO

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

GRUPO DE INFUSÃO

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

CICLO DE SAÍDA

Solicitando uma seleção à base de café, o moinho funciona até encher a câmara do doseador de café.

Quando o doseador de café estiver cheio, a dose já moída vem liberada na câmara de infusão colocada verticalmente dentro do grupo de café.

O motorreductor engatado no pinhão (6) faz rodar as manivelas (5) que causam a rotação da câmara de infusão de 30°.

O pistão superior (1) se alinha com a câmara de infusão e desce ao interior da mesma. A posição de paragem do pistão para a infusão ocorrerá em função da quantidade de café moído presente na câmara.

No final da saída de café, o pistão superior desce para comprimir mecanicamente a pastilha de café, favorecendo a saída da água em excesso através da 3a via da eletroválvula de saída.

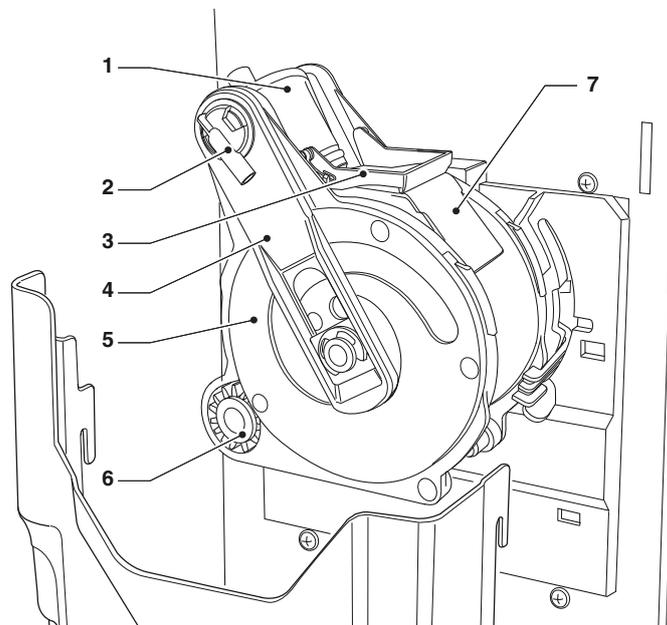


Fig. 21

1. Pistão superior
2. Bico de saída do café
3. Raspador
4. Bielas
5. Manivelas
6. Pinhão
7. Rampa café exausto

No final do ciclo, o motorreductor é acionado em sentido contrário levantando o pistão superior e rodando a câmara de infusão para o lado de descarga, oposto ao lado de saída; o pistão inferior (8) se levanta.

Uma vez alcançada a posição de descarga, o motorreductor inverte novamente a direção de rotação colocando a câmara de infusão na posição de repouso.

O raspador (3) retém a pastilha de café fazendo-a cair, enquanto o pistão inferior (8) volta à posição de repouso.

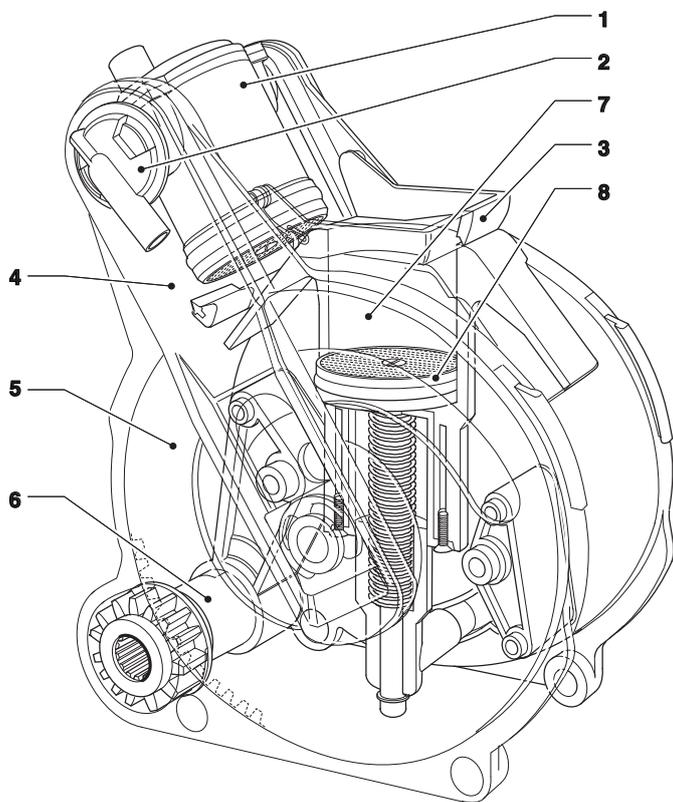


Fig. 22

1. Pistão superior
2. Bico de saída do café
3. Raspador
4. Bielas
5. Manivelas
6. Pinhão
7. Câmara de infusão
8. Pistão inferior

VOLUME DA CÂMARA DE INFUSÃO

As doses de café com as quais o grupo de infusão pode atuar são em função dos modelos do grupo de infusão.

O pistão superior posiciona-se automaticamente.

Com base no modelo ou no diâmetro da câmara de infusão, o grupo pode trabalhar com as doses indicadas.

Grupo de infusão	doses
Z4000 SE (Ø 38)	6 - 8.5 g.
Z4000 NE (Ø 46)	7.5 - 15 g.

SENSOR DE CHÁVENA

Alguns modelos são equipados com um sensor de chávena que deteta a presença de objetos interpostos entre o refletor e o sensor.

O sensor possui 2 leds de sinalização de estado:

- Verde: alimentação do sensor.
- Laranja: presença ou falta de copo.

Para um funcionamento correto, é necessário manter limpo o emissor e o refletor localizado na parte frontal.

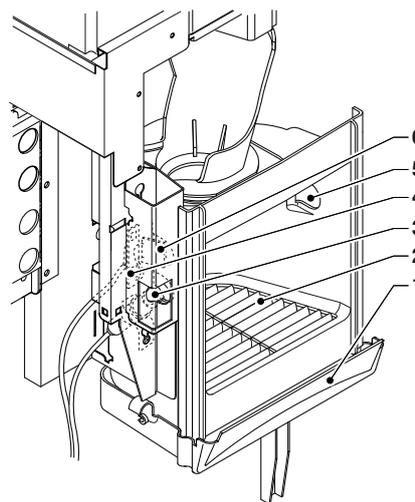


Fig. 23

1. Contentor do vão de saída
2. Grelha
3. Sensor de chávenas
4. Placa
5. Vidro para refletor
6. Iluminação do vão

ILUMINAÇÃO DO VÃO DE SAÍDA

Alguns modelos são equipados com LEDs para a iluminação do vão de saída.

Os LEDs iluminam-se durante a saída da bebida e ficam acesos por alguns segundos após o final da saída.

CONTROLO E AJUSTE DAS CALIBRAÇÕES

Para obter os melhores resultados em relação ao produto empregado, recomenda-se controlar:

- A pastilha de café usada deve ser levemente comprimida e húmida.
- A granulometria do café moído.
- A gramagem do café moído.
- A temperatura de saída.
- A dose de água.

MOINHOS DOSEADORES

No aparelho, segundo os modelos, podem ser montados um ou dois moinhos doseadores.

O moinho doseador pode ser equipado com o dispositivo de ajuste automático do grau de moagem (opcional).

As operações descritas neste parágrafo referem-se a um único moinho doseador.

AJUSTE DA GRAMAGEM DO CAFÉ

A alavanca de ajuste 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 cerca de 0,35 g.

Para retirar a dose, bastará retirar o grupo de infusão e utilizar a específica função do menu "teste na modalidade "técnico" (veja o parágrafo relativo).

Importante!!!

A dose que se pode obter está indicativamente compreendida entre 6 e 9,5 g; variando o grau de moagem pode-se obter ligeiras variações de dose.

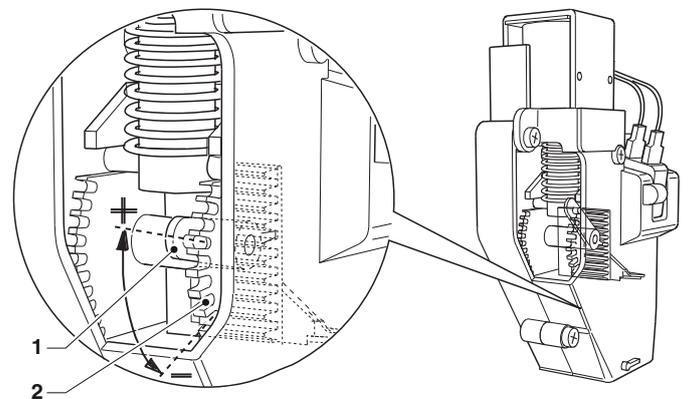


Fig. 24

1. Alavanca de ajuste da dose
2. Marcas de referência
3. Doseador

AJUSTE MANUAL DAS MÓS

Caso se deva variar o grau de moagem, atue oportunamente no específico manípulo do moinho, ou seja:

- rode no sentido anti-horário, para obter uma moagem mais grossa;
- rode no sentido horário, para obter uma moagem mais fina.

Convém efetuar a variação do grau de moagem com o motor do moinho de café em funcionamento.

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

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

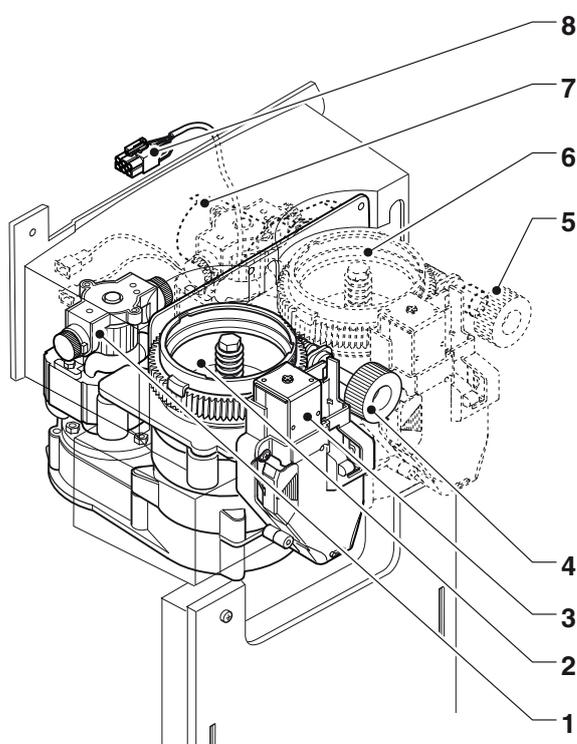


Fig. 25

1. Motor do moinho
 2. Moinho
 3. Eletroímã de desengate do café
 4. Manípulo de ajuste da moagem
 5. Manípulo de ajuste da moagem
 6. Segundo moinho (modelos 2ES)
 7. Motor do ajuste automático da moagem*
 8. Conector dos moinhos
- *. modelos com ajuste automático

AJUSTE AUTOMÁTICO DAS MÓS

Em cada moinho pode ser montado, de série ou como opcional, um dispositivo que ajusta automaticamente a distância entre as mós e de consequência o grau de moagem.

O dispositivo de ajuste automático das mós permite manter constante no tempo a qualidade das bebidas com café, compensando as variações devidas ao produto, ao ambiente e ao desgaste das próprias mós. O ajuste automático das mós deve ser habilitado através do menu.

Para monitorizar corretamente os parâmetros do ajuste automático das mós (tempo de moagem e tempo de infusão), o aparelho assume como referência:

- Tempo de infusão: tempo pretendido para a saída da quantidade de água configurada na dose de infusão de referência.

- Dose de infusão: dose de água de referência para a medição do tempo de saída.

O sistema controla se o tempo de infusão pedido para a saída da quantidade de água prevista na receita é realmente atingido; ao contrário, varia o grau de moagem atuando no motor bidirecional que controla a distância entre as mós.

Em todas as seleções com café que possuam doses de água iguais ou superiores à dose de infusão de referência, serão medidos o tempo de infusão e o tempo de moagem da dose de café.

Exemplo:

Seleção de Cappuccino com 55 cdv e com dose de infusão de referência 50: serão medidos o tempo de infusão e o tempo de moagem para a dose de infusão configurada (50), a quantidade de água (5) restante é ignorada.

Nas seleções com café que possuam doses de água inferiores à dose de infusão de referência, não são consideradas para fins do ajuste automático.

O grau de moagem influi diretamente, igualando a dose de café e a quantidade de água, no tempo de infusão.

O sistema de ajuste automático da moagem entra em função para alinhar o tempo efetivo àquele configurado

A variação do grau de moagem é consequência da variação do tempo de infusão; a aproximação das mós (granulometria mais fina) ocorre de modo gradual para evitar a compressão do café.

Durante o funcionamento normal do aparelho, a monitorização contínua do tempo de infusão permite manter o ajuste otimizado do grau de moagem.

OBS.: Para controlar com segurança o novo tempo de infusão, considere que o efeito da variação automática do grau de moagem ocorre após algumas seleções.

Depois que o ajuste estiver estabilizado, também é necessário controlar a quantidade de café moído que pode passar por pequenas variações.

DESATIVAÇÃO DO AJUSTE AUTOMÁTICO

Por qualquer razão se fizesse necessário, é possível desabilitar o funcionamento do ajuste automático das configurações da máquina.

As mós permanecem paradas na distância de quando for inibido o funcionamento do regulador automático.

AJUSTE MOTORIZADO DAS MÓS

Se por algum motivo, por exemplo, as intervenções de manutenção nas mós, forem necessárias variações notáveis da distância, é possível intervir manualmente configurando via software o valor de variação pretendido.

Este valor é exprimido em 1/6 de giro da anilha do porta-mós.

Para o aumento da granulometria (moagem mais grossa), o ajuste automático ocorre em uma única operação;

Para a diminuição da granulometria (moagem mais fina), o ajuste automático ocorre com o motor do moinho de café em funcionamento.

É preferível intercetar o desengate do café para evitar o entupimento do grupo de infusão.

SAÍDA DE PRODUTOS SOLÚVEIS

Os ciclos de saída das várias seleções são estudados para obter o melhor resultado em termos de produtividade e de qualidade da bebida.

A saída das bebidas solúveis ocorre seguindo uma receita com um máximo de 4 ingredientes.

As receitas podem ser modificadas através do menu de programação.

Para cada ingrediente é possível modificar os parâmetros individuais (gramas, quantidade de água, batimento,...) através da função “receitas”

A ordem de saída de cada ingrediente no interior de uma receita é programável.

O pó para as seleções à base de chocolate é dispensado por intermitência; para as seleções à base de café solúvel, o pó é dispensado antes da água.

Atenção !!!

Após modificar os parâmetros dos pós solúveis, é necessário certificar-se de que o batedor seja enxaguado corretamente sem deixar resíduos de pó.

CALIBRAÇÃO DOS DOSEADORES

Para dispensar corretamente os pós solúveis, recomenda-se regular a capacidade dos doseadores individuais em g/s para permitir o cálculo dos gramas a dispensar.

A calibração é efetuada através dos menus de programação.

AJUSTE DA TEMPERATURA DA CALDEIRA

A temperatura da caldeira é controlada pelo software;

A temperatura pode ser ajustada diretamente através do menu.

VARIAÇÕES DE CALIBRAÇÃO DOS PRODUTOS SOLÚVEIS

A gramagem dos pós solúveis e a dose de água podem ser modificadas através do menu das receitas.

CONNECTIVIDADE

A aparelhagem pode comunicar em rede e enviar avisos através de email.

A aparelhagem também permite comunicar em curta distância com Bluetooth.

Bluetooth é um padrão para trocar informações através de uma frequência de rádio de curto alcance

(i) Para poder usar as funções de conectividade e enviar avisos através de email, é necessário possuir uma ligação de rede ativa.

(i) A aparelhagem envia avisos através de email. Não é possível receber email na aparelhagem.

As funções de conectividade devem ser habilitadas através do menu.

(i) A aparelhagem não pode ser utilizada para o acesso à internet por outros dispositivos ligados à rede ou fornecer serviços de rede.

A aparelhagem suporta os principais sistemas de cifragem Wi-Fi (criptografia).

Uma rede de Wi-Fi que usa um sistema de cifragem mais recente é mais segura.

(i) Com a porta aberta, as funções de conectividade da aparelhagem são desabilitadas.

TOUCH SCREEN

Utilize somente os dedos para interagir com o touch screen e não utilize objetos pontiagudos.

Se o touch screen não for utilizado e exibir a mesma janela por muito tempo, poderão aparecer imagens residuais ou tremidas: desligue o touch screen (energy saving) ou programe um screen saver animado quando não for utilizado.

A utilização de conteúdos de alta qualidade incidem nos desempenhos gerais e ocupam espaço de memória.

TOCAR.

Toque nos ícones, funções e objetos para ativar a função ou para abrir menus contextuais.



Fig. 26

MOVER E ARRASTAR

Para mover e arrastar ícones e objetos, toque e arraste na nova posição

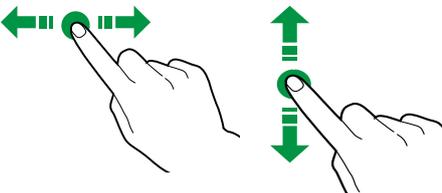
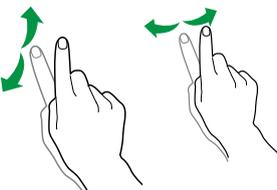


Fig. 27

ROLAR

Deslize o dedo no touch screen para a direita, esquerda, para cima ou para baixo para rolar os valores, as janelas e as funções.



FUNCIONAMENTO EM USO NORMAL

A representação e a disposição dos ícones/janelas no manual é indicativa e pode variar daquela visualizada pela aparelhagem segundo as configurações efetuadas (lay-out, temas e/ou ícones).

A aparelhagem em funcionamento normal visualiza a página com as seleções disponíveis.

Com algumas configurações personalizadas (por exemplo, uma disposição diferente das bebidas) algumas seleções podem não ser visualizadas: basta rolar a janela.

Segundo as configurações efetuadas, as seleções podem ser reunidas por categorias.

Caso houver uma anomalia, será visualizada uma mensagem com a indicação da falha / erro.

Algumas seleções podem ser desabilitadas com alguns tipos de falhas (por exemplo, contentores de produtos vazios, ...)

SAÍDA DA BEBIDA

Escolha a bebida.

Pode ser visualizada a janela com as personalizações da bebida.

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

ARQUITETURA DE SOFTWARE

Para funcionar, a aparelhagem precisa de um sistema operativo e do software da aplicação.

As programações / personalizações são geridas pelo software da aplicação.

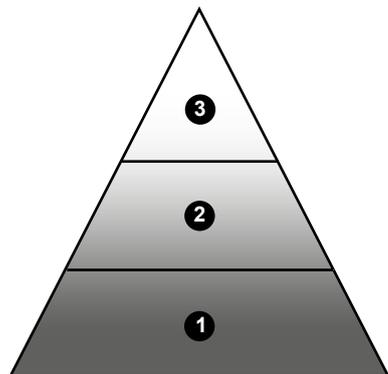


Fig. 28

1. Sistema operativo
2. Software da aplicação
3. Configurações / personalizações

SISTEMA OPERATIVO

O sistema operativo fornece as funções básicas para a gestão dos recursos, das comunicações com os periféricos e da coordenação das várias atividades.

O sistema operativo é necessário para poder instalar o software da aplicação e usar a aparelhagem.

(i) A atualização do sistema operativo elimina totalmente a memória da CPU, inclusive o software da aplicação, as programações / personalizações feitas e os dados estatísticos.

SOFTWARE DA APLICAÇÃO

O software da aplicação permite usar as funções da aparelhagem e mudar as programações através da interface gráfica (GUI).

O software da aplicação não funciona sem o sistema operativo.

(i) A atualização do software da aplicação não elimina o sistema operativo e as programações / personalizações feitas.

CONFIGURAÇÕES E PERSONALIZAÇÕES

Com o software da aplicação, é possível programar e personalizar as receitas, as calibrações e a interface gráfica.

As configurações / personalizações também incluem a base de dados das configurações da máquina (layout).

Estas configurações podem ser memorizadas para serem importadas e utilizadas em outras aparelhagens.

(i) Antes de usar as programações / personalizações em outras aparelhagens, é necessário verificar as versões do software da aplicação e do sistema operativo.

Verifique se estão atualizadas ou ao menos se são da mesma versão de onde foram exportadas.

As configurações / personalizações são compatíveis com versões de software precedentes.

notas sobre a Programação

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

A representação dos ícones/janelas no presente manual é indicativa e pode variar daquelas exibidas pelo aparelho segundo as configurações efetuadas (lay-out, temas e/ou ícones).

ACESSO AOS MENUS DE PROGRAMAÇÃO

Com a porta fechada, toque e mantenha premido o logótipo na parte superior central do touch screen por alguns segundos.

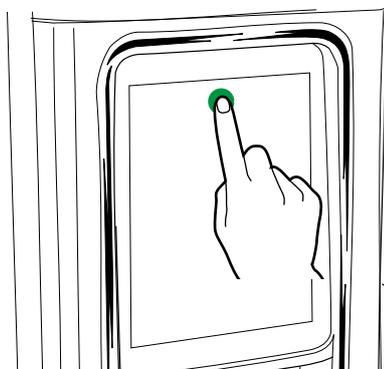


Fig. 29

Em função das configurações, pode ser pedida a inserção de uma senha de acesso para aceder aos menus de programação.

Introduza a senha de acesso para aceder aos menus habilitados.

As senhas de acesso (de default) são:

- Técnico (4444),
- Distribuidor (3333),
- Abastecedor (2222)
- Utilizador (1111)

MENU DAS FUNÇÕES

Mostra as funções disponíveis para o perfil de utilizador atual e os ícones “avançar / voltar”.

Toque no MENU  para visualizar as funções de menu da aparelhagem.

SAIR

Toque em SAIR  para sair dos menus de programação.

É visualizada a janela das seleções.

BUSCA

Toque em BUSCAR  para buscar as funções no interior do menu.

Digite o nome da função, durante a digitação serão visualizadas as funções que contêm o texto digitado (resultados de busca).

A partir dos resultados de busca visualizados, toque na função pretendida.

PREFERIDOS

Os PREFERIDOS  são ligações às funções utilizadas com frequência.

Após adicionar uma função aos PREFERIDOS será suficiente visualizar os PREFERIDOS e tocar na função para acedê-los rapidamente.

Toque em PREFERIDOS  para aceder às funções utilizadas com frequência e memorizadas como PREFERIDOS .

ADICIONAR UMA FUNÇÃO AOS “PREFERIDOS”

a partir da função toque em ; a cor vai mudar (se estiver ativa )

REMOVER UMA FUNÇÃO DOS “PREFERIDOS”:

- a partir dos preferidos, toque na função que pretende remover, de seguida acede-se à mesma.

- toque em : a cor vai mudar (se estiver ativa )

-

ÁREA INFORMAÇÕES

Visualiza as informações relativas à aparelhagem (versão do software, ...)

ÁREA MENSAGENS

Visualiza mensagens de carácter informativo, por exemplo, estatísticas sobre as seleções mais pedidas,...

ÁREA FALHAS

Visualiza as falhas presentes na aparelhagem.

ÁREA INFORMAÇÕES SOBRE A MANUTENÇÃO

Visualiza as informações relativas aos prazos de manutenção.

Com NOTIFICAÇÃO MANUTENÇÃO é imposta a data/hora atual conforme a data da última manutenção.

INSERÇÃO DE VALORES

No interior dos menus de programação para inserir / modificar valores, são previstos os seguintes métodos:

TECLADO

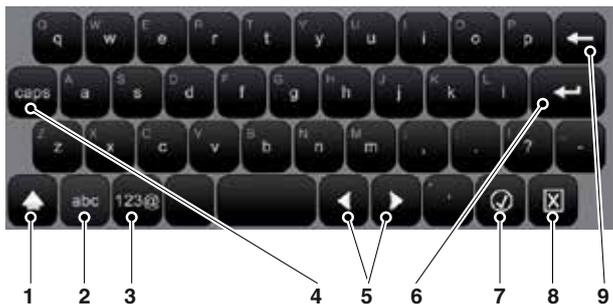


Fig. 30

1. Maiúsculo (shift)
2. Troca do teclado de "números/símbolos" para "letras"
3. Troca do teclado de "letras" para "números/símbolos"
4. Bloqueio das maiúsculas (caps lock)
5. Move o cursor no texto
6. Nova linha (texto em duas linhas)
7. Confirma
8. Anula
9. Elimina (back space)

TECLADO NUMÉRICO

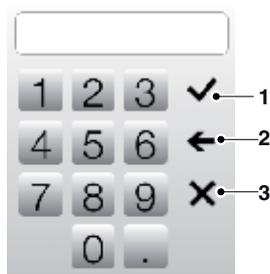


Fig. 31

1. Confirma
2. Elimina (back space)
3. Fecha o teclado

CAIXA DE SELEÇÃO (CHECKBOX)

Toque na caixa de seleção para habilitar / desabilitar a opção.



Fig. 32

LISTA SUSPENSA (DROP-DOWN LIST)

Toque para abrir a lista suspensa e seleccionar o valor.

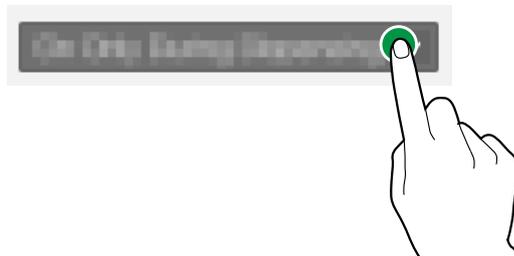


Fig. 33

SELETORES DOS VALORES (VALUE PICKERS)

Faça a rolagem e selecione o valor pretendido

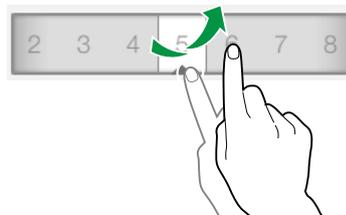


Fig. 34

AÇÕES DIÁRIAS

Reune todas as funções respeitantes às operações diárias ou mais frequentes (lavagens, ajuste a zero dos contadores de borras, ...)

LIMPEZA E LAVAGENS

Funções de lavagem e enxaguadela automáticas dos grupos funcionais da aparelhagem (grupo de infusão, batedores, ...). Escolha os componentes que pretende lavar.

Para algumas lavagens podem vir a ser exigidos parâmetros (por exemplo, a quantidade de água a utilizar, ...)

ABASTECIMENTO DOS CONTENTORES

Caso o controlo de nível dos contentores estiver desativado, a função não é acessível.

A função permite gerir corretamente os pré-alarmes ou a sinalização de contentores vazios (se habilitados).

Após cada abastecimento de produtos, é necessário indicar a quantidade abastecida de produto.

GESTÃO DO DINHEIRO

Funções ativas apenas para os modelos com sistema de pagamento.

Através da função é possível:

- retirar as moedas dos tubos de devolução do troco do moedeiro
- abastecer os tubos do moedeiro com moedas para a função de devolução do troco
- verificar a quantidade de dinheiro total no moedeiro

CONFIGURAÇÕES DAS SELEÇÕES

DISPOSIÇÃO DAS SELEÇÕES

Escolha, entre aquelas pré-definidas, a disposição das seleções visualizadas em uso normal.

Para mudar a ordem das seleções, arraste o ícone da seleção para a nova posição.

Para disponibilizar ou não uma seleção em uso normal, arraste o ícone da seleção para as seleções disponíveis e vice-versa.

DISPOSIÇÃO DE SELEÇÕES POR CATEGORIA

Com a gestão por categorias de seleções ativa, é possível reunir as seleções por tipologia.

Para cada categoria é possível escolher a disposição das seleções.

Para mudar a ordem das seleções, arraste o ícone da seleção para a nova posição.

Para disponibilizar ou não uma seleção em uma categoria, arraste o ícone da seleção para as seleções disponíveis e vice-versa.

CATEGORIAS DE SELEÇÕES

Permite criar, modificar e eliminar as categorias das seleções.

As categorias de seleções são visualizadas em uso normal e permitem dividir as seleções por tipologia de bebida (exemplo, "bebidas com leite")

A função permite:

- criar uma nova categoria 
- duplicar  e modificar  uma categoria.
- eliminar uma categoria 
- habilitar / desabilitar as categorias disponíveis.

CRIAR / MODIFICAR UMA CATEGORIA

É possível atribuir ou modificar o nome, a descrição e a imagem que representa a categoria visualizada no funcionamento normal.

PRODUTOS

SNACK E FOOD

A aparelhagem permite gerir alguns parâmetros das seleções snack e food de aparelhagens ligadas em “master / slave”.

Através da janela, é possível:

- Criar novas seleções snack e/ou food .
- Eliminar uma seleção snack e/ou food .
- Duplicar  e personalizar  as seleções snack e food

Após criar uma seleção, é possível:

- atribuir ou modificar um nome unívoco da seleção.

O nome unívoco é usado como referência ao interior do software.

Se pela máquina “slave” pretender que seja dispensado o mesmo produto de mais espirais, utilize a função “seleções por rotação” da aparelhagem “slave”.

- atribuir ou modificar o nome da seleção nos vários idiomas disponíveis. O nome da seleção é visualizado no funcionamento normal abaixo da imagem da seleção.
 - atribuir o número de seleção associado à espiral.
 - inserir o número do código de barras mostrado no produto e um código associado ao produto (por exemplo, para uso estatístico)
 - atribuir do texto a visualizar nos displays dos preços (se presentes) “slave”
 - Associar uma *playlist* de conteúdos multi-média a visualizar durante a saída.
 - associar uma imagem à seleção
 - associar uma imagem das informações nutricionais do produto.
 - definir algumas características da seleção snack / food (por exemplo, baixo conteúdo de sal, biológico, ...)
- As características configuradas são utilizadas para buscar os produtos na categoria “produto adequado para si”.

BEBIDAS

São visualizadas as seleções atualmente utilizadas, aquelas disponíveis e aquelas incompatíveis com a configuração usada (layout), porém compatíveis com outras configurações (layout).

Através da janela, é possível:

- Criar novas bebidas e associar uma receita .
- O software verifica se há compatibilidade entre a receita e a configuração (layout) da aparelhagem. Se é visualizado  significa que foi encontrada uma incompatibilidade.
- Eliminar uma bebida .
- Duplicar  e personalizar  a bebida.

CRIAR / MODIFICAR UMA BEBIDA

É possível:

- Atribuir / modificar o nome das bebidas visualizadas em uso normal.
- Escolher qual receita utilizar para a preparação da bebida. O software verifica se há compatibilidade entre a receita e a configuração (layout) da aparelhagem. Se é visualizado  significa que foi encontrada uma incompatibilidade.
- Mudar a imagem associada à bebida; toque na imagem para escolher a nova.
- Associar uma *playlist* de conteúdos multi-média a visualizar durante a saída.
- Dispensar a bebida de teste.

RECEITAS

São visualizadas as receitas atualmente utilizadas, aquelas disponíveis e aquelas incompatíveis com a configuração usada (layout), porém compatíveis com outras configurações (layout).

É possível:

- Criar uma nova receita .
A nova receita criada é guardada na categoria “não disponíveis”.
Associar a receita à bebida.
O software verifica se há compatibilidade entre a receita e a configuração (layout) da aparelhagem.
Se é visualizado  significa que foi encontrada uma incompatibilidade
- Eliminar uma receita 
- Duplicar  e personalizar  uma receita

CRIAR UMA NOVA RECEITA

O procedimento guiado permite criar uma nova receita.

É visualizada a janela onde:

- atribuir um nome à nova receita
- configurar um tempo (em segundos) de espera da mensagem “Retirar Bebida” a partir do fim da saída.
O tempo de espera permite que os tubos sejam esvaziados e gotejem na chávena.
- toque em  e de seguida em “Adicionar preparação” para adicionar os produtos que compõem a receita (por exemplo, Café, Chocolate, ...)
As janelas dos parâmetros variam segundo o produto adicionado (café expresso, café fresh brew, pós solúveis, ...)
- Para adicionar personalizações, toque em  e de seguida em “Adicionar personalização”
Para cada personalização é possível configurar os vários parâmetros.
- guarde as configurações e volte à janela principal.

A partir da janela principal, com “Teste receita” é possível dispensar uma seleção de ensaio para verificar a receita criada.

Sucessivamente à seleção de ensaio, é possível modificar a receita.

MODIFICAÇÃO DE UMA RECEITA

A partir da janela da receita é possível:

- modificar o nome da receita
- configurar um tempo (em segundos) de espera da mensagem “Retirar Bebida” a partir do fim da saída.

O tempo de espera permite que os tubos sejam esvaziados e gotejem na chávena.

À receita é possível adicionar ulteriores ingredientes e/ou personalizações.

A partir da janela da receita, toque em  para adicionar ulteriores ingredientes e/ou personalizações.

Para modificar as configurações de cada ingrediente (por exemplo, a quantidade de água, pó, ...). toque na barra do ingrediente para abrir o menu contextual

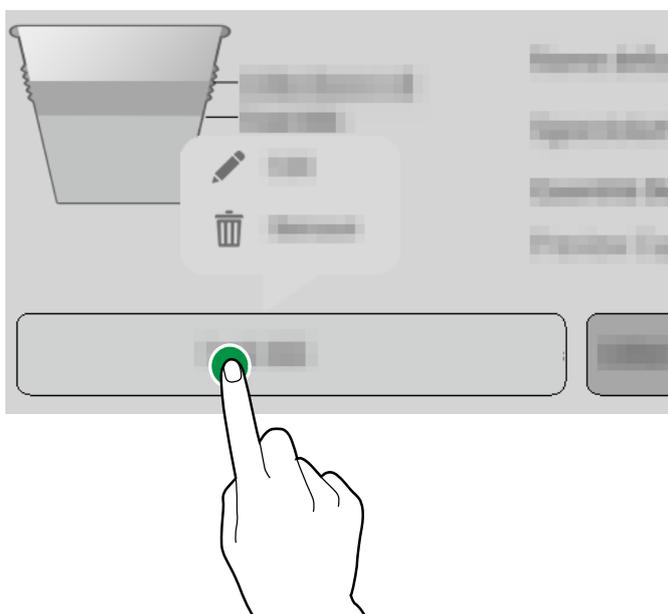


Fig. 35

- toque em EDIT  para mudar os parâmetros
- toque em REMOVER  para eliminar o ingrediente

Para mover um ingrediente na frente ou atrás de um outro ingrediente, basta arrastar a barra do ingrediente.

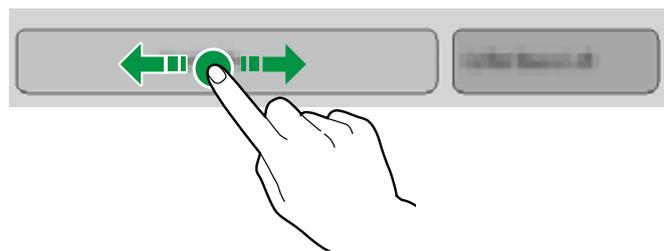


Fig. 36

Depois de variar os parâmetros, guarde as configurações e volte à janela principal.

A partir da janela principal, com “Teste receita” é possível dispensar uma seleção de ensaio para verificar a receita modificada.

PARÂMETROS BÁSICOS

Para cada receita é possível configurar parâmetros básicos, como:

- o nome do ingrediente
- as doses (água e pó)
- dispensar uma bebida de teste

À receita é possível adicionar personalizações (por exemplo, intensidade do chocolate, variação de açúcar, quantidade de água total...).

Cada personalização possui parâmetros específicos a configurar.

Para aparelhagens com um sistema de pagamento é possível configurar a variação do preço da seleção.

A dose temporizada de café moído deve ser indicada em percentagem em relação ao tempo empregado para a moagem volumétrica.

PARÂMETROS AVANÇADOS EXPRESSO

RETARDO INICIAL

Configura um tempo de retardo do ingrediente; o retardo é útil se for criada uma receita composta por mais ingredientes.

Por exemplo, criando a receita “Expresso com leite” entre a saída do Expresso e do leite pode ser colocado um tempo de retardo entre as saídas.

Pode ser útil para obter uma apresentação melhor da bebida

COMPRESSÃO DA PASTILHA

A compressão é efetuada pelo pistão superior que, comprimindo mecanicamente a pastilha, favorece a expulsão da água da mesma antes de descarregá-la no depósito de borras.

- ON: compressão da pastilha habilitada
- OFF: a compressão da pastilha não é efetuada

SQUEEZE DOWN FORCE

configura a força de compressão da pastilha exercida pelo pistão no final da saída.

SQUEEZE REST FORCE

configura o valor de segurança da força de compressão da pastilha.

⚠ Este valor deve ser maior ou igual ao valor de “squeeze down force”.

DOSE PRÉ-INFUSÃO

Configura a quantidade de água (em ml) a utilizar durante a pré-infusão.

TEMPO PRÉ-INFUSÃO

Configura o tempo de pré-infusão antes que a infusão propriamente dita ocorra.

PRESSÃO DE EXTRAÇÃO

Configura 3 perfis de pressão para a infusão de expresso:

- High
- Medium
- Low

Configurando low, são visualizados os parâmetros para a infusão a baixa pressão (veja os parâmetros fresh brew).

PARÂMETROS AVANÇADOS INSTANT

RETARDO INICIAL

Configura um tempo de retardo do ingrediente; o retardo é útil se for criada uma receita composta por mais ingredientes.

Por exemplo, criando a receita “Chocolate com leite” entre a saída do chocolate e do leite pode ser colocado um tempo de retardo entre as saídas.

Pode ser útil para obter uma apresentação melhor da bebida

RETARDO BATEDOR

Configura um tempo de retardo de partida do batedor em relação à saída da água.

MIXER ABSOLUTE MIX TIME

É possível configurar a duração do batimento independentemente do tempo de atuação da bomba / válvula.

O valor da duração de batimento é configurado em décimos de segundo e é calculado aquando da ativação da bomba / eletroválvula.

RELATIVE MIXER TIME

É possível configurar a duração do batimento por diferença, para mais ou para menos, em relação ao momento de paragem da bomba / eletroválvula.

O valor da duração de batimento é configurado em milissegundos e é calculado aquando da ativação da bomba / válvula.

VELOCIDADE DE BATIMENTO (LOW / MEDIUM / HIGH)

É possível definir a velocidade de batimento em função da apresentação pretendida do produto.

WATER QUEUE

Prolonga a saída de água no batedor no término do batimento para permitir uma adequada enxaguadela do batedor.

Configure a quantidade de água pretendida.

VELOCIDADE PÓ

Configura a velocidade de trabalho do doseador automático para definir a sua capacidade.

POWDER DELAY

É possível configurar um tempo de retardo da saída do pó solúvel em relação à saída da água no bater (ativação da bomba / eletroválvula).

STEP

A saída do pó solúvel ocorre por intervalos simultaneamente à saída de água.

Configure em quantos intervalos fazer sair o pó solúvel durante a saída de água.

Configure os intervalos (step) em função do pó usado para obter uma bebida de qualidade e de boa aparência.

CICLO DESCAFEINADO

A saída do pó solúvel ocorre antes da saída de água para melhorar a apresentação da bebida.

A habilitação é recomendada para o café solúvel.

CONTENTORES

Visualiza, em função do layout da máquina, a disposição dos contentores dos produtos. Escolha um contentor para:

- Atribuir um nome ao contentor
- Associar um ingrediente ao contentor (Chocolate, Espresso, Espresso 2, ...)
- Configurar a capacidade máxima do contentor para poder gerir o controlo de “produto em esgotamento”.
- Mudar a cor associada ao contentor.

LAYOUT MECÂNICO

Representa o layout mecânico da configuração em uso pela aparelhagem.

É representada a disposição dos contentores e dos principais grupos funcionais.

É possível indicar ao software as novas configurações mecânicas efetuadas na aparelhagem.

Certifique-se de que as configurações efetuadas correspondam à real configuração da aparelhagem.

A aparelhagem ajusta os ciclos de funcionamento dos grupos funcionais em função das escolhas feitas.

Configurações que não respeitem a real configuração podem ser fonte de perigo e causar danos à aparelhagem.

ID PRODUTOS

Permite modificar o número de identificação das seleções snack e food.

São visualizadas todas as seleções snack e food com o relativo número de identificação.

Não são admitidos números de identificação duplicados das seleções snack e food; em caso de valor duplicado, a aparelhagem visualiza uma mensagem.

CONFIGURAÇÕES DA MÁQUINA

CONFIGURAÇÃO

SELECIONAR CONFIGURAÇÃO

Permite gerir grupos de configurações (por exemplo, por nação) e as configurações individuais (layout) previstas para a aparelhagem.

Um grupo de configurações contém mais configurações individuais (layout).

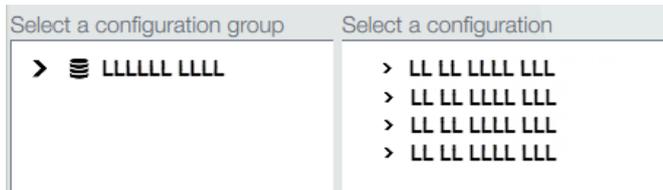


Fig. 37

É possível eliminar e duplicar os grupos de configurações e as configurações individuais.

Quando utiliza-se uma nova configuração, é possível decidir se ajustar a zero os dados estatísticos, as calibrações e os contadores de manutenção.

(i) Antes de carregar a configuração de uma outra aparelhagem (clonação), certifique-se da compatibilidade mecânica e software das aparelhagens.

Para utilizar uma outra configuração (de fábrica), é necessário carregá-la através da função “Backup e restabelecimento”.

Para visualizar a configuração de fábrica carregada, habilite o parâmetro “visualizar todos” através da função de seleção da configuração

BACKUP E RESTABELECIMENTO

A função de backup permite guardar as configurações atuais da máquina em um backup.

Os backups são guardados na memória da placa CPU.

A função de restabelecimento permite restabelecer as configurações da máquina a partir do backup efetuado anteriormente.

A aparelhagem pode ser restabelecida nas:

- configurações de fábrica

- configurações personalizadas anteriormente guardadas com a função de backup.

Após restabelecer as configurações a partir do ficheiro de configuração, habilite a configuração pelo menu “Selecionar configuração”.

IMPORTAR POR USB

Permite importar novas configurações da máquina por um ficheiro de configuração guardado em uma chave USB.

(i) A importação pode ser utilizada para clonar as configurações de uma outra aparelhagem; certifique-se da compatibilidade das configurações entre as aparelhagens.

EXPORTAR NA USB

Permite exportar as configurações da máquina em um ficheiro de configuração na chave USB.

(i) A exportação pode ser utilizada para clonar as configurações atuais em uma outra aparelhagem; certifique-se da compatibilidade das configurações das aparelhagens.

MODIFICAR CADEIAS INTERFACE

Permite modificar os nomes das bebidas, das receitas, dos contentores, das informações nutricionais,... visualizadas nas janelas e nos idiomas disponíveis.

A aparelhagem reúne por categoria as várias cadeias, facilitando a sua localização.

ⓘ Não é possível modificar as cadeias dos menus de programação.

PERSONALIZAR A INTERFACE DE UTILIZADOR

MODIFICAR

Permite configurar alguns elementos gráficos da interface de utilizador (GUI) por exemplo, fundos, dimensões do texto, cores, ...

SELECIONAR GRÁFICA PERSONALIZADA

Permite escolher o ficheiro com as personalizações gráficas a aplicar à interface de utilizador.

São visualizados os ficheiros carregados com a função "importar".

IMPORTAR GRÁFICA PERSONALIZADA

Permite importar de uma chave USB o ficheiro com as personalizações gráficas personalizadas a importar na aparelhagem.

EXPORTAR GRÁFICA PERSONALIZADA

Permite guardar numa chave USB um ficheiro com as personalizações gráficas efetuadas.

CONFIGURAÇÕES VISUALIZAÇÃO GERAIS

Habilita / desabilita a visualização do:

- número de produtos dispensados aquando do acendimento da aparelhagem.
- configurar a luminosidade do touch screen; o valor 100 configura a máxima luminosidade.
- data e hora
- screen saver, a habilitação permite inserir após quanto tempo ativar o screen saver. Escolhe se reproduzir um screen saver ou uma *playlist*

PLAYLIST

Permite criar e gerir a *playlist* dos conteúdos de entretenimento.

Uma *playlist* contendo vídeos e/ou sequências de imagens que são reproduzidos durante a saída da seleção.

Com  adiciona-se vídeos ou imagens à *playlist*.

Com  cria-se uma cópia da *playlist*.

Com  elimina-se a *playlist*.

Para uma nova *playlist* é necessário que seja atribuído um nome.

Os conteúdos da *playlist* podem ser reproduzidos em modo: casual  ou cíclico 

ⓘ Para uma *playlist* com apenas imagens, é possível indicar depois de quanto tempo (em segundos) visualizar a imagem sucessiva.

MENSAGEM DE TEXTO E FEED RSS

em uso normal e durante a saída da seleção, é possível visualizar os rss feed (notícias) e as previsões meteorológicas.

Para visualizar notícias e previsões meteorológicas, é necessário que a aparelhagem esteja ligada à Internet.

FEED / TEXTO

A aparelhagem, para as configurações de fábrica, está configurada para mostrar mensagens de texto fixas (aparelhagem não ligada à internet).

Crie e insira os textos que pretende mostrar durante o funcionamento in uso normal.

Com uma ligação de rede habilitada, é possível visualizar notícias utilizando um FEED RSS.

ⓘ Um FEED RSS permite visualizar breves notícias durante o funcionamento normal.

Escolhe o endereço do FEED RSS entre aqueles predefinidos ou insira um endereço personalizado.

CONFIGURAÇÕES SENSORES DE INPUT

O grupo de funções permite configurar o funcionamento de alguns sensores da aparelhagem.

NÍVEL DOS CONTENTORES

Habilita / desabilita o controlo do nível dos contentores.

ⓘ O nível dos contentores é calculado. Da capacidade do contentor é subtraída a quantidade de produto utilizada na receita para cada seleção efetuada.

ⓘ Para uma gestão correta, indique (para cada abastecimento de produtos) a quantidade de produto abastecida no contentor.

São visualizados os vários contentores com os níveis de abastecimento e os parâmetros modificáveis:

- Quantidade calculada: habilita o contador que gere os pré-alarmes de “produto em esgotamento”
- Capacidade total: configure os gramas da capacidade máxima do contentor.
- Valor de limiar: configure os gramas do limiar de pré-alarمة.

SENSOR DE COPOS

Apenas modelos com “sensor de copos” (fotocélula).

O sensor de copos pode ser habilitado / desabilitado para todas as seleções.

Também é possível definir se, após duas tentativas de desengate do copo sem que a fotocélula detete objetos no vão de saída a falha deva:

- bloquear o aparelho (falha que bloqueia) ou
- deixá-lo em funcionamento para a utilização com a chávena do utilizador (falha que não bloqueia).

CALIBRAÇÕES

CALIBRAÇÃO DO CONTADOR VOLUMÉTRICO

A calibração do contador volumétrico (flow meter) permite obter a correta quantidade de água prevista pelas receitas.

O procedimento de calibração do contador volumétrico consiste em:

1. Dispensar e retirar a quantidade de água pré-configurada
2. Medir a quantidade de água dispensada (em cc)
3. Insira o valor detetado.

CALIBRAÇÃO DA MOAGEM

A calibração permite ajustar a velocidade de trabalho do moinho em função dos gramas a moer

Para calibrar, proceda como segue:

1. Inicie o procedimento de calibração, uma dose de café em grãos é moída e desenganchada.
2. Pese o café moído
3. Insira o valor do peso detetado.

CALIBRAÇÃO DO DOSEADOR AUTOMÁTICO

A calibração dos doseadores automáticos dos produtos solúveis permite ajustar a velocidade de trabalho do doseador automático para definir o caudal em g/seg.

Para calibrar, proceda como segue:

1. Faça o pó sair à velocidade mínima.
2. Pese o pó solúvel dispensado.
3. Insira o valor do peso detetado.
4. Faça o pó sair à velocidade máxima.
5. Pese o pó solúvel dispensado.
6. Insira o valor do peso detetado.

CALIBRAÇÃO DAS BOMBAS / ELETROVÁLVULAS

A calibração permite ajustar o caudal em cc/seg.

Para calibrar, proceda como segue:

1. Faça a água sair ao caudal mínimo.
2. Meça e insira a quantidade de água dispensada.
3. Faça a água sair ao caudal máximo.
4. Meça e insira a quantidade de água dispensada.

CALIBRAÇÃO DA ÁGUA FRIA

Apenas para os modelos que dispensam água fria.

A calibração da água fria permite obter a correta quantidade de água nas receitas.

O procedimento de calibração:

1. Faça sair uma quantidade de água pré-configurada
2. De seguida, meça a quantidade de água dispensada (em ml)
3. Insira o valor detetado.

AJUSTE AUTOMÁTICO DAS MÓS

Para cada dispositivo de ajuste das mós (se presente) é possível:

- Habilitar / desabilitar o ajuste automático da moagem
- Configurar o tempo de infusão; é o tempo pretendido para a saída da dose de água de referência configurada (dose de infusão).
- Configurar a quantidade de água de referência (dose de infusão) na qual monitorizar o tempo para a infusão.

Mudando a dose de infusão, em proporção, é variado o tempo de infusão.

Mudando o tempo de infusão, a dose de infusão não é variada.

AJUSTE MOTORIZADO DAS MÓS

Com o ajuste da moagem desabilitado ou nas aparelhagens com ajuste motorizado das mós, é possível ajustar a moagem (mais grossa ou mais fina).

Configure o valor (expresso em 1/6 de giro da anilha do porta-mós) para aproximar ou para afastar as mós.

Quando as mós são aproximadas, obtém-se uma moagem mais fina.

Quando as mós são afastadas, obtém-se uma moagem mais grossa.

Para as máquinas sem o ajuste motorizado das mós, atue manualmente no manípulo de regulação do moinho.

CONFIGURAÇÕES OUTPUT

GRUPO DE INFUSÃO

- Sem café: um sensor deteta a rotação do moinho durante a moagem; em caso de bloqueio (ex. corpos estranhos) ou de excessiva velocidade (moedor vazio), o controlo bloqueia as seleções que utilizam o moinho.
- Pré-moagem: habilita / desabilita a moagem do café para a seleção sucessiva. A pré-moagem diminui o tempo de preparação da seleção sucessiva com café moído. A pré-moagem prejudica o aroma da seleção sucessiva com café moído.
- Permite configurar a posição da câmara de infusão do grupo de infusão. Configurar a posição da câmara de infusão permite que o café assente em modo mais homogêneo na câmara de infusão.
- Habilita o reposicionamento do grupo de infusão aquando do acendimento da aparelhagem. Reposicionar o grupo de infusão permite que estejamos seguros que esteja na posição correta antes de uma saída.
- habilita a variação da dose do primeiro café (aumento da dose de água do primeiro café)

PARÂMETROS VENTONHAS

Habilita / desabilita o funcionamento das ventoinhas da aparelhagem.

ASPIRAÇÃO VAPORES

- ON: a ventoinha está sempre ativa.
- OFF: a ventoinha ativa-se durante a preparação da bebida.

ILUMINAÇÃO

Permite configurar os parâmetros de iluminação da aparelhagem.

é possível configurar:

- se a iluminação da aparelhagem deve ficar ativa ou não quando estiver fora de serviço.
- decidir por quanto tempo deixar ativa a iluminação do vão a partir do término da saída.

GRUPO INFUSÃO CHÁ

Apenas para os modelos com grupo de infusão de chá

POSIÇÃO “SERVICE” GRUPO INFUSÃO CHÁ

Posiciona o grupo de infusão de chá na posição de “service”.

A posição de “service” é útil quando devem ser efetuadas operações que requeiram a desmontagem do grupo de infusão de chá da aparelhagem.

GRUPO INFUSÃO CHÁ MONTADO LIMPO

Ajusta a zero os contadores que gerem a sinalização para efetuar a “limpeza grupo infusão chá”.

Confirme após efetuar a higienização e após remontar o grupo de infusão de chá na aparelhagem

CONFIGURAÇÕES DISPENSADOR COPOS

Com esta função é possível determinar:

- o tempo de retardo da paragem da rotação do dispensador de copos
- o tempo que deve passar entre a ativação do motor de desengate do copo e o reconhecimento do copo por parte do sensor de chávenas.

Use estes parâmetros para compensar a eventual inércia devida ao tipo de copo.

CONFIGURAÇÕES BICOS MÓVEIS

Com esta função é possível determinar:

- a posição dos bicos móveis para a saída unicamente de água quente ou fria. A posição dos bicos é exprimida em percentual do tempo empregado pelos bicos para colocar-se em posição de saída
- configure depois de quanto tempo recolocar os bicos em posição de repouso após uma saída. O tempo de retardo permite que os tubos sejam esvaziados e gotejem no copo.

A posição personalizada dos bicos permite evitar possíveis contaminações de uma seleção de apenas água.

Verifique experimentalmente as configurações efetuadas.

MANUTENÇÃO

PROGRAMAÇÃO DAS LAVAGENS / ENXAGUADAS AUTOMÁTICAS

É possível habilitar / desabilitar a programação dos ciclos de lavagem e/ou enxaguadela automáticas da aparelhagem.

Programe o tipo de lavagem e/ou enxaguadela a efetuar no dia e hora configurados.

É possível adicionar e remover ciclos automáticos de lavagem e/ou enxaguadela.

⚠ As lavagens/enxaguadelas automáticas utilizam água quente. Nunca coloque as mãos na zona de saída: perigo de queimaduras.

ⓘ Os ciclos de lavagem não substituem a necessidade de desmontar com regularidade os componentes para a desinfecção.

Durante as lavagens/enxaguadelas, é visualizada uma mensagem com a progressão da operação.

PRÓXIMA MANUTENÇÃO

Habilite e configure o intervalo de manutenção e/ou número de saídas.

Aquando do alcance dos valores configurados, a aparelhagem visualiza uma mensagem para “efetuar a manutenção”.

NOTIFICAÇÃO MANUTENÇÃO

Ajusta a zero o contador que gere os avisos de manutenção.

ⓘ Para uma correta gestão das notificações, só ajuste a zero o contador após efetuar todas as intervenções de manutenção.

MENSAGENS LAVAGENS

Para cada tipologia de lavagem / enxaguadela, configure os intervalos (número de horas e/ou seleções).

Aquando do alcance dos valores configurados, a aparelhagem visualiza uma mensagem para efetuar a lavagem / enxaguadela. Cada lavagem / enxaguadela pode ser posta como obrigatória: a aparelhagem ou alguns grupos funcionais são postos fora de serviço até que seja feita a lavagem / enxaguadela.

PRÓXIMAS LAVAGENS

Visualiza, para cada tipologia de lavagem / enxaguadela, quando será necessário efetuar uma lavagem / enxaguadela.

CONFIGURAÇÕES GERAIS

ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

Permite configurar a tensão de alimentação utilizada para alimentar a aparelhagem.

Certifique-se do valor da tensão de alimentação antes de efetuar a escolha.

ⓘ A configuração permite uma gestão correta de todos os componentes elétricos e a otimização dos ciclos de funcionamento da aparelhagem

BIDÃO

A alimentação hídrica do aparelho pode ser por rede (OFF) ou por reservatório (ON).

CIRCUITO HIDRÁULICO

Permite configurar o circuito hidráulico da aparelhagem (padrão ou com caldeira dupla).

Certifique-se de que o circuito escolhido seja aquele da aparelhagem.

ⓘ A configuração permite uma gestão correta de todos os componentes elétricos e a otimização dos ciclos de aquecimento da caldeira (ou caldeiras)

PARÂMETROS CALDEIRA

Configura os parâmetros de funcionamento da caldeira (ou caldeiras).

- Temperatura: configura a temperatura de funcionamento da caldeira

É possível habilitar um ciclo de aquecimento da caldeira (boost) aquando da primeira seleção ou após um período de stand-by.

Habilitar o ciclo de aquecimento (boost) é útil para compensar (após um período de stand-by) uma baixa temperatura da primeira seleção.

É possível habilitar o boost também para todas as seleções sucessivas à base de café.

Para as bebidas solúveis, o ciclo de aquecimento da caldeira (boost) é unicamente para a primeira seleção.

CONFIGURAÇÕES DA PRÉ-SAÍDA

Permite habilitar e gerir os ciclos e aquecimento e/ou enxaguadela antes de uma saída.

Se estes ciclos forem habilitados, os tempos de preparação da bebidas se alongam.

CONFIGURAÇÕES MASTER SLAVE

Com esta função habilita-se a ligação "Master / Slave".

Com a função ativa, a aparelhagem é "Master": tem o controlo do segundo aparelho.

A ligação "Master / Slave" requer que as aparelhagens sejam ligadas entre si com o específico kit.

Através do menu, configure o modelo da máquina "Slave".

De default, a função master/slave não está habilitada.

Com a função "Master / Slave" habilitada é possível utilizar as funções relativas aos produtos snack e/ou food (por exemplo, disposição das seleções snack).

Os pedidos de seleções snack e/ou food são efetuados através da aparelhagem "Master"

INFORMAÇÕES SOBRE A MÁQUINA

FALHAS

O aparelho é dotado de diversos sensores para manter sob controlo os vários grupos funcionais.

Quando é detetada uma anomalia, é visualizado o tipo de falha e o aparelho (ou parte do mesmo) é posto fora de serviço.

As falhas detetadas são memorizadas em contadores específicos.

HISTÓRICO DE FALHAS

Com esta função, é possível visualizar a lista do histórico das falhas; o histórico das falhas indica o nome da falha com a respetiva data e hora.

A função indica se a falha ainda existe e/ou foi solucionada.

Através da função é possível ajustar a zero a lista das falhas registadas.

HISTÓRICO DE EVENTOS

Com esta função é possível visualizar e filtrar os eventos registados pela aparelhagem.

Um evento pode ser, por exemplo, o acesso aos menus, a modificação dos parâmetros, ...

Através da função é possível ajustar a zero a lista dos eventos registados.

FALHAS

Visualiza as falhas presentes na aparelhagem.

Se não existirem falhas, a lista está vazia

FALHA DOSEADOR 1...9 (DOSER FAULT)

Se a absorção de corrente de um doseador automático não entrar na faixa dos valores de pré-estabelecidos, serão desabilitadas todas as seleções que o doseador fizer parte.

FALHA BATEDOR 1...6 (WHIPPER FAULT)

Se a absorção de corrente de um batedor automático não entrar na faixa dos valores de pré-estabelecidos, serão desabilitadas todas as seleções que o batedor fizer parte.

ELETROVÁLVULA 1...7 (VALVE FAULT)

Se a absorção de corrente de uma eletroválvula não entrar na faixa dos valores pré-estabelecidos, serão desabilitadas todas as seleções em que a eletroválvula for usada.

SHORT CIRCUIT MOSFET

Um dos mosfet na placa de atuações fica ativo.

Os mosfet controlam a ativação/desativação dos motores em corrente contínua.

SHORT CIRCUIT

É detetado um curto-circuito em um dos motores em corrente contínua ligado à placa de atuações.

É possível que simultaneamente seja detetada uma falha em um dos motores em corrente contínua.

CONTADOR VOLUMÉTRICO

O contador volumétrico (flow meter) permite contar a quantidade de água requerida para a preparação de uma seleção.

Se a placa de atuações não detetar os impulsos do contador volumétrico gerados pela passagem de água dentro de um tempo pré-estabelecido, a aparelhagem é posta fora de serviço.

PERDA ÁGUA AIRBREAK

O microinterruptor do Air-break (acionado pelo flutuador) sinaliza a falta de água que tenha sido pedida uma seleção.

É aberta a eletroválvula de entrada da água ou ativa a bomba de autoalimentação (tentativa de enchimento do air break).

Caso o air break não encha, a aparelhagem é posta fora de serviço.

MICROINTERRUPTOR AIRBREAK

O microinterruptor do Air-break (acionado pelo flutuador) nunca sinaliza a falta de água após uma saída.

TIME OUT ENCHIMENTO AIR-BREAK

O microinterruptor do air-break (acionado pelo flutuador) não sinaliza o alcance do nível da água no air-break no tempo previsto durante o enchimento.

TIME OUT ENCHIMENTO CALDEIRA

A caldeira não foi enchida dentro do tempo previsto.

A quantidade de água para o enchimento da caldeira é detetada pelo contador volumétrico (flow meter).

GRUPO DE CAFÉ -FALHA NO GRUO

MICROINTERRUPTOR-

Durante a movimentação do grupo de infusão, o microinterruptor de controlo não é acionado dentro de um certo limite de tempo.

É possível que esta falha esteja combinada com uma outra falha de posicionamento do grupo de café

GRUPO DE CAFÉ -FALHA DO GRUPO DE START-

O microinterruptor sinaliza a permanência no ponto de repouso.

GRUPO DE CAFÉ -FALHA DO GRUPO DE INFUSÃO-

O microinterruptor de controlo sinaliza que o grupo de café não está na posição de infusão

GRUPO DE CAFÉ -FALHA DO GRUPO DE SAÍDA-

Durante a fase de infusão, o microinterruptor de controlo sinaliza a movimentação do grupo expresso.

GRUPO DE CAFÉ -FALHA DO GRUPO DE DESCARGA-

Ao final da infusão, o microinterruptor de controlo sinaliza que o grupo de café não atinge a posição de “descarregamento da pastilha gastá”.

GRUPO DE CAFÉ -FALHA DO GRUPO DE REPOUSO-

O microinterruptor de controlo sinaliza que o grupo de infusão não retornou à posição de repouso após a descarga da pastilha.

BICOS MÓVEIS

Os bicos móveis não atingiram a posição de saída.

A aparelhagem é posta fora de serviço.

ERRO CALDEIRA

A temperatura de funcionamento da caldeira não é atingida após várias deteções de temperatura em um determinado tempo.

A aparelhagem é posta fora de serviço.

PERDA CALDEIRA

Sinaliza uma possível perda de pressão da caldeira durante um ciclo de "colocação sob pressão".

LIMPEZA COMPLETA MÁQUINA

É sinalizada a necessidade de efetuar a limpeza completa da aparelhagem.

A sinalização é visualizada quando é atingido o limite de tempo ou o número de seleções configurado.

LAVAGEM GRUPO EXPRESSA COM PASTILHAS

É sinalizada a necessidade de efetuar a lavagem do grupo expresso utilizando pastilhas higienizantes.

A sinalização é visualizada quando é atingido o limite de tempo ou o número de seleções configurado.

LAVAGEM DO BATEDOR

É assinalada a necessidade de efetuar a lavagem dos batedores.

A sinalização é visualizada quando é atingido o limite de tempo ou o número de seleções configurado.

MOEDEIRO

Apenas modelos com sistema de pagamento.

A máquina entra em bloqueio se recebe um impulso superior a 2 seg. na linha do validador ou se a comunicação com o moedeiro serial não ocorre por mais de 30 (protocolo Executive) ou 75 (protocolo DBV) segundos.

SEM ÁGUA

Falta de água fornecida pela rede hídrica ou pelo reservatório de autoalimentação.

Verifique se a aparelhagem está ligada à rede hídrica e se o registo está aberto ou se o reservatório está cheio de água.

Toque na tecla "Reset" para restabelecer o funcionamento da aparelhagem.

SEM CAFÉ

Se a dose de café moído no doseador não for alcançada dentro de 15 segundos, é registada a falha "sem café".

As seleções que usam café em grãos são postas fora de serviço.

BLOQUEIO DO MOINHO

Um sensor deteta a efetiva rotação do moinho durante o tempo de moagem.

No caso de bloqueio (corpos estranhos etc.), o moinho é bloqueado e as seleções à base de expresso são desabilitadas.

PLACA DA MÁQUINA

Falta de comunicação entre a placa da máquina e a placa CPU.

A comunicação entre as duas placas ocorre através de CAN BUS.

Verifique as ligações CAN BUS entre as duas placas.

BAIXA TEMPERATURA EXPRESSO

A temperatura da caldeira do café expresso é inferior à temperatura mínima programada para uma saída.

Espera atingir a temperatura mínima de saída configurada.

BASE DE DADOS MÁQUINA NÃO DISPONÍVEL

A base de dados da máquina, que reúne e gere as configurações da máquina (layout), não está presente na aparelhagem ou não é possível carregá-la ou criá-la.

Verifique se há espaço suficiente na memória.

A aparelhagem é posta fora de serviço.

ESTATÍSTICAS

MOSTRAR ESTATÍSTICAS

Exibe as estatísticas relativas às seleções (por exemplo, o número das saídas efetuadas, a data e a hora da última saída, ...)

AJUSTE A ZERO DAS ESTATÍSTICAS

Ajuste a zero as estatísticas memorizadas das seleções.

MOSTRAR AUDIT

Visualiza, para cada seleção, o número total dos produtos dispensados e o total dos produtos dispensados a partir do último ajuste a zero das estatísticas e o valor recebido para cada seleção.

A função permite filtrar a visualização dos dados audit por categorias.

NUMERAÇÃO SELEÇÕES

Permite numerar as seleções e ter a correspondência bebida-número de seleção nas estatísticas.

ⓘ Cada seleção deve ter um número único.

PREFERIDOS

Os “preferidos” são ligações às funções utilizadas com frequência.

Após adicionar uma função aos “preferidos” bastará visualizar os “preferidos” e tocar na função para acedê-los rapidamente.

LISTA PREFERIDOS

Visualiza todas as funções que são utilizadas com frequência e que foram memorizadas como “preferidos”.

Toque na função para acedê-los.

ELIMINAR LISTA PREFERIDOS

Permite remover as funções que foram memorizadas como “preferidos”.

É possível remover a função individual ou todas as funções (eliminar tudo).

Para eliminar uma função individual: toque na tecla da função e confirme a sua eliminação da lista.

IDENTIFICAÇÃO MÁQUINA

Permite inserir um código numérico e o nome que identifica a aparelhagem.

O código pode ser utilizado para a identificação da aparelhagem para a análise das estatísticas.

ⓘ Estas informações não são guardadas quando efetua-se um backup completo.

DATA INSTALAÇÃO

Permite configurar a data de instalação da aparelhagem.

Com  configura-se a data.

ⓘ **A data é utilizada para a gestão e a programação dos intervalos de manutenção e/ou ciclos de lavagem / enxaguadela automáticos.**

CONTACTOS SUPORTE TÉCNICO

Permite inserir as referências (nome e número de telefone) do suporte técnico a contactar em caso de falha.

Estas informações serão visualizadas caso houver uma falha.

É possível decidir se as informações devem ser visualizadas com as falhas que bloqueiam a aparelhagem ou com as falhas que não a bloqueiam ou com as falhas que não podem ser ajustadas a zero em uso normal.

Com  modificam-se as referências.

POUPANÇA ENERGÉTICA

Através da função poupança energética é possível habilitar, modificar os parâmetros e configurar as faixas horárias de poupança energética da aparelhagem.

CONFIGURAÇÕES

Habilita / desabilita a função de energia.

A aparelhagem permite gerir vários perfis de poupança energética.

Cada perfil de poupança energética pode ser personalizado em alguns parâmetros.

PERFIL “SOFT MODE”

Este perfil habilita a poupança energética após um período de inatividade da aparelhagem.

Aquando do pedido de uma seleção, a máquina sai da fase de poupança energética.

É possível:

- Configurar após quantos minutos de inatividade da aparelhagem ativar a poupança energética.
- configurar a temperatura de conservação da caldeira (ou caldeiras) na fase de poupança energética
- habilitar / desabilitar a iluminação da aparelhagem
- escolher o nível de luminosidade do touch screen entre aqueles predefinidos.

PERFIL “DEEP MODE”

Este perfil é ativo na faixas horárias configuradas.

Nas faixas horárias configuradas, a temperatura da caldeira abaixa e é mantida a temperatura de conservação configurada.

É possível:

- configurar de quantos minutos antecipar o aquecimento da caldeira antes do final da faixa horária.
Por exemplo, 5 minutos: 5 minutos antes do final da faixa horária é ativado o ciclo de aquecimento da caldeira para alcançar a temperatura de trabalho.
- configurar a temperatura de conservação da caldeira (ou caldeiras) na fase de poupança energética
- habilitar / desabilitar a iluminação da aparelhagem
- escolher o nível de luminosidade do touch screen entre aqueles predefinidos.

FAIXAS HORÁRIAS

Permite configurar as faixas horárias de intervenção dos perfis de poupança energética.

- Escolha o dia no qual configurar as faixas horárias.
- Toque em “Adicionar” e de seguida toque na linha do perfil para posicionar um retângulo com o horário indicado.
- Arraste o retângulo para definir com precisão o horário.

Para eliminar um retângulo, toque na tecla “Remover” e de seguida toque no retângulo a eliminar.

É possível copiar as configurações efetuadas para todos os dias da semana ou para um único dia.

Toque em “Copy day profile” para poder:

- Copiar as faixas horárias configuradas em um único dia da semana; toque no dia no qual configurar a poupança energética e de seguida toque em “colar perfil diário”
- Copiar as faixas horárias configuradas para todos os dias da semana; toque em “colar perfil diário em todos os dias”

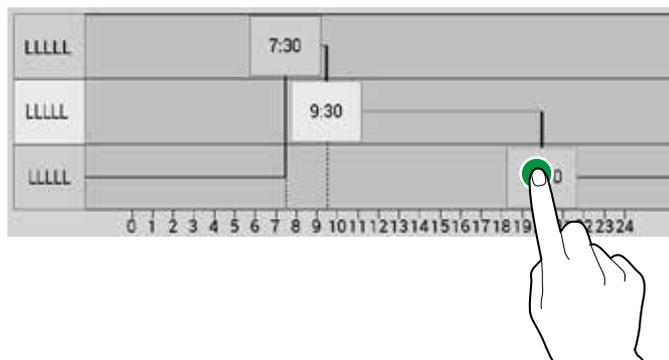


Fig. 38

SISTEMAS DE PAGAMENTO

É possível decidir qual entre os protocolos para sistema de pagamento previstos habilitar e gerir as relativas funções.

Alguns parâmetros, comuns a mais sistemas de pagamento, mantêm o valor configurado mesmo mudando o tipo de sistema.

PARÂMETROS 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 pagamento é enviado aquando do início da saída.

POSIÇÃO PONTO DECIMAL

Configura a posição do ponto decimal, ou seja:

0: ponto decimal desabilitado

1: XXX.X (um dígito decimal após o ponto)

2: XX.XX (dois dígitos decimais após o ponto)

3: X.XXX (três dígitos decimais após o ponto).

TIPO DE SAÍDA

Permite configurar o modo de funcionamento para a saída múltipla ou individual. Com a saída múltipla, o troco não é automaticamente restituído ao final de uma saída bem sucedida, porém o crédito permanece à disposição para ulteriores saídas. Pressionando o botão de recuperação de moedas, o crédito restante será restituído se o seu valor for inferior ao valor do troco máximo.

COMPRA OBRIGATÓRIA (OBLIGATION TO BUY)

Permite habilitar/desabilitar o funcionamento do botão de recuperação de moedas antes da saída de um produto.

-ON: o troco é restituído após efetuar a seleção de um produto

-OFF: o troco é restituído imediatamente ao pressionar a tecla de recuperação de moedas (o aparelho funciona como troca-moedas)

VALIDADOR

POSIÇÃO PONTO DECIMAL

Configura a posição do ponto decimal, ou seja:

0: ponto decimal desabilitado

1: um dígito decimal após o ponto (XXX.X)

2: dois dígitos decimais após o ponto (XX.XX)

3: três dígitos decimais após o ponto (X.XXX)

CRÉDITO (OVERPAY)

É possível decidir se:

- receber o eventual crédito que excede o valor da seleção após um certo tempo

- manter ou deixar disponível o eventual crédito que excede o valor da seleção para uma sucessiva seleção.

OVERPAY TIMEOUT

Permite configurar após quanto tempo deixar ou receber o crédito sem pedir uma seleção.

VALOR LINHAS VALIDADOR

Permite configurar o valor das 6 linhas de moedas (de A a F) do validador.

EXECUTIVE

VERSÃO

Para o sistema executive, é necessário escolher entre os sistemas de pagamento previstos, que são:

- Standard

- Price holding / price display.

- Price holding com alinhamento

SINCRONIZAR PREÇOS

Com Price holding / price display e Price holding com alinhamento, é possível sincronizar os preços configurados:

- do moedeiro à aparelhagem e vice-versa.

- do moedeiro / sistema cashless à aparelhagem e vice-versa

A sincronização ocorre a cada acendimento da aparelhagem.

SAÍDA COM CRÉDITO INSUFICIENTE

Se estiver habilitada, permite dispensar seleções (por 3 minutos) mesmo se o crédito inserido for insuficiente.

Após 3 minutos da ativação da função, a saída com crédito insuficiente é desabilitada automaticamente.

MDB

CRÉDITO (OVERPAY)

É possível decidir se:

- receber o eventual crédito que excede o valor da seleção após um certo tempo
- manter ou deixar disponível o eventual crédito que excede o valor da seleção para uma sucessiva seleção.

OVERPAY TIMEOUT

Permite configurar após quanto tempo deixar ou receber o crédito sem pedir uma seleção.

CRÉDITO MÁXIMO

Permite configurar o valor máximo aceite (com dinheiro) para limitar ter que restituir altos valores de troco.

TROCO MÁXIMO

É possível configurar um limite para a soma total do troco que o moedeiro devolve ao premir o botão de devolução do troco ou após uma saída individual.

ⓘ O eventual crédito que excede a soma programada com esta função será recebido.

MOEDAS ACEITES

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

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

MOEDAS ACEITES TROCO EXATO

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

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

MOEDAS DEVOLVIDAS

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

ALGORITMO TROCO EXATO

Permite escolher o algoritmo de controlo para fazer de modo com que a máquina possa dar troco no final da seleção.

Cada algoritmo verifica uma série de condições (quantidade de moedas nos tubos ou o estado vazio ou cheio) dos tubos que o moedeiro utilizará para dar o troco.

A condição de “Não dá troco” surge quando os tubos combinados ao algoritmo escolhido atingem o nível mínimo de moedas.

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

Por exemplo: com o algoritmo “6” a aparelhagem visualizará a mensagem “Não dá troco” quando um dos tubos (A, B, C) se encontrarem no nível mínimo.

com o algoritmo “04” a aparelhagem visualizará a mensagem “Não dá troco” apenas quando o tubo A (moeda de menor valor) atingir o nível mínimo de moedas.

CONFIGURAÇÕES CASHLESS

ESCONDER CRÉDITO CHAVE (CASHLESS PRIVATE)

Para a tutela da privacidade dos utilizadores, esta função permite visualizar “-----” em substituição do crédito presente no sistema cashless.

ACEITAÇÃO CRÉDITO INDEFINIDO

Esta função permite aceitar ou não sistemas de pagamento cashless (chave ou cartão), caso o crédito do sistema cashless não seja definido

COMANDOS CASH-SALE

Habilita / desabilita a função cash-sale.

Permite fazer resultar que as transações efetuadas em dinheiro ocorram através de um sistema cashless.

Os valores disponíveis são:

- 0: as transações em dinheiro são registadas como tais (funcionamento padrão)
- 1: as transações em dinheiro são registadas como transações efetuadas pelo primeiro sistema cashless
- 2: as transações em dinheiro são registadas como transações efetuadas pelo segundo sistema cashless

REVALUE

Habilita / desabilita o leitor de notas exclusivamente para recarregar o crédito no sistema cashless (chave ou carta)

SEGUNDO CASHLESS

Habilita / desabilita o funcionamento de um segundo sistema cashless.

VALIDADOR DE NOTAS

RECARGA CASHLESS COM NOTAS

Habilita / desabilita a possibilidade de recarregar sistemas cashless (chave ou cartão) com o validador ou com um leitor de notas.

NOTAS ACEITES

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

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

NOTAS ACEITES TROCO EXATO

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

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

PREÇOS

SÍMBOLO MOEDA

A função permite configurar, durante a visualização do crédito e dos preços, o símbolo da moeda entre aqueles previstos.

PREÇOS DE VENDA

O aparelho (em função do método de pagamento) 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 são reunidos em 4 listas.

Para cada uma das 4 listas é possível configurar o preço global (preço igual para todas as seleções) e o preço unitário (para cada seleção).

SENHAS DE ACESSO FREE VEND

Habilita / desabilita a saída gratuita de uma ou mais seleções com a utilização de uma senha de acesso.

Configure:

- a senha de acesso para uma única saída gratuita

ou

- a senha de acesso para a saída gratuita de mais seleções.

PREÇO POR FAIXAS HORÁRIAS

Permite configurar as faixas horárias (padrão ou promocional) para a venda por preços diferenciados.

- Toque no dia onde configurar as faixas horárias.

- Toque em “Adicionar” e de seguida toque na linha da faixa para posicionar um retângulo com o horário indicado.

- Arraste o retângulo para definir com precisão o horário.

Para eliminar um retângulo, toque na tecla “Remove” e de seguida toque no retângulo a eliminar.

É possível copiar as configurações efetuadas para todos os dias da semana ou para um único dia.

Tocar em “Copy day” para poder:

- Copiar as faixas horárias configuradas em um único dia da semana; toque no dia no qual configurar a poupança energética e de seguida toque em “colar dia”

- Copiar as faixas horárias configuradas para todos os dias da semana; toque em “colar para todos os dias”

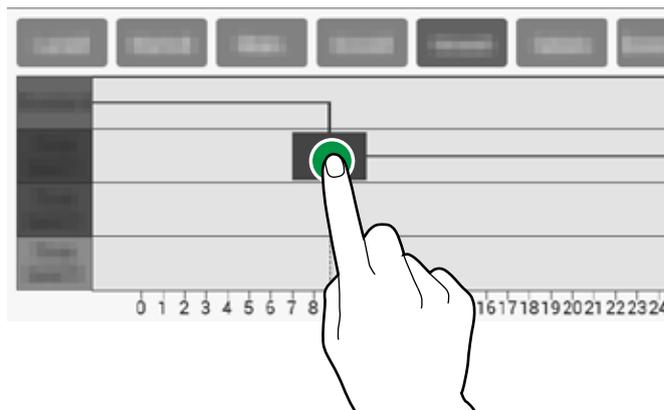


Fig. 39

ESVAZIAR MOEDEIRO

Permite esvaziar o moedeiro para retirar o dinheiro depositado.

IMPORTAR / EXPORTAR

Reune todas as funções de exportação e importação das estatísticas, configurações da máquina, pacotes gráficos, ...

EVADTS

Permite exportar dados EVADTS em chave USB e/ou em dispositivos de transmissão de dados (RS232, IrDA, telemetria, ...).

USB

Guarda um ficheiro EVADTS em chave usb.

PROTOCOLO DE COMUNICAÇÃO SERIAL

A partir desta função, é possível decidir qual protocolo de comunicação utilizar para a comunicação com dispositivos de aquisição de dados.

DDCMP - EDDCMP

com os seguintes parâmetros configuráveis:

- **Baudrate:** é a velocidade de transmissão a utilizar na comunicação entre a aparelhagem e os dispositivos de aquisição de dados.
- **Pass code:** é um código que deve ser igual àquele do terminal de transferência de dados para permitir a sua identificação. Configuração de default 0
- **Secutiry code:** é um código para o reconhecimento recíproco entre o aparelho e o terminal EVA DTS. Configuração de default 0
- **Fim transmissão:** se estiver habilitado, é capaz de reconhecer o sinal de fim de transmissão (EOT) que é enviado ao último pacote e interromper a comunicação de dados.

DEX/UCS

com os seguintes parâmetros configuráveis:

- **Baudrate:** é a velocidade de transmissão a utilizar na comunicação entre a aparelhagem e os dispositivos de aquisição de dados.

VÍDEO

Permite importar / exportar vídeos da aparelhagem com uma chave USB.

FORMATOS VÍDEO SUPORTADOS

- MP4 codificação H264 e 25 fotogramas/seg
- AVI codificação XVID, MPEG2 e 25 fotogramas/seg
- MOV codificação MPEG4 e 25 fotogramas/seg
- resolução máxima do screen saver 1200x800
- resolução do vídeo de entretenimento 640x480.

i A utilização de conteúdos de alta qualidade incidem nos desempenhos gerais da aparelhagem e ocupam espaço de memória.

⚠ A reprodução de vídeo pode vir a exigir a autorização do proprietário de copyright ou de outros direitos relativos ao conteúdo do mesmo.

Certifique-se de que a política de copyright aplicada ao país de instalação da aparelhagem seja respeitada.

IMAGENS

Permite importar / exportar imagens da aparelhagem com uma chave USB.

FORMATOS IMAGENS SUPORTADOS

-JPG, PNG

(i) A utilização de conteúdos de alta qualidade incidem nos desempenhos gerais da aparelhagem e ocupam espaço de memória.

⚠ A reprodução de imagens pode vir a exigir a autorização do proprietário de copyright ou de outros direitos relativos ao conteúdo do mesmo.

Certifique-se de que a política de copyright aplicada ao país de instalação da aparelhagem seja respeitada.

BACKUP

Permite exportar / importar em chave USB um backup completo das configurações da aparelhagem.

No backup são memorizados os grupos de configuração (com os relativos layouts), as personalizações da interface de utilizador, vídeos e imagens usados para as playlist e preços.

(i) Os parâmetros da máquina e as programações feitas podem ser exportados e usados em outras aparelhagens ou após uma atualização do software da aplicação.

Os dados estatísticos, as configurações de rede, dos emails, o nome da máquina, a data de instalação,... não são guardados.

LOGFILE ERROS

Exporta em um ficheiro de log os erros presentes na máquina.

A memorização ocorre em chave USB.

SISTEMA

EXPORTAR ÁRVORE DE MENUS

Permite exportar em chave USB um ficheiro de texto da árvore de menus das funções software da aparelhagem.

VISUALIZAR FICHEIRO DE LOG

Permite visualizar o ficheiro de log.

O ficheiro de log é o registo sequencial e cronológico das operações que vão sendo executadas pela aparelhagem.

O registo dos eventos no ficheiro de log deve ser habilitado através das “funções avançadas” do menu “progresso”.

EXPORTAR FICHEIRO DE LOG

Permite exportar o ficheiro de log em chave USB.

O ficheiro de log é o registo sequencial e cronológico das operações que vão sendo executadas pela aparelhagem.

O registo dos eventos no ficheiro de log deve ser habilitado através das “funções avançadas” do menu “progresso”.

INFORMAÇÕES DE SISTEMA

Mostra as principais informações do sistema, como o espaço de memória utilizado e disponível, ...

IMPORTAR / EXPORTAR TRADUÇÕES CADEIAS

Permite importar / exportar através de chave USB as traduções das cadeias da interface de utilizador.

EXPORTAR CONFIGURAÇÕES RECEITAS

Permite exportar em chave USB as configurações das receitas.

FUNÇÕES AVANÇADAS

Permite habilitar funções avançadas para o diagnóstico de mau funcionamento da aplicação e/ou do sistema operativo.

A ativação destas funções desacelera o funcionamento da aparelhagem.

ENSAIO COMPONENTES

Permite efetuar o ensaio dos principais componentes da aparelhagem.

São visualizados os componentes que podem ser submetidos à ensaio.

Escolha o componente que pretende submeter à ensaio.

GRUPO DE INFUSÃO

A movimentação do grupo de infusão é ativada

CONTENTOR DE EXPRESSO

Uma dose de café em grãos é moída

DESENGATE COPOS

Um copo é desengatado

DESENGATE PALETINAS

Uma paletina é desengatada

MOVIMENTAÇÃO BICOS

Os bicos são movimentados

DOSEADORES AUTOMÁTICOS

O doseador automático de pó solúvel é ativado por alguns segundos.

BATEDORES

O batedor é ativado por alguns segundos.

ILUMINAÇÃO

A iluminação da aparelhagem é ativada por alguns segundos.

ELETROVÁLVULAS

A eletroválvula escolhida é ativada por alguns segundos.

BOMBAS

A bomba escolhida é ativada por alguns segundos.

⚠ Durante os ensaios é feita sair água quente: não coloque as mãos na zona de saída

TESTE SENSORES E DISPOSITIVOS INPUT

A janela com o estado dos dispositivos de controlo da aparelhagem (sondas, microinterruptores,...) é visualizada.

A função é útil para ter um panorama geral dos vários sensores da máquina.

Para os dispositivos ON/OFF o estado é mostrado com a utilização da cor verde se o dispositivo estiver ativo / acionado, com a cor vermelha se estiver desativado / não acionado.

Para os sensores é visualizado o valor relativo (por exemplo, temperatura).

TESTE DISPOSITIVOS DE OUTPUT

Permite verificar o funcionamento de vários componentes da aparelhagem.

Os componentes que podem se verificados são visualizados.

Escolha o componente que pretende testar.

ⓘ Por motivos de segurança, o teste deve ser efetuado com a porta fechada.

ENSAIO TOUCH SCREEN

Permite verificar o funcionamento do touch. Toque e arraste o dedo no touchscreen.

Cada toque deixa uma marca de cor diferente.

O ensaio permite localizar eventuais zonas do touch screen com escassa ou sem sensibilidade.

ENCHIMENTO E Esvaziamento Caldeira

É possível efetuar o enchimento e o esvaziamento da caldeira.

O enchimento do circuito hidráulico é automático.

Em caso de intervalos ao circuito hidráulico ou se houver falta de água considerável, efetue o enchimento manual do circuito hidráulico.

Com a função de esvaziamento da caldeira é aberta uma eletroválvula para permitir que o ar entre na mesma.

ENCHIMENTO CALDEIRA

O enchimento da caldeira ocorre quando da instalação da aparelhagem em modo automático.

Use a função para encher a caldeira após intervenções de manutenção no sistema hidráulico ou se houver falta de água considerável.

ESVAZIAMENTO CALDEIRA

O esvaziamento da caldeira deve ser efetuado por pessoal técnico.

⚠ A água da caldeira é muito quente e causa queimaduras.

ⓘ Antes de realizar o esvaziamento da caldeira, espere que a água na caldeira esfrie.

A aparelhagem prevê um procedimento de “resfriamento rápido” da caldeira.

A função de esvaziamento abre uma eletroválvula da caldeira para permitir a entrada de ar na mesma.

TESTE PARÂMETROS MÁQUINA

Configura o tempo de ativação dos componentes durante o autoteste.

RESTABELECIMENTO CONFIGURAÇÕES DE FÁBRICA

Permite restabelecer a aparelhagem nas configurações de fábrica.

ⓘ Todos os dados estatísticos, lista de falhas e as configurações efetuadas são perdidos.

CONFIGURAÇÃO DATA HORA

A data e a hora são utilizadas para registrar os eventos (por exemplo falhas, ...), para a gestão das lavagens programadas e para as sinalizações de manutenção.

Configure a data e a hora atuais.

IDIOMA

É possível modificar o idioma predefinido de visualização das mensagens da interface de utilizador e dos menus.

Alguns idiomas estão disponíveis para a função “mudar idioma”.

Para disponibilizar outros idiomas para a função “mudar idioma”, é necessário mover o ícone da bandeira em “Idiomas usados”.

Para eliminar um idioma da função “mudar idioma”, basta arrastar o ícone da bandeira em “Idiomas desabilitados”.

PERFIS UTILIZADORES

É possível habilitar / desabilitar a utilização de algumas funções de programação utilizando perfis de acesso.

O perfil de acesso assegura que unicamente as funções associadas ao mesmo possam ser utilizadas.

Cada perfil de utilizador possui uma senha de acesso.

As senhas de acesso de default são:

- Técnico (4444),
- Distribuidor (3333),
- Abastecedor (2222)
- Utilizador (1111)

As funções avançadas de programação devem ser reservadas apenas a pessoas com conhecimento específico da aparelhagem (pessoal técnico) e das normas higiénicas.

Através da função é possível mudar a senha de acesso para cada perfil de utilizador;.

REDE / NETWORK

As configurações ethernet e wi-fi variam em função da rede à qual pretende ligar a aparelhagem e das proteções de rede adotadas.

ⓘ Contacte o administrador de rede local (sistemista) para conhecer os parâmetros de rede adequados aos quais a aparelhagem será ligada.

A aparelhagem suporta o protocolo TCP/IP.

Não é possível habilitar simultaneamente as ligações ethernet e wi-fi.

ETHERNET

Permite habilitar e configurar a placa de rede da aparelhagem.

Habilite a placa de rede para ligar a aparelhagem à rede LAN.

Todos os parâmetros de rede que é possível modificar são visualizados.

Os parâmetros de rede (por exemplo, o endereço IP, ...) podem ser:

- atribuídos automaticamente (DHCP) ou
- manualmente.

Para atribuir automaticamente os parâmetros de rede, é necessário que esteja presente um servidor DHCP na rede.

O endereço MAC (MAC address) é um endereço unívoco atribuído pelo fabricante e que identifica a placa de rede da aparelhagem.

O endereço MAC não é modificável.

WI-FI

Permite habilitar e configurar a ligação wi-fi da aparelhagem.

Habilite a ligação wi-fi para ligar a aparelhagem à uma rede wi-fi.

A aparelhagem suporta os principais sistemas de proteção wi-fi (criptografia).

A criptografia “Open” não garante algum tipo de proteção.

Ativando a ligação wi-fi, a aparelhagem mostra as redes wi-fi disponíveis às quais ligar-se.

Escolha o nome da rede wi-fi (SSID) à qual ligar-se; caso a red wi-fi esteja escondida, é necessário conhecer o nome (SSID) e inseri-lo manualmente.

Os parâmetros de rede (por exemplo, o endereço IP, ...) podem ser:

- atribuídos automaticamente (DHCP)

ou

- manualmente.

Para atribuir automaticamente os parâmetros de rede, é necessário que esteja presente um servidor DHCP na rede.

ⓘ Os parâmetros relativos às proteções e a senha de acesso à rede wi-fi devem ser configurados manualmente.

O endereço MAC (MAC address) é um endereço unívoco atribuído pelo fabricante e que identifica a placa de rede da aparelhagem.

O endereço MAC não é modificável.

BLUETOOTH

Permite habilitar e configurar a ligação Bluetooth e trocar dados em breve distância (máximo 10 metros) entre a aparelhagem e outros dispositivos.

Para ligar-se a um dispositivo Bluetooth, é necessário:

- inserir o número de identificação da aparelhagem.

- tornar a aparelhagem rastreável durante a busca de dispositivos Bluetooth.

Em modalidade de rastreamento é transmitido um sinal wireless que permite outros dispositivos detetarem a aparelhagem.

- insira o código de autenticação para associar o dispositivo Bluetooth.

Quando um dispositivo é rastreável, geralmente também está ativa a modalidade de associação.

Os dispositivos associados são mostrados.

FIREWALL

Permite aumentar a proteção da aparelhagem contra acessos indesejáveis quando é ligada à rede.

Aconselha-se habilitar o firewall.

ATUALIZAÇÃO DO SOFTWARE

Visualiza a versão do software da aplicação.

Permite também atualizar o software da aplicação com uma chave USB.

ATUALIZAÇÃO POR USB

É possível atualizar o software da aparelhagem utilizando uma chave USB.

- insira a chave USB com o novo software da aplicação.

- navegue no ficheiro system da chave USB e seleccione a pasta que contém o software da aplicação.

INFORMAÇÕES

Permite visualizar todas as informações relativas ao software da aparelhagem (versão, tema gráfico utilizado, configuração da máquina, ...)

CONECTIVIDADE

CONFIGURAÇÕES EMAIL

A aparelhagem é capaz de enviar notificações (através de email) respeitantes a eventos e falhas.

(i) Para poder enviar notificações através de email, é necessário ter uma ligação de rede ativa.

(i) A aparelhagem envia avisos através de email. Não é possível receber email na aparelhagem.

Habilite a função para poder configurar os parâmetros para o envio dos emails e os endereços de email aos destinatários das notificações.

Os parâmetros variam em função do servidor de correio eletrónico utilizado (fornecedor de serviços de email na internet ou servidor de email na rede LAN).

A aparelhagem fornece uma série de parâmetros pré-configurados para os principais fornecedores de serviços de email na internet.

Continua possível inserir manualmente os parâmetros email para os outros fornecedores de serviços de email na internet ou para os servidores de email na rede LAN (pré-configuração custom).

(i) Para os servidores de email na rede LAN, contacte o administrador de rede (sistemista) para conhecer os parâmetros de email adequados.

(i) Para os fornecedores de serviços de email na internet, é necessário contactar o suporte ou os serviços de assistência do fornecedor de serviços de email para conhecer os parâmetros de email adequados.

É possível inserir e eliminar os endereços de email aos quais enviar as notificações.

Após configurar os parâmetros, é possível enviar um email de ensaio para verificar a correta configuração.

NOTIFICAÇÕES EVENTOS

Habilite os eventos dos quais pretende receber os avisos (exemplo, acesso aos menus, operações de higienização,...)

NOTIFICAÇÕES FALHAS

Habilite as falhas das quais pretende receber notificações (por exemplo, sem café, sem água,...)

NOTIFICAÇÕES EVADTS

Permite planificar o envio de email com dados em formato EVADTS.

A integridade do aparelho e a correspondência com as normas das instalações relativas deve ser verificada, pelo menos uma vez por ano, por pessoal especializado.

ⓘ Desligue sempre o aparelho da rede elétrica antes de passar às operações de manutenção que exijam a desmontagem de 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 alvo de manutenção periódica.

A seguir listamos as operações a efetuar e os prazos correspondentes; obviamente as mesmas são indicativas, visto que dependem das condições de emprego (ex. dureza da água, humidade 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 feitas 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.

No interior do aparelho permanecem sob tensão apenas as partes protegidas por coberturas e evidenciadas com o símbolo



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

Para dar tensão à aparelhagem com a porta aberta, basta inserir a específica chave na fenda do interruptor da porta.

O fechamento da porta é possível unicamente após retirar a chave do interruptor geral.

INTERRUPTOR DE CONECTIVIDADE

Ao abrir a porta, um específico interruptor desativa os componentes de conectividade da aparelhagem.

Com a porta aberta, os acionamentos por controlo remoto dos grupos funcionais e o controlo à distância são desabilitados.

⚠ Todas as operações que exigem o aparelho sob tensão e com as funções de conectividade ativas com a porta aberta devem ser executadas EXCLUSIVAMENTE por pessoal qualificado e informado sobre os riscos específicos que tal condição comporta.

Para ativar os componentes de conectividade (exemplo, ensaio da comunicação) com a porta aberta, basta puxar o perno do interruptor de conectividade.

Com ativações e desativações próximas do interruptor, a aparelhagem desabilita os componentes de conectividade; para restabelecê-los, será necessário reiniciar a aparelhagem.



Fig. 40

1. Interruptor da porta
2. Interruptor de conectividade

MANUTENÇÃO DO GRUPO DE INFUSÃO

A cada 10.000 saídas ou, de qualquer modo, a cada 6 meses, é necessária uma pequena manutenção.

4. Para a manutenção é necessário retirar o grupo de infusão. desligue o bico de saída do café do grupo, rodando-o de 90° em relação à biela e puxe-o para fora.
5. retire a tampa do grupo de infusão
6. acione a alavanca de bloqueio do grupo, rodando-a até a posição horizontal.
7. retire o grupo de infusão.

DESMONTAGEM/SUBSTITUIÇÃO DO FILTRO E DA JUNTA DE VEDAÇÃO SUPERIOR

Para desmontar ou substituir o filtro e a junta de vedação superior, opere como segue:

1. Desatarraxe o parafuso lateral (5) de fixação da chave (6) do pistão superior.
2. Rode o pistão superior (1) para cima.
3. Remova e substitua a junta de vedação superior (7).
4. Desatarraxe o filtro superior (9) para removê-lo e substituí-lo.

DESMONTAGEM/SUBSTITUIÇÃO DO FILTRO E DA JUNTA DE VEDAÇÃO INFERIOR

Para desmontar ou substituir o filtro e a junta de vedação inferior, opere como segue:

1. Coloque manualmente o grupo na posição de descarga com o pistão inferior na posição elevada (12).
2. Desatarraxe o parafuso central de fixação para remover o filtro (10).
3. Pressione a parte terminal da guia da haste do pistão (14) para obter um percurso extra do pistão inferior (12).
4. Faça uma alavanca com uma pequena chave de fenda para retirar o pistão inferior (12) da haste do pistão (14), prestando atenção para não destruir o pistão ou os elementos de vedação
5. Remova e substitua a junta de vedação inferior (13)

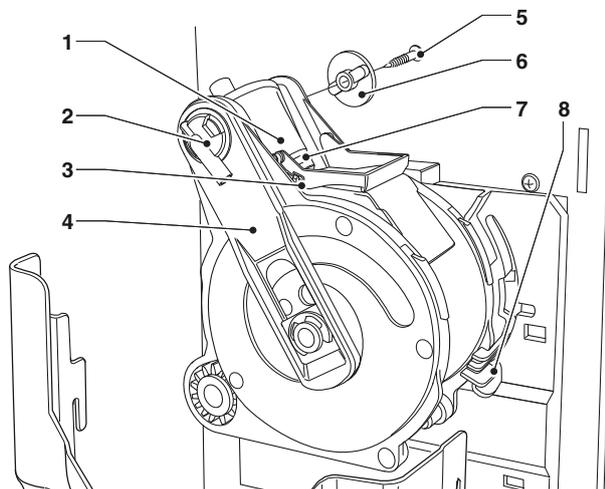
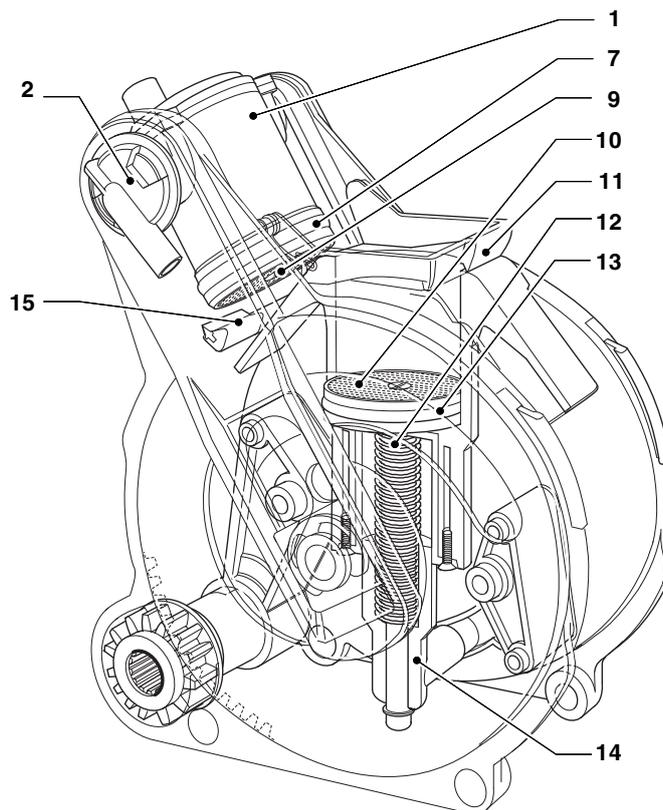


Fig. 41

1. Pistão superior
2. Bico de saída do café
3. Raspador inferior
4. Biela
5. Parafuso lateral
6. Chave
7. Junta de vedação superior
8. Alavanca de bloqueio do grupo
9. Filtro superior
10. Filtro inferior
11. Raspador inferior
12. Pistão inferior
13. Junta de vedação inferior
14. Guia da haste do pistão
15. Raspador superior



OPERAÇÕES PERIÓDICAS

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.

Com frequência ao menos anual, ou mais frequentemente em função da utilização do aparelho e da qualidade da água em entrada, é necessário limpar e desinfectar o circuito inteiro e as partes em contacto com alimentos

DESINFEÇÃO

- todos os componentes que entram em contacto com os alimentos, inclusive os tubos, devem ser retirados do aparelho e desmontados completamente;
- todos os resíduos e as películas visíveis devem ser removidos mecanicamente utilizando, se necessário, escovilhões e escovas;
- os componentes devem ser mergulhados por pelo menos 20 minutos em uma solução desinfetante;
- as superfícies internas da aparelhagem devem ser limpas com a mesma solução desinfetante;
- enxague abundantemente e remonte as várias peças.

Antes de recolocar o aparelho em funcionamento, devem ser de qualquer maneira executadas novamente as operações de desinfeção, com os componentes montados, descritas no capítulo “Higienização dos batedores e circuitos alimentares”

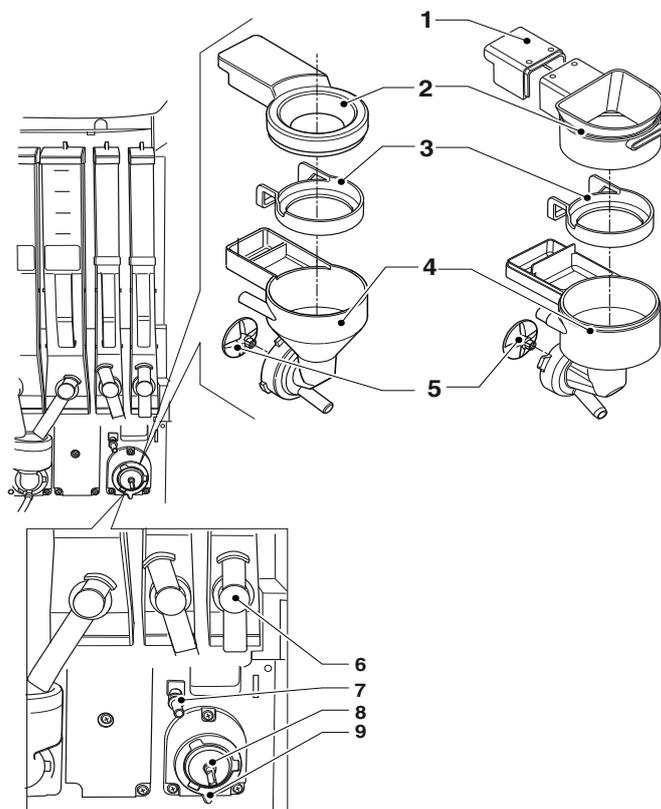


Fig. 42

1. Tampa traseira
2. Funil dos pós
3. Anel apara-borrifos
4. Conduta de água
5. Ventoinha do batedor
6. Bocal do pó
7. Bico de entrada da água
8. Junta de vedação do empanque
9. Flange de fixação do batedor

BATEDORES

Para aparelhos que dispensam bebidas solúveis, realize a desmontagem das peças:

1. destaque os tubos dos engates dos batedores
2. rode no sentido anti-horário a anilha de fixação do batedor e retire o mesmo. Preste particular atenção para fechá-la totalmente na fase de remontagem;
3. separe o funil do pó solúvel, a gaveta de depósito do pó e o funil da água.
4. desmonte as ventoinhas: exercite uma ligeira tração para libertá-las;

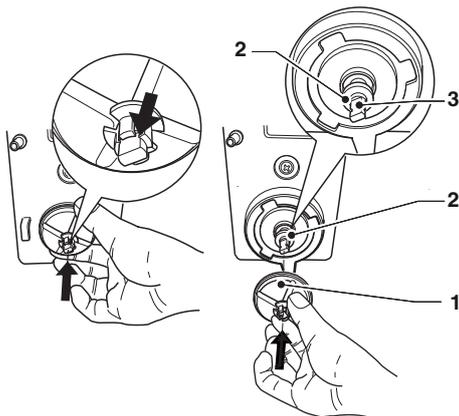


Fig. 43

1. Ventoinha
2. Junta de vedação do empanque
3. Descarga eixo

5. mergulhe os componentes por cerca de 20' em um recipiente contendo a solução desinfetante anteriormente preparada. Lave todos os componentes com produtos higienizantes (respeitando a dosagem indicada pelo produtor), tomando cuidado em remover mecanicamente os resíduos e as películas visíveis utilizando, se necessário, escovilhões e escovas.
6. verifique o estado de desgaste da junta vedação de retenção do eixo do batedor automático. Se estiver desgastada, rasgada e sem elasticidade, substitua-a.
7. remonte as gavetas de depósito dos pós e os funis de pó depois de tê-los cuidadosamente enxaguado e enxugado;
8. reposicione o batedor. Verifique se o funil de água está encaixado corretamente.

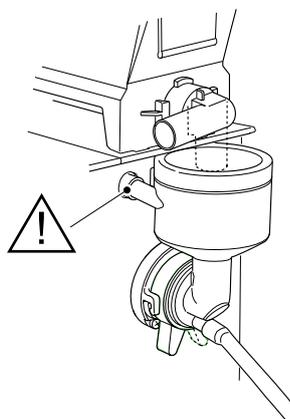


Fig. 44

9. rode a anilha de fixação do funil de água no sentido horário para fixar o batedor no aparelho

Após remontar as peças, de qualquer modo, é necessário:

Efetuar a lavagem do batedor e acrescentar nos vários funis algumas gotas da solução desinfetante e realizar uma abundante enxaguadela para remover eventuais resíduos da solução usada.

LIMPEZA DOS CONTENTORES DE PRODUTOS

Atue como segue:

1. retire os contentores do aparelho;
2. desmonte os bocais de saída do produto e retire as roscas pelo lado traseiro do contentor;
3. limpe todas as peças com uma solução de água quente e produtos desinfetantes. Enxugue minuciosamente as peças

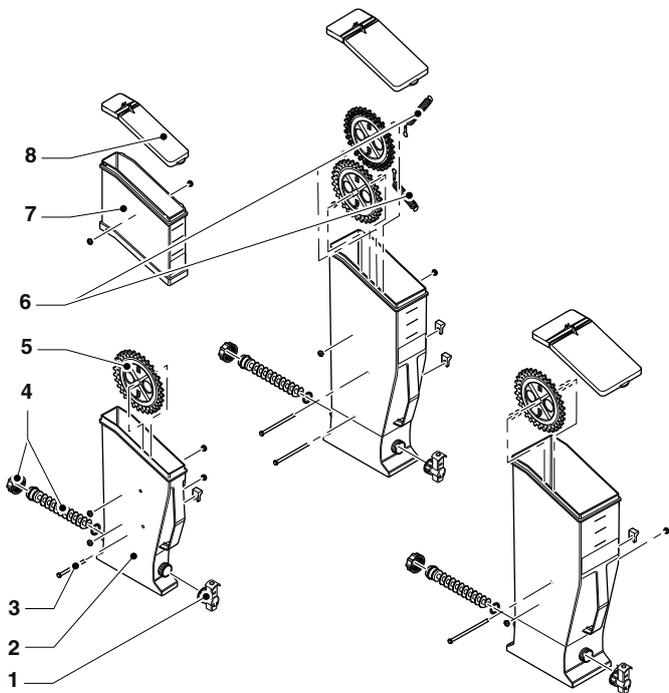


Fig. 45

1. Bocal dos pós
2. Contentor de pós solúveis
3. Perno para roda dentada
4. Rosca sem fim
5. Roda dentada
6. Raspador
7. Extensão do contentor (alguns modelos)
8. Tampa do contentor

CONFIGURAÇÃO DO DISPENSADOR DE PALETINAS

O dispensador de paletinas pode dispensar apenas um tipo de paletinas com 90, 105 ou 115 mm de comprimento.

Se utilizar paletinas com comprimento diverso, é necessário ajustar a guia do dispensador.

Fixe a guia no dispensador de paletinas, utilizando os furos correspondentes ao comprimento das paletinas a distribuir.

As paletinas devem rolar na guia livremente; utilize o peso para paletinas com comprimento adequado.

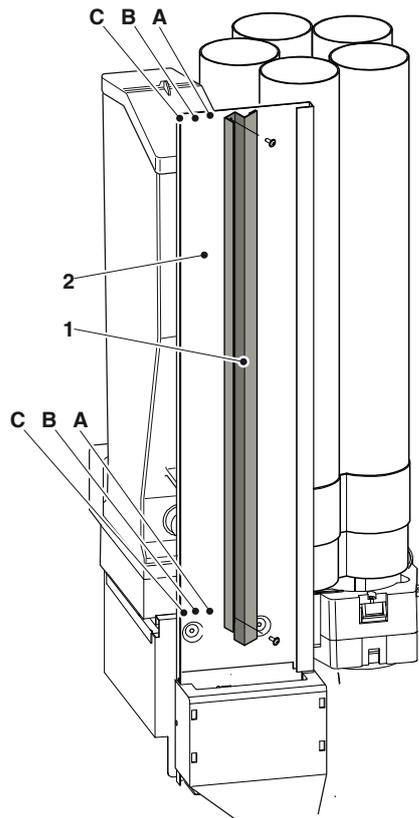


Fig. 46

1. Guia das paletinas
2. Dispensador de paletinas
- A. Furo de fixação da guia das paletinas (90 mm)
- B. Furo de fixação da guia das paletinas (105 mm)
- C. Furo de fixação da guia das paletinas (115 mm)

PLACAS ELETRÓNICAS

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

Em caso de substituição, será necessário verificar a configuração das placas eletrônicas e carregar o software adequado.

ALIMENTAÇÃO E FUSÍVEIS

O fusível de proteção da rede de alimentação elétrica é acessível sem desmontar a tampa.

O transformador que fornece a tensão às placas e os fusíveis de proteção estão no painel elétrico.

As coberturas devem ser removidas com o aparelho desligado da rede elétrica.

PAINEL ELÉTRICO

(versão com única caldeira)

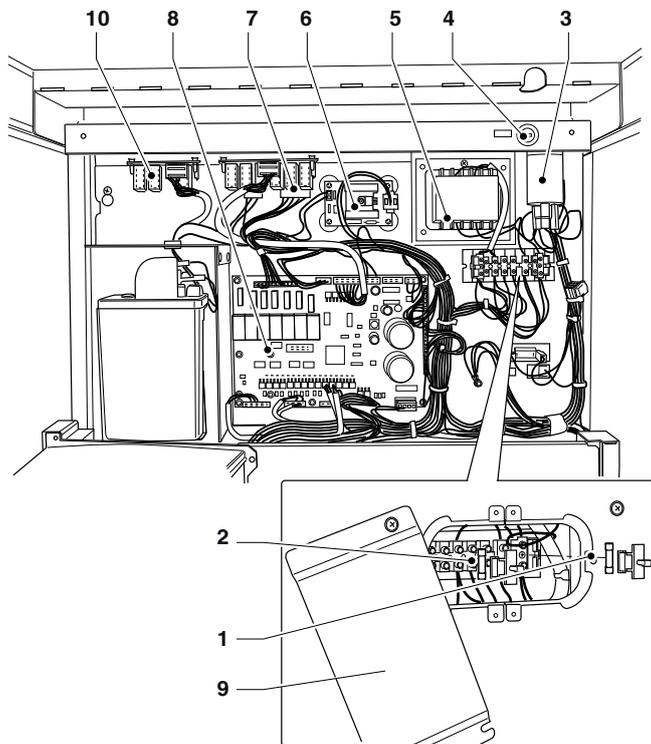


Fig. 47

1. Fusíveis do primário do transformador
2. Fusíveis do secundário do transformador
3. Filtro antiperturbação
4. Fusível de rede
5. Transformador
6. Placa de controle da caldeira
7. Placa do relé (se presente)
8. Placa das atuações
9. Porta de acesso aos fusíveis
10. Placa do relé (se presente)

PAINEL ELÉTRICO

(versão com caldeira dupla)

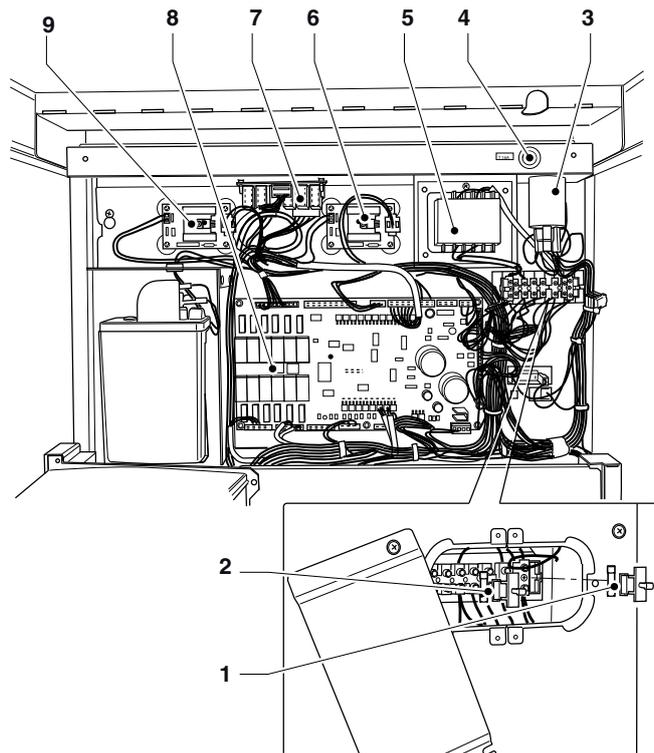


Fig. 48

1. Fusíveis do primário do transformador
2. Fusíveis do secundário do transformador
3. Filtro antiperturbação
4. Fusível de rede
5. Transformador
6. Placa de controle da caldeira do café
7. Placa do relé (se presente)
8. Placa das atuações
9. Placa de controle da caldeira dos produtos solúveis

PLACA CPU

A placa CPU gere a comunicação com o touch screen, com os sistemas de pagamento e as funções de conectividade.

i A antena wi-fi está ligada atrás da placa CPU.

⚠ A antena e o relativo conector são muito delicados, preste atenção para não danificá-los quando retirar a placa CPU (por exemplo, para a substituição).

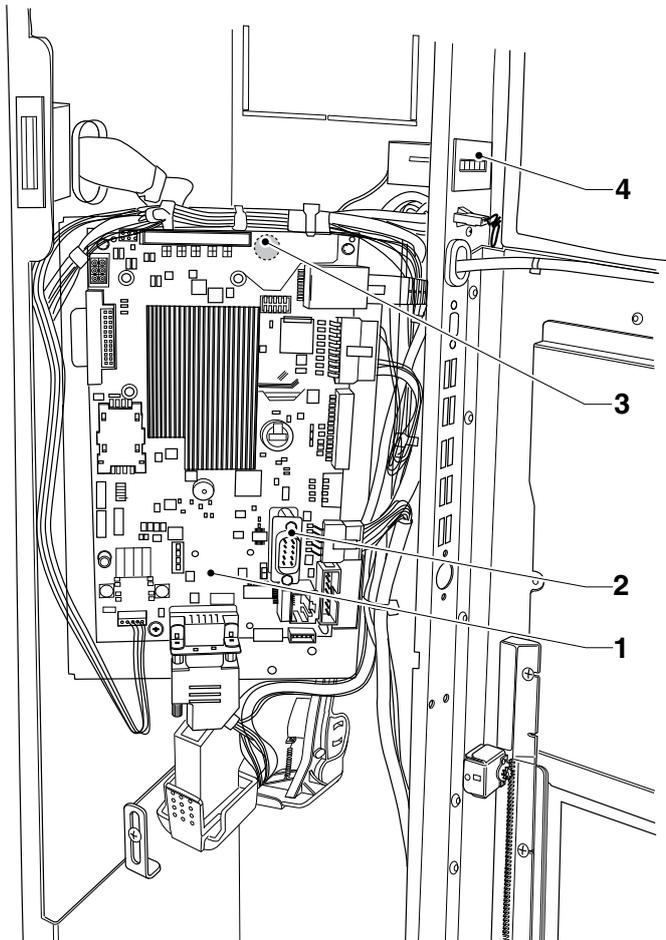


Fig. 49

1. Placa C.P.U
 2. Serial RS232
 3. Conector antena wi-fi*
 4. Contador de batidas (se presente)
- *. atrás da placa

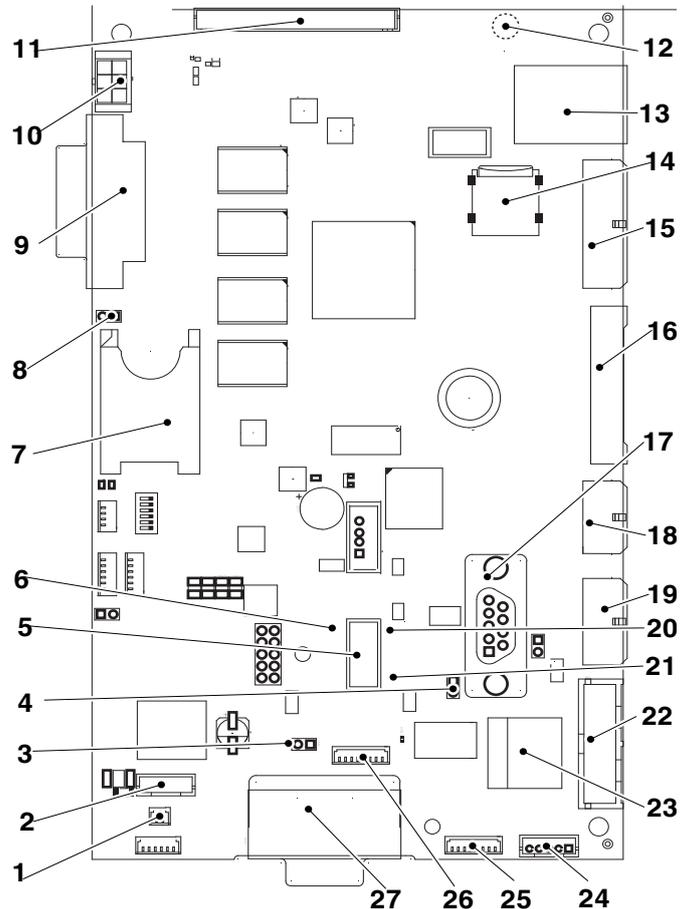


Fig. 50

1. (J2) interruptor de conectividade
 2. (CN30) conector touch screen
 3. (JP2) jumper CAN BUS 1 fechado
 4. (JP5) jumper CAN BUS 2 aberto
 5. porta USB OTG
 6. Led amarelo RESET
 7. slot SIM card*
 8. (JP4) jumper presença SIM CARD
 9. (J16) conector DVI
 10. (CN31) iluminação touch screen
 11. (CN55) Bus i2c
 12. (CN33) conector antena wi-fi**
 13. conector ethernet (1 Gbit/s)
 14. slot MICRO SD*
 15. (J42) botões de serviço e contador de batidas*
 16. (J43) entradas / saídas digitais
 17. Conector serial RS232
 18. (J41) não usado
 19. (J35) Sistemas de pagamento
 20. Led vermelho ALIMENTAÇÃO
 21. Led verde RUN
 22. (J36) Validador
 23. conector ethernet (100 Mbit/s)
 24. (CN9) não usado
 25. (J47) não usado
 26. (CN34) não usado
 27. (CN29) CAN BUS touch screen
- * Se presente
** Atrás da placa

PLACA DAS ATUAÇÕES

Esta placa ativa, através de um relé, os utilizadores e, diretamente, os motores em corrente contínua. Gere os sinais provenientes dos camers e/ou microinterruptores nos vários utilizadores. Também controla a placa de gestão da caldeira. A placa é alimentada a 24 Vac para a eletrônica e para os sistemas de pagamento.

O software de gestão da placa é carregado diretamente, (através RS232) no micro-processador.

- O LED 6 verde (23) lampeja durante o funcionamento normal da placa;
- O LED 7 amarelo (25) indica a presença dos 5 Vcc.
- O LED 8 vermelho (12) acende durante o reset da placa
- O LED 4 vermelho (17) indica o estado de funcionamento da resistência da caldeira do expresso.
- O LED 5 vermelho (18) **não usado** nestes modelos, indica o estado de funcionamento da resistência da caldeira dos produtos solúveis.
- O LED 1 verde (26) indica os impulsos do contador volumétrico.
- O LED 2 verde (1) indica a presença dos 34Vdc.
- O LED 3 verde (4) indica a presença dos 34vdc regulados.

FUNÇÃO RELÉ (VEJA O ESQUEMA ELÉTRICO)

RL1: EEA
RL2: MAC
RL3: MSB
RL4: MSCB
RL5: MD6
RL6: PM
RL7: ESC

MODELOS COM ÚNICA CALDEIRA

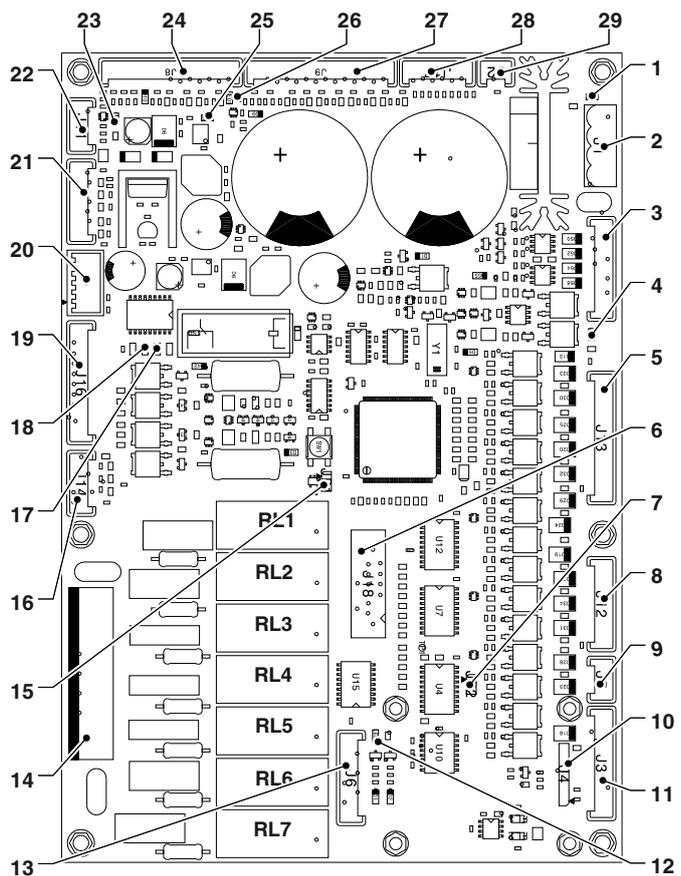


Fig. 51

1. LED 2
2. (J1) Alimentação 24 Vac
3. (J15) Atuadores em corrente contínua
4. LED 3
5. (J13) Eletroválvulas - batedores automáticos (EV-MF)
6. Não montado
7. JP2 Fechado Jumper CAN
8. (J12) Doseadores automáticos MD
9. (J5) CAN BUS
10. (J4) Não usado
11. (J3) A placa CPU
12. LED 8
13. (J6) Programação da placa
14. (J10) Atuadores
15. JP1 fechado
16. (J14) Motor Z4000
17. LED 4
18. LED 5
19. (J16) A placa do relé (se presente)
20. Alimentação CPU
21. (J7) Não usado
22. (J11) Microinterruptor de segurança
23. LED 6
24. (J8) Input
25. LED 7
26. LED 1
27. (J9) Input
28. (J17) Sonda e atuação da placa da caldeira
29. (J2) Não usado

MODELOS COM CALDEIRA DUPLA

A placa ativa, através de um relé, os utilizadores a 230 V \sim e, diretamente, os motores em corrente contínua. Gere os sinais provenientes dos cames e/ou microinterruptores nos vários utilizadores.

A placa é alimentada com 24 Vac.

- O LED 3 verde (27) lampeja durante o funcionamento normal da placa;
- O LED 6 verde (33) indica a presença dos 5 Vcc.
- O LED 4 vermelho (19) acende durante o reset da placa
- O LED 2 vermelho (8) indica o estado de funcionamento da resistência da caldeira dos produtos solúveis.
- O LED 1 vermelho (9) indica o estado de funcionamento da resistência da caldeira do café.
- O LED 8 verde (29) indica os impulsos do contador volumétrico.
- O LED 5 verde (5) indica a presença dos 34Vdc.
- O LED 7 verde (24) indica a presença dos 34vdc regulados.

FUNÇÃO RELÉ (VEJA O ESQUEMA ELÉTRICO)

- RL1: PM
- RL2: MAC2 (APENAS 2 ES)
- RL3: ESC2 (APENAS 2 ES)
- RL4: ESC
- RL5: ER
- RL6: MAC
- RL7: EEA
- RL8: Não usado
- RL9: MSB
- RL10: MSCB

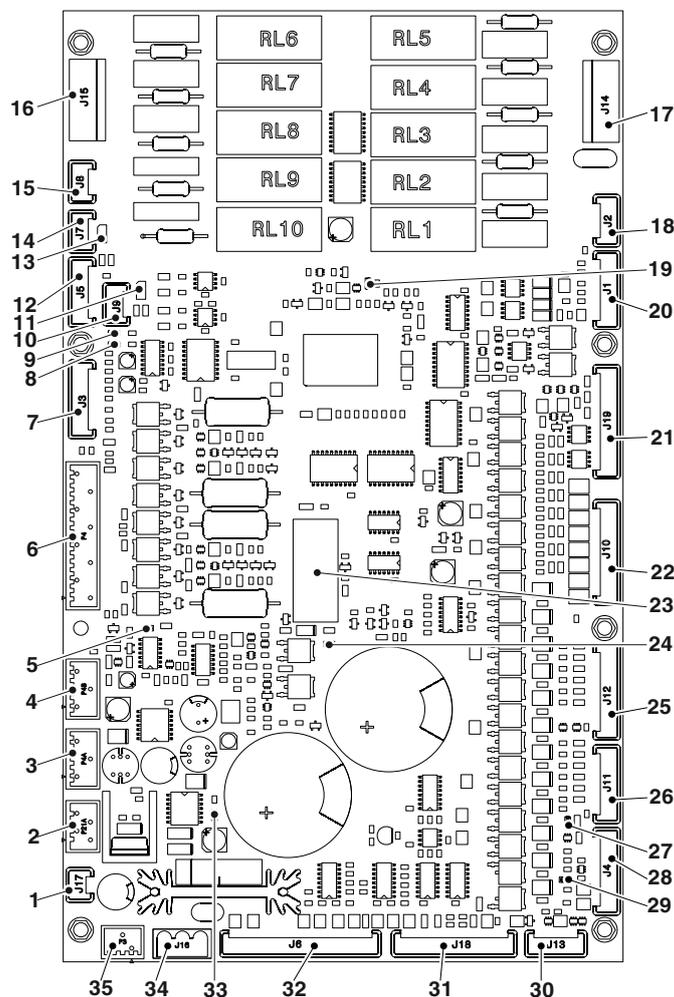


Fig. 52

1. (J17) Aspiração dos vapores
2. (P21A) Não usado
3. (P4A) Alimentação 34 Vdc à CPU
4. (P4B) Alimentação 34 Vdc à CPU
5. LED verde "presença de 34Vdc"
6. (P4) Grupo de infusão
7. (J3) A placa de expansão relé (se presente)
8. LED vermelho "funcionamento da resistência da caldeira café"
9. LED vermelho "funcionamento da resistência da caldeira dos produtos solúveis"
10. (J9) Não usado
11. Não usado
12. (J5) Placas de controlo das caldeiras e das sondas de temperatura
13. (JP1) Jumper can bus (fechado)
14. (J7) CAN-BUS
15. (J8) CAN-BUS
16. (J15) Utilizadores
17. (J14) Utilizadores
18. (J2) Não usado
19. LED vermelho "reset da placa"
20. (J1) Não usado
21. (J19) Input e output 24 V
22. (J10) Doseadores automáticos
23. Relé de segurança 34 Vdc
24. LED verde "presença 24Vdc regulados"
25. (J12) Batedores automáticos
26. (J11) Eletroválvulas
27. LED verde "placa em função"
28. (J4) Conector de programação da placa
29. LED verde "impulsos do contador volumétrico"
30. (J13) Não usado
31. (J18) Input
32. (J6) Sinais de input
33. LED verde "presença de 5Vdc"
34. (J16) Alimentação 24 Vac
35. (P3) Não usado

PLACA DE CONTROLO DA CALDEIRA

A placa controla a intervenção da resistência da caldeira.

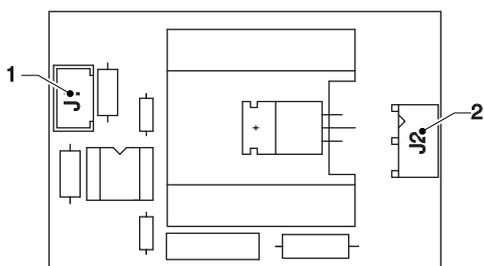


Fig. 53

1. J1 À a placa de atuações
2. J2 À resistência da caldeira

PLACA DO REGULADOR DE CORRENTE

A placa do regulador de corrente fornece uma corrente contínua aos LED de iluminação.

A placa consente uma luminosidade constante dos painéis estéticos

A placa está posicionada no suporte da placa CPU.

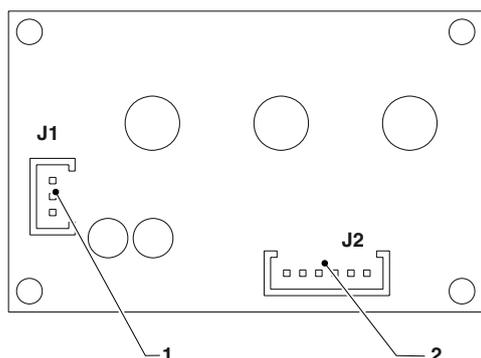


Fig. 54

1. À placa CPU
2. Aos LEDs de iluminação

PLACA SWITCH

Nos modelos 2 expresso, a placa switch habilita os motores de ajuste das mós.

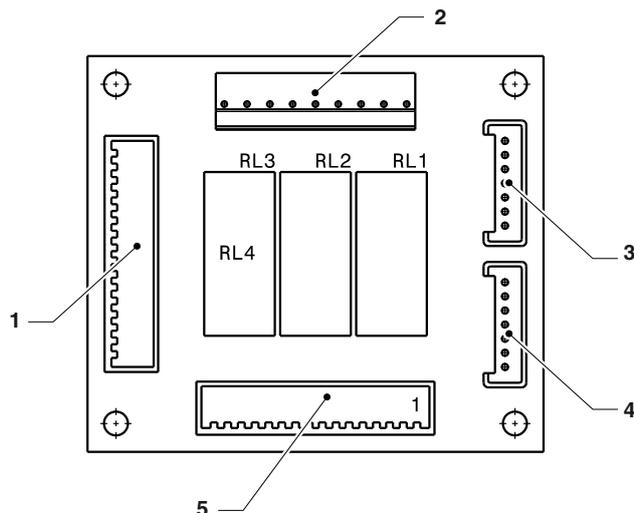


Fig. 55

1. (P1) alimentação relé
2. (P3) motor de ajuste das mós 2
3. (J2) ao conector J1 de SM2 (comando relé)
4. (J1) ao conector J16 de SM1 (comando relé)
5. (P2) motor de ajuste das mós 1

FUNÇÃO RELÉ (Veja o esquema elétrico)

- RL1 = comuta MMA1 <-->MMA2
- RL2 = comuta MMA1 <-->MMA2
- RL3 = não montado
- RL4 = não usado

PLACA RELÉ

A placa gere, para os modelos 2ES com única caldeira, o segundo moinho e o segundo eletroímã de desengate do café; e a unidade de refrigeração (apenas modelos para a saída de bebidas frias).

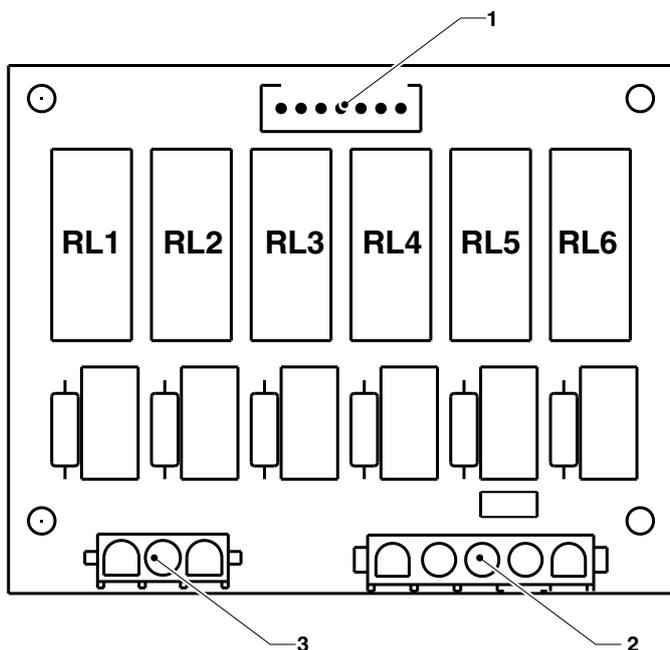


Fig. 56

(Veja o esquema elétrico)

1. (J1) à placa da máquina ou J2 de SM3 (se presente)
2. (J2) à placa da unidade de refrigeração
3. (J3) MAC2 e ESC2

FUNÇÃO RELÉ (Veja o esquema elétrico)

RL1 = MAC2

RL2 = ESC2

RL3 = UPS (se presente)

RL4 = UPS (se presente)

RL5 = UPS (se presente)

RL6 = UPS (se presente)

ALIMENTADOR DO TOUCH SCREEN

O alimentador do touch screen está montado na parte superior à esquerda e no interior da porta.

O alimentador não precisa de manutenção e/ou calibrações.

Se for necessário intervir no alimentador (por exemplo, para a substituição):

1. Destaque a aparelhagem da alimentação de rede

Atenção !!!

O alimentador está ligado à tensão de rede

2. remova a tampa de proteção.



Fig. 57

1. Alimentador do touch screen

SUBSTITUIÇÃO DO VENTILADOR

O acesso ao ventilador de aspiração dos vapores ocorre pelo lado interno do aparelho.

Se por algum motivo for necessário intervir no ventilador, retire os contentores dos produtos solúveis do aparelho e remova a tampa

Importante!!!

As coberturas devem ser removidas desligando da rede elétrica.

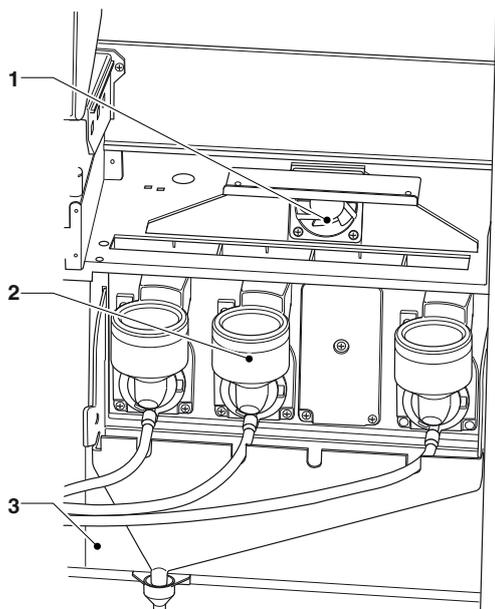


Fig. 58

1. Ventilador de aspiração dos vapores
2. Batedor dos produtos solúveis
3. Tampa do batedor dos produtos solúveis

PROTEÇÃO TÉRMICA DA CALDEIRA

As caldeiras (ou caldeira) são protegidas contra o superaquecimento com um termóstato de segurança que desativa a resistência da mesma em caso de uma falha do sistema de controlo da caldeira.

O termóstato intervém caso a temperatura interna da água supere o limiar de segurança.

Em caso de intervenção do termóstato, é necessário esperar o resfriamento da caldeira antes de realizar a identificação da causa da avaria e restabelecer manualmente o termóstato.

Importante!!!

Em caso de intervenção do termóstato de segurança, é necessário proceder à substituição da sonda de temperatura da caldeira e das juntas de vedação das junções presentes na caldeira, visto que podem danificar-se irreparavelmente.

CALDEIRA DO CAFÉ

Na caldeira do café existe um termóstato de segurança que interrompe a alimentação elétrica da resistência caso a caldeira atinja e supere a temperatura de 125°C.

Para restabelecer o termóstato:

1. Abra a prateleira do expresso
2. Pressione o botão de rearme do termóstato
3. Feche a prateleira do expresso

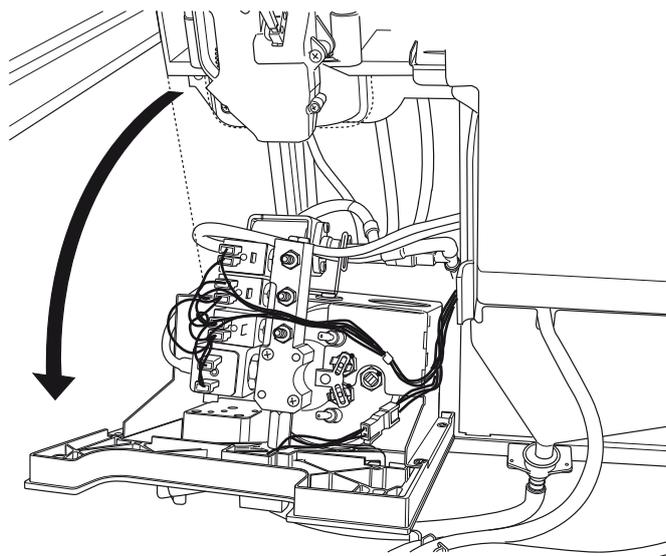


Fig. 59

CALDEIRA DOS PRODUTOS SOLÚVEIS

Apenas para os modelos com caldeira dupla.

A caldeira dos produtos solúveis possui um termóstato de segurança que interrompe a alimentação elétrica da resistência caso a caldeira atinja a temperatura de 140°C.

Para restabelecer o termóstato:

1. Abra a prateleira dos produtos solúveis
2. Desatarraxe a tampa do botão de rearme
3. Pressione o botão de rearme do termóstato
4. Atarraxe a tampa do botão de rearme
5. Feche a prateleira dos produtos solúveis

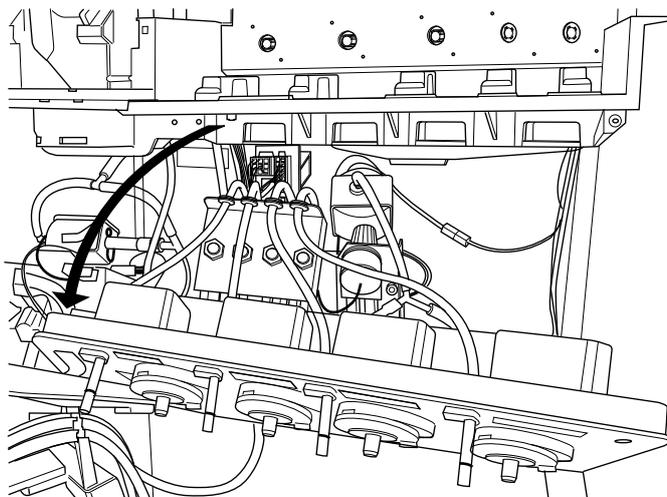


Fig. 60

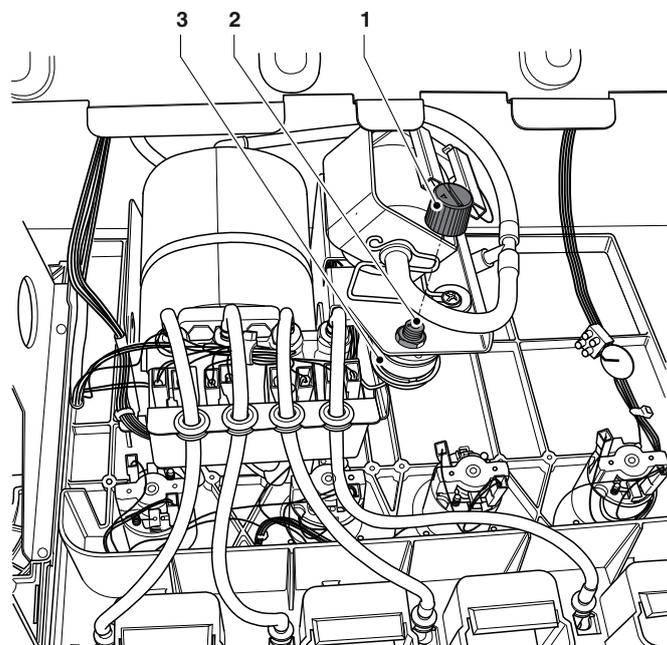


Fig. 61

1. Tampa do botão de rearme
2. Botão de rearme do termóstato
3. Termóstato com capilar

INSTALAÇÃO E/OU ATUALIZAÇÃO DO SOFTWARE

(i) A instalação e/ou a atualização do sistema operativo elimina o software da aplicação, os dados estatísticos, as programações e as personalizações feitas.

Vídeos/imagens para as playlist são eliminados.

Utilize as funções de backup na chave USB (menu importar / exportar) para guardar as configurações, as personalizações e os vídeos/imagens para as playlist.

A instalação e/ou a atualização do software (aquando da ativação da aparelhagem) deve ser efetuada com chave USB (USB Stick).

(i) A chave USB deve ser formatada com ficheiro system FAT32 e deve conter apenas os ficheiros necessários para a atualização.

Não é garantida a compatibilidade com todos os dispositivos de memória USB presentes no mercado.

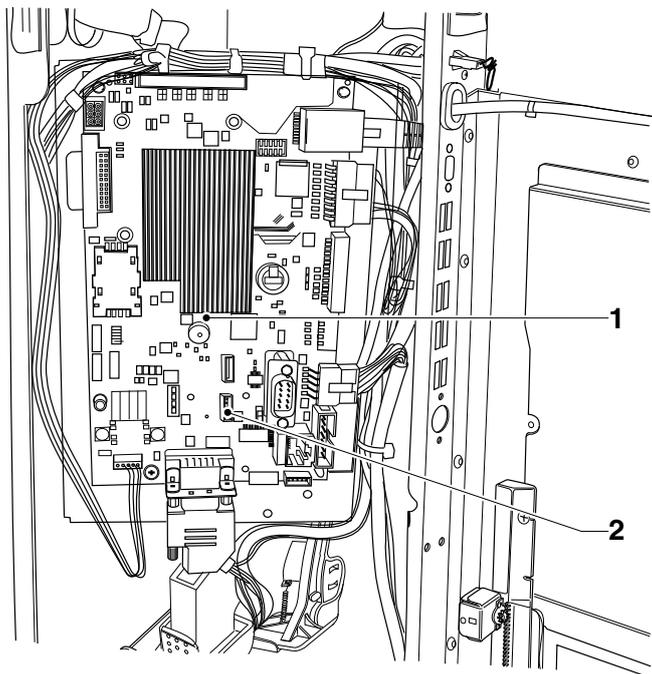


Fig. 62

1. Placa C.P.U
2. Porta USB OTG

SISTEMA OPERATIVO “SYSTEM KEY” CHAVE1

Atue como segue:

1. copie os ficheiros individuais do sistema operativo no diretório principal da chave USB.
2. desligue a aparelhagem,
3. insira a chave USB na porta USB OTG da placa CPU
4. ligue a aparelhagem.
5. são visualizadas algumas mensagens sobre como realizar a atualização. A atualização requer alguns minutos.
6. no final da atualização é visualizada a mensagem para remover a chave USB.
7. após retirar a chave USB, a aparelhagem reinicia automaticamente.
8. instale o software da aplicação

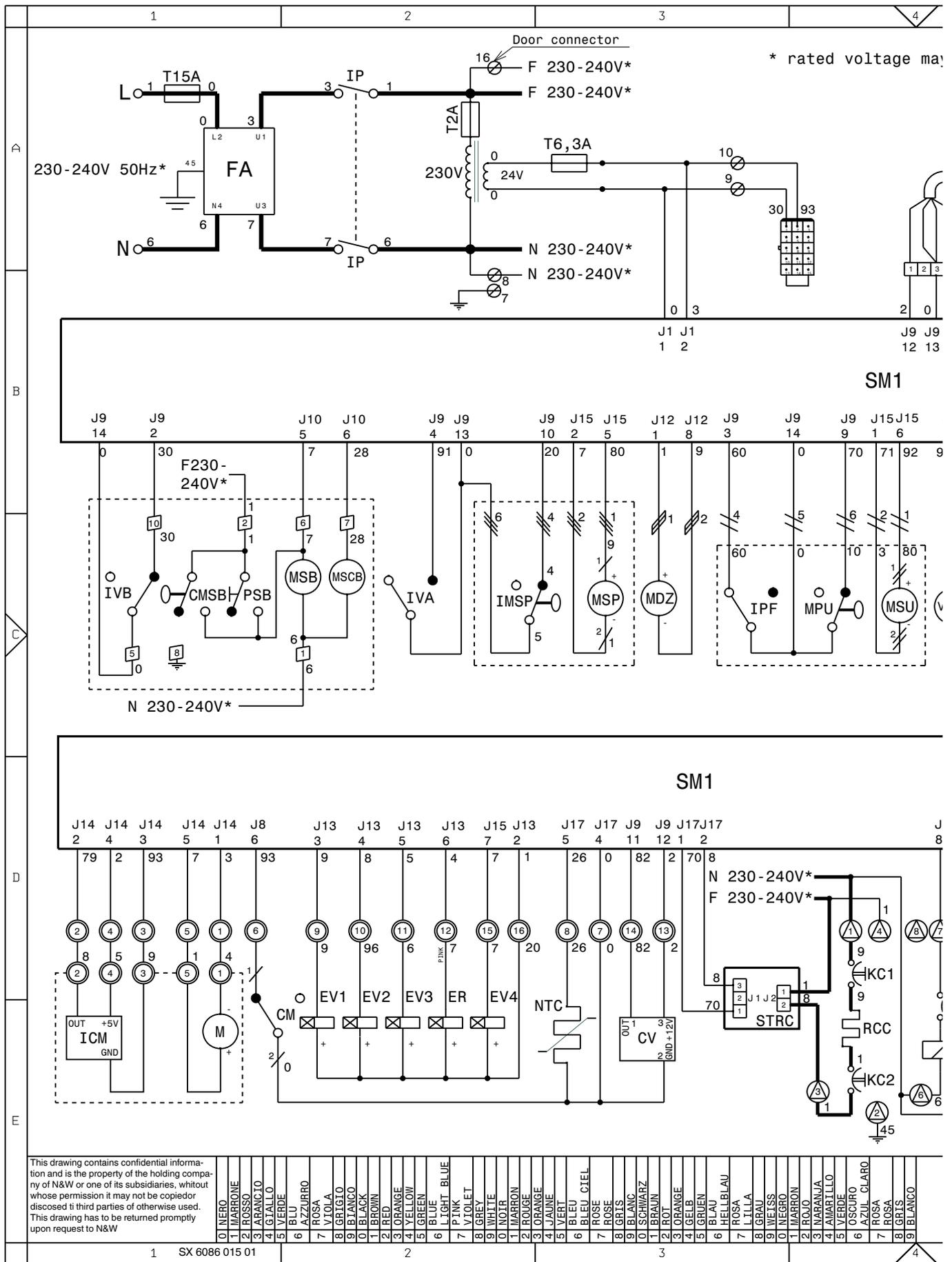
APLICAÇÃO “UPDATE KEY” CHAVE2

Proceda como indicado a seguir.

1. copie os ficheiros individuais da aplicação no diretório principal da chave USB.
2. desligue a aparelhagem,
3. insira a chave USB na porta USB OTG da placa CPU
4. ligue a aparelhagem.
5. são visualizadas algumas mensagens sobre como realizar a atualização. A atualização requer alguns minutos.
6. no final da atualização é visualizada a mensagem para remover a chave USB.
7. após retirar a chave USB, a aparelhagem reinicia automaticamente.
8. será iniciado o procedimento guiado para as primeiras configurações (modelo da aparelhagem, idioma das mensagens, nome da máquina, ...)

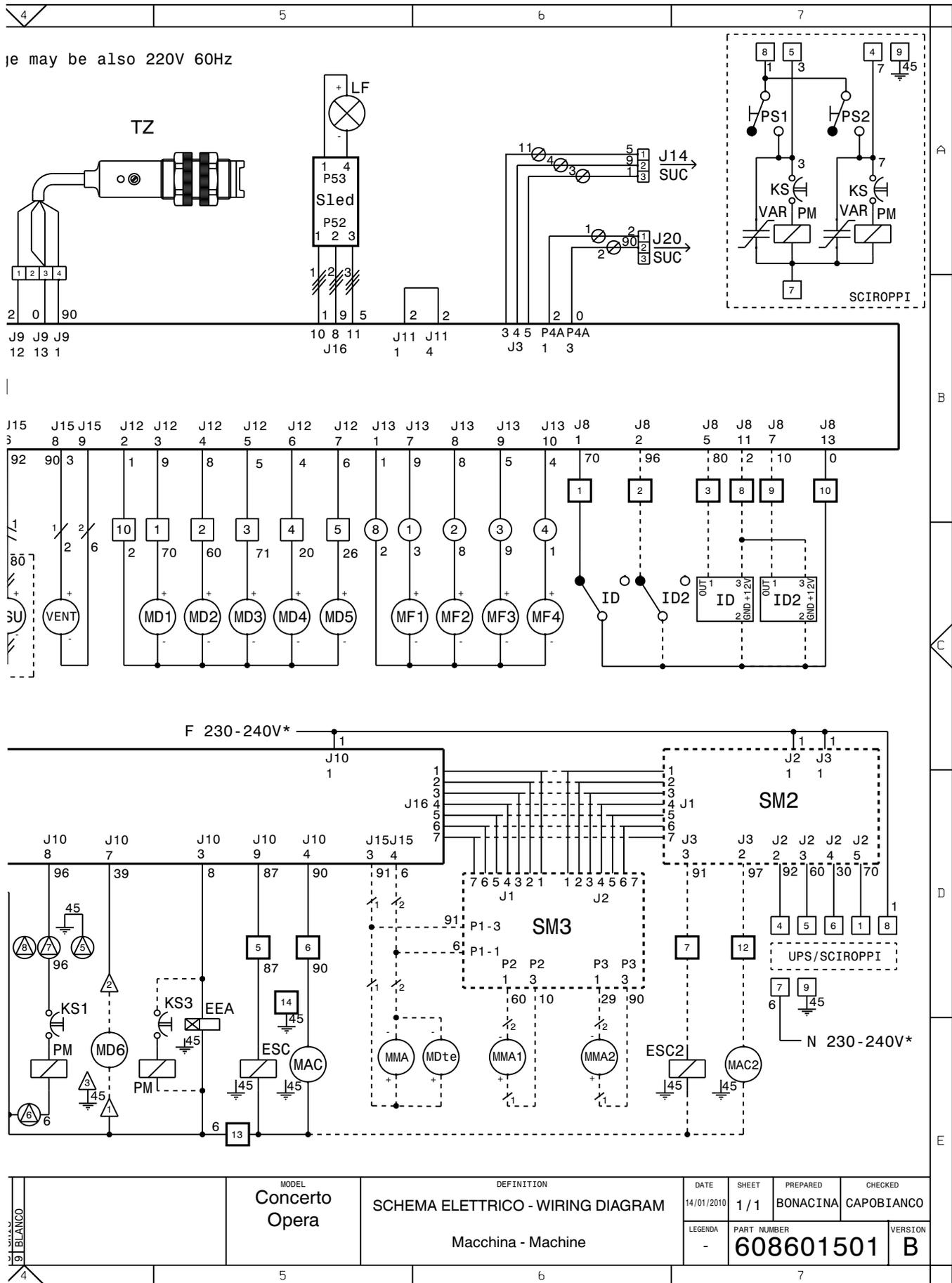
(i) A atualização do software da aplicação mantém as programações, as personalizações feitas e os vídeos/imagens para as playlist.

Apêndice



230 V TRANSFORMADOR
 CM CAME DO MOTOR
 CV CONTADOR VOLUMÉTRICO
 DOOR CONECTOR DA PORTA
 EEA ELETRÓVALVULA ENTRADA AGUA
 ER ELETRÓVALVULA FORNECIMENTO CAFÉ
 ESC1- ELETRÓIMÁN DESENGATE CAFÉ
 EV1-.. ELETRÓVALVULAS SOLUVEIS
 FA FILTRO ANTI-RUIDO
 ICM INTERRUPTOR CONTROLO MOTOR
 ID1-.. INTERRUPTOR DOSE CAFÉ

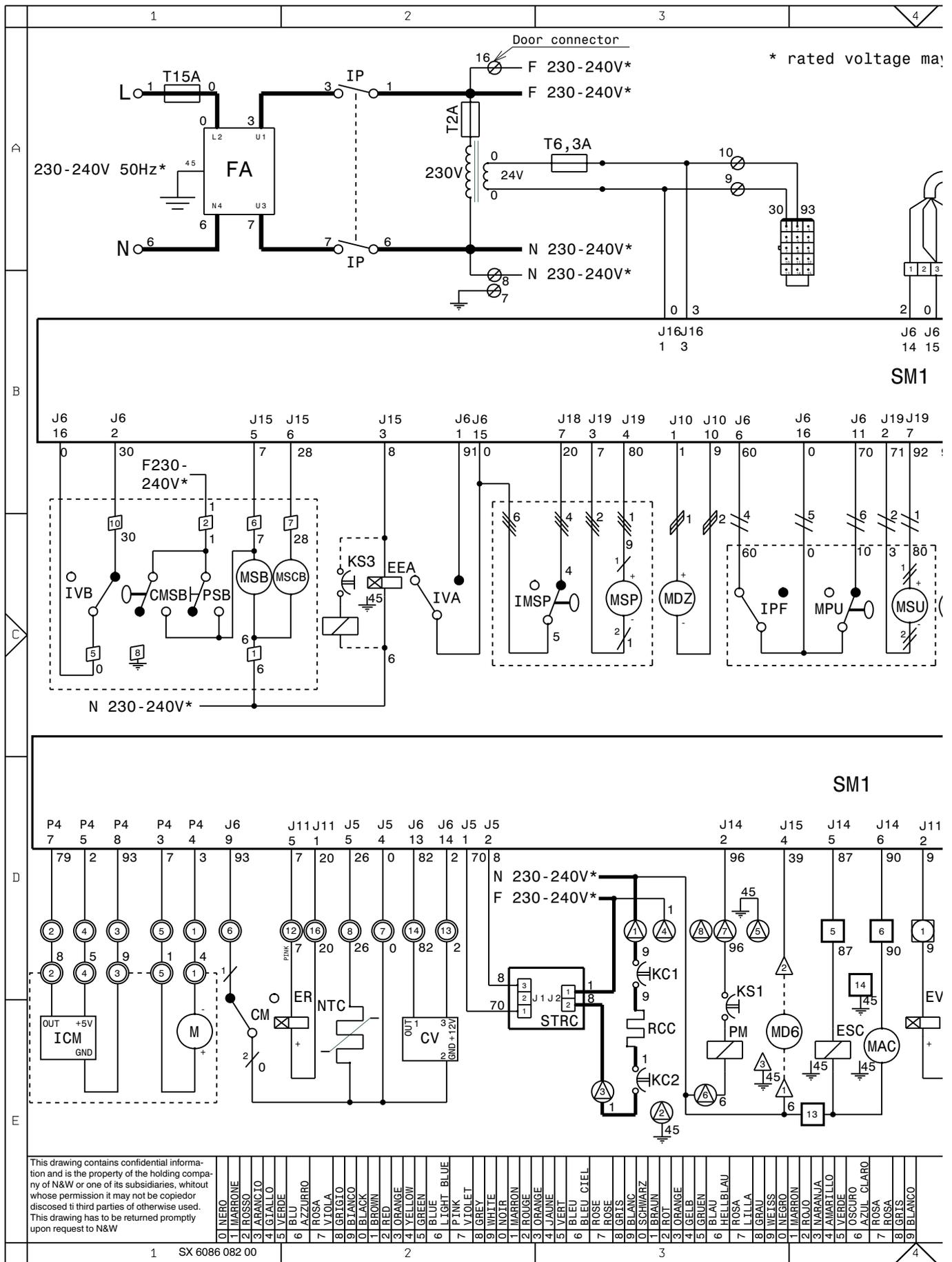
IMSP MICROINTERRUPTOR DE SOLTAR PALET
 IP INTERRUPTOR PORTA
 IPF INTERRUPTOR DE CHEIO DE RESÍDUOS
 IVA INTERRUPTOR DE AUSÊNCIA DE ÁGUA
 KC1-.. KLIXON CALDEIRA DO CAFÉ
 KS1-.. KLIXON DE SEGURANÇA
 LF LÂMPADA
 M MOTOR DO GRUPO DO CAFÉ
 MAC1-.. MOEDOR CAFÉ
 MD1-.. MOTODOSEADORES DE SOLUVEIS
 MDTE-.. MOTODOSEADORES DE TE

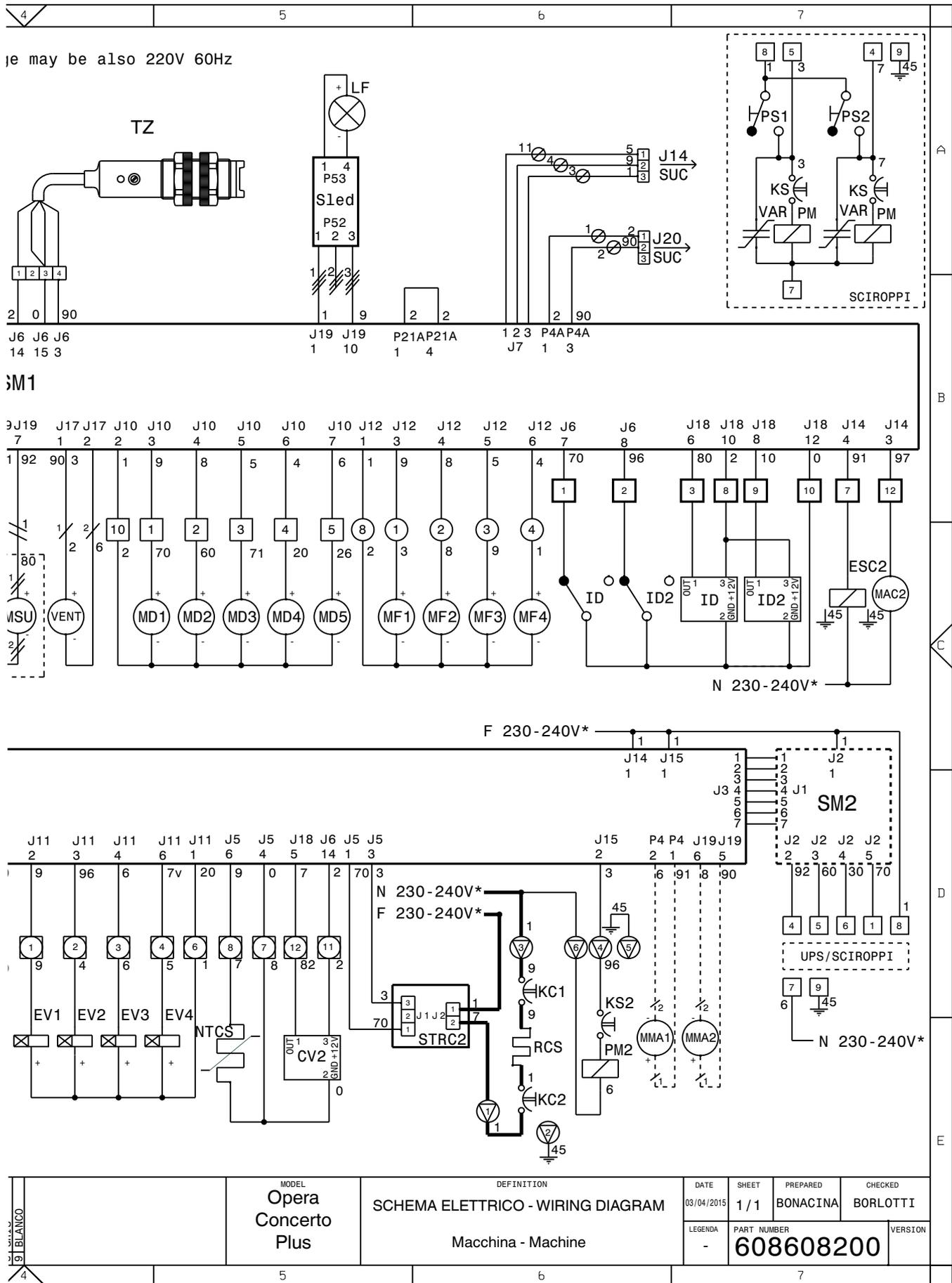


MDZ MOTODOSADOR DE AÇÚCAR
 MF1.. MOTOMISTURADORES DE SOLÚVEIS
 MMA1.. MOTOR DE REGULAÇÃO DA MOAGEM
 MPU MICRO-DISPOSIÇÃO DOS BICOS
 MSCB MOTOR DE TROCA COLUNA DE COPOS
 MSP MOTOR DE DESENGATE PALHETAS
 MSU MOTOR DE DESENGATE DOS BICOS
 NTC SONDA TEMPERATURA
 PM BOMBA
 PS1.. TECLA XAROPE
 PSB TECLA DE DESENGATE COPO

RCC RESISTENCIA DA CALDEIRA DO CAFÉ
 SLED PLACA LED
 SM1 PLACA DE CONTROLO
 SM2 PLACA DE EXPANSÃO
 TX.... FUSÍVEL ATRASADO (X=CORRENTE)
 TZ SENSOR DE CHÁVENA
 UPS PLACA DO GRUPO REFRIGERAÇÃO
 VAR VARISTOR
 VENT VENTONHA

91 BLANCO	MODEL	DEFINITION	DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
	Concerto Opera	SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM	14/01/2010	1/1	BONACINA	CAPOBIANCO
		Macchina - Machine	LEGENDA	PART NUMBER	VERSION	
			-	608601501	B	

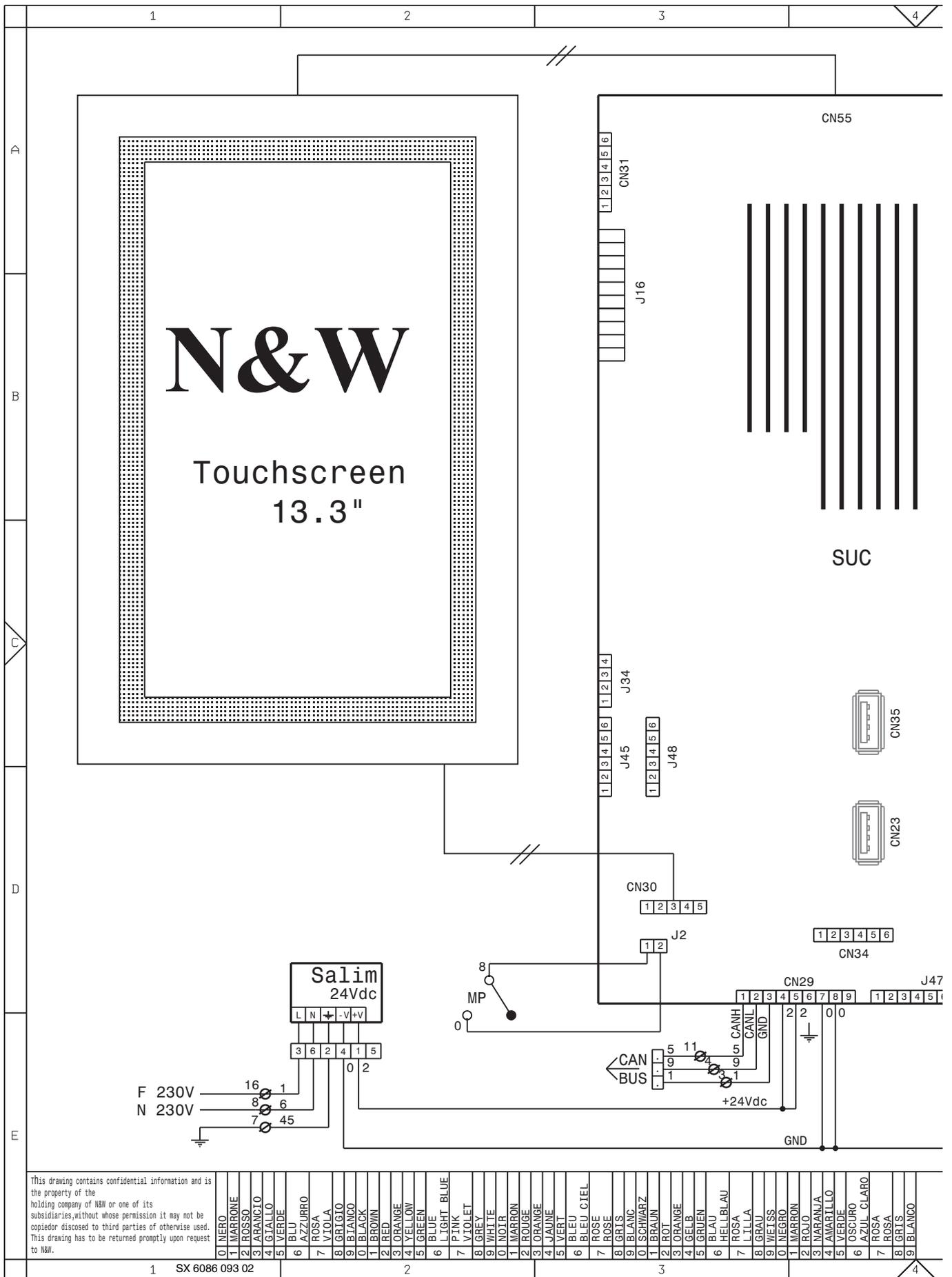




4	5	6	7	MODEL	DEFINITION	DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
				Opera Concerto Plus	SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM	03/04/2015	1/1	BONACINA	BORLOTTI
				Macchina - Machine	LEGENDA	PART NUMBER	VERSION		
								608608200	
4	5	6	7						

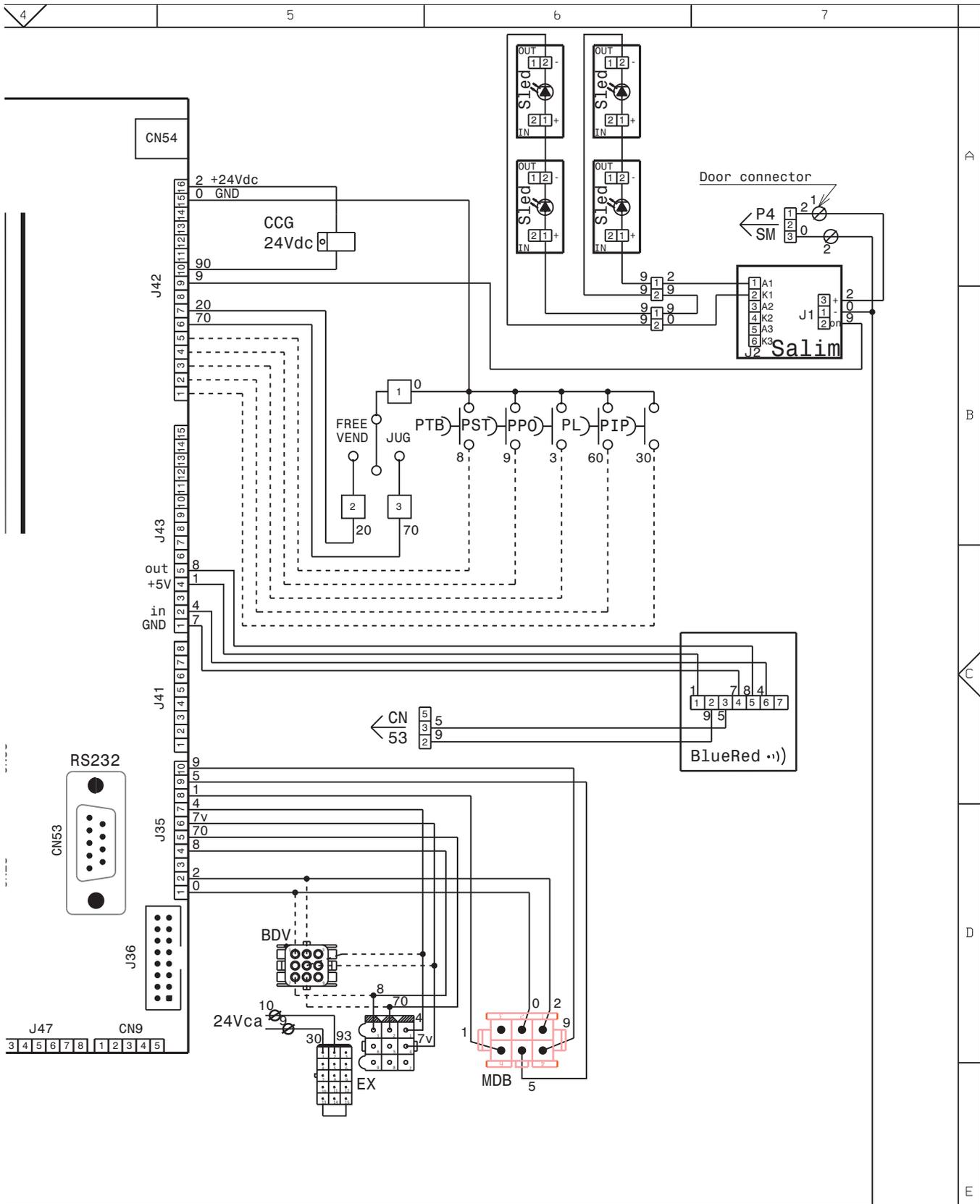
- MSB1- MOTOR DE DESENGATE COPOS
- MSCB MOTOR DE TROCA COLUNA DE COPOS
- MSP MOTOR DE DESENGATE PALHETAS
- MSU MOTOR DE DESLOCAÇÃO DOS BICOS
- NTC SONDA TEMPERATURA
- NTCS SONDA TEMPERATURA CALDEIRA SOLÚVEIS
- PM BOMBA
- PM1.. BOMBA AGUA
- PS1... TECLA XAROPE
- PSB TECLA DE DESENGATE COPO
- RCC RESISTENCIA DA CALDEIRA DO CAFÉ
- RCS RESISTÊNCIA DA CALDEIRA DOS SOLÚVEIS

- SLED PLACA LED
- SM1 PLACA DE CONTROLO
- SM2 PLACA DE EXPANSÃO
- STRC1 PLACA TRIAC AQUECIMENTO CALDEIRA
- STRC2 PLACA TRIAC AQUECIMENTO CALDEIRA
- TX.... FUSÍVEL ATRASADO (X=CORRENTE)
- TZ SENSOR DE CHÁVENA
- UPS PLACA DO GRUPO REFRIGERAÇÃO
- VAR VARISTOR
- VENT VENTONHA



BDV CONECTOR MOEDEIROS BDV
 CCG CONTADOR GERAL
 DOOR CONECTOR DA PORTA
 EX CONECTORES PARA MOEDEIRO EXE
 FREE INTERRUPTOR DE VENDA LIVRE
 JUG INTERRUPTOR "JUG FACILITIES"
 MDB CONECTOR PARA MOEDEIRO MDB
 MP MICRO SINALIZAÇÃO PORTA ABERTA

PIP TECLA DE ENTRADA NA PROGRAMAÇÃO
 PL TECLA DE LAVAGEM
 PPO TECLA "PRIMING"
 PST TECLA ESTATÍSTICAS
 PTB TECLA UNIDADE TRANSLAÇÃO COPOS
 SALIM PLACA DO ALIMENTADOR
 SLED PLACA LED
 SUC PLACA CPU



4 3 2 1 0 BLANCO	MODEL	DEFINITION	DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
	Opera Concerto	SCHEMA ELETTRICO PORTA DOOR WIRING DIAGRAM		1/1	BONACINA	ZANCANER
			LEGENDA	PART NUMBER	VERSION	
				608609302		

CIRCUITO HIDRÁULICO

VERSÃO COM ÚNICA CALDEIRA

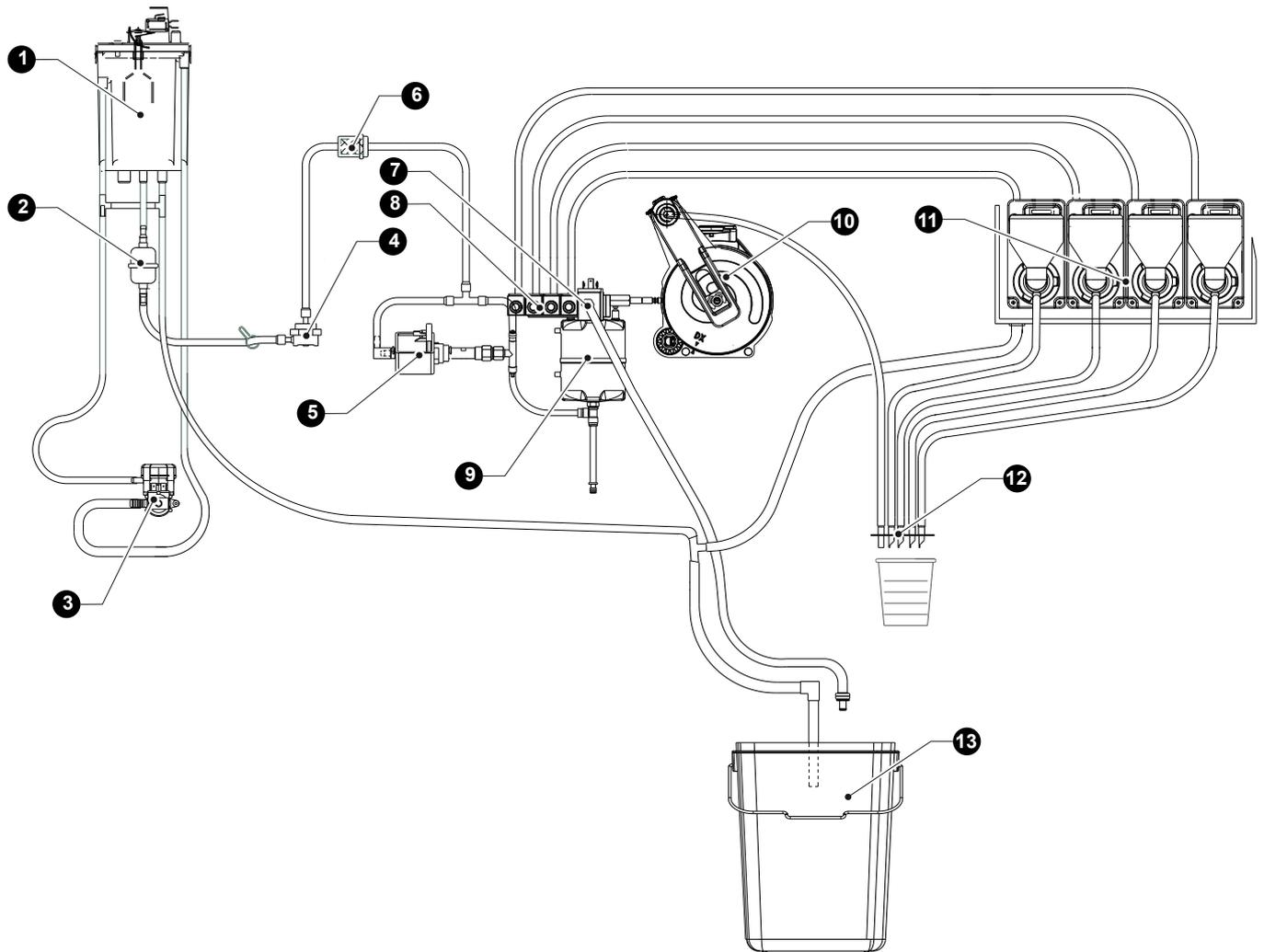


Fig. 1

1. air-break
2. filtro mecânico
3. eletroválvula de entrada da água
4. contador volumétrico
5. bomba
6. filtro amortecedor (somente modelos com ajuste automático da moagem)
7. eletroválvula expresso
8. eletroválvulas dos produtos solúveis
9. caldeira
10. grupo de infusão
11. batedores
12. bicos
13. tabuleiro apara-gotas

CIRCUITO HIDRÁULICO

VERSÃO COM CALDEIRA DUPLA

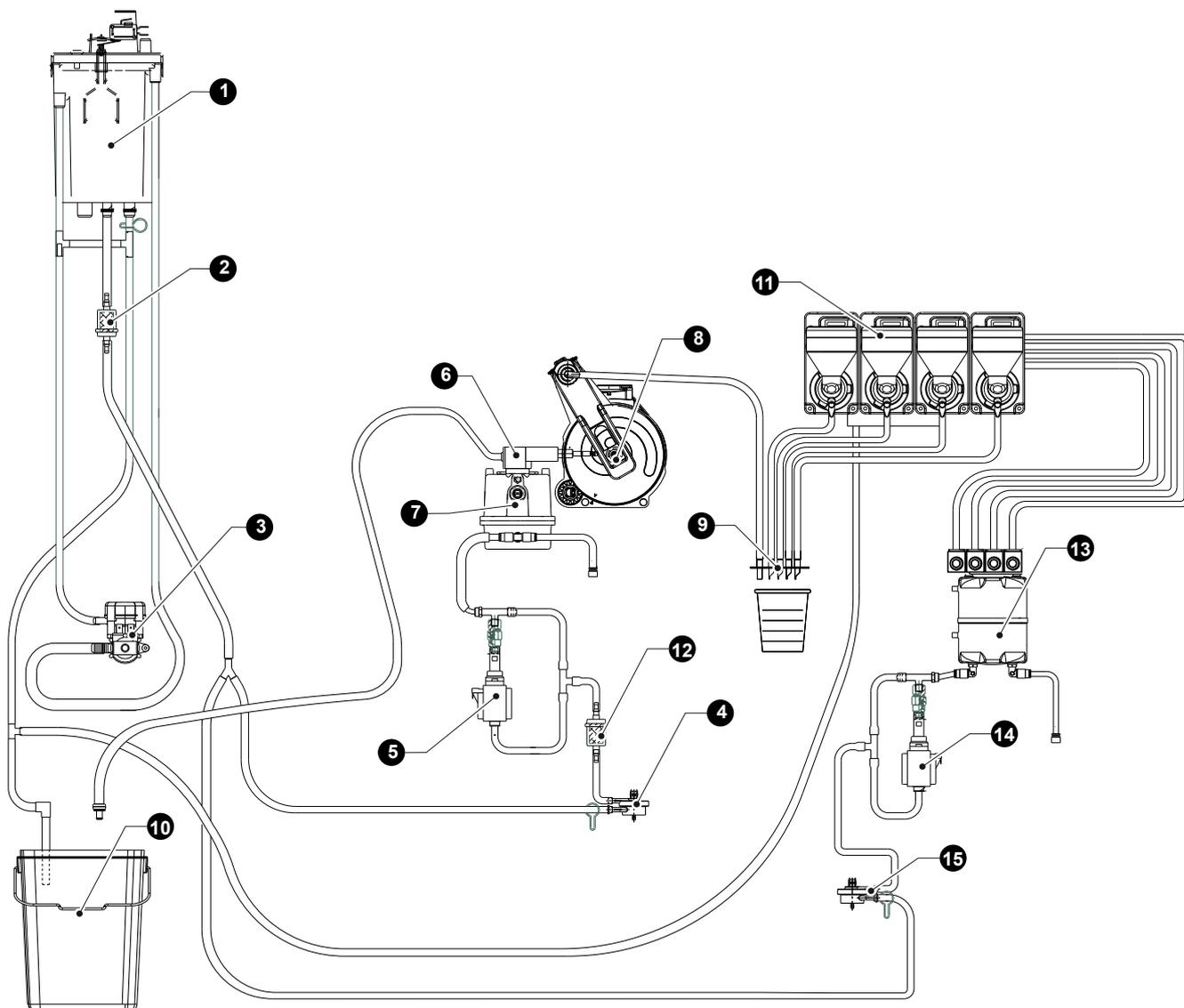


Fig. 2

1. air-break
2. filtro mecânico
3. eletroválvula de entrada da água
4. contador volumétrico do expresso
5. bomba
6. eletroválvula expresso
7. caldeira do expresso
8. grupo de infusão
9. bicos
10. tabuleiro apara-gotas
11. batedores
12. filtro amortecedor (modelos com ajuste automático da moagem)
13. caldeira dos produtos solúveis
14. bomba
15. contador volumétrico dos produtos solúveis

O Construtor 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 Construtor, que possui a sua propriedade exclusiva.

