
INSTALAÇÃO, USO, MANUTENÇÃO

Solista S.S.P. Espresso

220V~ 60Hz

PT Português



Doc. No. H 3925PT 01
EDIÇÃO 1 05- 2013

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

ad unico socio

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

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

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

Valbrembo, 01/01/2010

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Targhetta di identificazione
Identification label**

Direttive europee European directives	Sostituita da Repealed by
2006/42/EC	
73/23/EC + 93/68/CE	2006/95/CE
89/336/EC + 92/31/CE + 93/68/CE	2004/108/EC
90/128/EC	2002/72/CE
80/590/EEC and 89/109/EEC	EC 1935/2004

Norme armonizzate / Specifiche tecniche	Harmonised standards Technical specifications
CEI EN 60335-1 : 2002 + A11:20005 +A1:2005 + A12:2006 + A2:2006	
CEI EN 60335-2-75 : 2004 + A1:2005 + A11:2006	
EN 50366:2003 + A1:2006	
EN ISO 11201 and EN ISO 3744	
EN 55014-1 + A1+ A2	
EN 55022 + A1 + A2	
EN 55014-2 + A1	
EN 61000-3-2	
EN 61000-3-3 + A1	
EN 61000-4-2 + A1 + A2	
EN 61000-4-3 + A1 + A2	
EN 61000-4-4 + A1	
EN 61000-4-5 + A1	
EN 61000-4-6 + A1	
EN 61000-4-11 + A1	

Il fascicolo tecnico è costituito presso:

The technical file is compiled at:

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

ANTONIO CAVO

C.E.O

Declaração de conformidade

CE A declaração de conformidade com as Diretrizes e Normas Europeias, prevista pela legislação vigente, encontra-se na primeira página deste manual que constitui parte integrante do aparelho.

Nesta página se declara que a máquina, descrita na placa de identificação encontra-se conforme as disposições legislativas das Diretrizes Europeias e sucessivas modificações e integrações e às normas harmonizadas ou às específicas técnicas (designações) que foram aplicadas de acordo com as regras de boa engenharia de matéria de segurança em vigor na UE e elencadas na própria página.

Advertências

PARA A INSTALAÇÃO

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

O aparelho é vendido sem sistema de pagamento. Portanto, a responsabilidade de danos ao aparelho ou a coisas e pessoas, derivante da errada instalação do sistema de pagamento será somente e exclusivamente de quem executou a instalação.

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.

Os materiais de embalagem devem ser descartados no respeito do meio ambiente.

Importante!

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 e 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 aparelho por parte de crianças deve ser evitado por quem é responsável pela sua tutela.

PARA O AMBIENTE

Alguns cuidados ajudarão a respeitar o ambiente:

- para a limpeza do aparelho utilize produtos biodegradáveis;
- descartar de modo apropriado todas as embalagens dos produtos utilizados para o carregamento e a limpeza do aparelho;
- o desligamento da aparelhagem durante a inatividade permitirá uma economia de energia considerável.

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 desmontado como lixo comum, mas deve ser desmontado conforme quando estabelecido pela diretiva europeia 2002/96/CE (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 colheta 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.

Símbolos

Dentro dos aparelhos, em função dos modelos, podem existir os seguintes símbolos:



Atenção, tensão perigosa

Retire a tensão antes de remover a cobertura



Atenção

Perigo de esmagamento das mãos



Atenção

Superfície quente



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 electronical and electromechanical vending machines

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

has implemented and maintains a

Quality Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001:2008

Issued on: 2010 - 04 - 27

Registration Number:

IT - 12979



René Wasmer

President of IQNET



Gianrenzo Prati

President of CISQ

IQNet partners:*

AENOR Spain AFAQ AFNOR France AIB-Vinçotte International Belgium ANCE Mexico APCER Portugal CISQ Italy CQC China
CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Germany DS Denmark ELOT Greece FCAV Brazil
FONDONORMA Venezuela HKQAA Hong Kong China ICONTEC Colombia IMNC Mexico Inspecta Certification Finland
IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCBC Poland QMI Canada
Quality Austria Austria RR Russia SAI Global Australia SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia YUQS Serbia

IQNet is represented in the USA by: AFAQ AFNOR, AIB-Vinçotte International, CISQ, DQS, NSAI Inc., QMI and SAI Global

**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 18/20 - 24030 MAPELLO (BG)

for the following field of activities

Design, production and sales of vending machine

has implemented and maintains a

Environmental Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 14001:2004

Issued on: 2011 - 06 - 27

Expiry date: 2013 - 05 - 14

Registration Number:

IT - 8753



Michael Drechsel

President of IQNET



Gianrenzo Prati

President of CISQ

IQNet Partners*:

AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-Vinçotte International Belgium ANCE Mexico APCER Portugal CCC Cyprus
CISQ Italy CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany DS Denmark
ELOT Greece FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela HKQAA Hong Kong China ICONTEC Colombia IMNC Mexico
Inspecta Certification Finland IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea 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

ÍNDICE

	PÁGINA		PÁGINA
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE		PROGRAMAÇÃO	26
AVISOS		FUNZIONAMENTO EM NORMAL USO	26
PREMISSA	2	NAVEGAÇÃO	27
IDENTIFICAÇÃO DO APARELHO		MENU DO CARREGADOR	28
E DAS FUNCIONALIDADES	2	MENU DO TÉCNICO	30
EM CASO DE DEFEITO	2	MANUTENÇÃO	45
TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO	2	INTRODUÇÃO GERAL	45
POSIÇÃO DA MÁQUINA AUTOMÁTICA	3	MANUTENÇÃO GRUPO EXPRESSO	45
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	3	OPERAÇÕES PERIÓDICAS	46
FECHADURA COM COMBINAÇÃO VARIÁVEL	6	SANITIZAÇÃO	46
LIMPEZA E CARREGAMENTO	7	DISTRIBUIDOR DE COPOS	47
INTERRUPTOR PORTA	7	RECIPIENTES PRODUTOS	48
LIMPEZA E DESINFEÇÃO	7	MANUTENÇÃO CALDEIRA	48
COMANDOS E INFORMAÇÕES	8	FUNÇÃO PLACAS	49
CARREGAMENTO	8	APÊNDICE	53
LIMPEZA	10		
LIGAÇÃO	14		
SUSPENSÃO DO SERVIÇO	14		
INSTALAÇÃO	15		
INTERRUPTOR PORTA	15		
MONTAGEM	15		
ALIMENTAÇÃO HÍDRICA	17		
LIGAÇÃO ELÉTRICA	18		
FUNCIONAMENTO	20		
GRUPO EXPRESSO	21		
MOEDORDOSEADOR	22		
FORNECIMENTO DE SOLÚVEIS	25		

Premissa

A documentação técnica é parte integrante do equipamento fornecido e deve acompanhar qualquer deslocamento ou transferência de propriedade dos equipamentos para permitir novas consultas dos vários operadores.

Antes da instalação e utilização do aparelho, é necessário ler atentamente e compreender o conteúdo da documentação que o acompanha, uma vez que fornece informações importantes sobre instalação segura, instruções de utilização e as operações de manutenção.

O manual é dividido em três capítulos.

O primeiro capítulo descreve as operações de carga e de limpeza de rotina a ser realizadas em áreas acessíveis com apenas a utilização da chave de abertura porta, sem o uso das outras ferramentas.

O segundo capítulo contém instruções para instalação e uso adequado das informações necessárias para um melhor desempenho do aparelho.

O terceiro capítulo descreve as operações de manutenção envolvendo o uso de ferramentas para acessar as áreas potencialmente perigosas.

As operações descritas no segundo e terceiro capítulo devem ser realizadas apenas por pessoal com conhecimentos específicos sobre o funcionamento do equipamento do ponto de vista da segurança elétrica e da higiene.

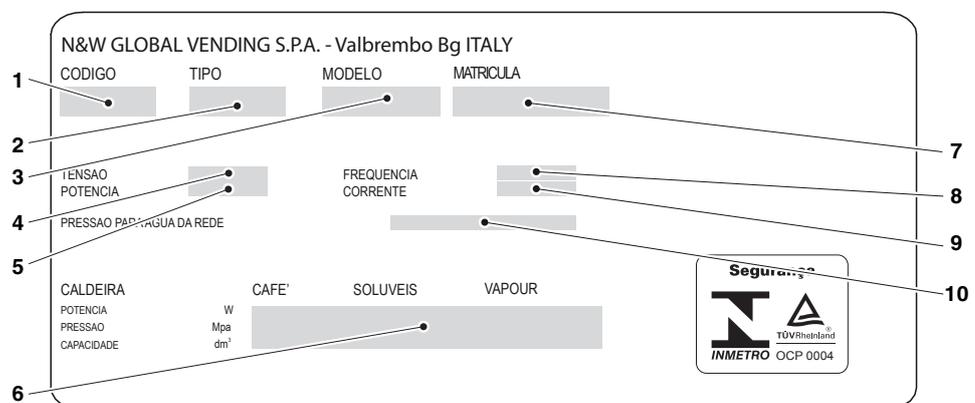
IDENTIFICAÇÃO DO APARELHO E DAS FUNCIONALIDADES

Cada dispositivo é identificado por um número específico de matrícula, detectável pela placa, colocada no interior do lado direito.

A placa é a única reconhecida pelo fabricante como identificação, e contém todas as informações que permite ao fabricante fornecer com rapidez e segurança, informações técnicas de qualquer tipo e para facilitar a gestão de peças sobressalentes.

Fig. 1

- 1- Código produto
- 2- Tipo
- 3- Modelo
- 4- Tensão nominal
- 5- Potência absorvida
- 6- Dados da caldeira
- 7- N° de série
- 8- Frequência
- 9- Corrente
- 10- Funcionalidades de rede hídrica



EM CASO DE DEFEITO

Na maioria dos casos, os eventuais problemas técnicos são resolvidos com uma pequena operação, por isso sugiro que você leia este manual cuidadosamente antes de contatar o fabricante.

Em caso de falhas ou mau funcionamento não resolvidos, por favor, contate:

N&W GLOBAL VENDING Ltda
Alameda Araguaia, 3876
Centro Empresarial Tamboré
06455-000 - Barueri - Sp - Brasil
Tel/Fax 055 11 4195 3776
CPNJ/MF 04.375.434/0001-27

TRASPORTE E ARMAZENAMENTO

Para evitar causar danos ao dispositivo, as operações de carga e descarga são realizadas com cuidado especial.

É possível levantar o aparelho com uma empilhadeira, automática ou manual, posicionando as pás na parte inferior do mesmo e no lado claramente indicado pelo símbolo na embalagem de papelão.

Recomenda-se evitar :

- Virar a máquina automática;
- Arrastar a máquina automática com cabos ou outro instrumento;
- Levantar a máquina automática com ganchos laterais;
- Levantar a máquina automática com cordas ou cordas
- Sacudir a máquina automática e/ou a embalagem.

Para o armazenamento, é necessário que o ambiente esteja seco e com temperaturas compreendidas entre 0 e 40 °C.

Com a embalagem original é possível, se necessário, sobrepor 2 aparelhos

É importante manter a posição vertical indicadas pelas setas na embalagem.

POSIÇÃO DA MÁQUINA AUTOMÁTICA

O aparelho não é adequado para instalações externas, deve ser instalado em locais secos, com temperaturas entre 2° e 32° C e não pode ser instalado em ambientes onde sejam utilizados jatos d'água para a limpeza (por exemplo, grandes cozinhas, etc).

O aparelho deve ser posicionado próximo a uma parede que esteja a uma distância mínima de 4 cm. do mesmo para facilitar a normal ventilação. Em nenhum caso deve ser coberto com panos ou similares.

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

Eventualmente nivelá-lo utilizando os apropriados pés reguláveis fornecidos como parte integrante.

Importante!

O acesso em caso de manutenção extraordinária e/ou reparo é feito pelo lado posterior.

É prevista a possibilidade de girar sobre o aparelho para poder desmontar às costas.

Posição no gabinete

O aparelho pode ser posicionado na mesa ou em outro suporte adequado (altura sugerida mm. 800).

É aconselhável utilizar, onde for possível, o móvel adequado onde se possa conservar, a bandeja de descarga, o kit de autoalimentação hídrica e, no caso de água muito dura, o descalcificador.

Uso combinado com MiniSnakky

O aparelho pode ser utilizado também com pilha sendo capaz de operar a função "master/slave".

Com a aplicação do teclado numérica como parte integrante do aparelho slave, é possível pilotar também as seleções do aparelho MiniSnakky.

Se se intenciona utilizar o módulo posterior de autoalimentação hídrica, se prevê uma distância mínima de 450 mm. no lado de abertura do mesmo módulo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

DIMENSÕES

Altura	mm	650
Altura com recipiente de café	mm	750
Dimensão com teto elevado	mm	1000
Largura	mm	410
Profundidade	mm	564
Dimensão com a porta aberta	mm	855
Peso	Kg	42

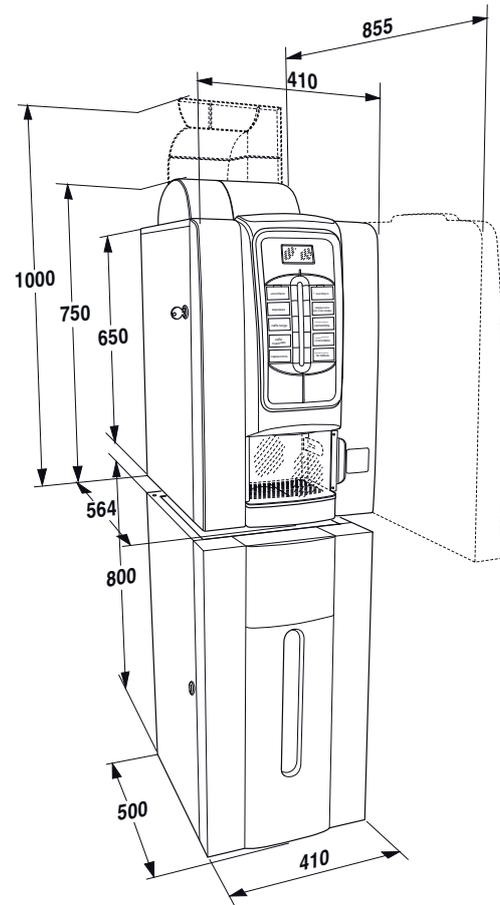


Fig. 2

CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS

Tensão de alimentação	V~	220
Frequência de alimentação	Hz	60
Potência instalada	W	1670

NÍVEL DE RUÍDO

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

DISTRIBUIDOR DE COPOS

Para diâmetro da margem superior de 70-71 mm. Com autonomia de 200 copos e cerca 180 palhetas.

ALIMENTAÇÃO HÍDRICA

Alimentação da rede hídrica com pressão d'água entre 0.05 e 0.85 Mpa (0.5 e 8.5 Bar).

O software do aparelho é predisposto para gerir alimentação hídrica a partir de um depósito interno (kit opcional aplicável no gabinete de serviço).

ILUMINAÇÃO COMPARTIMENTO

A LED; normalmente a luz produzida a partir dos LEDs é protegida com painéis (sem risco).

Se, por qualquer razão, a iluminação for ativada sem proteção (risco médio), **evite fixar as fontes de iluminação.**

REGULAGENS POSSÍVEIS

Expresso: tamanho dos grãos; dose café, e água volumétricas

Instant: doses de café, soluvéis e água a tempo.

Temperatura: Regulável via software.

CONSENSOS

- Presença copos
- Presença água
- Presença café
- Posição grupo café
- Ausência de resíduos líquidos
- Temperatura de funcionamento obtida

SEGURANÇA

- interruptor da porta
- termostato de segurança caldeira tipo riarmamento manual
- entrave bóia air-break
- eletroválvula contra vazamento
- bóia de cheio resíduos líquidos
- proteção por tempo de:
 - Bomba
 - Motorreductor grupo de café
 - Fornecimento de café
 - Moedor
 - Motor de troca de coluna
- proteção térmica de:
 - Motor doseadores
 - Motorreductor grupo de café
 - Eletroimã desengate do café
 - Bomba
 - Motor misturador
 - Motor moedor
- proteção com fusível
 - Transformador do alimentação placa (Primário e secundário)

CAPACIDADE RECIPIENTES

O aparelho dever ser equipado com várias combinações de recipientes de diferentes tipos para distribuir diversos tipos de produto.

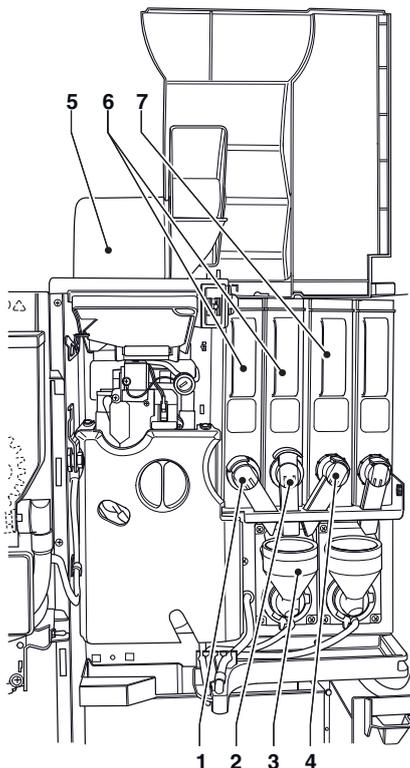


Fig. 3

- 1- Bocal direito
- 2- Bocal central
- 3- Misturador
- 4- Bocal esquerdo
- 5- Recipiente café em grãos
- 6- Recipiente 1 l
- 7- Recipiente 2 l

O recipiente de café em grãos tem uma capacidade de aproximadamente 1.2 Kg.

Para os produtos solúveis, conforme os modelos, podem ser montados recipientes com capacidade de 1.0 ou 2.0 l.

A qualidade indicativa de produto está indicada na seguinte tabela

Dimensão recipiente	1.0 l	2.0 l
Café solúvel Kg	0.3	0.55
Chocolate quente Kg	0.85	1.5
Leite Kg	0.37	1.5
Chá de limão Kg	1.1	1.65

A quantidade efetiva pode ser diferente de o que está indicado dependendo do peso específico dos vários produtos.

CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA

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

Efetuada a medida com uma temperatura ambiente de 22 °C foram individuados os seguintes dados de consumo de energia:

Temperatura de operação 32.9 Wh

24h de stand by: 1,110.0 Wh

O consumo de energia calculado sobre os dados médios supracitados são indicativos.

ACESSÓRIOS

É possível montar uma vasta gama de acessórios para variar as operações:

Os kits de montagem são equipados conforme as instruções de montagem e teste que serão meticulosamente realizados para manter a segurança do aparelho.

A montagem e as seguintes operações de teste, devem ser efetuadas por pessoal competente, com conhecimento específico sobre o funcionamento do aparelho seja do ponto de vista da segurança que das normas higiênicas.

FECHADURA COM COMBINAÇÃO VARIÁVEL

Alguns modelos são fornecidos com uma fechadura com combinação variável.

A fechadura tem uma chave de cor prata, com a combinação padrão, para ser utilizada com o uso normal de abertura e fechamento.

É possível personalizar as fechaduras utilizando um kit, disponível como acessório, que consente de trocar a combinação da fechadura.

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

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

Além disso, pode-se solicitar outras embalagens com chaves de uso (prata) especificando a combinação marcada nas chaves.

Normalmente, se utiliza a chave de uso (prata), enquanto as chaves de troca de combinação (ouro) podem ser usadas com chaves de reserva.

Evitar usar na normal abertura, a chave de troca, pois a mesma pode danificar a fechadura.

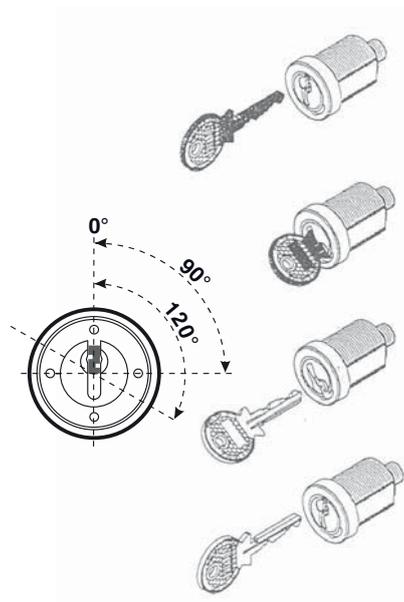


Fig. 4

Para trocar a combinação:

- Abra a porta do aparelho para evitar forçar a rotação;
- Lubrifique levemente a parte interna da fechadura;
- Insira a chave de troca (preta) atual e gire-a até alcançar a posição de troca (entalhe de referência 120°);
- Extraia a chave de troca atual e insira a chave de troca (ouro) com a nova combinação;
- Gire até a posição de fechamento (0°) e extraia a chave de troca.

A fechadura tem uma nova combinação.

As chaves da velha combinação não mais utilizáveis para a nova combinação.

Capítulo 1 Limpeza e carregamento

O aparelho não é adequado para instalações externas, deve ser instalado em locais secos, com temperaturas entre 2° e 32° C e não pode ser instalado em ambientes onde sejam utilizados jatos d'água para a limpeza (por exemplo, grandes cozinhas, etc).

INTERRUPTOR PORTA

Ao abrir a porta, um adequado interruptor corta a tensão do circuito elétrico do aparelho para permitir as operações, descritas aqui a seguir, de carregamento e limpeza ordinária em plena segurança.

Todas as operações que requerem o aparelho sob tensão com porta aberta devem ser realizadas EXCLUSIVAMENTE por pessoal qualificado e informado dos riscos específicos que envolvem tal condição.

LIMPEZA E DESINFEÇÃO

Com base nas normas em vigor no campo sanitário e de segurança, o operador de uma máquina automática é responsável pela higiene dos materiais em contato com alimentos; então deve manter o aparelho de modo que previna a formação de bactérias.

Na instalação é necessário fazer a sanitização dos circuitos hidráulicos e das partes em contato com os alimentos para eliminar eventuais bactérias formadas durante o armazenamento.

É aconselhável utilizar produtos de sanitização também para a limpeza das superfícies não diretamente em contato com os alimentos. Algumas partes do aparelho podem ser danificadas por detergentes agressivos. O fabricante declina qualquer responsabilidade por danos causados por negligência sobre o que foi mencionado acima ou pelo uso de agentes químicos agressivos ou tóxicos.

Desligue sempre o aparelho antes de continuar as operações de manutenção que requerem a desmontagem de componentes.

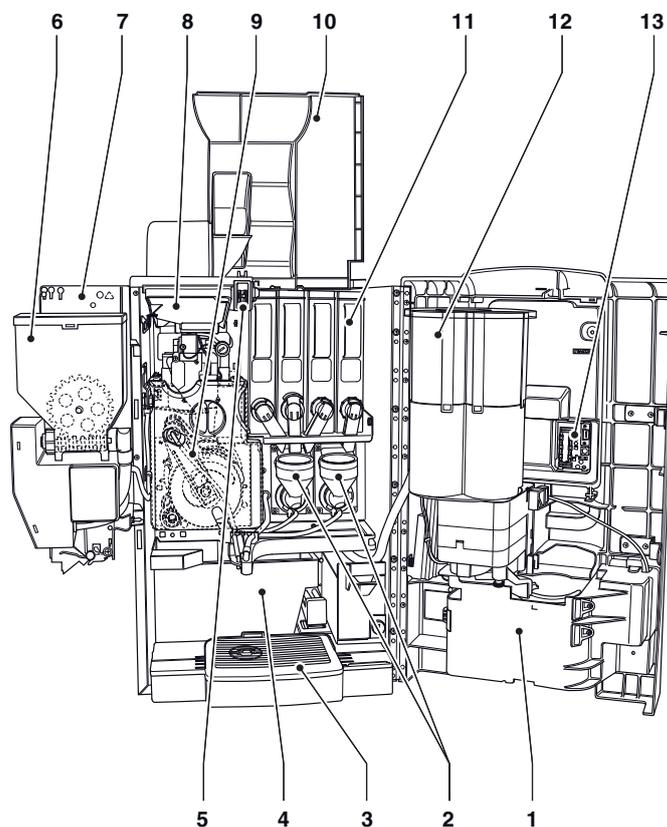


Fig. 5

- 1- Compartimento de fornecimento
- 2- Misturador
- 3- Bandeja de resíduos líquidos
- 4- Bandeja de resíduos sólidos
- 5- Interruptor porta
- 6- Recipiente de açúcar
- 7- Dispenser de palhetas
- 8- Recipiente de café em grãos
- 9- Grupo infusor
- 10- Painel superior
- 11- Recipiente pó solúvel
- 12- Dispenser de copos
- 13- Botoeira de operação

USO DAS MÁQUINAS AUTOMÁTICAS DE BEBIDAS QUENTES EM RECIPIENTES ABERTOS.

(ex. Copos de plástico, xícaras de porcelana, jarras)

As máquinas automáticas de bebida em recipientes abertos devem ser utilizadas exclusivamente para a venda e distribuição de bebidas alimentares obtidas para:

- Infusão de produtos como café e chá;
- Produtos solúveis ou liofilizados;

Estes produtos devem ser declarados pelo fabricante "adaptados para a distribuição automática" em recipientes abertos.

Os produtos distribuídos devem ser consumidos imediatamente. Jamais devem ser conservados e/ou fabricados para o consumo em futuro.

Outro tipo de uso pode ser considerado inadequado e por isso potencialmente perigoso.

COMANDOS E INFORMAÇÕES

Na parte externa da porta (veja fig. 6) estão posicionados os comandos e as informações destinadas ao usuário.

As placas com o menu e as instruções foram fornecidas com os acessórios do aparelho e devem ser inseridas na instalação.

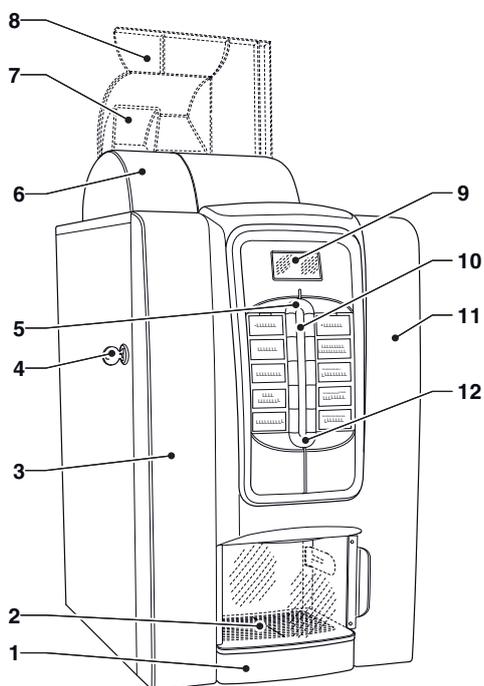


Fig. 6

- 1- Bandeja de resíduos líquidos
- 2- Compartimento de fornecimento (porta opcional)
- 3- Faixa personalizável
- 4- Fechadura de porta
- 5- Luz indicador superior
- 6- Recipiente de café em grãos
- 7- Tampa recipiente café
- 8- Painel superior que pode abrir
- 9- Monitor
- 10- Menu seleções
- 11- Faixa personalizável
- 12- Luz indicador inferior

NÍVEL DE RUÍDO

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

CARREGAMENTO

COPOS

Para carregar os copos, siga as seguintes instruções:

- abra a porta;
- levante levemente o distribuidor de copos e incline-o (veja fig. 7);
- evite girar as colunas durante as operações de carregamento;
- **carregue os copos nas colunas com cuidado para não superar a altura;**

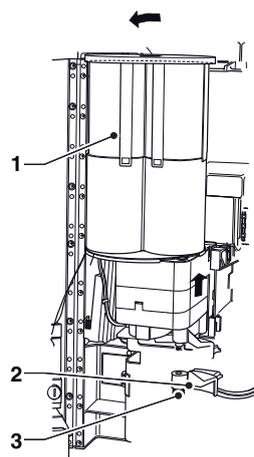


Fig. 7

- 1- Rosca de fixagem
- 2- Braço translador copos
- 3- Recipiente para copos

- engate o distribuidor de copos de novo;
- feche o aparelho e faça uma seleção de prova.

DISPENSER COMPLETAMENTE VAZIO

- Carregue os copos das colunas, **exceto** aquela correspondente ao furo de distribuição;
- Feche a porta do aparelho e espere que a primeira coluna carregada se posicione sobre o furo de distribuição;

Atenção!

Não force a rotação da coluna.

- Abra a porta do aparelho novamente e carregue a coluna que ficou vazia.

PALHETAS

Abra a porta do aparelho e gire o suporte do recipiente do açúcar utilizando o suporte (veja fig. 8). Retire o peso do dispenser de palhetas e insira as palhetas que serão carregadas

Extraia a tira de papel com cuidado para manter todas as palhetas horizontais.

O dispenser pode conter cerca de 180 palhetas

O guia lateral do dispenser pode ser posicionado para adaptar-se a palhetas de diferentes tamanhos (90, 105, 120 mm).

Posicione de novo o peso palhetas.

As palhetas devem estar sem rebarba e bem posicionadas.

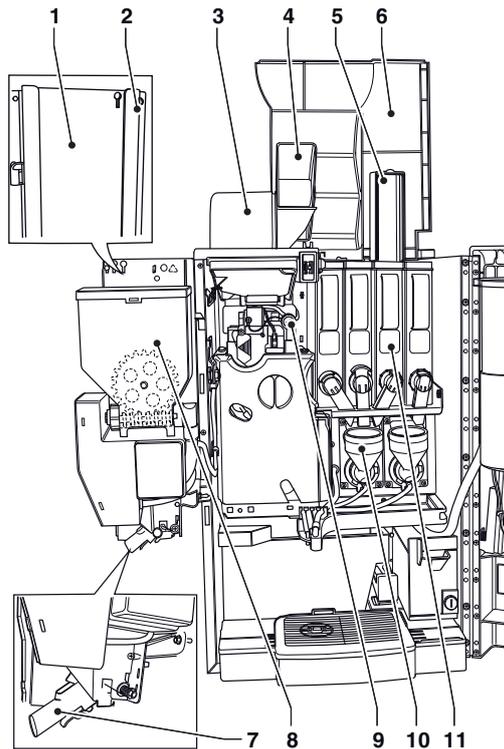


Fig. 8

- 1- Dispenser de palhetas
- 2- Guia palhetas regulável
- 3- Recipiente café
- 4- Tampa do recipiente do café
- 5- Tampa do recipiente solúvel
- 6- Painel superior com abertura
- 7- Injetor de fornecimento de açúcar
- 8- Recipiente açúcar
- 9- Manopla regulagem moagem
- 10- Misturador
- 11- Recipientes solúveis
- 12- Cobertura grupo

CAFÉ EM GRÃOS

Levante o painel superior do aparelho.

Encha-o com café em grãos (1.2 kg max) certificando-se de que a porta esteja completamente aberta (veja fig. 8).

AÇÚCAR E PRODUTOS SOLÚVEIS

Em cada recipiente há uma placa autoaderente que identifica o produto.

Após levantar a tampa, insira os produtos que serão distribuídos nos recipientes sem comprimi-los.

Verifique se os produtos não contenham grumos.

LIMPEZA

CÓDIGO DE CORES

Para facilitar as operações de limpeza, os detalhes da limpeza e sanitização normalmente são marcados de azul.

Utilizar a cor verde para desmontar os detalhes azuis e efetuar as operações de limpeza e sanitização.

Apenas alguns detalhes do grupo infusor expresso não respeitam esta norma visto que são realizados com material específico.

SANITIZAÇÃO DO MISTURADOR E DOS CIRCUITOS ALIMENTARES

Na instalação do aparelho e ao menos todas as semanas, ou conforme a frequência de operação do aparelho e da qualidade de entrada da água, é necessário efetuar uma apropriada desinfecção do misturador e dos tubos de fornecimento das bebidas solúveis para garantir a higiene dos produtos distribuídos.

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

As partes da limpeza:

- Funis do pó, misturador e tubo de fornecimento das bebidas solúveis;
- Tubos e injetores de fornecimento;
- Compartimento de fornecimento

Abra a tampa do compartimento de fornecimento do misturador e levante os bocais de pó até ao suporte;

- Extraia (veja fig. 9) dos misturadores, os funis do pó, transportadores de água, funis do depósito pó e ventoinha dos motores dos misturadores;

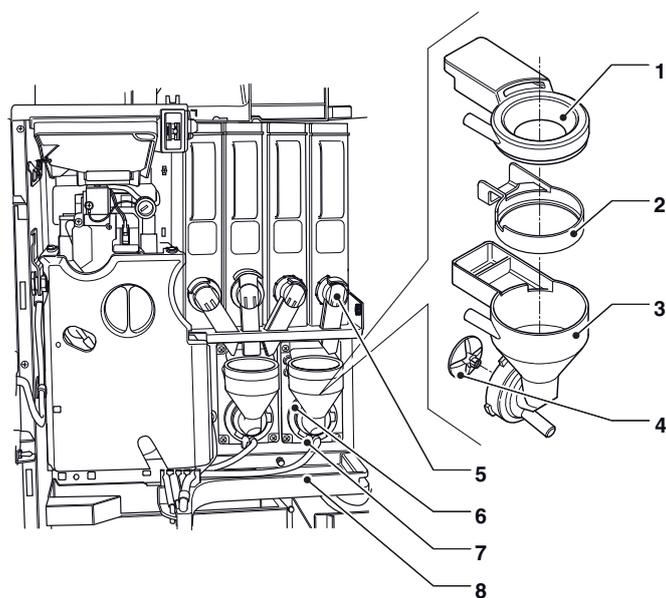


Fig. 9

- 1- Funil de pó
- 2- Anel protetor de respingos
- 3- Transportador de água
- 4- Ventoinha misturador
- 5- Bocal pó
- 6- Flange para fixagem misturador
- 7- Bucha de retenção flange
- 8- Bandeja misturador

- Para desmontar a ventoinha, faça uma leve pressão para soltá-la. (fig. 10);

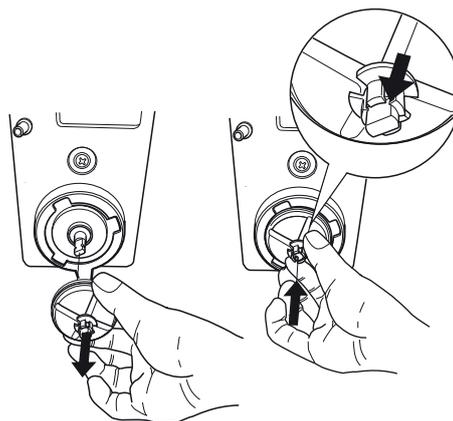


Fig. 10

Lave todos os componentes com produtos sanitizados (respeitando a dosagem indicada pelo produto), assegurando-se de remover mecanicamente os resíduos e as películas visíveis usando, se necessário, escovas e pincéis;

A desinfecção é realizada com produtos de sanitização.

- Mergulhe os componentes para aproximadamente 20' em um recipiente que contenha a solução de sanitização preparada antecipadamente;
- Monte os transportadores de novo e os funis de água;
- Monte de novo as gavetas para o depósito de pó e os funis de pó, após de lavá-los e enxugá-los bem.

Depois de montar todos os acessórios, é necessário:

- Efetuar a lavagem do misturador e adicionar, nos vários funis, algumas gotas de solução de sanitização.
- A desinfecção é feita lavando com muita água os misturadores para remover todos os resíduos da solução usada.

Todas as operações que requerem o aparelho com porta aberta sob tensão devem ser realizadas EXCLUSIVAMENTE por pessoal qualificado e informado dos riscos específicos que envolvem tal condição.

BANDEJAS RESÍDUOS

As bandejas para resíduos pode ser retiradas com facilidade para esvaziar e limpar as mesmas rapidamente. Por razões de segurança as bandejas devem ser manipuladas com **o aparelho desligado**.

LÍQUIDOS

Se há uma bóia de indicação (opcional), quando a bandeja estiver cheia, o monitor do aparelho exibe a mensagem:



e é necessário esvaziar a bandeja de resíduos líquidos. Se a bóia não for montada, a bandeja deve ser esvaziada antes que o indicador vermelho esteja completamente. Para remover a bandeja de borras líquidas, siga as instruções:

- Segure os lados da bandeja de borras líquidas, levante levemente e puxe para si.
- Esvazie a bandeja e lave com uma solução de detergente neutro.

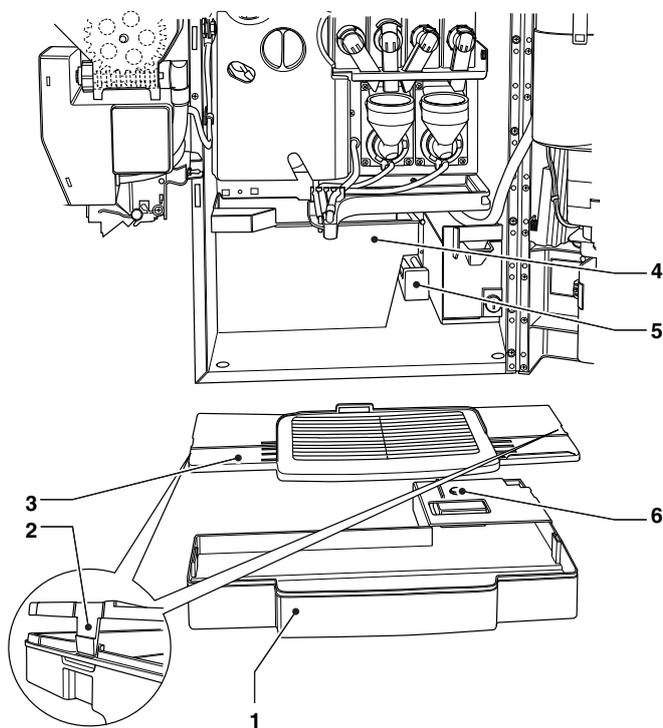


Fig. 11

- 1- Bandeja de coleta de resíduos líquidos
- 2- Ganchos de fixagem da tampa
- 3- Tampa da bandeja
- 4- Indicador vermelho bandeja cheia
- 5- Bandeja resíduos sólidos
- 6- Interruptor para a bóia cheio de resíduos
- 7- Bóia cheio de resíduos

RESÍDUOS

A capacidade do recipiente café em grãos, se não se usa o gabinete de suporte, é superior a capacidade da bandeja de resíduos.

O aparelho memorizou o número de seleções (programável. Padrão 150 seleções de 7 gr) correspondente com a capacidade da bandeja; obtido este valor, o aparelho se bloqueia, o que requer o esvaziamento da bandeja de resíduos sólidos com a mensagem.



Entretanto, o aparelho está disponível para o fornecimento de bebidas solúveis.

SENHA RESET RESÍDUOS

Para anular (reset), o contador das seleções, é necessário apertar alguns botões em sequência (password); Com a porta fechada, siga as instruções:

- Aperte o botão número 9 por dois segundos
- O software de gestão requer a inserção de uma senha II (5 cifre) e o teclado exibirá os valores numéricos indicados na figura.

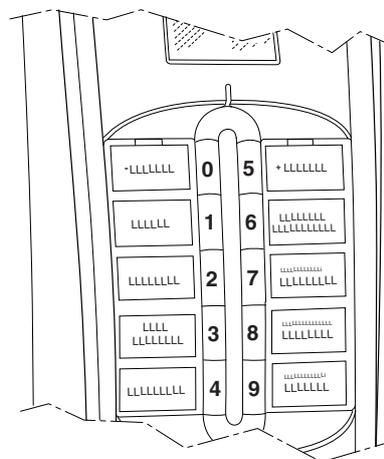


Fig. 12

1- Valor numérico botões

COMPARTIMENTO DE FORNECIMENTO

Para a limpeza do compartimento de fornecimento, recomenda-se extrair o mesmo do aparelho.

- Retire as roscas do bloco do compartimento;
- Desengate o compartimento usando as aletas de fixagem;
- Lave com uma solução de detergente neutro, limpando com cuidado os vidros do sensor xícaras e dos leds de iluminação do compartimento.

Importante!

Evite molhar o sensor e a placa led.

- Enxugue bem e monte de novo seguindo a ordem inversa.

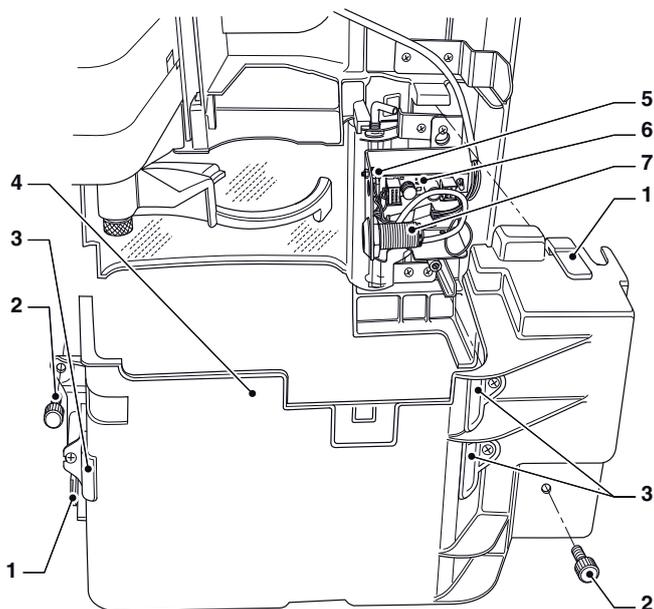


Fig. 13

- 1- Aleta de fixagem
- 2- Roscas de fixagem
- 3- Vidros dos sensores
- 4- Compartimento de fornecimento
- 5- LED iluminação compartimento
- 6- Placa de alimentação LED
- 7- Sensor de xícara

BRAÇO TRANSLADOR COPOS

Periodicamente é necessário limpar o braço translador desmontando-o do aparelho.

Para desmontar o braço translador, aconselha-se desmontar o compartimento de fornecimento como descrito antes.

Para desmontar, desparafuse completamente a rosca de fixagem (veja fig. 14).

Na remontagem, reposicione corretamente a roseta para a distância.

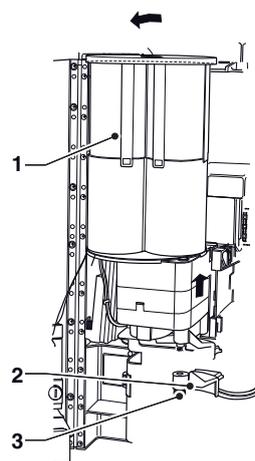


Fig. 14

- 1- Recipiente para copos
- 2- Braço translador copos
- 3- Rosca de fixagem

DESENGATE AÇÚCAR

Nos modelos que tem o fornecimento de açúcar diretamente no copo, é necessário limpar periodicamente, com água quente, o dispositivo de desengate (veja fig. 15) operando como segue:

- Abaixe o bocal para o fornecimento de açúcar
- Libere do suporte de engate
- Extraia o bocal de fornecimento;
- Depois da limpeza, seque bem todos os ângulos e remonte tudo seguindo a ordem inversa.

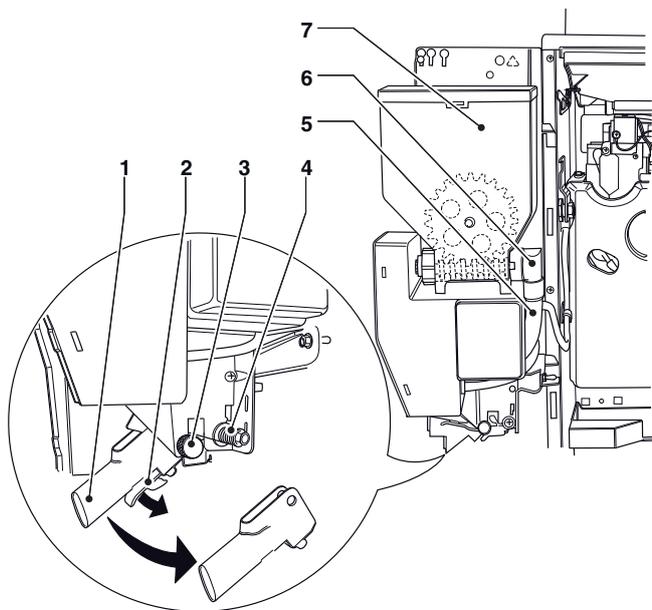


Fig. 15

- 1- Bocal de fornecimento de açúcar
- 2- Suporte de engate
- 3- Eixo
- 4- Mola de retorno
- 5- Tubo transportador açúcar
- 6- Bocal recipiente açúcar
- 7- Recipiente açúcar

LIMPEZA PERIÓDICA GRUPO CAFÉ

A cada carregamento, ou pelo menos semanal, aconselha-se limpar bem os resíduos de pó das partes externas do grupo café principalmente na zona do funil do café, dos filtros e dos raspadores.

Aconselha-se desmontar a cobertura do grupo do infusor e o funil do café. Deslize o funil para a direita para desengatá-lo do doseador (veja fig. 16).

Lave e enxugue bem as partes desmontadas; para desmontar o funil do café, deslize o mesmo para à direita para desengatá-lo dos doseadores.

Atenção!

É indispensável remontar a cobertura antes de ligar o aparelho novamente (veja figura 16).

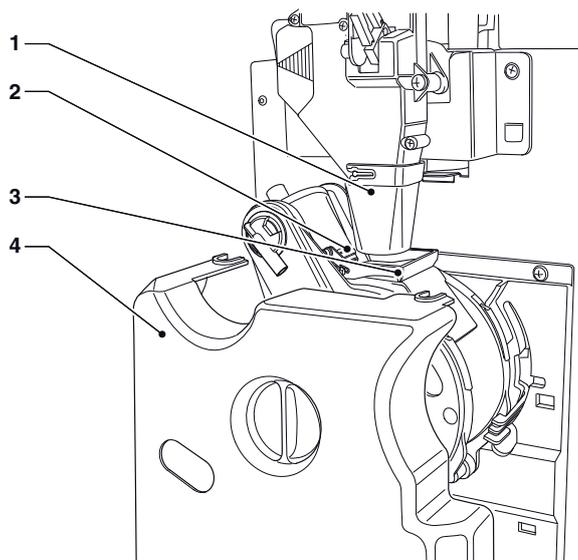


Fig. 16

- 1- Funil café
- 2- Filtros
- 3- Raspadores
- 4- Tampa do grupo

LIMPEZA DO DEPÓSITO DE ALIMENTAÇÃO HÍDRICA (Opcional)

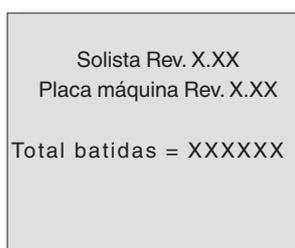
Para os aparelhos que usam o depósito, é necessário realizar, pelo menos uma vez por semana, a sanitização do depósito com produtos usados pelos misturadores.

LIGAÇÃO

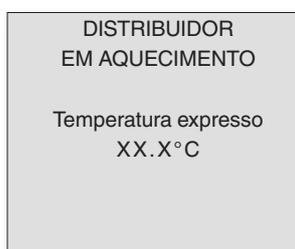
Cada vez que o aparelho for ligado, o monitor exibe a imagem.



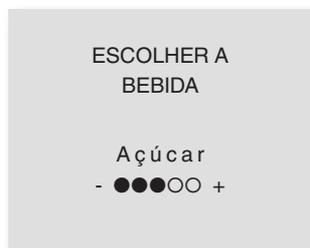
A seguir, é exibido o número de versão do software do aparelho e a revisão do software da placa da máquina. É possível programar o aparelho para visualizar, por alguns segundos, o número de fornecimento efetuado (total batidas)



Então, é efetuado um controle na caldeira e acionado o ciclo de aquecimento da mesma.



Assim que o ciclo de aquecimento for concluído, depois de alguns segundos aparece no monitor a mensagem para selecionar a bebida e a iluminação do aparelho é ligada.



INSERÇÃO DA SENHA COM A PORTA FECHADA

Para poder efetuar com a máxima segurança as operações de limpeza que precisem que o aparelho esteja ligado, aperte em sequência os botões de seleção (senha).

A inserção da senha com a porta fechada permite efetuar a operação associada à senha inserida, ou seja:

- Efetue a lavagem do misturador
- Efetue a lavagem do grupo de infusor
- Efetue o anulamento contador de resíduos

Para inserir a senha com a porta fechada, siga as instruções:

- Segure o botão número 9 (veja fig. 12) por dois segundos.

- O software de gestão requer a inserção de uma senha II (5 cifre) e o teclado exibirá os valores numéricos indicados na figura.

O aparelho aguarda, por alguns segundos, a digitação de uma senha (5 cifras) que permite efetuar a operação associada à senha inserida.

Dentro do Menu do Técnico é possível definir estas senhas.

Por padrão, todas as senhas são desabilitadas.

SUSPENSÃO DO SERVIÇO

Sempre que o aparelho tiver que ficar desligado por um período superior a data de validade dos produtos, é necessário:

- Esvaziar completamente os recipientes e lavá-los com cuidado com os produtos de sanitização utilizados para os misturadores.
- Esvaziar completamente os moedores dosadores distribuindo o café até a indicação de vazio.
- Esvaziar completamente a caldeira e o air-break alentando o borne do tubo apropriado.

Capítulo 2° Instalação

A instalação e as sucessivas operações de manutenção, devem ser efetuadas com o **aparelho ligado** e por isso, por pessoal qualificado, treinado para o uso do aparelho e informado sobre os riscos específicos que tal condição pode provocar.

Para fornecer a tensão ao sistema com a porta aberta, é suficiente inserir a chave apropriada na abertura (veja fig. 17).

A porta é fechada apenas depois da extração da chave amarela do interruptor e do fechamento do teto do aparelho.

O aparelho deve ser instalado em lugares secos, com temperaturas entre 2° e 32° C.

Na instalação é necessário fazer a sanitização dos circuitos hidráulicos e das partes em contato com os alimentos para eliminar eventuais bactérias formadas durante o armazenamento.

INTERRUPTOR PORTA

Ao abrir a porta, um adequado micro interruptor corta a tensão do sistema elétrico do aparelho.

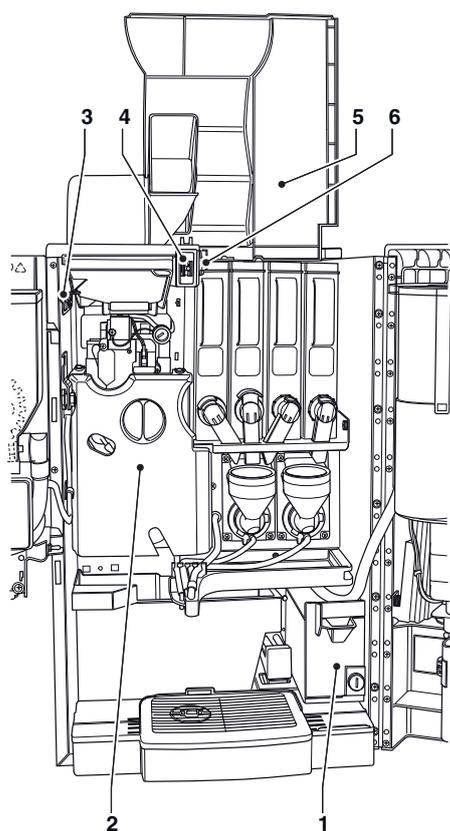


Fig. 17

- 1- Caixa de moedas
- 2- Tampa do grupo café
- 3- Dispositivo controle fechamento painel superior
- 4- Interruptor porta
- 5- Painel superior que pode abrir
- 6- Dispositivo controle fechamento recipiente café

Para fornecer a tensão ao sistema com a porta aberta, é suficiente inserir a chave apropriada na abertura (veja fig. 17).

Com a porta aberta, não é possível ter acesso às partes sob tensão. Dentro do aparelho há tensão apenas nas partes protegidas da tampa e indicadas com a placa “retirar tensão antes de remover a tampa”.

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

O fechamento da porta é possível apenas após a retirada da chave do interruptor, abaixando o painel superior do aparelho e com o fechamento do bocal do recipiente de café para que os dispositivos de controle de fechamento sejam acionados.

MONTAGEM

ABERTURA DA EMBALAGEM DA MÁQUINA AUTOMÁTICA

Após a retirada da embalagem, certifique-se da integridade do aparelho.

Em caso de dúvida, não use o aparelho.

Oa materiais de embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido, pregos, etc.) não devem estar ao alcance de crianças visto que são potenciais fontes de perigo.

O materiais de embalagem serão descartados em depósitos autorizados e a recuperação dos materiais recicláveis sera destinada a empresas especializadas.

Importante!

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

Eventualmente faça o nivelamento usando os apropriados pés reguláveis (veja fig. 18) fornecidos como partes integrantes da máquina.

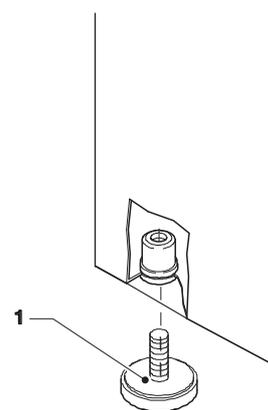


Fig. 18

- 1- Pé regulável

COLOCAR AS PLACAS

Retire os parafusos de fixagem e extraia a tampa.

As placas serão colocadas nas apropriadas aberturas (veja fig. 19).

Em função dos modelos, alguns botões poderão não ser utilizados (veja a tabela doses seleções).

Nos acessórios, estão incluídas também as placas auto-adesivas para aplicar nos recipientes dos produtos em função da disposição (veja tabela doses seleções)

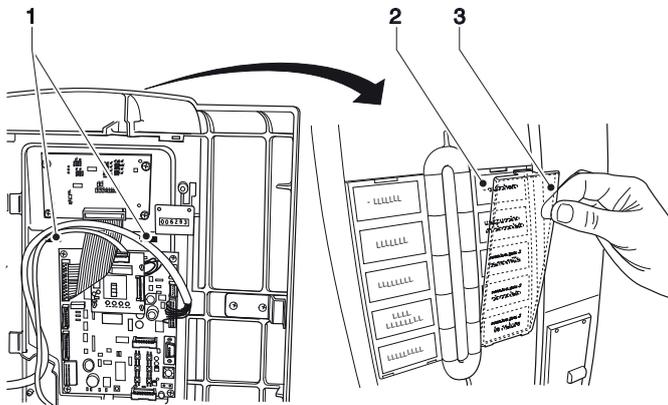


Fig. 19

- 1- Aleta de engate
- 2- Suporte de placas
- 3- Placas seleções

TAMANHO DAS PALHETAS

Conforme o tamanho dos PRÉ SOPRAGEM que serão usados, aconselha-se verificar que o guia móvel das palhetas seja montado na posição correta (veja fig.) no dispenser de palhetas.

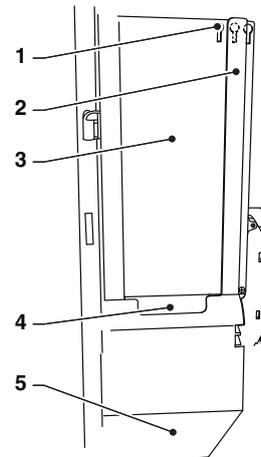


Fig. 20

- 1- Furos de regulagem
- 2- Guia móvel palhetas
- 3- Dispenser
- 4- Distribuidor de palhetas
- 5- Escorrega palhetas

ALIMENTAÇÃO HÍDRICA

A máquina automática é alimentada com água potável, considerando as disposições atuais de onde a máquina for instalada.

ALIMENTAÇÃO HÍDRICA DO DEPÓSITO

Para os aparelhos alimentados por depósito é necessário prover a operação de higienização e depois encher o depósito com água potável.

ALIMENTAÇÕES HÍDRICA A PARTIR DA REDE

Para os aparelhos com alimentação da rede, o aparelho deve ser ligado à rede de água potável com uma pressão entre 0.05 e 0.85 MPa (0,5-8,5 bar).

Esvazie a rede hídrica até que a mesma esteja limpa e sem vestígios de sujeira.

Ligue com um tubo de diâmetro interno mínimo de 6mm (disponível também como kit) idôneo para suportar a pressão de rede e apropriado para uma rede hídrica com conexão 3/4" da eletroválvula de entrada da água (veja fig. 21).

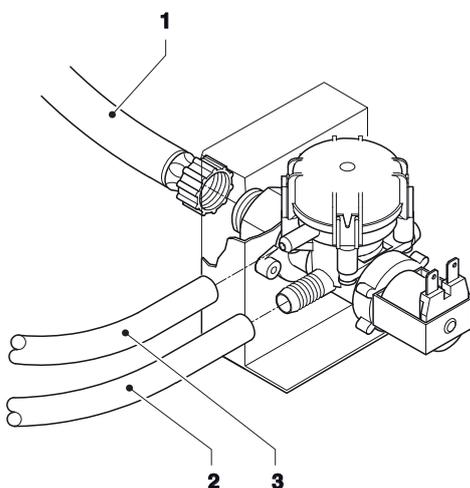


Fig. 21

- 1- Tubo entrada 3/4"
- 2- Tubo de alimentação
- 3- Tubo de demasiado cheio

Aconselha-se a instalação de uma torneira na rede hídrica fora do aparelho em posição acessível.

Para ligar a máquina à rede hídrica, utilize apenas guarnições e tubos novos.

Não utilize o material já existente.

DISPOSITIVO CONTRA VAZAMENTO

A eletroválvula de entrada d'água (veja fig. 21) tem um dispositivo contra vazamento que bloqueia mecanicamente a entrada da água ao detectar o mau funcionamento da eletroválvula ou do mecanismo de controle de nível de água na caldeira.

Para retornar ao normal funcionamento, siga as instruções:

- descarregue a água contida no tubo de demasiado cheio;
- feche a torneira da rede hídrica fora do aparelho;
- afrouxe a conexão que fixa o tubo de alimentação para descarregar a pressão da rede e aperte-o de novo (veja fig. 21);
- abra a torneira e ligue a alimentação o aparelho.

DESCALCIFICADOR

O aparelho foi fornecido sem descalcificador.

No caso de ligação a uma rede d'água muito dura, é necessário montar um descalcificador.

Utilize o descalcificador de capacidade apropriada para o uso efetivo do aparelho.

No caso de alimentação do depósito, é possível utilizar os apropriados cartuchos de filtro.

Os cartuchos serão substituídas periodicamente conforme a qualidade da água e as indicações do produto.

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

LIGAÇÃO ELÉTRICA

O aparelho está predisposto para o funcionamento elétrico com uma tensão monofásica de 220 V~ e é protegido com fusível de T15 A.

Para a ligação, certifique-se de que os dados da placa correspondam àqueles de rede, em especial que o valor da tensão de alimentação esteja dentro dos limites recomendados para os pontos de conexão.

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

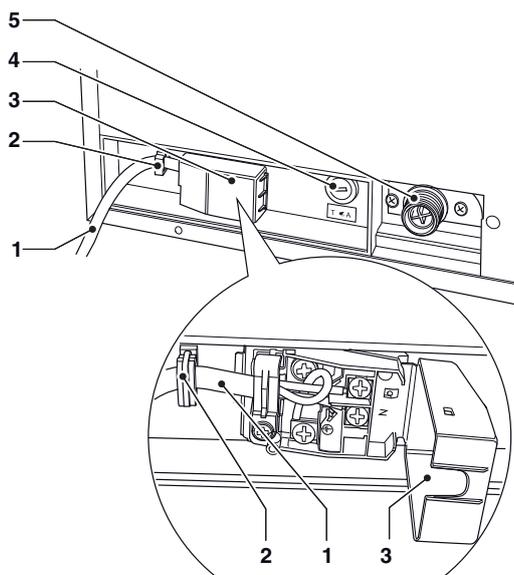
O interruptor, a tomada de corrente e o relativo plugue devem ser colocados em uma posição acessível. A segurança elétrica do aparelho é garantida apenas quando o mesmo é corretamente conectado a um eficaz sistema de ligação à terra, como previsto pelas normas de segurança em vigor.

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

O cabo de alimentação é do tipo com plugue não separável. A eventual substituição do cabo de conexão deverá ser efetuada somente por pessoal qualificado, utilizando somente cabos do tipo HO5 RN-F ou HO5 V V-F ou H07 RN-F 3x1-1,5 mm² de seção.

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

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



- 1- Cabo de rede
- 2- Bornes para fixar cabos
- 3- Tampa dobrável
- 4- Fusível de rede
- 5- Entrada d'água

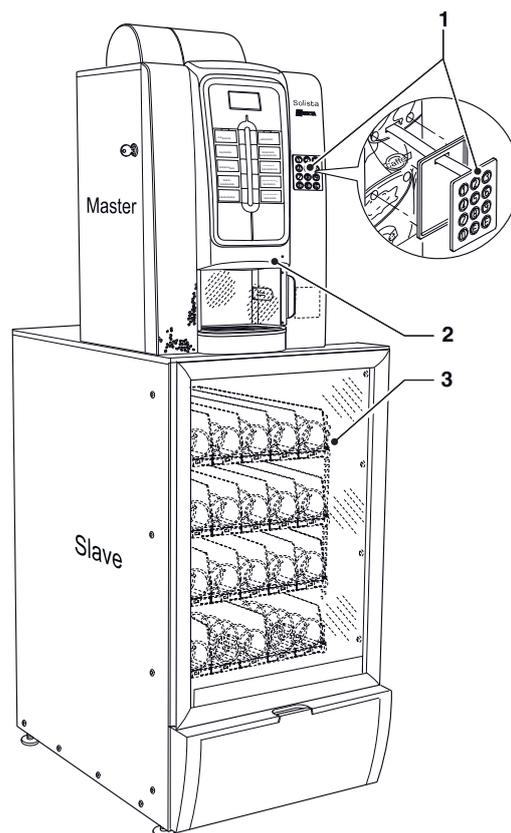
INSTALAÇÃO DE BATERIA

O sistema de controle do aparelho é destinado a ligação em bateria com outra máquina automática utilizando apropriados kits.

No caso de instalação em bateria, o aparelho deve ser configurado como "Master", assumindo o controle do segundo aparelho como "Slave" dando o controle ao outro aparelho.

Para o uso como master, é necessário montar um teclado não numérico que não é parte integrante do aparelho.

O teclado numérico compatível deve ser fornecido com o aparelho slave.



- 1- Teclado numérico
- 2- Aparelho Master
- 3- Aparelho Slave

ANTES DE LIGAR

No primeiro acionamento do aparelho, é necessário encher o circuito hidráulico (instalação). A instalação pode ser diferente dependendo da tipologia da alimentação: alimentação hídrica do depósito ou da rede.

ALIMENTAÇÃO HÍDRICA DO DEPÓSITO

- No acionamento do aparelho; a bomba de autoalimentação é ativada por 10 segundos. O monitor exibe a escrita, “ausência d'água”
- Entre em programação na modalidade “Técnico” e utilize a função especial “Instalação manual” do menu “Teste”. O aparelho efetua o ciclo de instalação
- Quando o ciclo de instalação for concluído, anule a avaria “ausência d'água”

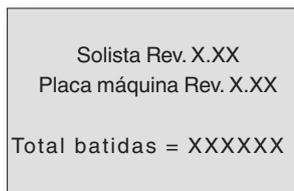
ALIMENTAÇÃO HÍDRICA A PARTIR DA REDE

- No acionamento automática do aparelho, é aberta a eletroválvula de rede até o enchimento do air-break
- Se abre uma eletroválvula da caldeira para liberar o ar na caldeira e no circuito hidráulico.
- Por toda a duração do ciclo, o monitor exibirá “INSTALAÇÃO”

N.B.: No caso de falta de água durante o ciclo de instalação, o aparelho se bloqueará aguardando a água.

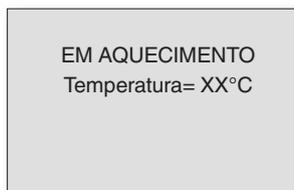
Se no circuito hidráulico se formam períodos consistentes de ausência d'água, é necessário efetuar o enchimento do circuito hidráulico utilizando a função especial “instalação manual”

Depois o enchimento do circuito hidráulico no monitor aparece a mensagem:



Solista Rev. X.XX
Placa máquina Rev. X.XX
Total batidas = XXXXXX

Depois dos controles iniciais, será acionado o aquecimento da caldeira.



EM AQUECIMENTO
Temperatura= XX°C

Assim que o ciclo de aquecimento for concluído, depois de alguns segundos aparece no monitor a mensagem para selecionar a bebida e a iluminação do aparelho é ligada.

CICLO DI INSTALAÇÃO

- Enchimento do air-break
- Abertura de uma eletroválvula solúveis para liberar o ar da caldeira e emissão de água em quantidade superior a capacidade da caldeira.

Por toda a duração do ciclo de instalação o monitor exibirá:



Instalação

N.B.: No caso de falta de água durante o ciclo de instalação, o aparelho se bloqueará aguardando a água.

Apos a manutenção que compreende o enchimento da caldeira e não do air-break, o enchimento do circuito hidráulico deve ser efetuada manualmente com a função especial do menu “test” em modalidade “técnico”.

ANTES DE HIGIENIZAÇÃO DOS MISTURADORES E CIRCUITOS ALIMENTARES

Na instalação do aparelho, é necessário efetuar uma boa higienização dos misturadores, dos tubos de fornecimento das bebidas solúveis e do depósito interno para garantir a higiene dos produtos distribuídos.

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

A desinfestação é realizada com produtos de higienização.

Efetue a lavagem dos misturadores e adicione gotas de solução de higienização.

A desinfestação é feita lavando com muita água os misturadores para remover cada possível resíduo da solução usada.

Para distribuir água nos misturadores, utilize o botão “lavagem misturador”; eventualmente habilite-o no menu. (veja parágrafo relativo aos parâmetros da máquina automática)

Importante!

O aparelho tem um sistema de lavagem automático dos misturadores com o relativo circuito hidráulico e do grupo infusor.

Se o uso do aparelho for submetido a pausas de uso (finais de semana etc.) também superiores a dois dias, é boa norma habilitar (por exemplo, antes do início do uso do DA) as funções de lavagem automática.

(veja “Menu do técnico - Configuração - Lavagem misturador e Lavagem grupo infusor”)

FUNCIONAMENTO

MOVIMENTO DO COPOS

O aparelho foi equipado com um dispositivo para o movimento dos copos que consente de manter os injetores de fornecimento muito próximos à bebida para melhorar a apresentação e reduzir ao mínimo a possibilidade de sujar a zona de fornecimento.

Um apropriado microinterruptor indica ao aparelho a posição do dispositivo que transporta os copos.

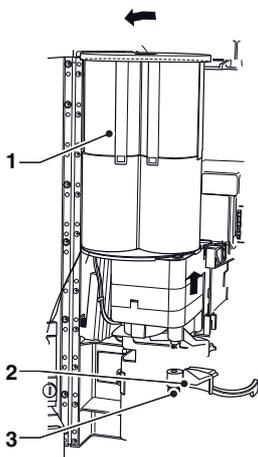


Fig. 24

- 1- Recipiente para copos
- 2- Braço translador copos
- 3- Rosca de fixagem

SENSOR DE XÍCARA

Alguns modelos são equipados com um sensor de xícara que releva a presença de objetos se interponham entre o refletor e o sensor.

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

ILUMINAÇÃO COMPARTIMENTO DE FORNECIMENTO

Alguns modelos são equipados com LEDs para a iluminação do compartimento de fornecimento.

Os LEDs se iluminam durante o fornecimento da bebida e permanecem acesos por alguns segundos depois do fim da operação.

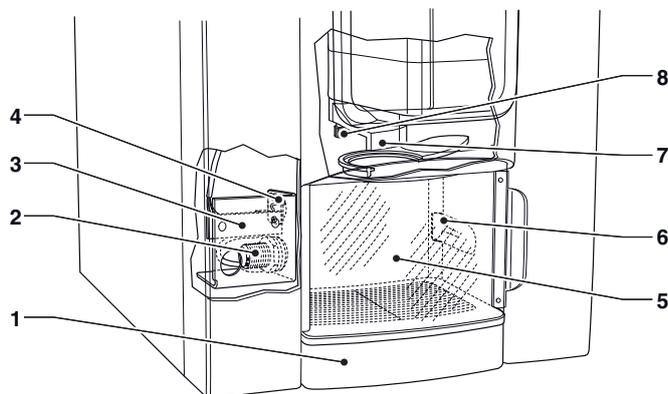


Fig. 25

- 1- Bandeja para o compartimento de fornecimento
- 2- Sensor xícaras
- 3- Placa
- 4- LED iluminação compartimento
- 5- Porta do compartimento de fornecimento
- 6- Visor para refletor
- 7- Braço translador copos
- 8- Rosca fixagem braço translador

LEDs BOTÕES

O menu seleções é iluminado por LEDs de cor variável. Durante a fase de aquecimento ou de energy saving os LEDs estão desligados.

Durante o normal funcionamento os LEDs estão acesos; a cor pode ser escolhida com a apropriada função do menu do técnico.

GRUPO EXPRESSO

Depois de cada ligação do aparelho, o grupo efetua uma rotação completa, antes de realizar o ciclo normal, para garantir o posicionamento do dispositivo na posição inicial.

CICLO DE FORNECIMENTO DE CAFÉ

Ao seleccionar uma bebida a base de café, a moedor funciona até encher o compartimento do doseador de café.

Quando o doseador estiver cheio, a dose de moagem é liberada no compartimento de infusão colocada verticalmente dentro do grupo de café (veja fig. 26-1).

O motorreductor acoplado no redutor (6) gira as manivelas (5) que provocam a rotação do compartimento de infusão (1) de 30°.

O redutor superior (4) se alinha com o compartimento de infusão (27 -7), descendo por dentro da mesma. A posição de interrupção do redutor para o pistão para a infusão da quantidade do café moído presente no compartimento.

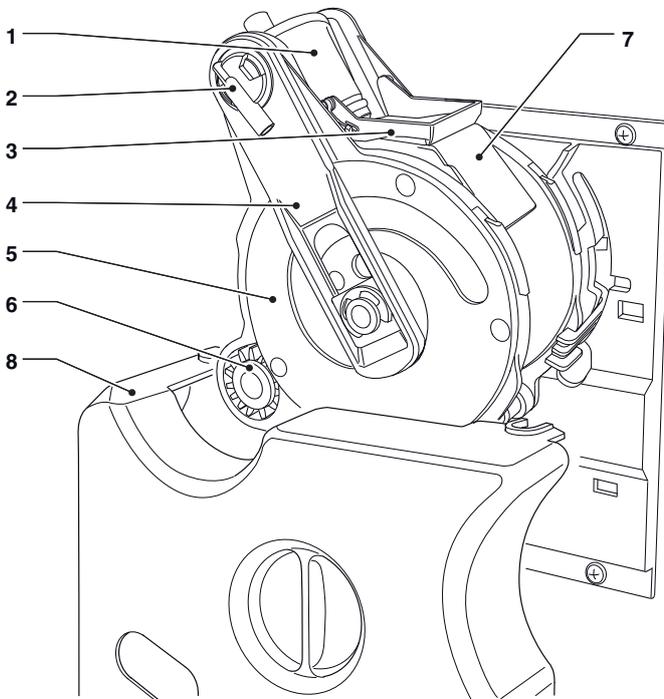


Fig. 26

- 1- Pistão superior
- 2- Injetor de saída café
- 3- Raspador
- 4- Bielas
- 5- Manivelas
- 6- Pinhão
- 7- Rampa café usado
- 8- Tampas do grupo

No fim do fornecimento do café, o pistão superior desce para comprimir mecanicamente a cápsula de café levando a expulsão da água em excesso através da 3ª via da eletroválvula de fornecimento.

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

Assim que alcançar a posição de descarga, o motorreductor inverte a direção de rotação levando a câmara de infusão à posição de repouso.

O raspador (3) segura a cápsula fazendo com que caia, enquanto o pistão inferior (8) torna na posição de repouso.

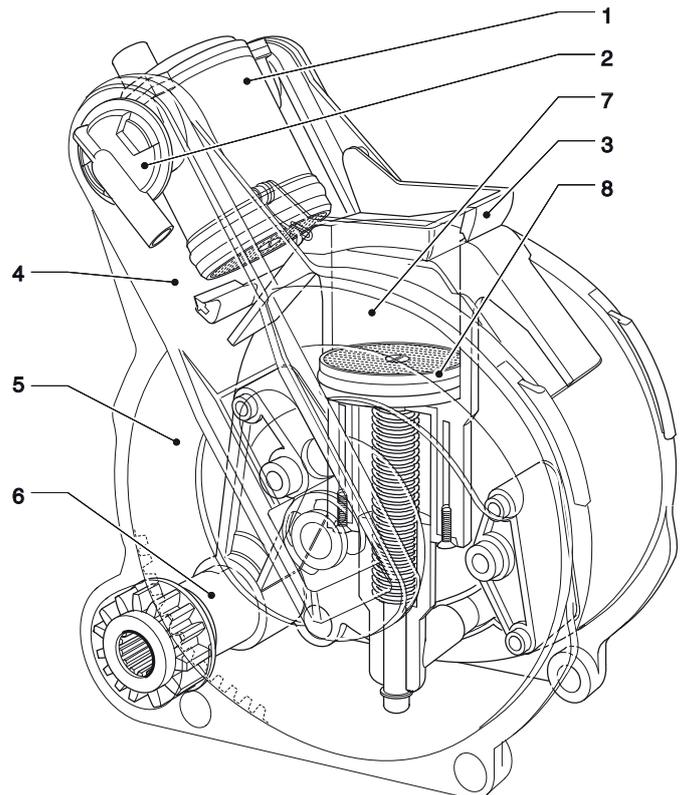


Fig. 27

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

CONTROLE E AJUSTE CALIBRAGENS

Para obter os melhores resultados em relação ao produto usado, aconselha-se controlar:

- A cápsula de café usado deve ser levemente comprimido e úmido;
- A granulometria do café moído.
A gramatura do café moído.
- A temperatura de fornecimento
- A dose de água

VOLUME CÂMERA DE INFUSÃO

O grupo de fornecimento pode trabalhar com doses de café, incluindo de 5.5 a 8.5 gr.
O pistão superior se move automaticamente.

MOEDOR DOSEADOR

A unidade pode ser equipada (opcional) com um dispositivo de regulação automática da moagem, como uma alternativa àquela manual (padrão).
As operações descritas nesta seção referem-se a ambas as versões.

REGULAGEM GRAMATURA CAFÉ

- A alavanca de ajuste da dose pode ser posicionada em um dos 10 orifícios de referência tendo em conta que:
 - levantando a aleta a dose aumenta;
 - abaixando a aleta a dose diminui;
 - cada orifício varia a dose de cerca 0,35 gr.
- Para retirar a dose será suficiente remover o grupo de café e utilizar a apropriada função do menu "modo de teste" técnico " (veja o parágrafo correspondente).
- Importante!
- A dose obtida é de aproximadamente entre 6 e 9,5 g; variando o grau de moagem, ocorrem pequenas variações na dose.

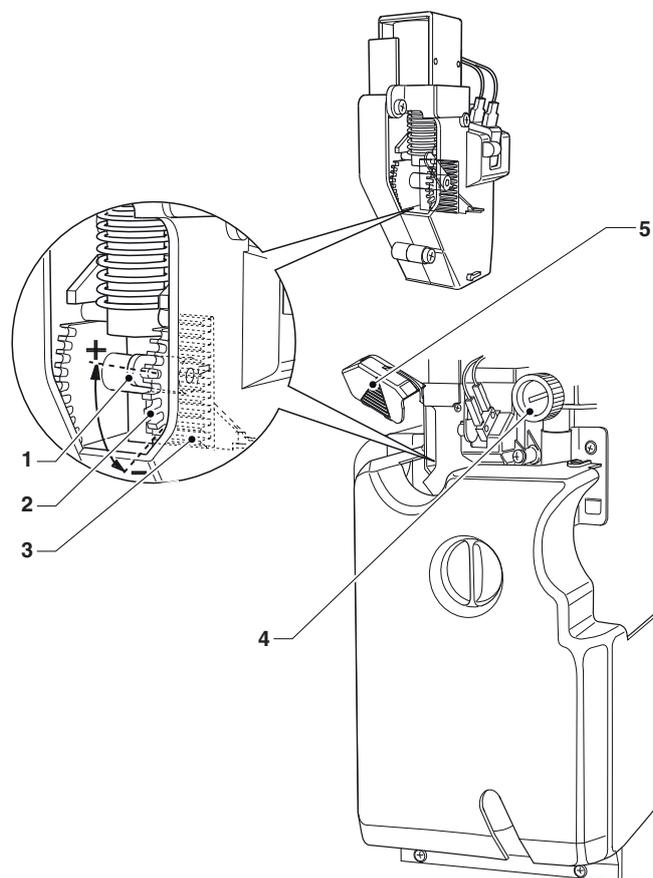


Fig. 28

- 1- Aleta de regulagem da dose
- 2- Orifícios de referência
- 3- Ajuste dose
- 4- Manopla regulagem moagem
- 5- Tampa ajuste dose de café

REGULAGEM MANUAL MOAGEM

Se você deve variar o grau de moagem, utilize adequadamente o botão apropriado do moedor (veja Fig. 29.) e em especial:

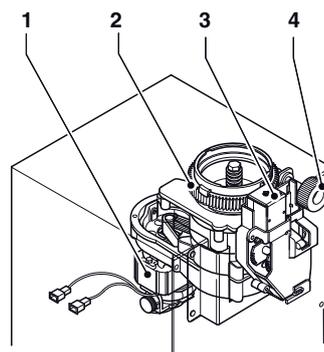


Fig. 29

- 1- Motor moedor
- 2- Porca de regulagem
- 3- Eletroímã de deengate do café
- 4- Manopla regulagem moagem

- gire para à esquerda para obter uma moagem mais grossa;
 - gire para à direita para obter uma moagem mais fina;
- Aconselha-se realizar a variação do grau de moagem com o motor do moedor do café em função.

NB: Depois de alterar o grau de moagem, você deve realizar pelo menos dois seleções para controlar com segurança a nova granulometria da moagem:

Quanto mais fina a moagem, maior será o tempo de preparação do café, bebida e vice-versa.

REGULAGEM AUTOMÁTICA DA MOAGEM

No moedor, pode ser equipado, de série ou opcional, um dispositivo que regula automaticamente a distância entre os moedores e em conformidade o grau de moagem.

O dispositivo de regulagem automático dos moedores (fig. 30) mantém a qualidade constante da bebida fornecida, compensando as variações devidas ao produto, o meio ambiente e o rendimento dos moedores.

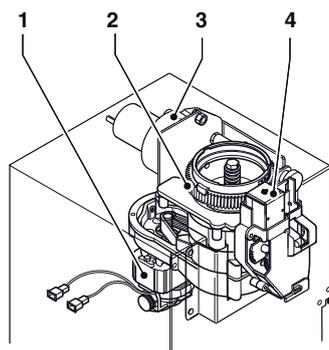


Fig. 30

- 1- Motor moedor
- 2- Porca de regulagem
- 3- Motor regulagem automática moagem
- 4- Eletroímã de desengate do café

SELEÇÃO DE REFERÊNCIA

Para acompanhar os parâmetros do ajuste automático da moagem (tempo de moagem e tempo de infusão), o dispositivo assume uma seleção como referência para a implementação de dispositivos automáticos.

O dispositivo monitora o tempo de infusão necessária (software programável) para entregar uma quantidade de água correspondente a um número (fixo) de impulsos do medidor de fluxo (CDV), que seja realmente obtido, caso contrário, varia o grau de moagem agindo sobre o motor que controla a distância bidirecional entre os moedores.

Quando, do menu programação, for escolhido intervir no moedor doseador, se acendem os leds da seleção definida como referência.

Nesta seleção, e naquelas com doses comparáveis, serão medidos o tempo de infusão e o tempo de moagem da dose de café; as próximas medições serão feitas nessa seleção.

A variação do grau de moagem é devido à variação do tempo de infusão requerida, a aproximação dos moedores (tamanho de grão mais fino) ocorre de forma gradual para evitar a compressão do café.

N. B.: Para verificar com segurança o novo tempo de infusão, tenha em mente que o efeito do ajuste automático do grau de moagem ocorre depois de algumas seleções.

Após a estabilização do ajuste, você também deve verificar a quantidade de café moído que pode sofrer pequenas variações.

BLOQUEIO DE AJUSTE AUTOMÁTICO

Por qualquer motivo for necessário, é possível inibir a operação de ajuste automático.

O moedores permanecem parados durante a interrupção da operação do regulador automático.

CONTROLE DESGASTE MOEDORES

A função de controle dos moedores fornece um aviso "desgaste moedores" no acionamento, quando o tempo de moagem aumenta muito respeito ao tempo memorizado quando os moedores eram novos.

A substituição dos moedores será anulada com o menu apropriado, o tempo de moagem médio memorizado.

REGULAGEM SOFTWARE DA MOAGEM

Se por qualquer motivo, por exemplo, manutenção nos moedores, fossem necessárias mudanças significativas na distância, é possível intervir manualmente no software, definindo o valor da mudança desejada.

Este valor é expresso como 1/6 de volta da porca da porta dos moedores.

para o aumento no tamanho dos grãos (moagem mais grossa), o ajuste automático ocorre em uma única operação;

para a diminuição do tamanho do grão (moagem mais fina), a regulagem automática ocorre com o motor do moedor de café ligado.

Atenção! Se a variação é grande, a câmara do doseador é preenchida, o café é liberado. É melhor interceptar para evitar o entupimento do infusor.

CALIBRAÇÃO

SELEÇÃO DE REFERÊNCIA

O led da seleção de referência se acende quando você seleciona o moedor doseador em que se pretende intervir.

A seleção é definida por padrão e você não pode mudá-la.

DOSE CAFÉ

A dose máxima de café utilizada pelo grupo infusor é de 9 gramas.

O ajuste de dose deve ser feito em primeiro lugar, utilizando manualmente a alavanca da máquina de café.

DOSE ÁGUA

Dependendo do tipo de seleção, se determina a quantidade de água a ser fornecida em termos de contador volumétrico (CDV). Depois de definir o valor da água sobre a seleção de referência, o dispositivo pede a inserção do tempo de infusão.

TEMPO DE INFUSÃO

A moagem tem um efeito direto, assim como a dose de café e água, sobre o tempo de infusão.

Variando este valor, o ajuste automático da moagem, intervém para alinhar o tempo real à quantidade solicitada.

Durante a operação normal, o monitoramento contínuo do tempo para manter a regulagem ideal do grau de moagem.

OUTRAS SELEÇÕES

O lay out preselecionado define a dose de uma data de seleção. Para as seleções de referência, o tempo de infusão, é um valor não modificável e está ligada à seleção de referência.

DOSE ÁGUA

É possível definir por software a quantidade de água (expressa em cdv) a ser fornecida em cada seleção. A dose de café e o tempo de infusão são definidos para a seleção de referência.

COMBINAÇÃO DE DOSE DE CAFÉ

Embora seja possível mudar essa combinação, a escolha deve ser feita com cuidado, pois afeta substancialmente a qualidade do fornecimento de bebida.

FORNECIMENTO DE SOLÚVEIS

Os ciclos de fornecimento das várias seleções são projetados para atingir os melhores resultados em termos de produtividade e qualidade da bebida.

O fornecimento de bebidas instantâneas é feito seguindo uma receita em que os ingredientes (máx 4) são identificados com um número e o nome do produto e são descritos para quantidade de água, e os tempos de fornecimento de produtos e do misturador.

Estes valores são programáveis através de software com funções específicas.

Também a ordem de fornecimento dos ingredientes de uma receita pode ser programado

O pó para as seleções feitas de chocolate é fornecido de forma intermitente, por outro lado, as seleções feitas a partir de pó de café instantâneo são fornecidas antes da água.

Atenção!

Certifique-se que o misturador seja lavado adequadamente sem deixar resíduos de pó.

CALIBRAGEM DOSEADORES

Para a conversão adequada dos valores da dose do produto, você pode definir a taxa de fluxo dos doseadores individuais em g/s para permitir o cálculo de gramas para ser fornecido.

REGULAGEM TEMPERATURA D'ÁGUA

A temperatura da caldeira é controlada pelo software: por padrão:

-99.6° C para a caldeira de expresso

e pode ser ajustada diretamente do menu.

VARIAÇÕES DE CALIBRAÇÃO PRODUTOS SOLÚVEIS

A gramatura dos produtos solúveis, a quantidade de água e temperatura são controlados diretamente pelo microprocessador.

Para variá-lo, é necessário seguir os procedimentos de programação.

Nota sobre a Programação

A eletrônica de controle do aparelho permite utilizar muitas funções.

No programa do aparelho são descritas todas as funções oferecidas, inclusive para a configuração específica do modelo (lay out), não são utilizadas.

O aparelho é fornecido com:

- Lay out onde estão indicadas seleções para o modelo específico
- Fluxograma dos menus de programação.

Abaixo, uma breve explicação das principais funções para gerenciar melhor o funcionamento do equipamento, não necessariamente na ordem em que aparecem nos menus.

A versão do software pode ser atualizada com sistemas especiais (PC, Giga, UpKey, ecc...).

As mensagens do monitor que exibem a operação atual são fixas, enquanto a ação solicitada ao usuário lampeja.

O dispositivo pode estar em três modos diferentes.

Dependendo da condição em que estão, os botões do teclado podem assumir diferentes funções:

NORMAL USUÁRIO;

- Uso do aparelho (fechamento da porta) com os controles previstos.
- Operações com a porta fechada.
- Fornecimento seleção com a porta fechada.

MENU CARREGADOR

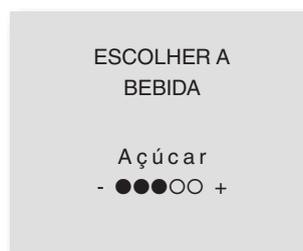
- Informação de dados estatísticos e controles sobre o funcionamento e os fornecimentos.

MENU TÉCNICO

- Programação das configurações e do rendimento do aparelho

FUNZIONAMENTO EM NORMAL USO

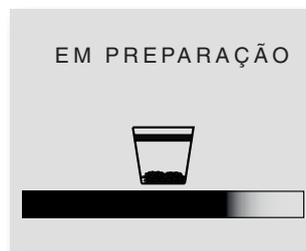
Durante o funcionamento normal o visor mostra a mensagem destinada ao usuário para a seleção da bebida.



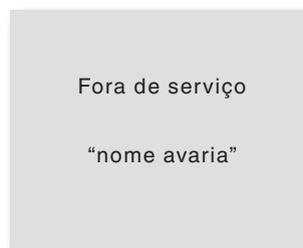
A preseleção (por exemplo, açúcar) pode ser diferente do layout e das escolhas durante a programação.

Utilize, por exemplo, os botões "Açúcar -" e "Açúcar +" para regular a quantidade de açúcar na bebida.

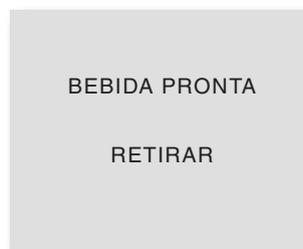
Durante o fornecimento, é exibida a animação que indica o nível de preparação da bebida e as luzes do teclado piscando



No caso que haja uma anomalia detectada pelo sistema de controle, será dada uma mensagem de erro indicando o tipo de problema:



Após o fornecimento, por alguns segundos, no monitor aparece a mensagem:



NAVEGAÇÃO

ENTRADA EM PROGRAMAÇÃO

Para entrar no menu de programação, ligue o aparelho com a porta da unidade aberta usando o interruptor da porta.

Para entrar no modo de programação, pressione o botão "Entrada programação" situado no interior da porta do aparelho:

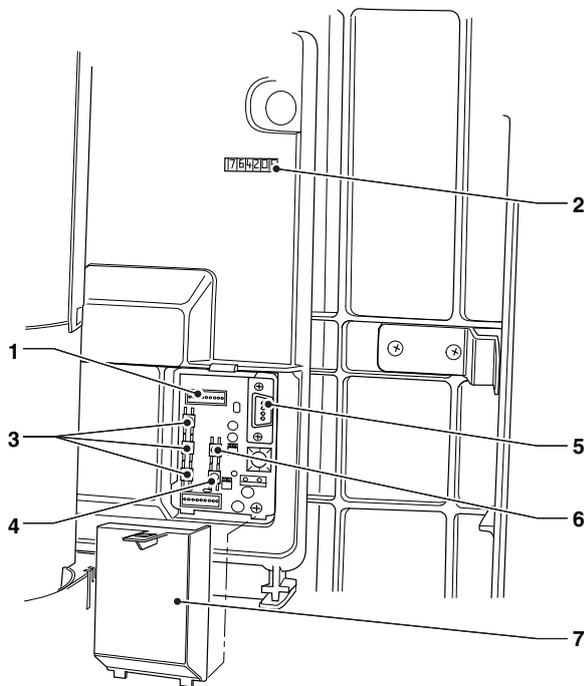


Fig. 31

- 1- Conector UpKey
- 2- Conta golpes mecânico
- 3- Botões com funções programáveis
- 4- Botão entrada programação
- 5- Conector serial RS232
- 6- Botão reset avarias
- 7- Tampa botões

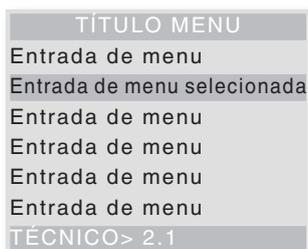
O aparelho entra no menu "menu do carregador", use o botão para passar do "menu do carregador" ao "menu do técnico" e viceversa.

A interação entre o sistema e o operador ocorre por:

MONITOR

Monitor de 8 linhas em que são exibidos as mensagens para o usuário ou os itens dos menus.

O menu de programação é representado como:



TÍTULO MENU

se necessário, é mostrado com destaque na primeira linha seguido pelos itens de menu disponíveis.

Item de menu selecionado

O item de menu, onde o cursor está posicionado

TÉCNICO > 2.1

Relatório de informações em qual menu estamos operando (Carregador ou Técnico) seguido pela posição numérica da função em que o cursor é posicionado (por exemplo, 2.1)

TECLADO

Com o aparelho em modo "Carregador" ou "Técnico", o teclado de seleção assume as funções:

TECLAS DE NAVEGAÇÃO E :

Permitem que você percorra os itens de menu (funções). Dentro de funções permitem variar, quando for necessário, o estado lógico de um dado (ON/OFF) ou também entrar/editar valores alfanuméricos.

BOTÃO DE CONFIRMAÇÃO :

Permite mudar de um menu para um submenu ou confirmar os dados no visor.

BOTÃO DE SAÍDA :

Permite que você retorne a partir de um submenu ao menu de nível superior, ou cancelar a função. Ela também permite alternar entre "Técnico" ao modo "Carregador" e vice-versa.

VALORES NUMÉRICOS BOTÕES

Quando o software de gestão requer a inserção de uma senha II (5 cifre), o teclado exibirá os valores numéricos indicados na figura.

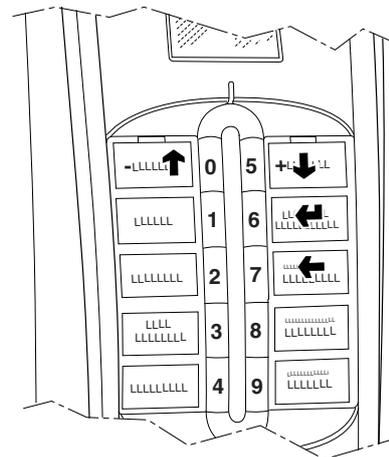


Fig. 32

MENU DO CARREGADOR

Pressionando uma vez o botão de programação dentro da porta, o dispositivo entra em modo "menu do carregador".

No monitor é exibido o primeiro item do menu "Carregador" com a série de operações disponíveis.

Na última linha são visualizados o menu e o número que identificam o nível em que eles estão localizados.

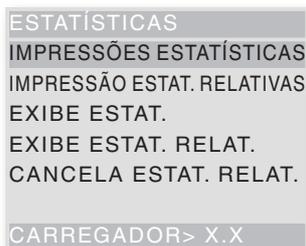
Com o botão de confirmação  se acessa ao menu.

Com o botão de saída  se retorna ao menu anterior.

Com os botões  e  se percorre os itens do menu.

ESTATÍSTICAS

Todos os dados de funcionamento do aparelho serão memorizados seja nos contadores totais que naqueles relativos que podem ser anulados sem perder os dados totais.



IMPRESSÃO

Esta função permite a impressão dos dados armazenados referentes à operação do aparelho

Ao conectar uma impressora serial RS232 com taxa de 9600 baud, 8 bits de dados, sem paridade, 1 bit de parada de porta serial localizado na placa botões, é possível imprimir todas as estatísticas e isto é:

TOTAIS

1 - contador para seleção;

2 - contador para faixas;

3 - contador avarias;

RELATIVOS

1 - contador para seleção;

2 - contador para faixas;

3 - contador avarias;

Na impressão é indicada a data e a versão do código de máquina do software.

Para efetuar a operação de impressão, proceda da seguinte forma:

- A partir da função de impressão, aperte o botão  o monitor visualiza "Confirma?";

- ligar a impressora;

- aperte o botão de confirmação  para iniciar a impressão

VISUALIZAÇÃO

Este recurso permite que você sequencialmente exiba os mesmos dados obtidos com a impressão estatísticas. Aperte o botão confirmação  para visualizar em sequência os dados dos:

CONTADORES TOTAIS

1 - contador para seleção;

2 - contador para faixas;

3 - contador avarias;

CONTADORES CORRESPONDENTES

1 - contador para seleção;

2 - contador para faixas;

3 - contador avarias;

ANULAMENTO

As estatísticas podem ser redefinidas para contadores em modo global (todos os tipos de dados) ou seletivamente por:

- seleções

- avarias

Ao apertar o botão confirmação  é visualizada a mensagem lampejante: "Confirma?"

Ao apertar o botão confirmação  para redefinir as estatísticas, durante a operação, o visor mostra a mensagem "Execução" e as estatísticas são anuladas

TEMPERATURA CALDEIRA

Esta função pode ser lida diretamente em ° C, a temperatura medida na caldeira.

TESTE

Para os fornecimentos de provas completas ou parciais, cada botão (ou combinação de botões conforme os modelos) aciona a seleção correspondente (veja a tabela doses seleções).

N.B. Para as seleções a base de café expresso, com os pagamentos parciais do pó e água são fornecidos apenas os acréscimos, se a seleção não fornece acréscimo, o monitor exibe “Sel. Desabilitada.”

Os fornecimentos de teste possíveis são:

- Fornecimento completo
- Fornecimento apenas água
- Fornecimento apenas pó
- Fornecimento sem acessórios (sem copos, palheta e açúcar)
- Fornecimento apenas acessórios (apenas copos, palheta e açúcar)

EVA DTS

O protocolo de comunicação EVA DTS (European Vending Associations Data Transfer System) permite a comunicação com dispositivos de aquisição estatísticas.

CONEXÃO

Ao ativar esta função, o dispositivo aguarda para conexão de um dispositivo para capturar estatísticas EVA DTS.

RESET DOS CONTADORES PRÉ-ALARMES

Esta função irá resetar todos os contadores que lidam com pré-alarmes de “fim do produto”.

Aperte o botão  para anular.

ANULAMENTO PARCIAL

Com essa função, é anulado o contador que opera o alerta de “fim do produto” de um único produto.

Aperte o botão  para anular.

MENU DO TÉCNICO

Aqui está uma breve explicação das funções principais do software para gerenciar melhor o funcionamento do aparelho, agrupados por lógica de uso e não necessariamente na ordem em que aparecem no menu.

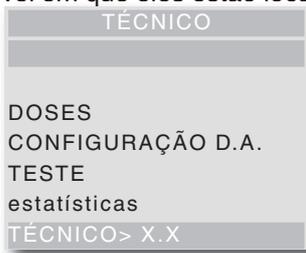
A versão do software pode ser atualizada com sistemas especiais (PC, Giga, UpKey, ecc...).

Para mais informações e detalhes, consulte a tabela com as doses do equipamento, referindo-se a versão do software da máquina.

Ao apertar o botão **←** a partir do "Carregador", o aparelho está pronto no modo "menu Técnico".

No monitor mostra o primeiro item do menu "técnico" com a série de operações disponíveis.

Na última linha são visualizados o menu e o número que identificam o nível em que eles estão localizados.



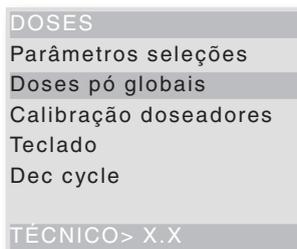
- Com o botão de confirmação **↵** se acessa ao menu.
- Com o botão de saída **←** se retorna ao menu anterior.
- Com os botões **↑** e **↓** se percorre as entradas do menu.

Notas:

Para retornar ao modo carregador, a partir de qualquer função de nível superior, pressione **←**.

DOSES

Estes grupos de funções permitem definir todas as variáveis que contribuem para a formação da bebida.



PARÂMETROS SELEÇÃO

Ao confirmar esta função, se acessa aos submenus para gerir os parâmetros; a primeira opção é a escolha da seleção com a qual se quer operar.

Ao apertar um botão do teclado, serão exibidos os parâmetros relativos, diferentes segundo se o botão seja uma seleção ou uma préseleção.

SET COMPOSIÇÃO

Com este grupo de funções, é possível modificar as doses e os parâmetros relativos às águas e aos pós da bebida escolhida.

Ao confirmar a função, será exibida a lista de ingredientes (pó/s e água) que compõem a bebida, listados na ordem em que é distribuída a dose d'água (veja tabela doses).

Uma bebida pode ser composta de um máximo de 4 ingredientes (pó/s e água).

A cada dose d'água pode-se adicionar mais pós.

Para o fornecimento d'água, é possível usar os seguintes parâmetros:

MISTURADOR

MODALIDADE DE MISTURADOR

Para cada seleção, é possível definir a duração do misturador de cada dose d'água que compõe a seleção. A duração pode ser definida em duas diversas modalidades:

- absoluta

isto é, independente do tempo de abertura da eletroválvula.

O valor da duração do misturador é definido em impulsos de contador volumétrico (CDV)

- relativa

isto é, por diferença, em più ou menos, em relação ao momento do fechamento da eletroválvula.

Ex.: se o valor é 0, o misturador será interrompido exatamente no momento de fechamento da eletroválvula.

O valor da duração do misturador é sempre representada em décimos de segundo.

VELOCIDADE DO MISTURADOR (BAIXO / MÉDIO / ALTO)

É possível definir a velocidade do misturador em função da apresentação desejada do produto.

TEMPO DE MISTURADOR

É possível definir dentro de um único produto, quanto tempo o misturador deve ser ativo depois do fechamento da eletroválvula.

DOSES ÁGUA

Para o fornecimento d'água, é possível usar os seguintes parâmetros:

EVENT START (0 - 3)

Com a função Event start é definida o próximo fornecimento dos ingredientes.

Entre os ingredientes na receita, o número identificativo do primeiro ingrediente que será distribuído (start 0), será indicado como início do fornecimento (start) do próximo ingrediente.

Por exemplo, se a receita da seleção "Cappuccino con cioccolato" prevê:

- Ingrediente 1 Leite

- Ingrediente 2 Café

- Ingrediente 3 Chocolate quente

a sequência de fornecimento dos ingredientes é:

1° -Ingrediente 1 Leite (start 0)

2° -Ingrediente 2 Café (start 1)

3° -Ingrediente 3 Chocolate quente (start 2)

Para variar a apresentação da bebida, por exemplo, com leite, a sequência de fornecimento dos ingredientes poderia ser:

1° -Ingrediente 3 Chocolate quente (start 0)

2° -Ingrediente 2 Café (start 3)

3° -Ingrediente 1 Leite (start 2)

VALOR ATRASADO

É possível definir (em centésimos de segundo, o atraso da água em relação ao evento anterior.

DOSE EM CC

É possível definir, diretamente em cc a quantidade de água desejada para cada event start.

DOSE EM CDV

É possível definir diretamente em cdv (golpes de ventoinha) a quantidade de água desejada para o event start relativo a uma bebida.

PRESSAO EXTRAÇÃO

Com esta função, é possível regular a pressão sobre a pastilha da câmara de infusão.

Utilizando este parâmetro, se modifica a apresentação e a qualidade da bebida distribuída.

Com esta função, é possível escolher entre os perfisi:

- Baixo

- Médio

- Alto

PRÉ-INFUSÃO

Com esta função, é possível estabelecer os parâmetros relativos à pré-infusão:

- a quantidade de água em cdv (default 10 cdv)

- o tempo de pré-infusão, em décimos de segundo, antes que ocorra a infusão. (padrão 3 seg.)

ESPRESSO PATILHA

A espremedura é efetuada por pistão superior que comprimindo mecanicamente a pastilha, favorece a expulsão da água da pastilha antes da descarga na bandela de resíduos líquidos.

- ON: espremedura da pastilha habilitada

- OFF: não ocorre a espremedura da pastilha.

DOSES PÓ

Para o fornecimento d'água, é possível usar os seguintes parâmetros:

DOSE EM GRAMAS

É possível definir, diretamente em gramas, a quantidade de pó desejada para cada ingrediente que compõe a bebida.

CAPACIDADE EM GR/SEC.

É possível definir a velocidade de trabalho dos motodoseadores para definir a capacidade em gr/sec.

Este valor é utilizado para calcular o tempo necessário para o fornecimento da dose em gr.

FORNECIMENTO DO CICLO DE DESCAFEÍNADO OU A STEP

Com esta função, é possível decidir, para cada seleção a base de café solúvel em relação a configuração "global", se o pó deve ser fornecido com o ciclo de descafeinado ou também com step.

- CICLO DESCAFEÍNADO: com este parâmetro a distribuição do pó (aconselhado para o café solúvel) é feita antes do fornecimento de água para melhorar a apresentação da bebida:

- A STEP: com este parâmetro, a distribuição do pó ocorre em intervalos (ajustáveis de 1-5), enquanto ocorre o abastecimento de água.

GOTEJAMENTO

Para cada seleção, você pode definir o tempo (programável de 0-2000 centésimos de segundos) de espera para o fim do fornecimento até o fechamento do translador para dar tempo para esvaziar os canos.

ESTADO SELEÇÃO

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

ACESSÓRIOS

Para cada um dos acessórios:

- açúcar	ON/OFF
- palheta	ON/OFF
- copo	ON/OFF
- açúcar	(dose em gr.)

você pode decidir se deve ou não ser adicionado a uma seleção.

TEST SELEÇÃO COMPLETA

Com esta função você pode abrir a porta sem introduzir o o valor para cada seleção o fornecimento:

- seleção completa
- apenas água
- apenas pó
- sem acessórios (copo, açúcar e palheta)
- apenas acessórios

CÓDIGO PRODUTO

Com esta função você pode atribuir a cada seleção um código de identificação de 16 caracteres alfanuméricos para a compilação de estatísticas

DOSES DE PÓ GLOBAIS

Com este recurso você pode ajustar simultaneamente a dose de pó para cada motordoseador correspondente a mais seleções.

Utilize os botões ↑ e ↓ para percorrer todas os tipos de pó, aperte o botão de confirmação ↵ para configurar as gramas do pó escolhido.

CALIBRAÇÃO DOSEADORES

Para a conversão adequada dos valores da dose do produto, você pode definir a taxa de fluxo dos doseadores individuais em g/s para permitir o cálculo de gramas para ser fornecido.

TECLADO

BOTÃO <---> SELEÇÃO

Com esta função você pode alterar a ordem das seleções associadas ao teclado definido pelo layout definido. No monitor é exibida a sequência da lista de seleção prevista e apertando o botão de destino é armazenada a combinação.

VERIFICAÇÃO N. SELEÇÃO

Permite verificar o número selecionado combinado com um botão.

SEM AÇÚCAR

Com esta função você pode definir todas as seleções como "sem açúcar".

CICLO DESCAFEÍNADO

Esta função opera em seleções feitas a partir de café instantâneo. As seleções são identificadas, mas não são editáveis, no layout.

Ao habilitar esse recurso em todas as seleções feitas a partir de café instantâneo (se houver), a distribuição do pó ocorre antes do fornecimento de água

Para cada seleção feita de café instantâneo você ainda pode alterar este parâmetro individualmente.

CONFIGURAÇÃO DA

Este grupo de funções controla todos os parâmetros relativos ao seu funcionamento.

CONFIGURAÇÃO DATA E HORA

Com esta função você pode definir a data e a hora do dia. Os dados são utilizados pelo controlador para gerenciar o tempo e as estatísticas.

Na ausência de tensão, o dispositivo mantém a data e hora fixados por meio de uma bateria.

TEMPERATURA CALDEIRA

Com esta função você pode definir a temperatura de trabalho, em ° C, da caldeira.

Da função, aperte o botão de confirmação , o valor da temperatura pisca e pode ser alterado pressionando  e .

GESTÃO DB

Este grupo de funções permite gerir a base de dados de operação do aparelho

INIZIALIZAÇÃO

Esta função deve ser usada em caso de erro de dados na memória ou na substituição do software.

Todos os dados estatísticos, com exceção do contador eletrônico geral, são apagados.

Quando o monitor for posicionada na função "Inicialização", é possível inicializar o dispositivo restaurando todos os dados padrão.

Ao apertar o botão de confirmação  no monitor aparece a mensagem "Confirma?". Ao apertar o botão de confirmação de novo  são solicitados alguns parâmetros, isto é:

- **Nazione:** inteso come tipologia di dosi base per le varie selezioni (es. IT caffè = 60 cc - FR caffè = 106 cc). As "nazioni" previstas variam conforme os modelos.
- **Lay out:** para cada modelo e tipo de doses, há uma série de botões-Seleções com os quais você pode escolher (combinações previstas para cada layout que são mostrados na tabela com as doses seleções de equipamento).
- **Tanica:** permite definir se o abastecimento de água é:
0 - da rede
1 - com um depósito interno

Confirmando as opções é exibida por alguns segundos a mensagem "Execução".

SALVA DB CUSTOM

Ele permite que você salve a configuração atual de uma unidade de memória externa, este recurso é útil se você trazer suas personalizações (como os parâmetros da seleção) em comparação com as configurações de fábrica.

RECUPERAÇÃO DB CUSTOM

Permite que você restaure a configuração personalizada do aparelho anterior com a função "Salva DB modificado."

No caso, eles precisam ser restaurados às condições de fábrica é necessária a inicialização do dispositivo.

MONITOR

Este grupo de funções controla todos os parâmetros relacionados à exibição no monitor.

LÍNGUA

E' possível escolher o idioma, incluindo todos aqueles fornecidos pelo software, ver as mensagens no visor.

DEFINIÇÃO DE MENSAGEM PROMOCIONAL

A mensagem de 5 linhas por 16 caracteres, pode ser feita usando os botões  e  para ver os caracteres disponíveis.

Com o botão de confirmação  lampeja o primeiro caractere que pode ser modificado.

A mensagem é armazenada pressionando .

IMAGEM PROMOCIONAL

Ativar/desativar a imagem promocional para mostrar em uso normal:

- ON: em uso normal, a mensagem "Selecione a bebida" é alternada, a cada 3 segundos, da imagem promocional.
- OFF: em uso normal é exibida a mensagem "Selecione a bebida"

REGULAGEM CONTRASTO

Com esta função você pode ajustar o contraste do monitor de um mínimo de 5% a um máximo de 99% (padrão).

COR DAS LUZES STAND BY

Esta função permite que você escolha se manter o teclado aceso:

- desligado (OFF)
- ligado (ON) escolhendo a cor, entre as disponíveis, durante o estado de stand by do aparelho.

GESTÃO DE MENU

SENHA

É um código numérico de 5 dígitos que é necessário para visualizar todas as funções de menu (advanced). O valor padrão desse código é definido para 00000. Deste grupo de funções pode ser ativada e definida a senha.

HABILITAR CARREGADOR DE MENU

Este recurso permite que você faça com que sejam visíveis os menus de primeiro nível do carregador.

Com os botões  e  é possível navegar nos itens do menu do carregador de primeiro nível, com o botão  se modifica o estado de habilitação do menu escolhido (ON/OFF).

BOTÕES DIRETOS STAND BY

Esta função permite que você ative os botões (até 6) lugares dentro da porta

Cada tecla habilitada você pode anexar uma função direta (veja as funções de botões diretos)

FUNÇÕES DE BOTÕES DIRETOS

Este recurso permite que você associe com 6 botões localizados no interior da porta as seguintes funções:

- OFF (nenhuma função associada ao botão escolhido)
- Anulamento avarias
- Lavagem misturador
- Lavagem grupo infusor
- Visualização batutas
- ConexãoEVADTS

GRUPO EXPRESSO

PRÉMOAGEM

Este recurso permite que você ative ou não a moagem da dose de café para a próxima seleção. Isto permite-lhe reduzir o tempo de preparação de uma seleção de café. Por padrão a função é desabilitada.

BOOST EXPRESSO

A ativação desse recurso pode ser aquecer o circuito hidráulico e o grupo de expresso antes de uma infusão de café expresso.

No caso em que não haja seleções de bebida feitas com café espresso, será fornecida uma pequena quantidade de água quente antes da liberação da dose de café.

RESÍDUOS CAFÉ

Esta função permite que você defina um número máximo de fornecimento de produtos feitos com café expresso. Quando chegar ao número de seleções configuradas, o dispositivo mostra o pedido para esvaziar o recipiente de resíduos.

ANULAMENTO RESÍDUOS DE CAFÉ NO ACIONAMENTO

Esta função permite que você ative o pedido para reiniciar o contador de resíduos café do aparelho.

Aperte o botao  para cancelar ou  anular o azeramento.

BLOCO MOEDORES

Um sensor detecta a rotação real do moedor durante o tempo de moagem.

Em caso de bloqueio (corpos estranhos, etc.), o moedor está parado e as seleções à base de espresso são desativadas.

Com esta opção você pode habilitar/desabilitar o controle da rotação do moedor.

REGULAGEM MOEDORES

Nos moedores onde é montado o dispositivo para a regulagem automática, com este grupo de funções você pode verificar os parâmetros do ajuste automático da distância entre as moedores e habilitar ou desabilitar a função.

Em particular, você pode escolher qual moedor, identificado por um número, e tomar medidas. Após a seleção, os LEDs da seleção de referência combinados com o moedor se acendem.

HABILITAÇÃO REGULAGEM AUTOMÁTICA

Para cada moedor você pode decidir se sair ou não, dependendo do ajuste automático do dispositivo.

PARÂMETROS REGULAGEM AUTOMÁTICA

Para cada uma das seleções de referência deve ser programada

- a dose de água (expressa com os impulsos do contador volumétrico cdv)
- O tempo de infusão (expresso em seg.)
- Se for o caso, o ajuste manual da distância dos moedores, para cada variação corresponde a cerca de 1/6 de uma volta da porca de regulagem. Os valores positivos reduzem o tamanho dos grãos (moagem mais fina), os valores negativos aumentam (moagem mais grossa).

NOVOS MOEDORES

Essa função limpa os tempos memorizados em relação ao desgaste dos moedores, em particular o tempo inicial médio de moagem, memorizado durante as primeiras seleções, usado para determinar quando as rebarbas estão gastas (tempo de moagem superior a 50% do tempo inicial).

TESTE MOEDORES

Esta função deve ser usada após a substituição das rodas de moagem ou, possivelmente, do moedor.

O teste é feito sem café.

- Confirme o teste girando os moinhos que se aproximam até tocar-se;
- O aparelho para aguardando a confirmação;
- Confirmando mais uma vez os moedores são removidos girando aos poucos a porca da porta do moedor;
- O aparelho para aguardando a confirmação;
- introduzindo o café e distribuindo algumas seleções de referência, a moagem se estabelecerá automaticamente.

LAVAGEM

LAVAGEM AUTOMÁTICA DO MISTURADOR

É possível definir o horário para fazer uma lavagem automática desses misturadores.

Ao definir o horário de 0:00 esta função é desativada (configuração padrão).

LAVAGEM AUTOMÁTICA DO GRUPO

Com esta função você pode definir a lavagem diária automática (rotação e fornecimento da água) do grupo expressa, definindo o momento em que você quer fazer. Ao definir o horário de 0:00 esta função é desativada (configuração padrão).

BOOST SOLÚVEIS

Se a função é ativada e não houve fornecimentos nos últimos 3 minutos no misturador do leite ou do café solúvel, é fornecida uma pequena quantidade de água quente antes das seleções de café instantâneo curto, café instantâneo com uma gota de leite e café expresso com uma gota de leite.

RESFRIAMENTO DO MISTURADOR

Se a máquina for equipada com unidade fria, a função é ativada. Se não houvesse fornecimentos nos últimos três minutos nos misturadores de bebidas frias, será fornecida uma pequena quantidade de água fria antes das seleções à base de xarope.

SENHA LAVAGEM

Deste grupo de funções que você pode definir a

- senha da lavagem do misturador

Senha para ser introduzida em uso normal (a porta fechada) para efetuar a lavagem dos misturadores.

O teclado tem seus valores numéricos mostrados na figura no início do capítulo.

- Senha da lavagem do grupo

Senha para ser introduzida em uso normal (a porta fechada) para efetuar a lavagem do grupo do expresso.

O teclado tem seus valores numéricos mostrados na figura no início do capítulo.

ACESSÓRIOS

TANICA

Com esta função, você pode definir se o abastecimento hídrico da máquina automática de vendas é através da rede interna ou dos tanques:

- 0: alimentação hídrica a partir da rede;
- 1: tanica interna;

FOTOCÉLULA

Nos modelos equipados com "sensor de xícaras", formado por uma fotocélula que detecta a presença de um objeto no compartimento de fornecimento.

Com o recurso ativado, se um objeto é detectado no compartimento de fornecimento, o copo não é engatado e o monitor exibe a mensagem "sem copo".

Pode-se também definir se, depois de duas tentativas para libertar o copo sem que a fotocélula detecte os objetos no compartimento de fornecimento, o defeito bloqueie o aparelho ou deixe-o ativo para uso com o copo.

Qualquer lâmpada do compartimento de fornecimento é controlada pela sensor de xícaras. Se for deixado sobre o copo, para o pedido da próxima seleção, aparecerá a mensagem "retirar o copo."

JUG FACILITIES

Em alguns modelos você pode obter um número (programável de 1 a 9, 5 por padrão) de seleções sem copo para encher uma jarra.

SENHA RESET RESÍDUOS

Esta função permite que você defina a senha (para ser incluída com a porta fechada) para reiniciar o contador que gere o recipiente de resíduos de café.

SENHA "FREE-VEND"

Esta função permite que você defina a senha (para ser incluída com a porta fechada) para possibilitar o fornecimento de bebidas (free vend).

SENHA "JUG FACILITY"

Esta função permite que você defina a senha (para ser inserida com a porta fechada) para possibilitar o fornecimento múltiplo de bebidas na jarra.

SENHA BLOQUEIO TECLADO

Esta função permite que você defina a senha (para ser inserida com a porta fechada) para habilitar / desabilitar o bloqueio do teclado de seleção.

Durante o bloqueio de teclas no monitor aparece a mensagem "Serviço pendente".

Com a senha fixada em 00000, a senha não está ativa.

TEMPO AJUSTE DE COPOS

Com esta função você pode determinar o tempo de atraso da rotação do dispenser de copos para compensar qualquer tipo de inércia devido ao tipo de copo.

ENERGY SAVING

Para economizar eletricidade durante o horário em que não se usa o aparelho, você pode escolher entre as opções de economia de energia a seguir:

ENERGY SAVING

com esta opção é possível, nos intervalos de tempo definidos com os "Parâmetros de Economia de Energia", suspender o serviço da máquina automática e desligar ou não a caldeira presente.

As seleções não são disponíveis por toda a duração do período de Energy Saving.

- **Sleep Energy Saving:** com esta opção após 15 minutos de inatividade da máquina automática os LEDs de iluminação fora da porta e abaixa a temperatura da caldeira a uma temperatura de cerca de 70 ° C. Ao apertar qualquer botão para selecionar, a máquina retoma o funcionamento normal e quando a temperatura de operação é atingida, as seleções estarão disponíveis.

- **Soft Energy Saving:** com esta opção você pode desligar os LEDs de iluminação do teclado nos intervalos de tempo definido na função "Parâmetros de Economia de Energia", enquanto a caldeira continua a operar normalmente. Pressionando qualquer botão de seleção, a iluminação do teclado acende e a máquina retoma o funcionamento normal imediatamente.

PARÂMETROS ENERGY SAVING

Com esta função você pode definir até 4 faixas de tempo para a ativação dos perfis de economia de energia (Energy Saving e Soft Energy Saving)

SENHA ENERGY SAVING

Defina a senha (para ser inserida com a porta fechada) para restaurar a operação da banda quando ela intervir a faixa de "poupança de energia".

Inserindo a senha de energy saving quando o dispositivo está em uso normal, o aparelho entra em modo energy saving.

Com a senha fixada em 00000, a senha não está ativa.

LED D.A. FORA DE SERVIÇO

É possível definir se os LEDs do equipamento devem ou não ser ligados (vermelho) quando o aparelho estiver fora de serviço ou for acionada a faixa "Energy saving".

CONFIGURA O FORNECIMENTO MANUTENÇÃO

Com esta função você pode determinar quantos fornecimentos de testes, é possível fazer a cada abertura de porta. Por padrão, o valor é configurado para 0 e não tem limitações para os fornecimentos de prova.

CONFIGURAÇÃO ID UNIDADE FRIA

Função ativa se é presente na unidade fria. Permite atribuir um número de identificação à unidade fria (de 0 a 9) conectada à máquina automática. Com várias unidades ligadas em bateria, os números de identificação da unidade serão diferentes.

MASTER SLAVE

O sistema de controle do aparelho é projetado para conexão com uma bateria com outras máquinas de venda automática.

CONFIGURAÇÃO

Com esta função você pode definir as hierarquias das relações master / slave1 / slave2 entre máquinas de venda.

Esta unidade pode ser configurado como "Master", para, por exemplo, controlar a segunda unidade, ou como um "Slave", deixando que o controle para outro dispositivo.

Ele também irá definir a numeração das seleções de 2 dígitos (XX) ou três dígitos (0XX; 9XX)

Por padrão a função master/slave não é habilitada.

RESET MINISLAVE

Com esta função você pode redefinir todas as configurações correspondentes à função master/slave no dispositivo slave.

MONITOR SLAVE

Com esta função você pode percorrer todas as informações correspondentes a um slave se estiver conectado. Ligando o aparelho "slave" com o monitor definido para esta função, no monitor aparecem em sequência as informações relativas ao slave:

- Versão de software
 - Tipo de slave (XX, 0XX, 9XX)
 - Presença de fotocélulas detecção distribuição
 - Número de bandejas e gavetas
 - Presença de dispositivo bloco de abertura do compartimento retirada
 - Temperatura medida pelo sensor interno
- Para sair, você deve desligar o aparelho "master".

VISUALIZA AS INFORMAÇÕES DO SLAVE

Função não ativa neste modelo. Com esta função você pode exibir a temperatura instantânea da máquina "slave" se ela estiver conectada.

MATRÍCULA DA

Com esta função você pode alterar o código de oito dígitos numérico que identifica a máquina automática de vendas (default a 0).

PROGRAMAÇÃO CÓDIGO DO GESTOR

Com a função "Código do gestor" você pode variar o código de seis dígitos numéricos que identificam os grupos de máquinas (default a 0).

CÓDIGO LOCALIZAÇÃO

Com a função "Código Location", é possível alterar o código de oito dígitos numérico que identifica o local onde o carro foi posicionado (padrão em 0)

DATA DE INSTALAÇÃO

Esta função armazena a data atual do sistema como a data de instalação. A data é impressa na extração das estatísticas.

GESTÃO ASPIRADOR

Com esta função você pode definir ou não a operação contínua do ventilador ingestão de resíduos de pó solúvel e / ou vapores durante o processo de preparação da bebida.

- ON exaustor em funcionamento contínuo
- OFF a ventoinha de sucção em funcionamento apenas durante o processo de preparação e para os próximos 30 segundos.

NÚMERO MÁXIMO DE CONTADORES

Com esta função você pode definir o número máximo de seleções para conseguir o bloqueio da máquina. é possível definir os contadores para as seleções:

- Expresso
- Solúveis
- Expresso + solúveis

Definindo um novo valor para o contador é cancelada a contagem anterior.

Esta função está ativa, se você definiu anteriormente seus contadores de redefinição de senha.

SENHA DE ANULAMENTO CONTADORES

Este recurso permite que você defina a senha que deve ser digitada em uso normal (porta fechada) para anulação dos contadores de seleções. Com a senha em zero, esta função não é ativa.

PRÉ-ALARMES

Esta função permite-lhe gerir os contadores de avisos "do fim do produto."

LIMITES DE AVISO

A função permite definir limites de alarme "do fim produto."

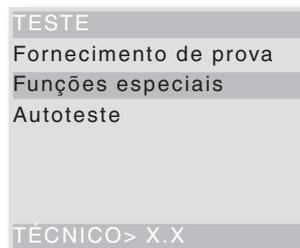
Utilize os botões ↑ e ↓ para ver as bebidas, utilize o botão ← para modificar o valor.

ANULAMENTO CONTADORES PRÉ-AVISOS

Este recurso permite que você zere os contadores que lidam com os limites de alarme "fim do prodotto".

TESTE

Este grupo de funções permite que você realize testes sobre os principais componentes.



FORNECIMENTO DE PROVA

Com esta função você pode abrir a porta sem introduzir o o valor para cada seleção, o fornecimento de:

- seleção completa (copos, bebida, palheta e açúcar)
- apenas água
- apenas pó
- sem acessórios (copo, açúcar e palheta)
- apenas acessórios

FUNÇÕES ESPECIAIS

Entrando na função, é possível:

- Desengate uma dose de café
- Abra uma válvula para permitir que o ar de entrada seja evacuado em caso de manutenção da caldeira
- Encha o circuito hidráulico (instalação)
- Faça o movimento (rotação) do grupo expresso
- Execute o movimento (rotação) do grupo expressa com o pistão em pressão.
- Efetue a lavagem do grupo de infusor

REGULAGEM MOEDORES

Nos moedores onde é montado o dispositivo para a regulagem automática, com este grupo de funções você pode verificar os parâmetros do ajuste automático da distância entre as moedores e habilitar ou desabilitar a função.

Em particular, você pode escolher qual moedor, identificado por um número, e tomar medidas. Após a seleção, os LEDs da seleção de referência combinados com o moedor se acendem.

HABILITAÇÃO REGULAGEM AUTOMÁTICA

Para cada moedor você pode decidir se sair ou não, dependendo do ajuste automático do dispositivo.

PARÂMETROS REGULAGEM AUTOMÁTICA

Para cada uma das seleções de referência, deve ser programada

- a dose de água (expressa com os impulsos do contador volumétrico cdv)
- O tempo de infusão (expresso em seg.)
- Se for o caso, o ajuste manual da distância dos moedores; para cada variação corresponde cerca de 1/6 de uma volta da porca de regulagem. Os valores positivos reduzem o tamanho dos grãos (moagem mais fina), os valores negativos aumentam (moagem mais grossa).

NOVOS MOEDORES

Essa função limpa os tempos memorizados em relação ao desgaste dos moedores, em particular o tempo inicial médio de moagem, memorizado durante as primeiras seleções, usado para determinar quando as rebarbas estão gastas (tempo de moagem superior a 50% do tempo inicial).

TESTE MOEDORES

Esta função deve ser usada após a substituição das rodas de moagem ou, possivelmente, do moedor.

O teste é feito sem café.

- Confirme o teste girando os moinhos que se aproximam até tocar-se;
- O aparelho para aguardando a confirmação;
- Confirmando mais uma vez os moedores são removidos girando aos poucos a porca da porta do moedor;
- O aparelho para aguardando a confirmação;
- introduzindo o café e distribuindo algumas seleções de referência, a moagem se estabelecerá automaticamente.

AUTOTEST

A função permite verificar, de maneira semiautomática, o funcionamento dos principais componentes do aparelho. Ao apertar o botão de confirmação, será exibida a escrita "AUTOTEST" lampejante.

Para cada operação, é possível renunciar passando à próxima com o botão saída; confirmando com o botão o início do ciclo de autotest. Alguns controles são acionados automaticamente, outros necessitam do acionamento do componente controlado.

Em sequência:

- Ativação modoseadores por 2 segundos
- Ativação motomisturadores por 2 segundos a diversas velocidades
- Desengate de um copo
- Desengate de um mexedor
- Rotação do grupo do infusor
- Controle botão lavagem
- Cheio de resíduos líquidos; o aparelho aguarda até que seja acionado manualmente o micro cheio de resíduos líquidos.
- Teste de iluminação da porta; controle do funcionamento da iluminação da porta do teclado.
- Acionamento da iluminação do vão de fornecimento (se presente)
- Controle do teclado; o aparelho exibe o número do teclado que deve ser apertado indicando-o também com o acendimento do led relativo e permanece esperando o acionamento antes de passar ao próximo botão.
- Controle do funcionamento do sensor de temperatura da caldeira.
- Controle de funcionamento do indicador acústico (buzzer)

ESTATÍSTICAS

Os dados de funcionamento do aparelho serão memorizados seja nos contadores totais que naqueles relativos que podem ser anulados sem perder os dados totais.

CONTADOR ELETRÔNICO

VISUALIZA CONTADOR ELETRÔNICO

Um contador eletrônico memoriza em modo agregado as tiragens efetuadas a partir do último anulamento.

RESET CONTADOR ELETRÔNICO

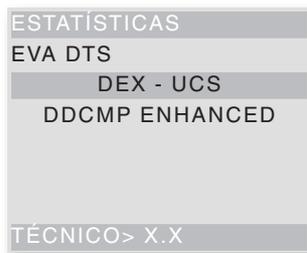
É possível prover ao anulamento do contador eletrônico.

VISUALIZA BATUTAS DE ACIONAMENTO

Com esta função, é possível habilitar ou não a visualização do número total de tiragens efetuadas a partir de último anulamento estatísticas, durante a fase de acionamento do aparelho.

EVA DTS

O protocolo de comunicação EVA DTS (European Vending Association Data Transfer System) prevê dois códigos para identificar o aparelho e reconhecer o terminal de transferência de dados:



PROTOCOLO DE COMUNICAÇÃO

A partir desta função é possível decidir qual protocolo de comunicação do dispositivo de aquisição dos dados. Os protocolos de comunicação disponíveis são:

DDCMP ENHANCED

com os seguintes parâmetros configuráveis:

- **Pass code:** é um código alfanumérico (0-9; A-F) de quatro cifras que deve ser igual àquele do terminal de transferência de dados para permitir a identificação. Configuração padrão 0000
- **Secutiry code:** é um código alfanumérico para o reconhecimento recíproco entre o aparelho e o terminal EVA DTS. Configuração padrão 0000
- **Fine trasmissione:** se habilitado, pode reconhecer o sinal de fim de transmissão que é enviado ao último pacote e interromper a transmissão de dados.

DEX/UCS

para este protocolo não são previstos parâmetros configuráveis:

TRSMISSÃO DE DADOS

A função permite selecionar como interface de comunicação, utilize para a transmissão de dados. As interfaces disponíveis são:

- "RS232" e "IrDA": para a comunicação com dispositivos de aquisição de dados seriais e a infravermelhos.
- "ALWAYS EVA DTS" para a comunicação com dispositivos de aquisição e transmissão de dados (telemetria).

BAUDRATE (VELOCIDADE DE TRANSMISSÃO)

Permite que você escolha as transmissões de velocidade das comunicações (apenas se "EVA DTS type" é definida para "fixed").

Configuração de padrão 2400bps.

CONEXÃO

Ao ativar esta função, o dispositivo aguarda a conexão de um dispositivo para capturar estatísticas EVA DTS.

ANULAMENTO ESTATÍSTICAS

As estatísticas podem ser redefinidas para contadores em modo global (todos os tipos de dados) ou seletivamente por:

- seleções
- avarias

- Ao apertar o botão de confirmação aparece a mensagem lampejante de confirmação "Confirma?"

Ao apertar o botão de confirmação aparece por alguns segundos a mensagem "Esecução" e as estatísticas são anuladas.

VISUALIZAÇÃO ESTATÍSTICAS GERAIS

Ao apertar o botão de confirmação aparecem em sequência os dados memorizados, isto é:

- 1 - contador para seleção individual;
- 2 - contador para faixas;
- 3 - contador avarias;

ANULAMENTO ESTATÍSTICAS GERAIS

As estatísticas podem ser redefinidas para contadores em modo global (todos os tipos de dados) ou seletivamente por:

- seleções
- avarias
- Ao apertar o botão de confirmação  aparece o pedido de confirmação “Confirma?” lampejante.

Ao apertar o botão de confirmação  aparece por alguns segundos a mensagem “Esecução” e as estatísticas são anuladas.

VISUALIZAÇÃO CORRESPONDENTE

Ao apertar o botão de confirmação  aparecem em sequência os dados memorizados, isto é:

- 1 - contador para seleção individual;
- 2 - contador para faixas;
- 3 - contador avarias;

ANULAMENTO CORRESPONDENTE

As estatísticas podem ser redefinidas para contadores em modo global (todos os tipos de dados) ou seletivamente por:

- seleções
- avarias

Ao apertar o botão de confirmação  aparece o pedido de confirmação “Confirma?” lampejante.

Ao apertar o botão de confirmação  aparece por alguns segundos a mensagem “Esecução” e as estatísticas são anuladas.

IMPRESSÃO

Ao conectar uma impressora serial RS232 com taxa de 9600 baud, 8 bits de dados, sem paridade, 1 bit de parada para o conector serial situada na placa de botões, é possível imprimir todas as estatísticas descritas nos parágrafos “visão estatísticas gerais” e exibir estatísticas relativas, na impressão está incluído também o código da máquina, a data e a versão do software.

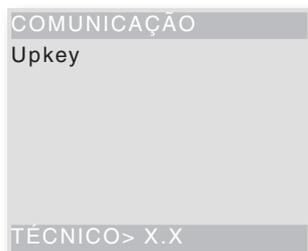
A impressão das estatísticas podem ser feita em um modo relativo ou total.

Para ligar a impressora, siga as seguintes instruções:

- Ao apertar o botão de confirmação  aparece o pedido de confirmação “Confirma?”;
- ligar a impressora antes de confirmar;
- ao apertar o botão de confirmação , inicia a impressão.

COMUNICAÇÃO

Neste menu são agrupadas as funções dos equipamentos de comunicação por UpKey e GSM (Global system for mobile communications).



UP-KEY

GESTÃO SETUP

UPKEY -> MÁQUINA AUTOMÁTICA

Esta função, depois de inserir upkey na tomada apropriada na placa CPU, permite que você selecione o arquivo de instalação a partir da lista que aparece no monitor, em seguida, pressionando a tecla de confirmação será carregada na máquina o arquivo de configuração escolhido.

MÁQUINA AUTOMÁTICA ->UPKEY

Esta função, depois de inserir upkey na tomada apropriada na placa CPU, permite que você salve num Upkey um arquivo de configuração presente no momento na máquina.

É necessário especificar o nome que você deseja dar ao arquivo (ex. SOLIS000.STP)

ANULA

Com esta função você pode excluir um por um os arquivos de configuração presentes na Upkey inserida

CANCELA TODOS

Com esta função você pode apagar todos os arquivos de configuração a partir da Upkey inserida.

GESTÃO ESTATÍSTICA UPKEY

MÁQUINA AUTOMÁTICA ->UPKEY

Confirmando esta função depois de inserir o Upkey na tomada apropriada na placa CPU, você pode salvar no Upkey um arquivo de estatísticas com todos os dados estatísticos presentes nesse momento na máquina, especificando o nome que deseja atribuir ao arquivo (ex. SOLIS000.STA)

ANULA

Com esta função você pode excluir um por um os arquivos de estatísticas presentes no upkey

CANCELA TUDO

Com esta função você pode excluir um por um os arquivos de estatísticas no upkey inserido.

SELEÇÃO D.A.

Identifica os dispositivos que funcionam de "slave" (enviam os dados através do modem do aparelho "master"). O número 0 identifica a aparelho "master".

AVARIAS

O dispositivo é equipado com vários sensores para monitorar os vários grupos funcionais.

Quando uma falha é detectada, o monitor do aparelho mostra o tipo de falha e o aparelho (ou parte dele) é retirado de serviço.

As falhas detectadas são armazenadas em contadores apropriados, as falhas manipuladas pelo software podem ser relacionadas com os grupos funcionais presentes no modelo específico, no entanto, são listadas no menu de rolagem.



LEITURAS PRESENTES

Com esta função você pode ver as falhas presentes Aperte o botão de confirmação  para visualizar as avarias presentes.

Se não há avarias presentes, aperte botão de confirmação  e aparecerá a mensagem "Nenhuma avaria". Os defeitos previstos são:

AUSÊNCIA ÁGUA

O dispositivo se bloqueia se o microinterruptor do air-break indica a falta de água após a abertura da válvula solenóide de entrada de água.

É possível tentar normalizar o serviço do aparelho solicitando uma bebida até 3 tentativas.

Se no aparelho for montado o kit de abastecimento de água do depósito interno, a bomba é desligada.

CHEIO RESÍDUOS

Serão desabilitadas as seleções com base de espreso quando for atingido o número de pastilhas usadas definido no menu.

A bandeja de resíduos sólidos pode conter no máximo 150 pastilhas usadas.

AIR-BREAK

A máquina trava após 10 seleções se o microinterruptor nunca tenha relatada a falta de água.

AUSÊNCIA COPOS

Na abertura dos microinterruptores de ausência copos, é acionado o motor de troca de coluna; se depois de uma volta completa o microinterruptor não fechar a unidade entra na condição fora de serviço.

Se a unidade está equipada com sensor de xícaras (opcional), a máquina exibe a mensagem "sem copos". Com o recurso apropriado, você pode definir se a avaria deve bloquear a máquina ou deixá-la disponível para venda com xícara.

MOVIMENTO DO COPOS

A máquina pára se o translador de copos não atinge 1 dos 2 copos no tempo prefixado de 15 seg.

CONTADOR VOLUMÉTRICO (VENTOINHA)

Ausência da contagem em um tempo máx., do contador volumétrico (ventoinha).

PLACA MÁQUINA

Ausência de comunicação com a placa C.P.U. e a placa da máquina

DESENGATE CAFÉ

Se depois de desengatar a dose de moagem, o microinterruptor do doseador indica a presença de café na câmara de dosagem, as seleções a base de café serão desabilitadas.

GRUPO CAFÉ-AVARIA GRUPO MICRO-

Todas as falhas relacionadas com o grupo de café são controladas por um micro de controle "posição de grupo".

O micro de controlador é operado por came do motorreductor do grupo de café.

Esta falha indica que durante o movimento do grupo do infusor, o micro de controle não é ativado dentro de um determinado prazo.

É possível que esta falha é combinada com outra avaria de posicionamento do grupo de café

GRUPO CAFÉ-AVARIA GRUPO START-

O motorreductor não é capaz de levar o grupo de café da posição de repouso para a posição de infusão.

GRUPO CAFÉ-AVARIA GRUPO START-

O micro de controle indica que o café não está em uma posição de infusão

GRUPO CAFÉ-AVARIA GRUPO FORNECIMENTO-

Durante a infusão, o micro de controle indica o movimento do grupo expresso.

GRUPO CAFÉ-AVARIA GRUPO DESCARGA-

Após a conclusão do fornecimento, o micro de controle indica que o café não está em uma posição de "descarga de pastilha esgotada."

GRUPO CAFÉ-AVARIA GRUPO REPOUSO-

O micro de controle indica que o grupo do infusor não voltou à sua posição inicial no final da descarga da cápsula.

AUSÊNCIA DE CAFÉ

Se não for obtida a dose de café moído no doseador dentro de 15 segundos, a falha é registrada como "ausência de café"

DADOS RAM

Uma ou mais áreas de memória RAM contêm dados corrompidos que foram corrigidos com os valores padrão.

O aparelho continua a funcionar, mas é preferível proceder a inicialização o mais rapidamente possível.

CALDEIRA EXPRESSO

A máquina será bloqueada, se após 10 minutos da última seleção ou de aquecimento a água de caldeira não atingiu a temperatura.

DESENGATE COPOS

Se a fotocélula do sensor de xícaras for montado copo, depois de três tentativas fracassadas de desengate dos copos no monitor será destacada a mensagem "sem copos". Com o recurso apropriado, você pode definir se a avaria deve bloquear o aparelho ou deixá-lo disponível para venda com xícara.

DOSEADOR AVARIA (DOSER 1 - 9 FAULT)

Se a corrente de um motordoseador não está dentro do intervalo de valores por padrão, todas as seleções são desativadas quando o dispensador estiver incluído.

MISTURADOR COM DEFEITO (WHIPPER 1 - 6 FAULT)

Se a corrente de um motormisturador não estiver dentro do intervalo de valores por padrão, todas as seleções serão desativadas quando o dispensador estiver incluído.

SHORT CIRCUIT MOSFET

Se um dispositivo de controle de motores cc estiver presente na placa de atuações (MOSFET) estiver ativo, a máquina dá defeito.

SHORT CIRCUIT

Se o software detecta um curto-circuito de um motor de corrente continua ligado à placa de atuações, esta falha é exibida. É possível que ao mesmo tempo a isso seja identificada um defeito em um dos motores de cc.

DEFEITO AÇÚCAR/PALHETA

Se a corrente do motor está fora do intervalo de valores contínuos padrão, a falha é comunicada. É possível fornecer bebidas sem açúcar.

DEFEITO DA ÁGUA

O defeito d'água é declarado durante o stand-by do D.A. se você ligar a válvula de entrada de água por um tempo total superior a 20".

Com um defeito de água, é possível restaurar o serviço manualmente, pressionando uma tecla no teclado. A válvula solenóide de entrada de água é energizada por um máximo de 20", se o nível for atingido, a válvula solenóide se fecha e o defeito de água é comunicado.

É preciso esperar 30 minutos antes de realizar mais 2 tentativas de restauração.

Na tentativa de 4ª a válvula solenóide é permanentemente bloqueada (você deve desligar / ligar novamente para obter mais 3 tentativas ou anular o defeito do menu de programação)

PRESSÓSTATO FRIOS

Apenas para os modelos com unidade fria. As seleções frias serão desativadas se o pressóstato na entrada da rede indica a condição de ausência de água.

COMPRESSOR FRIO

Apenas para os modelos com unidade fria. Indica que o compressor da unidade fria tem um funcionamento anormal

AUSÊNCIA XAROPE 1 E 2

Apenas para os modelos com unidade fria. O xarope utilizado nas seleções está esgotado. As seleções à base de xarope esgotadas estão desabilitadas.

AUSÊNCIA CARBONATADOR

Apenas para os modelos com unidade fria. O dispositivo de controle indica que o carbonatador está vazio: as seleções frias são colocados fora de serviço.

PLACA UNIDADE FRIA

Apenas para os modelos com unidade fria. Relatar o mau funcionamento da placa de controle de unidade fria.

ANULAMENTO

Confirmando a função todas as avarias presentes serão apagadas.

HISTÓRICO AVARIAS

É possível ver as últimas 16 avarias, da mais recente no tempo, movendo-se com as teclas de deslocamento ↑ e ↓; também exibe a data e a hora de intervenção e se a falha ainda está ativa ou não (ON / OFF), similar aos dados contidos em data audit EVA DTS.

ANULAMENTO HISTÓRICO AVARIAS

Confirmando a função, todas as falhas presentes no "Histórico de falhas" são apagadas.

Capítulo 3° Manutenção

A integridade dos equipamentos e a observância das normas de suas instalações vão ser verificados pelo menos uma vez por ano por pessoal qualificado.

Desligue sempre o aparelho antes de continuar as operações de manutenção que requerem a desmontagem de componentes.

As operações descritas a seguir devem ser realizadas apenas por pessoal com conhecimentos específicos sobre o funcionamento do equipamento do ponto de vista da segurança elétrica e da higiene.

INTRODUÇÃO GERAL

Para garantir, em tempo, a correta operação, o equipamento estará sujeito a manutenção periódica.

Abaixo estão listadas as operações efetuadas e os correspondentes prazos, eles são, obviamente, indicativos, porque depende das condições de funcionamento (por exemplo, dureza da água, umidade e temperatura ambiente, tipo de produto usado, etc.).

As operações descritas neste capítulo não representam toda a manutenção.

Intervenções mais complexas (por exemplo, descalcificação da caldeira) deverá ser feita por um técnico com conhecimentos específicos sobre máquina automática de vendas.

Para evitar o risco de oxidação ou ataque químico em geral, limpe bem as superfícies de aço inoxidável e pintados usando detergentes neutros (evitar solventes).

Em nenhum caso é consentido o uso de jatos d'água para a lavagem do aparelho.

MANUTENÇÃO GRUPO EXPRESSO

A cada 10.000 fornecimentos, no entanto, a cada 6 meses e é necessária uma pequena manutenção ni grupo café para otimizar o funcionamento ao longo do tempo. Para realizar a manutenção e as operações necessárias para remover o grupo siga as instruções :

- Desligue o injetor de saída do café do bocal (2) do grupo girando-a 90 ° em relação a biela (4) e puxando-a para o externo.
- Acione a alavanca (8) pausa do grupo girando-a até a posição horizontal.
- Extraia o grupo de café

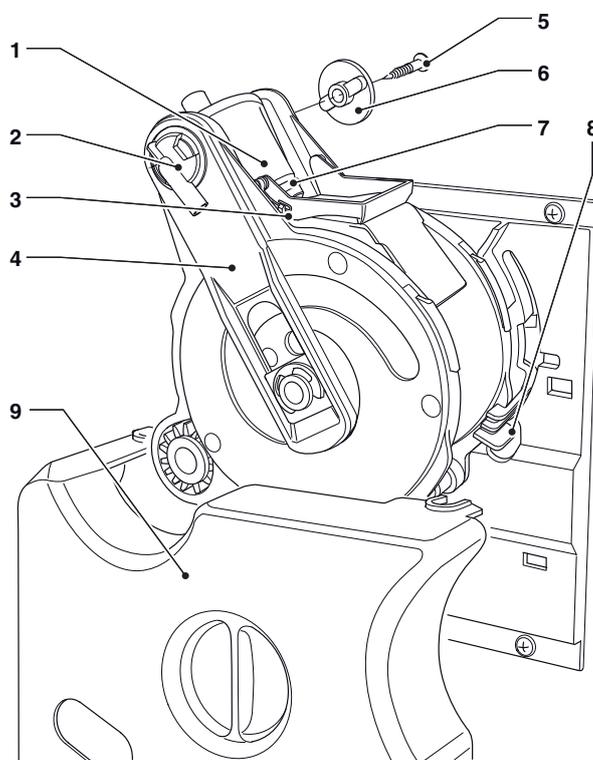


Fig. 33

- 1- Pistão superior
- 2- Injetor de saída café
- 3- Raspador inferior
- 4- Biela
- 5- Parafusos laterais
- 6- Chave
- 7- Guarnição superior
- 8- Alavanca pausa grupo
- 9- Tampa do grupo

Desmontagem/substituição do filtro e guarnição superior

Para remover ou substituir o filtro e a guarnição superior, proceda da seguinte forma:

- Desaperte o parafuso de fixação do lado da chave do pistão superior.
- Gire o pistão superior para cima.
- Remova e substitua a guarnição superior.
- Desaperte o filtro superior para removê-lo e substituí-lo.

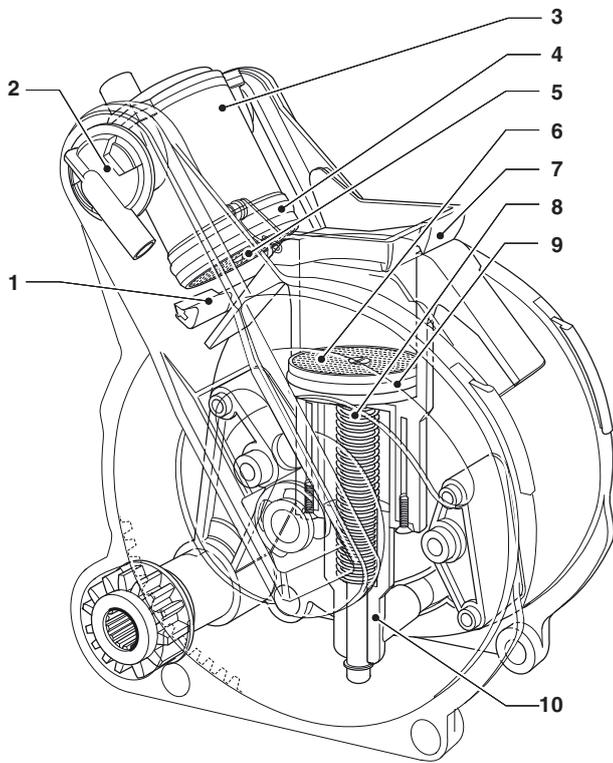


Fig. 34

- 1- Raspador superior
- 2- Injetor de saída café
- 3- Pistão superior
- 4- Guarnição superior
- 5- Filtro superior
- 6- Filtro inferior
- 7- Raspador inferior
- 8- Pistão inferior
- 9- Guarnição inferior
- 10- Guia haste do pistão

Desmontagem/substituição do filtro e guarnição inferior

Para remover ou substituir o filtro e a guarnição inferior, proceda da seguinte forma:

- Manualmente mova o grupo para a posição de descarga com a parte inferior do pistão.
- Desaperte o parafuso central de fixação para remover o filtro.
- Faça pressão sobre a parte final do guia da haste para obter um movimento extra do pistão inferior.
- Fazer uma alavanca com uma pequena chave de fenda para remover o pistão da haste de pistão inferior tomando cuidado para não danificar o pistão e os elementos de vedação
- Remova e substitua a guarnição inferior.

OPERAÇÕES PERIÓDICAS

Pelo menos anualmente, ou mais frequentemente, dependendo da utilização do equipamento e da qualidade da água de entrada, você deve limpar e desinfetar todo o circuito e as partes em contato com alimentos

SANITIZAÇÃO

- todos os componentes em contato com alimentos, incluindo a tubulação, devem ser removidos do aparelho e desmontados em todas as partes;
- todos os resíduos visíveis e as películas devem ser removidos mecanicamente utilizando, se necessário, escovas e pincéis;
- os componentes devem ser imersos por pelo menos 20 minutos em uma solução de desinfecção;

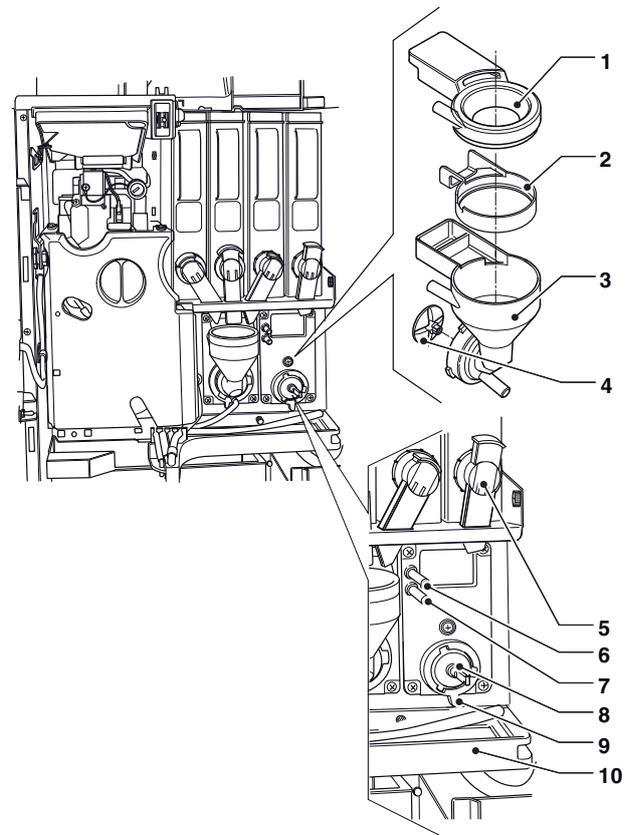


Fig. 35

- 1- Funil pó
- 2- Anel protetor de respingos
- 3- Transportador de água
- 4- Ventoinha misturador
- 5- Bocal pó
- 6- Injetor entrada d'água superior
- 7- Injetor entrada d'água inferior
- 8- Proteção da junta
- 9- Flange para fixagem misturador
- 10- Bandeja para coleta de gotas

- e as superfícies internas do equipamento devem ser limpas com a mesma solução de desinfecção;
- enxague abundantemente e remonte as várias peças.

Antes de ligar o aparelho, no entanto, será realizada novamente a desinfecção, com os componentes montados no capítulo como descrito no capítulo, “Sanitização do misturador e dos circuitos alimentares”

CANALIZAÇÕES E MISTURADORES

Periodicamente, além de as partes externas dos grupos misturadores, que devem ser limpas dos eventuais resíduos de pó, em especial na área do funil, também deve ser realizada a limpeza de peças em contato com a bebida do misturador.

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

As partes da limpeza são:

- Funis para o pó, misturador e tubo de fornecimento das bebidas solúveis;
- Tubos e injetores de fornecimento;
- Compartimento de fornecimento.

Abra a tampa do compartimento de fornecimento do misturador e levante os bocais de pó até ao suporte;

- Extraia (veja fig. 35) dos misturadores, os funis do pó, transportadores de água, funis do depósito de pó e ventoinha dos motores dos misturadores;
- Para desmontar a ventoinha, faça uma leve pressão para soltá-la. (veja fig. 36);

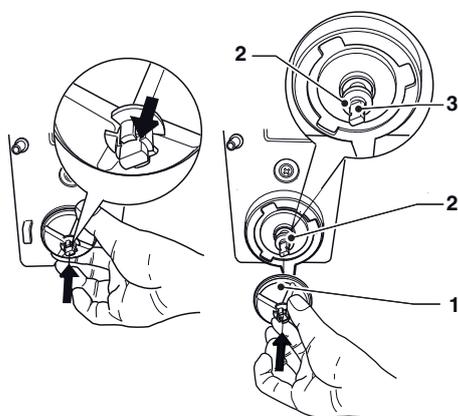


Fig. 36

- 1- Ventoinha
- 2- Proteção da junta
- 3- Descarga do eixo

- Verifique que o lábio de retenção da proteção da junta não esteja rasgado e não tenha perdido a elasticidade; para inseri-lo, posicione a guarnição um pouco além da descarga do eixo.

Ao inserir em fundo a ventoinha, a proteção da junta vai adquirir a posição correta (veja fig 36).

- Lave todos os componentes com produtos de higienização (dando especial atenção à dosagem indicada pelo produto), removendo mecanicamente os resíduos e as películas visíveis, se necessário, utilizando escovas.

A desinfecção é realizada com produtos de higienização.

- Mergulhe os componentes por aproximadamente 20' em um recipiente que contenha a solução de sanitização preparada antecipadamente;
- Monte os transportadores de novo e os funis de água;
- Monte de novo as gavetas para o depósito de pó e os funis de pó, após lavá-los e enxugá-los bem.
- Ao remontar a ventoinha, insira bem em fundo até ouvir o engate.

Depois de montar todos os acessórios, é necessário:

- Efetuar a lavagem do misturador e adicionar, nos vários funis, algumas gotas de solução de sanitização.
- A desinfestação é feita lavando com muita água os misturadores para remover cada possível resíduo da solução usada.

DISTRIBUIDOR DE COPOS

O distribuidor de copos foi projetado para ser facilmente desmontado para as operações de manutenção, É possível desmontar, sem usar instrumentos, cada coluna dos copos e o anel de desengate.

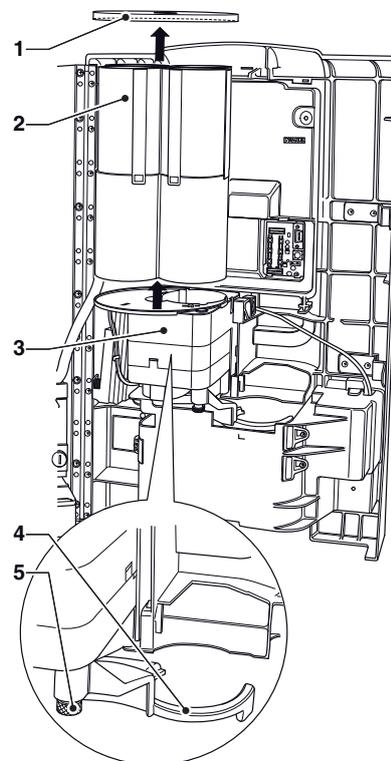


Fig. 37

- 1- Tampa do dispenser
- 2- Dispenser copos
- 3- Suporte de roscas
- 4- Braço translador copos
- 5- Rosca

RECIPIENTES PRODUTOS

- Extraia os recipientes do aparelho;
- desmonte os bocais de saída do produto e desenrosque os parafusos do lado posterior do recipiente;
- limpe todos os ângulos com uma solução de água quente e produtos de satinização e seque-os bem.

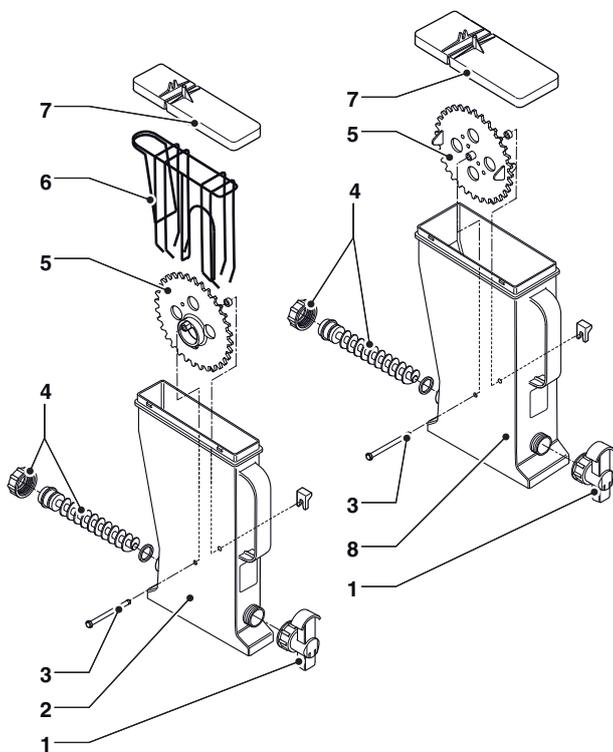


Fig. 38

- 1- Bocal do pó
- 2- Recipiente 2 l
- 3- Eixo para a roda
- 4- Parafuso
- 5- Roda dentada
- 6- Raspador
- 7- Tampas dos recipientes
- 8- Recipiente 4 l

MANUTENÇÃO CALDEIRA

Dependendo do grau de dureza da água da rede e do número de seleções, pode ser necessário realizar a descalcificação da caldeira.

Esta operação deve ser realizada apenas por pessoal qualificado.

Para realizar a descalcificação, a caldeira deve ser removida do aparelho.

Para a descalcificação, use apenas produtos biodegradáveis não-tóxicos e não agressivos.

Lave cuidadosamente antes de montar as peças.

Ao montar, certifique-se que:

- contatos elétricos (terminais, faston, etc ...) estejam perfeitamente secos e bem conectados
- os termostatos de segurança está posicionada corretamente e conectado
- as ligações hidráulicas estão corretas.

PROTEÇÃO TÉRMICA DA CALDEIRA EXPRESSO

A caldeira tem um termostato de segurança, que desativa a resistência da caldeira quando a temperatura da caldeira exceder a temperatura segura (125 ° C).

Em caso de intervenção de termostato de segurança, a recuperação deve ser feita manualmente com o botão acima do termostato, depois de ter verificado e eliminado a causa da falha.

Importante!

No caso de operação de um dos termostatos de segurança, o sensor de temperatura da caldeira será irreversivelmente danificado e será indispensável sua substituição.

FUNÇÃO PLACAS

CONFIGURAÇÃO PLACAS ELETRÔNICAS

As placas eletrônicas são projetadas para serem utilizadas em mais modelos de equipamento.

No caso de substituição, ou de mudança do desempenho do aparelho, será necessário verificar a configuração das placas e carregar o software apropriado.

As placas são acessíveis retirando a parte traseira do aparelho ou a cobertura da tampa.

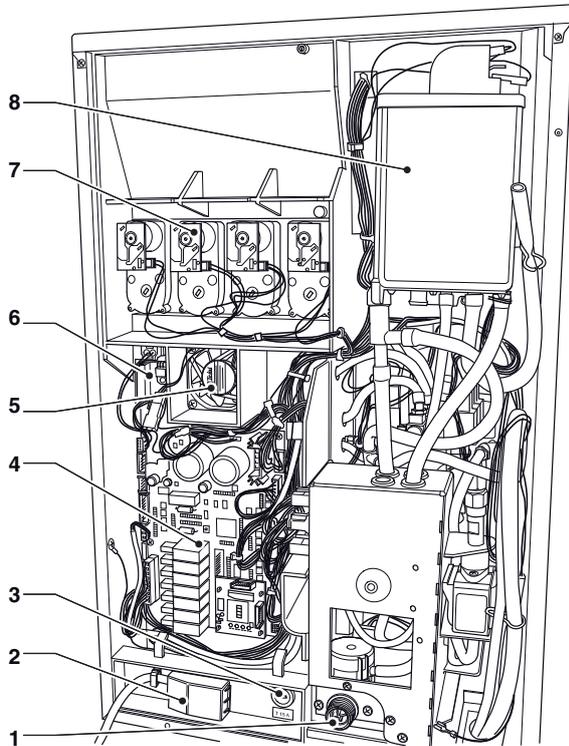


Fig. 39

- 1- Engate de água 3/4"
- 2- Borne suporte cabo de linha
- 3- Fusível de rede
- 4- Placas atuações
- 5- Ventilador
- 6- Placa de gestão de caldeira
- 7- Motor doseadores
- 8- Air break

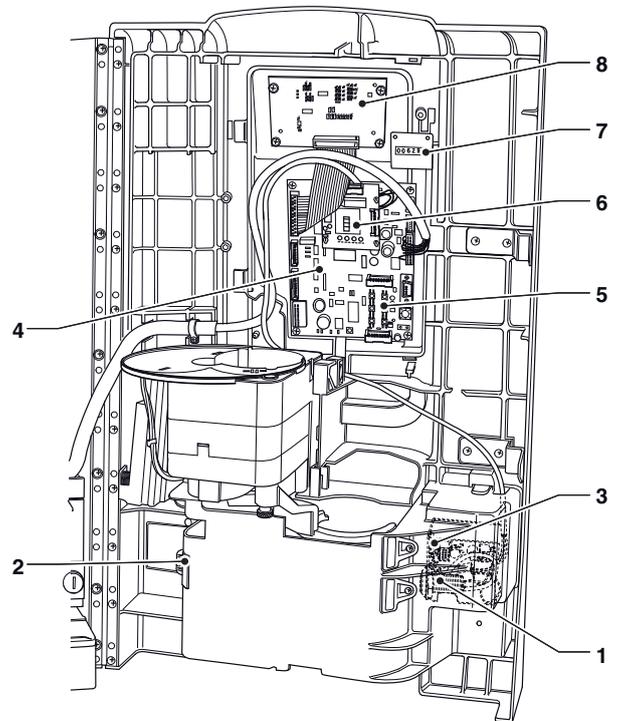


Fig. 40

- 1- Sensor xícaras (opcional)
- 2- refletor
- 3- Placa LED iluminação do compartimento (opcional)
- 4- Placa unidade central (C. P. U.)
- 5- Botão de operação
- 6- Placa de expansão (opcional)
- 7- Conta golpes mecânico
- 8- Placa monitor gráfico

ATUALIZAÇÃO SOFTWARE

O aparelho tem o sistema Flash EPROM que permite a reinscrição elétrica.

Com um programa apropriado e um sistema idôneo (personal computer ou palmar), é possível a reinscrição do software de gestão do aparelho sem substituir as EPROM.

PLACAS ATUAÇÕES

Esta placa (vedi fig. 42) é destinada a ativar, por meio de relés, os utilizadores a 220V~ máx e, diretamente, os motores em corrente contínua Gere os sinais que provêm dos camers e/ou microinterruptores nos vários utilizadores. Além disso, controla a placa de gestão da caldeira. A placa é alimentada 24 Vac para eletrônica.

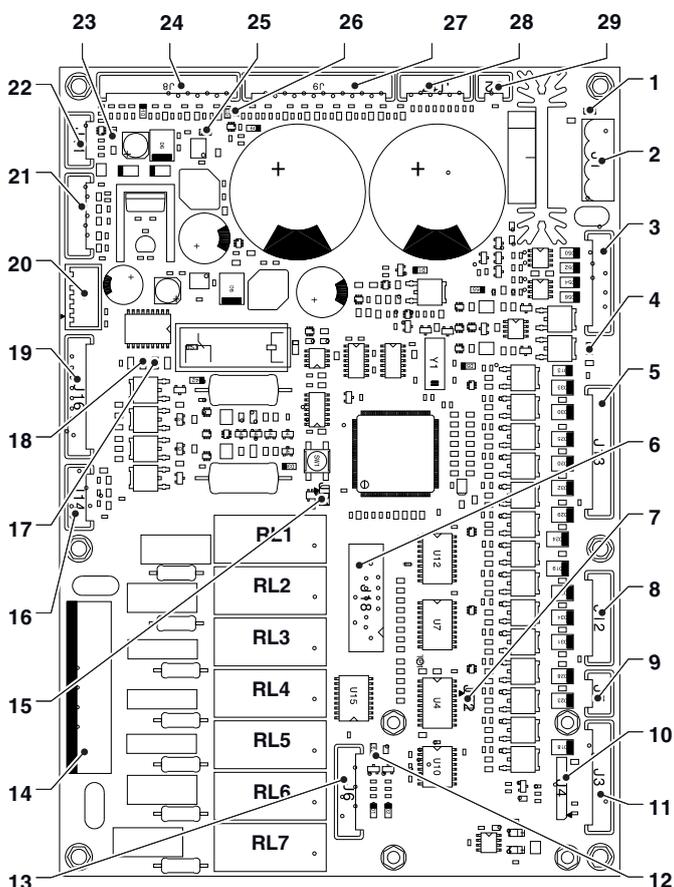


Fig. 41

- 1- LED 2
- 2- Alimentação 24 Vac - 24 Vac
- 3- Atuadores em corrente contínua
- 4- LED 3
- 5- Eletroválvula - motomisturadores (EV-MF)
- 6- Não montado
- 7- JP2 Fechado pontilhão CAN
- 8- Motodoseadores MD
- 9- CAN BUS
- 10- Não usado
- 11- A placa CPU
- 12- LED 8
- 13- Programação placa
- 14- Atuadores 220V~ máx
- 15- JP1 fechado
- 16- Motor Z4000
- 17- LED 4
- 18- LED 5
- 19- Atuadores em contínua
- 20- Não usado
- 21- Não usado
- 22- Micro segurança
- 23- LED 6
- 24- Input
- 25- LED 7
- 26- LED 1
- 27- Input
- 28- Sensor e atuação placa caldeira
- 29- Não usado

O software de gestão da placa é carregado diretamente,

(através RS232) no microprocessador.

- II LED 6 verde (23) pisca durante o normal funcionamento da placa;
- II LED 7 amarelo (25) indica a presença dos 5 Vcc.
- II LED 8 vermelho (12) acende durante o reset da placa
- II LED 4 vermelho (17) indica o estado de funcionamento da resistência da caldeira expresso.
- II LED 5 vermelhi (18) **não usado** nestes modelos, indica o estado de funcionamento da resistência da caldeira expresso.
- II LED 1 verde (26) indica os impulsos do contador volumétrico.
- II LED 2 verde (1) indica a presença dos 34Vdc.
- II LED 3 verde (4) indica a presença dos 34Vdc calibrados.

FUNÇÃO RELÉ (veja o esquema elétrico)

RELÉ	Utilizador
RL1	= EEA
RL2	= MAC
RL3	= MSB
RL4	= MSCB
RL5	= Não usado
RL6	= PM
RL7	= ESC

PLACA C.P.U.

A placa C.P.U. (Central Process Unit) é destinado a gestão de todos os utilizadores e sinais da porta.

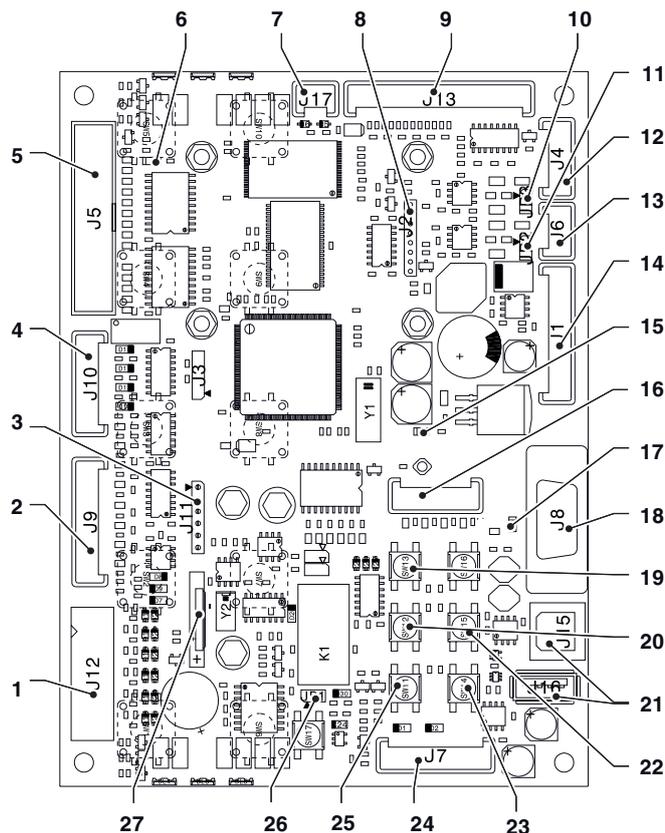


Fig. 42

- 1- Não usado
- 2- Não usado
- 3- Expansão dados RAM (opcional)
- 4- Teclado seleção numérica (opcional)
- 5- Monitor gráfico
- 6- LED 3 "RUN"
- 7- Conta golpes
- 8- Não usado
- 9- Fococélula e luz do compartimento
- 10- JP3 não usado
- 11- Pontilhão CAN BUS JP2 (fechado)
- 12- Não usado
- 13- Não usado
- 14- A placa de atuações
- 15- LED 2 "RESET"
- 16- Conector para UpKey
- 17- LED 1 "+5V"
- 18- Seriale RS232
- 19- Botão programável
- 20- Botão programável
- 21- não montados
- 22- Botão programável
- 23- Botão programável
- 24- Conector de programação
- 25- Botão entrada programação
- 26- Pontilhão JP1 WDI JP2 (fechado)
- 27- Bateria

Os LEDs, durante o funcionamento, dão as seguintes indicações:

- LED 3 verde (6) pisca durante o normal funcionamento da placa C.P.U.;
- LED 1 amarelo (17) se acende com a alimentação de 5 Vdc;
- LED 2 vermelho (15) se acende no caso haja, por qualquer motivo, um reset no software.

PLACA CONTROLE CALDEIRA

A placa controla a operação da resistência da caldeira expresso.

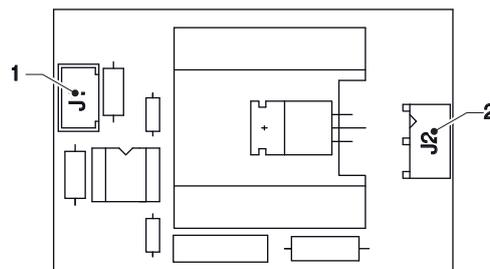


Fig. 43

- 1- J1 A placa atuações
- 2- J2 A resistência da caldeira

ALIMENTAÇÃO E FUSÍVEIS

O fusível da rede de alimentação elétrica é acessível pela parte traseira do aparelho, sem desmontar a tampa (veja fig.40).

O transformador que fornece a tensão às placas e aos relativos fusíveis são acessíveis retirando a caixa de moedas e o relativo suporte (veja fig. 46).

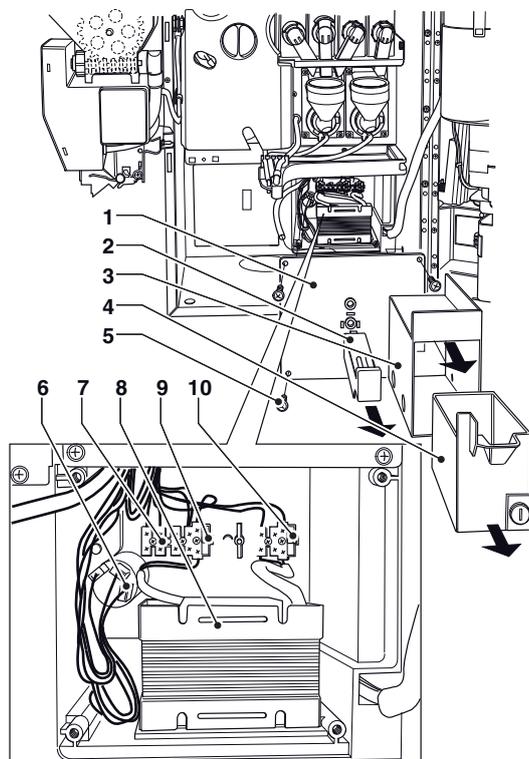


Fig. 44

- 1- Tampa painel elétrico
- 2- Sensor de cheio de resíduos líquidos
- 3- Suporte - caixa
- 4- Caixa
- 5- Parafusos para fixagem
- 6- Filtro antiruído
- 7- Bornes de suporte
- 8- Transformador
- 9- Fusível primário transformador
- 10- Fusível secundário transformador

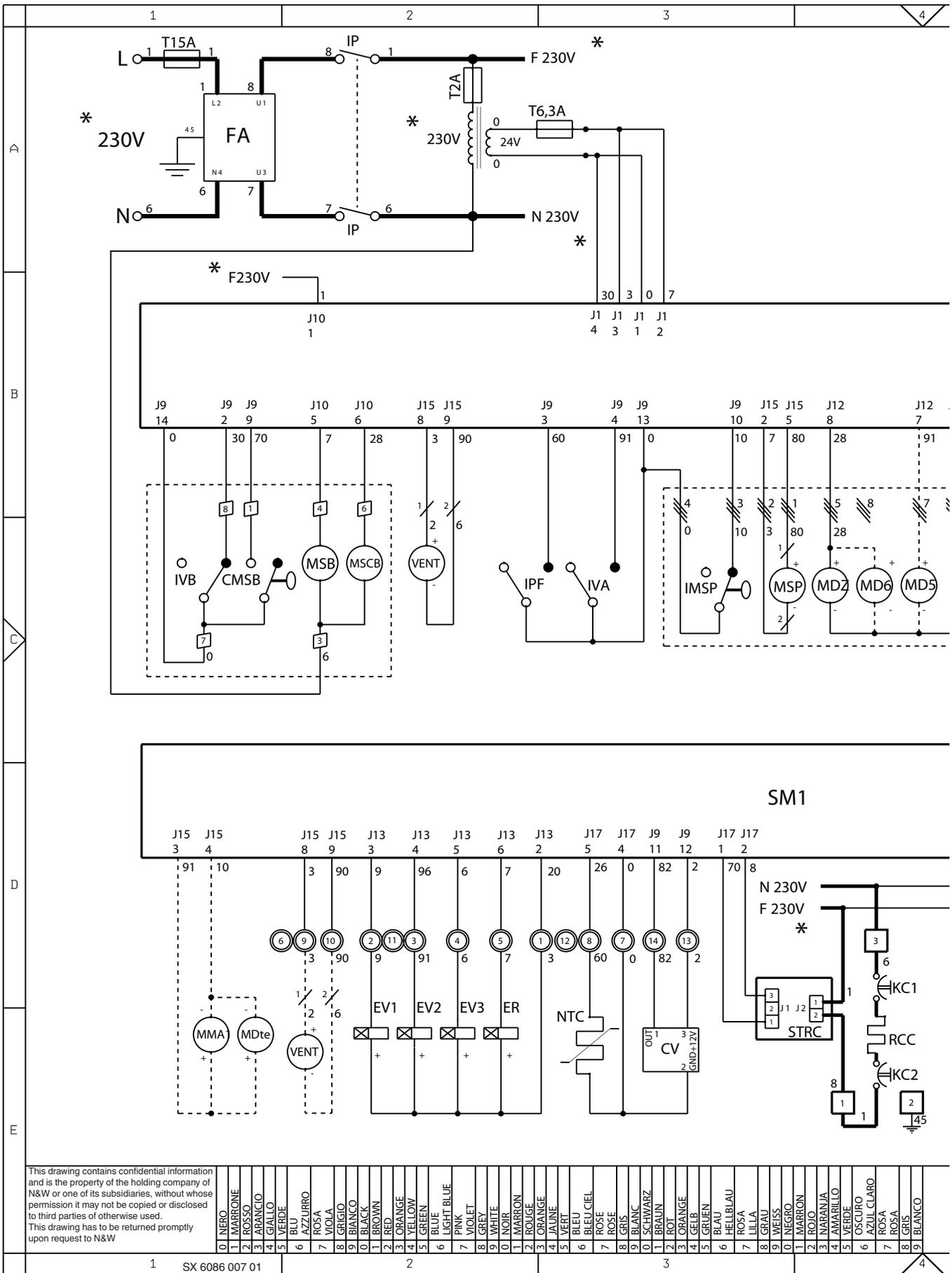
Importante!

As tampas devem ser retiradas com o aparelho desligado da rede elétrica.

ESQUEMA ELÉTRICO

NAVIGAÇÃO MENU

CIRCUITO HIDRÁULICO

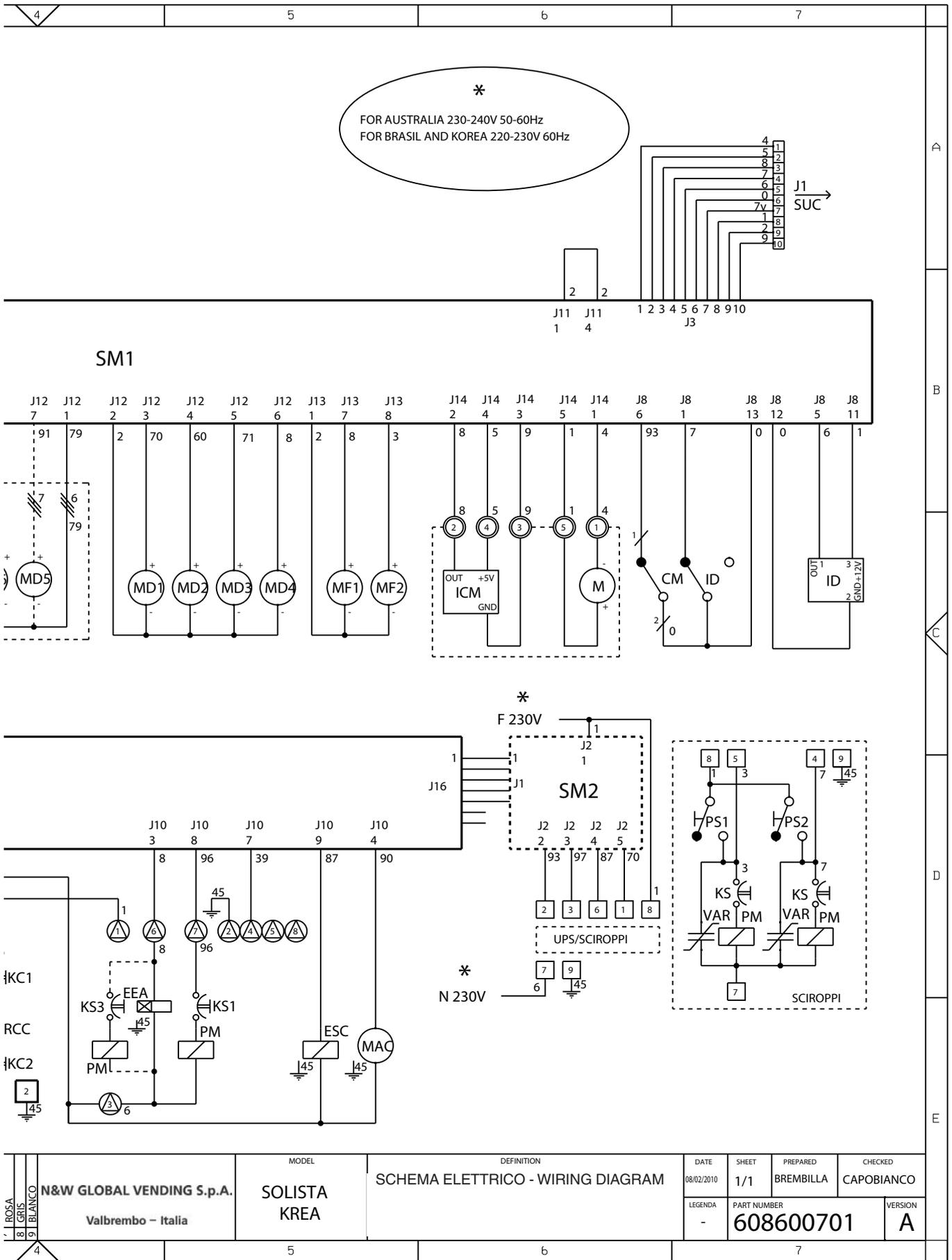


This drawing contains confidential information and is the property of the holding company of N&W or one of its subsidiaries, without whose permission it may not be copied or disclosed to third parties of otherwise used. This drawing has to be returned promptly upon request to N&W

1	2	3	4
0. NERO	1. MARRONE	2. ROSSO	3. ARANCIO
4. GRALLO	5. VERDE	6. BLU	7. AZZURRO
8. ROSA	9. GRIGIO	10. BIANCO	11. BLACK
12. BROWN	13. RED	14. ORANGE	15. YELLOW
16. GREEN	17. LIGHT BLUE	18. VIOLET	19. GREY
20. WHITE	21. INDIR	22. MARRON	23. ROUGE
24. ORANGE	25. JAUNE	26. VERT	27. BLEU
28. BLEU CIEL	29. ROSE	30. ROSE	31. BLANC
32. SCHWARZ	33. BRAUN	34. ROT	35. ORANGE
36. GELB	37. GRÜN	38. BLAU	39. HELLBLAU
40. ROSA	41. LILA	42. GRAU	43. WEISS
44. MARRON	45. ROJO	46. NARANJA	47. AMARILLO
48. VERDE	49. OSCURO	50. AZUL CLARO	51. ROSA
52. GRIS	53. BLANCO		

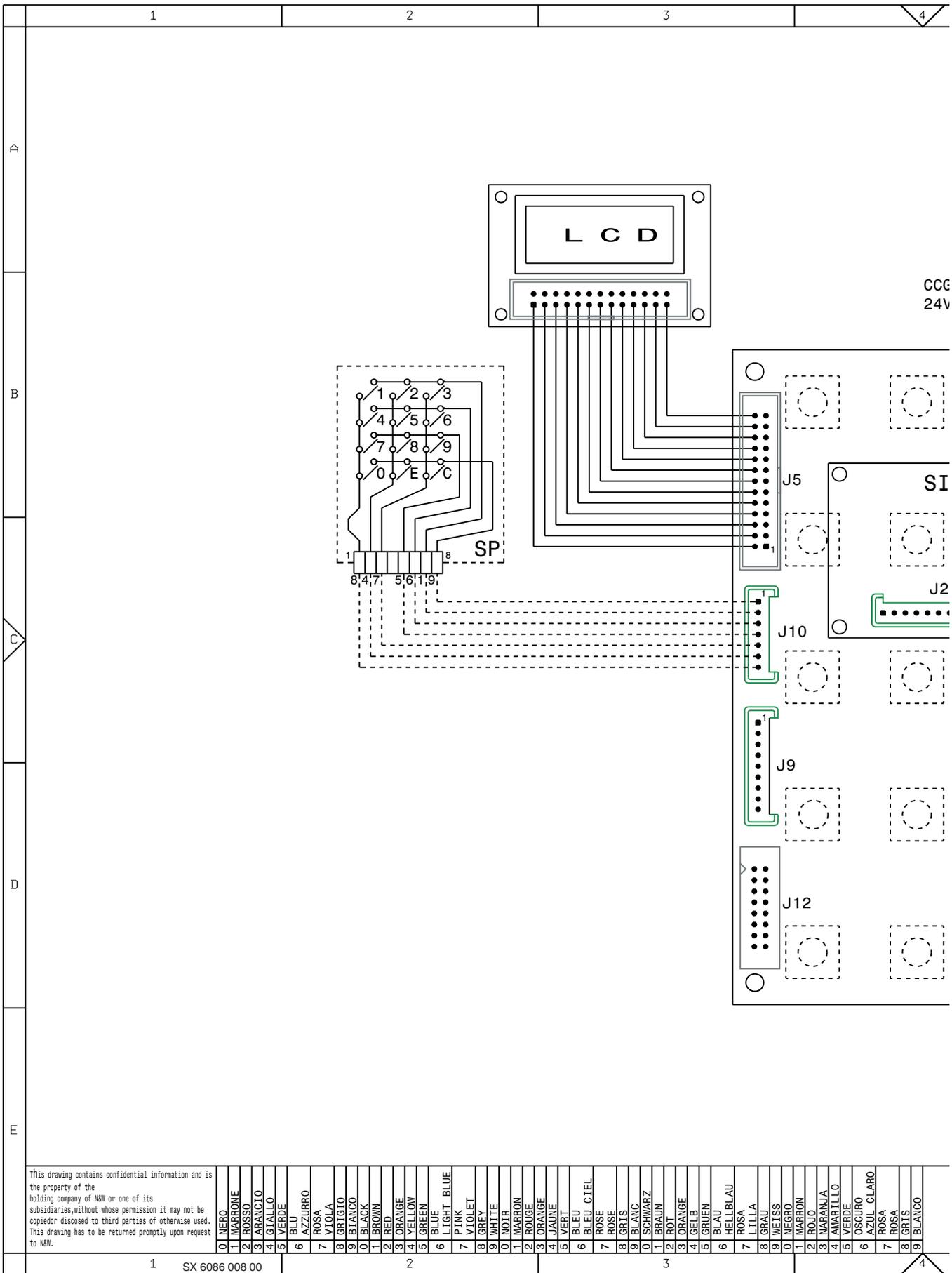
- 230 V TRANSFORMADOR
- CM CAME DO MOTOR
- CMSB CAME MOTOR DESENGATE COPOS
- CV CONTADOR VOLUMÉTRICO
- EEA ELETROVÁLVULA ENTRADA AGUA
- ER ELETROVÁLVULA FORNECIMENTO CAFÉ
- ESC ELETROÍMÃN DESENGATE CAFÉ
- EV1.. ELETROVALVULAS SOLUVEIS
- FA FILTRO ANTI-RUÍDO
- ICM INTERRUPTOR CONTROLO MOTOR

- ID INTERRUPTOR DA DOSE DE CAFÉ
- IMSP MICROINTERRUPTOR DE SOLTAR PALET
- IP INTERRUPTOR PORTA
- IPF INTERRUPTOR DE CHEIO DE RESÍDUOS
- IVA INTERRUPTOR DE AUSÊNCIA DE ÁGUA
- IVB INTERRUPTOR DE FALTA DE COPOS
- KC1.. KLIXON CALDEIRA DO CAFÉ
- KS1-2 KLIXON DE SEGURANÇA
- KS3-4 KLIXON PROTECÇÃO BOMBA
- M MOTOR DO GRUPO DO CAFÉ



MAC MOINHO
 MD1.. MOTODOSADORES DE SOLÚVEIS
 MDTE.. MOTODOSEADORES DE TE
 MDZ.. MOTODOSADOR DE AÇÚCAR
 MF1.. MOTOMISTURADORES DE SOLÚVEIS
 MMA1.. MOTOR DE REGULAÇÃO DA MOAGEM
 MSB MOTOR DE DESENGATE COPOS
 MSCB MOTOR DE TROCA COLUNA DE COPOS
 MSP MOTOR DE DESENGATE PALHETAS
 NTC SONDA TEMPERATURA

PM BOMBA
 PS1.. TECLA XAROPE
 RCC RESISTENCIA DA CALDEIRA DO CAFÉ
 SM1 PLACA DE CONTROLO
 SM2 PLACA DE EXPANSÃO
 STRC PLACA TRIAC AQUECIMENTO CALDEIRA
 TX.... FUSÍVEL ATRASADO (X=CORRENTE)
 UPS PLACA DO GRUPO REFRIGERAÇÃO
 VAR VARISTOR
 VENT VENTONINHA



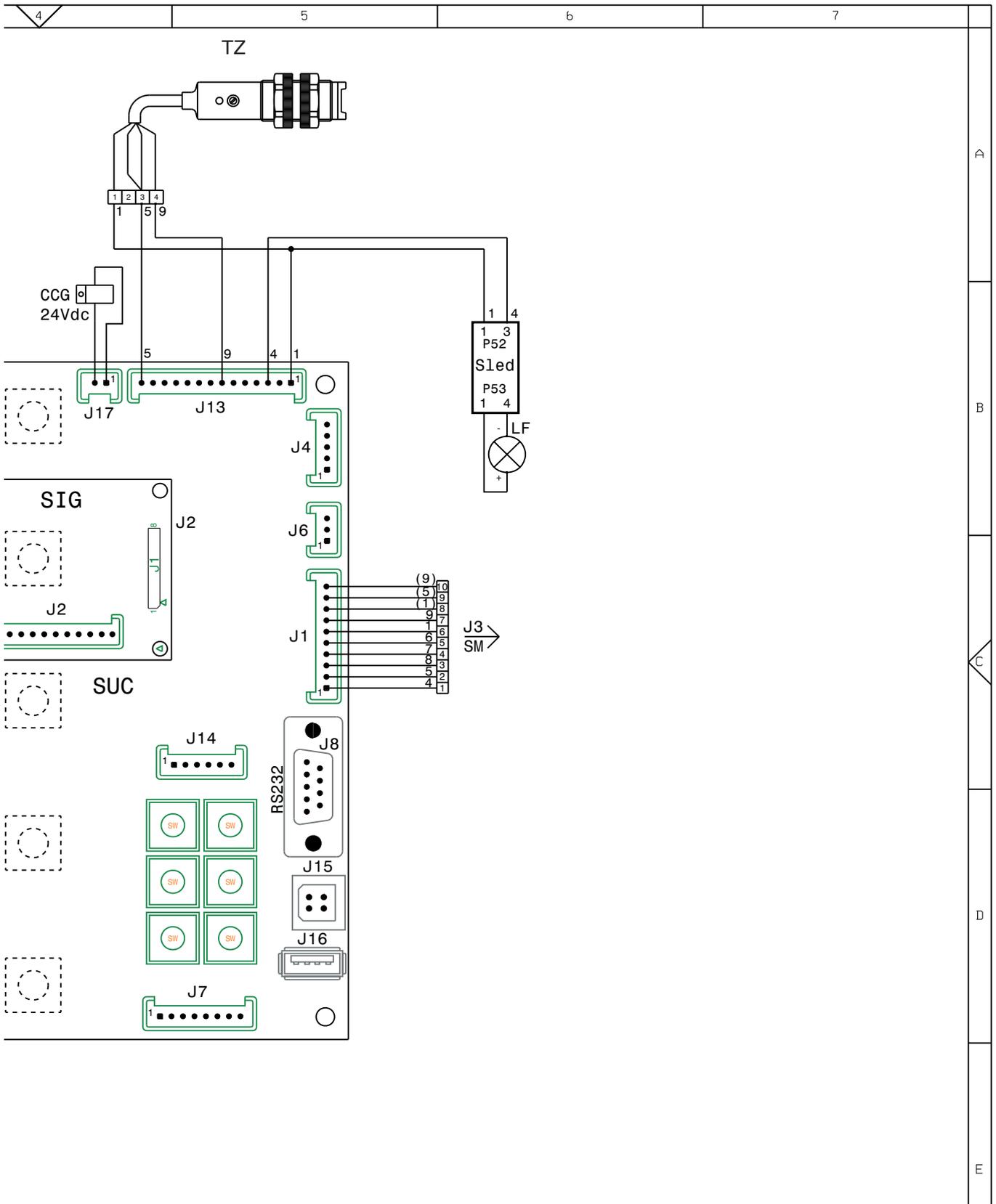
CCG
24V

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

0	NERO	0	NERO	0	NERO	0	NERO
1	MARRONE	1	MARRONE	1	MARRONE	1	MARRONE
2	ROSSO	2	ROSSO	2	ROSSO	2	ROSSO
3	ARANCIO	3	ARANCIO	3	ARANCIO	3	ARANCIO
4	GIALLO	4	GIALLO	4	GIALLO	4	GIALLO
5	VERDE	5	VERDE	5	VERDE	5	VERDE
6	BLU	6	BLU	6	BLU	6	BLU
7	AZZURRO	7	AZZURRO	7	AZZURRO	7	AZZURRO
8	ROSA	8	ROSA	8	ROSA	8	ROSA
9	VIOLA	9	VIOLA	9	VIOLA	9	VIOLA
0	GRIGIO	0	GRIGIO	0	GRIGIO	0	GRIGIO
1	BIANCO	1	BIANCO	1	BIANCO	1	BIANCO
2	NERO	2	NERO	2	NERO	2	NERO
3	ROSSO	3	ROSSO	3	ROSSO	3	ROSSO
4	ARANCIO	4	ARANCIO	4	ARANCIO	4	ARANCIO
5	GIALLO	5	GIALLO	5	GIALLO	5	GIALLO
6	VERDE	6	VERDE	6	VERDE	6	VERDE
7	BLU	7	BLU	7	BLU	7	BLU
8	AZZURRO	8	AZZURRO	8	AZZURRO	8	AZZURRO
9	ROSA	9	ROSA	9	ROSA	9	ROSA
0	VIOLA	0	VIOLA	0	VIOLA	0	VIOLA
1	GRIGIO	1	GRIGIO	1	GRIGIO	1	GRIGIO
2	BIANCO	2	BIANCO	2	BIANCO	2	BIANCO
3	NERO	3	NERO	3	NERO	3	NERO
4	ROSSO	4	ROSSO	4	ROSSO	4	ROSSO
5	ARANCIO	5	ARANCIO	5	ARANCIO	5	ARANCIO
6	GIALLO	6	GIALLO	6	GIALLO	6	GIALLO
7	VERDE	7	VERDE	7	VERDE	7	VERDE
8	BLU	8	BLU	8	BLU	8	BLU
9	AZZURRO	9	AZZURRO	9	AZZURRO	9	AZZURRO
0	ROSA	0	ROSA	0	ROSA	0	ROSA
1	VIOLA	1	VIOLA	1	VIOLA	1	VIOLA
2	GRIGIO	2	GRIGIO	2	GRIGIO	2	GRIGIO
3	BIANCO	3	BIANCO	3	BIANCO	3	BIANCO
4	NERO	4	NERO	4	NERO	4	NERO
5	ROSSO	5	ROSSO	5	ROSSO	5	ROSSO
6	ARANCIO	6	ARANCIO	6	ARANCIO	6	ARANCIO
7	GIALLO	7	GIALLO	7	GIALLO	7	GIALLO
8	VERDE	8	VERDE	8	VERDE	8	VERDE
9	BLU	9	BLU	9	BLU	9	BLU
0	AZZURRO	0	AZZURRO	0	AZZURRO	0	AZZURRO
1	ROSA	1	ROSA	1	ROSA	1	ROSA
2	VIOLA	2	VIOLA	2	VIOLA	2	VIOLA
3	GRIGIO	3	GRIGIO	3	GRIGIO	3	GRIGIO
4	BIANCO	4	BIANCO	4	BIANCO	4	BIANCO
5	NERO	5	NERO	5	NERO	5	NERO
6	ROSSO	6	ROSSO	6	ROSSO	6	ROSSO
7	ARANCIO	7	ARANCIO	7	ARANCIO	7	ARANCIO
8	GIALLO	8	GIALLO	8	GIALLO	8	GIALLO
9	VERDE	9	VERDE	9	VERDE	9	VERDE
0	BLU	0	BLU	0	BLU	0	BLU
1	AZZURRO	1	AZZURRO	1	AZZURRO	1	AZZURRO
2	ROSA	2	ROSA	2	ROSA	2	ROSA
3	VIOLA	3	VIOLA	3	VIOLA	3	VIOLA
4	GRIGIO	4	GRIGIO	4	GRIGIO	4	GRIGIO
5	BIANCO	5	BIANCO	5	BIANCO	5	BIANCO
6	NERO	6	NERO	6	NERO	6	NERO
7	ROSSO	7	ROSSO	7	ROSSO	7	ROSSO
8	ARANCIO	8	ARANCIO	8	ARANCIO	8	ARANCIO
9	GIALLO	9	GIALLO	9	GIALLO	9	GIALLO
0	VERDE	0	VERDE	0	VERDE	0	VERDE
1	BLU	1	BLU	1	BLU	1	BLU
2	AZZURRO	2	AZZURRO	2	AZZURRO	2	AZZURRO
3	ROSA	3	ROSA	3	ROSA	3	ROSA
4	VIOLA	4	VIOLA	4	VIOLA	4	VIOLA
5	GRIGIO	5	GRIGIO	5	GRIGIO	5	GRIGIO
6	BIANCO	6	BIANCO	6	BIANCO	6	BIANCO
7	NERO	7	NERO	7	NERO	7	NERO
8	ROSSO	8	ROSSO	8	ROSSO	8	ROSSO
9	ARANCIO	9	ARANCIO	9	ARANCIO	9	ARANCIO

CCG CONTADOR GERAL
LCD DISPLAY LCD

RS232 TOMADA SERIAL
SLED PLACA LED



ROSA BLGRIS BLANCO	N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo - Italia	MODEL	DEFINITION	DATE	SHEET	PREPARED	CHECKED
		SOLISTA KREA	SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM	29/04/2013	1/1	BREMBILLA	BORLOTTI
			PORTA - DOOR	LEGENDA	PART NUMBER	VERSION	
				-	608605800		

SM PLACA DE CONTROLLO
 SP PLACA DE TECLAS

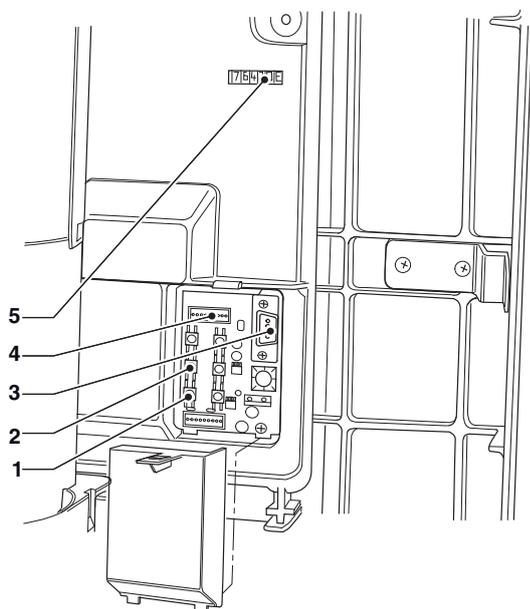
SUC PLACA CPU
 TZ SENSOR DE CHÁVENA

RESUMO DA PROGRAMAÇÃO

O aparelho pode trabalhar em 3 diferentes estados de funcionamento:

- Normal usuário;
- Menu do carregador;
- Menu do técnico.

Para poder entrar nos menus de programação, aperte o botão de programação.



- 1- Botão entrada programação
- 2- Botão reset avarias
- 3- Conector serial RS232
- 4- Conector UpKey
- 5- Conta golpes mecânico

O aparelho entra em modo Menu do Carregador.

Ao apertar o botão se passa ao "Menu do Técnico" a partir "Menu do Carregador" e viceversa.

RESUMO MODO DE NAVEGAÇÃO

Para mover-se dentro dos menus, utilize os botões mostrados na figura:

BOTÕES DE ROLAGEM UP E DOWN

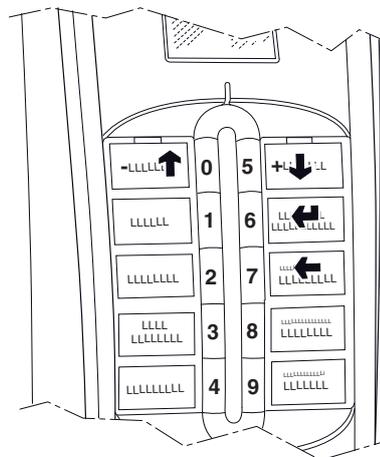
Através de botões de deslizamento e é possível mover-se a partir de uma entrada a outra do menu de programação que se encontram no mesmo nível e alterar o estado de habilitação (ON/OFF) ou os valores alfanuméricos das funções.

BOTÃO DE CONFIRMAÇÃO / ENVIO

Através do botão de confirmação / envio é possível passar ao nível imediatamente inferior ou também confirmar um dado apenas inserido ou modificado.

BOTÃO DE SAÍDA

Através do botão de saída , é possível voltar ao nível superior ou sair de um campo de alteração de uma função. Quando se alcança o nível mais alto do Menu, ao apertar novamente este botão, se passa ao Menu do Técnico do carregador e viceversa.



INSERÇÃO DE VALORES ALFANUMÉRICOS

Quando o software de gestão requer a inserção de caracteres alfanuméricos, os botões tem a seguinte função:

- O botão de confirmação permite modificar / inserir o primeiro caractere, confirme-o e passe ao próximo.
- os botões e permitem de deslizar sobre os caracteres disponíveis.

DIGITAÇÃO DA SENHA DE PORTA FECHADA

A inserção da senha com a porta fechada permite efetuar a operação associada à senha inserida:

Com a senha de porta fechada, é possível:

- Efetuar a lavagem do misturador
- Efetuar a lavagem do grupo de infusor
- Efetuar o anulamento contador de resíduos

Para inserir a senha de porta fechada, siga as instruções:

- Aperte e segure o botão número 4 por dois segundos.
- O software de gestão requer a inserção de uma senha, o teclado exibirá os valores numéricos indicados na figura.

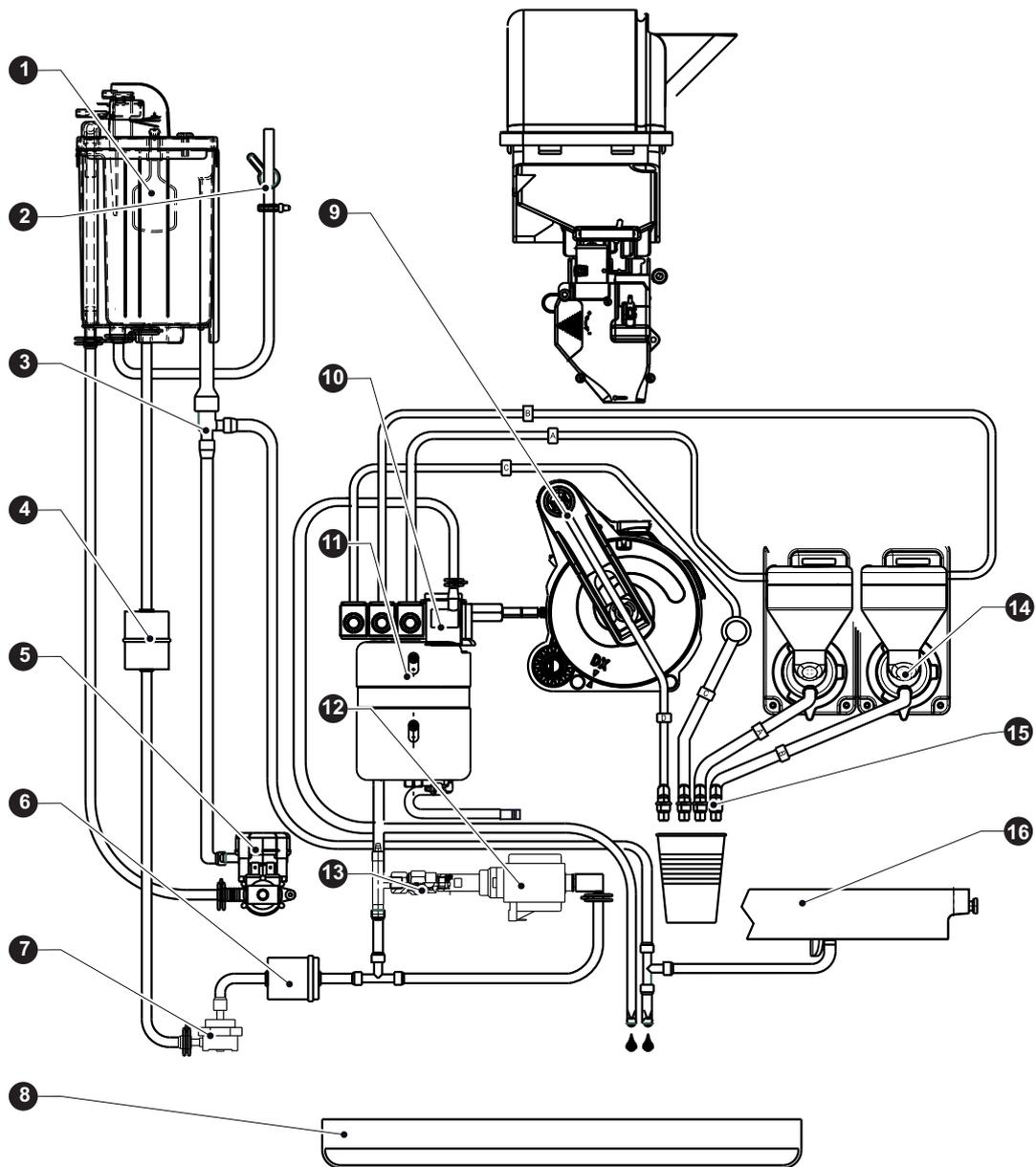
O aparelho permanece à espera, por alguns segundos, da inserção de uma senha (5 cifras) que permite efetuar a operação associada à senha inserida.

Dentro do Menu do Técnico é possível definir estas senhas.

Por padrão, todas as senhas são desabilitadas.

CIRCUITO HIDRAÚLICO

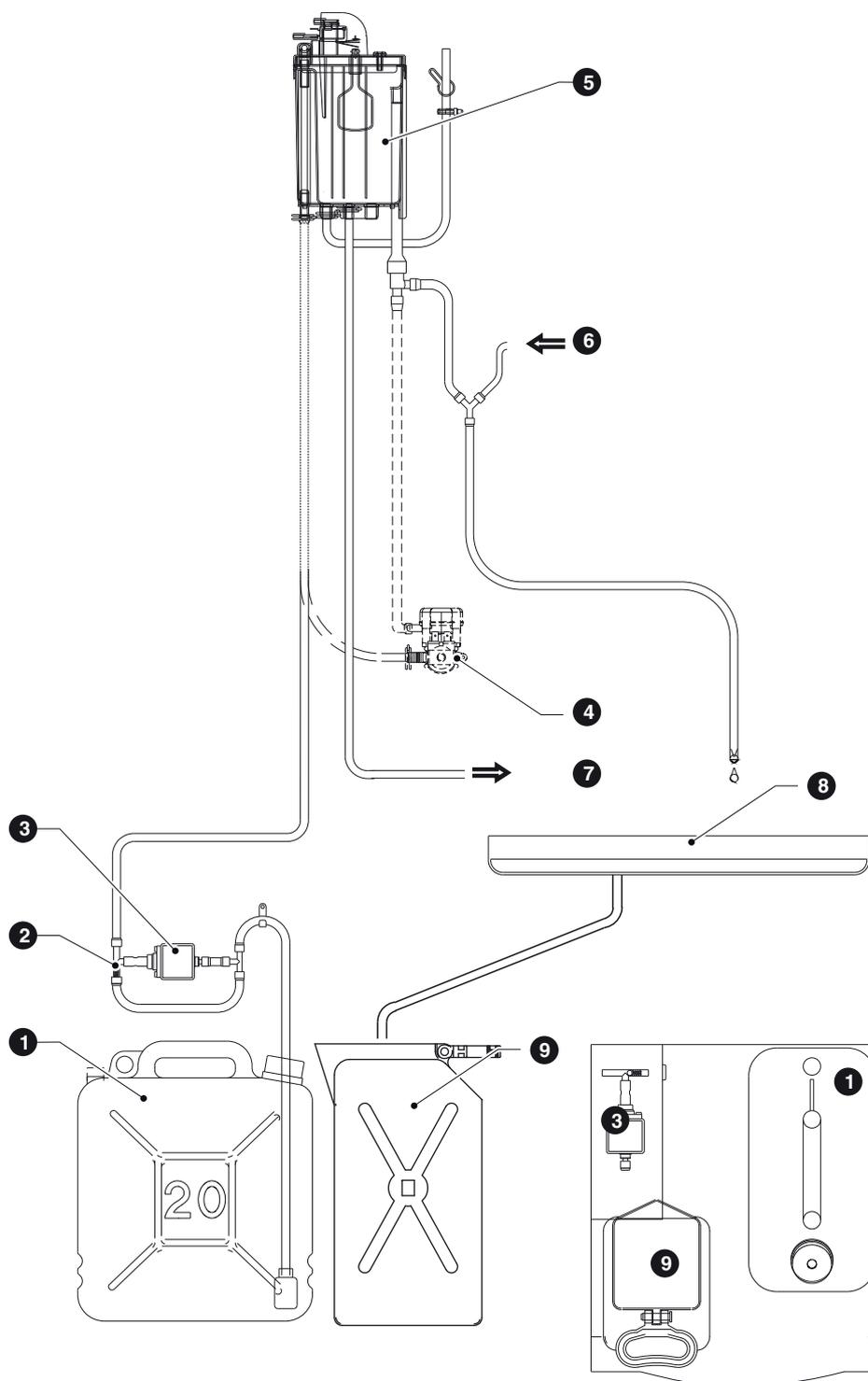
CIRCUITO HIDRAÚLICO MÁQUINA



- 1- Air-break
- 2- Tubo esvazia air-break
- 3- Conexão retorno condensação
- 4- Filtro mecânico
- 5- Eletroválvula entrada água
- 6- Filtroestabilizador
- 7- Contador volumetrico
- 8- Bandeja de resíduos líquidos

- 9- Grupo café
- 10- Eletroválvula de fornecimento
- 11- Caldeira expresso
- 12- Bomba
- 13- By pass
- 14- Misturadores solúveis
- 15- Injetores de fornecimento
- 16- Bandeja de coleta de descartes

CIRCUITO HIDRÁULICO GABINETO



- 1- Tanica
- 2- By pass
- 3- Bomba de pescagem
- 4- Eletroválvula de alimentação da rede (alternativa)
- 5- Air break

- 6- A partir do aparelho
- 7- Ao aparelho
- 8- Bandeja de coleta de descartes
- 9- Balde de resíduos líquidos

O fabricante se reserva o direito de modificar, sem aviso prévio, as características dos aparelhos apresentados nesta publicação, além disso, declina de toda responsabilidade por eventuais erros de impressão e/ou transcrição contidos na mesma.

As instruções, os desenhos, as tabelas e as informações, em geral, contidas no presente fascículo, são de natureza reservada e não podem ser reproduzidas nem completamente nem parcialmente ou tampouco comunicadas a terceiros sem a autorização escrita pelo Fabricante que tem a propriedade exclusiva.

