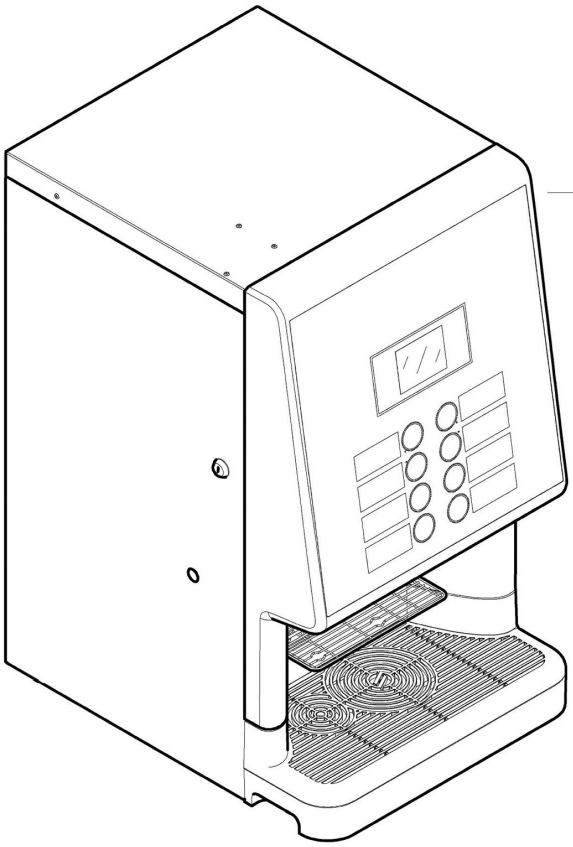
Saeco

Distribuidor automático

PHEDRA EVO



Type: D.A. 5P2015
Type: D.A. 5P2015T
Type: D.A. 5P2015A
Type: D.A. 5P2015AT

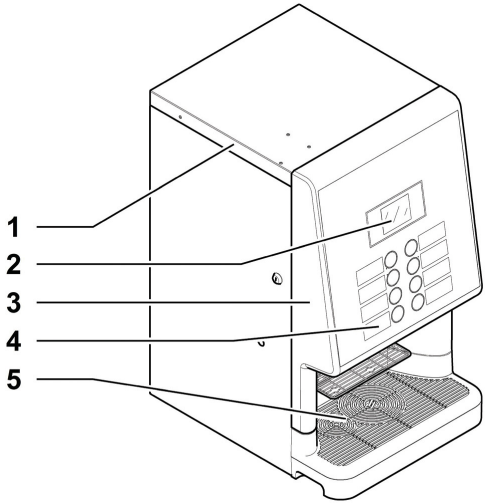
USO E MANUTENÇÃO

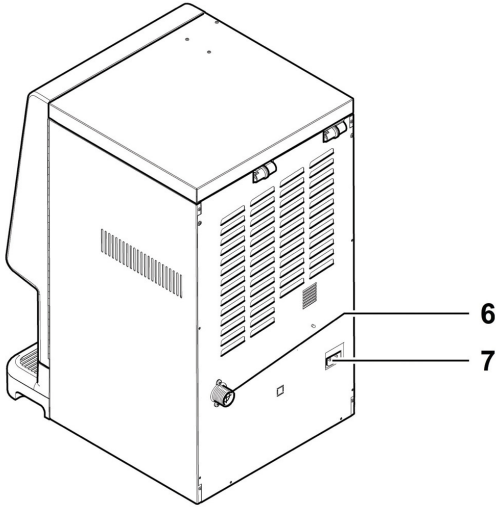
ATENÇÃO: O presente manual de instrução é destinado exclusivamente a pessoal com especialização apropriada.

PT

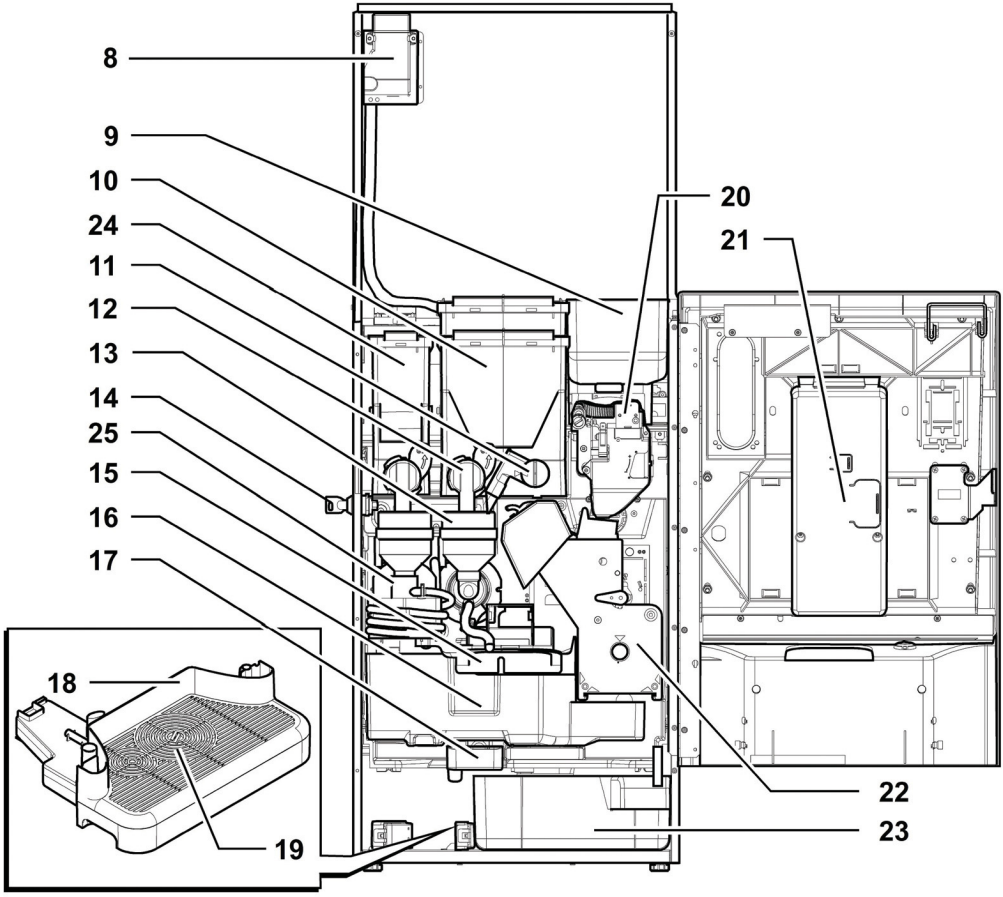
PARTES PRINCIPAIS

PARTES PRINCIPAIS VERSÃO ESPRESSO





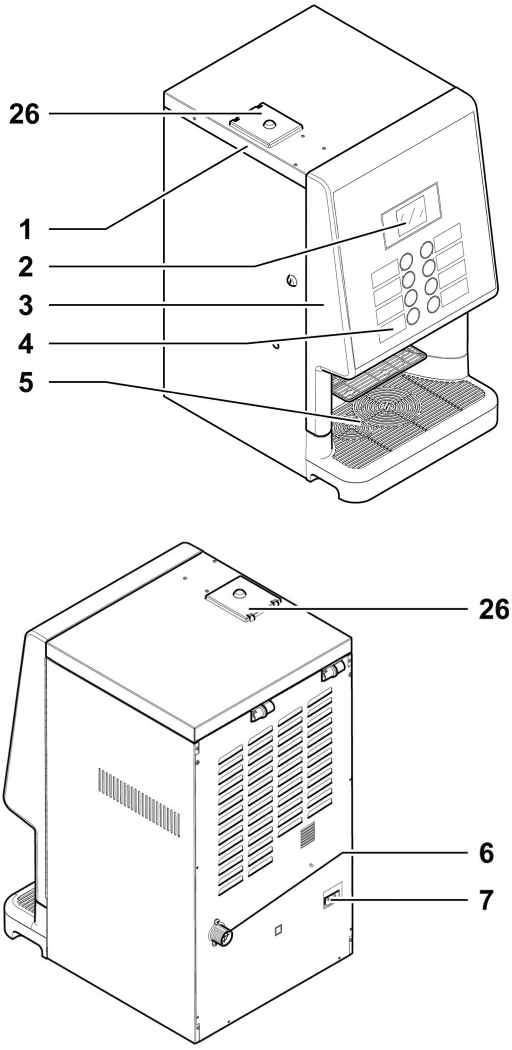
1	Portinhola superior
2	Display
3	Portinhola anterior
4	Teclado
5	Compartimento de distribuição (retirada de bebidas)
6	Junção de ligação à rede hídrica
7	Tomada para cabo de alimentação eléctrica



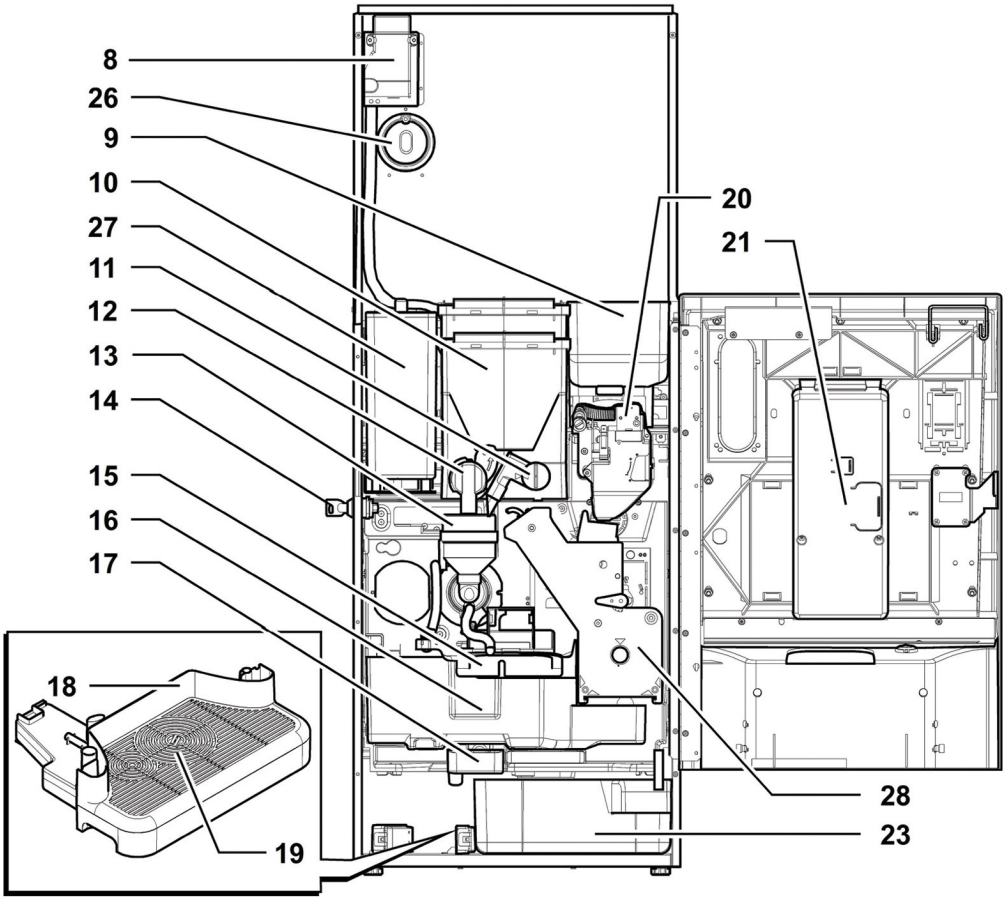
8	interruptor de segurança
9	Contentor do café em grãos
10	Recipiente 2/3 (produtos solúveis)
11	Conduto de pó orientável
12	Bocal dos solúveis
13	Misturador
14	Fechadura da portinhola
15	Braço de distribuição
16	Gaveta de recolha das borras

17	Transportador de descargas
18	Bandeja para os pingos
19	Grade
20	Moinho de café
21	Placa electrónica CPU
22	Grupo café
23	Gaveta para recolher as borras
24	Depósito 1 (produtos solúveis)
25	Misturador em espiral

PEÇAS PRINCIPAIS DA VERSÃO ESPRESSO WATER TANK



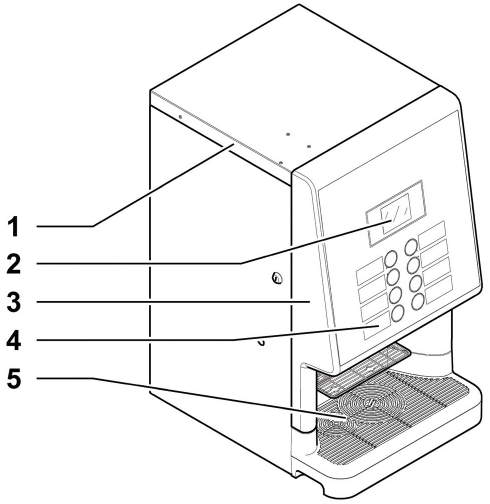
1	Portinhola superior
2	Display
3	Portinhola anterior
4	Teclado
5	Compartimento de distribuição (retirada de bebidas)
6	Junção de ligação à rede hídrica
7	Tomada para cabo de alimentação eléctrica
26	Portinhola de funil do bidão

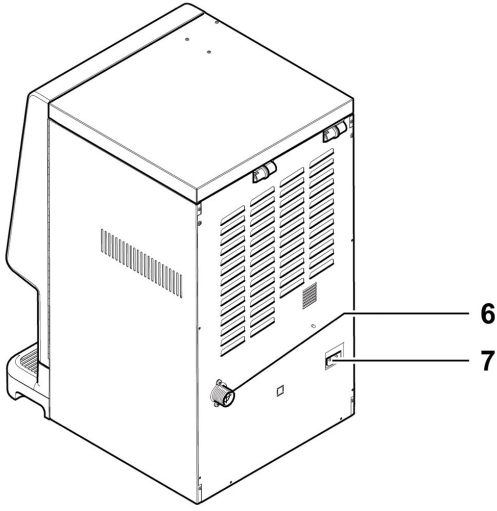


8	interruptor de segurança
9	Contentor do café em grãos
10	Recipiente 2/3 (produtos solúveis)
11	Conduto de pó orientável
12	Bocal dos solúveis
13	Misturador
14	Fechadura da portinhola
15	Braço de distribuição
16	Gaveta de recolha das borras

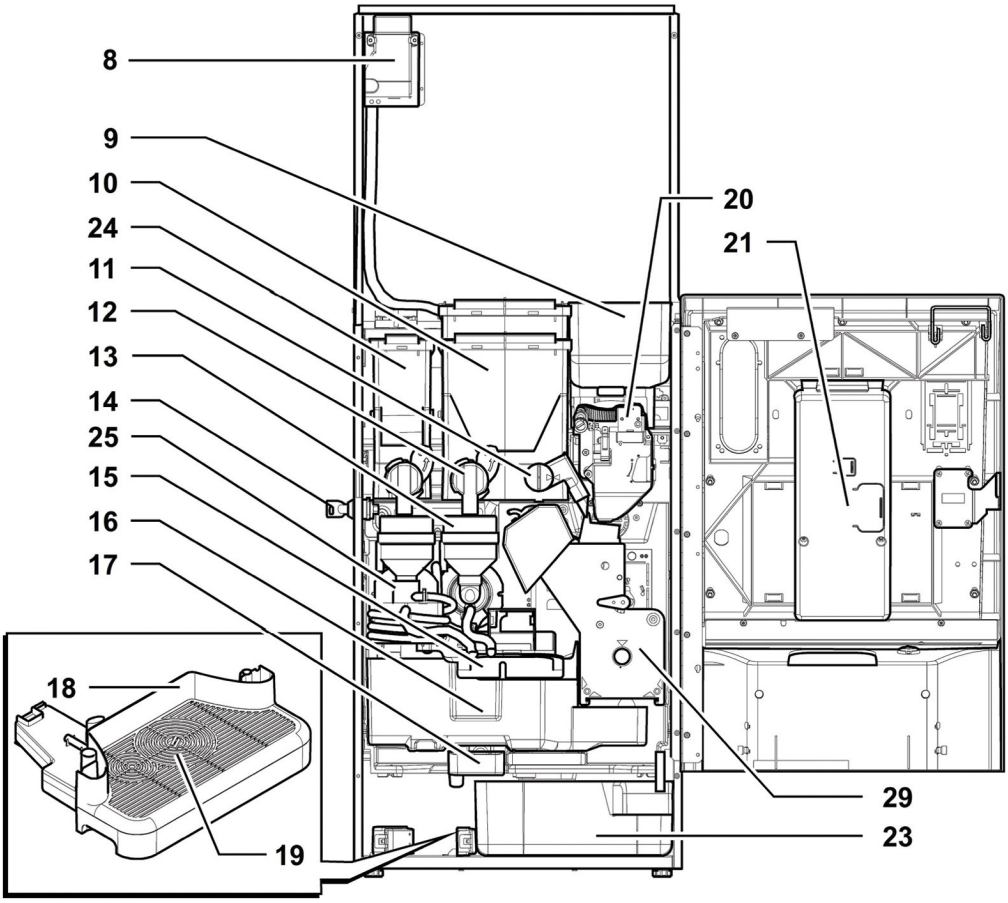
17	Transportador de descargas
18	Bandeja para os pingos
19	Grade
20	Moinho de café
21	Placa electrónica CPU
23	Gaveta para recolher as borras
26	Portinhola de funil do bidão
27	Reservatório água
28	Grupo café Gusto

PARTES PRINCIPAIS DA VERSÃO ESPRESSO T.T.T.





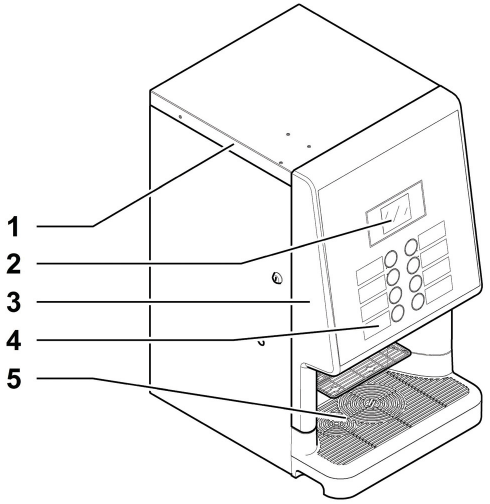
1	Portinhola superior
2	Display
3	Portinhola anterior
4	Teclado
5	Compartimento de distribuição (retirada de bebidas)
6	Junção de ligação à rede hídrica
7	Tomada para cabo de alimentação eléctrica

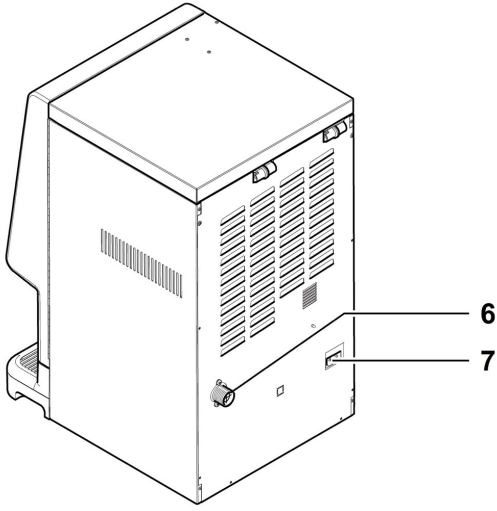


8	interruptor de segurança
9	Contentor do café em grãos
10	Recipiente 2/3 (produtos solúveis)
11	Conduto de pó orientável
12	Bocal dos solúveis
13	Misturador
14	Fechadura da portinhola
15	Braço de distribuição
16	Gaveta de recolha das borras

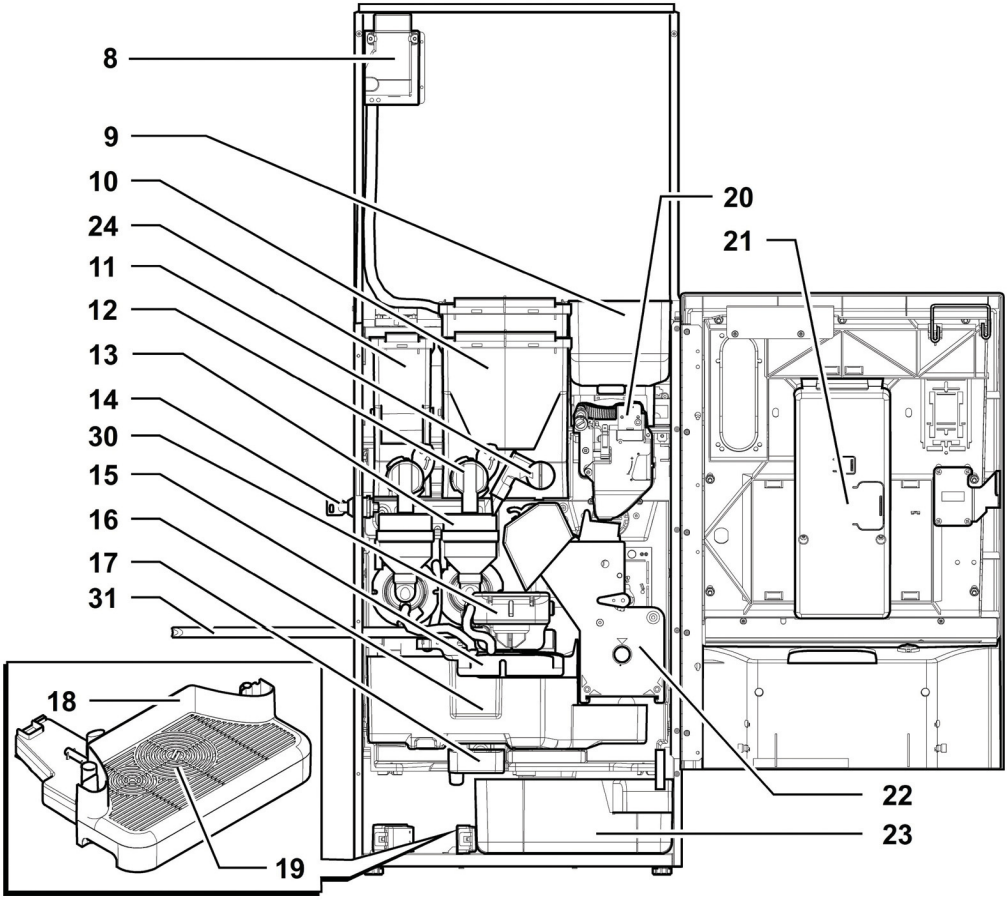
17	Transportador de descargas
18	Bandeja para os pingos
19	Grade
20	Moinho de café
21	Placa electrónica CPU
23	Gaveta para recolher as borras
24	Depósito 1 (produtos solúveis)
25	Misturador em espiral
29	Grupo café T.T.T.

PARTES PRINCIPAIS VERSÃO CAPPUCCINO





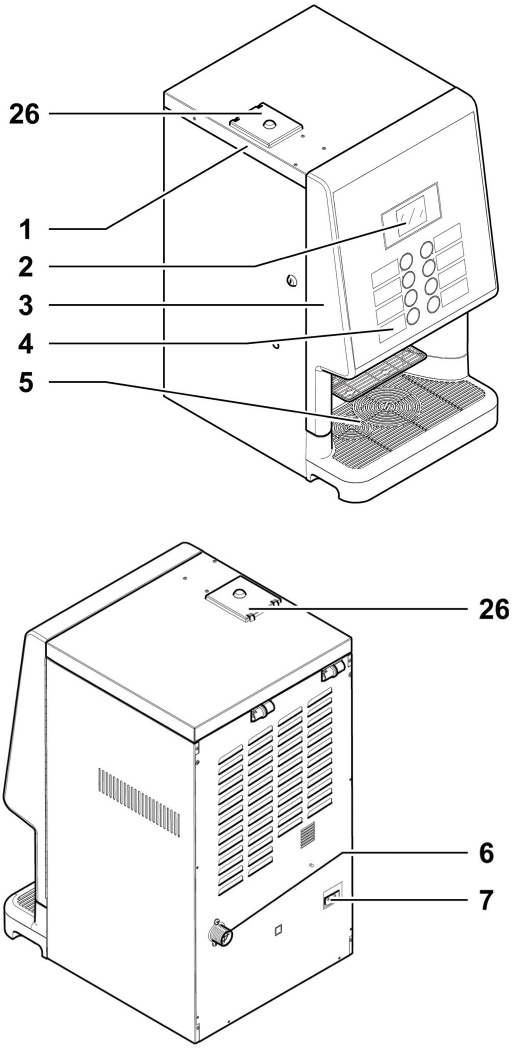
1	Portinhola superior
2	Display
3	Portinhola anterior
4	Teclado
5	Compartimento de distribuição (retirada de bebidas)
6	Junção de ligação à rede hídrica
7	Tomada para cabo de alimentação eléctrica



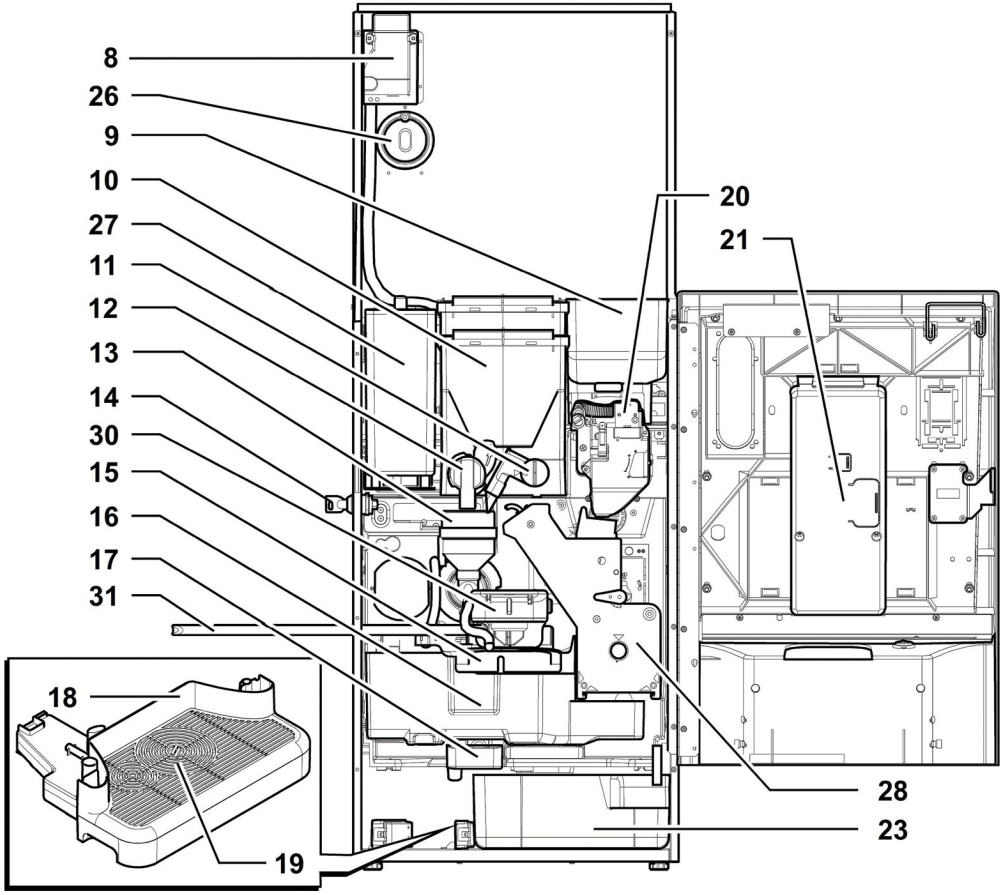
8	interruptor de segurança
9	Contentor do café em grãos
10	Recipiente 2/3 (produtos solúveis)
11	Conduto de pó orientável
12	Bocal dos solúveis
13	Misturador
14	Fechadura da portinhola
15	Braço de distribuição
16	Gaveta de recolha das borras
17	Transportador de descargas

18	Bandeja para os pingos
19	Grade
20	Moinho de café
21	Placa electrónica CPU
22	Grupo café
23	Gaveta para recolher as borras
24	Depósito 1 (produtos solúveis)
30	Cappuccinatore (dispositivo cappuccino)
31	Tubo para Cappuccinatore

PEÇAS PRINCIPAIS DA VERSÃO CAPPUCCINO WATER TANK



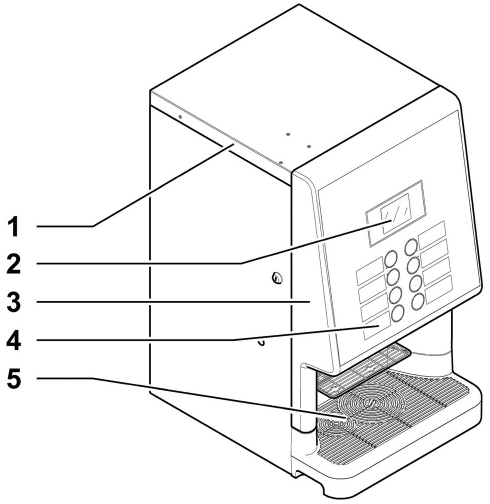
1	Portinhola superior
2	Display
3	Portinhola anterior
4	Teclado
5	Compartimento de distribuição (retirada de bebidas)
6	Junção de ligação à rede hídrica
7	Tomada para cabo de alimentação eléctrica
26	Portinhola de funil do bidão

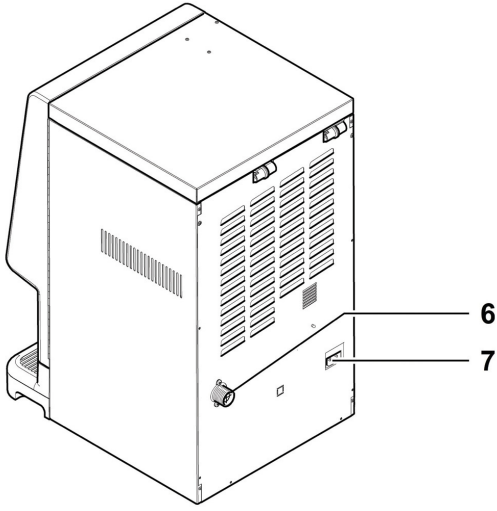


8	interruptor de segurança
9	Contentor do café em grãos
10	Recipiente 2/3 (produtos solúveis)
11	Conduto de pó orientável
12	Bocal dos solúveis
13	Misturador
14	Fechadura da portinhola
15	Braço de distribuição
16	Gaveta de recolha das borras
17	Transportador de descargas

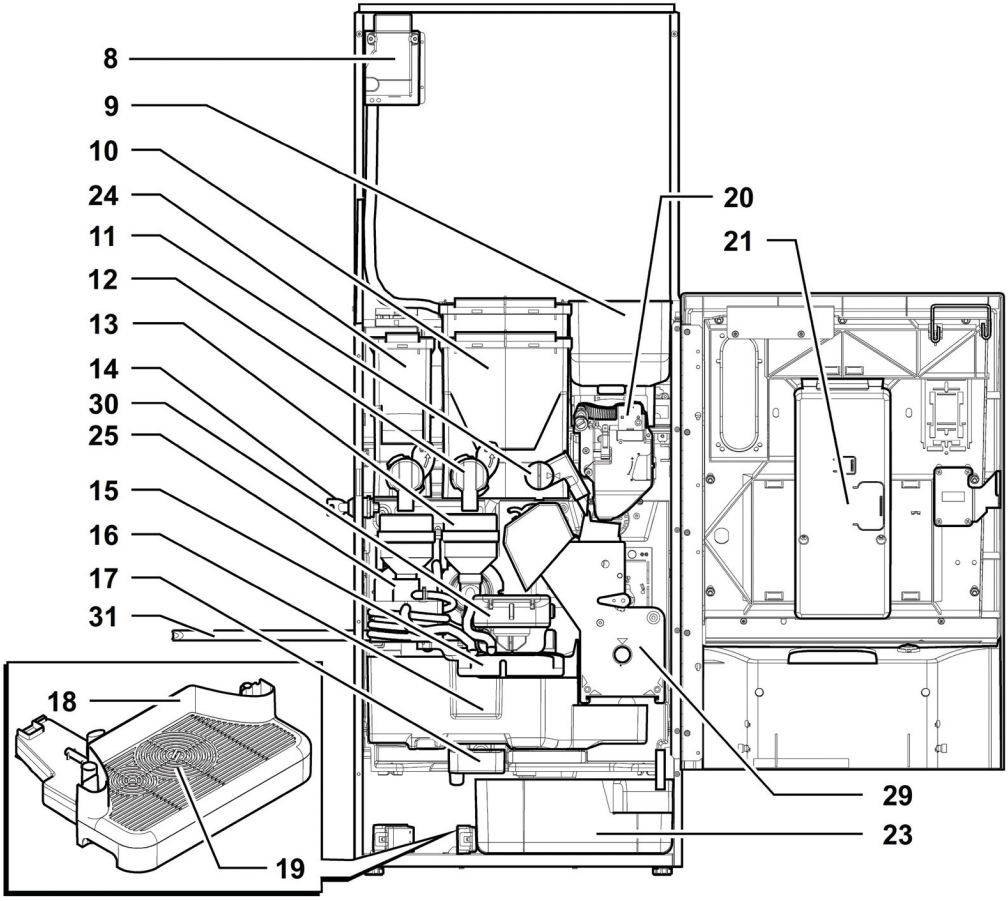
18	Bandeja para os pingos
19	Grade
20	Moinho de café
21	Placa electrónica CPU
23	Gaveta para recolher as borras
26	Portinhola de funil do bidão
27	Reservatório água
28	Grupo café Gusto
30	Cappuccinatore (dispositivo cappuccino)
31	Tubo para Cappuccinatore

PARTES PRINCIPAIS DA VERSÃO CAPPUCCINO T.T.T.





1	Portinhola superior
2	Display
3	Portinhola anterior
4	Teclado
5	Compartimento de distribuição (retirada de bebidas)
6	Junção de ligação à rede hídrica
7	Tomada para cabo de alimentação eléctrica



8	interruptor de segurança
9	Contentor do café em grãos
10	Recipiente 2/3 (produtos solúveis)
11	Conduto de pó orientável
12	Bocal dos solúveis
13	Misturador
14	Fechadura da portinhola
15	Braço de distribuição
16	Gaveta de recolha das borras
17	Transportador de descargas
18	Bandeja para os pingos

19	Grade
20	Moinho de café
21	Placa electrónica CPU
22	Grupo café
23	Gaveta para recolher as borras
24	Depósito 1 (produtos solúveis)
25	Misturador em espiral
29	Grupo café T.T.T.
30	Cappuccinatore (dispositivo cappuccino)
31	Tubo para Cappuccinatore

NORMAS DE SEGURANÇA

⚠ Só para utilização profissional.

⚠ O distribuidor não pode ser instalado em ambientes externos; evite a instalação em locais onde a temperatura seja inferior a 2°C ou superior a 32°C e em locais excessivamente húmidos e empoeirados.

⚠ O aparelho não é apropriado para instalação em lugares onde seja possível a utilização de um jacto de água.

⚠ O distribuidor deve ser instalado numa superfície horizontal.

⚠ É proibido: utilizar jactos de água para a limpeza.

⚠ O aparelho só deve ser instalado em lugares onde a sua utilização e manutenção estejam exclusivamente reservadas ao pessoal devidamente qualificado.

⚠ Este aparelho pode ser utilizado por crianças com uma idade superior a 8 anos ou por pessoas com capacidades físicas reduzidas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e conhecimentos, caso sejam controladas ou instruídas quanto à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os riscos envolvidos.

⚠ As crianças não devem brincar com o aparelho.

⚠ A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

⚠ Não utilize jactos de água directa sobre os componentes e/ou sobre o distribuidor.

⚠ Antes de proceder à ligação do aparelho à rede hídrica consulte e respeite todas as normativas nacionais aplicáveis.

⚠ Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência técnica ou por pessoal devidamente qualificado, de forma a evitar qualquer tipo de risco.

⚠ Ligue o distribuidor a uma conduta de distribuição de água potável que tenha uma pressão entre 0,15MPA - 0,8MPA (1,5 e 8 bar), veja os dados na plaqueta.

⚠ O acesso às peças internas é limitado às pessoas que têm conhecimento e experiência do distribuidor, em particular, no que diz respeito à segurança e à higiene.

⚠ Antes de executar quaisquer operações de limpeza e/ou manutenção, desligue o cabo de alimentação eléctrica da tomada de corrente.

SUMÁRIO

PARTES PRINCIPAIS 2
1 INTRODUÇÃO AO MANUAL 17
1.1 PREÂMBULO 17
1.2 SIMBOLOGIA UTILIZADA 18
2 INFORMAÇÕES SOBRE O DISTRIBUIDOR 19
2.1 INFORMAÇÕES PARA O TÉCNICO EM MANUTENÇÃO 19
2.2 DESCRIÇÃO E USO PREVISTO 19
2.3 IDENTIFICAÇÃO DO DISTRIBUIDOR 20
2.4 DADOS TÉCNICOS 21
3 SEGURANÇA 22
3.1 PREÂMBULO 22
3.2 NORMAS GERAIS DE SEGURANÇA 22
3.3 REQUISITOS DOS OPERADORES 23
3.4 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA 23
3.5 RISCOS RESÍDUOS 24
4 MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAGEM 25
4.1 DESCARGA E MOVIMENTAÇÃO 25
4.2 ARMAZENAGEM 25
5 INSTALAÇÃO 26
5.1 ADVERTÊNCIAS 26
5.2 DESEMBALAGEM E POSICIONAMENTO 26
5.3 INTRODUÇÃO DAS PLAQUETAS 28
5.4 MONTAGEM DOS SISTEMAS DE PAGAMENTO 31
5.5 LIGAÇÃO À REDE HÍDRICA 32
5.6 LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA 33
5.7 PREDISPOSIÇÃO DA DESCARGA DE BORRAS 33
5.8 PREDISPOSIÇÃO DA DESCARGA DE LÍQUIDOS 34
6 DESCRIÇÃO COMANDOS 35
6.1 DISPLAY 35
6.2 TECLADO 35
6.3 DESCRIÇÃO DAS TECLAS DURANTE A FASE DE FUNCIONAMENTO NORMAL 35
6.4 TECLAS DA PLACA CPU 35
7 ABASTECIMENTOS E PÔR EM FUNCIONAMENTO 36
7.1 CONFIGURAÇÃO DOS RECIPIENTES 36
7.2 ABASTECIMENTO DOS PRODUTOS SOLÚVEIS 39
7.3 ABASTECIMENTO DE CAFÉ EM GRÃOS 39
7.4 COMPLETAR RESERVATÓRIO ÁGUA 40
7.5 BLOQUEIO INTERMÉDIO DA PORTINHOLA SUPERIOR 41
7.6 AJUSTE DA DOSE 41
7.7 AJUSTE DO GRAU DE MOAGEM 42
7.8 PRIMEIRA LIGAÇÃO DO DISTRIBUIDOR 42
7.9 ENCHIMENTO DO CIRCUITO HIDRÀULICO 42
7.10 LAVAGEM DAS PARTES EM CONTACTO COM ALIMENTOS 42
7.11 USO DO DISTRIBUIDOR 42
8 MENU DE PROGRAMAÇÃO E DE MANUTENÇÃO 43
8.1 DESCRIÇÃO DAS TECLAS DAS FASES DE PROGRAMAÇÃO E MANUTENÇÃO 43
8.2 MENU DE PROGRAMAÇÃO 43
8.3 MENU DE MANUTENÇÃO 63
8.4 MÁQUINA PRONTA / TECLA GRÁTIS 67
8.5 RESET 67
9 FUNCIONAMENTO E USO 68
9.1 SELECÇÃO DAS BEBIDAS 68
9.2 FUNÇÃO CAPPUCCINO COM LEITE FRIO 69
9.3 AVISOS 70
10 LIMPEZA E MANUTENÇÃO 71
10.1 NOTAS GERAIS PARA UM BOM FUNCIONAMENTO 71
10.2 LIMPEZA E MANUTENÇÃO ORDINÁRIA 72
10.3 MANUTENÇÃO EXTRAORDINÁRIA 82
10.4 ACTUALIZAÇÃO DO SOFTWARE 84
10.5 GESTÃO DOS VALORES DE DEFAULT 84
11 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS (TROUBLESHOOTING) 86
12 ARMAZENAMENTO - DESMANTELAMENTO 88
12.1 RECOLOCAÇÃO EM UM OUTRO LUGAR 88
12.2 INACTIVIDADE E ARMAZENAMENTO 88
13 INSTRUÇÕES PARA O TRATAMENTO EM FIM DE VIDA ÚTIL 89

1 INTRODUÇÃO AO MANUAL

1.1 Preâmbulo

☞ Esta publicação é parte integrante do dispensador e deve ser lida com atenção para uma correcta utilização e respeito dos requisitos essenciais de segurança.

☞ Neste manual são indicadas as informações técnicas necessárias para realizar correctamente os processos de uso, instalação, limpeza e manutenção do distribuidor automático.

☞ Consulte sempre esta publicação antes de executar qualquer operação.

Construtor: SAECO Vending S.p.A.
Località Casona, 1066 - 40041 Gaggio Montano
Bologna, Italy

☞ A presente publicação deve ser guardada com cuidado e deve acompanhar o distribuidor durante toda a sua vida operativa, inclusive as eventuais passagens de propriedade.

☞ Em caso de perda ou deterioração do presente manual, é possível receber uma cópia dele através de um pedido para o Fabricante ou para serviço técnico, evidenciando os dados indicados na placa de identificação colocada na parte traseira do próprio distribuidor.

1.2 Simbologia utilizada

A presente publicação contém diferentes tipos de advertências a fim de evidenciarem os vários níveis de perigo ou de competências.

Para completar o símbolo é indicada uma mensagem que aconselha processos de utilização ou comportamentais e fornece informações úteis para o bom funcionamento do distribuidor.

Atenção

É utilizado para evidenciar situações de perigo para os encarregados ao uso, abastecimento, manutenção do próprio distribuidor ou do produto a ser distribuído.

Proibição

É utilizado para destacar acções/operações que não se deve executar.

Importante

É utilizado para sinalizar operações que, se forem efectuadas correctamente, salvaguardam o bom funcionamento do dispensador.

Soluções aconselhadas

É utilizado para indicar os processos alternativos que tornam mais rápidas as operações de programação e/ou manutenção.

Utilizador

É utilizado para indicar o utilizador do distribuidor. O utilizador não pode efectuar nenhuma operação de limpeza ou de manutenção.

Encarregado do abastecimento

É utilizado para indicar as operações que podem ser efectuadas pelo pessoal encarregado exclusivamente do abastecimento e da limpeza do dispensador.

O encarregado do abastecimento não pode efectuar nenhuma operação de competência do Técnico em Manutenção.

Técnico em Manutenção

É utilizado para indicar as operações que são de competência do pessoal especializado encarregado da manutenção.

O Técnico em Manutenção é o único que possui a CHAVE DE ACCIONAMENTO MICRO que permite excluir os sistemas de segurança.

2 INFORMAÇÕES SOBRE O DISTRIBUIDOR

2.1 Informações para o Técnico em Manutenção

☞ O distribuidor há de ser instalado num local bem iluminado, protegido contra as intempéries, seco, não empoeirado e com um pavimento apropriado a suportar o seu peso.

Para garantir o seu correcto funcionamento e a sua fiabilidade no tempo, recomendamos:

- temperatura ambiente: de +2°C para +32°C
- humidade máxima permitida: 80% (não condensada).

Para tipologias de instalação especiais, não previstas neste manual, contacte o revendedor, o importador do próprio País ou, caso não sejam encontrados, o próprio Fabricante.

O serviço técnico está disponível para qualquer esclarecimento e informação no que diz respeito ao bom funcionamento do distribuidor automático e para satisfazer pedidos de fornecimento de peças ou de assistência técnica.

O Técnico em Manutenção deve conhecer e respeitar de modo absoluto, do ponto de vista técnico, as advertências de segurança contidas neste manual de maneira que possa efectuar as operações de instalação, pôr em funcionamento, utilização e manutenção em condições de segurança.

É responsabilidade absoluta do Técnico em Manutenção, fornecer as chaves de acesso para o interior do distribuidor para um outro operador (Encarregado do Abastecimento), ficando estabelecido que a responsabilidade de qualquer intervenção pertence ao Técnico em Manutenção.

Este manual é parte integrante do abastecimento do distribuidor automático e deve poder ser sempre consultado antes de efectuar qualquer operação no mesmo.

2.2 Descrição e uso previsto

O distribuidor é destinado à distribuição de café e bebidas quentes (café descafeinado, cappuccino, chocolate, etc.) e poderá ser programado no que diz respeito as dosagens de cada tipo de distribuição. Os produtos solúveis devem ser consumidos na hora, não podem ser conservados por muito tempo.
Qualquer outra utilização há de ser considerada como uso impróprio e, portanto, perigosa.

⛔ Não introduza dentro do distribuidor produtos potencialmente perigosos devido ao efeito de temperaturas não adequadas.

Verificada a definição de: "aparelho de tipo profissional" da norma para distribuidores de venda EN60335-2-75, não se considera que o aparelho seja de tipo profissional.

☞ O uso impróprio da máquina invalidará qualquer forma de garantia e isentará o Fabricante contra cada responsabilidade por danos a pessoas e/ou coisas.

☞ É considerado uso impróprio:

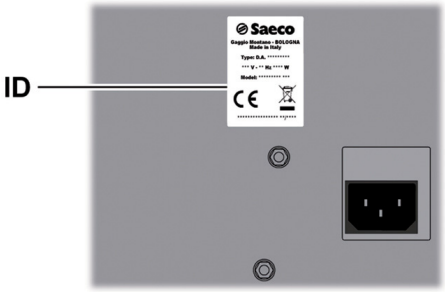
- qualquer utilização diferente daquela prevista e/ou com técnicas diferentes das indicadas neste manual;
- qualquer intervenção no distribuidor automático que contraste as indicações descritas neste manual;

- quaisquer alterações em componentes e/ou dispositivos de segurança não previamente autorizadas pelo Fabricante e, de qualquer maneira, efectuadas por pessoal não autorizado a tais operações;

- qualquer posicionamento do dispensador não previsto neste manual.

2.3 Identificação do distribuidor

O distribuidor é identificado pelo nome, modelo e número de matrícula indicados na específica plaqueta de dados.



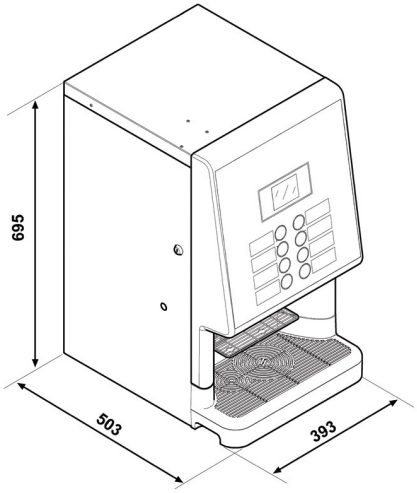
ID Plaqueta de dados

Na plaqueta são indicados os dados seguintes:
- nome do Fabricante;
- marcas de conformidade;
- modelo;
- N° de matrícula;
- ano e mês de fabricação;
- tensão de alimentação (V);
- frequência de alimentação (Hz);
- potência eléctrica absorvida (W);

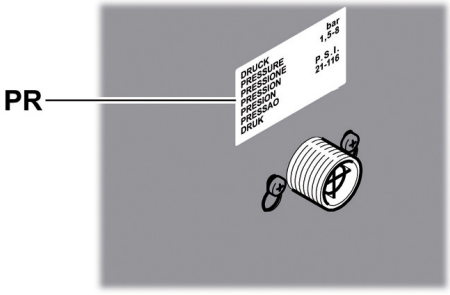
É absolutamente proibido alterar ou modificar a placa dos dados.

Para qualquer pedido ao serviço técnico, refira-se sempre à placa, indicando os dados específicos impressos nela.

2.4 Dados Técnicos



Dimensões (c x a x p)	393 x 695 x 503 mm	
Peso	36,5 kg	modelo Espresso
	37,5 kg	modelo Cappuccino
Potência absorvida	veja plaqueta de dados	
Tensão de alimentação	veja plaqueta de dados	
Frequência da tensão eléctrica	veja plaqueta de dados	
Comprimento do cabo de alimentação	1600 mm	
Ligação à rede hídrica	3/4" Gás	
Pressão da rede hídrica	veja plaqueta de dados	
Nível de pressão sonora ponderada A	inferior a 70 dB	



PR Plaqueta dos dados da pressão mínima e máxima de alimentação água

Capacidade dos depósitos

Café em grãos	1 kg
Chocolate	1,75 kg
Leite	0,65 kg
Chá com limão	1,5 kg
Café moído	0,62 kg
Ginseng duplo	1,85 kg
Ginseng standard	1,15 kg
Café liofilizado padrão	0,41 kg
Cevada padrão	0,36 kg

3 SEGURANÇA

3.1 Preâmbulo

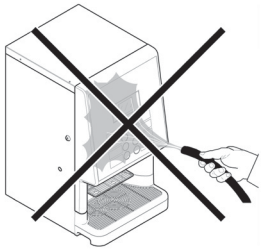
Conforme as normas e directivas vigentes, a SAECO VENDING constituiu nos próprios estabelecimentos um fascículo técnico relativo ao distribuidor PHEDRA EVO, recebendo durante a fase de projecto, as normativas indicadas em seguida:

- EN 55014
- EN 6100-3-2
- EN 61000-3-3
- EN 61000-4-2
- EN 61000-4-3
- EN 61000-4-4
- EN 61000-4-5
- EN 61000-4-11
- EN 60335-2-75
- EN 60335-1

3.2 Normas gerais de segurança

É proibido:

- alterar ou desactivar os sistemas de segurança instalados sul distribuidor;
- trabalhar no distribuidor para operações de manutenção, sem ter desligado antes o cabo de alimentação eléctrica;
- instalar o distribuidor ao ar livre. É oportuno colocá-lo em locais secos onde a temperatura nunca desça abaixo de 2°C de modo a prevenir o congelamento;
- utilizar o distribuidor para fins diferentes daqueles indicados no contracto de venda e neste manual;
- ligar electricamente o aparelho utilizando tomadas múltiplas ou adaptadores;
- utilizar jactos de água para a limpeza.



É obrigatório:
- verificar a conformidade da linha eléctrica de alimentação;
- utilizar peças sobresselentes originais;
- ler atentamente as instruções contidas neste manual e nas documentações em anexo;
- utilizar os dispositivos de protecção individual durante as operações de instalação, teste e manutenção;
- Utilizar um set novo de guarnições sempre que a máquina for desligada e ligada novamente ao sistema hídrico;

Precauções importantes para prevenir erros humanos:
- sensibilize os operadores sobre os problemas relativos à segurança;
- movimente o distribuidor, embalado e desembalado, em condições de segurança;
- aprenda profundamente os procedimentos de instalação, o funcionamento e os limites do distribuidor;
- desmantele o distribuidor em condições de segurança e respeitando as normas vigentes para tutelar a saúde dos trabalhadores e do ambiente.

⚠ Para evitar que resíduos de usinagens possam entrar em contacto com as bebidas, distribua, antes da primeira colocação em funcionamento definitiva do distribuidor, aproximadamente 0,5 l de água por cada conduto de distribuição. Somente depois dessa operação as bebidas distribuídas poderão ser consumidas.

⚠ Em caso de avaria ou mal funcionamento, contacte exclusivamente o pessoal qualificado do serviço técnico.

O Fabricante isenta-se contra qualquer responsabilidade por danos eventuais causados a pessoas e/ou coisas devidos à inobservância das normas descritas neste parágrafo.

O acesso às peças internas é limitado às pessoas que têm conhecimento e experiência do distribuidor, em particular, no que diz respeito à segurança e à higiene.

3.3 Requisitos dos operadores

A fim da segurança distinguem-se três encarregados com requisitos diferentes:

Utilizador

Não é permitido ao utilizador de maneira nenhuma o acesso ao interior do distribuidor.

Encarregado do abastecimento

O Técnico em Manutenção guarda a chave de acesso ao interior do distribuidor, com a tarefa de providenciar o abastecimento de produtos, a limpeza externa, o pôr em funcionamento e a paragem do distribuidor.

É proibido ao Encarregado do abastecimento executar operações de competência do Técnico em Manutenção, como indicado no presente manual.

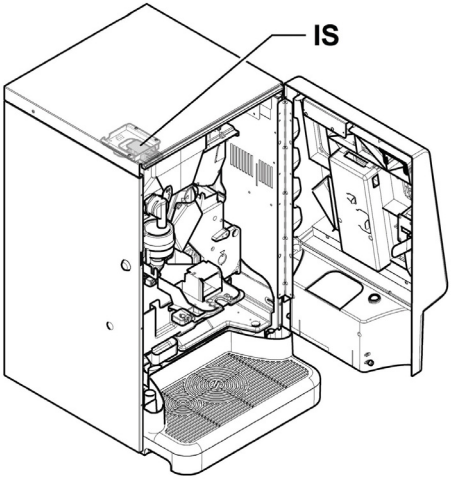
Técnico em Manutenção

Representa a única pessoa autorizada a intervir e activar os processos de programação, a desenvolver operações de ajuste, afinação e manutenção.

3.4 Dispositivos de segurança

O distribuidor é equipado com:

- um interruptor de segurança que desliga a tensão em todos os componentes presentes no interior, cada vez que a porta frontal é aberta;
- um interruptor de segurança na portinhola do compartimento de distribuição, que bloqueia o ciclo do braço dos bocais cada vez for aberta a portinhola mesma.
- Um micro-interruptor bloqueia a distribuição de produtos à base de café caso a bandeja de limpeza não esteja posicionada correctamente. No visor aparecerá a indicação do componente que se encontra fora do sítio.
- Um micro-interruptor bloqueia o funcionamento do distribuidor caso a bandeja de limpeza não esteja posicionada correctamente. No visor aparecerá a indicação do componente que se encontra fora do sítio.
- Um sensor bloqueia o funcionamento do distribuidor caso a bandeja de limpeza não esteja cheia. No visor aparecerá a indicação "Esvaziar o depósito de água".



IS interruptor de segurança

Técnico em Manutenção

Só o Técnico em Manutenção, durante intervenções de programação ou de afinação, ao introduzir uma chave apropriada no interruptor de segurança poderá intervir e restabelecer a tensão, mesmo com a porta aberta.

Esta operação, necessária para o pôr em funcionamento do aparelho, irá excluir o sistema de segurança previsto.

Esta operação deverá portanto ser executada por pessoal especializado (Técnico em Manutenção), consciente dos riscos derivantes da presença de órgãos sob tensão ou em movimento.

3.5 Riscos resíduos

Se introduzir as mãos no interior do compartimento durante a distribuição da bebida, haverá risco de queimaduras.

Antes de retirar o copo do compartimento, aguarde aparecer no visor a mensagem "RETIRAR COPO".

Antes de distribuir uma bebida certifique-se de que tenha sido retirada a bebida anterior e que portanto fique livre o suporte do copo.

4 MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAGEM

4.1 Descarga e movimentação

A descarga do meio de transporte e a movimentação do distribuidor devem ser efectuadas apenas por pessoal competente e através da utilização de meios idóneos para a carga a movimentar.
O distribuidor automático será entregue embalado, assegurando contemporaneamente uma protecção mecânica e uma protecção contra a agressão do ambiente externo.

⚠ O distribuidor há de ficar sempre em posição vertical.

⛔ Evite de:

- arrastar o distribuidor;
- virar ou deitar o distribuidor durante o transporte e a movimentação;
- dar empurrões ao distribuidor;
- levantar o distribuidor com cabos ou gruas;
- deixar o distribuidor exposto às intempéries ou dentro de lugares húmidos ou perto de fontes de calor.

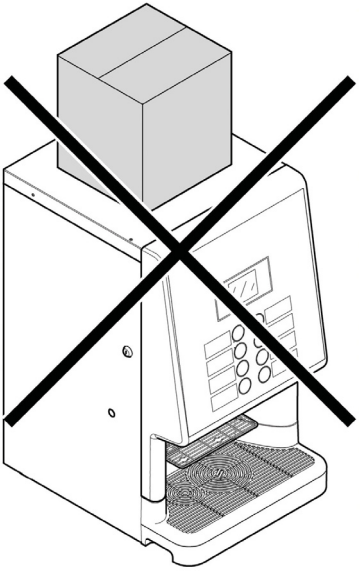
⛔ Evite que:

- receba choques
- seja sobrecarregado por outros volumes

4.2 Armazenagem

Se o distribuidor não for instalado logo, deverá ser armazenado em um ambiente abrigado, conforme as disposições seguintes:

- o distribuidor embalado deve ser armazenado em ambiente fechado, seco e com uma temperatura incluída entre 1°C e 40°C;
- não sobreponha aparelhagens ou caixas por cima do distribuidor;
- de qualquer forma, é bom proteger o distribuidor contra eventuais depósitos de poeira ou outros poluentes.



5 INSTALAÇÃO

5.1 Advertências

⚠ O distribuidor não pode ser instalado em ambientes externos; evite a instalação em locais onde a temperatura seja inferior a 2°C ou superior a 32°C e em locais excessivamente húmidos e empoeirados. Além disso não pode ser instalado em lugares onde se utilizam jactos de água para a limpeza e em lugares com perigo de explosão ou incêndios.

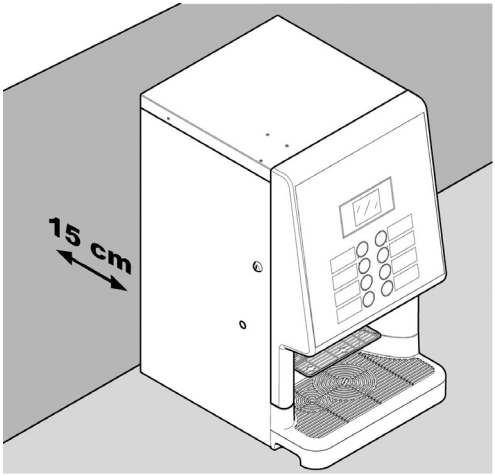
Antes de prosseguir com a desembalagem, será preciso verificar que o local de instalação seja conforme as especificações seguintes:

- o ponto de conexão da energia eléctrica (tomada de corrente) deve ser situado em uma zona de fácil acesso e a uma distância inferior a 1,5 metros;
- a tensão da tomada de corrente deve corresponder àquela indicada na plaqueta de identificação;
- a superfície de apoio ou o pavimento NÃO devem ter uma pendência superior a 2°.

⚠ O distribuidor deve ser instalado numa superfície horizontal.

Se o distribuidor houver de ser posicionado em proximidade de uma parede, será necessário deixar um espaço pelo menos de 15 cm entre a parte traseira e o muro a fim de deixar livre a grade de expulsão do ar.

⛔ De maneira nenhuma cubra o distribuidor com panos ou similares.



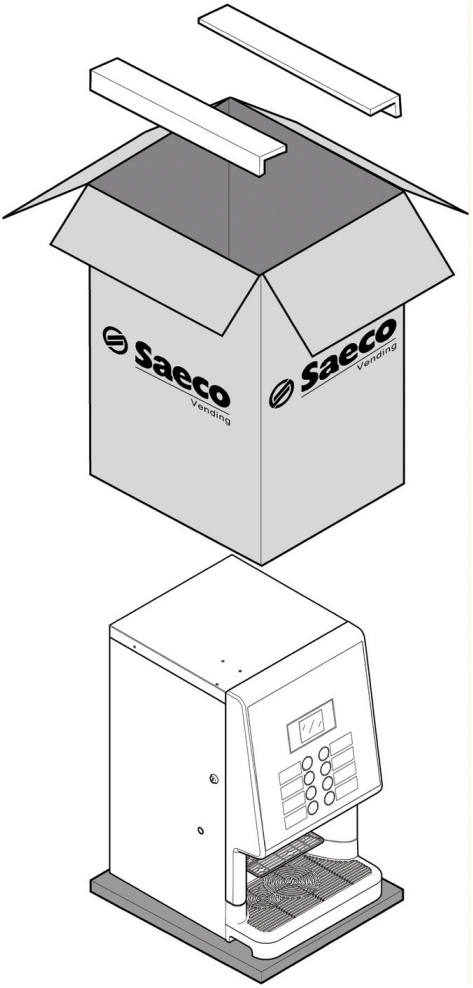
5.2 Desembalagem e posicionamento

Ao receber o distribuidor automático, certifique-se de que o mesmo não tenha sofrido danos durante o transporte ou que a embalagem não tenha sido alterada, com conseguinte extracção de peças do seu interior.

Junto do distribuidor é fornecido um envelope, denominado "CUSTOMER KIT", que contém os objectos seguintes:

- Livro de instruções.
- Cabo de alimentação.
- Chaves de exclusão dos micro-interruptores de segurança das portas (Técnico em Manutenção).
- Plaquetas para produtos e preços.

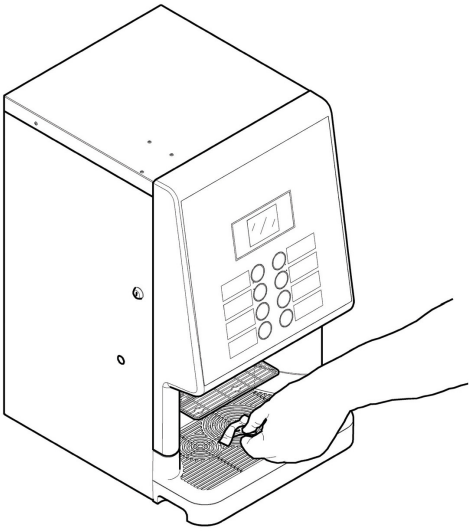
O distribuidor está posicionado sobre uma base de poliestireno, protegido por dois angulares de poliestireno, por uma película de polietileno e por um saco e está inserido dentro de uma caixa.



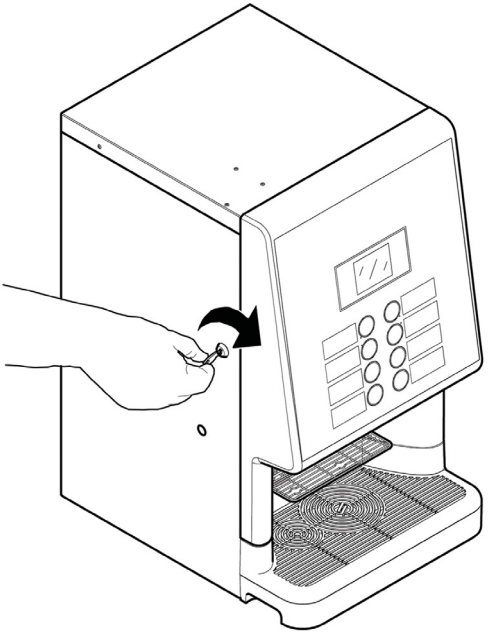
Se constatar a presença de danos de qualquer natureza, será necessário contestá-los ao transportador e avisar imediatamente o importador ou o revendedor.

Se estes não estiverem presentes no próprio país, contacte directamente o Fabricante.

Pegue na chave do compartimento de distribuição.



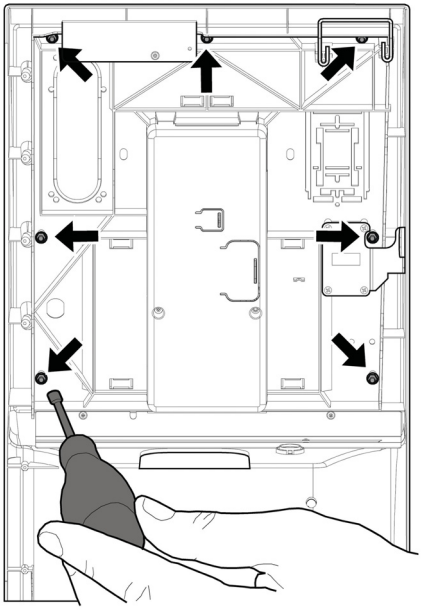
Meta a chave na fechadura, vire-a no sentido horário e abra a porta.



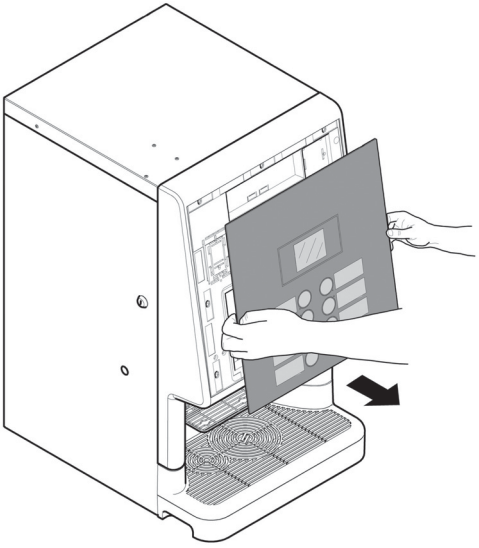
5.3 Introdução das plaquetas

5.3.1 Plaquetas dos produtos

Abra a portinhola. Desaperte com uma chave tubular as 7 porcas de bloqueio do painel do teclado.



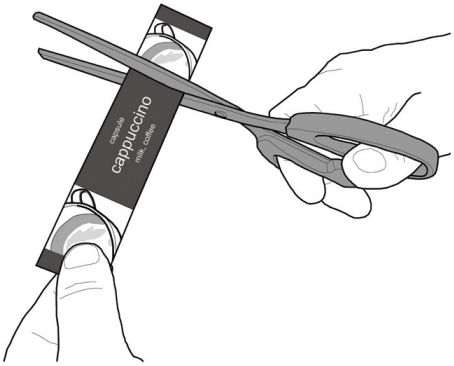
Extraia o painel do teclado.



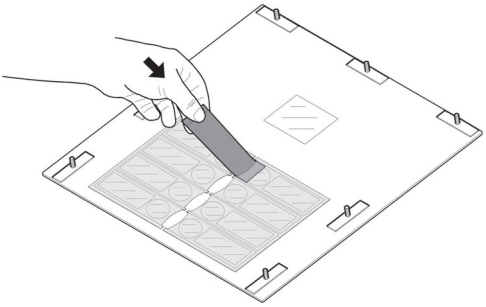
Pegue na folha de etiquetas dos produtos incluída dentro do kit para o cliente.
Remova as etiquetas da folha de etiquetas dos produtos seguindo o pré-corte.
Recorte as etiquetas conforme indicado na figura para criar as esquerdas ou direitas.

Etiquetas esquerdas

Etiquetas direitas



Introduza as etiquetas dos produtos no painel do teclado.

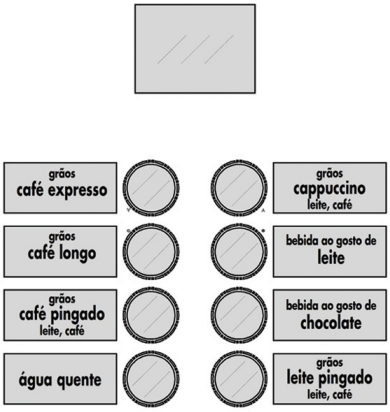


Verifique a exacta posição das plaquetas a respeito da tecla de selecção. Reintroduza o painel do teclado. Aperte com uma chave tubular as 7 porcas de bloqueio do painel do teclado até ao final de curso.

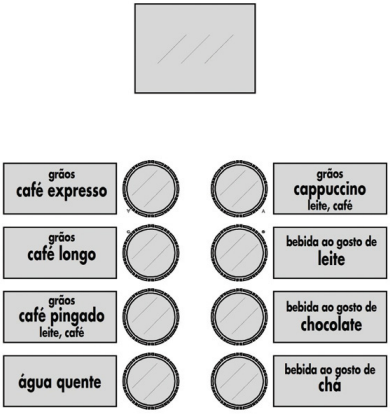
Para criar etiquetas diferentes das fornecidas, foi criado o módulo "Etiquetas" no nosso portal web "Saeco Vending Online" no endereço www.saecovending-online.com. Para a impressão é recomendável utilizar um papel com as seguintes características: 170 g estucado mate.

Configuração dos produtos padrão

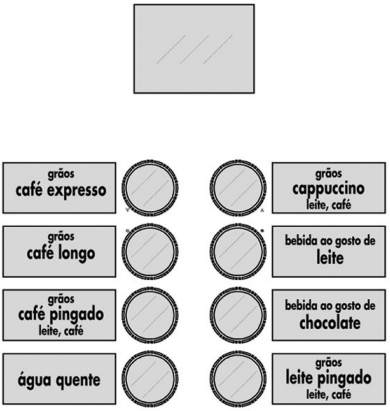
Phedra Espresso 2 solúveis



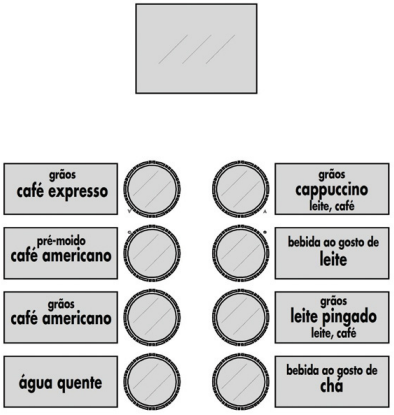
Phedra Espresso 3 solúveis



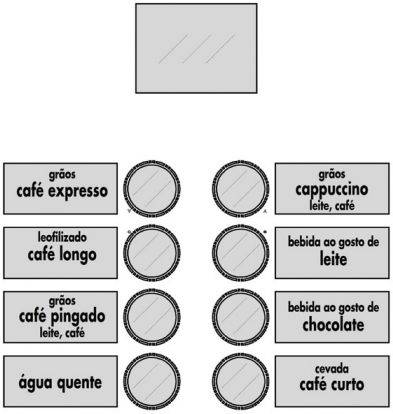
Phedra Espresso Water Tank



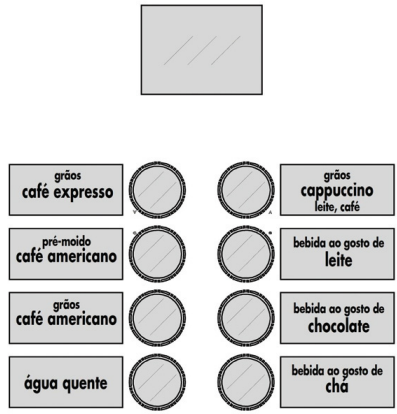
Phedra Espresso T.T.T



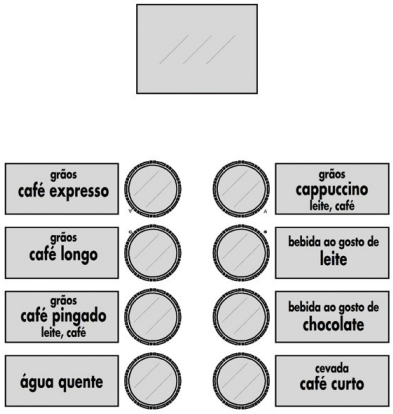
Phedra Cappuccino



Phedra Cappuccino T.T.T.



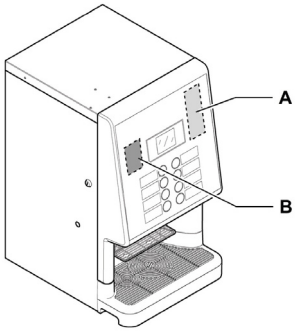
Phedra Cappuccino Water Tank



5.4 Montagem dos sistemas de pagamento

O distribuidor é predisposto para a instalação de diferentes sistemas de pagamento, como:

- validador paralelo 24V DC;
- sistemas executive (também PRICE HOLDING);
- sistemas MDB;
- sistemas BDV;
- leitor cashless;



A validador de moedas
B leitor cashless

☞ O distribuidor é fornecido sem a dotação de algum sistema de pagamento, será competência do instalador providenciar a sua montagem.

☞ Depois de instalado o sistema de pagamento escolhido, será necessário intervir no menu de programação para ajustar os parâmetros correspondentes ao sistema utilizado (veja o ponto "Menu de programação").

⚠ O Fabricante é isentado contra qualquer responsabilidade por danos ao distribuidor, a coisas e/ou pessoas causados pela instalação do sistema de pagamento. A responsabilidade pertence a quem executou a instalação.

5.5 Ligação à rede hídrica

☞ O redutor de pressão é calibrado na fase de montagem. No caso de se verificar um problema de calibração do próprio redutor, é necessário restaurar o valor de pressão, à saída, taxativamente a 0,8-1 bar máx. Uma calibração diferente ou aproximada poderia causar variações na quantidade e qualidade do produto na fase de distribuição.

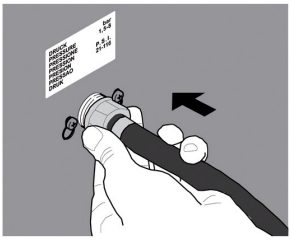
☞ Aconselha-se a utilizar um dispositivo de descalcificação na rede de distribuição da água que alimenta o distribuidor, sobretudo em caso de água com alto conteúdo de sais de cálcio e de magnésio (água dura).

☞ Ligue o distribuidor a uma conduta de distribuição de água potável que tenha uma pressão entre 0,15MPA - 0,8MPA (1,5 e 8 bar), veja os dados na plaqueta.

☞ Antes de proceder à ligação do aparelho à rede hídrica consulte e respeite todas as normativas nacionais aplicáveis.

Ligue o tubo da rede hídrica (fornecido com o aparelho) ao engate de 3/4" Gás do distribuidor.

☞ O tubo da rede hídrica deve ser certificado segundo o padrão IEC 61770.



Se o distribuidor é equipado com tubo de alimentação à rede hídrica, utilize apenas aquele fornecido, e não reutilize tubos velhos.

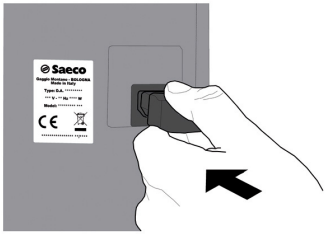
5.6 Ligação à rede eléctrica

O Técnico em Manutenção, responsável da instalação do distribuidor, deverá verificar que:

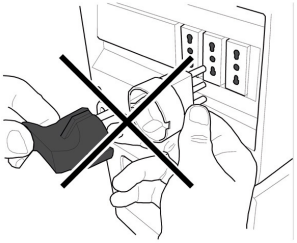
- a instalação de alimentação eléctrica seja conforme as normas vigentes de segurança;
- a tensão de alimentação seja correspondente àquela indicada na plaqueta dos dados.

Em casos de dúvidas, não efectue a instalação e solicite um controlo cuidadoso da instalação por parte de pessoal qualificado e habilitado a efectuar essas tarefas.

O distribuidor é equipado com um cabo de alimentação que há de ser introduzido na tomada predisposta na parte traseira.



Não utilize adaptadores ou tomadas múltiplas.

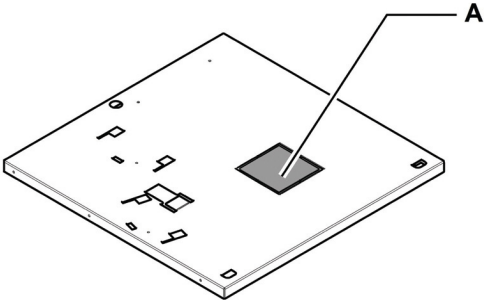


Verificar se a ficha do cabo de alimentação fica acessível mesmo depois da instalação.

5.7 Predisposição da descarga de borras

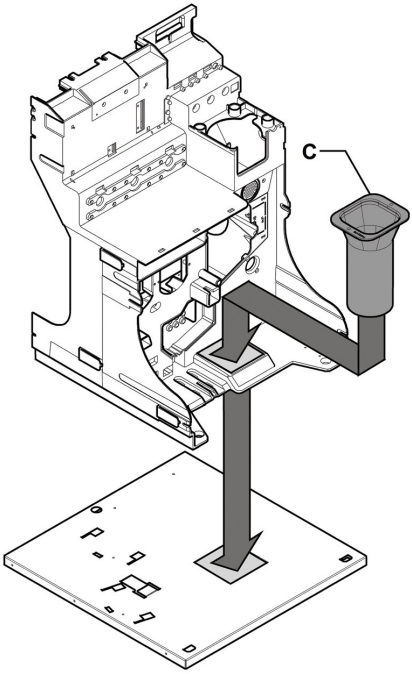
O aparelho encontra-se preparado para a descarga directa das borras no saco dedicado para esse fim, ou noutro recipiente localizado debaixo do aparelho (ex. banco do bar).
Para esta predisposição, é necessário cortar nos traçados previstos na base do distribuidor.

O aparelho inclui um sinal de alarme para o esvaziamento das borras na versão standard. Para esta predisposição é necessário regular no menu a exclusão deste contador.

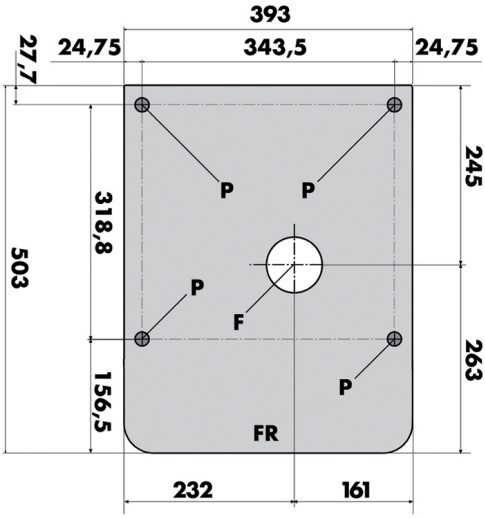


A Traçados

☞ Deverá utilizar-se o transportador de borras C (opcional) como ilustrado na figura.



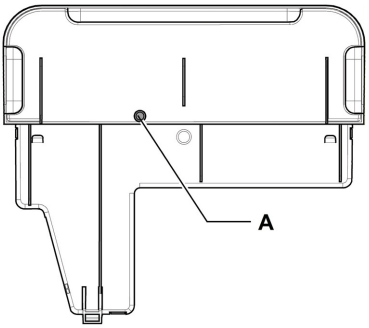
Caso pretenda instalar o aparelho numa superfície, para poder descarregar as borras para um recipiente situado debaixo da superfície, deverá efectuar um furo de Ø 75 mm (mínimo) na superfície conforme indicado na figura. Coloque definitivamente a máquina na superfície de apoio (os círculos P indicam a posição ideal dos pés reguláveis).



FR Parte frontal da máquina
F Furo a ser feito
P Posição ideal dos pés reguláveis

5.8 Predisposição da descarga de líquidos

O aparelho encontra-se preparado para a descarga directa da bandeja de limpeza no recipiente adequado do local dedicado para este fim ou noutro recipiente localizado debaixo do aparelho. Para o fazer é necessário cortar (ou furar) o diafragma na predisposição correcta.



A diafragma

6 DESCRIÇÃO COMANDOS

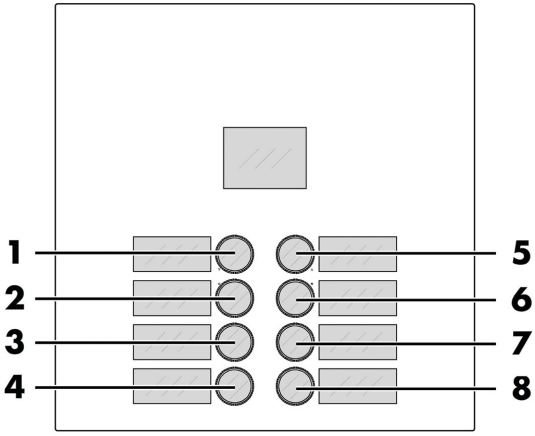
6.1 Display

O visor visualiza as mensagens durante a fase de funcionamento normal, durante as fases de programação e de manutenção.

6.2 Teclado

☞ A função de cada tecla muda conforme a variação da fase (ordinária de distribuição ou de programação) em que se encontra o distribuidor.

☞ Todas as teclas têm uma função dupla segundo o estado do distribuidor (funcionamento normal ou programação).



6.3 Descrição das teclas durante a fase de funcionamento normal

6.3.1 Tecla Pré-selecção grupo 1

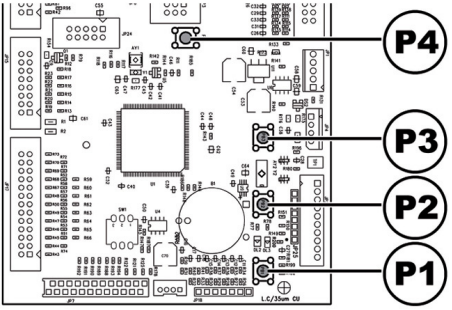
A funcionalidade atribuída à tecla pode ser escolhida entre as seguintes possibilidades:
A. Bebida 5
B. Pré-selecção de bebidas do 9-16
C. Desligada

6.3.2 Teclas (de 1 a 8)

Ao pressionar essas teclas serão distribuídas as bebidas programadas.

6.4 Teclas da placa CPU

A placa electrónica CPU dispõe de 4 teclas que permitem executar ao Técnico em Manutenção as operações de programação e de manutenção.



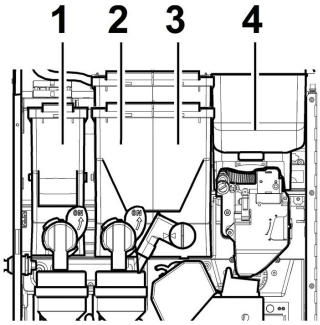
P1 Tecla menu de programação
P2 Tecla menu de manutenção
P3 Máquina pronta / Tecla grátis
P4 Tecla de reposição

7 ABASTECIMENTOS E PÔR EM FUNCIONAMENTO

7.1 Configuração dos recipientes

7.1.1 Versão Espresso

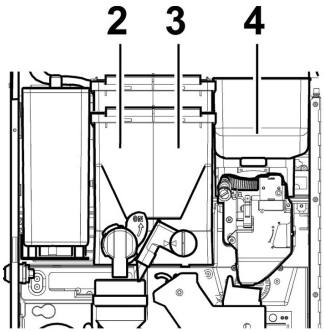
☞ Na entrega, os depósitos são programados para distribuir os produtos seguintes:



	2 solúveis	3 solúveis
Solúvel 1	indisponível	Chá
Solúvel 2	Leite	Leite
Solúvel 3	Chocolate	Chocolate
Solúvel 4	Café em grãos	Café em grãos

7.1.2 Versão Espresso Water Tank

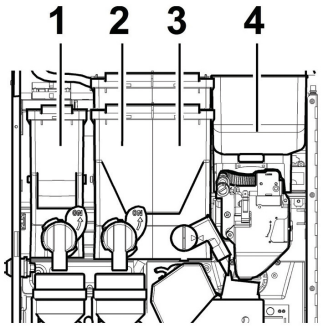
☞ Na entrega, os depósitos são programados para distribuir os produtos seguintes:



Solúvel 1	indisponível
Solúvel 2	Leite
Solúvel 3	Chocolate
Solúvel 4	Café em grãos

7.1.3 Versão Espresso T.T.T.

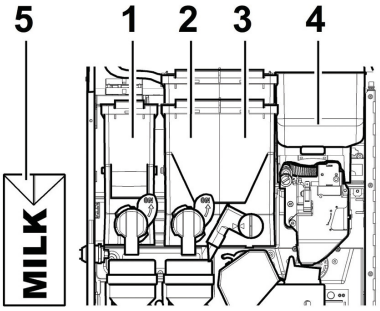
☞ Na entrega, os depósitos são programados para distribuir os produtos seguintes:



Solúvel 1	Chá
Solúvel 2	Leite
Solúvel 3	Café moído
Solúvel 4	Café em grãos

7.1.4 Versão Cappuccino

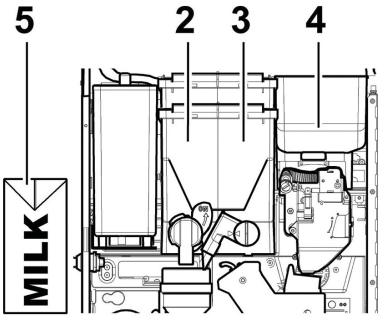
☞ Na entrega, os depósitos são programados para distribuir os produtos seguintes:



Solúvel 1	Café liofilizado
Solúvel 2	Cevada
Solúvel 3	Chocolate
Solúvel 4	Café em grãos
Solúvel 5	Recipiente de leite fresco

7.1.5 Versão Cappuccino Water Tank

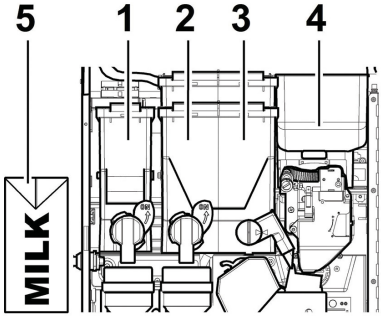
☞ Na entrega, os depósitos são programados para distribuir os produtos seguintes:



Solúvel 1	indisponível
Solúvel 2	Cevada
Solúvel 3	Chocolate
Solúvel 4	Café em grãos
Solúvel 5	Recipiente de leite fresco

7.1.6 Versão Cappuccino T.T.T.

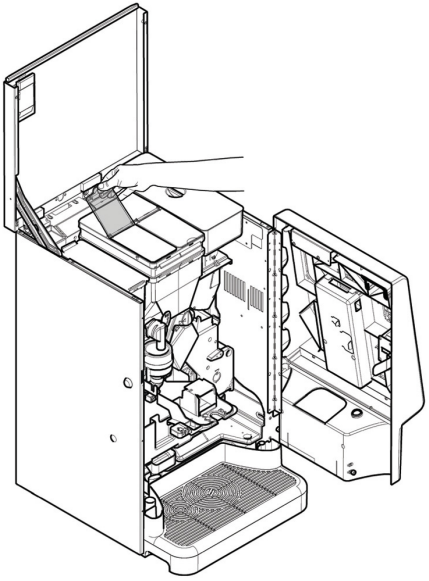
☞ Na entrega, os depósitos são programados para distribuir os produtos seguintes:



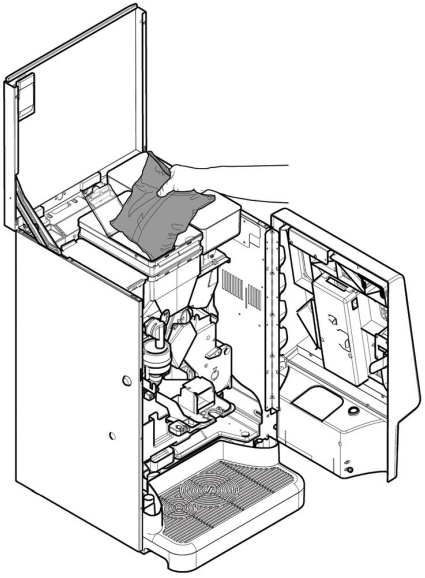
Solúvel 1	Chá
Solúvel 2	Chocolate
Solúvel 3	Café moído
Solúvel 4	Café em grãos
Solúvel 5	Recipiente de leite fresco

7.2 Abastecimento dos produtos solúveis

Abra a portinhola dianteira do distribuidor. Abra a portinhola superior. Abra a tampa do depósito a ser abastecido.



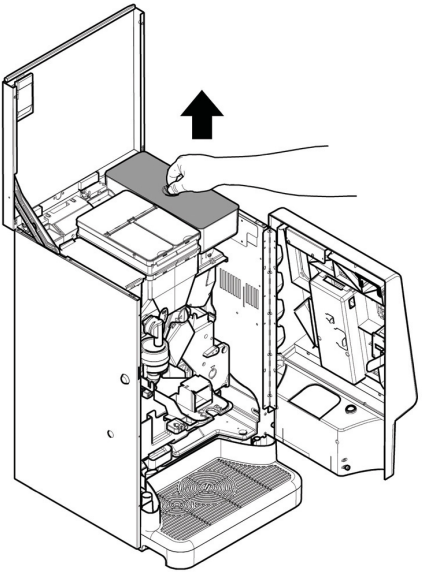
Deite o produto solúvel dentro do depósito.



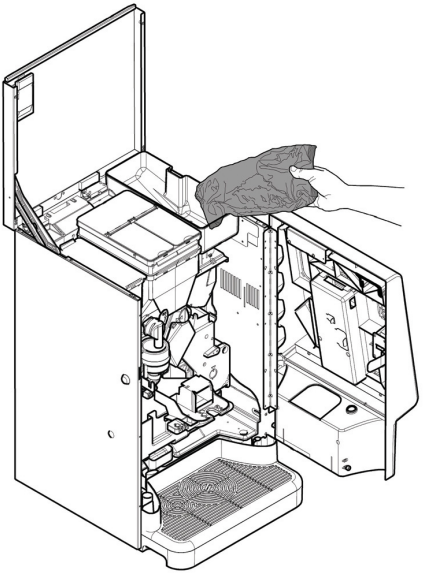
Feche a tampa do depósito.

7.3 Abastecimento de café em grãos

Abra a portinhola dianteira do distribuidor. Abra a portinhola superior. Tire a tampa do depósito.



Deite o café em grãos dentro do depósito.



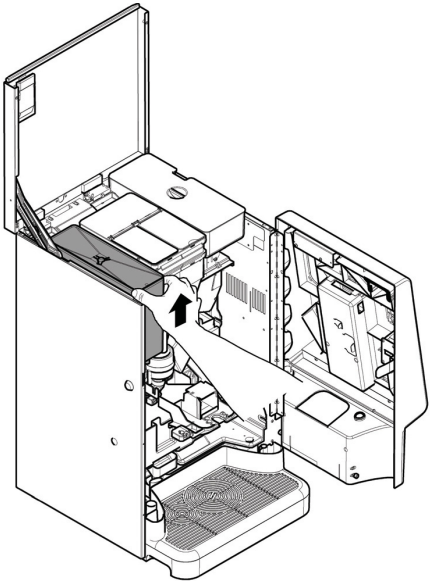
Recoloque a tampa no depósito.

Se, depois de executado o abastecimento, aparecer no visor a mensagem "CAFÉ ESGOTADO", será preciso desligar e ligar novamente o distribuidor.

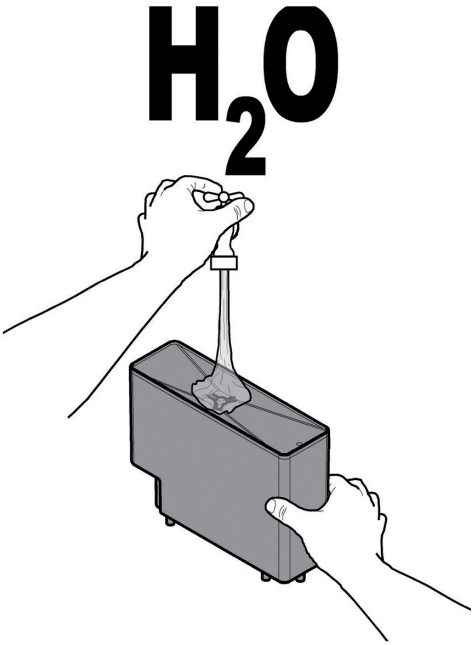
7.4 Completar reservatório água

(Apenas para a versão Water Tank)

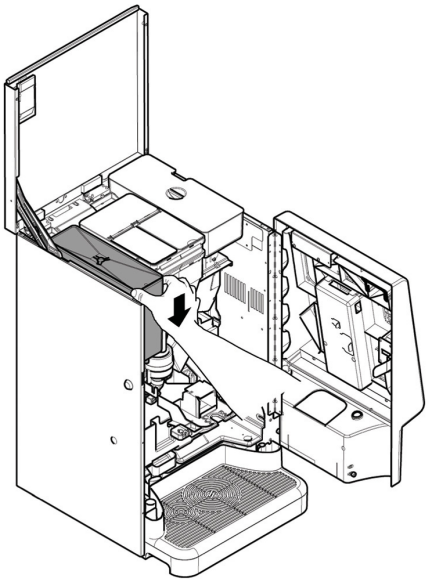
Abra a portinhola dianteira do distribuidor. Abra a portinhola superior. Remover o reservatório e colocá-lo debaixo de uma torneira.



Completar o reservatório de água com água potável e fresca.



Recolocar o reservatório de água no seu devido lugar.



Está disponível um kit opcional que permite encher o reservatório de água sem ter de o remover do distribuidor.

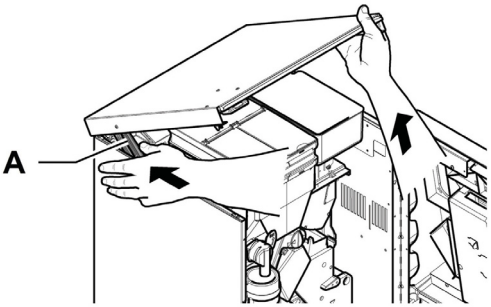
7.5 Bloqueio intermédio da portinhola superior

O distribuidor está equipado com uma posição intermédia de bloqueio da portinhola superior caso seja colocado num local onde não seja possível abrir o mesmo completamente.

Para bloquear a portinhola superior na posição intermédia, deve operar da seguinte forma:

- Abra a portinhola dianteira do distribuidor.

- Levante a portinhola e prima o suporte A.

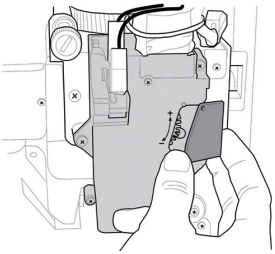


Para desbloquear a portinhola, deve levantar ligeiramente a portinhola, empurre o suporte A e baixe a portinhola.

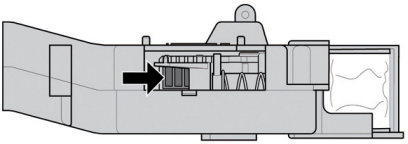
7.6 Ajuste da dose

O distribuidor é entregado calibrado sobre valores padrão de fábrica.
Para ajustar a dose será preciso programar dois níveis de ajuste:

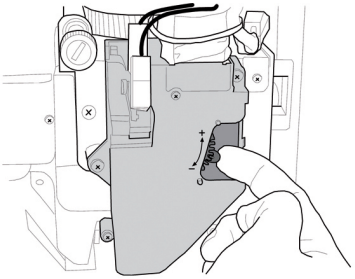
- tire a tampa;



- solte a alavanca de ajuste da cremalheira e posicione o dente de arrasto da antepara interna em uma das 4 posições possíveis que individuam a área de gramagem básica (7 gr - 8 gr - 9 gr - 10gr);



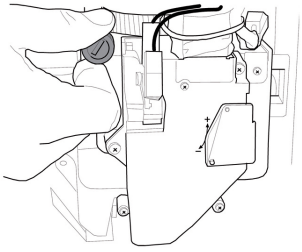
- bloqueie a alavanca de ajuste na cremalheira seleccionando a marca que consente a dose desejada.



7.7 Ajuste do grau de moagem

Rode a virola até obter os resultados desejados.

Depois de cada regulação serão necessárias três selecções antes de obter a nova granulometria.



7.8 Primeira ligação do distribuidor

Efectue os abastecimentos (como nas instruções indicadas nos itens anteriores) e ligue a ficha do distribuidor à rede eléctrica (veja o ponto "Ligação à rede eléctrica").

Nesta altura no visor é visualizada a mensagem "PHEDRA EVO" e é activada a fase de auto-diagnóstico, que controla o correcto posicionamento dos dispositivos da máquina.

Eventuais anomalias, detectadas durante o ciclo de autoconfiguração, serão memorizadas de maneira que o distribuidor, depois de sair da fase de autodiagnóstico, possa visualizá-las no visor.
Execute a regulação da moagem como indicado nas instruções do ponto "Ajuste do grau de moagem" depois de ter procedido ao enchimento do circuito hidráulico.

7.9 Enchimento do circuito hidràulico

Durante a primeira ligação do DA, a caldeira é enchida automaticamente.

7.9.1 Enchimento manual caldeira

Depois de ligado o distribuidor será possível efectuar o enchimento da caldeira ao activar o seguinte procedimento:

Procedimento A
- pressionar a tecla P2 para entrar na manutenção;
- aceda ao menu de manutenção/lavagem e active o ciclo automático de lavagem;

Procedimento B
- pressionar a tecla P2 para entrar na manutenção;
- aceda ao menu de manutenção/enchimento caldeira e activar o ciclo automático de enchimento;

☞ A operação de lavagem há de ser repetida até sair regularmente água dos bocais de distribuição.

7.10 Lavagem das partes em contacto com alimentos

Efectue a lavagem de todas as partes do D.A. em contacto com alimentos.
- lave cuidadosamente as mãos.
- prepare uma solução desinfectante anti- bacteriana à base de cloro (produtos em venda nas lojas farmacêuticas) seguindo as concentrações indicadas no pròprio produto.
- tire todos os depòsitos dos produtos do distribuidor.
- remova dos mesmos as tampas e as calhas produtos. Ponha tudo na solução preparada anteriormente.

7.11 Uso do distribuidor

Os processos de selecção das bebidas são indicados no capítulo "Funcionamento e uso".

8 MENU DE PROGRAMAÇÃO E DE MANUTENÇÃO

☞ Este capítulo descreve como seleccionar ou modificar os parâmetros de programação e manutenção do distribuidor.

☞ Portanto é oportuno lê-lo com atenção, intervindo só depois de ter compreendido a exacta sequência das operações a executar.

8.1 Descrição das teclas das fases de programação e manutenção

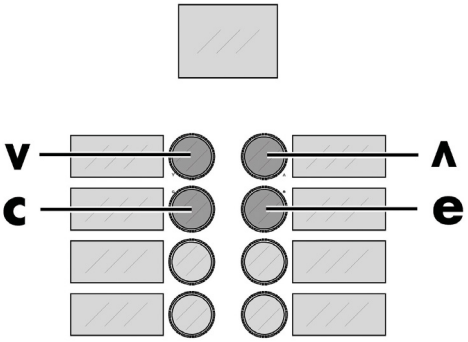
Para navegar no interior dos menus do distribuidor são utilizadas as teclas descritas a seguir.

Tecla "e": ENTER
Ao pressionar esta tecla será possível entrar no nível seguinte de programação ou de manutenção. Além disso, será possível modificar ou confirmar os valores programáveis nas opções dos menus de programação ou de manutenção.

Tecla "c": CANCEL
Ao pressionar esta tecla será possível regressar ao nível anterior do menu de programação ou de manutenção. Além disso, será possível evitar a memorização dos valores de que foi pedida a modificação.

Tecla "v": DOWN
Ao pressionar esta tecla será possível entrar na opção anterior dentro do mesmo nível. Se for utilizada após ter pedido a modificação de um dado, irá diminuir o valor do dado mesmo.

Tecla "^": UP
Ao pressionar esta tecla será possível entrar na opção seguinte dentro do mesmo nível. Se for utilizada após ter pedido a modificação de um dado, irá incrementar o valor do dado mesmo.



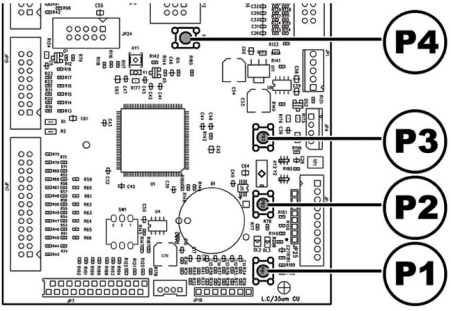
8.2 Menu de programação

A estrutura do menu de programação é indicada no ponto "Estrutura do menu de programação".

No ponto "Descrição das mensagens do menu de programação" descrevem-se todos os itens presentes no menu de programação.

8.2.1 Acesso ao menu de programação

Abra a portinhola, exclua o dispositivo de segurança (veja o ponto "Dispositivos de segurança") e pressione a tecla P1 para entrar no menu de programação.



Se não for atribuída nenhuma senha, será possível entrar directamente no menu de programação.

☞ Se atribuir ao distribuidor uma senha de habilitação para o menu de programação, no visor aparecerá "PASSWORD 0000" com o cursor intermitente no primeiro número.

☞ Nesse ponto será preciso introduzir a senha de entrada utilizando as teclas UP e DOWN. Confirme o número introduzido com a tecla ENTER.

Para sair do menu de programação e voltar ao funcionamento normal do distribuidor será preciso:

- pressione repetidamente a tecla CANCEL até aparecer a opção "SAIR ?". Seleccione SIM e pressione ENTER;
- tirar a chave do interruptor de segurança, de maneira de desligar o distribuidor;
- fechar a portinhola e aguardar o fim do processo de autoconfiguração.

8.2.2 Estrutura do menu de programação

N.° ITEM	MENU DE ITEM	
1.	GESTÃO DO SISTEMA	
1.1.	Codigo Distrib.	
1.2.	Blocos	*
1.2.1.	Bloco café C	
1.2.2.	Bloq. Pré-moagem	*
1.2.3.	Bloco bebidas	
1.2.4.	Controlo borras	*
1.2.5.	Bloqueio borras	*
1.2.6.	Reset	
1.3.	Depurador	*
1.3.1.	Última substit.	
1.3.2.	Quant. restante	
1.3.3.	Autonomia filtro	
1.3.4.	Reset filtro	
1.3.5.	Habilitação filtro	
1.4.	Temp. Boilers	
1.4.1.	Temp. Boiler 1	
1.4.2.	Temp. Boiler 2	
1.5.	Poupança energia	
1.5.1.	Timeout stand-by	
1.5.2.	Timeout eco	
1.5.3.	Delta temp. Eco	
1.6.	Ciclo lavagem	*
1.6.1.	Automático	
1.6.2.	Programável	
1.7.	Limpeza Capp.	
1.7.1.	Timeout Limpeza	
1.7.2.	Habil.Limpeza Capp	
1.8.	Pré-aquecimento	
1.8.1.	Pré-aquecimento de café	
1.8.2.	Pré-aquec. Cappuccino	
1.9.	Atribuição EV Água	*
1.10.	Relógio	*
1.10.1.	Hora	*
1.10.2.	Data	*
1.10.3.	Formato de data/hora	*
1.11.	Horários On/Off	*
1.11.1.	Ligar 1	
1.11.2.	Desligar 1	
1.11.3.	Ligar 2	
1.11.4.	Desligar 2	
1.12.	Habil. Mens. Est.	*
1.13.	Compensação de água	
1.13.1.	Grãos	
1.14.	Tipo de iluminação	
1.15.	Grupos Solúvel	
1.15.1.	Habilitar	
1.15.2.	Grupos Solúvel	
1.16.	Pre-moagem	
1.17.	Programações visor	
1.17.1.	Luminosidade	
1.18.	Contador impulsos	*
1.19.	Bebidas Multipla	*
1.19.1.	Bebidas Multipla	
1.19.2.	Habilitar beb. Mult	
1.19.3.	Gratuito	
1.20.	Habilitacao reset	*
1.21.	Botões	*
1.21.1.	Botão P3	*
1.22.	Pré-selec. banco 1	
1.23.	Pré-selec. banco 2	
1.24.	Textos programáveis	*
1.24.1.	Distribuição	
1.24.2.	Fora Serviço	
1.24.3.	Pré-selecção Grupo1	
1.24.4.	Pré-selecção Grupo2	
1.24.5.	Mensagens predefinidas	
1.25.	Dispositivo Audit	*
1.25.1.	Protocolo	
1.25.2.	EA1..2 (Eventos)	
1.25.3.	EA3..5 (Leituras)	
1.25.4.	LA1-Listas Preços	
1.25.5.	PA - Produtos	
1.25.6.	VA1..3 Vendas	
1.25.7.	BA1-CA15-Cash	
1.25.8.	DA1..7-CashLess	
1.25.9.	Leitura Rápida	
1.25.10.	Timeout prolongados	
1.26-8	Tempo esvaz. tubos	*
1.27.	Alteração Senha	*
1.27.1.	Senha prog.	
1.27.2.	Senha serviço	
1.28.	Menus completos	
1.29.	Aviso Bandeja de limpeza	
1.30.	Default Menu	*
1.30.1.	Factory default	
1.30.2.	Custom Default	
1.31.	Modelo DA	*
1.32.	Idioma	
1.33.	Info Sistema	
2.	SIST. PAGAMENTO	
2.1.	Protocolo	
2.2.	Caixa moedas paral.	
2.2.1.	Habilitar	
2.2.2-6	Valor moedas	
2.3.	Leitor de Notas	
2.3.1.	Habilitar	
2.3.2.	NÍVEL INIBIÇÃO	
2.3.3-3	Valor de Notas	
2.4.	Programação MDB	*
2.4.1.	Carregamento	
2.4.2.	Carreg. máx. cartão	
2.4.3.	Valor máx. Cartão	
2.4.4-16	Habilit. moedas	
2.4.5.	Alt. payout	
2.4.6.	Troco máximo	
2.4.7.	Troco Exacto	
2.4.8.	Nível mín. Tubos	
2.4.9.	Carreg. Tubos	
2.4.10.	Esvaz. Tubos	
2.4.11.	Commit to vend	
2.4.12-16	Inibicao Notas	
2.4.13.	Escrow Notas	
2.4.14.	Endereco Slave	
2.4.15.	sem troco=sem notas	
2.5.	Crédito máximo	
2.6.	Multivenda	

N.° ITEM	MENU DE ITEM	
2.7.	Tempo overpay	
2.8.	Zeros fixos	*
2.9.	Nos. Decimais	*
2.10.	Credit Wdog	*
2.11.	Pré-selecção	
2.11.1.	Tempo de pré-selecção	
2.12.	Envio de Cash sale cmd	
2.13.	(EXE/PHD) safe mode	
3.	PROGRAM. PRODUTO	
3.1-5	Produto antes	*
3.2.	Habilitacao Bebidas	*
3.3.	Prepar. de Bebidas	
3.3.	Sequência	
3.3.	Água Cafe'	
3.3.	Água freshbrew	
3.3.	Água pré-moído	
3.3.	tempo sol.Fresh	
3.3.	tempo sol.Pré-moído	
3.3.	Só água	
3.3.	% solúvel #:	
3.3.	% bomba #:	
3.3.	Dose de solúv. #:	
3.3.	Água sol. #:	
3.3.	Bebida de teste	
3.4.	Pré-infusão	
3.4.1.	Pré-infusão [ml]	
3.4.2.	Pré-inf. pausa[s/10]	
3.5.	Interrupção da bebida	
4.	GESTÃO DE VENDAS	
4.1-100	Tabela dos precos	
4.2.	Precos bebidas	
4.2.1.	Normais	
4.2.2.	Diferencial 1	*
4.2.3.	Diferencial 2	*
4.2.4.	Cartão	*
4.3.	Gratuito	
4.4.	Gratuito On	
4.5.	Gratuito Off	
4.6.	Preços Dif 1 on	
4.7.	Preços Dif 1 off	
4.8.	Preços Dif 2 on	
4.9.	Preços Dif 2 off	

(*) = Visível apenas se activados os menus completos.

8.2.3 Descrição das mensagens do menu de programação

VISOR	Descrição
1. GESTÃO DO SISTEMA …	As opções da GESTAO DO SISTEMA são:
1.1. Codigo Distrib. 531000	Permite atribuir um código de identificação ao distribuidor.
1.2. Blocos …	Permite programar a quantidade máxima de bebidas ou de café. Depois de alcançado o número máximo, o distribuidor parará a distribuição das relativas bebidas. O primeiro algarismo à esquerda ("000000") refere-se à quantidade de produto distribuído desde o último "RESET" (contadores parciais). O algarismo à direita, antecipado por "LIM", indica a quantidade máxima distribuível (valor modificável).
1.2.1. Bloco café C	Permite programar o número máximo de cafés a distribuir antes do bloqueio.
1.2.2. Bloq. Pré-moagem	Permite introduzir o número máximo de doses de prémoído a distribuir antes do bloqueio.
1.2.3. Bloco bebidas	Permite programar o número máximo das bebidas a distribuir antes do bloqueio.
1.2.4. Controlo borras	Permite accionar ou excluir o controlo do número de borras descarregadas na gaveta de recolha das borras. Estabelecendo "SIM" a máquina permite a distribuição de um certo número de cafés antes de pedir novamente o esvaziamento da gaveta (veja o item "BLOQUEIO BORRAS"). Estabelecendo "NÃO" a máquina não efectua nenhum controlo sobre o número de borras descarregadas na gaveta.
1.2.5. Bloqueio borras	Permite seleccionar o número máximo de distribuições de café que corresponde ao enchimento da bandeja para recolher as borras de café. Alcançada a quantidade, a distribuição de todas as bebidas na base de café vai parar. Cinco cafés antes da intervenção do bloqueio, vai aparecer no visor a mensagem lampejante "ESVAZIAR BORRAS". Importante O zeramento deste bloqueio pode ser efectuado extraindo pelo menos 10 vezes a gaveta de recolha das borras. Soluções aconselhadas Com a bandeja das borras, em dotação com a máquina, aconselha-se a seleccionar o número máximo de 30 cafés. Importante Não seleccione algum valor de bloqueio se utilizar a máquina junto do eventual móvel de apoio que é equipado com um próprio compartimento de recolha das borras não controlado electronicamente.
1.2.6. Reset	Permite reiniciar todos os contadores parciais relativos às funções de bloqueio da quantidade de produto.
1.3. Depurador …	Permite verificar a utilização do filtro de depuração.
1.3.1. Última substit. 31.01.2008	Data do último reset filtro.
1.3.2. Quant. restante 95	Litros de água ainda distribuível antes de dever recuperar o filtro. Quando este valor desce abaixo de 1 será registado um Warning (W83) no LOG de Erros.
1.3.3. Autonomia filtro 100	Litros de água distribuível pelo filtro.

VISOR	Descrição
1.3.4. Reset filtro	Escolher SIM para assinalar a montagem de um novo filtro. Esta operação move a opção "Quant. restante" para o mesmo valor da opção "Autonomia Filtro" e a data da opção "Última substit." para a data presente.
1.3.5. Habilitação filtro sim	Permite a gestão do contador regressivo da opção "Quant. restante" Importante No menu de manutenção (tecla P2 do CPU) é possível aceder às opções "Depurador", "Última subst.", "Quant. restante" e "Reset Filtro"
1.4. Temp. Boilers	De acordo com o modelo, o distribuidor Phedra pode estar equipado com 1 ou 2 caldeiras. A "TABELA CALDEIRAS" seguinte apresenta as associações caldeira/modelo do distribuidor.
1.4.1. Temp. Boiler 1	Esta opção do menu permite programar a temperatura de trabalho da caldeira 1.
1.4.1.1. Temperatura min. 00	Permite seleccionar a temperatura que o distribuidor mantém por alguns minutos após a distribuição de uma bebida. O valor programado é exprimido em graus centígrados.
1.4.1.2. Temperatura max. 000	Permite seleccionar a temperatura para qual o distribuidor vai após um certo tempo da última distribuição, a fim de compensar o natural abaixamento de temperatura dos circuitos hidráulicos. O valor programado é exprimido em graus centígrados.
1.4.2. Temp. Boiler 2	Esta opção do menu permite programar a temperatura de trabalho da caldeira 2.
1.4.2.1. Temperatura 00	Permite seleccionar a temperatura que o distribuidor mantém por alguns minutos após a distribuição de uma bebida. O valor programado é exprimido em graus centígrados.
1.5. Poupança energia ...	Os modos "Stand By" e "ECO" permitem reduzir o consumo energético da máquina. É possível seleccionar um ou ambos os modos.
1.5.1. Timeout stand-by	A entrada no modo "Stand By" sucede após um número de minutos de inactividade do DA programável através desta opção do menu, ao programar este valor para zero o modo é desactivado. No modo Stand By as caldeiras de café e vapor desligam-se (permanece ligada a caldeira dos solúveis) e no visor será exibida a mensagem "Stand By". A saída do modo "Stand By" pode suceder ao pressionar qualquer tecla ou ao introduzir crédito. Na fase de saída, as caldeiras são reactivadas e o DA passa para a fase de aquecimento.
1.5.2. Timeout eco	LA entrada no modo "ECO" sucede após um número de minutos de inactividade do DA programável através desta opção do menu, ao programar esse valor para zero o modo é desactivado. No modo "ECO" o alvo de temperatura da caldeira diminuirá para um valor adequado (veja a opção do menu sucessiva a esta). No entanto, o DA permanecerá no estado "Pronto" e nenhuma mensagem será apresentada ao utilizador. A saída do modo "ECO" pode suceder ao pressionar qualquer tecla ou ao introduzir crédito. Na fase de saída o alvo da temperatura será restabelecido e a caldeira 2 voltará à fase de aquecimento.
1.5.3. Delta temp. Eco	Permite programar em quantos °C deverá ser diminuída a temperatura da caldeira de vapor durante a fase do "modo ECO".
1.6. Ciclo lavagem sim	Permite habilitar a lavagem automática das tacinhas de mistura.
1.6.1. Automático	A lavagem automática acontece segundo a modalidade seguinte: uma primeira lavagem 10 minutos após a mensagem "maquina pronta"; eventuais lavagens seguintes acontecem 7 horas depois da última distribuição do distribuidor.

VISOR	Descrição
1.6.2. Programável	
1.7. Limpeza Capp.	No caso de inutilização do circuito de vapor por um determinado número de horas (valor programável através da opção "Timeout Limpeza") o DA não permitirá a distribuição de qualquer bebida com componente de vapor ("S" na lista de produtos) com a activação prévia do ciclo de limpeza. No visor será visualizada a mensagem "NO Cappuccino" (ao programar para zero o número de horas, a mensagem de limpeza e o consequente bloqueio são desabilitados). O ciclo pode ser activado no menu "Manutenção" e durante o funcionamento normal da máquina através do ciclo do utilizador. Activação através do menu: Seleccione a opção "Limpeza Capp." no menu "Manutenção". Activação durante o funcionamento normal: Devem ser satisfeitos os seguintes requisitos: 1 - DA em "Pronto para o uso". 2 - Nenhuma distribuição de bebida em curso. 3 - Opção "Habil.Limpeza Capp." , no menu "Gestão do sistema", habilitada. Para activar o ciclo basta pressionar simultaneamente os botões correspondentes às bebidas 4 e 8. Descrição do ciclo: O ciclo, a nível operacional, é independente do modo de activação (se a partir do menu "Manutenção" ou não) e consta de duas fases, a fase de "Lavagem" e a fase de "Enxagúe". Na primeira fase será solicitado, através da visualização no visor, para posicionar a mistura de água e solução de limpeza (com cerca de 400 gr de água e composto Saeco). Pressione simultaneamente os botões correspondentes às bebidas 4 e 8 para iniciar a "Lavagem". Esta fase durará 75 segundos, no final dos quais passa automaticamente à sucessiva. Na segunda fase será solicitado, através da visualização no visor, para posicionar exclusivamente o recipiente de água (com cerca de 400 gr de água). Pressione simultaneamente os botões correspondentes às bebidas 4 e 8 para iniciar o "Enxagúe". Este ciclo durará 75 segundos. Só no final deste procedimento é que o ciclo de limpeza será considerado concluído e o cappuccinatore limpo, habilitando a distribuição de bebidas com o componente de Leite.
1.7.1. Timeout Limpeza	Permite programar após quantas horas de inutilização do circuito do cappuccinatore será solicitada a limpeza do próprio circuito.
1.7.2. Habil.Limpeza Capp	Se programada em SIM permite a execução do ciclo de limpeza ao pressionar simultaneamente as duas teclas de bebida 4 e 8. Desta forma permite-se a limpeza do circuito do cappuccinatore sem ter necessariamente de abrir a máquina.
1.8. Pré-aquecimento 00	Permite programar o tempo e a quantidade para pré-aquecimentos e pré-arrefecimentos para os circuitos dos solúveis e para o grupo de infusão do café.
1.8.1. Pré-aquecimento de café	Programações relativas ao ciclo de pré-aquecimento do grupo café.
1.8.1.1. Intervenção após (min)	Tempo (expresso em minutos) de inactividade do grupo café depois do qual acontece o pré-aquecimento do grupo. Programando a 0 o pré-aquecimento é desabilitado.
1.8.1.2. Dose Extra Café	Incremento de dose de água (em ml) a ser aplicado no primeiro café (por primeiro café se entende àquele para o qual é activado o pré-aquecimento do grupo café).
1.8.2. Pré-aquec. Cappuccino 00	Permite programar após quantos minutos de inutilização do circuito do cappuccinatore deve ser habilitado um ciclo de pré-aquecimento antes da distribuição de vapor (ao programar este valor para zero o pré-aquecimento nunca será activado). Esse ciclo facilita a activação do cappuccinatore, mesmo após uma longa pausa de inactividade.

VISOR	Descrição
1.8.2.1. Tempo Extra 00	Tempo extra (em décimas de segundo) da distribuição de vapor para integrar a menor quantidade de leite distribuída no caso de um circuito frio.
1.8.2.2. T-Out Aquecim. 00	Atraso (em minutos) após o qual se deve habilitar o pré-aquecimento do cappuccinatore.
1.9. Atribuição EV Água …	IAo programar o valor "W" no interior da lista de produtos obtém-se a distribuição de água quente Este menu permite escolher que electroválvula utilizar para a distribuição. Se o kit "electroválvula água quente" estiver presente, seleccione o valor 0 (zero). De outro modo, entre as electroválvulas presentes, seleccione a que opera sobre o circuito desejado.
1.10. Relógio …	Permite seleccionar horas, minutos, dia da semana, dia do mês, mês e ano.
1.10.1. Hora 08:00	
1.10.2. Data	
1.10.3. Formato de data/hora	Habilita a visualização da hora e data no formato USA - habilita a visualização da temperatura em °F
1.11. Horários On/Off …	Permite programar, durante uma semana, faixas horárias para ligar e desligar automaticamente o distribuidor.
1.11.1. Ligar 1 00:00	
1.11.2. Desligar 1 00:00	
1.11.3. Ligar 2 00:00	
1.11.4. Desligar 2 00:00	
1.12. Habil. Mens. Est.	Habilita a visualização durante alguns segundos dos contadores de selecção (históricos e de reset) durante a fase de início da máquina.

VISOR	Descrição
1.13.

VISOR	Descrição
1.17.1. Luminosidade	Permite variar a luminosidade do visor (apenas modelos TFT).
1.18. Contador impulsos Cafe	Permite seleccionar se o contador de impulsos electromecânico de 24Vdc (opcional - a conecter à placa CPU), deverá contar os cafés ou todas as bebidas distribuídas.
1.19. Bebidas Multipla …	Permite seleccionar as bebidas a serem habilitadas para a distribuição múltipla e o número de distribuições.
1.19.1. Bebidas Multipla 000	número de distribuições para distribuição múltipla
1.19.2. Habilitar beb. Mult	Permite seleccionar quais as bebidas que serão activadas para a distribuição múltipla
1.19.3. Gratuito	habilita a distribuição gratuita da bebida múltipla
1.20. Habilitacao reset não	Permite habilitar o "RESET" (reinício) dos dados no menu de manutenção estatística.
1.21. Botões …	programação dos botões
1.21.1. Botão P3 não	Menu de definição da funcionalidade da tecla P3
1.21.1.1. Tecla gratuito não	Permite activar a tecla P3 da placa CPU durante a fase de funcionamento normal.
1.21.1.2. Grátis ou teste	Permite escolher se a tecla P3 da placa CPU pode ser usada para a distribuição gratuita de um produto ou para a distribuição de um produto de teste
1.22. Pré-selec. banco 1 …	A funcionalidade atribuída à teda pode ser escolhida entre as seguintes possibilidades: A. Bebida 5 B. Pré-selecção Grupo 1 C. Desligada A - Teda de Bebida 5: esta é a funcionalidade por default. A teda 9 funciona como uma teda normal. B - Pré-selecção de banco 1: escolhendo esta funcionalidade a teda torna-se uma teda de pré-selecção para o grupo de bebidas 9-16. Quando pressionada o distribuidor mostrará no visor a mensagem atribuída à pré-selecção (por default "DECA") e tornará disponível um novo grupo de bebidas. C -Desligada: a pressão da teda não há efeito algum.
1.23. Pré-selec. banco 2 …	A funcionalidade atribuída à tecla pode ser escolhida entre as seguintes possibilidades: A. Bebida 6 B. Pré-selecção Grupo 2 A - Tecla de Bebida 10: esta é a funcionalidade por default. A tecla 6 funciona como uma tecla normal. B - Pré-selecção de banco 2: escolhendo esta funcionalidade a tecla torna-se uma tecla de pré-selecção para o grupo de bebidas 17-24. Quando pressionada o distribuidor mostrará no visor a mensagem atribuída à pré-selecção (por default "CEVADA") e tornará disponível um novo grupo de bebidas.
1.24. Textos programáveis …	

VISOR	Descrição
1.24.1. Distribuição	Permite programar a mensagem que aparecerá no visor quando o distribuidor distribuir um produto.
1.24.2. Fora Serviço	Permite programar o texto que aparecerá no visor quando o distribuidor parar devido a uma anomalia.
1.24.3. Pré-selecção Grupo1	Permite programar a mensagem que aparece no visor quando é activada a modalidade de pré-selecção da tecla 5 para bebidas entre 9-16.
1.24.4. Pré-selecção Grupo2	Permite programar a mensagem que aparece no visor quando é activada a modalidade de pré-selecção da tecla 6 para bebidas entre 17-24.
1.24.5. Mensagens predefinidas	Permite repor a mensagem programável no seu valor default configurado de fábrica (útil em caso de alteração de idioma).
1.25. Dispositivo Audit …	Permite seleccionar qual o protocolo a utilizar para transferir dados ao VMC (DDCMP ou DEX) e que categoria de dados transferir durante uma sessão Audit.
1.25.1. Protocolo	
1.25.2. EA1..2 (Eventos)	
1.25.3. EA3..5 (Leituras)	
1.25.4. LA1-Listas Preços	
1.25.4.1. LA1 Preços Norm.	
1.25.4.2. LA1 Diff1 Prices	
1.25.4.3. LA1 Diff2 Prices	
1.25.4.4. LA1 Preços Cartão	
1.25.4.5. LA1 Gratuito	
1.25.4.6. LA1 Test	
1.25.5. PA - Produtos	
1.25.5.1. PA2	
1.25.5.2. PA7	

VISOR	Descrição
1.25.6. VA1..3 Vendas	
1.25.7. BA1-CA15-Cash	
1.25.8. DA1..7-CashLess	
1.25.9. Leitura Rápida	Eliminação dos dados com um valor = 0 do relatório EVA-DTS
1.25.10. Timeout prolongados	Prolongamento do tempo de espera de resposta por parte dos leitores EVA-DTS
1.26-8 Tempo esvaz. tubos 1/5	Permite programar um atraso entre o fim da preparação das bebidas e a apresentação ao utilizador da mensagem "Retirar copo". Este atraso é necessário para permitir o defluxo total do líquido contido nos tubos de distribuição.
1.27. Alteração Senha	Permite programar uma senha ou modificar a existente. A senha consiste em um número incluído entre 000001 e 999999. O valor 0000 (valor de default) assume o significado de "sem senha". Para seleccionar a password é preciso pressionar as tecdas UP e DOWN e confirmá-la com a teda ENTER.
1.27.1. Senha prog.	Permite programar uma senha para o acesso ao menu de programação.
1.27.2. Senha serviço	Permite programar uma senha para o acesso ao menu de manutenção. Importante Em caso de perda da palavra-chave será necessário recorrer ao serviço de assistência técnica Saeco Vending para recuperar o acesso aos menus de programação.
1.28. Menus completos	Permite escolher se as opções do menu de programação deverão ser mostradas inteiramente ou apenas em forma reduzida.
1.29. Aviso Bandeja de limpeza	Permite seleccionar o comportamento da VM caso o sensor detecte que o nível máximo foi ultrapassado na bandeja de limpeza. Bloquear máquina: a VM não permite a distribuição de bebidas se a bandeja estiver cheia; Apenas mensagem: é exibida uma mensagem no visor, mas é possível distribuir bebidas (ATENÇÃO: o não esvaziamento da bandeja pode provocar o derrame de água da máquina); DESABILITADO: o sensor não é utilizado (ATENÇÃO: o não esvaziamento da bandeja pode provocar o derrame de água da máquina);
1.30. Default Menu	Gestão dos valores de default para as configurações da máquina. O utilizador pode criar e recuperar a sua própria configuração.
1.30.1. Factory default	Permite restaurar para os valores pré-programados na fábrica os parâmetros. Esta operação não apaga os contadores produtos.
1.30.2. Custom Default	Gestão da configuração gerada pelo utilizador
1.30.2.1. Read Custom Default	Restabelecimento da configuração guardada pelo utilizador na máquina
1.30.2.2. Write Custom Default	Gravação da configuração criada pelo utilizador na máquina

VISOR	Descrição
1.31. Modelo DA	Permite seleccionar o modelo de DA corrente. O modelo de distribuidor é indicado na etiqueta posicionada no interior, do lado direito.
1.32. Idioma	Permite seleccionar o idioma utilizado pelo distribuidor automático. Os idiomas disponíveis são: Italiano, Inglês, Francês, Alemão, Espanhol, Português, Neerlandês, Turco, Russo, Polaco, Norueguês, Sueco, Finlandês e Dinamarquês. É, também, possível modificar como quiser os textos da máquina para introduzir outros idiomas não previstos de fábrica. (Contacte o serviço de apoio a clientes para obter informações).
1.33. Info Sistema	"Esta opção apresenta uma página que resume a configuração da máquina. No visor são apresentadas as seguintes informações: Primeira linha: versão sw (formato "xyyzz") / CRC do programa (formato "abcd") Exemplo: ""SW v1.02.12/087c" Segunda linha: versão Boot loader (formato "xx") e nome do ficheiro procurado pelo boot loader na pen USB (a extensão ".s19" não é apresentada) Exemplo: "Boot 08SAE_DA5P" Terceira linha: versão memória (formato "xxxyyy.") e CRC do conteúdo (formato "zzz") Exemplo: "Mem 123.456.789""
2. SIST. PAGAMENTO …	As opções dos SISTEMAS PAGAMENTO são:
2.1. Protocolo	
2.2. Caixa moedas paral. …	Permite habilitar os parâmetros da caixa de moeda paralela, da caixa de fichas mecânica, do obliterador e a escolha dos valores a atribuir para cada canal de moeda.
2.2.1. Habilitar não	Ao seleccionar "Y", será habilitada a gestão da caixa de moeda paralela, da caixa de fichas mecânica e do obliterador. Ao seleccionar "N", um moedeiro paralelo eventualmente ligado ao distribuidor estará sempre inibido.
2.2.2-6 Valor moedas 1/6 0.00	Permite seleccionar os valores das moedas transmitidos ao distribuidor pelo moedeiro paralelo, pelo moedeiro de fichas mecânico e pelo obliterador. A "TABELA ASSOCIAÇÕES" seguinte indica as atribuições canal/sistema de pagamento.
2.3. Leitor de Notas …	Permite habilitar os parâmetros do leitor de notas paralelo e a escolha dos valores a atribuir a cada canal das notas.
2.3.1. Habilitar não	Ao seleccionar ''Y'', será habilitada a gestão do leitor paralelo. Ao seleccionar ''N'', um leitor paralelo eventualmente ligado ao distribuidor resultará sempre inibido.
2.3.2. NÍVEL INIBIÇÃO 255	Permite escolher o nível activo para o sinal de inibição do leitor de notas
2.3.3-3 Valor de Notas …	Permite seleccionar os valores das notas transmitidos ao distribuidor pelo leitor paralelo.
2.3.3.4. Notas	
2.4. Programação MDB …	Permite entrar em funções peculiares do protocolo MDB.
2.4.1. Carregamento não	Permite habilitar ou desabilitar a possibilidade de executar operações de recarga em cartões Saeco Card. Ao seleccionar RECARGA = NO o distribuidor utilizará só cartão MDB pré-pago.

VISOR	Descrição
2.4.2. Carreg. máx. cartão 10.00	Permite programar o nível máximo de crédito além do qual as operações de recarga (quando habilitadas) não funcionam. Ao programar CARREGAMENTO MAX = 20.00 o crédito presente no distribuidor passará ao cartão se a soma deste e do crédito presente no cartão não ultrapassar 20.00.
2.4.3. Valor máx. Cartão 10.00	Permite programar o nível máximo de crédito além do qual um cartão não será aceite pelo sistema. Ao programar VALOR MAX CARTAO = 25.00 o distribuidor recusará os cartões que apresentam um crédito superior a essa quantia. Se for detectado um cartão deste tipo, o visor não indicará o crédito presente, e sim, uma indicação " ——" e não efectuará nenhuma venda.
2.4.4-16 Habilit. moedas …	
2.4.5. Alt. payout não	Serve para habilitar ou não o uso do Alternative Payout para caixa com restituição de troco MDB de nível 3. Ao seleccionar Yes, a restituição das moedas será demandada à caixa com restituição de troco. O troco é limitado a 255 vezes o factor de escala da mesma (tipicamente 12,75 Euro para a área do euro - com factor de escala 5). Ao seleccionar No, a restituição das moedas será executada utilizando o algoritmo do distribuidor: O troco máximo é 60000 unidades (tipicamente 600.00 Euro para a área do euro).
2.4.6. Troco máximo 0.00	Permite programar o troco máximo a ser distribuído pela caixa com restituição de troco. Default=10.00.
2.4.7. Troco Exacto 0	A condição de troco não disponível, em caso de moedeiro com trocos MDB, pode ser seleccionada na "TABELA TROCO". Notas Mesmo em presença de aviso de troco não disponível o troco continua a ser distribuído até haver moedas nos tubos. O nível baixo é programável (único para todos os tubos) em uma opção de menu dedicada.
2.4.8. Nível mín. Tubos 0	Permite programar o valor do número mínimo de moedas nos tubos. Default = 4.
2.4.9. Carreg. Tubos …	Permite encher manualmente os tubos do moedeiro com trocos. Para sair do estado de carregamento dos tubos será suficiente pressionar Esc.
2.4.10. Esvaz. Tubos …	Permite esvaziar os tubos da caixa com restituição de troco ao pressionar as teclas de selecção das bebidas.
2.4.11. Commit to vend não	Ao seleccionar "N", o crédito introduzido poderá ser restituído mesmo se não for efectuada alguma venda. Esta função tornar-se-á útil, por exemplo, para trocar uma nota com moedas. Ao seleccionar "Y", o crédito introduzido poderá ser restituído, como troco, só depois de efectuar uma venda. Default = YES.
2.4.12-16 Inibicao Notas …	
2.4.13. Escrow Notas não	Ao seleccionar "Y", uma nota introduzida será armazenada na posição de escrow (se o leitor de notas suportar isso); a função é suportada pelo leitor de notas. Desta maneira, em caso de falhada venda ou de não carregamento de um sistema com cartão, será possível obter a restituição da nota. Ao seleccionar "N", qualquer nota introduzida parará no stacker do leitor de notas, tornando assim impossível a sua restituição. Default = No.
2.4.14. Endereco Slave 0x40	Este menu, quando o distribuidor funcionar como Master, permitirá programar o endereço do distribuidor slave eventualmente ligado. Se o distribuidor funcionar como Slave, permitirá programar o próprio endereço. Os endereços possíveis são 0x40, 0x48 e 0x50. Default = 0x40.

VISOR	Descrição
2.4.15. sem troco=sem notas …	Permite desabilitar o leitor de notas se faltar o troco.
2.5. Crédito máximo 255	Permite programar ao utilizador o crédito máximo aceitado pelo distribuidor. Ao ultrapassar este limite os sistemas de pagamento serão inibidos de modo que não seja aceite um outro crédito. Default = 20.00.
2.6. Multivenda não	Permite utilizar ao usuário um eventual crédito resíduo para a compra de mais bebidas.
2.7. Tempo overpay 180	Ao seleccionar "N" (não), o distribuidor não restituirá o crédito resíduo. Determina o tempo máximo (exprimido em segundos) além do qual o distribuidor não restituirá o crédito resíduo visualizado no visor. É possível programar o tempo com passos de 10 segundos. Ao seleccionar "000" a função desligar-se-á.
2.8. Zeros fixos 0	Permite programar o número de zeros fixos no crédito.
2.9. Nos. Decimais 0	Permite programar a posição do ponto decimal no crédito.
2.10. Credit Wdog 0	Habilitando esta opção activa-se um controlo interno que restabelece a comunicação com os sistemas de pagamento no caso em que esta fique bloqueada.
2.11. Pré-selecção	Gestão das opções de pré-selecção
2.11.1. Tempo de pré-selecção	Duração em segundos do tempo de pré-selecção
2.12. Envio de Cash sale cmd	Habilita a gestão do comando cash sale notification (para card reader MDB)
2.13. (EXE/PHD) safe mode não	modalidade "safe" do protocolo EXE/PHD. Não aceita comandos de venda fora do tempo de pré-selecção da máquina.
3. PROGRAM. PRODUTO …	
3.1-5 Produto antes …	Permite seleccionar para qual solúvel habilitara modalidade de distribuição que prevê adistribuição do pó de produto antes dadistribuição da água (o distribuidor efectuaráeste ciclo de distribuição só se a quantidade depó a distribuir for menor de 34).
3.2. Habilitacao Bebidas …	Permite habilitar ou desabilitar as teclas dasbebidas.
3.3. Prepar. de Bebidas …	O distribuidor pode distribuir 16 bebidas. Cada bebida pode ser preparada utilizando café em grãos e/ou produtos solúveis. O utilizador técnico pode seleccionar os produtos componentes pretendidos para a receita (máx. 4) e a ordem de utilização. Cada componente é identificado por um número ou por uma letra.

VISOR	Descrição
3.3. Sequência 1 0C00	Define a composição e a ordem de distribuição dos produtos que compõem a bebida. As selecções possíveis são: 0 = não distribui nenhum produto 1 = distribui produto 1 2 = distribui produto 2 3 = distribui produto 3 4 = distribui produto 4 5 = distribui produto 5 6 = distribui produto 6 7 = distribui produto 7 8 = distribui produto 8 C = distribui café em grãos do recipiente de café n.2 K = distribui café em grãos do recipiente de café n.1 L = distribui café em cápsulas F = distribui café fresh brew utilizando café pré-moído P = distribui café expresso utilizando café pré-moído B = distribui café fresh brew utilizando café em grãos W = distribui água quente S1 = distribui o produto de xarope 1 (opcional) S2 = distribui o produto de xarope 2 (opcional) Por consequência, com a combinação de algarismos "3C00" ou "30C0" ou "03C0", serão sempre distribuídos o produto 3 e o café em grãos. Conforme a sequência serão pedidas as selecções dos parâmetros relativos aos produtos que compõem a bebida. Importante Para obter a distribuição apenas do copo, programe para 0000 a sequência da bebida, e bloqueie o ajuste do açúcar (programação açúcar = "açúcar bloqueado").
3.3. Água Cafe' 1 38	Determina a quantidade de café a ser distribuído. É possível regular a quantidade de café distribuível de "1" para "999".
3.3. Água freshbrew	Permite programar a quantidade de água a distribuir para o tipo de café programado (C ou P ou F ou B). É possível regular a quantidade de 1 até 999.
3.3. Água pré-moído	Permite programar a quantidade de água a distribuir para o tipo de café programado (C ou P ou F ou B). É possível regular a quantidade de 1 até 999.
3.3. tempo sol.Fresh	Dose solúvel freshbrew
3.3. tempo sol.Pré-moído	Dose solúvel pré-moído
3.3. Só água 1 101	Determina a quantidade de água quente a distribuir.
3.3. % solúvel #: 1 3:50	Define a velocidade com a qual o pó solúvel é distribuído. Os valores programáveis variam entre o 10 a 100. A valores menores corresponde uma capacidade de solúvel menor.
3.3. % bomba #: 1 3:50	Define a velocidade com a qual a água é distribuída. Os valores programáveis variam entre o 20 a 100. A valores menores corresponde uma capacidade de água menor.
3.3. Dose de solúv. #: 1 3:005	Determina a quantidade de produto solúvel a distribuir: Exemplo: A quantidade "005" indica que o motor do solúvel 3 será accionado por 5 décimos de segundo. A quantidade de produto solúvel é programável de "1" para "100" com passos de 1. A distribuição do produto solúvel não acontecerá quando o parâmetro for programado para "0000" (neste caso será distribuída apenas água).

VISOR	Descrição
3.3. Água sol. #: 1 3:022	Determina a quantidade de água a misturar com o solúvel em pó. Exemplo: "3" indica que a água será misturada com o produto solúvel 3. "022" indica que no produto solúvel serão distribuídas 22 unidades de água. A unidade de referência é programada pelo Fabricante. É possível programar a quantidade de água quente de "1" para "999" com passos de 1. Importante -1 Se a programação dos parâmetros relativos ao solúvel ("SOLÚVEL - ÁGUA - % SOLÚVEL" - % BOMBA) for tal que prolongue a distribuição do pó além do fim da programação da água, o distribuidor interromperá a dosagem do pó (para evitar uma lavagem insuficiente do misturador. Volte a verificar os parâmetros seleccionados de forma a obter uma distribuição correcta (a saída do pó deverá terminar alguns instantes antes do fim da distribuição da água a fim de permitir uma boa lavagem do misturador). Importante -2 Caso a sequência preveja mais produtos solúveis será novamente apresentada a sequência "SOLÚVEL - AGUA - % SOLÚVEL - % BOMBA" para cada um dos solúveis. Permite escolher se a bebida deverá ser distribuída utilizando o kit para a distribuição de bebidas frias.
3.3. Bebida de teste 1	Permite executar uns testes de distribuição na bebida apenas seleccionada. Ao pressionar ENTER surgem os botões que permitem distribuir: Bebida completa; Bebida sem açúcar, mexedores e copo; Bebida sem pó (Solúvel e/o café); Bebida sem água.
3.4. Pré-infusão	
3.4.1. Pré-infusão [ml]	Quantidade de água para a pré-infusão do café em grãos
3.4.2. Pré-inf. pausa[s/10]	Duração da pausa de pré-infusão do café em grãos
3.5. Interrupção da bebida não	Habilita a interrupção da distribuição em curso ao premir uma tecla qualquer
4. GESTÃO DE VENDAS ...	Gestão dos preços para os produtos à venda no distribuidor.
4.1-100 Tabela dos precos	É possível programar 99 níveis diferentes de preços. Cada produto do distribuidor poderá possuir até 4 níveis de preços, cada um dos quais será utilizável numa determinada condição (faixa Normal, faixa diferenciada 1 ou 2 e venda com cartão).
4.2. Precos bebidas	Permite atribuir a cada bebida um dos níveis de preço programados na TABELA DOS PRECOS. A atribuição pode ser:
4.2.1. Normais	Faixa de Preços Normais. Trata-se da faixa de preços utilizada de forma padrão pelo distribuidor (na prática esta faixa é utilizada quando nenhuma das 3 outras faixas possíveis está activa).
4.2.1.1. Preço único P00 0.00	Selecção preço único Permite escolher (utilizando as teclas UP e DOWN e confirmando com ENTER) o nível de preço a atribuir a todos os produtos.
4.2.1.2. Preços individuais B01:P00 0.00	Selecção preço particular Permite escolher (utilizando as teclas UP e DOWN e confirmando com ENTER) o nível de preço a atribuir a cada produto. Seleccione primeiro o produto pretendido e de seguida o preço.

VISOR	Descrição
4.2.2. Diferencial 1 …	Faixa de Preços Diferenciados 1. Faixa activável consoante o tempo
4.2.2.1. Preço único P00 0.00	Selecção preço único Permite escolher (utilizando as teclas UP e DOWN e confirmando com ENTER) o nível de preço a atribuir a todos os produtos.
4.2.2.2. Preços individuais B01:P00 0.00	Selecção preço particular Permite escolher (utilizando as teclas UP e DOWN e confirmando com ENTER) o nível de preço a atribuir a cada produto. Seleccione primeiro o produto pretendido e de seguida o preço.
4.2.3. Diferencial 2 …	Faixa de Preços Diferenciados 2. Faixa activável consoante o tempo
4.2.3.1. Preço único P00 0.00	Selecção preço único Permite escolher (utilizando as teclas UP e DOWN e confirmando com ENTER) o nível de preço a atribuir a todos os produtos.
4.2.3.2. Preços individuais B01:P00 0.00	Selecção preço particular Permite escolher (utilizando as teclas UP e DOWN e confirmando com ENTER) o nível de preço a atribuir a cada produto. Seleccione primeiro o produto pretendido e de seguida o preço.
4.2.4. Cartão …	Faixa de Preços com Cartão. Permite habilitar a aplicação de preçosdiferenciados em caso de utilização do cartãopara o pagamento de consumações efectuadas.
4.2.4.1. Preços cartão não	Ao seleccionar PREÇOS CARTÃO = YES na GESTÃO DAS VENDAS aparecerá uma nova opção de menu que consentirá a programação do nível de preço a aplicar no produto (bebida ou lanche) em caso de compra efectuada com cartão.
4.2.4.2. Preço único P00 0.00	Selecção preço único Permite escolher (utilizando as teclas UP e DOWN e confirmando com ENTER) o nível de preço a atribuir a todos os produtos.
4.2.4.3. Preços individuais B01:P00 0.00	Selecção preço particular Permite escolher (utilizando as teclas UP e DOWN e confirmando com ENTER) o nível de preço a atribuir a cada produto. Seleccione primeiro o produto pretendido e de seguida o preço.
4.3. Gratuito Nunca	Permite escolher se o fornecimento das bebidas deve ser gratuito por pagamentos ou gratuito por faixas.
4.4. Gratuito On Immgvsd 00:00	Permite programar o início e o fim do fornecimento das bebidas no modo gratuito.
4.5. Gratuito Off Immgvsd 00:00	
4.6. Preços Dif 1 on Immgvsd 00:00	Permite programar o início e o fim do fornecimento das bebidas com preços diferenciais.
4.7. Preços Dif 1 off Immgvsd 00:00	
4.8. Preços Dif 2 on Immgvsd 00:00	Permite programar o início e o fim do fornecimento das bebidas com preços diferenciais.
4.9. Preços Dif 2 off Immgvsd 00:00	

TABELA CALDEIRAS

Modelo	Caldeira 1	Caldeira 2
Expresso	Caldeira de café e bebidas	indisponível
Espresso Water Tank	Caldeira de café e bebidas	indisponível
Espresso T.T.T.	Caldeira de café e bebidas	indisponível
Cappuccino	Caldeira de café e bebidas	Caldeira de vapor
Cappuccino Water Tank	Caldeira de café e bebidas	Caldeira de vapor
Cappuccino T.T.T.	Caldeira de café e bebidas	Caldeira de vapor

TABELA ASSOCIAÇÕES

Canal	Sistema de pagamento
1	Caixa moedas paral.
2	Caixa moedas paral.
3	Caixa moedas paral.
4	Caixa moedas paral.
5	Caixa moedas paral.
6	Caixa moedas paral.
7	Obliterador

TABELA TROCO

N.	Descrição
0	L ou M ou HL ou HH
1	L ou M
2	HL ou HH
3	L ou HH
4	L
5	M
6	HL
7	L e HH
8	HL e HH
9	L e M
10	L e M e HL e HH
11	L e HL ou L e HH
12	L ou HL e HH
13	HH
14	L e M e HL
15	Nunca (troco sempre disponível)

Legenda:
L = tubo com a moeda de valor menor debaixo do nível mínimo
M = tubo com a moeda de valor médio-baixo debaixo do nível mínimo
HL = tubo com a moeda de valor médio-alto debaixo do nível mínimo
HH = tubo com a moeda de valor maior debaixo do nível mínimo

ASSOCIAÇÃO TECLA - NÚMERO BEBIDA

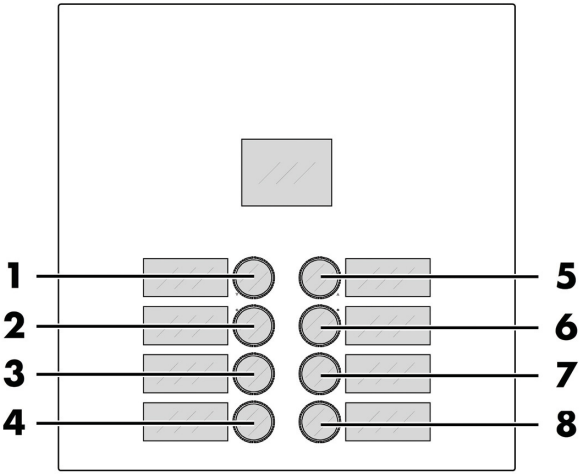


TABELA TECLAS PHEDRA

TECLA 5 = BEBIDA 5	
TECLA	**Pressione TECLA**
1	Bebida 1
2	Bebida 2
3	Bebida 3
4	Bebida 4
5	Bebida 5
6	Bebida 6
7	Bebida 7
8	Bebida 8

TECLA 5 = PRÉ-SELECÇÃO		
TECLA	**Pressione TECLA**	**Pressione PRÉ-SEL. +TECLA**
1	Bebida 1	Bebida 9
2	Bebida 2	Bebida 10
3	Bebida 3	Bebida 11
4	Bebida 4	Bebida 12
5	Pré-selecção	Pré-selecção
6	Bebida 6	Bebida 14
7	Bebida 7	Bebida 15
8	Bebida 8	Bebida 16

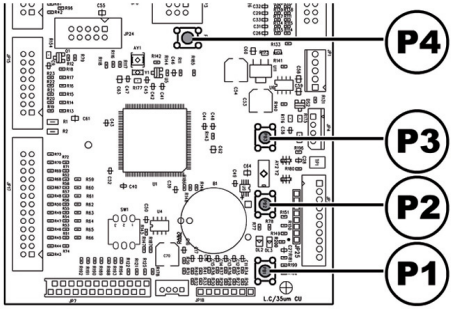
8.3 Menu de manutenção

A estrutura do menu de manutenção é indicada no ponto "Estrutura do menu de manutenção".

No ponto “Descrição das mensagens do menu de manutenção" descrevem-se todos os itens presentes no menu de programação.

8.3.1 Acesso ao menu de manutenção

Abra a portinhola, exclua o dispositivo de segurança (veja o ponto "Dispositivos de segurança”) e pressione a tecla P2 para entrar no menu de manutenção.



Para sair do menu de manutenção e voltar ao funcionamento normal do distribuidor será preciso:

- pressione repetidamente a tecla CANCEL até aparecer a opção "SAIR ?". Seleccione SIM e pressione ENTER;
- tirar a chave do interruptor de segurança, de maneira de desligar o distribuidor;
- fechar a portinhola e aguardar o fim do processo de autoconfiguração.

8.3.2 Estrutura do menu de manutenção

N.° ITEM	MENU DE ITEM	
1.	MANUTENÇÃO	
1.1.	Error log	
1.2.	Lavagem	
1.2.1.	Lavar tudo	
1.2.2.	Lavar peça individual	
1.3.	Depurador	
1.3.1.	Última substit.	
1.3.2.	Quant. restante	
1.3.3.	Reset filtro	
1.4.	Ajustes	
1.4.1.	Regulação do doseador	
1.4.2.	Calibração grupo	
1.4.3.	Calibração de café	
1.5.	Refrig. Caldeira	
1.6.	Esvazia caldeira	
1.7.	Enchimento da caldeira	
1.8.	Limpeza Capp.	
2.	ESTATÍSTICA	
2.1.	Total vendido	*
2.2.	Overpay	*
2.3.	Card-in	*
2.4.	Card-out	*
2.5.	Total moedas	*
2.6.	Total notas	*
2.7.	Contadores	*
2.8.	Gratuito	*
2.9.	Bebida de teste	*
2.10.	Codigo Distrib.	*
2.11.	Vendas Slave	*
2.12.	Reset	*
3.	Funções da USB KEY	
3.1.	Gravar NA USB KEY	
3.2.	Ler da USB KEY	

(*) = Visível apenas se activados os menus completos.

8.3.3 Descrição das mensagens do menu de manutenção

VISOR	Descrição
1. MANUTENÇÃO …	Nesta função é possível visualizar e apagar os erros eventualmente presentes. Além disso será possível executar operações de manutenção no distribuidor. O reinício (reset) dos erros pode ser executado utilizando o menu previsto no interior da opção manutenção. Importante Para a reposição dos erros consulte o capítulo "Resolução de problemas - Troubleshooting" e o parágrafo "Teclado 5 funções".
1.1. Error log …	O DA memorizará na memória interna os eventos significativos acontecidos ao VMC (por exemplo os erros acontecidos, os avisos de warning, etc.) A memorização acontece durante a detecção da condição de erro e consiste no registo das informações seguintes: 1- código do erro (ou do warning) acontecido 2- ponto de geração do aviso (por exemplo, em que motor espiral se o erro corresponder a um motor espiral, ou café, ou qual solúvel) 3- dia, mês, hora e minuto da detecção do erro (essas informações estão presentes só se no DA estiver presente o timekeeper). Representação: Formato da descrição dos erros warning indicada no LOG Veja "QUADRO LOG"
1.2. Lavagem …	Permite executar uma lavagem de um ou mais circuitos de solúveis
1.2.1. Lavar tudo …	Permite executar uma lavagem dos circuitos de distribuição dos produtos solúveis. Pressionando a tecla ENTER vai começar o ciclo automático que activa, um após outro, os circuitos de cada solúvel.
1.2.2. Lavar peça individual …	Permite executar uma lavagem do circuito de distribuição individual dos produtos solúveis. Ao seleccionar o circuito desejado e ao premir a tecla ENTER inicia o ciclo automático que activa o circuito de solúveis seleccionado.
1.3. Depurador …	Permite verificar a utilização do filtro de depuração.
1.3.1. Última substit. …	Data do último reset filtro.
1.3.2. Quant. restante …	Litros de água ainda distribuível antes de dever recuperar o filtro. Quando este valor desce abaixo de 1 será registado um Warning (W83) no LOG de Erros.
1.3.3. Reset filtro …	Escolher SIM para assinalar a montagem de um novo filtro. Esta operação move a opção "Quant. restante" para o mesmo valor da opção "Autonomia Filtro" e a data da opção "Última substit." para a data presente.
1.4. Ajustes …	Permite efectuar algumas operações de calibragem para a colocação em funcionamento da máquina.
1.4.1. Regulação do doseador …	Permite verificar a quantidade de pó distribuída do doseador 2. Para proceder à verificação é necessário: 1- remover o grupo de distribuição 2- preparar um recipiente (por ex. um copo) para recolher o pó de café 3- Seleccionar "Sim" no menu, a máquina mói uma dose de café e descarrega-a 4- verifique se o peso da dose obtida corresponde ao pretendido, de outro modo modifique as regulações do doseador, como indicado no parágrafo "Regulação da dose".
1.4.2. Calibração grupo …	Permite movimentar o grupo de distribuição de café.
1.4.3. Calibração de café	Permite efectuar uma distribuição de água de 100 impulsos da turbina através do grupo de café expresso em grãos (utilizar com o grupo Dima)

VISOR	Descrição
1.5. Refrig. Caldeira …	Permite arrefecer rapidamente a caldeira. Ao seleccionar a opção " ARREFECER CALDEIRA " o DA distribuirá água até a temperatura detectada pelo sensor colocado na caldeira descer debaixo de 50°C. No visor uma barra colorida fornecerá uma indicação sobre a temperatura actual da caldeira. Quando a barra desaparecer, a temperatura lida será menor de 50° e a operação de arrefecimento será concluída e será necessário desligar o VMC.
1.6. Esvazia caldeira …	Permite iniciar o ciclo automático de esvaziamento da caldeira.
1.7. Enchimento da caldeira …	Permite iniciar um ciclo automático de carregamento de água na caldeira café. Repetir o ciclo até a caldeira se encher (até a água sair do bocal do café).
1.8. Limpeza Capp.	…
2. ESTATÍSTICA …	
2.1. Total vendido …	Visualiza o lucro total obtido da venda de todas as selecções e de todas as bebidas. Ao pressionar "ENTER" será possível obter o detalhe deste lucro por: bebidas (se quiser, será possível obtê-lo subdividido ulteriormente por nível de preço), copos vendidos descontos e aumentos efectuados.
2.2. Overpay …	Visualiza o montante do crédito cobrado quando acabar o tempo de OVERPAY.
2.3. Card-in …	Visualiza o montante do crédito cobrado com cartões.
2.4. Card-out …	Visualiza o montante do crédito carregado em cartões.
2.5. Total moedas …	Visualiza o valor total das moedas introduzidas.
2.6. Total notas …	Visualiza o valor total das notas introduzidas. Ao pressionar "ENTER" será possível visualizar o número de notas introduzidas por cada tipo.
2.7. Contadores …	Neste menu a presença do Timekeeper permite aumentar a quantidade de informações visualizadas. De facto, é possível visualizar o número total e parcial de bebidas subdivididas por faixas de preço.
2.8. Gratuito …	Visualiza o número total de bebidas gratuitas distribuídas.
2.9. Bebida de teste …	Visualiza o número total de testes distribuídos.
2.10. Codigo Distrib. …	É atribuído pelo gerente.
2.11. Vendas Slave …	Visualiza o montante das vendas efectuadas pelo Slave.
2.12. Reset …	Permite efectuar o reset dos dados estatísticos

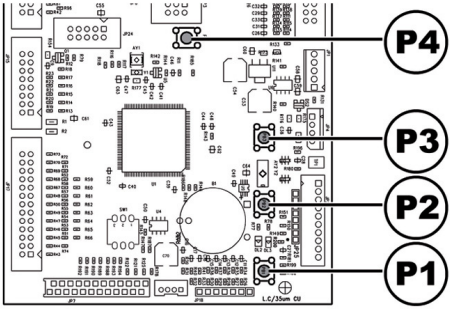
VISOR	Descrição
3. Funções da USB KEY …	ao entrar neste menu, é possível aceder às funções de leitura e gravação da memória de e para a pen USB. O conteúdo da memória é gerido através de ficheiros com a extensão ''.MEM'', que podem ser obtidos igualmente através do configurador de máquinas disponível em www.saecovending-online.com. Os ficheiros são lidos e gravados apenas na pasta principal da pen. Não é possível navegar nas subpastas. O comprimento máximo do nome do ficheiro é igual a 8 caracteres; os nomes de ficheiros com um comprimento superior são visualizados de forma comprimida.
3.1. Gravar NA USB KEY …	copia os parâmetros da máquina na pen USB. Os ficheiros são guardados como ''NAME_xx.MEM'', onde XX é um número entre 00 e 99; 'NAME' representa o nome do modelo da máquina. O software propõe o primeiro ficheiro disponível na ordem 00-99. O utilizador pode seleccionar um nome do ficheiro com identificação numérica diferente da proposta ao pressionar as teclas "+" e "-"; ao pressionar a tecla "OK" termina a selecção.
3.2. Ler da USB KEY …	carrega para a máquina os parâmetros incluídos num ficheiro ''.MEM'' que se encontra na pen USB. Ao pressionar a tecla ''+'' é possível percorrer os ficheiros ''.MEM'' presentes; ao pressionar a tecla ''OK'', o ficheiro é carregado. Se o ficheiro seleccionado incluir dados compatíveis com a máquina, a memória é actualizada; caso contrário, não é aplicada nenhuma modificação.

QUADRO LOG

Exx	**O QUE ==>**	**sinalização de erro/warning de código xx**
aabb	ONDE ==>	se Myy = motor espiral yy
aabb	ONDE ==>	se Syy = distribuição solúvel yy
aabb	ONDE ==>	se Syy = lavagem solúvel yy
aabb	ONDE ==>	se C-- = distribuição café
aabb	ONDE ==>	se aabb = códigos em hexadecimal
dd MMM	QUANDO =>	dia em algarismos, mês em cadeia (3 letras)
hh:mm	QUANDO =>	hora:minutos
ii	índice de erro no LOG	
NN	número de erros presentes no LOG	

8.4 Máquina pronta / Tecla grátis

Abra a portinhola, exclua o dispositivo de segurança (veja o ponto "Dispositivos de segurança") e pressione a tecla P3.

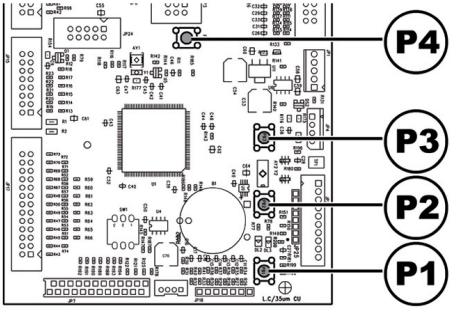


Se pressionar durante o aquecimento inicial permite forçar a operação "MÁQUINA PRONTA" sem esperar que as caldeiras atinjam as temperaturas programadas.

Se pressionar após a operação "MÁQUINA PRONTA" permite a distribuição de um produto gratuito (é possível habilitar esta última função com o menu "TECLA GRÁTIS")

8.5 Reset

Abra a portinhola, exclua o dispositivo de segurança (veja o ponto "Dispositivos de segurança") e pressione a tecla P4 para reiniciar o programa de gestão do distribuidor automático.



9 FUNCIONAMENTO E USO

☞ Este aparelho pode ser utilizado por crianças com uma idade superior a 8 anos ou por pessoas com capacidades físicas reduzidas, sensoriais ou mentais ou sem experiência e conhecimentos, caso sejam controladas ou instruídas quanto à utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os riscos envolvidos.

☞ As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

9.1 Selecção das bebidas

O distribuidor PHEDRA EVO pode distribuir 14 bebidas.

As condições necessárias para poder seleccionar uma bebida são:

- depois de ligado, o distribuidor alcançará a temperatura programada. Em caso contrário, ao pressionar uma tecla bebida, o visor visualizará a mensagem "AQUECIMENTO";
- o crédito disponível é suficiente ou o distribuidor foi programado para o funcionamento gratuito. Em caso contrário o visor visualizará a mensagem "INSERIR XXX";
- não há condições de erro que impeçam a distribuição das bebidas. Em caso contrário o visor visualizará a mensagem de erro "FS XXX BEBIDAS" alternada com a "NAO DISPONIVEIS";
- a bebida escolhida está habilitada. Em caso contrário o visor visualizará a mensagem "NAO DISPONIVEL";
- não há uma condição de bloqueio para a bebida pedida. Em caso contrário, antes de pressionar da tecla, o visor visualizará a mensagem "BEBIDAS XXX" alternada com a "NAO DISPONIVEIS". Depois de pressionada a tecla, o visor visualizará a mensagem "NAO DISPONIVEL";

☞ Durante a distribuição de uma bebida quente:

- os sistemas de pagamento ficarão inibidos;
- a primeira linha do visor visualizará a mensagem programável de distribuição (default "AGUARDE PRODUTO").

Selecção da bebida

Se o distribuidor não for programado para distribuir gratuitamente as bebidas, introduza o crédito pedido.

Pressione a tecla correspondente à bebida desejada.

No fim da distribuição aparecerá no visor a mensagem "RETIRAR COPO". Retire a bebida do compartimento de distribuição.

⚠ Para evitar queimaduras, aguarde o sinal de fim da distribuição (no visor aparecerá "RETIRAR COPO") antes de introduzir a mão no compartimento de distribuição.

⚠ Se durante a fase de distribuição se verificarem umas condições anómalas (avarias ou falta de produtos), no visor será visualizada a mensagem que indicará as causas que provocaram o bloqueio.

⚠ As mensagens e os avisos particulares são indicados no capítulo "Resolução de problemas - Troubleshooting".

9.2 Função cappuccino com leite frio

(Apenas para a versão cappuccino)

Este modelo está equipado com um sistema de emulsionamento particular que extrai automaticamente o leite a partir de um recipiente externo (não fornecido), por exemplo: garrafa ou tetrapak.
Para o correcto funcionamento é necessário que:

- o Cappuccinatore esteja posicionado até ao fundo sobre o próprio suporte
- o Cappuccinatore esteja limpo, fechado correctamente e inserido até ao fundo na própria sede.
- o tubo de retirada não apresente estrangulamentos nem curvas que impeçam a correcta aspiração e o corrimento do leite para o seu interior.

O aparelho está testado para o correcto funcionamento para temperaturas do leite entre 4 e 15 °C.

☞ É aconselhável utilizar sempre leite frio e respeitar as normas vigentes do próprio país para a protecção da saúde e em matéria de conservação dos alimentos frescos.

9.3 Avisos

A tabela seguinte indica a lista das mensagens visualizáveis no visor durante a fase de funcionamento normal.

Mensagem	Causa	Ação
Phedra EVO	O distribuidor está a esperar.	---
AGUARDAR PRODUTO	Distribuição de um produto em curso.	---
EXTRAIA COPO	Distribuição concluída.	Retire a bebida.
NÃO HÁ CAFÉ	O recipiente do café em grãos está vazio.	Efectue o abastecimento.
NÃO DISPONÍVEL	Um tipo de produto não está disponível.	---
TROCO NÃO DISPONÍV	Os tubos de acumulação das moedas estão abaixo do limite programado.	Ajunte moedas na caixa de moedas com restituição do troco.
NO LINK	O DA não detecta a comunicação com o sistema de pagamento seleccionado.	Controle a conexão com o sistema de pagamento.

10 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

⚠ Antes de executar quaisquer operações de limpeza e/ou manutenção, desligue o cabo de alimentação eléctrica da tomada de corrente.

⚠ É proibido executar operações de limpeza e manutenção sobre componentes internos do distribuidor com a chave de exclusão do micro-interruptor inserida.

⚠ O Fabricante isenta-se contra cada responsabilidade por eventuais danos ou mal funcionamentos causados por errada ou escassa manutenção.

☞ Durante as operações de carregamento não solicite nenhuma das partes eléctricas expostas e não limpe as mesmas com panos humedecidos.

⚠ Para prevenir fenómenos de oxidação no interior do distribuidor evite a utilização de pastilhas à base de cloro.

10.1 Notas gerais para um bom funcionamento

⚠ Os componentes não desmontáveis e o próprio distribuidor, devem ser limpos com esponjas não abrasivas ou panos humedecidos.

⛔ Não utilize jactos de água directa sobre os componentes e/ou sobre o distribuidor.

Verifique a cada abastecimento a correcta distribuição das bebidas e, se for preciso, ajuste a moagem.

A fim de garantir o correcto funcionamento do distribuidor aconselha-se a seguir as disposições e os tempos indicados no "PLANO DE MANUTENÇÃO".

10.2 Limpeza e manutenção ordinária

⚠ Todos os órgãos devem ser lavados exclusivamente com água morna e sem utilizar sabões ou solventes que poderiam modificar a forma e a funcionalidade deles.

⛔ Os órgãos desmontáveis não podem ser lavados na máquina de lavar louça.

⛔ Durante as operações de limpeza e manutenção não solicite as partes eléctricas seguintes: placa CPU; suporte p/arrancador; interconexão da porta.

⛔ Não limpe as partes eléctricas acima indicadas com panos molhados e/ou detergentes de desengordurar. Elimine os resíduos de pó com um jacto de ar comprimido seco ou com um pano anti-estático.

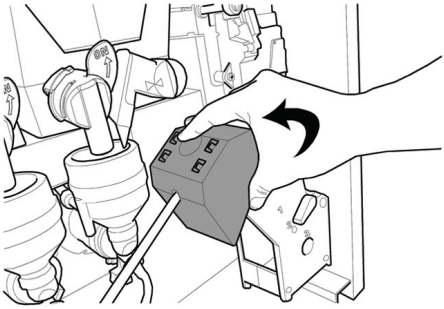
10.2.1 Plano de manutenção

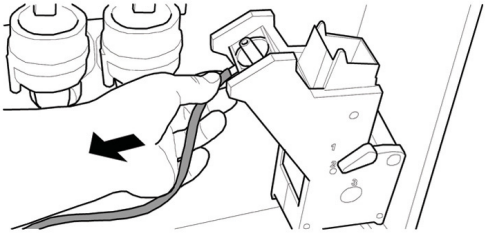
PEÇA A LIMPAR	MANUTENÇÃO	A	B	C	D	E
Cappuccinatore (dispositivo cappuccino)	Consulte o ponto "Limpeza manual do Cappuccinatore".	x	-	-	-	-
Display	Utilize um pano humedecido com detergentes apropriados para o contacto com produtos alimentares.	-	x	-	-	-
Compartimento de distribuição de bebidas	Utilize um pano humedecido com detergentes apropriados para o contacto com produtos alimentares.	-	x	-	-	-
Teclado	Utilize um pano humedecido com detergentes apropriados para o contacto com produtos alimentares.	-	x	-	-	-
Cappuccinatore (dispositivo cappuccino)	Consulte o ponto "Limpeza semi-automática do Cappuccinatore".	-	x	-	-	-
Bandeja de limpeza e gaveta para recolher as borras	Veja o ponto "Limpeza da bandeja de limpeza e gaveta para recolher as borras".	-	-	x	-	-
Grupo café	Veja o ponto "Limpeza do grupo de café".	-	-	x	-	-
Braço de distribuição	Veja o ponto "Limpeza do distribuidor e misturador de produtos solúveis".	-	-	x	-	-
Misturador	Veja o ponto "Limpeza do distribuidor e misturador de produtos solúveis".	-	-	x	-	-
Contentor do café em grãos	Veja o ponto "Limpeza dos recipientes".	-	-	-	x	-
Contentor de productos solubles	Veja o ponto "Limpeza dos recipientes".	-	-	-	x	-
Reservatório água	Veja o ponto "Limpeza dos recipientes".	-	-	-	x	-
Braço de distribuição	Veja o ponto "Limpeza do braço de distribuição".	-	-	-	-	x
Moinho de café	Veja o ponto "Limpeza do moinho de café".	-	-	-	-	x

A A cada utilização
B Diariamente
C A Cada semana
D A cada fornecimento
E A Cada mês

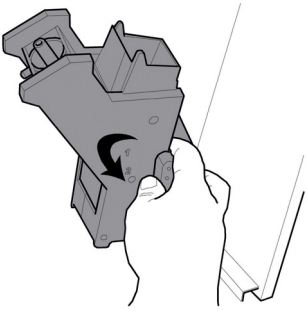
10.2.2 Limpeza do grupo café

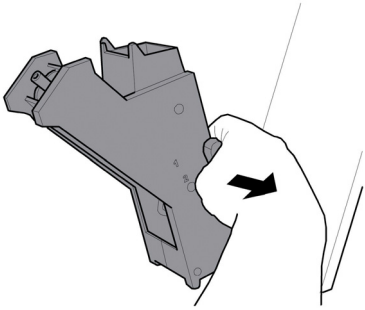
Retire o cárter de protecção e desligue o tubo do braço de distribuição.



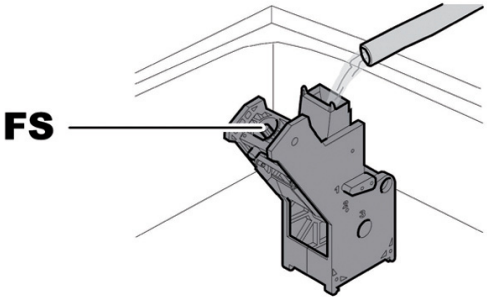


Extraia o grupo café mantendo a alavanca na posição 3.





Lave o grupo com água morna cuidando particularmente da limpeza do filtro superior.

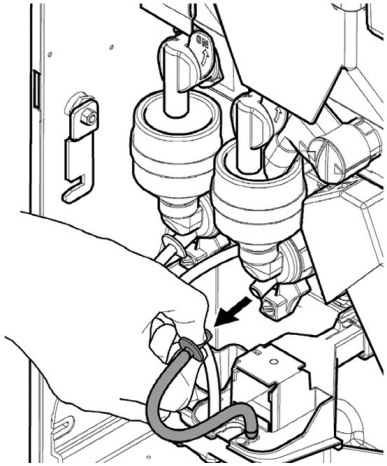


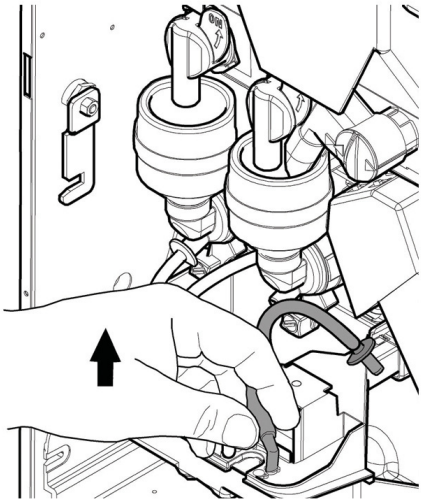
FS Filtro superior

☞ Durante a introdução do grupo, controle que as setas de referências coincidam. Em caso contrário, alinhe-as utilizando a chave apropriada em dotação.

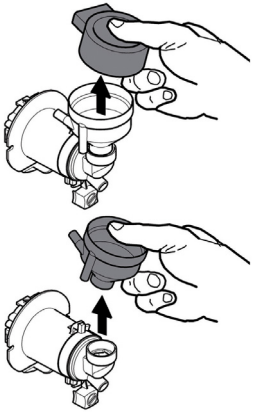
10.2.3 Limpeza do distribuidor e misturador de produtos solúveis

Desligue o tubo de distribuição do bocal e do braço de distribuição.

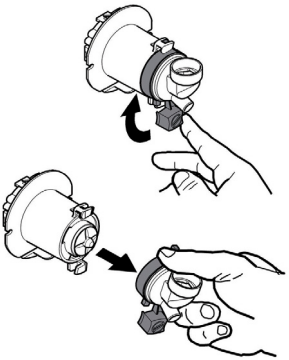




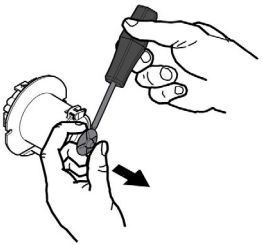
Retire a tampa e o funil para os pós.

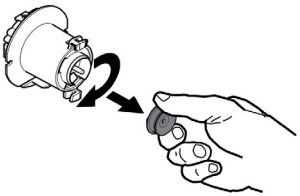


Vire no sentido horário a virola de bloqueio e extraia o corpo do misturador.



Utilize uma chave de fenda e extraia o ventilador forçando-o com muito cuidado.



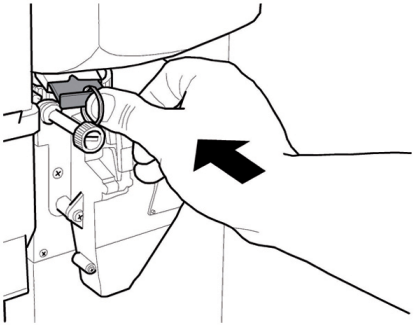


Lave todos os componentes com água morna e preste muita atenção para não danificar o ventilador. Execute o processo inverso para montar os componentes e ligar correctamente o tubo de distribuição.

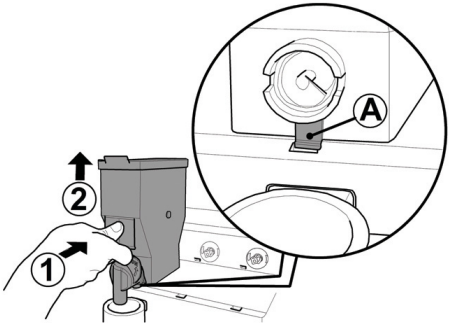
10.2.4 Limpeza dos depósitos

Lave periodicamente com um detergente não abrasivo e enxugar com muito cuidado.
- o reservatório de água.

Para limpar o depósito do café em grãos será preciso:
- empurrar para dentro a portinhola móvel;
- distribuir uns cafés de teste a fim de esvaziar o moinho de café dos grãos;
- retirar de cima o depósito e remover os resíduos dos grãos através de um aspirador;
- lavar o interior do depósito e secá-lo cuidadosamente antes de montá-lo de novo.



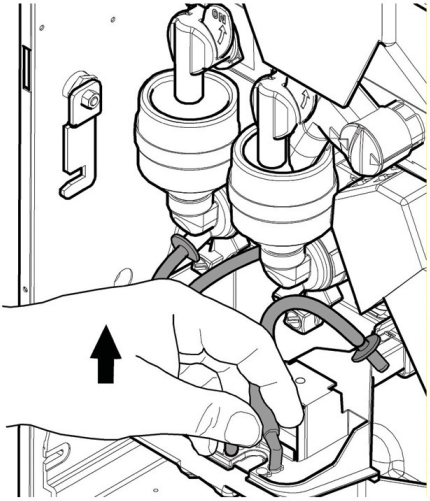
Para limpar um depósito dos produtos solúveis será preciso:
- extraia o depósito empurrando-o para o interior do distribuidor de modo a desengatar o retentor A, levante-o após para cima;



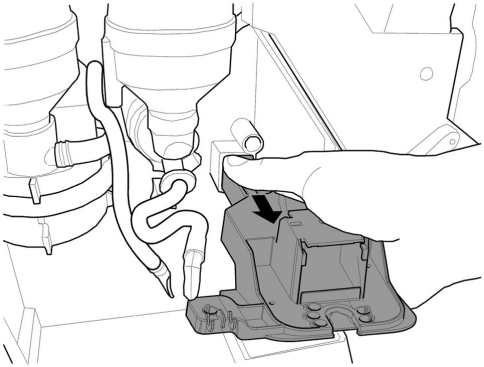
- lavar o interior do depósito e secá-lo cuidadosamente antes de montá-lo de novo.
- para montar de novo o depósito efectue o procedimento inverso, prestando atenção em introduzir o retentor A na sede apropriada.

10.2.5 Limpeza do braço de distribuição

Desligue os tubos do braço de distribuição.



Desmonte o bloco de distribuição.



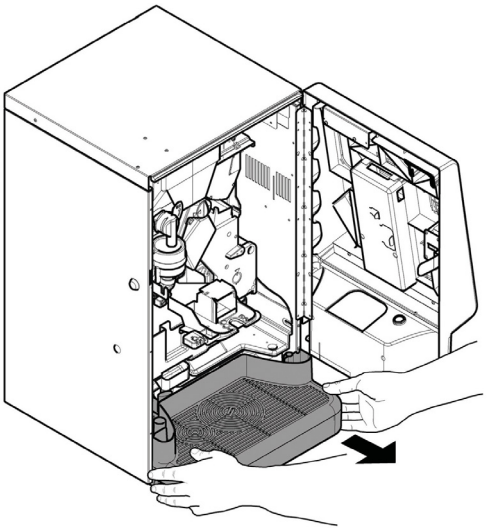
Lave o braço com água morna e execute o processo inverso para a montagem.

10.2.6 Limpeza do moinho de café

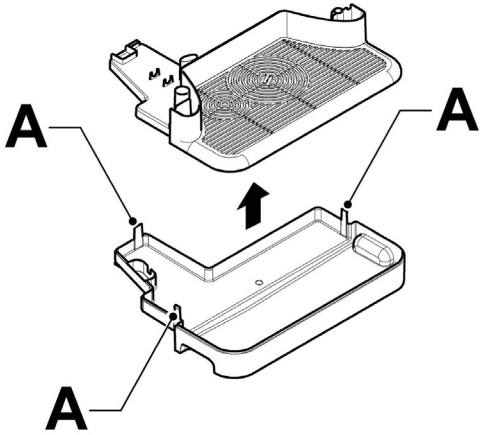
Cada mês será necessário limpar o moinho de café de eventuais resíduos que poderiam provocar incrustações. Depois de tirado o depósito do café em grãos (veja o ponto "Limpeza dos recipientes"), utilize um aspirador de pó para limpar cuidadosamente o moinho de café.

10.2.7 Limpeza da bandeja de limpeza e gaveta para recolher as borras

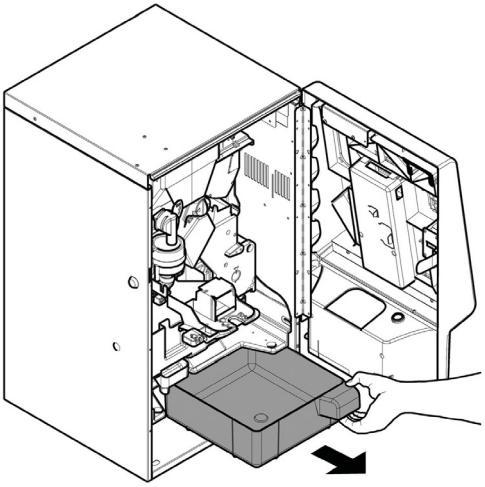
Abra a portinhola. Extraia o conjunto da bandeja de limpeza.



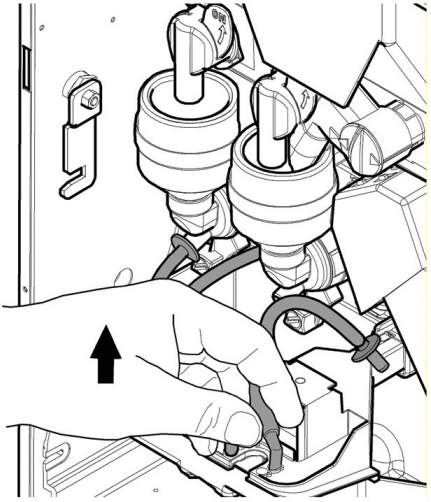
Esvazie os líquidos dentro do conjunto da bandeja de limpeza. Desengate os 3 bloqueios A. Separe a parte superior do conjunto da bandeja de limpeza da parte inferior. Limpe correctamente as duas partes que acabou de desmontar.



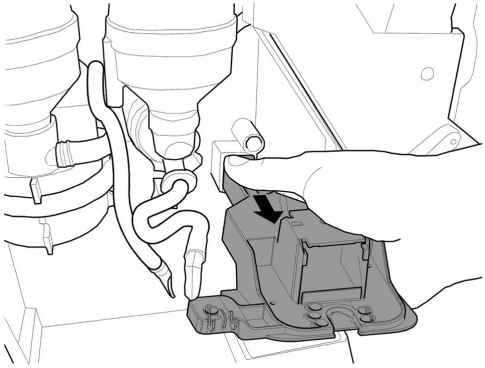
Retire, esvazie e limpe correctamente a gaveta de recolha das borras.



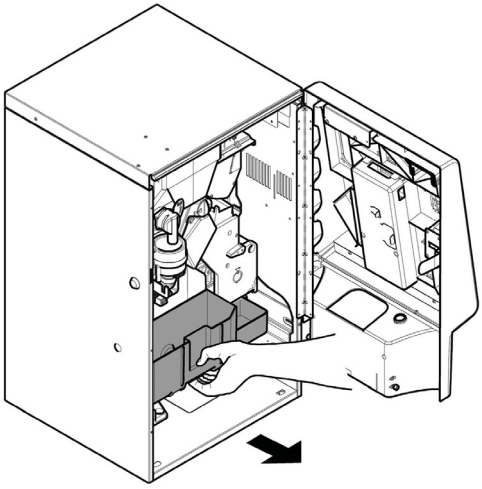
Desligue os tubos do braço de distribuição.



Desmonte o bloco de distribuição.



Retire, esvazie e limpe correctamente a bandeja de limpeza.

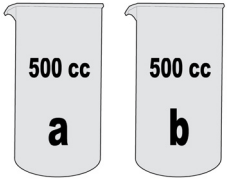


Volte a introduzir a bandeja de limpeza. Volte a montar o bloco do distribuidor. Volte a montar o conjunto da bandeja de limpeza. Volte a introduzir a gaveta de recolha das borras e o conjunto da bandeja de limpeza retirados anteriormente.

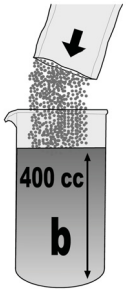
10.2.8 Limpeza semi-automática do Cappuccinatore

(Apenas para a versão cappuccino)

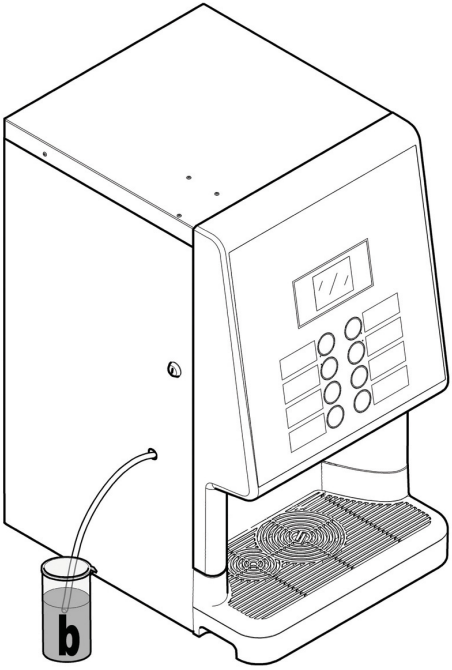
Procure 2 recipientes com uma capacidade de pelo menos 500 cc.



Num dos dois recipientes prepare a solução líquida "Saeco powder pack for milk circuit" para a limpeza do cappuccinatore, diluindo o pó em 400 cc de água.



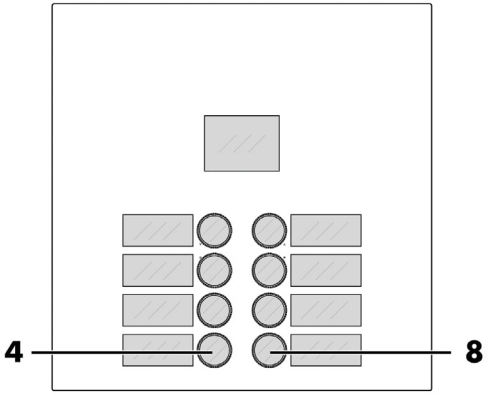
Extraia o tubo de silicone para a aspiração do leite do seu recipiente e mergulhe-o no recipiente que contém a solução anteriormente preparada.



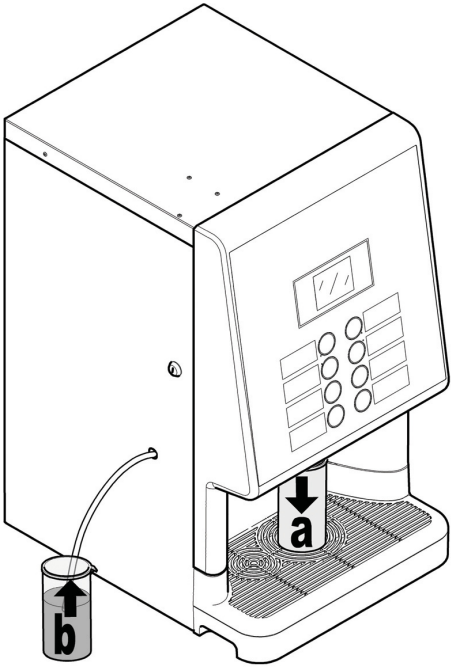
O procedimento pode ser activado seguindo dois métodos:

- Entre no menu de manutenção e seleccione a opção "Limpeza Cappuccinatore"
- Ou então se a opção "HabilLimpeza Capp" em Gestão do sistema estiver programada em SIM, então é possível aceder ao procedimento ao pressionar simultaneamente os últimos 2 botões em baixo (tecla 4 e tecla 8).

Posicione o recipiente vazio no compartimento de distribuição de bebidas; pressione novamente os 2 últimos botões na parte inferior (tecla 4 e tecla 8). Para prosseguir, siga as instruções visualizadas no visor.

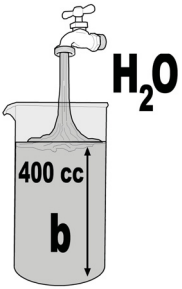


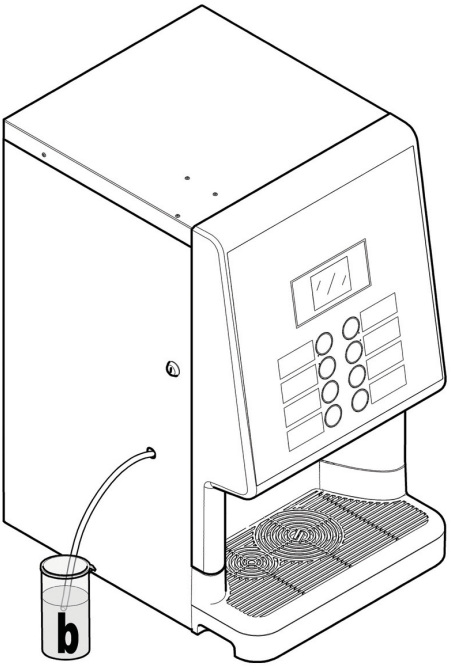
Aguarde o tempo necessário para o esvaziamento da solução. Agora está a efectuar a limpeza e a sanificação do circuito do cappuccinatore.



No final da distribuição esvazie o preparado do recipiente situado no compartimento de distribuição e posicione-o novamente vazio no mesmo ponto.

Extraia o tubo do recipiente que continha a solução, enxagúe com cuidado e encha-o novamente com 400 cc de água fresca; mergulhe o tubo de aspiração.





Posicione o recipiente vazio no compartimento de distribuição de bebidas; pressione novamente os 2 últimos botões na parte inferior (tecla 4 e tecla 8). No final da distribuição esvazie o recipiente que contém a água.

A máquina está limpa e desinfectada, pronta para ser utilizada novamente.

10.2.9 Limpeza manual do cappuccinatore

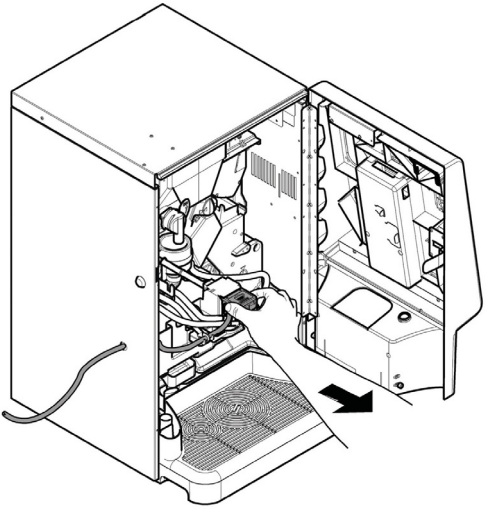
(Apenas para a versão cappuccino)

⚠ A não limpeza do Cappuccinatore após a sua utilização com o leite pode provocar a proliferação de cargas bacterianas potencialmente perigosas para o utilizador.

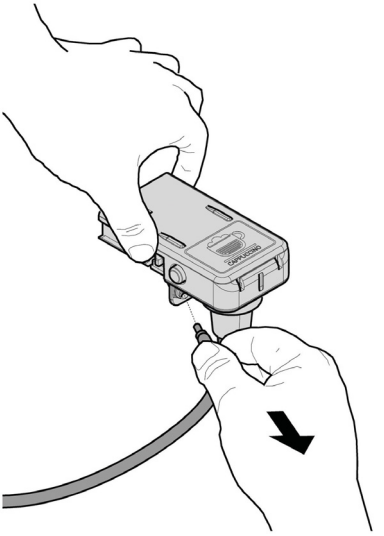
⚠ O Cappuccinatore deve ser lavado e limpo sempre que é utilizado. A falta de limpeza antes e depois de cada utilização pode comprometer o bom funcionamento da máquina.

☞ Para a limpeza dos componentes do Cappuccinatore, utilize os instrumentos fornecidos.

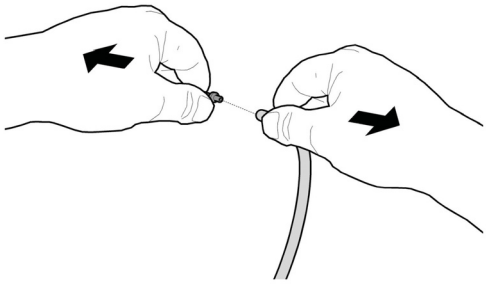
Abra a portinhola. Pressione os botões colocados na parte lateral e retire o Cappuccinatore.



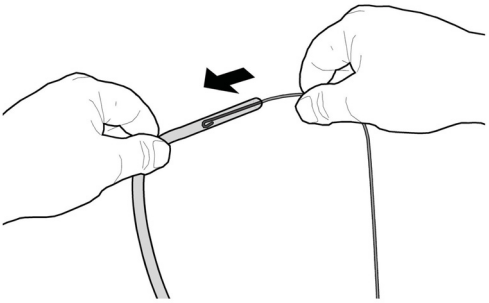
Retire o tubo de aspiração do Cappuccinatore.

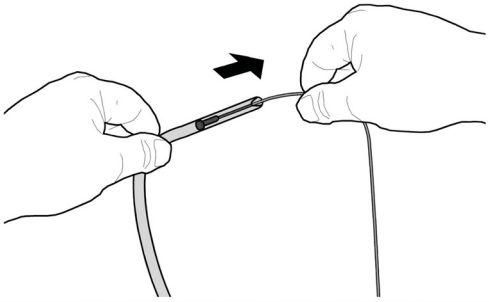


Retire a junção do tubo de aspiração de leite.

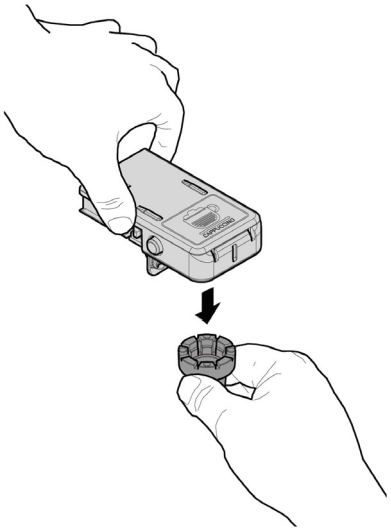


Limpe o interior do tubo de aspiração de leite com o raspador, conforme ilustrado na figura.

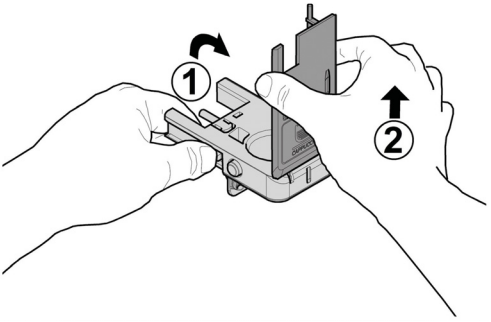




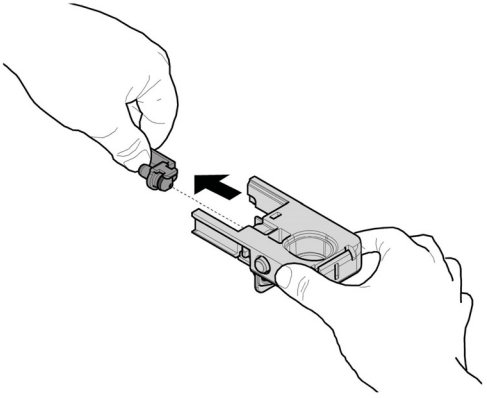
Retire o anel do Cappuccinatore.



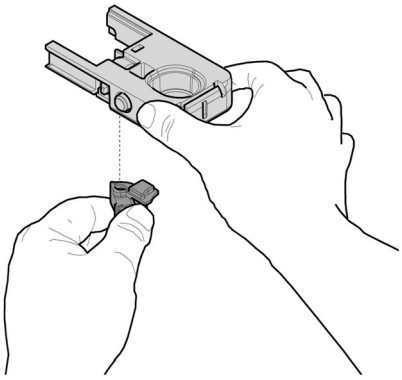
Rode a tampa do Cappuccinatore e levante-a para a desmontar do corpo do Cappuccinatore.



Retire a válvula do Cappuccinatore.



Retire a junção do tubo de aspiração do Cappuccinatore.



Lave as partes sob água corrente. Certifi que-se de que eventuais depósitos/incrustações de leite foram removidos. Efectue o procedimento inverso para a montagem do cappuccinatore certificando-se de que o tubo não apresente estrangulamentos e que seja colocado nas passagens previstas adequadas

10.3 Manutenção extraordinária

As operações aqui descritas são puramente indicativas, porque vinculadas a variáveis diferentes como: dureza da água, humidade, produtos utilizados, condições e quantidade .

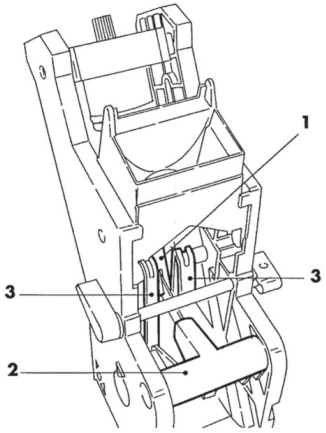
⚠ Para todas as operações a necessitarem da desmontagem dos componentes do distribuidor, assegure-se de que o mesmo esteja desligado.

Deixe as operações abaixo descritas para pessoal competente. Se as operações necessitarem do distribuidor ligado, deixe-as para pessoal treinado.
Para intervenções mais complexas, como por exemplo a eliminação do calcário da caldeira, necessita de um bom conhecimento da aparelhagem.
Desinfecte mensalmente todas as partes em contacto com alimentos, utilizando produtos à base de cloro, seguindo quanto já descrito na secção "Lavagem das partes em contacto com alimentos".

10.3.1 Manutenção Grupo Café

Grupo de plástico. Aconselha-se mensalmente a tirar o grupo e lavá-lo abundantemente em água quente, cada 5000 selecções e, de qualquer maneira, é aconselhável lubrificar mensalmente todas as partes em movimento do grupo, utilizando graxa de silicone para uso alimentício:

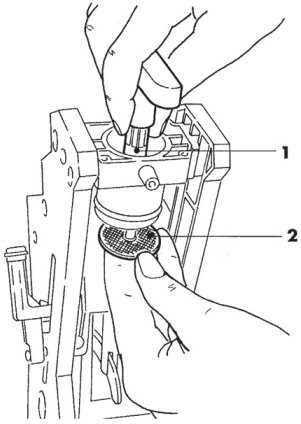
- haste do filtro inferior (1)
- biela (2)
- hastes de guia (3).



Cada 10000 selecções aconselha-se a substituir as guarnições de retenção e os filtros:

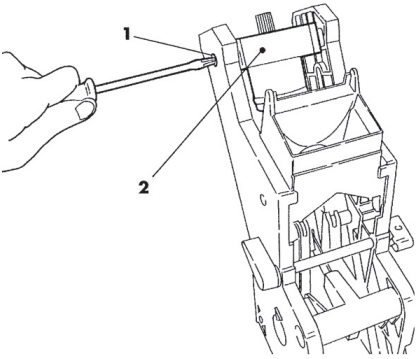
Para o filtro superior:

- afrouxe por meio da chave (não fornecida) o pino superior (1)
- desparafuse manualmente o filtro (2)

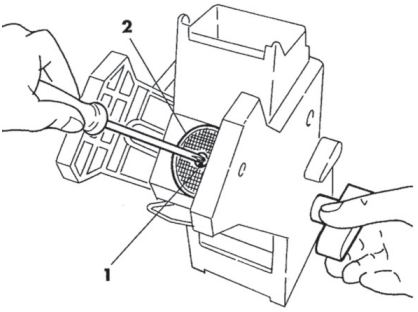


Para o filtro inferior:

- desparafuse os dois parafusos (1) laterais e tire o bloco pistão superior (2)



- com a chave (não fornecida) vire manualmente até deslocar o filtro inferior rente ao copo
- desparafuse o parafuso (1) e substitua o filtro (2)
- monte novamente tudo na ordem inversa.



☞ Seque bem o filtro superior e o inferior e sopre com ar comprimido.

10.4 Actualização do software

O programa de gestão do distribuidor reside na memória flash contida no interior da placa CPU.

A actualização desse software pode ser realizada, utilizando:

- uma pen USB (pendrive);
- um ficheiro que inclui o novo software a ser carregado;

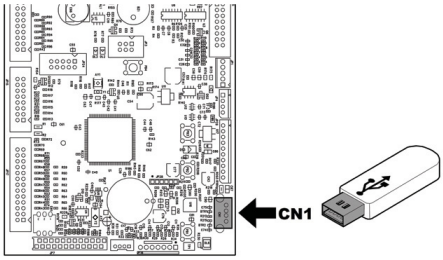
Procedimento de actualização:

- copie o ficheiro recebido para a actualização "SAE_PHEE_VXXXXX.s19" (onde XXXXX é o número da versão) para uma pen USB* (o ficheiro deve ser carregado na raiz do dispositivo);
- renomeie o ficheiro para: "SAE_PHEE.s19 ".

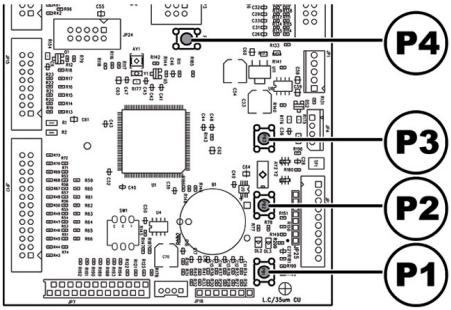
⚠ Se o nome do ficheiro não for exacto o software não será reconhecido (o led vermelho na cpu permanece aceso).

⚠ Se o nome do ficheiro apresenta espaços vazios o software não será reconhecido (o led vermelho na cpu permanece aceso).

- desligar o distribuidor;
- introduza a pen USB no conector CN1;



- manter pressionada a tecla P1 na CPU;



- ligar o distribuidor;
- solte a tecla P1 depois da CPU ter emitido um bip;
- A CPU reconhece a pen USB e procura o ficheiro com o software a carregar (o indicador luminoso verde e vermelho na CPU piscam alternadamente);
- No caso de erro é emitido um bip prolongado e o indicador luminoso vermelho fica aceso.
- a conclusão da actualização do software é assinalada por 3 bips aproximados e pelo reinício do distribuidor;
- desligar o distribuidor;
- remova a pen USB.

* Aceitam-se todas as pens USB normalmente utilizadas nos PC's. As únicas restrições são:

- o dispositivo deve estar formatado em FAT12, FAT16 ou FAT32
- a dimensão dos sectores deve ser de 512 Bytes

10.5 Gestão dos valores de default

O software do distribuidor permite criar ou recuperar o conjunto dos valores de default.
Para recuperar os valores pré-programados na fábrica, deve utilizar a função “Factory default”.
Se desejar criar um conjunto de valores de default próprio para depois o reutilizar no futuro, deve utilizar a função “Custom default”.
A função “Custom default” permite criar e depois recuperar o próprio conjunto de valores de default.
Para criar o conjunto de valores, utiliza-se a subfunção “Write custom”.
Para recuperar o conjunto de valores guardado, utiliza-se a subfunção “Read custom”.

☞ Os parâmetros associados às funções Factory/Custom default são todos os incluídos no menu de programação.

11 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS (TROUBLESHOOTING)

A tabela seguinte apresenta as possíveis causas de erros ou de alarmes que podem levar ao bloqueio total ou parcial do distribuidor automático.

Para cada uma das causas é apresentado:

- o código associado apresentado no LOG erros;
- o efeito que o evento que ocorreu tem sobre o funcionamento do distribuidor quando funciona como uma máquina de bebidas quentes independente;
- o efeito que o evento que ocorreu tem sobre o funcionamento do distribuidor quando funciona em conjunto com um ou dois slave de espiral;
- uma nota que ajuda a compreender a sinalização e a retoma do funcionamento normal.

Causa	Código de erro	Efeito	Notas / intervenções sugeridas
Impulsos do fluxómetro não detectados	1	DA fora de serviço	Verificar ligação à rede de água ou voltar a encher o tanque de água
Enchimento doseador café não detectado (café esgotado?)	2	Bebidas com café indisponíveis	Voltar a encher a campânula de café em grão. Ou verificar a funcionalidade do doseador de café.
Movimento do grupo moto-redutor não detectado	3 e 4	Bebidas com café indisponíveis	Verificar grupo moto-redutor infusão de café e/ou micro-interruptor para posicionamento.
leitura do sensor de temperatura da caldeira de café fora dos limites	14	DA fora de serviço	Verificar caldeira de café (ligações, termostatos, sensores de temperatura)
Grupo de distribuição do café não detectado	20	Bebidas com café indisponíveis	Apenas sinalização no LOG. Mensagem no ecrã "Café em grãos esgotado". Verificar inserção do grupo de café.
Reservatório de água não detectado	21	É visualizada no visor a mensagem para inserir o reservatório de água. Máquina bloqueada a aguardar intervenção.	Apenas sinalização no LOG. Introduza o reservatório de água.
Detectado fluxo anómalo durante a distribuição de café	22	Bebidas com café indisponíveis	Verificar limpeza do grupo de café. Ampliar moagem de café. Verificar fluxómetro.
bomba utilizada para além do tempo máximo	23	Só aviso	Verifique: programação da bebida, fluxómetro e circuito hídrico.
Ausência de enchimento da caldeira de solúveis	24	Modelos com 2 Caldeiras ==>bebidas com solúveis não disponíveis Modelos Instant ==> DA fora de serviço	Verificar o circuito hidráulico da caldeira de solúveis.
Configuração da posição do ponto decimal incoerente com o sistema de pagamento	31	DA fora de serviço	Verificar se existe correspondência entre a configuração do ponto decimal no DA e no sistema de pagamento.
Re-activação da gestão do crédito	32	Só aviso	Apenas sinalização no LOG.
Aviso de recuperação da normalidade após um fluxo anómalo	34	Só aviso	Apenas sinalização no LOG. Verificar granulometria do café moído.

Causa	Código de erro	Efeito	Notas / intervenções sugeridas
Detectado erro do slave MDB	35	Só aviso	Apenas sinalização no LOG.
Aquecimento lento da caldeira do café	36	DA fora de serviço	Verificar caldeira de café (ligações, termostatos)
Sinalização no Gestor de crédito	42	Só aviso	O gestor de crédito saiu de uma possível situação de bloqueio (habilitação de credit watch-dog).
Intervenção do watchdog	72	Só aviso	Apenas sinalização no LOG.
Sinalização de erro alternador MDB	80	Só aviso	Apenas sinalização no LOG. Verificar alternador.
Sinalização de Esgotamento do filtro amaciador	83	Só aviso	Efectuar a manutenção do filtro amaciador
Bloqueio borras intervindo	84	Produtos de café desabilitados	Remova e esvazie a gaveta de recolha das borras de café
Enchimento da caldeira não terminado correctamente	85	Bloqueio	Repita o enchimento automático (desligue e volte a ligar o distribuidor). Verifique o circuito hidráulico
Tipo de sensor errado (provavelmente foi seleccionado um modelo de DA errado)	87	Bloqueio	Seleccione o modelo do distribuidor correcto (Menu de Gestão do Sistema) Verifique as ligações dos sensores de temperatura
Impulsos do fluxómetro não detectados durante um ciclo de vapor do carregador	88	Bloqueio de vapor	Verifique o funcionamento do solenóide de vapor, bomba de água e fluxómetro.
Erro de sensor da caldeira de Vapor	92	Bebidas com vapor não disponíveis	Verifique a caldeira de vapor (ligações, termóstatos, sensor de temperatura).
Ambas as caldeiras em fora de serviço	93	Bloqueio	Verifique as caldeiras (ligações, termóstatos, sensor de temperatura)
Aquecimento lento da caldeira de vapor	94		Verifique a caldeira de vapor (ligações, termóstatos, sensor de temperatura).
Enchimento da caldeira de café falhado	95	Bebidas com café indisponíveis	Verifique o circuito hidráulico (bomba, fluxómetro).
Gaveta das borras não detectada	98	É visualizada a mensagem "Introduzir a gaveta de recolha das borras"	Apenas sinalização no LOG. Introduza a gaveta de recolha das borras.

12 ARMAZENAMENTO - DESMANTELAMENTO

12.1 Recolocação em um outro lugar

Se precisar recolocar o distribuidor automático em um outro lugar, será necessário:

- desligar o distribuidor das redes de alimentação;
- Esvaziar os recipientes dos solúveis, o recipiente do café em grãos
- executar o ciclo de esvaziamento da caldeira (menu de manutenção);
- Executar o esvaziamento da bandeja de limpeza e da gaveta de recolha das borras (capítulo "Limpeza da bandeja de limpeza e gaveta de recolha das borras")
- realize à limpeza geral do distribuidor como indicado no capítulo "Limpeza e manutenção";
- recolocar todos os componentes no seu lugar e encerrar as portinholas;
- levante e posicione o distribuidor no lugar de destino como indicado no ponto "Desembalagem e posicionamento".

12.2 Inactividade e armazenamento

Se precisar armazenar o distribuidor ou torná-lo inactivo por um longo período, será necessário executar as mesmas operações descritas no ponto "Recolocação em um outro lugar", depois disso é necessário:

- envolver o distribuidor num toldo a fim de protegê-lo contra o pó e a humidade;
- verificar que o distribuidor fique em um lugar apropriado (a temperatura não há de ser inferior a 1°C) cuidando de não apoiar acima dele caixas ou aparelhagens.

13 INSTRUÇÕES PARA O TRATAMENTO EM FIM DE VIDA ÚTIL

INFORMAÇÕES PARA OS UTILIZADORES
Este produto está conforme a directiva EU 2002/96/EC.

O simbolo impresso no produto ou na sua embalagem indica que este produto não se pode tratar como lixo doméstico normal.

Este produto deve ser entregue num ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem.

Ao assegurar-se que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a evitar possiveis consequências negativas para o ambiente e sacede poeblica que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adquada. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contacte o gabinete da câmara municipal da sua cidade ou a loja onde comprou o produto.

O desmantelamento do distribuidor ou de partes do mesmo deve ser efectuado no pleno respeito do ambiente e conforme as legislações vigentes em matéria.

Cod. 15004455 - Ed. 01