

Colibrì

P Português



DOC. NO. **H 249P00**
EDIÇÃO 1 05 04

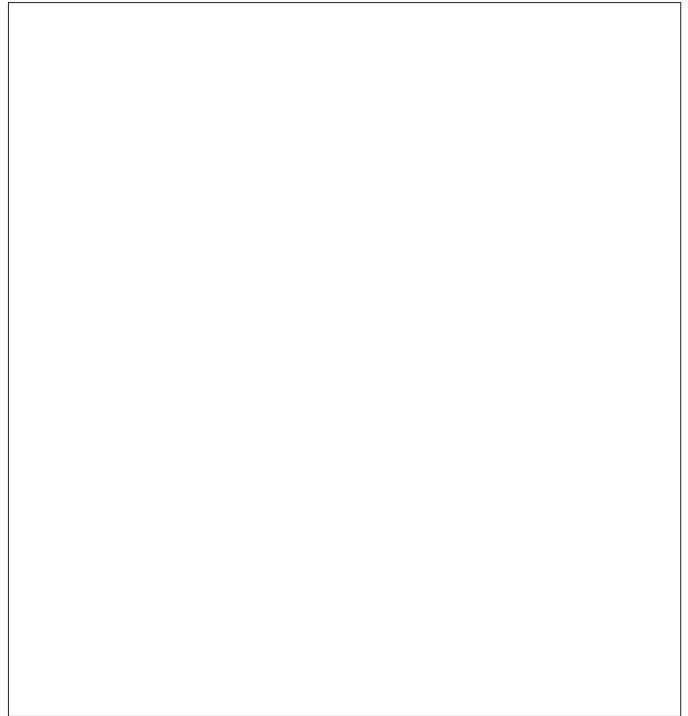
N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

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

Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606460
www.nwglobalvending.com

Cap. Soc. € 40.000.000 i. v.
Reg. Imp. Bergamo, Cod. Fisc. e Part. IVA: 03138870161
R.E.A. Bergamo n. 352618
Cod. ISO: IT 03138870161

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



Valbrembo, 01/04/2005

Dichiara che la macchina descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle direttive: **98/37/CE, 89/336, 73/23 CEE** e successive modifiche ed integrazioni.

Declares that the machine described in the identification plate conforms to the legislative directions of the directives: **98/37/CE, 89/336, 73/23 EEC** and further amendments and integrations.

Déclare que l'appareil décrit dans la plaque signalétique satisfait aux prescriptions des directives: **98/37/CE, 89/336, 73/23 CEE** et modifications/intégrations suivantes.

Erklärt, daß das im Typenschild beschriebene Gerät den **EWG** Richtlinien **98/37/CE, 89/336, 73/23** sowie den folgenden Änderungen/Ergänzungen entspricht.

Declara que la máquina descrita en la placa de identificación, resulta conforme a las disposiciones legislativas de las directivas: **98/37/CE, 89/336, 73/23 CEE** y modificaciones y integraciones sucesivas.

Declara que o distribuidor descrita na chapa de identificação é conforme às disposições legislativas das directivas **98/37/CE, 89/336 e 73/23 CEE** e sucessivas modificações e integrações.

Verklaart dat de op de identificatieplaat beschreven machine overeenstemt met de bepalingen van de **EEG** richtlijnen **98/37/CE, 89/336 en 73/23** en de daaropvolgende wijzigingen en aanvullingen.

Intyggar att maskinen som beskrivs på identifieringsskylten överensstämmer med lagstiftningsföreskrifterna i direktiven: **98/37/CE, 89/336, 73/23 CEE** och påföljande och kompletteringar.

Det erklæres herved, at automaten angivet på typeskiltet er i overensstemmelse med direktiverne **98/37/CE, 89/336 og 73/23 EU** og de senere ændringer og tillæg.

Forsikrer under eget ansvar at apparatet som beskrives i identifikasjonsplaten, er i overensstemmelse med vilkårene i EU-direktivene **98/37/CE, 89/336, 73/23** med endringer.

Vahvistaa, että arvokyltissä kuvattu laite vastaa **EU-direktiivien 98/37/CE, 89/336, 73/23** sekä niihin myöhemmin tehtyjen muutosten määräyksiä.


ANTONIO CAVO
C.E.O

®



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ

hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG) Italy

VIA DEL CHIOSO ANG. CAPITANI DI MOZZO - 24030 MOZZO (BG) Italy

for the following field of activities

Design, manufacturing and sale of electronic/electromechanical vending machines

Refer to quality manual for details of applications to ISO 9001:2000 requirements

has implemented and maintains a

Quality Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001:2000

Issued on: 2005 - 07 - 11

Registration Number: **IT - 12979**



Fabio Roversi
President of IQNet



Gianrenzo Prati
President of CISQ

*IQNet partners**

AENOR Spain **AFAQ France** **AIB-Vincotte International Belgium** **ANCE Mexico** **APCER Portugal** **CISQ Italy** **CQC China**
COM China **COS Czech Republic** **DQS Germany** **DS Denmark** **EI OT Greece** **FCVY Brazil** **FONDONORMIA Venezuela**
HKQAA Hong Kong **ICONTEC Colombia** **IMAC Mexico** **IRAM Argentina** **IQAA Japan** **KEMA Netherlands** **KUO Korea** **MSZT Hungary** **Nemko Certification Norway** **NSAI Ireland** **OQS Austria** **PCBC Poland** **PSB Certification Singapore** **QMI Canada** **RR Russia**
SAI Global Australia **SIS Finland** **SHI Israel** **SIQ Slovenia** **SQS Switzerland** **SRAQ Romania** **TEST St Petersburg Russia**
IQNet is represented in the USA by the following partners: **AFAQ**, **AIB-Vincotte International**, **CISQ**, **DQS**, **KEMA**, **NSAI**, **QMI** and **SAI Global**

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

CISQ is a member of
IQNet
INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK
www.iqnet-certification.com

IQNet, the association of the world's first class certification bodies, is the largest provider of management system certification in the world. IQNet is comprised of more than 30 bodies and counts over 150 subsidiaries all over the globe.



www.imq.it

CERTIFICATO N. 9191.ZAV2
CERTIFICATE N.

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE DI
WE HEREBY CERTIFY THAT THE ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEMS OPERATED BY

N&W GLOBAL VENDING SPA
VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

SITI
SITES

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)
E' CONFORME ALLA NORMA
IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD

ISO 14001

PER LE SEGUENTI ATTIVITA'
FOR THE FOLLOWING ACTIVITIES

Progettazione, produzione e vendita di apparecchiature elettromeccaniche/elettroniche per
distribuzione automatica e ristorazione
Electronic/electromechanical vending machines

IL PRESENTE CERTIFICATO E' SOGGETTO AL RISPETTO DEL REGOLAMENTO
PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI QUALITA' E DI GESTIONE DELLE AZIENDE
THE USE AND THE VALIDITY OF THE CERTIFICATE SHALL SATISFY THE REQUIREMENTS
OF THE RULES FOR THE CERTIFICATION OF COMPANY QUALITY AND MANAGEMENT SYSTEMS

PRIMA EMISSIONE
FIRST ISSUE
1997-12-19

EMMISSIONE CORRENTE
CURRENT ISSUE
2005-07-11

IMQ S.p.A. - VIA QUINTILIANO, 43 - 20138 MILANO

CISQ è la Federazione Italiana di Organismi di Certificazione del Sistema di Gestione Ambientale
CISQ is the Italian Federation of management system Certification Bodies



APPROVAZIONE
ACCREDITED

Member of the Board of International Accreditation



www.cisq.com

La validità del presente certificato è subordinata a solvibilità annuale e al riesame completo del Sistema di Gestione Ambientale con periodicità triennale secondo le procedure dell'IMQ
The validity of the certificate is submitted to annual audit and a reassessment of the entire Environmental Management System within three years according to IMQ rules

Português

ÍNDICE

INTRODUÇÃO	PAG. 2	ESTADOS DE FUNCIONAMENTO	PAG. 16
IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO	PAG. 2	FUNCIONAMENTO NORMAL	PAG. 16
NO CASO DE AVARIA	PAG. 2	PRÉ-SELEÇÕES	PAG. 16
TRANSPORTE E ARMAZENAGEM	PAG. 2	FUNCIONAMENTO EM MANUTENÇÃO	PAG. 16
POSICIONAMENTO DO EQUIPAMENTO	PAG. 3	AUTO-TESTE	PAG. 17
ADVERTÊNCIAS PARA A INSTALAÇÃO	PAG. 3	ESVAZIAMENTO DO AIR-BREAK	PAG. 17
ADVERTÊNCIAS DE USO	PAG. 3	VISUALIZAÇÃO DAS ESTATÍSTICAS	PAG. 18
ADVERTÊNCIAS PARA A DEMOLIÇÃO	PAG. 3	IMPRESSÃO DAS ESTATÍSTICAS	PAG. 18
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	PAG. 3	APAGAMENTO DAS ESTATÍSTICAS	PAG. 18
CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA	PAG. 4	CONTADOR GERAL	PAG. 18
ACESSÓRIOS	PAG. 4	PROGRAMAÇÃO	PAG. 19
FECHADURA COM COMBINAÇÃO PROGRAMÁVEL	PAG. 5	VISUALIZAÇÃO DAS AVARIAS ACTUAIS	PAG. 19
CARREGAMENTO E LIMPEZA	PAG. 6	PROGRAMAÇÃO DE DOSES DA ÁGUA E DE PÓS	PAG. 20
INTERRUPTOR DA PORTA	PAG. 6	PROGRAMAÇÃO DOS PREÇOS	PAG. 20
HIGIENE E LIMPEZA	PAG. 6	PROGRAMAÇÃO DOS PREÇOS E ESTADO DAS TECLAS	PAG. 21
UTILIZAÇÃO DOS DISTRIBUIDORES	PAG. 6	PROGRAMAÇÃO DA MOEDA BÁSICA E PONTO DECIMAL	PAG. 21
COMANDOS E INFORMAÇÕES	PAG. 7	SISTEMAS DE PAGAMENTO	PAG. 21
CARREGAMENTO DOS COPOS	PAG. 7	PROGRAMAÇÃO DO VALIDADOR	PAG. 21
CARREGAMENTO DE CAFÉ	PAG. 8	INICIALIZAÇÃO	PAG. 21
CARREGAMENTO DOS PRODUTOS SOLÚVEIS E AÇÚCAR	PAG. 8	PROGRAMAÇÃO DO CÓDIGO DA MÁQUINA	PAG. 22
CARREGAMENTO DAS COLHERES	PAG. 8	CONFIGURAÇÃO DA MÁQUINA	PAG. 22
LAVAGEM MIXER	PAG. 8	CICLOS RÁPIDOS	PAG. 22
LIMPEZA DO DEPÓSITO DE ALIMENTAÇÃO HÍDRICA	PAG. 8	CONTADOR	PAG. 22
LIMPEZA DO DISPENSADOR DE AÇÚCAR	PAG. 8	CONFIGURAÇÃO DA MENSAGEM PROMOCIONAL	PAG. 22
LIMPEZA DO RECIPIENTE DOS RESÍDUOS	PAG. 9	CONFIGURAÇÃO DA LÍNGUA	PAG. 23
LIMPEZA DO BRAÇO TRANSLADADOR DO COPO	PAG. 9	TEMPO DE MISTURA	PAG. 23
LIMPEZA SEMANAL DO GRUPO DO CAFÉ	PAG. 9	PASSWORD DE ACESSO À PROGRAMAÇÃO	PAG. 23
SUSPENSÃO DO SERVIÇO	PAG. 9	CONFIGURAÇÃO DA SELEÇÃO	PAG. 23
INSTALAÇÃO	PAG. 10	DESCONTO	PAG. 23
INTERRUPTOR PORTA	PAG. 10	VENDAS ESPECIAIS	PAG. 23
DESEMBALAGEM DO DISTRIBUIDOR	PAG. 10	EURO	PAG. 23
LIGAÇÃO À CANALIZAÇÃO DA ÁGUA	PAG. 10	INSTALAÇÃO	PAG. 23
LIGAÇÃO ELÉTRICA	PAG. 11	APAGAMENTO DAS AVARIAS	PAG. 23
MONTAGEM DO SISTEMA DE PAGAMENTO	PAG. 12	MANUTENÇÃO	PAG. 24
DESCALCIFICADOR	PAG. 12	PREMISSA GERAL	PAG. 24
INSERÇÃO DAS ETIQUETAS	PAG. 12	MANUTENÇÃO DO CONJUNTO DE INFUSÃO	PAG. 24
LARGURA DAS COLHERES	PAG. 12	SANITIZAÇÃO DOS MISTURADORES E DOS CIRCUITOS ALIMENTARES	PAG. 25
INICIALIZAÇÃO	PAG. 12	REGENERAÇÃO DO DESCALCIFICADOR	PAG. 25
ENCHIMENTO DO CIRCUITO HIDRÁULICO	PAG. 12	LIMPEZA ANUAL	PAG. 26
FUNCIONAMENTO DO CONJUNTO DE INFUSÃO	PAG. 13	FUNÇÕES DAS PLACAS E INDICADORES LUMINOSOS	PAG. 27
CICLO DE DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ	PAG. 13	CIRCUITO HIDRÁULICO	PAG. 29
VERIFICAÇÃO E REGULAGEM DAS CALIBRAGENS	PAG. 14	RESUMO MENU PROGRAMAÇÃO	PAG. 30
CALIBRAGENS NORMAIS	PAG. 14	ESQUEMA ELÉTRICO	PAG. 41
REGULAGEM DO VOLUME DA CÂMARA DE INFUSÃO	PAG. 14		
REGULAGEM DA TEMPERATURA DA ÁGUA	PAG. 14		
REGULAGEM DA GRAU DE MOAGEM	PAG. 15		
REGULAÇÃO DA GRAMAGEM DO CAFÉ	PAG. 15		

INTRODUÇÃO

O presente manual constitui parte integrante do equipamento e deve acompanhar todos os deslocamentos ou mudanças de propriedade para possibilitar a sua consulta por parte dos vários usuários.

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

O presente manual está articulado em três capítulos.

O primeiro capítulo descreve as operações de abastecimento e limpeza ordinária a efetuar nas zonas do equipamento acessíveis exclusivamente com o uso da chave de abertura porta, sem recorrer a outros meios.

O segundo capítulo contém as instruções relativas à correta instalação e à informações necessárias para utilizar no melhor dos modos este equipamento.

O terceiro capítulo descreve as operações de manutenção que requerem o uso de meios para o acesso a zonas potencialmente perigosas.

As operações descritas no segundo e terceiro capítulo devem ser efetuadas somente por pessoal dotado de conhecimentos específicos acerca do funcionamento do equipamento quer sob o ponto de vista da segurança elétrica quer das normas de higiene.

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO E SUAS CARACTERÍSTICAS

Cada equipamento é identificado mediante um específico número de série, que se encontra na etiqueta situada no lado direito no interior da máquina.

A etiqueta (vide figura) é a única reconhecida pelo fabricante como identificação do equipamento e contém todos os dados que permitem ao fabricante fornecer rapidamente e com segurança, informações técnicas de qualquer espécie e facilitar a gestão das peças de reposição.

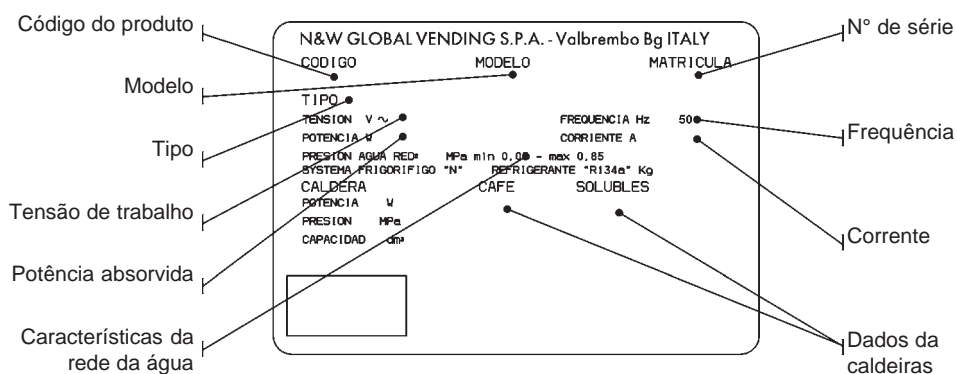


Fig. 1

NO CASO DE AVARIA

Na maior parte dos casos, os eventuais inconvenientes técnicos que se verificam podem ser resolvidos através de pequenas intervenções. Portanto, sugerimos ler com atenção o presente manual, antes de contatar o fabricante. No caso de anomalias ou mau funcionamento que não seja possível a resolução imediata favor entrar em contato:

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

TRANSPORTE E ARMAZENAGEM

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

É possível levantar o aparelho, com a empilhadora, a motor ou manual, colocando as forcas na parte inferior do mesmo.

Evitar:

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

Para a armazenagem é necessário que o ambiente seja seco e a temperatura compreendida entre 0°C a 40°C. Com a embalagem original não é possível sobrepor mais do que 2 aparelhos tendo o cuidado de manter a posição vertical indicada pelas setas da embalagem.

POSICIONAMENTO DO EQUIPAMENTO

Este equipamento não é adequado para ser instalado ao ar livre e portanto deve ser instalado em lugares secos, com temperaturas compreendidas entre 2° e 32°C e não pode ser instalado em ambientes onde se usem jatos de água para limpezas (ex.: cozinhas grandes, etc.).

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

Nunca cobri-lo com panos ou semelhantes.

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

Se necessário proceder o nivelamento utilizando os respectivos pés reguláveis fornecidos.

Importante!!

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

Deverá ser prevista a possibilidade de rodar o aparelho sobre si mesmo para poder desmontar o painel posterior e os laterais.

Colocação sobre o móvel

O aparelho pode ser posicionado sobre uma mesa ou sobre um suporte idóneo (altura sugerida mm. 820).

É aconselhável utilizar se possível o relativo móvel onde se podem posicionar, a bacia de recolha fundos, o kit de auto-alimentação hídrica, o sistema de pagamento e, no caso de água muito dura, o descalcificador.

ADVERTÊNCIAS PARA A INSTALAÇÃO

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

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

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

Desfazer-se dos materiais de embalagem respeitando o ambiente.

ADVERTÊNCIAS DE USO

Alguns conselhos para ajudar a respeitar o ambiente:

- para a limpeza do equipamento utilizar produtos biodegradáveis;
- eliminar em modo apropriado todas as confeções dos produtos utilizados para carregar e para a limpeza do equipamento;
- desligando o equipamento durante os períodos de inatividade consente obter uma notável poupança de energia.

ADVERTÊNCIAS PARA A DEMOLIÇÃO



O símbolo indica que o aparelho não pode ser

eliminado como lixo normal, mas deve ser eliminado segundo quanto estabelecido pela directriz europeia 2002/96/CE (Waste Electrical and Electronics Equipments - WEEE) e pelas legislações nacionais derivantes, para prevenir possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.

Para a correta eliminação do aparelho, contatar o ponto de venda no qual foi comprado o aparelho ou então contatar o nosso serviço pós-venda.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

DIMENSÕES

Altura	650	mm
Altura com recipiente	750	mm
Largura	410	mm
Profundidade	490	mm
Profundidade com porta aberta	830	mm
Altura do móvel	820	mm

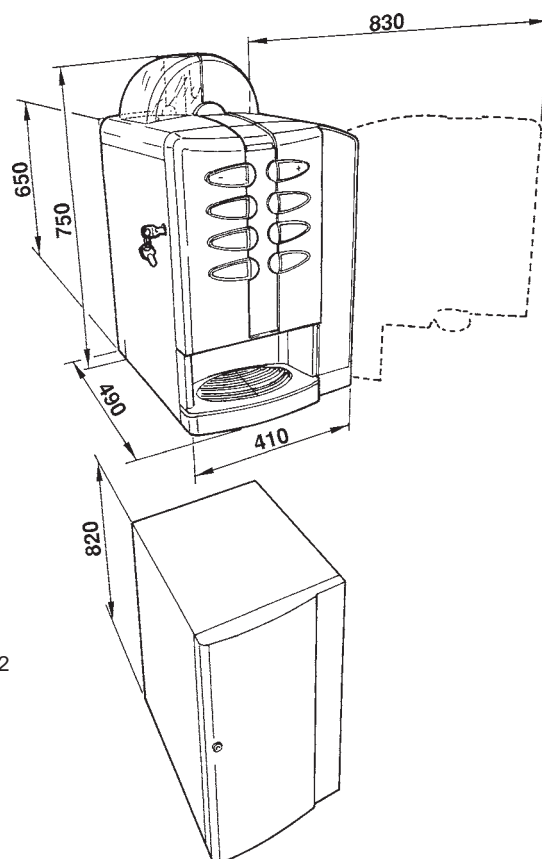


Fig. 2

Peso	38	kg.
Tensão de alimentação	230	V~
Frequência de alimentação	50	Hz
Potência instalada	1.300	W

DISTRIBUIDOR DE COPOS

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

SISTEMA DI PAGAMENTO

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

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

PREÇOS DE VENDA

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

CAIXA DAS MOEDAS

De plástico, com fecho disponíveis como acessório extra.

ALIMENTAÇÃO HÍDRICA

Com alimentação da rede, sob pressão de 0.05 a 0.85 Mpa (05-8.5 bar).

No móvel é possível montar um kit de auto-alimentação hídrica (opcional).

REGULAGENS POSSÍVEIS

Granulometria do café expresso;
Doses de água volumétricas;
Doses de produtos solúveis em tempo.
Temperatura da água regulável via software.

AUTORIZAÇÕES

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

SEGURANÇAS

- interruptor da porta
- presença recipiente de fundos café (só nos modelos expresso)
- termóstato de segurança da caldeira de restabelecimento manual
- bloqueio da bóia do air-break (só com alimentação de rede)
- eletroválvula anti-alagamento (só com alimentação de rede)
- proteção temporizada de:
 - bomba
 - motoredutor do conjunto do café
 - moinho

- proteção térmica de:
 - motodoseadores
 - motoredutor do conjunto do café
 - eletromagnetes
 - bomba
 - motomisturadores
 - motor do moinho
- proteção mediante fusível:
 - circuito eléctrico principal
 - transformador de alimentação da placa

CAPACIDADE DOS RESERVATÓRIOS

Capacidade reservatórios (Kg)		
Café em grãoi	1.2	
Café solúvel	0.4	0.3
Açúcar	1.0	
Leite	0.8	
Chocolate	1.4	1.0
Chá	1.5	1.2
Colheres	160	

CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA

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

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

Para atingir a temperatura 28.6 W/h

Por 24h de stand-by 1.414 W/h

O consumo de energia calculado segundo os dados médios acima indicados deve ser considerado como indicativo.

ACESSÓRIOS

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

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

Importante!!

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

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

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

FECHADURA COM COMBINAÇÃO PROGRAMÁVEL

Alguns modelos são fornecidos com uma fechadura com combinação variável.

A fechadura é dotada de duas chaves prateadas que servem normalmente para abrir e fechar.

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

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

Podem ser fornecidas, a pedido, outras confeções de chaves de mudança e de uso com outras combinações.

Também podem ser fornecidas outras confeções de chave de uso (prateada) fornecendo a combinação gravada na própria chave.

Normalmente deve ser usada a chave de uso (prateada) enquanto que a chave de mudança de combinação (dourada) deve ser conservada como chave de reserva.

Evitar usar a chave de mudança como chave normal porque este facto pode danificar a fechadura.

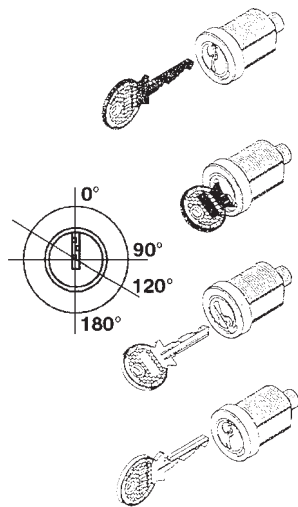
Para trocar a combinação:

- abrir a porta do aparelho para evitar de forçar a rotação;
- lubrificar ligeiramente com um spray o interior da fechadura;
- Introduzir a actual chave de mudança (preta) e rodar até à posição de mudança (sinal de referência a 120°);
- extrair a chave de mudança actual e introduzir a chave de mudança (dourada) com a nova combinação;
- rodar até à posição de encerramento (0°) e extrair a chave de mudança.

A fechadura agora é dotada da nova combinação.

As chaves da velha combinação não podem ser mais usadas para a nova combinação.

Fig. 3



INTERRUPTOR DA PORTA

Abrindo a porta, um interruptor interrompe a tensão ao circuito elétrico do equipamento para consentir as operações descritas seguidamente, de abastecimento e de limpeza ordinária em plena segurança.

Todas as operações que requerem o distribuidor, seja em tensão, devem ser efetuadas por pessoal qualificado e consciente dos riscos específicos que essa situação comporta.

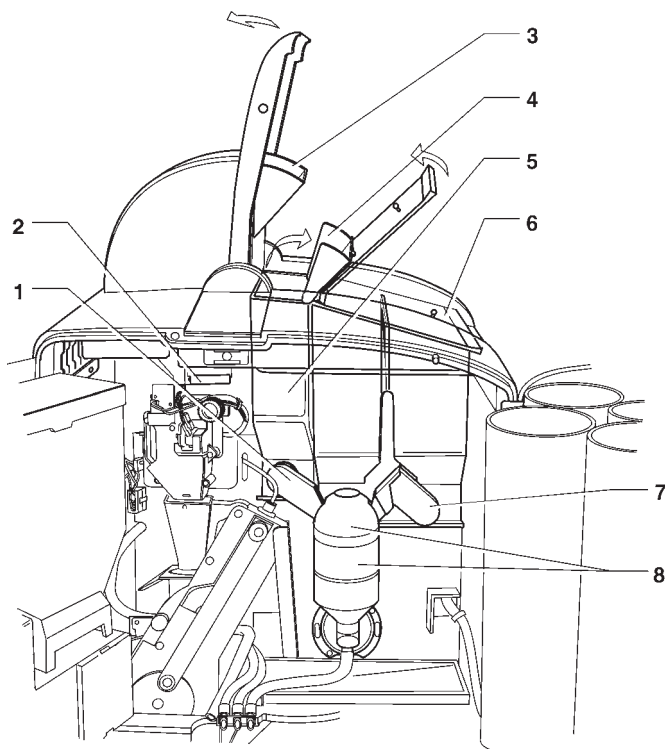


Fig. 4

- 1 - Rampa pó
- 2 - Abertura do recipiente café
- 3 - Recipiente café em grão
- 4 - Tampa recipiente pequeno
- 5 - Recipiente pequeno
- 6 - Tampa recipiente solúveis
- 7 - Rampa pó
- 8 - Misturador solúveis

HIGIENE E LIMPEZA

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

Durante a instalação, é necessário efetuar uma sanitização total dos circuitos hidráulicos e das partes em contato com os alimentos para se eliminarem eventuais bactérias que se tenham formado durante a armazenagem.

Este equipamento não é adequado para ser instalado ao ar livre e portanto deve ser instalado em lugares secos, com temperaturas compreendidas entre 2° e 32° C.

Convém utilizar também produtos sanificantes (detergentes clorados ou semelhantes) para a limpeza das superfícies não diretamente em contato com os alimentos.

Detergentes agressivos podem estragar algumas partes do distribuidor.

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

Desligar sempre o equipamento antes de efetuar operações de manutenção que requeiram a desmontagem de componentes.

Evitar absolutamente a utilização de jatos de água.

UTILIZAÇÃO DOS DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS QUENTES EM RECIPIENTES ABERTOS (Ex. Copos de plástico, chávenas de cerâmica, jarros)

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

- infusão de cápsulas de café

- reconstituição de preparações solúveis ou liofilizadas.

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

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

Qualquer outro emprego é impróprio e portanto potencialmente perigoso.

COMANDOS E INFORMAÇÕES

O equipamento deve funcionar a uma temperatura ambiente, compreendida entre 2 e 32 °C.

No lado externo da porta (ver a fig. 5) encontram-se os comandos e as informações para o usuário.

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

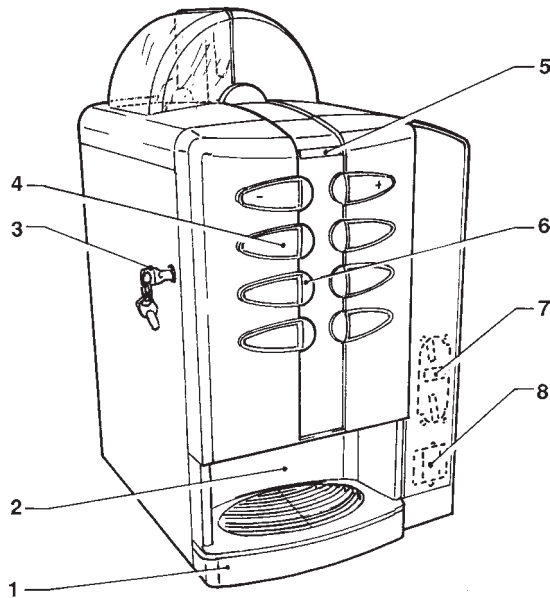


Fig. 5

- 1 - Bandeja fundos líquidos
- 2 - Vão de distribuição
- 3 - Fechadura
- 4 - Espaços para etiquetas dos produtos
- 5 - Display alfa-numérico
- 6 - Botões de seleção
- 7 - Predisposição para validador frontal
- 8 - Predisposição para sistemas de pagamento "cashless"

No lado interno da placa do botões acha-se o botão de programação que dá acesso às funções da máquina. Premindo-se uma vez o botão a máquina fica no estado "Manutenção";

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

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

RUÍDO

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

CARREGAMENTO DOS COPOS

Para o carregamento dos copos proceder da seguinte maneira:

- abrir a porta;
- levantar ligeiramente o distribuidor de copos e incliná-lo (ver fig. 6);
- evitar de rodar as colunas durante as operações de carregamento;
- **carregar as colunas com copos tomando cuidado para não bloqueá-las no sentido da altura;**
- fixar novamente o distribuidor de copos;
- fechar a máquina e experimentar fazer uma seleção.

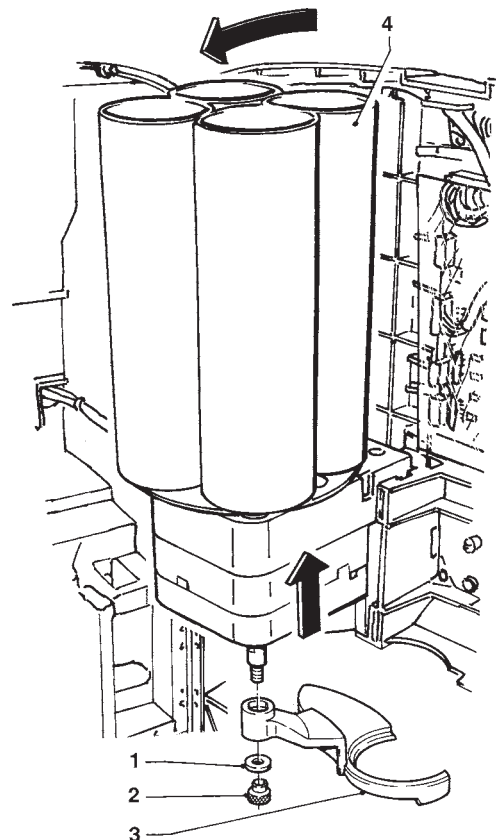


Fig. 6

- 1 - Roseta separadora
- 2 - Godrone de fixação
- 3 - Braço de movimentação do copo
- 4 - Recipiente dos copos

CARREGAMENTO DE CAFÉ

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

CARREGAMENTO DOS PRODUTOS SOLÚVEIS E AÇÚCAR

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

Per manovrare la mensola del distributore zucchero palette, prestare attenzione che la chiave (Vedi fig. 11) sia ruotata completamente in senso orario per evitare che il chiavistello della serratura interferisca con l'incolonnatore palette.

CARREGAMENTO DAS COLHERES

Tirar o peso do encolunador de colheres (ver a fig. 11) e inserir as novas colheres.

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

Pôr o peso sobre as colheres.

As colheres não devem ter rebarbas nem estar encurvadas.

LAVAGEM MIXER

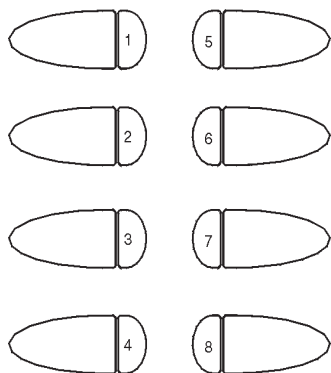
A operação de lavagem mixer deve ser realizada diariamente e todas as vezes que se abastece o aparelho para evitar que quedas acidentais do produto durante o abastecimento possam obstruir o mixer.

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

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

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

Fig. 8



LIMPEZA DO DEPÓSITO DE ALIMENTAÇÃO HÍDRICA (OPTIONAL)

Para os aparelhos que utilizam o depósito de água dentro do móvel é necessário fazer, pelo menos semanalmente, a limpeza e desinfecção do depósito com os detergentes utilizados para os misturadores.

LIMPEZA DO DISPENSADOR DE AÇÚCAR

Nos modelos em que o açúcar é directamente soltado para o copo, deve-se limpar periodicamente com água quente o dispensador (ver a Fig. 9) da seguinte maneira:

- desengatar a mola de retorno;
- levantar a alavanca elástica para livrar o perno
- extrair o perno e o bico de fornecimento;
- lavar e enxugar com cuidado; após a limpeza montar tudo na ordem inversa.

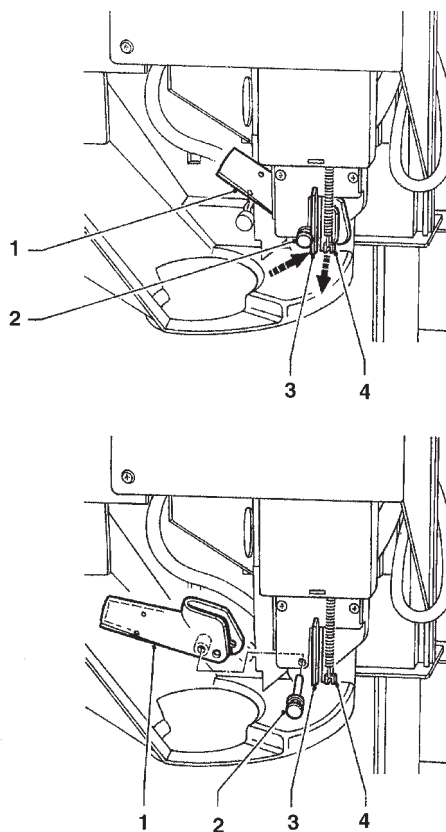


Fig. 9

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

LIMPEZA DO RECIPIENTE DOS RESÍDUOS

Os recipientes dos resíduos extraem-se facilmente mesmo com a porta fechada (ver fig. 10) para permitir um rápido esvaziamento e limpeza.

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

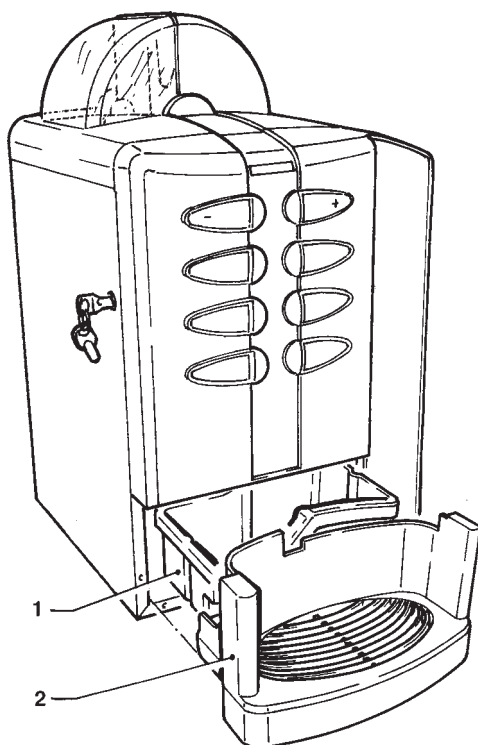


Fig. 10

- 1 - Recipiente de fundos de café
- 2 - Recipiente zona distribuição

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

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

Em ausência do recipiente de fundos do café, o aparelho fica disponível para a distribuição de bebidas solúveis visualizando no display a mensagem "Inserir o recipiente". Para pôr os contadores a zero deve-se operar do seguinte modo, com a porta fechada:

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

LIMPEZA DO BRAÇO TRANSLADADOR DO COPO

Deve-se limpar periodicamente o braço transladador do copo desmontando-o da máquina. Para desmontá-lo, desaparafusar completamente a carrapeta de fixação (ver a fig. 6).

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

LIMPEZA SEMANAL DO GRUPO DO CAFÉ

A cada abastecimento, ou pelo menos uma vez por semana, convém limpar as partes externas do grupo do café removendo eventuais resíduos de pó, em particular, na zona do funil do café (vedi fig. 23).

SUSPENSÃO DO SERVIÇO

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

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

Capítulo 2 INSTALAÇÃO

A instalação e as sucessivas operações de manutenção com o distribuidor fique tensão, devem ser **efetuadas por pessoal especializado**, devidamente treinado para o uso do equipamento e informado acerca dos riscos específicos que tal condição comporta.

Este equipamento não é adequado para ser instalado ao ar livre e portanto deve ser instalado em lugares secos, com temperaturas compreendidas entre 2° e 32° C.

Este equipamento não pode ser instalado em ambientes onde se usem jatos de água para limpezas.

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

INTERRUPTOR PORTA

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

Para pôr o distribuidor sob tensão com a porta aberta, basta inserir a chave especial na fenda (ver a Fig. 11).

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

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

Só é possível fechar a porta após ter extraído a chave do interruptor das portas.

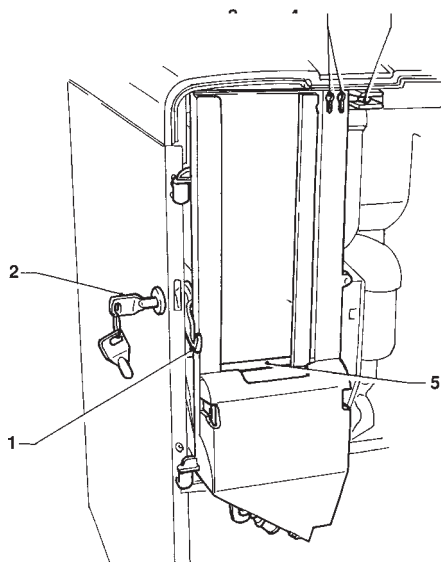


Fig. 11

- 1 - Tranca para fechar a porta
- 2 - Fechadura porta
- 3 - Cavidades de regulação das colunas p/ colheres
- 4 - Interruptor porta
- 5 - Peso para as colheres

DESEMBALAGEM DO DISTRIBUIDOR

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

Em caso de dúvida, não utilizar o distribuidor.

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

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

Importante!!

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

Eventualmente, nivelá-lo mediante os pés reguláveis (ver a fig. 12) fornecidos.

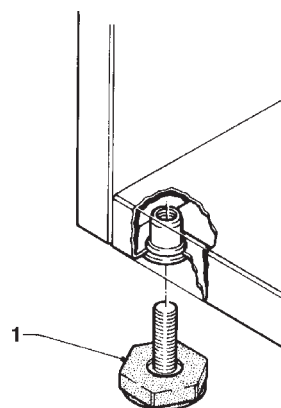


Fig. 12

- 1 - Pés reguláveis

LIGAÇÃO À CANALIZAÇÃO DA ÁGUA

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

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

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

Ligar mediante tubo apropriado (disponível também como kit) para a pressão da rede e para alimentos (com um diâmetro interno mínimo de 6 mm) a canalização da água à junção de 3/4" gás da eletroválvula de entrada da água (ver a fig. 13).

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

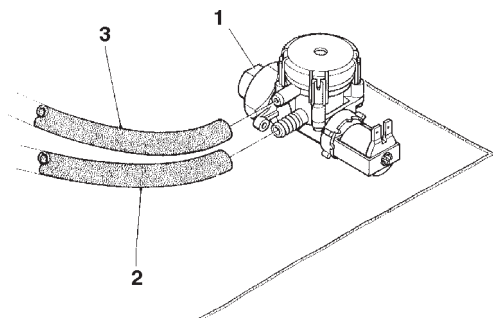


Fig. 13

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

DISPOSITIVO ANTI-ALAGAMENTO

A eletroválvula de entrada da água (ver a fig. 13) possui um dispositivo anti-alagamento que permite bloquear mecanicamente a entrada da água caso a válvula ou o mecanismo de controle do nível da água na caldeira funcionem mal.

Para retomar o funcionamento normal, proceder da seguinte maneira:

- descarregar a água contida no tubo de demasiado cheio;
- fechar a torneira da rede da água externa ao distribuidor;
- soltar a junção do tubo de alimentação da eletroválvula, para descarregar a pressão da rede residual e depois reapertá-lo (ver a fig. 13);
- abrir a torneira e pôr o distribuidor sob tensão.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

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

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

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

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

O cabo de alimentação é de tipo com ficha blindada. A eventual substituição do cabo de ligação (ver a Fig.14) deverá ser efetuada somente por pessoal treinado utilizando somente cabos de tipo HO5 RN - F ou HO5 V V-F ou H07 RN-F 3x1-1,5 mm² de seção.

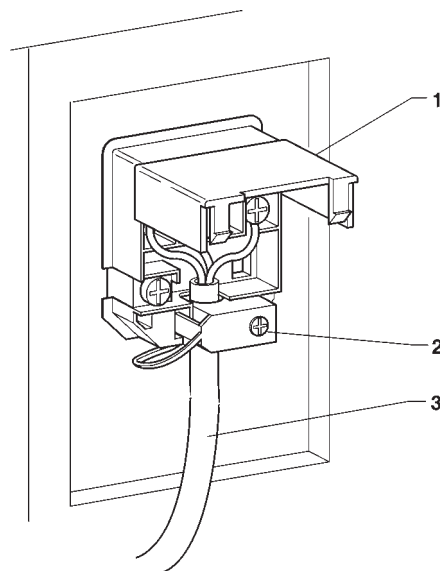


Fig.14

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

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

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

É proibido o uso de adaptadores, fichas triplas e/ou extensões.

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

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

MONTAGEM SISTEMA DE PAGAMENTO

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

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

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

Os sistemas “cashless” podem ser alojados dentro do aparelho (ver Fig. 5); os outros sistemas de pagamento tais como “change giver” devem ser alojados fisicamente no móvel de suporte (extra).

DESCALCIFICADOR

O distribuidor é fornecido sem descalcificador.

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

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

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

INSERÇÃO DAS ETIQUETAS

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

LARGURA DAS COLHERES

Segundo o comprimento das colheres que se desejam utilizar, deve-se verificar se o empilhador está montado na posição correcta. (ver fig. 11)

INIZIALIZAÇÃO

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

O software é capaz de gerir todas as configurações possíveis.

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

“Modelo”

É necessário definir se o aparelho é Expresso ou Instant.

“País”

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

“Layout”

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

“Depósito”

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

ENCHIMENTO DO CIRCUITO HIDRÁULICO

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

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

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

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

IMPORTANTE!!!

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

Versões com depósito interno

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

FUNCIONAMENTO DO CONJUNTO DE INFUSÃO

CICLO DE DISTRIBUIÇÃO DE CAFÉ

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

Pedindo uma seleção de café, durante o funcionamento do moinho, o grupo roda de 180° de modo a levar a câmara de infusão na posição vertical (ver a Fig. 15).

O moinho funciona o tempo necessário para encher a câmara de infusão com a dose de café.

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

O café cai na câmara de infusão (1) disposta verticalmente (ver a Fig. 15).

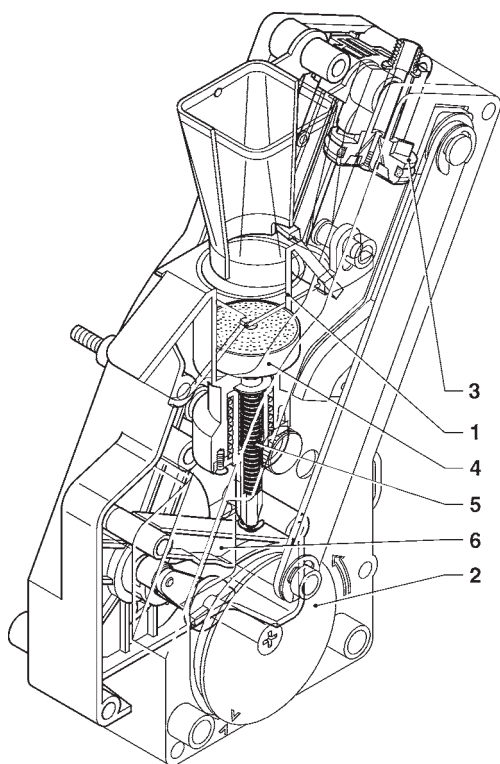


Fig. 15

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

A manivela do motor redutor engatada no exterior (2) do grupo, roda de 180° causando a oscilação da câmara de infusão e a descida do pistão superior (3) (ver fig. 16). Por efeito da pressão da água a mola de pré-infusão (5) cede e o pistão inferior (4) desce de 4 mm, consentindo a formação dum estrato de água que permite o aproveitamento uniforme da pastilha de café.

No final do fornecimento, durante uma pausa de três segundos, a mola de pré-infusão (5) expelle o estrato de água através da 3ª via da eletroválvula de fornecimento comprimindo ligeiramente a pastilha de café aproveitada. O completamento da rotação do motoredutor causa o levantamento dos pistões e da pastilha mediante a alavanca oscilante (6).

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

O pistão inferior torna ao ponto morto superior.

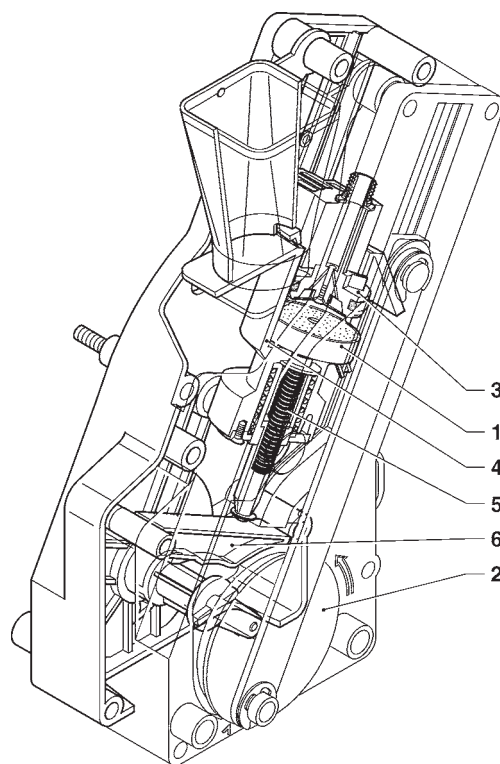


Fig. 16

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

VERIFICAÇÃO E REGULAGEM DAS CALIBRAGENS

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

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

A granulometria do café moído.

A gramagem dos produtos.

A temperatura das bebidas

A dose de água.

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

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

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

CALIBRAGENS NORMAIS

O distribuidor é fornecido com as seguintes calibrações:

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

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

REGULAGEM DO VOLUME DA CÂMARA DE INFUSÃO

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

Para variar a posição do pistão (ver a Fig. 19) tem de se:

- extrair o anel elástico do seu lugar;
- alojar o pistão nas marcas apropriadas, ou seja:
 - .marcas menos profundas para doses de 5,5 a 7,5 gr.;
 - .marcas mais profundas para doses de 6,5 a 8,5 gr.

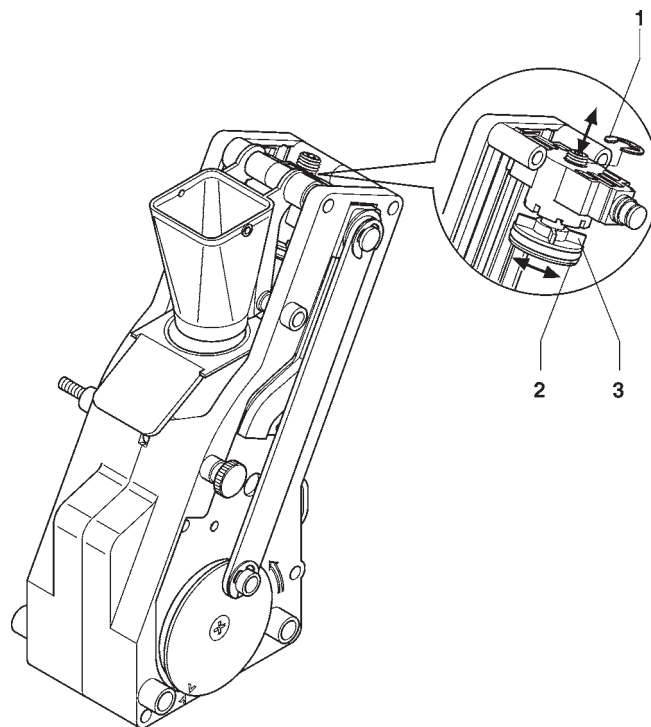


Fig. 17

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

REGULAGEM DA TEMPERATURA DA ÁGUA

Caso seja necessário variar a temperatura na caldeira, regulá-la por meio dos trimmers, levando em conta que:

- aparafusando-o, a temperatura aumenta;
- desaparafusando-o, a temperatura diminui;
- a cada 2 voltas a temperatura varia de cerca de 1°C.

REGULAGEM DA GRAU DE MOAGEM

Caso seja necessário variar o grau de moagem, regulá-lo por meio do parafuso apropriado do moinho (ver a Fig. 18), ou seja:

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

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

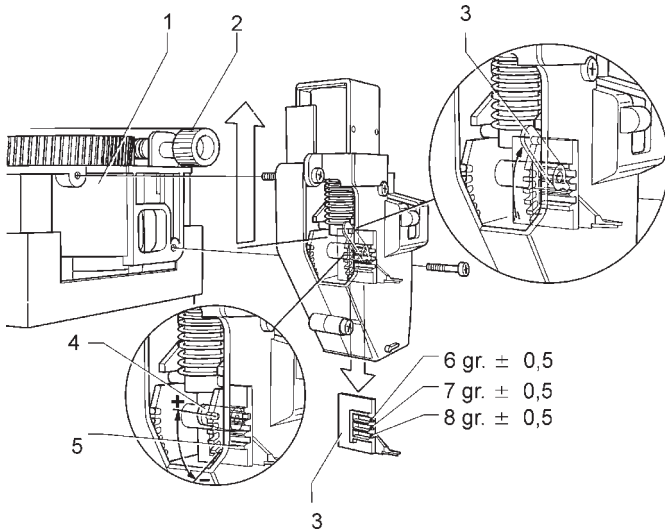


Fig. 18

- 1 - Moinho
- 2 - Manípulo de regulação moagem
- 3 - Régua da dose
- 4 - Alavanca de regulação da dose
- 5 - Marcas de referência

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

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

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

REGULAÇÃO DA GRAMAGEM DO CAFÉ

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

- levantando-se a alavanca, a dose aumenta;

- abaixando-se a alavanca, a dose diminui;

- cada marca varia a dose de cerca de 0,25 g.

Além disso, rodando-se completamente para cima a alavanca pode-se desengatar o dente do sulco na régua das doses (ver a Fig. 13) e colocá-lo noutra para variar a regulação média a:

- em baixo 6 gr. \pm 0,5

- a meio 7 gr. \pm 0,5

- em cima 8 gr. \pm 0,5

Para retirar a dose será suficiente remover o conjunto de infusão e premir a tecla "6" na "Funções especiais" do menu "manutenção" (consultar o relativo parágrafo).

Importante!!!

Ao montar o conjunto de infusão verificar a posição do pistão. As marcas de referência no disco externo e no corpo do conjunto devem coincidir (ver a fig. 23).

ESTADOS DE FUNCIONAMENTO

O distribuidor pode-se encontrar num dos três estados de funcionamento; conforme o estado, as teclas de seleção tomam funções diferentes.

Os estados possíveis resumem-se na tabela seguinte:

DISPLAY	FUNÇÕES
Funcionamento normal "Em Funcionamento"	Aceitação de moedas fornecimento das seleções
Manutenção "Manutenção" "Manutenção" teste	Fornecimentos de manutenção D.A.
Programação "Programação"	Programação

FUNCIONAMENTO NORMAL

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

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

DISPLAY	FUNÇÃO
"Em Funcionamento"	Pronto
"Preço:...."	Visualização do preço da seleção marcada
"Credito:....."	Visualização do crédito introduzido.
"Fora de serviço"	Equipamento fora de serviço
"Em Preparação"	Preparação da bebida
"Em Aquecimento"	Espera da obtenção da temperatura
"Instalação"	Instalação em curso
"Sel. Inibida"	Seleção desabilitada
"Café fora Ser."	Só para modelos espresso Conjunto de infusão fora de serviço
"Retirar"	Bebida pronta

PRÉ-SELEÇÕES

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

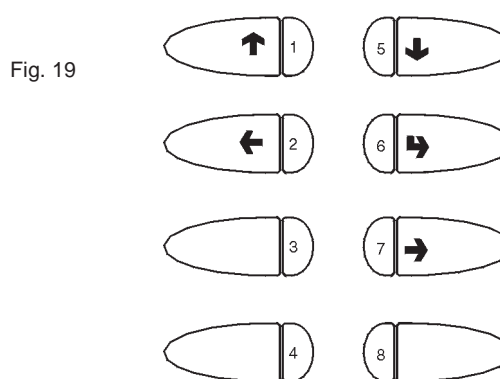
"Açúcar ■■■□□" que representa a dose média programada. Cada vez que se pressionam as teclas "1" (menos) e "5" (mais) a dose distribuída varia de 1/3 da dose média. Noutros layout só a tecla "8" permite a utilização de café descafeinado liofilizado em lugar do café expresso pela preparação de seleções à base de café.

FUNCIONAMENTO EM MANUTENÇÃO

Premindo-se uma vez o botão de programação que se acha no lado interno da placa das teclas (ver a Fig. 19) o distribuidor passa ao estado de "Manutenção".

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

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



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

Premendo a tecla "→" entra-se nas funções de:
visualização das estatísticas
impressão das estatísticas
apagamento das estatísticas
visualização dos contadores

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

"Selec. Completa"	Fornecimento de teste completo com copo, açúcar e colher
"Só de pó"	Fornecimento só de pó
"Só de água"	Fornecimento só de água
"Sem acessórios"	Fornecimento de teste sem copo, açúcar e colher

Premendo-se a tecla "↵" as teclas de seleção assumem por 7 segundos a função original, sendo possível efectuar as seleções de prova previstas para cada função.

NOTA - Para seleções de café "expresso", com fornecimentos parciais de pó e de água fornecem-se só os acrescentamentos; se a seleção não tiver acrescentamentos visualiza-se "Sel. Inibida."

"Funções especiais"

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

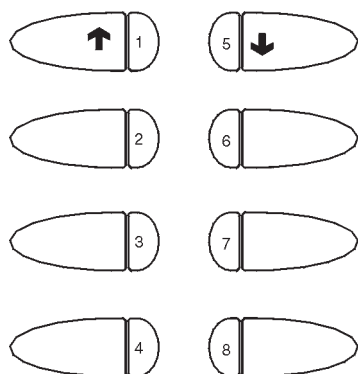


Fig. 20

- 1 - ↑ Função precedente
- 2 - Moagem e distribuição de uma dose de café
- 3 - Fornecimento açúcar
- 4 - Autotest
- 5 - ↓ Função seguinte
- 6 - Rotação do conjunto de infusão
- 7 - Soltar copos
- 8 - Esvazia air-break

Para pesar a dose de café utilizando a função "moagem e distribuição" é necessário desmontar o conjunto de infusão. A função permanece ativa.

Se acidentalmente for distribuída uma dose de café com o conjunto montado será necessário efetuar uma rotação do conjunto para descarregar o café em excesso.

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

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

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

AUTO-TESTE

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

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

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

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

Em sequência:

- activação dos motores dos doseadores por 2 segundos
- activação dos motores dos misturadores por 2 segundos
- Saída de um copo
- Saída de uma colher
- (só para os modelos espresso) rotação do conjunto de infusão, moagem e distribuição do café ao atingir a dose
- (só para modelos espresso) presença da bacia de fundos; o aparelho fica à espera até se introduzir manualmente a bacia
- controle do teclado; o aparelho visualiza o número da tecla que deve ser premeida e fica à espera da actuação antes de passar à tecla sucessiva (o número 9 representa a tecla de lavagem).

ESVAZIAMENTO DO AIR-BREAK

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

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

VISUALIZAÇÃO DAS ESTATÍSTICAS

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

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

IMPRESSÃO DAS ESTATÍSTICAS

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

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

Para se imprimir as estatísticas, proceder da seguinte maneira:

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

APAGAMENTO DAS ESTATÍSTICAS

Apertando a tecla "↵" quando o visor se acha na função "apagamento das estatísticas" aparece o pedido de confirmação "Confirma?"; intermitente.

Apertando a tecla de confirmação "↵" se visualiza por alguns segundos a mensagem "Execução" e as estatísticas se põem a zero.

CONTADOR GERAL

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

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

Premendo a tecla "↵" quando o display está posicionado na função "Contador geral" visualiza-se o estado (ON/OFF) da função; com a tecla "↵" visualiza-se o estado em intermitência e pode ser modificado com as teclas "↑" e "↓".

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

PROGRAMAÇÃO

Premindo-se duas vezes a tecla de programação que se acha no lado interno da placa das teclas (ver a fig. 23) o distribuidor põe-se no estado "Programação":

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

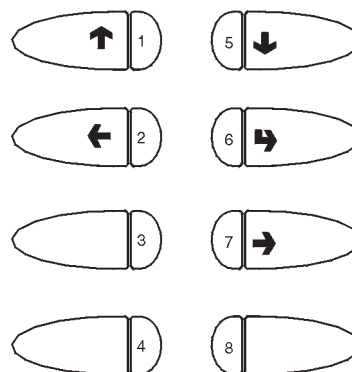
"Avarias Actuais"	leitura das avarias actuais
"Prog. Dos. Agua"	calibração das doses de água
"Prog. Dos. Po"	calibração das doses dos pós
"Set Preços"	programação dos preços
"Set Preços/Tecla"	combinação de preços e teclas habilitação/desabilitação tecla
"Moeda Base / PD"	selecção do valor da moeda básica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

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

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

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

Fig. 21



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

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

VISUALIZAÇÃO DAS AVARIAS ACTUAIS

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

Se não houver avarias no equipamento, apertando a tecla de confirmação "⇨" visualizada a mensagem "Nenhuma Avaria".

As avarias previstas são evidenciadas nos seguintes casos:

AIR-BREAK

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

CALDEIRA

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

MOEDEIRO

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

DADOS RAM

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

No display aparece a escrita intermitente "INICIALIZAR".

FALTA DE ÁGUA

Modelos com alimentação de água pela rede

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

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

Modelos com kit de alimentação de água

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

FALTA DE COPOS

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

PERDA DE ÁGUA

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

CONTADOR VOLUMÉTRICO

Faltou a conta do contador volumétrico dentro de tempo determinado.

AVARIA CONJUNTO DE INFUSÃO'

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

FALTA DE CAFÉ

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

AVARIA DOSE CAFÉ

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

AVARIA SAÍDA COPOS

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

FUNDOS LÍQUIDOS CHEIO

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

FALTA DE ÁGUA

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

Se a avaria não for restabelecida automaticamente, será necessário reiniciar a máquina para poder restabelecer a avaria apertando novamente uma tecla de seleção.

PROGRAMAÇÃO DE DOSES DA ÁGUA E DE PÓS

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

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

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

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

As doses visualizadas no visor são exprimidas em:

- décimos de segundo para os pós;

- número de impulsos do contador volumétrico para a água.

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

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

PROGRAMAÇÃO DOS PREÇOS

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

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

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

PROGRAMAÇÃO DOS PREÇOS E ESTADO DAS TECLAS

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMAÇÃO DA MOEDA BÁSICA E PONTO DECIMAL

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

Premindo-se a tecla de confirmação "↵" do menú "programação" visualiza-se o valor corrente da moeda básica.

Mediante as teclas "↓" e "↑" pode-se visualizar alternativamente o valor da moeda básica e o número da posição do ponto decimal "dP" ou seja:

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

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

SISTEMAS DE PAGAMENTO

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

Validador
Totalizador
Executive standard
Executive price holding
ECS
URW3

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

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

PROGRAMAÇÃO DO VALIDADOR

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

GESTÃO DO CRÉDITO

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

TENSÃO DE TRABALHO

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

LINHAS DOS VALIDADORES

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

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

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

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

INICIALIZAÇÃO

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

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

Todos os dados estatísticos são apagados.

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

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

Os parâmetros gestidos são:

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

PROGRAMAÇÃO DO CÓDIGO DA MÁQUINA

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

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

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

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

CONFIGURAÇÃO DA MÁQUINA

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

- distribuição com copo / sem copo
- alimentação hídrica de rede (Depósito OFF) / depósito interno (Depósito ON)
- presença do indicador de fundos líquidos cheio (no móvel equipado ON)
- ciclos rápidos ON / OFF

Apertando a tecla de confirmação "↵" visualiza-se o estado (ou o valor) actual; premendo a tecla de modificação "→" visualiza-se o estado em intermitência e pode ser modificado mediante as teclas "↓" e "↑".

IMPORTANTE!!!

Inicializando-se a máquina a configuração é a normal.

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

CICLOS RÁPIDOS

Habilitando esta função serão eliminados alguns tempos úteis para uma melhor qualidade da bebida;

seleções instant

- são distribuídos contemporaneamente todos os produtos que compõem a bebida;
- são eliminados os tempos de "post mistura".

seleções espresso

- não é efetuada a pré-infusão do produto moído;
- é eliminada a atuação da bomba para aumentar a pressão na caldeira após uma seleção solúvel.
- são eliminados os tempos de "post mistura".

CONTADOR

Esta função permite bloquear a máquina após certo número de fornecimentos de café e certo número de fornecimentos de solúveis; em alternativa será possível bloquear a máquina após um certo número programável de fornecimentos.

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

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

NOTA IMPORTANTE: Os contadores estão normalmente em zero.

Com os contadores em zero, esta função não está activa.

CONFIGURAÇÃO DA MENSAGEM PROMOCIONAL

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

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

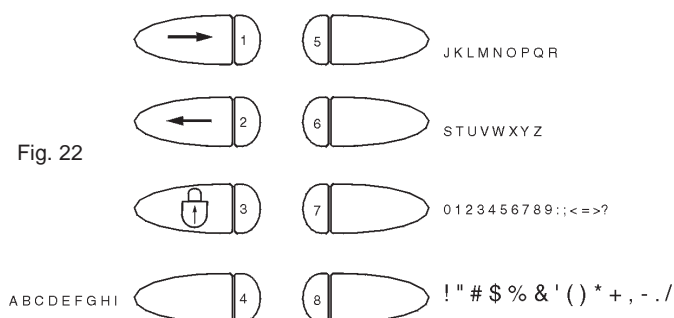


Fig. 22

As teclas assumem a função de:

- 1 - Carácter precedente
- 2 - Carácter sucessivo
- 3 - Maiúscula/minúscula

Os valores aparecem alternados premendo a tecla em sequência.

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

CONFIGURAÇÃO DA LÍNGUA

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

TEMPO DE MISTURA

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

PASSWORD DE ACESSO À PROGRAMAÇÃO

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

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

CONFIGURAÇÃO DA SELEÇÃO

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

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

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

As configurações definidas para as seleções são utilizadas mesmo para as seleções de prova completas

DESCONTO

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

VENDAS ESPECIAIS

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

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

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

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

EURO

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

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

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

INSTALAÇÃO

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

APAGAMENTO DAS AVARIAS

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

Capítulo 3 MANUTENÇÃO

Importante!!

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

Deve estar prevista a possibilidade de o aparelho rodar sobre si mesmo para poder desmontar a parte de trás.

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

Desligar sempre o aparelho antes de realizar as operações de manutenção que requerem a desmontagem de componentes.

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

PREMISSA GERAL

Para se assegurar o seu bom funcionamento ao longo do tempo o distribuidor deve estar sujeito a manutenção periódica.

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

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

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

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

Nunca lavar o distribuidor com jatos de água.

MANUTENÇÃO DO CONJUNTO DE INFUSÃO

A cada 10.000 fornecimentos ou, em todo o caso, de seis em seis meses, é necessária uma manutenção limitada do conjunto de infusão.

Para a manutenção, proceder da seguinte maneira:

- desligar do pistão superior o tubo de teflon de ligação com a caldeira, tomando o cuidado de não perder a junta (ver a fig. 23);
- desaparafusar o pomo que fixa o conjunto ao suporte;
- extrair o conjunto do café.

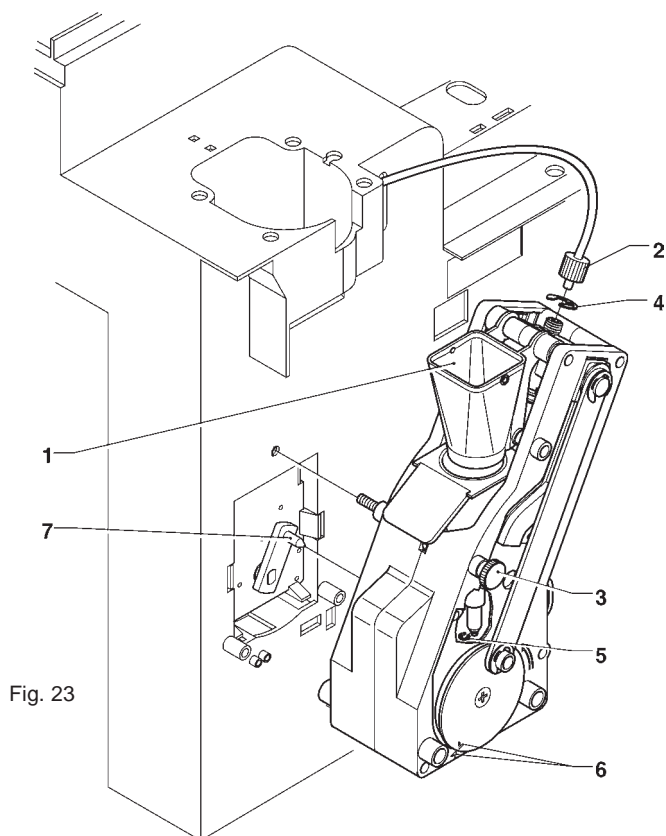


Fig. 23

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

Desmontagem do filtro superior

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

Desmontagem do filtro inferior

- desmontar o funil do café (ver a fig. 23);
- extrair o anel elástico de fixação do pistão inferior;
- extrair o pistão da câmara de infusão e desmontar o filtro.

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

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

- colocar o pistão nas marcas apropriadas para a dose de café utilizada (ver o respetivo parágrafo);
- fazer coincidir as duas marcas de referência e reinserir o grupo do café.

Importante!!!

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

SANITIZAÇÃO DOS MISTURADORES E DOS CIRCUITOS ALIMENTARES

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

As peças a serem limpas são:

- gaveta de depósito dos pós, misturadores e conduta de fornecimento das bebidas solúveis;
- beccuccio erogazione caffè;
- scivolo Açúcar;
- Vão de distribuição.
- Remover (ver a Fig. 24) dos misturadores os funis dos pós, os funis de água, os canalizadores, a gaveta de depósito dos pós e as ventoinhas dos misturadores;

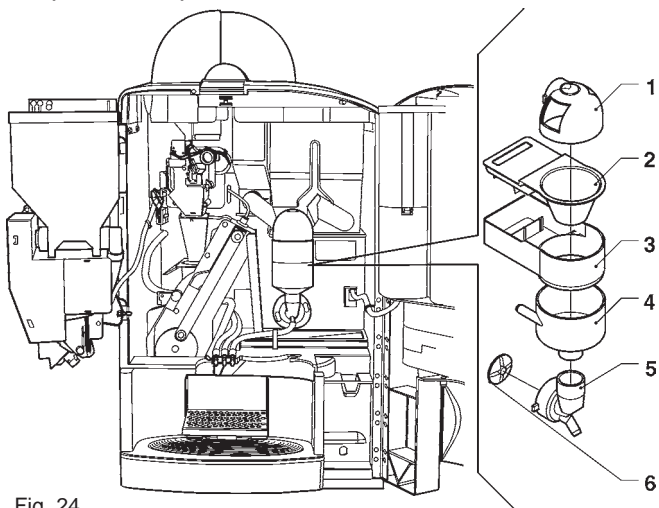


Fig. 24

- 1 - Canalizador dos pós
- 2 - Funil dos pós
- 3 - Gaveta de depósito dos pós
- 4 - Funil da água
- 5 - Canalizador
- 6 - Ventoinha do misturador

- para desmontar as ventoinhas basta bloquear com um dedo o disco montado no eixo do motomisturador (ver a fig. 25).

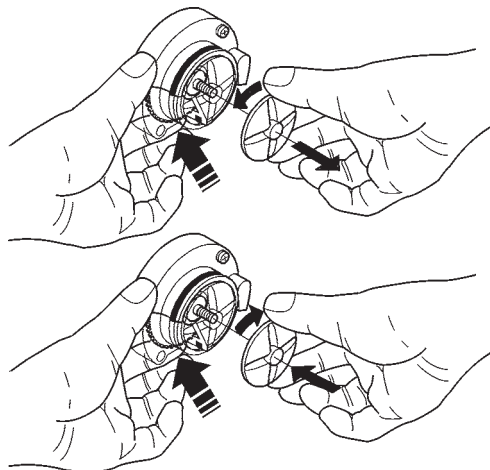


Fig. 25

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

A desinfecção efetua-se com detergentes clorados.

- Imergir as peças por cerca de vinte minutos num recipiente contendo a solução de detergente clorado precedentemente preparada;
- montar novamente os canalizadores e os funis da água;
- montar novamente a gaveta de depósito dos pós e os funis dos pós após tê-los enxugado cuidadosamente.

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

- acrescentar nos vários funis algumas gotas da solução de detergente clorado;
- enxaguar abundantemente as peças em questão para se remover todo o resíduo da solução usada, utilizando a função de lavagem mixer com a porta fechada.

REGENERAÇÃO DO DESCALCIFICADOR

(OPTIONAL)

Nestes aparelhos é possível utilizar só o descalcificador de 2 lt de resinas com permuta iónica.

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

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

Para efectuar corretamente a regeneração, proceder da seguinte maneira:

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

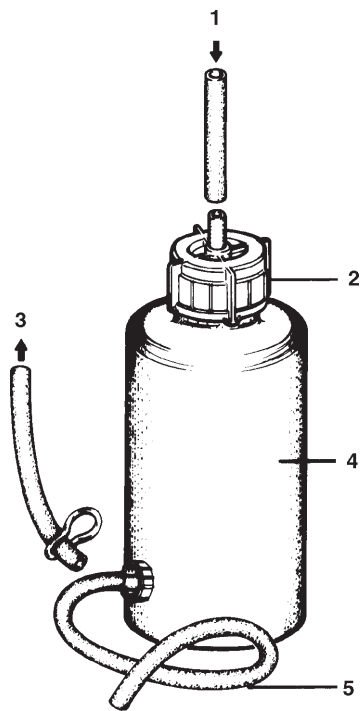


Fig. 26

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

OBRIGATORIAMENTE

no sentido indicado na fig. 26

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

LIMPEZA PERIÓDICA

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

SANITIZAÇÃO

- todos os componentes em contato com os alimentos, inclusive os tubos, devem ser retirados do equipamento e completamente desmontados;
- todos os resíduos e as películas visíveis devem ser removidas mecanicamente utilizando, se necessário, escovas cilíndricas e escovas;
- imergir as peças por cerca de vinte minutos num recipiente contendo uma solução desinfetante;
- as superfícies internas do equipamento deverão ser limpas com a mesma solução desinfetante;
- enxaguar abundantemente as peças e montá-las novamente.

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

LIMPEZA RECIPIENTES PRODUTOS

- Extrair os recipientes do aparelho;
- desmontar as bocas de saída do produto e extrair os parafusos sem-fim pelo lado posterior do recipiente;
- limpar todos as peças com uma solução de água quente e produtos detergentes à base de cloro e enxugá-los cuidadosamente.

FUNÇÕES DAS PLACAS E INDICADORES LUMINOSOS

PLACA DE CONTROLE

Esta placa, que se encontra na parte de trás do aparelho, (ver a fig. 28) elabora as informações provenientes das teclas e do sistema de pagamento, e controla as activações e a placa do teclado.

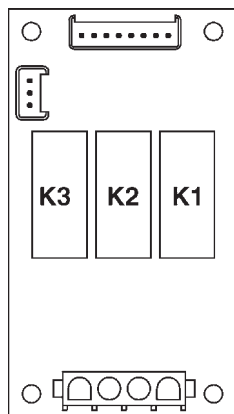
A tensão de 15 Vca necessária para o funcionamento da placa é fornecida por um transformador protegido por um fusível de 125 mA no primário e por um fusível 1,25 A T no secundário; a tensão é rectificadada e estabilizada directamente pela placa.

É nesta placa que se acha a EPROM (ver a Fig. 28).

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

PLACA RELÉS

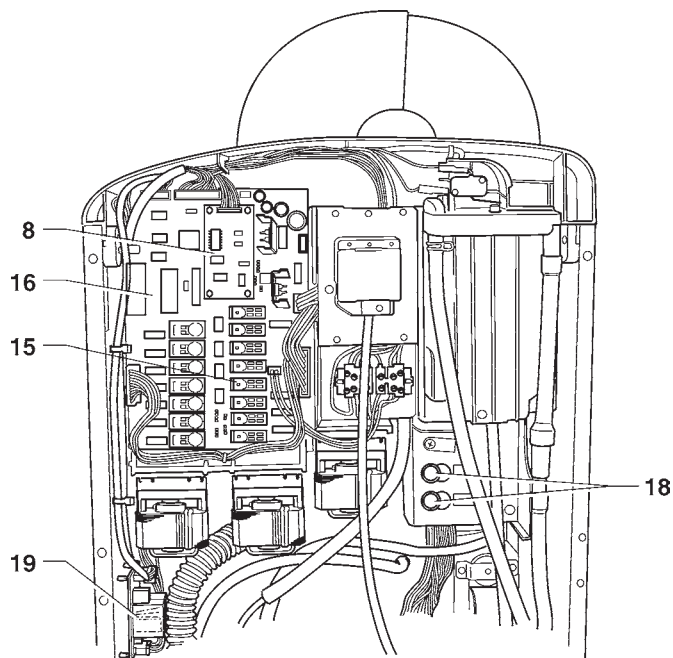
As placas de 3 relés é controlada pela placa atuações e controla alguns usuários a 230 V~.



RELÉ	USUÁRIO
K1	MD3
K2	UPS - Xaropes
K3	MF2 - UPS - Xaropes

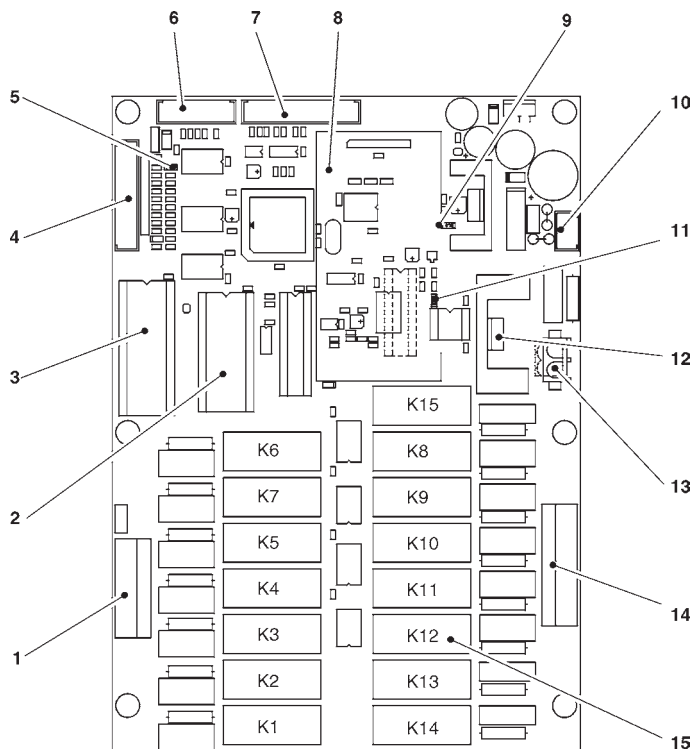
Fig. 27

RELÉ	USUÁRIO
K1	ER
K2	ESC
K3	MAC
K4	PM
K5	M
K6	EV2
K7	EV1
K8	MF1
K9	MDZ
K10	MD2
K11	MD1
K12	EEA
K13	MSCB
K14	MSB
K15	MSP



- 1 - Usuários 230 V~
- 2 - RAM
- 3 - EPROM
- 4 - Sinais de entrada
- 5 - LED Verde
- 6 - À placa 3 relés
- 7 - À placa do teclado
- 8 - Placa expansão para sistemas pagamento (opcional)
- 9 - LED amarelo
- 10 - Alimentação placa
- 11 - LED vermelho
- 12 - Triac resistência caldeira
- 13 - À resistência caldeira
- 14 - Usuários 230 V~
- 15 - Relé K1-K15
- 16 - Placa C.P.U.
- 17 - Fusíveis transformador
- 18 - Fusíveis de rede
- 19 - Placa expansão 3 relés

Fig. 28



PLACA DE EXPANSÃO SISTEMAS DE PAGAMENTO

Esta placa (ver a Fig. 29) é fornecida com o kit de montagem dos sistemas de pagamento tais como: "change giver" ou "cashless".

Deve ser ligada à placa de controle mediante o relativo conector.

Segundo o protocolo de comunicação usado pelo sistema de pagamento, os dois minidip serão posicionados em OFF (Executive) ou em ON (MDB).

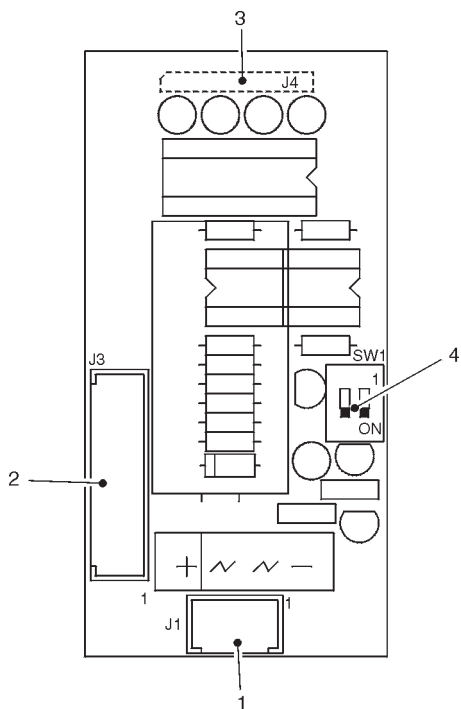


Fig. 29

- 1 - Alimentação (MDB BDV)
- 2 - Ao sistema de pagamento (mediante os respetivos cabos)
- 3 - À placa de controle
- 4 - Minidip configuração sistema de pagamento
OFF = Executive/BDV
ON = MDB

PLACA DO TECLADO

Esta placa gere o visor alfanumérico, as teclas de selecção e o botão de programação (ver a fig. 30).

Suporta os conectores para as moedas e a tomada para a impressora.

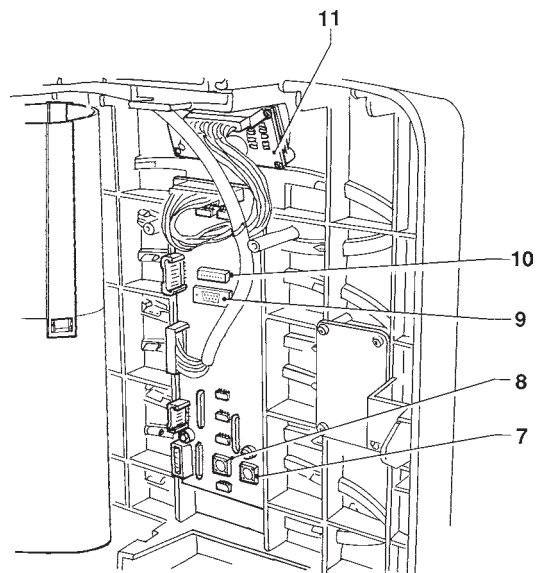
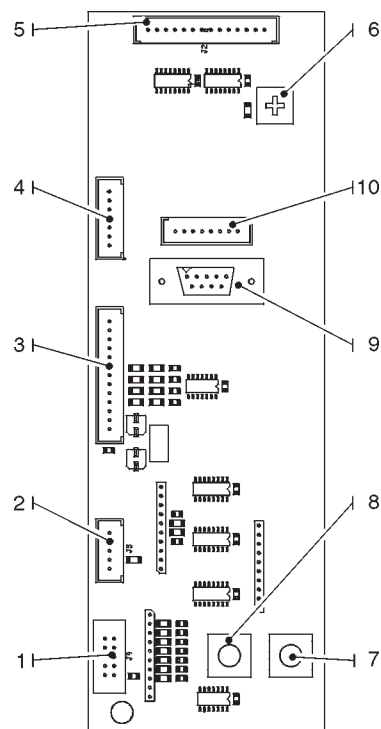


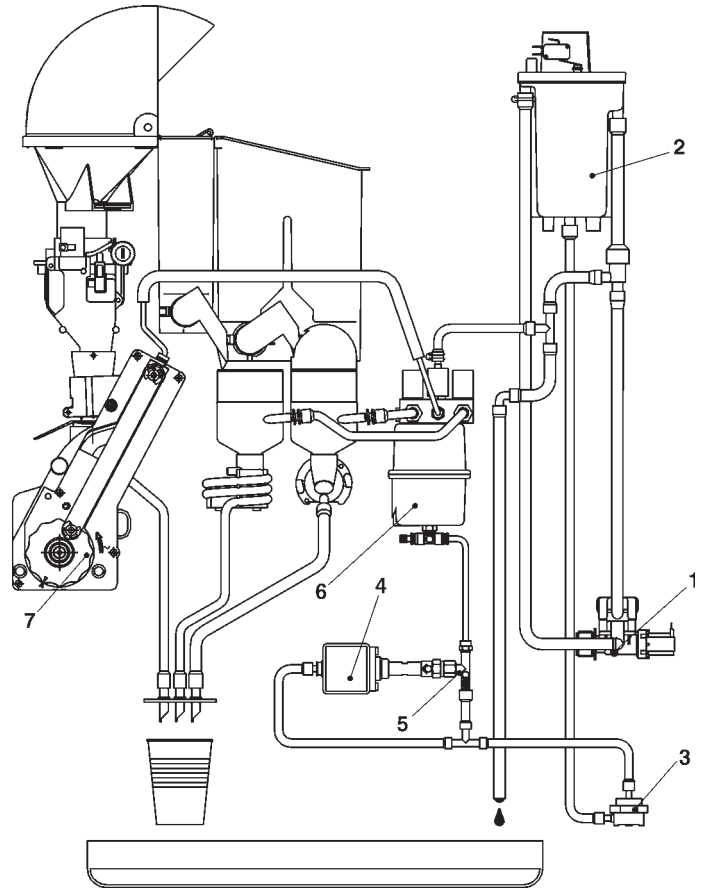
Fig. 30

- 1 - Ao validador frontal
- 2 - Não utilizado
- 3 - À placa da máquina
- 4 - Sinais Free Vend - Jug Facilities
- 5 - À placa do display
- 6 - Trimmer de contraste do display
- 7 - Botão de programação
- 8 - Botão de lavagem
- 9 - Tomada série RS232
- 10 - Ao programador
- 11 - Placa do display

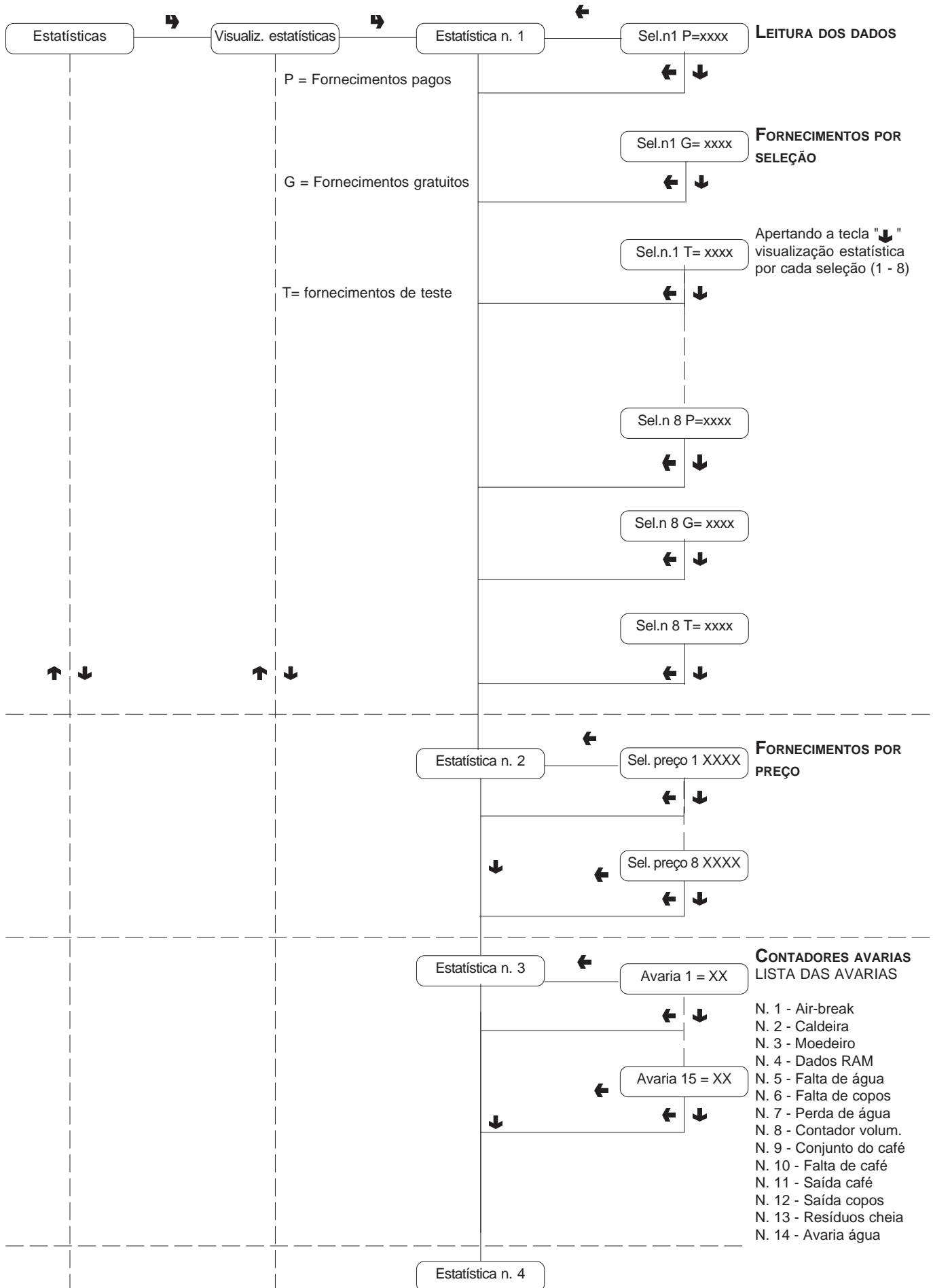


CIRCUITO HIDRÁULICO

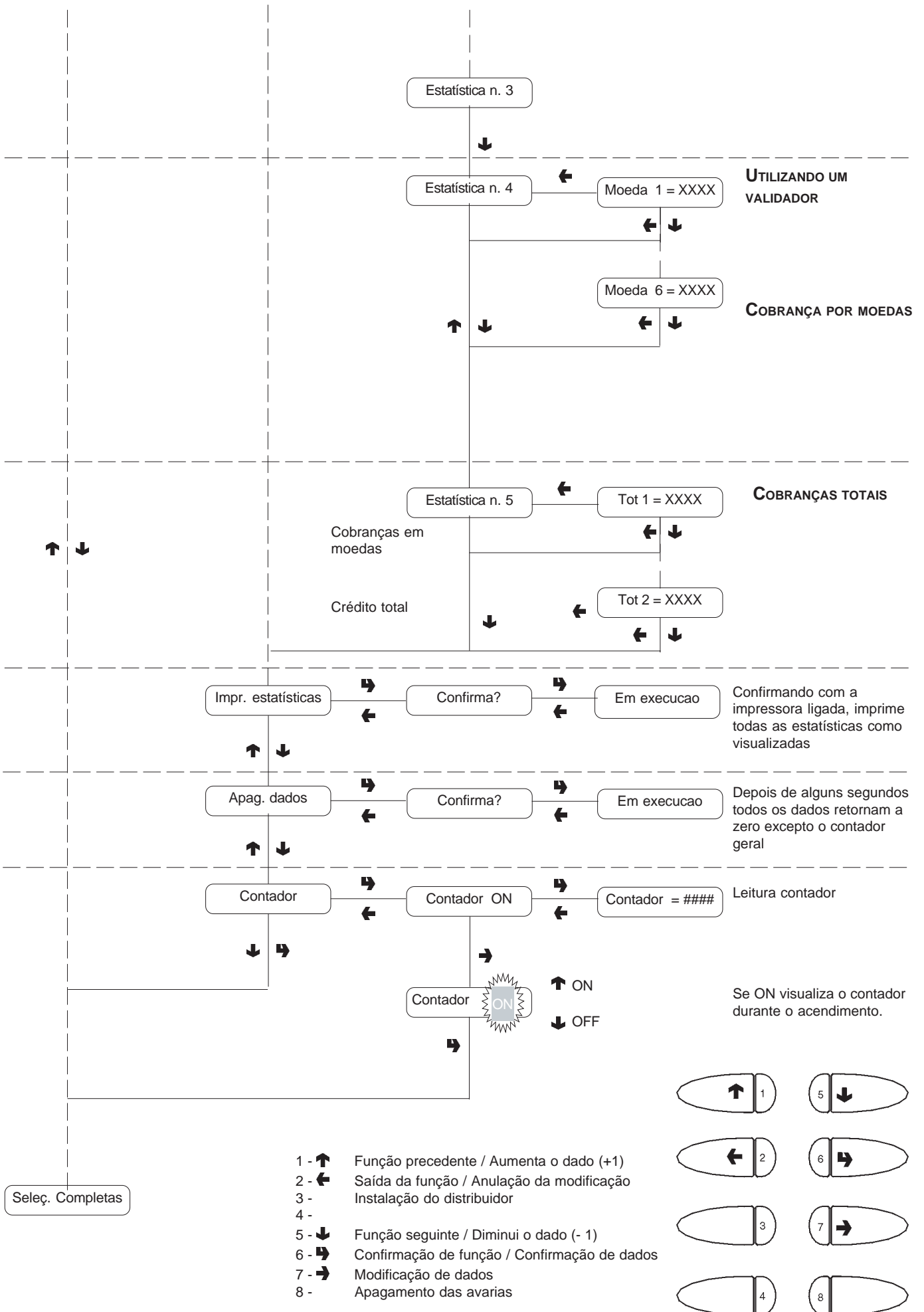
- 1 - Electro-válvula de entrada da água
- 2 - Air-break
- 3 - Contador volumétrico
- 4 - Bomba de vibração
- 5 - By-pass
- 6 - Caldeira
- 7 - Conjunto do café



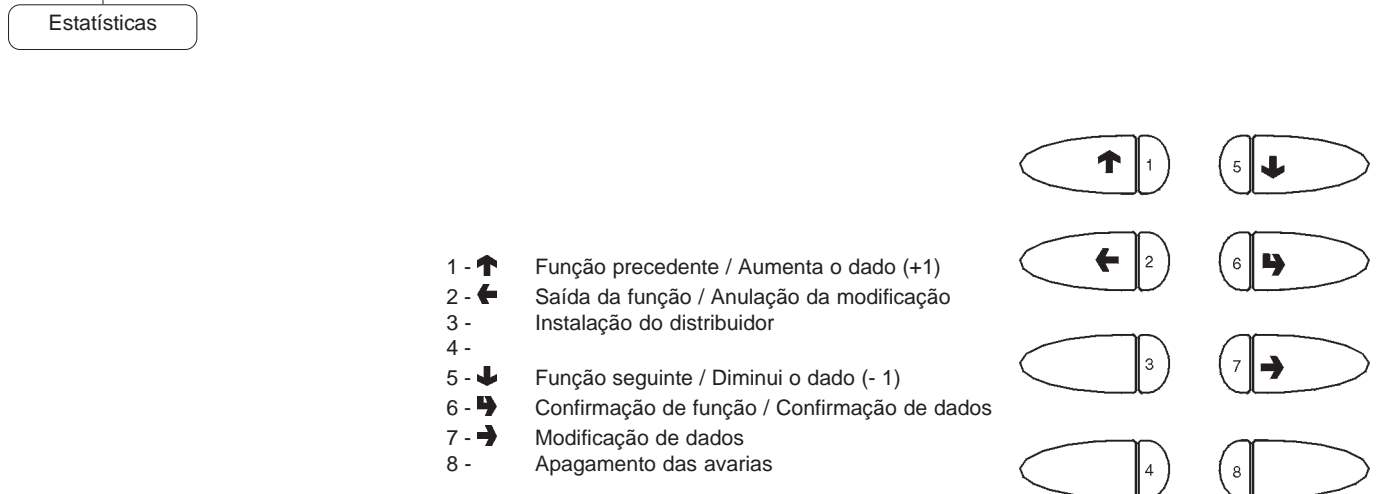
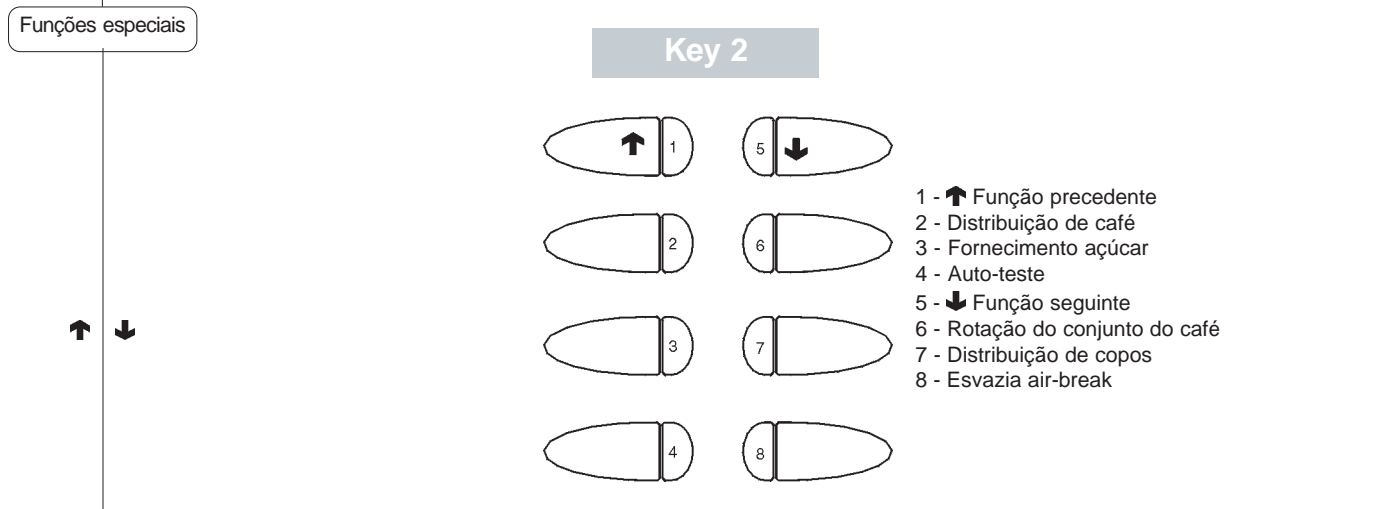
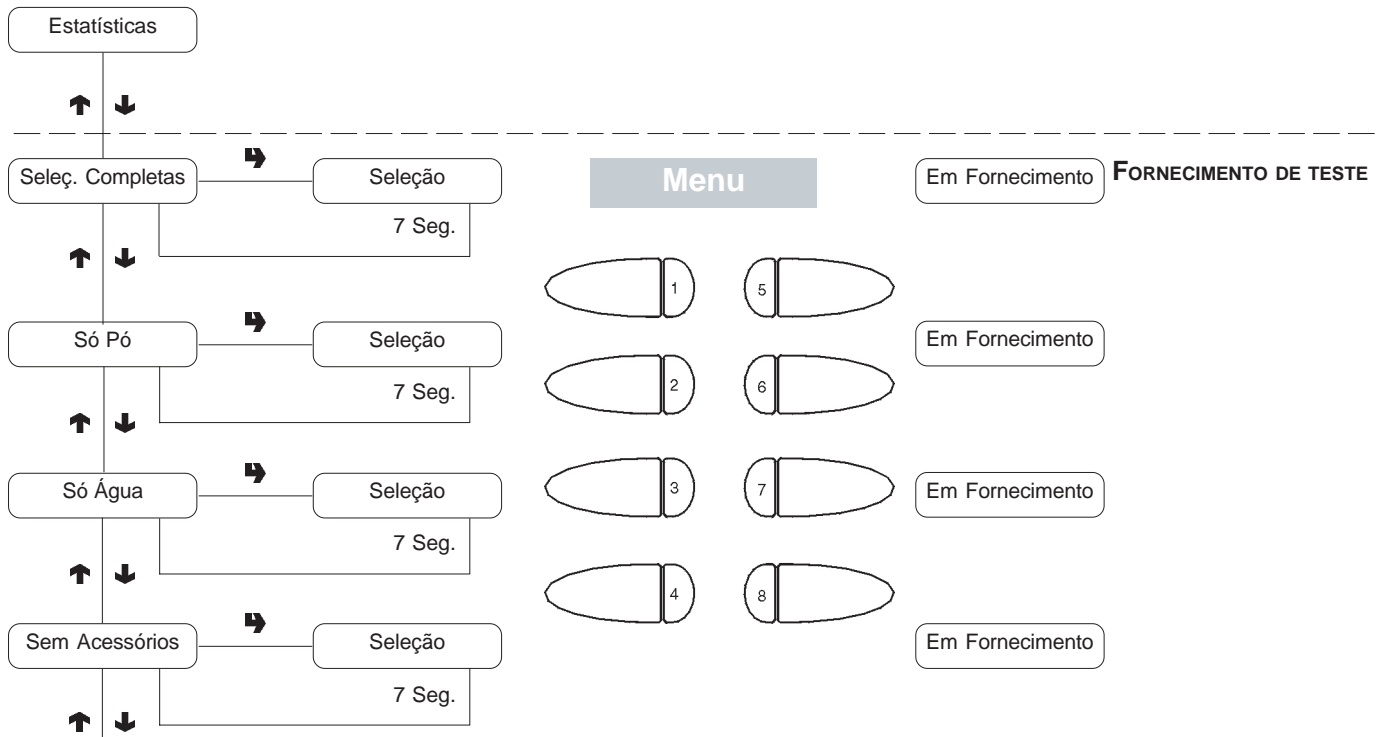
Menú "Manutenção"



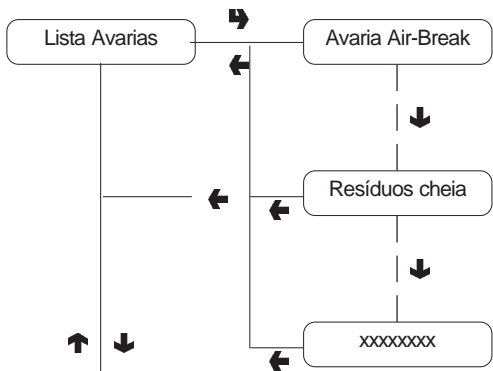
Menú "Manutenção"



Menú "Manutenção"



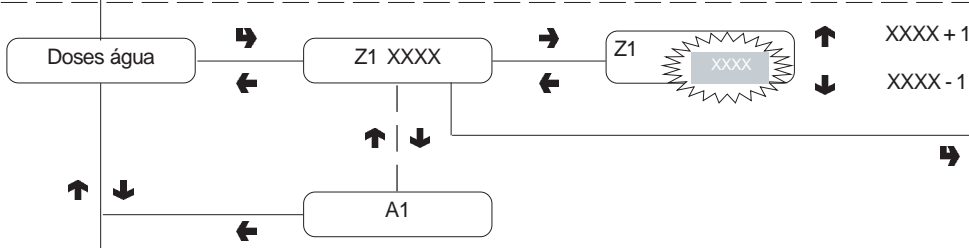
Menú de Programação



Visualização das avarias

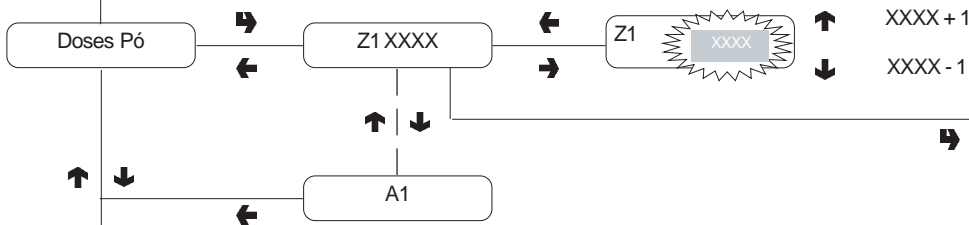
LISTA DAS AVARIAS

- N. 1 - Air-break
- N. 2 - Caldeira
- N. 3 - Moedeiro
- N. 4 - Dados RAM
- N. 5 - Falta de água
- N. 6 - Falta de copos
- N. 7 - Perda de água
- N. 8 - Contador volum.
- N. 9 - Conjunto do café
- N. 10 - Falta de café
- N. 11 - Saída café
- N. 12 - Saída copos
- N. 13 - Resíduos cheia
- N. 14 - Avaria água



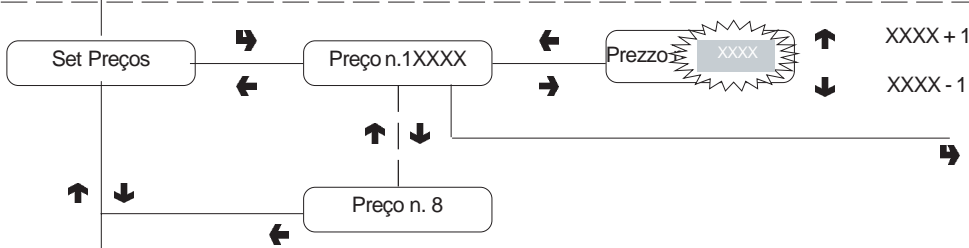
DOSSES DE ÁGUA

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

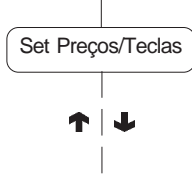


DOSSES DOS PÓS

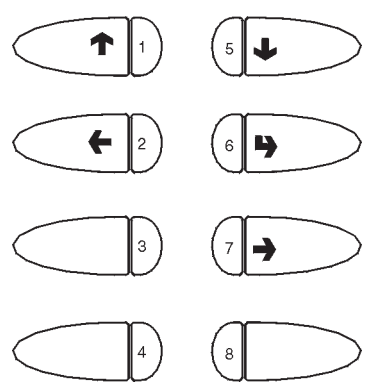
Para a correspondência entre o código da dose e a dose de pó, consultar a tabela das doses e seleções



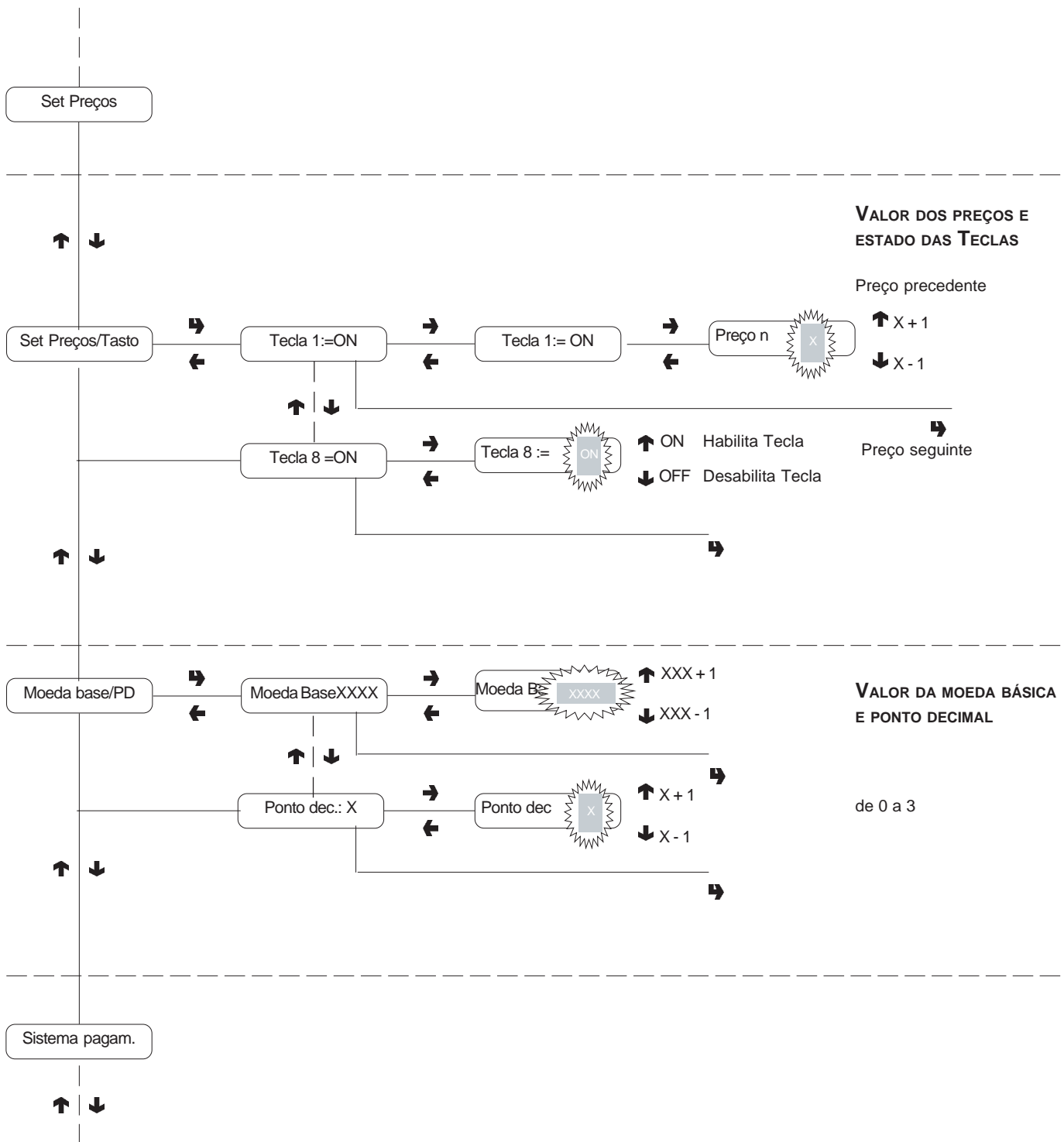
VALORE PREÇOS



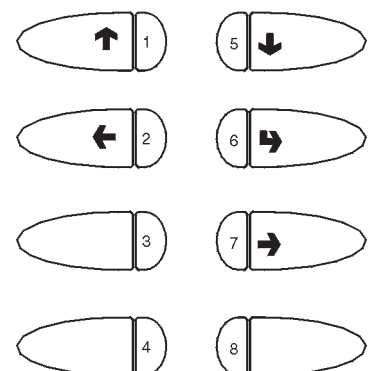
- 1 - ↑ Função precedente / Aumenta o dado (+1)
- 2 - ← Saída da função / Anulação da modificação
- 3 - Instalação do distribuidor
- 4 -
- 5 - ↓ Função seguinte / Diminui o dado (- 1)
- 6 - → Confirmação de função / Confirmação de dados
- 7 - → Modificação de dados
- 8 - Apagamento das avarias



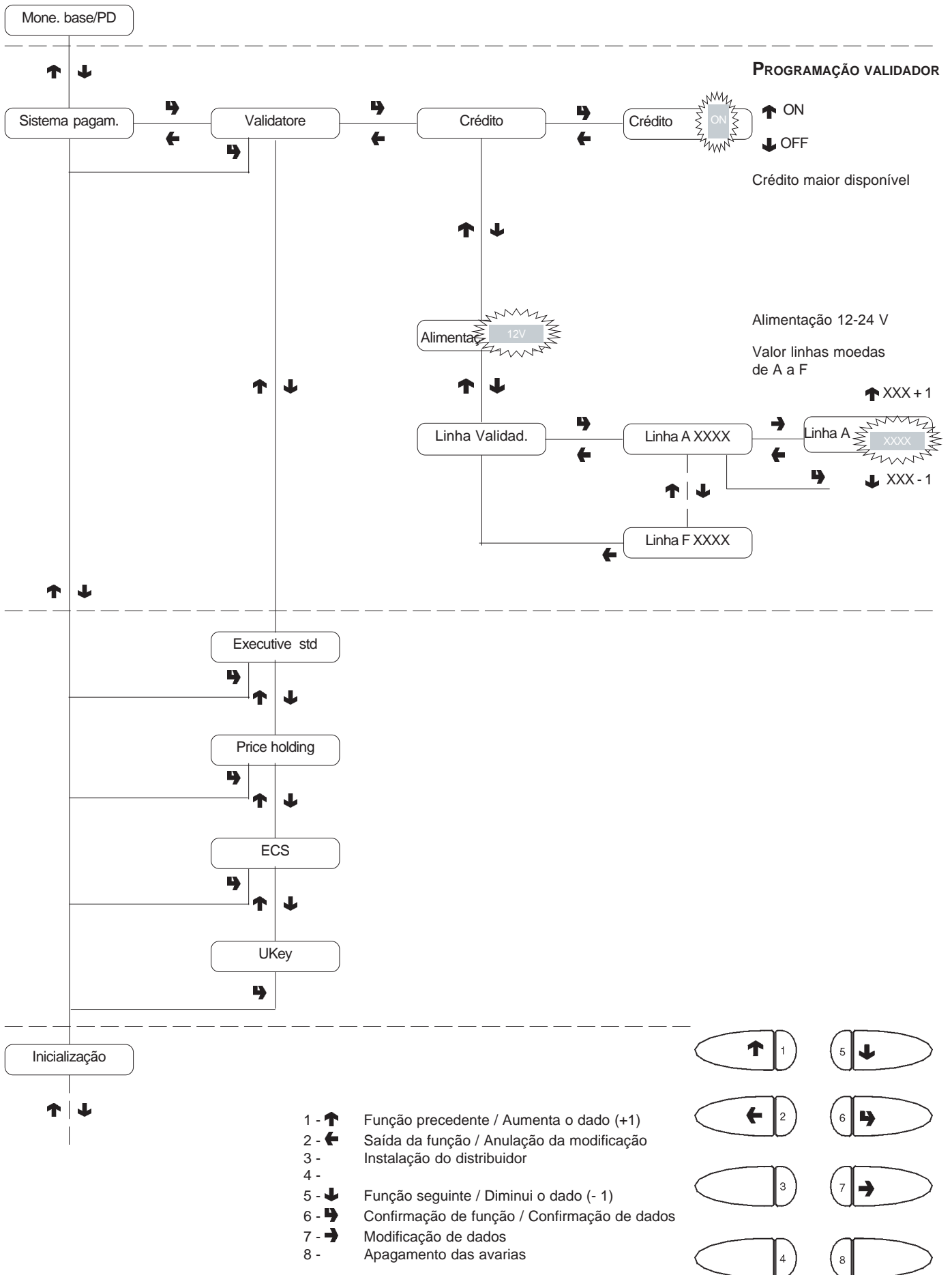
Menú de Programação



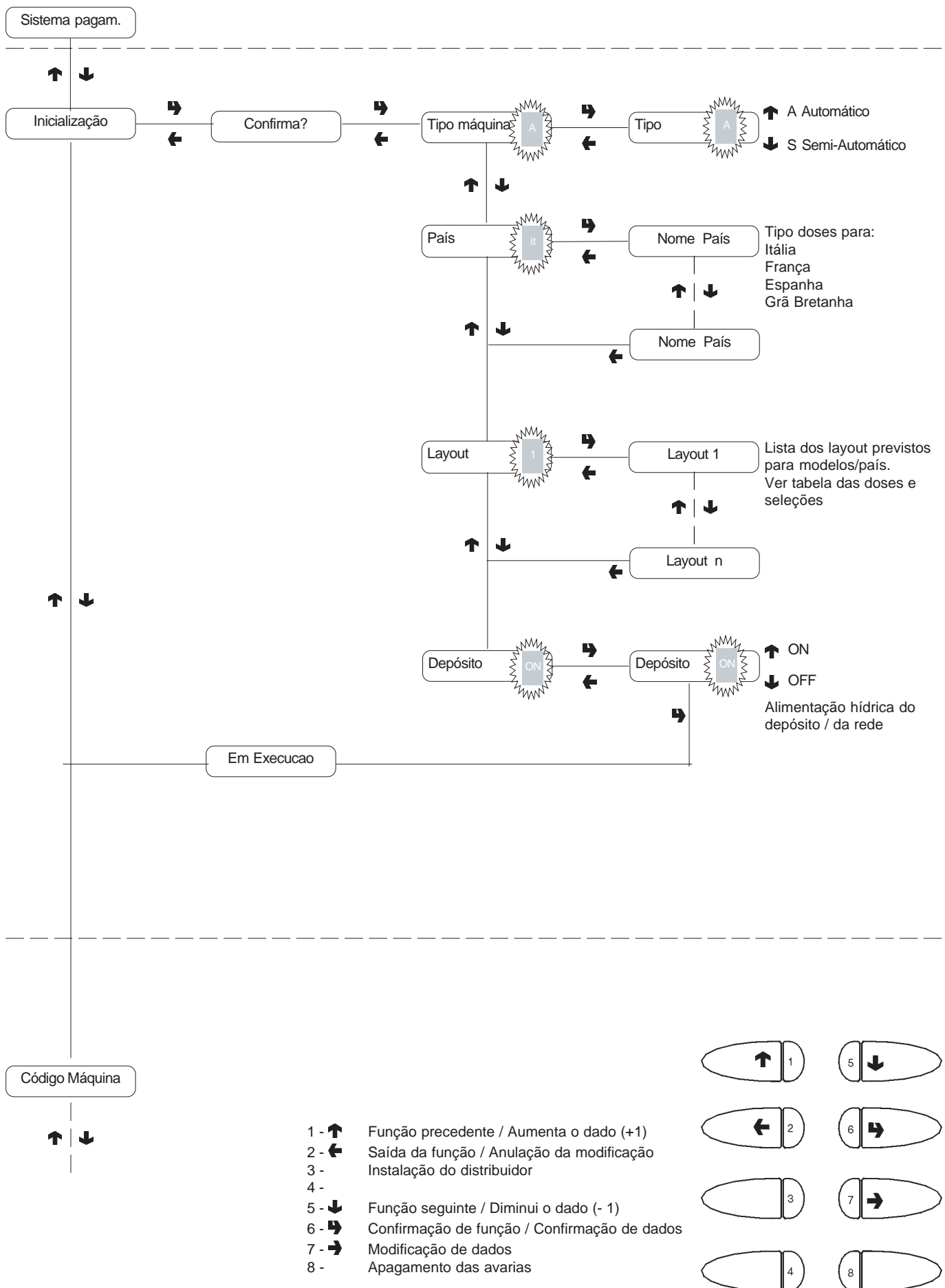
- 1 - ↑ Função precedente / Aumenta o dado (+1)
- 2 - ← Saída da função / Anulação da modificação
- 3 - Instalação do distribuidor
- 4 -
- 5 - ↓ Função seguinte / Diminui o dado (- 1)
- 6 - → Confirmação de função / Confirmação de dados
- 7 - → Modificação de dados
- 8 - Apagamento das avarias



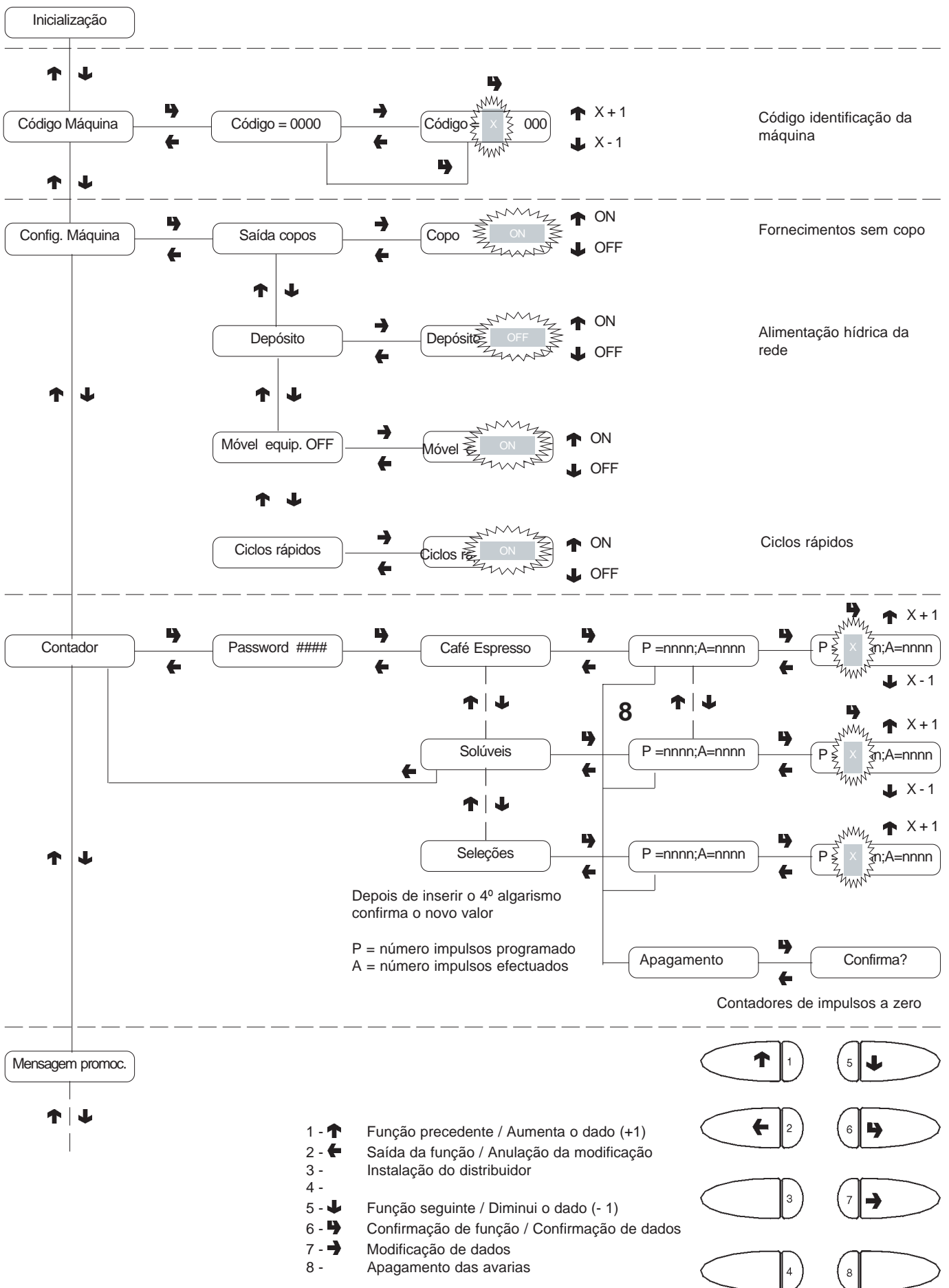
Menú de Programação



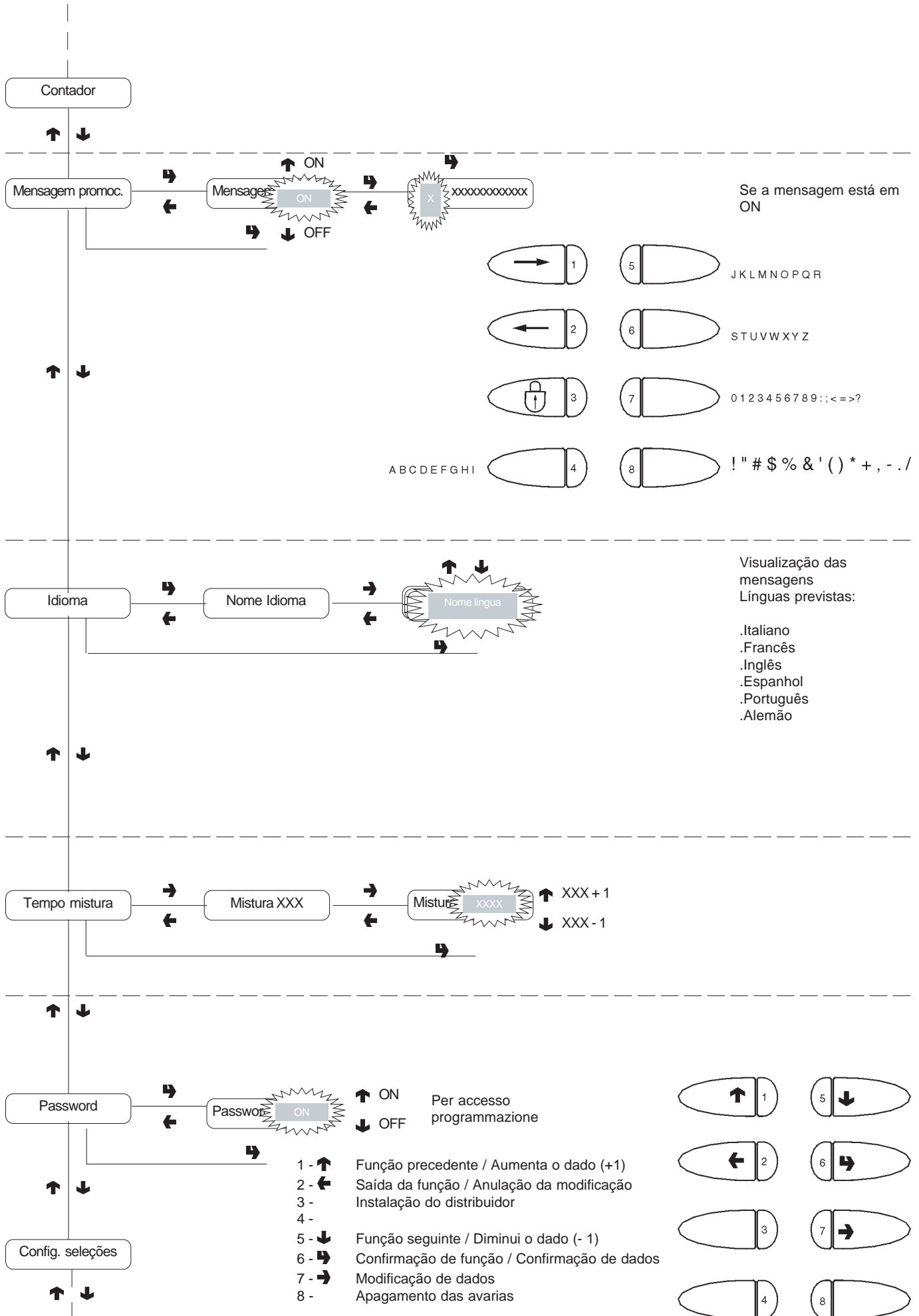
Menú de Programação



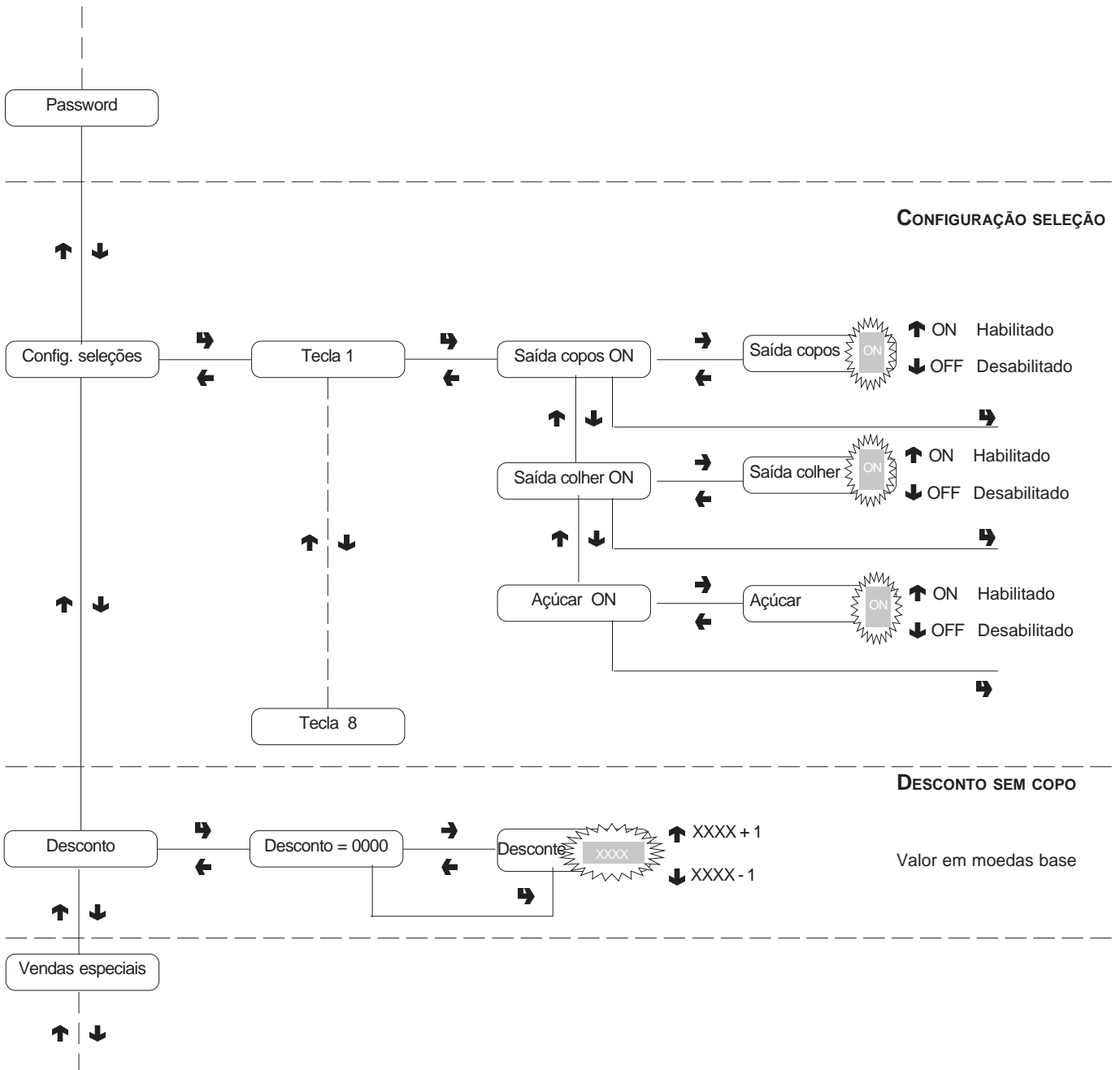
Menú de Programação



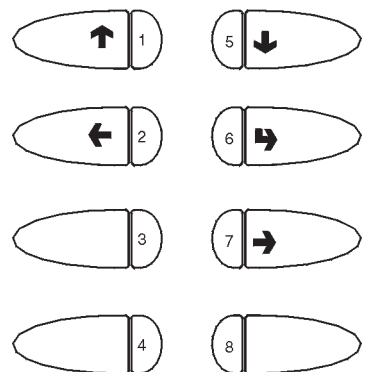
Menú de Programação



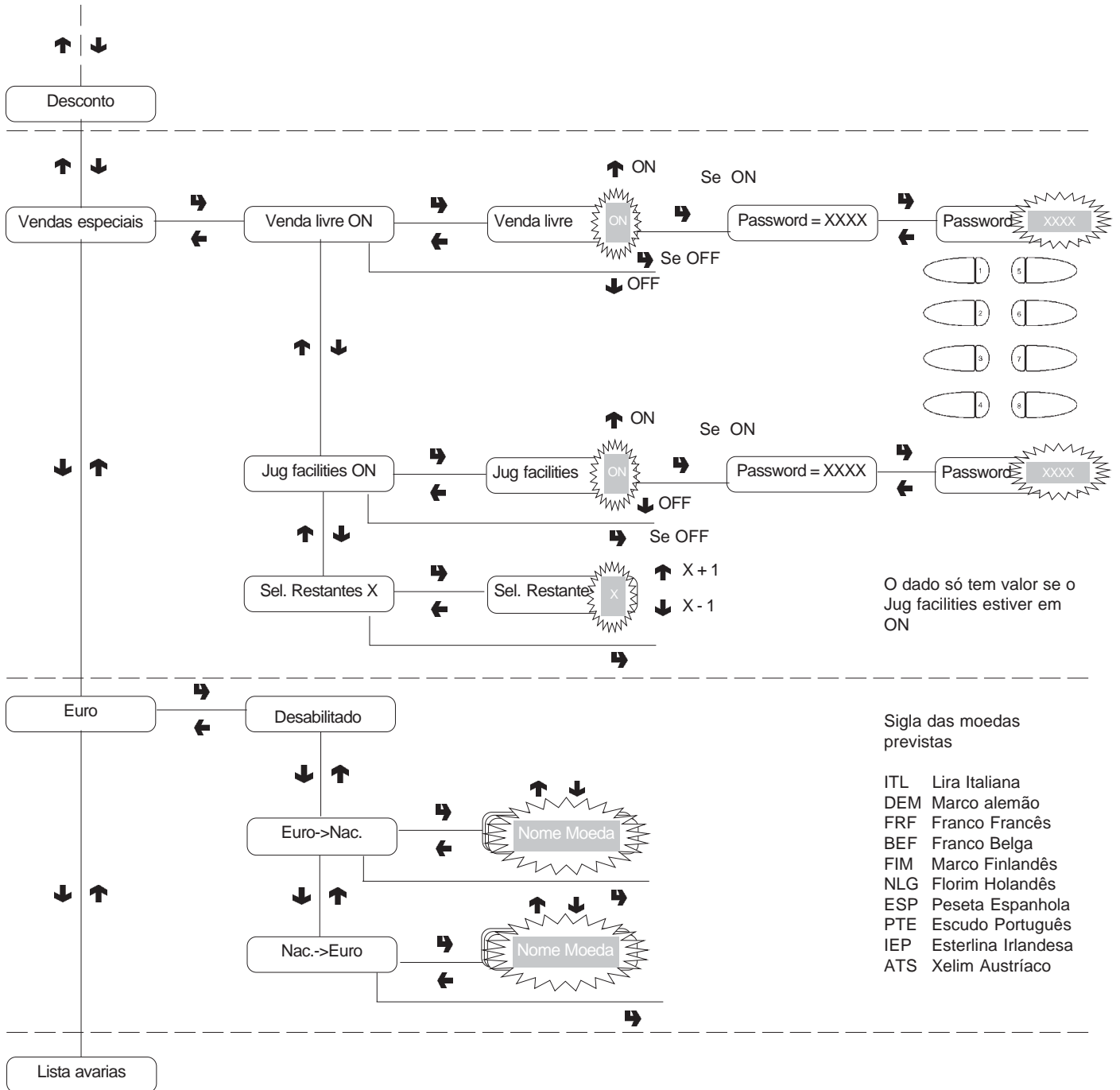
Menú de "Programação"



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



Menú de "Programação"

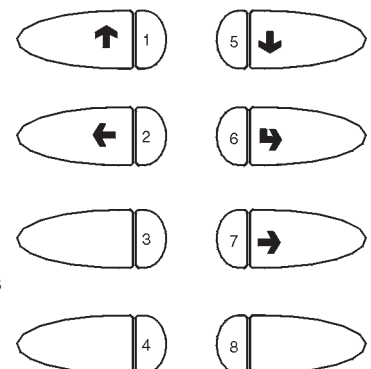


O dado só tem valor se o Jug facilities estiver em ON

Sigla das moedas previstas

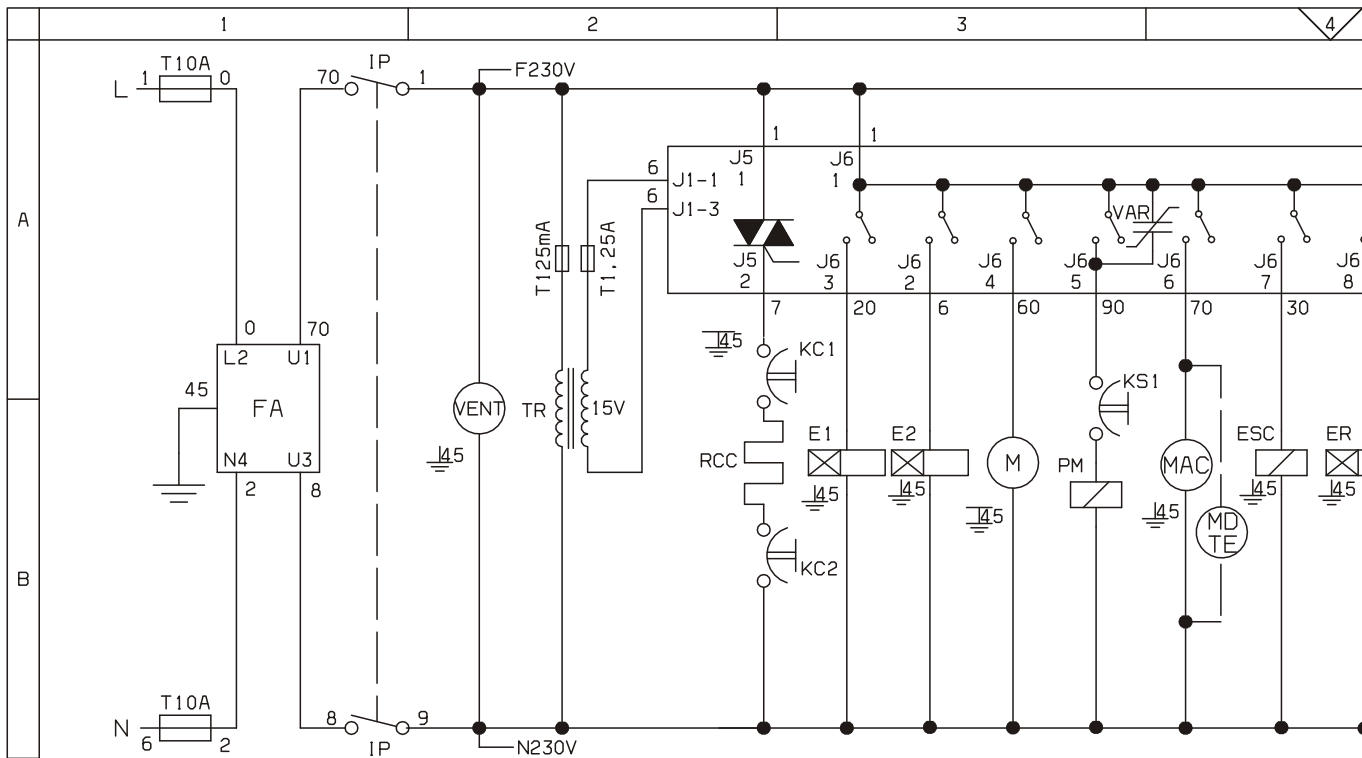
- ITL Lira Italiana
- DEM Marco alemão
- FRF Franco Francês
- BEF Franco Belga
- FIM Marco Finlandês
- NLG Florim Holandês
- ESP Peseta Espanhola
- PTE Escudo Português
- IEP Esterlina Irlandesa
- ATS Xelim Austríaco

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



LEGENDA DO ESQUEMA ELÉCTRICO

CÓDIGO	DESCRIÇÃO	CÓDIGO	DESCRIÇÃO
BDV	CONECTOR PARA MOEDEIROS BDV	MAC	MOINHO
CM1	CAME DO MOTOR DO CONJUNTO DO CA	MD1-..	MOTODOSEADORES DE SOLUVEIS
CMSB	CAME DO MOTOR DE SOLTAR COPOS	MDB	CONECTOR PARA MOEDEIROS MDB
CV	CONTADOR VOLUMÉTRICO	MDZ	MOTODOSEADOR DE AÇUCAR
E1-...	ELECTRO-VALVULA DOS SOLUVEI	MF1-..	MOTOMISTURADORES DE SOLUVEIS
EEA	ELECTRO-VALVULA DE ENTRADA DA AG	MSB	MOTOR DE SOLTAR COPOS
ER	ELECTRO-VALVULA FORNECIMENTO CA	MSCB	MOTOR DE TROCA EMPILHADOR DE COPOS
ESC	ELECTROMAGNETE DE SOLTAR CAFÉ	MSP	MOTOR DE SOLTAR PALETAS
EX	CONECTORES MOEDEIRO EXECUTIVE	NTC1-.	SONDA TEMPERATURA
FA	FILTRO ANTI-RUÍDO	PM	BOMBA
ID	INTERRUPTOR DA DOSE DE CAFÉ	RCC	RESISTENCIA DA CALDEIRA DO CAFÉ
IMSP	MICROINTERRUPTOR DE SOLTAR PALET	RIS	AQUECEDOR CONJUNTO DO CAFÉ
IP	INTERRUPTOR PORTA	RS232	TOMADA SÉRIE
IPF	INTERRUPTOR DE CHEIO DE FUNDOS	SM	PLACA DE CONTROLE
IVA	INTERRUPTOR DE FALTA DE AGUA	SP	CARTÃO BOTÕES
IVB	INTERRUPTOR DE FALTA DE COPOS	TR	TRANSFORMADOR
KC1-..	KLIXON CALDEIRA DO CAFÉ	TR1	TRANSFORMADOR 230 V - 24 V
KS1-..	KLIXON DE SEGURANÇA	TX....	FUSIVEL ATRASADO (X=CORRENTE)
LCD	VISOR LCD	VAR	VARISTOR
M	MOTOR DO CONJUNTO DO CAFÉ	VENT	VENTOINHA



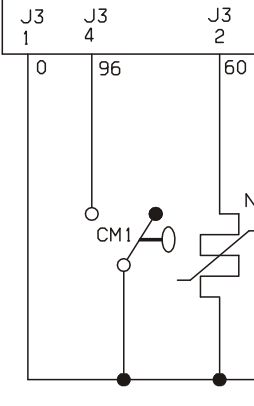
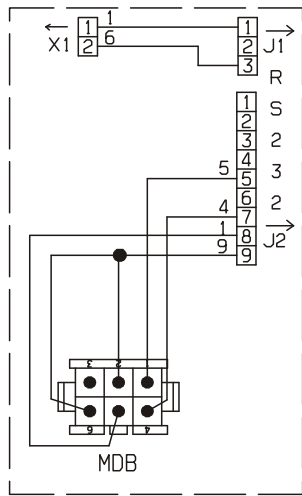
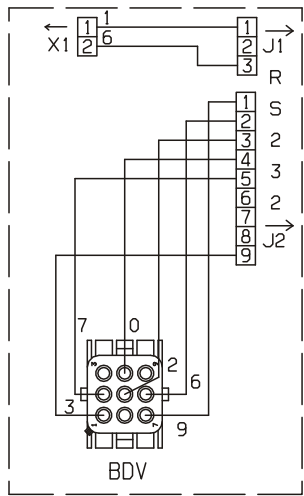
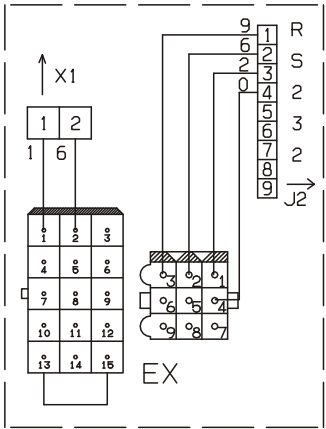
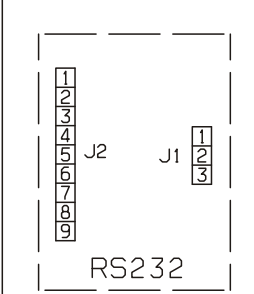
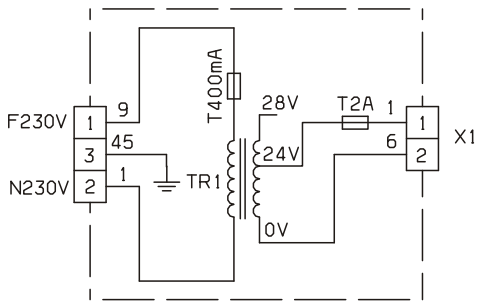
A

B

C

D

E



N&W GLOBAL VENDING S.P.A.
 SI RISERVA A TERMINI DI LEGGE LA PROPRIETA' DEL PRESENTE DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

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

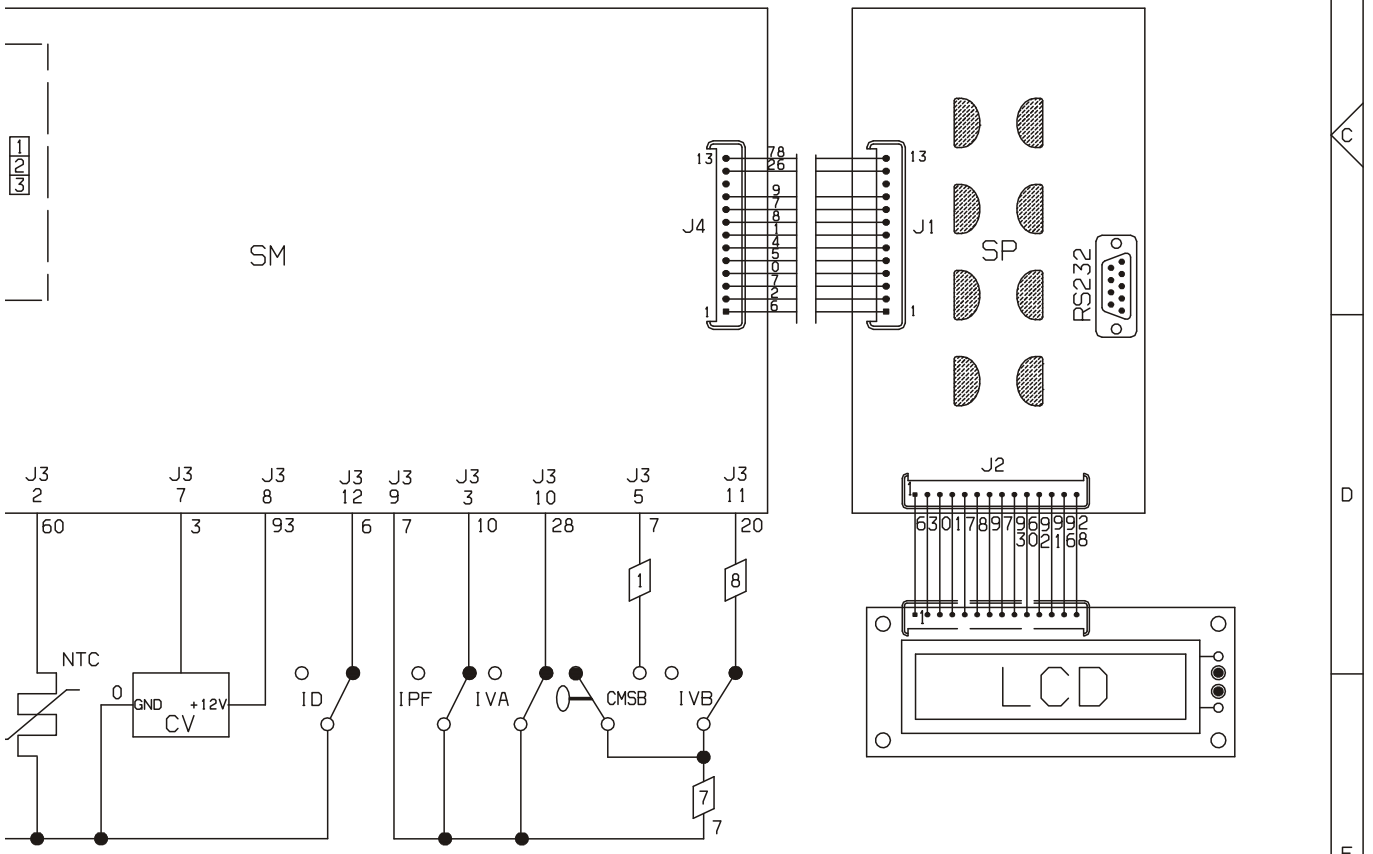
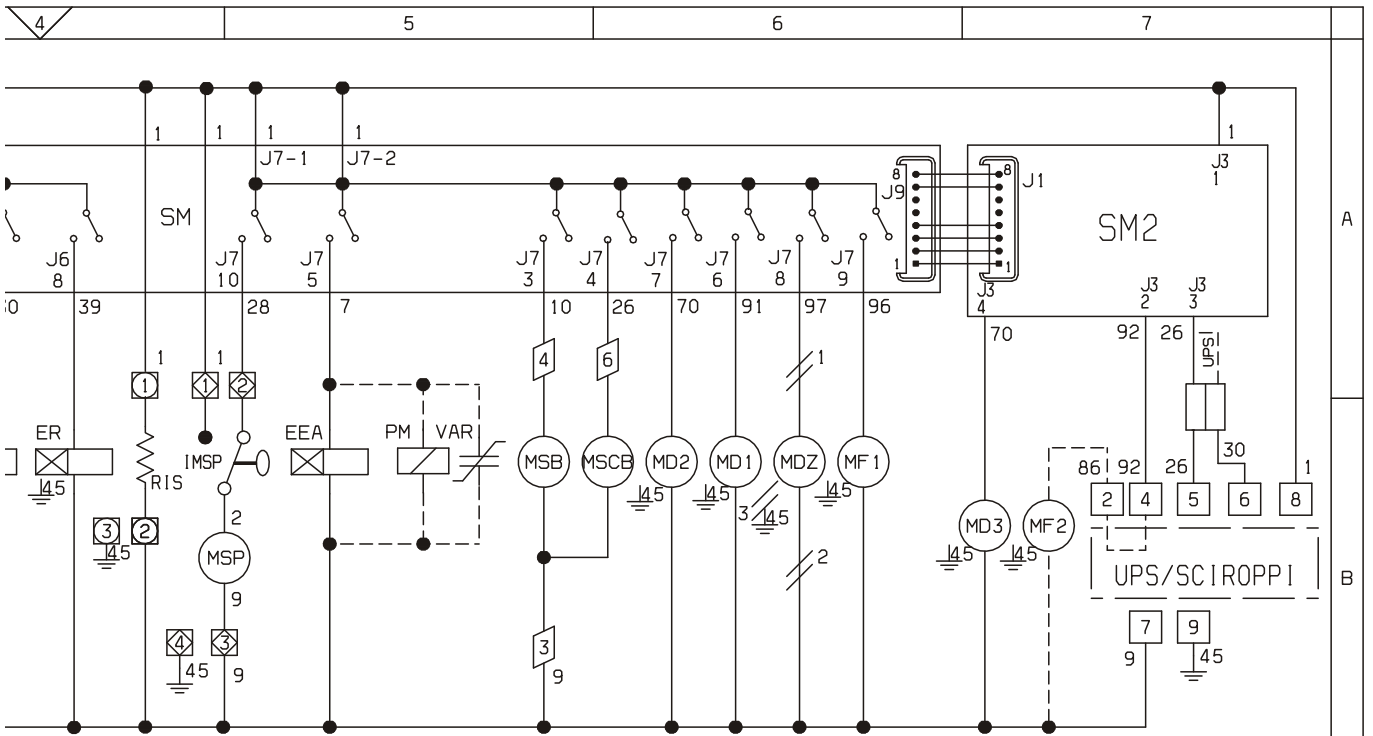
1 sx42400

2

3

4





8 GRIS 9 BLANCO	N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo - Italia	MODELLO Colibrì C	GRUPPO SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE CON CONTENITORE AGGIUNTIVO.	DATA 09-03-04	FOGLIO 1/1	DISEGNATO BONACINA	CONTROLLATO MONGUZZI
			LEGENDA		CODICE 608542400		
	4	5	6	7			



O Fabricante se reserva no direito de modificar, sem aviso prévio, as características do equipamento apresentadas neste manual. Além disso, declina toda e qualquer responsabilidade por eventuais imprecisões por erros de impressão ou de transcrição contidos.

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

