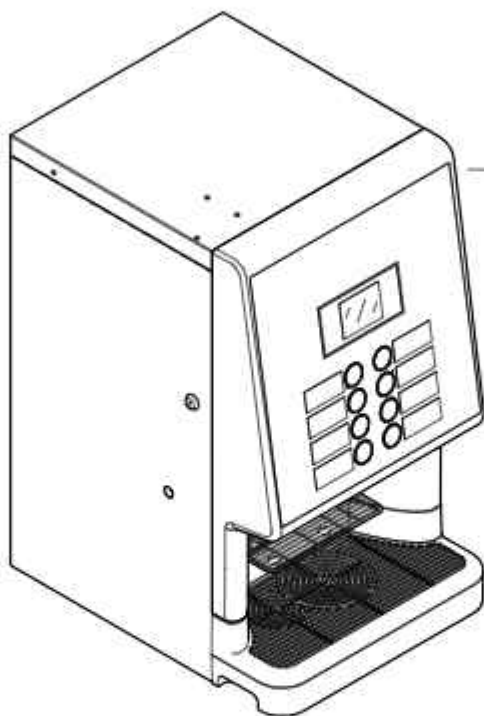


PHEDRA EVO

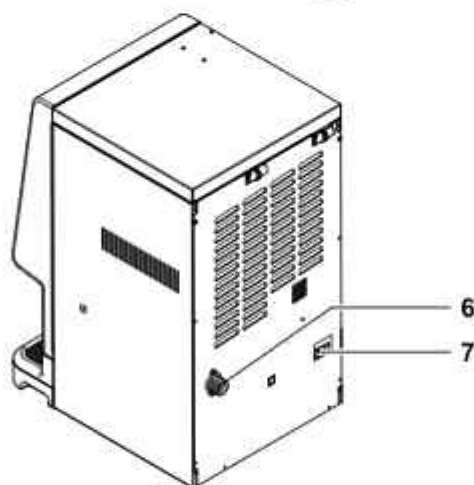
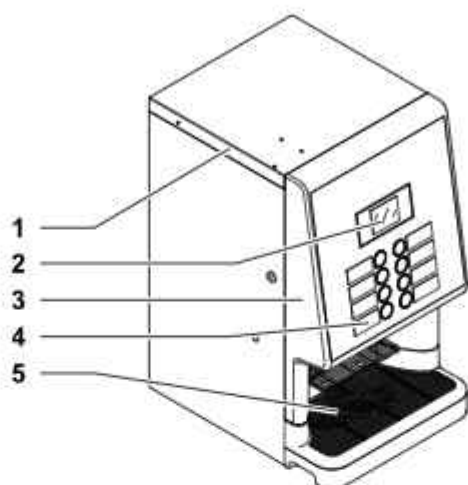


Type: D.A. 5P201 S
Type: D.A. 5P201 ST
Type: D.A. 5P201 SA
Type: D.A. 5P201 SAT

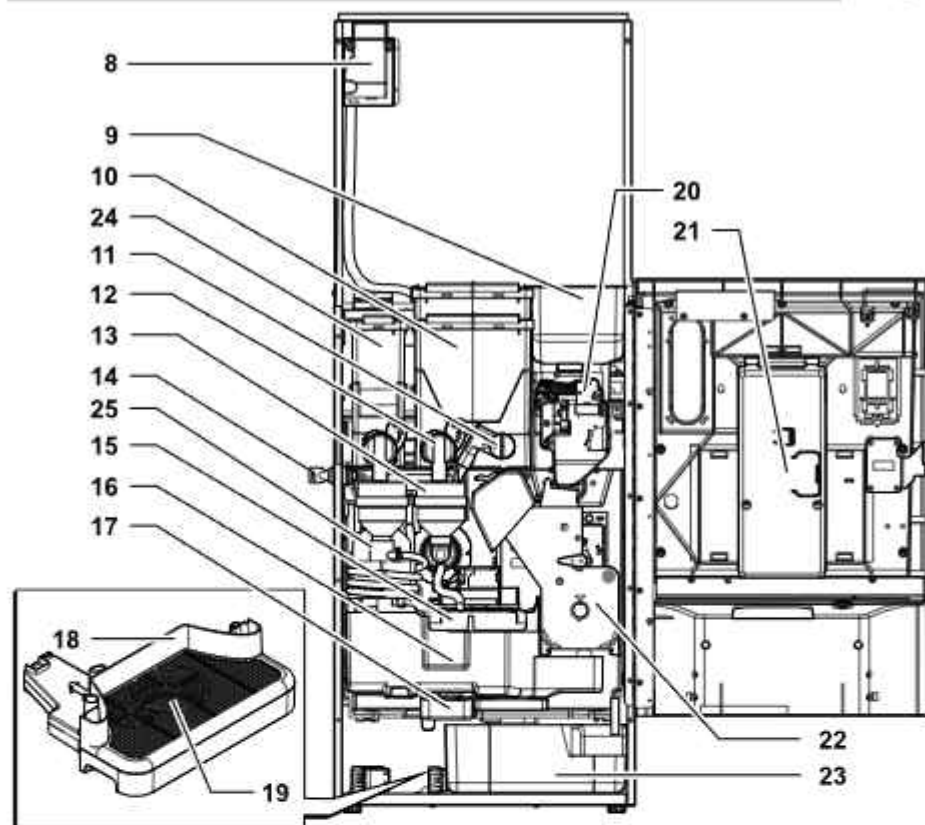
USO E MANUTENÇÃO

PARTES PRINCIPAIS

PARTES PRINCIPAIS VERSÃO ESPRESSO



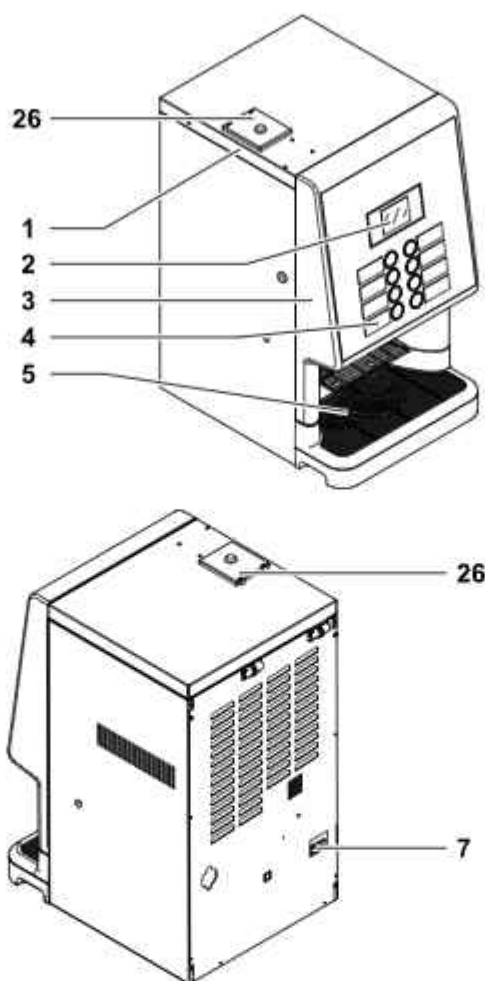
1	Portinhola superior
2	Visor
3	Portinhola anterior
4	Teclado
5	Compartimento de distribuição (retirada de bebidas)
6	Junção de ligação à rede hídrica
7	Tomada para cabo de alimentação eléctrica



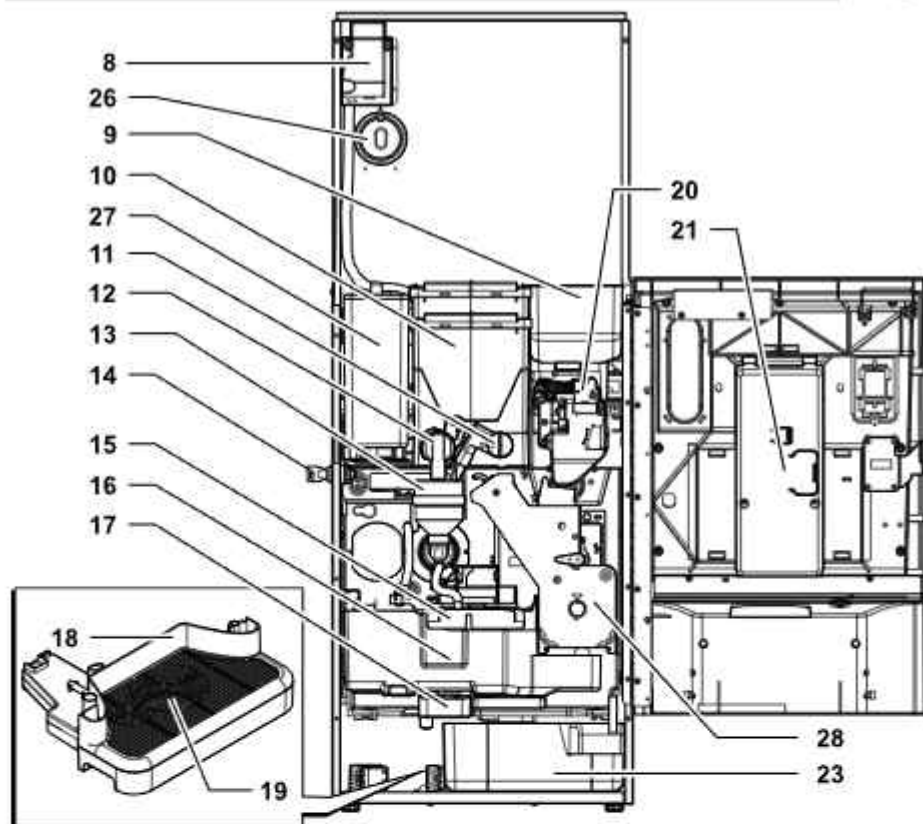
8	interruptor de segurança
9	Recipiente de café em grãos
10	Recipiente 2/3 (produtos solúveis)
11	Conduto de pó orientável
12	Bocal dos solúveis
13	Misturador
14	Fechadura da portinhola
15	Braço de distribuição
16	Gaveta de recolha das borras

17	Transportador de descargas
18	Bandeja de limpeza
19	Grade
20	Moinho de café
21	Placa electrónica CPU
22	Grupo café
23	Gaveta de recolha das borras
24	Depósito 1 (produtos solúveis)
25	Misturador em espiral

PEÇAS PRINCIPAIS DA VERSÃO ESPRESSO WATER TANK



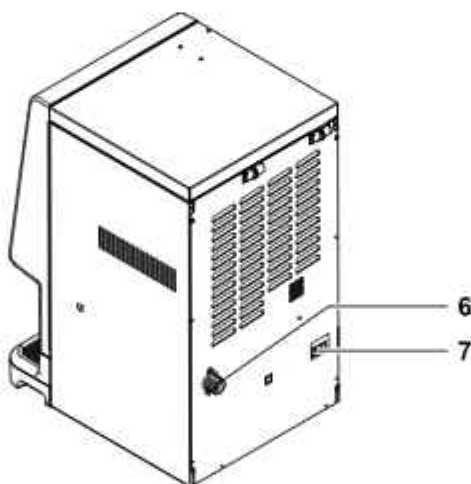
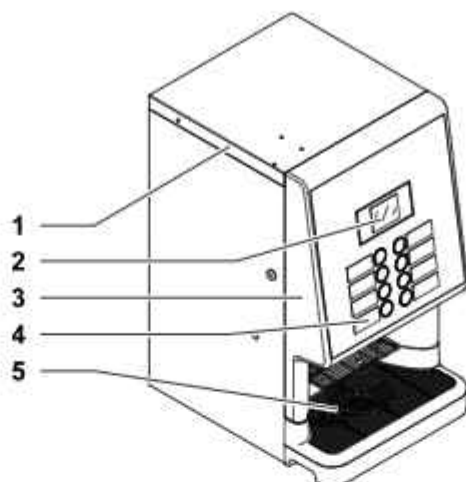
1	Portinhola superior
2	Visor
3	Portinhola anterior
4	Teclado
5	Compartimento de distribuição (retirada de bebidas)
7	Tomada para cabo de alimentação eléctrica
26	Portinhola de funil do bido



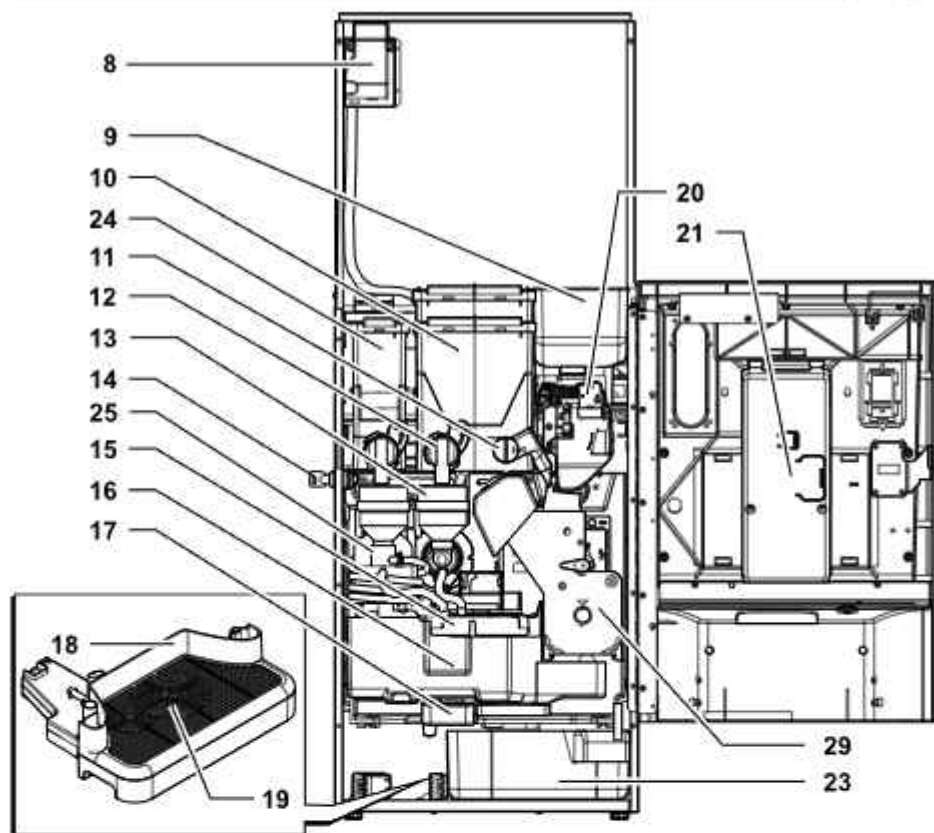
8	interruptor de segurança
9	Recipiente de café em grãos
10	Recipiente 2/3 (produtos solúveis)
11	Conduto de pó orientável
12	Bocal dos solúveis
13	Misturador
14	Fechadura da portinhola
15	Braco de distribuição
16	Gaveta de recolha das borras

17	Transportador de descargas
18	Bandeja de limpeza
19	Grade
20	Moinho de café
21	Placa electrónica CPU
23	Gaveta de recolha das borras
26	Portinhola de funil do bidão
27	Reservatório de água
28	Grupo café GUSTO

PARTES PRINCIPAIS DA VERSÃO ESPRESSO T.T.T.



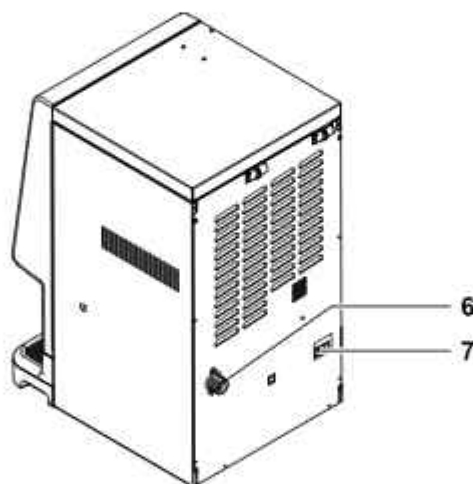
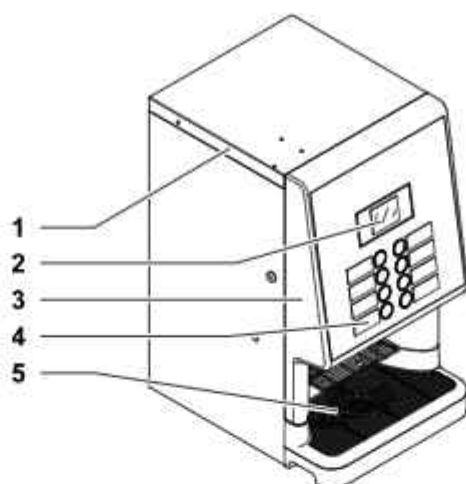
1	Portinhola superior
2	Visor
3	Portinhola anterior
4	Teclado
5	Compartimento de distribuição (retirada de bebidas)
6	Junção de ligação à rede hídrica
7	Tomada para cabo de alimentação eléctrica



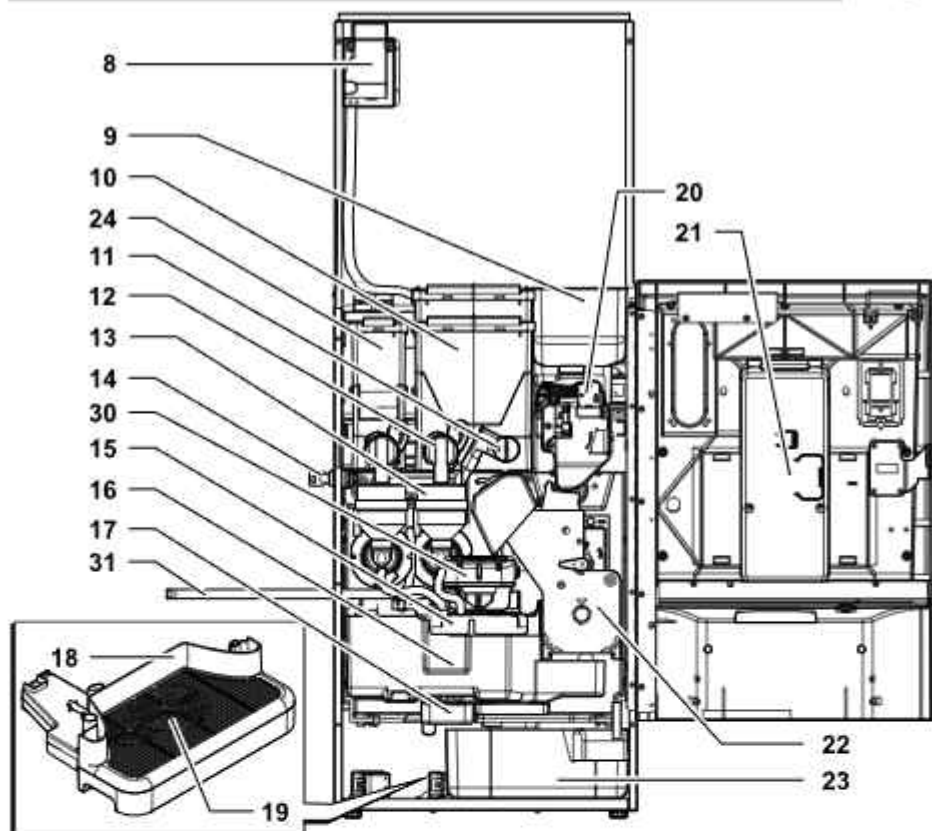
8	interruptor de segurança
9	Recipiente de café em grãos
10	Recipiente 2/3 (produtos solúveis)
11	Conduto de pó orientável
12	Bocal dos solúveis
13	Misturador
14	Fechadura da portinhola
15	Braço de distribuição
16	Gaveta de recolha das borras

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

PARTES PRINCIPAIS VERSÃO CAPPUCCINO



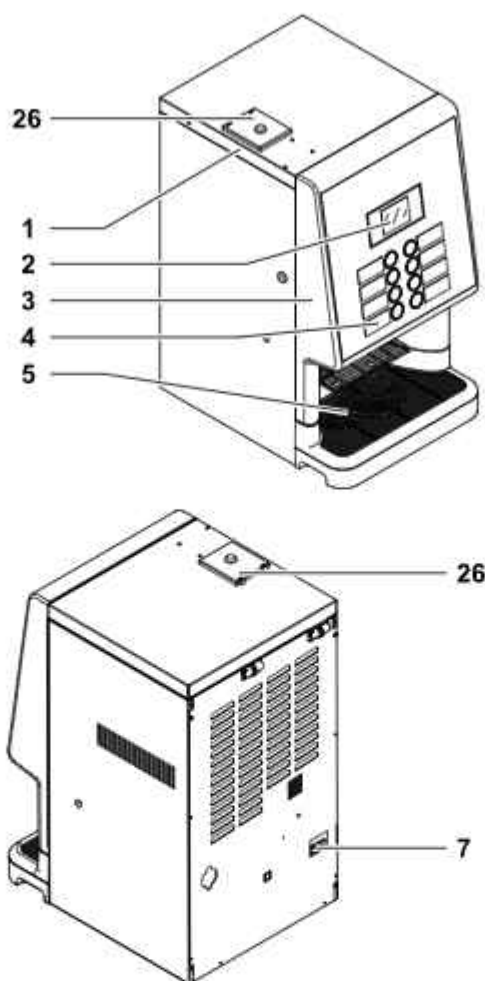
1	Portinhola superior
2	Visor
3	Portinhola anterior
4	Teclado
5	Compartimento de distribuição (retirada de bebidas)
6	Junção de ligação à rede hídrica
7	Tomada para cabo de alimentação eléctrica



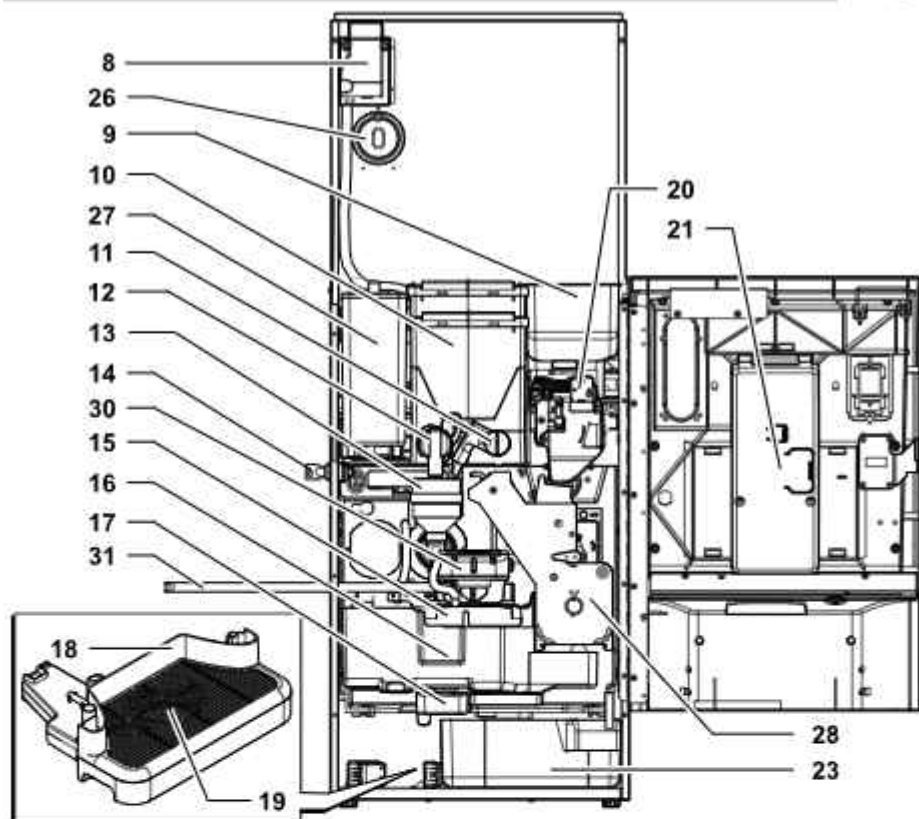
8	interruptor de segurança
9	Recipiente de café em grãos
10	Recipiente 2/3 (produtos solúveis)
11	Conduto de pó orientável
12	Bocal dos solúveis
13	Misturador
14	Fechadura da portinhola
15	Braço de distribuição
16	Gaveta de recolha das borras
17	Transportador de descargas

18	Bandeja de limpeza
19	Grade
20	Moinho de café
21	Placa electrónica CPU
22	Grupo café
23	Gaveta de recolha das borras
24	Depósito 1 (produtos solúveis)
30	Cappuccinatore
31	Tubo para Cappuccinatore

PEÇAS PRINCIPAIS DA VERSÃO CAPPUCCINO WATER TANK

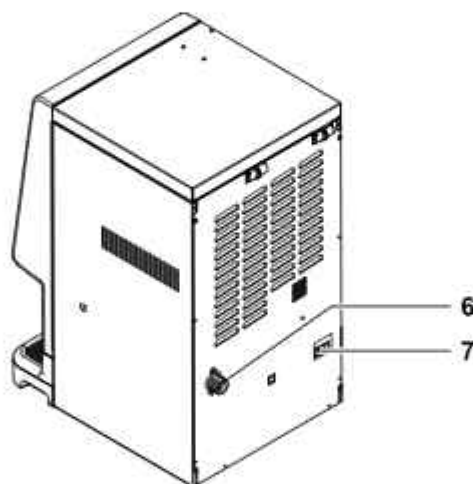
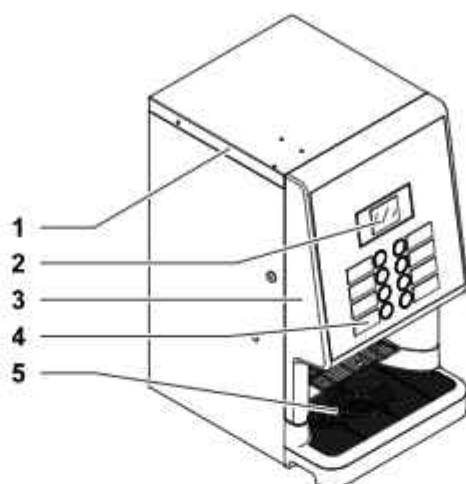


1	Portinhola superior
2	Visor
3	Portinhola anterior
4	Teclado
5	Compartimento de distribuição (retirada de bebidas)
7	Tomada para cabo de alimentação eléctrica
26	Portinhola de funil do bido

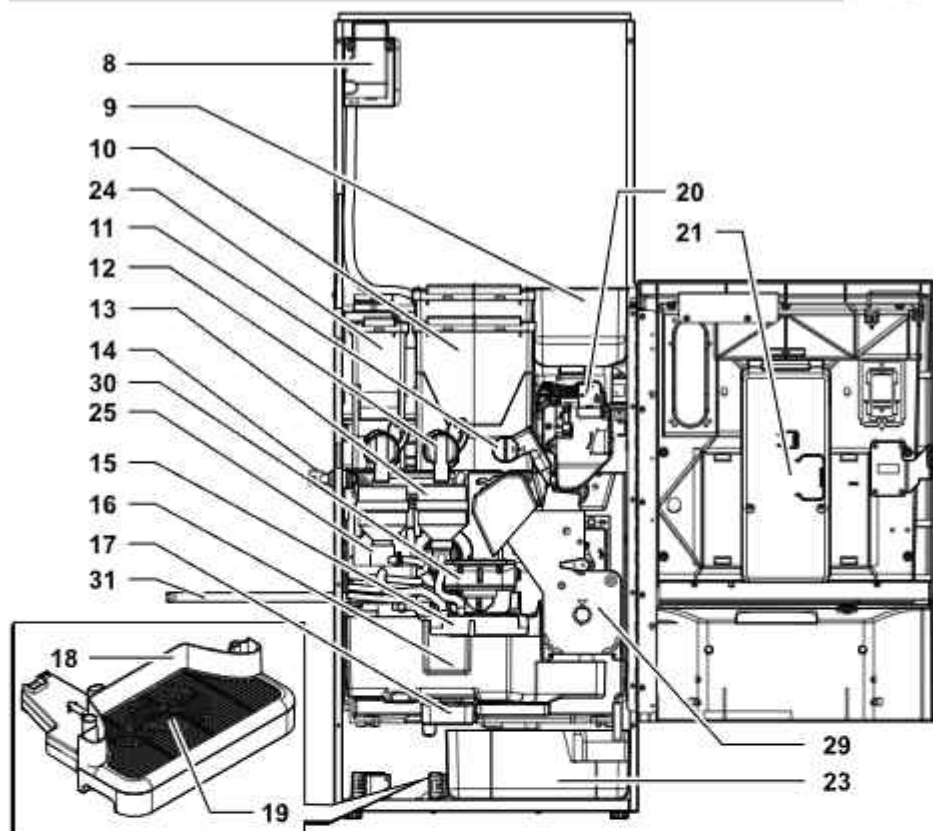


8	interruptor de segurança
9	Recipiente de café em grãos
10	Recipiente 2/3 (produtos solúveis)
11	Conduto de pó orientável
12	Bocal dos solúveis
13	Misturador
14	Fechadura da portinhola
15	Braco de distribuição
16	Gaveta de recolha das borras
17	Transportador de descargas

18	Bandeja de limpeza
19	Grade
20	Moinho de café
21	Placa electrónica CPU
23	Gaveta de recolha das borras
26	Portinhola de funil do bidão
27	Reservatório de água
28	Grupo café Gusto
30	Cappuccinatore
31	Tubo para Cappuccinatore

PARTES PRINCIPAIS DA VERSÃO CAPPUCCINO T.T.T.

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



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

18	Bandeja de limpeza
19	Grade
20	Moinho de café
21	Placa electrónica CPU
23	Gaveta de recolha das borras
24	Depósito 1 (produtos solúveis)
25	Misturador em espiral
29	Grupo café T.T.T.
30	Cappuccinatore
31	Tubo para Cappuccinatore

NORMAS DE SEGURANÇA

- ⚠ Só para utilização profissional.
- ⚠ O distribuidor não pode ser instalado em ambientes externos; evite a instalação em locais onde a temperatura seja inferior a 2°C ou superior a 32°C e em locais excessivamente húmidos e empoeirados.
- ⚠ O aparelho não é apropriado para instalação em lugares onde seja possível a utilização de um jacto de água.
- ⚠ O distribuidor deve ser instalado numa superfície horizontal.
- ⚠ É proibido: utilizar jactos de água para a limpeza.
- ⚠ O aparelho só deve ser instalado em lugares onde a sua utilização e manutenção estejam exclusivamente reservadas ao pessoal devidamente qualificado.
- ⚠ Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos caso sejam mantidas sob vigilância ou instruídas sobre a utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os riscos envolvidos.
- ⚠ As crianças não devem brincar com o aparelho.
- ⚠ A limpeza e manutenção do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- ⚠ Não utilize jactos de água directa sobre os componentes e/ou sobre o distribuidor.

- ⚠ Antes de proceder à ligação do aparelho à rede hídrica consulte e respeite todas as normativas nacionais aplicáveis.
- ⚠ Antes de executar quaisquer operações de limpeza e/ou manutenção, desligue o cabo de alimentação eléctrica da tomada de corrente.
- ⚠ Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência ou por pessoal devidamente qualificado, de forma a evitar qualquer tipo de risco.
- ⚠ Ligue o distribuidor a uma conduta de distribuição de água potável que tenha uma pressão entre 0,15MPa - 0,8MPa (1,5 e 8 bar), veja os dados na plaqueta.
- ⚠ O acesso às peças internas é limitado às pessoas que têm conhecimento e experiência do distribuidor, em particular, no que diz respeito à segurança e à higiene.

ÍNDICE

1 INTRODUÇÃO AO MANUAL.....	17	9.2 Função cappuccino com leite frio.....	69
1.1 Introdução.....	17	9.3 Instalação do Cappuccinatore do lado.....	69
1.2 Simbologia utilizada.....	17	9.4 Sinalizações.....	71
2 INFORMAÇÕES SOBRE O DISTRIBUIDOR.....	19	10 LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	72
2.1 Informações para o Técnico de manutenção.....	19	10.1 Notas gerais para um bom funcionamento.....	72
2.2 Descrição e uso previsto.....	19	10.2 Limpeza e manutenção ordinária.....	73
2.3 Identificação do distribuidor.....	20	10.3 Manutenção extraordinária.....	82
2.4 Dados técnicos.....	20	10.4 Actualização do software.....	84
3 SEGURANÇA.....	21	10.5 Gestão dos valores de default.....	84
3.1 Introdução.....	21	11 RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	85
3.2 Normas gerais de segurança.....	21	12 ARMAZENAMENTO - ELIMINAÇÃO..	87
3.3 Requisitos dos operadores.....	22	12.1 Recolocação noutra local.....	87
3.4 Dispositivos de segurança.....	22	12.2 Inatividade e armazenamento.....	87
3.5 Riscos residuais.....	23	13 INSTRUÇÕES PARA A DEMOLIÇÃO..	88
4 MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAGEM.....	24		
4.1 Descarga e movimentação.....	24		
4.2 Armazenagem.....	24		
5 INSTALAÇÃO.....	25		
5.1 Advertências.....	25		
5.2 Desembalagem e posicionamento.....	25		
5.3 Introdução das plaquetas.....	27		
5.4 Montagem dos sistemas de pagamento.....	29		
5.5 Ligação à rede hídrica.....	30		
5.6 Ligação à rede eléctrica.....	31		
5.7 Predisposição da descarga de borras.....	32		
5.8 Predisposição da descarga de líquidas.....	33		
6 DESCRIÇÃO DOS COMANDOS.....	34		
6.1 Visor.....	34		
6.2 Teclado.....	34		
6.3 Descrição das teclas em fase de.....	34		
6.4 Teclas da placa CPU.....	34		
7 REABASTECIMENTOS E COLOCAÇÃO EM SERVIÇO.....	35		
7.1 Configuração dos recipientes.....	35		
7.2 Abastecimento dos produtos solúveis.....	38		
7.3 Reabastecimento de café em grãos.....	38		
7.4 Enchimento do reservatório de água.....	39		
7.5 Bloqueio intermédio da portinhola superior.....	40		
7.6 Ajuste da dose.....	40		
7.7 Ajuste do grau de moagem.....	40		
7.8 Primeira ligação do distribuidor.....	41		
7.9 Enchimento do circuito hidráulico.....	41		
7.10 Lavagem das partes em contacto com.....	41		
7.11 Uso do distribuidor.....	41		
8 MENU DE PROGRAMAÇÃO E DE MANUTENÇÃO.....	42		
8.1 Descrição das teclas das fases de.....	42		
8.2 Menu de programação.....	42		
8.3 Menu de manutenção.....	63		
8.4 Máquina pronta / Tecla grãos.....	67		
9 FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO....	68		
9.1 Selecção das bebidas.....	68		

I INTRODUÇÃO AO MANUAL

1.1 Introdução

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

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

 Consulte sempre esta publicação antes de efectuar qualquer operação.

Este produto é comercializado sob responsabilidade da SaGa Coffee S.p.A., também responsável pela garantia do produto. Saeco é uma marca registada da Koninklijke Philips N.V., cuja utilização é permitida por uma licença fornecida pela Koninklijke Philips N.V.

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

1.2 Simbologia utilizada

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

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

Atenção

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

Proibição

É utilizado para realçar acções/operações que não devem ser efectuadas.

Importante

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

Soluções aconselhadas

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



Utilizador

É utilizado para indicar o utilizador do distribuidor. Este não tem permissão para efectuar qualquer operação de limpeza ou de manutenção.



Encarregado do abastecimento

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

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



Técnico de manutenção

É utilizado para evidenciar as operações de competência do pessoal especializado encarregado da manutenção.

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

2 INFORMAÇÕES SOBRE O DISTRIBUIDOR

2.1 Informações para o Técnico de manutenção

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

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

- temperatura ambiente: entre +2°C e +32°C;
- humidade máxima permitida: 80% (sem condensação).

Para tipologias de instalação especiais, não previstas neste manual, contacte o revendedor, o importador do próprio país ou, caso não seja possível contactá-los, o próprio Fabricante.

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

O Técnico de Manutenção deve conhecer e respeitar em modo absoluto, do ponto de vista técnico, as advertências de segurança contidas neste manual de tal forma que as operações de instalação, colocação em funcionamento, utilização e manutenção possam ser efectuadas em condições de segurança.

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

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

2.2 Descrição e uso previsto

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

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

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

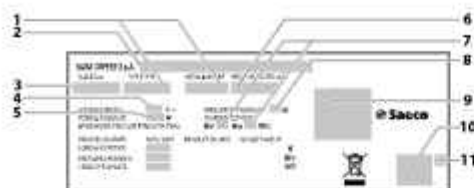
 O uso indevido da máquina anula qualquer forma de garantia e isenta o Fabricante de qualquer responsabilidade por danos causados a pessoas e/ou objectos.

 Além disso, é considerado uso indevido:

- qualquer utilização diferente da prevista e/ou com técnicas diferentes das indicadas neste manual;
- qualquer intervenção no distribuidor automático que contraste as indicações descritas neste manual;
- qualquer alteração nos componentes e/ou dispositivos de segurança não previamente autorizadas pela empresa fabricante e efectuada por pessoal não autorizado a realizar tais operações;
- qualquer posicionamento do dispensador não previsto neste manual.

2.3 Identificação do distribuidor

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

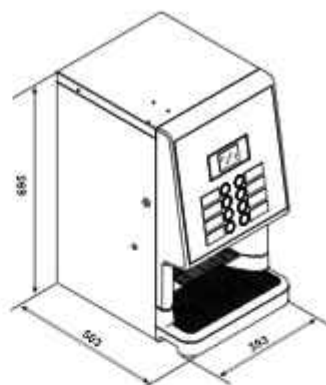


1	Modelo
2	Nome do Manufacturer
3	código do aparelho
4	Tensão de alimentação (V)
5	Potência eléctrica absorvida (W)
6	N.º de série
7	Pressão da rede hídrica
8	Frequência de alimentação (Hz)
9	Entidade de certificação
10	Marcas de conformidade
11	Ano e mês de fabrico

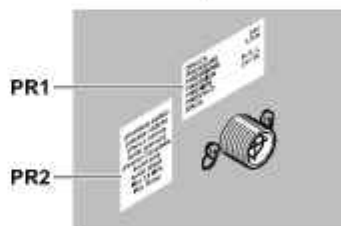
É absolutamente proibido alterar ou modificar a placa de dados.

Para qualquer pedido ao serviço técnico, consulte sempre a placa, indicando os dados específicos impressos nela.

2.4 Dados técnicos



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



- PR1 Plaqueta dos dados da pressão mínima e máxima de alimentação água
- PR2 Placa dados pressão da caldeira

Capacidade dos depósitos

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

3 SEGURANÇA

3.1 Introdução

Em conformidade com as normas e diretivas vigentes, a SaGa Coffee realizou em seus escritórios um documento técnico relacionado ao aparelho PHEDRA EVO.

3.2 Normas gerais de segurança

É proibido:

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



É obrigatório:

- verificar a conformidade da linha de alimentação eléctrica;
- utilizar peças de reposição originais;
- ler com atenção as instruções contidas na seguinte publicação e nos documentos anexados;
- utilizar os equipamentos de protecção individual durante as operações de instalação, ensaio e manutenção;
- Utilize um conjunto novo de juntas de vedação sempre que a máquina for desligada e ligada novamente ao sistema hídrico.

Precauções para evitar erros humanos:

- sensibilizar os operadores para as questões de segurança;
- movimentar o distribuidor, embalado e desembalado, em condições de segurança;
- conhecer profundamente os procedimentos de instalação, o seu funcionamento e os seus limites;
- desmontar o distribuidor em condições de segurança e respeitando as normas vigentes para tutelar a saúde dos trabalhadores e do ambiente.

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

 Em caso de avaria ou mau funcionamento, contacte exclusivamente o pessoal qualificado do serviço de assistência técnica.

 O Fabricante não assume qualquer responsabilidade por eventuais danos causados a pessoas ou objectos por inobservância das normas de segurança descritas neste parágrafo.

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

3.3 Requisitos dos operadores

Para efeitos de segurança, distinguem-se três encarregados com requisitos diferentes:

Utilizador

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

Encarregado do abastecimento

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

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

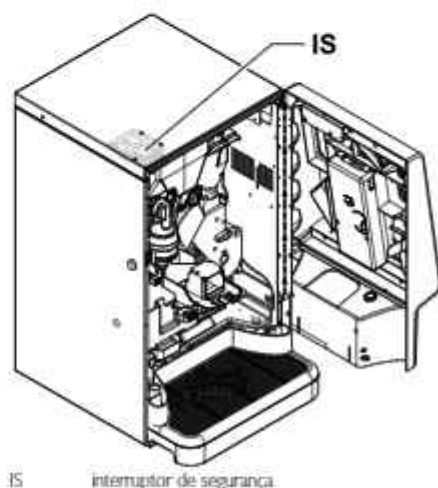
Técnico de manutenção

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

3.4 Dispositivos de segurança

O distribuidor é equipado com:

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



Técnico de manutenção

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

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

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

3.5 Riscos residuais

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

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

 Antes de distribuir uma bebida, certifique-se de que a anterior foi retirada da máquina e de que o suporte dos copos está vazio.

4 MOVIMENTAÇÃO E ARMAZENAGEM

4.1 Descarga e movimentação

A descarga do meio de transporte e a movimentação do distribuidor devem ser efectuadas apenas por pessoal competente e através da utilização de meios idóneos para a carga a movimentar.

O distribuidor automático será entregue embalado, assegurando contemporaneamente uma protecção mecânica e uma protecção contra a agressão do ambiente externo.



⚠ O distribuidor há de ficar sempre em posição vertical.

⊘ Evite:

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

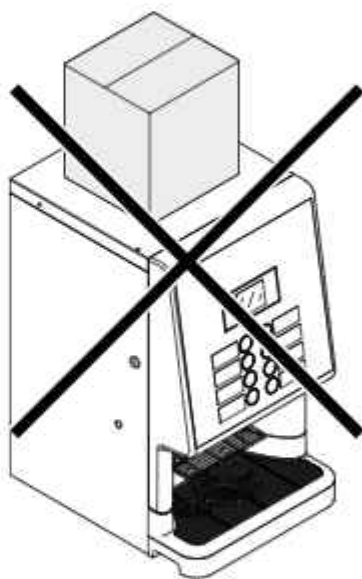
⊘ Evite que:

- receba choques
- seja sobrecarregado por outros volumes

4.2 Armazenagem

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

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



5 INSTALAÇÃO

5.1 Advertências

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

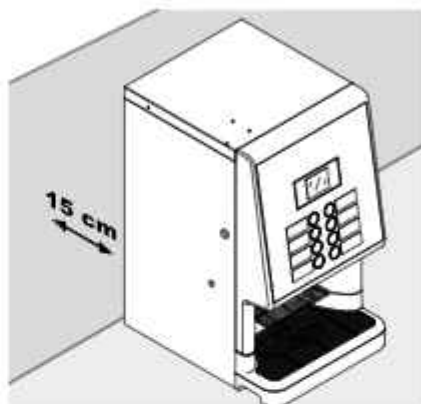
Antes da desembalagem, é necessário certificar-se de que o local de instalação está em conformidade com as seguintes especificações:

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

⚠ O distribuidor deve ser instalado numa superfície horizontal.

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

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



5.2 Desembalagem e posicionamento

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

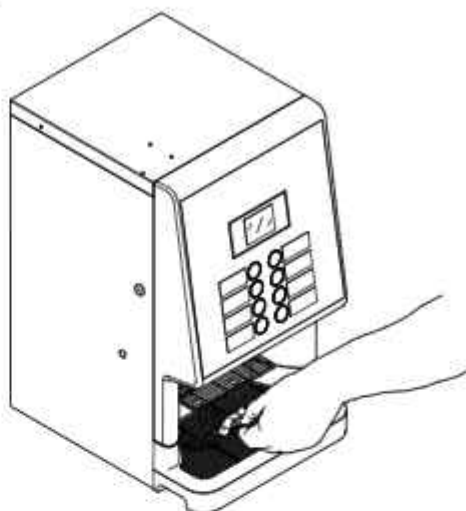
Junto do distribuidor é fornecido um envelope, denominado "CUSTOMER KIT", que contém os objectos seguintes:

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

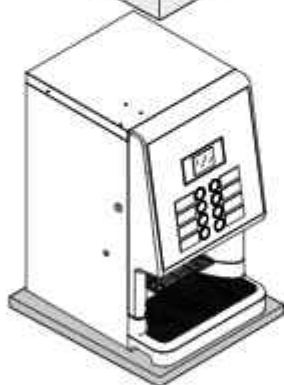


O distribuidor está posicionado sobre uma base de poliestireno, protegido por dois angulares de poliestireno, por uma película de polietileno e por um saco e está inserido dentro de uma caixa.

Pegue na chave do compartimento de distribuição.

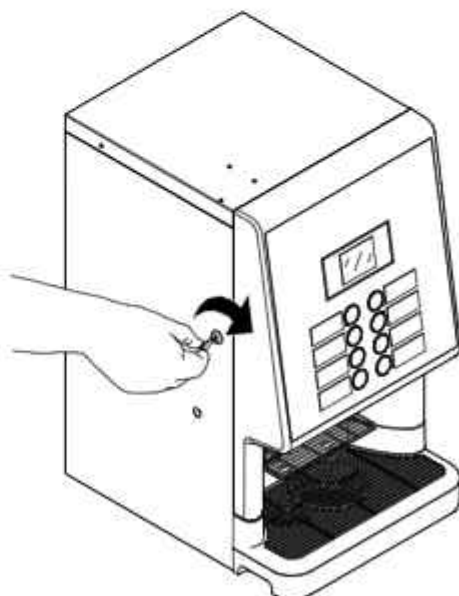


Meta a chave na fechadura, vire-a no sentido horário e abra a porta.



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

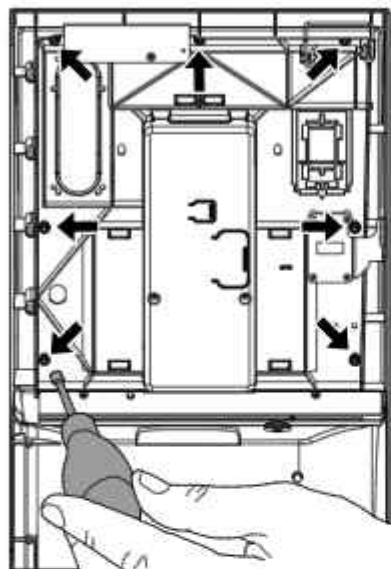
Caso estes não estejam presentes no próprio país, contacte directamente o fabricante.



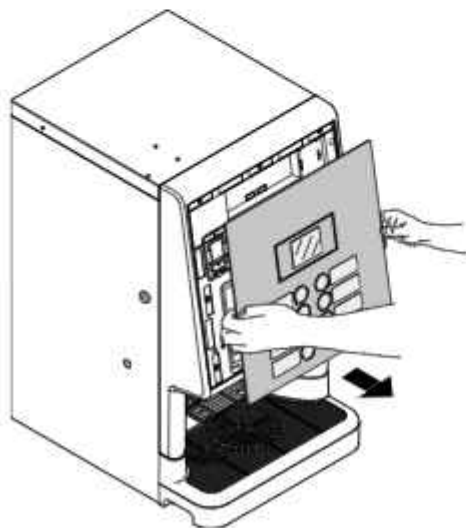
5.3 Introdução das plaquetas

5.3.1 Plaquetas dos produtos

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



Extraia o painel do teclado.

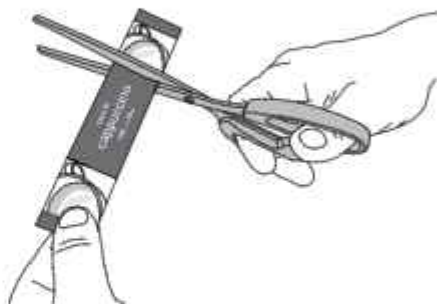


Pegue na folha de etiquetas dos produtos incluída dentro do kit para o cliente. Remova as etiquetas da folha de etiquetas dos produtos seguindo o pré-corte. Recorte as etiquetas conforme indicado na figura para criar as esquerdas ou direitas.

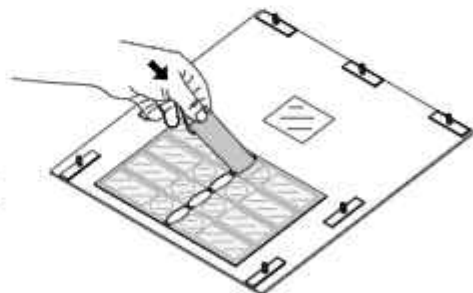
Etiquetas esquerdas



Etiquetas direitas



Introduza as etiquetas dos produtos no painel do teclado.

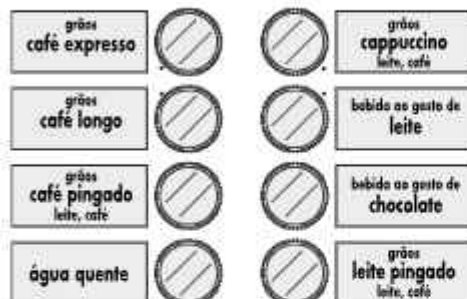


Verifique a exacta posição das plaquetas a respeito da tecla de selecção. Reintroduza o painel do teclado. Aperte com uma chave tubular as 7 porcas de bloqueio do painel do teclado até ao final de curso. Para a impressão de etiquetas diferentes das fornecidas, aconselha-se usar um papel com as seguintes características: 170 g revestido fosco.

Configuração dos produtos padrão

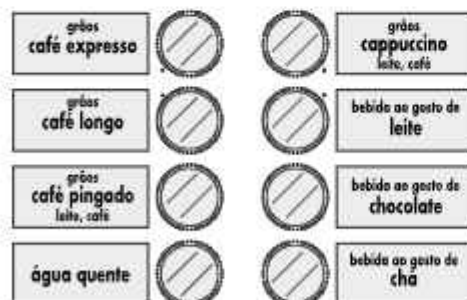
Phedra Espresso Water Tank

Phedra Espresso 2 solúveis



Phedra Espresso

Phedra Espresso T.T.T



Phedra Cappuccino

Phedra Cappuccino T.T.T.



grãos café expresso			grãos cappuccino leite, café			grãos cappuccino leite, café
leatificado café longo			bebida ao gosto de leite			bebida ao gosto de leite
grãos café pingado leite, café			bebida ao gosto de chocolate			bebida ao gosto de chocolate
água quente			cevada café curto			bebida ao gosto de chá

Phedra Cappuccino Water Tank

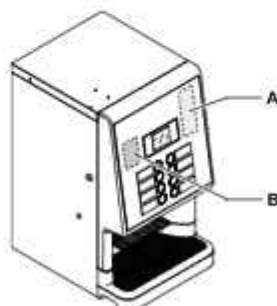


grãos café expresso			grãos cappuccino leite, café
grãos café longo			bebida ao gosto de leite
grãos café pingado leite, café			bebida ao gosto de chocolate
água quente			cevada café curto

5.4 Montagem dos sistemas de pagamento

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

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



- A validador de moedas
B leitor cashless

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

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

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

5.5 Ligação à rede hídrica

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

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

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

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

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

 O tubo da rede hídrica deve ser certificado segundo a norma IEC 61770.



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

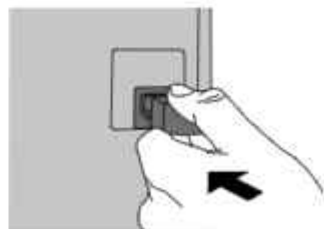
5.6 Ligação à rede eléctrica

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

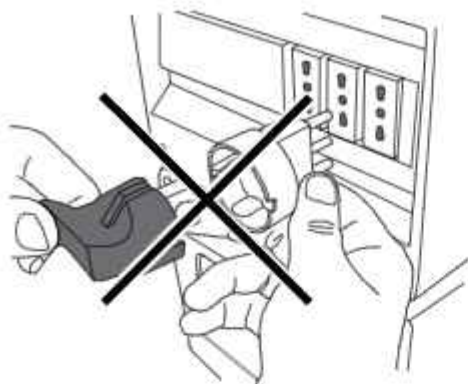
- a instalação de alimentação eléctrica está em conformidade com as normas de segurança em vigor;
- a tensão de alimentação corresponda à indicada na placa de dados.

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

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



Não utilize adaptadores ou tomadas múltiplas.

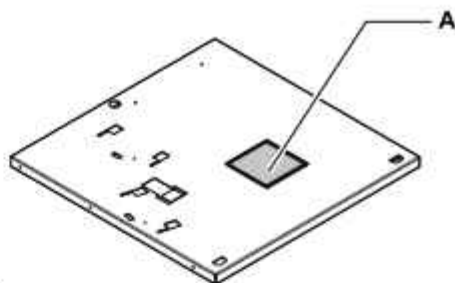


 Certifique-se de que a ficha do cabo de alimentação é facilmente acessível mesmo depois da instalação.

5.7 Predisposição da descarga de borras

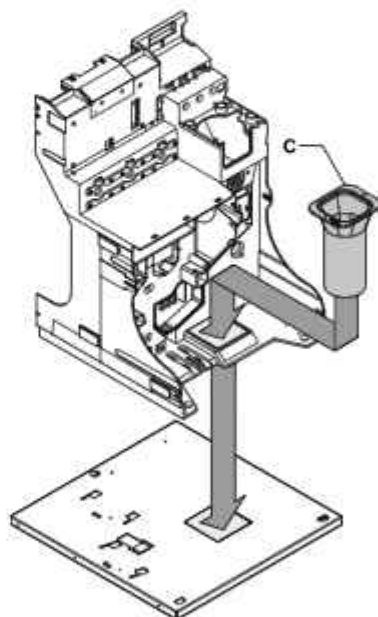
O aparelho encontra-se preparado para a descarga directa das borras no saco dedicado para esse fim, ou noutro recipiente localizado debaixo do aparelho (ex: banco do bar). Para esta predisposição, é necessário cortar nos traçados previstos na base do distribuidor.

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

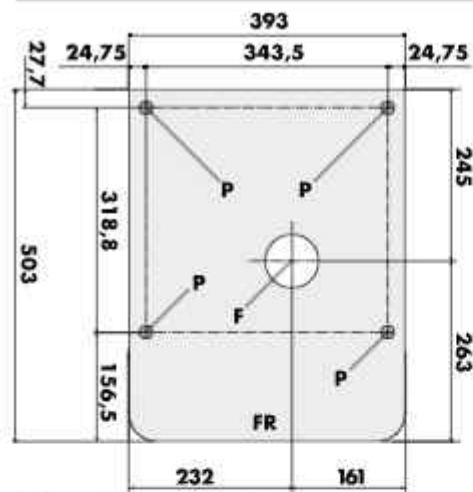


A Traçados

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



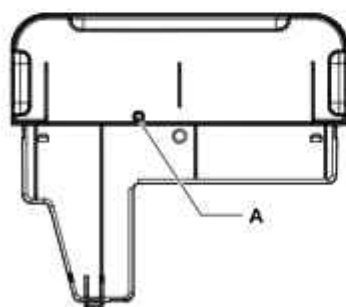
Caso pretenda instalar o aparelho numa superfície, para poder descarregar as borras para um recipiente situado debaixo da superfície, deverá efectuar um furo de Ø 75 mm (mínimo) na superfície conforme indicado na figura. Coloque definitivamente a máquina na superfície de apoio (os círculos P indicam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



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

5.8 Predisposição da descarga de líquidos

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



A diafragma

6 DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

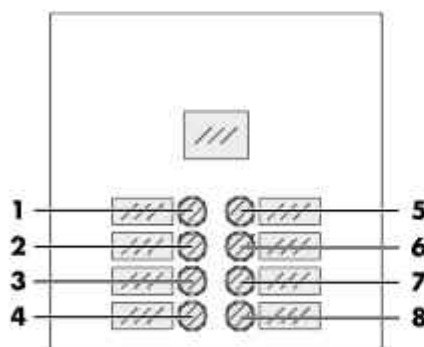
6.1 Visor

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

6.2 Teclado

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

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



6.3 Descrição das teclas em fase de funcionamento normal

6.3.1 Tecla Pré-selecção grupo 1

A funcionalidade atribuída à tecla pode ser escolhida entre as seguintes possibilidades:

- A. Bebida 5
- B. Pré-selecção de bebidas do 9-16
- C. Desligada

6.3.2 Tecla pré-selecção conjunto 2

A funcionalidade atribuída à tecla pode ser escolhida entre as seguintes possibilidades:

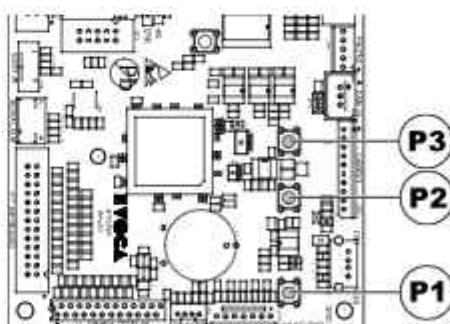
- A. Bebida 6
- B. Pré-selecção bebidas 17-24
- C. Desligada

6.3.3 Teclas (de 1 a 8)

Ap pressionar essas teclas serão distribuídas as bebidas programadas.

6.4 Teclas da placa CPU

A placa electrónica CPU dispõe de 3 teclas que permitem ao técnico em manutenção realizar as operações de programação e de manutenção.



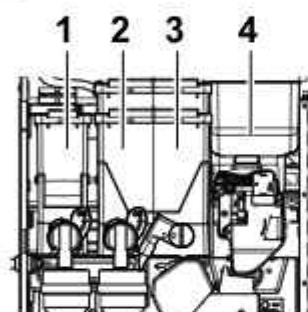
- P1 Tecla menu de programação
- P2 Tecla menu de manutenção
- P3 Máquina pronta / Tecla grátis

7 REABASTECIMENTOS E COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

7.1 Configuração dos recipientes 7.1.2 Versão Espresso Water Tank

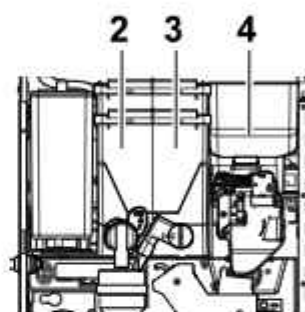
7.1.1 Versão Espresso

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



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

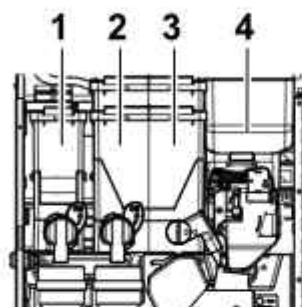
 Na entrega, os depósitos são programados para distribuir os produtos seguintes:



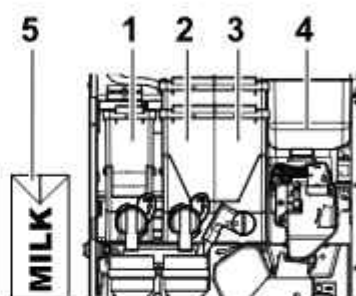
Solúvel 1	indisponível
Solúvel 2	Leite
Solúvel 3	Chocolate
Solúvel 4	Café em grãos

7.1.3 Versão Espresso T.T.T.

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

**7.1.4 Versão Cappuccino**

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

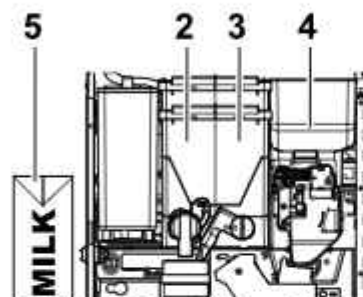


Solúvel 1	Chá
Solúvel 2	Leite
Solúvel 3	Café moído
Solúvel 4	Café em grãos

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

7.1.5 Versão Cappuccino Water Tank

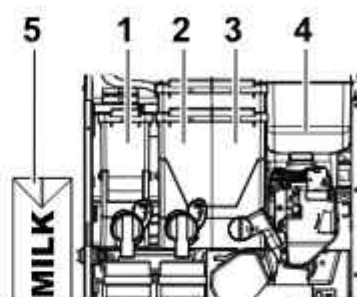
Na entrega, os depósitos são programados para distribuir os produtos seguintes:



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

7.1.6 Versão Cappuccino T.T.T.

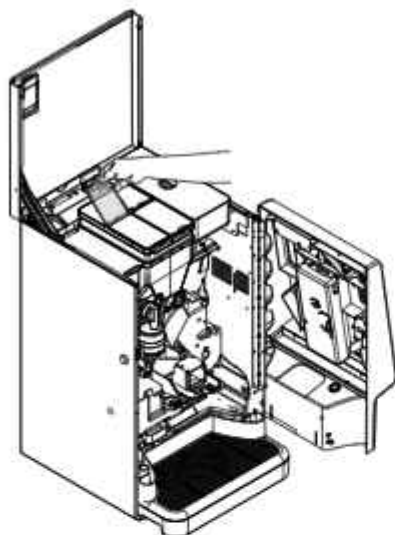
Na entrega, os depósitos são programados para distribuir os produtos seguintes:



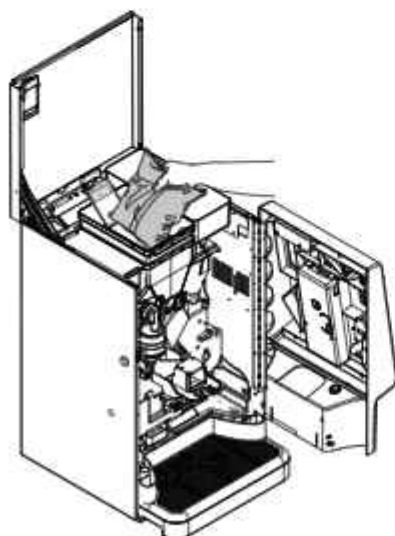
Solúvel 1	Chá
Solúvel 2	Chocolate
Solúvel 3	Café moído
Solúvel 4	Café em grãos
Solúvel 5	Recipiente de leite fresco

7.2 Abastecimento dos produtos solúveis

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



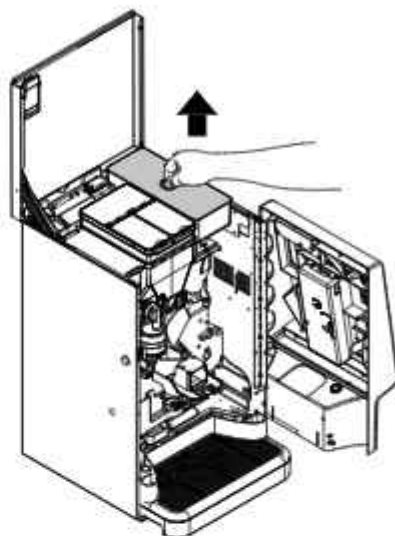
Deite o produto solúvel dentro do depósito.



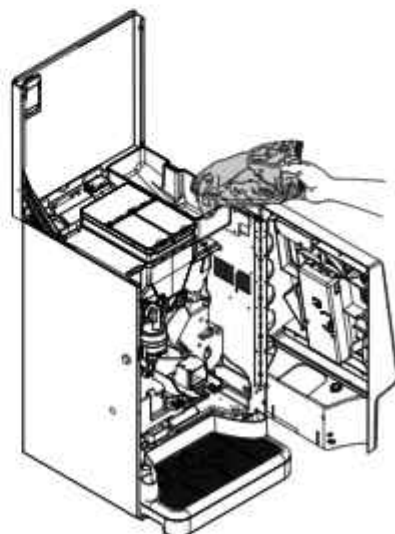
Feche a tampa do depósito.

7.3 Reabastecimento de café em grãos

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



Deite o café em grãos dentro do recipiente.

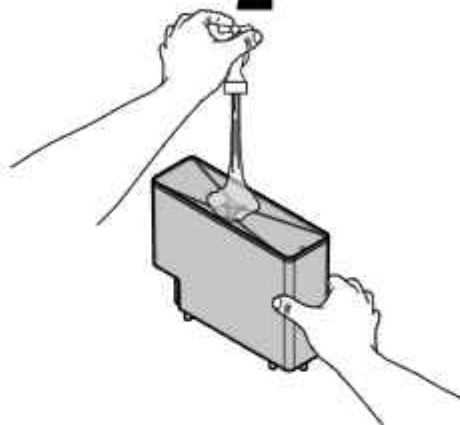


Recoloque a tampa no depósito.

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

Completar o reservatório de água com água potável e fresca.

H₂O

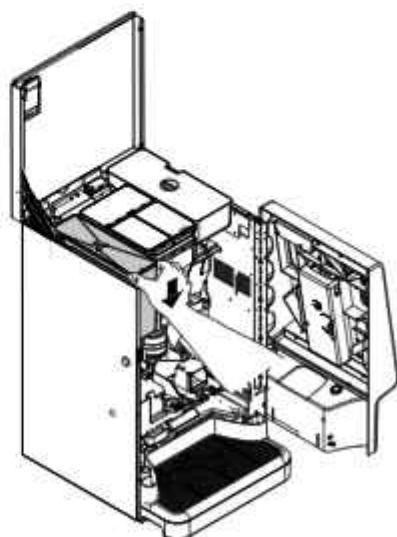
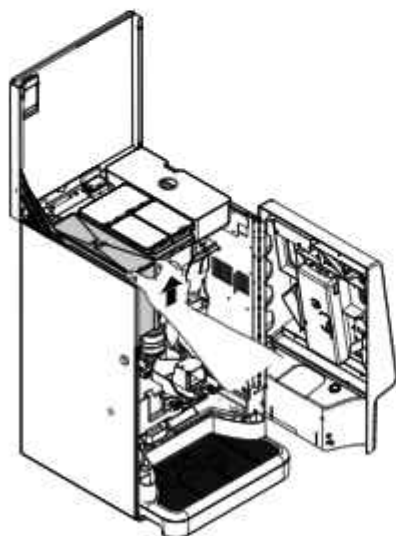


7.4 Enchimento do reservatório de água

(Apenas para a versão Water Tank)

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

Recolocar o reservatório de água no seu devido lugar.



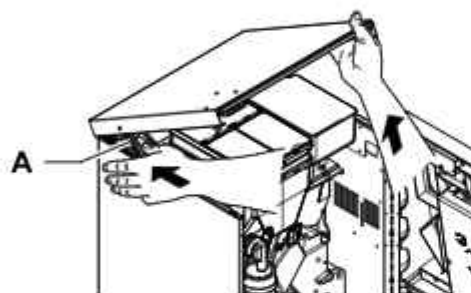
Está disponível um kit opcional que permite encher o reservatório de água sem ter de o remover do distribuidor.

7.5 Bloqueio intermédio da portinhola superior

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

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

- Abra a portinhola (dianteira do distribuidor);
- Levante a portinhola e prima o suporte A.



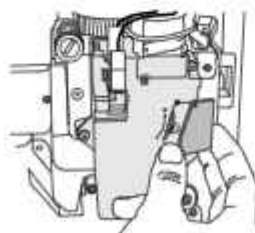
Para desbloquear a portinhola, deve levantar ligeiramente a portinhola, empurre o suporte A e baixe a portinhola.

7.6 Ajuste da dose

O distribuidor é entregue calibrado sobre valores padrão de fábrica.

Para ajustar a dose será preciso programar dois níveis de ajuste:

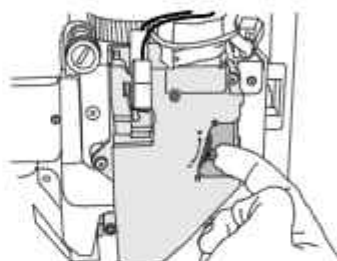
- tire a tampa;



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



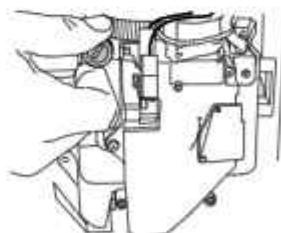
- bloqueie a alavanca de ajuste na cremalheira seleccionando a marca que consente a dose desejada.



7.7 Ajuste do grau de moagem

Rode a virola até obter os resultados desejados.

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



7.8 Primeira ligação do distribuidor

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

Nesta altura no visor é visualizada a mensagem "PHEDRA EVO" e é activada a fase de auto-diagnóstico, que controla o correcto posicionamento dos dispositivos da máquina. Eventuais anomalias, detectadas durante o ciclo de autoconfiguração, serão memorizadas de maneira que o distribuidor, depois de sair da fase de autodiagnóstico, possa visualizá-las no visor.

Execute a regulação da moagem como indicado nas instruções do ponto "Ajuste do grau de moagem" depois de ter procedido ao enchimento do circuito hidráulico.

7.9 Enchimento do circuito hidráulico

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

7.9.1 Enchimento manual caldeira

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

Procedimento A

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

Procedimento B

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

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

7.10 Lavagem das partes em contacto com alimentos

Efectue a lavagem de todas as partes do D.A. em contacto com alimentos.

- Lave bem as mãos;
- Prepare uma solução desinfectante anti-bacteriana à base de cloro (produtos à venda nas lojas farmacêuticas) seguindo as concentrações indicadas no próprio produto.
- tire todos os depósitos dos produtos do distribuidor.
- Retire dos mesmos as tampas e as calhas dos produtos. Mergulhe tudo na solução preparada anteriormente.

7.11 Uso do distribuidor

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

8 MENU DE PROGRAMAÇÃO E DE MANUTENÇÃO

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

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

8.1 Descrição das teclas das fases de programação e manutenção

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

Tecla "v": DOWN

Ao pressionar esta tecla será possível entrar na opção seguinte de programação ou de manutenção. Além disso, será possível modificar ou confirmar os valores programáveis nas opções dos menus de programação ou de manutenção.

Tecla "c": CANCEL

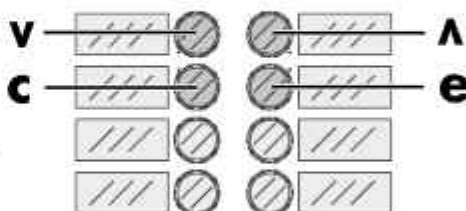
Ao pressionar esta tecla será possível regressar ao nível anterior do menu de programação ou de manutenção. Além disso, será possível evitar a memorização dos valores de que foi pedida a modificação.

Tecla "v": DOWN

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

Tecla "A": UP

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



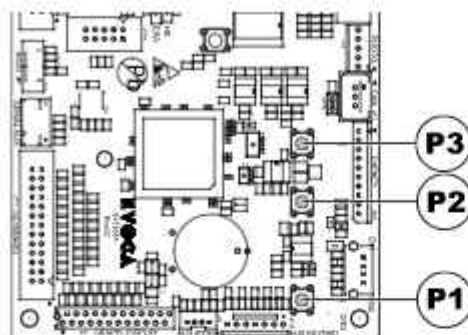
8.2 Menu de programação

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

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

8.2.1 Acesso ao menu de programação

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



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

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

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

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

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

8.2.2 Estrutura do menu de programação

N.º ITEM	OPÇÃO MENU	
1	GESTÃO DO SISTEMA	
1.1.	Código Distrib.	
1.2.	Blocos	*
1.2.1.	Bloco café C	
1.2.2.	Bloq. Pré-moagem	*
1.2.3.	Bloco bebidas	
1.2.4.	Controlo borras	*
1.2.5.	Bloqueio borras	*
1.2.6.	Reset	
1.3.	Depurador	*
1.3.1.	Última substit.	
1.3.2.	Quant. restante	
1.3.3.	Autonomia filtro	
1.3.4.	Reset filtro	
1.3.5.	Habilitação filtro	
1.4.	Temp. Boilers	
1.4.1.	Temp. Boiler 1	
1.4.1.1.	Temperatura min.	
1.4.1.2.	Temperatura max.	
1.4.2.	Temp. Boiler 2	
1.4.2.1.	Temperatura	
1.5.	Poupança energia	
1.5.1.	Timeout stand-by	
1.5.2.	Timeout eco	
1.5.3.	Delta temp. Eco	
1.6.	Ciclo lavagem	*
1.6.1.	Automático	
1.6.2.	Programável	
1.7.	Limpeza Capp.	
1.7.1.	Timeout Limpeza	
1.7.2.	Habil.Limpeza Capp	
1.8.	Pré-aquecimento	
1.8.1.	Pré-aquec. café	
1.8.1.1.	Intervenção após (min)	
1.8.1.2.	Dose Extra Café	
1.8.1.3.	Pré-aquecim. café	
1.8.1.4.	ENXAGUAM.	
1.8.2.	Pré-aquec. Cappuccino	
1.8.2.1.	Tempo Extra	
1.8.2.2.	T-Out Aquecim.	
1.9.	Atribuição EV Água	*
1.10.	Relógio	*
1.10.1.	Hora	*
1.10.2.	Data	*
1.10.3.	Formato de data/hora	*
1.11.	Horário On/Off	*
1.11.1.	Ligar 1	
1.11.2.	Desligar 1	
1.11.3.	Ligar 2	
1.11.4.	Desligar 2	
1.12.	Habil. Mens. Est.	*
1.13.	Compensação de água	
1.13.1.	Grãos	
1.14.	Tipo de iluminação	
1.15.	Grupos Solúvel	

N.º ITEM	OPÇÃO MENU	
1.15.1.	Habilitar	
1.15.2.	Grupos Solúvel	
1.16.	Pre-moagem	
1.17.	Programações visor	
1.17.1.	Luminosidade	
1.18.	Contador impulsos	*
1.19.	Bebidas Múltipla	*
1.19.1.	Bebidas Múltipla	
1.19.2.	Habilitar beb. Mult.	
1.19.3.	Gratuito	*
1.20.	Habilitação reset	*
1.21.	Botões	*
1.21.1.	Botão P3	*
1.21.1.1.	Tecla gratuito	*
1.21.1.2.	Grátis ou teste	*
1.22.	Pré-selec. banco 1	
1.23.	Pré-selec. banco 2	
1.24.	Textos programáveis	*
1.24.1.	Distribuição	
1.24.2.	Fora Serviço	
1.24.3.	Pré-selecção Grupo 1	
1.24.4.	Pré-selecção Grupo 2	
1.24.5.	Mensagens predefinidas	
1.25.	Dispositivo Audit.	
1.25.1.	Protocolo	
1.25.2.	EA1.2 (Eventos)	
1.25.3.	EA3.5 (Leituras)	
1.25.4.	LA1-Listas Preços	
1.25.4.1.	LA1 Preços Norm.	
1.25.4.2.	LA1 Diff1 Prices	
1.25.4.3.	LA1 Diff2 Prices	
1.25.4.4.	LA1 Preços Cartão	
1.25.4.5.	LA1 Gratuito	
1.25.4.6.	LA1 Test	
1.25.5.	PA - Produtos	
1.25.5.1.	PA2	
1.25.5.2.	PA7	
1.25.6.	VA1.3 Vendas	
1.25.7.	BA1-CA15-Cash	
1.25.8.	DA1.7-CashLess	
1.25.9.	Leitura Rápida	
1.25.10.	Timeout prolongados	
1.26.5.	Tempo esvaz. tubos	*
1.27.	Alteração Senha	*
1.27.1.	Senha prog.	
1.27.2.	Senha serviço	
1.28.	Menus completos	
1.29.	Aviso Bandeja de limpeza	
1.30.	Default Menu	*
1.30.1.	Factory default	
1.30.2.	Custom Default	
1.30.2.1.	Read Custom Default	
1.30.2.2.	Write Custom Default	
1.31.	Modelo DA	*
1.32.	Idioma	
1.33.	Info Sistema	
2.	SIST. PAGAMENTO	
2.1.	Protocolo	

N.º ITEM	OPÇÃO MENU	
2.2.	Caixa moedas paral.	
2.2.1.	Habilitar	
2.2.2.-9	Valor moedas	
2.3.	Leitor de Notas	
2.3.1.	Habilitar	
2.3.2.	NÍVEL INIBIÇÃO	
2.3.3.-6	Valor de Notas	
2.3.3.4.	Notas	
2.4.	Programação MDB	*
2.4.1.	Carregamento	
2.4.2.	Carreg. máx. cartão	
2.4.3.	Valor máx. Cartão	
2.4.4.-8	Habilit. moedas	
2.4.5.	Alt. payout	
2.4.6.	Troco máximo	
2.4.7.	Troco Exacto	
2.4.8.	Nível min. Tubos	
2.4.9.	Carreg. Tubos	
2.4.10.	Esvaz. Tubos	
2.4.11.	Commit to vend	
2.4.12.-2	Inibição Notas	
2.4.13.	Escrow Notas	
2.4.14.	Endereco Slave	
2.4.15.	sem troco=sem notas	
2.5.	Crédito máximo	
2.6.	Multivenda	
2.7.	Tempo overpay	
2.8.	Zeros fixos	*
2.9.	Nos. Decimais	*
2.10.	Credit W/dog	*
2.11.	Pré-selecção	
2.11.1.	Tempo de pré-selecção	
2.12.	Envio de Cash sale cmd	
2.13.	(EXE/PHD) safe mode	
3	PROGRAM PRODUTO	
3.1.	Produto antes	*
3.2.	Habilitação Bebidas	*
3.3.	Prepar. de Bebidas	
3.3.	Sequência	
3.3.	Água Café	
3.3.	Duração vapor	
3.3.	Água freshbrew	
3.3.	Água pré-moldo	
3.3.	tempo sol.Fresh	
3.3.	tempo sol.Pre-moldo	
3.3.	Só água	
3.3.	% solúvel #:	
3.3.	% bomba #:	
3.3.	Dose de solav. #:	
3.3.	Água sol. #:	
3.3.	Bebida de teste	
3.4.	Pré-infusão	
3.4.1.	Pré-infusão [ml]	
3.4.2.	Pré-inf. pausa[s/10]	
3.5.	Interrupção da bebida	
3.6.	Gestão Ingredientes	
3.6.1.	Habilitar	
3.6.2.	Ler da USB KEY	

N.º ITEM	OPÇÃO MENU	
3.6.3.	Visualizar	
3.6.4.	Gravar NA USB KEY	
4	GESTÃO DE VENDAS	
4.1.-6	Tabela dos preços	
4.2.	Preços bebidas	
4.2.1.	Normais	
4.2.1.1.	Preço único	
4.2.1.2.	Preços individuais	
4.2.2.	Diferencial 1	*
4.2.2.1.	Preço único	
4.2.2.2.	Preços individuais	
4.2.3.	Diferencial 2	*
4.2.3.1.	Preço único	
4.2.3.2.	Preços individuais	
4.2.4.	Cartão	*
4.2.4.1.	Preços cartão	
4.2.4.2.	Preço único	
4.2.4.3.	Preços individuais	
4.2.4.4.	Lista de preços com cartão	
4.3.	Gratuito	
4.4.	Gratuito On	
4.5.	Gratuito Off	
4.6.	Preços Dif 1 on	
4.7.	Preços Dif 1 off	
4.8.	Preços Dif 2 on	
4.9.	Preços Dif 2 off	

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

8.2.3 Descrição das mensagens do menu de programação

VISOR	Descrição
GESTÃO DO SISTEMA	As opções da GESTÃO DO SISTEMA são:
1.1. Codigo Distrib. 531000	Permite atribuir um código de identificação ao distribuidor.
1.2. Blocos	Permite programar a quantidade máxima de bebidas ou de café. Depois de alcançado o número máximo, o distribuidor parará a distribuição das relativas bebidas. O primeiro algarismo à esquerda ("00000") refere-se à quantidade de produto distribuído desde o último "RESET" (contadores parciais). O algarismo à direita, antecipado por "LIM", indica a quantidade máxima distribuível (valor modificável).
1.2.1. Bloco café C	Permite programar o número máximo de cafés a distribuir antes do bloqueio.
1.2.2. Bloq. Pré-moagem	Permite introduzir o número máximo de doses de pré-moído a distribuir antes do bloqueio.
1.2.3. Bloco bebidas	Permite programar o número máximo das bebidas a distribuir antes do bloqueio.
1.2.4. Controlo borras	Permite acionar ou excluir o controlo do número de borras descarregadas na gaveta de recolha das borras. Estabelecendo "SIM" a máquina permite a distribuição de um certo número de cafés antes de pedir novamente o esvaziamento da gaveta (veja o item "BLOQUEIO BORRAS"). Estabelecendo "NÃO" a máquina não efectua nenhum controlo sobre o número de borras descarregadas na gaveta.
1.2.5. Bloqueio borras	Permite seleccionar o número máximo de distribuições de café que corresponde ao enchimento da bandeja para recolher as borras de café. Alcançada a quantidade, a distribuição de todas as bebidas na base de café vai parar. Cinco cafés antes da intervenção do bloqueio, vai aparecer no visor a mensagem lampejante "ESVAZIAR BORRAS". Importante O zeramento deste bloqueio pode ser efectuado extraindo pelo menos 10 vezes a gaveta de recolha das borras. Soluções aconselhadas Com a bandeja das borras, em dotação com a máquina, aconselha-se a seleccionar o número máximo de 30 cafés. Não seleccione algum valor de bloqueio se utilizar a máquina junto do eventual móvel de apoio que é equipado com um próprio compartimento de recolha das borras não controlado electronicamente.
1.2.6. Reset	Permite reiniciar todos os contadores parciais relativos às funções de bloqueio da quantidade de produto.
1.3. Depurador	Permite verificar a utilização do filtro de depuração.
1.3.1. Última substt. 31.01.2008	Data do último reset filtro.
1.3.2. Quant. restante 95	Litros de água ainda distribuível antes de dever recuperar o filtro. Quando este valor desce abaixo de 1 será registado um Warning (W83) no LOG de Erros.
1.3.3. Autonomia filtro 100	Litros de água distribuível pelo filtro.

VISOR	Descrição
1.3.4. Reset filtro	Escolher SIM para assinalar a montagem de um novo filtro. Esta operação move a opção "Quant. restante" para o mesmo valor da opção "Autonomia Filtro" e a data da opção "Última substit." para a data presente.
1.3.5. Habilitação filtro	Permite a gestão do contador regressivo da opção "Quant. restante" Importante No menu de manutenção (tecla F2 do CPU) é possível aceder às opções "Depurador", "Última subst.", "Quant. restante" e "Reset Filtro"
1.4. Temp. Boilers	De acordo com o modelo, o distribuidor Phedra pode estar equipado com 1 ou 2 caldeiras. A "TABELA CALDEIRAS" seguinte apresenta as associações caldeira/modelo do distribuidor.
1.4.1. Temp. Boiler 1	Esta opção do menu permite programar a temperatura de trabalho da caldeira 1.
1.4.1.1. Temperatura min.	Permite seleccionar a temperatura que o distribuidor mantém por alguns minutos após a distribuição de uma bebida. 00 O valor programado é exprimido em graus centígrados.
1.4.1.2. Temperatura max.	Permite seleccionar a temperatura para qual o distribuidor vai após um certo tempo da última distribuição, a fim de compensar o natural abaixamento de temperatura dos circuitos hidráulicos. 000 O valor programado é exprimido em graus centígrados.
1.4.2. Temp. Boiler 2	Esta opção do menu permite programar a temperatura de trabalho da caldeira 2.
1.4.2.1. Temperatura	Permite seleccionar a temperatura que o distribuidor mantém por alguns minutos após a distribuição de uma bebida. 00 O valor programado é exprimido em graus centígrados.
1.5. Poupança energia	Os modos "Stand By" e "ECO" permitem reduzir o consumo energético da máquina. É possível seleccionar um ou ambos os modos.
1.5.1. Timeout stand-by	A entrada no modo "Stand By" sucede após um número de minutos de inactividade do DA programável através desta opção do menu, ao programar este valor para zero o modo é desactivado. No modo "Stand-by", as caldeiras de café e vapor desligam-se e no visor será visualizada a mensagem "Stand-by". A saída do modo "Stand By" pode suceder ao pressionar qualquer tecla ou ao introduzir crédito. Na fase de saída, as caldeiras são reactivadas e o DA passa para a fase de aquecimento.
1.5.2. Timeout eco	A entrada no modo "ECO" sucede após um número de minutos de inactividade do DA programável através desta opção do menu, ao programar esse valor para zero o modo é desactivado. No modo "ECO" o alvo de temperatura da caldeira diminuirá para um valor adequado (veja a opção do menu sucessiva a esta). No entanto, o DA permanecerá no estado "Pronto" e nenhuma mensagem será apresentada ao utilizador. A saída do modo "ECO" pode suceder ao pressionar qualquer tecla ou ao introduzir crédito. Na fase de saída o alvo de temperatura será restabelecido e a caldeira 2 voltará à fase de aquecimento.
1.5.3. Delta temp. Eco	Permite programar em quantos °C deverá ser diminuída a temperatura da caldeira de vapor durante a fase do "modo ECO".
1.6. Ciclo lavagem	Permite habilitar a lavagem automática das tacinhas de mistura.
1.6.1. Automático	A lavagem automática acontece segundo a modalidade seguinte: uma primeira lavagem 10 minutos após a mensagem "máquina pronta", eventuais lavagens seguintes acontecem 7 horas depois da última distribuição do distribuidor.

VISOR	Descrição
I.6.2. Programável	Permite configurar o dia e hora para a ativação do enxaguamento das taças de solíveis.
I.7.	No caso de inutilização do circuito de vapor por um determinado número de horas (valor programável através da opção "Timeout Limpeza") o DA não permitirá a distribuição de qualquer bebida com componente de vapor ("S" na lista de produtos) com a activação prévia do ciclo de limpeza. No visor será visualizada a mensagem "NO Cappuccino" (ao programar para zero o número de horas, a mensagem de limpeza e o consequente bloqueio são desabilitados). O ciclo pode ser activado no menu "Manutenção" e durante o funcionamento normal da máquina através do ciclo do utilizador. Activação através do menu: Selecione a opção "Limpeza Capp." no menu "Manutenção". Activação durante o funcionamento normal: Devem ser satisfeitos os seguintes requisitos: 1 - DA em "Pronto para o uso". 2 - Nenhuma distribuição de bebida em curso. 3 - Opção "Habil.Limpeza Capp.", no menu "Gestão do sistema", habilitada. Para activar o ciclo basta pressionar simultaneamente os botões correspondentes às bebidas 4 e 8. Descrição do ciclo: O ciclo, a nível operacional, é independente do modo de actuação (se a partir do menu "Manutenção" ou não) e consta de duas fases, a fase de "Lavagem" e a fase de "Enxágüe". Na primeira fase será solicitado, através da visualização no visor, para posicionar a mistura de água e solução de limpeza (com cerca de 400 gr de água e composto Saeco). Pressione simultaneamente os botões correspondentes às bebidas 4 e 8 para iniciar a "Lavagem". Esta fase durará 75 segundos, no final dos quais passa automaticamente à sucessiva. Na segunda fase será solicitado, através da visualização no visor, para posicionar exclusivamente o recipiente de água (com cerca de 400 gr de água). Pressione simultaneamente os botões correspondentes às bebidas 4 e 8 para iniciar o "Enxágüe". Este ciclo durará 75 segundos. Só no final deste procedimento é que o ciclo de limpeza será considerado concluído e o cappuccinatore limpo, habilitando a distribuição de bebidas com o componente de Leite.
I.7.1. Timeout Limpeza	Permite programar após quantas horas de inutilização do circuito do cappuccinatore será solicitada a limpeza do próprio circuito.
I.7.2. Habil.Limpeza Capp	Se programada em SIM permite a execução do ciclo de limpeza ao pressionar simultaneamente as duas teclas de bebida 4 e 8. Desta forma permite-se a limpeza do circuito do cappuccinatore sem ter necessariamente de abrir a máquina.
I.8. Pré-aquecimento	Permite configurar os tempos e quantidades para pré-aquecimentos dos circuitos de solíveis e para o grupo de infusão do café.
I.8.1. Pré-aquec. café	Programações relativas ao ciclo de pré-aquecimento do grupo café.
I.8.1.1. Intervenção apos (min)	Tempo (expresso em minutos) de inactividade do grupo café depois do qual acontece o pré-aquecimento do grupo.
I.8.1.2. Dose Extra Cafe	Incremento de dose de água (em ml) a ser aplicado no primeiro café (por primeiro café se entende aquele para o qual é activado o pré-aquecimento do grupo café).
I.8.1.3. Pré-aquecim. café	Permite habilitar (ON/OFF) um ciclo de pré-aquecimento do grupo café quando ficar inutilizado por um certo intervalo de tempo.

VISOR	Descrição
1.8.1.4. ENXAGUAM	Permite ativar um ciclo de enxaguamento para pré-aquecer o grupo café quando se liga o distrib. autom. e se sai do modo de "Stand-by" se tiver decorrido um intervalo de tempo (programável pela opção "1.8.1.1.") desde a última utiliz. do grupo café. O enxaguamento pode ser interrompido premindo uma tecla de bebida. Neste menu, é possível configurar a quantidade de água que pretende utilizar, 0 (zero) ciclo de enxaguamento desativado, de 1 a 200 ml. O valor predefinido é 0. Os valores configuráveis são:
1.8.2. Pré-aquec. Cappuccino	Permite configurar após quantos minutos de inutilização do circuito Cappuccinatore deve ser ativada a dose extra de vapor na primeira bebida com leite depois de acionado o timeout (configurando em zero este valor, a dose extra de vapor não é nunca ativada). Esse ciclo facilita a ativação do cappuccinatore, mesmo após uma longa pausa de inatividade.
1.8.2.1. Tempo Extra 00	Tempo extra (em décimas de segundo) da distribuição de vapor para integrar a menor quantidade de leite distribuída no caso de um circuito frio.
1.8.2.2. T-Out Aquecim. 00	Atraso (em minutos) após o qual se deve ativar a dose extra do vapor do Cappuccinatore.
1.9. Atribuição EV Água ---	IAo programar o valor "W" no interior da lista de produtos obtém-se a distribuição de água quente. Este menu permite escolher que electroválvula utilizar para a distribuição. Se o kit "electroválvula água quente" estiver presente, seleccione o valor 0 (zero). De outro modo, entre as electroválvulas presentes, seleccione a que opera sobre o circuito desejado.
1.10. Relógio ---	Permite seleccionar horas, minutos, dia da semana, dia do mês, mês e ano.
1.10.1. Hora 08:00	
1.10.2. Data	
1.10.3. Formato de data/hora	Ativa a visualização da hora e data no formato EUA – ativa a visualiz. da temperatura.
1.11. Horário On/Off ---	Permite programar, durante uma semana, faixas horárias para ligar e desligar automaticamente o distribuidor.
1.11.1. Ligar 1 00:00	
1.11.2. Desligar 1 00:00	
1.11.3. Ligar 2 00:00	
1.11.4. Desligar 2 00:00	
1.12. Habil. Mens. Est.	Habilita a visualização durante alguns segundos dos contadores de selecção (históricos e de reset) durante a fase de início da máquina.

VISOR	Descrição
1.13. Compensação de água	Compensação de água para as bebidas de café. As quantidades de água exatas distribuídas por cada máquina dependem das tolerâncias de construção dos componentes individuais do circuito hídrico (bomba, fluxómetro, tubagens, etc.). Este menu permite programar uma correcção que "nivela" estas diversidades de modo a que o resultado final no copo seja sempre constante mesmo entre diferentes máquinas. Durante a produção do distribuidor automático, é calculado e memorizado o valor ideal para cada máquina. Caso seja efectuado um FACTORY DEFAULT ou se substitua a placa CPU, é necessário reprogramar os valores correctos seguindo os simples passos descritos em seguida: • Programe a água da bebida CAFÉ = 30 • Distribua N.º 3 bebidas verificando o peso e fazendo a média por excesso • Se o resultado obtido for superior ou inferior a 30, o valor em excesso/defeito deve ser subtraído/adicionado ao valor predefinido EXEMPLO: BEBIDA 1 SEQUÊNCIA 000C ÁGUA PARA CAFÉ = 30 Café 1 = 32 g Café 2 = 35 g Café 3 = 28 g Calcular a média: $32 + 35 + 28 = 95 \rightarrow 95/3 = 31,6$ Neste caso, sendo 31,6 o resultado obtido, a máquina está a distribuir mais água do que o programado, por isso, deverá subtrair 2 ao valor definido no menu COMPENSAÇÃO GRÃOS Se tivesse obtido como valor de média 28, deveria adicionar 2 ao valor definido no menu COMPENSAÇÃO GRÃOS
1.13.1. Grãos	Permite escolher a compensação de água para os produtos de café em grãos
1.14. Tipo de iluminação	Permite seleccionar a modalidade de iluminação do compartimento de distribuição. As opções são: Nunca, Sempre, distribuição de bebida, fim de bebida.
1.15. Grupos Solúvel	Permite criar um grupo de 2 recipientes para pós. Os grupos de recipientes são utilizados quando torna-se necessário ter uma maior capacidade de pó solúvel para um produto em particular (p. ex. no caso de constante uso de chocolate em um estabelecimento, é possível dedicar 2 recipientes de pó para o chocolate). O software da máquina se encarregará de accionar alternativamente os dois motores de pós, de modo a garantir um consumo equivalente do produto nos 2 recipientes. Para utilizar os grupos de solúveis é necessário: - aceder à opção Grupos em Gestão do Sistema - habilitar a gestão dos grupos - seleccionar qual par de recipientes se deseja reagrupar - programar a receita da bebida introduzindo qualquer um dos 2 solúveis reagrupados.
1.15.1. Habilitar	Habilita o grupo de recipientes para pós
1.15.2. Grupos Solúvel	Seleção do par de motores de pó a reagrupar
1.16. Pre-moagem	Habilita a pré-moagem instantânea da dose de café.
1.17. Programações visor	Programações do visor

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

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

VISOR	Descrição
I.25.6. VAI...3 Vendas	
I.25.7. BAI-CAI5-Cash	
I.25.8. DAI...7-CashLess	
I.25.9. Leitura Rápida	Eliminação dos dados com um valor = 0 do relatório EVA-DT5
I.25.10. Timeout prolongados	Prolongamento do tempo de espera de resposta por parte dos leitores EVA-DT5
I.26.-5 Tempo esvaz. tubos I/5	Permite programar um atraso entre o fim da preparação das bebidas e a apresentação ao utilizador da mensagem "Retirar copo". Este atraso é necessário para permitir o defluxe total do líquido contido nos tubos de distribuição.
I.27. Alteração Senha	Permite programar uma senha ou modificar a existente. A senha consiste em um número incluído entre 000001 e 999999. O valor 0000 (valor de default) assume o significado de "sem senha". Para seleccionar a password é preciso pressionar as teclas UP e DOWN e confirmá-la com a tecla ENTER.
I.27.1. Senha prog.	Permite programar uma senha para o acesso ao menu de programação.
I.27.2. Senha serviço	Em caso de perda da palavra-passe, será necessário contactar o serviço de assistência técnica para recuperar o acesso aos menus de programação. Permite programar uma senha para o acesso ao menu de manutenção. Importante
I.28. Menus completos	Permite escolher se as opções do menu de programação deverão ser mostradas inteiramente ou apenas em forma reduzida.
I.29. Aviso Bandeja de limpeza	Permite seleccionar o comportamento da VM caso o sensor detecte que o nível máximo foi ultrapassado na bandeja de limpeza. Bloquear máquina: a VM não permite a distribuição de bebidas se a bandeja estiver cheia; Apenas mensagem: é exibida uma mensagem no visor, mas é possível distribuir bebidas (ATENÇÃO: o não esvaziamento da bandeja pode provocar o derrame de água da máquina); DESABILITADO: o sensor não é utilizado (ATENÇÃO: o não esvaziamento da bandeja pode provocar o derrame de água da máquina);
I.30. Default Menu	Gestão dos valores predefinidos para as configurações máquina. O utilizador pode criar e recuperar a sua própria configuração.
I.30.1. Factory default	Permite restaurar para os valores pré-programados na fábrica os parâmetros. Esta operação não apaga os contadores produzidos.
I.30.2. Custom Default	Gestão da configuração gerada pelo utilizador
I.30.2.1. Read Custom Default	Reposição da configuração guardada pelo utilizador na máquina

VISOR	Descrição
1.30.2.2. Write Custom Default	Gravação da configuração criada pelo utilizador na máquina
1.31. Modelo DA	Permite seleccionar o modelo de DA corrente. O modelo de distribuidor é indicado na etiqueta posicionada no interior, do lado direito.
1.32. Idioma	Permite seleccionar o idioma utilizado pelo distribuidor automático. Os idiomas disponíveis são: Italiano, Inglês, Francês, Alemão, Espanhol, Português, Neerlandês, Turco, Russo, Polaco, Norueguês, Sueco, Finlandês e Dinamarquês. É, também, possível modificar como quiser os textos da máquina para introduzir outros idiomas não previstos de fábrica. (Contacte o serviço de apoio a clientes para obter informações).
1.33. Info Sistema	Esta opção apresenta uma página que resume a configuração da máquina. Primeira linha: versão sw (formato "xy.zz") / CRC do programa (formato "abcd") Exemplo: "SW v1.02.12/087c" Segunda linha: versão Boot loader (formato "xx") e nome do ficheiro procurado pelo boot loader na pen USB (a extensão ".sl9" não é apresentada) Exemplo: "Boot 0BSAE_DASP" Terceira linha: versão memória (formato "xxx.yyy.") e CRC do conteúdo (formato "zzz"). Exemplo: "Mem 123.456.789" No visor são apresentadas as seguintes informações:
2. SIST. PAGAMENTO	As opções dos SISTEMAS PAGAMENTO são:
2.1. Protocolo	
2.2. Caixa moedas paral	Permite habilitar os parâmetros da caixa de moeda paralela, da caixa de fichas mecânica, do obliterator e a escolha dos valores a atribuir para cada canal de moeda.
2.2.1. Habilitar	Ao seleccionar "Y", será habilitada a gestão da caixa de moeda paralela, da caixa de fichas mecânica e do obliterator. Ao seleccionar "N", um moedeiro paralelo eventualmente ligado ao distribuidor estará sempre inibido.
2.2.2-9 Valor moedas	Permite seleccionar os valores das moedas transmitidos ao distribuidor pelo moedeiro paralelo, pelo moedeiro de fichas mecânico e pelo obliterator. A "TABELA ASSOCIAÇÕES" seguinte indica as atribuições canal/sistema de pagamento.
2.3. Leitor de Notas	Permite habilitar os parâmetros do leitor de notas paralelo e a escolha dos valores a atribuir a cada canal das notas.
2.3.1. Habilitar	Ao seleccionar "Y", será habilitada a gestão do leitor paralelo. Ao seleccionar "N", um leitor paralelo eventualmente ligado ao distribuidor resultará sempre inibido.
2.3.2. NÍVEL INIBIÇÃO	Permite escolher o nível activo para o sinal de inibição do leitor de notas
2.3.3-6 Valor de Notas	Permite seleccionar os valores das notas transmitidos ao distribuidor pelo leitor paralelo.
2.3.3.4. Notas	
2.4. Programação MDB	Permite entrar em funções peculiares do protocolo MDB.

VISOR	Descrição
2.4.1. Carregamento não	Permite ativar ou desativar a possibilidade de efetuar operações de recarga em cartões MDB. Ao seleccionar RECARGA = NO o distribuidor utilizará só cartão MDB pré-pago.
2.4.2. Carreg. max. cartão 10.00	Permite programar o nível máximo de crédito além do qual as operações de recarga (quando habilitadas) não funcionarão. Ao programar CARREGAMENTO MAX = 20.00 o crédito presente no distribuidor passará ao cartão se a soma deste e do crédito presente no cartão não ultrapassar 20.00.
2.4.3. Valor max. Cartão 10.00	Permite programar o nível máximo de crédito além do qual um cartão não será aceite pelo sistema. Ao programar VALOR MAX CARTAO = 25.00 o distribuidor recusará os cartões que apresentem um crédito superior a essa quantia. Se for detectado um cartão deste tipo, o visor não indicará o crédito presente, e sim, uma indicação "—" e não efectuará nenhuma venda.
2.4.4-8 Habilit. moedas	
2.4.5. Alt. payout não	Serve para habilitar ou não o uso do Alternative Payout para caixa com restituição de troco MDB de nível 3. Ao seleccionar Yes, a restituição das moedas será demandada à caixa com restituição de troco. O troco é limitado a 255 vezes o factor de escala da mesma (tipicamente 12,75 Euro para a área do euro - com factor de escala 5). Ao seleccionar No, a restituição das moedas será executada utilizando o algoritmo do distribuidor. O troco máximo é 60000 unidades (tipicamente 600.00 Euro para a área do euro).
2.4.6. Troco máximo 0.00	Permite programar o troco máximo a ser distribuído pela caixa com restituição de troco. Default = 10.00.
2.4.7. Troco Exacto 0	A condição de troco não disponível, em caso de moedeiro com trocos MDB, pode ser seleccionada na "TABELA TROCO". Notas: Mesmo em presença de aviso de troco não disponível o troco continua a ser distribuído até haver moedas nos tubos. O nível baixo é programável (único para todos os tubos) em uma opção de menu dedicada.
2.4.8. Nível min. Tubos 0	Permite programar o valor do número mínimo de moedas nos tubos. Default = 4.
2.4.9. Carreg. Tubos	Permite encher manualmente os tubos do moedeiro com trocos. Para sair do estado de carregamento dos tubos será suficiente pressionar Esc.
2.4.10. Esvaz. Tubos	Permite esvaziar os tubos da caixa com restituição de troco ao pressionar as teclas de selecção das bebidas.
2.4.11. Commit to vend não	Ao seleccionar "Y", o crédito introduzido poderá ser restituído mesmo se não for efectuada alguma venda. Esta função tornar-se-á útil, por exemplo, para trocar uma nota com moedas. Ao seleccionar "Y", o crédito introduzido poderá ser restituído, como troco, só depois de efectuar uma venda. Default = YES.
2.4.12-2 Inibicao Notas	
2.4.13. Escrow Notas não	Ao seleccionar "Y", uma nota introduzida será armazenada na posição de escrow (se o leitor de notas suportar isso); a função é suportada pelo leitor de notas. Desta maneira, em caso de falhada venda ou de não carregamento de um sistema com cartão, será possível obter a restituição da nota. Ao seleccionar "N", qualquer nota introduzida parará no stacker do leitor de notas, tornando assim impossível a sua restituição. Default = No.

VISOR	Descrição
2.4.14. Endereço Slave 0x40	Este menu, quando o distribuidor funcionar como Master, permitirá programar o endereço do distribuidor slave eventualmente ligado. Se o distribuidor funcionar como Slave, permitirá programar o próprio endereço. Os endereços possíveis são 0x40, 0x48 e 0x50. Default = 0x40.
2.4.15. sem troco=sem notas ---	Permite desabilitar o leitor de notas se faltar o troco.
2.5. Crédito máximo 255	Permite programar ao utilizador o crédito máximo aceite pelo distribuidor. Ao ultrapassar este limite os sistemas de pagamento serão inibidos de modo que não seja aceite um outro crédito. Default = 20.00.
2.6. Multivenda não	Permite que o utilizador possa utilizar um crédito residual para aquisição de outras bebidas. Seleccionando "N" (não), o crédito residual é guardado pelo distribuidor.
2.7. Tempo overpay 180	Determina o tempo máximo (expresso em segundos) além do qual o distribuidor não restituirá o crédito residuo visualizado no visor. É possível programar o tempo com passos de 10 segundos. Ao seleccionar "000" a função desligar-se-á.
2.8. Zeros fixos 0	Permite programar o número de zeros fixos no crédito.
2.9. Nos. Decimais 0	Permite programar a posição do ponto decimal no crédito.
2.10. Credit Wdog 0	Habilitando esta opção activa-se um controlo interno que restabelece a comunicação com os sistemas de pagamento no caso em que esta fique bloqueada.
2.11. Pré-selecção	Gestão das opções de pré-selecção
2.11.1. Tempo de pré-selecção	Duração em segundos do tempo de pré-selecção
2.12. Envio de Cash sale cmd	Habilita a gestão do comando cash sale notification (para card reader MCB)
2.13. (EXE/PHD) safe mode não	modalidade "safe" do protocolo EXE/PHD. Não aceita comandos de venda fora do tempo de pré-selecção da máquina.
3. PROGRAM. PRODUTO	
3.1. Produto antes ---	Permite seleccionar para qual solúvel habilitará modalidade de distribuição que prevê adistribuição do pó de produto antes da distribuição da água (o distribuidor electuariente ciclo de distribuição só se a quantidade depó a distribuir for menor de 34).
3.2. Habilitacao Bebidas ---	Permite habilitar ou desabilitar as teclas das bebidas.
3.3. Prepar. de Bebidas ----	O distribuidor pode distribuir 18 bebidas. Cada bebida pode ser preparada utilizando café em grãos e/ou produtos solúveis. O utilizador técnico pode seleccionar os produtos componentes pretendidos para a receita (máx. 4) e a ordem de utilização. Cada componente é identificado por um número ou por uma letra.

VISOR	Descrição
3.3. Sequência 0C00	Define com quais e por que ordem de distribuição dos produtos que compõem a bebida. As selecções possíveis são: 0 = não distribui nenhum produto 1 = distribui produto 1 2 = distribui produto 2 3 = distribui produto 3 4 = distribui produto 4 5 = distribui produto 5 C = distribui café utilizando café moído no momento F = distribui café fresh brew utilizando café pré-moído P = distribui café espresso utilizando café pré-moído B = distribui café FreshBrew utilizando café moído no momento W = distribui água quente S = distribui vapor no Cappuccinatore. Por consequência, com a combinação de algarismos "3C00" ou "30C0" ou "03C0", serão sempre distribuídos o produto 3 e o café em grãos. Conforme a sequência serão pedidas as selecções dos parâmetros relativos aos produtos que compõem a bebida.
3.3. Água Café 38	Permite configurar a quantidade de água a distribuir para o tipo de café programado (C ou B). É possível regular a quantidade entre 1 e 999.
3.3. Duração vapor	Define a duração (em décimas de segundo) da distribuição de vapor através do Cappuccinatore.
3.3. Água freshbrew	Permite configurar a quantidade de água a distribuir para o tipo de café programado (P). É possível regular a quantidade entre 1 e 999.
3.3. Água pré-moído	Permite configurar a quantidade de água a distribuir para o tipo de café programado (F). É possível regular a quantidade entre 1 e 999.
3.3. tempo sol.Fresh	Dose solúvel FreshBrew (F)
3.3. tempo sol.Pré-moído	Dose solúvel pré-moído (P)
3.3. So água 101	Determina a quantidade de água quente a distribuir.
3.3. % solúvel #: 3:50	Define a velocidade com a qual o pó solúvel é distribuído. Os valores programáveis variam entre o 10 a 100. A valores menores corresponde uma capacidade de solúvel menor.
3.3. % bomba #: 3:50	Define a velocidade com a qual a água é distribuída. Os valores programáveis variam entre o 20 a 100. A valores menores corresponde uma capacidade de água menor.
3.3. Dose de solúv. #: 3:005	Determina a quantidade de produto solúvel a distribuir. Exemplo: a quantidade "005" indica que o motor do solúvel 3 será acionado por 5 centésimos de segundo. Pode regular a quantidade de produto solúvel entre "1" e "5000" em incrementos de 1. A distribuição do produto solúvel não acontecerá quando o parâmetro for programado para "0000" (neste caso será distribuída apenas água).

VISOR	Descrição
3.3. Água sol. #: 3:022	Determina a quantidade de água a misturar com o solúvel em pó. Exemplo: "3" indica que a água será misturada com o produto solúvel 3. "022" indica que no produto solúvel serão distribuídas 22 unidades de água. A unidade de referência é programada pelo Fabricante. É possível programar a quantidade de água quente de "1" para "999" com passos de 1. Importante - 1 Se a programação dos parâmetros relativos ao solúvel ("SOLÚVEL - ÁGUA - % SOLÚVEL" - % BOMBA) for tal que prolongue a distribuição do pó além do fim da água, o distribuidor interromperá a dosagem do pó (para evitar uma lavagem insuficiente do misturador). Importante - 2 Caso a sequência preveja mais produtos solúveis será novamente apresentada a sequência "SOLÚVEL - ÁGUA - % SOLÚVEL - % BOMBA" para cada um dos solúveis. Volte a verificar os parâmetros seleccionados de forma a obter uma distribuição correcta (a saída do pó deverá terminar alguns instantes antes do fim da distribuição da água a fim de permitir uma boa lavagem do misturador).
3.3. Bebida de teste	Permite executar uns testes de distribuição na bebida apenas seleccionada. Ao pressionar ENTER surgem os botões que permitem distribuir: Bebida completa; Bebida sem pó (Solúvel e/o café); Bebida sem água.
3.4. Pré-infusão	
3.4.1. Pré-infusão [ml]	Quantidade de água para a pré-infusão do café em grãos
3.4.2. Pré-inf. pausa[s/10]	Duração da pausa de pré-infusão do café em grãos
3.5. Interrupção da bebida não	Habilita a interrupção da distribuição em curso ao premir uma tecla qualquer
3.6. Gestão Ingredientes	Permite ao utilizador visualizar a composição da bebida seleccionada antes que esta seja distribuída. A visualização dos ingredientes tem lugar se, ao premir a tecla de selecção, ainda não tiver sido inserido o crédito necessário para finalizar a venda. A lista dos ingredientes da bebida seleccionada é construída automaticamente a partir da receita, componente a componente. As descrições dos ingred. são carregadas dos ficheiros de texto localizados na pen USB e guardadas na memória. Terminado o carregamento, a pen USB pode ser removida. Os ficheiros devem ser designados: "COMP_001.txt", "COMP_002.txt", ..., "COMP_008.txt" e devem ser colocados na raíz da pen USB. A descrição não deve exceder 70 caracteres e deve ser feita numa única linha. No menu de programação, é possível activar/desactivar a visualização dos ingredientes, carregar os ficheiros de descrição da USB, visualizar o conteúdo dos ficheiros carregados, guardar na USB as descrições em memória. São indicadas as combinações "nome ficheiro"/componente bebida". "COMP_001.txt" = Solúvel 1 "COMP_002.txt" = Solúvel 2 "COMP_003.txt" = Solúvel 3 "COMP_004.txt" = Solúvel 4 "COMP_005.txt" = Solúvel 5 "COMP_006.txt" = Steam/hot milk "COMP_007.txt" = Café K ou cápsulas L ou FreshBrew F ou pré-moído P "COMP_008.txt" = Café C ou grãos B

VISOR		Descrição
3.6.1. Habilitar		Ativa a visualização dos ingredientes, componente a componente, na pré-selecção.
3.6.2. Ler da USB KEY		Carrega os ficheiros com os ingredientes da pen USB.
3.6.3. Visualizar		Apresenta o conteúdo dos ingredientes carregados, componente a componente, no formato de texto utilizado na pré-selecção.
3.6.4. Gravar NA USB KEY		Guarda na pen USB a descrição dos componentes da bebida.
4. GESTÃO DE VENDAS		Gestão dos preços para os produtos à venda no distribuidor.
4.1.-6 Tabela dos preços		É possível programar 99 níveis diferentes de preços. Cada produto do distribuidor poderá possuir até 4 níveis de preços, cada um dos quais será utilizável numa determinada condição (faixa Normal, faixa diferenciada 1 ou 2 e venda com cartão).
4.2. Preços bebidas		Permite atribuir a cada bebida um dos níveis de preço programados na TABELA DOS PREÇOS. A atribuição pode ser:
4.2.1. Normais		Faixa de Preços Normais. Trata-se da faixa de preços utilizada de forma padrão pelo distribuidor (na prática esta faixa é utilizada quando nenhuma das 3 outras faixas possíveis está activa).
4.2.1.1. Preço único P00	0.00	Seleção preço único Permite escolher (utilizando as teclas UP e DOWN e confirmando com ENTER) o nível de preço a atribuir a todos os produtos.
4.2.1.2. Preços Individuais B01:P00	0.00	Seleção preço particular Permite escolher (utilizando as teclas UP e DOWN e confirmando com ENTER) o nível de preço a atribuir a cada produto. Selecione primeiro o produto pretendido e de seguida o preço.
4.2.2. Diferencial 1	...	Faixa de Preços Diferenciados 1. Faixa activável consoante o tempo
4.2.2.1. Preço único P00	0.00	Seleção preço único Permite escolher (utilizando as teclas UP e DOWN e confirmando com ENTER) o nível de preço a atribuir a todos os produtos.
4.2.2.2. Preços Individuais B01:P00	0.00	Seleção preço particular Permite escolher (utilizando as teclas UP e DOWN e confirmando com ENTER) o nível de preço a atribuir a cada produto. Selecione primeiro o produto pretendido e de seguida o preço.
4.2.3. Diferencial 2	...	Faixa de Preços Diferenciados 2. Faixa activável consoante o tempo
4.2.3.1. Preço único P00	0.00	Seleção preço único Permite escolher (utilizando as teclas UP e DOWN e confirmando com ENTER) o nível de preço a atribuir a todos os produtos.
4.2.3.2. Preços Individuais B01:P00	0.00	Seleção preço particular Permite escolher (utilizando as teclas UP e DOWN e confirmando com ENTER) o nível de preço a atribuir a cada produto. Selecione primeiro o produto pretendido e de seguida o preço.

VISOR		Descrição
4.2.4. Cartão		Faixa de Preços com Cartão. Permite habilitar a aplicação de preços diferenciados em caso de utilização do cartão para o pagamento de consumações efectuadas.
4.2.4.1. Preços cartão	não	Ao seleccionar PREÇOS CARTÃO = YES na GESTÃO DAS VENDAS aparecerá uma nova opção de menu que permitirá a programação do nível de preço a aplicar no produto (bebida ou lanche) em caso de compra efectuada com cartão.
4.2.4.2. Preço único P00	0.00	Seleção preço único. Permite escolher (utilizando as teclas UP e DOWN e confirmando com ENTER) o nível de preço a atribuir a todos os produtos.
4.2.4.3. Preços individuais B01-P00	0.00	Seleção preço particular. Permite escolher (utilizando as teclas UP e DOWN e confirmando com ENTER) o nível de preço a atribuir a cada produto. Selecione primeiro o produto pretendido e de seguida o preço.
4.2.4.4. Lista de preços com cartão		Permite seleccionar a lista de preços a utilizar para as vendas com cartão. É possível escolher se utilizar a lista 3 (predefinida) ou a lista 1.
4.3. Gratuito	Nunca	Permite escolher se o fornecimento das bebidas deve ser gratuito por pagamentos ou gratuito por faixas.
4.4. Gratuito On Immgvsd	00:00	Permite programar o início e o fim do fornecimento das bebidas no modo gratuito.
4.5. Gratuito Off Immgvsd	00:00	
4.6. Preços Dif 1 on Immgvsd	00:00	Permite programar o início e o fim do fornecimento das bebidas com preços diferenciais.
4.7. Preços Dif 1 off Immgvsd	00:00	
4.8. Preços Dif 2 on Immgvsd	00:00	Permite programar o início e o fim do fornecimento das bebidas com preços diferenciais.
4.9. Preços Dif 2 off Immgvsd	00:00	

TABELA CALDEIRAS

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

TABELA ASSOCIAÇÕES

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

TABELA TROCO

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

Legenda:

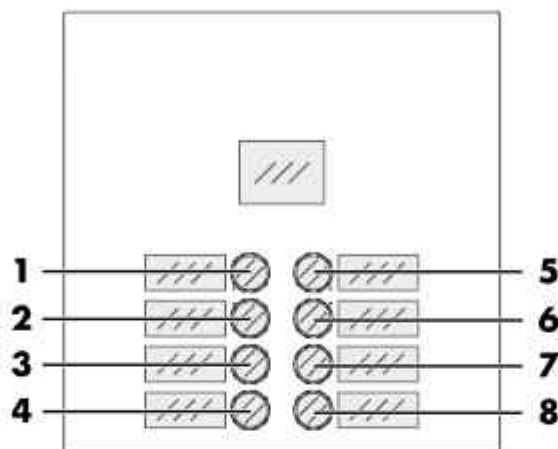
L = tubo com a moeda de valor menor abaixo do nível mínimo

M = tubo com a moeda de valor médio-baixo abaixo do nível mínimo

HL = tubo com a moeda de valor médio-alto abaixo do nível mínimo

HH = tubo com a moeda de valor maior abaixo do nível mínimo

ASSOCIAÇÃO TECLA - NÚMERO BEBIDA



PHEDRA EVO:
TABELA TECLAS 5 E 6

TECLAS 5 e 6 = BEBIDAS 5 e 6	
TECLA	Pressione TECLA
1	Bebida 1
2	Bebida 2
3	Bebida 3
4	Bebida 4
5	Bebida 5
6	Bebida 6
7	Bebida 7
8	Bebida 8

TECLAS 9 e 10 = PRÉ-SELEÇÃO			
TECLA	Pressione TECLA	Pressione PRÉ-SELEÇÃO 5+TECLA	Pressione PRÉ-SELEÇÃO 6+TECLA
1	Bebida 1	Bebida 9	Bebida 17
2	Bebida 2	Bebida 10	Bebida 18
3	Bebida 3	Bebida 11	Bebida 19
4	Bebida 4	Bebida 12	Bebida 20
5	Pré-seleção	—	—
6	Pré-seleção	—	—
7	Bebida 7	Bebida 15	Bebida 23
8	Bebida 8	Bebida 16	Bebida 24

TECLA 5 = PRÉ-SELEÇÃO TECLA 6 = BEBIDA 6		
TECLA	Pressione TECLA	Pressione PRÉ-SELEÇÃO 5+TECLA
1	Bebida 1	Bebida 9
2	Bebida 2	Bebida 10
3	Bebida 3	Bebida 11
4	Bebida 4	Bebida 12
5	Pré-seleção	—
6	Bebida 6	Bebida 14
7	Bebida 7	Bebida 15
8	Bebida 8	Bebida 16

TECLA 5 = BEBIDA 5 TECLA 6 = PRÉ-SELEÇÃO		
TECLA	Pressione TECLA	Pressione PRÉ-SELEÇÃO 6+TECLA
1	Bebida 1	Bebida 9
2	Bebida 2	Bebida 10
3	Bebida 3	Bebida 11
4	Bebida 4	Bebida 12
5	Bebida 5	Bebida 13
6	Pré-seleção	—
7	Bebida 7	Bebida 15
8	Bebida 8	Bebida 16

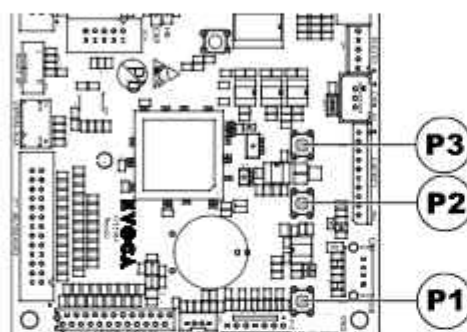
8.3 Menu de manutenção

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

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

8.3.1 Acesso ao menu de manutenção

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



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

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

8.3.2 Estrutura do menu de manutenção

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

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

8.3.3 Descrição das mensagens do menu de manutenção

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

VISOR	Descrição
1.4.2. Calibração grupo	Configurações para grupo café.
1.4.2.1. Teste	Permite movimentar o grupo de distribuição de café.
1.4.2.2. Atraso Home	*programação para faseamento do grupo café.* Posição repouso (a um número maior corresponde um maior avanço no sentido horário do grupo café)
1.4.2.3. Atraso Work	*programação para faseamento do grupo café.* Posição de trabalho
1.5. Refrig. Caldeira	Permite arrefecer rapidamente a caldeira. Ao seleccionar a opção "ARREFECER CALDEIRA" o DA distribuirá água até a temperatura detectada pelo sensor colocado na caldeira descer abaixo de 50°C. No visor uma barra colorida fornecerá uma indicação sobre a temperatura actual da caldeira. Quando a barra desaparecer, a temperatura lida será menor de 50° e a operação de arrefecimento será concluída e será necessário desligar o VMC.
1.6. Esvazia caldeira	Permite iniciar o ciclo automático de esvaziamento da caldeira.
1.7. Enchimento caldeira	Permite iniciar um ciclo automático de carregamento de água na caldeira café. Repetir o ciclo até a caldeira se encher (até a água sair do bocal do café).
1.8. Limpeza Capp.	Ativa o ciclo de limpeza do circuito de distribuição do leite através do Cappuccinatore. Para terminar este ciclo, é necessário dispor da mistura adequada de limpeza (consulte o ponto "Limpeza semiautomática do Cappuccinatore" para obter mais informações).
2. ESTATISTICA	
2.1. Total vendido	Visualiza o lucro total obtido da venda de todas as selecções e de todas as bebidas. Ao pressionar "ENTER" será possível obter o detalhe deste lucro por: bebidas (se quiser, será possível obtê-lo subdividido ulteriormente por nível de preço), copos vendidos descontos e aumentos efectuados
2.2. Overpay	Visualiza o montante do crédito cobrado quando acabar o tempo de OVERPAY.
2.3. Card-in	Visualiza o montante do crédito cobrado com cartões.
2.4. Card-out	Visualiza o montante do crédito carregado em cartões.
2.5. Total moedas	Visualiza o valor total das moedas introduzidas.
2.6. Total notas	Visualiza o valor total das notas introduzidas. Ao pressionar "ENTER" será possível visualizar o número de notas introduzidas por cada tipo.
2.7. Contadores	Neste menu a presença do Timekeeper permite aumentar a quantidade de informações visualizadas. De facto, é possível visualizar o número total e parcial de bebidas subdivididas por faixas de preço.

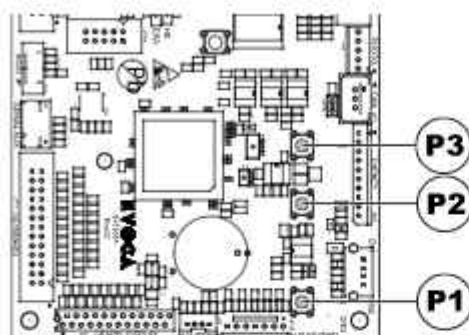
VISOR	Descrição
2.8. Gratuito	Visualiza o número total de bebidas gratuitas distribuídas.
2.9. Bebida de teste	Visualiza o número total de testes distribuídos.
2.10. Codigo Distrib.	É atribuído pelo gerente.
2.11. Vendas Slave	Visualiza o montante das vendas efectuadas pelo Slave.
2.12. Reset	Permite efectuar o reset dos dados estatísticos.
3. Funções da USB KEY	ao entrar neste menu, é possível aceder às funções de leitura e gravação da memória de e para a pen USB. O conteúdo da memória é gerido através de ficheiros com a extensão "MEM". Os ficheiros são lidos e gravados apenas na pasta principal da pen. Não é possível navegar nas subpastas. O comprimento máximo do nome do ficheiro é de 8 caracteres; nomes de ficheiros com comprimento superior são visualizados de forma comprimida.
3.1. Gravar NA USB KEY	copia os parâmetros da máquina na pen USB. Os ficheiros são guardados como "NAME_xxMEM", onde XX é um número entre 00 e 99; "NAME" representa o nome do modelo da máquina. O software propõe o primeiro ficheiro disponível na ordem 00-99. O utilizador pode seleccionar um nome do ficheiro com identificação numérica diferente da proposta ao pressionar as teclas "+" e "-"; ao pressionar a tecla "OK" termina a selecção.
3.2. Ler da USB KEY	carrega na máquina os parâmetros incluídos num ficheiro "MEM" que se encontra na pen USB. Ao pressionar a tecla "+" é possível percorrer os ficheiros "MEM" presentes; ao pressionar a tecla "OK", o ficheiro é carregado. Se o ficheiro seleccionado incluir dados compatíveis com a máquina, a memória é actualizada; caso contrário, não é aplicada nenhuma modificação.

QUADRO LOG

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

8.4 Máquina pronta / Tecla grátis

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



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

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

9 FUNCIONAMENTO E UTILIZAÇÃO

 Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos caso sejam mantidas sob vigilância ou instruídas sobre a utilização do aparelho de forma segura e desde que compreendam os riscos envolvidos.

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

9.1 Selecção das bebidas

O distribuidor PHEDRA EVO pode distribuir 18 bebidas. As condições necessárias para poder seleccionar uma bebida são:

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

 Durante a distribuição de uma bebida quente:

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

Selecção da bebida

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

Pressione a teca correspondente à bebida desejada.

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

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

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

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

9.2 Função cappuccino com leite frio

(Apenas para a versão cappuccino)

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

Para o correcto funcionamento é necessário que:

- o Cappuccinatore esteja posicionado até ao fundo sobre o próprio suporte
- o Cappuccinatore esteja limpo, fechado correctamente e inserido até ao fundo na própria sede.

- o tubo de retirada não apresente estrangulamentos nem curvas que impeçam a correcta aspiração e o corrimento do leite para o seu interior.

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

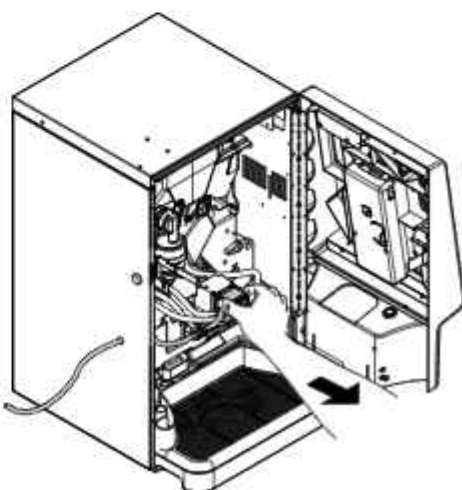
✎ É aconselhável utilizar sempre leite frio e respeitar as normas vigentes do próprio país para a protecção da saúde e em matéria de conservação dos alimentos frescos.

9.3 Instalação do Cappuccinatore do lado direito

(Apenas para a versão cappuccino)

O distribuidor é fornecido com um tubo de aspiração do leite do Cappuccinatore instalado do lado esquerdo. É também possível instalar o tubo de aspiração do leite do lado direito. Para o efeito, deve proceder conforme indicado de seguida.

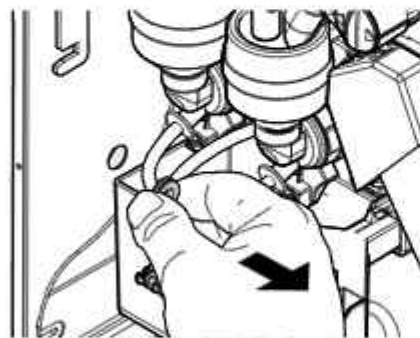
Abra a portinhola. Prima os botões colocados na parte lateral e retire o Cappuccinatore.



Retire o tubo de aspiração do Cappuccinatore.

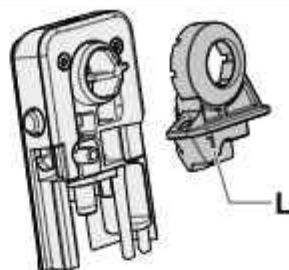


Extraia o tubo de aspiração do furo do lado esquerdo do distribuidor. Retire a borracha de proteção do furo do lado esquerdo do distribuidor e introduza-a no furo do lado direito do distribuidor.



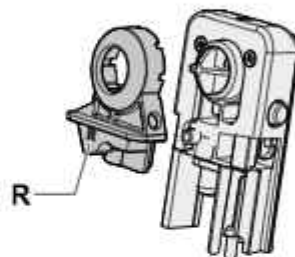
Retire a junção esquerda do Cappuccinatore.

Na junção, está presente a letra "L" na parte inferior.

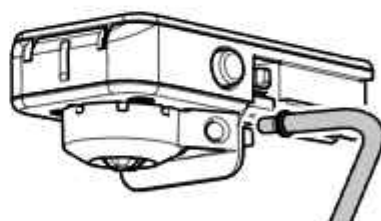


Introduza a junção direita no Cappuccinatore.

Na junção, está presente a letra "R" na parte inferior.



Introduza o tubo no lado direito da junção.



Introduza o tubo de aspiração no furo do lado direito do distribuidor. Reintroduza o Cappuccinatore na sua sede. Feche a porta.

9.4 Sinalizações

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

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

10 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- ⚠ Antes de executar quaisquer operações de limpeza e/ou manutenção, desligue o cabo de alimentação eléctrica da tomada de corrente.
- ⚠ Para prevenir fenómenos de oxidação no interior do distribuidor evite a utilização de pastilhas à base de cloro.

10.1 Notas gerais para um bom funcionamento

- ⚠ É proibido executar operações de limpeza e manutenção sobre componentes internos do distribuidor com a chave de exclusão do micro-interruptor inserida.
- ⚠ Os componentes não desmontáveis e o próprio distribuidor, devem ser limpos com esponjas não abrasivas ou panos humedecidos.

- ⚠ O Fabricante não assume qualquer responsabilidade por eventuais danos ou mau funcionamentos causados por uma manutenção incorrecta ou deficiente.
- ⊖ Não utilize jactos de água directa sobre os componentes e/ou sobre o distribuidor.

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

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

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

10.2 Limpeza e manutenção ordinária

-  Todos os componentes devem ser lavados exclusivamente com água morna e sem utilizar sabões ou solventes que possam modificar a sua forma e funcionalidade.
-  Os componentes não podem ser lavados na máquina de lavar louça.
-  Durante as operações de limpeza e manutenção não solicite as partes eléctricas seguintes: placa CPU; suporte p/arrancador; interconexão da porta.
-  Não limpe as peças eléctricas com panos molhados e/ou com detergentes desengordurantes. Elimine os resíduos de pó com um jacto de ar comprimido seco ou com um pano antiestático.

10.2.1 Plano de manutenção

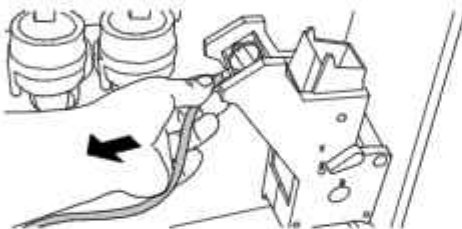
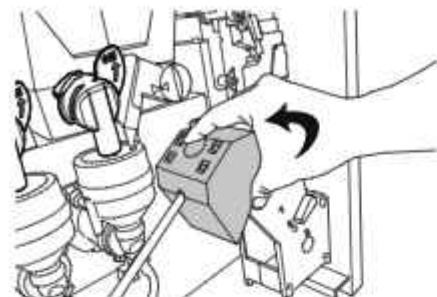
COMPONENTE A LIMPAR	Manutenção	A	B	C	D	E
Cappuccinatore	Consulte o ponto "Limpeza manual do Cappuccinatore".	X	-	-	-	-
Visor	Utilize um pano humedecido com detergentes apropriados para o contacto com produtos alimentares.	-	X	-	-	-
Compartimento de distribuição de bebidas	Utilize um pano humedecido com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

- A** A cada utilização
B Diariamente
C Todas as semanas
D A cada fornecimento
E Mensalmente

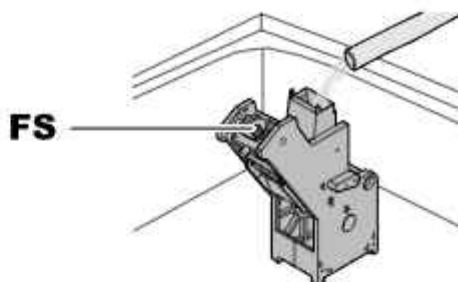
10.2.2 Limpeza do grupo café

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

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

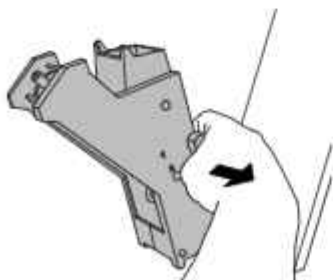
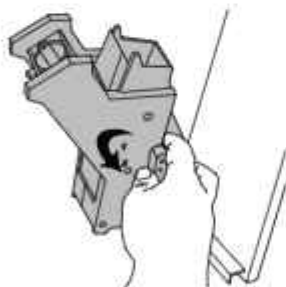


Extraia o grupo café mantendo a alavanca na posição 3.



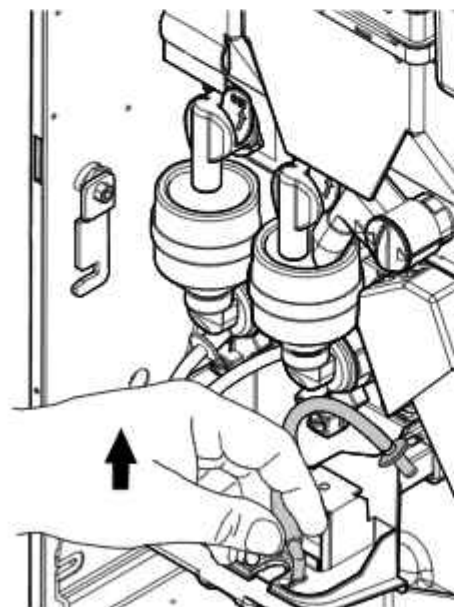
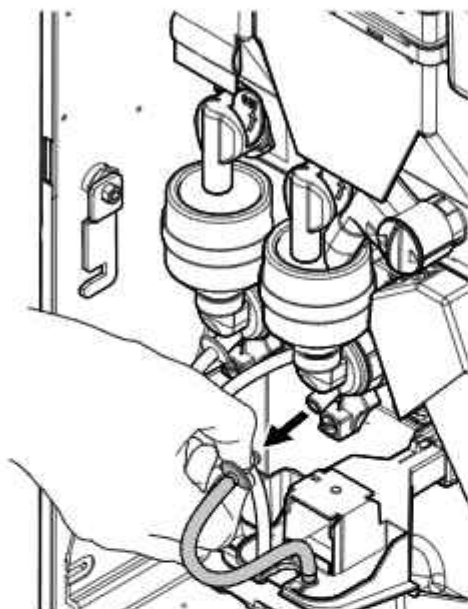
FS Filtro superior

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



10.2.3 Limpeza do distribuidor e misturador de produtos solúveis

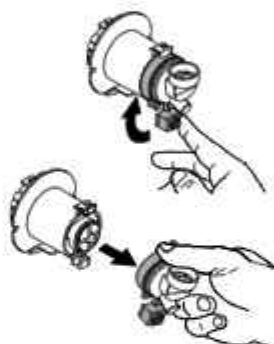
Desligue o tubo de distribuição do bocal e do braço de distribuição.



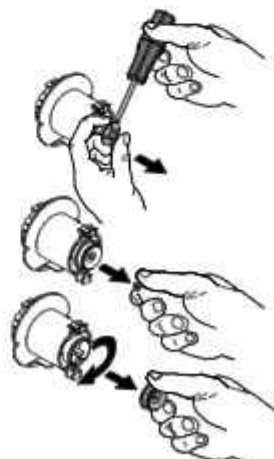
Retire a tampa e o funil para os pós.



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



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



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

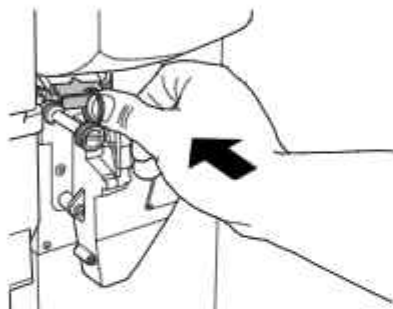
10.2.4 Limpeza dos recipientes

Lave periodicamente com um detergente não abrasivo e enxugar com muito cuidado.

- o reservatório de água.

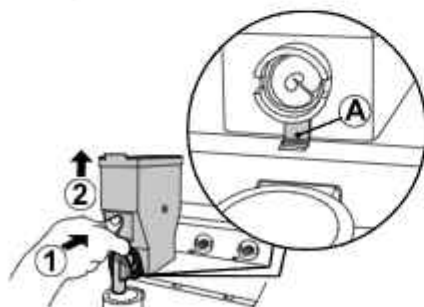
Para limpar o recipiente de café em grãos, é necessário efectuar o seguinte:

- empurre para dentro a portinhola móvel;
- distribua alguns cafés de teste a fim de esvaziar o moinho de café dos grãos;
- retire de cima o recipiente e remova os resíduos dos grãos através de um aspirador;
- lave o interior do recipiente e seque-o cuidadosamente antes de o montar de novo.



Para limpar um recipiente dos produtos solúveis será necessário:

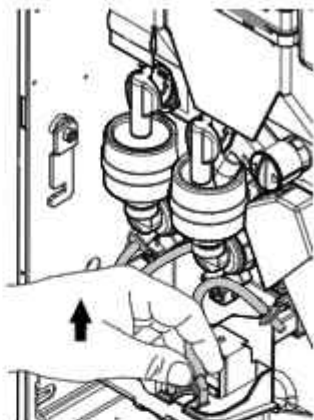
- retirar o recipiente empurrando-o para dentro do distribuidor de modo a soltar a trava A, levantá-lo então para cima;



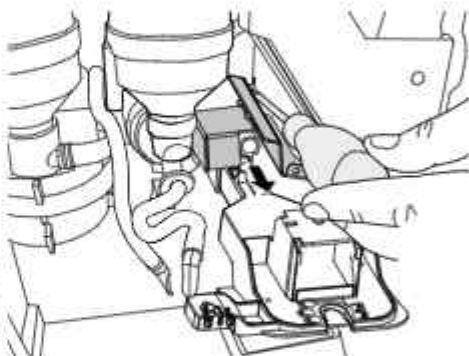
- lavar o interior do recipiente e secá-lo cuidadosamente antes de o montar de novo;
- para montar de novo o depósito efectue o procedimento inverso, prestando atenção em introduzir o retentor A na sede apropriada.

10.2.5 Limpeza do braço de distribuição

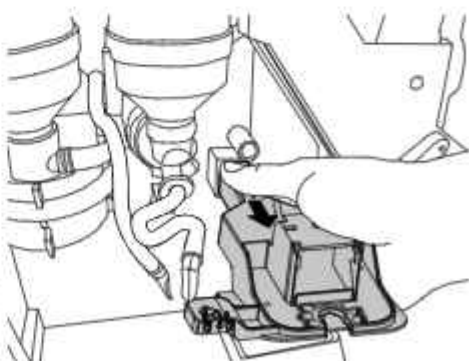
Desligue os tubos do braço de distribuição.



Desmonte o carter de protecção do braço de distribuição.



Desmonte o bloco de distribuição.



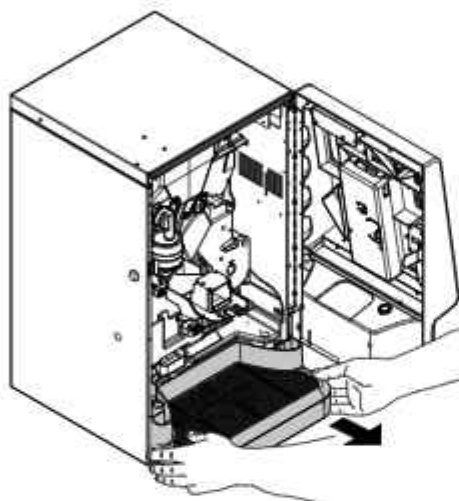
Lave o braço com água morna e execute o processo inverso para a montagem.

10.2.6 Limpeza do moinho de café

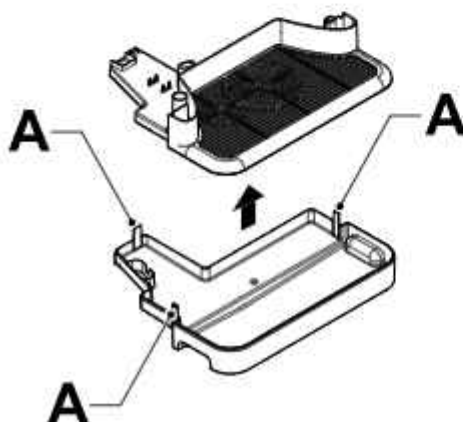
Cada mês será necessário limpar o moinho de café de eventuais resíduos que poderão provocar incrustações. Depois de tirado o depósito do café em grãos (veja o ponto "Limpeza dos recipientes"), utilize um aspirador de pó para limpar cuidadosamente o moinho de café.

10.2.7 Limpeza da recuperação de água e gaveta de borras

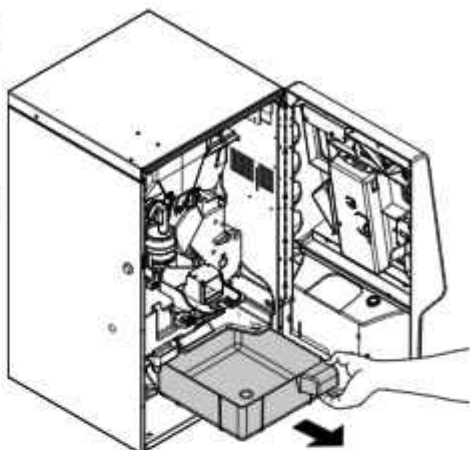
Abra a portinhola. Extraia o conjunto da bandeja de limpeza.



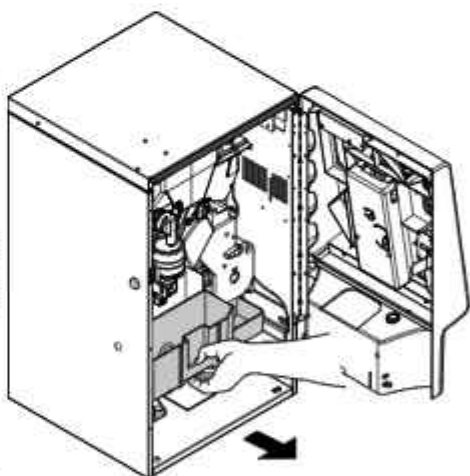
Esvazie os líquidos dentro do conjunto da bandeja de limpeza. Desengate os 3 bloqueios A. Separe a parte superior do conjunto da bandeja de limpeza da parte inferior. Limpe correctamente as duas partes que acabou de desmontar.



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



Retire, esvazie e limpe correctamente a bandeja de limpeza.

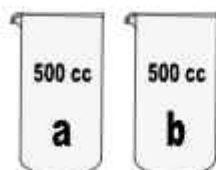


Volte a introduzir a bandeja de limpeza. Volte a montar o bloco do distribuidor. Volte a montar o conjunto da bandeja de limpeza. Volte a introduzir a gaveta de recolha das borras e o conjunto da bandeja de limpeza retirados anteriormente.

10.2.8 Limpeza semi-automática do Cappuccinatore

(Apenas para a versão cappuccino)

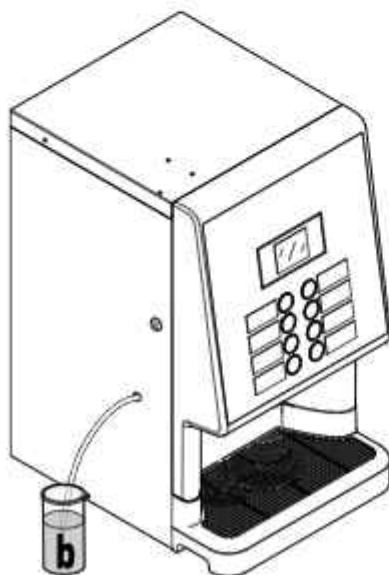
Procure 2 recipientes com uma capacidade de pelo menos 500 cc.



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



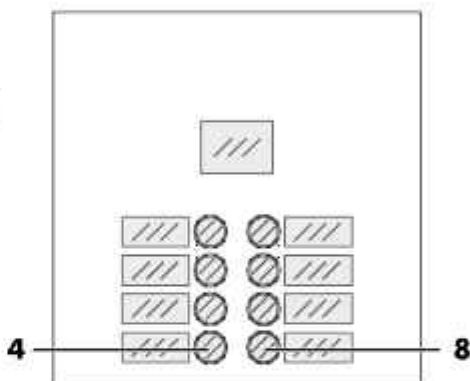
Extraia o tubo de silicone para a aspiração do leite do seu recipiente e mergulhe-o no recipiente que contém a solução anteriormente preparada.



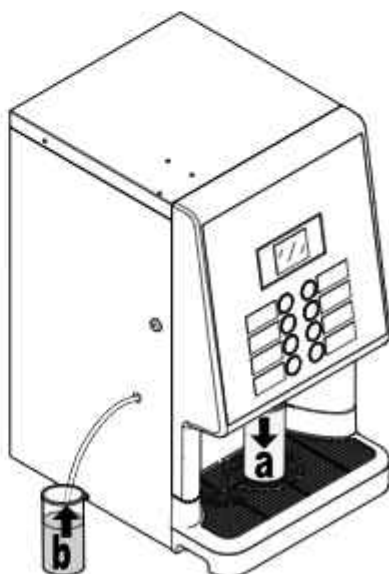
O procedimento pode ser activado seguindo dois métodos:

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

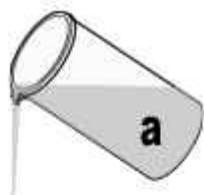
Posicione o recipiente vazio no compartimento de distribuição de bebidas; pressione novamente os 2 últimos botões na parte inferior (tecla 4 e tecla 8). Para prosseguir, siga as instruções visualizadas no visor.



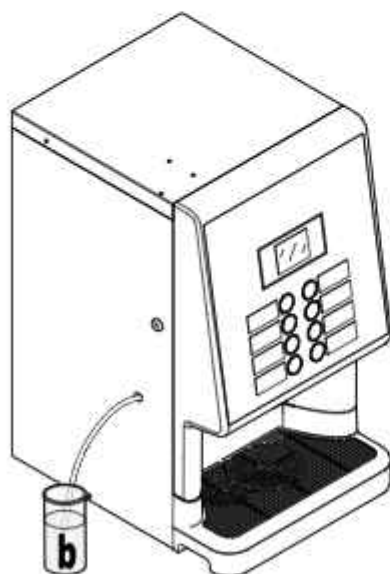
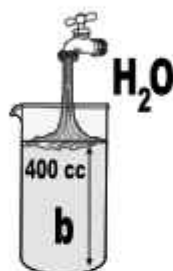
Aguarde o tempo necessário para o esvaziamento da solução. Agora está a efectuar a limpeza e a sanificação do circuito do cappuccinatore.



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



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



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



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

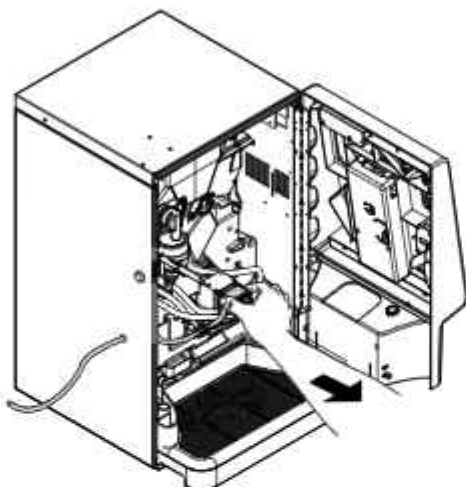
10.2.9 Limpeza manual do cappuccinatore

(Apenas para a versão cappuccino)

- ⚠ Se o Cappuccinatore não for limpo após cada utilização com leite, pode causar a proliferação de cargas bacterianas potencialmente nocivas para o utilizador.
- ⚠ O Cappuccinatore deve ser lavado e limpo sempre que o utilizar. Se não o limpar antes e depois de cada utilização, pode comprometer o bom funcionamento da máquina.

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

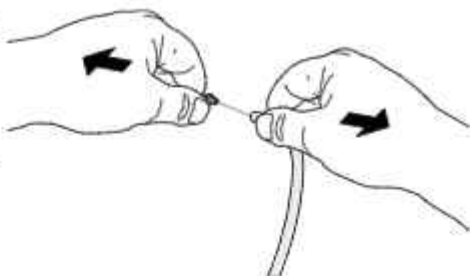
Abra a portinhola. Prima os botões colocados na parte lateral e retire o Cappuccinatore.



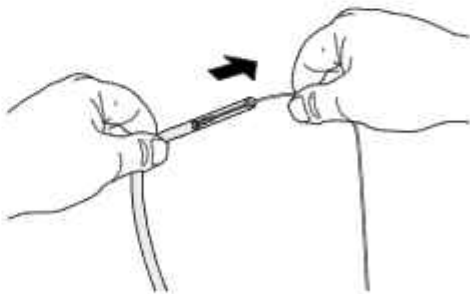
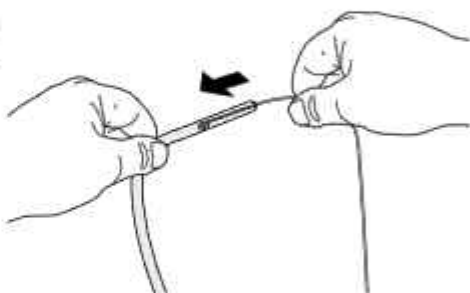
Retire o tubo de aspiração do Cappuccinatore.



Retire a junção do tubo de aspiração de leite.



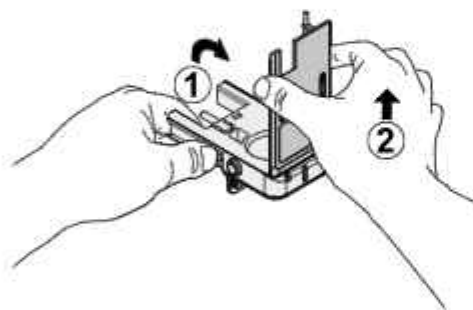
Limpe o interior do tubo de aspiração de leite com o raspador, conforme ilustrado na figura.



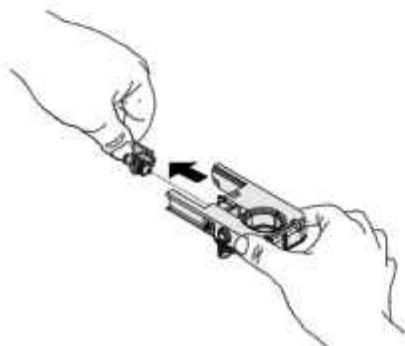
Retire o anel do Cappuccinatore.



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



Retire a válvula do Cappuccinatore.



Retire a junção do tubo de aspiração do Cappuccinatore.



Lave as peças debaixo de água corrente. Certifique-se de que removeu eventuais depósitos/incrustações de leite. Efectue o procedimento inverso para a montagem do cappuccinatore certificando-se de que o tubo não apresente estrangulamentos e que seja colocado nas passagens previstas adequadas

10.3 Manutenção extraordinária

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

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

Deixe as operações abaixo descritas para pessoal competente. Se as operações necessitarem do distribuidor ligado, deixe-as para pessoal treinado.

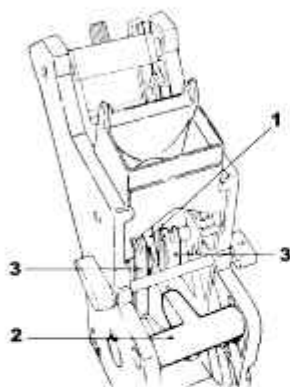
Para intervenções mais complexas, como por exemplo a eliminação do calcário da caldeira, necessita de um bom conhecimento da aparelhagem.

Desinfecte mensalmente todas as partes em contacto com alimentos, utilizando produtos à base de cloro, seguindo quanto já descrito na secção "Lavagem das partes em contacto com alimentos".

10.3.1 Manutenção Grupo Café

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

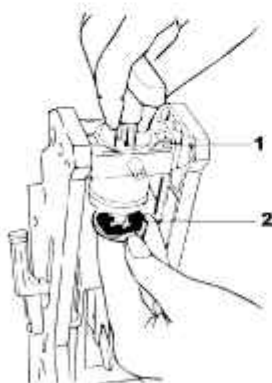
- haste do filtro inferior (1)
- biela (2)
- hastes de guia (3).



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

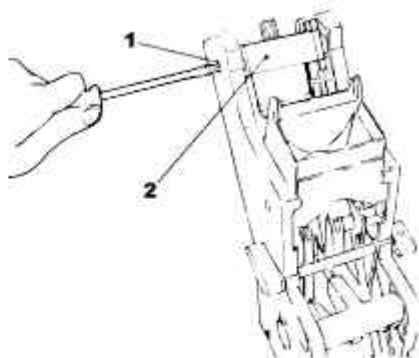
Para o filtro superior:

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

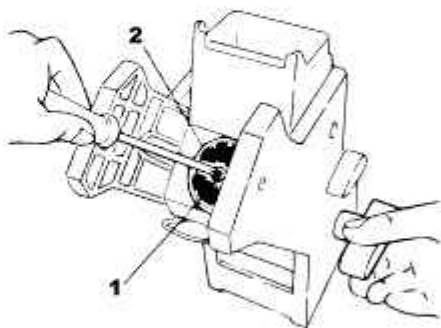


Para o filtro inferior:

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



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



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

10.4 Atualização do software

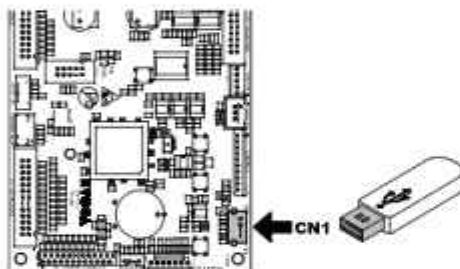
O programa de gestão do distribuidor reside na memória flash contida no interior da placa CPU,

A atualização desse software pode ser realizada, utilizando:

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

Procedimento de atualização:

- copie o ficheiro recebido para a atualização "XXXXX.prg" (onde XXXXX é o número da versão) para uma pen USB* (o ficheiro deve ser carregado na raiz do dispositivo);
- desligar o distribuidor;
- introduza a pen USB no conector CN1;



- ligar o distribuidor;
- A CPU reconhece o dispositivo USB e procura o ficheiro com o software a carregar, no display pode-se ver a barra de carregamento do software com o percentual de execução;
- Em caso de erro, uma mensagem de erro é mostrada no display;
- Ao terminar o carregamento, como indicado no display, remova o dispositivo USB.

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

- o dispositivo deve estar formatado em FAT12, FAT16 ou FAT32.

10.5 Gestão dos valores de default

O software do distribuidor permite criar ou recuperar o conjunto dos valores de default.

Para recuperar os valores pré-programados na fábrica, deve utilizar a função "Factory default".

Se desejar criar um conjunto de valores de default próprio para depois o reutilizar no futuro, deve utilizar a função "Custom default".

A função "Custom default" permite criar e depois recuperar o próprio conjunto de valores de default.

Para criar o conjunto de valores, utiliza-se a subfunção "Write custom".

Para recuperar o conjunto de valores guardado, utiliza-se a subfunção "Read custom".

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

II RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

Para cada uma das causas é apresentado:

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

Causa	Código de erro	Efeito	Notas / intervenções sugeridas
Impulsos do fluxómetro não detectados	1	DA fora de serviço	Verificar ligação à rede de água ou voltar a encher o tanque de água
Enchimento doseador café não detectado (café esgotado?)	2	Bebidas com café indisponíveis	Voltar a encher a câmara de café em grão. Ou verificar a funcionalidade do doseador de café.
Movimento do grupo moto-reductor não detectado	3 e 4	Bebidas com café indisponíveis	Verificar grupo moto-reductor infusão de café e/ou micro-interruptor para posicionamento.
leitura do sensor de temperatura da caldeira de café fora dos limites	14	DA fora de serviço	Verificar caldeira de café (ligações, termostatos, sensores de temperatura)
Grupo de distribuição do café não detectado	20	Bebidas com café indisponíveis	Apenas sinalização no LOG. Mensagem no ecrã "Café em grãos esgotado". Verificar inserção do grupo de café.
Reservatório de água não detectado	21	É visualizada no visor a mensagem para inserir o reservatório de água. Máquina bloqueada a aguardar intervenção.	Apenas sinalização no LOG. Introduza o reservatório de água.
Detectado fluxo anómalo durante a distribuição de café	22	Bebidas com café indisponíveis	Verificar limpeza do grupo de café. Ampliar moagem de café. Verificar fluxómetro.
bomba utilizada para além do tempo máximo	23	Só aviso	Verifique: programação da bebida, fluxómetro e circuito hídrico.
Ausência de enchimento da caldeira de solúveis	24	Modelos com 2 Caldeiras ==>bebidas com solúveis não disponíveis Modelos Instant ==> DA fora de serviço	Verificar o circuito hidráulico da caldeira de solúveis.
Configuração da posição do ponto decimal incoerente com o sistema de pagamento	31	DA fora de serviço	Verificar se existe correspondência entre a configuração do ponto decimal no DA e no sistema de pagamento.
Re-ativação da gestão do crédito	32	Só aviso	Apenas sinalização no LOG.
Aviso de recuperação da normalidade após um fluxo anómalo	34	Só aviso	Apenas sinalização no LOG. Verificar granulometria do café moido.
Detectado erro do slave MDB	35	Só aviso	Apenas sinalização no LOG.

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

12 ARMAZENAMENTO - ELIMINAÇÃO

12.1 Recolocação noutra local

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

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

12.2 Inactividade e armazenamento

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

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

13 INSTRUÇÕES PARA A DEMOLIÇÃO



INFORMAÇÕES PARA OS UTILIZADORES

de acordo com o art. 13 do Decreto Legislativo de 25 de julho de 2005, n. 151 "E em conformidade com o que previsto pela diretiva RAEE em relação à redução do uso de substâncias perigosas em aparelhos elétricos e eletrônicos e a eliminação de resíduos".

O símbolo do contentor de lixo barrado encontrado no aparelho ou na sua embalagem indica que o produto no final da sua vida útil deve ser eliminado separadamente dos outros resíduos.

A recolha diferenciada do presente aparelho em fim de vida é organizada e gerida pelo fabricante. O utilizador que pretenda desfazer-se do presente aparelho, deve pois contactar o fabricante e seguir o sistema por ele adoptado para permitir a recolha separada do aparelho em fim de vida.

A recolha diferenciada apropriada para envio posterior do aparelho demolido para a reciclagem, o tratamento e o desmantelamento ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde e favorece a reutilização e/ou a reciclagem dos materiais de que é composto o aparelho.

A eliminação abusiva do produto por parte do proprietário implica a aplicação das sanções administrativas previstas pela legislação vigente.

