

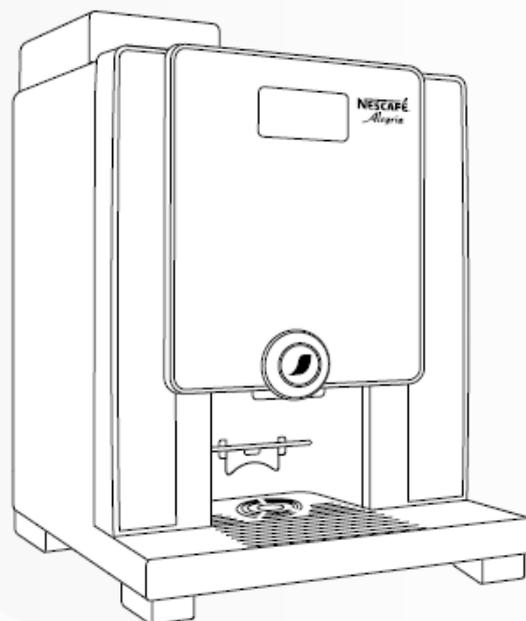
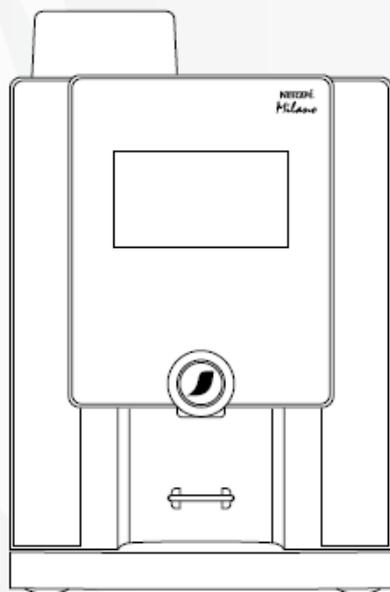


NESCAFÉ® Alegria ATP 60 E

NESCAFÉ® Milano MTS 60 E

Sistemas de Bebidas

Manual de Operação



1

ÍNDICE & ADVERTÊNCIAS

ÍNDICE

SEÇÃO: 1
ÍNDICE & ADVERTÊNCIAS

SEÇÃO: 2
PEÇAS BÁSICAS DA MÁQUINA

SEÇÃO: 3
CARGA DE PRODUTOS
INCLUINDO GRÃOS

SEÇÃO: 4
DISPENSAÇÃO DE BEBIDA

SEÇÃO: 5
ENXÁGUE

SEÇÃO: 6
PROCEDIMENTOS DE
LIMPEZA & HIGIENE

SEÇÃO: 7
GUIA PARA DIAGNÓSTICO
DE FALHA

SEÇÃO: 8
LEMBRETES DE
SEGURANÇA ALIMENTAR

ADVERTÊNCIAS



PERIGO
Água quente



PERIGO
Choque elétrico



PERIGO
Utilize a chave de
serviço para
prevenir
ferimento



PERIGO
Peças móveis



Sempre desligue
a máquina antes
de realizar
qualquer
atividade de
limpeza.



Lave as mãos antes
de realizar essas
operações.



Utilize luvas
para manusear
produtos
químicos.



Utilize utensílios de
grau alimentar para
limpeza (não utilize
utensílios de
madeira).



Siga o cronograma de limpeza, desinfecção e manutenção constantes deste manual do usuário. Quando em dúvida, consulte sempre o presente manual.

- CUIDADO: Risco de incêndio e choque elétrico. Substitua apenas pelo conjunto de cabos original do fabricante.
- Desligue a alimentação antes de realizar a manutenção.
- Para reduzir o risco de choque elétrico, não remova ou abra a tampa. Não há peças reparáveis pelo usuário no interior. Encaminhe a manutenção ao pessoal qualificado.

ATENÇÃO:

Para garantir a qualidade e segurança, utilize apenas produtos Nestlé Profissional e água potável. Esta máquina deve permanecer fechada durante a operação. Não coloque a máquina à luz solar direta ou perto de fonte de calor ou sob chuva.

ISENÇÃO DE RESPONSABILIDADE:

Esta máquina não deve ser utilizada por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instrução. Crianças com menos de 8 anos devem ser supervisionadas quando utilizarem a máquina. Crianças não devem brincar com a máquina. Crianças menores de 8 anos não devem realizar procedimentos de limpeza e manutenção. Esta máquina destina-se ao uso em ambientes fechados,

- pequenas lojas, lojas de conveniência e quiosques, bem como
- bares e restaurantes.
- Áreas de cozinha para o pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- hotéis e motéis

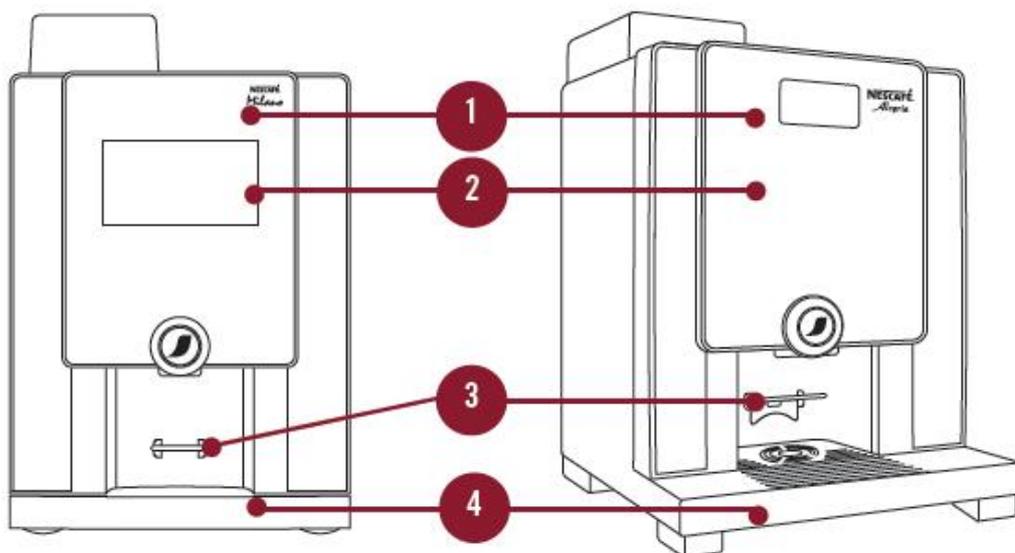
ESPECIFICAÇÕES:

ATP 60 E & MTS 60 E Alimentação: 220-240 V / 50Hz-60Hz - 3000W

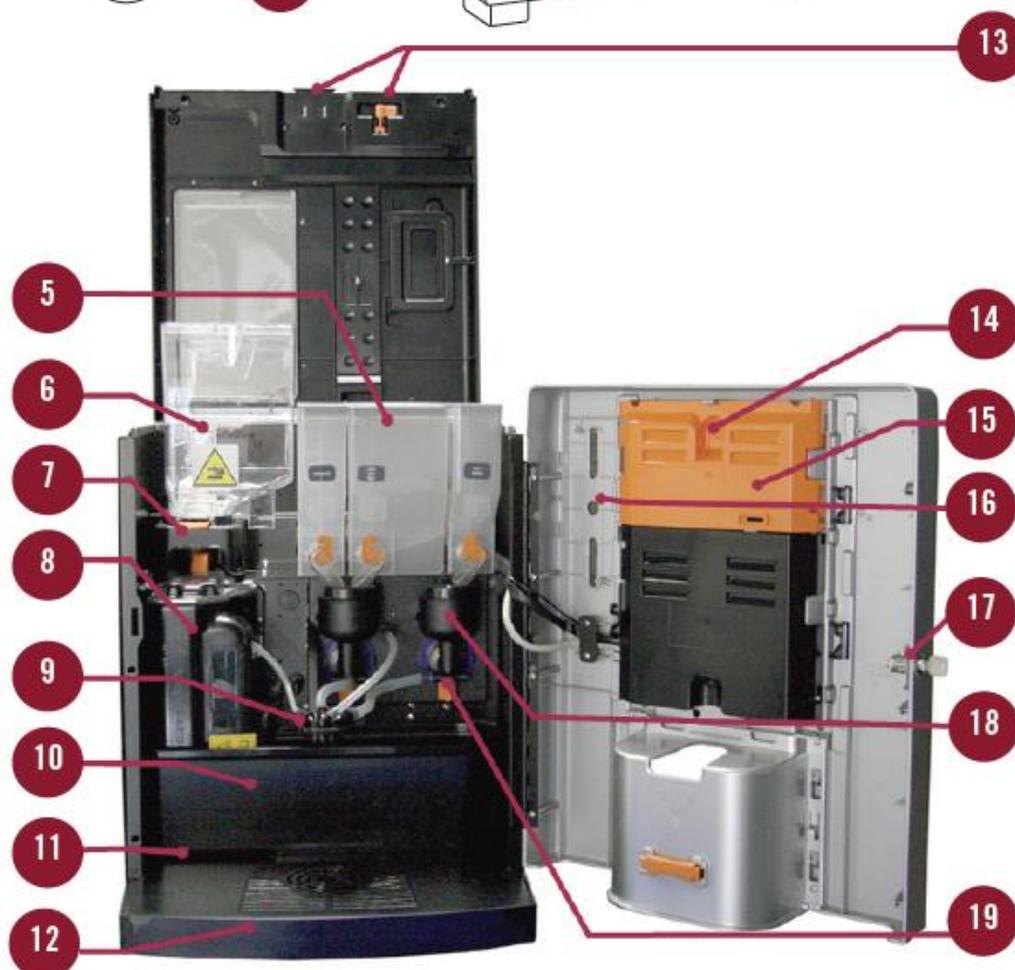
Dimensões: Altura: 66,6 cm • Profundidade: 59,9 cm • Largura: 42,2 cm • Peso: 35,2 kg

PEÇAS BÁSICAS DA MÁQUINA

2



- 1. Painel frontal
- 2. Botões de seleção
- 3. Suporte para xícara de café expresso
- 4. Bandeja coletora e grade

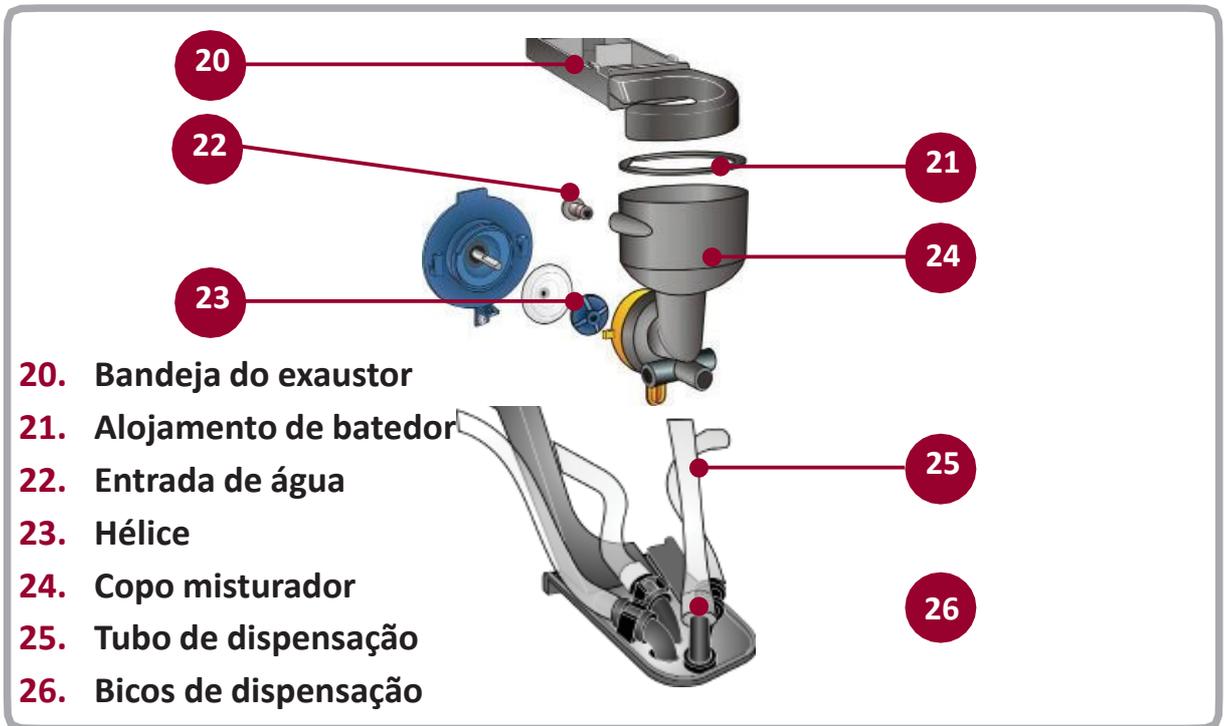


- 5. Recipiente de produto instantâneo
- 6. Recipiente de café em grãos com divisor
- 7. Moedor de café
- 8. Grupo
- 9. Suporte do bico
- 10. Depósito de borras
- 11. Sensores de nível
- 12. Bandeja coletora
- 13. Tecla de serviço e interruptor de porta
- 14. Botão interno (PROG)
- 15. Cárter de proteção
- 16. Alojamento de caixa porta-moedas
- 17. Fechadura da porta
- 18. Copo misturador
- 19. Motor do misturador

2

PEÇAS BÁSICAS DA MÁQUINA

Vasilha de mistura e peças detalhadas



Grupo Variflex



CARREGANDO PRODUTOS

3



LAVE as mãos cuidadosamente com água e sabão antes de manusear a máquina e os produtos. UTILIZE APENAS ÁGUA POTÁVEL PARA LIMPAR E ENCHER A MÁQUINA.

GESTÃO DE PRODUTOS

NOTA Alguns produtos podem conter alérgenos (substâncias que desencadeiam reações alérgicas), então verifique a declaração de alérgeno na embalagem do produto. Tome cuidado em todos os momentos para evitar a contaminação cruzada dentro da máquina. Se ocorrer contaminação cruzada, consulte a seção 6 e limpe todas as partes afetadas. Utilize apenas produtos profissionais da Nestlé aprovados para utilização com esta máquina. Não substitua ou misture produtos.

1. Abra a porta.



3

CARREGANDO PRODUTOS

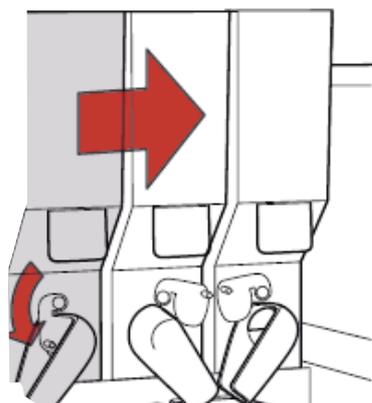


LAVE as mãos cuidadosamente com água e sabão antes de manusear a máquina e os produtos. UTILIZE APENAS ÁGUA POTÁVEL PARA LIMPAR E ENCHER A MÁQUINA.

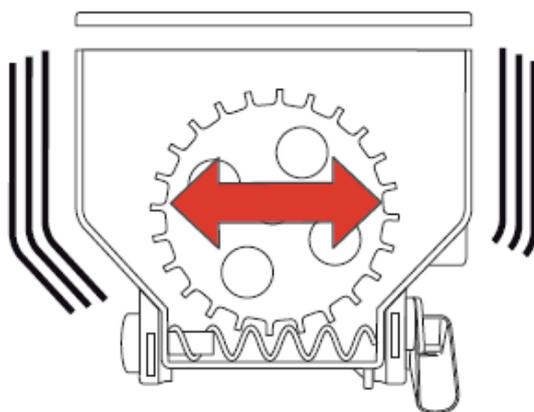
GESTÃO DE PRODUTOS

NOTA Alguns produtos podem conter alérgenos (substâncias que desencadeiam reações alérgicas), então verifique a declaração de alérgeno na embalagem do produto. Tome cuidado em todos os momentos para evitar a contaminação cruzada dentro da máquina. Se ocorrer contaminação cruzada, consulte a seção 6 e limpe todas as partes afetadas. Utilize apenas produtos profissionais da Nestlé aprovados para utilização com esta máquina.

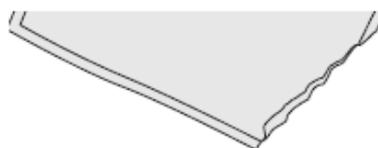
Não substitua ou misture produtos.



2. Feche a calha de pó e retire o recipiente, e, se desejar, levante a tampa da máquina para um acesso mais fácil ao recipiente.



3. Antes de abrir, agite o recipiente para forçar todo o pó remanescente para baixo no parafuso dosador.

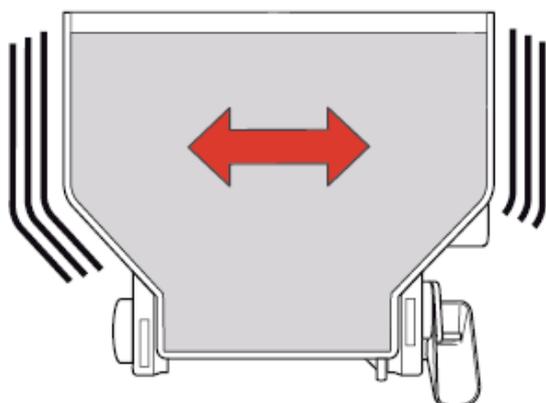
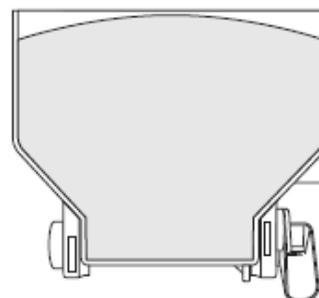


Produtos solúveis

4. Encha todos os recipientes de instantâneo com produto até cerca de 1 cm do topo.

R&G

5. Encha o recipiente com a quantidade de R&G para meio dia.



6. Feche o recipiente com tampa.

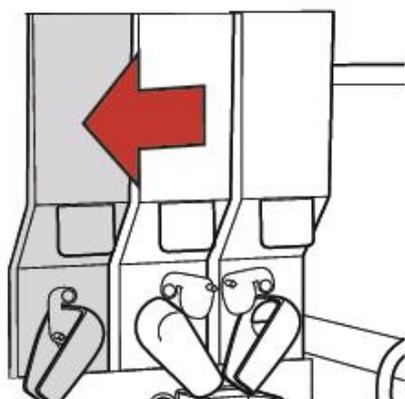
7. Agite suavemente para equalizar.



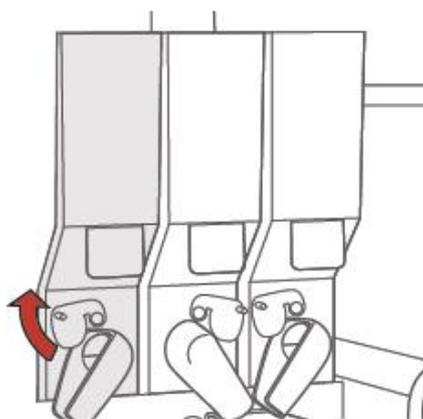
LAVE as mãos cuidadosamente com água e sabão antes de manusear a máquina e os produtos. UTILIZE APENAS ÁGUA POTÁVEL PARA LIMPAR E ENCHER A MÁQUINA.

GESTÃO DE PRODUTOS

NOTA: Alguns produtos podem conter alérgenos (substâncias que desencadeiam reações alérgicas), então verifique a declaração de alérgeno na embalagem do produto. Tome cuidado em todos os momentos para evitar a contaminação cruzada dentro da máquina. Se ocorrer contaminação cruzada, consulte a seção 6 e limpe todas as partes afetadas. Utilize apenas produtos profissionais da Nestlé aprovados para utilização com esta máquina. Não substitua ou misture produtos.



8. Coloque o recipiente de volta no lugar correto (assegure a conexão correta com o motor de pó).



9. Abra a calha de pó.



O divisor separa o recipiente de café em grãos em duas partes:

- o lado dianteiro contém 600 g.
- o lado traseiro contém 1.400 g.

O lado traseiro é esvaziado antes do lado frontal.



10. Feche a porta frontal.

4 DISPENSAÇÃO DE BEBIDA



PERIGO: FERIMENTOS CAUSADOS POR ÁGUA QUENTE

NOTA: A qualidade da bebida será melhorada com o uso do suporte para xícaras de café expresso. Sempre que o tamanho da xícara permitir, utilize o suporte para xícara de expresso. Esta máquina só deve ser utilizada com água potável ou engarrafada para garantir a consistência e a qualidade da bebida.

NOTA: Nunca remova a xícara ou coloque as mãos na área de dispensação durante a preparo!

NOTA: Para obter orientações sobre as melhores práticas de segurança/qualidade e dureza da água, consulte a Ferramenta de Gerenciamento de Água Nestlé Professional. <http://www.watermanagementtool.com>



1. Coloque uma xícara exatamente no centro da grade ou no suporte para xícaras para expresso.

2. Selecione uma bebida pressionando um botão de seleção.

3. O botão de seleção desejado permanecerá aceso e todos os outros botões permanecerão apagados.

4. A área de dispensação será iluminada por uma luz intermitente e o visor mostrará o nome da bebida escolhida. Quando a dispensação estiver concluída, todos os botões de seleção se acenderão e a luz da área de dispensação permanecerá acesa.

5. Quando o visor exibir a expressão "remove cup please" (favor remova o copo), remova este e saboreie sua bebida.

ENXÁGUE



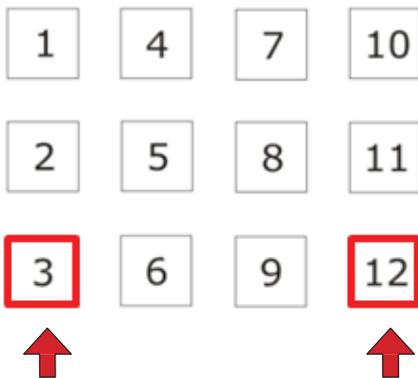
PERIGO: FERIMENTOS CAUSADOS POR ÁGUA QUENTE

NOTA Sempre que fizer um enxágue, aproveite a oportunidade para esvaziar a bandeja coletora.

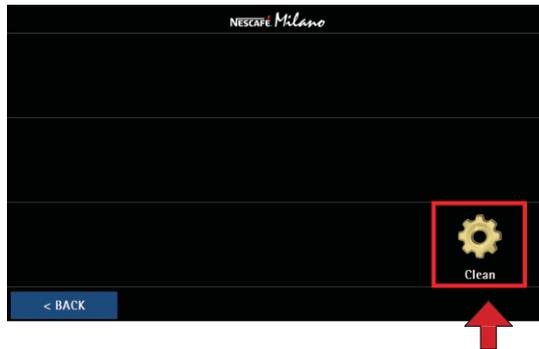
MANHÃ, TARDE, NOITE (3x / DIA)

Processo de enxágue semiautomático.

PARA O COPO MISTURADOR



ATP 60 E



MTS 60 E

1. Coloque um balde (mínimo de 0,5 litro) na bandeja coletora para coletar a água de enxágue.

2. No ATP 60 E, pressione e mantenha pressionados os botões 3 e 12, simultaneamente, por alguns segundos.

No ATS 60 E, percorra as telas da tela sensível ao toque até a quarta tela e pressione "Clean" (limpar).

3. O processo de enxágue automático será iniciado com o enxágue do copo misturador 1, depois do copo misturador 2... (verifique a tela). (verifique o visor).

4. Quando concluído, descarte a água suja.

6

PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA & HIGIENE



DESLIGUE A MÁQUINA ANTES DE REALIZAR A LIMPEZA DIÁRIA.

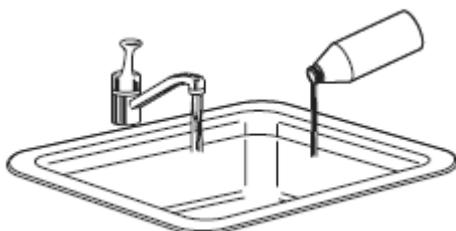


LAVE as mãos cuidadosamente com água e sabão antes de manusear a máquina e os produtos.

UTILIZE APENAS ÁGUA POTÁVEL PARA LIMPAR E ENCHER A MÁQUINA.

NOTA: Respeite a abordagem de cima para baixo na limpeza.

Materiais: Toalhas de papel de uso único, escovas, detergente e desinfetante.

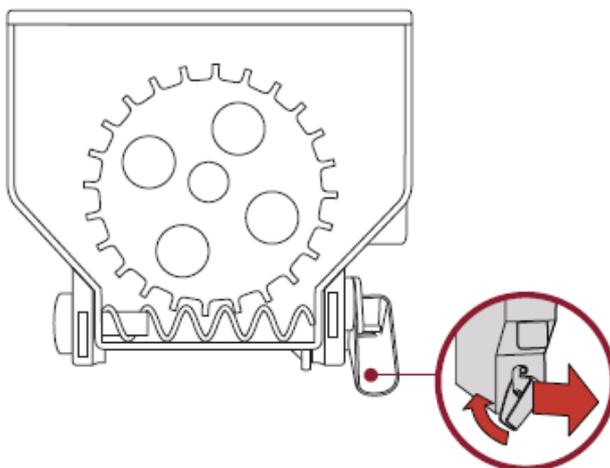


1. Prepare um desinfetante para alimentos com 200 ppm de cloro livre.
2. Submerja completamente todas as peças desmontadas na solução por pelo menos 20 minutos.
3. Seque completamente com uma toalha de papel de uso único antes de remontar.

A CADA 24 HORAS

Processo de limpeza manual.

A. Calha de pó:



1. Abra a porta frontal.
2. Feche a calha de alimentação e limpe-a com uma escova.

Toda vez que um novo produto for carregado, feche a calha de pó, desencaixe e remova-o.

3. Limpe (e/ou desinfete) de acordo com a Tabela de Limpeza e Desinfecção Obrigatórias, na página 16.
4. Enxágue com água limpa e seque completamente com uma toalha de papel de uso único antes de remontar.

Certifique-se de que a calha de pó esteja completamente seca antes de a recolocar no recipiente. Se isso não for feito, a consistência e a qualidade da xícara poderão ser afetadas negativamente por contaminação ou entupimento da calha.

Certifique-se de que as peças corretas sejam utilizadas ao remontar o recipiente, pois existem:

- 2 tamanhos diferentes de recipiente.
- 2 tamanhos diferentes de saída.

Para garantir uma qualidade consistente na xícara, utilize as peças corretas ao remontar os recipientes.

NOTA: Todas as peças da calha de pó podem ser limpas em uma lavadora de louça.



DESLIGUE A MÁQUINA ANTES DE REALIZAR A LIMPEZA DIÁRIA.



LAVE as mãos cuidadosamente com água e sabão antes de manusear a máquina e os produtos.

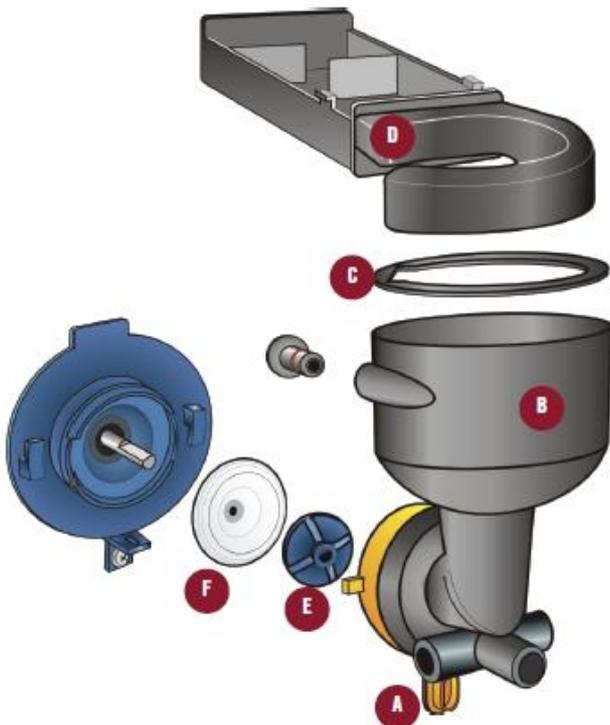
UTILIZE APENAS ÁGUA POTÁVEL PARA LIMPAR E ENCHER A MÁQUINA.

Materiais: Toalhas de papel de uso único, escovas, detergente e desinfetante.

A CADA 24 HORAS

Processo de limpeza manual.

B. Bandeja do exaustor e copos misturadores, alojamentos de batedores, hélices e tubos de dispensação.



1. Abra a porta frontal.

2. Feche a calha de pó e remova o recipiente.

3. Mova a braçadeira (A) para a direita para destravar e remova o copo misturador (B) e o alojamento do batedor (C) juntos.

4. Remova a bandeja do exaustor (D).

5. Remova a hélice (E) do eixo motor do batedor (F). Se desejar, utilize a bandeja do exaustor como alavanca. Remova a gaxeta (F).

6. Desconecte o tubo de dispensação de bebidas da saída do copo misturador e do suporte do cabeçote de dispensação.

7. Limpe (e/ou desinfete) todas as peças de acordo com a Tabela de Limpeza e Desinfecção Obrigatórias na página 16.

8. Enxágue com água limpa e seque completamente com uma toalha de papel de uso único antes de remontar.

9. Além disso, antes de remontar, lave e desinfete o eixo do motor do batedor (F) e a área com água quente.

NOTA

Certifique-se do seguinte ao remontar o copo misturador:

1) alinhamento correto da hélice e do eixo do motor do batedor.

2) alinhamento correto da carcaça do motor e do copo misturador com a braçadeira.

NOTA: Todas as peças das bandejas do exaustor, copos misturadores, alojamentos do batedor, hélices e tubos de dispensação podem ser limpos em uma lavadora de louça. A limpeza do anel e da vedação do motor do batedor deve ser feita somente por um técnico.

6 PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA & HIGIENE



DESLIGUE A MÁQUINA ANTES DE REALIZAR A LIMPEZA DIÁRIA.



LAVE AS MÃOS CUIDADOSAMENTE COM ÁGUA E SABÃO ANTES DE MANUSEAR A MÁQUINA E OS PRODUTOS.

UTILIZE APENAS ÁGUA POTÁVEL PARA LIMPAR E ENCHER A MÁQUINA.

Materiais: Toalhas de papel de uso único, escovas, detergente e desinfetante.

A CADA 24 HORAS

Processo de limpeza manual.

C. Área de entrega de bebida e exterior da máquina.



1. Abra a porta.
2. Limpe (e/ou desinfete) de acordo com a Limpeza e Desinfecção Obrigatórias.

D. Grade da bandeja coletora e suporte para xícara de café expresso.



1. Esvazie a bandeja coletora.
2. Solte e remova o suporte para xícaras de café expresso.
3. Limpe (e/ou desinfete) todas as peças, de acordo com a Tabela de Limpeza e Desinfecção Obrigatórias na página 16.

E. Esvaziar resíduos de borra de café



1. Antes de recolocar a bandeja coletora, remova o depósito de borras e limpe (e/ou desinfete) de acordo com a tabela de limpeza e desinfecção obrigatórias na página 16.

PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA & HIGIENE

6



DESLIGUE A MÁQUINA ANTES DE REALIZAR A LIMPEZA DIÁRIA.



LAVE AS MÃOS CUIDADOSAMENTE COM ÁGUA E SABÃO ANTES DE MANUSEAR A MÁQUINA E OS PRODUTOS.

UTILIZE APENAS ÁGUA POTÁVEL PARA LIMPAR E ENCHER A MÁQUINA.

Materiais: Toalhas de papel de uso único, escovas, detergente e desinfetante.

SEMANTAL / MENSAL

Processo de limpeza manual.

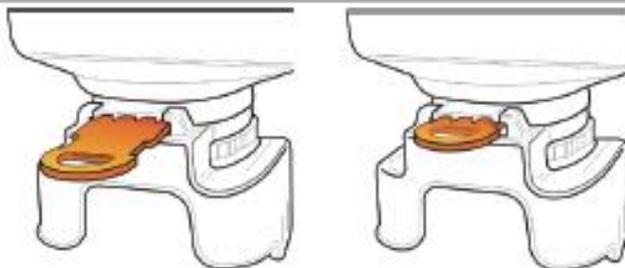


Todo o grupo deve ser limpo e lavado com água corrente.

1. Remova o transportador laranja de chão.
2. Desencaixe o cárter.
3. Remova o grupo.



1. Limpe o moedor com escova grau alimentar.



1. Remova o funil de café empurrando o defletor de fechamento laranja e levante o funil (Tenha cuidado para não derramar o conteúdo.)
2. Limpe (e/ou desinfete) todas as peças de acordo com a Tabela de Limpeza e Desinfecção Obrigatórias na página 16.

SEMANTAL / MENSAL

Para diversos itens, veja a Tabela de Limpeza e Desinfecção Obrigatórias na página 16.

6

PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA & HIGIENE



DESLIGUE A MÁQUINA ANTES DE REALIZAR A LIMPEZA DIÁRIA.



LAVE as mãos cuidadosamente com água e sabão antes de manusear a máquina e os produtos.

UTILIZE APENAS ÁGUA POTÁVEL PARA LIMPAR E ENCHER A MÁQUINA.

Materiais: Toalhas de papel de uso único, escovas, detergente e desinfetante.

SEMANAL **NOTA:** Compre produto local específico para limpar a Máquina de R&G, para Moedor e Cafeteira.

LIMPEZA DO MOEDOR



1



2



3



4

1. Prepare uma dose de produto.
2. Remova o funil de grãos.
3. Coloque uma porção de $\frac{1}{2}$ do "Limpador de Moedor" no moedor.
4. Coloque o recipiente de grãos no seu lugar e abra o defletor laranja.
5. Prepare 2 ou 3 expressos e descarte-os.

LIMPEZA DO GRUPO



1

limpar: 1=grupo 2=mx1
4=água 8=hc.

2

Coloque pastilha e
empurre P10=START

3



4

1. Prepare um tablete.
2. Pressione a tecla PROG e, em seguida, pressione a tecla 4, escolha "hc." (tecla 8).
3. Aguarde até que a máquina peça para você colocar a pastilha.
4. Coloque a pastilha na câmara de infusão e pressione a tecla 10.
5. A máquina informará sobre cada etapa desse processo.

ADVERTÊNCIAS & ALERTAS

CÓDIGO DE ALERTA	DIAGNÓSTICO	AÇÕES
OFF 2	Sistema de Pagamento	Chame um técnico e reporte o código de alerta.
OFF 5	EAROM	Chame um técnico e reporte o código de alerta.
OFF 6	Fornecimento de água	Chame um técnico e reporte o código de alerta.
OFF 7	Circuito de Expresso	Chame um técnico e reporte o código de alerta.
OFF 8A	Grupo	Chame um técnico e reporte o código de alerta.
OFF 8B	A máquina não reconhece a presença do grupo.	Certifique-se de que o grupo esteja posicionado corretamente.
OFF 9	Assim que a fase de moagem é concluída, a câmara de infusão do grupo Variflex é movida até o pistão superior para comprimir o café moído. Se o motor não encontrar a resistência esperada durante essa fase, isto significa que a quantidade de café moído é menor do que a necessária ou está completamente ausente.	Reencha o recipiente de grãos e verifique se o defletor laranja de fechamento está aberto.
OFF 10	EAROM	Chame um técnico e reporte o código de alerta.
OFF 14	Entrada de água	Chame um técnico e reporte o código de alerta.
OFF 16	Teclado de programação	Chame um técnico e reporte o código de alerta.
OFF 17	Teclado	Chame um técnico e reporte o código de alerta.
OFF 24	Unidade da Fonte de Alimentação	Chame um técnico e reporte o código de alerta.
OFF 31	Água para Café Expresso	Chame um técnico e reporte o código de alerta.
OFF 77	CPU	Chame um técnico e reporte o código de alerta.
OFF 80	Provedor de Troco MDB	Chame um técnico e reporte o código de alerta.

Para qualquer outro diagnóstico de falha, chame um técnico.

8

LEMBRETES DE SEGURANÇA ALIMENTAR

CRONOGRAMA DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO

	C	D		
Bandeja do exaustor e copos misturadores / alojamentos de batedor / hélices e tubos de dispensação.				
Calha de pó	C		D	
Área de entrega de bebida e parte externa da máquina	C		D	
Suporte para xícara de café expresso, bandeja coletora e grade	C		D	
Depósito para borra de café	C		D	
Grupo e Moedor de café		C	D	
Recipiente de café em grãos		C	D	

C: LIMPEZA D: DESINFECÇÃO

NOTA: As peças DEVEM ser limpas e enxaguadas antes da desinfecção.

ALÉRGENOS

Alguns produtos podem conter alérgenos (substâncias que desencadeiam reações alérgicas), portanto, verifique a declaração sobre alérgenos na embalagem do produto (pode ocorrer uma contaminação cruzada na máquina).

A large rectangular area with rounded corners, containing 25 horizontal lines for writing notes. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.

9

NOTAS

A large, vertically oriented rectangular box with rounded corners, containing 25 horizontal lines for writing notes. The lines are evenly spaced and extend across the width of the box. The box is empty, ready for text input.

A large rectangular area with rounded corners, filled with horizontal lines, intended for taking notes. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page, leaving a small margin at the top and bottom.



Endereço de serviço:



www.NestleProfessional.com

Copyright Nestec Ltd, **October 2016**