

FTS 60 LTD EE

Sistemas de bebidas

Manual de Operações



1 ÍNDICE E AVISOS

ÍNDICE

SEÇÃO: 1
ÍNDICE E AVISOS

SEÇÃO: 2
PEÇAS BÁSICAS DA MÁQUINA

SEÇÃO: 3
CARREGANDO PRODUTOS
INCLUINDO GRÃOS

SEÇÃO: 4
SERVINDO UMA BEBIDA

SEÇÃO: 5
ENXÁGUE

SEÇÃO: 6
PROCEDIMENTOS DE
LIMPEZA E HIGIENE

SEÇÃO: 1
GUIA DE SOLUÇÃO DE
PROBLEMAS

SEÇÃO: 8
LEMBRETES DE SEGURANÇA
ALIMENTAR

AVISOS



PERIGO
Água quente



PERIGO
Choque elétrico



PERIGO
Use a tecla de
serviço para
evitar ferimentos



PERIGO
Peças móveis



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



Lave as mãos
antes de fazer
essas operações.



Use luvas para
manusear
produtos
químicos.



Use utensílios
limpos e
específicos para a
limpeza (não use
utensílios de
madeira).



Siga o cronograma de limpeza, assepsia e
manutenção neste manual do usuário.
Em caso de dúvida, consulte sempre este manual.

- CUIDADO: Risco de Choque Elétrico. Substitua apenas pelo conjunto de cabos original do fabricante.
- Desconecte da fonte de alimentação antes de fazer a manutenção.
- Para reduzir o risco de choque elétrico, não remova ou abra a tampa. Não há peças internas que possam ser reparadas pelo usuário. A manutenção deve ser feita pelo pessoal qualificado.

A/C

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

TERMO DE RENÚNCIA

Esta máquina não deve ser reparada por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instrução. Crianças menores de 8 anos devem ser supervisionadas ao usar a máquina. As crianças não devem brincar com a máquina. Crianças menores de 8 anos não devem realizar procedimentos de limpeza e manutenção. Esta máquina foi projetada para uso interno.

- pequenas lojas, lojas de conveniência e quiosques
- Bares e Restaurantes
- áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- hotéis e motéis

ESPECIFICAÇÕES:

Potência: 220-240 V / 50Hz-60Hz - 3.000 W

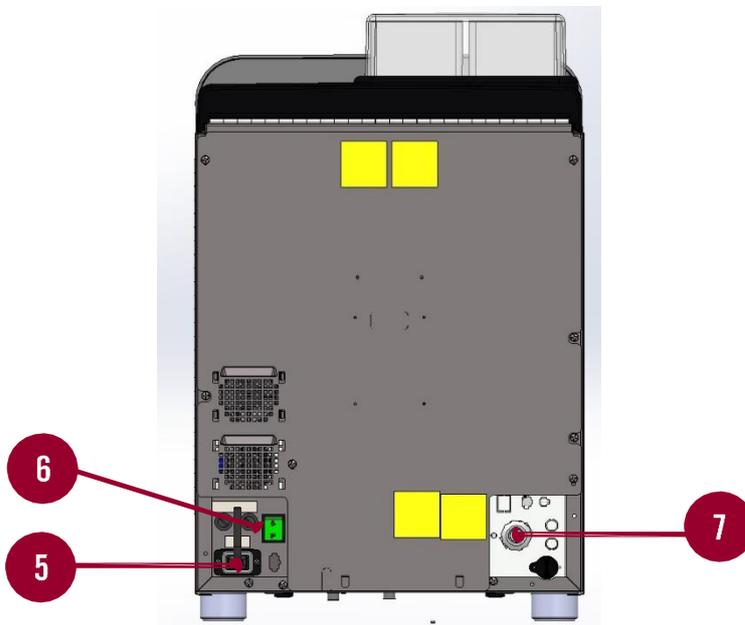
Dimensões • Altura: 66,8 cm • Profundidade: 58,1 cm • Largura: 42,2 cm • Peso: 40 kg

PEÇAS BÁSICAS DAS MÁQUINAS

2



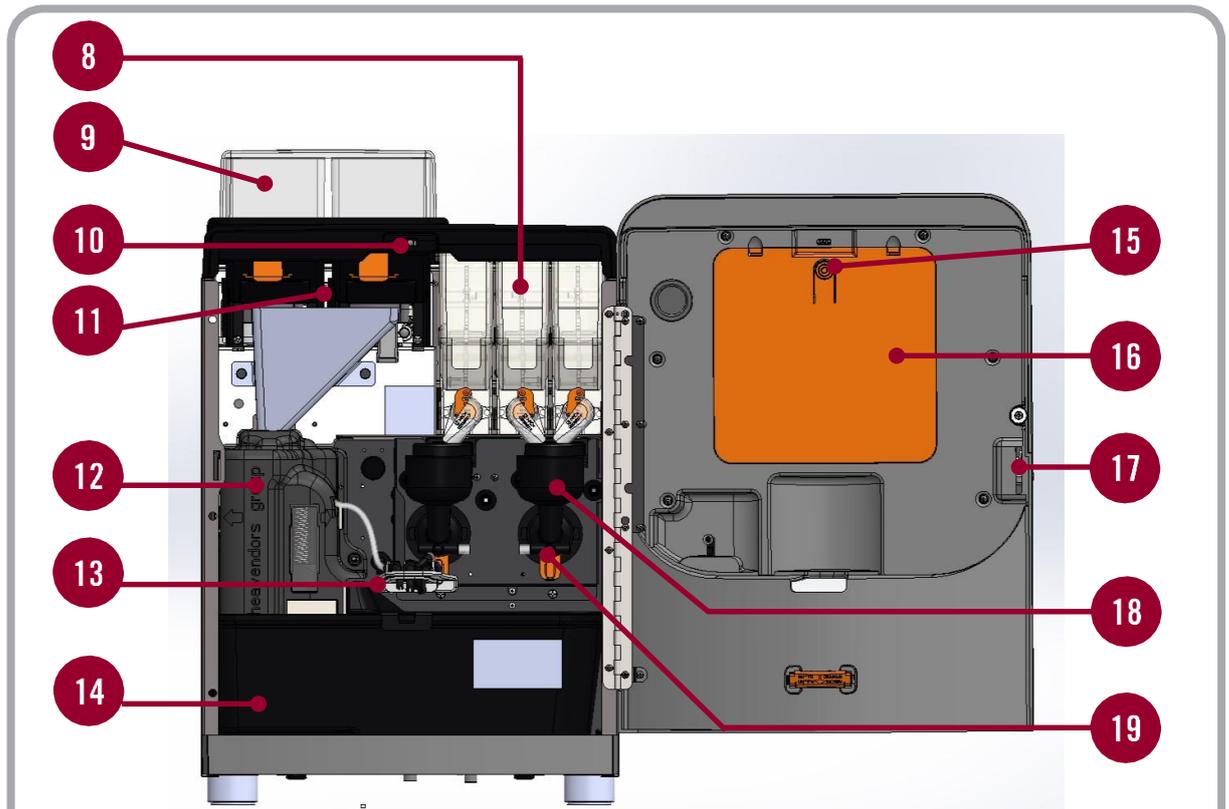
1. Painel dianteiro
2. Botão de Seleção
3. Suporte para xícaras Espresso
4. Bandeja de gotejamento e grade



5. Tomada elétrica de parede
6. Interruptor de energia
7. Entrada de água

2

PEÇAS BÁSICAS DAS MÁQUINAS

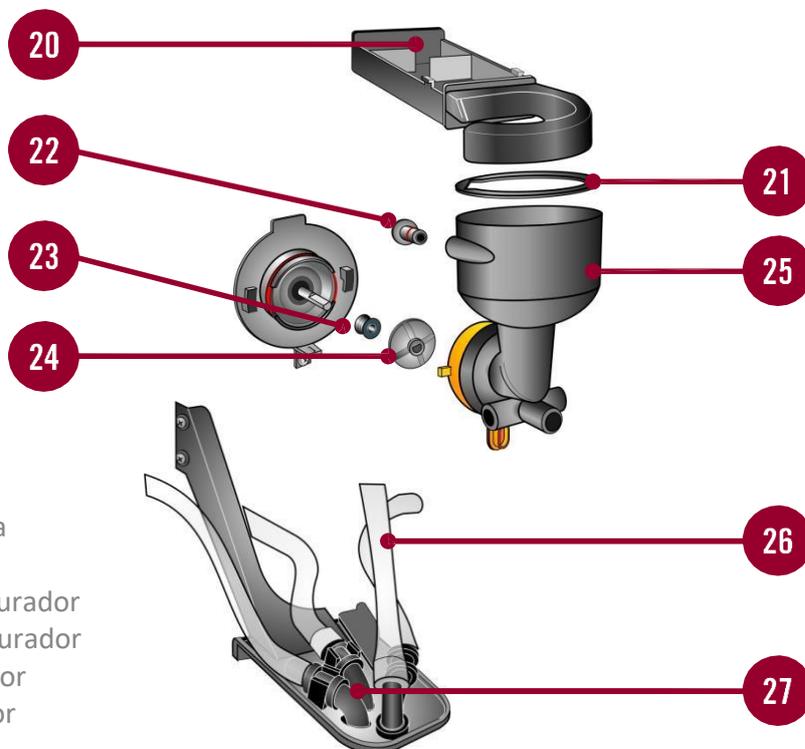


- 8. Canister de produto instantâneo
- 9. Canister de grãos de café
- 10. Interruptor da porta e tecla de serviço
- 11. Moedores de café
- 12. Preparador do café
- 13. Suporte do bocal

- 14. Recipiente para borras
- 15. Botão interno (PROG)
- 16. Cárter de proteção
- 17. Trava da porta
- 18. Recipientes de mistura
- 19. Motores misturadores

PEÇAS BÁSICAS DAS MÁQUINAS

Recipiente de mistura e peças detalhadas



Preparador e moedor do café Variflex®



Programação



3

CARREGANDO PRODUTOS

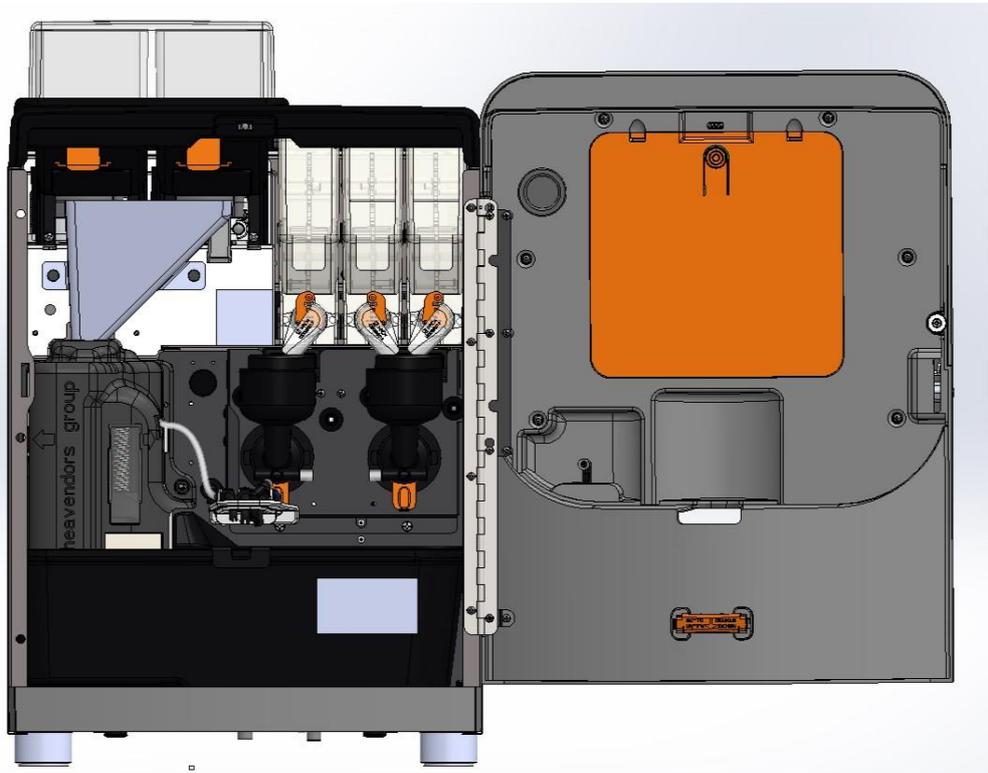


LAVE MÃOS COM ÁGUA E SABÃO ANTES DE MANUSEAR A MÁQUINA E OS PRODUTOS. USE SOMENTE ÁGUA POTÁVEL PARA LIMPAR E ENCHER A MÁQUINA.

GERENCIAMENTO DE PRODUTOS

Observação: Alguns produtos podem conter alérgenos (substâncias que desencadeiam reações alérgicas), verifique a declaração de alérgenos na embalagem do produto. Sempre tome cuidado para evitar contaminação cruzada dentro da máquina. Se ocorrer contaminação cruzada, consulte a seção 6 e limpe todas as peças afetadas. Use apenas produtos da Nestlé Professional aprovados para uso com esta máquina. Não substitua ou misture produtos.

1. Abra a porta.



CARREGANDO PRODUTOS

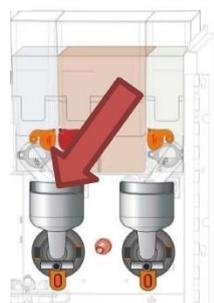
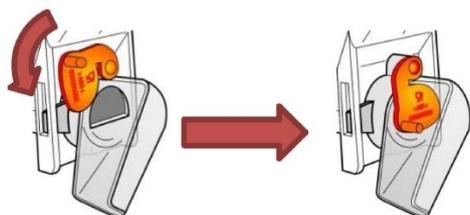
3



LAVE MÃOS COM ÁGUA E SABÃO ANTES DE MANUSEAR A MÁQUINA E OS PRODUTOS. USE SOMENTE ÁGUA POTÁVEL PARA LIMPAR E ENCHER A MÁQUINA.

GERENCIAMENTO DE PRODUTOS

Observação: Alguns produtos podem conter alérgenos (substâncias que desencadeiam reações alérgicas), verifique a declaração de alérgenos na embalagem do produto. Sempre tome cuidado para evitar contaminação cruzada dentro da máquina. Se ocorrer contaminação cruzada, consulte a seção 6 e limpe todas as peças afetadas. Use apenas produtos profissionais da Nestlé aprovados para uso com esta máquina. Não substitua ou misture produtos.



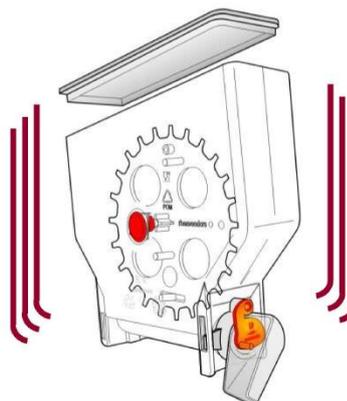
2. Feche a calha de pó e remova o canister, se desejar, você pode levantar a tampa da máquina para facilitar o acesso ao canister.

Produtos solúveis

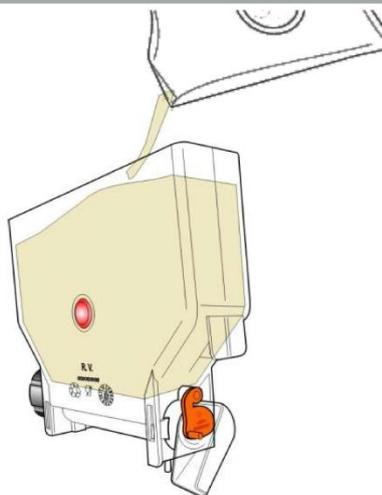
4. Encha todas as latas instantâneas com o produto até cerca de 1 cm do topo.

Grãos

5. Encha o canister com a quantidade de grãos respeitando o limite devidamente indicado no canister



3. Antes de abrir, agite o recipiente para forçar todo o pó restante pelo parafuso de entrega.



6. Feche o canister com a tampa.

7. Agite suavemente para equalizar.

3

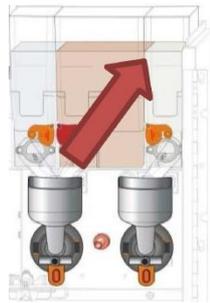
CARREGANDO PRODUTOS



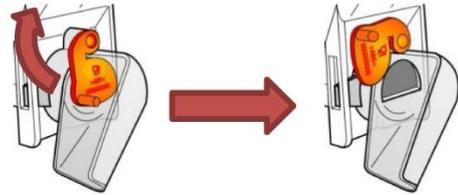
LAVE MÃOS COM ÁGUA E SABÃO ANTES DE MANUSEAR A MÁQUINA E OS PRODUTOS. USE SOMENTE ÁGUA POTÁVEL PARA LIMPAR E ENCHER A MÁQUINA.

GERENCIAMENTO DE PRODUTOS

Observação: Alguns produtos podem conter alérgenos (substâncias que desencadeiam reações alérgicas), verifique a declaração de alérgenos na embalagem do produto. Sempre tome cuidado para evitar contaminação cruzada dentro da máquina. Se ocorrer contaminação cruzada, consulte a seção 6 e limpe todas as peças afetadas. Use apenas produtos profissionais da Nestlé aprovados para uso com esta máquina. Não substitua ou misture produtos.



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



9. Abra a calha de pó.

RECIPIENTES DE GRÃOS DE CAFÉ



10. Encha novamente o recipientes do grão de café.

Para ter um bom fluxo de grãos e evitar imprecisões na dosagem, preste atenção para **sempre cobrir a tampa da moagem com grãos.**



A tampa da moagem deve ser coberta com grãos.



11. Feche a porta da frente.

SERVINDO UMA BEBIDA

4

PERIGO: FERIMENTO CAUSADO POR ÁGUA QUENTE

Observações: A qualidade da bebida será aumentada com o uso do suporte para xícaras de café expresso. Sempre que o tamanho da xícara permitir, use sempre o suporte para xícaras de café expresso. Esta máquina deve ser usada apenas com água potável ou engarrafada para garantir a consistência e a qualidade da bebida.

Nunca retire o copo ou coloque as mãos na área de distribuição durante a preparação!

Para obter recomendações sobre as melhores práticas para segurança/qualidade da água e dureza, consulte a ferramenta de gestão de água Nestlé Professional: <http://www.watermanagementtool.com>



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

2. Selecione uma bebida pressionando um botão de seleção.

3. O botão de seleção desejado permanecerá LIGADO e todos os outros botões serão DESLIGADOS.

4. A área de distribuição será iluminada por uma luz intermitente e o display exibirá o nome da bebida escolhida. Quando a dispensação terminar, todos os botões de seleção acenderão e a luz da área de dispensação permanecerá ACESA.

5. Quando o visor mostrar “retire o copo”, retire o copo e desfrute da sua bebida.

5

LAVAGEM



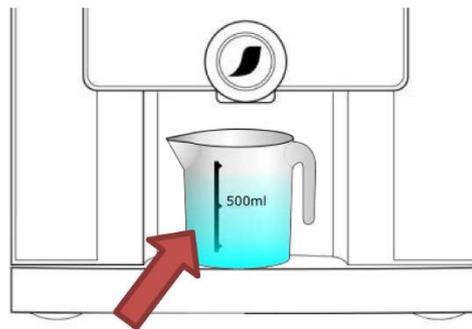
PERIGO: FERIMENTO CAUSADO POR ÁGUA QUENTE

Observação: Cada vez que fizer uma lavagem, aproveite para esvaziar a bandeja coletora.

MANHÃ, TARDE, NOITE (3x / DIA)

Processo de lavagem semiautomático

PARA A UNIDADE DE MISTURA



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

2. Pressione três vezes no canto superior esquerdo da tela de toque e pressione "Lavagem"

3. O processo de lavagem automática começará com a lavagem do recipiente 1 e, em seguida, do recipiente 2... (verifique o display).

4. Quando terminar, descarte a água suja.

PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA E HIGIENE

6



DESLIGUE A MÁQUINA ANTES DE COMEÇAR A LIMPEZA DIÁRIA.

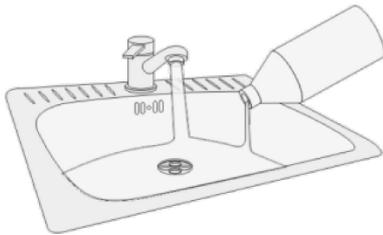


LAVE MÃOS COM ÁGUA E SABÃO ANTES DE MANUSEAR A MÁQUINA E OS PRODUTOS. USE SOMENTE ÁGUA POTÁVEL PARA LIMPAR E ENCHER A MÁQUINA.

Observação: Respeite a abordagem de cima para baixo ao fazer a limpeza.

Materiais: Toalhas de papel descartáveis, escovas, detergente neutro/suave e desinfetante.

Preparação da solução de desinfecção:



1. Prepare um desinfetante adequado de cloro livre de 200 ppm.

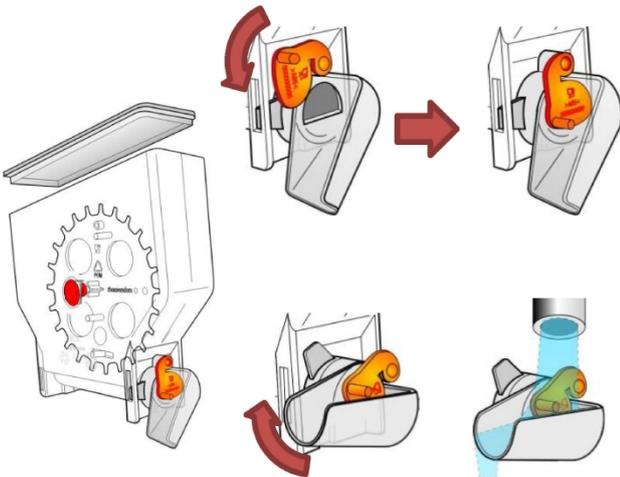
2. Mergulhe completamente todas as peças desmontadas na solução por pelo menos 20 minutos.

3. Seque completamente com uma toalha de papel descartável antes de remontar.

A CADA 24 HORAS

Processo de limpeza manual.

A. Rampa de pó:



1. Abra a porta dianteira.

2. Feche a calha de alimentação e limpe-a com uma escova.

Cada vez que um novo produto é carregado, feche a calha de pó, solte e remova-o.

3. Limpe (e/ou desinfete) de acordo com a Tabela Obrigatória de Limpeza e Desinfecção na página 18.

4. Lave com água limpa e seque completamente com uma toalha de papel descartável antes de remontar.

Certifique-se de que a calha de pó esteja completamente seca antes de recolocá-la no recipiente. Não fazer isso pode afetar adversamente a consistência e a qualidade do copo por contaminação ou entupimento da calha.

Certifique-se de que as peças corretas sejam usadas ao remontar o canister:

- 2 tamanhos diferentes de canister.
- 2 tamanhos de tomadas diferentes.

Para garantir uma qualidade consistente no copo, use as peças corretas ao remontar os canisters.

Observação: Todas as partes da calha de pó podem ser limpas em uma máquina de lavar louça

6

PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA E HIGIENE



DESLIGUE A MÁQUINA ANTES DE COMEÇAR A LIMPEZA DIÁRIA.



LAVE MÃOS COM ÁGUA E SABÃO ANTES DE MANUSEAR A MÁQUINA E OS PRODUTOS. USE SOMENTE ÁGUA POTÁVEL PARA LIMPAR E ENCHER A MÁQUINA.

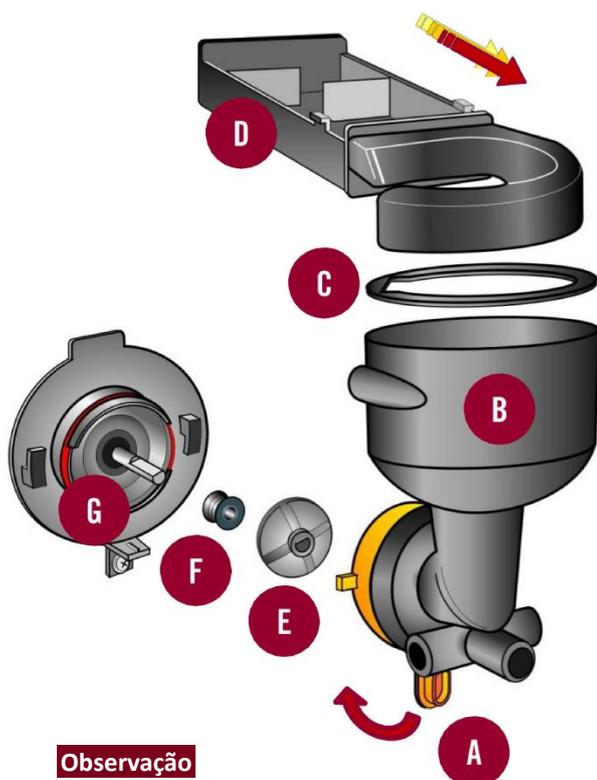
Observação: Respeite a abordagem de cima para baixo ao fazer a limpeza.

Materiais, Toalhas de papel descartáveis, escovas, detergente neutro/suave e desinfetante.

A CADA 24 HORAS

Processo de limpeza manual.

B. Sifões de vapor e recipientes de mistura, anéis superiores, ventiladores misturadores e tubos de distribuição



Observação

Certifique-se do seguinte ao remontar o recipiente de mistura:

- 1) alinhamento correto do ventilador do misturador e eixo do motor do misturador
- 2) alinhamento correto da carcaça do motor e recipiente de mistura com braçadeira

1. Abra a porta dianteira.
2. Feche a calha de pó e remova o recipiente.
3. Mova a braçadeira (A) para a direita para destravar e remover o copo de mistura (B) e o anel superior (C) todos juntos.
4. Remova o sifão de vapor (D).
5. Remova o ventilador misturador (E) do eixo do motor do misturador (G) se desejar, você pode usar o sifão de vapor como uma alavanca. Remova a junta (F).
6. Desconecte o tubo de distribuição de bebida da saída do copo de mistura e suporte do cabeçote de distribuição.
7. Limpe (e/ou desinfete) todas as peças de acordo com a Tabela de limpeza e desinfecção obrigatórias na página 18.
4. Lave com água limpa e seque completamente com uma toalha de papel descartável antes de remontar.
9. Além disso, antes de remontar, lave e desinfete o eixo do motor do misturador (F) e a área com água quente.

Observação: Todas as peças dos sifões de vapor, recipientes de mistura, anéis superiores, ventiladores misturadores e tubos de distribuição podem ser lavados na máquina de lavar louça. A limpeza do ventilador e da gaxeta do misturador deve ser realizada apenas por um técnico.

PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA E HIGIENE



DESLIGUE A MÁQUINA ANTES DE COMEÇAR A LIMPEZA DIÁRIA.



LAVE MÃOS COM ÁGUA E SABÃO ANTES DE MANUSEAR A MÁQUINA E OS PRODUTOS. USE SOMENTE ÁGUA POTÁVEL PARA LIMPAR E ENCHER A MÁQUINA.

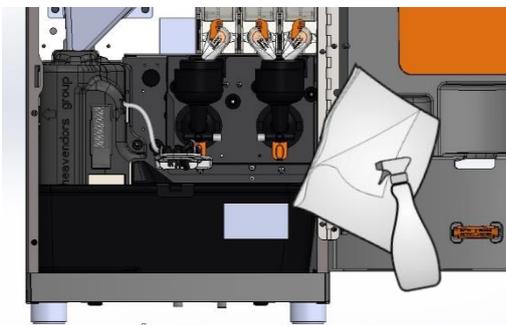
Observação: Respeite a abordagem de cima para baixo ao fazer a limpeza.

Materiais, Toalhas de papel descartáveis, escovas, detergente neutro/suave e desinfetante.

A CADA 24 HORAS

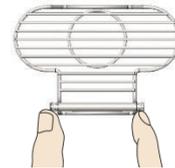
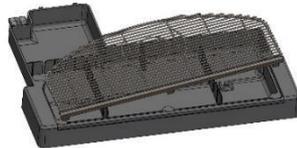
Processo de limpeza manual.

C. Área de entrega de bebidas e exterior da máquina



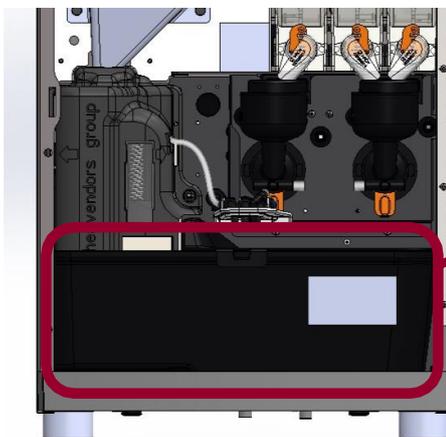
1. Abra a porta.
2. Limpe (e/ou desinfete) de acordo com a Tabela Obrigatória de Limpeza e Desinfecção na página 18.

D. Grade da bandeja coletora e suporte para xícaras de café espresso



1. Esvazie a bandeja de gotejamento.
2. Desencaixe e remova o suporte para xícaras de café espresso.
3. Limpe (e/ou desinfete) todas as peças, de acordo com a Tabela de limpeza e desinfecção obrigatórias na página 18.

E. Esvaziar resíduos de café



1. Antes de recolocar a bandeja coletora, remova o recipiente no chão, limpe (e/ou desinfete) de acordo com a tabela de limpeza e desinfecção obrigatória na página 18.

6

PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA E HIGIENE



DESLIGUE A MÁQUINA ANTES DE COMEÇAR A LIMPEZA DIÁRIA.



LAVE MÃOS COM ÁGUA E SABÃO ANTES DE MANUSEAR A MÁQUINA E OS PRODUTOS. USE SOMENTE ÁGUA POTÁVEL PARA LIMPAR E ENCHER A MÁQUINA.

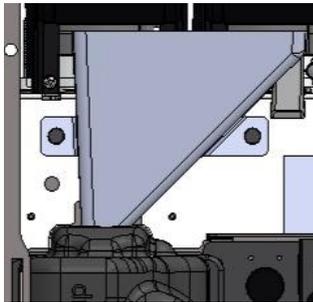
Observação: Respeite a abordagem de cima para baixo ao fazer a limpeza.

Materiais, Toalhas de papel descartáveis, escovas, detergente neutro/suave e desinfetante.

A CADA 24 HORAS

Processo de limpeza manual.

F. Transportador



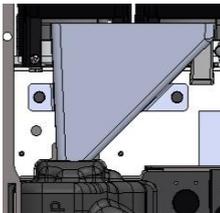
1. Remova o transportador, limpe (e/ou desinfete) de acordo com a tabela de limpeza e desinfecção obrigatória na página 18.

SEMANAL / MENSAL

Processo de limpeza manual.

A. VARIFLEX® - PREPARADOR E MOEDOR DO CAFÉ

1.



2.



3.



1. Remova o transportador e as duas calhas do moedor.
2. Remova a mangueira.
3. Remova o cárter.



4. Remova o preparador de café.

5. O preparador de café pode ser limpo e lavado com água corrente.

Observação: As peças não podem ser lavadas na máquina de lavar louça.

PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA E HIGIENE

6



DESLIGUE A MÁQUINA ANTES DE COMEÇAR A LIMPEZA DIÁRIA.



LAVE MÃOS COM ÁGUA E SABÃO ANTES DE MANUSEAR A MÁQUINA E OS PRODUTOS. USE SOMENTE ÁGUA POTÁVEL PARA LIMPAR E ENCHER A MÁQUINA.

Observação: Respeite a abordagem de cima para baixo ao fazer a limpeza.

Materiais, Toalhas de papel descartáveis, escovas, detergente neutro/suave e desinfetante.

SEMANAL / MENSAL

Processo de limpeza manual.

B. RECIPIENTES DE GRÃOS DE CAFÉ



FECHAR

ABRIR



1. Remova o depósito de café empurrando o defletor de fechamento laranja e levante o depósito.
(Preste atenção 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 18.

C. MOEDORES

1. Limpe os dois moedores com uma escova macia adequada.



SEMANAL / MENSAL

Para saber mais sobre os vários itens, consulte a Tabela de limpeza e desinfecção obrigatórias na página 18.

6

PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA E HIGIENE



DESLIGUE A MÁQUINA ANTES DE COMEÇAR A LIMPEZA DIÁRIA.



LAVE MÃOS COM ÁGUA E SABÃO ANTES DE MANUSEAR A MÁQUINA E OS PRODUTOS. USE SOMENTE ÁGUA POTÁVEL PARA LIMPAR E ENCHER A MÁQUINA.

Observação: Respeite a abordagem de cima para baixo ao fazer a limpeza.

Materiais, Toalhas de papel descartáveis, escovas, detergente neutro/suave e desinfetante.

SEMANALMENTE

Observação: Compre um produto local dedicado para limpar máquinas de café em grão para Moedor e Preparação de Café.

LIMPEZA DO MOEDOR



1. Prepare uma dose do produto.
2. Remova o depósito de grãos.
3. Coloque 1/2 porção do produto para limpeza do moedor.
4. Coloque o recipiente de grãos em seu lugar e abra o defletor laranja.
5. Prepare 2 ou 3 espressos e descarte-os.

Observação: a partir do Master SW 2.5.2, a limpeza automática do moinho está disponível no menu "CLEANING/RINSING".

LIMPEZA DO PREPARADOR



clean: 1=brewer 2=mx1
4=water 8=hc. **2**

Put pastille and push
P10=START **3**



1. Prepare uma pastilha.
2. Pressione a tecla PROG e → "CLEANING/RINSING" → "START CLEANING BREWER"
3. Espere até que a máquina peça para você colocar a pastilha.
4. Coloque a pastilha na câmara de infusão e pressione a "CONTINUE".
5. A máquina irá informá-lo sobre cada etapa deste processo.

AVISOS E ALERTAS

CÓDIGO DE ALERTA	DIAGNÓSTICO	DIAGNÓSTICO
OFF 2	Sistema de Pagamentos	Chame o técnico e informe o código de alerta.
OFF 5	Problema na placa CPU	Chame o técnico e informe o código de alerta.
OFF 6	Fornecimento de Água	Chame o técnico e informe o código de alerta.
OFF 7	Circuito de café expresso	Chame o técnico e informe o código de alerta.
OFF 8 A	Preparador do café	Chame o técnico e informe o código de alerta.
OFF 8B	A máquina não reconhece a presença do preparador de café	Certifique-se de que a cafeteira esteja posicionada corretamente
OFF 9	Assim que a fase de moagem for concluída, a câmara de infusão da cafeteira Variflex é movida para o pistão superior para comprimir o café moído. Se o motor não encontrar a resistência esperada durante esta fase, isso significa que a quantidade de café moído é menor que a necessária ou não existe.	Encha novamente o recipiente de grãos e certifique-se de que o defletor de fechamento laranja esteja aberto.
OFF 10	Problema na placa CPU	Chame o técnico e informe o código de alerta.
OFF 14	Entrada de água	Chame o técnico e informe o código de alerta.
OFF 16	Teclado de programação	Chame o técnico e informe o código de alerta.
OFF 24	Fonte de alimentação	Chame o técnico e informe o código de alerta.
OFF 31	Problemas com temperatura em Espresso, Café ou Água	Chame o técnico e informe o código de alerta.
OFF 77	CPU	Chame o técnico e informe o código de alerta.
OFF 80	Problema com restituição de Troco (se aplicável)	Chame o técnico e informe o código de alerta.

Para saber mais sobre todas as outras soluções de problemas, chame um técnico.

OBS: Seção destacada – o operador pode executar uma ação.

8

LEMBRETES DE SEGURANÇA ALIMENTAR

CRONOGRAMA DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO			
ITEM	Diária	Semanal	Mensal
Sifão de vapor e recipiente de mistura, anel superior, ventilador misturador e tubo de distribuição	C	D	
Rampa de pó	C		D
Área de entrega de bebidas e exterior da máquina	C		D
Suporte para xícaras espresso, Bandeja de gotejamento e grade	C		D
Recipiente de resíduos de café	C		D
Transportador	C		D
Preparador de café Variflex®		C	D
Canister de grãos de café		C	D

C: LIMPEZA
D: DESINFECÇÃO

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

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

Endereço de Atendimento:

Se necessário atendimento, entre em contato com nosso Contact Center:

Telefone e WhatsApp:

0800-770-2220

Horário de atendimento:

8:00 às 18:00 de segunda a sábado para o telefone

8:00 às 17:30 de segunda a sábado para o WhatsApp



www.NestleProfessional.com