

# NESCAFÉ®

## rhFS1.touch21,5

Manual de operação



 **Nestlé**  
PROFESSIONAL.

# 1

## ÍNDICE E ADVERTÊNCIAS

### ÍNDICE

- SEÇÃO 1  
ÍNDICE E  
ADVERTÊNCIAS
- SEÇÃO 2  
PARTES BÁSICAS DA MÁQUINA
- SEÇÃO 3 CARREGAMENTO DE  
PRODUTOS, INCLUINDO  
GRÃOS
- SEÇÃO 4  
CARREGAMENTO DE  
COPOS  
E MEXEDORES
- SEÇÃO 5  
DISPENSANDO UMA  
BEBIDA.
- SEÇÃO 6 PROCEDIMENTOS DE  
LIMPEZA E HIGIENE
- SEÇÃO 7 GUIA DE  
SOLUÇÃO DE  
PROBLEMAS
- SEÇÃO 8  
LEMBRETES DE  
SEGURANÇA  
ALIMENTAR

26/06/2024

### ADVERTÊNCIAS



**PERIGO**  
Água  
quente



**PERIGO**  
Choque  
elétrico



**PERIGO**  
Use a chave de  
serviço para  
evitar ferimentos



**PERIGO**  
Partes  
móveis



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



Lave as mãos  
antes de  
realizar essas  
operações.



Use luvas  
para  
manusear  
produtos  
químicos.



Use utensílios de  
qualidade  
alimentar limpos  
para a limpeza (não  
use utensílios de  
madeira).



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

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

### ATENÇÃO:

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 luz solar direta, perto de uma fonte de calor ou sob a chuva.

### SENÇÃO DE RESPONSABILIDADE:

Esta máquina não deve ser manuseada por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instrução. Crianças menores de 8 anos devem ser supervisionadas ao usar a máquina. Crianças não devem brincar com a máquina. Crianças menores de 8 anos não devem realizar procedimentos de limpeza e manutenção. Esta máquina é destinada ao uso interno:

- pequenas lojas, lojas de conveniência e quiosques
- bares e restaurantes
- áreas de cozinha de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho
- hotéis e motéis

### ESPECIFICAÇÕES:

rhFS1.touch21,5 **Energia:** 220 V / 60 Hz - 3.000 W

**Dimensões:** Altura 1,840cm Profundidade: 71,5cm●Largura: 62.5cm●Peso: 150 kg●

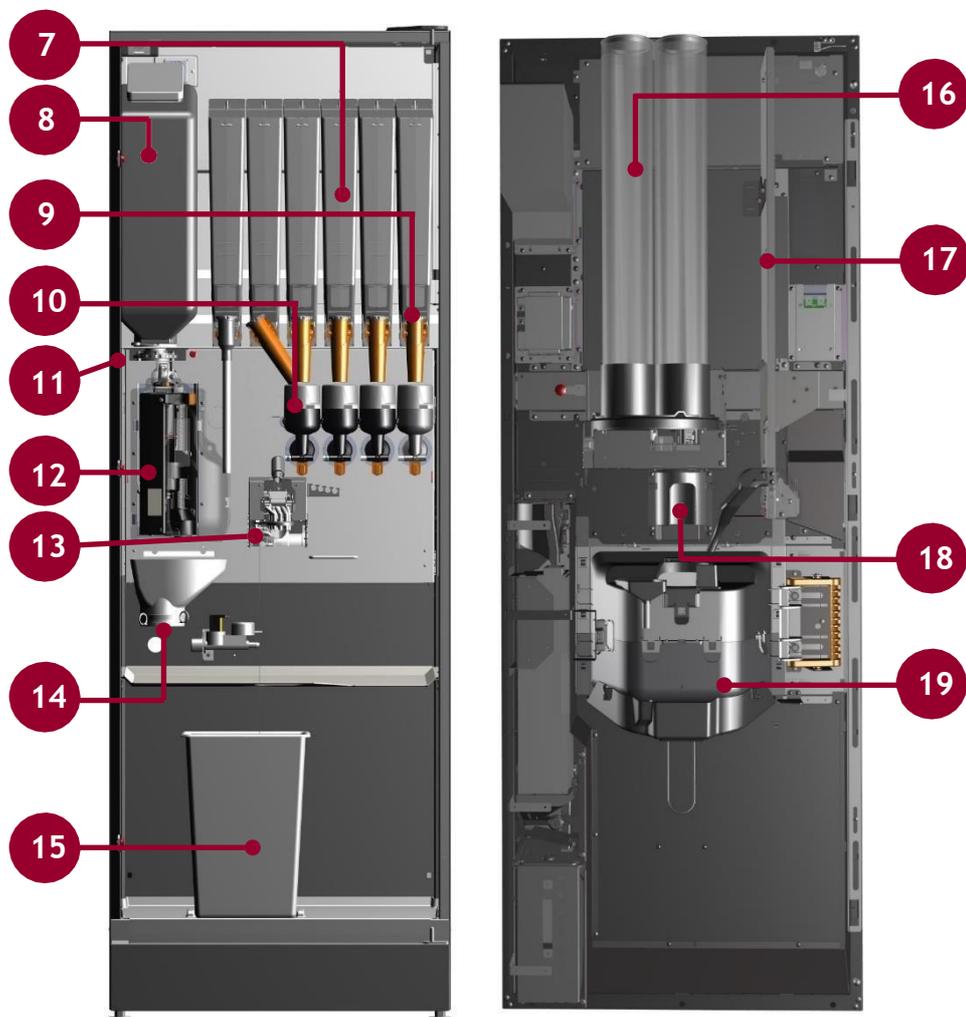
# PARTES BÁSICAS DA MÁQUINA

# 2



1. Tela sensível ao toque e teclado de seleção
2. Fococélula de sensor de presença
3. Trava da porta
4. Compartimento de dispensação
5. Aceitação de moedas
6. Devolução de moedas

## 2 PARTES BÁSICAS DA MÁQUINA

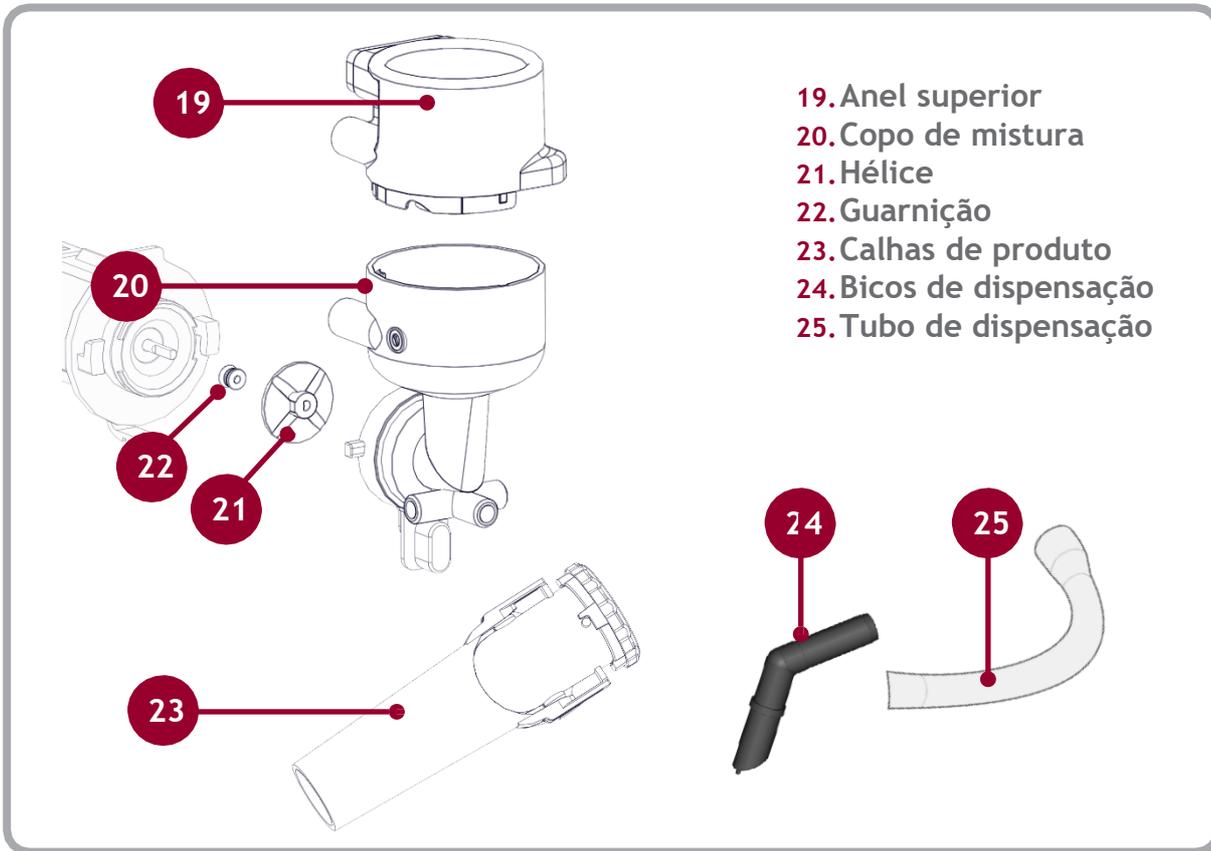


- 7. Recipientes de produtos instantâneos
- 8. Recipiente de grãos de café
- 9. Calha de produtos
- 10. Tigelas de mistura
- 11. Moedor
- 12. Cafeteira Variflex®
- 13. Bicos de dispensação
- 14. Anel para saco de resíduos
- 15. Balde de resíduos líquidos
- 16. Coluna de copos
- 17. Dispensador de mexedores
- 18. Dispensador de copos
- 19. Estação de copo

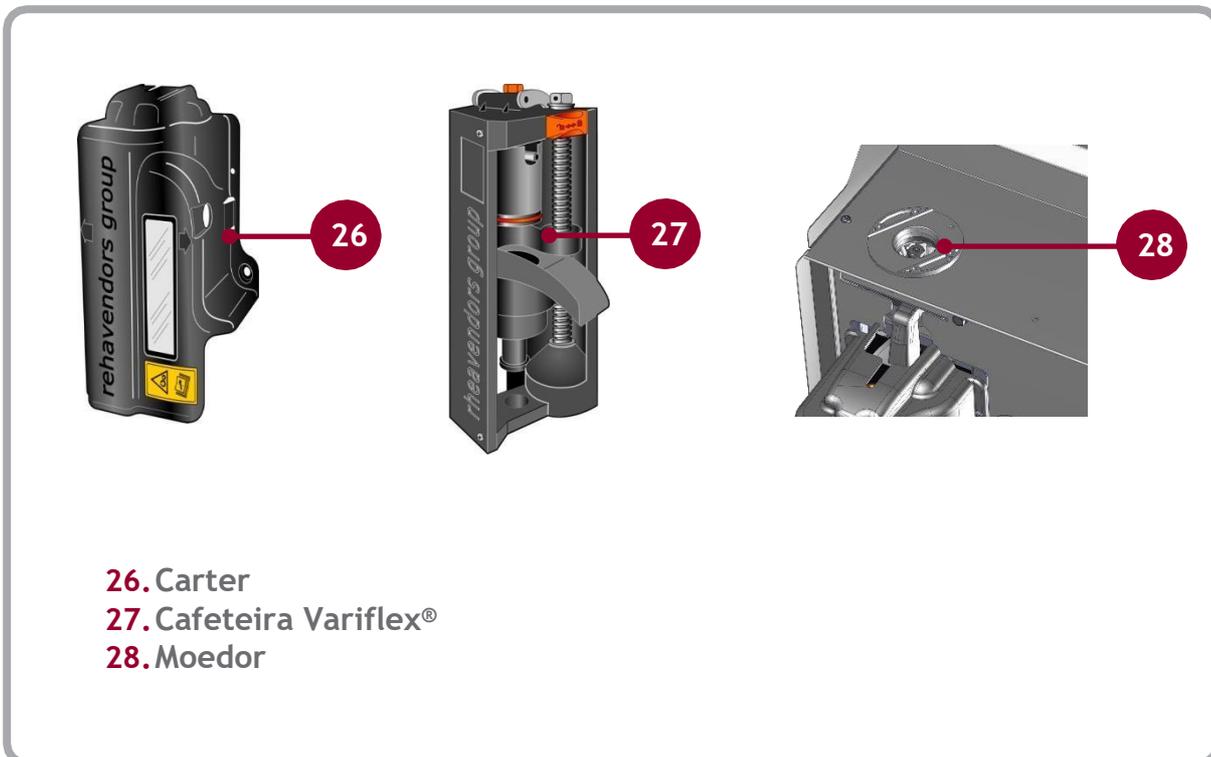
# PARTES BÁSICAS DA MÁQUINA

2

## Copo de mistura e partes detalhadas



## Cafeteira e Moedor de Café Variflex®



# 3

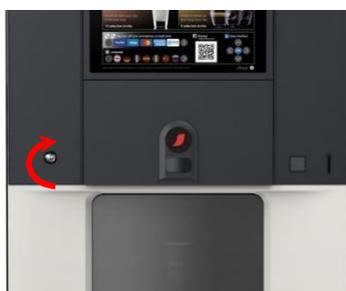
## CARREGANDO PRODUTOS



LAVE AS MÃOS COMPLETAMENTE COM ÁGUA E SABÃO ANTES DE MANIPULAR A MÁQUINA E OS PRODUTOS. USE APENAS ÁGUA POTÁVEL PARA LIMPAR E ABASTECER A MÁQUINA.

### GESTÃO DE PRODUTO

**NOTA:** Alguns produtos podem conter alérgenos (substâncias que desencadeiam reações alérgicas), verifique a declaração de alérgenos 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. Use apenas produtos Nestlé Professional aprovados para uso com esta máquina. Não substitua ou misture produtos.



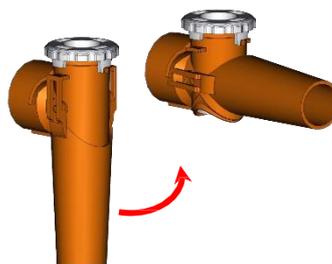
1. Insira a chave na fechadura, gire-a no sentido horário.



2. Abra a porta.

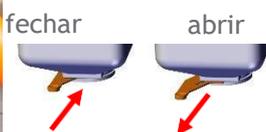
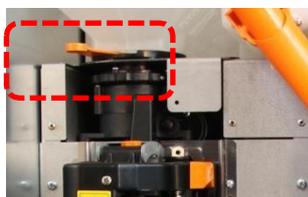


3. Gire o plugue de fechamento de todas as calhas de produtos no sentido horário.



4. Levante a extremidade das calhas horizontalmente.

**NOTA** Certifique-se de que o produto residual das recargas anteriores não esteja deteriorado, excessivamente comprimido, ..., obstruindo as calhas de produtos que devem estar perfeitamente limpas.



5. Feche a lâmina laranja do recipiente de grãos de café empurrando-a para a parte de trás da máquina de café.



6. Remova os recipientes e a tampa dos grãos de café. Abra as tampas dos recipientes instantâneos.

7. Encha os recipientes com produtos até alguns centímetros da borda superior.

8. Recoloque as tampas destinadas a proteger o produto e os recipientes no lugar correto.

9. Abaixar a extremidade das calhas de dispensação até o centro do copo de mistura abaixo.



10. Gire a parte superior de todas as calhas no sentido anti-horário até o retentor verde.



11. Abra a lâmina laranja do recipiente de grãos de café puxando-a.

# 4

## CARREGANDO COPOS E MEXEDORES



LAVE AS MÃOS COMPLETAMENTE COM ÁGUA E SABÃO ANTES DE MANIPULAR A MÁQUINA E OS COPOS.

**NOTA** Use apenas Copos Nestlé Professional aprovados para uso com esta máquina.

Ø73  
TORRE  
Max.  
430  
copos



1. Levante a tampa destinada a proteger a torre de copos.
2. Depois de cortar os plásticos de proteção na parte inferior da pilha de copos a ser carregada na máquina, solte os copos dentro de uma coluna.
3. Preencha todas as colunas até alguns centímetros da borda superior.
4. Recoloque a tampa de modo que ela se encaixe com o conjunto de colunas.

# CARREGANDO COPOS E MEXEDORES

# 4



LAVE AS MÃOS COMPLETAMENTE COM ÁGUA E SABÃO ANTES DE MANIPULAR A MÁQUINA E OS MEXEDORES.

**NOTA**

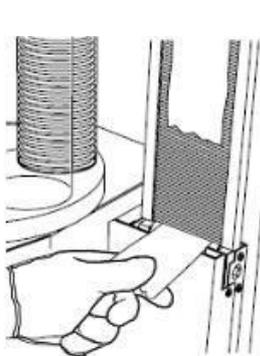
Use apenas Mexedores Nestlé Professional aprovados para uso com esta máquina.



1. Remova o peso metálico do mexedor do tanque vertical.
2. Insira um pacote de mexedores pelo topo.
3. Remova a faixa de papel que envolve os mexedores e repita a operação para encher o tanque vertical.

Certifique-se cuidadosamente de que todos os mexedores estejam bem posicionados.

4. Insira o peso metálico do mexedor pelo topo.
5. Feche a porta da máquina de venda automática girando e empurrando o botão em seu assento, feche com uma chave e coloque-a em um lugar seguro.



# 5

## DISPENSANDO UMA BEBIDA



**PERIGO: QUEIMADURA COM ÁGUA QUENTE**

**NOTA:** Esta máquina deve ser usada apenas com água potável ou engarrafada para garantir a consistência e a qualidade da bebida.



**1.** Selecione a bebida tocando em uma imagem de seleção.

**2.** Personalize sua bebida e confirme.

**3.** Retire o copo e aproveite sua bebida.

# PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA E HIGIENE

# 6



**DESLIGUE A MÁQUINA ANTES DE REALIZAR A LIMPEZA.**

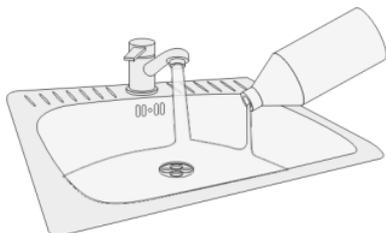


**LAVE AS MÃOS COMPLETAMENTE COM ÁGUA E SABÃO ANTES DE MANIPULAR A MÁQUINA E OS PRODUTOS. USE APENAS ÁGUA POTÁVEL PARA LIMPAR E ABASTECER A MÁQUINA.**

**NOTA** Siga a abordagem de limpeza de cima para baixo.

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

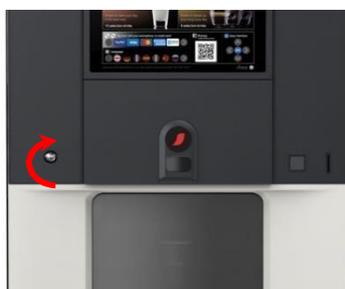
Preparação da solução desinfetante:



1. Prepare um desinfetante de grau alimentício com 200 ppm de cloro livre.
2. Mergulhe completamente todas as partes 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.



1. Insira a chave na fechadura, gire-a no sentido anti-horário.



2. Abra a porta.

**ATENÇÃO** Antes de iniciar a desmontagem, observe a coloração do conector dos copos de mistura e as faixas coloridas próximas aos tubos de saída de dispensação.



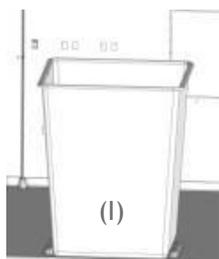
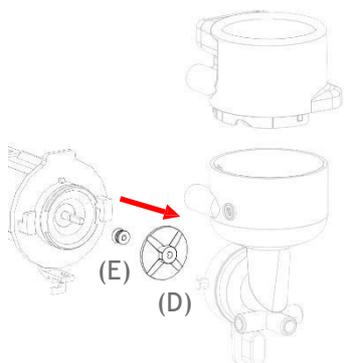
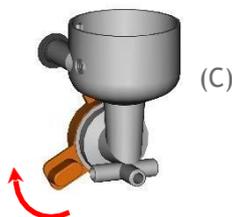
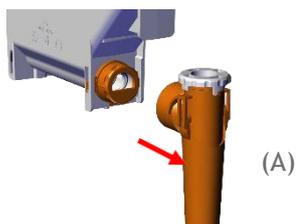
# 6

## PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA E HIGIENE

A CADA 24 HORAS

Processo de limpeza manual.

### DESMONTAGEM



**3.** Gire o plugue branco de fechamento de todas as calhas de produtos no sentido horário até o retentor vermelho.

**4.** Puxe as calhas de produtos (A) para removê-las.

**5.** Remova o anel superior (B) dos copos de mistura, levante-o um pouco e puxe.

**6.** Gire a trava do anel externo laranja de todos os copos de mistura no sentido horário.

**7.** Remova os copos de mistura (C) puxando-os para fora da máquina.

**8.** Remova a hélice (D) e a guarnição (E).

**9.** Remova os bicos de dispensação do suporte, mangueira (F) e bico (G).

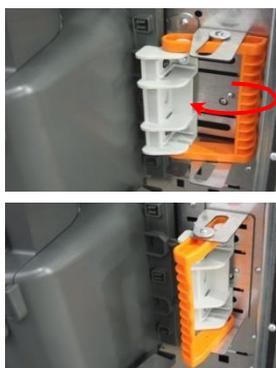
**10.** Remova o saco de resíduos (H) e substitua-o.

**11.** Remova o balde de resíduos líquidos (I).

## A CADA 24 HORAS

Processo de limpeza manual.

12. Limpe (e/ou desinfete) todas as peças listadas acima de acordo com a Tabela de Limpeza e Desinfecção Obrigatória na página 19.
13. Enxágue com água limpa e seque completamente com uma toalha de papel de uso único antes de remontar.
14. Além disso, antes de remontar, lave e desinfete o eixo do motor do misturador e a área com água quente.



### NOTA

Desde que a máquina esteja disponível, recomenda-se:

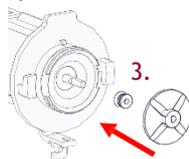
- Aspirar todo o resíduo de produto das superfícies e do fundo da máquina;
- Usando um pano ou papel descartável umedecido com água potável morna, remova toda crosta ou traço de produto das superfícies ou paredes internas da máquina;
- Puxando a alça em sua direção, desmonte a parte interna da estação de copos e seus componentes.

## REMONTAGEM



1. Coloque o balde de água residual (certifique-se de que os tubos de drenagem e o flutuador dentro dele estejam devidamente posicionados e que o flutuador possa se mover livremente).

2. Remonte os componentes da estação de copos dentro da porta.

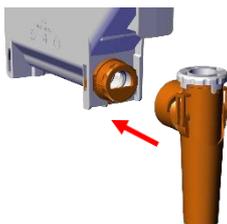


3. Reinstale cuidadosamente a guarnição e a hélice.

4. Monte os copos de mistura empurrando-os contra o suporte e girando a trava do anel no sentido anti-horário até ouvir um clique de fechamento; insira as partes superiores deslizando de forma que os diâmetros se encaixem.



5. Insira os bicos de dispensação em seus suportes e posicione-os corretamente.



6. Por fim, reinstale as calhas pressionando-as contra a conexão do recipiente de produto e direcionando-as para o centro da tigela de mistura abaixo.

# 6

## PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA E HIGIENE



DESLIGUE A MÁQUINA ANTES DE REALIZAR A LIMPEZA DIÁRIA.



LAVE AS MÃOS COMPLETAMENTE COM ÁGUA E SABÃO ANTES DE MANIPULAR A MÁQUINA E OS PRODUTOS. USE APENAS ÁGUA POTÁVEL PARA LIMPAR E ABASTECER A MÁQUINA.

**NOTA** Siga a abordagem de limpeza de cima para baixo.

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

DUAS VEZES POR SEMANA / MENSALMENTE

Processo de limpeza manual.

### CAFETEIRA VARIFLEX®



1. Remova o carter.
2. Remova a mangueira.



3. Remova a cafeteira.
4. A cafeteira inteira pode ser limpa e lavada com água corrente.

**NOTA** As peças não podem ser limpas na máquina de lavar louça.

# PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA E HIGIENE

# 6



**DESLIGUE A MÁQUINA ANTES DE REALIZAR A LIMPEZA DIÁRIA.**



**LAVE AS MÃOS COMPLETAMENTE COM ÁGUA E SABÃO ANTES DE MANIPULAR A MÁQUINA E OS PRODUTOS. USE APENAS ÁGUA POTÁVEL PARA LIMPAR E ABASTECER A MÁQUINA.**

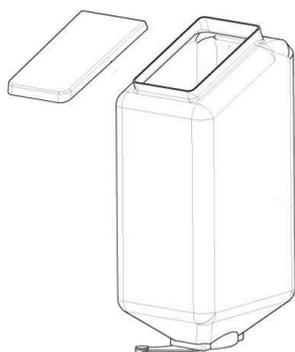
**NOTA** Siga a abordagem de limpeza de cima para baixo.

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

## SEMANALMENTE / MENSALMENTE

Processo de limpeza manual.

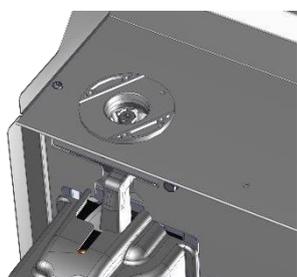
### RECIPIENTE DE GRÃOS DE CAFÉ



**1.** Remova o funil de café empurrando a aba de fechamento laranja e levantando o funil.  
(Tome cuidado para não derramar o conteúdo).

**2.** Limpe (e/ou desinfete) todas as peças de acordo com a Tabela de Limpeza e Desinfecção Obrigatória na página 19.

### MOEDOR



**1.** Limpe o moedor com uma escova de grau alimentício.

## SEMANALMENTE / MENSALMENTE

Para vários itens, consulte a Tabela de Limpeza e Desinfecção Obrigatória na página 19.

# 6

## PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA E HIGIENE

### ENXÁGUE - A CADA 24 HORAS

Processo de enxágue semiautomático.

#### ENXÁGUE DOS COPOS DE MISTURA E CAFETEIRA VARIFLEX®



1. Abra a porta.
2. Insira e gire a chave de serviço.

3. Pressione a tecla “PROG” no teclado interno.



4. Pressione “LIMPEZA/ENXÁGUE”.



5. Pressione MISTURADOR 1, MISTURADOR 2, etc. para ativar o ciclo de enxágue do circuito hidráulico correspondente.

6. Pressione VARIFLEX. ... para ativar o ciclo de enxágue do circuito da cafeteira.

ou pressione ENXÁGUE TUDO para ativar o ciclo de enxágue de todos os circuitos hidráulicos (cafeteira e misturadores).



Durante os ciclos de enxágue, o display mostrará o circuito que está sendo enxaguado.

7. Pressione LIMPEZA ASSISTIDA DO CANO DE AÇÚCAR. O cano de açúcar se moverá para a posição de "dispensação" e parará nesse ponto para facilitar a limpeza, usando uma toalha de papel e uma escova.

# PROCEDIMENTOS DE LIMPEZA E HIGIENE



**DESLIGUE A MÁQUINA ANTES DE REALIZAR A LIMPEZA DIÁRIA.**



**LAVE AS MÃOS COMPLETAMENTE COM ÁGUA E SABÃO ANTES DE MANIPULAR A MÁQUINA E OS PRODUTOS. USE APENAS ÁGUA POTÁVEL PARA LIMPAR E ABASTECER A MÁQUINA.**

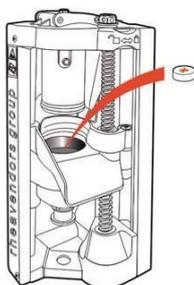
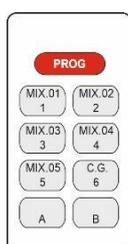
**NOTA** Siga a abordagem de limpeza de cima para baixo.

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

## LIMPEZA/ENXÁGUE - DUAS VEZES POR SEMANA

Processo de limpeza.

### LIMPEZA DA CAFETEIRA



1. Abra a porta.
2. Insira e gire a chave de serviço.
3. Insira e gire a chave de serviço.
4. Pressione "LIMPEZA/ENXÁGUE".
5. Pressione INICIAR LIMPEZA.
6. Por alguns segundos, a máquina dispensará apenas água através da cafeteira, a câmara de preparo se moverá para cima e para baixo e depois abrirá.
7. Quando solicitado pelo display, coloque uma pastilha na cafeteira e pressione CONTINUAR.
8. A máquina informará você sobre cada etapa deste processo.

### SEMANALMENTE / MENSALMENTE

Para vários itens, consulte a Tabela de Limpeza e Desinfecção Obrigatória na página 19.

## 7

# GUIA DE SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

## ADVERTÊNCIAS E ALERTAS

CÓDIGO DE ALERTA	DIAGNÓSTICOS	DIAGNÓSTICOS
OFF 1	sem copo	Adicione copos à torre da máquina de venda automática
OFF 2	Sistema de pagamento	Chame o técnico e reporte o código de alerta.
OFF 3	Recipiente de água residual cheio	Esvazie o recipiente de água residual
OFF 4	Braço do bico dispensador	Chame o técnico e reporte o código de alerta.
OFF 5	Earom	Chame o técnico e reporte o código de alerta.
OFF 6	Fornecimento de água	Chame o técnico e reporte o código de alerta.
OFF 7	Circuito de espresso	Chame o técnico e reporte o código de alerta.
OFF 8A	Cafeteira	Chame o técnico e reporte o código de alerta.
OFF 8B	A máquina não consegue reconhecer a presença da cafeteira	Certifique-se de que a cafeteira está corretamente posicionada
OFF 9	Assim que a fase de moagem for concluída, a câmara de preparo 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 do que o necessário ou está completamente ausente.	Reabasteça o recipiente de grãos e certifique-se de que a aba laranja de fechamento esteja aberta.
OFF 10	Earom	Chame o técnico e reporte o código de alerta.
OFF 14	Entrada de água	Chame o técnico e reporte o código de alerta.
OFF 15	A rotação da torre de copos está inibida	Chame o técnico e reporte o código de alerta.
OFF 16	Teclado de programação	Chame o técnico e reporte o código de alerta.
OFF 24	Unidade de alimentação	Chame o técnico e reporte o código de alerta.
OFF 25	Liberação de copos	Chame o técnico e reporte o código de alerta.
OFF 31	Água do café expresso	Chame o técnico e reporte o código de alerta.
OFF 77	CPU	Chame o técnico e reporte o código de alerta.
OFF 80	MDB Change Giver	Chame o técnico e reporte o código de alerta.

Para todos os outros problemas, chame o técnico.

**NOTA:** Seção destacada - o operador pode realizar a ação.

# LEMBRETES DE SEGURANÇA ALIMENTAR

# 8

## CRONOGRAMA DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO

ITEM	Diário	Semanal	Mensal
Copos de mistura / anel superior / hélice e tubo de dispensação	C	D	
Calha de pó	C		D
Área de entrega de bebidas e exterior da máquina	C		D
Cesto de resíduos líquidos	C		D
Saco de resíduos de café	C		D
Cafeteira e Moedor de Café Variflex®		C	D
Recipiente de grãos de café		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), verifique a declaração de alérgenos na embalagem do produto (pode ocorrer contaminação cruzada na máquina).

# 9

## NOTAS

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.

