Descrição do problema	Possível causa	Verificar o seguinte
unidade de mistura com vazamento	o vedante da taça de mistura vaza	• limpe toda a unidade de mistura
		» se o erro persistir, contacte o seu revendedor
bebida sem espuma	a velocidade do misturador não está correta	• ajuste a velocidade do misturador (a disponibilidade depende da definição do PIN)
		» se o erro persistir, contacte o seu revendedor
	tipo de ingrediente instantâneo	• experimente um ingrediente instantâneo diferente
demasiada espuma na bebida	a velocidade do misturador não está correta	• ajuste a velocidade do misturador (a disponibilidade depende da definição do PIN)
		» se o erro persistir, contacte o seu revendedor
água doseada insuficiente	calcário no sistema de água	• descalcifique a máquina
		» se o erro persistir, contacte o seu revendedor
o rotor do ventilador não funciona	ventilador não limpo	• limpe o rotor do ventilador e a estrutura ou remova qualquer bloqueio
		» se o erro persistir, contacte o seu revendedor
água dispensada na saída errada	calcário no seletor de água	• descalcifique a máquina
		» se o erro persistir, contacte o seu revendedor
a máquina não liga	o interruptor não está ligado	• ligue o interruptor na parte de trás
	sem energia elétrica	• verifique a fonte de alimentação
		» se o erro persistir, contacte o seu revendedor
mensagem circuito de segurança interrompido no visor	porta e tampa não fechadas	• primeiro, feche a tampa e depois a porta
	chave de manutenção não colocada	• coloque a chave de manutenção
		» se o erro persistir, contacte o seu revendedor
o visor do ecrã táctil, por vezes, não responde	ecrã táctil sujo	• desligue a máquina e limpe o ecrã táctil com um pano húmido ► *Não utilize detergentes agressivos.*
		» se o erro persistir, contacte o seu revendedor

8. Anexo

8.1 Informação do filtro e dureza da água

	muito suave	suave	média	moderada	dura
°dH	0 - 4	4 - 8	8 - 12	12 - 18	18 - 30
°fH/°TH	0 - 7	7 - 15	15 - 22	22 - 32	32 - 54
°e / Clark	0 - 5	5 - 10	10 - 15	15 - 23	23 - 38
mmol/l	0 - 0,72	0,72 - 1,43	1,43 - 2,15	2,15 - 3,22	3,22 - 5,37
descalcificar	2000 l.	1500 l.	1000 l.	500 l.	250 l.

► *A capacidade de um filtro da água depende do tipo e da dureza local da água.*

► *Consulte §6.1.6 na pág. 34 para configurar a dureza da água.*

8.2 Funcionalidade do interruptor da porta



Quando a porta abre, o interruptor de segurança é ativado e é apresentada uma mensagem.
O seguinte hardware ficará inativo:

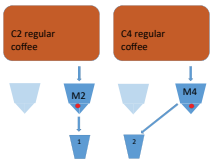
- todos os misturadores
- todos os recipientes
- caldeira
- aparelhos que estão ligados à segurança de 24 V do sistema de barramento

► *Quando o interruptor da porta é ativado durante a dosagem de uma bebida, a dosagem é cancelada e o copo misturador é limpo por uma pós-purga.*

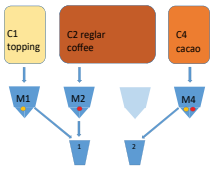
8.3 Configurações básicas da máquina

8.3.3 Bolero Turbo (padrão)

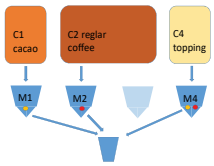
Turbo 22



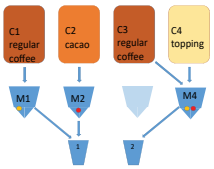
Turbo 33



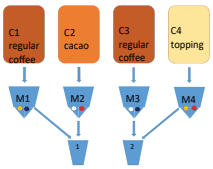
Turbo 33 Self



Turbo 43

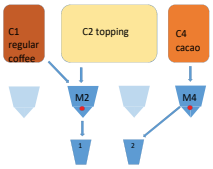


Turbo 44

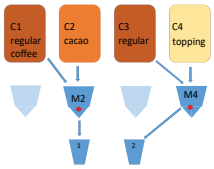


8.3.1 Bolero Turbo (especial)

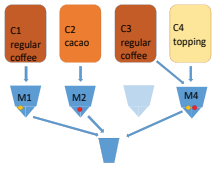
Turbo 32 (CR)*



Turbo 42 (CR)*



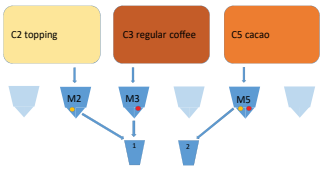
Turbo 43 Self (CR)*



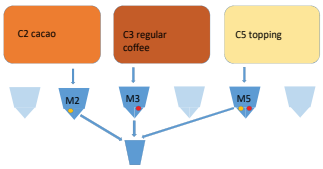
**CR = Commercial request (pedido comercial)*

8.3.2 Bolero Turbo XL (padrão)

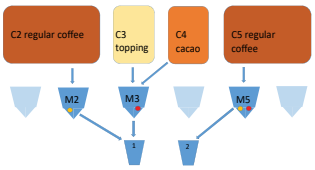
Turbo XL 33



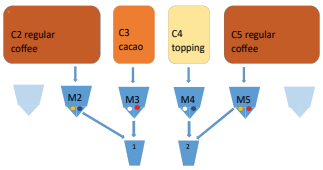
Turbo XL 33 Self



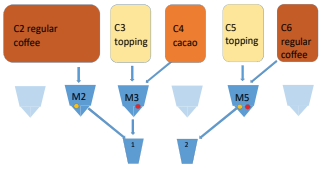
Turbo XL 43



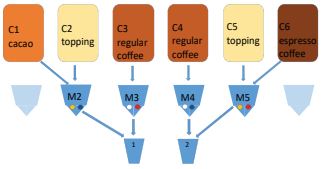
Turbo XL 44



Turbo XL 53



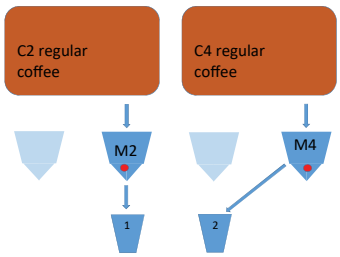
Turbo XL 64



► *Atualmente não existem modelos CR da Bolero Turbo XL disponíveis.*

8.3.4 Ingredientes e bebidas pré-selecionados

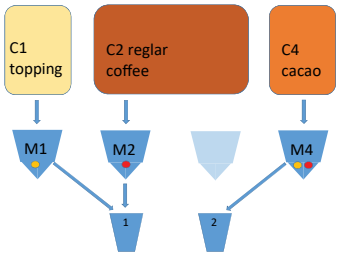
Bolero Turbo 22



Recipiente	Posição do motor do recipiente	Ingredientes
1	2	Café normal
2	4	Café normal

Botão	Receitas	Copo/caneca/recipiente (ml)	Esquerda	Direita	Simultâneo
1	café preto	120/150/300	✓	✓	✓
2	expresso	60/ 80/120	✓	✓	✓
3	café com natas	120/150/300	✓	✓	✓
9	água quente	120/150/300	Intermédio		×

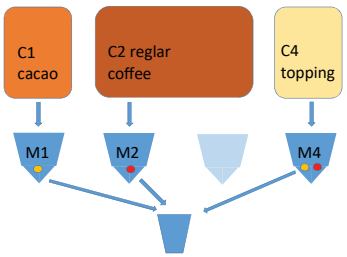
Bolero Turbo 33



Recipiente	Posição do motor do recipiente	Ingredientes
1	1	Cobertura
2	2	Café normal
4	4	Cacau

Botão	Receitas	Copo/caneca/recipiente (ml)	Esquerda	Direita	Simultâneo
1	café preto	120/150/300	✓	×	✓
2	expresso	60/ 80/120	✓	×	✓
3	café com natas	120/150/300	✓	×	✓
4	café e leite	120/150/300	✓	×	×
5	cappuccino	120/150/300	✓	×	×
6	latte macchiato	120/150/300	✓	×	×
7	leite quente	120/150/300	✓	×	✓
8	chocolate quente	120/150/300	×	✓	✓
9	água quente	120/150/300	intermédio		×
19	recipiente de café preto	1000/1500/2000	✓	×	✓
20	recipiente de leite quente	1000/1500/2000	✓	×	✓
21	recipiente de chocolate quente	1000/1500/2000	×	✓	✓
27	recipiente de água quente	1000/1500/2000	intermédio		×

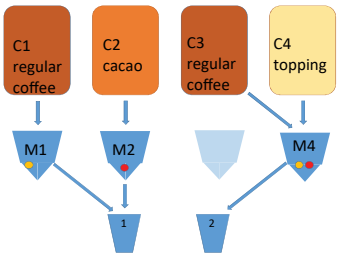
Bolero Turbo 33 S



Recipiente	Posição do motor do recipiente	Ingredientes
1	1	Cacau
2	2	Café normal
4	4	Cobertura

Botão	Receitas	Copo/caneca/recipiente (ml)	Uma só saída	Simultâneo
1	café preto	120/150/300	✓	×
2	expresso	60/ 80/120	✓	×
3	café com natas	120/150/300	✓	×
4	café e leite	120/150/300	✓	×
5	cappuccino	120/150/300	✓	×
6	latte macchiato	120/150/300	✓	×
7	leite quente	120/150/300	✓	×
8	chocolate quente	120/150/300	✓	×
9	água quente	120/150/300	✓	×
19	recipiente de café preto	1000/1500/2000	✓	×
20	recipiente de leite quente	1000/1500/2000	✓	×
21	recipiente de chocolate quente	1000/1500/2000	✓	×
27	recipiente de água quente	1000/1500/2000	✓	×

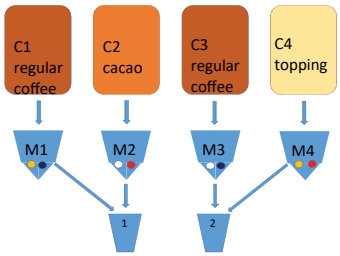
Bolero Turbo 43



Recipiente	Posição do motor do recipiente	Ingredientes
1	1	Café normal
2	2	Cacau
3	3	Café normal
4	4	Cobertura

Botão	Receitas	Copo/caneca/recipiente (ml)	Esquerda	Direita	Simultâneo
1	café preto	120/150/300	✓	✓	✓
2	expresso	60/ 80/120	✓	✓	✓
3	café com natas	120/150/300	✓	✓	✓
4	café e leite	120/150/300	×	✓	×
5	cappuccino	120/150/300	×	✓	×
6	latte macchiato	120/150/300	×	✓	×
7	leite quente	120/150/300	×	✓	✓
8	chocolate quente	120/150/300	×	×	✓
9	água quente	120/150/300	intermédio		×
19	recipiente de café preto	1000/1500/2000	✓	✓	✓
20	recipiente de leite quente	1000/1500/2000	×	✓	✓
21	recipiente de chocolate quente	1000/1500/2000	✓	×	✓
27	recipiente de água quente	1000/1500/2000	intermédio		×

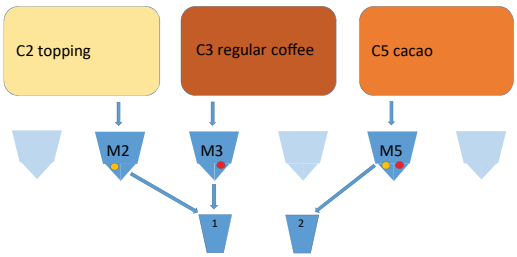
Bolero Turbo 44



Recipiente	Posição do motor do recipiente	Ingredientes
1	1	Café normal
2	2	Cacau
3	3	Café normal
4	4	Cobertura

Botão	Receitas	Copo/caneca/recipiente (ml)	Esquerda	Direita	Simultâneo
1	café preto	120/150/300	✓	✓	✓
2	expresso	60/ 80/120	✓	✓	✓
3	café com natas	120/150/300	✓	✓	✓
4	café e leite	120/150/300	×	✓	×
5	cappuccino	120/150/300	×	✓	×
6	latte macchiato	120/150/300	×	✓	×
7	leite quente	120/150/300	×	✓	×
8	chocolate quente	120/150/300	✓	×	×
9	água quente	120/150/300	intermédio		×
19	recipiente de café preto	1000/1500/2000	✓	✓	✓
20	recipiente de leite quente	1000/1500/2000	×	✓	✓
21	recipiente de chocolate quente	1000/1500/2000	✓	×	✓
27	recipiente de água quente	1000/1500/2000	intermédio		×

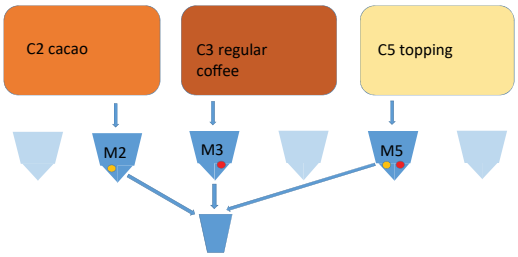
Bolero Turbo XL 33



Recipiente	Posição do motor do recipiente	Ingredientes
1	2	Cobertura
2	3	Café normal
3	5	Cacau

Botão	Receitas	Copo/caneca/recipiente (ml)	Esquerda	Direita	Simultâneo
1	café preto	120/150/300	✓	×	✓
2	expresso	60/ 80/120	✓	×	✓
3	café com natas	120/150/300	✓	×	✓
4	café e leite	120/150/300	✓	×	×
5	cappuccino	120/150/300	✓	×	×
6	latte macchiato	120/150/300	✓	×	×
7	leite quente	120/150/300	✓	×	✓
8	chocolate quente	120/150/300	×	✓	✓
9	água quente	120/150/300	intermédio		×
19	recipiente de café preto	1000/1500/2000	✓	✓	✓
20	recipiente de leite quente	1000/1500/2000	✓	×	✓
21	recipiente de chocolate quente	1000/1500/2000	×	✓	✓
27	recipiente de água quente	1000/1500/2000	intermédio		×

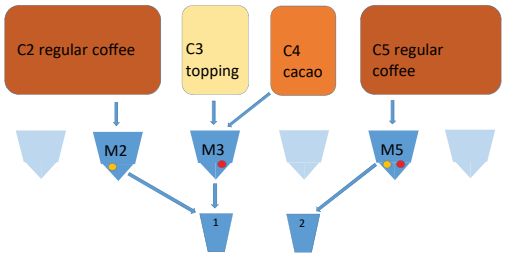
Bolero Turbo XL 33 S



Recipiente	Posição do motor do recipiente	Ingredientes
1	2	Cacau
2	3	Café normal
3	5	Cobertura

Botão	Receitas	Copo/caneca/recipiente (ml)	Uma só saída	Simultâneo
1	café preto	120/150/300	✓	×
2	expresso	60/ 80/120	✓	×
3	café com natas	120/150/300	✓	×
4	café e leite	120/150/300	✓	×
5	cappuccino	120/150/300	✓	×
6	latte macchiato	120/150/300	✓	×
7	leite quente	120/150/300	✓	×
8	chocolate quente	120/150/300	✓	×
9	água quente	120/150/300	✓	×
19	recipiente de café preto	1000/1500/2000	✓	×
20	recipiente de leite quente	1000/1500/2000	✓	×
21	recipiente de chocolate quente	1000/1500/2000	✓	×
27	recipiente de água quente	1000/1500/2000	✓	×

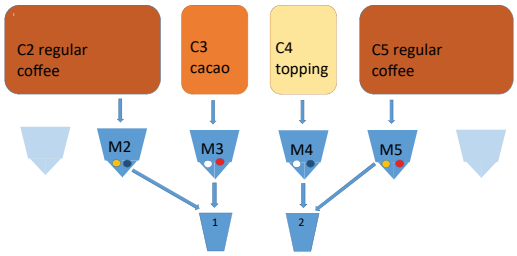
Bolero Turbo XL 43



Recipiente	Posição do motor do recipiente	Ingredientes
1	2	Café normal
2	3	Cobertura
4	4	Cacau
5	5	Café normal

Botão	Receitas	Copo/caneca/recipiente (ml)	Esquerda	Direita	Simultâneo
1	café preto	120/150/300	✓	✓	✓
2	expresso	60/ 80/120	✓	✓	✓
3	café com natas	120/150/300	✓	✓	✓
4	café e leite	120/150/300	✓	×	×
5	cappuccino	120/150/300	✓	×	×
6	latte macchiato	120/150/300	✓	×	×
7	leite quente	120/150/300	✓	×	✓
8	chocolate quente	120/150/300	✓	×	✓
9	água quente	120/150/300	intermédio		×
19	recipiente de café preto	1000/1500/2000	✓	✓	✓
20	recipiente de leite quente	1000/1500/2000	✓	×	✓
21	recipiente de chocolate quente	1000/1500/2000	✓	×	✓
27	recipiente de água quente	1000/1500/2000	intermédio		×

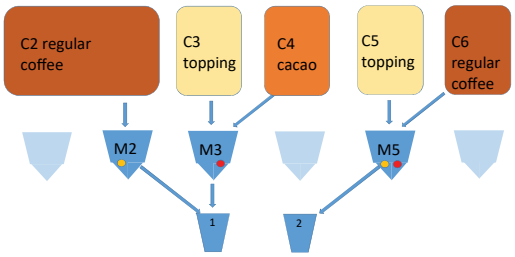
Bolero Turbo XL 44



Recipiente	Posição do motor do recipiente	Ingredientes
1	2	Café normal
2	3	Cacau
3	4	Café normal
4	5	Cobertura

Botão	Receitas	Copo/caneca/recipiente (ml)	Esquerda	Direita	Simultâneo
1	café preto	120/150/300	✓	✓	✓
2	expresso	60/ 80/120	✓	✓	✓
3	café com natas	120/150/300	✓	✓	✓
4	café e leite	120/150/300	×	✓	×
5	cappuccino	120/150/300	×	✓	×
6	latte macchiato	120/150/300	×	✓	×
7	leite quente	120/150/300	×	✓	×
8	chocolate quente	120/150/300	✓	×	✓
9	água quente	120/150/300	intermédio		×
19	recipiente de café preto	1000/1500/2000	✓	✓	✓
20	recipiente de leite quente	1000/1500/2000	×	✓	✓
21	recipiente de chocolate quente	1000/1500/2000	✓	×	✓
27	recipiente de água quente	1000/1500/2000	intermédio		×

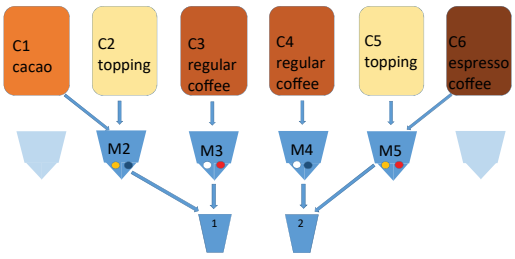
Bolero Turbo XL 53



Recipiente	Posição do motor do recipiente	Ingredientes
1	2	Café normal
2	3	Cobertura
3	4	Cacau
4	5	Cobertura
5	6	Café normal

Botão	Receitas	Copo/caneca/recipiente (ml)	Esquerda	Direita	Simultâneo
1	café preto	120/150/300	✓	✓	✓
2	expresso	60/ 80/120	✓	✓	✓
3	café com natas	120/150/300	✓	✓	✓
4	café e leite	120/150/300	✓	✓	×
5	cappuccino	120/150/300	✓	✓	×
6	latte macchiato	120/150/300	✓	✓	×
7	leite quente	120/150/300	✓	✓	✓
8	chocolate quente	120/150/300	✓	×	✓
9	água quente	120/150/300	intermédio		×
19	recipiente de café preto	1000/1500/2000	✓	✓	✓
20	recipiente de leite quente	1000/1500/2000	✓	✓	✓
21	recipiente de chocolate quente	1000/1500/2000	✓	×	✓
27	recipiente de água quente	1000/1500/2000	intermédio		×

Bolero Turbo XL 64

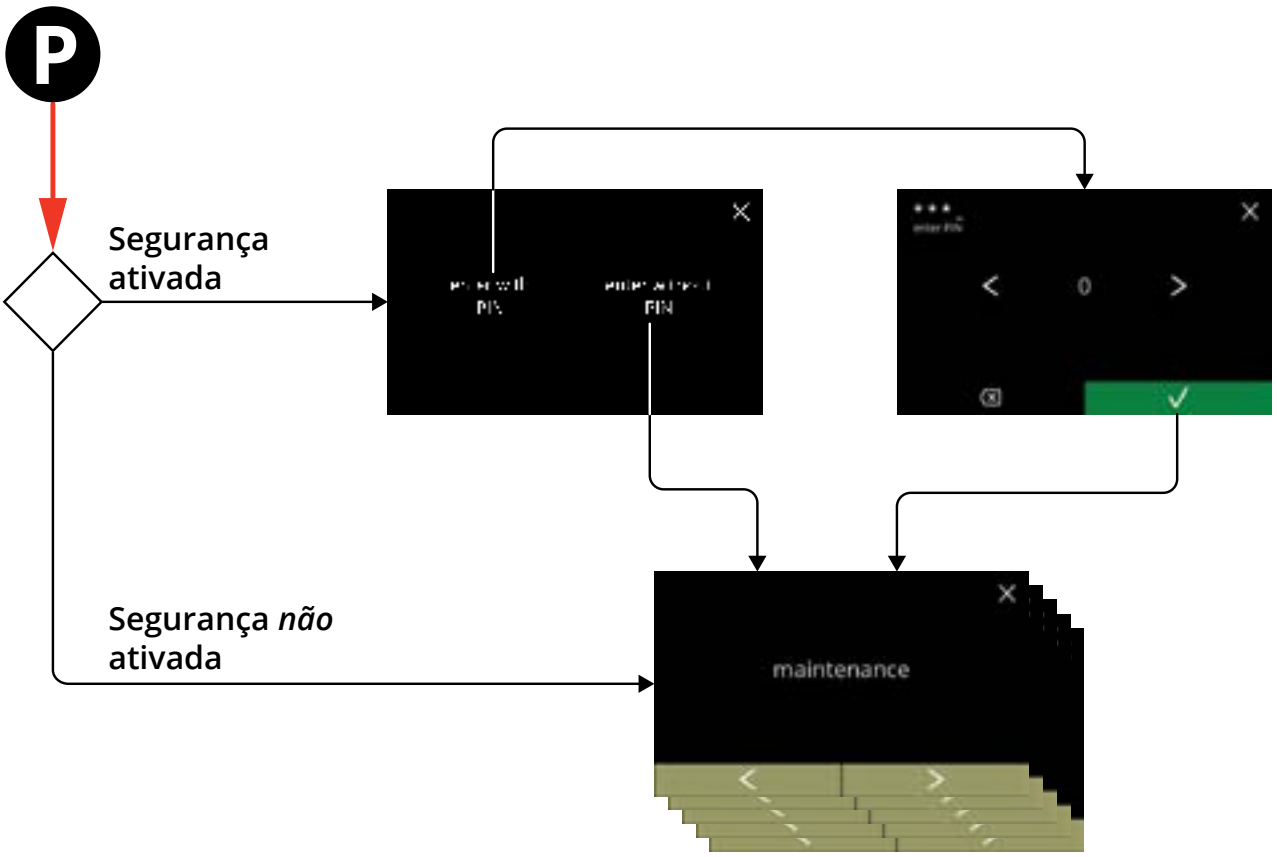


Recipiente	Posição do motor do recipiente	Ingredientes
1	1	Cacau
2	2	Cobertura
3	3	Café normal
4	5	Café normal
5	5	Cobertura
6	6	Café expresso

Botão	Receitas	Copo/caneca/recipiente (ml)	Esquerda	Direita	Simultâneo
1	café preto	120/150/300	✓	✓	✓
2	expresso	60/ 80/120	✓	✓	✓
3	café com natas	120/150/300	✓	✓	✓
4	café e leite	120/150/300	✓	✓	×
5	cappuccino	120/150/300	✓	✓	×
6	latte macchiato	120/150/300	✓	✓	×
7	leite quente	120/150/300	✓	✓	✓
8	chocolate quente	120/150/300	✓	×	✓
9	água quente	120/150/300	intermédio		×
19	recipiente de café preto	1000/1500/2000	✓	✓	✓
20	recipiente de leite quente	1000/1500/2000	✓	✓	✓
21	recipiente de chocolate quente	1000/1500/2000	✓	×	✓
27	recipiente de água quente	1000/1500/2000	intermédio		×

8.4 Configurações de segurança do código PIN

A tabela abaixo lista as opções de menu disponíveis associadas aos códigos PIN.
Quando um código PIN ***não*** está configurado, todos os itens de menu estão disponíveis e a tabela deve ser ignorada.



Secção	Nome do menu	PIN 1	PIN 2	sem PIN
6.	*Menu de programação*	✓	✓	✓
6,1	**Menu de serviço**	✓	✓	✓
6.1.1	Lavar do sistema de mistura	✓	✓	✓
6.1.2	Descalcifique	✓	✓	✓
6.1.3	Gestão do filtro da água	✓	✓	✓
6.1.4	Função de lavagem com tecla de atalho	✓	✓	×
6.1.5	Gestão de limpeza	✓	✓	×
6.1.6	Gestão da descalcificação	✓	✓	×
6.1.7	Calibração do recipiente	✓	✓	×
6.1.8	Calibração da bomba	✓	×	×
6.1.9	Teste de entrada	✓	×	×
6.1.10	Teste de saída	✓	×	×
6.1.11	Instruções de limpeza	✓	✓	✓
6.1.12	Contadores	✓	✓	✓
	restaurar contadores de dias	✓	✓	✓
	restaurar todos os contadores	✓	×	×
6.1.13	Histórico de serviço	✓	✓	✓