

Brio Up

**Espresso
Instant**

ES

Español



Doc. No. H 4505ES00
EDICIÓN 1 02 - 2014

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
ad unico socio

Sede legale: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia

Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606463
www.nwglobalvending.com

Cap. Soc. € 41.138.297,00 i.v.
Reg. Impr. BG, Cod. Fisc. e P. IVA: 05035600963
Reg. Produttori A.E.E.: IT08020000001054

Valbrembo, 01/11/2014

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING**



Italiano Si dichiara che la macchina, descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle Direttive Europee elencate a lato e successive modifiche ed integrazioni.

English The machine described in the identification plate conforms to the legislative directions of the European directives listed at side and further amendments and integrations

Français La machine décrite sur la plaquette d'identification est conforme aux dispositions légales des directives européennes énoncées ci-contre et modifications et intégrations successives

Deutsch Das auf dem Typenschild beschriebene Gerät entspricht den rechts aufgeführten gesetzlichen Europäischen Richtlinien, sowie anschließenden Änderungen und Ergänzungen

Español Se declara que la máquina, descrita en la etiqueta de identificación, cumple con las disposiciones legislativas de las Directrices Europeas listadas al margen y de sus sucesivas modificaciones e integraciones

Português Declara-se que a máquina, descrita na placa de identificação está conforme as disposições legislativas das Diretrizes Europeias elencadas aqui ao lado e sucessivas modificações e integrações

Nederlands De machine beschreven op het identificatieplaatje is conform de wetsbepalingen van de Europese Richtlijnen die hiernaast vermeld worden en latere amendementen en aanvullingen

Italiano Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella UE sono:

English The harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EU have been applied are:

Français Les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées conformément aux règles de la bonne pratique en matière de sécurité en vigueur dans l'UE sont :

Deutsch Die harmonisierten Standards oder technischen Spezifikationen (Bestimmungen), die den Regeln der Kunst hinsichtlich den in der EU geltenden Sicherheitsnormen entsprechen, sind:

Español Las normas armonizadas o las especificaciones técnicas (designaciones) que han sido aplicadas de acuerdo con las reglas de la buena práctica en materia de seguridad vigentes en la UE son:

Português As normas harmonizadas ou as especificações técnicas (designações) que foram aplicadas de acordo com boas regras de engenharia em matéria de segurança em vigor na UE são:

Nederlands De geharmoniseerde normen of technische specificaties (aanwijzingen) die toegepast werden volgens de in de EU van kracht zijnde eisen van goed vakmanschap inzake veiligheid zijn de volgende:

**Targhetta di identificazione
Identification label**

Direttive europee European directives	Sostituita da Repealed by
2006/42/EC	
73/23/EC + 93/68/CE	2006/95/CE
89/336/EC + 92/31/CE + 93/68/CE	2004/108/EC
90/128/EC	2002/72/CE+ 2008/39/CE
80/590/EEC and 89/109/EEC	EC 1935/2004
EC 10/2011	
2002/95/EC	2011/65/EC
2002/96/CE	2012/19/UE

Norme armonizzate / Specifiche tecniche Harmonised standards / Technical specifications
EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006+ A13:2008
EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010
EN 62233:2008
EN 55014-1: 2006 + A1: 2009
EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008
EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009
EN 61000-3-3: 2008
EN 61000-4-2: 2009
EN 61000-4-3: 2006 + A1: 2008
EN 61000-4-4: 2004
EN 61000-4-5: 2006
EN 61000-4-6: 2009
EN 61000-4-11: 2004

Il fascicolo tecnico è costituito presso:

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

The technical file is compiled at:

ANDREA ZOCCHI

C.E.O

Declaración de conformidad

CE La declaración de conformidad con las Directrices y Normas Europeas, prevista por la legislación vigente, está indicada en la primera página de este manual el cual constituye una parte integrante del aparato.

En esa página se declara que la máquina, descrita en la etiqueta de identificación, cumple con las disposiciones legislativas de las Directrices Europeas y de sus sucesivas modificaciones e integraciones y con las normas armonizadas o las especificaciones técnicas (designaciones) que han sido aplicadas de acuerdo con las reglas de la buena práctica en materia de seguridad vigentes en la UE y listadas en la misma página.

Advertencia

PARA LA INSTALACIÓN

La instalación y las sucesivas tareas de mantenimiento deben ser efectuadas, por personal especializado y entrenado para el uso del aparato según las normas vigentes.

El aparato se vende sin un sistema de pago, por lo tanto la responsabilidad de daños al aparato mismo o a cosas y personas que derive de una instalación errada del sistema de pago son sólo y exclusivamente de quien ha efectuado la instalación.

La integridad del aparato y el cumplimiento de las normas de las instalaciones correspondientes, se deberá verificar por lo menos una vez por año con personal especializado.

Los materiales de embalaje se deben desechar respetando el ambiente.

¡Importante!

El aparato tiene un sistema de lavado automático de los mixer con el correspondiente circuito hidráulico y del grupo infusor.

Si el uso del aparato está sujeto a pausas en el uso (week ends, etc.) también superiores a dos días, se aconseja habilitar (por ejemplo antes del inicio del uso del DA) las funciones de lavado automático.

PARA EL USO

El aparato puede ser utilizado por niños y por personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales bajo la vigilancia de las personas responsables de su seguridad o previa específica capacitación para el uso de la máquina. Quien está encargado de la vigilancia de los niños debe prevenir que jueguen con el aparato.

PARA EL AMBIENTE

Algunas consideraciones para ayudar a respetar el ambiente:

- para la limpieza del aparato utilizar productos biodegradables;
- eliminar de manera apropiada todos los envases de los productos utilizados para la carga y la limpieza del aparato;
- el apagado del aparato durante los períodos de inactividad permitirá un notable ahorro energético.

PARA EL DESMANTELAMIENTO E DESECHO

Al acto de desmantelamiento del aparato se recomienda de proceder a la destrucción de la etiqueta de las características de la máquina.



El símbolo indica que el aparato no puede ser eliminado como un desecho común, sino que debe ser eliminado de acuerdo con cuanto establecido por la directriz europea 2002/96/CE (Waste Electrical and Electronics Equipments - WEEE) y por las legislaciones

nacionales derivantes, para prevenir posibles consecuencias negativas para el ambiente y para la salud humana.

La recolección diferenciada del aparato que llega al final de su vida útil está organizada y gestionada por el fabricante.

Para la correcta eliminación del aparato, contactar el punto de venta donde se lo ha comprado o nuestro servicio post venta.

La eliminación abusiva del aparato por parte del propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

¡Atención!

Si el aparato tiene un sistema de refrigeración, la unidad refrigerante contiene gas fluorurado.

HFC-R134a con efecto invernadero, disciplinado por el protocolo de Kyoto, cuyo potencial de calentamiento global es de 1300.

Simbología

En el interior de los aparatos, en función de los modelos, pueden estar presentes los siguientes símbolos:



Atención tensión peligrosa

Quitar la tensión antes de remover la cobertura



Atención

Peligro de aplastamiento de las manos



Atención

Superficie caliente



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ
hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA
VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)
VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)
VIA DELEDDA 16 - 24030 MAPELLO (BG)
VIA SALVO D'ACQUISTO 7/9 - 24050 GRASSOBBIO (BG)

for the following field of activities

Design, manufacturing and sale of electrical and electromechanical vending machines

Refer to quality manual for details of applications to ISO 9001:2008 requirements

has implemented and maintains a

Quality Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001:2008

Issued on: 2012 - 05 - 08

Expiry date: 2015 - 05 - 31

Registration Number: IT - 12979



Michael Drechsel

President of IQNET



Gianrenzo Prati

President of CISQ

IQNet Partners:*

AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-Vinçotte International Belgium ANCE Mexico APCER Portugal CCC Cyprus
CISQ Italy CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany DS Denmark
ELOT Greece FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia IMNC Mexico INNORPI Tunisia
Inspecta Certification Finland IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland
PCBC Poland Quality Austria RR Russia SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia SQS Switzerland
SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia

IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ
hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)

VIA GRAZIA DELEDDA 16 - 24030 MAPELLO (BG)

for the following field of activities

*Design, manufacturing by punching, bending, welding of coils and assembling operations,
and sales of electrical and electromechanical vending machines*

*has implemented and maintains a
Environmental Management System
which fulfills the requirements of the following standard*

ISO 14001:2004

Issued on: 2013 - 05 - 28

Expiry date: 2016 - 05 - 14

Registration Number: IT - 8753



Michael Drechsel

President of IQNET



Ing. Claudio Provetti

President of CISQ

IQNet Partners*:

AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-Vinçotte International Belgium ANCE-SIGE Mexico APCER Portugal CCC Cyprus
CISQ Italy CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany DS Denmark
FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia IMNC Mexico INNORPI Tunisia
Inspecta Certification Finland IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway
NSAI Ireland PCBC Poland Quality Austria Austria RR Russia SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia

IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com

Español

SUMARIO

	PÁGINA	PÁGINA	
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD			
ADVERTENCIAS			
PREMISA	2	PROGRAMACIÓN	21
IDENTIFICACIÓN DEL APARATO Y CARACTERÍSTICAS	2	ENCENDIDO	21
EN CASO DE AVERÍA	2	FUNCIONAMIENTO EN USO NORMAL	21
TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	2	NAVEGACIÓN	22
COLOCACIÓN DEL APARATO	3	MENÚ DEL CARGADOR	24
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	3	ESTADÍSTICAS	24
CONSUMO DE ENERGÍA ELÉCTRICA	4	PRECIOS INDIVIDUALES	24
CERRADURA DE COMBINACIÓN VARIABLE	5	GESTIÓN DE LOS TUBOS DEL VUELTO	25
CARGA Y LIMPIEZA	6	TEMPERATURA DE LA CALDERA	25
INTERRUPTOR DE LA PUERTA	6	TEST	25
USO DE LOS DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS CALIENTES	6	EVADTS	25
MANDOS E INFORMACIONES	7	MENÚ DEL TÉCNICO	26
CARGA DE LOS PRODUCTOS	7	SISTEMAS DE PAGO	26
CARGA DE LOS VASOS	8	PRECIOS	30
CARGA DE LAS PALETAS	8	SELECCIONES	30
DESINFECCIÓN DEL APARATO	9	CONFIGURACIÓN DEL DA	31
DESINFECCIÓN DEL MIXER Y DE LOS CIRCUITOS ALIMENTICIOS	9	TEST	36
LIMPIEZA DEL TANQUE DE ALIMENTACIÓN HÍDRICA	9	ESTADÍSTICAS	37
LIMPIEZA DE LAS CUBAS DE RESIDUOS	10	COMUNICACIÓN	40
LIMPIEZA DEL BRAZO TRANSLADADOR DE VASOS	10	AVERÍAS	41
LIMPIEZA DE LA CAÍDA DE AZÚCAR	11	MANTENIMIENTO	43
LIMPIEZA PERIÓDICA DEL GRUPO CAFÉ	11	PREMISA GENERAL	43
SENSOR DE LA TAZA	11	INTERRUPTOR DE LA PUERTA	43
SUSPENSIÓN DEL SERVICIO	11	DESINFECCIÓN DEL APARATO	44
INTRODUCCIÓN DE LA CONTRASEÑA CON LA PUERTA CERRADA	11	LIMPIEZA DEL DISTRIBUIDOR DE VASOS	45
INSTALACIÓN	12	DESINFECCIÓN DEL MIXER Y DE LOS CIRCUITOS ALIMENTICIOS	46
INTERRUPTOR DE LA PUERTA	12	FUNCIÓN DE LAS TARJETAS Y SEÑALES LUMINOSAS	47
DESEMBALAJE DEL DISTRIBUIDOR	12	TARJETA C.P.U.	48
ALIMENTACIÓN HÍDRICA	13	TARJETA DE ACTUACIONES	49
CONEXIÓN ELÉCTRICA	14	CONFIGURACIÓN DE LAS TARJETAS ELECTRÓNICAS	50
MONTAJE DEL SISTEMA DE PAGO	14	ACTUALIZACIÓN DEL SOFTWARE	50
INTRODUCCIÓN DE LAS ETIQUETAS	15	TARJETA DE CONTROL DE LA CALDERA	50
INSTALACIÓN EN BATERÍA	15	MANTENIMIENTO DE LA CALDERA	51
PRIMER ENCENDIDO	16	PROTECCIÓN TÉRMICA DE LA CALDERA	51
PRIMERA DESINFECCIÓN DEL MIXER Y DE LOS CIRCUITOS ALIMENTICIOS	16	APÉNDICE	53
FUNCIONAMIENTO	17		
FUNCIONAMIENTO EN USO NORMAL	17		
CICLO DE EROGACIÓN DEL CAFÉ	18		
CONTROL Y REGULACIÓN DE LAS CALIBRACIONES	19		
REGULACIÓN DEL VOLUMEN DE LA CÁMARA DE INFUSIÓN	19		
REGULACIÓN DEL GRAMAJE DE CAFÉ	20		

Premisa

La documentación técnica de acompañamiento constituye una parte integrante del aparato y por lo tanto debe acompañarlo en todos sus desplazamientos o transferencias de propiedad para permitir ulteriores consultas a los diferentes operadores.

Antes de proceder con la instalación y el uso del aparato es necesario leer atentamente y comprender el contenido de la documentación de acompañamiento dado que contiene informaciones importantes relativas a la seguridad de la instalación, a las normas de uso y a las tareas de mantenimiento.

El manual está articulado en tres capítulos.

El **primer capítulo** describe las tareas de carga y de limpieza ordinaria que se deben efectuar en zonas del aparato que son accesibles usando solamente la llave de apertura de la puerta, sin el uso de otras herramientas.

El **segundo capítulo** contiene las instrucciones correspondientes para efectuar una correcta instalación y las informaciones necesarias para aprovechar de la mejor manera posible las prestaciones del aparato.

El **tercer capítulo** describe las tareas de mantenimiento que requieren el uso de herramientas para acceder a zonas potencialmente peligrosas.

Las tareas descritas en el segundo y en el tercer capítulo deben ser efectuadas solamente por personal con conocimientos específicos sobre el funcionamiento del aparato ya sea desde el punto de vista de la seguridad eléctrica como de las normas de higiene.

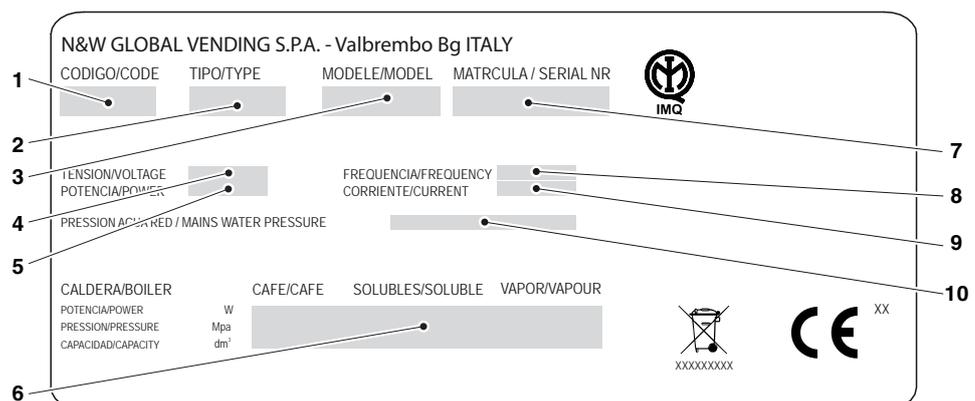
IDENTIFICACIÓN DEL APARATO Y DE SUS CARACTERÍSTICAS

Cada aparato está identificado con un número de matrícula específico, que se puede leer en la etiqueta de las características, colocada en el interior del aparato en el costado derecho.

Esta etiqueta es la única reconocida por el fabricante como identificación del aparato y contiene todos los datos que permiten al fabricante suministrar, con rapidez y seguridad, informaciones técnicas de cualquier tipo y facilitar la gestión de los repuestos.

Fig. 1

- 1- Código del producto
- 2- Tipo
- 3- Modelo
- 4- Tensión de trabajo
- 5- Potencia absorbida
- 6- Datos de la caldera
- 7- Número de serie
- 8- Frecuencia de la tensión de trabajo
- 9- Corriente
- 10- Características de la red hídrica



EN CASO DE AVERÍA

En la mayor parte de los casos, los eventuales inconvenientes técnicos se pueden resolver con pequeñas intervenciones; por lo tanto, sugerimos leer atentamente este manual, antes de contactar el fabricante.

En caso de anomalías o malos funcionamientos que no se pueden resolver, dirigirse a:

N&W GLOBAL VENDING S. p. A.

Via Roma 24

24030 Valbrembo

Italy - Tel. +39 035606111

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Para no provocar daños al aparato, las maniobras de carga y descarga se deben efectuar con mucho cuidado. Es posible levantar el aparato, utilizando un carro autotelevador, a motor o manual, colocando las horquillas en la parte de abajo del mismo.

En vez, se debe evitar:

- volcar el distribuidor;
- arrastrar el distribuidor con cables u otros elementos;
- levantar el distribuidor con enganches laterales;
- levantar el distribuidor con eslingas o cables;
- sacudir o golpear el distribuidor y su embalaje.

Para el almacenamiento es necesario que el ambiente sea seco y con temperaturas comprendidas entre 0 °C y 40 °C.

Con el embalaje original es posible superponer no más de 2 aparatos teniendo cuidado de mantener la posición vertical indicada por las flechas sobre el embalaje.

COLOCACIÓN DEL APARATO

El aparato no es idóneo para instalaciones en exteriores, se lo debe instalar en locales secos, con temperaturas comprendidas entre 2°C y 32° C y no se lo puede instalar en ambientes donde, para la limpieza, se utilicen chorros de agua (por ej.: grandes cocinas, etc.).

El aparato puede ser colocado cerca de una pared pero de manera tal que el panel posterior esté a una distancia mínima de 4 cm. de la misma para permitir una ventilación adecuada. En ningún caso se lo debe cubrir con paños o similares.

El aparato se debe colocar sobre un plano nivelado.

¡¡Importante!!

El acceso en caso de mantenimiento extraordinario y/o reparaciones se efectúa del lado posterior.

Por lo tanto se debe prever la posibilidad de girar el aparato sobre sí mismo para poder desmontar el panel posterior.

Colocación sobre el mueblecito

El aparato se puede colocar sobre una mesa u otro apoyo idóneo (altura sugerida mm. 800).

Cuando sea posible, se aconseja utilizar el mueblecito especial donde se pueden alojar, la cubeta para las descargas, el kit de autoalimentación hídrica, el sistema de pago y, en caso de agua muy dura, el ablandador.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Altura	mm	760
Altura con panel superior abierto	mm	1095
Ancho	mm	540
Profundidad	mm	605
Máx. espacio ocupado con puerta abierta	mm	1000
Peso	Kg	65
Tensión de alimentación	V~	230-240
Frecuencia de alimentación	Hz	50
Potencia instalada		
modelo espresso	W	1300
modelo instant	W	2400

RUIDO

El nivel de presión acústica continuo, equivalente, ponderado es inferior a 70 dB.

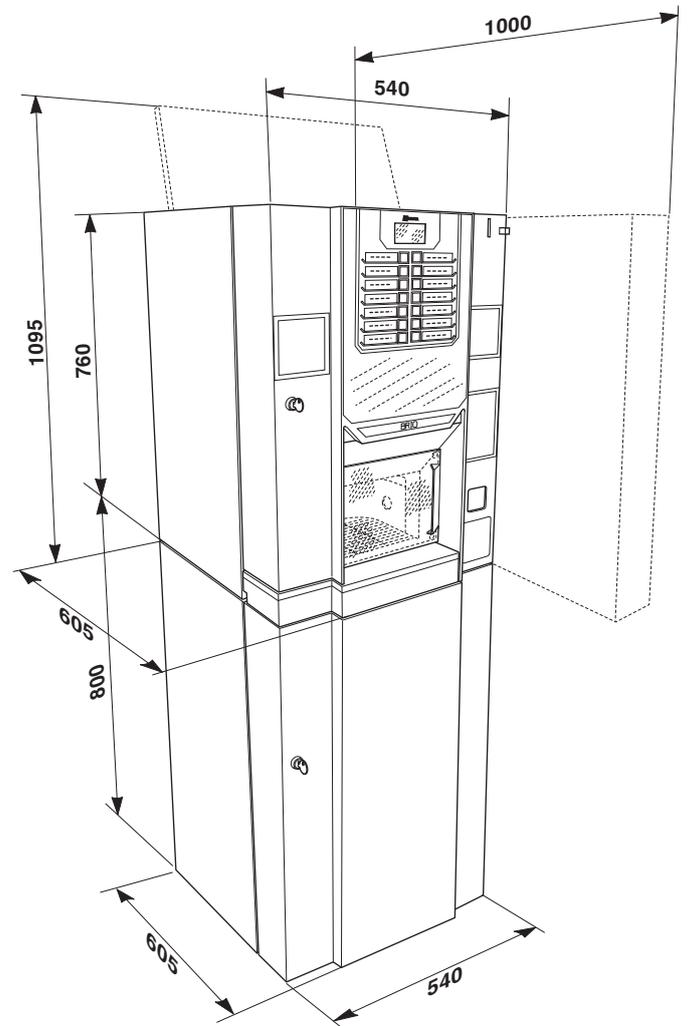


Fig. 2

SISTEMA DE PAGO

El aparato se entrega con predisposición eléctrica para sistemas con protocolo Executive, BDV, MDB y para el montaje de convalidadores de 24 Vdc. Además del alojamiento para el monedero está previsto el espacio para el montaje (opcional) de los más difundidos sistemas de pago.

PRECIOS DE VENTA

Para cada selección es posible configurar un precio de venta diferente programable; la calibración estándar prevé el precio de venta igual para todas las selecciones.

CAJA DE MONEDAS

Con posibilidad de montar tapa y cerradura.

ALIMENTACIÓN HÍDRICA

Con alimentación desde la red con presión de agua comprendida entre 0,05 y 0,85 MPa (0.5 y 8.5 bar). El software del aparato está predispuesto para gestionar la alimentación hídrica desde un tanque interno (kit opcional).

REGULACIONES POSIBLES

- Espresso:** granulometría; dosis de café, y agua volumétricas
- Instant:** dosis de café, solubles y agua por tiempo.
- Temperatura:** Regulable vía software.

PERMISOS

- presencia de vasos
- presencia de agua
- presencia de café (espresso)
- posición del grupo café (espresso)
- vacío de residuos líquidos
- temperatura de funcionamiento alcanzada
- ausencia de vaso en el vano de erogación (sólo modelos con sensor de la taza)

SEGURIDADES

- interruptor de la puerta
- termostato de seguridad de la caldera con rearmado manual
- termostatos anti ebullición (instant)
- bloqueo del flotador del air-break (espresso)
- electroválvula anti inundación
- flotador lleno de fondos líquidos
- control corto circuito/interrupción sondas de las calderas
- protección por tiempo de:
 - bomba
 - motorreductor del grupo café (espresso)
 - erogación de café
 - molinillo
 - motor de intercambio de la columna
- protección térmica de:
 - motodosificadores
 - motorreductor del grupo café (espresso)
 - electroimán de caída del café (espresso)
 - bomba
 - caldera
 - motoagitadores
 - motor del molinillo
- protección con fusible
 - transformador de alimentación de la tarjeta y del monedero
 - (primario y secundario)

CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES, VASOS Y PALETAS

Café en granos	Kg	1.8
Café soluble	Kg	1.2
Chocolate soluble	Kg	1.5
Leche soluble	Kg	0.8
Té soluble	Kg	2.0
Vasos	n.	300
Paletas	n.	255

CONSUMO DE ENERGÍA ELÉCTRICA

El consumo de energía eléctrica del aparato depende de muchos factores como la temperatura y la ventilación del ambiente donde el mismo se encuentra instalado, la temperatura del agua en entrada, la temperatura en la caldera, etc.

El consumo de energía calculado sobre los datos indicados anteriormente se debe considerar puramente indicativo

Efectuando la medición con una temperatura ambiente de 22° C se han registrado los siguientes consumos de energía:

MODELO ESPRESSO

Alcance de la temperatura	33,6	Wh
24h de stand by:	1819,2	Wh

MODELO INSTANT

Alcance de la temperatura	/	Wh
24h de stand by:	/	Wh

CERRADURA DE COMBINACIÓN VARIABLE

Algunos modelos se entregan con una cerradura de combinación variable.

La cerradura está acompañada por una llave plateada, con la combinación estándar, que se debe utilizar para el uso normal de apertura y cierre.

Es posible personalizar las cerraduras utilizando un kit, disponible como accesorio, que permite cambiar la combinación de la cerradura.

El kit está compuesto por una llave de cambio (negra) de la combinación estándar y por llaves de cambio (doradas) y de uso (plateadas) de la nueva combinación. A pedido, se pueden entregar juegos de llaves de cambio y de uso con otras combinaciones.

Además, se pueden pedir otros juegos de llaves de uso (plateadas) especificando la combinación estampada sobre las mismas.

Normalmente se utiliza una sola llave de uso (plateada), mientras las llaves de cambio de la combinación (doradas) se pueden conservar como llave de repuesto.

Para la apertura normal, evitar el uso de la llave de cambio dado que esto podría dañar la cerradura.

Para cambiar la combinación:

- Abrir la puerta del aparato para evitar tener que forzar la rotación;
- Lubricar levemente, con un aerosol, el interior de la cerradura;
- Introducir la llave de cambio (negra) actual y girarla hasta la posición de cambio (muesca de referencia a 120°);
- Extraer la llave de cambio actual e introducir la llave de cambio (dorada) con la nueva combinación;
- Girar hasta la posición de cierre (0°) y extraer la llave de cambio.

Ahora la cerradura ha adquirido la nueva combinación.

Las llaves de la combinación vieja no se pueden utilizar más para la nueva combinación.

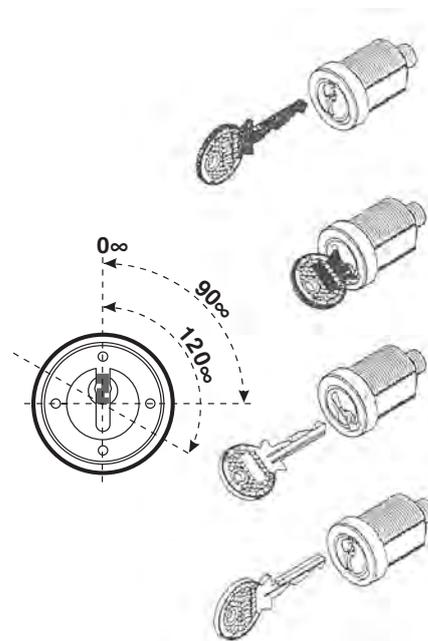


Fig. 3

ACCESORIOS

En el aparato es posible montar una vasta gama de accesorios para variar las prestaciones.

Los kits de montaje se entregan con las instrucciones de montaje y prueba final que se deben seguir escrupulosamente para mantener la seguridad del aparato.

La responsabilidad por daños al aparato mismo o a cosas y personas que deriven de una instalación errada será sólo y exclusivamente de quien ha efectuado la instalación.

¡¡Importante!!

El uso de kits no homologados por el fabricante no garantiza el respeto de los estándares de seguridad, especialmente para las partes bajo tensión.

El fabricante declina toda responsabilidad por el uso de componentes no homologados.

El montaje y las sucesivas tareas de prueba final, deben ser efectuadas por personal calificado, con conocimientos específicos sobre el funcionamiento del aparato ya sea desde el punto de vista de la seguridad eléctrica como de las normas de higiene.

Capítulo 1 Limpieza y carga

El aparato no es idóneo para instalaciones al aire libre, se lo debe instalar en locales secos, con temperaturas comprendidas entre 2° y 32° C y no se puede instalar en ambientes donde para la limpieza se usen chorros de agua (por ej. grandes cocinas, etc.).

INTERRUPTOR DE LA PUERTA

Abriendo la puerta, un interruptor especial corta la tensión a la instalación eléctrica del aparato para permitir las tareas, descritas a continuación, de carga y limpieza ordinaria en total seguridad.

Todas las tareas que requieran el aparato bajo tensión con la puerta abierta deben ser efectuadas EXCLUSIVAMENTE POR personal calificado e informado de los riesgos específicos que dicha condición comporta.

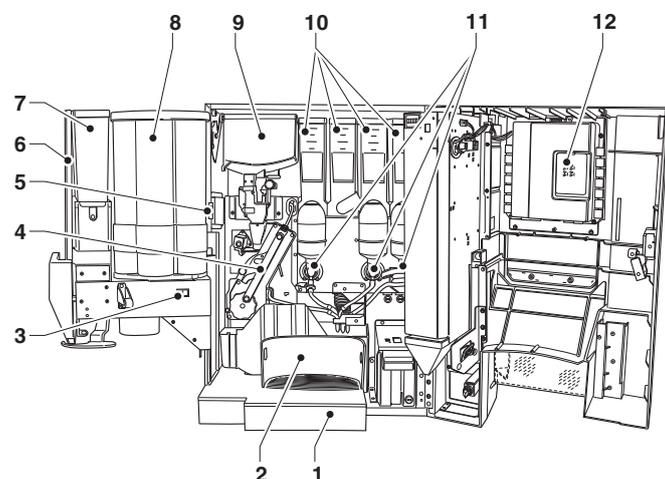


Fig. 4

- 1- Cubeta de residuos líquidos
- 2- Vano de erogación
- 3- Interruptor de caída del vaso
- 4- Grupo de infusión (modelo espresso)
- 5- Interruptor de la puerta
- 6- Encolumnador de las paletas (si está presente)
- 7- Contenedor de azúcar (si está presente)
- 8- Encolumnador de vasos
- 9- Contenedor de café
- 10- Contenedores de polvos solubles
- 11- Mixer
- 12- Cobertura de los pulsadores de servicio

USO DE DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS CALIENTES EN CONTENEDORES ABIERTOS

(Por ej. Vasos de plástico, tazas de cerámica, jarras)

Los distribuidores de bebidas en contenedores abiertos se deben dedicar exclusivamente a la venta y distribución de bebidas alimenticias obtenidas por:

- Infusión de productos como café y té;
 - Reconstitución de preparados solubles o liofilizados;
- Estos productos deben ser declarados por el fabricante "adecuados para la distribución automática" en contenedores abiertos.

Los productos erogados se deben consumir inmediatamente. En ningún caso pueden ser conservados y/o envasados para su posterior consumo.

Todo otro uso debe ser considerado impropio y por lo tanto potencialmente peligroso.

MANDOS E INFORMACIONES

Del lado externo de la puerta se encuentran colocados los mandos y las informaciones destinadas al usuario. Las etiquetas con el menú y las instrucciones se entregan como complemento del aparato y deberán ser aplicadas en el momento de la instalación.

En el interior del aparato, del lado derecho del vano monedero, están ubicados el pulsador de Programación que da acceso a las funciones del aparato y los pulsadores de servicio.

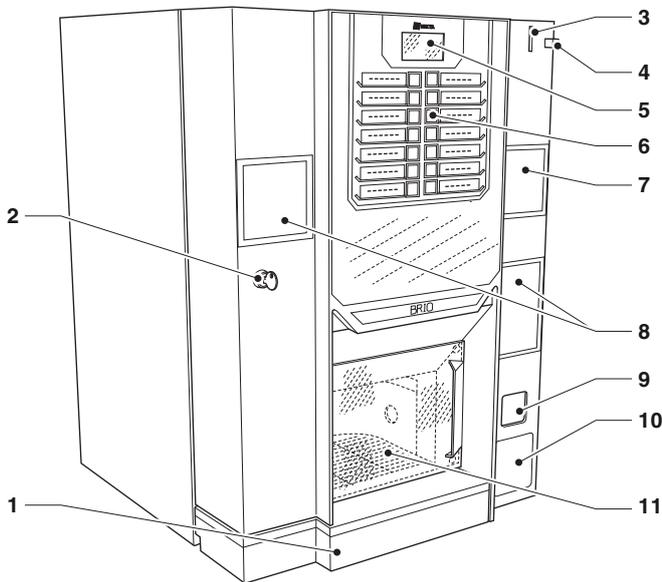


Fig. 5

- 1- Cubeta de residuos líquidos
- 2- Cerradura
- 3- Introducción de monedas
- 4- Tecla de recuperación de monedas
- 5- Display
- 6- Menú de las selecciones
- 7- Espacio publicitario o teclado numérico (si está presente)
- 8- Espacios para las etiquetas de instrucciones
- 9- Puerta para recuperación de las monedas
- 10- Predisposición para convalidador / sistemas cashless / etiquetas
- 11- Vano de erogación

CARGA DE PRODUCTOS

Antes de cargar los productos es necesario verificar que hayan sido conservados según las indicaciones del fabricante con respecto al almacenaje, la temperatura de mantenimiento y la fecha de vencimiento.

Cargar los productos siguiendo las indicaciones ilustradas a continuación.

La carga de los productos puede ser efectuada también con los contenedores parcialmente cargados.

CAFÉ EN GRANOS

Sólo para el modelo espresso.

Se recomienda el uso de café en granos para evitar malos funcionamientos derivantes de la presencia de impurezas.

Abrir la tapa del contenedor de café y llenarlo de café en granos asegurándose que la compuerta esté completamente abierta.

AZÚCAR Y PRODUCTOS SOLUBLES

En cada contenedor hay una etiqueta autoadhesiva que especifica el producto correspondiente.

Después de haber levantado la tapa correspondiente, introducir en cada uno de los contenedores los productos que se deben distribuir teniendo cuidado de no comprimirlos, para evitar que se compriman.

Asegurarse que los productos no contengan grumos.

CARGA DE LOS VASOS

La ménsula del distribuidor de vasos tiene una articulación doble que mejora la accesibilidad a los distribuidores de vasos.

Para cargar las columnas, proceder de la siguiente manera:

- Abrir la puerta del aparato
- Levantar la palanca de desbloqueo de la ménsula
- Girar la ménsula hacia el exterior
- Quitar la tapa del encolumnador de vasos
- Cargar los vasos.

ENCOLUMNADOR COMPLETAMENTE VACÍO

- Cargar las columnas con los vasos, excluida aquella correspondiente al agujero de caída de los vasos;
- Cerrar la puerta del aparato y esperar que la primera columna cargada se coloque en la posición sobre el agujero de caída de los vasos;
- Abrir nuevamente la puerta del aparato y cargar la columna que ha quedado vacía;

CARGA DE LAS PALETAS

Sólo en algunos modelos.

Abrir la puerta del aparato y girar la ménsula del distribuidor de vasos actuando sobre la palanca de tope; la ménsula tiene una articulación doble que mejora la accesibilidad al distribuidor de vasos y al encolumnador de paletas.

- Quitar el peso del encolumnador de paletas e introducir las paletas por cargar.
- Quitar la tira de papel teniendo cuidado de mantener todas las paletas horizontales.
- Colocar nuevamente el peso sobre las paletas.

Las paletas deben estar sin rebarbas y no curvadas.

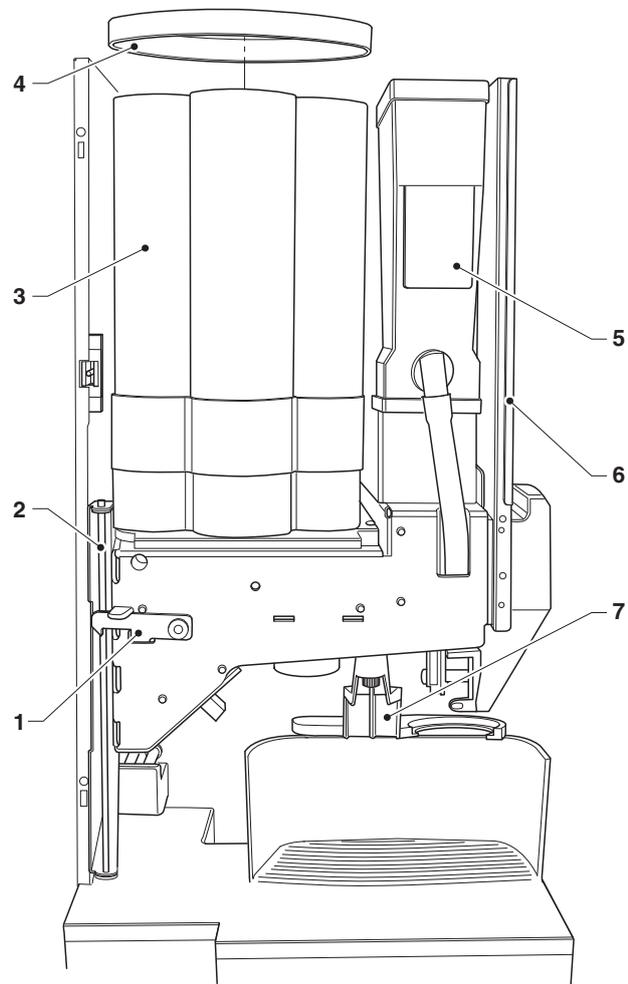


Fig. 6

- 1- Palanca de desbloqueo de la ménsula de los vasos
- 2- Articulación de la ménsula
- 3- Encolumnador de vasos
- 4- Tapa del encolumnador de vasos
- 5- Contenedor de azúcar (si está presente)
- 6- Encolumnador de paletas (si está presente)
- 7- Brazo trasladador de vasos

DESINFECCIÓN DEL APARATO

El presente manual indica los potenciales puntos críticos e ilustra las indicaciones para controlar la posible proliferación bacterica.

En base a las normas vigentes en campo sanitario y de seguridad el operador del aparato debe aplicar los procedimientos de autocontrol, individualizados según cuanto previsto en la directiva HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) y de las legislaciones nacionales.

Frecuentemente, en función del uso del aparato y de la calidad del agua en entrada y de los productos utilizados, es necesario efectuar una cuidadosa desinfección del aparato para garantizar la higiene de los productos erogados.

La desinfección se efectúa utilizando productos desinfectantes teniendo cuidado de quitar mecánicamente los residuos y las películas visibles utilizando cepillos y/o escobillas.

DESINFECCIÓN DEL MIXER Y DE LOS CIRCUITOS ALIMENTICIOS

Al momento de la instalación del aparato y por lo menos semanalmente, o más frecuentemente en función del uso del aparato, de la calidad del agua y de los productos utilizados, es necesario efectuar una cuidadosa desinfección de los mixer y de los conductos de erogación de las bebidas solubles para garantizar la higiene de los productos distribuidos.

Evitar totalmente el uso de chorros de agua para la limpieza.

Las partes que se deben limpiar son:

- cajones de depósito de los polvos, mixer y conducto de erogación de las bebidas solubles;
- tubos y boquillas de erogación;
- tobogán del azúcar;
- vano de erogación.

Para la limpieza de los mixer proceder de la siguiente manera:

- quitar de los mixer los embudos de los polvos, los embudos del agua, las tolvas, los cajones de depósito de los polvos y las paletas de los moto agitadores.

Para desenroscar las paletas es suficiente bloquear con un dedo el disco dentado montado sobre el árbol del moto agitador.

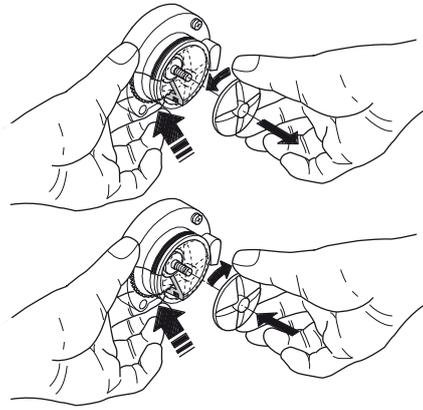


Fig. 7

- lavar todos los componentes con productos detergentes (respetando la dosificación indicada por el fabricante), teniendo cuidado de quitar mecánicamente los residuos y las películas visibles utilizando, si fuera necesario, escobillas y cepillos; La desinfección se efectúa con productos desinfectantes.
- sumergir los componentes durante aproximadamente 20' en un recipiente que contenga la solución desinfectante anteriormente preparada;
- enjuagar y secar cuidadosamente las piezas;
- montar nuevamente las paletas de los mixer;
- montar nuevamente las tolvas y los embudos del agua;
- montar nuevamente los cajones de depósito de los polvos y los embudos de los polvos.

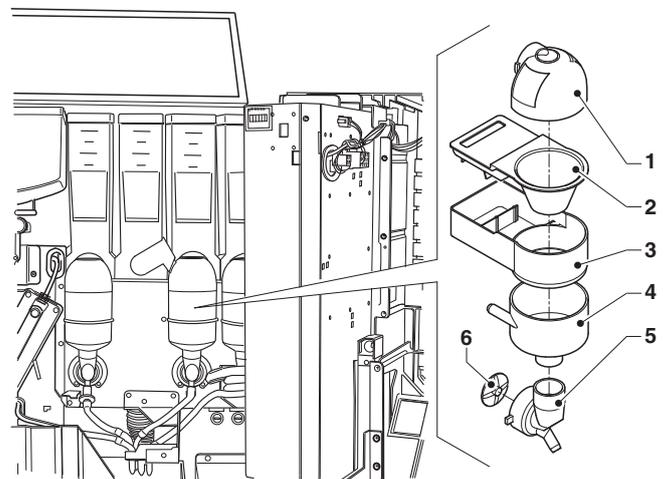


Fig. 8

- 1- Tolva de los polvos
- 2- Embudo de los polvos
- 3- Cajón de depósito de los polvos
- 4- Embudo del agua
- 5- Tolva
- 6- Paleta del agitador

LIMPIEZA DEL TANQUE DE ALIMENTACIÓN HÍDRICA

Para los aparatos que utilizan el tanque de agua (opcional) es necesario efectuar, por lo menos semanalmente la desinfección del tanque con los productos desinfectantes usados para los mixer.

LIMPIEZA SEMANAL DEL GRUPO DE INFUSIÓN

A cada carga, o por lo menos semanalmente, es aconsejable limpiar las partes externas del grupo de infusión de eventuales residuos de polvos utilizando una aspiradora pequeña.

LIMPIEZA DE LAS CUBETAS DE RESIDUOS

Las cubetas de residuos se pueden extraer fácilmente para permitir el rápido vaciado y la limpieza. Las tareas de limpieza de las cubetas de residuos se deben efectuar sin desconectar la máquina de la red eléctrica. Por motivos de seguridad, quitando las cubetas, interruptores especiales quitan la tensión al aparato e indican al software de control la ausencia de la cubeta.

RESIDUOS LÍQUIDOS

Cuando el display del aparato visualiza el mensaje:

Lleno de Residuos

es necesario vaciar la cubeta de residuos líquidos. Para remover la cubeta de residuos líquidos proceder de la siguiente manera:

- Agarrar los costados de la cubeta de residuos líquidos, levantarla levemente y tirar hacia sí mismo desplazándola hacia la derecha para permitir que la cola de la cubeta salga de la zona de la puerta;
- Vaciar la cubeta y lavarla con una solución de detergente neutro.

La introducción de los tarugos, alojados en el interior de la cubeta de residuos líquidos, en sus sedes especiales, impide la extracción de la cubeta con la puerta cerrada.

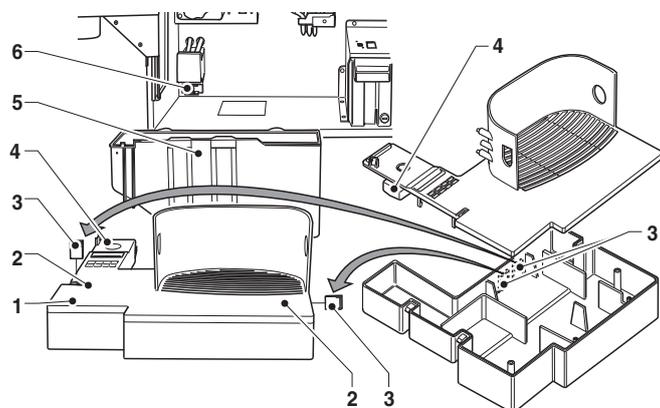


Fig. 9

- 1- Cubeta de residuos líquidos
- 2- Sede de introducción de los tarugos de bloqueo
- 3- Tarugos de bloqueo de la cubeta
- 4- Flotador
- 5- Cubeta de residuos sólidos
- 6- Interruptor de presencia de la cubeta de residuos líquidos

LIMPIEZA DEL BRAZO TRANSLADOR DE VASOS

Periódicamente es necesario limpiar el brazo translador desmontándolo del aparato.

Para el desmontaje destornillar completamente el cerrillo de fijación.

Cuando se lo monta nuevamente tener cuidado de colocar correctamente la arandela distanciadora.

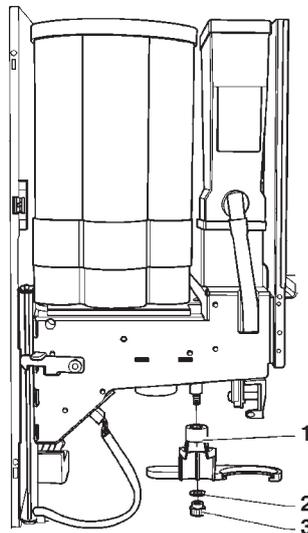


Fig. 10

- 1- Brazo translador
- 2- Arandela distanciadora
- 3- Cerrillo de fijación

LIMPIEZA PERIÓDICA DEL GRUPO CAFÉ

Sólo en el modelo espresso.

A cada carga, o por lo menos semanalmente, se aconseja limpiar las partes externas del grupo café de eventuales residuos de polvo en especial en la zona del embudo del café, de los filtros y de los rascadores.

SENSOR DE LA TAZA

Algunos modelos están equipados con un sensor de la taza que detecta la presencia de objetos interpuestos entre el reflector y el sensor mismo.

Para un correcto funcionamiento es necesario mantener limpio el emisor y el reflector colocado de frente.

LIMPIEZA DE LA CAÍDA DE AZÚCAR

En los modelos donde está prevista la erogación del azúcar directamente en el vaso, es necesario limpiar periódicamente, con agua caliente, el dispositivo de caída de la siguiente manera:

- desenganchar el resorte de retorno;
- levantar la palanca elástica para liberar el perno;
- quitar el perno y el pico de erogación;
- lavar y secar cuidadosamente;
- después de la limpieza montar todo nuevamente siguiendo el orden contrario.

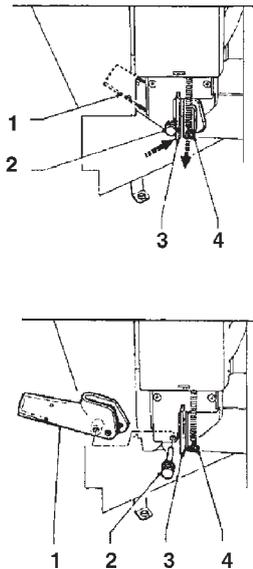


Fig. 11

- 1- Boquilla de erogación de azúcar
- 2- Perno
- 3- Palanca elástica
- 4- Resorte de retorno

SUSPENSIÓN DEL SERVICIO

Si, por cualquier motivo, el aparato tuviera que quedar apagado durante un período superior a las fechas de vencimiento de los productos, es necesario:

- Vaciar completamente el molinillo de la dosis erogando café espresso hasta la señal de vacío (sólo para modelo espresso);
- Vaciar completamente los contenedores y lavarlos cuidadosamente con los productos desinfectantes utilizados para los mixer
- Desinfectar los mixer
- Vaciar las cubetas y/o baldes de recuperación de los residuos
- Vaciar completamente el circuito hidráulico.

Antes de retomar el servicio, se deberán efectuar las tareas de limpieza y desinfección.

INTRODUCCIÓN DE LA CONTRASEÑA CON LA PUERTA CERRADA

La introducción de la contraseña con la puerta cerrada permite efectuar la tarea asociada a la contraseña introducida.

Con las contraseñas a puerta cerrada es posible:

- Efectuar los lavados
 - Efectuar la puesta en cero del contador de residuos
- Para introducir la contraseña con la puerta cerrada proceder de la siguiente manera:
- Presionar y mantener presionada la tecla número A durante dos segundos.
 - El software de gestión requiere la introducción de la contraseña, el teclado asume los valores numéricos indicados en la figura.
- El aparato queda en espera durante algunos segundos la introducción de una contraseña (5 cifras) que permite efectuar la operación asociada a la contraseña introducida.

Dentro del Menú del Técnico es posible definir estas contraseñas.

Por default todas las contraseñas están deshabilitadas.

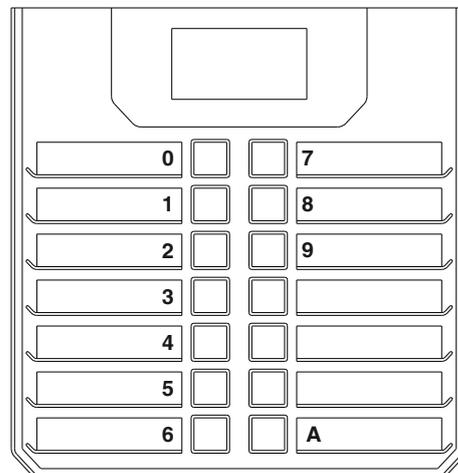


Fig. 12

Capítulo 2 INSTALACIÓN

La instalación y las sucesivas tareas de mantenimiento, deben ser efectuadas con el aparato bajo tensión y por lo tanto efectuadas por personal especializado, capacitado para el uso del aparato e informado sobre los riesgos específicos que comporta dicha condición.

El aparato no es idóneo para instalaciones en exteriores, se lo debe instalar en locales secos, con temperaturas comprendidas entre 2°C y 32°C.

El aparato no puede ser instalado en locales donde se usen chorros de agua para la limpieza.

En el momento de la instalación es necesario efectuar una completa desinfección de los circuitos hidráulicos y de las partes que entran en contacto con los alimentos para eliminar eventuales bacterias que se hubieran formado durante el almacenamiento.

INTERRUPTOR DE LA PUERTA

Abriendo la puerta, un microinterruptor especial quita la tensión a la instalación eléctrica del aparato.

Para dar tensión a la instalación con la puerta abierta, es suficiente introducir la llave especial en la ranura.

Con la puerta abierta, no se tiene accesibilidad a partes bajo tensión. En el interior del aparato quedan bajo tensión sólo partes protegidas con coberturas y evidenciadas con la etiqueta “cortar la tensión antes de quitar la tapa”.

Antes de quitar estas coberturas es necesario desconectar el cable de alimentación de la red.

El cierre de la puerta se puede efectuar solamente después de haber quitado la llave del interruptor de la puerta y haber bajado el panel superior del aparato.

COLOCACIÓN SOBRE MUEBLECITO

El aparato puede ser colocado sobre un mueblecito (opcional).

Con el mueblecito, la descarga de las pastillas de café usadas se efectúa en la bolsa de residuos de café alojada en el mismo mueblecito, por lo tanto es necesario aplicar la tolva de descarga en el grupo de infusión para obtener una correcta expulsión de las pastillas usadas.

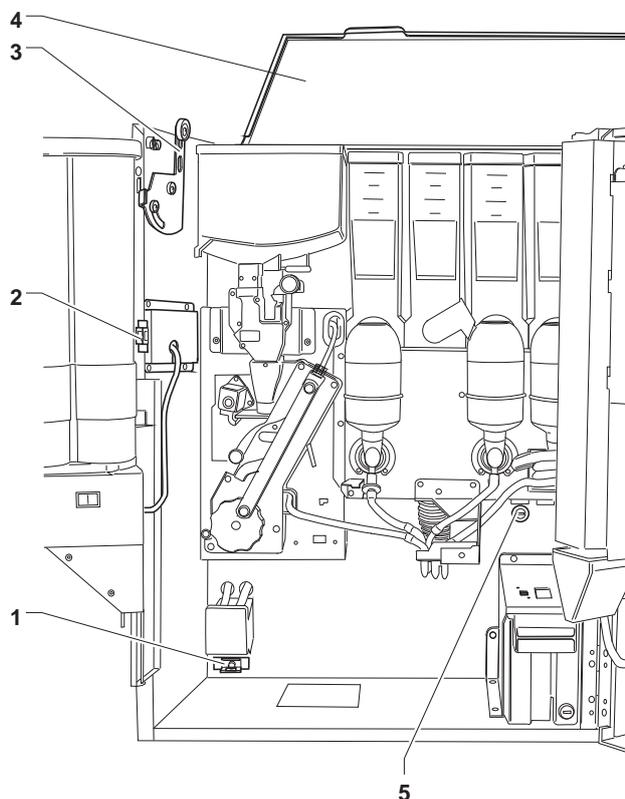


Fig. 13

- 1- Interruptor de la presencia de la cubeta de residuos líquidos
- 2- Interruptor de la puerta
- 3- Dispositivo de control del cierre del panel superior
- 4- Panel superior abrible
- 5- Fusible de la red

DESEMBALAJE DEL DISTRIBUIDOR

Después de haber quitado el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato.

En caso de dudas no utilizar el aparato.

Los materiales de embalaje (bolsas de plástico, polietileno expandido, clavos, etc.) no se deben dejar al alcance de los niños dado que son potenciales fuentes de peligro.

Los materiales de embalaje se deberán desechar en depósitos autorizados confiando la recuperación de los reciclables a empresas especializadas.

¡¡Importante!!

El aparato debe ser colocado de manera tal que la inclinación máxima no supere 2°.

Eventualmente nivelarlo utilizando las patas especiales regulables entregadas con el aparato.

ALIMENTACIÓN HÍDRICA

El distribuidor se alimenta con agua potable; teniendo en cuenta las disposiciones vigentes de donde se instala el aparato.

DESDE LA RED HÍDRICA

Para los aparatos con alimentación desde la red, el aparato se debe conectar a la red de agua potable, teniendo en cuenta las disposiciones vigentes en el país donde se instala el aparato.

La presión de la red debe estar comprendida entre 0.05 y 0.85 MPa (0.5 - 8.5 bar)

Hacer salir agua de la red hídrica hasta que la misma salga limpia y sin trazas de suciedad.

Conectar mediante un tubo adecuado (disponible también como kit) para soportar la presión de la red e idóneo para alimentos (diámetro interno mínimo de 6 mm.) la red hídrica a la unión 3/4" de la electroválvula de entrada del agua.

Se aconseja aplicar un grifo en la red hídrica externamente al aparato en una posición accesible.

Para conectar la máquina a la red hídrica utilizar solamente un set de guarniciones y tubos nuevos.

No utilizar material eventualmente existente.

DISPOSITIVO ANTI-INUNDACIÓN

La electroválvula de entrada del agua está dotada de un dispositivo anti-inundación que permite bloquear mecánicamente la entrada del agua en caso de un mal funcionamiento de la misma electroválvula o del mecanismo de control del nivel del agua.

Para restablecer el funcionamiento normal proceder de la siguiente manera:

- descargar el agua contenida en el tubo de demasiado lleno;
- cerrar el grifo de la red hídrica del lado exterior del aparato;
- aflojar la unión que fija el tubo de alimentación de la electroválvula para descargar la presión residual de la red y ajustarlo nuevamente;
- abrir el grifo y dar tensión eléctrica al aparato.

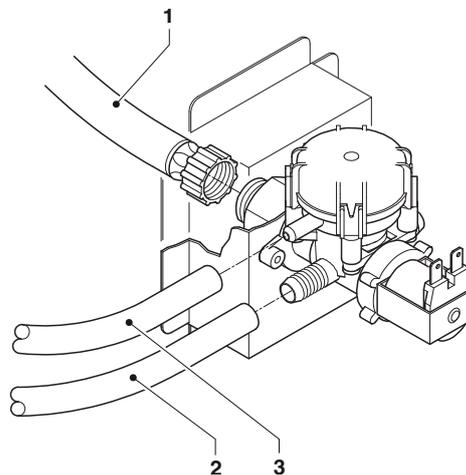


Fig. 14

1- Tubo de entrada 3/4"

2- Tubo de descarga

3- Tubo de demasiado lleno

DESDE TANQUE

Algunos aparatos pueden ser conectados a un tanque (disponible en kit)

Utilizar el kit de auto alimentación específico para el aparato; el kit está completado de instrucciones de montaje y de prueba final que deben ser respetadas escurpulosamente para mantener la seguridad del aparato. Colocar el tanque en un lugar limpio y protegido (mueblecito cerrado), en una posición cómoda para el llenado y la limpieza periódica.

¡¡Importante!!

El uso de kit no homologados por el fabricante no garantiza el respeto de los estándares de seguridad, en especial para las partes bajo tensión.

El fabricante declina toda responsabilidad por el uso de componentes no homologados.

El montaje y las sucesivas operaciones de prueba final, deben ser efectuadas por personal calificado, con conocimientos específicos sobre el funcionamiento del aparato desde el punto de vista de la seguridad eléctrica y de las normas de higiene.

Para los aparatos alimentados desde el tanque es necesario desinfectar y luego llenar el tanque con agua potable.

ABLANDADOR

El aparato se entrega sin ablandador.

En caso de conexión a una red de agua muy dura es necesario montar un ablandador.

Utilizar ablandadores de capacidad adecuada para el uso efectivo del aparato.

En caso de alimentación desde tanque se pueden utilizar los cartuchos filtrantes especiales.

Los cartuchos se deben cambiar periódicamente según la calidad del agua y las indicaciones del fabricante.

Los ablandadores, disponibles también como accesorio; se deben regenerar periódicamente o se los debe cambiar según las indicaciones del fabricante.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato está predispuesto para el funcionamiento eléctrico con una tensión monofásica de 230 V~ y está protegido con un fusible de 15 A.

Para la conexión, asegurarse que los datos de chapa correspondan con los de la red, en especial: que el valor de la tensión de alimentación esté comprendido en los límites recomendados para los puntos de conexión;

Es obligatorio el uso de un interruptor general, conforme con las reglas de instalación vigentes, colocado en una posición accesible, que tenga características idóneas para soportar la carga máxima solicitada y asegure la desconexión completa de la red en condiciones de categoría de sobre tensión III y, por lo tanto, que asegure la protección de los circuitos contra averías de tierra, sobrecargas y cortos circuitos.

El interruptor, el toma corriente y el correspondiente enchufe se deben colocar en una posición accesible.

La seguridad eléctrica del aparato está asegurada solamente cuando el mismo está correctamente conectado a una eficaz instalación de puesta a tierra como lo prevén las normas de seguridad vigentes.

Es necesario verificar este requisito fundamental de seguridad y, en caso de dudas, solicitar un cuidadoso control de la instalación con personal profesionalmente calificado.

El cable de alimentación flexible es de tipo con enchufe no separable. La eventual sustitución del cable de conexión se deberá efectuar sólo por personal calificado utilizando sólo cables flexible tipo H05RN-F o H05VV-F o H07 RN-F con 3x1-1,5 mm² de sección.

Queda prohibido el uso de adaptadores, enchufes múltiples y/o alargues.

El fabricante declina toda responsabilidad por daños causados por el incumplimiento de las precauciones anteriormente citadas.

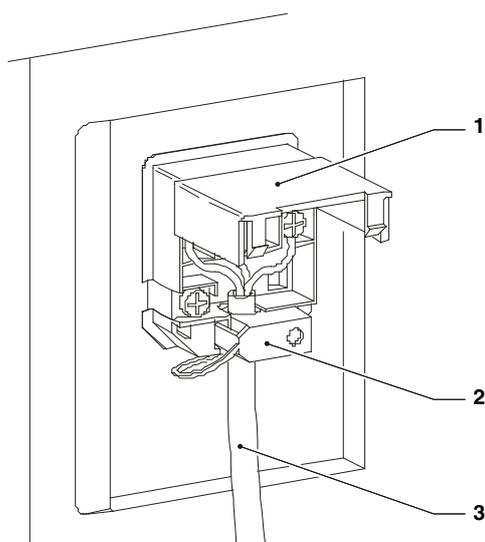


Fig. 15

- 1- Tapa levantara
- 2- Borne de fijación del cable
- 3- Cable de alimentación

MONTAJE DEL SISTEMA DE PAGO

El aparato se vende sin sistema de pago, por lo tanto la responsabilidad de daños al aparato mismo o a cosas y personas que deriven de una instalación errada del sistema de pago serán sólo y exclusivamente de quien ha efectuado la instalación.

Montar el monedero prestando atención, en función del tipo de monedero utilizado, a:

- fijar el monedero sobre el soporte eligiendo los agujeros de fijación más adecuados;
- abrir el soporte del monedero quitando los dos tornillos de fijación;
- aflojar el cerrillo y regular el tobogán de introducción de las monedas en función de la ranura del monedero;
- aflojar los tornillos y regular la palanca de recuperación de las monedas.

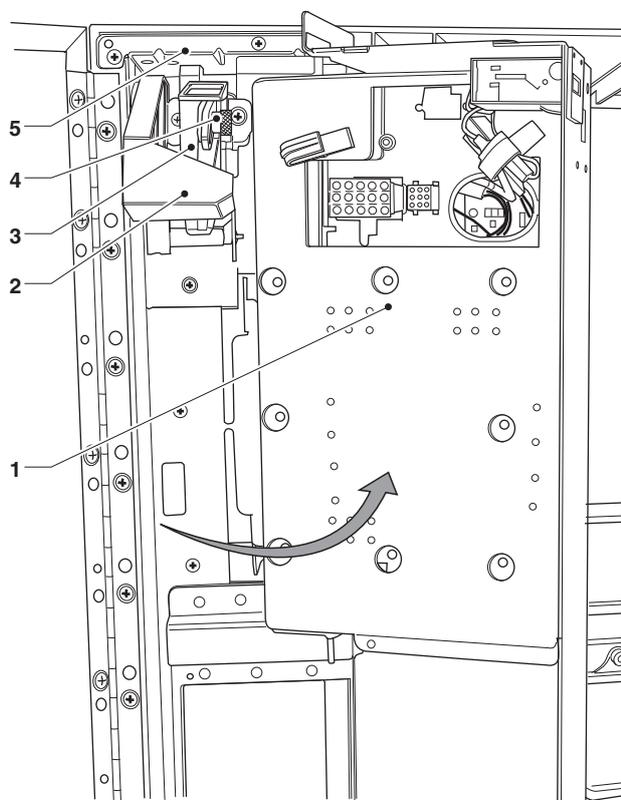


Fig. 16

- 1- Soporte del monedero
- 2- Palanca de recuperación de las monedas
- 3- Tobogán de introducción de monedas
- 4- Cerrillo de regulación del tobogán de introducción de monedas
- 5- Palanca de caída del soporte del monedero

INTRODUCCIÓN DE LAS ETIQUETAS

En el complemento del aparato se entregan las etiquetas de las selecciones; en función de los modelos, algunos pulsadores podrán ser no utilizados (véase la tabla de las dosis de las selecciones).

Introducir las etiquetas en las ranuras en función del layout elegido; consultar la tabla de las dosis de las selecciones entregada como complemento).

En el complemento se encuentran también las etiquetas autoadhesivas que se deben aplicar sobre los contenedores en función de la disposición (véase la tabla de las dosis de las selecciones).

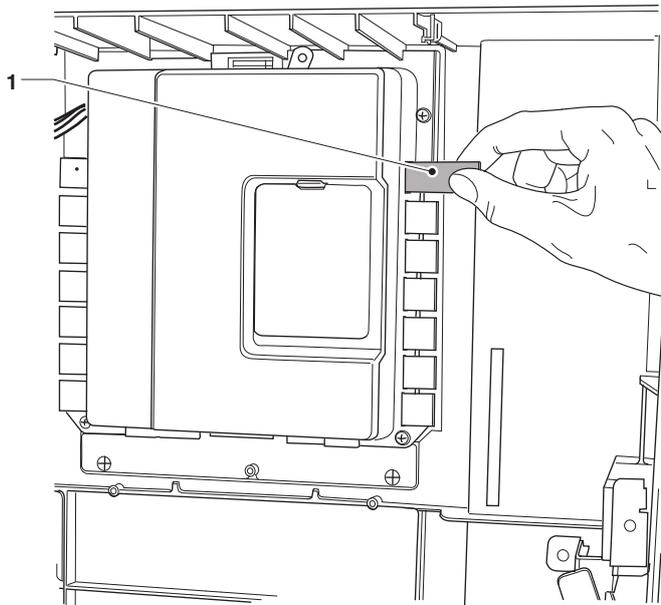


Fig. 17

1- Etiquetas

INSTALACIÓN EN BATERÍA

El sistema de control del aparato está predispuesto para la conexión en batería con otros distribuidores automáticos utilizando los kit especiales.

Esto permite el uso de un único sistema de pago y de conexión remota para varios aparatos.

En caso de instalación en batería el aparato se puede configurar como "Master", o sea tomando el control del segundo aparato o como "Slave" o sea dejando el control al otro aparato.

El kit está complementado de instrucciones de montaje y de prueba final que deben ser seguidas escrupulosamente para mantener las condiciones de seguridad del aparato.

PRIMER ENCENDIDO

Cuando se enciende por primera vez el aparato es necesario efectuar el llenado del circuito hidráulico (instalación).

El procedimiento de instalación es diferente según que el aparato tenga la alimentación hídrica desde el tanque o desde la red.

ALIMENTACIÓN HÍDRICA DESDE LA RED

- Cuando se enciende el aparato se abre automáticamente la electroválvula de la red hasta el llenado del air-break
- Durante todo el tiempo del ciclo el display visualizará

INSTALACIÓN

N.B.: En el caso de falta de agua durante el ciclo de instalación el aparato se bloqueará y quedará en espera que llegue agua.

Si en el circuito hidráulico se forman vacíos de agua importantes, es necesario efectuar el llenado del circuito hidráulico utilizando la función especial "instalación manual"

ALIMENTACIÓN HÍDRICA DESDE TANQUE

- Al encendido del aparato; la bomba de auto alimentación se activa durante 10 segundos
El display visualiza "vacío de agua"
- Entrar en programación en la modalidad "Técnico" y utilizar la función especial "Instalación manual" del menú "Test".
El aparato efectúa el ciclo de instalación.
- Terminado el ciclo de instalación poner en cero la avería "vacío de agua"

Al final del ciclo de instalación en el display se visualiza:

- la versión del software del aparato
- de la tarjeta de la máquina
- el número de las erogaciones efectuadas (total de impulsos si está habilitado desde el menú de programación)

Después de los controles iniciales se enciende el ciclo de calentamiento de la caldera, después de algunos segundos en el display aparece el mensaje para seleccionar la bebida.

PRIMERA DESINFECCIÓN DE LOS MIXER Y DE LOS CIRCUITOS ALIMENTICIOS

Al momento de la instalación del aparato es necesario efectuar una cuidadosa desinfección de los mixer, de los conductos de erogación de las bebidas solubles y del tanque interno para garantizar la higiene de los productos distribuidos.

Evitar absolutamente el uso de chorros de agua para la limpieza.

La desinfección se efectúa con productos desinfectantes.

Efectuar el lavado de los mixer y agregar algunas gotas de solución desinfectante.

Una vez efectuada la desinfección proceder a un abundante enjuague de los mixer para remover todo posible residuo de la solución usada.

Para erogar agua en los mixer utilizar el pulsador "lavado mixer"; eventualmente habilitarlo desde el menú (véase el párrafo correspondiente a los parámetros del distribuidor)

¡Importante!

El aparato está dotado de un sistema de lavado automático de los mixer con el correspondiente circuito hidráulico y del grupo de infusión.

Si el uso del aparato está sujeto a pausas de uso (week ends, etc.) aún inferiores a dos días, se aconseja habilitar (por ejemplo antes del inicio del uso del DA) las funciones de lavado automático.

FUNCIONAMIENTO

FUNCIONAMIENTO EN USO NORMAL

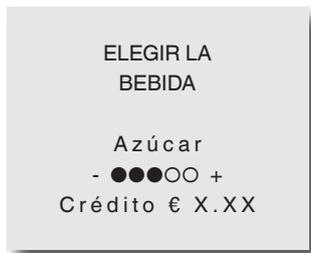
Durante el funcionamiento normal el display visualiza el mensaje destinado al usuario para seleccionar una bebida.



La preselección (por ejemplo Azúcar) puede ser diferente de la segunda del layout y de las elecciones efectuadas durante la programación.

Utilizar, por ejemplo, las teclas "Azúcar -" y "Azúcar +" para regular la cantidad de azúcar en la bebida.

Si el aparato tiene un módulo de pago, introduciendo monedas o un sistema de pago, se visualiza el crédito disponible.

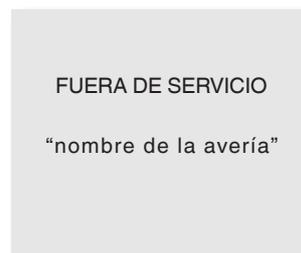


Pidiendo una selección, si el crédito no es suficiente se visualizan en secuencia el precio de la selección, el crédito disponible y el importe residual por introducir.

Durante la erogación, se visualiza la animación que indica el nivel de preparación de la bebida y sólo el led de la selección pedido queda iluminado.



En el caso haya presente una anomalía detectada por el sistema de control será dado un mensaje de error con la indicación del tipo de problema:



Al final de la erogación, durante algunos segundos, en el display se visualiza el mensaje:



CICLO DE EROGACIÓN DEL CAFÉ

Sólo modelo espresso.

Después de cada encendido del aparato el grupo café efectúa una rotación completa, antes de efectuar el ciclo normal, para garantizar el posicionamiento del dispositivo en la posición inicial.

Solicitando una selección de café, durante el funcionamiento del molinillo el grupo gira 180° en modo de llevar la cámara de infusión en posición vertical.

El molinillo funciona hasta llenar la cámara del dosificador de café.

Cuando el dosificador está lleno, la dosis de molido se hace caer en el grupo café.

El café cae en la cámara de infusión (1) dispuesta verticalmente.

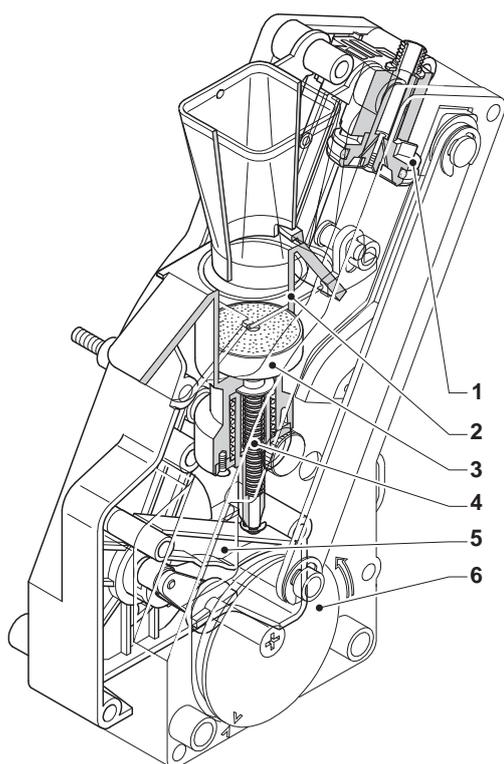


Fig. 18

- 1- Pistón superior
- 2- Cámara de infusión
- 3- Pistón inferior
- 4- Resorte de preinfusión
- 5- Palanca oscilante
- 6- Disco externo (manivela)

La manivela del motorreductor enganchada sobre el disco externo (2) al grupo, gira 180° causando la oscilación de la cámara de infusión y la bajada del pistón superior (3).

Por efecto de la presión de agua el resorte de preinfusión (5) cede y el pistón inferior (4) se baja 4 mm, permitiendo la formación de un colchón de agua que permite el aprovechamiento uniforme de la pastilla de café.

Al final de la erogación, durante una pausa de 3 segundos, el resorte de preinfusión (5) expulsa la capa de agua a través de la 3ª vía de la electroválvula de erogación comprimiendo levemente la pastilla de café usada.

La rotación completa del motorreductor produce el levantamiento de los pistones y de la pastilla a través de la palanca oscilante (6).

Durante el retorno de la cámara de infusión en posición vertical, el rascador colocado en el embudo del café, impide el desplazamiento de la pastilla usada haciéndola caer.

El pistón inferior vuelve al punto muerto superior.

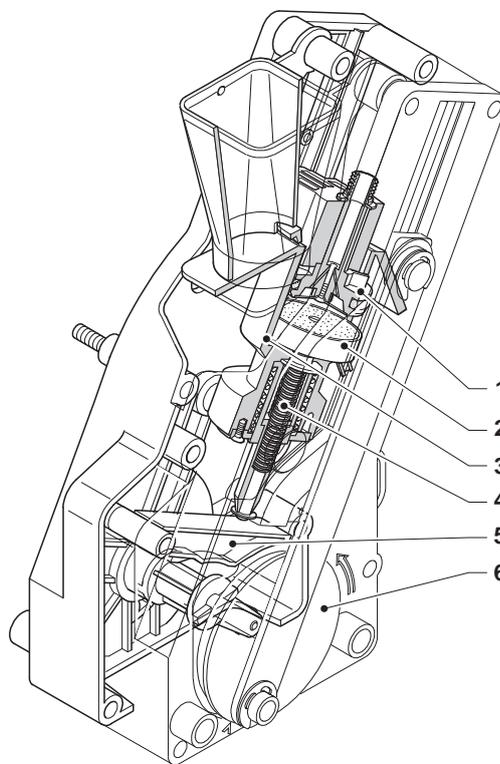


Fig. 19

- 1- Pistón superior
- 2- Pistón inferior
- 3- Cámara de infusión
- 4- Resorte de preinfusión
- 5- Palanca oscilante
- 6- Disco externo (manivela)

CONTROL Y REGULACIÓN DE LAS CALIBRACIONES

Sólo modelo espresso.

Para obtener los mejores resultados en relación al producto utilizado se aconseja controlar:

- La pastilla de café usada (debe estar levemente comprimida y húmeda).
- La granulometría del café molido.
- El gramaje del café molido.
- La temperatura de erogación.
- La dosis de agua.

CALIBRACIONES ESTÁNDAR

El distribuidor se entrega con las siguientes calibraciones:

- temperatura de la caldera espresso 95°C
- La calibración estándar del distribuidor combina todas las selecciones al mismo precio (véase la tabla de las dosis y de las selecciones).

REGULACIÓN DEL VOLUMEN DE LA CÁMARA DE INFUSIÓN

Sólo modelo espresso.

El grupo café puede trabajar con dosis de café comprendidas entre 5,5 y 8,5 gr., posicionando correctamente el pistón superior.

Para variar la posición del pistón es necesario:

- quitar el anillo elástico de su sede;
- alojar el pistón en las ranuras adecuadas:

dosis (en gramos)	muescas del pistón
desde 5,5 hasta 7,5	muescas menos profundas
desde 6,5 hasta 8,5	muescas más profundas

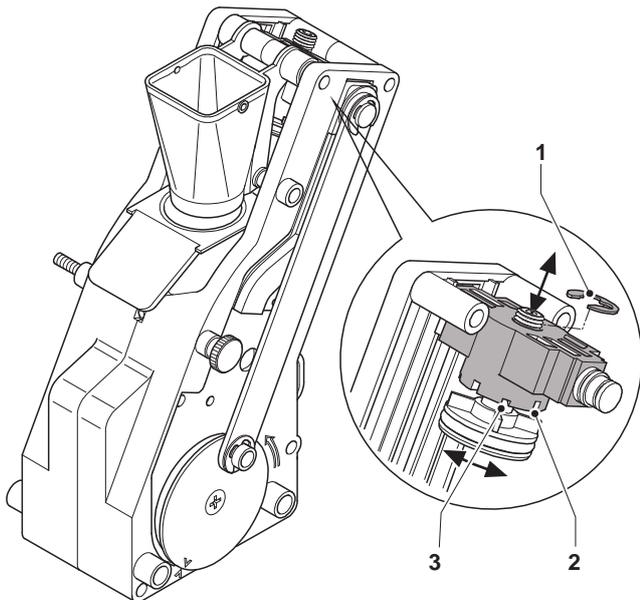


Fig. 20

- 1- Anillo elástico
- 2- Muescas más profundas
- 3- Muescas menos profundas

REGULACIÓN DEL MOLIDO

Sólo modelo espresso.

En caso se deba cambiar el grado de molido accionar oportunamente la manopla especial del molinillo:

para obtener un molido	rotación de la manopla
grueso	antihorario (alejamiento de las muelas)
fino *	horario (acercamiento de las muelas)

* Cuanto más fino es el grado de molido, más largo resultará el tiempo de erogación del café espresso y viceversa.

Se aconseja efectuar la variación del grado de molido con el motor del molinillo de café en funcionamiento.

NB: después de haber cambiado el grado de molido, es necesario efectuar por lo menos 2 selecciones para controlar con seguridad la nueva granulometría del molido.

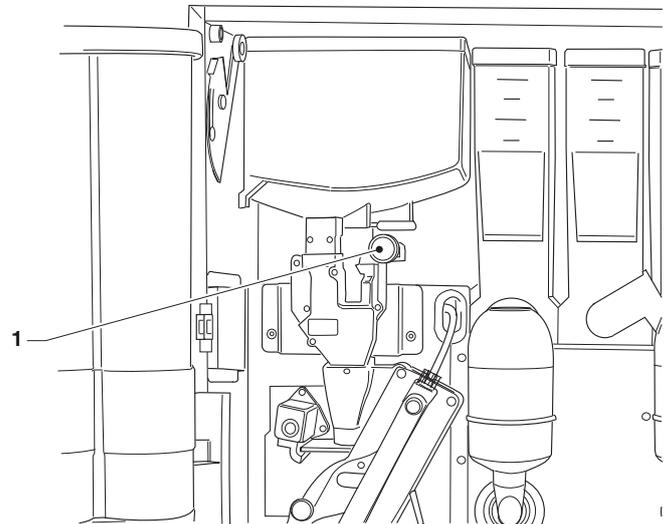


Fig. 21

- 1- Manopla de regulación del molinillo

REGULACIÓN DEL GRAMAJE DEL CAFÉ

Sólo modelo espresso.

La palanca de regulación de la dosis puede ser colocada en una de las 10 marcas de referencia teniendo presente que:

- levantando la palanca la dosis aumenta;
- bajando la palanca la dosis disminuye;
- cada marca cambia la dosis de aprox. 0,35 gr.

Para retirar la dosis es suficiente quitar el grupo café y utilizar la función especial del menú "test" en modalidad "técnico" (véase el párrafo correspondiente).

¡¡¡Importante!!!

La dosis que se obtiene está indicativamente comprendida entre 6 y 9,5 gr; variando el grado de molido, se obtienen pequeñas variaciones de la dosis.

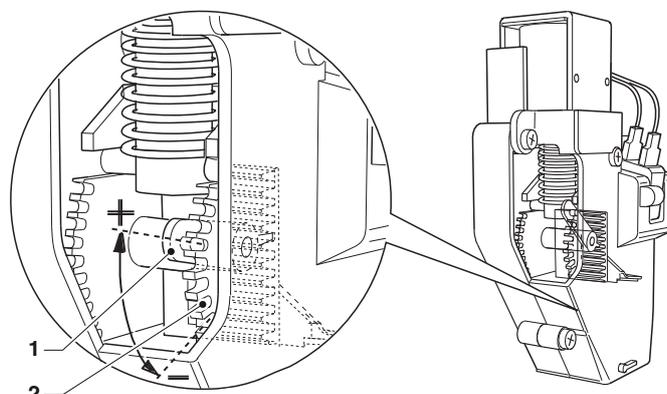


Fig. 22

- 1- Palanca de regulación de la dosis
- 2- Muesca de referencia

Notas sobre la Programación

La electrónica de control del aparato permite utilizar o no muchas funciones.

En el programa del aparato se describen todas las funciones previstas, comprendidas las que por la configuración específica del modelo (lay out), no se utilizan.

Como complemento del aparato se entregan:

- Lay out de las selecciones en el cual se encuentran indicadas las selecciones previstas para el modelo específico;
- Diagrama de flujo de los menús de programación.

A continuación una breve explicación de las principales funciones útiles para gestionar de la mejor manera posible el funcionamiento del aparato, no necesariamente en el orden en el cual se visualizan en los menús.

La versión del software se puede actualizar utilizando los sistemas adecuados (PC, UpKey etc.)

Los mensajes del display que visualizan la operación en curso son fijos mientras la eventual acción requerida por el usuario es intermitentemente.

El aparato se puede encontrar en tres diferentes modalidades.

Según la condición en la cual se encuentra, los pulsadores del teclado asumen diferentes funciones.

Uso NORMAL

- Encendido del aparato (cierre de la puerta) con ejecución de los controles previstos.
- Operaciones que se pueden efectuar con la puerta cerrada.
- Erogación de selecciones y mensajes al usuario.

MENÚ DEL CARGADOR

- Registro de las estadísticas y ejecución de controles simples sobre el funcionamiento y sobre las erogaciones.

MENÚ DEL TÉCNICO

- Programación de las configuraciones y de las prestaciones del aparato, articuladas en dos niveles.

ENCENDIDO

Cada vez que se da tensión al aparato:

- se visualiza la versión software del aparato
- se visualiza el número de las erogaciones efectuadas (total de impulsos)
- Se enciende el ciclo de calentamiento de la caldera y el aparato visualiza el mensaje para solicitar una bebida.

FUNCIONAMIENTO EN USO NORMAL

Durante el funcionamiento normal el display visualiza el mensaje destinado al usuario solicitando seleccionar la bebida.



La preselección (por ejemplo Azúcar) puede ser diferente de acuerdo con el layout y con las elecciones efectuadas durante la programación.

Utilizar, por ejemplo, las teclas "Azúcar -" y "Azúcar +" para regular la cantidad de azúcar en la bebida.

Si el aparato tiene un módulo de pago, introduciendo monedas o un sistema de pago, se visualiza el crédito disponible



Solicitando una selección, si el crédito no es suficiente se visualizan en secuencia el precio de la selección, el crédito disponible y el importe residual que se debe introducir.

Durante la erogación, se visualiza la animación que indica el nivel de preparación de la bebida y sólo el led de la selección solicitada permanece iluminado



En el caso que haya una anomalía detectada por el sistema de control se dará un mensaje de error con la indicación del tipo de problema:



Al final de la erogación, durante algunos segundos, en el display se visualiza el mensaje:



NAVEGACIÓN

ENTRADA EN PROGRAMACIÓN

Para poder acceder a los menús de programación:

- Abrir la puerta del aparato
- Abrir la puerta colocada en el interior de la puerta
- Encender el aparato (con la puerta abierta) actuando sobre el interruptor de la puerta.
- Presionar el pulsador de "programación"

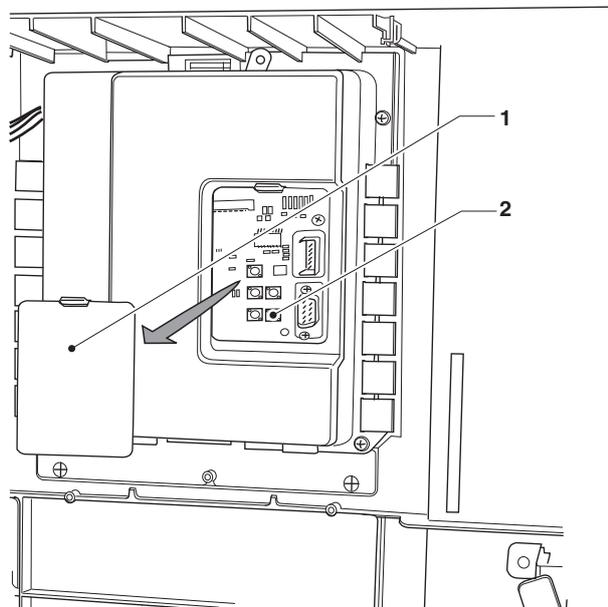


Fig. 23

- 1- Puerta
- 2- Pulsador de "PROGRAMACIÓN"

El aparato entra en el "menú del cargador", utilizar la tecla ← para pasar del "menú cargador" al "menú del técnico" y viceversa.

La interacción entre el sistema y el operador se efectúa a través de:

DISPLAY

Display gráfico de 8 renglones en los cuales se visualizan los mensajes al usuario o las funciones de los menús.

Los menús de programación se representan de la siguiente manera:

```

Ítem de menú
Ítem de menú seleccionado
Ítem de menú
Ítem de menú
Ítem de menú
Ítem de menú
TEC > 2.1
  
```

Ítem de menú seleccionado

El ítem de menú en el cual se encuentra colocado el cursor

TEC> 2.1

Indica la información sobre en cual de los menús se está trabajando (Cargador o Técnico) seguido de la posición numérica de la función sobre la cual el cursor se encuentra posicionado (por ej. 2.1)

TECLADO

Con el aparato en modalidad "Cargador" o "Técnico" el teclado de selección asume las funciones:

TECLAS DE RECORRIDO ↓ Y ↑ :

Permiten recorrer los ítems de menú (funciones).

En el interior de las funciones se puede variar, donde se lo requiera, el estado lógico de un dato (ON/OFF) o introducir/modificar valores alfanuméricos.

TECLA DE CONFIRMACIÓN ←:

Permite pasar de un menú a un submenú o confirmar el dato presente en el display.

TECLA DE SALIDA ↶:

Permite volver de un submenú al menú de nivel superior, o anular la función.

Permite además pasar de la modalidad "Técnico" a la modalidad "Cargador" y viceversa.

VALORES NUMÉRICOS DE LAS TECLAS

Cuando el software de control pide la introducción de la contraseña el teclado asume los valores numéricos indicados en la figura.

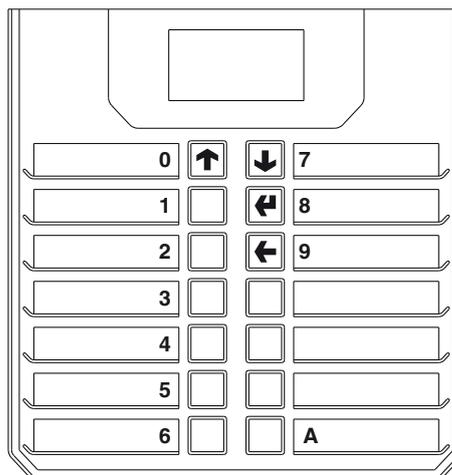


Fig. 24

PULSADORES EN EL INTERIOR DE LA PUERTA

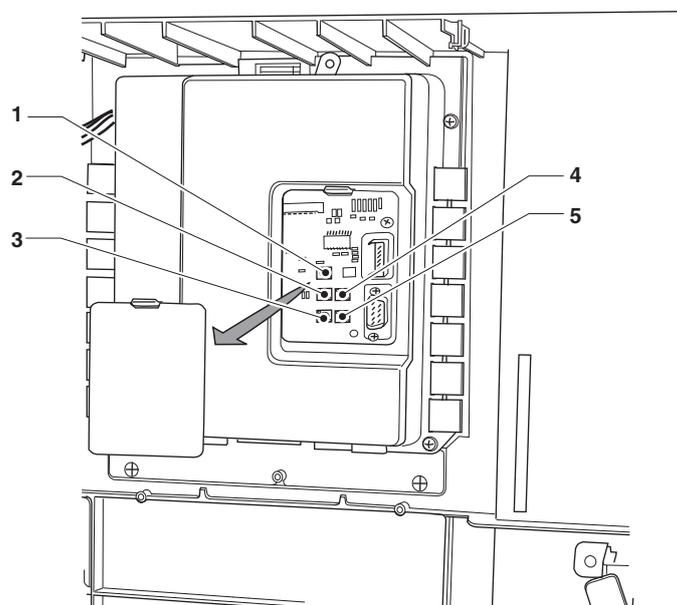


Fig. 25

- 1- Pulsador 1 con función programable
- 2- Pulsador 2 con función programable
- 3- Pulsador 3 con función programable
- 4- Pulsador "LAVADOS"
- 5- Pulsador "PROGRAMACIÓN"

MENÚ DEL CARGADOR

Apretando una vez el pulsador de programación colocado en el interior de la puerta el aparato se pone en modalidad “menú del cargador”.

En el display se visualiza el primer ítem del menú “Cargador” con una serie de operaciones disponibles.

En el último renglón se visualiza el menú y el número que permiten individualizar en que nivel nos encontramos colocados.

Con la tecla de confirmación  se accede al menú.

Con la tecla de salida  se vuelve al menú anterior.

Con las teclas  y  se recorren los ítems de menú:

ESTADÍSTICAS

Todos los datos relativos al funcionamiento del aparato se memorizan ya sea en contadores totales como en contadores relativos que se pueden poner en cero sin perder los datos totales.

IMPRESIÓN DE LAS ESTADÍSTICAS GENERALES Y

RELATIVAS

Esta función permite la impresión (total o parcial) de los datos memorizados relativos al funcionamiento del aparato.

Conectando una impresora serial RS232 con Baud rate 9600, 8 bit de dato, ninguna paridad, 1 bit de stop al puerto serial colocado sobre la tarjeta de los pulsadores es posible imprimir todas las estadísticas, o sea:

ESTADÍSTICAS GENERALES

- contador por selección;
- contador por fajas;
- contador de descuentos;
- contador de averías;
- datos del monedero.

ESTADÍSTICAS RELATIVAS

- contador por selección;
- contador por fajas;
- contador de descuentos;
- contador de averías;
- datos del monedero.

La impresión de las estadísticas puede ser efectuada en modo relativo o total.

Para conectar la impresora actuar de la siguiente manera:

- presionar la tecla confirma  se visualiza el pedido de confirmación “¿Confirma?”;
- conectar la impresora antes de confirmar;
- presionando la tecla de confirmación  la impresión iniciará.

VISUALIZACIÓN DE LAS ESTADÍSTICAS

La función permite visualizar en secuencia los mismos datos que se pueden obtener con la impresión de las estadísticas.

Apretar la tecla de confirmación  para visualizar en secuencia los datos de los:

Contadores totales

- 1 - contador por selección;
- 2 - contador por fajas;
- 3 - contador de descuentos;
- 4 - contador de averías;
- 5 - datos del monedero.

Contadores relativos

- 1 - contador por selección;
- 2 - contador por fajas;
- 3 - contador de descuentos;
- 4 - contador de averías;
- 5 - datos del monedero.

PUESTA EN CERO DE LAS ESTADÍSTICAS

Las estadísticas se pueden poner en cero de modo global (todos los tipos de datos) o de modo selectivo.

Presionando la tecla de confirmación  se visualiza el pedido de confirmación “¿Confirma?” intermitente.

Presionando la tecla de confirmación  se visualiza durante algunos segundos el mensaje “Ejecución” y las estadísticas se ponen en cero.

PRECISO INDIVIDUALES

El aparato puede gestionar hasta 4 precios diferentes por cada selección que se pueden activar en función de la faja horaria configurada (estándar o promocional) y/o del sistema de pago utilizado.

Con esta función es posible cambiar el precio de venta de cada selección, seleccionando entre las fajas de precio disponible.

GESTIÓN DE LOS TUBOS DE DEVOLUCIÓN DEL RESTO

Esta función está activa sólo si el sistema de pago configurado permite efectuar esta operación.

Entrando en la función se pueden cargar o vaciar manualmente los tubos del resto.

Confirmando la carga, en el display aparece "Crédito : —" que es el valor del dinero en los tubos disponible para ser devuelto; introduciendo en el convalidador la moneda deseada el display incrementa el valor del dinero en los tubos disponible para ser devuelto. Confirmando la descarga de los tubos, es posible establecer sobre cual de los tubos intervenir. A cada presión de la tecla de confirmación , se expulsa una moneda del tubo activo.

TEMPERATURAS DE LA CALDERA

Con esta función es posible visualizar la temperatura detectada en las calderas presentes.

TEST

Con esta función es posible obtener, con la puerta abierta sin introducir el importe, para cada selección la erogación de:

- selección completa
- sólo agua
- sólo polvo
- sin accesorios (vaso, azúcar y paleta)
- sólo accesorios

N.B. Para las selecciones a base de café espresso, con las erogaciones parciales de polvos y agua se erogan sólo las adiciones; si la selección no prevé adiciones el display visualiza "Sel. Deshabilitada."

EVADTS

El protocolo de comunicación EVA DTS (European Vending Association Data Transfer System) permite la comunicación entre el aparato y el terminal de transferencia de datos:

CONEXIÓN

Activando esta función, el aparato se pone en espera de la conexión con un dispositivo para la adquisición de estadísticas EVADTS.

PUESTA EN CERO PARCIAL

Con esta función se pone en cero el contador que gestiona las prealarmas "de producto en agotamiento" de un sólo producto.

Presionar la tecla  para poner en cero.

DESCARGA EN USB

Con esta función se guardan las estadísticas EVADTS en una llave USB

Presionar la tecla  para confirmar.

MENÚ DEL TÉCNICO

A continuación detallamos una breve explicación de las principales funciones software para gestionar de la mejor manera posible el funcionamiento del aparato, agrupadas por lógica de uso y no necesariamente en el orden en el cual se las visualiza en los menús.

La versión del software se puede actualizar utilizando los sistemas adecuados (PC, UpKey, etc...).

Para obtener mayores informaciones y explicaciones detalladas remitirse a la tabla de dosis entregada con el aparato, tomando como referencia la versión del software de la máquina.

Apretando la tecla **←** desde el modo "Cargador" el aparato se predispone en modalidad "menú Técnico".

En el display se visualiza el primer ítem del menú "Técnico" con la serie de operaciones disponibles.

En el último renglón se visualiza el menú y el número que permiten individualizar en que nivel no encontramos posicionados.

- Con la tecla de confirmación **↵** se accede al menú.
- Con la tecla de salida **←** se vuelve al menú anterior.
- Con las teclas **↑** y **↓** se recorren los ítems de menú.

Note:

Para volver a la modalidad del Cargador, de una función cualquiera de primer nivel presionar la tecla **←**.

SISTEMAS DE PAGO

CONVALIDADOR

RESTO INMEDIATO

Normalmente el importe correspondiente a una selección se cobra después que el aparato envía la señal de "Selección efectuada".

Habilitando esta función, deshabilitada por default, la señal de cobro se envía al inicio de la erogación.

La configuración de este parámetro es obligatoria.

POSICIÓN DEL PUNTO DECIMAL

Apretando la tecla de confirmación **↵** se visualiza la posición del punto decimal, o sea:

- 0 punto decimal deshabilitado
- 1 XXX.X (una cifra decimal después del punto)
- 2 XX.XX (dos cifras decimales después del punto)
- 3 X.XXX (tres cifras decimales después del punto)

Apretando la tecla de confirmación **↵**, estos valores titilan y se los puede modificar.

TIEMPO DE RESERVA

Para el pago en efectivo permite configurar durante cuanto tiempo la máquina visualizará el crédito residual que se debe introducir para erogar la selección (default 7 segundos)

ASOCIACIÓN LÍNEA/VALOR

Cuando el display está posicionado sobre la función "ASOC. LÍNEA-VALOR" (programación de las líneas) del menú "programación" es posible variar el valor de las 6 líneas de monedas, de A a F, del convalidador.

PROGRAMACIÓN DEL COBRO (OVERPAY)

Es posible decidir si:

- cobrar el eventual crédito excedente del importe de la selección después de un cierto tiempo expresado en segundos (parámetro "cancelado 000")
- dejar el eventual crédito excedente del importe de la selección a disposición para una selección sucesiva (parámetro "mantenido")

EXECUTIVE

VERSIÓN DEL MONEDERO

Para el sistema Executive es necesario elegir entre los sistemas de pago previstos, que son:

- Estándar
- Price holding
- UKEY (Price holding price display)

RESTO INMEDIATO

Normalmente el importe correspondiente a una selección se cobra después que el aparato envía la señal de "Selección efectuada".

Habilitando esta función, deshabilitada por default, la señal de cobro se envía al inicio de la erogación.

La configuración de este parámetro es obligatoria.

TIEMPO DE RESERVA

Para el pago en efectivo permite configurar durante cuanto tiempo la máquina visualizará el crédito residual que se debe introducir para erogar la selección (default 7 segundos)

BDV

Los menús del protocolo BDV permiten definir las siguientes funciones.

RESTO INMEDIATO

Normalmente el importe correspondiente a una selección se cobra después que el aparato ha enviado la señal de "Selección efectuada".

Habilitando esta función, deshabilitada por default, la señal de cobro se envía al inicio de la erogación. La configuración de este parámetro es obligatoria.

TIEMPO DE RESERVA

Para el pago en efectivo permite configurar durante cuanto tiempo la máquina visualizará el crédito residual que se debe introducir para erogar la selección (default 7 segundos).

TIPO DE EROGACIÓN

Permite configurar el modo de funcionamiento para erogación múltiple o individual. Con la erogación múltiple, el resto no se devuelve automáticamente al final de una erogación efectuada, sino que el crédito queda a disposición para otras erogaciones. Presionando el pulsador de devolución de monedas, el crédito restante será devuelto si su valor es inferior al valor del resto máximo.

DEVOLUCIÓN DEL CRÉDITO (PALANCA ESCROW)

Permite habilitar/deshabilitar la devolución del crédito (presionando la tecla de devolución del resto) si no han sido efectuadas erogaciones.

Si está habilitada, esta función permite la devolución de las monedas aunque la primera erogación no haya sido efectuada.

Pero si por algún motivo alguna de las erogaciones ha fracasado, si se lo requiere, el resto será pagado.

CRÉDITO MÁXIMO

Esta función permite definir el crédito máximo por monedas introducidas que se acepta.

RESTO MÁXIMO

Es posible configurar un límite al importe total del resto que el monedero pagará cuando se presione el pulsador de devolución del resto o después de una erogación individual.

El eventual crédito excedente del importe programado con esta función será cobrado.

MONEDAS ACEPTADAS

Es posible definir cuales entre las monedas reconocidas por el convalidador se deben aceptar.

Para la correspondencia moneda/valor es necesario controlar en el monedero la etiqueta donde se muestra la posición de las monedas.

MONEDAS DE RESTO ACEPTADAS

Permite programar el rechazo de una moneda en condición de "importe exacto".

Para la correspondencia moneda/valor es necesario controlar en el monedero la etiqueta donde se muestra la posición de las monedas.

ECUACIÓN VUELTO EXACTO

Este dato define la combinación de tubos vacíos que pone el monedero en la condición de "importe exacto". Las posibles combinaciones de vacío de los tubos se indican a continuación.

Por motivos de simplicidad la combinación se describe con referencia a los tubos A, B y C, donde el tubo A recibe las monedas de menor valor y el tubo C las monedas de mayor valor.

0	=	A o (B y C)
1	=	A y B y C
2	=	sólo A y B
3	=	A y (B o C)
4	=	sólo A
5	=	sólo A o B (default)
6	=	A o B o C
7	=	sólo A o B
8	=	sólo A o C
9	=	sólo B y C
10	=	sólo B
11	=	sólo B o C
12	=	sólo C

PULSADORES DE DISTRIBUCIÓN

Esta función permite habilitar o no los pulsadores presentes en el monedero para descargar las monedas presentes en los tubos de devolución del resto.

UNIDAD C.P.C.

Comunica al monedero si las periféricas han sido instaladas o quitadas de la conexión serial (periféricas tipo C.P.C. - la unidad de verificación de default está siempre habilitada).

DEVOLUCIÓN DEL RESTO EXACTO (NIVEL MÍNIMO DE LOS TUBOS)

Permite anticipar el aviso al usuario de "Introducir dinero contado", agregando un número de monedas entre 0 y 15 al número de monedas programado para determinar el estado lleno de los tubos.

VENTA LIBRE VMC

La mayor parte de los sistemas de pago con protocolo BDV gestiona la función de venta libre.

Sin embargo, existen sistemas de pago que no prevén esta función.

En este caso, teniendo que erogar selecciones gratuitamente, es necesario habilitar la venta libre VMC (vending machine control, habilitada por default) y configurar en cero el precio de las selecciones.

MDB

Los menús del protocolo MDB permiten definir las siguientes funciones.

RESTO INMEDIATO

Normalmente el importe correspondiente a una selección se cobra después que el aparato envía la señal de "Selección efectuada".

Habilitando esta función, deshabilitada por default, la señal de cobro se envía al inicio de la erogación. La configuración de este parámetro es obligatoria.

POSICIÓN DEL PUNTO DECIMAL

Apretando la tecla de confirmación  se visualiza la posición del punto decimal o sea:

- 0 punto decimal deshabilitado
- 1 XXX.X (una cifra decimal después del punto)
- 2 XX.XX (dos cifras decimales después del punto)
- 3 X.XXX (tres cifras decimales después del punto)

Apretando la tecla de confirmación , estos valores titilan y se los puede modificar.

La configuración de este parámetro es obligatoria.

TIEMPO DE RESERVA

Configurar durante cuanto tiempo la máquina visualiza el crédito residual que se debe introducir para erogar la selección (default 7 segundos)

TIPO DE EROGACIÓN

Permite configurar el modo de funcionamiento para erogación múltiple o individual. Con la erogación múltiple, el resto no se devuelve automáticamente al final de una erogación efectuada, pero el crédito queda a disposición para otras erogaciones. Presionando el pulsador de devolución de monedas (si la función está habilitada), el crédito restante será devuelto hasta el valor máximo del resto máximo.

OBLIGACIÓN DE COMPRA (OBLIGATION TO BUY)

Permite habilitar/deshabilitar el funcionamiento del pulsador de devolución de monedas antes de la erogación de un producto.

- ON: el resto se devuelve después de haber efectuado la selección de un producto;
- OFF: el resto se devuelve inmediatamente cuando se presiona la tecla de devolución de monedas (el aparato funciona como cambia monedas).

CRÉDITO MÁXIMO

Esta función permite definir el crédito máximo para monedas introducidas que se acepta.

RESTO MÁXIMO

Es posible configurar un límite al importe total del resto que el monedero pagará cuando se presione el pulsador de devolución del resto o después de una erogación individual.

El eventual crédito excedente del importe programado con esta función será cobrado.

MONEDAS ACEPTADAS

Es posible definir cuales entre las monedas reconocidas por el convalidador deben ser aceptadas cuando los tubos de devolución del resto están llenos.

Para la correspondencia moneda/valor es necesario controlar la configuración del monedero.

MONEDAS DEVUELTAS

Es posible definir cuales entre las monedas disponibles en los tubos se deben usar para dar el resto. Este parámetro está activo sólo con monederos que no gestionan automáticamente la elección del tubo que se debe utilizar (Auto changer payout).

Para la correspondencia moneda/valor es necesario controlar la configuración del monedero.

BILLETES ACEPTADOS

Es posible definir cuales entre los billetes reconocidos por el lector se deben aceptar.

Para la correspondencia billete/valor es necesario controlar la configuración del lector.

MONEDAS ACEPTADAS CON RESTO EXACTO

Es posible definir cuales entre las monedas reconocidas por el convalidador deben ser aceptadas cuando la máquina se encuentra en condición de "importe exacto". Para la correspondencia moneda/valor es necesario controlar la configuración del monedero.

BILLETES ACEPTADOS CON RESTO EXACTO

Es posible definir cuales entre los billetes reconocidos por el lector deben ser aceptados cuando la máquina se encuentra en condición de "importe exacto".

Para la correspondencia billete/valor es necesario controlar la configuración del lector.

ESCONDER EL CRÉDITO DE LA LLAVE (CASHLESS PRIVATE)

Para tutelar la privacidad de los usuarios esta función permite visualizar la frase "-----" en el display en cambio del crédito presente en el sistema cashless.

CRÉDITO RESIDUAL

Es posible decidir si cobrar después de un cierto tiempo (cancelado después) o dejar a disposición del usuario el eventual crédito (mantenido) excedente del importe de la selección.

MANDO CASH-SALE

La función permite que resulte que las transacciones efectuadas en efectivo hayan sido efectuadas a través de un sistema cashless.

Los valores disponibles son:

- **0** funcionamiento estándar: las transacciones en efectivo se registran como tales;
- **1** envío forzado a cashless 1: las transacciones en efectivo se registran como transacciones efectuadas por el primer sistema cashless;
- **2** envío forzado a cashless 2: las transacciones en efectivo se registran como transacciones efectuadas por el segundo sistema cashless.

DISPOSITIVO PARALELO

Con esta función es posible habilitar la presencia de un convalidador o de un lector de billetes paralelo con el cual recargar las llaves.

ECUACIÓN DE RESTO EXACTO

Permite elegir entre 15 algoritmos de control diferentes para hacer de modo que la máquina pueda dar el resto al final de la selección.

Cada algoritmo verifica una serie de condiciones, como por ejemplo, la cantidad de monedas en los tubos o el estado (vacío o lleno) de los tubos que el monedero utilizará para dar el resto.

Si una de estas condiciones no se cumple el aparato no podrá devolver el resto: en este caso el display visualiza el mensaje "No da resto".

CRÉDITO MÁXIMO LLAVE CASHLESS

Esta función permite configurar el crédito máximo que puede tener una llave/tarjeta cashless para poder ser aceptada por el sistema. Si la llave tiene un valor superior, será rechazada.

El valor configurado debe ser siempre mayor o igual al valor configurado en la función "Revalue Máximo cash"; en el caso que sea modificado y resulte ser menor, será automáticamente configurado al mismo valor del "Revalue Máximo cash".

RECARGA MÁXIMA LLAVE CASHLESS

La función permite configurar el crédito máximo que se puede cargar en un sistema a llave o tarjeta.

NIVEL MÍNIMO EN LOS TUBOS

Permite configurar el número de monedas entre 0 y 15 para determinar el estado lleno de los tubos y el aviso al usuario "introducir el importe exacto".

FUNCIÓN LECTOR DE BILLETES (BILL REVALUE)

Esta función permite habilitar el lector de billetes exclusivamente para recargar el crédito en el sistema cashless (llave o tarjeta).

ACEPTACIÓN DE CRÉDITO INDEFINIDO (UNDEFINED CREDIT CASH)

Esta función permite aceptar o no sistemas de pago cashless (llave o tarjeta) en el caso que el crédito del sistema cashless no este definido.

GRUPOS DE USUARIOS (USER GROUPS)

La función permite asociar una lista de precios (lista 1, lista 2 y lista 3) a grupos de usuarios (de 1 a 5).

Por default todos los grupos de usuarios están asociados a la lista.

FUNCIONES COMUNES

TIPO DE MONEDERO

Para el sistema Executive es necesario elegir entre los sistemas de pago previstos, que son:

- Estándar
- Price holding
- UKEY (Price holding price display)

RESTO INMEDIATO

Normalmente el importe correspondiente a una selección se cobra después que el aparato envía la señal de "Selección efectuada".

Habilitando esta función, deshabilitada por default, la señal de cobro se envía al inicio de la erogación.

TIEMPO DE RESERVA

Para el pago en efectivo permite configurar durante cuanto tiempo la máquina visualizará el crédito residual que se debe introducir para erogar la selección (default 7 segundos).

PUNTO DECIMAL

Apretando la tecla de confirmación  se visualiza la posición del punto decimal, o sea:

- 0 punto decimal deshabilitado
- 1 XXX.X (una cifra decimal después del punto)
- 2 XX.XX (dos cifras decimales después del punto)
- 3 X.XXX (tres cifras decimales después del punto)

Apretando la tecla de confirmación , estos valores titilan y se los puede modificar.

PRECIOS

Para cada selección es posible configurar cuatro precios diferentes que entran en funcionamiento según las fajas horarias, si están configuradas.

Los precios pueden ser, para cada una de las 4 fajas horarias, programados (de 0 a 65.535) ya sea en modo global (precio igual para todas las selecciones) como para selección individual.

Teniendo que vender la mayor parte de los productos al mismo precio, será conveniente programar el precio en modo global y cambiar el precio a las selecciones con precio de venta diferente.

FAJAS HORARIAS

Están previstas cuatro fajas horarias programables para la venta de productos a precios diferentes.

Las fajas horarias se pueden programar por hora (de 00 a 23) y por minutos (de 00 a 59) de inicio y de fin.

Si los valores de inicio y de fin de la faja son iguales a 00.00 la faja está deshabilitada.

El horario de referencia lo da un reloj interno programable por:

día/mes/año día de la semana 1-7

y sucesivamente

hora/minutos/segundos.

GRUPOS DE USUARIOS

La función permite asociar una lista de precios (lista 1, lista 2 y lista 3) a grupos de usuarios (de 1 a 5).

Por default todos los grupos de usuarios están asociados a la lista 1.

SELECCIONES

DOSIS DE AGUA

Para cada tecla de selección es posible configurar la dosis de agua expresada en impulsos del contador volumétrico para cada producto que compone la selección misma; en el display se visualiza el nombre de la selección sobre la cual se está actuando.

MIXER

TIEMPO DE AGITADO

Para cada tecla de selección es posible configurar la duración del agitado para cada dosis de agua de la selección misma.

La duración puede ser configurada de dos modalidades diferentes:

MODALIDAD

absoluta

o sea independiente del tiempo de abertura de la electroválvula. El valor de duración del agitado se configura en décimos de segundo para los modelos instant y en impulsos del contador volumétrico para los modelos Espresso.

relativa

o sea por diferencia, de más o de menos, respecto al momento del cierre de la electroválvula.

El valor de la duración del agitado está siempre expresado en décimos de segundo.

CALIBRACIÓN DE LAS ELECTROVÁLVULAS

Es posible configurar el valor del caudal de cada una de las electroválvulas en cc/s (el valor de los cc/s configurado por default está indicado en la tabla de las dosis de las selecciones) para permitir el cálculo de los cc por erogar.

GOTEO

Para cada selección es posible definir el tiempo (en segundos) de espera desde la señalación de "fin de erogación" para dejar el tiempo para que los tubos se vacíen.

DOSIS DE POLVO

Para cada tecla de selección es posible configurar la dosis de polvo expresada en gramos para cada producto que compone la selección misma; en el display se visualiza el nombre del producto sobre el cual se está actuando.

CALIBRACIÓN DE LOS DOSIFICADORES

Para la correcta conversión de los valores de la dosis de producto es posible configurar el valor del caudal de cada uno de los dosificadores en gr/s para permitir el cálculo de los gramos por erogar.

DOSIS DE POLVO

Es posible configurar la dosis de polvo (expresada en gramos) de modo global en todas las selecciones con una única operación.

ACCESORIOS

Para cada uno de los accesorios:

- azúcar
- paleta
- vaso
- sin azúcar

es posible decidir si se debe o no agregar a una selección (ON/OFF); para el azúcar en el vaso es posible indicar la dosis en gramos.

ESTADO DE LAS SELECCIONES

Es posible definir si cada tecla de selección está habilitada o deshabilitada.

DISPOSICIÓN DE LA SELECCIÓN (TECLA <=> SELECCIÓN)

Con esta función es posible variar el orden de las selecciones asociadas al teclado.

En el display se visualiza en secuencia la lista de las selecciones previstas y presionando la tecla de destino se memoriza la combinación.

VERIFICACIÓN DEL NÚMERO DE SELECCIÓN

Con esta función es posible verificar que selección está asociada a una tecla del teclado.

CÓDIGO DEL PRODUCTO

Con esta función es posible asignar a cada producto un código de identificación de 4 cifras para la elaboración de las estadísticas.

CICLO SIN CAFEÍNA

Habilitando esta función la distribución del polvo de café soluble (si está presente) se produce en dos tiempos para mejorar la presentación de la bebida.

CICLOS RÁPIDOS

Habilitando esta función se eliminan algunos tiempos útiles para una mejor calidad de la bebida;

- se erogon contemporáneamente todos los productos que componen una bebida;
- se eliminan los tiempos de "post agitado".

CONFIGURACIÓN DEL DA

Este grupo de funciones controla todos los parámetros relativos al funcionamiento del aparato.

SET FECHA Y HORA

Con esta función es posible configurar la fecha y la hora corriente.

El dato es utilizado por el aparato para la gestión de la faja horaria y de las estadísticas.

Si no hay tensión el aparato mantiene la fecha y la hora configurados mediante una batería tampón.

TEMPERATURA DE LA CALDERA

Con esta función es posible configurar la temperatura de trabajo, expresada en °C, de las calderas efectivamente presentes.

- apretar la tecla de confirmación  para modificar el valor de la temperatura
- modificar el valor con las teclas  y 
- apretar la tecla  para memorizar.

GESTIÓN DB

Este grupo de funciones permite controlar los datos de base del funcionamiento del aparato.

INICIALIZACIÓN

Esta función se debe utilizar en caso de error de datos en la memoria o de sustitución del software.

Todos los datos estadísticos, con excepción del contador electrónico general, se ponen en cero.

Cuando el display está colocado en la función "Inicialización" es posible inicializar el aparato restableciendo todos los datos de default.

Apretando la tecla de confirmación  en el display aparece el mensaje "¿Confirma?". Apretando nuevamente la tecla de confirmación  se piden algunos parámetros, o sea:

- **NACIÓN:** entendido como tipología de dosis base para las diferentes selecciones (ej. IT café = 60 cc - FR café = 106 cc). Las "naciones" previstas cambian, según los modelos.
- **LAY OUT:** para cada modelo y tipología de dosis, están previstas un cierto número de combinaciones Pulsadores-Selecciones entre las cuales se puede elegir (las combinaciones previstas para cada lay out se ilustran en la tabla dosis selecciones entregada con el aparato).

- **TANQUE:** Permite definir si la alimentación hídrica es:

0 - desde la red

1 - con un tanque interno

Confirmando las opciones se visualiza durante algunos segundos el mensaje "Ejecución".

GUARDAR DB CUSTOM

Sólo para aparatos con tarjeta de expansión RAM.

Permite guardar en la memoria de la tarjeta CPU una copia de la configuración actual del aparato (backup) antes de efectuar las personalizaciones.

RESTABLECE DB CUSTOM

Permite restablecer la configuración personalizada del aparato anteriormente guardada con la función "Guarda DB modificado".

Si se deben restablecer las condiciones de fábrica es necesario proceder a la inicialización del aparato.

DISPLAY

Este grupo de funciones controla todos los parámetros relativos a la visualización en el display.

IDIOMA

Es posible elegir en cual de los idiomas previstos en el software visualizar los mensajes en el display.

MENSAJE PROMOCIONAL

HABILITACIÓN DEL MENSAJE PROMOCIONAL

La función permite habilitar la visualización del mensaje promocional configurado.

CONFIGURACIÓN DEL MENSAJE PROMOCIONAL

El mensaje puede ser compuesto utilizando las teclas **↑** y **↓** para recorrer los caracteres disponibles.

Con la tecla de confirmación **↵** titila el primer carácter que se puede modificar.

El mensaje se memoriza pulsando la tecla **←**.

IMAGEN PROMOCIONAL

Permite habilitar/deshabilitar la imagen promocional en el display en uso normal:

- ON: en uso normal el mensaje "Seleccionar bebida" se alterna, cada 3 segundos, con la imagen promocional;

- OFF: en uso normal se visualiza solamente el mensaje "Seleccionar bebida"

REGULACIÓN DEL CONTRASTE

Con esta función es posible regular el contraste del display desde un mínimo del 5% hasta un máximo del 99% (default).

DIVISA

La función permite habilitar, durante la visualización del crédito, el símbolo de la divisa configurada (€, \$ o £)

GESTIÓN DEL MENÚ

CONTRASEÑA

CONFIGURACIÓN DE LA CONTRASEÑA

Es un código numérico de 5 cifras que se pide para entrar en la programación.

Por default el valor de este código está configurado en 00000.

Apretar la tecla de confirmación **↵** para modificar la contraseña.

Apretar la tecla **↵** para memorizar la contraseña

HABILITACIÓN DE LA CONTRASEÑA

Permite habilitar o no la función de solicitud de la contraseña para la entrada en programación; por default el pedido de la contraseña está deshabilitada.

HABILITACIÓN DEL MENÚ DEL CARGADOR

La función permite hacer visibles o no los menús del cargador.

Con las teclas **↑** y **↓** se recorren los ítems de menú del cargador de primer nivel, con la tecla **↵** es posible modificar el estado de habilitación del menú elegido (ON/OFF).

TECLAS DIRECTAS STAND BY

La función permite habilitar las teclas colocadas en el interior de la puerta.

A cada tecla habilitada es posible asociarle una función directa. (véase, funciones de las teclas directas).

FUNCIONES DE LAS TECLAS DIRECTAS

La función permite asociar a las teclas colocadas en el interior de la puerta las siguientes funciones:

- OFF (ninguna función asociada a la tecla elegida)
- Puesta en cero de las averías
- Lavado del mixer
- Lavado del grupo de infusión (sólo modelo espresso)
- Visualización de los impulsos
- Conexión EVADTS
- Carga de los tubos del monedero
- Descarga de los tubos del monedero
- Visualización del contador de selecciones
- Caída de los vasos
- Test dosificadores

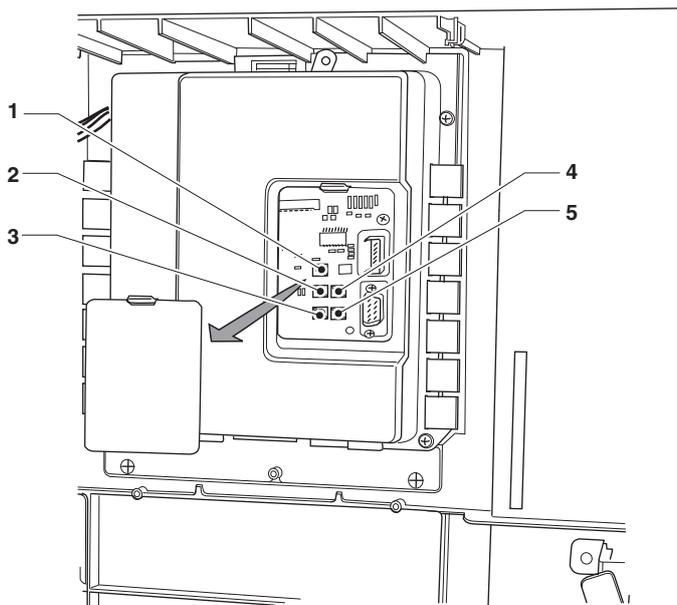


Fig. 26

- 1- Pulsador 1 con función programable
- 2- Pulsador 2 con función programable
- 3- Pulsador 3 con función programable
- 4- Pulsador "LAVADOS"
- 5- Pulsador "PROGRAMACIÓN"

GRUPO ESPRESSO

Sólo modelo espresso

Con esta función es posible configurar la posición de reposo (abierta o cerrada) de la cámara de infusión del grupo espresso; por default la posición de reposo es abierta (pistón inferior vertical).

En los modelos con calentador configurando la posición de reposo "cerrada" aumenta las temperaturas de las primeras bebidas erogadas, pero en función de las condiciones de uso, podría ser necesario un mantenimiento más frecuente del grupo de infusión.

PREMOLIDO

Sólo modelo espresso

Esta función permite habilitar o no el molido de la dosis de café para la selección siguiente. Esto permite disminuir el tiempo de preparación de una selección de café. Por default la función está deshabilitada.

CALENTAMIENTO DEL GRUPO (BOOST ESPRESSO)

Sólo modelo espresso.

Habilitando esta función es posible calentar el circuito hidráulico y el grupo espresso antes de una infusión de café espresso.

En el caso que durante algún tiempo no sean efectuadas selecciones a base de café espresso, se eroga una pequeña cantidad de agua caliente antes de la caída de la dosis de café.

TIEMPO DE CALENTAMIENTO DEL GRUPO

Sólo modelo espresso.

Esta función permite configurar después de cuanto tiempo desde la última selección a base de café espresso debe ser efectuado el calentamiento del grupo de infusión (por default 30 minutos).

LAVADOS

LAVADO AUTOMÁTICO DEL MIXER

Es posible configurar el horario en el cual efectuar el lavado automático de los mixer presentes. Configurando la hora en 00.00 la función está deshabilitada (configuración de default).

LAVADO DEL GRUPO

Sólo modelo espresso.

Con esta función es posible configurar el lavado automático diario (rotación y erogación de agua) del grupo espresso configurando el horario en el cual se lo desea efectuar.

Configurando la hora en 00.00 la función está deshabilitada (configuración de default).

CALENTAMIENTO DE LOS MIXER (BOOST SOLUBLES)

Habilita/deshabilita el calentamiento del circuito hidráulico y de los mixer antes de la preparación de una bebida a base de polvos solubles.

El calentamiento (erogación de una pequeña cantidad de agua caliente) se produce si no han sido efectuadas erogaciones en los últimos 3 minutos en los mixer.

ENFRIAMIENTO DE LOS MIXER

Sólo para aparatos que erogan bebidas frías.

Si la máquina está equipada con una unidad refrigerante la función está habilitada. Si no han sido efectuadas erogaciones en los últimos 3 minutos en los mixer de las bebidas frías, se eroga una pequeña cantidad de agua fría antes de las selecciones a base de jarabe.

CONTRASEÑA DE LAVADOS

Desde este grupo de funciones es posible configurar la

- Contraseña de lavado de los mixer

Contraseña que se debe introducir en uso normal (con la puerta cerrada) para efectuar el lavado de los mixer. El teclado asume los correspondientes valores numéricos indicados en la figura al inicio de este capítulo.

- Contraseña de lavado del grupo

Sólo modelo espresso.

Contraseña que se debe introducir en uso normal (con la puerta cerrada) para efectuar el lavado del grupo espresso.

El teclado asume los correspondientes valores numéricos indicados en la figura al inicio de este capítulo.

LAVADO DE LOS MIXER Y DEL GRUPO ESPRESSO

Habilita/Deshabilita el lavado combinado de los mixer y del grupo espresso.

ACCESORIOS

TANQUE

Con esta función es posible definir si la alimentación hídrica del distribuidor se produce a través de la red o de tanques internos:

- 0: alimentación hídrica desde la red;

- 1: tanque interno;

FOTOCÉLULA

En los modelos equipados con "sensor de la taza" constituido por una fotocélula que detecta la presencia de un objeto en el vano de erogación.

Con la función habilitada, si se detecta un objeto en el vano de erogación, no se hace caer el vaso y en el display se visualiza el mensaje "Sin vaso".

Además, es posible definir si, después de dos tentativos de caída del vaso sin que la fotocélula detecte objetos en el vano de erogación, la avería deba:

- bloquear el aparato

- dejarlo para funcionar con el uso de la taza.

La eventual lámpara de iluminación del vano de erogación se controla con el sensor de la taza. Si permanece introducido el vaso, cuando se pide la selección siguiente aparece el mensaje "quitar la taza".

TIEMPO DE ASENTAMIENTO DE LOS VASOS

Con esta función es posible determinar el tiempo de atraso en la parada de la rotación del encolumnador de vasos para compensar la eventual inercia debida al tipo de vaso.

ENERGY SAVING

Esta función permite ahorrar energía eléctrica en los horarios de no uso del aparato.

CONFIGURA ENERGY SAVING

Con esta función es posible habilitar o no el apagado automático de la caldera del distribuidor en las fajas horarias en las cuales se considera que el distribuidor no sea utilizado.

PARÁMETROS DEL ENERGY SAVING

Se pueden programar, en base semanal, 2 fajas horarias de apagado; los días de la semana se identifican con un número progresivo (1= lunes, 2= martes, etc.).

La misma faja no puede abarcar días de semanas diferentes.

Si se configuran erróneamente fajas horarias que se superponen, el aparato permanecerá encendido durante el período más corto.

Por ejemplo, deseando configurar las fajas de energy saving para obtener el funcionamiento del aparato desde las 07.00 hasta las 22.00 durante los días de la semana y dejar el aparato apagado durante el sábado y el domingo se deberán configurar, utilizando el menú adecuado, las fajas como se ilustra en la tabla siguiente.

		Días de la semana						
		1	2	3	4	5	6	7
faja 1	inicio	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00
	fin	07.00	07.00	07.00	07.00	07.00	23.59	23.59
faja 2	inicio	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	00.00	00.00
	fin	23.59	23.59	23.59	23.59	23.59	00.00	00.00

CONTRASEÑA DEL ENERGY SAVING

Configura la contraseña (por introducir con la puerta cerrada) para restablecer el funcionamiento del aparato cuando ha intervenido la faja de "energy saving".

Introduciendo la contraseña de energy saving cuando el aparato se encuentra en uso normal el aparato entra en la modalidad energy saving.

Con la contraseña configurada en 00000 la contraseña no está activada.

CONFIGURA EROGACIÓN MÚLTIPLE

Con esta función es posible establecer cuantas erogaciones de test es posible efectuar a cada abertura de la puerta. Por default el valor está configurado en 0 y no hay límites para las erogaciones de prueba.

CONFIGURACIÓN ID DE LA UNIDAD FRÍA

Función activa si se encuentra presente la unidad refrigerante (opcional).

Permite asignar un número de identificación a la unidad fría (de 0 a 9) conectada al distribuidor.

Con varios aparatos conectados en batería los números ID de la unidad refrigerante deberán ser diferentes entre sí.

MASTER SLAVE

El sistema de control del aparato está predispuesto para la conexión en batería con otros distribuidores automáticos.

CONFIGURACIÓN

Con esta función es posible configurar las jerarquías de las relaciones master / slave1 / slave2 entre los distribuidores conectados.

Este aparato puede ser configurado como "Master", tomando de este modo el control del segundo aparato; o como "Slave" o sea dejando el control al otro aparato. Además se deberá configurar la numeración de las selecciones de 2 cifras (XX) o de tres cifras (0XX; 9XX) Por default la función master/slave no está habilitada.

SLAVE PRICE HOLDING

Si se ha configurado el sistema de pago Executive en modalidad "Price Holding", con esta función es posible configurar la misma modalidad también en el software de la máquina slave.

DEVOLUCIÓN DEL PRECIO VIRTUAL

Si el sistema de pago está configurado con protocolo BDV y/o Executive y en el caso de selecciones combinadas o virtuales (cuyos menús correspondientes están presentes en los aparatos slave), con esta función es posible establecer si retener (OFF) o no (ON) el importe parcial, en caso que la segunda selección/erogación falle.

RESET MINISLAVE

Con esta función es posible poner en cero todas las configuraciones correspondientes a la función master/slave en el aparato slave.

MONITOR SLAVE

Con esta función es posible recorrer todas las informaciones correspondientes a un slave eventualmente conectado.

Encendiendo el aparato "slave" con el display colocado sobre esta función, en el display se visualizan en secuencia las informaciones del slave correspondientes a:

- Versión del software
 - Tipo de slave (XX, 0XX, 9XX)
 - Presencia de fotocélulas para detectar la distribución
 - Número de bandejas y cajones
 - Presencia del dispositivo de bloqueo de la abertura del vano de recolección
 - Temperatura detectada por la sonda interna.
- Para salir de la función es necesario apagar el aparato "master".

VISUALIZA INFORMACIONES SLAVE

Función no activa en este modelo.

Con esta función es posible visualizar la temperatura instantánea de la máquina "slave" eventualmente conectada.

PROGRAMACIÓN DEL CÓDIGO DE LA MÁQUINA

Con esta función es posible cambiar el código numérico de ocho cifras que identifica el distribuidor (default en 0).

PROGRAMACIÓN DEL CÓDIGO DEL GESTOR

Con la función "Código del Gestor" es posible variar el código numérico de seis cifras que identifica el grupo de máquinas (default en 0).

FECHA DE INSTALACIÓN

Con esta función se memoriza la fecha corriente del sistema como fecha de instalación.

La fecha se imprime en la extracción de las estadísticas.

GESTIÓN DEL ASPIRADOR

Con esta función es posible configurar o no el funcionamiento continuo del ventilador de aspiración de residuos de polvos solubles y/o vapores durante la preparación de la bebida.

- ON ventilador de aspiración en funcionamiento continuo
- OFF ventilador de aspiración en funcionamiento sólo durante la preparación de la bebida y durante un tiempo programable. Después de haber elegido OFF el aparato pide los minutos antes del apagado.

NÚMERO MÁXIMO DE LOS CONTADORES

Con esta función es posible configurar el número máximo de selecciones por alcanzar para que la máquina entre en bloqueo.

Es posible configurar los contadores para las selecciones:

- Espresso
- Solubles
- Espresso + solubles

Configurando un nuevo valor al contador se anula la cuenta anterior.

Esta función está activa si se configura primero la contraseña de puesta en cero de los contadores.

CONTRASEÑA DE PUESTA EN CERO DE LOS

CONTADORES

Esta función permite configurar la contraseña que debe ser digitada en uso normal (puerta cerrada) para poner en cero los contadores de las selecciones.

Con la contraseña en cero, esta función no está activada.

PREALARMAS

La función permite administrar los contadores de las prealarmas "de producto en agotamiento".

UMBRALES DE LAS PREALARMAS

La función permite configurar los umbrales de alarmas "de producto en agotamiento".

Utilizar las teclas ↑ y ↓ para recorrer las bebidas, utilizar la tecla ← para modificar el valor.

PUESTA EN CERO DE LOS CONTADORES DE LAS PREALARMAS

La función permite poner en cero los contadores que administran los umbrales de alarma "de producto en agotamiento".

TEST

Este grupo de funciones permite efectuar test sobre los principales componentes del aparato.

EROGACIONES DE PRUEBA

Con esta función es posible obtener, con la puerta abierta sin introducir el importe, para cada selección la erogación de:

- selección completa
- sólo agua
- sólo polvo
- sin accesorios (sin vaso, azúcar y paleta)
- sólo accesorios (vaso, azúcar y paleta)

FUNCIONES ESPECIALES

Este grupo de funciones permite:

- Efectuar la rotación del grupo infusor (sólo modelo espresso)
- Hacer caer una dosis de café molido (sólo modelo espresso)
- Vaciar las calderas (abertura de una electroválvula por cada caldera para permitir la entrada de aire en caso la caldera sea vaciada para su mantenimiento)
- Efectuar el llenado del circuito hidráulico (instalación manual)

AUTOTEST

La función permite verificar, en modo semiautomático, el funcionamiento de los componentes principales del aparato.

Presionando la tecla ← se visualiza que componente será sometido al test; el aparato queda en espera de la confirmación (el aparato visualiza el mensaje "¿Confirma?" intermitente).

Los componentes testeados son:

- Ventilador, activación del ventilador durante 2 segundos
- Motodosificadores, activación durante 2 segundos
- Motoagitadores, activación durante 2 segundos
- Caída de un vaso
- Caída de una paleta (modelos con encolumnador de paletas)
- Grupo de infusión, movimiento del grupo de infusión (sólo modelo espresso)
- Pulsador de lavado, el aparato queda en espera hasta que no se aprieta la tecla "lavados"
- Lleno de residuos, el aparato queda en espera hasta que no se acciona manualmente el micro lleno de residuos
- Iluminación del teclado, activación de la iluminación del teclado
- Lámpara del vano, si está presente se enciende
- Teclado, el aparato visualiza el número de la tecla que debe ser apretada y queda en espera antes de solicitar la tecla siguiente.
- Sonda de temperatura, se visualiza la temperatura en la caldera
- Zumbador, se emite una serie de sonidos
- Monedero, control del funcionamiento

ESTADÍSTICAS

Todos los datos correspondientes al funcionamiento del aparato se memorizan ya sea en contadores totales como en contadores relativos que se pueden poner en cero sin perder los datos totales.

CONTADOR ELECTRÓNICO

Un contador electrónico memoriza de modo adicional todas las erogaciones efectuadas desde la última puesta en cero.

VISUALIZA CONTADOR ELECTRÓNICO

Visualiza el número de las erogaciones efectuadas (impulsos) desde la última puesta en cero del contador electrónico.

RESET CONTADOR ELECTRÓNICO

Es posible poner en cero el contador electrónico.

VISUALIZA IMPULSOS DE ENCENDIDO

Habilita / deshabilita la visualización del número total de erogaciones efectuadas (impulsos) desde la última puesta en cero, durante la fase de encendido del aparato.

EVA DTS

El protocolo de comunicación EVADTS (European Vending Association Data Transfer System) prevé dos códigos para la identificación del aparato y para reconocer el terminal de transferencia de datos:

PROTOCOLO DE COMUNICACIÓN

Desde esta función es posible decidir cual protocolo de comunicación utilizar para la comunicación del dispositivo de adquisición de datos.

Los protocolos de comunicación disponibles son:

DDCMP ENHANCED

con los siguientes parámetros configurables:

- Pass code: es un código alfanumérico (0-9; A-F) de cuatro cifras que debe ser igual al del terminal de transferencia de datos para permitir la identificación.

Configuración de default 0000

- Security code: es un código alfanumérico para el reconocimiento recíproco entre el aparato y el terminal EVADTS. Configuración de default 0000

- Fin de transmisión: si está habilitado, puede reconocer la señal de final de la transmisión que se envía al último paquete y de interrumpir la transmisión de datos.

DEX/UCS

para este protocolo no han sido previstos parámetros configurables:

TRANSMISIÓN DE DATOS

La función permite seleccionar cual interfaz de comunicación utilizar para la transferencia de datos. Las interfaces disponibles son:

- "RS232" y "IrDA": para comunicación con dispositivos de adquisición de datos

- "ALWAYS EVADTS" para comunicaciones con dispositivos de adquisición y transmisión de datos (telemetría)

TYPE

La función permite elegir en que modo administrar la velocidad de comunicación con los dispositivos de adquisición de datos

- "ENHANCED": la velocidad de comunicación está regulada automáticamente a la velocidad máxima que el dispositivo más lento es capaz de soportar

- "FIXED": la velocidad de comunicación es fija y utiliza la velocidad de comunicación configurada con la función "baudrate".

BAUDRATE (VELOCIDAD DE TRANSMISIÓN)

Configura la velocidad de transmisión que se debe utilizar en las comunicaciones (2400, 4800, 9600, 19200 bps).

Configuración de default 2400 bps.

CONEXIÓN

Activando esta función, el aparato se pone en espera de la conexión con un dispositivo para la adquisición de datos EVADTS.

PUESTA EN CERO DE LAS ESTADÍSTICAS

Las estadísticas se pueden poner en cero en modo global (todos los tipos de datos) o en modo selectivo.

Apretando la tecla de confirmación  se visualiza la solicitud de confirmación "¿Confirma?" intermitente.

Apretando la tecla de confirmación  se visualiza durante algunos segundos el mensaje "Ejecución" y las estadísticas se ponen en cero.

VISUALIZACIÓN DE LAS ESTADÍSTICAS

La función permite visualizar en secuencia:
Apretar la tecla de confirmación  para visualizar en secuencia los datos de los:

Contadores totales

- 1 - contador por selección;
- 2 - contador por fajas;
- 3 - contador descuentos;
- 4 - contador de averías;
- 5 - datos del monedero.

Contadores relativos

- 1 - contador por selección;
- 2 - contador por fajas;
- 3 - contador descuentos;
- 4 - contador de averías;
- 5 - datos del monedero

AUDITORÍA PROTOCOLO BDV

Los datos relativos al monedero son la indicación en divisa real de:

Aud.1 Dinero en los tubos

Dinero presente en ese momento en los tubos del resto

Aud. 2 Dinero a los tubos

Dinero enviado hacia los tubos del resto

Aud. 3 Dinero a la caja

Dinero enviado a la caja de monedas

Aud. 4 Devolución del resto

Total del dinero devuelto

Aud. 5 Dinero distribuido

Total del dinero distribuido manualmente

Aud. 6 Excedencia

Dinero excedente. Importes pagados de más por el cliente, que no han sido devueltos (en la eventualidad que no haya dinero a disposición para la devolución)

Aud. 7 Total de ventas

Valor total de las ventas

Aud. 8 Cambio exacto

Valor de las ventas en la condición de “no da resto”

Aud. 9 Erogaciones mixtas

Valor total de las erogaciones pagadas de modo diverso, por ejemplo con otros tipos de pago (C.P.C., ficha)

Aud. 10 Carga manual

Dinero introducido en el monedero a través de la función de carga manual.

AUDITORÍA PROTOCOLO MDB

Aud.1 Dinero en los tubos

Dinero presente en ese momento en los tubos del resto

Aud. 2 Dinero a los tubos

Dinero enviado hacia los tubos del resto

Aud. 3 Dinero a la caja

Dinero enviado a la caja de monedas

Aud. 4 Devolución del resto

Total del dinero devuelto

Aud. 5 Excedencia

Dinero excedente. Importes pagados de más por el cliente, que no han sido devueltos (en la eventualidad que no haya a disposición dinero para la devolución)

Aud. 6 Descarga de los tubos

Valor de las monedas erogadas en la función "gestión de los tubos"

Aud. 7 Carga de los tubos

Valor de las monedas cobradas en la función de carga manual.

Aud. 8 Ventas en efectivo

Valor de las ventas totales efectuadas mediante dinero en efectivo (monedas + billetes)

Aud. 9 Billetes cobrados

Valor de los billetes cobrados

Aud. 10 Recarga de la llave

Valor del dinero cargado en la llave

Aud. 11 Venta con llave

Valor del dinero cobrado a través de erogaciones con la llave

Aud. 12 Dinero erogado manualmente

- Valor de las monedas erogadas manualmente a través del pulsador de distribución en el monedero.

COMUNICACIÓN

UP-KEY

GESTIÓN SETUP

UPKEY -> DISTRIBUIDOR

Esta función, después de haber introducido la UpKey en el puerto especial ubicado en la tarjeta CPU, permite seleccionar el archivo de setup de la lista que aparecerá en el display, presionando luego la tecla de confirmación se cargará en la máquina el archivo de setup elegido.

DISTRIBUIDOR ->UPKEY

Esta función, después de haber introducido la UpKey en el puerto especial ubicado en la tarjeta CPU, permite guardar en la UpKey un archivo de setup con la configuración presente en la máquina en ese momento.

Es necesario especificar el nombre que se desea atribuir al archivo (por ej. VENDM000.STP)

CANCELA

Con esta función es posible cancelar uno por uno los archivos de setup presentes en la UpKey introducida.

CANCELA TODOS

Con esta función es posible cancelar todos los archivos de setup de la UpKey introducida.

GESTIÓN DE LAS ESTADÍSTICAS UPKEY

DISTRIBUIDOR ->UPKEY

Confirmando esta función después de haber introducido la UpKey en el puerto especial ubicado en la tarjeta CPU, se podrá guardar en la UpKey un archivo de estadísticas con todos los datos estadísticos presentes en ese momento en la máquina, especificando el nombre que se desea atribuir al archivo (por ej. VENDM000.STA)

CANCELA

Con esta función es posible cancelar uno por uno los archivos de estadísticas presentes en el Upkey

CANCELA TODO

Con esta función es posible cancelar todos los archivos de estadísticas presentes en la UpKey introducida.

SELECCIÓN D.A.

Identifica unívocamente los aparatos que tienen función de "slave" (envían los datos mediante módem al aparato "master").

El número 0 identifica el aparato "master"

USB

GESTIÓN SETUP

USB -> DISTRIBUIDOR

Esta función, después de haber introducido la upkey en el enchufe especial colocado en la tarjeta CPU, permite seleccionar el archivo de setup de la lista que aparecerá en el display, apretando luego la tecla de confirmación se cargará en la máquina el archivo de setup elegido.

DISTRIBUIDOR ->USB

Esta función, después de haber introducido la upkey en el enchufe especial colocado en la tarjeta CPU, permite guardar en un Upkey un file de setup con la configuración presente en ese momento en la máquina.

Es necesario especificar el nombre que se desea atribuir al archivo (por ej. VENDM000.STP)

CANCELA

Con esta función es posible cancelar uno por uno los archivos de setup presentes en la Upkey introducida.

CANCELA TODOS

Con esta función es posible cancelar todos los archivos de setup de la Upkey introducida.

GESTIÓN DE LAS ESTADÍSTICAS

DISTRIBUIDOR ->USB

Confirmando esta función después de haber introducido la Upkey en el enchufe especial colocado en la tarjeta CPU, se podrá guardar en un Upkey un archivo de estadísticas con todos los datos estadísticos presentes en ese momento en la máquina, especificando el nombre que se desea atribuir al archivo (por ej. VENDM000.STA)

CANCELA

Con esta función es posible cancelar uno por uno los archivos de setup presentes en la Upkey.

CANCELA TODOS

Con esta función es posible cancelar todos los archivos de setup de la Upkey introducida

SELECCIÓN D.A.

Identifica unívocamente los aparatos que tienen función de "slave" (envían los datos a través del módem al aparato "master").

El número 0 identifica el aparato "master"

AVERÍAS

LECTURA DE LAS AVERÍAS

Con esta función es posible visualizar las averías presentes.

Presionar la tecla de confirmación  para visualizar las averías presentes.

Si no hay averías presentes apretando la tecla  el display visualizará "Fin averías".

Las averías previstas son:

VACÍO DE AGUA

El aparato se bloquea si el microinterruptor del air-break señala la falta de agua después de la abertura de la electroválvula de entrada del agua.

Es posible tratar de restablecer el servicio del aparato solicitando una bebida por un máximo de tres tentativos.

Si en el aparato está montado el kit de alimentación hídrica desde el tanque interno la bomba se apaga.

LLENO DE RESIDUOS

Intervención del flotador de la cubeta de recolección de residuos líquidos.

AIR-BREAK

Sólo modelo espresso.

La máquina se bloquea si, después de un cierto número de impulsos del contador volumétrico, el microinterruptor del air-break no ha señalado nunca la falta de agua.

VACÍO DE VASOS

Cuando se abre el microinterruptor de vacío de vasos, se activa el motor de intercambio de la columna; si después de una vuelta completa el microinterruptor no se ha cerrado, el aparato se pone fuera de servicio.

Si el aparato está dotado de un sensor de tazas (opcional) la máquina visualiza el mensaje "sin vasos". Con la función especial es posible definir si la avería debe bloquear la máquina o dejarla disponible para la venta con taza.

CONTADOR VOLUMÉTRICO (PALETAS)

No se ha efectuado la cuenta dentro de un tiempo máximo del contador volumétrico (paletas).

CALDERA

La máquina se bloquea si después de 10 minutos de calentamiento a partir del encendido o desde la última selección el agua de la caldera no ha alcanzado la temperatura.

TARJETA DE LA MÁQUINA

No hay comunicación entre la tarjeta C.P.U. y la tarjeta de la máquina.

SISTEMA DE PAGO

La máquina se bloquea si recibe un impulso mayor de 2 seg. en una línea del convalidador o si la comunicación con el monedero serial no se produce durante más de 30 (protocolo Executive) o 75 (protocolo BDV) segundos.

CAÍDA DEL CAFÉ

Si después de haber hecho caer la dosis de molido, el microinterruptor del dosificador señala la presencia de café en la cámara del dosificador; se deshabilitan las selecciones a base de café en granos.

GRUPO ESPRESSO

Sólo modelo espresso.

Se debe al bloqueo mecánico del grupo. La máquina no se bloquea, pero se deshabilitan las selecciones a base de café.

VACÍO DE CAFÉ

Sólo modelo espresso.

Si la dosis de molido, en el dosificador, no se alcanza dentro el tiempo de 15 segundos se registra la avería "vacío de café".

DATOS DE LA RAM

Una o varias áreas de la memoria RAM contienen datos alterados que han sido corregidos con los valores de default.

El aparato continua a funcionar, pero es preferible proceder a la inicialización apenas posible.

CAÍDA DE LOS VASOS

Si el sensor de las tazas (opcional) no detecta objetos en el vano de erogación durante dos veces consecutivas, la máquina puede ser bloqueada o dejada habilitada para el funcionamiento con taza.

BLOQUEO DE LA MÁQUINA

La máquina se bloquea si se alcanza el número de selecciones de café o de solubles configurado separadamente con la función "contador de selecciones"

CAFÉ FUERA DE SERVICIO

Sólo modelo espresso.

La máquina se bloquea si se alcanza el número de selecciones de café configurado separadamente con la función "contador de selecciones".

SOLUBLES FUERA DE SERVICIO

La máquina se bloquea si se alcanza el número de selecciones de café configurado separadamente con la función "contador de selecciones".

PUESTA EN CERO

Confirmando la función todas las averías eventualmente presentes se ponen en cero.

HISTÓRICO DE AVERÍAS

Es posible visualizar las últimas 16 averías, desde la más reciente a la más lejana en el tiempo, moviéndose con las teclas de recorrido **↑** y **↓**; se visualizan además las correspondientes fecha y hora de intervención y si la avería está aún activa o no (ON / OFF), análogamente a los datos contenidos en los datos de los audit EVA DTS.

PUESTA EN CERO DEL HISTÓRICO DE LAS AVERÍAS

Confirmando la función todas las averías presentes en la lista "Histórico de las averías" se ponen en cero.

Capítulo 3° Mantenimiento

La integridad del aparato y la correspondencia con las normas de las relativas instalaciones deberá ser verificada, por lo menos una vez por año por personal especializado.

Apagar siempre el aparato antes de proceder con las tareas de mantenimiento que requieran el desmontaje de componentes.

Las tareas descritas a continuación deben ser efectuadas sólo por personal con conocimientos específicos sobre el funcionamiento del aparato ya sea desde el punto de vista de la seguridad eléctrica como de las normas de higiene.

PREMISA GENERAL

Para asegurar a lo largo del tiempo, el correcto funcionamiento, el aparato deberá ser objeto de un mantenimiento periódico.

A continuación se describen las tareas que se deben efectuar y los correspondientes plazos; los mismos son, obviamente, indicativos, porque dependen de las condiciones de uso (por ej. la dureza del agua, humedad y temperatura ambiente, tipo de producto utilizado, etc.). Las tareas descritas en este capítulo no completan todas las intervenciones de mantenimiento.

Intervenciones más complejas (por ej. desincrustación de la caldera) deberán ser efectuadas por un técnico con conocimientos específicos del distribuidor.

Para evitar riesgos de oxidación o de agresiones químicas en general, es necesario mantener bien limpias las superficies de acero inoxidable y pintadas utilizando detergentes neutros (evitar solventes).

En ningún caso se permite el uso de chorros de agua para el lavado del aparato.

INTERRUPTOR DE LA PUERTA

Abriendo la puerta, un microinterruptor especial quita la tensión a la instalación eléctrica del aparato. Para dar tensión a la instalación con la puerta abierta, es suficiente introducir la llave especial en la ranura.

Con la puerta abierta, no se tiene la accesibilidad a las partes bajo tensión.

En el interior del aparato permanecen bajo tensión sólo las partes protegidas por coberturas y evidenciadas con la etiqueta “quitar la tensión antes de remover la cobertura”.

Antes de remover estas coberturas es necesario desconectar el cable de alimentación eléctrica de la red.

El cierre de la puerta es posible sólo después de haber quitado la llave del interruptor de la puerta y bajado el panel superior del aparato.

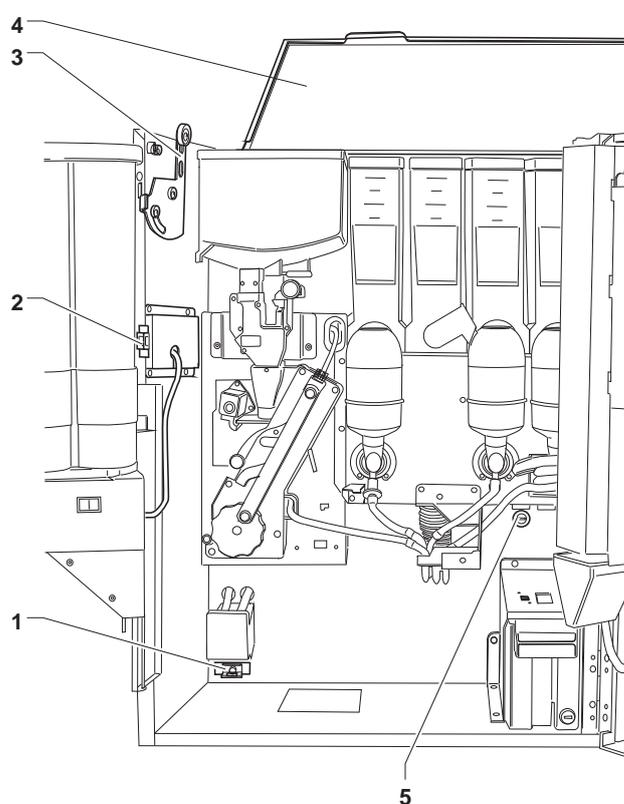


Fig. 27

- 1- Interruptor de presencia de la cubeta de residuos líquidos
- 2- Interruptor de la puerta
- 3- Dispositivo de control del cierre del panel superior
- 4- Panel superior abrible
- 5- Fusible de la red

MANTENIMIENTO DEL GRUPO ESPRESSO

Sólo modelo espresso.

Cada 10.000 erogaciones o, de todos modos, cada 6 meses es necesario un, aunque pequeño, mantenimiento del grupo de infusión.

Para efectuar las tareas de mantenimiento es necesario quitar el grupo; proceder de la siguiente manera:

- desconectar del pistón superior el tubo de teflón de conexión con la caldera, prestando atención a no perder la guarnición;
- desenroscar la pomela que fija el grupo a la ménsula;
- extraer el grupo café.

DESMONTAJE DEL FILTRO SUPERIOR

- Quitar el anillo elástico de la sede;
- Extraer el pistón de la traviesa;
- Desmontar el filtro y la guarnición del pistón.

DESMONTAJE DEL FILTRO INFERIOR

- Quitar los anillos elásticos de las bielas y quitar las bielas
- Quitar los anillos elásticos de los patines desviadores y quitar los patines
- Destornillar el tornillo del disco externo
- Destornillar y quitar los tornillos de fijación del estribo de soporte
- Quitar el embudo del café
- Quitar la cámara de infusión interna
- Quitar el anillo elástico de fijación del pistón inferior
- Quitar el pistón de la cámara de infusión y desmontar el filtro

Sumergir durante 20 ' los componentes desmontados del grupo en una solución de agua hirviendo y detergente para máquinas de café.

Enjuagar abundantemente, secar todo y montar siguiendo el orden contrario, prestando especial atención a:

!!! Atención !!!

Alojar el pistón superior en las muescas apropiadas a la dosis que debe caer (véase el párrafo correspondiente a la regulación del volumen de la cámara de infusión).

Verificar la eficiencia de las guarniciones, lubricándolas con grasa alimenticia.

Hacer coincidir las dos muescas de referencia antes de introducir nuevamente el grupo espresso y verificar que el perno de la manivela del motorreductor se introduzca en su sede.

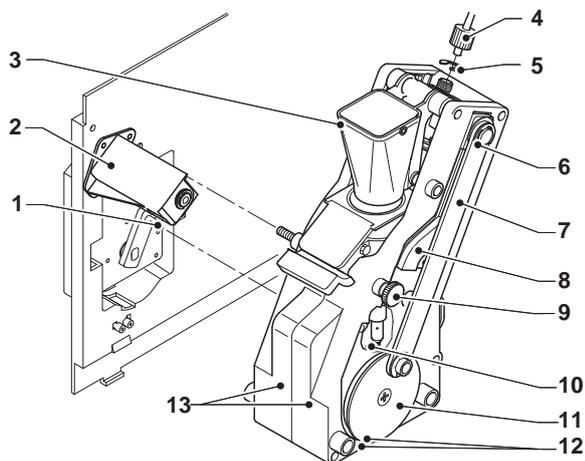


Fig. 28

- 1- Manivela con perno
- 2- Calentador (si está presente)
- 3- Embudo del café
- 4- Arandela
- 5- Anillo elástico del pistón superior
- 6- Anillo elástico de la biela
- 7- Biela
- 8- Patín
- 9- Pomela de fijación del grupo
- 10- Anillo elástico del pistón inferior
- 11- Manivela del grupo de infusión
- 12- Muecas de referencia

DESINFECCIÓN DEL APARATO

Este manual indica los potenciales puntos críticos e ilustra las indicaciones para controlar la posible proliferación bacteriana.

En base a las normas vigentes en campo sanitario y de seguridad el operador del aparato debe aplicar los procedimientos de autocontrol, individualizados según cuanto previsto en la directiva HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) y de las legislaciones nacionales.

Frecuentemente, en función del uso del aparato y de la calidad del agua en entrada y de los productos utilizados, es necesario efectuar una cuidadosa desinfección del aparato para garantizar la higiene de los productos erogados.

La desinfección se efectúa utilizando productos de desinfección teniendo cuidado de remover mecánicamente los residuos y las película visibles utilizando cepillos y/o escobillas.

LIMPIEZA DEL DISTRIBUIDOR DE VASOS

El distribuidor de vasos está concebido de manera tal de poder ser desmontado fácilmente para las operaciones de mantenimiento,

Es posible desmontar sin el uso de herramientas cada una de las columnas del encolumnador de vasos y del anillo de caída.

El anillo de caída de los vasos no se debe abrir para la limpieza normal.

En caso fuera necesario intervenir, en la fase de nuevo montaje es necesario prestar atención a:

- Alinear la muesca sobre el engranaje de actuación del microinterruptor con la flecha del soporte de los tornillos sin fin.
- Respetar la orientación de los tornillos sin fin en función de la dimensión del vaso como se ilustra.

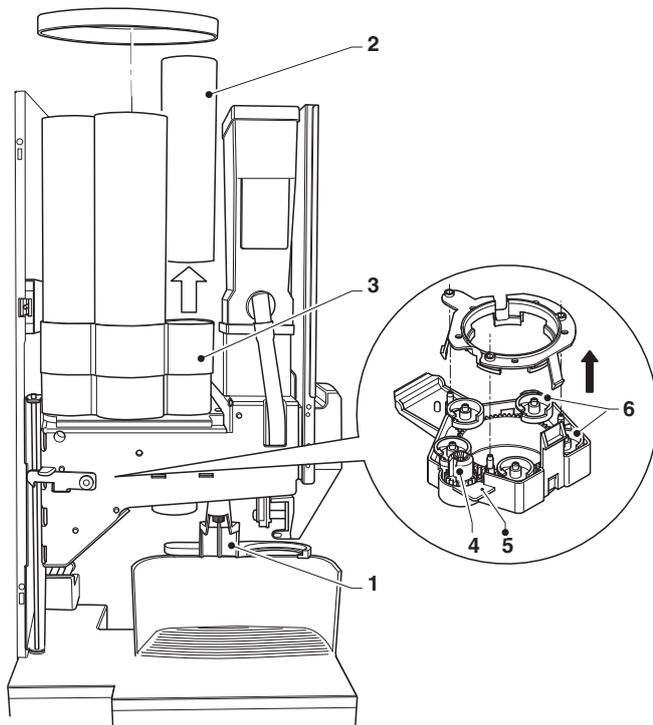


Fig. 29

- 1- Brazo del trasladador de vasos
- 2- Columna de vasos extraíble
- 3- Encolumnador de vasos
- 4- Engranaje de actuación
- 5- Soporte de los tornillos sin fin
- 6- Tornillos sin fin de caída de los vasos

ORIENTACIÓN DE LOS TORNILLOS SIN FIN

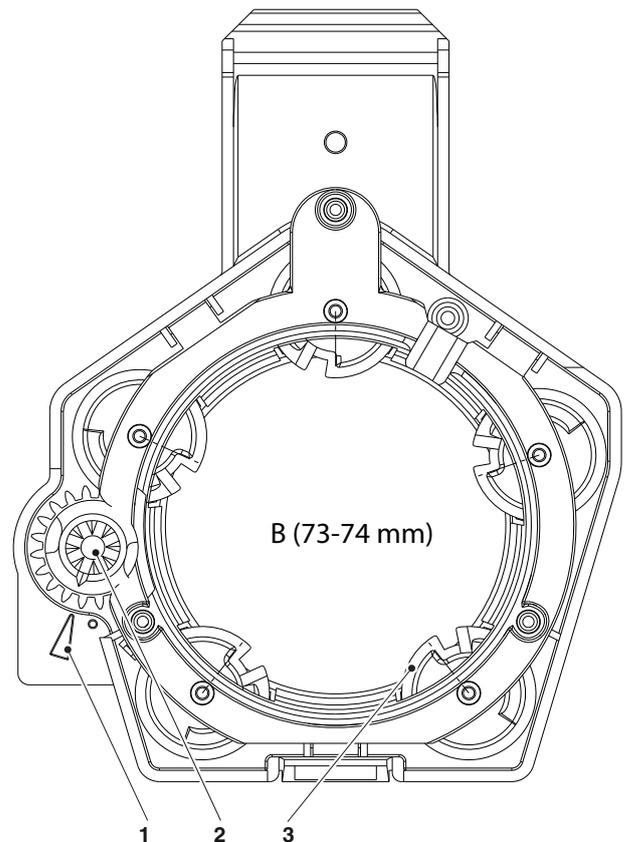
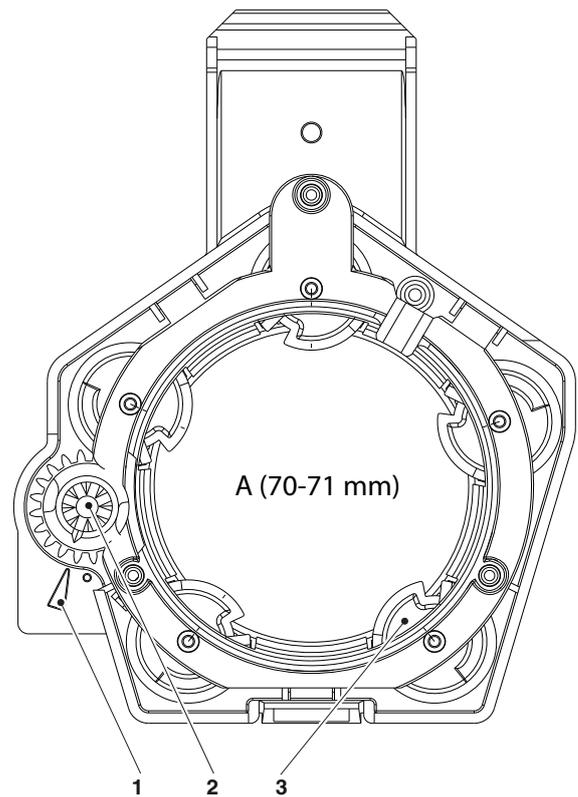


Fig. 30

- A- Distribuidor de vasos \varnothing 70-71 mm
- B- Distribuidor de vasos \varnothing 73-74 mm
- 1- Muecas de referencia
- 2- Engranaje de actuación
- 3- Tornillos sin fin de caída de los vasos

DESINFECCIÓN DE LOS MIXER Y DE LOS CIRCUITOS ALIMENTICIOS

En el momento de la instalación del aparato y por lo menos semanalmente, o más frecuentemente en función del uso del aparato, de la calidad del agua y de los productos utilizados, es necesario efectuar una cuidadosa desinfección de los mixer, de los conductos de erogación de las bebidas solubles para garantizar la higiene de los productos distribuidos.

Evitar totalmente el uso de chorros de agua para la limpieza.

Las partes que se deben limpiar son:

- cajones de depósito de los polvos, mixer y conducto de erogación de las bebidas solubles;
- tubos y boquillas de erogación;
- tobogán del azúcar;
- vano de erogación.

Para la limpieza de los mixer actuar de la siguiente manera:

- quitar de los mixer los embudos de los polvos, los embudos del agua, las tolvas, los cajones de depósito de los polvos y las paletas de los moto agitadores.
- Para destornillar las paletas es suficiente bloquear con un dedo el disco dentado montado sobre el árbol del moto agitador.

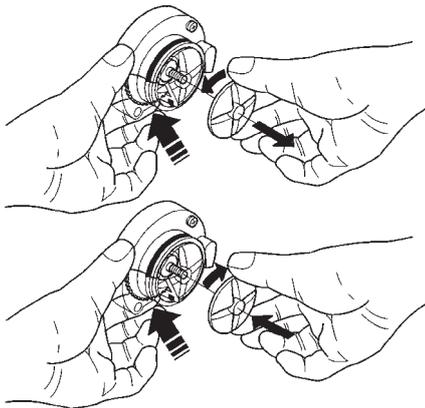


Fig. 31

- lavar todos los componentes con productos desinfectantes (respetando la dosificación indicada por el fabricante), teniendo cuidado de quitar mecánicamente los residuos y las películas visibles utilizando, si fuera necesario, escobillas y cepillos; La desinfección se efectúa con productos desinfectantes.
- sumergir los componentes durante aproximadamente 20' en un recipiente que contenga la solución desinfectante anteriormente preparada;
- enjuagar y secar cuidadosamente las piezas;
- montar nuevamente las paletas de los mixer;
- montar nuevamente las tolvas y los embudos de agua;
- montar nuevamente los cajones de depósito de polvos y los embudos de los polvos.

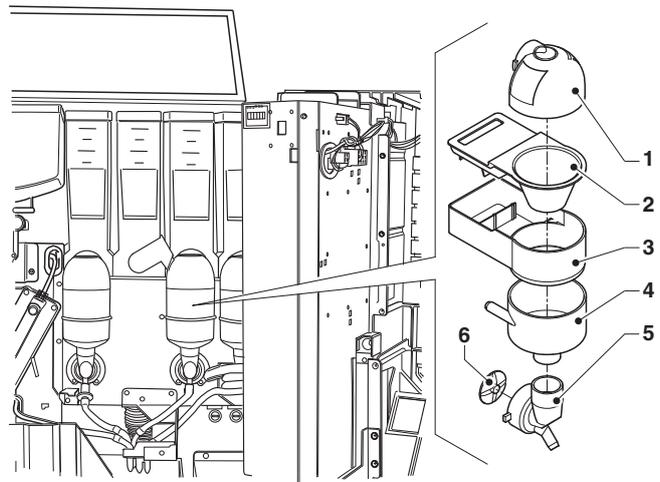


Fig. 32

- 1- Tolvas de los polvos
- 2- Embudo de los polvos
- 3- Cajón de depósito de los polvos
- 4- Embudo del agua
- 5- Direccionador
- 6- Paleta del agitador

LIMPIEZA DE LOS CONTENEDORES DE LOS PRODUCTOS

- Quitar los contenedores del aparato;
- Desmontar las boquetas de salida del producto y quitar los tornillos sin fin del lado posterior del contenedor;
- Limpiar todas las piezas con una solución de agua caliente y productos desinfectantes y secarlas cuidadosamente.

FUNCIÓN DE LAS TARJETAS Y SEÑALES LUMINOSAS

La tarjeta CPU y el display son accesibles desde el interior de la puerta quitando la cobertura de la tarjeta CPU.

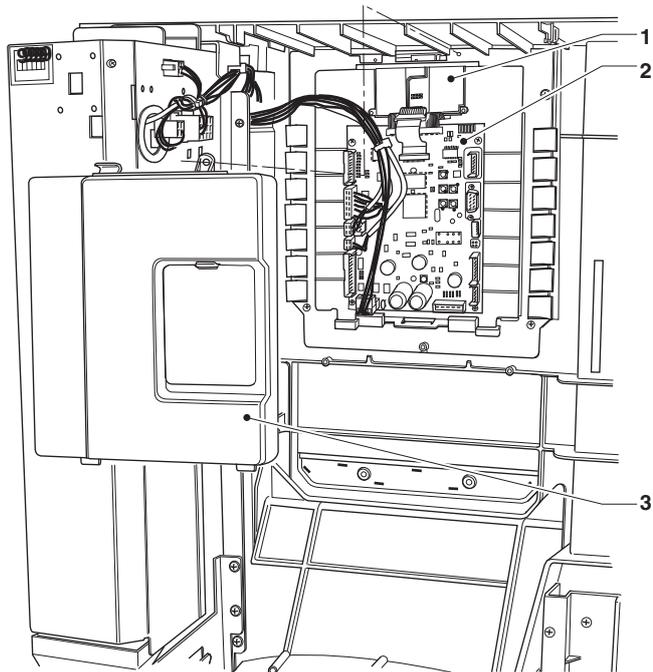


Fig. 33

- 1- Display
- 2- Tarjeta CPU
- 3- Cobertura de la tarjeta CPU

A la tarjeta de actuaciones, la tarjeta de control de la caldera, transformador y sus fusibles se puede acceder desde la parte posterior del aparato.

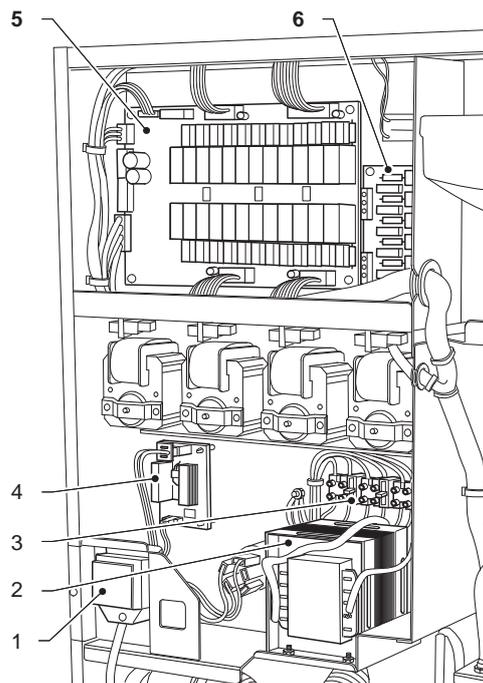


Fig. 34

- 1- Borne del cable de línea
- 2- Transformador
- 3- Fusibles del transformador
- 4- Tarjeta de control de la caldera
- 5- Tarjeta de actuaciones
- 6- Tarjeta de expansión (sólo en algunas versiones)

TARJETA C.P.U.

La tarjeta C.P.U. (Central Process Unit) administra el control de todos los usos previstos para la configuración máxima y controla las señales en entrada desde el teclado, desde el sistema de pago. Administra también las tarjetas de las actuaciones y el display. Los LEDs, durante el funcionamiento, dan las siguientes indicaciones:

- LED verde RUN (18) titila durante el funcionamiento normal de la tarjeta C.P.U.;
- LED amarillo +5V (28) se enciende cuando están presentes los 5 Vdc;
- LED rojo RESET (2) se enciende si hay, por cualquier motivo, un reset en el software.

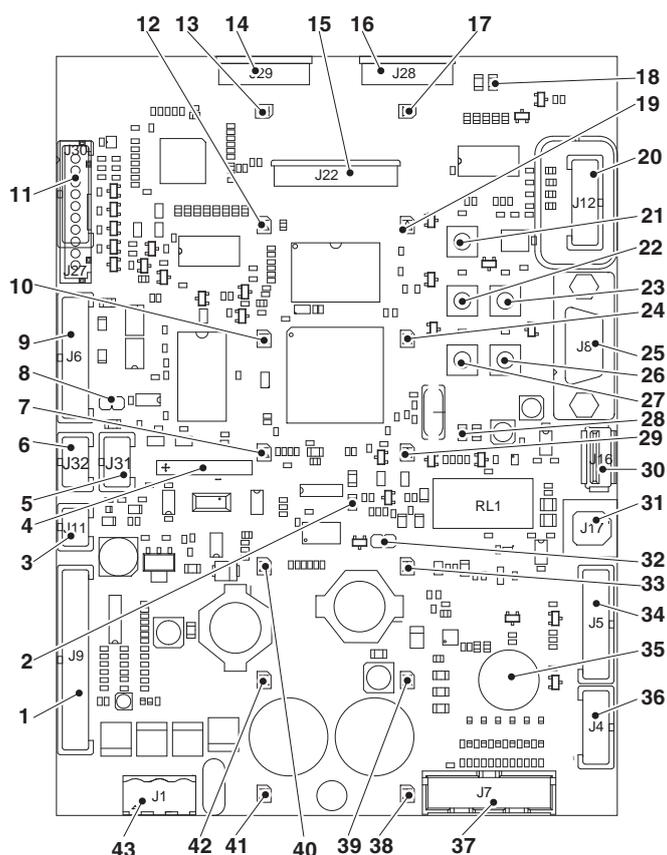


Fig. 35

- 1- (J9) sensor de la taza, iluminación del vano, llave "FREE VEND / JUG"
- 2- (DL2) Led rojo RESET
- 3- (J11) contador de impulsos mecánico
- 4- Batería
- 5- (J31) no usado
- 6- (J32) a la tarjeta de actuaciones
- 7- (DL10) Led tecla de selección
- 8- (J3) puente CANBUS (abierto)
- 9- (J6) sistemas de pago
- 10- (DL4) Led tecla de selección
- 11- (J30) botonera numérica (si está presente)
- 12- (DL5) Led tecla de selección
- 13- (DL6) Led tecla de selección
- 14- (J29) teclado de selección
- 15- (J22) display
- 16- (J28) botonera de selección
- 17- (DL7) Led tecla de selección
- 18- (DL3) Led verde RUN
- 19- (DL) Led tecla de selección
- 20- (J12) Up Key
- 21- (SW4) pulsador 1 con función programable
- 22- (SW5) pulsador 2 con función programable
- 23- (SW2) pulsador "LAVADOS"
- 24- (DL8) Led tecla de selección
- 25- (J8) serial RS232
- 26- (SW1) pulsador "PROGRAMACIÓN"
- 27- (SW3) pulsador 2 con función programable
- 28- (DL1) Led amarillo presencia +5V
- 29- (DL11) Led tecla de selección
- 30- (J16) conector USB
- 31- (J17) no usado
- 32- (J10) puente WATCHDOG (cerrado)
- 33- (DL13) Led tecla de selección
- 34- (J5) no usado
- 35- Zumbador
- 36- (J4) alimentación teclado capacitivo
- 37- (J7) Convalidador
- 38- (DL17) Led tecla de selección
- 39- (DL15) Led tecla de selección
- 40- (DL12) Led tecla de selección
- 41- (DL16) Led tecla de selección
- 42- (DL14) Led tecla de selección
- 43- (J1) alimentación tarjeta 24Vac

TARJETA ACTUACIONES

Esta tarjeta activa los usos a través de relés.

Además administra las señales provenientes de las levas y/o microinterruptores sobre los diferentes usos y controla la tarjeta de la caldera.

La tarjeta está alimentada a 24 Vac.

El software de gestión de la tarjeta se carga directamente, (a través de RS232 o con UpKey sobre la CPU) en el microprocesador.

- el LED verde (2) titila durante le funcionamiento normal de la tarjeta;
- el LED amarillo (6) indica la presencia de los 5 Vcc.
- el LED rojo (3) se enciende durante el reset de la tarjeta.
- el LED rojo (10) indica el estado de funcionamiento de la resistencia de la caldera.

La tabla siguiente ilustra los usos activados por cada uno de los relé:

Relé	Usuarios	
	Modelo Espresso	Modelo Instant
K1	ESC	MD6
K2	MSB	MSB
K3	MSCB	MSCB
K4	MSP	MSP
K5	VENT	VENT
K6	No usado	No usado
K7	EVH2O	EVH2O
K8	M	MF4
K9	MF3	MF3
K10	MF2	MF2
K11	MF1	MF1
K12	MDZ	MDZ
K13	PM	PM
K14	ER	MF5
K15	E1	E1
K16	E2	E2
K17	E3	E3
K18	EEA	EEA
K19	No usado	No usado
K20	MAC	MD5
K21	MD4	MD4
K22	MD3	MD3
K23	MD2	MD2
K24	MD1	MD1

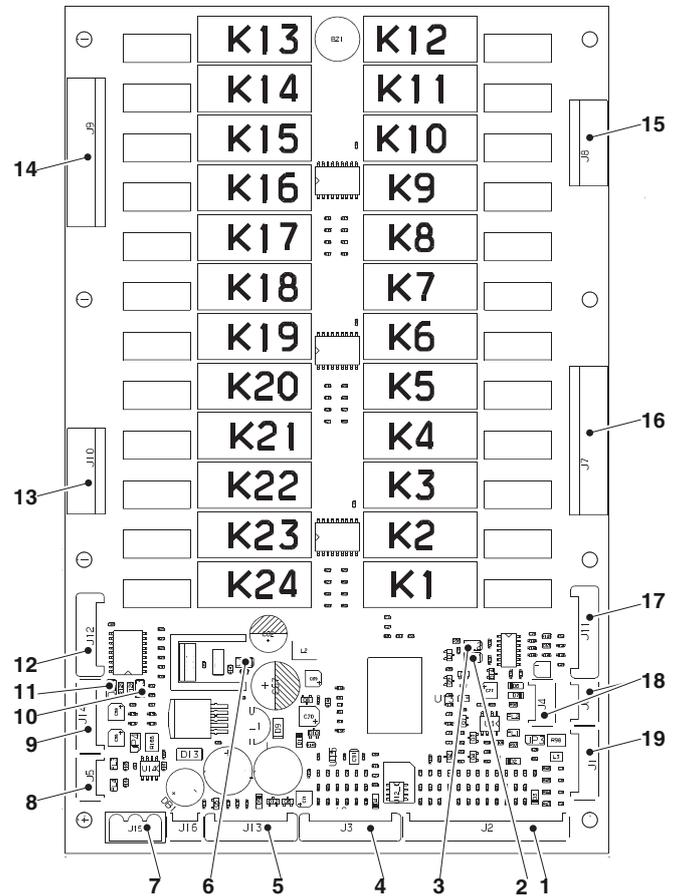


Fig. 36

- 1- (J2) Señales de entrada
- 2- Led verde "RUN"
- 3- Led rojo "RESET"
- 4- (J3) a la unidad de jarabes (opcional)
- 5- (J13) no usado
- 6- Led amarillo "5VDC"
- 7- (J15) alimentación de la tarjeta 24V
- 8- (J5) no usado
- 9- (J14) tarjeta de control de la caldera y de la sonda
- 10- Led rojo funcionamiento de la resistencia de la caldera
- 11- No usado
- 12- (J12) A la tarjeta de expansión (opcional)
- 13- (J10) Usuarios
- 14- (J9) Usuarios
- 15- (J8) Usuarios
- 16- (J7) Usuarios
- 17- (J11) No usado
- 18- (J4) CAN BUS
- 19- (J1) No usado

CONFIGURACIÓN DE LAS TARJETAS ELECTRÓNICAS

Las tarjetas electrónicas están proyectadas para poder ser utilizadas en varios modelos de aparatos. En caso de sustitución, o para cambiar las prestaciones del aparato, será necesario verificar la configuración de las tarjetas y descargar el software adecuado.

ACTUALIZACIÓN DEL SOFTWARE

El aparato está dotado de Flash EPROM que permiten ser reescritas electrónicamente.

Con un programa especial y un sistema idóneo (personal Computer, Up Key o similares) es posible reescribir el software de gestión del aparato sin sustituir las EPROM.

TARJETA DE CONTROL DE LA CALDERA

La tarjeta controla la intervención de la resistencia de la caldera espresso.

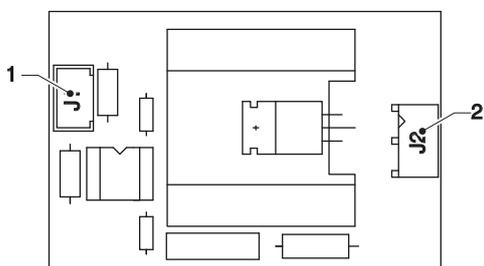


Fig. 37

- 1- (J1) A la tarjeta actuaciones
- 2- (J2) A la resistencia de la caldera

SENSOR DE LA TAZA

Algunos modelos están equipados con un sensor de la taza que detecta la presencia de objetos interpuestos entre el reflector y el sensor mismo.

El sensor está dotado de 2 LED de señalización del estado:

- El LED verde encendido indica que el sensor está alimentado.
- El LED anaranjado encendido indica que el sensor detecta un objeto

Para un correcto funcionamiento es necesaria una perfecta alineación entre el emisor y el reflector además de su limpieza.

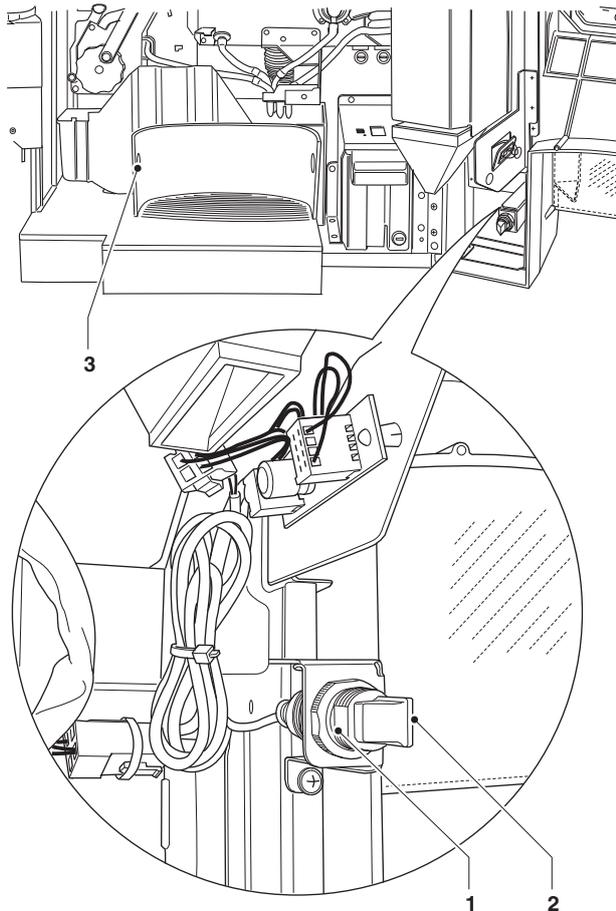


Fig. 38

- 1- Emisor
- 2- Sensor de la taza
- 3- Reflector

MANTENIMIENTO DE LA CALDERA

En función de la dureza del agua de la red y del número de las selecciones efectuadas, podría ser necesario proceder a la desincrustación de la caldera.

Esta operación debe ser efectuada exclusivamente por personal técnico calificado.

Para efectuar la desincrustación es necesario desmontar la caldera del aparato.

Para la desincrustación utilizar sólo productos biodegradables no tóxicos y no agresivos.

Enjuagar abundantemente antes de montar nuevamente las piezas.

Durante el montaje asegurarse que:

- los contactos eléctricos (terminales, fastón, etc...) estén perfectamente secos y bien conectados
- los termostatos de seguridad estén colocados y conectados
- las conexiones hidráulicas sean correctas.

PROTECCIÓN TÉRMICA DE LA CALDERA

En caso de intervención de la protección térmica es necesario esperar el enfriamiento de la caldera antes de proceder a la identificación y a la eliminación de la causa de la avería.

El restablecimiento del termostato debe ser efectuado manualmente con el pulsador especial colocado sobre el termostato mismo.

CALDERA ESPRESSO

Sólo modelo espresso.

La caldera espresso tiene un termostato de seguridad, que desactiva la resistencia en el caso de una avería del sistema de control de la caldera.

El termostato interviene en el caso que la temperatura interna del agua supere el umbral de seguridad (125°C).

CALDERA DE SOLUBES

Sólo modelo instant.

Los termostatos anti-ebullición (de rearmado manual) desactivan la resistencia de la caldera cuando se verifica una avería del sistema de control.

Los termostatos anti-ebullición se activan cuando, por ebullición, el vapor se condensa en el tubo de demasiao lleno.

Los termostatos están calibrados para intervenir con temperatura superior a 80°C.

El termostato de seguridad (de rearmado manual) desactiva la resistencia de la caldera cuando se verifica una avería del sistema de control de la temperatura y no han intervenido los termostatos anti-ebullición.

El termostato de seguridad interviene (con temperatura superior a 105°C) para prevenir el calentamiento en seco de la caldera.

!!!Importante!!!

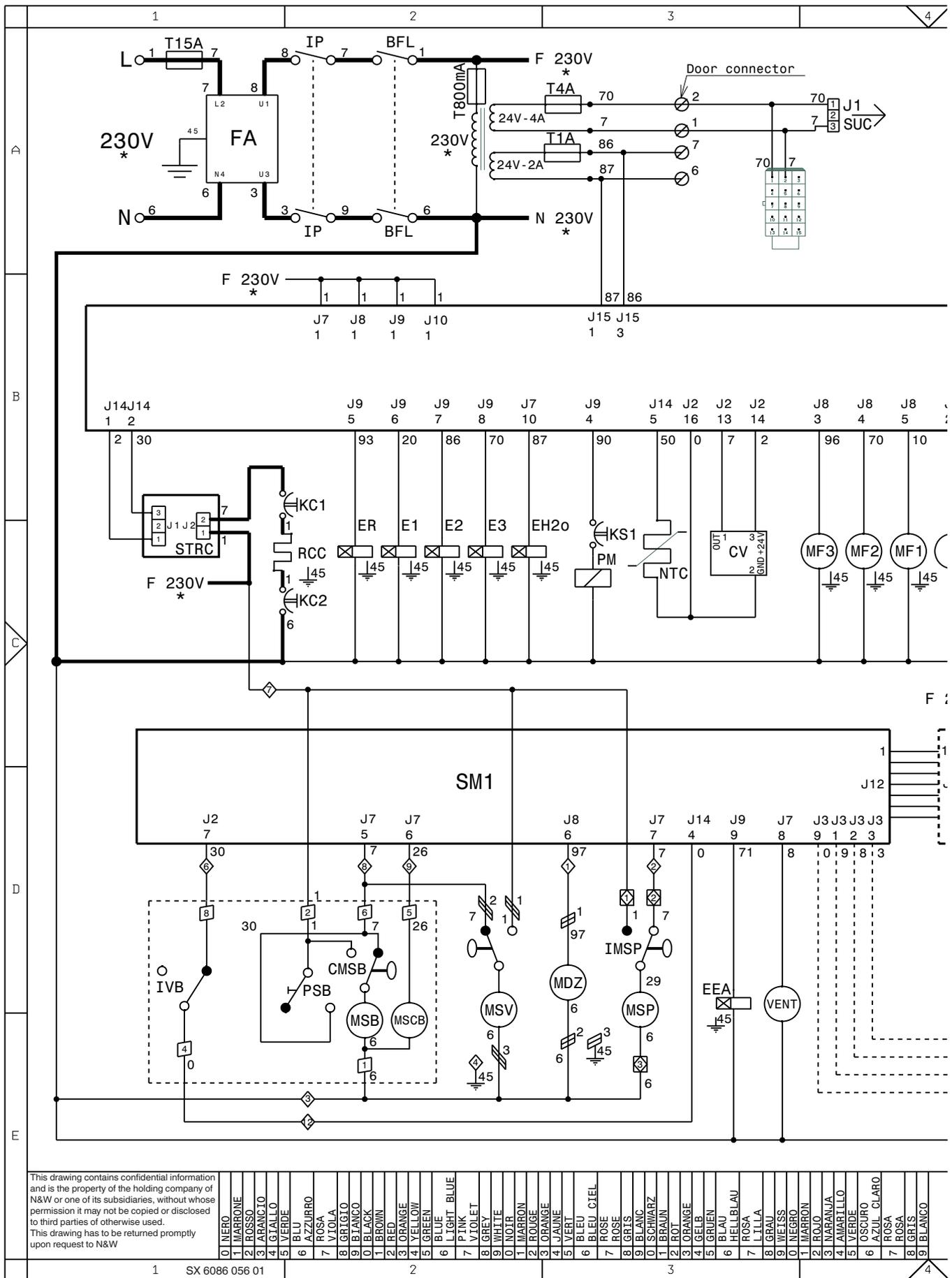
En caso de intervención del dispositivo de seguridad es necesario proceder a la sustitución de la sonda de temperatura de la caldera y de las guarniciones de retención de las uniones presentes en la caldera dado que podrían haber sido dañadas de modo irreversible.

ESTA PÁGINA HA SIDO DEJADA INTENCIONALMENTE EN BLANCO

ESQUEMAS ELÉCTRICOS

CIRCUITOS HIDRÁULICOS

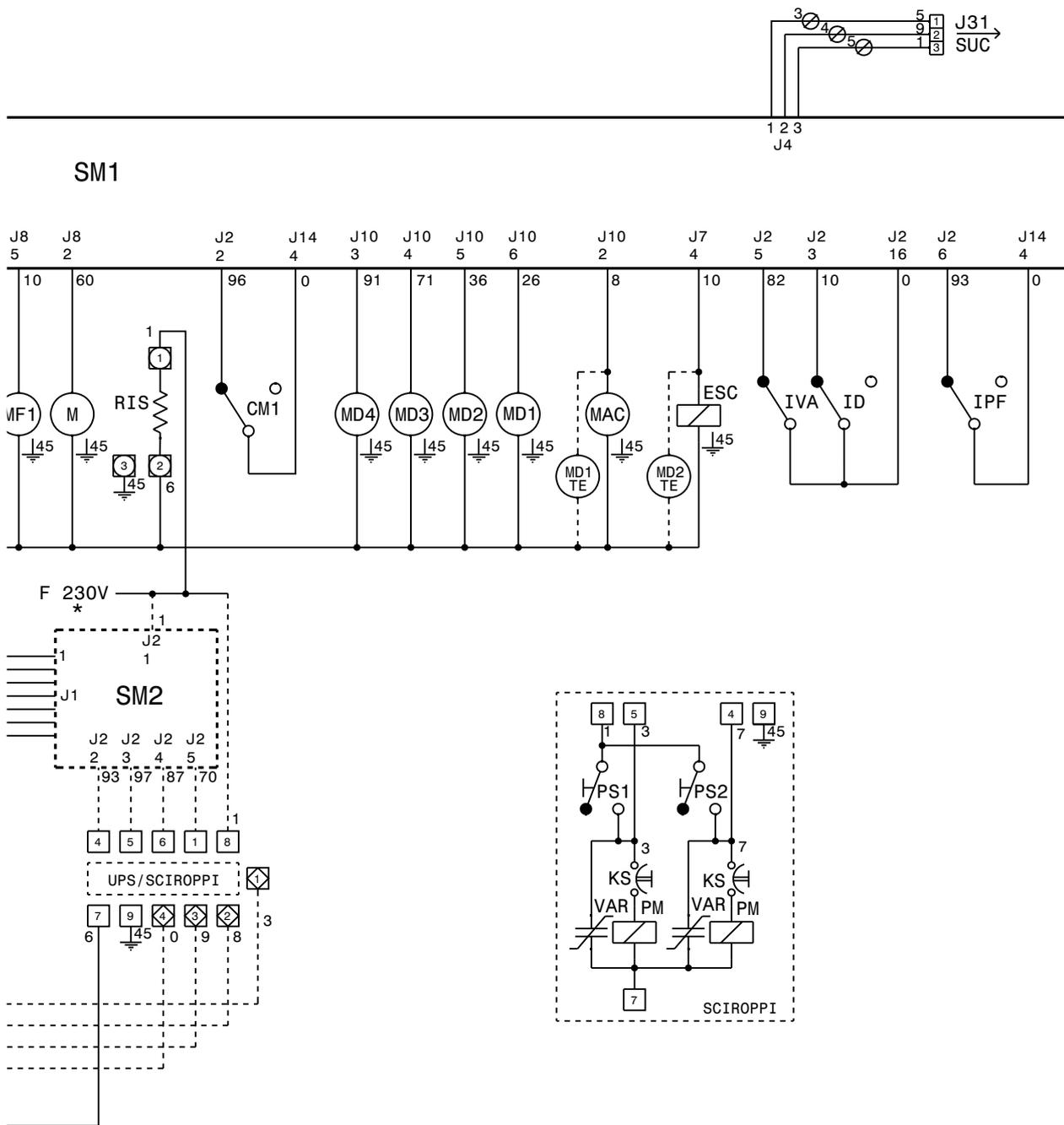
MODO DE NAVEGACIÓN



230 V TRASFORMATORE
 BFL INTERRUPTORE BACINELLA FONDI
 CM1 CAMMA MOTORE GRUPPO CAFFE'
 CMSB1- CAMMA MOTORE SGANCIO BICCHIERI
 CV CONTATORE VOLUMETRICO
 E1... ELETTROVALVOLA SOLUBILI
 EEA ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA
 EH20 ELETTROVALVOLA ACQUA CALDA
 ER ELETTROVALVOLA EROGAZIONE CAFFE'
 ESC ELETTROMAGNETE SGANCIO CAFFE'
 FA FILTRO ANTIDISTURBO

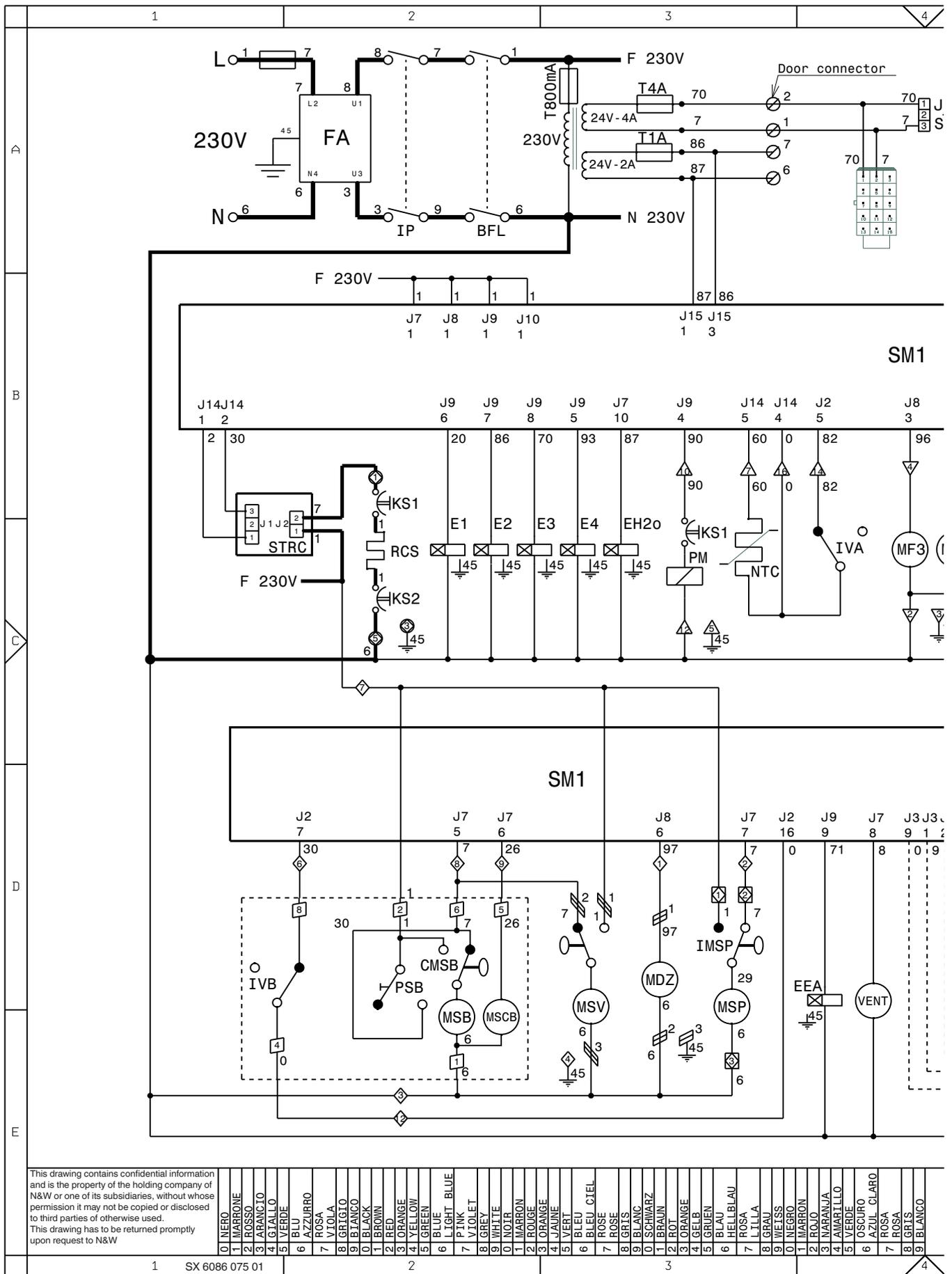
ID INTERRUPTORE DOSE CAFFE'
 IMSP MICRO INTERRUPTORE SGANCIO PALETTE
 IP INTERRUPTORE PORTA
 IPF INTERRUPTORE PIENO FONDI
 IVA INTERRUPTORE VUOTO ACQUA
 IVB1- INTERRUPTORE VUOTO BICCHIERI
 KC1... KLIXON CALDAIA CAFFE'
 KS1... KLIXON DI SICUREZZA
 M MOTORE GRUPPO CAFFE'
 MAC MACININO
 MD1... MOTODOSATORI SOLUBILI

*
FOR AUSTRALIA
220-240V 50-60Hz



L. MUSA G. GRIS S. BELANCO	N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo - Italia	MODEL Brio Up	DEFINITION SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM MACCHINA - MACHINE	DATE 19/03/2013	SHEET 1/1	PREPARED BONACINA	CHECKED BORLOTTI
	LEGENDA -						PART NUMBER 608605601

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> MDTE- MOTODOSATORE TE FRESCO MDZ MOTODOSATORE ZUCCHERO MF1-.. MOTOFRULLATORI SOLUBILI MSCB MOTORE SCAMBIO COLONNA BICCHIERI MSP MOTORE SGANCIO PALETTE MSV MOTORE SPOSTAMENTO VASSOIO NTC SONDA PER RILIEVO TEMPERATURA PM POMPA PS1-.. PULSANTE SCIROPPO PSB PULSANTE SGANCIO BICCHIERE PSU PULSANTE SPOSTAMENTO UGELLI | <ul style="list-style-type: none"> RCC RESISTENZA CALDAIA CAFFE' RIS RISCALDATORE GRUPPO CAFFE' SM1 SCHEDE CONTROLLO SM2 SCHEDE ESPANSIONE STRC1 SCHEDE TRIAC RISCALDAMENTO CALDAIA SUC SCHEDE UNITA' CENTRALE TX.... FUSIBILE RITARDATO (X=CORRENTE) UPS SCHEDE GRUPPO FREDDO VAR VARISTORE VENT VENTILATORE |
|--|---|

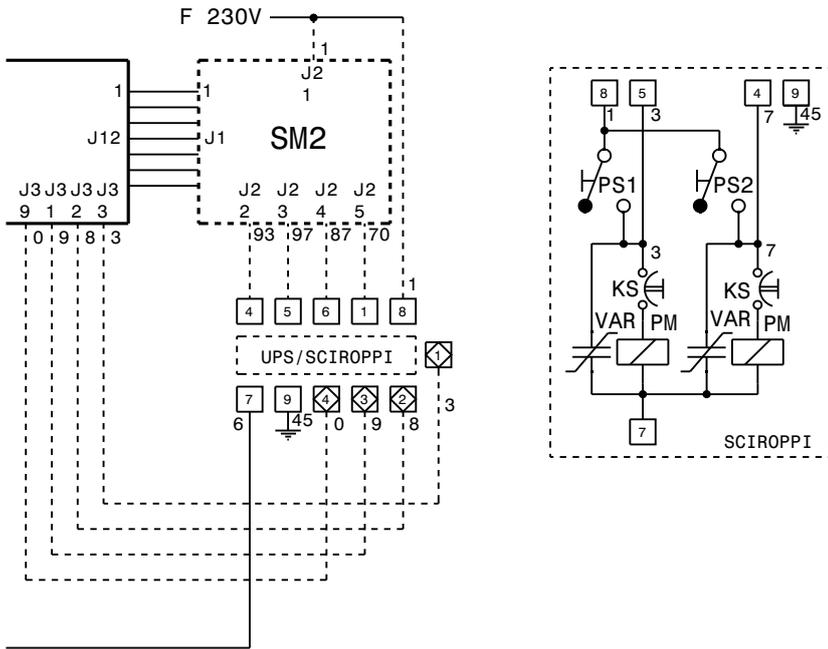
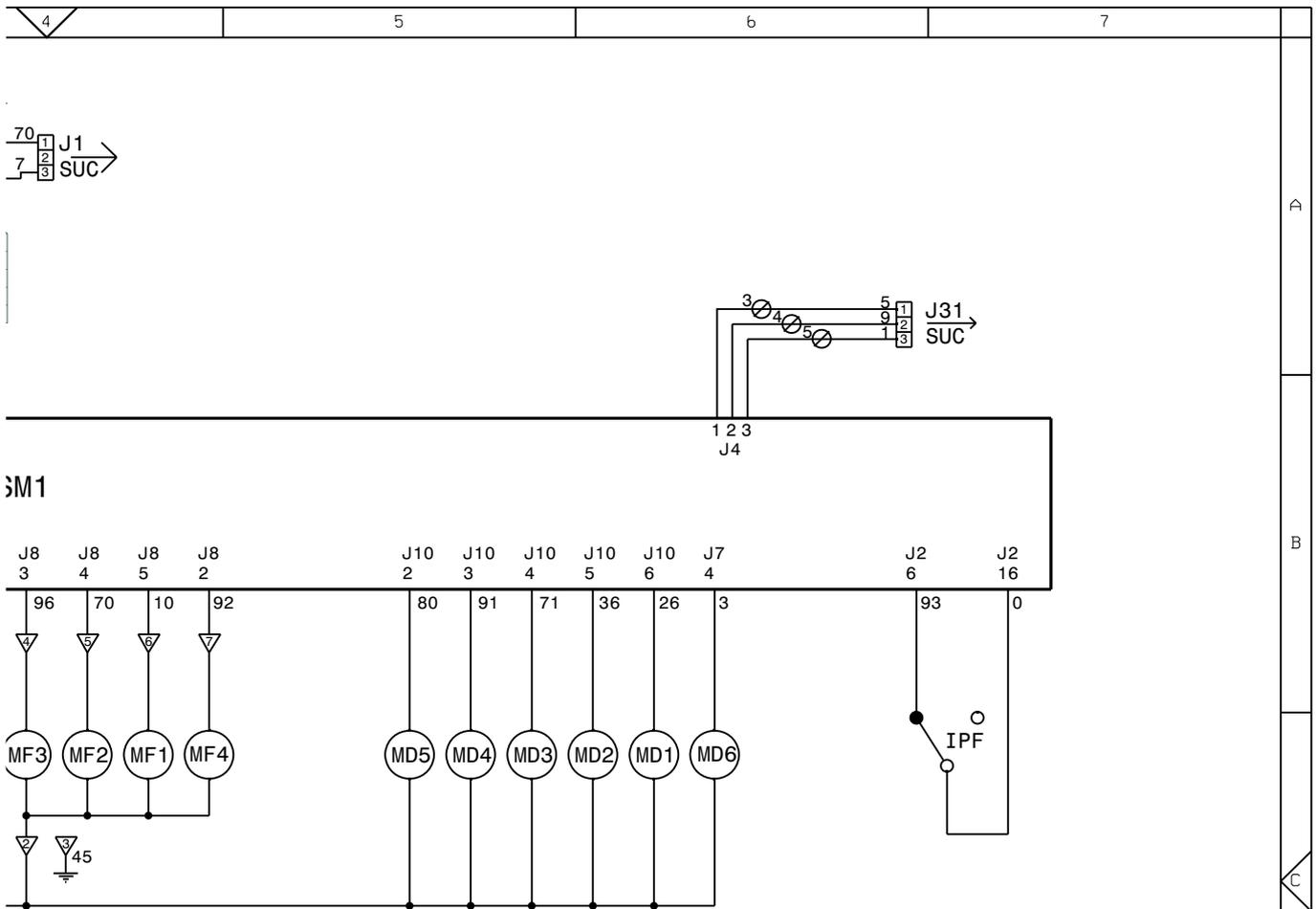


This drawing contains confidential information and is the property of the holding company of N&W or one of its subsidiaries, without whose permission it may not be copied or disclosed to third parties of otherwise used. This drawing has to be returned promptly upon request to N&W

01 NERO	01 MARRONE	01 NERO	01 MARRONE
02 ROSSO	02 ROSSO	02 ROSSO	02 ROSSO
03 ARANCIO	03 ARANCIO	03 ARANCIO	03 ARANCIO
04 GIALLO	04 GIALLO	04 GIALLO	04 GIALLO
05 VERDE	05 VERDE	05 VERDE	05 VERDE
06 BLU	06 AZZURRO	06 BLU	06 AZZURRO
07 ROSA	07 VIOLA	07 ROSA	07 VIOLA
08 GRIGIO	08 GRIGIO	08 GRIGIO	08 GRIGIO
09 BIANCO	09 BIANCO	09 BIANCO	09 BIANCO
10 BLACK	10 BLACK	10 BLACK	10 BLACK
11 BROWN	11 BROWN	11 BROWN	11 BROWN
2 RED	2 ORANGE	2 RED	2 ORANGE
3 ORANGE	3 ORANGE	3 ORANGE	3 ORANGE
4 YELLOW	4 YELLOW	4 YELLOW	4 YELLOW
5 GREEN	5 GREEN	5 GREEN	5 GREEN
6 LIGHT BLUE	6 LIGHT BLUE	6 LIGHT BLUE	6 LIGHT BLUE
7 PINK	7 PINK	7 PINK	7 PINK
8 GREY	8 GREY	8 GREY	8 GREY
9 WHITE	9 WHITE	9 WHITE	9 WHITE
01 NOIR	01 NOIR	01 NOIR	01 NOIR
1 MARRON	1 MARRON	1 MARRON	1 MARRON
2 ROUGE	2 ROUGE	2 ROUGE	2 ROUGE
3 ORANGE	3 ORANGE	3 ORANGE	3 ORANGE
4 JAUNE	4 JAUNE	4 JAUNE	4 JAUNE
5 VERT	5 VERT	5 VERT	5 VERT
6 BLEU CIEL	6 BLEU CIEL	6 BLEU CIEL	6 BLEU CIEL
7 ROSE	7 ROSE	7 ROSE	7 ROSE
8 GRIS	8 GRIS	8 GRIS	8 GRIS
9 BLANC	9 BLANC	9 BLANC	9 BLANC
01 SCHWARZ	01 SCHWARZ	01 SCHWARZ	01 SCHWARZ
1 BRAUN	1 BRAUN	1 BRAUN	1 BRAUN
2 ROT	2 ROT	2 ROT	2 ROT
3 ORANGE	3 ORANGE	3 ORANGE	3 ORANGE
4 GELB	4 GELB	4 GELB	4 GELB
5 GRUEN	5 GRUEN	5 GRUEN	5 GRUEN
6 HELLBLAU	6 HELLBLAU	6 HELLBLAU	6 HELLBLAU
7 ROSA	7 ROSA	7 ROSA	7 ROSA
8 GRAU	8 GRAU	8 GRAU	8 GRAU
9 WEISS	9 WEISS	9 WEISS	9 WEISS
01 MARRON	01 MARRON	01 MARRON	01 MARRON
2 ROJO	2 ROJO	2 ROJO	2 ROJO
3 NARANJA	3 NARANJA	3 NARANJA	3 NARANJA
4 MARILO	4 MARILO	4 MARILO	4 MARILO
5 VERDE	5 VERDE	5 VERDE	5 VERDE
6 OSCURO	6 OSCURO	6 OSCURO	6 OSCURO
7 AZUL CLARO	7 AZUL CLARO	7 AZUL CLARO	7 AZUL CLARO
8 ROSA	8 ROSA	8 ROSA	8 ROSA
9 BLANCO	9 BLANCO	9 BLANCO	9 BLANCO

230 V TRASFORMATORE
 BFL INTERRUPTORE BACINELLA FONDI
 CM1 CAMMA MOTORE GRUPPO CAFFE'
 CMSB1- CAMMA MOTORE SGANCIO BICCHIERI
 CV CONTATORE VOLUMETRICO
 E1-... ELETTROVALVOLA SOLUBILI
 EEA ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA
 EH20 ELETTROVALVOLA ACQUA CALDA
 ER ELETTROVALVOLA EROGAZIONE CAFFE'
 ESC ELETTROMAGNETE SGANCIO CAFFE'
 FA FILTRO ANTIDISTURBO

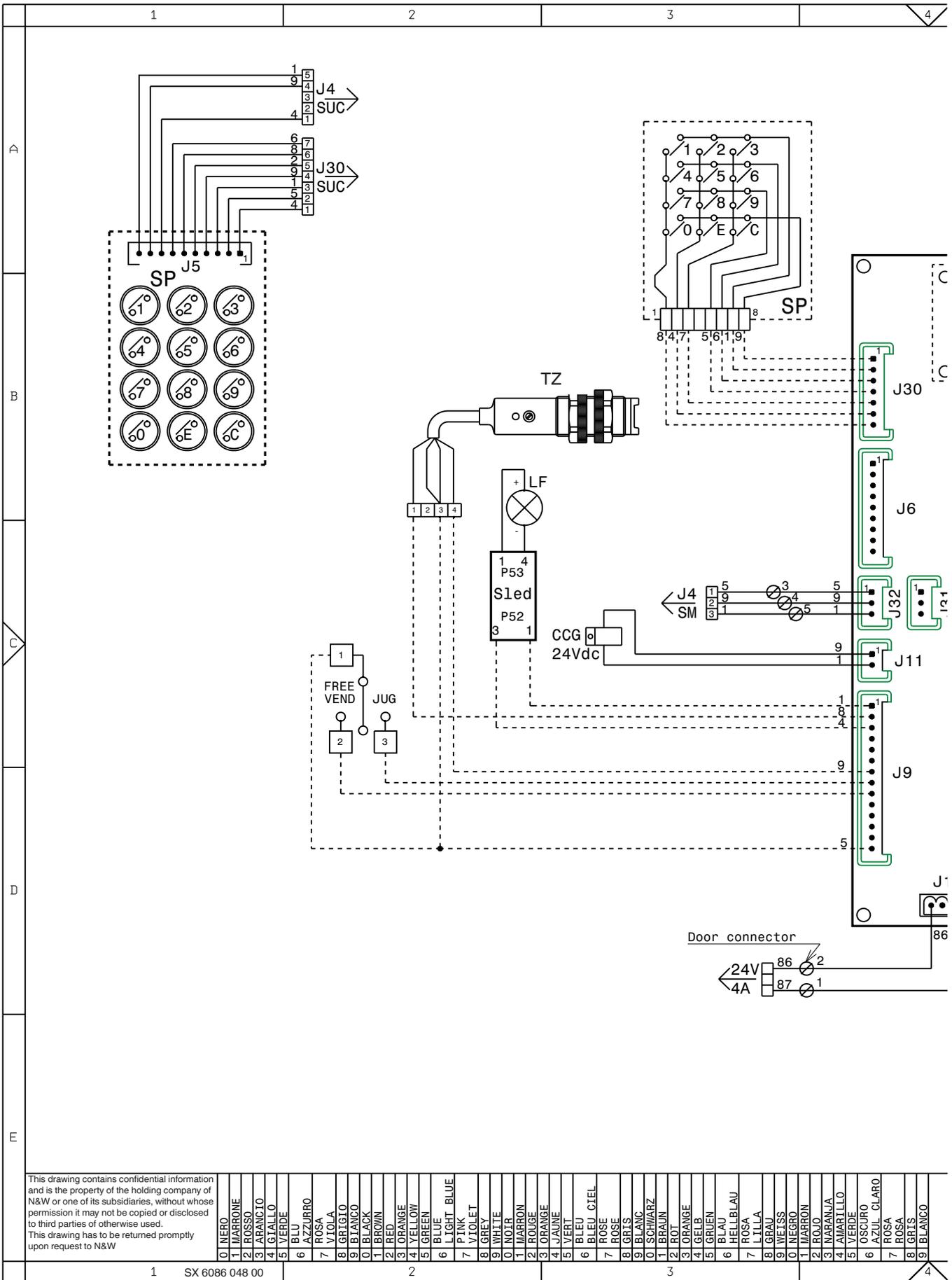
ID INTERRUPTORE DOSE CAFFE'
 IMSP MICRO INTERRUPTORE SGANCIO PALETTE
 IP INTERRUPTORE PORTA
 IPF INTERRUPTORE PIENO FONDI
 IVA INTERRUPTORE VUOTO ACQUA
 IVB1- INTERRUPTORE VUOTO BICCHIERI
 KC1-... KLIXON CALDAIA CAFFE'
 KS1-... KLIXON DI SICUREZZA
 M MOTORE GRUPPO CAFFE'
 MAC MACININO
 MD1-... MOTODOSATORI SOLUBILI



N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo - Italia	MODEL Brio Up Instant	DEFINITION SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM MACCHINA - MACHINE	DATE 1/1	SHEET 1/1	PREPARED BONACINA	CHECKED BORLOTTI
			LEGENDA -	PART NUMBER 608607501		VERSION

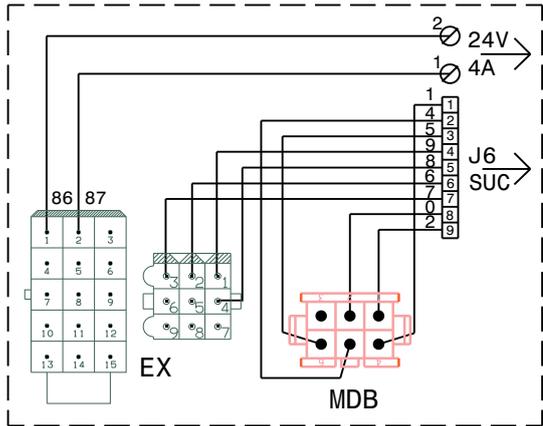
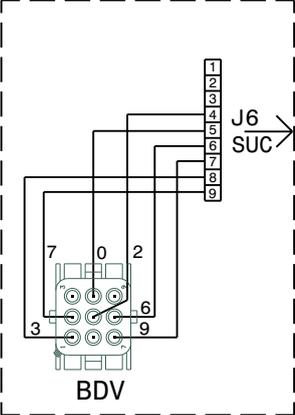
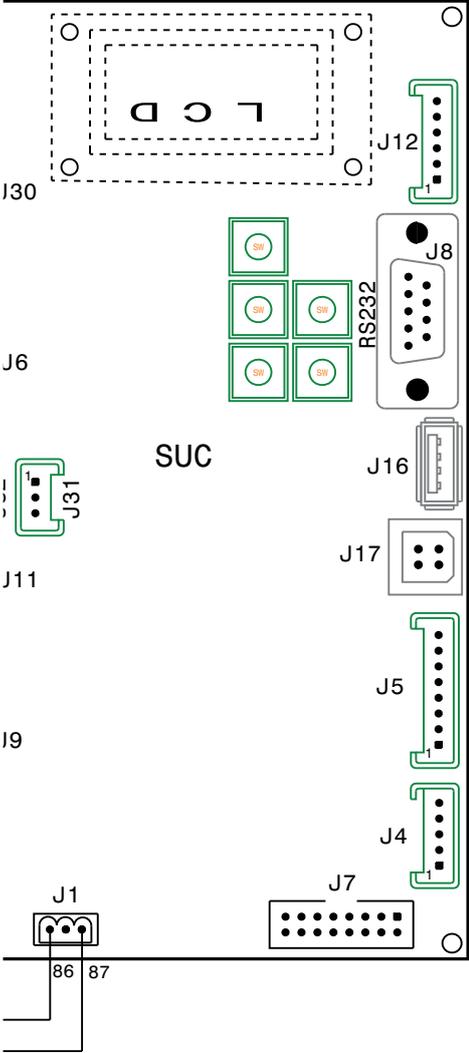
- MDTE- MOTODOSATORE TE FRESCO
- MDZ MOTODOSATORE ZUCCHERO
- MF1-.. MOTOFRULLATORI SOLUBILI
- MSCB MOTORE SCAMBIO COLONNA BICCHIERI
- MSP MOTORE SGANCIO PALETTE
- MSV MOTORE SPOSTAMENTO VASSOIO
- NTC SONDA PER RILIEVO TEMPERATURA
- PM POMPA
- PS1-.. PULSANTE SCIROPPO
- PSB PULSANTE SGANCIO BICCHIERE
- PSU PULSANTE SPOSTAMENTO UGELLI

- RCC RESISTENZA CALDAIA CAFFE'
- RIS RISCALDATORE GRUPPO CAFFE'
- SM1 SCHEDE CONTROLLO
- SM2 SCHEDE ESPANSIONE
- STRC1 SCHEDE TRIAC RISCALDAMENTO CALDAIA
- SUC SCHEDE UNITA' CENTRALE
- TX.... FUSIBILE RITARDATO (X=CORRENTE)
- UPS SCHEDE GRUPPO FREDDO
- VAR VARISTORE
- VENT VENTILATORE



BDV CONECTOR PARA MONEDERO BDV
 CCG CONTADOR GENERAL
 EX CONECTORES MONEDERO EXECUTIVE
 FREE INTERRUPTOR DE VENTA LIBRE

JUG INTERRUPTOR "JUG FACILITIES"
 LCD DISPLAY DE CRISTALES LIQUIDOS
 LF LÁMPARA
 MDB CONECTOR PARA MONEDERO MDB



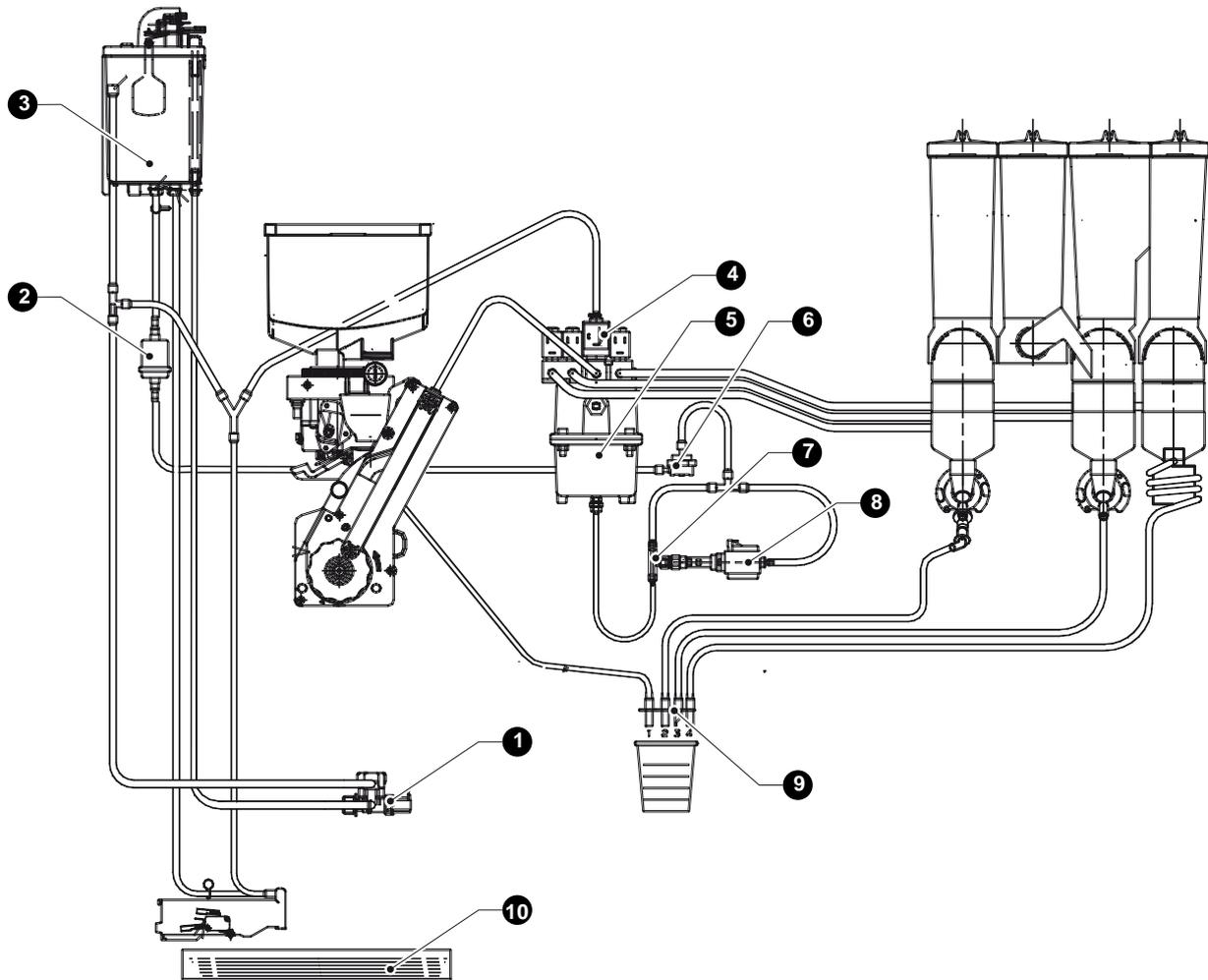
1 MUSA 2 GRIS 3 BIANCO	N&W GLOBAL VENDING S.p.A.	MODEL Brio Up	DEFINITION SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM	DATE 06/03/2012	SHEET 1/1	PREPARED BONACINA	CHECKED BORLOTTI	
	Valbrembo - Italia	PORTA - DOOR			LEGENDA -	PART NUMBER 608604800		VERSION

RS232 PUERTO SERIAL
 SLED TARJETA DE LED
 SM TARJETA CONTROL MAQUINA

SP TARJETA PULSADORES
 SUC TARJETA UNIDAD CENTRAL
 TZ SENSOR DE TAZA

A
B
C
D
E

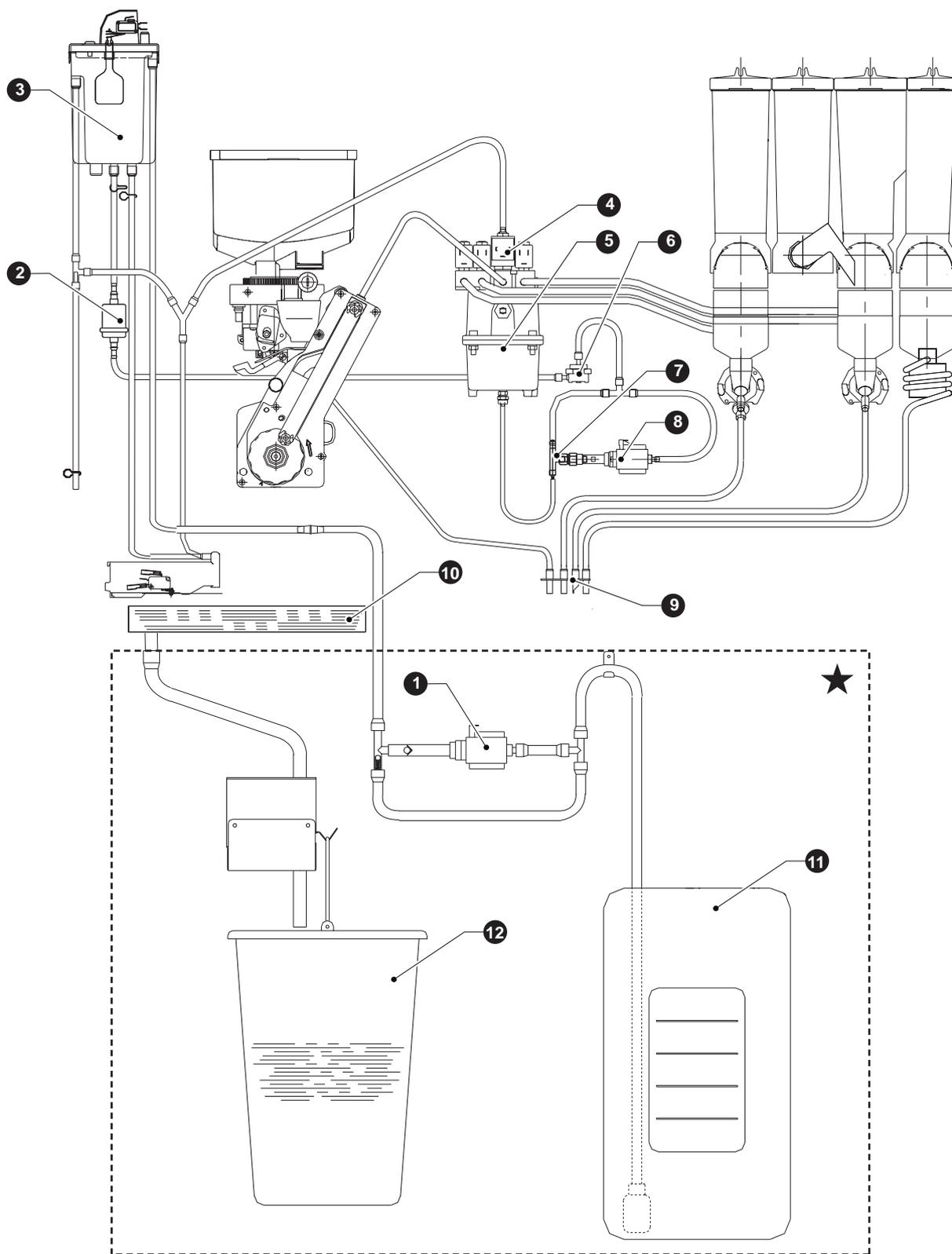
CIRCUITO HIDRÁULICO DE ALIMENTACIÓN DESDE LA RED (VERSIÓN ESPRESSO)



1- ELECTROVÁLVULA DE ENTRADA AGUA
2- FILTRO MECÁNICO
3- AIR BREAK
4- ELECTROVÁLVULAS
5- CALDERA

6- CONTADOR VOLUMÉTRICO
7- BYPASS
8- BOMBA
9- BOQUILLAS DE EROGACIÓN
10- CUBETA DE RESIDUOS LÍQUIDOS

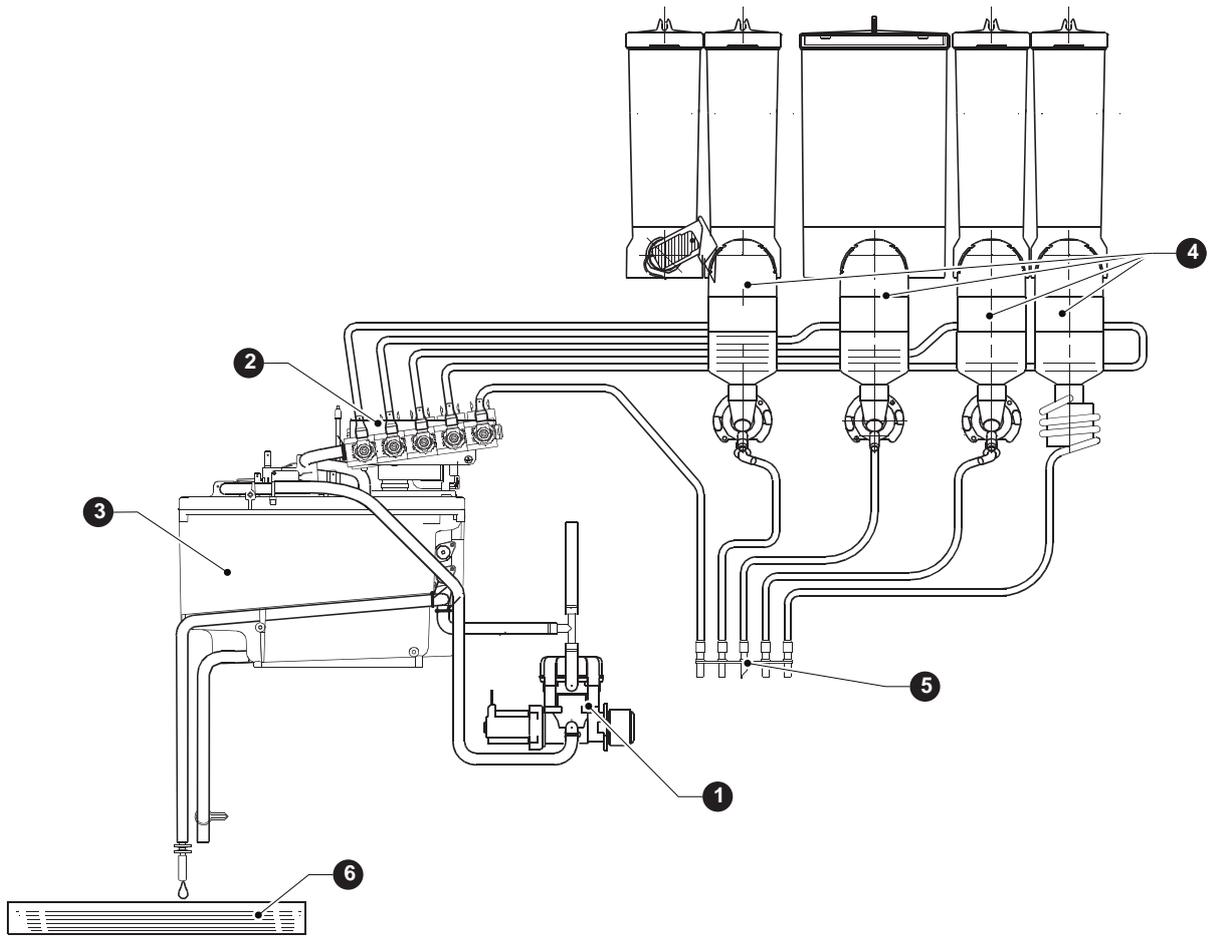
CIRCUITO HIDRÁULICO DE ALIMENTACIÓN DESDE TANQUE (VERSIÓN ESPRESSO)



1- BOMBA DE ABSORCIÓN
 2- FILTRO MECÁNICO
 3- AIR BREAK
 4- ELECTROVÁLVULAS
 5- CALDERA
 6- CONTADOR VOLUMÉTRICO
 7- BYPASS

8- BOMBA
 9- BOQUILLAS DE EROGACIÓN
 10- CUBETA
 11- TANQUE
 12- BALDE DE RESIDUOS LÍQUIDOS
 ★- MUEBLECITO DE APOYO

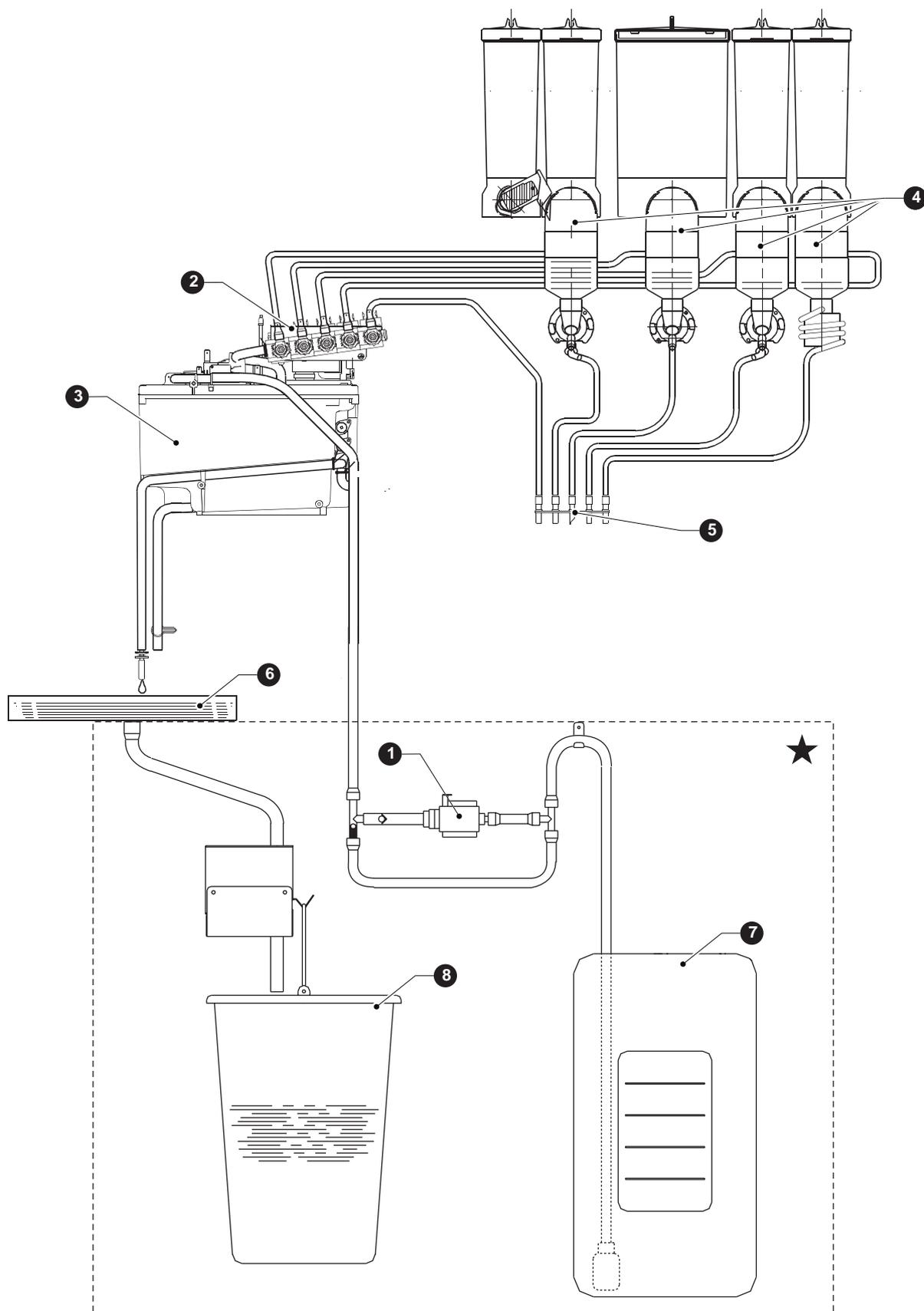
CIRCUITO HIDRÁULICO DE ALIMENTACIÓN DESDE LA RED (VERSIÓN INSTANT)



1- ELECTROVÁLVULA DE ENTRADA DE AGUA
2- ELECTROVÁLVULAS
3- CALDERA

4- MIXER
5- BOQUILLAS DE EROGACIÓN
6- CUBETA DE RESIDUOS LÍQUIDOS

CIRCUITO HIDRÁULICO DE ALIMENTACIÓN DESDE TANQUE (VERSIÓN INSTANT)



- 1- BOMBA DE ABSORCIÓN
- 2- ELECTROVÁLVULAS
- 3- CALDERA
- 4- MIXER

- 5- BOQUILLAS DE EROGACIÓN
- 6- CUBETA
- 7- TANQUE
- 8- BALDE DE RESIDUOS LÍQUIDOS

★- MUEBLECITO DE APOYO

NAVEGACIÓN

ENTRADA EN PROGRAMACIÓN

Para poder acceder a los menús de programación:

- Abrir la puerta del aparato
- Abrir la puerta colocada en el interior de la puerta
- Encender al aparato (con la puerta abierta) actuando sobre el interruptor de la puerta.
- Presionar el pulsador "programación"

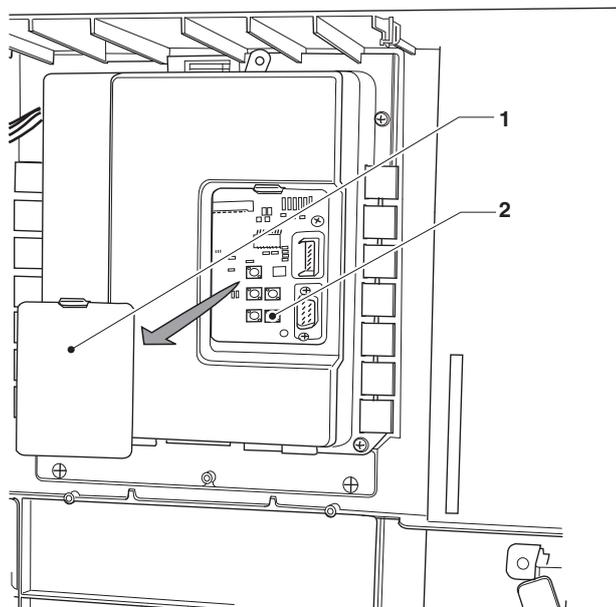


Fig. 1

- 1- Puerta
- 2- Pulsador "programación"

El aparato entra en el "menú del cargador", utilizar la tecla para pasar del "menú cargador" al "menú del técnico" y viceversa.

La interacción entre el sistema y el operador se produce a través del:

DISPLAY

Display de 8 renglones en los cuales se visualizan los mensajes al usuario o los ítems de menú.

Los menús de programación se presentan de la siguiente manera:

```
Ítem de menú
Ítem de menú seleccionado
Ítem de menú
Ítem de menú
Ítem de menú
Ítem de menú
TEC > 2.1
```

Ítem de menú seleccionado

El ítem de menú en el cual se encuentra colocado el cursor.

TEC > 2.1

Ilustra la información en que menú se está trabajando (Cargador o Técnico) seguido de la posición numérica de la función en la cual el cursor se encuentra colocado (por ej. 2.1)

TECLADO

Con el aparato en modalidad "Cargador" o "Técnico" el teclado de selección asume las funciones:

TECLAS DE RECORRIDO Y :

Permiten recorrer los ítems de menú (funciones).

En el interior de las funciones permiten variar, donde sea previsto, el estado lógico de un dato (ON/OFF) o introducir/modificar los valores alfanuméricos.

TECLA DE CONFIRMACIÓN :

Permite pasar de un menú a un submenú o de confirmar el dato presente en el display.

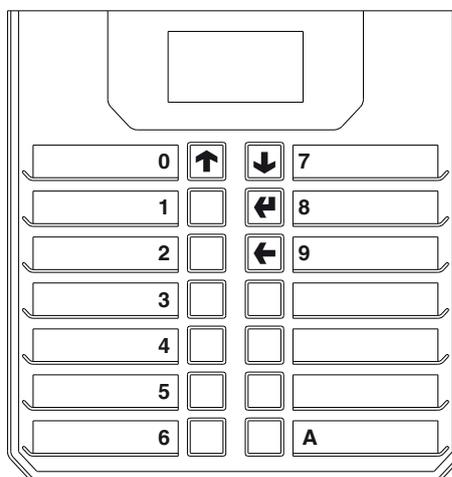
TECLA DE SALIDA :

Permite volver de un submenú al menú de nivel superior, o de anular la función.

Permite además pasar de la modalidad "Técnico" a la modalidad "Cargador" y viceversa.

VALORES NUMÉRICOS DE LAS TECLAS

Cuando el software de control requiere la introducción de la contraseña el teclado asume los valores numéricos indicados en la figura.



El Fabricante se reserva el derecho de modificar, sin previo aviso, las características de los equipos presentados en esta publicación; además, declina toda responsabilidad por las eventuales inexactitudes imputables a errores de imprenta y/o transcripción contenidas en la misma.

Las instrucciones, los dibujos, las tablas y las informaciones en general contenidos en este fascículo son de índole reservada y no se pueden reproducir, completamente o en parte, ni ser comunicadas a terceros sin la autorización escrita del Fabricante el cual posee la propiedad exclusiva.

