

Brio 250

ESPRESSO
INSTANT

E Español



DOC. NO. H 150E 01
EDICION 1 00 10

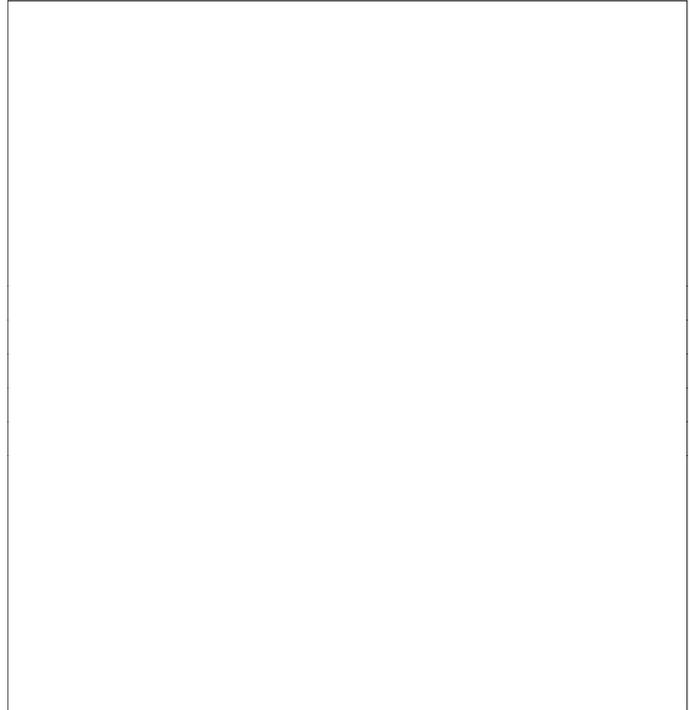
NECTA
VENDING SOLUTIONS SpA
A company of
N&W GLOBAL VENDING GROUP

Sede legale: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Web: www.nwglobalvending.com

Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606460
Trib. Bergamo Reg. Imp. n. 2534
R.E.A. Bergamo n. 319295

Cod. Fisc. 12806340159
Part. IVA 02747810162
Cod. ISO IT 02747810162

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING
INTYG OM ÖVERENSSTÄMMELSE
OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING



Valbrembo, 03/05/2001

Dichiara che la macchina descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle direttive: **89/392, 89/336, 73/23 CEE** e successive modifiche ed integrazioni.

Declares that the machine described in the identification plate conforms to the legislative directions of the directives: **89/392, 89/336, 73/23 EEC** and further amendments and integrations.

Déclare que l'appareil décrit dans la plaque signalétique satisfait aux prescriptions des directives: **89/392, 89/336, 73/23 CEE** et modifications/intégrations suivantes.

Erklärt, daß das im Typenschild beschriebene Gerät den **EWG** Richtlinien **89/392, 89/336, 73/23** sowie den folgenden Änderungen/Ergänzungen entspricht.

Declara que la máquina descrita en la placa de identificación, resulta conforme a las disposiciones legislativas de las directivas: **89/392, 89/336, 73/23 CEE** y modificaciones y integraciones sucesivas.

Declara que o distribuidor descrita na chapa de identificação é conforme às disposições legislativas das directivas **CEE 89/392, 89/336 e 73/23** e sucessivas modificações e integrações.

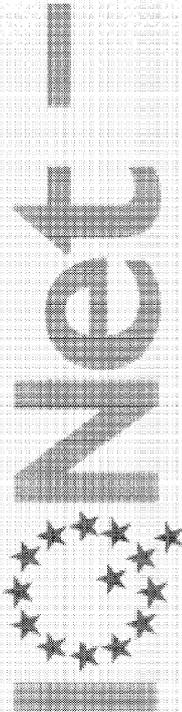
Verklaart dat de op de identificatieplaat beschreven machine overeenstemt met de bepalingen van de **EEG** richtlijnen **89/392, 89/336** en **73/23** en de daaropvolgende wijzigingen en aanvullingen.

Intyggar att maskinen som beskrivs på identifieringsskylten överensstämmer med lagstiftningsföreskrifterna i direktiven: **89/392, 89/336, 73/23 CEE** och påföljande och kompletteringar.

Det erklæres herved, at automaten angivet på typeskiltet er i overensstemmelse med ovsdirektiverne **89/392, 89/336** og **73/23 CEE** og de senere ændringer og tillæg.


ANTONIO CAVO

C.E.O



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

**IQNet and
DISQ/IMO-CSQ**

hereby certify that the organization

NECTA VENDING SOLUTIONS S.p.A.
Via Roma, 24 - I-24030 VALBREMBO (BG)

for the following field of activities

Design, manufacturing and sale of
electronic/mechanical vending machines
has implemented and maintains a
Quality Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001

Issued on: 2000 - 03 - 31

Registration Number: **IT - 12979**

IQNet

Carlo Felice
Carlo Felice
Chairman Member
President of IQNet



Antonio Sini
Antonio Sini
Chairman Member
President of CSQ

Members of IQNet (national associations)

- AIMCQ Spain, ANAQ France, AIB-Viregote International Belgique, APCER Germany, CTSQ Italy,
- CSQ Czech Republic, DQS Germany, DQS Denmark, ELDT Greece, PCAY Brazil, EXOQA Hong Kong,
- ICONTEC Colombia, IRAM Argentina, IQA Austria, KEMA Netherlands, KSA-CQS Korea, MSCF Hungary, NGS Austria,
- NSA Ireland, CQS Austria, PCB, Poland, PSB Antwerpen, QAS Australia, QMI Canada, SF'S Finland,
- SEI Spain, SIO Slovenia, SGS Switzerland

IQNet is represented in the USA by the following IQNet members: AIAQ, AIB-Viregote International, CSQ, DQS, KEMA, NSAI and IQAD

Federazione - Federazione



a member of IQNet

CSQ è una Federazione

di enti di certificazione Sistemi di Gestione della Qualità, operanti ciascuno in settori di propria competenza.

CSQ ha molti enti, indipendenti, che operano in settori di loro competenza.

Le certificazioni sono certificate da CSQ, a seconda delle competenze e responsabilità.

CERTIFICAZIONE ITALIANA DEI SISTEMI QUALITÀ AZIENDALI
ITALIAN CERTIFICATION OF COMPANY QUALITY SYSTEMS



CERTIFICATO n. **9130 ZAVE**
CERTIFICATE n.

IN CATEGORIA ELETTRICA QUALITÀ
NE HEBBY CERTIFY THAT THE QUALITY SYSTEMS OPERATED BY

NECTA VENDING SOLUTIONS S.p.A.

AREA OPERATIVE
OPERAZIONE LAVORI

Via Roma, 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

UNI EN ISO 9001

ESPOSIZIONE ALLA ROMA
E MANIPOLI (1992) PER IL SUD OVEST
PER LE SEGALENTI ITALIA
CONGIUNTI PER ASSICURAZIONI

Progettazione, produzione e commercializzazione di
apparecchiature elettromeccaniche/elettroniche per la
distribuzione automatica e la ristorazione
Design, manufacturing and sale of
electronic/mechanical vending machines

L'ENTITÀ CERTIFICATA SOTTOSCRIVE IL PRESETTO DEL REQUISITO
PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI QUALITÀ DELLE AZIENDE
E LA VALIDITÀ DELLA CERTIFICAZIONE SOTTOGLI REQUISITI
DEI REQUISITI PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI QUALITÀ

Periodo di validità: **1 Giugno 1994**

Scadenza certifica: **31 Marzo 2000**

IMQ - Via Salaria, 40 - 00197 Roma

Antonio Sini
Antonio Sini
Chairman Member
President of IMQ

Questo certificato rappresenta l'approvazione della Direzione Generale di IMQ S.p.A.
Questo certificato rappresenta l'approvazione della Direzione Generale di IMQ S.p.A.
The validity of this certificate is approved by annual audit and is maintained by the entire Quality System
within three years according to IMQ S.p.A. rules

INDICE

INTRODUCCION	PAG. 2	ESTADOS DE FUNCIONAMIENTO	PAG. 13
IDENTIFICACION DEL APARATO	PAG. 2	FUNCIONAMIENTO EN MODALIDAD USO NORMAL	PAG. 13
EN CASO DE AVERIA	PAG. 2	FUNCIONAMIENTO EN MODALIDAD MANTENIMIENTO	PAG. 13
TRANSPORTE Y DEPOSITO	PAG. 2	PROGRAMACION	PAG. 14
EMPLEO DE LOS DISTRIBUIDORES	PAG. 3	VISUALIZACION AVERIAS ACTUALES	PAG. 15
POSICIONAMIENTO DISTRIBUIDOR	PAG. 3	PROGRAMACION DOSIS DE AGUA Y POLVO	PAG. 16
ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACION	PAG. 3	PROGRAMACION DE LOS PRECIOS	PAG. 16
ADVERTENCIAS PARA LA UTILIZACION	PAG. 3	PROGRAMACION DE LOS PRECIOS Y ESTADO DE LAS SELECCIONES	PAG. 16
ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICION	PAG. 3	PROGRAMACION MONEDA BASE Y PUNTO DECIMAL	PAG. 16
CARACTERISTICAS TECNICAS	PAG. 3	PROGRAMACION DE LAS LINEAS DE LOS VALIDADORES	PAG. 16
CONSUMO DE ENERGIA ELECTRICA	PAG. 4	INICIALIZACION	PAG. 16
ACCESORIOS	PAG. 4	PROGRAMACION DEL CODIGO MAQUINA	PAG. 17
CARGA Y LIMPIEZA	PAG. 5	INSTALACION	PAG. 17
INTERRUPTOR DE LA PUERTA	PAG. 5	PUESTA A CERO DE LAS AVERIAS	PAG. 17
MANTENIMIENTO Y DESINFECCION	PAG. 5	VISUALIZACION DE LAS ESTADISTICAS	PAG. 17
MANDOS Y INFORMACIONES	PAG. 5	IMPRESION DE LAS ESTADISTICAS	PAG. 17
CARGA DE LOS VASOS	PAG. 6	PUESTA A CERO DE LAS ESTADISTICAS	PAG. 17
CARGA DEL CAFE	PAG. 6	CONFIGURACION DE LA MAQUINA	PAG. 17
CARGA DE AZUCAR Y PRODUCTOS SOLUBLES	PAG. 6	CONTADOR DE SUMINISTROS	PAG. 17
CARGA DE PALETAS	PAG. 6	PROGRAMADOR (OPCIONAL)	PAG. 18
CARGA DEL AGUA	PAG. 6	TRANSFERENCIA AUTOMATICA DE SETUP	PAG. 18
SANITACION DE LOS CIRCUITOS Y DE LOS MEZCLADORES	PAG. 6	DADOS TRANSFERIDO	PAG. 18
LIMPIEZA DEL DEPOSITO DE ALIMENTACION DEL AGUA	PAG. 7	CONFIGURACION IDIOMA	PAG. 18
LIMPIEZA DE LA BANDEJA	PAG. 7	MANTENIMIENTO	PAG. 19
LIMPIEZA DEL BRAZO TRASLADOR DEL VASO	PAG. 7	GENERALIDAD	PAG. 19
LIMPIEZA DESLIZADERO DE AZÚCAR	PAG. 8	MANTENIMIENTO DEL GRUPO DE INFUSION	PAG. 19
LIMPIEZA SEMANAL DEL GRUPO CAFE	PAG. 8	REGENERACION DEL DECALCIFICADOR	PAG. 20
INTERRUPCION DEL SERVICIO	PAG. 8	SUBSTITUCION DEL CARTUCHO DECALCIFICADOR	PAG. 20
INSTALACION	PAG. 9	SANITACION ANUAL	PAG. 20
DESEMBALAJE DEL DISTRIBUIDOR	PAG. 9	FUNCIONES DE LAS TARJETAS Y SEÑALES LUMINOSAS	PAG. 21
INTRODUCCION DE LAS PLAQUITAS	PAG. 9	TARJETA DE CONTROL	PAG. 21
CONEXION A LA RED HIDRICA	PAG. 9	TARJETA DE PULSADORES	PAG. 21
CONEXION ELECTRICA	PAG. 10	CONFIGURACION DE LA TARJETA ELECTRONICA	PAG. 21
INTERRUPTOR DE LA PUERTA	PAG. 10	CONFIGURACION DEL PAIS	PAG. 22
MONTAJE DEL SISTEMA DE PAGO	PAG. 10	CONFIGURACION DEL MODELO	PAG. 22
DECALCIFICADOR	PAG. 10	CONFIGURACION PALETAS	PAG. 22
LLENADO DEL CIRCUITO HIDRAULICO	PAG. 10	CONFIGURACION DEL SISTEMA DE PAGO	PAG. 22
FUNCIONAMIENTO GRUPO CAFE	PAG. 11	CIRCUITOS HIDRAULICOS	PAG. 23
CICLO DE SUMINISTRO DEL CAFE	PAG. 11		
CONTROL Y REGULACION DE LOS CALIBRADOS	PAG. 11		
CALIBRADOS ESTANDAR	PAG. 11		
REGULACION DE LA CARRERA DEL PISTON DEL GRUPO CAFE	PAG. 12		
REGULACION DE LA TEMPERATURA DEL AGUA	PAG. 12		
REGULACION DEL GRADO DE MOLIDO	PAG. 12		
REGULACION DEL PESO EN GRAMOS DEL CAFE (DOSIS)	PAG. 12		

INTRODUCCION

La presente documentación constituye parte integrante de los aparatos y debe, por lo tanto, estar siempre junta con los aparatos mismos en todo desplazamiento o cambio de propiedad a los efectos de permitir ulteriores consultaciones por parte de los diferentes operadores.

Antes de proceder a la instalación y al empleo de los aparatos, es necesario leer atentamente y comprender éste manual en relación a las normas de seguridad de la instalación, a las normas de empleo y a las operaciones de mantenimiento.

El manual está subdividido en tres secciones.

La primera sección describe las operaciones de carga y de limpieza ordinaria para realizar en zonas del aparato accesibles sólo con la utilización de la llave de apertura de la puerta y sin el uso de otros utensilios.

La segunda sección contiene las instrucciones relativas a una correcta instalación y las informaciones necesarias para aprovechar de la mejor manera las prestaciones del aparato.

La tercera sección describe las operaciones de mantenimiento que llevan aparejado la utilización de utensilios para el acceso a zonas potencialmente peligrosas.

Las operaciones descritas en la segunda y tercera sección deben ser ejecutadas sólo por personal con el conocimiento específico del funcionamiento del aparato tanto desde el punto de vista de la seguridad eléctrica como de las normas de higiene.

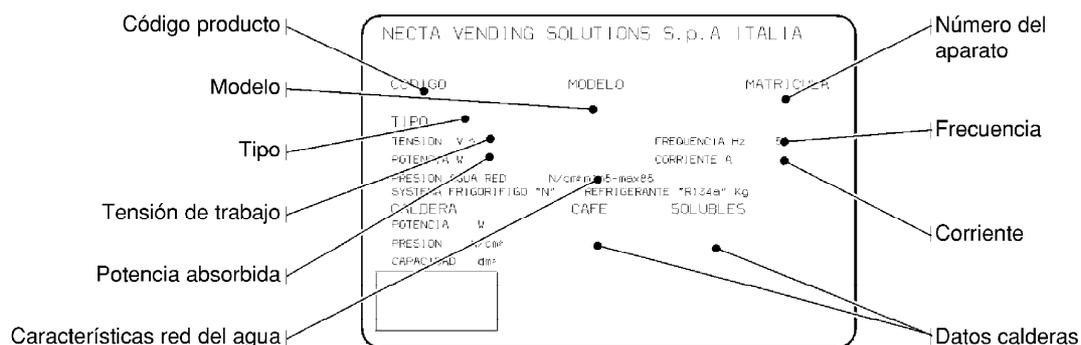
Los distribuidores de la gama Brio están concebidos para adaptarse a las más disparatadas exigencias de utilización.

En este manual se describen todas las configuraciones posibles con las relativas prescripciones de seguridad y mantenimiento.

Los dispositivos no estandar serán indicados como "opcional".

IDENTIFICACION DEL APARATO Y DE SUS CARACTERISTICAS

Todo aparato viene identificado por un propio número de matrícula, puesto en la tarjeta de características colocada en la parte interior, sobre el lado derecho.



Dicha tarjeta (ver figura) es la única reconocida por el constructor como reconocimiento del aparato y lleva todos los datos que permiten, al constructor, de proporcionar con rapidez y seguridad, todas las informaciones técnicas como así también proveer a la gestión de los repuestos.

EN CASO DE AVERIA

En la mayor parte de los casos, los eventuales inconvenientes técnicos se resuelven mediante limitadas intervenciones: sugerimos, por lo tanto, de leer atentamente el presente manual, antes de llamar al constructor.

En el caso, en vez, de anomalías o desperfectos no resolubles, rogamos dirigirse a:

NECTA VENDING SOLUTIONS SpA
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italy - Tel. +39 - 0356061111

TRANSPORTE Y DEPOSITO

A los efectos de no causar daños a los aparatos, las maniobras de carga y descarga deberán efectuarse con especial cuidado.

Es posible levantar el aparato, con carretilla elevadora, motorizada o manual, colocando las paletas en la parte inferior del mismo y por el lado claramente indicado por el simbol puesto sobre el embalaje de cartón.

Se debe evitar, en vez:

- Volcar el distribuidor
- Arrastrar el distribuidor con sogas u otro;
- Levantar el distribuidor agarrandolo por los costados;
- Levantar el distribuidor con lingadas o sogas;
- Sacudir o das golpes al distribuidor o a su embalaje.

Para el depósito es necesario un ambiente seco y con temperaturas variables emtre los 0 y 40°C.

Es importante no sobreponer más aparatos uno sobre el otro y mantener la posición vertical indicada por las flechas sobre el embalaje.

EMPLEO DE DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS

CALIENTES EN CONTENEDORES ABIERTOS (Ej. vasos de plástico, tacitas de cerámica, jarras)

Los distribuidores de bebidas en contenedores abiertos deben ser utilizados sólo para la venta y la distribución de bebidas alimenticias obtenidas para:

- infusión de productos tales como café o té;
- reconstitución de preparados solubles o liofilizados;

Dichos productos deben ser declarados por el productor como "aptos para la distribución automática" en contenedores abiertos del tipo para alimentos.

Los productos deben ser consumidos inmediatamente. De ninguna manera deben ser conservados y/o confeccionados para un sucesivo consumo.

Todo otro empleo debe considerarse impropio y, por lo tanto, potencialmente peligroso.

POSICIONAMIENTO DISTRIBUIDOR

El aparato no debe ser puesto en el exterior, debe ser instalado en locales secos y con temperaturas incluidas entre los 2° y los 32°C y no se puede instalar en ambientes en los cuales se utilizan chorros de agua para la limpieza (por ejemplo: grandes cocinas, etc.).

Se debe colocar el aparato cerca de una pared y de modo que haya una distancia de 4 cm mínimo entre su parte trasera y la pared, para permitir la regular ventilación. Nunca cubrir el aparato con paños o similares.

Se debe posicionar el aparato de modo que su inclinación máxima no supere los 2°. Eventualmente, nivelarlo utilizando los pies ajustables, suministrados con el aparato.

¡¡Importante!!

En caso de manutención extraordinaria y/o reparación, se accede al distribuidor del lado trasero.

Desde luego, se debe prever la posibilidad de girar el aparato para poder desmontar el panel trasero.

Posicionamiento sobre un mueble

Se puede colocar el aparato sobre una mesa u otro soporte idóneo (altura aconsejada 820 mm).

Se aconseja utilizar el mueble apropiado en el cual se pueden colocar la bandeja de descarga de los productos, el kit de autoalimentación hídrica y, en caso de agua muy dura, el decalcificador.

ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACION

La instalación y las sucesivas operaciones de mantenimiento deben ser efectuadas por personal especializado y practico en el manipuleo del aparato, de acuerdo a las normas vigentes.

El aparato viene entregado desprovisto de sistema de pago. Por lo tanto la responsabilidad de averías al aparato mismo o a cosas y/o a personas a consecuencia de una instalación equivocada del sistema de pago, serán sólo y exclusivamente a cargo del responsable que ha efectuado la instalación.

La integridad del aparato y el respeto de las normas de las correspondientes instalaciones será controlada por lo menos una vez por año por personal especializado.

ADVERTENCIAS PARA LA UTILIZACION

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 momentos de inactividad permitirá un notable ahorro energético.

ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICION

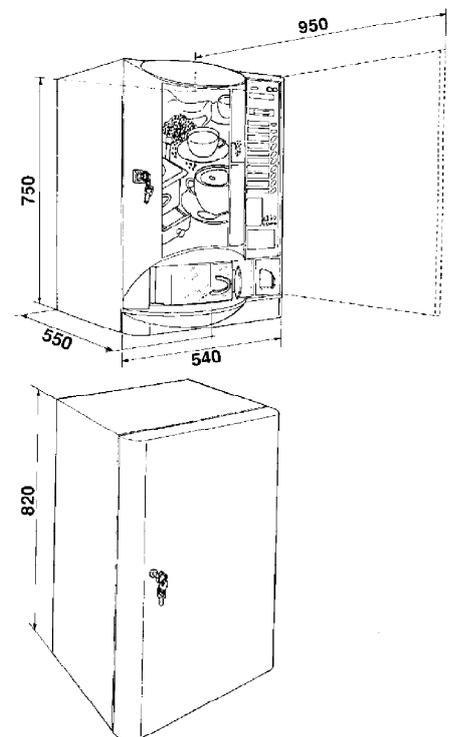
En el caso que el aparato sea destinado a la demolición, es obligatorio respetar las vigentes leyes para la tutela del ambiente, en especial:

- los materiales ferrosos, plásticos u otros, serán almacenados en depósitos autorizados;
- el material aislante tiene que ser recuperado por empresas especializadas.

CARACTERISTICAS TECNICAS

Altura	750	mm
Ancho	540	mm
Profundidad	550	mm
Altura mueble	820	mm

DIMENSIONES



Tensión de alimentación	230	V~
Frecuencia de alimentación	50	Hz
Potencia instalada		
- Espresso	1,4	kW
- Instant	1,9	kW

Peso

- Espresso 55 Kg
- Instant 55 Kg

DISTRIBUIDOR DE VASOS

Para diámetro del borde superior de 70-71 mm, con autonomía de 250 vasos aproximadamente;

MONEDERO

La máquina puede ser abastecida con predisposición para monedero Executive o validador frontal.

PRECIOS DE VENTA

Para cada selección se puede establecer un precio de venta diferente, cuyo valor es programable; el calibrado estándar prevé el precio de venta igual para todas las selecciones.

CAJA MONEDAS

En material plástico con cerradura disponible como accesorio.

ALIMENTACION HIDRICA

Con alimentación de la red con presión del agua incluida entre 5 y 85 N/cm².

REGULACIONES POSIBLES

Modelos Expreso: dosis café, granulometría, solubles y agua (volumétricas).

Modelos Instant: dosis solubles y agua (temporización).

Regulación de la temperatura

Pre-calibrada en fábrica al valor correcto de funcionamiento. Un trimmer, colocado sobre la tarjeta de control, permite (si necesario) efectuar pequeñas modificaciones.

DISPOSITIVOS DE ASENSO

- presencia de vasos
- presencia de agua
- presencia de café
- presencia de grupo café
- lleno de residuos líquidos (bajo ped. para modelos con depósito)
- temperatura mínima alcanzada

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- interruptor de la puerta
- presencia bandeja para residuos líquidos
- termostato de seguridad de la caldera de rearme manual
- atascamiento del flotador air-break
- electroválvula anti-inundación (sólo si el kit de alimentación de la red está montado)
- flotador de llenado de los residuos líquidos
- termostato de ebullición en la caldera de los solubles (modelos Instant)

- protección temporizada (modelos espresso) de:

- bomba
- motorreductor grupo café
- molinillo

- protección térmica de:

- motodosificadores
- motorreductor grupo café
- electroimán
- bomba
- motoagitadores
- motor molinillo

- protección con fusibles:

- transformador alimentación tarjeta electrónica
- transformador alimentación Executive

CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES

café en granos	1.8	Kg
azúcar	1.9	Kg
leche en polvo	0.8	Kg
café instant	0.7	Kg
té	2.0	Kg
chocolate	1.5	Kg
paletas	245	

CONSUMO DE ENERGIA ELECTRICA

El consumo de energía eléctrica del aparato depende de muchos factores cuales la temperatura y la ventilación del ambiente donde el mismo aparato está ubicado, la temperatura del agua en entrada, la temperatura en la caldera etc.

En condiciones medias, es decir:

- temperatura ambiente: 22° C
 - temperatura caldera: 93° C
 - temperatura del agua en entrada: 18° C
 - agua (media) por cada selección: 93 cc
- se han detectado los siguientes consumos de energía:
- alcance de la temperatura de ejercicio 53 Wh
 - consumo por cada hora de stand-by 110 Wh
 - consumo por cada suministro (media) 7.65 Wh

El consumo de energía calculado sobre los datos promedio especificados arriba deberá considerarse puramente indicativo.

ACCESORIOS

El aparato permite el montaje de muchos accesorios para optimizarne las prestaciones:

Los juegos de instalación contienen las instrucciones de montaje y control relativas que tienen que ser esmeradamente observadas para asegurar la seguridad del aparato.

El montaje y las sucesivas operaciones de control deben ser ejecutadas sólo por personal con el conocimiento específico del funcionamiento del aparato tanto desde el punto de vista de la seguridad eléctrica como de las normas de higiene.

CARGA Y LIMPIEZA

INTERRUPTOR DE PUERTA

Abriendo la puerta, un interruptor a tal efecto corta la tensión a la instalación eléctrica del aparato para permitir las operaciones, descritas a continuación, de carga y limpieza ordinaria con total seguridad.

Todas las operaciones que se deben ejecutar con el aparato bajo tensión deben ser ejecutadas SOLO por personal adiestrado e informado de los riesgos específicos que tal condición lleva aparejado.

Para aplicar tensión a la instalación con la puerta abierta, es suficiente introducir la llave en la ranura (ver fig. 1). La puerta se puede cerrar sólo después de remover la llave.

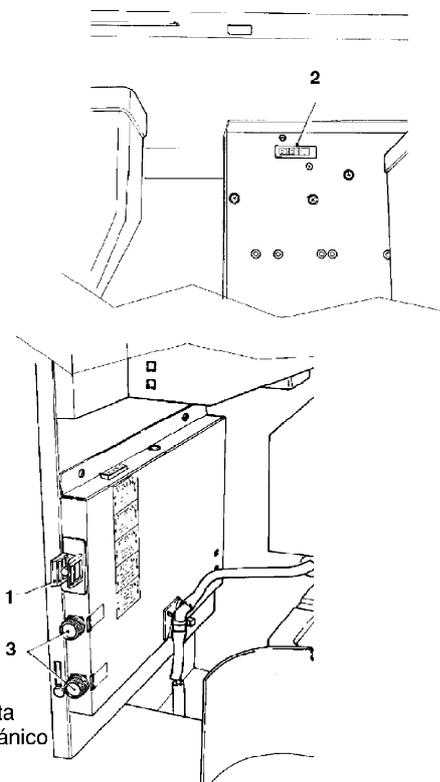


Fig. 1

- 1 - Interruptor de puerta
- 2 - Cuentagolpes mecánico
- 3 - Fusibles de red

MANTENIMIENTO Y DESINFECCION

Según las normas sanitarias y de seguridad en vigor, el operador de un distribuidor automático es responsable de la limpieza, desinfección y mantenimiento de los circuitos en los cuales pasan los alimentos y las bebidas, para evitar la formación de bacterias.

A la instalación es necesario efectuar una desinfección completa de los circuitos hidráulicos y de las partes en contacto con los alimentos para eliminar eventuales bacterias que pueden ser formadas durante el almacenamiento.

Se aconseja utilizar productos desinfectantes (productos clorodetergentes o similares) también para la limpieza de las superficies que no están directamente en contacto con los alimentos. Algunas partes de la máquina se pueden dañar si se utilizan productos detergentes inadecuados.

El constructor declina toda responsabilidad por daños causados por el uso de productos químicos inadecuados.

Antes de ejecutar cualquiera operación de mantenimiento que requiera el desmontaje de piezas, apagar la máquina.

MANDOS E INFORMACIONES

En el lado exterior de la puerta (ver Fig. 2) están colocados los mandos y las informaciones para el usuario. Las plaquitas que llevan el menú y las instrucciones para el usuario se suministran junto con la máquina y se deben aplicar durante su instalación según el orden indicado en la tabla dosis de las selecciones.

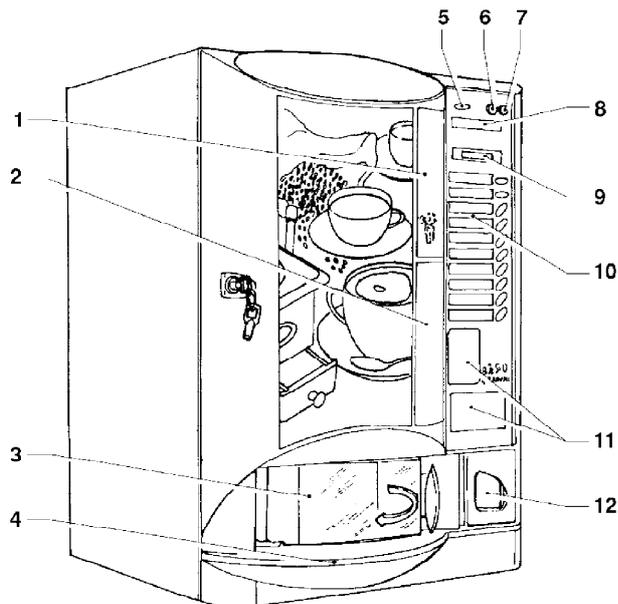


Fig. 2

- 1 - Preajuste para sistemas de pago
- 2 - Espacios para las plaquitas de los ingredientes
- 3 - Hueco de suministro
- 4 - Bandeja residuos líquidos
- 5 - Introducción monedas
- 6 - Luz testigo "dinero contado"
- 7 - Pulsador de recuperación monedas
- 8 - Plaquita de instrucciones
- 9 - Visualizador alfanumérico
- 10 - Menu selecciones disponibles
- 11 - Preajuste para validadores frontal y/o plaquitas
- 12 - Recuperación monedas

En el lado interior de la tarjeta teclado está colocado el pulsador de Programación que permite acceder a las funciones del aparato.

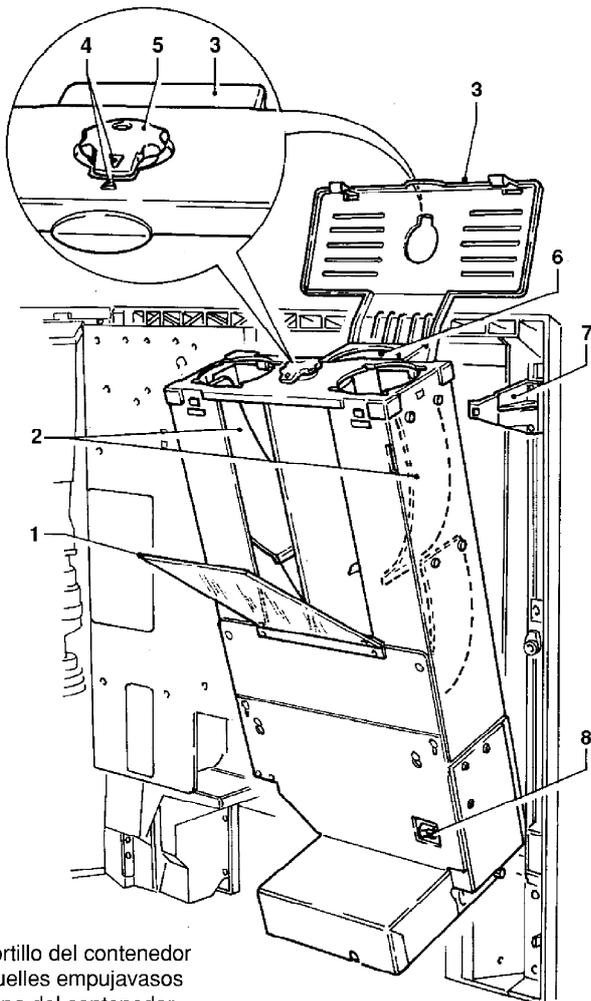
Pulsando dos veces el pulsador de programación, colocado en el lado interior de la tarjeta de los pulsadores, el aparato se pone en modalidad "Programación"; pulsando el pulsador de selección n. 5 el aparato ejecuta automáticamente las operaciones de llenado del circuito hidráulico.

CARGA DE LOS VASOS

Para cargar el distribuidor de vasos, actuar como sigue:

- cortar la tensión del aparato;
- desenganchar el contenedor de vasos ensanchando la palanca de enganche, e inclinarlo hacia adelante;
- verificar que la perilla de rotación de columna tenga la muesca de bloqueo de tapa en la posición que coincide con el hueco obtenido en la misma tapa (si el distribuidor está vacío el emplazamiento es automático);
- de ser el caso, levantar la perilla y girar manualmente el encolumnador central en sentido horario;
- alzar la tapa del contenedor;
- bajar el portillo del contenedor de vasos;

Fig. 3



- 1 - Portillo del contenedor
- 2 - Muelles empujavirus
- 3 - Tapa del contenedor
- 4 - Muesca de bloqueo de tapa
- 5 - Perilla de rotación de columna
- 6 - Portacolumna central de los vasos
- 7 - palanca de enganche contenedor
- 8 - Pulsador de desenganche de los vasos

- introducir los vasos en las columnas y tener cuidado en evitar eventuales engastaduras en el sentido de la altura;

- la columna central debe ser la última a cargar;
- cerrar el aparato y efectuar una selección de prueba.

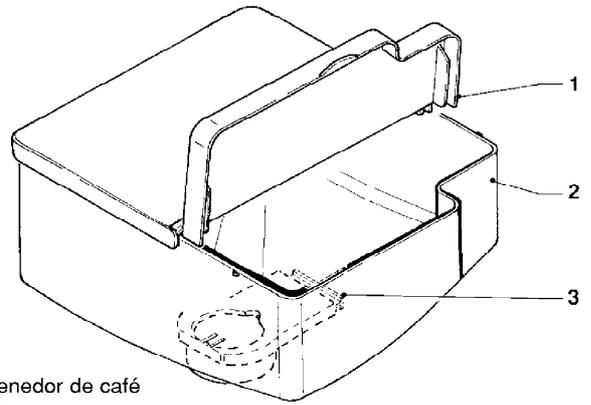


Fig. 5

- 1 - Tapa
- 2 - Contenedor de café
- 3 - Cierre

CARGA DEL CAFE

Alzar la tapa y llenar el contenedor del café, asegurándose de que el cierre esté completamente abierto (ver fig. 5).

CARGA DE AZUCAR Y PRODUCTOS SOLUBLES

Después de quitar la tapa, introducir en cada contenedor los productos de suministrar, teniendo cuidado en no comprimirlos para evitar que se compacten. Asegurarse de que los productos no presenten grumos.

CARGA DE PALETAS

Quitar la pesa para paletas e introducir las paletas a cargar. Sacar la tira de papel prestando atención de mantener todas las paletas horizontales. Volver a colocar el peso para paletas.

Las cucharillas no deben estar encorvadas ni deben presentar rebabas.

CARGA DEL AGUA (OPCIONAL)

En las versiones con depósito instalado nel mueble (20 l), se debe cargar el acqua manualmente, siguiendo las instrucciones que se indican aquí abajo:

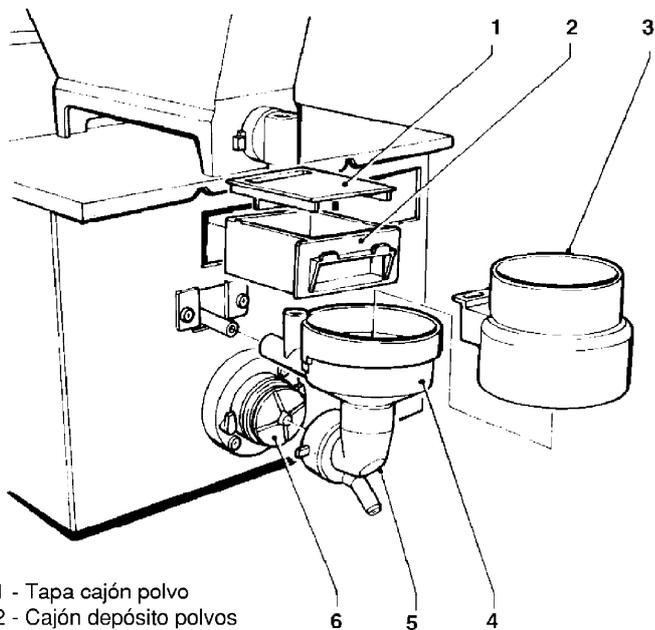
- desinfectar el depósito como se describe en el párrafo "Limpieza del depósito de alimentación del agua";
- llenar el depósito con agua potable y volver a instalarlo.

DESINFECCION DE LOS MEZCLADORES Y DE LOS CIRCUITOS ALIMENTICIOS

A la instalación y por lo menos semanalmente, o más frecuentemente en función de la utilización del aparato y de la calidad del agua en ingreso, es indispensable ejecutar una desinfección y limpieza esmeradas de los mezcladores y de los conductos de suministro para garantizar la higiene de los productos suministrados.

Las piezas que se indican aquí abajo deben ser liampdiadas:

- cajones de depósito polvo, mezcladores y conducto de distribución de las bebidas solubles;
- boquilla de suministro del café;
- deslizadero azúcar;
- hueco de suministro.



- 1 - Tapa cajón polvo
- 2 - Cajón depósito polvos
- 3 - Embudo polvos
- 4 - Embudo del agua
- 5 - Conducto de aducción
- 6 - Rueda de paletas del motobatidor

Fig. 6

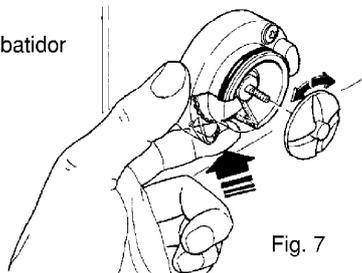


Fig. 7

- remover (ver Fig. 6) de los mezcladores los embudos de los polvos y los del agua, los conductos, los cajones de los polvos y las ruedas de paletas de las motobatidoras;
- para desmontar las ruedas de paletas es suficiente bloquear con un dedo el disco montado sobre el eje de la motobatidora;
- lavar todos los componentes mediante productos detergentes, teniendo cuidado de remover mecánicamente los residuos y la películas visibles por medio, si necesario, de cepillos.

La desinfección se hace con productos clorodetergentes.

- hundir los componentes por 20 minutos aproximadamente en un recipiente que contenga la solución clorodetergente preparada anteriormente;
- volver a montar los conductos de aducción de los productos y los embudos del agua;
- volver a montar los cajones y embudos de los polvos, después de secarlos esmeradamente.

De cualquier modo, después de haber montado las partes es necesario:

- entrar en la modalidad "Mantenimiento" para ejecutar el lavado de los mixer (ver párrafo relativo) y añadir en los varios embudos algunas gotas de la solución clorodetergente;
- al finalizar la desinfección, enjuagar muy bien los componentes para remover cada residuo de la solución utilizada.

LIMPIEZA DEL DEPOSITO DE ALIMENTACION DEL AGUA (OPCIONAL)

Para los aparatos que utilizan el depósito del agua, colocado en el mueble, por lo menos cada semana, es necesario ejecutar la sanitación del depósito con los mismos productos clorodetergentes utilizados para los mezcladores.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA

La bandeja de descarga de los productos se puede remover fácilmente, permitiendo su vaciado y limpieza.

Si se remueven las espigas que se encuentran en la tapa de la bandeja y las se introducen en los agujeros apropiados (ver Fig. 8) l'asportazione della bacinella sarà possibile solo a porta aperta.

Por razones de seguridad, cuando se remueve la bandeja, un interruptor, colocado en la parte izquierda, corta la tensión del aparato.

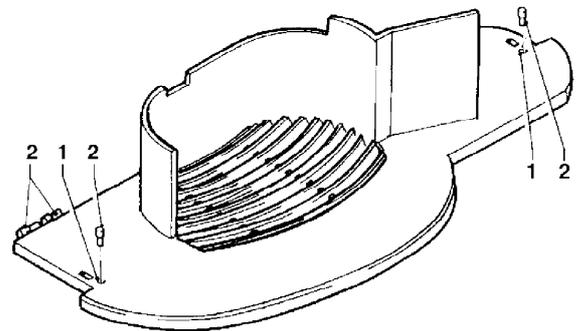


Fig. 8

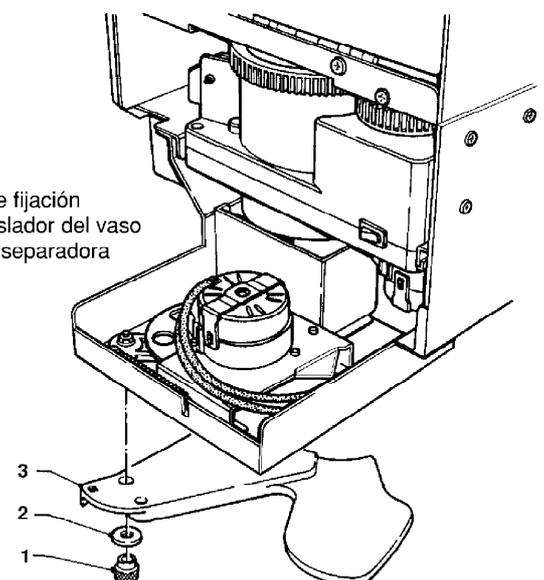
- 1 - Agujeros de bloqueo de la bandeja
- 2 - Espigas

LIMPIEZA DEL BRAZO TRASLADOR DEL VASO

Es necesario limpiar el brazo traslador periódicamente, desmontándolo del aparato. Antes del desmontaje, destornillar completamente el cerrillo de fijación (ver Fig. 9). Durante el remontaje, tener cuidado en posicionar correctamente la arandela separadora.

Fig. 9

- 1 - Cerrillo de fijación
- 2 - Brazo traslador del vaso
- 3 - Arandela separadora



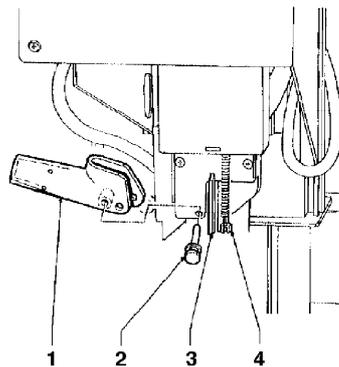
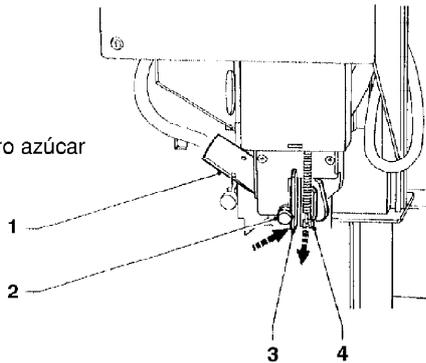
LIMPIEZA DESLIZADERO DE AZÚCAR

Sobre los modelos equipados de suministro de azúcar directamente en el vaso, es necesario limpiar periódicamente, con agua caliente, el dispositivo de desenganche del azúcar (ver Fig. 10) ejecutando las operaciones siguientes:

- desenganchar el muelle de retorno;
- elevar la palanca elástica para liberar el pasador;
- extraer el pasador y la boquilla de suministro;
- al finalizar la limpieza volver a montar todas la piezas en el orden inverso.

Fig. 10

- 1 - Boquilla de suministro azúcar
- 2 - Pasador
- 3 - Palanca elástica
- 4 - Muelle de retorno



LIMPIEZA SEMANAL DEL GRUPO CAFE

Después de cada carga, o por lo menos una vez por semana, limpiar las partes exteriores del grupo café removiendo residuos de polvo especialmente en la zona del embudo del café (ver Fig. 18).

INTERRUPCION DEL SERVICIO

Si, por cualquier razón, la máquina debe estar apagada por un período de tiempo superior a las fechas de vencimiento de los productos, hay que:

- vaciar completamente los contenedores y lavarlos esmeradamente con los productos clorodetergentes que se utilizan para los mezcladores;
- vaciar completamente el dispositivo molinillo-dosificador suministrando café hasta que la máquina indique "vacío".
- vaciar completamente el circuitos hidráulico, aflojando el sujetador sobre el tubo relativo.

INSTALACION

La instalación y las posteriores operaciones de mantenimiento deben ser efectuadas por personal especializado, adiestrado al uso del aparato e informado de los riesgos específicos que tal condición comporta.

El aparato debe ser instalado en locales secos, con una temperatura comprendida entre los 2° y los 32° C.

A la instalación es necesario efectuar una desinfección completa de los circuitos hidráulicos y de las partes en contacto con los alimentos para eliminar eventuales bacterias que pueden ser formadas durante el almacenamiento.

DESEMBALAJE DEL DISTRIBUIDOR

Después de extraer la máquina de su embalaje, verificar que esté íntegra.

Si no se está seguros, no utilizarla.

Los materiales utilizados para el embalaje (saquitos de plástico, poliestireno celular, clavos, etc.) no se deben dejar al alcance de los niños pues son potenciales fuentes de peligro.

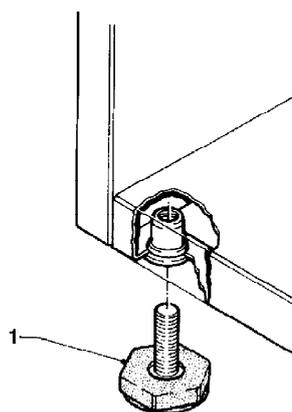
Los materiales de embalaje se deberán eliminar llevándolos a depósitos autorizados dejando que la recuperación de aquellos reciclables la lleven a cabo firmas especializadas.

¡¡Importante!!

Se debe colocar la máquina de manera que su inclinación máxima no supere los 2°.

Si necesario, nivelar la máquina utilizando los pies ajustables suministrados (ver Fig. 11).

Fig. 11



1 - Pie ajustable

INTRODUCCION DE LAS PLAQUITAS

Las plaquitas que llevan el menú y las instrucciones están suministrado con el aparato y se deben introducir durante la instalación (ver tabla "dosis de las selecciones").

CONEXION A LA RED HIDRICA

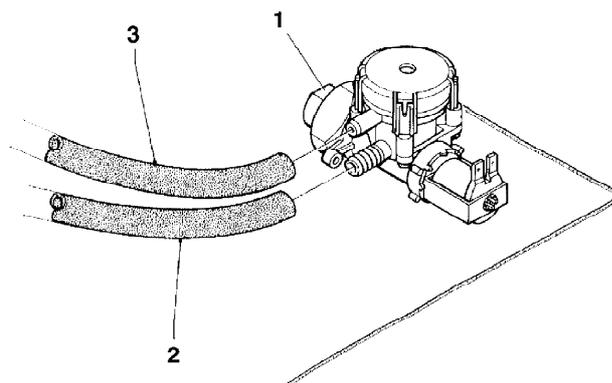
El distribuidor se debe conectar a la red de agua potable, cuya presión debe estar incluida entre 5 y 85 N/cm² (0,5-8,5 bar).

Hacer salir agua de la red hídrica hasta que no se presente límpida y sin impurezas.

Conectar, mediante un tubo que sea adecuado (disponible también como kit) para soportar la presión de red y de tipo idóneo para alimentos (diámetro interior mínimo de 6 mm), la red hídrica a la unión 3/4" gas de la electroválvula de entrada del agua (ver Fig. 12).

Es oportuno instalar un grifo en la red hídrica, fuera del distribuidor, en posición accesible.

Fig. 12



1 - Unión de entrada 3/4" gas

2 - Tubo de impulsión

3 - Tubo de reboso

DISPOSITIVO ANTI-INUNDACION

La electroválvula de entrada del agua (ver Fig. 12) está provista de un dispositivo anti-inundación que permite bloquear mecánicamente la entrada del agua en caso de anomalía de la electroválvula misma o del mecanismo de control del nivel del agua en la caldera.

Para restablecer el funcionamiento normal, hay que ejecutar las operaciones que se indican aquí abajo:

- descargar el agua contenida en el tubo de rebosadero;
- cerrar el grifo de la red hídrica colocado fuera de la máquina;
- aflojar la tuerca que fija el tubo de alimentación de la electroválvula, para descargar la presión de red residual y, luego, volver a apretarlo (ver Fig. 12);
- abrir el grifo y aplicar tensión a la máquina.

CONEXION ELECTRICAS

La máquina está preajustada para el funcionamiento eléctrico con una tensión monofásica de 230 V~ y protegida mediante fusibles de 10 A.

Antes de conectar la máquina, asegurarse de que los datos que se indican en la placa correspondan a los de red y, en particular, que:

- el valor de la tensión de alimentación deberá estar comprendido entre los límites recomendados para los puntos de conexión;
- el interruptor general esté colocado en posición accesible, sea idóneo para soportar la carga máxima requerida y asegure una desconexión omipolar de la red, con una distancia de abertura de los contactos de por lo menos 3 mm.

El cable de suministro es del tipo ficha fija. La eventual sustitución del cable de conexión debe ser ejecutada sólo por técnicos competentes utilizando sólo cables del tipo HO5 RN - F o HO5 V V-F o bien H07 RN-F con una sección de 3x1-1,5 mm².

La seguridad eléctrica de la máquina se puede asegurar sólo si ésta última está correctamente conectada a una instalación de puesta a tierra fiable, como previsto en las normas de seguridad en vigor.

Es necesario verificar este requisito fundamental de seguridad y, en caso de dudas, hacer controlar la instalación por un técnico cualificado.

No se pueden utilizar adaptadores, tomas múltiples y/o cables de prolongación.

Antes de aplicar tensión a la máquina, asegurarse de que la red hídrica esté correctamente conectada y el grifo abierto.

EL CONSTRUCTOR DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS CAUSADOS POR LA INOBSERVANCIA DE LAS PRECAUCIONES QUE SE INDICAN ARRIBA.

INTERRUPTOR DE LA PUERTA

Cada vez que se abre la puerta, un microinterruptor corta la tensión de la instalación eléctrica del aparato.

Con la puerta abierta, no se tiene acceso a partes bajo tensión. Dentro del aparato quedan bajo tensión sólo partes protegidas por coberturas y distinguidas por una tarjeta "cortar la tensión antes de remover la cobertura".

Antes de remover estas coberturas es necesario desconectar el interruptor externo.

Para aplicar tensión a la instalación con la puerta abierta, es suficiente introducir la llave en la ranura (ver fig. 1).

Todas las operaciones que se deben ejecutar con el aparato bajo tensión con la puerta abierta deben ser ejecutadas con la llave de el interruptor de puerta insertada y por personal adiestrado e informado de los riesgos específicos que tal condición lleva aparejado.

MONTAJE DEL SISTEMA DE PAGO

La máquina se suministra sin sistema de pago; desde luego, la responsabilidad de eventuales daños causados a la máquina misma o a cosas/personas, que derivan de una errada instalación del sistema de pago, será únicamente de la persona que ha ejecutado la instalación.

- Instalar el monedero y asegurarse de que la programación de sus parámetros sea correcta;
- ajustar la escuadra de la palanca de abertura del selector de manera a permitir la abertura completa del selector mismo;
- ajustar el deslizadero de las monedas en función del tipo de monedero instalado.

DECALCIFICADOR

El aparato se suministra sin decalcificador.

En el caso de agua muy dura, se puede montar un cartucho de decalcificación al interior del aparato u otro decalcificador de resinas de cambio iónico en el mueble. Los decalcificadores, disponibles como accesorios, se deben substituir o regenerar periódicamente según las instrucciones del fabricante.

LLENADO DEL CIRCUITO HIDRAULICO

En el momento de encendido del aparato se controlan las condiciones del air-break (vacío o lleno), de la bomba (accionamiento eléctrico y caudal de agua) y de la caldera (bajo presión o no).

Si las condiciones así lo requieren, el aparato automáticamente efectúa un ciclo de instalación, es decir:

- el display visualiza "Instalación" durante todo el ciclo;
- abertura de la electroválvula de red o puesta en marcha de la bomba de autoalimentación hasta el llenado del air-break;
- (sólo para los modelos Espresso) abertura de la electroválvula del café para purgar la caldera y introducir 400 cc de agua.

N.B.: en caso de falta de agua en la red durante el ciclo de instalación, el aparato se bloquea hasta que llegue el agua o hasta su apagamiento.

¡IMPORTANTE!

Si en el circuito hidráulico se producen burbujas de aire de cierta magnitud, por ejemplo para operaciones de mantenimiento, es posible que al momento del encendido del aparato se efectúe automáticamente un ciclo de instalación.

Versiones con tanque interno

En los modelos con tanque interno, en el primer encendido es NECESARIO ejecutar manualmente el procedimiento de instalación (ver el correspondiente capítulo).

FUNCIONAMIENTO GRUPO CAFE

CICLO DE SUMINISTRO DEL CAFE

Cuando se pide una selección de café, el molinillo funciona hasta llenar la cámara del dosificador de café (ver Fig. 16). Cuando el dosificador es lleno, la dosis de café molido es enviada al grupo café.

El café cae en la cámara de infusión (1) colocada verticalmente (ver Fig. 13).

La manivela del motorreductor, enganchada en el disco exterior (2) del grupo, gira 180° haciendo oscilar la cámara de infusión y bajar el pistón superior (3) (ver Fig. 14).

La presión de agua hace ceder el resorte de preinfusión (5) y bajar el pistón inferior (4) 4 mm, creando una bolsa de agua que permite disfrutar de manera uniforme la pastilla de café.

Una vez terminado el suministro, durante una pausa de tres segundos, el resorte de preinfusión (5) descarga el agua a través de la 3a vía de la electroválvula de suministro, comprimiendo ligeramente la pastilla de café utilizada. Después de la rotación completa del motorreductor, se produce la elevación de los pistones y de la pastilla mediante la palanca oscilante (6).

Durante el movimiento de retorno de la cámara de infusión en su posición vertical, el arrastrador, colocado en el embudo del café, impide el desplazamiento de la pastilla de café utilizada haciéndola caer.

El pistón inferior regresa al punto muerto inferior.

CONTROL Y REGULACION DE LOS CALIBRADOS

Para obtener los mejores resultados relativamente al producto utilizado, se aconseja controlar:

para el café

la pastilla de café utilizada, que debe ser ligeramente comprimida y húmeda

la granulometría del café molido

el peso en gramos del café molido

la temperatura de suministro

la dosis de agua

para los productos solubles

el peso en gramos de los productos

la temperaturas de las bebidas

la dosis de agua.

En caso de que sea necesario ejecutar variaciones de calibrado, seguir las instrucciones que se indican en los párrafos siguientes.

El peso en gramos de los productos solubles, la dosis de agua y la temperatura se controlan directamente mediante el microprocesador.

Para ejecutar modificaciones, es necesario seguir los procedimientos de programación.

Fig. 13

- 1 - Cámara de infusión
- 2 - Disco exterior
- 3 - Pistón superior
- 4 - Pistón inferior
- 5 - Resorte de preinfusión
- 6 - Palanca oscilante

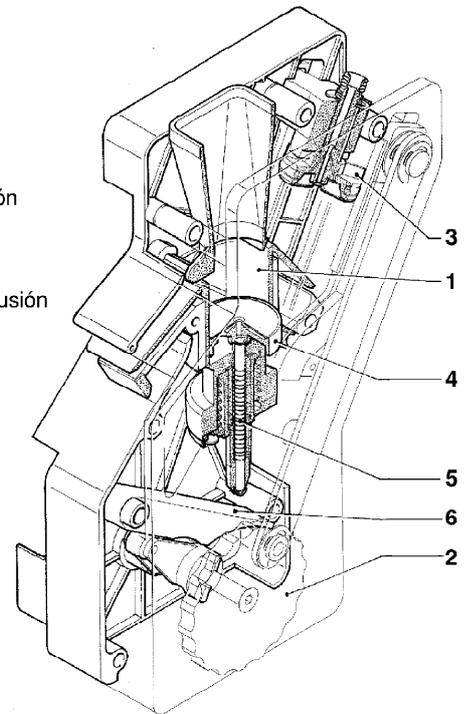
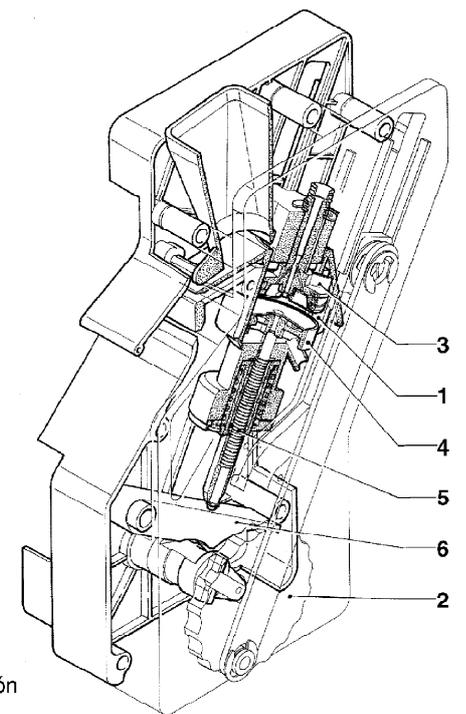


Fig. 14

- 1 - Cámara de infusión
- 2 - Disco exterior
- 3 - Pistón superior
- 4 - Pistón inferior
- 5 - Resorte de preinfusión
- 6 - Palanca oscilante



CALIBRADOS ESTANDAR

El distribuidor se suministra preajustado con los calibrados que se indican aquí abajo:

- temperatura del café (a la boquilla): 85-89° aprox.;

- temperatura de los solubles (a la boquilla): 75° aprox.;

El calibrado estándar del distribuidor asigna todas las selecciones al mismo precio expresado en N° de monedas de base.

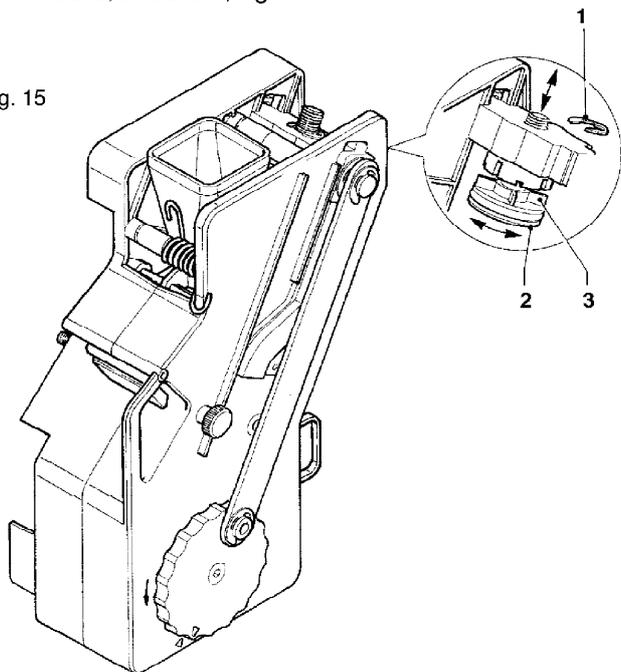
REGULACION DE LA CARRERA DEL PISTON DEL GRUPO CAFE

El grupo café puede funcionar con dosis de café comprimidas de 5,5 hasta 7,5 gr, posicionando correctamente el pistón superior.

Para variar la posición del pistón (ver Fig. 15), hay que:

- remover el anillo elástico de su asiento;
- colocar el pistón en las muescas apropiadas, es decir:
 - .muescas menos profundas para cantidades de 5,5 hasta 6,5 gr;
 - .muescas más profundas para cantidades de 6,5 hasta 7,5 gr.

Fig. 15



- 1 - Anillo elástico
- 2 - Piston superior
- 3 - Aletas de referencia

REGULACION DE LA TEMPERATURA DEL AGUA

Si la variación de la temperatura en las calderas es necesaria, accionar el trimmer correspondiente (ver Fig. 22) recordando que:

- atornillando la temperatura aumenta;
- destornillando la temperatura disminue;
- cada 2 giros se obtiene una variación de 1°C aprox.

REGULACION DEL GRADO DE MOLIDO

Si se debe variar el grado de molido, accionar oportunamente el tornillo de reglaje del molinillo (ver Fig.16) y más concretamente:

- girarlo en sentido antihorario para obtener un grado de molido más grueso;
- girarlo en sentido horario para obtener una granulación más fina.

Es conveniente efectuar la variación del grado de molido con el motor del molinillo de café funcionando.

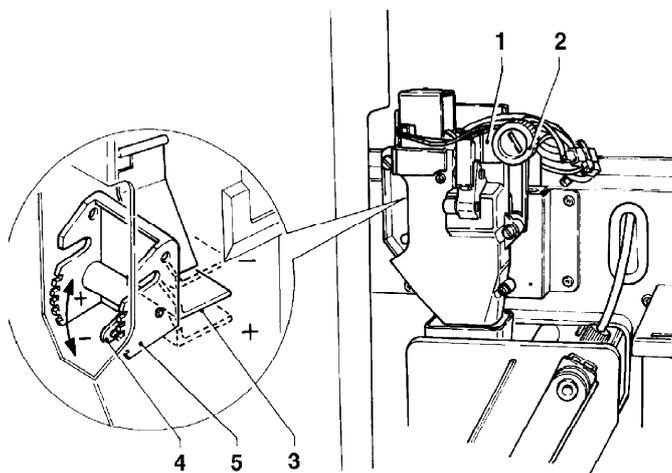


Fig. 16

- 1 - Molinillo
- 2 - Manecilla de ajuste del molido
- 3 - Regulador de dosis
- 4 - Palanca de regulación dosis
- 5 - Muescas de referencia

NOTA: Después de haber variado el grado de molido, es preciso efectuar por lo menos 2 selecciones para controlar con seguridad la nueva granulometría del café molido:

más fino es el grado de molido, más largo será el tiempo de salida de la bebida café y viceversa.

REGULACION DEL PESO EN GRAMOS DEL CAFE (DOSIS)

La palanca de regulación se puede colocar en una de las seis muescas de referencia recordando que:

- alzando la palanca la dosis aumenta
- bajando la palanca la dosis se reduce
- cada muesca varía la dosis de 0,25 gr. aprox.

Además, girando completamente hacia arriba esta palanca, se puede soltar el diente de la ranura en el regulador de la dosis (ver Fig. 16) y volver a colocarlo en otra ranura para variar el grado medio de molienda de la manera siguiente:

- bajo 6 gr. ± 0,5
- medio 7 gr. ± 0,5
- alto 8 gr. ± 0,5

Para sacar la dosis será suficiente remover el grupo café y apretar el pulsador "2" del menú "mantenimiento" (ver párrafo correspondiente).

¡¡¡Importante!!!

Durante el remontaje del grupo café hay que tener mucho cuidado en el posicionamiento del pistón. Las muescas de referencia en el disco exterior y el cuerpo del grupo deben coincidir (ver Fig. 18).

ESTADOS DE FUNCIONAMIENTO

El aparato puede encontrarse en tres diferentes estados de funcionamiento. Según el estado del aparato, los pulsadores del teclado indican funciones diferentes. Los estados posibles se indican en la tabla siguiente:

DISPLAY	FUNCIONES
Uso normal	
"En Función"	aceptación monedas suministro selecciones
Mantenimiento	
"Mantenimiento"	suministro de prueba mantenimiento D.A.
Programación	
"Programación"	programación

FUNCIONAMIENTO EN MODALIDAD USO NORMAL

Al encendido del aparato, aparece por algunos segundos el mensaje "Encendido", luego el aparato entra en la modalidad de uso normal.

Los posibles mensajes del visualizador, según las operaciones en curso, pueden ser:

DISPLAY	FUNCION
"En Función"	Listo.
"Precio:...."	Visualización precio del producto seleccionado
"Crédito:....."	Visualización crédito introducido.
"Fuera de Servicio"	Aparato fuera de servicio
"En Preparación"	Preparación de la bebida
"En Calentamiento"	En espera de que se alcance la temperatura
"Instalación"	Instalación en curso
"Sel. Deshabilit."	Selección deshabilitada
"Café fuera S."	Sólo para modelos expreso Grupo café fuera de servicio
"Ficha"	Se visualiza si el sistema de pago prevee la venta para impulsión
"Sacar"	Bebida lista.

Apretando una tecla de preselección azúcar se visualizan por algunos segundos los mensajes "Sin Azúcar" o "Azúcar Extra".

FUNCIONAMIENTO EN MODALIDAD MANTENIMIENTO

Apretando una vez el pulsador de programación, colocado en el lado interior de la tarjeta pulsadores (ver Fig. 21), el aparato entra en la modalidad "Mantenimiento".

En el visualizador aparece el mensaje "Mantenimiento" por dos segundos aproximadamente y, luego, la primera voz del menú "mantenimiento", que permite ejecutar las funciones indicadas aquí abajo:

"Sel. Completas"	suministro de prueba completa de vaso azúcar y cucharilla
"Sólo Polvo"	sólo suministro de polvo
Sólo Agua"	sólo suministro de agua
"Sin Accesorios"	suministro de prueba sin vaso azúcar y cucharilla
"Lavado"	lavado

A este punto, los pulsadores del teclado asumen funciones diferentes, según el menú seleccionado.

Para los suministros de prueba completos o parciales cada pulsador acciona la selección relativa (ver tabla de dosis selecciones).

NOTA: Para las selecciones a base de expreso, con los suministros parciales de polvo y agua se suministran sólo las añadiduras; si la selección no prevee añadiduras, el display visualiza sólo "Sel. Deshabilit."

función precedente	
función sucesiva	
suministro de: café	
café largo	
café con leche	
cappuccino	
cappuccino con chocolate	
té con limón	
chocolate	
leche	

Cuando la función "lavados" es visualizada, las teclas asumen las siguientes funciones:

función precedente	
función sucesiva	
lavado mezclador	
rotac. grupo / sumin. café	
suministro azúcar	
suministro azúcar extra	
no utilizado	
no utilizado	
no utilizado	
no utilizado	

El pulsador "2" acciona el grupo café si éste último está conectado con la instalación eléctrica y suministra una dosis de café si el grupo está desconectado.

PROGRAMACION

Apretando dos veces el pulsador de programación, colocado en el lado interior de la ficha de los pulsadores (ver Fig. 21, el aparato entra en la modalidad "Programación": En el visualizador se visualiza el mensaje "Programación" por dos segundos aprox. y, luego, la primera voz del menú "programación", que permite ejecutar las siguientes funciones:

"Averías Actuales"	lectura averías actuales
"Dosis Agua"	regulación dosis de agua
"Dosis Polvos"	regulación dosis de polvo
"Set Precios"	asignación precios
"Set Precios/Selec."	acoplamiento precios/selecciones habilita/deshabilita selecciones
"Moneda Base / PD"	fijación valor moneda base y posición punto decimal
"Líneas Validad."	fijación valor líneas validador
"Inicialización"	inicialización RAM
"Código Máquina"	Introducción código máquina
"Configurac. Máq."	reglaje de la version del aparato (red/depósito)
"Contad. Suministr."	fijación del número de selecciones alcanzado el cual el aparato se bloquea.

Además se pueden hacer las operaciones de:

- puesta a cero averías;
- instalación del aparato;
- visualización estadísticas en el display;
- impresión estadísticas
- puesta a cero estadísticas.

A este punto, los pulsadores del teclado asumen funciones diferentes (como se indica en la figura).

función precedente		aumenta dato (+1)
función sucesiva		reduce dato (-1)
anulación datos		salida de la función
confirmación datos		confirmación función
modificación datos		
<hr/>		
puesta a cero averías		
instalación		
puesta a cero estadísticas		
impresión estadísticas		
visualización estadísticas		

Las teclas contenidas en la línea punteada efectúan funciones directas, las teclas a l'exterior permiten el desplazamiento en el menú o la modificación de los datos.

!!!**IMPORTANTE!!!**

INICIALIZANDO EL APARATO LA CONFIGURACION TOMA LOS VALORES POR DEFECTO "ALIMENTACION DE LA RED/VASOS AUTOMATICOS".

ENTONCES, DESPUES DE LA INICIALIZACION ES NECESARIO VOLVER A CONFIGURAR EL APARATO.

VISUALIZACION AVERIAS ACTUALES

Cuando el display está posicionado en la función "Averías Actuales" del menú "programación" apretando la tecla de confirmación "" se hace visualizar el código de error de la avería presente.

Apretando en sucesión la tecla "" se visualiza el código de error de la avería sucesiva eventualmente presente; si no hay averías presentes, apretando la tecla de confirmación "" se visualiza el mensaje "Ninguna Avería".

Las once averías previstas se visualizan en los casos siguientes:

AVERIA AIR-BREAK

Sólo modelos con kit alimentación hídrica

La máquina se bloquea cuando, después de hacer 7 selecciones (modelos Instant) o después 100 impulsos de contador volumétrico (modelos Espresso) jamás se señaló la falta de agua.

AVERIA CALDERA

La máquina se bloquea cuando, después de 10 minutos (modelos Espresso) o 20 minutos (modelos Instant) de calefacción desde el encendido o de la última selección, la caldera no haya alcanzado la temperatura.

AVERIA MONEDERO

La máquina se bloquea cuando recibe una impulsión mayor de 2 segundos en una línea del validador o cuando la comunicación con el monedero serial no se produce por más de treinta segundos.

AVERIA DATOS RAM

Los datos contenidos en la EEprom (el chip que memoriza las variaciones de regulación) son errados y se deben recuperar por la Eprom perdiendo todos los datos estadísticos.

También la configuración de la máquina es la por defecto y la máquina debiera ser reconfigurada.

La configuración por defecto es la configuración máxima, es decir: aparato automático con alimentación hídrica de la red.

AVERIA FALTA DE AGUA

Modelos con kit alimentación hídrica

Si el microinterruptor del air-break queda cerrado por un minuto, la electroválvula de entrada de agua queda excitada en espera que llegue el agua.

Modelos con kit alimentación hídrica

Si el depósito contiene una cantidad de agua inferior a 300 cc. aprox.

AVERIA FALTA DE VASOS

A la abertura del microinterruptor de falta de vasos se activa el motor que acciona el cambio de columna. Si después de una rotación completa el microinterruptor no es cerrado, la máquina se bloquea.

AVERIA LLENO RESIDUOS

Después de la intervención del flotador de la bandeja de recolección de los residuos líquidos (si instalado).

AVERIA RUEDA

La cuenta del contador volumétrico no se ha producido dentro de un tiempo máximo.

AVERIA GRUPO CAFE

Debida a un bloqueo mecánico del grupo café o a falta del grupo. La máquina no se bloquea, pero se deshabilitan las selecciones a base de café.

AVERIA FALTA DE CAFE

Si, después de una molienda de 15 segundos, no se obtiene la dosis de café, las selecciones a base de café se deshabilitan.

AVERIA DESENGANCHE CAFE

Si, después de desenganchar la dosis de café molido, el microinterruptor del dosificador de café indica que hay café dentro de la cámara del dosificador, las selecciones a base de café se deshabilitan.

PROGRAMACION DOSIS DE AGUA Y POLVO

Cuando el display está posicionado en la función "Dosis Agua" o en la función "Dosis Polvo" del menú "programación", se pueden variar las dosis relativas.

Las diferentes cantidades están individualizadas por un código dosis visualizado cada vez en el visualizador.

El código dosis localiza las dosis de agua y polvo de una cierta selección; la variación de las dosis de una selección influye también las selecciones con añadiduras, en las cuales se utiliza el código dosis.

Por ejemplo, aumentando al cantidad de agua del café corto, aumenta también la dosis del "cappuccino" formado por café corto y leche.

La tabla "dosis selecciones" indica en cuales selecciones se utilizan los códigos dosis.

Los valores de las dosis que aparecen en el visualizador están expresados en:

- décimas de segundo para el polvo;
- décimas de segundo para las aguas en los modelos Instant;
- N. de impulsos del contador volumétrico para las aguas en los modelos expreso.

NOTA: Los códigos "dC" y "dL" del agua añadida en la selección "Leche" controlan el agua del azúcar normal y adicional para el leche en los modelos con azúcar premezclado; para las selecciones de leche sin azúcar, se añade la dosis de agua "dC".

Estos códigos no influyen las otras versiones.

Apretando la tecla de confirmación "↵" del menú "programación", se puede acceder a la lista de los códigos dosis que se hace deslizar sobre la pantalla mediante las teclas "↓" y "↑". Apretando otra vez la tecla de confirmación "↵" se visualiza el valor del código de las dosis.

Apretando la tecla de modificación "→", este valor se visualiza destellando y puede ser modificado.

PROGRAMACION DE LOS PRECIOS

Cuando el display está posicionado en la función "Set Precios" (programación precios) del menú "programación", se pueden variar los ocho precios de venta memorizados.

El valor de los precios está expresado en número de monedas de base.

Apretando la tecla de confirmación "↵" del menú "programación", se accede a la lista de precios que se hace deslizar sobre la pantalla mediante las teclas "↓" y "↑". Apretando otra vez la tecla de confirmación "↵" se visualiza el valor del precio.

Apretando la tecla de modificación "→", este valor se visualiza destellando y puede ser modificado.

PROGRAMACION DE LOS PRECIOS Y ESTADO DE LAS SELECCIONES

Cuando el display está posicionado en la función "Set Precios/ Selec." (acoplamiento precios) del menú "programación", se puede variar la combinación de la selección con uno de los precios memorizados y/o el estado de una selección.

El valor de los precios está expresado en número de monedas de base.

Apretando la tecla de confirmación "↵" del menú "programación", se accede a la lista de precios que se hace deslizar sobre la pantalla mediante las teclas "↓" y "↑".

Apretando la tecla de modificación "→" el estado de la selección destella. Mediante las teclas "↓" y "↑" se puede variar el estado de la selección de "habilitada" en "deshabilitada".

Apretando otra vez la tecla de confirmación "↵" se visualiza el número del precio al cual se refiere en la tabla de precios. Apretando la tecla de modificación "→", este valor se visualiza destellando y puede ser modificado.

NOTA: La gestión del crédito residual se controla mediante minidip colocados en la placa C.P.U. Para la configuración, referirse al capítulo "configuración de las tarjetas".

PROGRAMACION MONEDA BASE Y PUNTO DECIMAL

Cuando el display está posicionado en la función "Moneda Base / PD" (valor moneda base) del menú "programación", se pueden variar el valor de la moneda de base y la posición del punto decimal.

Apretando la tecla de confirmación "↵" del menú "programación", se visualiza el valor corriente de la moneda de base. Mediante las teclas "↓" y "↑" se hacen visualizar alternativamente el valor de la moneda de base y el número de la posición del punto decimal "dP", es decir:

0	punto decimal deshabilitado
1	XXX.X
2	XX.XX
3	X.XXX

Apretando la tecla de modificación "→", estos valores se visualizan destellando y pueden ser modificados.

PROGRAMACION DE LAS LINEAS DE LOS VALIDADORES

Cuando el display está posicionado en la función "Líneas Validad." (programación líneas) del menú "programación", se puede variar el valor de las seis monedas del validador. El valor de las líneas está expresado en número de monedas de base.

Apretando la tecla de confirmación "↵" del menú "programación", se accede a la lista de las líneas que se hace deslizar sobre la pantalla mediante las teclas "↓" y "↑". Apretando la tecla de modificación "→" este valor se visualiza destellando y puede ser modificado.

INICIALIZACION

Cuando el display está posicionado en la función "Inicialización", se puede inicializar la máquina restableciendo todos los datos por defecto.

Esta función se debe utilizar en caso de error en los datos memorizados o en caso de sustitución de la EPROM.

Todos los datos estadísticos se ponen a cero.

Apretando la tecla de confirmación "↵" en el visualizador aparece el pedido de confirmación "Confirma?". Apretando otra vez la tecla "↵" se visualiza por algunos segundos el mensaje "Ejecución".

También la configuración de la máquina es la por defecto y la máquina debiera ser reconfigurada.

La configuración por defecto es la configuración máxima, es decir: aparato automático con alimentación hídrica de la red.

PROGRAMACION DEL CODIGO MAQUINA

Cuando el display está posicionado en la función "Código Máquina", se puede variar el código numérico de identificación de la máquina (de 0000 por defecto hasta 9999).

Apretando la tecla de confirmación "↵" se visualiza el código actual; apretando la tecla de modificación "➡" el código se visualiza destellando la primera cifra.

El teclado asume valores numéricos.

Apretando una tecla cualquiera, la cifra destellante asume este valor y la cifra sucesiva se enciende destellando.

CONFIGURACION DE LA MAQUINA

Cuando el visualizador está posicionado en la función "Configurac. Máquina", se puede modificar la configuración del aparato, es decir:

- alimentación de la red / depósito interior (Bidón)

- en los modelos Instant antes del deslizamiento del vaso esta programado un envío de 20 cc.

de agua para aclentar el mixer del café; esta función puede ser habilitada o deshabilitada.

Pulsando la tecla de confirmación "↵" se visualiza el estado actual; pulsando la tecla de modificación "➡" el estado destella y puede ser modificado mediante las teclas "↓" y "↑".

!!!**IMPORTANTE!!!**

Inicializando el aparato la configuración toma los valores por defecto: "Alimentación de la red/ Calentamiento mezclador habilitado".

ENTONCES, DESPUES DE LA INICIALIZACION ES NECESARIO VOLVER A CONFIGURAR EL APARATO.

CONTADOR DE SUMINISTROS

Esta función permite bloquear el aparato después de un número predeterminado de suministros de café y un número predeterminado de suministros de solubles.

Pues se trata de un instrumento de control que puede utilizar solamente el gestor, para el acceso es necesario digitar una palabra de paso de 4 cifras.

Una vez digitada la palabra de paso, se puede establecer el número de suministros después de lo cuales el aparato se bloquea, leer el número de suministros ya ejecutados y poner a cero los contadores de bloqueo.

NOTA: por defecto, los contadores están a cero;

Cuando los contadores están ajustados a cero, ésta función no es habilitada.

INSTALACION

Apretando el pulsador de instalación "5", se pueden ejecutar las operaciones de llenado del circuito hidráulico, también con el air-break lleno.

PUESTA A CERO DE LAS AVERIAS

Apretando el pulsador de puesta a cero de las averías "4", en el visualizador aparece por algunos segundos el mensaje "Ejecución" y las averías presentes se ponen a cero.

VISUALIZACION DE LAS ESTADISTICAS

Apretando la tecla de visualización de las estadísticas "8", se visualizan en secuencia los datos memorizados que se indican más adelante, con intervalos de un segundo si no se apreta ninguna tecla:

- 1 - contador para una selección;
- 2 - contador para precio;
- 3 - contador para tipo de monedas cobradas;
- 4 - contador de cobros totales;
- 5 - contador de las averías.

IMPRESION DE LAS ESTADISTICAS

Conectando una impresora serial RS-232 con velocidad de 9600 Baud, 8 bit de dato, ninguna paridad, 1 bit de parada (impresora aconsejada CITIZEN I-DP 3110-24RF230A p/n 9210219), con la toma serial colocada en la tarjeta de pulsadores, se pueden imprimir todas las estadísticas descritas en el párrafo "visualización estadísticas"; las estadísticas indican también el código de la máquina y el número progresivo de las páginas impresas. El número progresivo de impresión se puede poner a cero sólo inicializando la máquina.

Para conectar la impresora:

- Apretar la tecla de impresión estadísticas "7", se visualiza el pedido "Confirmación?".
- conectar la impresora antes de confirmar;
- Apretando la tecla de confirmación "↵" la impresión inicia.

PUESTA A CERO DE LAS ESTADISTICAS

Apretando la tecla de puesta a cero de las estadísticas "6", se visualiza destellando el pedido "Confirmación ?".

Apretando la tecla de confirmación "↵" se visualiza por algunos segundos el mensaje "Ejecución" y se ponen a cero las estadísticas.



MANTENIMIENTO

¡¡Importante!!

En caso de manutención extraordinaria y/o reparación, se accede al distribuidor del lado trasero .

Desde luego, se debe prever la posibilidad de girar el aparato para poder desmontar el panel trasero.

La integridad del aparato y el respeto de las normas de las correspondientes instalaciones será controlada por lo menos una vez por año por personal especializado.

Antes de ejecutar cualquiera operación de mantenimiento que requiera el desmontaje de piezas, apagar la máquina.

Las operaciones descritas más adelante deben ser ejecutadas sólo por personal con el conocimiento específico del funcionamiento del aparato tanto desde el punto de vista de la seguridad eléctrica como de las normas de higiene.

GENERALIDAD

Para asegurar en el tiempo el correcto funcionamiento de la máquina, se deben ejecutar operaciones periódicas de manutención.

Más adelante se indican las operaciones necesarias y los intervalos de tiempo de respetar para su ejecución. Naturalmente, se trata de indicaciones generales pues el mantenimiento depende de las condiciones de utilizzo de la máquina (por ejemplo dureza del agua, humedad y temperatura ambiente, tipo de producto utilizado, etc.).

Las operaciones que se describen en este manual no comprenden todas las necesarias para el mantenimiento de la máquina.

Hay también operaciones más complicadas (por ejemplo la desincrustación de la caldera) que deberán ser ejecutadas por un técnico que conozca muy bien el distribuidor. Para evitar riesgos de oxidación o ataques químicos en general, hay que limpiar esmeradamente las superficies de acero inoxidable y las pintadas con detergentes neutros (evitar disolventes).

Nunca utilizar chorros de agua para lavar la máquina.

MANTENIMIENTO DEL GRUPO DE INFUSION

Cada 10.000 suministros o, de cualquier modo, cada seis meses, es necesario ejecutar un pequeño mantenimiento del grupo de infusión, que se ejecuta de la manera siguiente:

- desconectar del pistón superior el tubo de teflón que conecta la caldera, teniendo cuidado en no perder la guarnición (ver Fig. 18);
- destornillar el botón esférico que fija el grupo a la repisa;
- quitar el grupo de infusión.

Desmontaje del filtro superior

- Remover el anillo elástico de su asiento;
- extraer el pistón del travesaño;
- desmontar el filtro y la guarnición del pistón.

Desmontaje del filtro inferior

- Aflojar los tornillos A y B hasta que se pueda remover el embudo del café (ver Fig. 18);
- quitar el anillo elástico de fijación del pistón inferior;
- quitar el pistón de la cámara de infusión y desmontar el filtro.

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

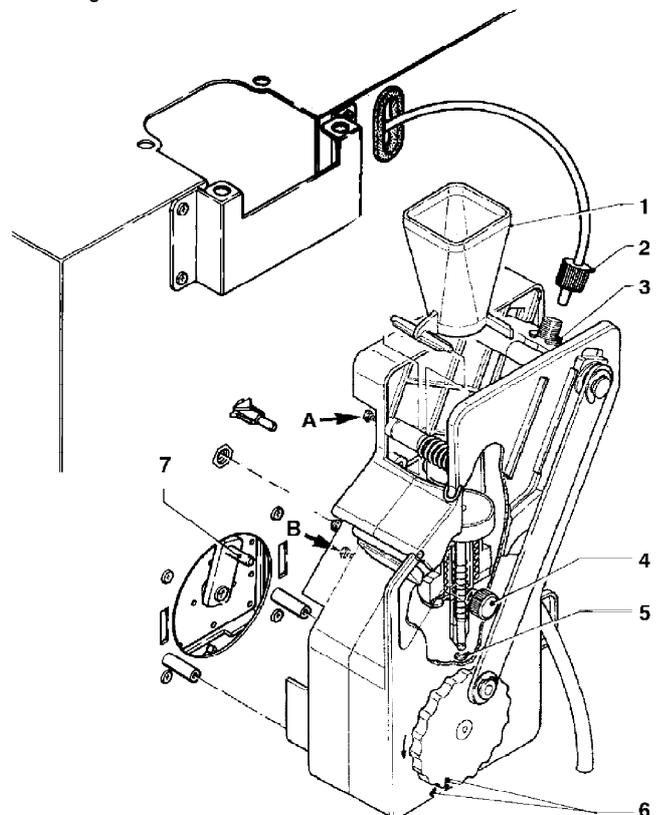
Enjuagar muchas veces, secar y volver a montar las piezas, siguiendo el orden inverso, teniendo particular cuidado en:

- volver a colocar el pistón en las muescas correctas para la dosis de café utilizada (ver párrafo correspondiente);
- hacer coincidir las dos las muescas de referencia y volver a montar el grupo café.

¡¡¡Importante!!!

Verificar que el perno de la manecilla del motorreductor se inserta en su asiento.

Fig. 18



- 1 - Embudo del café
- 2 - Tubo de conexión de la caldera
- 3 - Anillo de fijación del pistón superior
- 4 - Botón esférico de fijación del grupo
- 5 - Anillo de fijación del pistón inferior
- 6 - Muecas de referencia
- 7 - Perno de la manecilla del motorreductor

REGENERACION DEL DECALCIFICADOR

(OPCIONAL)

La regeneración de las resinas con cambio iónico, contenidas en el decalcificador, debe ser realizada por lo menos semanalmente o más frecuentemente en relación al grado de dureza del agua de la red hidráulica a la cual el aparato está enlazado (ver la tabla).

Dureza del agua		Número de selecciones	
° Fran.	° Alem.	60 cc.	130 cc.
10	5,6	25000	12500
20	11,2	12500	6000
25	14	11000	5250
30	16,8	9400	4500
40	22,4	6300	3000
50	28,0	5500	2500

Para efectuar correctamente la regeneración, hay que efectuar las siguientes operaciones:

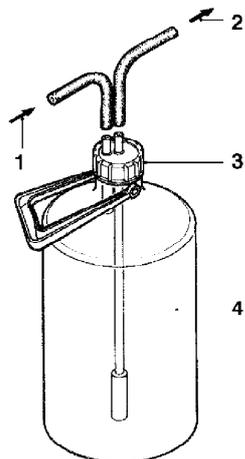
- quitar el decalcificador del mueble y sacudirlo fuertemente para eliminar las vias preferenciales que se hayan podido formar;
- introducir 1,5 Kg de cloruro sodico (sal de cocina);
- conectar a un grifo la unión portagoma lateral y a un punto de desagüe la unión portagoma central; la dirección del flujo del agua debe ser

NECESARIAMENTE

la indicada en la figura 19

- regular el flujo de agua de modo que la sal se deshaga completamente en 20 litros de agua en 35 minutos de tiempo;
- durante la regeneración controlar que el decalcificador permanezca siempre lleno de agua, haciendo salir el aire que se haya podido formar;
- una vez concluida la operación, asegurarse de que el agua en salida no sea salada; es aconsejable controlar con los reactivos químicos, la dureza del agua en salida, que debe ser de 0°F.

Fig. 19



- 1 - Desde el grifo
- 2 - A la descarga
- 3 - Tapón
- 4 - Decalcificador

SUBSTITUCION DEL CARTUCHO

DECALCIFICADOR (OPCIONAL)

El cartucho decalcificador debe ser substituido por lo menos cada 2 meses o más frecuentemente en función de la dureza del agua de la red de alimentación suministrada al aparato (ver tabla).

Dureza del agua		Número de selecciones	
° Fran.	° Alem.	60 cc.	130 cc.
10	5,6	2300	1150
20	11,2	1150	550
25	14,0	1000	480
30	16,8	850	420
40	22,4	600	280
50	28,0	500	250

La substitución se hace de la manera siguiente:

- tapar mediante el sujetador apropiado el tubo de conexión del cartucho al air-break o al depósito interior;
- separar los tubos del cartucho y dejar salir el agua contida;
- arrollar la vaina en goma de manera que el elemento filtrante se libere;
- substituir el elemento filtrante con uno nuevo, teniendo cuidado de respetar el sentido de flujo del agua;
- volver a montar todas la partes en sentido contrario.

SANITACION ANUAL

Con frecuencia por lo menos anual, o más frecuentemente si el aparato trabaja mucho, es necesario limpiar y desinfectar todo el circuito alimenticio mediante el siguiente procedimiento:

- todos los componentes en contacto con los alimentos, también los tubos, deben ser quitados del aparato y desmontados en piezas;
- todos los residuos y las películas visibles deben ser eliminados mecánicamente utilizando, si necesario, escombones y cepillos;
- hundir los componentes por lo menos 20 minutos en una solución desinfectante;
- las superficies internas del aparato deben ser limpiadas con la misma solución desinfectante;
- enjuagar abundantemente y volver a montar las partes.

Antes de poner el aparato en marcha, el mismo procedimiento de desinfección debiera ser repetido con los componentes montados según las indicaciones del capítulo "Desinfección de los mezcladores y de los circuitos alimenticios".

FUNCIONES DE LAS TARJETAS Y SEÑALES LUMINOSAS

TARJETA DE CONTROL

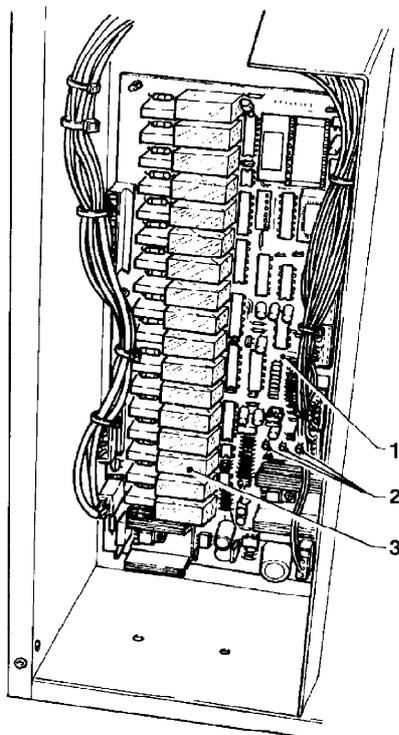
Esta tarjeta (ver Fig. 20) procesa los informes enviados por los pulsadores y el sistema de pago y controla las activaciones y la tarjeta de pulsadores.

La tensión de 15 Vca necesaria para el funcionamiento de la placa se suministra mediante el transformador protegido por un fusible de 125 mA T en el primario y uno de 1,25 A T en el secundario; la tarjeta rectifica y estabiliza directamente la tensión.

En esta tarjeta está colocada la EPROM.

- El LED amarillo indica que la tensión es de 12 Vcc;
- el LED verde destellante indica que el microprocesador está funcionando regularmente;
- el LED rojo indica el estado de funcionamiento de la resistencia de la caldera.

Fig. 20

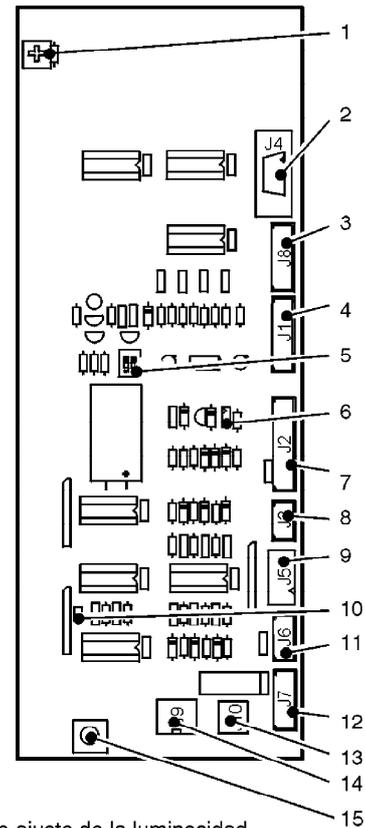


- 1 - Tarjeta de control
- 2 - LED
- 3 - Relé

TARJETA DE PULSADORES

Esta placa controla el visualizador alfanumérico, los pulsadores de selección y el pulsador de programación.

Soporta los conectores para los monederos (BDV o Exexutive) y la toma para la impresora.



- 1 - Trimmer de ajuste de la luminosidad
- 2 - Impresora
- 3 - Conector del programador
- 4 - A la tarjeta de control
- 5 - Minidip para sistema de pago
(1-2 OFF = Executive - ON = MDB)
- 6 - Jp2 =
- 7 - A la tarjeta de control
- 8 - Interfaz serial Executive
- 9 - Validador frontal
- 10 - Jp1 =
- 11 - Lampara recuperación de monedas
- 12 - No usado
- 13 - Alimentación monedero MDB
- 14 - Monedero MDB
- 15 - Pulsador de programación

Fig. 21

CONFIGURACION DE LA TARJETA DE CONTROL

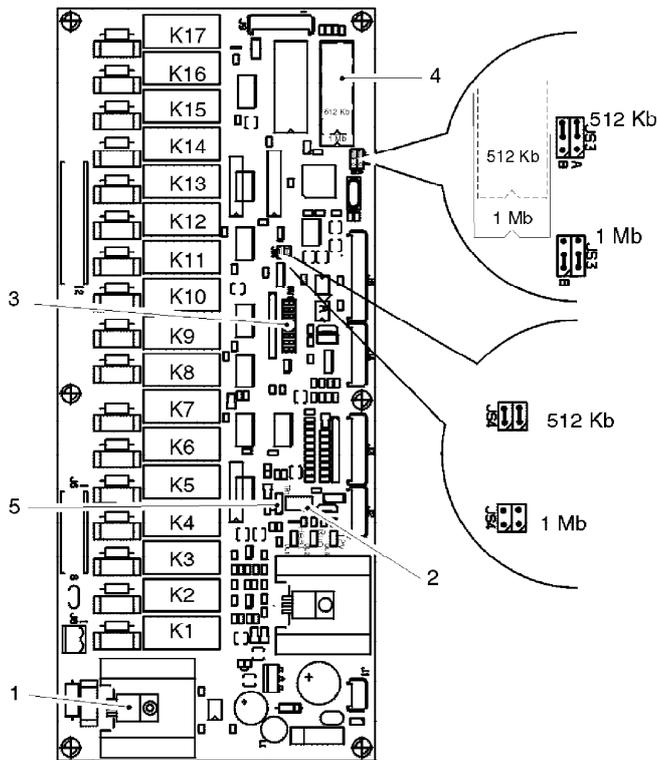
La tarjeta electrónica está proyectada para poder ser utilizada en varios modelos de aparatos.

En caso de sustitución será necesario verificar la configuración de la tarjeta.

En el centro de la tarjeta (ver la Fig. 22) está colocada una serie de 8 minidips (3) que permiten configurar la tarjeta para la utilización en las varias versiones y varios países, también un conector puente (5) que permite configurar la tarjeta para los modelos Instant o Espresso. La tarjeta puede también soportar EPROM de 512 Kb y de 1 Mb configurando los conectores puentes JS3e JS4.

Para configurar correctamente la tarjeta en caso de sustitución, o para cambiar las prestaciones del aparato, consultar la tabla dosis de selecciones.

Fig. 22



- 1 - Triac resistencia de la caldera
- 2 - Trimmer de regulación de la temperatura
- 3 - Minidip de configuración
- 4 - EPROM
- 5 - Conector puente. 1-2 versiones Instant
2-3 versiones Espresso
- JS3 - JS4 Conector puente para EPROM

FUNCION RELE (ver esquema alámbrico)

	ESPRESSO	INSTANT
K1 =	ER	MF2
K2 =	ESC	MF1
K3 =	MAC	MD1
K4 =	PM	PM/EIA
K5 =	M	EV3
K6 =	EV2	EV2
K7 =	EV1	EV1
K8 =	MF1	MF4
K9 =	MD4	MD5
K10 =	MD3	MD4
K11 =	MD2	MD3
K12 =	MD1	MD2
K13 =	MSB	MSB
K14 =	ESZ	ESZ
K15 =	MSCB	MSCB
K16 =	EIA	EV4
K17 =	MF2	MF3

CONFIGURACION DEL PAIS

Los minidip 6 y 7 deben ser regulados según el País de destinación y conformemente a la tabla siguiente:

MINIDIP	PAIS		
	Italia	Francia	España
6	OFF	ON	OFF
7	OFF	OFF	ON

CONFIGURACION DEL MODELO

El minidip 5 y el conector puente (ver fig. 22) deben ser regulados según la tabla siguiente:

MODELO	INSTANT	ESPRESSO
MINIDIP 5	ON	OFF
CONECTOR PUENTE	1-2	2-3

CONFIGURACION PALETAS

La paleta puede ser suministrada o menos con las selecciones sin azúcar colocando el minidip 2 en posición:

PALETA	suministrada con selecciones amarga	no suministrada con selecciones amarga
MINIDIP 2	ON	OFF

CONFIGURACION DEL SISTEMA DE PAGO

(Modelos con monedero frontal)

En las versiones con monedero frontal es posible configurar la tarjeta por el funcionamiento con validador de 12 V o totalizador ajustando los minidip 1,3,4 y 8 de la manera siguiente:

MINIDIP	ON	OFF
1		fijo sobre OFF
3 (sólo para validador)	crédito gestionado	crédito no gestionado
4		validador
8		fijo sobre OFF

CONFIGURACION DEL SISTEMA DE PAGO

(Modelos con monedero Serial)

Las configuraciones previstas por los sistemas de pago seriales son las siguientes:

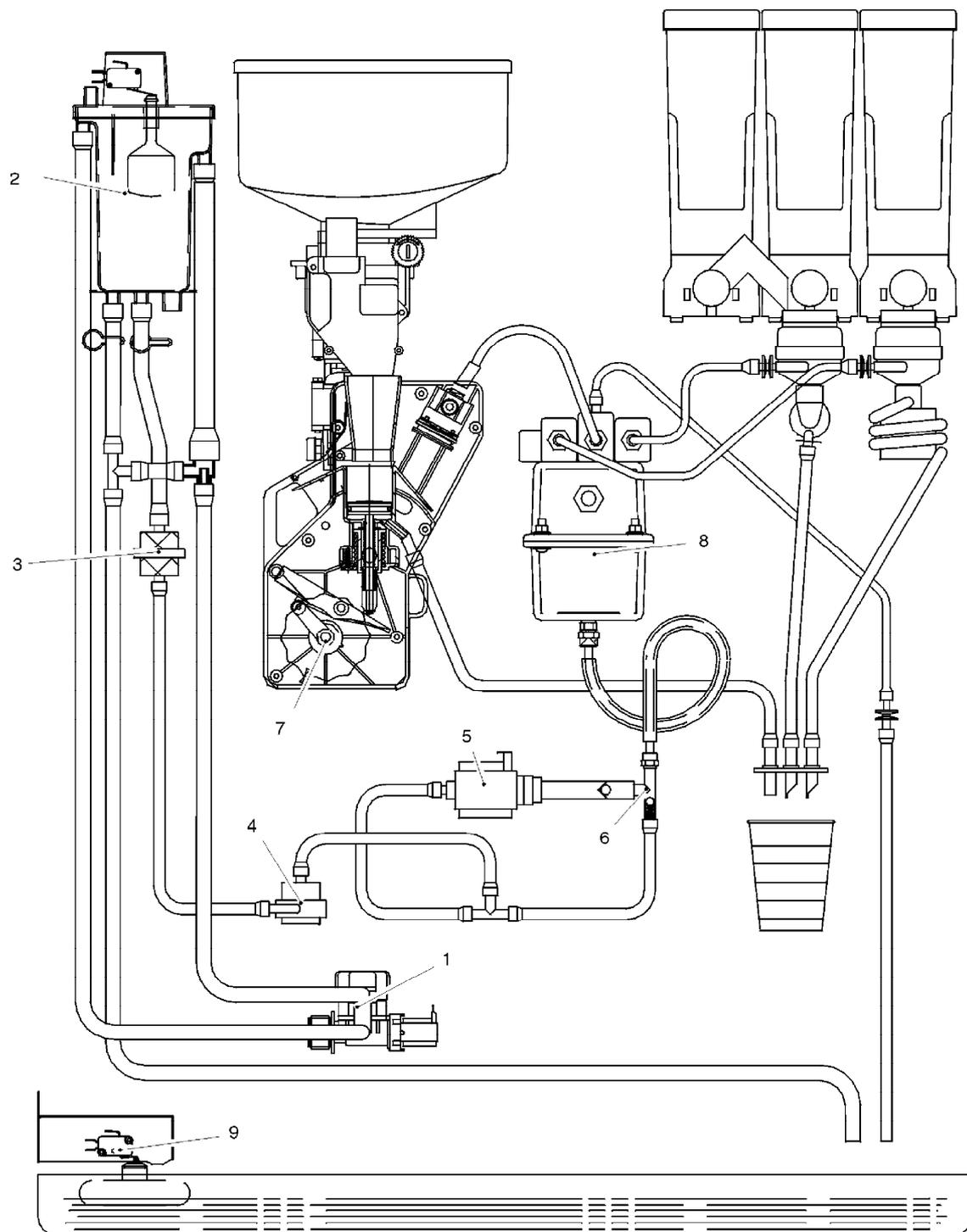
SISTEMA SERIAL	DIP 3	DIP 4	DIP 8
Executive std. U-key URW 2	OFF	OFF	OFF
Executive price holding (parámetro 36 = 3)	OFF	ON	OFF
Sistema ECS	ON	OFF	OFF
U-Key URW3	OFF	OFF	ON

Importante:

Los minidip no citados deben ser colocados en posición OFF.

CIRCUITO HIDRAULICO

modelos Espresso

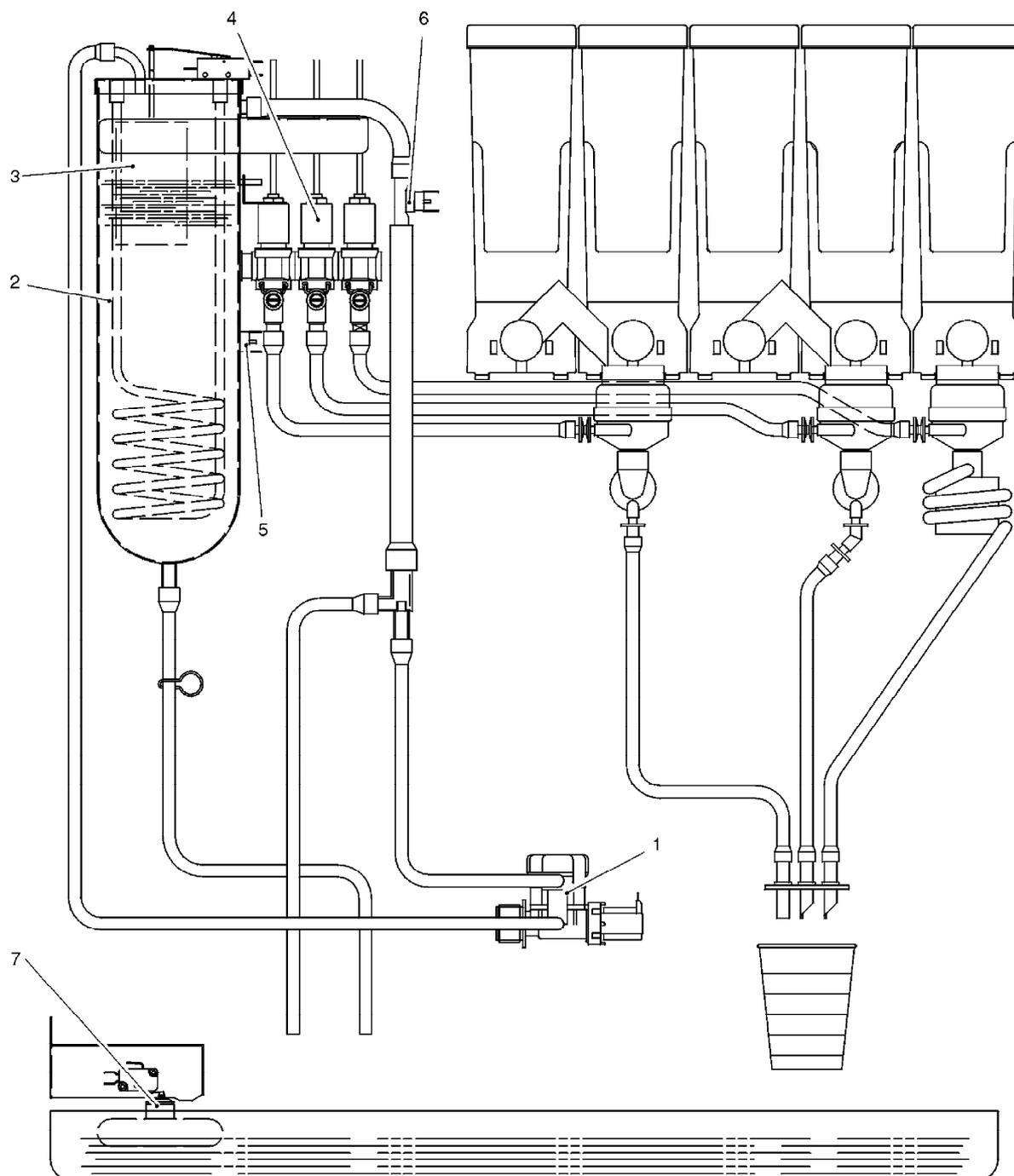


- 1 - Electroválvula entrada agua
- 2 - Air-break
- 3 - Filtro mecánico o cartucho decalcificador (opcional)
- 4 - Contador volumétrico
- 5 - Bomba de vibraciones

- 6 - By-pass
- 7 - Grupo café
- 8 - Caldera
- 9 - Flotador bandeja

CIRCUITO HIDRAULICO

modelos Instant

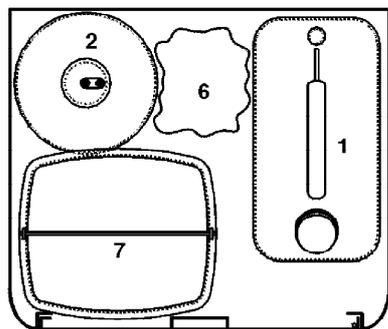
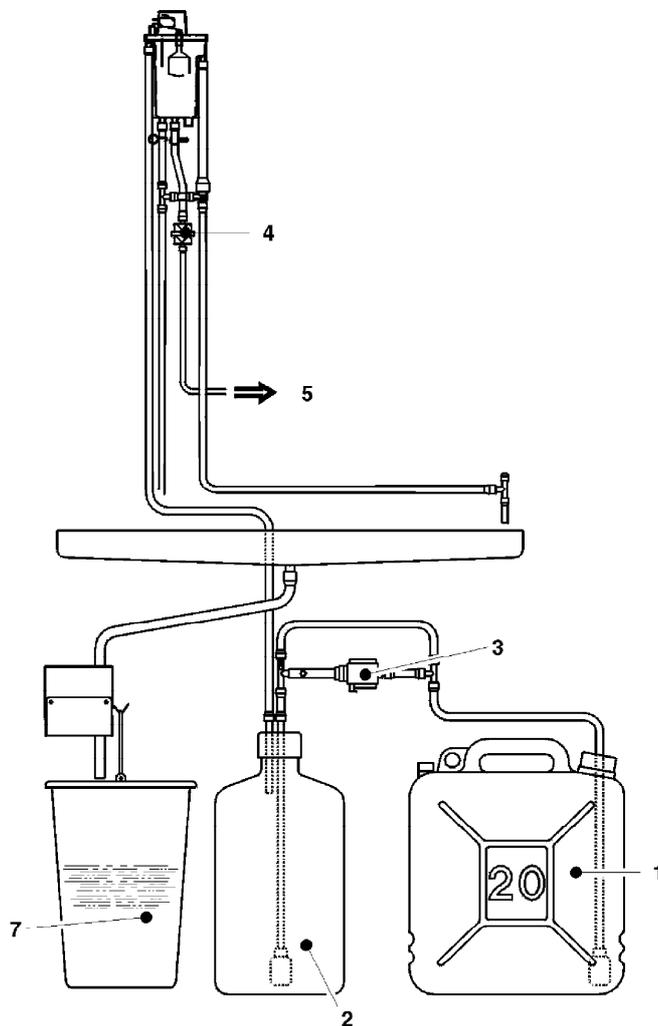


- 1 - Electroválvula entrada agua
- 2 - Caldera
- 3 - Flotador
- 4 - Electroválvula solubles
- 5 - Termostato de seguridad (de rearmado manual)
- 6 - Termostato antibullición (de rearmado manual)
- 7 - Flotador bandeja

CIRCUITO HIDRAULICO

Mueble equipado

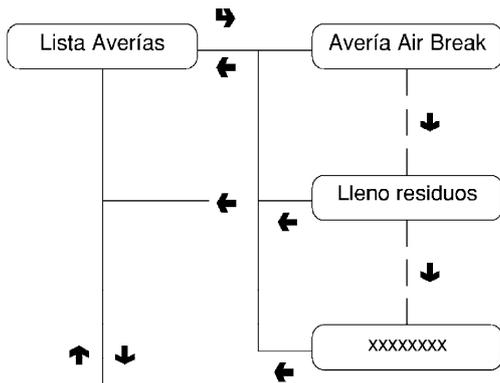
autoalimentación hídrica y decalcificador (opcional)



- 1 - Depósito agua
- 2 - Decalcificador (opcional)
- 3 - Bomba alimentación hídrica
- 4 - Filtro mecánico

- 5 - Al aparato
- 6 - Saquete residuos de café
- 7 - Cubo residuos líquidos

Menú programación

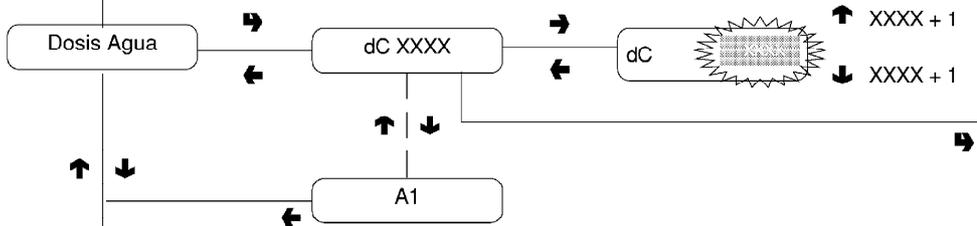


VISUALIZACIÓN AVERIAS

Cuando no hay averías, si se apreta la tecla de confirmación aparece el mensaje "Ninguna Avería" para 1 segundo

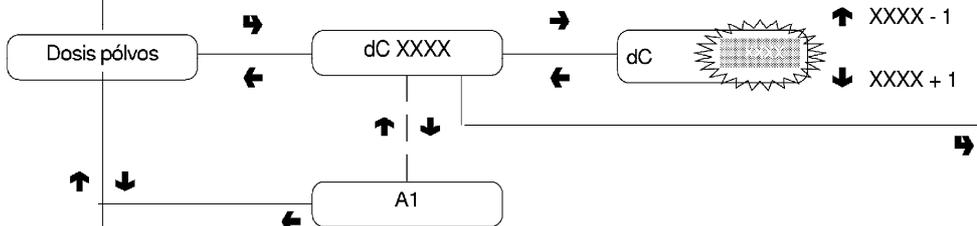
LISTA DE AVERIAS

- N. 1 - Air-Break
- N. 2 - Caldera
- N. 3 - Sistema de pago
- N. 4 - Datos EEprom
- N. 5 - Falta agua
- N. 6 - Falta vasos
- N. 7 - Lleno residuos
- N. 8 - Contador volumétrico
- N. 9 - Grupo café
- N. 10 - Falta café
- N. 11 - Desenganche dosis café



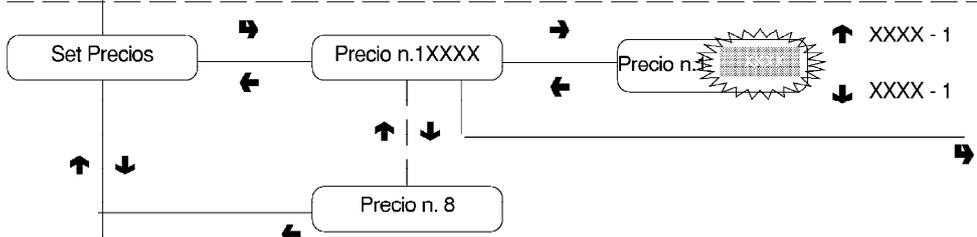
DOSIS DE AGUA

Para la correspondencia entre el código de dosis y la dosis de agua, consultar la tabla de dosis de las selecciones

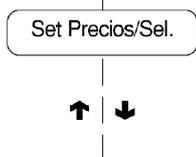


DOSIS DE POLVOS

Para la correspondencia entre el código de dosis y la dosis de polvo, consultar la tabla de dosis de las selecciones



VALOR DE PRECIOS



FUNCION PRECEDENTE/
DISMINUE DATO (-1)

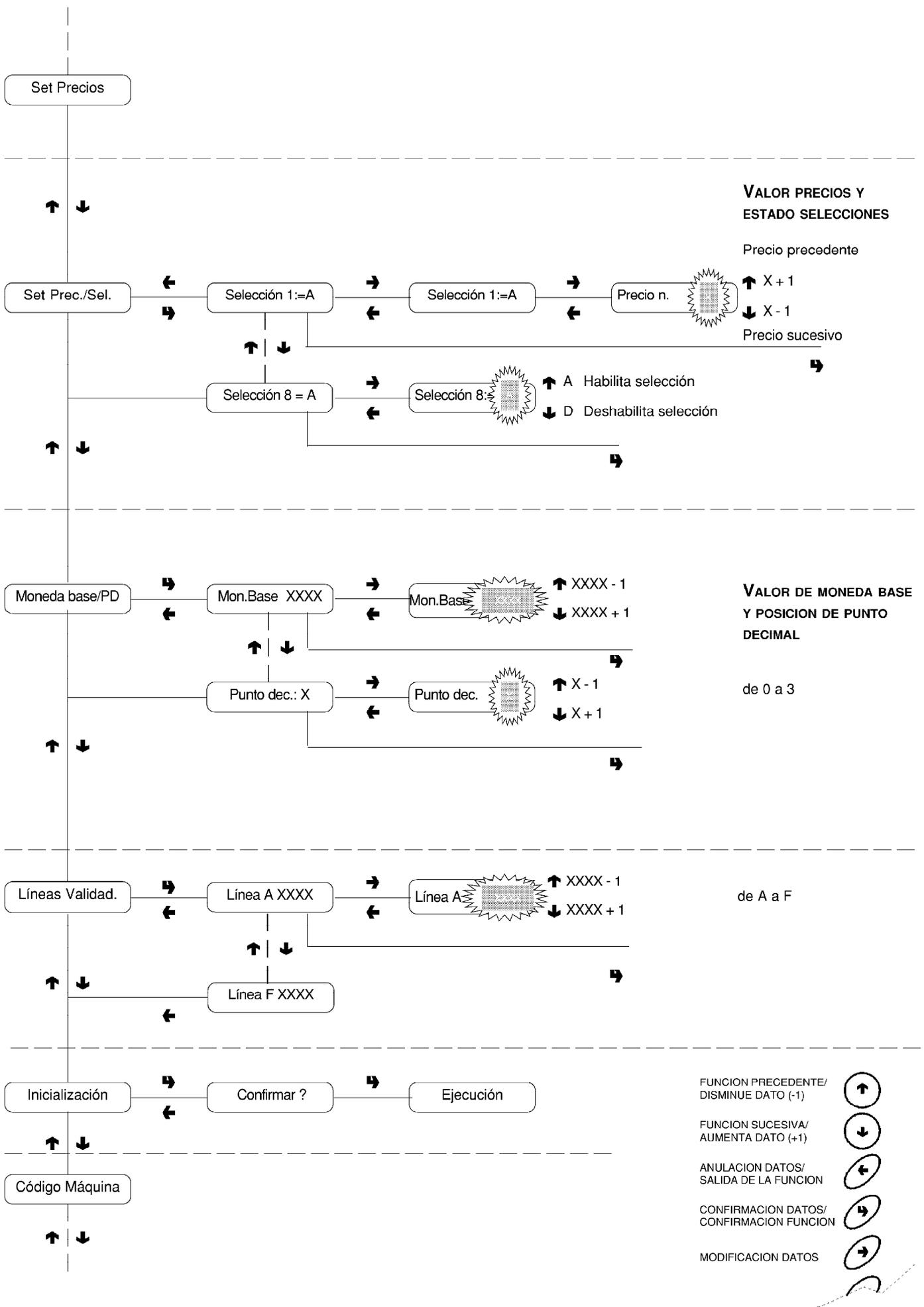
FUNCION SUCESIVA/
AUMENTA DATO (+1)

ANULACION DATOS/
SALIDA DE LA FUNCION

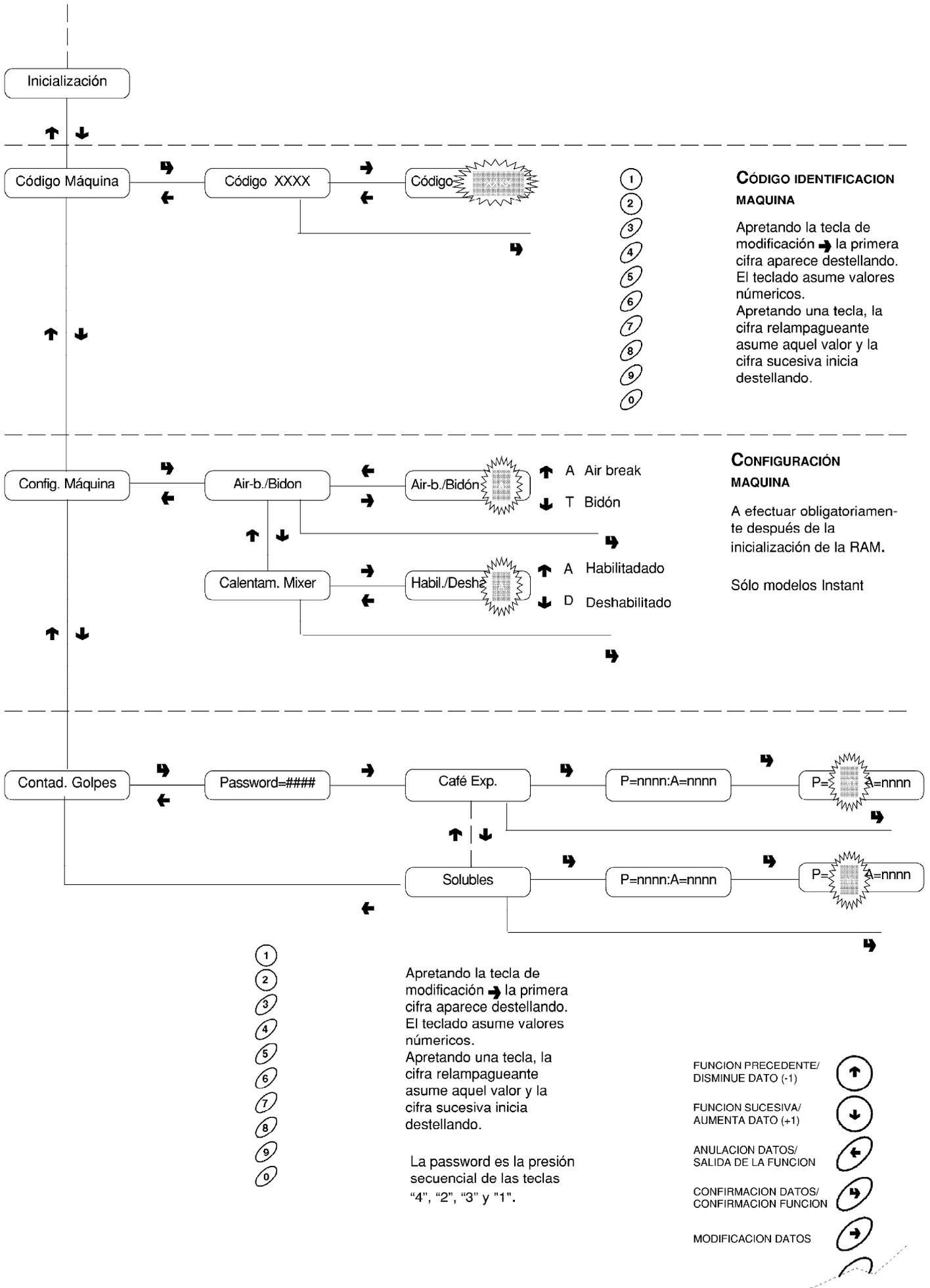
CONFIRMACION DATOS/
CONFIRMACION FUNCION

MODIFICACION DATOS

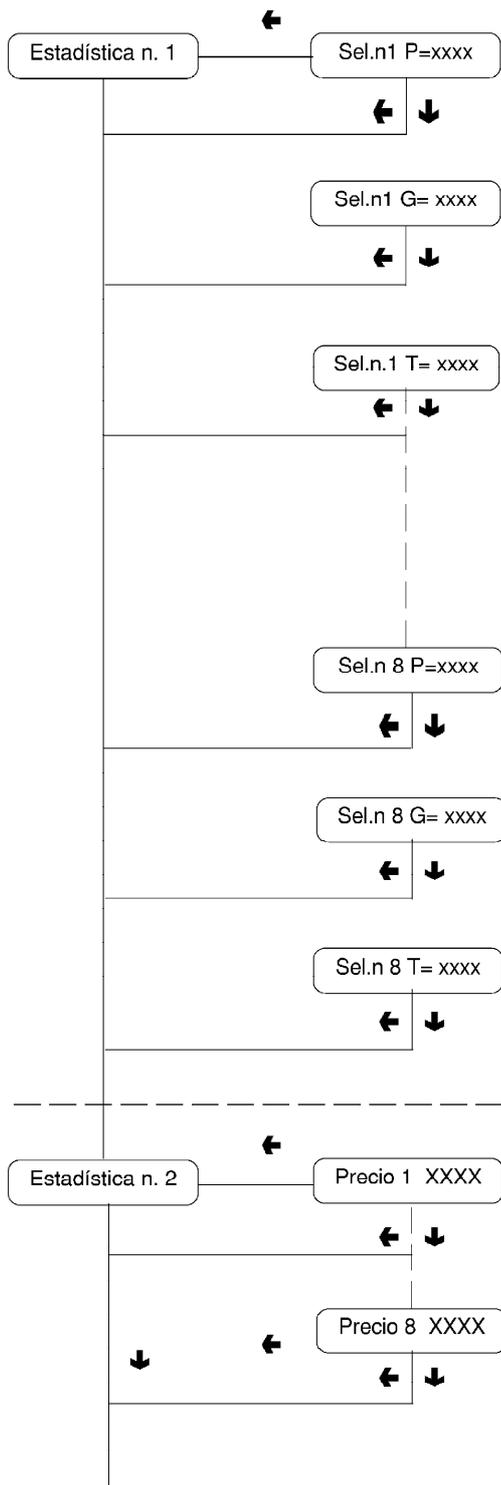
Menú programación



Menú programación



Lectura de los datos



P = Suministros pagados

G = Suministros gratuitos

T = Suministros de prueba

SUMINISTROS PARA SELECCION

Presionando la tecla "8" se visualizan estadísticas para casa selección (1 - 8)

SUMINISTROS PARA PRECIO

FUNCION PRECEDENTE/
DISMINUE DATO (-1)

FUNCION SUCESIVA/
AUMENTA DATO (+1)

ANULACION DATOS/
SALIDA DE LA FUNCION

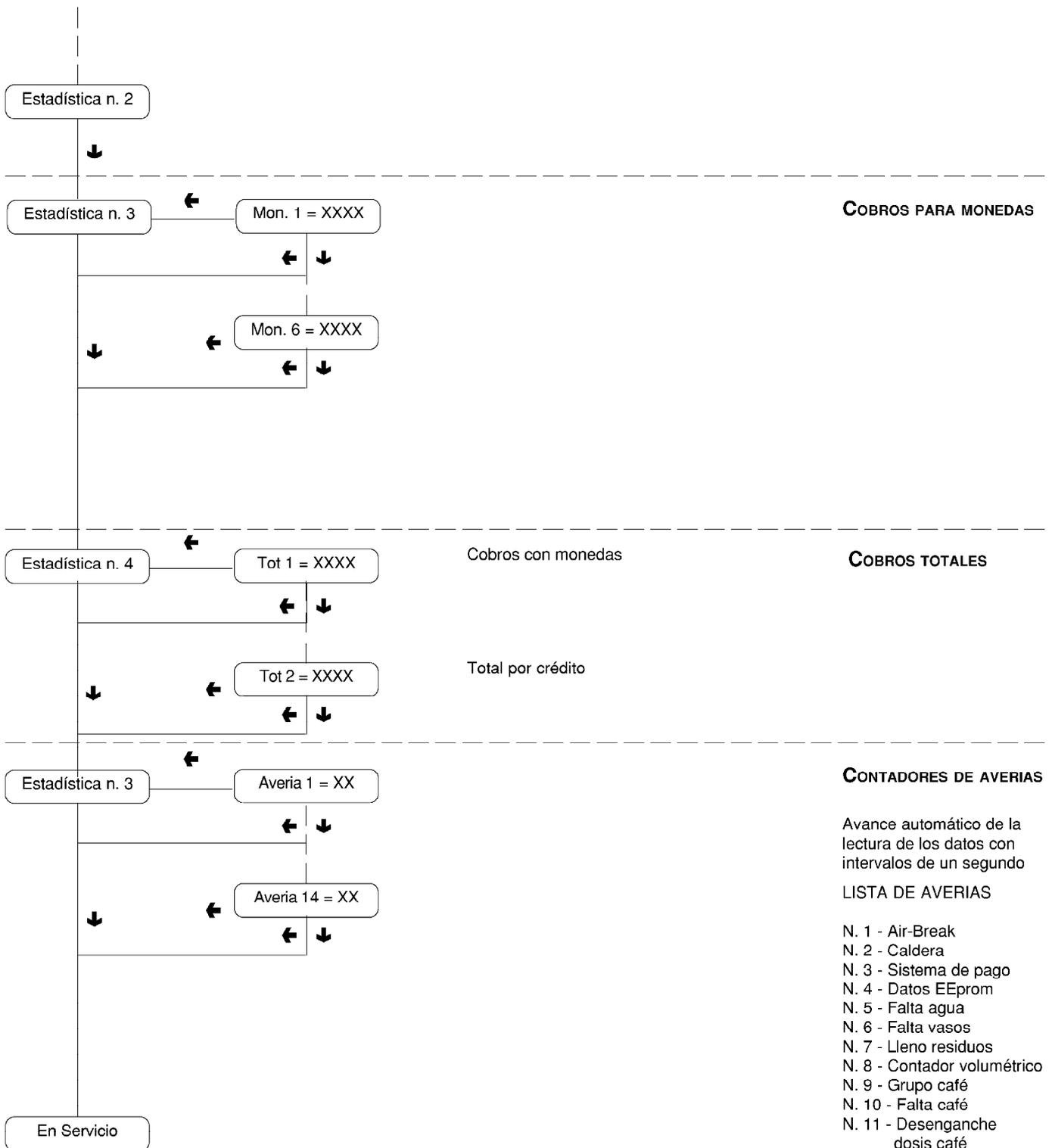
CONFIRMACION DATOS/
CONFIRMACION FUNCION

MODIFICACION DATOS

VISUALIZACION
ESTADISTICAS



Lectura de los datos



COBROS PARA MONEDAS

COBROS TOTALES

CONTADORES DE AVERIAS

Avance automático de la lectura de los datos con intervalos de un segundo

LISTA DE AVERIAS

- N. 1 - Air-Break
- N. 2 - Caldera
- N. 3 - Sistema de pago
- N. 4 - Datos EEprom
- N. 5 - Falta agua
- N. 6 - Falta vasos
- N. 7 - Lleno residuos
- N. 8 - Contador volumétrico
- N. 9 - Grupo café
- N. 10 - Falta café
- N. 11 - Desenganche dosis café

FUNCION PRECEDENTE/
DISMINUE DATO (-1)



FUNCION SUCESIVA/
AUMENTA DATO (+1)



ANULACION DATOS/
SALIDA DE LA FUNCION



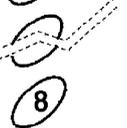
CONFIRMACION DATOS/
CONFIRMACION FUNCION



MODIFICACION DATOS

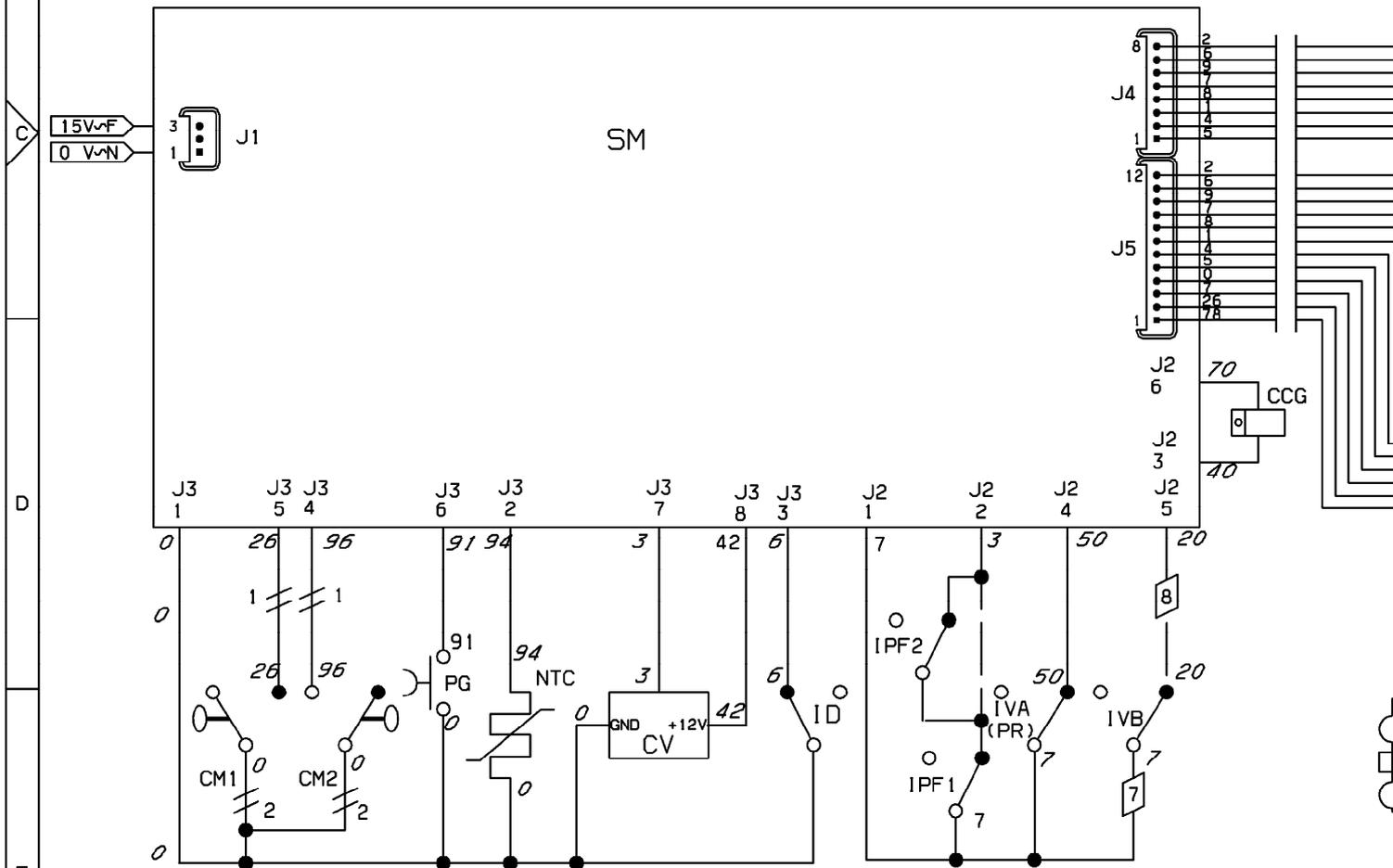
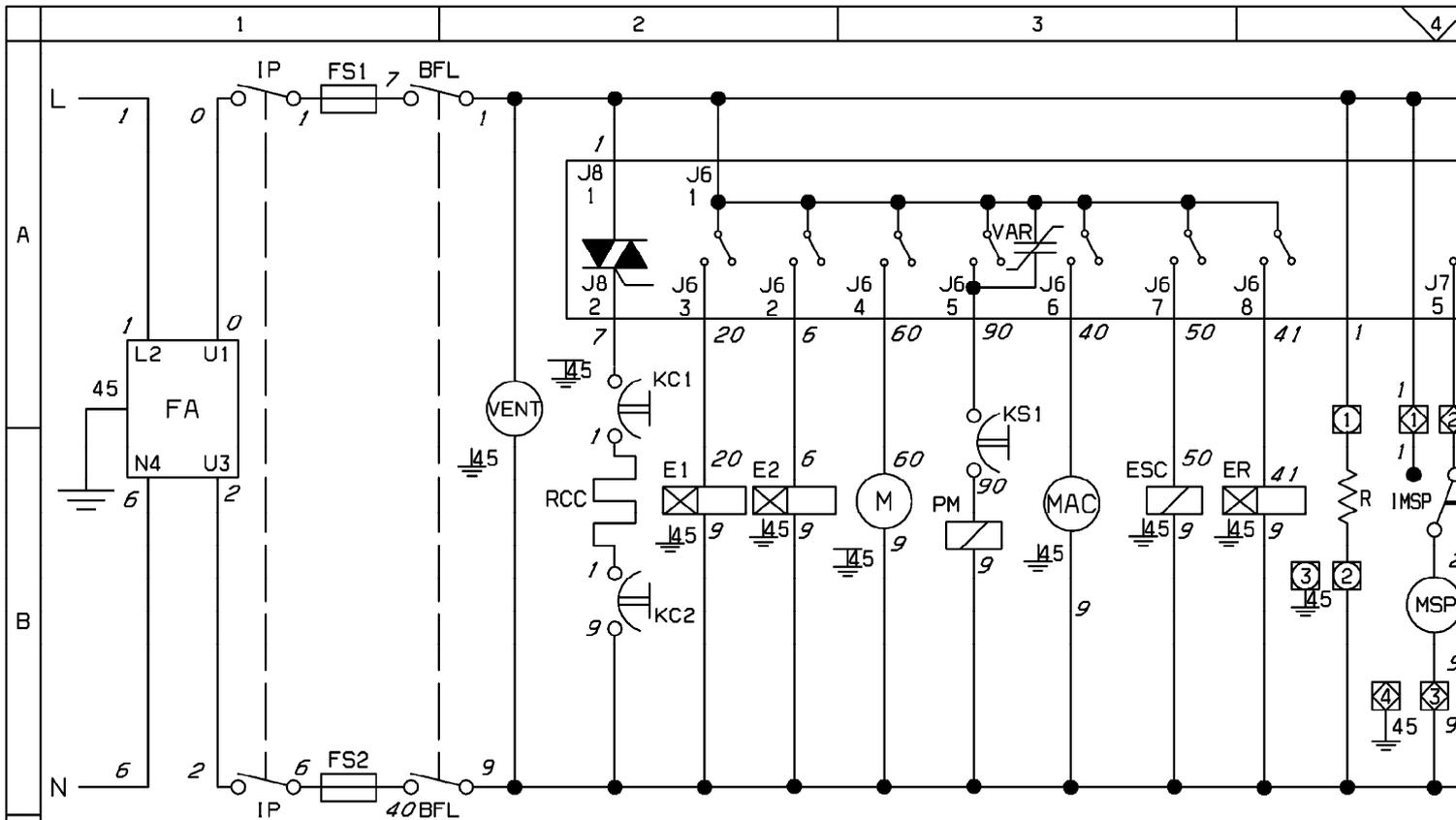


VISUALIZACION
ESTADISTICAS



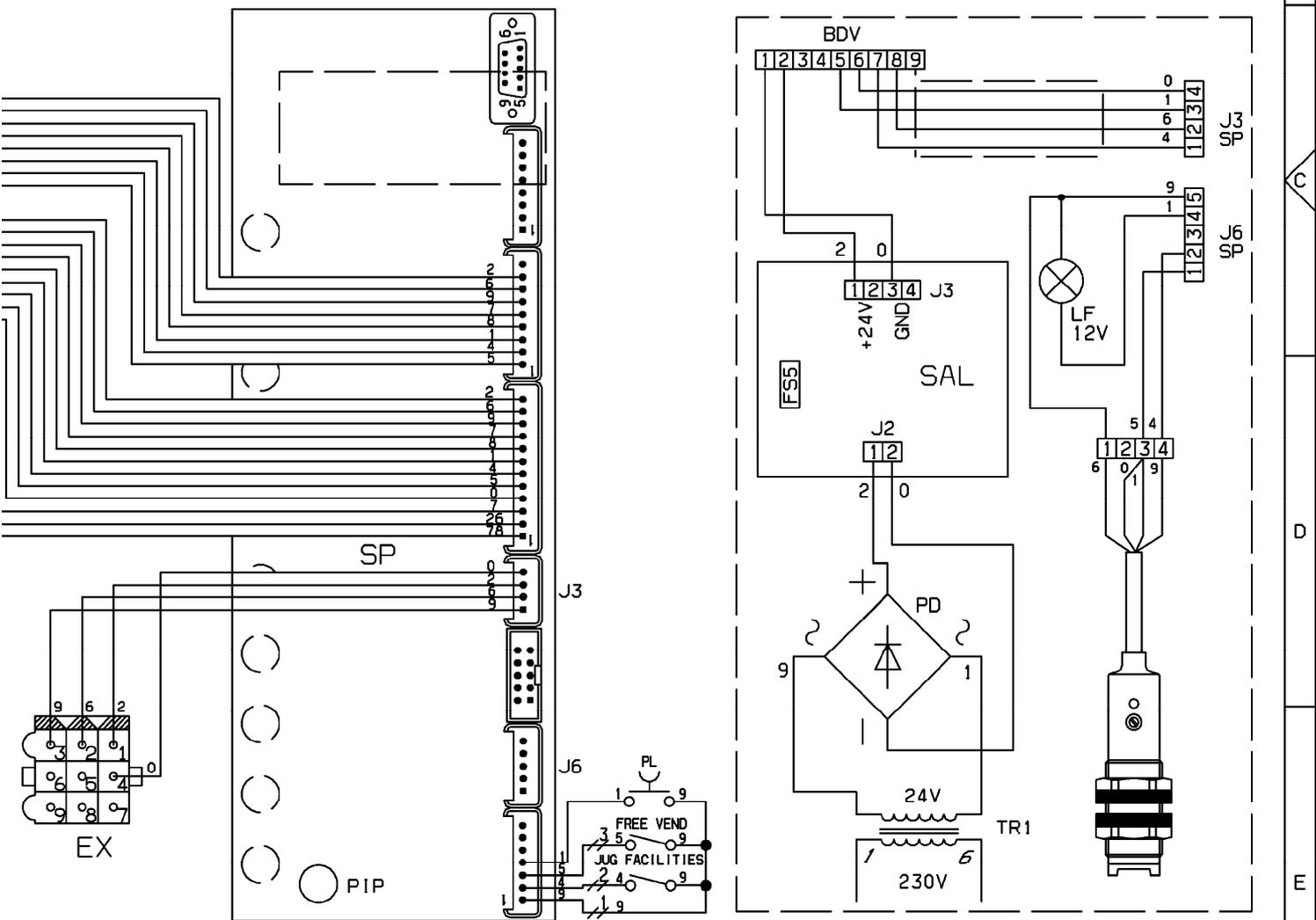
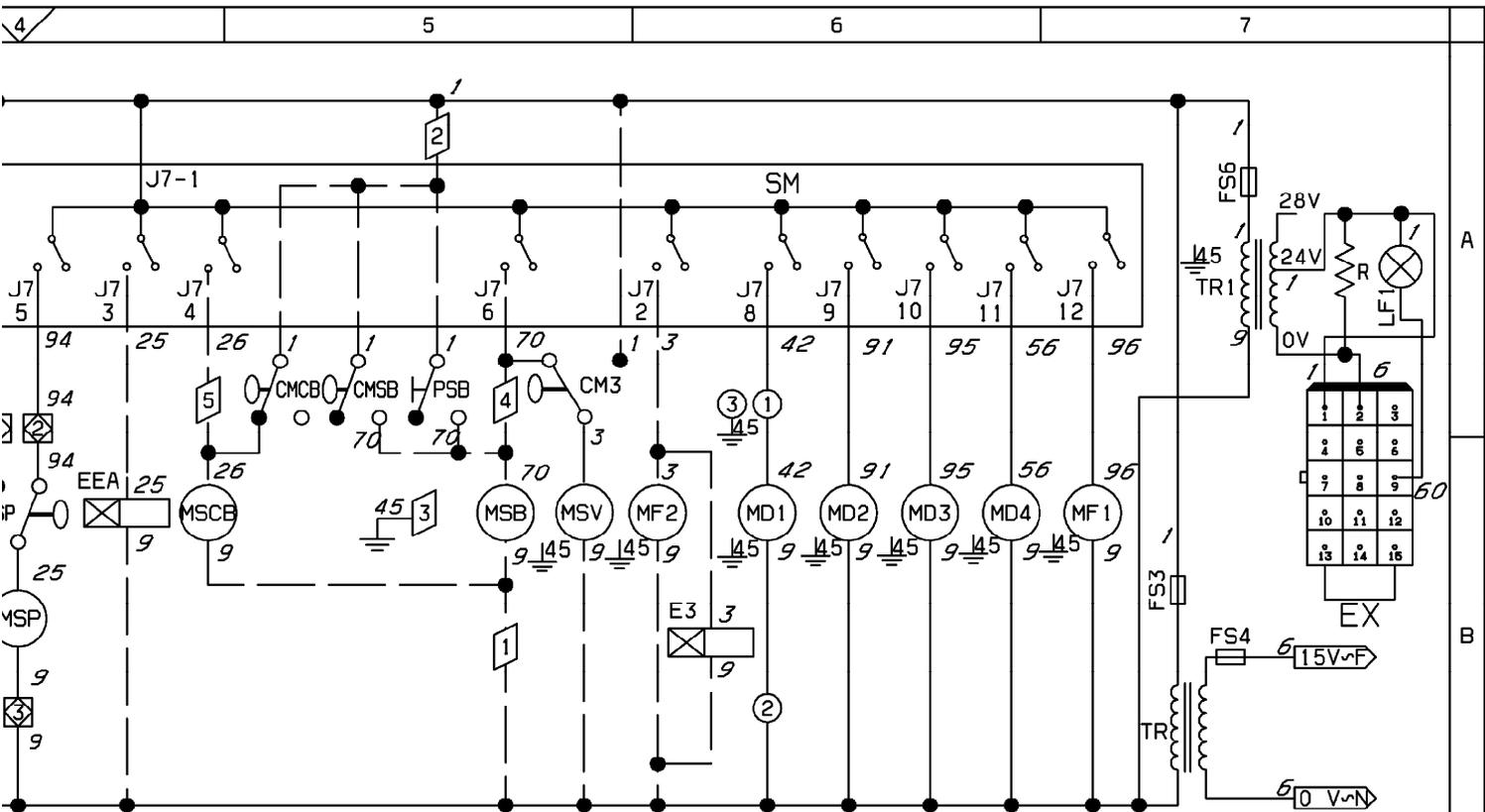
MEMORIA ESQUEMA ELECTRICO

SIGLA	DENOMINACION	SIGLA	DENOMINACION
BDV	CONNECTOR PARA MONEDERO BDV	MDZ	MOTODOSIFICADOR AZUCAR
BFL	INTERRUPTOR BANDEJA RESIDUOS	MF1-..	MOTOAGITADORES SOLUBLES
CCG	CONTADOR GENERAL	MFB	MOTOR FRESH-BREW
CM1-2	MICRO MOTOR GRUPO CAFE	MPF	MOTOR PISTON FRESH BREW
CM3	MICRO BANDEJA VASOS	MSB	MOTOR CAIDA VASOS
CMCB	MICRO MOTOR COLUMNA VASOS	MSCB	MOTOR CAMBIO COLUMNA VASOS
CMF	EXCENTRICO MOTOR FRESH BREW	MSP	MOTOR CAIDA PALETINAS
CMPF	MICRO PISTON GRUPO FRESH BREW	MSV	MOTOR DESPLAZAMIENTO BANDEJA
CMSB	EXCENTRICO MOTOR CAIDA DE VASOS	NTC1-..	SONDA TEMPERATURA
CV	CONTADOR VOLUMETRICO	PD	PUENTE DIODOS
E1-...	ELECTROVALVULA SOLUBLES	PG	MICRO DE PRESENCIA GRUPO
EEA	ELECTROVALVULA ENTRADA AGUA	PIP	PULSADOR ENTRADA EN PROGRAMACION
ER	ELECTROVALVULA SALIDA CAFE	PL	PULSADOR LAVADO
ESC	ELECTROIMAN CAIDA CAFE	PM	BOMBA
EX	CONECTORES MONEDERO EXECUTIVE	PR	PRESOSTATO
FA	FILTRO ANTIPARASITARIO	PSB	PULSADOR CAIDA VASOS
FREE	INTERRUPTOR DE VENTA LIBRE	RCC	RESISTENCIA CALDERA CAFE
FS1-..	FUSIBLE	RCS	RESISTENCIA CALDERA SOLUBLES
ID	INTERRUPTOR DOSIS CAFE	RIS	CALENTADOR GRUPO CAFE
IMSP	MICRO INTERRUPTOR CAIDA PALETINAS	RT	BALAST
IP	INTERRUPTOR PUERTA	SAL	TARJETA ALIMENTADOR
IPF	INTERRUPTOR LLENADO RESIDUOS	SM	TARJETA CONTROL MAQUINA
IVA	INTERRUPTOR VACIO DE AGUA	SP	TARJETA DE PULSADORES
IVB	INTERRUPTOR VACIO VASOS	ST	STARTER
JUG	INTERRUPTOR "JUG FACILITIES"	TH	TERMOSTATO
KC1-..	KLIXON CALDERA CAFE	TR	TRANSFORMADOR
KS1-..	KIXON DE SEGURIDAD	TR1	TRANSFORMADOR 230 V 24 V
LF1-..	LAMPARA	TX....	FUSIBLE RETARDADO (X=CORRENTE)
M	MOTOR GRUPO CAFE	TZ	CAPTADOR TACITA
MAC	MOLINILLO	VAR	VARISTORE
MD1-..	MOTODOSADORES SOLUBLES	VENT	VENTILADOR

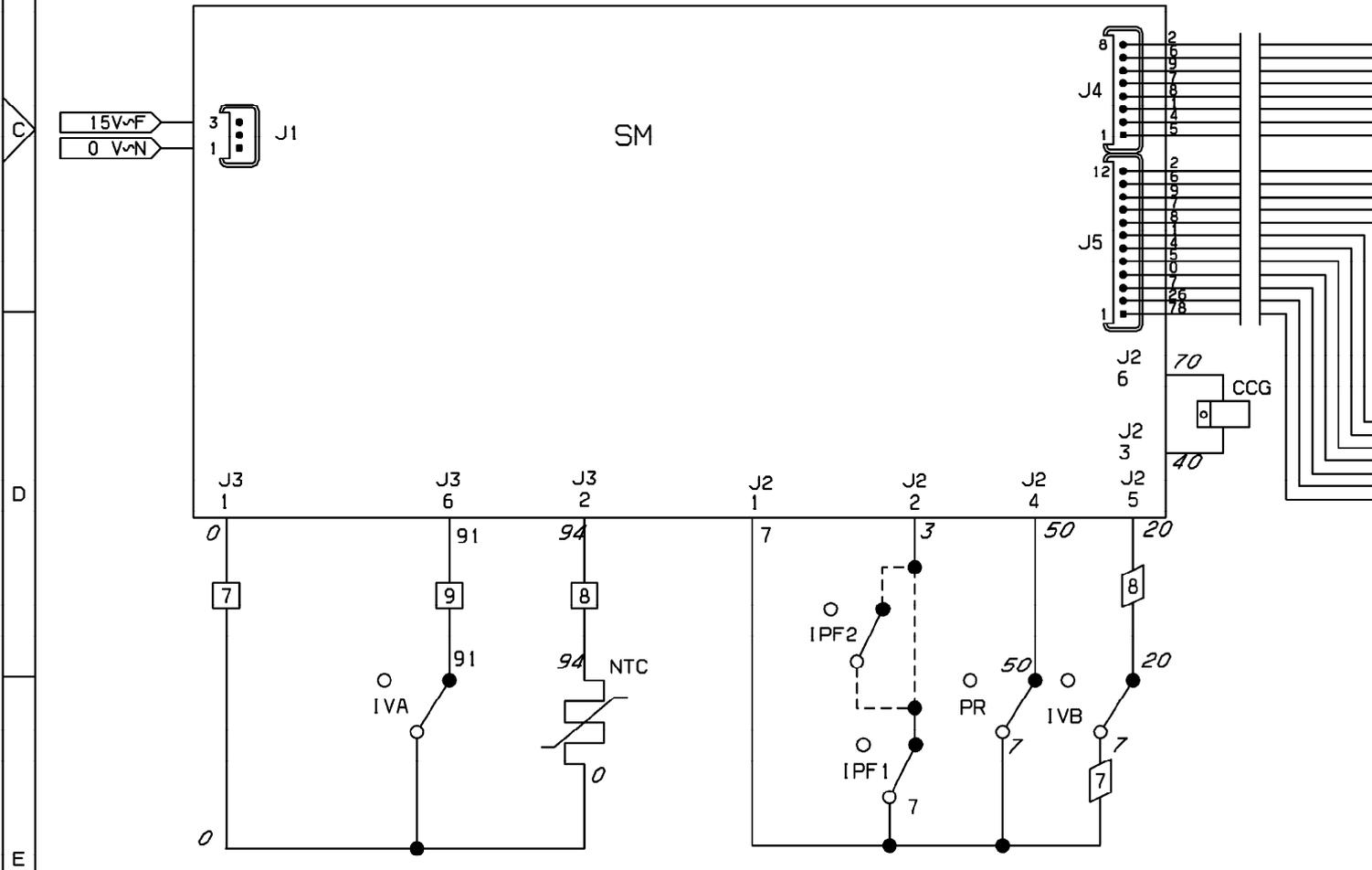
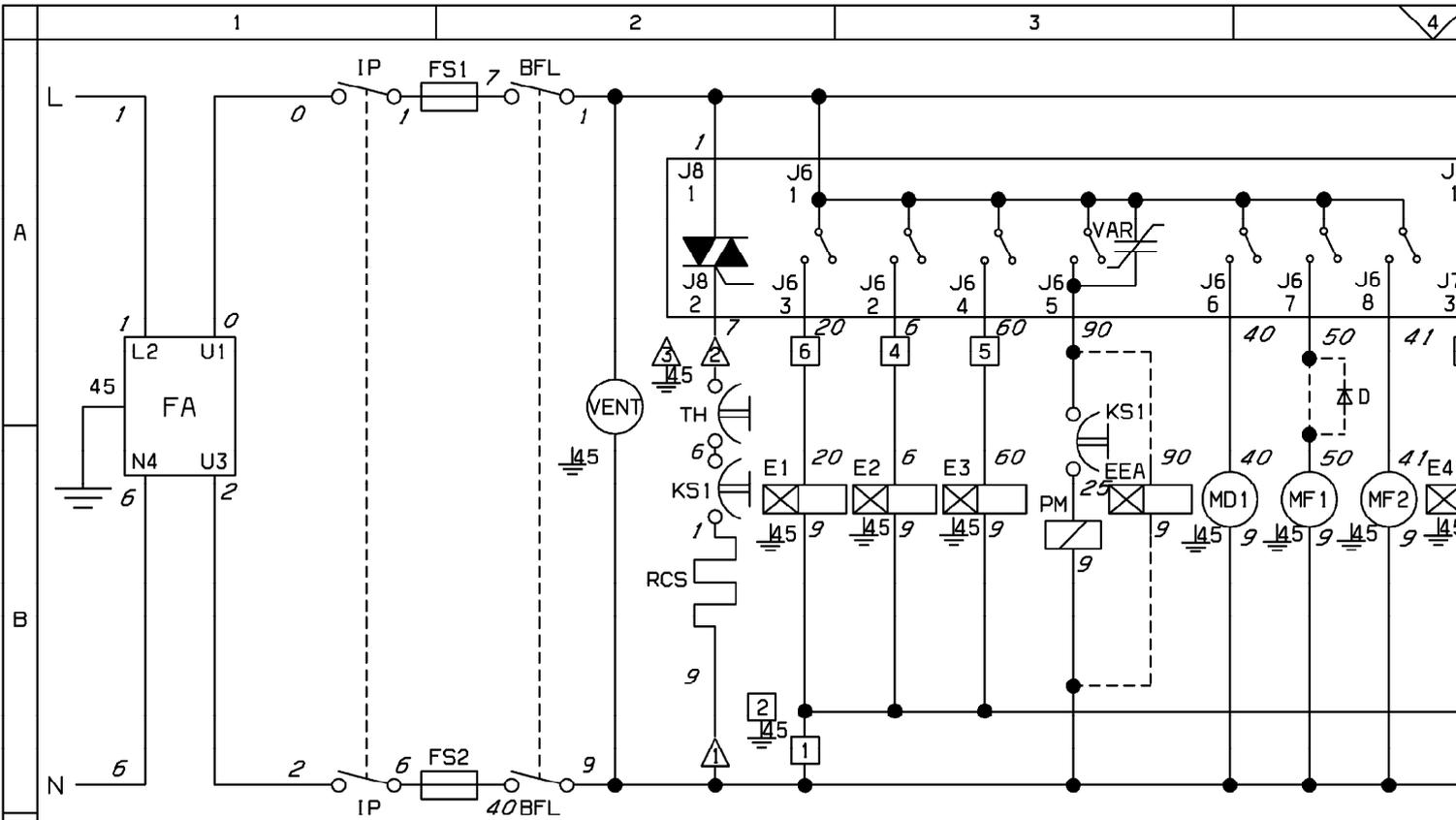


NECTA VENDING SOLUTIONS SpA SI
 RISERVA ATERMINI DI LEGGE
 LA PROPRIETA' DEL PRESENTE
 DISEGNO CON DIVIETO DI
 RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA
 SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

- 0 NERO
- 1 MARRONE
- 2 ROSSO
- 3 ARANCIO
- 4 GIALLO
- 5 VERDE
- 6 AZZURRO
- 7 ROSA
- 8 GRIGIO
- 9 BIANCO
- 0 BLACK
- 1 BROWN
- 2 RED
- 3 ORANGE
- 4 YELLOW
- 5 GREEN
- 6 BLUE
- 7 LIGHT BLUE
- 8 PINK
- 9 VIOLET
- 0 GREY
- 1 WHITE
- 2 NOIR
- 3 MARRON
- 4 ROUGE
- 5 ORANGE
- 6 JAUNE
- 7 VERT
- 8 BLEU CIEL
- 9 BLEU
- 0 ROSE
- 1 ROSE
- 2 GRIS
- 3 BLANC
- 4 SCHWARZ
- 5 BRAUN
- 6 ROT
- 7 ORANGE
- 8 GELB
- 9 GRUEN
- 0 BLAU
- 1 HELLBLAU
- 2 ROSA
- 3 LILLA
- 4 GRAU
- 5 WEISS
- 6 NEGR
- 7 MARRON
- 8 ROJO
- 9 NARANJA
- 0 AMARILLO
- 1 VERDE
- 2 OSCURO
- 3 AZUL CLARO
- 4 ROSA
- 5 ROSA
- 6 GRIS
- 7 BLANCO

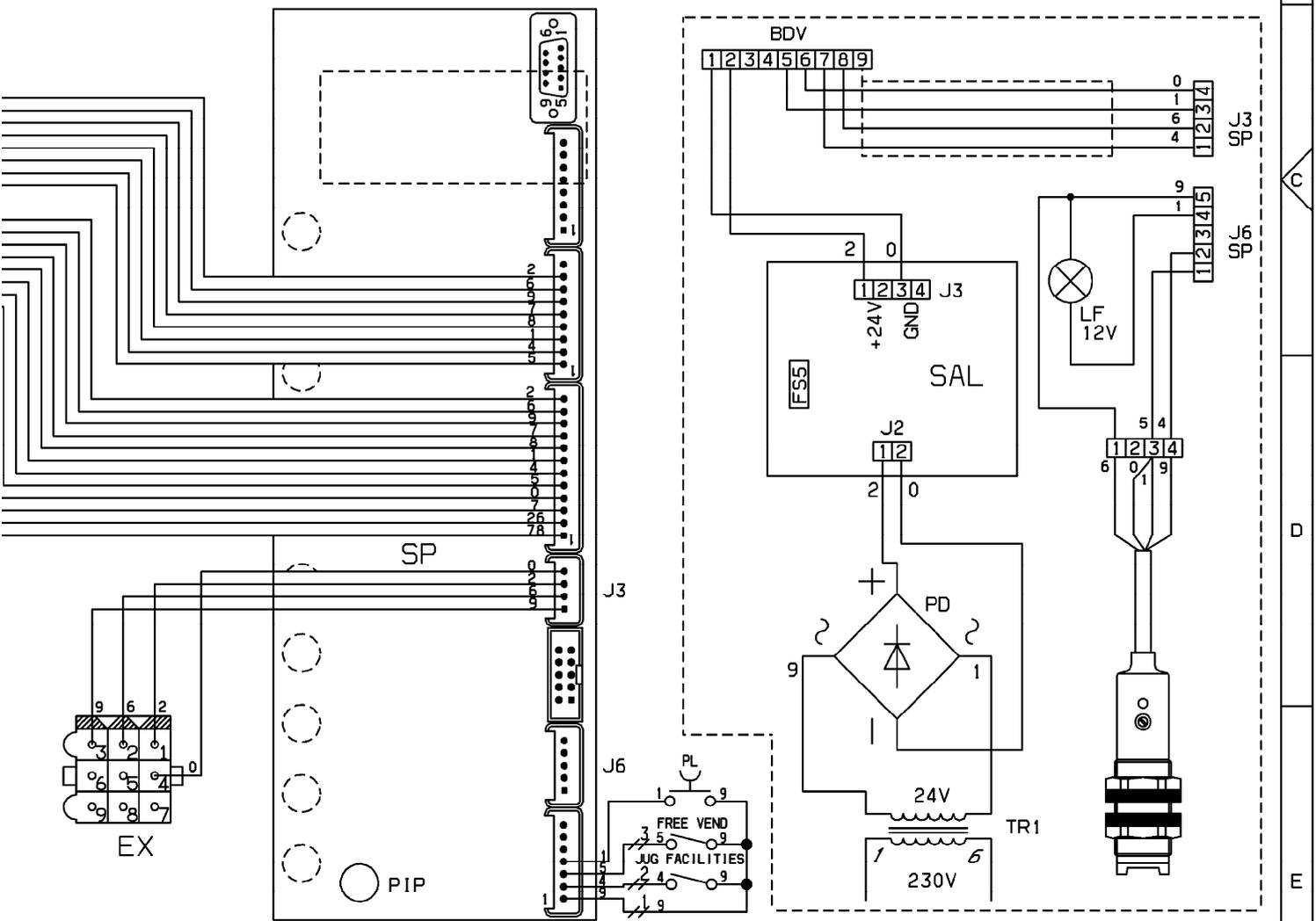
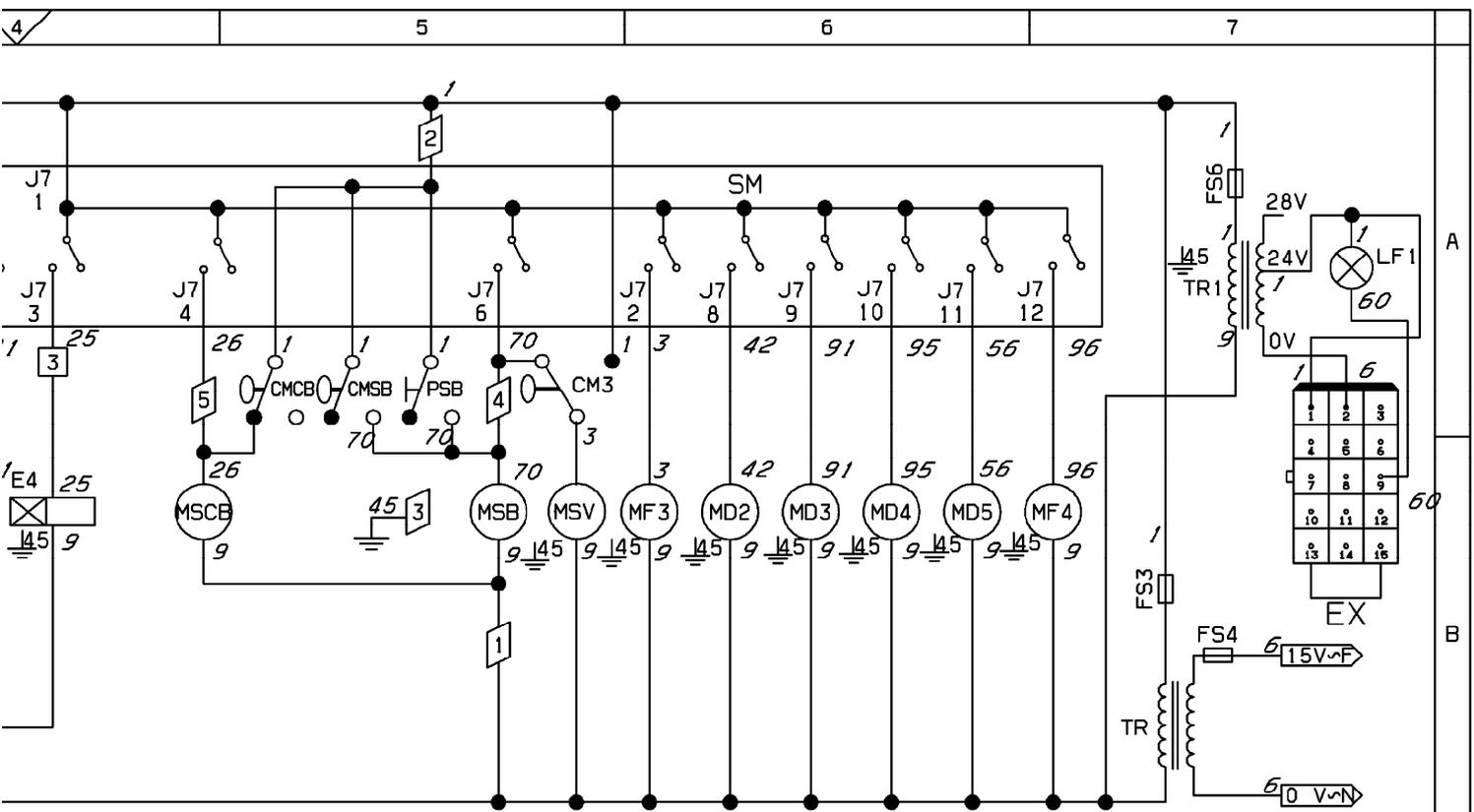


	MODELLO	GRUPPO	DATA	FOGLIO	DISEGNATO	CONTROLLATO
	BRIO ESPRESSO	SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE	24-03-97	1/1	CORTESI	<i>[Signature]</i>
			LEGENDA	CODICE		
			6085561	608527604		



NECTA VENDING SOLUTIONS SpA SI
 RISERVA ATERMINI DI LEGGE
 LA PROPRIETA' DEL PRESENTE
 DISEGNO CON DIVIETO DI
 RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA
 SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

- 0 NERO
- 1 MARRONE
- 2 ROSSO
- 3 ARANCIO
- 4 GIALLO
- 5 VERDE
- 6 AZZURRO
- 7 VIOLA
- 8 GRIGIO
- 9 BIANCO
- 0 BLACK
- 1 BROWN
- 2 RED
- 3 ORANGE
- 4 YELLOW
- 5 GREEN
- 6 LIGHT BLUE
- 7 PINK
- 8 GREY
- 9 WHITE
- 0 NOIR
- 1 MARRON
- 2 ROUGE
- 3 ORANGE
- 4 JAUNE
- 5 VERT
- 6 BLEU CIEL
- 7 ROSE
- 8 GRIS
- 9 BLANC
- 0 SCHWARZ
- 1 BRAUN
- 2 ROT
- 3 ORANGE
- 4 GELB
- 5 GRUEN
- 6 BLAU
- 7 ROSA
- 8 GRAU
- 9 WEISS
- 0 NEGRO
- 1 MARRON
- 2 NARANJA
- 3 NARANJA
- 4 AMARILLO
- 5 VERDE
- 6 OSCURO
- 7 ROSA
- 8 GRIS
- 9 BLANCO



	MODELLO	GRUPPO	DATA	FOGLIO	DISEGNATO	CONTROLLATO	
	BRIO INSTANT		21-03-97	1/1	CORTESI	NGUTTA	
	SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE		LEGENDA	CODICE			
			6085561	608526302			

El Constructor se reserva el derecho de modificar, sin previo aviso, las características de los aparatos 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 esta publicación son de tipo reservado y no se pueden reproducir, completamente o en parte, ni comunicar a terceros sin la autorización escrita del Fabricante, el cual tiene la propiedad exclusiva.

EDICION 00 10 CODIGO: H 150E 01

