
INSTALACIÓN, USO, MANTENIMIENTO

Colibrí Top

ES Español



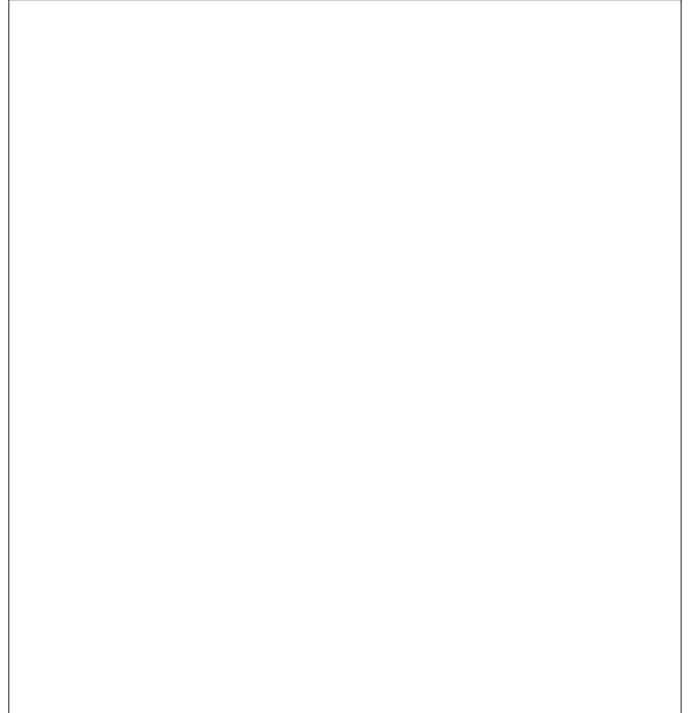
DOC. NO.	H 281E00
EDICIÓN 1	09 2006

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
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
Cod. identificativo: IT 05035600963

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



Valbrembo, 01/04/2005

Dichiara che la macchina descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle direttive: **98/37/CE, 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: **98/37/CE, 89/336, 73/23 EEC** and further amendments and integrations.

Déclare que l'appareil décrit dans la plaque signalétique satisfait aux prescriptions des directives: **98/37/CE, 89/336, 73/23 CEE** et modifications/intégrations suivantes.

Erklärt, daß das im Typenschild beschriebene Gerät den **EWG** Richtlinien **98/37/CE, 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: **98/37/CE, 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 **98/37/CE, 89/336 e 73/23 CEE** e sucessivas modificações e integrações.

Verklaart dat de op de identificatieplaat beschreven machine overeenstemt met de bepalingen van de **EEG** richtlijnen **98/37/CE, 89/336 en 73/23** en de daaropvolgende wijzigingen en aanvullingen.

Intygat att maskinen som beskrivs på identifieringsskylten överensstämmer med lagstiftningsföreskrifterna i direktiven: **98/37/CE, 89/336, 73/23 CEE** och påföljande och kompletteringar.

Det erklæres herved, at automaten angivet på typeskiltet er i overensstemmelse med direktiverne **98/37/CE, 89/336 og 73/23 EU** og de senere ændringer og tillæg.

Forsikrer under eget ansvar at apparatet som beskrives i identifikasjonsplaten, er i overensstemmelse med vilkårene i EU-direktivene **98/37/CE, 89/336, 73/23** med endringer.

Vahvistaa, että arvokyltissä kuvattu laite vastaa **EU-direktiivien 98/37/CE, 89/336, 73/23** sekä niihin myöhemmin tehtyjen muutosten määräyksiä.


ANTONIO CAVO
C.E.O



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IONet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ

hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG) Italy
VIA DEL CHIOSO ANG. CAPITANI DI MOZZO - 24030 MOZZO (BG) Italy

for the following field of activities

Design, manufacturing and sale of electronic/electromechanical vending machines

Refer to quality manual for details of applications to ISO 9001:2000 requirements

has implemented and maintains a

Quality Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001:2000

Issued on: 2005 - 07 - 11

Registration Number: IT - 12979



Fabio Rossi
President of IONet



Giuseppe Prati
President of CISQ

IONet partners:

ALNDOR Spain AFAC France AIB-Vincotte International Belgium ANCE Mexico APCER Portugal - CISQ Italy - CQC China
COMI China COS Czech Republic DQS Germany DSI Denmark ELOT Greece ICAV Brazil FONDORORMA France
HKOVA Hong Kong ISONTEC Guatemala BVMC Mexico BRAM Argentina JDA Japan KEAM Vietnam KIQ Korea MSZT
Hungary Nensid Certification Bureau NSAI Ireland OQS Austria INBC Poland PSB Certification Singapore QMI Canada WR Russian
SAI Global Australia SIS Finland SII France SIO Slovenia SQS Switzerland SPAC Romania TEST SI Pörsching Austria
IONet is represented in the USA by the following partners: AFAC, AIB-Vincotte International, CISQ, DQS, KEAM, NSAI, QMI and SAI Global
*The list of IONet's partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.ionet-certification.com

CISQ is a member of



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK
www.ionet-certification.com

IONet, the association of the world's first
online certification bodies, is the largest
certification network in the world.
IONet is composed of more than 30
bodies and exceeds over 100 subsidiaries
in over 100 globe.



CERTIFICATO N. 9191.ZAV2
CERTIFICATE N.

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE DI
WE HEREBY CERTIFY THAT THE ENVIRONMENTAL MANAGEMENT SYSTEMS OPERATED BY

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

SITI
SITES

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

VIA DEL CHIOSO - 24030 MOZZO (BG)

E' CONFORME ALLA NORMA

IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD

ISO 14001:2004

PER LE SEGUENTI ATTIVITA'

FOR THE FOLLOWING ACTIVITIES

Progettazione, produzione e vendita di distributori automatici per alimenti
Design, production and sales of vending machine

Certificazione rilasciata in conformità al Regolamento Tecnico SINCERT RT-09

IL PRESENTE CERTIFICATO E' SOGGETTO AL RISPETTO DEL REGOLAMENTO
PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI DI QUALITA' E DI GESTIONE DELLE AZIENDE

THE USE AND THE VALIDITY OF THE CERTIFICATE SHALL SATISFY THE REQUIREMENTS
OF THE RULES FOR THE CERTIFICATION OF COMPANY QUALITY AND MANAGEMENT SYSTEM

PRIMA EMISSIONE

FIRST ISSUE

1997-12-19

EMISSIONE CORRENTE

CURRENT ISSUE

2006-05-15

IMO S.p.A. - VIA QUINTILIANO, 43 - 20138 MILANO ITALY

SINCERT EA-19

REGOLAMENTO TECNICO SINCERT RT-09
TECHNICAL REGULATION SINCERT RT-09
SISTEMA DI QUALITA' E DI GESTIONE DELLE AZIENDE
QUALITY AND MANAGEMENT SYSTEMS CERTIFICATION RULES

La validità del presente certificato è subordinata al rispetto integrale e di buona fede del sistema di gestione ambientale sottostante. Qualora l'azienda non rispettasse integralmente il presente regolamento, il certificato sarà automaticamente sospeso o revocato.
The validity of this certificate is subordinate to the full and good faith compliance of the company with the environmental management system. In the event of non-compliance with the present regulation, the certificate will be automatically suspended or revoked.

CISQ è la Federazione Italiana di Organismi di Certificazione dei Sistemi di Gestione Aziendale
CISQ is the Italian Federation of Environmental Management System Certification Bodies



www.cisq.com

ÍNDICE

PREMISA	PÁG. 2	NOTAS DE PROGRAMACIÓN	PÁG. 18
IDENTIFICACIÓN DEL APARATO	PÁG. 2	ENCENDIDO	PÁG. 18
EN CASO DE AVERÍA	PÁG. 2	ESTADOS DE FUNCIONAMIENTO	PÁG. 18
TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	PÁG. 2	FUNCIONAMIENTO EN USO NORMAL	PÁG. 18
COLOCACIÓN DEL DISTRIBUIDOR	PÁG. 3	MODO DE NAVEGACIÓN	PÁG. 19
ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN	PÁG. 3	MENÚ DEL CARGADOR	PÁG. 19
ADVERTENCIAS PARA EL USO	PÁG. 3	ESTADÍSTICAS	PÁG. 19
ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICIÓN	PÁG. 3	PRECIOS DE LAS SELECCIONES	PÁG. 19
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	PÁG. 4	GESTIÓN DE LOS TUBOS DE VUELTO	PÁG. 20
CONSUMO DE ENERGÍA ELECTRICA	PÁG. 5	VISUALIZACIÓN DE LA TEMPERATURA	PÁG. 20
CERRADURA CON COMBINACIÓN VARIABLE	PÁG. 6	EROGACIONES DE PRUEBA	PÁG. 20
ACCESORIOS	PÁG. 6	PREALARMAS GSM	PÁG. 20
CARGA Y LIMPIEZA	PÁG. 7	TRANSFERENCIA EVADTS	PÁG. 20
INTERRUPTOR DE LA PUERTA	PÁG. 7	ENMASCARADO DEL MENÚ CARGADOR	PÁG. 20
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	PÁG. 7	MENÚ DEL TÉCNICO	PÁG. 21
USO DE LOS DISTRIBUIDORES	PÁG. 7	AVERÍAS	PÁG. 21
MANDOS E INFORMACIONES	PÁG. 8	PROGRAMACIÓN DE LOS PARÁMETROS	PÁG. 23
CARGA DE LOS VASOS	PÁG. 8	ESTADÍSTICAS	PÁG. 27
CARGA DEL CAFÉ	PÁG. 9	PRUEBAS	PÁG. 31
CARGA DE LOS PRODUCTOS SOLUBLES Y DEL AZÚCAR	PÁG. 9	VARIAS	PÁG. 31
CARGA DE LAS PALETAS	PÁG. 9	GSM	PÁG. 33
LAVADO DEL MIXER	PÁG. 9	NÚMERO EN BATERÍA	PÁG. 33
DESINFECCIÓN DE LOS MIXER Y DE LOS CIRCUITOS ALIMENTARIOS	PÁG. 9	MANTENIMIENTO	PÁG. 34
LIMPIEZA DEL DEPÓSITO	PÁG. 10	PREMISA GENERAL	PÁG. 34
LIMPIEZA DE LAS CUBAS DE RESIDUOS DE CAFÉ	PÁG. 10	MANTENIMIENTO DEL GRUPO ESPRESSO	PÁG. 34
LIMPIEZA BRAZO TRANSLADO DE LOS VASOS	PÁG. 10	LIMPIEZA PERIÓDICA	PÁG. 35
LIMPIEZA DEL SURTIDOR DE AZÚCAR	PÁG. 11	DESINFECCIÓN DEL MIXER Y DE LOS CIRCUITOS ALIMENTARIOS	PÁG. 35
LIMPIEZA PERIÓDICA DEL GRUPO CAFÉ	PÁG. 11	FUNCIÓN DE LAS TARJETAS Y SEÑALES LUMINOSAS	PÁG. 36
SUSPENSIÓN DEL SERVICIO	PÁG. 11	TARJETA DE ACTUACIONES	PÁG. 36
INSTALACIÓN	PÁG. 12	TARJETA DE CONTROL DE LA CALDERA	PÁG. 37
INTERRUPTOR DE LA PUERTA	PÁG. 12	TARJETA DE LOS RELÉ	PÁG. 37
DESEMBALAJE DEL DISTRIBUIDOR	PÁG. 12	TARJETA DE EXPANSIÓN	PÁG. 37
INTRODUCCIÓN DE LAS ETIQUETAS	PÁG. 13	SISTEMAS DE PAGO	PÁG. 38
ANCHO DE LAS PALETAS	PÁG. 13	TARJETA DE LOS PULSADORES	PÁG. 38
CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA	PÁG. 13	CONFIGURACIÓN DE LAS TARJETAS	PÁG. 38
ABLANDADOR	PÁG. 13	ACTUALIZACIÓN DEL SOFTWARE	PÁG. 38
CONEXIÓN ELÉCTRICA	PÁG. 14	CIRCUITO HIDRÁULICO	PÁG. 39
MONTAJE DEL SISTEMA DE PAGO	PÁG. 14	RESUMEN DEL MENÚ	PÁG. 40
LLENADO DEL CIRCUITO HIDRÁULICO	PÁG. 14	ESQUEMA ELÉCTRICO	PÁG. 52
INSTALACIÓN EN BATERÍA	PÁG. 14		
FUNCIONAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ	PÁG. 15		
CICLO DE EROGACIÓN DEL CAFÉ	PÁG. 15		
CONTROL Y REGULACIÓN DE CALIBRACIÓN	PÁG. 16		
CALIBRACIÓN ESTÁNDAR	PÁG. 16		
REGULACIÓN VOLUMEN CÁMARA INFUSIÓN	PÁG. 16		
REGULACIÓN DEL MOLIDO	PÁG. 16		
REGULACIÓN DE LOS GRAMOS DE CAFÉ	PÁG. 17		
REGULACIÓN TEMPERATURA DEL AGUA	PÁG. 17		

PREMISA

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

Antes de proceder a la instalación y al uso del aparato es necesario leer escrupulosamente y comprender el contenido de la documentación adjunta dado que suministra importantes informaciones relativas a la seguridad de instalación, a las normas de uso y a las operaciones de mantenimiento.

El manual está articulado en tres capítulos.

El primer capítulo describe las operaciones de carga y de limpieza ordinaria que se deben efectuar en zonas del aparato accesibles con el sólo uso de la llave de apertura de la puerta, sin el uso de otras herramientas.

El segundo capítulo contiene las instrucciones relativas a una correcta instalación y las informaciones necesarias para aprovechar de la mejor manera las prestaciones del aparato.

El tercer capítulo describe las operaciones de mantenimiento que llevan aparejado el uso de herramientas para el acceso a zonas potencialmente peligrosas.

Las operaciones descritas en el segundo y tercer capítulo deben ser realizadas 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 por un número de matrícula específico, que se puede leer en la etiqueta de las características, colocada en la parte interior del lado derecho.

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

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 desperfectos no resolubles, 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. Se puede levantar el aparato, con una carretilla elevadora, motorizada o manual, colocando las horquillas en la parte inferior del mismo y del lado indicado claramente por el símbolo colocado en el embalaje de cartón.

A su vez, se debe evitar de:

- volcar el distribuidor;
- arrastrar el distribuidor con cuerdas u otros elementos;
- levantar el distribuidor con prensas laterales;
- levantar el distribuidor con eslingas o cuerdas;
- sacudir el distribuidor.

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

Es importante no superponer varios aparatos y mantenerlos en la posición vertical indicada por las flechas en el embalaje

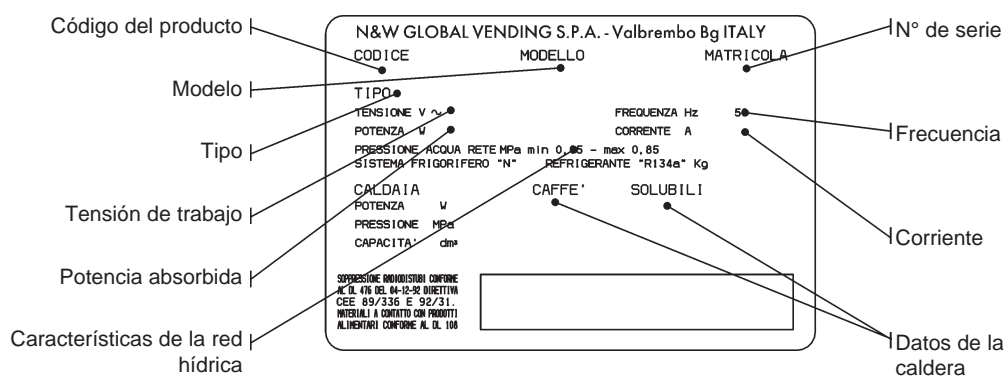


Fig. 1

COLOCACIÓN DEL DISTRIBUIDOR

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 puede ser instalado en ambientes donde se utilicen chorros de agua para la limpieza (por ej.: grandes cocinas, etc.).

El aparato debe ser colocado cerca de una pared de manera tal que el espaldar esté a una distancia mínima de 4 cm. de la misma para permitir la regulación de la ventilación. En ningún caso se lo debe cubrir con telas o elementos similares.

El aparato debe ser colocado de manera que su inclinación máxima no supere los 2°.

Eventualmente se lo debe nivelar utilizando las patas regulables entregadas con el aparato.

¡¡Importante!!

El acceso en caso de mantenimiento extraordinario y/o reparación se debe efectuar del lado posterior.

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

Colocación sobre un mueble

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

Si es posible, se aconseja utilizar el mueble especial donde se pueden alojar la cubeta de descarga, el kit de autoalimentación hídrica y, en caso de agua muy dura, el ablandador.

Combinación con MiniSnakky

El aparato se puede utilizar también en batería siendo capaz de gestionar la función "master/slave".

Con la aplicación del teclado numérico, entregado con el aparato esclavo, se pueden pilotear también las selecciones del aparato MiniSnakky.

Si se piensa utilizar el módulo posterior de autoalimentación hídrica, se debe prever una distancia mínima de 450 mm. del lado de apertura del módulo.

ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

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

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

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

I materiali di imballaggio andranno smaltiti rispettando l'ambiente.

ADVERTENCIAS PARA EL USO

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 periodos de inactividad permitirá un notable ahorro energético.

ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICIÓN



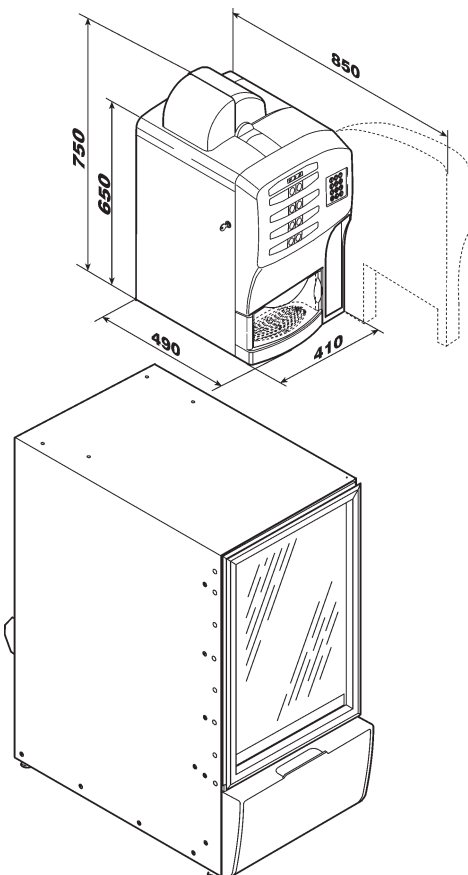
El símbolo  indica que el aparato no puede ser

desechado como un desecho común, sino que debe ser desechado 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. Para el correcto desecho del aparato, contactar el punto de venta donde se lo ha comprado o nuestro servicio post venta.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Altura	mm	650
Ancho	mm	410
Profundidad	mm	490
Espacio ocupado con la puerta abierta	mm	830

Fig. 2



Peso	Kg	38
Tensión de alimentación	V~	230
Frecuencia de alimentación	Hz	50
Potencia instalada	W	1300

DISTRIBUIDOR DE VASOS

Para diámetro del borde superior de 70-71 mm. con autonomía de aproximadamente 170 vasos.

SISTEMA DE PAGO

El aparato cuenta con predisposición para convalidador frontal. Hay previstos kits especiales para montar sistemas de pago con protocolo Executive o MDB o BDV. En el aparato se puede colocar el sistema de pago "cashless", mientras el sistema de pago "change giver" se debe alojar en el mueble especial de apoyo (opcional).

PRECIOS DE VENTA

Para cada selección se puede ajustar un precio diferente que es programable; la calibración estándar prevé el precio de venta igual para todas las selecciones.

CAJA DE MONEDAS

De plástico. Tapa y cerradura disponibles como accesorio.

ALIMENTACIÓN HÍDRICA

Con alimentación de la red con presión de agua comprendida entre 0.05 y 0.85 MPa (0.5 y 8.5 Bar).

En el mueble, o en el módulo posterior, se puede montar un kit de autoalimentación hídrica (opcional).

REGULACIONES POSIBLES

espresso: granulometría; dosis de café y agua volumétricas

instant: dosis de café, solubles y agua por tiempo.

Temperatura

Regulable a través del software.

PERMISOS

- presencia de vasos
- presencia de agua
- presencia de café
- temperatura de funcionamiento alcanzada
- micro caída de vasos en posición

SEGURIDADES

- interruptor en la puerta
- presencia de la cuba de residuos de café (sólo en los modelos espresso)
- termostato de seguridad de la caldera con rearmado manual
- bloqueo del flotador air-break (sólo con alimentación de red)
- electroválvula anti-inundación (sólo con alimentación de red)
- protecciones a tiempo de la:
 - bomba
 - motoreductor del grupo café
 - molinillo
- protección térmica de:
 - motodosificadores
 - motoreductor del grupo café
 - electroimanes
 - bomba
 - motomezcladores
 - motor del molinillo
- protección con fusible
 - circuito eléctrico principal
 - transformador de alimentación de la tarjeta

CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES

Capacidad contenedores (Kg)		
Café en granos	1.2	
Café instantáneo	0.4	0.3
Azúcar	1.0	
Leche	0.8	
Chocolate	1.4	1.0
Té	1.5	1.2
Paletas	160	

CONSUMO DE ENERGÍA ELÉCTRICA

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

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

Alcance de la temperatura W/h 28.6

Para 24h de stand-by W/h 1.414

El consumo de energía calculado en función de los datos promedio indicados anteriormente se debe considerar solamente indicativo.

CERRADURA DE COMBINACIÓN VARIABLE

Algunos modelos se entregan con una cerradura de combinación variable.

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

Se pueden 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 las combinaciones estampadas 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 llaves de repuesto.

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

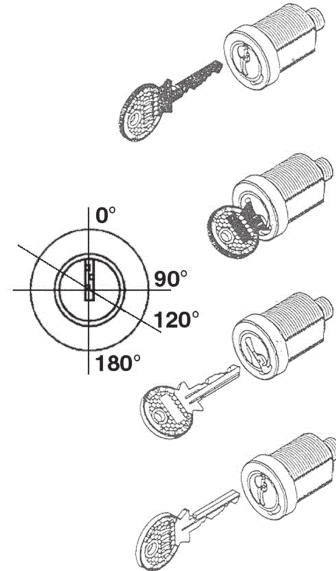
Para cambiar la combinación:

- 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 se pueden montar una vasta gama de accesorios para variar sus prestaciones.

Los kit de montaje están acompañados de instrucciones de montaje y prueba final que se deben efectuar escrupulosamente para mantener la seguridad del aparato.

¡¡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, 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.

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

INTERRUPTOR DE LA PUERTA

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

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

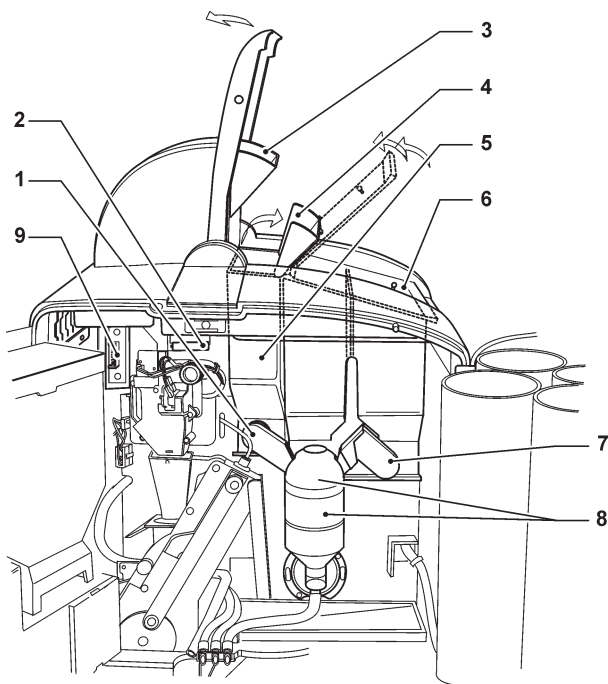


Fig. 4

- 1 - Tobogán para polvo
- 2 - Compuerta del contenedor del café
- 3 - Contenedor de café en grano
- 4 - Tapa del contenedor pequeño
- 5 - Contenedor pequeño
- 6 - Tapa del contenedor de solubles
- 7 - Tobogán para deslizamiento del polvo
- 8 - Mixer para solubles
- 9 - Enchufe para UpKey

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

En base a las normas vigentes en campo sanitario y de seguridad, el operador de un distribuidor automático es responsable de la higiene de los materiales en contacto con alimentos; por lo tanto debe mantener el aparato de manera tal de prevenir la formación de bacterias.

Al momento de la instalación se debe efectuar un completo tratamiento de desinfección de los circuitos hidráulicos y de las partes en contacto con los alimentos para eliminar eventuales bacterias que se hubieran podido formar durante el almacenaje.

Es una buena costumbre utilizar productos desinfectantes también para la limpieza de las superficies no directamente en contacto con los alimentos.

Algunas partes del aparato se pueden dañar por el efecto de detergentes agresivos.

El fabricante declina toda responsabilidad por daños causados por el incumplimiento de lo anterior o por el uso de agentes químicos agresivos o tóxicos.

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

USO DE DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS CALIENTES EN CONTENEDORES ABIERTOS

(Por ej. vaso 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 mediante:

- 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 se pueden conservar y/o empaquetar para un consumo posterior.

Todo otro uso se debe considerar impropio y por lo tanto potencialmente peligrosos.

MANDOS E INFORMACIONES

Sobre el lado externo de la puerta (véase la fig. 5) se encuentran colocados los mandos y las informaciones destinadas al usuario.

Las etiquetas con el menú y las instrucciones se entregan con el aparato y se deberán colocar durante la instalación.

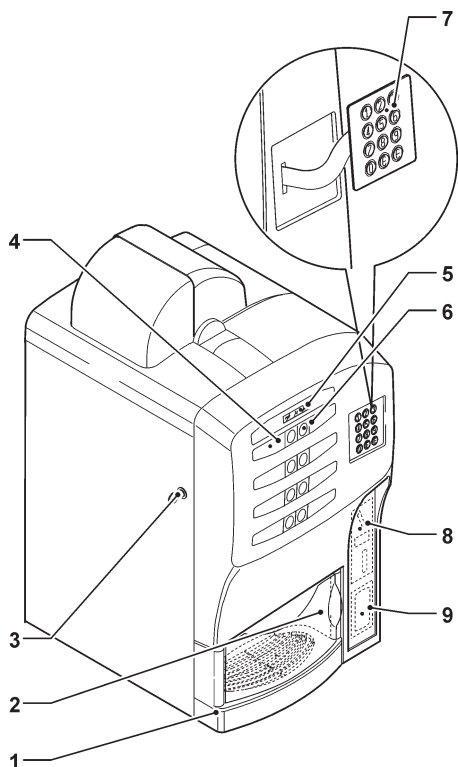


Fig. 5

- 1 - Cuba para residuos líquidos
- 2 - Puerta del vano de erogación
- 3 - Cerradura
- 4 - Espacios para las etiquetas de los productos
- 5 - Display alfanumérico
- 6 - Pulsadores de selección
- 7 - Teclado numérico (opcional)
- 8 - Predisposición para convalidador frontal
- 9 - Predisposición para sistemas de pago "cashless"

Sobre el lado interno de la tarjeta de los pulsadores se encuentra colocado un pulsador de Programación el cual da acceso a las funciones del aparato.

Pulsando una vez el pulsador, el aparato se pone en modo "Mantenimiento";

pulsando varias veces el pulsador de programación, el aparato se pone en modo "Programación".

Pulsando en secuencia el pulsador de selección n. 3 y el pulsador de selección 6, el aparato efectúa automáticamente las operaciones de llenado del circuito hidráulico.

RUIDO

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

CARGA DE LOS VASOS

Para cargar los vasos actuar de la siguiente manera:

- abrir la puerta;
- levantar levemente el distribuidor de vasos y reclinarlo (véase la fig. 6);
- evitar de girar las columnas durante las tareas de carga;
- **cargar los vasos en las columnas teniendo cuidado de no superar la altura;**
- enganchar nuevamente el distribuidor de vasos;
- cerrar el aparato y efectuar una selección de prueba.

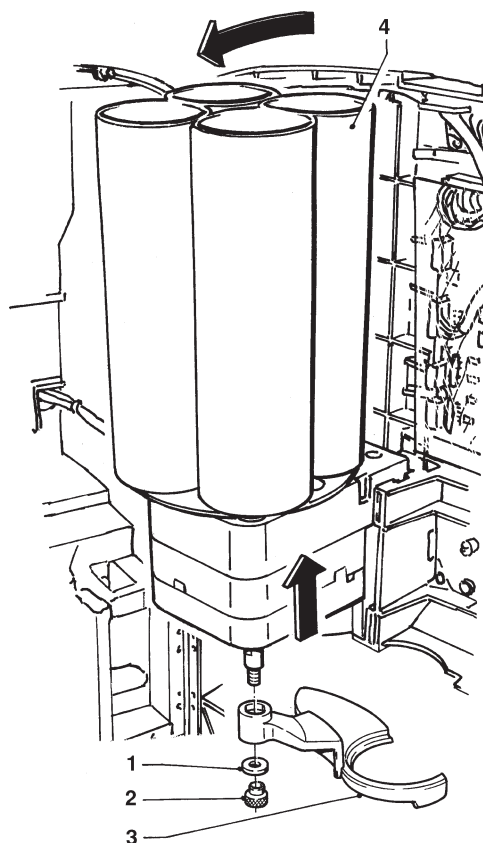


Fig. 6

- 1 - arandela distanciadora
- 2 - cerrillo de fijación
- 3 - brazo de translación de los vasos
- 4 - contenedor de vasos

CARGA DEL CAFÉ

La apertura de la tapa se puede efectuar solamente con la puerta abierta.

Levantar la tapa y llenar el contenedor de café asegurándose que la compuerta esté completamente abierta (véase la fig. 4).

CARGA DE PRODUCTOS SOLUBLES Y AZÚCAR

La apertura de las tapas se puede efectuar solamente con la puerta abierta.

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 compacten. Asegurarse que los productos no contengan grumos.

Para maniobrar la ménsula del distribuidor de azúcar y paletas, prestar atención que la llave (véase la fig. 12) esté girada completamente en sentido horario para evitar que el pestillo de la cerradura interfiera con el encolumnador de paletas.

CARGA DE LAS PALETAS

Quitar el contrapeso de las paletas (véase la fig. 12) e introducir las paletas que se desean cargar.

Quitar la cinta de papel teniendo cuidado de mantener todas las paletas horizontales.

Colocar nuevamente el contrapeso.

Las paletas deben estar sin rebarbas ni curvas.

LAVADO DEL MIXER

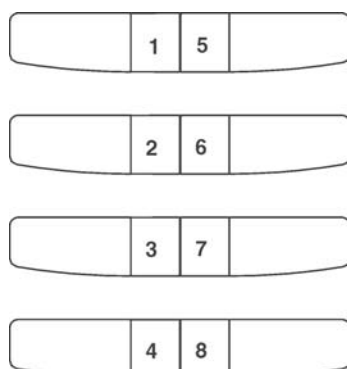
La operación de lavado del mixer se debe efectuar diariamente y a cada recarga del aparato para evitar que caídas accidentales de producto durante la carga lo puedan atascar.

Se debe efectuar también después de las tareas de desinfección del mixer, como se ha descrito en el capítulo correspondiente.

El lavado del mixer se efectúa con la puerta cerrada actuando de la siguiente manera:

- apretar durante 2 segundos la teclas 8. En el display aparece el pedido de introducción de la password;
- pulsando la secuencia de teclas programada en el menú el lavado se activa.

Fig. 7



DESINFECCIÓN DE LOS MIXER Y DE LOS CIRCUITOS ALIMENTICIOS

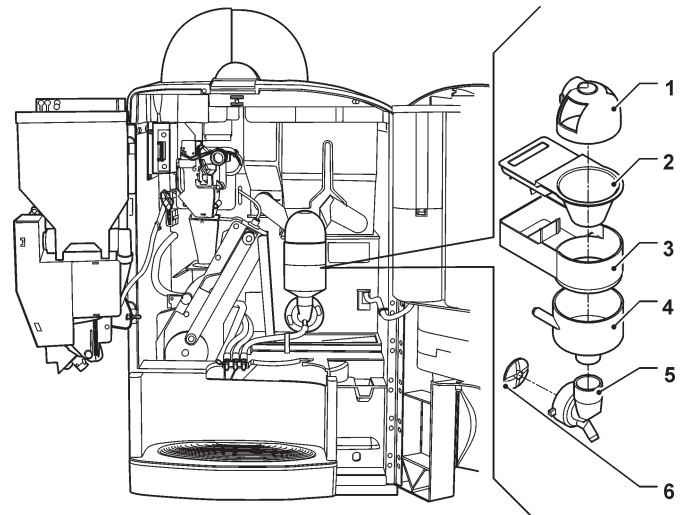


Fig. 8

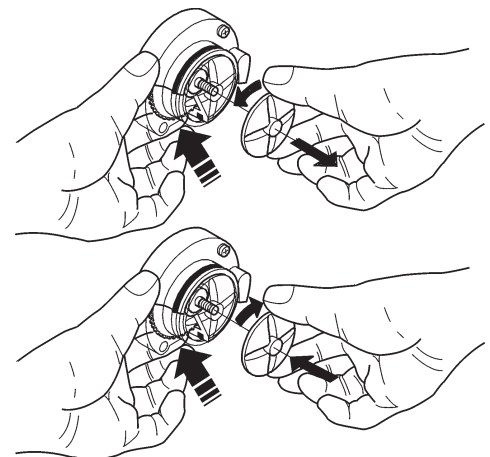
- 1 - tolva para polvos
- 2 - embudo para polvos
- 3 - caja de depósito de polvos
- 4 - embudo para agua
- 5 - tolva del mixer
- 6 - paletas del molinillo

Cuando se instala el aparato y por lo menos con frecuencia semanal, o más frecuentemente en función del uso del aparato y de la calidad del agua en entrada, es necesario efectuar una cuidadosa desinfección del mixer y de los conductos de erogación de las bebidas solubles para garantizar la higiene de los productos distribuidos.

Las partes que se deben limpiar son:

- cajas de depósito de los polvos, mixer y conductos de erogación de las bebidas solubles;
- tubos y boquillas de erogación;
- tobogán del azúcar;
- vano de erogación.
- quitar (véase la fig. 8) de los mixer los embudos de los polvos, los embudos del agua, las tolvas, las cajas de depósito de los polvos y las paletas de los molinillos;

Fig. 9



- para desenrocar las paletas es suficiente bloquear con un dedo el disco montado sobre el árbol del motomolinillo;
- lavar todos los componentes con productos detergentes (respetando el dosaje indicado por el fabricante), teniendo cuidado de quitar mecánicamente los residuos y las películas visibles utilizando, si fuera necesario, escobillas o cepillos;

La desinfección se debe efectuar con productos desinfectantes.

- sumergir los componentes durante aproximadamente 20' en un recipiente que contenga la solución desinfectante anteriormente preparada;
- montar nuevamente las tolvas y los embudos del agua;
- montar nuevamente los cajones de depósito de los polvos y los embudos de los polvos después de haberlos enjuagado y secado cuidadosamente.

Después de haber montado las piezas, es necesario:

- entrar en el modo "Cargador" para efectuar el lavado del mixer (véase el párrafo correspondiente) y agregar en los diferentes embudos algunas gotas de solución desinfectante.
- Una vez efectuada la desinfección proceder con una abundante enjuague de las piezas interesadas para quitar todo posible residuo de la solución utilizada.

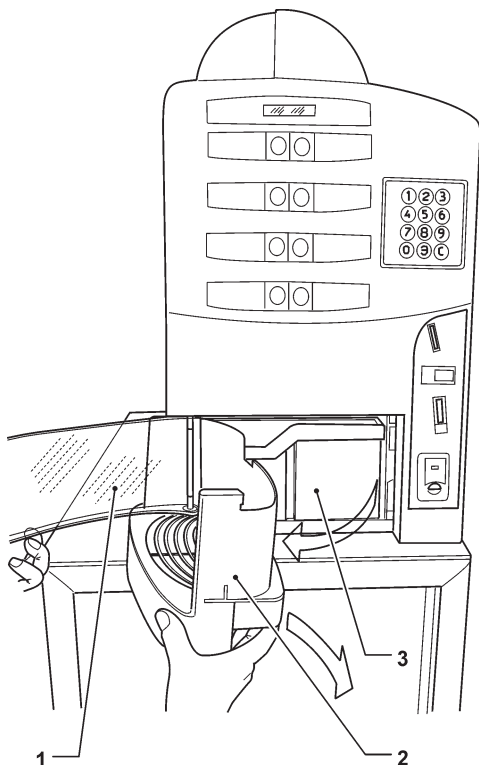


Fig. 10

- 1 - Puerta
- 2 - Cubeta del vano de erogación
- 3 - Cubeta de residuos de café

LIMPIEZA DEL TANQUE DE ALIMENTACIÓN HÍDRICA (OPCIONAL)

Para los aparatos que utilizan un tanque de agua, o que sea colocado en el mueble es necesario efectuar, por lo menos una vez por semana, la desinfección del tanque con los productos desinfectantes utilizados para el mixer.

LIMPIEZA DE LAS CUBETAS DE RESIDUOS

Las cubetas de residuos se pueden extraer fácilmente aún con la puerta cerrada (véase la fig. 10) para permitir vaciarlas y limpiarlas rápidamente.

Para extraer la cubeta del vano de erogación, abrir la puerta y girar la cubeta alrededor del perno (véase la fig. 10).

La autonomía del contenedor de café es superior a la capacidad de la cubeta de residuos (si no se utiliza el mueble de apoyo).

El software de control del aparato señala en el display que ha sido alcanzado el número máximo de erogaciones de café con el mensaje "Vaciar la cubeta".

Después de algunas selecciones el aparato se bloqueará. La cubeta de residuos se deberá vaciar sin apagar la máquina, para permitir al software de reconocer la operación.

Si no está la cubeta de residuos de café, el aparato queda disponible para la erogación de bebidas solubles visualizando en el display el mensaje "Introducir la cubeta".

La puesta en cero de los contadores de golpes se efectúa con la puerta cerrada actuando de la siguiente manera:

- pulsar durante 2 segundos la tecla 8. En el display aparece el pedido de introducción de la password;
- pulsando en secuencia las teclas 4231 los contadores se ponen en cero. Los interruptores correspondientes quitan la tensión al aparato y señalan al software de control la ausencia de la cubeta.

LIMPIEZA DEL BRAZO DE TRANSLACIÓN DE LOS VASOS

Periódicamente, es necesario limpiar el brazo de translación desmontándolo del aparato. Para desmontarlo se debe destornillar completamente el cerrillo de fijación (véase la fig. 6).

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

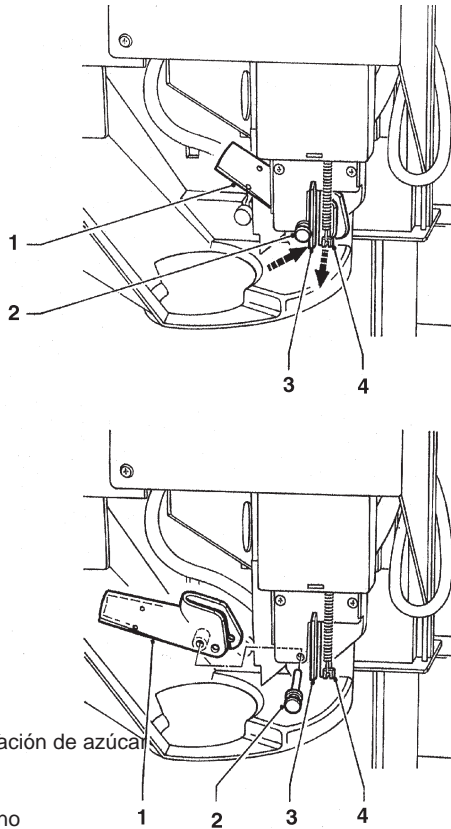


Fig. 11

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

LIMPIEZA DEL SURTIDOR DE AZÚCAR

En los modelos donde está prevista la erogación de azúcar directamente en el vaso, es necesario limpiar periódicamente, con agua caliente, el dispositivo de caída (véase la fig. 11) actuado de la siguiente manera:

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

LIMPIEZA PERIÓDICA DEL GRUPO CAFÉ

A cada recarga, 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.

SUSPENSIÓN DEL SERVICIO

Si, por cualquier motivo, fuera necesario apagar el aparato por un período superior a la fecha de vencimiento de los productos, es necesario:

- vaciar completamente los contenedores y lavarlos cuidadosamente con los productos desinfectantes utilizados para el mixer.
- vaciar completamente el molinillo dosificador erogando café hasta la señal de vacío.
- vaciar completamente la caldera y el air-break aflojando la abrazadera del tubo correspondiente.

Capítulo 2 INSTALACIÓN

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

Para dar tensión a la instalación con la puerta abierta, es suficiente introducir la llave especial en la ranura (véase la fig. 12).

La puerta se puede cerrar solamente después de haber extraído la llave amarilla del interruptor de la puerta y de haber bajado la la cobertura del aparato.

El aparato se debe instalar en locales secos, con temperaturas comprendidas entre 2° y 32° C.

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

Cuando se efectúa la instalación es necesario proveer a la 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.

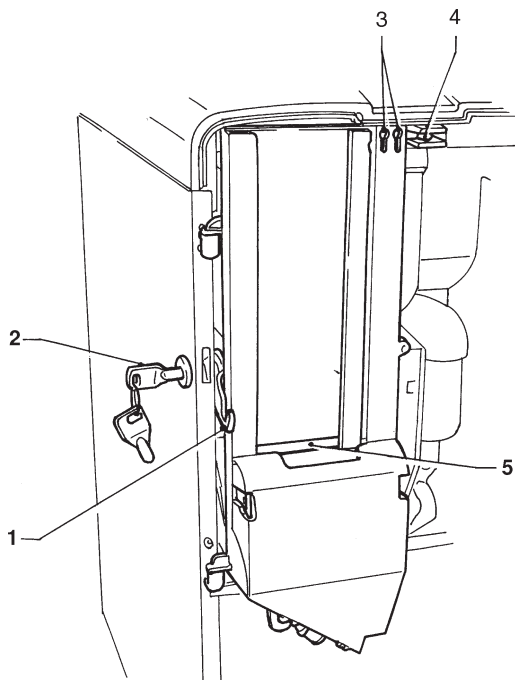


Fig. 12

- 1 - Cestillo de la cerradura de la puerta
- 2 - Cerradura de la puerta
- 3 - Orificios de reguación del encolumnador de las paletas
- 4 - Interruptor de la puerta
- 5 - Peso para las paletas

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 (véase la fig. 12).

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

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

La puerta se puede cerrar solamente después de haber extraído la llave del interruptor de la puerta.

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 niños dado que son fuentes potenciales de peligro.

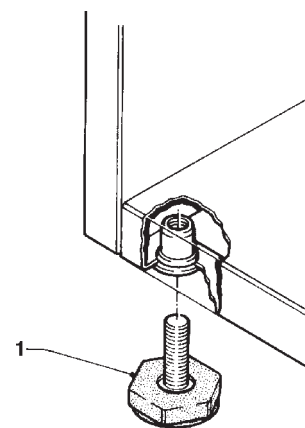
Los materiales de embalaje se deberán desechar en depósitos autorizados confiando la recuperación de aquellos reciclables a empresas especializadas.

¡¡Importante!!

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

Eventualmente nivelarlo utilizando las patas regulables (véase la fig. 13) entregadas con el aparato.

Fig. 13



- 1 - pata regulable

COLOCACIÓN DE LAS ETIQUETAS

Ayudándose con un destornillador, desenganchar las aletas de los vidriecitos del lado interior de la puerta (véase la fig. 14).

En función de los modelos, algunos pulsadores podrán no ser utilizados (véase la tabla dosis selecciones).

Entre el material entregado se encuentran también algunas etiquetas autoadhesivas para aplicar en los contenedores de los productos en función de la disposición (véase la tabla dosis selecciones).

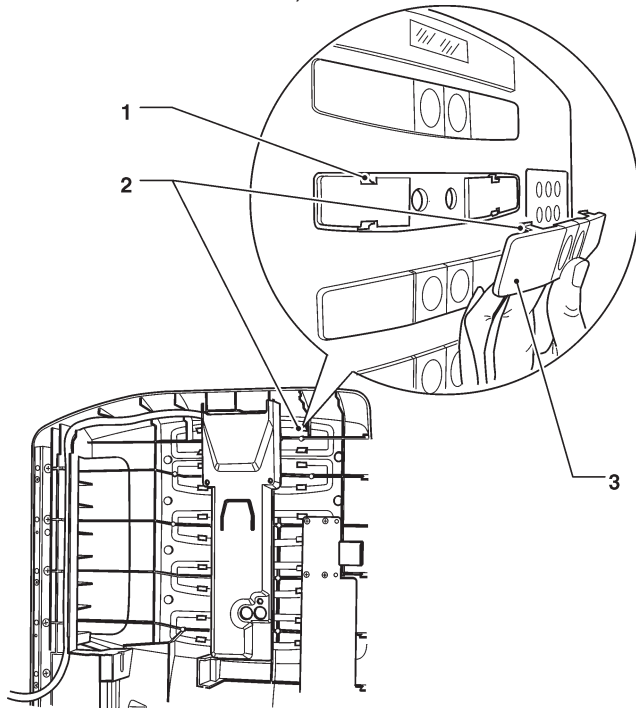


Fig. 14

- 1 - Cave alette di fissaggio
- 2 - Alette fissaggio
- 3 - Vetrino targhette

ANCHO DE LAS PALETAS

En base a la longitud de las paletas que se desean utilizar, se debe verificar que el encolumnador de paletas esté montado en la posición correcta (véase la fig. 12).

CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA

El distribuidor 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 misma debe estar comprendida entre 0.05 y 0.85 MPa (0.5 - 8.5 bar).

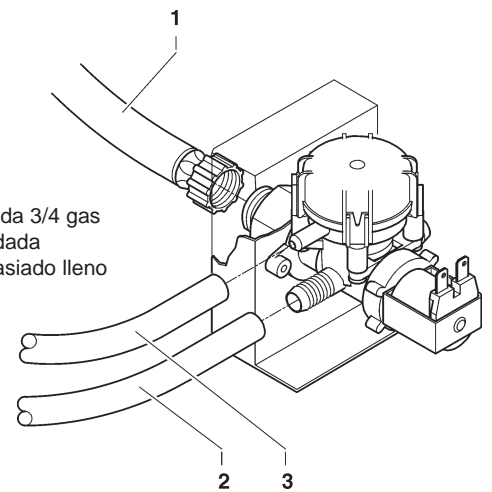


Fig. 15

- 1 - Tubo de entrada 3/4 gas
- 2 - Tubo de mandada
- 3 - Tubo de demasiado lleno

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

Conectar la red hídrica mediante un tubo adecuado para soportar la presión de la red y apropiado para alimentos (diámetro interno mínimo de 6 mm.) a la unión de 3/4" gas de la electroválvula de entrada del agua (véase la fig. 15).

Resulta oportuno colocar un grifo en la red hídrica antes de la entrada al aparato en una posición accesible.

DISPOSITIVO ANTIINUNDACIÓN

La electroválvula de entrada del agua (véase la fig. 15) está dotada de un dispositivo anti inundación que bloquea mecánicamente la entrada del agua en caso de un mal funcionamiento de la electroválvula o del mecanismo de control del nivel del agua en la caldera.

Para restablecer el funcionamiento normal actuar de la siguiente manera:

- quitar la tensión al aparato;
- descargar el agua contenida en el tubo de demasiado lleno;
- cerrar el grifo de la red hídrica a la entrada del aparato;
- aflojar la unión que fija el tubo de alimentación de la electroválvula para descargar la presión residual de la red y luego ajustarlo nuevamente (véase la fig. 15);
- abrir el grifo y dar tensión al aparato.

ABLANDADOR

El aparato se entrega sin ablandador.

En caso de aguas muy duras se puede montar un ablandador.

Los ablandadores, disponibles como accesorio, se deben regenerar periódicamente 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 fusibles de 10 A.

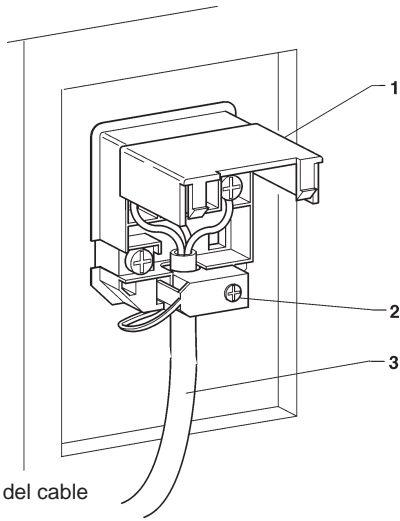


Fig. 16

- 1 - Tapa alzable
- 2 - Abrazadera de fijación del cable
- 3 - Cable de red

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 dentro de los límites recomendados para los puntos de conexión;
- el interruptor general tenga características idóneas para soportar la carga máxima requerida y que asegure una desconexión omnipolar de la red con una distancia de apertura de los contactos de por lo menos 3 mm.

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

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

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

El cable de alimentación es del tipo con enchufe no separable. La eventual sustitución del cable de conexión (véase la figura 16) deberá ser efectuada sólo por personal calificado utilizando únicamente cables del tipo HO5 RN-F o, HO5 VV-F o, H07 RN-F 3x1-1,5 mm² de sección.

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

EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS CAUSADOS POR NO HABER RESPETADO LAS PRECAUCIONES ANTERIORMENTE CITADAS.

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 derivantes de una instalación errada del sistema de pago serán sólo y exclusivamente de quien ha efectuado la instalación.

- Montar el validador y asegurarse que la programación de los parámetros correspondientes sea correcta.

El uso de otros sistemas de pago como por ejemplo "change giver" y "cashless" puede ser aplicado utilizando los kits especiales.

Los sistemas "cashless" se pueden colocar en el aparato (véase la fig. 5); otros sistemas de pago, como por ej. "change giver" deben ser alojados físicamente en el mueble de apoyo (opcional).

LLENADO DEL CIRCUITO HIDRÁULICO

Cuando se enciende el aparato se controlan las condiciones del air-break (vacío o lleno), el enganche de la bomba y de la caldera (en presión o no).

Si las condiciones lo requieren, el aparato efectúa automáticamente un ciclo de instalación o sea:

- el display visualizará "Instalación" durante toda la duración del ciclo;
- apertura de la electroválvula de red o arranque de la bomba hasta el llenado del air-break;
- apertura de la electroválvula de la leche para dejar salir el aire de la caldera e inmisión de 400 cc. de agua.

N.B.: en caso de falta de agua en la red durante el ciclo de instalación, el aparato se bloqueará hasta el retorno de la misma o hasta que se lo apague.

La operación deberá ser efectuada manualmente, utilizando la función especial del menú "test" de la modalidad "Técnico", si está montado el **módulo posterior (opcional) de alimentación hídrica desde el tanque** o luego de **intervenciones de mantenimiento** que comportan el vaciado de la caldera y no del air-break.

INSTALACIÓN EN BATERÍA

El sistema de control del aparato está predispuesto para la conexión en batería con otro distribuidor automático (MiniSnakky) utilizando los kits especiales.

Esto permite el uso de un único sistema de pago.

En caso de instalación en batería el aparato debe ser configurado como "Master", utilizando el control del segundo aparato, utilizando un teclado numérico adicional (opcional)

FUNCIONAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ

CICLO DE EROGACIÓN DEL CAFÉ

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

Pidiendo una selección de café, durante el funcionamiento del molinillo el grupo gira 180° en modo de llevar la cámara de infusión en posición vertical (véase la fig. 17).

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

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

El café cae en la cámara de infusión (1) dispuesta verticalmente (véase la fig. 17).

La manivela del motorreductor aplicada en el disco externo (2) al grupo, rueda 180° causando la oscilación de la cámara de infusión y la bajada del pistón superior (3) (véase la fig. 18).

Por efecto de la presión de agua, el resorte de pre-infusión (5) cede y el pistón inferior (4) baja 4 mm. permitiendo la formación de un cojinete 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 pre-infusión (5) expulsa el cojinete de agua a través de la 3ª vía de la electroválvula de erogación comprimiendo levemente la pastilla de café usada.

La finalización de la rotación 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 a la 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.

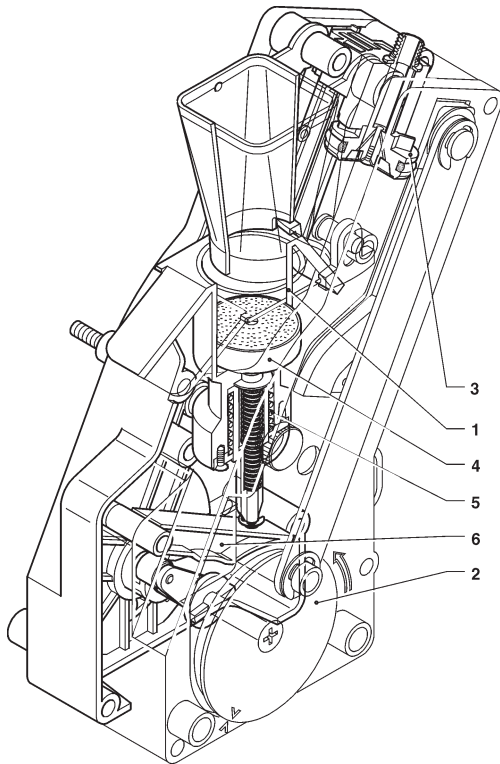


Fig. 17

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

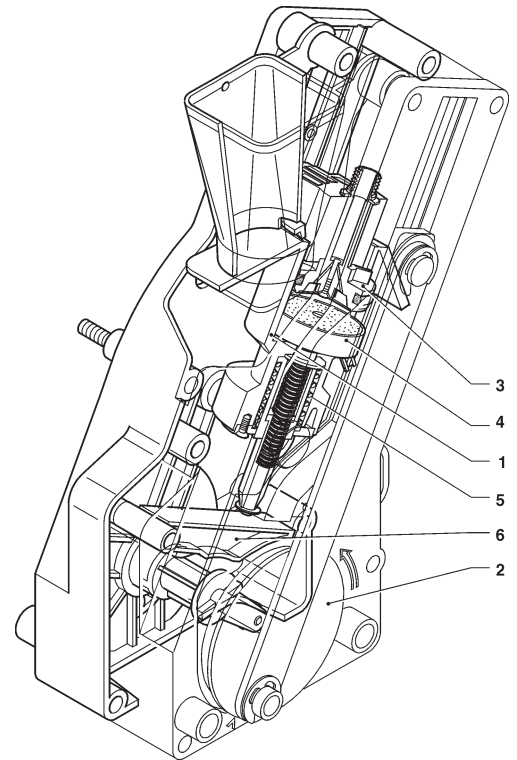


Fig. 18

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

CONTROL Y REGULACIÓN DE LA CALIBRACIÓN

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.

Los gramos de los productos.

La temperatura de las bebidas.

La dosis de agua.

Si son necesarias variaciones de la calibración, actuar como se indica en los párrafos siguientes.

Los gramos de los productos solubles, la dosis de agua, y la temperatura están controlados directamente por el microprocesador.

Para cambiarlos es necesario seguir los procedimientos de programación.

CALIBRACIÓN ESTÁNDAR

El distribuidor se entrega con las siguientes calibraciones:

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

- temperatura de los solubles (en la boquilla) 75° aprox. circa;

La calibración estándar del distribuidor combina todas las selecciones al mismo precio expresado en N° de moneda base.

REGULACIÓN DEL VOLUMEN DE LA CÁMARA DE INFUSIÓN

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

Para variar la posición del pistón (véase la fig. 19) es necesario:

- quitar el anillo de la sede;

- alojar el pistón en las marcas adecuadas, o sea:

.marcas menos profundas para dosis de 5,5 a 7,5 gr.;

.marcas menos profundas para dosis de 6,5 a 8,5 gr.

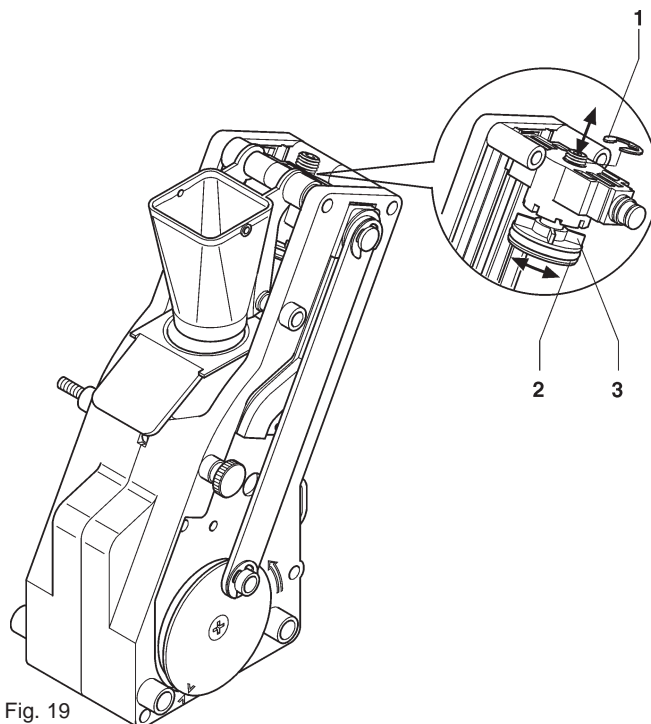


Fig. 19

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

REGULACIÓN DEL MOLIDO

Si se debe cambiar el grado de molido, accionar oportunamente la manopla especial del molinillo (véase la fig. 20) y en especial:

- girar en sentido antihorario para obtener un molido más grueso;

- girar en sentido horario para obtener un molido más fino.

Se aconseja efectuar el cambio 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:

cuanto más fino es el grado de molienda, más largo resultará el tiempo de erogación de la bebida café y viceversa.

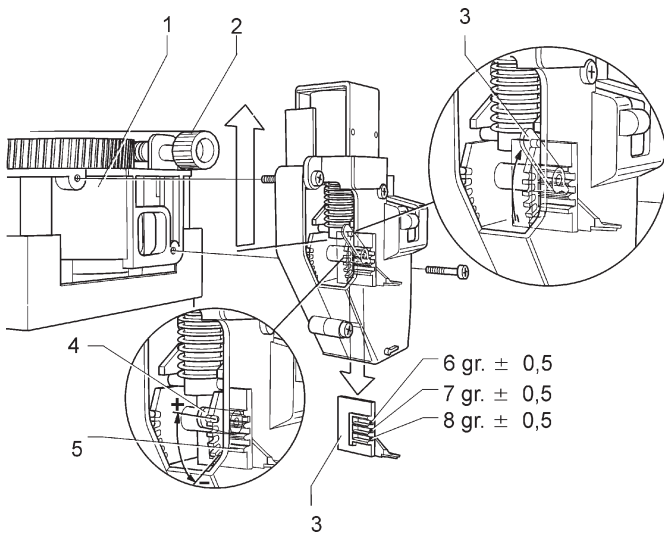


Fig. 20

- 1 - Molinillo
- 2 - Manopla de regulación del molido
- 3 - Regla de la dosis
- 4 - Palanca de regulación de la dosis
- 5 - Marcas de referencia

REGULACIÓN DE LOS GRAMOS DEL CAFÉ

La palanca de regulación de la dosis se puede colocar en una de las 6 marcas de referencia teniendo presente que:

- levantando la palanca, la dosis aumenta:
- bajando la palanca, la dosis disminuye:
- cada marca cambia la dosis aproximadamente 0,25 gr.

Además, girando la palanca completamente hacia arriba se puede desvincular el diente de la garganta de la regla de dosis (véase la fig. 20) y colocarlo nuevamente en una diferente para variar la regulación media a:

- baja 6 gr. ± 0,5
- media 7 gr. ± 0,5
- alta 8 gr. ± 0,5

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

¡¡Importante!!!

Para montar nuevamente el grupo de café, prestar mucha atención a la colocación del pistón. Las marcas de referencia en el disco externo y en el cuerpo del grupo deben coincidir (véase la fig. 21).

REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA DEL AGUA

La temperatura de la caldera está controlada por el software y se la puede regular directamente desde el menú.

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 entrega una tabla de dosis en la cual están descritas las diferentes funciones y el lay out previstos para el modelo específico y el diagrama de flujo del menú de programación.

A continuación se ilustra una lista de explicaciones con las principales funciones útiles para gestionar de la mejor manera el funcionamiento del aparato, no necesariamente en el orden en que se visualizan en el menú.

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

Los mensajes del display que visualizan la operación en curso están fijos mientras la eventual acción solicitada por el usuario se enciende intermitentemente.

ENCENDIDO

Cerrando la puerta del aparato, en el display se visualiza el número de la versión del software presente. Se puede programar el aparato para visualizar, durante algunos segundos, el número de erogaciones efectuadas.

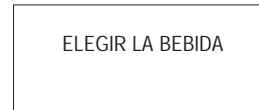
Después de algunos segundos en el display aparece el mensaje: y el aparato se pone en funcionamiento normal



FUNCIONAMIENTO EN USO NORMAL

Durante el funcionamiento normal el display visualiza el mensaje destinado al usuario con la invitación a seleccionar la bebida.

La función de las teclas puede ser diferente según el lay out y las elecciones adoptadas durante la programación.



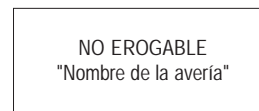
Introduciendo monedas o un sistema de pago, se visualiza el crédito disponible.



Durante la erogación, se visualiza también una barra de estado que indica el nivel de preparación de la bebida.



Si se presenta una anomalía detectada por el sistema de control con un mensaje de error con la indicación del tipo de problema:



Al final de la erogación en el display se visualiza durante algunos segundos el pedido de retirar la bebida y el aparato se prepara para otra erogación.



ESTADOS DE FUNCIONAMIENTO

El equipo se puede encontrar en tres estados diferentes de funcionamiento.

De acuerdo al estado en el cual se encuentra los pulsantes del teclado asumen diferentes funciones.

Los estados posibles son:

FUNCIONES

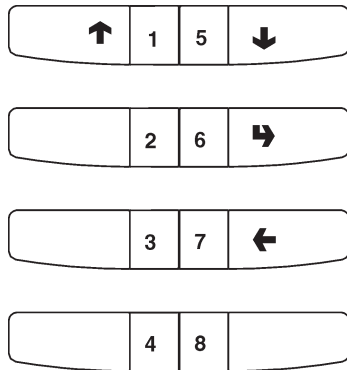
Uso Normal	aceptación de monedas erogación de las selecciones
Menú cargador	erogaciones de prueba mantenimiento D.A.
Menú técnico	programación de los diferentes parámetros

MODO DE NAVEGACIÓN

La interacción entre el sistema y el operador se realiza a través de los siguientes componentes:

- Display de cristales líquidos (LCD) de 2 renglones de 16 caracteres.
- Teclado externo de selección directa que, en modalidad "Cargador" y "Técnico", asumen las siguientes funciones (véase la fig. 21):

Fig. 21



Teclas de Recorrido "↑" y "↓":

permiten pasar a la opción de menú anterior o siguiente y modificar los valores (más y menos).

Tecla de Confirmación "→":

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

Tecla de Salida "←":

permite regresar de un submenú al menú de nivel superior, o no confirmar el dato activo en ese momento. Además permite pasar de la modalidad "Técnico" a la modalidad "Cargador" y viceversa.

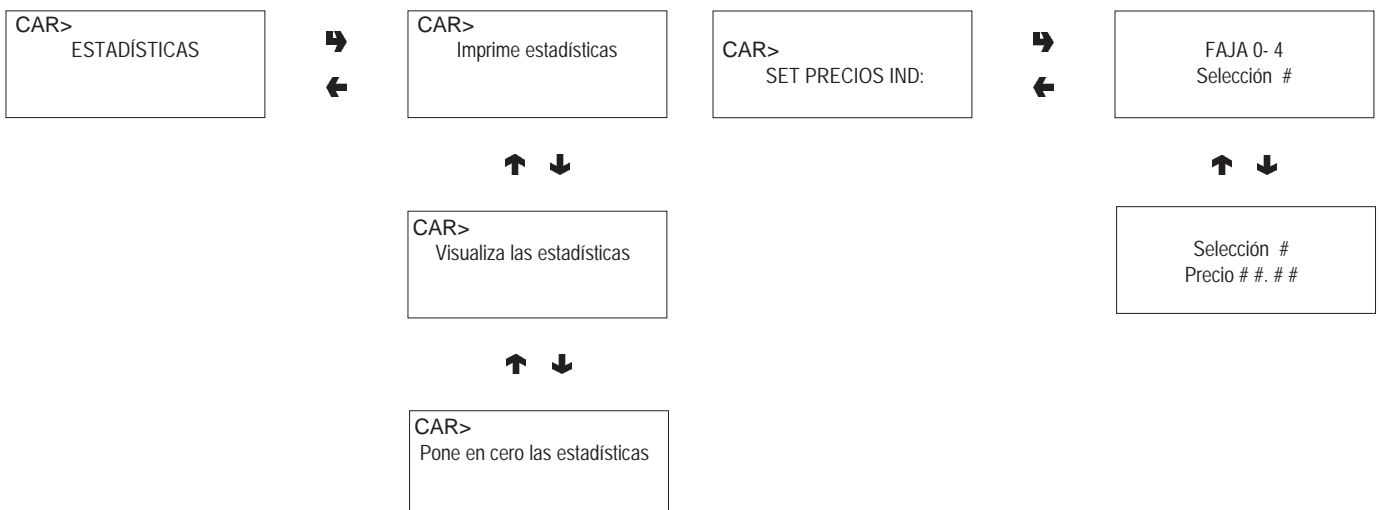
MENÚ DEL CARGADOR

Pulsando una vez el pulsador de programación (véase la fig. 30) colocado del lado interno de la puerta el aparato se pone en modalidad "menú cargador".

En el display se visualiza el primer ítem del menú "cargador" con una serie de números al costado que permiten individualizar en cual nivel del menú nos encontramos en ese momento.

Con la tecla de confirmación "→" se accede al menú.

Con la tecla de Salida "←" se retorna al menú anterior.



ESTADÍSTICAS

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

Impresión

Conectando una impresora serial RS232 con Baud rate 9600, 8 bit de datos, ninguna paridad, 1 bit de stop al puerto serial colocado en la tarjeta de los pulsadores se pueden imprimir todas las estadísticas.

En la impresión se ilustran también los datos de identificación de la máquina, la fecha y la versión del software.

Para conectar la impresora actuar de la siguiente manera:

- pulsar la tecla impresión confirma "→" se visualiza el pedido de confirmación "¿Confirma?";
- conectar la impresora antes de confirmar;
- pulsando la tecla de confirmación "→" inicia la impresión.

Visualización.

Pulsando la tecla confirma "→" se visualizan en secuencia los mismos datos que se pueden obtener con la impresión de las estadísticas ya sea para los contadores totales como para los contadores relativos.

Cancelación

Las estadísticas se pueden poner en cero para los contadores relativos de modo global (todos los tipos de datos) o en modo selectivo para:

- selecciones
- descuentos
- averías
- datos del monedero

Pulsando la tecla confirma "→" se visualiza el pedido de confirmación "¿Confirma?" titilante.

Pulsando la tecla confirma "→" se visualiza durante algunos segundos el mensaje "Ejecución" y las estadísticas se ponen en cero.

PRECIOS DE LAS SELECCIONES

Con esta función se puede cambiar el precio de venta de cada una de las selecciones y para cada faja horaria eventualmente introducida.

GESTIÓN DE LOS TUBOS DE VUELTO

Entrando en la función "Gestión tubos" se pueden cargar o vaciar manualmente los tubos del vuelto.

Confirmando la carga, en el display aparece "Crédito : —" que es el valor del dinero en los tubos disponible para ser devuelto; introduciendo en el validador la moneda deseada el display incrementa el valor del dinero en los tubos disponible para ser devuelto.

Confirmando la descarga de los tubos, se puede establecer sobre cual de los tubos se interviene. A cada pulsado de la tecla confirma "↵", se expulsa una moneda del tubo activo.

```
CAR>
Gestión de los tubos
```



```
Carga de los tubos
Crédito: #####
```

```
Descarga de los tubos
```



```
Descarga de los tubos
Tubo A ÷ D
```

VISUALIZACIÓN DE LA TEMPERATURA

Con esta función se puede leer, directamente en °C, la temperatura medida en la caldera.

```
CAR>
Temperatura caldera
```



```
temperatura calderas
T. = ##.# °C
```

EROGACIONES DE PRUEBA

Para las erogaciones de prueba completas o parciales (agua, polvo, agua, sólo y sin accesorios) cada pulsador (o combinación de teclas según los modelos) acciona la selección correspondiente (véase la tabla de dosis de selecciones).

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

```
CAR>
PRUEBA
```



```
CAR>
Selección completa
```



```
CAR>
Sólo agua
```



```
CAR>
Sólo polvo
```



```
CAR>
Sin accesorios
```



```
CAR>
Sólo accesorios
```

PREALARMAS GSM

El software de control puede enviar, vía modem GSM, una señal de "casi terminado", cuando falta un cierto número (programable) de piezas o de gramos de polvo de un producto. Con esta función se ponen en cero los contadores que gestionan las pre alarmas.

```
CAR>
GSM
```



```
CAR>
Reset contadores prealarmas
```

TRANSFERENCIA EVADTS

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

```
CAR>
EVADTS
```



```
CAR>
Conexión
```

ENMASCARADO DEL MENÚ CARGADOR

Las funciones descritas en este capítulo se pueden inhibir selectivamente desde el "menú del técnico".

MENÚ DEL TÉCNICO

A continuación se ilustra una breve explicación de las principales funciones útiles para gestionar de la mejor manera el funcionamiento del aparato, agrupadas por lógica de uso y 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, Flash, Upkey, etc.), por lo tanto cuanto se describe en este capítulo se debe considerar sólo indicativo.

Para obtener mayores informaciones y explicaciones detalladas remitirse a la tabla de dosis de selecciones entregada con el aparato, tomando como referencia el número de revisión que aparece cuando se enciende el aparato.

Pulsando una vez el pulsador de programación colocado en el vano monedero el aparato se pone en modalidad "menú cargador".

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

Nota:

pulsando la tecla "←" desde el modo "Técnico" el aparato retorna en modalidad "menú Cargador".

En el display se visualiza el primer ítem del menú de programación que permite las siguientes funciones:

AVERÍAS

El aparato está dotado de diversos sensores para mantener bajo control los diferentes grupos funcionales.

Cuando se detecta una anomalía, se "declara" una avería y el aparato (o parte del mismo) se coloca fuera de servicio. La avería se memoriza en los contadores especiales.

Las averías controladas por el software pueden ser relativas a los grupos funcionales no presentes en el modelo específico; aunque de cualquier modo se ven en la lista cuando se recorre el menú.

Las averías previstas se evidencian en los siguientes casos:

LECTURA PRESENTES

Cuando el display se encuentra en la función "Averías" pulsando la tecla confirma "→" se visualizan las averías presentes.

Si no hay averías presentes, la presión de la tecla confirma "→" visualizará la frase "Fin averías".

Las averías previstas se evidencian en los siguientes casos:

Vacío de agua

Si durante un cierto tiempo el microinterruptor del air-break permanece cerrado; la electroválvula de entrada del agua permanece excitada a la espera del retorno del agua; si el modelo prevé la autoalimentación desde el tanque, la bomba se desexcita.

Lleno de residuos

Interviene en el flotador de la cubeta de residuos de fondos.

Air - break

La máquina se bloquea después de un cierto número de impulsos del contador volumétrico si no se ha señalado la falta de agua.

Vacío de vasos

Cuando se abre el microinterruptor de vacío de vasos, se acciona el motor de cambio de columna. Si después de una vuelta completa el microinterruptor no se ha cerrado el aparato se bloquea.

Contador volumétrico

Si falta la cuenta durante un tiempo máximo, del contador volumétrico.

Caldera

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

Monedero

La máquina se bloquea si recibe un impulso mayor de 2 seg. en una línea del validador 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 soltado 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.

Grupo espresso

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

Vacío de café

Si después de haber molido durante 15 segundos, no se alcanza la dosis de café, se deshabilitan las selecciones a base de café.

Datos de la RAM

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

El aparato sigue funcionando, pero es preferible proceder con la inicialización lo antes posible.

Caída de los vasos

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

Pérdida de agua

Si ha efectuado un pedido de agua del air-break sin que hayan sido efectuados los retiros (selecciones, lavados, etc.) el aparato bloquea otros pedidos de agua.

Avería de agua

La máquina se bloquea si durante 10 segundos el microinterruptor del air-break permanece cerrado.

Cuando se pulsa una tecla de selección la electroválvula de entrada del agua se excita para verificar un eventual retorno del agua en la red.

Si la avería no se resetea automáticamente, es necesario apagar y encender nuevamente la máquina para poder resetear la avería pulsando nuevamente una tecla de selección.

Número de selecciones

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

Bloqueo del Espresso

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

Bloqueo de solubles

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

PUESTA EN CERO

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



PROGRAMACIÓN DE LOS PARÁMETROS

CASH

Con este grupo de funciones se pueden gestionar los parámetros relativos a los sistemas de pago y a los precios de venta.



Precios de las selecciones

Para cada selección se pueden ajustar cuatro precios diferentes que entran en función según fajas horarias, si las mismas están habilitadas.

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) o para cada una de las selecciones.

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 diferente precio de venta.

Fajas horarias

Se prevén cuatro fajas horarias programables para la venta de los 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 final.

Si los valores de inicio y final de la faja son iguales a 00.00 la faja se deshabilita.

El horario de referencia se da con un reloj interno programable para:

día/mes/año día de la semana 1-7

y sucesivamente

hora/minutos/segundos.

Si los valores de inicio y fin de la faja son iguales a 00.00 la faja se deshabilita.

MONEDEROS

Se puede decidir cual habilitar entre los protocolos previstos para el sistema de pago y gestionar sus funciones.

Los sistemas de pago previstos son:

- Validadores
- Executive
- BDV
- MDB

Eligiendo uno de los sistemas se pueden gestionar sus funciones.

EXECUTIVE

Para el sistema Executive se prevén los sistemas de pago:

- Estándar
- Price Holding
- Coges
- U-Key
- Sida

VALIDADORES

Cuando el display se encuentra colocado en la función "Líneas Validad." (programación de las líneas) del menú "programación" se puede cambiar el valor de las 6 líneas de monedas, de A a F, del validador.

BDV

Los menús del protocolo BDV permiten definir las siguientes funciones.

Tipo de venta

Permite ajustar el modo de funcionamiento para erogación múltiple o individual. Con la erogación múltiple, el resto no se devuelve automáticamente al final de la erogación efectuada, sino que el crédito queda a disposición para otras erogaciones. Pulsando el pulsador de recuperación de las monedas, el crédito restante será restituido si su valor es inferior al valor del vuelto máximo.

Rechazo del vuelto

Permite habilitar/deshabilitar la devolución del crédito si no han sido efectuadas erogaciones.

Si está habilitada, esta función permite la devolución de las monedas aún si la primera erogación no ha sido efectuada.

Si en vez, por cualquier motivo, la erogación ha fallado, si se lo solicita, el resto será pagado.

Crédito máximo

Esta función permite definir el crédito máximo que se acepta.

Resto máximo

Se puede ajustar un límite al importe total del vuelto que el monedero pagará cuando se pulsa el pulsante de devolución del resto o después de una erogación individual.

El eventual crédito en exceso al importe programado con esta función quedará en la máquina.

Monedas aceptadas

Se puede definir cuales entre las monedas reconocidas por el validador deben ser aceptadas.

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

Monedas no 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.

Pulsantes de distribución

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

Valor "importe exacto"

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

Por motivos de simplicidad la combinación se describe haciendo 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 e 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

Periférica C.P.C.

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

Nivel mínimo de los tubos

Permite anticipar el aviso al usuario para "Introducir dinero en efectivo", 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 gratuitamente las selecciones, es necesario habilitar la venta libre VMC (vending machine control, habilitada de default) y ajustar en cero el precio de las selecciones.

MDB

Los menús del protocolo MDB permiten definir las siguientes funciones.

Tipo de venta

Permite ajustar el modo de funcionamiento para erogación múltiple o individual. Con la erogación múltiple, el vuelto no se entrega automáticamente a final de una erogación efectuada, sino que el crédito queda a disposición para otras erogaciones. Pulsando el pulsador de recuperación de las monedas (si la función está habilitada), el crédito remanente será distribuido hasta el valor del vuelto máximo.

Rechazo del resto

Permite habilitar/deshabilitar el funcionamiento del pulsador de recuperación de las monedas.

Crédito máximo

Esta función permite definir el crédito máximo que se acepta.

Resto máximo

Se puede ajustar un importe límite al total del vuelto que el monedero pagará cuando se pulsa el pulsante de devolución del resto o después de una erogación individual.

El eventual crédito en exceso al importe programado con esta función quedará en la máquina.

Monedas aceptadas

Se puede definir cuales entre las monedas reconocidas por el validador deben ser aceptadas cuando los tubos de devolución del resto están llenos.

Para la correspondencia moneda/valor es necesario controlar en la configuración de el monedero.

Monedas devueltas

Se puede definir cuales entre las monedas disponibles en los tubos deben ser utilizadas 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 de el monedero.

Billetes aceptados

Se puede definir cuales entre los billetes reconocidos por el lector deben ser aceptados.

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

Nivel mínimo de los tubos

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

Monedas aceptadas con "importe exacto"

Se puede definir cuales entre las monedas reconocidas por el validador deben ser aceptadas cuando la máquina está en condiciones de "importe exacto".

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

Billetes aceptados con "importe exacto"

Se puede definir cuales entre los billetes reconocidos por el lector deben ser aceptados cuando la máquina está en condiciones "importe exacto".

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

FUNCIONES COMUNES

VUELTO INMEDIATO

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

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

PUNTO DECIMAL

Pulsando la tecla confirma "↵" se visualiza la posición del punto decimal, entonces:

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

Pulsando la tecla "↵", estos valores se encienden intermitentemente y entonces se los puede modificar.

MAESTRO/ESCLAVO

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

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

En caso de instalación en batería el aparato se puede configurar como "Maestro", tomando entonces el control del segundo aparato o como "Esclavo", o sea dejando el control a otro aparato.

Para poder utilizar la función es necesario que en la batería se encuentre presente un teclado numérico.

Está prevista la posibilidad de aplicar sobre el aparato un teclado numérico para gestionar los aparatos esclavos sin teclado ni display.

Por default la función maestro/esclavo no está habilitada. Para habilitarla es necesario definir cual aparato es el maestro y cual aparato es el esclavo ya sea en el software de la máquina maestro como en el software de la máquina esclavo.

Si en el maestro está definido un sistema de pago Executive en **modalidad "price holding"** la información va definida también en el software de la máquina esclavo.

En caso de falta de conexión eléctrica los dos aparatos visualizarán el mensaje "avería de comunicación".

SELECCIÓN VIRTUAL

Por selección virtual se entiende la asociación de dos selecciones, una del Maestro y una del Esclavo, a un sólo número (de 80 a 89) vendible a un único precio.

Para el ajuste y la gestión de las selecciones combinadas es necesario el teclado numérico.

Si una de las dos selecciones no está disponible la selección virtual no se eroga. Si en el maestro no está activa la opción vuelto inmediato es posible que la primera selección falle. En este caso se devuelve todo el importe. Si falla la segunda se puede decidir si retener o devolver todo el importe activando o no la opción "**Restitución del vuelto virtual**".

RESET DEL ESCLAVO

Con esta función se puede llevar nuevamente la programación correspondiente a un esclavo a los valores de default.

MONITOR

Con esta función se pueden recorrer todas las informaciones relativas a un esclavo eventualmente conectado.

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

- versión del software
- tipo de esclavo (XX, 0XX, 9XX)
- presencia de fotocélulas de detección de la distribución
- número de bandejas y cajones
- presencia del dispositivo de bloqueo de la apertura del vano de retiro
- temperatura de la sonda interna.

Para salir de la función es necesario apagar el aparato maestro.

SELECCIONES

El menú de las selecciones está constituido por varios submenús que permiten ajustar los diferentes parámetros.



DOSIS DE AGUA

Para cada tecla de selección se puede ajustar la dosis de agua (expresada en impulsos del contador volumétrico para los modelos espresso y en cc para los modelos instant) para cada producto que compone la selección; en el display se visualiza el nombre del producto sobre el cual se está actuando.

GESTIÓN DE LOS MEZCLADORES

Para cada tecla de selección se puede ajustar la duración del mezclado para cada dosis de agua que compone la selección.

La duración se puede ajustar de dos modos diferentes:

Absoluto

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

Relativa

o sea la diferencia, en más o en menos, con respecto al momento de cierre de la electroválvula.

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

CAUDAL DE LA ELECTROVÁLVULA

Se puede ajustar el valor del caudal de cada una de las electroválvulas en cc/s (el valor de los cc/s ajustado de default se encuentra en la tabla de dosis de las selecciones) para permitir el cálculo de los cc que se deben erogar.

ATRASO DE LA SEÑAL ACÚSTICA

Para permitir, que la bebida fluya del mixer y llegue al vaso se puede, para cada selección, programar el tiempo de atraso entre el final de la efectiva erogación y la señal de final de la erogación al usuario.

DOSIS DE POLVO

Para cada tecla de selección se puede ajustar la dosis de polvo expresada en gramos por producto que compone dicha selección; en el display se visualiza el nombre del producto sobre el cual se está actuando.

Se pueden programar también las dosis de un producto en modo "Global", o sea interviniendo sobre todas las selecciones con una única operación.

CAUDAL DE LOS DOSIFICADORES

Para la correcta conversión de los valores de la dosis de producto se puede ajustar el valor del caudal de los dosificadores individuales en gr/s para permitir el cálculo de los gramos que se deben erogar.

ACCESORIOS

Para cada una de las teclas de selección se puede habilitar o no la distribución de azúcar, de la paleta y del vaso.

ESTADO DE LAS SELECCIONES

Para cada tecla de selección se puede definir si debe ser habilitada o no.

ASOCIACIÓN TECLAS/SELECCIÓN.

Con esta función se puede cambiar el orden de las selecciones asociadas al teclado.

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

DISPOSICIÓN DE LA SELECCIÓN

Se puede, cuando el display está colocado en esta función, leer a cual selección está asociada la tecla que se ha pulsado.

CÓDIGO DEL PRODUCTO

Con esta función se puede asignar a cada selección un código de identificación de 4 cifras para la elaboración de las estadísticas.

PARÁMETROS DEL DISTRIBUIDOR

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



TEMPERATURA

Con esta función se puede ajustar la temperatura de trabajo, expresada en °C, de las calderas efectivamente presentes en el aparato.

Pulsando la tecla confirma "➡" después de haber elegido la caldera sobre la cual intervenir, el valor de la temperatura titila y se lo puede modificar.

BIDÓN

Permite definir si la alimentación hídrica del aparato es desde la red o de un tanque interno.

CALENTAMIENTO DEL MIXER

Si la función está habilitada y no han sido efectuadas erogaciones en los últimos 3 minutos en los mixer de la leche o del café soluble, se eroga una pequeña cantidad de agua caliente antes de las selecciones de café soluble corto, café con leche o espresso con leche.

ENFRIAMIENTO DEL MIXER

Si la función está habilitada y no se han efectuado erogaciones de bebidas frías en los últimos 5 minutos en el mixer de las bebidas frías, se eroga una pequeña cantidad de agua fría antes de la erogación.

CICLOS RÁPIDOS

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

en las selecciones instant

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

en las selecciones espresso

- no se efectúa la preinfusión;
- se elimina la actuación de la bomba para aumentar la presión en la caldera después de una selección solubles.
- se eliminan los tiempos de "post mezclado".

AJUSTE DE LOS CONTADORES DE REGENERACIÓN

Se puede visualizar el mensaje: "Regenerar el ablandador" a la entrada en modo "cargador" después de un número programmable de erogaciones.

CAÍDA DE LOS VASOS

Esta función permite deshabilitar o no la erogación del vaso en todas las selecciones.

MUEBLE EQUIPADO

Habilitando esta función el aparato gestiona el señalador de nivel de agua como no presente y deshabilita la cuenta de los residuos de café. Las funciones del flotador y de la recolección de residuos de café se efectúan desde los dispositivos del mueble.

ATRASO EN LA ROTACIÓN D ELA COLUMNA

Con esta función se puede determinar el tiempo de atraso de la parada de la rotación del encolumnador de vasos para compensar eventuales inercias debidas al tipo de vaso.

TECLA DE LAVADO

Con esta función se puede habilitar el funcionamiento del pulsador de lavado del mixer. Normalmente la tecla está deshabilitada.

LAVADO AUTOMÁTICO

Se puede ajustar el horario en el cual efectuar un lavado automático de los mixer y una rotación de los grupos infusores presentes. Ajustando la hora en 24.00 la función está deshabilitada (default).

HABILITACIÓN DEL ZUMBADOR

Si la función está habilitada el aparato emite una señal acústica cuando se pulsan las teclas y al final de la selección.

CICLO DESCAFEINADO

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

CONTADOR DE SELECCIONES

Esta función permite bloquear el aparato después de un número programable de erogaciones de café y un número programable de erogaciones solubles; como alternativa se puede bloquear el aparato después de un número programable de erogaciones.

Siendo un instrumento de control utilizable solamente por el Gestor, para acceder es necesario introducir una password de 5 números.

Después de la introducción de la password se puede ajustar el número de erogaciones que una vez efectuadas provocarán que el aparato se bloquee, leer el número de erogaciones ya efectuadas y poner en cero los contadores de bloqueo.

N.B.: Por default los contadores están ajustados en cero; Con los contadores en cero, esta función no está activa.

PRE MOLIDO

Esta función permite habilitar o no el molido de la dosis de café para la selección siguiente.

Esto permite disminuir el tiempo de erogación de una selección de café. Por default la función está deshabilitada.

DISPLAY

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



LENGUA

Se puede elegir en cual de las lenguas previstas en la Eprom visualizar los mensajes en el display.

HABILITACIÓN MENSAJE PROMOCIONAL

Cuando nos encontramos colocados en este menú, pulsando la tecla confirma "↵" se visualiza si el mensaje está habilitado o no. Con las teclas "↑" y "↓" se puede cambiar el estado.

AJUSTE DEL MENSAJE PROMOCIONAL

El mensaje de 4 renglones, se puede componer utilizando las teclas "↑" y "↓" para recorrer los caracteres disponibles.

Con la tecla confirma "↵" titila el primer caracter y se lo puede modificar.

El mensaje se memoriza pulsando la tecla "←".

PRESELECCIONES

A través de esta función se puede intervenir sobre las preselecciones, asociadas a cada selección individual, presentes en el específico modelo y lay out.



Para cada preselección se puede decidir si se la debe habilitar o no, la tecla a la cual asociarla, la variación del precio de la selección y el porcentaje de variación de la dosis del producto.

Para las preselecciones que lo utilizan, los símbolos ■■ ■□□ visualizarán el desplazamiento de la dosis promedio.

VARIAS

Este menú recoge algunas de las funciones de uso menos frecuentes relativas a los parámetros del aparato.



JUG FACILITIES

En algunos modelos, dotados de llave, se puede obtener un número (programable de 1 a 9, 5 de default) de selecciones sin vasos para llenar una jarra.

PASSWORD

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

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

HABILITACIÓN DE LA PASSWORD

Permite habilitar o no la función de pedido de la password para la entrada en programación; por default el pedido de la password está deshabilitado.

Password de puesta en cero de los contadores

Esta función permite ajustar la password que se debe teclear para el uso normal (puerta cerrada) para la puesta en cero de los contadores de las selecciones.

Con la password en cero, esta función no está habilitada.

Password de erogaciones múltiples

Se puede ajustar la password que se debe teclear para el uso normal (puerta cerrada) para obtener la erogación consecutiva de varias selecciones (jug facilities).

La función se deshabilita al final de la selección.

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

Password de venta libre

Esta función permite ajustar la password que se debe teclear para el uso normal (puerta cerrada) para la activación de la función Free-Vend.

La función se deshabilita al final de la selección.

Password de lavado

Esta función permite ajustar la password que se debe teclear para el uso normal (puerta cerrada) para la ejecución de un lavado del mixer.

ENMASCARADO DEL MENÚ DEL CARGADOR

Con esta función se puede establecer cuales opciones del menú del cargador dejar activas y cuales deshabilitar.

Los números de referencia de los menús no cambian aún si algunos se encuentran deshabilitados.

ENERGY SAVING

Para ahorrar energía eléctrica en los horarios en los cuales no se usa el aparato, con esta función se puede apagar el calentamiento de las calderas.

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 ajustan erróneamente fajas horarias que se superponen, al aparato permanecerá encendido durante el período más breve.

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

día		1	2	3	4	5	6	7
franja 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
franja 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

GRUPO ESPRESSO

Se puede definir si el aparato trabaja con un grupo espresso en posición de reposo con cámara abierta o con un grupo espresso en posición de reposo con cámara cerrada.

Lavado automático

Se puede ajustar el horario en el cual efectuar un lavado automático de los mixer y una rotación de los grupos infusores presentes. Ajustando la hora en 24.00 la función está deshabilitada (default).

RESIDUOS DE CAFÉ

Define el número de selecciones después de las cuales la máquina se bloquea por tener la cubeta de residuos llena. El número se puede programar de 75 a 90 (80 de default).

ESTADÍSTICAS

Los datos sobre el funcionamiento del aparato se memorizan ya sea en contadores generales como en contadores relativos que se pueden poner en cero sin perder los datos totales.

CONTADOR GENERAL

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

Se puede leer el contador y proveer a su puesta en cero.

VISUALIZACIONES GENERALES

Pulsando la tecla confirma "↵" se visualizan en secuencia los datos memorizados, o sea:

- 1 - contador por selección individual;
- 2 - contador por faja;
- 3 - contador de descuentos;
- 4 - contador de averías;
- 5 - Datos de el monedero.

PUESTA EN CERO GENERALES

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

- selecciones
- descuentos-sobre precios
- averías
- datos de los monederos

Pulsando la teclas confirma "↵" se visualiza el pedido de confirmación "¿Confirma?" titilante.

Pulsando la tecla confirma "↵" se visualiza durante algunos segundos el mensaje "Ejecución" y las estadísticas se ponen en cero.

VISUALIZACIONES RELATIVAS

Pulsando la tecla confirma "↵" se visualizan en secuencia los datos memorizados, o sea :

- 1 - contador por selección individual;
- 2 - contador por fajas;
- 3 - contador de descuentos;
- 4 - contador de averías;
- 5 - Datos de el monedero.

PUESTA EN CERO RELATIVAS

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

- selecciones
- descuentos-sobre precios
- averías
- datos de los monederos

Pulsando la tecla confirma "↵" se visualiza el pedido de confirmación "¿Confirma?" titilante.

Pulsando la teclas confirma "↵" se visualiza durante algunos segundos el mensaje "Ejecución" y las estadísticas se ponen en cero.

Audit protocolo BDV

Los datos relativos a el monedero son la indicación en moneda real de:

Aud. 1 Dinero en los tubos
dinero presente en ese momento en los tubos de vuelto

Aud. 2 Dinero a los tubos
Dinero enviado hacia los tubos de vuelto

Aud. 3 Dinero a la caja
Dinero enviado a la caja de monedas

Aud. 4 Restitución de los vueltos
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 fueron devueltos (si no hay dinero disponible para el vuelto)

Aud. 7 Total de ventas
Valor total de las ventas.

Aud. 8 Cambio exacto
Valor de las ventas en la condición "no da vuelto".

Aud. 9 Erogaciones mixtas
Valor total de las erogaciones pagadas de manera diferente, por ejemplo otros tipos de pago (C.P.C., cospel).

Aud. 10 Carga manual
Dinero introducido en el monedero a través de la función de carga manual.

Audit protocolo MDB

Aud. 1 Dinero en los tubos
Dinero presente en ese momento en los tubos de vuelto

Aud. 2 Dinero a los tubos
Dinero enviado hacia los tubos de vuelto

Aud. 3 Dinero a la caja
Dinero enviado a la caja de monedas

Aud. 4 Restitución de los vueltos
Total del dinero devuelto.

Aud. 5 Excedencia
Dinero excedente. Importes pagados de más por el cliente, que no fueron devueltos (si no hay más dinero disponible para el vuelto).

Aud. 6 Descarga 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 a través de dinero 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 llave.

Aud.12 Dinero erogado manualmente
Valor de las monedas erogadas manualmente a través de los pulsadores de distribución en el monedero.

VISUALIZACIÓN DE LOS GOLPES

Con esta función se puede habilitar o no la visualización del número total de erogaciones vendidas desde la última puesta en cero, durante la fase de encendido del aparato.

IMPRESIÓN

Conectando una impresora serial RS232 con Baud rate 9600, 8 bit de dato, ninguna paridad, 1 bit de stop al puerto serial colocado en la tarjeta de los pulsadores se pueden imprimir todas las estadísticas descritas en el párrafo "visualización estadísticas"; en la impresión se indica también el código de la máquina, la fecha y la versión del software.

La impresión de las estadísticas se puede efectuar de manera parcial o total.

Para conectar la impresora actuar de la siguiente manera:

- pulsando la tecla impresión confirma "↵" se visualiza el pedido de confirmación "¿Confirma?";
- conectar la impresora antes de confirmar;
- pulsando la tecla confirma "↵" inicia la impresión.

PRUEBAS

EROGACIÓN

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

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

FUNCIONES ESPECIALES

Entrando en la función, se puede:

- accionar el grupo infusor;
- moler y soltar el café cuando se alcanza la dosis
- abrir una electroválvula para permitir la entrada de aire en caso de vaciado para mantenimiento de la caldera:
- instalación manual de la caldera.

AUTOTEST

La función permite controlar el funcionamiento de los principales componentes del aparato.

Pulsando la tecla "↵" se visualizará la frase "AUTOTEST" titilante.

Con la tecla "←" se puede renunciar a la operación, confirmando con la tecla "↵" se da inicio al ciclo de autotest.

En secuencia:

- control del funcionamiento del ventilador durante 2 segundos
- activación de los motodosificadores durante 2 segundos
- activación de los motomezcladores durante 2 segundos
- soltado de un vaso
- soltado de una paleta
- molido, soltado y rotación del grupo
- control del pulsador de lavado
- lleno de residuos; el aparato queda en espera hasta que no se accione manualmente el micro lleno de residuos
- control del teclado; el aparato visualiza el número del pulsador que se debe pulsar y queda en espera de la actuación antes de pasar a la tecla sucesiva
- control de lectura de la temperatura
- control del funcionamiento de el monedero.

VARIAS

En este menú están contenidos algunos submenús, de uso menos frecuente que permiten gestionar las funciones descritas a continuación.



IDENTIFICACIÓN DEL APARATO

FECHA DE INSTALACIÓN

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

La fecha se imprime en la extracción de las estadísticas.

PROGRAMACIÓN DE LOS CÓDIGOS DE LA MÁQUINA

Cuando el display se encuentra sobre la función "Código de la Máquina" se puede cambiar el código numérico de ocho cifras que identifica la máquina (default a 0).

PROGRAMACIÓN DEL CÓDIGO DEL GESTOR

Cuando el display se encuentra sobre la función "Codice Gestor" se puede cambiar el código numérico de seis cifras que identifica grupos de máquinas (default a 0).

INICIALIZACIÓN

Cuando el display se encuentra colocado sobre la función "Inicialización" se puede inicializar la máquina restableciendo todos los datos de default.

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

Todos los datos estadísticos se ponen en cero.

Pulsando la tecla confirma "↵" en el display aparece el pedido de confirmación "¿Confirma?". Pulsando de nuevo la tecla confirma "↵" se piden algunos parámetros, o sea:

"nación"

entendido como tipología de dosis base para las diferentes selecciones

(p. ej. IT café = 45 cc - FR café = 80 cc).

Las "naciones" previstas son, según los modelos Italia, Francia, España, Polonia, Inglaterra y Alemania.

"lay out"

para cada modelo y tipología de dosis, se prevé 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 entregadas con el aparato).

"bidón"

Permite definir si la alimentación hídrica se hace a través:

OFF - de la red

ON - de un tanque interno.

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

CÓDIGOS EVADTS

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

CÓDIGO PASS

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.

Pulsando la tecla confirma "↵" se visualiza el código como "0000" independientemente del valor efectivo; pulsando la tecla de modificación "←" titila la primera cifra.

Con las teclas de recorrido se puede modificar el valor (durante las operaciones de modificación el valor se hace visible).

Pulsando la tecla confirma "↵" titila la cifra sucesiva.

Pulsando la tecla confirma "↵" después de haber modificado la cuarta cifra, el valor se memoriza y el display visualiza nuevamente "0000".

CÓDIGO DE SEGURIDAD

Es un ulterior código alfanumérico para el reconocimiento recíproco entre el aparato y el terminal EVADTS.

La programación funciona como para el código "Pass".

Conexión

Esta función pone el aparato en espera de la conexión para la adquisición de datos.

CONEXIÓN EVADTS

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

UP KEY

GESTIÓN SETUP

Up key -> distribuidor

Confirmando esta función después de haber introducido la Up key en el enchufe especial colocado en la tarjeta C.P.U., se podrá seleccionar el file de setup de la lista que aparecerá en el display con las teclas de recorrido, confirmando luego con la tecla confirma se cargará en el distribuidor el setup elegido.

Distribuidor -> up key

Confirmando esta función después de haber introducido la Up key en el enchufe especial colocado en la tarjeta C.P.U., se podrá guardar en el up key el file de setup con la configuración presente en ese momento en el distribuidor, especificando el nombre que se desea atribuir al file (p.ej.:Brio 000.STP).

Cancela

Con esta función se pueden borrar uno por uno los files de setup presentes en la up key introducida.

Cancela todos

Con esta función se pueden borrar todos los files de setup presentes en la up key introducida.

GESTIÓN DE LAS ESTADÍSTICAS

Distribuidor -> up key

Confirmando esta función después de haber introducido la Up key en el enchufe especial colocado en la tarjeta C.P.U., se podrá guardar en el up key el file de estadísticas con todos los datos estadísticos presentes en ese momento en el distribuidor, especificando el nombre que se desea atribuir al file (p. ej.: Brio000.STA).

Cancela

Con esta función se pueden borrar uno por uno los files de setup presentes en la up key introducida.

Cancela todos

Con esta función se pueden borrar todos los files de setup presentes en la up key introducida.

SELECCIÓN D.A.

Esta función permite definir sobre cual aparato (Maestro o MiniSnakky esclavo) tienen efecto las operaciones de los menús UpKey.

La elección queda activa hasta el apagado del aparato.

GSM

El software de control puede enviar, vía modem GSM, una señal de aparato averiado o "pre-alarmas" de "casi terminado", después de haber erogado un cierto número o cantidad (programable) de un producto.



El aparato sobre el cual está montado el módem puede desarrollar también funciones de "maestro GSM" y recoger y transmitir datos de otros distribuidores conectados en batería.

PIN CODE

Con esta función se puede programar el código de identificación de la tarjeta SIM (0000 de default) que será enviado al módem GSM (opcional) cuando se enciende el aparato.

AJUSTE DE LOS UMBRALES

Con esta función se define el número de piezas o de gramos de polvo de un producto, luego se debe señalar, vía módem, una pre-alarma de "casi terminado".

RESET D ELOS CONTADORES

Con esta función se ponen en cero los contadores que gestionan las pre-alarmas.

Pulsando la tecla confirma "↵" los valores se ponen en cero.

NÚMERO EN BATERÍA

El número en batería (de 1 a 7) identifica unívocamente los aparatos que tienen función de "esclavo GSM" que envían los datos a través del módem del aparato "maestro".

El número 0 identifica en una batería, el aparato conectado directamente al módem, o sea el "maestro GSM".

Capítulo 3 MANTENIMIENTO

La integridad del aparato y el cumplimiento de las normas de las correspondientes instalaciones deberá ser verificada, por lo menos una vez por año por personal calificado.

Apagar siempre el aparato antes de proceder con operaciones de mantenimiento que requieran el desmontaje de los componentes.

Las operaciones 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 periódico mantenimiento.

A continuación se describen las operaciones que se deben efectuar y los correspondientes vencimientos; los mismos son, obviamente, indicativos, porque dependen de las condiciones de uso (p. ej. la dureza del agua, humedad y temperatura ambiente, tipo de producto utilizado, etc.).

Las operaciones descritas en este capítulo no completan todas las intervenciones de mantenimiento.

Intervenciones más complejas (p. 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.

MANTENIMIENTO DEL GRUPO ESPRESSO

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

Para proceder al mantenimiento, actuar de la siguiente manera:

- desconectar del pistón superior el tubo de teflón de conexión con la caldera, prestando atención a no perder la guarnición (véase la fig. 22);
- desenroscar la pomela que fija el grupo a la ménsula;
- extraer el grupo café.

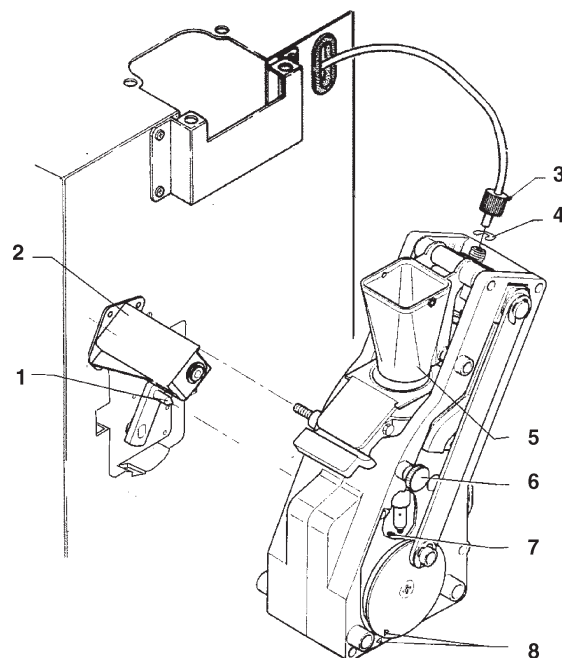


Fig. 22

- 1 - Perno manivela de motorreductor
- 2 - Calentador de la cámara de infusión (opcional)
- 3 - Tubo de conexión de la caldera
- 4 - Anillo de fijación del pistón superior
- 5 - Embudo del café
- 6 - Pomela de fijación del grupo
- 7 - Anillo de fijación del pistón inferior
- 8 - Marcas de referencia

Desmontaje del filtro superior

- Quitar el anillo elástico de su sede;
- extraer el pistón de la traviesa;
- desmontar el filtro y la guarnición del pistón.

Desmontaje del filtro inferior

- Aflojar los tornillos A y B cuanto sea necesario para liberar el embudo del café (véase la fig. 22);
- quitar el anillo elástico del pistón inferior;
- quitar el pistón de la cámara de infusión y desmontar el filtro.

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

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

- colocar nuevamente el pistón en las marcas correctas para la dosis de café utilizada (véase el párrafo correspondiente);
- alinear las dos marcas de referencia e introducir nuevamente el grupo café.

¡¡Importante!!!

Verificar que el perno de la manivela del motorreductor se introduzca en su sede.

LIMPIEZA PERIÓDICA

Con frecuencia por lo menos anual, o más frecuentemente en función del uso del aparato y de la calidad del agua en entrada, es necesario limpiar y desinfectar todo el circuito alimenticio procediendo como se describe a continuación.

DESINFECCIÓN DEL MIXER Y DE LOS CIRCUITOS ALIMENTICIOS

Cuando se instala el aparato y por lo menos una vez por semana, o más frecuentemente en función del uso del aparato y de la calidad del agua en entrada, 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.

Las partes que se deben limpiar son:

- cajones de depósito de los polvos, mixer y conducto de erogación de las bebidas solubles;
- boquilla de erogación del café;
- tobogán del azúcar;
- vano de erogación.
- quitar (véase la fig. 23) de los mixer los embudos para los polvos, los embudos para el agua, las tolvas, los cajones de depósito de los polvos y las hélices de los motomezcladores;

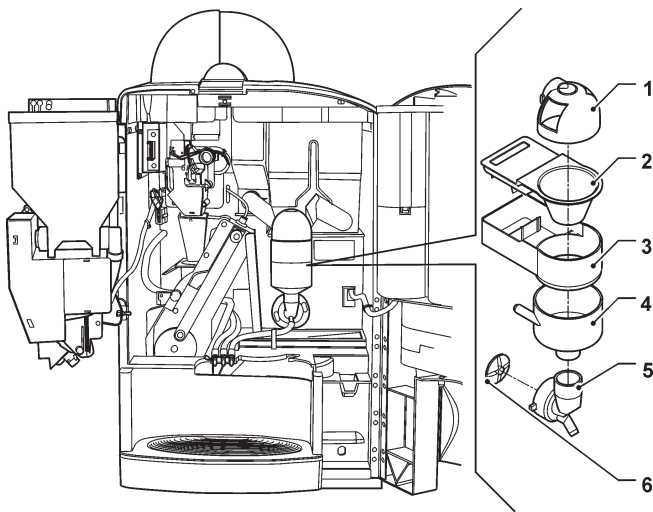


Fig. 23

- 1 - tolva para polvos
- 2 - embudo para polvos
- 3 - cajón de depósito de los polvos
- 4 - embudo del agua
- 5 - tolva
- 6 - hélice del batidor

- para desmontar las hélices es suficiente bloquear con un dedo (véase la fig. 24) el disco montado en el árbol del motomezclador

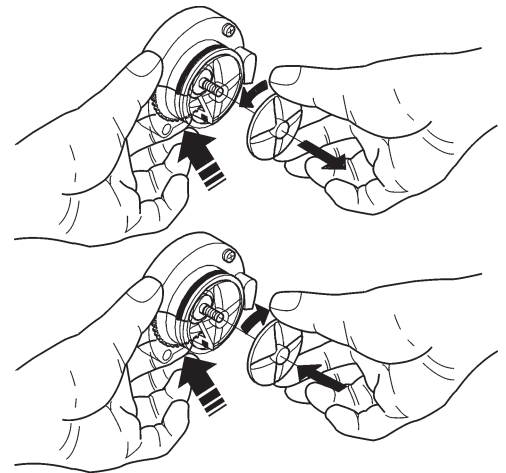


Fig. 24

- lavar todos los componentes con productos detergentes, teniendo cuidado de quitar mecánicamente los residuos y las películas visibles utilizando, si fuera necesario, escobillas o cepillos;

La desinfección se efectúa con productos desinfectantes.

- sumergir los componentes durante aproximadamente 20 minutos en un recipiente que contenga la solución desinfectante anteriormente preparada;
- montar nuevamente las tolvas y los embudos de agua;
- montar nuevamente los cajones de depósito de los polvos y los embudos de polvo después de haberlos secado cuidadosamente.

Después de haber montado las piezas es necesario:

- agregar en el mixer algunas gotas de la solución desinfectante;
- proceder luego a enjuagar abundantemente las piezas interesadas, para quitar todo posible residuo de la solución utilizada, usando la función de lavado de los mixer con la puerta cerrada.

LIMPIEZA DE LOS CONTENEDORES DE PRODUCTOS

- Quitar los contenedores del aparato;
- desmontar las boquillas 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 luego secarlos cuidadosamente.

FUNCIÓN DE LAS TARJETAS Y SEÑALES LUMINOSAS

TARJETA DE ACTUACIONES

Esta tarjeta, colocada en la parte posterior del aparato, (véase la fig. 25) se encarga de elaborar las informaciones provenientes de la tarjeta de los pulsadores y del sistema de pago y gestiona las actuaciones, las señales de entrada y la tarjeta de la caldera.

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

En esta tarjeta está alojada la Flash EPROM . El software de gestión de la tarjeta se carga directamente, (a través del puerto RS232 o de la UpKey) en el microprocesador.

- el LED rojo (7) indica el estado de funcionamiento de la resistencia de la caldera;
- el LED rojo (9) de reset de la CPU se enciende durante el reset de la tarjeta
- el LED verde (11) titilante indica que el microprocesador está funcionando regularmente;
- el LED amarillo (12) indica la presencia de los 5 Vcc.

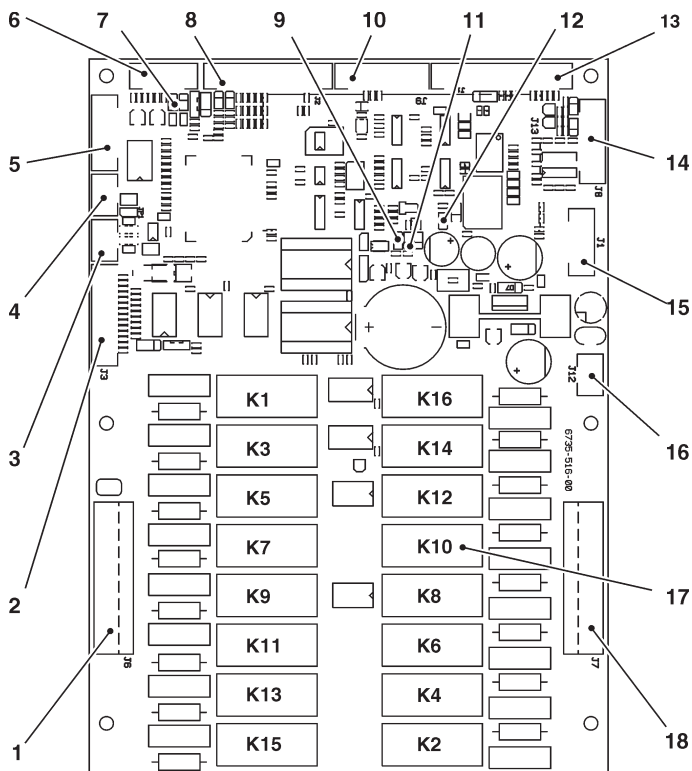
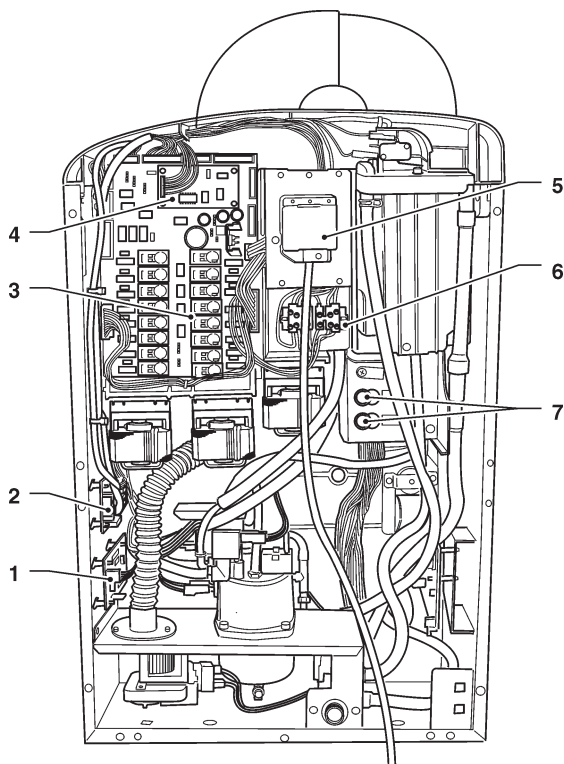


Fig. 26

- 1 - Usuarios 230 V~
- 2 - No utilizado
- 3 - Conexión can bus
- 4 - Conexión can bus
- 5 - No utilizado
- 6 - Sondas y gestión de la tarjeta de control de la caldera
- 7 - LED rojo de resistencia de la caldera
- 8 - Señales de entrada
- 9 - LED rojo de reset
- 10 - Conexión de la tarjeta de expansión de los relé
- 11 - LED verde
- 12 - LED amarillo
- 13 - A la tarjeta pulsadores
- 14 - Conector de programación de la tarjeta (RS232)
- 15 - Conector para la UpKey
- 16 - Alimentación de la tarjeta (15Vac)
- 17 - Relé K1÷K16
- 18 - Usuarios 230 V~

Fig. 25

- 1 - Tarjeta de gestión de la caldera
- 2 - Tarjeta de 3 relé
- 3 - Tarjeta de actuaciones
- 4 - Tarjeta de expansión para pagos (opciona)
- 5 - Borne de conexión del cable de línea
- 6 - Fusibles del transformador
- 7 - Fusibles de red



RELÉ	UTILIZADOR
K1	PM
K2	MDZ
K3	MAC
K4	MD3
K5	ER
K6	MSB
K7	M
K8	MSCB
K9	MSP
K10	MD1
K11	E2
K12	MD2
K13	ESC
K14	EEA
K15	E1
K16	MF1

TARJETA DE CONTROL DE LA CALDERA

Esta tarjeta (véase la fig. 27) controla la intervención de la resistencia de la caldera.

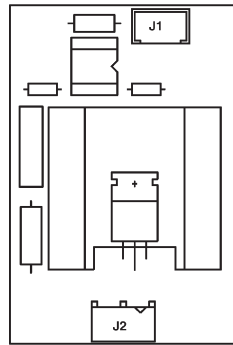


Fig. 27

TARJETA DE EXPANSIÓN DE LOS SISTEMAS DE PAGO

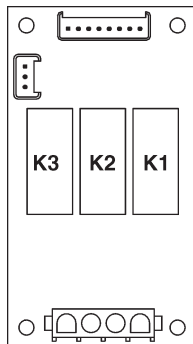
Esta tarjeta (véase la fig. 29) se entrega con el kit de montaje de los sistemas de pago como por ejemplo "change giver" o "cashless".

Se conecta a la tarjeta de control utilizando el conector especial.

De acuerdo con el protocolo de comunicación utilizado por el sistema de pago, los dos minidip se deberán colocar en OFF (Executive) o en ON (MDB).

TARJETAS DE LOS RELÉ

Las tarjetas de 3 relé están controladas por las tarjetas de las actuaciones y controlan algunos de los usos a 230 V~.



RELÉ	UTILIZADOR
K1	VENT
K2	UPS - Jarabes
K3	MF2 -UPS - Jarabes

Fig. 28

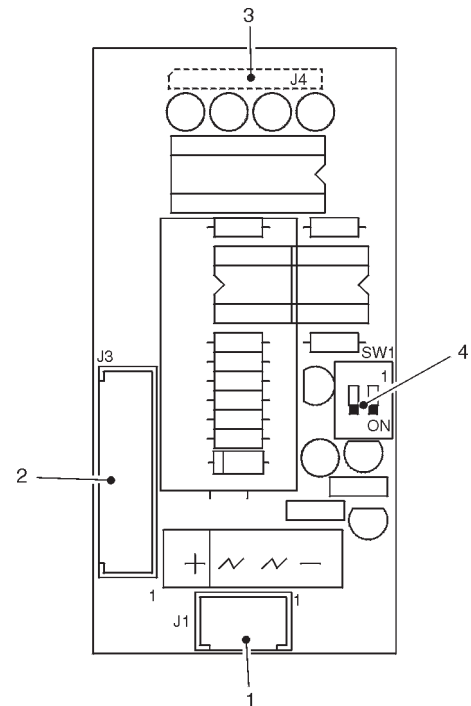


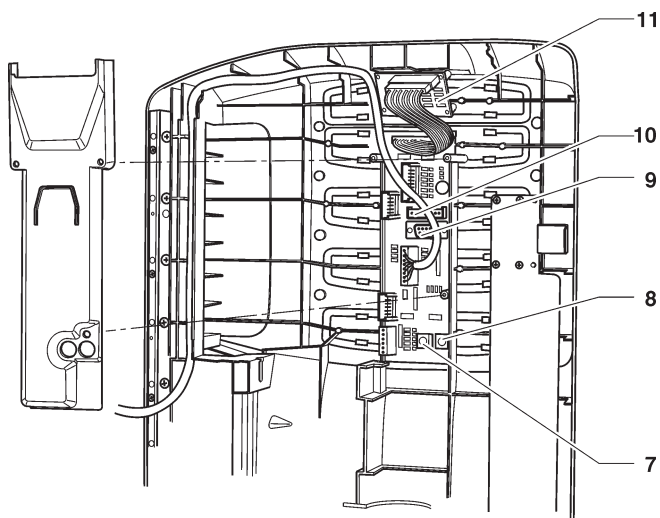
Fig. 29

- 1 - Alimentación (MDB BDV)
- 2 - Al sistema de pago (con cableado especial)
- 3 - A la tarjeta de control
- 4 - Minidip de configuración del sistema de pago
OFF = Executive/BDV
ON = MDB

TARJETA DE LOS PULSADORES

Esta tarjeta gestiona el display alfanumérico, los pulsadores de selección y el pulsador de programación (véase la fig. 30).

Soporta los conectores para monederos y el enchufe para la impresora.



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.

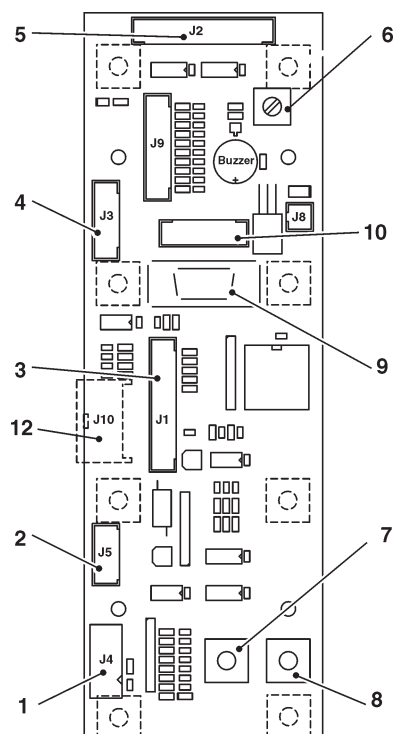
ACTUALIZACIÓN DEL SOFTWARE

El aparato tiene una Flash EPROM que permite que se puedan volver a escribir eléctricamente.

Con un programa especial y un sistema idóneo (Ordenador Personal, Up Keys o similar) se puede escribir nuevamente el software de gestión del aparato sin substituir las EPROM.

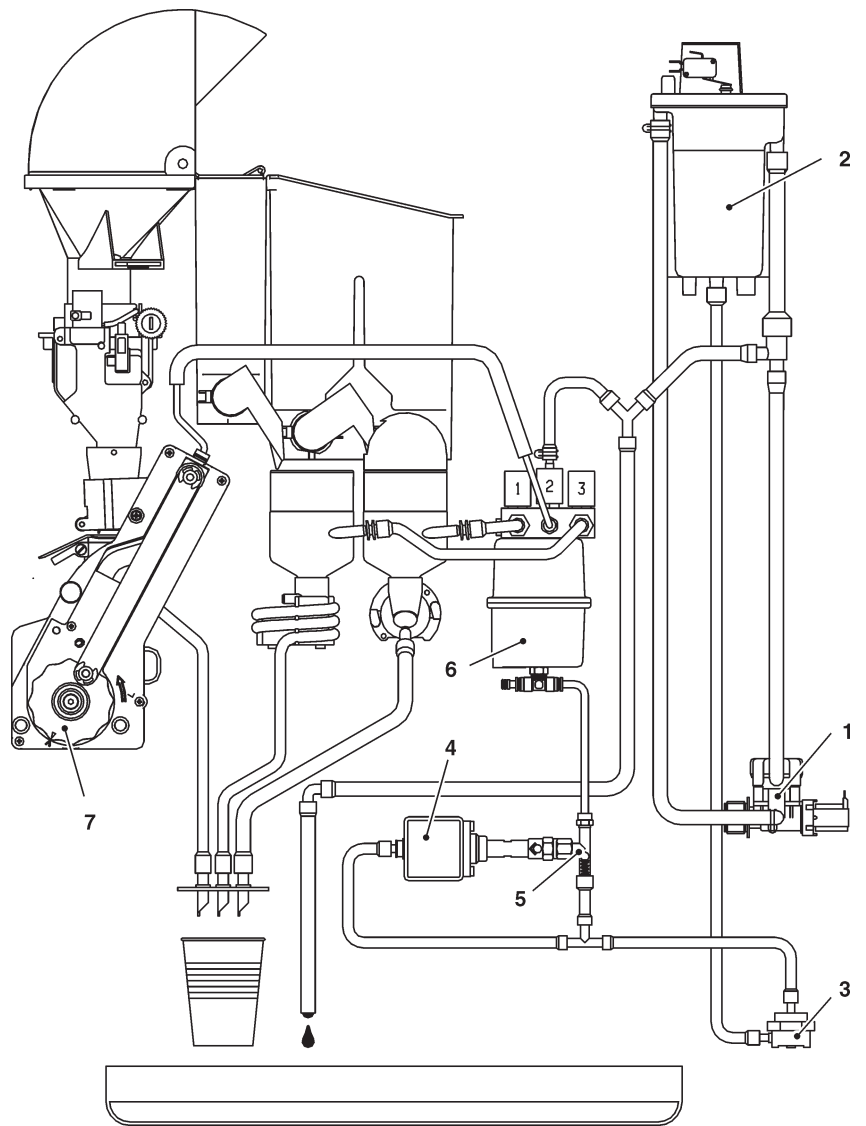
Fig. 30

- 1 - Al validador frontal
- 2 - No utilizado
- 3 - A la tarjeta de la máquina
- 4 - No utilizado
- 5 - A la tarjeta del display
- 6 - Trimmer de contraste del display
- 7 - Pulsador de programación
- 8 - Pulsador de lavado
- 9 - Puerto RS232
- 10 - Al programador
- 11 - Tarjeta del display
- 12 - Teclado numérico (opcional)



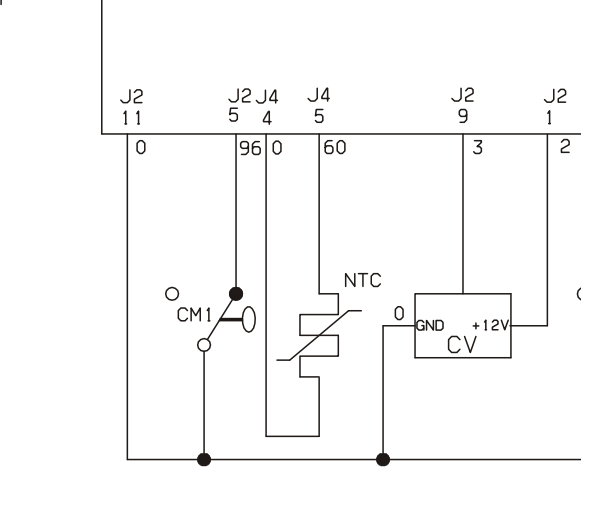
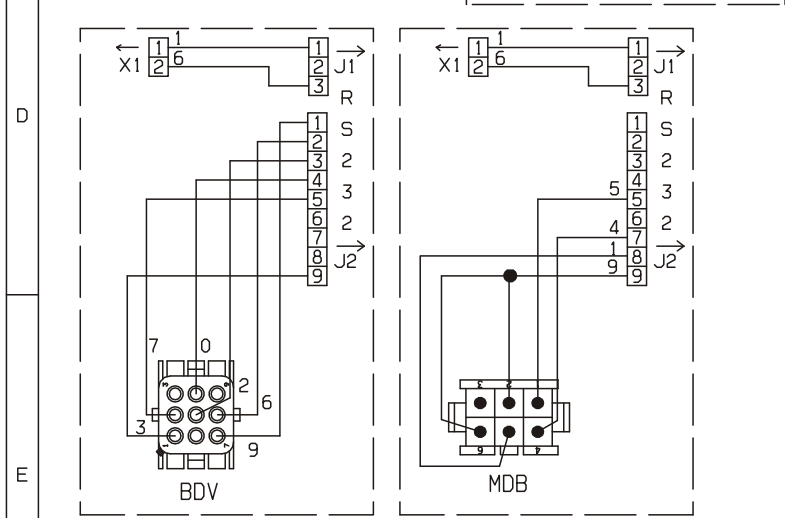
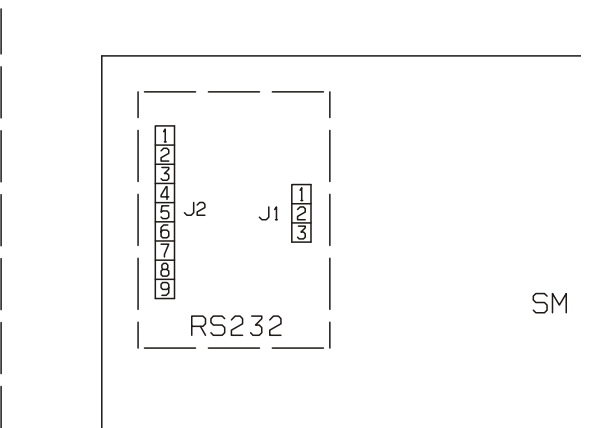
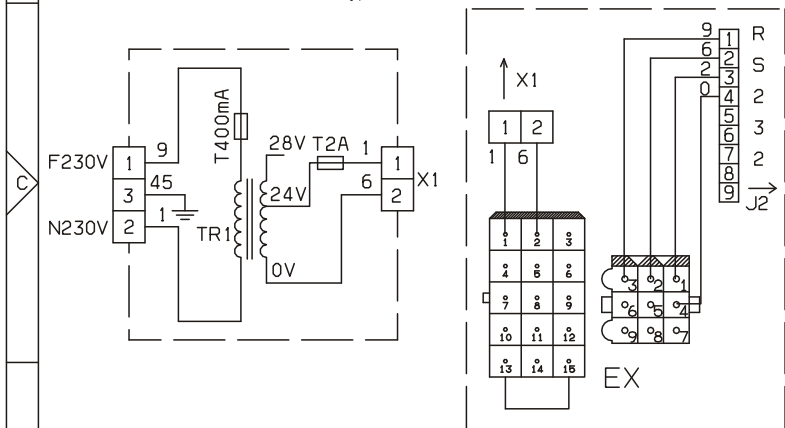
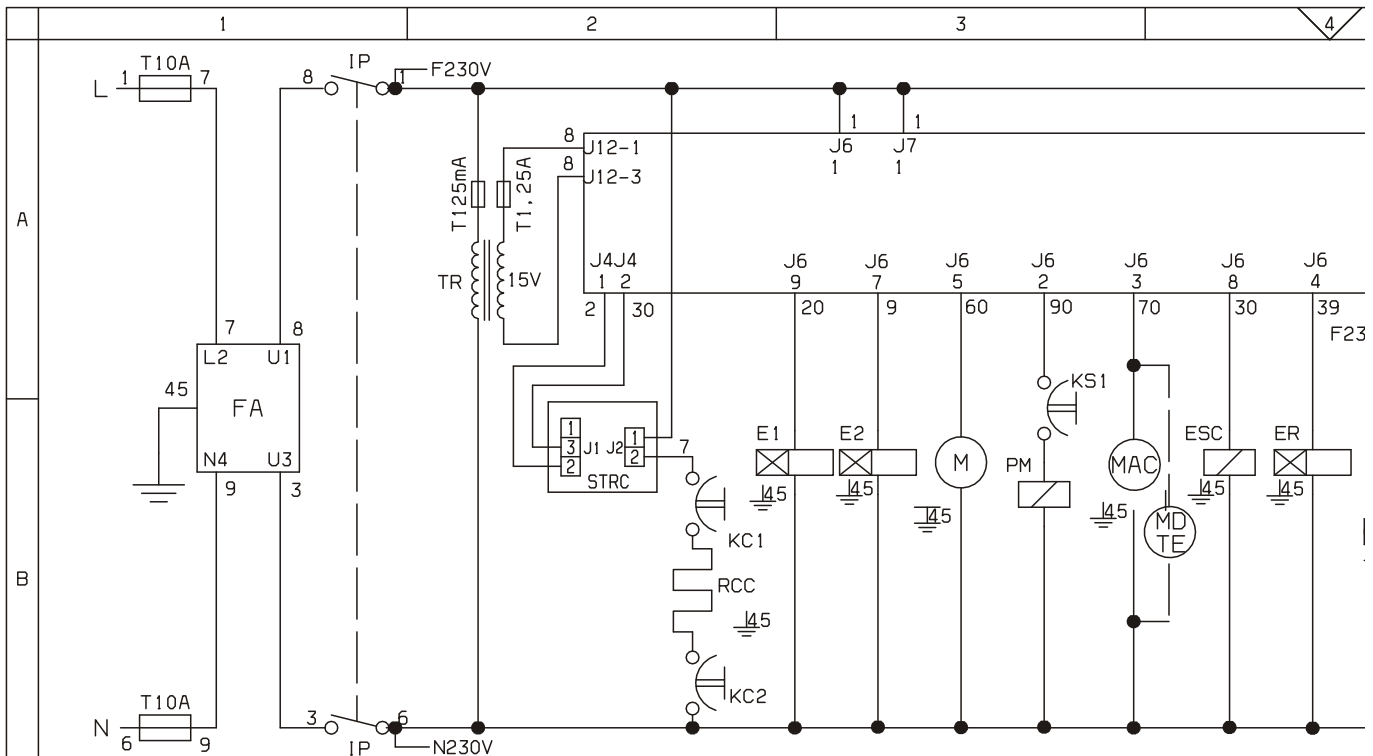
CIRCUITO HIDRÁULICO

- 1 - Electroválvula de entrada del agua
- 2 - Air-break
- 3 - Contador volumétrico
- 4 - Bomba a vibración
- 5 - By-pass
- 6 - Caldera
- 7 - Grupo café



MEMORIA ESQUEMA ELÉCTRICO

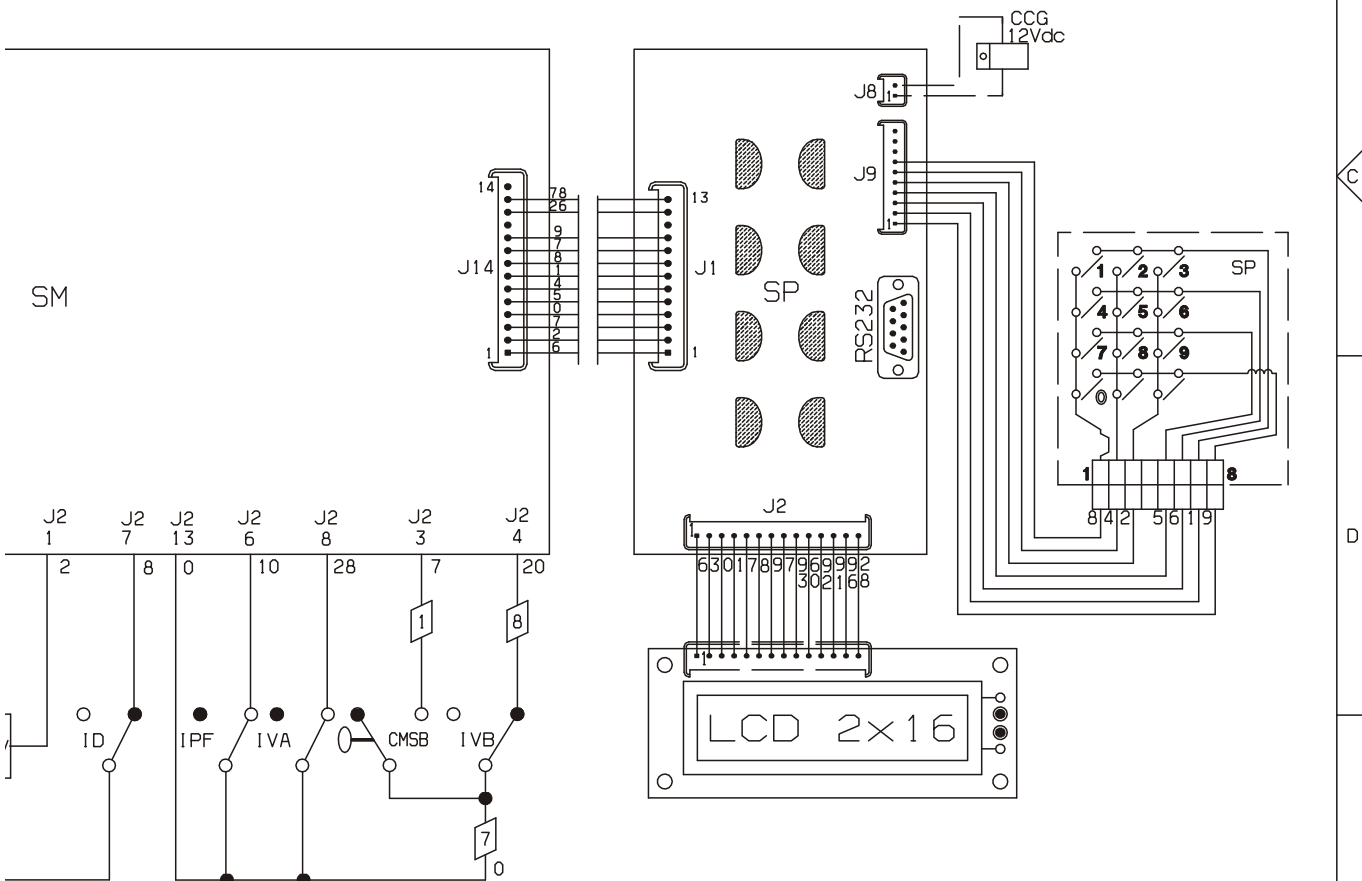
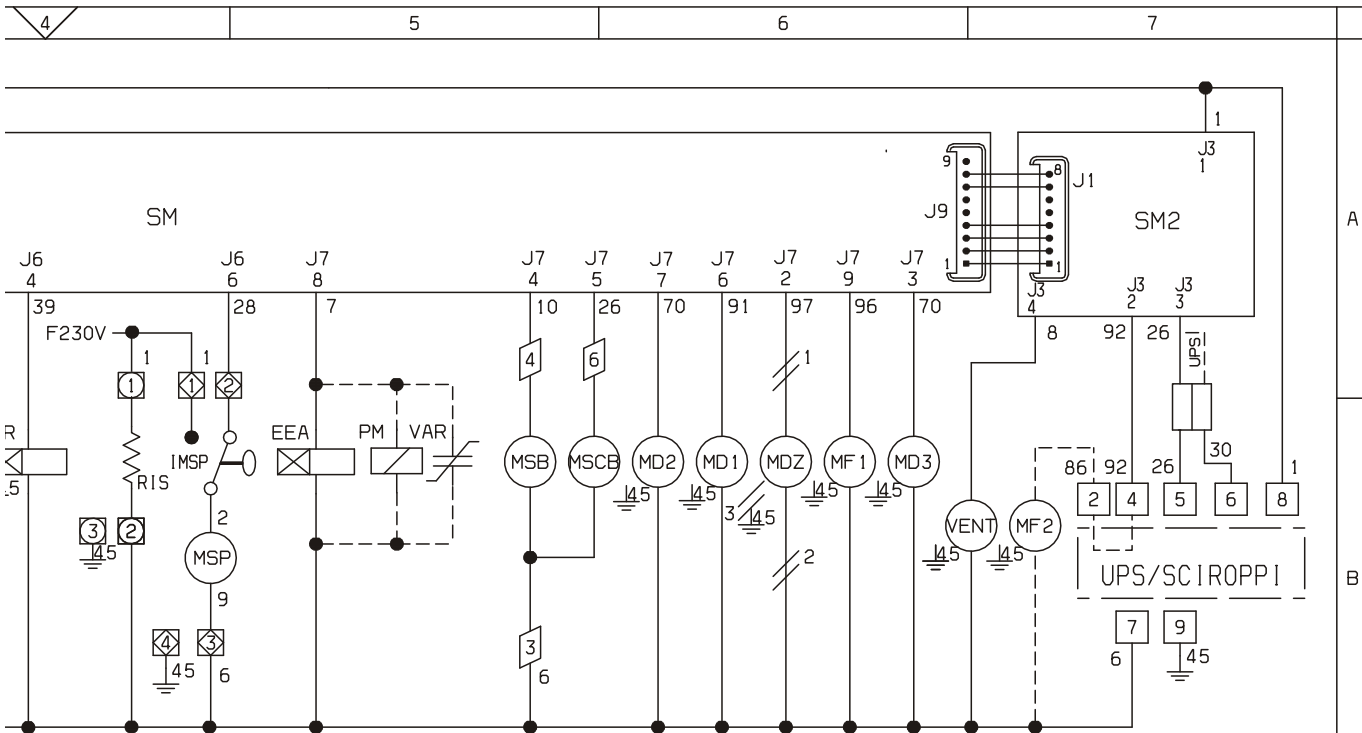
SIGLA	DENOMINACIÓN	SIGLA	DENOMINACIÓN
BDV	CONNECTOR PARA MONEDERO BDV	MDB	CONECTOR PARA MONEDERO MDB
CCG	CONTADOR GENERAL	MDTE-	MOTODOSIFICADOR DE TÉ FRESCO
CM1	MICRO MANDO DEL MOTOR	MDZ	MOTODOSIFICADOR AZUCAR
CMSB	EXCENTRICO MOTOR CAIDA DE VASOS	MF1-..	MOTOAGITADORES SOLUBLES
CV	CONTADOR VOLUMETRICO	MSB	MOTOR CAIDA VASOS
E1-...	ELECTROVALVULA SOLUBLES	MSCB	MOTOR CAMBIO COLUMNA VASOS
EEA	VALVULA ENTRADA AGUA	MSP	MOTOR CAIDA PALETINAS
ER	ELECTROVALVULA SALIDA CAFE	NTC1-	SONDA TEMPERATURA
ESC	ELECTROIMAN CAIDA CAFE	PM	BOMBA
EX	CONECTORES MONEDERO EXECUTIVE	RCC	RESISTENCIA CALDERA CAFE
FA	FILTRO ANTIPARASITARIO	RIS	CALENTADOR GRUPO CAFE
ID	INTERRUPTOR DOSIS CAFE	RS232	PUERTA SERIAL
IMSP	MICRO INTERRUPTOR CAIDA PALETINA	SM	TARJETA CONTROL MAQUINA
IP	INTERRUPTOR PUERTA	SM2	TARJETA DE EXPANSION
IPF	INTERRUPTOR LLENADO RESIDUOS	SP	TARJETA DE PULSADORES
IVA	INTERRUPTOR VACIO DE AGUA	STRC	TARJETA TRIAC CALEFACCION CALDER
IVB	INTERRUPTOR VACIO VASOS	TR	TRANSFORMADOR
KC1-..	KLIXON CALDERA CAFE	TR1	TRANSFORMADOR 230 V 24 V
KS1-..	KLIXON DE SEGURIDAD	TX....	FUSIBLE RETARDADO (X=CORRIENTE)
LCD	DISPLAY DE CRISTALES LIQUIDOS	UPS	TARJETA GRUPO FRIO
M	MOTOR GRUPO CAFE	VAR	VARISTORE
MAC	MOLINILLO	VENT	VENTILADOR
MD1-..	MOTODOSADORES SOLUBLES		



N&W GLOBAL VENDING S.P.A.
 SI RISERVA A I TERMINI DI LEGGE
 LA PROPRIETA' DEL PRESENTE
 DISEGNO CON DIVIETO DI
 RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA
 SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

0 NERO	1 MARRONE	2 ROSSO	3 GRANGLIO	4 GIALLO	5 VERDE	6 BLU	7 AZZURRO	8 ROSA	9 VIOLA	0 GRIGIO	1 BIANCO	2 BLACK	3 BROWN	4 RED	5 ORANGE	6 YELLOW	7 GREEN	8 BLUE	9 LIGHT BLUE	0 PINK	1 VIOLET	2 GREY	3 WHITE	4 INOTR	5 MARRON	6 ROUGE	7 ORANGE	8 LAUNE	9 VERT	0 BLEU CIEL	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 NEGRO	7 MARRON	8 ROJO	9 NARANJA	0 AMARILLO	1 VERDE	2 OSCURO	3 AZUL CLARO	4 ROSA	5 ROSA	6 GRIS	7 BLANCO	8 N&	9
--------	-----------	---------	------------	----------	---------	-------	-----------	--------	---------	----------	----------	---------	---------	-------	----------	----------	---------	--------	--------------	--------	----------	--------	---------	---------	----------	---------	----------	---------	--------	-------------	--------	--------	---------	-----------	---------	-------	----------	--------	---------	--------	------------	--------	---------	--------	---------	---------	----------	--------	-----------	------------	---------	----------	--------------	--------	--------	--------	----------	------	---





8 CRTS 9 BIANCO Valbrembo - Italia	MODELLO Colibrì Top	GRUPPO SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE CON CONTENITORE AGGIUNTIVO.	DATA 13-12-05	FOGLIO 1/1	DISEGNATO BONACINA	CONTROLLATO MONGUZZI
			LEGENDA	CODICE 608545600		



Lined writing area with 26 horizontal lines.

Lined writing area with 26 horizontal lines.

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 comunicar a terceros sin la autorización escrita del Fabricante el cual posee la propiedad exclusiva.

