

Kikko Ry

**Espresso
Instant**

ES

Español



Doc. No. H 293E 00

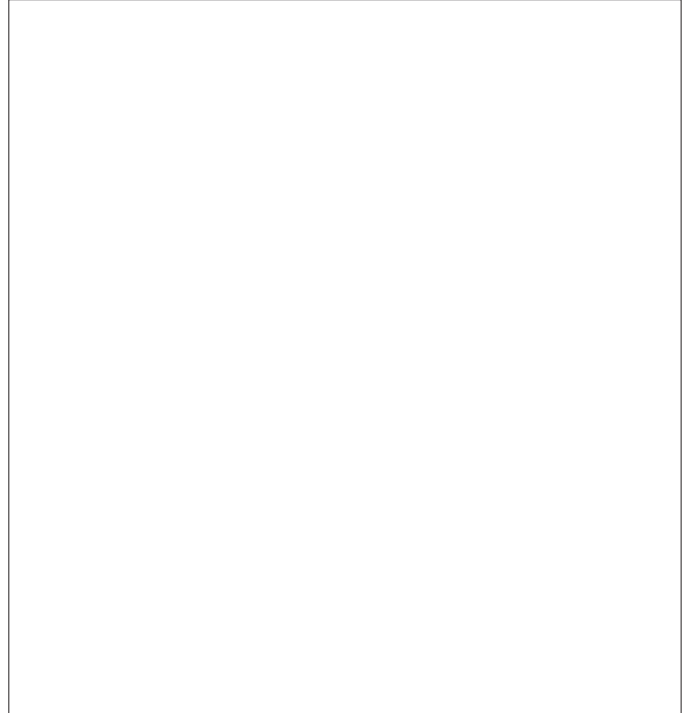
EDICIÓN 1 06 - 2007

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
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
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 electronical/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 Roversi
President of IQNet



Giannino Prati
President of CISQ

IQNet partners:

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

CISQ is a member of



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK
www.iqnet-certification.com

IONet, the association of the world's first
cross-certified bodies, is the largest
international certification network.
Consisting of the world's
leading and more than 30
bodies and more than 100 subsidiaries
in over 160 globe.



www.imoq.it

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

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

SINCERT EA-19

REGOLAMENTO TECNICO SINCERT RT-09
TECHNICAL REGULATION SINCERT RT-09
1997-12-19
15-05-2006

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 revocato.
The validity of this certificate is subordinate to full and faithful compliance of the company with the environmental management system. In case of non-compliance with the present regulation, the certificate will be revoked.



www.cisq.com

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

ESPAÑOL

SUMARIO

	PÁG	PÁG
PREMISA	2	NOTAS SOBRE LA PROGRAMACIÓN 16
IDENTIFICACIÓN DEL APARATO Y DE SUS CARACTERÍSTICAS	2	ESTADOS DE FUNCIONAMIENTO 16
EN CASO DE AVERÍA	2	FUNCIONAMIENTO EN USO NORMAL 16
TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	2	MODO DE NAVEGACIÓN 17
COLOCACIÓN DEL DISTRIBUIDOR	3	MENÚ DEL CARGADOR 17
ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN	3	ESTADÍSTICAS 17
ADVERTENCIAS PARA EL USO	3	PRECIOS DE LAS SELECCIONES 18
ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICIÓN	3	GESTIÓN DE LOS TUBOS DE RESTO 18
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	3	VISUALIZACIÓN DE LA TEMPERATURA DE LA CALDERA 18
CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES	4	EROGACIONES DE PRUEBA 18
CONSUMO DE ENERGÍA ELÉCTRICA	4	PREALARMAS GSM 18
CERRADURA DE COMBINACIÓN VARIABLE	5	TRANSFERENCIA EVADTS 18
ACCESORIOS	5	MENÚ DEL TÉCNICO 19
CARGA Y LIMPIEZA	6	AVERÍAS 19
INTERRUPTOR DE LA PUERTA	6	PROGRAMACIÓN DE LOS PARÁMETROS 20
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	6	DISPLAY 24
MANDOS E INFORMACIONES	7	PRESELECCIONES 25
CARGA DE LOS VASOS	7	VARIAS 25
CARGA DEL CAFÉ EN GRANOS	8	ESTADÍSTICAS 26
CARGA DE AZÚCAR Y DE PRODUCTOS SOLUBLES	8	PRUEBAS 27
CARGA DE LAS PALETAS	8	VARIAS 28
DESINFECCIÓN DE LOS MIXER	8	CÓDIGOS EVADTS 28
LIMPIEZA DEL DESENGANCHE DE AZÚCAR	9	UP KEY 29
LIMPIEZA PERIÓDICA DEL GRUPO CAFÉ	9	GSM 29
SUSPENSIÓN DEL SERVICIO	9	MANTENIMIENTO 30
INSTALACIÓN	10	PREMISA GENERAL 30
INTERRUPTOR DE LA PUERTA	10	MANTENIMIENTO DEL GRUPO INFUSOR 30
DESEMBALAJE DEL DISTRIBUIDOR	10	LIMPIEZA DEL DISTRIBUIDOR DE VASOS 31
INTRODUCCIÓN DE LAS ETIQUETAS	11	LIMPIEZA PERIÓDICA 31
ABLANDADOR	11	DESINFECCIÓN DE LOS COMPONENTES 31
CONEXIÓN ELÉCTRICA	12	LIMPIEZA DE LOS CONTENEDORES DE PRODUCTOS 31
MONTAJE DEL SISTEMA DE PAGO	12	FUNCIÓN TARJETAS Y SEÑALES LUMINOSAS 32
INSTALACIÓN EN BATERÍA	13	TARJETA ACTUACIONES 32
RELLENADO DEL CIRCUITO HIDRÁULICO	13	TARJETA DE CONTROL DE LA CALDERA 33
PRIMERA DESINFECCIÓN DE LOS MIXER Y DE LOS CIRCUITOS ALIMENTICIOS	13	TARJETA C.P.U. 33
FUNCIONAMIENTO	13	CONFIGURACIÓN DE TARJETA C.P.U. 34
FUNCIONAMIENTO DE LAS BOQUILLAS MÓVILES	13	CONFIGURACIÓN DE LAS TARJETAS ELECTRÓNICAS 34
SENSOR DE LA TAZA	13	CIRCUITOS HIDRÁULICO 35
FUNCIONAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ	14	RESUMEN DE LOS MENÚES 37
REGULACIÓN DE LAS CALIBRACIONES	14	MEMORIA ESQUEMA ELECTRICO 49
CALIBRACIÓN ESTÁNDAR	15	
REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA DEL AGUA	15	
REGULACIÓN DEL VOLUMEN DE LA CÁMARA DE INFUSIÓN	15	
REGULACIÓN DEL MOLIDO	15	
REGULACIÓN DEL GRAMAJE DE CAFÉ	15	

Premisa

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

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

EL MANUAL ESTÁ COMPUESTO POR TRES CAPÍTULOS.

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

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

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

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

IDENTIFICACIÓN DEL APARATO Y DE SUS CARACTERÍSTICAS

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

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

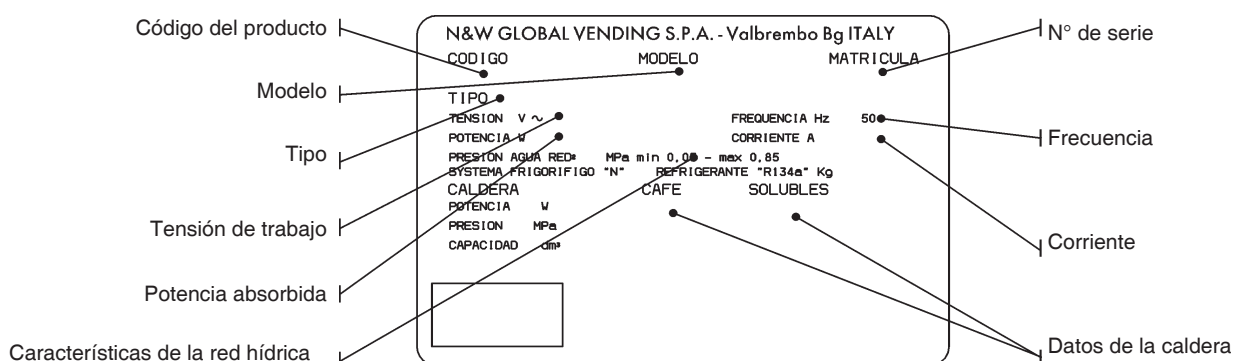


fig.1

EN CASO DE AVERÍA

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

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

N&W GLOBAL VENDING

Via Roma 24

24030 Valbrembo - BG

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, utilizando un carro autoelevador, con motor o manual, colocando las horquillas en la parte de abajo del mismo y del lado indicado claramente con el símbolo aplicado sobre el embalaje de cartón.

En cambio, se deben evitar las siguientes acciones:

- Volcar el distribuidor;
- Arrastrar el distribuidor con cables u otros elementos;
- Levantar el distribuidor con enganches laterales;
- Levantar el distribuidor con eslingas o cables
- Sacudir o provocar choques al distribuidor y a su embalaje.

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

Es importante no superponer varios aparatos y mantener la posición vertical indicada con las flechas aplicadas sobre el embalaje.

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 se lo puede instalar en ambientes donde, para la limpieza, se utilicen chorros de agua (por ej.: Grandes cocinas, etc.). El aparato puede ser colocado cerca de una pared pero de manera tal que el panel posterior esté a una distancia mínima de 4 cm. De la misma para permitir una ventilación adecuada. En ningún caso se lo puede cubrir con paños o similares.

El aparato se debe colocar sobre un plano con una inclinación máxima que no supere los 2°.

Eventualmente nivelarlo utilizando las patitas especiales regulables (véase la fig. 12) Entregadas con el aparato.

ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN

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

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

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

Los materiales de embalaje se deben desechar respetando el ambiente.

ADVERTENCIAS PARA EL USO

Algunas precauciones ayudarán a respetar el ambiente:

- Para la limpieza del aparato, utilizar productos biodegradables;
- Desechar de manera apropiada todos los embalajes de los productos utilizados para la carga y la limpieza del aparato;
- Apagar el aparato durante los períodos de inactividad permitirá un notable ahorro de energía.

ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICIÓN



El símbolo indica que el aparato no puede ser desechado como un residuo común, sino que debe ser desechado según cuando establecido por la directriz europea 2002/96/ce (waste electrical and electronics equipments - weee) y por las legislaciones nacionales que derivan, para prevenir posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud humana.

Para efectuar correctamente el desecho del aparato, contactar el punto de venta en el cual se ha comprado el aparato o nuestro servicio de post venta.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Altura	mm	1700
Altura tapa abierta	mm	1985
Ancho	mm	540
Profundidad	mm	690
Máx. Espacio ocupado puerta abierta	mm	1120
Peso	kg	114
Tensión de alimentación	v~	230
Frecuencia de alimentación	hz	50
Potencia instalada	w	1800

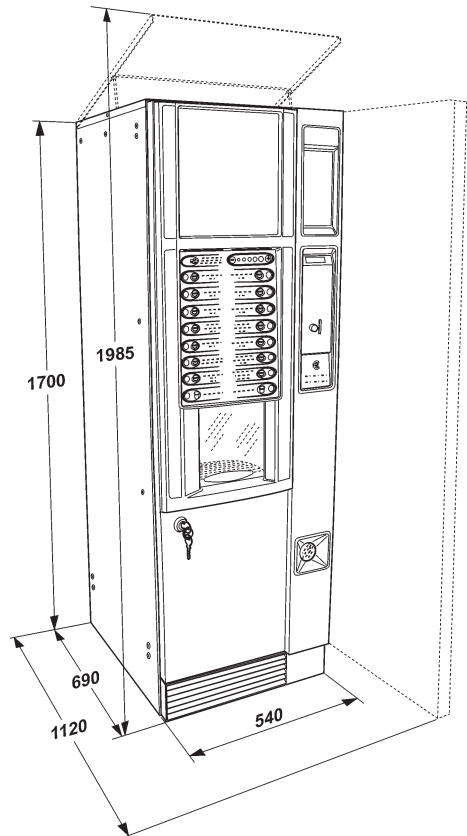


fig. 2

DISTRIBUIDOR DE VASOS

Para diámetro con borde superior de 70-71 mm. Con autonomía de aproximadamente 490 vasos.

SISTEMA DE PAGO

El aparato se entrega con la predisposición eléctrica para sistemas con protocolo executive, bdv, mdb y para el montaje con convalidadores a 24 vdc. Además del alojamiento para el monedero está previsto el espacio para el montaje (opcional) de los sistemas de pago más difundidos.

PRECIOS DE VENTA

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

CAJA MONEDAS

De chapa zincada. Tapa y cerradura disponibles como accesorios.

ALIMENTACIÓN HÍDRICA

Con alimentación de red con presión de agua comprendida entre 0.05 Y 0.85 Mpa (0.5 Y 0.85 Bar).

El software del aparato está predispuesto para gestionar la alimentación hídrica desde un tanque interno (kit opcional).

POSIBLES REGULACIONES

Espresso: granulometría, dosis de café y agua volumétricas

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

Temperatura de la caldera: regulable desde el software.

PERMISOS

- Presencia de vasos
- Presencia de agua
- Presencia de café
- Ubicación del grupo café
- Vacío desechos líquidos
- Temperatura de funcionamiento alcanzada
- Ubicación de las boquillas de erogación móviles.

SEGURIDADES

- Interruptor de la puerta
- Termostato de seguridad de la caldera con armado manual
- Atascamiento del flotador del air-break
- Electroválvula anti-inundación
- Flotador de lleno de fondos líquidos
- Control de corto circuito / interrupción de las sondas de las calderas
- Protección a tiempo de:
 - Bomba
 - Motorreductor del grupo café
 - Erogación café
 - Molinillo
 - Motor de intercambio de la columna
- Protección térmica de.
 - Motodosificadores
 - Motorreductores del grupo café
 - Electroimán desengancha café
 - Bomba
 - Motomezcladores
 - Motor del molinillo
- Protección con fusible
 - Transformador de la alimentación de la tarjeta y del monedero (primario y secundario)

CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES

Café en granos	kg.	3.2
Paletas	n.	Aproximadamente 450
Vasos	n.	Aproximadamente 490

Para los productos solubles, según los modelos, se pueden montar contenedores con capacidades de 3.5 U 11 litros o contenedores de dos compartimientos. La cantidad indicativa de producto se resume en la tabla siguiente:

Dimensiones de los contenedores ltr.			Compartimiento de	
	4.5	11	3.5	7
Café soluble Kg.	1.2		0.9	1.8
Leche Kg.	1.3	3.2	1.0	2.0
Chocolate Kg.	3.1	7.5	2.4	4.8
Azúcar Kg.	4.2		3.3	6.6
Té al limón Kg	4.3		3.4	6.8

La cantidad efectiva de producto puede variar respecto a cuanto indicado dependiendo del peso específico de los diferentes productos.

CONSUMO DE ENERGÍA ELÉCTRICA

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

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

	Consumo (W/h)	
	Espresso	Instant
Alcance de la temperatura	57,1 W/h	174,1 W/h
24h de stand-by	2102 W/h	1824 W/h

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

CERRADURA DE COMBINACIÓN VARIABLE

Algunos modelos se entregan con una cerradura de combinación variable.

La cerradura se completa con dos llaves de color plateado, que se deben utilizar para el uso normal de abertura 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 paquetes de llaves de cambio y de uso con otras combinaciones.

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

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

Se debe evitar el uso de la llave de cambio para la abertura y cierre normal de la puerta dado que esto podría dañar la cerradura.

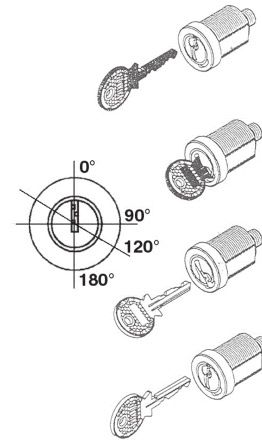
Para cambiar la combinación:

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

Desde este momento, 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 las prestaciones. Los kit de montaje se completan con instrucciones de montaje y prueba final que se deben seguir escrupulosamente para mantener la seguridad del aparato.

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

Capítulo 1 Carga y limpieza

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

INTERRUPTOR DE LA PUERTA

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

Todas las operaciones que requieren el aparato bajo tensión con la puerta abierta deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado e informado sobre los riesgos específicos que comporta dicha condición.

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 efectuar el mantenimiento del aparato de manera tal de prevenir la formación de bacterias.

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

Es una buena norma utilizar productos desinfectantes también para la limpieza de las superficies que no se encuentran directamente en contacto con los alimentos. Algunas partes del aparato pueden ser dañadas por detergentes agresivos.

El fabricante declina toda responsabilidad por daños causados por el incumplimiento de cuanto especificado anteriormente 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.

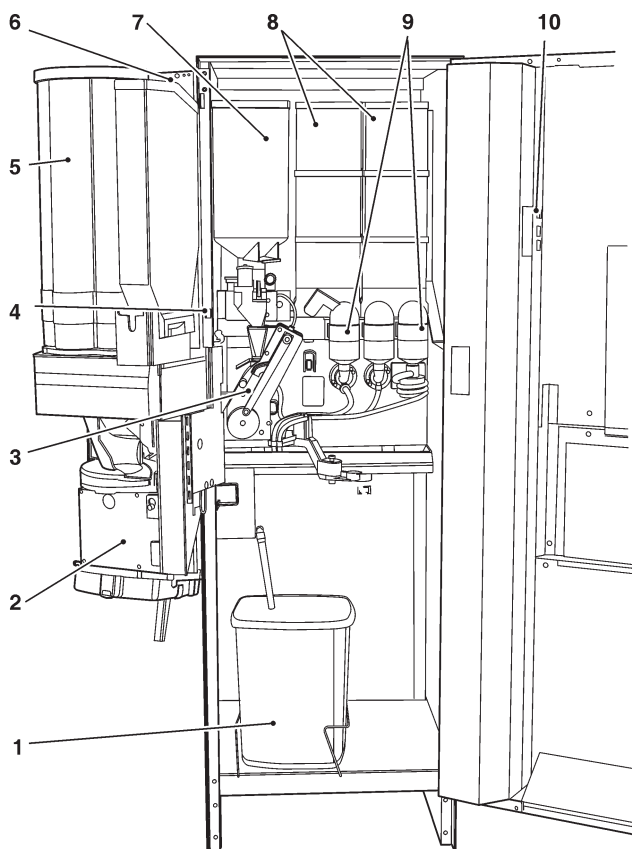


fig. 4

- 1- Balde para fondos líquidos
- 2- Espacio de erogación
- 3- Grupo infusión de café
- 4- Interruptor de la puerta
- 5- Encolumnador de vasos
- 6- Encolumnador de paletas
- 7- Contenedor de café en granos
- 8- Contenedores de solubles
- 9- Mezclador
- 10- Pulsadores de servicio

USO DE LOS DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS CALIENTES EN CONTENEDORES ABIERTOS

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

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

- Infusión de productos como por ejemplo el café y el té;
- Reconstitución de preparados solubles o liofilizados.

Estos productos deben ser declarados por el fabricante "adecuados para la distribución automática" en contenedores abiertos.

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

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

MANDOS E INFORMACIONES

El aparato debe funcionar a temperatura ambiente comprendida entre 2°C y 32°C.

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 equipamiento del aparato y deberán ser aplicadas en el momento de la instalación.

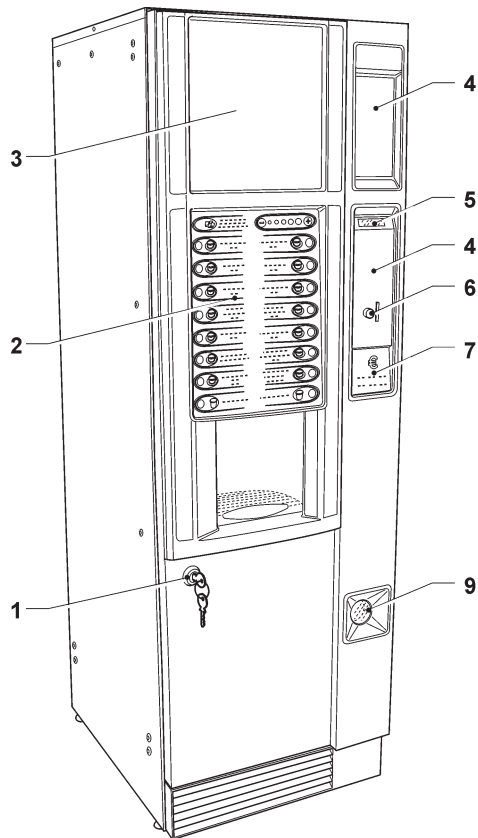


fig. 5

- 1- Cerradura
- 2- Teclado de selección
- 3- Espacio del panel fotográfico
- 4- Predisposición para sistemas de pago
- 5- Display LCD 2x16 caracteres
- 6- Introducción - recuperación de monedas
- 7- Etiqueta de instrucciones
- 8- Espacio erogación
- 9- Ventanilla de recuperación de monedas

En el interior del aparato, sobre la tapa del espacio monedero, se encuentran colocados: el pulsador de programación que da acceso a las funciones del aparato, el pulsador de lavado de los mezcladores y el conector del puerto serial rs232.

RUIDO

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

CARGA DE LOS VASOS

Para la primer carga (distribuidor de vasos completamente vacío) proceder de la siguiente manera:

- Quitar tensión al aparato;
- Girar la ménsula hacia el exterior, actuando sobre la palanca de fijación;
- Quitar la tapa de la torreta de vasos;
- Cargar los vasos en las columnas, excluyendo la correspondiente al agujero de distribución;
- Dar tensión al aparato; la primera columna cargada de vasos se dispondrá automáticamente sobre el agujero de distribución;
- Cargar la columna vacía;
- Desenganchar uno o varios vasos utilizando el pulsador correspondiente y poner nuevamente la tapa sobre la torreta de vasos.

La ménsula del distribuidor de vasos tiene una articulación doble que mejora la accesibilidad al distribuidor de vasos, en especial cuando el aparato está instalado en batería.

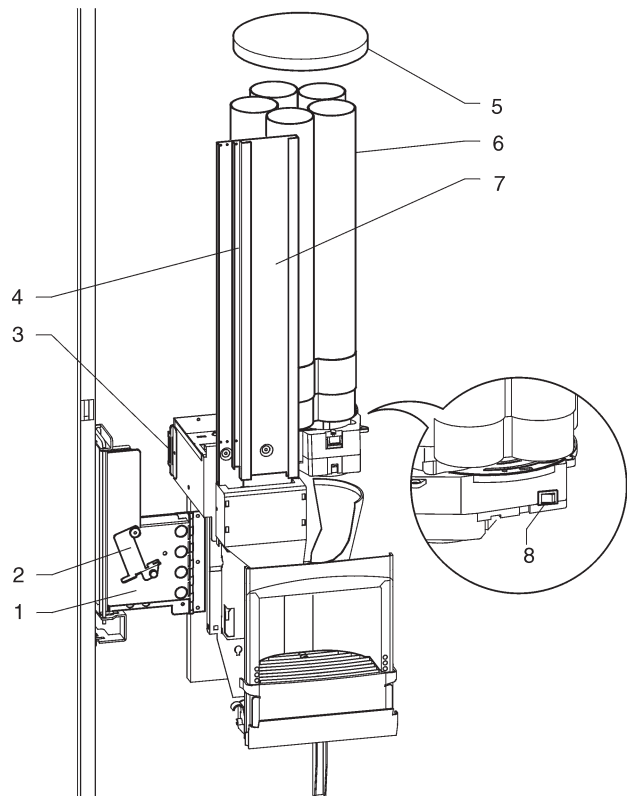


fig. 6

- 1- Ménsula articulada
- 2- Palanca de desbloqueo de la articulación
- 3- Magneto de ubicación de la ménsula
- 4- Guía de paletas regulable
- 5- Tapa
- 6- Torreta de vasos
- 7- Encolumnador de paletas
- 8- Pulsador de desenganche vasos

CARGA DEL CAFÉ EN GRANOS

Levantar la tapa y llenar el contenedor de café asegurándose que la compuerta esté completamente abierta (véase la fig. 7).

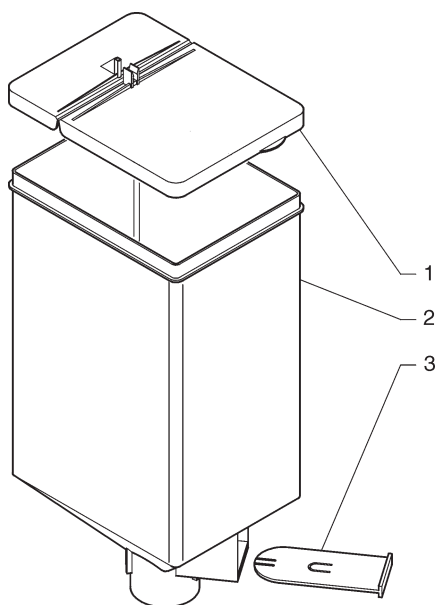


fig. 7
1- Tapa
2- Contenedor de café en granos
3- Compuerta

CARGA DE AZÚCAR Y DE PRODUCTOS SOLUBLES

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

CARGA DE LAS PALETAS

Quitar el contrapeso del encolumnador de paletas (véase la fig. 6) e introducir las paletas que se deben cargar.

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

Colocar nuevamente el contrapeso de las paletas.

Las paletas deben estar sin rebabas y sin curvas.

DESINFECCIÓN DE LOS MIXER Y DE LOS CIRCUITOS ALIMENTICIOS

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

Evitar en absoluto el uso de chorros de agua para la limpieza.

Las partes que se deben limpiar son:

- Cajas de depósito de polvos, mixer y conducto de erogación de las bebidas solubles.
- Tubos y boquillas de erogación;
- Tobogán del azúcar;
- Espacio de erogación.

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

- Quitar (véase la fig. 8) de los mixer los embudos de los polvos, los embudos del agua, las tolvas, las cajas de depósito de polvos y las paletas de los motoagitadores;

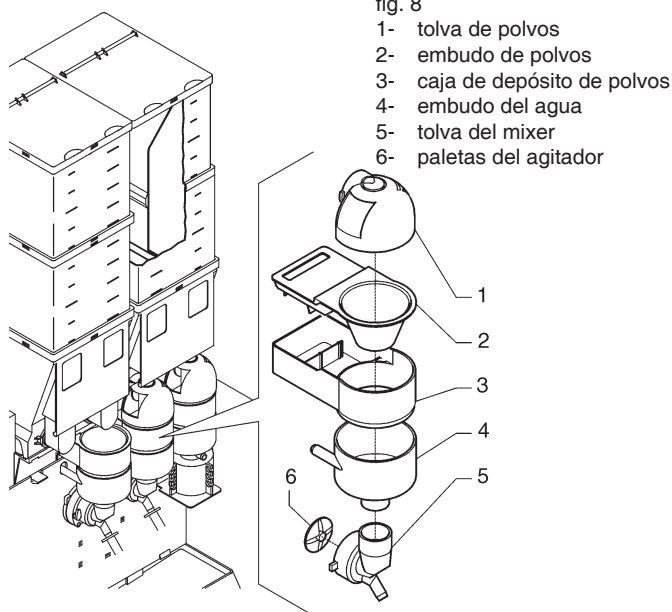


fig. 8
1- tolva de polvos
2- embudo de polvos
3- caja de depósito de polvos
4- embudo del agua
5- tolva del mixer
6- paletas del agitador

- Para desmontar las paletas es suficiente bloquear con un dedo el disco montado sobre el árbol del motoagitador (véase la fig. 9);

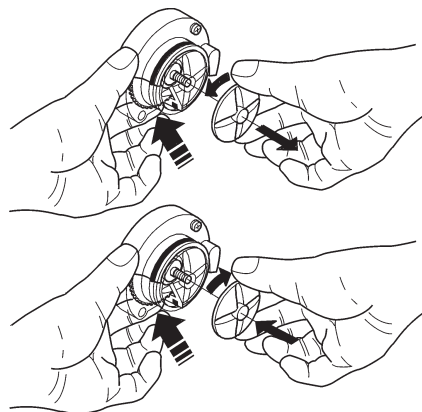


fig. 9

- Lavar todos los componentes con productos detergentes (respetando la dosificación indicada por el fabricante), teniendo cuidado de quitar mecánicamente los residuos y las películas visibles utilizando, si fuera necesario, escobillas o cepillos;

La desinfección se efectúa con productos desinfectantes no aromatizados.

- Sumergir los componentes durante aproximadamente 20' en un recipiente que contenga la solución desinfectante anteriormente preparada;
- Enjuagar y secar cuidadosamente cada pieza;
- Montar nuevamente las paletas del mixer;
- Montar nuevamente las tolvas y los embudos del agua;
- Montar nuevamente las cajas de depósito de los polvos y los embudos de los polvos después de haberlos enjuagado y secado cuidadosamente.

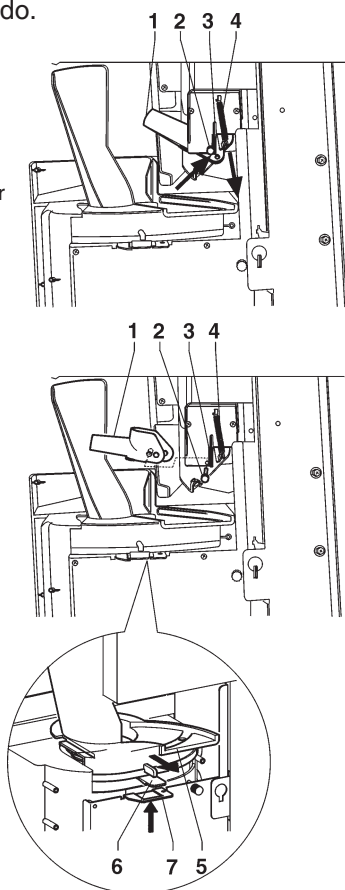
LIMPIEZA DEL DESENGANCHE DE AZÚCAR

En los modelos donde está prevista la erogación de azúcar directamente en el vaso, es necesario limpiar periódicamente, con agua caliente, el depósito de desenganche (véase la fig. 10) Actuando de la siguiente manera:

- Desenganchar el resorte de retención;
- Levantar la palanca elástica para liberar el perno;
- Quitar el perno y el pico de erogación;
- Lavar y secar cuidadosamente;
- Después de la limpieza montar todo nuevamente siguiendo el orden invertido.

fig. 10

- 1- Boquilla de erogación azúcar
- 2- Perno
- 3- Palanca elástica
- 4- Resorte de retención
- 5- Tobogán de vasos
- 6- Palanca de desenganche del tobogán de vasos
- 7- Gancho de colocación del tobogán



LIMPIEZA PERIÓDICA DEL GRUPO CAFÉ

A cada carga, o por lo menos semanalmente, es oportuno limpiar bien las partes externas del grupo café de eventuales residuos de polvo, especialmente en la zona del embudo del café.

SUSPENSIÓN DEL SERVICIO

Si, por una razón cualquiera, el aparato tuviera que quedar apagado durante 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 los mixer;
- Vaciar completamente el molinillo dosificador erogando café hasta la señal de vacío.
- Vaciar completamente el circuito hidráulico y la caldera.

Capítulo 2 Instalación

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

Para dar tensión al aparato con la puerta abierta, es suficiente introducir la llave especial en el interruptor de la puerta (véase la fig. 11)

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

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

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

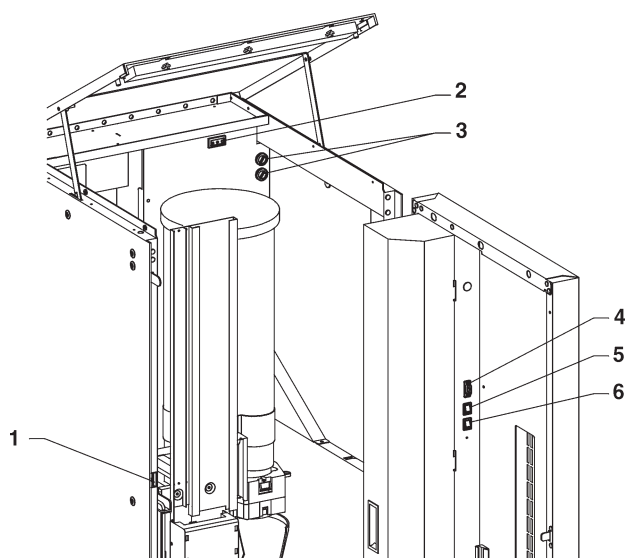


fig. 11

- 1- Interruptor de la puerta
- 2- Enchufe siempre en tensión (230V~ 2 A máx)
- 3- Fusibles de red
- 4- Puerto serial RS232
- 5- Pulsador de lavado del mixer
- 6- Pulsador de entrada a la programación

INTERRUPTOR DE LA PUERTA

Abriendo la puerta, un microinterruptor especial quita la tensión a la instalación eléctrica del aparato. Para dar tensión al aparato con la puerta abierta, es suficiente introducir la llave amarilla en el interruptor de la puerta (véase la fig. 11).

Con la puerta abierta, no se tiene acceso a las partes bajo tensión. En el interior del aparato quedan bajo tensión sólo las partes cubiertas 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 eléctrica.

El cierre de la puerta es posible sólo después de haber quitado 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 los niños dado que son potenciales fuentes de peligro.

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

¡¡Importante!!

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

Eventualmente nivelarlo utilizando las patas especiales regulables (véase la fig. 12) Entregadas con el aparato.

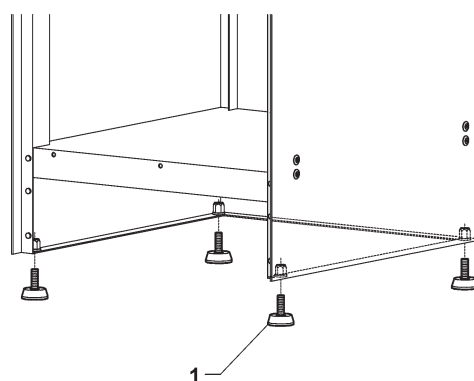


fig. 12

- 1- patas regulables

INTRODUCCIÓN DE LAS ETIQUETAS

Las etiquetas con la indicación de las selecciones disponibles se entregan con el aparato y deben ser introducidas en las ranuras especiales durante la fase de instalación.

La introducción de las etiquetas de selección se efectúa desde el interior de la puerta, para introducir las etiquetas es necesario (véase la fig. 13):

- Quitar la tapa metálica;
- Introducir las etiquetas de selección en las ranuras adecuadas en función del layout ajustado; para la correcta correspondencia etiqueta/tecla consultar la tabla de dosificaciones de las selecciones que se entrega con el distribuidor.

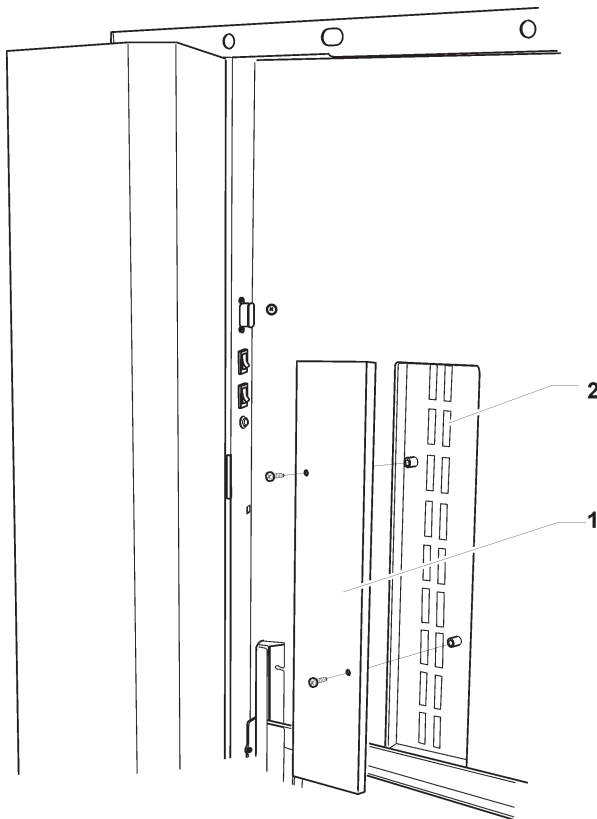


fig. 13
1- Tapa de las etiquetas
2- Ranuras para la introducción de las etiquetas.

En función de los modelos y de los layout, algunos pulsadores pueden no ser utilizados.

Entre los elementos entregados se encuentran algunas etiquetas autoadhesivas que se deben aplicar sobre los contenedores producidos en función de su disposición (véase la tabla de dosis de las selecciones)..

CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA

El aparato se debe conectar a la red de agua potable, teniendo en cuenta las disposiciones vigentes en el país donde se lo instala.

La presión de la misma debe estar comprendida entre 0.05 Y 0.85 Mpa (0.5-8.5 Bar).

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

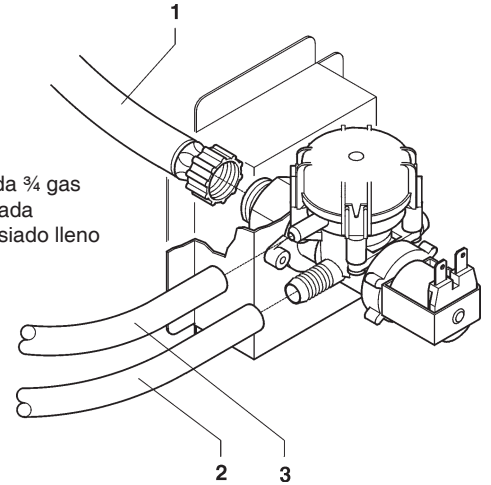


fig. 14
1- Tubo de entrada 3/4 gas
2- Tubo de mandada
3- Tubo de demasiado lleno

Conectar mediante un tubo adecuado para soportar la presión de la red y apropiado para alimentos (diámetro interno mínimo de 6 mm.) La red hídrica a la unión de 3/4" gas de la electroválvula de entrada del agua (véase la fig. 14).

Es oportuno aplicar un grifo en la red hídrica externamente al aparato en una posición accesible.

DISPOSITIVO ANTIINUNDACIÓN

La electroválvula de entrada del agua está dotada de un dispositivo antiinundación que bloquea mecánicamente la entrada del agua en caso de un mal funcionamiento de la misma 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 del lado exterior del aparato;
- Aflojar la unión que fija el tubo de alimentación de la electroválvula para descargar la presión residual de la red y ajustarlo nuevamente (véase la fig. 13);
- Abrir el grifo y dar tensión al aparato.

ABLANDADOR

El aparato se entrega sin ablandador.

En caso de agua muy dura 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 de 230 v~ y está protegido con fusibles de 15 a.

Para la conexión asegurarse que los datos de chapa correspondan a 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 asegurarse una desconexión omnipolar de la red con una distancia de apertura de los contactos de por lo menos 3 mm.

El interruptor, la toma de corriente y el correspondiente enchufe deben estar colocados 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 de seguridad vigentes.

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

El cable de alimentación es de tipo con enchufe no separable. La eventual sustitución del cable de conexión (véase la fig. 15) Deberá ser efectuada sólo por personal calificado utilizando sólo cables tipo ho5 - f o ho5 v v-f o sino n07 rn-f 3x1,5 mm² de sección.

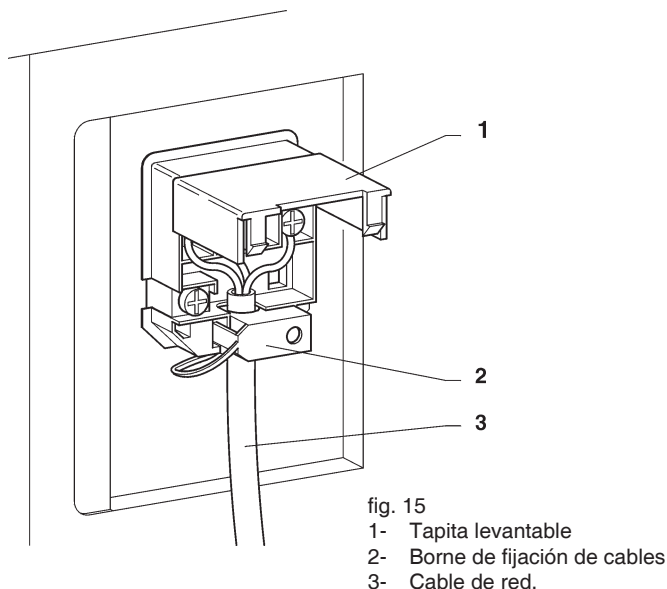


fig. 15
1- Tapita levantable
2- Borne de fijación de cables
3- Cable de red.

MONTAJE DEL SISTEMA DE PAGO

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

Montar el sistema de pago preseleccionado prestando atención a:

- Fijar el monedero sobre el soporte eligiendo los agujeros de fijación más adecuados;
- Aflojar el tornillo de fijación y regular el tobogán de introducción de monedas en función de la entrada al monedero
- Aflojar los tornillos de fijación y regular la palanca de apertura del selector;
- Asegurarse que la programación de los parámetros correspondientes sea correcta.

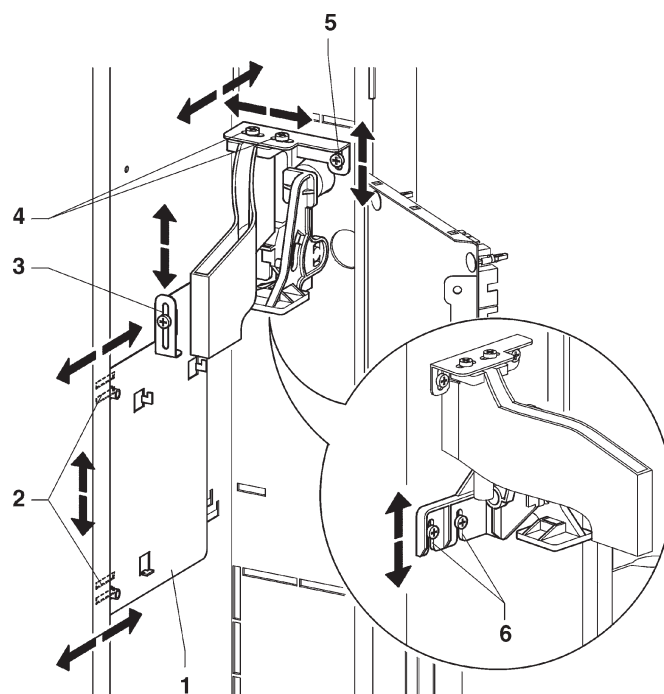


fig. 16
1- Apoyo del monedero
2- Regulación del apoyo del monedero
3- Escuadra de fijación del monedero
4- Regulación del tobogán del monedero
5- Regulación vertical del tobogán del monedero
6- Regulación del pulsador de recuperación de monedas.

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

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

INSTALACIÓN EN BATERÍA

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 y de conexión remota (gsm) para varios aparatos. En caso de instalación en batería el aparato puede estar configurado como “master”, o sea tomando el control del segundo aparato o como “slave”, o sea dejando el control al otro aparato.

RELLENADO DEL CIRCUITO HIDRÁULICO

Si cuando se enciende el aparato el air-break indica vacío de agua durante más de 10 segundos el aparato efectúa automáticamente un ciclo de instalación:

- El display visualizará durante toda la duración del ciclo;

INSTALACIÓN

- Llenado del air-break y de la caldera;
- Apertura de la electroválvula de café para dar salida al aire en la caldera e introducción de 600 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 del agua o hasta que se lo apague.

La operación deberá ser efectuada manualmente, utilizando la función especial del menú “test” en la modalidad “técnico”, si está montado el **kit (opcional) de alimentación hídrica desde el tanque interno** o luego de intervenciones de mantenimiento que comporten el vaciado de la caldera y no del air-break.

PRIMERA DESINFECCIÓN DE LOS MIXER Y DE LOS CIRCUITOS ALIMENTICIOS

Cuando se instala el aparato es necesario efectuar una cuidadosa desinfección de los mixer, de los conductos de erogación de las bebidas solubles para garantizar la higiene de los productos distribuidos.

Evitar en absoluto el uso de chorros de agua para la limpieza.

La desinfección se efectúa con productos desinfectantes.

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

Una vez efectuada la desinfección proceder a enjuagar abundantemente los mixer para quitar todo posible residuo de la solución utilizada.

Para erogar agua en los mixer utilizar el pulsador “lavado de los mixer” (véase la fig. 11); Eventualmente habilitarlo desde el menú. (Véase párrafo correspondiente a los parámetros del distribuidor).

FUNCIONAMIENTO

FUNCIONAMIENTO DE LAS BOQUILLAS MÓVILES

El aparato está equipado con boquillas móviles; solicitando una erogación, las boquillas se trasladan por encima del vaso y permanecen en posición hasta completar la erogación.

Para las bebidas solubles se puede ajustar un tiempo de espera (tiempo de goteo – desde cero hasta 2000 c/seg.) A partir de la terminación de la erogación después de la cual las boquillas vuelven a su posición de reposo y se da la señal acústica de final de la erogación.

En caso de bloqueo mecánico del brazo trasladador una manivela con embrague, colocada entre el motor y la varilla de accionamiento del brazo, impide dañar el motor.

Un microinterruptor especial, señala al aparato la posición de las boquillas.

SENSOR DE LA TAZA

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

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

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

Para obtener un funcionamiento correcto es necesario mantener limpio el emisor y el reflector catadióptrico colocado adelante.

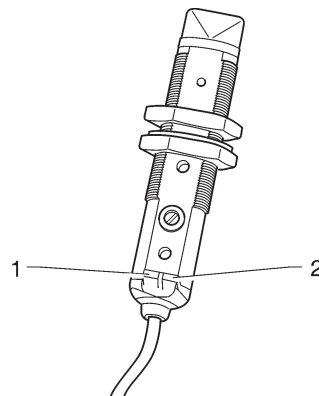


fig. 17

1- LED verde

2- LED anaranjado

FUNCIONAMIENTO DEL GRUPO CAFÉ

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

Solicitando una selección de café el molinillo funciona hasta llenar la cámara del dosificador de café.

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

El café cae en la cámara de infusión (1) dispuesta verticalmente (véase la fig. 18).

La manivela del motorreductor enganchada sobre el disco exterior (2) al grupo, gira 180° causando la oscilación de la cámara de infusión y la bajada del pistón superior (3) (véase la fig. 19).

Por efecto de la presión del agua, el resorte de preinfusión (5) cae y el pistón inferior (4) baja 4 mm. Permitiendo la formación de un cojín de agua que permite el aprovechamiento uniforme de la pastilla de café.

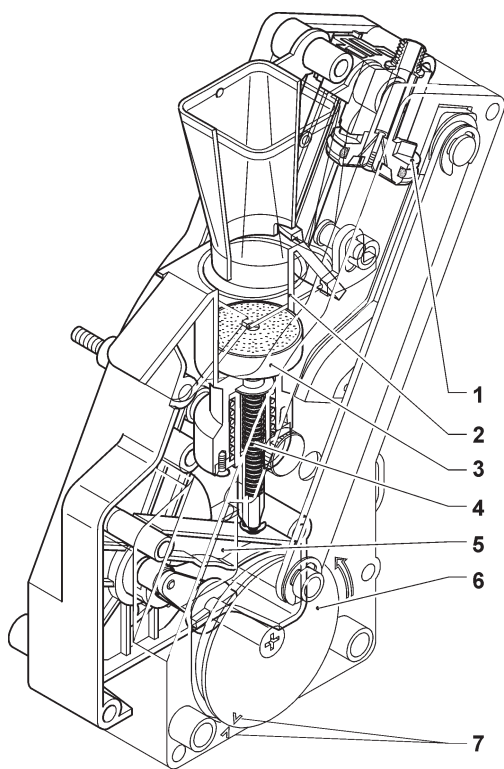
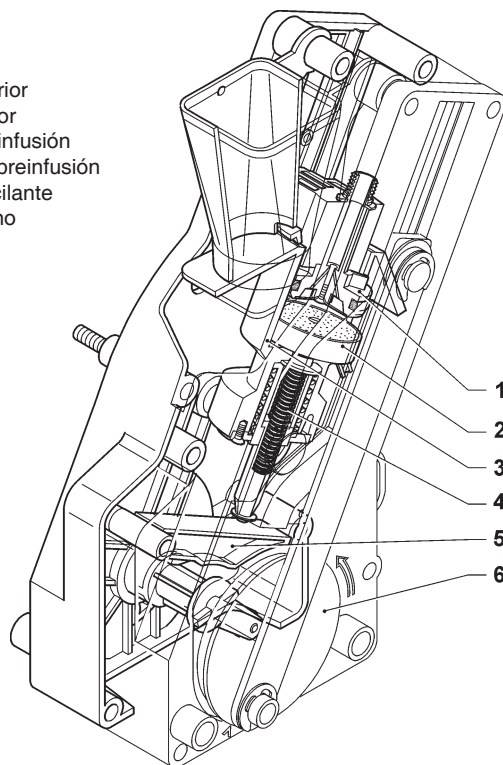


fig. 18
1- Pistón superior
2- Cámara de infusión
3- Pistón inferior
4- Resorte de preinfusión
5- Palanca oscilante
6- Disco externo
7- Referencias

fig. 19
1- Pistón superior
2- Pistón inferior
3- Cámara de infusión
4- Resorte de preinfusión
5- Palanca oscilante
6- Disco externo



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

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

Durante el retorno de la cámara de infusión a su posición vertical, el rascador colocado sobre el embudo del café; impide el desplazamiento de la pastilla gastada haciéndola caer.

El pistón inferior de la cámara de infusión vuelve al punto muerto inferior.

REGULACIÓN DE LAS CALIBRACIONES

Para obtener los mejores resultados en relación a los productos utilizados se aconseja controlar:

- La pastilla de café usado; debe estar levemente comprimida y húmeda.
- La granulometría del café molido.
- El gramaje de los productos.
- La temperatura de las bebidas.
- La dosis de agua.

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

El gramaje de los productos solubles, la dosis de agua, y la temperatura están controlados directamente por el software.

CALIBRACIÓN ESTÁNDAR

El distribuidor se entrega con las siguientes calibraciones:

- Temperatura del café (en la boquilla) $85 \div 89^\circ$ aproximadamente;
- Temperatura de los solubles (en la boquilla) 75° aproximadamente;

La calibración estándar del distribuidor asocia todas las selecciones al mismo precio indicado en nº de monedas base.

REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA DEL AGUA

La temperatura de la caldera está controlada mediante el software (95° de default) y se puede regular directamente desde el menú.

REGULACIÓN DEL VOLUMEN DE LA CÁMARA DE INFUSIÓN

El grupo 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. 20) Es necesario:

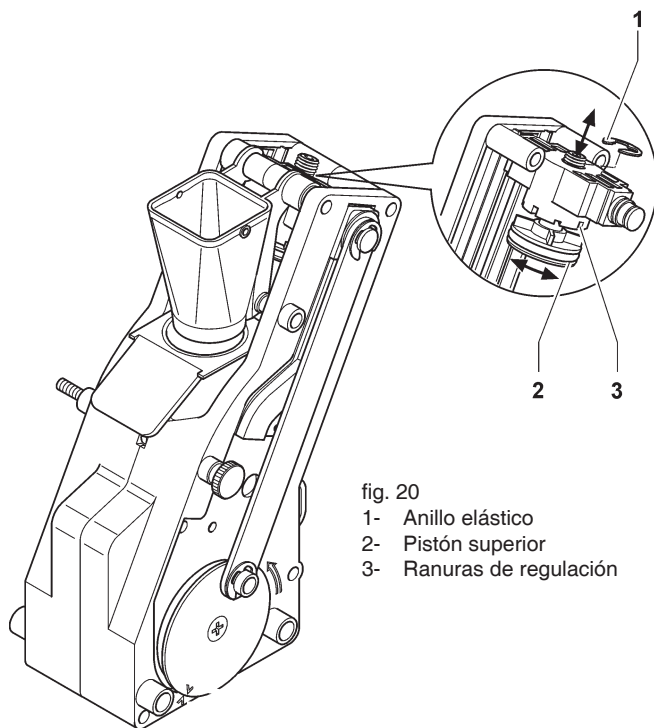


fig. 20
1- Anillo elástico
2- Pistón superior
3- Ranuras de regulación

- Quitar el anillo elástico de su sede
- Alojarse el pistón en las ranuras apropiadas o sea:
 - Ranuras menos profundas para dosis de 5,5 a 7,5 gr.;
 - Ranuras menos profundas para dosis de 6,5 a 8,5 gr.

REGULACIÓN DEL MOLIDO

Si fuera necesario cambiar el grado de molido actuar sobre la manopla del molinillo (véase la fig. 21) Y más específicamente:

- Girar en sentido antihorario para obtener un molido más grueso;
- Girar en sentido horario para obtener un molido más fino.

Es mejor efectuar la variación del grado de molido con el motor del molinillo de café en funcionamiento.

N.B.: 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 molido, más largo resultará el tiempo de erogación del café expreso y viceversa.

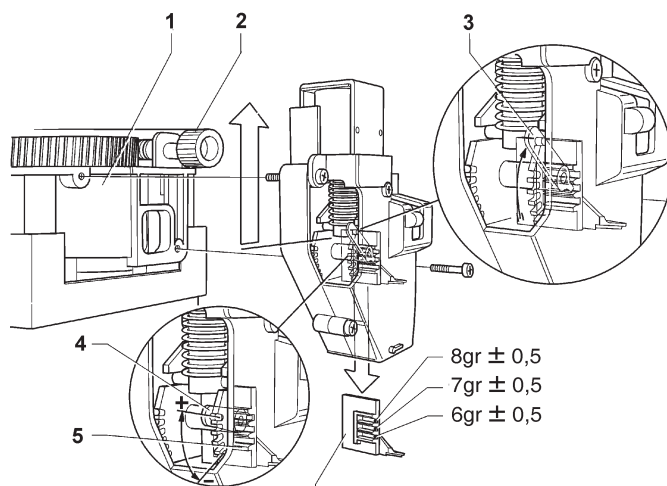


fig. 21
1- Molinillo
2- Manopla de regulación del molido
3- Regulación de la dosis
4- Palanca de regulación de la dosis
5- Marcas de referencia

REGULACIÓN DEL GRAMAJE DE CAFÉ

La palanca de regulación de las dosis puede ser colocada 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 varía la dosis aproximadamente 0,25 gr.

Además, girando la palanca completamente hacia arriba se puede desvincular el diente de la ranura sobre la regla de las dosis (véase la fig. 21) Y colocarla nuevamente en una posición diferente para cambiar la regulación promedio en:

- Alto $8 \text{ gr.} \pm 0,5$
- Medio $7 \text{ gr.} \pm 0,5$
- Bajo $6 \text{ gr.} \pm 0,5$

Para tomar la dosis será suficiente remover el grupo café y utilizar la función especial del menú "test" en la modalidad "técnico" (véase el párrafo siguiente).

!!!Importante!!!

Para montar nuevamente el grupo café, prestar mucha atención a la colocación del pistón. Las marcas de referencia sobre el disco externo y sobre el cuerpo del grupo deben coincidir (véase la fig. 18)

Notas sobre la programación

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

Como complemento del aparato se entrega una tabla dosis en la cual se describen las diferentes funciones y el layout previsto para el modelo y el diagrama de flujo del menú de programación.

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

La versión del software se puede actualizar utilizando sistemas adecuados (pc, flash, upkey etc.).

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

ENCENDIDO

Cerrando la puerta del aparato, en el display se visualiza durante algunos instantes el número de la versión software a bordo.

Kikko ES
Rev. x.x

Se puede programar el aparato para visualizar, durante algunos segundos, el número de erogaciones efectuadas.

Después de algunos segundos el aparato se coloca en funcionamiento normal: el display visualiza el mensaje de invitación a seleccionar una bebida.

ESTADOS DE FUNCIONAMIENTO

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

De acuerdo al estado en que se encuentra, los pulsadores de la botonera asumen tres diferentes funciones.

Los estados posibles son:

FUNCIONAMIENTO

FUNCIONES

Uso normal

aceptación monedas
erogación selecciones

Menú cargador

erogaciones de prueba
mantenimiento D.A.

Menú técnico

programación de los
diferentes

FUNCIONAMIENTO EN USO NORMAL

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

SELECCIONAR LA BEBIDA

La función de las teclas puede ser diferente en función del layout ajustado y de las elecciones efectuadas durante la programación.

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

SELECCIONAR LA BEBIDA
Crédito= 0.50

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

BEBIDA SELECCIONADA
POR FAVOR ESPERAR

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

SELECCIÓN NO DISPONIBLE
"Nombre avería"

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

BEBIDA LISTA
Retirar

MODO DE NAVEGACIÓN

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

- Display de cristales líquidos (lcd) 2 renglones de 16 caracteres.
- Botonera de selección directa que en modalidad programación asume las siguientes funciones:

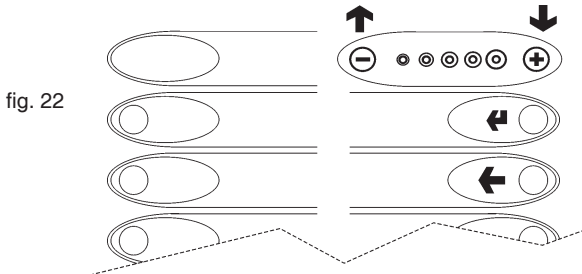


fig. 22

Teclas de recorrido ↑ y ↓:

Permiten recorrer el menú de programación, variar el estado lógico de un dato (on / off) o introducir / modificar caracteres alfanuméricos (tecla + y tecla -).

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. Permite además pasar de la modalidad "cargador" a la modalidad "técnico" y viceversa.

MENÚ DEL CARGADOR

Pulsando una vez el pulsador de programación colocado en el interior del aparato (véase la fig. 23) 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 que nivel del menú nos encontramos colocados.

Con la tecla de confirmación ↵ se accede al menú.

Con la tecla de salida ← se retorna al menú anterior.

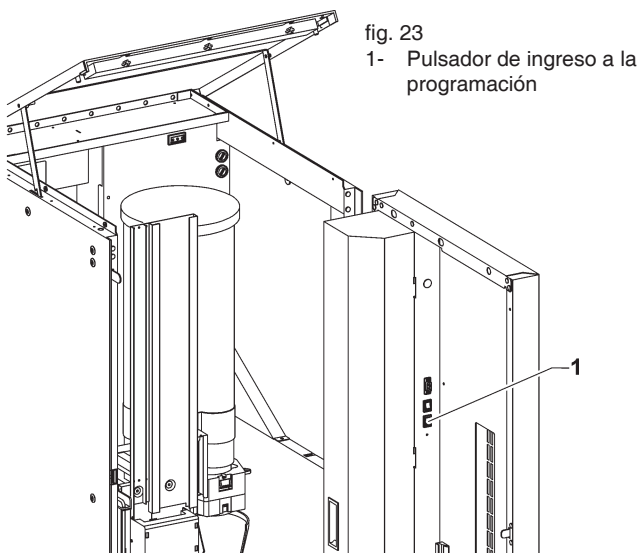


fig. 23

1- Pulsador de ingreso a la programación

ESTADÍSTICAS

Todos los datos correspondientes al funcionamiento del aparato se memorizan ya sea en contadores totales como en contadores relativos.

IMPRESIÓN

Esta función permite la impresión de los datos memorizados relativos al funcionamiento del aparato; en la impresión se indican también los datos de identificación de la máquina, la fecha y la versión del software.



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 parte interna de la puerta sobre el espacio del monedero se pueden imprimir todas las estadísticas.

Para efectuar la operación de impresión actuar como se indica a continuación:

- Desde la función de impresión pulsar la tecla de confirmación ↵, el display visualiza "¿confirma?";
- Conectar la impresora;
- Pulsar la tecla de confirmación ↵ para iniciar la impresión

VISUALIZACIÓN.

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

Pulsar la tecla de confirmación ↵ para visualizar en secuencia los datos de los contadores:



totales

- 1 Contador selecciones
- 2 Contador por fajas
- 3 Contador descuentos
- 4 Contador averías
- 5 Datos monedero

relativos

- 1 Contador selecciones
- 2 Contador por fajas
- 3 Contador descuentos
- 4 Contador averías
- 5 Datos monedero

CANCELACIÓN

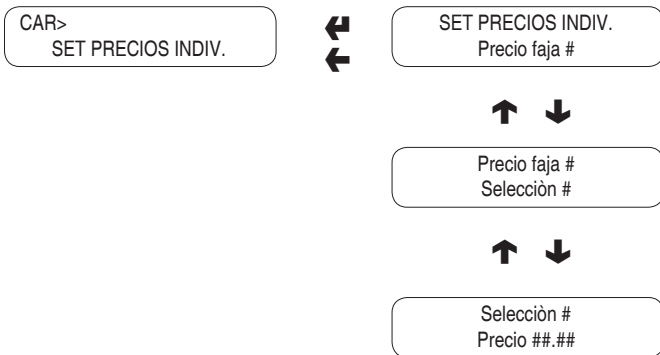
Las estadísticas se pueden poner en cero para los contadores relativos de manera global (todos los tipos de datos) o de manera selectiva para: selecciones, descuentos, averías y datos de los monederos sin perder los datos totales.




Pulsando la tecla de confirmación ↵ se visualiza el pedido de confirmación encendido intermitentemente. Pulsar nuevamente ↵ para poner en cero las estadísticas, durante la operación el display visualiza el mensaje "ejecución" y las estadísticas se ponen en cero.

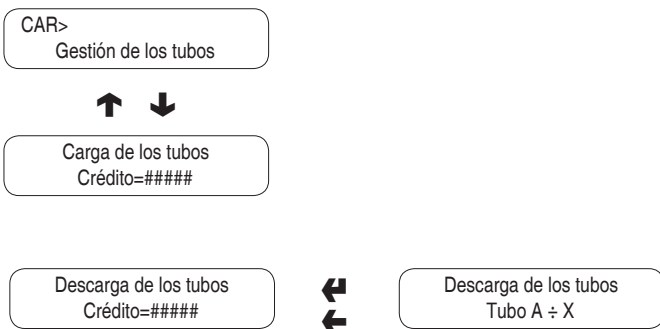
PRECIOS DE LAS SELECCIONES

Con esta función se puede variar el precio de venta de cada una de las selecciones y de cada faja horaria eventualmente ajustada.



GESTIÓN DE LOS TUBOS DE RESTO

Entrando en la función “gestión de los tubos” se pueden cargar o vaciar manualmente los tubos del resto. Confirmando la carga, en el display aparece “crédito : —” que es el valor del dinero en los tubos disponibles para ser restituido; introduciendo en el convalidador la moneda deseada el display incrementa el valor del dinero en los tubos disponible para ser devuelto. Confirmando la descarga de los tubos, se puede establecer en cual de ellos intervenir. A cada presión de la tecla de confirmación , se expulsa una moneda del tubo activo.



VISUALIZACIÓN DE LA TEMPERATURA DE LA CALDERA

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



EROGACIONES DE PRUEBA

Para las erogaciones de prueba completas o parciales cada pulsador (o combinación de teclas de acuerdo a los modelos) acciona la selección correspondiente (véase la tabla de dosis de las selecciones).

N.B. Para las selecciones a 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.”

Las erogaciones posibles son:

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

PREALARMAS GSM

El software de control puede enviar, vía módem gsm, una señal de “en agotamiento”, 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.



TRANSFERENCIA EVADTS

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




MENÚ DEL TÉCNICO

A continuación ilustramos una breve explicación de las principales funciones software 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 las visualiza en los menús.



La versión del software se puede actualizar utilizando los sistemas adecuados (pc, flash, upkey, etc.).

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

Nota:

Pulsar la tecla  desde el menú del cargador para pasar al menú del técnico.

Con la tecla de confirmación  se accede al menú.


Con las teclas  y  se recorren los ítems del menú.


AVERÍAS

El aparato está dotado de diversos sensores para mantener bajo control los diferentes grupos funcionales. Cuando se detecta una anomalía, el display de la máquina visualiza el tipo de 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 grupos funcionales no presentes en el modelo específico; aunque igualmente se ven en la lista cuando se recorre el menú.

LECTURA PRESENTES

Cuando nos encontramos en el menú “averías” pulsar la tecla de confirmación  para visualizar las averías presentes.

Si no hay averías presentes, pulsando la tecla de confirmación  se visualizará “fin averías”



Las averías previstas se evidencian en los siguientes casos:

VACÍO DE AGUA

Si durante un minuto el microinterruptor del air-break permanece cerrado, la electroválvula de entrada del agua permanece excitada a la espera del regreso del agua.

CALDERA ESPRESSO

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

CALDERA INSTANT

La máquina se bloquea si después de 20 minutos de calentamiento a partir del encendido o de la última selección el agua en la caldera de los solubles no ha alcanzado la temperatura.

BOQUILLAS MÓVILES

Si las boquillas no alcanzan el punto de erogación el aparato se coloca fuera de servicio.

VACÍO DE VASOS

Cuando se abre el microinterruptor vacío de vasos se acciona el motor de intercambio de la columna de vasos; si después de un giro completo el microinterruptor no se ha cerrado el aparato se coloca fuera de servicio. Si la máquina tiene un sensor de tazas (opcional) la máquina visualizará el mensaje “sin vasos”. Con la función especial se puede definir si la avería debe bloquear la máquina o dejarla disponible para la venta con taza.

GRUPO ESPRESSO

Se debe a un bloqueo mecánico del grupo infusor; la máquina deshabilita las selecciones a base de café.

VACÍO DE CAFÉ

Si después de 15 segundos a partir de la activación del molinillo la dosis de café no se alcanza, se deshabilitan las selecciones a base de café.

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.

CONTADOR VOLUMÉTRICO

Falta la cuenta dentro de un tiempo máx., Del contador volumétrico.

LLENO DE FONDOS

Con el flotador de la cubeta de fondos líquidos intervenido.

AIR - BREAK

La máquina se bloquea si después de haber hecho 7 selecciones el microinterruptor no ha alcanzado nunca la señal de falta de agua en el air-break.

MONEDERO

La máquina se bloquea si recibe un impulso durante más de 2 seg. Sobre una línea del convalidador o si la comunicación con el monedero no se produce durante más de 30 segundos protocolo executive o 75 con el protocolo bdv.

DATOS DE LA RAM

Una o varias 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.

TARJETA DE LA MÁQUINA

Falta de comunicación entre la tarjeta c.P.U. Y la tarjeta de la máquina.

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 todos 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 se pueden programar, para cada una de las 4 fajas horarias, (de 0 a 65.535) Ya sea en modo global (precio igual para todas las selecciones) como 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 fin. El horario de referencia se da con un reloj interno programable por:

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.

MONEDERO

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

Los sistemas de pago previstos son:

- Executive
- Convalidadores
- 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

CONVALIDADORES

Cuando el display se encuentra colocado en la función "líneas convalidad." (Programación de las líneas) del menú "programación" se puede cambiar el valor de las 6 líneas de monedas, de a a f, del convalidador.

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 a la conclusión de la erogación efectuada, sino que el crédito permanece a disposición para otras erogaciones. Pulsando el pulsador de recuperación de monedas, el crédito restante será devuelto si su valor es inferior al valor del resto máximo.

RECHAZO DEL RESTO

Permite habilitar/deshabilitar la devolución del crédito si no han sido efectuadas las erogaciones. Si está introducida, esta función impedirá dar el resto hasta que la primera erogación no se haya efectuado. Pero en el caso que la erogación falle, por un motivo cualquiera, si se lo solicita, el resto será pagado.

CRÉDITO MÁXIMO

Esta función permite definir el crédito máximo que se puede aceptar.

RESTO MÁXIMO

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

El valor se puede ajustar entre 0 y 250 monedas base. El eventual crédito en exceso al importe programado con esta función será retenido.

MONEDAS ACEPTADAS

Se puede definir cuales entre las monedas reconocidas por el convalidador 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 condiciones de "importe exacto".

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

PULSADORES DE DISTRIBUCIÓN

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

VALOR "IMPORTE EXACTO"

Este dato define la combinación de tubos vacíos que pone el monedero en la condición de "importe exacto". Las posibles combinaciones de vacío de los tubos se indican a continuación. Por motivos de simplicidad la combinación se describe con referencia a los tubos a, b y c donde el tubo a recibe las monedas de menor valor y el tubo c las monedas de mayor valor.

0	=	A o (B e C)
1	=	A e B e C
2	=	sólo A e B
3	=	A e (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 e C
10	=	sólo B
11	=	sólo B o C
12	=	sólo C

PERIFÉRICA C.P.C.

Comunica al monedero si las periféricas están instaladas o quitadas 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 de "introducir dinero contado", agregando un número de monedas entre 0 y 15 al número de monedas programado para determinar el estado de 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, deshabilitada por default) y ajustar el precio cero 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 resto no se devuelve automáticamente a la conclusión de la erogación efectuada, sino que el crédito permanece a disposición para otras erogaciones. Pulsando el pulsador de recuperación de monedas (si la función está habilitada), el crédito restante será devuelto si su valor es inferior al valor del resto máximo.

RECHAZO DEL RESTO

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

CRÉDITO MÁXIMO

Esta función permite definir el crédito máximo que se puede aceptar.

RESTO MÁXIMO

Se puede ajustar un límite al importe total del resto que el monedero pagará cuando se presiona el pulsador de devolución del resto o después de una erogación individual. El eventual crédito en exceso al importe programado con esta función será retenido.

MONEDAS ACEPTADAS

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

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

BILLETES ACEPTADOS

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

Para la correspondencia billetes/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 de lleno de los tubos y el aviso al usuario de "introducir importe exacto".

MONEDAS ACEPTADAS CON "IMPORTE EXACTO"

Se puede definir cuales entre las monedas reconocidas por el convalidador deben ser aceptadas cuando la máquina se encuentra en condición "importe exacto".

Para la correspondencia moneda/valor es necesario controlar la configuración del 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 condición "importe exacto".

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


FUNCIONES COMUNES

RESTO INMEDIATO


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

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

PUNTO DECIMAL

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

- 0 (Punto decimal deshabilitado)
- 1 xxx.x (una cifra decimal después del punto)
- 2 xx.xx (dos cifras decimales después del punto)
- 3 x.xxx (tres cifras decimales después del punto)

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

MASTER/SLAVE

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

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

En caso de instalación en batería el aparato puede ser configurado como "master", o sea tomando el control del segundo aparato, o como "slave" o sea dejando el control al otro aparato.

Para poder utilizar la función es necesario que en la batería haya un teclado numérico.

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

Por default la función master/slave no está habilitada. Para habilitarla es necesario definir cual de los aparatos es master y cual es slave ya sea en el software de la máquina master como en el software de la máquina slave.

En caso que en el master esté ajustado un sistema de pago executive en modalidad "price holding" la información se debe ajustar también en el software de la máquina slave.

En caso de falta de conexión eléctrica ambos aparatos visualizarán el mensaje "comunicación en avería".

RESET SLAVE

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

MONITOR

Con esta función se pueden recorrer todas las informaciones relativas a un slave eventualmente conectado. Encendiendo el aparato slave con el display posicionado en esta función, en el display se visualizan en secuencia las informaciones del slave relativas a:

- Versión del software
- Tipo de slave (xx, 0x, 9xx)
- Presencia de fotocélulas que detectan la distribución
- Número de bandejas y cajones
- Presencia del dispositivo de bloqueo de la apertura del espacio de toma
- Temperatura de la sonda interna

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

BONUS PARA VENTAS GRATUITAS

Con esta función, compatiblemente con las legislaciones nacionales, se puede distribuir gratuitamente un producto cada cierto número programable de selecciones vendidas.

La selección gratuita cae de manera casual dentro de un número programado.

El aparato emite una señal acústica intermitente y en el display se visualiza el mensaje "selección gratis".

SELECCIONES

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

TECN>
SET PARÁMETROS



TECN>
SELECCIONES

DOSIS DE AGUA

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

GESTIÓN DE LOS AGITADORES

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

La duración se puede ajustar de dos modos diferentes:

Absoluta

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

Relativa

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

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

CAUDAL DE LAS ELECTROVÁLVULAS

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

ATRASO EN LA SEÑAL ACÚSTICA

Para cada selección se puede ajustar un tiempo de atraso en el final efectivo de la erogación después del cual se da la señal acústica al usuario.

Este tiempo permite fluir la bebida del mixer y llegar al vaso.

DOSIS DE POLVO

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

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

CAUDAL DOSIFICADORES

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

ACCESORIOS

Para cada tecla de selección se puede habilitar o no la distribución del vaso, de la paleta o del azúcar.

Estado de las selecciones

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

ASOCIACION TECLAS/SELECCIONES

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 destino se memoriza la asociación.

DISPOSICIÓN DE LA SELECCIÓN

Se puede, cuando el display está posicionado sobre esta función, leer a cual de las selecciones está asociada la tecla que se pulsa.

CÓDIGO DEL PRODUCTO

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

PARÁMETROS DEL DISTRIBUIDOR

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

TECN>
SET PARÁMETROS



TECN>
PARÁMETROS D.A.

TEMPERATURA DE LAS CALDERAS

Con esta función se puede ajustar la temperatura de trabajo, expresada en °C, de la caldera.

Pulsando la tecla de confirmación el valor de la temperatura titila y puede ser modificado con las teclas y ; pulsar la tecla para memorizar el dato.

TANQUE

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

CALENTAMIENTO DEL MIXER

Si la función está habilitada y en los últimos 3 minutos no han sido efectuadas erogaciones de bebidas calientes o en los últimos 5 minutos han sido efectuadas erogaciones de bebidas frías, en los mixer, se eroga una pequeña cantidad de agua caliente antes de las selecciones de café soluble corto, café soluble molido y espresso con leche.

ENFRIAMIENTO DEL MIXER

Esta función es posible cuando la máquina permite también la erogación de bebidas frías; si la función está habilitada y en los últimos 5 minutos no han sido efectuadas erogaciones de bebidas frías o en los últimos tres minutos han sido efectuadas erogaciones de bebidas calientes, en el mixer, se eroga una pequeña cantidad de agua fría antes de la erogación.

CICLOS RÁPIDOS

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

En las selecciones instant

- Se erogan contemporáneamente todos los productos que componen la bebida;

- Se eliminan los tiempos de "post mezclado".

En las selecciones espresso

- No se efectúa la preinfusión.

AJUSTES DE LAS EROGACIONES DE MANTENIMIENTO

Se puede visualizar el mensaje "regenerar el ablandador" cuando se entre en el "menú cargador" después de un número programable de erogaciones.

SENSOR DE TAZA

El aparato puede estar equipado con un “sensor de taza” (opcional) constituido por una fotocélula que detecta la presencia de un objeto en el espacio de erogación.

Con la función habilitada, si se detecta un objeto en el espacio de erogación, no se suelta el vaso y en el display se visualiza el mensaje “sin vaso”. Además se puede definir si, después de dos tentativos de desenganchar el vaso sin que la fotocélula detecte objetos en el espacio de erogación, la avería deba bloquear el aparato o dejarlo en funcionamiento para el uso con taza.

La eventual lámpara de iluminación del espacio de erogación está controlada por el sensor de tazas.

Si queda introducido el vaso, cuando se solicita la selección siguiente aparece el mensaje “quitar la taza”.

VENTANILLA DE RETENCIÓN / LÁMPARA ESPACIO

El aparato se puede equipar con un electroimán que mantiene levantado durante un tiempo la ventanilla de toma de la bebida. El tiempo inicia a partir de la señal acústica de final de la erogación y puede ser programada desde 0 hasta 15 segundos. En todo caso, la ventanilla se suelta cuando inicia la erogación siguiente.

Si está montado el sensor de taza la ventanilla permanece retenida durante un tiempo programable entre 0 y 30 segundos (2 por default) a partir de la recolección de la bebida.

En paralelo al electroimán se puede montar una lámpara de iluminación del espacio de toma.

ATRASO EN LA ROTACIÓN DE LA COLUMNA

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

LAVADO MOK-CAP

Activando esta función se eroga una pequeña cantidad de agua caliente en el mixer de la leche después de dos horas de una selección de mokaccino o capuccino.

HABILITACIÓN DE LA TECLA DE LAVADO

Con esta función se puede habilitar / deshabilitar el funcionamiento del pulsador del lavado mixer.

En base a los modelos y a los mercados de destino del aparato la “tecla lavado” puede estar deshabilitada.

LAVADO AUTOMÁTICO DEL MIXER

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).

CICLO DESCAFEINADO

Con esta función la distribución del polvo de descafeinado (si está presente) se produce en dos tiempos para mejorar la presentación de la bebida:

- ON: se eroga primero el polvo de descafeinado y luego el agua;

- OFF: erogación del polvo y del agua contemporáneamente.

PREMOLIDO

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.

TIEMPO DE INFUSIÓN

Sólo para los modelos té espresso. Esta función permite ajustar el tiempo de apertura, en décimos de segundo, de la electroválvula de erogación del té; para permitir humedecer uniformemente la pastilla antes del ciclo de infusión propiamente dicho.

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 el software visualizar los mensajes en el display.

HABILITACIÓN DEL MENSAJE PROMOCIONAL




Cuando nos encontramos posicionados en este menú, pulsando la tecla de confirmación  se visualiza el mensaje promocional, si está habilitado.

AJUSTE DEL MENSAJE PROMOCIONAL

La función permite componer un mensaje promocional con un máximo de 2 renglones.

Pulsando la tecla de confirmación  titila el primer carácter que puede ser modificado.



Utilizando las teclas  y  se recorren los caracteres disponibles, pulsando nuevamente la tecla de confirmación se pasa a la modificación del carácter siguiente. El mensaje se memoriza pulsando la tecla .

PRESELECCIONES

De acuerdo a las predisposiciones definidas vía software, se pueden utilizar las teclas “+” y “-“ para cambiar la cantidad de azúcar o, en alternativa, de té, café o agua.

Está prevista la posibilidad de habilitar los pulsadores de selección para obtener erogaciones:

- Sin vaso;
- Extra azúcar, o sea una mayor cantidad (programable) de azúcar en todas las selecciones en las cuales se la coloca;
- Azúcar, se agrega azúcar a las selecciones amargas;
- Extra leche, o sea una mayor cantidad (programable) de leche en todas las selecciones en las cuales se la coloca.

Los símbolos ■■■□□ visualizarán la variación con respecto a la dosis promedio.

Para la preselección definida se puede decidir la variación de la dosis de producto y la variación del precio de la selección.

VARIAS

Este menú recoge algunas de las funciones de uso me-



nos frecuentes relativas a los parámetros del aparato.

JUG FACILITIES

En algunos modelos, dotados de una llave especial, se puede obtener un número (programable de 1 a 9, 5 de default) de selecciones 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.

AJUSTE DE LA PASSWORD

Permite ajustar la password. Pulsando la tecla de confirmación titila el primer carácter que puede ser



modificado.

Con las teclas y se recorren los valores disponibles; pulsando nuevamente la tecla de confirmación se pasa a la modificación del carácter siguiente.

Después de haber introducido la password pulsando la tecla el display visualiza “¿confirma?”; Pulsando nuevamente la tecla de confirmación la password se memoriza.

HABILITACIÓN DE LA PASSWORD

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

ENMASCARADO DEL MENÚ CARGADOR

Con esta función se puede establecer cuales opciones del menú cargador dejar activas y cuales deshabilitar. Los números de referencia de los menús no cambian aún si algunos están 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 y/o las luces de iluminación externa.

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, el 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
Faja 1	inicio	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00
	fin	07.00	07.00	07.00	07.00	07.00	23.59	23.59
Faja 2	inicio	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	00.00	00.00
	fin	23.59	23.59	23.59	23.59	23.59	00.00	00.00

POSICIÓN DE LAS BOQUILLAS MÓVILES

Con esta función se puede definir si durante la ejecución del lavado automático de las boquillas móviles deban permanecer en posición retraída, enviando el agua directamente al balde de los fondos. O avancen para lavar también el espacio de erogación.

GRUPO ESPRESSO

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

En los modelos con calentador ajustando la posición de reposo en “cerrada” aumenta la temperatura de las primeras bebidas erogadas pero, en función de las condiciones de uso, podría ser necesario un mantenimiento más frecuente del grupo infusor.

LAVADO GRUPO AUTOMÁTICO

Se puede ajustar el horario en el cual efectuar un lavado automático y una rotación del grupo infusor. Ajustando la hora en 24.00.

La función está deshabilitada (default).

GESTIÓN ASPIRADOR

Habilitando esta función, el aspirado de vapores se efectúa sólo durante la erogación de productos solubles.

CALENTAMIENTO DEL GRUPO

Esta función permite ajustar sobre cuales selecciones a base de café espresso habilitar el calentamiento del grupo infusor, que consiste en la erogación de agua caliente en el grupo infusor antes de la infusión del café.

TIEMPO DE CALENTAMIENTO DEL GRUPO

Esta función permite ajustar después de cuanto tiempo a partir de la última selección a base de café espresso se debe efectuar el calentamiento del grupo infusor (por default 30 min.).

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 manera adicional todas las erogaciones efectuadas desde la última puesta en cero.

Se puede leer el número de golpes de encendido de la máquina y ponerla en cero.

VISUALIZACIONES GENERALES

Pulsando la tecla de confirmación  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 del 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 tecla de confirmación  se visualiza el pedido de confirmación “¿confirma?” Titilante.

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

VISUALIZACIONES RELATIVAS

Pulsando la tecla de confirmación  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 del monedero.


PUESTA EN CERO RELATIVAS

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 tecla de confirmación  se visualiza el pedido de confirmación “¿confirma?” Titilante.

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

Audit protocolo BDV

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

- Aud. 1 Dinero en los tubos
Dinero presente en ese momento en los tubos devuelve resto
- Aud. 2 Dinero a los tubos
Dinero enviado a los tubos devuelve resto
- Aud. 3 Dinero a la caja
Dinero enviado a la caja de monedas
- Aud. 4 Devolución del resto
Total de restos 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 (en la eventualidad que no haya disponible dinero para la devolución)
- Aud. 7 Cambio exacto
Valor total de las ventas
- Aud. 8 Cambio exacto
Valor de las ventas en la condición de “no da resto”
- Aud. 9 Erogaciones mixtas
Valor total de las erogaciones pagadas en modo diferente, por ejemplo también en otros tipos de pago (c.P.C., Moneda)
- 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 devuelve resto
- Aud. 2 Dinero a los tubos
Dinero enviado a los tubos devuelve resto
- Aud. 3 Dinero a la caja
Dinero enviado a la caja de monedas
- Aud. 4 Devolución del resto
Total de dinero devuelto
- Aud. 5 Excedencia
Dinero excedente. Importes pagados de más por el cliente, que no fueron devueltos (en la eventualidad que no haya disponible dinero para la devolución)

- Aud. 6 Descarga de los tubos
Valor de las monedas erogadas en la función “gestión de los tubos”
- Aud. 7 Carga de los tubos
Valor de las monedas cobradas en la función de carga manual
- Aud. 8 Ventas al contado
Valor de las ventas totales efectuadas a través de dinero efectivo (monedas + billetes)
- Aud. 9 Billetes cobrados
Valor de los billetes cobrados
- Aud. 10 Carga de la llave
Valor del dinero cargado en la llave
- Aud. 11 Venta de la llave
Valor del dinero cobrado a través de la erogación con llave
- Aud. 12 Dinero erogado manualmente
Valor de las monedas erogadas manualmente a través de los pulsadores de distribución del monedero

VISUALIZACIÓN DE LOS GOLPES DE ENCENDIDO



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

IMPRESIÓN DE LAS ESTADÍSTICAS

Conectando una impresora serial rs232 con baud rate 9600, 8 bit de dato, ninguna paridad, 1 bit de stop al puerto serial colocado sobre la puerta en la parte interna se pueden imprimir todas las estadísticas descritas en los párrafos “visualización de las estadísticas generales” y “visualización de las estadísticas relativas”, en la impresión se indican también el código de la máquina, la fecha y la versión del software.

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

Para conectar la impresora actuar de la siguiente manera:

- Pulsar la tecla impresión y luego confirmación  se visualiza el pedido de confirmación “¿confirma?”;
- Conectar la impresora antes de confirmar;
- Pulsando la tecla de confirmación  inicia la impresión.

PRUEBAS

EROGACIONES DE PRUEBA

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 (sin vaso, azúcar y paleta)
- Sólo accesorios (sólo vaso, azúcar y paleta)


FUNCIONES ESPECIALES



Con este grupo de funciones se puede:

- Efectuar una rotación del grupo espresso;
- Moler y desenganchar una dosis de café;
- Abrir una electroválvula para permitir la entrada de aire en caso de vaciado por mantenimiento de la caldera;
- Instalar manualmente una caldera.

AUTOTEST

La función permite verificar, de manera semiautomática, el funcionamiento de los principales componentes del aparato.

Pulsando la tecla  se visualizará cual componente será sometido al test; el aparato resta en espera de confirmación (el display lcd visualiza la frase “¿confirma?” Intermitente).

Pulsar la tecla  para poner en marcha el test, pulsando la tecla  se puede renunciar al test.

El ciclo de autotest consiste en:

- Control del funcionamiento del aspirador
- Activación de los motodosificadores durante 2 segundos
- Activación de los motoagitadores durante 2 segundos
- Desenganche del vaso
- Desenganche de la paleta
- Accionamiento/recolocación de las boquillas de erogación
- Rotación del grupo infusor (sólo para los grupos infusores efectivamente presentes)
- Control del pulsador de lavado
- Control del microinterruptor de lleno de fondos; el aparato queda en espera hasta que no se acciona manualmente el micro de lleno de fondos
- Control del funcionamiento de la iluminación de la botonera de la puerta
- Control del encendido de la lámpara del espacio de erogación (si está presente)
- Control del teclado; el aparato visualiza el número del pulsador que debe ser pulsado y resta en espera de la actuación antes de pasar a la tecla siguiente
- Control del funcionamiento de la sonda de temperatura de la caldera.
- Control del funcionamiento del señalador acústico
- Control del funcionamiento del monedero

VARIAS

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

IDENTIFICACIÓN DEL APARATO

FECHA DE INSTALACIÓN

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

La fecha se imprime en la extracción de las estadísticas.

PROGRAMACIÓN DEL CÓDIGO DE LA MÁQUINA

Cuando el display se encuentra colocado 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 colocado sobre la función “código 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 de confirmación  en el display aparece el pedido de confirmación “¿confirma?”. Pulsando de nuevo la tecla de confirmación  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.

“Lay out”

Para cada modelo y tipología de dosis, se prevé un cierto número de combinaciones pulsadores-selecciones entre las cuales se pueden elegir (las combinaciones previstas para cada layout se ilustran en la tabla de las dosis de las selecciones entregadas con el aparato).

Confirmando las opciones se visualiza durante algunos segundos el mensaje “ejecución”.

“Tanque”

Permite definir si la alimentación hídrica se hace a través:

- - ON: alimentación hídrica desde la red

- - OFF: alimentación hídrica desde 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 par 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 de confirmación  se visualiza el código como “0000” independientemente del valor efectivo; pulsando la tecla de modificación  titila la primer cifra.

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

Pulsar la tecla de confirmación  para pasar a la cifra siguiente.

Pulsando la tecla de confirmación  después de haber modificado la cuarta cifra, el valor se memoriza y el display visualiza nuevamente “0000”.

CÓDIGO SECURITY

Es otro código alfanumérico para el reconocimiento recíproco entre el aparato y el terminal evadts.

La programación funciona como para el código “pass”.

CONEXIÓN EVADTS

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

PROTOCOLO EVADTS

Desde esta función se puede decidir que protocolo de comunicación utilizar (ddcmp o dex/ucs) para la comunicación con el dispositivo de adquisición de datos.

MODE

Permite seleccionar que interfaz de comunicación utilizar con el terminal de transferencia de datos.

- “Irdá” o “rs232”: para comunicaciones con dispositivos de adquisición de datos

- “Always evadts”: para comunicaciones con dispositivos de adquisición y transmisión de datos (por ejemplo telemetría)

TYPE

Permite ajustar que velocidad de comunicación utilizar entre:

- “Enhanced”: la velocidad de comunicación se ajusta automáticamente a la velocidad del dispositivo más lento

- “Standard 9600bps”: la velocidad de comunicación está fijada en 9600 bps.

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 de confirmación 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 la 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 (por ej.:Kikk000.Stp).

BORRAR

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

BORRAR 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 la 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.: Kikk000.Stp).

BORRAR

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

BORRAR TODOS

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

GSM

El software de control puede enviar, vía modem gsm, una señal de aparato averiado o “pre-alarmas” de “casi terminado”, después de un cierto número (programable) de erogaciones de un producto.



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, después del cual se debe enviar, vía módem, una pre-alarma de “casi terminado”.

RESET DE LOS CONTADORES

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

Pulsando la tecla de confirmación “®” 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 “slave gsm” que envían los datos a través del módem del aparato “master”. El número 0 identifica en una batería, el aparato conectado directamente al módem, o sea el “master 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.

Desconectar siempre el aparato antes de proceder con las operaciones de mantenimiento que requieren desmontar 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 eléctrico como de las normas de higiene.

PREMISA GENERAL

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

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

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

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

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

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

MANTENIMIENTO DEL GRUPO INFUSOR

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

Para efectuar las operaciones de mantenimiento es necesario remover el grupo; actuar de la siguiente manera:

- Desconectar del pistón superior el tubo de teflón de conexión con la caldera, restando atención a no perder la guarnición (véase la fig. 24);
- Desconectar el tubo de erogación del café;
- Desenroscar la pomela que fija el grupo a la ménsula;
- Extraer el grupo café.

Desmontaje del filtro superior

- Quitar el anillo elástico del filtro superior de su sede,
- Extraer el pistón del travesaño;
- Desmontar el filtro y la guarnición del pistón.

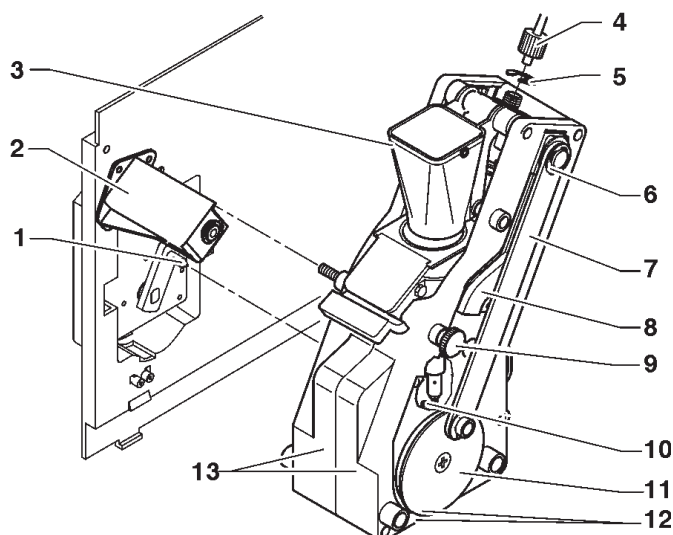


Fig. 24

- 1- Perno de la manivela del motorreductor
- 2- Calentador de la cámara de infusión (opcional)
- 3- Embudo de café
- 4- Virola de bronce
- 5- Anillo elástico del pistón superior
- 6- Anillo elástico de la biela
- 7- Biela
- 8- Patín desviador
- 9- Pomela de fijación del grupo
- 10- Anillo elástico pistón inferior
- 11- Disco externo
- 12- Marcas de referencia
- 13- Semicáscaras

Desmontaje del filtro inferior

- Quitar los anillos elásticos de las bielas; y las bielas
- Quitar los anillos elásticos de los patines desviadores y remover los patines;
- Desenroscar el tornillo del disco externo;
- Desenroscar y quitar los tornillos de fijación de las dos semicáscaras;
- Remover el embudo del café;
- Remover la cámara de infusión interna;
- Quitar el anillo elástico de fijación del pistón inferior;
- Quitar el pistón de la cámara de infusión y desmontar el filtro.

Sumergir durante 20' los componentes en una solución desinfectante, cambiar los componentes si presentan daños o desgarros.

Enjuagar abundantemente, secar todo y montarlo nuevamente siguiendo el orden inverso.

¡¡Importante!!

Alojar el pistón superior en las ranuras adecuadas a la dosis desenganchada (véase el párrafo correspondiente a la regulación del volumen de la cámara de infusión).

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

Antes de fijar el grupo al distribuidor verificar que las marcas de referencia del disco externo y de la semicáscara coincidan (véase la fig. 24).

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

LIMPIEZA DEL DISTRIBUIDOR DE VASOS

El distribuidor de vasos está concebido de manera tal de poderlo desmontar fácilmente para las operaciones de mantenimiento.

Se puede desmontar, sin el uso de herramientas, cada una de las columnas del encolumnador de vasos y el anillo de desenganche.

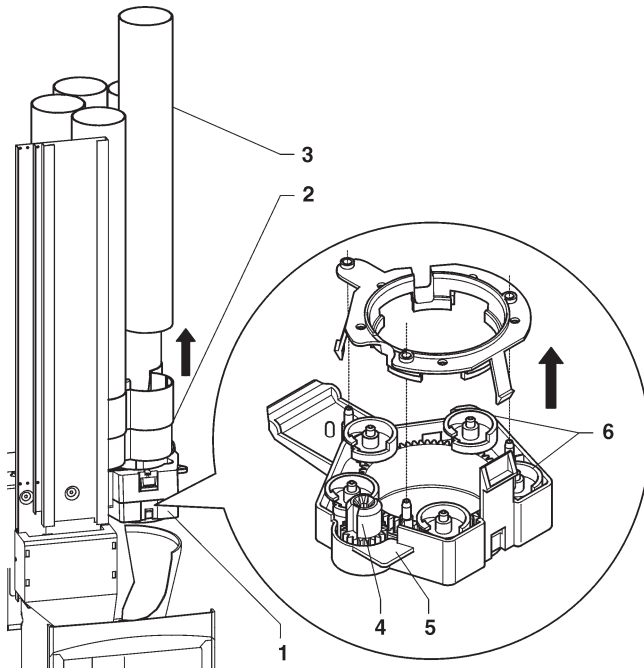
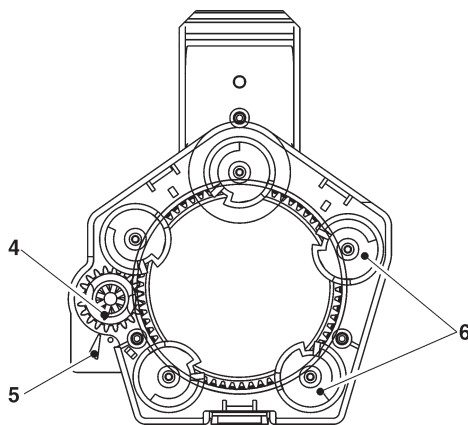


Fig. 25

- 1- Anillo de desenganche vasos
- 2- Encolumnador vasos
- 3- Columna extraíble
- 4- Engranaje actuación micro
- 5- Soporte de viradores
- 6- Viradores desenganche vasos



Para la limpieza normal, el anillo de desenganche de vasos no se debe abrir.

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

- Alinear la marca sobre el engranaje de actuación del microinterruptor con la flecha del apoyo de los viradores
- Respetar la orientación de los viradores como se representa en la figura.

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 DE LOS COMPONENTES

Semanalmente, o más frecuentemente, en función del uso del aparato y de la calidad del agua es necesario efectuar una cuidadosa desinfección de todos los componentes en contacto con los alimentos, inclusive los tubos.

Los componentes se deben desmontar en todas sus partes y se deben desinfectar periódicamente.

La desinfección se efectúa con productos desinfectantes no aromatizados.

- Separar las partes del mixer;
- Desmontar las paletas del motoagitador;
- Lavar todos los componentes con productos detergentes (ateniéndose a la dosificación indicada por el fabricante) teniendo cuidado de eliminar los residuos y las películas visibles utilizando, si fuera necesario, escobillas y cepillos;
- Los componentes deben ser sumergidos por lo menos durante 20 minutos en una solución desinfectante;
- Las superficies internas del equipo se deben limpiar con la misma solución desinfectante;
- Enjuagar abundantemente y montar nuevamente las diferentes piezas.

Después de haber montado los componentes y antes de poner en funcionamiento el aparato es necesario:

- Agregar algunas gotas de solución desinfectante en el mixer y pulsar el pulsador "lavado mixer" (véase la fig. 29)

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

En algunos modelos el pulsador "lavado mixer" puede estar deshabilitado; eventualmente habilitarlo desde el menú (véase el capítulo correspondiente).

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 secarlos cuidadosamente.

FUNCIÓN TARJETAS Y SEÑALES LUMINOSAS

TARJETA ACTUACIONES

Esta tarjeta (véanse las fig. 26 Y fig. 27) Activa, a través de relés, los usos a 230 v~. Además gestiona las señales que llegan desde las levas y/o microinterruptores sobre los diferentes usos y controla la tarjeta de la caldera.

La tarjeta está alimentada a 24 vac.

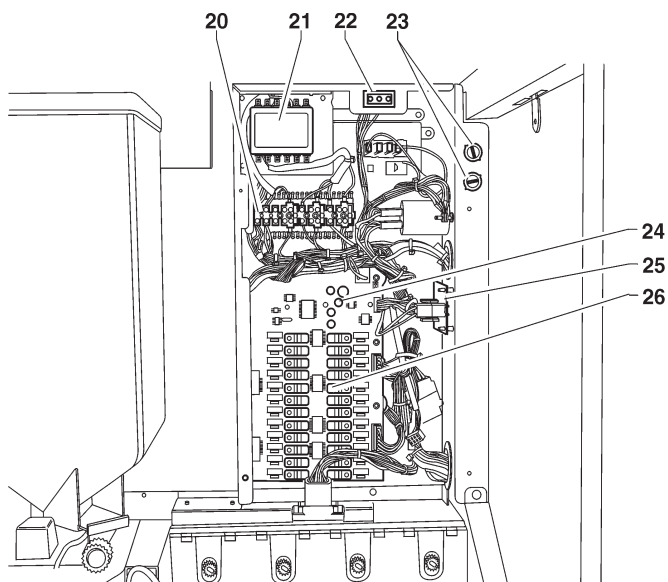


Fig. 26

- 1- Señales de entrada
- 2- LED verde
- 3- LED rojo
- 4- No usado
- 5- Conector para programación tarjeta (RS232)
- 6- LED amarillo
- 7- Alimentación tarjeta (24 Vac)
- 8- No usado
- 9- Sonda y control calderas
- 10- LED rojo resistencia caldera
- 11- LED rojo (no usado)
- 12- Conexión tarjeta expansión
- 13- Usos 230 V ~
- 14- Usos 230 V ~
- 15-- Usos 230 V ~
- 16- Usos 230 V ~
- 17- No usado
- 18- Conexión "Can Bus"
- 19- No usado
- 20- Fusibles transformador
- 21- Transformador de alimentación tarjetas y monedero
- 22- Enchufe siempre en tensión
- 23- Fusibles de red
- 24- Tarjeta actuaciones
- 25- Tarjeta control caldera
- 26- Relé

El software de gestión de la tarjeta se carga directamente, (a través rs232) en el microprocesador.

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

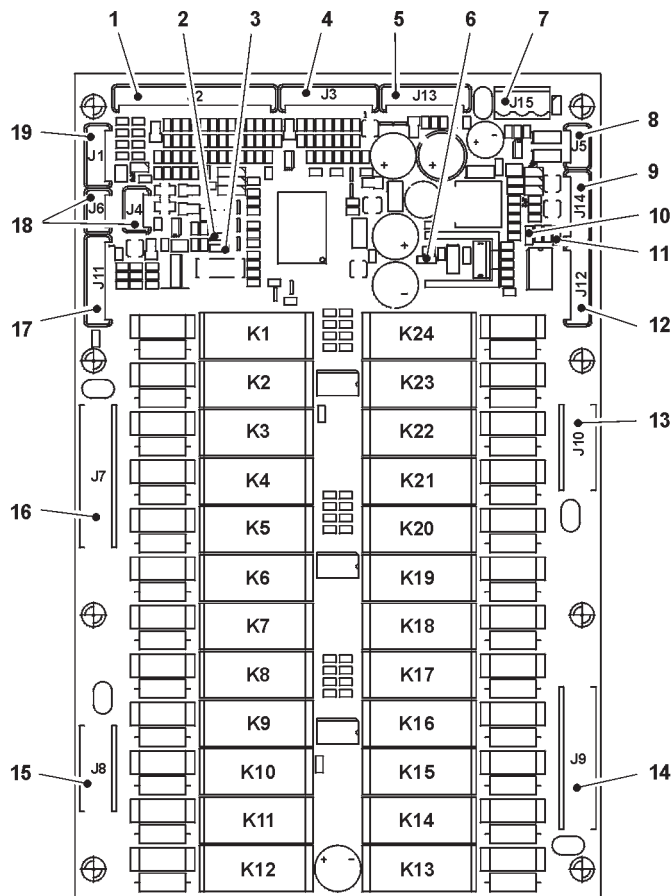


Fig. 27

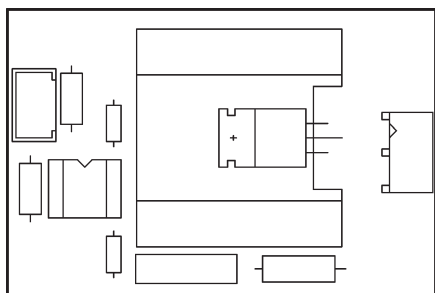
FUNCIONES DEL RELÉ (véase el esquema eléctrico)

	Espresso	Instant
K1 =	ESC	MD6
K2 =	MSB	MSB
K3 =	MSCB	MSCB
K4 =	MSP	MSP
K5 =	VENT	VENT
K6 =	LF	LF
K7 =	MSU	MSU
K8 =	M	MF4
K9 =	MF3	MF3
K10 =	MF2	MF2
K11 =	MF1	MF1
K12 =	MDZ	MDZ
K13 =	PM	E4
K14 =	ER	E5
K15 =	E1	E1
K16 =	E2	E2
K17 =	E3	E3
K18 =	EEA	EEA
K19 =	-	MF5
K20 =	MAC	MD5
K21 =	MD4	MD4
K22 =	MD3	MD3
K23 =	MD2	MD2
K24 =	MD1	MD1

TARJETA DE CONTROL DE LA CALDERA

Esta tarjeta controla la intervención de la resistencia de la caldera.

fig. 28



TARJETA C.P.U.

La tarjeta C.P.U. (Central process unit) controla la gestión de todos los usos previstos para la configuración máxima y gestiona las señales en entrada del teclado, del sistema de pago y gestiona la tarjeta actuaciones. Los leds, durante el funcionamiento, dan las siguientes indicaciones:

- LED verde (3) titila durante el funcionamiento normal de la tarjeta C.P.U.;
- LED amarillo (4) se enciende cuando se encuentran presentes los 5 vdc;
- LED rojo (7) se enciende si se produce, por cualquier motivo, un reset en el software.

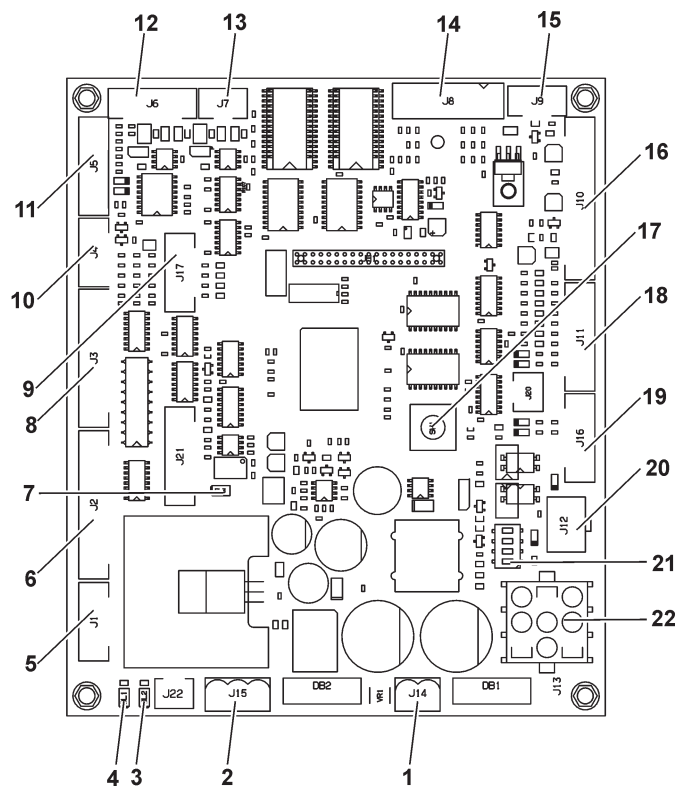
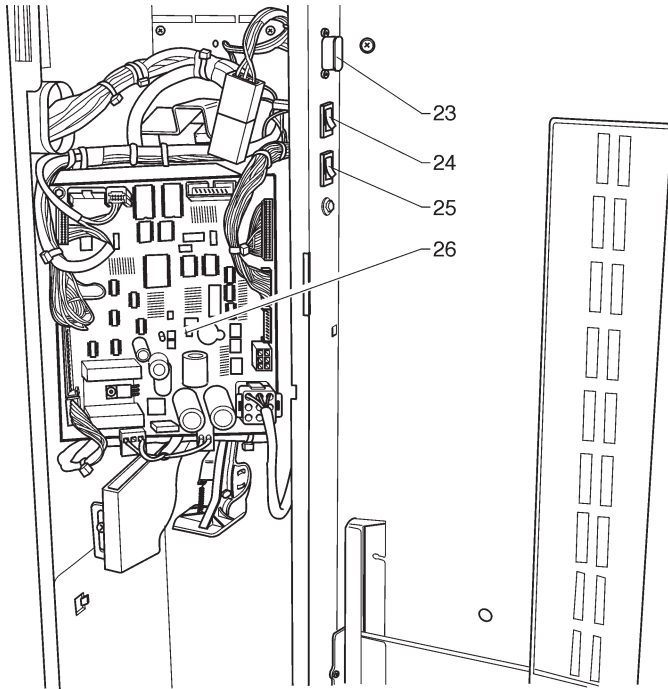


Fig. 29

- 1- J14 alimentación monedero
- 2- J15 alimentación tarjeta
- 3- LED verde run (DL2)
- 4- LED amarillo 5 Vdc (DL1)
- 5- Conexión electroimán puerta – LED teclado
- 6- Contador e iluminación teclado
- 7- LED rojo reset CPU (DL3)
- 8- J3 input/output
- 9- J17 conector Up Key
- 10- J4 no usado
- 11- J5 cableado RS232
- 12- J6 no usado
- 13- J7 can bus
- 14- J8 convalidadores
- 15- J9 No usado
- 16- J10 display cristales líquidos LCD
- 17-- No usado
- 18- J11 teclado
- 19- J16 no usado
- 20- J12 monedero MDB
- 21- Minidip de ajuste monedero (SW2)
- 22- J13 expansión BDV/EXE
- 23- Puerto serial RS232
- 24- Pulsador lavado mixer
- 25- Pulsador entrada programación
- 26- Tarjeta C.P.U.



CONFIGURACIÓN DE TARJETA C.P.U.

La tarjeta está predisuelta para la introducción del protocolo MDB.

Los 4 minidips para la definición del monedero SW2 (ver la fig. 29) se deben ubicar en la posición OFF para Executive- BDV y ON para MDB

CONFIGURACIÓN DE LAS TARJETAS ELECTRÓNICAS

Las tarjetas electrónicas están proyectadas para poder ser utilizadas en varios modelos de aparatos.

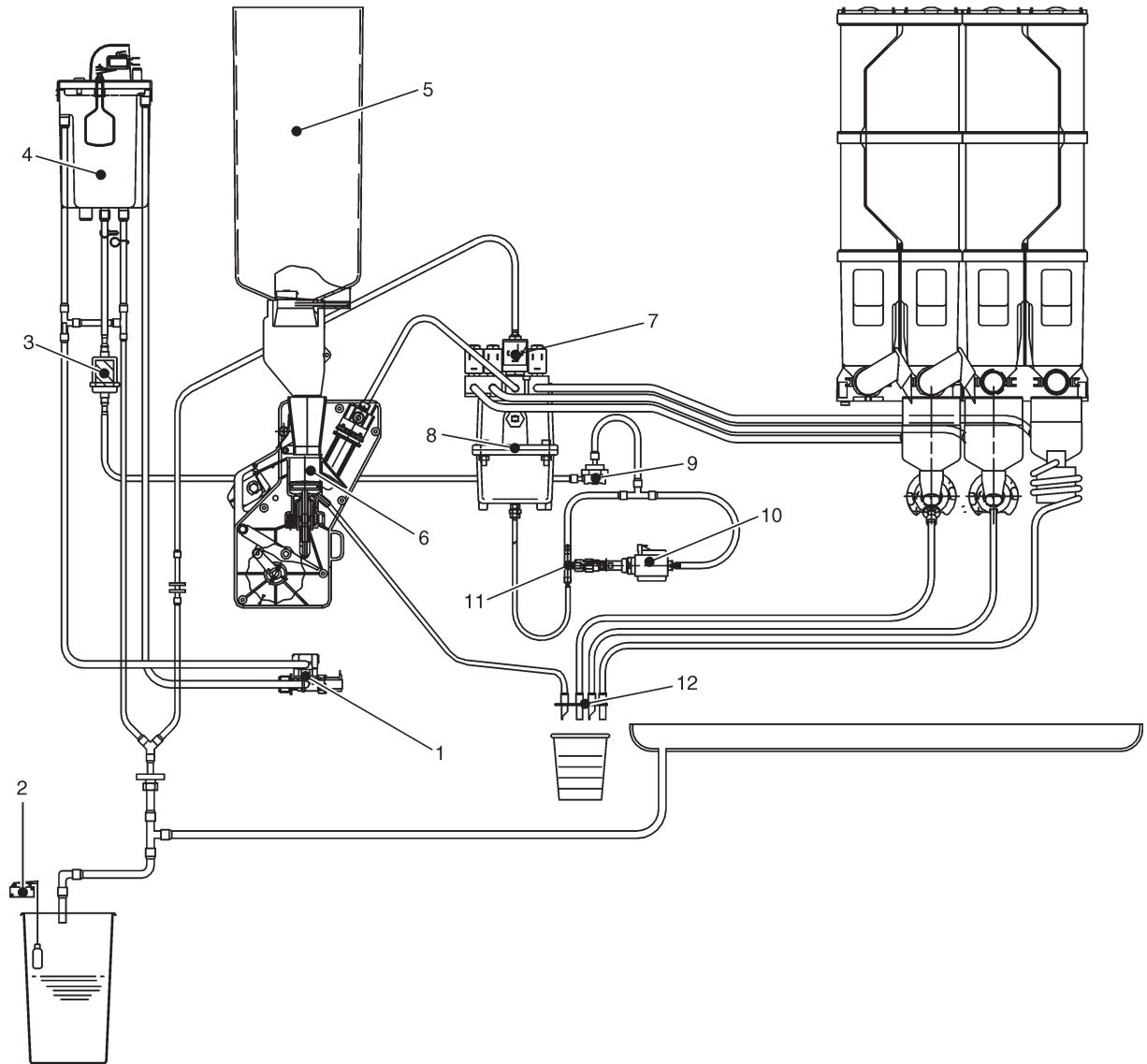
En caso de sustitución, o para cambiar las prestaciones del aparato, será necesario verificar la configuración de las tarjetas y descargar el software adecuado.

ACTUALIZACIÓN DEL SOFTWARE

El aparato tiene flash eprom que permiten ser sobrescritas eléctricamente.

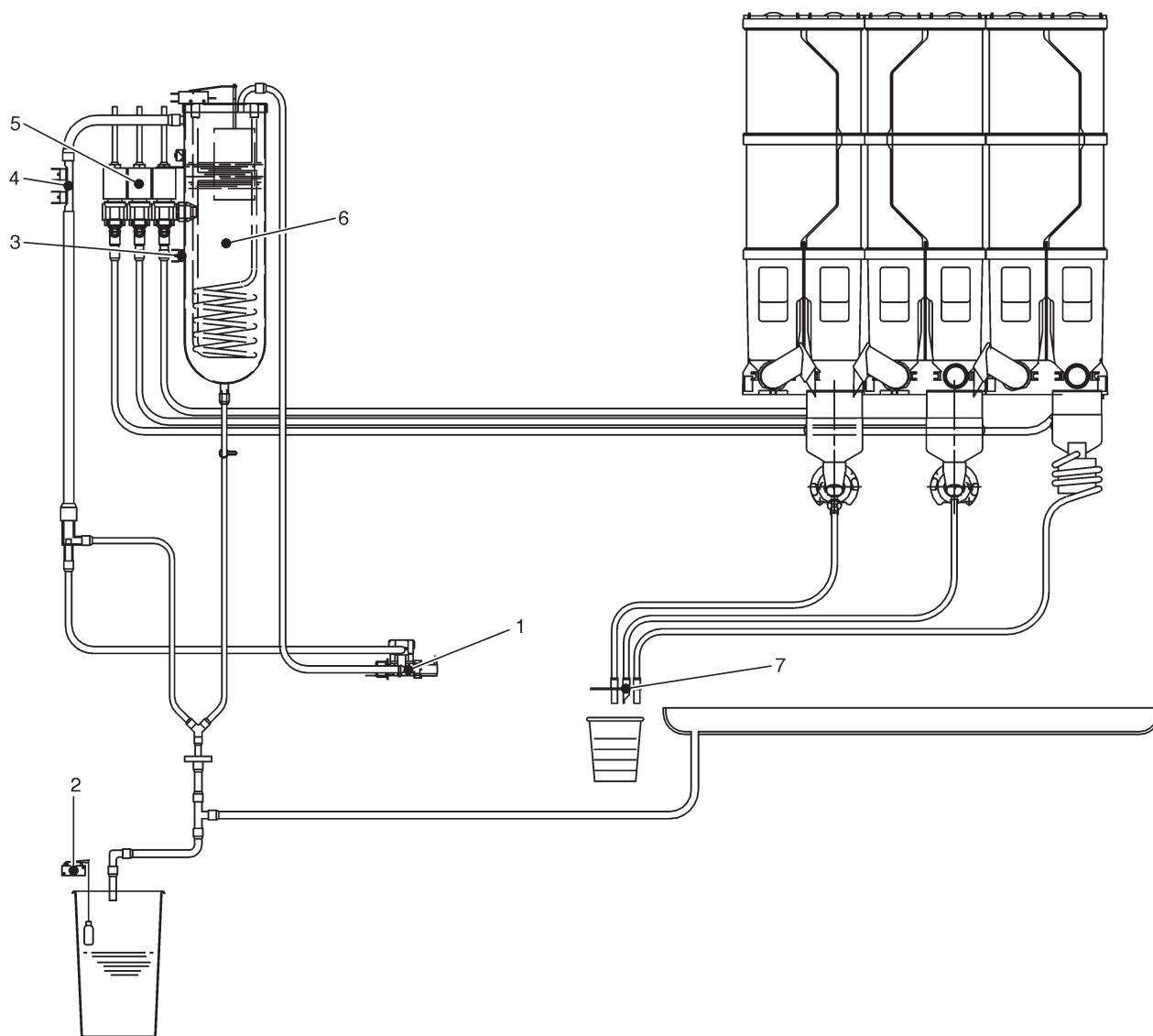
Con un programa especial y un sistema idóneo (ordenador personal, upkeys o similares) se puede sobrescribir el software de gestión del aparato sin cambiar la eprom.

CIRCUITO HIDRÁULICO ESPRESSO



- 1- Electroválvula entrada agua
- 2- Flotador lleno fondos
- 3- Filtro mecánico
- 4- Air break
- 5- Contenedor café en granos
- 6- Grupo infusor
- 7- Grupo electroválvulas
- 8- Caldera
- 9- Contador volumétrico
- 10- Bomba a vibración
- 11- By-pass
- 12- Grupo boquillas de erogación

CIRCUITO HIDRÁULICO INSTANT



- 1- Electroválvula entrada agua
- 2- Flotador lleno fondos
- 3- Termostato de seguridad
- 4- Termostato anti-ebullición
- 5- Grupo electroválvulas
- 6- Caldera
- 7- Grupo boquillas de erogación

RESUMEN DE LOS MENÚES

El aparato puede trabajar en 3 diferentes estados de funcionamiento:

- **Uso normal;**
- **Menú del Cargador;**
- **Menú del Técnico.**

Para poder entrar en los menús de programación es necesario pulsar el pulsador de programación colocado del lado interno de la puerta.

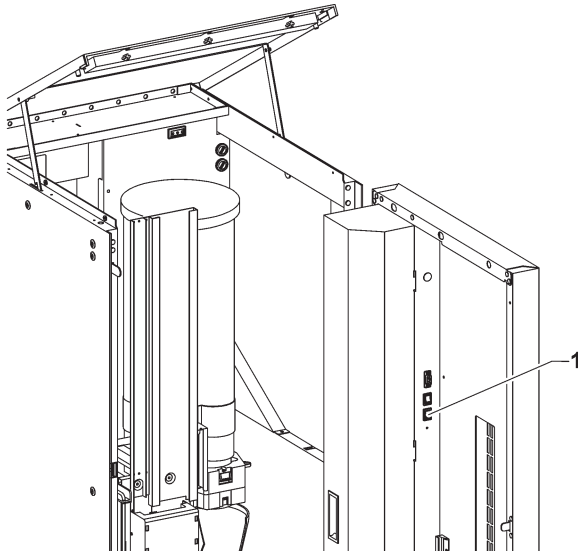


fig. 28

1- Pulsador entrada programación

El aparato se coloca en la modalidad "Menú del Cargador".

Pulsando la tecla ← se pasa al "Menú del Técnico" del "menú del Cargador" y viceversa.

MODO DE NAVEGACIÓN

Para interactuar con el software utilizar las teclas indicadas en la figura:

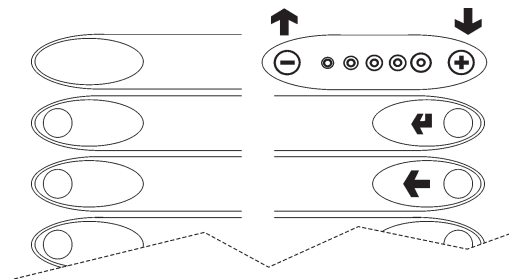


fig. 29

Teclas de recorrido UP ↑ y DOWN ↓

A través de las teclas de recorrido UP y DOWN se puede pasar de un ítem al otro de los menús de programación que se encuentran al mismo nivel y modificar el estado de habilitación o el valor numérico de las funciones (tecla "+" y tecla "-").

Tecla de confirmación / envío ↵

A través de la tecla de confirmación/envío se puede pasar al nivel inmediatamente inferior o confirmar un dato apenas introducido o modificado.

Tecla de salida ←

A través de la tecla de salida se puede volver al nivel superior o salir de un campo de modificación de una función. Cuando se ha llegado al nivel más alto del Menú, pulsando nuevamente esta tecla se pasa del Menú del Técnico al Menú del Cargador y viceversa.

Introducción de valores y password

Cuando el software de gestión pide la introducción de letras y/o números las teclas asumen las siguientes funciones:

La tecla de confirmación ↵ permite modificar / introducir el primer carácter, confirmarlo y pasar luego al siguiente.

Con las teclas ↑ y ↓ se recorren los valores disponibles.

Después de la introducción de los valores pulsando la tecla ↵ se memorizan los valores introducidos.

RESUMEN MENÚ “CARGADOR”

1 - ESTADISTICAS

1.1 - STP ESTADISTICAS

1.1.1 - IMPRES. PARCIAL

1.1.1.1 - IMPRES C. SELECC

1.1.1.2 - STP CONT.FRANJAS

1.1.1.3 - STP CONT. DESC.

1.1.1.4 - STP CONT.AVERIAS

1.1.1.5 - STP DATOS MONED.

1.1.2 - IMPRESION TOTAL

1.2 - STP ESTAD.RELAT.

1.2.1 - IMPRES. PARCIAL

1.2.1.1 - IMPRES C. SELECC

1.2.1.2 - STP CONT.FRANJAS

1.2.1.3 - STP CONT. DESC.

1.2.1.4 - STP CONT.AVERIAS

1.2.1.5 - STP DATOS MONED.

1.2.2 - IMPRESION TOTAL

1.3 - VISUALIZ. ESTAD

1.3.1 - VIS. CNT. SELECC

1.3.1.1 - VIS. CONT. SIN.

1.3.1.2 - VISUAL. CNT TOT

1.3.1.3 - VIS. CNT SELNM.

1.3.2 - VISUAL.C.FRANJAS

1.3.3 - VIS. CONT. SCON.

1.3.4 - VIS. CNT AVERIAS

1.3.5 - VIS. DATOS MONED

1.3.5.1 - VIS.DATOS AUDIT

1.3.5.2 - VIS. CONT.RECAUD

1.4 - VIS. ESTAD. REL.

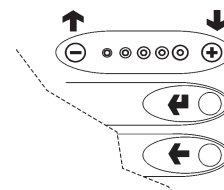
1.4.1 - VIS. CNT. SELECC

↑ FUNCIÓN ANTERIOR
DECREMENTA DATO (-1)

↵ CONFIRMA DATOS
CONFIRMA FUNCIÓN

↓ FUNCIÓN SIGUIENTE
INCREMENTA DATO (+1)

↵ BORRA DATOS
SALIDA DE LA FUNCIÓN



RESUMEN MENÚ “CARGADOR”

1.4.1.1 - VIS. CONT. SIN.

1.4.1.2 - VISUAL. CNT TOT

1.4.1.3 - VIS. CNT SELNM.

1.4.2 - VISUAL.C.FRANJAS

1.4.3 - VIS. CONT. SCON.

1.4.4 - VIS. CNT AVERIAS

1.4.5 - VIS. DATOS MONED

1.4.5.1 - VIS.DATOS AUDIT

1.4.5.2 - VIS. CONT.RECAUD

1.5 - CANC ESTAD RELAT

1.5.1 - CANC. PARCIAL

1.5.1.1 - CANC CNT SELECC.

1.5.1.2 - CANC CNT DESC.

1.5.1.3 - CANC CNT AVERIAS

1.5.1.4 - CANC DATOS MONED

1.5.2 - CANC. TOTAL

2 - PRECIOS

2.1 - SET PRECIOS GLOB

2.1.1 - PRECIO FRANJA 0

2.2 - SET PRECIOS IND.

2.2.1 - PRECIO FRANJA 0

3 - GESTION TUBOS

3.1 - CARGA TUBOS

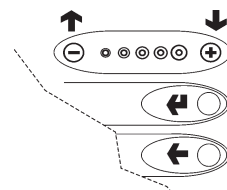
3.2 - DESCARGA TUBOS

↑ FUNCIÓN ANTERIOR
DECREMENTA DATO (-1)

↩ CONFIRMA DATOS
CONFIRMA FUNCIÓN

↓ FUNCIÓN SIGUIENTE
INCREMENTA DATO (+1)

↩ BORRA DATOS
SALIDA DE LA FUNCIÓN



RESUMEN MENÚ “CARGADOR”

4 - TEMP. CALDERA

5 - TEST

5.1 - EROGACION COMP.

5.2 - SOLO AGUA

5.3 - SOLO POLVO

5.4 - SIN ACCESORIOS

5.5 - SOLO ACCESORIOS

6 - GSM

6.1 - RESET CNT PREAL.

7 - EVADTS

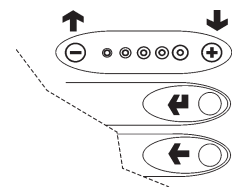
7.1 - CONEXION

 FUNCIÓN ANTERIOR
DECREMENTA DATO (-1)

 FUNCIÓN SIGUIENTE
INCREMENTA DATO (+1)

 CONFIRMA DATOS
CONFIRMA FUNCIÓN

 BORRA DATOS
SALIDA DE LA FUNCIÓN



RESUMEN MENÚ “TÉCNICO”

1 - AVERIAS

1.1 - LECTURA AVERIAS

1.2 - RESET AVERIAS

2 - SET PARAMETROS

2.1 - CASH

2.1.1 - PRECIOS

2.1.1.1 - SET PRECIOS IND.

2.1.1.1.1 - PRECIO FRANJA 0

2.1.1.1.2 - PRECIO FRANJA 1

2.1.1.1.3 - PRECIO FRANJA 2

2.1.1.1.4 - PRECIO FRANJA 3

2.1.1.1.5 - PRECIO FRANJA 4

2.1.1.2 - SET PRECIOS GLOB

2.1.1.2.1 - PRECIO FRANJA 0

2.1.1.2.2 - PRECIO FRANJA 1

2.1.1.2.3 - PRECIO FRANJA 2

2.1.1.2.4 - PRECIO FRANJA 3

2.1.1.2.5 - PRECIO FRANJA 4

2.1.1.3 - FRANJAS HORARIAS

2.1.1.3.1 - SET FECHA Y HORA

2.1.1.3.2 - FRANJA HORARIA 1

2.1.1.3.3 - FRANJA HORARIA 2

2.1.1.3.4 - FRANJA HORARIA 3

2.1.1.3.5 - FRANJA HORARIA 4

2.1.2 - MONEDERO

2.1.2.1 - DEF. MONEDERO

2.1.2.2 - RESTO INMEDIATO

2.1.3 - PUNTO DECIMAL

2.1.4 - MASTER SLAVE

2.1.4.1 - IMPOSTAZIONE

2.1.4.2 - SLAVE PRICE HOLD

2.1.4.3 - DEV. PRECIO VIRT

2.1.4.4 - RESET SNAKKY SL

2.1.4.5 - MONITOR SLAVE

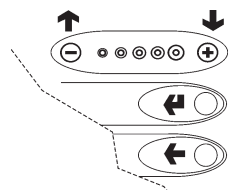
2.1.5 - BONUS VENTA LIB.

↑ FUNCIÓN ANTERIOR
DECREMENTA DATO (-1)

↵ CONFIRMA DATOS
CONFIRMA FUNCIÓN

↓ FUNCIÓN SIGUIENTE
INCREMENTA DATO (+1)

↵ BORRA DATOS
SALIDA DE LA FUNCIÓN



RESUMEN MENÚ “TÉCNICO”

2.2 - SELECCIONES

2.2.1 - SET AGUAS

2.2.1.1 - DOSIS AGUA

2.2.1.2 - SET BATIDO

2.2.1.2.1 - SET DOSIS

2.2.1.2.2 - SET MODALIDAD

2.2.1.3 - CALIBRAC. EV

2.2.1.4 - T SALI.BOQUILLAS

2.2.2 - SET POLVOS

2.2.2.1 - DOSIS POLVOS

2.2.2.2 - CALIBRAC. DOSIF.

2.2.2.3 - DOSIS POLV.GLOB.

2.2.3 - SET ACCESORIOS

2.2.3.1 - HABIL. VASOS

2.2.3.2 - HABIL. AZUCAR

2.2.3.3 - HABIL. PALETA

2.2.4 - ESTADO SELECCION

2.2.5 - TECLA SELECCION

2.2.6 - DISPOSICION SEL.

2.2.7 - CODIGO PRODUCTO

2.3 - PARAMETROS DA

2.3.1 - TEMP. CALDERA

2.3.2 - TANQUE

2.3.3 - CALENTAM. MIXER

2.3.4 - ENFRIAM. MIXER

2.3.5 - CICLOS RAPIDOS

2.3.6 - DEF.EROG. MANT.

2.3.7 - FOTOCELULA

2.3.8 - TIEMPO TRAMPILLA

2.3.9 - TMP DISPOS. VASO

2.3.A - LAVADO MOKKA-CAP

2.3.B - HAB. TECLA LAV.

2.3.C - HAB. LAV. AUTOM.

2.3.D - CICLO DESCAFEIN.

2.3.E - PREMOLIDO

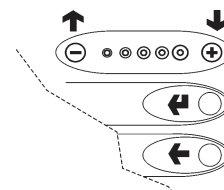
2.3.F - T DE INFUSION

↑ FUNCIÓN ANTERIOR
DECREMENTA DATO (-1)

↓ FUNCIÓN SIGUIENTE
INCREMENTA DATO (+1)

↶ CONFIRMA DATOS
CONFIRMA FUNCIÓN

↶ BORRA DATOS
SALIDA DE LA FUNCIÓN



RESUMEN MENÚ “TÉCNICO”

2.4 - DISPLAY

2.4.1 - IDIOMA

2.4.2 - MENSAJ. PROMOC.

2.4.2.1 - HABIL. MENS. PR.

2.4.2.2 - IMP. MENS. PROM.

2.4.3 - MENSAJ.PERSONAL.

2.5 - PRESELECCIONES

2.5.1 - SIN VASO

2.5.1.1 - HABILIT. SELEC.

2.5.1.2 - VARIACION DOSIS

2.5.1.3 - VARIACION PRECIO

2.5.1.4 - ESTADO PRESELEC.

2.5.2 - EXTRA AZUCAR

2.5.2.1 - HABILIT. SELEC.

2.5.2.2 - VARIACION DOSIS

2.5.2.3 - VARIACION PRECIO

2.5.2.4 - ESTADO PRESELEC.

2.5.3 - AZUCAR

2.5.3.1 - HABILIT. SELEC.

2.5.3.2 - VARIACION DOSIS

2.5.3.3 - VARIACION PRECIO

2.5.3.4 - ESTADO PRESELEC.

2.5.4 - AZUCAR -

2.5.4.1 - HABILIT. SELEC.

2.5.4.2 - VARIACION DOSIS

2.5.4.3 - VARIACION PRECIO

2.5.4.4 - ESTADO PRESELEC.

2.5.5 - AZUCAR +

2.5.5.1 - HABILIT. SELEC.

2.5.5.2 - VARIACION DOSIS

2.5.5.3 - VARIACION PRECIO

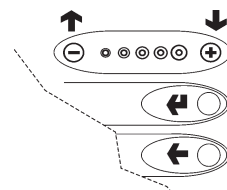
2.5.5.4 - ESTADO PRESELEC.

↑ FUNCIÓN ANTERIOR
DECREMENTA DATO (-1)

↵ CONFIRMA DATOS
CONFIRMA FUNCIÓN

↓ FUNCIÓN SIGUIENTE
INCREMENTA DATO (+1)

↵ BORRA DATOS
SALIDA DE LA FUNCIÓN



RESUMEN MENÚ “TÉCNICO”

2.5.6 - AGUA +

- 2.5.6.1 - HABILIT. SELEC.
- 2.5.6.2 - VARIACION DOSIS
- 2.5.6.3 - VARIACION PRECIO
- 2.5.6.4 - ESTADO PRESELEC.

2.5.7 - AGUA -

- 2.5.7.1 - HABILIT. SELEC.
- 2.5.7.2 - VARIACION DOSIS
- 2.5.7.3 - VARIACION PRECIO
- 2.5.7.4 - ESTADO PRESELEC.

2.5.8 - POLVOS +

- 2.5.8.1 - HABILIT. SELEC.
- 2.5.8.2 - VARIACION DOSIS
- 2.5.8.3 - VARIACION PRECIO
- 2.5.8.4 - ESTADO PRESELEC.

2.5.9 - POLVOS -

- 2.5.9.1 - HABILIT. SELEC.
- 2.5.9.2 - VARIACION DOSIS
- 2.5.9.3 - VARIACION PRECIO
- 2.5.9.4 - ESTADO PRESELEC.

2.5.A - DOSIS POLV. CAFE

- 2.5.A.1 - HABILIT. SELEC.
- 2.5.A.2 - VARIACION DOSIS
- 2.5.A.3 - VARIACION PRECIO
- 2.5.A.4 - ESTADO PRESELEC.

2.5.B - EXTRA LECHE

- 2.5.B.1 - HABILIT. SELEC.
- 2.5.B.2 - VARIACION DOSIS
- 2.5.B.3 - VARIACION PRECIO
- 2.5.B.4 - ESTADO PRESELEC.

2.5.C - JUG +

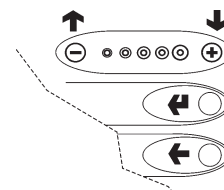
- 2.5.C.1 - HABILIT. SELEC.
- 2.5.C.2 - VARIACION DOSIS
- 2.5.C.3 - VARIACION PRECIO
- 2.5.C.4 - ESTADO PRESELEC.

↑ FUNCIÓN ANTERIOR
DECREMENTA DATO (-1)

↵ CONFIRMA DATOS
CONFIRMA FUNCIÓN

↓ FUNCIÓN SIGUIENTE
INCREMENTA DATO (+1)

↶ BORRA DATOS
SALIDA DE LA FUNCIÓN



RESUMEN MENÚ “TÉCNICO”

2.5.D - JUG -

- 2.5.D.1 - HABILIT. SELEC.
- 2.5.D.2 - VARIACION DOSIS
- 2.5.D.3 - VARIACION PRECIO
- 2.5.D.4 - ESTADO PRESELEC.

2.5.E - MOKKA

- 2.5.E.1 - HABILIT. SELEC.
- 2.5.E.2 - VARIACION DOSIS
- 2.5.E.3 - VARIACION PRECIO
- 2.5.E.4 - ESTADO PRESELEC.

2.6 - VARIOS

2.6.1 - JUG FACILITIES

2.6.2 - PASSWORD

- 2.6.2.1 - SET PASSWORD
- 2.6.2.2 - HABILIT.PASSWORD

2.6.3 - HABIL MENU CARGA

2.6.4 - ENERGY SAVING

- 2.6.4.1 - SET ENER. SAVING
- 2.6.4.2 - PARAM. EN.SAVING

2.6.5 - POS. BOQUIL.LAV.

2.6.6 - GRUPPO ES

2.6.7 - LAV. GRUPPO AUT.

2.6.8 - GEST. EXTRACTOR

2.6.9 - CALEFACCION GRP

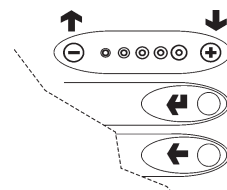
2.6.A - TIEMPO CALEF.GR.

↑ FUNCIÓN ANTERIOR
DECREMENTA DATO (-1)

↩ CONFIRMA DATOS
CONFIRMA FUNCIÓN

↓ FUNCIÓN SIGUIENTE
INCREMENTA DATO (+1)

↩ BORRA DATOS
SALIDA DE LA FUNCIÓN



RESUMEN MENÚ “TÉCNICO”

3 - ESTADISTICAS

3.1 - CONTADOR ELECTR.

3.1.1 - VIS. MANIOBRAS

3.1.2 - RESET CONTADOR

3.2 - VISUALIZ. ESTAD

3.2.1 - VIS. CNT. SELECC

3.2.1.1 - VIS. CONT. SIN.

3.2.1.2 - VISUAL. CNT TOT

3.2.1.3 - VIS. CNT SELNM.

3.2.2 - VISUAL.C.FRANJAS

3.2.3 - VIS. CONT. SCON.

3.2.4 - VIS. CNT AVERIAS

3.2.5 - VIS. DATOS MONED

3.2.5.1 - VIS.DATOS AUDIT

3.2.5.2 - VIS. CONT.RECAUD

3.3 - CANC ESTADISTIC.

3.3.1 - CANC. PARCIAL

3.3.1.1 - CANC CNT SELECC.

3.3.1.2 - CANC CNT DESC.

3.3.1.3 - CANC CNT AVERIAS

3.3.1.4 - CANC DATOS MONED

3.3.2 - CANC. TOTAL

3.4 - VIS. ESTAD. REL.

3.4.1 - VIS. CNT. SELECC

3.4.1.1 - VIS. CONT. SIN.

3.4.1.2 - VISUAL. CNT TOT

3.4.1.3 - VIS. CNT SELNM.

3.4.2 - VISUAL.C.FRANJAS

3.4.3 - VIS. CONT. SCON.

3.4.4 - VIS. CNT AVERIAS

3.4.5 - VIS. DATOS MONED

3.4.5.1 - VIS.DATOS AUDIT

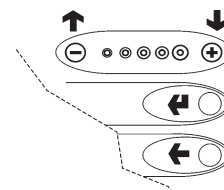
3.4.5.2 - VIS. CONT.RECAUD

↑ FUNCIÓN ANTERIOR
DECREMENTA DATO (-1)

↵ CONFIRMA DATOS
CONFIRMA FUNCIÓN

↓ FUNCIÓN SIGUIENTE
INCREMENTA DATO (+1)

↶ BORRA DATOS
SALIDA DE LA FUNCIÓN



RESUMEN MENÚ “TÉCNICO”

3.5 - CANC ESTAD RELAT

3.5.1 - CANC. PARCIAL

3.5.1.1 - CANC CNT SELECC.

3.5.1.2 - CANC CNT DESC.

3.5.1.3 - CANC CNT AVERIAS

3.5.1.4 - CANC DATOS MONED

3.5.2 - CANC. TOTAL

3.6 - HABIL CONT.ENCE.

3.7 - STP ESTADISTICAS

3.7.1 - IMPRES. PARCIAL

3.7.1.1 - IMPRES C. SELECC

3.7.1.2 - STP CONT.FRANJAS

3.7.1.3 - STP CONT. DESC.

3.7.1.4 - STP CONT.AVERIAS

3.7.1.5 - STP DATOS MONED.

3.7.2 - IMPRESION TOTAL

3.8 - STP ESTAD.RELAT.

3.8.1 - IMPRES. PARCIAL

3.8.1.1 - IMPRES C. SELECC

3.8.1.2 - STP CONT.FRANJAS

3.8.1.3 - STP CONT. DESC.

3.8.1.4 - STP CONT.AVERIAS

3.8.1.5 - STP DATOS MONED.

3.8.2 - IMPRESION TOTAL

4 - TEST

4.1 - EROGACION PRUEBA

4.1.1 - EROGACION COMP.

4.1.2 - SOLO AGUA

4.1.3 - SOLO POLVO

4.1.4 - SIN ACCESORIOS

4.1.5 - SOLO ACCESORIOS

4.2 - FUNC. ESPECIALES

4.2.1 - GIRO GRUPO

4.2.2 - DESENGAN. DOSIS

4.2.3 - VACIADO CALDERA

4.2.4 - INSTALAC. MANU.

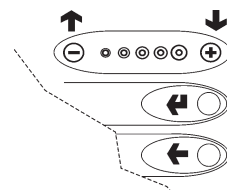
4.3 - AUTOTEST

↑ FUNCIÓN ANTERIOR
DECREMENTA DATO (-1)

↶ CONFIRMA DATOS
CONFIRMA FUNCIÓN

↓ FUNCIÓN SIGUIENTE
INCREMENTA DATO (+1)

↶ BORRA DATOS
SALIDA DE LA FUNCIÓN



RESUMEN MENÚ “TÉCNICO”

5 - VARIOS

5.1 - DATOS IDENT. DA

- 5.1.1 - FECHA INSTALAC.
- 5.1.2 - PROGR.CODIGO DA
- 5.1.3 - PROGR. COD.GEST.

5.2 - INICIALIZ. DB

5.3 - EVADTS

- 5.3.1 - PASS.CODE
- 5.3.2 - SECURITY CODE
- 5.3.3 - CONEXION
- 5.3.4 - EVADTS PROTOCOL
- 5.3.5 - MODE
- 5.3.6 - TYPE

5.4 - UPKEY

- 5.4.1 - GESTION SETUP
 - 5.4.1.1 - UPKEY->DISTRIB.
 - 5.4.1.2 - DISTRIB.->UPKEY
 - 5.4.1.3 - CANCELAR
 - 5.4.1.4 - CANCELAR TODO
- 5.4.2 - GESTION ESTADIST
 - 5.4.2.1 - DISTRIB.->UPKEY
 - 5.4.2.2 - CANCELAR
 - 5.4.2.3 - CANCELAR TODO
- 5.4.3 - V.M. SELECTION

6 - GSM

6.1 - GSM PIN CODE

6.2 - PREALARMAS GSM

- 6.2.1 - UMBRALES PREAL.
- 6.2.2 - RESET CNT PREAL.

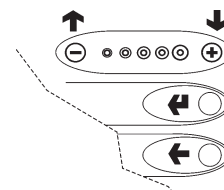
6.3 - NUMERO HILERA

↑ FUNCIÓN ANTERIOR
DECREMENTA DATO (-1)

↓ FUNCIÓN SIGUIENTE
INCREMENTA DATO (+1)

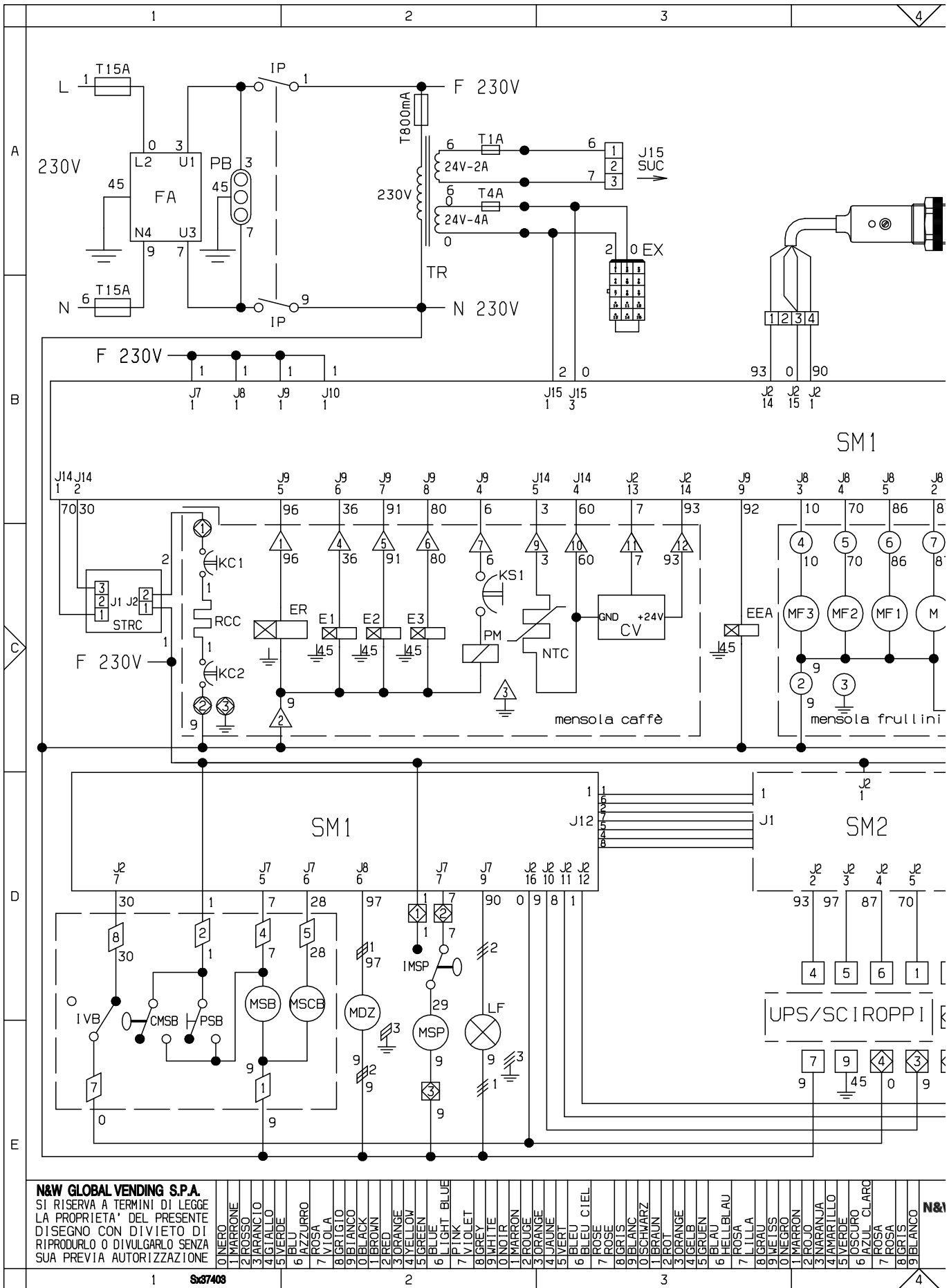
↵ CONFIRMA DATOS
CONFIRMA FUNCIÓN

← BORRA DATOS
SALIDA DE LA FUNCIÓN



MEMORIA ESQUEMA ELECTRICO

SIGLA	DENOMINACION	SIGLA	DENOMINACION
CCG	CONTADOR GENERAL	MF1-..	MOTOAGITADORES SOLUBLES
CM1	MICRO MANDO DEL MOTOR	MPU	MICRO INTERRUPTOR POSICION BOQUILLAS
CMSB	EXCENTRICO MOTOR CAIDA DE VASOS	MSB	MOTOR CAIDA VASOS
CV	CONTADOR VOLUMÉTRICO	MSCB	MOTOR CAMBIO COLUMNA VASOS
E1-...	ELECTROVÁLVULA SOLUBLES	MSP	MOTOR CAIDA PALETINAS
EEA	ELECTROVÁLVULA ENTRADA AGUA	MSU	MOTOR DEPLAZIAMIENTO BOQUILLAS
ER	ELECTROVÁLVULA SALIDA CAFÉ	NTC	SONDA TEMPERATURA
ERS	ELECTROIMAN RETARDO PORTILLO	NTCS	SONDA TEMPERATURA CALDERA SOLUBLE
ESC	ELECTROIMAN CAIDA CAFE	PB	TOMA DE TENSION
EX	CONECTORES MONEDERO EXECUTIVE	PIP	PULSADOR ENTRADA PROGRAMACIÓN
FA	FILTRO ANTIPARÁSITAS	PL	PULSADOR LAVADO
FREE	INTERRUPTOR DE VENTA LIBRE	PM	BOMBA
ID	INTERRUPTOR DOSIS CAFE	PS1-..	PULSADOR JARABE
IMSP	MICRO INTERRUPTOR CAIDA PALETINAS	PSB	PULSADOR CAIDA VASOS
IP	INTERRUPTOR PUERTA	RCC	RESISTENCIA CALDERA CAFÉ
IPF	INTERRUPTOR LLENADO RESIDUOS	RCS	RESISTENCIA CALDERA SOLUBLES
IVA	INTERRUPTOR VACIO DE AGUA	RIS	CALENTADOR GRUPO CAFE
IVB	INTERRUPTOR VACIO VASOS	RS232	PUERTO SERIAL
JUG	INTERRUPTOR ?JUG FACILITIES?	SM	TARJETA CONTROL MAQUINA
KC1-..	KLIXON CALDERA CAFÉ	SM1	TARJETA DE CONTROL
KS1-..	KLIXON DE SEGURIDAD	SM2	TARJETA DE EXPANSIÓN
LCD	DISPLAY DE CRISTALES LÍQUIDOS	SP	TARJETA PULSADORES
LF	LÁMPARA	STRC	TARJETA TRIAC CALEFACCIÓN CALDERA
LF24V	LED ILLUMINACIÓN	SUC	TARJETA UNIDAD CENTRAL
M	MOTOR GRUPO CAFÉ	TR	TRANSFORMADOR
MAC	MOLINILLO	TX....	FUSIBLE RETARDADO (X=CORRIENTE)
MD1-..	MOTODOSIFICADORES SOLUBLES	TZ	CAPTADOR TACITA
MDB	CONECTOR PARA MONEDERO MDB	UPS	TARJETA GRUPO FRIO
MDTE-.	MOTODOSIFICADOR TE	VAR	VARISTOR
MDZ	MOTODOSIFICADOR AZUCAR	VENT	VENTILADOR



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

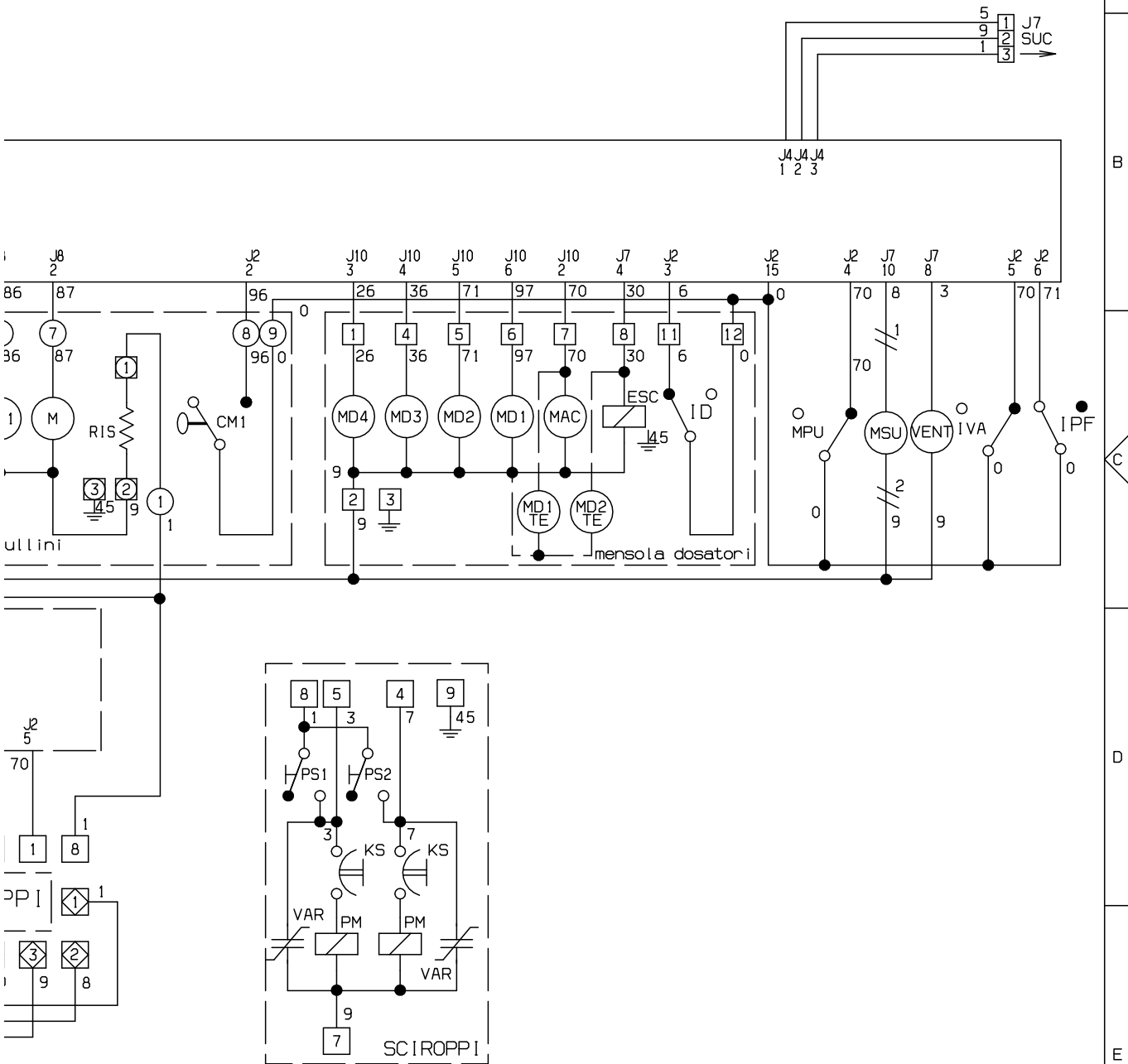
0	NERO	1	MARRONE	2	ROSSO	3	ARANCIO	4	GIALLO	5	VERDE	6	BLU	7	AZZURRO	8	ROSA	9	VIOLEA	0	GRIGIO	1	BIANCO	2	NERO	3	GRIGIO	4	ROSSO	5	VERDE	6	BLAU	7	ROSA	8	GRIS	9	BLANCO
---	------	---	---------	---	-------	---	---------	---	--------	---	-------	---	-----	---	---------	---	------	---	--------	---	--------	---	--------	---	------	---	--------	---	-------	---	-------	---	------	---	------	---	------	---	--------

N&W





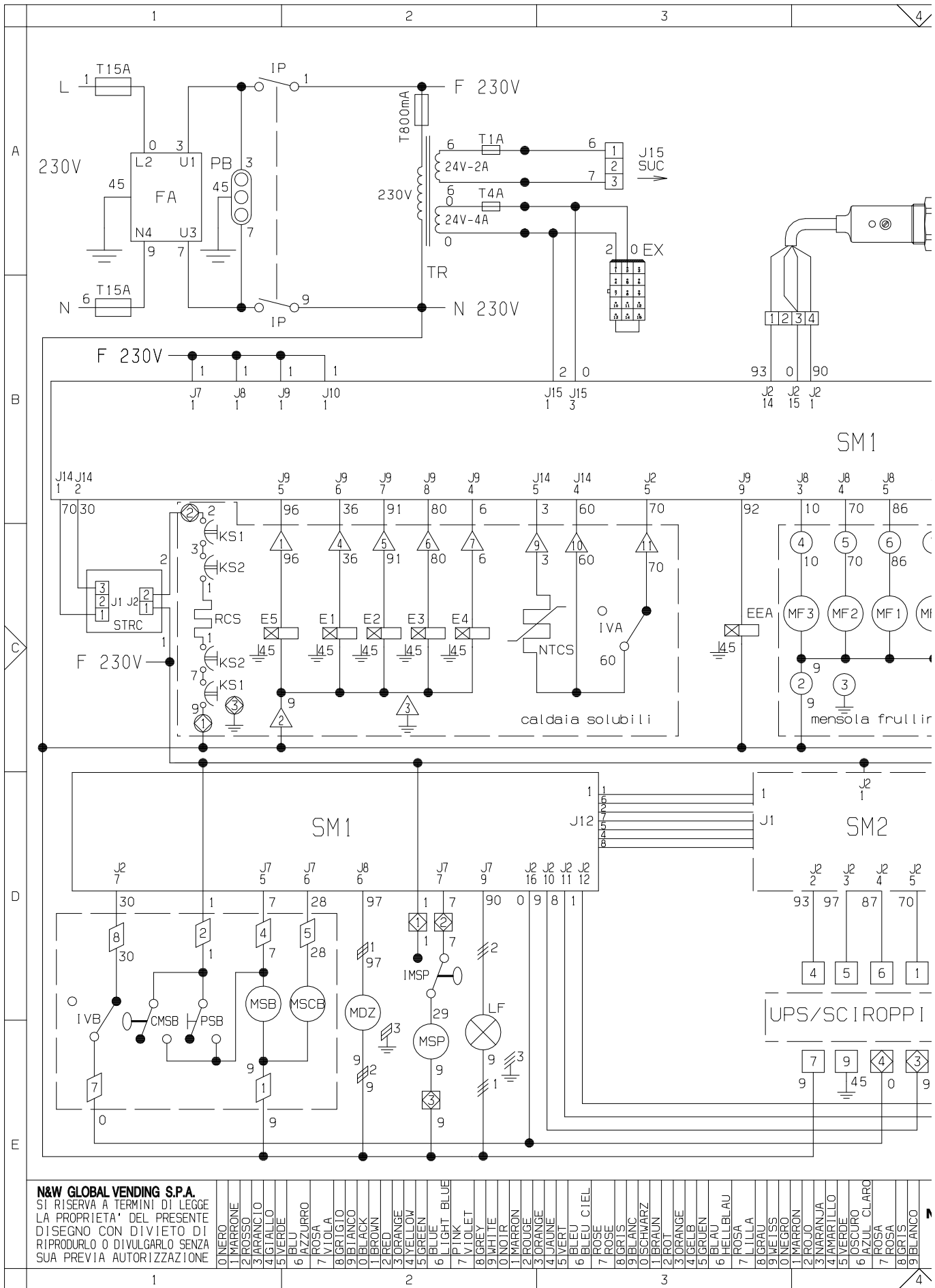
4	5	6	7
---	---	---	---



BGRIS 9/BLANCO	N&W GLOBAL VENDING S.p.A.	MODELLO	GRUPPO	DATA	FOGLIO	DISEGNATO	CONTROLLATO
	Valbrembo - Italia	Kikko RY	SHEMA ELETTRICO FUNZIONALE MACCHINA	05-06-01	1/1	BONACINA	MONGUZZI
		Espresso		LEGENDA	CODICE 608537403		



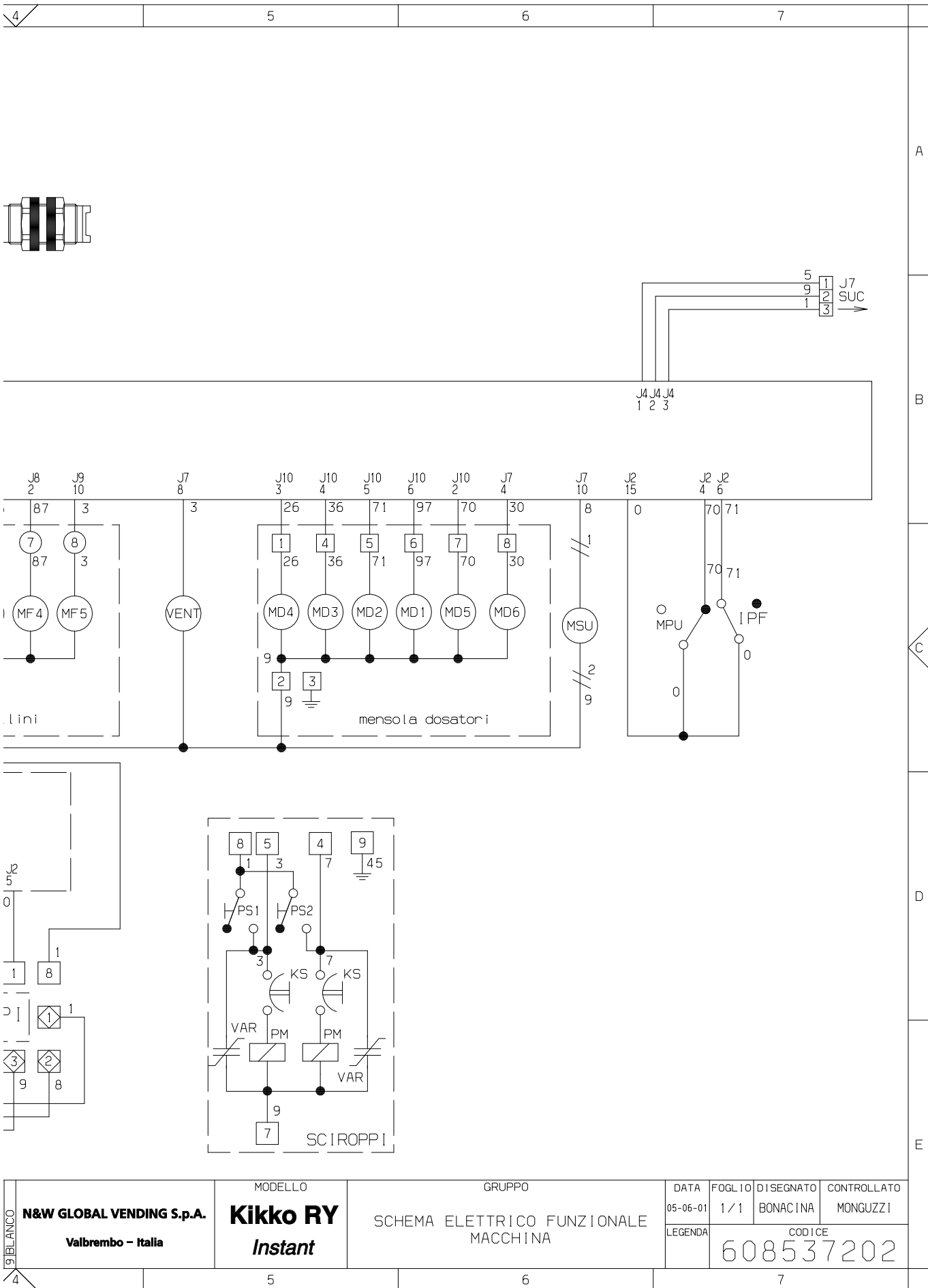
4	5	6	7
---	---	---	---



N&W GLOBAL VENDING S.P.A.
 SI RISERVA A 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 ARANCIO
- 4 GIALLLO
- 5 VERDE
- 6 AZZURRO
- 7 VIOLA
- 8 GRIGIO
- 9 BIANCO
- 0 BLACK
- 1 BROWN
- 2 RED
- 3 ORANGE
- 4 YELLOW
- 5 GREEN
- 6 BLUE
- 7 LIGHT BLUE
- 8 VIOLET
- 9 GREY
- 0 WHITE
- 1 NOIR
- 2 MARRON
- 3 ROUGE
- 4 ORANGE
- 5 JAUNE
- 6 VERT
- 7 BLEU CIEL
- 8 ROSE
- 9 ROSE
- 0 BLANC
- 1 SCHWARZ
- 2 BRAUN
- 3 ROT
- 4 ORANGE
- 5 GELB
- 6 GRUEN
- 7 BLAU
- 8 HELLBLAU
- 9 ROSA
- 0 LILLA
- 1 GRAU
- 2 METLSS
- 3 NEGRO
- 4 MARRON
- 5 ROJO
- 6 NARANJA
- 7 AMARILLO
- 8 VERDE
- 9 OSCURO
- 0 AZUL CLARO
- 1 ROSA
- 2 GRIS
- 3 BLANCO





9 BLANCO

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.
Valbrembo - Italia

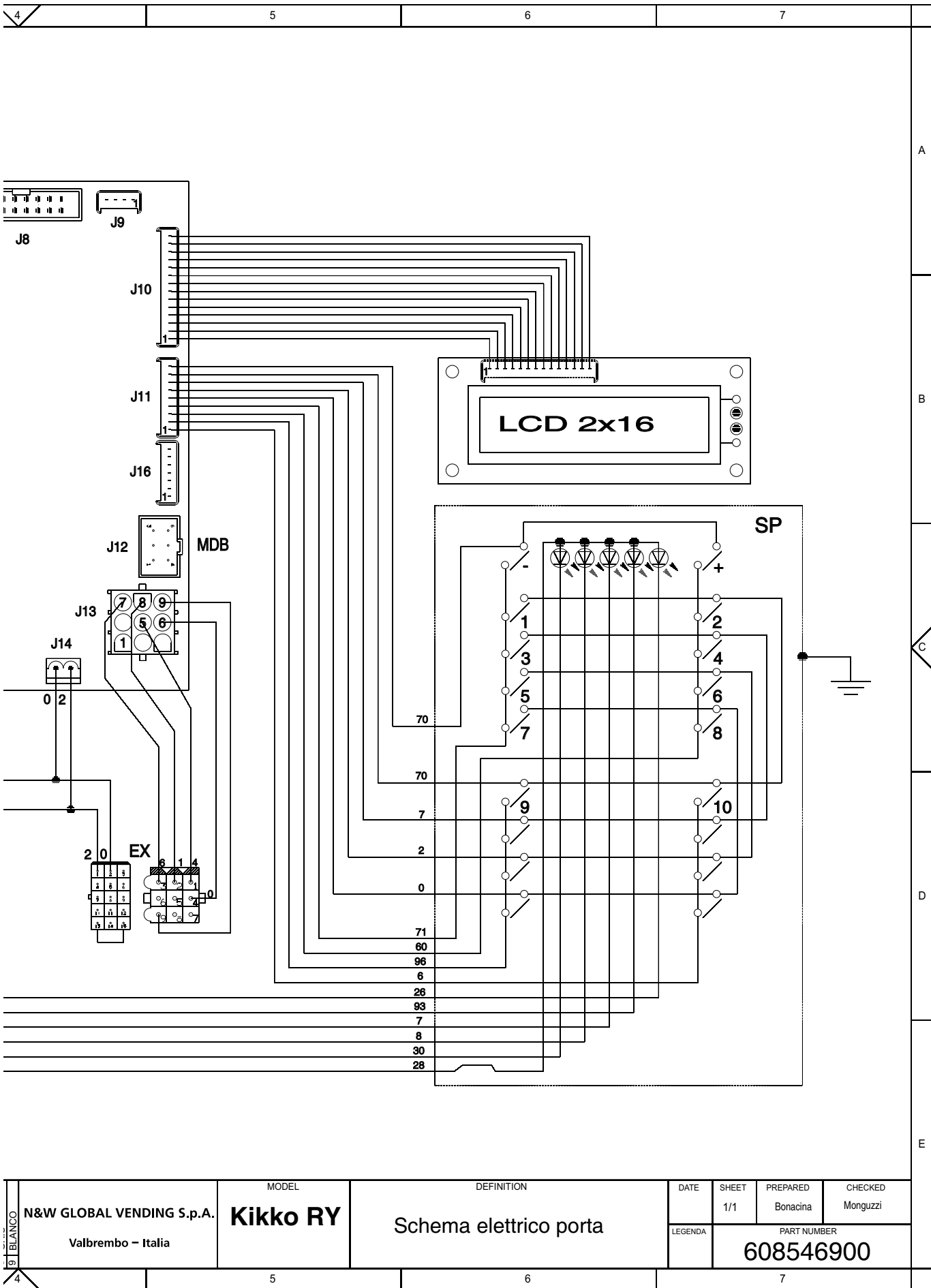
MODELLO
Kikko RY
Instant

GRUPPO
SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE
MACCHINA

DATA 05-06-01	FOGLIO 1 / 1	DISEGNATO BONACINA	CONTROLLATO MONGUZZI
------------------	-----------------	-----------------------	-------------------------

LEGENDA	CODICE 608537202
---------	----------------------------





9 BLANCO N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo - Italia	MODEL Kikko RY	DEFINITION Schema elettrico porta	DATE	SHEET 1/1	PREPARED Bonacina	CHECKED Monguzzi
			LEGENDA	PART NUMBER 608546900		



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

Las instrucciones, los diseños, las tablas y las informaciones en general contenidas en este fascículo son de carácter reservado y no pueden ser reproducidos completa o parcialmente o ser comunicados a terceros sin la autorización escrita del Fabricante, el cual tiene la propiedad exclusiva.

