
INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Solista

Espresso

ES

Español



Doc. N° H3615ES00
EDITION 1 11 - 2010

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

ad unico socio

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

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

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

Valbrembo, 01/01/2010

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Targhetta di identificazione
Identification label**

Direttive europee European directives	Sostituita da Repealed by
2006/42/EC	
73/23/EC + 93/68/CE	2006/95/CE
89/336/EC + 92/31/CE + 93/68/CE	2004/108/EC
90/128/EC	2002/72/CE
80/590/EEC and 89/109/EEC	EC 1935/2004

Norme armonizzate / Specifiche tecniche	Harmonised standards Technical specifications
CEI EN 60335-1 : 2002 + A11:20005 +A1:2005 + A12:2006 + A2:2006	
CEI EN 60335-2-75 : 2004 + A1:2005 + A11:2006	
EN 50366:2003 + A1:2006	
EN ISO 11201 and EN ISO 3744	
EN 55014-1 + A1+ A2	
EN 55022 + A1 + A2	
EN 55014-2 + A1	
EN 61000-3-2	
EN 61000-3-3 + A1	
EN 61000-4-2 + A1 + A2	
EN 61000-4-3 + A1 + A2	
EN 61000-4-4 + A1	
EN 61000-4-5 + A1	
EN 61000-4-6 + A1	
EN 61000-4-11 + A1	

Il fascicolo tecnico è costituito presso:

The technical file is compiled at:


N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

ANTONIO CAVO

C.E.O

Declaración de conformidad

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

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

Advertencia

PARA LA INSTALACIÓN

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

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

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

Los materiales de embalaje se deben desechar respetando el ambiente.

¡Importante!

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

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

PARA EL USO

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

PARA EL AMBIENTE

Algunas consideraciones para ayudar a respetar el ambiente:

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

PARA LA ELIMINACIÓN



El símbolo indica que el aparato no puede ser eliminado como un desecho común, sino que debe ser eliminado de acuerdo con cuanto establecido por la directriz europea 2002/96/CE (Waste Electrical and Electronics Equipments - WEEE) y por las legislaciones nacionales derivantes, para prevenir posibles consecuencias negativas para el ambiente y para la salud humana.

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

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

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

¡Atención!

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

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



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and its partner

CISQ/IMQ-CSQ

hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)

VIA DELEDDA 16 - 24030 MAPELLO (BG)

VIA SALVO D'ACQUISTO 7/9 - 24050 GRASSOBBIO (BG)

for the following field of activities

Design and manufacturing of electronical and electromechanical vending machines

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

has implemented and maintains a

Quality Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001:2008

Issued on: 2010 - 04 - 27

Registration Number:

IT - 12979



René Wasmer

President of IQNET



Gianrenzo Prati

President of CISQ

IQNet partners*:

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

IQNet is represented in the USA by: AFAQ AFNOR, AIB-Vinçotte International, CISQ, DQS, NSAI Inc., QMI and SAI Global

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



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

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

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)
VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)
VIA GRAZIA DELEDDA 18/20 - 24030 MAPELLO (BG)

for the following field of activities

Design, production and sales of vending machine

has implemented and maintains a

Environmental Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 14001:2004

Issued on: 2011 - 06 - 27

Expiry date: 2013 - 05 - 14

Registration Number:

IT - 8753



Michael Drechsel

President of IQNET



Gianrenzo Prati

President of CISQ

IQNet Partners:*

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

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

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

Español

ÍNDICE

	PÁGINA		PÁGINA
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD		PROGRAMACIÓN	23
ADVERTENCIA		FUNCIONAMIENTO EN USO NORMAL	24
INTRODUCCIÓN	2	NAVEGACIÓN	25
IDENTIFICACIÓN DEL APARATO	2	MENÚ DEL CARGADOR	26
EN CASO DE AVERÍAS	2	MENÚ DEL TÉCNICO	28
TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	2	MANTENIMIENTO	47
COLOCACIÓN DEL DISTRIBUIDOR	3	INTRODUCCIÓN GENERAL	47
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	3	MANTENIMIENTO DEL GRUPO DE EXPRESO	47
CERRADURA DE COMBINACIÓN VARIABLE	5	OPERACIONES PERIÓDICAS	49
LIMPIEZA Y CARGA	6	SANITIZACIÓN	49
INTERRUPTOR DE LA PUERTA	6	DISTRIBUIDOR DE VASOS	50
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	6	CONTENEDORES DE PRODUCTOS	51
CONTROLES E INFORMACIONES	7	MANTENIMIENTO DE LA CALDERA	51
CARGA	7	FUNCIÓN DE LAS TARJETAS	52
LIMPIEZA	9	APÉNDICE	56
SUSPENSIÓN DEL SERVICIO	13	RESUMEN DEL MENÚ	
INSTALACIÓN	14	ESQUEMA ELÉCTRICO	
INTERRUPTOR DE LA PUERTA	14	CIRCUITO HIDRÁULICO	
ENSAMBLAJE	14		
ALIMENTACIÓN DE AGUA	16		
CONEXIÓN ELÉCTRICA	17		
FUNCIONAMIENTO	19		
GRUPO DE EXPRESO	20		
MOLINILLO DOSIFICADOR	21		
EROGACIÓN DE SOLUBLES	22		

Introducción

La documentación técnica adjunta constituye una parte integrante del aparato, por lo que debe acompañarlo en cualquier desplazamiento o traspaso de propiedad de este para permitir que los varios operadores puedan consultarlo en el futuro.

Antes de comenzar la instalación y el uso del aparato, es necesario leer detenidamente la documentación adjunta y comprender su contenido, ya que proporciona informaciones importante acerca de la seguridad de instalación, las normas de uso y las operaciones de mantenimiento.

El manual se divide en tres capítulos.

El **primer capítulo** describe las operaciones de carga y de limpieza ordinaria que se deben realizar en zonas del aparato accesibles con solo utilizar la llave de apertura de la puerta, sin emplear otras herramientas.

El **segundo capítulo** contiene las instrucciones para una correcta instalación y la informaciones necesaria para optimizar las prestaciones del aparato.

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

Las operaciones descritas en los capítulos segundo y tercero deben ser realizadas solo por personal que posea conocimientos específicos sobre el funcionamiento del aparato, desde el punto de vista de la seguridad eléctrica y de las normas higiénicas.

IDENTIFICACIÓN DEL APARATO Y DE SUS CARACTERÍSTICAS

Cada aparato está identificado con un número de matrícula específico, indicado en la placa de características situada por dentro en el costado derecho.

Esta placa es la única reconocida por el fabricante como identificación del aparato y contiene todos los datos que permiten al fabricante proporcionar, de manera rápida y segura, informaciones técnica de cualquier tipo y facilitar la gestión de los recambios.

EN CASO DE AVERÍAS

En la mayoría de los casos, los posibles inconvenientes técnicos pueden resolverse con pequeñas intervenciones; por ello recomendamos leer atentamente este manual antes de ponerse en contacto con el fabricante. En caso de problemas o funcionamiento defectuoso que no se puedan resolver, póngase en contacto con:

N&W GLOBAL VENDING S. p. A.
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italy - Tel. +39 035606111

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

Para no ocasionar daños al aparato, las maniobras de carga y descarga deben realizarse con especial cuidado. Puede elevarse el aparato, con carretilla elevadora, motorizada o manual, colocando las horquillas en la parte inferior de este por el lado indicado claramente con el símbolo presente en el embalaje de cartón.

En cambio, debe evitarse:

- Volcar el distribuidor;
- Arrastrar el distribuidor con cuerdas o demás;
- Elevar el distribuidor con agarres laterales;
- Elevar el distribuidor con eslingas o cuerdas
- Sacudir el distribuidor y/o el embalaje.

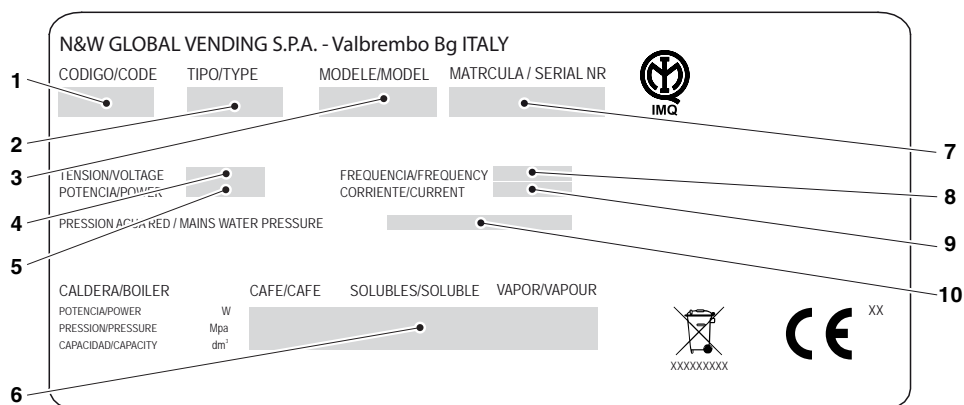
Para el almacenamiento es necesario que el ambiente sea seco y con temperaturas de entre 0 y 40 °C.

Con el embalaje original se pueden apilar 2 aparatos en caso necesario

Es importante mantener la posición vertical indicada por las flechas del embalaje.

Fig. 1

- 1- Código de producto
- 2- Tipo
- 3- Modelo
- 4- Tensión de funcionamiento
- 5- Potencia absorbida
- 6- Datos de calderas
- 7- N° de serie
- 8- Frecuencia
- 9- Corriente
- 10- Características de la red de agua



COLOCACIÓN DEL DISTRIBUIDOR

El aparato no es apto para instalaciones en exteriores; debe instalarse en locales secos, con temperaturas de entre 2° C y 32° C y no puede instalarse en ambientes en los que se utilicen chorros de agua para la limpieza (ej.: cocinas profesionales, etc).

El aparato debe colocarse cerca de una pared y de manera que el panel trasero esté a una distancia mínima de 4 cm de ella, para permitir una ventilación adecuada. No se debe cubrir con paños o similares en ningún caso.

El aparato debe colocarse de manera que la inclinación máxima no supere los 2°.

En caso necesario nivélelo utilizando las patas regulables suministradas.

¡Importante!

El acceso en caso de mantenimiento extraordinario y/o reparación se realiza desde el lado posterior.

Por ello, debe preverse la posibilidad de girar el aparato sobre sí mismo para poder desmontar el panel trasero.

Colocación sobre mueble

El aparato puede colocarse sobre una mesa u otro soporte adecuado (altura recomendada 800 mm).

Siempre que sea posible, se recomienda utilizar el mueble previsto, en el que se pueden alojar la cubeta de desagüe, el kit de autoalimentación de agua y, en caso de agua muy dura, el descalcificador.

Combinación con MiniSnakky

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

Montando el teclado numérico suministrado en el aparato slave, se pueden controlar también las selecciones del aparato MiniSnakky.

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Altura	mm	650
Altura con contenedor de café	mm	750
Dimensiones con panel superior levantado	mm	1000
Anchura	mm	410
Profundidad	mm	564
Dimensiones con la puerta abierta	mm	855
Peso	Kg	42
Tensión de alimentación	V~	230-240
Frecuencia de alimentación	Hz	50
Potencia instalada	W	1449

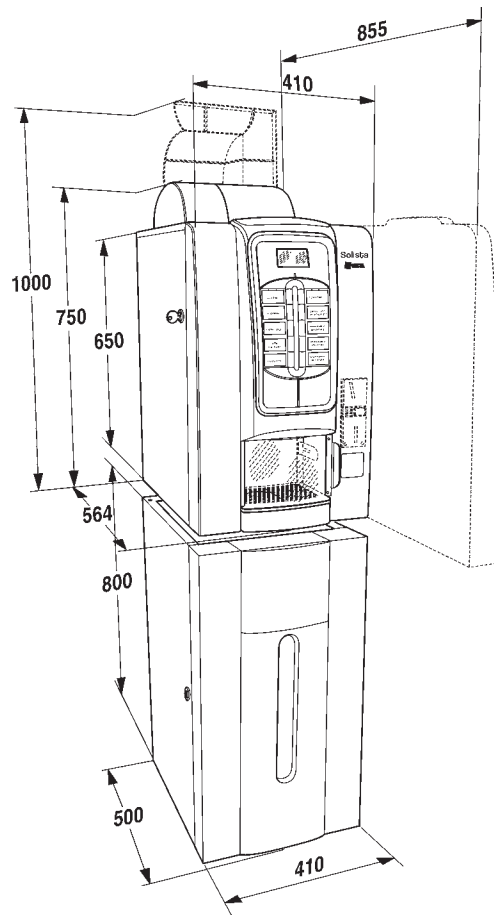


Fig. 2

DISTRIBUIDOR DE VASOS

Para diámetro del borde superior de 70-7+1 mm, con autonomía de 200 vasos y 180 paletinas aproximadamente.

SISTEMA DE PAGO

El aparato se entrega preparado eléctricamente para sistemas con protocolo Executive, BDV, MDB y para el montaje de validadores a 24 Vcc.

Además del alojamiento para el monedero, está previsto el espacio para el montaje (opcional) de los sistemas de pago más extendidos.

PRECIOS DE VENTA

Para cada selección se puede definir un precio diferente programable;

La configuración estándar prevé el mismo precio de venta para todas las selecciones.

CAJA DE MONEDAS

De plástico. Tapa y cerradura disponibles como accesorios.

ALIMENTACIÓN DE AGUA

Alimentación desde red de agua con presión de entre 0,05 y 0,85 Mpa (0,5 y 8,5 Bar).

El software del aparato está preparado para gestionar la alimentación de agua desde un depósito interno (kit opcional instalable en el mueble de servicio).

REGULACIONES POSIBLES

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

HABILITACIONES

- Presencia de vasos
- Presencia de agua
- Presencia de café
- Posición del grupo de café
- Vacío de residuos líquidos
- Temperatura de funcionamiento alcanzada

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- interruptor de puerta
- termostato de seguridad de la caldera con rearme manual
- bloqueo del flotador air-break
- electroválvula antiinundación
- flotador de llenado de residuos líquidos
- protección por tiempo de:
 - Bomba
 - Motorreductor del grupo de café
 - Erogación de café
 - Molinillo
 - Motor de cambio de columna
- protección térmica de:
 - Motodosificadores
 - Motorreductor del grupo de café
 - Electroimán de caída de café
 - Bomba
 - Motoagitadores
 - Motor del molinillo
- protección con fusible
 - Transformador de alimentación de tarjeta y monedero (Primario y secundario)

CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES

El aparato puede equiparse con diversas combinaciones de contenedores de varios tipos para distribuir distintos tipos de producto.

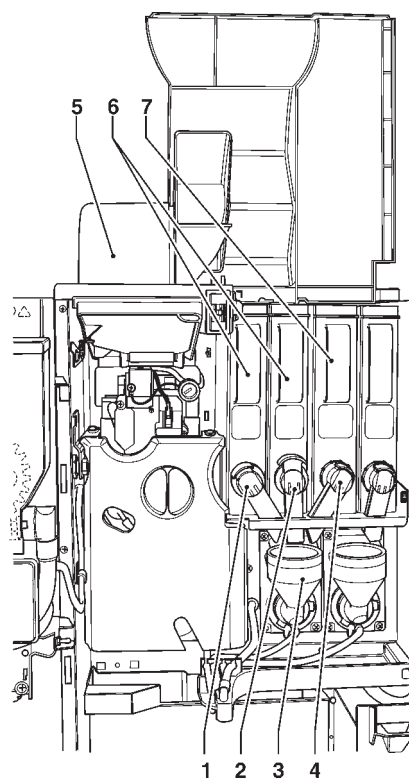


Fig. 3

- 1- Boca derecha
- 2- Boca central
- 3- Mezcladores
- 4- Boca izquierda
- 5- Contenedor de café en grano
- 6- Contenedor 1 l
- 7- Contenedor 2 l

El contenedor para café en grano tiene una capacidad aproximada de 1,2 Kg.

Para los productos solubles, dependiendo del modelo, se pueden montar contenedores con capacidad de 1,0 o 2,0 l.

La cantidad aproximada de producto se resume en la siguiente tabla

Tamaño del contenedor	1,0 l	2,0 l
Café soluble Kg	0.3	0.55
Chocolate Kg	0.85	1.5
Leche Kg	0.37	1.5
Té al limón Kg	1.1	1.65

La cantidad real puede diferir de la indicado en función 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 lugar en el que está instalado, la temperatura del agua de entrada, la temperatura en la caldera, etc. Realizando la medición con una temperatura ambiente de 22 °C se obtienen los siguientes consumos de energía:

Alcanzamiento de temperatura 32,9 Wh

24h de stand-by: 1110,0 Wh

El consumo de energía calculado según los datos medios anteriores debe considerarse puramente indicativo.

ACCESORIOS

Puede montarse en el aparato una amplia gama de accesorios para modificar las prestaciones: Los kits de montaje incluyen instrucciones de montaje y prueba que se deben seguir escrupulosamente para mantener la seguridad del aparato.

El montaje y las operaciones de prueba posteriores deben ser realizados por personal cualificado con conocimientos específicos sobre el funcionamiento del aparato, desde el punto de vista de la seguridad eléctrica y de las normas higiénicas.

CERRADURA DE COMBINACIÓN VARIABLE

Algunos modelos incluyen una cerradura de combinación variable.

La cerradura incluye una llave de color plateado, con la combinación standard, usada para la apertura y el cierre normales.

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

El kit incluye una llave de cambio (negra) de la combinación standard y llaves de cambio (doradas) y de uso (plateadas) de la nueva combinación.

Bajo pedido se pueden suministrar juegos de llaves de cambio y de uso con otras combinaciones.

También se pueden solicitar más juegos de llaves de uso (plateadas) especificando la combinación estampada en las propias llaves.

Normalmente se debe utilizar solo la llave de uso (plateada), mientras que las llaves de cambio de combinación (doradas) se podrán conservar como llaves de reserva.

No utilice la llave de cambio para la apertura normal, ya que se pueden causar daños a la cerradura.

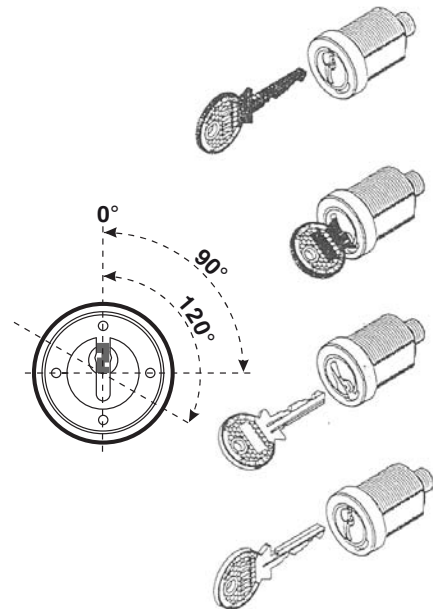


Fig. 4

Para cambiar la combinación:

- Abra la puerta del aparato para no tener que forzar el giro;
- Lubrique ligeramente el interior de la cerradura con un spray;
- Introduzca la llave de cambio (negra) actual y gírela hasta la posición de cambio (marca de referencia a 120°);
- Extraiga la llave de cambio actual e introduzca la llave de cambio (dorada) con la nueva combinación;
- Gire la llave de cambio hasta la posición de cierre (0°) y extráigala.

La cerradura habrá adoptado la nueva combinación.

Las llaves de la antigua combinación ya no se podrán utilizar para la nueva.

Capítulo 1 Limpieza y carga

El aparato no es apto para instalaciones en exteriores; debe instalarse en locales secos, con temperaturas de entre 2° y 32° C y no puede instalarse en ambientes en los que se utilicen chorros de agua para la limpieza (ej. cocinas profesionales, etc).

INTERRUPTOR DE LA PUERTA

Al abrir la puerta, un interruptor específico corta la corriente del sistema eléctrico del aparato para poder realizar de manera totalmente segura las operaciones de carga y de limpieza ordinaria descritas a continuación.

Todas las operaciones realizadas con la corriente del aparato conectada y la puerta abierta deben ser realizadas EXCLUSIVAMENTE por personal cualificado e informado acerca de los riesgos específicos que conllevan.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Conforme a las normas vigentes en materia sanitaria y de seguridad, el operador de un distribuidor automático es responsable de la higiene de los materiales en contacto con alimentos; por tanto, debe realizar el mantenimiento del aparato para prevenir la proliferación de bacterias.

Durante la instalación es necesario sanitizar completamente los circuitos hidráulicos y las partes en contacto con los alimentos para eliminar las posibles bacterias formadas durante el almacenamiento.

Conviene utilizar productos sanitizantes, incluso para la limpieza de las superficies que no estén directamente en contacto con los alimentos. Algunas partes del aparato pueden sufrir daños si se utilizan detergentes agresivos.

El fabricante declina toda responsabilidad por daños debidos al incumplimiento de lo indicado o al uso de agentes químicos agresivos o tóxicos.

Apague siempre el aparato antes de realizar operaciones de mantenimiento que requieran el desmontaje de componentes.

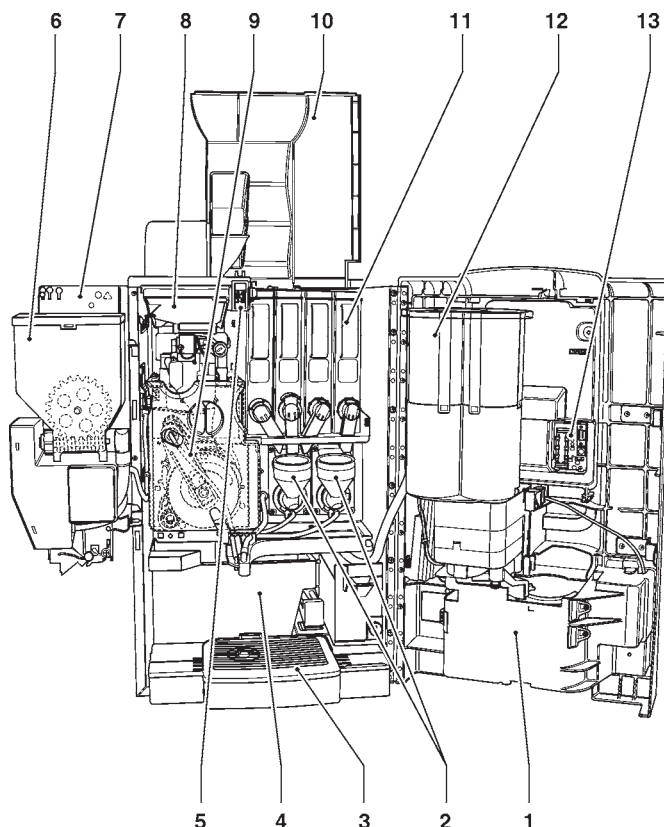


Fig. 5

- 1- Vano de erogación.
- 2- Mezcladores
- 3- Cubeta de residuos líquidos
- 4- Cubeta de residuos sólidos
- 5- Interruptor de la puerta
- 6- Contenedor de azúcar
- 7- Columna de paletas
- 8- Contenedor de café en grano
- 9- Grupo de infusión
- 10- Panel superior
- 11- Contenedores de polvos solubles
- 12- Columna de vasos
- 13- Pulsadores de servicio

USO DE LOS DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS CALIENTES EN RECIPIENTES ABIERTOS (ej. vasos de plástico, tacitas de cerámica, jarras)

Los distribuidores de bebidas en recipientes abiertos deben destinarse únicamente a la venta y distribución de bebidas alimentarias obtenidas por:

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

Los productos erogados deben consumirse inmediatamente. No deben conservarse y/o envasarse para su consumo posterior en ningún caso.

Cualquier otro uso debe considerarse impropio y por lo tanto potencialmente peligroso.

CONTROLES E INFORMACIONES

En la cara exterior de la puerta (véase la fig. 6) están situados los controles y la información destinados al usuario. Las etiquetas con el menú y las instrucciones se entregan junto con el aparato y deberán colocarse durante la instalación.

Dentro del aparato, en el lado derecho del compartimento del monedero, están situados el pulsador de Programación, que permite acceder a las funciones del aparato, y los pulsadores de servicio.

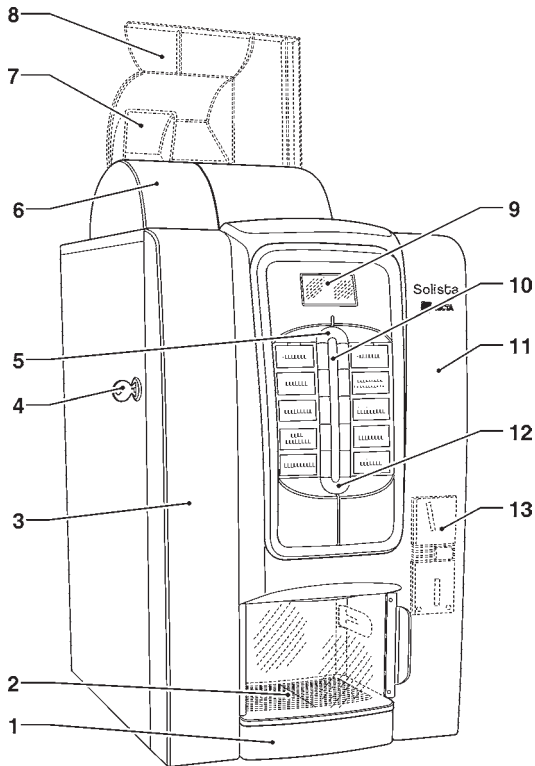


Fig. 6

- 1- Cubeta de residuos líquidos
- 2- Vano de erogación (portezuela opcional)
- 3- Banda personalizable
- 4- Cerradura de puerta
- 5- Guía luz superior
- 6- Contenedor de café en grano
- 7- Tapa del contenedor de café
- 8- Panel superior abrible
- 9- Display
- 10- Menú de selecciones
- 11- Banda personalizable
- 12- Guía luz inferior
- 13- Predisposición para sistemas de pago o etiqueta de instrucciones

NIVEL SONORO

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

CARGA

VASOS

Para cargar los vasos siga estos pasos:

- abra la puerta;
- levante ligeramente el distribuidor de vasos y réclínelo (véase la fig. 7);
- no gire las columnas durante las operaciones de carga;
- **cargue los vasos en las columnas con cuidado de no exceder la altura;**

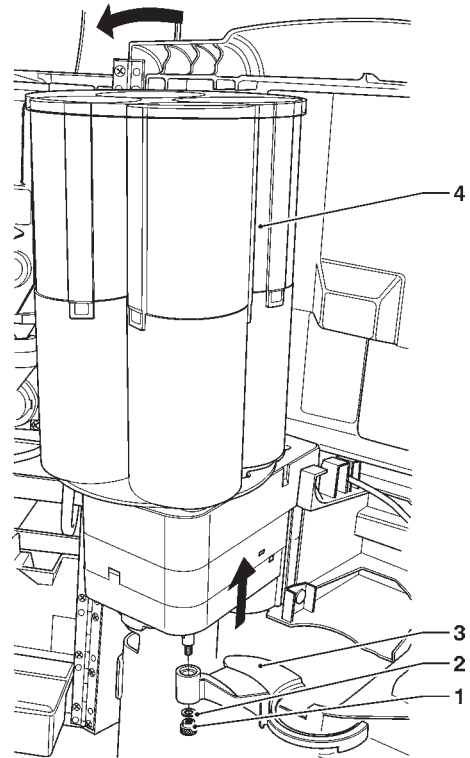


Fig. 7

- 1- Moleta de fijación
- 2- Arandela espaciadora
- 3- Dispositivo trasladador de vasos
- 4- Contenedor de vasos

- vuelva a enganchar el distribuidor de vasos;
- cierre el aparato y realice una selección de prueba.

COLUMNA COMPLETAMENTE VACÍA

- Cargue con vasos las columnas, **excepto** la correspondiente al orificio de distribución;
- Cierre la puerta del aparato y espere a que la primera columna cargada se coloque encima del orificio de distribución;
- ¡Atención!
No fuerce en ningún caso la rotación de la columna.
- Vuelva a abrir la puerta del aparato y cargue la columna que ha quedado vacía.

PALETINAS

Abra la puerta del aparato y gire la balda del contenedor de azúcar mediante la palanca de bloqueo (véase la fig. 8). Quite el peso de la columna de paletinas e introduzca las paletinas a cargar.

Extraiga la tira de papel asegurándose de mantener todas las paletinas horizontales.

La columna puede contener unas 180 paletinas.

La guía lateral de la columna puede colocarse para adaptarse a paletinas de diversa longitud (90, 105, 120 mm).

Vuelva a colocar el peso de las paletinas.

Las paletinas no deben tener rebabas ni ser curvadas

CAFÉ EN GRANO

Levante el panel superior del aparato.

Liénelo con el café en grano (1,2 kg máx.) asegurándose de que el cierre esté completamente abierto (véase la fig. 8).

AZÚCAR Y PRODUCTOS SOLUBLES

Cada contenedor lleva una etiqueta autoadhesiva que especifica el producto correspondiente.

Tras levantar la tapa correspondiente, introduzca en los contenedores los productos a distribuir, asegurándose de no comprimirlos.

Asegúrese de que los productos no contengan grumos.

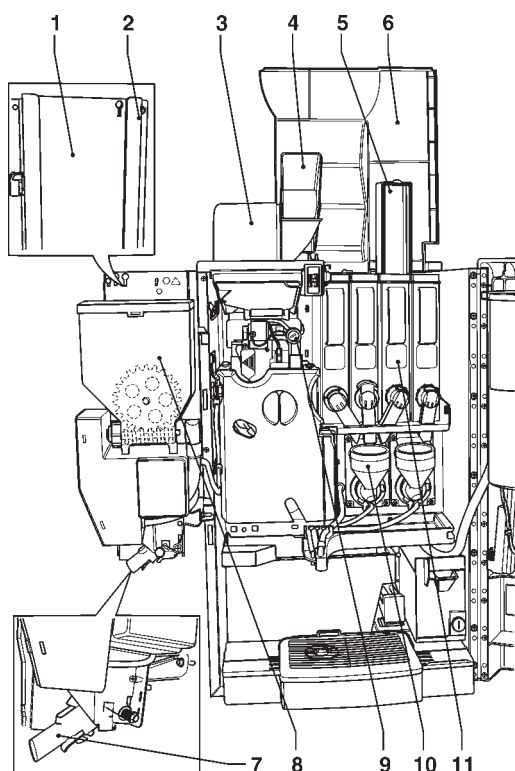


Fig. 8

- 1- Columna de paletas
- 2- Guía de paletinas regulable
- 3- Contenedor de café
- 4- Tapa del contenedor de café
- 5- Tapa del contenedor de solubles
- 6- Panel abrible superior
- 7- Boquilla de erogación de azúcar
- 8- Contenedor de azúcar
- 9- Rueda de regulación de molienda
- 10- Mezcladores
- 11- Contenedores de solubles

LIMPIEZA

CÓDIGOS DE COLORES

Para facilitar las operaciones de limpieza, los componentes que se deben limpiar y sanitizar con regularidad están identificados con el color azul.

Intervenga en los componentes de color verde para desmontar los elementos azules y realizar las operaciones de limpieza y sanitización.

Solo algunos componentes del grupo de infusión de Espresso no siguen esta regla, al estar fabricados con material específico.

SANITIZACIÓN DE LOS MEZCLADORES Y DE LOS CIRCUITOS ALIMENTARIOS

Durante la instalación del aparato y al menos una vez a la semana, o con mayor frecuencia, dependiendo del uso del aparato y de la calidad del agua de entrada, es necesario realizar una profunda desinfección de los mezcladores y de los conductos de erogación de las bebidas solubles para garantizar la higiene de los productos distribuidos.

No use en ningún caso chorros de agua para la limpieza.

Las partes que se deben limpiar son:

- Embudos de polvos, mezcladores y conducto de erogación de las bebidas solubles;
- Tubos y boquillas de erogación;
- Vano de erogación.

Abra la cubierta de la cámara de erogación del mezclador y levante las bocas de polvo hasta el seguro;

- Extraiga (véase la fig. 9) de los mezcladores los embudos de los polvos, los encauzadores de agua, los embudos del depósito de polvo y las paletas de los motoagitadores;

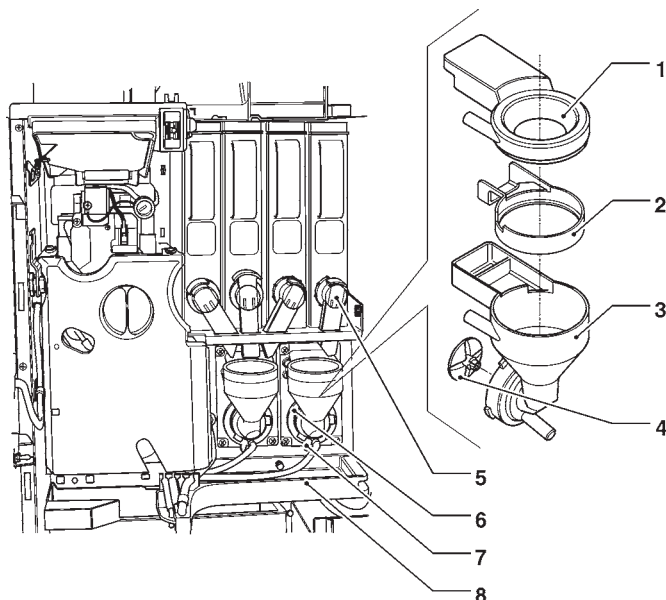


Fig. 9

- 1- Embudo polvos
- 2- Anillo antisalpicaduras
- 3- Encauzador de agua
- 4- Paletas agitador
- 5- Boca de polvo
- 6- Brida de fijación mezclador
- 7- Anillo de fijación brida
- 8- Cubeta mezcladores

- Para desmontar las paletas basta con tirar ligeramente de ellas para liberarlas (fig. 10);

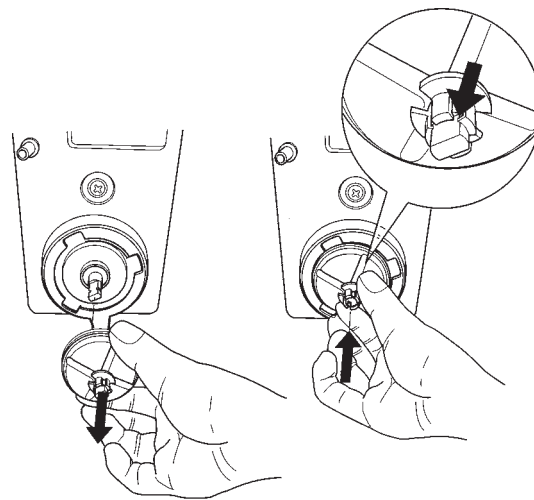


Fig. 10

- Lave todos los componentes con productos sanitizantes (respetando la dosificación indicada por el fabricante), asegurándose de eliminar mecánicamente los restos y las películas visibles, utilizando escobillas y cepillos en caso necesario;

La desinfección se realiza con productos sanitizantes.

- Sumerja los componentes durante unos 20 minutos en un recipiente que contenga la solución sanitizante preparada previamente;
- Vuelva a montar los encauzadores y los embudos de agua;
- Vuelva a montar los cajones del depósito de polvos y los embudos de polvo tras aclararlos y secarlos minuciosamente.

En cualquier caso, tras montar los componentes es necesario:

- Realizar un lavado de los mezcladores y verter en los varios embudos algunas gotas de la solución sanitizante.
- Una vez realizada la desinfección, aclare abundantemente los componentes afectados para eliminar todo posible resto de la solución usada.

Todas las operaciones realizadas con la corriente del aparato conectada deben ser realizadas ÚNICAMENTE por personal cualificado e informado acerca de los riesgos específicos que conllevan.

CUBETAS DE RESIDUOS

Las cubetas de residuos pueden extraerse fácilmente para poder vaciarlas y limpiarlas rápidamente. Por motivos de seguridad, las cubetas deben manejarse **tras cortar la corriente** del aparato.

LÍQUIDOS

Si está montado el flotador de aviso (opcional), cuando la cubeta está llena, el display del aparato muestra el siguiente mensaje:



y se debe vaciar la cubeta de residuos líquidos. Si el flotador no está montado, la cubeta debe vaciarse antes de que el indicador rojo sea completamente visible.

Para extraer la cubeta de residuos líquidos siga estos pasos:

- Agarre la cubeta de residuos líquidos por los lados, levántela ligeramente y tire hacia usted.
- Vacíe la cubeta y lávela con una solución de detergente neutro

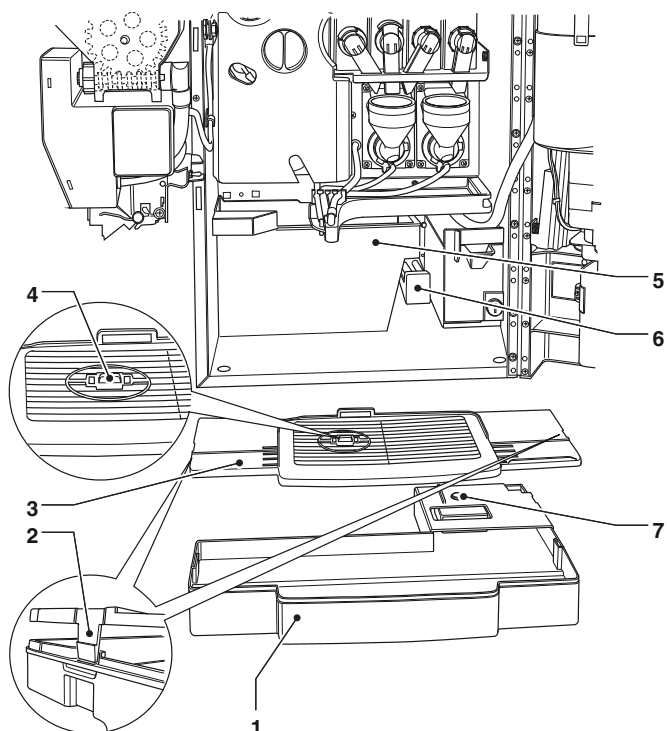


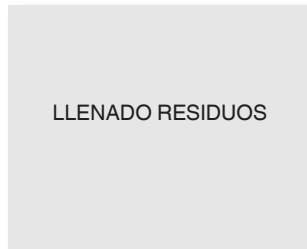
Fig. 11

- 1- Cubeta de recogida de residuos líquidos
- 2- Ganchos de fijación de la tapa
- 3- Tapa de la cubeta
- 4- Indicador rojo de cubeta llena
- 5- Cubeta de residuos sólidos
- 6- Interruptor para flotador de llenado de residuos
- 7- Flotador de llenado de residuos

RESIDUOS

Si no se utiliza el mueble de soporte, la capacidad del contenedor de café en grano es superior a la de la cubeta de residuos.

El aparato tiene memorizado el número de selecciones (programable. Por defecto 150 selecciones de 7 gr) correspondiente a la capacidad de la cubeta; una vez alcanzado este valor, el aparato se bloqueará y solicitará que se vacíe la cubeta de residuos sólidos mediante el mensaje



El aparato sigue estando disponible para la erogación de bebidas solubles.

CLAVE DE ACCESO PARA RESET DE RESIDUOS

Para poner a cero (resetear) el contador de selecciones es necesario pulsar por orden determinados botones (clave de acceso);

Con la puerta cerrada, siga estos pasos:

- Mantenga pulsado el botón número 9 durante dos segundos
- El software de gestión solicita la introducción de una clave de acceso (5 cifras) y el teclado asume los valores numéricos indicados en la figura.

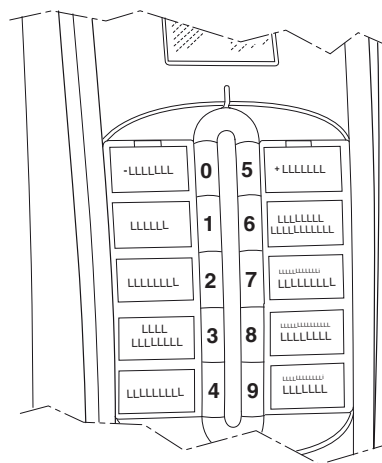


Fig. 12

Valor numérico de pulsadores

VANO DE EROGACIÓN.

Para la limpieza del vano de erogación es preferible extraerlo del aparato.

- Quite las moletas de fijación del hueco;
- Desenganche el vano interviniendo en las aletas de fijación;
- Lave con una solución de detergente neutro teniendo especial cuidado con los cristales del captador de tacitas y de los leds de iluminación del hueco.

¡Importante!

Evite mojar el captador y la tarjeta de leds.

- Seque cuidadosamente y vuelva a montar siguiendo el orden inverso

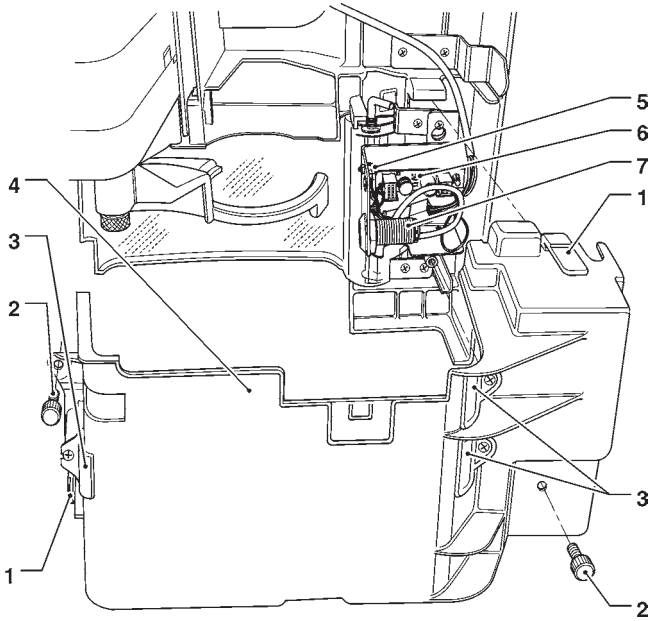


Fig. 13

- 1- Aletas de fijación
- 2- Moletas de fijación
- 3- Cristales de captadores
- 4- Vano de erogación.
- 5- LED iluminación compartimento
- 6- Tarjeta de alimentación de LED
- 7- Captador de tacita

DISPOSITIVO TRASLADOR DE VASOS

Es necesario limpiar periódicamente el dispositivo trasladador desmontándolo del aparato.

Para desmontar el dispositivo trasladador es preferible desmontar el vano de erogación de la manera descrita. Para desmontarlo, afloje completamente la moleta de fijación (véase la fig. 14).

Al volver a montarlo, asegúrese de recolocar correctamente la arandela espaciadora.

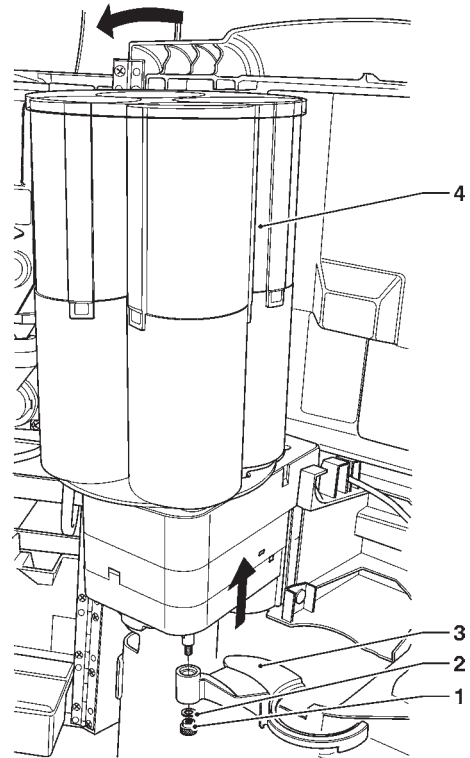


Fig. 14

- 1- Arandela espaciadora
- 2- Moleta de fijación
- 3- Dispositivo trasladador de vasos
- 4- Contenedor de vasos

CAÍDA DE AZÚCAR

Para los modelos en los que está prevista la erogación del azúcar directamente en el vaso, es necesario limpiar periódicamente el dispositivo de caída (véase la fig. 15), con agua caliente y siguiendo estos pasos:

- Baje el pico de erogación del azúcar
- Desengánchelo del soporte de enganche
- Extraiga el pico de erogación;
- Tras la limpieza seque cuidadosamente los componentes y vuelva a montar el conjunto siguiendo el orden inverso.

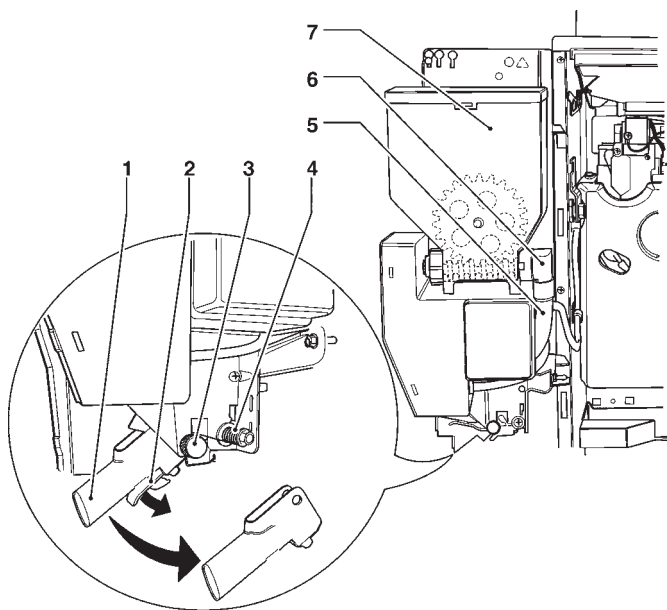


Fig. 15

- 1- Pico de erogación de azúcar
- 2- Soporte de enganche
- 3- Perno
- 4- Muelle de retorno
- 5- Tubo de conducción de azúcar
- 6- Boca del contenedor de azúcar
- 7- Contenedor de azúcar

LIMPIEZA PERIÓDICA DEL GRUPO DE CAFÉ

Con cada carga, o al menos una vez a la semana, conviene limpiar las partes externas del grupo de café eliminando los posibles restos de polvo, especialmente en la zona del embudo de café, de los filtros y de los rascadores. Periódicamente conviene desmontar la cubierta del grupo de infusión y el embudo de café. Deslice hacia la derecha el embudo para desengancharlo del dosificador (véase la Fig. 16).

Lave y seque cuidadosamente las partes desmontadas; para desmontar el embudo de café deslícelo hacia la derecha para desengancharlo de los dosificadores.

¡Atención!

Es indispensable volver a montar la cubierta antes de volver a poner en funcionamiento el aparato (véase la figura 16).

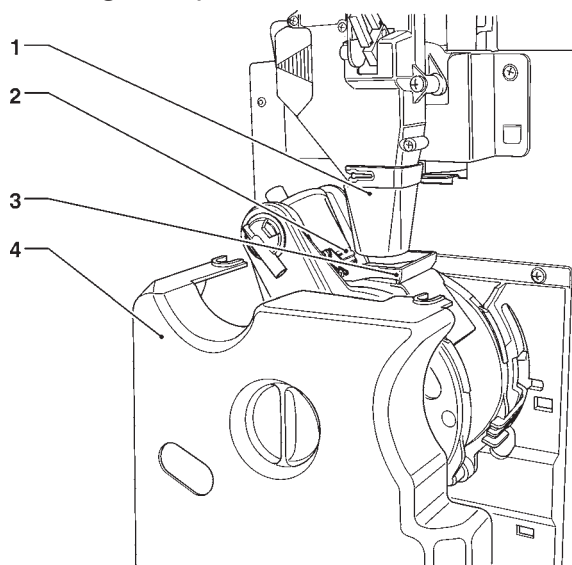


Fig. 16

- 1- Embudo de café
- 2- Filtros
- 3- Rascadores
- 4- Cubierta del grupo

LIMPIEZA DEL DEPÓSITO DE ALIMENTACIÓN DE AGUA (Opcional)

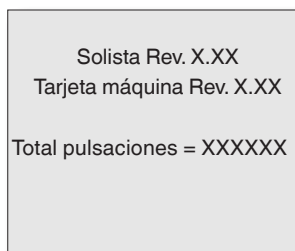
Para los aparatos que utilizan el depósito de agua es necesario realizar, al menos una vez a la semana, la sanitización del depósito con los productos sanitizantes empleados para los mezcladores.

ENCENDIDO

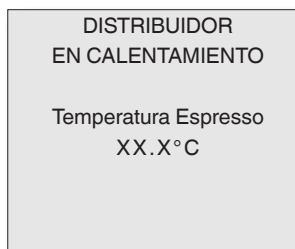


Cada vez que se conecta la corriente del aparato, el display muestra la imagen; luego aparece el número de la versión del software del aparato y la revisión del software de la tarjeta de la máquina.

Es posible programar el aparato para que muestre durante algunos segundos el número de erogaciones realizadas (total de pulsaciones)



Después se realiza una comprobación de la caldera y se inicia el ciclo de calefacción de esta



Una vez concluido el ciclo de calefacción, pasados algunos segundos el display muestra el mensaje que invita a seleccionar la bebida y se activa la iluminación del aparato.



INTRODUCCIÓN DE CLAVE DE ACCESO CON LA PUERTA CERRADA

Para poder realizar con total seguridad algunas operaciones de limpieza que requieren que el aparato esté en funcionamiento, se prevé la posibilidad de pulsar en un cierto orden los pulsadores de selección (clave de acceso).

La introducción de la clave de acceso con la puerta cerrada permite realizar la operación asociada a la clave introducida, es decir:

- Realizar el lavado de los mezcladores
- Realizar el lavado del grupo de infusión
- Realizar la puesta a cero del contador de residuos

Para introducir la clave de acceso con la puerta cerrada siga estos pasos:

- Mantenga pulsado el botón número 9 (véase la fig. 12) durante dos segundos.
- El software de gestión solicita la introducción de una clave de acceso y el teclado asume los valores numéricos indicados en la figura.
El aparato permanece en espera durante algunos segundos para que se introduzca una clave de acceso (5 cifras), que permite realizar la operación asociada a la clave introducida.

Dentro del Menú del Técnico se pueden definir estas claves de acceso.

Por defecto todas las claves de acceso están deshabilitadas.

SUSPENSIÓN DEL SERVICIO

Si, por cualquier motivo, el aparato debiese permanecer apagado durante un periodo superior a las fechas de caducidad de los productos, es necesario:

- Vaciar completamente los contenedores y lavarlos en profundidad con los productos sanitizantes empleados para los mezcladores.
- Vaciar completamente el molinillo dosificador erogando cafés hasta que se dispare el aviso de vacío.
- Vaciar completamente la caldera y el air-break aflojando la mordaza en el tubo previsto.

Capítulo 2 Instalación

La instalación y las operaciones de mantenimiento posteriores deben ser realizadas con el **aparato bajo tensión** y por tanto por parte de personal especializado, formado en el uso del aparato e informado acerca de los riesgos que conllevan.

Para conectar la tensión del sistema con la puerta abierta, basta con introducir la llave prevista en la ranura (véase la fig. 17).

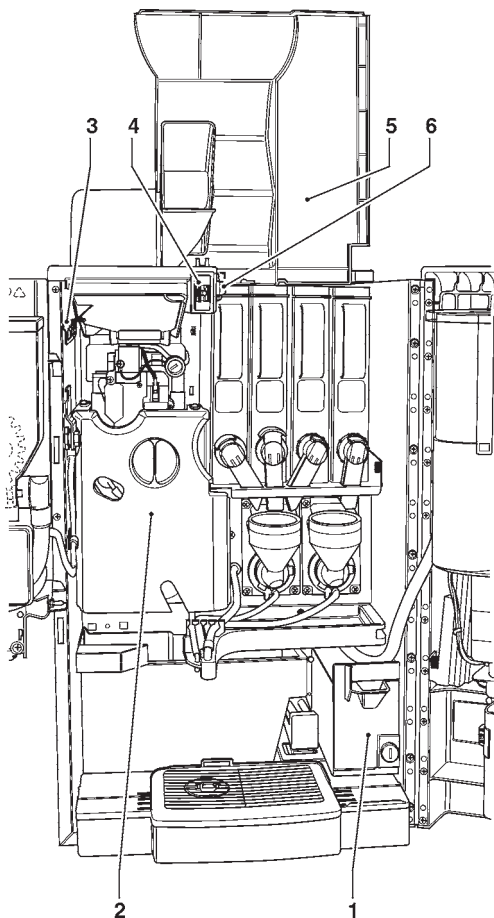
La puerta solo puede cerrarse tras extraer la llave amarilla del interruptor de la puerta y bajar el panel superior del aparato.

El aparato debe instalarse en locales secos, con temperaturas de entre 2° y 32° C.

Durante la instalación es necesario sanitizar los circuitos hidráulicos y las partes en contacto con los alimentos para eliminar las posibles bacterias que se hubiesen formado durante el almacenamiento.

INTERRUPTOR DE LA PUERTA

Al abrir la puerta, un microinterruptor específico corta la corriente del sistema eléctrico del aparato.



1- Fig. 17

2-

3- Caja de monedas

4- Cubierta del grupo de café

5- Dispositivo de control de cierre del panel superior

6- Interruptor de la puerta

7- Panel superior abrible

8- Dispositivo de control de cierre del contenedor de café

Para conectar la tensión del sistema con la puerta abierta, basta con introducir la llave prevista en la ranura (véase la fig. 17).

Con la puerta abierta no es posible acceder a las partes bajo tensión. Dentro del aparato permanecen bajo tensión solo las partes protegidas por cubiertas y señaladas con la etiqueta “desconectar la tensión antes de quitar la cubierta”.

Antes de retirar estas cubiertas es necesario desconectar de la red el cable de alimentación.

La puerta solo puede cerrarse tras extraer la llave amarilla del interruptor de la puerta, bajar el panel superior del aparato y cerrar la boca del contenedor de café de manera que se accionen los dispositivos de comprobación del cierre.

ENSAMBLAJE

DESEMBALAJE DEL DISTRIBUIDOR

Tras retirar el embalaje, asegúrese de que el aparato esté en perfecto estado.

En caso de duda no utilice el aparato.

Los materiales del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son fuentes de peligro potenciales.

Los materiales del embalaje deberán eliminarse en depósitos autorizados, encargando la recuperación de los reciclables a empresas especializadas.

¡Importante!

El aparato debe colocarse de manera que la inclinación máxima no supere los 2°.

En caso necesario nivélelo utilizando las patas regulables suministradas (véase la fig. 18).

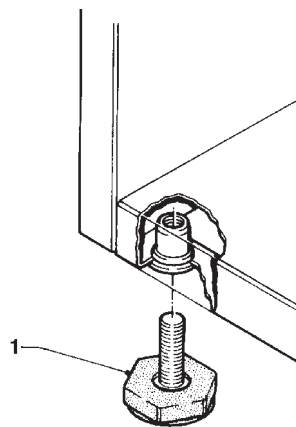


Fig. 18

1- Pata regulable

COLOCACIÓN DE LAS ETIQUETAS

Quite el tornillo de fijación y retire la cubierta.

Las etiquetas deben colocarse en las ranuras previstas (véase la fig. 19).

Dependiendo del modelo, algunos botones podrían no utilizarse (véase la tabla de dosis y selecciones).

Se incluyen también las etiquetas autoadhesivas que se deben aplicar a los contenedores de productos en función de su disposición (véase la tabla de dosis y selecciones)

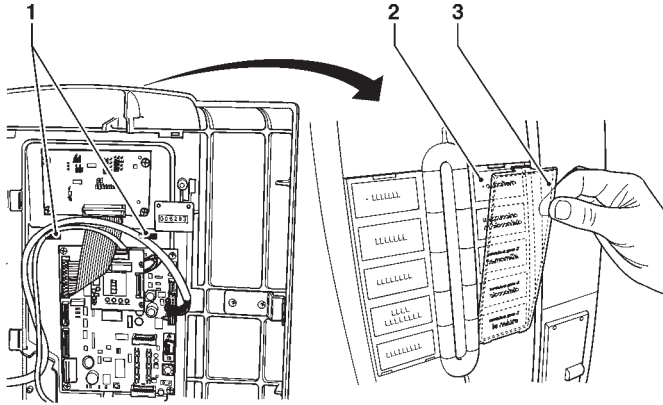


Fig. 19

- 1- Aletas de enganche
- 2- Soporte de etiquetas
- 3- Etiquetas de selecciones

SISTEMA DE PAGO

El aparato se vende sin sistema de pago, por lo que la responsabilidad por daños ocasionados al aparato o a personas o cosas debidos a una instalación incorrecta del sistema de pago recaerá única y exclusivamente en la persona que ha realizado la instalación.

El validador puede montarse directamente en el aparato. Asegúrese de que la programación de los parámetros correspondientes sea correcta.

Los sistemas "cashless" pueden alojarse en el aparato; otros sistemas de pago como los "change givers" deben alojarse físicamente en el mueble de soporte o en el módulo lateral (opcional).

El uso de sistemas de pago como los "change givers" y/o "cashless" solo es posible si se utilizan los kits de conexión previstos.

LONGITUD DE LAS PALETINAS

Dependiendo de la longitud de las paletinas que se piensa utilizar, debe comprobarse que la guía móvil de paletinas esté montada en la posición correcta (véase la fig.) en la columna de paletinas

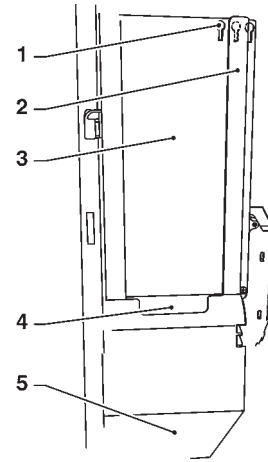


Fig. 20

- 1- Orificios de regulación
- 2- Guía móvil de paletinas
- 3- Columna
- 4- Distribuidor de paletinas
- 5- Rampa de paletinas

ALIMENTACIÓN DE AGUA

El distribuidor debe alimentarse con agua potable, teniendo en cuenta las normas vigentes en el lugar en el que se instala el aparato.

ALIMENTACIÓN DE AGUA DESDE DEPÓSITO

Para los aparatos alimentados mediante depósito es necesario sanitizar el depósito y después llenarlo de agua potable

ALIMENTACIÓN DE AGUA DESDE LA RED

Los aparatos alimentados desde la red deben conectarse a la red de agua potable con una presión de entre 0,05 y 0,85 MPa (0,5-8,5 bar).

Deje correr el agua de red hasta que salga limpia y sin rastros de suciedad.

Utilizando un tubo de diámetro interno mínimo de 6 mm (disponible también como kit) apto soportar la presión de red y de tipo adecuado para alimentos, conecte la red de agua con el racor $\frac{3}{4}$ " de la electroválvula de entrada de agua (véase la fig. 21).

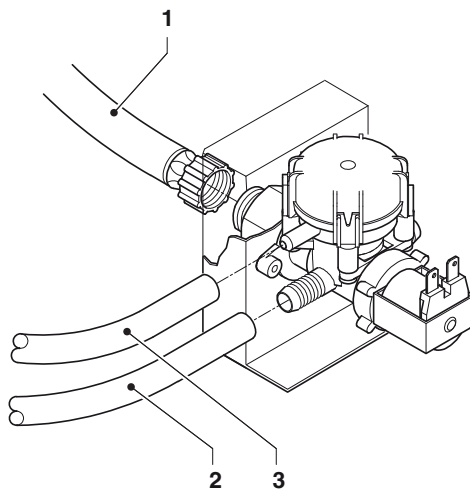


Fig. 21

- 1- Tubo de entrada $\frac{3}{4}$ "
- 2- Tubo de impulsión
- 3- Tubo de rebosadero

Conviene montar una llave en la red de agua, por fuera del aparato y en una posición accesible.

DISPOSITIVO ANTIINUNDACIÓN

La electroválvula de entrada de agua (véase la fig. 21) incluye un dispositivo antiinundación que permite bloquear mecánicamente la entrada de agua tras un avería de funcionamiento de la electroválvula o del mecanismo de control del nivel de agua en la caldera.

Para restablecer el funcionamiento normal siga estos pasos:

- vacíe el agua contenida en el tubo del rebosadero;
- cierre la llave de la red de agua situada fuera del aparato;
- afloje el racor que fija el tubo de alimentación de la electroválvula para descargar la presión de red residual y vuelva a apretarlo (véase la fig. 21);
- abra la llave y conecte la tensión del aparato.

DESCALCIFICADOR

El equipo se entrega sin descalcificador.

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

Utilice descalcificadores de capacidad adecuada para el uso efectivo del aparato.

En caso de alimentación desde depósito, se pueden utilizar los cartuchos filtrantes previstos.

Será necesario sustituir los cartuchos periódicamente, en función de la calidad del agua y de las indicaciones del fabricante.

Los descalcificadores, disponibles también como accesorio, deben regenerarse o sustituirse periódicamente siguiendo las indicaciones del fabricante.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

El aparato está preparado para el funcionamiento eléctrico con una tensión monofásica de 230-240 V~ y está protegido por un fusible de 15 A. Para la conexión, asegúrese de que los datos de la placa se ajusten a los de la red; en especial:

- El valor de la tensión de alimentación debe estar comprendido entre los límites recomendados para los puntos de conexión;
- El interruptor general debe tener características adecuadas para soportar la carga máxima requerida y debe garantizar una desconexión omnipolar de la red con una separación de contactos mínima de 3 mm.

El interruptor, la toma de corriente y el enchufe correspondiente deben estar colocados en una posición accesible.

La seguridad eléctrica del aparato solo está garantizada cuando este está conectado correctamente a una instalación de puesta a tierra eficaz, conforme a las normas de seguridad vigentes.

Es necesario comprobar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de duda, solicitar una revisión pormenorizada de la instalación por parte de personal profesional cualificado.

El cable de alimentación es del tipo con enchufe no separable. La sustitución del cable de conexión (véase la figura 22), en caso necesario, deberá ser realizada solo por personal cualificado utilizando únicamente cables del tipo HO5 RN - F o HO5 V V-F o bien H07 RN-F 3x1-1,5 mm² de sección.

Se prohíbe el uso de adaptadores, ladrones y/o prolongadores.

EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS AL INCUMPLIMIENTO DE LAS PRECAUCIONES ARRIBA INDICADAS.

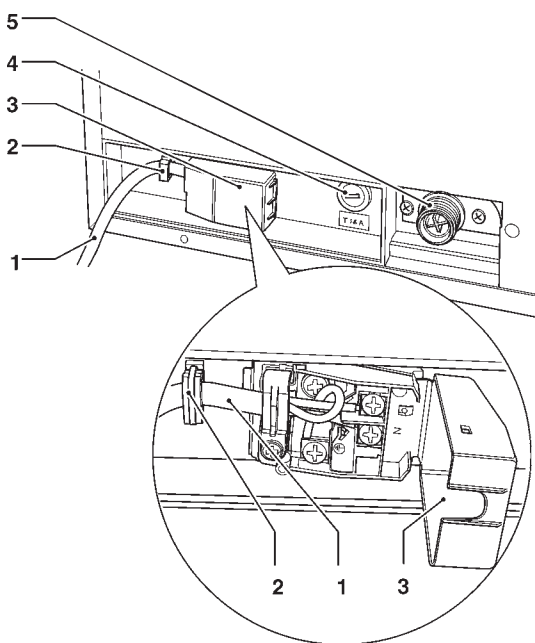


Fig. 22

- 1- Cable de red
- 2- Mordaza sujetacable
- 3- Tapa abatible
- 4- Fusible de red
- 5- Entrada de agua

INSTALACIÓN EN BATERÍA

El sistema de control del aparato está preparado para la conexión en batería con otro distribuidor automático utilizando los kits previstos.

Esto permite utilizar un único sistema de pago y de conexión remota (GSM) para varios aparatos.

En caso de instalación en batería, el aparato puede ser configurado como "Master", es decir, asumiendo el control del segundo aparato, o como "Slave", es decir, dejando el control al otro aparato.

Para el uso como master, debe montarse un teclado numérico no incluido.

El teclado numérico compatible debe suministrarse con el aparato slave.

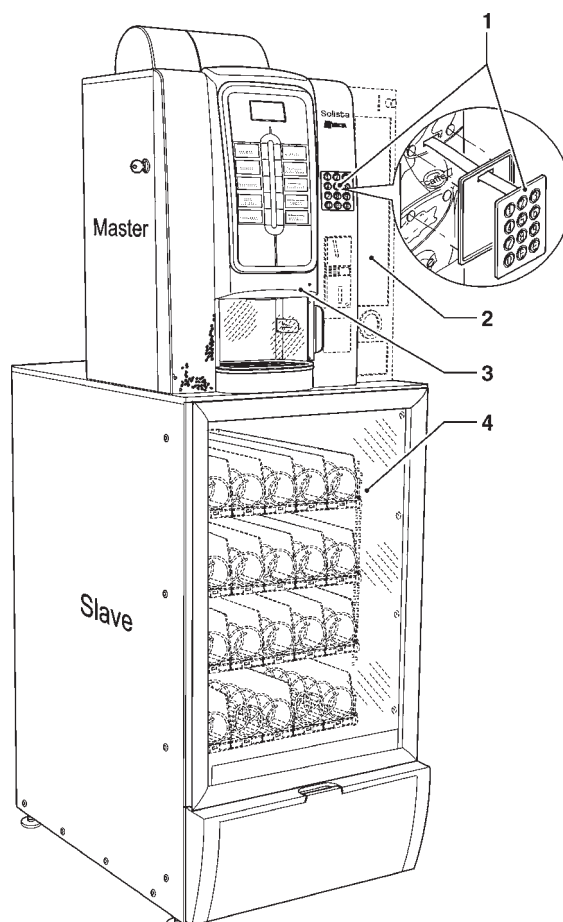
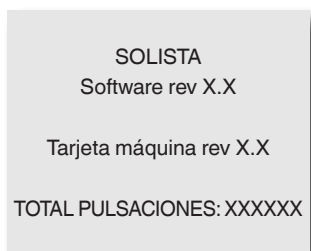


Fig. 23

- 1- Teclado numérico
- 2- Módulo sistema de pago (opcional)
- 3- Aparato Master
- 4- Aparato slave

PRIMER ENCENDIDO

Durante el primer encendido, el aparato solicita que se llene el circuito hidráulico (véase el capítulo siguiente); tras el llenado del circuito hidráulico, el display muestra el mensaje:

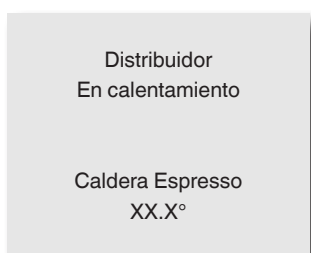


SOLISTA
Software rev X.X

Tarjeta máquina rev X.X

TOTAL PULSACIONES: XXXXXX

Es posible programar el aparato para que muestre durante algunos segundos el número de erogaciones realizadas.



Distribuidor
En calentamiento

Caldera Espresso
XX.X°

Una vez concluido el ciclo de encendido, pasados algunos segundos el display muestra el mensaje que invita a seleccionar la bebida y se activa la iluminación del teclado.

LLENADO DEL CIRCUITO HIDRÁULICO

PARA LOS MODELOS CON DEPÓSITO INTERNO

- Al encenderse la máquina, la bomba de autoalimentación se activa durante 10 segundos
El display mostrará "vacío agua"
- Entre en la programación en la modalidad "técnico" y utilice la función especial "instalación manual" del menú "prueba".
El aparato realizará un ciclo de instalación
- Una vez concluido el ciclo de instalación, reinicie el avería "vacío agua"

PARA MODELOS CON ALIMENTACIÓN DE RED

Al encenderse el aparato, se realiza automáticamente el ciclo de instalación.

CICLO DE INSTALACIÓN

- Llenado del air-break
- Apertura de una electroválvula de solubles para purgar el aire de la caldera e inyección de agua en cantidad superior a la capacidad de la caldera

Durante todo el ciclo de instalación el display mostrará:



INSTALACIÓN

Nota: en caso de falta de agua durante el ciclo de instalación, el aparato se bloqueará a la espera de agua.

Tras intervenciones de mantenimiento que conllevan el vaciado de la caldera pero no del air-break, el llenado del circuito hidráulico deberá ser efectuado manualmente con la función especial del menú "prueba" en modalidad "técnico".

PRIMERA SANITIZACIÓN DE LOS MEZCLADORES Y DE LOS CIRCUITOS ALIMENTARIOS

Al instalar el aparato es necesario realizar una profunda desinfección de los mezcladores, de los conductos de erogación de las bebidas solubles y del depósito interno para garantizar la higiene de los productos distribuidos.

No use en ningún caso chorros de agua para la limpieza.

La desinfección se realiza con productos sanitizantes. Lave los mezcladores y añada algunas gotas de solución sanitizante.

Una vez realizada la desinfección, aclare abundantemente los mezcladores para eliminar todo posible resto de la solución usada.

Para erogar agua en los mezcladores, utilice el pulsador "lavado de mezcladores"; en caso necesario habilítelo en el menú. (véase el punto relativo a los parámetros del distribuidor)

FUNCIONAMIENTO

DISPOSITIVO TRASLADADOR DE VASOS

El aparato incluye un dispositivo trasladador de vasos que permite mantener las boquillas de erogación muy cerca de la bebida para mejorar la presentación y reducir al mínimo la posibilidad de ensuciar la zona de erogación.

Un microinterruptor indica al aparato la posición del dispositivo trasladador de vasos

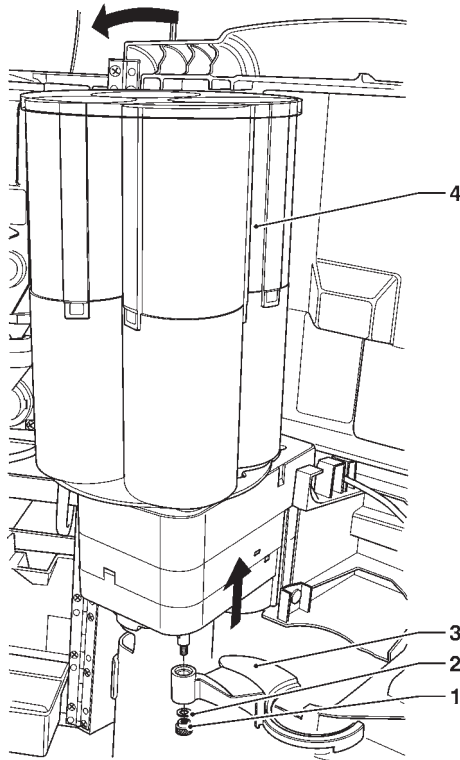


Fig. 24

- 1- arandela espaciadora
- 2- moleta de fijación
- 3- dispositivo trasladador de vasos
- 4- contenedor de vasos

CAPTADOR DE TACITA

Algunos modelos incluyen un captador de tacita que detecta la presencia de objetos situados entre el reflector y el propio captador.

Para un correcto funcionamiento es necesario mantener limpio el emisor y el reflector situado enfrente.

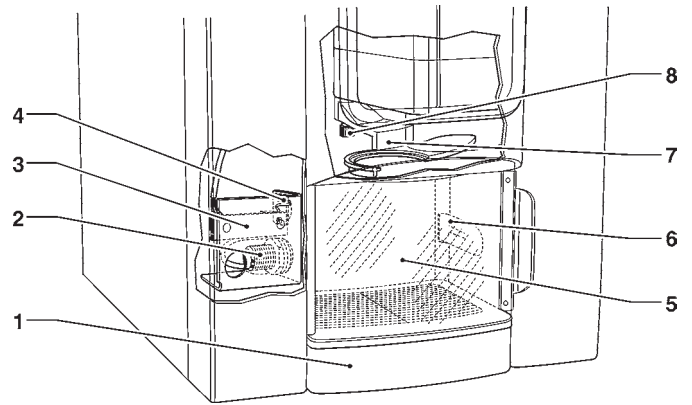


Fig. 25

- 1- Cubeta del compartimento erogación
- 2- Captador tacitas
- 3- Tarjeta
- 4- LED iluminación compartimento
- 5- Portezuela del vano de erogación
- 6- Cristal para reflector
- 7- Dispositivo trasladador de vasos
- 8- Moleta de fijación del brazo trasladador

ILUMINACIÓN DEL VANO DE EROGACIÓN

Algunos modelos incluyen LEDs para la iluminación del vano de erogación.

Los LEDs se iluminan durante la erogación de la bebida y permanecen encendidos algunos segundos después de la erogación.

LEDs DE PULSADORES

El menú de selecciones está iluminado por LEDs de color variable.

Durante la fase de calentamiento o de ahorro de energía los LEDs están apagados.

Durante el funcionamiento normal los LEDs están encendidos; el color puede elegirse con la función prevista en el menú técnico.

GRUPO DE ESPRESSO

Tras cada encendido del aparato, el grupo de café realiza una rotación completa, antes de efectuar el ciclo normal, para garantizar que el dispositivo se encuentre en la posición inicial.

CICLO DE EROGACIÓN DE CAFÉ

Cuando se realiza una selección a base de café, el molinillo se pone en funcionamiento hasta llenar la cámara del dosificador de café.

Cuando el dosificador está lleno, la dosis de café molido cae a la cámara de infusión dispuesta en vertical dentro del grupo de café (véase la fig. 26-1).

El motorreductor acoplado al piñón (6) hace girar las manivelas (5) que provocan una rotación de 30° de la cámara de infusión (1).

El pistón superior (4) se alinea con la cámara de infusión (27 -7) y desciende hacia su interior. La posición de parada del pistón para la infusión dependerá de la cantidad de molienda contenida en la cámara.

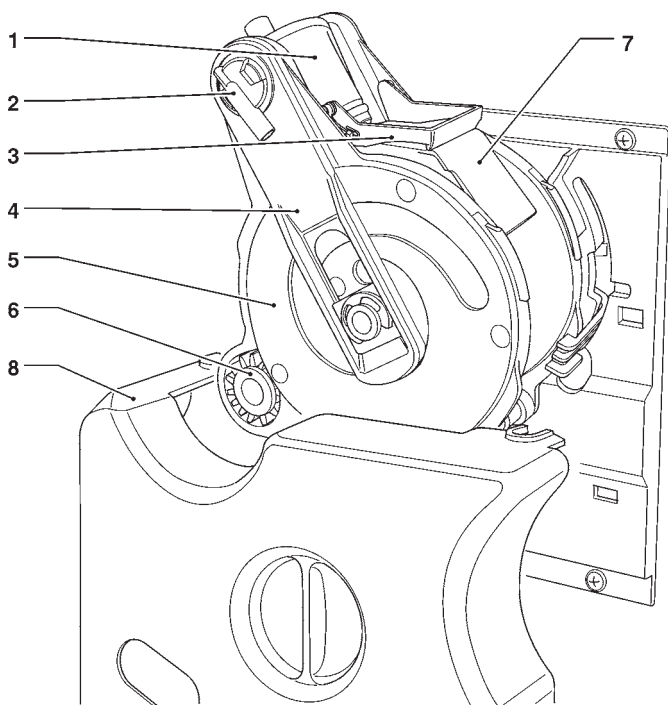
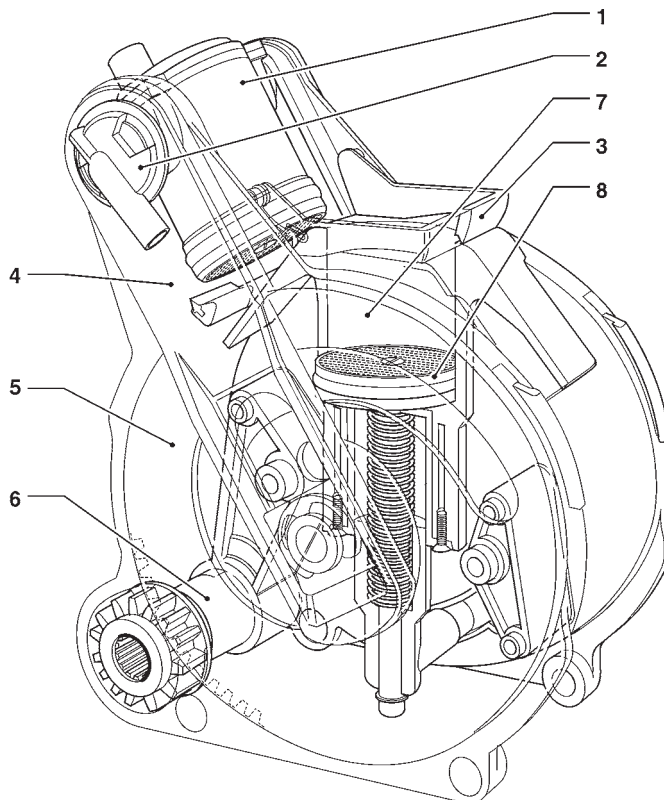


Fig. 26

- 1- Pistón superior
- 2- Boquilla de salida de café
- 3- Rascador
- 4- Bielas
- 5- Manivelas
- 6- Piñón
- 7- Rampa de café usado
- 8- Cubiertas del grupo

Fig. 27

- 1- Pistón superior
- 2- Boquilla de salida de café
- 3- Rascador
- 4- Bielas
- 5- Manivelas
- 6- Piñón
- 7- Cámara de infusión
- 8- Pistón inferior



Al finalizar la erogación de café, el pistón superior desciende para prensar mecánicamente la pastilla de café usado, propiciando la expulsión del agua sobrante a través de la 3ª vía de la electroválvula de erogación. Al concluir el ciclo, se activa el motorreductor en sentido inverso, levantando el pistón superior y girando la cámara de infusión hacia el lado de descarga, opuesto al lado de erogación; el pistón inferior (8) se levanta. Una vez alcanzada la posición de descarga, el motorreductor invierte de nuevo el sentido de rotación y vuelve a poner la cámara de infusión en posición de reposo. El rascador (3) retiene la pastilla de café, haciéndola caer, mientras el pistón inferior (8) vuelve a la posición de reposo.

COMPROBACIÓN Y REGULACIÓN DE CALIBRACIONES

Para obtener los mejores resultados en relación con el producto empleado, se recomienda comprobar:

- La pastilla de café usado debe estar ligeramente prensada y húmeda.
- La granulometría del café molido.
El gramaje del café molido.
- La temperatura de erogación.
- La dosis de agua.

VOLUMEN DE LA CÁMARA DE INFUSIÓN

El grupo de café puede funcionar con dosis de café comprendidas entre 5,5 y 8,5 gr.

El pistón superior se coloca automáticamente.

MOLINILLO DOSIFICADOR

REGULACIÓN DE LA MOLEDURA

Si se debe modificar el grado de molidura, utilice adecuadamente la rueda del molinillo (véase la fig. 28) y más concretamente:

- gire en sentido contrario al de las agujas del reloj para obtener una molidura más gruesa;
- gire en el sentido de las agujas del reloj para obtener una molidura más fina;

Conviene realizar la modificación del grado de molidura con el motor del molinillo de café funcionando.

Nota: tras modificar el grado de molidura, deben realizarse al menos 2 selecciones para comprobar con seguridad la nueva granulometría del café molido:

Cuanto más fino sea el grado de molidura, más largo será el tiempo de erogación de la bebida y viceversa.

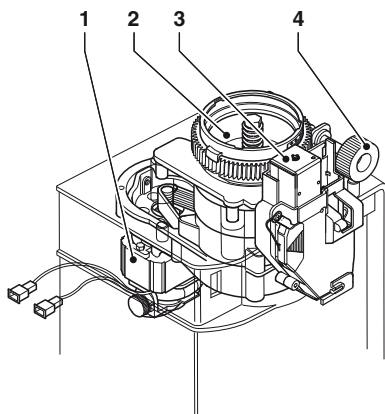


Fig. 28

- 1- Motor del molinillo
- 2- Molinillo
- 3- Electroimán de caída de café
- 4- Rueda de regulación de temperatura

REGULACIÓN DEL GRAMAJE DEL CAFÉ

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

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

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

¡¡¡Importante!!!

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

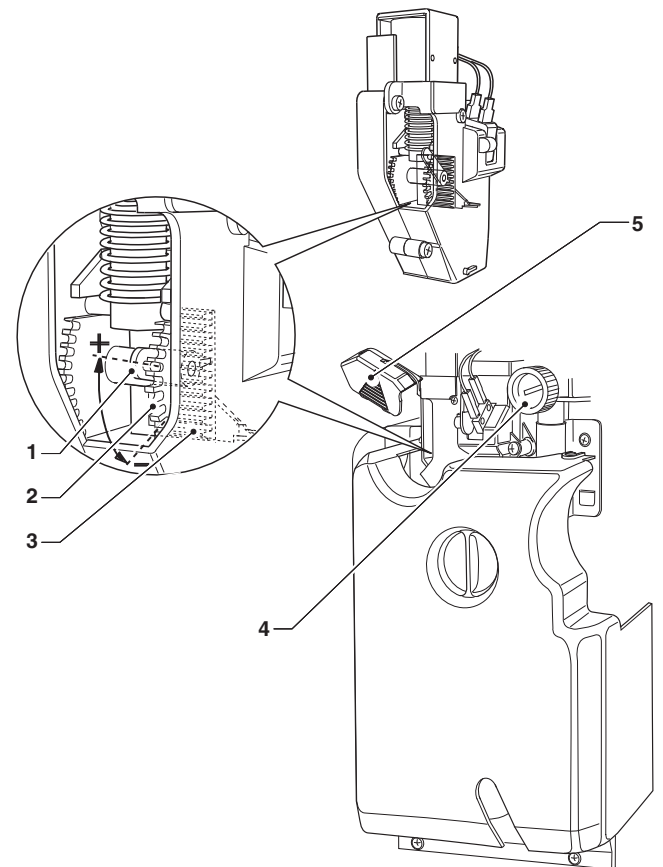


Fig. 29

- 1- Palanca de regulación de dosis
- 2- Marcas de referencia
- 3- Regulador de dosis
- 4- Rueda de regulación de molidura
- 5- Cubierta del regulador de dosis de café

EROGACIÓN DE SOLUBLES

Los ciclos de erogación de las diversas selecciones están estudiados para obtener el mejor resultado en cuanto a productividad y calidad de la bebida.

El polvo para las selecciones a base de chocolate se eroga de manera intermitente; para las selecciones a base de café soluble el polvo se eroga antes del agua.

¡Atención!

Asegúrese de que el mezclador sea aclarado correctamente sin dejar restos de polvo.

PRESELECCIONES

En función del lay out configurado en la máquina, puede haber diferentes preselecciones; las preselecciones previstas para cada lay out se indican en la tabla de dosis y selecciones (lay out selecciones) incluida con la máquina.

CALIBRACIÓN DE DOSIFICADORES

Para una correcta conversión de los valores de la dosis de producto, se puede definir el valor del caudal de los dosificadores en gr/s para permitir el cálculo de los gramos a erogar.

REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA DEL AGUA

La temperatura de la caldera está controlada por el software:

Por defecto:

-99,6° C para la caldera de Espresso

y pueden regularse directamente desde el menú.

MODIFICACIONES DE LA CALIBRACIÓN DE PRODUCTOS SOLUBLES

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

Por tanto, para modificarlos se deben seguir los procedimientos de programación.

Notas sobre la Programación

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

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

Junto con el aparato se incluyen:

- Lay out de selecciones en el que se indican las selecciones previstas para ese modelo
- Diagrama de flujo de los menús de programación.

A continuación se explican brevemente las principales funciones útiles para gestionar de manera óptima el funcionamiento del aparato, no necesariamente en el orden con el que aparecen en los menús.

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

Los mensajes del display que indican la operación en curso son fijos, mientras que la acción que debe realizar el usuario parpadea.

El aparato puede encontrarse en tres modalidades diferentes.

Dependiendo del estado en el que se encuentre, los pulsadores del teclado asumen funciones diferentes.

USO NORMAL

- Encendido del aparato (cierres de la puerta) con realización de las comprobaciones previstas.
- Operaciones disponibles con la puerta cerrada.
- Erogación, selección y mensajes para el usuario.

MENÚ CARGADOR

- Recopilación de estadísticas y realización de las comprobaciones sencillas sobre el funcionamiento y las erogaciones.

MENÚ TÉCNICO

- Programación de los ajustes y de las prestaciones del aparato.

FUNCIONAMIENTO EN USO NORMAL

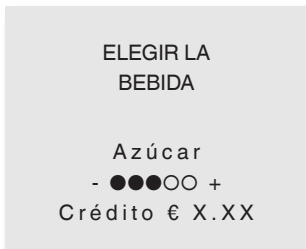
Durante el funcionamiento normal, el display muestra el mensaje que invita al usuario a seleccionar la bebida.



La preselección (por ejemplo Azúcar) puede ser distinta según el layout y las selecciones realizadas durante la programación.

Por ejemplo, utilice los botones "Azúcar -" y "Azúcar +" para regular la cantidad de azúcar en la bebida

Si el aparato tiene un módulo de pago, al introducir monedas o un sistema de pago aparece el crédito disponible

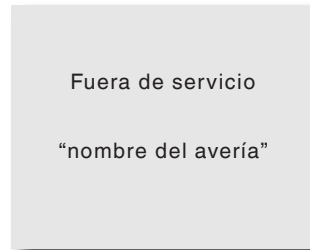


Al solicitar una selección, si el crédito es insuficiente se muestran en secuencia el precio de la selección, el crédito disponible y el importe restante que se debe introducir.

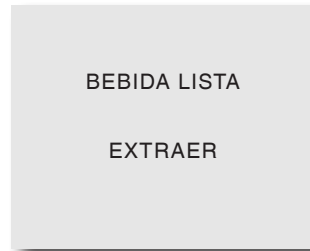
Durante la erogación se muestra la animación que indica el nivel de preparación de la bebida y la iluminación del teclado parpadea



Si el sistema de control detecta un problema, se mostrará un mensaje de error con la indicación del tipo de problema:



Al finalizar la erogación, el display muestra durante algunos segundos el mensaje:



NAVEGACIÓN

ENTRADA EN LA PROGRAMACIÓN

Para poder entrar en los menús de programación hay que encender el aparato con la puerta abierta usando el interruptor de la puerta.

Para entrar en la programación, pulse el botón “entrada en programación” situado dentro del aparato:

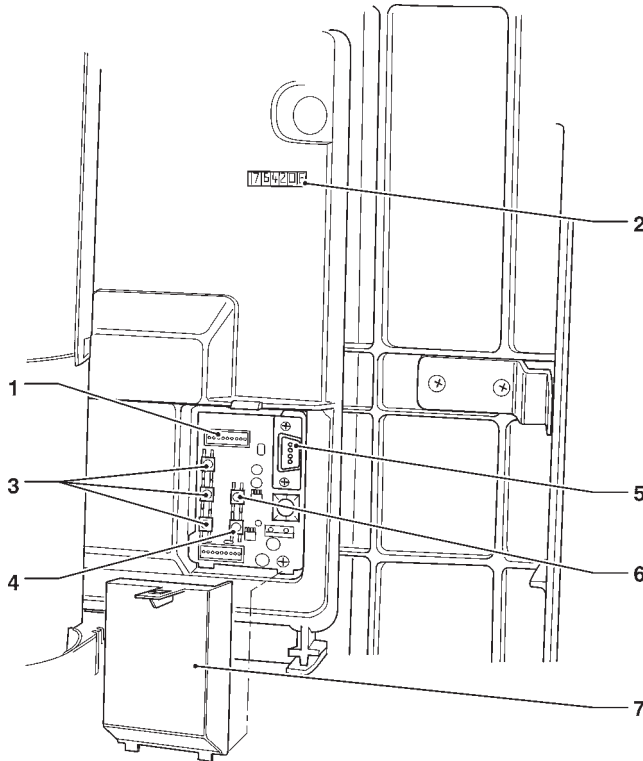


Fig. 30

- 1- Conector UpKey
- 2- Contador mecánico
- 3- Botones con función programable
- 4- Botón de entrada en programación
- 5- Conector serie RS232
- 6- Pulsador de reinicio de averías
- 7- Cubierta de pulsadores

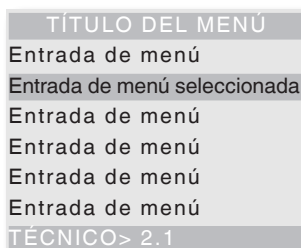
El aparato entrará en el “menú del cargador”; utilice el botón para pasar del “menú cargador” al “menú del técnico” y viceversa.

La interacción entre el sistema y el operador se produce mediante:

DISPLAY

Display de 8 líneas en el que se muestran los mensajes para el usuario o las entradas del menú.

Los menús de programación aparecen de la siguiente manera:



TÍTULO DEL MENÚ

si se solicita, se indica resaltado en la primera línea seguido de las entradas de menú disponibles.

Entrada de menú seleccionada

La entrada del menú en la que está situado el cursor

TÉCNICO > 2.1

Indica el menú en el que se está operando (Cargador o Técnico) seguido de la posición numérica de la función en la que está situado el cursor (ej. 2.1)

TECLADO

Con el aparato en modalidad “Cargador” o “Técnico”, el teclado de selección asume las funciones:

BOTONES DE DESPLAZAMIENTO ↓ Y ↑ :

Permiten desplazar las entradas del menú (funciones). Dentro de las funciones permiten modificar, cuando sea necesario, el estado lógico de un dato (ON/OFF) o introducir/modificar valores alfanuméricos.

BOTÓN DE CONFIRMACIÓN

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

BOTÓN DE SALIDA

Permite volver desde un submenú al menú de nivel superior, o cancelar la función. También permite pasar de la modalidad “Técnico” a la modalidad “Cargador” y viceversa.

VALORES NUMÉRICOS DE LOS BOTONES

Cuando el software de control solicita la introducción de una clave de acceso, el teclado asume los valores numéricos indicados en la figura.

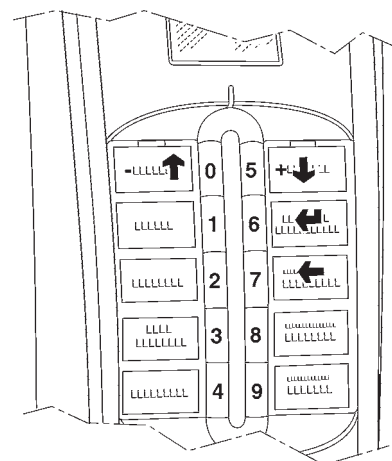


Fig. 31

MENÚ DEL CARGADOR



Pulsando una vez el botón de programación situado dentro de la puerta del aparato, este se pone en modalidad “menú del cargador”.

El display muestra la primera entrada del menú “Cargador” con la serie de operaciones disponibles.

En la última línea aparece el menú y el número que permiten identificar en qué nivel se está.

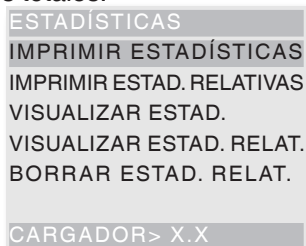
Con el botón de confirmación  se accede al menú.

Con el botón de salida  se vuelve al menú anterior.

Con los botones  y  se desplazan las entradas del menú:

ESTADÍSTICAS

Todos los datos relativos al funcionamiento del aparato quedan memorizados tanto en contadores totales como en contadores relativos que pueden ponerse a cero sin perder los datos totales.



IMPRESIÓN

Esta función permite imprimir los datos memorizados acerca del funcionamiento del aparato. Conectando una impresora serie RS232 con tasa de baudios de 9600, 8 bits de datos, ninguna paridad y 1 bit de stop al conector serie situado en la tarjeta de pulsadores, se pueden imprimir todas las estadísticas, es decir:

TOTALES



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

RELATIVOS


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

En la impresión se indica también el código de la máquina, la fecha y la versión del software.

Para realizar la operación de impresión siga estos pasos:

- En la función de impresión pulse el botón ; el display mostrará “¿Confirmar?”;
- conecte la impresora;
- pulse el botón de confirmación  para comenzar la impresión

VISUALIZACIÓN

Esta función permite visualizar en secuencia los mismos datos que se obtienen con la impresión de estadísticas. Pulse el botón de confirmación  para visualizar en secuencia los datos de los:

CONTADORES TOTALES

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


CONTADORES RELATIVOS


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

BORRADO

Las estadísticas de los contadores relativos pueden borrarse de manera global (todos los tipos de datos) o de manera selectiva:

- selecciones
- descuentos
- averías
- datos de monederos

Al pulsar el botón de confirmación  aparece el mensaje parpadeando: “¿Confirmar?”


Pulse el botón de confirmación  para borrar las estadísticas; durante la operación, el display muestra el mensaje “Ejecución” y se borran las estadísticas.

PRECIO INDIVIDUAL

El aparato puede gestionar hasta 4 precios diferentes para cada selección, que pueden estar activados en función de la banda horaria programada (standard o promocional) y/o del sistema de pago utilizado. Con esta función se puede modificar el precio de venta para cada selección, seleccionando entre las franjas de precio disponibles.

GESTIÓN TUBOS MONEDERO DE CAMBIO

Esta función solo está habilitada si el sistema de pago programado permite realizar esta operación. Entrando en la función se puede cargar o vaciar manualmente los tubos monedero.

Al confirmar la carga, el display muestra “Crédito : —” que es el valor del dinero disponible en los tubos para la devolución; introduciendo en el validador la moneda deseada, el display aumenta el valor del dinero disponible en los tubos para la devolución. Confirmando la descarga de los tubos, se puede determinar en qué tubo intervenir. Cada vez que se pulsa el botón de confirmación , se expulsa una moneda del tubo activo.

TEMPERATURA DE LA CALDERA

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

PRUEBA

Para las operaciones de prueba completas o parciales, cada botón (o combinación de botones, dependiendo del modelo) acciona la selección correspondiente (véase la tabla de dosis y selecciones).

Nota: para las selecciones a base de café Espresso, con las erogaciones parciales de polvo y agua se erogan solo los añadidos; si la selección no prevé añadidos, el display mostrará “Sel. Deshabilitada.”

Las erogaciones de prueba posibles son:

- Erogación completa
- Erogación de solo agua
- Erogación de solo polvo
- Erogación sin accesorios (sin vaso, paletina y azúcar)
- Erogación de solo accesorios (solo vaso, paletina y azúcar)


EVA DTS

El protocolo de comunicación EVA DTS (European Vending Associations Data Transfer System) permite la comunicación con dispositivos de adquisición de estadísticas.

CONEXIÓN

Activando esta función, el aparato queda a la espera de que se conecte un dispositivo de adquisición de estadísticas EVA DTS.

REINICIO DE CONTADORES PREALARMAS

Con esta función se ponen a cero todos los contadores que gestionan las prealarmas de “producto agotándose”. Pulse el botón  para realizar la puesta a cero.

PUESTA A CERO PARCIAL

Con esta función se pone a cero el contador que gestiona la prealarma de “producto agotándose” de un solo producto.

Pulse el botón  para realizar la puesta a cero.

MENÚ DEL TÉCNICO

A continuación se explican brevemente las principales funciones de software para gestionar de manera óptima el funcionamiento del aparato, agrupadas por lógica de uso y no necesariamente en el orden con el que aparecen en los menús.

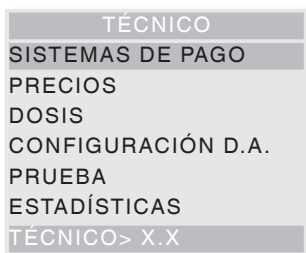
La versión del software se puede actualizar utilizando los sistemas previstos (PC, Giga, UpKey, etc.)

Para más informaciones y detalles, consulte a la tabla de dosis incluida con el aparato, teniendo en cuenta la versión del software de la máquina.

Pulsando el botón **←** en el modo “Cargador” el aparato se pone en modalidad “menú Técnico”.

El display muestra la primera entrada del menú “Técnico” con la serie de operaciones disponibles.

En la última línea aparece el menú y el número que permiten identificar en qué nivel se está.



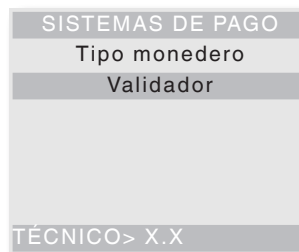
- Con el botón de confirmación **↵** se accede al menú.
- Con el botón de salida **←** se vuelve al menú anterior.
- Con los botones **↑** y **↓** se desplazan las entradas del menú.

Notas:

Para volver a la modalidad Cargador desde cualquier función de primer nivel, pulse el botón **←**.

SISTEMAS DE PAGO

Se puede decidir cuál de los protocolos para sistema de pago previstos habilitar, así como gestionar las funciones correspondientes.



Los protocolos de comunicación para sistemas de pago previstos son:

- Validadores
- Executive
- BDV
- MDB

Algunos parámetros, comunes a varios sistemas de pago, mantienen el valor definido incluso si se cambia el tipo de sistema.

En caso necesario, se pueden modificar en los menús de los diversos sistemas de pago.

VALIDADOR

CAMBIO INMEDIATO

Normalmente el importe relativo a una selección se cobra después de que el aparato envía la señal de “Selección con éxito”.

Habilitando esta función, deshabilitada por defecto, la señal de cobro se envía al principio de la erogación. La programación de este parámetro es obligatoria.

PUNTO DECIMAL

Pulsando el botón de confirmación **↵** se muestra la posición del punto decimal, es decir:

- 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 el botón de confirmación **↵**, estos valores parpadean y pueden modificarse.

ASOCIACIÓN LÍNEA/VALOR

Cuando el display está en la función “ASOC. LÍNEA-VALOR” (programación de líneas) del menú “programación”, se puede modificar el valor de las 6 líneas de monedas, de la A a la F, del validador.

OVERPAY

Se puede decidir si cobrar o dejar a disposición del usuario el crédito que excede el importe de la selección.

EXECUTIVE

VERSIÓN

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

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

CAMBIO INMEDIATO

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

Habilitando esta función, deshabilitada por defecto, la señal de cobro se envía al principio de la erogación. La programación de este parámetro es obligatoria.

BDV

Los menús del protocolo BDV permiten definir las siguientes funciones.

CAMBIO INMEDIATO

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

Habilitando esta función, deshabilitada por defecto, la señal de cobro se envía al principio de la erogación. La programación de este parámetro es obligatoria.

TIPO DE VENTA

Permite programar el modo de funcionamiento para erogación múltiple o individual. Con la erogación múltiple, el cambio no se devuelve automáticamente al finalizar una erogación con éxito, sino que el crédito queda disponible para erogaciones posteriores. Pulsando el botón de devolución de monedas, se devuelve el crédito restante si su valor es inferior al valor del cambio máximo.

RECHAZO DE CAMBIO

Permite habilitar/deshabilitar la devolución del crédito (escrow) si no se han realizado erogaciones. Si está habilitada, esta función permite devolver las monedas incluso si no se ha realizado la primera erogación. Sin embargo, si una erogación ha fallado por cualquier motivo, se devolverá el cambio si se solicita.

CRÉDITO MÁXIMO

Esta función permite definir el crédito máximo aceptado para monedas introducidas.

CAMBIO MÁXIMO

Se puede definir un límite para el importe total del cambio que el monedero devolverá al pulsar el botón de devolución o tras una erogación individual. El crédito que exceda el importe programado con esta función será cobrado.

MONEDAS ACEPTADAS

Se puede definir cuáles de las monedas reconocidas por el validador deben ser aceptadas.

Para la correspondencia moneda/valor es necesario comprobar en el monedero la etiqueta que indica la posición de las monedas.

MONEDAS NO ACEPTADAS

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

Para la correspondencia moneda/valor es necesario comprobar en el monedero la etiqueta que indica la posición de las monedas.

VALOR "IMPORTE EXACTO"

Este dato define la combinación de tubos vacíos que pone el monedero en estado de "importe exacto".

A continuación se indican las posibles combinaciones de vacío de los tubos.

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

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

BOTONES DE DISTRIBUCIÓN

Esta función permite habilitar o no los pulsadores del monedero para descargar las monedas contenidas en los tubos de cambio.

PERIFÉRICO C.P.C.

Comunica al monedero si se han instalado o quitado periféricos en la conexión serie (periféricos de tipo C.P.C. - la unidad de comprobación está siempre habilitada por defecto).

NIVEL MÍNIMO DE LOS TUBOS

Permite anticipar el aviso al usuario de "Introducir dinero en efectivo", añadiendo un número de monedas de entre 0 y 15 al número de monedas programado para determinar el estado de llenado de los tubos.

VENTA LIBRE VMC

La mayoría 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, si se deben erogar selecciones de manera gratuita, es necesario habilitar la venta libre VMC (vending machine control, habilitada por defecto) y poner a cero el precio de las selecciones.

MDB

Los menús del protocolo MDB permiten definir las siguientes funciones.


CAMBIO INMEDIATO

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


Habilitando esta función, deshabilitada por defecto, la señal de cobro se envía al principio de la erogación.

La programación de este parámetro es obligatoria.

PUNTO DECIMAL

Pulsando el botón de confirmación  se muestra la posición del punto decimal, es decir:

- 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 el botón de confirmación , estos valores parpadean y pueden modificarse.

La programación de este parámetro es obligatoria.

TIPO DE EROGACIÓN

Permite programar el modo de funcionamiento para erogación múltiple o individual. Con la erogación múltiple, el cambio no se devuelve automáticamente al finalizar una erogación con éxito, sino que el crédito queda disponible para erogaciones posteriores. Pulsando el botón de devolución de monedas (si está habilitada la función), se devolverá el crédito restante hasta el valor del cambio máximo.

OBLIGATION TO BUY

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

- ON: el cambio se devuelve tras realizar la selección de un producto
- OFF: el cambio se devuelve inmediatamente al pulsar el botón de devolución de monedas (el aparato funciona como máquina de cambio de monedas)

CRÉDITO MÁXIMO

Esta función permite definir el crédito máximo aceptado para monedas introducidas.

CAMBIO MÁXIMO

Se puede definir un límite para el importe total del cambio que el monedero devolverá al pulsar el botón de devolución o tras una erogación individual.

El crédito que exceda el importe programado con esta función será cobrado.

Monedas aceptadas

Se puede definir cuáles de las monedas reconocidas por el validador deben ser aceptadas cuando los tubos de cambio estén llenos.

Para la correspondencia moneda/valor hay que comprobar la configuración del monedero

MONEDAS ACEPTADAS

Se puede definir cuáles de las monedas reconocidas por el validador deben ser aceptadas cuando los tubos de cambio estén llenos.

Para la correspondencia moneda/valor hay que comprobar la configuración del monedero

MONEDAS DEVUELTAS

Se puede definir cuáles de las monedas disponibles se deben utilizar para dar el cambio. Este parámetro solo está habilitado con monederos que no gestionan automáticamente la selección del tubo utilizado (Auto changer payout).

Para la correspondencia moneda/valor hay que comprobar la configuración del monedero

BILLETES ACEPTADOS

Se puede definir cuáles de los billetes reconocidos por el lector deben ser aceptados.

Para la correspondencia billete/valor hay que comprobar la configuración del lector

ACEPTACIÓN BAJO NIVEL

Se puede definir cuáles de las monedas reconocidas por el validador deben ser aceptadas cuando la máquina está en estado de “importe exacto”.

Para la correspondencia moneda/valor hay que comprobar la configuración del monedero

ACEPTACIÓN DE BILLETES BAJO NIVEL

Se puede definir cuáles de los billetes reconocidos por el lector deben ser aceptados cuando la máquina está en estado de “importe exacto”.

Para la correspondencia billete/valor hay que comprobar la configuración del lector.

CASHLESS PRIVATE

Para proteger la privacidad del cliente, esta función permite visualizar la línea “----” en el display en lugar del crédito presente en el sistema cashless.

OVERPAY

Se puede decidir si cobrar o dejar a disposición del usuario el crédito que excede el importe de la selección.

GESTIÓN CASH-SALE

Esta función permite que las transacciones realizadas en efectivo figuren como efectuadas mediante un sistema cashless.

Los valores disponibles son:

- 0 funcionamiento standard: las transacciones en efectivo se registran como tales
- 1 envío forzado a cashless 1: las transacciones en efectivo se registran como transacciones realizadas por el primer sistema cashless
- 2 envío forzado a cashless 2: las transacciones en efectivo se registran como transacciones realizadas por el segundo sistema cashless

DISPOSITIVO PARALELO

Con esta función se puede habilitar la presencia de un validador o de un lector de billetes paralelo con el que recargar las llaves.

ECUACIÓN CAMBIO EXACTO

Permite elegir entre 12 algoritmos de control diferentes para que la máquina pueda dar cambio al final de la selección.

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

Si no se cumple una es estas condiciones, el aparato no podrá dar cambio: en este caso el display muestra el mensaje “No da cambio”

CRÉDITO MÁXIMO CASHLESS

Esta función permite definir el crédito máximo que puede tener una llave/tarjeta cashless para que el sistema la pueda aceptar. Si la llave tiene un valor superior, será rechazada.

El valor definido debe ser siempre mayor o igual al valor definido en la función “Revalue Máximo cash”; si se modifica y figura como menor, se pondrá automáticamente al mismo valor que el “Revalue Máximo cash”.

Recarga máxima cashless

Esta función permite definir el crédito máximo que se puede cargar en un sistema de llave o tarjeta.

RECARGA MÁXIMA CASHLESS

Esta función permite definir el crédito máximo que se puede cargar en un sistema de llave o tarjeta.

NIVEL MÍNIMO DE LOS TUBOS

Permite definir el número de monedas, entre 0 y 15, para determinar el estado de llenado de los tubos y el aviso al usuario “introducir importe exacto”

FUNCIÓN LECTOR DE BILLETES (BILL REVALUE)

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

ACEPTACIÓN DE CRÉDITO INDEFINIDO

Esta función permite aceptar o no sistemas de pago cashless (llave o tarjeta) si el crédito del sistema cashless no está definido.

GRUPOS DE USUARIOS

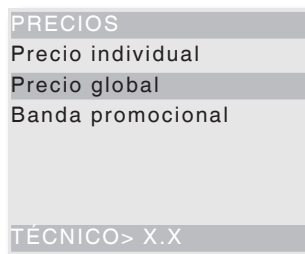
La función permite asociar una lista de precios (lista 1, lista 2 y lista 3) a grupos de usuarios (de 1 a 5).

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

PRECIOS

Desde este menú se pueden definir los precios de manera individual (para cada selección) o de manera global (mismo precio para todas las selecciones) y programar los intervalos de la banda promocional.

El aparato puede gestionar hasta 4 precios diferentes para cada selección, que pueden estar activados en función de la banda horaria programada (standard o promocional) y/o del sistema de pago utilizado.



Los precios están agrupados en 4 listas y pueden programarse (desde 0 a 65.535), para cada una de las 4 listas, tanto de manera global (mismo precio para todas las selecciones) como por selección individual.

El precio de una sola selección también puede modificarse directamente desde el teclado.

Como la mayoría de los productos se deben vender al mismo precio, convendrá programar el precio de manera global y cambiar el precio de las selecciones que tengan un precio de venta diferente.

BDV, EXECUTIVE, VALIDADORES

Con estos sistemas, además de la lista de precios standard, se puede gestionar una lista de precios promocional, si se habilita la banda horaria con la función correspondiente.

Las selecciones serán erogadas al precio de la lista promocional, durante los intervalos de tiempo programados.

MDB

Con estos sistemas se puede establecer si utilizar las 4 listas de precios simultáneamente o utilizar dos bandas alternativamente en función de la banda horaria seleccionada.

Si no se utiliza la banda horaria, además de la lista de precios standard se pueden gestionar otras tres listas de precios en función del tipo de soporte cashless empleado (llave 1-3).

Si se utiliza la banda horaria, las selecciones serán erogadas a un precio distinto del standard para el sistema cashless; durante los intervalos de tiempo programados, las selecciones serán erogadas a dos precios promocionales distintos para la lista standard y el sistema cashless.

BANDA HORARIA PROMOCIONAL

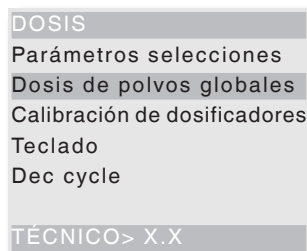
4 intervalos de tiempo programables para la venta a precios diferentes.

Los intervalos se pueden definir por hora (de 00 a 23) y por minutos (da 00 a 59).

La hora de referencia se indica mediante un reloj interno ajustable desde el menú de configuración del aparato (véase el punto "Configuración DA").

DOSIS

Este grupo de funciones permite definir todas las variables que contribuyen a la formación de la bebida



PARÁMETROS DE SELECCIÓN

Confirmando esta función se accede a los submenús para la gestión de los parámetros; la primera opción es la elección de la selección en la que se desea intervenir. Pulsando un botón del teclado aparecen los parámetros correspondientes, que varían en función de si el botón es una selección o una preselección.

AJUSTES DE COMPOSICIÓN

Con este grupo de funciones se pueden modificar las dosis y los parámetros correspondientes a las aguas y los polvos de la bebida elegida.

Confirmando la función se presenta la lista de ingredientes (polvo/s y agua) que componen la bebida, enumerados en el orden con el que eroga la dosis de agua (véase la tabla de dosis).

Una bebida puede estar compuesta por un máximo de 4 ingredientes (polvo/s y agua).

Pueden asignarse varios polvos a cada dosis de agua. Para la erogación del agua se pueden ajustar los siguientes parámetros:

MEZCLADORES

Modalidad de agitado

Para cada selección se puede programar la duración del agitado de cada dosis de agua que compone la selección.

La duración se puede programar de dos maneras diferentes:

- absoluta

es decir, independiente del tiempo de apertura de la electroválvula.

El valor de la duración del agitado se define en impulsos de contador volumétrico (CDV)

- relativa

es decir, según la diferencia, por exceso o por defecto, respecto al momento de cierre de la electroválvula.

Ej.: si el valor es 0, el agitado se parará exactamente en el momento del cierre de la electroválvula.

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

VELOCIDAD DE AGITADO (LOW / MEDIUM / HIGH)

Se puede definir la velocidad de agitado en función de la presentación deseada para el producto.

TIEMPO DE AGITADO

Se puede definir para cada producto cuánto tiempo debe estar activado el agitador tras el cierre de la electroválvula.

DOSIS DE AGUA

Para la erogación de las aguas se pueden ajustar los siguientes parámetros:

EVENT START (0 - 3)

Definiendo este valor, el agua del ingrediente correspondiente será erogada después de las aguas con valor más bajo.

De esta manera se puede modificar la secuencia de los distintos ingredientes para obtener la mejor presentación del producto.

VALOR DE RETARDO

Se puede definir (en centésimas de segundo) el retardo del agua respecto al evento anterior.

DOSIS EN CC

Se puede definir directamente en cc la cantidad de agua deseada para cada event start.

DOSIS EN GDV

Se puede definir directamente en gdv (golpes de paletas) la cantidad de agua deseada para el event start relativo a una bebida.

DOSIS DE POLVO

Para la erogación de los polvos se pueden ajustar los siguientes parámetros:

DOSIS EN GRAMOS

Se puede definir, directamente en gramos, la cantidad de polvo deseada para cada ingrediente que compone la bebida.

CAUDAL EN GR/SEG.

Se puede definir la velocidad de funcionamiento de los motodosificadores para definir el caudal en gr/seg.

Este valor se utiliza para calcular el tiempo necesario para erogar la dosis en gr.

EROGACIÓN CON CICLO DESCAFEINADO O POR PASOS

Con esta función se puede decidir, para cada selección a base de café soluble, respecto a la configuración "global", si el polvo debe ser erogado con el ciclo descafeinado o por pasos.

- CICLO DESCAFEINADO: con este parámetro la distribución del polvo (recomendada para el café soluble) se realiza antes de la erogación de agua para mejorar la presentación de la bebida:

- POR PASOS: con este parámetro la distribución del polvo se realiza a intervalos (definibles desde 1 a 5) al mismo tiempo que la erogación del agua.

GOTEO

Para cada selección se puede definir el tiempo de espera (programable desde 0 a 2000 centésimas de segundo) desde el final de la erogación hasta el cierre del dispositivo trasladador para que los tubos tengan tiempo de vaciarse.

ESTADO DE LA SELECCIÓN

Para cada botón de selección se puede definir si debe estar habilitado o no.

ACCESORIOS

Para cada uno de los accesorios:

- azúcar	ON/OFF
- paletina	ON/OFF
- vaso	ON/OFF
- azúcar en el vaso	(dosis en gr.)

se puede decidir si se debe añadir a una selección o no.

PRUEBA DE SELECCIÓN COMPLETA

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




- selección completa
- solo agua
- solo polvo
- sin accesorios (vaso, azúcar y paletina)
- solo accesorios

CÓDIGO DE PRODUCTO

Con esta función se puede asignar a cada selección un código de identificación de 16 caracteres alfanuméricos para el procesamiento de las estadísticas

DOSIS DE POLVOS GLOBALES

Con esta función se puede regular simultáneamente la dosis de polvo de cada motodosificador relativo a varias selecciones.

Utilice los botones  y  para desplazar todos los polvos y pulse el botón de confirmación  para ajustar los gramos del polvo elegido.

CALIBRACIÓN DE DOSIFICADORES

Para una correcta conversión de los valores de la dosis de producto, se puede definir el valor del caudal de los dosificadores en gr/s para permitir el cálculo de los gramos a erogar.

TECLADO

BOTÓN SELECCIÓN

Con esta función se puede modificar el orden de las selecciones asociadas al teclado definidas por el layout configurado.

El display muestra en secuencia la lista de las selecciones previstas, y pulsando el botón de destino se memoriza la combinación.

COMPROBACIÓN N.º. SELECCIÓN

Permite comprobar el número de selección asociado a un botón.

SIN AZÚCAR

Con esta función se pueden programar todas las selecciones como “sin azúcar”.

CICLO DESCAFEINADO

Esta función actúa sobre las selecciones a base de café soluble. Las selecciones están identificadas, de manera no modificable, en el lay out.

Habilitando esta función, en todas las selecciones a base de café soluble (si están presentes) la distribución del polvo se realiza antes de la erogación del agua

En cualquier caso, para cada selección a base de café soluble se puede modificar este parámetro de manera individual.

CONFIGURACIÓN DA

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




AJUSTES DE FECHA Y HORA

Con esta función se pueden ajustar la fecha y la hora actuales. Este dato es utilizado por el aparato para gestionar la banda horaria y las estadísticas.

Si se interrumpe el suministro eléctrico, el aparato mantiene la fecha y la hora ajustadas gracias a una batería de respaldo.

TEMPERATURA DE LA CALDERA

Con esta función se puede definir la temperatura de funcionamiento de la caldera, expresada en °C.

Desde la función, pulse el botón de confirmación ; el valor de la temperatura parpadeará y se podrá modificar con los botones  y 

GESTIÓN DB



Este grupo de funciones permite gestionar los datos básicos del funcionamiento del aparato

INICIALIZACIÓN

Esta función debe utilizarse en caso de error de los datos memorizados o sustitución del software.

Se borran todos los datos estadísticos excepto los del contador electrónico general.

Cuando el display está en la función “Iniciación” se puede inicializar el aparato restableciendo todos los datos predeterminados.

Pulsando el botón de confirmación  el display muestra el mensaje “¿Confirmar?”. Si se vuelve a pulsar el botón de confirmación  se solicitan algunos parámetros:

- PAÍS: entendido como tipo de dosis básica para las diversas selecciones

(ej. IT café = 60 cc - FR café = 106 cc).

Los “países” previstos varían en función del modelo.

- **LAY OUT:** para cada modelo y tipo de dosis se prevé un cierto número de combinaciones Pulsadores-Selecciones entre las que se puede elegir (las combinaciones previstas para cada lay out están indicadas en la tabla de dosis y selecciones que se incluye con el aparato).

- **DEPÓSITO:** Permite definir si la alimentación de agua es:
0 - desde red
1 - con un depósito interno

Al confirmar las opciones aparece durante algunos segundos el mensaje "Ejecución".

GUARDAR DB CUSTOM

Permite guardar en una memoria externa la configuración actual del aparato; esta función resulta útil si se realizan personalizaciones (por ejemplo en los parámetros de las selecciones) respecto a los ajustes de fábrica.

RESTABLECER DB CUSTOM

Permite restaurar la configuración personalizada del aparato guardada previamente con la función "Guardar DB modificado".

Si se deben restablecer los valores de fábrica es necesario realizar la inicialización del aparato.

DISPLAY

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

IDIOMA

Se puede elegir en qué idioma, de todos los previstos por el software, deben mostrarse los mensajes del display.

CONFIGURACIÓN DE MENSAJE PROMOCIONAL

El mensaje de 5 líneas por 16 caracteres puede componerse utilizando los botones ↑ y ↓ para desplazar los caracteres disponibles.

Pulsando el botón de confirmación ↵ comienza a parpadear el primer carácter, que se puede modificar.

El mensaje se memoriza al pulsar el botón ←.

IMAGEN PROMOCIONAL

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

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

- **OFF:** durante el uso normal se muestra solo el mensaje "Seleccionar bebida"

REGULACIÓN DEL CONTRASTE

Con esta función se puede regular el contraste del display desde un mínimo del 5% hasta un máximo del 99% (predeterminado).

COLOR DE LAS LUCES EN STAND-BY

Esta función permite decidir si dejar la iluminación del teclado:

- apagada (OFF)

- activada (ON), eligiendo uno de los colores disponibles, durante el stand-by del aparato.

MONEY SYMBOL

Esta función permite habilitar, durante la visualización del crédito, el símbolo de moneda seleccionado (€, \$ o £)

GESTIÓN DE MENÚ

CLAVE DE ACCESO

Es un código numérico de 5 cifras que se solicita para mostrar todas las funciones del menú (advanced).

Por defecto, el código definido es 00000

Desde este grupo de funciones se puede habilitar y definir la clave de acceso.

HABILITACIÓN DEL MENÚ CARGADOR

Esta función permite hacer visibles o no los menús de primer nivel del cargador.

Con los botones ↑ y ↓ se desplazan las entradas del menú de primer nivel del cargador; con el botón ↵ se puede modificar el estado de habilitación del menú elegido (ON/OFF).

BOTONES DIRECTOS STAND-BY

Esta función permite habilitar los botones (hasta 6) situados por dentro de la puerta

Se puede asociar una función directa a cada botón habilitado. (véanse las funciones de los botones directos)

FUNCIONES DE LOS BOTONES DIRECTOS

Esta función permite asociar a los 6 botones situados por dentro de la puerta las siguientes funciones:

- OFF (ninguna función asociada al botón elegido)

- Borrado de averías

- Lavado de mezcladores

- Lavado de grupo de infusión

- Visualización de pulsaciones

- Conexión EVADTS

- Carga de tubos monedero

- Descarga de tubos monedero

GRUPO DE ESPRESSO

PREMOLIDO

Esta función permite habilitar o no la molidura de la dosis de café para la selección siguiente. Esto permite reducir el tiempo de preparación de una selección de café.

Por defecto la función está deshabilitada.

BOOST ESPRESSO

Habilitando esta función se puede calentar el circuito hidráulico y el grupo de Espresso antes de una infusión de café Espresso.

Si no se realizan selecciones a base de café durante bastante tiempo, se eroga una pequeña cantidad de agua caliente antes de la caída de la dosis de café.



RESIDUOS DE CAFÉ

Esta función permite definir un número máximo de erogaciones a base de café Espresso.

Una vez alcanzado el número de selecciones definido, el aparato muestra la solicitud de vaciado de la cubeta de residuos.

PUESTA A CERO DE RESIDUOS DE CAFÉ AL ENCENDER

Esta función permite habilitar la solicitud de puesta a cero de los contadores de residuos de café al encenderse el aparato.

Pulse el botón  para poner a cero o  para cancelar la puesta a cero.

LAVADO

LAVADO AUTOMÁTICO DE MEZCLADORES

Se puede definir la hora a la que realizar un lavado automático de los mezcladores presentes.

Ajustando la hora a 00.00 la función está deshabilitada (ajuste predeterminado).

LAVADO DE GRUPO AUTOMÁTICO

Con esta función se puede programar el lavado automático diario (rotación y erogación de agua) del grupo de Espresso ajustando la hora a la que se desea realizarlo. Ajustando la hora a 00.00 la función está deshabilitada (ajuste predeterminado).

BOOST SOLUBLES

Si la función está habilitada y no se han realizado erogaciones durante los 3 últimos minutos en los mezcladores de la leche o del café soluble, se eroga una pequeña cantidad de agua caliente antes de las selecciones de café soluble corto, café soluble cortado y Espresso cortado.

ENFRIAMIENTO DE MEZCLADORES

Si la máquina incluye una unidad de frío, la función está habilitada. Si no se han realizado erogaciones durante los 3 últimos minutos en los mezcladores de las bebidas frías, se eroga una pequeña cantidad de agua fría antes de las selecciones a base de jarabe.

CLAVE DE ACCESO DE LAVADO

Desde este grupo de funciones se puede definir la

- **Clave de acceso de lavado de mezcladores**

Clave de acceso que se debe introducir durante el uso normal (con la puerta cerrada) para realizar el lavado de los mezcladores.

El teclado asume los valores numéricos correspondientes, indicados en la figura al principio del capítulo.

- **Clave de acceso de lavado de grupo**

Clave de acceso que se debe introducir durante el uso normal (con la puerta cerrada) para realizar el lavado del grupo de Espresso.

El teclado asume los valores numéricos correspondientes indicados en la figura al principio del capítulo.

ACCESORIOS

DEPÓSITO

Con esta función se puede definir si la alimentación de agua del distribuidor se realiza desde la red o desde depósitos internos:

- 0: alimentación de agua desde la red;
- 1: depósito interno;

FOTOCÉLULA

En los modelos dotados de “captador de tacita” formado por una fotocélula que detecta la presencia de un objeto en el vano de erogación.

Con la función habilitada, si se detecta un objeto en el vano de erogación, el vaso no cae y el display muestra el mensaje “Sin vaso”.

También se puede definir si, tras dos intentos de caída del vaso sin que la fotocélula detecte objetos en el vano de erogación, el avería debe bloquear el aparato o dejarlo en funcionamiento para el uso con tacita.

La lámpara de iluminación del vano de erogación, si está presente, es controlada por el captador de tacitas. Si el vaso permanece dentro, durante la siguiente solicitud de selección aparece el mensaje “retirar la tacita”.

JUG FACILITIES

En algunos modelos que incluyen una llave específica, se puede obtener un número (programable desde 1 a 9, 5 por defecto) de selecciones sin vaso para llenar una jarra.

CLAVE DE ACCESO PARA RESET DE RESIDUOS

Esta función permite definir la clave de acceso (que se debe introducir con la puerta cerrada) para poner a cero el contador que gestiona la cubeta de residuos de café.

CLAVE DE ACCESO “FREE-VEND”

Esta función permite definir la clave de acceso (que se debe introducir con la puerta cerrada) para habilitar la erogación gratuita de las bebidas (free vend).

CLAVE DE ACCESO “JUG FACILITY”

Esta función permite definir la clave de acceso (que se debe introducir con la puerta cerrada) para habilitar la erogación múltiple de una selección para llenar una jarra.

TIEMPO DE ASENTAMIENTO DE VASOS

Con esta función se puede determinar el tiempo de retardo de la parada de la rotación del de vasos para compensar la posible inercia debida al tipo de vaso.

ENERGY SAVING

Para ahorrar energía eléctrica durante las horas en la que no se utiliza el aparato, se puede elegir entre las siguientes opciones de ahorro energético:

ENERGY SAVING:

con esta opción, durante los intervalos de tiempo definidos con la función “Parámetros Energy Saving”, se puede suspender el servicio del distribuidor y apagar o no la caldera presente.

Las selecciones dejan de estar disponibles durante todo el periodo de Energy Saving.

- **Sleep Energy Saving:** con esta opción, tras 15 minutos de inactividad del distribuidor se apagan los LEDs de iluminación de la puerta y se reduce la temperatura de la caldera hasta una temperatura de aproximadamente 70 °C. Al pulsar cualquier botón de selección, la máquina reanuda el funcionamiento normal y en cuanto se alcanza la temperatura de ejercicio, las selecciones vuelven a estar disponibles.

- **Soft Energy Saving:** con esta opción se pueden apagar los LEDs de iluminación del teclado durante los intervalos de tiempo definidos en la función “Parámetros Energy Saving” mientras la caldera sigue funcionando normalmente. Al pulsar cualquier botón de selección, la iluminación del teclado se reactiva y la máquina reanuda inmediatamente el funcionamiento normal.

PARÁMETROS ENERGY SAVING

Con esta función se pueden definir hasta 4 bandas horarias en las que aplicar los perfiles de ahorro energético (Energy Saving y Soft Energy Saving).

LEDs D.A. FUERA DE SERVICIO

Se puede definir si los LEDs de iluminación del aparato deben estar encendidos o no (de color rojo) cuando el aparato está fuera de servicio o se ha aplicado la banda de "Energy saving".

PROGRAMAR EROGACIÓN MANTENIMIENTO

Con esta función se puede establecer cuántas erogaciones de prueba se pueden realizar con cada apertura de la puerta. Por defecto, el valor definido es 0 y no hay limitaciones para las erogaciones de prueba.

PROGRAMACIÓN ID UNIDAD DE FRÍO

Función habilitada si está presente la unidad de frío. Permite asignar un número identificativo a la unidad de frío (de 0 a 9) conectada al distribuidor. Con varios aparatos conectados en batería, los números ID de la unidad refrigerante deberán ser distintos entre sí.

MASTER SLAVE

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

PROGRAMACIÓN

Con esta función se pueden definir las jerarquías de las relaciones master / slave1 / slave2 entre los distribuidores conectados.

Este aparato puede ser configurado como "Master", es decir, asumiendo el control del segundo aparato, o como "Slave", es decir, dejando el control al otro aparato.

Se deberá definir también la numeración de las selecciones de 2 cifras (XX) o de tres cifras (0XX; 9XX)

Por defecto, la función master/slave no está habilitada.

SLAVE PRICE HOLDING

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

DEVOLUCIÓN DE PRECIO VIRTUAL

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

RESET MINISLAVE

Con esta función se pueden restablecer todos los ajustes de la función master/slave en el aparato slave.

MONITOR SLAVE

Con esta función se puede desplazar toda la información acerca de un slave conectado.

Encendiendo el aparato "slave" con el display situado en esta función, este muestra en secuencia la información del slave en cuanto a:

- Versión del software
- Tipo de slave (XX, 0XX, 9XX)
- Presencia de fotocélulas de detección de distribución
- Número de bandejas y cajones
- Presencia de dispositivo de bloqueo de apertura del compartimento de extracción
- Temperatura medida por la sonda interna.

Para salir de la función hay que apagar el aparato "master".

VISUALIZAR INFORMACIONES DEL SLAVE

Función no habilitada en este modelo.

Con esta función se puede visualizar la temperatura instantánea de la máquina "slave" conectada.

MATRÍCULA DA

Con esta función se puede modificar el código numérico de ocho cifras que identifica el distribuidor (por defecto a 0).

PROGRAMACIÓN DEL CÓDIGO GESTOR

Con la función "Código Gestor" se puede modificar el código numérico de seis cifras que identifica grupos de máquinas (por defecto a 0).

CÓDIGO DE UBICACIÓN

Con la función "Código de ubicación" se puede modificar el código numérico de ocho cifras que identifica el lugar en el que está colocada la máquina (por defecto a 0)

FECHA DE INSTALACIÓN

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

La fecha se imprime en la extracción de las estadísticas.

GESTIÓN DEL ASPIRADOR

Con esta función se puede activar o no el funcionamiento continuo del ventilador de aspiración de residuos de polvos solubles y/o vapores durante la preparación de la bebida.

- ON ventilador de aspiración en funcionamiento continuo
- OFF ventilador de aspiración solo durante la preparación de la bebida y durante los 30 segundos siguientes.

NÚMERO MÁXIMO DE CONTADORES

Con esta función se puede definir el número máximo de selecciones que se deben alcanzar para bloquear la máquina.

Se pueden configurar los contadores para las selecciones:

- Espresso
- Solubles
- Espresso + solubles

Si se define un nuevo valor en el contador se cancela el recuento anterior.

Esta función está habilitada si se define antes la clave de acceso de puesta a cero de contadores.

CLAVE DE ACCESO DE PUESTA A CERO DE CONTADORES

Esta función permite definir la clave de acceso que se debe introducir durante el uso normal (puerta cerrada) para poner a cero los contadores de selecciones.

Con la clave de acceso a cero, esta función no está habilitada.

PREALARMAS

Esta función permite gestionar los contadores de las prealarmas de "producto agotándose".

UMBRALES DE PREALARMAS

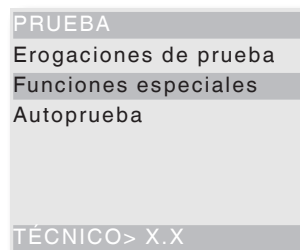
Esta función permite definir los umbrales de alarma de "producto agotándose".

PUESTA A CERO DE CONTADORES DE PREALARMAS

Esta función permite poner a cero los contadores que gestionan los umbrales de alarma de "producto agotándose".

PRUEBA

Este grupo de funciones permite realizar pruebas de los principales componentes del aparato.



EROGACIONES DE PRUEBA

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

- selección completa (vaso, bebida, paletina y azúcar)
- solo agua
- solo polvo
- sin accesorios (vaso, azúcar y paletina)
- solo accesorios

FUNCIONES ESPECIALES

Entrando en la función se puede:

- Verter una dosis de café
- Abrir una electroválvula para permitir la entrada de aire si se vacía la caldera por mantenimiento
- Realizar el llenado del circuito hidráulico (instalación)
- Realizar el movimiento (rotación) del grupo de Espresso
- Realizar el movimiento (rotación) del grupo de Espresso con el pistón a presión.
- Realizar el lavado del grupo de infusión.

AUTOPRUEBA

La función permite comprobar, de manera semiautomática, el funcionamiento de los principales componentes del aparato. Pulsando el botón de confirmación aparecerá el mensaje "AUTOPRUEBA" parpadeando.

Con el botón de salida se puede renunciar a cada operación y pasar a la siguiente; en cambio, confirmando con el botón de confirmación se inicia el ciclo de autopruueba. Algunas de las comprobaciones se realizan automáticamente; otras requieren el accionamiento manual del componente revisado.

En secuencia:

- Activación e motodosificadores durante 2 segundos
- Activación de motoagitadores durante 2 segundos a las distintas velocidades
- Caída de un vaso
- Caída de una paletina
- Rotación del grupo de infusión
- Comprobación del pulsador de lavado
- Llenado de residuos líquidos; el aparato permanece en espera hasta que se accione manualmente el microinterruptor de llenado de residuos líquidos
- Prueba de iluminación de la puerta; comprobación del funcionamiento de la iluminación del teclado
- Encendido de la iluminación del vano de erogación (si está presente)
- Comprobación del teclado; el aparato muestra el número del pulsador que se debe presionar indicándolo también con el encendido del led correspondiente y permanece a la espera del accionamiento antes de pasar al botón siguiente
- Comprobación del funcionamiento de la sonda de temperatura en la caldera
- Comprobación del funcionamiento del avisador acústico (zumbador)
- Comprobación del funcionamiento del monedero (si está presente)

ESTADÍSTICAS

Los datos sobre el funcionamiento del aparato quedan memorizados tanto en contadores totales como en contadores relativos que se pueden poner a cero sin perder los datos totales.

CONTADOR ELECTRÓNICO

VISUALIZAR CONTADOR ELECTRÓNICO

Un contador electrónico memoriza de manera agregada todas las erogaciones realizadas desde la última puesta a cero.

RESET DEL CONTADOR ELECTRÓNICO

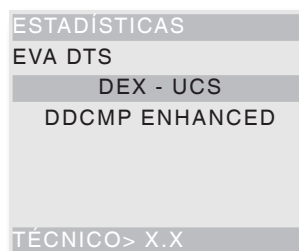
Se puede poner a cero el contador electrónico.

VISUALIZAR PULSACIONES DE ENCENDIDO

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

EVA DTS

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



PROTOCOLO DE COMUNICACIÓN

Desde esta función se puede decidir qué protocolo de comunicación utilizar para la comunicación del dispositivo de adquisición de datos.

Los protocolos de comunicación disponibles son:

DDCMP ENHANCED

con los siguientes parámetros configurables:

- **Clave código:** es un código alfanumérico (0-9; A-F) de cuatro cifras que debe ser igual al del terminal de transferencia de datos para permitir su identificación. Valor predeterminado 0000
- **Security code:** es un código alfanumérico para el reconocimiento recíproco entre el aparato y el terminal EVA DTS. Valor predeterminado 0000
- **Fin de transmisión:** si está habilitado, es capaz de reconocer la señal de fin de transmisión que se envía al último paquete y de interrumpir la transmisión de datos.

DEX/UCS

para este protocolo no se prevén parámetros configurables:

TRANSMISIÓN DE DATOS

Esta función permite seleccionar qué interfaz de comunicación utilizar para la transmisión de datos. Las interfaces disponibles son:

- "RS232" e "IrDA": para la comunicación con dispositivos de adquisición de datos serie o por infrarrojos.
- "ALWAYS EVA DTS" para la comunicación con dispositivos de adquisición y transmisión de datos (telemetría).

TASA DE BAUDIOS (VELOCIDAD DE TRANSMISIÓN)

Permite elegir la velocidad de comunicación de las transmisiones (solo si "EVA DTS type" está configurada con "fixed").


Valor predeterminado 2400bps.


CONEXIÓN

Al activarse esta función, el aparato se pone a la espera de la conexión con un dispositivo para la adquisición de datos EVA DTS.


BORRADO DE ESTADÍSTICAS

Las estadísticas de los contadores pueden borrarse de manera global (todos los tipos de datos) o de manera selectiva:

- selecciones
- descuentos-sobrepuestos
- averías
- datos de monederos
- Al pulsar el botón de confirmación  aparece el mensaje de confirmación parpadeando: "¿Confirmar?"

Al pulsar el botón de confirmación  aparece durante algunos segundos el mensaje "Ejecución" y se borran las estadísticas.


VISUALIZACIÓN DE ESTADÍSTICAS GENERALES


Al pulsar el botón de confirmación  se muestran en secuencia los datos memorizados, es decir:

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


BORRADO DE ESTADÍSTICAS GENERALES

Las estadísticas de los contadores pueden borrarse de manera global (todos los tipos de datos) o de manera selectiva:

- selecciones
- descuentos-sobrepuestos
- averías
- datos de monederos
- Al pulsar el botón de confirmación  aparece la solicitud de confirmación "¿Confirmar?" parpadeando.

Al pulsar el botón de confirmación  aparece durante algunos segundos el mensaje "Ejecución" y se borran las estadísticas.

VISUALIZACIÓN DE ESTADÍSTICAS RELATIVAS

Al pulsar el botón de confirmación  se muestran en secuencia los datos memorizados, es decir:


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

BORRADO DE ESTADÍSTICAS RELATIVAS

Las estadísticas de los contadores pueden borrarse de manera global (todos los tipos de datos) o de manera selectiva:

- selecciones
- descuentos-sobrepuestos
- averías
- datos de monederos

Al pulsar el botón de confirmación  aparece la solicitud de confirmación "¿Confirmar?" parpadeando.

Al pulsar el botón de confirmación  aparece durante algunos segundos el mensaje "Ejecución" y se borran las estadísticas.

AUDIT PROTOCOLO BDV

Los datos del monedero son la indicación en moneda real de:

- **Aud 1 Dinero en los tubos**
dinero presente en ese momento en los tubos de cambio
- **Aud 2 Dinero a los tubos**
Dinero enviado a los tubos de cambio
- **Aud 3 Dinero a la caja**
Dinero enviado a la caja de monedas
- **Aud 4 Devolución de cambio**
Total del dinero devuelto
- **Aud 5 Dinero distribuido**
Total del dinero distribuido manualmente
- **Aud 6 Excedencia**
Dinero sobrante. Importes pagados en exceso por el cliente, que no se han devuelto (si no hay dinero disponible para la devolución)
- **Aud 7 Total de ventas**
Valor total de las ventas
- **Aud 8 Importe exacto**
Valor de las ventas en el estado de "no da cambio"
- **Aud 9 Erogaciones mixtas**
Valor total de las erogaciones pagadas de manera diferente, por ejemplo, también otros tipos de pago (C.P.C., ficha)
- **Aud 10 Carga manual**
Dinero introducido en el monedero mediante la función de carga manual.

AUDIT PROTOCOLO MDB



- **Aud 1 Dinero en los tubos**
dinero presente en ese momento en los tubos de cambio
- **Aud 2 Dinero a los tubos**
Dinero enviado a los tubos de cambio
- **Aud 3 Dinero a la caja**
Dinero enviado a la caja de monedas
- **Aud 4 Devolución de cambio**
Total del dinero devuelto
- **Aud 5 Excedencia**
Dinero sobrante. Importes pagados en exceso por el cliente, que no se han devuelto (si no hay dinero disponible para la devolución)
- **Aud 6 Descarga de tubos**
Valor de las monedas erogadas en la función "gestión de tubos"
- **Aud 7 Carga de tubos**
Valor de las monedas cobradas en la función de carga manual.
- **Aud 8 Ventas en efectivo**
Valor de las ventas totales realizadas mediante dinero en efectivo (monedas + billetes)
- **Aud 9 Billetes cobrados**
Valor de los billetes cobrados
- **Aud 10 Recarga de llave**
Valor del dinero cargado en llave
- **Aud 11 Venta con llave**
Valor del dinero cobrado mediante erogaciones con llave
- **Aud 12 Dinero erogado manualmente**
Valor de las monedas erogadas manualmente mediante el botón de distribución del monedero.

IMPRESIÓN

Conectando una impresora serie RS232 con tasa de baudios de 9600, 8 bits de datos, ninguna paridad y 1 bit de stop al conector serie situado en la tarjeta de pulsadores, se pueden imprimir todas las estadísticas descritas en los puntos "visualización de estadísticas generales" y "visualización de estadísticas relativas"; en la impresión se indica también el código de la máquina y la versión del software.

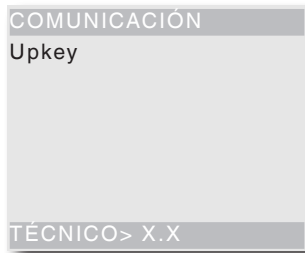
La impresión de las estadísticas puede realizarse de manera relativa o total.

Para conectar la impresora siga estos pasos:

- pulse el botón de impresión ; aparecerá la solicitud de confirmación "¿Confirmar?".
- conecte la impresora antes de confirmar;
- al pulsar el botón de confirmación  comenzará la impresión.

COMUNICACIÓN

Este menú agrupa las funciones de comunicación del aparato mediante UpKey y GSM (Global system for mobile communications).



UP-KEY

GESTIÓN DE SETUP

UPKEY -> DISTRIBUIDOR

Esta función, tras insertar la upkey en la toma prevista en la tarjeta CPU, permite seleccionar el archivo de setup en la lista que aparecerá en el display; pulsando luego el botón de confirmación se cargará en la máquina el archivo de instalación elegido.

DISTRIBUIDOR ->UPKEY

Esta función, tras insertar la upkey en la toma prevista en la tarjeta CPU, permite guardar en la Upkey un archivo de setup con la configuración que presenta en ese momento la máquina.

Es necesario especificar el nombre que se desea asignar al archivo (ej. SOLIS000.STP)

ELIMINAR

Con esta función se pueden eliminar uno a uno los archivos de setup presentes en la Upkey insertada

ELIMINAR TODOS

Con esta función se pueden eliminar todos los archivos de setup de la Upkey insertada.

GESTIÓN DE ESTADÍSTICAS UPKEY

DISTRIBUIDOR ->UPKEY

Confirmando esta función tras insertar la Upkey en la toma prevista en la tarjeta CPU, se podrá guardar en la Upkey un archivo de estadísticas con todos los datos estadísticos presentes en ese momento en la máquina, especificando el nombre que se desea asignar al archivo (ej. SOLIS000.STA)

ELIMINAR

Con esta función se pueden eliminar uno a uno los archivos de estadísticas presentes en la Upkey

ELIMINAR TODO

Con esta función se pueden eliminar todos los archivos de estadísticas presentes en la Upkey insertada.

GSM

(Global System for Mobile communications)

El software de control puede enviar, por módem GSM, un aviso de aparato averiado o "prealarmas" de "agotándose", tras un cierto número (programable) de erogaciones de un determinado producto.

PIN CODE

Con esta función se puede programar el código de identificación que se enviará al módem GSM (opcional) cuando se encienda el aparato.

DEFINICIÓN DE UMBRALES

Con esta función se define el número de unidades o de gramos de polvo de un determinado producto tras el cual se debe indicar, por módem, una prealarma de "agotándose".

RESET CONTADORES

Con esta función se ponen a cero los contadores que gestionan las prealarmas.

NÚMERO EN BATERÍA

El número en batería (de 1 a 7) identifica de manera unívoca los aparatos que tienen función de "slave GSM", es decir, que envían los datos mediante el módem del aparato "master".

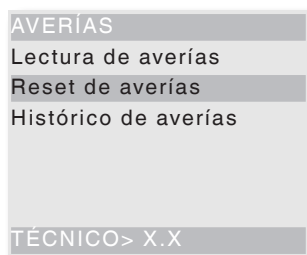
El número 0 identifica, en una batería, el aparato conectado directamente al módem, es decir, el "master GSM".

AVERÍAS

El aparato incluye varios captadores para mantener bajo control los diversos grupos funcionales.


Cuando se detecta un problema, el display de la máquina muestra el tipo de avería y el aparato (o parte de él) se pone fuera de servicio.


Los averías detectados quedan memorizados en contadores a tal efecto; los averías gestionadas por el software pueden referirse a grupos funcionales no presentes en el modelo específico, pero se incluyen de todos modos en la lista del menú.



LECTURA DE PRESENTES

Con esta función se pueden visualizar los averías presentes

Pulse el botón de confirmación  para ver los averías presentes.

Si no hay averías presentes, al pulsar el botón de confirmación  aparecerá el mensaje "Fin averías".

Las averías previstos son:

VACÍO DE AGUA

El aparato se bloquea si el microinterruptor del air-break indica la falta de agua tras la apertura de la electroválvula de entrada del agua.

Se puede intentar restablecer el servicio del aparato solicitando una bebida con un máximo de 3 intentos.

Si el aparato lleva montado el kit de alimentación de agua desde depósito interno, la bomba se apaga.

LLENADO DE RESIDUOS

Se deshabilitan las selecciones a base de café Espresso cuando se alcanza el número de pastillas usadas definido en el menú.

La cubeta de residuos sólidos puede contener un máximo de 150 pastillas usadas.

AIR-BREAK

La máquina se bloquea si, tras realizar 10 selecciones, el microinterruptor no ha indicado nunca la falta de agua.

VACÍO DE VASOS

Al abrirse el microinterruptor de vacío de vasos, se acciona el motor de cambio de columna; si tras una vuelta completa el microinterruptor no se ha cerrado, el aparato se pone fuera de servicio.

Si el aparato incluye un captador de tacitas (opcional) la máquina muestra el mensaje "sin vasos". Con la función prevista se puede definir si la avería debe bloquear la máquina o dejarla disponible para la venta con tacita.

DISPOSITIVO TRASLADADOR DE VASOS

La máquina se bloquea si el dispositivo trasladador de vasos no alcanza 1 de los 2 microinterruptores presentes en el tiempo predeterminado de 15 seg.

CONTADOR VOLUMÉTRICO (PALETAS)

Falta de recuento en un tiempo máx. del contador volumétrico (paletas).

TARJETA DE MÁQUINA

Ausencia de comunicación entre la tarjeta C.P.U. y la tarjeta de máquina.

MONEDERO

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

CAÍDA DE CAFÉ

Si tras caer la dosis de molido el microinterruptor del dosificador indica la presencia de café en la cámara del dosificador, se deshabilitan las selecciones a base de café.

GRUPO DE CAFÉ -AVERÍA GRUPO MICROINTERRUPTOR-

Todos los averías referidos al grupo de café son controlados por un microinterruptor de control "posición de grupo".

El microinterruptor de control es accionado por el excéntrico del motorreductor del grupo de café.

Este avería indica que durante el movimiento del grupo de infusión, el microinterruptor de control no se acciona antes de cierto límite de tiempo.

Es posible que este avería esté vinculada a otro avería de posicionamiento del grupo de café

GRUPO DE CAFÉ -AVERÍA GRUPO START-

El motorreductor no consigue llevar el grupo de café desde la posición de reposo hasta la posición de infusión.

GRUPO DE CAFÉ -AVERÍA GRUPO DE INFUSIÓN-

El microinterruptor de control indica que el grupo de café no está en posición de infusión

GRUPO DE CAFÉ -AVERÍA GRUPO EROGACIÓN-

Durante la fase de infusión, el microinterruptor de control indica el movimiento del grupo de Espresso.

GRUPO DE CAFÉ -AVERÍA GRUPO DESCARGA-

Al finalizar la infusión, el microinterruptor de control indica que el grupo de café no está en posición de “descarga de pastilla usada”.

GRUPO DE CAFÉ -AVERÍA GRUPO REPOSO-

El microinterruptor de control indica que el grupo de infusión no ha vuelto a la posición de reposo al finalizar la descarga de la pastilla.

VACÍO DE CAFÉ

Si no se alcanza la dosis de molido en el dosificador en 15 segundos, se registra la avería “vacío de café”.

DATOS RAM

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

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

CALDERA DE ESPRESSO

La máquina se bloquea si tras 10 minutos de calentamiento desde el encendido o desde la última selección, el agua de la caldera no ha alcanzado la temperatura.

CAÍDA DE VASO

Si está montada la fotocélula del captador de tacita, tras tres intentos de caída de vaso sin éxito, el display muestra el mensaje “Sin vasos”. Con la función prevista se puede definir si la avería debe bloquear el aparato o dejarlo disponible para la venta con tacita.

AVERÍA EN DOSIFICADOR (DOSER 1 - 9 FAULT)

Si la absorción de corriente de un motodosificador está fuera del campo de los valores predeterminados, se deshabilitan todas las selecciones en las que participa ese dosificador.

AVERÍA EN MEZCLADOR (WHIPPER 1 - 6 FAULT)

Si la absorción de corriente de un motoagitador está fuera del campo de los valores predeterminados, se deshabilitan todas las selecciones en las que participa ese agitador.

SHORT CIRCUIT MOSFET

Si un dispositivo de control de los motores de corriente continua presente en la tarjeta de accionamientos (mosfet) permanece activo, la máquina se pone en estado de avería.

SHORT CIRCUIT

Si el software detecta un cortocircuito en uno de los motores de corriente continua conectados a la tarjeta de accionamientos, se muestra este avería. Es posible que se detecte al mismo tiempo una avería en uno de los motores de corriente continua.

AVERÍA AZÚCAR/PALETINAS

Si la absorción de corriente del motor de corriente continua está fuera del intervalo de los valores predeterminados, se muestra este avería. Se pueden erogar bebidas sin azúcar.

AVERÍA AGUA

El avería de agua se indica durante el stand-by del D.A. si se activa la electroválvula de entrada de agua durante un tiempo total superior a los 20 segundos.

Con un avería de agua presente, se puede restablecer manualmente el servicio pulsando un botón del teclado. Se alimenta la electroválvula de entrada de agua durante un tiempo máximo de 20 segundos; si no se alcanza el nivel, la electroválvula se cierra y se vuelve a indicar el avería de agua.

Hay que esperar 30 minutos antes de realizar otros 2 intentos de restablecimiento.

Al 4º intento, la electroválvula se deshabilita permanentemente (en este caso es necesario apagar y volver a encender el d.a. para obtener otros 3 intentos o reiniciar el avería desde el menú de programación).

PRESOSTATO DE FRÍOS

Solo para modelos con unidad de frío.
Las selecciones frías son deshabilitadas si el presostato situado a la entrada de la red indica el vacío de agua.

COMPRESOR FRÍO

Solo para modelos con unidad de frío.
Indica que el compresor de la unidad de frío presenta un funcionamiento defectuoso

VACÍO DE JARABE 1 Y 2

Solo para modelos con unidad de frío.
Se ha agotado el jarabe utilizado en las selecciones.
Las selecciones a base del jarabe agotado son deshabilitadas.

VACÍO DEL CARBONADOR

Solo para modelos con unidad de frío.
El dispositivo de control de nivel indica que el carbonador está vacío: las selecciones frías se ponen fuera de servicio.

TARJETA UNIDAD DE FRÍO

Solo para modelos con unidad de frío.
Indica el funcionamiento defectuoso de la tarjeta de control de la unidad de frío.

BORRADO

Confirmando esta función se borran todos los averías que pudiese haber.

HISTÓRICO DE AVERÍAS

Se pueden visualizar los últimos 16 averías, desde el más reciente hasta el más antiguo, moviéndose con los botones de desplazamiento **↑** y **↓**; se indican también la fecha y hora de disparo correspondientes y si el avería sigue activo o no (ON / OFF), de manera similar a los datos contenidos en el data audit EVA DTS.

Capítulo 3º Mantenimiento

El buen estado del aparato y la conformidad a las normas de sus instalaciones deberán ser comprobados al menos una vez al año por personal especializado.

Apague siempre el aparato antes de realizar operaciones de mantenimiento que requieran el desmontaje de componentes.

Las operaciones descritas a continuación deben ser realizadas solo por personal que posea conocimientos específicos sobre el funcionamiento del aparato, desde el punto de vista de la seguridad eléctrica y de las normas higiénicas.

INTRODUCCIÓN GENERAL

Para garantizar un correcto funcionamiento a lo largo del tiempo, el aparato deberá ser sometido a un mantenimiento periódico.

A continuación indicamos las operaciones que se debe realizar, junto con sus frecuencias; obviamente, estas son indicativas porque dependen de las condiciones de uso (ej. dureza del agua, humedad y temperatura ambiente, tipo de producto utilizado, etc.).

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

Las intervenciones más complejas (ej. desincrustación de la caldera) deberán ser llevadas a cabo por un técnico con conocimientos específicos acerca del distribuidor.

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

No se permite utilizar en ningún caso chorros de agua para lavar el aparato.

MANTENIMIENTO GRUPO ESPRESSO

Cada 10.000 erogaciones, o en cualquier caso cada 6 meses, se debe realizar un mantenimiento del grupo de café, aunque sea de poca entidad, para optimizar su funcionamiento a lo largo del tiempo.

Para realizar las operaciones de mantenimiento es necesario desmontar el grupo siguiendo estos pasos:

- Desconecte la boquilla de salida de café (2) del grupo girándola 90° respecto a la biela (4) y tirando de ella hacia afuera.
- Accione la palanca (8) de bloqueo del grupo girándola hasta la posición horizontal.
- Extraiga el grupo de café.

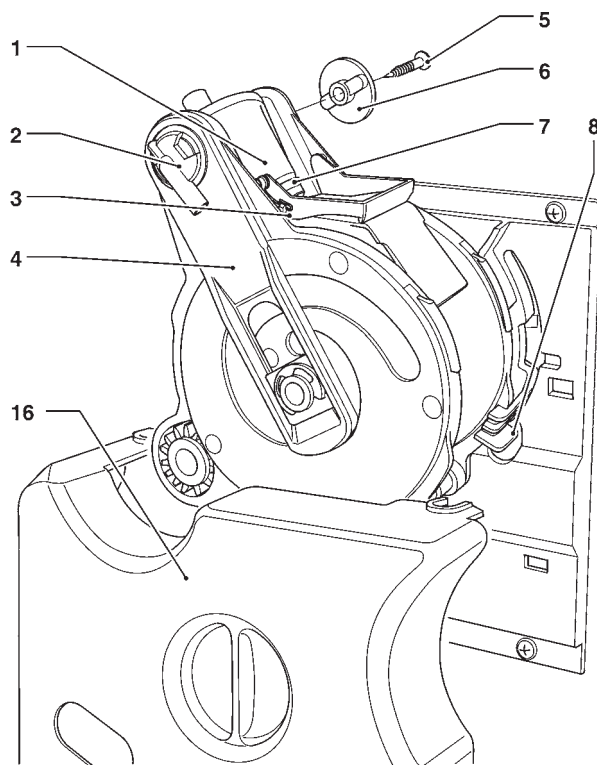
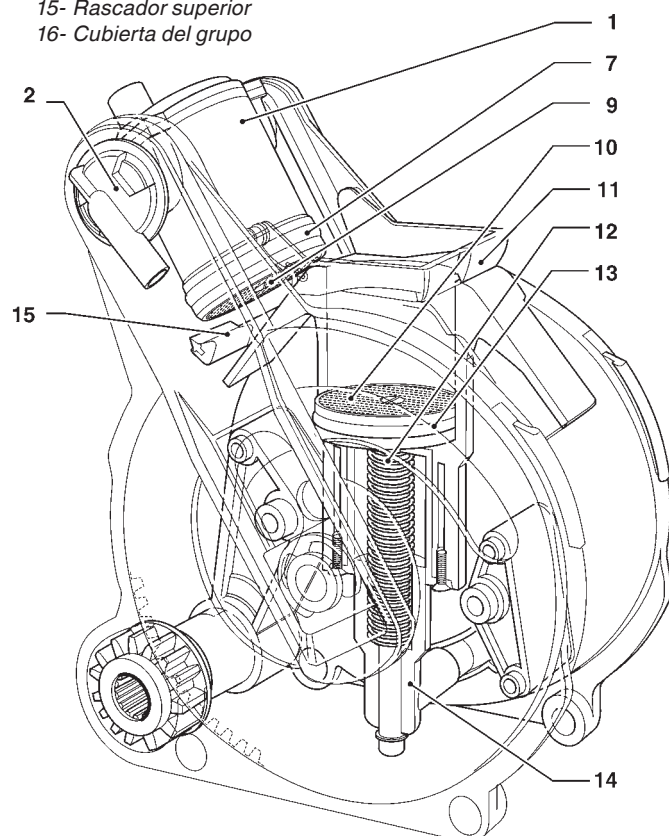


Fig. 32

- 1- Pistón superior
- 2- Boquilla de salida de café
- 3- Rascador inferior
- 4- Biela
- 5- Tornillo lateral
- 6- Anclaje
- 7- Junta superior
- 8- Palanca bloqueo grupo
- 9- Filtro superior
- 10- Filtro inferior
- 11- Rascador inferior
- 12- Pistón inferior
- 13- Junta inferior
- 14- Guía vástago pistón
- 15- Rascador superior
- 16- Cubierta del grupo



Desmontaje/sustitución del filtro y de la junta superior

Para desmontar o sustituir el filtro y la junta superior, siga estos pasos:

- Afloje el tornillo lateral (6) de fijación de la anclaje (5) del pistón superior.
- Gire el pistón superior (1) hacia arriba.
- Quite y sustituya la junta superior (7).
- Afloje el filtro superior (9) para quitarlo y sustituirlo.

Desmontaje/sustitución del filtro y de la junta inferior

Para desmontar o sustituir el filtro y la junta inferior, siga estos pasos:

- Ponga manualmente el grupo en la posición de descarga con el pistón inferior (12).
- Afloje el tornillo central de fijación para quitar el filtro (10).
- Presione en el extremo de la guía del vástago del pistón (14) para obtener una sobrecarrera del pistón inferior (12).
- Haga palanca con un destornillador pequeño para extraer el pistón inferior (12) del vástago del pistón (14) teniendo cuidado para no estropear el pistón o los elementos de estanqueidad
- Quite y sustituya la junta inferior (13).

OPERACIONES PERIÓDICAS

Al menos una vez al año, o con más frecuencia dependiendo del uso del aparato y de la calidad del agua de entrada, se debe limpiar y desinfectar todo el circuito y las partes en contacto con alimentos

SANITIZACIÓN

- todos los componentes en contacto con los alimentos, incluidos los tubos, deben ser retirados del aparato y desmontados en todas sus partes;
- deben eliminarse mecánicamente todos los restos y las películas visibles utilizando escobillas y cepillos en caso necesario;
- deben sumergirse los componentes durante al menos 20 minutos en una solución sanitizante;

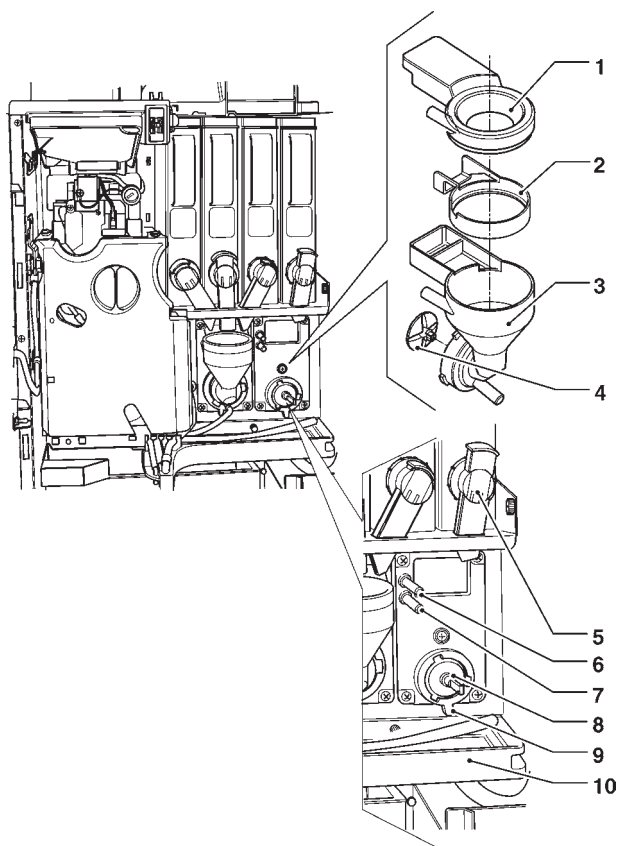


Fig. 33

- 1- Embudo polvos
- 2- Anillo antisalpicaduras
- 3- Encauzador de agua
- 4- Paletas agitador
- 5- Boca de polvo
- 6- Boquilla de entrada agua superior
- 7- Boquilla de entrada agua inferior
- 8- Junta prensaestopas
- 9- Brida de fijación mezclador
- 10- Cubeta de recogida gotas

- las superficies internas del aparato deben limpiarse con la misma solución sanitizante;
- aclare abundantemente y vuelva a montar los componentes.

En cualquier caso, antes de volver a poner en funcionamiento el aparato se deberán volver a realizar las operaciones de desinfección, con los componentes montados, descritas en el capítulo “Sanitización de los mezcladores y de los circuitos alimentarios”

CONDUCTOS Y MEZCLADORES

Periódicamente, además de las partes externas de los grupos mezcladores, que se deben limpiar de posibles restos de polvo, especialmente en la zona del embudo, deberá realizarse también la sanitización de las partes del mezclador en contacto con la bebida.

No use en ningún caso chorros de agua para la limpieza.

Las partes que se deben limpiar son:

- Embudos de polvos, mezcladores y conducto de erogación de las bebidas solubles;
- Tubos y boquillas de erogación;
- Vano de erogación.

Abra la cubierta de la cámara de erogación del mezclador y levante las bocas de polvo hasta el seguro.

- Extraiga (véase la fig. 33) de los mezcladores los embudos de los polvos, los encauzadores de agua, los embudos del depósito de polvo y las paletas de los motoagitadores;
- para desmontar las paletas basta con tirar ligeramente de ellas para liberarlas (véase la fig. 34);

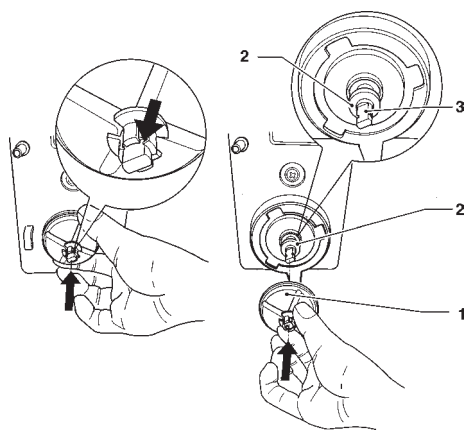


Fig. 34

- 1- Paletas
- 2- Junta prensaestopas
- 3- Descarga eje

- Compruebe que el labio de estanqueidad de la junta prensaestopas no esté desgarrado y que no haya perdido elasticidad; para montarla coloque la junta justo más allá de la descarga del eje.
Acoplado a fondo las paletas, la junta prensaestopas asumirá su posición correcta (véase la fig 34).
- Lave todos los componentes con productos sanitizantes (respetando la dosificación indicada por el fabricante), asegurándose de eliminar mecánicamente los residuos y las películas visibles, utilizando escobillas y cepillos en caso necesario.

La desinfección se realiza con productos sanitizantes.

- Sumerja los componentes durante unos 20 minutos en un recipiente que contenga la solución sanitizante preparada previamente.
- Vuelva a montar los encauzadores y los embudos de agua.
- Vuelva a montar los cajones del depósito de polvos y los embudos de polvo tras aclararlos y secarlos minuciosamente.
- Al volver a montar las paletas asegúrese de acoplarlas a fondo hasta oír el chasquido.

En cualquier caso, tras montar los componentes es necesario:

- Realizar el lavado de los mezcladores y verter en los varios embudos algunas gotas de la solución sanitizante.
- Una vez realizada la desinfección, aclare abundantemente los componentes afectados para eliminar todo posible resto de la solución usada.

DISTRIBUIDOR DE VASOS

El distribuidor de vasos está concebido para poder ser desmontado fácilmente para las operaciones de mantenimiento.

Cada columna del de vasos y el anillo de caída se pueden desmontar sin utilizar herramientas.

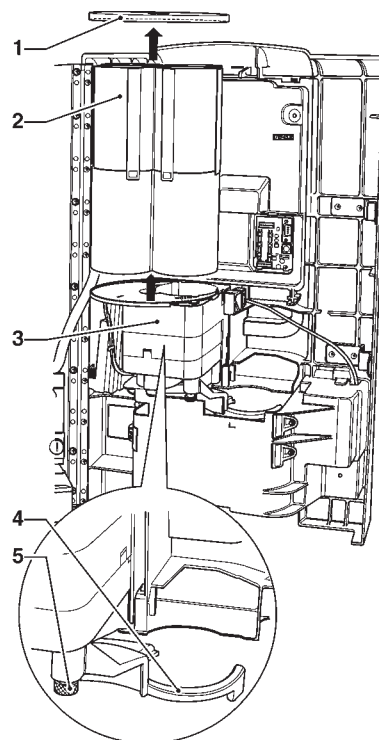


Fig. 35

- 1- Tapa
- 2- de vasos
- 3- Soporte de caracoles
- 4- Dispositivo trasladador de vasos
- 5- Moleta

CONTENEDORES DE PRODUCTOS

- Extraiga los contenedores del aparato;
- desmonte las bocas de salida de producto y extraiga los tornillos sinfín por el lado posterior del contenedor;
- limpie todos los componentes con una solución de agua caliente y productos sanitizantes y séquelos bien.

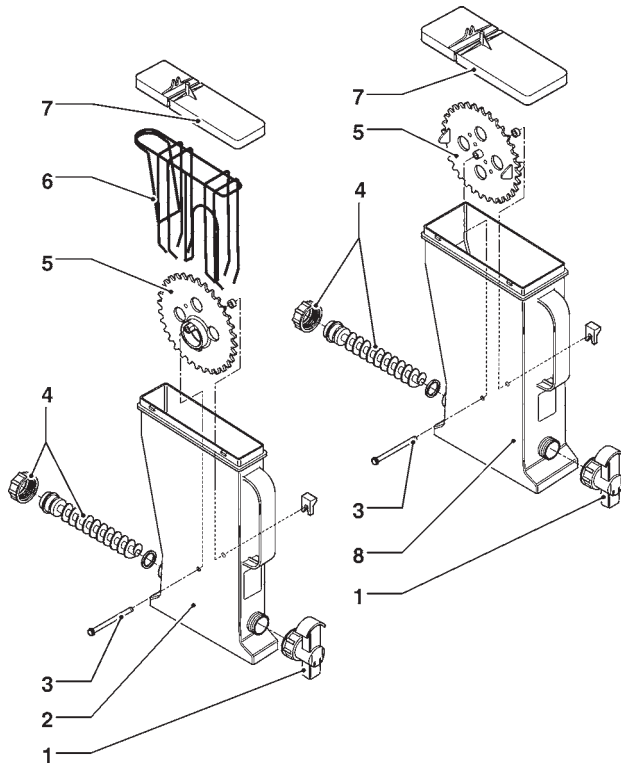


Fig. 36

- 1- Boca de polvos
- 2- Contenedor 2 l
- 3- Perno para rueda
- 4- Tornillo sinfín
- 5- Rueda dentada
- 6- Rascador
- 7- Tapas de contenedores
- 8- Contenedores 4 l

MANTENIMIENTO DE LA CALDERA

En función de la dureza del agua de red y del número de selecciones realizadas, podría ser necesario desincrustar la caldera.

Esta operación debe ser realizada únicamente por personal técnico cualificado.

Para llevar a cabo la desincrustación hay que desmontar la caldera del aparato.

Para la desincrustación utilice solo productos biodegradables no tóxicos y no agresivos.

Aclare abundantemente antes de volver a montar los componentes.

Al volver a montarlos asegúrese de que:

- los contactos eléctricos (terminales, faston, etc.) estén perfectamente secos y bien conectados
- el termostato de seguridad esté correctamente colocado y conectado
- las conexiones eléctricas sean correctas.

PROTECCIÓN TÉRMICA DE LA CALDERA DE ESPRESSO

La caldera de Espresso tiene un termostato de seguridad de contacto (klixon), que desactiva la resistencia de la caldera si la temperatura en la caldera supera la temperatura de seguridad (125°C).

En caso de disparo del klixon, su rearme debe realizarse manualmente con el pulsador situado encima del propio klixon, tras comprobar y eliminar la causa de la avería.

¡Importante!

Si se dispara uno de los termostatos de seguridad, la sonda de temperatura de la caldera sufrirá daños irreparables y será imprescindible sustituirla.

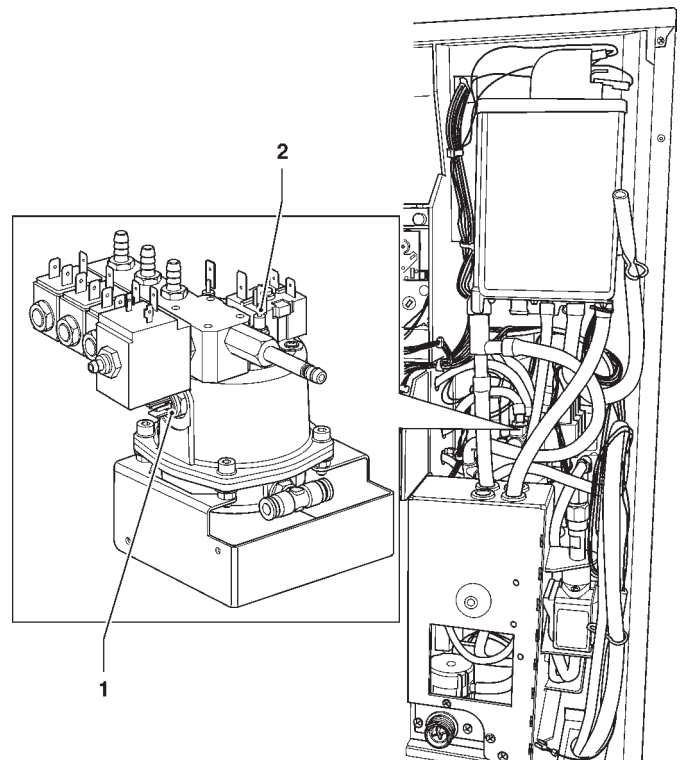


Fig. 37

- 1- Sonda de temperatura
- 2- Termostato de seguridad

FUNCIÓN DE LAS TARJETAS

CONFIGURACIÓN DE LAS TARJETAS ELECTRÓNICAS

Las tarjetas electrónicas están diseñadas para poder ser utilizadas en varios modelos de aparato. En caso de sustitución, o para cambiar las prestaciones del aparato, será necesario comprobar la configuración de las tarjetas y cargar el software adecuado. Puede accederse a las tarjetas retirando el panel trasero del aparato o la cubierta de la puerta.

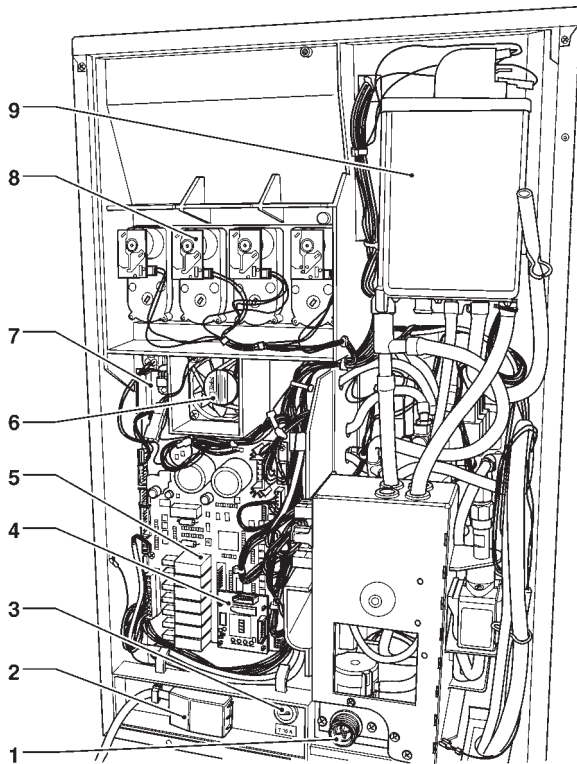


Fig. 38

- 1- Conexión de agua 3/4" gas
- 2- Borne apoyo cable línea
- 3- Fusible de red
- 4- Tarjeta de expansión para sistemas de pago (opcional)
- 5- Tarjeta de accionamientos
- 6- Ventilador
- 7- Tarjeta de gestión de la caldera
- 8- Motodosificadores
- 9- Air break

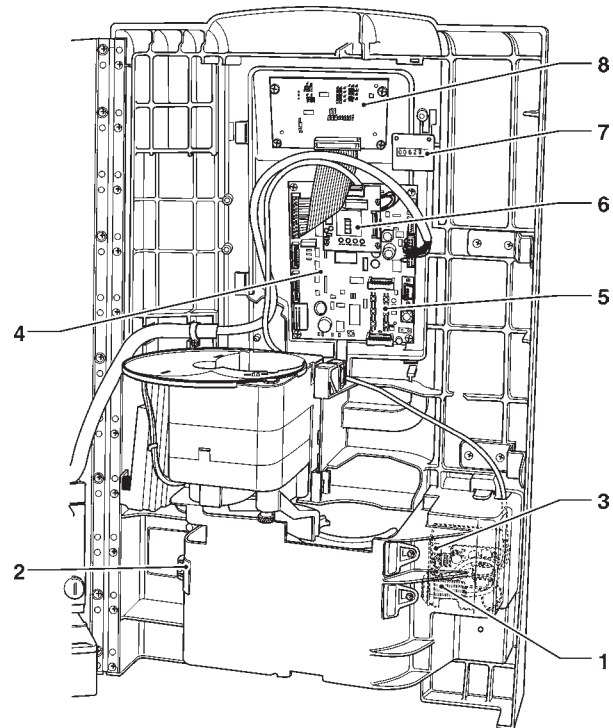


Fig. 39

- 1- Captador de tacita (opcional)
- 2- Reflector
- 3- Tarjeta LED de iluminación de vano (opcional)
- 4- Tarjeta de unidad central (C. P. U.)
- 5- Pulsadores de servicio
- 6- Tarjeta interfase monedero (opcional)
- 7- Contador mecánico
- 8- Tarjeta del display gráfico

ACTUALIZACIÓN DEL SOFTWARE

El aparato incluye memorias Flash EPROM que se pueden reescribir eléctricamente.

Con un programa específico y un sistema adecuado (ordenador personal o de bolsillo) se puede reescribir el software de gestión del aparato sin sustituir las EPROM.

TARJETA DE ACCIONAMIENTOS

Esta tarjeta (véase la fig. 40) activa, mediante relé, los consumidores a 230 V~ y, directamente, los motores de corriente continua. Gestiona las señales procedentes de los excéntricos y/o microinterruptores de los diversos consumidores. También controla la tarjeta de gestión de la caldera. La tarjeta está alimentada a 24 Vca para la electrónica y para los sistemas de pago.

El software de gestión de la tarjeta se carga directamente (mediante RS232) en el microprocesador.

- El LED 6 verde (23) parpadea durante el funcionamiento normal de la tarjeta;
- El LED 7 amarillo (25) indica la presencia de los 5 Vcc.
- El LED 8 rojo (12) se enciende durante el reset de la tarjeta
- El LED 4 rojo (17) indica el estado de funcionamiento de la resistencia de la caldera de Espresso.
- El LED 5 rojo (18), **no usado** en estos modelos, indica el estado de funcionamiento de la resistencia de la caldera de solubles.
- El LED 1 verde (26) indica los impulsos del contador volumétrico.
- El LED 2 verde (1) indica la presencia de los 34 Vcc.
- El LED 3 verde (4) indica la presencia de los 34 Vcc regulados.

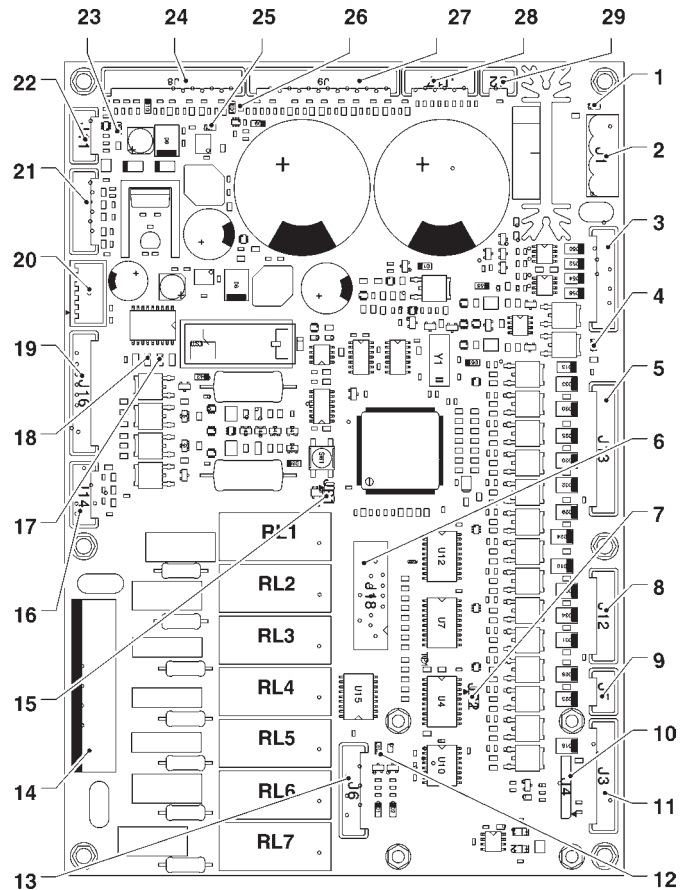


Fig. 40

- 1- LED 2
- 2- Alimentación a 24 Vca - 24 Vca
- 3- Actuadores de corriente continua
- 4- LED 3
- 5- Electroválvulas - motoagitadores (EV-MF)
- 6- No montado
- 7- JP2 Cerrado Puente CAN
- 8- Motodosificadores MD
- 9- CAN BUS
- 10- Conector tarjeta de expansión pagos (opcional)
- 11- A la tarjeta CPU
- 12- LED 8
- 13- Programación tarjeta
- 14- Actuadores 230V
- 15- JP1 cerrado
- 16- Motor Z4000
- 17- LED 4
- 18- LED 5
- 19- Actuadores de corriente continua
- 20- No usado
- 21- No usado
- 22- Microinterruptor de seguridad
- 23- LED 6
- 24- Entrada
- 25- LED 7
- 26- LED 1
- 27- Entrada
- 28- Sonda y accionamiento tarjeta caldera
- 29- No usado

FUNCIÓN DE LOS RELÉS (véase el esquema eléctrico)

RELÉ	Espresso
RL1	= EEA
RL2	= MAC
RL3	= MSB
RL4	= MSCB
RL5	= No usado
RL6	= PM
RL7	= ESC

TARJETA C.P.U.

La tarjeta C.P.U. (Central Process Unit) se encarga de la gestión de todos los consumidores y señales de la puerta.

Los LEDs, durante el funcionamiento, dan las siguientes indicaciones:

- LED 3 verde (6) parpadea durante el funcionamiento normal de la tarjeta C.P.U.;
- LED 1 amarillo (17) se enciende cuando están presentes los 5 Vcc;
- LED 2 rojo (15) se enciende si se produce, por cualquier motivo, un reset en el software.

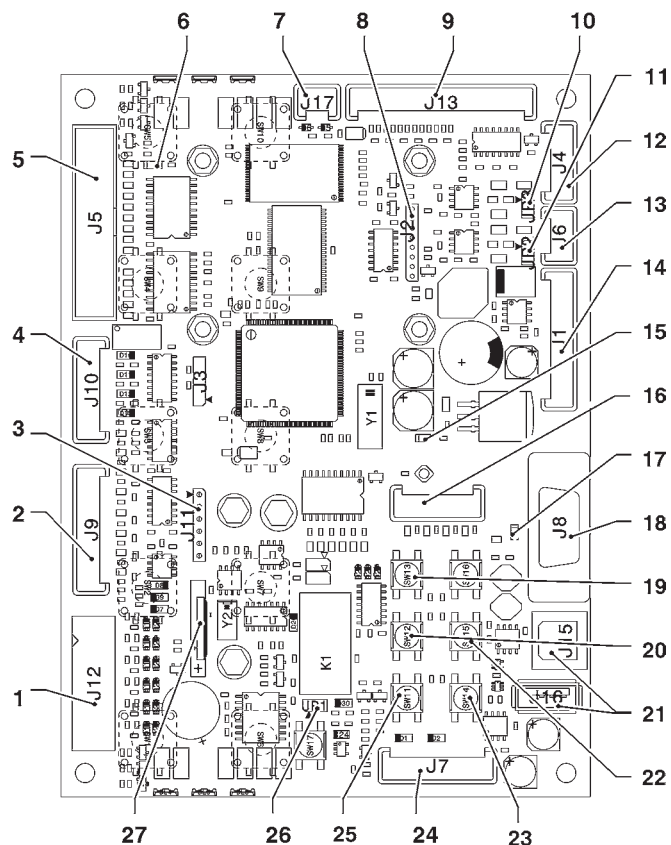


Fig. 41

- 1- Validadores
- 2- No usado
- 3- Expansión datos RAM (opcional)
- 4- Teclado numérico de selección (opcional)
- 5- Display gráfico
- 6- LED 3 "RUN"
- 7- Contador
- 8- Conector de expansión para sistemas de pago serie
- 9- Fococélula y luz de hueco
- 10- JP3 no usado
- 11- Puente CAN BUS JP2 (cerrado)
- 12- no usado
- 13- no usado
- 14- A la tarjeta de accionamientos
- 15- LED 2 "RESET"
- 16- Conector para UpKey
- 17- LED 1 "+5V"
- 18- Serie RS232
- 19- Pulsador programable
- 20- Pulsador programable
- 21- no montados
- 22- Pulsador programable
- 23- Pulsador programable
- 24- Conector de programación
- 25- Botón de entrada en programación
- 26- Puente JP1 WDI (cerrado)
- 27- Batería

TARJETA DE CONTROL DE LA CALDERA

La tarjeta controla la activación de la resistencia de la caldera de Espresso.

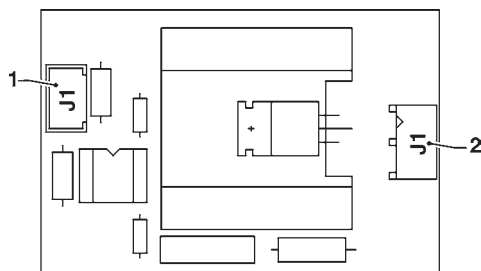


Fig. 42

- 1- J1 A la tarjeta de accionamientos
- 2- J2 A la resistencia de la caldera

TARJETA DE EXPANSIÓN PARA SISTEMAS DE PAGO

Esta tarjeta está incluida en el kit de conexión para sistemas de pago serie (opcional).

Siguiendo las instrucciones incluidas en el kit, monte la tarjeta en la tarjeta CPU en caso de sistemas de pago alojados en la puerta (véanse las figs. 39-41).

En caso de sistemas de pago montados en el mueble, esta tarjeta debe montarse en la tarjeta de accionamientos (véanse las figs. 38 -40).

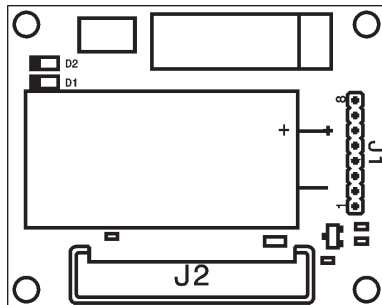


Fig. 43

- 1- J1 A la tarjeta de accionamientos o CPU
- 2- J2 Al sistema de pago

ALIMENTACIÓN Y FUSIBLES

Al fusible de la red eléctrica puede accederse desde la parte posterior del aparato, sin desmontar la cubierta (véase la fig.38).

Puede accederse al transformador que suministra la tensión a las tarjetas y a los fusibles de protección correspondientes extrayendo la caja de monedas y su soporte (véase la fig. 44).

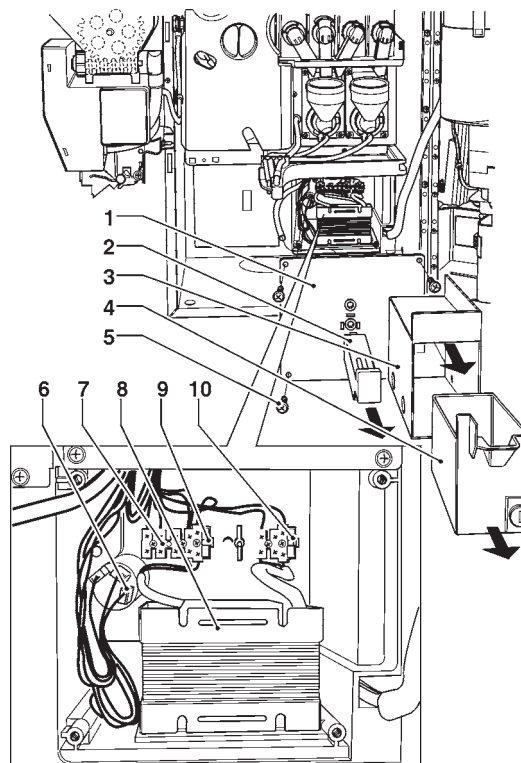


Fig. 44

- 1- Cubierta del panel eléctrico
- 2- Captador de llenado de residuos líquidos
- 3- Soporte -caja de monedas
- 4- Caja de monedas
- 5- Tornillos de fijación
- 6- Filtro antirruido
- 7- Regleta de bornes de apoyo
- 8- Transformador
- 9- Fusible primario del transformador
- 10- Fusible secundario del transformador

¡Importante!

Las cubiertas deben quitarse con el aparato desconectado e la red eléctrica.

RESUMEN DEL MENÚ

CIRCUITO HIDRÁULICO

ESQUEMA ELÉCTRICO

RESUMEN DE PROGRAMACIÓN

El aparato puede funcionar en 3 estados de funcionamiento diferentes:

- **Uso normal;**
- **Menú del cargador;**
- **Menú del técnico.**

Para poder entrar en los menús de programación hay que presionar el pulsador de programación.

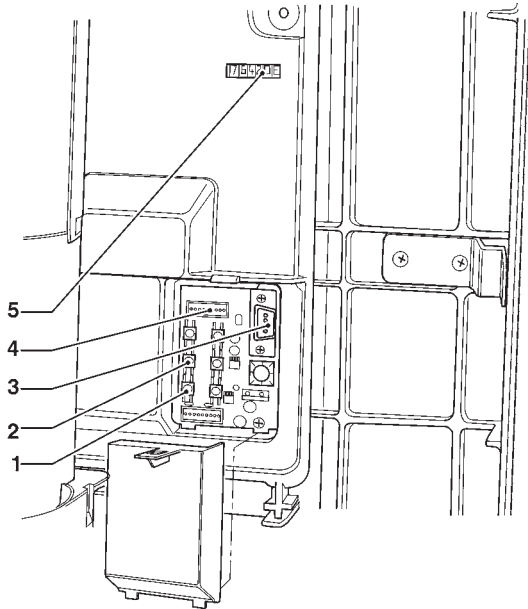


Fig. 45

- 1- Botón de entrada en programación
- 2- Pulsador de reinicio de averías
- 3- Conector serie RS232
- 4- Conector UpKey
- 5- Contador mecánico

El aparato se pone en la modalidad Menú del Cargador. Pulsando el botón se pasa al "Menú del Técnico" desde el "Menú del Cargador" y viceversa.

RESUMEN DEL MODO DE NAVEGACIÓN

Para moverse por en interior de los menús utilice ahora los botones mostrados en la figura:

BOTONES DE DESPLAZAMIENTO UP Y DOWN

Mediante los botones de desplazamiento y es posible moverse de una entrada a otra en los menús de programación que se encuentran en el mismo nivel y modificar el estado de habilitación (ON/OFF) o los valores alfanuméricos de las funciones

TASTO DE CONFIRMACIÓN / INTRODUCCIÓN

Mediante el botón de confirmación/introducción se puede pasar al nivel inmediatamente inferior o confirmar un dato recién introducido o modificado.

BOTÓN DE SALIDA

Mediante el botón de salida se puede volver al nivel superior o salir de un campo de modificación de una función. Cuando se ha alcanzado el nivel más alto del Menú, si se vuelve a pulsar este botón se pasa del Menú del Técnico al Menú del Cargador y viceversa.

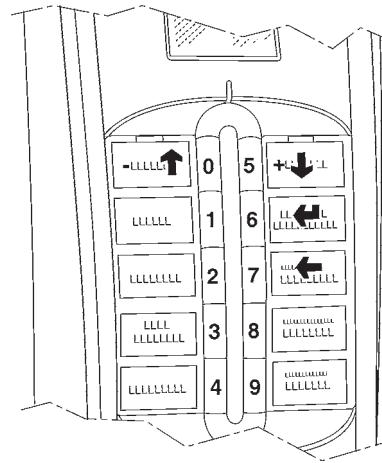


Fig. 46

INTRODUCCIÓN DE VALORES ALFANUMÉRICOS

Cuando el software de gestión solicita la introducción de caracteres alfanuméricos, los botones asumen las siguientes funciones:

- El botón de confirmación permite modificar / introducir el primer carácter, confirmarlo y pasar al siguiente.
- Los botones y permiten desplazar los caracteres disponibles.

INTRODUCCIÓN DE CLAVE DE ACCESO CON LA PUERTA CERRADA

La introducción de la clave de acceso con la puerta cerrada permite realizar la operación asociada a la clave introducida.

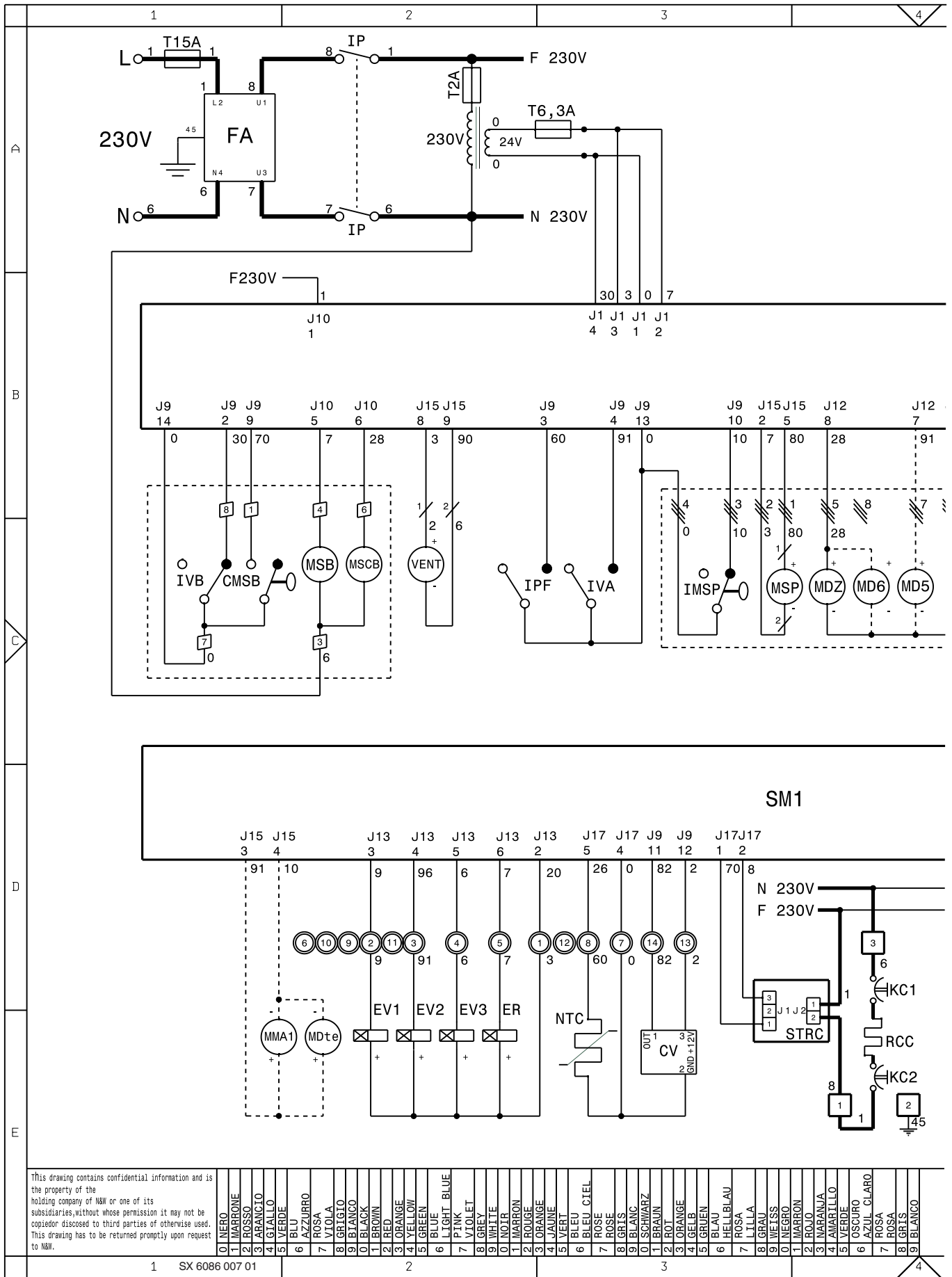
Con las claves de acceso y la puerta cerrada se puede:

- Realizar el lavado de los mezcladores
 - Realizar el lavado del grupo de infusión
 - Realizar la puesta a cero del contador de residuos
- Para introducir la clave de acceso con la puerta cerrada siga estos pasos:
- Mantenga pulsado el botón número 4 durante dos segundos.
 - El software de gestión solicita la introducción de una clave de acceso y el teclado asume los valores numéricos indicados en la figura.

El aparato permanece en espera durante algunos segundos para que se introduzca una clave de acceso (5 cifras), que permite realizar la operación asociada a la clave introducida.

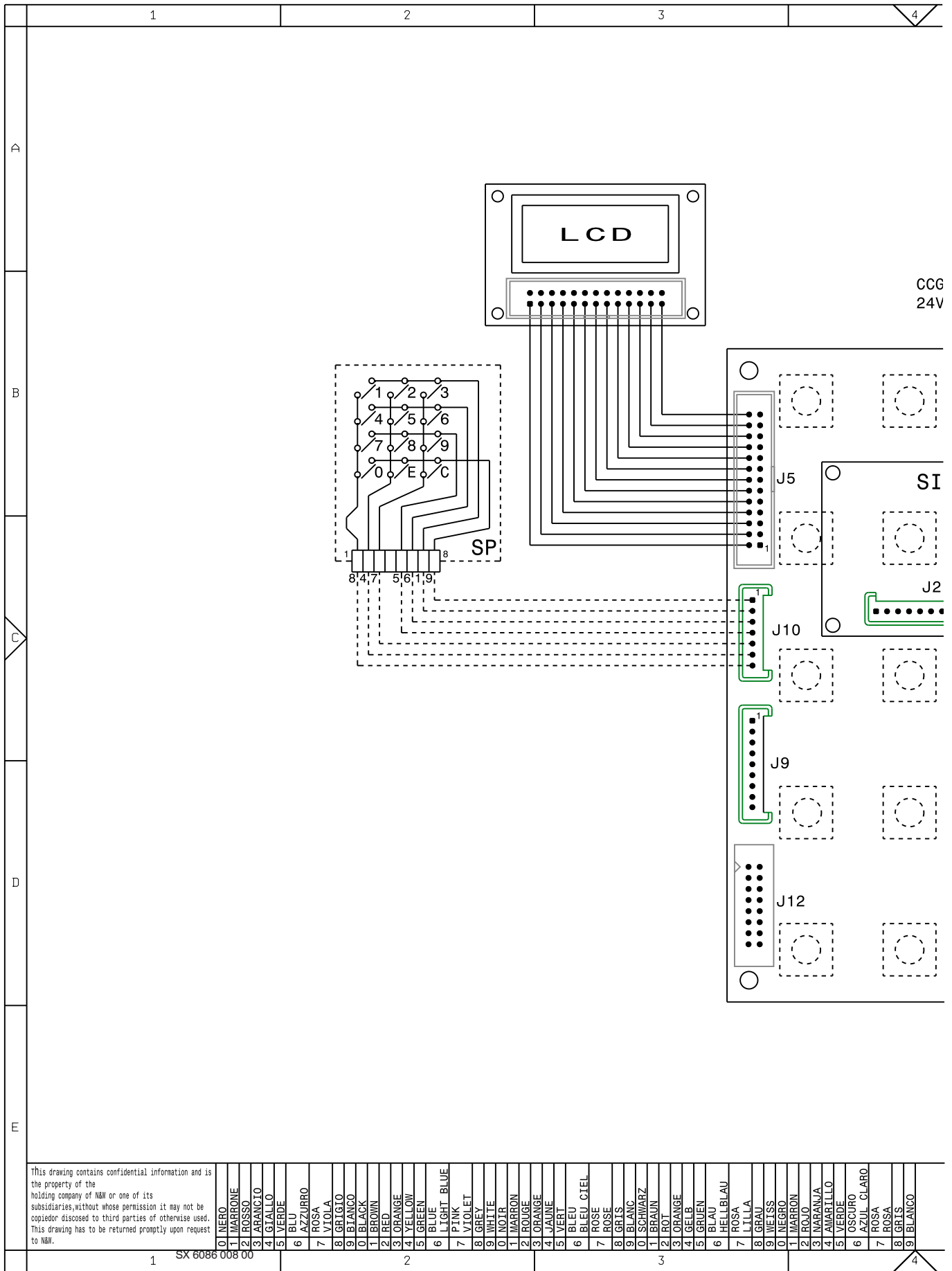
Dentro del Menú del Técnico se pueden definir estas claves de acceso.

Por defecto todas las claves de acceso están deshabilitadas.



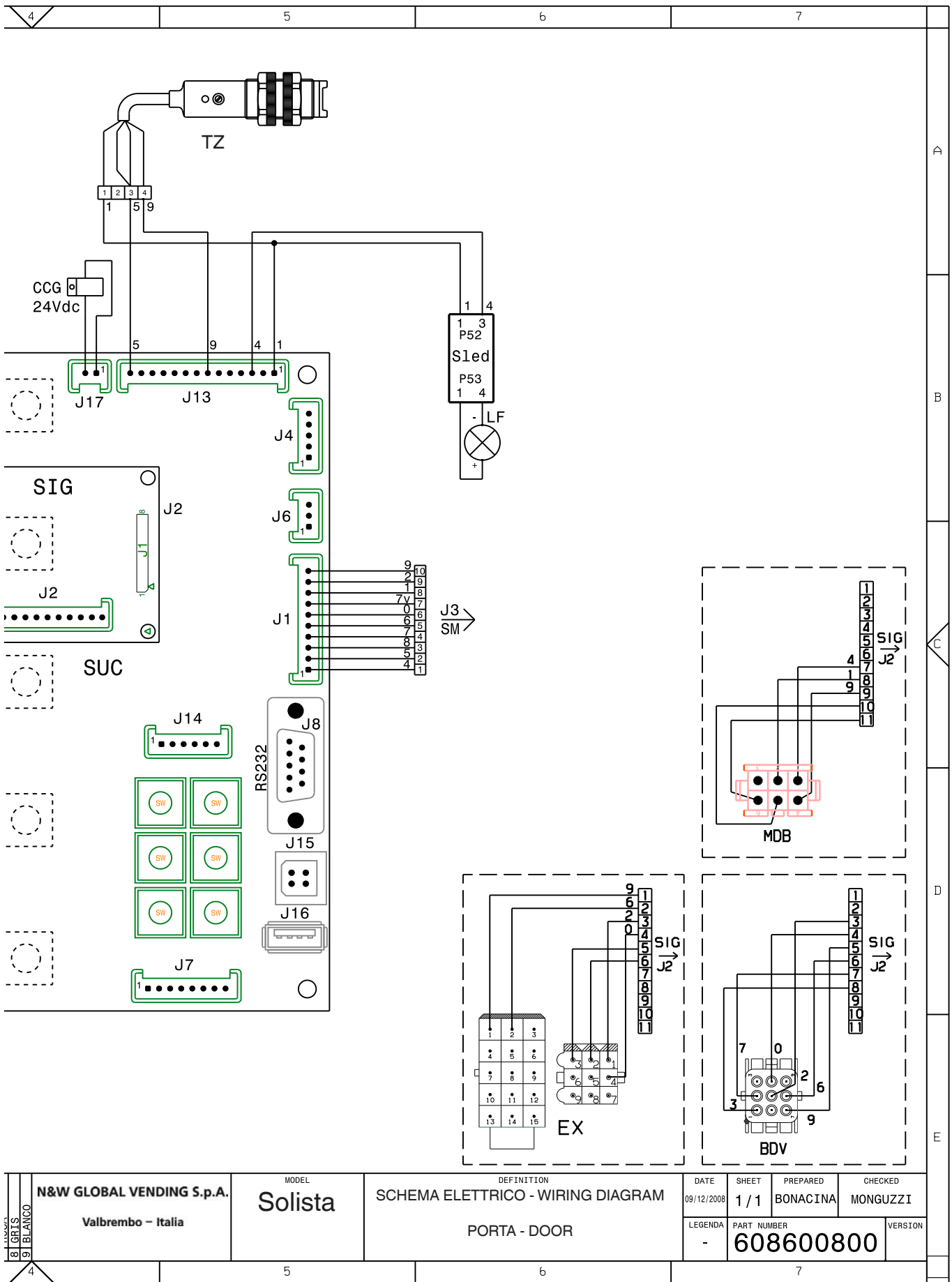
230 V TRANSFORMADOR
 CM EXCENTRICO MOTOR
 CMSB EXCENTRICO MOTOR CAIDA DE VASOS
 CV CONTADOR VOLUMÉTRICO
 EEA ELECTROVÁLVULA ENTRADA AGUA
 ER ELECTROVÁLVULA SALIDA CAFÉ
 ESC ELECTROIMAN CAIDA CAFE
 EV1.. ELECTROVÁLVULA SOLUBLES
 FA FILTRO ANTIRUIDO
 ICM INTERRUPTOR CONTROL MOTOR

ID INTERRUPTOR DOSIS CAFE
 IMSP MICRO INTERRUPTOR CAIDA PALETINAS
 IP INTERRUPTOR PUERTA
 IPF INTERRUPTOR LLENADO RESIDUOS
 IVA INTERRUPTOR VACIO DE AGUA
 IVB INTERRUPTOR VACIO VASOS
 KC1.. KLIXON CALDERA CAFÉ
 KS1-2 KLIXON DE SEGURIDAD
 KS3-4 KLIXON PROTECCION BOMBA
 M MOTOR GRUPO CAFÉ



BDV CONECTOR PARA MONEDERO BDV
 CCG CONTADOR GENERAL
 EX CONECTORES MONEDERO EXECUTIVE

LCD DISPLAY DE CRISTALES LÍQUIDOS
 SIG CIRCUITO INTERFASE MONEDERO
 SLED TARJETA DE LED



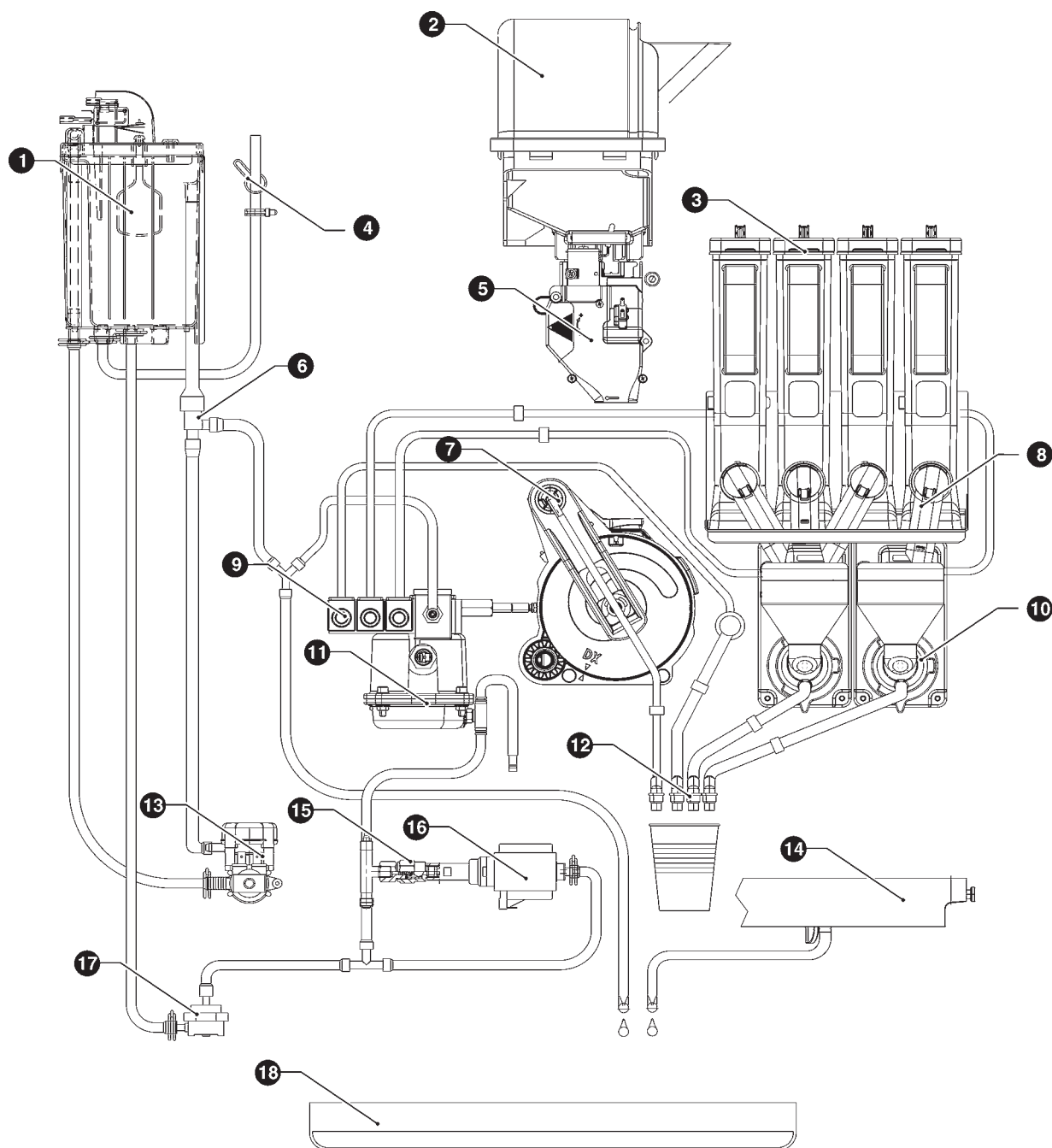
8 GRIGIS 9 BIANCO	N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo - Italia	MODEL Solista	DEFINITION SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM PORTA - DOOR	DATE 09/12/2008	SHEET 1 / 1	PREPARED BONACINA	CHECKED MONGUZZI
				LEGENDA -	PART NUMBER 608600800		VERSION

SM TARJETA CONTROL MAQUINA
 SP TARJETA PULSADORES

SUC TARJETA UNIDAD CENTRAL
 TZ CAPTADOR TACITA

CIRCUITO HIDRÁULICO

(Alimentación desde red)



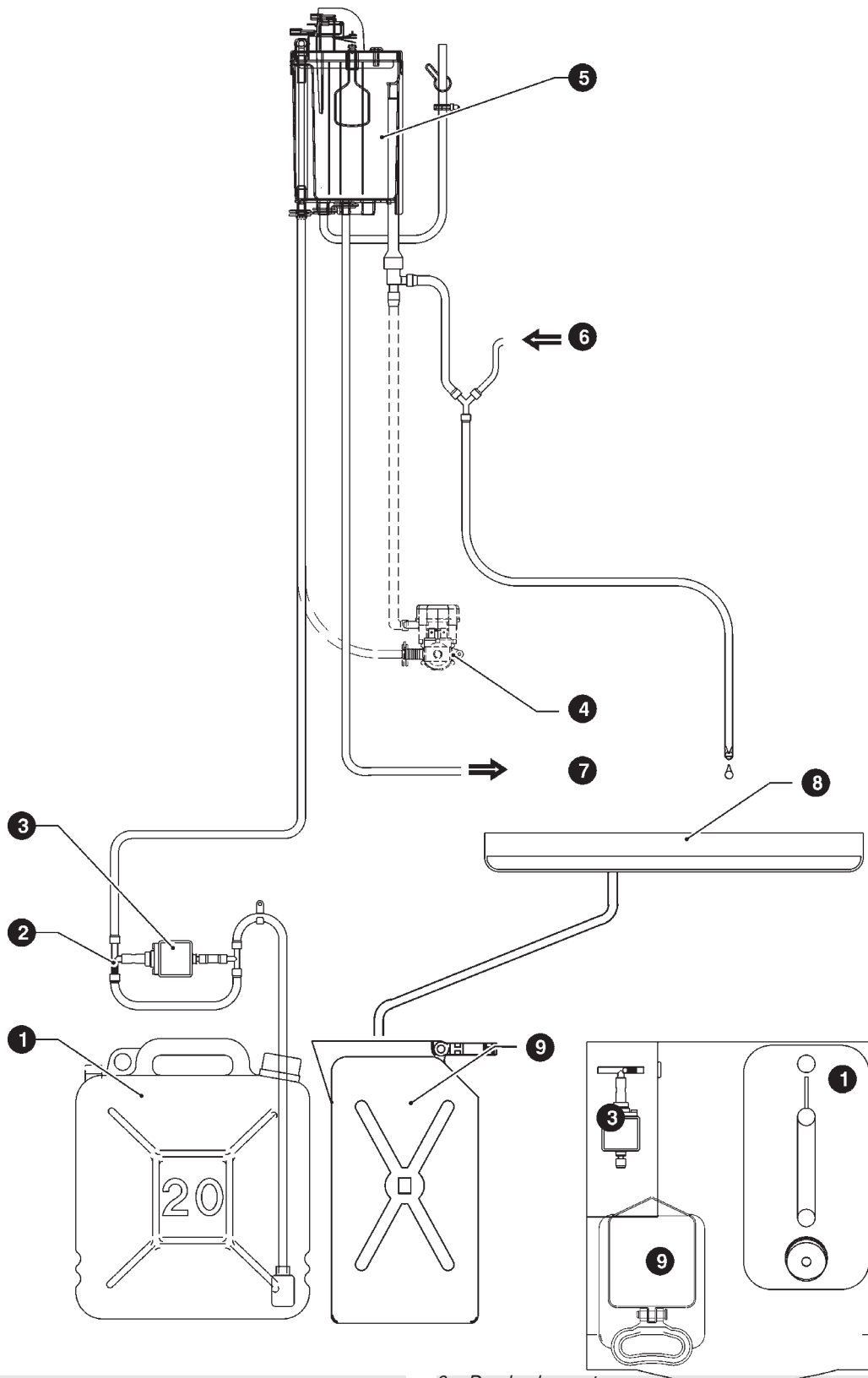
- 1- Air-break
- 2- Contenedor de café
- 3- Contenedores de solubles
- 4- Tubo de vaciado air break
- 5- Dosificador de café
- 6- Racor de recogida de condensado
- 7- Grupo de café
- 8- Bocas de salida de polvo
- 9- Electroválvulas de erogación

- 10- Mezcladores de solubles
- 11- Caldera de Espresso
- 12- Boquillas de erogación
- 13- Electroválvula de entrada de agua
- 14- Cubeta de mezcladores
- 15- By-pass
- 16- Bomba
- 17- Contador volumétrico
- 18- Cubeta de residuos líquidos

CIRCUITO HIDRÁULICO

(autoalimentación de agua)

MUEBLE EQUIPADO



1- Depósito de agua

2- By-pass

3- Bomba de aspiración

4- Electroválvula de alimentación de red (alternativa)

5- Air break

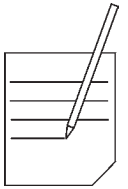
6- Desde el aparato

7- Al aparato

8- Cubeta de recogida de purgas

9- Cubo de residuos líquidos

Four horizontal lines for writing.



Twenty horizontal lines for writing.

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

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

