

Spazio

Espresso

Instant

E Español



DOC. NO. H 088E 02
EDITION 3 00 06

**NECTA
VENDING SOLUTIONS SpA**

Sede legale: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606460
Telex 300676 ZANIMD
Web: www.nectavending.com

Cap. Soc. L. 5.000.000.000 int. ver.
Trib. Bergamo Reg. Imp. n.38473
Cod. Fisc. e Part. IVA 02004050163
IT 02004050163



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

Valbrembo, 04/04/00

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

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

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

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

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

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

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

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

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

GOFFREDO BUTTAZZONI

Direttore Generale
Directeur General
Director General
Directeur-generaal
Direktør

General Manager
Generaldirektor
Director-Geral
Verkställande direktor

ZANUSSI
V E N D I N G

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Goffredo Buttazzoni".



THE EUROPEAN NETWORK FOR QUALITY SYSTEM ASSESSMENT AND CERTIFICATION

This is to state that

ZAMUSSI VENDING S.p.A.
Via Roma, 24 - 24030 VALEREMBO (BG)

holds the Quality System Certificate

CISQ/CISQ 9130-ZA18

*for the standard from the
ISO 9000 / EN 29000
series, and the scope as specified therein*

Signed for and on behalf of EQNet member

Federazione CISQ
IL PRESIDENTE
Dr. Ing.

DATE

June 1st, 1994

EQNet members are:

AENOR Spain AFAQ France AIB-Vincotte Belgium BSI QA United Kingdom
CISQ Italy DS Denmark DQS Germany ELOT Greece IPQ Portugal KEMA Netherlands
NCS Norway NSAI Ireland ÖQS Austria SFS Finland SIS Sweden SQS Switzerland

The issuing member holds all other EQNet members harmless for any claims arising from the existence of this document.



CERTIFICAZIONE ITALIANA DEI SISTEMI
QUALITA' AZIENDALI
ITALIAN CERTIFICATION OF COMPANIES
QUALITY SYSTEMS



CERTIFICATO n.
CERTIFICATE No. 9130-ZA18

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA QUALITA' DI
WE HEREBY CERTIFY THAT THE QUALITY SYSTEM OPERATED BY

ZAMUSSI VENDING S.p.A.

Via Roma, 24 - 24030 VALEREMBO (BG)

UNITA' OPERATIVA
OPERATIVE UNIT

Via Roma, 24 - 24030 VALEREMBO (BG)

E' CONFORME ALLA NORMA
IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD UNI-EN 29001-ISO 9001

PER I SEGUENTI TIPI DI PRODOTTI - PROCESSI - SERVIZI
CONCERNING THE FOLLOWING KINDS OF PRODUCTS - PROCESSES - SERVICES

Progettazione, produzione e commercializzazione di
apparecchiature elettromeccaniche/elettroniche per
la distribuzione automatica e la ristorazione
*design, manufacturing and sale of
electromechanical/electromechanical vending machines*

IL PRESENTE CERTIFICATO E' SOGGETTO AL RISPETTO DEL REGOLAMENTO
DELL'IMQ PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI QUALITA' DELLE AZIENDE
THIS CERTIFICATE SHALL SATISFY THE REQUIREMENTS ESTABLISHED BY IMQ
FOR THE CERTIFICATION OF SUPPLIERS' QUALITY SYSTEMS

25 Luglio 1994

DATA DI RILASCIO
ISSUED ON

IMQ

Il presente certificato annulla e sostituisce il precedente 9130.ZA18 del 01.06.94
This certificate supersedes the previous one 9130.ZA18 issued on 01.06.94

CISQ è un sistema internazionale di
certificazione indipendente del Siste-
mi Qualità aziendali, gestito in modo
coordinato da organismi di certifi-
cazione referenziali.

The CISQ is an international system of
independently certification of Suppliers'
Quality Systems, which is coordinated
by several certification bodies.

IMQ 373-379-500-694

INDICE

INTRODUCCION	PAG. 2	ESTADOS DE FUNCIONAMIENTO	PAG. 15
IDENTIFICACION DEL APARATO	PAG. 2	FUNCIONAMIENTO EN MODALIDAD USO NORMAL	PAG. 15
EN CASO DE AVERIA	PAG. 2	FUNCIONAMIENTO EN MODALIDAD MANTENIMIENTO	PAG. 15
TRANSPORTE Y DEPOSITO	PAG. 2		
EMPLEO DE LOS DISTRIBUIDORES	PAG. 3		
POSICIONAMIENTO DEL DISTRIBUIDOR	PAG. 3		
ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACION	PAG. 3		
ADVERTENCIAS PARA LA UTILIZACION	PAG. 3		
ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICION	PAG. 3		
CARACTERISTICAS TECNICAS	PAG. 3	PROGRAMACION	PAG. 16
CONSUMO DE ENERGIA ELECTRICA	PAG. 4	VISUALIZACION AVERIAS ACTUALES	PAG. 16
CERRADURA DE COMBINACION VARIABLE	PAG. 5	PROGRAMACION DOSIS DE AGUA Y POLVO	PAG. 17
ACCESORIOS	PAG. 5	PROGRAMACION PRECIOS	PAG. 17
		PROGRAMACION PRECIOS Y ESTADO DE LAS SELECCIONES	PAG. 17
		PROGRAMACION DE MONEDA BASE Y PUNTO DECIMAL	PAG. 18
		PROGRAMACION LINEAS DE VALIDADORES	PAG. 18
		INICIALIZACION	PAG. 18
		PROGRAMACION CODIGO MAQUINA	PAG. 18
		CALENTAMIENTO DEL MEZCLADOR	PAG. 18
		INSTALACION	PAG. 18
		PUESTA A CERO AVERIAS	PAG. 18
		VISUALIZACION ESTADISTICAS	PAG. 18
		IMPRESION ESTADISTICAS	PAG. 19
		PUESTA A CERO ESTADISTICAS	PAG. 19
		PROGRAMADOR	PAG. 19
		TRANSFERENCIA AUTOMATICA DE SET-UP	PAG. 19
		DATOS TRANSFERIDOS	PAG. 20
		CONFIGURACION LENGUA	PAG. 20
		MANTENIMIENTO	PAG. 21
		GENERALIDAD	PAG. 21
		MANTENIMIENTO DEL GRUPO DE INFUSION	PAG. 21
		DESINFECCION ANUAL	PAG. 22
		FUNCIONES DE LAS TARJETAS Y SEÑALES LUMINOSAS	PAG. 22
		TARJETA DE CONTROL	PAG. 22
		TARJETA DE EXPANSIÓN	PAG. 22
		TARJETA DE PULSADORES	PAG. 22
		CONFIGURACIÓN DE TARJETAS	PAG. 23
		CIRCUITOS HIDRAULICOS	PAG. 25
INSTALACION	PAG. 10		
DESEMBALAJE DEL DISTRIBUIDOR	PAG. 10		
INTRODUCCION DE LAS PLAQUITAS	PAG. 10		
CONEXION A LA RED HIDRICA	PAG. 10		
CONEXION ELECTRICA	PAG. 11		
INTERRUPTOR DE PUERTA	PAG. 11		
MONTAJE DEL SISTEMA DE PAGO	PAG. 11		
LAVADO DE LAS RESINAS DEL DECALCIFICADOR	PAG. 11		
LLENADO DEL CIRCUITO HIDRAULICO	PAG. 12		
FUNCIONAMIENTO GRUPO CAFE	PAG. 12		
CICLO DE SUMINISTRO DEL CAFE	PAG. 12		
CONTROL Y REGULACION DE LOS CALIBRADOS	PAG. 13		
CALIBRADOS ESTANDAR	PAG. 13		
REGULACION DE LA CARRERA DEL PISTON DEL GRUPO CAFE	PAG. 13		
REGULACION DE TEMPERATURA DEL AGUA	PAG. 13		
REGULACION DEL GRADO DE MOLIDO	PAG. 13		
REGULACION DEL PESO EN GRAMOS DEL CAFÉ (DOSIS)	PAG. 14		

EMPLEO DE DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS CALIENTES EN CONTENEDORES ABIERTOS (Ej. vasos de plástico, tacitas de cerámica, garrafas)

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

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

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

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

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

POSICIONAMIENTO DISTRIBUIDOR

El aparato no debe ser puesto en el exterior, debe ser instalado en locales secos y con temperaturas incluidas entre los 0° y los 32°C y no se puede instalar en ambientes en los cuales se utilizan chorros de agua para la limpieza (por ejemplo: grandes cocinas, etc.).

Para su ligereza, se debe fijar el aparato a una pared con la especial pieza de sujeción y de modo que haya una distancia de 4 cm mínimo entre su parte trasera y la pared, para permitir la regular ventilación. Nunca cubrir el aparato con paños o similares.

Se debe posicionar el aparato de modo que su inclinación máxima no supere los 2°. Eventualmente, nivelarlo utilizando los pies ajustables (ver Fig. 8) , suministrados con el aparato.

ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACION

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

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

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

Los materiales de embalaje serán eliminados respetando el ambiente.

ADVERTENCIAS PARA LA UTILIZACION

Algunas consideraciones para ayudar a respetar el ambiente:

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

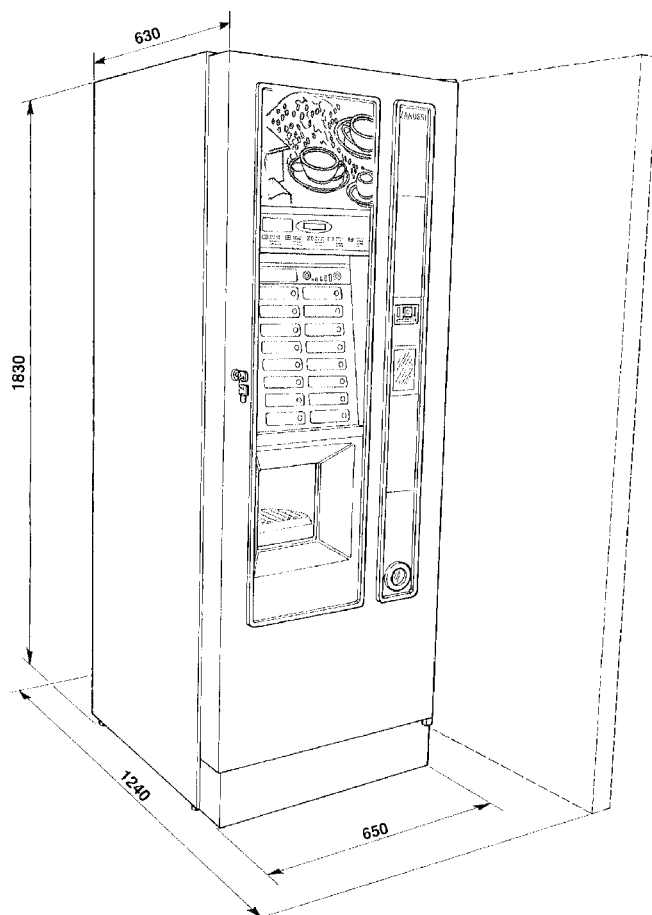
ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICION

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

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

CARACTERISTICAS TECNICAS

Altura	1830 mm
Anchura	650 mm
Profundidad	630 mm
Peso	140 Kg



Tensión de alimentación	230 V~
Frecuencia de alimentación	50 Hz
Potencia instalada	2.300 W

DISTRIBUIDOR DE VASOS

Para diámetro del borde superior de 70-71 mm, con autonomía de 600 vasos aproximadamente;

SISTEMA DE PAGO

La máquina es abastecida con predisposición eléctrica para monederos Executive.

PRECIOS DE VENTA

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

CAJA MONEDAS

En plancha aluminada. Tapa y cerradura están disponibles como accesorios.

ALIMENTACION HIDRICA

De la red, con una presión del agua incluida entre 5 y 85 N/cm². El software del aparato esta programado para controlar la alimentación hidrica desde un depósito interno (kit opcional).

REGULACIONES POSIBLES

Modelos expreso: dosis café, granulometría, solubles y agua volumétricas.

Modelos instant: dosis café, solubles y agua temporizadas.

Regulación de la temperatura

La temperatura se precalibra en fábrica al valor correcto de funcionamiento. Dos trimmer, colocados en la tarjeta de control para la caldera café y en la tarjeta de expansión para la caldera solubles, permiten (si necesario) efectuar pequeñas modificaciones.

DISPOSITIVOS DE ASENSO

- presencia de vasos
- presencia de agua
- presencia de café
- presencia de grupo café
- llenado de residuos líquidos
- temperatura de funcionamiento alcanzada
- posición boquillas de suministro movibles

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- interruptor de la puerta
- termostato de seguridad de calderas de rearme manual
- atascamiento del flotador air-break
- electroválvula anti-inundación
- flotador de llenado de los residuos líquidos
- termostato de ebullición en la caldera de los solubles
- control de cortocircuito/interrupción sondas de calderas

- protección temporizada de:

bomba
motorreductor grupo café
suministro café
molinillo
motor de cambio columna

- protección térmica de:

motodosificadores
motorreductor grupo café
electroimán desenganche café
bomba
motoagitadores
motor molinillo

- protección con fusible de:

transformador alimentación tarjeta
(primario y secundario)
transformador alimentación Executive

CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES

café en granos	Kg.	3.5
azúcar	Kg.	4.2
leche en polvo	Kg.	1.4
café descafeinado	Kg.	1.2
té	Kg.	4.3
chocolate	Kg.	3.0
cucharillas	N.	550

CONSUMO DE ENERGIA ELECTRICA

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

En condiciones medias, es decir:

- temperatura ambiente:	20°	C
- temperatura de caldera:	94°	C
- temperatura del agua en entrada:	18°	C
- agua (media) para selección:	93	cc

se han detectado los siguientes consumos de energía:

- alcance de la temperatura de servicio	Wh	280
- por cada hora de stand-by	Wh	156
- por cada suministro (media)	Wh	11,2

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

CERRADURA DE COMBINACION VARIABLE

Algunos modelos están proporcionados con una cerradura de combinación variable.

La cerradura se entrega con dos llaves de color plata para las operaciones normales de apertura y cierre.

Para personalizar las cerraduras es necesario utilizar un juego, disponible como accesorio, que permite cambiar la combinación de la cerradura.

El juego contiene una llave de cambio (negra) de la combinación actual y llaves de cambio (color oro) y de uso (color plata) de la nueva combinación.

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

Además, los juegos de llaves de uso (color plata) adicionales se pueden solicitar especificando la combinación marcada sobre las mismas llaves.

Normalmente se utiliza sólo la llave de uso (color plata), mientras que la llave para cambiar la combinación (color oro) se puede conservar como segunda llave.

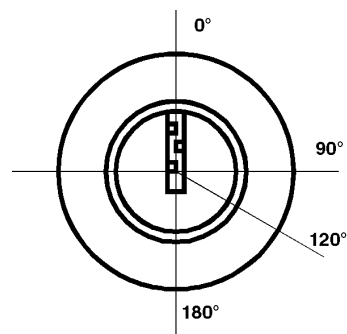
Para las operaciones normales de apertura se recomienda no usar la llave de cambio ya que tal uso podría dañar la cerradura.

Para cambiar la combinación:

- introducir la llave de cambio (negra) actual y girarla hasta la posición de cambio (muesca de referencia a 120°);
- extraer la llave de cambio actual e introducir la llave de cambio nueva (oro);
- girar hasta la posición de cierre (0°) y extraer la llave de cambio.

Ahora la cerradura tiene la combinación nueva.

Las llaves de vieja combinación no sirven más para la nueva combinación.



ACCESORIOS

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

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

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

CARGA Y LIMPIEZA

INTERRUPTOR DE PUERTA

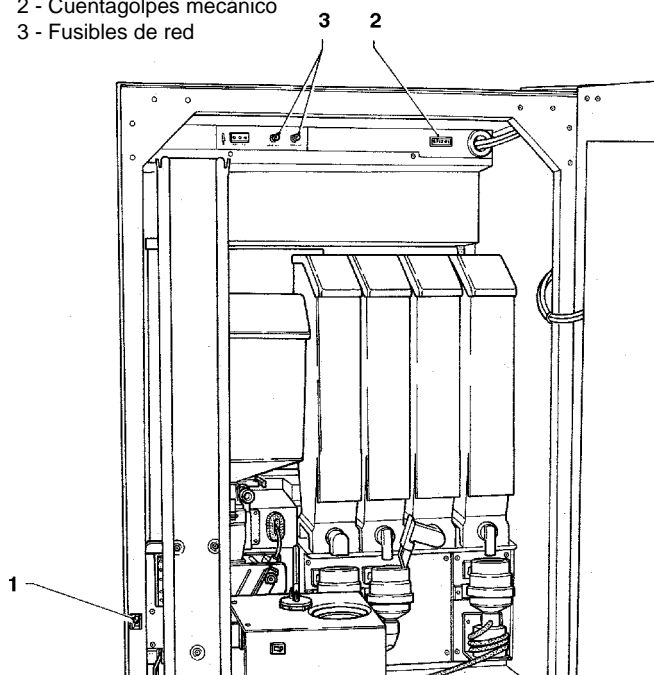
Abriendo la puerta, un interruptor a tal efecto corta la tensión a la instalación eléctrica del aparato para permitir las operaciones, descritas a continuación, de carga y limpieza ordinaria con total seguridad.

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

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

Fig. 1

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



MANTENIMIENTO Y DESINFECCION

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

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

Se aconseja utilizar productos desinfectantes (productos clorodetergentes o similares) también para la limpieza de las superficies que no están directamente en contacto con los alimentos.

Algunas partes de la máquina se pueden dañar si se utilizan productos detergentes inadecuados.

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

Apagar la máquina antes de ejecutar cualquiera operación de mantenimiento que requiera el desmontaje de piezas.

MANDOS E INFORMACIONES

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

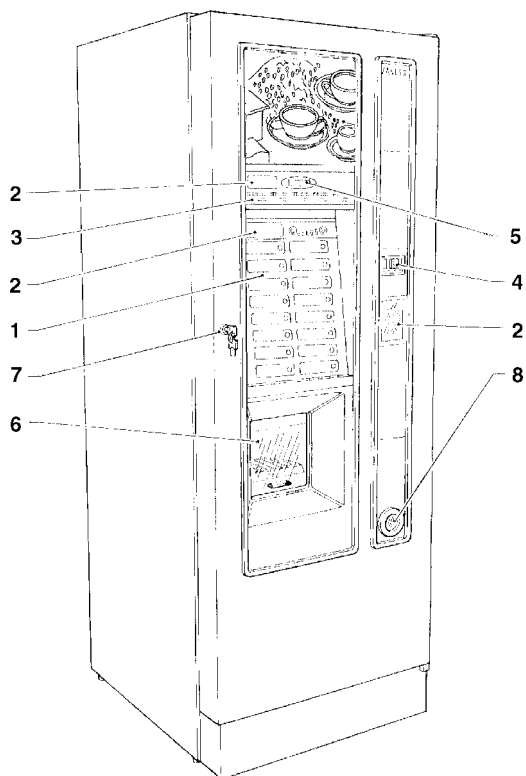


Fig. 2

- 1 - Menu selecciones disponibles
- 2 - Espacios para las comunicaciones al usuario
- 3 - Plaquita de instrucciones
- 4 - Introducción-recuperación monedas. Luz testigo "dinero contado"
- 5 - Visualizador alfanumérico
- 6 - Huevo de suministro
- 7 - Serradura
- 8 - Portillo recuperación monedas

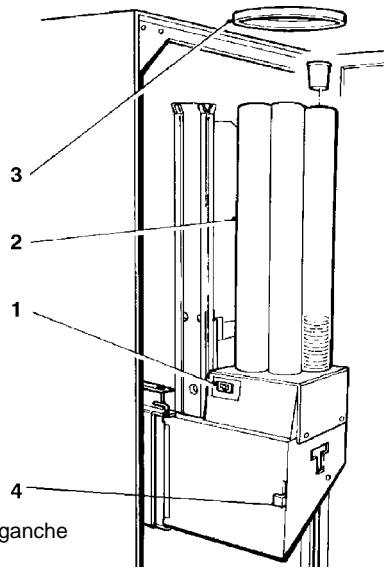
Sobre el lado derecho del hueco monedero están colocados el pulsador de Programación que permite acceder a las funciones del aparato, y el pulsador de lavado de los mezcladores.

CARGA DE LOS VASOS

Para introducir los vasos la primera vez (distribuidor de vasos completamente vacío) hay que:

- cortar la tensión del aparato;
- quitar la tapa del contenedor de vasos;
- introducir los vasos en las columnas, excepto la del agujero de distribución;
- conectar la tensión; la columna llena se posiciona automáticamente en el agujero de distribución;
- introducir los vasos en la columna vacía;
- desenganchar uno o más vasos mediante el pulsador apropiado y volver a colocar la tapa.

Fig. 3

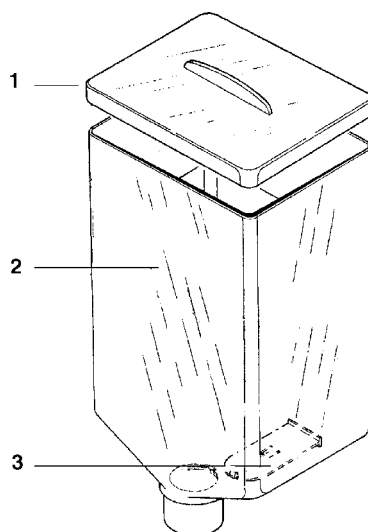


- 1 - Pulsador de desenganche de los vasos
- 2 - Columna de vasos
- 3 - Tapa
- 4 - Palanca de desbloqueo de la ménsula

CARGA DEL CAFE

Alzar la tapa y llenar el contenedor de café, asegurándose de que el cierre inferior esté completamente abierto (ver fig. 4).

Fig. 4



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

CARGA DE AZUCAR Y PRODUCTOS SOLUBLES

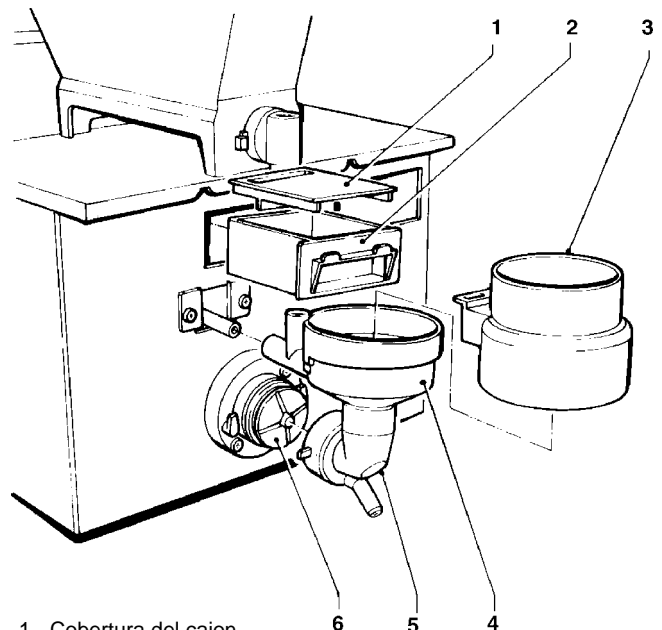
Sobre cada contenedor está colocada una tarjeta autoadhesiva con las características del producto relativo. Después de alzar la tapa, introducir en cada contenedor los productos de suministrar, teniendo cuidado en no comprimirlos para evitar que se compacten. Asegurarse de que los productos no presenten grumos.

DESINFECCION DE LOS MEZCLADORES Y DE LOS CIRCUITOS ALIMENTICIOS

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

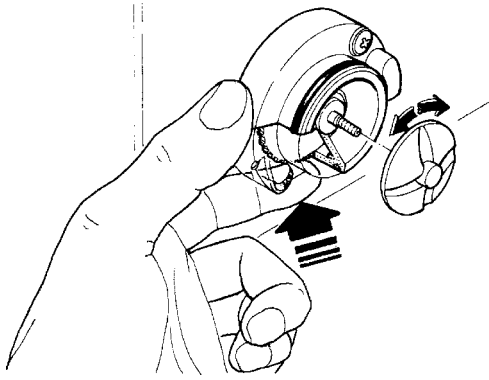
Las piezas que se indican aquí abajo deben ser limpiadas:

- cajones de depósito polvo, mezcladores y conducto de distribución de las bebidas solubles;
- tubos y boquillas de suministro del café;
- deslizadero de azúcar;
- hueco de suministro.
- remover (ver Fig. 5) de los mezcladores los embudos de los polvos y los del agua, los conductos, los cajones de los polvos y las ruedas de paletas de las motobatidoras;



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

Fig. 5



LIMPIEZA DESLIZADERO DE AZUCAR

Sobre los modelos equipados de suministro de azúcar directamente en el vaso, es necesario limpiar periódicamente, con agua caliente, el dispositivo de desenganche del azúcar (ver fig. 6) ejecutando las operaciones siguientes:

- para desmontar las ruedas de paletas es suficiente bloquear con un dedo el disco montado sobre el eje de la motobatidora;

- lavar todos los componentes con productos detergentes, teniendo cuidado en remover mecánicamente los residuos y las películas visibles utilizando, si es necesario, cepillos;

La desinfección se hace con productos clorodetergentes.

- hundirlos por 20 minutos aproximadamente en un recipiente que contenga la solución clorodetergente preparada anteriormente;

- volver a montar los conductos de aducción de los productos y los embudos del agua;

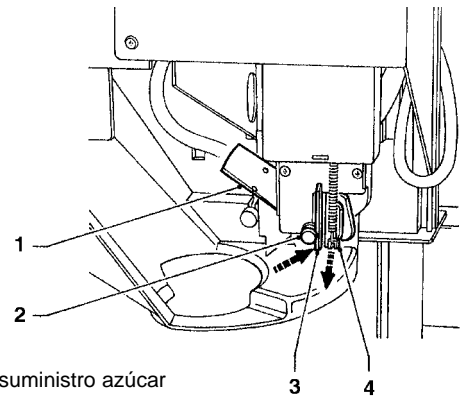
- volver a montar los cajones y embudos de los polvos, después de secarlos esmeradamente.

De cualquier modo, después del remontaje de los componentes, es necesario:

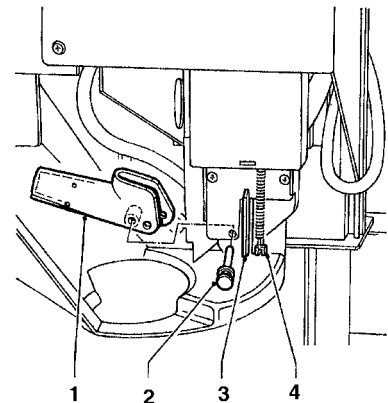
- Entrar en la modalidad "Mantenimiento" para ejecutar el lavado de los mixer (ver párrafo relativo) y añadir en los varios embudos algunas gotas de la solución clorodetergente.

- Al finalizar la desinfección, enjuagar muy bien los componentes para remover cada residuo de la solución utilizada.

Fig. 6



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



- soltar el muelle de retorno;
- elevar la palanca elástica para liberar el pasador;
- extraer el pasador y la boquilla de suministro;
- después de la limpieza volver a montar todo siguiendo el orden inverso.

LIMPIEZA SEMANAL DEL GRUPO CAFE

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

REGENERACION DEL DECALCIFICADOR

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

Dureza del agua		Número selecciones	
° Fran.	° Alem.	60 cc.	130 cc.
10	5,6	25.000	12.500
20	11,2	12.500	6.000
25	14	11.000	5.250
30	16,8	9.400	4.500
40	22,4	6.300	3.000
50	28,0	5.500	2.500

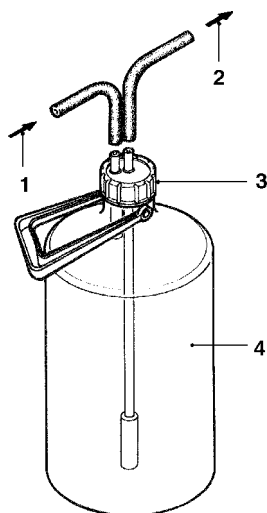
Para efectuar correctamente la regeneración, hay que efectuar las siguientes operaciones:

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

NECESARIAMENTE

la indicada en la figura 7

Fig. 7



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

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

INTERRUPCION DEL SERVICIO

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

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

INSTALACION

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

El aparato debe ser instalado en locales secos, con una temperatura comprendida entre los 0° y los 32° C.

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

DESEMBALAJE DEL DISTRIBUIDOR

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

Si no se está seguros, no utilizarla.

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

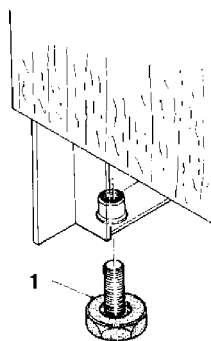
Los materiales de embalaje se deberán eliminar llevándolos a depósitos autorizados dejando que la recuperación de aquellos reciclables la lleven a cabo firmas especializadas.

¡¡Importante!!

Se debe posicionar el aparato de modo que su inclinación máxima no supere los 2°.

Eventualmente, nivelarlo utilizando los pies ajustables (ver Fig. 8) suministrados con el aparato.

Fig. 8



1 - Pie ajustable

INTRODUCCION DE LAS PLAQUITAS

Las plaquitas que llevan la indicación de las selecciones disponibles se deben introducir durante la instalación en las ranuras apropiadas. En algunos modelos se encuentran pulsadores que no se utilizan (véase tabla "dosis de las selecciones").

CONEXION A LA RED HIDRICA

El distribuidor se debe conectar a la red de agua potable, cuya presión debe estar incluida entre 5 y 85 N/cm². Hacer salir agua de la red hídrica hasta que no se presente límpida.

Conectar, mediante un tubo que sea adecuado para soportar la presión de red y de tipo idóneo para alimentos con un diámetro interior de 6 mm mínimo, la red hídrica a la unión 1/4" gas de la electroválvula de entrada del agua (ver Fig. 9).

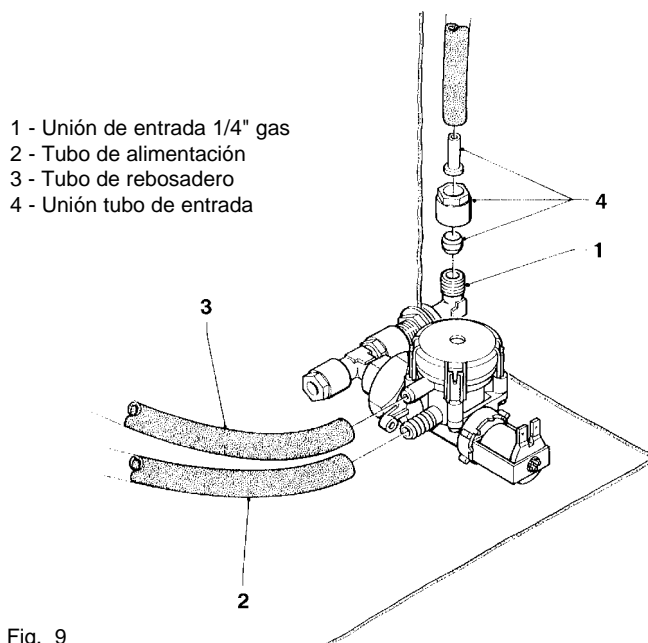


Fig. 9

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

DISPOSITIVO ANTI-INUNDACION

La electroválvula de entrada del agua (ver fig. 9) está provista de un dispositivo anti-inundación, que detiene mecánicamente el flujo de agua en entrada en caso de desperfecto de la misma electroválvula o del mecanismo de control del nivel del agua en la caldera.

Para restablecer el funcionamiento normal proceder de la manera siguiente:

- cortar la tensión del aparato;
- vaciar el agua contenida en el tubo reosadero;
- cerrar el grifo de la red hidráulica colocado al exterior del aparato;
- aflojar la tuerca de sujeción del tubo de alimentación de la electroválvula para descargar la presión de red restante y luego sujetarla nuevamente (ver fig. 12);
- abrir nuevamente el grifo y poner en marcha el aparato.

CONEXION ELECTRICA

La máquina está preajustada para el funcionamiento eléctrico con una tensión monofásica de 230 V~, y protegida mediante fusibles retardados de 15 A.

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

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

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

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

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

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

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

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

INTERRUPTOR DE PUERTA

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

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

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

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

El cierre de la puerta es posible sólo después de haber quitado la llave del interruptor de puerta.

MONTAJE DEL SISTEMA DE PAGO

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

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

LAVADO DE LAS RESINAS DEL DECALCIFICADOR (SOLO MODELOS C)

Antes de llenar el circuito hidráulico de la máquina, es necesario ejecutar el lavado de las resinas del decalcificador siguiendo las instrucciones que se indican aquí abajo:

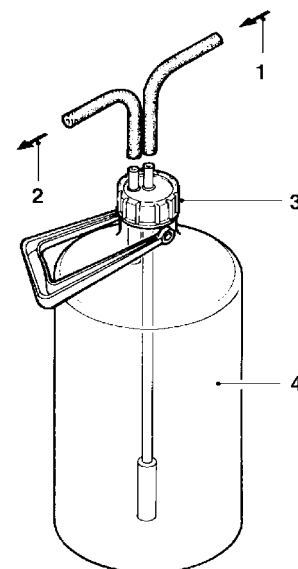


Fig. 10

- 1 - De la electroválvula de entrada del agua
- 2 - Al air-break
- 3 - Tapón
- 4 - Depurador

- remover del portagoma del decalcificador el tubo que lo conecta al air-break (ver fig. 10);
- introducir en el portagoma el tubo del equipamiento base y enviarlo a un tubo de descarga;
- aplicar tensión a la máquina;
- desventar el decalcificador aflojando el tapón roscado, esperar el llenado del agua y volver a apretar el tapón, luego hacer correr algunos litros de agua hasta que ésta no se presente límpida;
- volver a conectar el tubo de conexión del air-break.

LLENADO DEL CIRCUITO HIDRAULICO

Si, al encendido del aparato, el air-break indica falta de agua por más de 10", el aparato ejecuta automáticamente un ciclo de instalación, es decir:

- el display visualiza

"FUERA DE SERVICIO"

durante todo el ciclo;

- llenado del air-break y de la caldera solubles;

- (sólo para los modelos expreso) abertura de la electroválvula del café para purgar la caldera y introducir 800 cc de agua.

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

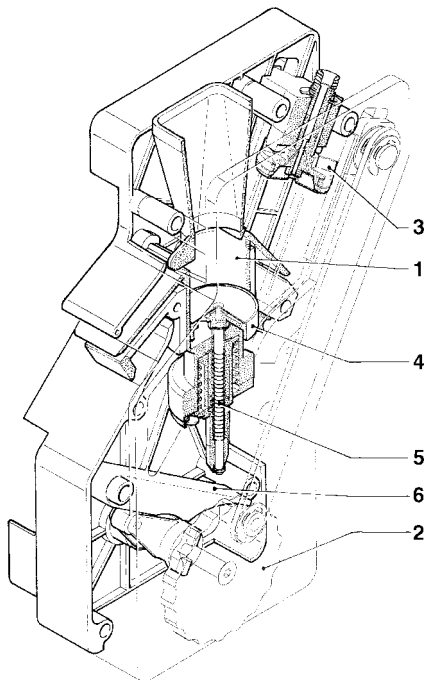
La operación se debe ejecutar manualmente, apretando la tecla desde la modalidad "programación", si el **kit (opcional) de alimentación dekl agua del depósito interno** o después de **trabajos de mantenimiento** que requieren el vaciado de la caldera y no el del air-break.

FUNCIONAMIENTO GRUPO CAFE

CICLO DE SUMINISTRO DEL CAFE

Cuando se pide una selección de café, el molinillo funciona hasta llenar la cámara del dosificador de café (ver fig. 11). Cuando el dosificador es lleno, la dosis de café molido es enviada al grupo café.

Fig. 11

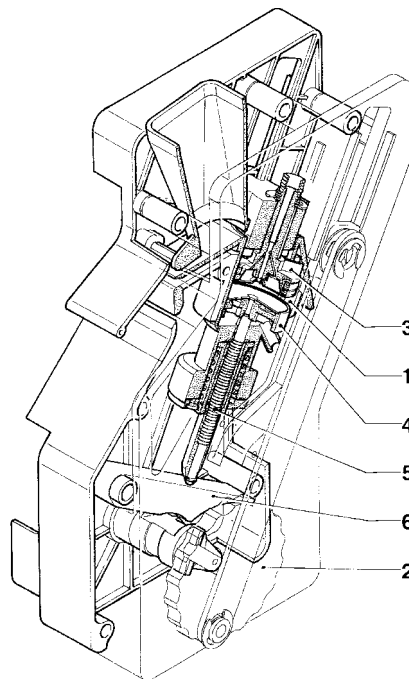


- 1 - Cámara de infusión
- 2 - Disco exterior
- 3 - Pistón superior
- 4 - Pistón inferior
- 5 - Resorte de preinfusión
- 6 - Palanca oscilante

El café cae en la cámara de infusión (1) colocada verticalmente (ver fig. 12).

La manivela del motorreductor, enganchada en el disco exterior (2) del grupo, gira 180° haciendo oscilar la cámara de infusión y bajar el pistón superior (3) (ver fig. 12).

Fig .12



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

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

Una vez terminado el suministro, durante una pausa de tres segundos, el resorte de preinfusión (5) descarga el agua a través de la 3a vía de la electroválvula de suministro, comprimiendo ligeramente la pastilla de café utilizada.

Después de la rotación completa del motorreductor, se produce la elevación de los pistones y de la pastilla mediante la palanca oscilante (6).

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

El pistón inferior regresa al punto muerto inferior.

CONTROL Y REGULACION DE LOS CALIBRADOS

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

para el café

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

la granulometría del café molido

el peso en gramos del café molido

la temperatura de suministro

la dosis de agua

para los productos solubles

el peso en gramos de los productos

la temperaturas de las bebidas

la dosis de agua

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

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

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

CALIBRADOS ESTANDAR

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

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

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

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

REGULACION DE LA CARRERA DEL PISTON DEL GRUPO CAFE

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

Para variar la posición del pistón (ver fig. 13) hay que:

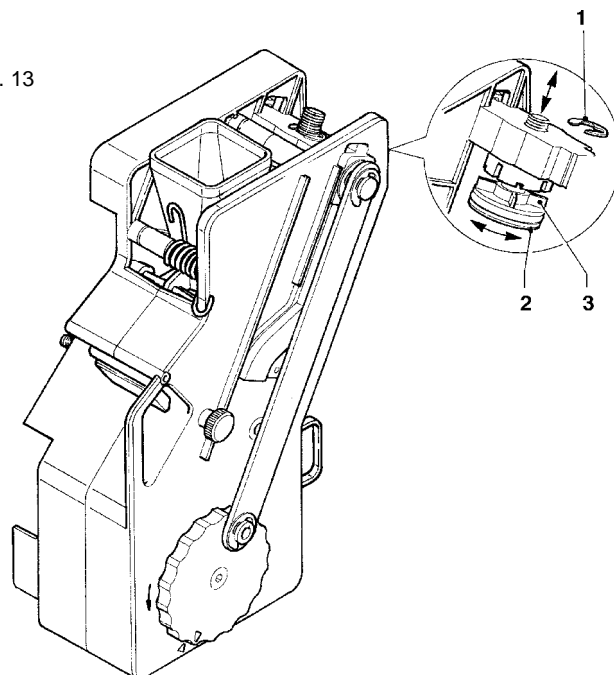
- remover el anillo elástico de su asiento;

- colocar el pistón en las muescas apropiadas, es decir:

.muescas menos profundas para cantidades de 5,5 hasta 6,5 gr;

.muescas más profundas para cantidades de 6,5 hasta 7,5 gr.

Fig. 13



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

REGULACION DE LA TEMPERATURA DEL AGUA

Si la variación de la temperatura en las calderas es necesaria, accionar los trimmer correspondientes (ver Fig. 18 y 20) recordando que:

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

REGULACION DEL GRADO DE MOLIDO

Si se debe variar el grado de molido, accionar oportunamente el tornillo de reglaje del molinillo (ver Fig.14) y más concretamente:

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

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

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

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

REGULACION DEL PESO EN GRAMOS DEL CAFÉ (DOSIS)

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

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

Además, girando completamente hacia arriba esta palanca, se puede soltar el diente de la ranura en el regulador de la dosis (ver Fig. 14) y volver a colocarlo en otra ranura para variar el grado medio de molienda de la manera siguiente:

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

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

¡¡¡Importante!!!

Durante el remontaje del grupo café hay que tener mucho cuidado en el posicionamiento del pistón. Las muescas de referencia en el disco exterior y el cuerpo del grupo deben coincidir (ver Fig. 16).

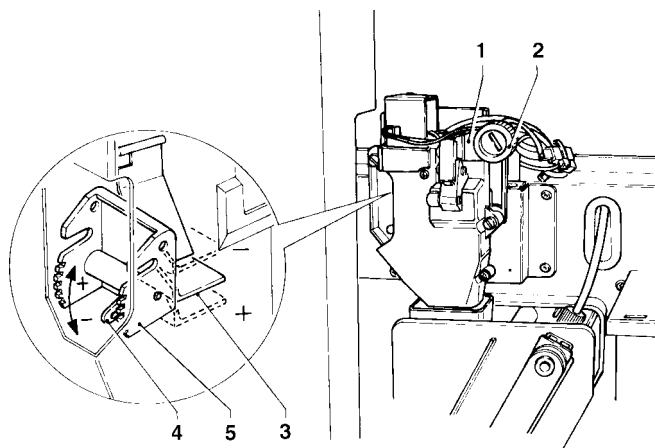


Fig. 14

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

ESTADOS DE FUNCIONAMIENTO

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

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

FUNCIONAMIENTO EN MODALIDAD USO NORMAL

Al encendido del aparato, aparece por algunos segundos el mensaje "Encendido", luego el aparato entra en la modalidad de uso normal. Los posibles mensajes del visualizador, según las operaciones en curso, pueden ser:

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

FUNCIONAMIENTO EN MODALIDAD MANTENIMIENTO

Apretando una vez el pulsador de programación, colocado en el hueco del monedero, el aparato entra en la modalidad "Mantenimiento".

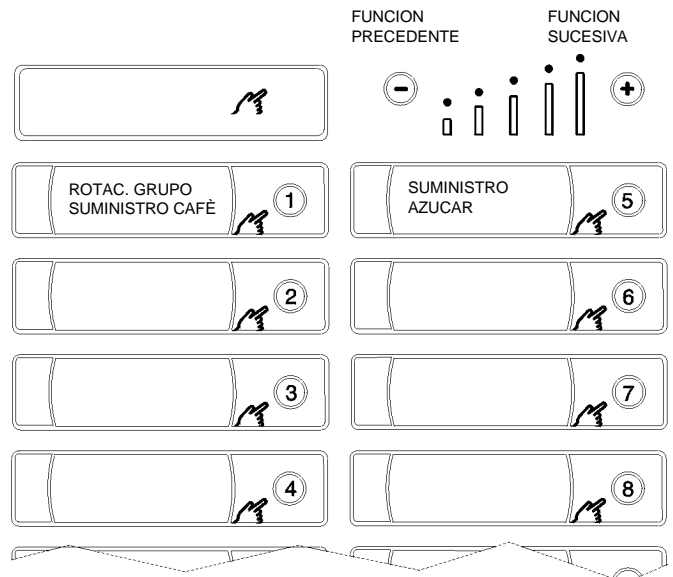
En el visualizador aparece el mensaje "Mantenimiento" por dos segundos aproximadamente y, luego, la primera vez del menú "mantenimiento", que permite ejecutar las funciones indicadas aquí abajo:

"Sel. Completas"	suministro de prueba completo de vaso azúcar y cucharilla
"Sólo Polvo"	sólo suministro de polvo
Sólo Agua"	sólo suministro de agua
"Sin Accesorios"	suministro de prueba sin vaso azúcar y cucharilla
"Funciones espec."	molienda y suministro de café rotación grupo suministro de azúcar

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

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

Cuando la función "Funciones espec." es visualizada, las teclas asumen las siguientes funciones:



El pulsador "1" acciona el grupo café si éste último está conectado con la instalación eléctrica y suministra una dosis de café si el grupo está desconectado.

El pulsador "5" suministra la dosis de azúcar que puede ser ajustada mediante las teclas "+" y "-".

PROGRAMACION

Apretando dos veces el pulsador de programación, colocado en el hueco del monedero, el aparato entra en la modalidad "Programación":

En el visualizador se visualiza el mensaje "Programación" por dos segundos aprox. y, luego, la primera voz del menú "programación", que permite ejecutar las siguientes funciones:

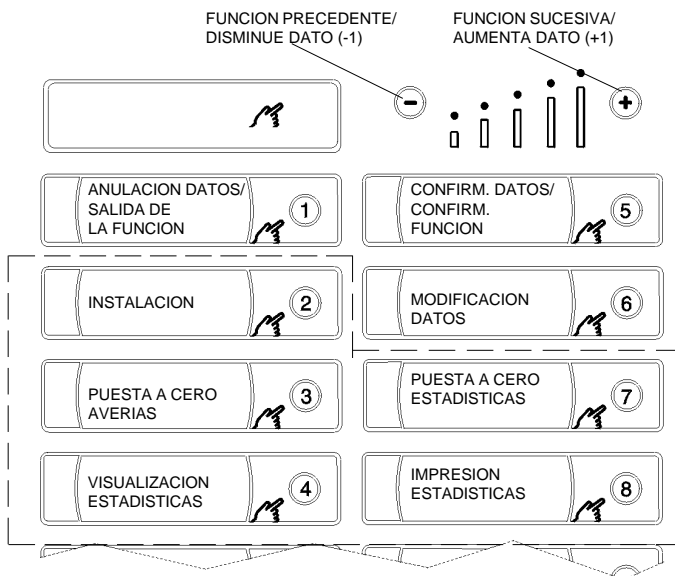
"Averías Actuales"	lectura averías actuales
"Dosis Agua"	regulación dosis de agua
"Dosis Polvos"	regulación dosis de polvo
"Set Precios"	asignación precios
"Set Precios/Selec."	acoplamiento precios/selecc. habilita/deshabilita selecciones
"Moneda Base / PD"	Fijación valor moneda base y posición punto decimal
"Líneas Validad."	Fijación valor líneas validador
"Inicialización"	inicialización RAM
"Código Máquina"	Introducción código máquina
"Calentam. Mezcl."	Habilita/deshabilita el calentamiento de los mixer
"Batido café del café Instant"	Fijación del tiempo de batido
"Prelavado frio"	Habilita/deshabilita el enfriamiento de los mixer

Además se pueden hacer las operaciones de:

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

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

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



VISUALIZACION AVERIAS ACTUALES

Cuando el display está posicionado en la función "Averías Actuales" del menú "programación" (ver tabla I), apretando la tecla de confirmación "5" se hace visualizar el código de error de la avería presente.

Apretando en sucesión la tecla "+" se visualiza el código de error de la avería sucesiva eventualmente presente; si no hay averías presentes, apretando la tecla de confirmación "5" se visualiza el mensaje "Ninguna Avería".

Las 15 averías previstas se visualizan en los casos que se indican aquí abajo:

AVERIA AIR-BREAK

La máquina se bloquea cuando, después de hacer 7 selecciones, el microinterruptor no haya señalado falta de agua.

AVERIA CALDERA EXP

La máquina se bloquea cuando, después de diez minutos de calefacción desde el encendido o de la última selección, la caldera café no haya alcanzado la temperatura de funcionamiento

AVERIA CALDERA INST

La máquina se bloquea cuando después de veinte minutos de calefacción desde el encendido o de la última selección, la caldera solubles no haya alcanzado la temperatura de funcionamiento.

AVERIA MONEDERO

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

AVERIA DATOS RAM

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

AVERIA FALTA DE AGUA

Si el microinterruptor del air-break queda cerrado por un minuto, la electroválvula de entrada de agua queda excitada en espera que llegue el agua; la bomba es apagada si en el aparato esta montado el kit de alimentación del agua desde el depósito interno.

AVERIA FALTA DE VASOS

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

AVERIA LLENO RESIDUOS

Después de la intervención del flotador de la bandeja de recolección de los residuos líquidos.

AVERIA DE RUEDA

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

AVERIA GRUPO CAFE

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

AVERIA FALTA DE CAFE

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

AVERIA DESENGANCHE CAFE

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

AVERIA FALTA DE JARABE 1 Y 2

En caso de falta de jarabe las selecciones relativas se deshabilitan.

AVERIA BOQUILLAS MOVIBLES

Si las boquillas no alcanzan el punto de suministro, el aparato es deshabilitado.

AVERIA FALTA DE AGUA UNIDAD DE FRIO

En caso de falta de agua en la unidad de frío las selecciones relativas se deshabilitan.

PROGRAMACION DOSIS DE AGUA Y POLVO

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

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

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

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

La dosis de azúcar controla la cantidad media. Esta dosis puede ser modificada por el usuario para cada distribución mediante las teclas "-" y "+".

Cada presión de las teclas "-" y "+" produce una variación en la dosis suministrada de 1/3 de la dosis media. Por ejemplo:

0	$-\frac{2}{3}$	$-\frac{1}{3}$	Z1	$+\frac{1}{3}$	$+\frac{2}{3}$	gr.
0	1,7	3,3	5	6,7	8,3	gr.

La tabla de las dosis de las selecciones siguiente indica los códigos dosis utilizados.

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

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

Apretando la tecla de confirmación "5" del menú "programación", se puede acceder a la lista de los códigos dosis que se hace deslizar sobre la pantalla mediante las teclas "-" y "+". Apretando la tecla de modificación "6", este valor se visualiza destellando y puede ser modificado.

PROGRAMACION DE LOS PRECIOS

Cuando el display está posicionado en la función "Set Precios" (programación precios) del menú "programación", se pueden variar los 16 precios de venta memorizados. El valor de los precios está expresado en número de monedas de base. Apretando la tecla de confirmación "5" del menú "programación", se accede a la lista de precios que se hace deslizar sobre la pantalla mediante las teclas "-" y "+".

Apretando la tecla de modificación "6", este valor se visualiza destellando y puede ser modificado.

PROGRAMACION DE LOS PRECIOS Y ESTADO DE LAS SELECCIONES

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

Apretando la tecla de confirmación "5" del menú "programación", se accede a la lista de precios que se hace deslizar sobre la pantalla mediante las teclas "-" y "+".

Apretando la tecla de modificación "6", el estado de la selección destella. Mediante las teclas "-" y "+" se puede variar el estado de la selección de habilitada en deshabilitada. Apretando otra vez la tecla de confirmación "5", se visualiza el número del precio al cual se refiere en la tabla de precios. Apretando la tecla de modificación "6", este valor se visualiza destellando y puede ser modificado.

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

PROGRAMACION MONEDA BASE Y PUNTO DECIMAL

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

Apretando la tecla de confirmación "5" del menú "programación", se visualiza el valor corriente de la moneda de base.

Mediante las teclas "-" y "+" se hacen visualizar alternativamente el valor de la moneda de base y el número de la posición del punto decimal "dP", es decir:

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

Apretando la tecla de modificación "6", estos valores se visualizan destellando y pueden ser modificados.

PROGRAMACION DE LAS LINEAS DE LOS VALIDADORES

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

Apretando la tecla de confirmación "5" del menú "programación", se accede a la lista de las líneas que se hace deslizar sobre la pantalla mediante las teclas "-" y "+".

Apretando la tecla de modificación "6", este valor se visualiza destellando y puede ser modificado.

INICIALIZACION

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

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

Todos los datos estadísticos se ponen a cero.

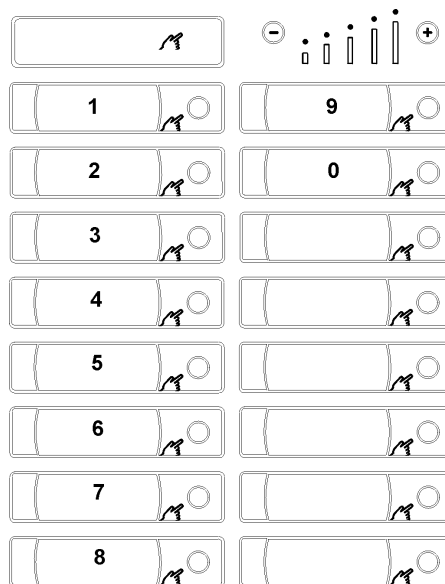
Apretando la tecla de confirmación "5", en el visualizador aparece el pedido de confirmación "Confirma?". Apretando otra vez la tecla "5", se visualiza por algunos segundos el mensaje "Ejecución".

PROGRAMACION DEL CODIGO MAQUINA

Cuando el display está posicionado en la función "Código Máquina", se puede variar el código numérico de identificación de la máquina (de 0000 por defecto hasta 9999). Apretando la tecla de confirmación "5", se visualiza el código actual; apretando la tecla de modificación "6", el código se visualiza destellando la primera cifra.

El teclado asume valores numéricos.

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



CALENTAMIENTO DEL MEZCLADOR

Cuando el display presenta la función "Riscaldamento mixer" (Calentamiento del mezclador) si se presiona la tecla de confirmación "5" se visualiza el estado (habilitado/inhabilitado); con la tecla de modificación "6" se cambia el estado de la función.

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

INSTALACION

Apretando el pulsador de instalación "2", se pueden ejecutar las operaciones de llenado del circuito hidráulico, también con el air-break lleno.

PUESTA A CERO DE LAS AVERIAS

Apretando el pulsador de puesta a cero de las averías "3", en el visualizador aparece por algunos segundos el mensaje "Ejecución" y las averías presentes se ponen a cero.

VISUALIZACION DE LAS ESTADISTICAS

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

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

IMPRESION DE LAS ESTADISTICAS

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

Para conectar la impresora:

- Apretar la tecla de impresión estadísticas "8", se visualiza el pedido de confirmación "Confirma?".
- conectar la impresora antes de confirmar;
- Apretando la tecla de confirmación "5", la impresión inicia..

PUESTA A CERO DE LAS ESTADISTICAS

Apretando la tecla de puesta a cero de las estadísticas "7", se visualiza destellando el pedido de confirmación "Confirma?".

Apretando la tecla de confirmación "5", se visualiza por algunos segundos el mensaje "Ejecución" y se ponen a cero las estadísticas.

PROGRAMMER (OPCIONAL)

TRANSFERENCIA AUTOMATICA DE SETUP

El programador puede además leer del distribuidor de referencia la programación establecida y transferirla en otros aparatos.

Estos datos se mantienen también cuando se desconecta el programador gracias a dos baterías Duracell LR03 formato AAA de 1,5 V que se deben sustituir cada 12 meses.

El programador permite memorizar hasta 20 programaciones (set-up) diferentes.

Para distinguir entre los 20 setup disponibles aquellos que contienen datos un carácter especial es visualizado, es decir:

< - > = Setup libre

< □ > = Setup con datos.

En la escritura de los setup estan disponibles sólo los setup que contienen datos; si ninguno setup contiene datos en el display del programador es visualizado el mensaje "datos no presentes".

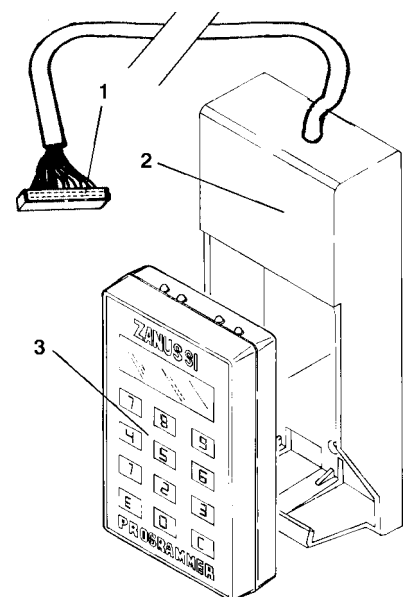
Para conectar el programador al aparato se debe utilizar el soporte relativo (ver Fig. 15) conectando el cable al conector sobre la tarjeta del teclado.

Entonces entrar en modalidad "programación" apretando dos veces el pulsador correspondiente sobre el hueco del monedero.

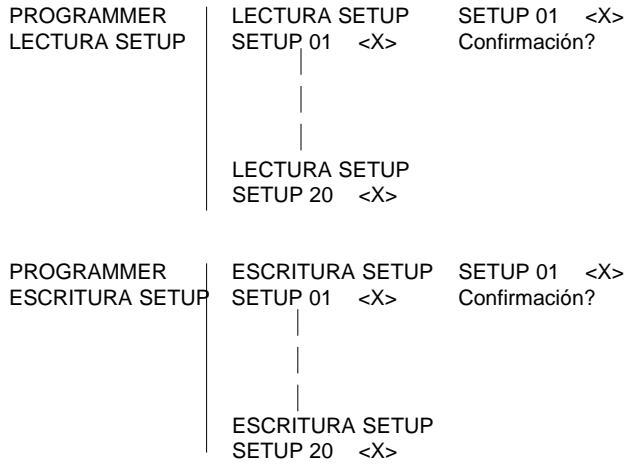
Ahora, introduciendo el programador en el soporte se obtiene una conexión automática y sobre el visualizador aparecera el menu de setup:

- apretando la tecla "E" se accede a la función visualizada;
- apretando la tecla "O" se visualiza la función sucesiva;
- apretando la tecla "C" se visualiza la función precedente.

Fig. 15



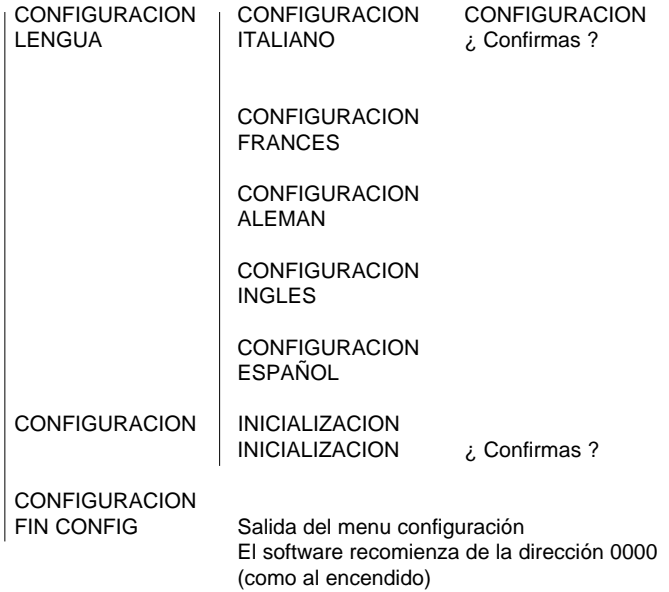
- 1 - Conector
- 2 - Soporte
- 3 - Programador



CONFIGURACION DE LA LENGUA

Se puede modificar la configuración del programador por lo que se refiere a la lengua de visualización de los mensajes y poner a cero todos los datos contenidos. Para activar la modalidad "Configuración programador" hay que ejecutar las operaciones siguientes:

- introducir el programador y encender el aparato;
- esperar 10" y apretar las teclas "C" y "O" del programador; en el visualizador aparecerá la primera función:



DATOS TRANSFERIDOS

Los siguientes datos pueden ser transferidos:

- . Dosis aguas y polvo
- . Tabla 16 precios
- . Precios/Estado selecciones
- . Moneda base
- . Punto decimal
- . Valor líneas validadores
- . Calentamiento mezcladores

MANTENIMIENTO

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

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

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

GENERALIDAD

Para asegurar en el tiempo el correcto funcionamiento de la máquina, se deben ejecutar operaciones periódicas de manutención. Más adelante se indican las operaciones necesarias y los intervalos de tiempo de respetar para su ejecución. Naturalmente, se trata de indicaciones generales pues el mantenimiento depende de las condiciones de utilizo de la máquina (por ejemplo dureza del agua, humedad y temperatura ambiente, tipo di producto utilizado, etc.). Las operaciones que se describen en este manual no comprenden todas las necesarias para el mantenimiento de la máquina.

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

Nunca utilizar chorros de agua para lavar la máquina.

MANTENIMIENTO DEL GRUPO DE INFUSION

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

- desconectar del pistón superior el tubo de teflón que conecta la caldera, teniendo cuidado en no perder la guarnición (ver fig. 16);
- destornillar el botón esférico que fija el grupo a la repisa;
- quitar el grupo café.

Desmontaje del filtro superior

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

Desmontaje del filtro inferior

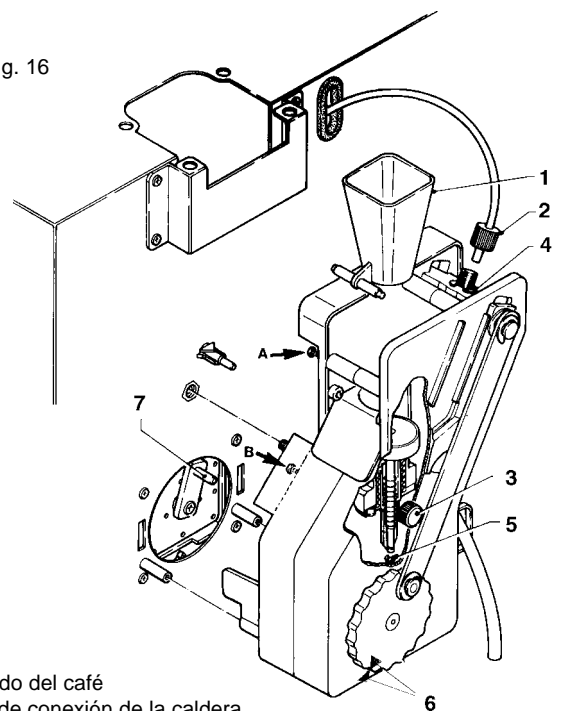
- Aflojar los tornillos A y B hasta que se pueda remover el embudo del café (ver fig. 16);
- quitar el anillo elástico de fijación del pistón inferior;
- quitar el pistón de la cámara de infusión y desmontar el filtro.

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

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

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

Fig. 16



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

!!!Importante!!!

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

DESINFECCION ANUAL

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

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

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

FUNCIONES DE TARJETA Y SEÑALES LUMINOSOS

TARJETA DE CONTROL

Esta tarjeta (ver Fig. 17) procesa los informes enviados por los pulsadores y el sistema de pago y controla las activaciones y la tarjeta de pulsadores.

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

En esta tarjeta está colocada la EPROM.

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



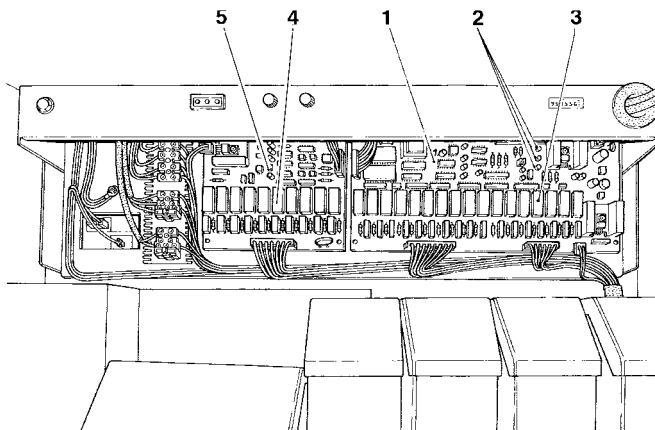
- 1 - Al programador
- 2 - Toma serial RS232
- 3 - Minidip para sistema de pago
(1-2 OFF = Executive ON = MDB)
- 4 - Jp1 = 
- 5 - Trimmer de ajuste del contraste display LCD
- 6 - Pulsador de programación
- 7 - Jp2 = 
- 8 - Pulsador lavado mixer
- 9 - Al display LCD
- 10 - Al teclado
- 11 - A la tarjeta led azúcar

Fig. 17



- 1 - Tarjeta de control
- 2 - LED
- 3 - Relé
- 4 - Tarjeta de expansión
- 5 - LED rojo

TARJETA DE EXPANSION

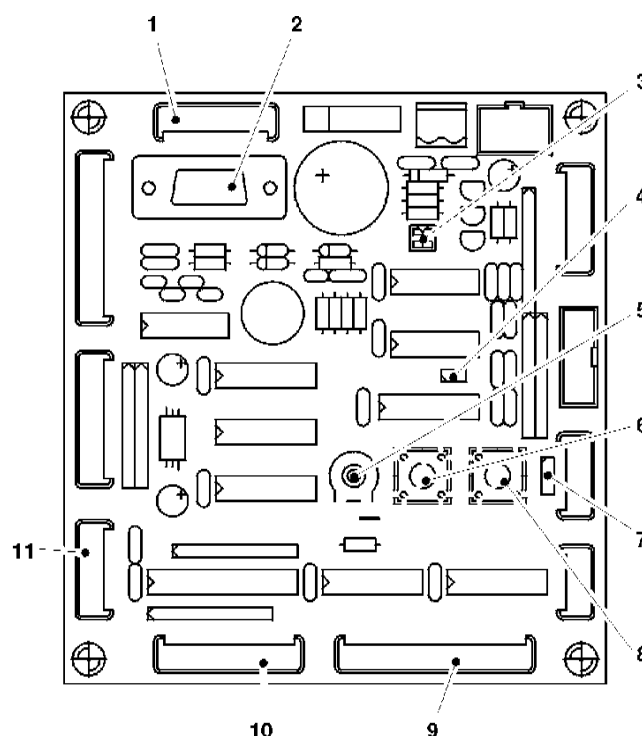
Esta tarjeta (ver Fig. 17) controla las activaciones relativas a la caldera de los solubles y las varias aplicaciones opcionales (p.e. te brewer, unidad de frío ecc.).

El Led rojo indica el estado de funcionamiento de la resistencia de la caldera de los productos solubles.

TARJETA DE PULSADORES

Esta tarjeta (ver fig. 18) controla el visualizador alfanumérico, los pulsadores de selección y los pulsadores de servicio. Soporta los conectores para los monederos Executive (o MDB si instalado) y la toma para la impresora.

Fig. 18



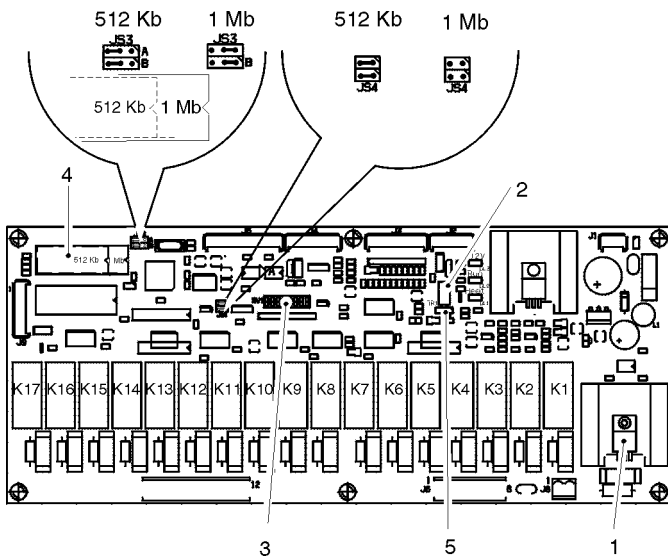
CONFIGURACION DE LAS TARJETAS ELECTRONICAS

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

En caso de sustitución, o para cambiar las prestaciones del aparato, será necesario verificar la configuración de las tarjetas.

En el centro de la tarjeta de control (ver fig. 19) y de la tarjeta de expansión (ver fig. 20) están colocadas dos series de minidips que permiten configurar la tarjeta para la utilización en las varias versiones y también un conector puente (5) que permite configurar la tarjeta para los modelos Instant o Espresso. La tarjeta puede también soportar EPROM de 512 Kb y de 1 Mb configurando los conectores puentes JS3e JS4.

Para configurar correctamente las tarjetas referirse a las tablas siguientes recordando que los números se refieren a los dip de la tarjeta de control i los números seguidos por una "E" se refieren a los dip de la tarjeta de expansión.

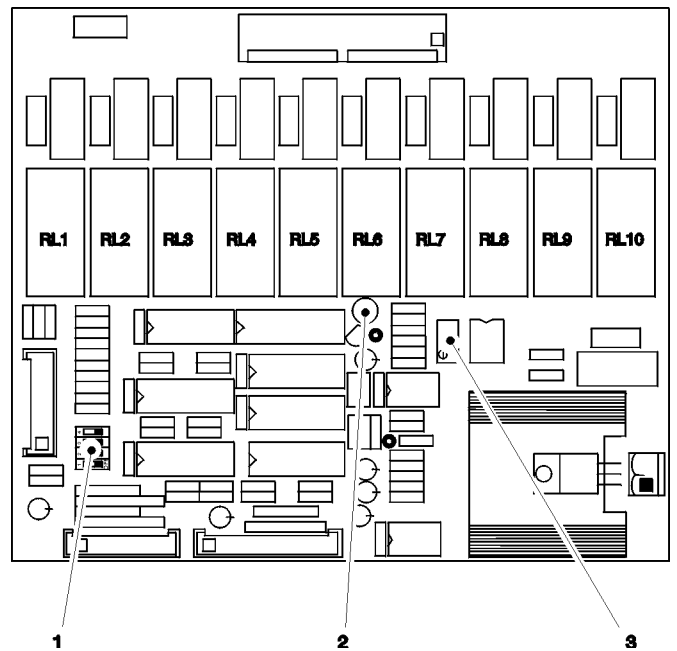


- Fig. 19
- 1 - Triac resistencia de la caldera
 - 2 - Trimmer de regulación de la temperatura
 - 3 - Minidip de configuración
 - 4 - EPROM
 - 5 - Conector puente: Espresso 2-3
Instant 1-2

FUNCION RELE (ver esquema alámbrico)

	ESPRESSO	INSTANT
K1	= ER	MF4
K2	= ESC	MF3
K3	= MAC	MD5
K4	= PM	E4
K5	= M	E3
K6	= E2	E2
K7	= E1	E1
K8	= MF1	MF1
K9	= MD3	MD4
K10	= MD2	MD3
K11	= MD1	MD2
K12	= MDZ	MD1
K13	= MSB	MSB
K14	= LF	LF
K15	= MSCB	MSCB
K16	= EIA	EIA
K17	= MF2	MF2

Fig. 20



- 1 - Minidip
- 2 - Led resistencia caldera
- 3 - Trimmer de ajuste temperatura caldera solubles

FUNCION RELE (ver esquema alámbrico)

	ESPRESSO	INSTANT
RL1	= PM desinfecc.	PM desinfecc.
RL2	= EV desinfecc.	EV desinfecc.
RL3	= PMF2	PMF2
RL4	= PMF1	PMF1
RL5	= EVF1	EVF1
RL6	= EVF2	EVF2
RL7	= MSU	MSU
RL8	= E3	libre
RL9	= MF3	MF5
RL10	= MD4	MD6

CONFIGURACION LAY OUT

Según las selecciones a suministrar los minidip 6 y 7 de la tarjeta de control y los minidip 1 y 2 de la tarjeta de expansión deberán ser ajustados conformemente a la tabla de las dosis de las selecciones entregada.

CONFIGURACION DEL MODELO

Según el modelo el minidip 5 debe ser regulado conformemente a la tabla siguiente:

MODELO	INSTANT	ESPRESSO
MINIDIP 5	ON	OFF

CONFIGURACION CUCCHARILLAS

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

CUCCHARILLA	suministrada con selecciones amargas	no suministrada con seleccione amargas
MINIDIP 2	ON	OFF

CONFIGURACION DEL SISTEMA DE PAGO

En los paratos de la gama Spazio es posible montar sistemas de pago seriales y también sólo el validador a 24 V. colocando el minidip 1 como se indica en la tabla:

SISTEMA	SERIAL	VALIDADOR
MINIDIP 1	ON	OFF

El suministro gratuito, sin sistema de pago, necesita el posicionamiento del minidip 1 sobre OFF.

CONFIGURACION GESTION DEL CREDITO

Si se utiliza el sólo validador, es posible dejar el mayor crédito pagado a disposición del usuario para tres minutos colocando el minidip 3 como se indica en la tabla:

CREDITO	GESTIONADO	NO GESTIONADO
MINIDIP 3	ON	OFF

CONFIGURACION SISTEMA SERIAL

Si se utilizan sistemas seriales es necesario configurar los dip 3, 4 y 8 como indicado en la tabla.

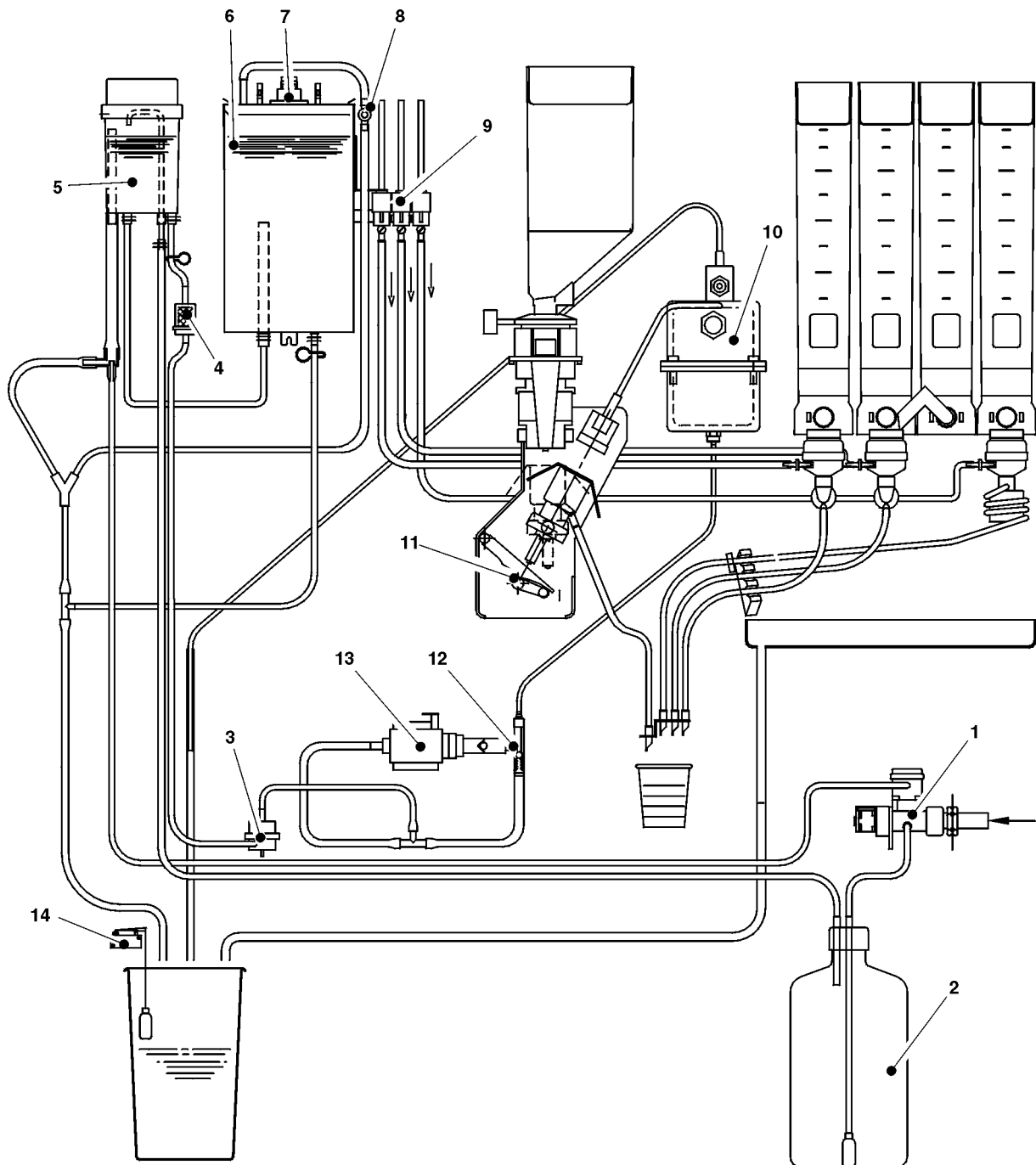
SISTEMA SERIAL	DIP 3	DIP 4	DIP 8
Executive std. U-key URW 2	OFF	OFF	OFF
Executive price holding (parámetro 36 = 3)	OFF	ON	OFF
Sistema ECS	ON	OFF	OFF
U-Key URW3	OFF	OFF	ON

CONFIGURACION ALIMENTACION DEL AGUA

Según la colocación del minidip 4E de la tarjeta de expansión es posible elegir la alimentación hidrica de la red o del depósito interno.

Alimentación	Depósito interno	Red
MINIDIP 4E	ON	OFF

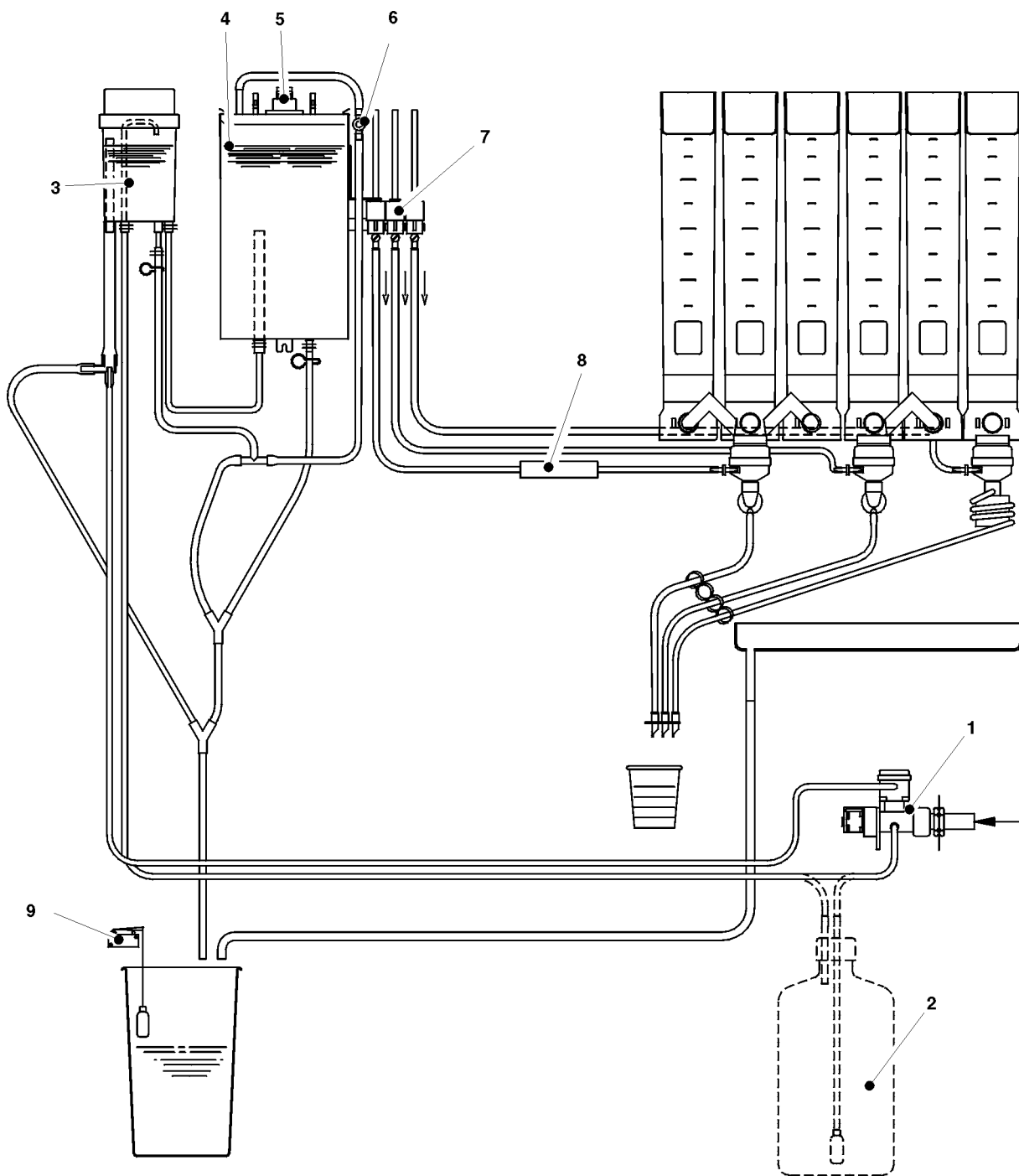
CIRCUITO HIDRAULICO ESPRESSO



- 1 - Electroválvula entrada agua
- 2 - Decalcificador
- 3 - Contador volumétrico
- 4 - Filtro mecánico
- 5 - Air-break
- 6 - Caldera solubles
- 7 - Termostato de seguridad

- 8 - Termostato antiebullición
- 9 - Electroválvula solubles
- 10- Caldera café
- 11- Grupo café
- 12- By-pass
- 13- Bomba de vibraciones
- 14- Flotador lleno residuos

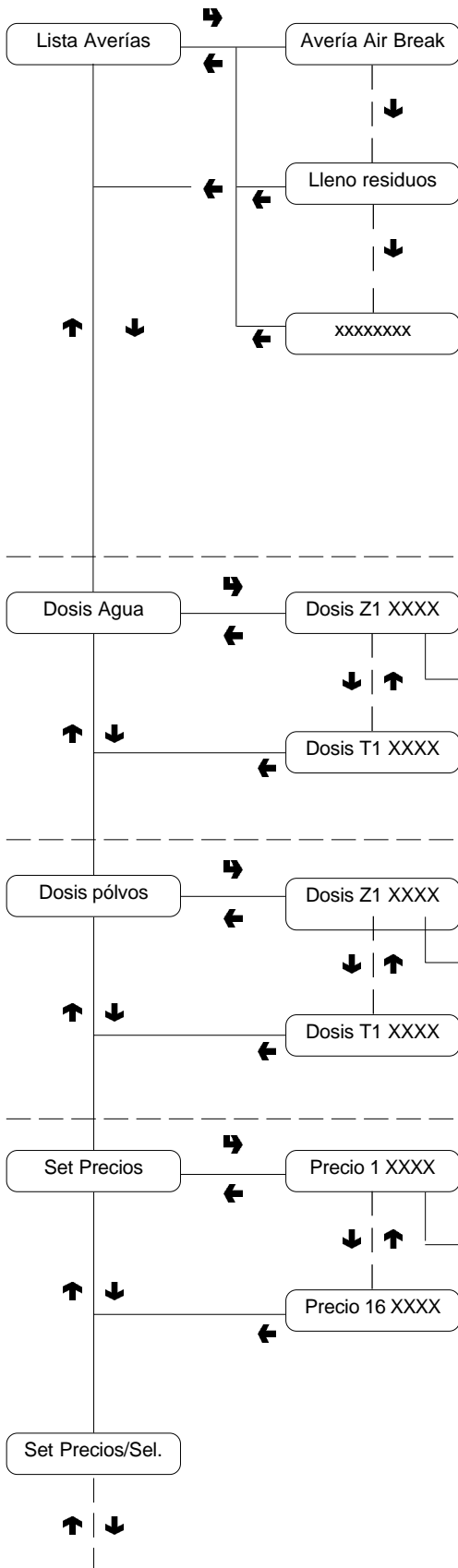
CIRCUITO HIDRAULICO INSTANT



- 1 - Electroválvula entrada agua
- 2 - Decalcificador (opcional)
- 3 - Air-break
- 4 - Caldera solubles

- 5 - Termostato de seguridad
- 6 - Termostato antiebullición
- 7 - Electroválvula solubles
- 8 - Dispositivo de calefacción

Menú programación



VISUALIZACIÓN AVERIAS

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

LISTA DE AVERIAS

- Air-Break
- Caldera Espresso
- Caldera Instant
- Monedero
- Datos EEprom
- Falta agua
- Falta vasos
- Lleno residuos
- Rueda de paletas
- Grupo café
- Falta café
- Desenganche dosis café
- Falta jarabe 1
- Falta jarabe 2
- Boquillas movibles
- Falta agua unidad de frio

DOSIS DE AGUA

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

DOSIS DE POLVOS

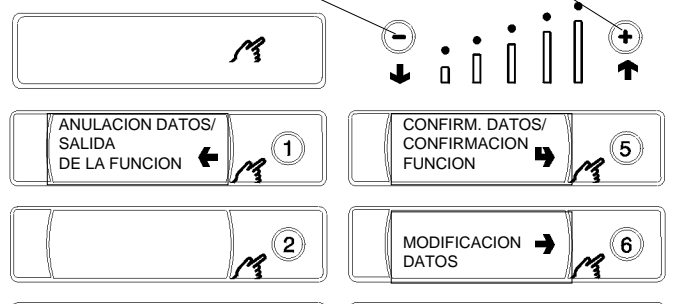
Para la correspondencia entre el código de dosis y la dosis de polvo o agua, consultar la tabla de dosis de las selecciones

VALOR DE PRECIOS

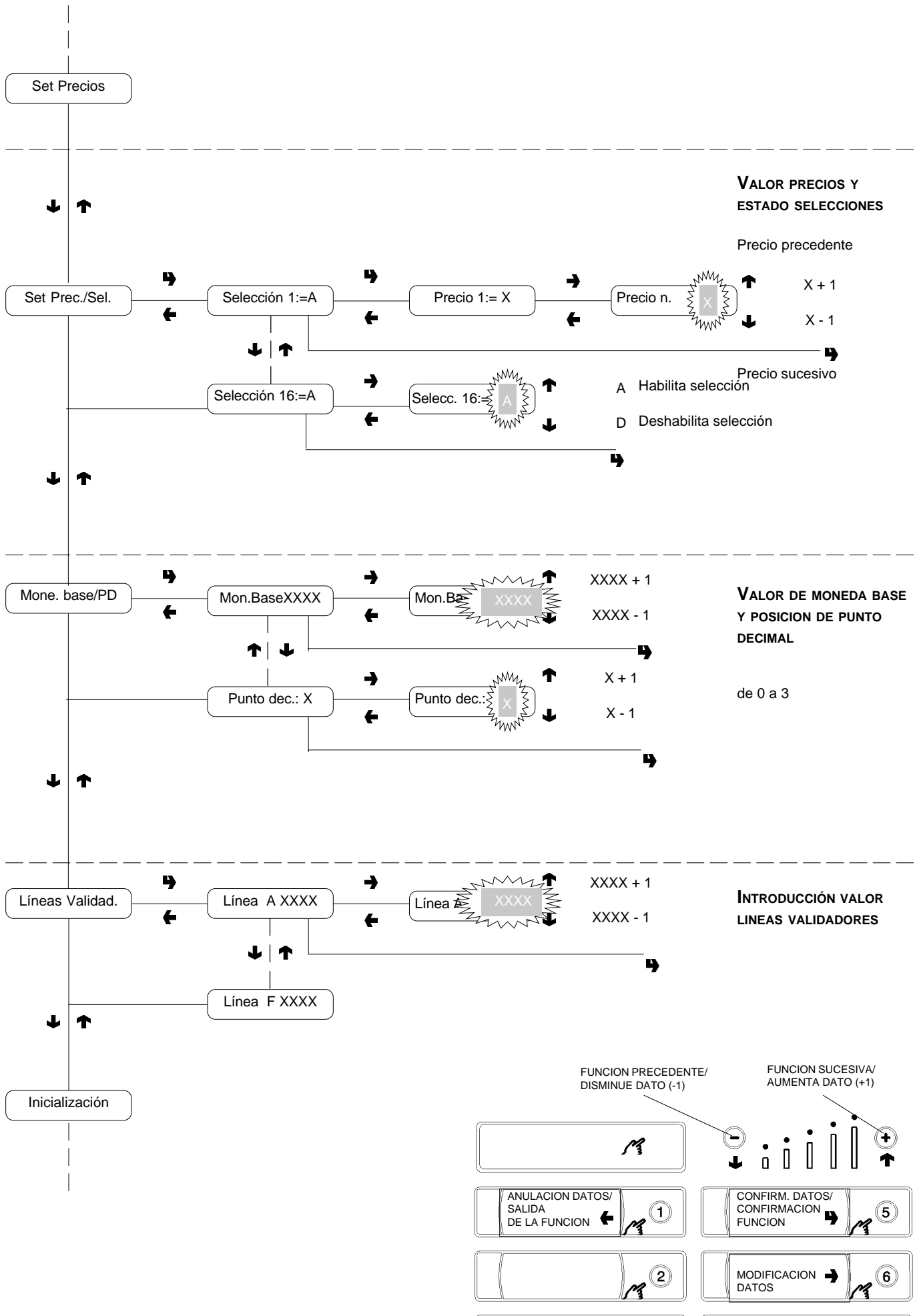
Tabla de los precios; valores en monedas de base

FUNCION PRECEDENTE/
DISMINUE DATO (-1)

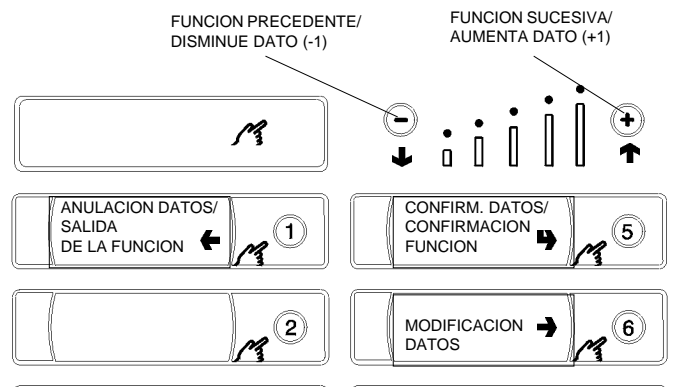
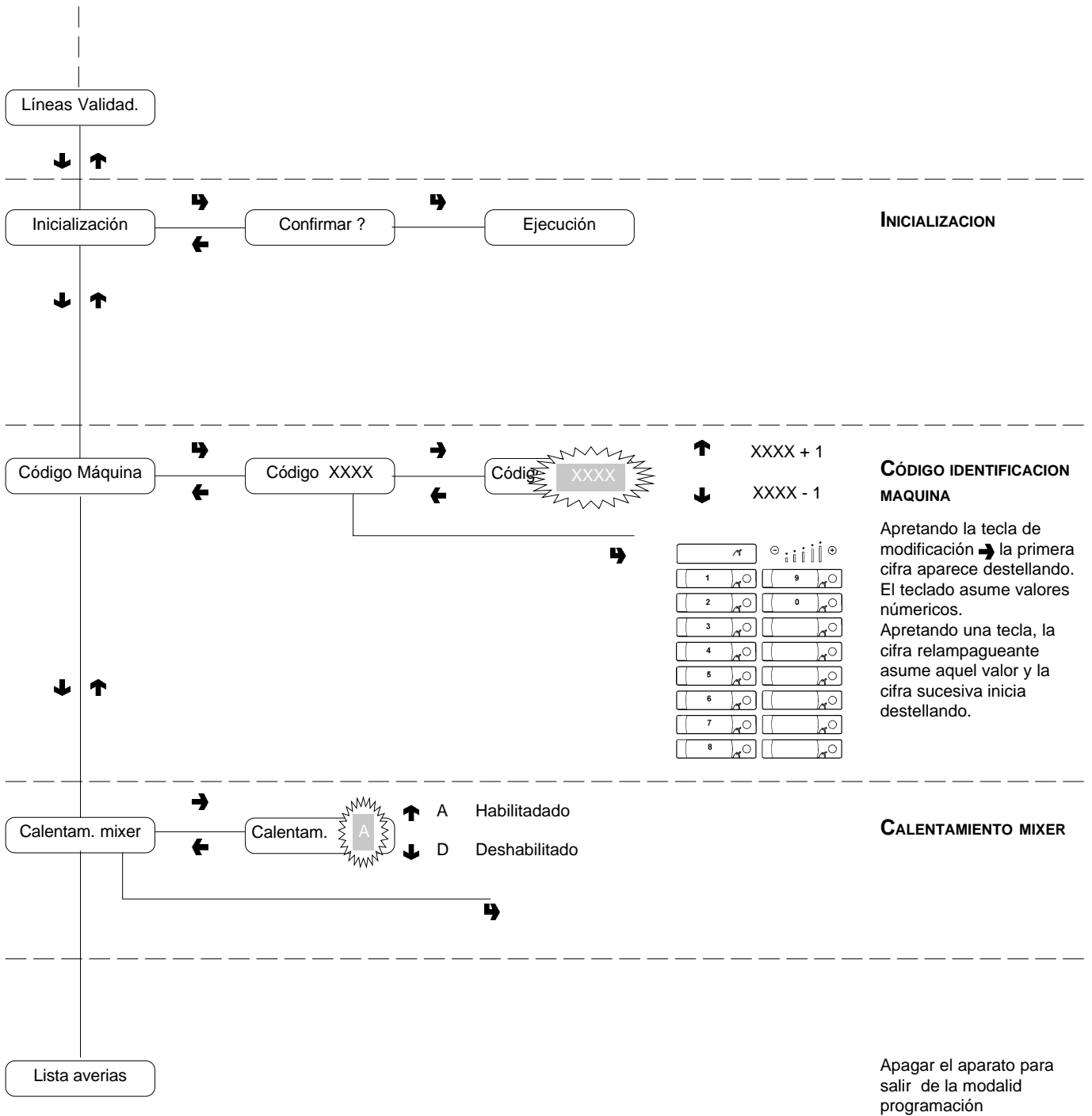
FUNCION SUCESIVA/
AUMENTA DATO (+1)



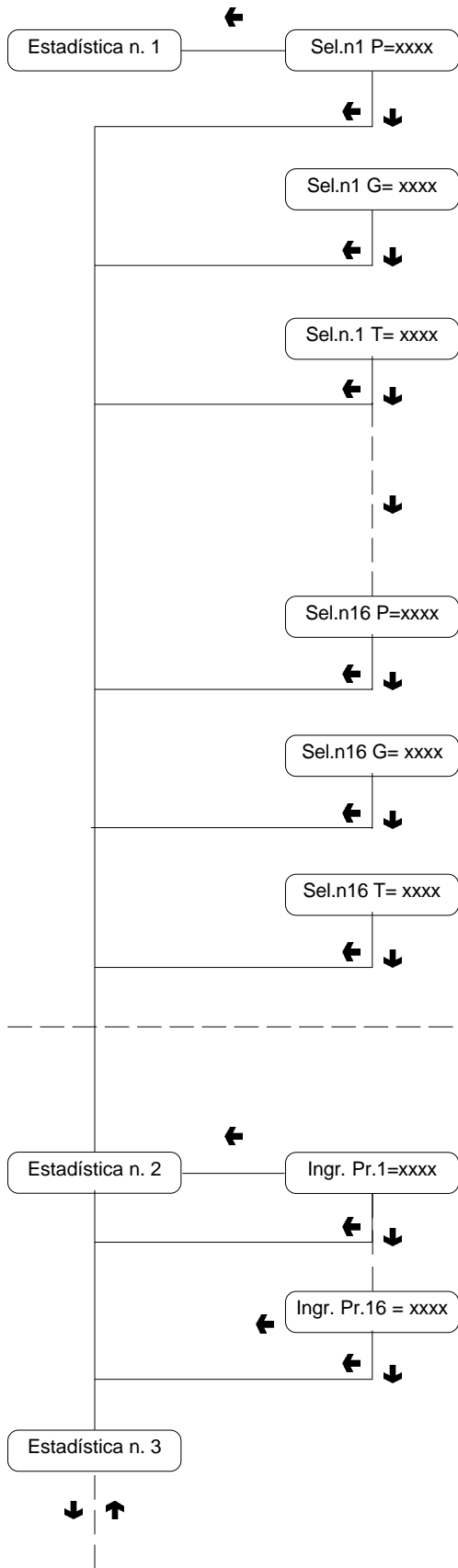
Menú programación



Menú programación



Lectura de los datos



P = Suministros pagados

G = Suministros gratuitos

T = Suministros de prueba

SUMINISTROS PARA SELECCION

Presionando la tecla "8" se visualizan estadísticas para casa selección (1 - 16)

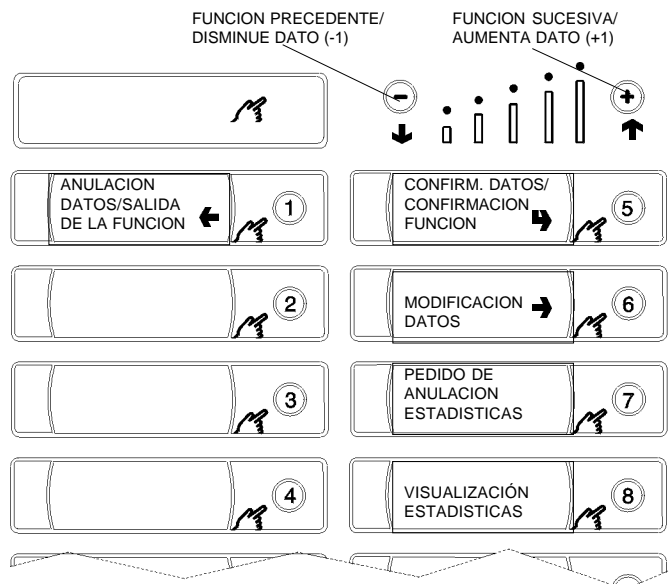
Avance automático de la lectura de los datos con intervalos de un segundo

DOSIS DE AGUA Y POLVOS

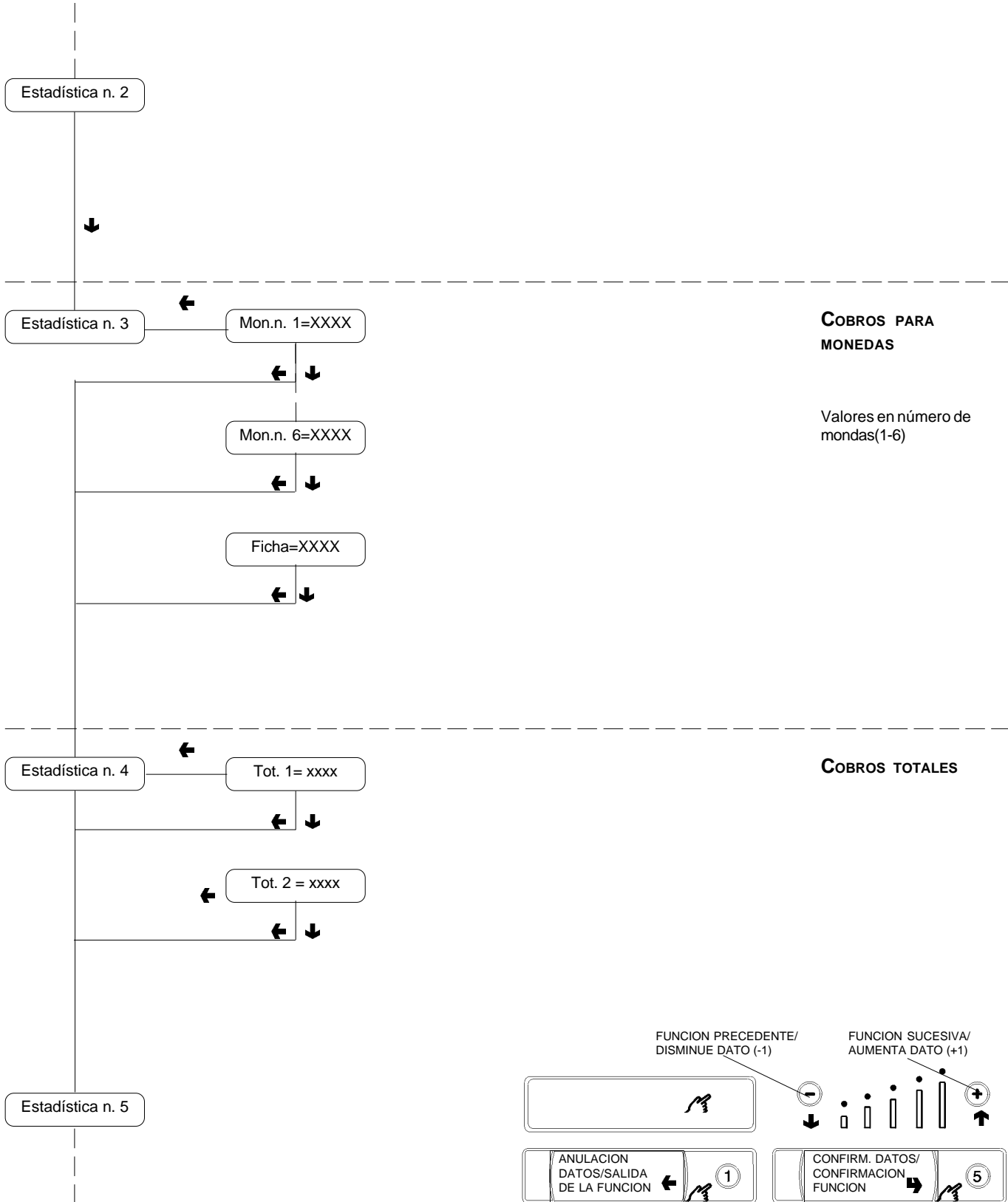
Para la correspondencia entre el código de dosis y la dosis de polvo o agua, consultar la tabla de dosis de las selecciones

SUMINISTROS PARA PRECIO

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



Lectura de los datos



COBROS PARA MONEDAS

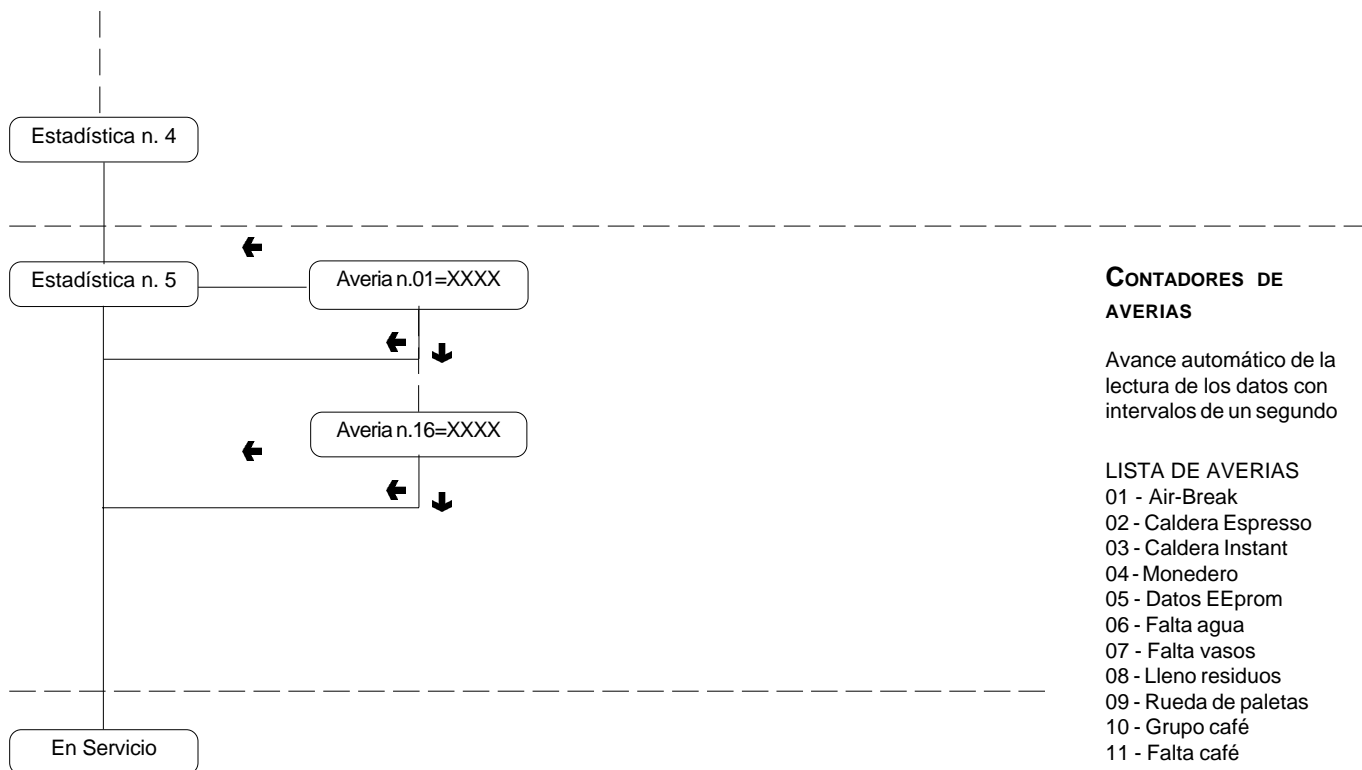
Valores en número de mondas(1-6)

COBROS TOTALES

FUNCION PRECEDENTE/ DISMINUE DATO (-1) FUNCION SUCESIVA/ AUMENTA DATO (+1)

ANULACION DATOS/SALIDA DE LA FUNCION	CONFIRM. DATOS/ CONFIRMACION FUNCION
MODIFICACION DATOS	PEDIDO DE ANULACION ESTADISTICAS
VISUALIZACION ESTADISTICAS	

Lectura de los datos

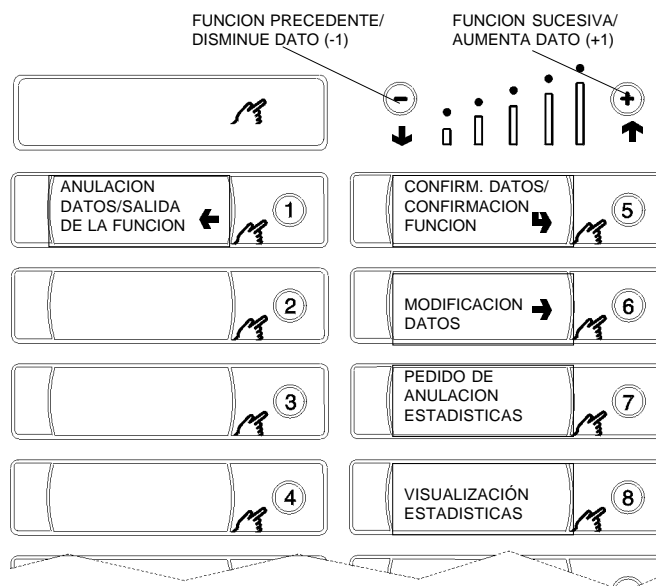


CONTADORES DE AVERIAS

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

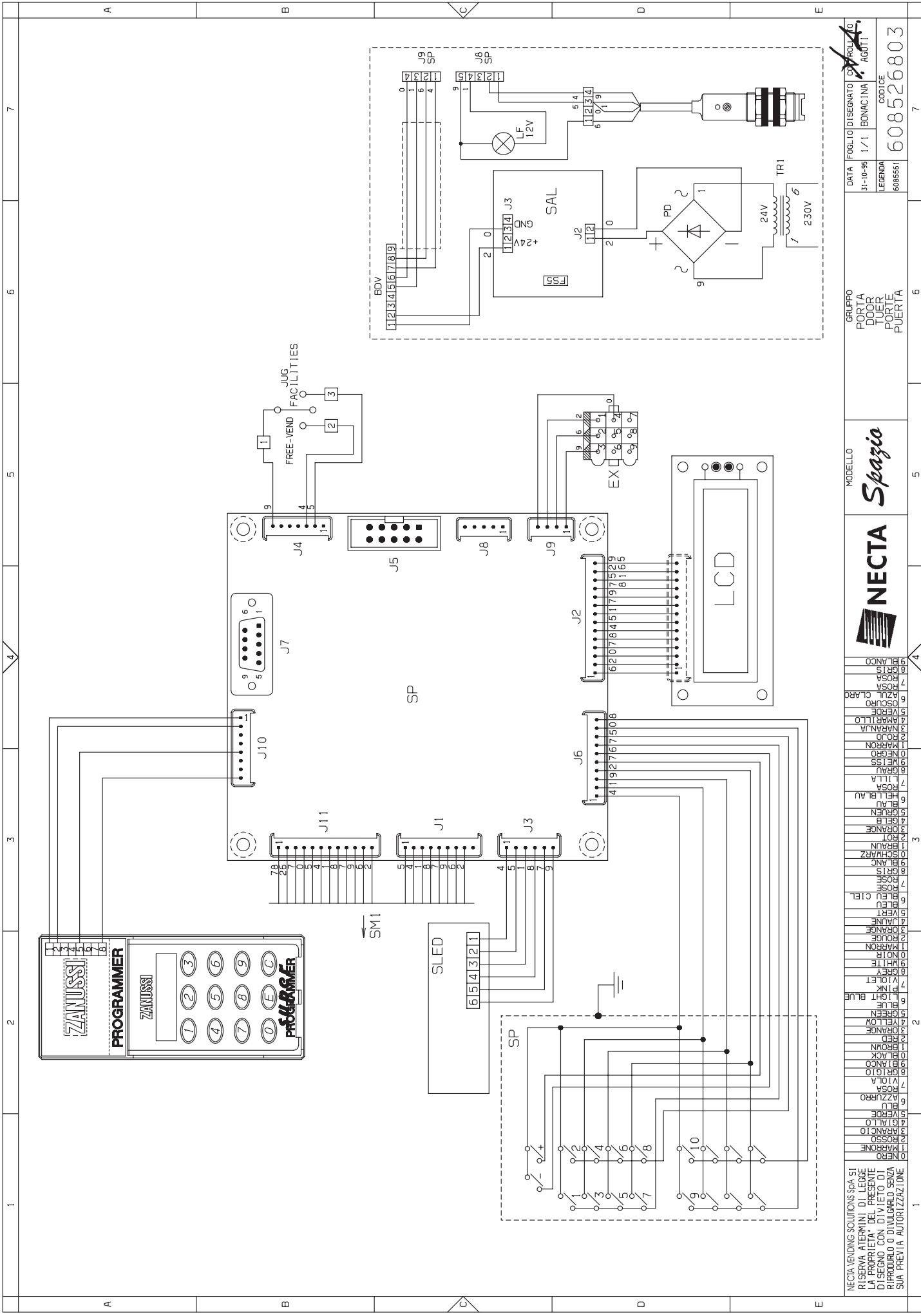
LISTA DE AVERIAS

- 01 - Air-Break
- 02 - Caldera Espresso
- 03 - Caldera Instant
- 04 - Monedero
- 05 - Datos EEprom
- 06 - Falta agua
- 07 - Falta vasos
- 08 - Lleno residuos
- 09 - Rueda de paletas
- 10 - Grupo café
- 11 - Falta café
- 12 - Deseng. dosis café
- 13 - Falta jarabe 1
- 14 - Falta jarabe 2
- 15 - Boquillas movibles
- 16 - Falta agua unidad de frio



MEMORIA ESQUEMA ELECTRICO

SIGLA	DENOMINACION	SIGLA	DENOMINACION
BDV	CONNECTOR PARA MONEDERO BDV	MD1-..	MOTODOSADORES SOLUBLES
CCG	CONTADOR GENERAL	MDZ	MOTODOSIFICADOR AZUCAR
CM1	MICRO MANDO DEL MOTOR	MF1-..	MOTOAGITADORES SOLUBLES
CM2	CAM POSICION EROGACION CAFE	MFB	MOTOR FRESH-BREW
CMF	EXCENTRICO MOTOR FRESH BREW	MPU	MICRO INTERRUPTOR POSICION BOQUILLA
CMPF	MICRO PISTON GRUPO FRESH BREW	MSB	MOTOR CAIDA VASOS
CMSB	EXCENTRICO MOTOR CAIDA DE VASOS	MSCB	MOTOR CAMBIO COLUMNNA VASOS
CV	CONTADOR VOLUMETRICO	MSP	MOTOR CAIDA PALETINAS
E1-...	ELECTROVALVULA SOLUBLES	MSU	MOTOR DEPLAZIAMIENTO BOQUILLAS
EEA	VALVULA ENTRADA AGUA	NTC1-..	SONDA TEMPERATURA
ER	ELECTROVALVULA SALIDA CAFE	NTCS	SONDA TEMPERATURA CALDERA SOLUBLE
ESC	ELECTROIMAN CAIDA CAFE	PB	TOMA DE TENSION
EV	ELECTROVALVULA KIT SANITACION	PD	PUENTE DIODOS
EX	CONECTORES MONEDERO EXECUTIVE	PG	PULSADOR GRUPO CAFE
FA	FILTRO ANTIPARASITARIO	PM	BOMBA
FREE	INTERRUPTOR DE VENTA LIBRE	PR	PRESOSTATO RED
FS1-..	FUSIBLE	PSB	PULSADOR CAIDA VASOS
I	INTERRUPTOR KIT SANITACION	R1	RESISTENCIA POSTCALENTADOR
ID	INTERRUPTOR DOSIS CAFE	RCC	RESISTENCIA CALDERA CAFE
IMSP	MICRO INTERRUPTOR CAIDA PALETINAS	RCS	RESISTENCIA CALDERA SOLUBLES
IP	INTERRUPTOR PUERTA	RT	BALAST
IPF	INTERRUPTOR LLENADO RESIDUOS	SAL	TARJETA ALIMENTADOR
IVA	INTERRUPTOR VACIO DE AGUA	SLED	TARJETA DE LED
IVB	INTERRUPTOR VACIO VASOS	SM1	TARJETA DE CONTROL
JUG	INTERRUPTOR "JUG FACILITIES"	SM2	TARJETA DE EXPANSION
KC1-..	KLIXON CALDERA CAFE	SP	TARJETA DE PULSADORES
KS1-..	KIXON DE SEGURIDAD	ST	STARTER
KS3-4	KLIXON PROTECCION BOMBA	TH	TERMOSTATO
LCD	DISPLAY DE CRISTALES LIQUIDOS	TR	TRANSFORMADOR
LF	LAMPARA	TR1	TRANSFORMADOR 230 V 24 V
M	MOTOR GRUPO CAFE	UPS	TARJETA GRUPO FRIO
M.OR	MICRO TIMER	VAR	VARISTORE
MAC	MOLINILLO	VENT	VENTILADOR



NECTA VENDING SOLUTIONS SpA SI
 RISERVA ATERMINI DI LEGGE
 LA PROPRIETA' DEL PRESENTE
 PROGETTO E DEI DATI DI
 PROGETTO O AUTORIZZAZIONE
 SUIA PREVIA AUTORIZZAZIONE

- 01 NERO
- 02 MARRONE
- 03 MARRONE
- 04 GIALLO
- 05 VERDE
- 06 BLU
- 07 ROSA
- 08 GRIGIO
- 09 BIANCO
- 10 BRUNO
- 11 ARANCIONE
- 12 ARANCIONE
- 13 VERDE
- 14 GIALLO
- 15 VERDE
- 16 BIANCO
- 17 ROSA
- 18 GRIGIO
- 19 BIANCO
- 20 SCHIARZ
- 21 BRUNO
- 22 ROSSO
- 23 MARRON
- 24 MARRON
- 25 MARRON
- 26 MARRON
- 27 MARRON
- 28 MARRON
- 29 MARRON
- 30 MARRON
- 31 MARRON
- 32 MARRON
- 33 MARRON
- 34 MARRON
- 35 MARRON
- 36 MARRON
- 37 MARRON
- 38 MARRON
- 39 MARRON
- 40 MARRON
- 41 MARRON
- 42 MARRON
- 43 MARRON
- 44 MARRON
- 45 MARRON
- 46 MARRON
- 47 MARRON
- 48 MARRON
- 49 MARRON
- 50 MARRON
- 51 MARRON
- 52 MARRON
- 53 MARRON
- 54 MARRON
- 55 MARRON
- 56 MARRON
- 57 MARRON
- 58 MARRON
- 59 MARRON
- 60 MARRON
- 61 MARRON
- 62 MARRON
- 63 MARRON
- 64 MARRON
- 65 MARRON
- 66 MARRON
- 67 MARRON
- 68 MARRON
- 69 MARRON
- 70 MARRON
- 71 MARRON
- 72 MARRON
- 73 MARRON
- 74 MARRON
- 75 MARRON
- 76 MARRON
- 77 MARRON
- 78 MARRON
- 79 MARRON
- 80 MARRON
- 81 MARRON
- 82 MARRON
- 83 MARRON
- 84 MARRON
- 85 MARRON
- 86 MARRON
- 87 MARRON
- 88 MARRON
- 89 MARRON
- 90 MARRON
- 91 MARRON
- 92 MARRON
- 93 MARRON
- 94 MARRON
- 95 MARRON
- 96 MARRON
- 97 MARRON
- 98 MARRON
- 99 MARRON
- 100 MARRON

MODELLO
Spazio

GRUPPO
 PORTA
 LUER
 PORTE
 PUERTA

DATA 31-10-95
 LEGENDA 1/1
 BOBACINA AGOTT
 CODICE 608561
 608526803

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

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

EDICION 06 00 CODIGO: H 088E 02

PARA APROBACION

El Responsable

A handwritten signature in black ink, appearing to be a stylized name, positioned below the text 'El Responsable'.

