

Zenith

Espresso

Instant

ES Español

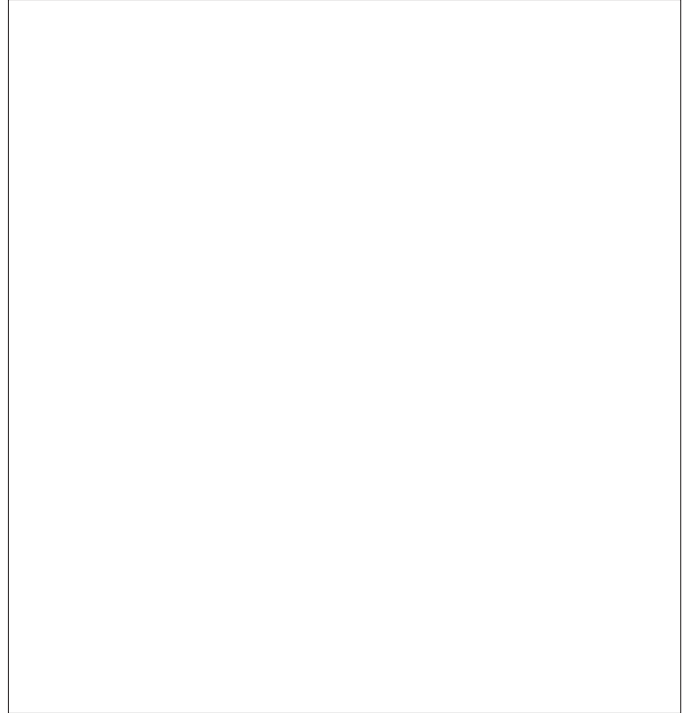


DOC. NO. **H 142E 02**
EDITION 3 2002 - 02

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

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

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



Valbrembo, 03/05/2001

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

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

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

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

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

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

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

Intygar 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 direktiverne **89/392, 89/336** og **73/23 EU** og de senere ændringer og tillæg.

Forsikrer under eget ansvar at apparatet som beskrives i identifikasjonsplaten, er i overensstemmelse med vilkårene i EU-direktivene **89/392, 89/336, 73/23** med endringer.

Vahvistaa, että arvokyltissä kuvattu laite vastaa **EU**-direktiivien **89/392, 89/336, 73/23** sekä niihin myöhemmin tehtyjen muutosten määräyksiä.



ANTONIO CAVO

C.E.O

INDICE

INTRODUCCION	PAG. 2	ESTADOS DE FUNCIONAMIENTO	PAG. 15
IDENTIFICACION DEL APARATO	PAG. 2	INTERFAZ DE OPERADOR	PAG. 15
EN CASO DE AVERIA	PAG. 2	FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA	PAG. 15
TRANSPORTE Y DEPOSITO	PAG. 2	MENÚ DEL CARGADOR	PAG. 15
EMPLEO DE DISTRIBUIDORES	PAG. 3	MENÚ DEL TÉCNICO	PAG. 17
POSICIONAMIENTO DISTRIBUIDOR	PAG. 3	AVERIAS	PAG. 18
ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACION	PAG. 3	PROGRAMACIÓN DE PARÁMETROS	PAG. 21
ADVERTENCIAS PARA LA UTILIZACION	PAG. 3	ESTADISTICAS	PAG. 24
ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICION	PAG. 3	TEST	PAG. 25
DIMENSIONES	PAG. 3	VARIAS	PAG. 25
CARACTERISTICAS TECNICAS	PAG. 4	GSM	PAG. 25
CONSUMO DE ENERGIA ELECTRICA	PAG. 5	PROGRAMADOR (OPCIONAL)	PAG. 26
CERRADURA CON COMBINACION VARIABLE	PAG. 5	TRANSFERENCIA AUTOMATICA DE SETUP	PAG. 26
ACCESORIOS	PAG. 5	DATOS TRANSFERIDOS	PAG. 26
CARGA Y LIMPIEZA	PAG. 6	CONFIGURACION DE LA LENGUA	PAG. 26
INTERRUPTOR DE PUERTA	PAG. 6	MANTENIMIENTO	PAG. 27
MANTENIMIENTO Y DESINFECCION	PAG. 6	GENERALIDAD	PAG. 27
MANDOS E INFORMACIONES	PAG. 6	MANTENIMIENTO DEL GRUPO DE INFUSION	PAG. 27
CARGA DE LOS VASOS	PAG. 7	SANITACION ANUAL	PAG. 28
CARGA DEL CAFE	PAG. 7	FUNCIONES DE TARJETA	PAG. 28
CARGA DE AZUCAR Y PRODUCTOS SOLUBLES	PAG. 7	Y SEÑALES LUMINOSOS	
CARGA DE LAS PALETAS	PAG. 7	TARJETA CPU	PAG. 28
DESINFECCION Y LIMPIEZA DE LOS MEZCLADORES	PAG. 8	TARJETA DE CONTROL DE CALDERA	PAG. 29
Y DE LOS CIRCUITOS ALIMENTICIOS	PAG. 8	TARJETA DE ACTUACIONES	PAG. 29
LIMPIEZA DESLIZADERO DE AZUCAR	PAG. 8	TARJETA DE EXPANSION	PAG. 30
LIMPIEZA SEMANAL DEL GRUPO CAFE	PAG. 9	CONFIGURACION DE TARJETAS ELECTRONICAS	PAG. 30
REGENERACION DEL DECALCIFICADOR	PAG. 9	ACTUALIZACION DE SOFTWARE	PAG. 30
INTERRUPCION DEL SERVICIO	PAG. 9	CIRCUITO HIDRAULICO	PAG. 31
INSTALACION	PAG. 10	RESUMEN MENÚ	PAG. 36
DESEMBALAJE DEL DISTRIBUIDOR	PAG. 10	ESQUEMA ELÉCTRICO	PAG. 65
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 DEL VOLUMEN DE LA CAMARA DE INFUSION	PAG. 13		
REGULACION DEL GRADO DE MOLIDO	PAG. 14		
REGULACION DEL PESO EN GRAMOS DEL CAFÉ	PAG. 14		

INTRODUCCION

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

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

El manual está subdividido en tres secciones.

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

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

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

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

IDENTIFICACION DEL APARATO Y DE SUS CARACTERISTICAS

En este manual están descritos:

- los modelos con dos grupos para la infusión de café expreso y reconstitución de productos solubles;
- los modelos con un grupo para la infusión de café expreso y reconstitución de productos solubles;
- los modelos instant para la reconstitución de productos solubles.

Cada aparato se identifica identificato por un propio número de matrícula, puesto en la tarjeta de características colocada en la parte interior, sobre el lado derecho.

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

EN CASO DE AVERIA

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

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

NECTA VENDING SOLUTIONS SpA
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italy - Tel. +39 035606111

TRANSPORTE Y DEPOSITO

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

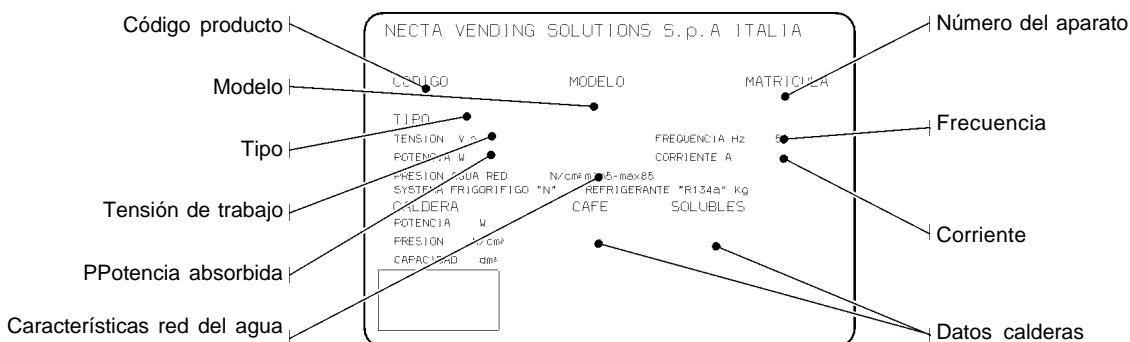
Es posible levantar el aparato, con carretilla elevadora, motorizada o manual, colocando las paletas en la parte inferior del mismo y por el lado claramente indicado por el simbol puesto sobre el embalaje de cartón.

Se debe evitar, en vez:

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

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

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



EMPLEO DE DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS CALIENTES EN CONTENEDORES ABIERTOS

(Ej. vasos de plástico, tacitas de cerámica, 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 2° y los 32°C y no se puede instalar en ambientes en los cuales se utilizan chorros de agua para la limpieza (por ejemplo: grandes cocinas, etc.).

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. 10), 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

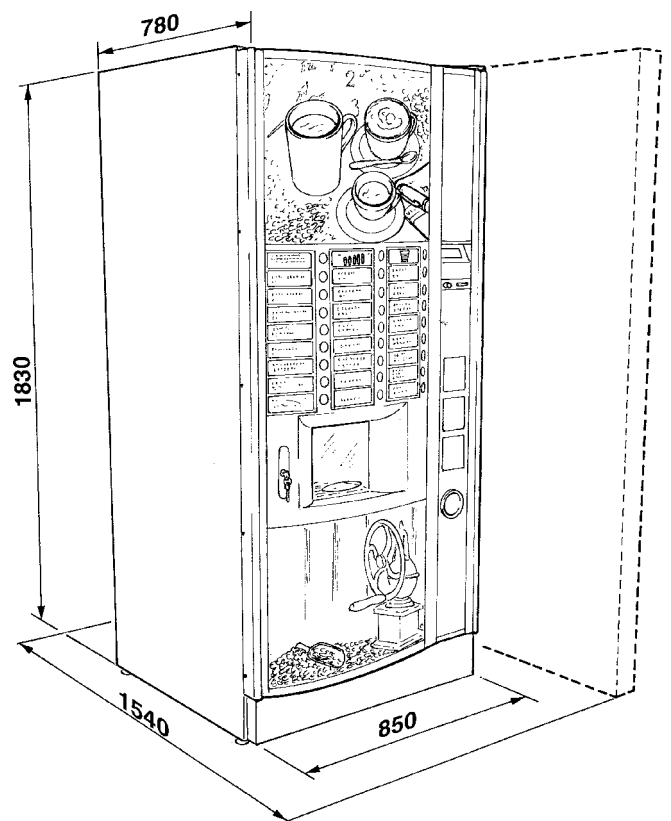
En el caso que el aparato sea destinado a la demolición, es obligatorio respetar las vigentes leyes para la tutela del ambiente, en especial:

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

DIMENSIONES

Altura	1830	mm
Anchura	850	mm
Profundidad	780	mm
Espacio ocupado puerta abierta	1540	mm
Peso:		

Zenith	2 grupos	1 grupo	Instant
Kg.	235	230	220



CARACTERISTICAS TECNICAS

Tensión de alimentación 230 V~

Frecuencia de alimentación 50 Hz

Potencia instalada 2.400 W

Potencia lámparas de iluminación

Lámparas 230 V ~	N.	W
Paneles fotográficos	2	15
Menú selecciones	3	8
Interna (opcional)	1	8

DISTRIBUIDOR DE VASOS

Para diámetro del borde superior de 70-71 mm, con autonomía de 900 vasos aproximadamente;

SISTEMA DE PAGO

La máquina es abastecida con predisposición eléctrica para sistemas con protocolo Executive, BDV, MDB y para el montaje de validadores a 24 V.

Además de el alojamiento para el monedero, están previstos elementos modulares para el montaje (opcional) de los más difundidos sistemas de pago.

PRECIOS DE VENTA

Para cada selección se puede establecer un precio de venta diferente en 4 franjas horarias, cuyo valor es programable;

el calibrado estándar prevé el precio de venta igual para todas las selecciones sin franjas horarias.

ENERGY SAVING

Es posible definir el apagado de las lámparas y/o calderas sobre 2 franjas horarias diarias programables sobre base semanal, para ahorrar energía eléctrica durante los períodos de falta de utilización.

JUG FACILITIES Y FREE VEND

Con una llave especial es posible obtener hasta 9 selecciones de infusión fresca sin la erogación de vaso para llenar una garrafa, o bien obtener la erogación gratuita de las selecciones normales.

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.

REGULACIONES POSIBLES

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

Modelos instant: dosis café, solubles y agua temporizadas.

Regulación de la temperatura programable por trámite software.

DISPOSITIVOS DE ASENSO

- presencia de vasos
- presencia de agua
- presencia de café
- presencia de grupo café
- grupo café en posición inicial
- 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 antibullición caldera solubles
- control de cortocircuito/interrupción sonda de caldera
- protección temporizada de:
 - bomba
 - motorreductor grupo café
 - suministro café
 - molinillo
- protección térmica de:
 - motodosificadores
 - motorreductor grupo café
 - electroimán desenganche café
 - bomba
 - motoagitadores
 - motor molinillo
- protección con fusibles de:
 - circuito eléctrico principal
 - transformador alimentación tarjeta
 - alimentación monederos

CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES

café en granos	5	Kg
azúcar	4.4	Kg
leche en polvo	1.4	Kg
café descafeinado	1.3	Kg
té	4.7	Kg
chocolate	3.0	Kg
cucharillas	N.	1000 aproximadamente

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 caldera café: 96° C
 - temperatura caldera solubles 90° C
 - temperatura del agua en entrada: 18° C
 - agua (media) por selección: 90 cc
- se han detectado los siguientes consumos de energía:

Consumo Zenith Wh	2 grupos	1 grupo	Instant
alcance de la temperatura	515	500	370
por cada hora de stand-by	300	270	215

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

CERRADURA CON 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.

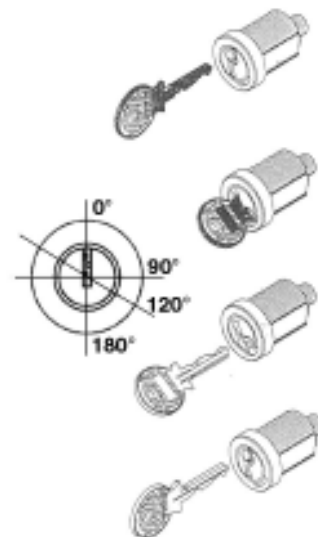
El juego contiene una llave de cambio (negra) de la combinación actual y llaves de cambio (color oro) y de uso (color plata) de la nueva combinación.

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:

- insertare la chiave di cambio (nera) attuale e ruotarla fino alla posizione di cambio (tacca di riferimento a 120°);
- extraer la llave de cambio actual e introducir la llave de cambio (oro) con la nueva combinación;
- 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

Es posible la instalación de una vasta gama de accesorios para modificar el rendimiento de la maquina:

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

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

CARGA Y LIMPIEZA

INTERRUPTOR DE PUERTA

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

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

La toma de servicio, siempre bajo tensión, está dimensionada para la utilización de pequeños utensilios; prestar atención a no superar los valores indicados en la correspondiente tarjeta.

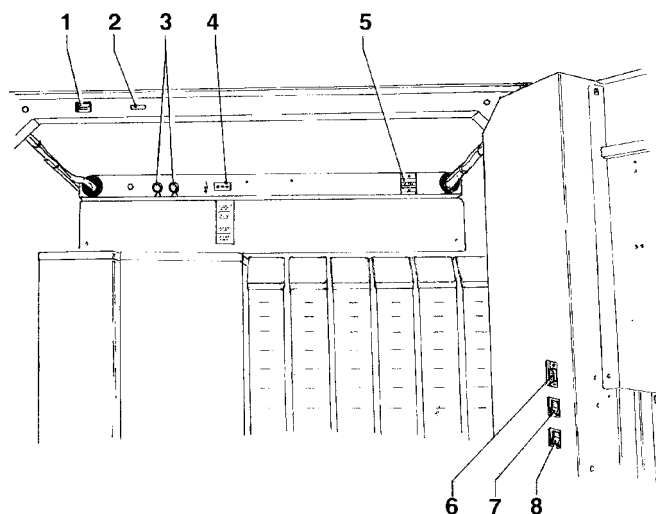
Para aplicar tensión a la instalación con la puerta abierta, es suficiente introducir la llave en la ranura (ver fig. 1).

La puerta se puede cerrar sólo después de remover la llave.

No dejar el distribuidor abierto sin vigilancia.

Fig. 1

- 1 - Interruptor de puerta
- 2 - Interruptor lámpara interna (opcional)
- 3 - Fusibles de red
- 4 - Toma siempre bajo tensión (230 V~ 2 A. Max)
- 5 - Cuentagolpes mecánico
- 6 - Toma serial RS232
- 7 - Pulsador de lavado mezcladores
- 8 - Pulsador de programación



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 fabricante no se hace responsable por daños a personas causados por falta de observación de las normas en vigor.

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.

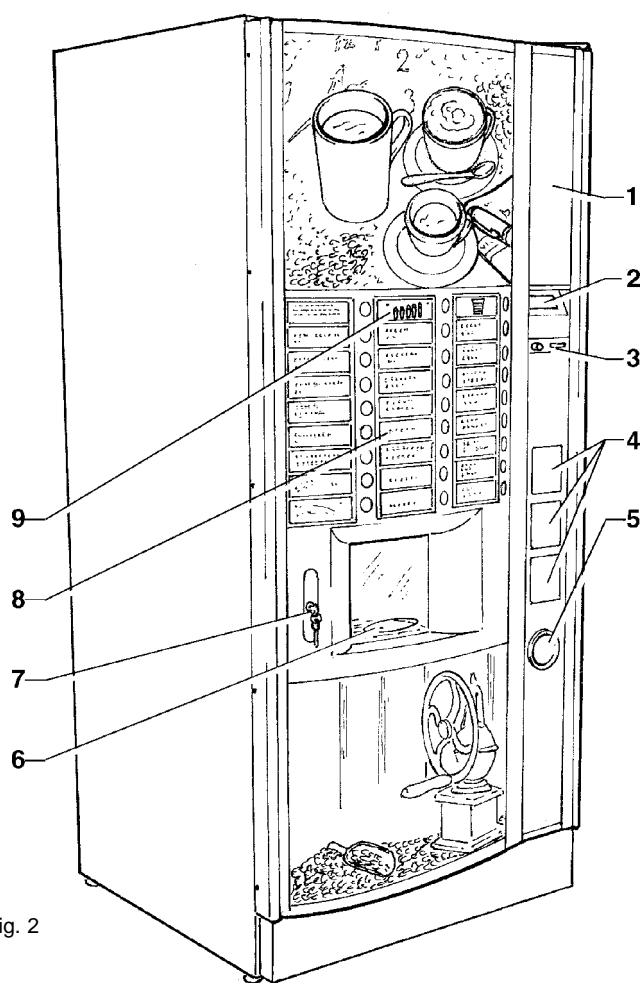


Fig. 2

- 1 - Elementos componibles para sistemas de pago
- 2 - Visualizador alfanumérico (4x20)
- 3 - Introducción-recuperación monedas.
- 4 - Plaquitas de instrucciones
- 5 - Portillo recuperación monedas
- 6 - Hueco de suministro
- 7 - Serradura
- 8 - Menú selecciones disponibles
- 9 - Selección dosis azúcar

Sobre la cobertura del hueco monedero están colocados el pulsador de programación que permite acceder a las funciones del aparato y el pulsador de lavado mezcladores.

CARGA DE LOS VASOS

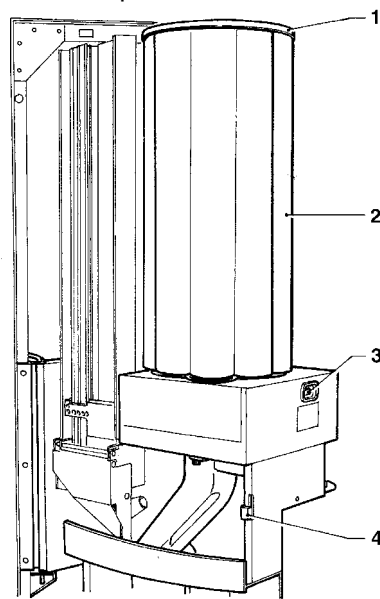
Para introducir los vasos la primera vez (distribuidor de vasos completamente vacío) hay que:

- 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;

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

- introducir los vasos en la columna vacía;
- desenganchar uno o más vasos mediante el pulsador apropiado y volver a colocar la tapa.

Fig. 3

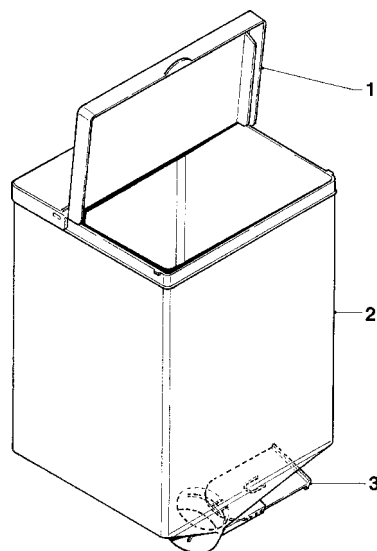


- 1 - Tapa
- 2 - Columna de vasos
- 3 - Pulsador de desenganche de los vasos
- 4 - Palanca de desbloqueo ménsula

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.

CARGA DE LAS PALETAS

Para cargar correctamente el doble encolumnador de paletas, actuar como sigue:

- quitar, sacándolos de arriba, los pesos para paletas externo e interno (ver la Fig. 5);
- cerciorarse de que la columna interna esté en una posición retrasada, de manera que primero sean erogadas las paletas de la guía más externa (a la vista), utilizando la correspondiente palanca. Llevando hacia arriba la empuñadura de la palanca para levantar las paletas residuales, es posible empujar la columna hacia el interior hasta rearmar el mecanismo de enganche.

Emplazando el perfilado dentro de las columnas de paletas es posible distribuir paletas de 90 o 105 mm; Eliminando el perfilado se pueden distribuir paletas de 115 mm.

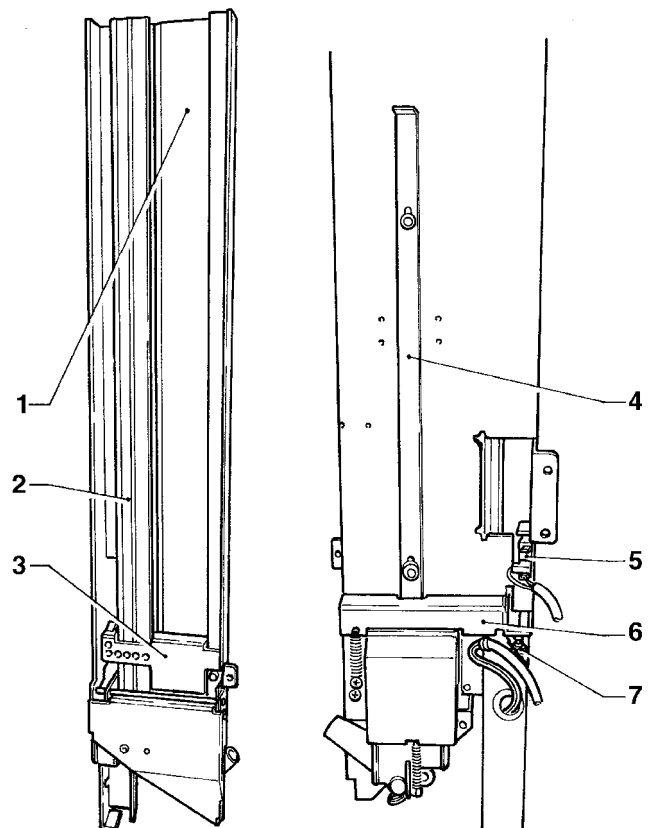


Fig. 5

- 1 - Columna doble
- 2 - Perfilado paletas
- 3 - Peso extraíble
- 4 - Palanca de rearme
- 5 - Microinterruptor vacío columna externa
- 6 - Dispositivo de bloqueo columna interna
- 7 - Termoexpandidor

DESINFECCION Y LIMPIEZA DE LOS MEZCLADORES Y DE LOS CIRCUITOS ALIMENTICIOS

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

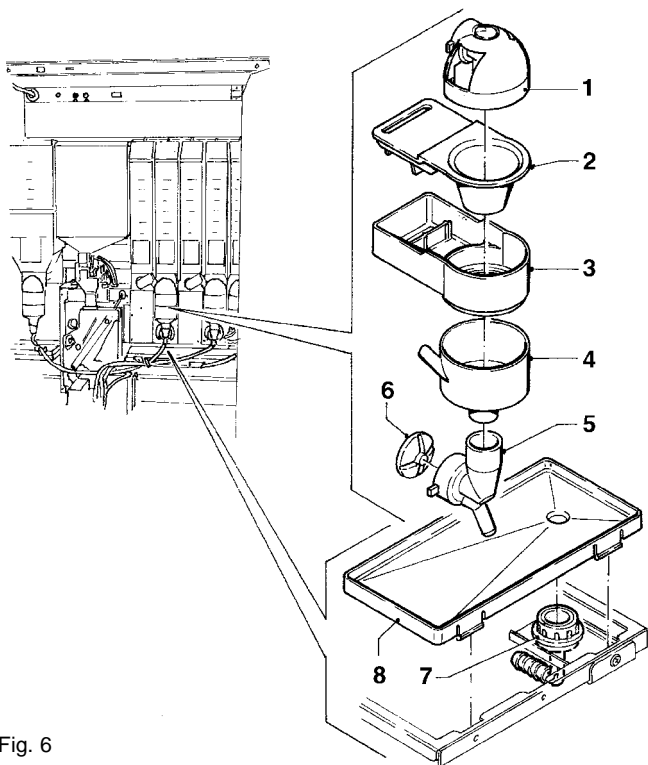


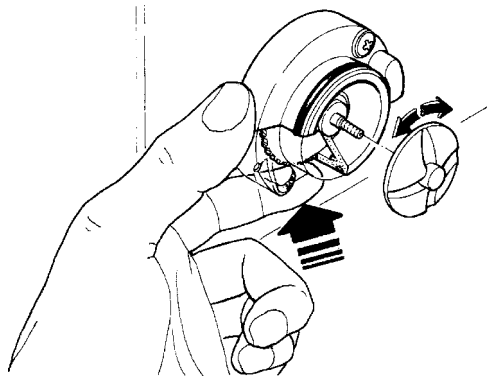
Fig. 6

- 1 - Conducto de aducción polvos
- 2 - Embudo polvos
- 3 - Cajon depósito polvos
- 4 - Embudo del agua
- 5 - Conducto de aducción
- 6 - Rueda de paletas del motobatidor
- 7 - Desagüe bandeja
- 8 - Bandeja antidesbordamiento

Las piezas que se indican aquí abajo deben ser limpiadas:

- cajones de depósito polvo, mezcladores y conducto de distribución de las bebidas solubles;
- boquilla de suministro del café;
- plano inclinado para vasos;
- hueco de suministro.
- Remover (ver Fig. 6) de los mezcladores los embudos de los polvos y los del agua, los conductos, los cajones de los polvos y las ruedas de paletas de las motobatidoras;
- para desmontar las ruedas de paletas es suficiente bloquear con un dedo el disco montado sobre el eje de la motobatidora;

Fig. 7



- 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 "Cargador" para ejecutar el lavado de los mezcladores (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.

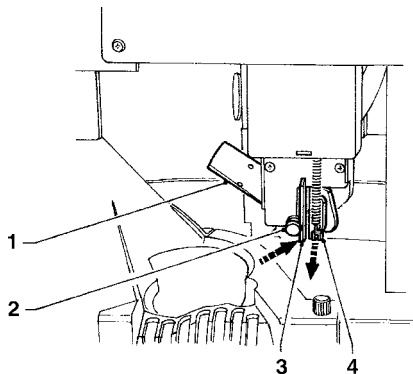
Todas las operaciones que se deben ejecutar con el aparato bajo tensión deben ser ejecutadas SOLAMENTE por personal adiestrado e informado de los riesgos específicos que tal condición lleva aparejado.

LIMPIEZA DESLIZADERO DE AZUCAR

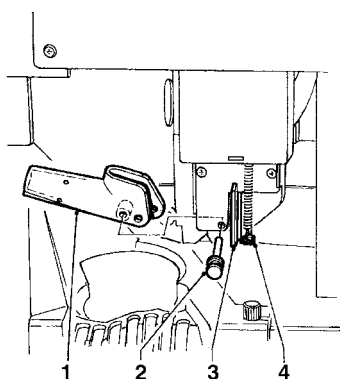
Sobre los modelos equipados de suministro de azúcar directamente en el vaso, es necesario limpiar periódicamente, con agua caliente, el dispositivo de desenganche del azúcar (ver Fig.8) ejecutando las operaciones siguientes:

- 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, cerciorándose de que los elementos estén bien secos.

Fig. 8



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



LIMPIEZA SEMANAL DEL GRUPO CAFE

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

El embudo y el plano inclinado de prolongación del dosificador de café, deben ser limpiados de los residuos de molido; antes de volverlos a armar cerciorarse de que estén secos.

REGENERACION DEL DECALCIFICADOR

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

Dureza del agua		Número de selecciones	
° Fran.	° Alem.	60 cc.	130 cc.
10	5,6	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

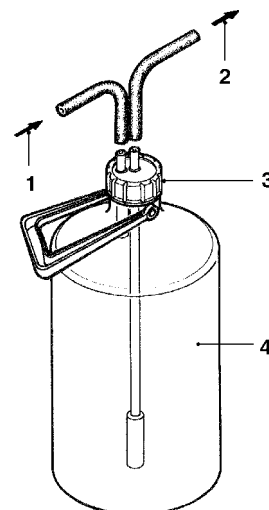
Para efectuar correctamente la regeneración, hay que efectuar las siguientes operaciones:

- 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

Fig. 9



- 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 5° 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 2° y los 32° C.

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

DESEMBALAJE DEL DISTRIBUIDOR

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

Si no se está seguros, no utilizarla.

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

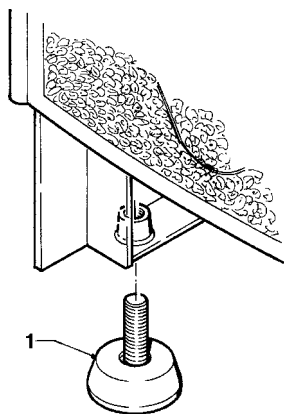
Los materiales de embalaje se deberán eliminar llevándolos a depósitos autorizados dejando que la recuperación de aquellos reciclables la lleven a cabo firmas especializadas.

¡¡Importante!!

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

Eventualmente, nivelarlo utilizando los pies ajustables (ver Fig. 10) suministrados con el aparato.

Fig. 10



1 - Pie ajustable

INTRODUCCION DE LAS PLAQUITAS

Para introducir las plaquitas de productos es necesario desmontar los soportes de plaquitas, después de haber quitado los dos tornillos de fijación, actuando sobre las aletas de enganche (ver la Fig. 11).

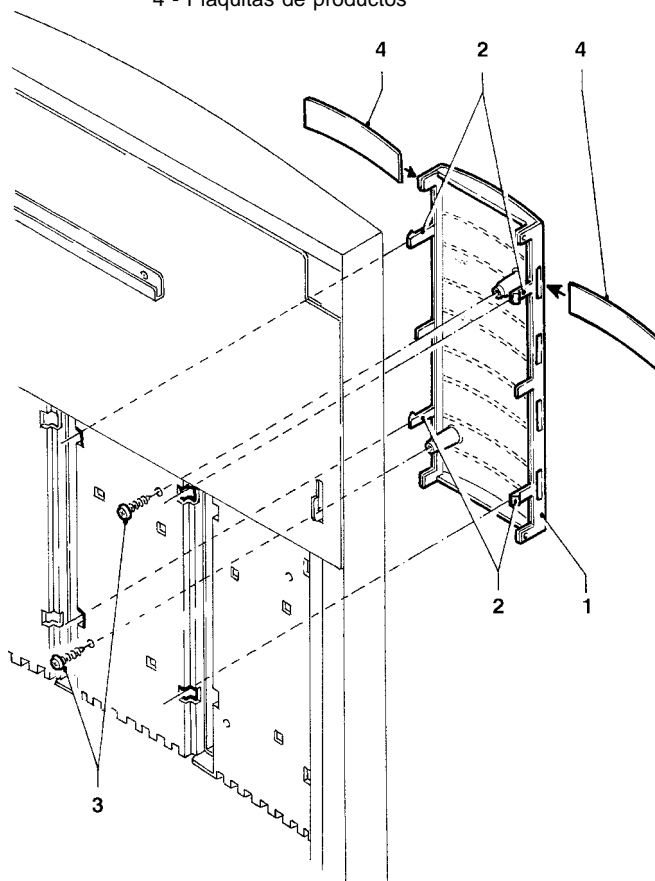
Las plaquitas se deben introducir en las correspondientes ranuras que se abren alternativamente del lado derecho y del lado izquierdo.

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

También se entregan las tarjetas autoadhesivas para aplicar a los contenedores de productos en función de la disposición (ver la tabla dosis de selecciones).

Fig. 11

- 1 - Soporte de plaquitas
- 2 - Aletas de enganche
- 3 - Tornillos de fijación
- 4 - Plaquitas de productos



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 y sin residuos de impuridad.

Conectar, mediante un tubo que sea adecuado para soportar la presión de red y de tipo idóneo para alimentos (diámetro interior de 6 mm mínimo) la red hídrica a la unión 1/4" gas de la electroválvula de entrada del agua (ver fig. 12).

- 1 - Unión de entrada 1/4 gas
- 2 - Tubo de alimnetación
- 3 - Tubo rebosadero
- 4 - Unión tubo de entrada

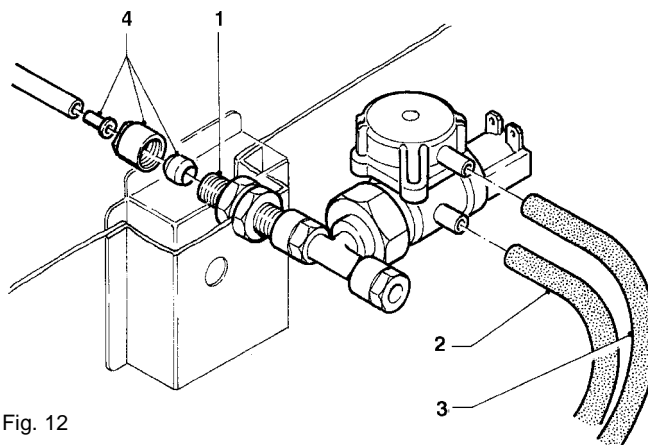


Fig. 12

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. 12) 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:

- vaciar el agua contenida en el tubo rebosadero;
- 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.

El interruptor, la toma de corriente y la correspondiente ficha deben ser colocados en una posición accesible.

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 VV-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 deslizador 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:

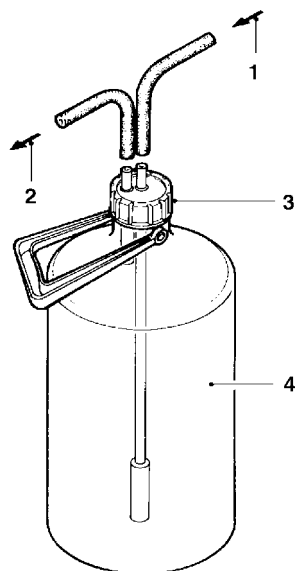
- remover del portagoma del decalcificador el tubo que lo conecta al air-break (ver fig. 13);

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. 17).

Fig. 13



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

- 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"

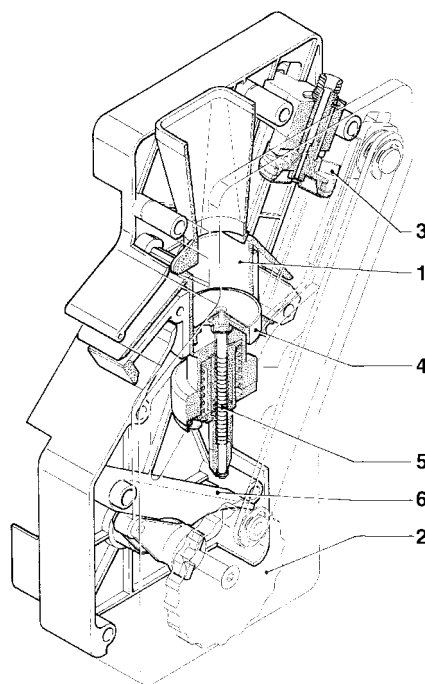
durante todo el ciclo;

- 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. En esta etapa, no habiendo café molido en la cámara de infusión, es posible que se tenga una pequeña salida de agua del grupo. La ligera pérdida no perjudica la funcionalidad del mismo grupo y se debe considerar normal.

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 después de trabajos de mantenimiento que requieren el vaciado de la caldera y no el del air-break.

Fig. 14



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

Cuando el dosificador es lleno, la dosis de café molido es enviada al grupo café.

El café cae en la cámara de infusión (1) colocada verticalmente (ver fig. 14).

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. 15).

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.

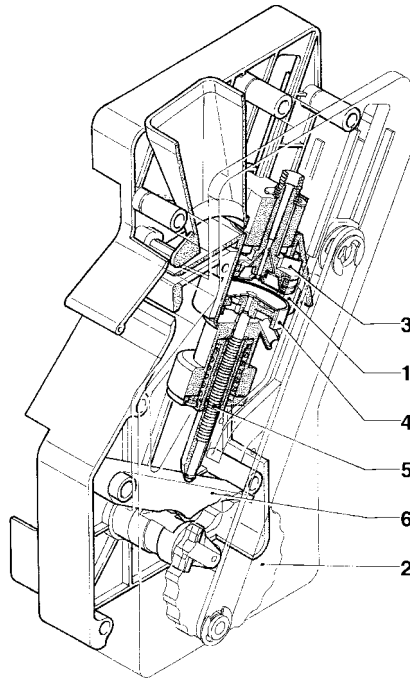
Una vez terminado el suministro, durante una pausa de tres segundos, el resorte de preinfusión (5) descarga el agua a través de la 3a vía de la electroválvula de suministro, comprimiendo ligeramente la pastilla de café utilizada.

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.

Fig. 15



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

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 expresado en N° de monedas de base.

REGULACION DEL VOLUMEN DE LA CAMARA DE INFUSION

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. 16) hay que:

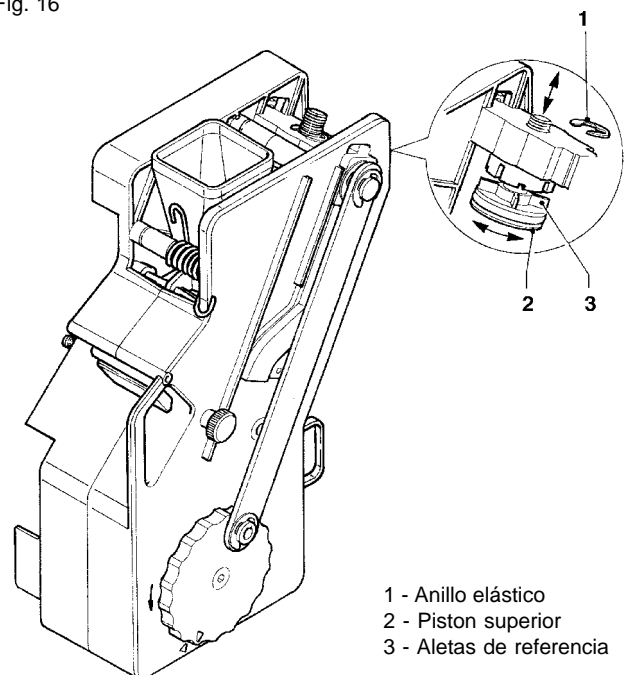
- remover el anillo elástico de su asiento;

- 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. 16



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

REGULACION DEL GRADO DE MOLIDO

Si se debe variar el grado de molido, accionar oportunamente el tornillo de reglaje del molinillo (ver Fig. 17) 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. 17) 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 "cargador" (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. 20).

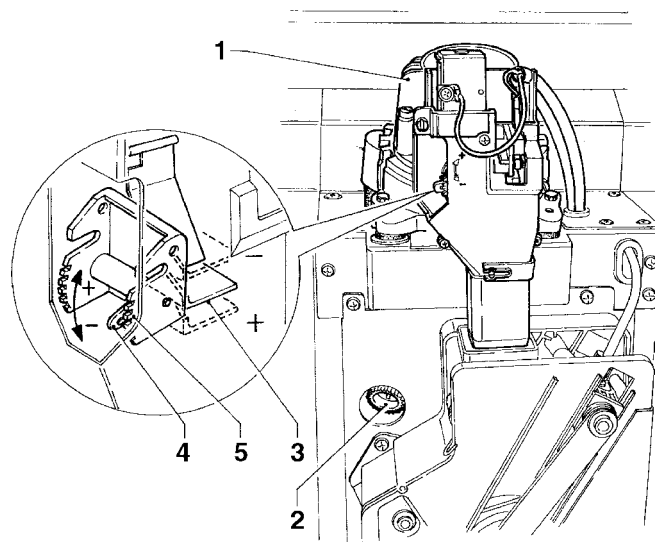


Fig. 17

- 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:

	FUNCIONES
Uso normal	aceptación monedas suministro elecciones
Menú del cargador	suministro de prueba mantenimiento D.A.
Menú del técnico	programación de los varios parámetros

INTERFAZ DE OPERADOR

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

- Display de cristales líquidos (LCD) de 4 líneas por 20 caracteres.
- Tablero de pulsadores externo con teclas que en el modo "cargador" y "técnico", asumen las siguientes funciones (ver fig. 18):

Teclas de CORRIMIENTO “↓” y “↑” :

permiten pasar a la siguiente o precedente opción de menú.

Tecla de CONFIRMACION “→”:

permite pasar de un menú a un submenú o bien confirmar el dato que está sobre el display.

Tecla de SALIDA “←”:

permite volver de un submenú al menú de nivel superior o bien no confirmar el dato en ese momento activo.

Además, permite el paso del modo "técnico" al modo "cargador" y viceversa.

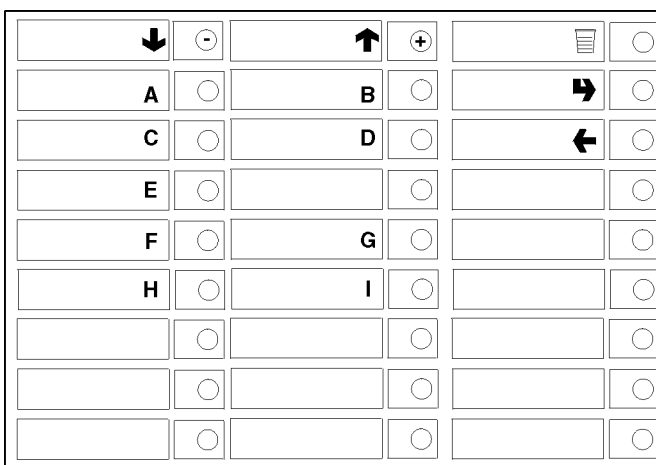


Fig. 18

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 mensajes del display que visualizan la operación en curso están fijos mientras que la eventual acción requerida al usuario titila; los mensajes pueden ser:

DISPLAY	FUNCION
Seleccionar la bebida Apretar la tecla	Listo.
Distribuidor fuera de servicio	Aparato fuera de servicio
Bebida seleccionada en preparación esperar por favor	Preparación de la bebida
Bebida lista Sacar	Suministro terminado correctamente

Si está habilitado, el pulsador "☰" permite interrumpir la erogación de bebidas a base de café expreso. De todos modos se eroga al menos el 60% de la dosis programada.

MENÚ DEL CARGADOR

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

En el visualizador aparece la primera voz del menú "cargador", que permite ejecutar las funciones indicadas aquí abajo:

"Estadísticas"	Registración de datos
"Precios"	Variación del precio de una selección
"Gestión tubos"	llenado y descarga manual de los tubos para devolución de resto
"Temperat. Calderas"	Visualiza la temperatura de las calderas en grados C.
"Prueba"	erogación completa erogación sólo de agua erogación sólo de polvo erogación sin accesorios erogación sólo de accesorios
"GSM"	puesta a cero de contadores prealarmas

ESTADISTICAS

Los datos sobre el funcionamiento del aparato se memorizan tanto en contadores generales como en contadores relativos que pueden ser puestos a cero sin perder los datos totales.

IMPRESION

Conectando una impresora serial RS-232 con velocidad de 9600 Baud, 8 bit de estado, ninguna paridad, 1 bit de parada (impresora aconsejada CITIZEN I-DP 3110-24RF230A p/n 9210219), con la toma serial colocada en la placa de pulsadores, se pueden imprimir todas las estadísticas, es decir:

totales

- 1 - contador por selección individual;
- 2 - contador por franjas;
- 3 - contador descuentos;
- 4 - contador averías;
- 5 – Datos monedero.

relativos

- 1 - contador por selección individual;
- 2 - contador por franjas;
- 3 - contador descuentos;
- 4 - contador averías;
- 5 – Datos monedero.

Las estadísticas indican también el código de la máquina y la versión del software.

Para conectar la impresora:

- apretar la tecla de impresión de las estadísticas "↵" se visualiza el pedido de confirmación "Confirma?";
- conectar la impresora antes de confirmar;
- apretando la tecla de confirmación "↵" la impresión inicia.

VISUALIZACION

Apretando la tecla de confirmación "↵" se visualizan en secuencia los datos descritos en el párrafo "impresión estadísticas".

CANCELACIÓN DE ESTADISTICAS

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

- selecciones
- averías
- datos de monederos

Apretando la tecla de confirmación "↵" se visualiza destellando el pedido de confirmación "Confirma?".

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

PRECIOS DE SELECCIONES

Con esta función es posible variar el precio de venta de cada selección y para cada franja horaria que se pudo haber definido.

GESTION DE TUBOS PARA DEVOLUCION DE RESTO

Entrando en la función «Gestión tubos» es posible cargar o vaciar manualmente los tubos para devolución de resto. Confirmando la carga, en el display aparece "Crédito : —" que es el valor de dinero en los tubos disponible para ser restituido; introduciendo en el selector la moneda deseada el display incrementa el valor del dinero en los tubos disponible para ser restituido.

Confirmando la descarga de los tubos, es posible establecer sobre cual tubo intervenir. A cada presión de la tecla de confirmación "↵", se expulsa una moneda del tubo activo.

VISUALIZACIÓN DE TEMPERATURA

Con esta función es posible leer, directamente en °C, las temperaturas detectadas en la caldera de café y en la caldera de solubles.

SUMINISTROS DE PRUEBA

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."

PREALARMAS GSM

El software de control está en condiciones de enviar, vía módem GSM, una señalización de «casi vacío», cuando falta un cierto número (programable) de piezas o de gramos de polvo de un determinado producto. Con esta función se ponen a cero los contadores que administran las prealarmas.

MENÚ DEL TÉCNICO

Apretando el pulsador "←" de la modalidad "Cargador" el aparato entra en la modalidad "menú técnico"
 En el display se visualiza la primera voz del menú programación que permite ejecutar las siguientes funciones:

Averías	Lectura presentes Borrados		Estadísticas	Visualización	Contadores de selección
Prog. parámetros	Cash Selecciones	Precios Monedero Punto decimal Dosis de agua Dosis de polvo Accesorios Estado selección Tecla de selección		Borrados	parciales totales
				Visualiz. relativas	Contadores de selección
				Borrados relativos	parciales totales
				Visualiz. maniobras de encendido	
				Impresión	parciales
				Impresiones relativas	parciales totales
			Prueba	Erogación completa	
	Parámetros D.A.	Temperaturas de calderas Tecla de lavado Tecla de parada Tiempo de batido N. erogaciones manten. Iluminación Lavado automát. Tiempo giro columna de vasos Ahorro de energía		Gestión de Grupos	Habilitación temporánea de las teclas A÷I.
	Display	Idioma Mensaje promoc. Personaliz. de mensajes		Autotest	Actuación en secuencia de: motodosificadores motobatidoras desenganche de vasos desenganche de paleta lámparas de neón LED de puerta teclas de botonera toberas móviles dosis de café rotac. de grupo lleno residuos
	Preselecciones	Sin vaso Azúcar extra Menos azúcar Más azúcar Menos agua (Mokka) Más polvo Menos polvo Expreso Polvo café	Varios	Datos D.A.	fecha installac. código de identificación del aparato código de identificación del gestor
Varios	Datos grupos FB	definición de los tiempos de infusión		Inicialización	
	Jug facilities	definición del número de selecciones	GSM	Código Pin	define el código para el módem
	Password	habilita la solicitud y define la password		Prealarmas	define umbrales
	Niv. de programación Selecc. personalizadas Datos EVADTS				reinicialización de contadores

AVERIAS

LETTURA PRESENTES

Cuando el display está posicionado en la función "Averías" apretando la tecla de confirmación "↵" se visualizan las averías presentes.

Si no hay averías presentes, la presión de la tecla de confirmación "↵" visualizará la leyenda "Fin de Averías". Las averías previstas se visualizan en los casos que se indican aquí abajo:

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.

Caldera instant

La máquina se bloquea cuando, después de 20 minutos de calefacción desde el encendido o de la última selección, la caldera no haya alcanzado la temperatura de funcionamiento.

Caldera expreso

La máquina se bloquea cuando, después de 10 minutos de calefacción desde el encendido o de la última selección, la caldera no haya alcanzado la temperatura de funcionamiento.

Boquillas movibles

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

Falta de vasos

A la apertura 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.

Grupo expreso 1

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

Falta de café 1

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

Desenganche café

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.

Contador volumétrico

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

Lleno residuos

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

Air-break

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

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 30 (protocolo Executive) o 75 (protocolo BDV) segundos.

Datos RAM

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

El aparato sigue funcionando, pero es preferible proceder a la inicialización ni bien sea posible.

Tarjeta de máquina

Falta de diálogo entre la tarjeta C.P.U. y la tarjeta de la máquina.

Grupo fresh brew 1

Es debido a un error de emplazamiento del grupo (tiempo de apertura de pistón > 8 segundos). La máquina no se bloquea, pero se deshabilitan las selecciones a base de producto fresco.

Rasqueta fresh brew 1

Error de emplazamiento de la rasqueta de expulsión de fondos (tiempo de movimiento > 6 segundos).

La máquina no se bloquea, pero se deshabilitan las selecciones a base de producto fresco.

Grupo fresh brew 2 / Rasqueta fresh brew 2

Como el grupo y cepillo 1 si está armado el segundo grupo infusor.

PUESTA A CERO

Confirmando la función todas las averías que pudieran estar presentes se ponen a cero

PROGRAMACIÓN DE PARÁMETROS

CASH

Con este grupo de funciones es posible administrar todos los parámetros relativos a los sistemas de pago y a los precios de venta.

PRECIOS DE LAS SELECCIONES

Para cada selección es posible definir cuatro precios diferentes que entran en función según las franjas horarias programadas, si están habilitadas.

Para cada franja horaria (4), los precios pueden ser programados (de 0 a 65.535), sea de modo global (precio igual para todas las selecciones), sea para cada selección.

Por consiguiente, teniendo que vender la mayor parte de los productos al mismo precio será conveniente programar el precio de modo global y luego cambiar el precio de las selecciones con un precio de venta diferente.

FRANJAS HORARIAS

Están previstas cuatro franjas horarias programables para la venta de los productos a precios rebajados.

Las franjas horarias son programables por hora (de 0 a 23) y por minutos (de 0 a 59) de inicio y de finalización.

Si se ingresa el valor 00.00 para inicio y finalización, la franja horaria se deshabilita.

El horario de referencia está dado por un reloj interno programable para:

día/mes/año día semana 1-7

y luego

hora/minutos/segundos.

Se i valori di inizio e fine fascia sono uguali a 00.00 la fascia viene disabilitata.

MONEDEROS

Es posible decidir cual de los protocolos por sistema de pago previstos habilitar, y administrar sus funciones. Los sistemas de pago previstos son:

- Executive
- Validadores
- BDV
- MDB

Eligiendo uno de los sistemas es posible administrar sus funciones.

EXECUTIVE

Para el sistema Executive están previstos los sistemas de pago:

- Standard
- Price Holding
- Coges
- U-Key
- Sida

VALIDADORES

Cuando el display está en la función "Líneas Valid." (programación de líneas) del menú "técnico" es posible variar el valor de las 6 líneas de monedas, de A a F, del validador.

BDV / MDB

Los menús de los protocolos BDV y MDB son relativamente similares: En la siguiente estructura están resaltadas las diferencias.

Tipo de venta

Permite definir la modalidad de funcionamiento para suministro múltiple o individual. Con el suministro múltiple, el resto no se devuelve automáticamente después de un suministro efectuada correctamente, sino que el crédito queda a disposición para otras erogaciones. Presionando el pulsador recuperación de monedas, el crédito remanente será restituido si su valor es inferior al valor del resto máximo.

Rechazo resto

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

Si está activada, esta función impedirá dar el resto hasta que el primero suministro no tuvo lugar. Sin embargo, si un suministro ha fallado por cualquier motivo, si fuera requerido, el resto será pagado.

Crédito máximo

Esta función permite definir el crédito máximo aceptado.

Resto máximo

Es posible definir un límite al importe total del resto que el monedero pagará cuando se presiona el pulsador devolución de resto o después de un suministro individual.

El valor puede ser establecido entre 0 y 250 monedas base. El eventual crédito que excede el importe programado con esta función será recaudado.

Monedas aceptadas

Es posible definir cuales de las monedas reconocidas por el validador deben ser aceptadas.

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

Monedas no aceptadas (sólo BDV)

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

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

Inhibición devolución de monedas (sólo MDB)

Permite deshabilitar la restitución de una determinada moneda.

Pulsadores de distribución (sólo BDV)

Esta función permite habilitar, o no, los pulsadores que están sobre el monedero para descargar las monedas que se hallan en los tubos de devolución de resto.

Valor "importe exacto" (sólo BDV)

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

0	=	A o (B y C)
1	=	A y B y C
2	=	sólo A y B
3	=	A y (B o C)
4	=	sólo A
5	=	sólo A o B (por omisión)
6	=	A o B o C
7	=	sólo A o B
8	=	sólo A o C
9	=	sólo B e C
10	=	sólo B
11	=	sólo B o C
12	=	sólo C

Periférica C.P.C. (sólo BDV)

Le comunica a el monedero si alguna periférica fue instalada o sacada de la conexión serial (periféricas tipo C.P.C.- la unidad de verificación por defecto está siempre habilitada).

Nivel mínimo de tubos

Permite adelantar el aviso al usuario de «Introducir dinero controlado», agregando un número de monedas entre 0 y 15 al número de monedas programado para determinar el estado lleno de los tubos.

Venta libre (sólo BDV)

La mayor parte de los sistemas de pago con protocolo BDV administra la función de venta libre.

Sin embargo, existen sistemas de pago que no prevén esta función.

En este caso, teniendo que erogar gratuitamente selecciones, es necesario habilitar la venta libre VMC (vending machine control, inhabilitada por defecto) y predisponer en cero el precio de las mismas selecciones.

Resto inmediato (sólo BDV)

El protocolo BDV prevé que la recaudación del importe relativo a una selección sea recaudado después de que el aparato envía la señal de "Selección lograda".

Habilitando esta función, inhabilitada por defecto, la señal de recaudación se envía al inicio del suministro.

PUNTO DECIMAL

Apretando la tecla de confirmación "↵" se visualiza el número de la posición del punto decimal, es decir:

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

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

SELECCIONES

El menú selecciones está constituido por varios submenús que permiten establecer los varios parámetros.

DOSIS DE AGUA

Para cada tecla de selección es posible definir la dosis de agua expresada en cc para cada producto que compone la misma selección; sobre el display se visualiza el nombre del producto sobre el cual se está actuando.

También es posible establecer el valor del caudal de cada una de las electroválvulas en cc/s (el valor de los cc/s establecido por defecto está dado en la tabla dosis de selecciones) para permitir el cálculo de los cc a erogar.

DOSIS DE POLVO

Para cada tecla de selecciones es posible establecer la dosis de polvo expresada en gramos para cada producto que compone la misma selección; sobre el display se visualiza el nombre del producto sobre el cual se está actuando.

También es posible establecer el valor del caudal de cada uno de los dosificadores en gr/s para permitir el cálculo de los gramos a erogar.

También es posible programar las dosis de un producto de manera "Global", o sea interviniendo sobre todas las selecciones con una única operación.

ACCESORIOS

Para cada tecla de selección es posible habilitar, o no, la distribución del azúcar, de la paleta y del vaso.

ESTADO DE SELECCIONES

Para cada tecla de selección es posible definir si debe o no debe ser habilitada.

ASOCIACION DE TECLAS/SELECCION

Con esta función es posible variar el orden de las selecciones asociadas al teclado.

PARÁMETROS DE DISTRIBUIDORES

TEMPERATURAS

Con esta función es posible establecer la temperatura de trabajo, expresada en °C, de las calderas efectivamente presentes en el aparato.

Presionando la tecla de confirmación "↵" después de haber elegido la caldera sobre la cual intervenir, el valor de la temperatura titila y puede ser modificado.

HABILITACIÓN DE LA TECLA DE LAVADO

Con esta función es posible habilitar el funcionamiento del pulsador de lavado mezclador (ver la Fig. 1). Normalmente la tecla está inhabilitada.

STOP CAFE

Esta función permite habilitar o no el funcionamiento de la tecla "☰" de interrupción de selecciones de café durante el funcionamiento normal.

DEFINICION DEL TIEMPO DE BATIDO

En algunos modelos es posible definir el tiempo de batido del café soluble para optimizar la presentación de la bebida. En los modelos donde no es necesario, la función queda en el menú pero no influye.

DEFINICION DE CONTADOR DE REGENERACION.

Es posible visualizar el mensaje "Regenerar el descalcificador" a la entrada en modalidad "Cargador" después de un número programable de erogaciones.

ILUMINACION EXTERNA

Es posible definir si las lámparas de iluminación de paneles deben o no deben ser encendidas cuando el aparato está fuera de servicio o intervino la franja de "Energy saving".

LAVADO AUTOMÁTICO

Es posible definir el horario en el cual efectuar un lavado automático de los mezcladores y una rotación de los grupos infusores presentes. Definiendo la hora en 24:00 la función queda inhabilitada (por defecto).

RETARDO DE ROTACIÓN DE COLUMNA

Con esta función es posible determinar el tiempo de retardo de la parada de la rotación del encolumnador de vasos para compensar las inercias que pudieran existir debido al tipo de vaso.

ENERGY SAVING

Para ahorrar energía eléctrica en los horarios de falta de utilización del aparato, con esta función es posible apagar el calentamiento de las calderas y/o las luces de iluminación externa.

Son programables, sobre una base semanal, 2 franjas horarias de apagado; los días de la semana son identificados mediante un número progresivo (1=lunes, 2=martes, etc.).

Una misma franja no puede incluir días de semanas diferentes.

En el caso que sean definidas erróneamente franjas horarias que se superpongan, el aparato quedará encendido por el período más breve.

Por ejemplo queriendo definir las franjas de energy saving para tener el funcionamiento del aparato de las 07:00 a las 22:00 durante los días de la semana y dejar apagado el aparato el sábado y el domingo se predispondrán, utilizando el correspondiente menú, las franjas como está ilustrado en la siguiente tabla.

día		1	2	3	4	5	6	7
franja 1	inicio	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00
	fine	07.00	07.00	07.00	07.00	07.00	23.59	23.59
franja 2	inicio	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	00.00	00.00
	fine	23.59	23.59	23.59	23.59	23.59	00.00	00.00

DISPLAY

IDIOMA

Es posible elegir en cual de los idiomas presentes en la Eprom visualizar los mensajes sobre el display

HABILITACION DE MENSAJE PROMOCIONAL

Cuando se está en este menú, presionando la tecla de confirmación "↵" se visualiza si el mensaje está habilitado o no. Con las teclas "↑" y "↓" es posible cambiar el estado.

PREDISPOSICION DE MENSAJE PROMOCIONAL

El mensaje de 4 renglones, puede ser compuesto utilizando las teclas "↑" y "↓" para correr los caracteres disponibles. Con la tecla de confirmación "↵" titila el primer carácter que puede ser modificado.

El mensaje se memoriza presionando la tecla "←".

PERSONALIZACION DE MENSAJES

El aparato utiliza mensajes estándares para dar información al usuario durante el funcionamiento normal (por ej. "En función", "Retirar", etc.). Habilitando esta función es posible modificar el mensaje de la misma manera que como se predispone el mensaje promocional. Las modificaciones se memorizan como una copia de los mensajes estándares. Inhabilitando la función, por lo tanto, se visualizarán nuevamente los mensajes estándares mas los mensajes modificados quedarán memorizados.

PRESELECCIONES

Está prevista la posibilidad de habilitar pulsadores de selección para obtener suministros:

- sin vaso;
- con azúcar adicional, o sea una mayor cantidad (programable) de azúcar en todas las selecciones en las cuales es suministrado;
- amargo, o sea sin suministro de azúcar en todas las selecciones en las cuales debería ser suministrado;
- mokka, o sea una reducción de la cantidad de agua (programable) del café.

Es posible utilizar las teclas "-" y "+" para variar la cantidad de azúcar o, como alternativa, de café.

Los LEDs visualizarán el desvío con respecto a la dosis promedio.

- strong/light, o sea una variación de la cantidad de producto (programable) del café.
- expreso, o sea una variación de la cantidad de agua (programable) de las selecciones de café.
- polvo de café, o sea una variación de la cantidad de producto (programable) del café soluble y fresh brew.

Para cada preselección es posible decidir si debe ser habilitada, o no, la tecla a la cual asociarla, la variación del precio de la selección y el porcentaje de variación de la dosis de producto.

VARIOS

DATOS DE GRUPOS FRESH BREW

Para cada uno de los dos grupos Fresh brew aplicables al aparato es posible determinar el tiempo de infusión, el tiempo de secado de la pastilla utilizada y si habilitar o no el batido del producto y el lavado automático del grupo infusor.

JUG FACILITIES

En algunos modelos, provistos de una llave especial, es posible obtener un número de selecciones (programable de 1 a 9, 5 por omisión) sin vaso para llenar una garrafa.

PASSWORD

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

Por omisión el valor de este código está definido en 00000.

HABILITACION DE PASSWORD

Permite habilitar o no la función de solicitud de password para la entrada en programación; por defecto la solicitud de password está inhabilitada.

ENMASCARAMIENTO MENÚ DEL CARGADOR

Con esta función es posible establecer cuales opciones del menú del cargador dejar activas y cuales inhabilitar. Los números de referencia de los menús no cambian aún si algunos están inhabilitados.

TECLAS/SELECCIONES PERSONALIZADAS

El aparato prevé la posibilidad de memorizar hasta un máximo de cuatro selecciones como alternativa a las 24 estándares.

Con questa funzione è possibile decidere a quale pulsante abbinarle (sostituendo la selezione standard).

PERSONALIZACION COMPOSICION DE SELECCIONES

Para cada una de las 28 selecciones disponibles es posible definir los principales parámetros tanto en términos de dosis como en términos de activación de utilizadores.

De esta manera se pueden personalizar las recetas de cada selección individual.

A continuación se da la definición y utilización de los varios parámetros; el menú y las teclas a utilizar están indicadas en las tablas de resumen de los menús del técnico.

ESTRUCTURA DE SELECCION

Esta función identifica entre los parámetros previstos (0÷15; en estos aparatos son administradas 9) aquellos que pueden ser habilitados o no dependiendo de las exigencias.

0 Vaso

distribución del vaso.

1 Azúcar

distribución del azúcar.

2 Paleta

distribución de la paleta.

3 Selección

bloquear el suministro de una selección aún si está asociada a un pulsador del teclado.

4 Suministro secuencial de aguas

En las selecciones compuestas define si las dosis de agua deben ser distribuidas en secuencia o simultáneamente.

5 Azúcar en el vaso

activa el dispositivo de desenganche de azúcar.

6 Azúcar premezclado

distribuye el azúcar en el mezclador.

7 Retardo regreso toberas

regreso de las toberas móviles retardado con respecto al término de la selección para permitir completar la bajada de la bebida (por ej., serpentina de té).

8 Tecla "stop"

activa la tecla para interrumpir las selecciones de café corto.

9 Movimiento de toberas

Si está inhabilitado, impide el movimiento de las toberas en las selecciones que no lo requieren (por ej. bebidas frías).

NUMERO AGUAS

Cada selección puede estar compuesta de 1 a 4 dosis de agua diferentes.

Para cada una de las dosis de agua es necesario definir los parámetros que permiten la correcta distribución.

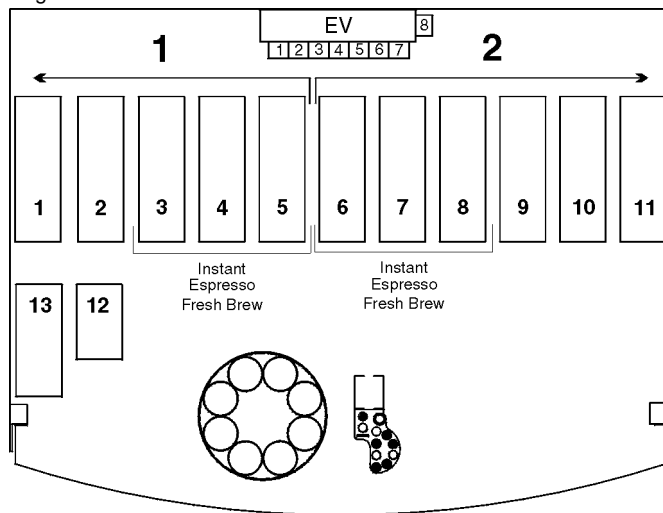
Los mismos son:

Grupo

Los aparatos de la gama Zenith son concebidos para garantizar el máximo de modularidad.

Están en condiciones de administrar muchas combinaciones de grupos funcionales.

Fig.16



Sobre dos ménsulas intercambiables es posible montar como alternativa:

tres contenedores de solubles

un grupo expreso

un grupo fresh brew y un contenedor de solubles.

En las otras posiciones como alternativa al contenedor de solubles es posible montar un infusor para té.

Finalmente es posible montar una unidad para el suministro de bebidas frías.

Dependiendo del tipo de grupo definido, variará el sistema de distribución de la dosis de agua.

Los grupos funcionales definibles están identificados por un número:

N.	Grupo
1	Instant 1 (izquierdo)
2	Instant 2 (derecho)
3	Expreso 1 (izquierdo)
4	Expreso 2 (derecho)
5	Fresh brew 1 (izquierdo)
6	Fresh brew 2 (derecho)
7	Infusor té
8	Unidad frío

Nombre

Los nombres previstos (0÷15; en estos aparatos son administrados 13) identifican el nombre de producto que se visualizará en el display durante las operaciones de programación.

La correspondencia entre los nombres de los productos y los números indicada en la siguiente tabla es la misma tanto para el agua como para los productos.

N.	Nombre
0	Café
1	Azúcar
2	Leche
3	Chocolate
4	Té
5	Caldo
6	Descafeinado
7	Jarabe
8	Café instant
9	Fresh Brew
10	Limón
11	Soluble
12	Frío
13	
14	
15	

Electroválvulas

También las electroválvulas (EV1÷9; en estos aparatos son aplicables 8) están identificadas por un número. Dependiendo del tipo de grupo funcional definido para una dada selección el número accionará la electroválvula:

	Grupo funcional		
EV	Instant Fresh brew Infusor té	Expreso	Unidad Frío
1	caldera solubles	suministro café 1	agua polvo 1
2	caldera solubles	suministro café 2	agua
3	caldera solubles		agua polvo 2
4	caldera solubles		agua gaseosa
5÷8	caldera solubles		
9	no aplicable en estos modelos		

Batidor

Combina a la selección el batidor identificado mediante un número 1÷13 (ver la figura 16).

Dosis de agua

Es el valor (4 cifras) de la dosis de agua. Este valor se puede modificar también del "menú Selecciones".

NUMERO POLVOS

A cada dosis de agua que compone una selección es posible asociar de 1 a 4 dosis de polvo (o jarabe), Para cada una de las dosis de polvo es necesario definir los parámetros que permiten la correcta distribución.

Los mismos son:

Modo de suministro

Dependiendo de la dosificación y tipo son posibles 4 modos de distribución del producto, identificados por un número, es decir:

1- continuo. La distribución de producto inicia con un retardo programable con respecto a la dosis de agua y sigue hasta el logro de la dosis programada. La distribución de producto se interrumpe igualmente cuando se finaliza de erogar agua.

2 – por paso. El producto se eroga en 5 veces para cubrir todo el tiempo de suministro de la dosis de agua.

3 - café instantáneo. El producto se eroga antes de erogar el agua.

4 - "azúcar". En el polvo definido así intervienen los pulsadores de preselección para variar la dosis erogada.

Nombre

Los nombres previstos (1÷15; en estos aparatos se administran 12) identifican al nombre de producto que se visualizará en el display durante las operaciones de programación.

La correspondencia entre los nombres de los productos y los números indicada en la siguiente tabla es la misma utilizada para el agua.

Dosificador

Combina a la dosis de polvo el dosificador individualizado por un número 1÷13 (ver la Figura 16).

En el caso que el nombre del polvo haya sido definido como "7 - jarabe" los dispositivos de suministro de jarabe están definidos como dosificador 1 y dosificador 2.

Retardo

Define después de cuantos décimos de segundo a partir del inicio del suministro de la dosis de agua tiene que iniciar el suministro del producto.

Dosis de producto

Es el valor (4 cifras) de la dosis de agua expresada en gramos (décimos de segundo para los jarabes). Este valor se puede modificar incluso desde el "menú Selecciones".

EVADTS

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

CÓDIGO PASS

Es un código alfanumérico (0-9; A-F) de cuatro cifras que debe ser igual al del terminal de transferencia de datos para permitir su identificación.

Presionando la tecla de confirmación "2" se visualiza el código como "0000" independientemente del valor efectivo; presionando la tecla de modificación "3" parpadea la primera cifra.

Con las teclas de deslizamiento es posible modificar el valor (durante las operaciones de modificación el mismo valor se vuelve visible).

Presionando la tecla de confirmación "2" parpadea la cifra siguiente.

Presionando la tecla de confirmación "2" después de haber modificado la cuarta cifra, el valor se memoriza y el visor visualiza nuevamente "0000".

CÓDIGO SECURITY

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

La programación funciona como para el código "Pass".

TRANSFERENCIA EVADTS

Esta función, si se activa con el correspondiente lector de rayos infrarrojos y con los códigos correctos, permite efectuar la transferencia de datos.

ESTADISTICAS

Los datos sobre el funcionamiento del aparato se memorizan tanto en contadores generales como en contadores relativos que pueden ser puestos a cero sin perder los datos totales.

VISUALIZACION GENERALES

Apretando la tecla de confirmación "↵" se visualizan en secuencia los datos memorizados, o sea:

- 1 - contador por selección individual;
- 2 - contador por franjas;
- 3 - contador descuentos;
- 4 - contador averías;
- 5 – Datos monedero.

PUESTA A CERO GENERALES

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

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

Apretando la tecla de confirmación "↵" se visualiza destellando el pedido de confirmación "Confirma?".

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

VISUALIZACION RELATIVAS

Apretando la tecla de confirmación "↵" se visualizan en secuencia los datos memorizados, o sea:

- 1 - contador por selección individual;
- 2 - contador por franjas;
- 3 - contador descuentos;
- 4 - contador averías;
- 5 – Datos monedero

PUESTA A CERO RELATIVAS

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

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

Apretando la tecla de confirmación "↵" se visualiza destellando el pedido de confirmación "Confirma?".

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

VISUALIZACION DE CONTADORES

Con esta función es posible habilitar o no la visualización del número total de suministros vendidos desde la última puesta a cero de estadísticas, durante la etapa de encendido del aparato.

IMPRESION

Conectando una impresora serial RS-232 con velocidad de 9600 Baud, 8 bit de estado, ninguna paridad, 1 bit de parada (impresora aconsejada CITIZEN I-DP 3110-24RF230A p/n 9210219), con la toma serial colocada en la placa de pulsadores, se pueden imprimir todas las estadísticas descritas en el párrafo "visualización estadísticas"; las estadísticas indican también el código de la máquina y la versión del software.

Las estadísticas pueden ser imprimidas parcialmente o total.

Para conectar la impresora:

- apretar la tecla de impresión de las estadísticas "↵" se visualiza el pedido de confirmación "Confirma?";
- conectar la impresora antes de confirmar;
- apretando la tecla de confirmación "↵" la impresión inicia.

TEST

EROGACIÓN COMPLETA

Con esta función es posible obtener una selección completa con la puerta abierta sin introducir el importe correspondiente.

GESTION GRUPOS

Entrando en la función "Gestión Grupos", el pulsador "A" acciona el primer grupo café si éste último está conectado con la instalación eléctrica y suministra una dosis de café si el grupo está desconectado;

el pulsador "B" se comporta de la misma manera que si está montado el segundo grupo de café; el pulsador "C" acciona el primer grupo "Fresh Brew" si éste está conectado a la instalación eléctrica;

el pulsador "D" acciona al segundo grupo "Fresh Brew" si éste está conectado a la instalación eléctrica;

el pulsador "E" acciona de modo permanente una electroválvula de la caldera de café expreso para permitir el vaciado de la caldera a través del correspondiente tapón. Los pulsadores "F" y "G" accionan los dispositivos de erogación de jarabe (en los modelos que emplean una unidad de frío).

El pulsador "H" ejecuta un ciclo de llenado de la caldera de expreso abriendo la electroválvula del grupo 1, el pulsador "I" ejecuta el ciclo utilizando la electroválvula del grupo 2.

AUTOTEST

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

Presionando la tecla "➡" se visualizará "AUTOTEST" titilando.

Con la tecla "⬅" es posible renunciar a la operación, confirmando con la tecla "➡" se da inicio al ciclo de autotest.

En secuencia:

- activación de dosificadores motorizados por 2 segundos
- activación de batidores motorizados por 2 segundos
- desenganche de un vaso
- desenganche de una paleta
- encendido de lámparas de neón
- encendido de los leds de puerta
- control de teclado; el aparato visualiza el número del pulsador que debe ser presionado y queda a la espera de la actuación antes de pasar a la tecla siguiente
- Accionamiento/reubicación de las toberas de suministro
- (sólo para modelos expreso) rotación del grupo café, molido y desenganche café cuando se logra la dosis.
- pleno residuos líquidos; el aparato queda a la espera hasta que sea accionado manualmente el microinterruptor pleno residuos líquidos

VARIAS

En este menú están incluidos algunos submenús, de utilización menos frecuente, que permiten administrar las funciones descritas a continuación.

DATOS DEL APARATO

FECHA DE INSTALACIÓN

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

La fecha se imprime en la extracción de estadísticas.

PROGRAMACIÓN CÓDIGO MÁQUINA

Cuando el display está en la función "Código de máquina" es posible variar el código numérico de ocho números que identifica la máquina (por omisión en 0).

PROGRAMACIÓN CODIGO DE GESTOR

Cuando el display está en la función "Código Gestor" es posible variar el código numérico de seis números que identifica grupos de máquinas (por omisión en 0).

INICIALIZACIÓN

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 el caso de error de datos en la memoria o de reemplazo de la memoria EPROM.

Todos los datos estadísticos se ponen a cero.

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

GSM

El software de control está en condiciones de enviar, vía módem GSM, una señalización de aparato averiado o «prealarmas» de «casi vacío», después de un cierto número (programable) de erogaciones de un determinado producto.

CÓDIGO PIN

Con esta función se puede programar el código de identificación que será enviado al módem GSM (opcional) al encendido del aparato.

DEFINICIÓN DE UMBRALES

Con esta función se define el número de piezas o de gramos de polvo de un determinado producto, después de lo cual se señala, vía módem, una prealarma de «casi vacío» .

RESET DE CONTADORES

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

PROGRAMADOR (OPCIONAL)

TRANSFERENCIA AUTOMÁTICA 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.

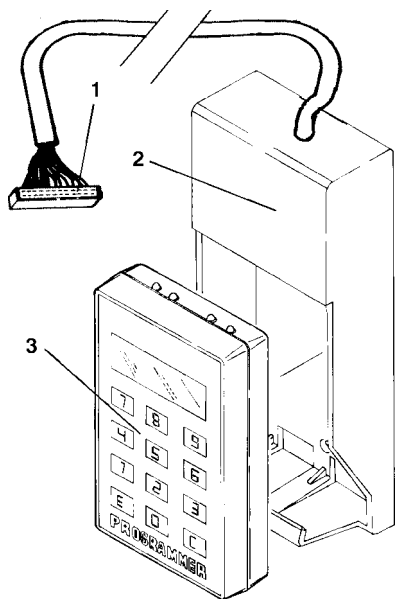
En la escritura de los setup están disponibles sólo los setup que contienen datos; si ninguno setup contiene datos en el display del programador es visualizado el mensaje "datos no presentes". Para conectar el programador al aparato se debe utilizar el soporte relativo (ver Fig. 17) conectando el cable al conector sobre el teclado (ver Fig. 18).

Entonces entrar en modalidad "técnico" apretando dos veces el pulsador correspondiente sobre la tarjeta de pulsadores.

Ahora, introduciendo el programador en el soporte se obtiene una conexión automática y sobre el visualizador aparecerá el menú 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. 17



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

PROGRAMMER LECTURA SETUP	LECTURA SETUP SETUP 01 <X>	SETUP 01 <X> ¿Confirmas?
	LECTURA SETUP SETUP 20 <X>	
PROGRAMMER ESCRITURA SETUP	ESCRITURA SETUP SETUP 01 <X>	SETUP 01 <X> ¿Confirmas?
	ESCRITURA SETUP SETUP 20 <X>	

DATOS TRANSFERIDOS

Los siguientes datos pueden ser transferidos mediante el programador:

- . Dosis aguas y polvo
- . Tabla precios
- . Precios/Estado selecciones
- . Moneda base
- . Posición punto decimal
- . Valor líneas validadores
- . Datos BDV / MDB
- . N. selecciones "Jug Facilities"

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:

CONFIGURACION LENGUA	CONFIGURACION ITALIANO	CONFIGURACION ¿Confirmas?
	CONFIGURACION FRANCES	
	CONFIGURACION ALEMAN	
	CONFIGURACION INGLES	
	CONFIGURACION ESPAÑOL	
CONFIGURACION INICIALIZACION	INICIALIZACION INICIALIZACION	¿Confirmas?
CONFIGURACION FIN CONFIG	Salida del menú configuración El software recomienda de la dirección 0000 (como al encendido)	

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 utilización de la máquina (por ejemplo dureza del agua, humedad y temperatura ambiente, tipo de producto utilizado, etc.).

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

Hay también operaciones más complicadas (por ejemplo la desincrustación de la caldera) que deberán ser ejecutadas por un técnico que conozca muy bien el distribuidor.

Para evitar riesgos de oxidación o ataques químicos en general, hay que limpiar esmeradamente las superficies de acero inoxidable y las pintadas con detergentes neutros (evitar disolventes).

Nunca utilizar chorros de agua para lavar la máquina.

MANTENIMIENTO DEL GRUPO DE INFUSION

Cada 10.000 suministros o, de cualquier modo, cada seis meses, es necesario ejecutar un pequeño mantenimiento del grupo 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. 20);
- 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

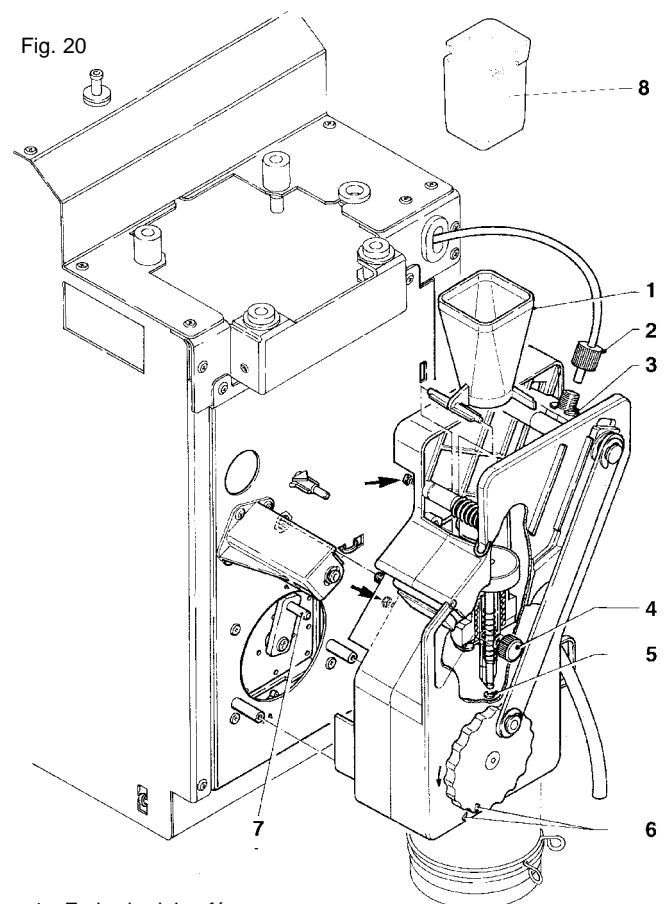
- Aflojar los tornillos A y B hasta que se pueda remover el embudo del café (ver Fig. 20);
- quitar el anillo elástico de fijación del pistón inferior;
- quitar el pistón de la cámara de infusión y desmontar el filtro.

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

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

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

Fig. 20



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

!!!Importante!!!

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

SANITACION ANUAL

Con frecuencia por lo menos anual, o más frecuentemente según el uso del aparato y de la calidad del agua en entrada, es necesario limpiar y desinfectar todo el circuito alimenticio mediante el siguiente procedimiento:

- todos los componentes en contacto con los alimentos, también los tubs, 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 mezcladores y de los circuitos alimenticios"

FUNCIONES DE TARJETA Y SEÑALES LUMINOSOS

TARJETA CPU

La tarjeta C.P.U. (Central Processing Unit) está alojada en el vano de la caja de fichas; dirige el diálogo con la tarjeta de máquina y administra las señales de entrada del teclado, del sistema de pago y controla el display.

En la tarjeta están alojadas las EPROMs (los chips que contienen el programa) y una serie de minidips (ver la Fig. 21) que permiten configurar la tarjeta en función del empleo del aparato (ver el correspondiente capítulo).

En la tarjeta también están colocados LEDs que, durante el funcionamiento, dan las siguientes indicaciones:

- LED verde (2) titila durante el funcionamiento normal de la tarjeta C.P.U.
- LED amarillo (3) se enciende cuando están los 5 Vcc;
- LED rojo (4) se enciende en caso de error del programa;
- LED rojo (5) se enciende durante el reset de la tarjeta.

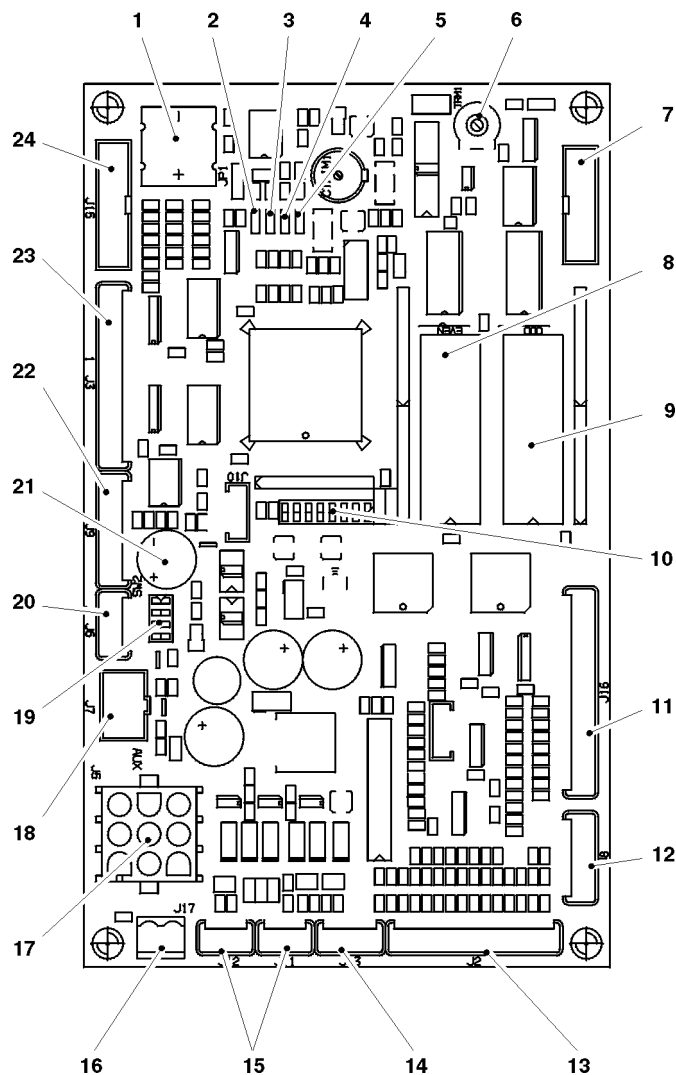
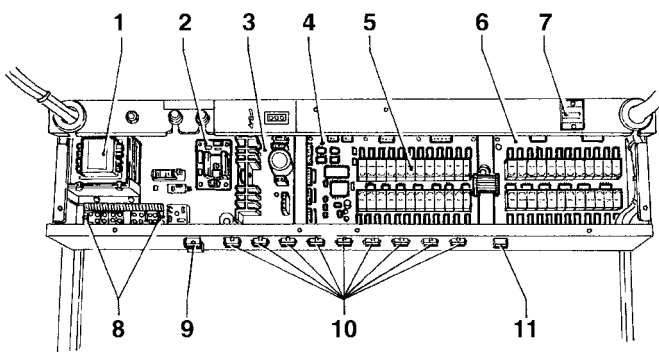


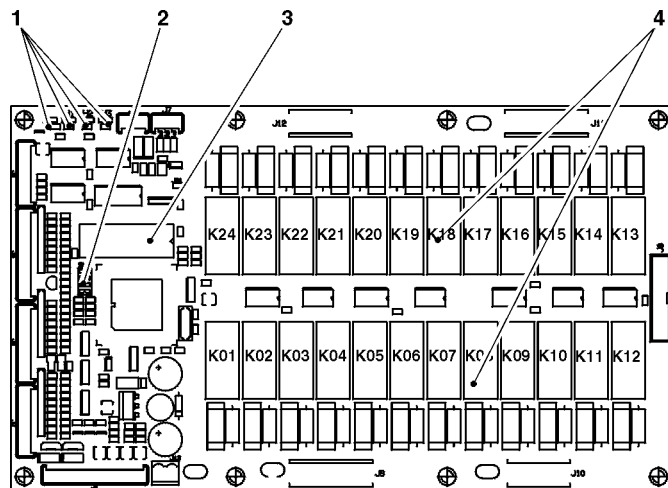
Fig. 21

- 1 - Batería
- 2 - Led verde RUN
- 3 - Led amarillo de 5 Vdc
- 4 - Led rojo avería programa
- 5 - Led rojo reiniciación tarjeta
- 6 - Trimer de ajuste de contraste del LCD
- 7 - Conector del LCD
- 8 - Eprom EVEN
- 9 - Eprom ODD
- 10 - Minidip de configuración
- 11 - Conector pulsadores de servicio
- 12 - Conector no usado
- 13 - Conector del teclado
- 14 - Conector unidad frío
- 15 - Conectores coloquio con tarjeta máquina
- 16 - Alimentación de 24 Vdc para tarjeta
- 17 - Conector BDV
- 18 - Conector MDB
- 19 - Minidip de fijación monederos
- 20 - Conector no usado
- 21 - Buzzer
- 22 - Conector RS232-programador
- 23 - Conector tarjeta vasos y azúcar
- 24 - Conector de validador

Fig. 22



- 1 - - Transformador
- 2 - Tarjeta de control de caldera de solubles
- 3 - Tarjeta alimentador
- 4 - Tarjeta de actuaciones
- 5 - Relè
- 6 - Tarjeta de expansión
- 7 - Cuentagolpes mecánico
- 8 - Fusibles devanado primario - secundario transformador
- 9 - Conector para caldera de solubles
- 10 - Conectores para electroválvulas
- 11 - Conector para kit de sanitación (opcional)



- 1 - Leds de señalización
- 2 - EPROM
- 3 - Minidip de configuración
 - 1 = OFF
 - 2 = ON
 - 3 = ON
 - 4 = OFF
- 4 - Relé

Fig. 23

FUNCION RELE (ver esquema eléctrico)

TARJETA DE CONTROL DE CALDERA

Esta tarjeta controla la resistencia de la caldera de solubles.

TARJETA DE ACTUACIONES

Esta tarjeta (ver la Fig. 23) procede a activar mediante relés, algunos de los sistemas de 230V~ presentes en el aparato.

La tarjeta es alimentada con 24 Vcc.

En esta tarjeta está alojada la EPROM tarjeta de máquina:

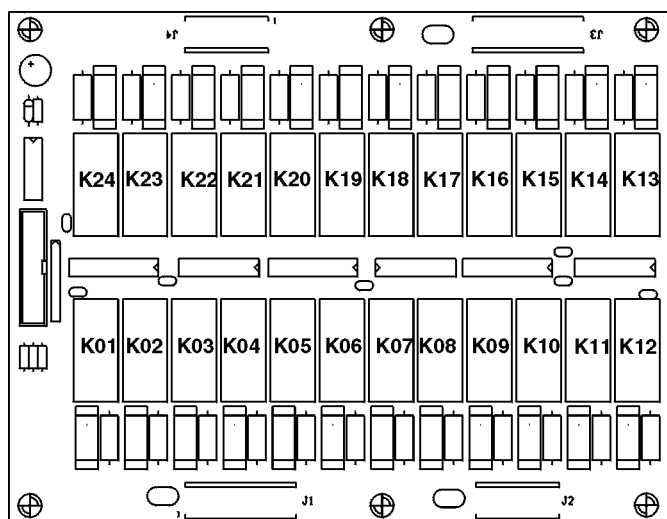
- el LED verde titilando a intervalos de aproximadamente 1 segundo indica que el microprocesador está funcionando normalmente; si titila con mucha rapidez indica la falta de diálogo con la tarjeta CPU.
- el LED rojo "H1" indica el estado de funcionamiento de la resistencia de la primera caldera expreso.
- el LED rojo "H2" indica el estado de funcionamiento de la resistencia de la segunda caldera expreso (de estar instalada).
- el LED rojo "H3" indica el estado de funcionamiento de la resistencia de la caldera de solubles.

K01 =	PM	MF3	
K02 =	MFB	MD5	ESC
K03 =	ER1	MPF	MF5
K04 =	M	MDFB	MD3
K05 =	ER2	MF	MF4
K06 =	MAC	MD	MD4
K07 =	E8		
K08 =	MD1		
K09 =	MF1		
K10 =	MD2		
K11 =	MF2		
K12 =	VENT		
K13 =	E1		
K14 =	E2		
K15 =	E3		
K16 =	E4		
K17 =	E5		
K18 =	E6		
K19 =	E7		
K20 =	E9		
K21 =	MSB		
K22 =	MSU		
K23 =	MSCB		
K24 =	MSP		

TARJETA DE EXPANSION

Esta tarjeta (ver la Fig. 24) procede a activar mediante relés, los otros sistemas de 230V~ presentes en el aparato.

Fig. 24



FUNCION RELE (ver esquema eléctrico)

K01	=	PM (C2)	MF6	
K02	=	MPF	MF8	
K03	=	M (C2)	MDFB	MD6
K04	=	MF	MF7	
K05	=	MAC (C2)	MD	MD7
K06	=	ESC (C2)	MFB	MD8
K07	=	no usado		
K08	=	MVP		
K09	=	no usado		
K10	=	no usado		
K11	=	MDZ		
K12	=	MD12		
K13	=	MD9		
K14	=	MF9		
K15	=	MD10		
K16	=	MF10		
K17	=	MD11		
K18	=	MF11		
K19	=	PM sanit.		
K20	=	LF		
K21	=	EV sanit.		
K22	=	EEA		
K23	=	no usado		
K24	=	no usado		

CONFIGURACION DE 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 CPU (ver la Fig. 21) y de la tarjeta de actuaciones (ver la Fig. 22) están colocadas dos series de minidips que permiten configurar la tarjeta para la utilización en las varias versiones.

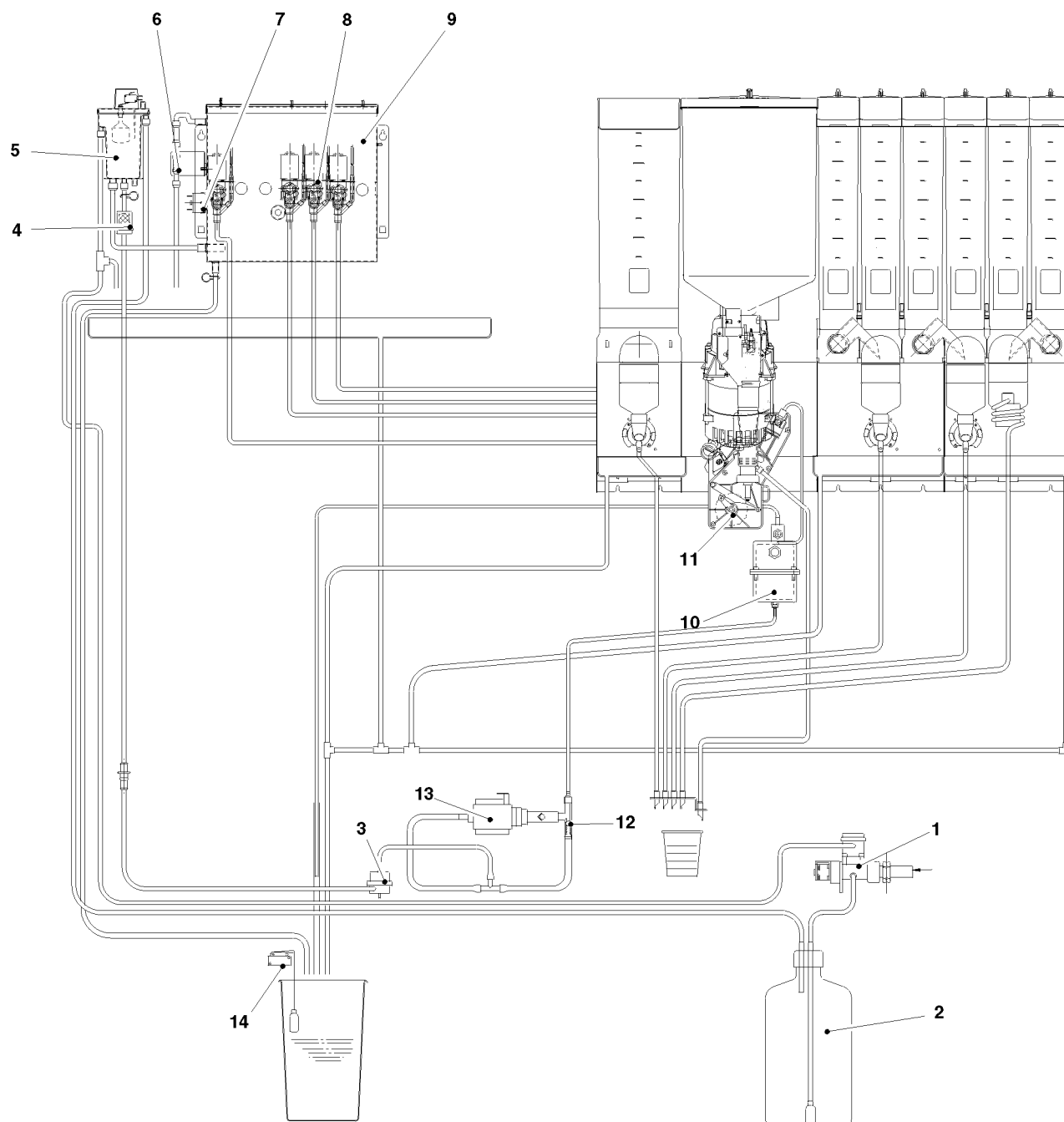
Para configurar correctamente las tarjetas, consultar la tabla dosis de selecciones.

ACTUALIZACION DE SOFTWARE

El aparato está provisto de EPROMs Flash que permiten ser reescritas eléctricamente.

Con un programa especial y un sistema idóneo (Computadora personal o similares) es posible reescribir el software de gestión del aparato sin reemplazar las EPROMs.

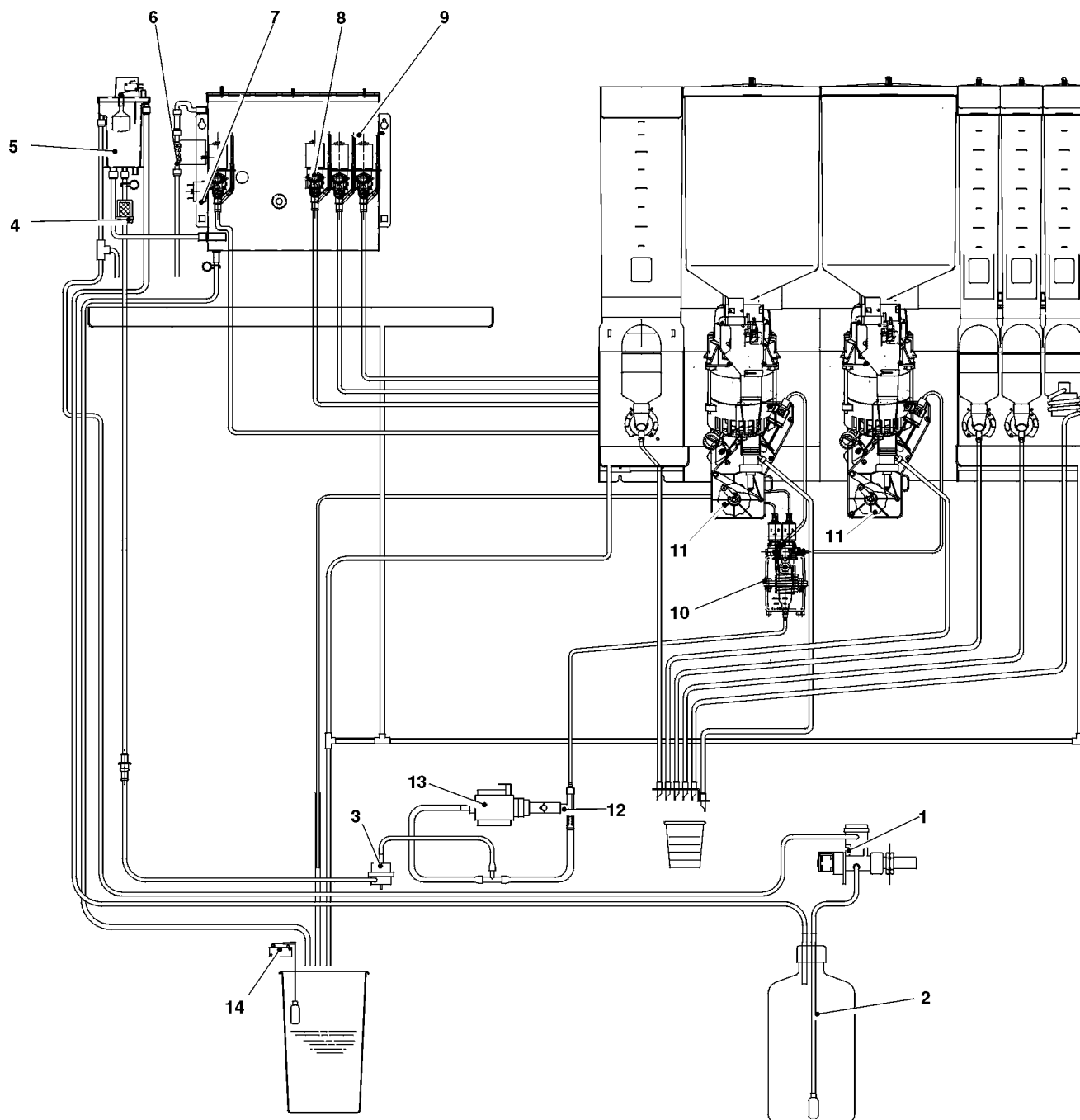
CIRCUITO HIDRAULICO - EXPRESO



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

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

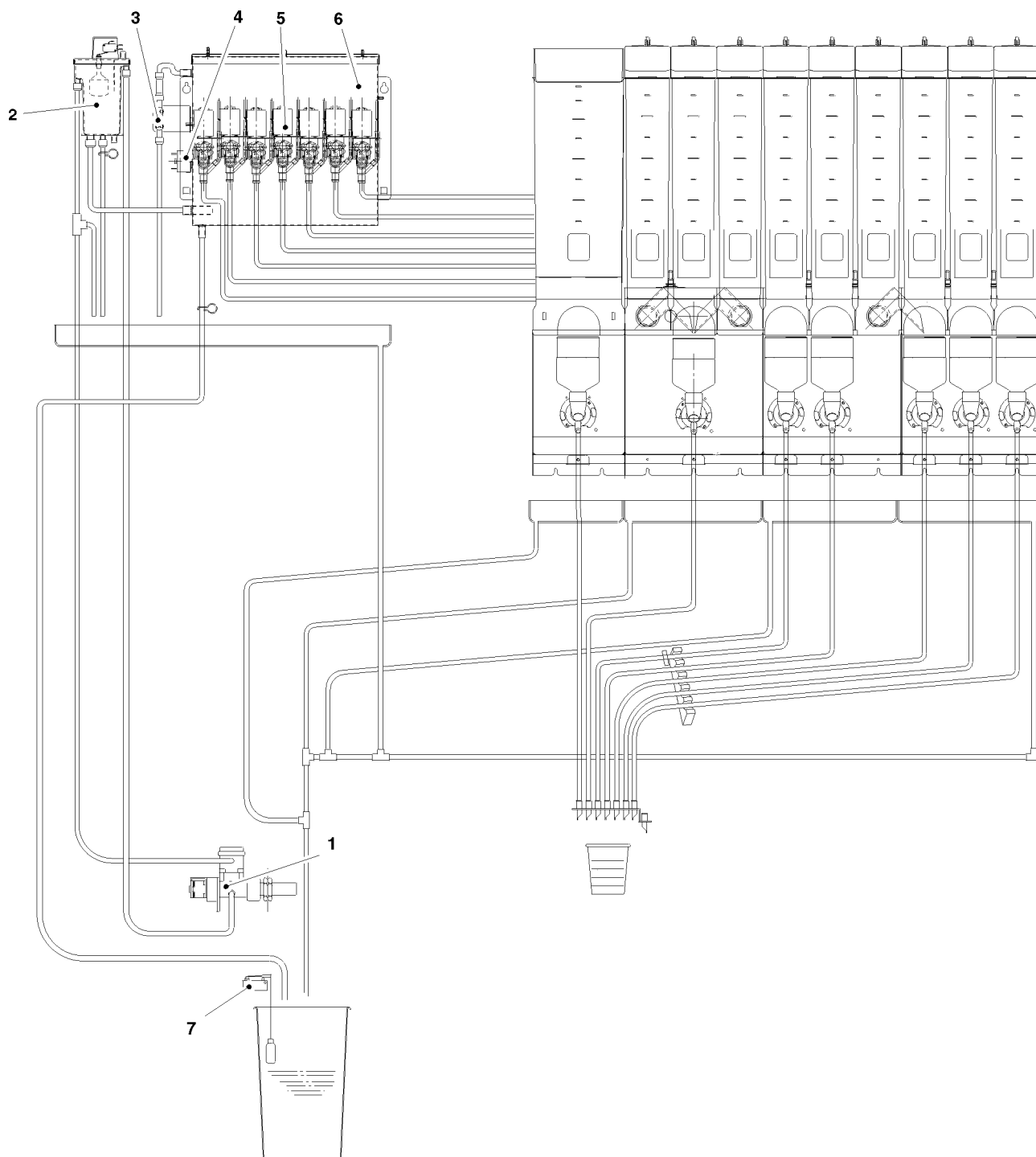
CIRCUITO HIDRAULICO - DOS GRUPOS EXPRESO



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

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

CIRCUITO HIDRAULICO - INSTANT



- 1 - Electroválvula entrada agua
- 2 - Air-break
- 3 - Termostato antiebullición
- 4 - Termostato de seguridad
- 5 - Electroválvulas solubles
- 6 - Caldera solubles
- 7 - Flotador lleno residuos líquidos

Menú del cargador - Resumen

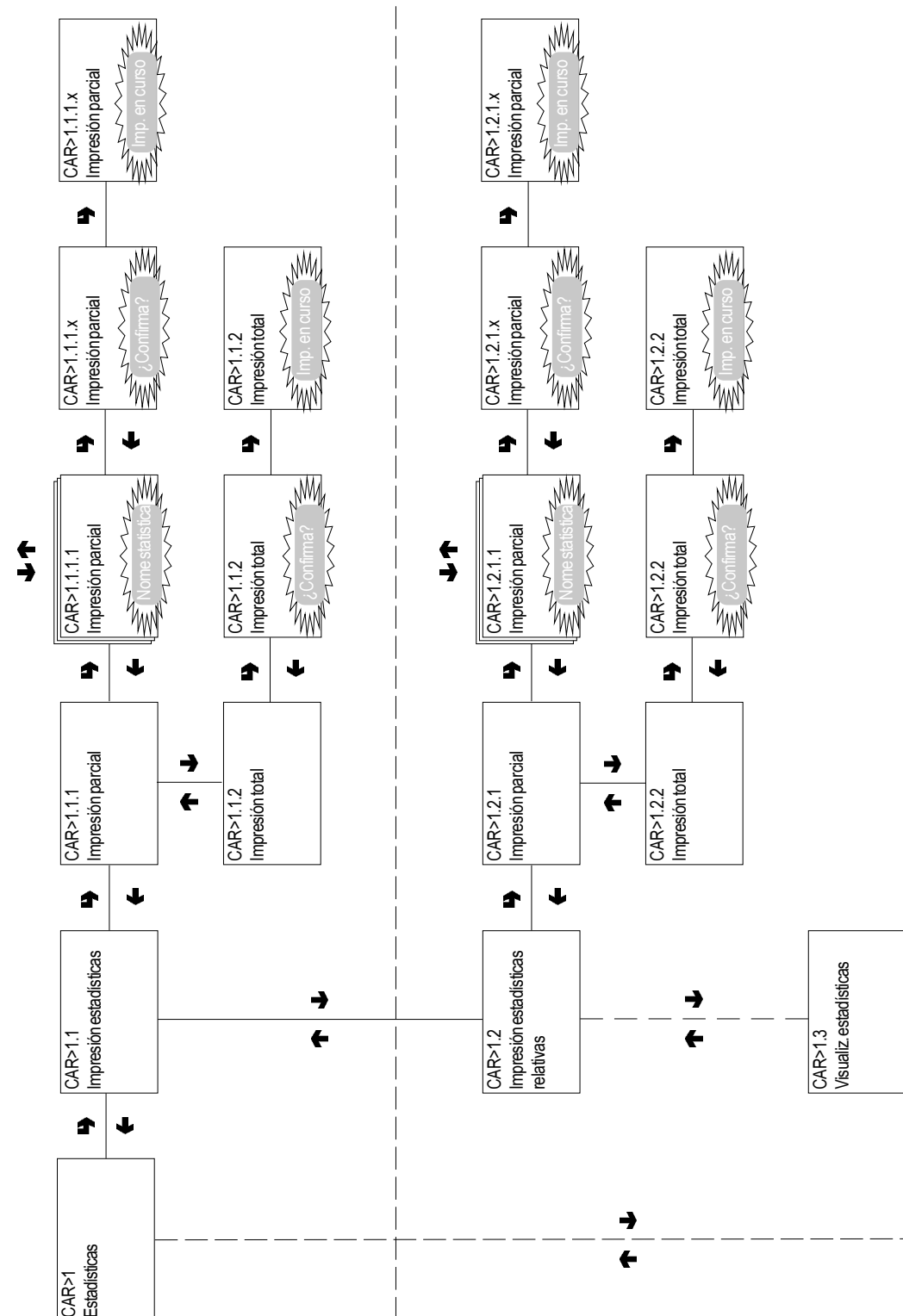
ESTADÍSTICAS TOTALES
 Con la impresora conectada impresión de todos los datos como en visualización

Impresión de los datos para:
 Selecciones
 Franjas
 Descuento-sobreprecio
 Averías
 Datos monedero

Encabezamiento:
 Fecha corriente
 Modelo máquina
 Revisión software
 Código Gestor
 Código D.A.
 Fecha de instalación

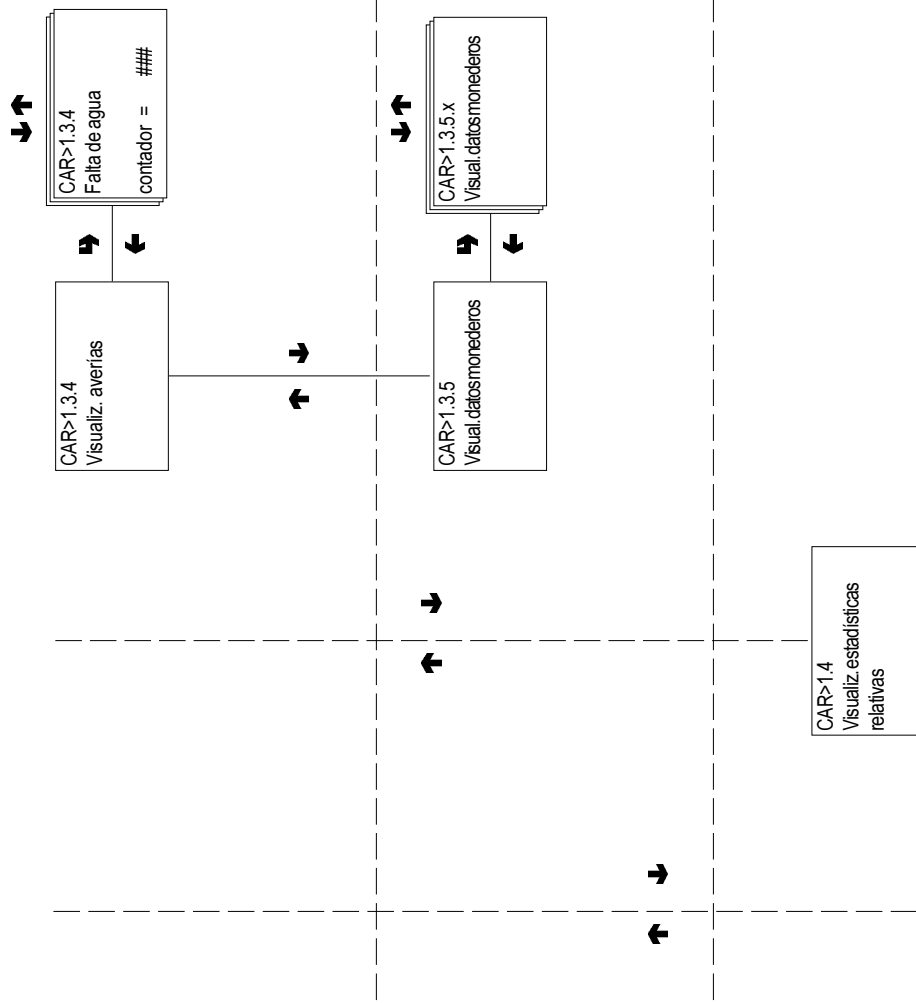
ESTADÍSTICAS RELATIVAS

Impresión de los datos para:
 Selecciones
 Franjas
 Descuento-sobreprecio
 Averías
 Datos monedero



→	←	+	↑		○
				→	○
				←	○
					○
					○

Menú del cargador - Resumen



LISTA DE AVERIAS
 Falta de agua
 Caldera instant
 Caldera espresso 1
 Boquillas movibles
 Falta de vasos
 Grupo café 1
 Falta de café 1
 Desanganche café
 Contador volumétrico 1
 Lleno residuos
 Air-break
 Monedero
 Datos RAM

DATOS MONEDEROS
 (según el protocolo
 utilizado)

Validadores y Executive
 Recaudado y vendido

Audit BDV

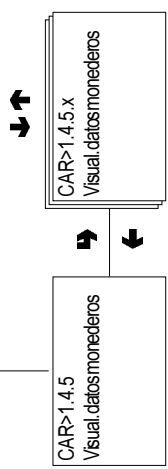
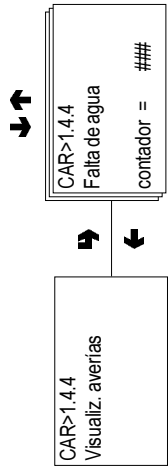
Audit MDB

→	←	+	↑	○	○
○	○	○	○	→	○
○	○	○	○	←	○
○	○	○	○	○	○

Menú del cargador - Resumen

ESTADÍSTICAS RELATIVAS

- LISTA DE AVERIAS
- Falta de agua
- Caldera instant
- Caldera espresso 1
- Boquillas movibles
- Falta de vasos
- Grupo café 1
- Falta de café 1
- Desanganche café
- Contador volumétrico 1
- Lleno residuos
- Air-break
- Monedero
- Datos RAM

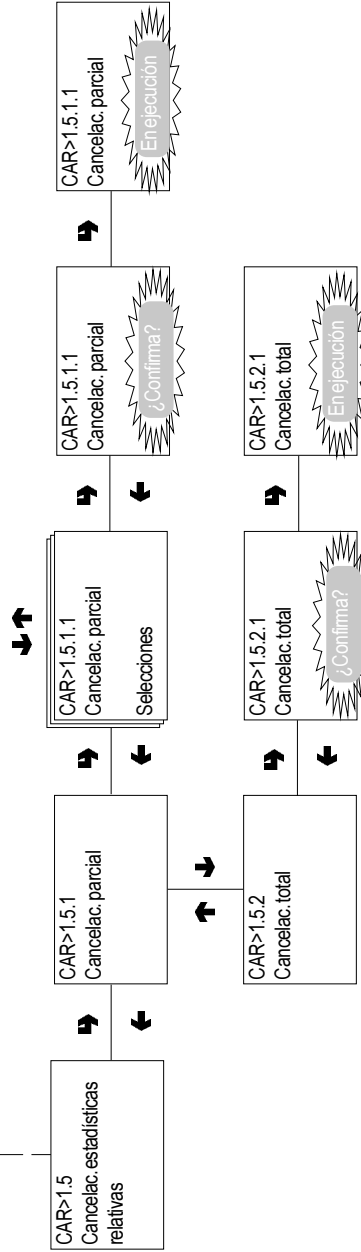


DATOS MONEDEROS (según el protocolo utilizado)

- Validadores y Executive
- Recaudado y vendido
- Audit BDV
- Audit MDB

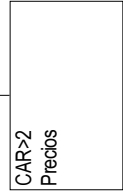
ESTADÍSTICAS RELATIVAS

- Cancelación de los datos para:
- Selecciones
- Descuento-sobreprecio
- Averías
- Datos monedero

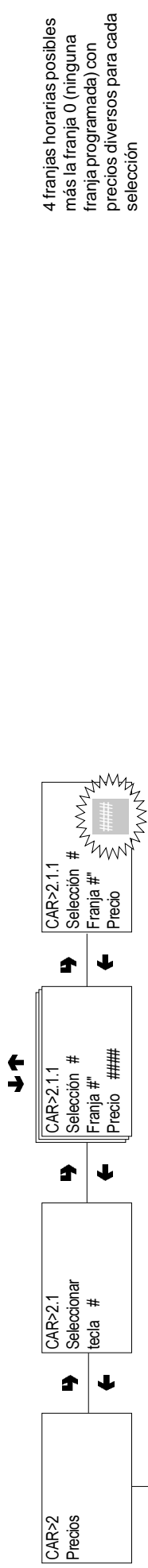


- Cancelación de todos los datos

→	←	+	←	→	←	→	←
○	○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○	○

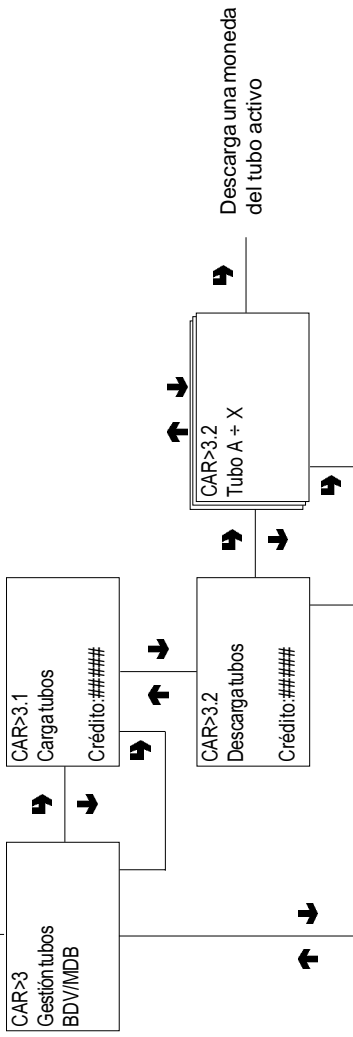


Menú del cargador - Resumen



4 franjas horarias posibles más la franja 0 (ninguna franja programada) con precios diversos para cada selección

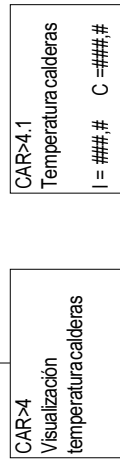
↑



Recarga manual de tubos para devolución de resto

Descarga manual de tubos

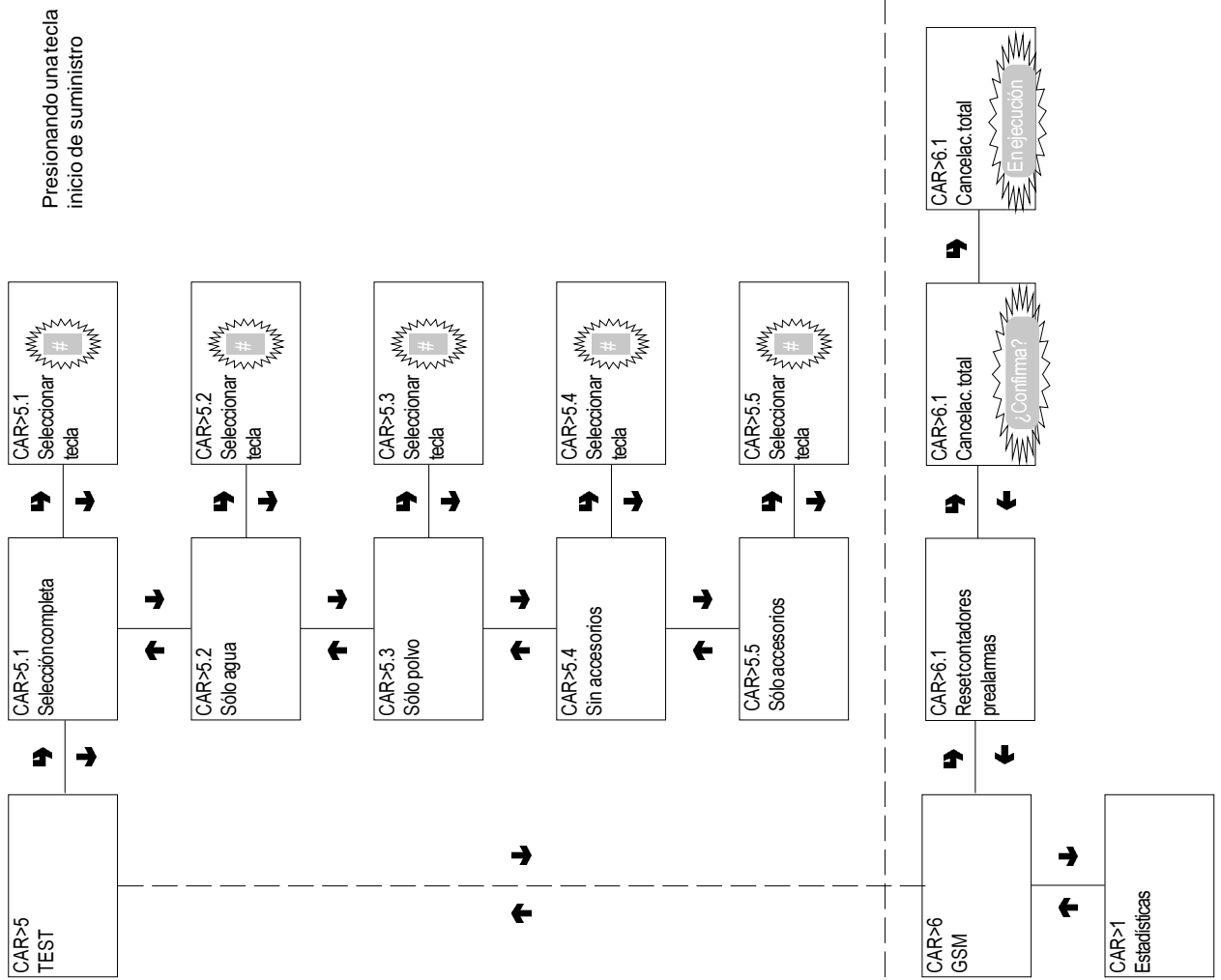
↑



I = Caldera solubles
C = Caldera café

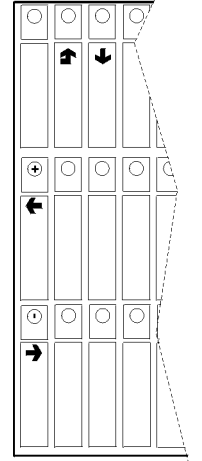
→	←	+	←	→	←	→	←
○	○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○	○

Menú del cargador - Resumen

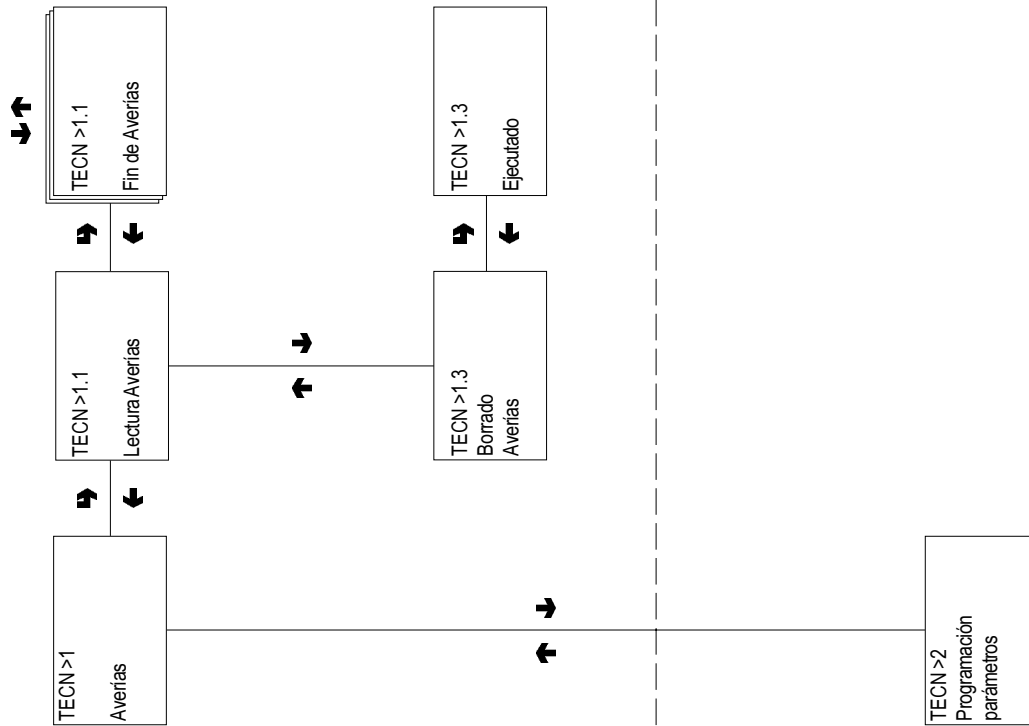


Apretando una vez la tecla de programación

Presionando una tecla inicio de suministro



Menú del técnico - Resumen

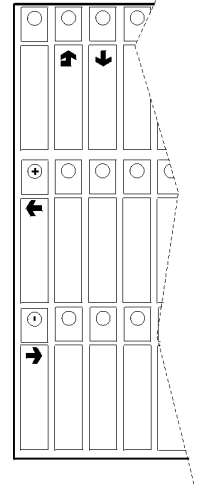


Deslizamiento temporizado
de las averías presentes

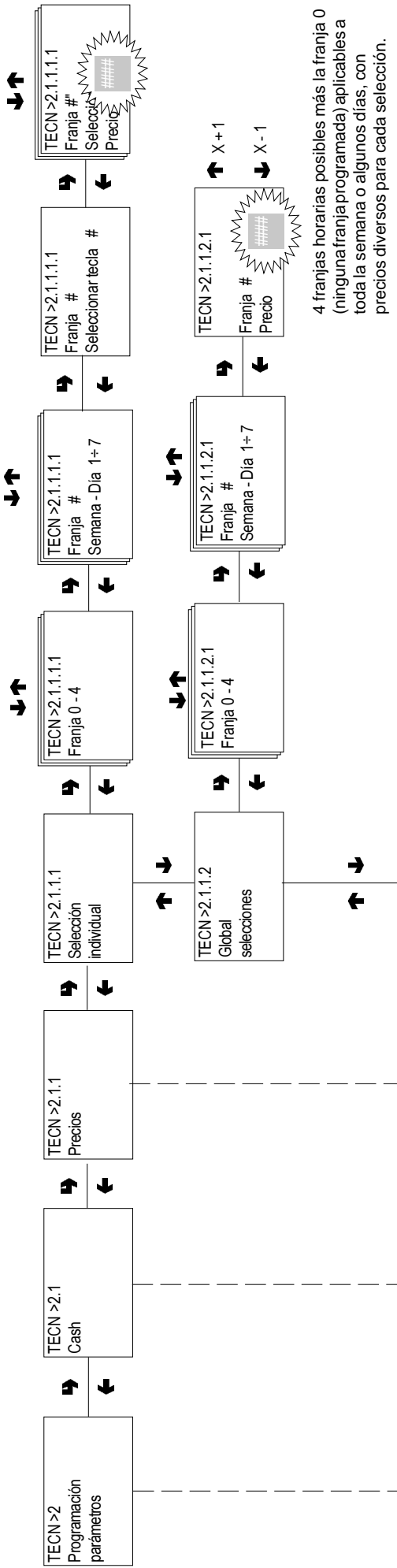
VISUALIZACIÓN AVERÍAS

Averías controladas:

- Falta de agua
- Caldera instant
- Caldera espresso 1
- Boquillas movibles
- Falta de vasos
- Grupo café 1
- Falta de café 1
- Desanganche café
- Contador volumétrico 1
- Lleno residuos
- Air-break
- Monedero
- Datos RAM

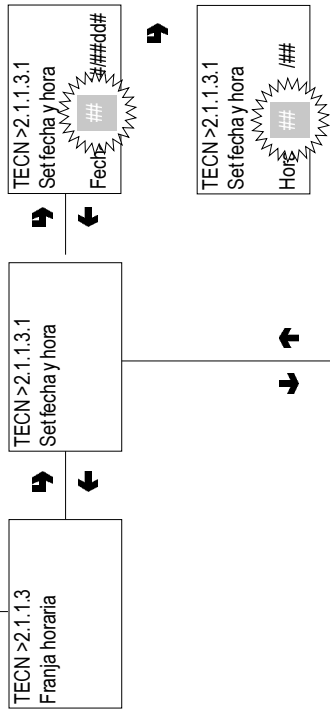


Menú del técnico - Resumen



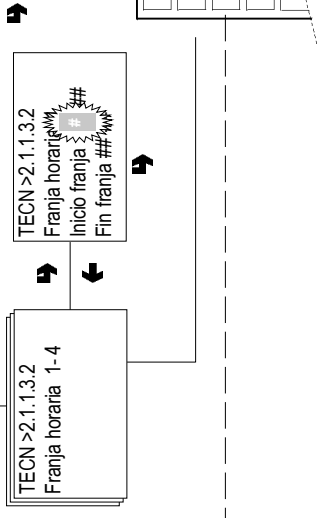
RELOJ

Confirmando los valores destellantes se fijan consecutivamente día, mes, año, día de la semana: Confirmando el día de la semana se pasa a la visualización de hora y minutos que pueden ser variados y confirmados.

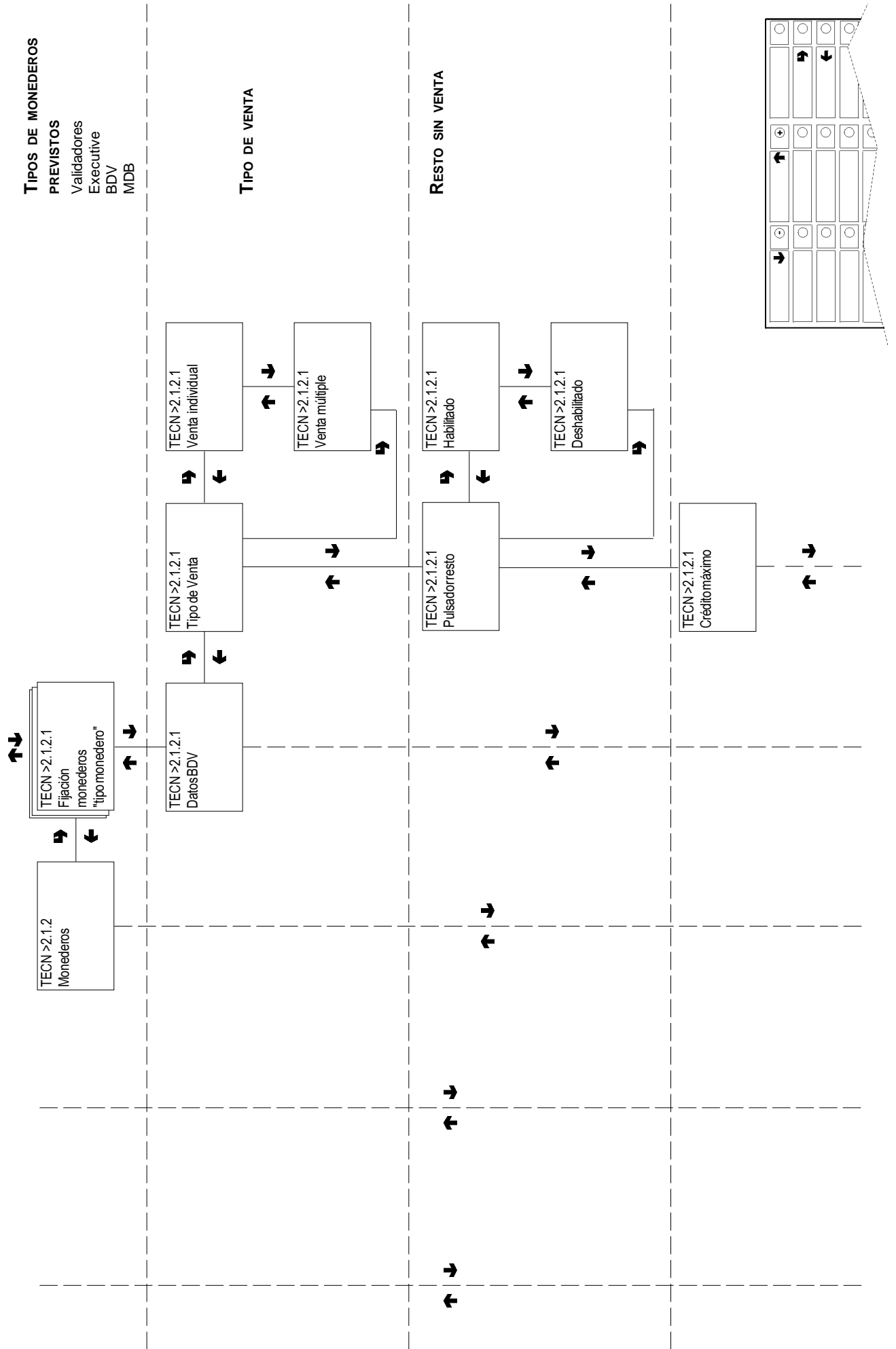


FRANJAS HORARIAS

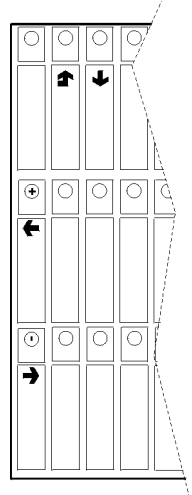
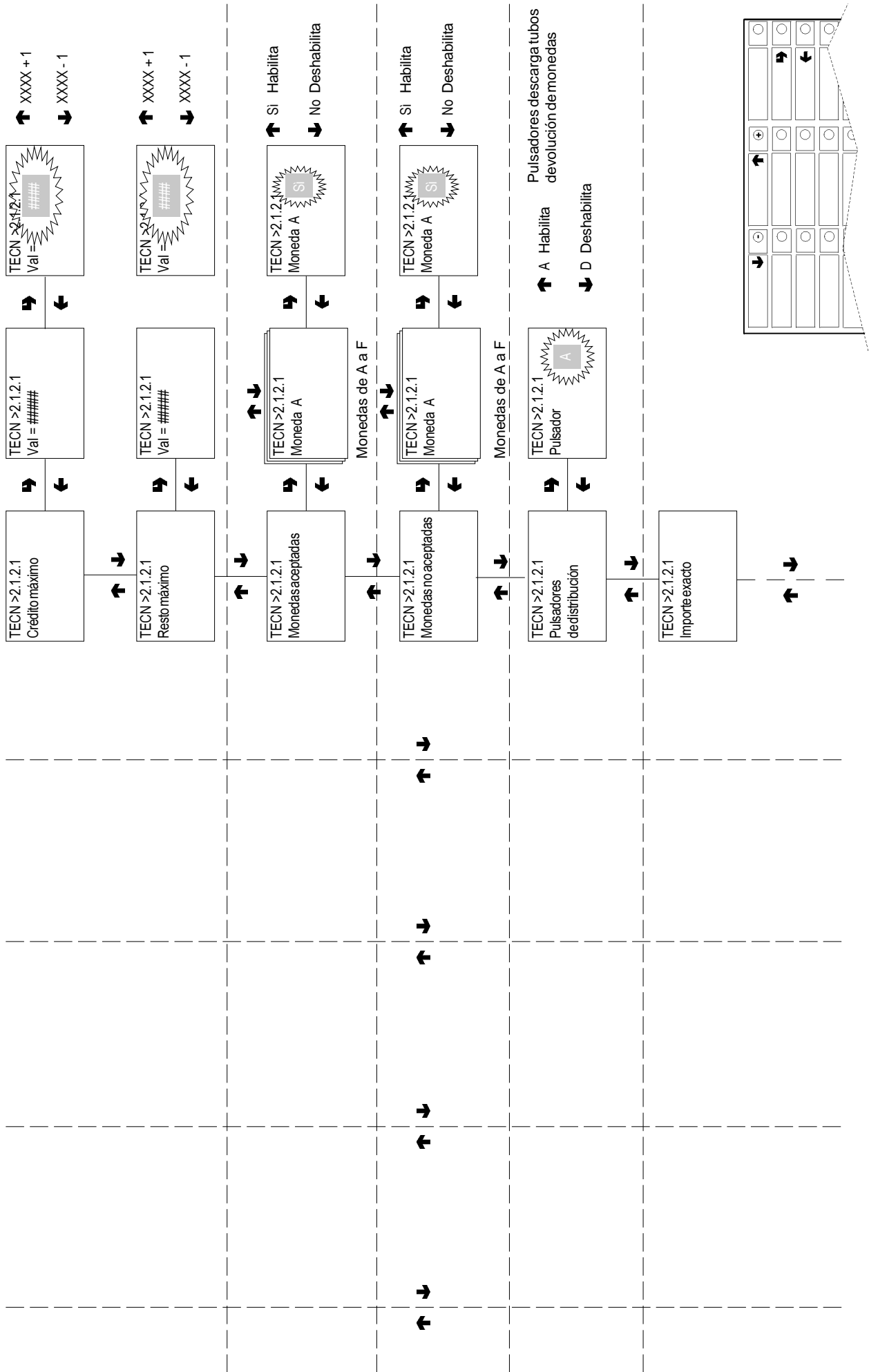
Confirmando los valores destellantes se fijan consecutivamente hora y minutos de inicio y finalización franja horaria. Fijando el valor 24.00 para inicio y finalización las franjas no se activan.



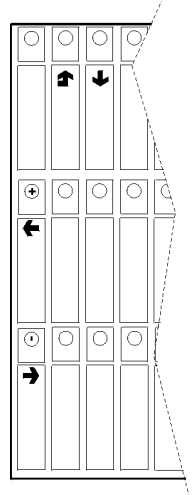
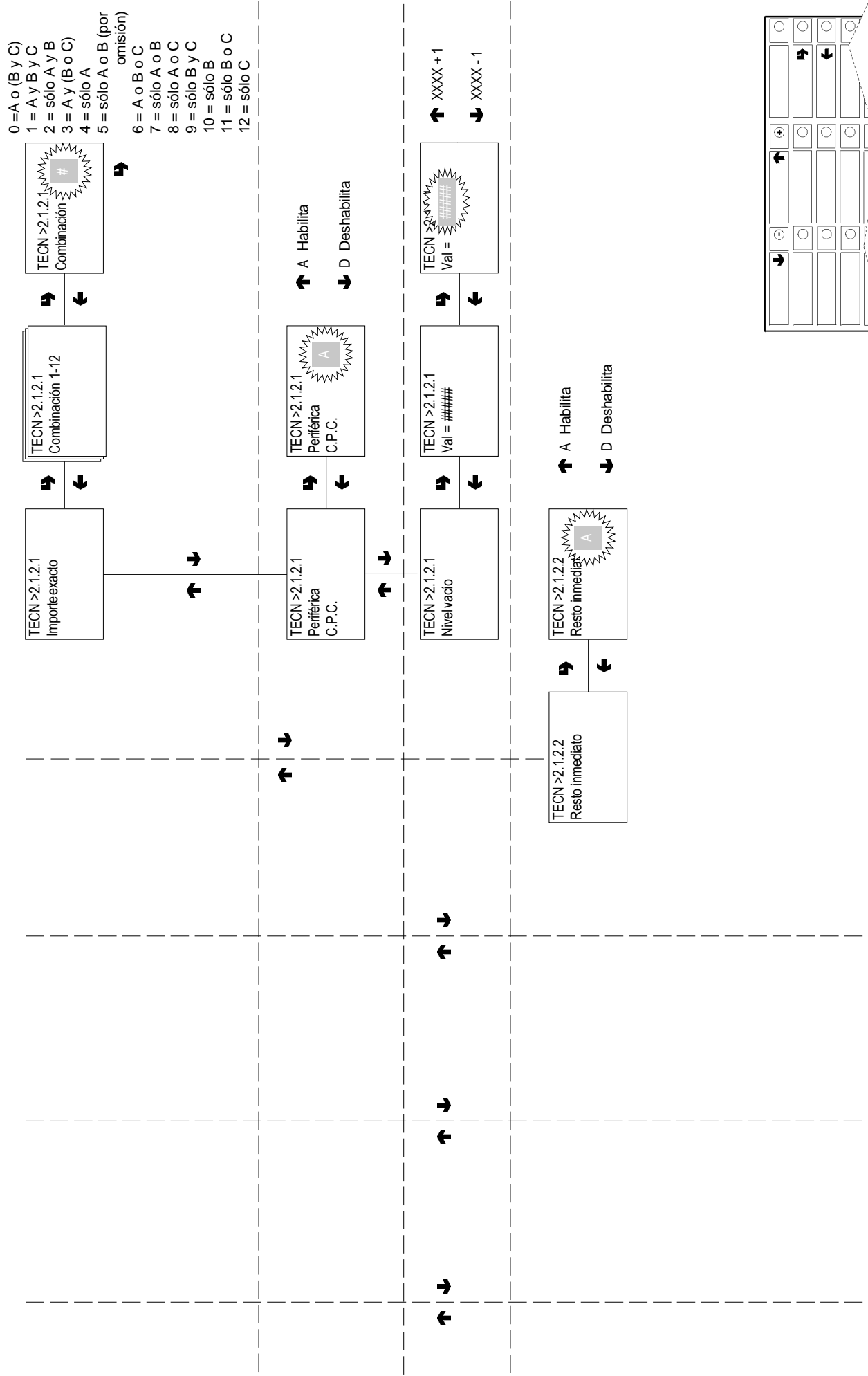
Menú del técnico - Resumen



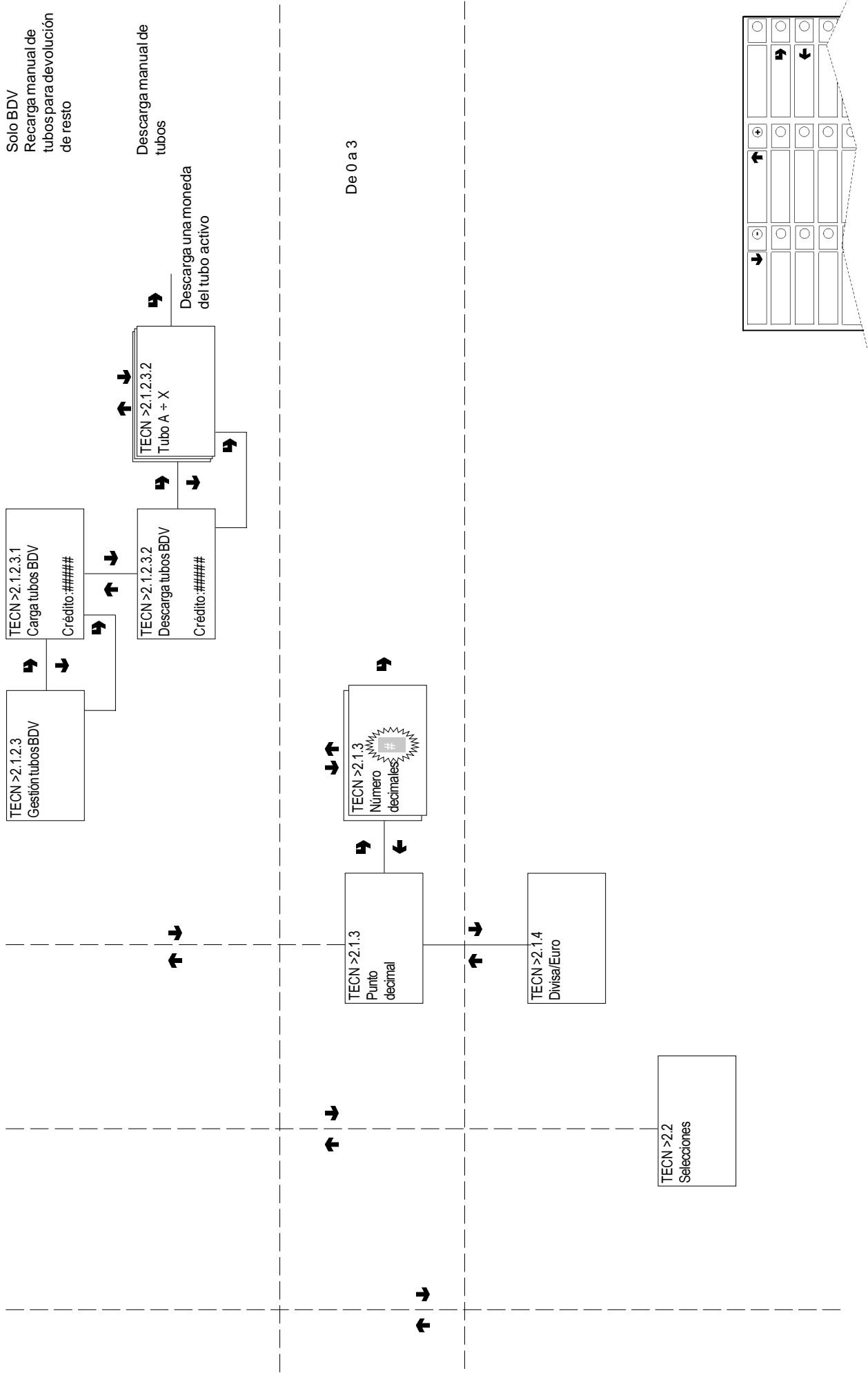
Menú del técnico - Resumen



Menú del técnico - Resumen



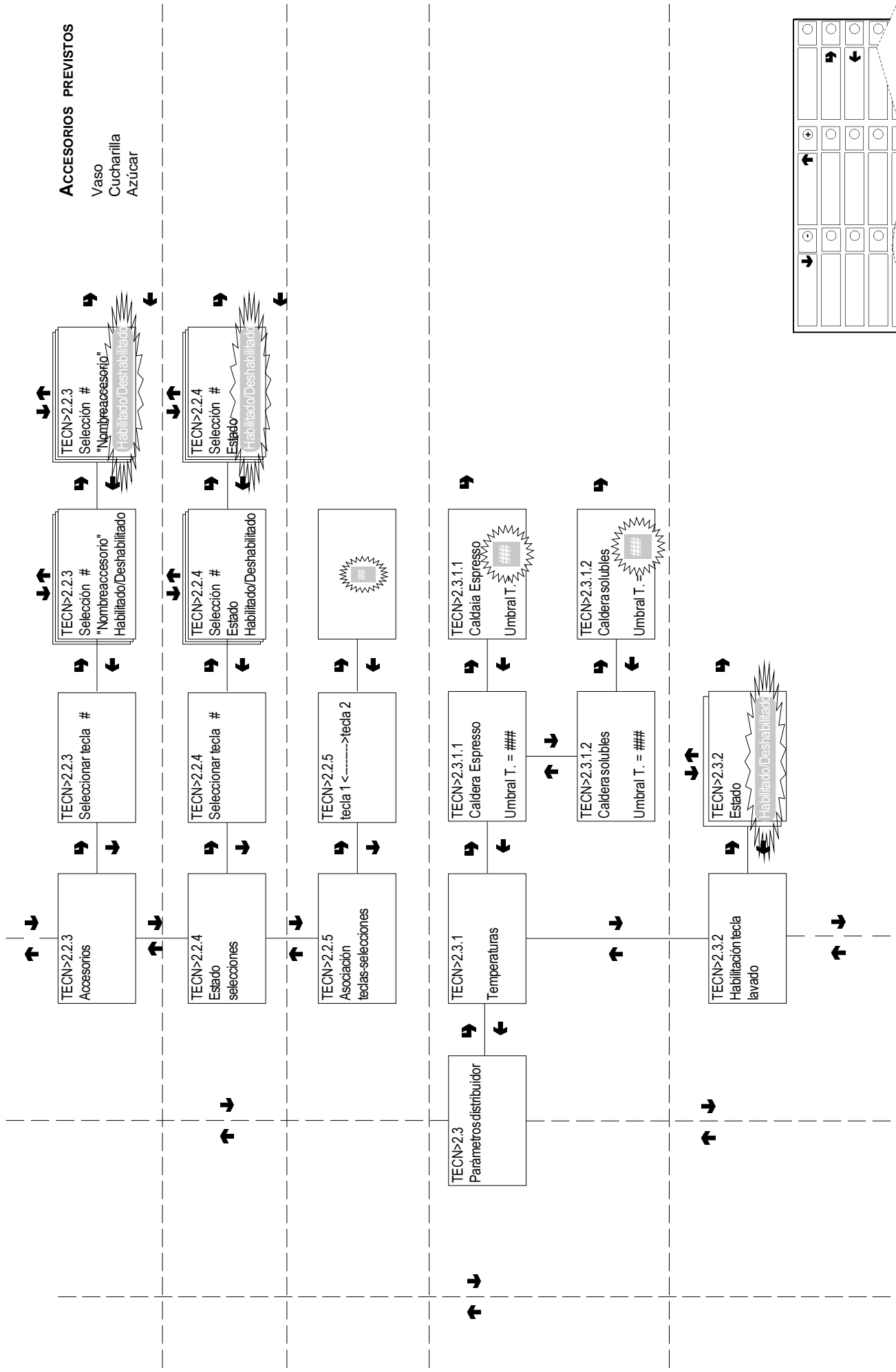
Menú del técnico - Resumen



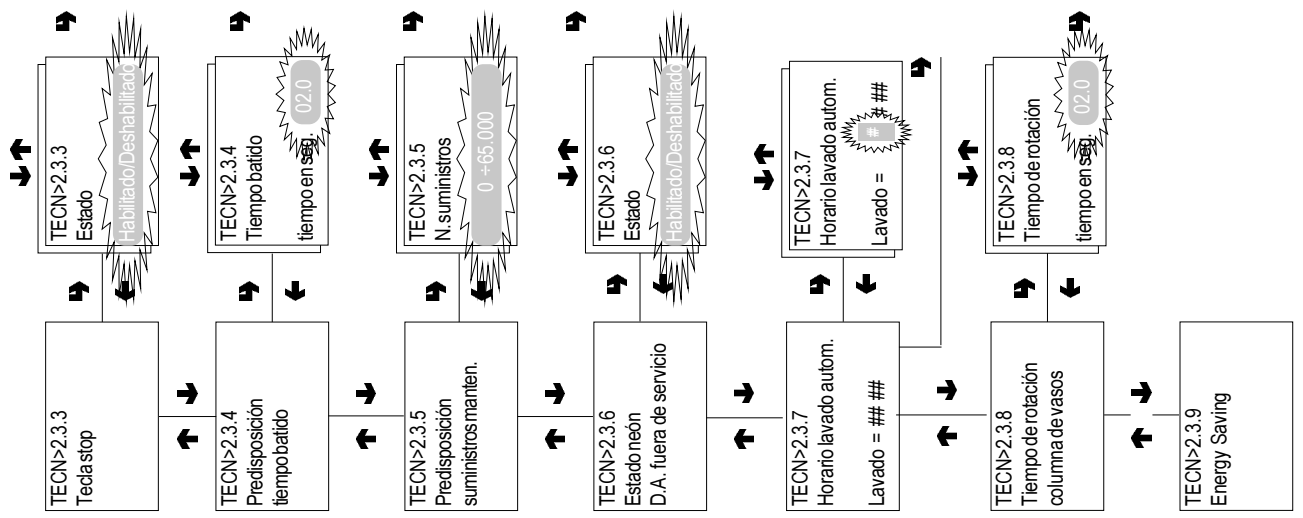
→	←	+	→	←	○
○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○

Menú del técnico - Resumen

ACCESORIOS PREVISTOS
 Vaso
 Cucharilla
 Azúcar

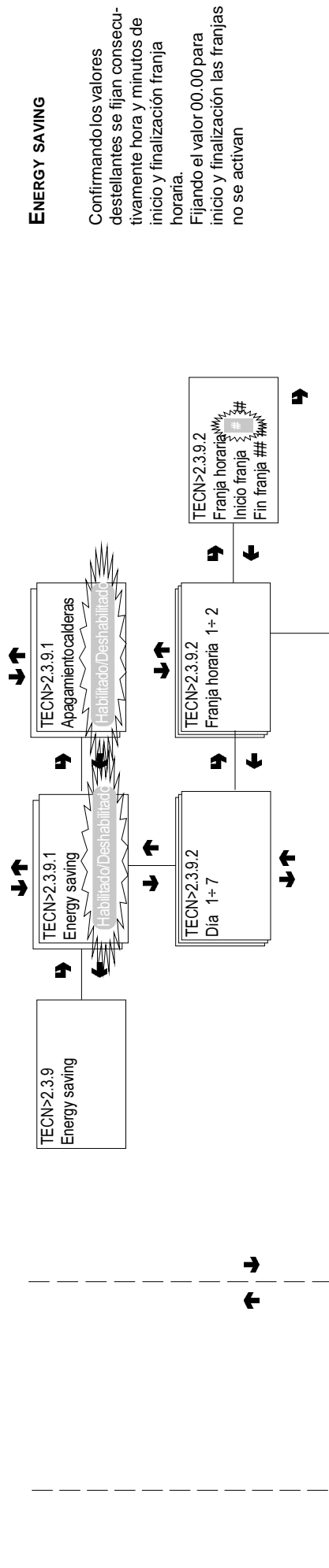


Menú del técnico - Resumen

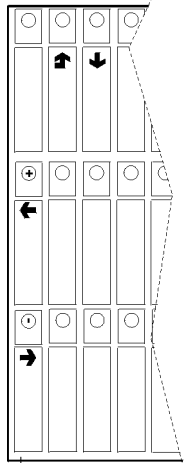
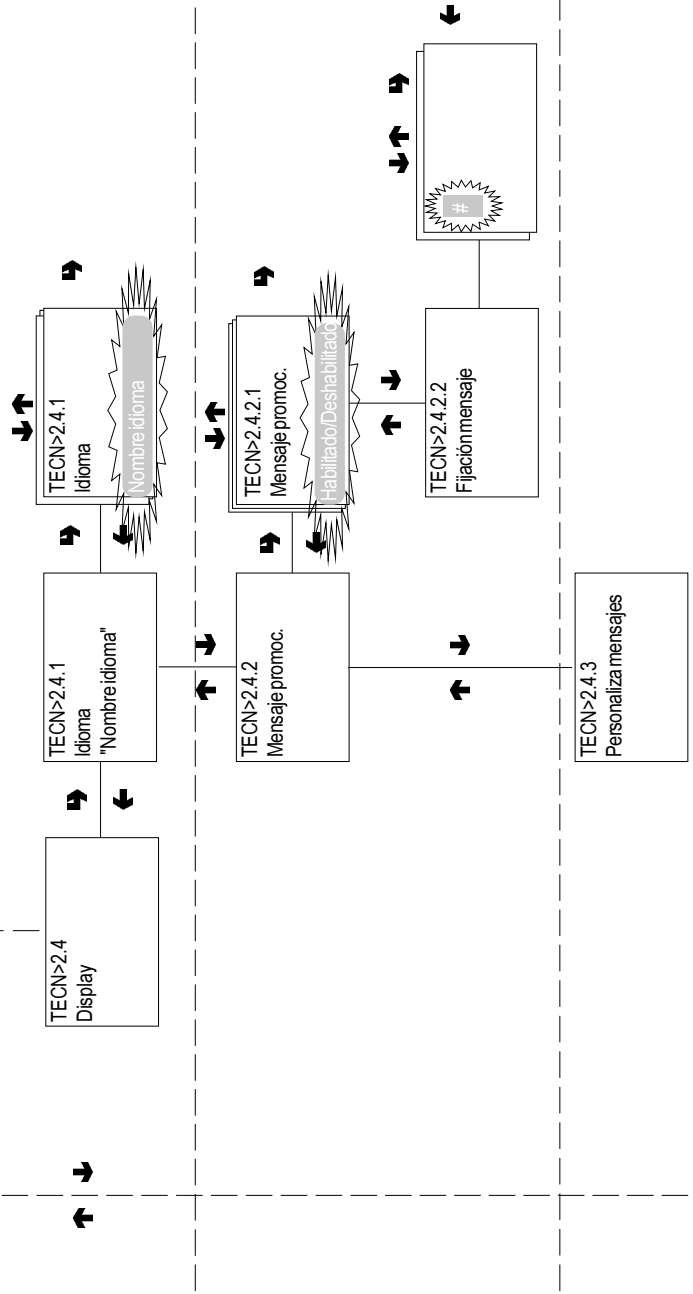


→	←	↻	↻	↻	↻
→	←	↻	↻	↻	↻
→	←	↻	↻	↻	↻
→	←	↻	↻	↻	↻

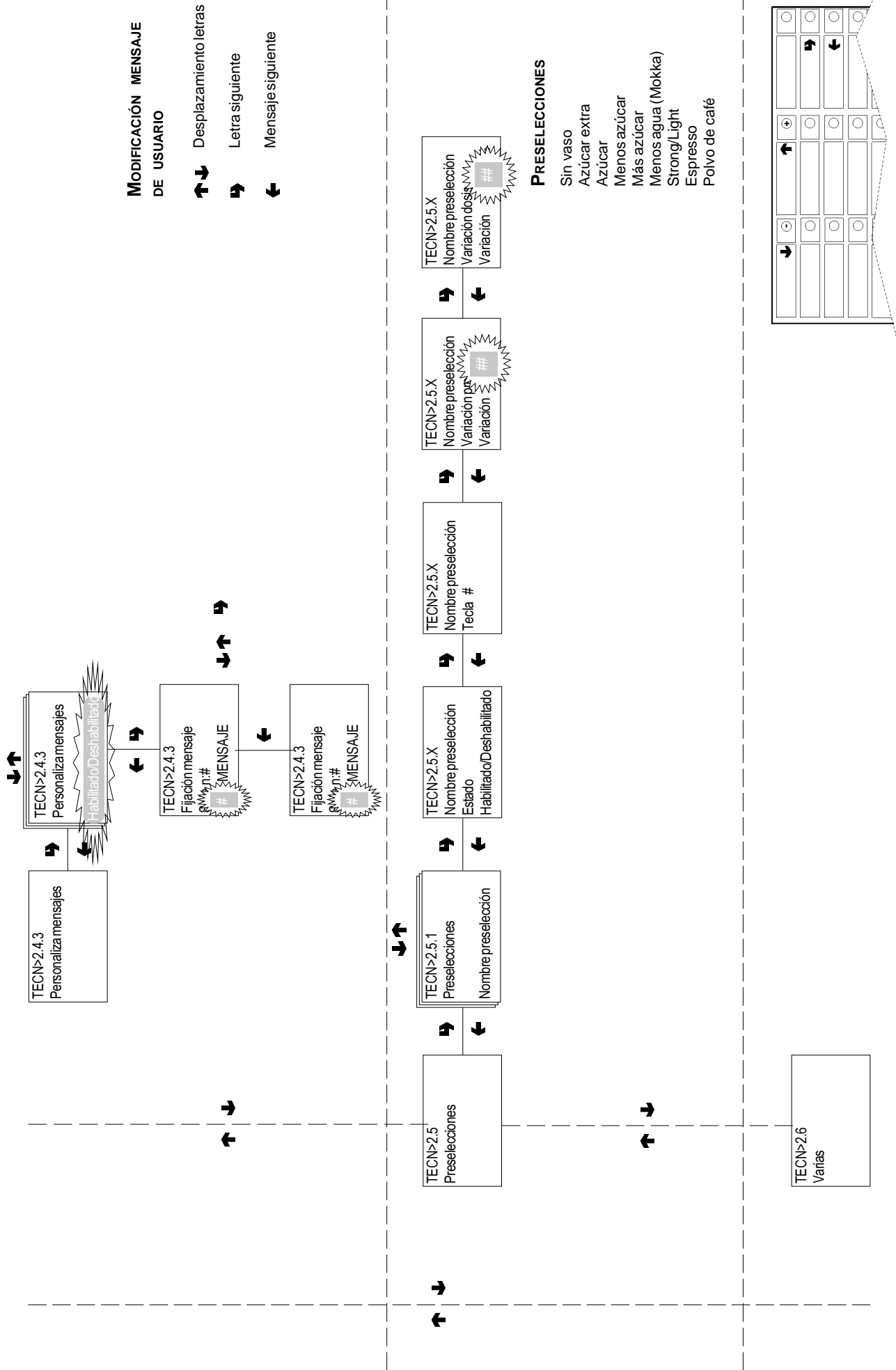
Menú del técnico - Resumen



- IDIOMAS PREVISTOS**
- Italiano
 - Alemán
 - Inglés
 - Francés
 - Español



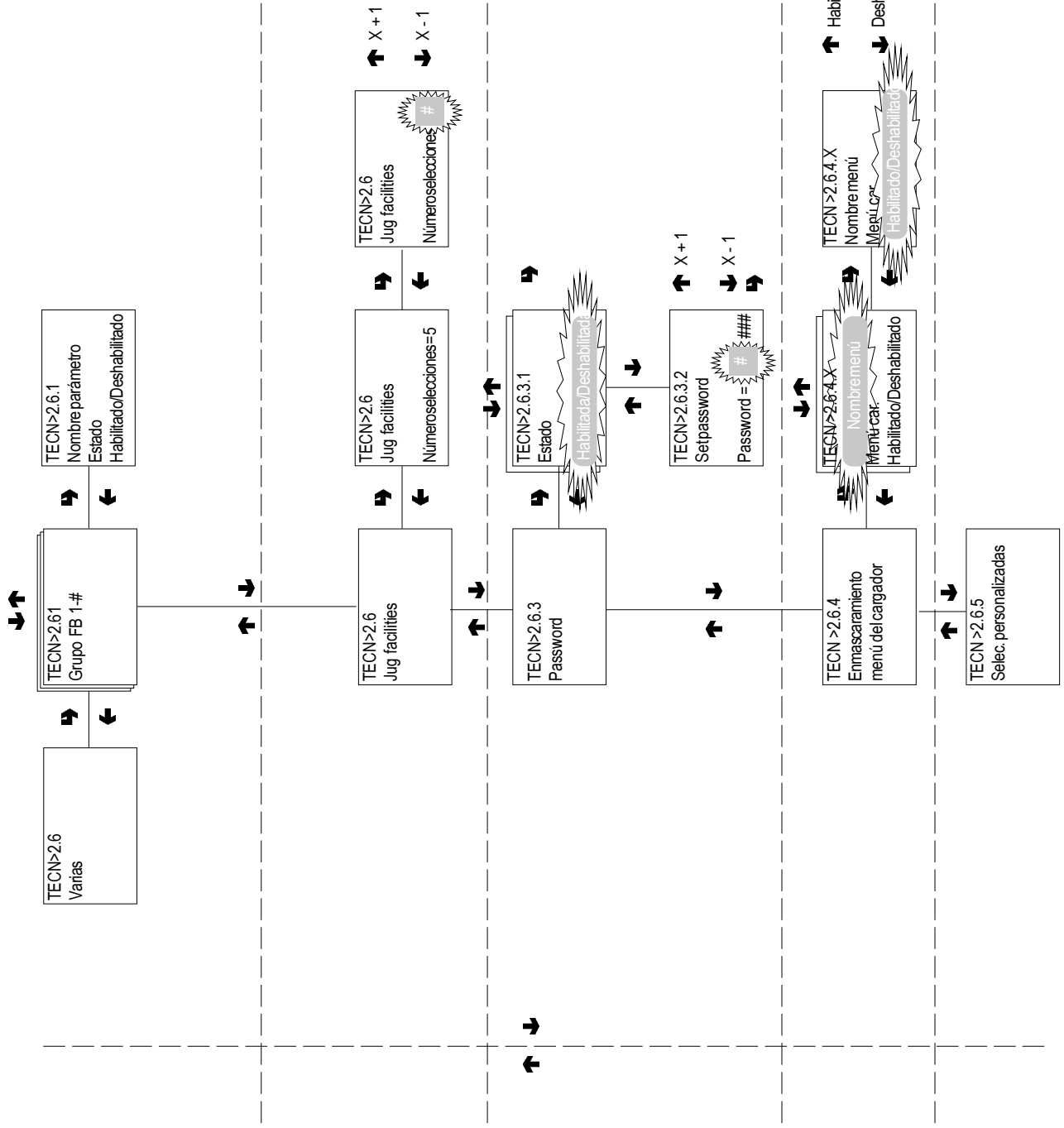
Menú del técnico - Resumen



Menú del técnico - Resumen

GRUPOS FRESH BREW

- Dos grupos posibles
- Parámetros:
 - Tiempo de preinfusión
 - Tiempo de secamiento
 - Estado de mezcladura
 - Estado de lavado

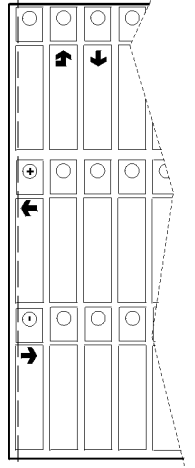


Número de selecciones gratuitas consecutivas de 1 a 9

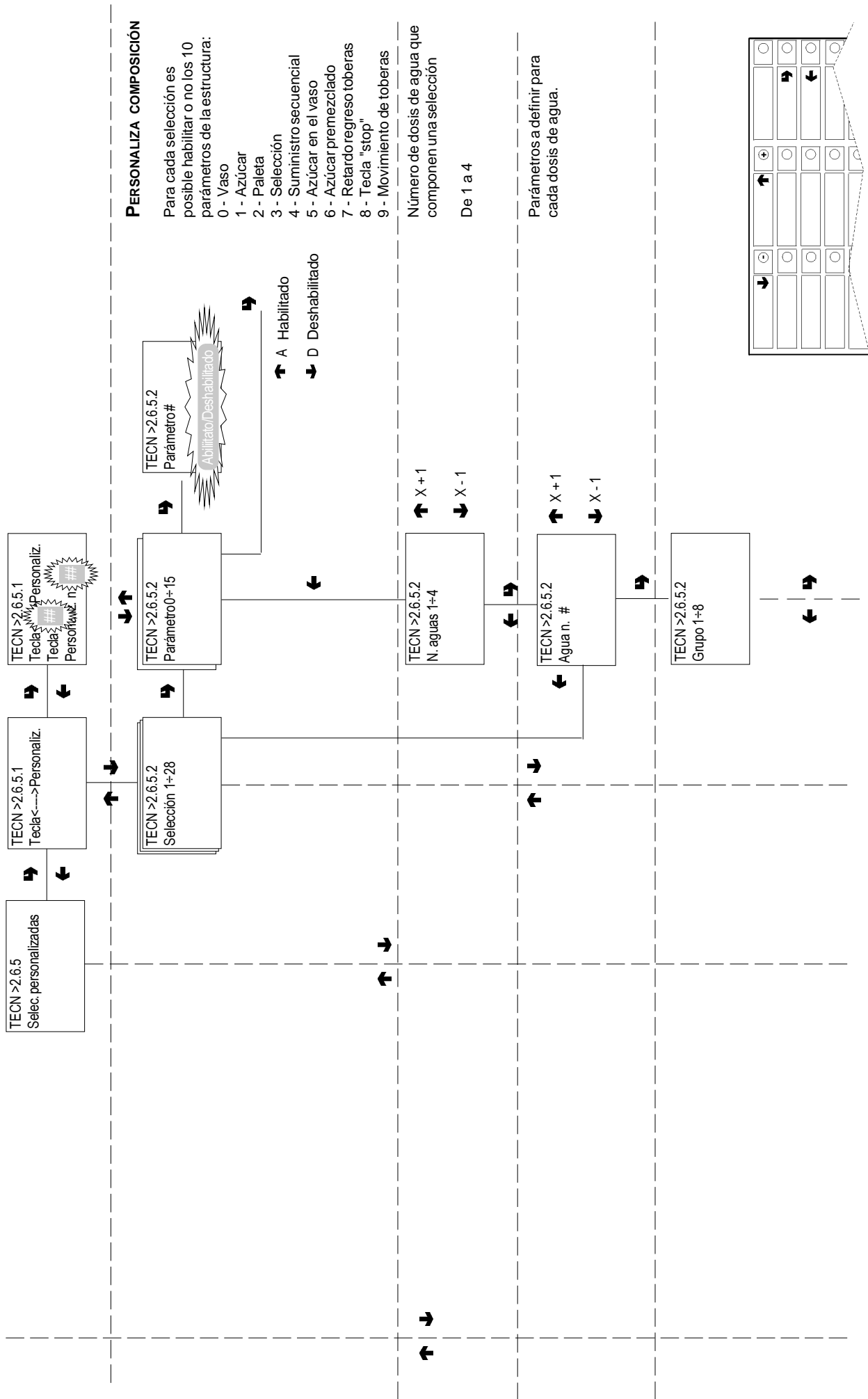
Número de 5 cifras que se solicita para entrar en la programación. Si definido en Cero (por omisión) la password no se solicita

MENÚS DEL CARGADOR ENMASCARABLES

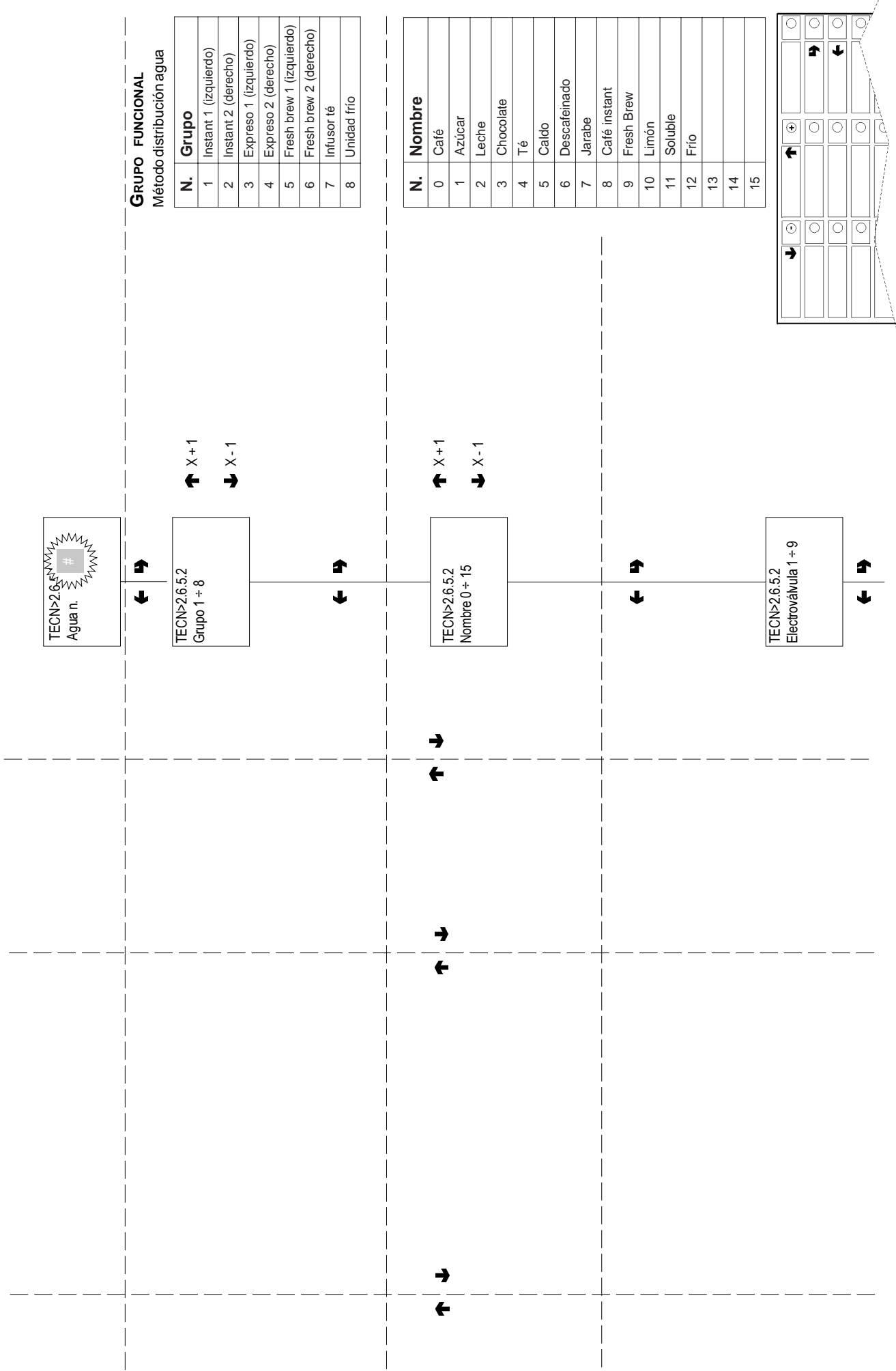
- Estadísticas
- Precios
- Gestión tubos BDV
- Temperaturas calderas
- Test
- GSM



Menú del técnico - Resumen



Menú del técnico - Resumen

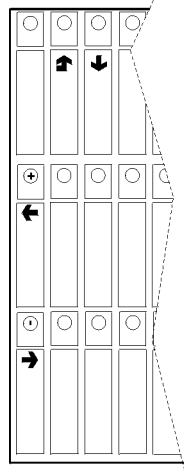


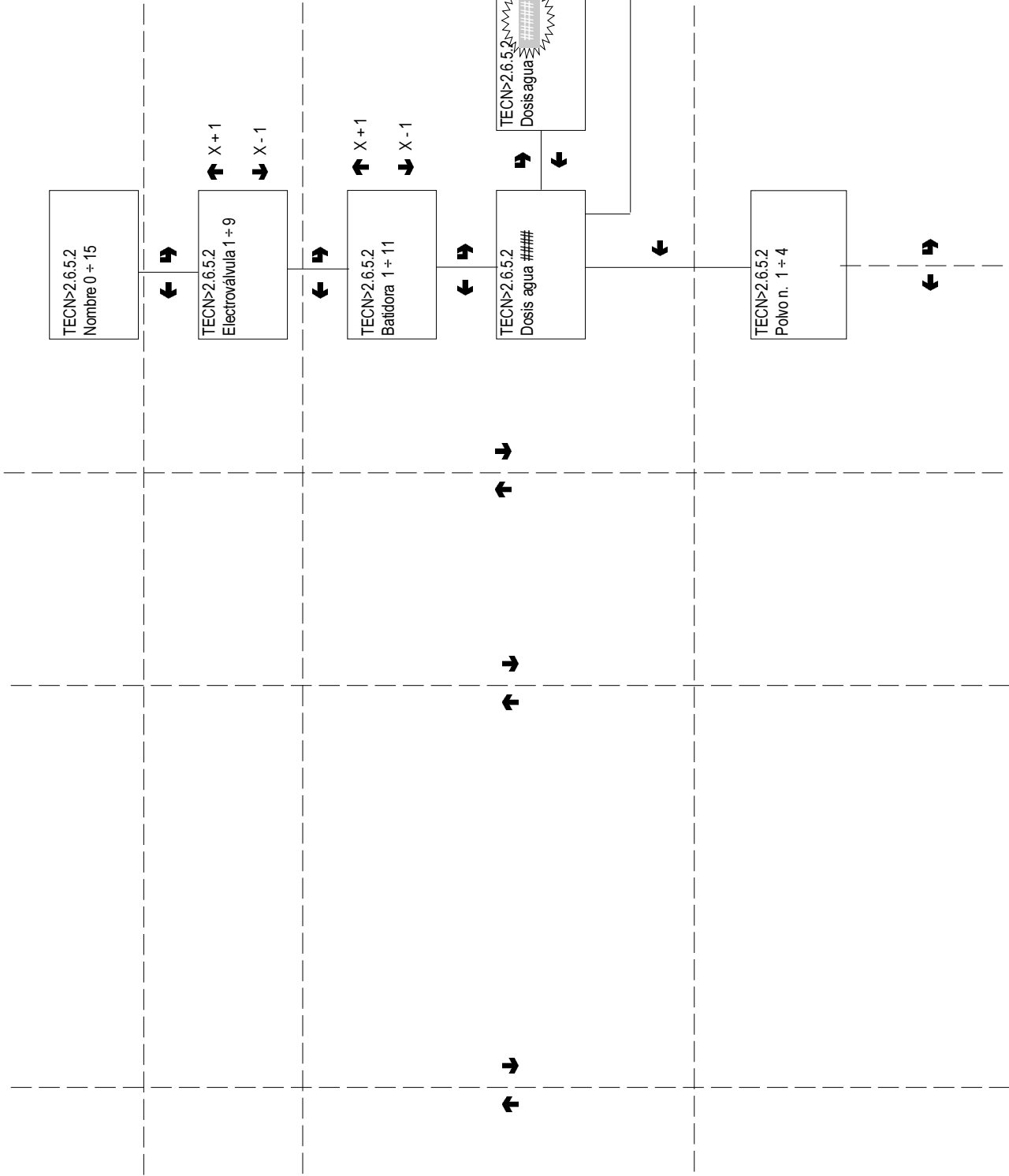
GRUPO FUNCIONAL

Método distribución agua

N.	Grupo
1	Instant 1 (izquierdo)
2	Instant 2 (derecho)
3	Expreso 1 (izquierdo)
4	Expreso 2 (derecho)
5	Fresh brew 1 (izquierdo)
6	Fresh brew 2 (derecho)
7	Infusor té
8	Unidad frío

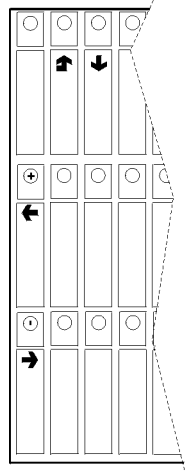
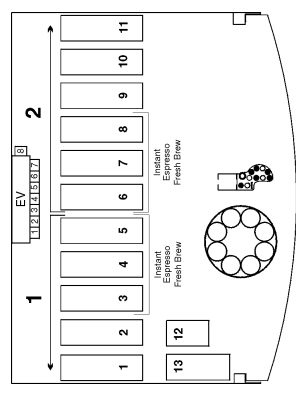
N.	Nombre
0	Café
1	Azúcar
2	Leche
3	Chocolate
4	Té
5	Caldo
6	Descafeinado
7	Jarabe
8	Café instant
9	Fresh Brew
10	Limón
11	Soluble
12	Frío
13	
14	
15	



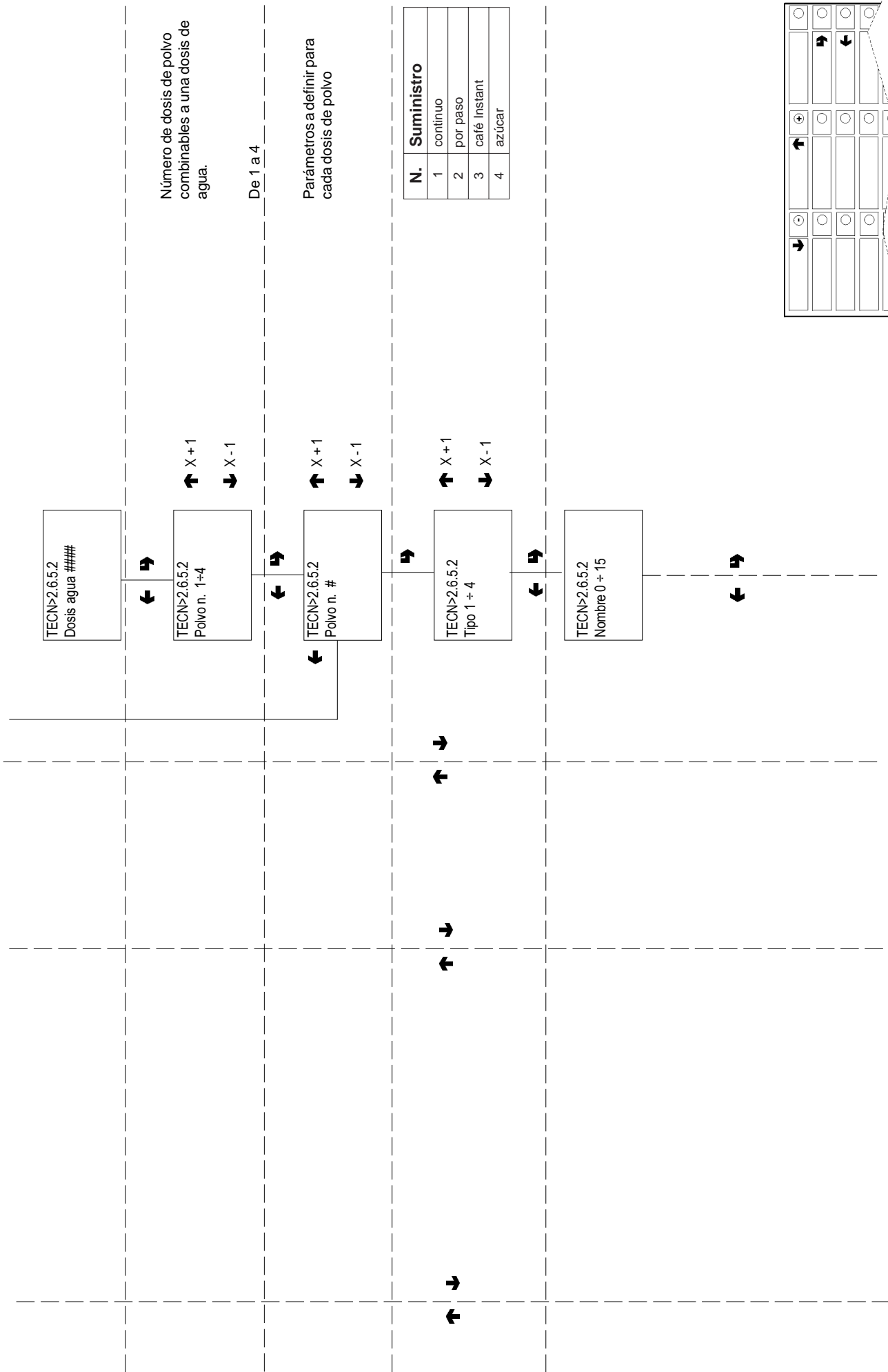


DEFINICIÓN DISPOSICIÓN UTILIZADORES

		Grupo funcional	
EV	Instant Fresh brew Infusor té	Expreso	Unidad Frio
1	caldera solubles suministro café 1	agua polvo 1	
2	caldera solubles suministro café 2	agua	
3	caldera solubles	agua polvo 2	
4	caldera solubles	agua gasosa	
5-8	caldera solubles		
9	no aplicable en estos modelos		

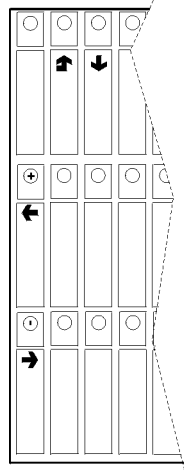
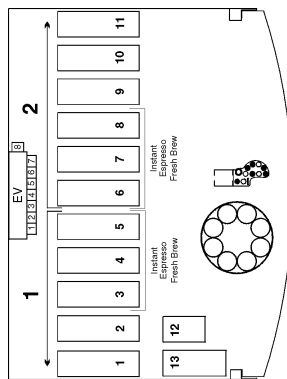
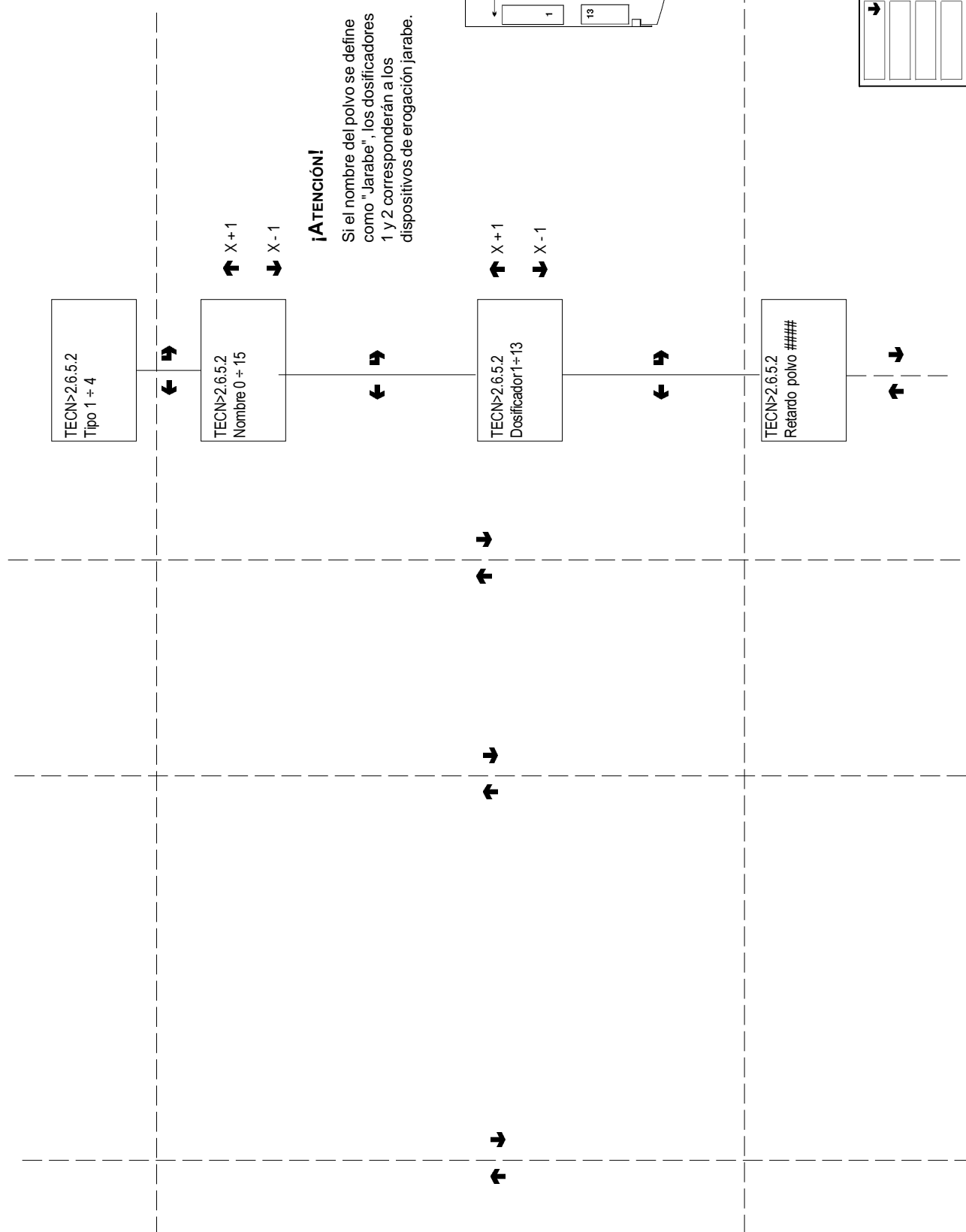


Menú del técnico - Resumen

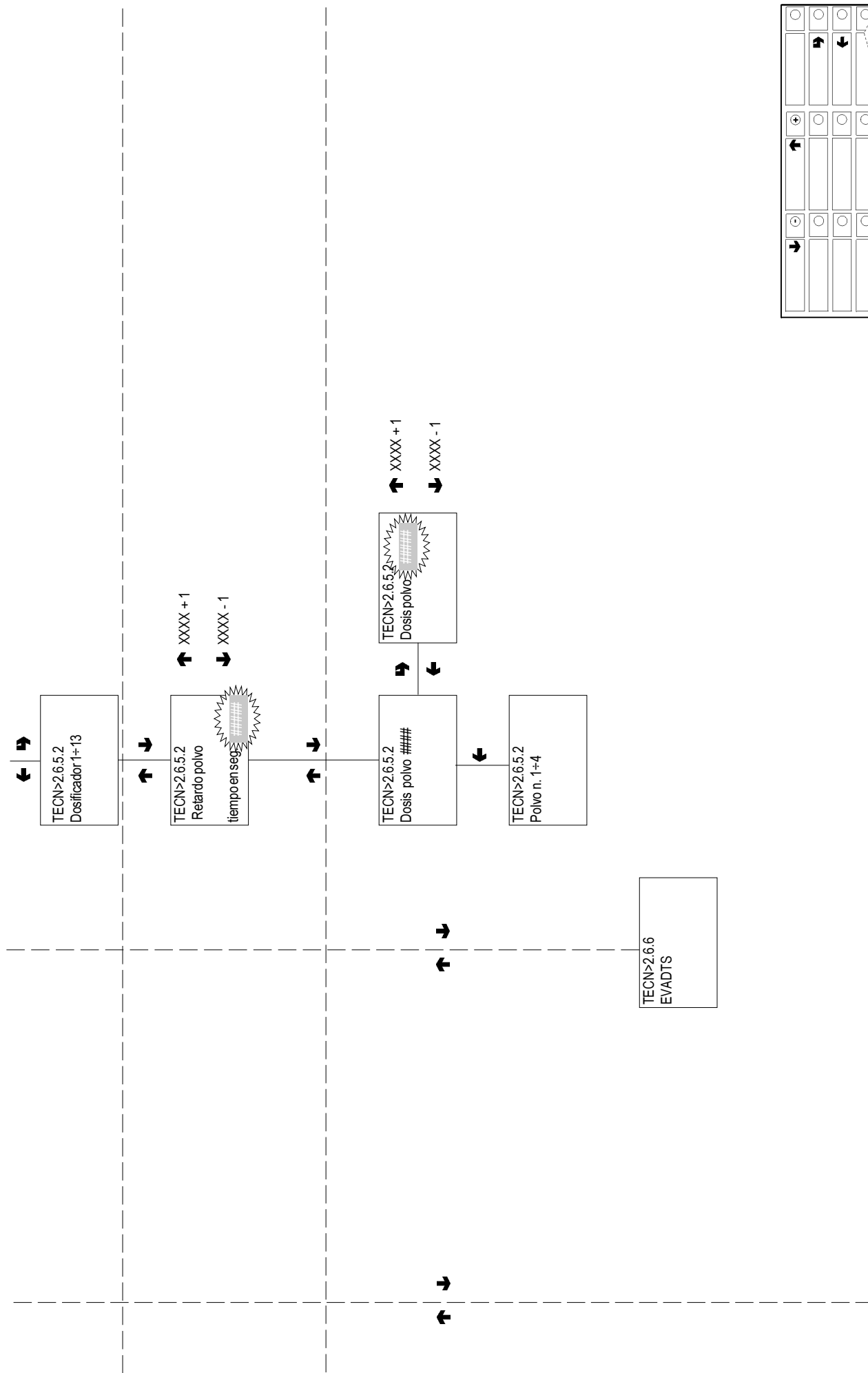


Menú del técnico - Resumen

N.	Nombre
0	Café
1	Azúcar
2	Leche
3	Chocolate
4	Té
5	Caldo
6	Descafeinado
7	Jarabe
8	Café instant
9	Fresh Brew
10	Limón
11	Soluble
12	Frío
13	
14	
15	



Menú del técnico - Resumen

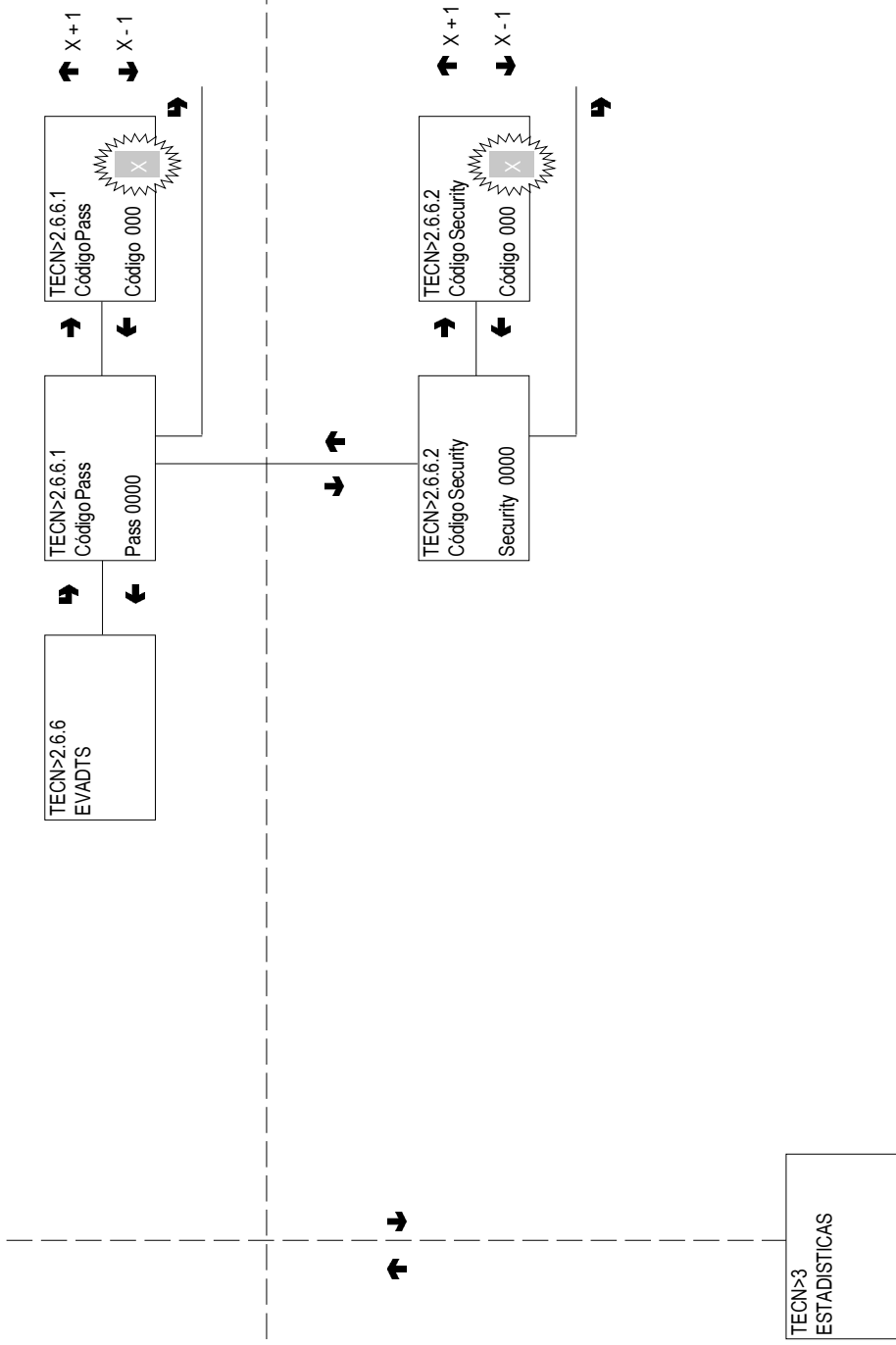


←	→	○	○	○	○
←	→	+	○	○	○
←	→	○	○	○	○
←	→	○	○	○	○

Menú del técnico - Resumen

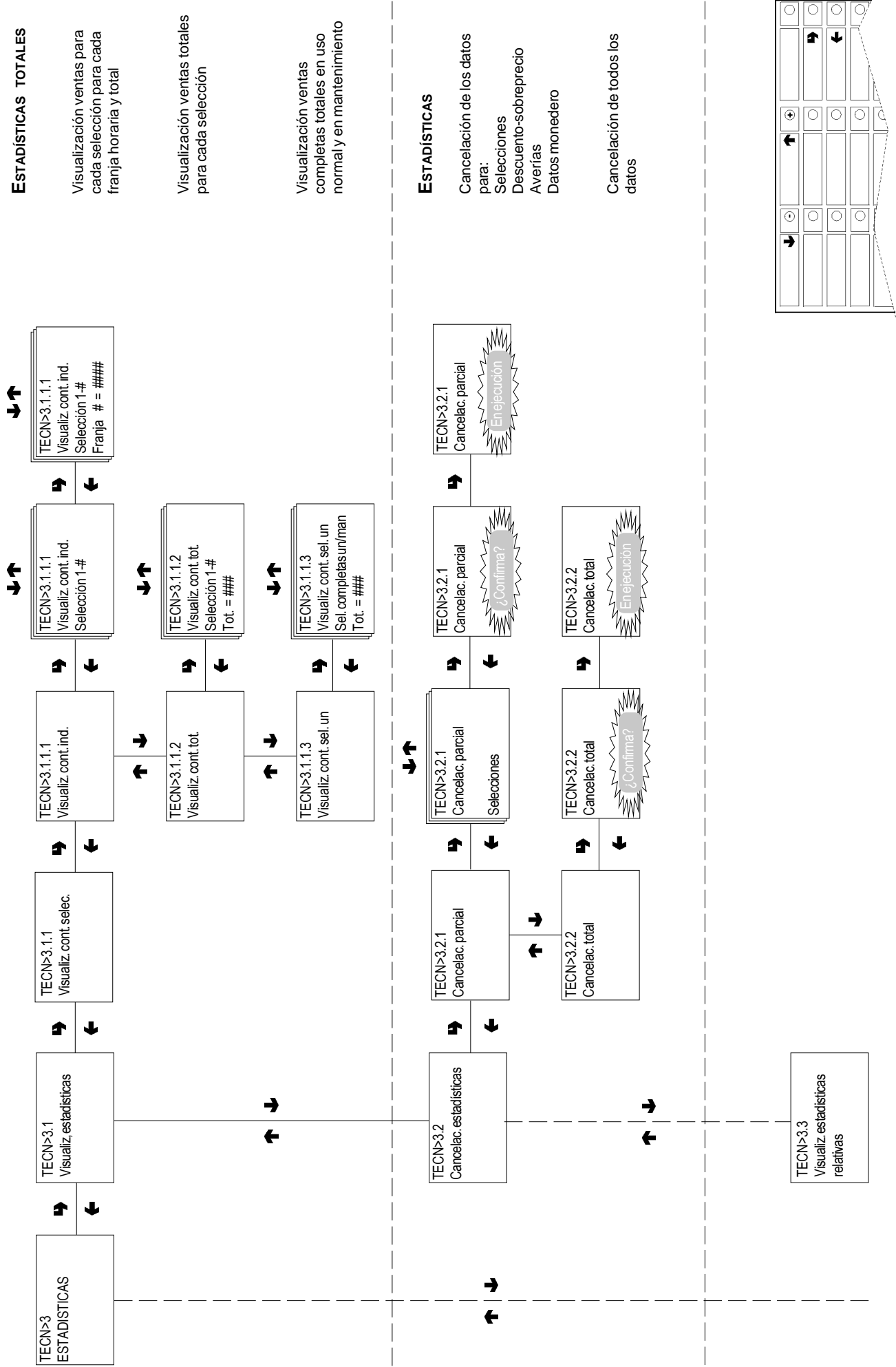
CÓDIGO IDENTIFICACIÓN MAQUINA

Apretando la tecla de modificación → la primera cifra aparece destellando. Presionando una tecla, la cifra que titila asume aquel valor e inicia a titilar la cifra posterior.



→	←	+	←	→	←	→	←
←	→	←	→	←	→	←	→
←	→	←	→	←	→	←	→
←	→	←	→	←	→	←	→

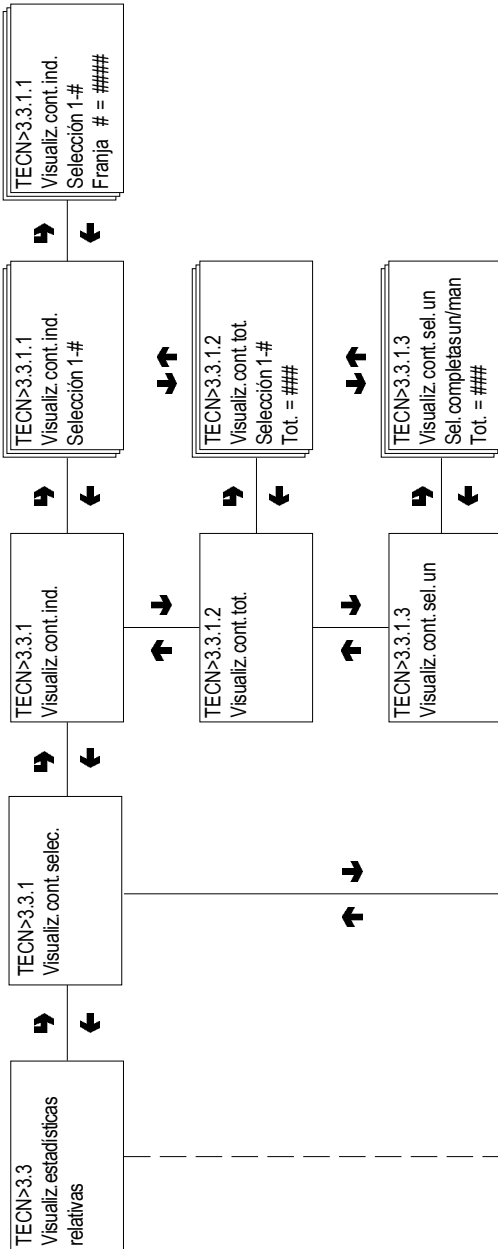
Menú del técnico - Resumen



→	←	+	↑	↓	↺	↻
○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○	○

Menú del técnico - Resumen

ESTADÍSTICAS RELATIVAS

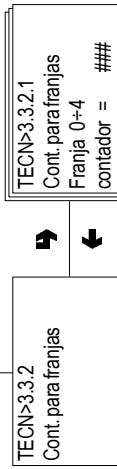


Visualización ventas para cada selección para cada franja horaria y total

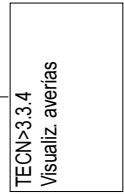
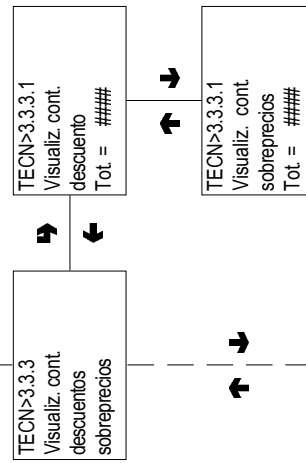
Visualización ventas totales para cada selección

Visualización ventas completas totales en uso normal y en mantenimiento

Valor venta para franja horaria

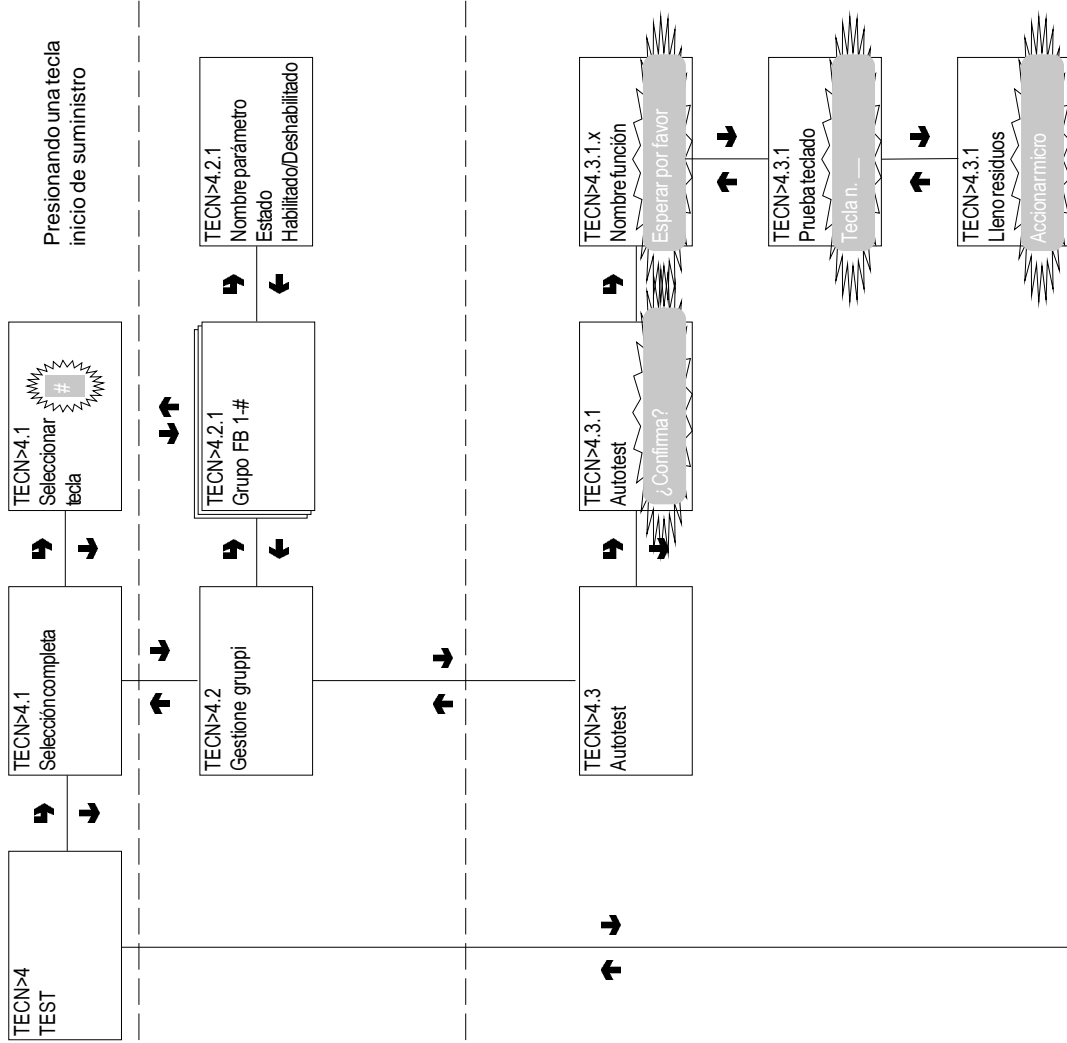


Valor de descuento y sobreprecio



→	←	+	←	→	○
○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○
○	○	○	○	○	○

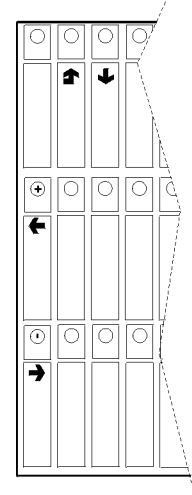
Menú del técnico - Resumen



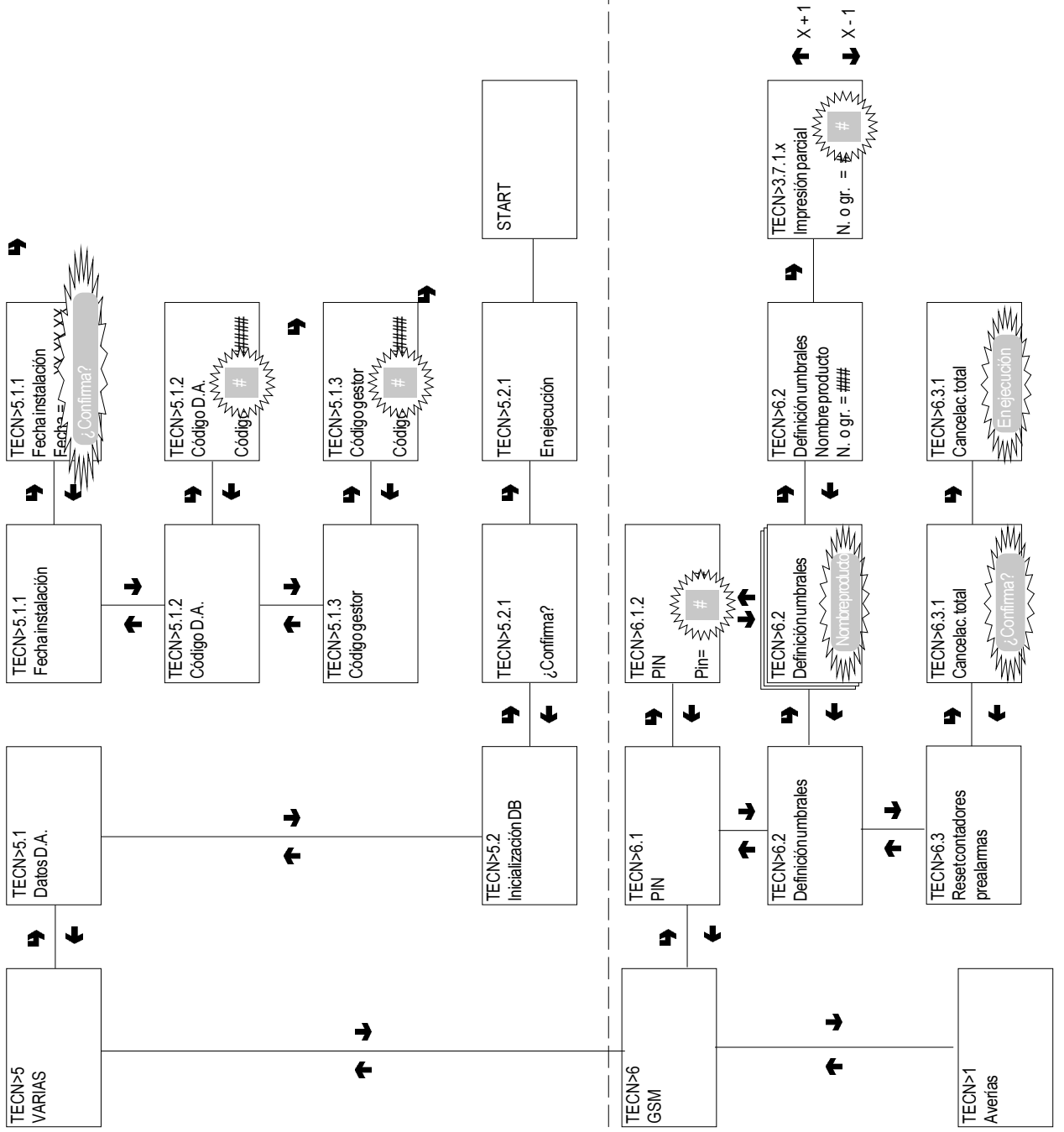
GRUPOS FRESH BREW
 Dos grupos posibles
 Parámetros:
 Tiempo de preinfusión
 Tiempo de secamiento
 Estado de mezcladura
 Estado de lavado

Actuación en secuencia de:
 .Motodificadores
 .Motobatidora
 .Desenganche vasos
 .Desenganche de paleta
 .Lámparas de neón
 .Leds de puerta
 .Teclas de pulsadora*
 .Toberas móviles
 .Dosis de café
 .Rotación grupo
 .Lleno residuos*

* Estas funciones requieren la intervención del usuario para la actuación de los interruptores.



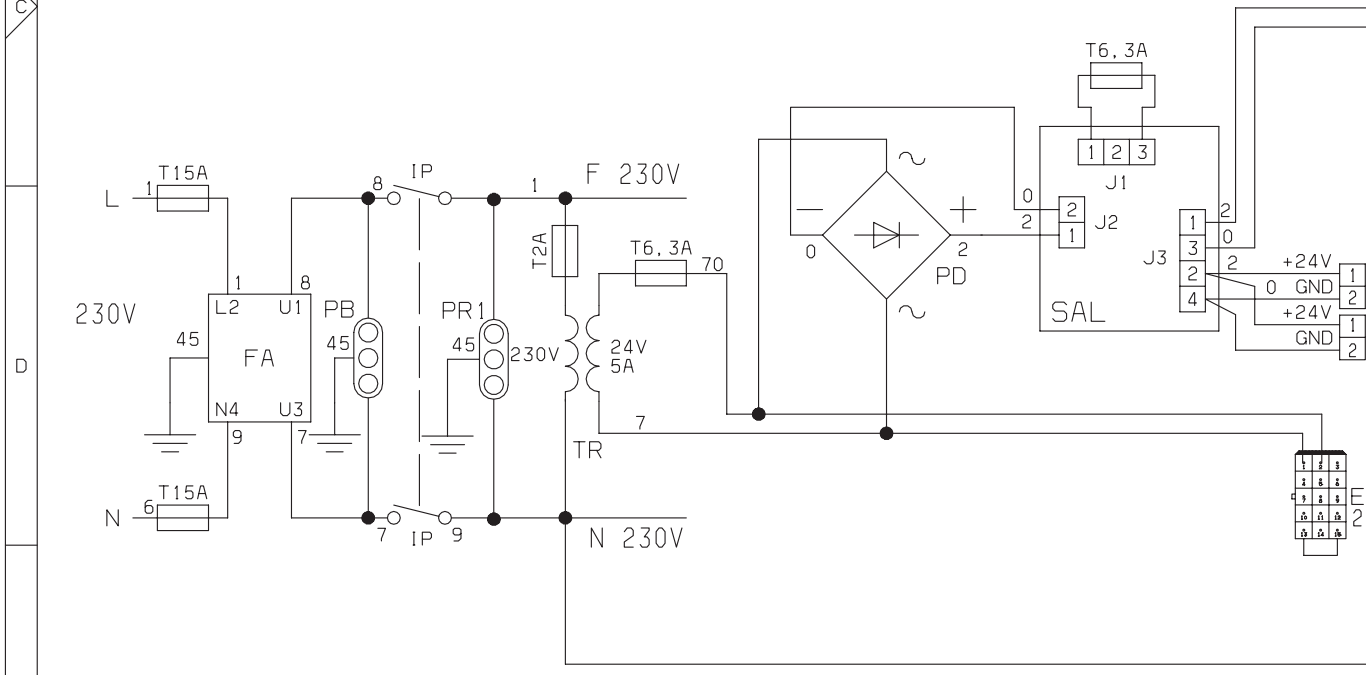
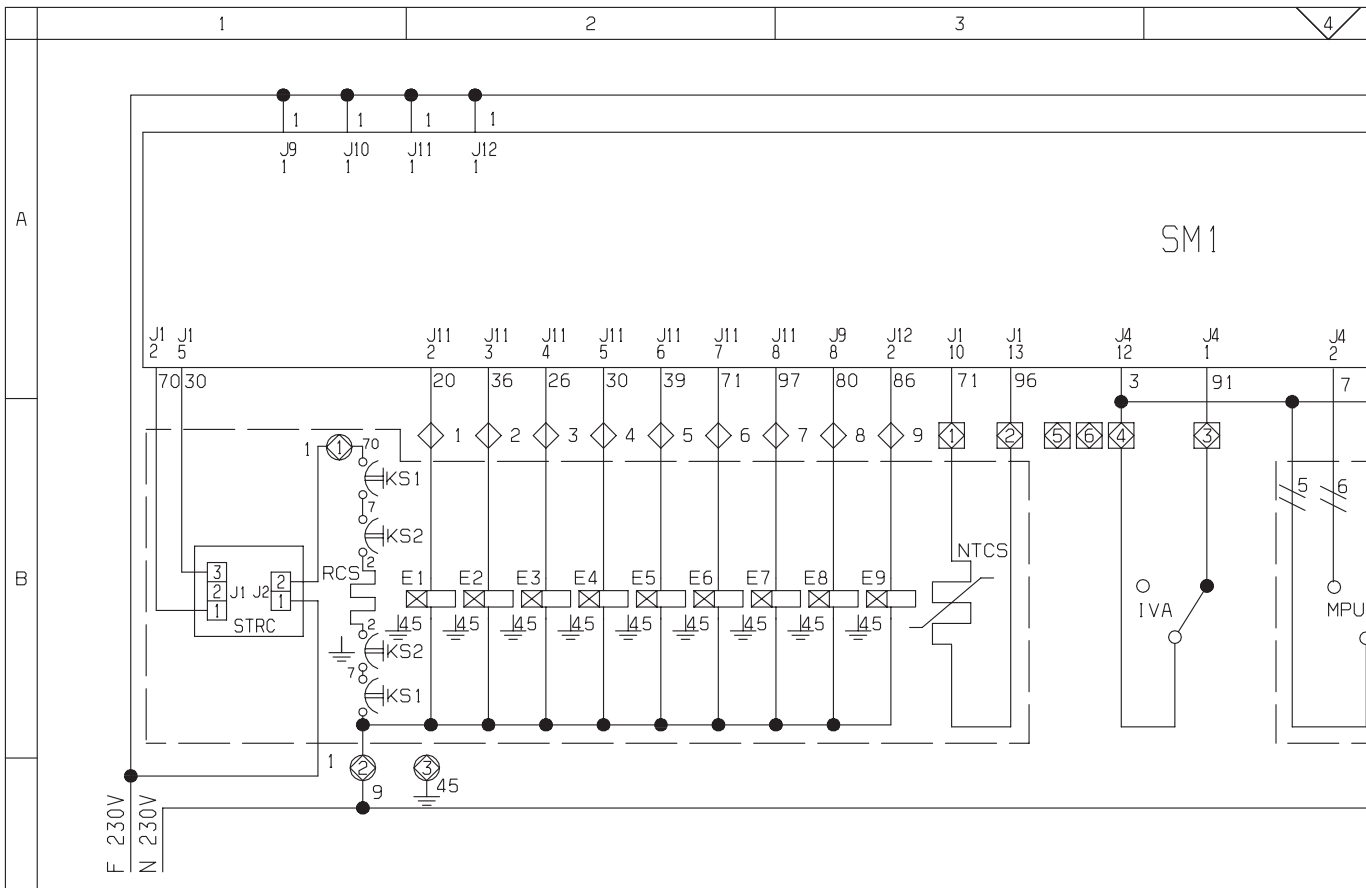
Menú del técnico - Resumen



→	←	+	+	+	+	+	+	+	+
→	←	+	+	+	+	+	+	+	+
→	←	+	+	+	+	+	+	+	+
→	←	+	+	+	+	+	+	+	+
→	←	+	+	+	+	+	+	+	+
→	←	+	+	+	+	+	+	+	+
→	←	+	+	+	+	+	+	+	+
→	←	+	+	+	+	+	+	+	+
→	←	+	+	+	+	+	+	+	+
→	←	+	+	+	+	+	+	+	+

MEMORIA ESQUEMA ELECTRICO

SIGLA	DENOMINACION	SIGLA	DENOMINACION
BDV	CONNECTOR PARA MONEDERO BDV	MPF	MOTOR PISTON FRESH BREW
CCG	CONTADOR GENERAL	MPU	MICRO INTERRUPTOR POSICION BOQUILLA
CM1	MICRO MANDO DEL MOTOR	MSB	MOTOR CAIDA VASOS
CM2	CAM POSICION EROGACION CAFE	MSCB	MOTOR CAMBIO COLUMNA VASOS
CMF	EXCENTRICO MOTOR FRESH BREW	MSP	MOTOR CAIDA PALETINAS
CMPF	MICRO PISTON GRUPO FRESH BREW	MSU	MOTOR DEPLAZIAMIENTO BOQUILLAS
CMSB	EXCENTRICO MOTOR CAIDA DE VASOS	MVP	MOTOR VACIO PALETINAS
CV	CONTADOR VOLUMETRICO	NTC1-	SONDA TEMPERATURA
EEA	VALVULA ENTRADA AGUA	NTCS	SONDA TEMPERATURA CALDERA SOLUBLE
ER	ELECTROVALVULA SALIDA CAFE	PAG	PULSADOR PUESTA CERO AVERIAS
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	PIP	PULSADOR ENTRADA EN PROGRAMACION
FREE	INTERRUPTOR DE VENTA LIBRE	PM	BOMBA
I	INTERRUPTOR KIT SANITACION	PSB	PULSADOR CAIDA VASOS
ID	INTERRUPTOR DOSIS CAFE	RCC	RESISTENCIA CALDERA CAFE
IMSP	MICRO INTERRUPTOR CAIDA PALETINAS	RG	RESISTENCIA CALEFACCION GRUPO
IP	INTERRUPTOR PUERTA	RS232	PUERTA SERIAL
IPF	INTERRUPTOR LLENADO RESIDUOS	RT	BALAST
IVA	INTERRUPTOR VACIO DE AGUA	SAL	TARJETA ALIMENTADOR
IVB	INTERRUPTOR VACIO VASOS	SLCD	TARJETA DISPLAY POR CRIS
IVP	INTERRUPTOR VACIO PALETINAS	SLED	TARJETA DE LED
JUG	INTERRUPTOR "JUG FACILITIES"	SM1	TARJETA DE CONTROL
KC1-..	KLIXON CALDERA CAFE	SM2	TARJETA DE EXPANSION
KS1-..	KLIXON DE SEGURIDAD	SP	TARJETA DE PULSADORES
LF	LAMPARA	ST	STARTER
M	MOTOR GRUPO CAFE	STRC	TARJETA TRIAC CALEFACCION CALDERA
MAC	MOLINILLO	SUC	TARJETA UNIDAD PRINCIPAL
MD1-..	MOTODOSADORES SOLUBLES	TR	TRANSFORMADOR
MDB	CONECTOR PARA MONEDERO MDB	TX....	FUSIBLE RETARDADO (X=CORRIENTE)
MDFB	MOTODOSIFICADOR FRESH BREW	TZ	CAPTADOR TACITA
MDZ	MOTODOSIFICADOR AZUCAR	UPS	TARJETA GRUPO FRIO
MF1-..	MOTOAGITADORES SOLUBLES	VENT	VENTILADOR
MFB	MOTOR FRESH-BREW		



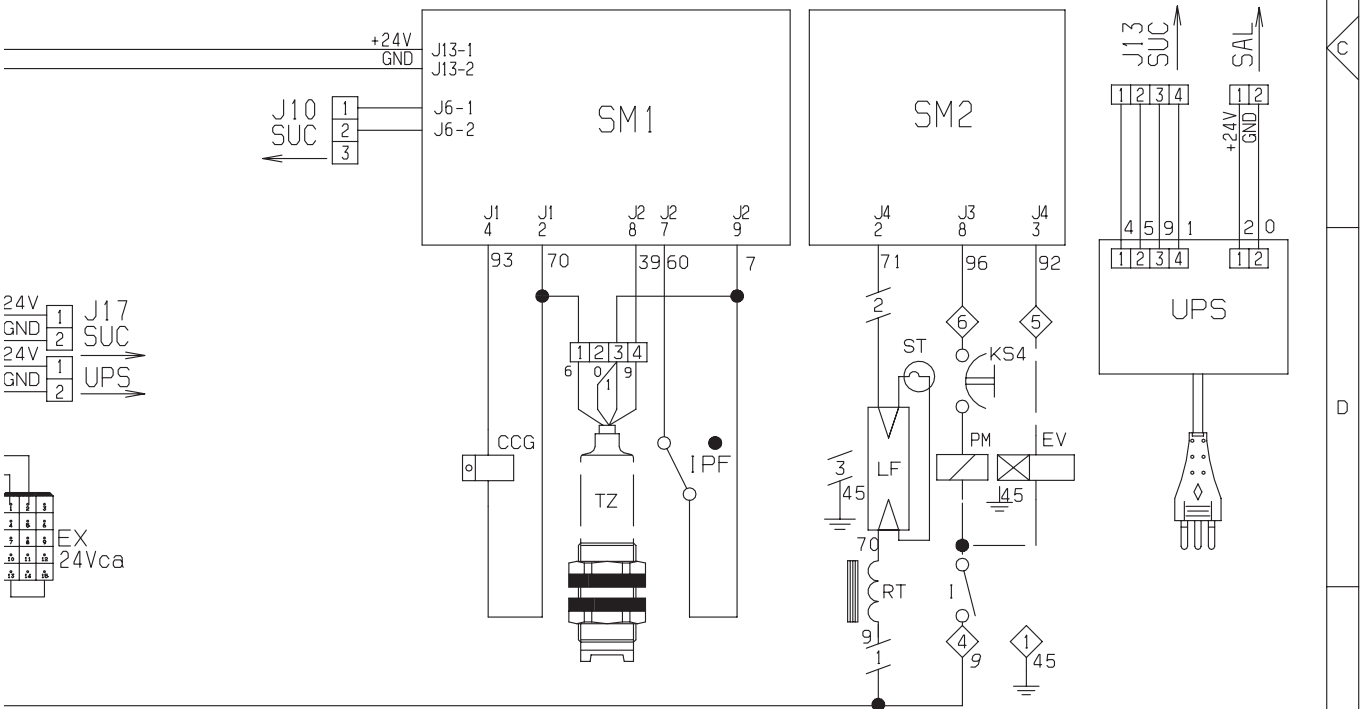
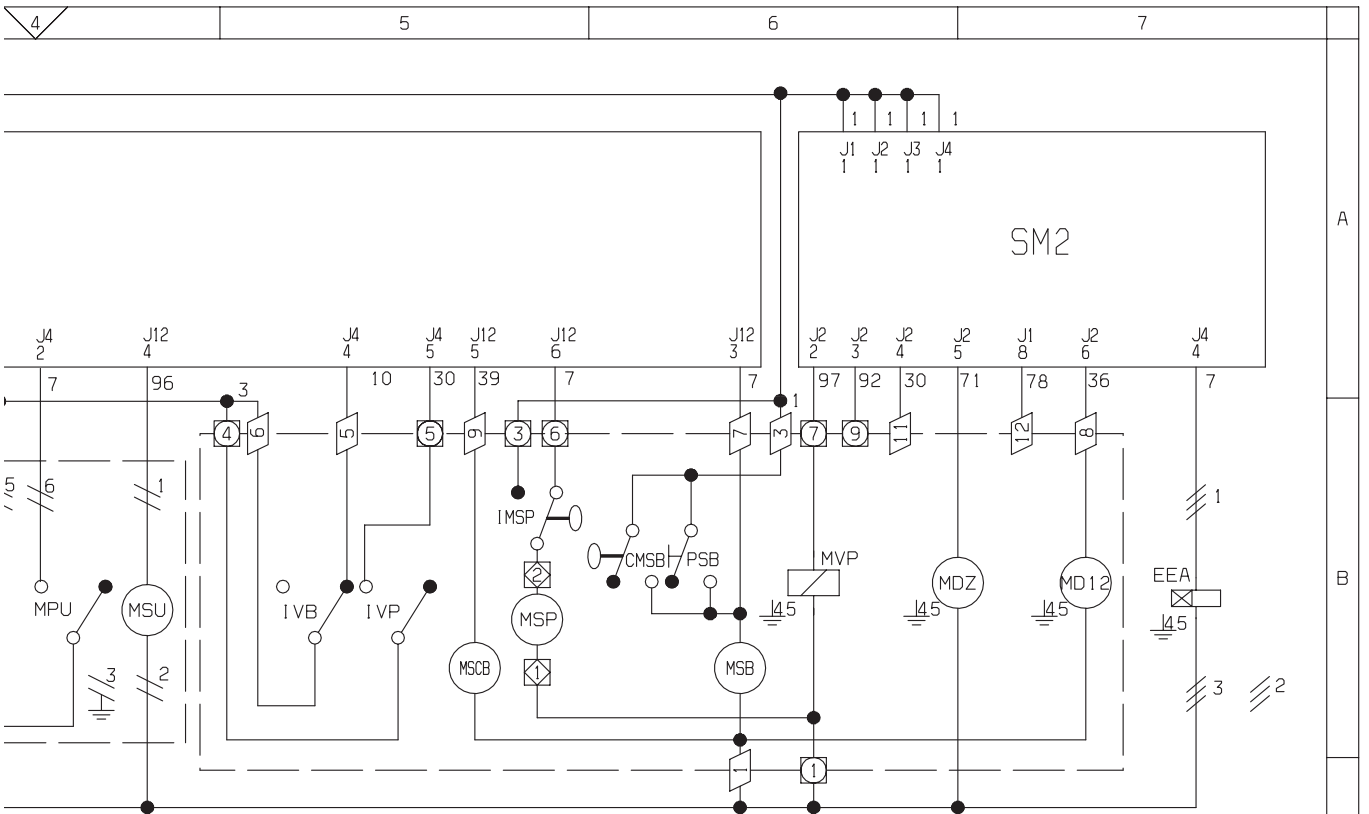
NECTA VENDING SOLUTIONS SpA
SI RISERVA A TERMINI DI LEGGE
LA PROPRIETA' DEL PRESENTE
DISEGNO CON DIVIETO DI
RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA
SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

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

NEC
VEN
A c
N&I

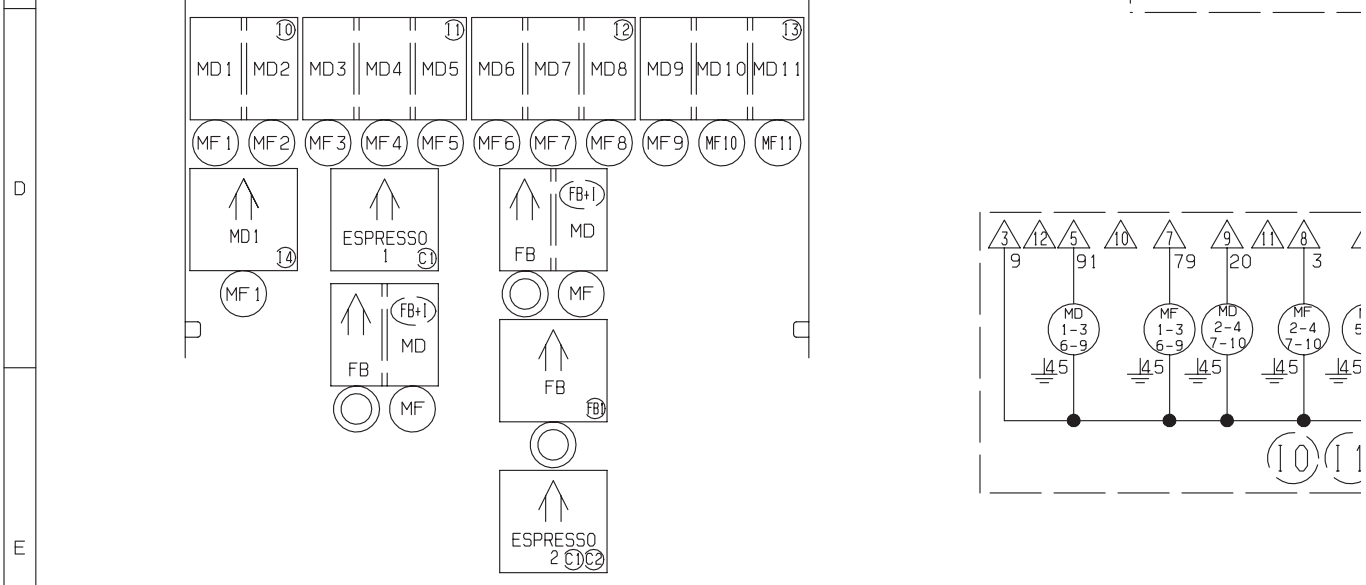
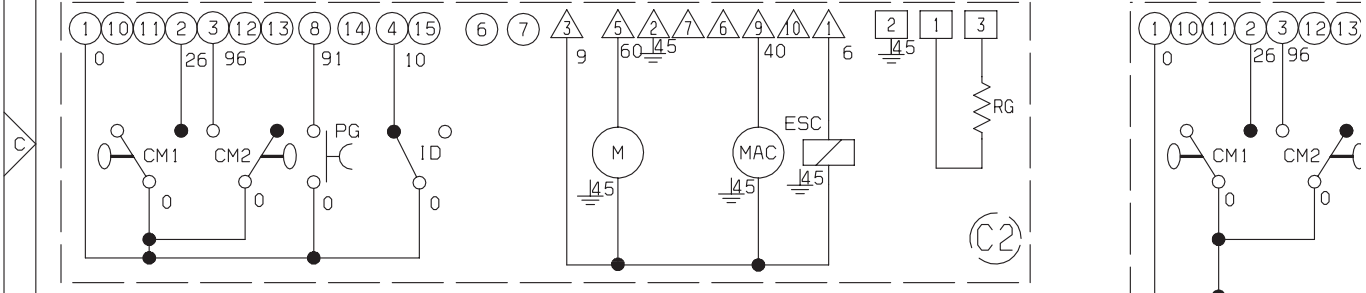
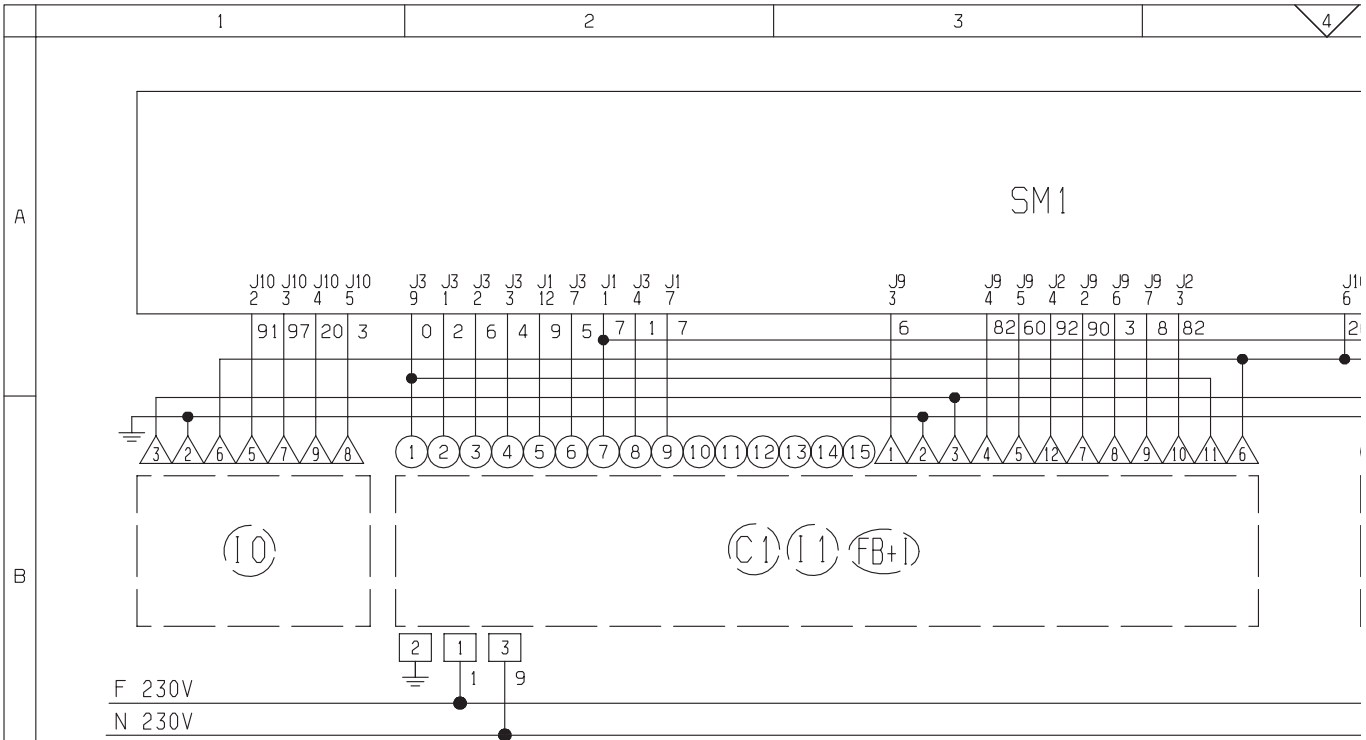
sx34800





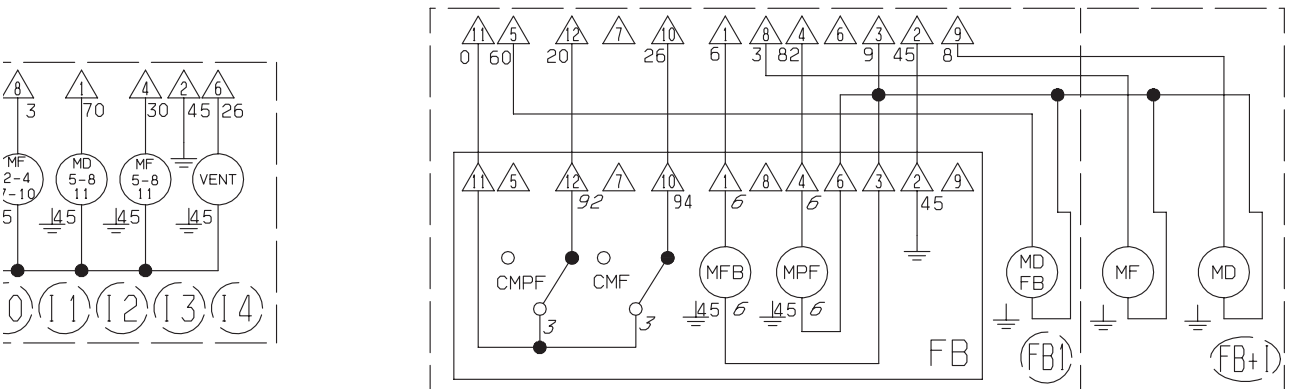
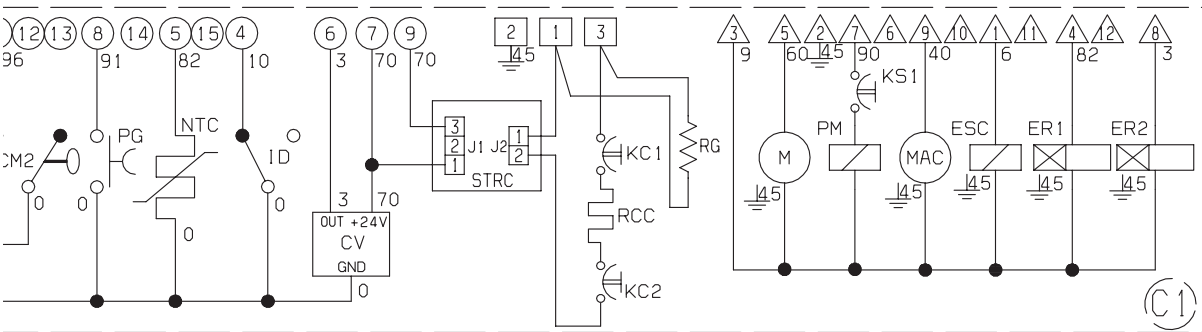
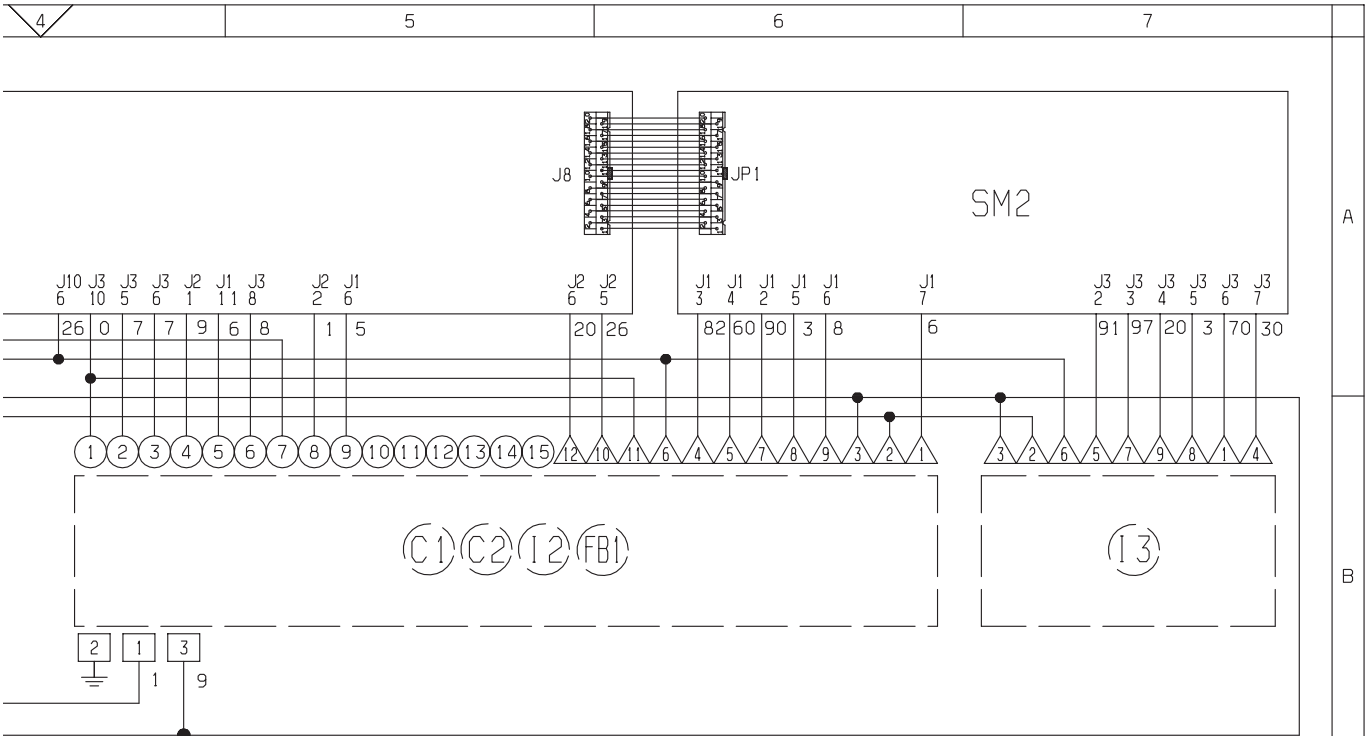
18 GRIGIS 9 BIANCO	NECTA VENDING SOLUTIONS SpA A company of N&W GLOBAL VENDING GROUP	MODELLO <h1>Zenith</h1>	GRUPPO SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE	DATA 20-09-01	FOGLIO 1 / 1	DISEGNATO BONACINA	CONTROLLATO MONGUZZI	
					LEGENDA		CODICE 608534800	





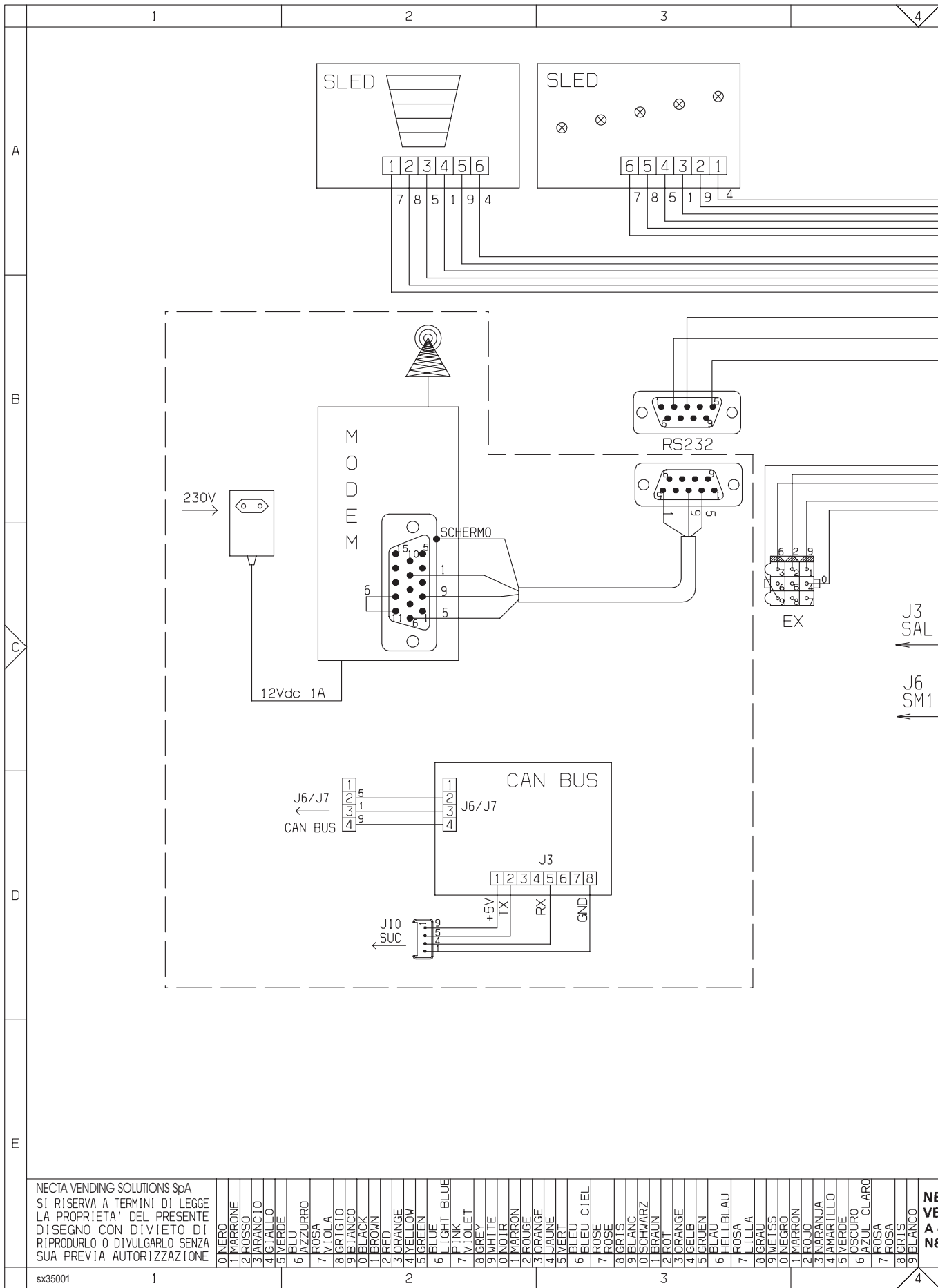
NECTA VENDING SOLUTIONS SpA SI RISERVA A TERMINI DI LEGGE LA PROPRIETA' DEL PRESENTE DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE	0 NERO 1 MARRONE 2 ROSSO 3 ARANCIO 4 GIALLO 5 VERDE 6 BLU 7 AZZURRO 8 ROSA 9 VIOLA 10 GRIGIO 11 BIANCO 12 NERO 13 BROWN 14 BROWN 15 BROWN 16 BROWN 17 BROWN 18 BROWN 19 BROWN 20 BROWN 21 BROWN 22 BROWN 23 BROWN 24 BROWN 25 BROWN 26 BROWN 27 BROWN 28 BROWN 29 BROWN 30 BROWN 31 BROWN 32 BROWN 33 BROWN 34 BROWN 35 BROWN 36 BROWN 37 BROWN 38 BROWN 39 BROWN 40 BROWN 41 BROWN 42 BROWN 43 BROWN 44 BROWN 45 BROWN 46 BROWN 47 BROWN 48 BROWN 49 BROWN 50 BROWN 51 BROWN 52 BROWN 53 BROWN 54 BROWN 55 BROWN 56 BROWN 57 BROWN 58 BROWN 59 BROWN 60 BROWN 61 BROWN 62 BROWN 63 BROWN 64 BROWN 65 BROWN 66 BROWN 67 BROWN 68 BROWN 69 BROWN 70 BROWN 71 BROWN 72 BROWN 73 BROWN 74 BROWN 75 BROWN 76 BROWN 77 BROWN 78 BROWN 79 BROWN 80 BROWN 81 BROWN 82 BROWN 83 BROWN 84 BROWN 85 BROWN 86 BROWN 87 BROWN 88 BROWN 89 BROWN 90 BROWN 91 BROWN 92 BROWN 93 BROWN 94 BROWN 95 BROWN 96 BROWN 97 BROWN 98 BROWN 99 BROWN 100 BROWN	NE VE A & N
--	---	-------------------------

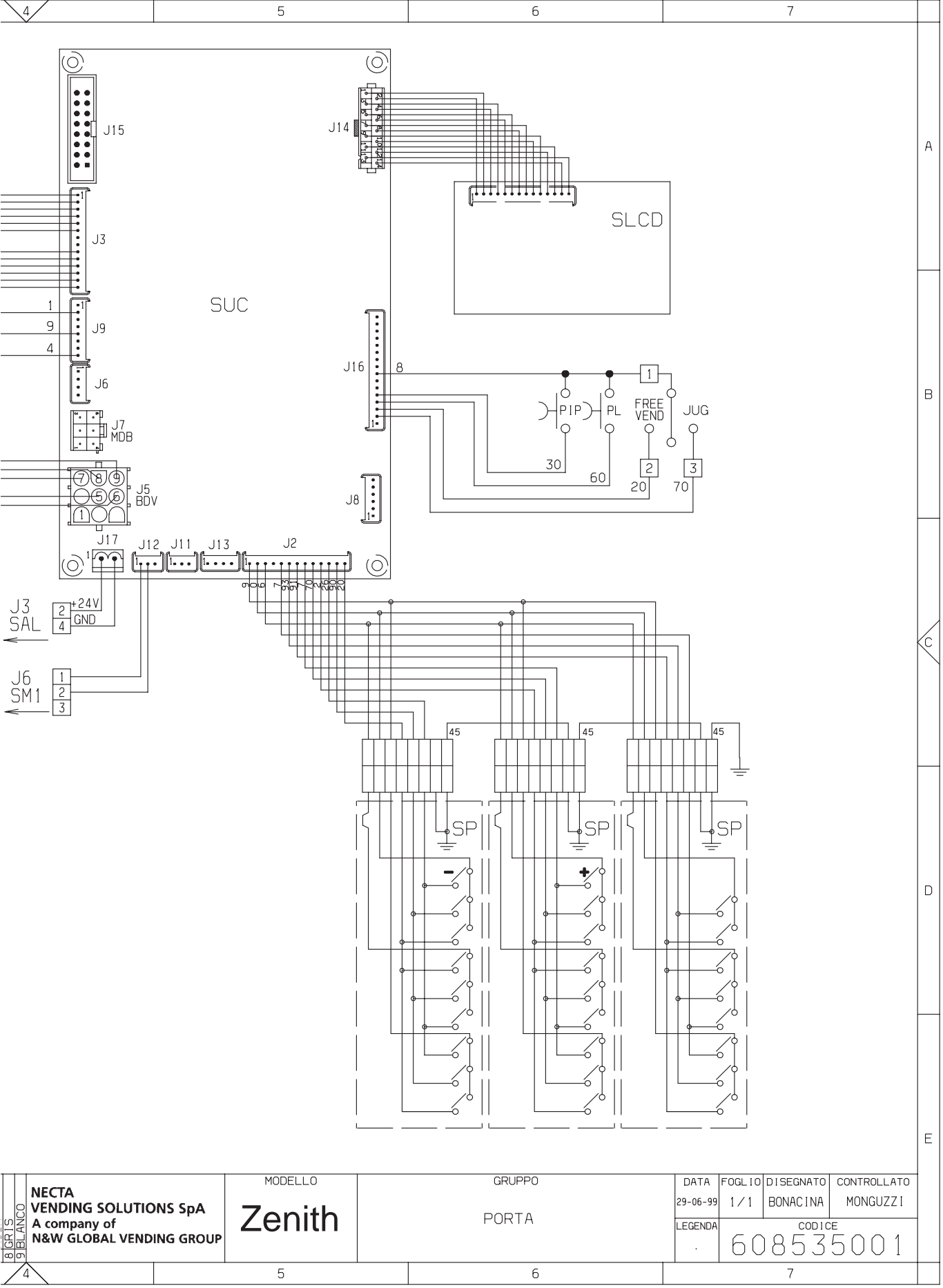




8 C R I S S I M E N T I S S E S E L B A N C O	NECTA VENDING SOLUTIONS SpA A company of N&W GLOBAL VENDING GROUP	MODELLO <h1>Zenith</h1>	GRUPPO SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE	DATA 29-06-99	FOGLIO 1 / 1	DISEGNATO BONACINA	CONTROLLATO AGUTI	
					LEGENDA		CODICE 608534900	
	4	5	6	7				







BGRIS SILANCO	NECTA VENDING SOLUTIONS SpA A company of N&W GLOBAL VENDING GROUP	MODELLO Zenith	GRUPPO PORTA	DATA 29-06-99	FOGLIO 1 / 1	DISEGNATO BONACINA	CONTROLLATO MONGUZZI
					LEGENDA	CODICE 608535001	
	4	5	6	7			



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.

