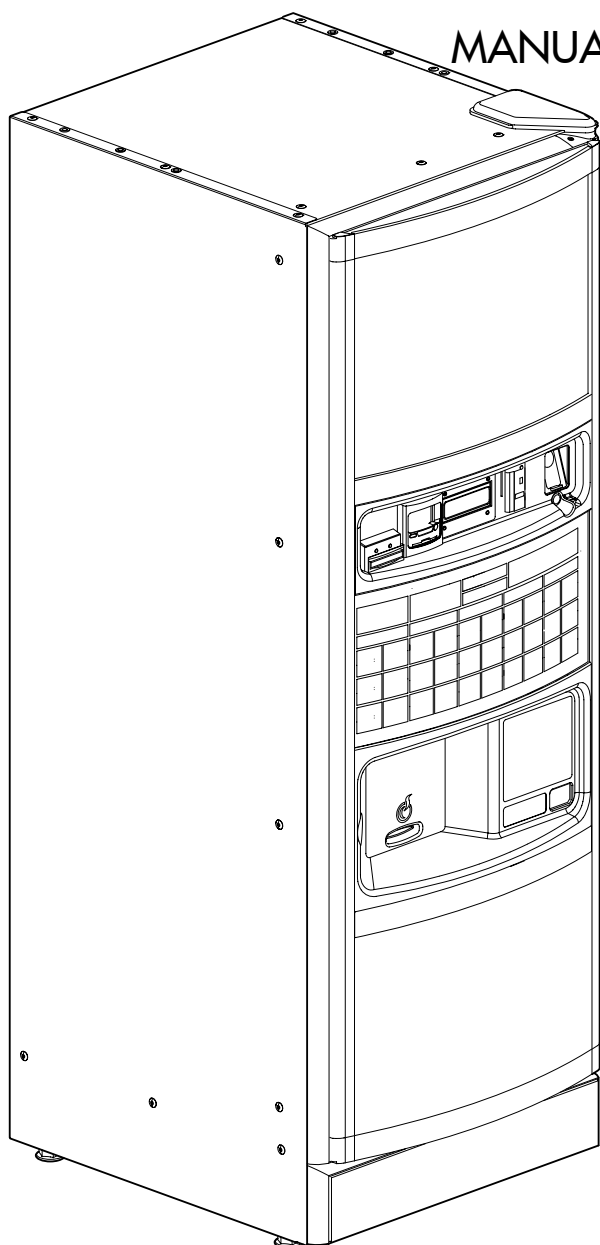
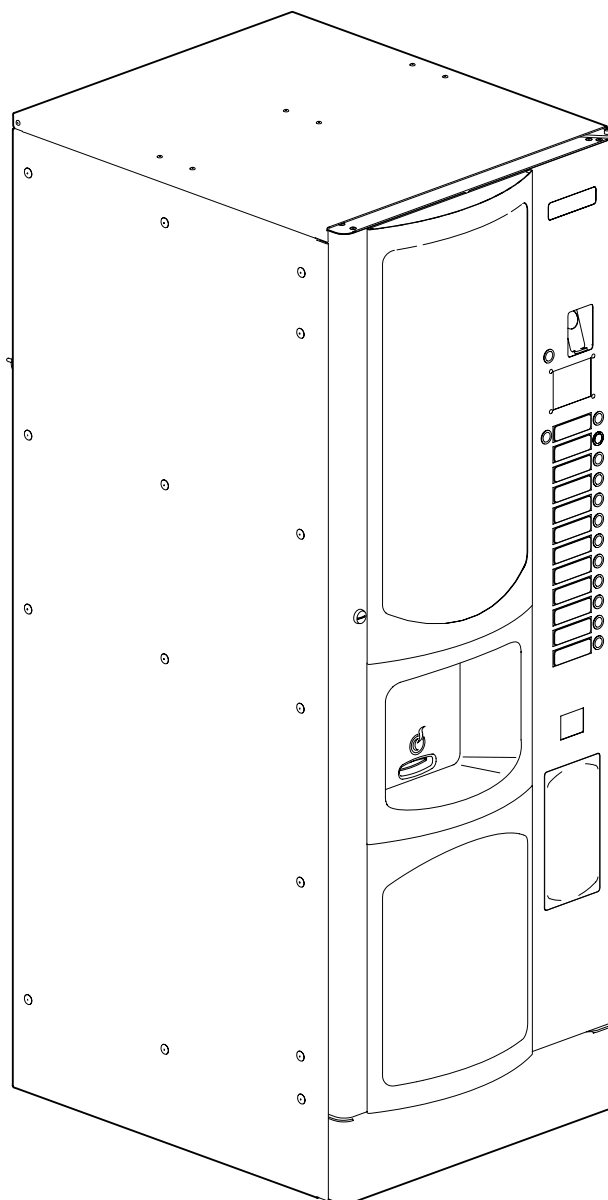


MANUAL DE INSTALACION Y MANTENIMIENTO



LEI700



LEI400

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

La **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**
Corso Africa, 9 - 24040 Zingonia di VERDELLINO (BG) Italia

Declara bajo su responsabilidad que la familia de los distribuidores automáticos modelo:

Marca: **BIANCHI VENDING**

Fabricante: **BIANCHI VENDING GROUP S.p.A.**

Tipo/Modelo: **LEI 700 – LEI400**

Satisface los Requisitos Esenciales de Seguridad de las Directivas:

1) Baja tensión 2006/95/CE (relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre el material eléctrico destinado a utilizarse con determinados límites de tensión) **-BT-**

2) Compatibilidad electromagnética 2004/108/CE (relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de compatibilidad electromagnética) **-EMC-**

3) REG. (CE) 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

REG. (CE) 1895/2005 relativo a la restricción en el uso de determinados derivados epoxídicos en materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios

DIR. 2002/72 CE relativa a los materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

Las pruebas / comprobaciones han sido realizadas con arreglo a las vigentes Normas armonizadas / europeas:

1) BAJA TENSIÓN (Seguridad eléctrica BT):

EN 60335-1:2002 +A1:2004 +A11:2004 +A2:2006 +A12:2006 +A13:2008 (Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos - Norma general)

EN 60335-2-75:2004+ A1:2005 +A11:2006 + A2:2008 +A12:2010. (Requisitos particulares para dispensadores comerciales y máquinas de venta)

EN ISO 11201:2009 +EN ISO 3744:2009 Determinación de los niveles de potencia acústica: LpA < 70 dB(A)

2) COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA (EMC):

EN 55014-1:2006 (Límites y métodos de medida de las características relativas a la perturbación radioeléctrica de los aparatos electrodomésticos o análogos accionados por motor o con dispositivos térmicos, de las herramientas y equipos eléctricos análogos)

EN 55014-2:1997 +A1:2001 +A2:2008 (Requisitos de inmunidad para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos)

EN 61000-3-2: 2006 (Límites de las emisiones para corriente armónica)

EN 61000-3-3:1995+ A1:2001 +A2:2005 (Limitación de las fluctuaciones de tensión y flicker en las redes de suministro de baja tensión para equipos con corriente asignada ≤ 16 A)

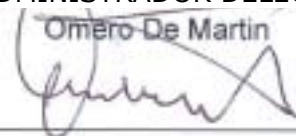
EN 62233:2008 Métodos de medida de los campos electromagnéticos de los aparatos electrodomésticos y análogos en relación con la exposición humana.

3) APTITUD DE LOS MATERIALES EMPLEADOS AL CONTACTO CON PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Pruebas de "Aptitud al contacto con productos alimenticios" según previsto por la normativa italiana D.M. 21-03-1973 y modificaciones sucesivas ⇒ Decreto de 4 de mayo de 2006 n° 227, y por las normas de transposición de las Directivas Europeas: 82/711/CEE, 85/572/CEE, 93/8/CEE, 97/48/CE, 2002/72/CE, 2004/13/CE, 2004/19/CE, 2005/79/CE, Reg. CE n. 1935/04 y Reg. CE n. 1895/2005.

EL ADMINISTRADOR DELEGADO

Zingonia di Verdellino (BG), Enero 2010

Omero De Martin


ANTES DE UTILIZAR LA MAQUINA, LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL PARA UN CORRECTO EMPLEO SEGUN LOS REQUISITOS ESCENCIALES DE SEGURIDAD.



¡ATENCIÓN! *Indicaciones importantes para la seguridad!*



LEER *atentamente el manual de instrucciones antes de la puesta en servicio.*



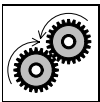
Antes de cualquier intervención de mantenimiento, cortar la alimentación eléctrica.



¡ATENCIÓN! : *máquina conectada a la tensión eléctrica*



¡ATENCIÓN! : *superficie de contacto MUY CALIENTE.*



¡ATENCIÓN! *Piezas en movimiento*



Indicación de toma en tierra



ADVERTENCIAS

ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN



Se define como encargado de la manutención a la persona que se ocupa de cargar los recipientes para el producto soluble, el azúcar, el café, las paletinas y los vasos. El encargado de la manutención debe además ocuparse de la limpieza del distribuidor (véanse las operaciones indicadas en el capítulo 6.0). En el caso de averías, el encargado de la manutención debe llamar al técnico instalador.



TÉCNICO INSTALADOR

Se define como técnico instalador a la persona encargada de la instalación del distribuidor automático, de la puesta en funcionamiento y de la programación de las funciones. Todas las operaciones de calibrado son de exclusiva competencia del instalador, quien es además depositario de la password de acceso a la programación.

Abajo son las configuraciones **STANDARD** de las placas que se inserta en el botón push-selección del modelo indicado.

Teclado selección LEI700

		P1 - AZÚCAR <i>Pulsar primero</i> +	P2 +	P3 ☺	A 1 2 3 4 5 B 6 7 8 9 0				
		P4 ☺ EXTRA LECHE							
ESPRESSO 1		ESPRESSO 2		DESCAFEINADO		CEBADA		BEBIDA SOLUBLE	
P7 CAFÉ CORTO	P8 CAFÉ LARGO	P13 CAFÉ CORTO	P14 CAFÉ LARGO	P19 CAFÉ CORTO	P20 CAFÉ LARGO	P25 CAFÉ CORTO	P26 CAFÉ LARGO	P31 TE	P32 CHOCOLATE
P9 CAFÉ CORTADO	P10 CAPUCHINO	P15 CAFÉ CORTADO	P16 CAPUCHINO	P21 CAFÉ CORTADO	P22 CAPUCHINO	P27 CAFÉ CORTADO	P28 CAPUCHINO	P33 LECHE	P34 LECHE AL CACAO
P11 CAPCHOCO	P12 LECHE MANCHADA	P17 CAPCHOCO	P18 LECHE MANCHADA	P23 CAPCHOCO	P24 LECHE MANCHADA	P29 CAPCHOCO	P30 LECHE MANCHADA	P35 AGUA CALIENTE	P36 SOLO VASO

Teclado selección LEI400

P1	- AZÚCAR + ☺	P2
	DESCAFEINADO	P3 ← DECA
	CAFÉ CORTO	P4 → P22
	CAFÉ LARGO	P5 → P23
	CAFÉ CORTADO	P6 → P24
	CAPUCHINO	P7 → P25
	MOCACHINO	P8 → P26
	LECHE MANCHADA	P9 → P27
	LECHE	P10
	CHOCO-LECHE	P11
	CHOCOLATE	P12
	TE	P13

INDICE

PREMISA

I Advertencia para el usuario

II Advertencias generales

III Normas de seguridad

1.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.1 Modo de empleo

1.2 Conocer el distribuidor

2.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL FUNCIONAMIENTO

2.1 Principios básicos del funcionamiento

2.1.1 Distribuição copinho

2.1.2 Distribuição açúcar

3.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

3.1 Transporte y traslado

3.2 Almacenamiento

3.3 Embalaje

3.4 Recepción

3.5 Desembalaje

4.0 INSTALACIÓN

4.1 Posicionamiento

4.2 Conexión a la red hidráulica

4.3 Conexión a la red eléctrica

4.4 Puesta en marcha

4.5 Instalación

4.5.1 Lavado resinas descalcificador donde instalado cual accesorio

4.5.2 Carga de agua

4.5.3 Lavado de las partes en contacto con los alimentos

4.5.4 Instalación del monedero

4.6 Carga de producto

4.6.1 Carga de los contenedores

4.6.2 Carga de vasos

4.6.3 Carga de las paletinas

4.6.4 Bolsa de desperdicios

4.7 LAYOUT Distribuidor automático

4.8 Modalidad primera auto-instalación

5.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE

5.1 Password

5.2 Menú en la máquina

5.3 Menú de programación

5.4 Mantenimiento

6.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD

6.1 Limpieza y carga

6.1.1 Mantenimiento aconsejado

6.1.2 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención

6.1.3 Limpieza cotidiana aconsejada

6.1.4 Carga de producto

6.2 Mantenimiento ordinario y extraordinario

6.3 Procedimiento de mantenimiento

6.3.1 Sanitarización

6.4 Regulaciones

6.4.1 Regulación de la dosis y el molido

6.4.2 Regulación del caudal de agua en las electroválvulas de soluble

6.4.3 Acceso às partes internas

6.5 Montagem do filtro de BRITA

6.6 Regeneración de resinas (optional)

6.7 Inactividad

7.0 DESMANTELAMIENTO

8.0 ALARMES

8.1 Alarmes

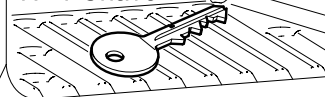
8.1.1 Alarmes bloqueadores visualizados no visualizador

8.1.2 Alarmes visualizados em manutenção



Llaves a disposición del ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN y del técnico INSTALADOR

N° 1 Chiave
N° 1 Key
N° 1 Clé
N° 1 Schlüssel
N° 1 Llave
N° 1 Chave



Herramientas necesarias para poder efectuar intervenciones en el distribuidor automático.

LLAVES DE CAJA

n° 5,5

n° 7

n° 8

n° 10

n° 20

n° 22

LLAVES DE CUBO (llave-tenedor)

n° 7

n° 8

n° 10

n° 12

n° 14

DESTORNILLADORES

Corte pequeño

Corte mediano

Corte grande

Cruz normal

Cruz pequeña

Cruz mediana

Cruz grande

En Teflon de corte pequeño para calibrar Trimmer

LLAVE CRICK n° 14

TESTER

TIJERAS ELECTRICISTA

KIT PROGRAMACIÓN



1.0 PREMISA

1.1 Advertencia para el usuario

Este distribuidor automático ha sido diseñado y construido en el pleno respeto de las normativas vigentes que conciernen a la seguridad y resulta ser seguro para las personas que sigan las instrucciones de carga y limpieza ordinaria presentadas en este manual.



El usuario no debe por ningún motivo, extraer las protecciones que requieran de una herramienta para ser extraídas.

Para algunas operaciones de mantenimiento, (que han de efectuarse solo por técnicos cualificados e indicadas en este manual por el correspondiente pictograma), se precisa desmontar algunas protecciones de seguridad.

En el respeto de las normativas de seguridad, algunas operaciones son de exclusiva competencia del técnico instalador y, solamente bajo autorización específica, también el operador encargado de la manutención ordinaria puede tener acceso a operaciones determinadas.

El conocimiento y el respeto desde el punto de vista técnico de las advertencias de seguridad y de los peligros contenidos en este manual, permiten la instalación, puesta en marcha y mantenimiento con un riesgo mínimo.

1.2 Advertencias generales



Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente en todos sus apartados, el presente manual.

El conocimiento de la información y del contenido del presente manual, es esencial para una correcta utilización del distribuidor automático.

- *La intervención en el distribuidor automático solo se puede realizar por personal competente y que haya recibido formación previa sobre el mismo. El técnico instalador debe conocer todas los mecanismos de funcionamiento de la máquina.*

- *Es responsabilidad del comprador procurar que el personal que interviene en la máquina esté preparado para tal fin y que tenga conocimiento de toda la información y prescripciones indicadas en la documentación técnica.*

A pesar de la plena observación del constructor de las normativas de seguridad, quienes trabajan sobre el distribuidor automático deben ser perfectamente conscientes de los riesgos potenciales que subsisten al intervenir sobre la máquina .

- *Este manual forma parte integrante de la máquina y como tal tiene que permanecer siempre en el interior de la misma, con el fin de permitir ulteriores consultas y hasta el desmantelamiento o desguace del distribuidor automático.*

- *En caso de pérdida o rotura del manual, se puede solicitar una nueva copia al fabricante, sólo hace falta indicar los datos que aparecen en la matrícula del distribuidor.*

- *Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático*

- *Las modificaciones a la máquina no concordadas anteriormente con la empresa fabricante y con el técnico instalador y/o administrador, son siempre bajo su responsabilidad.*

Todas las operaciones necesarias para mantener la eficacia de la máquina antes y a lo largo de su vida útil son cargo del técnico / administrador.

- *Todas las modificaciones y usos indebidos de la máquina que no estén autorizadas previamente por el constructor, liberan a éste último de cualquier responsabilidad por los daños derivados o refidos a tales actos y hacen decaer automáticamente las responsabilidades de garantía de la máquina misma.*

- *Este manual, contiene la información actualizada para el momento de comercialización de la máquina; eventuales modificaciones, mejoras o adaptaciones que se realicen sobre los nuevos distribuidores, no obligan a **Bianchi Vending Group** a incorporarlas en los distribuidores automáticos ya comercializados, ni a actualizar la relativa documentación técnica suministrada en dotación.*

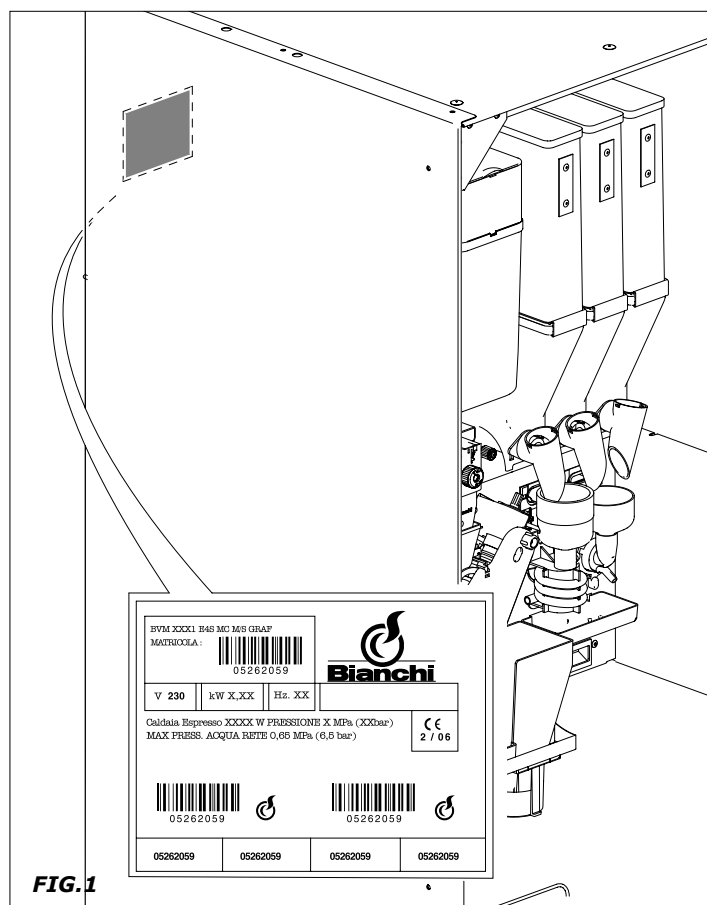
- *Es facultad de **Bianchi Vending Group**, actualizar el manual editado, enviando al cliente la hoja correspondiente a la actualización. Esta hoja de actualización, debe guardarse con el manual.*

Los problemas técnicos que puedan aparecer, son fácilmente solucionables consultando el presente manual; para más información, contactar con el concesionario donde ha sido adquirido el distribuidor automático; también puede contactar con el servicio técnico de:

+039. 035.45.02.111
fax +039. 035.883.304

En caso de llamar para consultas técnicas debe indicar:

- *los datos que aparecen en la placa de características. (Fig.1)*
- *versión del programa contenido en el microprocesador (etiqueta adhesiva que hay colocada sobre un componente de la placa).*



Bianchi Vending Group S.p.a., declina toda responsabilidad por daños ocasionados a personas o cosas, por consecuencia de:

- instalación incorrecta
 - instalación eléctrica o hidráulica no adecuada
 - limpieza y mantenimiento inadecuados
 - modificaciones no autorizadas
 - utilización incorrecta del distribuidor
 - recambios no originales
- **Bianchi Vending Group S.p.A.** no está obligada en ningún caso a resarcir eventuales daños debidos a interrupciones forzadas de las erogaciones del distribuidor debido a fallas.
- Las operaciones de instalación y mantenimiento, deben realizarse exclusivamente por personal técnico cualificado y anteriormente capacitado para el desarrollo de estas tareas.
- Para la recarga, utilizar únicamente preparados alimentarios específicos para el uso en distribuidores automáticos.
- El distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior, está preparado para trabajar en locales donde la temperatura no descienda por debajo de 1° C ampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc). No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.
- Si durante la instalación se observan condiciones de uso diferentes de las presentadas en el presente manual o que pueden experimentar variaciones con el tiempo, se deberá consultar inmediatamente al fabricante antes de la utilización del distribuidor.
- Verificar además que sean acogidas y aplicadas ulteriores y eventuales normas establecidas por legislaciones nacionales o locales.

III - NORMAS DE SEGURIDAD

ATENCIÓN



Antes de utilizar el distribuidor automático, leer atentamente todos los capítulos del presente manual.

- Las operaciones de instalación y mantenimiento deben ser realizadas por personal técnico cualificado.
- El usuario no debe en modo alguno poder tener acceso a todas aquellas zonas protegidas que necesitan alguna herramienta para acceder a ellas.
- El conocimiento y el respeto absoluto de las advertencias de seguridad y de los avisos de peligro contenidos en el presente manual, constituye el antecedente para la ejecución, en condiciones de mínimo riesgo, de la instalación, puesta en marcha y mantenimiento de la máquina.



Desconectar siempre EL CABLE DE ALIMENTACION antes de cualquier intervención técnica de mantenimiento o de limpieza.



EN NINGUN CASO SE PUEDE ACCEDER AL INTERIOR DE LA MAQUINA NI RETIRAR NINGUNA PROTECCION INTERIOR ANTES DE QUE TODOS LOS ELEMENTOS CALIENTES SE HAYAN ENFRIADO

- Sólo mediante la utilización de recambios originales se garantiza la fiabilidad funcional y la optimización de las prestaciones del distribuidor automático.
- Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +50°C y la humedad no supere el 85%.
- Para garantizar un funcionamiento regular, manter siempre el distribuidor automático en perfectas condiciones de limpieza.
- Si durante la instalación se observan condiciones de uso diferentes de las presentadas en el presente manual o que pueden experimentar variaciones con el tiempo, se deberá consultar inmediatamente al fabricante antes de la utilización del distribuidor.
- Verificar además que sean acogidas y aplicadas ulteriores y eventuales normas establecidas por legislaciones nacionales o locales.

Este aparato no está previsto para ser usado por personas (incluidos niños) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato y sean controladas por una persona responsable por su seguridad.

Los niños deben ser controlados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

El acceso al área de servicio está permitida sólo a personal dotado de específicos conocimientos y experiencia práctica de los aparatos.

1.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Lei700	Lei400
Alto (A) mm	1830	1630
Ancho (B) mm	666	650
Fondo (C) mm	776	770
Peso	140 kg ÷ 190 ⁽³⁾	128
Tensión de alimentación	V230 - 50Hz / V120 - 60Hz	
Potencia ⁽¹⁾ kW	1,8 kW ÷ 2,35	1,8 kW ÷ 2,20
Corriente nominal (Max)	8 A - 15 A	8 A - 15 A
Alimentación red hídrica	0,5 ÷ 6,5 bar	0,5 ÷ 6,5 bar
CONSUMO MEDIO:		
IDLE STATE MODE según EVA-EMP	110-220 Wh/h	110-220 Wh/h
ENERGY CONSUMPTION PER LITRE según EVA-EMP	150-230 Wh/L	150-230 Wh/L
Conexión red hídrica	3/8" gas	3/4" gas
Conexión red eléctrica	prise SCHUKO	prise SCHUKO
DISTRIBUIDOR DE VASOS		
Diámetro vasos	70 ÷ 74	70 ÷ 74
RESISTENCIA DE CALDERA		
De tipo acorazado caldera de café	1500W	1500W
De tipo acorazado caldera de soluble	2000W	2000W
CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES		
Café en grano	da 3,8 a 4,5 Kg	Kg 2,5*
Doble Molino	Kg 3,5 cad. (x2)	
Café soluble	Kg 1,4	Kg 1,0
Cebada	Kg 1,4	Kg 1,25
Leche granulada	Kg 2,2	Kg 1,70
Creamer	Kg 4,0	Kg 3,20
Chocolate	Kg 4,8	Kg 3,6
Tè	Kg 5,2	Kg 3,30
Té natural	Kg 2,4	Kg 1,70
Caldo	Kg 3,8	Kg 3,6
Azúcar	Kg 5,2	Kg 4,0
Vasos N°	700	400
Paletinas N°	540	400
Tipo lampada	LED	LED
Nivel de presión sonora ponderado	A	
Nivel de potencia sonora ponderado	A	

* Con kit de montaje prolongación 3,8 kg.

⁽¹⁾ Hay que verificar la potencia nominal presentada en la placa con los datos aplicada sobre el distribuidor.

⁽²⁾ Según la versión requerida y las normativas en vigor en el lugar de utilización.

⁽³⁾ Según la versión.

1.1 Modo de empleo

Los distribuidores automático se han de utilizar exclusivamente para dispensar bebidas producidas de agua con un producto alimentario, (infusiones en el caso del café expreso y té en hojas).

El producto alimentarios ha de ser especial para ser utilizado dentro de los contenedores de distribuidores automáticos.

También está prevista la dispensación de la paletina para la mezcla del azúcar. La consumición dispensada, se ha de tomar inmediatamente y en ningún caso conservarla para posteriores servicios.

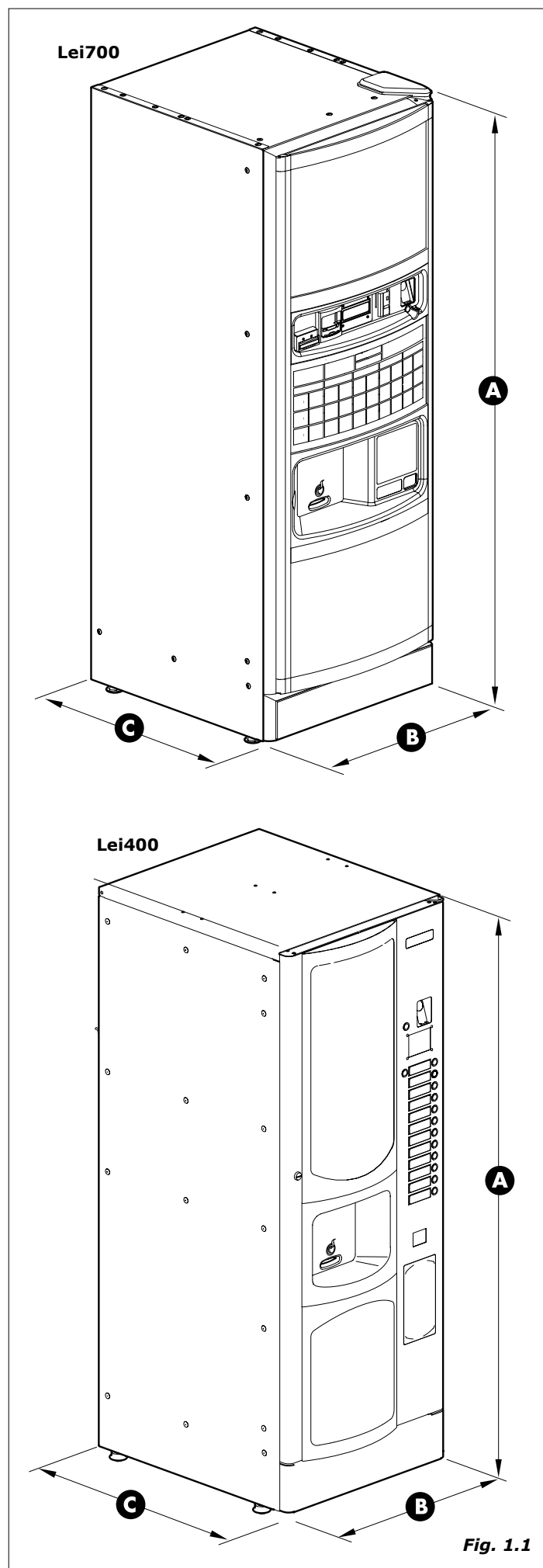


Fig. 1.1

1.2 CONOCER EL DISTRIBUIDOR

Mod. Lei700 (Fig.1.2)

1. Grupo café y muela de café
2. Grupo distribuidores bebidas
3. Grupo de distribución de azúcar
4. Grupo monedero
5. Columna de vasos
6. Ficha CPU
7. Ficha de potencia
8. Columna Paletinas
9. Filtro descalcificador
10. Embudo de líquidos
11. Zona de recepción
12. Tecla servicio
13. Tecla lavado

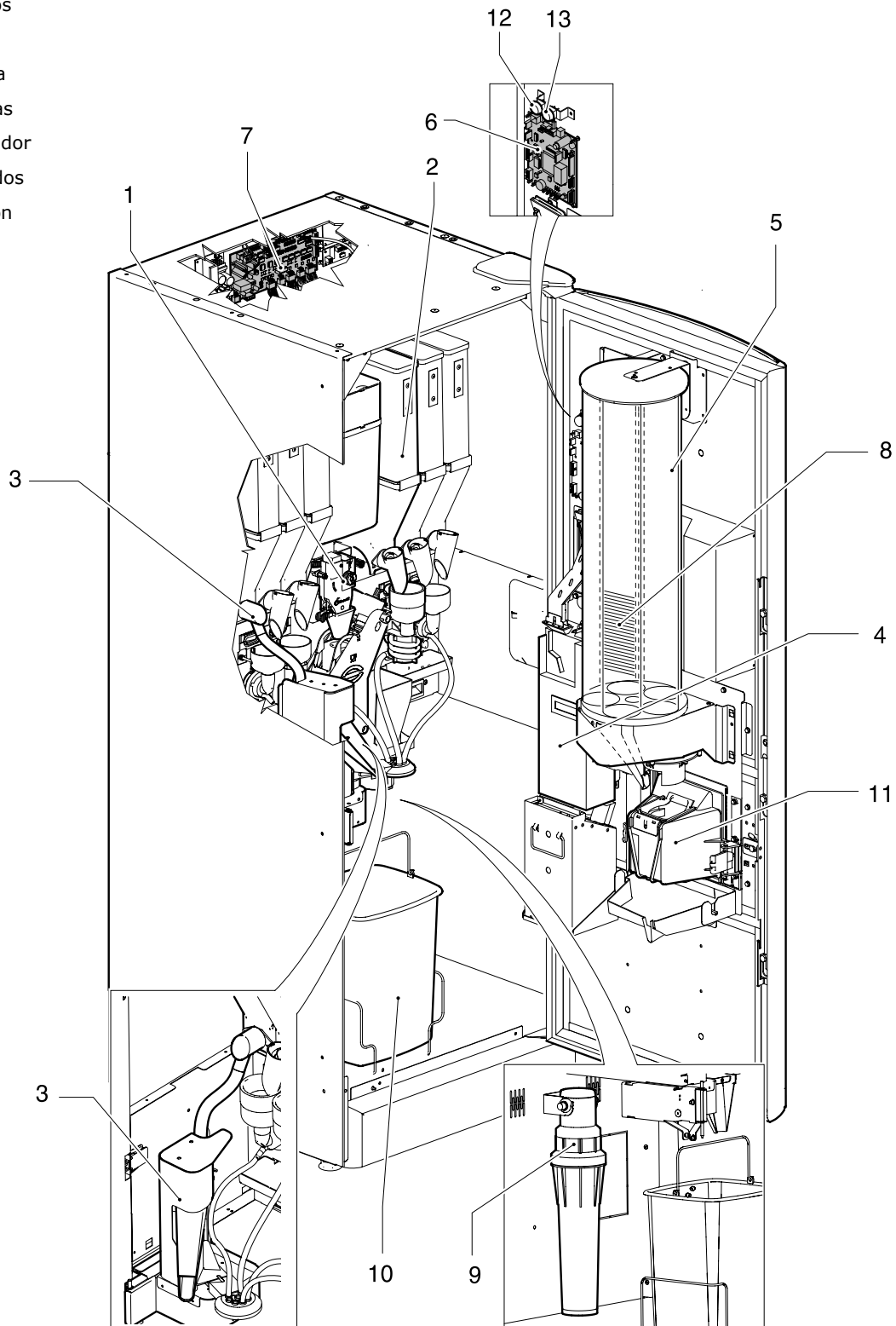


Fig. 1.2

Mod. Lei400 (Fig.1.2)

1. Grupo café y muela de café
2. Grupo distribuidores bebidas
3. Grupo de distribución de azúcar
4. Grupo monedero
5. Columna de vasos
6. Ficha CPU
7. Ficha de potencia
8. Columna Paletinas
9. Filtro descalcificador
10. Embudo de líquidos
11. Zona de recepción
12. Tecla servicio
13. Tecla lavado
14. Cárter superior

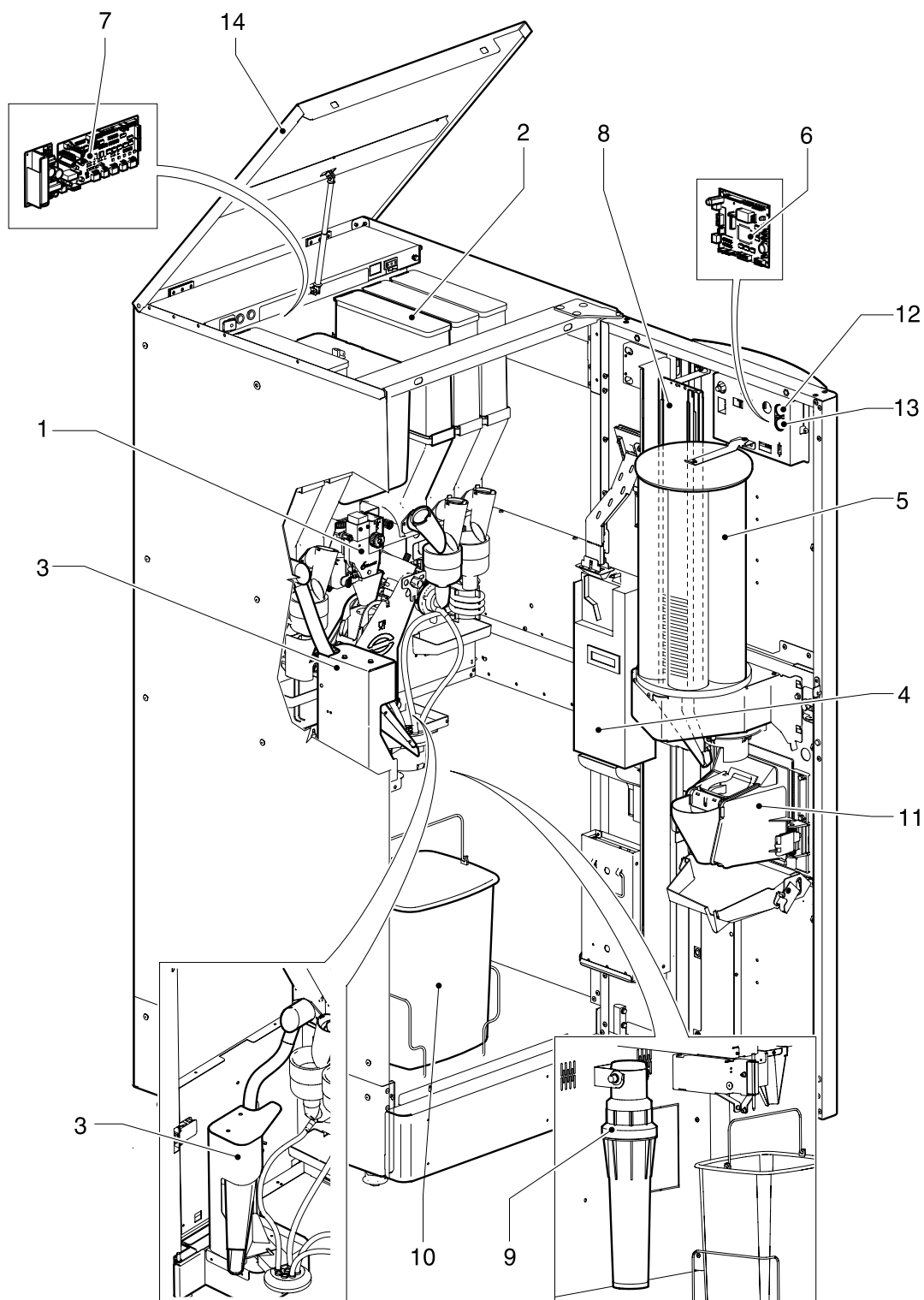


Fig. 1.3

2.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA DEL FUNCIONAMIENTO

En funcionamiento normal, el distribuidor permanece en estado de espera.

Introduciendo el importe necesario, según el precio programado, y pulsando la tecla correspondiente a la bebida elegida, se activa el ciclo de erogación que puede ser dividido en diferentes procesos:

2.1 PRINCIPIOS BÁSICOS DEL FUNCIONAMIENTO

2.1.1 DISTRIBUIDOR DE VASOS

- Es la primera operación que el distribuidor realiza, (salvo si se ha preseleccionado la opción "sin vaso")
- El motor situado en el interior del dispensador de vasos se pone en funcionamiento para separar el vaso de la columna y hacerlo caer sobre el soporte (Fig.2.1).

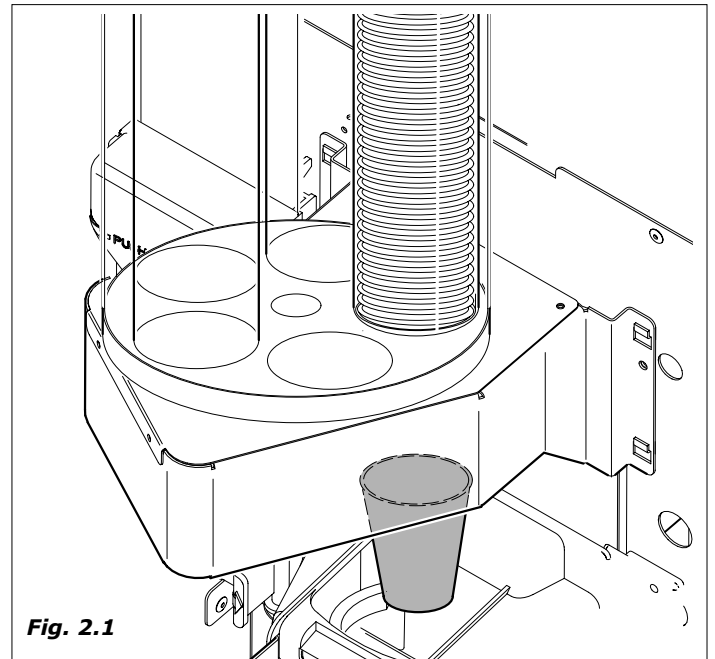


Fig. 2.1

2.1.2 DISPENSACIÓN DEL AZÚCAR

El azúcar se dispensa directamente en el vaso en las versiones **E**, mientras que en la versión **I** viene premezclado con la bebida soluble.

La gestión en pantalla de la preselección INC+ / DISM- Azúcar, se representa de ese manera:

Línea 1: Azúcar
Línea 2: ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ □

Cada cuadrado corresponde a x seg. de azúcar según resulta de la siguiente ecuación:

$$= (A+B)/8 \quad \blacksquare$$

A = Cant. en segundos de azúcar en la bebida estándar

B = Cant. en segundos de azúcar en la preselección + azúcar

8 = Núm. Máximo de cuadrados

El procedimiento de dispensación es el siguiente:

- El motorreductor acciona la espiral del contenedor de azúcar, dispensando la cantidad deseada dentro del tubo (Fig. 2.2)

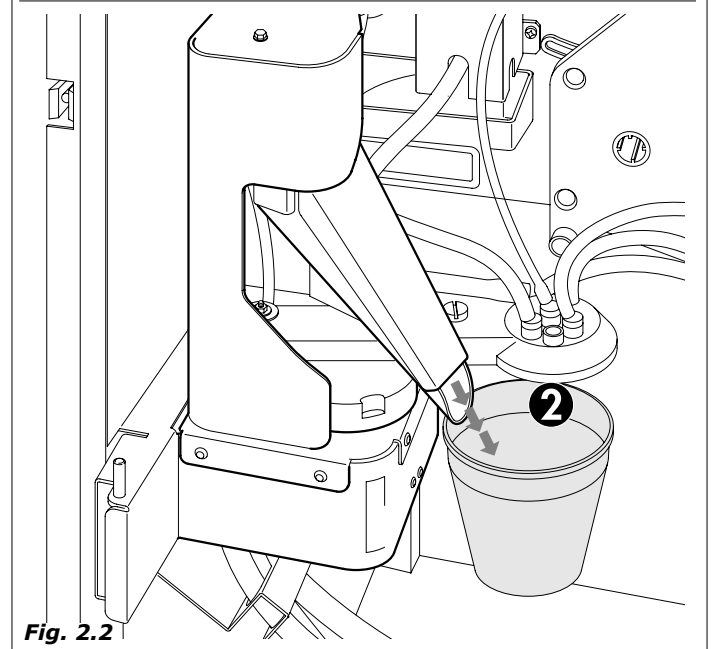
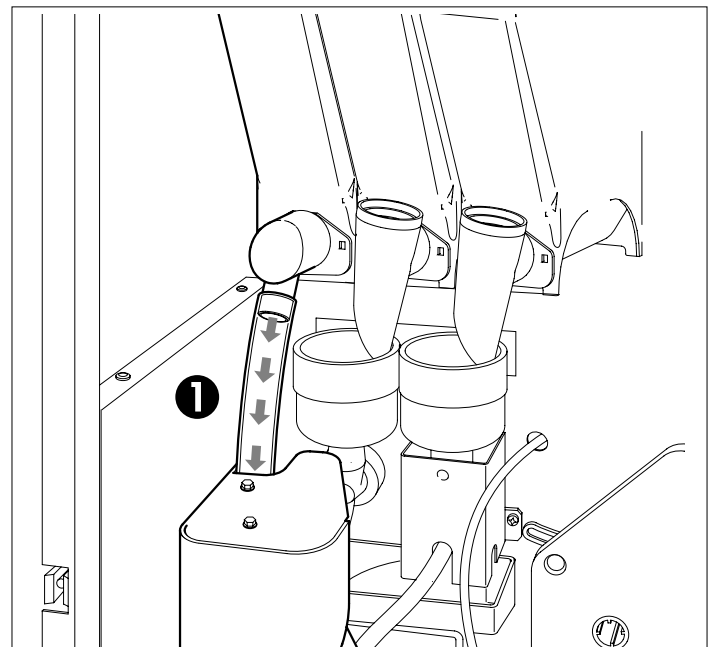


Fig. 2.2

CAFÉ EXPRESO

Este proceso sólo se realiza en los modelos con grupo de café, tras haber dispensado el vaso y el azúcar

- Se activa el molinillo hasta moler la dosis de café ajustada en el dosificador (Fig.2.3)
- Se activa la bobina del dosificador, provocando la apertura de la trampilla y por consiguiente la caída del café en el bloque de erogación
- Se activa el motorreductor del grupo de café hasta llegar a la posición de erogación, lo que provoca el prensado de la pastilla (Fig.2.4 - Fig.2.5).
- Se activa la bomba hasta inyectar la cantidad de agua programada. Para controlar la dosis, se utiliza un dispositivo electrónico, (contador volumétrico), situado a la entrada de la bomba (Fig.2.6)
- De nuevo se activa el motorreductor del grupo de café hasta llegar a la posición de reposo, (durante este movimiento se expulsa la pastilla de café utilizada).

La secuencia de esta operación, (molida y erogación), puede darse en orden inverso, según el tipo de programación.

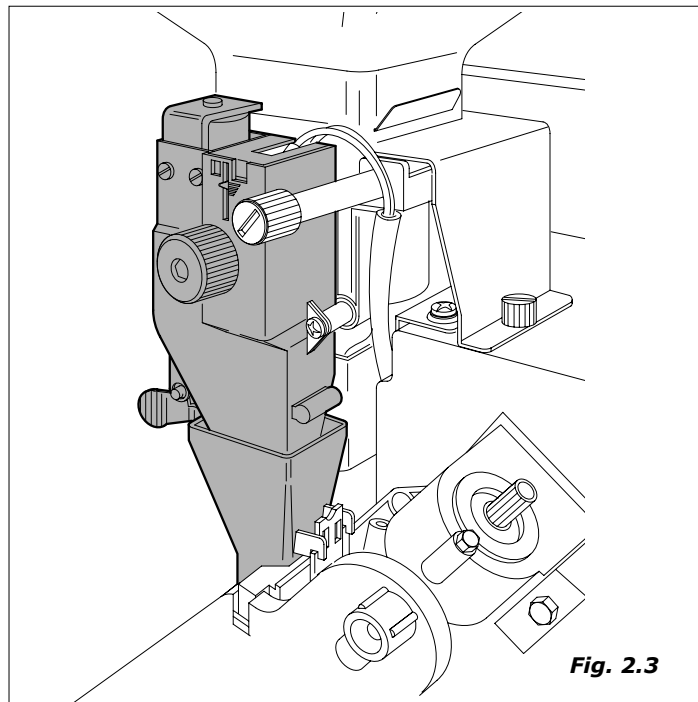


Fig. 2.3

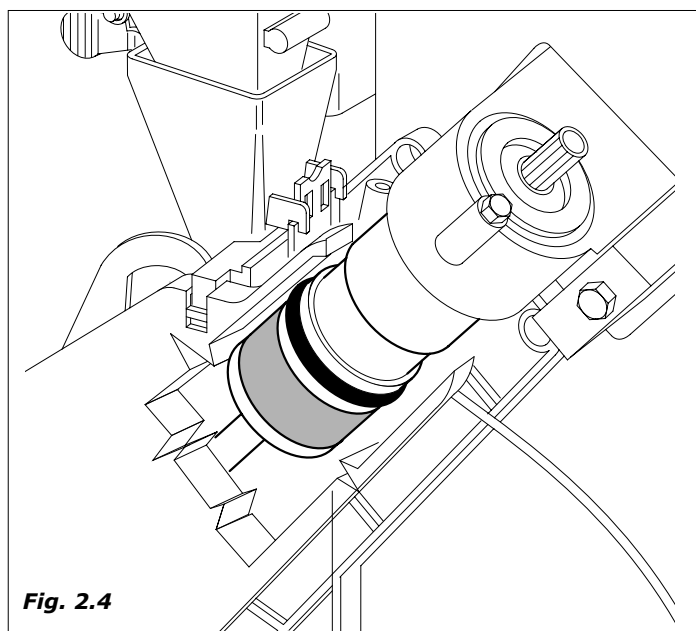


Fig. 2.4

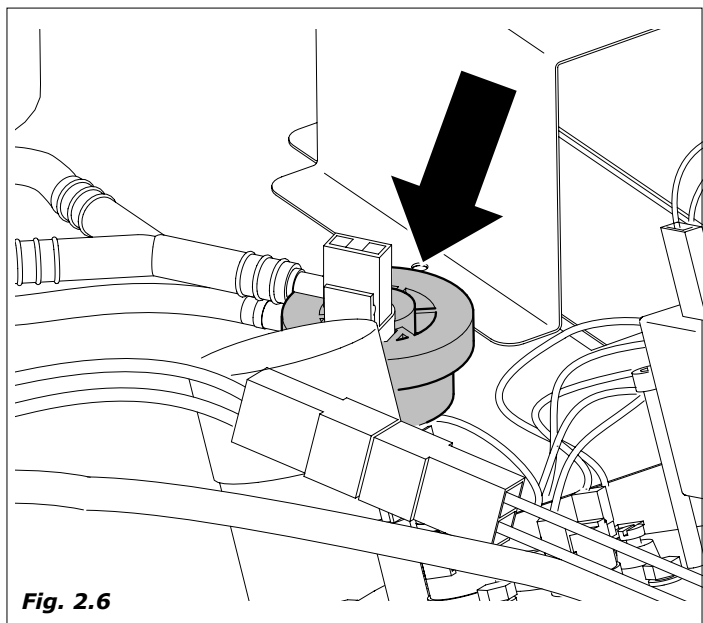


Fig. 2.6

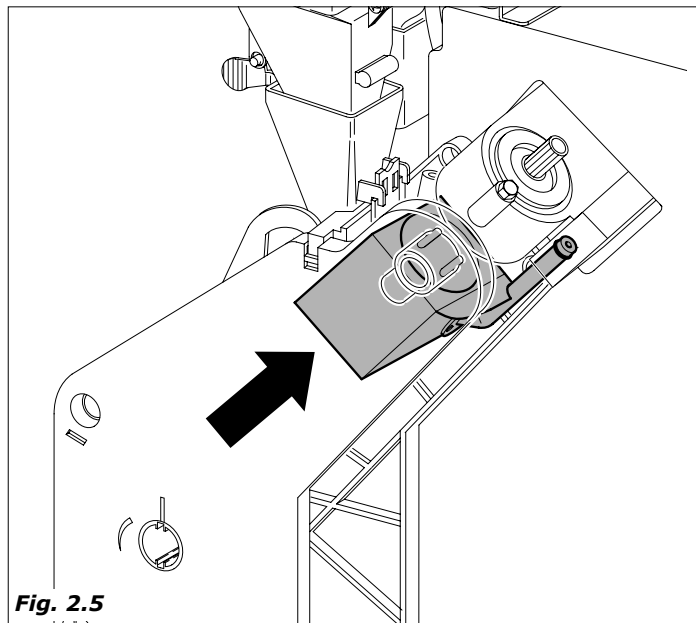


Fig. 2.5

DISPENSACIÓN DE LA PALETINA

Este proceso sólo está activado en las versiones dotadas de distribuidor de paletinas (E); opcionalmente, se puede dispensar paletina con la opción de amargo.

Para las versiones de soluble no está prevista la dispensación de paletinas.

- Se activa el motorreductor que acciona el dispositivo encargado de empujar y hacer caer la paletina en el vaso (Fig.2.7).

BEBIDA SOLUBLE

Este proceso se inicia cuando se ha completado la dispensación del vaso y el azúcar.

Según el tipo de bebida seleccionada y el modelo del distribuidor, para la preparación de la bebida se activan los siguientes procesos.

- Primero se activa el motor de la batidora (Fig.2.8).
- La electroválvula fijada sobre la caldera solubles (Fig.2.9) o sobre la caldera solubles (Fig.2.9) o sobre la caldera de café (Fig.2.10), se activa para cargar en la batidora la cantidad de agua programada.

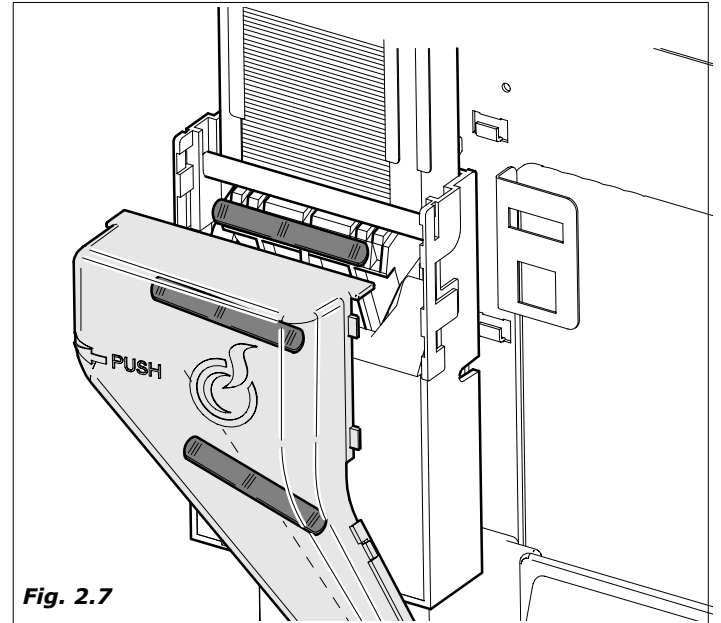


Fig. 2.7

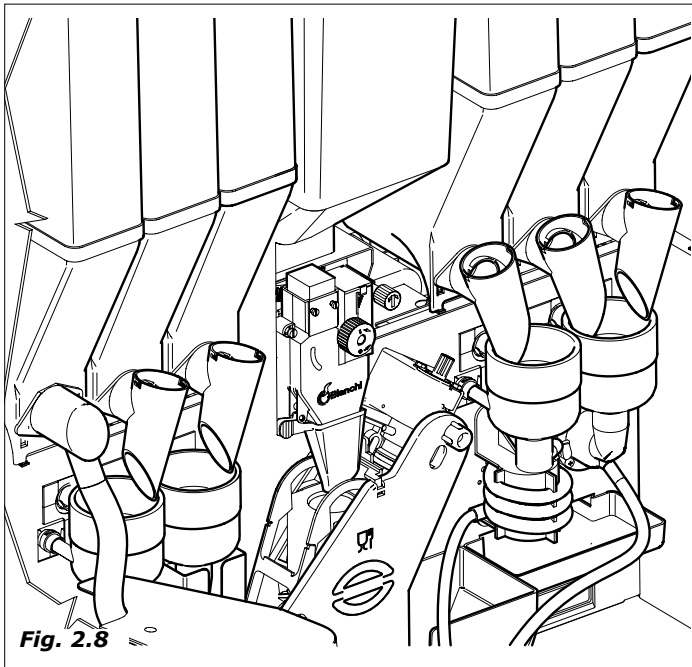


Fig. 2.8

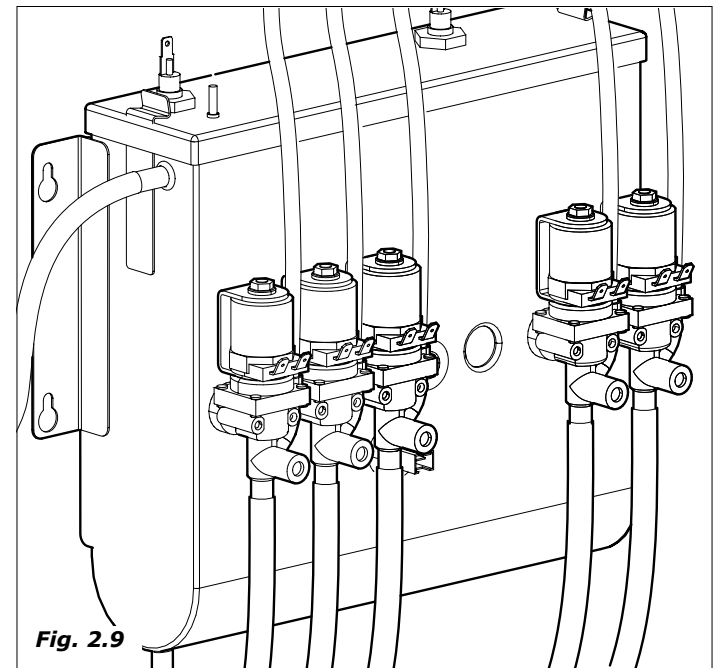


Fig. 2.9

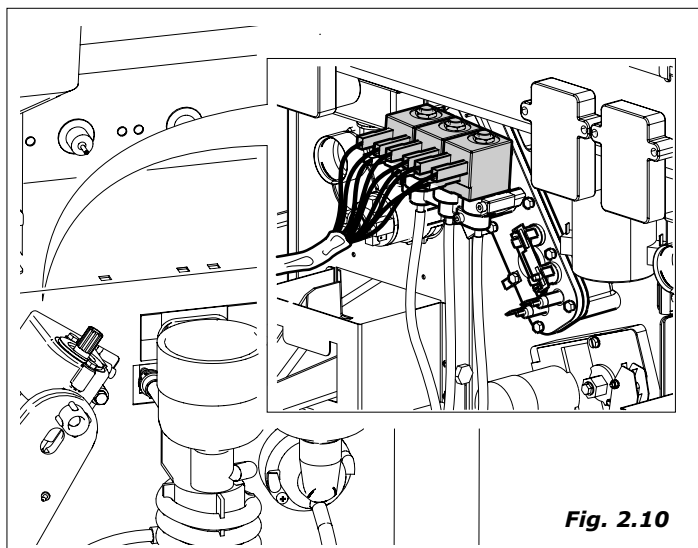


Fig. 2.10

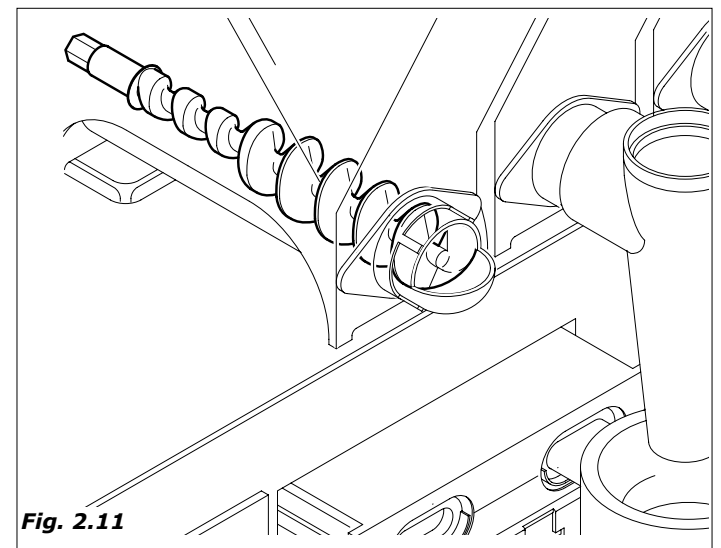


Fig. 2.11

- Se activa el motorreductor de producto soluble haciendo girar la espiral del contenedor de producto y dispensando sobre la batidora la dosis programada, (en algunas versiones más productos pueden cargarse en la misma mezcladora, vean el caso de leche y chocolate) (Fig.2.11).
- Una vez elaborada la cantidad de agua y polvo preestablecida, se desactiva la batidora tras el tiempo T configurado durante la programación.



3.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

3.1 Transporte y traslado (Fig. 3.1)

El transporte debe ser realizado por personal cualificado. El distribuidor está montado sobre un palé; lo que permite utilizar un traspalé. Moverlo a velocidad lenta a fin de evitar dañar el distribuidor.



Evitar de:

- volcar el distribuidor sobre la parte trasera o el lateral
- arrastrar el distribuidor
- volcar o acostar el distribuidor durante el transporte
- dar sacudidas al distribuidor

Evitar que o distribuidor:

- tome choques
- seja sobrecarregado com outros volumes
- fique exposto à chuva, ao gelo ou à fontes de calor
- seja posicionado em lugares húmidos

La empresa fabricante no es responsable por eventuales daños provocados por la no observación parcial o total de las advertencias indicadas más arriba.

3.2 Almacenamiento

En caso de almacenamiento, evitar remontar las máquinas, mantenerlas en posición vertical, en ambiente seco y con temperatura no inferior a 1º C.(Fig.3.2).

3.3 Embalaje

El distribuidor está protegido por poyespan y una película transparente de polipropileno (Fig.3.2).

El distribuidor automático se suministra embalado, asegurando al mismo tiempo la protección de la parte mecánica y la protección contra las agresiones del ambiente externo.

Sobre el embalaje se enganchan las siguientes etiquetas indicativas:

- mover con cuidado
- no volcar
- proteger de la lluvia
- no remontar
- proteger de fuentes de calor
- no resistente a los golpes
- tipo de distribuidor y numero de serie

3.4 Recepción

Al recibir el distribuidor automático firmar el albarán con la indicación "conforme salvo examen", y comprobar que no ha habido ningún daño durante el transporte.

Si se observa alguna anomalía, notificarlo inmediatamente a la agencia de transporte.



El embalaje de la máquina debe estar íntegro, no debe:

- presentar señales de golpes o roturas en el embalaje
- presentar zonas mojadas o señales que puedan hacer suponer que ha estado expuesta a la lluvia, hielo o calor
- presentar signos de uso indebido.

3.5 Desembalaje

- Liberar al distribuidor de su embalaje, cortar el film exterior y extraer las cantoneras (Fig.3.3).
- Desmontar las abrazaderas que sujetan el distribuidor al palé (Tornillos A). Bajar el distribuidor del palé (Fig.3.4).

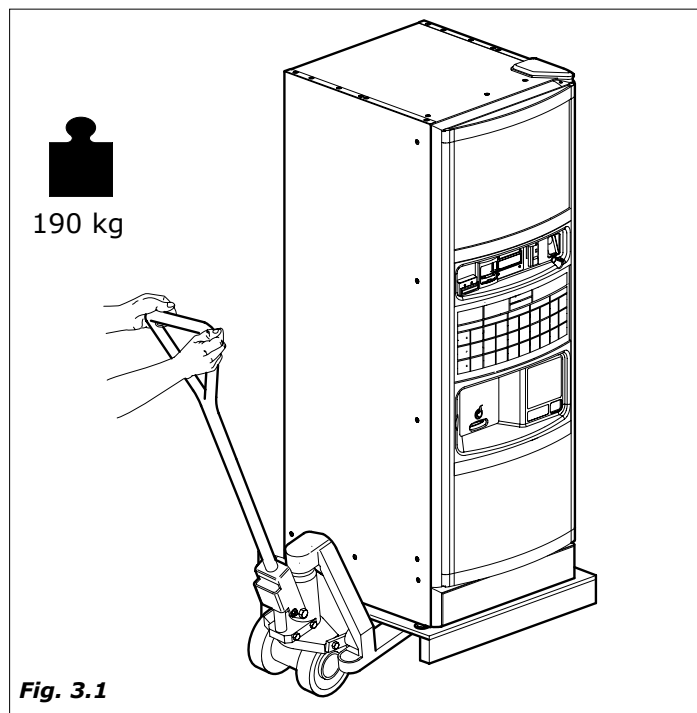


Fig. 3.1

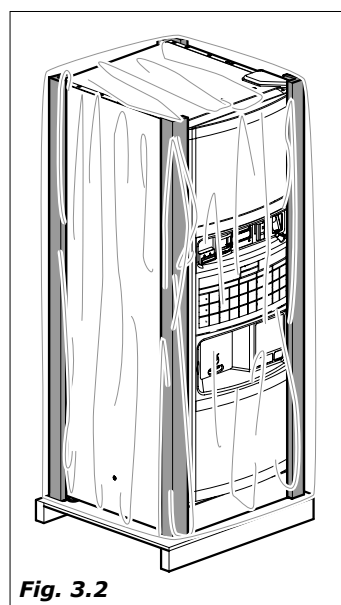


Fig. 3.2

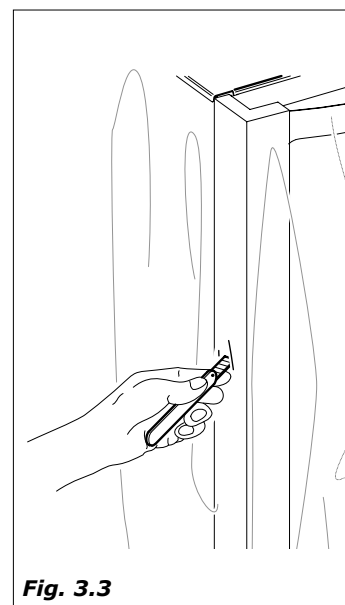


Fig. 3.3

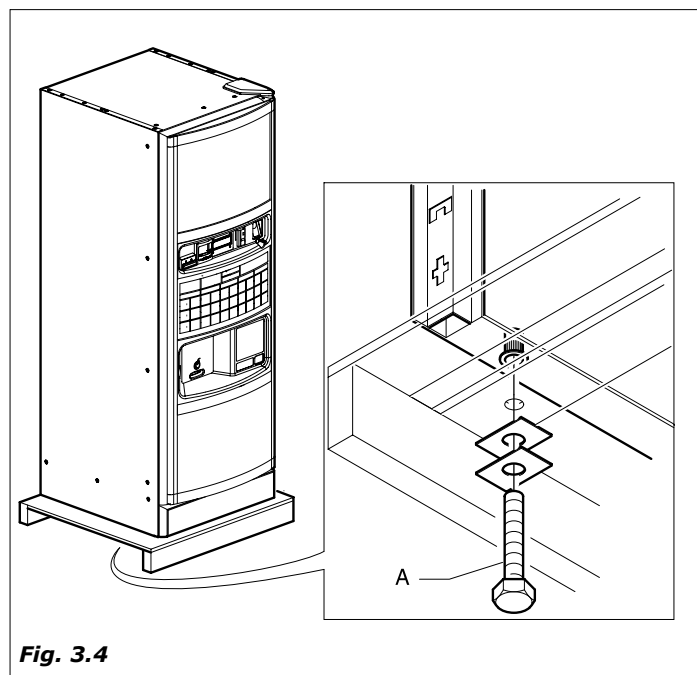


Fig. 3.4

- Liberar el pallet e introducir los 4 pies en los agujeros fileteados (Fig. 3.5) dejados libres por los tornillos (A)
- Coger las llaves que están en la zona de recepción del vaso (Fig.3.6)

quitar la cinta adhesiva de:

- columna de vasos (Fig.3.7)
- hucha
- contenedor de azúcar
- peso de la columna de paletinas
- protector de monedero y placa Master
- contenedores de producto
- boya del cubo de desperdicios
- cubos de residuos
- embudo de líquidos
- quitar el porestán que bloquea los contenedores de producto (Fig.3.8)



El material de embalaje no se debe abandonar en cualquier lugar, ya que es una fuentes de contaminación para el ambiente.

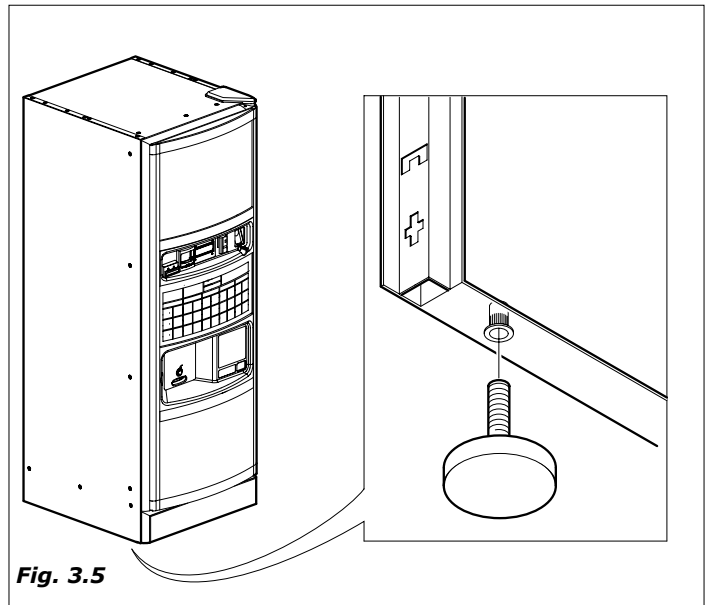


Fig. 3.5

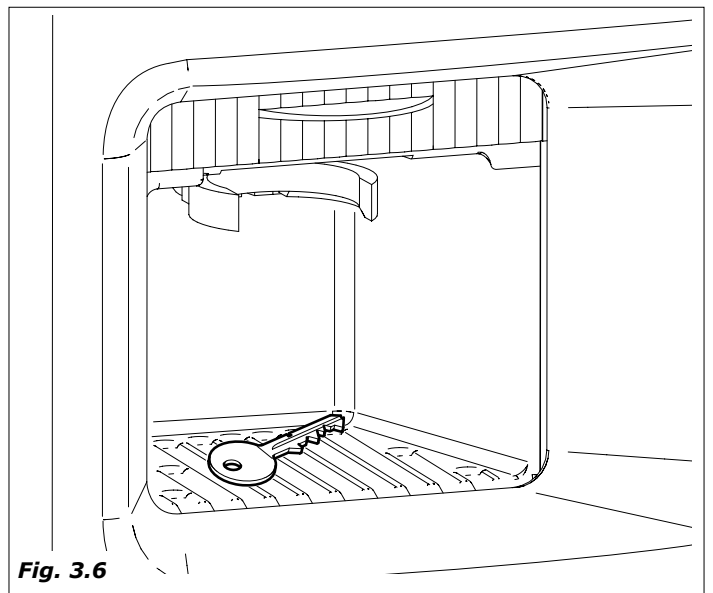


Fig. 3.6

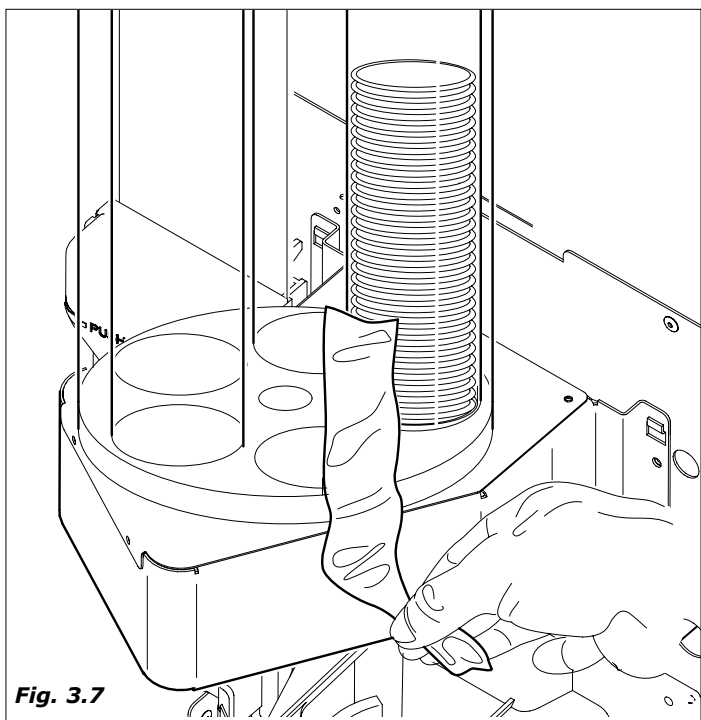


Fig. 3.7

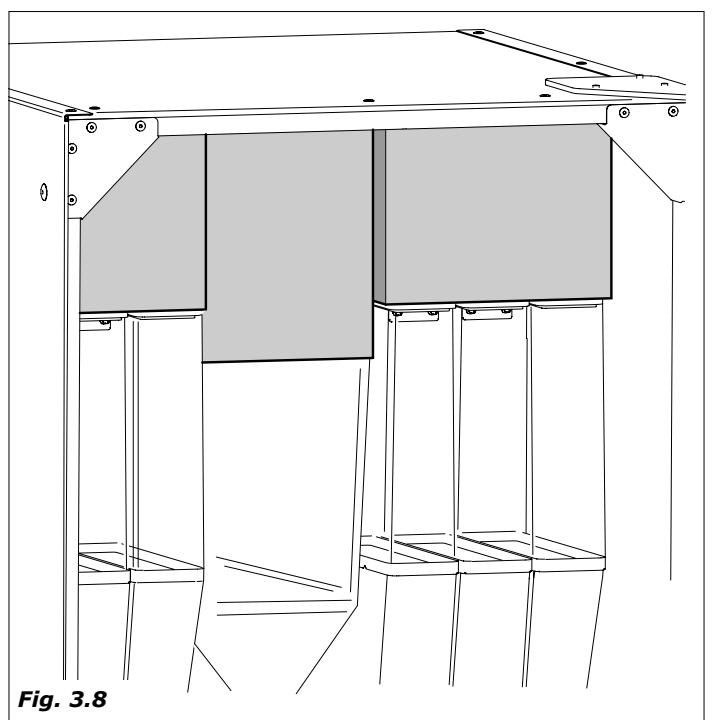


Fig. 3.8

4.0 INSTALACIÓN



4.1 Posicionamiento

- Instalar cerca de la pared, con una distancia mínima de 5 cm (Fig.4.1), para permitir la ventilación. En ningún caso cubrir el distribuidor con un trapo o similar.
- Por seguridad se recomienda poner escuadras de fijación (Fig. 4.2).
- Nivelar el distribuidor, colocando un nivel sobre el mueble. Asegurarse que el desnivel no es superior a 2° (Fig.4.3).



¡ATENCIÓN! No colocar el aparato cerca de objetos inflamables, respetando una distancia mínima de seguridad de 30 cm.

Bianchi Vending Group S.p.A. declina toda responsabilidad sobre daños ocasionados por el incumplimiento de las normas de instalación.

En caso de instalar la máquina cerca de una salida de emergencia, asegurarse de que con el distribuidor abierto haya espacio suficiente para el paso (Fig.4.1).

Para evitar que el suelo se ensucie, por una caída accidental de producto, utilizar, si es necesario, bajo el distribuidor, una protección suficientemente grande como para cubrir el radio de acción del distribuidor automático.

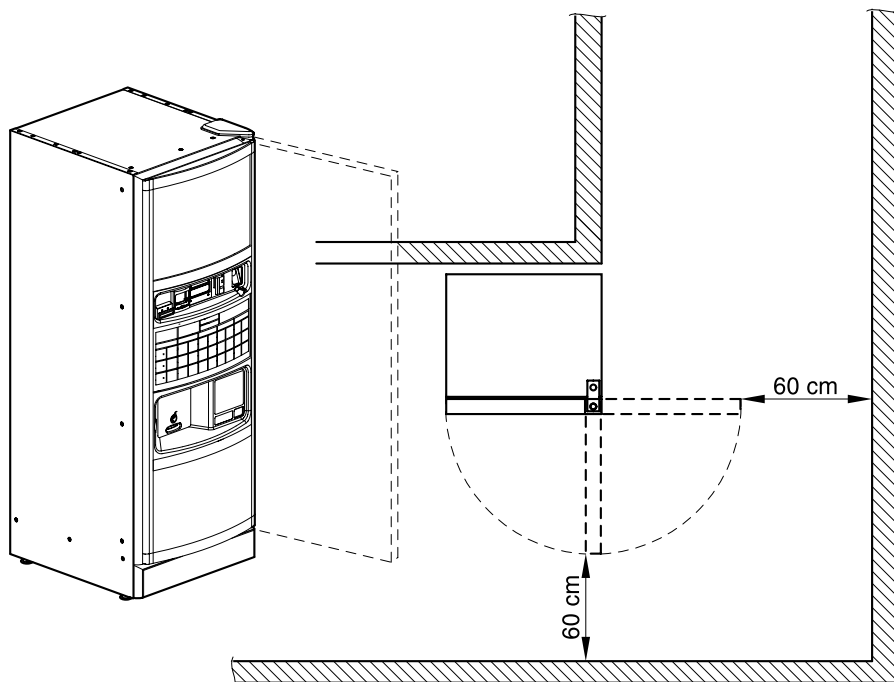


Fig. 4.1

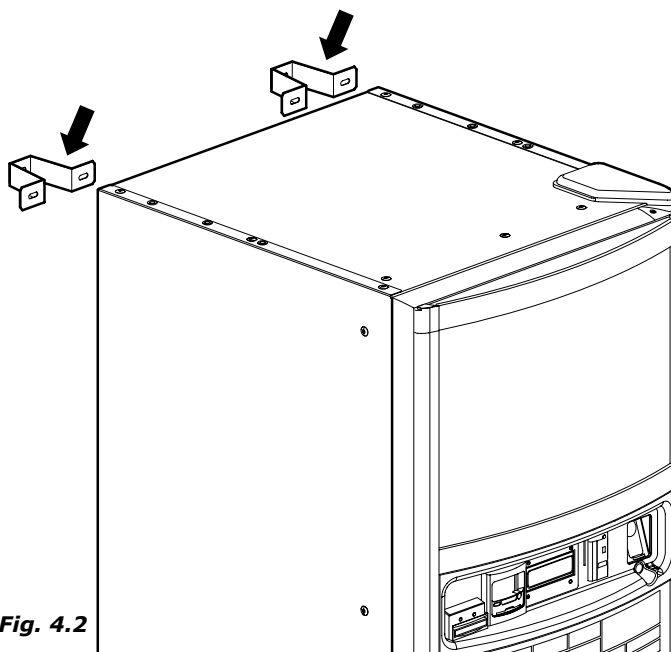


Fig. 4.2

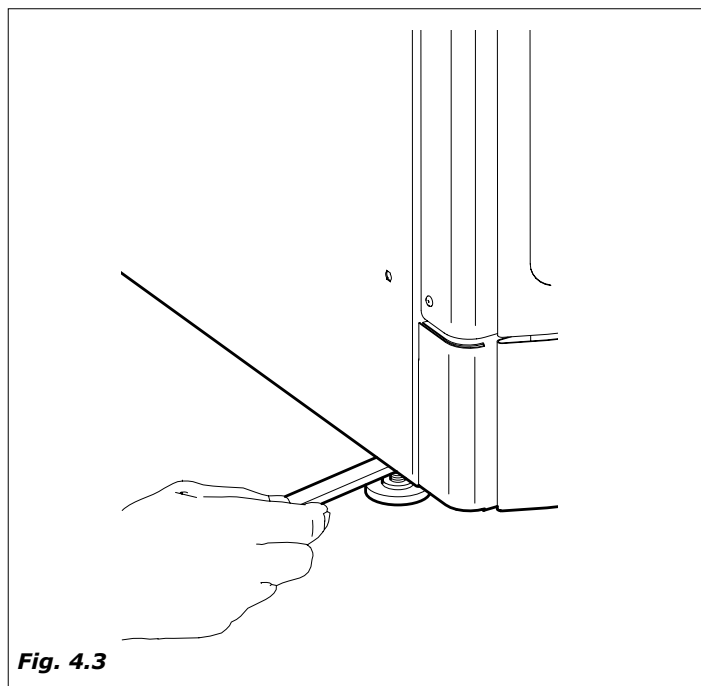


Fig. 4.3



4.2 Conexión a la red hidráulica

Antes de proceder a la conexión de la máquina a la red hidráulica, asegurarse que esta sea:

- potable (si es necesario pedir una certificación a un laboratorio de análisis).
- que tenga una presión comprendida entre 0,5 y 6,5 bar (en caso contrario utilizar una bomba o un reductor de presión, según el caso).
- instalar, si no lo hay, un grifo de fácil acceso, aislar el aparato de la red hídrica en el caso que fuese necesario (Fig.4.4).
- antes de efectuar la conexión hídrica dejar correr el agua del grifo para eliminar impurezas y suciedad (Fig.4.5).
- conecten el grifo al distribuidor, utilizando para ello un tubo en nylon apto para alimentos y que pueda soportar la presión de red. Si se utiliza un tubo flexible hay que montar en su interior el casquillo de refuerzo entregado con el equipo (Fig. 4.6).
- la conexión prevista es de 3/8 macho (Fig.4.7).

4.3 Conexión a la red eléctrica

El distribuidor está preparado para funcionar con tensión monofásica de 230 voltios y está protegido por unos fusibles de 12´5 A. y 20 A. (10 A y 20 A el modelo monocaldera y la versión para solubles, 15 A y 20 A la versión para solubles fríos)

Antes de conectar se debe verificar que:

- en la tensión de red, 230 V, no haya variaciones superiores al +/- 6%
- la línea de alimentación sea adecuada a las necesidades de consumo del distribuidor
- utilizar un dispositivo de protección diferencial
- Colocar el aparato de manera tal que el enchufe quede accesible

La conexión debe estar provista de puesta a tierra, tal y como se indica en las normas vigentes.

Verificar, si fuese necesario, que el cable de tierra sea correcto y responda a las normativas nacionales y europeas de seguridad eléctrica.

Si es necesario, solicitar la intervención de personal cualificado para la inspección de la instalación.

- El distribuidor está dotado de un cable de alimentación H05VV-F 3x1,5 mm² , con clavija SCHUKO (Fig.4.8).
- Los tomas que no sean compatibles con la clavija, se han de sustituir (Fig.4.9).
- Está prohibido el uso de prolongaciones, adaptadores y/o tomas múltiples
- En algunos modelos se han montado enchufes específicos para el lugar de destino.

Bianchi Vending Group S.p.A. declina toda responsabilidad por la no observación parcial o total de dichas advertencias.

Se o cabo de alimentação for estragado, desligar imediatamente a alimentação eletrica.



La sustitución de los cables de alimentación debe ser efectuada por personal cualificado

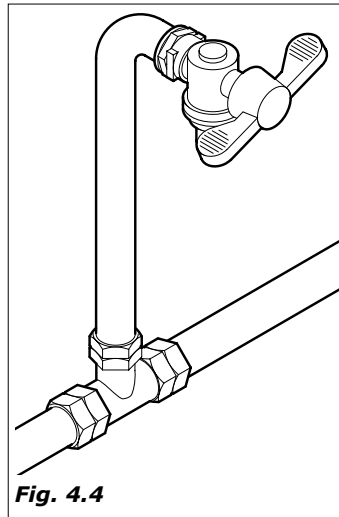


Fig. 4.4

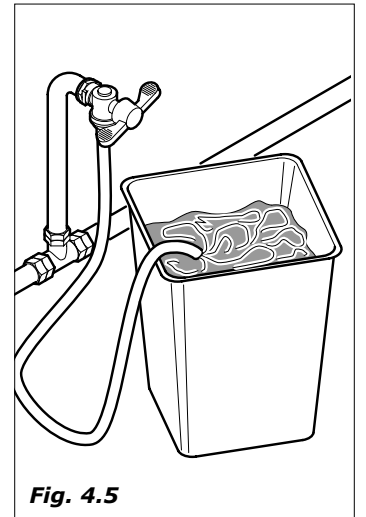


Fig. 4.5

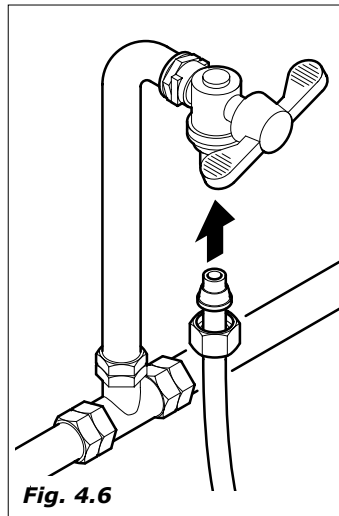


Fig. 4.6

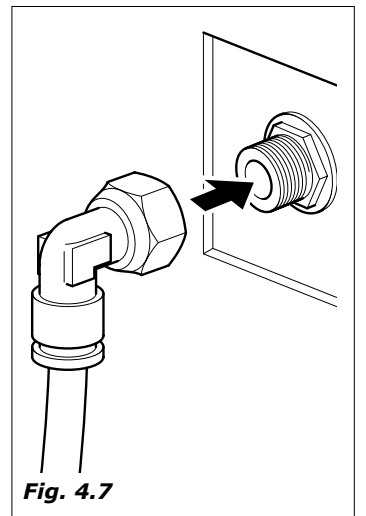


Fig. 4.7

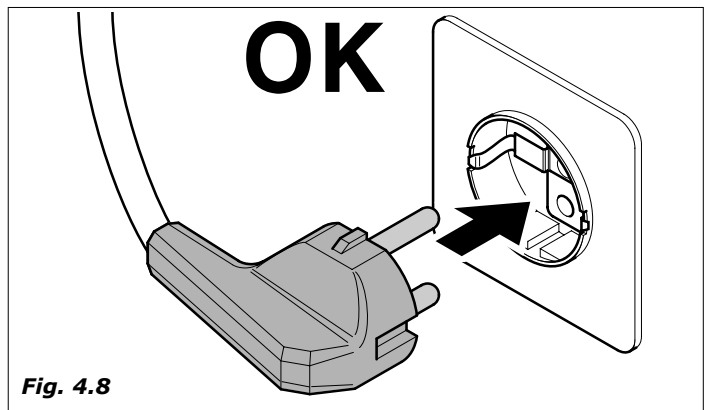


Fig. 4.8

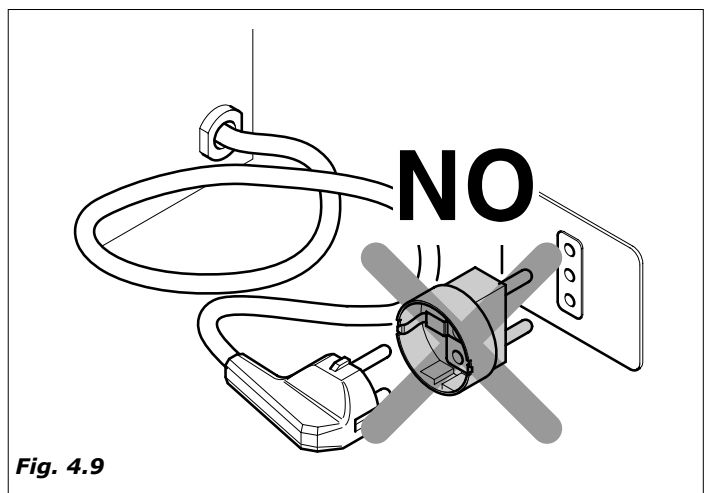


Fig. 4.9



4.4 Puesta en marcha

El distribuidor está dotado de un interruptor (Fig.4.10) que desconecta la tensión de toda la máquina al abrir la puerta,(ver esquema eléctrico).

En caso de urgencia, abrir la puerta o desconectar la clavija de la máquina.



Con la puerta abierta, quedan bajo tensión la regleta del cable de alimentación(Fig. 4.11-pos.1) y la toma de servicio interna del distribuidor automático(Fig. 4.12-pos.2).

- Para los casos en que es necesario trabajar con la puerta abierta y la máquina conectada, es posible, para el técnico instalador, trabajar de esta forma, introduciendo y girando 90° la llave especial de plástico en el interruptor de puerta del distribuidor automático (Fig. 4.13 pos.3).



El funcionamiento del distribuidor con la puerta abierta, debe ser realizado exclusivamente por personal técnico autorizado para ejecutar estas operaciones.

Nunca dejar conectado el distribuidor con la puerta abierta.

Facilitar la llave sólo a personal cualificado.

Durante cada encendido del distribuidor se efectúa un ciclo de diagnóstico para verificar la condición de las periféricas del DA y efectuar la restauración de las partes en movimiento

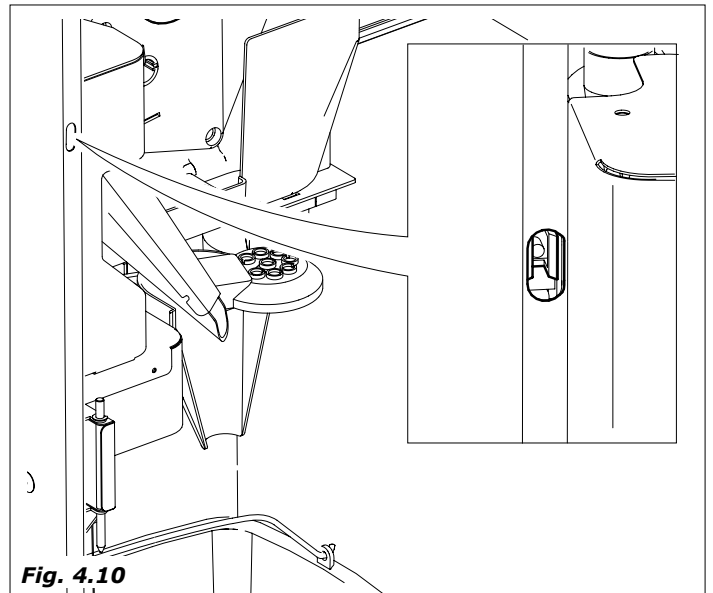


Fig. 4.10

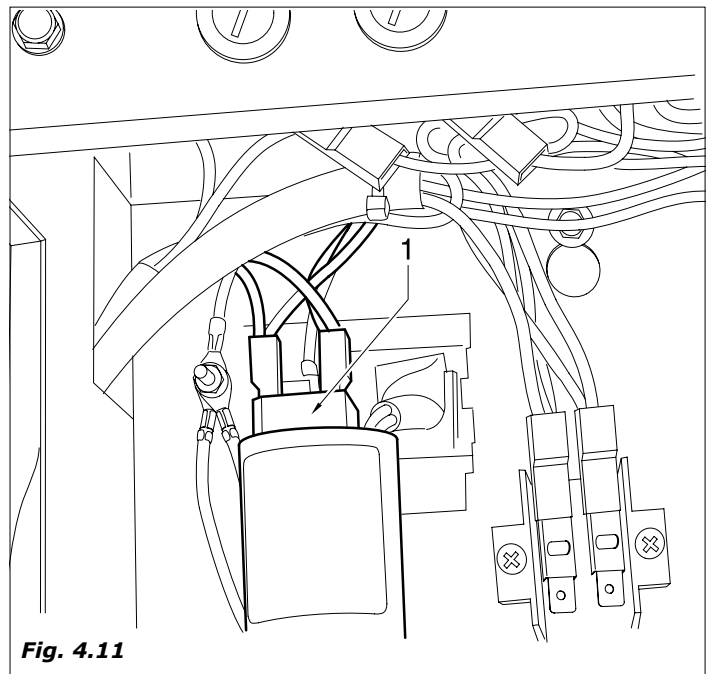


Fig. 4.11

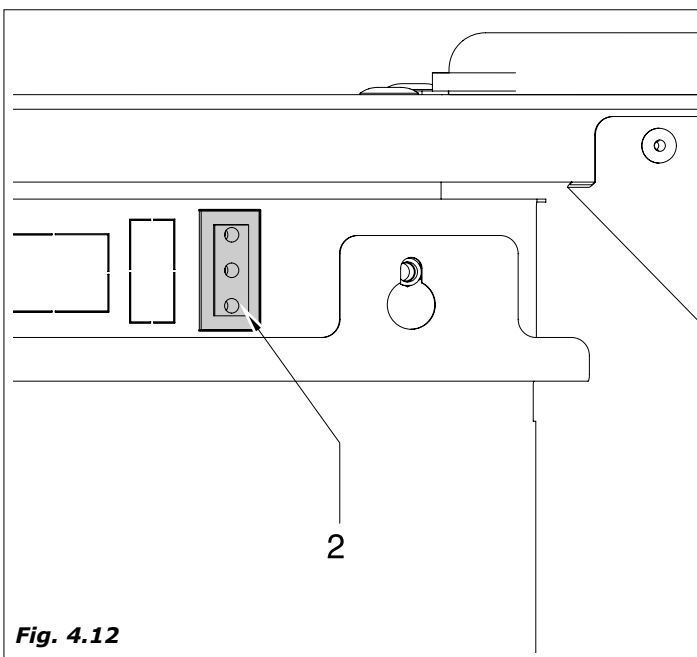


Fig. 4.12

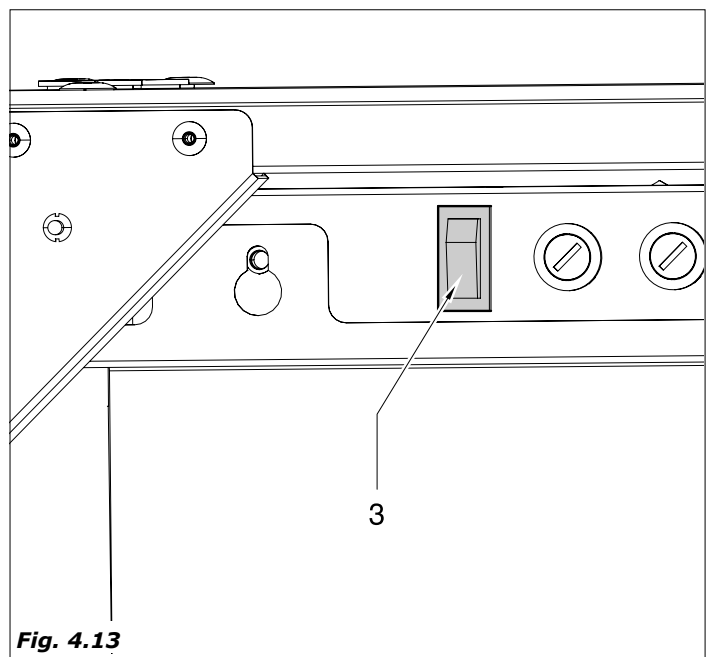


Fig. 4.13



4.5 Instalación

4.5.1 Lavado resinas descalcificador donde instalado cual accesorio

Antes de abrir el circuito hidráulico del distribuidor, es necesario lavar las resinas del filtro descalcificador (Si está previsto):

- introducir el tubo del filtro inferior en un cubo adaptado para tal uso
- abrir el grifo (Fig.4.14)
- introducir la llave en el interruptor de puerta (Fig.4.13)
- dejar circular el agua hasta que salga limpia (Fig.4.15)
- sacar la llave del interruptor de puerta y cerrar el grifo.

La LEI700 monta de serie el filtro Brita de cartucho Aquaquell 1.5 y no preve la aplicación del procedimiento arriba indicado. En este caso es suficiente conectar el DA con la red y llenar el circuito hidráulico.

4.5.2 Carga de agua



PROCEDIMIENTO DE INSTALACIÓN

El procedimiento de instalación es válido sólo para los distribuidores monocaldera. En particular Caldera expreso y Caldera de polifusión con sondas de nivel.

MONOCALDERA EXPRESO

A la salida de las líneas, el distribuidor se pone en condición de PRIMERA INSTALACIÓN. Una vez llegado en localización el operador conecte sólo el agua (tanto en caso de conexión a la red como en caso de tanque autónomo) y la red eléctrica.

El distribuidor recupera automáticamente el agua hasta cuando el micro vacío agua no esté N.C. durante por lo menos 15 segundos. En dicha condición el D.A. enciende la bomba y, en condiciones de resistencia OFF, elabora 200 cc de agua (medidos a través el ventilador). Tras este procedimiento se memoriza la fecha de instalación del distribuidor. Una vez confirmada la fecha, el D.A. espera 10 segundos y, enseguida después, empieza a calentar el agua en la caldera.

CALDERA POLIFUSIÓN con SONDAS DE NIVEL

A la salida de las líneas BV el distribuidor se pone en condición de PRIMERA INSTALACIÓN. Una vez llegado en localización el operador conecte sólo el agua (tanto en caso de conexión a la red como en caso de tanque autónomo) y la red eléctrica.

El distribuidor recupera automáticamente el agua hasta cuando las sondas de nivel máximo detecten la presencia de agua.

Después de dicho procedimiento se memoriza la fecha de instalación del distribuidor. Una vez confirmada la fecha, el D.A. espera 10 segundos y enseguida después empieza a calentar el agua en la caldera.

MONOCALDERA INOX PARA SOLUBLES

A la salida de las líneas el distribuidor se pone en condición de PRIMERA INSTALACIÓN. Una vez llegado en localización el operador conecte sólo el agua (tanto en caso de conexión a la red como en caso de tanque autónomo) y la red eléctrica.

El distribuidor, en condición de resistencia OFF, recupera automáticamente el agua y abre la electroválvula 2 para purgar el aire presente en la misma caldera. Dicha condición dura 200 segundos. Una vez acabado dicho timeout el distribuidor cierra la electroválvula 2 y la ev entrada agua por 20 seg. Tras dicho tiempo sigue cargando agua hasta que el micro vacío agua no esté N.C. por un tiempo superior a 5seg (operación dependiente de otro timeout de 200 segundos).

En esta condición el D.A. enciende la electroválvula 2 y elabora 20s de agua. Una vez terminada la elaboración, hay que esperar que el micro vacío agua vuelva a N.C.. Después de dicho procedimiento se memoriza la fecha de instalación del distribuidor. Una vez confirmada la fecha se hacen transcurrir 10 segundos, a final de los cuales el D.A. empieza a calentar el agua en la caldera.

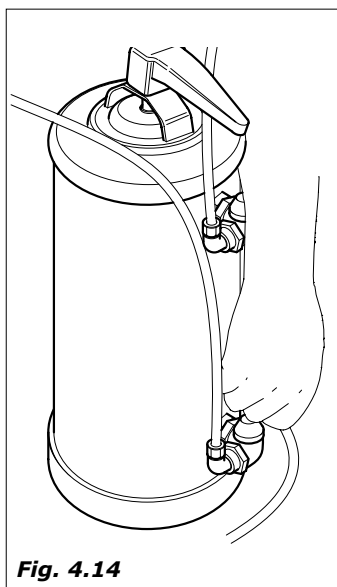


Fig. 4.14

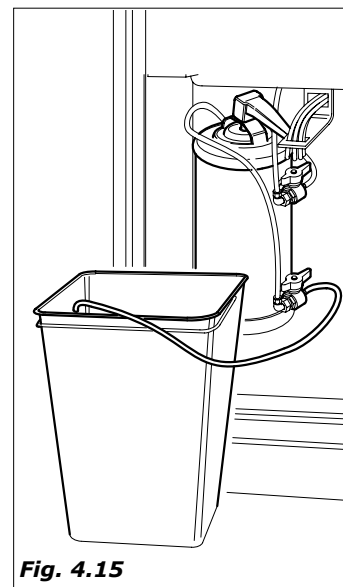


Fig. 4.15

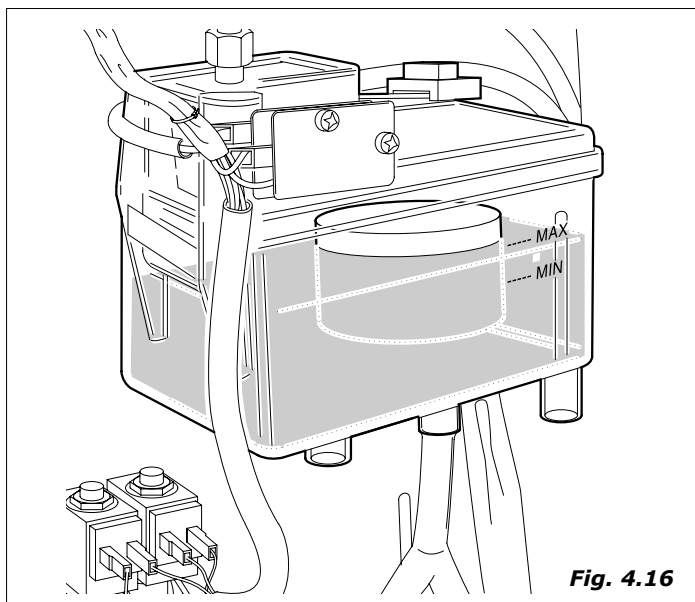


Fig. 4.16

DOBLE CALDERA

A la salida de las líneas el distribuidor se pone en condición de PRIMERA INSTALACIÓN. Una vez llegado en localización el operador conecte sólo el agua (tanto en caso de conexión a la red como en caso de tanque autónomo) y la red eléctrica.

El distribuidor, en condición de resistencias OFF, recupera automáticamente el agua y abre la electroválvula 2 para purgar el aire presente en la caldera inox.

Esta condición dura 200 segundos. Una vez terminado dicho timeout el distribuidor cierra la electroválvula 2 y la ev entrada agua por 20 seg.

Después de dicho tiempo sigue cargando agua hasta que el micro vacío agua no esté N.C. por un tiempo superior a 5seg (operación dependiente de otro timeout de 200 segundos).

En esta condición el D.A. enciende la electroválvula 2 y elabora 20s de agua. Una vez terminada la elaboración, hay que esperar que el micro vacío agua vuelva a N.C.. Tras 10 segundos el D.A. enciende la bomba expreso y, en condición de resistencia OFF, elabora 200 cc de agua a través la ev café (medidos a través el ventilador).

Después de este procedimiento se memoriza la fecha de instalación del distribuidor.

Una vez confirmada la fecha, el D.A. espera 10 segundos y enseguida después empieza a calentar el agua en las 2 calderas.

Al completar la carga de agua, realizar un lavado de todas las batidoras para limpiar todos los conductos y eliminar eventuales residuos en la caldera (Fig.4.17).

Antes de dar tensión, asegúrense de haber conectado el distribuidor a la red hídrica y de haber abierto el grifo del agua.

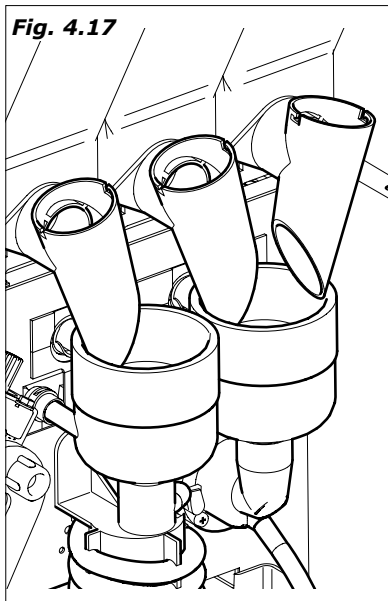


Fig. 4.17

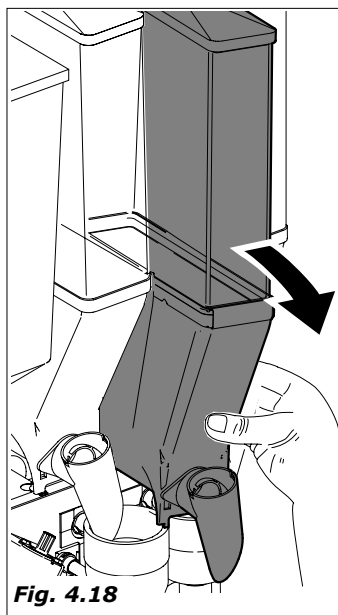


Fig. 4.18

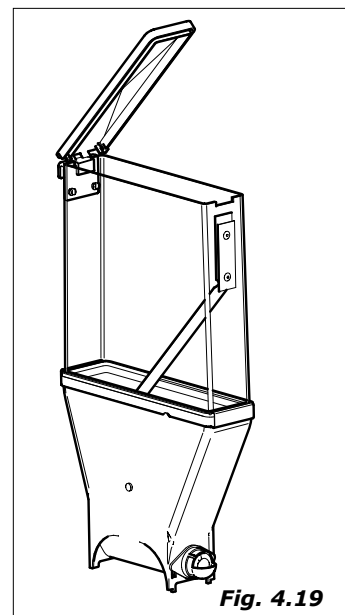


Fig. 4.19



4.5.3 Lavado de las partes en contacto con los alimentos

Efectuar, por medio de los pulsadores de servicio, lavados de las batidoras, de esta forma eliminaremos cualquier posible residuo de la caldera del café y caldera de soluble.

- lavarse cuidadosamente las manos:
- preparar una solución desinfectante antibacteriana a base de cloro, (producto de venta en farmacias), siguiendo escrupulosamente las indicaciones del producto
- desmontar todos los contenedores de producto del distribuidor (Fig.4.18)
- desmontar las tapas y rampas de producto (Fig.4.19). Sumergir todo en la solución anteriormente preparada
- sumergir también en la solución, los embudos de agua, la cámara de mezcla, las aspas de las batidoras y los tubos de silicona (Fig.4.20)
- con un trapo humedecido,(en la solución), limpiar la base de las batidoras (Fig.4.21)
- dejar todos los componentes inmersos en la solución el tiempo que indique en las especificaciones del producto.
- extraer todas las piezas; aclarar abundantemente, secar perfectamente y montar de nuevo en el distribuidor.

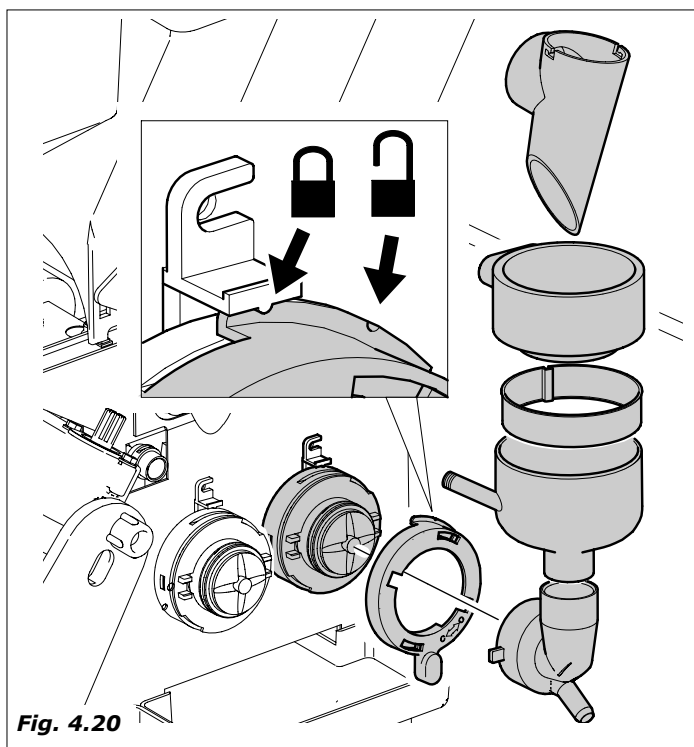


Fig. 4.20



Para mayor seguridad, después de montarlo, efectuar lavados automáticos para eliminar eventuales residuos.

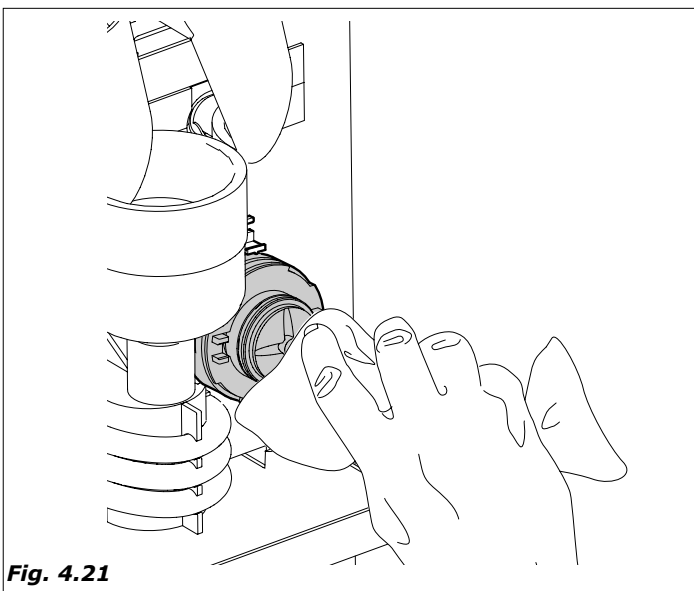


Fig. 4.21



4.5.4 Instalación del monedero

El distribuidor es suministrado sin el sistema de pago:

La instalación del sistema de pago está a cargo y es responsabilidad del técnico instalador.

La firma **Bianchi Vending Group S.p.A.** no se considera responsable por eventuales daños a la máquina misma y/o a cosas y/o a personas debidos a una instalación equivocada.

- Abrir la puerta de protección de la placa y el monedero (Fig.6.22)
- Montar el monedero (Fig. 4.23) conectarlo con la placa Master

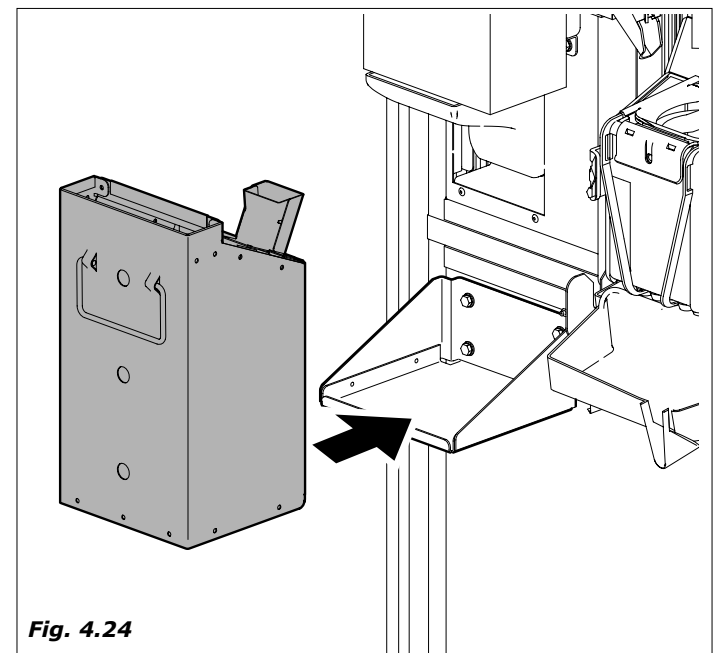
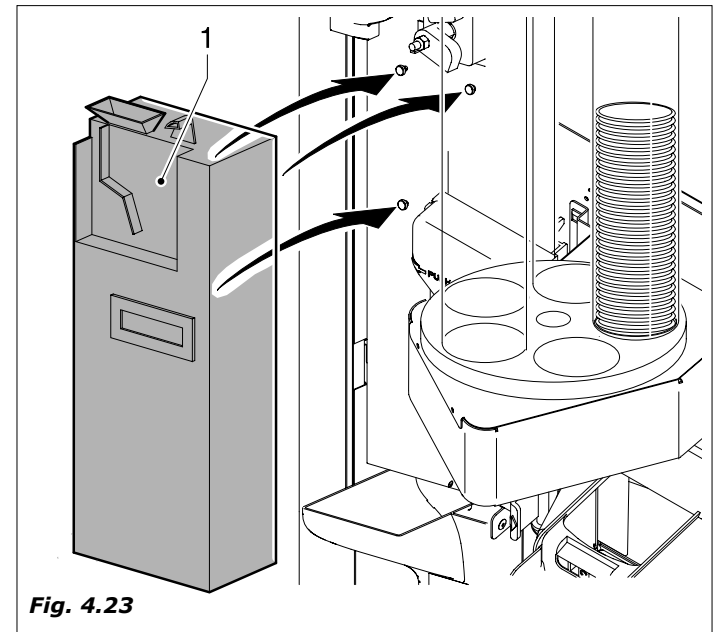
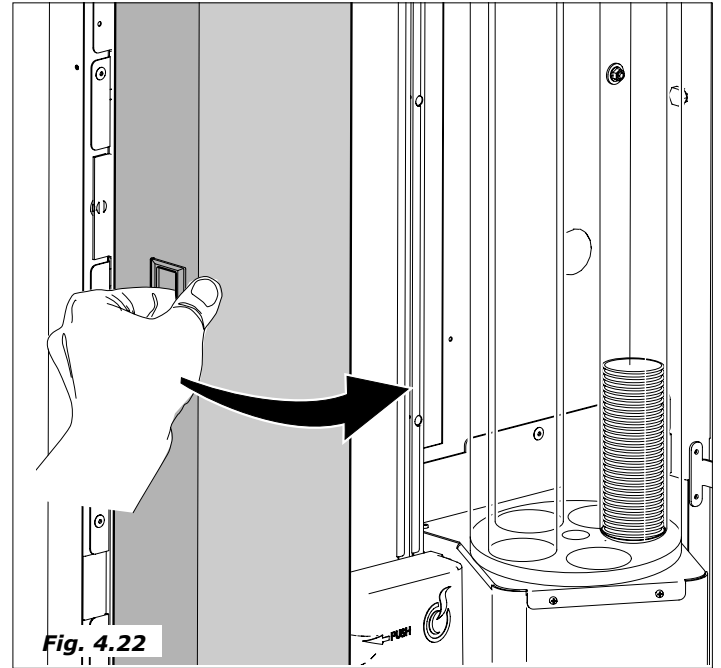
El monedero se conecta directamente a la placa Master por medio de un cable interface suministrado con la máquina.

Acceder a la programación para verificar le giuste tarature.

Consultar el cap. "5.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE" para verificar que la programación del tipo de monedero sea correcta.

Verifiquen las conexiones del sistema de pago, consultando el esquema de la ficha indicado.

- colocar el monedero (Fig. 4.24).





4.6 Carga de producto (con la máquina apagada)

4.6.1 Carga de los contenedores

- para cargar de producto con mayor facilidad, se pueden extraer los contenedores.
En particular para el café en grano, es necesario cerrar la trampilla antes de extraer el contenedor (Fig.4.25).
- Quitar la tapa de todos los contenedores y colocar el producto adecuado según muestra el rótulo (Fig. 4.26)
- prestar atención en que el producto no tenga grumos, evitar comprimirlo y utilizar la cantidad necesaria según el tiempo de recarga para así evitar el envejecimiento del producto.

Revisar la capacidad de los contenedores en el apartado de CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

4.6.2 Carga de vasos

Utilizar sólo vasos aptos para la distribución automática (verifiquen las características consultando el capítulo 1.0 "Características Técnicas"). Evitar comprimir la columna durante la carga. No girar manualmente la columna.

Primera carga

En el proceso de instalación y con la columna de vasos completamente vacía, seguir los siguientes pasos:

- Verificar que la columna de vasos no esté alineada con el agujero de distribución. Cargar entonces todas las columnas procediendo hacia la izquierda; viceversa (cuando la columna está colocada en correspondencia del agujero de distribución), hay que cerrar la puerta y alimentar la máquina de modo tal que la columna de vasos gire y se conduzca automáticamente hasta una posición no alineada con el agujero y proceder entonces al cargamento (Fig.4.27).
- colocar la tapa de la columna de vasos y enganchar la abrazadera superior (Fig.4.28).

Cargamento normal

El cargamento normal de las columnas de vasos debe efectuarse con la máquina apagada; se realiza simplemente abriendo la puerta delantera, levantando la tapa e introduciendo los vasos que faltan.

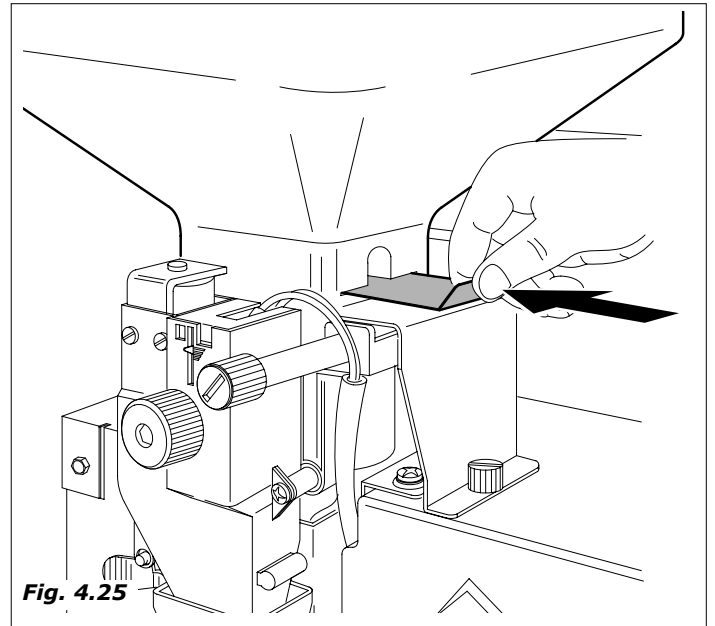


Fig. 4.25

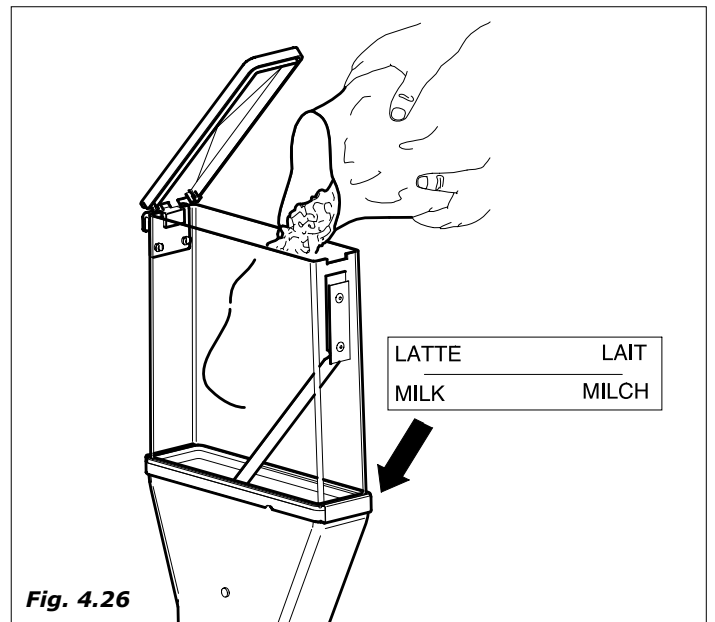


Fig. 4.26

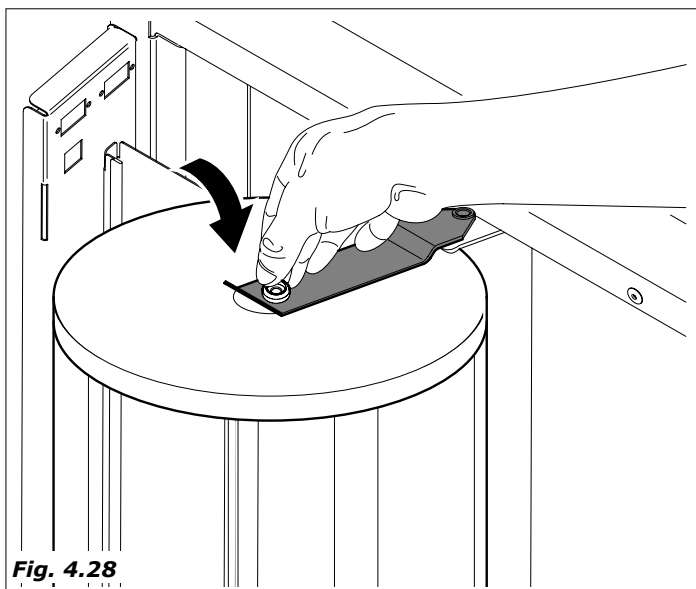


Fig. 4.28

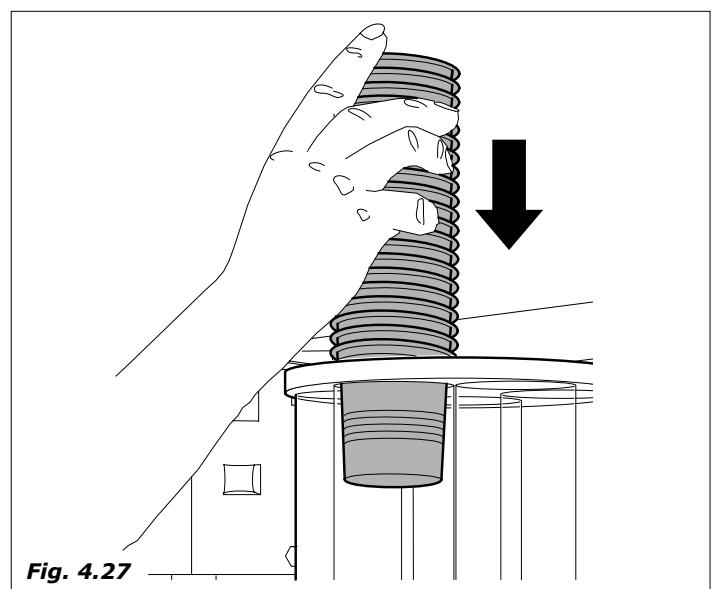


Fig. 4.27

4.6.3 Carga de las paletinas

¡Cuidado! Utilicen sólo paletinas idóneas para el empleo en los distribuidores automáticos.

- Quitar el peso metálico de la guía. (Fig.4.29)
- colocar las paletinas con el papel de embalaje; cuando están en posición quitar el papel que las sujeta (Fig.4.30)
- las paletinas han de estar planas, no cargar paletinas dobladas y vigilar que todas queden en posición horizontal.
- al completar la carga, colocar de nuevo el peso metálico (Fig.4.31).

4.6.4 Bolsa de desperdicios

- aplicar el resorte bloquea-bolsa en la rampa.
- introducir la bolsa de plástico envolviéndola en la rampa y bloquearla con el resorte (fig. 4.32).

Utilizar bolsas suficientemente largas para que toquen el piso del distribuidor.

Asegurarse de que el balde de recolección de líquidos esté en posición (Fig. 4.32) y vaciarlo periódicamente.

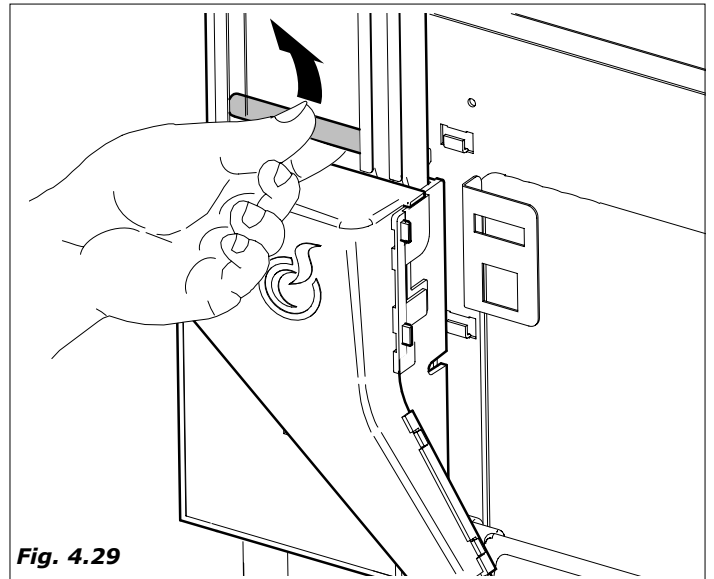


Fig. 4.29

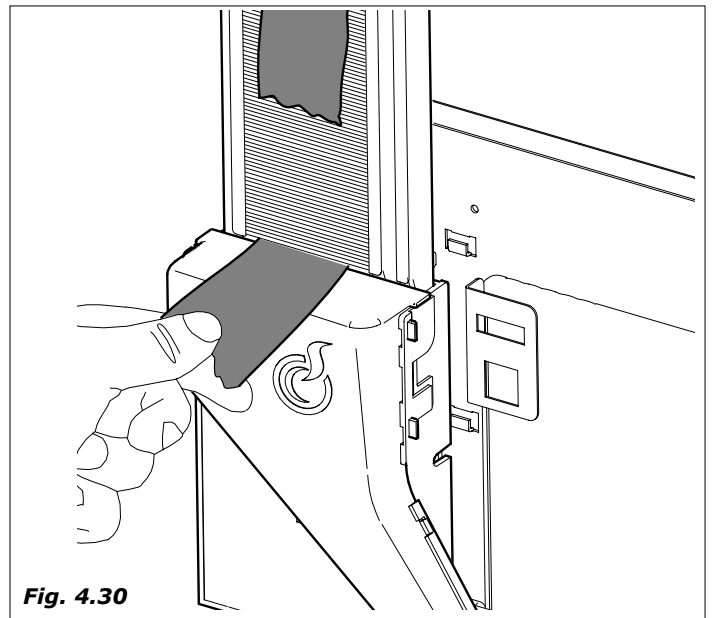


Fig. 4.30

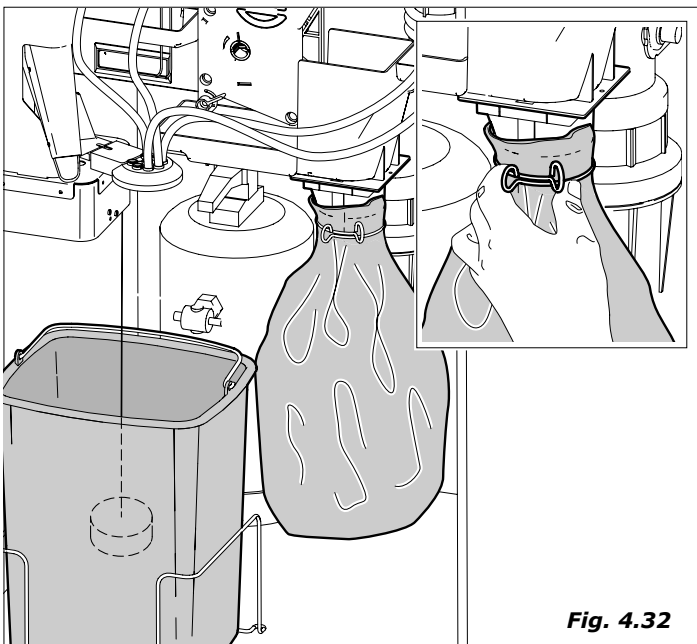


Fig. 4.32

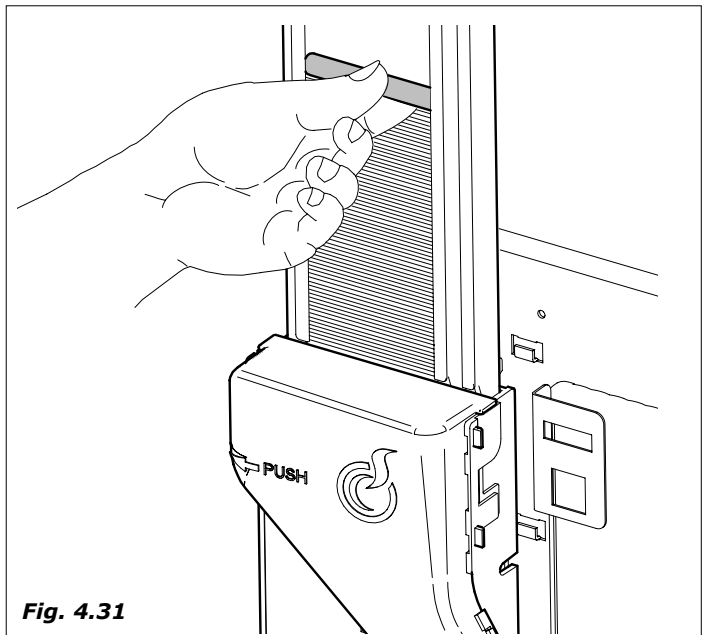


Fig. 4.31

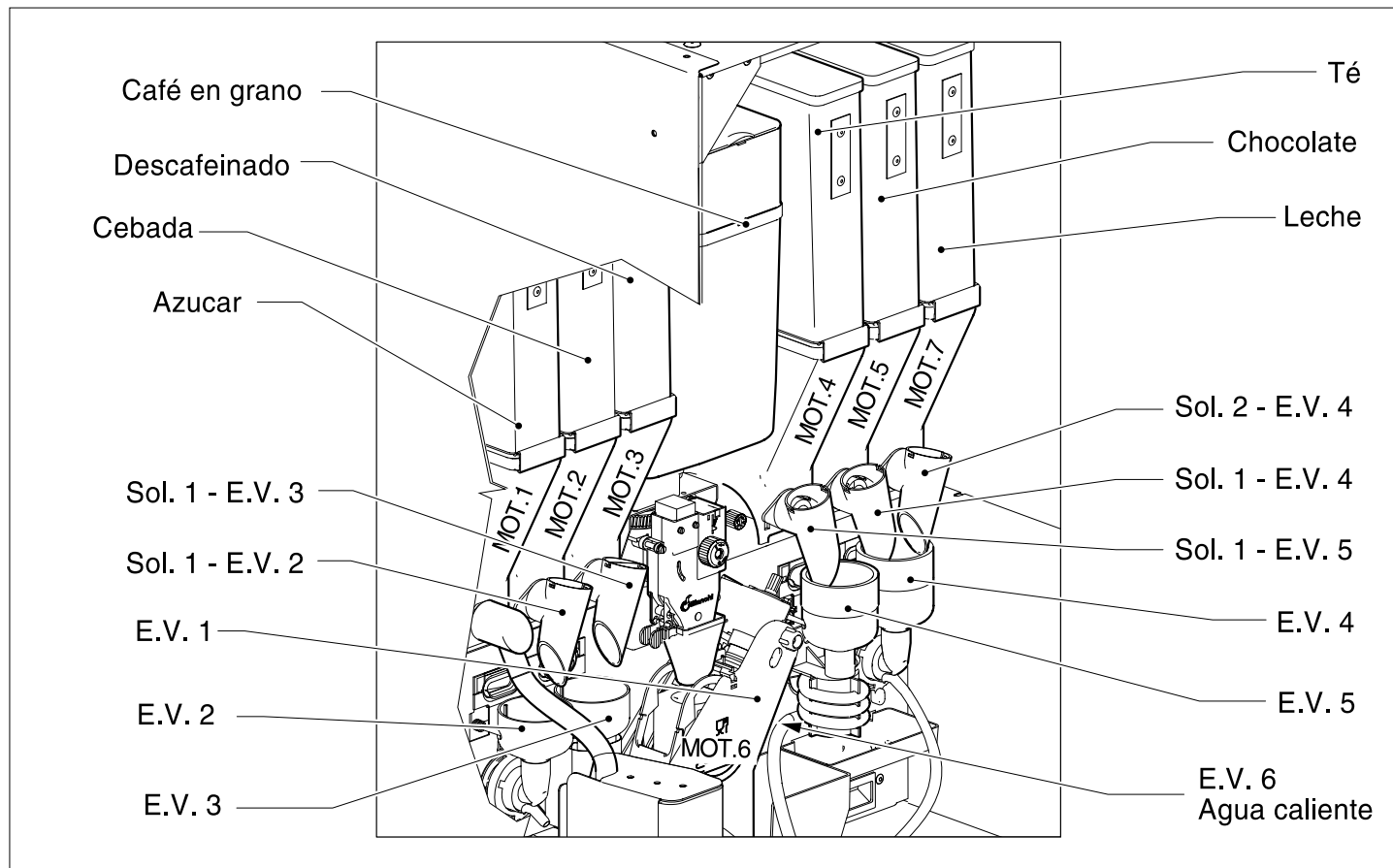
4.7 LAYOUT DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

LAYOUT LEI700ES01BVG

Gracias al nuevo menú Dosis tenemos la posibilidad de crear selecciones con las secuencias preferidas.

Por consiguiente, será posible combinar cada selección, creando una secuencia de máximo 3 electroválvulas, cada electroválvula podrá combinarse con un máximo de 2 productos.

Dichas combinaciones se han hecho en fábrica, por lo tanto, para el correcto uso del distribuidor tendremos que cumplir cuidadosamente con las siguientes indicaciones:



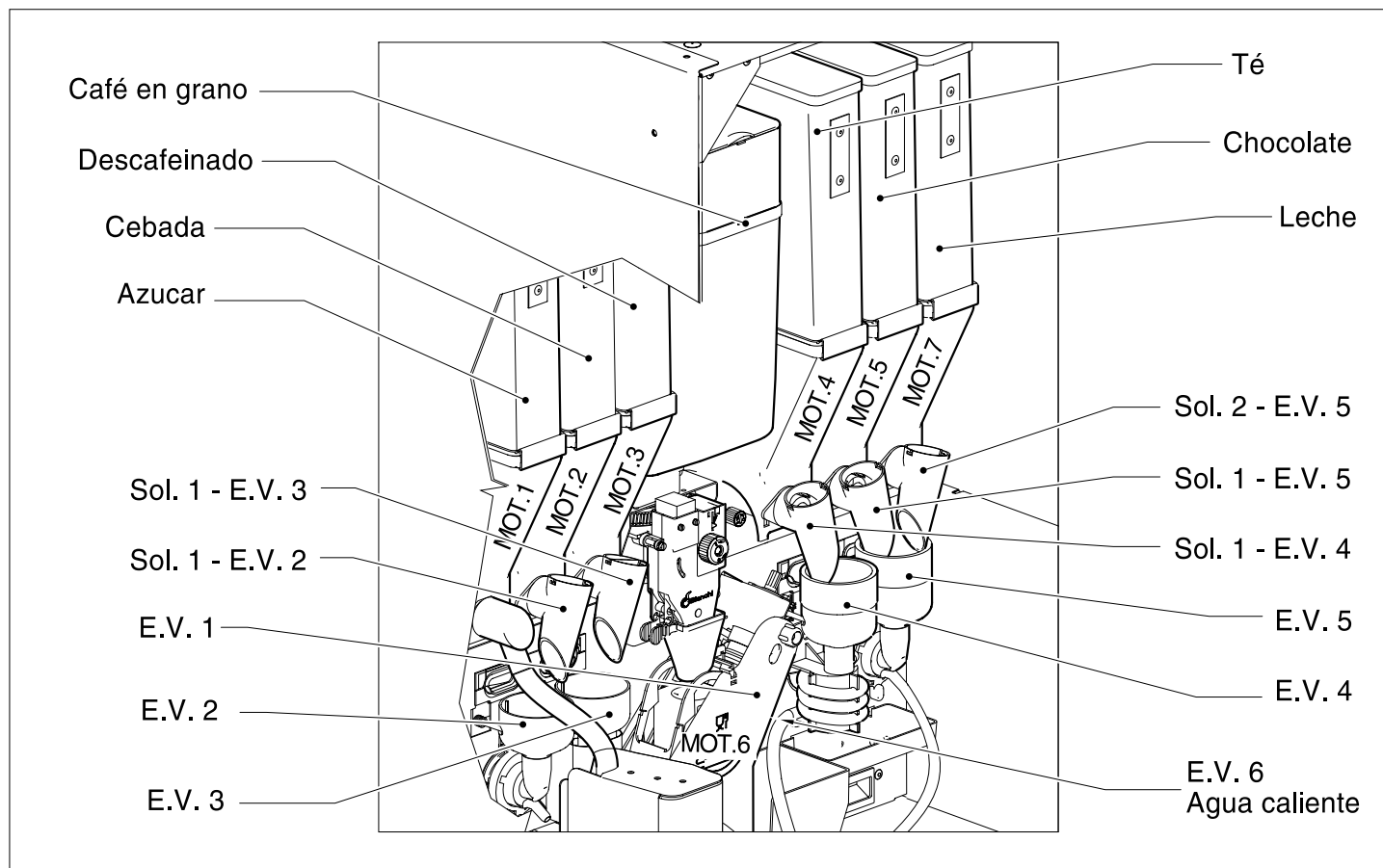
	PRIMERO SOLUBILE	SEGUNDO SOLUBILE
EV1 Café	0	0
EV2	CEBADA	0
EV3	DESCAFEINADO	0
EV4	TÉ	0
EV5	CHOCOLATE	LECHE
EV6 Agua	0	0

LAYOUT LEI700ES02BVG (TOP)

Gracias al nuevo menú Dosis tenemos la posibilidad de crear selecciones con las secuencias preferidas.

Por consiguiente, será posible combinar cada selección, creando una secuencia de máximo 3 electroválvulas, cada electroválvula podrá combinarse con un máximo de 2 productos.

Dichas combinaciones se han hecho en fábrica, por lo tanto, para el correcto uso del distribuidor tendremos que cumplir cuidadosamente con las siguientes indicaciones:



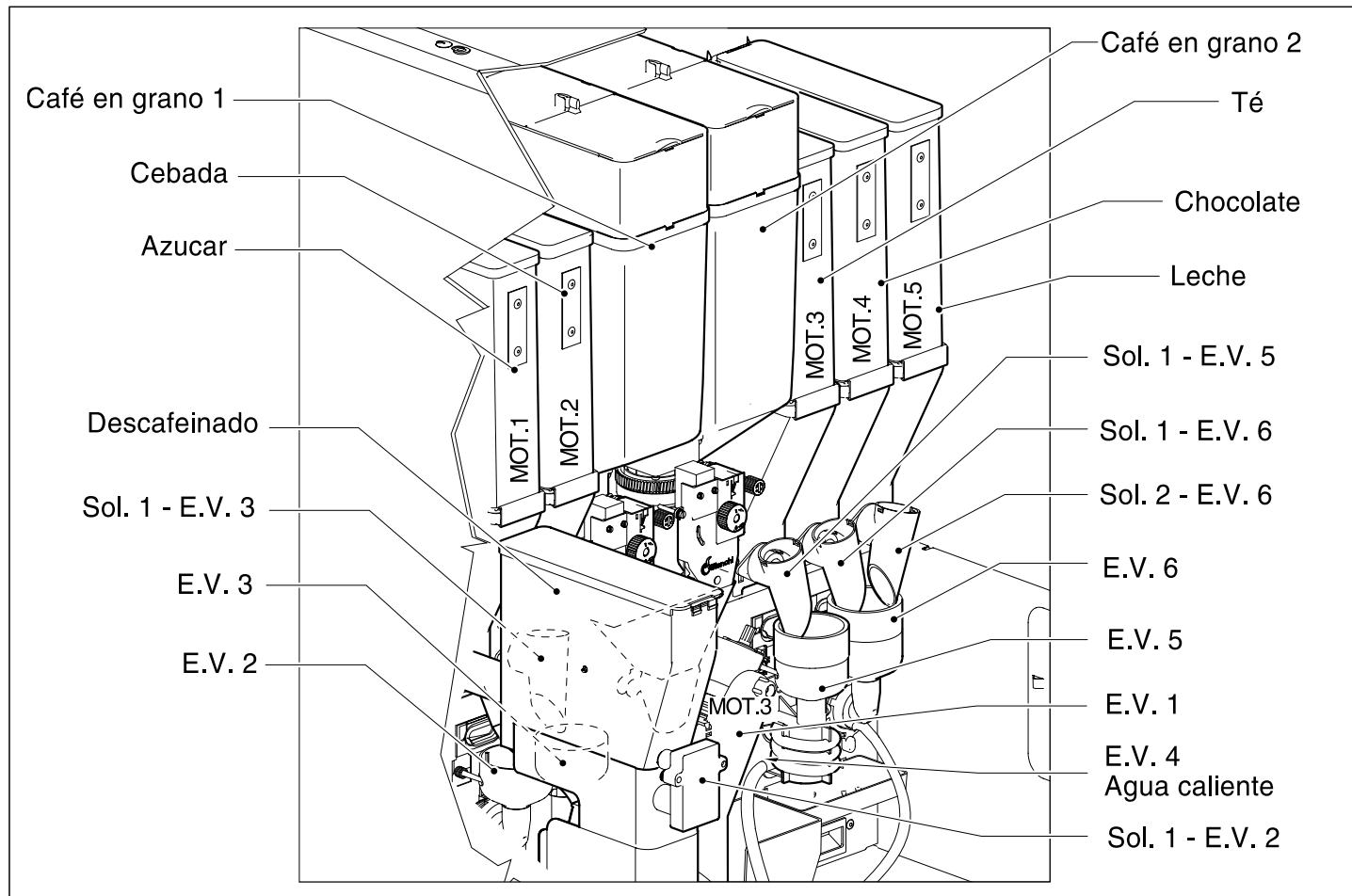
	PRIMERO SOLUBILE	SEGUNDO SOLUBILE
EV1 Café	0	0
EV2	CEBADA	0
EV3	DESCAFEINADO	0
EV4	TÉ	0
EV5	CHOCOLATE	LECHE
EV6 Agua	0	0

LAYOUT LEI700ES02BVG (TOP) Doble Molino

Gracias al nuevo menú Dosis tenemos la posibilidad de crear selecciones con las secuencias preferidas.

Por consiguiente, será posible combinar cada selección, creando una secuencia de máximo 3 electroválvulas, cada electroválvula podrá combinarse con un máximo de 2 productos.

Dichas combinaciones se han hecho en fábrica, por lo tanto, para el correcto uso del distribuidor tendremos que cumplir cuidadosamente con las siguientes indicaciones:



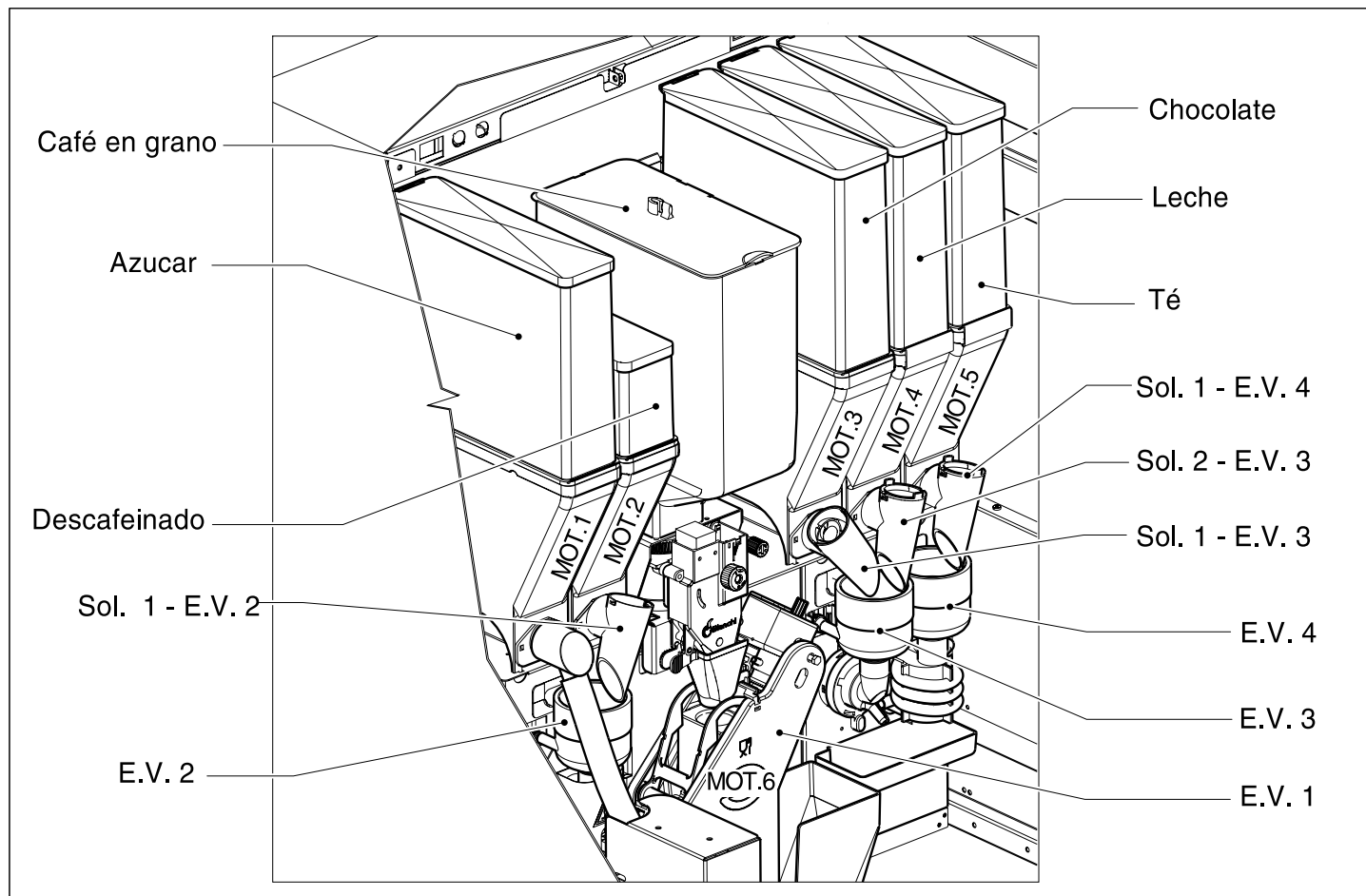
	PRIMERO SOLUBLE	SEGUNDO SOLUBLE
EV1 Café	0	0
EV2	DESCAFEINADO	0
EV3	CEBADA	0
EV4 Agua	0	0
EV5	TÉ	0
EV6	CHOCOLATE	LECHE

LAYOUT LEI400 ESPRESSO

Gracias al nuevo menú Dosis tenemos la posibilidad de crear selecciones con las secuencias preferidas.

Por consiguiente, será posible combinar cada selección, creando una secuencia de máximo 3 electroválvulas, cada electroválvula podrá combinarse con un máximo de 2 productos.

Dichas combinaciones se han hecho en fábrica, por lo tanto, para el correcto uso del distribuidor tendremos que cumplir cuidadosamente con las siguientes indicaciones:



	PRIMERO SOLUBILE	SEGUNDO SOLUBILE
EV1 Café espresso	0	0
EV2	DESCAFEINADO	0
EV3	CHOCOLATE	LECHE
EV4	TÉ	0

4.8 MODALIDAD PRIMERA AUTO-INSTALACIÓN

Con la primera puesta en marcha de la máquina se llevará a cabo una auto-instalación.

El objetivo de dicho procedimiento es evitar las conexiones manuales de cables en las tarjetas luego del llenado del circuito hidráulico.

Para Mono caldera Espresso:

Cuando se enciende el distribuidor, el agua llena el airbreack. Cuando el flotador estará en posición alta, la máquina comenzará una carga automática de agua que continuará hasta que el ventilador habrá contado el pasaje de 200cc de agua (se suministrará entonces agua mediante un mezclador por toda la duración del procedimiento).

El procedimiento se llevará a cabo con la resistencia apagada. Al finalizar, el display mostrará una fecha.

Para Doble caldera Espresso:

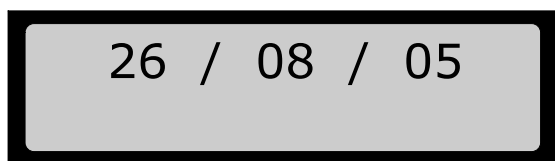
Cuando se enciende el distribuidor, el agua llena el airbreack. Cuando el flotador estará en posición alta, la máquina comenzará el proceso de instalación automática y la consecuente carga de ambas calderas (se suministrará entonces agua mediante un mezclador y Café desde la EV 3 vías durante el procedimiento).

El procedimiento se llevará a cabo con la resistencia apagada. Al finalizar, el display mostrará una fecha.

Para Caldera Soluble:

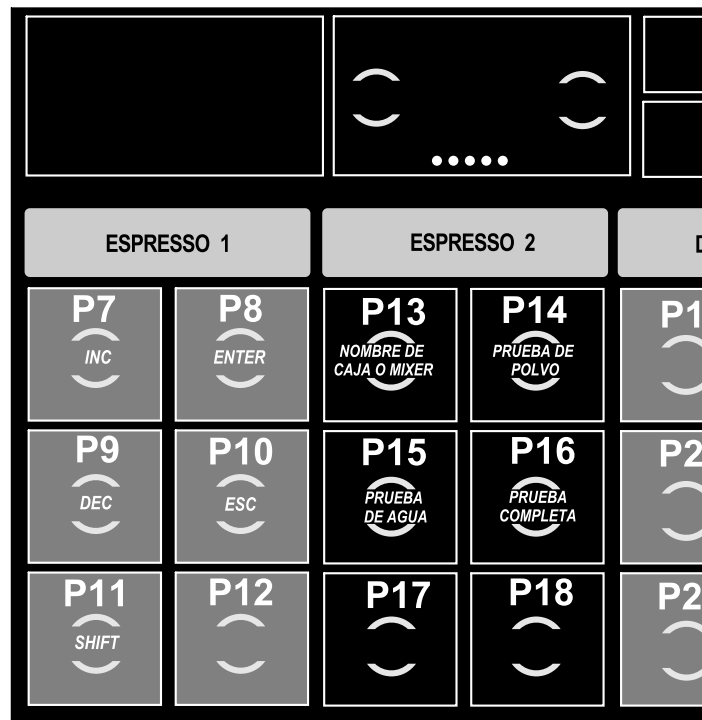
Cuando se enciende el distribuidor, el agua llena el airbreack. Cuando el flotador estará en posición alta durante por lo menos 5 segundos consecutivos, la máquina abrirá una electroválvula soluble y comenzará un ciclo de carga de agua en la caldera (se suministrará entonces agua mediante un mezclador durante toda la duración del procedimiento).

El procedimiento se llevará a cabo con la resistencia apagada. Al finalizar, el display mostrará una fecha.

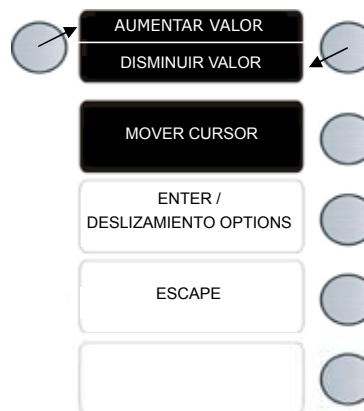


Ahora tenemos que introducir la fecha de la instalación utilizando la botonera como se indica más abajo:

Mod. LEI700



Mod. LEI400



Pulsando la TECLA ENTER, la máquina aguardará 10 segundos y entonces comenzará el calentamiento de la caldera.

La fecha se memorizará en un lugar seguro de la tarjeta.

Para restablecer la modalidad de primera instalación, hay que entrar a Programación con el Password 22933.

5.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE

5.1 PASSWORD

La lógica actual de programación prevé, con el acceso mediante el pulsador PROG, la introducción de una contraseña que permite acceder a un único menú de programación.

Para poder facilitar y acelerar algunas operaciones in situ, la gestión de las contraseñas se descompondrá de la siguiente manera:

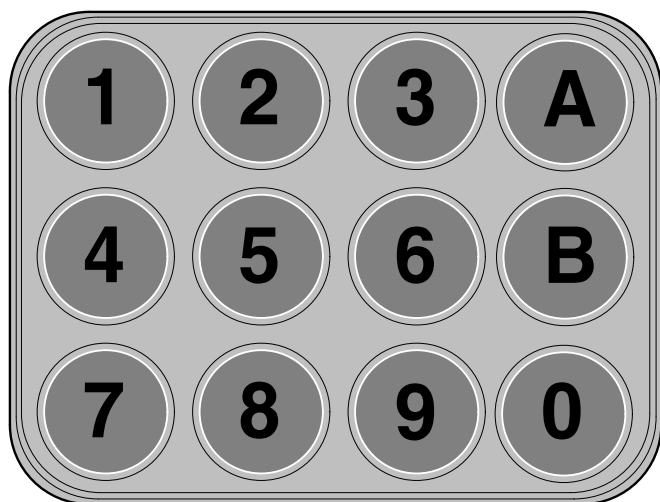
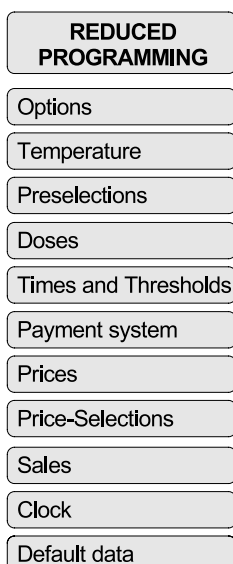
PWD 1 - Menú de programación reducido (00001)

PWD 2 - Menú Ventas (00000)

5.2 MENÚ EN LA MÁQUINA

La PWD 1 permite acceder al menú completo del distribuidor automático. El procedimiento de acceso al menú prevé: Presionar el pulsador PROG en la tarjeta master, introducir la contraseña y pulsar la tecla ENTER. A continuación se enumera el menú de programación del D.A.

5.2.1 MENÚ SOFTWARE



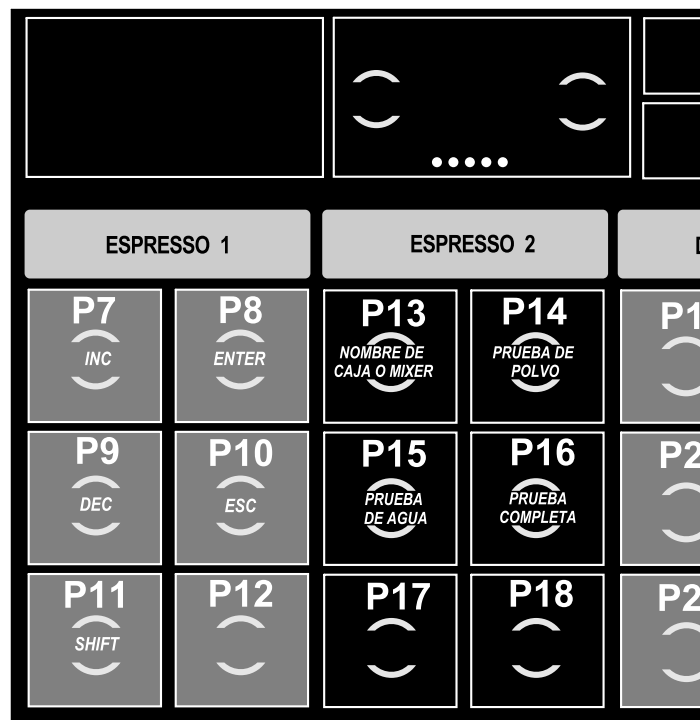
Para Versión Alfanumérica

EN PROGRAMACIÓN LAS TECLAS TIENEN LOS SIGNIFICADOS SIGUIENTES:

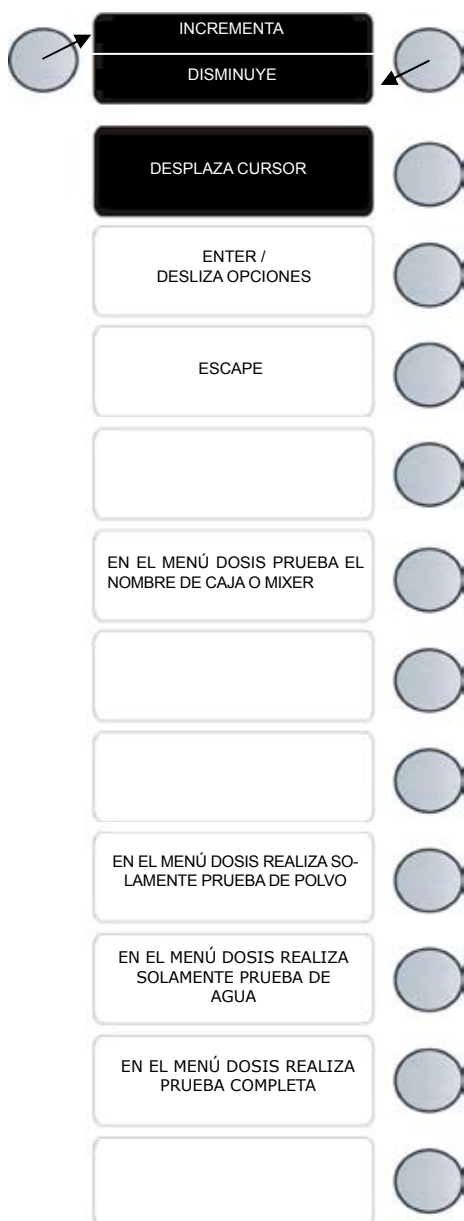
- P7** inc
- P8** enter
- P9** dec
- P10** Esc
- P11** shift
- P13** En el menú dosis: prueba el nombre de caja o mixer
- P14** En el menú dosis: realiza solamente prueba de polvo
- P15** En el menú dosis: realiza solamente prueba de agua
- P16** En el menú dosis: realiza prueba Completa

- P1** Teclado alfanumérico Inc
- P2** Teclado alfanumérico en el menú Activar lift: entrada para programación posiciones lift
- P3** Teclado alfanumérico Shift
- P5** Teclado alfanumérico Esc
- P7** Teclado alfanumérico Dec
- P9** Teclado alfanumérico Enter
- PA** Teclado alfanumérico
En el menú programación posiciones lift: Lift UP
- PB** Teclado alfanumérico
En el menú programación posiciones lift: Lift DOWN

Botonera de programación Mod. LEI700



Botonera de programación LEI400



5.3 MENÚ de PROGRAMACIÓN

5.3.1 Menú 'Opciones'

Idioma Idioma	[Italiano, Francés, Inglés, Español, Alemán, Holandés, Portugués, Catalán]
Lavado	Habilitación lavado con horario [On/Off]. Visible y programable sólo si D.A. con caldera expreso/Soluble/FB.
Ciclo lavado	Habilitación ciclo de lavado [On/Off]. Habilita un lavado de los mezcladores luego de 30 minutos desde el encendido y al cual le sigue un segundo luego de 12 horas sin suministros. Entonces, se garantiza un lavado al día de los mezcladores. Visible y programable sólo si D.A. con caldera expreso/Soluble/FB.
Siempre paletina	Habilita la gestión de la paletina Sí/No. Si siempre paletina Sí, la paletina se suministra siempre. Si Siempre paletina No en el menú dosis aparece el ítem paletina. Así se podrá gestionar el suministro de la paletina para cualquier bebida.
Paletina después	Sí/No Si programada en No la paletina se suministra al inicio de la selección, si programada en Sí, la paletina se suministra después del azúcar en las bebidas dulces, y después de la dosis de agua en las bebidas amargas

5.3.2 Menú 'Temperatura'

Temp. Caldera 1 Slave X	Temperatura de la caldera 1. Caldera Expreso el range es [70÷110°C] Caldera Soluble Inox el range es [70÷90 °C] La definición Slave X indica el número de slave conectado al distribuidor MASTER.
Temp. Caldera 2 Slave X	Temperatura de la caldera 2. Caldera Expreso el range es [70÷110 °C] Caldera Soluble Inox el range es [70÷90 °C] La definición Slave X indica el número de slave conectado al distribuidor MASTER.
Temp.1Tanque Slave X	Temperatura relativa a la sonda 1 del Tanque A [5÷15 °C para el modelo SNACK y 1÷15 °C para el modelo PAN, >15 °C = Off] Programa la temperatura de ejercicio del D.A. La definición Slave X indica el número de slave conectado al distribuidor MASTER.
Temp.2 Tanque Slave X	Temperatura relativa a la sonda 2 del Tanque A [5÷15 °C para el modelo SNACK y 1÷15 °C para el modelo PAN, >15 °C = Off] Programa la temperatura de ejercicio de la sonda 2 del D.A. Si debe enfriar enciende la salida del ventilador en la nueva tarjeta con 2 sondas. La definición Slave X indica el número de slave conectado al distribuidor MASTER. Visible sólo si Sondas D.A. frío es 2.

5.3.3 Menú 'Preselecciones'

Todos los pulsadores pueden ser de preselección:

Pulsador 01...30

Sin Producto

Producto [0...9] 0= deshabilitado

Este tipo de preselección permite seleccionar el producto relativo. Presionada esta preselección los primeros 3 caracteres del display están reservados a "NO ", los restantes 10 caracteres sirven para visualizar el producto que se puede introducir a través de la ventana "configuración gráfica" del programa Windows del software abierto. Si, por ejemplo, el producto es Leche, el mensaje que resulta es "NO Leche ". La acción de esta preselección es la de resetear la dosis programada en la bebida del soluble relativo. Puede haber varias preselecciones de este tipo combinadas a diversos productos.

Doble producto [0...9] 0= deshabilitado. Válido sólo para bebidas con café expreso o café soluble. Sustituye el café con el soluble seleccionado

INC+ / DEC - Azúcar

T azúcar [0...25.5 s]

H₂O [0...25.5 s] ó [0...999 cc] Sólo para bebidas solubles

¿Gestión Extra? Gestión Extra producto [On/Off] Si On, ejecuta + y ++, si off - y --. Obviamente si Gestión Stop en Off.

Preselección genérica: los parámetros que se puede programar son: producto, tiempo producto, agua producto, tiempo + producto agua + producto, habilita stop y habilita extra. La habilitación Stop es prioritaria sobre la habilitación Extra. Programando Stop no se considera los tiempos programados pero con la presión de una tecla de una bebida es presentado el deslizamiento de los cuadrados en espera del stop. Con el stop se calcula la dosis de soluble y comienza el suministro. Puede haber varias preselecciones Stop combinadas a productos diversos; en este caso se propondrá una después de la otra e igualmente sólo si en la bebida está presente el producto relativo a la preselección. La habilitación Extra se puede activar sólo si stop está Off. Ella programa si la preselección está gestionada como - y -- (Extra=Off) ó + y ++ (Extra=On). - y - quita las dosis programadas a las dosis de la bebida por elaborar mientras que + y ++ las agrega. Presionando una primera vez, el display visualiza - ó + e indica que se sustraen o se suman las dosis tiempo producto, agua producto, presionando una segunda vez, (antes de que venza el timeout de la preselección) el display visualiza -- ó ++ y se sustraen o suman también las dosis tiempo + producto agua + producto. Puede haber varias preselecciones combinadas a diversos productos.

Vaso

No Vaso

5.3.4 Menú 'Dosis'

Pulsador XX	Selección del pulsador por configurar: [1...30] para teclado linear, [1...32] para teclado Multibrand, [1...12] para teclado Anti-vandálico. [Ivs] para teclado IVS remitirse al capítulo 3.2.1 Teclado Tipo IVS [] para teclado Old Style
Bebida	Habilitación bebida [On/Off]
¿Paletina?	Habilita suministro paletina [Sí/No] (Sólo si Cont. paletina Sí y Siempre Paletina No en el menú Configuración).
¿Vaso?	Habilita suministro vaso [Sí/No] (Sólo si Gestión Vaso Sí y Siempre Vaso No en el menú Configuración)
Primera E.V. X	Número 1^EV [0-Oblea 1 Oblea 2, Café 1-Café 2...8- Fría] 0=E.V. no combinado a este pulsador
T primera E.V.	T apertura primera E.V. [0...99.9 s]
R primera E.V.	Retardo apertura primera E.V.[0...25.5 s]
T Mezclador 1E.V.	T Mezclador combinado a la primera E.V.[0...25.5 s]
R Mezclador 1^E.V.	Retardo Mezclador combinado a la primera E.V. [0...25.5 s]
T producto X	T primera caja combinada a la 1 E.V. [0...99.9 s]
R producto X	Retardo primera caja combinada a la 1 E.V. [0...25.5 s]
Ton producto X	T on motorreductor primer producto [0...25.5 s]
Toff producto X	T off motorreductor primer producto [0...25.5 s]
T producto X	T segunda caja combinada a la 1 E.V. [0...99.9 s]
R producto X	Retardo segunda caja combinada a la 1 E.V. [0...25.5 s]
Ton producto X	T on motorreductor segundo producto [0...25.5 s]
Toff producto X	T off motorreductor segundo producto [0...25.5 s]
T producto X	T tercera caja combinada a la 1 E.V. [0...99.9 s]
R producto X	Retardo tercera caja combinada a la 1 E.V. [0...25.5 s]
Ton producto X	T on motorreductor tercer producto [0...25.5 s]
Toff producto X	T off motorreductor tercer producto [0...25.5 s]
Segunda E.V. X	Número 1^EV [0...8-Fría] 0=E.V. no combinada a este pulsador
T 2^ E.V.	T apertura segunda E.V. [0...99.9 s]
R 2^ E.V.	Retardo apertura segunda E.V. [0...25.5 s]
T Mezclador 2E.V.	T Mezclador combinado a la segunda E.V. [0...25.5 s]
R Mezclador 2^E.V.	Retardo Mezclador combinado a la segunda E.V. [0...25.5 s]
T producto X	T 1ª caja combinada a la segunda E.V. [0...25.5 s]
R producto X	Retardo 1a caja combinada a la 2ª E.V.[0...25.5 s]
Ton producto X	T on motorreductor primer producto [0...25.5 s]
Toff producto X	T off motorreductor primer producto [0...25.5 s]
T producto X	T 2º caja combinada a la 2º E.V. [0...25.5 s]
R producto X	Retardo 2º caja combinada a la 2^ E.V. [0...25.5 s]

Ton producto X	T on motorreductor segundo producto [0...25.5 s]
Toff producto X	T off motorreductor segundo producto [0...25.5 s]
T producto X	T 3º caja combinada a la 2º E.V. [0...25.5 s]
R producto X	Retardo tercera caja combinada a la 2ª E.V. [0...25.5 s]
Ton producto X	T on motorreductor tercer producto [0...25.5 s]
Toff producto X	T off motorreductor tercer producto [0...25.5 s]
Tercera E.V. X	Número 1^EV [0...8-Fría] 0=E.V. no combinada a este pulsador
T 3^ E.V.	T apertura tercera E.V. [0...99.9 s]
R 3^ E.V.	Retardo apertura tercera E.V.
T Mezclador 3E.V.	T Mezclador combinado a la tercera E.V. [0...25.5 s]
R Mezclador 3^E.V.	Retardo Mezclador combinado a la tercera E.V. [0...25.5 s]
T producto X	T 1º caja combinada a la tercera E.V. [0...25.5 s]
R producto X	Retardo 1º caja combinada a la tercera E.V. [0...25.5 s]
Ton producto X	T on motorreductor primer producto [0...25.5 s]
Toff producto X	T off motorreductor primer producto [0...25.5 s]
T producto X	T 2º caja combinada a la tercera E.V. [0...25.5 s]
R producto X	Retardo 2º caja combinada a la tercera E.V. [0...25.5 s]
Ton producto X	T on motorreductor segundo producto [0...25.5 s]
Toff producto X	T off motorreductorsegundo producto [0...25.5 s]
T producto X	T 3º caja combinada a la 3ª E.V. [0...25.5 s]
R producto X	Retardo tercera caja combinada a la 3ª E.V. [0...25.5 s]
Ton producto X	T on motorreductor tercer producto [0...25.5 s]
Toff producto X	T off motorreductor tercer producto [0...25.5 s]
T Azúcar Expreso X	T azúcar expreso [0...25.5 s]
Azúcar MB	T azúcar [0...25.5 s] sólo en caso de Teclado MultiBrand
H ₂ O MB	Agua EV azúcar [0...25.5 s] sólo en caso de Teclado MultiBrand y distribuidor Istant.
Doble Producto 1 E.V. X	Número 1^EV [0...8] 0=E.V. no combinada a este pulsador
T E.V. d.p.	T apertura E.V. [0...99.9 s]
R E.V. d.p.	Retardo apertura E.V. [0...25.5 s]
T Mezclador 1E.V.	T Mezclador combinado a la E.V. [0...25.5 s]
R Mezclador 1^E.V.	Retardo Mezclador combinado a la E.V. [0...25.5 s]
T producto X	T primera caja combinada a la E.V. [0...99.9s]
R producto X	Retardo primera caja combinada a la E.V. [0...25.5 s]
Ton producto X	T on motorreductor doble producto [0...25.5s]
Toff producto X	T off motorreductor doble producto [0...25.5s]

Doble Producto 2 E.V. X	Número 1^EV [0...8] 0=E.V. no combinada a este pulsador
T E.V. d.p.	T apertura E.V. [0...99.9 s]
R E.V. d.p.	Retardo apertura E.V. [0...25.5 s]
T Mezclador 1E.V.	T Mezclador combinado a la E.V. [0...25.5 s]
R Mezclador 1^E.V.	Retardo Mezclador combinado a la E.V. [0...25.5 s]
T producto X	T primera caja combinada a la E.V. [0...99.9s]
R producto X	Retardo primera caja combinada a la E.V. [0...25.5s]
Ton producto X	T on motorreductor doble producto [0...25.5s]
Toff producto X	T off motorreductor doble producto [0...25.5s]

5.3.5 Menú 'Tiempos y Límites'

Timeout bomba	Timeout bomba [0÷90 s]
Timeout llenado	Timeout llenado agua [5÷240 s] Timeout de llenado dependiente de la EV Entrada Agua en DC en caso de distribuidor A/R, o a la bomba de inmersión en caso de distribuidor S/A. Cada vez que se resetean los errores, se resetea también este timeout.
T-out motores slave X	Timeout motores espirales BVM600 [0÷25.0s]. La definición Slave X indica el número de slave conectado al distribuidor MASTER. En la gestión del suministro de los espirales existe un ulterior timeout interno para el suministro completo. Este timeout es igual al máximo del timeout motores, o sea, 25.5 s.
Timeout molino	Timeout molino [0÷25.5 s]
Límite molino	Límite para la lectura de corriente del molino [5.0÷18.0]
T. sum. café	Tiempo de suministro café [2.9÷23.0 s]. Dependiente del molido automático.
T. lavado	Tiempo agua lavado [0÷25.5 s]
Tiempo Bomba S/T	Tiempo de partida anticipada de la bomba para tanque trenes [0.0 – 5.0 s]
Lavado frío	Gestión lavado frío [Sí/No] Sólo para modelos con unidad fría. Antes de ejecutar una bebida fría se enfría el circuito hidráulico con un lavado de agua fría.
Timeout Lift x	Timeout Lift [0÷25.5s]. Tiempo dentro del cual el lift debe terminar una selección.
Prueba Cajón x [0-3]	Si los tiempos cajón estuviesen en 0, se presentará este parámetro que permite elegir después de cuántos fracasos se pone en alarma el espiral. Default 1.
Extra tiempo sector X	Movimiento adicional en el caso de que no haya pasado el producto luego de una selección [0.0 ... 1.0s]. X=11 to 68 y corresponde a cada espiral presente en el distribuidor (prioritaria sobre las pruebas cajón). Si el parámetro está programado en 0, esta función no estará disponible y la lógica de gestión cambia, dando la posibilidad de gestionar las pruebas cajón. Si el distribuidor está constituido por 5 cajones deberá oscurecer el parámetro para los cajones 6-7-8. Cada 0.1 s en vacío corresponden a aproximadamente 12 grados de movimiento de un espiral. Valor predeterminado 0.3s.
Tiempo prel. Ev X	La programación va de un mínimo de 0.0 s a un máximo de 10.0 s y es posible sólo para las electroválvulas efectivamente presentes con excepción de la electroválvula del café

expreso. Consiste en la activación, por el tiempo programado, de las electroválvulas relacionadas con por el suministro (electroválvula café expreso excluida) si el tiempo transcurrido desde el último suministro de la relativa electroválvula es mayor de 60 s.

A continuación las condiciones posibles:

Condición	Funcionamiento	Tipos de Alarma
Tiempo faltared < T Power Off	Regular	Ninguna
Tiempo faltared = T Power Off	Regular	Ninguna
Tiempo faltared > T Power Off	Inhibe últimos doscajones	ECA - Memorizado EJB - Memorizado
Tiempo faltared > 999	Bloquea el D.A.	Fuera Servicio

Si la máquina quedase apagada por más de 999 minutos, será necesario llevar a cabo una operación de Reset de las alarmas para poder poner nuevamente en funcionamiento todos los controles del distribuidor. Cada vez que se efectúa un reset, el tiempo se pone en cero. Después de la condición de reset el primer apagado y el sucesivo reencendido del distribuidor no serán considerados (por ej. Mantenimiento y/o llenado). Tras la inhibición de los cajones se generan las señalizaciones de selecciones no disponibles (también por vía remota).

La fecha y la hora se memorizan cada 5 minutos. Esta extensión nos permitirá garantizar 9 años de duración de las reescrituras de la asignación.

5.3.6 Menú 'Sistemas de pago'

5.3.6.0 Parámetros Generales

PProtocolo Elección Sistema de Pago (Menú de desplazamiento Up-Down)

Paralelo

Timeout Crédito Gestión timeout crédito antes de ir a overpay [0-180s]

Multiventa Habilitación multiventa [On/Off]. Si ON el crédito queda visualizado siempre en el display by-pasando el timeout programado. Si off se gestiona el timeout crédito.

Punto decimal Punto decimal [00000, 0000.0, 000.00, 00.000] Sólo para protocolo Paralelo.

Si se ha seleccionado el Convalidador, el distribuidor queda siempre en Exact Change

Executive

Cambio Inmediato Habilita la devolución inmediata del cambio si se ha efectuado una selección de la máquina del Caliente [On/Off] Prioritario en Multiventa. Visible sólo si protocolo Executive.

Fijo en línea 1-2 Habilitación mensaje "Introducir importe exacto" fijo en display si el monedero no puede dar el cambio.

ECS dif.

Timeout precio Timeout precio (sólo para ECS o price holding) [2.0÷25.0 s]

Fijo en línea 1-2 Habilitación mensaje "Introducir importe exacto" fijo en display si el monedero no puede dar el cambio.

Cambio Inmediato Habilita la devolución inmediata del cambio si se ha efectuado una selección de la máquina del Caliente [On/Off] Prioritario en Multiventa. Visible sólo si protocolo Executive.

Price Holding

Timeout precio Timeout precio (sólo para ECS o price holding) [2.0÷25.0 s]

Tabla Precios (Sí/No) Si No, la tabla precio es única y gestiona 50 precios (1 -50). Si Sí, la tabla precios se divide en dos tablas. La primera tabla 1 -25, la segunda tabla 26 (25+1) 50 (25+25)

MDB

Timeout crédito Gestión timeout crédito antes de ponerse en overpay [0...180s]

Multiventa Habilitación multiventa [On/Off]. Si ON el crédito queda permanentemente en el display by-pasando el timeout programado. Si off se gestiona el timeout crédito.

Fijo en línea 1-2 Habilitación mensaje "Introducir importe exacto" fijo en display si el monedero no puede dar el cambio.

Ignora Exact Change OFF:
1- Configuración MDB Monedero+Lector de billetes: si el monedero no puede dar el cambio no se aceptarán los billetes;
2- Configuración MDB Monedero+Cash less+Lector de billetes: El lector es habilitado sólo para recargar las llaves.

ON:

1- Configuración MDB Monedero+Lector de billetes: si el monedero no puede dar el cambio se aceptarán los billetes;
2- Configuración MDB Monedero+Cash less+Lector de billetes: El lector es habilitado sólo para recargar las llaves.

Cambio máximo Máximo cambio que suministra el monedero [0÷9999]

Máquina de cambio Activa la palanca del cambio [Sí/No]

Crédito máx. mon. Máximo crédito aceptado por el monedero [0÷65535]

Crédito máx. llave Máximo crédito que se puede cargar en la llave [0÷65535]

Ignora ExChg Ignora las inhibiciones monedas si en 'exact change' [Sí/No]

Niv. Mín. tubo 1 X Selecciona la cantidad mínima en el tubo 1 [1...20]

Niv. Mín. tubo 2 X Selecciona la cantidad mínima en el tubo 2 [1...20]

Niv. Mín. tubo 3 X Selecciona la cantidad mínima en el tubo 3 [1...20]

Niv. Mín. tubo 4 X Selecciona la cantidad mínima en el tubo 4 [1...20]

Niv. Mín. tubo 5 X Selecciona la cantidad mínima en el tubo 5 [1...20]

Habil. FICHA Habilitación FICHA [On/Off]

Ficha Programación del valor de la Ficha 1 [000.00÷999.99]. Habilitado sólo si Habil. Ficha On

Ficha 2 Programación del valor de la Ficha 2 [000.00÷999.99] Habilitado sólo si Habil. Ficha On

Ficha 3 Programación del valor de la Ficha 3 [000.00÷999.99]. Habilitado sólo si Habil. Ficha On

Cambio x Ficha Habilita cambio si el valor de la ficha es > de la selección [Y/N]. Habilitado sólo si Habil. Ficha On

Recarga Ficha Habilita la recarga del valor de la ficha en la llave [Y/N]. Habilitado sólo si Habil. Ficha On

Ex.Chg. & Ficha Inhibe la aceptación de la ficha cuando la máquina está en Exact Change [Y/N] Habilitado sólo si Habil. Ficha On.

Durante la fase de reset el sistema de pago es inhibido.

5.3.6.1 Monedas/Línea

MMoneda 1	Asociación moneda - línea 1 [0÷65535]
...	
Moneda 16	Asociación moneda - línea 16 [0÷65535]

5.3.6.2 Billetes/Línea

Billete 1	Asociación Billete - línea 1 [0÷65535]
...	
Billete 16	Asociación Billete - línea 16 [0÷65535]

5.3.6.3 Habilitación Monedas

Moneda 1	Habilitación moneda 1 [On/Off]
...	
Moneda 16	Habilitación moneta16 [On/Off]

5.3.6.4 Habilitación Billetes

Billete 1	Habilitación Billete 1 [On/Off]
..	
Billete 16	Habilitación Billete 16 [On/Off]

5.3.7 Menú 'Tabla Precios'

Si programado tabla precios en No

Precio 1	Precio 1 [0÷65535] ...
Precio 50	Precio 50 [0÷65535]

Si programado tabla precios en Sí

Precio 1	
....	Tabla precios 1 Precio 25
Precio 25 + 1	
...	Tabla precios 2
Precio 25+25	

5.3.8 Menú 'Precio-Selecciones'

Todo a precio 1 Todas las selecciones asociadas al precio 1 [On/ Off] excepto los pulsadores de preselección. El precio del pulsador de preselección se asocia a la correspondiente tecla.

Precio Presel XX Precio Preselección de 1 a 12 [1÷50]. Sólo las primeras 12 teclas pueden tener esta función

Precio selec. 01	Precio bebida 1 [1÷50]
...	
Precio selec. 30	Precio bebida 54 [1÷50]

Precio sect/col XX	Precio sector /columna XX [1÷50]
...	
Precio sect/col XX	Precio sector /columna XX [1÷50]

P Jarra Sel 1 Precio por cada jarra de la selección 1. No están vinculados a Todo a precio 1

...
P Jarra Sel 30 Precio por cada jarra de la selección 30. No están vinculados a Todo a precio 1

Cerca de la línea de la tabla precio se debe visualizar el precio programado, para facilitar la programación. Las letras A y B se refieren a BVM600 A y BVM600 B para la realización del Tríptico.

5.3.9 Menú 'Ventas'

Inc tot caliente	Importe tot caliente no reseteable [0÷16777215]
Inc caliente	Importe tot caliente reseteable [0÷16777215]
Inc tot snack	Importe tot snack no reseteable [0÷16777215]
Inc snack	Importe tot snack reseteable [0÷16777215]
Inc tot n.a.	Importe tot no reseteable [0÷16777215]
Inc tot Descuento	Importe tot reseteable [0÷16777215]
Overpay	Descuento tot suma de todos los descuentos aplicados a un suministro [0÷16777215]
Ventas tot N.A.	Overpay tot - Importes cobrados pero no utilizados [0÷16777215]
Ventas totales	Ventas tot no reseteable Pagadas/Gratuitas/Prueba[0÷16777215]
Ventas Pagadas	Ventas tot reseteable Pagadas/Gratuitas/Prueba [0÷16777215]
Ventas totales	Ventas tot no reseteable PagadasCaliente+Snack [0÷16777215]
Tot. caliente N.A	Ventas tot reseteable Pagadas Caliente+Snack [0÷16777215]
Tot caliente	Ventas tot. caliente no reseteable [0÷16777215]
Ventas sel. 01	Ventas tot caliente reseteable [0÷16777215]
...	Contador ventas bebida 1 [0÷65535]
Ventas sel. 54	...
Tot. snack N.A	Contador ventas bebida 54 [0÷65535]
Tot snack	Ventas tot. snack no reseteable [0÷16777215]
Ventas sect. 11	Ventas tot snack reseteable[0÷16777215]
...	Contador ventas sector 11 [0÷65535]
Ventas sect. 68	...
Gratis	Contador ventas sector 68 [0÷65535]
Tot. Gratis	Gratis tot no reseteable [0÷16777215]
Tot. Gratis	Gratis tot reseteable [0÷16777215]
Gratis sel. 01	Contador gratis bebida 1 [0÷65535]
...	...
Gratis sel. 54	Contador gratis bebida 54 [0÷65535]
Gratis sect. 11	Contador gratis sector 11 [0÷65535]
...	...
Gratis sect. 68	Contador gratis sector 68 [0÷65535]
Jarra	...
Tot. Jarra N.A.	Jarra tot no reseteable [0÷16777215]
Tot. Jarra	Jarra tot reseteable [0÷16777215]
Jarra sel. 01	Contador jarra bebida 1 [0÷65535]
...	...
Jarra sel. 30	Contador jarra bebida 30 [0÷65535]
Jarra Gratis	...
Tot. Jarra Gratis N.A.	Jarra Gratis tot no reseteable [0÷16777215]
Tot. Jarra Gratis	Jarra Gratis tot reseteable [0÷16777215]
Jarra Gratis sel. 01	Contador Jarra Gratis bebida 1 [0÷65535]
...	...
Jarra Gratis sel. 30	Contador Jarra Gratis bebida 30 [0÷65535]
Test Jarra	...
Tot. Test Jarra N.A.	Test Jarra tot no reseteable [0÷16777215]

Tot. Test Jarra	Test Jarra tot reseteable [0÷16777215]
Test Jarra sel. 01	Contador Test Jarra bebida 1 [0÷65535]
...	
Test Jarra sel. 54	Contador Test Jarra bebida 54 [0÷65535]
Prueba	
Tot.Prueba N.A.	Prueba tot no reseteable [0÷16777215]
...	
Tot.Prueba	Prueba tot reseteable [0÷16777215]
Prueba sel. 01	Contador prueba bebida 1 [0÷65535]
...	
Prueba sel. 30	Contador prueba bebida 30 [0÷65535]
Prueba sect. 11	Contador prueba sector 11 [0÷65535]
...	
Prueba sect. 68	Contador prueba sector 68 [0÷65535]
Preselecciones	
Tot Presel 1	Tot Preselección 1 reseteable [0÷16777215]
...	
Tot.Presel X	Tot Preselección XX reseteable [0÷16777215]
Moneda	
Monedas 1	Contador moneda 1 [0÷65535]
...	
Moneda 16	Contador moneda 16 [0÷65535]
Billetes	
Billete 1	Contador Billete 1 [0÷65535]
...	
Billete 16	Contador Billete 16 [0÷65535]
Código ventas	Programación código ventas [00000÷99999]
Cancela	
Código	Introducción código [0000÷9999, default 0001]
¿Sust. código?	¿Sustituir el código? [Sí/No]
Código	Programación código [0000÷9999]
¿Poner en cero?	¿Poner en cero los datos de venta? [Sí/No]

5.3.9.1 'Audit Monedero'

Aut. Tub.	Valor de las monedas introducidas automáticamente [00000÷99999]
Man. Tub.	Valor de las monedas introducidas manualmente [00000÷99999]
Aut. Em.	Valor de las monedas vaciadas automáticamente [00000÷99999]
Man. Em.	Valor de las monedas vaciadas manualmente [00000÷99999]
Acc. CP.	Valor de las monedas cargadas en la llave [00000÷99999]
Add. CP.	Valor monedas descargadas de la llave [00000÷99999]
Reset TubosCódigo	Introducción código [0000÷9999, default 0001]
¿Sust. código?	¿Sustituir el código? [Sí/No]
Código	Programación código [0000÷9999]
¿Poner en cero?	¿Poner en cero los datos de los tubos? [Sí/No]

5.3.10 Menú 'Horario'

Hay disponibles los siguientes menús:

Hora/minuto
Fecha
Encendido
Lavados
Desbacteriza

5.3.10.1 'Hora/minuto'

Set hora/minuto Programa la hora y el minuto actuales
[00:00÷23:59]

5.3.10.2 'Fecha'

Set Fecha Programa la fecha actual [Lu dd/mm/aa]

5.3.11 Datos estándar

Código Introducción código [6666]. Será un código fijo para todos, impuesto por Bianchi.

¿Restaurar? ¿Restaurar los datos de fábrica? [Sí/No]

En el momento en que el distribuidor se programa en línea de montaje, los calibrados estándar se duplican y se introducen en la tabla de datos predeterminados. Si se restaurase la configuración se obtendrá los mismos datos cargados por Bianchi Vending Group Spa.

5.4 MANTENIMIENTO

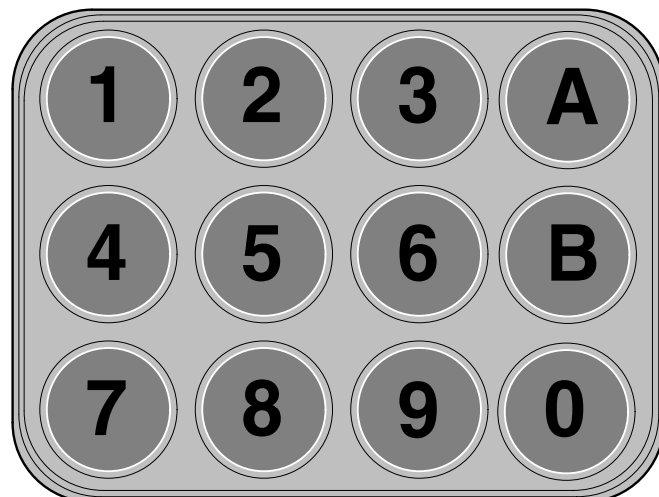
Se entra a la modalidad mantenimiento pulsando la tecla 'Service'. El display visualiza en la línea 1 'Mantenimiento xxx', en que xxx visualiza la temperatura de la caldera, y en la línea 2 las eventuales alarmas detectadas.

Pulsando dos veces la tecla Service, se by-pasará la fase de espera de la calefacción permitiendo efectuar selecciones de prueba también a temperatura no en régimen.

Pulsando una tecla se visualiza la temperatura de las calderas slave en scroll. El panel mantenimiento prevé las siguientes funciones:

En mantenimiento, las teclas asumen los siguientes significados:

- P1** DESLIZA LAS ALARMAS
- P2** RESET ALARMES
- P3** PRUEBA COMPLETA
- P4** PRUEBA SÓLO AGUA
- P5** NO UTILIZADO
- P6** NO UTILIZADO
- P7** ROTACIÓN GRUPO
- P8** VISUALIZA VENTAS TOTALES
- P9** ROTACIÓN COLUMNA VASOS
- P10** DESENGANCHE VASO
- P11** PRUEBA SIN AZÚCA Y PALETINA
- P12** DESENGANCHE PALETINA
- P13** RESET DE DESCANTADORES
- P14** MODALIDAD LLENADO TUBOS MDB
- P15** MODALIDAD VACIADO TUBOS MDB
- P16** MODALIDAD TEST MICRO
- P17** PRUEBA MIXER
- P18** PRUEBA MOLINILLO Y DOSIFICADOR
- P1** TECLADO ALFANUMÉRICO DESLIZA ALARMAS
- P5** TECLADO ALFANUMÉRICO RESET ALARMAS



Tecla código

En mantenimiento, será necesario escribir en secuencia en el teclado alfanumérico los números indicados para obtener la función deseada.

Teclado selección directa Lei700





Teclado selección directa Lei400



<i>Prueba Sin Azúcar</i>	Elabora una bebida elegida sin azúcar
<i>Prueba Completa</i>	Tras pulsar dicha tecla, en la línea 2 se visualiza la palabra Prueba y la máquina queda en espera de la selección; al final de la elaboración, la máquina abandona el estado de prueba y regresa a la condición de mantenimiento.
<i>Prueba Sólo Agua</i>	En la línea 2 se visualiza las palabras Prueba agua y la máquina queda en espera de la selección. La selección será efectuada poniendo en cero todos los solubles, mientras que la prueba de las bebidas con café expreso resulta completa, al final de la elaboración la máquina abandona el estado de prueba agua y regresa a la condición de mantenimiento.
<i>Prueba Café Molido</i>	Pulsando esta tecla, en la línea 2 se visualiza Prueba Molido y el distribuidor efectuará un molido y luego el desenganche del dosador. De esta manera el operador podrá comprobar la granulometría y el peso en gramos de la dosis de molido.
<i>Reset Averías</i>	Se resetean todas las alarmas y se ejecuta el diagnóstico del Distribuidor automático. En la línea 2 se visualiza el mensaje Reset por un T de 2 segundos.
<i>Prueba Mezclador</i>	Encendido de los Mezcladores por 5 seg. en el siguiente orden 1,2,3,4,5,6
<i>Rotación Grupo</i>	Ejecuta una rotación del grupo café.
<i>Deslizamiento Alarmas</i>	Utilizado para el deslizamiento de las alarmas y de las señalizaciones presentes. Si hay señalizaciones, se visualizan en la línea 2 en cuanto se entre en mantenimiento, si no hay señalizaciones la línea 2 queda blanca. La visualización durante la condición mantenimiento no se actualiza automáticamente; para actualizarla hay que pulsar nuevamente esta tecla.
<i>Ventas Totales</i>	Se visualizan las ventas totales no reseteables por un T de 2 segundos; luego se vuelve a la condición mantenimiento.
<i>Desenganche paletinas</i>	Desengancha una paletina
<i>Gira columna</i>	Permite la rotación de la columna
<i>Vaso</i>	Desenganche vaso
<i>Lav 1° FB</i>	Lavado 1° pistón FB
<i>Lav 2° FB</i>	Lavado 2° pistón FB
<i>Reset decanta</i>	Permite resetear al valor inicial los decantadores. Tiene que pulsarse dos veces.
<i>Llenado tubos MDB</i>	Llenado tubos MDB
<i>Vaciado tubos MDB</i>	Moneda 1 (Tecla X vaciado)... Moneda 16 (Tecla X vaciado)
<i>Test Microinterruptores</i>	Pulsando la tecla se entra a la condición test microinterruptores. En esta condición, presionando el microinterruptor por probar, la ficha master emite un BEEP de confirmación de la funcionalidad.



6.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD

6.1 Limpieza y carga

 Para garantizar durante mucho tiempo el correcto funcionamiento del distribuidor, es necesario una limpieza periódica en algunas de sus partes. La limpieza de algunos elementos es indispensable para cumplir las normas sanitarias vigentes. Estas operaciones se realizan con el distribuidor abierto y apagado; las operaciones de limpieza, han de realizarse antes de la carga del producto. Para garantizar el ejercicio normal, el aparato tiene que ser instalado en lugares en donde la temperatura ambiente esté comprendida entre una temperatura mínima de +1°C y una máxima de +32°C y la humedad no supere el 70%. Tampoco se puede instalar en aquellos locales en donde la limpieza se realice con mangueras de agua (eje. Grandes cocinas, etc).
 No utilizar chorros de agua para la limpieza de la máquina.

Consultar las disposiciones indicadas en el capítulo III NORMAS DE SEGURIDAD y el capítulo 4.0 INSTALACIÓN del presente manual.

6.1.1 Mantenimiento aconsejado

  **Bianchi Vending Group S.p.A.** garantiza el buen funcionamiento del distribuidor en el transcurso del tiempo solo cuando se ha realizado el mantenimiento preventivo respetando las modalidades descritas en la tabla siguiente:

TIPOLOGÍA DE INTERVENCIÓN	N° VENTAS				
	5.000	10.000	20.000	30/40.000	70/80.000
Regeneración depurador * (Resinas)	•				
Sustitución émbolo completo de filtros y guarnición		•			
Sustitución grupo café completo		•			
Descalcificación caldera expreso y electroválvulas			•		
Sustitución de las molederas				•	
Descalcificación caldera soluble y electroválvulas					•

* si no se indica lo contrario por parte del proveedor del depurador.


6.1.2 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención

Primera operación. Eliminación de los desechos presentes en los bidones de la basura (vasos sucios, paletinas, papel, pañuelos, etc.). Después de la eliminación de los desechos, pueden comenzar las limpiezas del ambiente.

- eliminación de la suciedad más grosera
- sanificación de los pisos y de las paredes del ambiente en el radio de 1 metro alrededor del distribuidor automático
- al finalizar, se accede a la abertura del distribuidor

6.1.3 Limpieza cotidiana aconsejada

La finalidad de esta, es prevenir la formación de bacterias en las zonas de contacto con los alimentos.

 Para todas las operaciones de limpieza, hay que atenerse a las disposiciones presentadas en el párrafo 6.3.1

Realizar las siguientes operaciones:

- limpiar todas las partes visibles de la zona de recepción de vasos (Fig.6.1 e Fig.6.2)

Desmontar y lavar cuidadosamente:

- embudos y cierre magnético de contenedores de producto (Fig.6.3-pos.1)
- salida de agua, (2), batidoras (3), aspas de las batidoras (4) y tuerca (5).

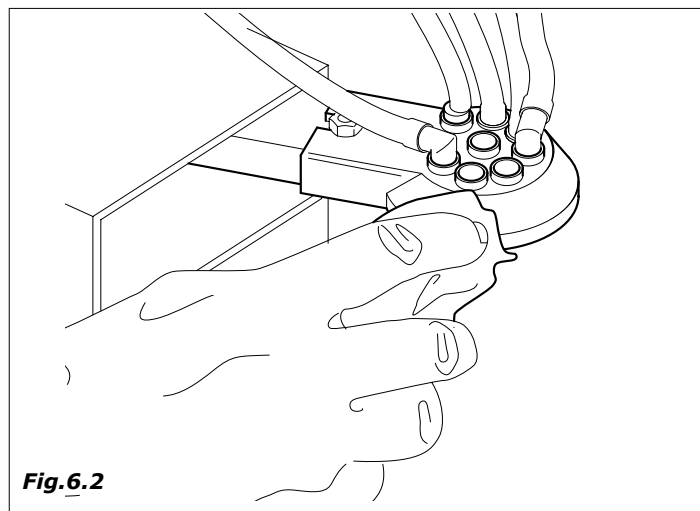


Fig.6.2

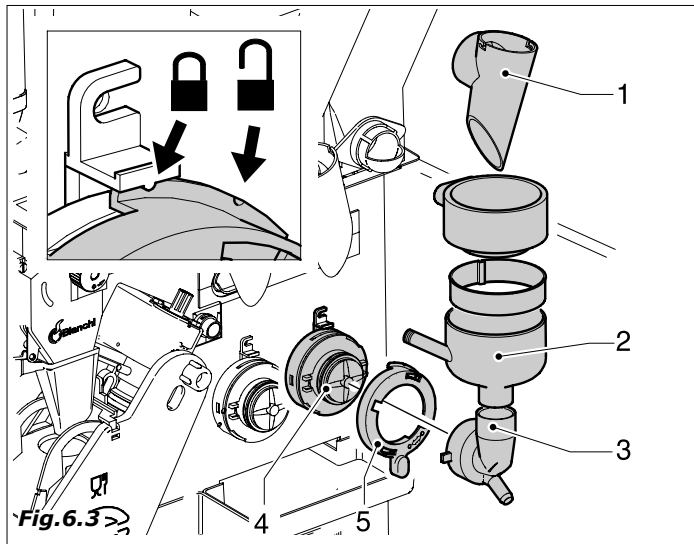


Fig.6.3

- tubos de silicona de dispensación del producto
- ventana y soporte de dispensación del producto (Fig.6.4)
- rampa y embudo de café (Fig.6.5)

Antes de montar de nuevo, secar cuidadosamente todos los elementos.

- Pimpiar los residuos de café del grupo. Este se puede extraer para facilitar la tarea (Fig.6.6)

6.1.4 Carga de producto

Cuando sea necesario proceder a la carga de producto y los materiales de consumo del distribuidor automático.

tomar como referencia la sec. 4.6 correspondiente a la primera instalación.

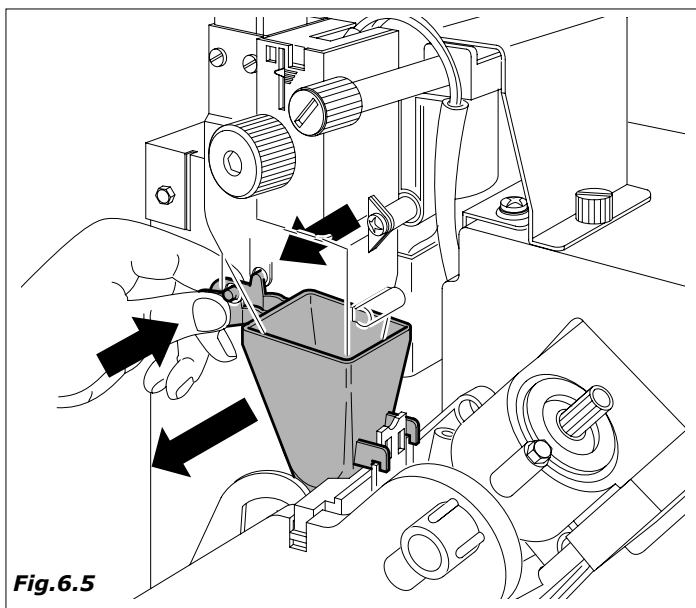


Fig.6.5

6.2 Mantenimiento ordinario y extraordinario

Las operaciones descritas en esta sección son puramente orientativas, ya que pueden variar según: dureza del agua, humedad, producto utilizado, condiciones y modo de trabajo, etc.



Para todas las operaciones que precisen desmontar algún componente del distribuidor, asegurarse de que está desconectado; confiar estas operaciones a personal cualificado.

Confiar las operaciones descritas a continuación a personal competente.

Si las operaciones requieren el acceso al distribuidor coniarlo a personal preparado.

Para intervenciones más complejas, como la descalcificación de la caldera, es necesario un perfecto conocimiento de la máquina.

Mensualmente realizar la desinfección de todas las partes en contacto con los alimentos, utilizando productos a base de cloro y siguiendo lo descrito en la sección, 4.5.3.

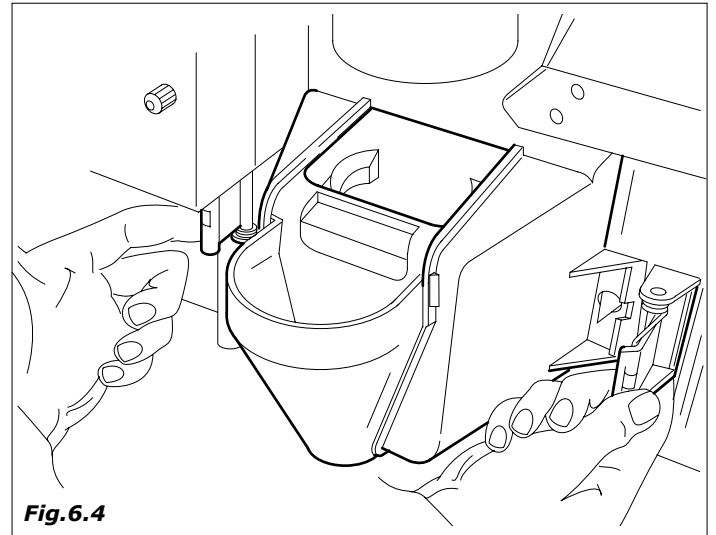


Fig.6.4

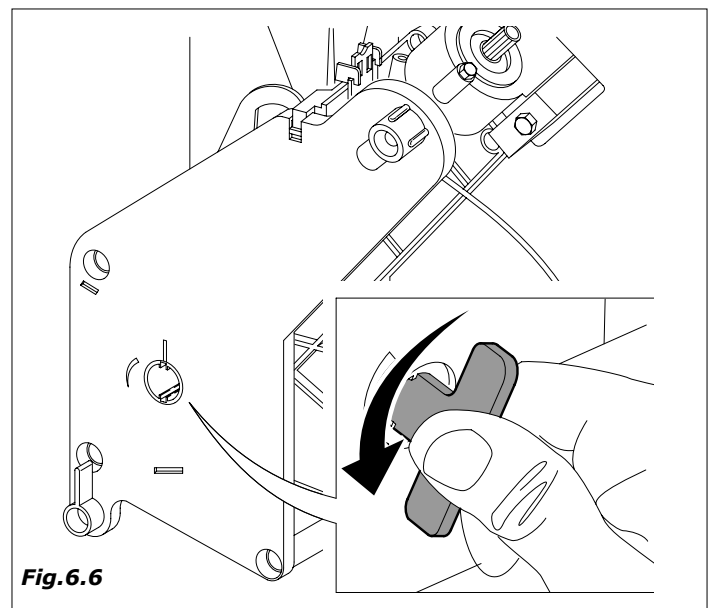


Fig.6.6

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE LA PUESTA EN FASE DEL GRUPO CAFÉ

Asegurarse de que, en la fase de reposo, el índice giratorio esté alineado al índice de fase (véase Fig. 6.7).

Asegurarse de que durante la fase de erogación el índice giratorio esté anticipado de no más de 1,5 mm del punto de referencia de erogación (el índice giratorio debe estar en posición de erogación entre 0 y 1,5 mm del punto de erogación).

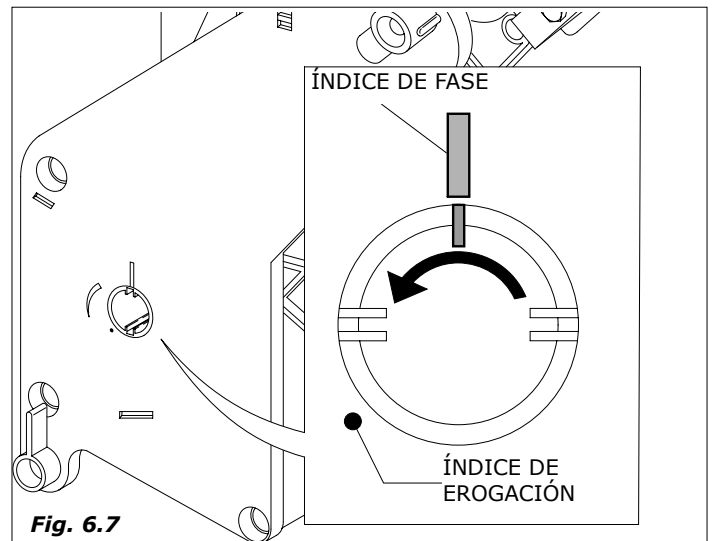


Fig. 6.7



6.3 PROCEDIMIENTOS PARA LA LIMPIEZA DEL DISTRIBUIDOR

Equipo ideal:

Para los encargados de la carga y de la manutención, el equipo ideal debería estar compuesto por:

- Valija porta instrumentos
- Uniforme limpio
- Guantes descartables
- Borne para cerrar las pajillas
- Rollo de papel alimentario
- Bastón en madera o plástico
- Confección de detergente
- Confección de desinfectante
- Cartel "Distribuidor fuera de servicio "
- Mesita de apoyo (facultativa)

No utilizar nunca:

- Esponjas, esponjitas, trapos de tela
- Pinceles
- Destornilladores u objetos metálicos

6.3.1 Sanitarización



ALGUNAS ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- Los operadores y técnicos del vending que habitualmente estén en contacto con los productos alimenticios deben prestar particular atención al aseo personal y a la indumentaria.

En particular, antes de iniciar cada operación en el distribuidor debe asegurarse de:

- calzar zapatos que prevengan los accidentes o al menos que sean adecuados al uso
- lavarse las manos perfectamente
- mantener las uñas cortas, limpias y sin tinta
- llevar el cabello corto y limpio
- evitar rascarse durante las operaciones de mantenimiento
- no fumar y no comer durante el trabajo
- evitar tocarse el cabello, boca, nariz durante el trabajo
- evitar llevar anillos, pulseras, relojes
- cubrir las posibles heridas
- evitar perfumes personales fuertes

La mayor contaminación de los alimentos pasa a través de las manos, os recordamos por tanto que os lavéis las manos de vez en cuando:

- se inicia a trabajar en el distribuidor
- después de haber ido al lavabo
- después de haberse tocado el cabello, sonado la nariz, comido
- después de haber tocado productos químicos de limpieza
- después de haberle dado la mano a otra persona

Si se usan guantes protectores es necesario acordarse de cambiarlos cada vez que tocan objetos contaminantes.

Cómo obtener la higiene:

- Se obtiene con el empleo de desinfectantes

Los desinfectantes tienen por objeto destruir los microorganismos presentes en las superficies.

Cómo obtener la limpieza:

- Se obtiene con el empleo de detergentes y/o deterisivos

Los detergentes tienen por objeto eliminar la suciedad más grosera.

Existen en comercio productos que son al mismo tiempo detergentes/desinfectantes. Normalmente se consiguen en la farmacia (a base de cloro).

Con respecto a lo que no se ha mencionado en este capítulo, consulta la HACCP y en particular prestar atención a:

- La limpieza de los locales
- El transporte de los productos
- La manutención de las maquinarias
- La eliminación de los desechos
- Aprovechamiento del agua potable
- La higiene personal
- Las características de los productos alimenticios
- (directiva 93/43/CEE)

Algunas advertencias importantes (ref. Directiva 93/43)

- Los locales en donde se instalan los distribuidores automáticos, deben impedir la acumulación de suciedad, el contacto con materiales tóxicos y la formación de moho sobre las superficies de la máquina.
- Además, es importante que los locales en donde se instala el distribuidor, puedan garantizar una correcta práctica higiénica impidiendo la contaminación cruzada, durante las operaciones, entre productos alimenticios, aparatos, materiales, agua, recambio de aire o intervenciones del personal y excluyendo agentes externos de contaminación como insectos u otros animales nocivos.
- Comprobar que la conexión hídrica sea adecuada y conforme a la directiva CEE 80/778 concerniente a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano.
- Asegurar una correcta aireación mecánica o natural, evitando el flujo mecánico de aire de una zona contaminada hacia una zona limpia.

Las operaciones de limpieza pueden ser efectuadas en el lugar en el que está instalado el distribuidor automático.

Ejemplo de procedimiento de limpieza ideal de un distribuidor automático de bebidas calientes:

El encargado de la higiene de la instalación, antes de abrir el distribuidor, debe asegurarse del estado de limpieza del ambiente circundante y poner un cartel que indique a los potenciales consumidores que:

- "el aparato está fuera de servicio por mantenimiento"
 - es importante que, durante las operaciones de limpieza y sanificación, el encargado no tenga que suspender nunca su trabajo para hacer funcionar el distribuidor.
 - Para la limpieza interna usar estropajos limpios, mucho mejor paños de un solo uso.
 - Indispensable acordarse de no poner nunca en contacto los productos usados para la limpieza genérica del distribuidor con los usados para la limpieza de las piezas en contacto con los alimentos.
 - Prestar atención durante las operaciones de limpieza de no transferir gérmenes de zonas sucias a otras ya limpias.
- A) usar guantes limpios
- B) usar agua caliente que no esté sacada de los lavabos
- C) prestar una atención especial en la limpieza de las piezas en contacto con las sustancias alimenticias.
- Quitar totalmente todos los residuos de suciedad antes de utilizar desinfectantes.
 - Evitar completamente todo contacto de alimentos con superficies sucias.
 - Durante las operaciones de limpieza abstenerse minuciosamente a las indicaciones descritas en las confecciones de los detergentes químicos. Evitar absolutamente que las confecciones de los alimentos tengan contacto con los detergentes.
 - Asegurarse de que vuestro equipo de limpieza esté en perfectas condiciones de eficiencia.
- D) terminadas las operaciones de limpieza depositar las bolsas de basura en las áreas adecuadas alejadas de donde se colocaran los distribuidores automáticos.

Resumimos en la tabla siguiente el comportamiento que sugerimos con el fin de reducir al mínimo el riesgo de proliferación y contaminación de bacterias en el interior del distribuidor

TIPOLOGÍA DE INTERVENCIÓN	TIEMPO / n° VENTAS		
	CADA DIA	CADA SEMANA	20000 VENTAS O MAX CADA MES.
Trasportar y lavar todas las piezas a la vista en la zona de erogación con líquido higienizante.	•		
Vaciar los posos líquidos secos y limpiarlos con higienizante.	•		
Vaciar el contenedor de posos de café y lavarlo con higienizante	•		
Sacar todos los contenedores y limpiar con un paño húmedo todas las piezas de apoyo de los contenedores, además del fondo del distribuidor y el exterior del mismo, en particular la zona de erogación, después proceder con la higienización.		•	
* Los Kit de higienización están compuestos por piezas de plástico destinadas al paso del producto en polvo o líquido (ventosas, tubos, brida de erogación, boquillas, ...). Para una mayor información os rogamos que os pongáis en contacto directamente con Bianchi			•

*Bianchi ha predispuesto kit específicos expresamente estudiados para cada modelo de distribuidor.



6.4 Dosificación

6.4.1 Regulación de la dosis y el molido

El distribuidor está regulado de fábrica para los siguientes valores:

- Temperatura café en el vaso entre 70°C y 80 °C.
- Temperatura productos solubles en el vaso entre 70°C y 80°C.
- Peso en gramos polvo de café entre 6 y 8 gramos.
- dosificación del producto tal y como se indica en la siguientes tablas.

Para personalizar y mejorar el resultado según el producto utilizado, se recomienda revisar:

- Gramaje del café molido.

Variar la cantidad actuando sobre el botón puesto en el dosificador (Fig.6.8).

Cada salto del botón de regulación corresponde a un valor de 0,05 gramos.

Girando a la derecha la dosis disminuye.

Girando a la izquierda la dosis aumenta.

La variación de producto se puede controlar mediante las muescas de referencia colocadas en el cuerpo dosificador (véase la figura 6.8).

La tableta de café, normalmente, debe presentarse compacta y levemente húmeda.

- **Regulación del grado de molido manual.** Girar el tornillo (Fig.6.9) para obtener los resultados deseados. Girando a la derecha se obtiene un molido fino; girando a la izquierda se obtiene un molido grueso.

Después de la regulación hay que efectuar 3 erogaciones de producto para verificar que la regulación sea justa, cuanto más fino es el gramaje, mayor será el tiempo empleado en la erogación del producto.

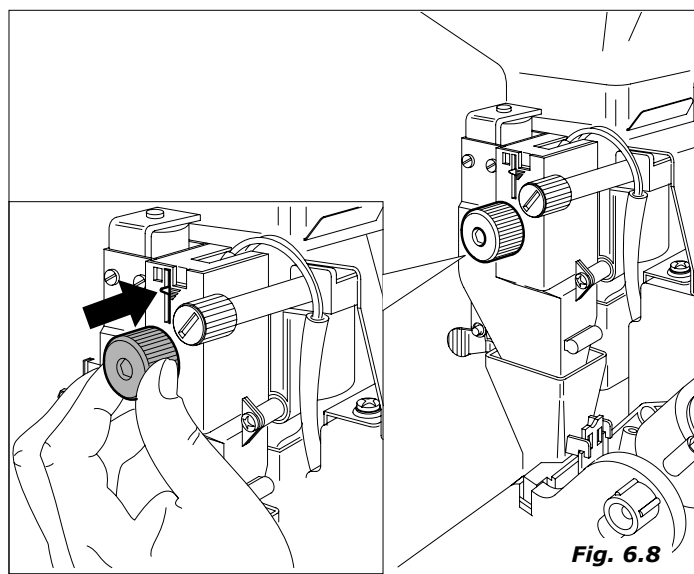


Fig. 6.8

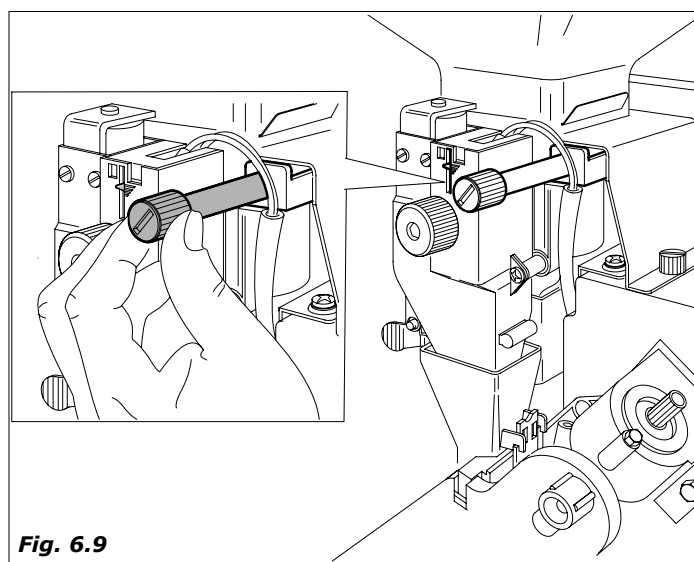


Fig. 6.9

- **Regulación automática molido (Fig.6.10)**

- Permite, para las versiones expreso, guardar constante el molido, independientemente del porcentaje de humedad, de la temperatura y del desgaste de los molinillos.
- El primer calibrado se efectúa con dispositivo desconectado
- Regulen manualmente la dosis (6-7g)
- Regulen manualmente el molido
- Calculen el tiempo de elaboración en segundos (std 18s)
- Vuelvan a conectar el dispositivo
- Digiteen el tiempo de elaboración medido, en programación
- Cada 5 cafés,expresos se efectúa en automático el control de dicho parámetro. Las lecturas válidas corresponden al tercer / cuarto café.: Las primeras dos se ignorarán ya que resultado de las regulaciones anteriores, la quinta será de regulación

6.4.2 Regulación del caudal de agua en las electroválvulas de soluble

Ben los productos solubles pueden regular electrónicamente la cantidad de agua y la dosis del polvo variando los parámetros estándar; el procedimiento está ilustrado en el capítulo 5.0 INSTRUCCIONES SOFTWARE.

CUIDADO: Desajustar la capacidad volumétrica de agua, actuando en el tornillo de regulación de las válvulas solubles, significa perjudicar y variar las cantidades de agua elaborada en taza y, por consiguiente, la dosis de la misma.

- Para acceder a la electroválvula posicionada en la caldera solubles, es necesario quitar el panel (1) aflojando los dos tornillos (2) indicados en la figura 6.12
- Para obtener un buen enjuague de las copitas, actúen eventualmente en el tornillo de capacidad volumétrica, controlando luego la atendibilidad de las dosis (fig. 6.12).

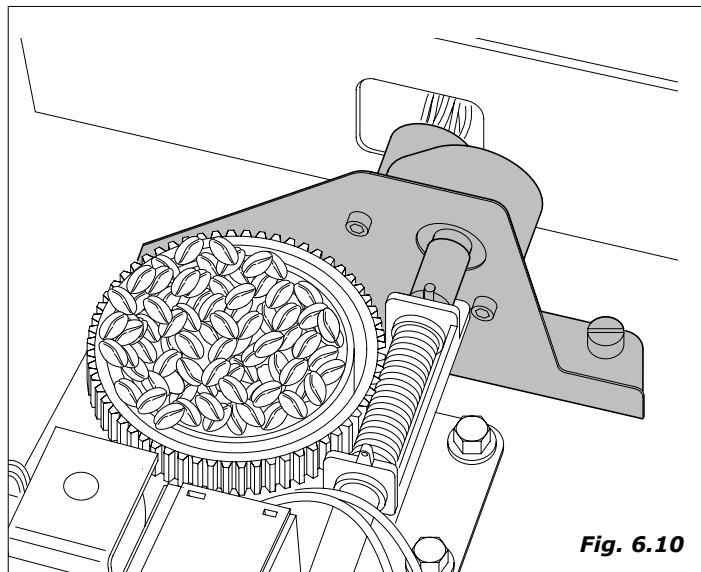


Fig. 6.10

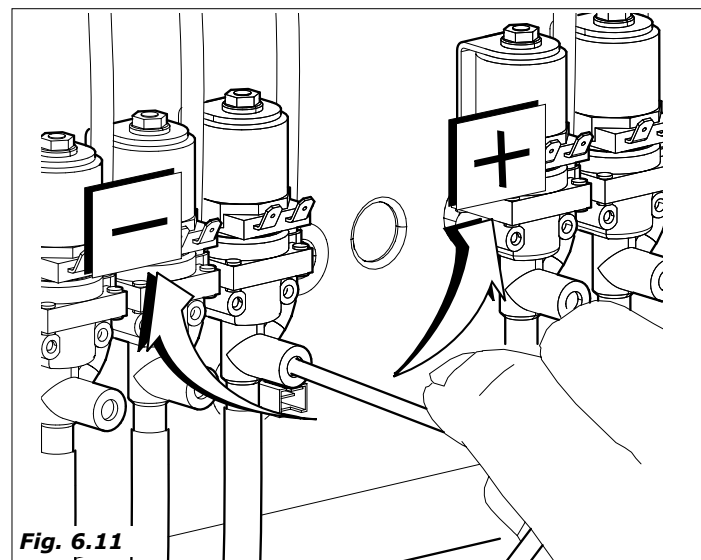


Fig. 6.11

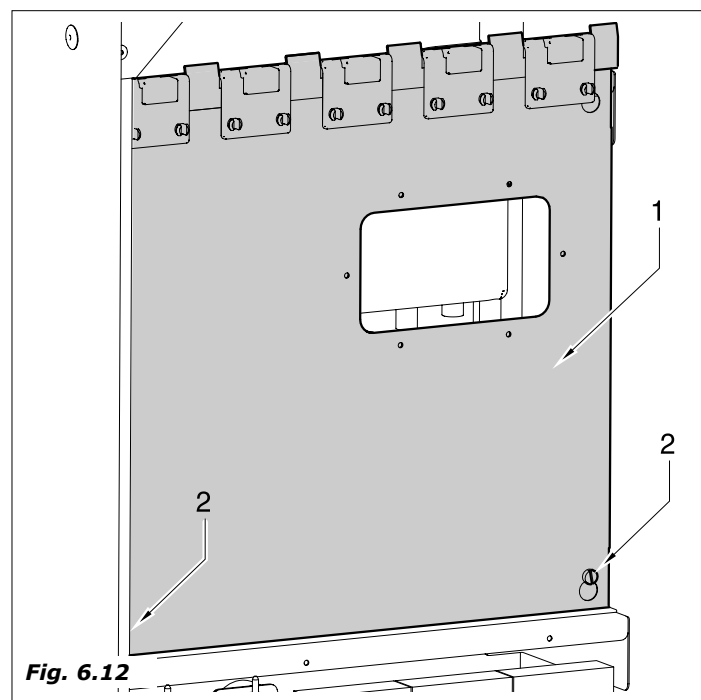


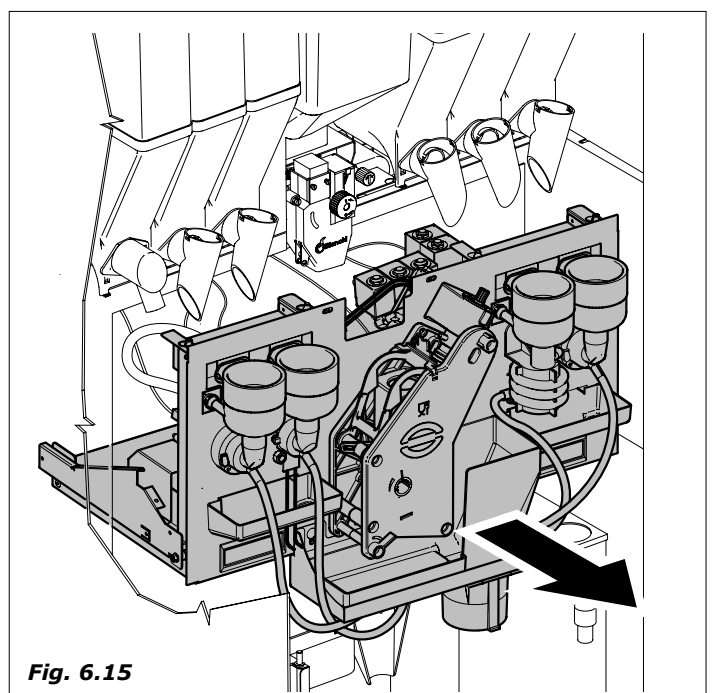
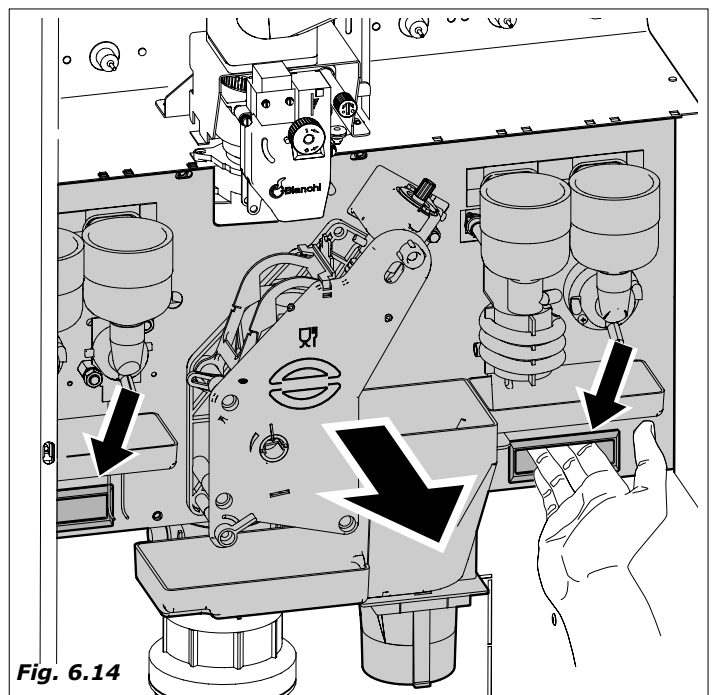
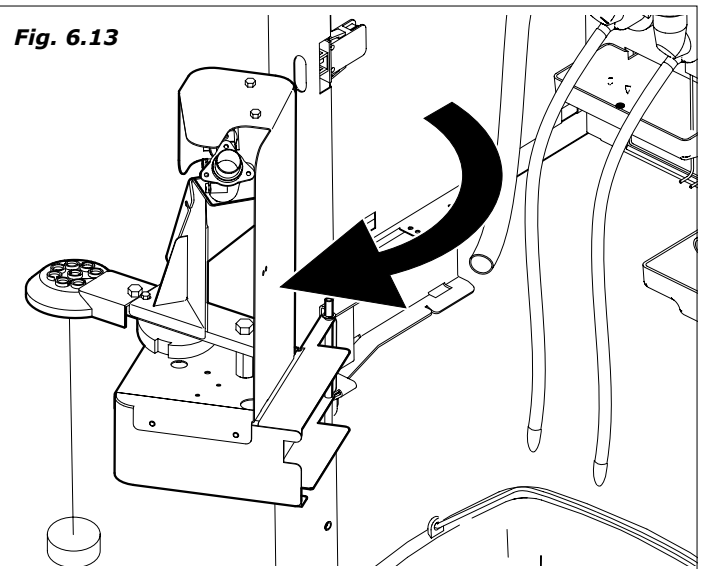
Fig. 6.12

6.4.3 Acceso a las partes internas

Para acceder a las partes internas del distribuidor automático (bombas, caldera café expreso, electroválvulas, conexiones eléctricas, etc.):

- Girar hacia el exterior el grupo de suministro de azúcar (Fig. 6.13).
- Actuar entonces sobre las dos empuñaduras indicadas en la Fig. 6.14, extraer el panel y sujetarlo hasta el recorrido completo (Fig. 6.15).

Luego de haber efectuado las eventuales operaciones de mantenimiento, elevar el panel completo hasta la correcta posición vertical y colocar entonces nuevamente el grupo de suministro de azúcar en posición de trabajo, girándolo hacia la derecha.



6.5 Filtro descalcificador BRITA

Efectúan descarbonizaciones del agua, reducción de las impurezas orgánicas (cual cloro libre i sus compuestos y pesticidas).

Eliminan la dureza temporánea del agua, y algunos metales pesados cual plomo y cobre.

Neutralizan la proliferación bacteriana mediante tratamiento del carbón activo a base de plata.

El compuesto filtrante del filtro Brita AquaQuell 06-B

Los sistemas filtrantes BRITA AquaQuell (AcquaQuell 33,1,2,3) contienen resinas de intercambio iónico y carbón activo granular que optimizan el agua potable.

La resina de intercambio catiónico (IER) es un polímero artificial de base acrílica.

A la cadena polimérica se unen grupos en su forma H+.

Durante todo el proceso de intercambio, cationes de calcio, magnesio, cobre y plomo se intercambian con protones.

Puesto que IER es una resina débilmente ácida, se elimina sólo la dureza temporánea. (El grado de acidez depende de la concentración de H+).

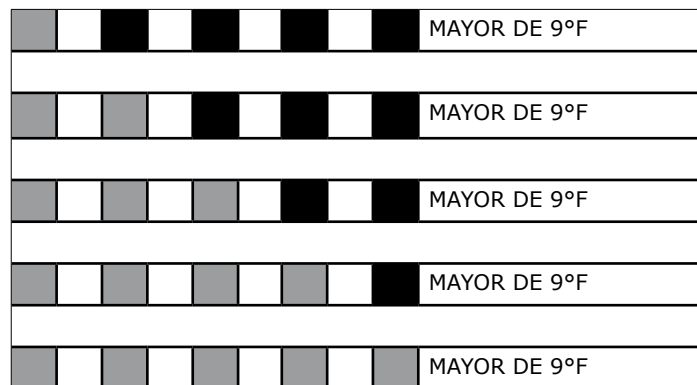
El carbón activo granular (GAC) se produce de los cascarones de las nueces de coco que se carbonizan y se activan en horno.

El proceso de activación permite que se obtenga una gran superficie de intercambio tanto cuanto permitan los GAC, unendo a sí mismos las impurezas orgánicas cuales los desinfectantes, el cloro y los pesticidas cuales el lindán y la atracina, etc.

Sistemas de medición de la dureza del agua

Existen varios sistemas para controlar el grado de dureza del agua, de las tiras de hundimiento sensibles al hidrogenocarbonato de calco diluído en agua, a los juegos ortolidina que hacen virar el color del agua en presencia de determinadas concentraciones de Ca y Mg diluídas en la misma.

Utilizando las tiras de hundimiento el color más oscuro indica una menor dureza del agua, el color más claro una dureza mayor. (Vean esquema)



Establezcan la duración del filtro BRITA a través el juego en dotación con el descalcificador. Luego introduzcan el dato en el software de programación de manera de que, tras determinado número de servicios, el encargado del mantenimiento se avise.

Dureza del agua °F	Capacidad lt	Nº de Elaborciones		
		130 cc.	150 cc.	180 cc.
10,5	700	5300	4600	3800
4,5	520	4000	3400	2800
18,0	420	3200	2800	2300
21,5	350	2600	2300	1900
25,0	300	2300	2000	1600
28,5	260	2000	1700	1400
32,0	240	1800	1600	1300



6.6 Regeneración de resinas (Optional)

La regeneración de resinas, va relacionada en función de la red hidráulica. Como referencia, se puede utilizar la siguiente tabla:

Dureza agua ° francés	Número de selección	
	60cc	130cc
10	25000	12500
20	12500	6000
30	9510	4500
40	6500	3000
50	5000	2500

Para verificar el grado de dureza y así saber cuando es necesario el mantenimiento, se pueden utilizar unos kits que venden en las tiendas especializadas.

La operación de regeneración en el distribuidor tal y como se indica:

- Quitar tensión al distribuidor
- Girar el grifo inferior habiendo tenido la precaución de colocar el tubo del grifo inferior en el cubo (Fig.6.16).
- Abrir la tapa e introducir 1,5kg de sal de cocina (Fig.6.17)
- Cerrar la tapa
- Conectar el distribuidor y dejar salir agua hasta que no tenga gusto salado .
- Quitar tensión y cerrar el grifo (Fig.6.18)

El tiempo necesario para esta operación oscila entre 30 y 45 minutos.

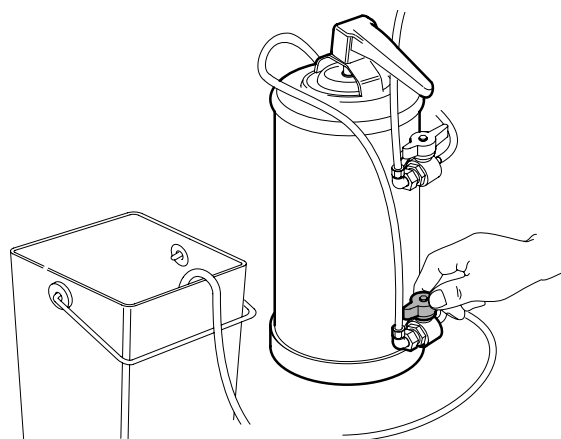


Fig. 6.16

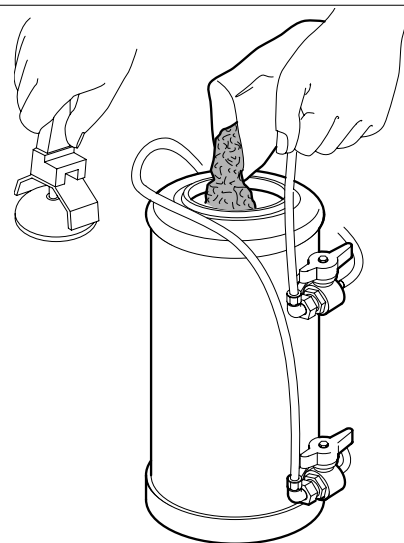


Fig. 6.17

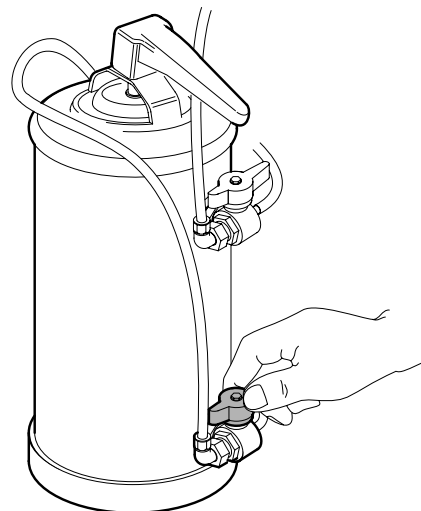


Fig. 6.18



6.7 Inactividad

Para una prolongada inactividad del distribuidor, es necesario efectuar las siguientes operaciones preventivas:

- Desconectar eléctricamente e hidráulicamente el distribuidor
- Vaciar por completo la caldera de solubles y la cubeta de entrada de agua, para ello, quitar el tapón situado en el tubo largo de la salida de líquidos.
- Colocar de nuevo el tapón (Fig.6.19).
- Vaciar todo el producto de los contenedores
- Proceder al lavado de todas las partes en contacto con alimentos tal y como se ha descrito en apartados anteriores
- Vaciar el cubo de residuos y limpiarlo cuidadosamente
- Sacar la bolsa de posos de café
- Limpiar con un paño limpio, todas las superficies internas y externas del distribuidor automático
- Proteger el exterior con un film o bolsa de celofán (Fig.6.20)
- Almacenar en un local seco, resguardado y a una temperatura no inferior a 1º C.

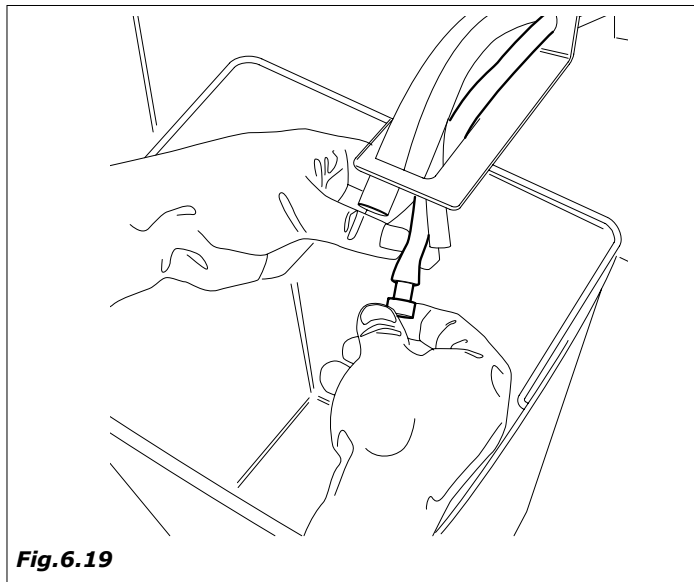


Fig.6.19

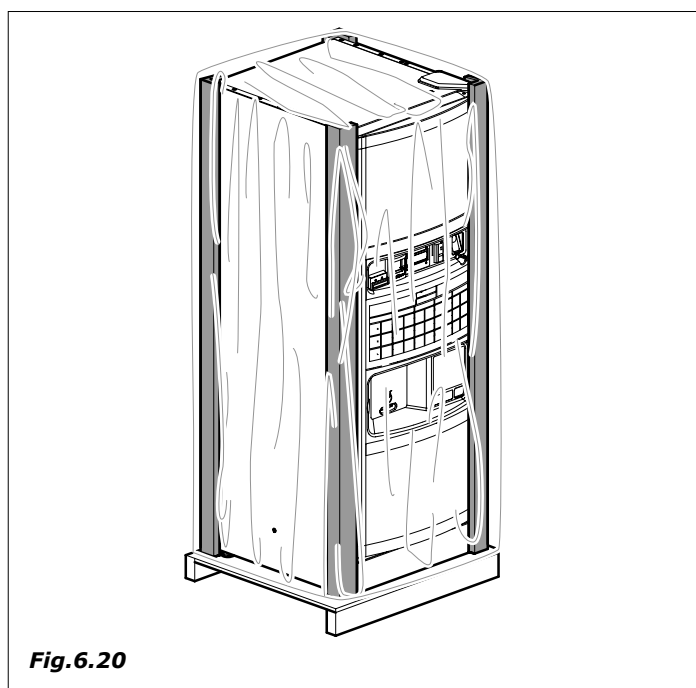


Fig.6.20

7.0 DESMANTELAMIENTO

Proceder a vaciar de producto y de agua tal y como se ha descrito en el párrafo anterior.

Para el desmantelamiento, se ha de desmontar el distribuidor automático separando las piezas según su naturaleza, (plásticos, metales, etc.).

Confiar a personal especializado cada uno de estas partes.

iCuidado! Asegúrense de que la eliminación de las máquinas se efectúe en el respeto total con las normas medioambientales y según las normativas vigentes.

8.0 ALARMAS

La comprobación de una alarma generalmente tiene el efecto de apagar todas las salidas y bloquear el eventual suministro en curso. Se puede eliminar todas las alarmas, habiendo previamente eliminado la causa, entrando en Mantenimiento y pulsando la tecla Reset. En WinBianchi deberá existir la posibilidad de hacer que una alarma sea bloqueante.

8.1 ALARMAS BLOQUEANTES VISUALIZADAS EN EL DISPLAY

Línea 1: Alarma

Línea 2: Fuera de Servicio

Salta si se detecta un error bloqueante. Efectuando la operación de reset, se resetearán y controlarán de nuevo automáticamente las alarmas que han intervenido. Las alarmas que crean esta señal son:

Problemas de comunicación serial con el monedero Executive o MDB. Se comprueba si hay un error en la comunicación entre la tarjeta y el monedero o si el monedero mismo no es detectado.

- Executive: está previsto un atraso de 60 segundos desde cuando no se detecta el monedero hasta cuando salta la alarma.

- MDB: el atraso es de 10 segundos en el encendido.

- Factor escala: Esta alarma está activa sólo si está habilitado el monedero Executive (no en Price Holding). Se comprueba si la división entre uno de los precios programados y la moneda base recibida por el monedero supera el valor de 250. Dicha alarma se auto-restaura.

- Tarjetas slave conectadas a la tarjeta Master en alarma. Entonces, no es posible ningún suministro.

8.2 ALARMAS VISUALIZADAS EN MANTENIMIENTO

En mantenimiento se visualizará alarmas y señalizaciones. Las señalizaciones son un tipo particular de alarma que no interrumpe el funcionamiento normal de la máquina. Tanto para las alarmas como para las señalizaciones, se hace la ulterior distinción entre memorizadas y no memorizadas. Las alarmas o señalizaciones memorizadas permanecen también cuando se apaga y reenciende la tarjeta.

ALARMAS	DESCRIPCIÓN	TIPO INTERVENCIÓN
8.2.1 Alarmas memorizadas		
ECM EEprom error	Salta si se detecta un error en la EEprom. Ejecutando la operación de reset se recargarán también los datos de fábrica en la eeprom (sólo si esta alarma está presente).	Técnico instalador
EBI Traslador	Se comprueba si vence el timeout de 10 segundos durante el movimiento del traslador picos.	Técnico instalador
8.2.2 Alarmas no memorizadas		
EAJ Factor escala	Esta alarma está activa sólo si está habilitado el monedero Executive (no en Price Holding). Se comprueba si la división entre uno de los precios programados y la moneda base recibida por el monedero supera el valor de 250. Dicha alarma se auto-restaura.	Técnico instalador
ECE Fuera serv	Salta si se interrumpe la comunicación de la tarjeta con el Master.	Técnico instalador
EBA Vaso	Salta en uno de estos dos casos: 1. Vence el timeout de 90 segundos para la rotación de la columna vasos. 2. Vence el timeout de 10 segundos para el desenganche vasos.	Técnico instalador
EDP Nivel agua	Salta después de 2 segundos desde la detección del microinterruptor vacío agua. Apaga la resistencia y reinicializa el timeout para E12 y E13.	Técnico instalador
EDM NTC X Slave Y	Se comprueba si la sonda de temperatura se pone en cortocircuito o si el circuito está abierto. La resistencia se apaga si la NTC está en cortocircuito o abierta. Cuando se enciende está previsto un atraso de 30 segundos antes de la comprobación de la alarma. NTC 1 – Relativo a la tarjeta de potencia NTC 2 – Relativo a la expansión 1 Slave Y indica de cuál D.A. slave forma parte. Si la sonda está en cortocircuito en mantenimiento se visualizará un valor igual a 0. Si la sonda es un circuito abierto de resistencia infinita, en mantenimiento se visualizará un valor de temperatura igual a 150.	Técnico instalador

ALARMAS	DESCRIPCIÓN	TIPO INTERVENCIÓN
EH1A NTC Frío	Se comprueba si la sonda de temperatura de la cool refrigerador se pone en cortocircuito o el circuito está abierto. La resistencia se apaga si la NTC está en cortocircuito o abierta. Con el encendido está previsto un atraso de 30 segundos antes de la comprobación de la alarma	Técnico instalador
EC1C Tcafé<60°C	Se refiere a la caldera 1. Se comprueba si con el reset no se alcanza en 15 minutos la temperatura de set menos 15 °C, o si durante el funcionamiento normal la temperatura permanece por debajo de los 60 °C por 15 minutos. Válida para caldera individual o para la caldera café si está habilitada la doble caldera.	Técnico instalador
EC2C Tsolub<60°C	Se refiere a la caldera 2. Se comprueba sólo si está habilitada la doble caldera y si con el reset no se alcanza en 15 minutos la temperatura de set menos 15 °C, o si durante el funcionamiento normal la temperatura permanece por debajo de los 60 °C por 15 minutos.	Técnico instalador
EDF Azúcar	Se comprueba si vence el timeout de 10 s durante el movimiento del conductor del azúcar.	Técnico instalador
EGN Demasiado lleno	Salta después de 2 segundos desde la detección del microinterruptor de demasiado lleno del recipiente de recolección de líquidos.	Técnico instalador
ECK No Expansión	Se comprueba si están habilitados los componentes gestionados por una expansión cualquiera.	Técnico instalador
8.2.3 Señalizaciones memorizadas		
EDT Molino X	Salta si vence el timeout molino programado. El display visualiza el mensaje 'Sin café'. El importe es acreditado nuevamente sólo en el caso de molido instantáneo. X=1 ó 2	Técnico instalador
EEK Grupo	Salta si vence el timeout grupo café programado. El display visualiza el mensaje 'Sin café'. El importe es acreditado nuevamente.	Técnico instalador
EEJ No Grupo	Salta si el microinterruptor presencia grupo está NA.	Técnico instalador
EFN Bomba ESP	Salta durante el suministro de agua del café si no se suministra por lo menos 10 cc en el timeout bomba programado. El display visualiza el mensaje 'Sin café'. El importe es acreditado nuevamente. La resistencia de la caldera se apagará hasta el reset del error.	Técnico instalador
EFN Bomba SOL	Salta durante el suministro de agua de los solubles o del agua caliente si no se suministra por lo menos la mitad de la dosis en el timeout bomba programado. El display visualiza el mensaje 'Sólo expreso'. El importe se acredita nuevamente si no se estaba suministrando agua caliente. La resistencia de la caldera se apagará hasta el reset del error.	Técnico instalador
EDU Dosis vol 1	Salta si después de la fase de desenganche café el microinterruptor dosis queda presionado. El display visualiza el mensaje 'Sin café' 1. El importe se acredita nuevamente.	Técnico instalador
EDU Dosis vol 2	Salta si después de la fase de desenganche café el microinterruptor dosis queda presionado. El display visualiza el mensaje 'Sin café' 2. El importe es acreditado nuevamente.	Técnico instalador
Vacío agua	Sólo para máquina con frigorífico. Salta en uno de estos dos casos:1. El agua no está en el Niv. Mín. (con atraso de aproximadamente 2 segundos).2. Vence el timeout de 4 minutos para la ev. de carga agua.El display visualiza el mensaje 'Sólo bev. Frías'.	

ALARMAS	DESCRIPCIÓN	TIPO INTERVENCIÓN
EDF Paletinas	Salta si vence el timeout paletinas de 10". Con esta señalización activa, no se suministrará más las paletinas.	Técnico instalador
ELC Capacidad	Suministro solubles o agua caliente: Se comprueba si se suministra una cantidad de agua comprendida entre el 50% y el 70% de la dosis programada. El display visualiza el carácter '*' como último carácter. Esta señalización predomina sobre aquellas de los descontadores (las ocho sucesivas).	Técnico instalador
Bomba aire	Salta si durante la comprobación al final del suministro por el grupo Fresh Brew el compresor no logra poner el circuito en la presión de 0.3 bar en 3 segundos. El display visualiza el mensaje 'Sólo solubles'.	
EFB Depurador	Salta si el valor del descontador depurador es igual a cero.	Encargado de mantenimiento
EDZ Molinos	Salta si el valor del descontador molinos café es igual a cero.	Encargado de mantenimiento
EEC Filtro FB 1	Salta si el valor del descontador filtro FB 1 es igual a cero.	Encargado de mantenimiento
EEC Filtro FB 2	Salta si el valor del descontador filtro FB 2 es igual a cero.	Encargado de mantenimiento
EEC Filtro Exp	Salta si el valor del descontador filtros café es igual a cero.	Encargado de mantenimiento
EFI Descuento Ev	Salta si el valor del descontador EV es igual a cero.	Encargado de mantenimiento
EEL Guarniciones	Salta si el valor del descontador guarniciones café es igual a cero.	Encargado de mantenimiento
EDO Caldera 1	Salta si el valor del descontador caldera 1 es igual a cero.	Encargado de mantenimiento
EDO Caldera 2	Salta si el valor del descontador caldera 2 es igual a cero.	Encargado de mantenimiento
OAR HACCP	Salta si el valor del descontador HACCP es igual a cero.	Encargado de mantenimiento
EDJ Descuento PX	Salta si el descontador polvo X está en 000000s.	Encargado de mantenimiento
EDJ Descuento Gr	Salta si el descontador granos está en 000000s	Encargado de mantenimiento
ECQ Driver OxxPxx	Salta cuando se detecta una falla en el omnifet de la salida OUT XX (Oxx) en el pin XX (Pxx). En caso de intervención de la protección de overcurrent de los OMNIFet, la tensión de Gate debe ser leída después de 50 ms.	Técnico instalador

ITALIANO

- 1 Elettrovalvola antirabocco
- 2 Filtro
- 3 Vaschetta
- 4 Gruppo caldaia
- 5 Blocchetto elettrovalvola
- 6 Clixon
- 7 Raccordo a T
- 8 Scatola dosatrice thè
- 9 Scatola dosatrice zucchero
- 10 Scatola dosat. instant coffee
- 11 Scatola dosatrice decaffeinato
- 12 Scatola dosatrice cioccolato
- 13 Scatola dosatrice latte
- 14 Spirale thè
- 15 Serbatoio con frullino
- 16 Vano di erogazione
- 17 Secchio

- A = Tubo teflon 4x6 F = Tubo pvc crist. 12X16
 B = Tubo silicone 7x11 AM(C) G = Tubo silicone 5x9
 C = Tubo silicone 5x9 AM (C) H = Tubo pvc crist. 9x12
 D = Tubo silicone 8x12 I = Riduzione caffè
 E = Tubo silicone 5x9 L = Tubo silicone 4x6
 * = molletta stringitubo

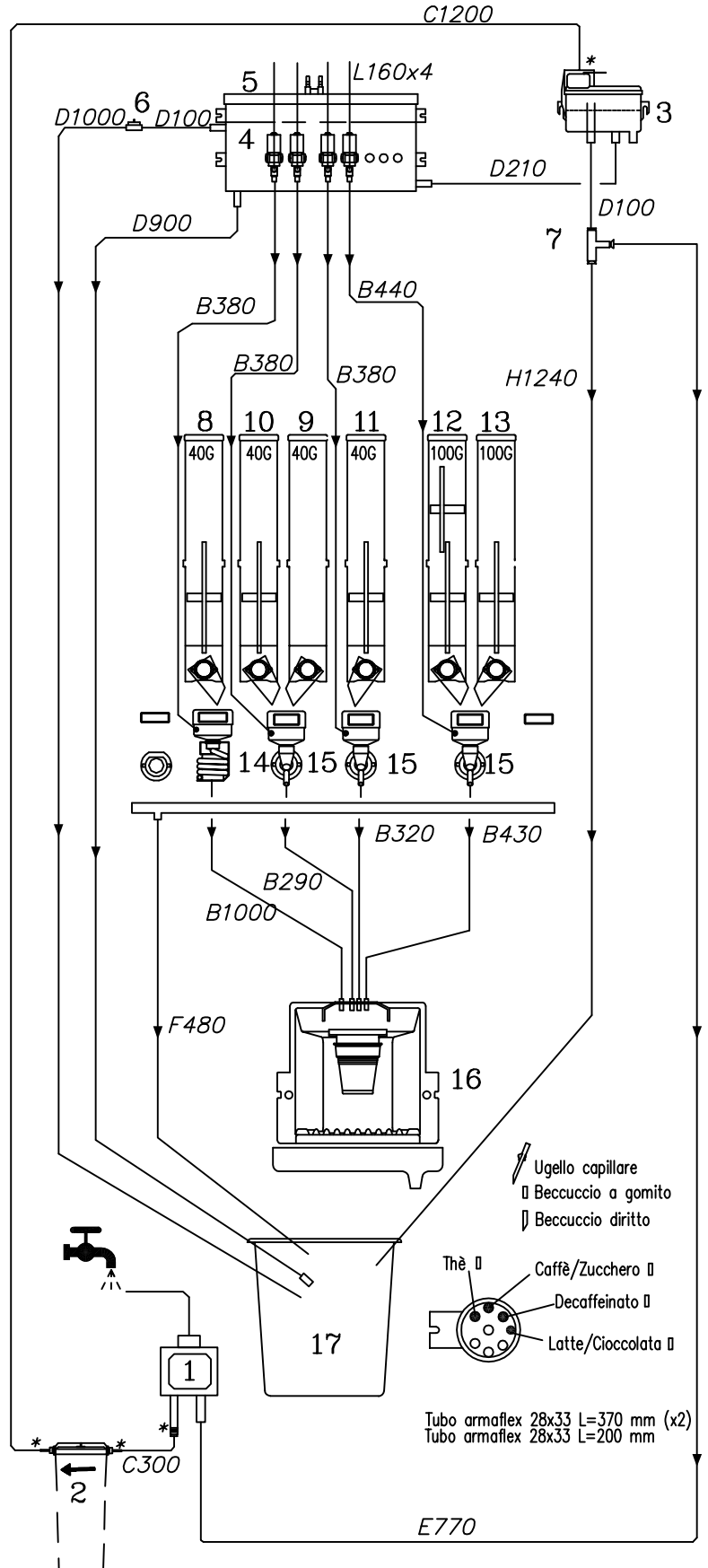
DENOMINAZIONE
LEI400 INSTANT

ENGLISH

- 1 Inlet water electrovalve
- 2 Filter
- 3 Air break
- 4 Boiler
- 5 Group electrovalve
- 6 Clixon
- 7 "T" junction
- 8 Thè canister
- 9 Sugar canister
- 10 Instant coffee canister
- 11 Dek canister
- 12 Chocolate canister
- 13 Milk canister
- 14 Thè spiral
- 15 Mixer
- 16 Cup station
- 17 Bucket

FRANCAIS

- 1 Soupape electrique eau
- 2 Filtre
- 3 Cuvette
- 4 Chaudiere
- 5 Group soupape electique
- 6 Clixon
- 7 Raccord "T"
- 8 Tremie doseuse "thè"
- 9 Tremie doseuse "sucre"
- 10 Tremie doseuse "cafe"
- 11 Tremie doseuse "deka"
- 12 Tremie doseuse "chocolate"
- 13 Tremie doseuse "lait"
- 14 Spiral thè
- 15 Mixer
- 16 Cup station
- 17 Seau



APPROVATO

VERIFICATO

ITALIANO

- 1 Vaschetta
- 2 Raccordo a Y
- 3 Scatola dosatrice "zucchero"
- 4 Elettrovalvola antitrabocco
- 5 Rilevatore di flusso
- 6 Pompa
- 7 Valvola di non ritorno
- 8 Gruppo caffè
- 9 Scatola dosatrice "orzo"
- 10 Scatola dosatrice "the"
- 11 Scatola dosat. "caffè decaffein."
- 12 Scatola dosatrice "latte"
- 13 Scatola dosatrice "cioccolata"
- 14 Spirale tè
- 15 Serbatoio con frullino
- 16 Vano di erogazione
- 17 Secchio
- 18 Valvola di sicurezza
- 19 Serbatoio riscaldato con frullino
- 20 Predisposizione filtro

FRANCAIS

- 1 Cuvette
- 2 Raccord Y
- 3 Tremie doseuse "sucre"
- 4 Soupape électrique
- 5 Indicateur de flux
- 6 Pompe
- 7 Soupape d'arrêt
- 8 Groupe café
- 9 Tremie doseuse "soluble"
- 10 Tremie doseuse "the"
- 11 Tremie doseuse "café décaféiné"
- 12 Tremie doseuse "lait"
- 13 Tremie doseuse "chocolat"
- 14 Spirale thé
- 15 Mixer/batteur
- 16 Cup station
- 17 Seau
- 18 Valve de sûreté
- 19 Mixer/batteur chauffé
- 20 Predisposition Dépurateur

ESPAÑOL

- 1 Pileta
- 2 Juntura Y
- 3 Recipiente dosificador "sugar"
- 4 Valvula eléctrica
- 5 Indicador de flujo
- 6 Bomba
- 7 Valvula de retención
- 8 Grupo de erogación café
- 9 Recipiente dosificador "Soluble"
- 10 Recipiente dosificador "te"
- 11 Recipiente dos. "café descafein."
- 12 Recipiente dosificador "leche"
- 13 Recipiente dosificad. "chocolate"
- 14 Espiral tè
- 15 Camera mezcladora batidora
- 16 Posicion de erogacion
- 17 Hueco erogación
- 18 Valvula de seguridad
- 19 Batidora provista de resistencia calorífica
- 20 Predisposicion Depurador

- A = Tubo teflon 4x6 L = Tubo silicone 5x9
 B = Tubo silicone 3x6 AM (C)
 C = Tubo silicone 5x9 AM (C) * = Vite + rondella per ferma tubo
 D = Tubo silicone 8x12 (cod.vite.32010226 cod.rondella.35155216)
 E = Tubo silicone 7x11 AM(C) ** = Aggiunta tubo 6x9
 F = Tubo pvc crist. 12x16 come spessore su filtro
 G = Tubo pvc crist. 9x12 *** = Aggiunta tubo 4x6 in silicone
 H = Riduzione latte come spessore su ev acqua calda
 I = Riduzione caffè

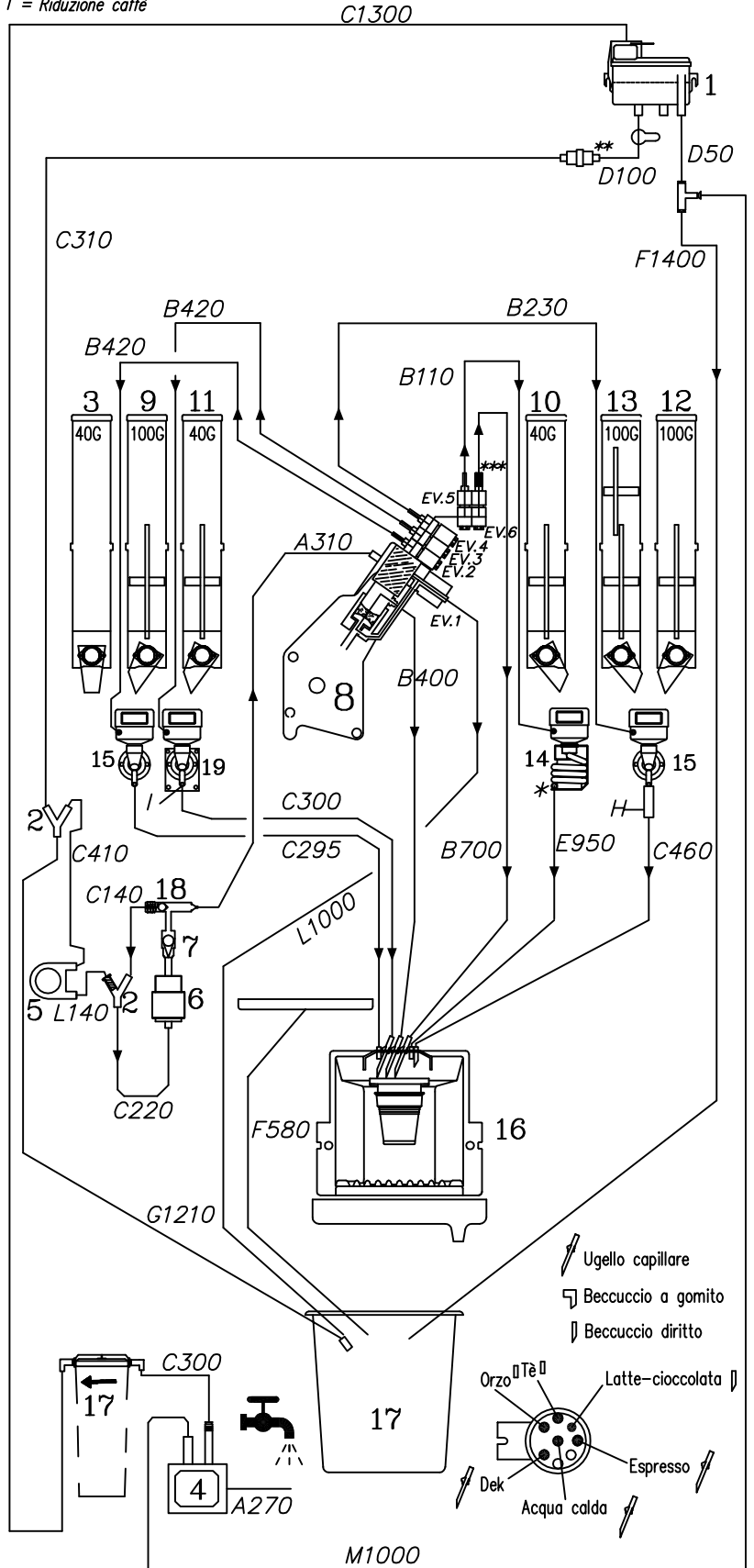
DENOMINAZIONE

LEI700 BVG

-01 dal 01/09/2007 per aggiunta tubi antimicrobici
 -02 dal 11/11/2008 per modifica lunghezza tubi
 -03 dal 21/01/2010 per modifica circuito idraulico

APPROVATO

VERIFICATO



ITALIANO

- 1 Elettrovalvola antiribocco
- 2 Depuratore
- 3 Vaschetta
- 4 Filtro
- 5 Raccordo a Y
- 6 Rilevatore di flusso
- 7 Pompa EX5
- 8 Valvola di non ritorno
- 9 Valvola di sicurezza
- 10 Gruppo caffè
- 11 Blocchetto Ev. solubili
- 12 Scatola dosatrice zucchero
- 13 Scatola dosat. "caffè decaffein."
- 14 Scatola dosatrice "cioccolato"
- 15 Scatola dosatrice "latte"
- 16 Scatola dosatrice "thè"
- 17 Serbatoio riscaldato con frullino
- 18 Serbatoio con frullino
- 19 Spirale tè
- 20 Vano di erogazione
- 21 Secchio
- 22 Raccordo a T

ENGLISH

- 1 EV inlet water
- 2 Depurator
- 3 Tank
- 4 Filter
- 5 Y junction
- 6 Flowmeter
- 7 EX5 Pompe
- 8 None return valve
- 9 Safety valve
- 10 Coffe group
- 11 Electrovalve soluble group
- 12 Sugar canister
- 13 Decaffeinated canister
- 14 Chocolate canister
- 15 Milk canister
- 16 The canister
- 17 Heated tank with wisk
- 18 Tank with wisk
- 19 Tea spiral
- 20 Cup station
- 21 Bucket
- 22 T junction

FRANCAIS

- 1 Soupape electrique
- 2 Depurateur
- 3 Cuvette
- 4 Filtre
- 5 Raccord Y
- 6 Indicateur de flux
- 7 Pompe
- 8 Valve de non retour
- 9 Valve de securitè
- 10 Groupe cafe
- 11 Soupape electrique soluble
- 12 Tremie doseuse "sucre"
- 13 Tremie doseuse "cafè decafeinè"
- 14 Tremie doseuse "chocolat"
- 15 Tremie doseuse "lait"
- 16 Tremie doseuse "the"
- 17 Mixer/batteur chauffè
- 18 Mixer/batteur
- 19 Spirale the
- 20 Cup station
- 21 Seau
- 22 Raccord T

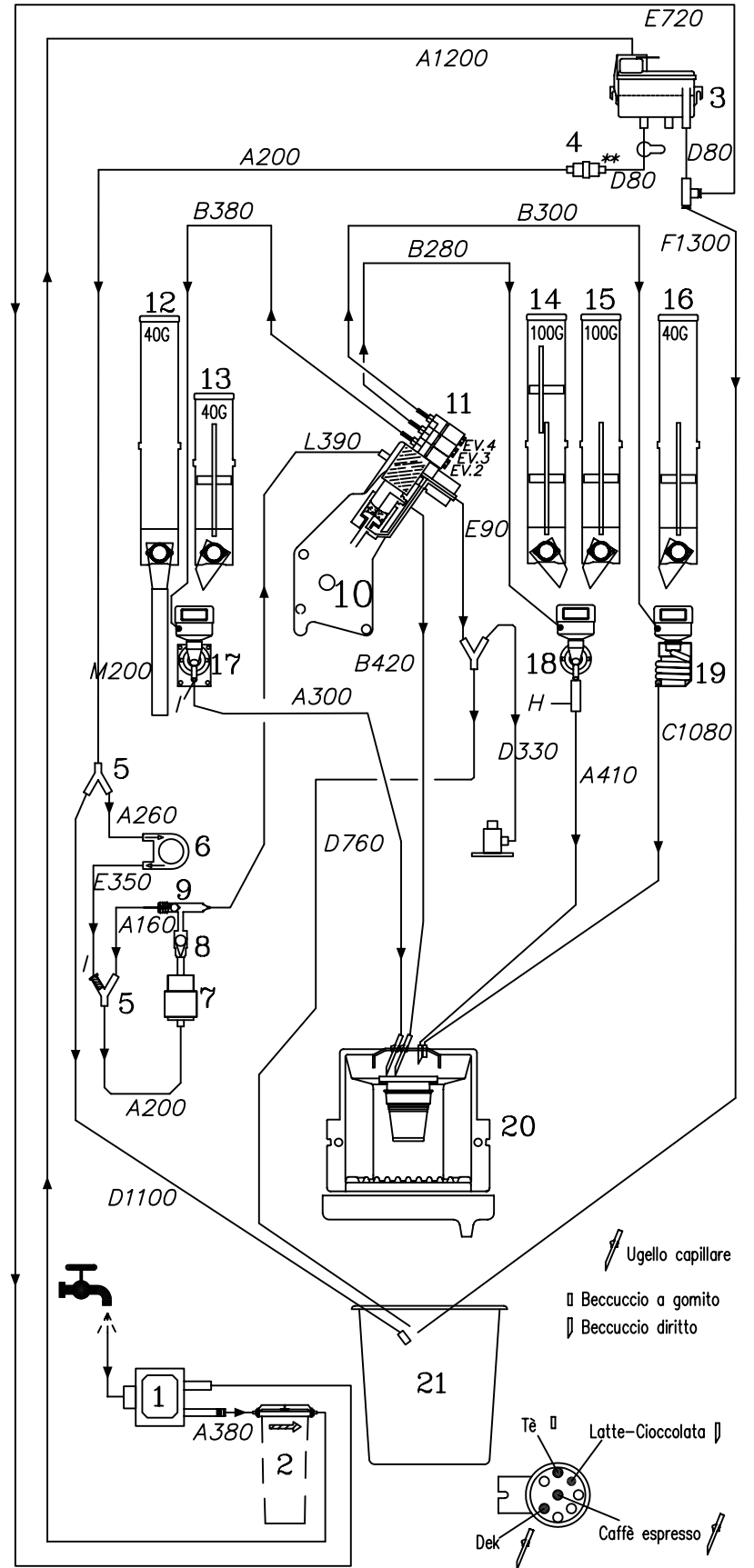
A = Tubo silicone 5x9 AM (C) F = Tubo pvc crist. 12x16
B = Tubo silicone 3x6 AM (C) G = Tubo pvc crist. 9x12
C = Tubo silicone 7x11 AM(C) H = Riduzione latte
D = Tubo silicone 8x12 I = Riduzione caffè
E = Tubo silicone 5x9 L = Tubo calza rossa 5x9

Tubo aspirazione leviflex 28x33 280mm
Tubo aspirazione leviflex 28x33 350mm

DENOMINAZIONE
LEI 400 ES03

M = Tubo pvc crist. 20x26

** = Aggiunta tubo 5x9
come spessore su filtro



APPROVATO:

VERIFICATO:

ITALIANO

- 1 Vaschetta
- 2 Caldaia
- 3 Raccordo a Y
- 4 Scatola dosatrice "zucchero"
- 5 Elettrovalvola
- 6 Rilevatore di flusso
- 7 Pompa
- 8 Valvola di non ritorno
- 9 Gruppo caffè
- 10 Scatola dosatrice "dek"
- 11 Scatola dosatrice "the"
- 12 Scatola dosat. "Orzo"
- 13 Scatola dosatrice "latte"
- 14 Scatola dosatrice "Cioccolato"
- 15 Spirale tè
- 16 Serbatoio con frullino
- 17 Vano di erogazione
- 18 Secchio
- 19 Depuratore
- 20 Valvola di sicurezza
- 21 Serbatoio riscaldato con frullino
- 22 Clixon antiebolizione

FRANCAIS

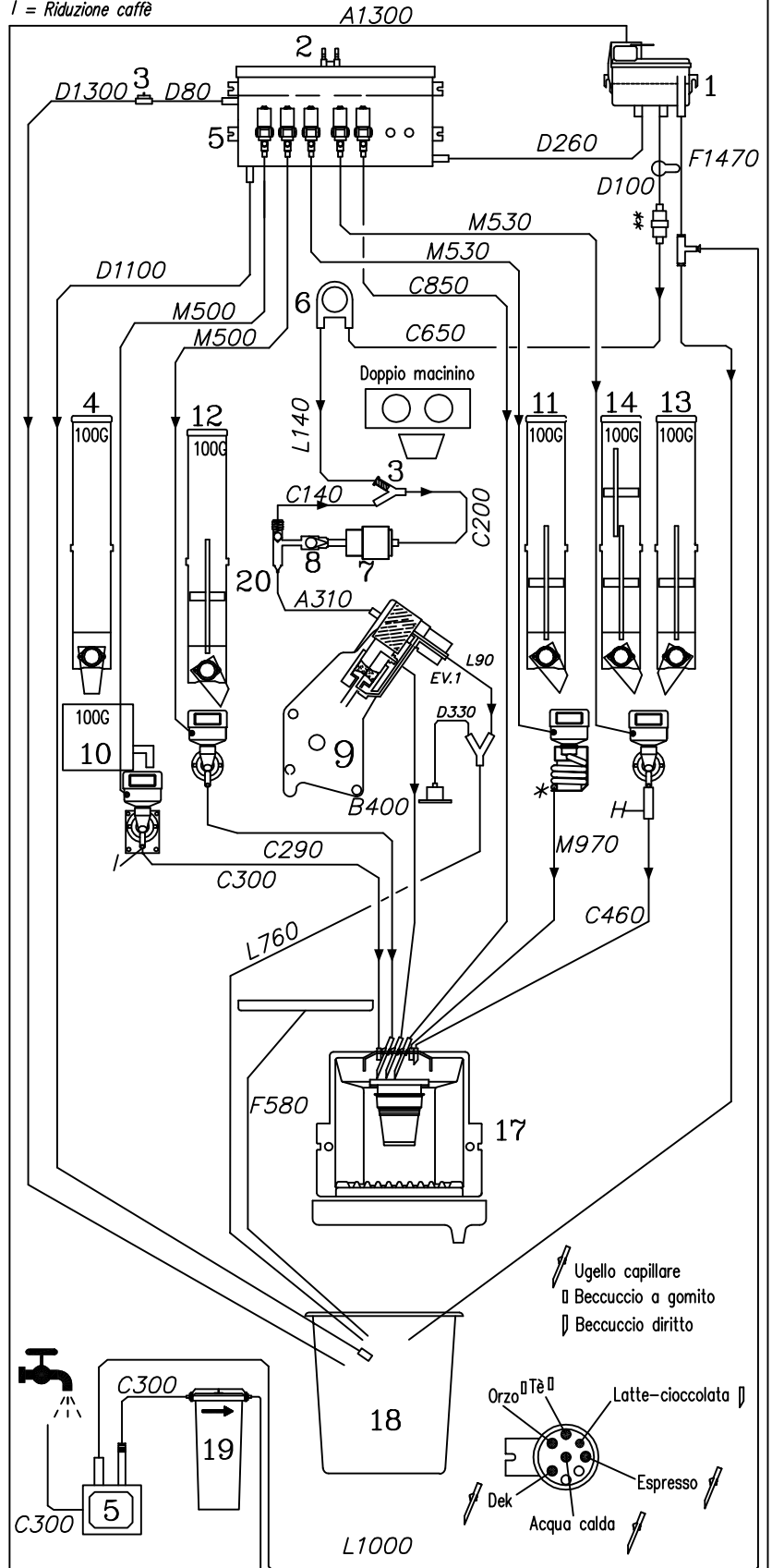
- 1 Cuvette
- 2 Chaudière
- 3 Raccord Y
- 4 Tremie doseuse "sucre"
- 5 Soupape électrique
- 6 Indicateur de flux
- 7 Pompe
- 8 Soupape d'arrêt
- 9 Groupe café
- 10 Tremie doseuse "dek"
- 11 Tremie doseuse "the"
- 12 Tremie doseuse "orge"
- 13 Tremie doseuse "lait"
- 14 Tremie doseuse "chocolat"
- 15 Spirale the
- 16 Mixer/batteur
- 17 Cup station
- 18 Seau
- 19 Depurateur
- 20 Valve de sureté
- 21 Mixer/batteur chauffé
- 22 Antiboiling systemè

ESPANÒL

- 1 Pileta
- 2 Caldera
- 3 Juntura Y
- 4 Recipiente dosificador "sugar"
- 5 Valvula electrica
- 6 Indicador de flujo
- 7 Bomba
- 8 Valvula de retención
- 9 Grupo de erogación café
- 10 Recipiente dosificador "dek"
- 11 Recipiente dosificador "te"
- 12 Recipiente dos. "chebada"
- 13 Recipiente dosificador "leche"
- 14 Recipiente dosificad. "chocolate"
- 15 Espiral tè
- 16 Camera mezcladora batidora
- 17 Posicion de erogación
- 18 Hueco erogación
- 19 Depurador
- 20 Valvula de seguridad
- 21 Batidora provista de resistencia calorífica
- 21 Antyboiling systeme

- A = Tubo teflon 4x6 L = Tubo silicone 5x9
 B = Tubo silicone 3x6 AM (C) M = Tubo silicone 7x11 AM (C)
 C = Tubo silicone 5x9 AM (C)
 D = Tubo silicone 8x12
 E = Tubo silicone 6x9 * = Vite + rondella per ferma tubo
 (cod.vite.32010226 cod.rondella.35155216)
 F = Tubo pvc crist. 12x16
 G = Tubo pvc crist. 9x12 ** = Aggiunta tubo 6x9
 come spessore su filtro
 H = Riduzione latte
 I = Riduzione caffè

DENOMINAZIONE
LEI700 E5S DC DM



APPROVATO

VERIFICATO

ITALIANO

- 1 Vaschetta
- 2 Spirale thè
- 3 Clixon
- 4 Scatola dosatrice zuppa
- 5 Elettrovalvola
- 6 Gruppo caldaia
- 7 Scatola dosatrice thè
- 8 Scatola dosatrice zucchero
- 9 Scatola dosat. instant coffee
- 10 Scatola dosatrice decaffeinato
- 11 Scatola dosatrice cioccolato
- 12 Scatola dosatrice latte
- 13 Serbatoio con frullino
- 14 Vano di erogazione
- 15 Secchio
- 16 Scatola dosatrice prodotto 8
- 17 Depuratore

- A = Tubo teflon 4x6 I = Riduzione caffè
B = Tubo silicone 3x6 AM (C) L = Tubo silicone 4x6
C = Tubo silicone 5x9 AM (C) M = Tubo silicone 5x9
D = Tubo silicone 8x12 * = Vite + rondella per ferma tubo
E = Tubo silicone 7x11 AM(C) (cod.vite32010226 cod.rondella35155216)
F = Tubo pvc crist. 12x16 ** = Aggiunta tubo 6x9
G = Tubo pvc crist. 9x12 come spessore su filtro
H = Riduzione latte

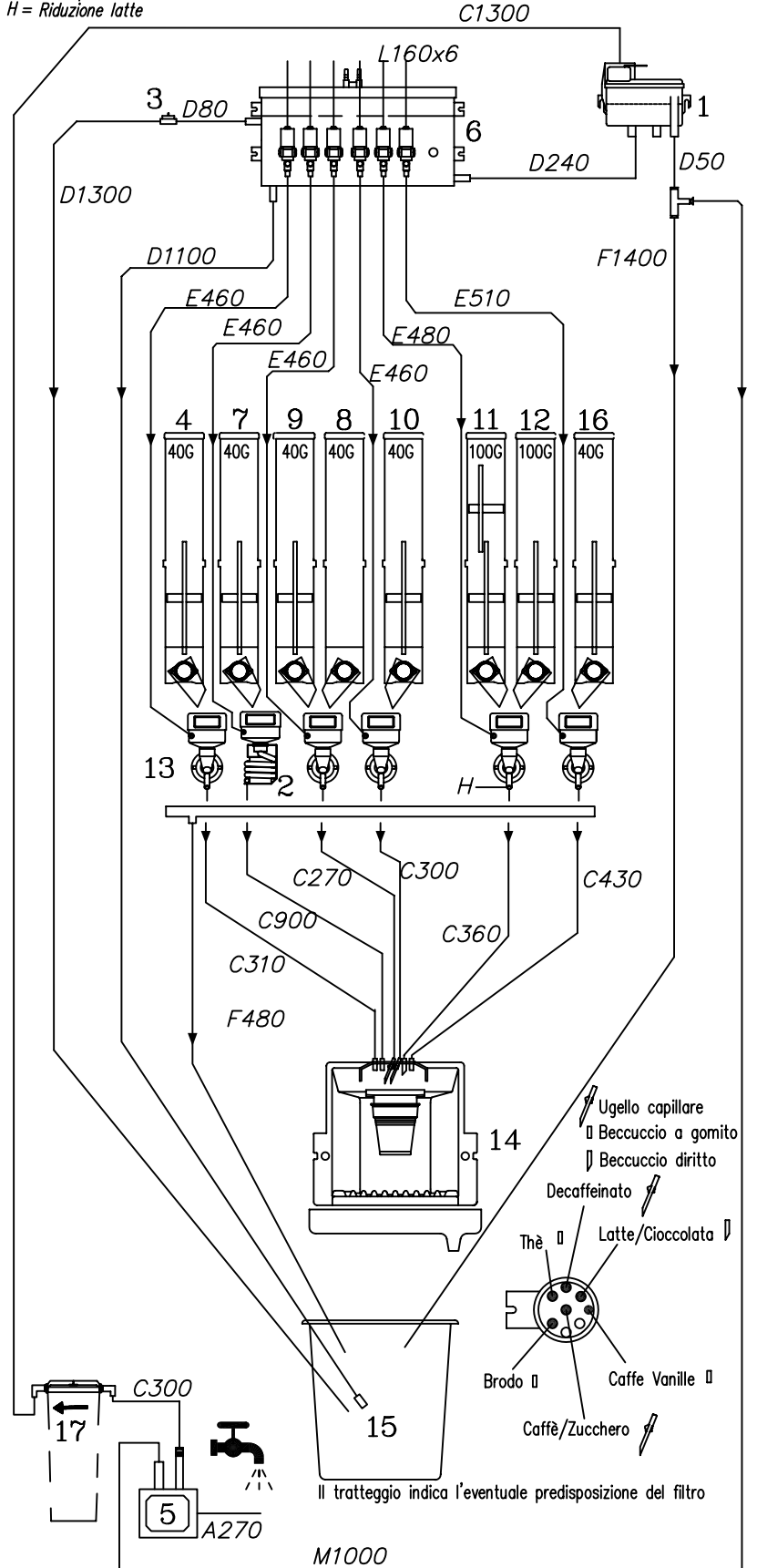
DENOMINAZIONE
LEI700 I8S

ENGLISH

- 1 Air break
- 2 Thè spiral
- 3 Clixon
- 4 Product 1 box
- 5 Inlet water electrovalve
- 6 Boiler
- 7 Product 2 box
- 8 Sugar box
- 9 instant coffee box
- 10 Product 5 box
- 11 Chocolate box
- 12 Milk box
- 13 Mixer
- 14 Cup station
- 15 Bucket
- 16 Product 8 box
- 17 Depurateur

FRANCAIS

- 1 Cuvette
- 2 Spirale tè
- 3 Clixon
- 4 Tremiè doseuse "potage"
- 5 Soupape électrique
- 6 Chaudière
- 7 Tremiè doseuse "the citron"
- 8 Tremiè doseuse "sucre"
- 9 Tremiè doseuse "café"
- 10 Tremiè doseuse "decafeine"
- 11 Tremiè doseuse "chocolat"
- 12 Tremiè doseuse "lait"
- 13 Mixer/batteur
- 14 Cup station
- 15 Seau
- 16 Tremiè doseuse "café vanille"
- 17 Depurador



-01 dal 20/01/2010 sostituzione tubo 5x9AM con 7x11Am su Ev

APPROVATO

VERIFICATO

ITALIANO

- 1 Vaschetta
- 2 Caldaia
- 3 Raccordo a Y
- 4 Scatola dosatrice "zucchero"
- 5 Elettrovalvola
- 6 Rilevatore di flusso
- 7 Pompa
- 8 Valvola di non ritorno
- 9 Gruppo caffè
- 10 Scatola dosatrice "orzo"
- 11 Scatola dosatrice "the"
- 12 Scatola dosat. "caffè decaffein."
- 13 Scatola dosatrice "latte"
- 14 Scatola dosatrice "cioccolata"
- 15 Spirale tè
- 16 Serbatoio con frullino
- 17 Vano di erogazione
- 18 Secchio
- 19 Depuratore
- 20 Valvola di sicurezza
- 21 Serbatoio riscaldato con frullino

FRANCAIS

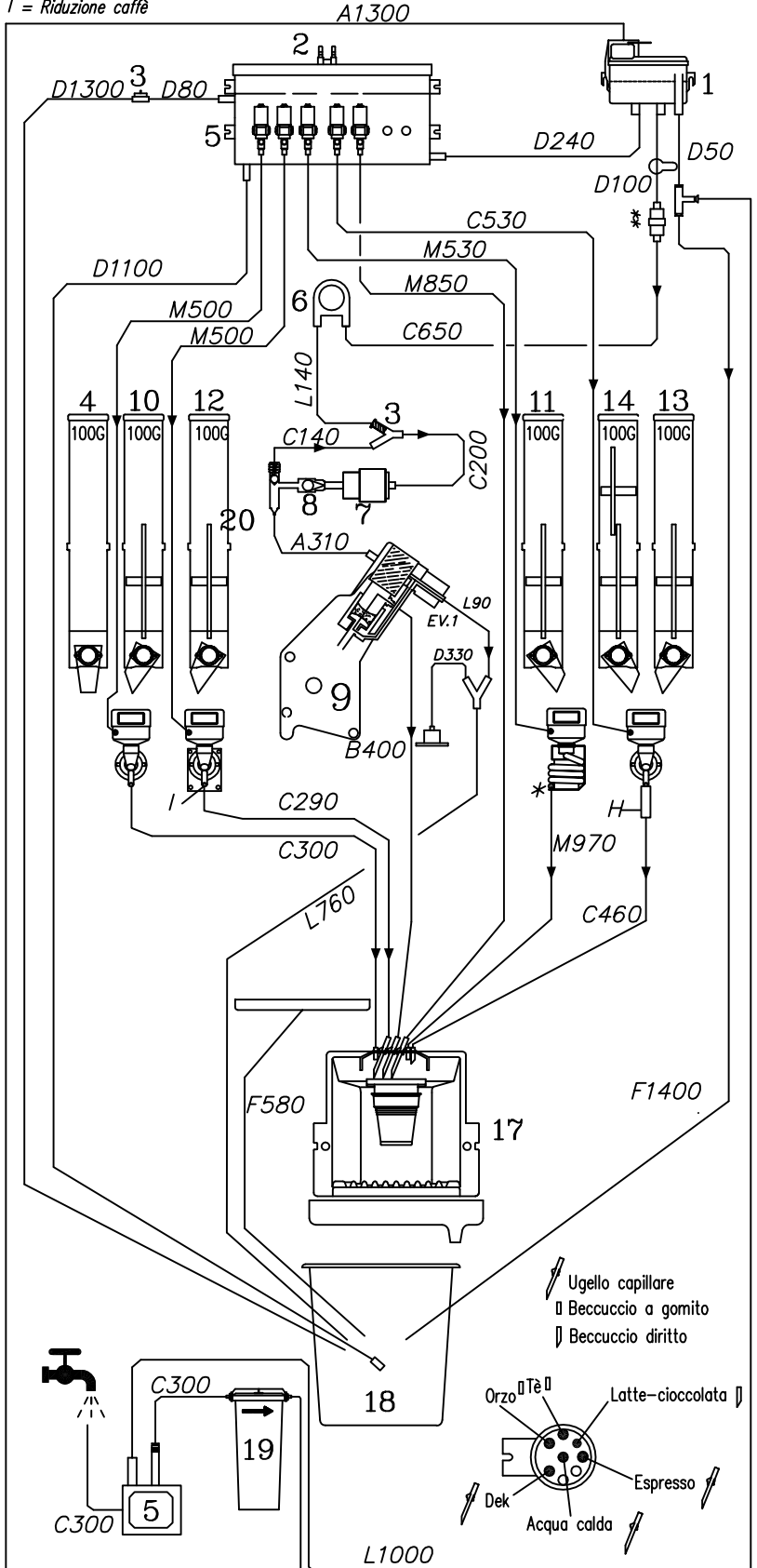
- 1 Cuvette
- 2 Chaudiere
- 3 Raccord Y
- 4 Tremie doseuse "sucre"
- 5 Soupape électrique
- 6 Indicateur de flux
- 7 Pompe
- 8 Soupape d'arrêt
- 9 Groupe café
- 10 Tremie doseuse "soluble"
- 11 Tremie doseuse "the"
- 12 Tremie doseuse "café décaféiné"
- 13 Tremie doseuse "lait"
- 14 Tremie doseuse "chocolat"
- 15 Spirale the
- 16 Mixer/batteur
- 17 Cup station
- 18 Seau
- 19 Depurateur
- 20 Valve de sureté
- 21 Mixer/batteur chauffé

ESPAÑOL

- 1 Pileta
- 2 Caldera
- 3 Juntura Y
- 4 Recipiente dosificador "sugar"
- 5 Valvula eléctrica
- 6 Indicador de flujo
- 7 Bomba
- 8 Valvula de retención
- 9 Grupo de erogación café
- 10 Recipiente dosificador "Soluble"
- 11 Recipiente dosificador "te"
- 12 Recipiente dos. "café descafein."
- 13 Recipiente dosificador "leche"
- 14 Recipiente dosificad. "chocolate"
- 15 Espiral tè
- 16 Camera mezcladora batidora
- 17 Posición de erogación
- 18 Hueco erogación
- 19 Depurador
- 20 Valvula de seguridad
- 21 Batidora provista de resistencia calorífica

- | | |
|------------------------------|---|
| A = Tubo teflon 4x6 | L = Tubo silicone 5x9 |
| B = Tubo silicone 3x6 AM (C) | M = Tubo silicone 7x11 AM (C) |
| C = Tubo silicone 5x9 AM (C) | |
| D = Tubo silicone 8x12 | |
| E = Tubo silicone 6x9 | * = Vite + rondella per ferma tubo |
| F = Tubo pvc crist. 12x16 | (cod.vite.32010226 cod.rondella.35155216) |
| G = Tubo pvc crist. 9x12 | ** = Aggiunta tubo 6x9 |
| H = Riduzione latte | come spessore su filtro |
| I = Riduzione caffè | |

DENOMINAZIONE
LEI700 ES DC 5S



APPROVATO

VERIFICATO