

### SIMBOLOGÍA DE SEGURIDAD



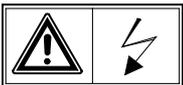
**¡ATENCIÓN!** Indicaciones importantes para la seguridad!



**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.

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

### PICTOGRAMAS



#### ADVERTENCIAS

##### USUARIO

Se define como usuario a la persona autorizada a recoger las bebidas del distribuidor automático.

No está permitida al usuario efectuar ninguna operación de manutención ordinaria ni extraordinaria.

En el caso de fallas, el usuario debe advertir al personal encargado de la manutención o al responsable de la gestión del distribuidor automático.



##### 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 9.0). En el caso de averías, el encargado de la manutención debe llamar al técnico instalador.



##### INSTALADOR

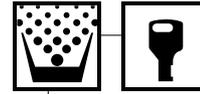
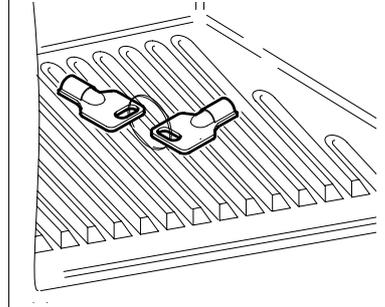
Se define como instalador a la persona encargada de la instalación del distribuidor automático, de la puesta en funcionamiento y de la programación de las funciones.

Todas las operaciones de calibrado son de exclusiva competencia del instalador, quien es además depositario de la password de acceso a la programación.

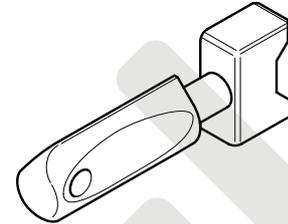




LLAVES A DISPOSICIÓN DEL ENCARGADO DE LA MANUTENCIÓN Y DEL INSTALADOR



LLAVE A DISPOSICIÓN DEL TÉCNICO INSTALADOR



Esta llave puede ser suministrada en dotación también para el encargado autorizado de la manutención, para efectuar exclusivamente las operaciones descritas en el capítulo 8.0.

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 PROGRAMAÇÃO**

**INDICE**
**1.0 PREMISA**

1.1 Advertencia para el usuario

1.2 Advertencias generales

**2.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**
**3.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL**

3.1 Descripción de la máquina

3.2 Modo de empleo

3.3 Modelo

3.4 Descripción del funcionamiento

**4.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO**

4.1 Transporte y traslado

4.2 Almacenamiento

4.3 Embalaje

4.4 Recepción

4.5 Desembalaje

**5.0 NORMAS DE SEGURIDAD**
**6.0 INSTALACIÓN**

6.1 Posicionamiento

6.2 Conexión a la red hidráulica

6.3 Conexión a la red eléctrica

6.4 Puesta en marcha

6.5 Instalación

6.5.1 Lavado de la resina del descalcificador

6.5.2 Carga de agua

6.5.3 Lavado de las partes en contacto con los alimentos

6.5.4 Instalación del monedero

6.6 Carga de producto

6.6.1 Carga de los contenedores

6.6.2 Etiquetas de selección

6.6.3 Carga de vasos

6.6.4 Carga de las paletinas

6.6.5 Bolsa de desperdicios

**7.0 PROGRAMACIÓN**

7.1 Descripción de las funciones

**8.0 MANTENIMIENTO**
**9.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD**

9.1 Limpieza y carga

9.1.1 Procedimientos para la limpieza del distribuidor

9.1.2 Limpieza periódica a cargo del responsable de la manutención

9.1.3 Limpieza cotidiana aconsejada

9.1.5 Limpieza semanal

9.1.5 Carga de producto

9.1.6 Consejos para la conservación de los productos

9.2 Mantenimiento aconsejada

9.2.1 Mantenimiento ordinario y extraordinario

9.2.2 Mantenimiento del grupo de café

9.3 Dosificación

9.3.1 Regulación de la dosis y el molido

9.3.2 Regulación del caudal de agua en las electroválvulas de soluble

9.4 Regeneración de resinas

9.5 Sustitución el tubo de neón

9.6 Inactividad

**10.0 DESMANTELAMIENTO**
**11.0 GUIA DE FALLOS Y ANOMALIAS MAS COMUNES**
**12.0 KIT ACCESORIOS**

**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 **NUOVA BIANCHI** a incorporarlas en los distribuidores automáticos ya comercializados, ni a actualizar la relativa documentación técnica suministrada en dotación.
- Es facultad de **NUOVA BIANCHI**, 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:

**☎ ++39 35 419 67 20**  
**fax ++39 2 700 486 69**

En caso de llamar para consultas técnicas debe indicar:

- los datos que aparecen en la placa de características. (Fig.1.1)
- versión del programa contenido en el microprocesador (etiqueta adhesiva que hay colocada sobre un componente de la placa Master). (Fig.1.2).

**Nuova Bianchi 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
- **Nuova Bianchi 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.

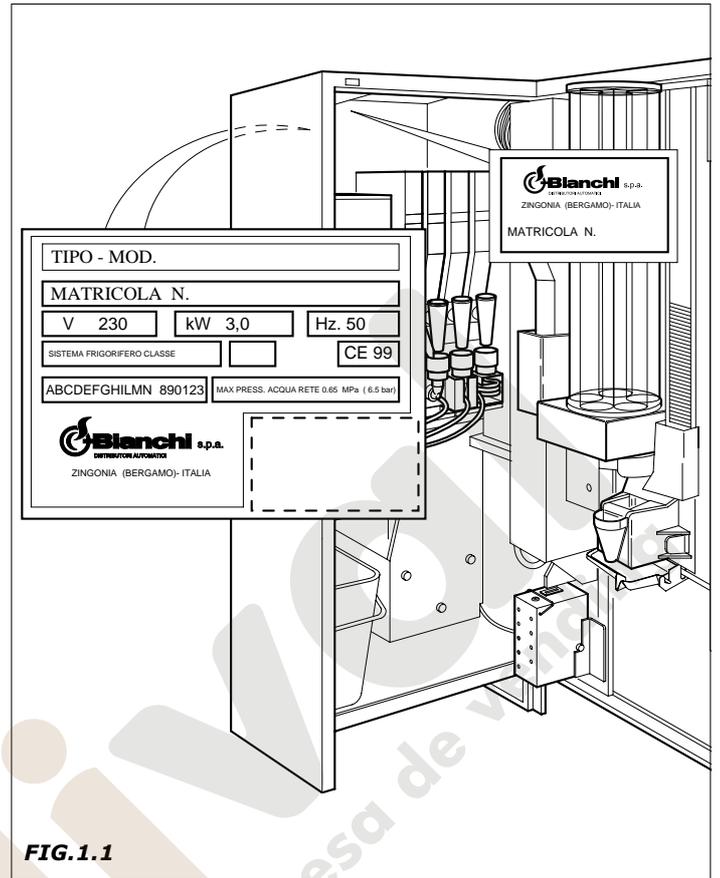


FIG. 1.1

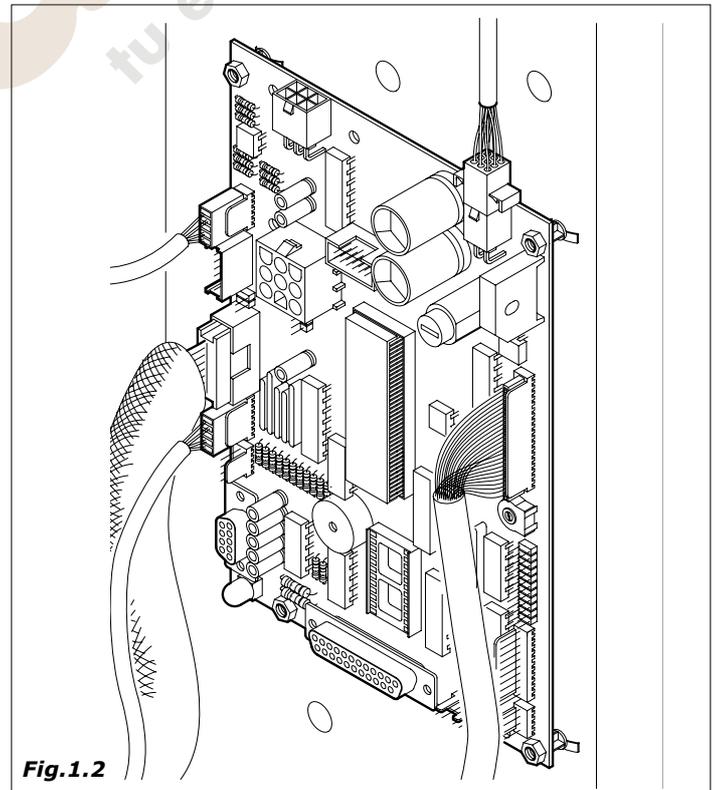


Fig. 1.2

## 2.0 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alto	mm 1830
Ancho	mm 657
Fondo	mm 730
Peso	de 140 kg à 190 kg
Tensión de alimentación	V 230
Frecuencia de alimentación	Hz. 50
Potencia <sup>(1)</sup>	de 1,45 kW à 3,7kW
Corriente nominal (Max)	16A

### CONSUMO MEDIO:

en reposo	100 Wh
para 50 consumiciones	300 Wh
Conexión hidráulica	3/8" gas
Conexión eléctrica	prisa SCHUKO

### ALIMENTACIÓN HIDRAULICA

de red con presiones comprendidas entre 0.5 y 6.5 (bar)

### DISTRIBUIDOR DE VASOS

apto para vasos con diámetros comprendidos entre 70 y 71mm

### RESISTENCIA DE CALDERA

de tipo acorazado:

de 1500W. para caldera de café.

de 2000W. para caldera de solubles.

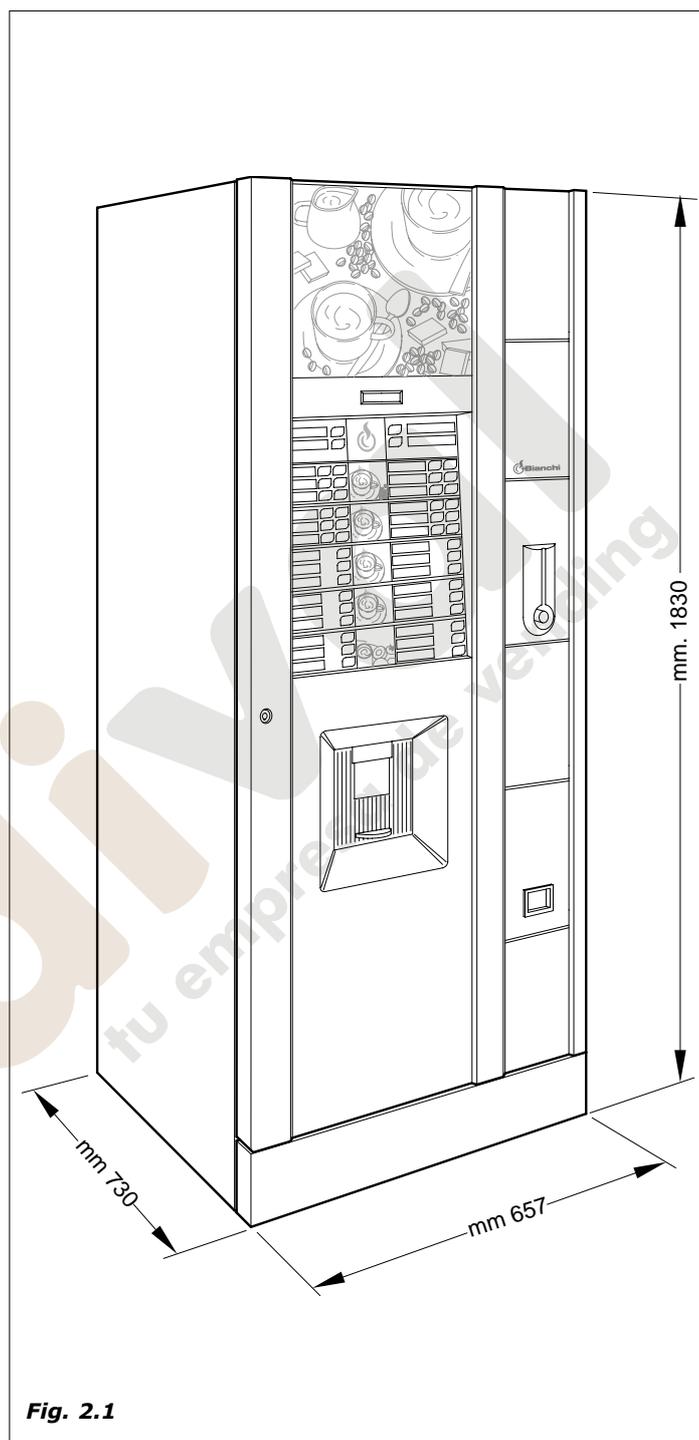
### CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES

Café en grano	kg 5
Café soluble	kg 1,4
Leche granulada	kg 2,2
Chocolate	kg 4,8
Tè	kg 5,2
Té natural	kg 2,4
Caldo	kg 3,8
Soluble frío	kg 4,0
Azúcar	kg 4,0
Vasos	700
Paletinas	540

Grupo refrigerante <sup>(2)</sup>	clase N
Gas refrigerante	R134a -Peso 180 gr
Tipo de lámpara y potencia	de 6 Watt

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

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



### 3.0 DESCRIPCIÓN TÉCNICA GENERAL

#### 3.1 Descripción de la máquina (Fig.3.1)

- 1 Grupo café y muela de café
- 2 Grupo distribuidores bebidas
- 3 Grupo de distribución de azúcar
- 4 Ficha electrónica (Master)
- 5 Columna de vasos
- 6 Grupo de frío (optional)
- 7 Grupo monedero

#### 3.2 Modo de empleo

El distribuidor automático mod. Sirio se ha 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.

#### 3.3 Modelo

Para distinguir los diferentes modelos de distribuidores automáticos se utiliza la siguiente terminología:

**SIRIO E** (versión con café exprés y bebidas solubles)

**SIRIO I** (versión con bebidas solubles)

**NOTA:** a le siglas **E** y **I** puede seguirles la sigla **F** para diferenciar las máquinas dotadas con grupo de frío clase N.



El manual está redactado para todos los modelos, por este motivo, podemos encontrar descripciones o especificaciones que no pertenecen a la propia máquina.

**SIRIO ENS** (versión con café exprés y bebidas solubles)  
 donde: **E** = Expreso  
**NS** = Número cajas productos solubles

**SIRIO INS** (versión solo con productos solubles)  
 donde: **I** = Solubles  
**NS** = Número cajas productos solubles

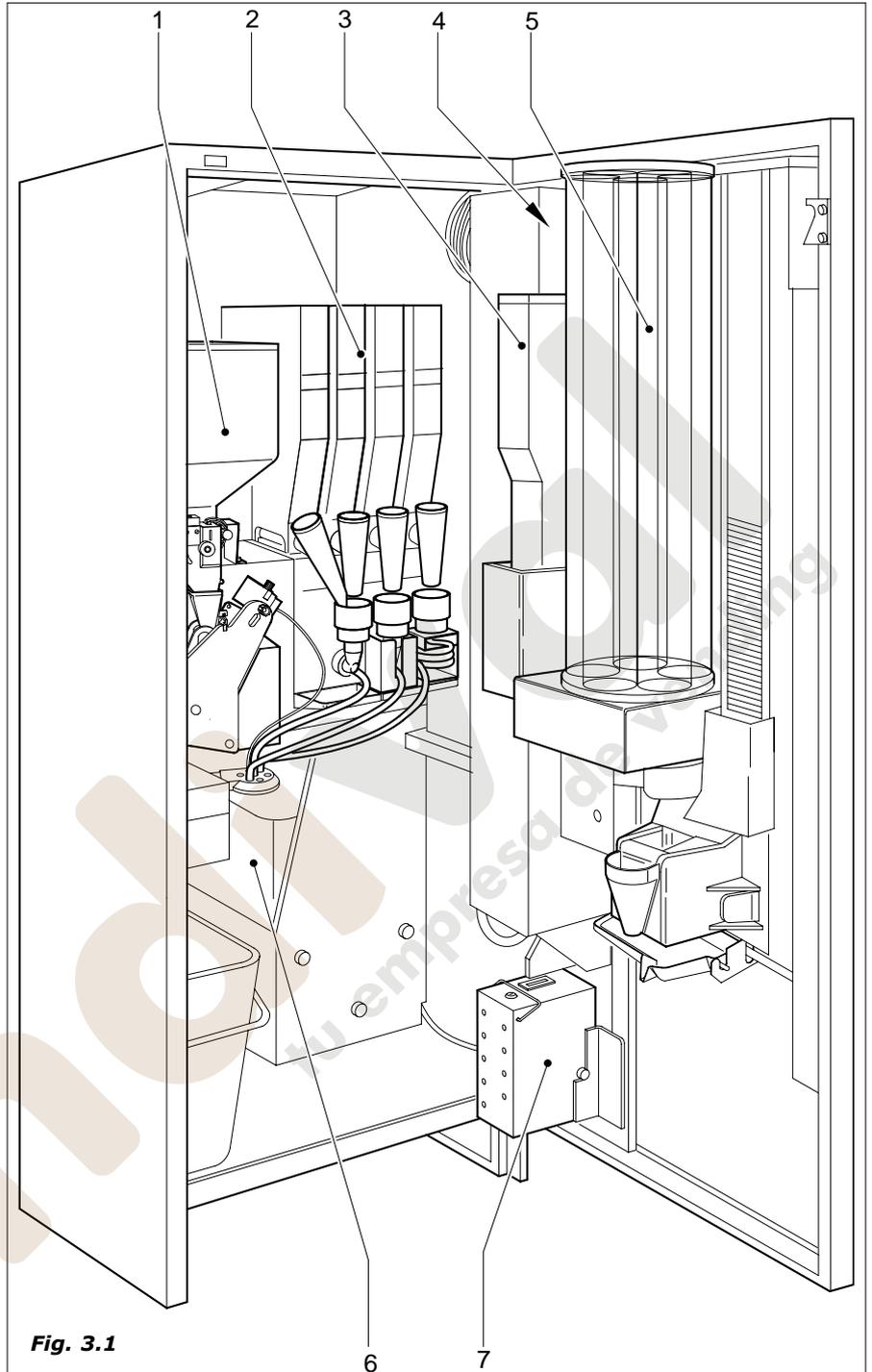


Fig. 3.1

COD. ART.	DESCRIPCIÓN ARTÍCULO
<b>SIE14XX</b>	SIRIO E3S GB MC
<b>SIE15XX</b>	SIRIO E4S GB MC
<b>SIE16XX</b>	SIRIO E4S GB DC
<b>SIE17XX</b>	SIRIO E4S GB DC SA
<b>SIE17XX/Q</b>	SIRIO E4S GB DC SA IMQ
<b>SIFB01XX</b>	SIRIO FB7S NE
<b>SII02XX</b>	SIRIO I7S NE
<b>SII06XX</b>	SIRIO I7S NS
<b>SII08XX</b>	SIRIO I7S CA
<b>SII09XX</b>	SIRIO I5S FR
<b>SII10XX</b>	SIRIO I7S
<b>SII11XX</b>	SIRIO I7S AS
<b>SII07XX</b>	SIRIO I7S IS
<b>SII12XX</b>	SIRIO I7S IS
<b>SIIP03XX</b>	SIRIO I7S/F

**XX** = Identificación del color  
**/Q** = Máquina con la marca IMQ

### 3.4 Descripción 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:

#### 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.3.2).

#### DISPENSACIÓN DEL AZÚCAR

La cantidad máxima de azúcar, viene fijada en la programación de la máquina y se puede bloquear regulando la dosis deseada. El azúcar se dispensa directamente en el vaso en las versiones **E**, mientras que en la versión **I** viene premezclado con la bebida soluble.

El procedimiento de dispensación es el siguiente:

- 1 El motorreductor acciona la espiral del contenedor de azúcar, dispensando la cantidad deseada dentro del tubo (Fig.3.3)
- 2 Se activa el motorreductor, que por medio de una leva, mueve la rampa de azúcar y abre la trampilla del tubo permitiendo que el azúcar caiga en el vaso (Fig.3.4).

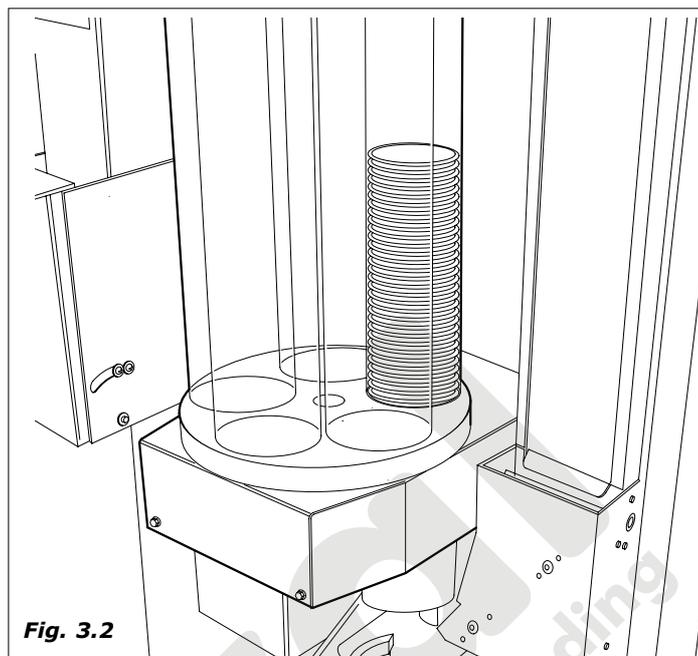


Fig. 3.2

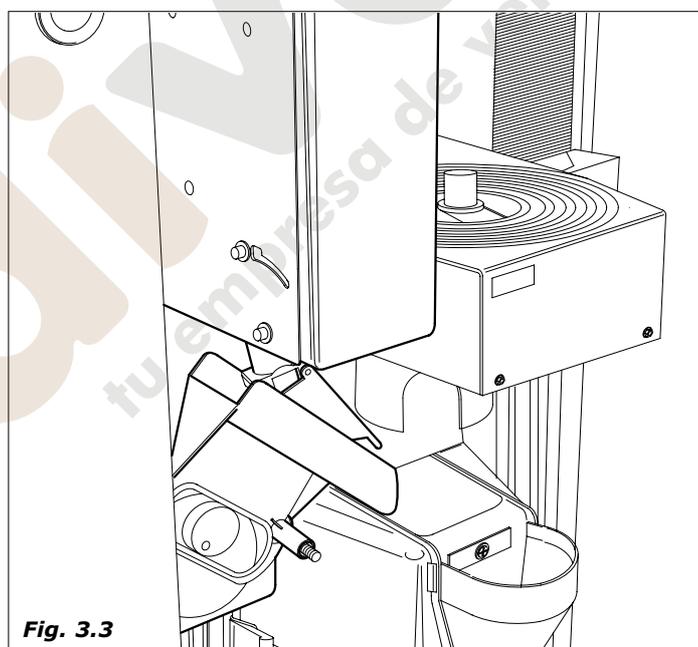


Fig. 3.3

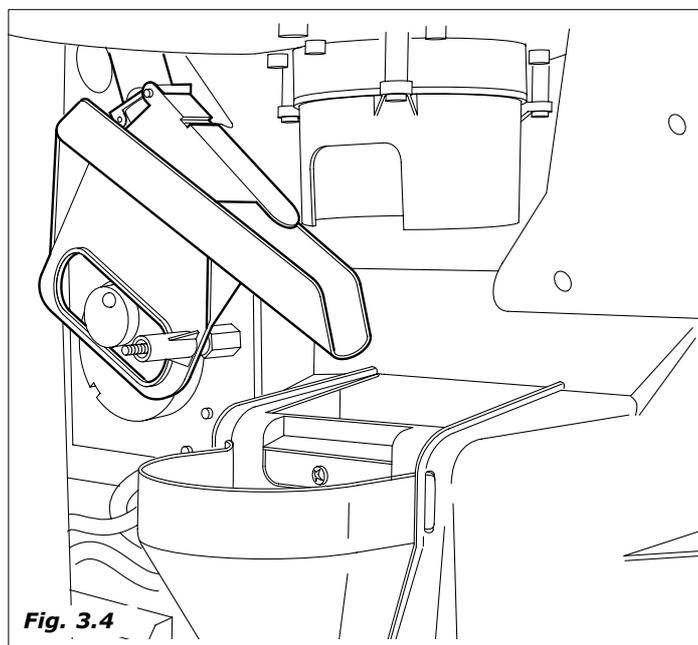


Fig. 3.4

vendival  
 tu empresa de vending

### 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. En los modelos **I** no existe distribuidor de paletinas, ya que el azúcar viene premezclado con el producto soluble.

- Se activa el motorreductor que acciona el dispositivo encargado de empujar y hacer caer la paletina en el vaso (*Fig.3.5*).

### 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.3.6*).
- La electroválvula fijada en la caldera de solubles (*Fig.3.7*) o en la caldera de café (*Fig.3.8*) es activada para introducir la cantidad de agua programada en la licuadora.

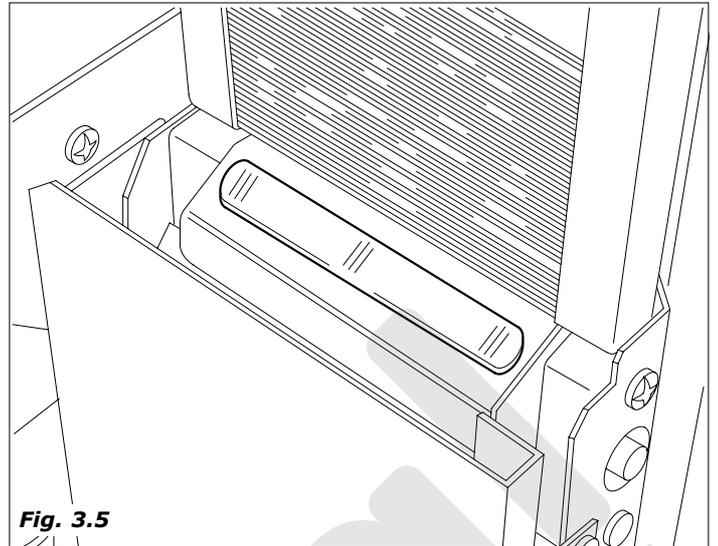


Fig. 3.5

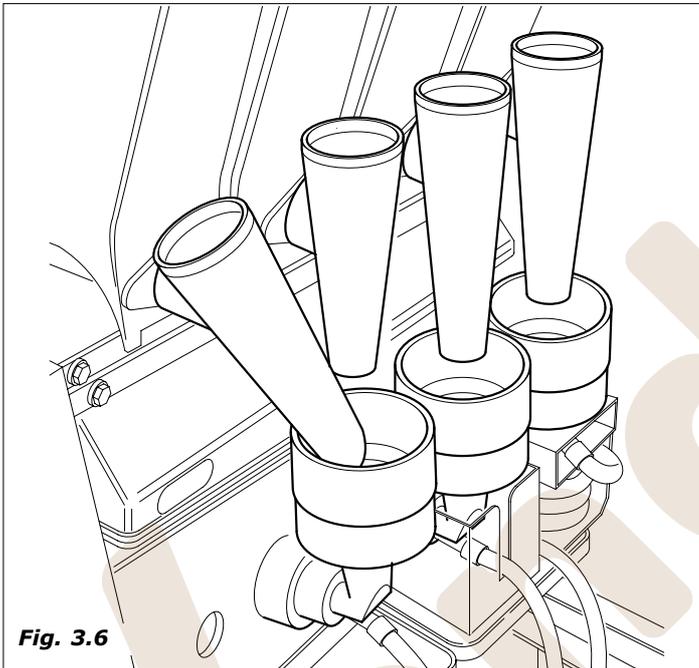


Fig. 3.6

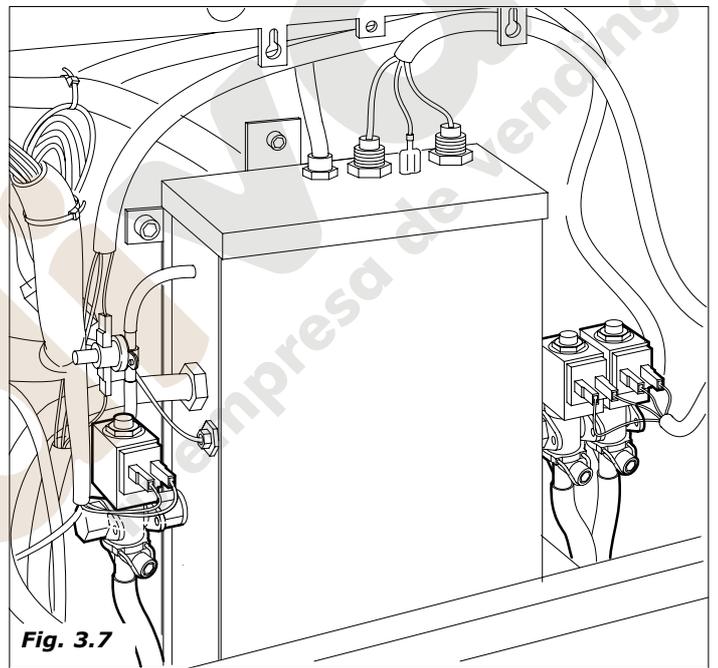


Fig. 3.7

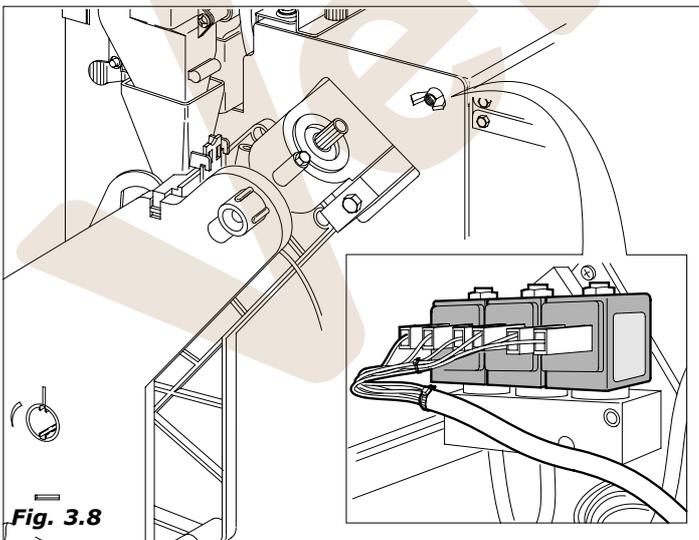


Fig. 3.8

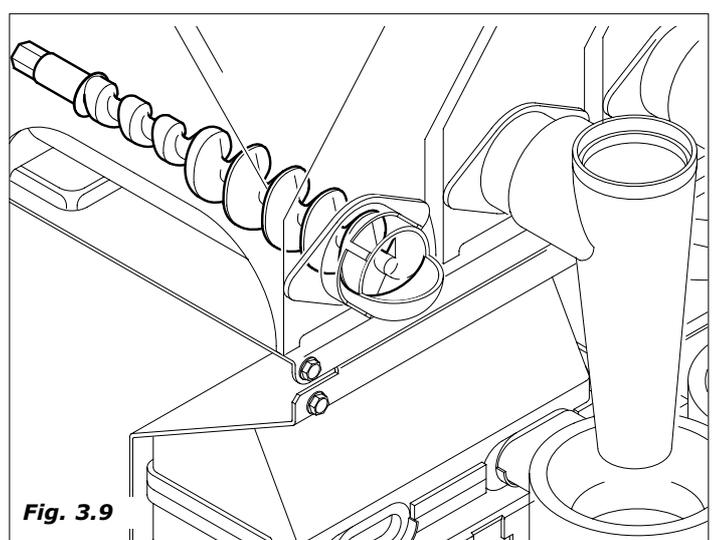


Fig. 3.9

- 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, primero se dispensa el producto sobre la batidora) (*Fig.3.9*)
- Una vez dispensada la cantidad de agua y de producto programados, se desactiva la batidora.

### 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.3.10)
- 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.3.11).
- 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.3.12)
- 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) (Fig.3.13)

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

### BEBIDA SOLUBLE FRIA

Sólo en máquinas dotadas de grupo de frío, (F), se activa este proceso que es análogo a la preparación de la bebida de café soluble caliente; sin embargo el agua se suministra por una electroválvula situada en el grupo de frío (Fig.3.14).

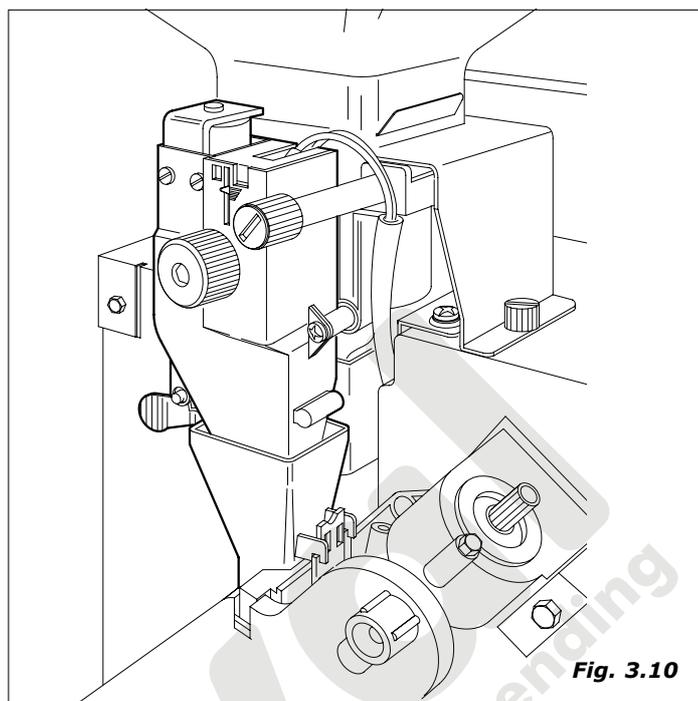


Fig. 3.10

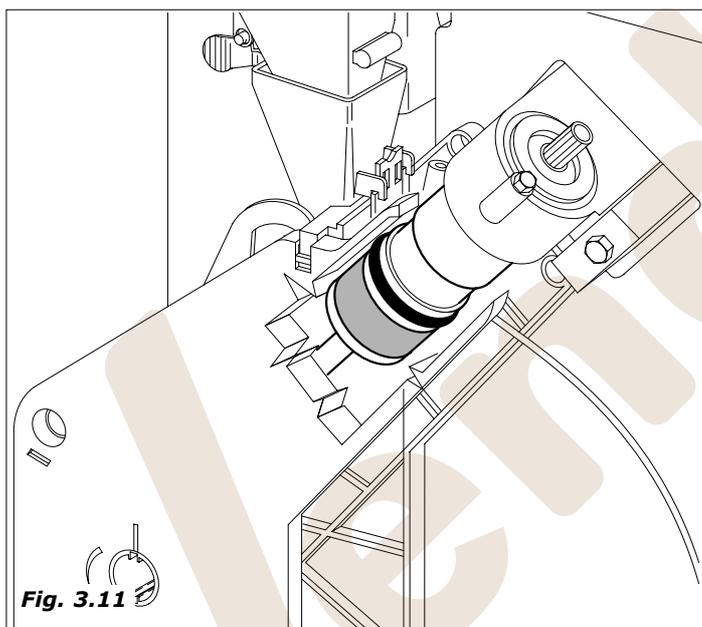


Fig. 3.11

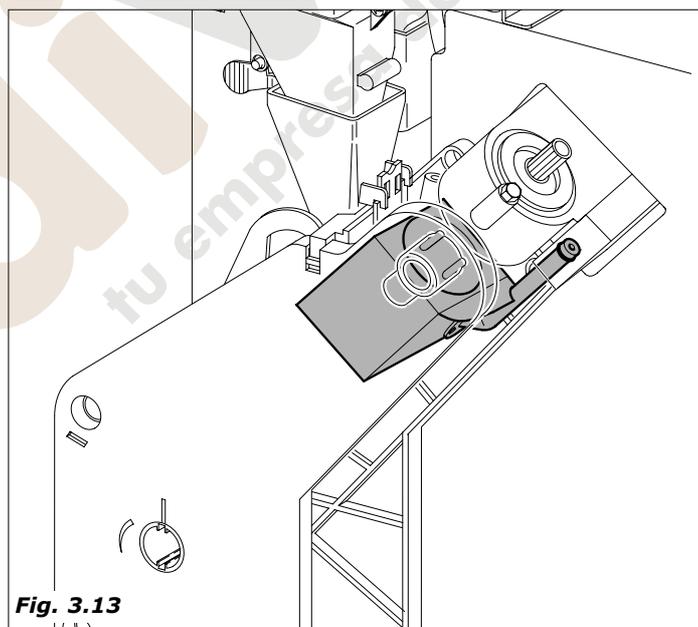


Fig. 3.13

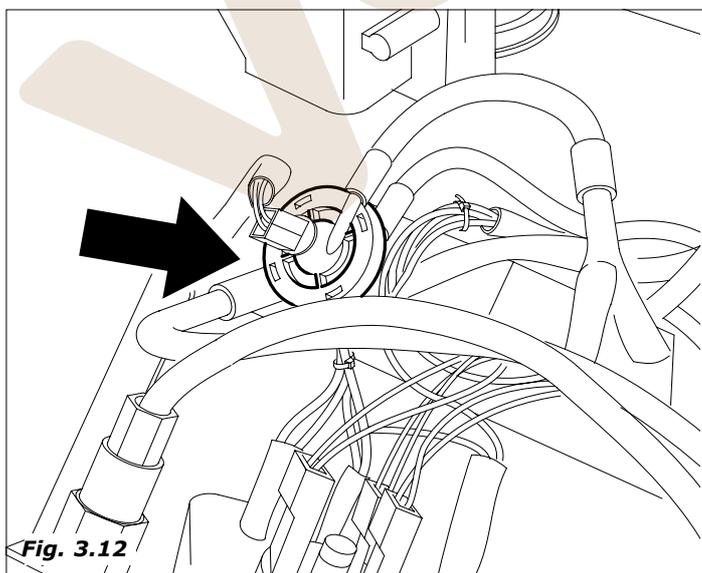


Fig. 3.12

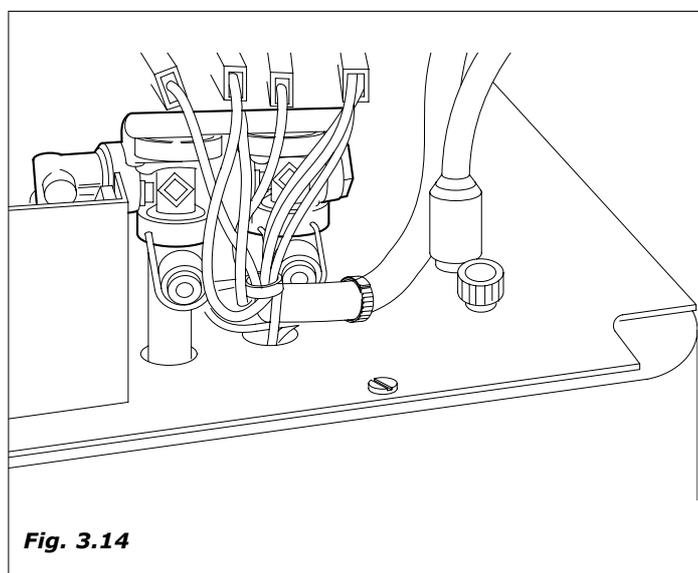


Fig. 3.14



## 4.0 TRANSPORTE DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

### 4.1 Transporte y traslado (Fig.4.1)

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 esposto 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.

### 4.2 Almacenamiento

En caso de almacenamiento, evitar remontar las máquinas, mantenerlas en posición vertical, en ambiente seco y con temperatura no inferior a 1° C.(Fig.4.2).

### 4.3 Embalaje

El distribuidor está protegido por ponespan y una película transparente de polipropileno (Fig.4.2).

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

### 4.4 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 integro, **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.

### 4.5 Desembalaje

- Liberar al distribuidor de su embalaje, cortar el film exterior y extraer las cantoneras (Fig.4.3).
- Desmontar las abrazaderas que sujetan el distribuidor al palé (Tornillos A). Bajar el distribuidor del palé (Fig.4.4).

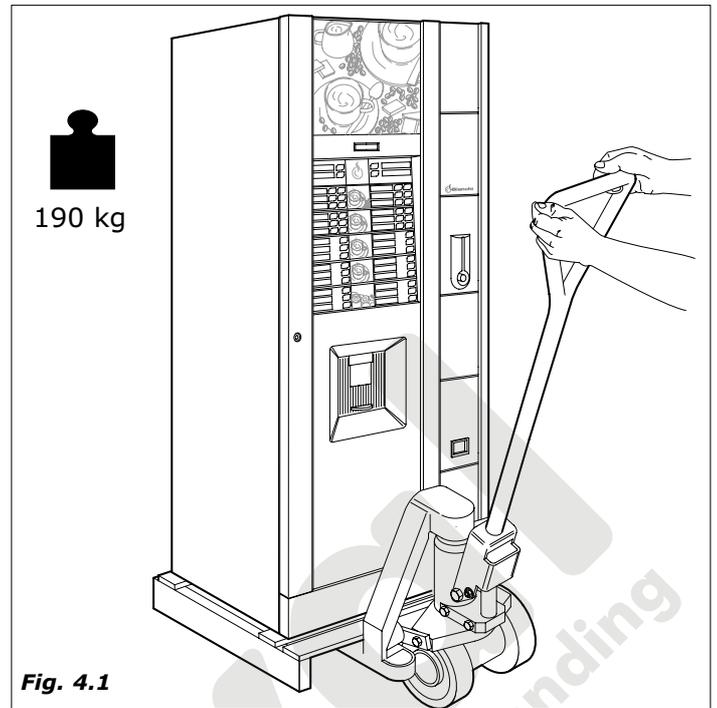


Fig. 4.1

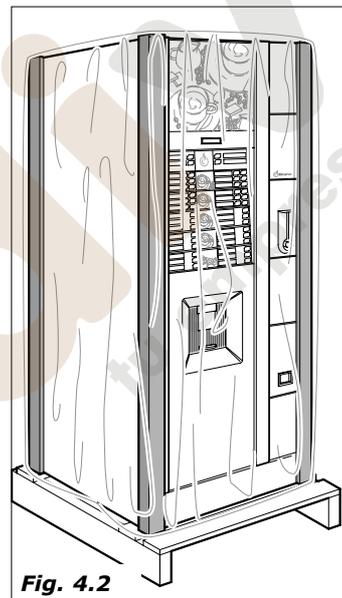


Fig. 4.2



Fig. 4.3

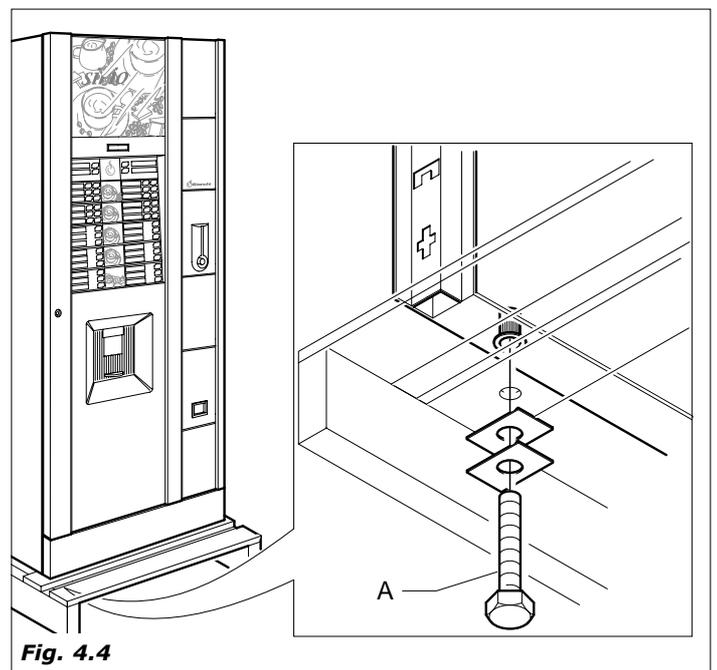


Fig. 4.4

- Liberar el pallet e introducir los 4 pies en los agujeros fileteados (Fig. 4.5) dejados libres por los tornillos (A)
- Coger las llaves que están en la zona de recepción del vaso (Fig.4.6)

quitar la cinta adhesiva de:

- columna de vasos (Fig.4.7)
- 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 porspán que bloquea los contenedores de producto (Fig.4.8)



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

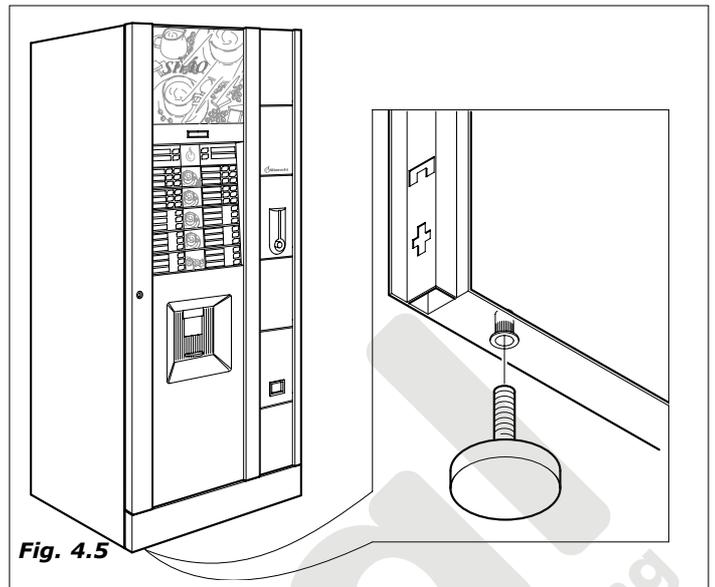


Fig. 4.5

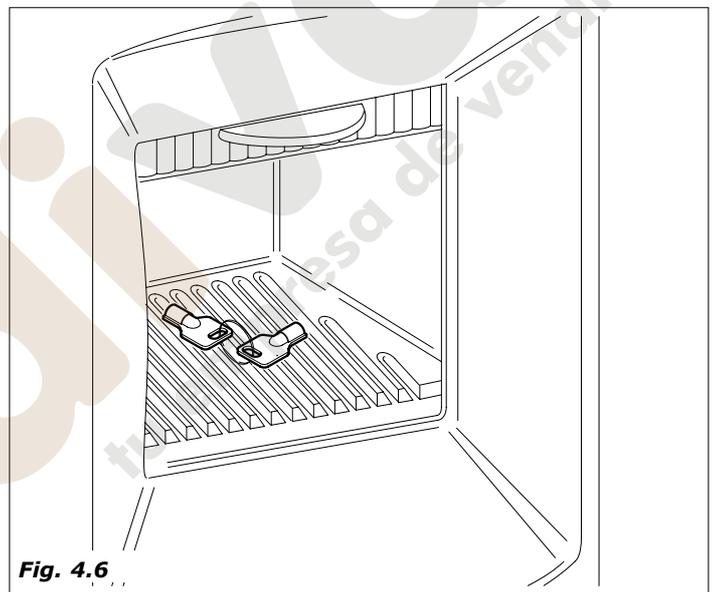


Fig. 4.6

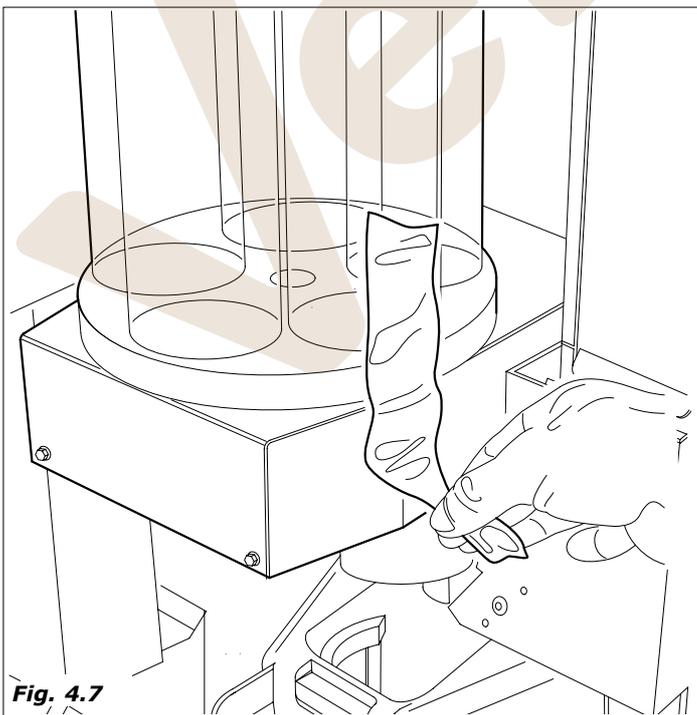


Fig. 4.7

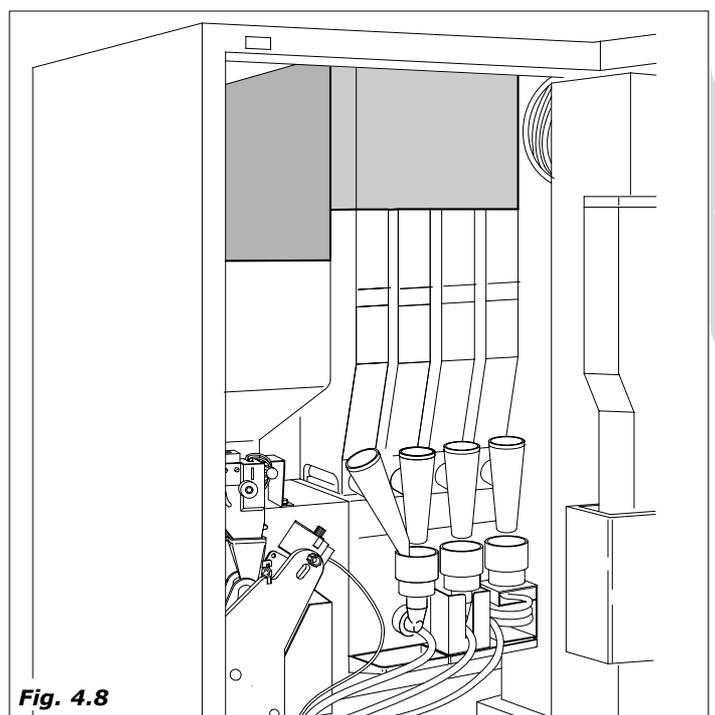


Fig. 4.8

## 5.0 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.
- **El distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior, debe instalarse en locales sin humedad, y con temperaturas no inferiores a 1°C. 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.**
- 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%.
- Para garantizar un funcionamiento regular, mantener siempre el distribuidor automático en perfectas condiciones de limpieza.
- **Nuova Bianchi S.p.A.** declina cualquier responsabilidad por los daños causados a personas o cosas como consecuencia de:
  - instalación incorrecta
  - alimentación eléctrica o hídrica no adecuada
  - limpieza y mantenimiento no adecuada
  - modificaciones no autorizadas
  - uso indebido del distribuidor
  - recambios no originales
- Verificar, eventualmente, el cumplimiento a normas nacionales o locales ulteriores.

## 6.0 INSTALACIÓN



### 6.1 Posicionamiento

- Como ya fue especificado en el párrafo "5.0 Normas de seguridad", el distribuidor automático no es apto para ser instalado en el exterior. Se ha de instalar en locales secos con temperatura no inferiores a 1°C.
- Instalar cerca de la pared, con una distancia mínima de 5 cm. (Fig.6.1), para permitir la ventilación. En ningún caso cubrir el distribuidor con un trapo o similar.
- Nivelar el distribuidor, colocando un nivel sobre el mueble. Asegurarse que el desnivel no es superior a 2° (Fig.6.2).



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

**Nuova Bianchi** 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.6.1).

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.



### 6.2 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).

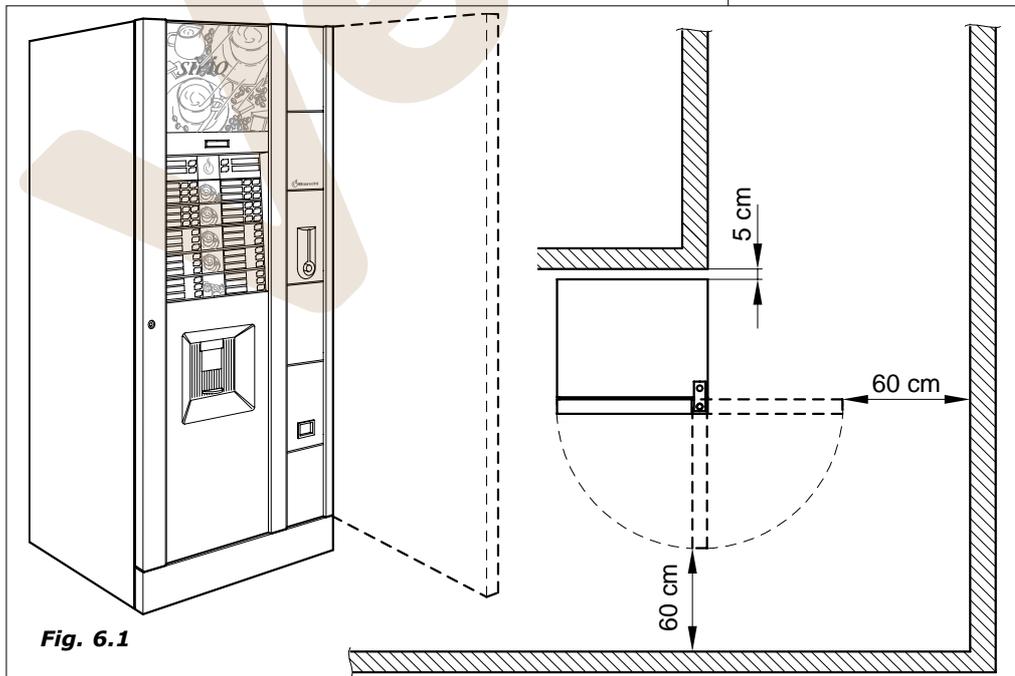


Fig. 6.1

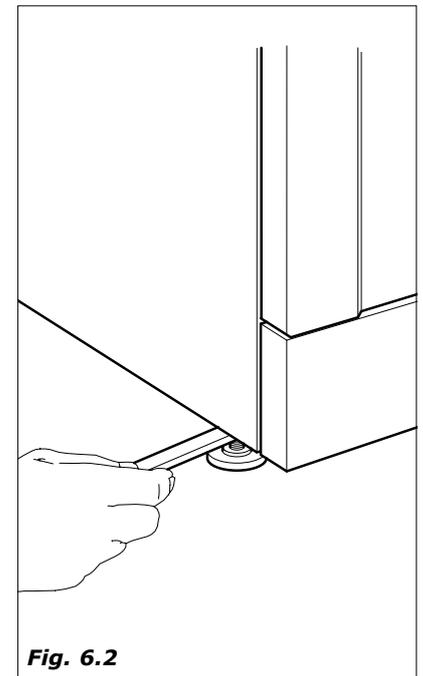


Fig. 6.2

- instalar, si no lo hay, un grifo de fácil acceso, aislar el aparato de la red hídrica en el caso que fuese necesario (Fig.6.3).
- antes de efectuar la conexión hídrica dejar correr el agua del grifo para eliminar impurezas y suciedad (Fig.6.4).
- 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. 6.5).
- la conexión prevista es de 3/8 macho(Fig.6.6).

### 6.3 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 mm<sup>2</sup> , con clavija SCHUKO (Fig.6.7).
- Los tomas que no sean compatibles con la clavija, se han de sustituir (Fig.6.8).
- Está prohibido el uso de prolongaciones, adaptadores y/o tomas múltiples
- En los modelos SIE17AR-SIE17AZ-SIE17GG están montados enchufes específicos para ARGENTINA.

**Nuova Bianchi 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 elétrica.



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

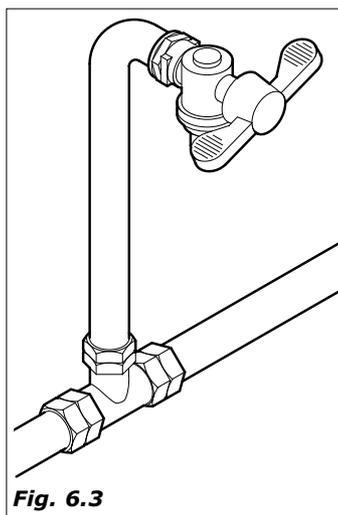


Fig. 6.3



Fig. 6.4

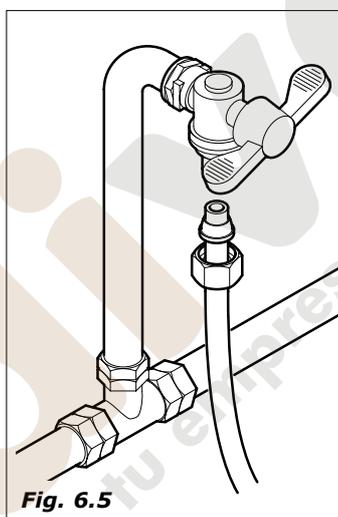


Fig. 6.5

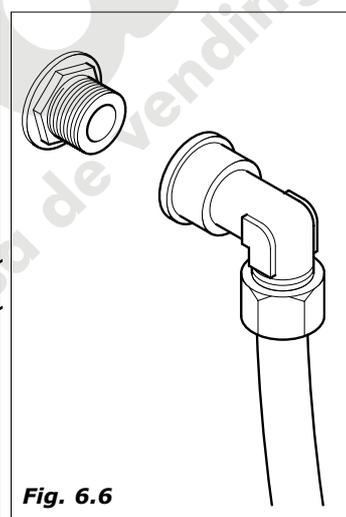


Fig. 6.6

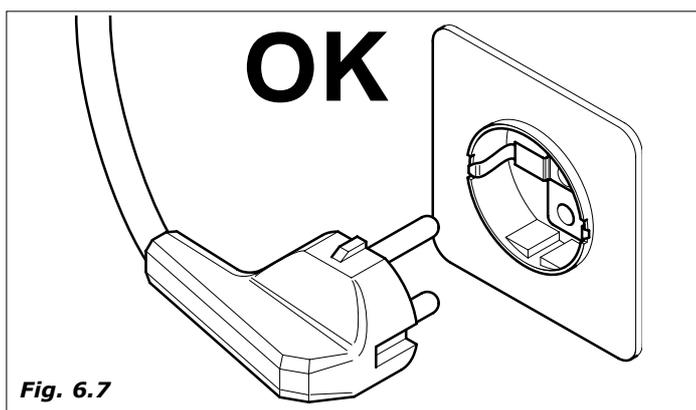


Fig. 6.7

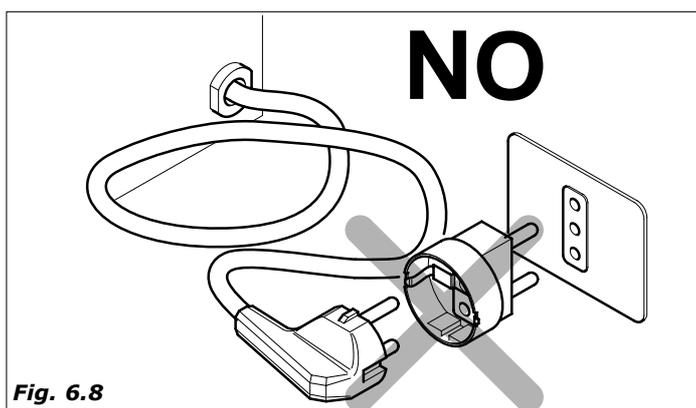


Fig. 6.8



## 6.4 Puesta en marcha

El distribuidor está dotado de un interruptor (Fig.6.9) 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.6.10-pos.1) y la toma de servicio interna del distribuidor automático(Fig.6.11-pos.1).

- 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.6.12).



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.

Cada conexión del distribuidor, inicia un ciclo de diagnosis de los mecanismos móviles, de la presencia de agua y de algún producto.

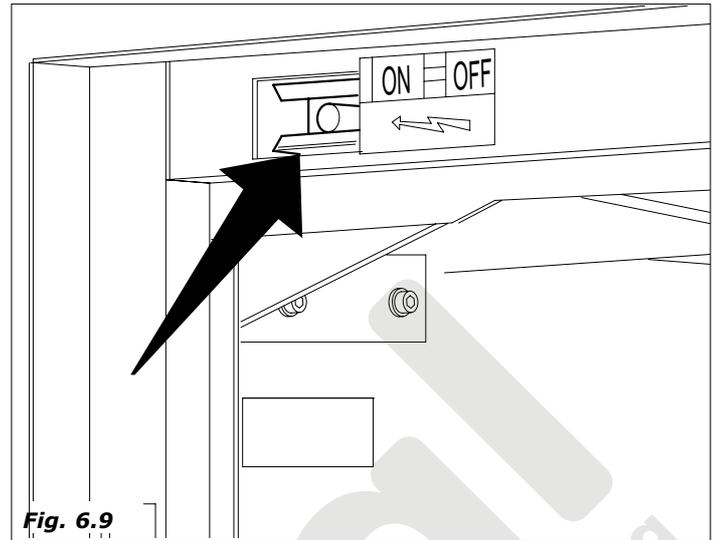


Fig. 6.9

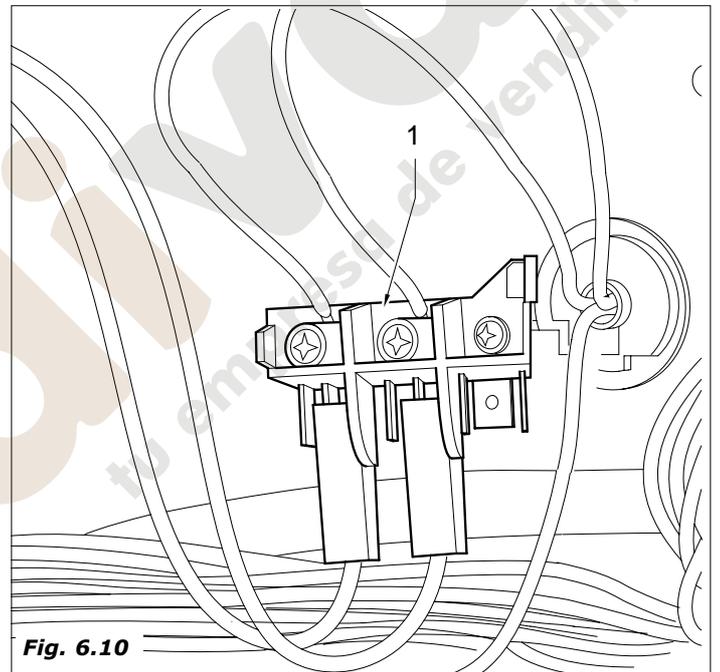


Fig. 6.10

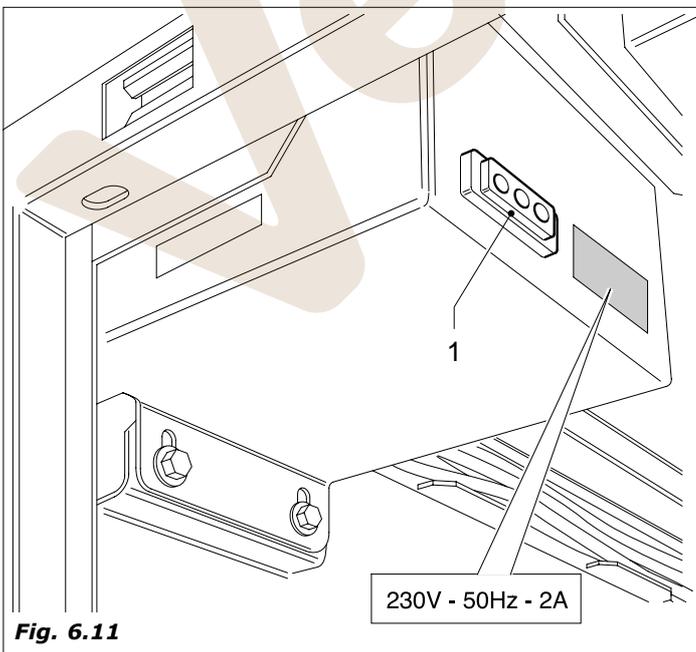


Fig. 6.11

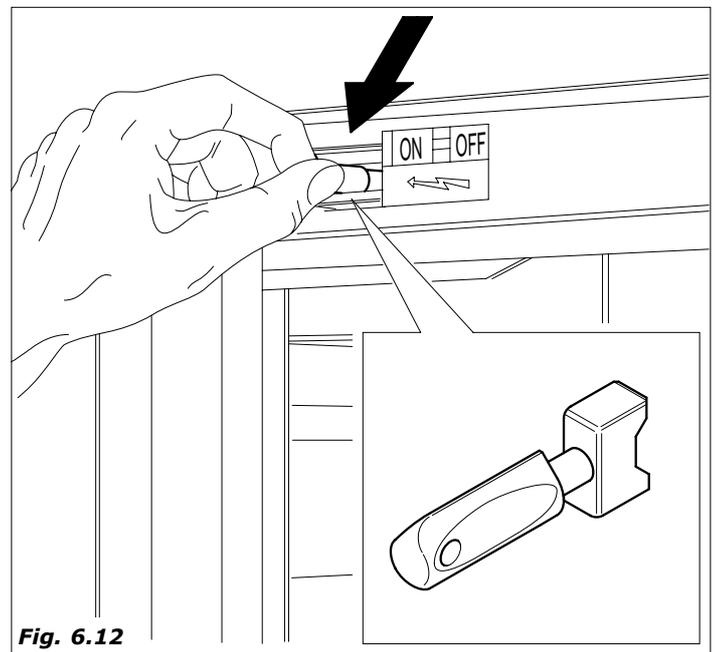


Fig. 6.12



## 6.5 Instalación

### 6.5.1 Lavado de la resina del descalcificador

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.6.13)
- introducir la llave en el interruptor de puerta (Fig.6.12)
- dejar circular el agua hasta que salga limpia (Fig.6.14)
- sacar la llave del interruptor de puerta y cerrar el grifo.



### 6.5.2 Carga de agua

La máquina carga automáticamente el circuito hidráulico. Desmontar las protecciones de la caldera (Fig. 6.15) y de la placa de potencia.

Introducir la llave en el interruptor de puerta.

La secuencia será:

- carga la cubeta de entrada de agua
- al mismo tiempo se cargara la caldera de solubles (Si está prevista).

Si fuese necesario, desconectar el tubo que une la caldera con la cubeta de entrada de agua, a fin de eliminar la burbuja de aire que se puede formar (Fig.6.16).

- al llegar al nivel mínimo de la cubeta (Fig. 6.17), se pondrá en marcha la columna de vasos y el grupo de café dará una vuelta de prueba.
- al llegar al nivel máximo, cesa la entrada de agua.
- 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.6.18).

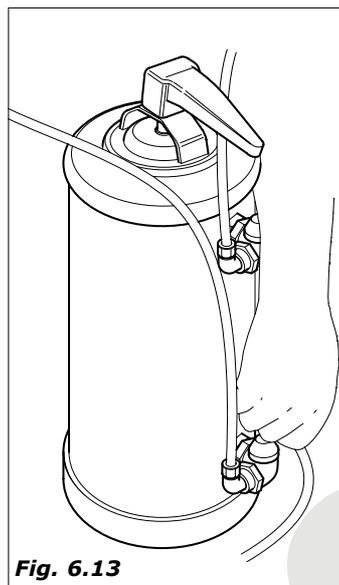


Fig. 6.13

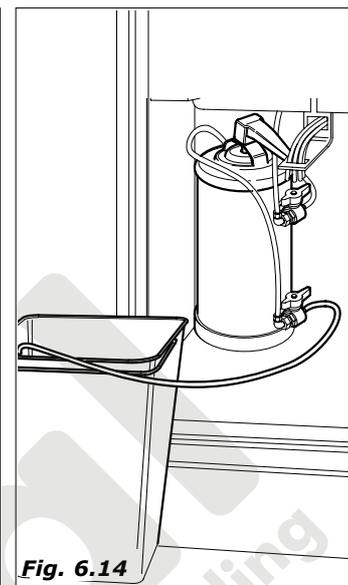


Fig. 6.14

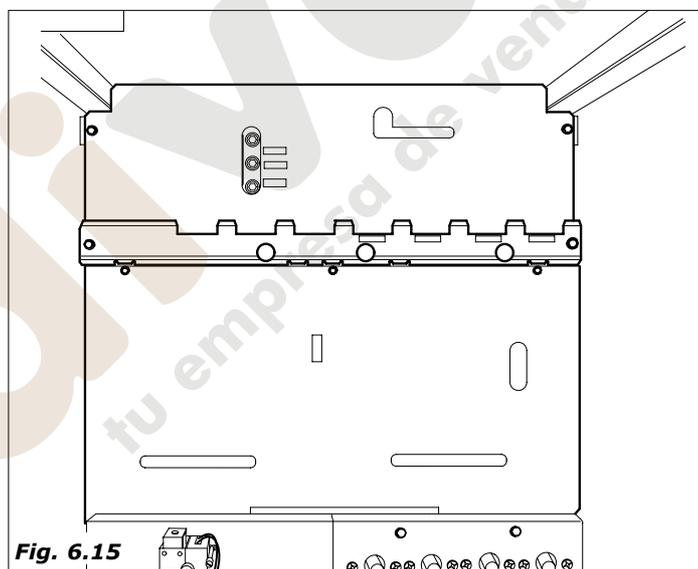


Fig. 6.15

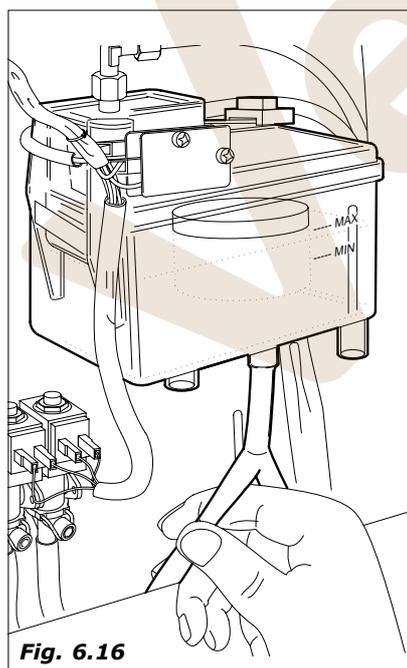


Fig. 6.16

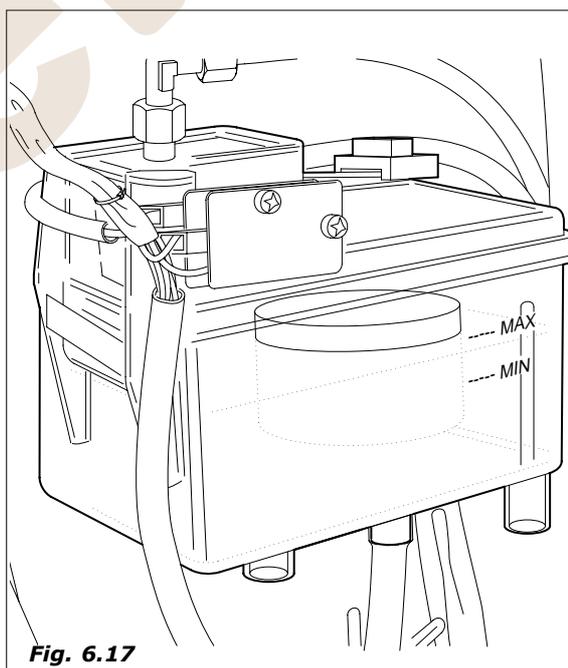


Fig. 6.17

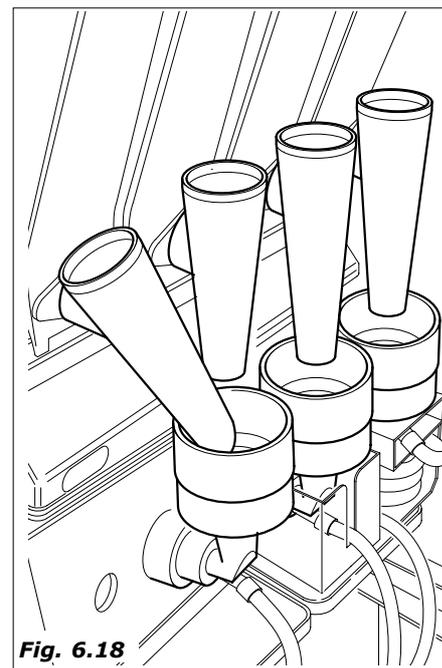


Fig. 6.18

- en las selecciones de café expreso, realizar alguna selección de prueba sólo con agua o para cargar la caldera y facilitar el cebado de la bomba.
- efectuadas estas operaciones, conectar los dos cables de la resistencia (Fig.6.19-pos.1 soluble - pos.2 expreso) en la placa de potencia.

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

#### 6.5.2.1 Llenado del grupo de frío

Para la puesta en marcha del grupo de frío, seguir los siguientes pasos:

- quitar el tapón situado en la parte superior del grupo de frío e insertar el tubo de vaciado de la caldera de soluble, situado en la parte superior del cubo de residuos (Fig.6.20).
- colocar el tubo de rebose en el cubo de residuos (Fig.6.12).
- colocar la llave del interruptor de puerta (Fig. 6.12) y dejar salir agua hasta que salga por el tubo de rebose.
- extraer la clavija del interruptor puerta
- colocar el tapón en el tubo de la caldera de soluble y colocarlo de nuevo en su sitio.
- conectar eléctricamente el grupo de frío, (colocar en el conector el cable nº 18 ) (Fig.6.22)
- aguardar el llenado de la caldera solubles
- efectuar selecciones para llenar los circuitos hidráulicos
- esperar 30 minutos hasta que la temperatura del grupo de frío llegue a
  - agua en el depósito aproximadamente +4°C.
  - bebida aproximadamente 6/8°C.
- el termostato ya está calibrado por la casa constructora, para obtener las siguientes temperaturas:

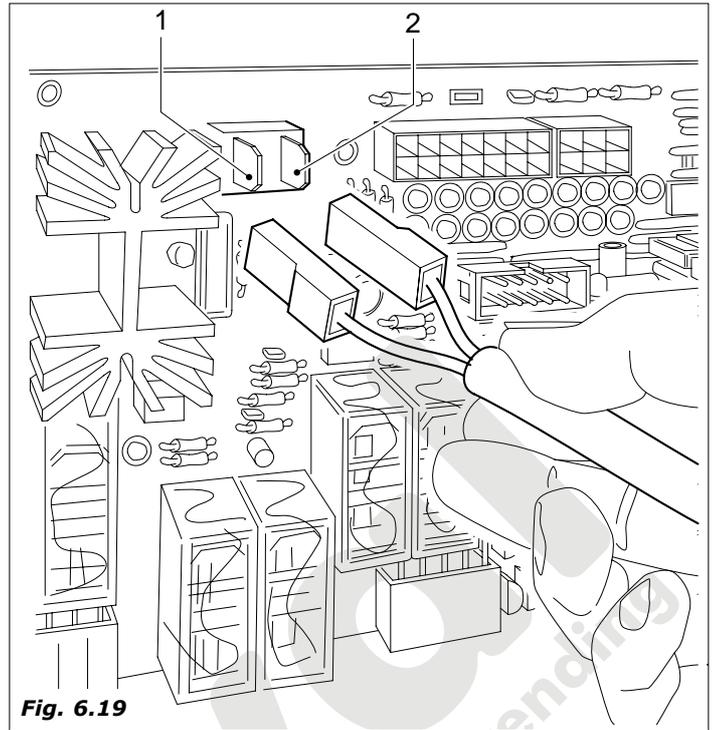


Fig. 6.19

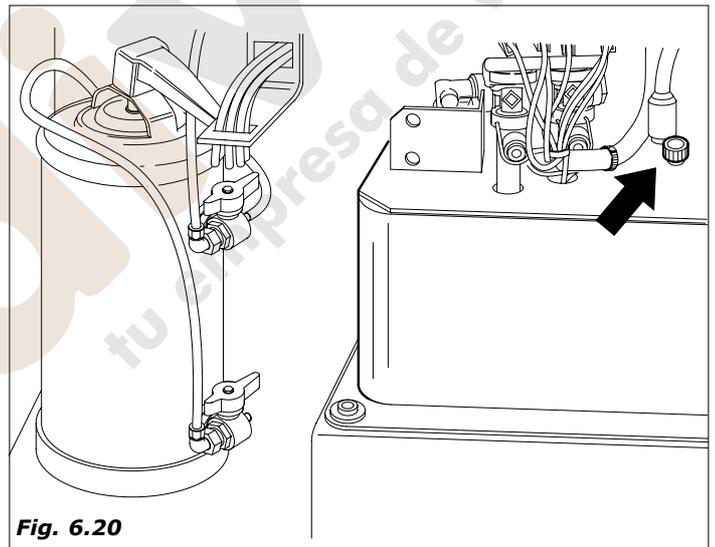


Fig. 6.20

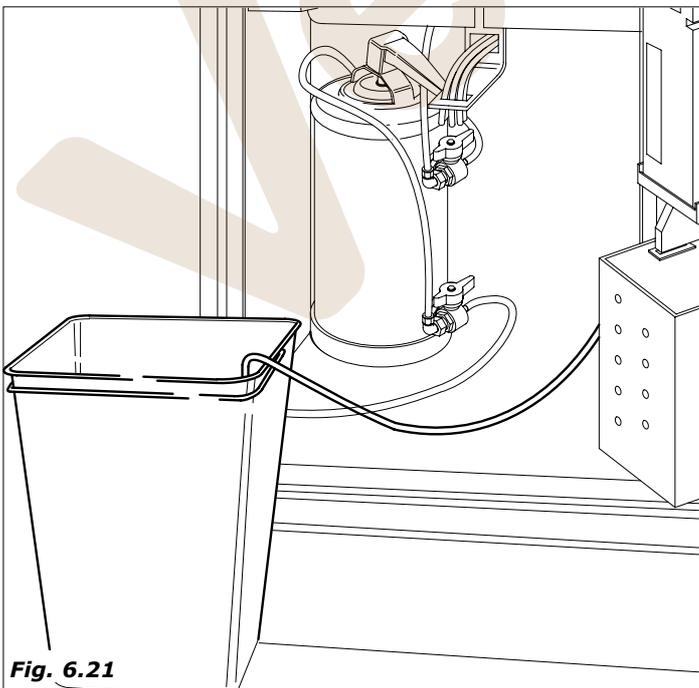


Fig. 6.21

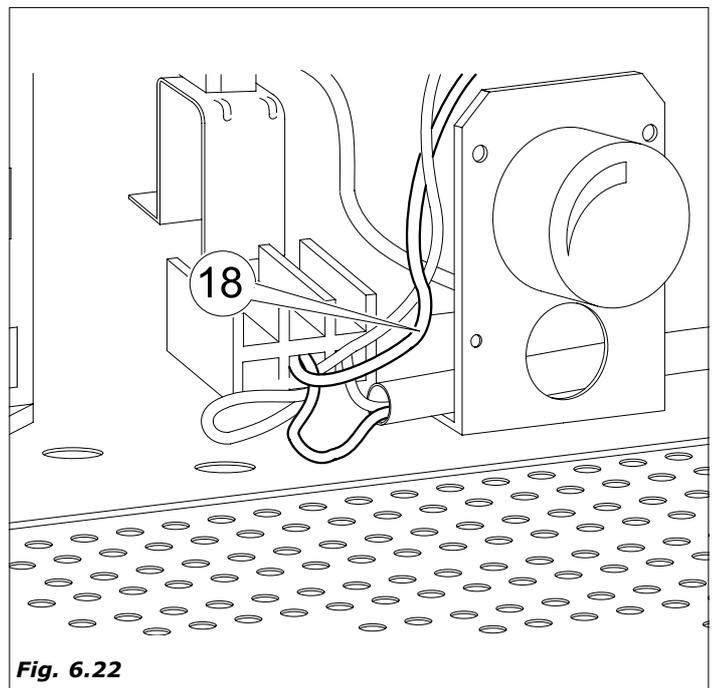


Fig. 6.22



### 6.5.3 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.6.23)
- desmontar las tapas y rampas de producto (Fig.6.24). 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.6.25)
- con un trapo humedecido,( en la solución ), limpiar la base de las batidoras (Fig.6.26)
- 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.



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

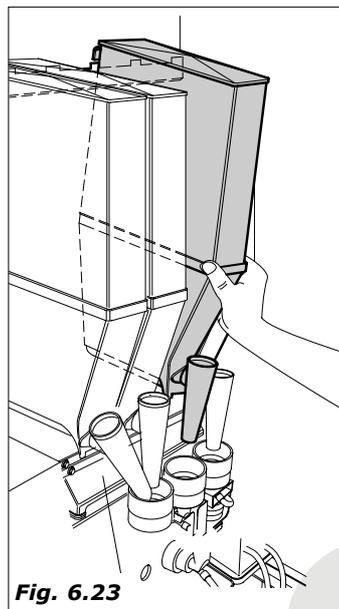


Fig. 6.23

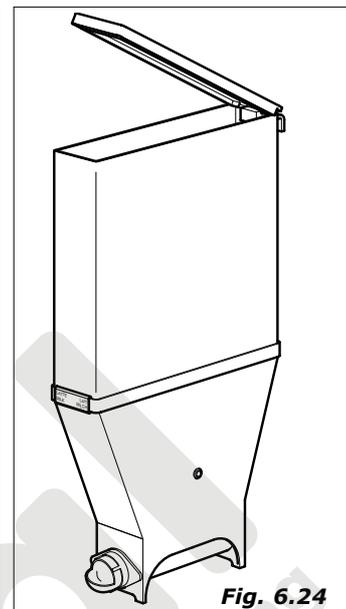


Fig. 6.24

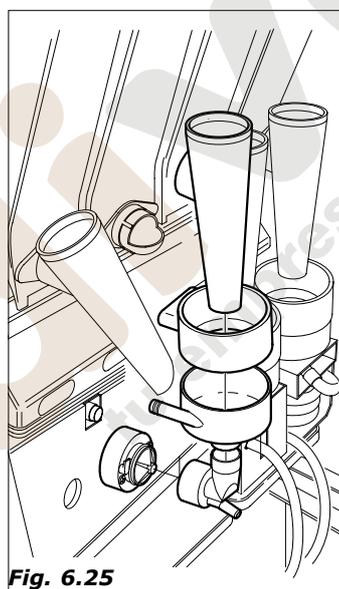


Fig. 6.25



Fig. 6.26



### 6.5.4 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 Nuova Bianchi 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.6.27)

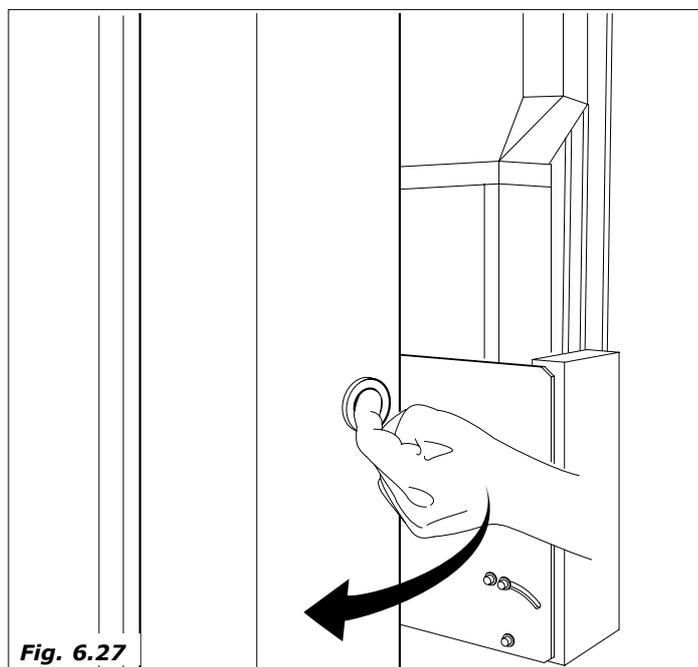


Fig. 6.27

- desmontar el soporte de la máquina (Fig.6.28)
- colocar el monedero en el soporte (Fig.6.29)
- colocar de nuevo el soporte en la máquina y fijarlo con los dos tornillos
- conectar el monedero 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. "7.0 PROGRAMACIÓN" para verificar que la programación del tipo de monedero sea correcta.

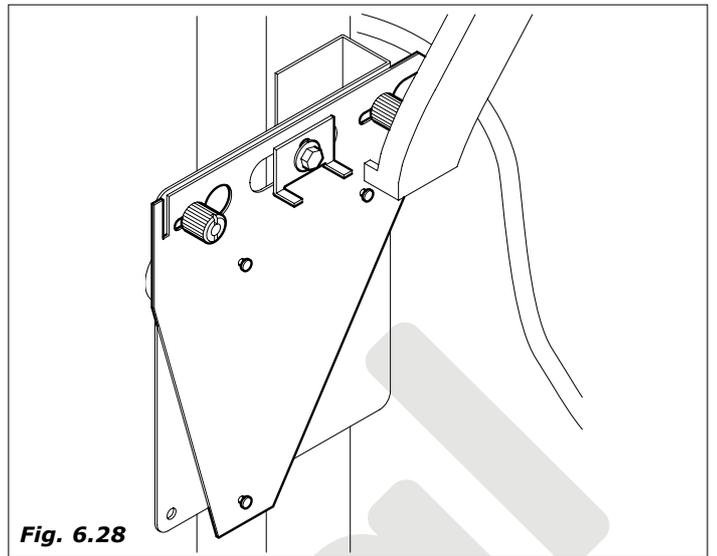


Fig. 6.28

## **6.6 Carga de producto** (con la máquina apagada)

### 6.6.1 Carga de los contenedores

- para cargar de producto con mayor facilidad, se pueden extraer los contenedores (Fig.6.30).

En particular para el café en grano, es necesario cerrar la trampilla antes de extraer el contenedor.

- Quitar la tapa de todos los contenedores y colocar el producto adecuado según muestra el rótulo (Fig.6.31)
- 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 CARACTERISTICAS TÉCNICAS.

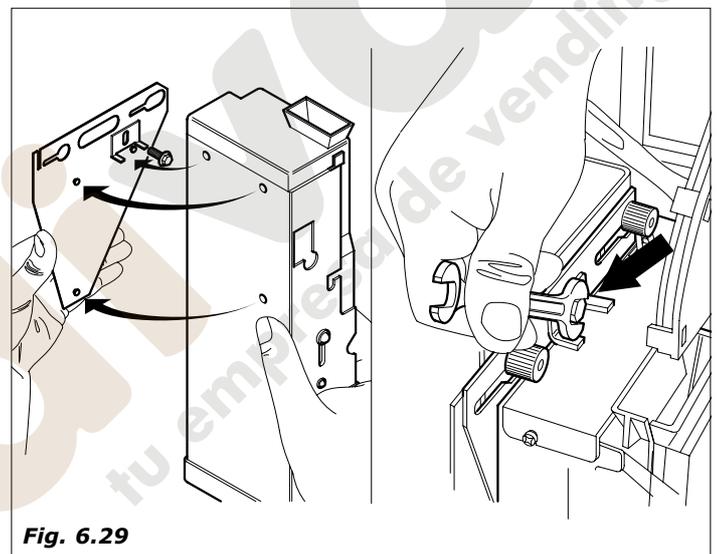


Fig. 6.29

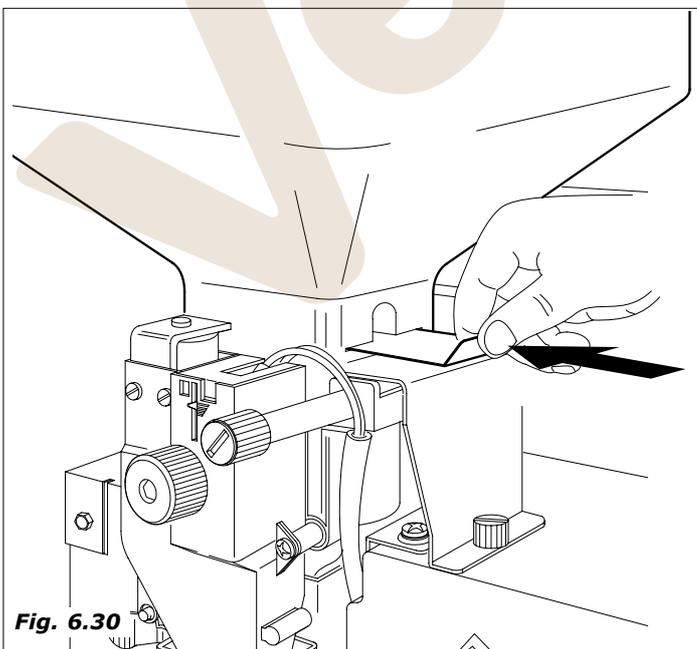


Fig. 6.30

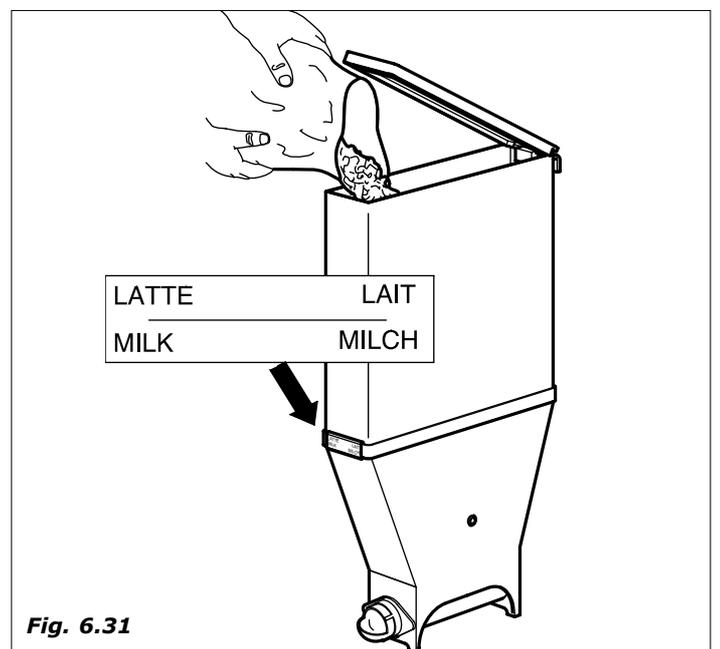


Fig. 6.31

### 6.6.2 Etiquetas de selección

- Las etiquetas de producto se insertan por la parte posterior del teclado.

Los pasos para la colocación son:

- levantar la abrazadera que fija la columna (Fig.6.32)
- extraer la columna de vasos (Fig.6.33)
- colocar las etiquetas en el orden indicado y según las opciones del distribuidor (Fig.6.34)
- montar todo lo extraído siguiendo el orden inverso

### 6.6.3 Carga de vasos

Utilizar sólo vasos aptos para la distribución automática, con diámetro superior a 70-71cm. 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.6.35).
- colocar la tapa de la columna de vasos y enganchar la abrazadera superior (Fig.6.36).

#### 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.

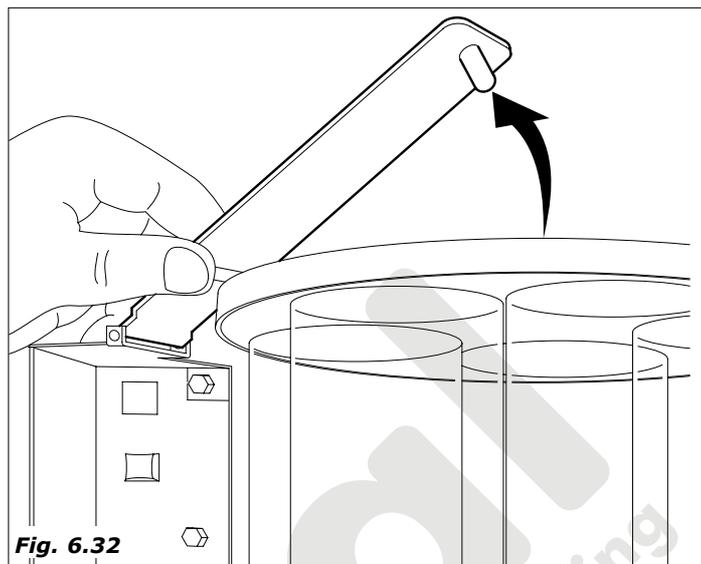


Fig. 6.32

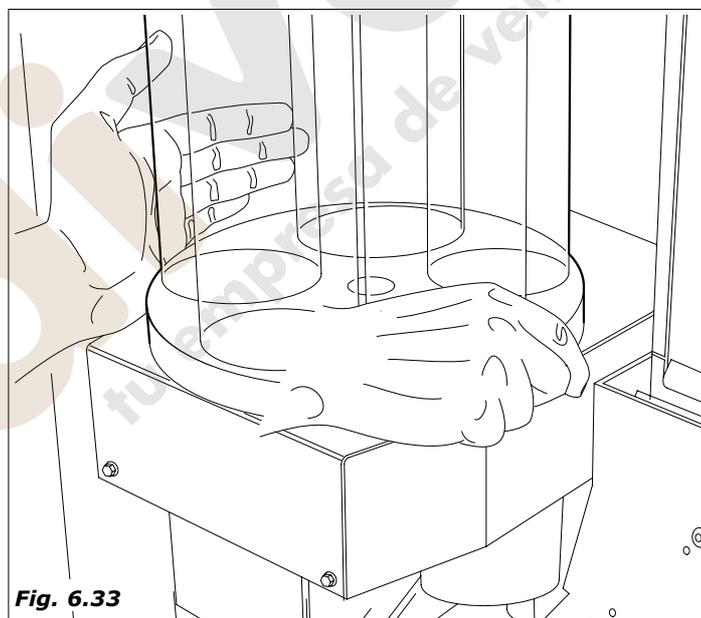


Fig. 6.33

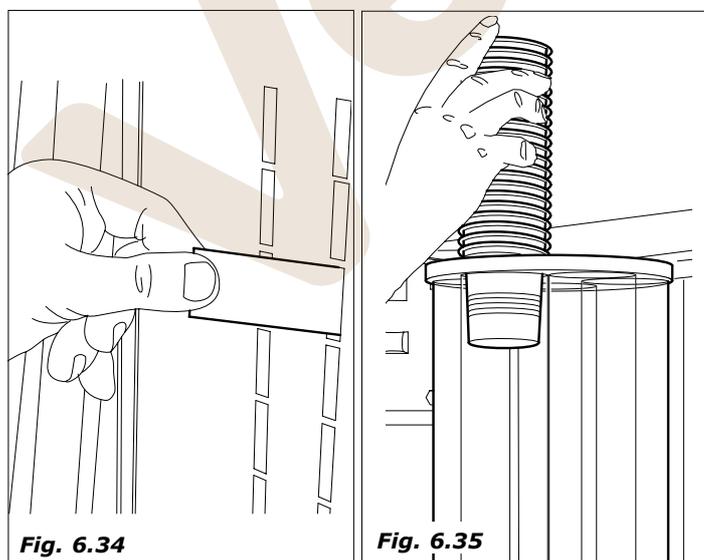


Fig. 6.34

Fig. 6.35

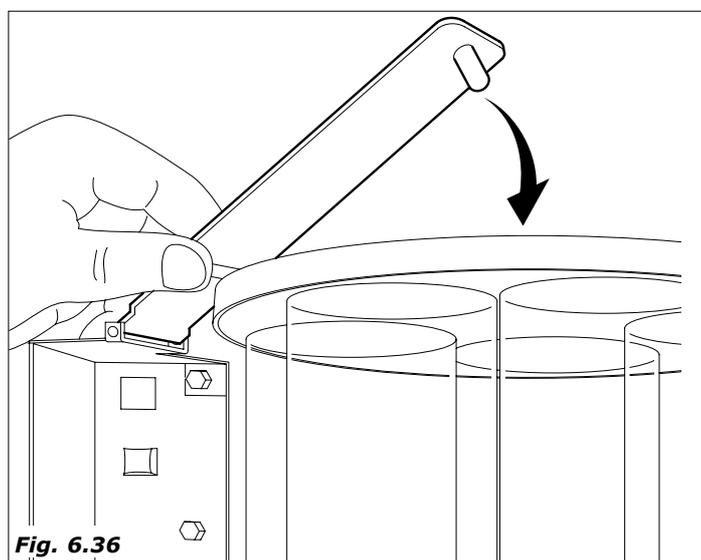


Fig. 6.36

#### 6.6.4 Carga de las paletinas

- Quitar el peso metálico de la guía. (Fig.6.37)
- colocar las paletinas con el papel de embalaje; cuando están en posición quitar el papel que las sujeta (Fig.6.38)
- 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.6.39).

En el modelo **SIRIO I** y **I/F** no está previsto el mecanismo distribuidor de paletinas, ya que el azúcar se mezcla directamente con el producto.

#### 6.6.5 Bolsa de desperdicios

Sólo para versiones de "café en grano"

- Quitar del soporte el anillo de sujeción (Fig.6.40)
- colocar la bolsa cubriendo el anillo de sujeción
- colocar de nuevo en la guía

Utilizar bolsas lo suficientemente grandes para que descansen en la base del distribuidor.

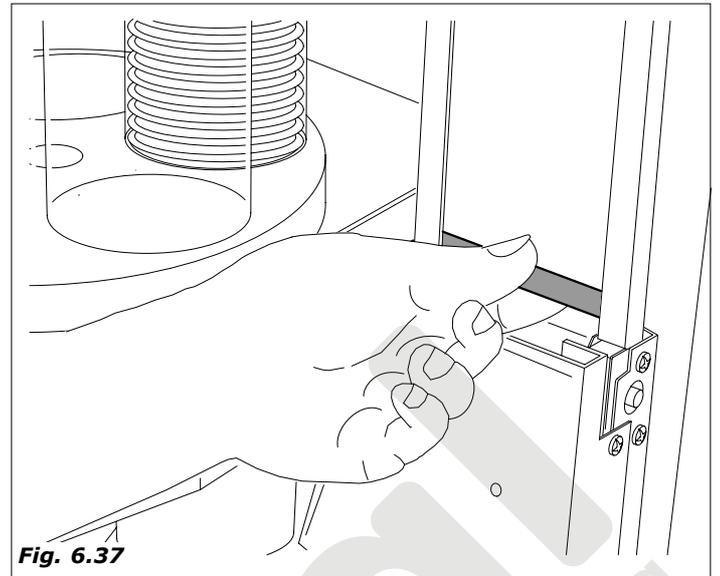


Fig. 6.37

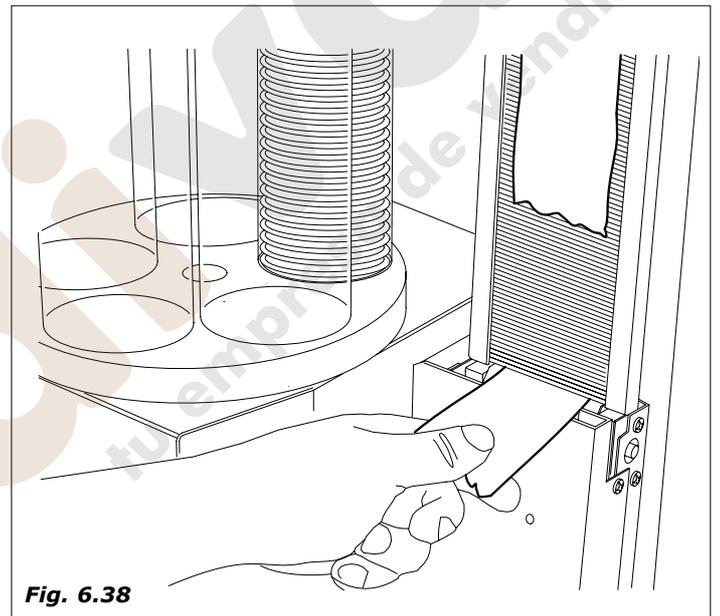


Fig. 6.38

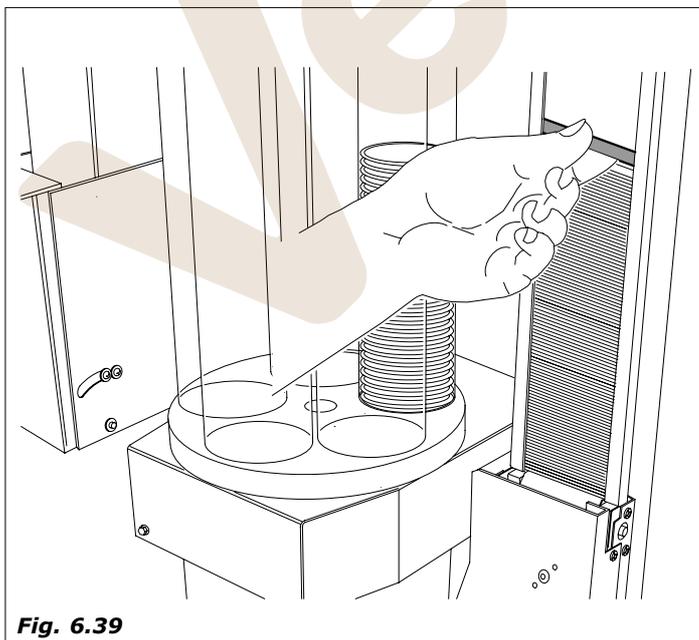


Fig. 6.39

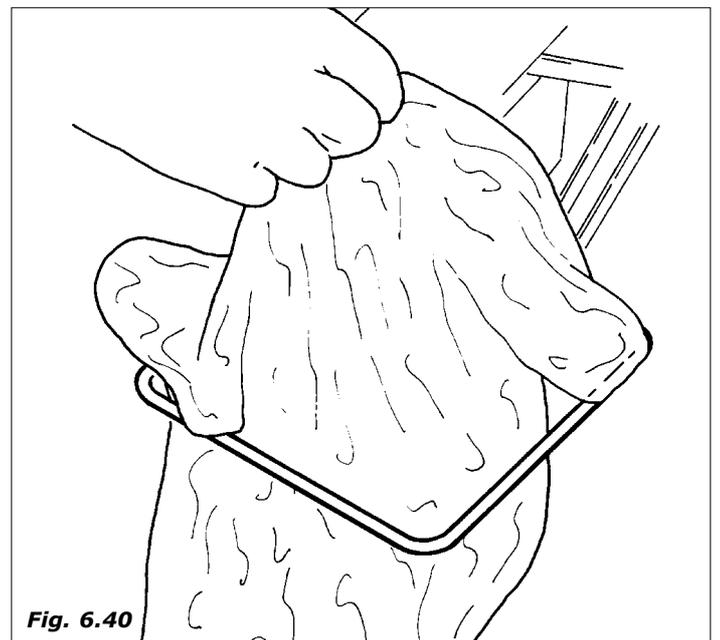


Fig. 6.40

## ÍNDICE DE PROGRAMACIÓN

### 7.1 Descripción general y operaciones preliminares

#### 7.1.1 Selección del idioma

### 7.2 Descripción de las funciones

#### 7.2.1 TIEMPO-DOSIS

#### 7.2.2 TIEMPO SNACK

#### 7.2.3 PRECIOS

#### 7.2.4 DESCUENTOS

#### 7.2.5 PRECIO-SELECCIÓN

#### 7.2.6 INCLUSIÓN-SEL/JARRA

#### 7.2.7 7 LECHE PRIMERA

#### 7.2.8 OPCIONES

#### 7.2.9 MONEDAS

#### 7.2.10 VENTAS

#### 7.2.11 TEMPERATURA

#### 7.2.12 EURO

#### 7.2.13 DADOS PARA MDB

#### 7.2.14 LLEN. TUBOS MDB

#### 7.2.15 VACIAR TUBOS MDB

#### 7.2.16 DATOS PARA EXECUTIVE

#### 7.2.17 RELOJ

## 7.0 PROGRAMACIÓN

Con la programación descrita en este apartado, se pueden programar todos los parámetros relativos a la configuración de la máquina, dosificación, precios y datos de venta.

La comunicación entre máquina y usuario se realiza mediante un display de cristal líquido de 32 caracteres y de la teclado de selección.

El distribuidor es calibrado con valores estándar ya en la fase de prueba, Temperatura café, Temperaturas solubles, Selecciones combinadas al precio número "1"

Calibrado productos= cantidad de agua y polvos, para obtener los mejores resultados se puede regular el grado de molienda y la dosis.

### 7.1 Descripción general y operaciones preliminares

#### Pulsador dev programación

A todas las funciones de programación se accede pulsando el botón situado en la Master. (Fig.7.1); en el display aparecerá "introducir código de acceso", el cual se introduce mediante la teclado de selección.

- el mensaje del display puede seleccionarse entre cuatro idiomas diferentes, según las necesidades del usuario (Fig. 7.2) (con predisposición Hardware que se puede expandir a ocho idiomas).

Los datos de programación, pueden ser de dos tipos:

- **DATOS NUMÉRICOS**

Tales como dosificación del agua y producto o programación de precios, hora y fecha.

- **DATOS ALFANUMÉRICOS**

Tales como la programación del menú "OPCIONES", que permite el funcionamiento o la anulación de diferentes funciones.

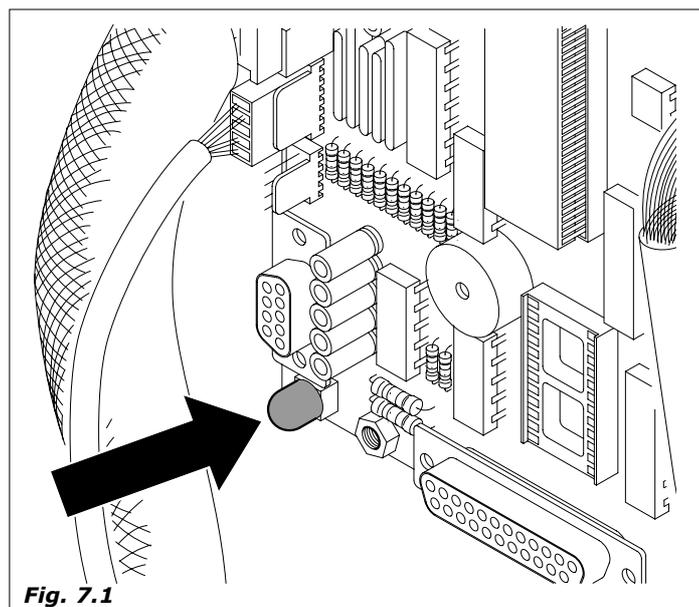


Fig. 7.1

**ATENCIÓN** - Los esquemas de programación presentados se refieren al distribuidor automático SIRIO con doble caldera; por lo tanto, en configuraciones de máquinas diferentes, también los esquemas de programación podrán sufrir algunas variaciones.

### Panel de programación

	A	C	PRUEBA COMPLETA EN TIEMPOS Y DOSIS
	B	D	ESCAPE
1	AUMENTAR +	1	2
2	DISMINUIR -	3	4
3	CIFRA ←	5	6
E	ENTER ↵	21	22
		23	24
		25	26
		7	8
		9	10
		11	12
		13	14
		15	16
		17	18
		19	20
		27	28
		29	30

### Panel de manutención

PRUEBA SIN AZÚCAR	A	C	PRUEBA
PRUEBA AGUA	B	D	RESET FALLAS
ROTACIÓN GRUPO CAFÉ O DESPLAZAMIENTO ERRORES	1	LAVADO BATIDORA TÉ	2
LAVADO BATIDORA LECHE-CHOCOLATE	3	LAVADO BATIDORA DESCAFEINADO	4
	5		6
	21	VISUALIZACIÓN VENTAS	22
	23		24
	25		26
	7	MOVIMIENTO PICOS	8
	9		10
	11		12
	13		14
	15		16
	17		18
	19		20
	27		28
DISTRIBUIDOR VASOS	29		30

Para la programación se utiliza parte de la teclado de selección:

■ tecla **1** (y el relativo 'amargo') **"+"** tiene la doble función de incrementar el valor de una cifra seleccionada (p.e. un valor de dosis), y/o mover hacia adelante en la lista de funciones disponibles en el submenú.

■ tecla **3** (y el relativo 'amargo') **"-"** disminuye el valor de el dígito seleccionado

■ tecla **5** (y el relativo 'amargo') **"CIFRA"** permite mover el cursor del display entre los valores que se desean variar con los precedentes Pulsadores + y -

■ tecla **21** (y el relativo 'amargo') **"ENTER"** usado para confirmar las variaciones aportadas o para moverse en el menú opciones.

■ tecla **STOP AZÚCAR** **"ESC"** permite volver al menú anterior

Concluidas las modificaciones de los parámetros, se sale del modo de programación apretando de nuevo el botón de la placa Master.

### TECLADO

La teclado externa permite, además de seleccionar el producto, programar y realizar las funciones de servicio. Las teclas y su significado son.

En particular los pulsadores y su significado son:

### Programación

**T1** (y el relativo 'amargo') = **+** (aumentar)

**T3** (y el relativo 'amargo') = **-** (disminuir)

**T5** (y el relativo 'amargo') = **cifra** (cursor)

**T21** (y el relativo 'amargo') = **enter** (aceptación)

**T STOP AZÚCAR** = **ESC**

### Teclado VEGA:

**T1** = **+** (aumentar)

**T6 o 7** = **-** (disminuir)

**T3** = cifra (**cursor**)

**T9 o B teclado Vega 600:** = Enter y avanza de un ítem (**aceptación**)

**T2** = **ESC**

Una vez introducido el código correcto, se entra a la programación propiamente dicha.

Hay dos códigos: el principal, que visualiza todos los menú con excepción del menú Ventas, y el código del menú ventas, que visualiza sólo este último menú.

Si los dos códigos son iguales, toda la programación es accesible. Códigos de default: principal 00001, menú ventas 00000.

Si falta el slave al que se refiere el ítem del menú, el parámetro correspondiente no se visualiza y la línea 2 aparece vacía.

En general, las teclas +/- modifican los parámetros o desplazan ítems de menús visualizados en la línea 2.

### mantenimiento

Extra azúcar: Ensayo sin azúcar de una selección

Extra leche: Ensayo sólo agua de una selección

Sin vaso: Ensayo completo de una selección

Stop azúcar: Reset alarmas

**T1** rotación grupo café o desplazamiento alarmas

**T2** lavado de batidora té

**T3** lavado de batidora leche/chocolate

**T4** lavado de batidora descafeinado

**T8** manipulación dispositivo de traslado del brazo

**T22** Visualiza las ventas totales (se pueden poner en cero) por 5s

**T29** desenganche vasos

### 7.1.1 Selección del idioma

Para acceder al menú de programación, es necesario introducir el código de acceso o "password"

**cod 00000**

El código de acceso está formado por cinco cifras.

el cursor aparece bajo la primera; con las teclas "+" y "-" (1ª y 2ª de la teclado), aumentamos o disminuimos el dígito; con la tecla 3,(cifra), cambiaremos el cursor.

Repetir la operación hasta completar el código de acceso.

Una vez obtenido el código correcto, pulsar la tecla "enter", (nº4), para acceder a la programación

**por defecto, el número de acceso es 00001**

Tras introducir el código, en el display aparece la primera función.:

- pulsando "enter" accedemos a la función
- pulsando "+" visualizamos el resto de funciones.
- pulsando "ESC" volvemos a la función inicial.

**NOTA** : Podemos acceder al modo de programación si estamos en modo de selección

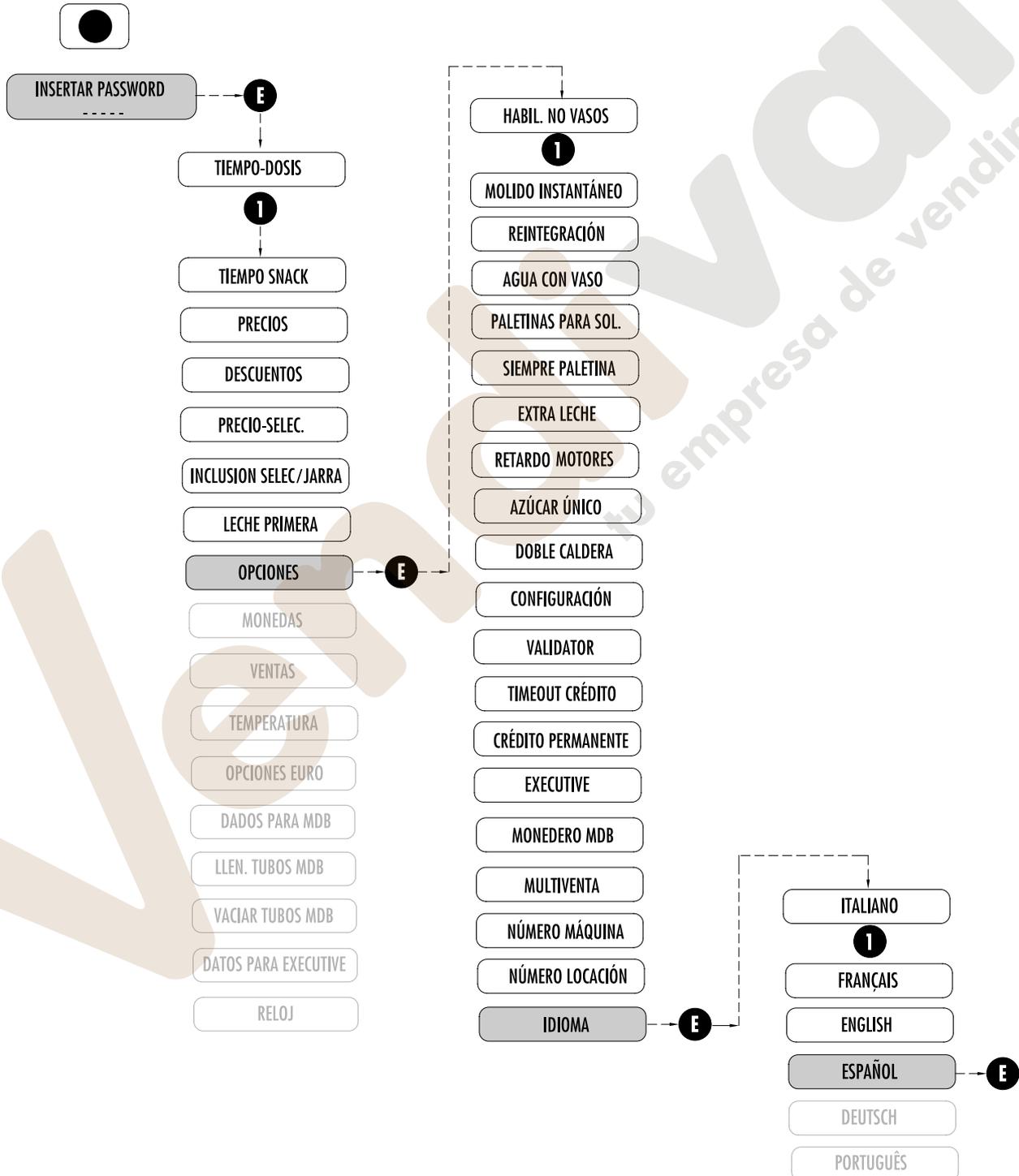


Fig. 7.2

Si estamos en modo de SERVICIO, primero hemos de pasar al modo de SELECCIÓN y desde este, podremos acceder al modo de PROGRAMACIÓN.

El menú principal está compuesto los siguientes menús

**TIEMPO-DOSIS**  
**TIEMPO SNACK**  
**PRECIOS**  
**DESCUENTOS**  
**PRECIO-SELECCIÓN**  
**INCLUSIÓN-SEL/JARRA**  
**LECHE PRIMERA**  
**OPCIONES**  
**MONEDAS**  
**VENTAS**  
**TEMPERATURA**  
**EURO**  
**DADOS PARA MDB**  
**LLEN. TUBOS MDB**  
**VACIAR TUBOS MDB**  
**DATOS PARA EXECUTIVE**  
**RELO**

**Notas:**

- Los menús 'Descuentos' y 'Reloj' se visualizan sólo si está presente el chip reloj, detectado automáticamente por la tarjeta.
- Los menús correspondientes al monedero MDB (los tres últimos) se visualizan sólo si está seleccionado el monedero MDB en el menú 'Opciones'.
- El menú 'Datos executive' se visualiza sólo si está seleccionado el monedero executive en el menú 'Opciones'.

Para abandonar el modo programación hay que presionar "ESC" hasta que se regresa a la modalidad selección.

La visualización en el display está dispuesta sobre dos líneas.

Se puede efectuar la programación utilizando un programa en el PC "WinBianchi".

Las dosis que se pueden programar para cada bebida están indicadas con el ítem 'Sxx'.

### 7.1 Descripción de las funciones

#### 7.2.1 TIEMPO-DOSIS (Fig. 7.4)

Con este menú, se accede a la dosificación del agua y del producto para todas las bebidas disponibles.

Pulsando "ENTER", una vez, en el display aparece:

"S 01 café"

Pulsando nuevamente "ENTER", se inicia la programación de la dosificación de la primera selección, prevista:

"agua 065"

Para indicar la dosis de agua

Con las teclas "+", "-" y "DIGITO", se regula la dosis correspondiente al café expreso de la selección nº 1.

Pulsando nuevamente "ENTER" se confirma la dosis programada y en el display aparece la siguiente dosificación, en el caso de la selección soluble, el producto, o en caso contrario el programa regresa automáticamente al punto de partida; sobre el display aparece:

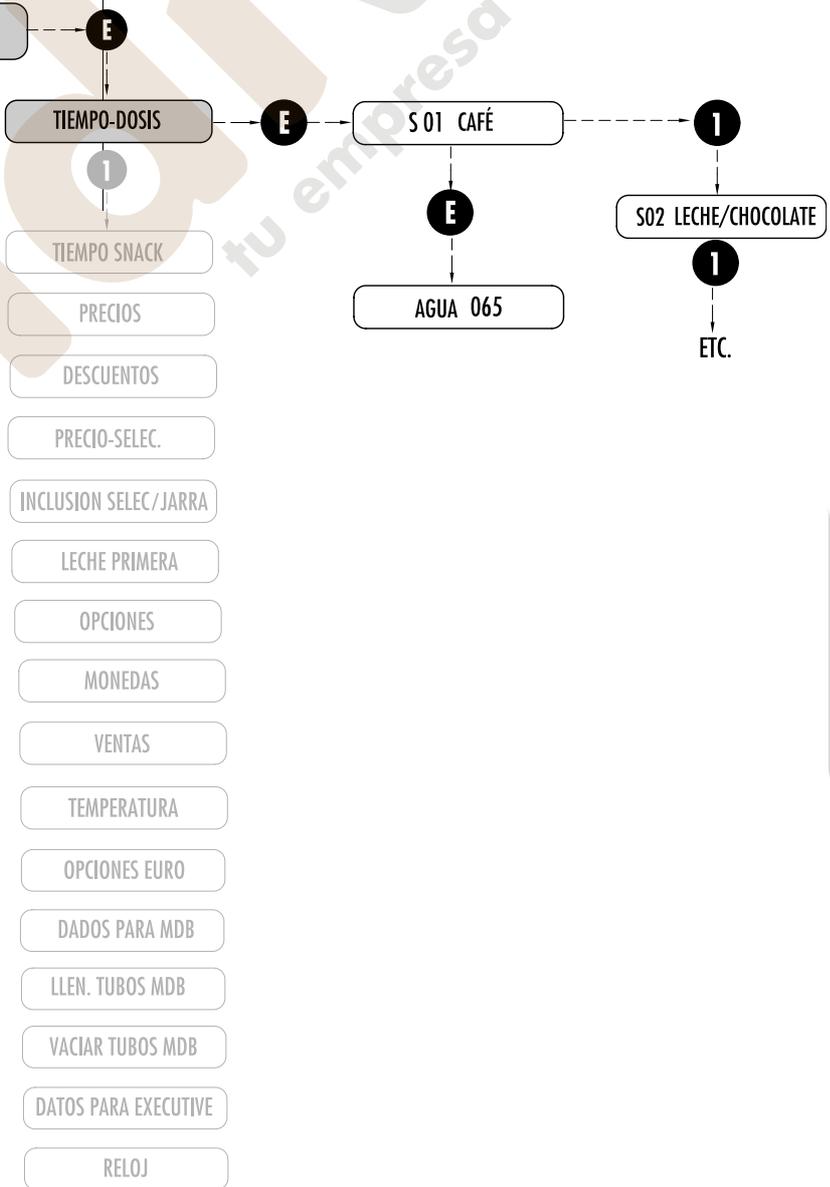
"S 01 café"

Con la tecla "+", seleccionamos la siguiente selección a programar. A continuación, se muestran las selecciones indicadas en programación:

- Sxx = café
- Sxx = leche/chocolate
- Sxx = té
- Sxx = descafeinado
- Sxx = agua
- Sxx = azúcar



INSERTAR PASSWORD  
-----



**Tiempo grupo:**

tiempo máximo de activación grupo (0÷10.0 s)

**Tiempo extra azúcar:**

dosis para el extra de azúcar (0÷10.0 s)

**Tiempo extra leche:**

dosis para el extra de leche (0÷10.0 s)

**Tiempo azúcar:**

tiempo máximo para la dosis de azúcar (0÷10.0 s)

**Timeout molinillo:**

tiempo máximo de molida (0÷25.5 s)

**Timeout bomba:**

Timeout bomba (0÷90 s)

Fig. 7.4

El control del agua del café, se realiza por medio de un dosificador volumétrico (ventolino); el control de agua de los solubles se realiza por tiempo. La dosificación del producto de los solubles se programa en segundos.

**NOTA:** En las versiones monocaldera el control de la dosis de agua de las selecciones solubles es realizada mediante el contador volumétrico.

Notas:

- los retrasos polvos son habilitados por el parámetro 'Retraso motores' en el menú 'Opciones'.
- el parámetro 'Tiempo azúcar' está activo sólo si está habilitado 'Azúcar única' en el menú 'Opciones'.
- la tecla 'Sin vaso' permite efectuar el ensayo completo de cualquier bebida.
- en la configuración 1B el ítem 'descafeinado' se sustituye con 'té'.
- en las configuraciones 5 y 6 el ítem 'té' se sustituye con 'soluble 1'.
- en la configuración 6 el ítem 'descafeinado' se sustituye con 'soluble 2'.

**7.2.2 TIEMPO SNACK (con Master/Slave) (Fig. 7.5)**

Esta función permite controlar algunos parámetros de la configuración del distribuidor de la serie Vega al cual está conectado.

**Nota:** para acceder a los ítems luego de 'Prueba conforme', hay que introducir el password 88000.

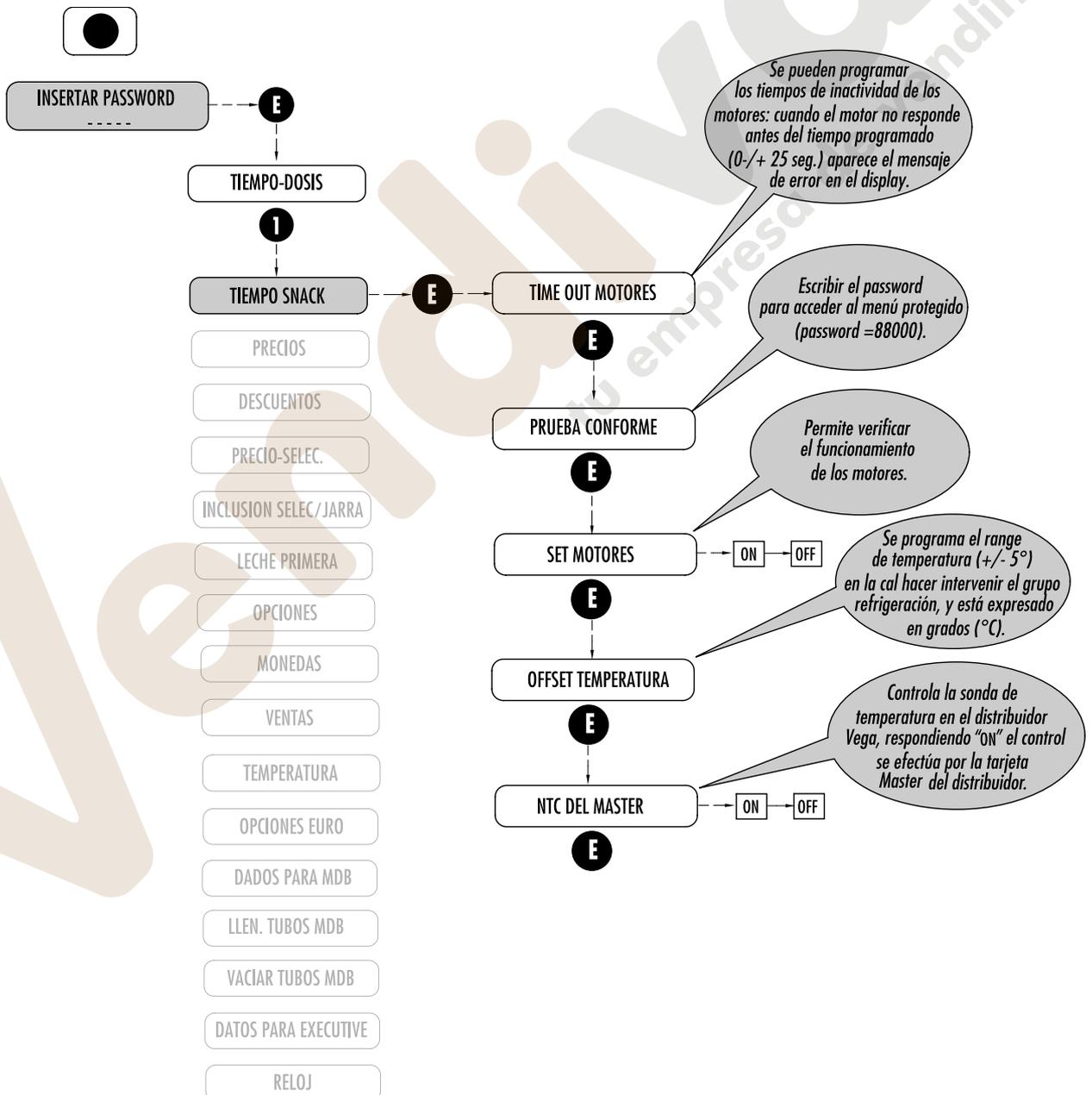


Fig. 7.5

**7.2.3 PRECIOS (Fig. 7.6)**

Disponemos de hasta 30 precios aplicables a cada una de las selecciones.  
 Pulsando "ENTER" se accede a la programación de los diferentes precios; en el display aparece:

**"Precio 0 0000"**

De la misma forma que hemos programado las dosis, podemos programar los precios de venta, utilizando las teclas "+", "-" y "dígito".

Para venta gratuita (free-vend) es suficiente con programar el precio de venta a 0 pts.

Pulsando nuevamente "ENTER" se confirma el valor programado, y en el display aparece el precio siguiente:

**"Precio 01 0000"**

Pulsando la tecla "ESC" volvemos al menú de precios.

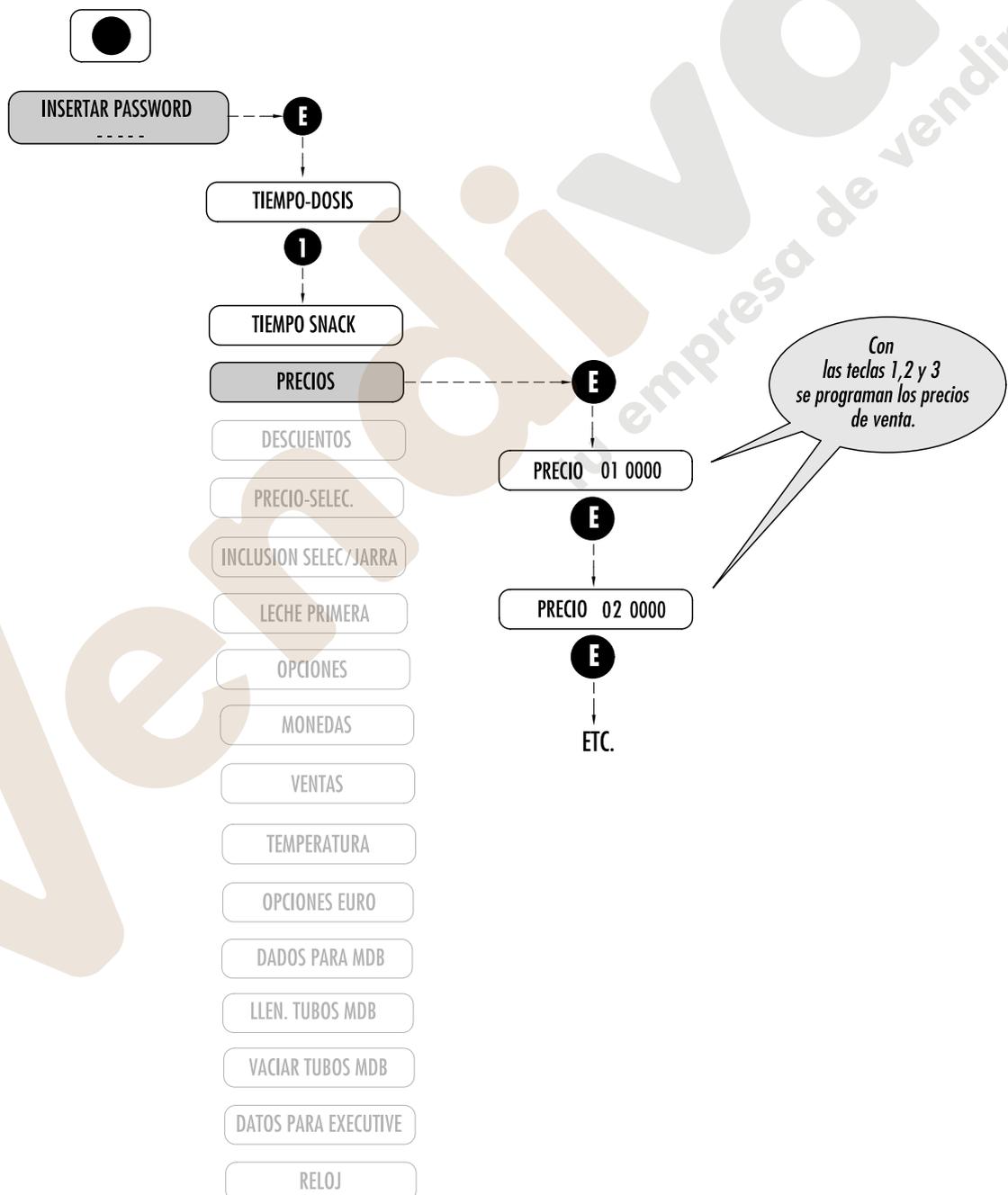


Fig. 7.6

### 7.2.4 DESCUENTOS (Fig. 7.7)

Podemos programar hasta un máximo de 30 descuentos, (del 1 al 30), en lo que se refiere a precios de venta. También permite un descuento adicional para la exclusión de vaso, (indicado con DV).

Pulsando "ENTER" una vez, en el display aparece:

**"Descuento 0 0000"**

Con las teclas "+", "-" y "cifra", se procede a la programación de

los descuentos.

Pulsando nuevamente "ENTER", se confirma el valor programado y en el display aparece el descuento sucesivo:

**"Descuento 1 0000"**

Pulsando la tecla "ESC", se retorna al menú de "DESCUENTOS"

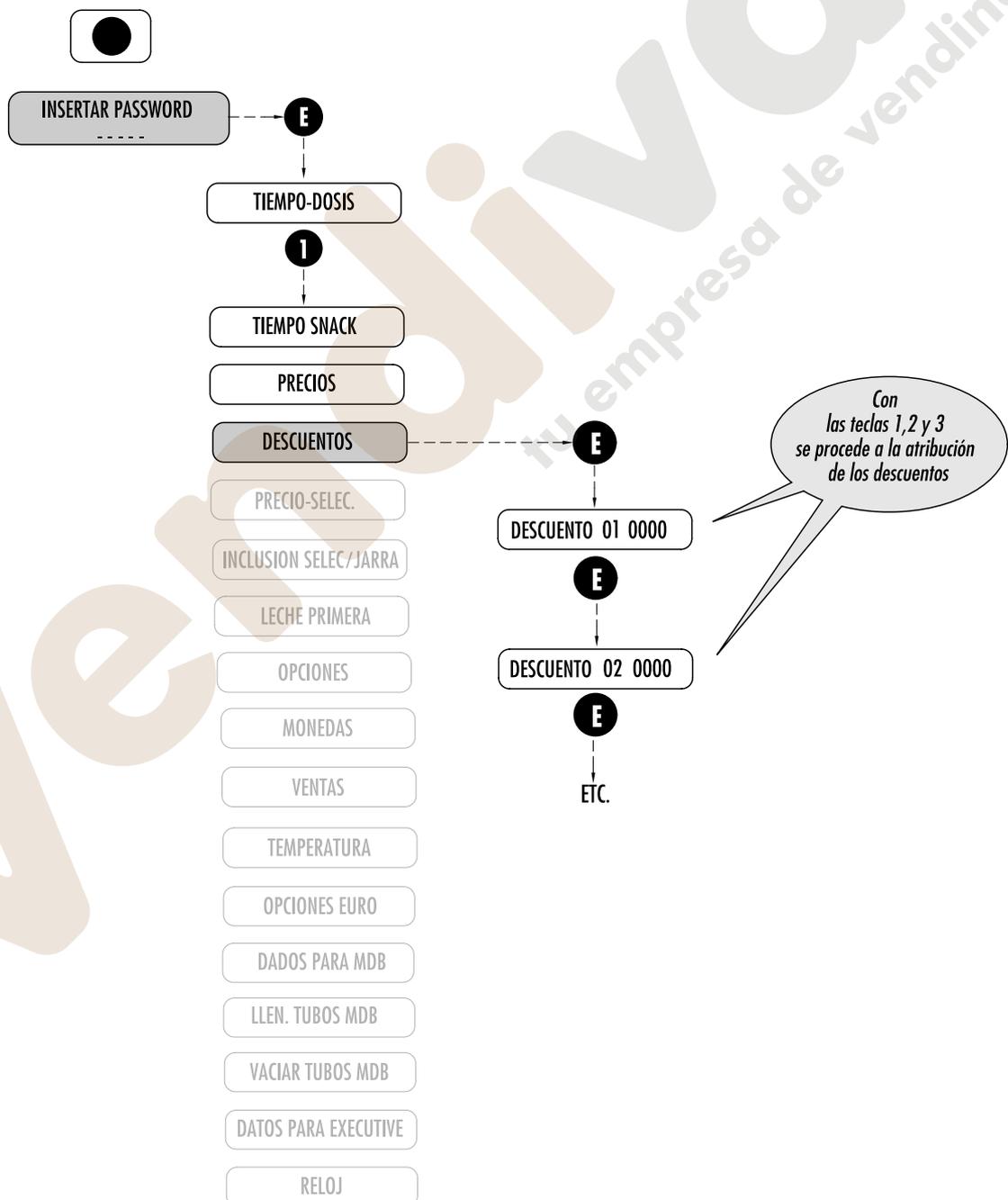


Fig. 7.7

**7.2.5 PRECIO SELECCIÓN (Fig. 7.8)**

Este menú permite relacionar las teclas de selección (indicadas como Pulsador 1 ÷ Pulsador 30) con uno de los precios anteriormente programados. (Precio 1 ÷ 30).

Pulsando "ENTER" se accede al menú. La primera función permite programar todas las selecciones al precio P1, en el display aparece:

**"Todo al precio 0 ? ON/OFF"**

Pulsando la tecla "+" se cambia la opción s/n:  
**ON (=sí) o OFF (=no)**

Si elegimos la opción ON y pulsamos "ENTER" pasamos a la programación de:

**"Precio extra leche = 0000"**  
**"Precio extra azúcar = 0000"**

estas se refieren a eventuales sobrepagos para extra leche y extra azúcar, eligiendo OFF se accede a la programación de un precio para cada selección de la forma siguiente:

**"Pulsador 01 = Precio 1"**

pulsando "+" o "-" se recorre la tabla de diez precios, desde el precio 1 al precio 30; una vez se visualiza el precio elegido se confirma con "ENTER" pasando así directamente a la programación de la bebida siguiente.

Es posible programar más de una selección con el mismo precio.

Para volver al menú principal pulsar la tecla "ESC".

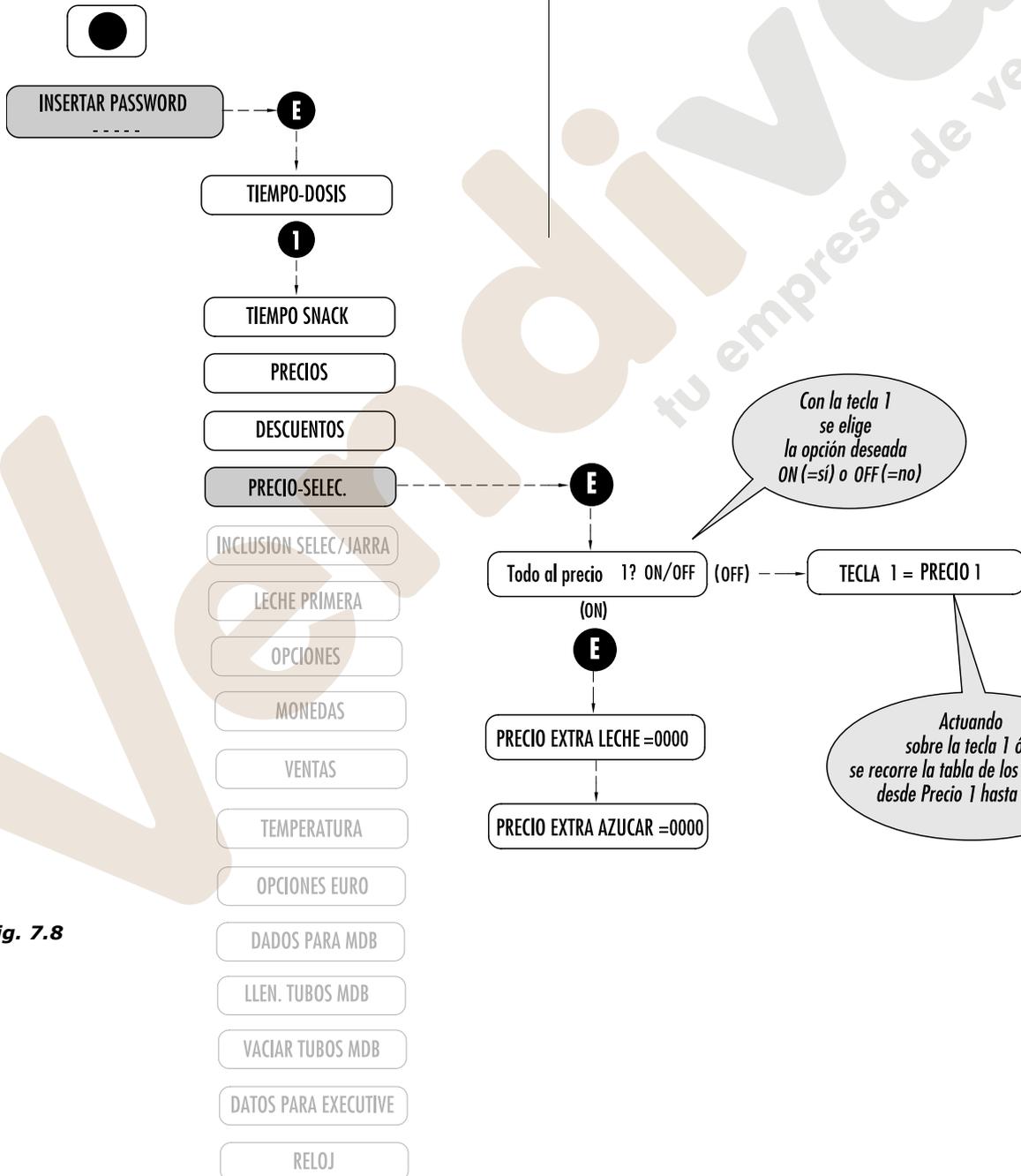


Fig. 7.8

**7.2.6 INCLUSIÓN DE SEL/JARRA (Fig.7.9)**

La función Selecciones permite activar o desactivar las selecciones,(del Pulsador 1 al Pulsador 30).

Pulsar "ENTER" una vez, en el display aparece:

**"Includi pulsador 01 = ON"**

Con las teclas "+" y "-" elegiremos la opción deseada: PROGRAMANDO "OFF", LA SELECCIÓN QUEDA ANULADA.

Pulsando nuevamente "ENTER" se confirma el valor pasando a la siguiente selección.

La función JARRA, permite la erogación consecutiva de una selección sin vaso, el numero de veces que hemos programado, (necesita la instalación de un kit).

Especialmente, este menú permite habilitar a la función JARRA las selecciones deseadas.

Pulsando "ENTER" una vez, en el display aparece:

**"Jarra selec. 01 ON"**

Con las teclas "+" y "-" permite habilitar o des-habilitar el funcionamiento de jarra:

PONIENDO "ON", LA SELECCIÓN QUEDA HABILITADA.

El numero de erogaciones consecutivas para la opción de jarra, se programa en el menú de "OPCIONES"; con jarra 1, se programa la selección 1, con jarra 2 se programa el resto de las selecciones.

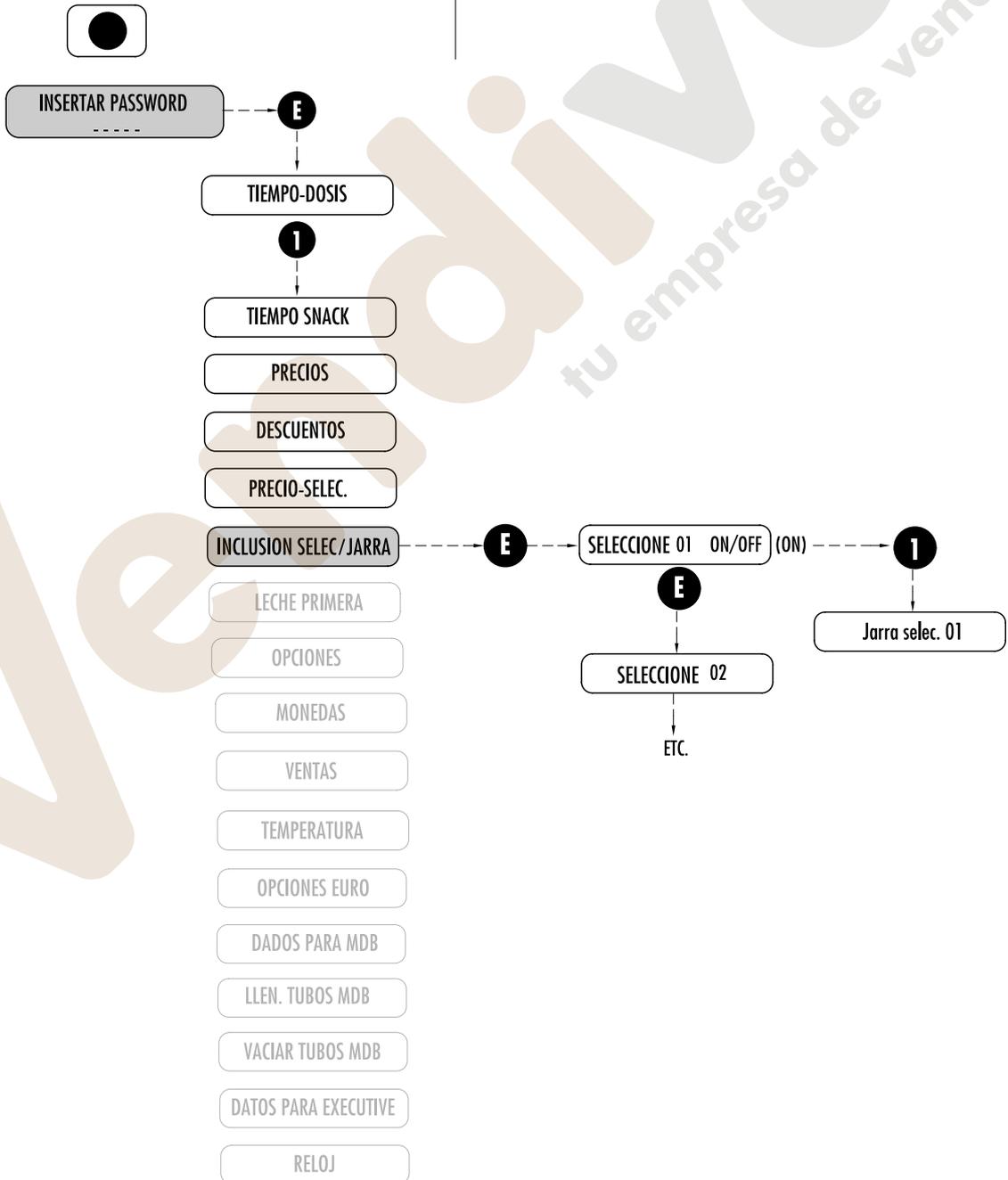


Fig. 7.9

**7.2.7 LECHE PRIMERA (Fig. 7.10)**

- Leche primera 01**      Habilitación leche primera bebida 1 [On/Off]
- Leche primera 30**      Habilitación leche primera bebida 30 [On/Off]

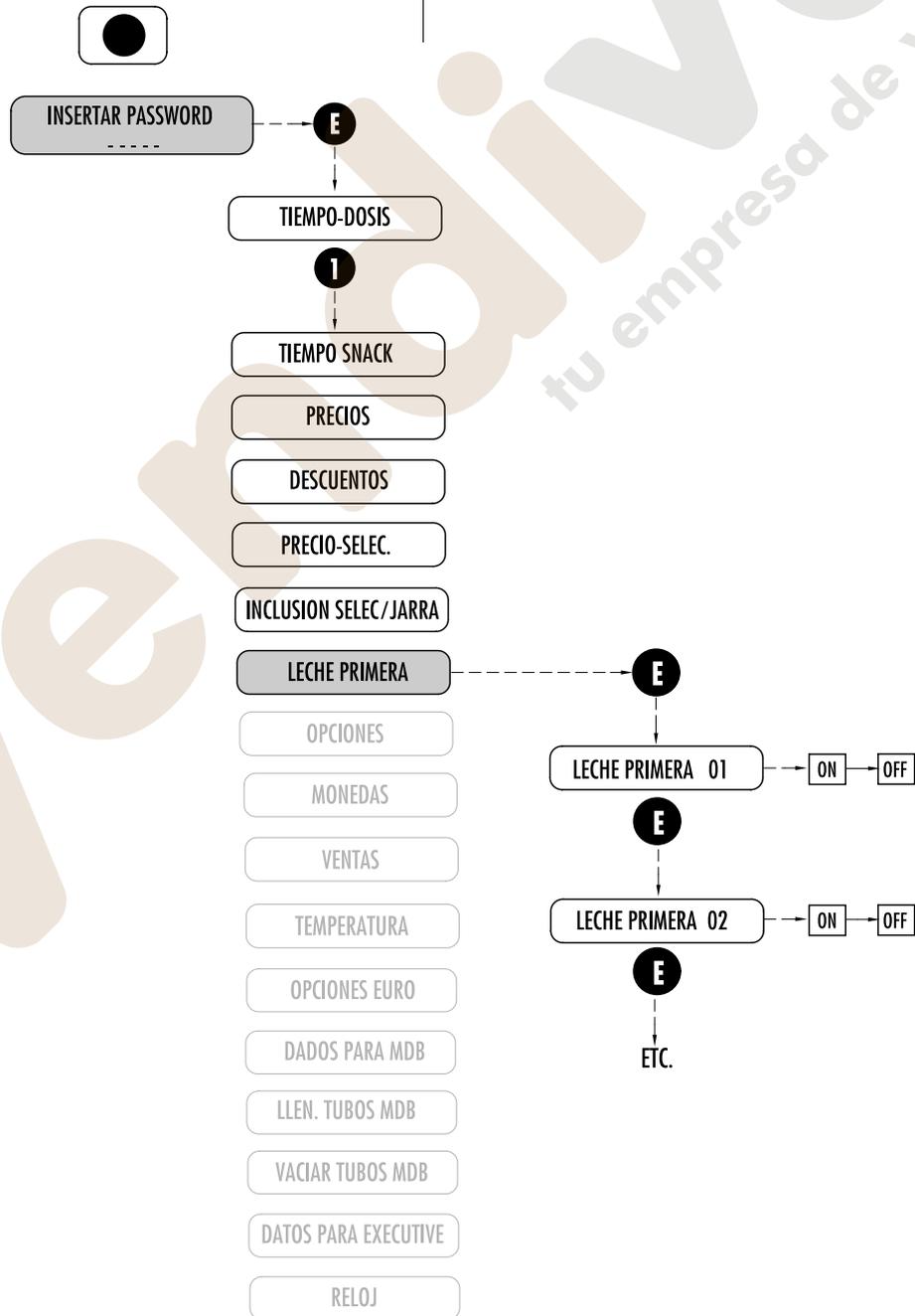


Fig. 7.10

ESPAÑOL

### 7.2.8 OPCIONES (Fig. 7.11)

Esta función nos permite personalizar una serie de opciones, pulsando la tecla "ENTER" se accede al menú visualizando la primera opción. Cada opción permite programar ON/OFF para habilitar o no la función.

**Habil. no vasos.** = habilitación estado "Sin vaso" (ON/OFF)

**Molido Instantáneo**= opción de molido instantáneo (ON/OFF)

**Reintegración** =Habilitación reintegración (ON/OFF)

**Agua con vaso** = Habilitación vaso para agua caliente (ON/OFF)

**Paletina para los solubles** = opción para dispensar paletina también con solubles,(ON/OFF)

**Siempre paletina** opción para dispensar paletinas con selecciones sin azúcar,(ON/OFF)

**Extra leche** = habilita la preselección extra leche (ON/OFF)

**Retardo motor** = opción para introducir un retardo en los motores de soluble (ON/OFF)

**Azúcar único** = programando a "OFF" se tiene la posibilidad de calibrar para cada selección una cantidad diferente de azúcar, sea para la selección Dulce que para la Extra Dulce. Programando a "ON" se tendrá una única cantidad para todas las selecciones dulces y otra para todas las selecciones extra dulces.

**Doble caldera** = Habilitación doble caldera (ON/OFF)

**Configuración** =se selecciona el tipo de configuración en que se programa el distribuidor (véase tabla)

**Validator** = Habilitación monedero G13 (ON/OFF)

**Timeout crédito** = Recupera el crédito si el suministro fracasa (Vega) (ON/OFF)

**Crédito perman.** = Habilitación timeout crédito de 3 minutos (ON/OFF)

**Executive** = monedero executive

**Monedero MDB** = habilitación para monederos MDB (sólo monedas) (ON/OFF)

**Multiventa** = opción para seleccionar la visualización del crédito residual por 3 minutos (ON), o la puesta en cero del mismo al final del suministro (OFF)

**Número máquina** = Número máquina (0÷999999)

**Número locación** = Número locación (0÷65535)

**Idioma** = idioma utilizado para la visualización de los mensajes en el display

**Tipo Vega** = Tipo máquina Vega [Snack, Pan]

**Punto decimal** = visualización del importe con punto decimal (00000, 0000.0, 000.00, 00.000)

**Lavado** = habilitación para los lavados automáticos (ON/OFF)

**Ciclo lavado** = habilita, sin la necesidad de placas de expansión, un lavado de la batidora luego de 30 minutos del encendido a lo que le sigue un segundo si antes de las 12 horas sucesivas no se efectúan suministros; para que el ciclo vuelva a partir, es necesario que se efectúe por lo menos una selección. Está garantizado entonces un lavado al día de las batidoras (ON/OFF)

**Jarra 1** = n. suministros consecutivos CAFÉ CORTO en modalidad jarra (0÷99)

**Jarra 2** = n. suministros consecutivos para todas las bebidas, excluido el CAFÉ CORTO en modalidad jarra (0÷99)

**Depurador\*** = contador descendente, con indicación, para la regeneración resinas descarcificador

**Molinillos café\*** = contador descendente, con indicación, para la sustitución de los molinillos

**Filtros café\*** = contador descendente, con indicación, para la regeneración de los filtros

**NTC desde el master**= Sonda NTC leída por la tarjeta master (ON/OFF)

**Umbral molinillo** = umbral para la lectura de corriente del molinillo (5.0/18.0)

**Código** = nuevo código de acceso a la programación (00000÷99999)

Configuración	Electroválv. Montadas	Producto por contenedor	Tipo de Mezclador
<b>1</b>		1 chocolate	
	a	2 leche	Batidora
	b	3 café liof.	Batidora
	c	4 té	Serpentina
<b>2</b>		1 chocolate	
	a	2 leche	Batidora
	b	3 chocolate	
<b>3</b>		1 chocolate	
	a	2 leche	Batidora
	b	3 leche	
<b>4a</b>		1 chocolate	
	a	2 leche	Batidora
	b	3 leche	
<b>4b</b>		1 chocolate	
	a	2 leche	Batidora
	b	3 chocolate	
<b>5</b>		1 chocolate	
	a	2 leche	Batidora
	b	3 café liof.	Batidora
<b>6</b>		1 chocolate	
	a	2 leche	Batidora
	b	3 frío (16)	Batidora
<b>7a</b>		1 chocolate	
	a	2 leche	Batidora
	b	3 café liof.	Batidora
<b>7b</b>		1 chocolate	
	a	2 leche	Batidora
	b	3 leche	
<b>7c</b>		1 chocolate	
	a	2 leche	Batidora
	b	3 chocolate	
		1 chocolate	
	a	2 leche	Batidora
	b	3 chocolate	
		1 chocolate	
	a	2 leche	Batidora
	b	3 café liof.	Batidora

#### Notas:

- El monedero MDB tiene la prioridad sobre los otros monederos, sigue el executive y luego la G13.
  - El parámetro 'Timeout crédito' se refiere exclusivamente a la tarjeta Vega.
  - El parámetro 'Crédito perman.' funciona sólo si está habilitado 'Multiventa'.
  - Los parámetros 'Timeout crédito' y 'Crédito permanente' están activos sólo con moneda y G13.
  - El parámetro 'Multiventa' no está activo con monedero executive.
  - Los últimos 4 idiomas se pueden seleccionar sólo si está conectada la eeprom adicional en la tarjeta.
  - El parámetro 'Punto decimal' no se visualiza si está habilitado el monedero executive o el monedero MDB.
  - Parámetro 'Umbral molinillo': si la lectura de corriente del molinillo supera el umbral programado (luego de un tiempo muerto de por lo menos 0.8 segundos desde el encendido), el molinillo se apaga durante 2.5 segundos, entonces reencendido por 0.8 segundos, al final de los cuales se reactiva el control de corriente, etc.
- \* sólo es una indicación, no afecta al funcionamiento del distribuidor. Con las teclas "+" y "-" se modifican los valores de "sí" (ON = habilitado) y "no" (OFF=deshabilitado). Con las teclas "+", "-", y "dígito", se programan los valores numéricos. Pulsando nuevamente "ENTER" se confirma el valor programado y pasamos a la siguiente opción; pulsando "ESC", se retorna al menú de "OPCIONES".

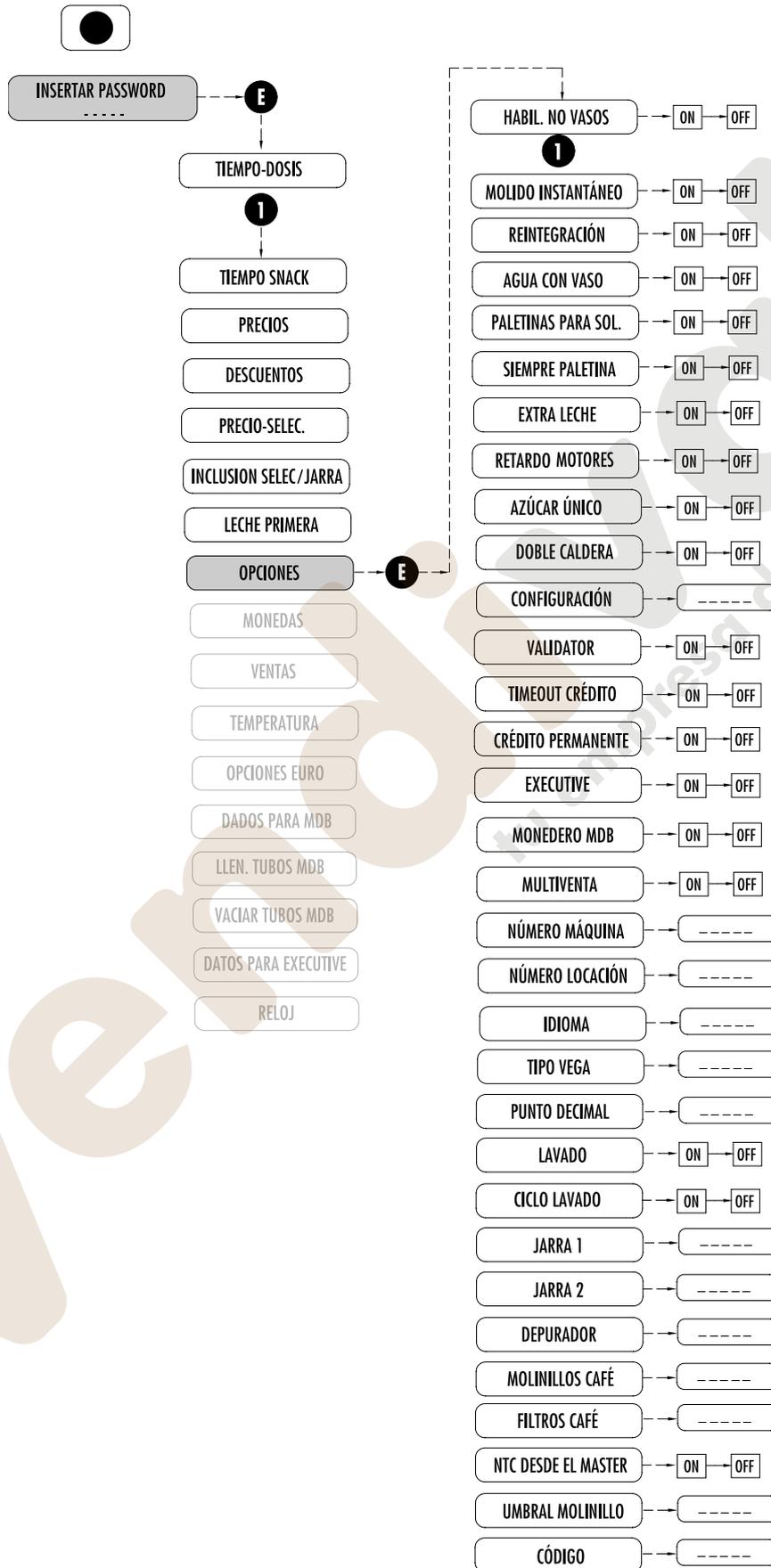


Fig. 7.11

### 7.2.9 MONEDAS (Fig. 7.12)

Este menú, permite la programación del valor de las monedas, (de la moneda 1 a la moneda 8), para hacerlas compatibles con el sistema utilizado; verificar que los canales del selector coincidan con los programados en la máquina.

Pulsando una vez "ENTER", aparece en el display:

**"Moneda 1 0050"**

Con las teclas "+", "-", y "dígito" variamos el valor. Pulsando "ENTER" se confirma la variación o se almacena el valor que había programado.

En particular

**"Moneda 7 0000"**

Se utiliza para dar la señal de borrado de crédito al monedero, utilizando el kit del interface adecuado.

Pulsando "ESC" volvemos al menú MONEDAS.

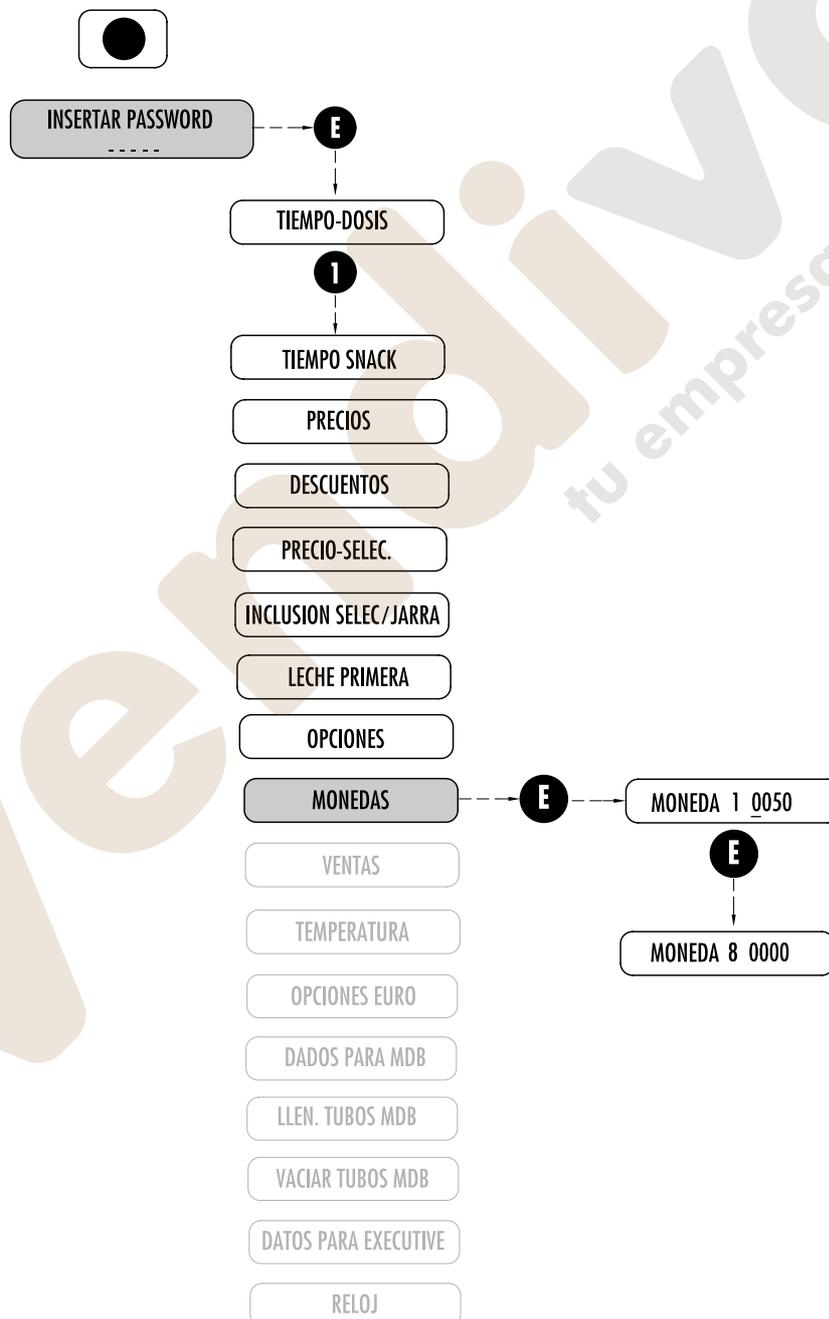


Fig. 7.12

### 7.2.10 VENTAS (Fig. 7.13)

Permite acceder a todos los datos contables del distribuidor. Al confirmar con el pulsador "ENTER" se entra, de forma secuencial, al siguiente menú de datos estadísticos y de gestión de las mismas:

- TOTAL COBRO** = total per precios de venta que no se pueden poner en cero
- COBRO** = total por precios de venta que se pueden poner en cero
- DESCUENTO** = total en valor descontado
- OVERPAY** = total ingresado sin venta  
(*NOTA: está activo sólo para ficha y G13*)
- VENTAS TOTALES** = recuento total de las selecciones efectuadas (venta + pruebas) que no se puede poner en cero
- VENTAS** = recuento total de las selecciones efectuadas (venta + pruebas) que se puede poner en cero, y recuento total para cada selección;
- GRATIS** = contador total y por selecciones de los servicios gratis, (llave de venta gratuita).
- JARRA** = contador total y por selecciones de los servicios realizados con jarra. (Llave de jarra).
- PRUEBAS** = contador total y por selecciones de los servicios de prueba
- MONEDAS** = monedas introducidas de cada tipo.
- CÓDIGO VENTA** = programación del código ventas
- BORRA** = función para borrar los datos estadísticos.

Pulsando la tecla "+", nos desplazaremos por menú hasta llegar a la función deseada; pulsando la tecla "ENTER" se accede al interior de la función; pulsando de nuevo "ENTER" se accede a la lectura del resto de datos.

Pulsando "ESC" se regresa al menú de partida.

Para anular todos los datos, operar como sigue:

- ir hasta el ítem BORRA
- apretar la tecla ENTER
- en el display aparece COD 0000
- introducir el código de anulación utilizando el criterio habitual
- apretar ENTER
- será requerido si se desea cambiar el código de anulación
- apretar la tecla + si no se desea cambiar el código
- en el display aparece ANULA?
- confirmar con la tecla CIFRA

Al finalizar la anulación, apretando la tecla ESC se regresa al menú de procedencia.

El código de anulación datos (4 cifras) es diferente del código de acceso a la programación (5 cifras).

**El código de default es 0001**

**NOTA** Si se deseara substituir el código de default, actuar como sigue:

- cuando es requerido si se desea substituir el código, apretar ENTER
- será visualizado el viejo código
- utilizar las teclas "+", "-", "cifra" para componer el nuevo código
- confirmar con ENTER cuando está completado.

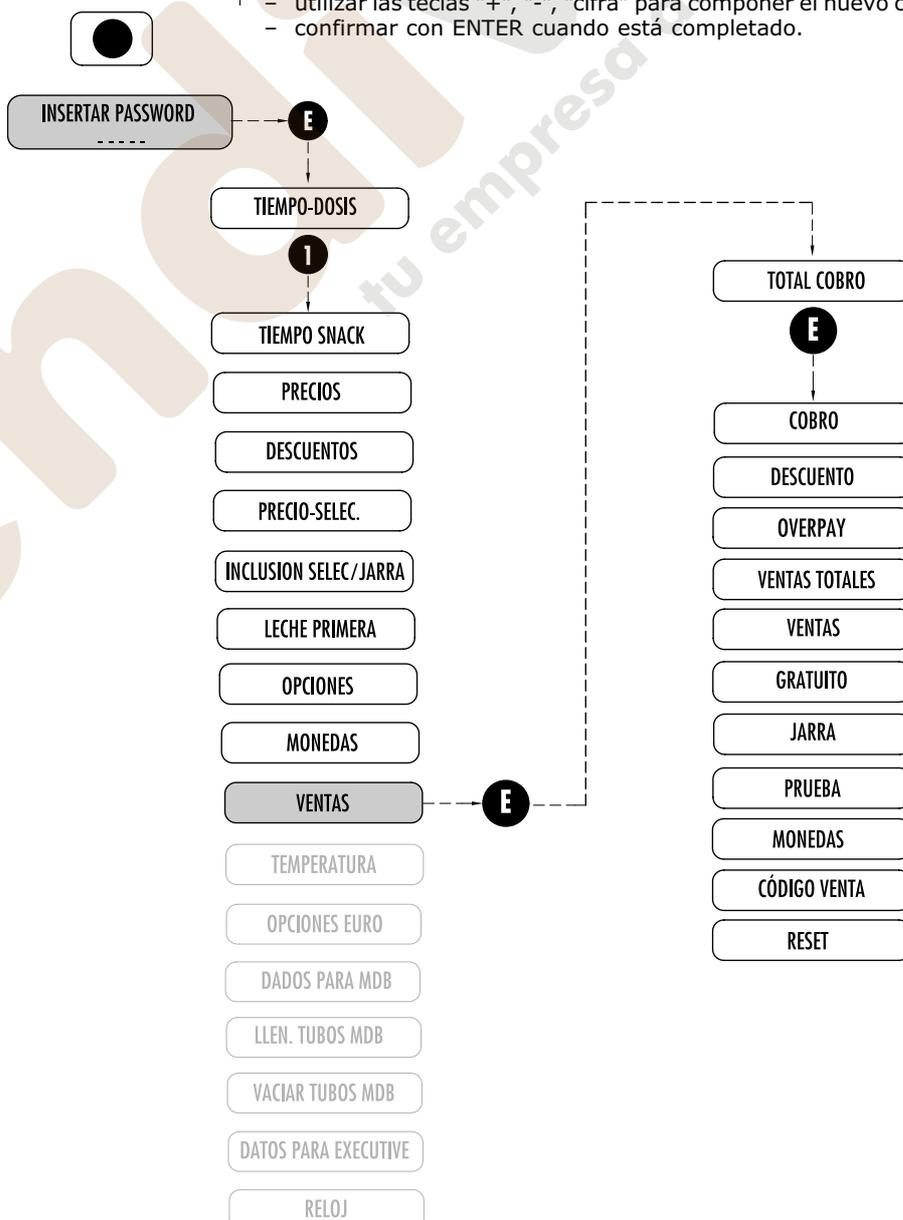


Fig. 7.13

### 7.2.11 TEMPERATURA (Fig.7.14)

Este menú permite regular la temperatura de la caldera de café y de la caldera de solubles.

<b>Temp. caldera</b>	Temperatura de la caldera [70÷110 °C]
<b>Temp. caldera 2</b>	Temperatura de la caldera 2 [70÷110 °C]
<b>Temp. tanque</b>	Temperatura Vega [6(Snack)/1(Pan)÷15 °C, >15 °C = Off]
<b>Delta temp.</b>	Histéresis temperatura Vega [1.0÷5.0 °C]
<b>Delta seguridad</b>	Delta seguridad Vega [5÷50 °C]
<b>Tiempo seguridad</b>	Tiempo seguridad Vega [1÷9 ore]
<b>Descongela luego</b>	Frecuencia descongelamiento Vega [1÷12 horas]
<b>Descongela por</b>	Duración descongelamiento Vega [1÷30 minutos]

- Los parámetros 'Delta seguridad' y 'Tiempo seguridad' se visualizan sólo para el tipo de máquina Vega 'Pan'.
- El parámetro 'Descongela por' se visualiza sólo para el tipo de máquina Vega 'Snack'.

Pulsando "ENTER" aparece:

**"Temp. agua sol C.077"**

pulsando de nuevo "ENTER"

**"temp. agua café. C.096"**

con las teclas "+", "-" y "Cifra" se aumenta o disminuye la temperatura del agua de la caldera

Como medida de seguridad, no permite superar los 090 en la temperatura de la caldera.

Pulsando la tecla "ENTER", confirmamos la programación y aparecen dos coeficientes de cada una de las sondas de temperatura, primero la del grupo de café y luego la de solubles, por ejemplo:

**"k1 00200"      "k2 00485"**  
**"k1 00220"      "k2 00525"**

**Nota:** es posible que estos valores sean diferentes en cada distribuidor.

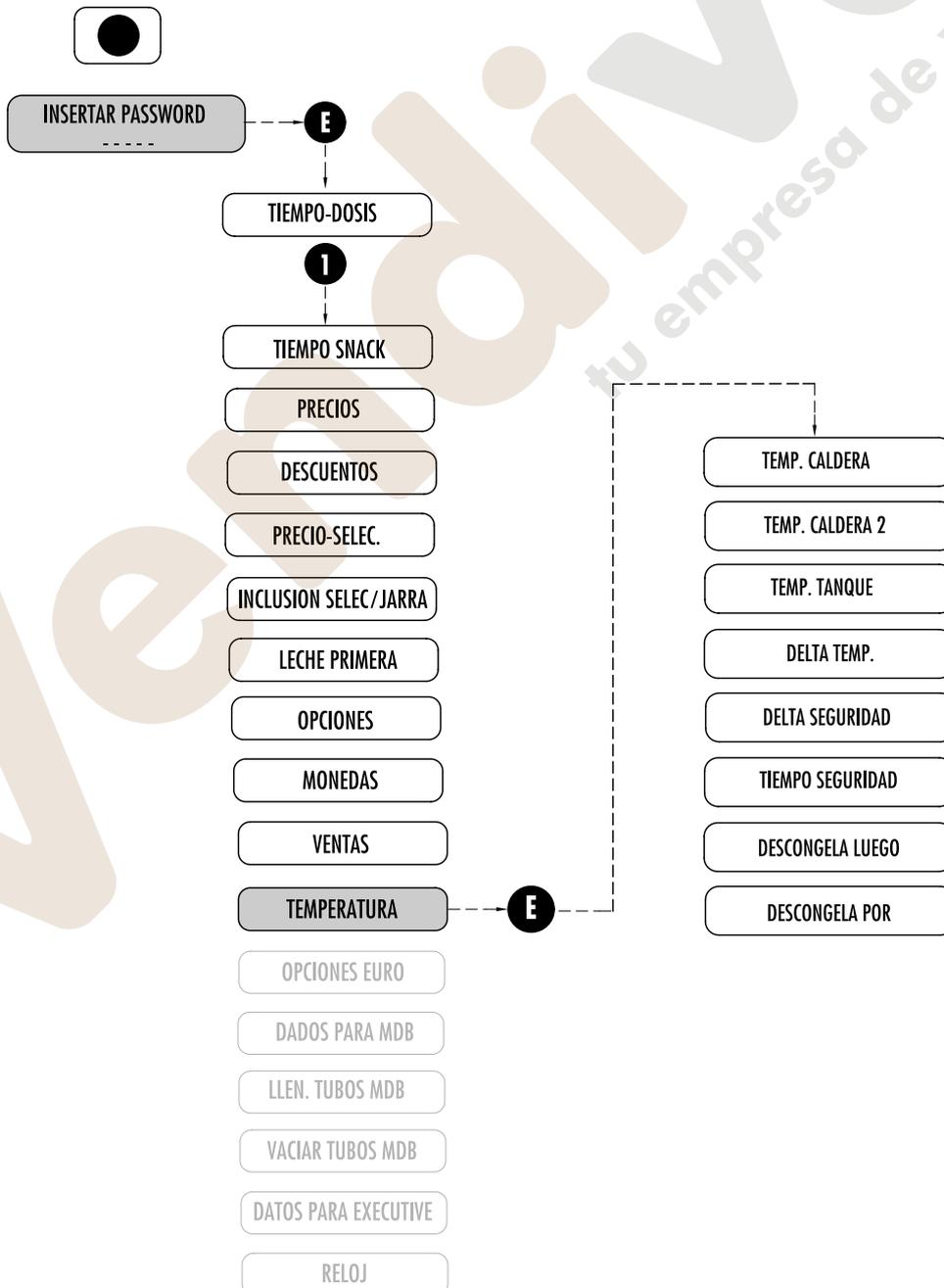


Fig. 7.14

**7.2.12 OPCIONES EURO (Fig. 7.15)**

- Visualización** Habilita la visualización de la conversión [On/Off]
- Punto fact.conv.** Posición del punto en el factor de conversión [0÷6 decimales]
- Factor de conv.** Factor de conversión [0÷999999]
- Conv.Moneda/Euro** Selecciona si efectuar la conversión moneda /euro o euro/moneda [On/Off]
- Punto visualiz.** Posición del punto decimal en la visualización de la conversión euro/moneda [00000, 0000.0, 000.00]

**Nota:** el parámetro 'Punto visualiz.' se visualiza sólo si la conversión moneda/euro está en OFF.

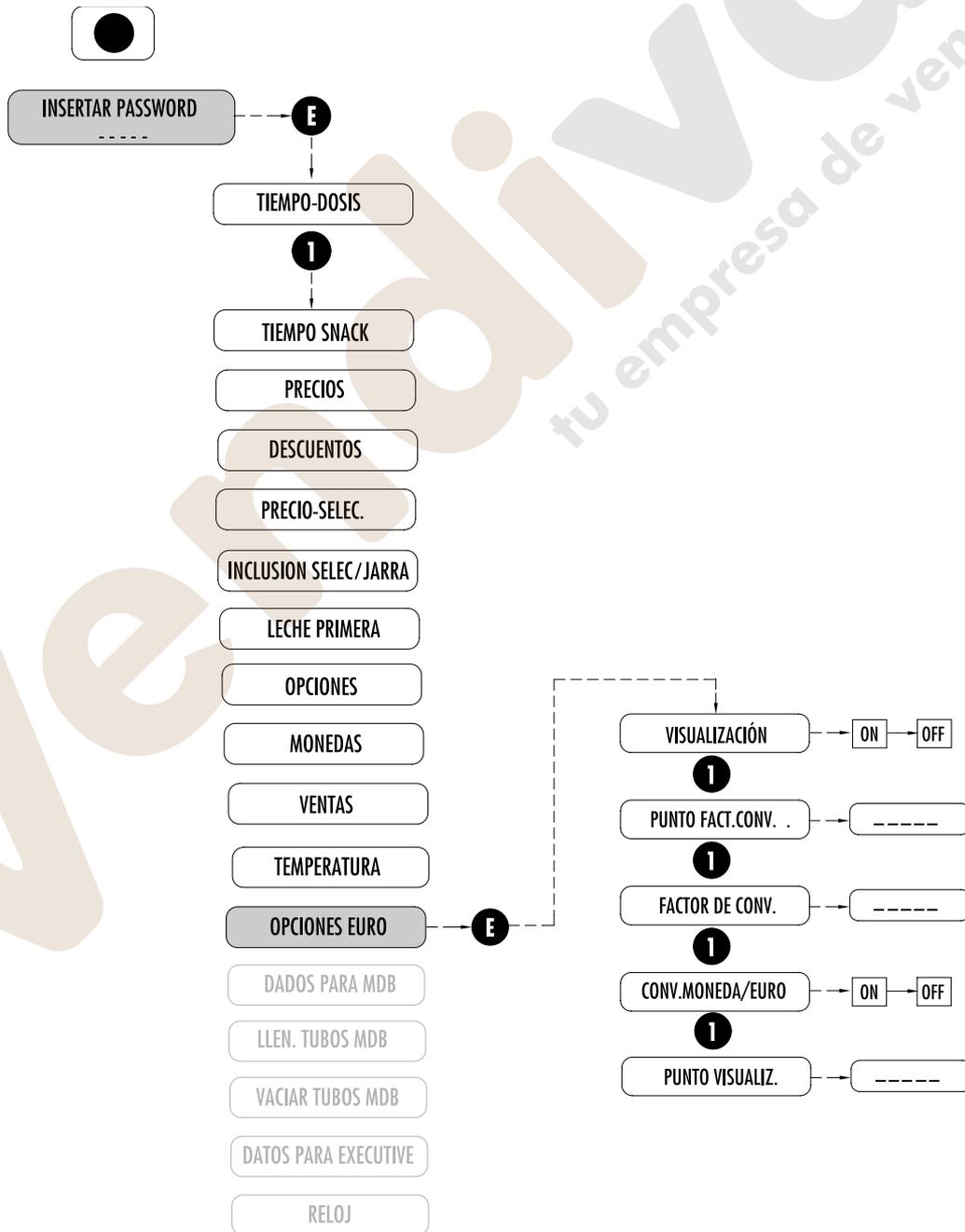


Fig. 7.15

**7.2.13 DADOS PARA MDB (Fig. 7.16)**

- Vuelto máximo** Vuelto máximo que puede suministrar el monedero [0÷9999]
- Cambiamonedas** Activa la palanca del vuelto [On/Off]
- Habil. moneda 1** Habilitación de la moneda 1 [On/Off]
- ...
- Habil. moneda 16** Habilitación de la moneda 16 [On/Off]

**Nota:** la programación de la habilitación de las monedas tendrá lugar sólo luego del apagado y el nuevo encendido del monedero y/o de la tarjeta.

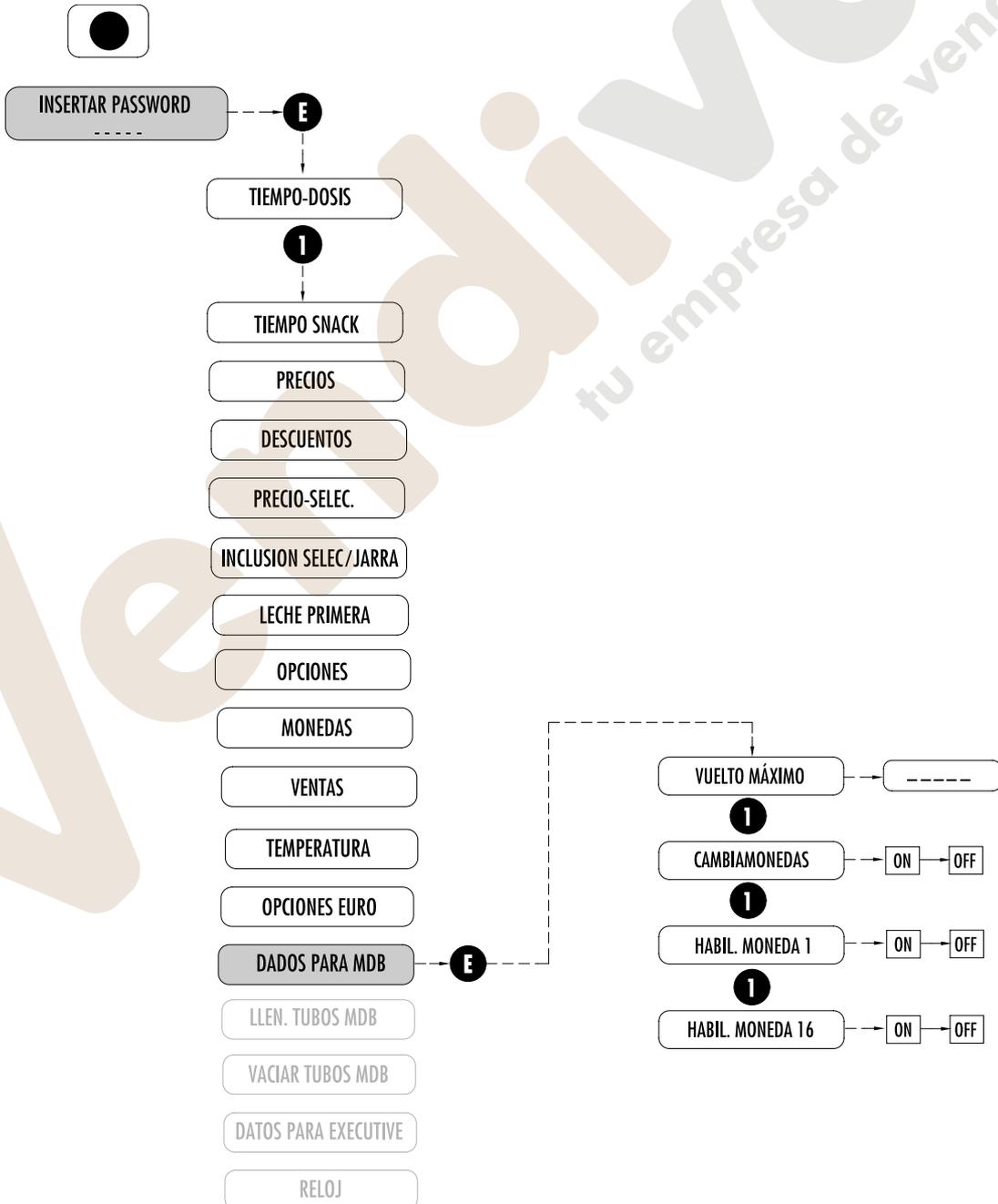


Fig. 7.16

**7.2.14 LLEN. TUBOS MDB (Fig. 7.17)**

**Llen. tubos MDB** (Esc para abandonar)

En este menú se puede introducir monedas en el monedero sin que se actualice el crédito en la tarjeta.



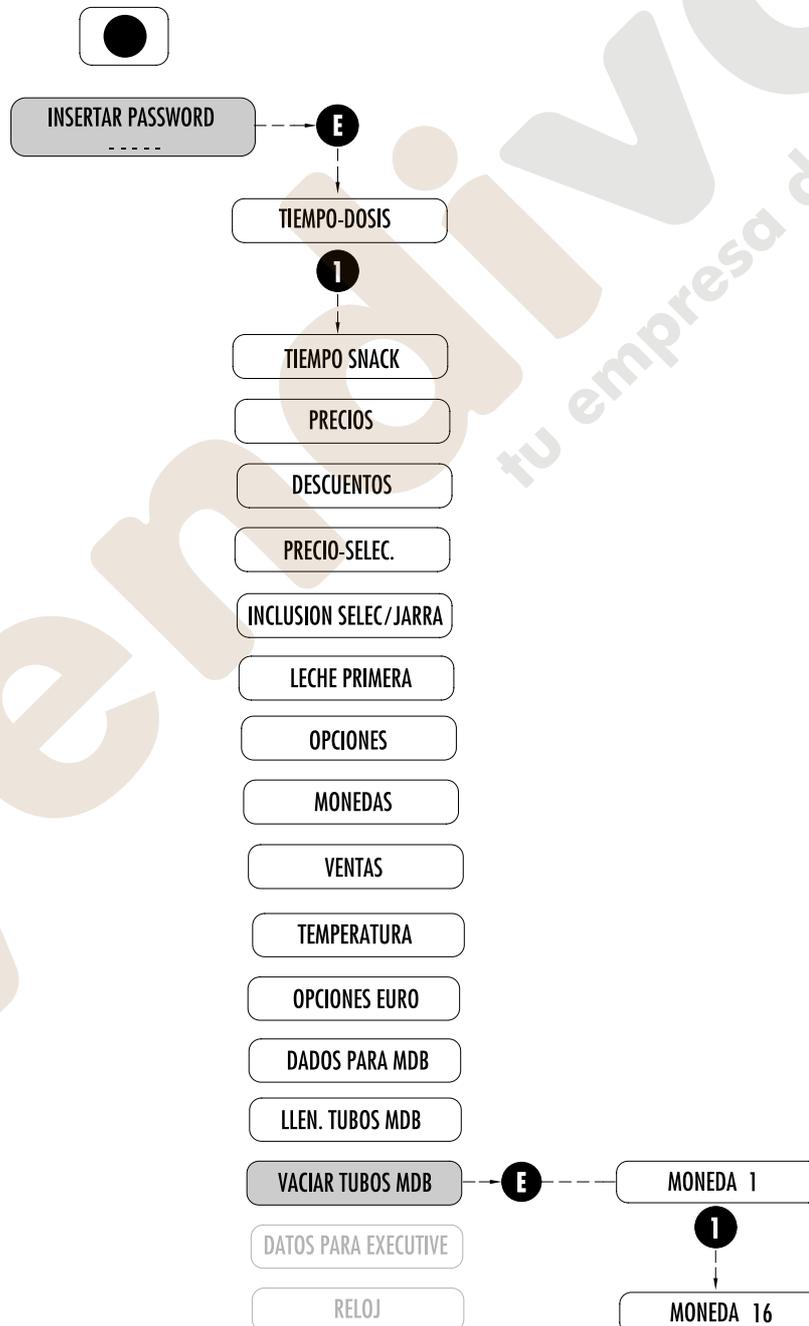
**Fig. 7.17**

### 7.2.15 VACIAR TUBOS MDB (Fig. 7.18)

**Moneda 1** (Tecla 5 vacía)

...  
**Moneda 16** (Tecla 5 vacía)

Presionando la tecla 5 se suministrará la moneda seleccionada.



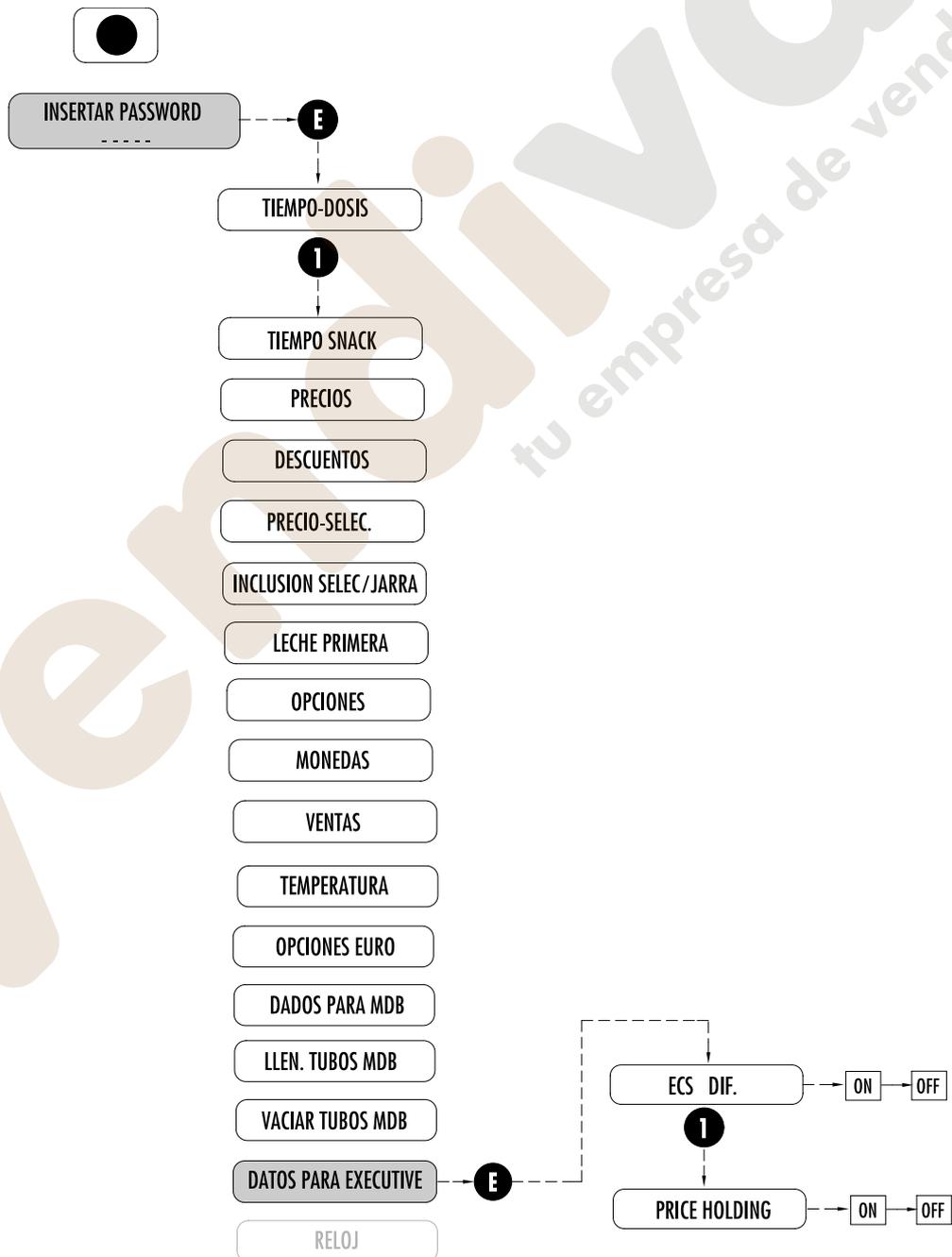
**Fig. 7.18**

**7.2.16 DATOS PARA EXECUTIVE (Fig. 7.19)**

**ECS dif.** Habilita la opción ECS diferenciado [On/Off]

**Price holding** Habilita la opción price holding [On/Off]

**Nota:** si ambos parámetros están en On, prevalece el ECS diferenciado.



**Fig. 7.19**

**7.2.17 RELOJ (Fig.7.20)**

Hay a disposición los siguientes menús:  
 Set hora/minutos  
 Encender  
 Lavados  
 Descontar  
 Desbacterizar

**Set hora/minutos:**

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

**Encender:**

Inicio 1 Programa el horario de encendido 1 [00:00..23:59]

Fin 1 Programa el horario de apagado 1 [00:00..23:59]

Inicio 2 Programa el horario de encendido 2 [00:00..23:59]

Fin 2 Programa el horario de apagado 2 [00:00..23:59]

**Nota:** si "Inicio" es mayor o igual que "Fin", la faja de encendido no está habilitada. Si se efectúa esto en ambas fajas, la máquina está siempre encendida.

**Lavados**

Lavado 1 Programa el horario del lavado 1 [00:00..23:59]

Lavado 2 Programa el horario del lavado 2 [00:00..23:59]

**Descontar**

Inicio 1 Programa el horario de inicio de los precios descontados 1 [00:00..23:59]

Fin 1 Programa el horario de fin de los precios descontados 1 [00:00..23:59]

Inicio 2 Programa el horario de inicio de los precios descontados 2 [00:00..23:59]

Fin 2 Programa el horario de fin de los precios descontados 2 [00:00..23:59]

**Nota:** si "Inicio" es mayor o igual que "Fin", la faja de descontar no está habilitada.

**Menú 'Desbacterizar'**

Tiempo desbact. Tiempo desbacterización [0÷120s]

Retraso desbact. Retraso desbacterización [0÷240s]

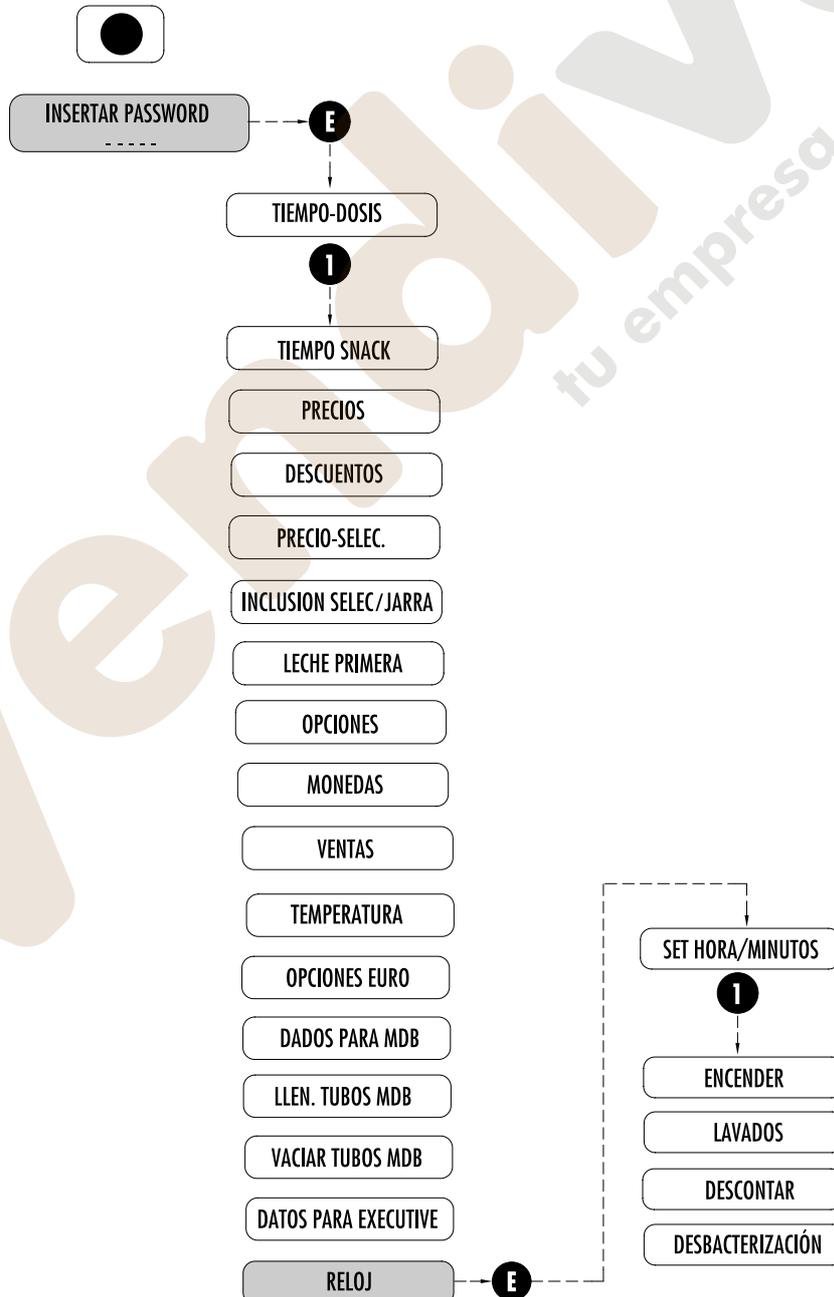


Fig. 7.20

## 8.0 MANTENIMIENTO



**¡ATENCIÓN!** Esta operación debe efectuarse con la máquina encendida: por lo tanto, solamente el personal técnico habilitado está autorizado a realizar dichas intervenciones.

Se entra a mantenimiento presionando la tecla exterior 'Service'. El display visualiza "Mantenimiento" en la línea 1 y el estado de la Pegaso en la línea 2 (si no hay alarmas o indicaciones presentes, en cuyo caso se visualizan; para ulteriores detalles, véase el manual de alarmas).

En mantenimiento, las teclas asumen los siguientes significados:

- **Tecla A - "PRUEBA SIN AZÚCAR"**: tras haber pulsado esta tecla, es posible utilizar la teclado como en funcionamiento normal, permite dispensar cualquier selección sin vaso, azúcar y paletina.
- **Tecla B - "PRUEBA DE AGUA"**: tras haber pulsado esta tecla, es posible utilizar la teclado como en funcionamiento normal para dispensar cualquier servicio sólo con agua.
- **Tecla C - "PRUEBA"**: tras haber pulsado esta tecla, es posible utilizar la teclado como en funcionamiento normal para dispensar una selección completa, (queda contabilizada en el contador de pruebas)

**Nota:** para anular una preselección de prueba sin dispensar producto, sólo es necesario pulsar el botón de servicio en el interior de la puerta. En este caso, el distribuidor continuara en modo de servicio

- **Tecla D - "RESET ALARMAS"**: tiene como misión anular los errores registrados en el distribuidor. Realiza una diagnosis para verificar que no exista otro error. Mediante la tecla 1 (ROTACIÓN GRUPO CAFÉ O DESPLAZAMIENTO ALARMAS) se tiene la posibilidad de recorrer y visualizar las anomalías memorizadas por el distribuidor.
- **Tecla 1 - "ROTACIÓN GRUPO CAFÉ O DESPLAZAMIENTO ERRORES"**: tiene la función de efectuar una vuelta del grupo café. Visualiza también la lista de los errores (véase "RESET ALARMAS").
- **Tecla 2 - "LAVADO BATIDORA TÉ"**: realiza un lavado de la batidora del té.
- **Tecla 3 - "LAVADO BATIDORA LECHE-CHOCOLATE"**: realiza un lavado de la batidora de la leche-chocolate.
- **Tecla 4 - "LAVADO BATIDORA DESCAFEINADO"**: tiene la función de efectuar un lavado de la batidora del descafeinado.
- **Tecla 8 - "MOVIMIENTO DEL BRAZO"**: permite mover el brazo para poder abrir el soporte de la caldera.
- **Tecla 22 - "VISUALIZA VENTAS TOTALES"**: permite visualizar el número de ventas suministradas (contador general). Para regresar a la modalidad de servicio, hay que presionar nuevamente la tecla de servicio en el interior de la puerta.
- **Tecla 29 - "DESENGANCHE VASOS"**: permite recoger el vaso sin haber efectuado la selección.

### Panel de manutención

PRUEBA SIN AZUCAR	A	C	PRUEBA
PRUEBA AGUA	B	D	RESET FALLAS
ROTACIÓN GRUPO CAFÉ O DESPLAZAMIENTO ERRORES	1	LAVADO BATIDORA TÉ	2
LAVADO BATIDORA LECHE-CHOCOLATE	3	LAVADO BATIDORA DESCAFEINADO	4
	5		6
	21	VISUALIZACIÓN VENTAS	22
	23		24
	25		26
	7	MOVIMIENTO PICOS	8
	9		10
	11		12
	13		14
	15		16
	17		18
	19		20
	27		28
DISTRIBUIDOR VASOS	29		30

## 9.0 MANTENIMIENTO E INACTIVIDAD



### 9.1 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.

#### 9.1.1 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

##### Cómo obtener la higiene:

- Se obtiene con el empleo de desinfectantes

##### Cómo obtener la limpieza:

- Se obtiene con el empleo de detergentes y/o deterivos
- Los desinfectantes tienen por objeto destruir los microorganismos presentes en las superficies.
- 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.

Con la aplicación del HACCP se fijan algunas reglas higiénicas para sistemas de autocontrol empresarial referidas 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 del personal
- Las características de los productos alimenticios
- La formación del personal
- (directiva 93/43/CEE)

##### Las operaciones de limpieza pueden ser efectuadas:

- 1 en el lugar en el que está instalado el distribuidor automático
- 2 en la empresa que gestiona el servicio

##### 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 manutención"
- es importante que, durante las operaciones de limpieza y sanificación, el encargado no tenga que suspender nunca su trabajo para hacer funcionar el distribuidor.

#### 9.1.2 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

#### 9.1.3 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 9.1.1

Realizar las siguientes operaciones:

- limpiar todas las partes visibles de la zona de recepción de vasos (Fig.9.1 e Fig.9.2)

Desmontar y lavar cuidadosamente:

- embudos y cierre magnético de contenedores de producto (Fig.9.3-pos.1)
- salida de agua, (2), batidoras (3) y aspas de las batidoras (4)



Fig.9.1

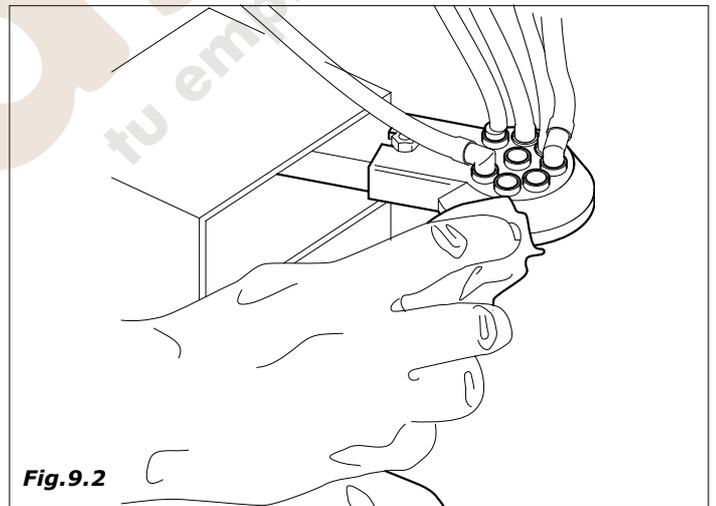


Fig.9.2

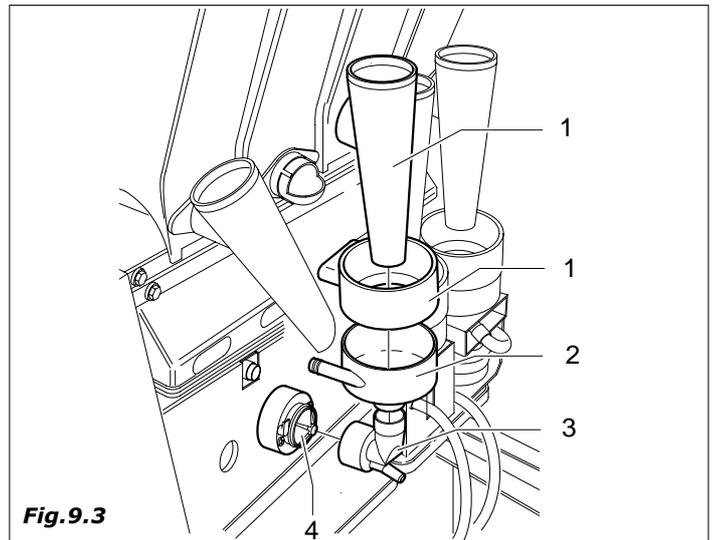
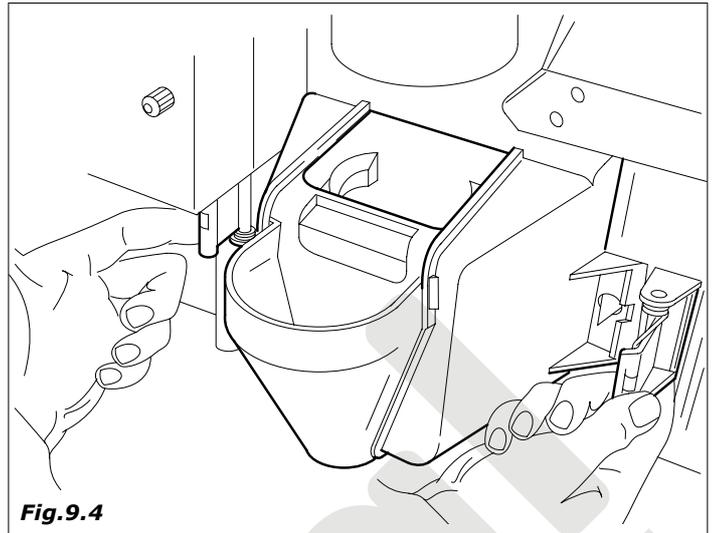


Fig.9.3

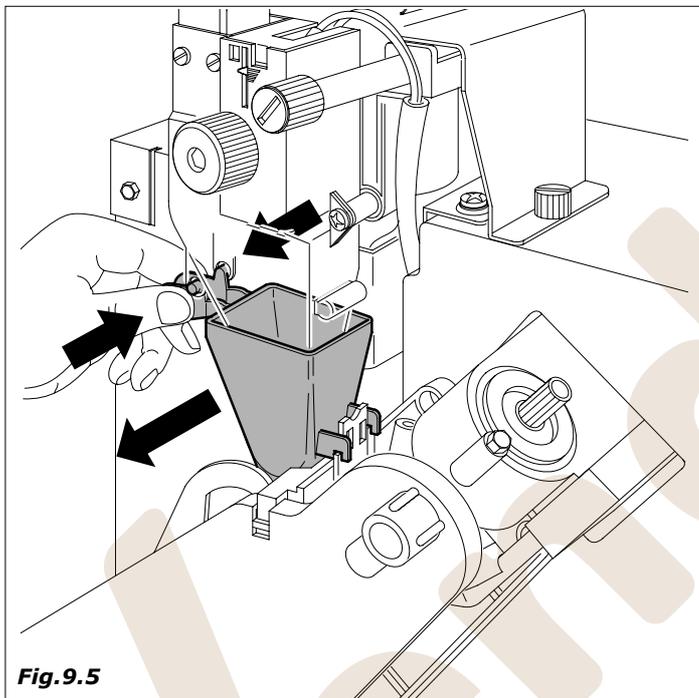
- tubos de silicona de dispensación del producto
- ventana y soporte de dispensación del producto (Fig.9.4)
- rampa y embudo de café (Fig.9.5)

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

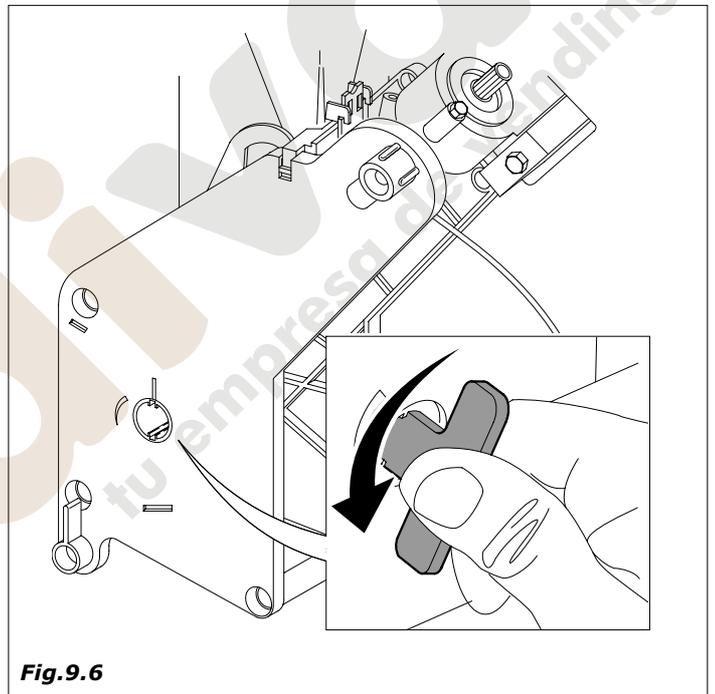
- Pimpiar los residuos de café del grupo. Este se puede extraer para facilitar la tarea (Fig.9.6)



**Fig.9.4**



**Fig.9.5**



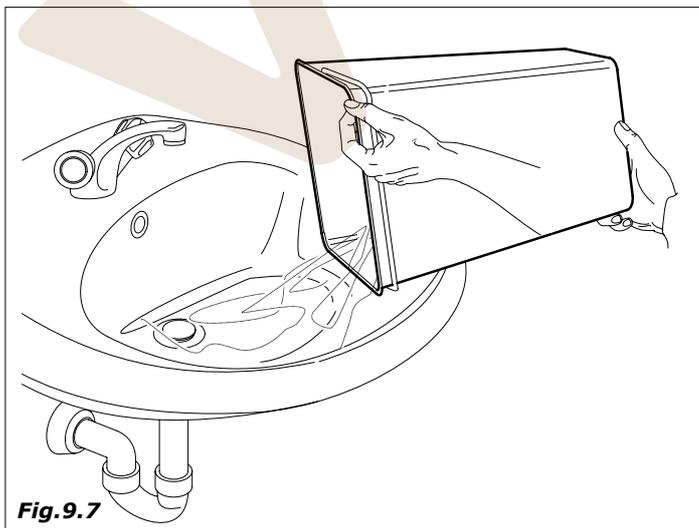
**Fig.9.6**

- sacar el cubo de residuos para limpiarlo o sustituirlo (Fig.9.7)
- sustituir la bolsa de los posos de café,(versiones de café en grano) (Fig.9.8)

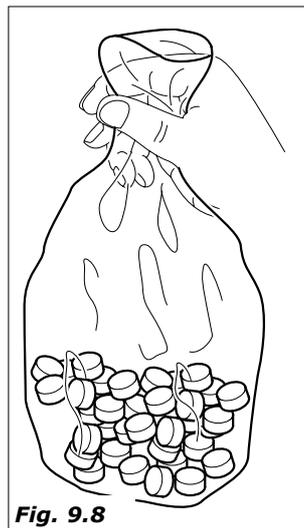
**Última operación:** recolección del dinero.

**9.1.4 Limpieza semanal**

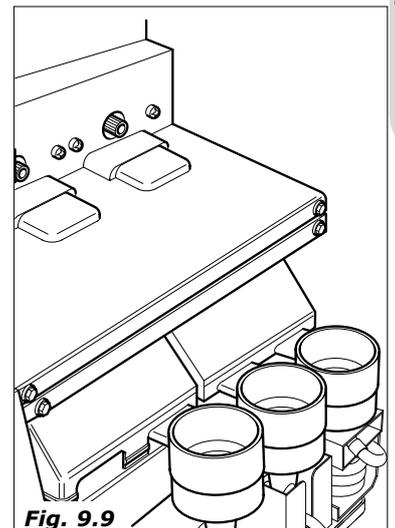
Sacar todos los contenedores y limpiar con un trapo húmedo: la base de apoyo de los contenedores, el suelo del distribuidor, el exterior del distribuidor, y en particular la zona de dispensación(Fig.9.9) (vease párrafo. 6.5.3).



**Fig.9.7**



**Fig.9.8**



**Fig.9.9**

### 9.1.5 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.6.0 correspondiente a la primera instalación.

  <b>9.2 MANTENIMIENTO ACONSEJADA</b>	CADA DIA	CADA SEMANA	CADA MES	CADA SEIS MESES	CADA 10.000 SELECCION.
Retirar y lavar todas los elementos accesibles que estén en la zona de erogación					
Vaciar y secar la bandeja de residuos, lavarlay/o sustuirla					
Sustituir el saco de residuos de café					
Retirara todos los contenedores y limpiar con un paño húmedo todas la zona donde se apoya el contenedor también el fondo del distribuidor y la parte externa del mismo, en particular la zona de erogación.					
Realizar la desinfección de todas las partes en contacto con los alimentos					
Sustituir el agua almacenada en el depósito refrigerante					
Retirar y lavar el GRUPO DE CAFÉ, lubricar todas las partes en movimiento utilizando grasa de silicona para uso alimentario					
Sustituir los retenes y filtros					

#### 9.2.1 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, 6.5

- a los seis meses (6), es necesario sustituir el agua contenida en la cubeta de refrigeración; para hacer esto meter el tubo de descarga en un cubo
- levantar el tubo de cobre y proceder a vaciar por completo la cubeta
- una vez vacío, colocar de nuevo en su sitio el tubo de descarga y cargar de nuevo como se especifica en la sección, 6.5.2.1, carga del grupo de frío

### 9.2.3 Mantenimiento Grupo Café Nuova Bianchi

Se aconseja retirar mensualmente el grupo y lavarlo abundantemente en agua caliente.

Es condición necesaria de esta operación que el grupo café se encuentre en posición de reposo.

Sucesivamente, separar el tubo indicado en la *fig. 9.10*, destornillar el botón **A**, girar la palanca **B** (*fig. 9.11*) y entonces extraer todo el grupo de café.

A los 5000 servicios y también mensualmente, es necesario lubricar todas las partes móviles del grupo, utilizando grasa de silicona para uso alimentario (*Fig.9.12*):

- filtro inferior (1)
- biela (2)
- guía (3)

Tras 10.000 servicios es necesario sustituir la junta del pistón y el filtro:

- junta
- Destornillar el tornillo (*Fig. 9.13*), lavar el filtro (2) y si es necesario sustituirlo.
- montar todo en sentido inverso

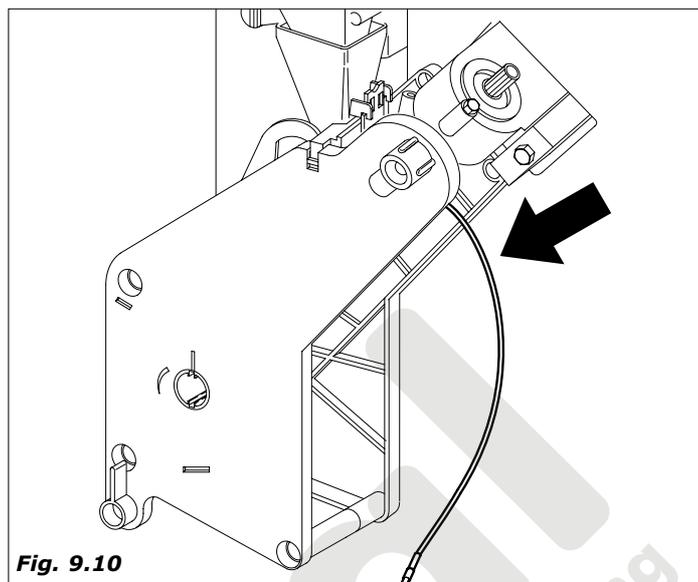


Fig. 9.10

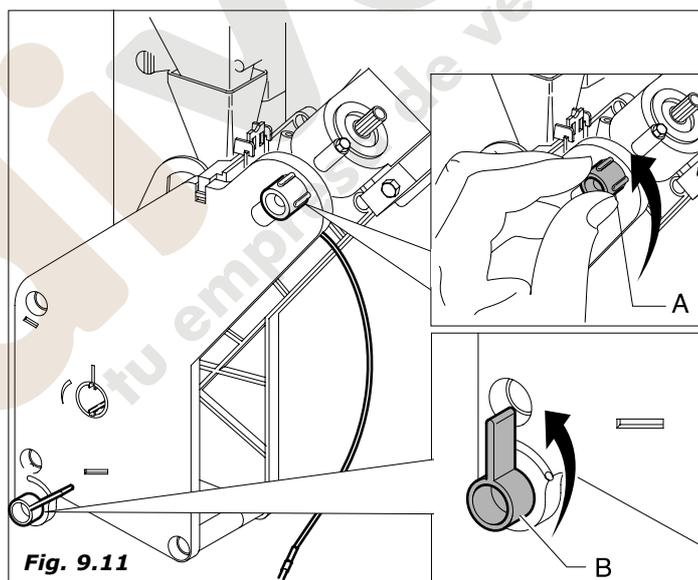


Fig. 9.11

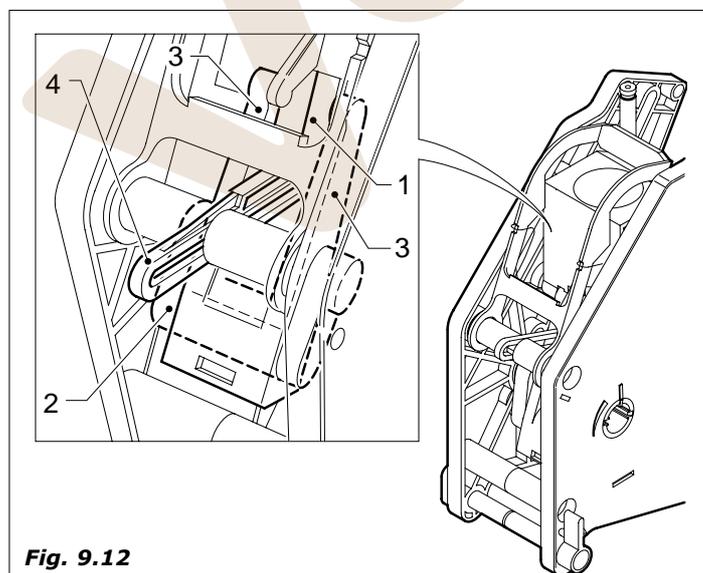


Fig. 9.12

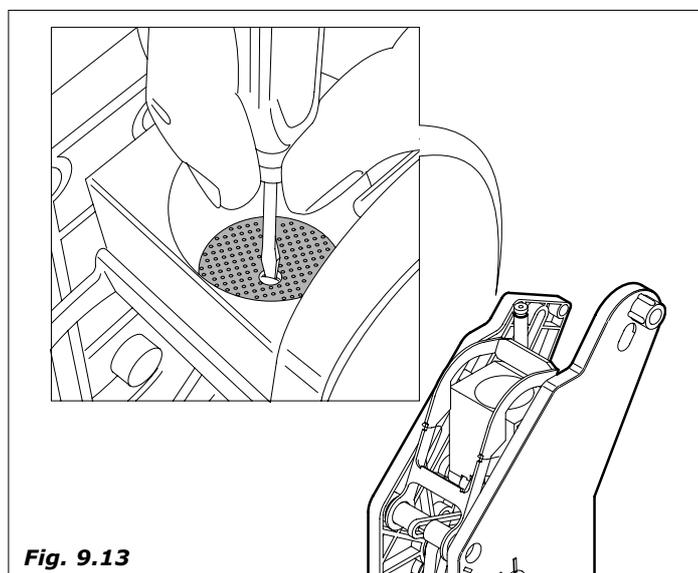


Fig. 9.13

## 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. 9.14).

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).



### 9.3 Dosificación

#### 9.3.1 Regulación de la dosis y el molido

El distribuidor está regulado de fábrica para los siguientes valores:

- temperatura del café en el vaso aprox. 78 ° C. para 38cc de producto dispensado
- temperatura en el vaso de productos solubles aprox. 73 ° C
- dosificación del café en grano aprox. 7,0 gramos
- dosificación del producto tal y como se indica en las 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.9.15). 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 9.15). La tableta de café, normalmente, debe presentarse compacta y levemente húmeda.

- Regulación del grado de molienda. Girar el tornillo (Fig.9.16) 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.

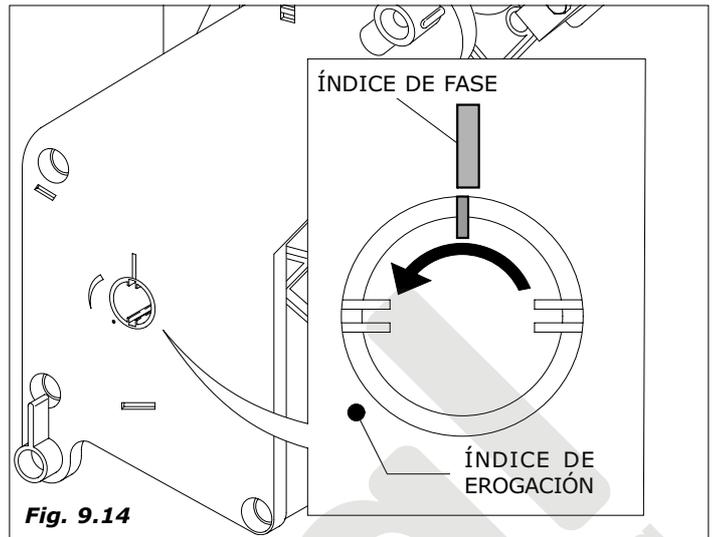


Fig. 9.14

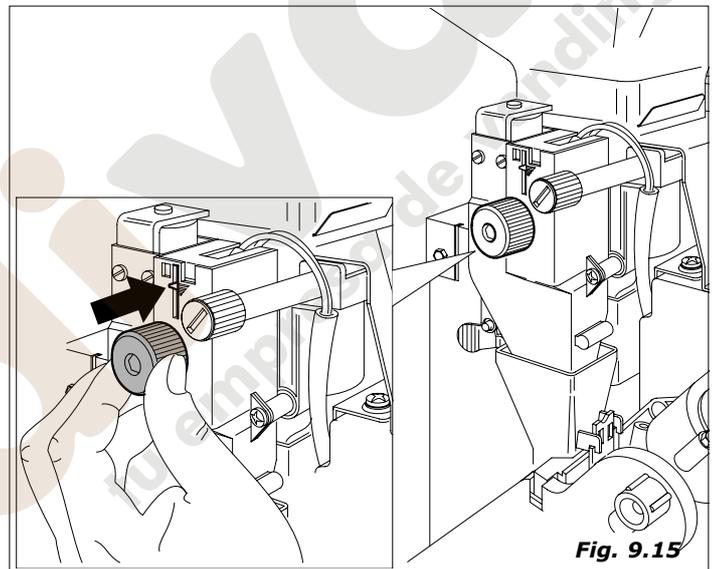


Fig. 9.15

#### 9.3.2 Regulación del caudal de agua en las electroválvulas de soluble

En 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 7.0 PROGRAMACIÓN.

Para problemas relacionados con la formación de cal, se puede reducir o aumentar el caudal de las electroválvulas de soluble.

- Para obtener un buen caudal en la batidora, abrir el tornillo de la electroválvula (Fig.9.17).

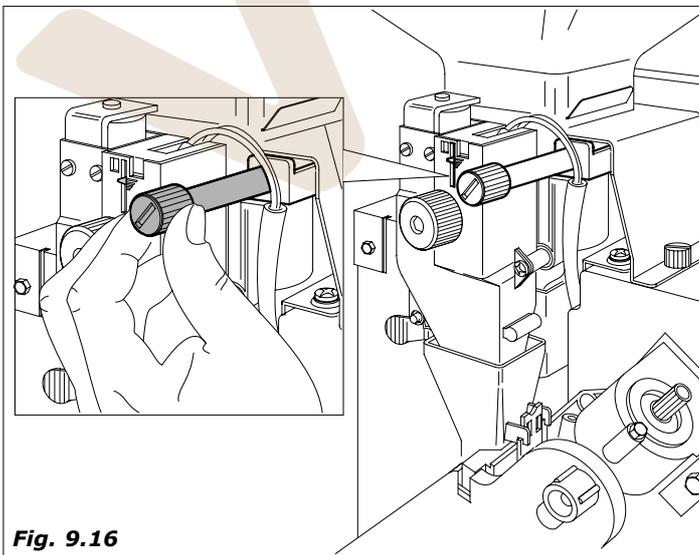


Fig. 9.16

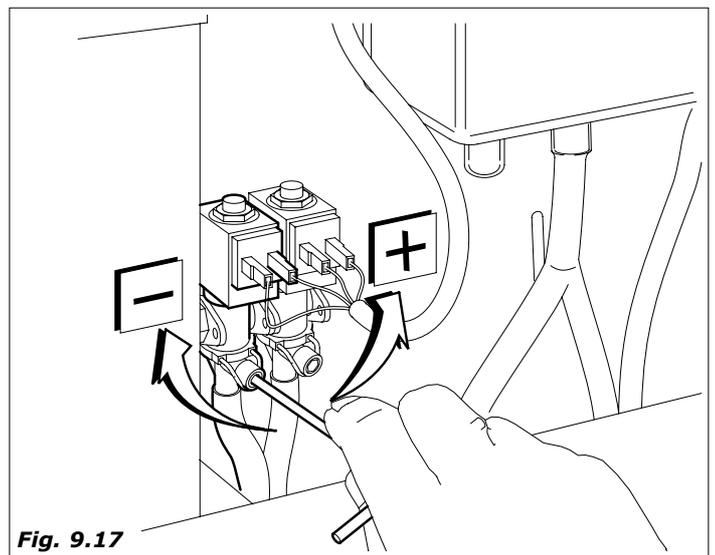


Fig. 9.17



### 9.4 Regeneración de resinas

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 selecciones	
	60cc	130cc
10	25000	12500
20	12500	6000
30	9500	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.9.18).
- Abrir la tapa e introducir 1,5kg de sal de cocina (Fig.9.19)
- Cerrar la tapa
- Conectar el distribuidor y dejar salir agua hasta que no tenga gusto salado .
- Quitar tensión y cerrar el grifo (Fig.9.20)

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

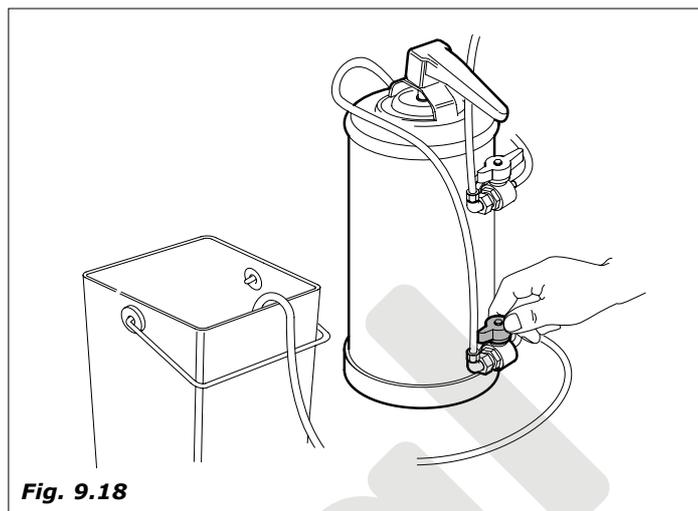


Fig. 9.18

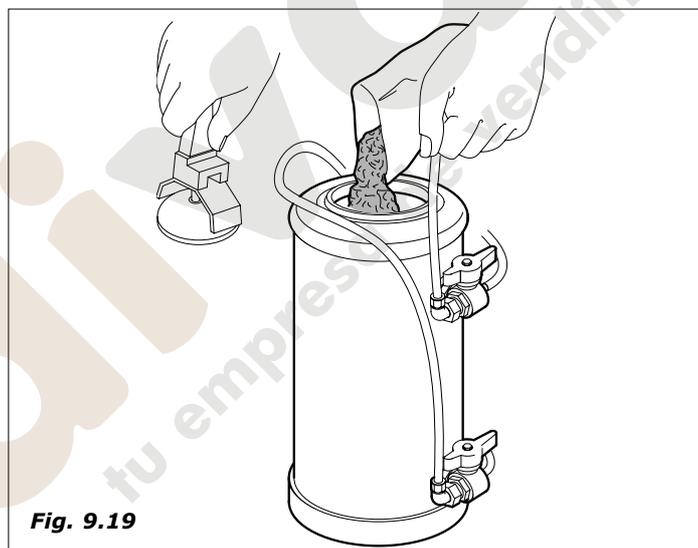


Fig. 9.19

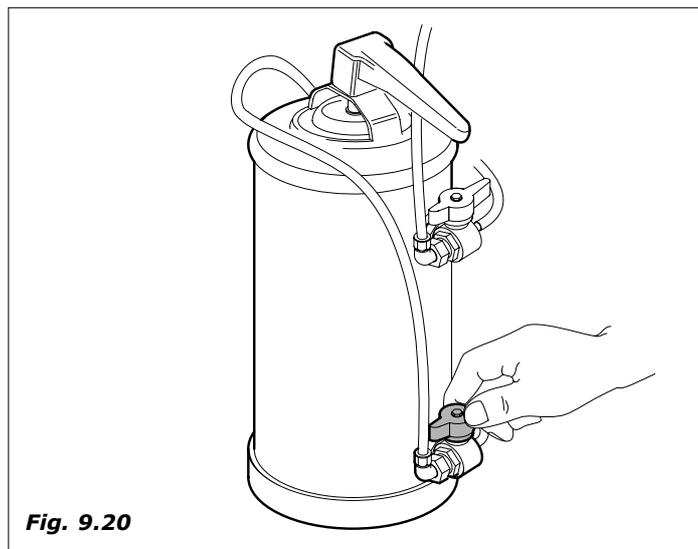


Fig. 9.20



### 9.5 Sustitución el tubo de neón.



Antes de comenzar cualquier operación a bordo de la máquina, hay que asegurarse de haber desconectado la alimentación eléctrica del distribuidor.

- Extraer el grupo erogación del azúcar desenganchando el propio motorreductor (Fig. 9.21 y Fig. 9.22).
- Extraer la columna portavasos luego de haber levantado el estribo que sujeta la columna (Fig. 9.23 y Fig. 9.24).

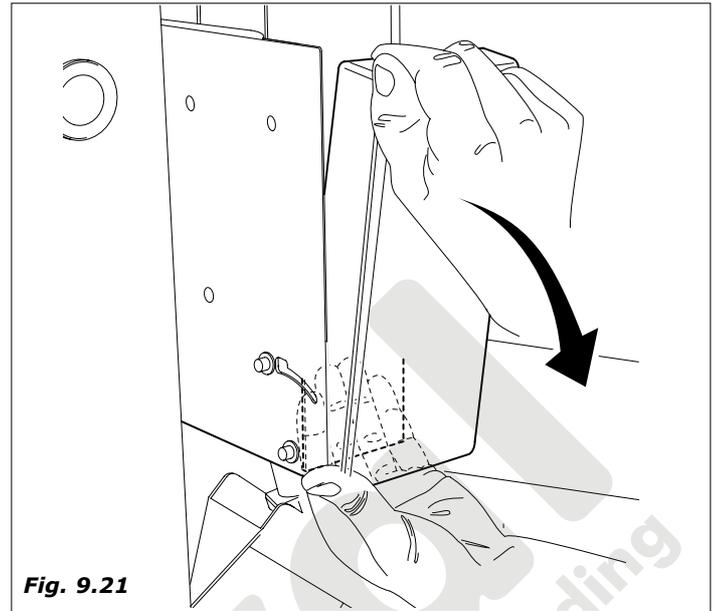


Fig. 9.21

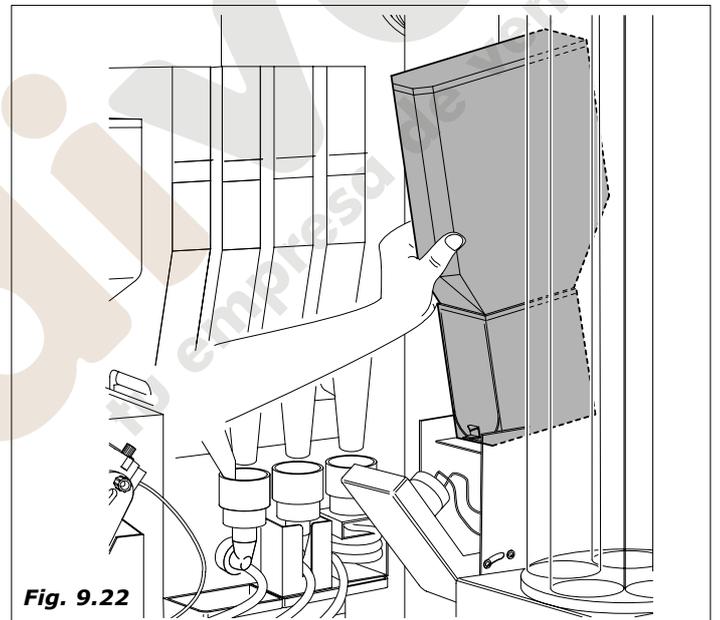


Fig. 9.22

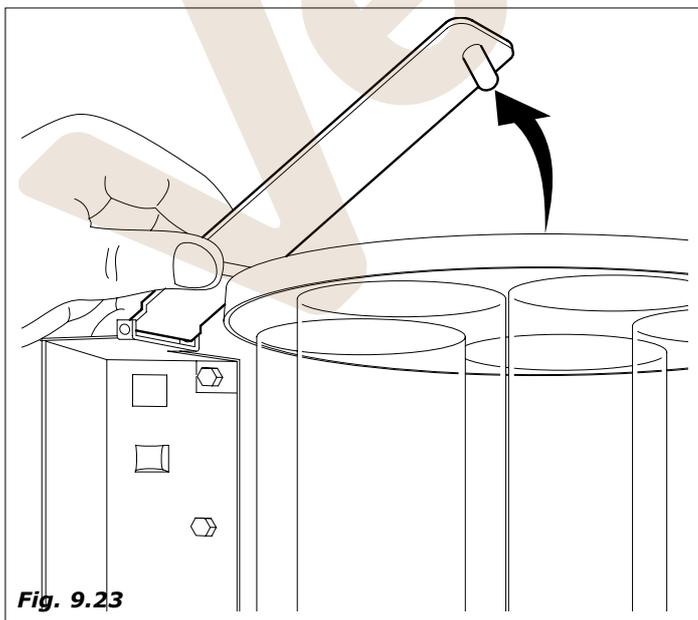


Fig. 9.23

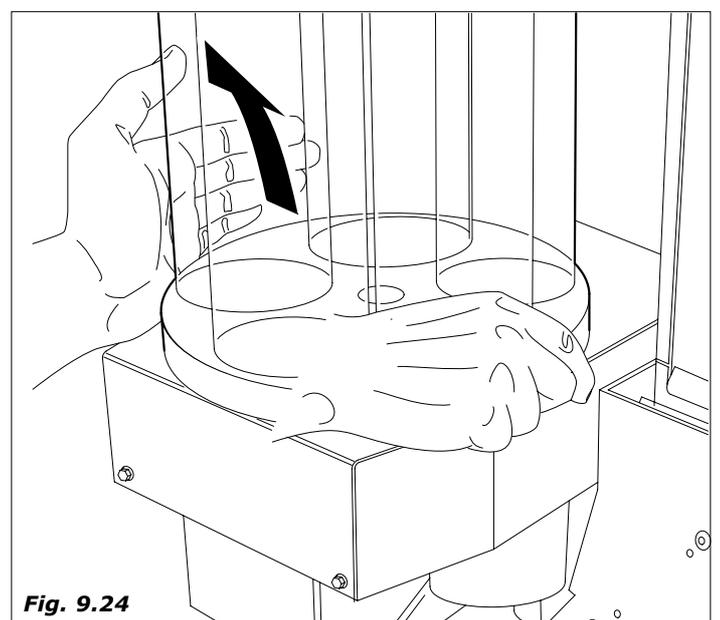
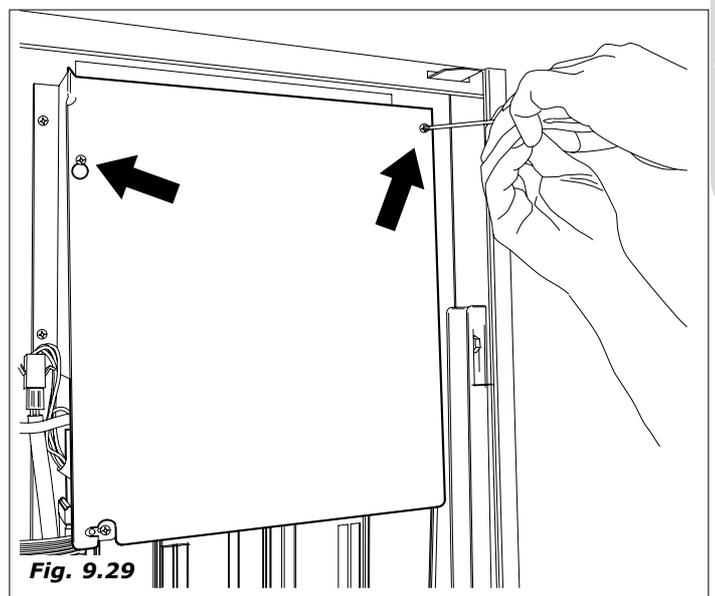
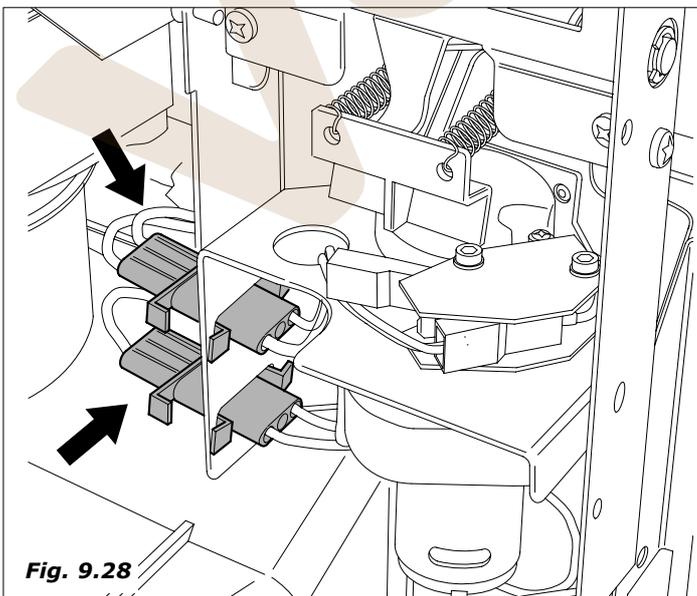
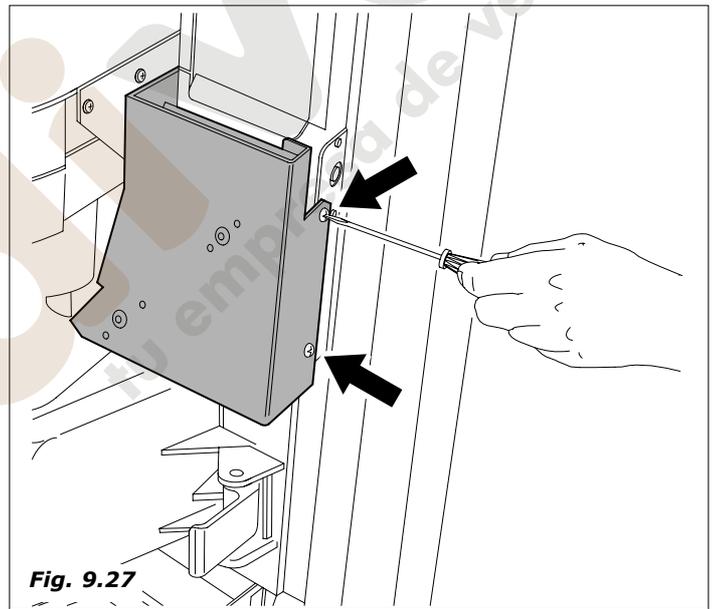
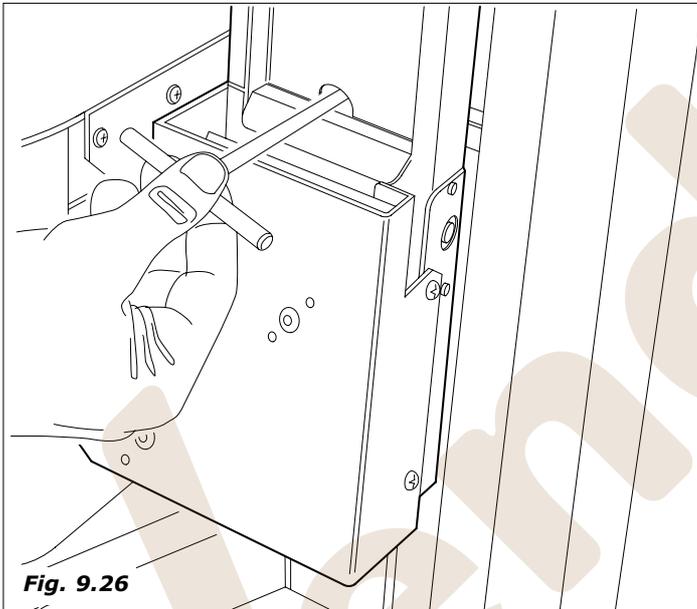
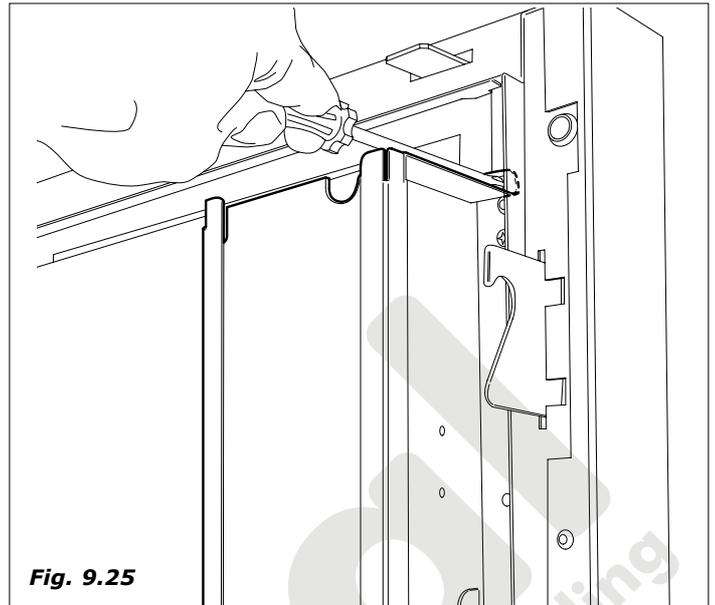


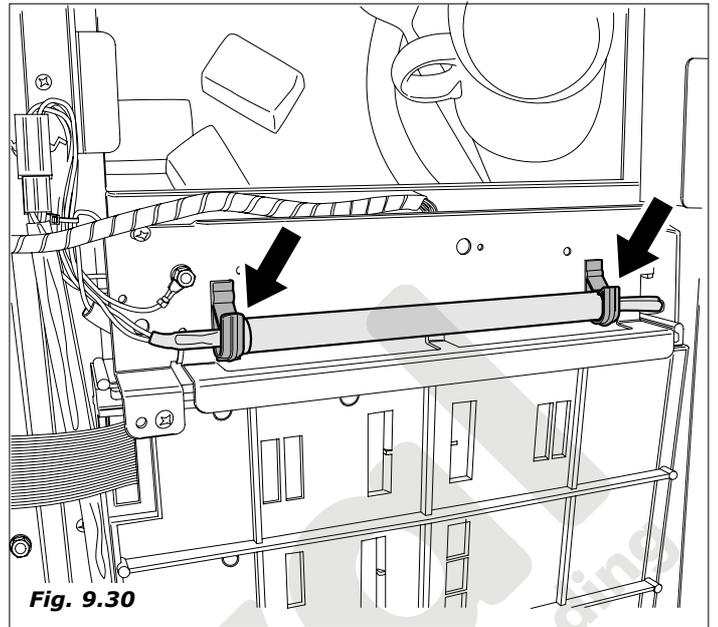
Fig. 9.24

- Destornillar el tornillo autorroscante superior del distribuidor de paletillas (fig 9.25) y la inferior (fig. 9.26), luego extraer la rampa destornillando los tornillos indicados (fig. 9.27). Desconectar los conectores eléctricos (fig. 9.28) y extraer el distribuidor de paletillas.
- De este modo queda bien visible el cárter de cobertura (Fig. 9.29), que será extraído a su vez quitando los tornillos autorroscantes.



- Sustituir entonces el tubo de neón extrayéndolo delicadamente de los correspondientes retenes (Fig. 9.30).
- Luego de haber desconectado nuevamente la alimentación eléctrica de la máquina, montar las piezas siguiendo el procedimiento inverso.
- Al final de la sustitución, luego de haber recolocado el tubo, hay que verificar su funcionamiento.

Si se utiliza el kit opcional "segundo tubo" (tubo+reactor+starter) el procedimiento indicado permanece sin variaciones.



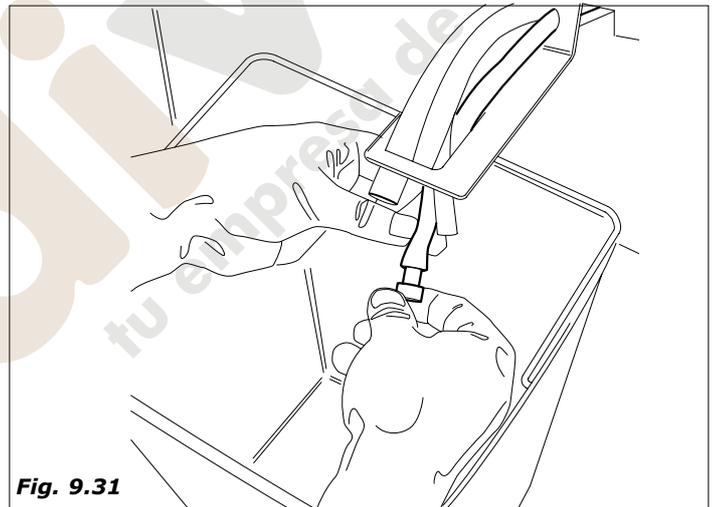
**Fig. 9.30**



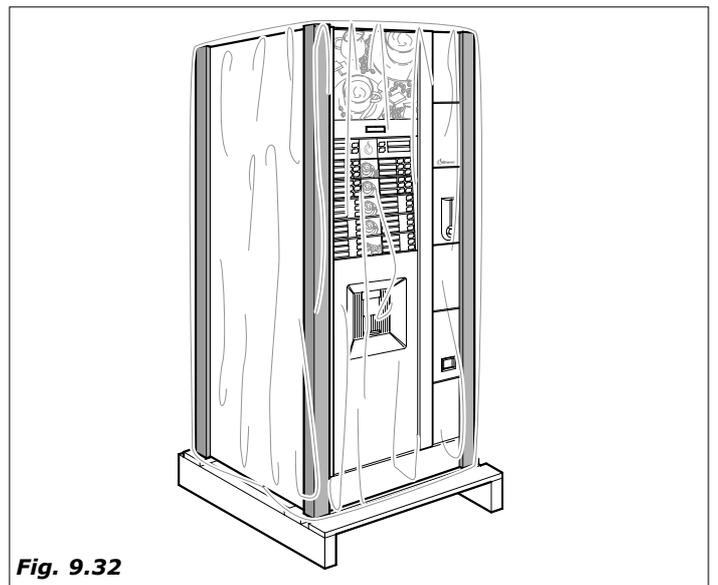
### 9.6 Inactividad

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.9.31).
- 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.9.32)
- Almacenar en un local seco, resguardado y a una temperatura no inferior a 1º C.



**Fig. 9.31**



**Fig. 9.32**

## 10.0 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 estos portes. Si consta de grupo de frío, confiar este último, sin desmontarlo, a personal autorizado para el desmantelamiento de grupos de frío.

## 11.0 GUIA DE FALLOS Y ANOMALIAS MAS COMUNES

En la función de servicio, se visualiza inmediatamente el fallo, se representa de la siguiente forma:

Mensaje en el display	Causa probable	Solución
<b>Alarmas tarjeta 'Master'</b>		
Alarma - Error eeprom	Se activa si se detecta un error en la eeprom. Ejecutando la operación de reset, se volverán a cargar también los datos de default en la eeprom (sólo si esta alarma está presente).	 Efectuar el reset de las alarmas.
Alarma - Err. monedero	Esta alarma está activa sólo si está habilitado el monedero Executive o MDB. Se activa cuando se verifica un error de conexión entre la tarjeta y el monedero o no se detecta el monedero. -Executive: está previsto un retraso de 60 segundos desde cuando no se detecta el monedero hasta cuando se activa la alarma. -MDB: el retraso es de 10 seg. en el encendido, es decir, aproximadamente 2 segundos.	 Dichas alarmas se autorestablecen
Alarmas - Configuración	Se verifica si no se detecta ninguna tarjeta slave en el encendido o si la revisión de por lo menos uno de los slave conectados no es compatible.	 Verificar las conexiones eléctricas entre la tarjeta Master y la tarjeta de Potencia. Volver a cargar FW en la Tarjeta de potencia.
Alarmas - Fuera de servicio	Se verifica si todos los slave conectados a la tarjeta Master están en alarma. No es posible entonces efectuar ningún suministro.	 Verificar alarmas en mantenimiento
Alarma - Factor de escala	Esta alarma está activa sólo si está habilitado el monedero Executive (no en Price Holding) o MDB. Se verifica 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 autorestablece.	 Verificar el valor correcto de la moneda básica en los parámetros de programación del monedero.
<b>Alarmas tarjeta 'Potencia'</b>		
<b>Alarmas memorizadas</b>		
<b>E09</b> EEPROM	Salta si se detecta un error en la eeprom. Efectuando la operación de reset se volverán a cargar también los datos de fábrica en la eeprom (sólo si esta alarma está presente).	 Efectuar la operación de reset de las alarmas.
<b>E17</b> MOTOR BRAZO	Se verifica si vence el timeout de 10 segundos durante el movimiento del dispositivo de traslado de los vasos.	 Verificar y eventualmente sustituir.
		 Verificar el microinterruptor de posición del motor.
<b>E21</b> BEB. NO DISP.	Se activa si está presente la indicación E05 y cualquiera de las indicaciones E02, E03, E04, E06 y E025.	 Verificar las indicaciones
<b>Alarmas no memorizadas</b>		
<b>E00</b> FUERA DE SERVICIO	Salta si se interrumpe la comunicación de la tarjeta con el Master.	 Verificar alarmas en mantenimiento
<b>E01</b> VASO	Salta en uno de estos dos casos: 1. Vence el timeout de 30 segundos para la rotación de la columna de vasos. 2. Vence el timeout de 10 segundos para el desenganche de los vasos.	 Llena la columna correspondiente.
		 Verificar el microinterruptor y eventualmente sustituir.
<b>E08</b> VACÍO AGUA	Se activa luego de 2 segundos a partir de la detección del microinterruptor de vacío del agua. Apaga la resistencia y reinicializa el timeout para E12 y E13	 Verificar la capacidad hídrica de la instalación de red. Electroválvula entrada agua Buen funcionamiento del microinterruptor de la cubeta.
		 Vaciar el cubo de desperdicios líquidos
		 Verificar el microinterruptor cubeta y eventualmente sustituir
<b>E12</b> TCAFFÈ<60C°	Se refiere a la caldera 1. Se verifica 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 queda por debajo de los 60 °C por 15 minutos.	 Verificar los parámetros de programación Controlar el Clixon

Mensaje en el display	Causa probable	Solución
<b>E13</b> TSOLUB<60C°	Se refiere a la caldera 2. Se verifica 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 queda por debajo de los 60 °C por 15 minutos.	 Verificar los parámetros de programación Controlar el Clixon
<b>E18</b> TRANSP. AZÚC.	Se verifica si vence el timeout de 10 s durante el movimiento del transportador del azúcar.	 Verificar el microinterruptor de posición del motor y eventualmente sustituir
<b>E27</b> NO EXPANSION	Se verifica si está habilitada la doble caldera y no se detecta la presencia de la tarjeta de expansión SF0258A.	 Verificar las conexiones entre la tarjeta de Potencia y la tarjeta de Expansión. Sustituir la tarjeta de Expansión.
<i>Indicaciones memorizadas</i>		
<b>E02</b> MOLINILLO	Se activa si vence el timeout programado del molinillo. El display visualiza el mensaje "Sin café". El importe se restituye sólo en el caso de molienda instantánea.	 Llenar el recipiente
		 Verificar que no hayan impedimentos entre las muelas Verificar las conexiones eléctricas del motor
<b>E03</b> GRUPO CAFÉ	Se activa si vence el timeout programado del grupo café. El display visualiza el mensaje "Sin café". El importe se restituye	 Verificar eventuales roturas y la alimentación eléctrica del motor
		 Verificar el microinterruptor y eventualmente sustituir.
<b>E04</b> BOMBA EXPRÉS	Se activa durante la erogación del agua del café, si no se eroga por lo menos 10 cc en el timeout programado de la bomba. El display visualiza el mensaje "Sin café". El importe se restituye	 Verificar la bomba y eventualmente sustituir.
		 Verificar la electroválvula del café y eventualmente sustituir.
		 Verificar el contador volumétrico y eventualmente sustituir
<b>E05</b> BOMBA SOL.	Se activa durante la erogación del agua de los solubles o del agua caliente, si no se eroga por lo menos la mitad de la dosis en el timeout programado de la bomba. El display visualiza el mensaje "Sólo exprés". El importe se restituye si no se estaba suministrando agua caliente.	 Verificar la bomba y eventualmente sustituir
		 Verificar la electroválvula de los solubles y eventualmente sustituir
		 Verificar el contador volumétrico y eventualmente sustituir
<b>E06</b> DOSIFICADOR DE CAFÉ	Se activa si luego de la fase de desenganche del café el microinterruptor de la dosis queda presionado. El display visualiza el mensaje "Sin café". El importe se restituye	 Verificar el microinterruptor de dosis y eventualmente sustituir
		 Verificar eventuales obstrucciones y eventualmente extraerlas
<b>E10</b> PALETILLAS	Se activa si vence el timeout paletillas de 10". Con esta indicación activa, no se suministrarán más las paletillas.	 Verificar el microinterruptor paletillas y eventualmente sustituir.
		 Verificar el correcto funcionamiento del motor paletillas y la leva correspondiente.
<b>E11</b> SONDA NTC	Se verifica si la sonda de temperatura se pone en cortocircuito o el circuito está abierto. La resistencia se apaga si el NTC está en cortocircuito o abierta. Con el encendido está previsto un retraso de 30 segundos antes de la verificación de la alarma.	 Verificar la resistencia de la sonda NTC y eventualmente sustituir
		 Verificar las conexiones eléctricas.

Mensaje en el display	Causa probable	Solución																								
<b>E26</b> SONDA NTC 2	Se verifica sólo si está habilitada la doble caldera y si la sonda de temperatura 2 se pone en cortocircuito o el circuito está abierto..La resistencia se apaga si el NTC está en cortocircuito o abierta. Con el encendido está previsto un retraso de 30 segundos antes de la verificación de la alarma.	 Verificar la resistencia de la sonda NTC y eventualmente sustituir																								
		 Verificar las conexiones eléctricas.																								
<b>E16</b> CAPACIDAD	Erogación de solubles o de agua caliente: se verifica 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 indicación prevalece sobre las de los contadores descendentes (las tres sucesivas).	 Ver la nota (1)																								
<b>E22</b> DEPURADOR	Se activa si el valor del contador descendente del depurador es igual a cero.	 Regenerar el depurador. Restablecer el contador descendente. Depurador en progr.																								
<b>E23</b> MUELAS	Se activa si el valor del contador descendente de las muelas del café es igual a cero.	 Sustituir las muelas. Restablecer el contador descendente. Muelas en progr.																								
<b>E24</b> FILTROS	Se activa si el valor del contador descendente de los filtros de café es igual a cero.	 Sustituir los filtros. Restablecer el contador descendente. Muelas en progr.																								
<i>Indicaciones memorizadas omnifet</i>																										
<b>E30 - OMNIFET XX</b>	Se activa cuando se detecta una falla en el omnifet xx. Las indicaciones relativas a los omnifet de 17 a 23 están activas sólo si está habilitada la doble caldera.	 Verificar los eventuales cortocircuitos relativos al OMNIFET indicado. Eliminar la causa y apagar el distribuidor por algunos minutos. Efectua el reset de las alarmas																								
<b>xx Salida controlada del omnife</b> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">0 Relé para bomba</td> <td style="width: 50%;">12 Desbacterizar</td> </tr> <tr> <td>1 Electroválvula café</td> <td>13 Contragolpes</td> </tr> <tr> <td>2 Batidora descafeinado</td> <td>14 Motor leche</td> </tr> <tr> <td>3 Electroválvula leche/chocolate</td> <td>15 Motor tè</td> </tr> <tr> <td>4 Motor descafeinado</td> <td>16 Molinillo</td> </tr> <tr> <td>5 Batidora tè</td> <td>17 (no utilizado)</td> </tr> <tr> <td>6 Electroválvula tè</td> <td>18 (no utilizado)</td> </tr> <tr> <td>7 Electroválvula agua caliente</td> <td>19 (no utilizado)</td> </tr> <tr> <td>8 Electroválvula descafeinado</td> <td>20 (no utilizado)</td> </tr> <tr> <td>9 Dosificador café</td> <td>21 (no utilizado)</td> </tr> <tr> <td>10 Motor chocolate</td> <td>22 (no utilizado)</td> </tr> <tr> <td>11 Batidora leche/chocolate</td> <td>23 (no utilizado)</td> </tr> </table>			0 Relé para bomba	12 Desbacterizar	1 Electroválvula café	13 Contragolpes	2 Batidora descafeinado	14 Motor leche	3 Electroválvula leche/chocolate	15 Motor tè	4 Motor descafeinado	16 Molinillo	5 Batidora tè	17 (no utilizado)	6 Electroválvula tè	18 (no utilizado)	7 Electroválvula agua caliente	19 (no utilizado)	8 Electroválvula descafeinado	20 (no utilizado)	9 Dosificador café	21 (no utilizado)	10 Motor chocolate	22 (no utilizado)	11 Batidora leche/chocolate	23 (no utilizado)
0 Relé para bomba	12 Desbacterizar																									
1 Electroválvula café	13 Contragolpes																									
2 Batidora descafeinado	14 Motor leche																									
3 Electroválvula leche/chocolate	15 Motor tè																									
4 Motor descafeinado	16 Molinillo																									
5 Batidora tè	17 (no utilizado)																									
6 Electroválvula tè	18 (no utilizado)																									
7 Electroválvula agua caliente	19 (no utilizado)																									
8 Electroválvula descafeinado	20 (no utilizado)																									
9 Dosificador café	21 (no utilizado)																									
10 Motor chocolate	22 (no utilizado)																									
11 Batidora leche/chocolate	23 (no utilizado)																									
<i>Indicaciones no memorizadas</i>																										
<b>E25 - NO GRUPO</b>	Salta si no se detecta la presencia del grupo café por medio del correspondiente microinterruptor. El display visualiza el mensaje "Sin café".	 Verificar el microinterruptor de presencia del grupo y eventualmente sustituir.																								
<b>Alarmas tarjeta "Vega"</b>																										
<i>Alarmas memorizadas</i>																										
Vega eeprom	Salta si se detecta un error en la eeprom. Ejecutando la operación de reset, se cargarán nuevamente también los datos de fábrica en la eeprom (sólo si está presente esta alarma).	 Efectuar la operación de reset de las alarmas.																								
<i>Alarmas no memorizadas</i>																										
<b>V00 - FUERA SERV.</b>	Salta si se interrumpe la comunicación de la tarjeta Vega con la tarjeta Master.	 Verificar la conexión Master/Slave. Verificar las alarmas en mantenimiento.																								
<i>Indicaciones memorizadas</i>																										
Vega sector xx	Salta si vence el timeout del motor del sector xx durante el suministro.	 Verificar el motorreductor del sector, espiral y conexiones eléctricas																								
Vega T seguridad	Salta si se supera la temperatura de seguridad (sólo para el tipo Pan)..	 Verificar parámetros programación. Verificar grupo refrigerante.																								
Vega sonda NTC	Se verifica si la sonda de temperatura va en cortocircuito o el circuito está abierto. Con el encendido está previsto un atraso de 30 segundos antes de la verificación de la alarma.	 Verificar las resistencias de la sonda NTC y eventualmente sustituir. Verificar las conexiones eléctricas.																								

<sup>(1)</sup> La alarma E-16 CAPACIDAD es una simple señalización, no bloquea, indica una progresiva reducción del caudal de agua en el circuito de la bomba, electroválvula, o un fallo en el contador volumétrico,(ventolino). Esta señalización, avisa de un inminente fallo,E-04 BOMBA.

Están previstos otras indicaciones que no bloquean la máquina pero avisan que es necesaria la regeneración de las resinas del descalcificador, el cambio de las muelas del molinillo o del filtro. El número de servicios para los que aparece la señalización, se programa en el menú de "OPCIONES", las señalizaciones previstas son:

- \* para señalar el error **E-16 CAPACIDAD**
- $\alpha$  para señalar la regeneración de **depurador**
- **&** para señalar la sustitución del **filtro**
- **\$** para señalar la sustitución de las muelas de **molinillo**
- **#** para señalar la sustitución de los **filtros** y de las **muelas**
- **%** para señalar la regeneración de los **depurador** y la sustitución de las **muelas**
- **$\Omega$**  para señalar la regeneración de los **depurador** y la sustitución de los **filtros**
- **$\pi$**  para señalar la regeneración de los **depurador**, la sustitución de los **filtros** y de las **muelas**

En presencia de uno de estos símbolos, entrando en la modalidad de **SERVICIO** el display visualizará, en su lugar, el mensaje **ALARMA** seguida del símbolo que identifica el tipo de operación de mantenimiento a realizar.

Está prevista como medida de seguridad la "presencia del grupo" (microinterruptor situado en soporte del conjunto grupo-caldera) en la versión con grupo de plástico; en ausencia del grupo la máquina señala el mensaje "SELECCIONE BEBIDA SIN CAFE' EXPRESO".

**Se señala además la presencia de:**

- Grupo café
- Agua
- Café
- Vasos
- Vacío bolsa fondos

**y de las seguridades:**

- Termostato caldera café
- Interruptor puerta
- Anti-inundación mecánico
- bomba, molinillo, motor grupo, erogación café (regulación de tiempo)

## 12.0 KIT ACCESORIOS

- KIT BOMBA
- KIT GRUPO REFRIGERANTE
- KIT RELOJ
- KIT CÁMERA CALENTADA
- FONDO ACERO INOX
- CUENTAGOLPES ELECTROMECAÁNICO
- CAJAS PRODUCTOS CON SOBRETAMAÑO
- DEPURADOR