

NECTA COLIBRI

INDICE

INTRODUCCION	PAG. 89		
IDENTIFICACION DEL APARATO	PAG. 89	REGULACION TEMPERATURA AGUA	PAG. 98
EN CASO DE AVERIA	PAG. 89	REGULACION DEL GRADO DE MOLIDO	PAG. 98
TRANSPORTE Y DEPOSITO	PAG. 89	REGULACION DEL PESO EN GRAMOS DEL CAFE	PAG. 98
EMPLEO DE LOS DISTRIBUIDORES	PAG. 89	ESTADOS DE FUNCIONAMIENTO	PAG. 98
POSICIONAMIENTO DISTRIBUIDOR	PAG. 90	FUNCIONAMIENTO EN MODALIDAD USO NORMAL	PAG. 99
ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACION	PAG. 90	FUNCIONAMIENTO EN MANTENIMIENTO	PAG. 99
ADVERTENCIAS PARA LA UTILIZACION	PAG. 90	VISUALIZACION DE LAS ESTADISTICAS	PAG. 100
ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICION	PAG. 90	IMPRESION DE LAS ESTADISTICAS	PAG. 100
CARACTERISTICAS TECNICAS	PAG. 90	PUESTA A CERO DE ESTADISTICAS	PAG. 100
CONSUMO DE ENERGIA ELECTRICA	PAG. 91	CONTADOR GENERAL	PAG. 100
ACCESORIOS	PAG. 91	PROGRAMACION	PAG. 100
CARGA Y LIMPIEZAS	PAG. 92	VISUALIZACION DE AVERIAS ACTUALES	PAG. 101
INTERRUPTOR DE PUERTA	PAG. 92	PROGRAMACION DOSIS DE AGUA Y POLVO	PAG. 101
MANTENIMIENTO Y DESINFECCION	PAG. 92	PROGRAMACION DE LOS PRECIOS	PAG. 102
MANDOS E INFORMACIONES	PAG. 92	PROGRAMACION DE LOS PRECIOS Y ESTADO DE LAS TECLAS	PAG. 102
CARGA DE LOS VASOS	PAG. 92	PROGRAMACION MONEDA BASE Y PUNTO DECIMAL	PAG. 102
CARGA DEL CAFE	PAG. 92	SISTEMAS DE PAGO	PAG. 102
CARGA DE AZUCAR Y PRODUCTOS SOLUBLES	PAG. 92	PROGRAMACION DEL VALIDADOR	PAG. 102
CARGA DE LAS PALETAS	PAG. 93	INICIALIZACION	PAG. 102
DESINFECCION Y LIMPIEZA MEZCLADORES		PREDISPOSICION CODIGO DE MAQUINA	PAG. 103
Y CIRCUITOS ALIMENTICIOS	PAG. 93	CONFIGURACION MAQUINA	PAG. 103
LAVADO DEL MEZCLADOR	PAG. 93	CONTADOR DE SUMINISTROS	PAG. 103
LIMPIEZA DEL DEPOSITO DE ALIMENTACION DEL AGUA	PAG. 93	DEFINICION DE MENSAJE PROMOCIONAL	PAG. 103
LIMPIEZA DESLIZADERO DE AZÚCAR	PAG. 93	PREDISPOSICION DE IDIOMA	PAG. 103
LIMPIEZA DE BANDEJAS DE RESIDUOS	PAG. 93	TIEMPO DE BATIDO	PAG. 104
LIMPIEZA DEL BRAZO DE TRASLACIÓN DE VASOS	PAG. 94	PASSWORD ACCESO PROGRAMACION	PAG. 104
LIMPIEZA SEMANAL DEL GRUPO CAFE	PAG. 94	INSTALACION	PAG. 104
INTERRUPCION DEL SERVICIO	PAG. 94	PUESTA A CERO DE AVERIAS	PAG. 104
INSTALACION	PAG. 95	PROGRAMADOR	PAG. 104
DESEMBALAJE DEL DISTRIBUIDOR	PAG. 95	TRANSFERENCIA AUTOMATICA DE SETUP	PAG. 104
CONEXION A LA RED HIDRICA	PAG. 95	DATOS TRANSFERIDOS	PAG. 105
CONEXION ELECTRICA	PAG. 95	CONFIGURACION DE LA LENGUA	PAG. 105
INTERRUPTOR DE LA PUERTA	PAG. 96	MANTENIMIENTO	PAG. 106
MONTAJE DEL SISTEMA DE PAGO	PAG. 96	GENERALIDAD	PAG. 106
DECALCIFICADOR	PAG. 96	MANTENIMIENTO DEL GRUPO DE INFUSION	PAG. 106
INTRODUCCION DE LAS PLAQUITAS	PAG. 96	REGENERACION DEL DECALCIFICADOR	PAG. 106
LONGITUD DE PALETAS	PAG. 96	SANITACION ANUAL	PAG. 107
INICIALIZACION	PAG. 96	FUNCIONES DE LAS TARJETAS Y SEÑALES LUMINOSAS	PAG. 107
LLENADO DEL CIRCUITO HIDRAULICO	PAG. 96	TARJETA DE CONTROL	PAG. 107
FUNCIONAMIENTO GRUPO CAFE	PAG. 97	TARJETA DE PULSADORES	PAG. 107
CICLO DE SUMINISTRO DEL CAFE	PAG. 97	CIRCUITO HIDRAULICO	PAG. 107
CONTROL Y REGULACION CALIBRADOS	PAG. 97	MENU PROGRAMACION	PAG. 111
CALIBRADOS ESTANDAR	PAG. 97		
REGULACION DE LA CARRERA DEL PISTON DEL GRUPO CAFE	PAG. 97		

INTRODUCCION

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

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

El manual está subdividido en tres secciones.

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

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

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

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

IDENTIFICACION DEL APARATO Y DE SUS CARACTERISTICAS

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

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

A

a	Código producto	f	Características red del agua
b	Modelo	g	Número del aparato
c	Tipo	h	Frecuencia
d	Tensión de trabajo	i	Corriente
e	Potencia absorbida	l	Datos calderas

EN CASO DE AVERIA

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

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

NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

Via Roma 24

24030 Valbrembo

Italy

TRANSPORTE Y DEPOSITO

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

Es posible levantar el aparato, con carretilla elevadora, motorizada o manual, colocando las paletas en la parte inferior del mismo.

Se debe evitar, en vez:

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

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

Con el embalaje original es posible sobreponer no más de 2 aparatos uno sobre el otro cuidando de mantener la posición vertical indicada por las flechas sobre el embalaje.

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

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

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

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

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

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

POSICIONAMIENTO DISTRIBUIDOR

El aparato no debe ser puesto en el exterior, debe ser instalado en locales secos y con temperaturas incluidas entre los 2° y los 32°C y no se puede instalar en ambientes en los cuales se utilizan chorros de agua para la limpieza (por ejemplo: grandes cocinas, etc.).

Se debe colocar el aparato cerca de una pared y de modo que haya una distancia de 4 cm mínimo entre su parte trasera y la pared, para permitir la regular ventilación. Nunca cubrir el aparato con paños o similares.

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

¡¡Importante!!

En caso de manutención extraordinaria y/o reparación, se accede al distribuidor del lado trasero.

Desde luego, se debe prever la posibilidad de girar el aparato para poder desmontar el panel trasero.

Emplazamiento sobre un mueble

El aparato puede ser colocado sobre una mesa u otro soporte idóneo (altura sugerida 820 mm).

Donde fuera posible se aconseja utilizar el correspondiente mueble donde se pueden alojar, la bandeja de descarga, el juego de autoalimentación hídrica, el sistema de pago y, en caso de agua muy dura, el descalcificador.

ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACION

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

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

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

Los materiales de embalaje serán eliminados respetando el ambiente.

ADVERTENCIAS PARA LA UTILIZACION

Algunas consideraciones para ayudar a respetar el ambiente:

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

ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICION

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

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

CARACTERISTICAS TECNICAS

DIMENSIONES

B

Altura	=	650	mm
Altura con contenedores	=	740	mm
Anchura	=	410	mm
Profundidad	=	490	mm
Espacio necesario con puerta abierta	=	830	mm
Altura mueble	=	820	mm

Peso

Colibri	Espresso	Instant
Kg.	38	33

Tensión de alimentación 230 V~

Frecuencia de alimentación 50 Hz

Potencia instalada 1.400 W

DISTRIBUIDOR DE VASOS

Para diámetro del borde superior de 70-71 mm, con autonomía de 170 vasos aproximadamente.

SISTEMA DE PAGO

El aparato se entrega con la predisposición para el validador frontal. Se han previsto conjuntos especiales para instalar sistemas de pago con el protocolo Executive, MDB o BDV. En el aparato se puede introducir el sistema de pago «cashless», mientras que el sistema de pago «change giver» debe estar alojado en el mueble de soporte a tal efecto (opcional).

PRECIOS DE VENTA

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

CAJA MONEDAS

En material plástico con cerradura disponible como accesorio.

ALIMENTACION HIDRICA

Con alimentación de la red con presión del agua incluida entre 5 y 85 N/cm².

En el mueble es posible montar un juego de autoalimentación hídrica (opcional).

REGULACIONES POSIBLES

Granulometría café espresso;
dosis café y agua volumétricas;
dosis productos solubles con temporización.

Regulación de la temperatura

Precalibrada en fábrica al valor correcto de funcionamiento. Un trimmer, colocado sobre la tarjeta de control, permite (si necesario) efectuar pequeñas modificaciones.

DISPOSITIVOS DE ASENSO

- presencia de vasos
- presencia de agua
- presencia de café
- temperatura mínima alcanzada
- microinterruptor desenganche vasos en posición

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- interruptor de la puerta
- presencia bandeja para residuos líquidos
- termostato de seguridad de la caldera de rearme manual
- atascamiento del flotador air-break (sólo con alimentación de la red)
- electroválvula anti-inundación (sólo con alimentación de la red)
- protección temporizada de:
 - bomba
 - motorreductor grupo café
 - molinillo
- protección térmica de:
 - motodosificadores
 - motorreductor grupo café
 - electroimán
 - bomba
 - motoagitadores
 - motor molinillo
- protección con fusibles
 - circuito eléctrico principal
 - transformador alimentación tarjeta

CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES

Capacidad contenedores (Kg)	Espresso	Instant
Café en granos	2	-
Café Instant	-	0.7
Azúcar	1.4	1.9
Leche	0.8	0.8
Chocolate	1.4	1.4
Cucharillas	160	-

CONSUMO DE ENERGÍA ELÉCTRICA

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

Efectuando la medición con una temperatura ambiente de 22° C se detectaron los siguientes consumos de energía:

	Espresso	Instant
bebida para 30 suministros	0,96 l	1,21 l
temperatura media bebida	76,2° C	76,1° C
Consumo		
alcance de la temperatura	28,6 Wh	28,6 Wh
por 24 h de stand-by	1.414 Wh	1.414 Wh
por 30 suministros / hora	171,2 Wh	152,9 Wh

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

ACESORIOS

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

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

¡Importante!

La utilización de conjuntos no homologados por el fabricante no garantiza el respeto de los estándares de seguridad, en particular para las partes bajo tensión.

El fabricante declina toda responsabilidad en el caso de utilización de componentes no homologados.

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

CARGA Y LIMPIEZA

INTERRUPTOR DE PUERTA

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

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

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

- 1 - Pestillo de cerradura de puerta
- 2 - Cerradura puerta
- 3 - Ranuras de ajuste del encolumnador de paletas
- 4 - Interruptor de puerta
- 5 - Peso para paletas

C

MANTENIMIENTO Y DESINFECCION

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

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

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

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

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

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

MANDOS E INFORMACIONES

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

- 1 - Bandeja residuos líquidos
- 2 - Hueco de suministro
- 3 - Cerradura
- 4 - Pulsadores de selección
- 5 - Visualizador alfanumérico
- 6 - Espacios para las plaquitas de los ingredientes
- 7 - Preajuste para validadores frontal
- 8 - Preajuste para sistemas de pago "cashless"

D

En el lado interior de la tarjeta teclado está colocado el pulsador de Programación que permite acceder a las funciones del aparato.

Presionando dos veces el pulsador de programación el aparato se pone en el estado "Programación"; presionando el pulsador de selección n. 3 el aparato ejecuta automáticamente las operaciones de llenado del circuito hidráulico.

CARGA DE VASOS

Para cargar los vasos, actuar como sigue:

- abrir la puerta;
- levantar apenas el distribuidor de vasos y reclinarlo (ver la Fig. E);
- evitar girar las columnas durante las operaciones de carga;

- 1 - arandela separadora
- 2 - moleteado de fijación
- 3 - brazo de traslación de vasos
- 4 - contenedor de vasos

E

- cargar las columnas con vasos prestando atención de no superar su altura;

- enganchar el distribuidor de vasos;
- cerrar el aparato y efectuar una selección de prueba.

CARGA DE CAFE

La apertura de la tapa es posible sólo con la puerta abierta. Levantar la tapa y llenar el contenedor de café asegurándose de que la cortina esté completamente abierta (ver la Fig. F).

- 1 - Cierre contenedor de café
- 2 - Contenedor de café
- 3 - Contenedor de leche
- 4 - Contenedor de chocolate
- 5 - Deslizadero polvo
- 6 - Conducto de aducción polvo

F

CARGA DE PRODUCTOS SOLUBLES Y AZÚCAR

La apertura de las tapas es posible sólo con la puerta abierta.

Después de haber levantado la correspondiente tapa, introducir en cada contenedor los productos a distribuir prestando atención de no comprimirlos, para impedir el atascamiento. Cerciorarse de que los productos no contengan grumos.

Para maniobrar la ménsula del distribuidor de azúcar - paletas, prestar atención a que la llave (ver la Fig. C) esté girada completamente en sentido horario para evitar que el pestillo de la cerradura (ver la Fig. C) interfiera con el encolumnador de paletas.

CARGA DE PALETAS

Quitar la pesa para paletas (ver la Fig. C) e introducir las paletas a cargar.

Sacar la tira de papel prestando atención de mantener todas las paletas horizontales.

Volver a colocar el peso para paletas.

SANITACION DE LOS CIRCUITOS Y DE LOS MEZCLADORES

Cuando se instala la máquina y luego por lo menos semanalmente, o más frecuentemente según la utilización del aparato y de la calidad del agua en ingreso, es necesario efectuar una sanitación muy cuidada (limpieza y desinfección) de los mezcladores y de los conductos de suministro para garantizar la higiene de los productos suministrados. las piezas que se indican aquí abajo deben ser limpiadas:

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

- 1 - conducto de aducción polvos
- 2 - embudo polvos
- 3 - cajón depósito polvos
- 4 - embudo del agua
- 5 - conducto de aducción
- 6 - rueda de paletas del motobatidor

- para desmontar las ruedas de paletas es bastante bloquear con un dedo (ver fig. H) el disco montado sobre el eje de la batidora
- limpiar todos los componentes mediante productos detergentes, teniendo cuidado de remover mecánicamente los residuos y la películas visibles por medio, si necesario, de cepillos;

La desinfección se hace con productos clorodetergentes.

- hundirlos por 20 minutos aproximadamente en un recipiente que contenga la solución clorodetergente preparada anteriormente;
- volver a montar los conductos de adducción de los productos y los embudos del agua;
- volver a montar los cajones y embudos de los polvos, después de secarlos esmeradamente.

De cualquier modo, después de haber montado las partes es necesario:

- añadir en los varios embudos algunas gotas de la solución clorodetergente;
- proceder a un abundante enjuague de los elementos afectados, para remover todo posible residuo de la solución usada, utilizando la función de lavado del mezclador con la puerta cerrada.

LAVADO DEL MEZCLADOR

La operación de lavado del mezclador debe ser efectuada diariamente y en cada recarga del aparato para impedir que caídas accidentales de producto durante la carga puedan atascar el mismo mezclador.

Se debe efectuar también después de las operaciones de higiene del mezclador, tal como está descrito en el correspondiente capítulo.

El lavado del mezclador se efectúa con la puerta cerrada, actuando como sigue:

- presionar por 2 segundos la tecla 8 **Key 1**
Sobre el display aparece la solicitud de ingreso de la contraseña;
- presionando en secuencia las teclas 4 4 8 8 se activa el lavado.

LIMPIEZA DEL DEPOSITO DE ALIMENTACION DEL AGUA (OPCIONAL)

Para los aparatos que utilizan el depósito del agua, colocado en el mueble, por lo menos cada semana, es necesario ejecutar la sanitación del depósito con los mismos productos clorodetergentes utilizados para los mezcladores.

LIMPIEZA DESLIZADERO DE AZÚCAR

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

- desenganchar el muelle de retorno;
- elevar la palanca elástica para liberar el pasador
- extraer el pasador y la boquilla de suministro;
- al finalizar la limpieza volver a montar todas la piezas en el orden inverso.

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

LIMPIEZA DE BANDEJAS DE RESIDUOS

Las bandejas de residuos se pueden extraer con suma facilidad inclusive con la puerta cerrada (ver la Fig. L) para permitir su rápido vaciado y limpieza.

La autonomía del contenedor de café es superior a la capacidad de la bandeja de residuos (si no se utiliza el mueble de soporte).

- 1 - Bandeja residuos café
- 2 - Bandeja hueco de suministro

El software de control del aparato sobre el display señala que el número máximo de suministros de café ha sido alcanzado con el mensaje «Vaciar bandeja».

Después de algunas selecciones el aparato se bloqueará. La bandeja de residuos se deberá vaciar sin apagar la máquina, para que el software pueda reconocer la operación.

Ante la falta de la bandeja de residuos de café, el aparato sigue estando disponible para el suministro de bebidas solubles visualizando sobre el display el mensaje «Introducir bandeja».

La puesta a cero de los contadores de maniobras se efectúa con la puerta cerrada, actuando como sigue:

- presionar por 2 segundos la tecla 8

Key 1

Sobre el display aparece la solicitud de ingreso de la contraseña;

- presionando en secuencia las teclas 4231 los contadores se ponen a cero.

LIMPIEZA DEL BRAZO DE TRASLACIÓN DE VASOS

Periódicamente es necesario limpiar el brazo de traslación desmontándolo del aparato. Para el desmontaje desenroscar completamente el moleteado de fijación (ver la Fig. E).

Cuando se lleva a cabo el montaje prestar atención de volver a colocar correctamente la arandela separadora.

LIMPIEZA SEMANAL DEL GRUPO CAFE

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

INTERRUPCION DEL SERVICIO

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

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

INSTALACION

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

El aparato debe ser instalado en locales secos, con una temperatura comprendida entre los 2° y los 32° C.

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

DESEMBALAJE DEL DISTRIBUIDOR

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

Si no se está seguros, no utilizarla.

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

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

¡¡Importante!!

Se debe colocar la máquina de manera que su inclinación máxima no supere los 2°.

Si necesario, nivelar la máquina utilizando los pies ajustables suministrados (ver Fig. M).

1 - Pie ajustable

M

CONEXION A LA RED HIDRICA

El distribuidor se debe conectar a la red de agua potable, teniendo en cuenta las disposiciones vigentes en el país donde se instala el aparato.

La presión de la red debe estar incluida entre 5 y 85 N/cm² (0,5-8,5 bar).

Hacer salir agua de la red hídrica hasta que no se presente límpida y sin impurezas.

Conectar, mediante un tubo que sea adecuado (disponible también como kit) para soportar la presión de red y de tipo idóneo para alimentos (diámetro interior mínimo de 6 mm), la red hídrica a la unión 3/4" gas de la electroválvula de entrada del agua (ver Fig. N).

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

1 - Unión de entrada 3/4" gas
2 - Tubo de impulsión
3 - Tubo de rebose

N

DISPOSITIVO ANTI-INUNDACION

La electroválvula de entrada del agua (ver Fig. N) está provista de un dispositivo anti-inundación que permite bloquear mecánicamente la entrada del agua en caso de anomalía de la electroválvula misma o del mecanismo de control del nivel del agua en la caldera.

Para restablecer el funcionamiento normal, hay que ejecutar las operaciones que se indican aquí abajo:

- descargar el agua contenida en el tubo de rebosadero;
- cerrar el grifo de la red hídrica colocado fuera de la máquina;
- aflojar la tuerca que fija el tubo de alimentación de la electroválvula, para descargar la presión de red residual y, luego, volver a apretarlo (ver Fig. N);
- abrir el grifo y aplicar tensión a la máquina.

CONEXION ELECTRICA

La máquina está preajustada para el funcionamiento eléctrico con una tensión monofásica de 230 V~, y protegida mediante fusibles de 10 A.

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

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

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

La seguridad eléctrica de la máquina se puede asegurar

- 1 - Cable de red
2 - Sujetador de cable
3 - Tapa de elevación

O

sólo si ésta última está correctamente conectada a una instalación de puesta a tierra fiable, como previsto en las normas de seguridad en vigor.

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

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

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

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

INTERRUPTOR DE LA PUERTA

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

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

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

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

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

MONTAJE DEL SISTEMA DE PAGO

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

- Montar el validador y cerciorarse de que la programación de los correspondientes parámetros sea correcta.
- La utilización de otros sistemas de pago tales "change giver" y "cashless" es posible utilizando los correspondientes conjuntos.
- Los sistemas "cashless" pueden ser alojados dentro del aparato (ver la Fig. D); otros sistemas de pago, tales "change giver" deben ser alojados físicamente en el mueble de soporte (opcional).

DECALCIFICADOR

El aparato se suministra sin decalcificador.

En el caso de agua muy dura, se puede montar un decalcificador de resinas de cambio iónico en el mueble. Los decalcificadores, disponibles como accesorios, se deben substituir o regenerar periódicamente según las instrucciones del fabricante.

INTRODUCCION DE LAS PLAQUITAS

Las plaquitas con el menu y las instrucciones están suministrado con el aparato y se deben introducir durante la instalación en función del layout y del idioma (ver tabla "dosis de las selecciones").

LONGITUD DE PALETAS

En base a la longitud de las paletas que se piensan utilizar, se debe verificar que el encolumnador de paletas esté montado en la correcta posición (ver la Fig. C)

INICIALIZACION

El aparato está proyectado para adaptarse a varios mercados.

El software está en condiciones de administrar todas las configuraciones posibles.

Esto hace necesario proceder, antes de la puesta en función, a la predisposición de algunos parámetros.

"modelo"

Es necesario definir si el aparato es Expreso o Instantáneo.

"país"

entendido como tipo de dosis base para las varias selecciones (por ej., IT café corto = 40 cc - FR café corto = 60 cc).

Los "países" previstos son:

It - Fr - Es- Uk

"lay-out"

para cada modelo y tipo de dosis, está prevista una determinada cantidad de combinaciones Pulsadores-Selecciones entre las cuales es posible escoger (las combinaciones previstas para cada lay-out están indicadas en la tabla de dosis de selecciones entregada con el aparato).

"Contenedor"

entendido como alimentación hídrica del tanque. Puede estar habilitado o inhabilitado (alimentación hídrica desde la red):

LLENADO DEL CIRCUITO HIDRAULICO

En el momento de encendido del aparato se controlan las condiciones del air-break (vacío o lleno), de la bomba (accionamiento eléctrico y caudal de agua) y de la caldera (bajo presión o no).

Si las condiciones así lo requieren, el aparato automáticamente efectúa un ciclo de instalación, es decir:

- el display visualiza "Instalación" durante todo el ciclo;
- abertura de la electroválvula de red o puesta en marcha de la bomba de autoalimentación hasta el llenado del air-break;
- (sólo para los modelos expreso) abertura de la electroválvula del café para purgar la caldera y introducir 400 cc de agua.

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

¡IMPORTANTE!

Si en el circuito hidráulico se producen burbujas de aire de cierta magnitud, por ejemplo para operaciones de mantenimiento, es posible que al momento del encendido del aparato se efectúe automáticamente un ciclo de instalación.

Versiones con tanque interno

En los modelos con tanque interno, en el primer encendido es NECESARIO ejecutar manualmente el procedimiento de instalación (ver el correspondiente capítulo).

FUNCIONAMIENTO GRUPO CAFE

CICLO DE SUMINISTRO DEL CAFE

Después de cada encendido del aparato, en la primera selección a base de café expreso, el grupo de café efectúa una rotación completa, antes de efectuar el ciclo normal, para garantizar el emplazamiento del dispositivo en la posición inicial.

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

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

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

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

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

Una vez terminado el suministro, durante una pausa de tres segundos, el resorte de preinfusión (5) descarga el agua a través de la 3a vía de la electroválvula de suministro, comprimiendo ligeramente la pastilla de café utilizada. Después de la rotación completa del motorreductor, se produce la elevación de los pistones y de la pastilla mediante la palanca oscilante (6).

Durante el movimiento de retorno de la cámara de infusión

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

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

El pistón inferior regresa al punto muerto inferior.

CONTROL Y REGULACION DE LOS CALIBRADOS

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

para el café

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

la granulometría del café molido

el peso en gramos del café molido

la temperatura de suministro

la dosis de agua

para los productos solubles

el peso en gramos de los productos

la temperaturas de las bebidas

la dosis de agua.

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

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

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

CALIBRADOS ESTANDAR

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

- temperatura del café (a la boquilla): 70-80° aprox.;
- temperatura de los solubles (a la boquilla): 70-80° aprox.;

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

REGULACION DE LA CARRERA DEL PISTON DEL GRUPO CAFE

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

Para variar la posición del pistón (ver Fig. R), hay que:

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

- remover el anillo elástico de su asiento;

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

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

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

REGULACION DE LA TEMPERATURA DEL AGUA

Si la variación de la temperatura en las calderas es necesaria, accionar el trimmer correspondiente (ver Fig. V) recordando que:

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

REGULACION DEL GRADO DE MOLIDO

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

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

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

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

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

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

REGULACION DEL PESO EN GRAMOS DEL CAFE (DOSIS)

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

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

Además, girando completamente hacia arriba esta palanca, se puede soltar el diente de la ranura en el regulador de la dosis (ver Fig. 16) y volver a colocarlo en otra ranura para variar el grado medio de molienda de la manera siguiente:

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

Para sacar la dosis será suficiente remover el grupo café y apretar el pulsador "6" en "Funciones especiales" del menú "mantenimiento" (ver párrafo correspondiente).

¡¡¡Importante!!!

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

ESTADOS DE FUNCIONAMIENTO

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

DISPLAY

FUNCIONES

Uso normal

"En Servicio"

aceptación monedas
suministro selecciones

Mantenimiento

"Mantenimiento"

suministro de prueba
mantenimiento D.A.

Programación

"Programación"

programación

FUNCIONAMIENTO EN MODALIDAD USO NORMAL

Al encendido del aparato, aparece por algunos segundos el mensaje "START", luego el aparato entra en la modalidad de uso normal.

Los posibles mensajes del visualizador, según las operaciones en curso, pueden ser:

DISPLAY	FUNCION
"En Servicio"	Listo.
"Precio:....."	Visualización precio del producto seleccionado
"Crédito:....."	Visualización crédito introducido.
"Fuera de Servicio"	Aparato fuera de servicio
"En Preparación"	Preparación de la bebida
"En Calentamiento"	En espera de que se alcance la temperatura
"Instalación"	Instalación en curso
"Sel. Deshabilit."	Selección deshabilitada
"Café fuera S."	Sólo para modelos expreso Grupo café fuera de servicio
"Retirar"	Bebida lista

Dependiendo del lay-out predispuesto durante la inicialización, las teclas "1" y "5" pueden asumir la función de más o menos azúcar; en este caso el display visualiza "Azúcar ■ ■ ■ □ □ " que representa la dosis media programada. Para cada presión de las teclas "1" (menos) y "5" (más) la dosis suministrada varía de 1/3 parte de la dosis media. En otros lay-outs sólo la tecla "5" permite incrementar la dosis de azúcar de 1/3 parte la dosis media; alcanzado el nivel más alto, si se sigue presionando la tecla "5" se llevará la dosis de azúcar a 0 (selección amarga)

FUNCIONAMIENTO EN MANTENIMIENTO

Presionando una vez el pulsador de programación situado del lado interno de la tarjeta de pulsadores (ver la Fig. Y) el aparato se pone en el estado "Mantenimiento".

Sobre el display se visualiza la leyenda "Mantenimiento" aproximadamente por dos segundos y luego la primera opción del menú "Estadísticas" que permite la gestión de los datos.

Presionando la tecla "↵" se accede a las funciones de:

visualización estadísticas
impresión estadísticas
cancelación estadísticas
visualización contador de suministros

En la modalidad mantenimiento los pulsadores de selección asumen la función indicada en

Key 1

es decir:

- 1 - ⬆ Función precedente / aumenta dato (+1)
- 2 - ⬅ Salida de la función / anulación de una modificación
- 3 -
- 4 -
- 5 - ⬇ Función sucesiva / reduce dato (- 1)
- 6 - ➡ Confirmación función / confirmación dato
- 7 - ➡ Modificación dato
- 8 -

Deslizando el menu mediante las teclas "⬆" y "⬇" se visualizan las funciones indicadas aquí abajo:

"Sel. Completa"	suministro de prueba completa de vaso azúcar y paleta
"Sólo Producto"	sólo suministro de polvo
"Sólo Agua"	sólo suministro de agua
"Sin Accesorios"	suministro de prueba sin vaso azúcar y paleta

Presionando la tecla "↵" las teclas de selección vuelven a asumir por 7 segundos la función original, volviendo posible efectuar las selecciones de prueba previstas en cada función.

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

"Funciones especiales"

Cuando el display está posicionado en "Funciones especiales" las teclas asumen la función indicada en

Key 2

es decir:

- 1 - ⬆ Función precedente
- 2 - Molido y desenganche de una dosis de café
- 3 - Suministro azúcar
- 4 -
- 5 - ⬇ Función sucesiva
- 6 - Rotación grupo café
- 7 - Desenganche vaso
- 8 -

El pulsador "3" permite ajustar la dosis de azúcar que puede ser regulada con los pulsadores "1" y "5"; una presión adicional del pulsador "3" suministrará la dosis de azúcar predispuesta.

N.B. Para pesar la dosis de café utilizando la función "molido y desenganche" es necesario desmontar el grupo de café. Igualmente la función queda habilitada.

Si accidentalmente una dosis de café se desenganchara con el grupo montado, entonces será necesario efectuar una rotación del grupo para descargar el exceso de café.

VISUALIZACION DE LAS ESTADISTICAS

Presionando la tecla "➡" cuando el display está en la función "visualización estadísticas" se visualizan en secuencia los datos memorizados, es decir:

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

IMPRESION DE LAS ESTADISTICAS

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

Para conectar la impresora, actuar como sigue:

- Presionando la tecla "➡" cuando el display está en la función "impresión estadísticas" se visualiza la solicitud de confirmación "¿Confirma?";
- conectar y encender la impresora antes de confirmar;
- presionando la tecla de confirmación "➡" comenzará la impresión.

PUESTA A CERO DE ESTADISTICAS

Presionando la tecla "➡" cuando el display está en la función "puesta a cero estadísticas" se visualiza la solicitud de confirmación "¿Confirma?" titilando.

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

CONTADOR GENERAL

El aparato memoriza en este contador todas las selecciones y no es posible ponerlo a cero.

Esta función permite leer el contador o visualizar el mismo contador al momento del encendido del aparato.

Presionando la tecla "➡" cuando el display está en la función "Contador general" se visualiza el estado (ON/OFF) de la función; con la tecla "➡" el estado se visualiza parpadeando y puede ser modificado con las teclas "⬆" y "⬇".

Una presión adicional de la tecla "➡" visualizará el valor memorizado durante 3 segundos.

PROGRAMACION

Apretando dos veces el pulsador de programación, colocado en el lado interior de la ficha de los pulsadores (ver fig. Y), el aparato entra en la modalidad "Programación": En el visualizador se visualiza el mensaje "Programación" por dos segundos aprox. y, luego, la primera voz del menú "programación", que permite ejecutar las siguientes funciones:

"Averías Actuales"	lectura averías actuales
"Dosis Agua"	regulación dosis de agua
"Dosis Productos"	regulación dosis de polvo
"Set Precios"	asignación precios
"Set Precios/Tecla"	acoplamiento precios/teclas habilita/deshabilita selecciones
"Moneda Base / PD"	fijación valor moneda base y posición punto decimal
"Sistemas de pago"	Validador Totalizador Executive standard Executive price holding ECS URW3
"Inicialización"	inicialización RAM
"Código Máquina"	Introducción código máquina
"Configurac. Máq."	Definición prestaciones del aparato
"Contador servic."	Definición del número de selecciones alcanzado para el cual el aparato se bloquea
"Mensaje promoc."	Habilitación y definición del mensaje promocional
"Idioma"	Definición del idioma en el cual visualizar los mensajes sobre el display
"Tiempo de batido"	Tiempo de batido del café instantáneo
"Password Progr."	Habilitación solicitud de password para entrar en programación

En la modalidad "Programación" los pulsadores asumen la función indicada en

- 1 - ⬆ Función precedente / Incrementa dato (+1)
- 2 - ⬅ Salida de la función / Cancelación de modificación
- 3 - Instalación aparato
- 4 -
- 5 - ⬇ Función siguiente / Disminuye dato (- 1)
- 6 - ➡ Confirmación función / confirma dato
- 7 - ➡ Modificación dato
- 8 - Puesta a cero de fallas

Las teclas precedidas del símbolo permiten desplazarse en el menú o modificar los datos, las otras ejecutan la función directamente.

VISUALIZACION DE AVERIAS ACTUALES

Cuando el display está en la función "Averías Actuales" del menú "programación", presionando la tecla de confirmación "➡" se visualiza el código de error de la avería presente; presionando en sucesión la tecla "⬇" se visualiza el código de error de la avería sucesiva que pudiera estar presente. Si no hay averías presentes, la presión de la tecla de confirmación "➡" visualizará la leyenda "Ninguna Avería". Las averías previstas se ponen de manifiesto en los siguientes casos:

AVERIA AIR-BREAK

La máquina se bloquea si después de haber suministrado agua por 100 impulsos de contador volumétrico el microinterruptor jamás señaló la falta de agua.

AVERIA CALDERA:

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

AVERIA MONEDERO:

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

AVERIA DATOS RAM:

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

Sobre el display aparece la leyenda titilando "INICIALIZACION".

AVERIA FALTA DE AGUA

Modelos con alimentación hídrica de la red

Si per un minuto el microinterruptor del air-break queda cerrado. Cuando se presiona una tecla de selección la electroválvula de entrada de agua es excitada para verificar un eventual retorno del agua a la red.

Si el aparato está equipado con el contenedor de residuos líquidos (alojado en el mueble) dotado de señalador de lleno, la electroválvula permanece excitada en espera del retorno de agua a la red.

Modelos con juego de alimentación hídrica

Si el tanque contiene una cantidad de agua inferior a aproximadamente 300 cc.

AVERIA FALTA DE VASOS

Durante la apertura del microinterruptor vacío de vasos, se actúa el motor de intercambio de columna. Si después de un giro completo el microinterruptor no se ha cerrado, sobre el display se visualiza el mensaje "Vacío vasos " y el aparato se bloquea.

AVERIA PERDIDA DE AGUA

En el caso que haya habido una solicitud de agua del air-break sin que hayan sido efectuadas extracciones (selecciones, lavados, etc.) el aparato bloquea otras solicitudes de agua.

AVERIA RUEDA

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

AVERIA GRUPO CAFE

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

AVERIA FALTA DE CAFE

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

AVERIA DESENGANCHE CAFE

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

AVERIA DESENGANCHE DE VASOS

Si después de un desenganche de vasos el microinterruptor de emplazamiento no interviene, el software de control corta la tensión al motor de desenganche y el aparato se bloquea.

AVERIA LLENO DE RESIDUOS

Si el aparato está equipado con el contenedor de residuos líquidos (alojado en el mueble) dotado de señalador de lleno, el aparato se bloquea.

PROGRAMACION DOSIS DE AGUA Y POLVO

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

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

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

La tabla "dosis selecciones" indica en cuales selecciones se utilizan los códigos dosis.

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

- décimas de segundo para el polvo;

- N. de impulsos del contador volumétrico para el agua.

Presionando la tecla de confirmación "➡" del menú "programación" se accede a la lista de los códigos de dosis que se puede hacer deslizar con las teclas "⬇" y "⬆".

Presionando la tecla de modificación "➡", este valor se visualiza titilando y puede ser modificado.

PROGRAMACION DE LOS PRECIOS

Cuando el display está posicionado en la función "Set Precios" (programación precios) del menú "programación", se pueden variar los ocho precios de venta memorizados.

El valor de los precios está expresado en número de monedas de base.

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

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

PROGRAMACION DE LOS PRECIOS Y ESTADO DE LAS TECLAS

Cuando el display está posicionado en la función "Set Precios/Tecla" (acoplamiento precios) del menú "programación", se puede variar la combinación de la tecla con uno de los precios memorizados y/o el estado de una selección.

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

Apretando la tecla de modificación "→" el estado de la selección destella.

Mediante las teclas "↓" y "↑" se puede variar el estado de la selección de habilitada en deshabilitada.

Apretando otra vez la tecla de confirmación "↵" se visualiza el número del precio al cual se refiere en la tabla de precios.

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

Para las tecla que controlan las preselecciones no es necesario proceder a la combinación con los precios. De toda manera los precios no tienen ninguna influencia sobre las teclas de preselección.

PROGRAMACION MONEDA BASE Y PUNTO DECIMAL

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

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

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

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

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

SISTEMAS DE PAGO

Cuando el display está en la función "Sistemas de pago" es posible definir cual sistema de pago con protocolo de comunicación Executive utilizar, escogiendo entre:

validador

totalizador

Executive standard

Executive price holding

ECS

URW3

Para instalar sistemas de pago diferentes del validador o de cashless es necesario utilizar juegos especiales.

Los sistemas de pago se deben alojar en el mueble (opcional).

PROGRAMACION DEL VALIDADOR

Si el sistema de pago elegido es un validador, es necesario definir con cuales parámetros se desea operar.

GESTION DE CREDITO

Es posible decidir si recaudar el mayor crédito que se pudo haber pagado o si dejarlo a disposición del usuario.

TENSION DE TRABAJO

Dependiendo del tipo de validador es necesario definir si la tensión de trabajo es de 12 o 24 V.

LINEAS DEL VALIDADOR

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

El valor de la línea está expresado en cantidad de monedas básicas.

Presionando la tecla de confirmación "↵" del menú "programación" se accede a la lista de las líneas que se la puede hacer deslizar con las teclas "↓" y "↑".

Presionando la tecla de modificación "→", este valor se visualiza titilando y puede ser modificado.

INICIALIZACION

Cuando el display está en la función "Inicialización" es posible inicializar la máquina restableciendo todos los datos por defecto.

Esta función se debe utilizar en el caso de error de datos en la memoria o de reemplazo de la memoria EPROM.

Todos los datos estadísticos se ponen a cero.

Presionando la tecla de confirmación "↵" sobre el display aparece la solicitud de confirmación "¿Confirma?". Presionando nuevamente la tecla "↵" se visualiza el primero de los parámetros variables para definir la configuración del aparato.

Con "↓" y "↑" se hacen deslizar las opciones posibles (que titilan), con la tecla "↵" se confirma la elección y se pasa al parámetro siguiente. Presionando la tecla "↵" después del último parámetro el display visualiza por algunos segundos el mensaje "En Ejecución" y el aparato se inicializa.

Los parámetros administrados son:

"Tipo de máquina" C - Expreso
I - Instant

"País" Tipo de dosis a utilizar para las selecciones

"Layout" Disposición contenedores y menú selecciones entre aquellos previstos

"Tanque" Alimentación hídrica de la red o del tanque

PREDISPOSICION CODIGO DE MAQUINA

Cuando el display está en la función "Código Máquina" es posible variar el código numérico de identificación de la máquina (de 0000, por defecto, a 9999).

Presionando la tecla de confirmación "↵" se visualiza el código corriente; con la tecla de modificación "→" titila la primera cifra.

El valor de la cifra que titila puede ser aumentado o disminuido con las teclas "↓" y "↑".

Presionando la tecla de confirmación "↵", la cifra que titila asume el valor visualizado e inicia a titilar la cifra siguiente.

CONFIGURACION MAQUINA

Cuando el display está en la función "Configurac. Máquina" es posible variar la configuración del aparato, es decir:

- distribución de vaso / sin vaso
- suministro de paleta en las selecciones sin azúcar
- alimentación de la red / tanque interno (Contenedor)
- presencia del señalador de lleno de residuos líquidos (en el mueble)
- en los modelos instantáneo está previsto, antes del desenganche del vaso, una liberación de 20 cc. de agua para calentar el mezclador de café; esta función puede estar habilitada o inhabilitada).

Presionando la tecla de confirmación "↵" se visualiza el estado corriente; con la tecla de modificación "→" el estado titila y puede ser modificado con las teclas "↓" y "↑".

¡IMPORTANTE!

Inicializando el aparato la configuración asume los valores por defecto "/con vaso /con paleta/sin calefacción de mezclador /sin lleno de residuos".

DESPUES DE LA INICIALIZACION, POR LO TANTO, ES NECESARIO VOLVER A CONFIGURAR EL APARATO.

CONTADOR DE SUMINISTROS

Esta función permite bloquear el aparato después de una cantidad establecida de antemano de suministros de café y una cantidad establecida de antemano de suministros de solubles.

Siendo un instrumento de control que lo puede utilizar sólo el Gestor, para acceder es necesario ingresar una password de 4 números.

Después del ingreso de la password es posible predisponer la cantidad de suministros efectuados para las cuales el aparato se bloquea, leer la cantidad de suministros ya efectuados y poner a cero los contadores de bloqueo.

N.B.: por defecto los contadores están definidos en cero;

Con los contadores en cero, esta función no está activa.

DEFINICION DE MENSAJE PROMOCIONAL

Cuando se está en este menú, presionando la tecla de confirmación "↵" se visualiza si el mensaje está habilitado o no (ON/OFF).

Si el mensaje está habilitado, con la tecla de confirmación "↵" titila el primer carácter que puede ser modificado.

Las teclas asumen el valor indicado en

Key 3

es decir:

- 1 - Carácter precedente
- 2 - Carácter siguiente
- 3 - Mayúscula/minúscula
- 4 - A B C D E F G H I
- 5 - J K L M N O P Q R
- 6 - S T U V W X Y Z
- 7 - 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 ; < = > ?
- 8 - ! " # \$ % & ' () * + , - . /

Los valores se muestran como alternativa presionando secuencialmente la tecla.

El mensaje se memoriza presionando la tecla "2" en la última posición.

PREDISPOSICION DE IDIOMA

Con esta función es posible escoger en cual de los idiomas previstos visualizar los mensajes sobre el display.

Los idiomas previstos son:

- .Italiano
- .Francés
- .Inglés
- .Español

TIEMPO DE BATIDO

Con esta función es posible definir durante cuanto tiempo (en décimos de segundo) el café instantáneo debe ser batido en función de la calidad de la bebida que se desea obtener.

PASSWORD DE ACCESO A LA PROGRAMACION

Esta función permite habilitar o no la solicitud de una password para acceder a los procedimientos de programación.

La password se actúa presionando secuencialmente las teclas 1 1 2 2 y no se puede modificar.

INSTALACION

Presionando el pulsador de instalación "3" es posible ejecutar las operaciones de llenado del circuito hidráulico, incluso con el air break lleno.

PUESTA A CERO DE AVERIAS

Presionando el pulsador de puesta a cero de averías "8" sobre el display por algunos segundos se visualiza el mensaje «Ejecución» y las averías que estuvieran presentes se ponen a cero.

PROGRAMADOR (OPCIONAL)

TRANSFERENCIA AUTOMATICA DE SETUP

El programador puede además leer del distribuidor de referencia la programación establecida y transferirla en otros aparatos. Estos datos se mantienen también cuando se desconecta el programador gracias a dos baterías Duracell LR03 formato AAA de 1,5 V que se deben sustituir cada 12 meses.

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

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

< - > = Setup libre

< ☐ > = Setup con datos.

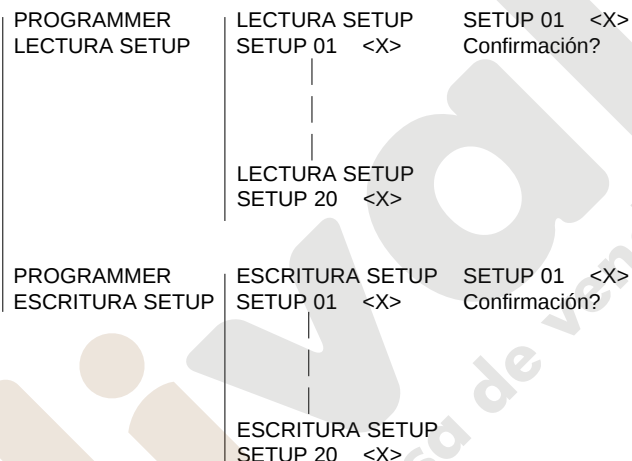
En la escritura de los setup estan disponibles sólo los setup que contienen datos; si ninguno setup contiene datos en el display del programador es visualizado el mensaje "datos no presentes".

Para conectar el programador al aparato se debe utilizar el soporte relativo (ver Fig. S) conectando el cable al conector sobre la tarjeta de pulsadores (ver Fig. T).

Entonces entrar en modalid "programación" apretando dos veces el pulsador correspondiente sobre la tarjeta de pulsadores (ver Fig. Z).

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

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



T

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

DATOS TRANSFERIDOS

Los siguientes datos pueden ser transferidos mediante el programador:

Dosis aguas y polvo

Tabla 8 precios

Precios/Estado teclas

Moneda base

Posición punto decimal

Sistemas de pago

Tensión de trabajo validador

Líneas validadores

Gestión de crédito

Tipo de máquina

País

Layout

Alimentación hídrica

Código de máquina

Configuración máquina

Contador de suministros

Mensaje promocional

Predisposición de idioma

Tiempo de batido

Password de acceso a la programación

CONFIGURACION DE LA LENGUA

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

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

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

MANTENIMIENTO

¡¡Importante!!

En caso de manutención extraordinaria y/o reparación, se accede al distribuidor del lado trasero.

Desde luego, se debe prever la posibilidad de girar el aparato para poder desmontar el panel trasero.

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

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

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

GENERALIDAD

Para asegurar en el tiempo el correcto funcionamiento de la máquina, se deben ejecutar operaciones periódicas de manutención.

Más adelante se indican las operaciones necesarias y los intervalos de tiempo de respetar para su ejecución. Naturalmente, se trata de indicaciones generales pues el mantenimiento depende de las condiciones de utilizzo de la máquina (por ejemplo dureza del agua, humedad y temperatura ambiente, tipo de producto utilizado, etc.).

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

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

Nunca utilizar chorros de agua para lavar la máquina.

MANTENIMIENTO DEL GRUPO DE INFUSION

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

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

Desmontaje del filtro superior

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

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

W

Desmontaje del filtro inferior

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

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

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

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

¡¡¡Importante!!!

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

REGENERACION DEL DECALCIFICADOR

(OPCIONAL)

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

Dureza del agua		Número de selecciones	
° Fran.	° Alem.	60 cc.	130 cc.
10	5,6	5600	2800
20	11,2	2800	1400
30	16,8	1900	900
40	22,4	1400	700
50	28,0	1100	550

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

- quitar el decalcificador del mueble y sacudirlo fuertemente para eliminar las vias preferenciales que se hayan podido formar;
- introducir 0,5 Kg de cloruro sodico (sal de cocina);
- conectar a un grifo la unión portagoma lateral y a un punto de desagüe la unión portagoma central; la dirección del flujo del agua debe ser

NECESARIAMENTE

la indicada en la figura U

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

U

- regular el flujo de agua de modo que la sal se deshaga completamente en 10 litros de agua en 25 minutos de tiempo aproximadamente;
- durante la regeneración controlar que el decalcificador permanezca siempre lleno de agua, haciendo salir el aire que se haya podido formar;
- una vez concluida la operación, asegurarse de que el agua en salida no sea salada; es aconsejable controlar con los reactivos químicos, la dureza del agua en salida, que debe ser de 0° F.

SANITACION ANUAL

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

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

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

FUNCIONES DE LAS TARJETAS Y SEÑALES LUMINOSAS

TARJETA DE CONTROL

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

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

En esta tarjeta está colocada la EPROM (Ver fig. W).

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

- 1 - Utilizadores 230 V~
- 2 - RAM
- 3 - EPROM
- 4 - Señales de input
- 5 - LED verde
- 6 - No usado
- 7 - A la tarjeta de pulsadores
- 8 - Tarjeta de expansión para sistemas de pago y RS232 (opcional)
- 9 - Trimmer temperatura caldera
- 10 - LED amarillo
- 11 - Alimentación para tarjeta
- 12 - LED rojo
- 13 - A la resistencia caldera
- 14 - Triac resistencia caldera
- 15 - Utilizadores 230 V~
- 16 - Relé
- 17 - Tarjeta de expansión
- 18 - Fusible transformador
- 19 - Fusibles de red

V

TARJETA DE PULSADORES

Esta placa controla el visualizador alfanumérico, los pulsadores de selección y el pulsador de programación (Ver fig Z).

Soporta los conectores para los monederos y la toma para la impresora.

- 1 - Al validador frontal
- 2 - No usado
- 3 - A la tarjeta máquina
- 4 - Señales free vend- jug facilities
- 5 - A la tarjeta display
- 6 - Trimmer contraste visualizador
- 7 - Pulsador de programación
- 8 - Pulsador de lavado
- 9 - Tarjeta de pulsadores
- 10 - Tarjeta visualizador

Z

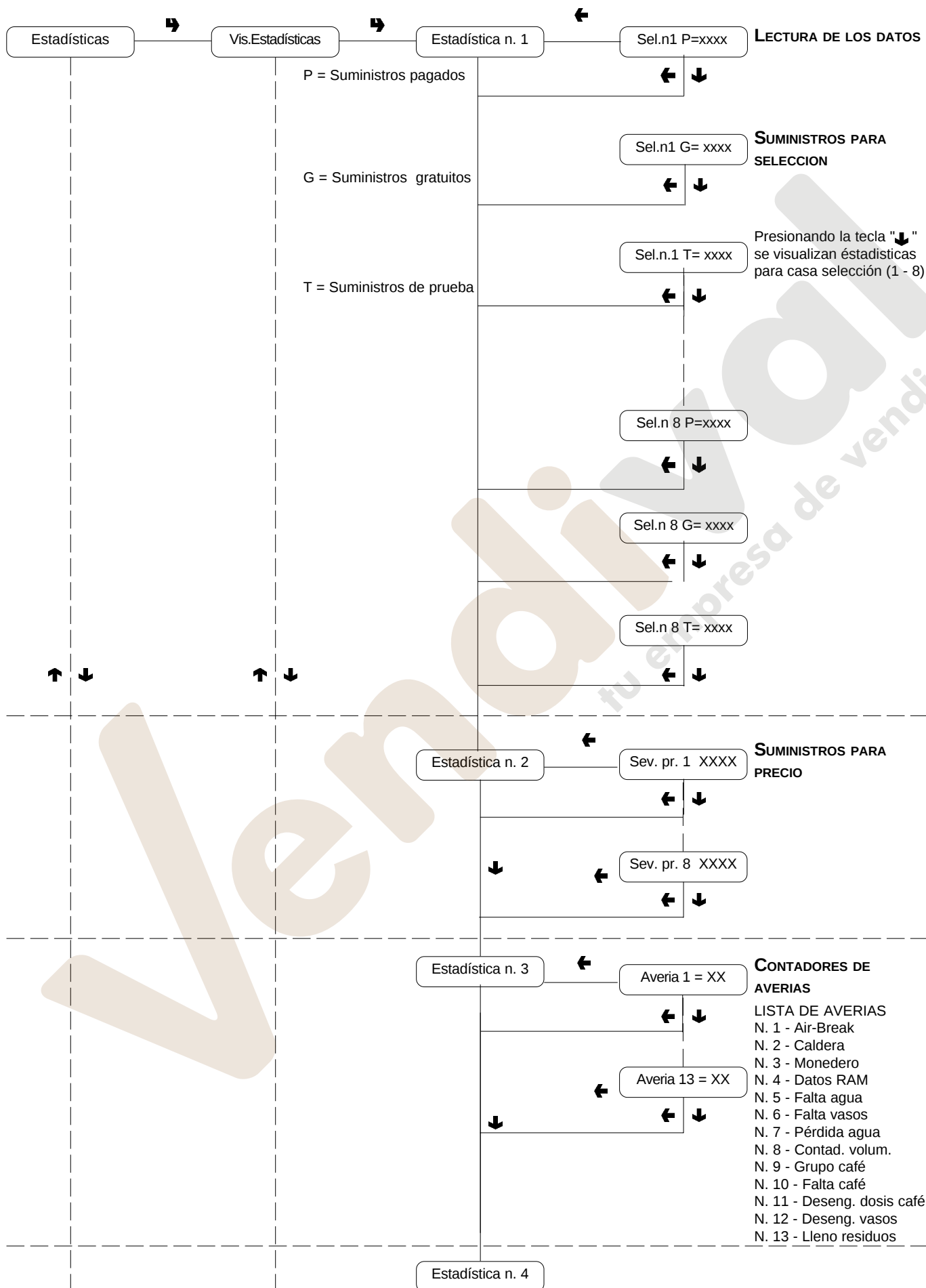
CIRCUITO HIDRAULICO

- 1 - Electroválvula entrada agua
- 2 - Air-break
- 3 - Contador volumétrico
- 4 - Bomba de vibraciones
- 5 - By-pass
- 6 - Caldera
- 7 - Grupo café

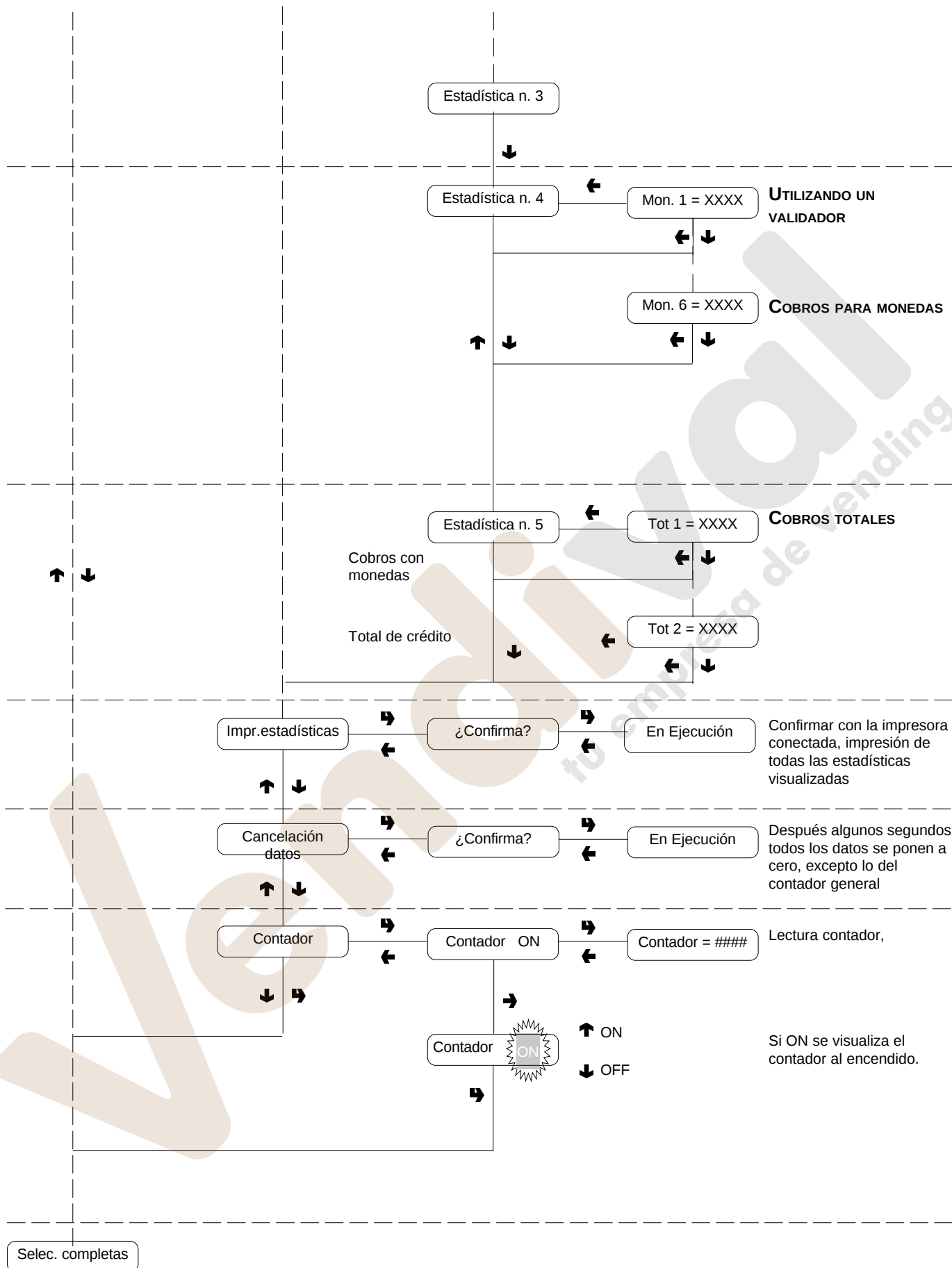
Espresso

Instant

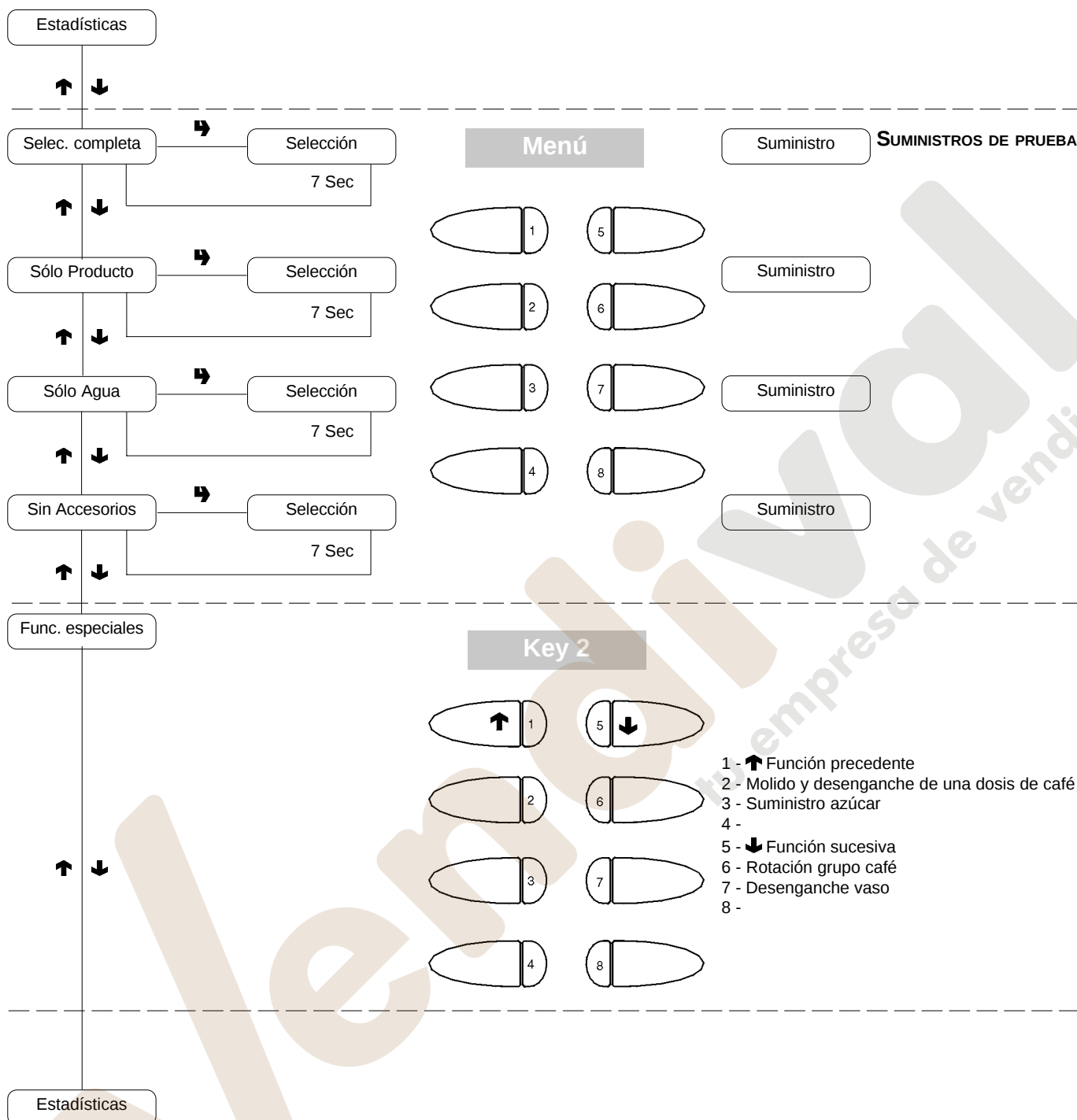
Menú "Mantenimiento"



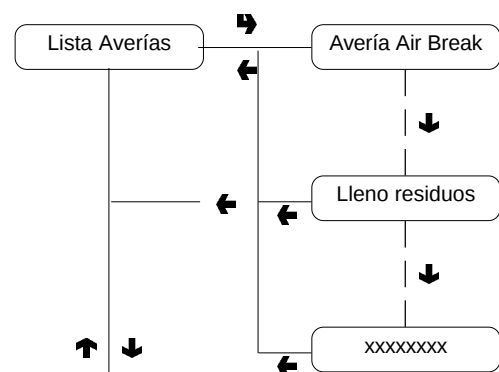
Menú "Mantenimiento"



Menú "Mantenimiento"



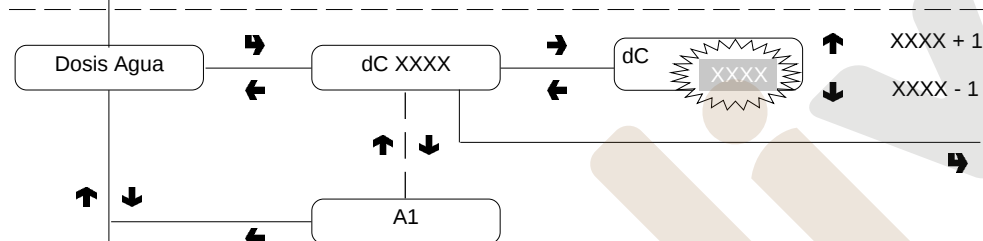
Menú "Programación"



Visualización Averías

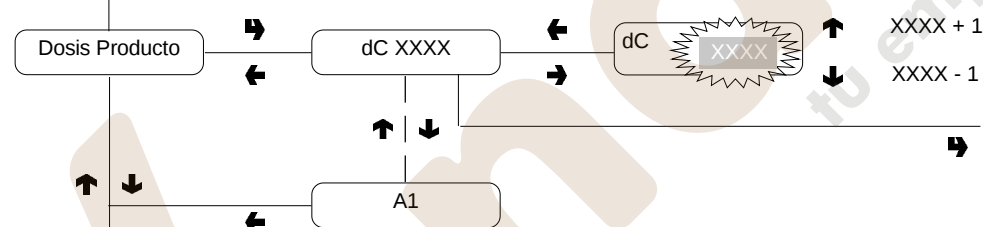
LISTA DE AVERIAS

- N. 1 - Air-Break
- N. 2 - Caldera
- N. 3 - Monedero
- N. 4 - Datos RAM
- N. 5 - Falta agua
- N. 6 - Falta vasos
- N. 7 - Pérdida agua
- N. 8 - Contad. volum.
- N. 9 - Grupo café
- N. 10 - Falta café
- N. 11 - Deseng. dosis café
- N. 12 - Deseng. vasos
- N. 13 - Lleno residuos



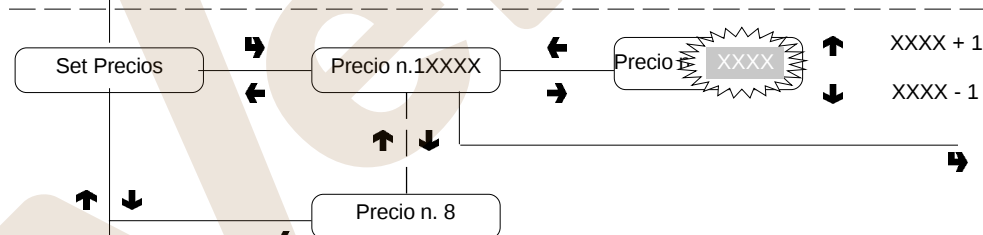
DOSIS DE AGUA

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



DOSIS DE POLVOS

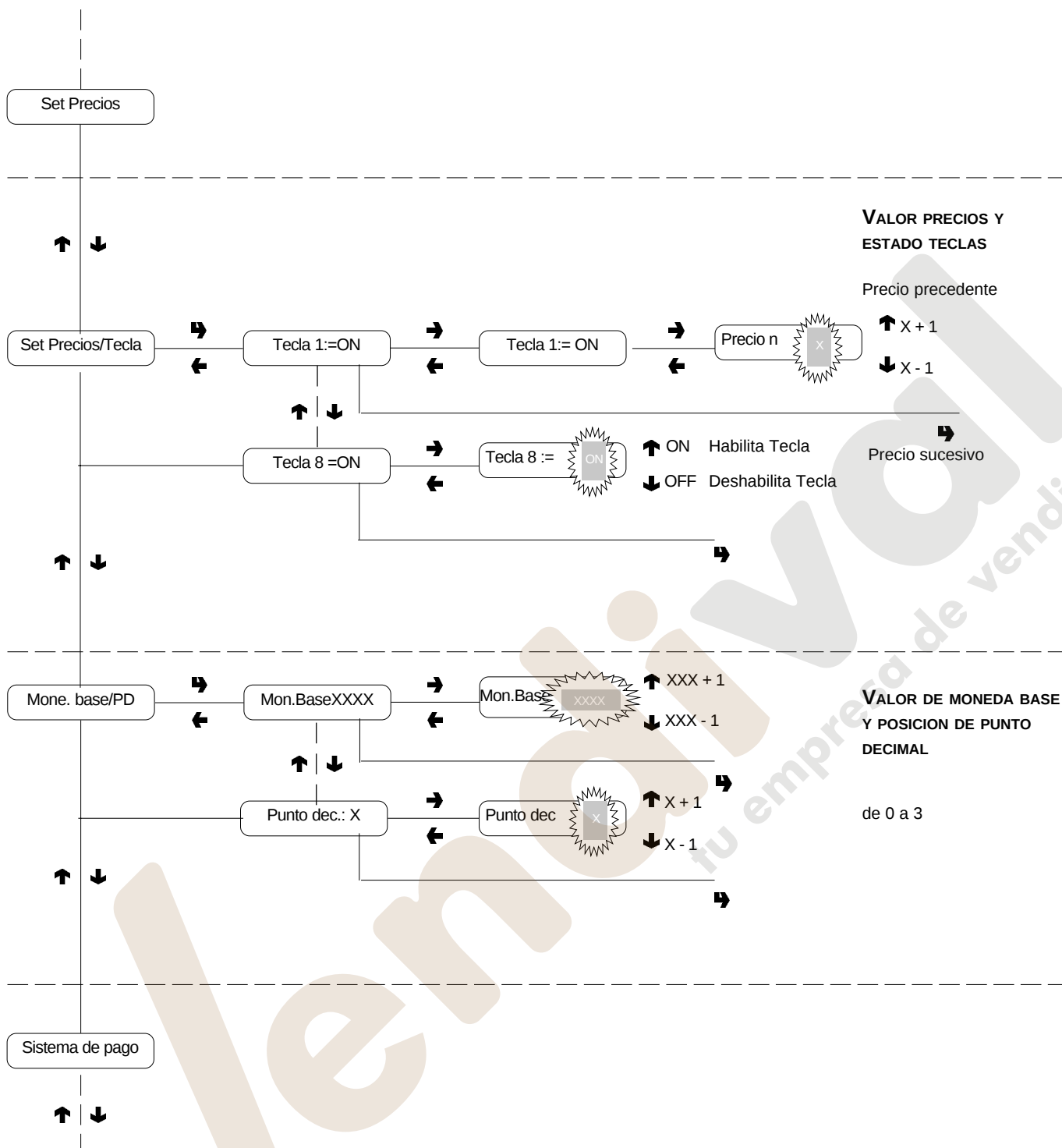
Para la correspondencia entre el código de dosis y la dosis de polvo, consultar la tabla de dosis de las selecciones



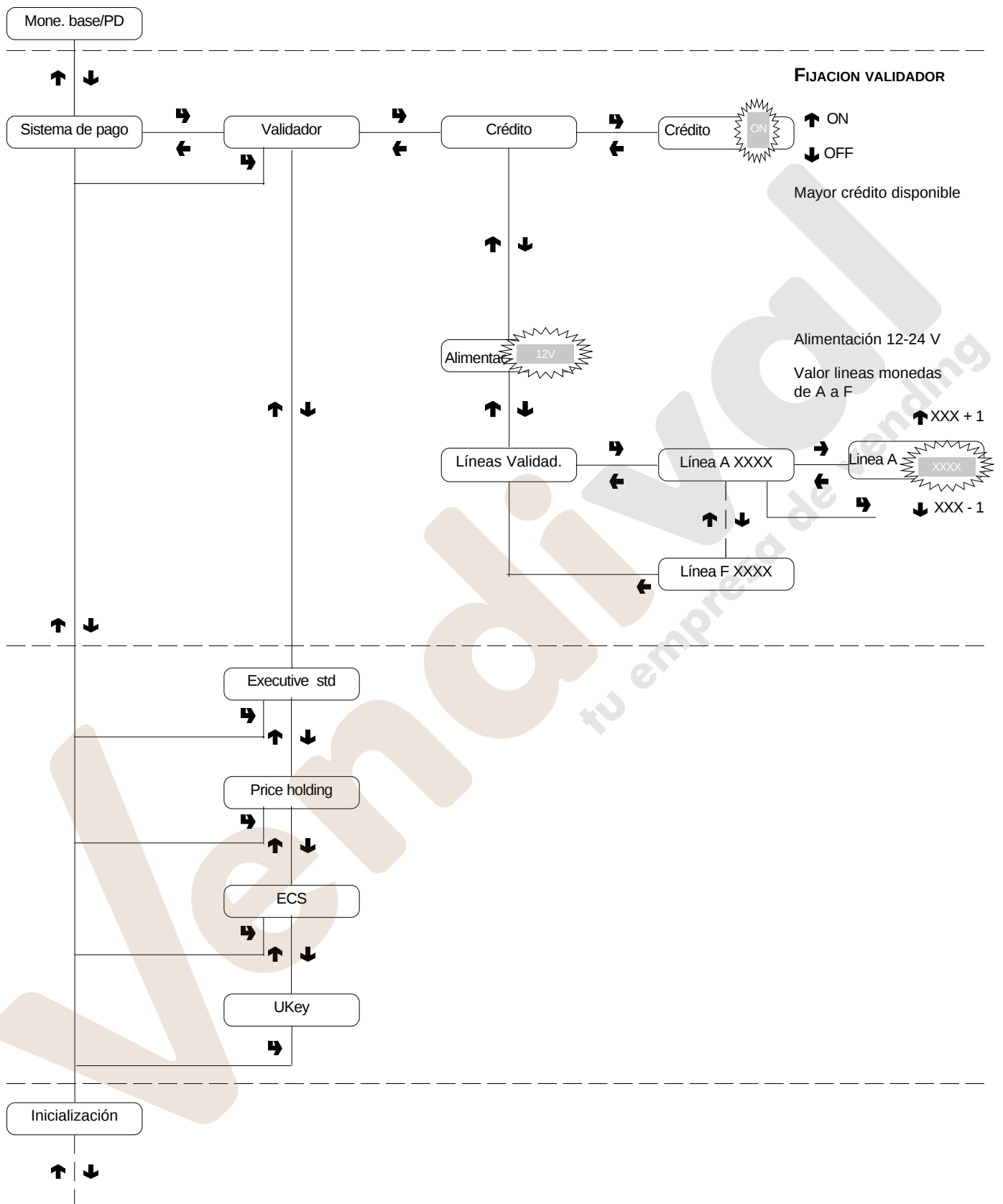
VALOR DE PRECIOS

Set Precios/Tecla

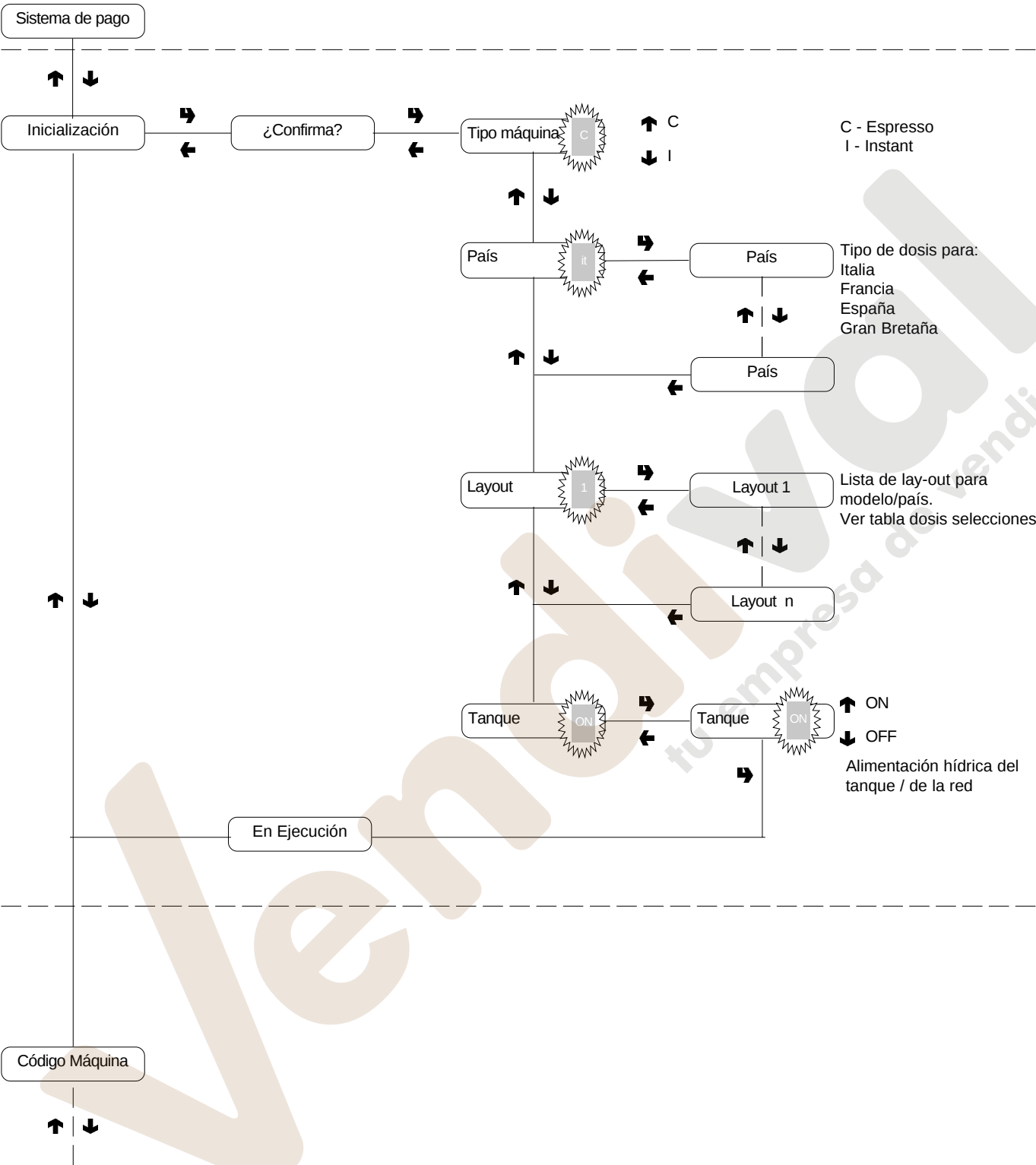
Menú programación



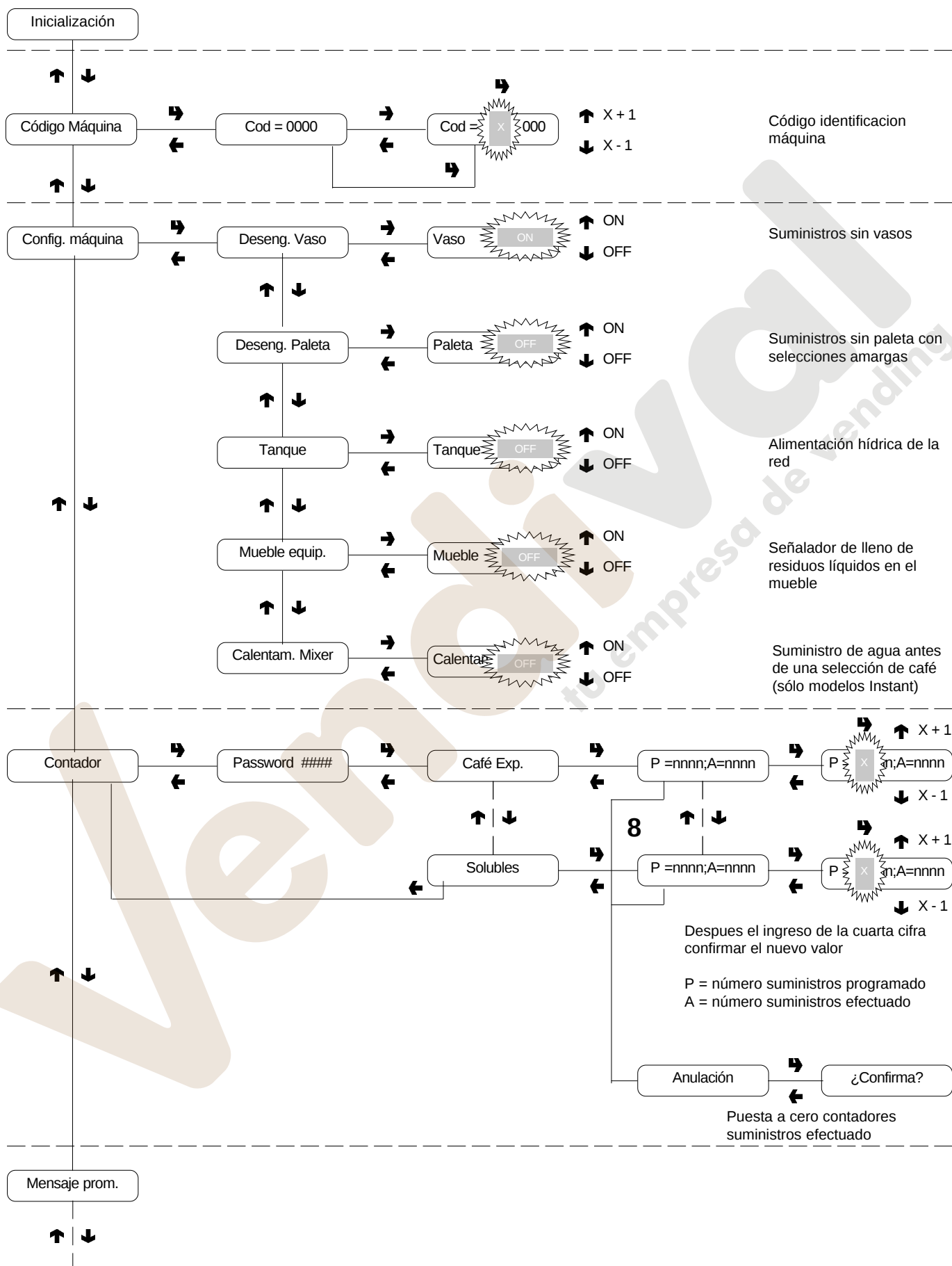
Menú programación



Menú programación



Menú programación



Menú programación

