



MANUAL DE INSTALACIÓN USO Y MANTENIMIENTO

LOTUS ESPRESSO LUX

Este manual está dirigido exclusivamente al personal calificado del servicio asistencia técnica

CODE C22601900

ISSUE 00 - 10/2003



INDICE

1	INTRODUCCIÓN	6
1.1	PLACA DE IDENTIDAD	6
1.2	EN CASO DE AVERÍA	6
1.3	GARANTIA	6
1.4	SEGURIDAD	7
1.5	SITUACIONES DE EMERGENCIA	7
1.6	GUÍA PARA LA CONSULTA	8
2	ADVERTENCIAS GENERALES	9
3	USO DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO	9
4	TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO	9
5	ALMACENAJE	9
6	DESEMBALAJE	10
7	INSTALACIÓN	11
7.1	CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA	12
7.2	CONEXIÓN A LA RED HÍDRULICA	12
7.3	ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACION	13
8	INACTIVIDAD	13
9	ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICIÓN DE LA MAQUINA	13
10	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	14
11	ESQUEMA HIDRÁULICO	15
12	MODELOS DE SELECCION DIRECTA Y DIGIT: COMPONENTES DE LA PUERTA	16
13	LOTUS ESPRESSO LUX: COMPONENTI INTERNI	18
13.1	INTERRUPTOR PUERTA	18
13.2	TECLADO DE SERVICIO	19
13.3	PLACA VMC, PLACA DE POTENCIA, PLACA TEMPERATURA	19
13.4	GRUPO MICRO DESHECHOS	19
13.5	CALDERA Y AIR - BREAK	20
13.6	GRUPO MOTORREDUCTORES - MEZCLA	21
13.7	DISTRIBUIDOR VASOS	22
13.8	DISTRIBUIDOR AZÚCAR	23
13.9	DISTRIBUIDOR CUCHARILLAS	23
13.10	GRUPO CAFE EXPRES, PRESENCIA GRUPO CAFÉ	24
13.11	MOLEDOR CAFÉ	25
13.12	MOVIMIENTO PITONES	26
13.13	FOTOCÉLULA CONTROL VASOS (SI PREVISTA)	26
13.14	DEPURADOR / DECALCIFICADOR (SI PREVISTO)	26
14	PUESTA EN MARCHA	27
14.1	LLENADO AUTOMÁTICO DEL CIRCUITO HÍDRICO	27
14.2	CARGA VASOS	28
14.3	CARGA DE LOS PRODUCTOS	29
14.4	CARICAMENTO CAFÉ IN GRANI	30
14.5	CONEXIÓN SISTEMA DE PAGO	30
14.6	LÍNEA DE LOS ASENSOS	30
15	CALIBRADOS Y REGULACIONES	31
15.1	REGULACIONES ESTÁNDAR	31
15.2	REGULACIÓN DE LAS TEMPERATURAS	31
15.3	BEBIDAS SOLUBLES	31
15.4	REGOLACION ESPRESSO	32
16	NORMAS HIGIÉNICO - SANITARIAS	33
17	MANTENIMIENTO	33
17.1	ADVERTENCIAS GENERALES	33
17.2	MANTENIMIENTO ORDINARIO, LIMPIEZA GENERALE	33
17.3	MANTENIMIENTO ORDINARIO	34
17.4	MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO PERIÓDICO	35
17.5	MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO DEL MOLINILLO CAFÉ	36
17.6	MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO, LIMPIEZA FILTROS GRUPO CAFÉ	38

1 INTRODUCCIÓN



Este manual ha sido redactado para el modelo más completo, por consiguiente es posible encontrar descripciones o explicaciones que no correspondan a la propia máquina.

La presente documentación constituye parte integrante del la maquina y por lo tanto debe siempre acompañarlo en cada traslado o cambio de propiedad con el fin de permitir la consulta por parte de los operadores.

Antes de proceder a la instalación y al uso del la maquina es necesario leer el contenido de esta documentación ya que proporciona importante información relativa a la seguridad de la instalación, las normas de utilización y a las operaciones de mantenimiento.

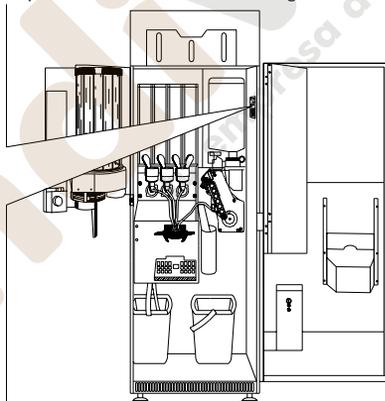
La instalación y las sucesivas operaciones de mantenimiento, deberán ser efectuadas solamente por personal calificado y/o encargado del servicio de asistencia técnica y/o mantenimiento.

La maquina deberá ser destinado exclusivamente al uso para el que ha sido concebido. Cualquier otro uso se considerará impropio.

1.1 PLACA DE IDENTIDAD

Cada maquina estará identificado por un específico número de serie, colocado en la placa de identidad que se encuentra en el interior del la maquina. La placa es la única reconocida por el fabricante como identificativa de la maquina y contiene todos los datos que consienten al fabricante proporcionar informaciones técnicas de cualquier tipo y facilitar la gestión de los repuestos. No estropee ni desenganche los soportes necesarios para la identificación del producto ni los adhesivos de seguridad.

@F&S		
Lago di Vico, 60 - 36015 Schio (VI) Italy		
Matricola / Serial number	CE	
Mod. / Model		
Anno / Year		
Tens. / Voltage	V	Hz
Potenza / Power	W	
Unità refrigerante / Refrigeration unit		
Gas		
Classe / Class		
Pressione acqua / Water pressure		
Massa / mass (Kg)		



1.2 EN CASO DE AVERÍA

En la mayor parte de los casos, los posibles inconvenientes técnicos pueden ser resueltos con pequeñas intervenciones, aconsejamos por este motivo leer atentamente la documentación adjunta antes de consultar al fabricante. En caso de anomalías o mal funcionamiento no resueltos rellenar por completo la placa destinada a la información de defectos o mal funcionamiento y enviarla lo antes posible al fabricante:

Todas las consultas inherentes al distribuidor deben tener como referencia el numero de la placa.

1.3 GARANTIA

La Firma garantiza los propios distribuidores automáticos y responde por los defectos mecánicos de construcción durante un período de 24 meses. Daños provocados por un uso incorrecto de la máquina, como por ej. un voltaje diferente del prescripto, uso de monedas defectuosas, limpiezas omitidas, etc. no están cubiertas por la garantía. Cualquier intervención técnica que fuere necesaria a causa de un mal uso del distribuidor, estará totalmente a cargo del usuario.

1.4 SEGURIDAD

	<p>La fabricación y el análisis de la seguridad del distribuidor automático tienen como referencia las normas vigentes. Los procedimientos de instalación y mantenimiento, incluida la sustitución del cable de alimentación, deben efectuarlos personal competente. Cualquier operación diferente de las de mantenimiento ordinario debe efectuarse después de haber desenchufado la clavija de suministro eléctrico.</p> <p>Es obligatorio usar prendas de vestir adecuadas como se ha previsto en este manual y por las leyes vigentes en el País en el que se utiliza la máquina; en cualquier caso se evitarán los vestidos anchos y sueltos, los cinturones, anillos y cadenillas; los cabellos si son largos deben recogerse en un gorro adecuado.</p> <p>Está terminantemente prohibido hacer funcionar la máquina con las protecciones fijas y/o móviles desmontadas y con los dispositivos de seguridad excluidos. Está absolutamente prohibido sacar o menoscabar los dispositivos de seguridad. No efectuar ningún mantenimiento o regulación en la máquina sin haber leído y comprendido el contenido de este manual.</p> <p>Las operaciones de regulación con los sistemas de seguridad reducidos o parcialmente excluidos, deben efectuarlas una persona sola y, durante su desarrollo debe prohibirse el acceso a la máquina a personas no autorizadas; si es posible, debe mantenerse abierta sólo una protección cada vez.</p> <p>Después de haber efectuado una operación de regulación o de mantenimiento con los sistemas de seguridad reducidos, hay que restablecer lo antes posible el estado de la máquina con todas las protecciones activas.</p> <p>El escrupuloso respeto de las operaciones de mantenimiento periódicas indicadas en este manual es necesario para trabajar en condiciones de seguridad y para mantener eficiente la máquina.</p> <p>Comprobar el buen estado de las etiquetas de seguridad y estudiar su significado: son necesarias para evitar accidentes; si las mismas están deterioradas, han desaparecido o pertenecen a componentes sustituidos, deben remplazarse con otras originales solicitadas a la Casa Fabricante colocándolas en la posición correcta como se indica en este manual.</p> <p>Recuerde que un operador prudente y en buenas condiciones psicofísicas es la mejor seguridad contra cualquier accidente.</p>
---	---

1.5 SITUACIONES DE EMERGENCIA

	<p>En caso de incendio no deben usarse chorros de agua contra la máquina porque podrían provocar cortocircuitos con consiguientes accidentes incluso mortales para las personas presentes.</p>
---	---

1.6 GUÍA PARA LA CONSULTA

SÍMBOLO	SIGNIFICADO	COMENTARIO
	PELIGRO	Indica un peligro con riesgo, incluso mortal, para el Utilizador.
	ADVERTENCIA	Indica una advertencia o una nota sobre funciones clave o informaciones útiles. Prestar la máxima atención a los bloques de texto indicados con este símbolo. Se requiere al personal encargado del mantenimiento que tome un valor de medición, que controle una señalización, verifique la correcta posición de cualquiera de los elementos de la máquina, etc., antes de accionar un mando determinado o de efectuar una operación.
	MANTENIMIENTO ORDINARIO	<i>Por mantenimiento ordinario se entiende:</i> la recarga, la programación de parámetros de control, el cobro y la limpieza de las zonas a contacto con los alimentos.
	MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	<i>Por mantenimiento extraordinario se entienden:</i> las operaciones de mantenimiento más o menos complejas (mecánicas, eléctricas, etc.), en situaciones especiales o en cualquier caso acordadas con el utilizador no consideradas mantenimiento ordinario.
	RECICLAJE	Obligación de eliminar los materiales respetando el medio ambiente.

Prestar especial atención a los textos evidenciados en **negrita**, con un carácter más grande o subrayados porque se refieren en cualquier caso a operaciones o informaciones de particular importancia. Los esquemas eléctricos en anexo son para uso exclusivo del personal técnico especializado que está autorizado por el fabricante para efectuar mantenimientos o controles extraordinarios.

	Se prohíbe terminantemente usar los esquemas eléctricos para aportar modificaciones a la máquina.
---	--

Más adelante, en este manual, refiriéndose a la máquina, con la palabra "delante" o "anterior" se entiende el lado puerta, mientras que con la palabra "detrás" o "posterior" se entiende el lado opuesto; las palabras "derecha" e "izquierda" se refieren al operador situado en el lado anterior de la máquina y mirando la misma.

Para toda operación que deba efectuarse en la máquina, debe tomarse como referencia el nivel de capacitación descrito a continuación para determinar el personal que puede desarrollarla.

Usuario final	Personal sin competencias específicas, capaz de llevar a cabo sólo operaciones de compra y retiro del producto, mediante el uso de los mandos a la vista de la máquina, o bien siguiendo las instrucciones de la pantalla.
Operador encargado del mantenimiento ordinario	Personal capaz de desarrollar las tareas de la categoría anterior y, además, trabajar según las instrucciones señaladas con el símbolo  incluidas en este manual
Operador encargado del mantenimiento extraordinario	Personal capaz de llevar a cabo las tareas de las categorías precedentes y, además, trabajar según las instrucciones señaladas con los dos símbolos   incluidas en este manual. En algunos casos, los técnicos especializados deben poder trabajar incluso con las protecciones excluidas, por tanto en condiciones de seguridad precarias. De todos modos, todas las operaciones con órganos en movimiento y/o en presencia de tensión deben desarrollarse en casos excepcionales y sólo si es efectivamente imposible trabajar en condiciones de seguridad adecuadas.

2 ADVERTENCIAS GENERALES



Esta sección del manual está dirigida exclusivamente al personal calificado del servicio asistencia técnica.

Antes de conectar la máquina an instalación hidráulica y eléctrica, se aconseja :

- Leer atentamente las advertencias que incluye este manual ya que proporcionan datos importantes respecto a la seguridad de la instalación.
- Conservar cuidadosamente este manual para posteriores consultas.
- **Este maquina ha sido fabricado para ser instalado en ambientes cerrados. Por tanto está prohibida la instalación del mismo en el exterior.**
- El fabricante no puede ser considerado responsable de los posibles daños causados por usos impropios, erróneos e irracionales.
- De haber sacado ungueo desembalado asegurarse de la integridad del la maquina. En caso de duda no usar la maquina, no intentar ningún tipo de intervención y dirigirse directamente al vendedor.
- Los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestirol expandido, clavos, madera, etc.) no deben ser dejados al alcance de los niños debido a su potencial peligrosidad.

3 USO DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

El distribuidor automático está destinado a la distribución de bebidas preparadas mezclando productos alimenticios con agua. Utilizar para dicho fin productos declarados idóneos para la distribución automática por el fabricante y contenidos en recipientes abiertos. Las selecciones distribuidas por la máquina serán consumidas inmediatamente y no podrán ser conservadas ni recicladas para ser utilizadas seguidamente. Atenerse escrupulosamente a las indicaciones del fabricante por lo que concierne la fecha de caducidad de cada producto.

4 TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO

A fin de no provocar daños al distribuidor, las maniobras de carga y descarga, deben efectuarse con particular cuidado.

Las operaciones de carga/descarga deben efectuarse levantando el distribuidor con una carretilla elevadora manual o motorizada, situando las horquillas en la parte inferior del pallet.

El desplazamiento por trechos cortos, por ejemplo en el interior de un establecimiento o de una oficina, puede efectuarse sin la utilización del pallet, con el máximo cuidado para no dañar el distribuidor.

Está, en cambio, siempre **prohibido**:

- Inclinarse el distribuidor;
- Arrastrar el distribuidor con sogas o similares;
- Levantar el distribuidor con tomas de fuerza laterales;
- Levantar el distribuidor con cualquier embrague o soga;
- Sacudir o traquetear el distribuidor y su embalaje.

5 ALMACENAJE

En lo que respecta al almacenaje de las máquinas, es conveniente que el ambiente de conservación sea bien seco, con temperaturas comprendidas entre 1°C +40°C.

Cubrir la máquina después de haberla estacionado en un ambiente protegido y de haberla bloqueado para evitar desplazamientos o golpes accidentales.

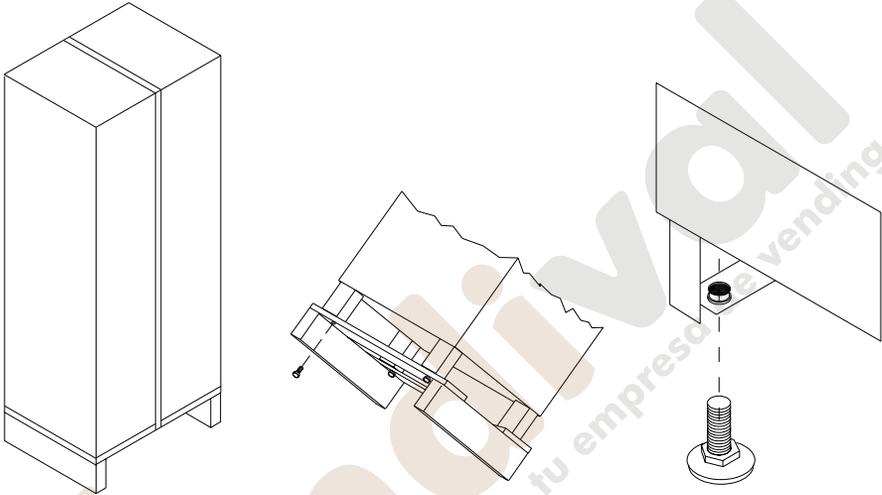
Se **prohíbe** superponer varias máquinas embaladas. Mantener la posición vertical indicada por las flechas del embalaje.

6 DESEMBALAJE



Acuérdese de sacar los componentes del embalaje o las partes colocadas dentro del distribuidor automático que podrían impedir el correcto funcionamiento de la máquina.

Los materiales del embalaje deberán sacarse con atención para no dañar el distribuidor; inspeccionar el interior y el exterior del cajón para verificar la presencia de eventuales daños. No destruir los materiales del embalaje hasta que el representante del transportista no los haya examinado.



- Colocar y atornillar los pies de base de la maquina y erroscalos hasta obtener una posicion regulada horizontalmente.
- Abrir la puerta del la maquina y sacar los sujetadores usados durante el transporte. Dichos sujetadores están indicados por placas colocadas en el interior del la misma maquina. N.B. Las llaves están sujetas con cinta adhesiva en la bandeja donde se recojen las monedas.
- **Antes de conectar la maquina asegurarse de que los datos de la placa correspondan con aquellos de la red eléctrica e hidráulica.**
- La maquina ha de ser colocado cercano a una pared y de manera que la parte posterior se encuentre a una distancia mínima de 5 cm. de la misma para poder regular la ventilación.
- En ningún caso debe ser cubierto con telas o similares.



EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA FALTA DE ATENCION RESPECTO A LAS PRECAUCIONES ACONSEJADAS EN ESTA SECCION

7 INSTALACIÓN

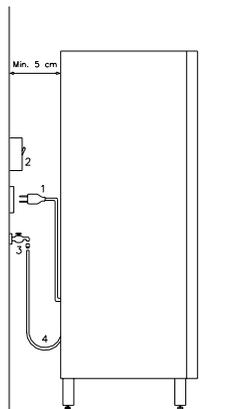
	<ul style="list-style-type: none"> • La instalación ha de ser efectuada observando las normas vigentes, según las instrucciones del fabricante y por personal profesionalmente calificado. Para la instalación atenerse a las normas CEI EN 60335-1 " Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. • Una instalación errónea puede causar daños a animales, personas , cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable. • Consideramos que la seguridad eléctrica del la maquina es eficaz cuando el mismo haya sido correctamente conectado a una conexión a tierra eficiente efectuada como os previsto por las normas vigentes de seguridad. Es necesario verificar este requisito fundamental de seguridad y, en caso de duda, solicitar un control escrupuloso por parte del personal profesionalmente calificado. • El fabricante no puede ser considerado responsable de los daños posibles causados por la ausencia de conexión a tierra de la instalación. <p>La maquina no puede ser instalado en lugares donde la temperatura ambiente no se encuentre comprendida entre 5° y 35°C, en lugares no protegidos de los agentes atmosféricos y en ambientes donde se usen chorros de agua para limpiar.</p>
---	--

Verificar que la descarga por unidad de tiempo de la instalación sea adecuada a la potencia máxima del la maquina indicada en la placa. En caso de duda dirigirse a personal profesionalmente calificado. Este último, en particular, deberá también cerciorarse de que la sección de los cables sea adecuada a la potencia absorbida por el mismo la maquina. Es necesario incluir un interruptor omnipolar a la instalación con distancia de apertura de los contactos igual o superior a 3mm., como es previsto por las normas de seguridad vigentes. Al efectuar las conexiones eléctricas se deberán también tomar en consideración todas las advertencias e indicaciones hasta ahora descritas en el presente manual. Para evitar recalentamientos peligrosos, se aconseja desenrollar por completo el cable de alimentación. No obstruir las rejillas de ventilación o de disipación.

Todas las operaciones de limpieza han de ser efectuadas despues de desconectar la alimentación eléctrica e hidráulica, como ya descrito para las operaciones precedentes. Una vez efectuadas las conexiones, el la maquina debe ser colocado cercano a una pared y de manera que la parte posterior se encuentre a una distancia mínima de 5cm. de la misma para permitir una ventilación regular (las uniones, etc., están comprendidos en las dimensiones del mismo la maquina). En ningún caso debe ser cubierto con telas o similares. Las mejores prestaciones del la maquina se obtienen con temperatura ambiente comprendida entre 10° y 32°C. Por lo tanto, evitar instalar el la maquina cerca de fuentes de calor.

Descripcion de las conexiones

1. Enchuff "Schuko"
2. Interruptor
3. Grifo alimentacion agua
4. Tubo alimentacion agua



7.1 CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

El uso de cualquier aparato eléctrico comporta algunas reglas fundamentales generales. En particular:

	<ul style="list-style-type: none"> • no usar el aparato con manos o pies mojados o húmedos. • no usar el aparato con los pies descalzos. • no usar cordones de extensión en locales destinados a baño o ducha. • no estirar el cable de alimentación para desconectar el aparato de la red de alimentación. • Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento desconectar la maquina de la red de alimentación eléctrica apagando el interruptor de la instalación. • Sin embargo, el la maquina está equipado con un interruptor omnipolar que, una vez abierta la puerta de la maquina, interrumpe la alimentación eléctrica. • La alimentación eléctrica puede ser restablecida de nuevo actuando sobre la llave apropiada para permitir efectuar las regulaciones necesarias de las varias funciones. Tal operación debe ser efectuada solamente por personal calificado encargado de la asistencia tecnica. • La llave especial solamente se proporciona al personal calificado del servicio de asistencia tecnica. • Quando la maquina esté abierta y con el interruptor conectado la maquina tiene tensión. La tensión se interrumpe si se quita la llave de la puerta, pero el completo aislamiento de la red eléctrica se obtiene solamente si se desconecta el interruptor externo.
---	---

En caso de avería y/o mal funcionamiento del la maquina, apagarlo, cerrar la llave del agua, evitando cualquier intento de reparación o de intervención directa.

Dirigirse exclusivamente a personal profesionalmente calificado.

La posible reparación de los la maquinaes ha de ser efectuada solamente por personal calificado usando exclusivamente repuestos originales.

La negligencia respecto a lo anteriormente referido puede repercutir sobre la seguridad del la maquina.

7.2 CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA

	<ul style="list-style-type: none"> • Este la maquina deberá ser alimentado exclusivamente con agua fría destinada al consumo humano (potable). Las características microbiológicas del agua destinada al consumo humano, están previstas por el DPR n° 236 del 24 mayo 1988, en aplicación de la norma CEE 80/778. • La presión del ejercicio deberá encontrarse comprendida entre 0,1 y 0,8 MPa. • La conexión hidráulica a la maquina deberá ser efectuada según las instrucciones del fabricante y del personal profesionalmente calificado. • La conexión hidráulica a la maquina debe ser conforme a las normas aplicables federales, estatales o locales.
---	---

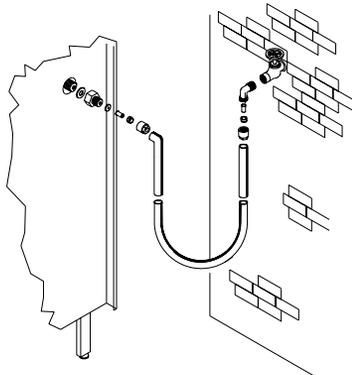
Entre la red hídrica y el tubo de carga del la maquina se deberá instalar la llave de tal manera que permita cerrar el paso del agua en caso de necesidad.

El tubo de carga debe ser conforme al tipo "alimentario" (conforme al D.M. n.283 del 21.3. 1973).

Tomar el tubo de carga del agua y conectarlo al codo de unión ya fijado en la parte posterior del la maquina según las modalidades previstas.

Acordarse de colocar la junta de sellado proporcionada con el codo de unión presente en la parte posterior del la maquina. Otra junta deberá ser colocada en coincidencia con el grifo.

Enroscar de modo seguro, pero sin efectuar fuerza excesiva arriesgándose a resquebrar las uniones.



7.3 ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACION

La máquina se vende sin sistema de pago, por lo tanto, cualquier avería de la máquina o daños a personas o cosas que se verificasen como consecuencia de una instalación, uso, etc., incorrectos, provocados por el sistema de pago, estarán solo y exclusivamente a cargo de quien ha realizado la instalación de la máquina.

8 INACTIVIDAD

Si se prevé un largo periodo de inactividad de la máquina, deben adoptarse adecuadas precauciones para que no se creen situaciones peligrosas al volver a ponerla en marcha.

Para largos periodos de reposo hay que:

- Vaciar completamente el circuito hidráulico;
- Vaciar los contenedores de todos los productos;
- Vaciar completamente el molinillo-dosificador de café;
- Limpiar cuidadosamente la máquina y secarla;
- Controlarla cuidadosamente y sustituir las partes dañadas o gastadas;
- Verificar el apretado de los tornillos y pernos;
- Cubrir la máquina después de haberla colocada en un ambiente protegido.

La nueva puesta en funcionamiento del distribuido automático debe efectuarse siguiendo las indicaciones del párrafo "Instalación" del presente manual.

9 ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICIÓN DE LA MAQUINA

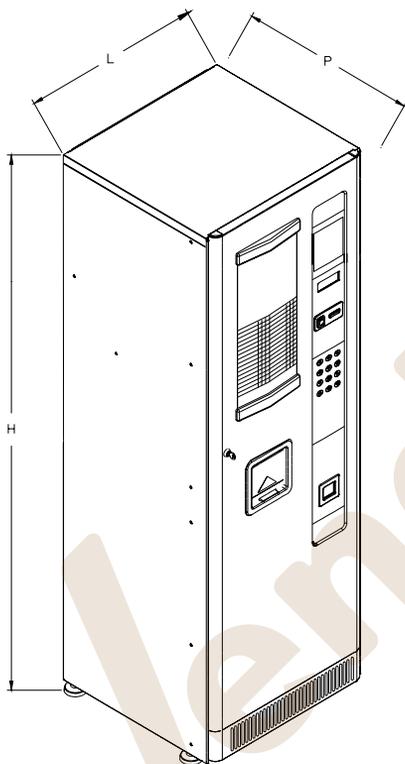
En el caso en que se retirara la máquina para demolerla definitivamente, es obligatorio atenerse a las leyes en vigor relativas a la salvaguardia del ambiente. Todos los materiales ferrosos, plásticos, etc. Deben ser llevados a los correspondientes depósitos autorizados. Especial quinado con:



- **Materiales aislantes:** deben ser recuperados por empresas especializadas

En caso de duda, les aconsejamos que soliciten información a los competentes órganos locales encargados de la eliminación de desechos.

10 CARACTERISTICAS TECNICAS



Dimensiones de la máquina

Altura	H = mm 1630
Ancho	L = mm 540
Profundidad	P = mm 600
peso	Kg 109

Datos eléctricos

tensión de alimentación	ver placa de identificación
potencia instalada	ver placa de identificación

Caldera

Caldera doppia (caldera solubles + caldera a presión)

Alimentación hidráulica

de red (presión de entrada)	MPa 0,1 - 0,8
guarnición de pipa	¼ gas

Ruido aéreo: Inferior a 70 dB

Distribuidor de vasos y paletillas

70mm	400 vasos
Paletillas	400

Recipientes:

contenedores de productos	5 (max)
---------------------------	---------

Capacidad recipientes

café en grano	Kg 2.3
café soluble	Kg 1.1
te	Kg 3.3
chocolate	Kg 2.5
latte	Kg 1.1
leche	Kg 2.7

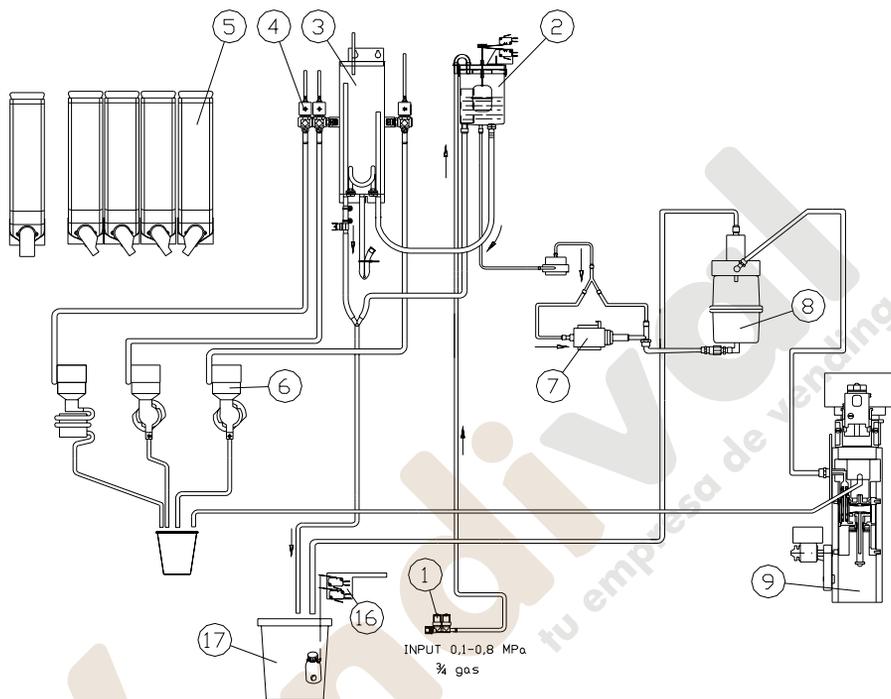
Seguridades

Interruptor puerta.
 Termostato seguridad caldera con rearme manual.
 Alcance nivel deshechos.
 Protección térmica de todos los motorreductores y mezcladores.

Opcionales

Kit fotocelula s/vaso
 ram reloj
 kit garrafa
 tanque de agua (Lt 25)
 kit filtro de carbon activo

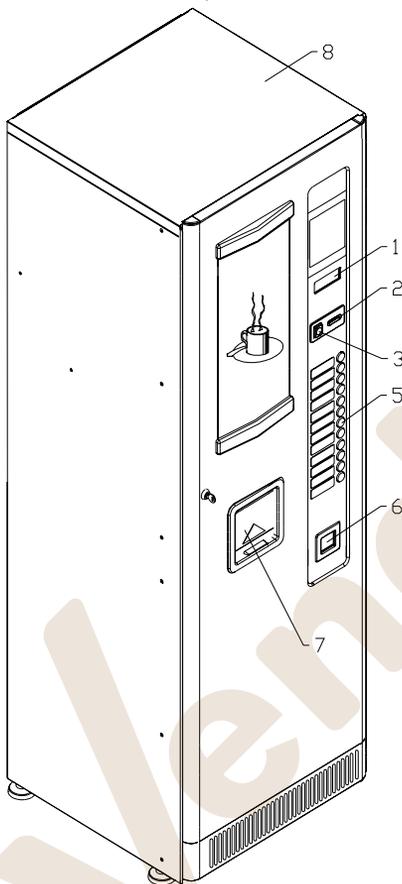
11 ESQUEMA HIDRÁULICO



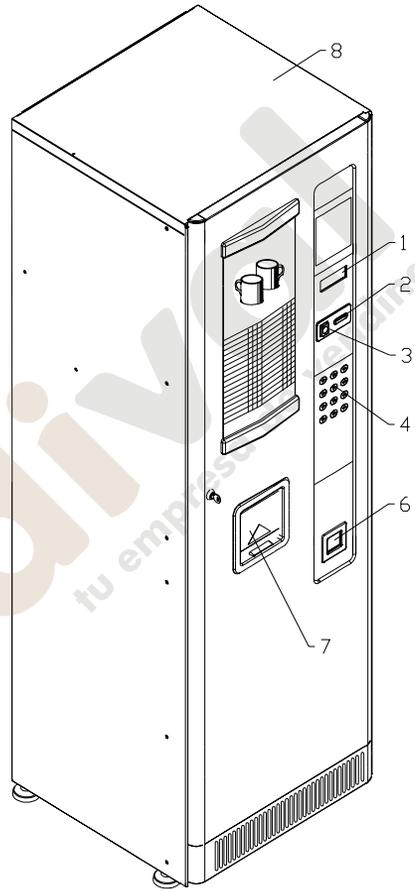
Leyenda:

- 1. electroválvulas de entrada agua
- 2. air-break
- 3. caldera de solubles
- 4. electroválvula de distribución
- 5. contenedores de productos
- 6. mezclador
- 7. bomba del exprés
- 8. caldera del exprés
- 9. grupo del exprés
- 16. micro residuos
- 17. recuperación de posos líquidos

12 MODELOS DE SELECCION DIRECTA Y DIGIT: COMPONENTES DE LA PUERTA



LOTUS SELECCIÓN DIRECTA



LOTUS DIGIT

1. **Display:** El display alfanumérico tiene 40 caracteres y es retroiluminado. En el display aparece la cantidad total de monedas introducidas así como la referencia y el precio de la selección y todos los mensajes de funcionamiento. En caso de avería de la máquina, el display visualiza el número de alarma que ha intervenido.
2. **Ranura para la introducción de monedas:** la ranura para la introducción de las monedas, colocada debajo del display, es usada por el cliente para introducir el crédito necesario para adquirir el producto.
3. **Pulsador de restitución:** el pulsador para la restitución de monedas, sirve para desbloquear las monedas encajadas en la caja para fichas y poder así recuperarlas.
4. **Botonera de selección digit:** esta botonera está situada debajo del pulsador de restitución y está compuesta por una serie de interruptores identificados con letras y números. Para seleccionar, componer el número que corresponda al producto deseado.
5. **Botonera de selección directa:** La botonera dispone de 12 teclas de tipo “de membrana” para las preselecciones y las selecciones. Cuando el distribuidor se encuentra en modalidad programación estas teclas tienen funciones diferentes, las cuales están indicadas al lado de cada tecla.
6. **Cubeta para recuperar monedas:** la cubeta para recuperar las monedas, colocada en la parte inferior, sirve para restituir las monedas introducidas.
7. **Puertecilla para el retiro:** la puertecilla para el retiro es usada por el cliente para retirar el producto adquirido.
8. **Puertecilla superior:** En la parte superior hay una puertecilla de acceso a la máquina, para facilitar la recarga de los contenedores sin tener que extraerlos de su sitio.

13 LOTUS ESPRESSO LUX: COMPONENTI INTERNI



Esta sección del manual está dirigida exclusivamente al personal calificado del servicio asistencia técnica.

13.1 INTERRUPTOR PUERTA

Abriendo la puerta, un especial tipo de interruptor de seguridad, corta la tensión a la instalación eléctrica de la máquina.

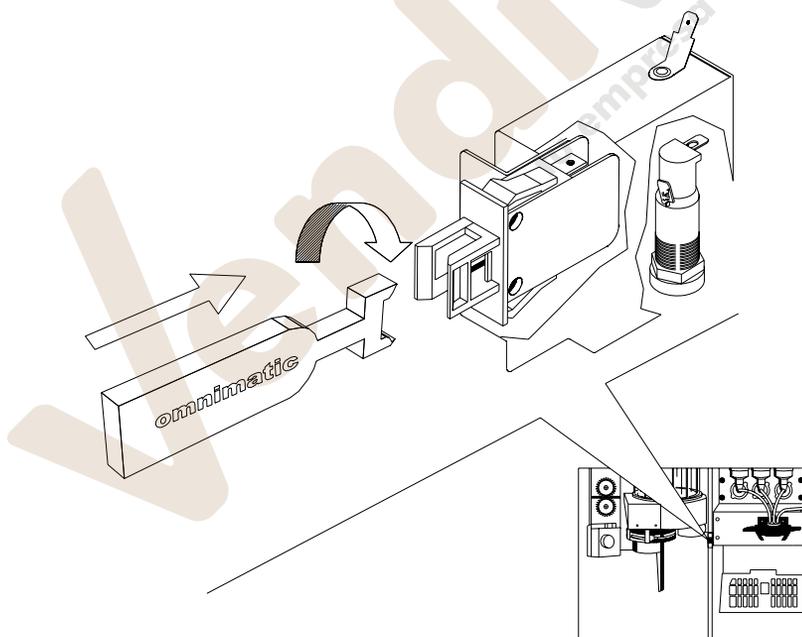
Para dar tensión a la instalación con la puerta abierta, basta colocar la llave en la ranura.

Es posible cerrar la puerta solamente cuando ha sido ya sacada la llave.

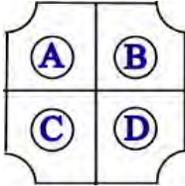
La llave especial solamente se proporciona al personal calificado del servicio de asistencia técnica.



Con la puerta abierta, el tablero de bornes protegido del cable de alimentación y los cables que lo conectan al interruptor de seguridad de la puerta, resultan en tensión. El completo aislamiento de la red eléctrica se obtiene solamente desconectando el interruptor exterior. Por tanto todas las operaciones que requieran el la máquina de tensión con la puerta abierta deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado.



13.2 TECLADO DE SERVICIO



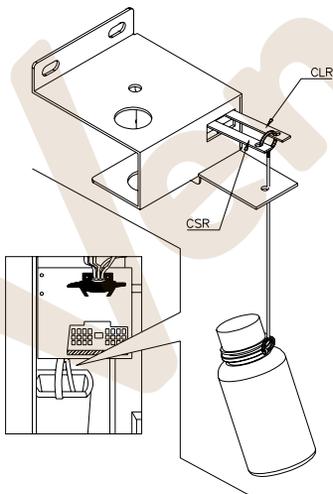
El teclado de servicio está colocado a l'interior de la puerta y permite controlar el funcionamiento del distribuidor. Es necesario leer escrupulosamente el manual de programación que contiene las funciones y las programaciones disponibles.

13.3 PLACA VMC, PLACA DE POTENCIA, PLACA TEMPERATURA.

La placa VMC es la placa donde se encuentra la unidad central de process y de control de la maquina. (CPU). Se encuentra en la parte interna de la puerta del maquina, protegida por la puerta de soporte de la caja de placas. En dicha placa se encuentran los conectores para la conexión de los sistemas de pago, el conector para el transmisor de infrarrojos a fin de recoger los datos "audit" y el conector para la programación con teclado portátil. Está previsto el empleo de todos los protocolos para cajas de placas.

La placa de potencia es la placa que organiza todos los botones de accionamiento del la maquina y se encuentra en el interior del mueble, en la parte inferior a la izquierda. Esta recibe los señales (input - cable amarillo) y las informaciones de mando elaboradas por la placa VMC y mediante relé , organiza los botones de accionamiento tipo motores, bombas, batidoras, etc. (output - cable blanco). Se encuentra conectada con la placa VMC por medio de un cable apantallado de 12 polos.

La placa temperatura, colocada al lado de la caldera, sirve exclusivamente para elaborar los datos proporcionados por la sonda de la temperatura. Se encuentra conectada a la placa VMC mediante un cable apantallado de 10 polos.



13.4 GRUPO MICRO DESHECHOS

En la base del la maquina, se encuentra un dispositivo de control de presencia de deshechos líquidos.

En caso de alcance del nivel máximo, el micro de control nivel deshechos (CLR) envía una señal lógica al "VMC" que provee a generar la alarma (ver la página relativa a las alarmas), mientras, el micro de seguridad nivel deshechos (CSR), provee a interrumpir la alimentación eléctrica de la electroválvula de entrada del agua.

El nivel máximo de los deshechos líquidos calibrado por la casa fabricante es de 8 litros.

13.5 CALDERA Y AIR - BREAK

La caldera de acero inoxidable, del tipo cielo abierto, posee una capacidad de 2 litros y proporciona el agua para la erogación de los productos solubles.

La empresa fabricante sugiere un calibrado de la temperatura de ejercicio de manera que se obtenga una erogación de agua en la salida de las electroválvulas de aproximadamente 80°.

El calentamiento está asegurado por una resistencia de inmersión de 1800W de potencia (RCS), pilotada por una sonda (SCS) controlada a su vez por la placa termostato.

En la salida del tubo de "demasiado lleno", que controla posibles transvases de agua o escapes de vapor, se haya un termostato de seguridad de restablecimiento manual con intervención a 85°C (TSCS).

Las electroválvulas de caída dosifican el agua para los solubles.

El nivel de carga del agua en la caldera está controlado por un flotador de acero inoxidable que acciona dos microinterruptores, en la cubeta de plástico (air-break) colocada al lado de la caldera.

En el caso que se alcance el nivel mínimo del agua, el micro de control carga agua (CCA) envía una señal lógica al "VMC" que provee a cargar el agua, mientras que el micro de seguridad caldera (CSC) provee a cortar la alimentación eléctrica a la resistencia caldera hasta que no se vuelve a alcanzar el nivel mínimo de ejercicio.

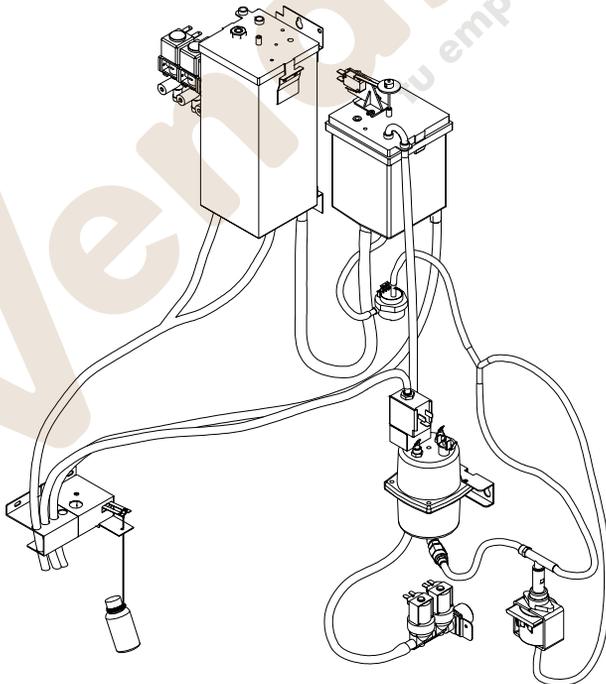
La caldera a presión en bronce, tiene una capacidad de 350cc.

La casa constructora ejecuta la calibración de de la temperatura de servicio en modo de obtener una erogación de agua en salida de las electroválvulas de alrededor de 85° grados.

El calentamiento viene asegurado por una resistencia de 1000 W de potencia (RCP) pilotada por una sonda (SCP) controlada por la placa termostato.

En la caldera hay un termostato de seguridad de rearmamiento manual con intervención a los 145° C (TSCP).

Entre la caldera y el air brake están puestos el contabilizador volumimétrico para contabilizar el agua de cada selección (CVA) y la bomba de agua para la infusión de café (MPA).

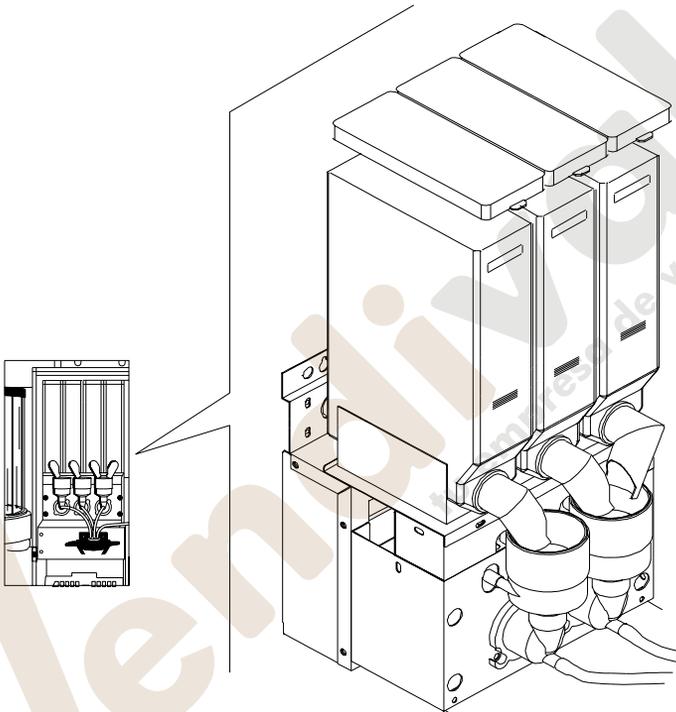


13.6 GRUPO MOTORREDUCTORES - MEZCLA

Todos los motorreductores de dosificación de los productos tienen la misma velocidad de rotación correspondiente a 90 revoluciones/minuto.

Los grupos de mezcla son de "moplen" para alimentos con tubos de erogación de silicona para alimentos.

Los motobatidores tienen una velocidad de rotación de 15.000 revoluciones/minuto.

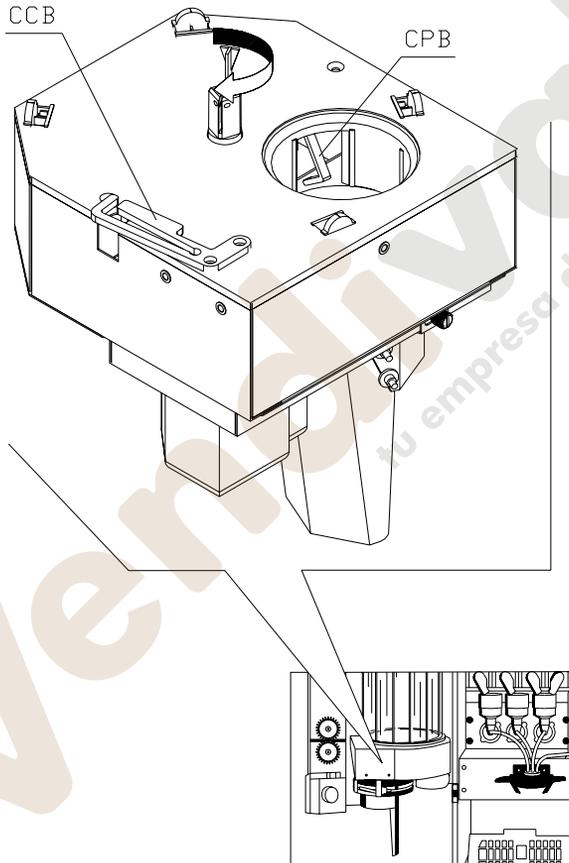


13.7 DISTRIBUIDOR VASOS

El movimiento se efectúa por medio de un motor reductor montado en el centro de la base.

Los vasos colocados en la boca de erogación tocan, por medio de un activador, el micro interruptor de presencia vasos (CPB).

La correcta colocación de la columna sobre la boca de erogación está garantizada por el micro interruptor (CCB) accionado por el brazo de color rojo situado en la base.



13.8 DISTRIBUIDOR AZÚCAR

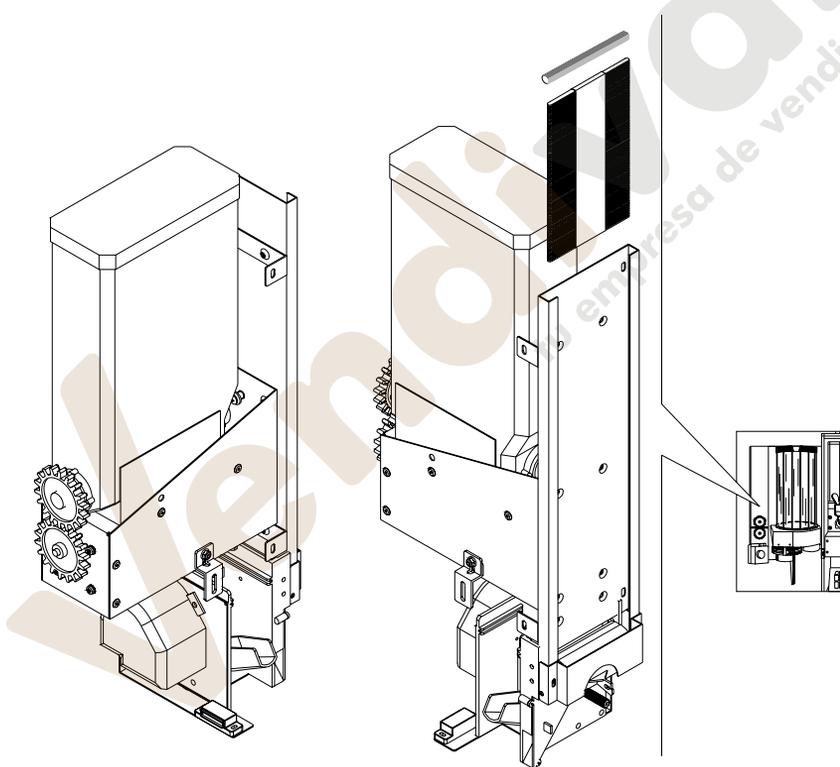
El azúcar se distribuye transportándolo directamente desde el contenedor hasta el vaso. Para el movimiento del tubo de transporte de este producto y del expulsor de cucharillas se emplea un motorreductor movido en un tiempo de 4 segundos.

13.9 DISTRIBUIDOR CUCHARILLAS

Tiene una capacidad aproximadamente de 600 cucharillas.

Las dos pequeñas escuadras especiales colocadas en la parte baja del bastidor de contención de las cucharillas, permiten regular la salida según el espesor de las cucharillas usadas. Utilizar exclusivamente cucharillas para la distribución automática.

Sacar el peso de la maquina cucharillas y cargarlas en su columna cuidando que se encuentren todas en posición plana y horizontal. Asegurarse de que no hayan cucharillas defectuosas o con rebabas. Al final de la carga colocarsobre las cucharillas el peso.



13.10 GRUPO CAFE EXPRES, PRESENCIA GRUPO CAFÉ

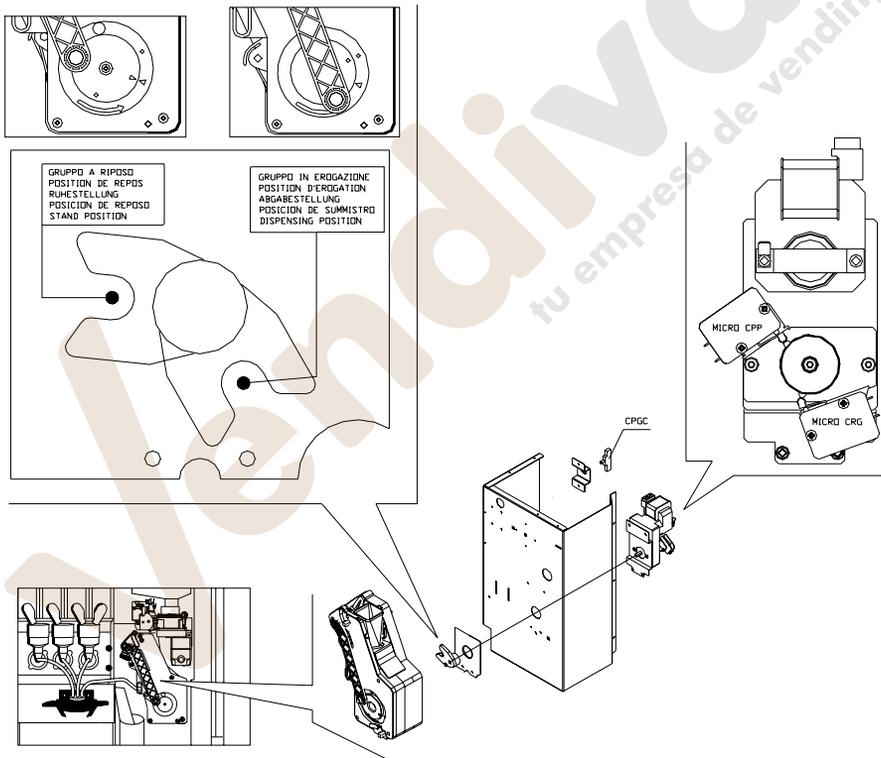
La cámara de infusión se mueve gracias a un motorreductor (MRGC) mediante una junta.

Las levas CRG - CPP establecen las posiciones de trabajo del grupo durante el ciclo café, especialmente :

- CRG = alimentación motor.
- CPP = detención motor en posición de erogación, puesta en marcha de la bomba infusión, apertura electroválvula.

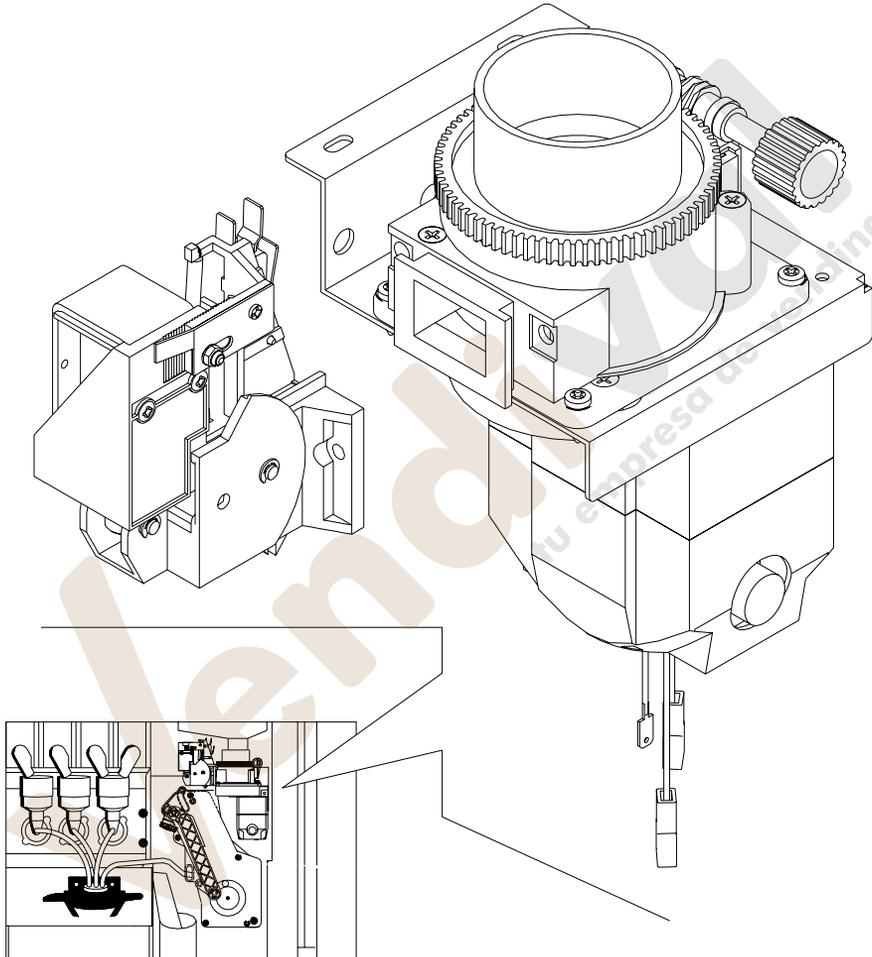
El funcionamiento del grupo café está controlado mediante un pulsador (CPGC) que detecta su presencia en el soporte: si el grupo está montado, funciona bien, contrariamente, se inhiben las funciones siguientes:

- avance grupo café
- ciclo lavado grupo café
- molido del café
- dosificación café molido
- inhibición de todas las selecciones café expés + soluble



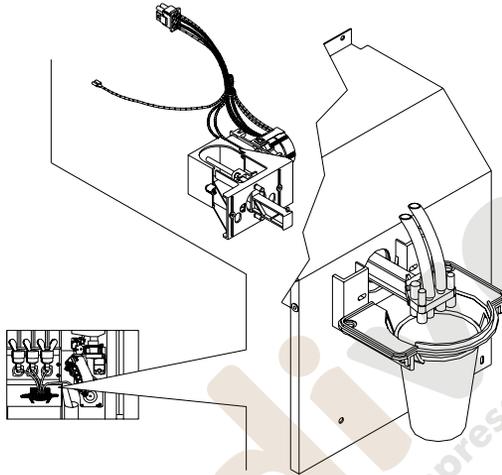
13.11 MOLEDOR CAFÉ

El motor posee una velocidad de rotación de aproximadamente 750 giros / min, los moledores cónicos tienen un diámetro de 47mm. y el sentido de rotación es horario.
El dosificador café es monodosis con micro de control dosis.



13.12 MOVIMIENTO PITONES

El la maquina está dotado de un dispositivo de movimiento de los pitones de erogación encargado de colocar los pitones encima del vaso. El sistema funciona mediante un motorreductor que obra en un tiempo de 2 segundos para la colocación.



13.13 FOTOCÉLULA CONTROL VASOS (SI PREVISTA)

El la maquina puede estar dotado de una fotocélula control vasos. Dicho sistema permite controlar la distribución del vaso antes de erogar la bebida, aplicar posibles descuentos cuando se introduce un vaso o una taza personalizada antes de la erogación de la bebida, evitar que el la maquina sea de nuevo disponible hasta que no venga retirada la bebida erogada.

13.14 DEPURADOR / DECALCIFICADOR (SI PREVISTO)

El la maquina se proporciona sin depurador / decalcificador. Es indispensable montar un depurador / decalcificador de capacidad adecuada al consumo del la maquina especialmente en el caso que el agua sea muy dura.

El depurador / decalcificador (disponible como accesorio) deberá ser renovado periódicamente según las instrucciones del fabricante.

14 PUESTA EN MARCHA

	Esta sección del manual está dirigida exclusivamente al personal calificado del servicio asistencia técnica.
---	--

En el momento de la puesta en marcha, mediante la introducción de la llave especial en el interruptor de seguridad puerta, el la maquina realiza un ciclo de acción del mecanismo movimiento pitones y del la maquina azúcar, además se encuentra bajo control la posición exacta del grupo café.

	La llave especial está en dotación exclusivamente para el personal calificado del servicio de asistencia técnica.
---	---

14.1 LLENADO AUTOMÁTICO DEL CIRCUITO HÍDRICO

Quitar la cinta de los microinterruptores colocados en la tapa del air-break.

Introduciendo la correspondiente llave en el pulsador puerta (PSP), el distribuidor efectúa automáticamente la carga del agua en el air-break y luego en la caldera.

Si el agua no fluye regularmente del air-break a la caldera, apretar y soltar repetidamente el tubo de conexión para eliminar el aire que eventualmente hubiera en el circuito.

El nivel de funcionamiento normal se logra al cabo de aproximadamente 4 minutos.

Comprobar que en la caldera el nivel del agua sea igual al nivel del air-break. Para comprobar esta condición, efectuar una serie de lavados de los solubles.

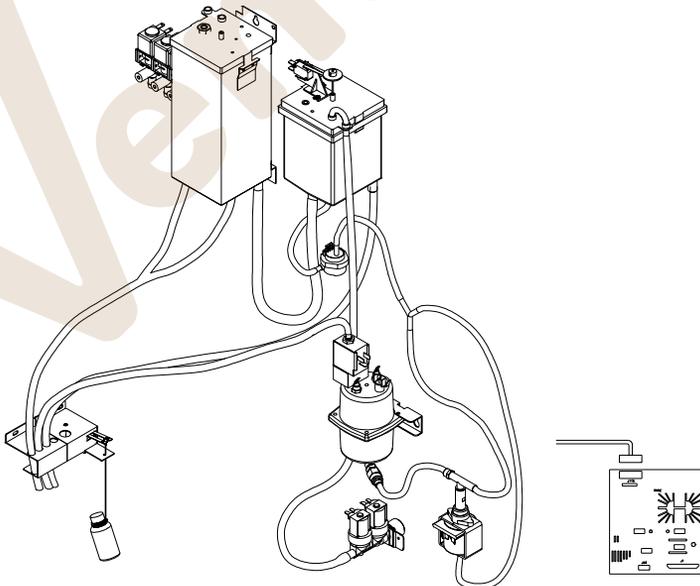
Para llenar la caldera a presión deben realizarse una serie de lavados del grupo café.

En ambos casos es preciso obtener la regular salida de agua por los brazos distribuidores.

Al acabar esta operación, apagar el distribuidor extrayendo la correspondiente llave del interruptor puerta, conectar el hilo de la resistencia situado debajo de la caldera, introducir el conector de alimentación resistencia de la caldera a presión situado en la tarjeta control temperaturas.

Volver a encender y esperar a que el agua alcance la temperatura mínima de funcionamiento (10 minutos aproximadamente).

Si la temperatura del agua en la caldera baja por debajo de la temperatura mínima de funcionamiento, el distribuidor queda temporalmente fuera de servicio.

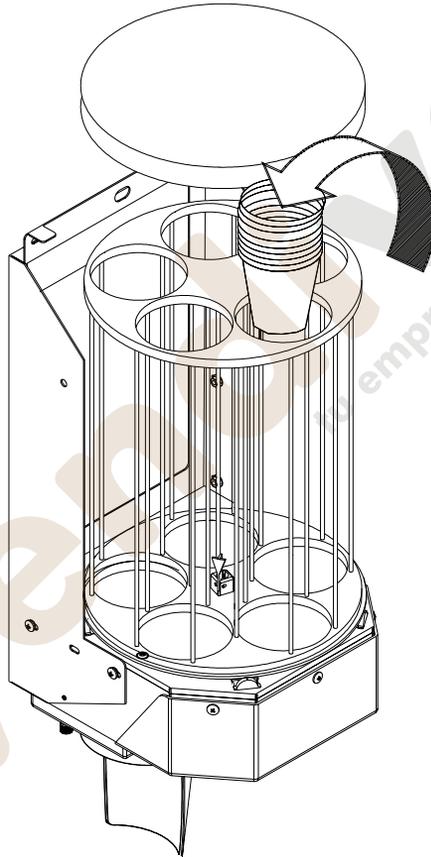


14.2 CARGA VASOS

Utilizar exclusivamente vasos para la distribución automática con diámetro en el borde de 70mm. o bien, si está predispuesto, vasos con diámetro 73mm. Antes de efectuar la carga de los vasos, con el fin de prevenir el mal funcionamiento de la máquina, controlar que los vasos no sean defectuosos o prensados unos con otros.

Apagar el la maquina sacando la llave del interruptor de seguridad puerta, sacar la tapa de la cesta e introducir los vasos empezando por la columna inmediatamente a la izquierda de la sede de salida de la maquina vasos, continuar en sentido inverso a las agujas del reloj.

Introducir la llave en el interruptor de seguridad puerta, el motorreductor de rotación de la cesta vasos empezará a girar hasta alcanzar la posición correcta de los vasos en la sede de erogación.



14.3 CARGA DE LOS PRODUCTOS

En cada contenedor hay una etiqueta con la indicación del producto correspondiente (POS.1), la misma indicación se encuentra sobre la placa de soporte de los contenedores (POS.2), para asegurar una correcta posición de los contenedores al término de una operación de mantenimiento.

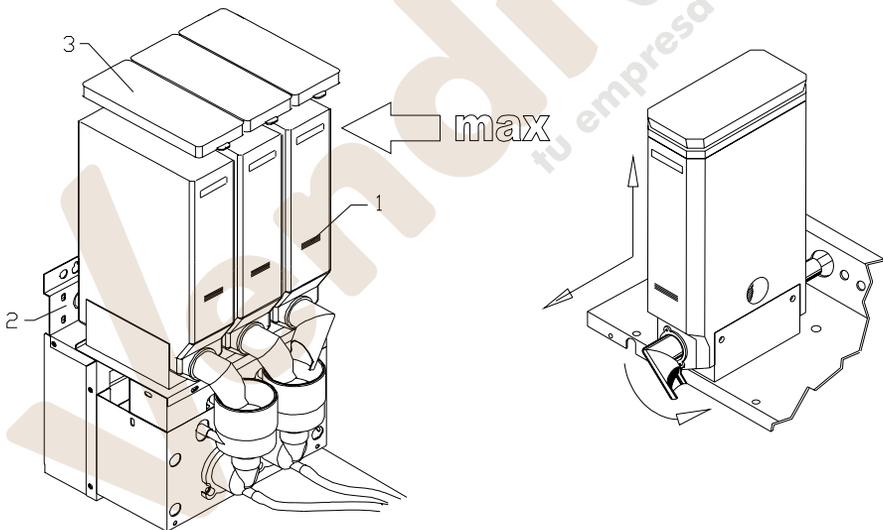
La carga de los productos se efectúa como sigue:

- Abrir la puerta del distribuidor
- Levantar la tapa del distribuidor hasta la posición de bloqueo
- Sacar la tapa del contenedor para cargar (Pos.3)
- Cargar el producto sin superar el nivel máximo
- Volver a cerrar el contenedor

Para extraer completamente el contenedor hay que:

- Abrir la puerta del distribuidor.
- Levantar la tapa hasta la posición de bloqueo.
- Dirigir hacia arriba el pitón puesto delante de la boca de salida del contenedor.
- Levantar un poco el contenedor por delante a fin de dejar libre liberar el perno de bloqueo situado en la parte anterior del contenedor.
- Sacar el contenedor tirando hacia el exterior.

De cualquier modo, una vez que se ha llenado el contenedor con el producto, volverlo a poner en su sitio con el pitón de distribución en posición original.



14.4 CARICAMENTO CAFÉ IN GRANI

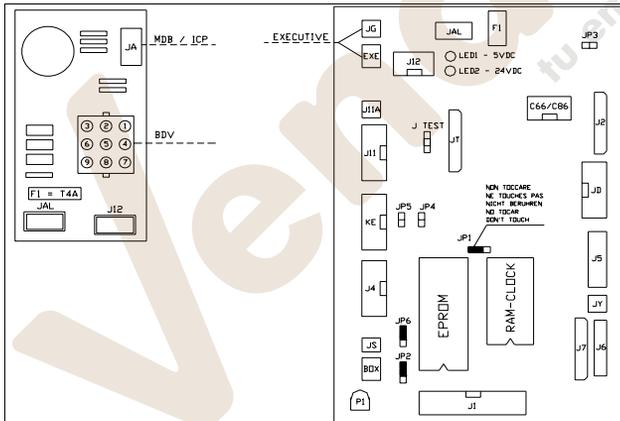
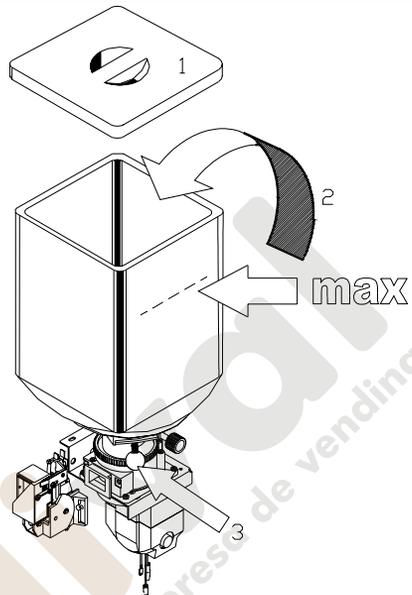
Para sacar completamente la campana café, actuar como sigue:

- Levantar la tapa de la campana café (pos.1)
- Verter el café en grano. (pos.2)
- No superar la línea de máxima carga.

Para la operación de carga no es necesario sacar el contenedor.

Para la operación de carga no es necesario sacar el contenedor.

- Hacer correr hacia el bajo la brida de cierre inferior de la campana café (pos.3).
- Levantar la campana y removerla



14.5 CONEXIÓN SISTEMA DE PAGO

El la maquina ha sido predispuosto para ser interactuado con sistemas de pago con protocolos "BDV", "EXECUTIVE", "MDB".

Para la configuración del tipo de sistema de pago, así como para programar los precios de venta tener como referencia el manual de programación adjunto.

14.6 LINEA DE LOS ASENSOS

El la maquina es disponible para la venta, cuando está cargado, correctamente programado y en la unidad de representación no se visualiza ningún tipo de alarma. En la unidad de representación visual aparece el mensaje "MAQUINA EN FUNCIONAMIENTO".

15 CALIBRADOS Y REGULACIONES



Esta sección del manual está dirigida exclusivamente al personal calificado del servicio asistencia técnica.

15.1 REGULACIONES ESTÁNDAR

BEBIDAS SOLUBLES

La programación de los "Parámetros bebidas" está realizada por la empresa fabricante como indicado por los diagramas de los tiempos adjuntos a la documentación técnica en base al peso en gramos estándar.

CAFE EXPRES

La empresa fabricante calibra la dosis de café molido, el grado de moledura y el volumen de agua como indicado en los diagramas de los tiempos adjuntos a la documentación técnica en base al peso en gramos estándar.

15.2 REGULACIÓN DE LAS TEMPERATURAS

El distribuidor se entrega con regulación de las temperaturas estándar.

Los siguientes parámetros no pueden ser reglados: tiempo movimiento pitones y temperatura mínima y máxima de la caldera.

Una avería en la sonda causa la intervención del interruptor de seguridad (tscp) que se restablece, aclaradas las causas de la intervención, por la tecla roja colocada en el termostato mismo.

15.3 BEBIDAS SOLUBLES

REGULACION DOSIS AGUA - TIEMPO

La regulación del tiempo de apertura de las electroválvulas se obtiene programando el tiempo deseado en fase de programación en el menú "PROGRAMACION PARAMETROS SELECCION" (ver el adjunto manual de programación).

REGULACION DOSIS PRODUCTO - TIEMPO

En el caso que fuera necesario variar las cantidades en gramos de los productos solubles programar los tiempos deseados en fase de programación "PROGRAMACION PARAMETROS SELECCION " (ver el manual adjunto de programación).

15.4 REGULACION ESPRESSO

REGULACION MOLEDURA:

La regulación del grado de molidura, es efectuada girando el pomo del tornillo regulador colocado entre el molinillo y el recipiente de café (pos.G).

La regulación se efectúa durante el funcionamiento del molinillo café.

- Para una molidura más grande girar el pomo en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Para una molidura más fina girar el pomo en el sentido de rotación de las agujas del reloj.

DOSIS CAFE MOLIDO:

La cantidad de café molido necesaria para el café expés, puede ser regulada entre 6.5(±0.2) y 9.5(±0.2) gramos mediante el desplazamiento del soporte micro a lado del dosificador café.

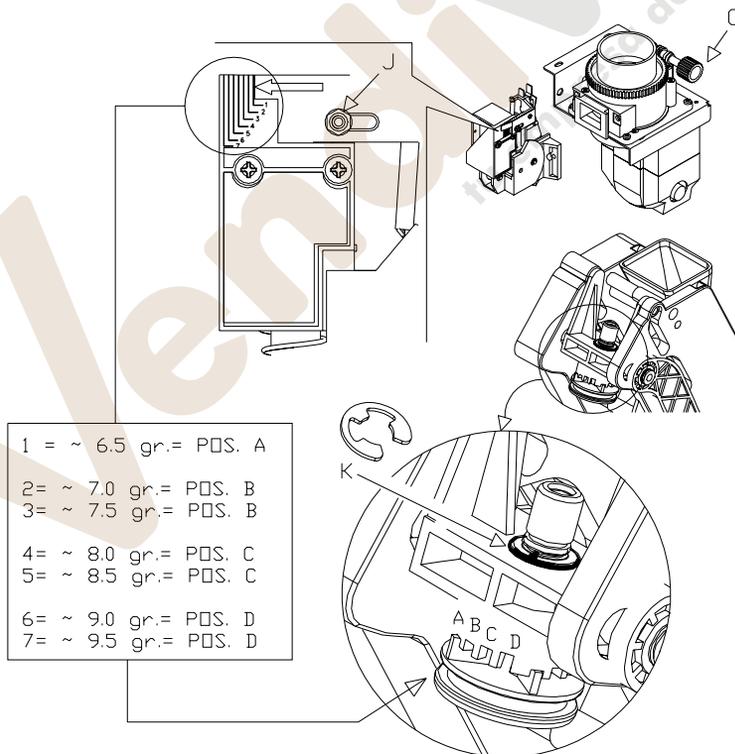
Desatornillando la tuerca (pos.J) deslizar el soporte hasta la referencia correspondiente a la dosificación deseada.

REGULACIÓN COMPRESIÓN CAFÉ

El soporte compresor tiene 4 posiciones (A B C D) que permiten variar la compresión de la pastilla según los gramos programados.

REGULACION DOSIS AGUA:

La regulación de las dosis de agua para los cafés, tiene lugar programando la cantidad, en centímetros cúbicos deseados, en fase de programación.



16 NORMAS HIGIÉNICO - SANITARIAS

OBSERVANDO LAS NORMAS HIGIENICO-SANITARIAS EN VIGOR, ES INDISPENSABLE, EN EL MOMENTO DE LA INSTALACION DEL DISTRIBUIDOR, EFECTUAR UNA CUIDADOSA DESINFECCION DE TODAS LAS PARTES DESTINADAS A ENTRAR EN CONTACTO CON SUSTANCIAS ALIMENTICIAS, ES DECIR:

- CUERPOS MIX Y TUBOS EROGACION PRODUCTOS
- PITONES EROGACION
- RECIPIENTES PRODUCTOS
- ESTACION VASOS
- DISTRIBUIDOR AZÚCAR
- LA LIMPIEZA DEBE EFECTUARSE SOLO CON EL AGUA CALIENTE DEL DISTRIBUIDOR MISMO.
- SACAR LAS PIEZAS SUSODICHAS Y LIMPIARLAS CON EL AGUA CALIENTE DEL DISTRIBUIDOR.
- ACTIVAR LOS LAVADOS DE LOS GRUPOS DE MEZCLA (VEER MANUAL DE PROGRAMACIÓN.
- POSIBLES RESIDUOS DE DETERGENTE, DESINFECTANTE, ALIMENTO, DEBEN SER ELIMINADOS CON UN PAÑO HUMEDO, ANTES DE PONER EN MARCHA LA MAQUINA.
- NO LAVAR EL DISTRIBUIDOR CON CHORROS DE AGUA DIRECTOS Y/O DE ALTA PRESION.
- LA LIMPIEZA SE EFECTUARA PERIODICAMENTE.

17 MANTENIMIENTO

	<p>Esta sección del manual está dirigida exclusivamente al personal encargado del mantenimiento ordinario y extraordinario.</p>
---	--

17.1 ADVERTENCIAS GENERALES

Con la finalidad de asegurar un funcionamiento óptimo de la máquina a lo largo del tiempo, el mismo ha de ser objeto de un adecuado y periódico mantenimiento.

Este capítulo está dedicado a las operaciones de mantenimiento y a sus tiempos periódicos de realización que han de ser considerados indicativos ya que dependen de varios factores como la dureza del agua, el tipo de productos usados, las condiciones climáticas, en especial la humedad, etc.

Las operaciones descritas en este capítulo no constituyen una relación completa de todas las operaciones de mantenimiento.

Todas las operaciones de limpieza han de ser efectuadas tras haber cortado la alimentación eléctrica a la máquina. En ningún caso está permitido el uso de chorros de agua directos y/o de alta presión para lavar el la máquina.

Al fin de evitar riesgos de oxidación o de agresiones químicas en general, es necesario mantener perfectamente limpias las superficies de acero inoxidable y pintadas.

17.2 MANTENIMIENTO ORDINARIO, LIMPIEZA GENERAL

	<p>Este párrafo está dirigido exclusivamente al personal encargado del mantenimiento ordinario</p>
---	--

	<p>La limpieza debe efectuarse solo con el agua caliente del distribuidor mismo. Los posibles restos de detergente, desinfectante, alimento deben ser eliminados con un paño húmedo antes de la puesta en marcha de la máquina.</p>
---	---

No pulverizar directamente sobre las partes sustancias detergentes o agua, sino que humedecer un paño y pasarlo por las partes interesadas.

Se aconseja también limpiar el fondo de la máquina y las paredes interiores de la misma, y de secar todas las partes que hayan estado en contacto con líquidos.

17.3 MANTENIMIENTO ORDINARIO



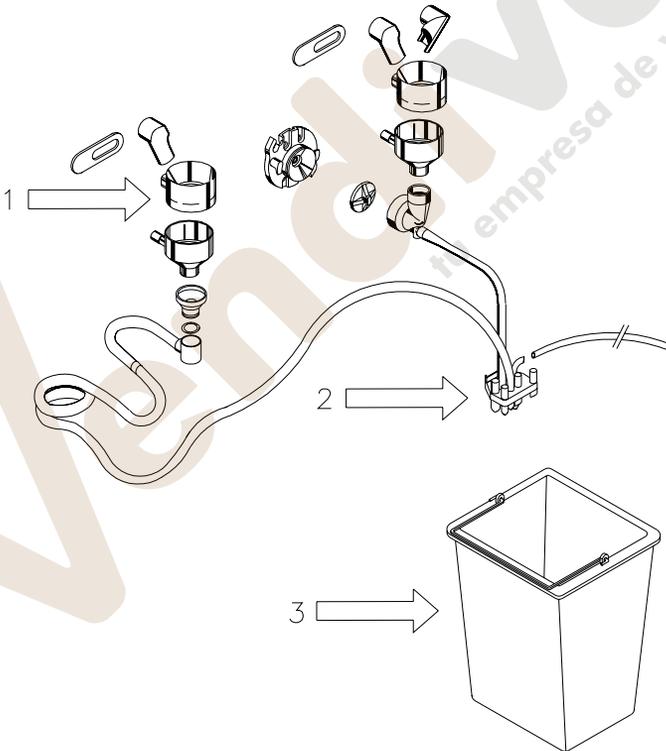
Este párrafo está dirigido exclusivamente al personal encargado del mantenimiento ordinario

EN CADA CARGA es necesario:

- Limpiar y lavar cuidadosamente los grupos de mezcla de las bebidas solubles (pos.1), los pitones de erogación (pos.2) y la estación de los vasos, secándolos antes de volverlos a colocar en sus respectivas sedes.
- Vaciar el recipiente de los desechos líquidos (pos.3) y el contenedor de los posos del café.
- Limpiar el la maquina en general.



La limpieza debe efectuarse solo con el agua caliente del distribuidor mismo. Los posibles restos de detergente, desinfectante, alimento deben ser eliminados con un paño húmedo antes de la puesta en marcha de la máquina.



17.4 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO PERIÓDICO



Este párrafo está dirigido exclusivamente al personal encargado del mantenimiento extraordinario.

CADA 2000 EROGACIONES es necesario:

- Verificar el estado de desgaste de las juntas de los grupos de mezcla.
- Verificar la cantidad/calidad de las bebidas.
- Verificar el estado de uso de las juntas del grupo café exprés.
- Verificar el grado de molienda.
- Verificar el estado de limpieza del pistón anterior y del respiradero del mismo.

CADA 5000 EROGACIONES es necesario :

- Limpiar los filtros del grupo café.

CADA 20000 EROGACIONES es necesario :

- Sustituir el par de las muelas.

CADA MES

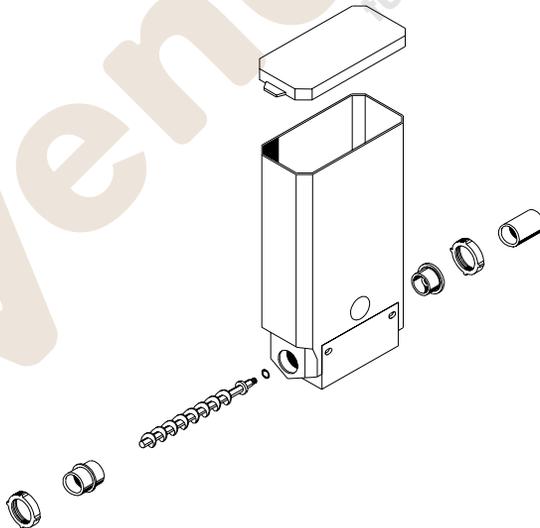
- Desinfectar todas las partes que entren en contacto con los alimentos.

CADA SEMESTRE es necesario:

- Asegurarse de que no se hayan formado incrustaciones de cal principalmente en la caldera solubles, en tal caso sustituirla.
- Limpiar cuidadosamente el canal de aspiración.

ANUALMENTE es necesario:

- Sustituir las partes de plástico de los grupos de mezcla.
- Sustituir los tubos de erogación de las bebidas.



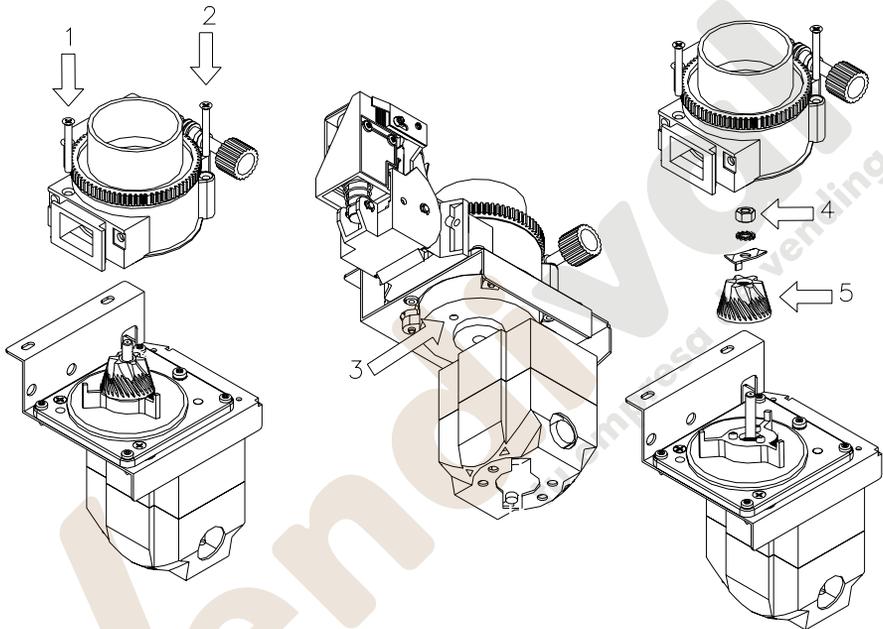
17.5 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO DEL MOLINILLO CAFÉ.

LIMPIEZA DEL MOLINILLO

Para limpiar el molinillo hay que extraer simplemente los dos tornillos en posición 1 y 2.

Una vez quitada la parte superior del molinillo limpiar los restos de café molido con un cepillito y volver a montarlo.

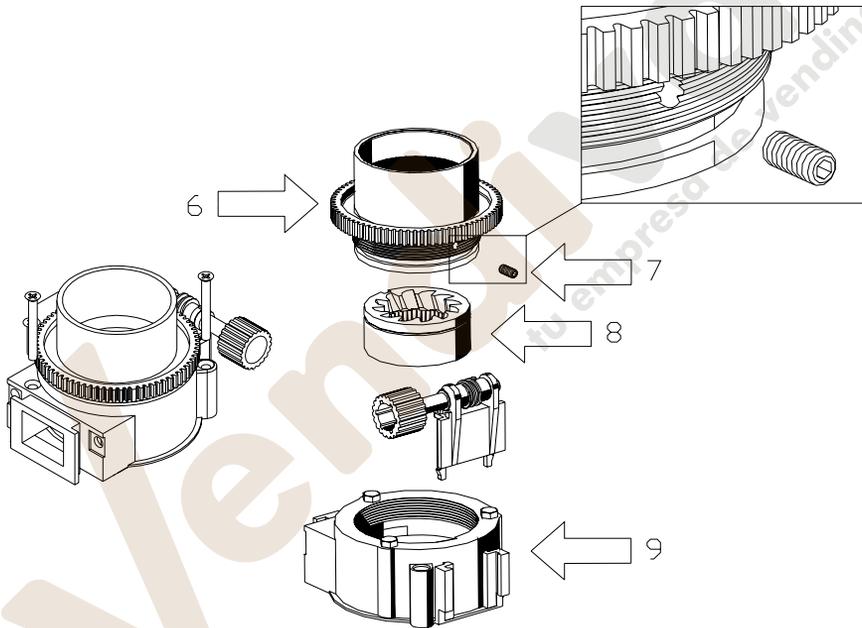
Esta operación no comporta el recalibrado del molinillo, con lo que el mantenimiento resulta rápido y eficaz.



SUSTITUCION DE LA PAREJA DE MOLEDORES

Para sustituir la pareja de moledores, hay que hacer lo siguiente:

- Quitar la parte superior del molinillo, extrayendo los dos tornillos en posición 1 y 2.
- Meter un punzón de 4 mm de diámetro en el orificio pos.3, empujándolo un poco y girar el árbol del molidor para que se encastre y bloquear así la rotación.
- Con una llave hexagonal de 10 desenroscar la tuerca de bloqueo del molidor pos.4. **ATENCIÓN: la rosca es izquierda.**
- Sacar la parte rotatoria de la cuchilla de moler café pos.5 y sustituirla.
- Desenroscar la parte pos.6, de la base pos.9.
- Con una llave Allen de 2 mm quitar el tornillo sin cabeza pos.7
- Extraer la cuchilla fija pos.8 y sustituirla.
- Para el montaje, realizar las mismas operaciones pero a la inversa.
- Recalibrar el molinillo, ver el párrafo REGULACION ESPRESSO

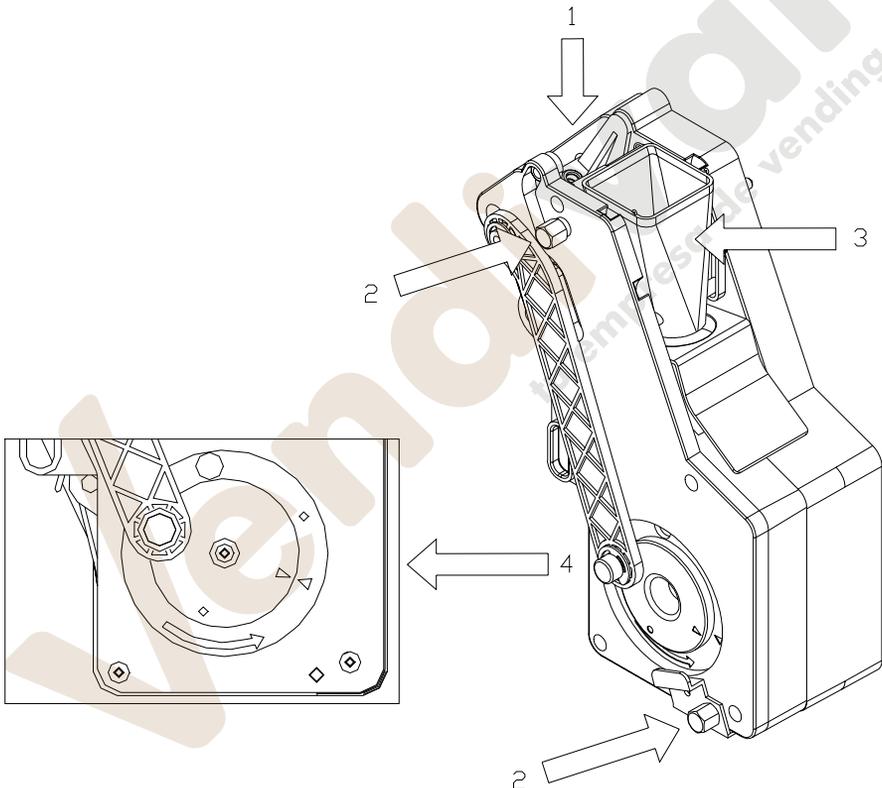


17.6 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO, LIMPIEZA FILTROS GRUPO CAFÉ

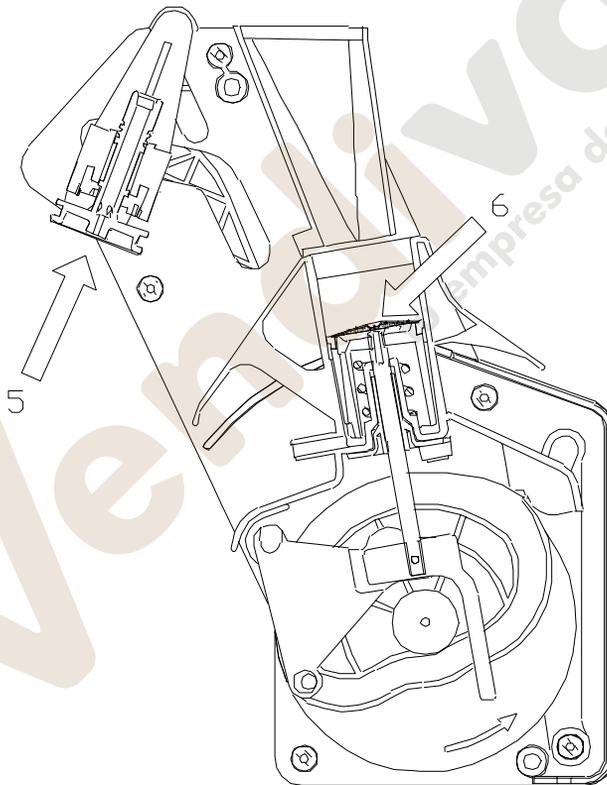


Este párrafo está dirigido exclusivamente al personal encargado del mantenimiento extraordinario.

- Apagar el la maquina
- Desenganchar el tubo de erogación café del movimiento bocas.
- Desenganchar el tubo entrada agua desatornillando la abrazadera apropiada.(pos.1)
- Desatornillar los dos pomos y remover el grupo del soporte (pos.2)
- Remover la tolva de su sede (pos.3)
- Girando la palanca llevar la cámara de infusión en posición de máxima amplitud del pistón (Pos.4)



- Remover el filtro del pistón superior desatornillando el tornillo atinente.(pos.5)
- Remover el filtro y raspador del pistón inferior desatornillando el tornillo atinente.(pos.6)
- Inmergir el grupo completo en agua caliente y dejarlo aproximadamente durante veinte minutos.
- Lavar y secar con cuidado todos los elementos en agua caliente asegurándose que todos los pasajes del café y el respiradero del portafiltro superior estén limpios.
- Sustituir eventualmente las juntas y los filtros.
- Con la cámara de infusión en posición de máxima amplitud volver a montar el raspador y filtro.
- Volver a montar la tolva.
- Girando la palanca llevar la cámara de infusión a la posición de carga.
- Volver a montar el filtro y reductor en el soporte-filtro.
- Enganchar el grupo al soporte y atornillar los dos pomos verificando el centrado en la palanca motorreductor.
- Volver a montar el tubo de erogación café.
- Encender el la maquina.
- Activar una serie de lavados en modalidad programación.



Vendival
tu empresa de vending

FAS International S.p.A. se reserva el derecho de modificar, sin previo aviso, las características técnicas del aparato tratado en esta publicación, además declina cualquier responsabilidad por las posibles imprecisiones, atribuibles a errores de imprenta, contenidas en la misma.