

## INDICE

<b>1</b>	<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>8</b>
1.1	EN CASO DE AVERÍA .....	8
1.2	GARANTIA .....	8
1.3	SEGURIDAD .....	9
1.4	SITUACIONES DE EMERGENCIA .....	9
1.5	GUÍA PARA LA CONSULTA .....	10
<b>2</b>	<b>ADVERTENCIAS GENERALES</b> .....	<b>11</b>
2.1	USO DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO .....	11
2.2	TRANSPORTE Y ALMACENAJE .....	11
2.3	DESEMBALAJE .....	12
<b>3</b>	<b>INSTALACIÓN</b> .....	<b>13</b>
3.1	DESINFECCIÓN Y ESTERILIZACIÓN .....	13
3.2	CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA .....	14
3.3	CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA .....	14
3.4	INSTALACIÓN DEL MUEBLE DE BASE (CUANDO PREVISTO): .....	15
3.5	ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACION  .....	15
3.6	INACTIVIDAD .....	15
3.7	ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICIÓN DE LA MAQUINA .....	15
<b>4</b>	<b>ESQUEMA HIDRÁULICO "EXPRES"</b> .....	<b>16</b>
<b>5</b>	<b>ESQUEMA HIDRÁULICO "INSTANT"</b> .....	<b>17</b>
<b>6</b>	<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS</b> .....	<b>18</b>
<b>7</b>	<b>COMPONENTES DE LA PUERTA</b> .....	<b>19</b>
<b>8</b>	<b>COMPONENTES INTERIORES</b> .....	<b>20</b>
8.1	INTERRUPTOR PUERTA .....	20
8.2	ELECTROVÁLVULA DE ENTRADA AGUA  .....	21
8.3	TARJETA DE CONTROL .....	21
8.4	CALDERA Y AIR-BREAK .....	21
8.5	GRUPO CAFE EXPRES, PRESENCIA GRUPO CAFE .....	22
8.6	FOTOCÉLULA CONTROL VASOS (SI PREVISTA) .....	23
8.7	DEPURADOR / DECALCIFICADOR (SI PREVISTO) .....	23
<b>9</b>	<b>PUESTA EN MARCHA</b>  .....	<b>24</b>
9.1	LLENADO DEL CIRCUITO HIDRÁULICO  .....	24
9.2	CARGA DE LOS VASOS  .....	25
9.3	EXPULSOR DE CUCHARILLAS  .....	26
9.4	CARGA DE LOS PRODUCTOS SOLUBLES  .....	27
9.5	CARICAMENTO CAFE IN GRANI  .....	28
9.6	CONEXIÓN DEL SISTEMA DE PAGO  .....	28
1.	COLOCACIÓN DE LAS ETIQUETAS  .....	28
<b>10</b>	<b>TECLADO FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN</b>  .....	<b>29</b>
10.1	LISTA DE LOS MANDOS DE PROGRAMACIÓN .....	30
10.2	LISTA DE LOS SERVICIOS A LOS QUE SE PUEDE ACCEDER DESDE EL MANDO 52 .....	31
10.2.1	ACCESO A LOS MENUS SECUNDARIOS .....	32
10.2.2	CONFIGURACIÓN DE LOS PARÁMETROS TEMPERATURA .....	34
10.2.3	PROGRAMACIÓN PARAMETROS MAQUINA .....	34
10.2.4	MENU SECUNDARIO PROGRAMACIÓN RELOJ, TEMPORIZADOR DIARIOS .....	40
10.3	UTILIZACIÓN SISTEMAS DE PAGO EXECUTIVE STD/EXECUTIVE PRICE HOLDING .....	41
10.4	UTILISACIÓN CAJA PARA FICHAS BDV 001 .....	42
10.5	UTILIZACIÓN SISTEMAS DE PAGO MDB .....	44

<b>11</b>	<b>CALIBRADOS Y REGULACIONES</b> .....	<b>46</b>
11.1	REGULACIÓN BEBIDAS SOLUBLES .....	46
11.2	REGULACIÓN CAFÉ EXPRES .....	46
11.3	REGOLACION ESPRESSO .....	46
<b>12</b>	<b>NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS</b> .....	<b>47</b>
<b>13</b>	<b>MANTENIMIENTO</b> .....	<b>47</b>
13.1	ADVERTENCIAS GENERALES .....	47
13.2	MANTENIMIENTO ORDINARIO  .....	48
13.3	SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DE NEÓN .....	49
13.4	MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO PERIÓDICO .....	49
13.5	MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO, LIMPIEZA DE LOS FILTROS DEL GRUPO CAFÉ   .....	50
13.6	VACIADO DEL AGUA DEL AIR-BREAK Y DE LA CALDERA (SERVICIO 16 Y 17) .....	52
<b>14</b>	<b>ALARMAS</b>   .....	<b>53</b>
<b>15</b>	<b>TABLAS PARA CONFIGURAR EL MODELO DE MÁQUINA (MANDO 50)</b>   .....	<b>56</b>

## 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.**

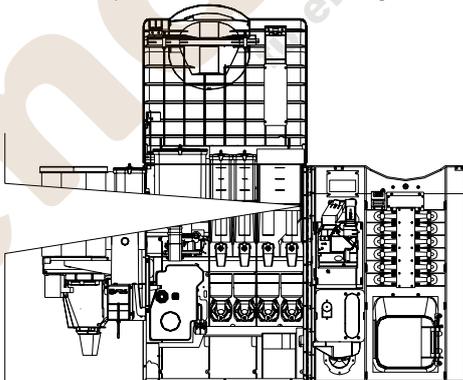
Antes de proceder a la instalación y al uso del la maquina es necesario leer el contenido de esta documentación ya que proporciona importante información relativa a la seguridad de la instalación, las normas de utilización y a las operaciones de mantenimiento.

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.**

### 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.



### 1.1 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.**

### 1.2 GARANTIA

La Firma garantiza los propios distribuidores automáticos y responde por los defectos mecánicos de construcción durante un periodo de 24 meses. Daños provocados por un uso incorrecto de la máquina, como por ej. un voltaje diferente del prescrito, 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.

### 1.3 SEGURIDAD

	<p>El uso de accesorios o componentes no originales puede comprometer la seguridad de la máquina. Fas no se asume ninguna responsabilidad por el empleo de partes o accesorios no originales, y se considera eximida de cualquier daño directo o indirecto que pudiera derivar de tal comportamiento. La variedad de productos similares en comercio impide a Fas verificar dichos componentes. Atención: el uso de partes y recambios no originales puede anular la garantía que cubre la máquina.</p>
---	---

	<p><b>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.</b></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 cadenas; 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.</p> <p><b>Recuerde que un operador prudente y en buenas condiciones psicofísicas es la mejor seguridad contra cualquier accidente.</b></p>
--	---

### 1.4 SITUACIONES DE EMERGENCIA

	<p><b>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.</b></p>
---	---

## 1.5 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, 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.

	<b>Se prohíbe terminantemente usar los esquemas eléctricos para aportar modificaciones a la máquina.</b>
---	--

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.

<b>Usuario final</b>	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.
<b>Operador encargado del mantenimiento ordinario</b>	Personal capaz de desarrollar las tareas de la categoría anterior y, además, trabajar según las instrucciones señaladas con el símbolo  incluidas en este manual
<b>Operador encargado del mantenimiento extraordinario</b>	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. Se debería admitir el acceso a estas zonas única y exclusivamente a personas que conocieran y que tuvieran experiencia práctica de este aparato, sobre todo por lo que se refiere a la seguridad y a la higiene.

## 2 ADVERTENCIAS GENERALES



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

Antes de conectar la máquina a un 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 máquina 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 unguet desemballado 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.

### 2.1 USO DEL DISTRIBUIDOR AUTOMÁTICO

El distribuidor automático está destinado a la distribución de bebidas preparadas mezclando productos alimenticios con agua (café soluble, chocolate soluble, azúcar, café en grano, té soluble, cebada soluble, leche descremada en polvo granular). 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.

### 2.2 TRANSPORTE Y ALMACENAJE

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.

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.

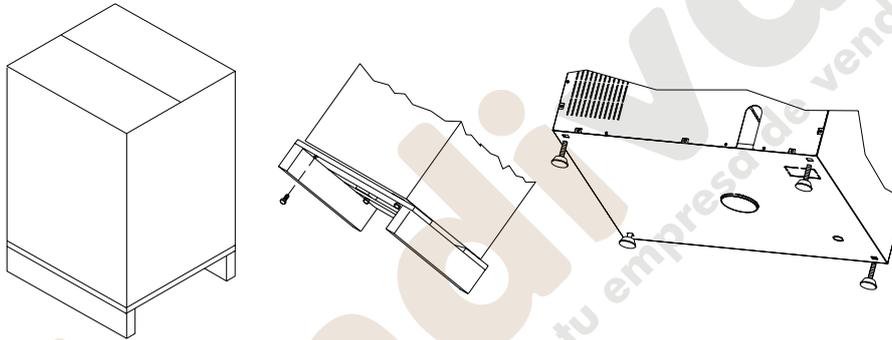
Se **prohibe** superponer varias máquinas embaladas. Mantener la posición vertical indicada por las flechas del embalaje.

### 2.3 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.



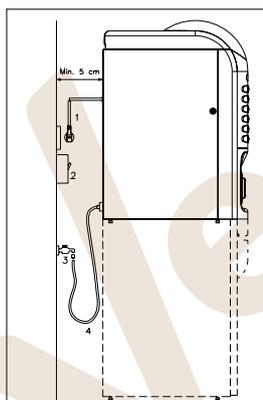
- Colocar y atornillar los pies de base de la máquina y eroscales hasta obtener una posición regulada horizontalmente.
- Abrir la puerta de la máquina y sacar los sujetadores usados durante el transporte. Dichos sujetadores están indicados por placas colocadas en el interior de la misma máquina.
- **Antes de conectar la máquina asegurarse de que los datos de la placa correspondan con aquellos de la red eléctrica e hidráulica.**
- En ningún caso debe ser cubierto con telas o similares.



**EL FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR DAÑOS DEBIDOS A LA FALTA DE ATENCIÓN RESPECTO A LAS PRECAUCIONES ACONSEJADAS EN ESTA SECCIÓN**

### 3 INSTALACIÓN

	<p>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.</p> <p>Una instalación errónea puede causar daños a animales, personas , cosas, de los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.</p> <p>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.</p> <p>El fabricante no puede ser considerado responsable de los daños posibles causados por la ausencia de conexión a tierra de la instalación.</p> <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 <b>agua para limpiar</b>.</p> <p>Nota bene: para realizar operaciones de mantenimiento extraordinario y de reparación/sustitución de algunos componentes, se accederá por la parte posterior de la máquina. Así pues se deberá poder girar el aparato para desmontar el panel posterior.</p>
---	--



#### Descripción de las conexiones

##### Enchuff "Schuko"

1. Interruptor
2. Grifo alimentación agua
3. Tubo alimentación agua

El distribuidor estará colocado en un área (pavimento, altillo) adecuada para sostener su peso. Verificar que la descarga por unidad de tiempo de la instalación sea adecuada a la potencia máxima del la maquina indicada en la placa. El aparato estará conectado a una red de alimentación provista de puesta a tierra, conforme a las legislaciones vigentes. Se recomienda tener en cuenta que la red de alimentación eléctrica del distribuidor deberá estar dotada de un dispositivo de desconexión con apertura de los contactos de al menos 3 mm. El enchufe será de fácil acceso con la instalación terminada. No está admitido el uso de prolongadores, adaptadores ni tomas múltiples.

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.

#### 3.1 DESINFECCIÓN Y ESTERILIZACIÓN

En la fase de instalación hay que esterilizar completamente el entero circuito hidráulico y las partes que están en contacto con los alimentos, a fin de eliminar toda traza de bacterias que se podrían haber formado durante el almacenaje. Emplear productos esterilizadores (por ej., cloro-detergentes) también para limpiar el interior del distribuidor, ateniéndose severamente a las dosis indicadas en la etiqueta. No utilizar detergentes demasiado "agresivos" pues podrían estropear algunas partes. Por esta razón el Fabricante declina toda responsabilidad por los daños debidos al uso incorrecto de dichos detergentes, o al empleo de agentes tóxicos.

### 3.2 CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• no usar el aparato con manos o pies mojados o húmedos.</li> <li>• no usar el aparato con los pies descalzos.</li> <li>• no usar cordones de extensión en locales destinados a baño o ducha.</li> <li>• no estirar el cable de alimentación para desconectar el aparato de la red de alimentación.</li> <li>• 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.</li> <li>• Sin embargo, el la maquina está equipado con un interruptor omnipolar que, una vez abierta la puerta de la maquina, interrumpe la alimentación eléctrica.</li> <li>• 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.</li> <li>• <b>La llave especial solamente se proporciona al personal calificado del servicio de asistencia tecnica.</b></li> <li>• Cuando la maquina esté abierta y con el interruptor conectado la maquina tiene tensión. La tensión se interrumpe si se quita la llave della puerta, pero el completo aislamiento de la red eléctrica se obtiene solamente si se desconecta el interruptor externo.</li> </ul>
---	--

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.

### 3.3 CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA

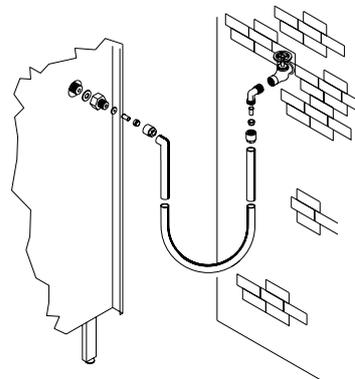
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Este la maquina deberá ser alimentado exclusivamente con agua fría destinada al consumo humano (potable). Las características microbiológicas del agua destinada al consumo humano, están previstas de la norma 98/83/CEE.</li> <li>• La presión del ejercicio deberá encontrarse comprendida entre 0,1 y 0,8 MPa.</li> <li>• La conexión hidráulica a la maquina deberá ser efectuada según las instrucciones del fabricante y del personal profesionalmente calificado.</li> <li>• La conexión hidráulica a la maquina debe ser conforme a las normas aplicables federales, estatales o locales.</li> </ul>
---	--

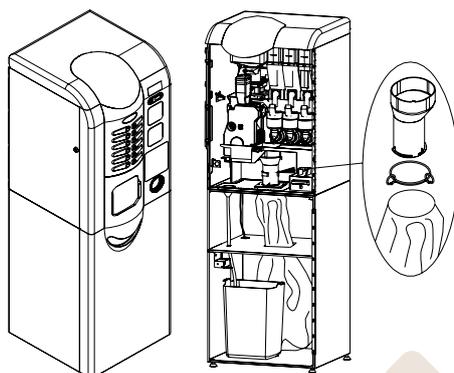
Se instalará entre la red hídrica y el tubo de carga del distribuidor una llave para cerrar el paso del agua, en caso de necesidad.

Tanto el tubo de carga del agua como la llave serán de tipo 'alimentario'.

Tomar el tubo de carga del agua y conectarlo al codo de unión (¼ gas) ya fijado en la parte posterior del la maquina según las modalidades previstas.

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





### 3.4 INSTALACIÓN DEL MUEBLE DE BASE (CUANDO PREVISTO):

Las tuercas de sujeción se encuentran en los agujeros de fijación aseguradas por una cinta adhesiva (ver las instrucciones relativas expuestas dentro del mueble).

Cómo se inserta la bolsa de los posos:  
Emplear bolsas lo suficientemente largas como para que toquen el fondo del distribuidor.

### 3.5 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.



**Al terminar la instalación no hay que guardar la llave del interruptor de seguridad dentro del distribuidor. Será el instalador el que reciba la llave del interbloqueo. Esta llave se entregará solamente al personal cualificado del servicio de asistencia, el cual, una vez realizadas las operaciones que figuran en este manual, se acordará siempre de quitar la llave del distribuidor, de manera que el cargador no tengan posibilidad de usarla.**

### 3.6 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 distribuidor automático debe efectuarse siguiendo las indicaciones del párrafo "Instalación" del presente manual.

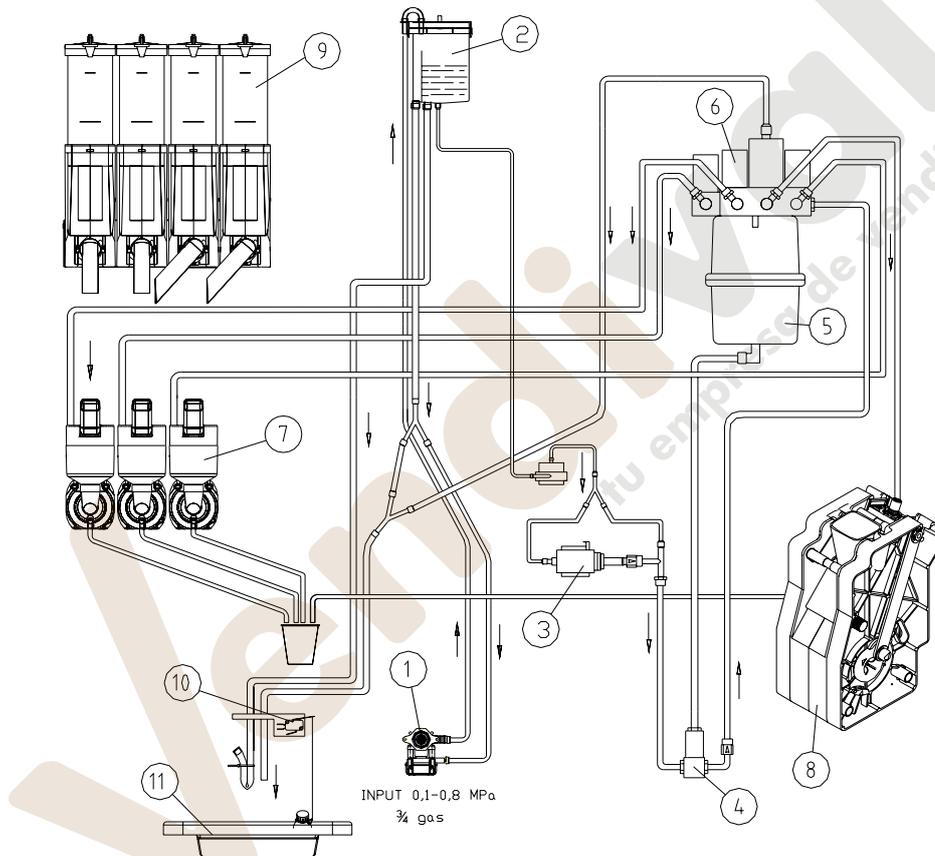
### 3.7 ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICIÓN DE LA MAQUINA



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.  
Eliminación conforme a la directiva EU 2002/96/CE

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

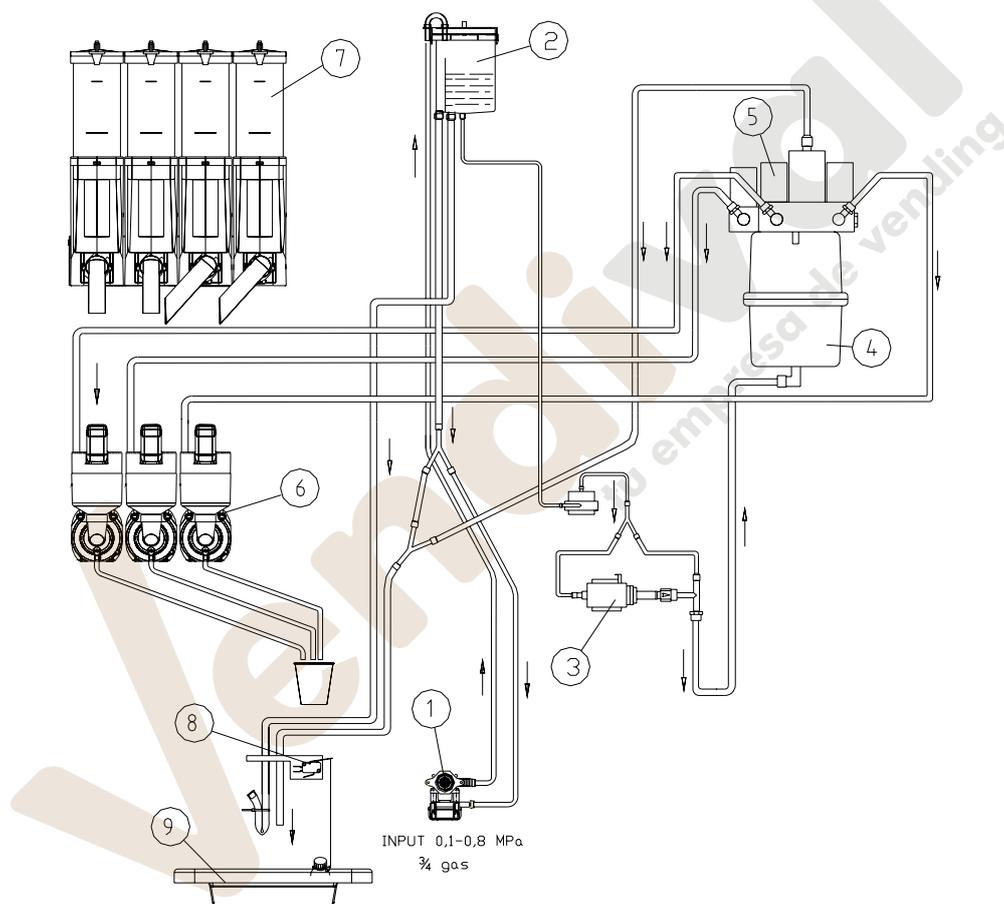
## 4 ESQUEMA HIDRÁULICO "EXPRES"



## Leyenda:

1. electroválvulas de entrada agua
2. air-break
3. bomba del expés
4. electroválvula de mezclado
5. caldera del expés
6. electroválvula de distribución
7. mezclador
8. grupo del expés
9. contenedores de productos
10. micro residuos
11. recuperación de posos líquidos

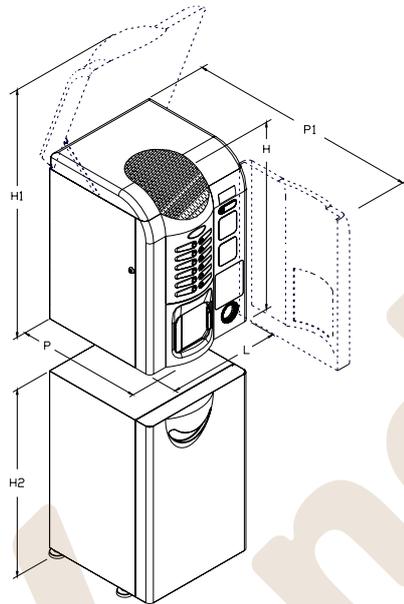
## 5 ESQUEMA HIDRÁULICO "INSTANT"



Leyenda:

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

## 6 CARACTERISTICAS TECNICAS



### Dimensiones de la máquina

Alto	H = mm 820
Alto	H1 = mm 1250
Anchura	L = mm 520
Profundidad	P = mm 580
Profundidad	P1 = mm 980
Peso	Kg 60

### Dimensiones del mueble

Alto	H2 = mm 810
Anchura	L = mm 520
Profundidad	P = mm 580
Peso	Kg 25

Tensión nominal	ver placa de identificación
Potencia nominal	ver placa de identificación

### Alimentación hidráulica

de red (presión de entrada)	MPa 0,1 - 0,8
guarnición de pipa	¾ gas

### Distribuidor de vasos y paletillas

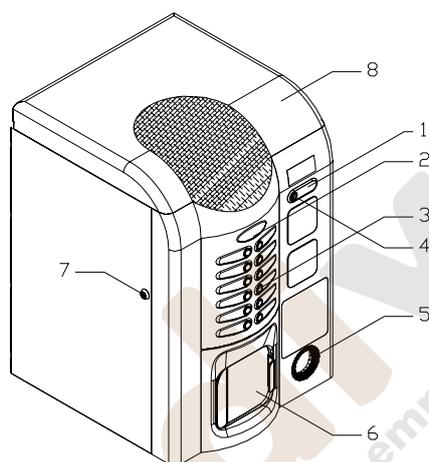
Ø 70mm	300 vasos
paletillas	250

Nivel de presión sonora ponderada "A"	Inferior a 70 dB
---------------------------------------	------------------

	Contenedor 75	Campana de café
<b>Capacidad recipientes</b>		
leche (Kg)	0,8	n.a.
chocolate (Kg)	1,7	n.a.
te (Kg)	2,2	n.a.
Azucar (Kg)	2,6	n.a.
café soluble (Kg)	0,7	n.a.
café en grano (Kg)	n.a.	2,0

La cantidad efectiva de cada contenedor podrá diferir de los valores indicados según el peso específico de los productos que se cargan en ellos.

## 7 COMPONENTES DE LA PUERTA



- 1 **Ranura para las monedas:** sirve al cliente para pagar el importe del producto seleccionado.
- 2 **Display:** 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.
- 3 **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.
- 4 **Botón de restitución:** sirve para desbloquear las monedas atascadas en la caja recaudadora y recuperarlas en la bandeja destinada a ello.
- 5 **Bandeja para recuperar las monedas:** puesta en la parte inferior, sirve para restituir el cambio.
- 6 **Ventanilla de retiro producto:** la usa el cliente para retirar el producto comprado.
- 7 **Cerradura de la puerta.**
- 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.

## 8 COMPONENTES INTERIORES



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

### 8.1 INTERRUPTOR PUERTA

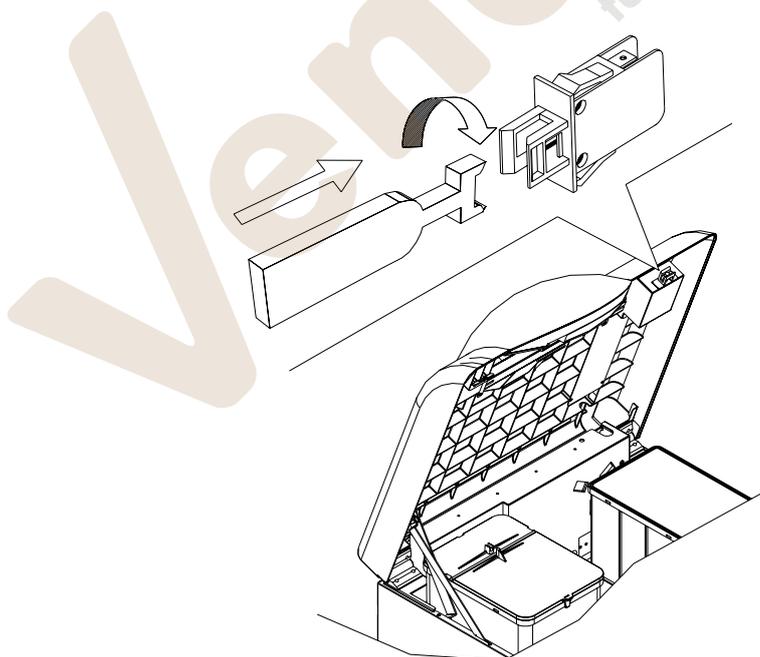
Abriendo la puerta, un especial tipo de interruptor de seguridad, corta la tensión a la instalación eléctrica del la máquina.

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 tanto la caja de bornes protegida del cable de alimentación como los cables que la conectan al interruptor de seguridad de la puerta, están en tensión. Se consigue el total aislamiento de la red eléctrica sólo al desconectar el interruptor exterior. Por tanto, todas las operaciones que requieren el distribuidor esté en tensión con la puerta abierta, serán efectuadas únicamente por personal cualificado e informado sobre los riesgos específicos que comporta dicha condición.

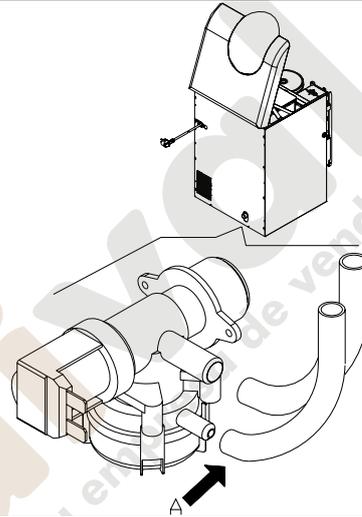


### 8.2 ELECTROVÁLVULA DE ENTRADA AGUA ⚠

Para acceder a la electroválvula de entrada del agua, situada en la parte posterior del distribuidor, se quitarán los tornillos de fijación del respaldo. Tal elemento está provisto de dispositivo mecánico de bloqueo automático de la entrada del agua, en el caso de inconvenientes en la misma electroválvula o en el circuito hidráulico.

Para restablecer el funcionamiento normal, hacer lo siguiente:

- apagar la máquina con el interruptor general;
- extraer el tubo de rebosamiento "A" y vaciarlo, teniendo cuidado de que el agua no caiga dentro del distribuidor;
- Cerrar la llave de la red hídrica en el exterior del distribuidor.
- Aflojar el racor que fija el tubo de alimentación hídrica a la electroválvula a fin de descargar la presión residual, y luego apretar otra vez.
- Volver a insertar el tubo "A" en su posición, abrir otra vez la llave de la red hídrica y conectar la corriente eléctrica.



### 8.3 TARJETA DE CONTROL.

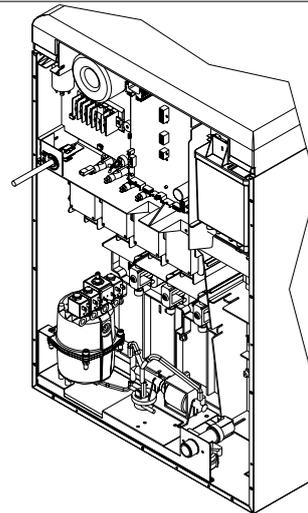
En la tarjeta de control situada en la parte posterior del distribuidor reside la unidad central de comando, que supervisa todas las actividades de funcionamiento de la máquina y de control de los sensores.

### 8.4 CALDERA Y AIR-BREAK

La capacidad de la caldera de presión es de 650 cc., e incorpora en su interior una resistencia de 1450 W de potencia.

El nivel de carga de agua en el air-break se controla a través de un sensor de nivel.

Entre la caldera y el air-break hay instalada una bomba de vibración, la cual suministra la cantidad de agua programada en cada selección, que se controla con el contador volumétrico.



### 8.5 GRUPO CAFE EXPRES, PRESENCIA GRUPO CAFÉ

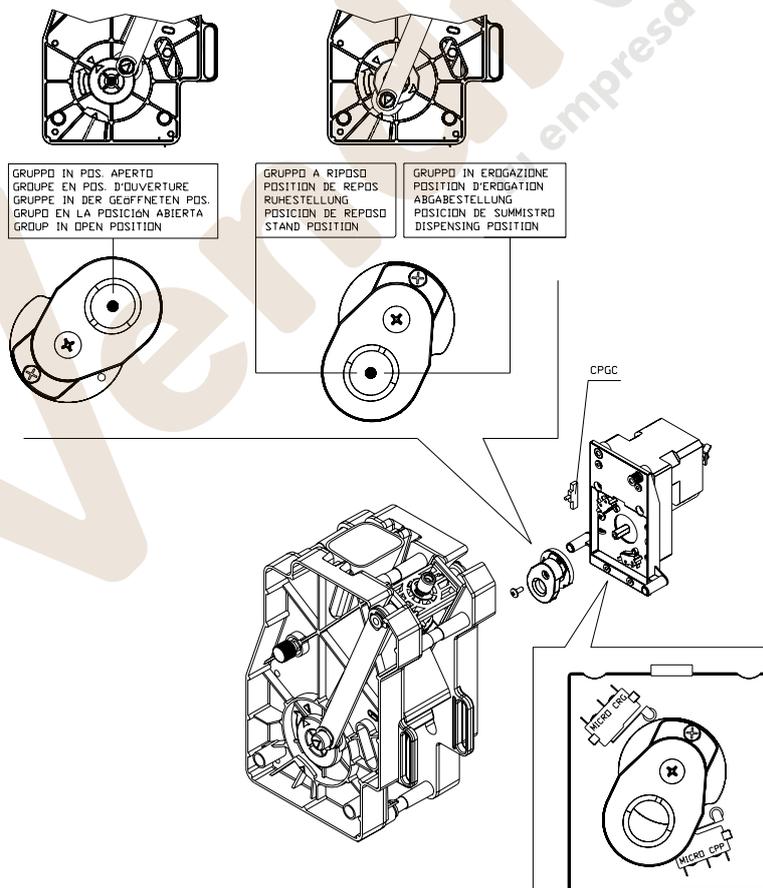
La cámara de infusión se mueve gracias a un motorreductor (MRGC) mediante una junta.

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 reposo/erogación, puesta en marcha de la bomba infusión, apertura electroválvula.

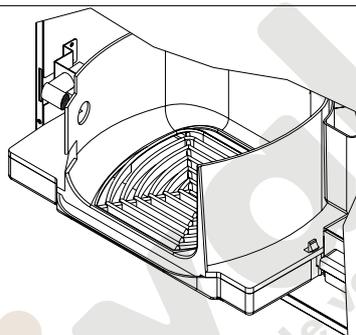
El funcionamiento del grupo café está controlado mediante un pulsador (CPGC) que detecta su presencia en el soporte: si el grupo está montado, funciona bien, contrariamente, se inhiben las funciones siguientes:

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



**8.6 FOTOCÉLULA CONTROL VASOS (SI PREVISTA)**

El la maquina puede estar dotado de una fotocélula control vasos.

**8.7 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.

## 9 PUESTA EN MARCHA

	Con la puerta abierta tanto la caja de bornes protegida del cable de alimentación como los cables que la conectan al interruptor de seguridad de la puerta, están en tensión. Se consigue el total aislamiento de la red eléctrica sólo al desconectar el interruptor exterior. Por tanto, todas las operaciones que requieren el distribuidor esté en tensión con la puerta abierta, serán efectuadas únicamente por personal cualificado e informado sobre los riesgos específicos que comporta dicha condición.
---	--

Al encender el distribuidor insertando la llave pertinente en el interruptor de la puerta, éste realiza un ciclo de movimiento del grupo café.

### 9.1 LLENADO DEL CIRCUITO HIDRÁULICO

Al insertar la llave pertinente en el interruptor de seguridad, el air-break se llena de agua y después también la caldera. En cerca de 2 minutos se alcanza el nivel de servicio. Para comprobar que la caldera esté llena de agua, realizar una serie de lavados de los solubles controlando que el agua salga de forma correcta a través de los brazos distribuidores.

Al finalizar esta operación apagar el distribuidor extrayendo de la puerta la citada llave e insertar el conector de alimentación de la resistencia de la caldera en la "TARJETA DE CONTROL" (conector JP12). Volver a encender el aparato y esperar hasta que el agua alcance la temperatura mínima de servicio (aprox. 10 minutos).

Si la temperatura del agua de la caldera desciende por debajo de la temperatura mínima de ejercicio, el distribuidor queda temporalmente fuera de servicio.

## 9.2 CARGA DE LOS VASOS

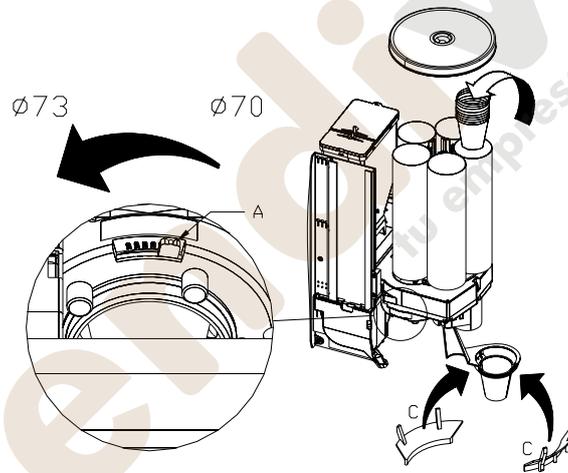
Utilizar exclusivamente vasos para la distribución automática con diámetro en el borde de 70/73 mm. Para regular el diámetro de paso en el distribuidor de los vasos, accionar la palanca "A" como se indica en la figura.

Antes de cargar los vasos y con el fin de evitar el malfuncionamiento del distribuidor, controlar que éstos no tengan defectos ni que estén apretados entre sí.

Apagar el distribuidor extrayendo la llave del interruptor de seguridad de la puerta, quitar la tapa del contenedor de los vasos y empezar a meterlos comenzando por la columna inmediatamente a la izquierda del espacio de salida del distribuidor de vasos, y proseguir en sentido contrario a las agujas del reloj.

Introducir la llave en el interruptor de seguridad de la puerta, empezará a girar el motorreductor del contenedor de vasos hasta la colocación correcta de éstos en el espacio de distribución.

En el caso de vasos de 73 mm de diámetro, quitar las dos reducciones "C" montadas en la rampa vasos.



Utilizar exclusivamente vasos para la distribución automática con diámetro en el borde de 70/73 mm. Para regular el diámetro de paso en el distribuidor de los vasos, accionar la palanca "A" como se indica en la figura.

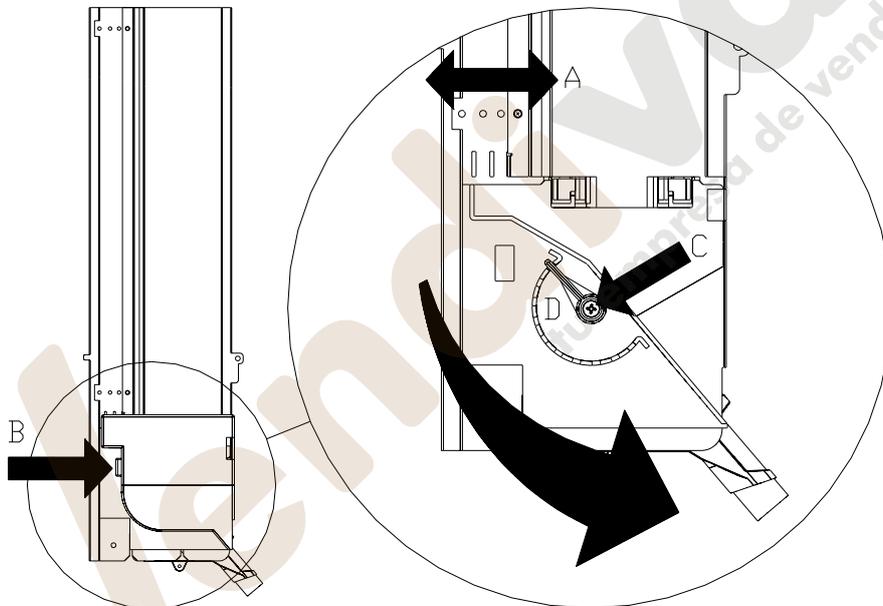
Antes de cargar los vasos y con el fin de evitar el malfuncionamiento del distribuidor, controlar que éstos no tengan defectos ni que estén apretados entre sí.

En el caso de vasos de 73 mm de diámetro, extraer la tapa de vasos por la parte posterior presionando las dos palancas "B" y quitar las dos reducciones "C" montadas en la rampa vasos.

### 9.3 EXPULSOR DE CUCHARILLAS

Según el largo de las cucharillas desplazar la guía móvil "A" quitando los tornillos de fijación. Quitar el peso del expulsor de cucharillas y cargarlas en su soporte con forma de C teniendo cuidado que estén en posición plana y horizontal. Comprobar que no haya cucharillas defectuosas o con rebabas. Al terminar de cargarlas poner en las cucharillas el peso pertinente.

Para regular la salida con arreglo al espesor de las cucharillas empleadas, quitar la cubierta presionando la palanca "B" indicada con la flecha, aflojar el tornillo "C" y girar la palanca pequeña "D" hasta alcanzar la posición óptima.



#### 9.4 CARGA DE LOS PRODUCTOS SOLUBLES

El distribuidor automático está destinado a la distribución de bebidas preparadas mezclando productos alimenticios con agua (café soluble, chocolate soluble, azúcar, café en grano, té soluble, cebada soluble, leche descremada en polvo granular). 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.

Cada contenedor lleva una etiqueta que indica el respectivo producto (Pos.1); la misma indicación aparece en la placa de apoyo de los contenedores (Pos.2), a fin de poder colocarlos correctamente al terminar la operación de carga.

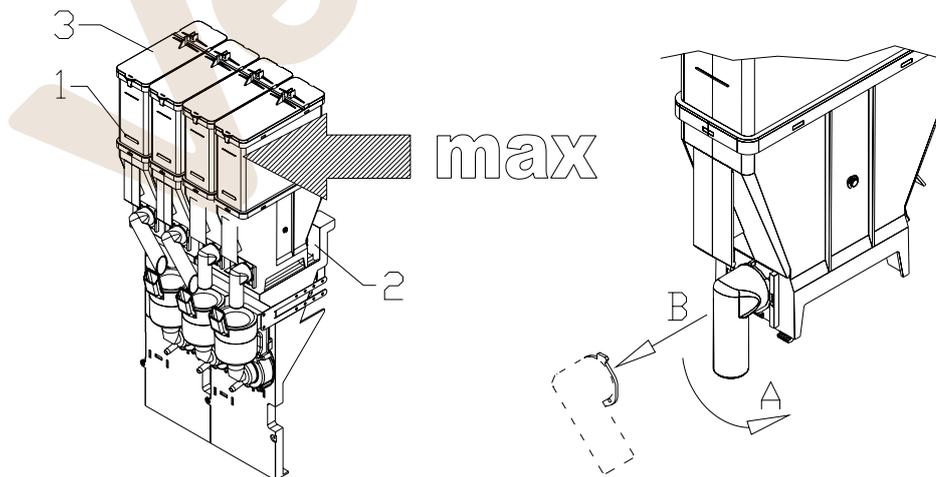
Para esta operación hay que hacer lo siguiente:

- Abrir la puerta del distribuidor.
- Levantar la tapa del distribuidor hasta la posición de bloqueo.
- Levantar la tapa del contenedor a cargar (Pos.3).
- Cargar el producto teniendo cuidado de no sobrepasar el nivel máximo, asegurándose que no haya grumos. No comprimir el polvo para evitar que se compacte.
- Cerrar la tapa.

Para extraer totalmente el contenedor es necesario:

- Abrir la puerta del distribuidor.
- Levantar la tapa del distribuidor hasta la posición de bloqueo.
- Dirigir hacia arriba el pitón puesto delante de la boca de salida del contenedor.
- Empujar y alzar el contenedor por delante a fin de liberar los pernos de bloqueo puestos en su parte anterior.
- Extraer 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.



### 9.5 CARICAMENTO CAFÉ IN GRANI

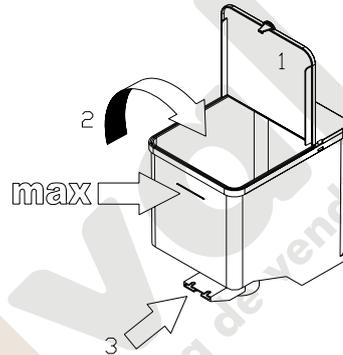
Para sacar completamente la campana café, actuar como sigue:

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 sacar completamente la campana café, actuar como sigue :

**Hacer correr hacia la brida de cierre inferior de la campana café (pos.3).**

- Levantar la campana y removerla

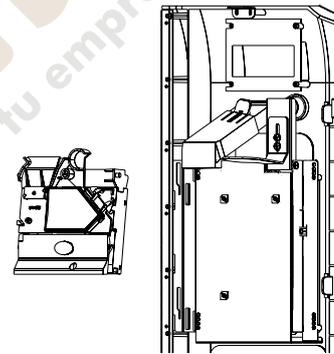


### 9.6 CONEXIÓN DEL SISTEMA DE PAGO

**La conexión y la desconexión de la caja recaudadora se llevarán a cabo con la máquina apagada.**

El distribuidor está conformado para sistemas de pago con protocolos 'EXECUTIVE', 'MDB' y 'BDV'.

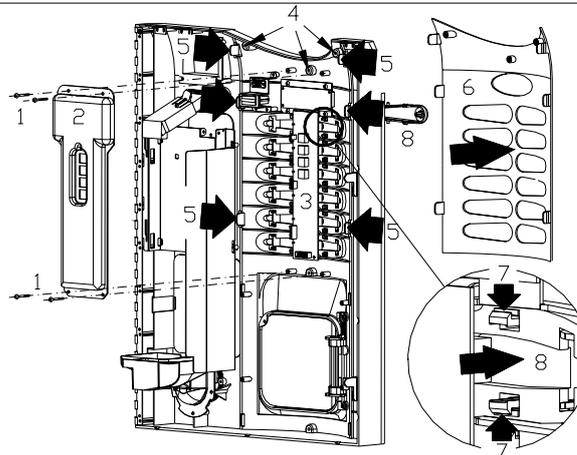
- Fijar la caja recaudadora en su soporte, colocándola dentro de los pernos.
- Conectar los conectores de la caja recaudadora a la máquina.
- Regular la rampa de introducción de monedas en la entrada de la caja recaudadora.
- Regular las palancas del botón de restitución



### 1. COLOCACIÓN DE LAS ETIQUETAS

Para colocar las etiquetas de las selecciones, hay que extraer los cuatro tornillos (ref.1) que fijan la protección (ref.2) de la tarjeta (ref.3). Quitar la cubierta exterior (ref.6) extrayendo antes los tres tornillos (ref.4) y presionar sobre las aletas (ref.5). Para extraer el botón de selección (ref.8), presionar las aletas (ref.7) y empujar el botón hacia fuera. Verificar que las etiquetas estén colocadas correctamente.

Volver a montar todas las protecciones en sus respectivas posiciones originales.



## 10 TECLADO FUNCIONES DE PROGRAMACIÓN

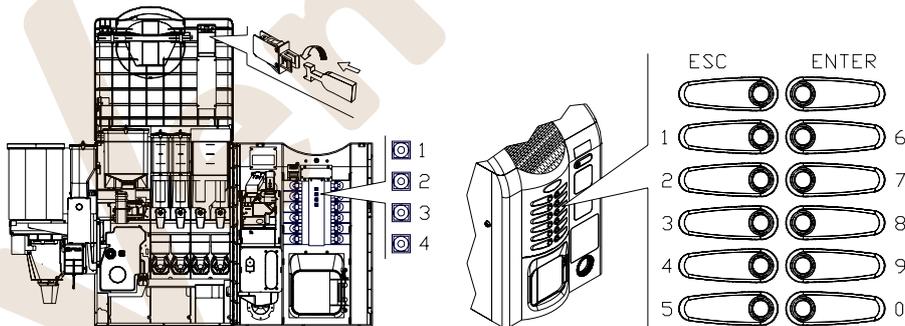
  Esta sección del manual está dirigida exclusivamente al personal calificado del servicio asistencia técnica.

En el lado interno de la puerta está situada una botonera con cuatro pulsadores con las siguientes funciones:

- 1 Pulsador de programación
- 2 Pulsador de Test Vend
- 3 Pulsador de lavados secuenciales
- 4 Pulsador de distribución de vasos

Para poder utilizar la botonera hay que insertar la llave pertinente en el interruptor de seguridad y pulsar sólo una vez la tecla con la función deseada.

 Con la puerta abierta tanto la caja de bornes protegida del cable de alimentación como los cables que la conectan al interruptor de seguridad de la puerta, están en tensión. Se consigue el total aislamiento de la red eléctrica sólo al desconectar el interruptor exterior. Por tanto, todas las operaciones que requieren el distribuidor esté en tensión con la puerta abierta, serán efectuadas únicamente por personal cualificado e informado sobre los riesgos específicos que comporta dicha condición.



**Botón de programación:** al entrar en la programación el display visualiza **Mando 00**. Desde este menú principal se accede directamente a algunos datos o a otros submenús. Escribir en el **Botonera de selección directa** el relativo mando y pulsar la **tecla ENTER** para confirmar la selección.

La tecla **ENTER** sirve también para confirmar los datos introducidos con el teclado y memorizarlos. En este caso aparece en el display por algunos segundos la palabra **"OK"**. Para salir de la programación y pasar de un submenú al menú principal pulsar la **tecla ESC**.

**Botón Test Vent:** pulsando este botón se puede comprobar si el distribuidor funciona bien. En esta fase se pueden comprobar todas las selecciones. Para volver al funcionamiento normal al terminar la prueba, es suficiente pulsar otra vez el mismo botón. La función "TEST VENT", sirve para visualizar, de haberlas, todas las alarmas de la máquina. pulsando la tecla "ENTER" nos desplazaremos por la lista presente y al teminar ésta, aparecerá el mensaje : "¿PONGO A CERO LOS DATOS ?". Confirmando con "ENTER" se eliminarán todas las condiciones de alarma, y si no, pulsar "ESC".

## 10.1 LISTA DE LOS MANDOS DE PROGRAMACIÓN

### ACCESO A LOS MENUS SECUNDARIOS

<b>Mando</b>	<b>02</b>	Llamada menú secundario reloj temporizador diarios
<b>Mando</b>	<b>03</b>	Llamada del submenú configuración de los precios
<b>Mando</b>	<b>04</b>	Llamada menú secundario programación precios rebajados
<b>Mando</b>	<b>05</b>	Llamada submenú de configuración referencias precios
<b>Mando</b>	<b>06</b>	Configuración del código del producto
<b>Mando</b>	<b>07</b>	Visualización ventas por Selección precio entero
<b>Mando</b>	<b>08</b>	Visualización ventas por selección precio descontado
<b>Mando</b>	<b>09</b>	Visualización totales no ajustables a cero
<b>Mando</b>	<b>10</b>	Visualización totales ajustables a cero

### MANDOS 27+39

<b>Modalidad EXECUTIVE</b>	<i>no utilizados.</i>
<b>Modalidad BDV</b>	<i>véase párrafo BDV.</i>
<b>Modalidad MDB</b>	<i>véase párrafo MDB.</i>

### CONFIGURACIÓN DE LOS PARÁMETROS TEMPERATURA

<b>Mando</b>	<b>41</b>	configuración de las temperaturas
--------------	-----------	-----------------------------------

### PROGRAMACIÓN PARAMETROS MAQUINA

<b>Mando</b>	<b>50</b>	Configuración modelo de máquina
<b>Mando</b>	<b>51</b>	Configuración dosis receta
<b>Mando</b>	<b>52</b>	Llamada submenú servicios
<b>Mando</b>	<b>53</b>	configuración cantidad de azúcar
<b>Mando</b>	<b>54</b>	presencia kits opcionales
<b>Mando</b>	<b>55</b>	configuración molido instantáneo de café exprés
<b>Mando</b>	<b>57</b>	Programación del retardo parada de la columna de vasos
<b>Mando</b>	<b>59</b>	Contador de aperturas
<b>Mando</b>	<b>60</b>	Borrar memoria
<b>Mando</b>	<b>61</b>	puesta a cero security/access code
<b>Mando</b>	<b>62</b>	habilitación descuento
<b>Mando</b>	<b>63</b>	configuración mono/multiventa
<b>Mando</b>	<b>64</b>	Programación lengua visualización mensajes
<b>Mando</b>	<b>68</b>	Configuración de la descripción divisa visualizada
<b>Mando</b>	<b>69</b>	Elección modo funcionamiento caja recaudadora
<b>Mando</b>	<b>80</b>	Clonación
<b>Mando</b>	<b>90</b>	Selección protocolo de AUDIT
<b>Mando</b>	<b>91</b>	Inserción datos de identificación de la máquina
<b>Mando</b>	<b>92</b>	Puesta a cero de los datos de venta
<b>Mando</b>	<b>94</b>	Visualización últimos 10 power-off
<b>Mando</b>	<b>95</b>	Inserción mensaje usuario 1 (máx 20 caracteres)
<b>Mando</b>	<b>96</b>	Inserción mensaje usuario 2 (máx 20 caracteres)
<b>Mando</b>	<b>97</b>	NO UTILIZADOS
<b>Mando</b>	<b>99</b>	Visualización eventos de error



### 10.2.1 ACCESO A LOS MENUS SECUNDARIOS

#### Mando 02 Llamada menú secundario reloj temporizador diarios:

Digitalizar 02 y oprimir ENTER, se llama el menú secundario programación reloj/temporizadores diarios, sobre el display aparece "**Alarmas 00**". Se podrán por lo tanto visualizar y modificar los parámetros deseados según las modalidades descritas en la sección correspondiente.

#### Mando 03 Llamada del submenú configuración de los precios (usted ve también Mando 69):

Escribir con el teclado 03 y pulsar **ENTER**, se llama el submenú de configuración precios por Selección, aparece en el display '**Selección número 0**'.

Escribir con el teclado el número de la Selección cuyo precio se desea visualizar o modificar y pulsar **ENTER**. En el display aparecerá la palabra '**precio.....**', insertar ahora el nuevo valor del precio y pulsar otra vez **ENTER** para guardarlo o bien pulsar la tecla **ESC** para volver al menú principal sin modificar.

Para configurar el precio de la Selección 6 a 1,20 € hay que hacer lo siguiente:

- Modo programación, el display visualiza .....Mando 0
- Escribir con el teclado 03 y pulsar ENTER, el display visualiza .....Selección número 0
- Escribir con el teclado 6 y pulsar ENTER aparece en el display el valor actual del precio N
- Configurar el valor 120 y pulsar ENTER.

En alternativa, programando el precio en la selección 99, los precios de todas las selecciones del distribuidor se igualan al valor establecido.



La programación del valor de los precios enteros modifica el valor del precio correspondiente descontado igualándolos. Por tanto, en el caso de venta con precios diferenciados, es decir, descontados, hay que programar antes el precio entero y luego el precio descontado, nunca al contrario o solamente uno de los dos.

#### Mando 04 Llamada menú secundario programación precios rebajados:

Este mando tiene las mismas funciones del mando 03, con la única diferencia de que este mando programa los precios descontados.

En la modalidad MDB estos precios se refieren a la compra mediante llave o tarjeta de crédito o bien a compras en determinados horarios o a ambos, véase sobre ello la descripción del mando 61. Además, si el sistema cashless MDB permite escoger entre dos tablas de precios diferentes aplicables al producto, con este mando se programan los precios relativos a la tabla 2, los precios relativos a la tabla 1 se programan en el mando 03.

En alternativa, programando el precio en la selección 99, los precios de todas las selecciones del distribuidor se igualan al valor establecido.

#### Mando 05 Llamada submenú de configuración referencias precios :

**Este mando se utiliza exclusivamente al configurar los precios en la caja recaudadora.**

Escribir con el teclado 05 y pulsar ENTER, se entra en el submenú de configuración referencias precios y aparece en el display '**Selección número 0**'. Este submenú permite asociar a cada Selección un número de precio. Escribir con el teclado el código que identifica la Selección y pulsar ENTER, aparecerá en el display el **número** del precio asociado a la Selección elegida. Escribir con el teclado el **número** del nuevo precio que se quiere asociar a la Selección y pulsar ENTER para guardarlo o bien pulsar ESC para volver al submenú, dejando memorizado el valor anterior. Repetir el procedimiento para otra Selección o volver al menú principal pulsando el botón ESC.

Por ejemplo, si se quiere asociar a la Selección 6 el precio número 8 basta hacer lo siguiente :

- Modo programación, el display visualiza .....Mando 0
- Escribir con el teclado 05 y pulsar ENTER, el display visualiza ..... Seleccion. número 0
- Escribir con el teclado 6 y pulsar ENTER, aparece en el display el valor actual del parámetro núm. precio
- Escribir con el teclado 8 y pulsar ENTER.

**Mando 06 Configuración del código del producto:**

Este mando permite asociar a cada Selección un código de producto de 4 cifras. Luego se enviará este código a la salida RS232 junto a las estadísticas de venta.

**Mando 07 Visualización ventas por Selección precio entero:**

Con este mando se accede al submenú de visualización número ventas por Selección, en el display aparece '**Selección número 0**'. Escribir con el teclado el código que identifica la Selección cuyos datos de venta deseamos saber.

Así pulsando la tecla ENTER aparece en el display el valor solicitado. pulsando la tecla ESC se regresa al submenú del que se puede visualizar el número de ventas relativo a otra Selección repitiendo el citado procedimiento, o volver al menú principal pulsando por segunda vez la tecla ESC.

**Mando 08 Visualización ventas por selección precio descontado:**

Con este mando se accede al menú secundario visualización número ventas por selección con precio entero, en el display aparece '**Selección número 00**'. Digitalizar el código que identifica la selección de la que se quieren conocer los datos de venta y teclear ENTER, en el display aparece el valor requerido. Tecleando ESC se vuelve al menú secundario desde el que se puede visualizar el número de ventas correspondiente a otra selección repitiendo el mismo procedimiento antes enunciado, o bien, se puede volver al menú principal tecleando por segunda vez la tecla ESC.

**Mando 09 Visualización totales no ajustables a cero:**

Con este mando se accede a visualizar los totales correspondientes a las transacciones efectuadas desde la inicialización de la máquina. Los datos disponibles son los siguientes: Total vendido, total en caja, total en los tubos, tot. billete de banco, total devuelto, total suministrado manualmente desde los tubos, total sobreprecio recaudado, total ventas descontadas, total ventas con sistema cash less, total vendido en condiciones de importe exacto, total recaudado sin ventas, número total ventas efectuadas, valor total de las ventas libres, número total de ventas libres.

**Mando 10 Visualización totales ajustables a cero:**

Este mando tiene las mismas funciones del mando 09, con la diferencia de que este mando puede ajustarse a cero con el mando 92.

## 10.2.2 CONFIGURACIÓN DE LOS PARÁMETROS TEMPERATURA

### Mando 41 Configuración de las temperaturas:

**Distribuidores exprés:** Este mando sirve para regular la temperatura de ejercicio de la caldera. El valor prefijado es de 92°C, y puede variar de 70°C a 102°C. Luego la máquina solicitará el diferencial de temperatura, valor que se sumará a la temperatura de ejercicio de la caldera que compensa la pérdida de calor de la bebida seleccionada, debida a la dispersividad de la instalación de distribución, tras un periodo de inactividad. Este valor está prefijado en +10°C.

N.B.: la suma de los citados valores no puede exceder el valor de 102 °C.

**Distribuidores instant:** Este mando sirve para regular la temperatura de ejercicio de la caldera. El valor prefijado es de 88°C, y puede variar de 70°C a 102°C. Luego la máquina solicitará el diferencial de temperatura, valor que se sumará a la temperatura de ejercicio de la caldera que compensa la pérdida de calor de la bebida seleccionada, debida a la dispersividad de la instalación de distribución, tras un periodo de inactividad. Este valor está prefijado en 0°C.

N.B.: la suma de los citados valores no puede exceder el valor de 102 °C.

## 10.2.3 PROGRAMACIÓN PARAMETROS MAQUINA

### Mando 50 Configuración modelo máquina:

Introduciendo el código 1221 se accede a la configuración de modelo máquina y se elige un modelo determinado en las **TABLAS DE CONFIGURACIÓN DE LA MÁQUINA** (ver relativo párrafo).

Para acabar, se solicita un código numérico de un máximo de 8 cifras, que se utiliza como código de reconocimiento cuando la programación de los parámetros se realiza con el sistema de llave.



La configuración del mando SERÁ coherente con el modelo de máquina, de no ser así la máquina funcionará de forma anómala.

### Mando 51 Configuración dosis receta:

permite modificar las dosis de la receta asociada a la Selección . Las 10 teclas de la botonera de Selección directa están divididas en dos columnas y definidas numéricamente de 1 a 5 las teclas de la columna izquierda y de 6 a 10 las teclas de la columna a la derecha (ver las TABLAS DE CONFIGURACIÓN MÁQUINA). Al final se solicitará la distribución de la cucharilla. valor 1=cucharilla SÍ, valor 0=cucharilla NO.

N.B.: la dosis de agua se asocia siempre a cada tipo de producto soluble o café que compone la receta. La dosis del café exprés se regula mecánicamente con el dosificador del café.

### Mando 52 Llamada submenú servicios:

Escribir con el teclado 52, pulsar ENTER, se llama el submenú de configuración de servicios, aparece en el display '**Servicio 00**'. Ahora se podrán efectuar todas las funciones reseñadas en el párrafo LISTADO SERVICIOS.

De haberse activado alguna alarma en la máquina, antes de acceder a los diversos 'Servicios' disponibles, pulsando la tecla "ENTER" se puede controlar la lista de alarmas, al final de la cual aparecerá el mensaje: "¿PONGO A CERO LOS DATOS?". Si se confirma con "ENTER" , se eliminarán todas las condiciones de alarma, de lo contrario pulsar "ESC".

### Mando 53 configuración cantidad de azúcar:

**Distribuidores Exprés:** Este mando sirve para configurar la cantidad, indicada en décimas de segundo, igual para todas las selecciones. Por defecto la cantidad de azúcar normal es de 13 déc., equivalente a cerca de 6,5 gr. En la fase de Selección el usuario, a través de las teclas + y - del panel frontal puede cambiar la cantidad de azúcar distribuida respecto de la dosis media.

**Mando 54 presencia kits opcionales:**

Parámetro uno: indica si el kit autónomo está instalado o no. Si está puesto en 1, señala la presencia de un tanque de agua con la relativa bomba en el caso de no poder empalmar el distribuidor a una red hídrica. Valor de default 0.

Parámetro dos: señala o no si está habilitada la fotocélula presencia vaso. Si está presente =1, no presente=0. Valor de default = 0

Parámetro tres: si la máquina no prevé el empleo del soporte cucharillas como default (por ej. modelos instant), se propone la opción distribución cucharilla. Valor a programar: 1, sólo si seguidamente se instala el soporte cucharillas.

Parámetro cuatro (modelos exprés): prelavado con polvo de café = 1, o solo con agua = 0. Una vez transcurrido el tiempo fijado en el parámetro cuatro y si se requiere a la máquina una selección de café exprés corto (fuerte), ésta realiza el lavado del grupo exprés con el fin de calentar el circuito. El tiempo parte de cero cada vez que se acciona el grupo exprés con una de las selecciones. Al encender la máquina, antes de servir el primer café exprés corto se efectúa el prelavado, de estar habilitado.

**Mando 55 configuración molido instantáneo de café exprés:**

Si el mando está a 1, valor por defecto, el café se molerá para el suministro actual; mientras que, programando el mando a 0, el café se molerá para el sucesivo suministro.

**Mando 57 Programación del retardo parada de la columna de vasos:**

El mando regula el retardo para la parada de la columna de vasos, que permite la alineación precisa entre el tubo y el orificio de salida. El retardo se computa en el momento en que el microinterruptor de presencia vasos conmuta. Valor de default 8 décimas de segundo. Puede variar entre 5 y 30.

Seguidamente el sistema solicita la programación de retardo del movimiento del vaso. Valor por defecto 11 décimas de segundo, puede variar entre 0 y 30.

Posteriormente se programa el tiempo de espera del vaso en posición de distribución, para permitir que termine de gotear la selección efectuada. Valor de default: 30 décimas de segundo, y puede variar entre 0 y 70.

**Mando 59 Contador de aperturas:**

Si el mando está puesto en 1, cada vez que se enciende se visualiza el contador de aperturas.

**Mando 60 Borrar memoria:**

	<b>La activación de este mando cancela todos los datos programados por el usuario.</b>
---	--

En respuesta a este mando el display visualiza **Code 0000**. Digitando la cifra 6203 y después la tecla ENTER se cancelan todos los datos de la memoria del distribuidor. El procedimiento de cancelación de la memoria es el siguiente:

- Modo programación, el display visualiza ..... Comando 0
- Escribir con el teclado 60 y pulsar ENTER, el display visualiza ..... Code 0000
- Escribir con el teclado 6203 y pulsar ENTER, el display visualiza.....ERASING...

Seguidamente la máquina pedirá que se inserten los parámetros relativos al mando 50.

**Mando 61 puesta a cero security/access code:**

permite poner a cero el código de acceso utilizado en el protocolo EVA\_DTS.

**Mando 62 habilitación descuento:**

Es posible aplicar los tipos de descuento siguientes según el valor configurado en este parámetro:

0 = ningún tipo de descuento.

1 = descuento por franjas horarias .

2 = descuento por compras con llave /tarjeta de crédito (posible sólo con modalidad MDB).

3 = descuento por franjas horarias y para compras con llave/tarjeta de crédito (sólo con modalidad MDB).

**N.B.** Para poder aplicar el descuento hay que configurar los valores de las franjas horarias deseadas en el temporizador diario 2.

Si el sistema es cashless, permite aplicar diferentes tables de precios. La Selección de la tabla a aplicar al momento de la venta se da automáticamente a través del protocolo de comunicación entre la máquina y el lector (posible sólo para los sistemas cashless MDB que prevén dicha opción ).

**Mando 63 configuración mono/multiventa:**

Si el mando es 0, valor de default, el distribuidor trabaja con monoventa, y con el funcionamiento con contante el crédito excedente al precio se devuelve . De no ser esto posible, dicho importe incrementará el total cobrado como sobreprecio. Viceversa, si el mando está en 1 la máquina funciona en multiventa, se vuelve a visualizar el importe excedente el precio después de la venta y se puede recuperar pulsando el botón de 'cambio' o se volverá a utilizar para otra Selección .

**Mando 64 Programación lengua visualización mensajes:**

Con este mando se modifica la lengua en la cual se visualizan los mensajes sobre el display. El valor 0 corresponde a la lengua italiana, 1 al inglés, 2 al francés, 3 al alemán, 4 al holandés, 5 al sueco, 6 al finlandeses, 7 al español, 8 al Portugués, 9 al Danés, 10 al Noruego.

**Mando 68 Configuración de la descripción divisa visualizada:**

El mando permite insertar la divisa deseada. Hay disponibles 4 caracteres y los datos se introducen del mismo modo previsto para el Mando 95.

**Mando 69 Elección modo funcionamiento caja recaudadora:**

Con este mando se elige el tipo y la modalidad de funcionamiento de la caja recaudadora. El parámetro puede asumir los siguientes valores:

0 sistema EXECUTIVE con precios programados en máquina (ver relativo párrafo).

1 sistema EXECUTIVE en modalidad PRICE HOLDING (es decir precios programados en la caja recaudadora), en este caso, los precios programados para el mando 03 tienen que ser iguales a los programados en la caja recaudadora (ver relativo párrafo).

4 Sistema BDV 001 (véase párrafo utilización caja para fichas BDV)

5 Sistema de pago MDB (véase párrafo utilización sistema de pago MDB).



**Cada vez que se modifique dicho parámetro, habrá que desconectar el distribuidor por unos segundos. Al encender nuevamente la máquina, ésta y la**

**Mando 80 Clonación:**

Con este Mando se transfieren todos los parámetros del distribuidor a una "Program Key" para programar los distribuidores de igual modelo (véase también Mando 50). Entrando en el mando, el display visualiza "Write Clone Key". Introducir seguidamente la "Program Key" y pulsar la tecla ENTER. El display visualiza "Data Writing...\*" mientras se transfieren los datos a la llave. Una vez ultimada la operación de transferencia de datos, se vuelve al modo de programación.

Atención: NO insertar la llave antes de entrar en modo de programación, pues en caso contrario el distribuidor adquiere los datos contenidos en la llave.

**Mando 90 Selección protocolo de AUDIT:**

La tarjeta de control posee una toma RS232.

El conector de I/O es un 9 polos por cubeta macho del cual se utilizan los siguientes pin:

- Pin 2 Tx                      - Pin 7 DTR                      - Pin 5 Ground

La transmisión tiene lugar según las siguientes condiciones:

- 9600 baud                      - 8 bit de datos                      - no paridad

La transferencia de los datos está regulada por la señal de control DTR (activo alto) suministrado por el dispositivo que recoge los datos. La toma de datos de la máquina tiene lugar con el siguiente procedimiento:

a) Conexión del dispositivo que recoge datos a la toma RS232.

b) Pulsar la tecla envío datos

c) Terminada la transmisión datos, sobre el display aparece el pedido de desconexión del dispositivo.

Por medio del mando 90, es posible elegir la cantidad de datos enviados a la toma RS232. Se tienen tres niveles.

- nivel 1        totales relativos a las transacciones
- nivel 2        totales relativos a las transacciones del nivel 1, más las ventas de cada selección
- nivel 3        totales relativos a las transacciones del nivel 1, datos relativos a los últimos cinco apagamientos y reencendidos de la máquina; datos relativos a los errores verificados.

Si el mando está programado a 4 la máquina dialoga con el mundo exterior a través del interfaz de infrarrojos 082928 según las características del protocolo EVA-DTS.

Si el mando está programado a 5, la máquina dialoga con el mundo exterior a través del interfaz de infrarrojos 082925 (interfaz IRDA), según las especificaciones del protocolo EVA-DTS vers.5.0.

A continuación, si la precedente opción ha sido programado a 4 ó bien a 5, la máquina propone la elección de la dirección del input / output: hacia el interfaz de infrarrojos (082928 ó 082925 OPTICAL LINK) o bien hacia la RS232 (conector tipo cubeta que hay en la tarjeta) en este caso los pins del conector utilizados son 2= VMC Tx, 3=VMC Rx, 5= GROUND y la velocidad de transmisión es fija a 9600 baud. La selección se efectúa haciendo pasar las varias opciones de dirección con cualquier botón de la caja de pulsadores y confirmado con el botón "B" el valor deseado.

Si la opción inicial está programada a 5, la máquina solicita la introducción de la dirección de periférica: introducir el valor deseado y apretar "B".

Si la opción inicial está programada a 5, la máquina propone la selección de la velocidad de transmisión que debe ser coherente con la programación de la tarjeta 082925 (véanse las relativas instrucciones). El rango programable es de 2400 baud a 19200 baud. La selección se efectúa haciendo pasar las varias opciones de velocidad con cualquier botón de la caja de pulsadores y confirmado con el botón "B" el valor deseado.

Si la opción está programada en el 6 la máquina dialoga con el mundo exterior con el protocolo DEX-UCS.

#### **Mando 91 Inserción de los datos de identificación de la máquina:**

El primer dato solicitado en formato numérico máx 8 caracteres, se refiere al número de fabricación; el segundo, en formato alfa-numérico máx 32 caracteres, se refiere al alquiler de la máquina; el tercer dato solicitado es el código numérico de identificación de la máquina (asset number) máx 12 caracteres. Para saber cómo insertar la descripción en formato alfa-numérico, consultar la tabla del comando 95.

#### **Mando 92 Puesta a cero de los datos de venta:**

el mando permite poner a cero los datos de venta de la máquina, (ver mando 10). La operación está subordinada a la inserción de un código de acceso especial. El procedimiento es el siguiente:

- Modo de programación, el display visualiza .....Mando 0
- Escribir con el teclado 92 y pulsar ENTER, el display visualiza ..... Code 0000
- Escribir con el teclado 1221 y pulsar ENTER, el display visualiza.....'¿PONGO A CERO LOS DATOS?' pulsando la tecla ENTER se pondrán a cero todos los datos de venta mientras que al pulsar ESC se volverá al menú principal sin alterar los datos.

#### **Mando 94 Visualización últimos 10 power-off:**

Dicho mando permite visualizar los últimos 10 períodos en los que la máquina ha permanecido apagada.

En el display se visualizan los siguientes valores:

POWER OFF	FECHA	HORA
POWER ON	FECHA	HORA

Para pasar de una visualización a otra, oprimir la tecla ENTER.

**N.B.:** Para obtener valores atendibles, el reloj tiene que estar programado.

**Mando 95 Inserción mensaje usuario 1 (máx 20 caracteres):**

El mando permite habilitar e insertar el primero de los dos mensajes modificables por el administrador. Este mensaje se visualiza en STAND-BY cuando el sistema de pago puede devolver el cambio. Se escribe con el teclado 95 y pulsando la tecla ENTER se solicita la habilitación o deshabilitación del mensaje del usuario (valor 1=habilitado, valor 0=deshabilitado).

De estar habilitado, en la primera línea del display aparece el mensaje actualmente disponible, mientras que en la segunda línea del display aparece la palabra "carácter 00". Al escribir con el teclado los códigos de los caracteres que se desean insertar (ver tabla siguiente) y confirmando cada vez con la tecla ENTER se compone el mensaje deseado. Al final, con la tecla ESC se regresa al menú principal.

CÓDIGO	CARÁCTER	CÓDIGO	CARÁCTER	CÓDIGO	CARÁCTER
00	avance cursor	28	E	56	g
01	cursor atrás	29	F	57	h
02	espacio	30	G	58	i
03	!	31	H	59	j
04	"	32	I	60	k
05	#	33	J	61	l
06	\$	34	K	62	m
07	'	35	L	63	n
08	,	36	M	64	o
09	-	37	N	65	p
10	.	38	O	66	q
11	/	39	P	67	r
12	0	40	Q	68	s
13	1	41	R	69	t
14	2	42	S	70	u
15	3	43	T	71	v
16	4	44	U	72	w
17	5	45	V	73	x
18	6	46	W	74	y
19	7	47	X	75	z
20	8	48	Y	76	á
21	9	49	Z	77	â
22	:	50	a	78	ü
23	;	51	b	79	£
24	A	52	c	80	ä
25	B	53	d	81	ñ
26	C	54	e	82	ö
27	D	55	f		

El carácter con código 00 hace avanzar el cursor una posición .

**¡CUIDADO!** : Si el cursor se encuentra antes del primer carácter del mensaje y se pulsa la tecla ESC para volver al menú principal, el mensaje se corta en la posición correspondiente al cursor; , por lo que antes de salir poner el cursor al final del mensaje.

se aconseja componer el mensaje en una hoja de papel usando los códigos de la tabla (se incluyen los espacios) y luego se programa en la máquina.

**Mando 96 Inserción mensaje usuario 2 (máx 20 caracteres):**

El mando permite habilitar e insertar el segundo de los dos mensajes modificables por el administrador. Este mensaje se visualiza en STAND-BY cuando el sistema de pago no puede devolver el cambio . Para la inserción son válidas las mismas reglas del mando anterior.

**Mando 99 Visualización eventos de error:**

Permite visualizar los últimos 20 eventos de error que se hayan verificado; para pasar de una visualización a la siguiente, pulsar la tecla B. Al finalizar la visualización, el sistema solicita la confirmación de la puesta en cero de todos los datos. Pulsar ENTER para confirmar o ESC para dejar los registros inalterados.

CÓDIGO ERROR	SUB-CÓDIGO	MOTIVO ALARMA
102	/	Nivel desechos
103	/	Falta agua
104	/	Vacío vasos
105	/	Error en el movimiento de los vasos
106	/	Distribuidor azúcar cucharillas
107	/	Grupo café bloqueado en pos. abierta (el microinterruptor CRG no se cierra)
108	/	Dosificador café
109	/	El grupo café no alcanza la pos. cerrada (el microinterruptor CPP no se cierra)
110	/	Timeout distribución café (contador volumétrico)
111	/	El grupo café no alcanza la pos. abierta (el microinterruptor CRG no se abre)
112	/	Timeout molido
113	/	El grupo café no está instalado
114	/	Error distribución vaso con fotocélula
115	/	Sonda temperatura de la caldera de presión averiada
117	/	Timeout distribución soluble (contador volumétrico)
119	/	El microinterruptor de distribución del vaso no se cierra
120	/	Dosis errada.
121	/	Apertura grupo café en distribución (el CPP se abre durante la distribución)
122	/	El grupo café bloqueado en posición cerrada (el CPP no se abre)
123	/	El microinterruptor de distribución vaso no conmuta
125	/	Alarma de protección del molinillo.
130	/	Sistema de pago fuera de servicio

## 10.2.4 MENU SECUNDARIO PROGRAMACIÓN RELOJ, TEMPORIZADOR DIARIOS

### Alarma 01 Programación año/mes/día:

Este mando sirve para programar el año, el mes y el día en el reloj que hay en la tarjeta de control, el formato de introducción es YYMMDD.

### Alarma 02 Programación horas/minutos:

Este mando sirve para regular el reloj que está en la ficha de control. Digitalizar el valor exacto de horas y minutos y apretar ENTER para memorizarlo.

Para regular el reloj a las 10:30, realizar lo siguiente:

1. Modo programación, display visualiza .....Mando 00
2. Digitalizar 02 y apretar ENTER, display visualiza ..... Alarmas 00
3. Digitalizar 2 y apretar ENTER, sobre el display aparece la hora programada actualmente ..... NNNN
4. Componer el valor 1030 y apretar ENTER.

### Alarmas 11–14 NO UTILIZADOS

### Alarmas 21–24 Programación de las franjas horarias de descuento:

Estos comandos sirven para programar los periodos del día con descuento en la venta. En el intervalo de tiempo en que está activado el descuento, la máquina tiene como referencia los precios establecidos en el submenú relativo a los precios ya descontados. Naturalmente, el comando 62 del menú principal estará programado en 1.

Si, por ejemplo, se quiere activar la venta con descuento de las 10.30 a las 13.30 horas proceder en el modo siguiente:

1. Modo programación, en el visualizador aparece .....Mando 00
2. Teclear 02 y apretar ENTER, en el visualizador aparece ..... Alarmas 00
3. Teclear 21 y apretar ENTER, en el visualizador aparece la hora de la primera activación del descuento ...NNNN
4. Introducir valor 1030 y apretar ENTER.
5. Teclear 22 y apretar ENTER, en el visualizador aparece la hora de la primera desactivación del descuento NNNN
6. Introducir valor 1330 y apretar ENTER.

### Nota: Los periodos deben programarse en el orden 21-22-23-24.

Si el uso de esta función no es necesario, programar 2400 en correspondencia de **Alarma 21**.

### Alarmas 31-34 Inhibición selecciones por periodos diarios:

Estos mandos permiten la inhibición de las selecciones programadas en el mando "Alarma 36" durante dos periodos diarios.

**Alarma 31** = inicio del periodo de inhibición de las selecciones

**Alarma 32** = final del periodo de inhibición de las selecciones

**Alarma 33** = inicio del segundo periodo de inhibición de las selecciones

**Alarma 34** = final del segundo periodo de inhibición de las selecciones

Nota: Los periodos deben programarse en el orden **31-32-33-34**.

Si el uso de esta función no es necesario, programar 2400 en correspondencia de **Alarma 31**.

### Alarma 36 Configuración de las selecciones sujetas a deshabilitación horaria :

Al dar el mando el sistema requiere la deshabilitación de la opción que concierne toda la máquina (opción 1), o no (opción 0). Si se configura con la opción 0, el mando permite elegir las selecciones a deshabilitar en los periodos de tiempo en que está habilitada la función "deshabilitación selecciones" (ver programación **Alarmas 31-34**).

Ejemplo:

Para activar la deshabilitación horaria para la selección 05 hay que hacer lo siguiente :

1. Modo programación, el display visualiza .....Mando 00
2. Escribir con el teclado 02 y pulsar B, el display visualiza ..... Alarma 00
3. Escribir con el teclado 36 y pulsar B, el display visualiza ..... Seleccion. número 00
4. Escribir con el teclado 05 y pulsar B, el display visualiza ..... Dis./En.1/0
5. Configurar el valor 1 y pulsar ENTER.

### Alarma 41 Configuración horario lavados secuenciales:

Este mando sirve para elegir la hora diaria de activación de la función lavados solubles.

De no ser necesaria esta función, programar 2400 en coincidencia de la **Alarma 41**.

### 10.3 UTILIZACIÓN SISTEMAS DE PAGO EXECUTIVE STD/EXECUTIVE PRICE HOLDING

	La programación visualización del punto decimal de los precios visible en la pantalla, tiene que programarse en el sistema de pago.
---	---

**Executive Standard** ⇒ Mando 69 programado a 0

El sistema de pago Executive standard, gestiona los precios directamente en la máquina y no en el sistema de pago.

Por ejemplo si se desea programar la selección 21 a 0,75 € seguir las instrucciones incluidas a continuación:

- 1.1) Modo programación , en el visualizador aparece ..... **Mando 00**
- 1.2) Teclear 03 y apretar B , en el visualizador aparece ..... **Selección N° 00**
- 1.3) Teclear 21 y apretar B , en el visualizador aparece ..... **Precio 00**
- 1.4) Teclear 75 y apretar B , en el visualizador aparece ..... **Selección N° 00**

Si se desea programar otra selección, repetir la secuencia desde el punto 1.2 en caso contrario apretar dos veces A.

**Executive price-holding/price-display** ⇒ Mando 69 programado a 1

En el sistema de pago Executive price-holding/price-display los precios los gestiona el sistema de pago. En este caso debe copiarse la tabla precios (lista precios) programada en el sistema de pago en el mando 03 del distribuidor (desde precio 1 hasta precio n) , mientras que en el Mando 05 se vincularán a la selección los precios tomando como referencia su número .

Ejemplo: si se desea programar la selección 11 a 0,35 € hacer lo explicado a continuación:  
Supongamos que el segundo precio programado en el sistema de pago sea 0,35 €.

- 1.1) Modo programación , en el visualizador aparece ..... **Mando 00**
- 1.2) Teclear 03 y apretar B, en el visualizador aparece ..... **Precio Número 00**
- 1.3) Teclear 02 (segundo precio) y apretar B, en el visualizador aparece ..... **Precio 00**
- 1.4) Teclear 35 y apretar B, en el visualizador aparece ..... **Precio Número 00**
- 1.5) Apretar A .. en el visualizador aparece ..... **Mando 00**
- 1.6) Teclear 05 y apretar B, en el visualizador aparece ..... **Selección N° 00**
- 1.7) Teclear 11 y apretar B, en el visualizador aparece ..... **Precio Número 00**
- 1.8) Teclear 02 (segundo precio) y apretar B, en el visualizador aparece ..... **Selección N° 00**

Si se desea programar otra selección repetir la secuencia desde el punto 1.6 en caso contrario apretar dos veces A.

#### 10.4 UTILISACIÓN CAJA PARA FICHAS BDV 001

	<b>La conexión y la desconexión de la caja recaudadora deben efectuarse con la máquina apagada.</b>
---	---

Después de la conexión, encender la máquina, entrar en la programación y programar el **mando 69 en 4** y apagar la máquina por algunos segundos. Al reencendido la máquina y la caja para fichas comunicaran correctamente.

<b>Mando 30</b>	Obligación de compra antes del vuelto	(def. 0)
<b>Mando 31</b>	Crédito máximo	(def. 0)
<b>Mando 32</b>	Valor máximo monedas vueltas	(def. 0)
<b>Mando 33</b>	Inhibición monedas simples	(todas habil.)
<b>Mando 34</b>	Inhibición monedas vuelto pequeño	(todas habil.)
<b>Mando 35</b>	Nivel monedas mensaje importe exacto	(def. 0)
<b>Mando 36</b>	Ecuación importe exacto	(def. 0)
<b>Mando 37</b>	Habilitación lector de tarjeta	(def. 0)
<b>Mando 38</b>	Vaciado tubos de restitución-vuelto	
<b>Mando 39</b>	Llenado tubos de restitución-vuelto	

##### **Mando 30 Obligación de compra antes del vuelto:**

Programando este mando a 1, el cliente está obligado en la compra antes de obtener el vuelto, esto para evitar que la caja para fichas sea usada como cambiamonedas. El vuelto es erogado si la venta quebrase.

##### **Mando 31 Crédito máximo:**

Programar el crédito máximo aceptado por la caja para fichas. Superando este valor, la aceptación de ulteriores monedas está bloqueada.

##### **Mando 32 Valor máximo monedas vueltas:**

Esta función está activa solo en venta multiple. Si el valor del crédito que queda después de una venta está superior que el valor programado por el mando, la erogación del vuelto está bloqueada. Por eso se deberan efectuar ulteriores compras hasta que el crédito que queda resulte inferior que el valor programado. Accionando la palanca de reembolso se obtendrá el vuelto.

##### **Mando 33 Inhibición monedas simples:**

Con este mando se bloquea la aceptación de monedas particulares por la caja para fichas. Por ejemplo si se quiere bloquear la aceptación de la moneda 5, proceder de la siguiente manera:

1. Modo programación, display visualiza .....Mando 00
2. Digitalizar 33 y apretar B, display visualiza ..... Moneda N° 00
3. Digitalizar 5 y apretar B, display visualiza .....0
4. Digitalizar 1 y apretar B.

**Mando 34 Inhibición monedas vuelto pequeño:**

Con este mando se bloquea la aceptación de monedas particulares en condiciones de vuelto pequeño, es decir cuando el display visualiza el mensaje "Insertar solo importe exacto".

**Mando 35 Nivel monedas mensaje importe exacto:**

Se puede programar un valor de 0 a 15, que representa el número de monedas que hay que añadir al nivel mínimo predefinido de contenido de los tubos, para que se abandone la condición de "importe exacto".

**Mando 36 Ecuación importe exacto:**

Indica la combinación de los espacios vacíos en los tubos para que el mensaje importe exacto sea activado. Sigue una lista de combinaciones posibles:

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

**Mando 37 Habilitación lector de tarjeta:**

Programando este mando a 1, se habilita el funcionamiento del lector de tarjeta.

**Mando 38 Vaciado tubos de restitución-vuelto:**

Este mando se utiliza para inventariar las monedas presentes en los tubos de la caja para fichas. Para obtener la erogación del tubo 1 (monedas de valor más pequeño), proceder de la siguiente manera:

1. Modo programación, display visualiza Mando 00
2. Digitalizar 38 y apretar B, display visualiza Tubo N° 00
3. Digitalizar 1 y apretar B.

La caja para fichas empieza erogar monedas desde el tubo seleccionado hasta que se solte el pulsador B.

**Mando 39 Llenado tubos de restitución-vuelto:**

Proceder de la siguiente manera:

1. Modo programación, display visualiza .....Mando 00
2. Digitalizar 39 y apretar B
3. Insertar las monedas en la caja para fichas.
4. Apretar nuevamente el pulsador B.

**N.B.** No ejecutando correctamente esta procedura, se podran encontrar valores incorrectos en los mandos 09 y 10.

## 10.5 UTILIZACIÓN SISTEMAS DE PAGO MDB

	<b>La conexión y la desconexión de la caja recaudadora deben efectuarse con la máquina apagada.</b>
---	---

Después de la conexión, encender la máquina, entrar en la programación y programar el **mando 69 en 5** y apagar la máquina por algunos segundos. Al reencendido la máquina y la caja para fichas comunicaran correctamente.

<b>Mando 27</b>	Programación de la indicación de que el sistema de pago está fuera de servicio.
<b>Mando 28</b>	Selección contadores contenido tubos devolución del resto.
<b>Mando 29</b>	Inhibición de la visualización del crédito cashless.
<b>Mando 30</b>	Obligación de compra antes del vuelto.
<b>Mando 31</b>	Programación crédito máximo aceptado con llave y en contante.
<b>Mando 32</b>	Nivel mínimo de monedas en los tubos.
<b>Mando 33</b>	Bloqueo de monedas/billetes
<b>Mando 34</b>	Inhibición monedas en condiciones de importe exacto.
<b>Mando 35</b>	Puesta a cero de los contadores de monedas en los tubos para la devolución del resto.
<b>Mando 36</b>	Condición de importe exacto (no hay resto).
<b>Mando 37</b>	Inhibición lector de billete en condición de importe exacto.
<b>Mando 38</b>	Vaciado tubos de restitución-vuelto.
<b>Mando 39</b>	llenado tubos de devolución de cambio.

### **Mando 27 Programación de la indicación de que el sistema de pago está fuera de servicio:**

Si el mando está programado a 1, cuando se interrumpe la conexión con el sistema de pago MDB, el distribuidor quedará fuera de servicio y en pantalla aparecerá el mensaje; si el mando está programado a 0 (cero), la opción está excluida. La programación por default es 0.

### **Mando 28 Selección contadores contenido tubos devolución del resto:**

El mando permite escoger si utilizar los contadores correspondientes al contenido de los tubos para la devolución del resto de la caja recaudadora o bien utilizar exclusivamente los contadores internos de la máquina. Si el mando está programado en el 1 cada vez que se efectúe un power-up los contadores correspondientes al contenido de los tubos para la devolución del resto interiores de la máquina se actualizan con los valores enviados por la caja recaudadora. Si, en cambio, el mando está programado en el 0 se ignoran los valores que envía la caja recaudadora.

### **Mando 29 Inhibición de la visualización del crédito cashless:**

El mando permite inhibir o habilitar la visualización del crédito procedente del dispositivo cashless MDB (lector de llave o tarjeta). Si el mando está programado en 1, el crédito correspondiente al dispositivo cashless no aparece; si, en cambio, el mando se programa en el 0, la máquina muestra también el crédito correspondiente al dispositivo cashless.

### **Mando 30 Obligación de compra antes del vuelto:**

Programando este mando a 1, el cliente está obligado en la compra antes de obtener el vuelto, esto para evitar que la caja para fichas sea usada como cambiamonedas. El vuelto es erogado si la venta quebrase.

### **Mando 31 Programación crédito máximo aceptado con llave y en contante:**

Se programa el crédito máximo aceptado por la caja recaudadora para la compra con llave/tarjeta o bien en contante, cuando se supera este valor se bloquea la aceptación de ulteriores monedas/billetes.

1. Modo programación, en la pantalla aparece .....Mando 00
2. Teclar 31 y apretar B, en la pantalla aparece .....Maxkey xxxx
3. Teclar el valor deseado (crédito máximo con llave) y apretar B.
4. En la pantalla aparece .....Maxcash xxxx
5. Teclar el valor deseado (crédito máximo en contante) y apretar B.

**Mando 32 Nivel mínimo de monedas en los tubos:**

Es el número de monedas, en cada caja recaudadora, que debe quedar en cada uno de los tubos para garantizar el correcto funcionamiento del sistema de suministro (Consultar el manual de la caja recaudadora para programar el valor correcto de este parámetro). Si a cada tubo hay asociado un valor diferente debe programarse el valor máximo de entre los declarados. La programación de este parámetro es fundamental para que el distribuidor pueda efectuar una correcta gestión contable.

**Nota:** El inventario tubos, mando 38, se parará cuando el contenido de cada tubo alcance el valor programado en el mando 32. Para vaciar por completo los tubos, utilizar los pulsadores de suministración de la caja recaudadora.

**Comando 33 Bloqueo de monedas/billetes:**

Este comando permite efectuar las dos regulaciones que se describen a continuación:

- 1) Bloqueo de la aceptación de monedas particulares por parte de la caja recaudadora.
- 2) Bloqueo de la aceptación de billetes particulares por parte del lector.

Se pasa del primer parámetro al segundo pulsando la tecla ESC.

**N.B.:** Para activar las modificaciones realizadas con el comando 33, hay que apagar y volver a encender la máquina.

**Mando 34 Inhibición monedas en condiciones de importe exacto:**

Este mando sirve para bloquear la aceptación de determinadas monedas en condiciones de cambio chico, es decir cuando en el display se visualiza el mensaje "Inserir sólo importe exacto".

1. Modo programación, en el display se visualiza.....Mando 00
2. Digitalizar 34 y oprimir B, en el display se visualiza..... Coin núm. 00
3. Digitalizar 5 y oprimir B, en el display se visualiza.....1
4. Digitalizar 0 y oprimir B.

**Mando 35 Puesta a cero de los contadores de monedas en los tubos para la devolución del resto:**

Este mando se utiliza cuando se sustituye la caja recaudadora o cuando se vacían, con la máquina apagada, los tubos para la devolución del resto, para sincronizar los contadores con el efectivo contenido de los tubos para la devolución del resto.

1. Modo programación, en la pantalla aparece.....Mando 00
2. Teclear 35 y apretar B, en la pantalla aparece..... Código 0000
3. Teclear 6203 y apretar B.

**Mando 36 Condición de importe exacto (no hay resto):**

Con este mando se programa para cada tubo de devolución del resto el número de monedas por debajo del cual resulta real la condición no hay resto. El valor programado tiene que considerar el nivel mínimo de monedas en los tubos (mando 32) en el sentido que tiene que ser superior a éste (por ejemplo: si el mando 32 está programado a 5, los valores programados en el mando 36 tienen que tener como valor mínimo el 6). Los tubos que no se desea incluir en la condición se programan a "0".

Cuando el contenido de uno cualquier de los tubos, incluidos en la condición, baja por debajo del valor correspondiente programado, la máquina mostrará la advertencia de que no hay resto.

**Mando 37 Inhibición lector de billetes en condiciones de importe exacto:**

Programando en 1 este mando, en condiciones de importe exacto, el lector de billetes se inhibe.

**N.B.:** En el caso de que se instale solamente el lector de billetes, este mando tiene que estar programado en 0.

**Mando 38 Vaciado tubos de restitución-vuelto:**

Este mando se utiliza para inventariar las monedas presentes en los tubos de la caja para fichas. Para obtener la erogación del tubo 1 (monedas de valor más pequeño), proceder de la siguiente manera:

1. Modo programación, display visualiza.....Mando 00
2. Digitalizar 38 y apretar B, display visualiza.....Tubo N° 00
3. Digitalizar 1 y apretar B.

La caja para fichas empieza erogar monedas desde el tubo seleccionado hasta que se solte el pulsador B.

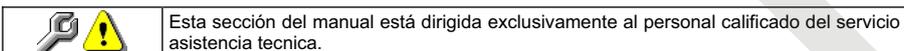
**Mando 39 Llenado tubos de devolución del cambio:**

Se procede de la siguiente manera:

1. Modo programación, en el display se visualiza..... Mando 00
2. Digitalizar 39 y oprimir B
3. Inserir las monedas en la caja para fichas.
4. Oprimir nuevamente el botón B.

**N.B.** No ejecutando correctamente esta procedura, se podran encontrar valores incorrectos en los mandos 09 y 10.

## 11 CALIBRADOS Y REGULACIONES



### 11.1 REGULACIÓN BEBIDAS SOLUBLES

La regulación del tiempo de apertura de las electroválvulas y las variaciones de cantidades en gramos de los productos solubles se efectúan configurando los parámetros deseados en la fase de programación en el apartado: "CONFIGURACION DOSIS RECETA" (mando 51).

### 11.2 REGULACIÓN CAFÉ EXPRÉS

La regulación de la cantidad de agua se efectúa configurando el parámetro deseado en la fase de programación en el apartado "CONFIGURACION DOSIS RECETA" (mando 51). Para modificar la dosis de café molido y el grado de molido, ver el párrafo "CALIBRADO CAFE EXPRES".

### 11.3 REGULACION ESPRESSO

#### REGULACIÓN 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.

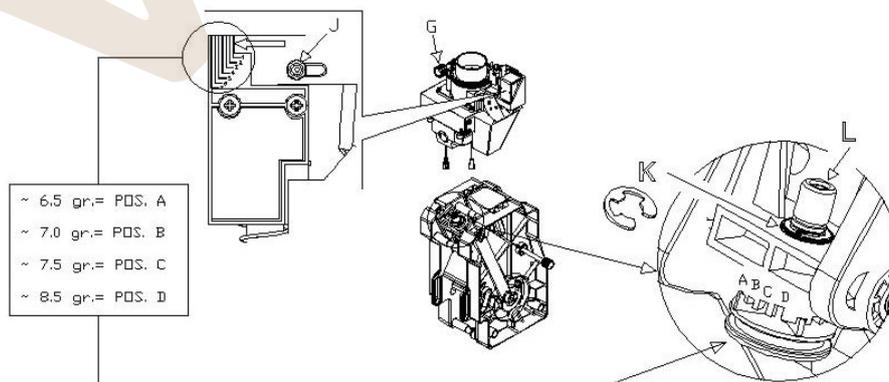
- Para una molidura más grande girar el pomo en sentido contrario a las agujas del reloj.
  - Para una molidura más fina girar el pomo en el sentido de rotación de las agujas del reloj.
- Luego de la regulación, realice siempre 3 o 4 distribuciones para que la granulometría del café se estabilice.

#### DOSIS DE CAFÉ MOLIDO:

Es posible regular la cantidad de café molido para café express entre 6.5(±0.2) y 8.5 (±0.2) gramos según la posición del contenedor volumétrico (ref.J). Para verificar los gramos de la dosis, quitar el grupo express y efectuar el Servicio 07 y a continuación el Servicio 08 (ver Mando 52). Para desmontar y remontar el grupo express, seguir las indicaciones del párrafo MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO, LIMPIEZA DE LOS FILTROS DEL GRUPO CAFÉ.

#### REGULACIÓN DE LA COMPRESIÓN DEL CAFÉ MOLIDO:

El soporte prensor dispone de 4 posiciones (A B C D) para poder variar la compresión de la pastilla según los pesos en gramos prefijados. Desmontar la arandela de cierre (ref. K), sacar un poco el prensor (ref.L) y girarlo hasta obtener la posición deseada.



## 12 NORMAS HIGIÉNICO-SANITARIAS

Conforme a las normas higiénico-sanitarias en vigor, al instalar el distribuidor y al menos una vez por semana, es imprescindible limpiar a fondo y esterilizar todas las partes destinadas a entrar en contacto con sustancias alimenticias, o sea:

- Grupos de mezclado y tubos de erogación productos
- Brazos distribuidores
- Contenedores de productos
- Estación de vasos
- Distribuidor azúcar

Desmontar las susodichas partes y lavarlas muy bien con productos detergentes, según las indicaciones que figuran en la etiqueta del producto empleado.

De quedar restos de detergente, desinfectante y alimentos, quitarlos con una esponja humedecida antes de poner en marcha el distribuidor. Aclarar con abundante agua para eliminar totalmente la solución empleada. No lavar el distribuidor con chorros de agua directos y/o de alta presión

## 13 MANTENIMIENTO

	<p>Esta sección del manual está dirigida exclusivamente al personal encargado del mantenimiento ordinario y extraordinario.</p> <p>Con la puerta abierta tanto la caja de bornes protegida del cable de alimentación como los cables que la conectan al interruptor de seguridad de la puerta, están en tensión. Se consigue el total aislamiento de la red eléctrica sólo al desconectar el interruptor exterior. Por tanto, todas las operaciones que requieren el distribuidor esté en tensión con la puerta abierta, serán efectuadas únicamente por personal cualificado e informado sobre los riesgos específicos que comporta dicha condición.</p>
---	---

### 13.1 ADVERTENCIAS GENERALES

Con la finalidad de asegurar un funcionamiento óptimo del la maquina 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 al la maquina. En ningún caso está permitido el uso de chorros de agua directos y/o de alta presión para lavar el la maquina.

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.

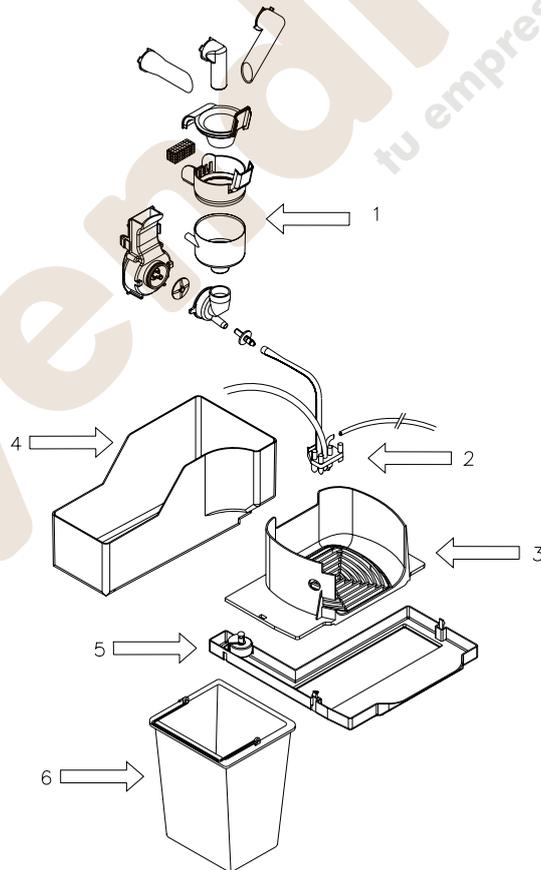
### 13.2 MANTENIMIENTO ORDINARIO

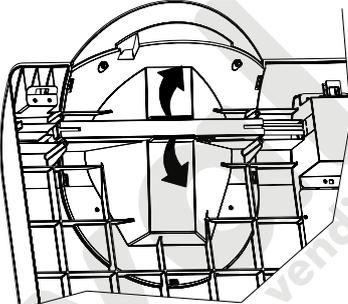
CADA VEZ QUE SE CARGA, hay que:

- Limpiar y lavar a fondo con detergentes los grupos de mezclado de las bebidas solubles (ref.1), los brazos de distribución (ref.2) y la estación de vasos (ref.3); secar todo y volver a montarlos en su sitio.
- Vaciar y lavar el contenedor de desechos líquidos (ref.5 y ref.6) así como el contenedor de posos de café (ref.4).
- Limpiar el distribuidor.



Desmontar las susodichas partes y lavarlas muy bien con productos detergentes, según las indicaciones que figuran en la etiqueta del producto empleado.  
De quedar restos de detergente, desinfectante y alimentos, quitarlos con una esponja humedecida antes de poner en marcha el distribuidor. Aclarar con abundante agua para eliminar totalmente la solución empleada.  
No lavar el distribuidor con chorros de agua directos y/o de alta presión.



	<p><b>13.3 SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA DE NEÓN</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apagar la máquina con el interruptor general y quitar el enchufe.</li> <li>• Abrir la puerta.</li> <li>• Alzar la cubierta hasta el tope.</li> <li>• Extraer la lámpara de neón, ensanchando las aletas de sujeción.</li> <li>• Sustituir la lámpara fluorescente.</li> <li>• Para el montaje, realizar las mismas operaciones pero en sentido inverso.</li> </ul>	
---	--	--

#### 13.4 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO PERIÓDICO

	<p>Esta sección del manual está dirigida exclusivamente al personal calificado del servicio asistencia técnica.</p>
--	---

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 molidura.
- 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 10000 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:

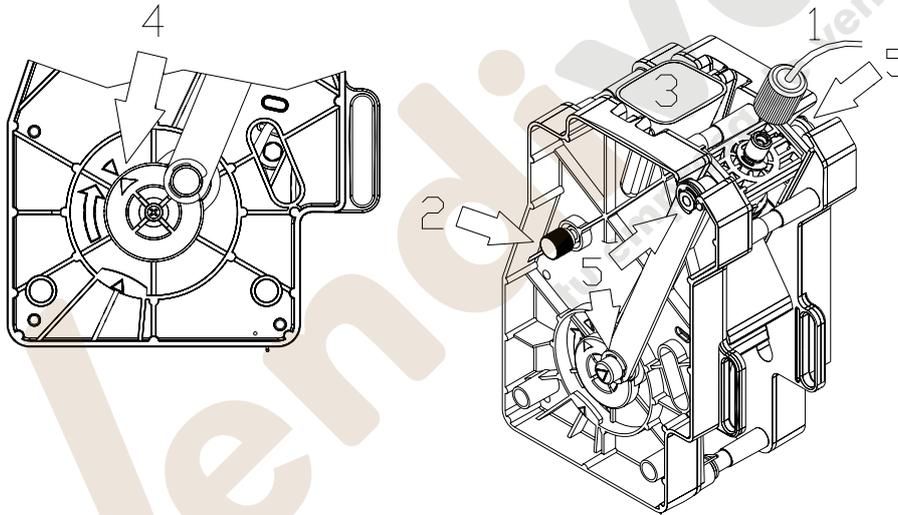
- Asegurarse de que no se hayan formado incrustaciones de cal principalmente en la caldera solubles, en tal caso sustituirla.

ANUALMENTE es necesario:

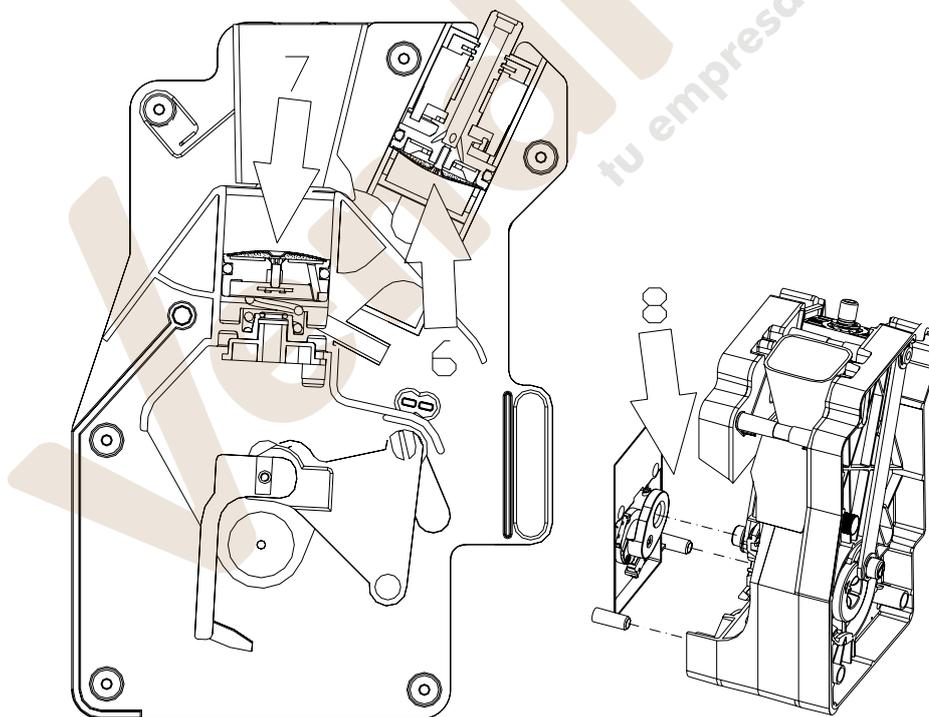
- Sustituir las partes de plástico de los grupos de mezcla.
- Sustituir los tubos de erogación de las bebidas.

**13.5 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO, LIMPIEZA DE LOS FILTROS DEL GRUPO CAFÉ** ⚠️

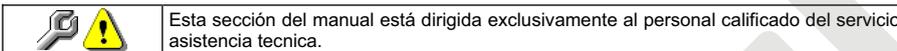
- Apagar la máquina mediante el interruptor general.
- Desacoplar de los brazos distribuidores el tubo de suministro de café.
- Desacoplar el tubo de entrada del agua desenroscando la virola correspondiente (ref.1).
- Desenroscar el pomo y extraer el grupo del soporte (ref.2).
- Desmontar la tolva (ref.3).
- Girar la palanca y poner la cámara de infusión en posición del pistón de amplitud máxima (ref.4).
- Quitar las arandelas de cierre, extraer las varillas de los pernos para poder sacar el soporte prensor (ref.5).



Desmontar el filtro superior y para ello extraer el tornillo que lo fija (ref.6).  
Desmontar el filtro inferior y para ello extraer el tornillo que lo fija (ref.7).  
Sumergir el grupo en solución detergente y dejarlo allí por aprox. 20 minutos.  
Lavar y secar muy bien todas las piezas con agua caliente y comprobar que estén limpios tanto todos los pasajes del café como los orificios de venteo del prensor.  
De ser necesario, sustituir las juntas y los filtros.  
Conservando la cámara de infusión en posición de máxima amplitud, volver a montar el filtro inferior.  
Remontar el soporte prensor.  
Enganchar el grupo al soporte y enroscar el pomo comprobando que esté centrado con la junta del motorreductor (ref.8).  
Montar el tubo de suministro de café y el tubo de entrada del agua.  
Encender el distribuidor. Efectuar dos o tres lavados en vacío, con la modalidad Servicio 6 (véase Comando 52).



### 13.6 VACIADO DEL AGUA DEL AIR-BREAK Y DE LA CALDERA (SERVICIO 16 Y 17)



Se descarga el agua de la caldera cuando se prepara el distribuidor para su transporte o para su almacenamiento en condiciones de seguridad. En efecto, con la eliminación de los residuos de agua se puede transportar el aparato sin riesgo de mojar las partes eléctricas, evitándose asimismo peligros de congelamiento de la caldera.

El procedimiento a seguir es el siguiente:

Abrir la puerta e insertar la llave en el interruptor de seguridad.  
Entrar en la modalidad programación.  
Introducir con teclado "52" para entrar en la modalidad servicios y pulsar ENTER.  
Introducir con teclado "16" para iniciar el vaciado del air-break y pulsar ENTER.

En este momento se inhibe automáticamente la carga de agua en el air-break así como la resistencia de la caldera.

Empieza un ciclo de lavado del grupo café, con la finalidad de vaciar el air-break y enfriar la caldera.

Para acceder a la caldera a presión, extraer los tornillos que fijan la parte posterior.

Cuidado: La temperatura exterior de la caldera podría ser elevada. ¡Peligro de quemaduras!

Destornillar el racor de entrada del agua y extraer el tubo situado en la parte inferior de la caldera.

Sustituir este tubo con otro de plástico y preparar un recipiente para recoger el agua que fluye de la caldera.

Introducir con el teclado el número "17" para iniciar el vaciado de la caldera y pulsar ENTER.

#### Nota bene

Tener cuidado con las partes eléctricas cercanas a la caldera. El agua se recogerá en un recipiente lejos de las partes eléctricas.

Quitar la llave de encendido del distribuidor. Desmontar el tubo colocado en la junta de la caldera de exprés. Remontar el racor. Limpiar y secar el agua del distribuidor de haberse mojado durante el procedimiento anterior. Volver a montar el panel posterior.

14 ALARMAS 

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

El la maquina está en condición de detectar algunos posibles mal funcionamientos.

La función "TEST VENT", sirve para visualizar, de haberlas, todas las alarmas de la máquina. pulsando la tecla "ENTER" nos desplazaremos por la lista presente y al terminar ésta, aparecerá el mensaje : "¿PONGO A CERO LOS DATOS ?". Confirmando con "ENTER" se eliminarán todas las condiciones de alarma, y si no, pulsar "ESC".

Nº	MENSAJE DE ALARMA	TIMEOUT (seg.)	MOTIVO ALARMA	SOLUCION
A02	Nivel deshechos	5	Alcanzado el nivel máximo deshechos líquidos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vaciar el cubo deshechos</li> <li>Verificar que el micro nivel deshechos (CLR) conmute correctamente.</li> </ul>
A03	Falta de agua	30	Falta de alimentación hídrica	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificar la correcta apertura del grifo externo</li> <li>Verificar que el tubo de carga del agua no esté estrangulado</li> <li>Verificar el correcto funcionamiento de la electroválvula entrada agua</li> </ul>
A04	Vacío vasos	120	Vacío vasos (Durante el curso de cambio de columna aún son posibles tres erogaciones)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cargar los vasos</li> <li>Verificar que el micro presencia vasos (CPB) conmute correctamente</li> <li>Verificar el correcto funcionamiento del motorreductor cambio columna</li> </ul>
A05	Error en el movimiento de los vasos	8	El movimiento del vaso no alcanza la posición de carga / de distribución /de reposo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificar el funcionamiento correcto del motorreductor para el movimiento del vaso</li> <li>Verificar que el micro control del dispositivo vaso (CDB) conmute correctamente</li> </ul>
A06	Distribuidor azúcar/cucharillas	3	El micro de la maquina azúcar no conmuta en la puesta en marcha	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificar el correcto funcionamiento del motorreductor rotación la maquina azúcar /cucharillas (MDZP)</li> <li>Verificar que el micro control rotación la maquina azúcar/cucharillas (CDZP) conmute correctamente</li> <li>Tubo azúcar no colocado correctamente</li> </ul>
A06	Distribuidor azúcar/cucharillas	10	El la maquina de azúcar no ha completado la rotación	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificar que el micro control rotación la maquina azúcar/cucharillas (CDZP) conmute correctamente</li> <li>Tubo azúcar no colocado correctamente</li> </ul>

Nº	MENSAJE DE ALARMA	TIMEOUT (seg.)	MOTIVO ALARMA	SOLUCION
A07	Grupo café	2	El microinterruptor de control del grupo no conmuta al pasar de la posición de grupo abierto a la posición de grupo cerrado	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sacar el grupo g.e.p. del la maquina y verificar vacío la correcta rotación del motor grupo café (Mediante función avance grupo). En el caso que no se encuentren problemas, verificar que el grupo g.e.p. no esté obstruido o roto. En cambio en el caso que se encuentren problemas, entonces proceder con los ulteriores controles que indicamos a continuación</li> <li>• Verificar el correcto calibrado de la leva relativa al micro control rotación grupo (CRG)</li> <li>• Verificar que el micro control rotación grupo (CRG) conmute correctamene</li> <li>• Verificar el correcto funcionamiento del motorreductor grupo café (MGC)</li> </ul>
A08	Dosificador café	Variable	El micro dosificador café no cambia estado tras haber descargado la dosis de café molido	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El dosificador de café está obstruido</li> <li>• Verificar que el micro control dosificador café (CDC) conmute correctamente</li> </ul>
A09	Puesta en marcha bomba	5	El grupo no alcanza la posición de distribución o de grupo cerrado	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sacar el grupo g.e.p. del la maquina y verificar vacío la correcta rotación del motor grupo café (Mediante función avance grupo). En el caso que no se encuentren problemas, verificar que el grupo g.e.p. no esté obstruido o roto. En cambio en el caso que se encuentren problemas, entonces proceder con los ulteriores controles que indicamos a continuación</li> <li>• Verificar el correcto calibrado de la leva relativa al micro control puesta en marcha bomba (CPP)</li> <li>• Verificar que el micro control puesta en marcha bomba (CPP) conmute correctamente</li> <li>• Verificar el correcto funcionamiento del motorreductor grupo café (MGC)</li> </ul>
A10	Timeout suministro (selecciones con exprés)	2	El tiempo de los impulsos contados con el contador volumétrico excede el TimeOut	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprobar la rueda de paletas</li> <li>• El filtro del grupo café está atascado</li> <li>• Comprobar la bomba del agua.</li> <li>• Comprobar los tubos por los que se suministran las bebidas.</li> </ul>
A11	Grupo café	10	El grupo no se sitúa en posición abierta.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sacar el grupo g.e.p. del la maquina y verificar vacío la correcta rotación del motor grupo café (Mediante función avance grupo). En el caso que no se encuentren problemas, verificar que el grupo g.e.p. no esté obstruido o roto. En cambio en el caso que se encuentren problemas, entonces proceder con los ulteriores controles que indicamos a continuación</li> <li>• Verificar el correcto calibrado de la leva relativa al micro control rotación grupo (CRG)</li> <li>• Verificar que el micro control puesta en marcha bomba (CPP) conmute correctamente</li> <li>• Verificar el correcto funcionamiento del motorreductor grupo café (MGC)</li> </ul>

Nº	MENSAJE DE ALARMA	TIMEOUT (seg.)	MOTIVO ALARMA	SOLUCION
A12	Timeout molido	Variable	Ha transcurrido el tiempo máximo programado para la molidura.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se ha acabado el café</li> <li>Verificar el correcto funcionamiento del motor molidor de café (MMC)</li> <li>Verificar que el micro control dosificador café (CDC) conmute correctamente</li> </ul>
A13	Grupo café exprés no instalado correctamente			<ul style="list-style-type: none"> <li>Controlar la posición del grupo café.</li> <li>Comprobar que el microinterruptor que controla la presencia del grupo café (CPGC) funcione.</li> </ul>
A14	Error distribución vaso con fotocélula	Variable		
A15	Sonda temperatura		La máquina detecta una excesiva temperatura del agua en caldera	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controlar la sonda</li> </ul>
A17	Timeout suministro (selecciones con bebidas solubles)	2	El tiempo de los impulsos contados con el contador volumétrico excede el TimeOut	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprobar la rueda de paletas</li> <li>Comprobar la bomba del agua.</li> <li>Comprobar los tubos por los que se suministran las bebidas.</li> </ul>
A19	Micro grupo vaso	12	El micro del grupo vaso no ha completado la rotación	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificar el correcto funcionamiento del motorreductor rotación grupo vaso (MRDB)</li> </ul>
A20	Dosis errada.		Paso del agua del grupo exprés obstruido	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificar la dosis y la granulometría del café molido</li> <li>Limpiar el grupo exprés</li> <li>Limpiar o sustituir los tubos del grupo exprés en entrada y en salida</li> </ul>
A21	Micro bomba	0	Control micro bomba con grupo en erogación	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dosis de café excesiva</li> <li>Presión agua café excesiva</li> <li>Verificar el correcto calibrado de la leva relativa al micro control puesta en marcha bomba (CPP)</li> <li>Verificar el correcto funcionamiento del micro control puesta en marcha bomba (CPP)</li> </ul>
A22	Micro bomba	0.	Control micro bomba con grupo llegado a la posición de reposo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dosis de café excesiva</li> <li>Presión agua café excesiva</li> <li>Verificar el correcto calibrado de la leva relativa al micro control puesta en marcha bomba (CPP)</li> <li>Verificar el correcto funcionamiento del micro control puesta en marcha bomba (CPP)</li> </ul>
A23	Micro grupo vaso	1	El micro del grupo vaso no conmuta en la puesta en marcha	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificar el correcto funcionamiento del motorreductor rotación grupo vaso (MRDB)</li> <li>Verificar que el micro de control rotación grupo vaso (CMB) conmute correctamente</li> </ul>
A25	Alarma de protección del molinillo.	17	El molinillo no distribuye la dosis de café necesaria.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controlar la granulometría del café molido</li> <li>Verificar que no haya cuerpos extraños entre los moledores</li> <li>Sustituir los moledores</li> </ul>
A30	Sistema de pago fuera de servicio			<ul style="list-style-type: none"> <li>Caja recaudadora desconectada</li> <li>Caja recaudadora no alimentada</li> <li>Caja recaudadora rota</li> </ul>

### 15 TABLAS PARA CONFIGURAR EL MODELO DE MÁQUINA (MANDO 50)

Las configuraciones indicadas a continuación están subdivididas por país y exponen, en secuencia las posiciones de las etiquetas y de los recipientes de los polvos. Se han dejado las descripciones en su lengua original al no existir precisa correspondencia entre los nombres de las selecciones por cada país, en el caso de que se desee modificar la configuración de la máquina eligiendo entre los distintos modelos disponibles.

#### Distribuidores exprés

CONFIGURAZIONE 1 (ESPRESSO E6)							
ZUCCHERO - Caffè Espresso corto Caffè Espresso lungo Caffè Espresso macchiato Cappuccino Espresso Cioccolata	ZUCCHERO + Caffè solubile corto Caffè solubile lungo Caffè solubile macchiato Cappuccino solubile Tè al limone	Sugar (door)	Coffee Beans	Chocolate	Milk	Inst.coffee1	Lemon Tea
CONFIGURAZIONE 2 (ESPRESSO E5)							
ZUCCHERO - Caffè Espresso corto Caffè Espresso lungo Caffè Espresso macchiato Cappuccino Espresso Coapp-ciocc Espresso	ZUCCHERO + Mocaccino Espresso Latte Cioccolato Cioccolato al latte Tè al limone	Sugar (door)	Coffee Beans	Chocolate	Milk	Lemon Tea	
CONFIGURAZIONE 6 (ESPRESSO E6 JOLLY)							
ZUCCHERO - All powder 1 All powder 2 All powder 3 All powder 4 All powder 5	ZUCCHERO + All powder 6 All powder 7 All powder 8 All powder 9 All powder 10	Sugar (door)	Coffee Beans	Powder 1	Powder 2	Powder 3	Powder 4
CONFIGURAZIONE 9 (ESPRESSO E6)							
Preselezione +/- zucchero Caffè corto Caffè lungo Caffè macchiato Cappuccino Capp-ciocc	Preselezione INSTANT Mocaccino Latte Cioccolato Cioccolato al latte Tè al limone	Sugar (door)	Coffee Beans	Chocolate	Milk	Inst.coffee1	Lemon Tea
CONFIGURAZIONE 12 (ESPRESSO E5 FRANCE)							
ZUCCHERO - Cafè expresso Cafè long Cafè au lait Caffè macchiato Cappuccino	ZUCCHERO + Cacao Cacao + fort Cacao + lait Lait Thè citron	Sugar (door)	Coffee Beans	Chocolate	Milk	Lemon Tea	

## Distribuidores instant

## CONFIGURAZIONE 3 (INSTANT I6)

<b>ZUCCHERO -</b> Caffè solubile corto Caffè solubile lungo Caffè solubile macchiato Cappuccino solubile Cioccolata	<b>ZUCCHERO +</b> Caffè decaffeinato corto Caffè decaffeinato lungo Caffè decaffeinato macchiato Cappuccino decaffeinato Tè al limone	Lemon Tea	Chocolate	Milk	Inst.coffee1	Sugar	Inst.coffee2
--	--	-----------	-----------	------	--------------	-------	--------------

## CONFIGURAZIONE 4 (INSTANT I6)

<b>ZUCCHERO -</b> Caffè solubile corto Caffè solubile lungo Caffè solubile macchiato Cappuccino solubile Capp-ciocc solubile	<b>ZUCCHERO +</b> Mocaccino solubile Cioccolato Cioccolato al latte Zuppa Tè al limone	Lemon Tea	Chocolate	Milk	Inst.coffee1	Sugar	Soup
---	---	-----------	-----------	------	--------------	-------	------

## CONFIGURAZIONE 5 (INSTANT I5)

<b>ZUCCHERO -</b> Caffè solubile corto Caffè solubile lungo Caffè solubile macchiato Cappuccino solubile Capp-ciocc solubile	<b>ZUCCHERO +</b> Mocaccino solubile Latte Macchiato solubile Cioccolato Cioccolato al latte Tè al limone	Lemon Tea	Chocolate	Milk	Inst.coffee1	Sugar
---	--	-----------	-----------	------	--------------	-------

## CONFIGURAZIONE 7 (INSTANT I6 JOLLY 1)

<b>SUGAR -</b> All powder 1 All powder 2 All powder 3 All powder 4 All powder 5	<b>SUGAR +</b> All powder 6 All powder 7 All powder 8 All powder 9 All powder 10	Powder 1	Powder 2	Powder 3	Powder 4	Sugar	Powder 6
--	---	----------	----------	----------	----------	-------	----------

## CONFIGURAZIONE 10 (INSTANT I6)

Preselezione +/- zucchero Caffè solubile corto Caffè solubile lungo Caffè solubile macchiato Cappuccino solubile Capp-ciocc solubile	Preselezione INSTANT Mocaccino solubile Latte Cioccolato Altro solubile Tè al limone	Sugar (door)	Lemon Tea	Chocolate	Milk	Inst. coffee 1	Inst. coffee 2	Other soluble
---	---	--------------	-----------	-----------	------	----------------	----------------	---------------

Vendival  
tu empresa de vending

PÁGINA DEJADA BLANCA DE PROPÓSITO PARA ADJUNTAR NOTAS

Vendival  
tu empresa de vending

PÁGINA DEJADA BLANCA DE PROPÓSITO PARA ADJUNTAR NOTAS

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.