

# INDICE

<b>INTRODUCCION</b>	<b>PAG. 2</b>	<b>ESTADOS DE FUNCIONAMIENTO</b>	<b>PAG. 13</b>
IDENTIFICACION DEL APARATO	PAG. 2	FUNCIONAMIENTO EN MODALIDAD USO NORMAL	PAG. 13
EN CASO DE AVERIA	PAG. 2	FUNCIONAMIENTO EN MODALIDAD MANTENIMIENTO	PAG. 13
TRANSPORTE Y DEPOSITO	PAG. 2		
EMPLEO DE LOS DISTRIBUIDORES	PAG. 3		
POSICIONAMIENTO DISTRIBUIDOR	PAG. 3		
ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACION	PAG. 3		
ADVERTENCIAS PARA LA UTILIZACION	PAG. 3		
ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICION	PAG. 3		
CARACTERISTICAS TECNICAS	PAG. 3		
CONSUMO DE ENERGIA ELECTRICA	PAG. 4		
<b>CARGA Y LIMPIEZA</b>	<b>PAG. 5</b>	<b>PROGRAMACION</b>	<b>PAG. 14</b>
MANTENIMIENTO Y DESINFECCION	PAG. 5	VISUALIZACION AVERIAS ACTUALES	PAG. 15
MANDOS E INFORMACIONES	PAG. 5	PROGRAMACION DOSIS DE AGUA Y POLVO	PAG. 16
CARGA DE LOS VASOS	PAG. 6	PROGRAMACION DE LOS PRECIOS	PAG. 16
CARGA DEL CAFE	PAG. 6	PROGRAMACION DE LOS PRECIOS Y ESTADO DE LAS SELECCIONES	PAG. 16
CARGA DE AZUCAR Y PRODUCTOS SOLUBLES	PAG. 6	PROGRAMACION MONEDA BASE Y PUNTO DECIMAL	PAG. 16
CARGA DEL AGUA	PAG. 6	PROGRAMACION DE LAS LINEAS DE LOS VALIDADORES	PAG. 16
SANITACION DE LOS CIRCUITOS Y DE LOS MEZCLADORES	PAG. 7	INICIALIZACION	PAG. 16
LIMPIEZA DEL DEPOSITO DE ALIMENTACION DEL AGUA (OPCIONAL)	PAG. 7	PROGRAMACION DEL CODIGO MAQUINA	PAG. 17
LIMPIEZA DE LA BANDEJA	PAG. 7	INSTALACION	PAG. 17
LIMPIEZA DEL BRAZO TRASLADOR DEL VASO	PAG. 8	PUESTA A CERO DE LAS AVERIAS	PAG. 17
LIMPIEZA DESLIZADERO DE AZÚCAR	PAG. 8	VISUALIZACION DE LAS ESTADISTICAS	PAG. 17
LIMPIEZA SEMANAL DEL GRUPO CAFE	PAG. 8	IMPRESION DE LAS ESTADISTICAS	PAG. 17
INTERRUPCION DEL SERVICIO	PAG. 8	PUESTA A CERO DE LAS ESTADISTICAS	PAG. 17
		CONFIGURACION DE LA MAQUINA	PAG. 17
		CONTADOR DE SUMINISTROS	PAG. 17
		<b>PROGRAMADOR</b>	<b>PAG. 18</b>
		TRANSFERENCIA AUTOMATICA DE SETUP	PAG. 18
		CONFIGURACION DE LA LENGUA	PAG. 18
		<b>MANTENIMIENTO</b>	<b>PAG. 19</b>
		GENERALIDAD	PAG. 19
		MANTENIMIENTO DEL GRUPO CAFE	PAG. 19
		REGENERACION DEL DECALCIFICADOR	PAG. 20
		SUBSTITUCION DEL CARTUCHO DECALCIFICADOR	PAG. 20
		SANITACION ANUAL	PAG. 20
		<b>FUNCIONES DE LAS TARJETAS Y SEÑALES LUMINOSAS</b>	<b>PAG. 21</b>
		TARJETA DE CONTROL	PAG. 21
		TARJETA DE PULSADORES	PAG. 21
		<b>CONFIGURACION DE LA TARJETA ELECTRONICA</b>	<b>PAG. 21</b>
		CONFIGURACION DEL PAIS	PAG. 22
		CONFIGURACION DEL MODELO	PAG. 22
		CONFIGURACION CUCHARILLAS	PAG. 22
		CONFIGURACION DEL SISTEMA DE PAGO	PAG. 22
		<b>CIRCUITOS HIDRAULICOS</b>	<b>PAG. 23</b>
<b>INSTALACION</b>	<b>PAG. 9</b>		
DESEMBALAJE DEL DISTRIBUIDOR	PAG. 9		
INTRODUCCION DE LAS PLAQUITAS	PAG. 9		
CONEXION A LA RED HIDRICA	PAG. 9		
CONEXION ELECTRICA	PAG. 10		
INTERRUPTOR DE LA PUERTA	PAG. 10		
MONTAJE DEL SISTEMA DE PAGO	PAG. 10		
DECALCIFICADOR	PAG. 10		
LLENADO DEL CIRCUITO HIDRAULICO	PAG. 10		
<b>FUNCIONAMIENTO GRUPO CAFE</b>	<b>PAG. 11</b>		
CICLO DE SUMINISTRO DEL CAFE	PAG. 11		
CONTROL Y REGULACION DE LOS CALIBRADOS	PAG. 11		
CALIBRADOS ESTANDAR	PAG. 11		
REGULACION DE LA CARRERA DEL PISTON DEL GRUPO CAFE	PAG. 12		
REGULACION DE LA TEMPERATURA DEL AGUA	PAG. 12		
REGULACION DEL GRADO DE MOLIDO	PAG. 12		
REGULACION DEL PESO EN GRAMOS DEL CAFE (DOSIS)	PAG. 12		

# INTRODUCCION

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

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

**El manual está subdividido en tres secciones.**

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

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

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

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

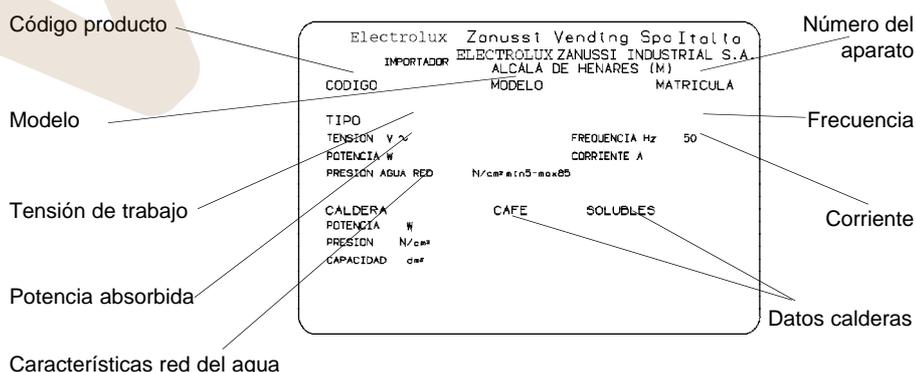
Los distribuidores de la gama Brio están concebidos para adaptarse a las más disparatadas exigencias de utilización.

**En este manual se describen todas las configuraciones posibles con las relativas prescripciones de seguridad y mantenimiento.**

Los dispositivos no estandar serán indicados como "opcional".

## IDENTIFICACION DEL APARATO Y DE SUS CARACTERISTICAS

Todo aparato viene identificado por un propio número de matrícula, puesto en la tarjeta de características colocada en la parte interior, sobre el lado derecho.



Dicha tarjeta (ver figura) es la única reconocida por el constructor como reconocimiento del aparato y lleva todos los datos que permiten, al constructor, de proporcionar con rapidez y seguridad, todas las informaciones técnicas como así también proveer a la gestión de los repuestos. Se aconseja, por lo tanto, de no remover o dañar dicha tarjeta.

## EN CASO DE AVERIA

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

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

ELECTROLUX ZANUSSI VENDING S.p.A.  
Via Roma 24  
24030 Valbrembo  
Italy

## TRANSPORTE Y DEPOSITO

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

Es posible levantar el aparato, con carretilla elevadora, motorizada o manual, colocando las paletas en la parte inferior del mismo y por el lado claramente indicado por el simbol puesto sobre el embalaje de cartón.

**Se debe evitar, en vez:**

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

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

Es importante no sobreponer más aparatos uno sobre el otro y mantener la posición vertical indicada por las flechas sobre el embalaje.

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

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

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

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

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

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

## POSICIONAMIENTO DISTRIBUIDOR

El aparato no debe ser puesto en el exterior, debe ser instalado en locales secos y con temperaturas que no bajen jamás bajo 0°C y no se puede instalar en ambientes en los cuales se utilizan chorros de agua para la limpieza (por ejemplo: grandes cocinas, etc.).

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

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

### ¡¡Importante!!

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

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

### Posicionamiento sobre un mueble

Se puede colocar el aparato sobre una mesa u otro soporte idóneo (altura aconsejada 820 mm).

Se aconseja utilizar el mueble apropiado en el cual se pueden colocar la bandeja de descarga de los productos, el kit de autoalimentación hídrica y, en caso de agua muy dura, el decalcificador.

## ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACION

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

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

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

## ADVERTENCIAS PARA LA UTILIZACION

Algunas consideraciones para ayudar a respetar el ambiente:

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

## ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICION

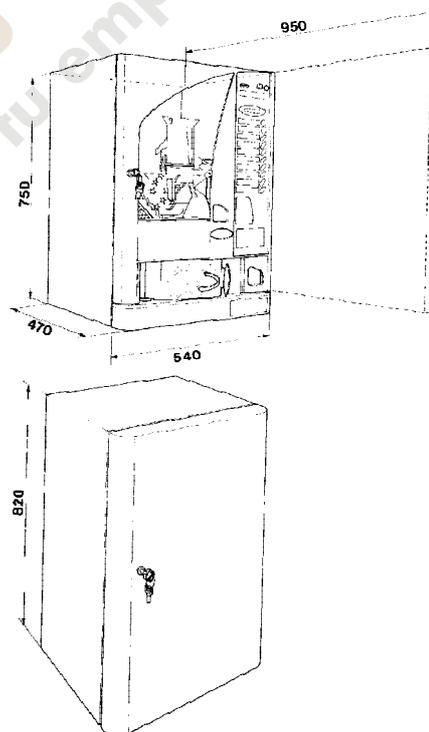
En el caso que el aparato sea destinado a la demolición, es obligatorio respetar las vigentes leyes para la tutela del ambiente, en especial:

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

## CARACTERISTICAS TECNICAS

Altura	750 mm.
Ancho	540 mm.
Profundidad	470 mm.
Altura mueble	820 mm.

## DIMENSIONES



Tensión de alimentación	230	V~
Frecuencia de alimentación	50	Hz
Potencia instalada		
- Espresso	1,4	kW
- Instant	1,9	kW

Peso		
- Espresso	55	Kg
- Instant	55	Kg

## DISTRIBUIDOR DE VASOS

### Modelos con distribuidor automático

- Para diámetro del borde superior de 70-71 mm, con autonomía de 200 vasos aproximadamente;

### Modelos con distribuidor manual

- Para diámetro del borde superior de 70-71 mm, con autonomía de 290 vasos aproximadamente.

## MONEDERO

La máquina puede ser abastecida con predisposición para monedero Executive.

## PRECIOS DE VENTA

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

## CAJA MONEDAS

En material plástico con cerradura disponible como accesorio.

## ALIMENTACION HIDRICA

Con alimentación de la red con presión del agua incluida entre 5 y 85 N/cm<sup>2</sup>.

## REGULACIONES POSIBLES

Modelos Expreso: dosis café, granulometría, solubles y agua (volumétricas).

Modelos Instant: dosis café, solubles y agua (temporización).

Regulación de la temperatura:

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

## DISPOSITIVOS DE ASENSO

- presencia de vasos (sólo modelos automáticos)
- presencia de agua
- presencia de café
- presencia de grupo café
- lleno de residuos líquidos (bajo ped. para modelos con depósito)
- temperatura mínima alcanzada

## DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- interruptor de la puerta
- presencia bandeja para residuos líquidos
- termostato de seguridad de la caldera de rearme manual
- atascamiento del flotador air-break (sólo si el kit de alimentación de la red está montado)
- electroválvula anti-inundación (sólo si el kit de alimentación de la red está montado)
- flotador de llenado de los residuos líquidos (bajo ped. para modelos con depósito)

- termostato de ebullición en la caldera de los solubles (modelos Instant)

- protección temporizada (modelos espresso) de:

- bomba
- motorreductor grupo café
- molinillo

- protección térmica de:

- motodosificadores
- motorreductor grupo café
- electroimán
- bomba
- motoagitadores
- motor molinillo

- protección con fusibles:

- transformador alimentación tarjeta
- transformador alimentación Executive

## CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES

café en granos	1.2	Kg.
azúcar	1.9	Kg.
leche en polvo	0.8	Kg.
café instant	0.7	Kg.
té	2.0	Kg.
chocolate	1.5	Kg.
cucharillas	N.	240 (mod. manuales)
cucharillas	N.	200 (mod. automáticos)

## CONSUMO DE ENERGIA ELECTRICA

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

En condiciones medias, es decir:

- temperatura ambiente:	22°	C
- temperatura caldera:	93°	C
- temperatura del el agua en entrada:	18°	C
- agua (media) por cada selección:	93	cc

se han detectado los siguientes consumos de energía:

- alcance de la temperatura de ejercicio	53	Wh
- consumo por cada hora de stand-by	110	Wh
- consumo por cada suministro (media)	7.65	Wh

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

## ACESORIOS

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

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

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

## CARGA Y LIMPIEZA

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

**excepto la del tablero de bornes de apoyo del cable de línea y de la zona del interruptor.**

Para ejecutar las operaciones de recarga que necesitan que el aparato sea en marcha y con la puerta abierta, es suficiente introducir la llave en la ranura (ver Fig. 2).

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

La puerta se puede cerrar sólo después de remover la llave

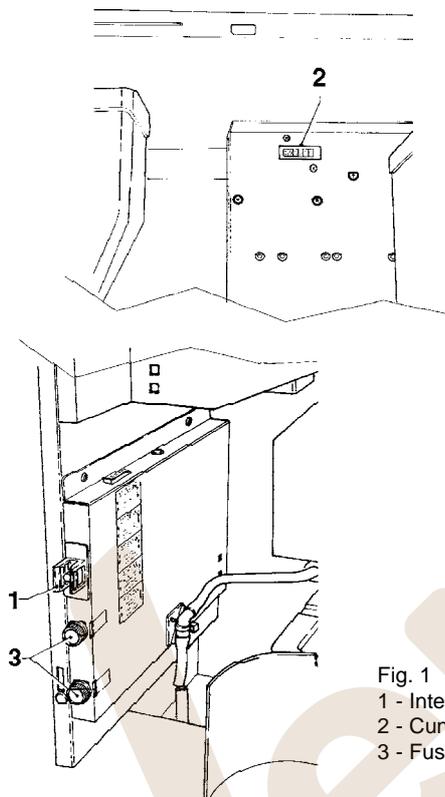


Fig. 1  
1 - Interruptor de puerta  
2 - Cuntagolpes mecánico  
3 - Fusibles de red

## MANTENIMIENTO Y DESINFECCION

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

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

Se aconseja utilizar productos desinfectantes (productos clorodetergentes o similares) también para la limpieza de las superficies que no están directamente en contacto con los alimentos. Algunas partes de la máquina se pueden dañar si se utilizan productos detergentes inadecuados.

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

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

## MANDOS E INFORMACIONES

En el lado exterior de la puerta (ver Fig. 2) están colocados los mandos y las informaciones para el usuario. Las plaquitas que llevan el menú y las instrucciones para el usuario se suministran junto con la máquina y se deben aplicar durante su instalación según el orden indicado en la tabla dosis de las selecciones.

Los agujeros en la puerta están preajustados para todas las versiones; los que no se utilizan están cubiertos mediante tapones apropiados.

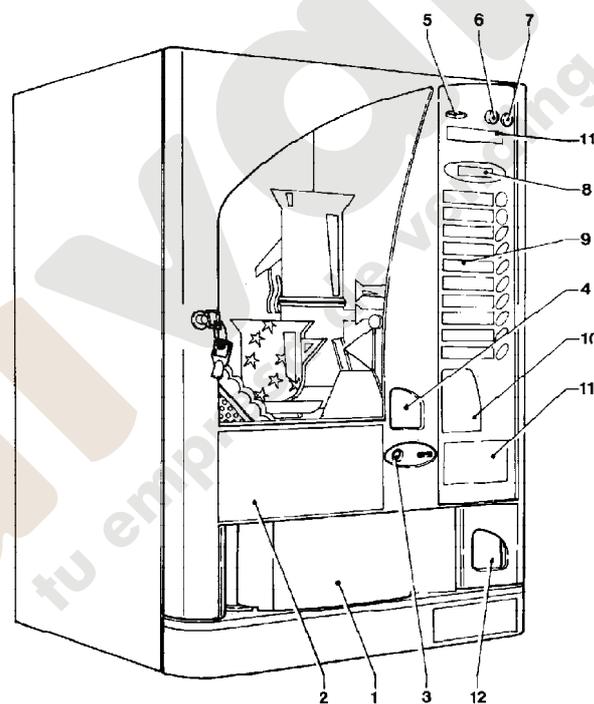


Fig. 2

- 1 - Hueco de suministro
- 2 - Espacios para las plaquitas de los ingredientes
- 3 - Distribuidor de cucharillas (Mod. manuales)
- 4 - Retiro sobres de azúcar (Mod. manuales)
- 5 - Introducción monedas
- 6 - Pulsador de recuperación monedas
- 7 - Luz testigo "dinero contado"
- 8 - Visualizador alfanumérico
- 9 - Pulsadores de selección
- 10- Plaquita de instrucciones
- 11- Espacio publicitario
- 12- Recuperación monedas

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

Pulsando dos veces el pulsador de programación, colocado en el lado interior de la tarjeta de los pulsadores, el aparato se pone en modalidad "Programación"; pulsando el pulsador de selección n. 5 el aparato ejecuta automáticamente las operaciones de llenado del circuito hidráulico.

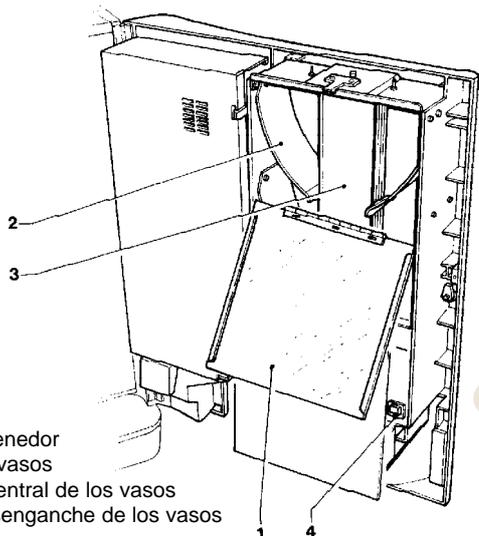
## CARGA DE LOS VASOS

### Modelos automáticos

Para introducir los vasos la primera vez (distribuidor de vasos completamente vacío) hay que:

- desconectar el aparato;
- bajar la tapa del contenedor de vasos;
- si necesario, girar manualmente el portacolumna central en el sentido contrario a las agujas del reloj;
- **introducir los vasos en las columnas y tener cuidado en evitar eventuales engastaduras en el sentido de la altura;**
- cerrar el aparato y efectuar una selección de prueba.

Fig. 3



- 1 - Portillo del contenedor
- 2 - Muelles empujavidios
- 3 - Portacolumna central de los vasos
- 4 - Pulsador de desenganche de los vasos

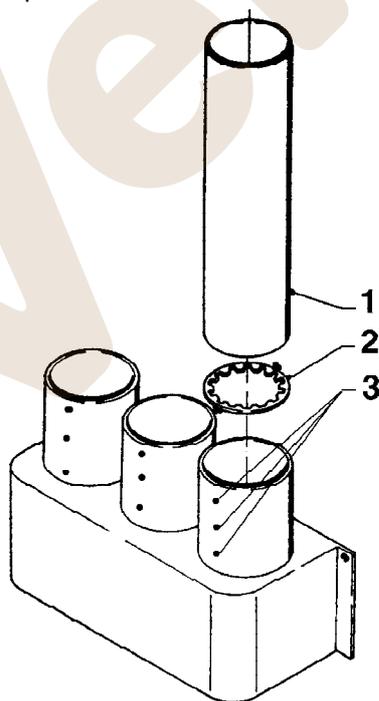
### Modelos manuales

Para cargar los vasos en el distribuidor manual es suficiente introducir los vasos en los tubos, poniendo el mayor cuidado en no comprimirlos para evitar que se compacten. Los anillos (ver Fig. 4) tienen tres posiciones posibles en función de la altura del vaso utilizado.

El aparato es entregado con los anillos colocados en la posición utilizada para el tipo de vaso más difuso.

Fig. 4

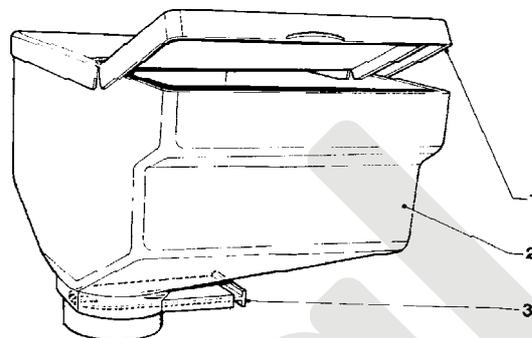
- 1 - Tubo
- 2 - Anillo
- 3 - Agujeros de colocación



## CARGA DEL CAFE

Alzar la tapa y llenar el contenedor del café, asegurándose de que la válvula esté abierta (ver fig. 5).

Fig. 5



- 1 - Tapa
- 2 - Contenedor de café
- 3 - Cierre

## CARGA DE AZUCAR Y PRODUCTOS SOLUBLES

Sobre cada contenedor está colocada una tarjeta autoadhesiva con las características del producto relativo. Después de quitar la tapa, introducir en cada contenedor los productos de suministrar, teniendo cuidado en no comprimirlos para evitar que se compacten. Asegurarse de que los productos no presenten grumos.

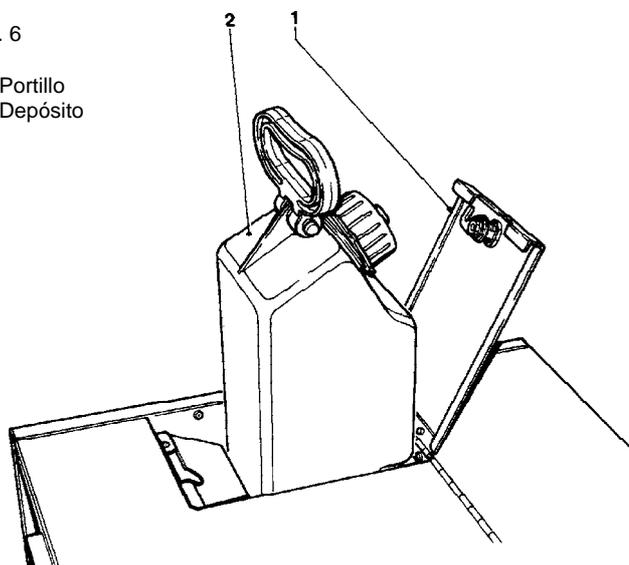
## CARGA DEL AGUA (OPCIONAL)

En las versiones con depósito incorporado (3,5 l.) o con con depósito instalado nel mueble (20 l.), se debe cargar el acqua manualmente, siguiendo las instrucciones que se indican aquí abajo:

- levantar el portillo y remover desde arriba el depósito (ver Fig. 6) o remover el depósito desde el mueble;
- desinfectar el depósito como se describe en el párrafo "Limpieza del depósito de alimentación del agua";
- llenar el depósito con agua potable y volver a instalarlo.

Fig. 6

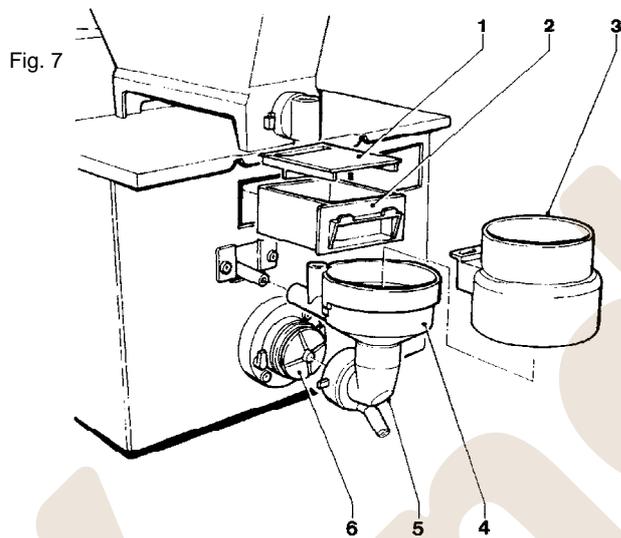
- 1 - Portillo
- 2 - Depósito



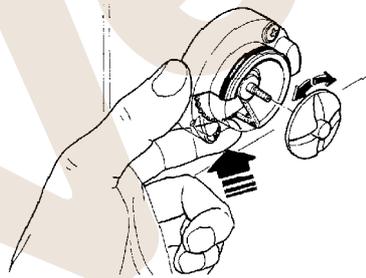
## SANITACION DE LOS CIRCUITOS Y DE LOS MEZCLADORES

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

- cajones de depósito polvo, mezcladores y conducto de distribución de las bebidas solubles;
- boquilla de suministro del café;
- deslizadero azúcar;
- hueco de suministro.
- remover (ver Fig. 7) de los mezcladores los embudos de los polvos y los del agua, los conductos, los cajones de los polvos y las ruedas de paletas de las motobatidoras;



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



- para desmontar las ruedas de paletas es bastante bloquear con un dedo el disco montado sobre el eje de la batidora.

- limpiar todos los componentes mediante productos detergentes, teniendo cuidado de remover mecánicamente los residuos y la películas visibles por medio, si necesario, de cepillos;

La desinfección se hace con productos clorodetergentes.

- hundirlos por 20 minutos aproximadamente en un recipiente que contenga la solución clorodetergente preparada anteriormente;

- volver a montar los conductos de adducción de los productos y los embudos del agua;

- volver a montar los cajones y embudos de los polvos, después de secarlos esmeradamente.

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

- entrar en la modalidad "Mantenimiento" para ejecutar el lavado de los mixer (ver párrafo relativo) y añadir en los varios embudos algunas gotas de la solución clorodetergente;

- al finalizar la desinfección, enjuagar las piezas para remover eventuales residuos de la solución utilizada.

### LIMPIEZA DEL DEPOSITO DE ALIMENTACION DEL AGUA (OPCIONAL)

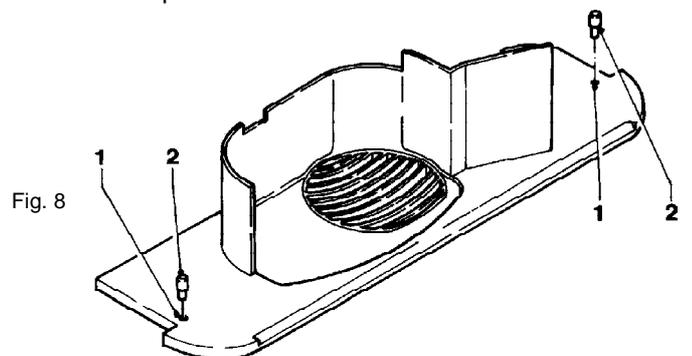
Para los aparatos que utilizan el depósito del agua, colocado en el mueble (20 l.) o en la máquina (3,5 l.), por lo menos cada semana, es necesario ejecutar la sanitación del depósito con los mismos productos clorodetergentes utilizados para los mezcladores.

### LIMPIEZA DE LA BANDEJA

La bandeja de descarga de los productos se puede remover fácilmente, permitiendo su vaciado y limpieza.

Si se remueven las espigas que se encuentran en la tapa de la bandeja y las se introducen en los agujeros apropiados (ver Fig. 8) l'asportazione della bacinella sarà possibile solo a porta aperta.

Por razones de seguridad, cuando se remueve la bandeja, un interruptor, colocado en la parte izquierda, corta la tensión del aparato.



- 1 - Agujeros de bloqueo de la bandeja
- 2 - Espigas

## LIMPIEZA DEL BRAZO TRASLADOR DEL VASO

Es necesario limpiar el brazo trasladador periódicamente, desmontándolo del aparato. Antes del desmontaje, destornillar completamente el cerrillo de fijación (ver Fig. 9). Durante el remontaje, tener cuidado en posicionar correctamente la arandela separadora.

Fig. 9

- 1 - cerrillo de fijación
- 2 - brazo trasladador del vaso
- 3 - arandela separadora

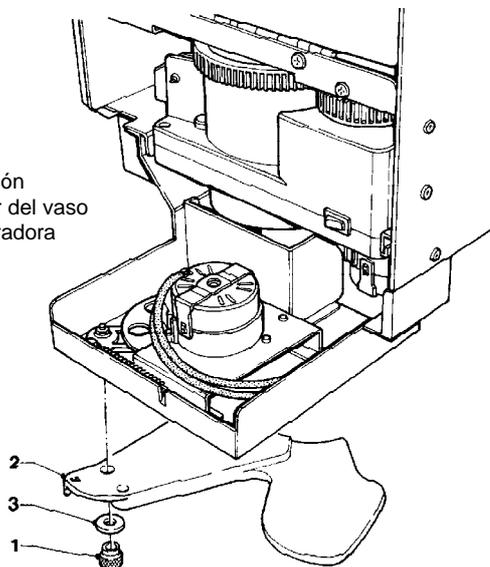
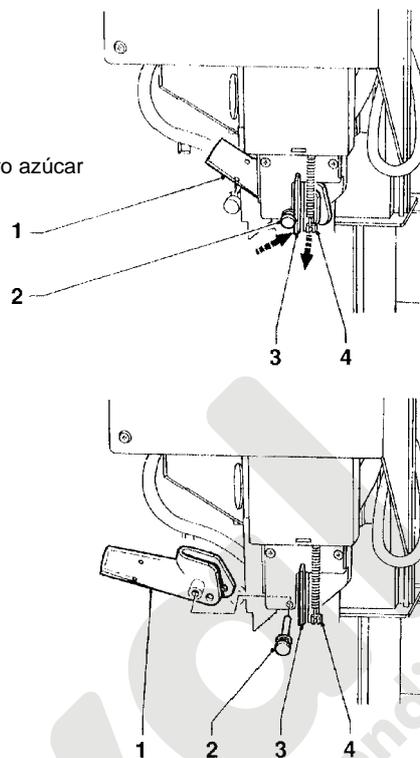


Fig. 10

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



## LIMPIEZA DESLIZADERO DE AZÚCAR

Sobre los modelos equipados de suministro de azúcar directamente en el vaso, es necesario limpiar periódicamente, con agua caliente, el dispositivo de desenganche del azúcar (ver Fig. 10) ejecutando las operaciones siguientes:

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

## LIMPIEZA SEMANAL DEL GRUPO CAFÉ

Después de cada carga, o por lo menos una vez por semana, limpiar las partes exteriores del grupo café removiendo residuos de polvo especialmente en la zona del embudo del café (ver Fig. 18).

## INTERRUPCIÓN DEL SERVICIO

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

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

# INSTALACION

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

El aparato debe ser instalado en locales secos, con una temperatura comprendida entre los 0° y los 32° C.

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

## DESEMBALAJE DEL DISTRIBUIDOR

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

Si no se está seguros, no utilizarla.

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

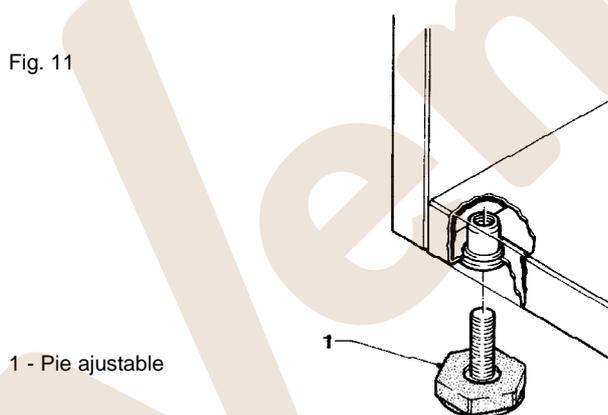
Los materiales de embalaje se deberán eliminar llevándolos a depósitos autorizados dejando que la recuperación de aquellos reciclables la lleven a cabo firmas especializadas.

### ¡¡Importante!!

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

Si necesario, nivelar la máquina utilizando los pies ajustables suministrados (ver Fig. 11).

Fig. 11



1 - Pie ajustable

## INTRODUCCION DE LAS PLAQUITAS

Las plaquitas que llevan la indicación de las selecciones disponibles se deben introducir durante la instalación en las ranuras apropiadas (véase tabla "dosis de las selecciones").

## CONEXION A LA RED HIDRICA

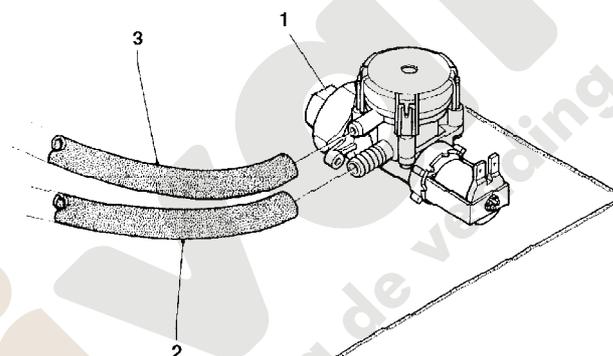
El distribuidor se debe conectar a la red de agua potable, cuya presión debe estar incluida entre 5 y 85 N/cm<sup>2</sup> (0,5-8,5 bar).

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

Conectar, mediante un tubo que sea adecuado (disponible también como kit) para soportar la presión de red y de tipo idóneo para alimentos (diámetro interior mínimo de 6 mm), la red hídrica a la unión 3/4" gas de la electroválvula de entrada del agua (ver Fig. 12).

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

Fig. 12



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

## DISPOSITIVO ANTI-INUNDACION

La electroválvula de entrada del agua (ver Fig. 12) está provista de un dispositivo anti-inundación que permite bloquear mecánicamente la entrada del agua en caso de anomalía de la electroválvula misma o del mecanismo de control del nivel del agua en la caldera.

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

- descargar el agua contenida en el tubo de rebosadero;
- cerrar el grifo de la red hídrica colocado fuera de la máquina;
- aflojar la tuerca que fija el tubo de alimentación de la electroválvula, para descargar la presión de red residual y, luego, volver a apretarlo (ver Fig. 12);
- abrir el grifo y aplicar tensión a la máquina.

## CONEXION ELECTRICA

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

La eventual substitución del cable de conexión debe ser ejecutada sólo por técnicos competentes.

Para la conexión a la red eléctrica utilizar sólo cables del tipo HO5 RN-F o HO5 V V-F o bien H07 RN-F con una sección de 3x1,5 mm<sup>2</sup> y con ficha fija.

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

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

La seguridad eléctrica de la máquina se puede asegurar sólo si ésta última está correctamente conectada a una instalación de puesta a tierra fiable, como previsto en las normas de seguridad en vigor.

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

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

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

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

## INTERRUPTOR DE LA PUERTA

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

**excepto la del tablero de bornes de apoyo del cable de línea y de la zona portafusible. Antes de remover la tapa de estas partes (marcadas por la plaquita apropiada), es necesario desconectar el interruptor externo.**

Para aplicar tensión a la instalación con la puerta abierta, es suficiente introducir la llave en la ranura (ver Fig. 1).

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

## MONTAJE DEL SISTEMA DE PAGO

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

- Instalar el monedero y asegurarse de que la programación de sus parámetros sea correcta;
- ajustar la escuadra de la palanca de abertura del selector de manera a permitir la abertura completa del selector mismo;
- ajustar el deslizador de las monedas en función del tipo de monedero instalado.

## DECALCIFICADOR

El aparato se suministra sin decalcificador.

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

## LLENADO DEL CIRCUITO HIDRAULICO

Si, al encendido del aparato, el air-break indica falta de agua por más de 10", el aparato ejecuta automáticamente un ciclo de instalación, es decir:

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

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

## VERSIONES CON DEPÓSITO INTERIOR

**¡¡¡IMPORTANTE!!!**

**En los modelos con depósito interior, es NECESARIO al primer encendido ejecutar manualmente el procedimiento de instalación (véase capítulo correspondiente).**

**La operación se debiera ejecutar manualmente en TODAS LAS VERSIONES después de intervenciones de mantenimiento que requieren el vaciado de la caldera y no del air-break.**

# FUNCIONAMIENTO GRUPO CAFE

## CICLO DE SUMINISTRO DEL CAFE

Cuando se pide una selección de café, el molinillo funciona hasta llenar la cámara del dosificador de café (ver Fig. 16). Cuando el dosificador es lleno, la dosis de café molido es enviada al grupo café.

El café cae en la cámara de infusión (1) colocada verticalmente (ver Fig. 13).

La manivela del motorreductor, enganchada en el disco exterior (2) del grupo, gira 180° haciendo oscilar la cámara de infusión y bajar el pistón superior (3) (ver Fig. 14).

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

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

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

El pistón inferior regresa al punto muerto inferior.

## CONTROL Y REGULACION DE LOS CALIBRADOS

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

### para el café

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

la granulometría del café molido

el peso en gramos del café molido

la temperatura de suministro

la dosis de agua

### para los productos solubles

el peso en gramos de los productos

la temperaturas de las bebidas

la dosis de agua.

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

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

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

Fig. 13

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

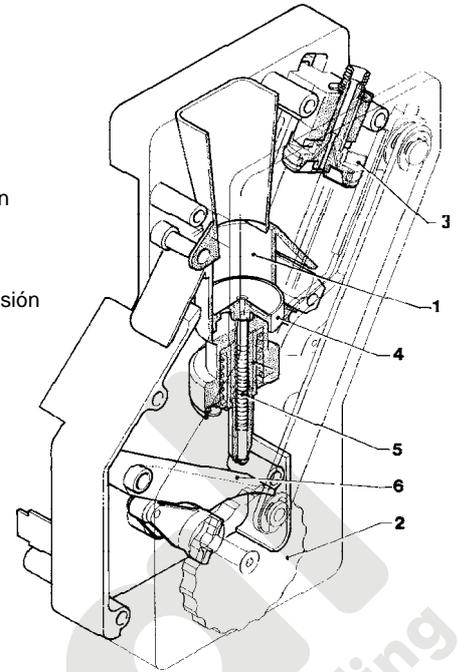
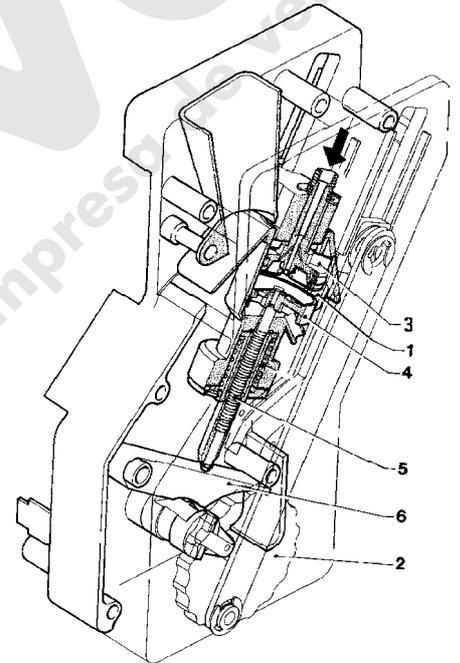


Fig. 14

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



## CALIBRADOS ESTANDAR

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

- temperatura del café (a la boquilla): 85-89° aprox.;

- temperatura de los solubles (a la boquilla): 75° aprox.;

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

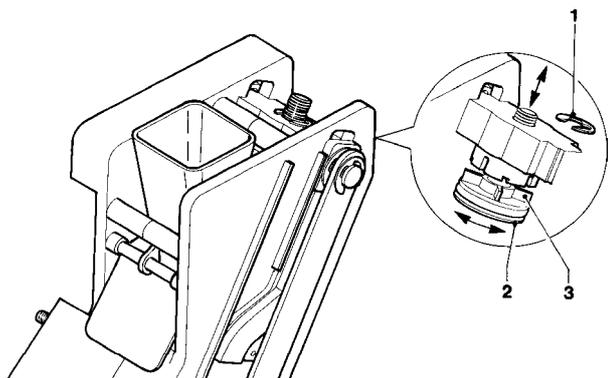
## REGULACION DE LA CARRERA DEL PISTON DEL GRUPO CAFE

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

Para variar la posición del pistón (ver Fig. 15), hay que:

- remover el anillo elástico de su asiento;
- colocar el pistón en las muescas apropiadas, es decir:
  - .muescas menos profundas para cantidades de 5,5 hasta 6,5 gr;
  - .muescas más profundas para cantidades de 6,5 hasta 7,5 gr.

Fig. 15



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

## REGULACION DE LA TEMPERATURA DEL AGUA

Si la variación de la temperatura en las calderas es necesaria, accionar el trimmer correspondiente (ver Fig. 22) recordando que:

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

## REGULACION DEL GRADO DE MOLIDO

Si se debe variar el grado de molido, accionar oportunamente el tornillo de reglaje del molinillo (ver Fig.16) y más concretamente:

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

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

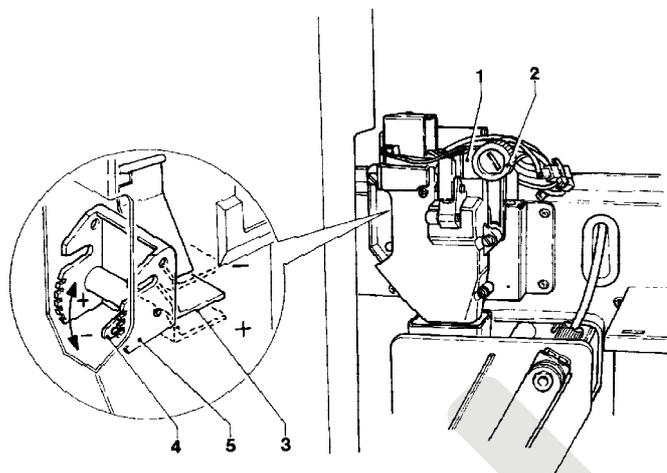


Fig. 16

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

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

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

## REGULACION DEL PESO EN GRAMOS DEL CAFE (DOSIS)

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

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

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

- bajo 6 gr. ± 0,5
- medio 7 gr. ± 0,5
- alto 8 gr. ± 0,5

Para sacar la dosis será suficiente remover el grupo café y apretar el pulsador "2" del menú "mantenimiento" (ver párrafo correspondiente).

**¡¡¡Importante!!!**

**Durante el remontaje del grupo café hay que tener mucho cuidado en el posicionamiento del pistón. Las muescas de referencia en el disco exterior y el cuerpo del grupo deben coincidir (ver Fig. 18).**

## ESTADOS DE FUNCIONAMIENTO

El aparato puede encontrarse en tres diferentes estados de funcionamiento. Según el estado del aparato, los pulsadores del teclado indican funciones diferentes.

Los estados posibles se indican en la tabla siguiente:

DISPLAY	FUNCIONES
<b>Uso normal</b>	
"En Función"	aceptación monedas suministro selecciones
<b>Mantenimiento</b>	
"Mantenimiento"	suministro de prueba mantenimiento D.A.
<b>Programación</b>	
"Programación"	programación

## FUNCIONAMIENTO EN MODALIDAD USO NORMAL

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

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

DISPLAY	FUNCION
"En Función"	Listo.
"Precio:...."	Visualización precio del producto seleccionado
"Crédito:....."	Visualización crédito introducido.
"Fuera de Servicio"	Aparato fuera de servicio
"En Preparación"	Preparación de la bebida
"En Calentamiento"	En espera de que se alcance la temperatura
"Instalación"	Instalación en curso
"Sel. Deshabilit."	Selección deshabilitada
"Café fuera S."	Sólo para modelos expreso Grupo café fuera de servicio
"Ficha"	Se visualiza si el sistema de pago prevee la venta para impulsión
"Sacar"	Bebida lista

Apretando una tecla de preselección azúcar se visualizan por algunos segundos los mensajes "Sin Azúcar" o "Azúcar Extra"

## FUNCIONAMIENTO EN MODALIDAD MANTENIMIENTO

Apretando una vez el pulsador de programación, colocado en el lado interior de la tarjeta pulsadores (ver Fig. 21), el aparato entra en la modalidad "Mantenimiento".

En el visualizador aparece el mensaje "Mantenimiento" por dos segundos aproximadamente y, luego, la primera vez del menú "mantenimiento", que permite ejecutar las funciones indicadas aquí abajo:

"Sel. Completas"	suministro de prueba completa de vaso azúcar y cucharilla
"Sólo Polvo"	sólo suministro de polvo
"Sólo Agua"	sólo suministro de agua
"Sin Accesorios"	suministro de prueba sin vaso azúcar y cucharilla
"Lavado"	lavado

A este punto, los pulsadores del teclado asumen funciones diferentes, según el menú seleccionado.

Para los suministros de prueba completos o parciales cada pulsador acciona la selección relativa (ver tabla de dosis selecciones).

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

## PROGRAMACION

Apretando dos veces el pulsador de programación, colocado en el lado interior de la ficha de los pulsadores (ver Fig. 21, el aparato entra en la modalidad "Programación": En el visualizador se visualiza el mensaje "Programación" por dos segundos aprox. y, luego, la primera voz del menú "programación", que permite ejecutar las siguientes funciones:

"Averías Actuales"	lectura averías actuales
"Dosis Agua"	regulación dosis de agua
"Dosis Polvos"	regulación dosis de polvo
"Set Precios"	asignación precios
"Set Precios/Selec."	acoplamiento precios/selecciones habilita/deshabilita selecciones
"Moneda Base / PD"	fijación valor moneda base y posición punto decimal
"Líneas Validad."	fijación valor líneas validador
"Inicialización"	inicialización RAM
"Código Máquina"	Introducción código máquina
"Configurac. Máq."	reglaje de la version del aparato (manual/automático - red/depósito)
"Contad. Suministr."	fijación del número de selecciones alcanzado el cual el aparato se bloquea.

Además se pueden hacer las operaciones de:

- puesta a cero averías;
- instalación del aparato;
- visualización estadísticas en el display;
- impresión estadísticas
- puesta a cero estadísticas.

función precedente	↑	
función sucesiva	↓	
suministro café	1	
suministro café largo	2	confirmación de función
suministro café con leche	3	
suministro cappuccino	4	
suministro cappuccino con chocolate	5	
suministro te com lemon	6	
suministro chocolate	7	
suministro leche	8	

Cuando la función "lavados" es visualizada, las teclas asumen las siguientes funciones:

función precedente	↑
función sucesiva	↓
lavado mezclador	1
rotac. grupo sumín. café	2
suministro azúcar	3
suministro azúcar extra	4
no utilizado	5
no utilizado	6
no utilizado	7
no utilizado	8

El pulsador "2" acciona el grupo café si éste último está conectado con la instalación eléctrica y suministra una dosis de café si el grupo está desconectado.

A este punto, los pulsadores del teclado asumen funciones diferentes (como se indica en la figura).

función precedente	↑	aumenta dato (+1)
función sucesiva	↓	reduce dato (-1)
anulación datos	1	salida de la función
confirma dati	2	confirmación función
modificación datos	3	
puesta a cero averías	4	
instalación	5	
puesta a cero estadísticas	6	
impresión estadísticas	7	
visualización estadísticas	8	

I tasti contenuti nel tratteggio effettuano funzioni dirette, quelli all'esterno permettono di spostarsi nel menu o di modificare i dati.

### ¡¡¡IMPORTANTE!!!

**INICIALIZANDO EL APARATO LA CONFIGURACION TOMA LOS VALORES POR DEFECTO: "ALIMENTACION DE LA RED/VASOS AUTOMATICOS".**

**ENTONCES, DESPUES DE LA INICIALIZACION ES NECESARIO VOLVER A CONFIGURAR EL APARATO.**

## VISUALIZACION AVERIAS ACTUALES

Cuando el display está posicionado en la función "Averías Actuales" del menú "programación" (ver tabla I), apretando la tecla de confirmación "2" se hace visualizar el código de error de la avería presente.

Apretando en sucesión la tecla "↓" se visualiza el código de error de la avería sucesiva eventualmente presente; si no hay averías presentes, apretando la tecla de confirmación "2" se visualiza el mensaje "Ninguna Avería".

Las once averías previstas se visualizan en los casos siguientes:

### AVERIA AIR-BREAK:

#### Sólo modelos con kit alimentación hídrica

La máquina se bloquea cuando, después de hacer 7 selecciones, el microinterruptor no haya señalado falta de agua.

### AVERIA CALDERA:

La máquina se bloquea cuando, después de diez minutos (modelos expreso) o veinte minutos (modelos instant) de calefacción desde el encendido o de la última selección, la caldera no haya alcanzado la temperatura de funcionamiento.

### AVERIA MONEDERO:

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

### AVERIA DATOS RAM:

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

**También la configuración de la máquina es la por defecto y la máquina debiera ser reconfigurada.**

La configuración por defecto es la configuración máxima, es decir: aparato automático con alimentación hídrica de la red.

### AVERIA FALTA DE AGUA:

#### Modelos con kit alimentación hídrica

Si el microinterruptor del air-break queda cerrado por un minuto, la electroválvula de entrada de agua queda excitada en espera que llegue el agua.

#### modelos con kit alimentación hídrica

Si el depósito contiene una cantidad de agua inferior a 300 cc. aprox.

### AVERIA FALTA DE VASOS:

A la abertura del microinterruptor de falta de vasos se activa el motor que acciona el cambio de columna. Si después de una rotación completa el microinterruptor non es cerrado, la máquina se bloquea.

### AVERIA LLENO RESIDUOS:

Después de la intervención del flotador de la bandeja de recolección de los residuos líquidos (si instalado).

### AVERIA RUEDA:

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

### AVERIA GRUPO CAFE:

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

### AVERIA FALTA DE CAFE:

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

### AVERIA DESENGANCHE CAFE:

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

## PROGRAMACION DOSIS DE AGUA Y POLVO

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

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

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

Por ejemplo, aumentando al cantidad de agua del café corto, aumenta también la dosis del "cappuccino" formado por café corto y leche.

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

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

- décimas de segundo para el polvo;
- décimas de segundo para las aguas en los modelos Instant;
- N. de impulsos del contador volumétrico para las aguas en los modelos expreso.

**NOTA: Los códigos "dC" y "dL" del agua añadida en la selección "Leche" controlan el agua del azúcar normal y adicional para el leche en los modelos con azúcar premezclado; para las selecciones de leche sin azúcar, se añade la dosis de agua "dC".**

Estos códigos no influyen las otras versiones.

Apretando la tecla de confirmación "2" del menú "programación", se puede acceder a la lista de los códigos dosis que se hace deslizar sobre la pantalla mediante las teclas "↓" y "↑".

Apretando otra vez la tecla de confirmación "2", se visualiza el valor del código de las dosis.

Apretando la tecla de modificación "3", este valor se visualiza destellando y puede ser modificado.

## PROGRAMACION DE LOS PRECIOS

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

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

Apretando la tecla de confirmación "2" del menú "programación", se accede a la lista de precios que se hace deslizar sobre la pantalla mediante las teclas "↓" y "↑".

Apretando otra vez la tecla de confirmación "2", se visualiza el valor del precio.

Apretando la tecla de modificación "3", este valor se visualiza destellando y puede ser modificado.

## PROGRAMACION DE LOS PRECIOS Y ESTADO DE LAS SELECCIONES

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

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

Apretando la tecla de confirmación "2" del menú "programación", se accede a la lista de precios que se hace deslizar sobre la pantalla mediante las teclas "↓" y "↑".

Apretando la tecla de modificación "3", el estado de la selección destella. Mediante las teclas "↓" y "↑" se puede variar el estado de la selección de habilitada en deshabilitada. Apretando otra vez la tecla de confirmación "2", se visualiza el número del precio al cual se refiere en la tabla de precios. Apretando la tecla de modificación "3", este valor se visualiza destellando y puede ser modificado.

**NOTA: La gestión del crédito residual se controla mediante minidip colocados en la placa C.P.U. Para la configuración, referirse al capítulo "configuración de las tarjetas".**

## PROGRAMACION MONEDA BASE Y PUNTO DECIMAL

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

Apretando la tecla de confirmación "2" del menú "programación", se visualiza el valor corriente de la moneda de base. Mediante las teclas "↓" y "↑" se hacen visualizar alternativamente el valor de la moneda de base y el número de la posición del punto decimal "dP", es decir:

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

Apretando la tecla de modificación "3", estos valores se visualizan destellando y pueden ser modificados.

## PROGRAMACION DE LAS LINEAS DE LOS VALIDADORES

Cuando el display está posicionado en la función "Líneas Validad." (programación líneas) del menú "programación", se puede variar el valor de las seis monedas del validador. El valor de las líneas está expresado en número de monedas de base.

Apretando la tecla de confirmación "2" del menú "programación", se accede a la lista de las líneas que se hace deslizar sobre la pantalla mediante las teclas "↓" y "↑". Apretando la tecla de modificación "3", este valor se visualiza destellando y puede ser modificado.

## INICIALIZACION

Cuando el display está posicionado en la función "Líneas Validad.", se puede inicializar la máquina restableciendo todos los datos por defecto.

Esta función se debe utilizar en caso de error en los datos memorizados o en caso de sustitución de la EPROM.

Todos los datos estadísticos se ponen a cero.

Apretando la tecla de confirmación "2", en el visualizador aparece el pedido de confirmación "Confirma?". Apretando otra vez la tecla "2", se visualiza por algunos segundos el mensaje "Ejecución".

**También la configuración de la máquina es la por defecto y la máquina debiera ser reconfigurada. La configuración por defecto es la configuración máxima, es decir: aparato automático con alimentación hídrica de la red.**

## PROGRAMACION DEL CODIGO MAQUINA

Cuando el display está posicionado en la función "Código Máquina", se puede variar el código numérico de identificación de la máquina (de 0000 por defecto hasta 9999).

Apretando la tecla de confirmación "2", se visualiza el código actual; apretando la tecla de modificación "3", el código se visualiza destellando la primera cifra.

El teclado asume valores numéricos.

Apretando una tecla cualquiera, la cifra destellante asume este valor y la cifra sucesiva se enciende destellando.

## INSTALACION

Apretando el pulsador de instalación "5", se pueden ejecutar las operaciones de llenado del circuito hidráulico, también con el air-break lleno.

## PUESTA A CERO DE LAS AVERIAS

Apretando el pulsador de puesta a cero de las averías "4", en el visualizador aparece por algunos segundos el mensaje "Ejecución" y las averías presentes se ponen a cero.

## VISUALIZACION DE LAS ESTADISTICAS

Apretando la tecla de visualización de las estadísticas "8", se visualizan en secuencia los datos memorizados que se indican más adelante, con intervalos de un segundo si no se apreta ninguna tecla (ver tabla VI):

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

## IMPRESION DE LAS ESTADISTICAS

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

Para conectar la impresora:

- Apretar la tecla de impresión estadísticas "7", se visualiza el pedido "Confirmación?".
- conectar la impresora antes de confirmar;
- Apretando la tecla de confirmación "2", la impresión inicia.

## PUESTA A CERO DE LAS ESTADISTICAS

Apretando la tecla de puesta a cero de las estadísticas "6", se visualiza destellando el pedido "Confirmación?".

Apretando la tecla de confirmación "2", se visualiza por algunos segundos el mensaje "Ejecución" y se ponen a cero las estadísticas.

## CONFIGURACION DE LA MAQUINA

Cuando el visualizador está posicionado en la función "Configurac. Máquina", se puede modificar la configuración del aparato, es decir:

- alimentación de la red / depósito interior (Bidón)
- distribuidor vasos-azúcar automático / manual.

(- en los modelos Instant antes del deslizamiento del vaso esta programado un envío de 20 cc. de agua para aclear el mixer del café; esta función puede ser habilitada o deshabilitada).

Pulsando la tecla de confirmación "2", se visualiza el estado actual; pulsando la tecla de modificación "3", el estado destella y puede ser modificado mediante las teclas "↓" y "↑".

**!!!IMPORTANTE!!!**

**Inicializando el aparato la configuración toma los valores por defecto: "Alimentación de la red/vasos automáticos".**

**ENTONCES, DESPUES DE LA INICIALIZACION ES NECESARIO VOLVER A CONFIGURAR EL APARATO.**

## CONTADOR DE SUMINISTROS

Esta función permite bloquear el aparato después de un número predeterminado de suministros de café y un número predeterminado de suministros de solubles.

Pues se trata de un instrumento de control que puede utilizar solamente el gestor, para el acceso es necesario digitar una palabra de paso de 4 cifras.

Una vez digitada la palabra de paso, se puede establecer el número de suministros después de lo cuales el aparato se bloquea, leer el número de suministros ya ejecutados y poner a cero los contadores de bloqueo.

**NOTA: por defecto, los contadores están a cero;**

**Cuando los contadores están ajustados a cero, ésta función no es habilitada.**



## PROGRAMADOR (OPCIONAL)

### TRANSFERENCIA AUTOMÁTICA DE SETUP

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

- Dosis aguas
- Dosis polvos
- abla 8 precios
- Precios/Estado selecciones
- Moneda base
- Posición punto decimal
- Valor líneas validador
- Contadores de bloqueos de máquina

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

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

< - > = Setup libre

< □ > = Setup con datos.

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

Para conectar el programador al aparato se debe utilizar el soporte relativo (ver Fig. 17) conectando el cable al conector sobre la tarjeta de pulsadores (ver Fig. 21).

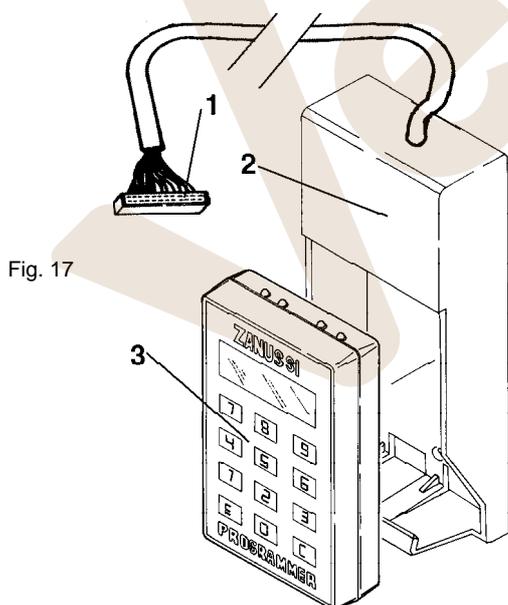


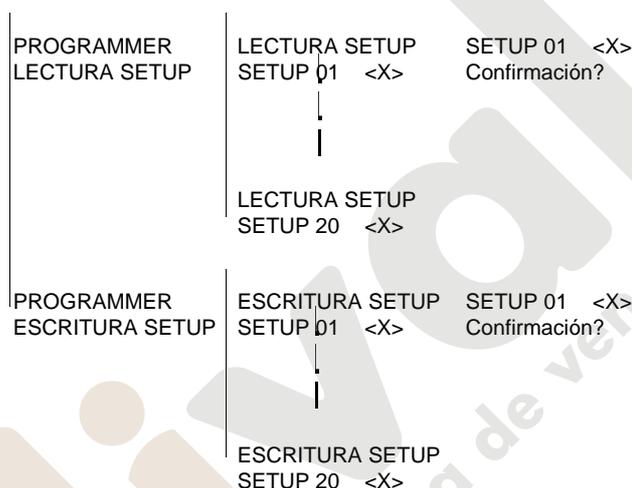
Fig. 17

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

Entonces entrar en modalid "programación" apretando dos veces el pulsador correspondiente sobre la tarjeta de pulsadores (ver Fig. 21).

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

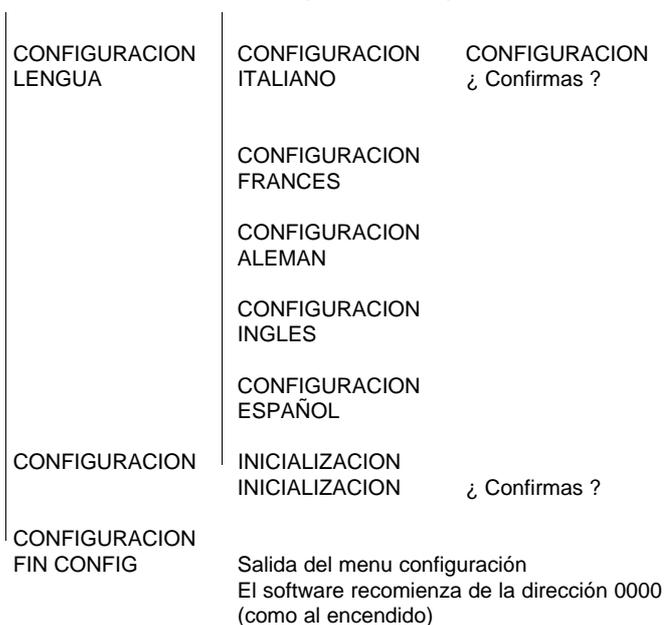
- apretando la tecla "E" se accede a la función visualizada;
- apretando la tecla "O" se visualiza la función sucesiva;
- apretando la tecla "C" se visualiza la función precedente.



### CONFIGURACION DE LA LENGUA

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

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



# MANTENIMIENTO

## ¡¡Importante!!

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

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

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

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

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

## GENERALIDAD

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

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

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

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

**Nunca utilizar chorros de agua para lavar la máquina.**

## MANTENIMIENTO DEL GRUPO CAFE

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

- desconectar del pistón superior el tubo de teflón que conecta la caldera, teniendo cuidado en no perder la guarnición (ver Fig. 18);
- destornillar el botón esférico que fija el grupo a la repisa;
- quitar el grupo café

## Desmontaje del filtro superior

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

## Desmontaje del filtro inferior

- Aflojar los tornillos A y B hasta que se pueda remover el embudo del café (ver Fig. 18);
- quitar el anillo elástico de fijación del pistón inferior;
- quitar el pistón de la cámara de infusión y desmontar el filtro.

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

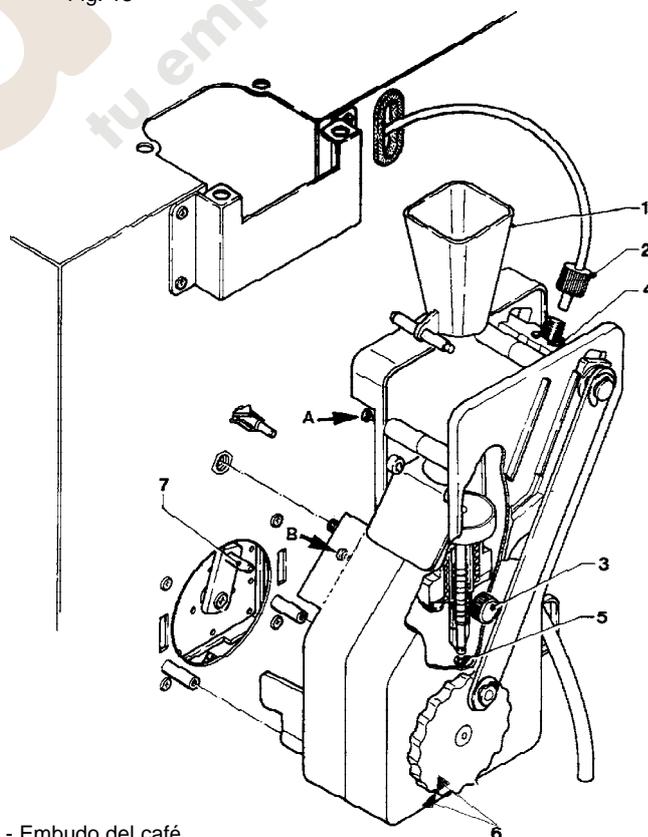
Enjuagar muchas veces, secar y volver a montar las piezas, siguiendo el orden inverso, teniendo particular cuidado en:

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

## ¡¡¡Importante!!!

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

Fig. 18



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

## REGENERACION DEL DECALCIFICADOR

(OPCIONAL)

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

Dureza del agua		Número de selecciones	
° Fran.	° Alem.	60 cc.	130 cc.
10	5,6	25000	12500
20	11,2	12500	6000
25	14	11000	5250
30	16,8	9400	4500
40	22,4	6300	3000
50	28,0	5500	2500

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

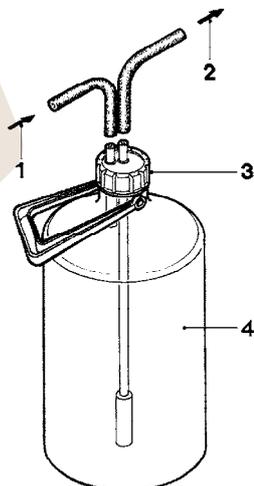
- quitar el decalcificador del mueble y sacudirlo fuertemente para eliminar las vias preferenciales que se hayan podido formar;
- introducir 1,5 Kg de cloruro sodico (sal de cocina);
- conectar a un grifo la unión portagoma lateral y a un punto de desagüe la unión portagoma central; la dirección del flujo del agua debe ser

### NECESARIAMENTE

la indicada en la figura 19

- regular el flujo de agua de modo que la sal se deshaga completamente en 20 litros de agua en 35 minutos de tiempo aproximadamente;
- durante la regeneración controlar que el decalcificador permanezca siempre lleno de agua, haciendo salir el aire que se haya podido formar;
- una vez concluida la operación, asegurarse de que el agua en salida no sea salada; es aconsejable controlar con los reactivos químicos, la dureza del agua en salida, que debe ser de 0°F.

Fig. 19



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

## SUBSTITUCION DEL CARTUCHO

DECALCIFICADOR (OPCIONAL)

El cartucho decalcificador debe ser substituido por lo menos cada 2 meses o más frecuentemente en función de la dureza del agua de la red de alimentación suministrada al aparato (ver tabla).

Dureza de agua		Número de selecciones	
° Fran.	° Alem.	60 cc.	130 cc.
10	5,6	2300	1150
20	11,2	1150	550
25	14,0	1000	480
30	16,8	850	420
40	22,4	600	280
50	28,0	500	250

La substitución se hace de la manera siguiente:

- tapar mediante el sujetador apropiado el tubo de conexión del cartucho al air-break o al depósito interior;
- separar los tubos del cartucho y dejar salir el agua contida;
- arrollar la vaina en goma de manera que el elemento filtrante se libere;
- substituir el elemento filtrante con uno nuevo, teniendo cuidado de respetar el sentido de flujo del agua;
- volver a montar todas la partes en sentido contrario.

### SANITACION ANUAL

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

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

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

# FUNCIONES DE LAS TARJETAS Y SEÑALES LUMINOSAS

## TARJETA DE CONTROL

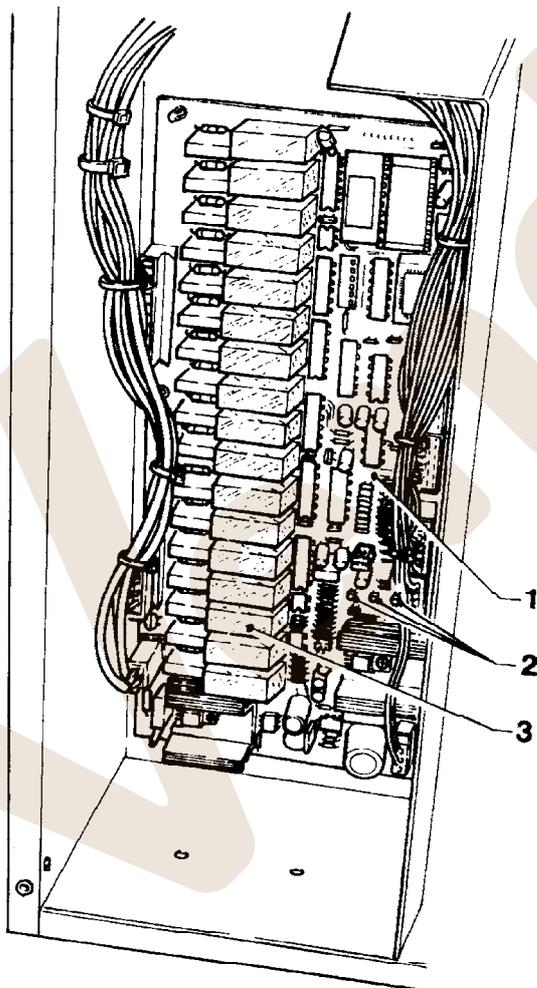
Esta tarjeta (ver Fig. 20) procesa los informes enviados por los pulsadores y el sistema de pago y controla las activaciones y la tarjeta de pulsadores.

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

En esta tarjeta está colocada la EPROM.

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

Fig. 20



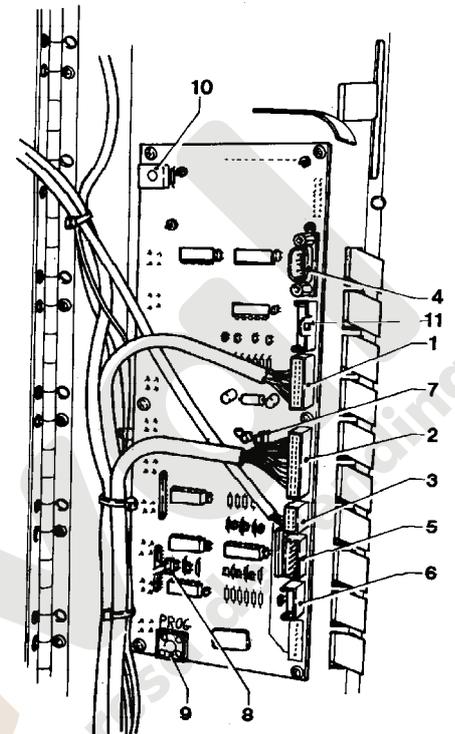
- 1 - Tarjeta de control
- 2 - LED
- 3 - Relé

## TARJETA DE PULSADORES

Esta placa controla el visualizador alfanumérico, los pulsadores de selección y el pulsador de programación.

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

Fig. 21



- 1 - A la tarjeta de control
- 2 - A la tarjeta de control
- 3 - Monedero Executive
- 4 - Impresora
- 5 - Validador frontal
- 6 - Detector presencia taza
- 7 - Jp2 =
- 8 - Jp1 =
- 9 - Pulsador de programación
- 10 - Trimmer de ajuste de la luminosidad
- 11 - Conector del programador

## CONFIGURACION DE LA TARJETA ELECTRONICA

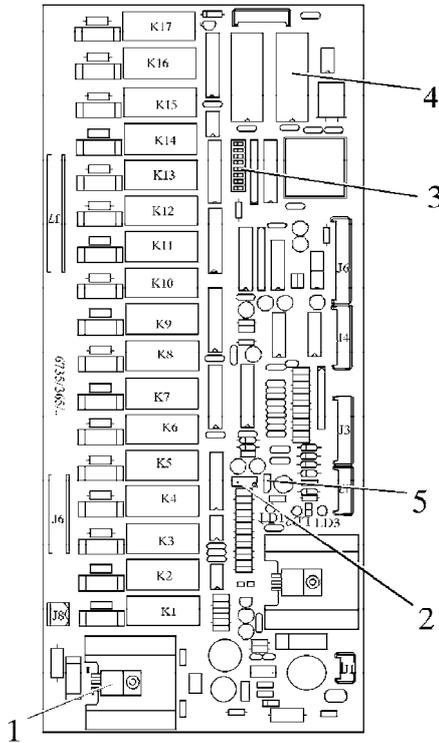
Al centro de la tarjeta (ver Fig. 22) está colocada una serie de ocho minidip (3) que permiten configurar la tarjeta para el uso en las diferentes versiones y en diferentes países y un conector puente (5) que permite configurar la tarjeta para el uso en los modelos Instant o Expreso.

Para configurar correctamente una tarjeta en caso de sustitución o para variar el rendimiento del aparato, referirse a las tablas aquí abajo.

La tarjeta electrónica se puede utilizar en diferentes modelos de aparatos.

En caso de sustitución, es necesario verificar que la tarjeta de repuesto esté configurada correctamente.

Fig. 22



- 1 - Triac resistencia de la caldera
- 2 - Trimmer de regulación de la temperatura
- 3 - Minidip de configuración
- 4 - EPROM
- 5 - Conector puente      1-2 Versiones Instant  
   2-3 Versiones Espresso

FUNCION RELE (ver esquema alámbrico)

	ESPRESSO	INSTANT
K1	= ER	MF2
K2	= ESC	MF1
K3	= MAC	MD1
K4	= PM	PM/EIA
K5	= M	EV3
K6	= EV2	EV2
K7	= EV1	EV1
K8	= MF1	MF4
K9	= MD4	MD5
K10	= MD3	MD4
K11	= MD2	MD3
K12	= MD1	MD2
K13	= MSB	MSB
K14	= ESZ	ESZ
K15	= MSCB	MSCB
K16	= EIA	EV4
K17	= MF2	MF3

### CONFIGURACION DEL PAIS

Los minidip 6 y 7 deben ser regulados según el País de destinación y conformemente a la tabla siguiente:

MINIDIP	PAIS DE DESTINO		
	ITALIA	FRANCIA	ESPAÑA
6	OFF	ON	OFF
7	OFF	OFF	ON

### CONFIGURACION DEL MODELO

El minidip 5 y el conector puente (ver fig. 22) deben ser regulados según la tabla siguiente:

	MODELO	
	INSTANT	ESPRESSO
MINIDIP 5	ON	OFF
CONECTOR	1 - 2	2 - 3

### CONFIGURACION CUCCHARILLAS

La cucharilla puede ser suministrada o menos con las selecciones sin azúcar colocando el minidip 2 en posición:

ON	OFF
cucharilla suministrada con selecciones amargas	cucharilla no suministrada con selecciones amargas

### CONFIGURACION DEL SISTEMA DE PAGO

(Modelos con monedero frontal)

En las versiones con monedero frontal es posible configurar la tarjeta por el funcionamiento con validador de 12 V o totalizador ajustando los minidip 1,3,4 y 8 de la manera siguiente:

MINIDIP	ON	OFF
1		fijo sobre OFF
3 (sólo para validador)	crédito 3 minutos gestionado	crédito 3 minutos no gestionado
4		validador
8		fijo sobre OFF

### CONFIGURACION DEL SISTEMA DE PAGO

(Modelos con monedero Serial)

Las configuraciones previstas por los sistemas de pago seriales son las siguientes:

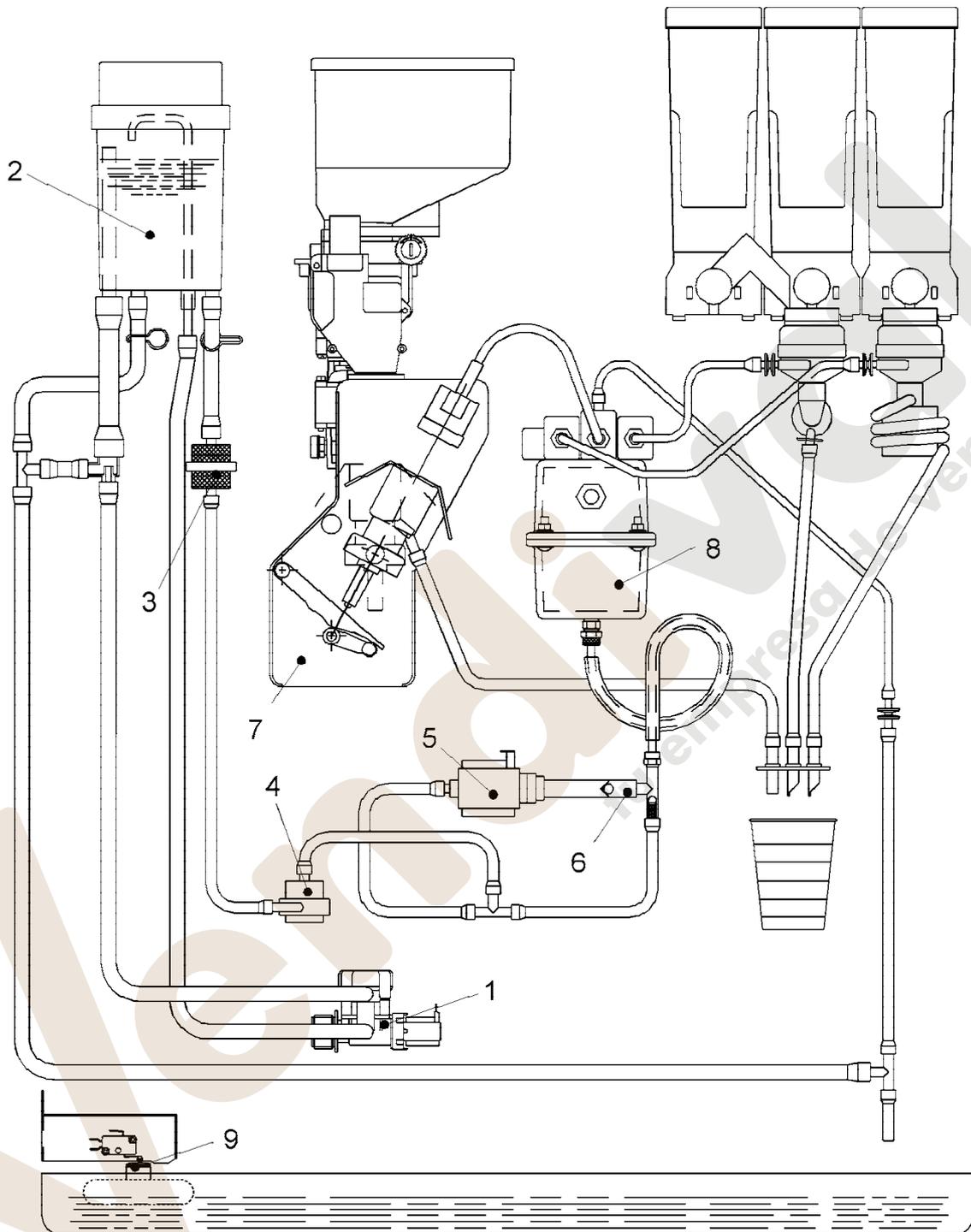
SISTEMA SERIAL	DIP 3	DIP 4	DIP 8
Executive std. U-key URW 2	OFF	OFF	OFF
Executive price holding (parametro 36 = 3)	OFF	ON	OFF
Sistema ECS	ON	OFF	OFF
U-Key URW3	OFF	OFF	ON

**Importante:**

Los minidip no citados deben ser colocados en posición OFF.

# CIRCUITO HIDRAULICO

modelos Espresso

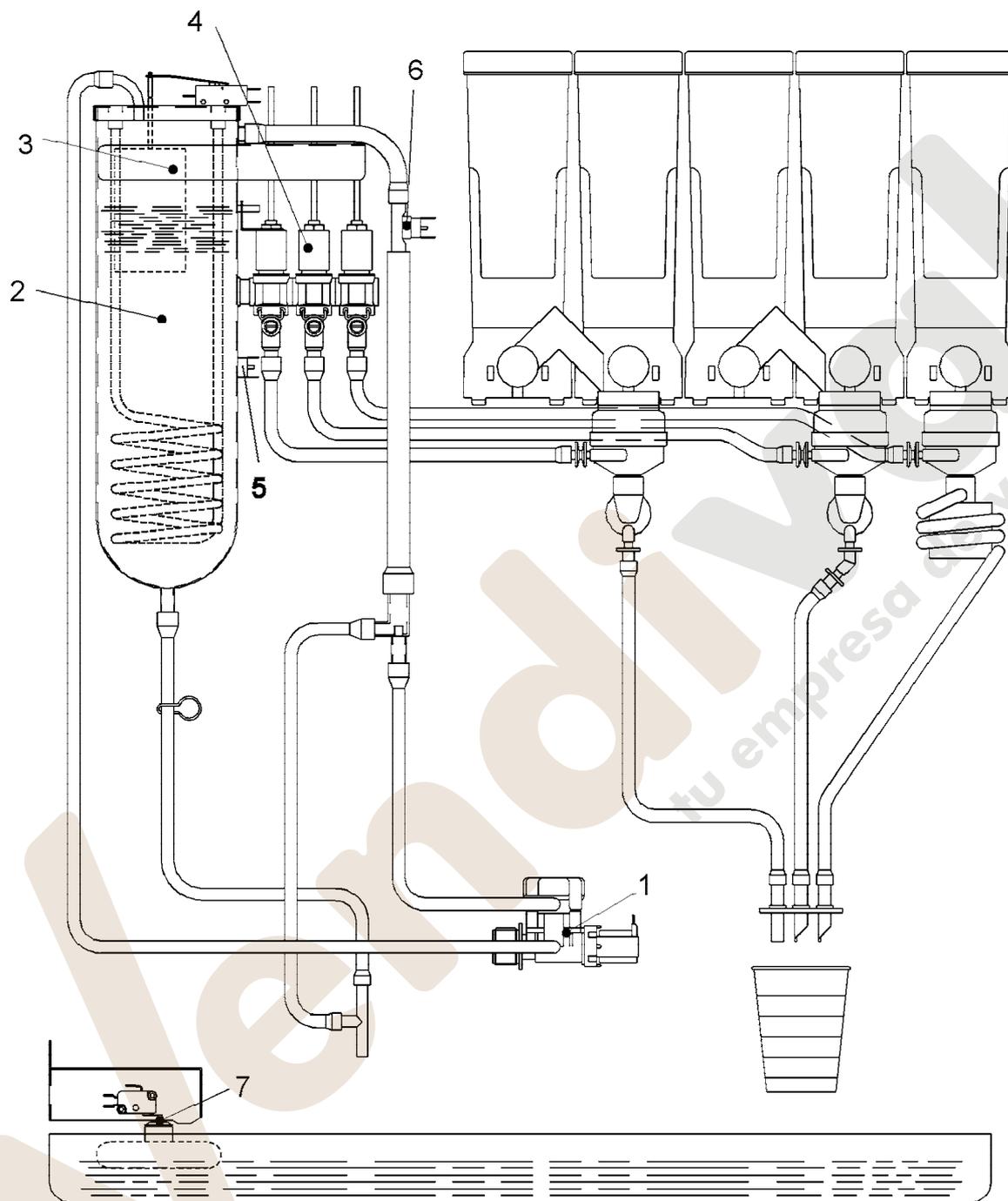


- 1 - Electroválvula entrada agua
- 2 - Air-break
- 3 - Filtro mecánico o cartucho decalcificador (opcional)
- 4 - Contador volumétrico
- 5 - Bomba de vibraciones

- 6 - By-pass
- 7 - Grupo café
- 8 - Caldera
- 9 - Flotador bandeja

## CIRCUITO HIDRAULICO

modelos Instant

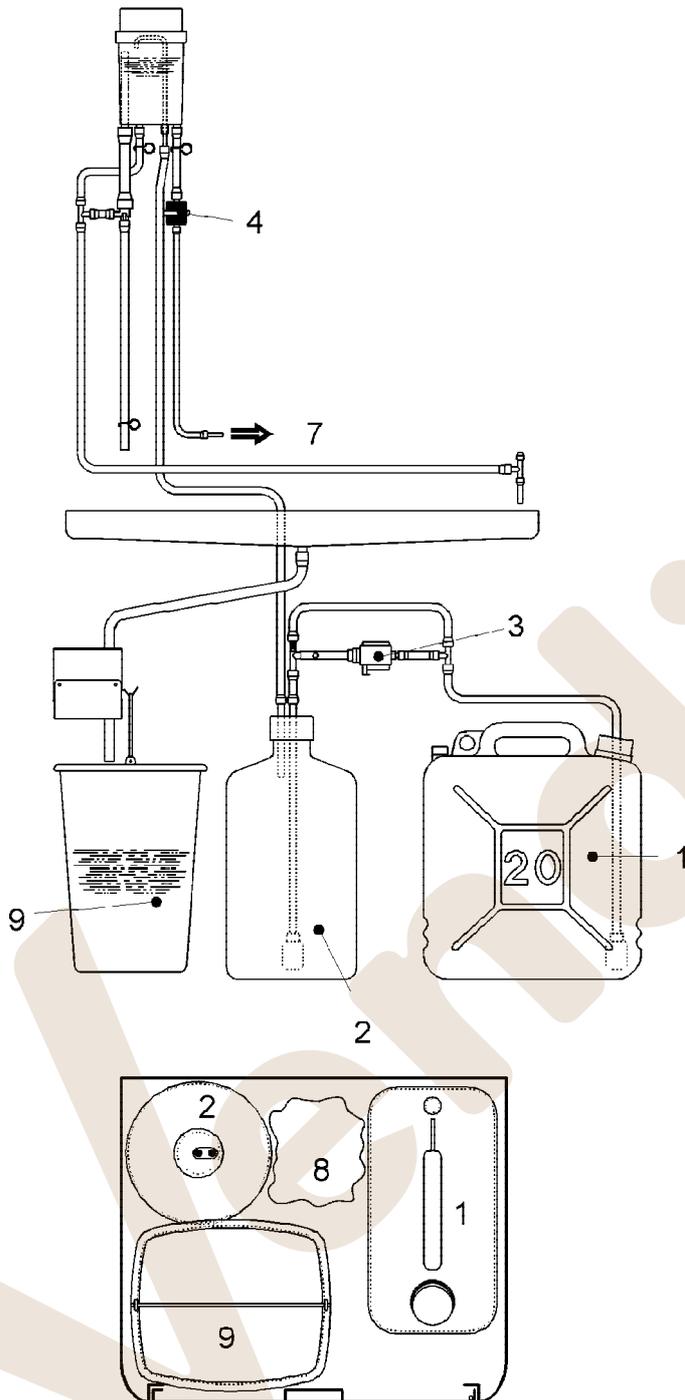


- 1 - Electroválvula entrada agua
- 2 - Caldera
- 3 - Flotador
- 4 - Electroválvula solubles
- 5 - Termostato de seguridad (de rearmado manual)
- 6 - Termostato antibullición (de rearmado manual)
- 7 - Flotador bandeja

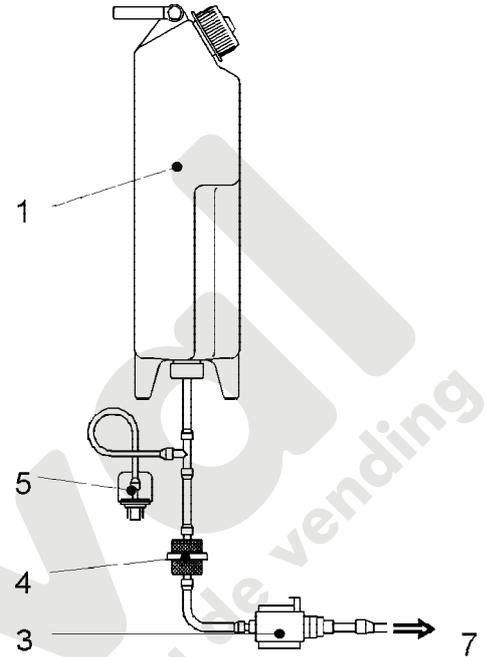
# CIRCUITO HIDRAULICO

autoalimentación hídrica y decalcificador (opcional)

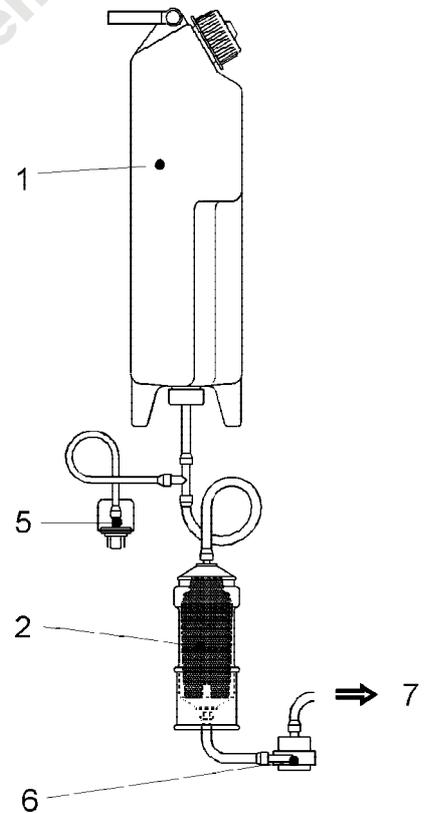
Mueble equipado



Depósito interior  
Instant



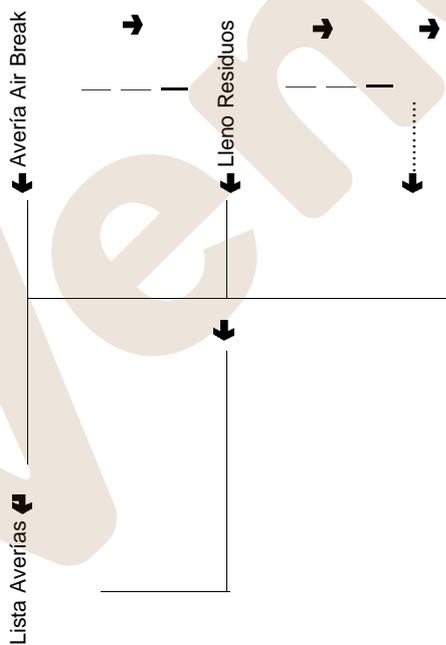
Depósito interior  
Espresso



- 1 - Depósito agua
- 2 - Decalcificador (opcional)
- 3 - Bomba alimentación hídrica
- 4 - Filtro mecánico
- 5 - Presóstato

- 6 - Contador volumétrico
- 7 - Al aparato
- 8 - Saquete residuos de café
- 9 - Cubo residuos líquidos

## Tabla de programación I



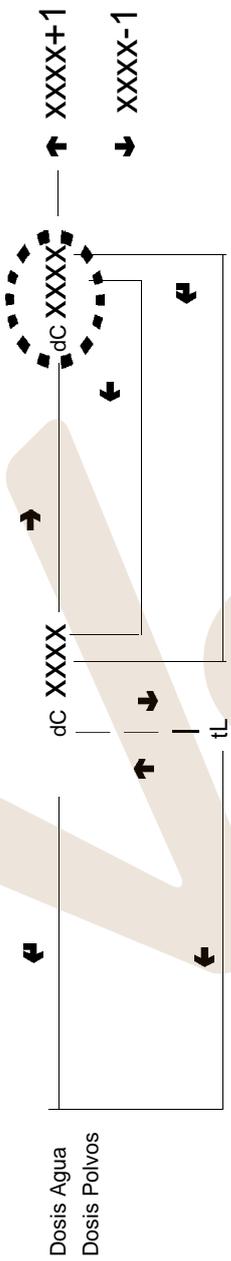
Cuando no hay averías, si se apreta la tecla de confirmación no se produce nada.

### LISTA DE AVERIAS

- N. 1 - Air-Break
- N. 2 - Caldera
- N. 3 - Monedero
- N. 4 - Datos EEPROM
- N. 5 - Falta agua
- N. 6 - Falta vasos
- N. 7 - Lleno residuos
- N. 8 - Rueda de paletas
- N. 9 - Grupo café
- N. 10 - Falta café
- N. 11 - Desenganche dosis café

- función precedente aumenta dato (+1)
- función sucesiva reduce dato (-1)
- salida de la función anulación de una modificación
- confirmación función/dato
- modificación dato
- 
- 
- 
- 
-

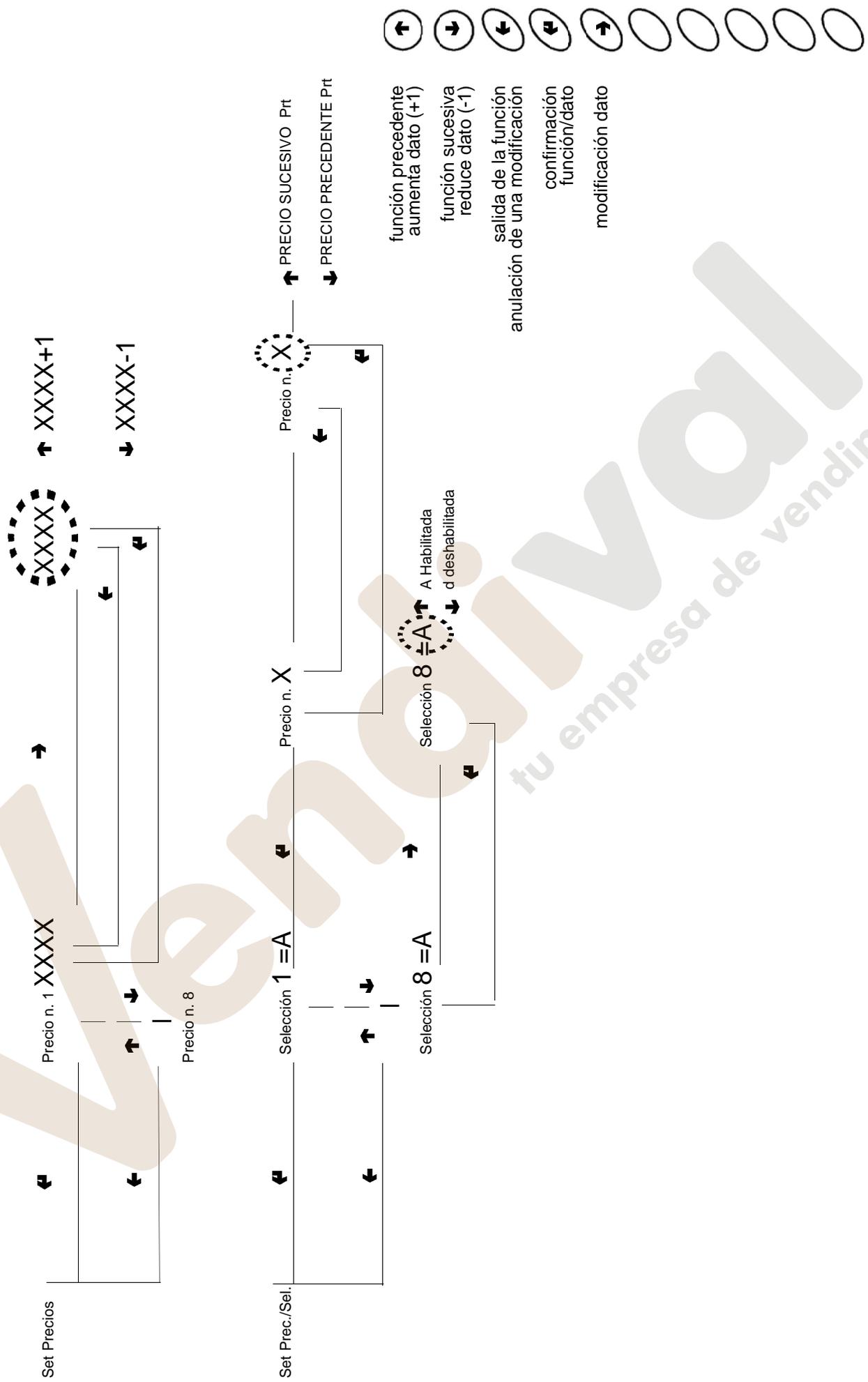
## Tabla de programación II



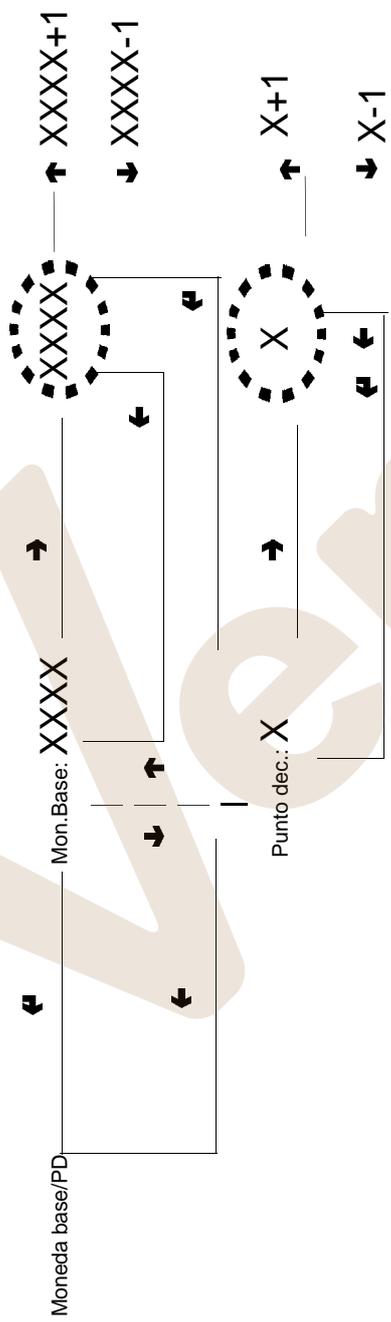
## Ver tabla de las dosis de selecciones

- función precedente aumenta dato (+1)
- función sucesiva reduce dato (-1)
- salida de la función anulación de una modificación
- confirmación función/dato
- modificación dato

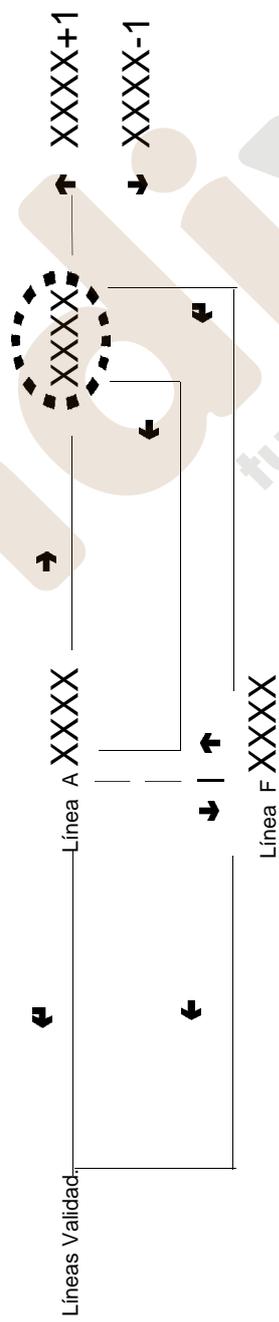
### Tabla de programación III



# Tabla de programación IV



DE 0 A 3

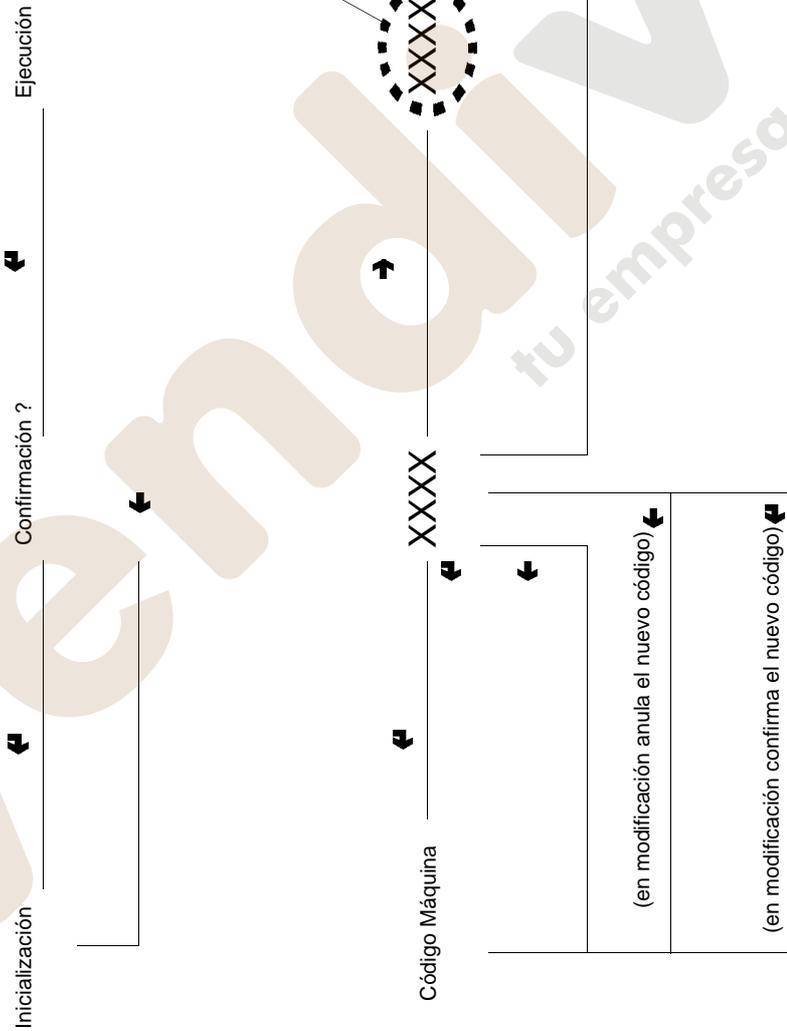


- ↶ función precedente aumenta dato (+1)
- función sucesiva reduce dato (-1)
- ↷ salida de la función anulación de una modificación
- ↵ confirmación función/dato
- modificación dato
- 
- 
- 
- 
-

## Tabla de programación V

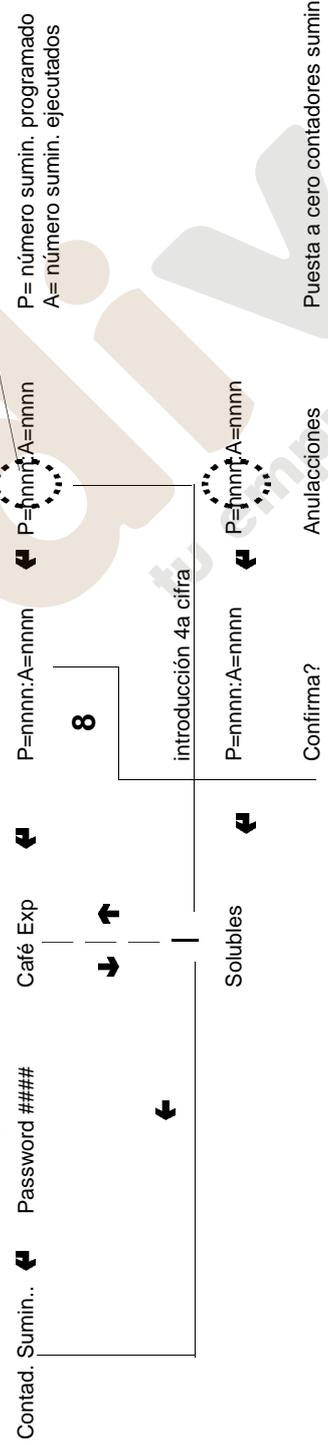
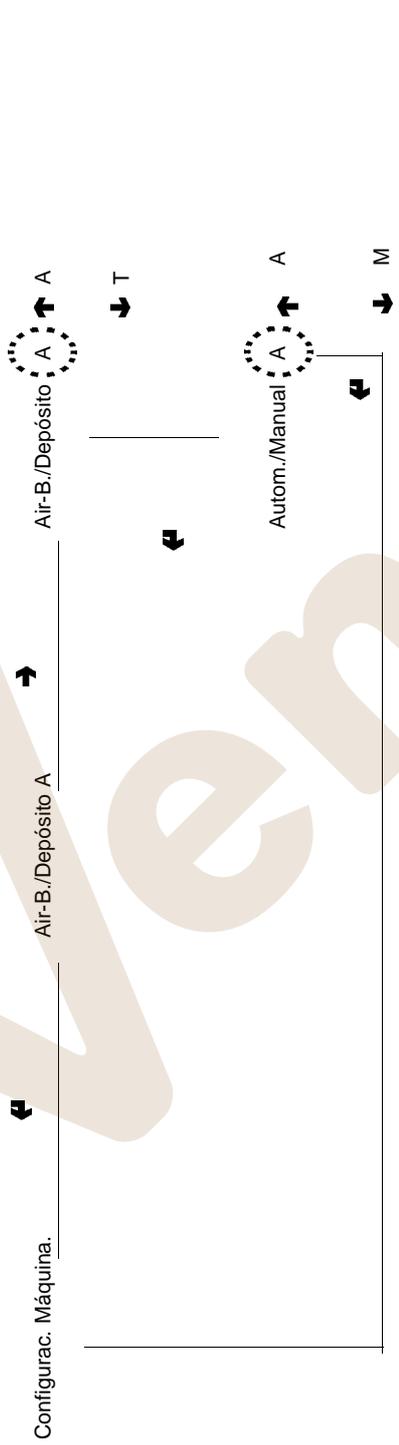
- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 0

Apretando la tecla de modificación → la primera cifra aparece destellando.  
 El teclado asume valores numéricos.  
 Apretando una tecla, la cifra relampagueante asume aquel valor y la cifra sucesiva inicia destellando.



# Tabla de programación VI

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 0



- ↑
- ↓
- ←
- ↵
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 8

función precedente  
aumenta dato (+1)

función sucesiva  
reduce dato (-1)

salida de la función  
anulación de una modificación

confirmación  
función/dato

modificación dato

visualización estadísticas

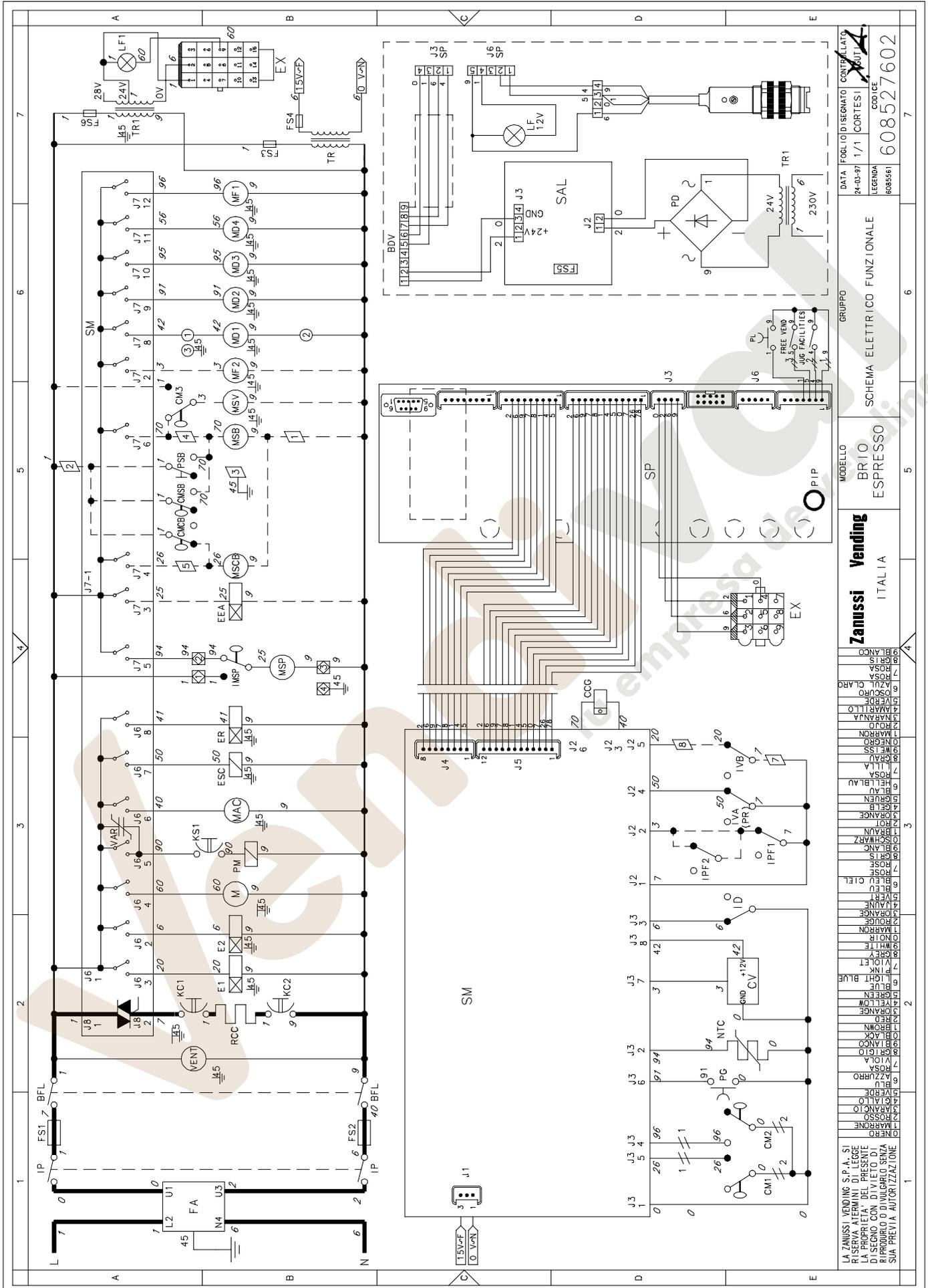






## MEMORIA ESQUEMA ELECTRICO

SIGLA	DENOMINACION	SIGLA	DENOMINACION
BDV	CONNECTOR PARA MONEDERO BDV	LF1-..	LAMPARA
BFL	INTERRUPTOR BANDEJA RESIDUOS	M	MOTOR GRUPO CAFE
CCG	CONTADOR GENERAL	MAC	MOLINILLO
CM1-2	MICRO MOTOR GRUPO CAFE	MD1-..	MOTODOSADORES SOLUBLES
CM3	MICROINTERRUPTUR BANDEJA VASOS	MDZ	MOTODOSIFICADOR AZUCAR
CMCB	MICROINTERRUPTOR MOTOR COLUMNA VASOS	MF1-..	MOTOAGITADORES SOLUBLES
CMF	EXCENTRICO MOTOR FRESH BREW	MFB	MOTOR FRESH-BREW
CMPF	MICRO PISTON GRUPO FRESH BREW	MPF	MOTOR PISTON FRESH BREW
CMSB	EXCENTRICO MOTOR CAIDA DE VASOS	MSB	MOTOR CAIDA VASOS
CV	CONTADOR VOLUMETRICO	MSCB	MOTOR CAMBIO COLUMNA VASOS
E1-...	ELECTROVALVULA CALDERA SOLUBLES	MSP	MOTOR CAIDA PALETINAS
EEA	VALVULA ENTRADA AGUA	MSV	MOTOR DESPLAZAMIENTO BANDEJA
ER	ELECTROVALVULA SALIDA CAFE	NTC1-.	SONDA TEMPERATURA
ESC	ELECTROIMAN CAIDA CAFE	PB	TOMA DE TENSION
EX	CONECTORES MONEDERO EXECUTIVE	PD	PUENTE DIODOS
FA	FILTRO ANTIPARASITARIO	PG	PULSADOR MONEDERO
FREE	INTERRUPTOR DE VENTA LIBRE	PIP	PULSADOR ENTRADA EN PROGRAMACION
FS1-..	FUSIBLE	PL	PULSADOR LAVADO
ID	INTERRUPTOR DOSIS CAFE	PM	BOMBA
IMSP	MICRO INTERRUPTOR CAIDA PALETINAS	PR	PRESOSTATO RED
IP	INTERRUPTOR PUERTA	PSB	PULSADOR CAIDA VASOS
IPF	INTERRUPTOR LLENADO RESIDUOS	RCC	RESISTENCIA CALDERA CAFE
IVA	INTERRUPTOR VACIO DE AGUA	SAL	TARJETA ALIMENTADOR
IVB	INTERRUPTOR VACIO VASOS	SM	CIRCUITO CONTROL MAQUINA
JUG	INTERRUPTOR "JUG FACILITIES"	SP	TARJETA DE PULSADORES
KC1-..	KLIXON CALDERA CAFE	TR	TRANSFORMADOR
KS1-..	KIXON DE SEGURIDAD	TR1	TRANSFORMADOR 230 V 24 V
KS3-4	KLIXON DE PROTECCION BOMBA	VENT	VENTILADOR



LA ZANUSSI VENDING S.P.A. - S1 RISERVA ATERMINI DI LEGGE LA PROPRIETA' DEL PRESENTE DI SEGNO CON DIVULGATO SENZA RIPRODURRE O DIVULGARLO SENZA SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE.	MODELLO BRIO ESPRESSO	SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE	GRUPPO CORTESE	DATA 24-03-97	FOGLIO DI SEGNATO 1/1	CONTIGLIATO BUJL
99 BIANCO 98 ROSA 97 ROSA 96 AZZURRO 95 CLARO 94 MARRONE 93 MARRONE 92 MARRONE 91 MARRONE 90 MARRONE 89 MARRONE 88 MARRONE 87 MARRONE 86 MARRONE 85 MARRONE 84 MARRONE 83 MARRONE 82 MARRONE 81 MARRONE 80 MARRONE 79 MARRONE 78 MARRONE 77 MARRONE 76 MARRONE 75 MARRONE 74 MARRONE 73 MARRONE 72 MARRONE 71 MARRONE 70 MARRONE 69 MARRONE 68 MARRONE 67 MARRONE 66 MARRONE 65 MARRONE 64 MARRONE 63 MARRONE 62 MARRONE 61 MARRONE 60 MARRONE 59 MARRONE 58 MARRONE 57 MARRONE 56 MARRONE 55 MARRONE 54 MARRONE 53 MARRONE 52 MARRONE 51 MARRONE 50 MARRONE 49 MARRONE 48 MARRONE 47 MARRONE 46 MARRONE 45 MARRONE 44 MARRONE 43 MARRONE 42 MARRONE 41 MARRONE 40 MARRONE 39 MARRONE 38 MARRONE 37 MARRONE 36 MARRONE 35 MARRONE 34 MARRONE 33 MARRONE 32 MARRONE 31 MARRONE 30 MARRONE 29 MARRONE 28 MARRONE 27 MARRONE 26 MARRONE 25 MARRONE 24 MARRONE 23 MARRONE 22 MARRONE 21 MARRONE 20 MARRONE 19 MARRONE 18 MARRONE 17 MARRONE 16 MARRONE 15 MARRONE 14 MARRONE 13 MARRONE 12 MARRONE 11 MARRONE 10 MARRONE 9 MARRONE 8 MARRONE 7 MARRONE 6 MARRONE 5 MARRONE 4 MARRONE 3 MARRONE 2 MARRONE 1 MARRONE	608527602					



Lined writing area consisting of two columns of horizontal lines.

Vendival  
tu empresa de vending