

INDICE

INTRODUCCION	PAG. 2	MENÚ DEL CARGADOR	PAG. 15
IDENTIFICACION DEL APARATO	PAG. 2	ESTADISTICAS	PAG. 16
EN CASO DE AVERIA	PAG. 2	IMPRESION	PAG. 16
TRANSPORTE Y DEPOSITO	PAG. 2	VISUALIZACION	PAG. 16
POSICIONAMIENTO DISTRIBUIDOR	PAG. 3	CANCELACIÓN DE ESTADISTICAS	PAG. 16
ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACION	PAG. 3	PRECIOS DE SELECCIONES	PAG. 16
ADVERTENCIAS PARA LA UTILIZACION	PAG. 3	GESTION DE TUBOS PARA DEVOLUCION DE RESTO	PAG. 16
ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICION	PAG. 3	VISUALIZACIÓN DE TEMPERATURA	PAG. 16
CARACTERISTICAS TECNICAS	PAG. 3	SUMINISTROS DE PRUEBA	PAG. 16
CONSUMO DE ENERGIA ELECTRICA	PAG. 4	PREALARMAS GSM	PAG. 16
CERRADURA CON COMBINACION VARIABLE	PAG. 5	MENÚ DEL TÉCNICO	PAG. 17
ACCESORIOS	PAG. 5	AVERIAS	PAG. 18
CARGA Y LIMPIEZA	PAG. 6	PROGRAMACIÓN DE PARÁMETROS	PAG. 18
INTERRUPTOR DE PUERTA	PAG. 6	CASH	PAG. 18
MANTENIMIENTO Y DESINFECCION	PAG. 6	SELECCIONES	PAG. 20
EMPLEO DE DISTRIBUIDORES	PAG. 6	PARÁMETROS DE DISTRIBUIDORES	PAG. 21
MANDOS E INFORMACIONES	PAG. 6	DISPLAY	PAG. 21
CARGA DE LOS VASOS	PAG. 7	PRESELECCIONES	PAG. 21
CARGA DEL CAFE	PAG. 7	VARIOS	PAG. 22
CARGA DE AZUCAR Y PRODUCTOS SOLUBLES	PAG. 7	ESTADISTICAS	PAG. 22
DESINFECCION Y LIMPIEZA MEZCLADORES Y CIRCUITOS ALIMENTICIOS	PAG. 7	CONTADOR GENERAL	PAG. 22
LIMPIEZA DESLIZADERO DE AZUCAR	PAG. 8	VISUALIZACION	PAG. 22
LIMPIEZA SEMANAL DEL GRUPO CAFE	PAG. 8	PUESTA A CERO	PAG. 22
REGENERACION DEL DECALCIFICADOR	PAG. 9	VISUALIZACION DE CONTADORES	PAG. 22
INTERRUPCION DEL SERVICIO	PAG. 9	IMPRESION	PAG. 22
INSTALACION	PAG. 9	TEST	PAG. 22
INTERRUPTOR DE PUERTA	PAG. 10	FUNCIONES ESPECIALES	PAG. 22
DESEMBALAJE DEL DISTRIBUIDOR	PAG. 10	VARIAS	PAG. 23
INTRODUCCION DE LAS PLAQUITAS	PAG. 10	DATOS DEL APARATO	PAG. 23
CONEXION A LA RED HIDRICA	PAG. 11	INICIALIZACIÓN	PAG. 23
CONEXION ELECTRICA	PAG. 11	MANTENIMIENTO	PAG. 24
MONTAJE DEL SISTEMA DE PAGO	PAG. 12	GENERALIDAD	PAG. 24
LAVADO DE LAS RESINAS DEL DECALCIFICADOR	PAG. 12	MANTENIMIENTO DEL GRUPO DE INFUSION	PAG. 24
LLENADO DEL CIRCUITO HIDRAULICO	PAG. 12	LIMPIEZA DEL DISTRIBUIDOR DE VASOS	PAG. 25
FUNCIONAMIENTO GRUPO CAFE	PAG. 13	SANITACION ANUAL	PAG. 25
CICLO DE SUMINISTRO DEL CAFE	PAG. 13	FUNCIONES DE TARJETA Y SEÑALES LUMINOSOS	PAG. 26
CONTROL Y REGULACION DE LOS CALIBRADOS	PAG. 13	TARJETA DE ACTUACIONES	PAG. 26
CALIBRADOS ESTANDAR	PAG. 14	TARJETA DE RELÉS	PAG. 27
REGULACION DEL VOLUMEN DE LA CAMARA DE INFUSION	PAG. 14	TARJETA DE CONTROL DE CALDERA	PAG. 27
REGULACION DEL GRADO DE MOLIDO	PAG. 14	TARJETA C.P.U.	PAG. 27
REGULACION DE LA DOSIS EN GRAMOS DEL CAFÉ	PAG. 14	CONFIGURACION DE TARJETAS ELECTRONICAS	PAG. 28
REGULACION DE LA TEMPERATURA DEL AGUA	PAG. 14	ACTUALIZACION DE SOFTWARE	PAG. 28
ESTADOS DE FUNCIONAMIENTO	PAG. 15	PROGRAMADOR	PAG. 29
INTERFAZ DE OPERADOR	PAG. 15	TRANSFERENCIA AUTOMATICA DE SETUP	PAG. 29
FUNCIONAMIENTO EN USO NORMAL	PAG. 15	DATOS TRANSFERIDOS	PAG. 29
		CONFIGURACION DE LA LENGUA	PAG. 29
		CIRCUITOS HIDRAULICOS	PAG. 30
		ESQUEMA ELÉCTRICO	PAG. 58

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 posteriores consultas 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 capítulos.

El primer capítulo 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.

El segundo capítulo contiene las instrucciones relativas a una correcta instalación y las informaciones necesarias para aprovechar de la mejor manera las prestaciones del aparato.

El tercer capítulo describe las operaciones de mantenimiento que llevan aparejado la utilización de utensilios para el acceso a zonas potencialmente peligrosas.

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

IDENTIFICACION DEL APARATO Y DE SUS CARACTERISTICAS

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

Dicha tarjeta 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.

EN CASO DE AVERIA

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

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

NECTA VENDING SOLUTIONS SpA
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italy - Tel. +39 035606111

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 entre los 0°C 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.

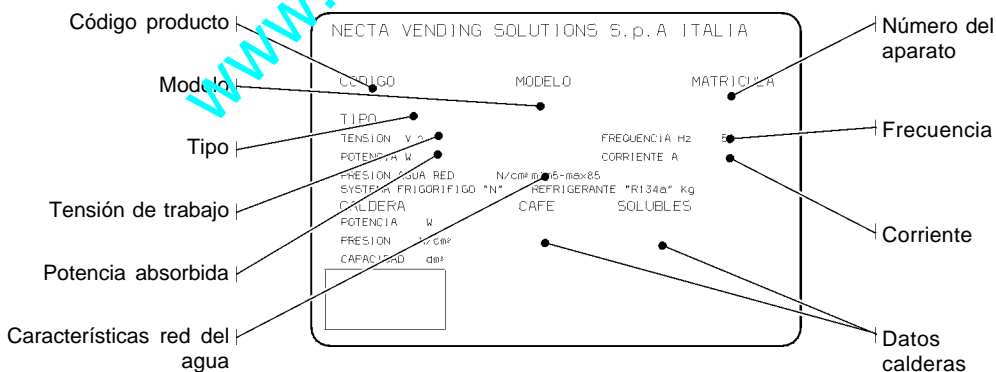


Fig. 1

POSICIONAMIENTO DISTRIBUIDOR

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

Para su ligereza, se debe fijar el aparato a una pared con la especial pieza de sujeción 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 (ver fig. 10), suministrados con el aparato.

ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACION

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

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

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

Los materiales de embalaje serán eliminados respetando el ambiente.

ADVERTENCIAS PARA LA UTILIZACION

Algunas consideraciones para ayudar a respetar el ambiente:

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

ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICION

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

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

CARACTERISTICAS TECNICAS

Altura	1830 mm
Anchura	650 mm
Profundidad	760 mm
Espacio ocupado puerta abierta	1320 mm
Peso	Kg

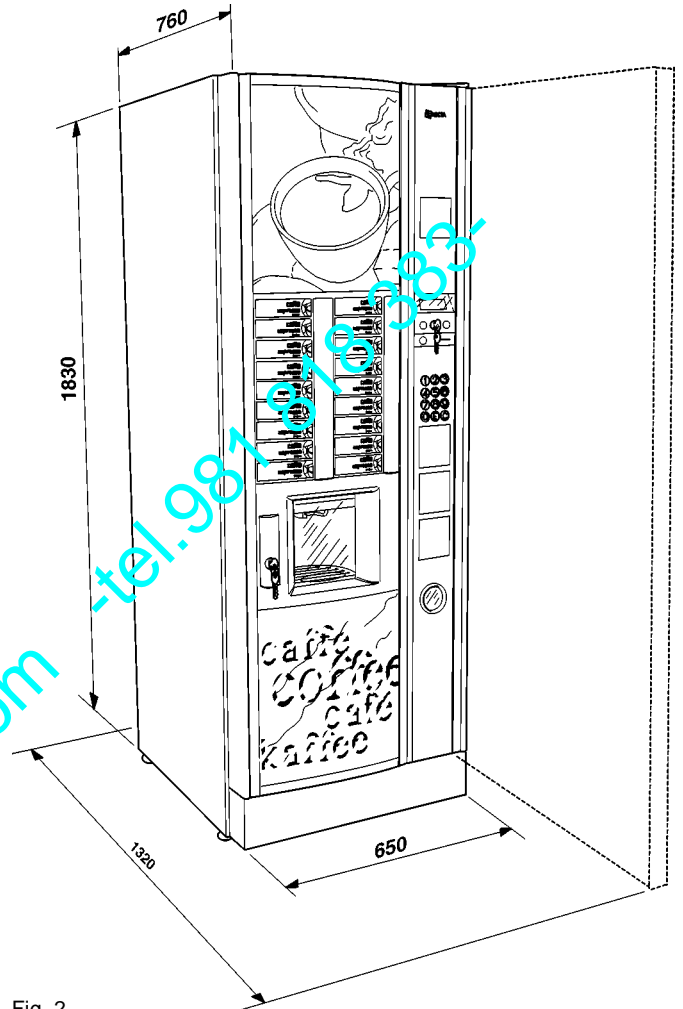


Fig. 2

Tensión de alimentación	230 V~
Frecuencia de alimentación	50 Hz
Potencia instalada	2400 W

DISTRIBUIDOR DE VASOS

Para diámetro del borde superior de 70-71 mm, con autonomía de 600 vasos aproximadamente;

SISTEMA DE PAGO

La máquina es abastecida con predisposición eléctrica para sistemas con protocolo Executive, BDV, MDB y para el montaje de validadores a 24 Vdc.

Además de el alojamiento para el monedero, están previstos elementos modulares para el montaje (opcional) de los más difundidos sistemas de pago.

PRECIOS DE VENTA

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

CAJA MONEDAS

En plancha aluminada con tapa y cerradura.

ALIMENTACION HIDRICA

De la red, con una presión del agua incluida entre 5 y 85 N/cm².

El software del aparato está predispuesto para administrar la alimentación hídrica desde un tanque interno (conjunto opcional).

REGULACIONES POSIBLES

Modelos espresso: granulometría; dosis café, y agua volumétricas.

Modelos instant: dosis café, solubles y agua temporizadas.

Temperatura

Programable por trámite software.

DISPOSITIVOS DE ASENSO

- presencia de vasos
- presencia de agua
- presencia de café
- presencia de grupo café
- vacío de residuos líquidos
- temperatura de funcionamiento alcanzada
- posición boquillas de suministro móviles

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- interruptor de la puerta
- termostato de seguridad de calderas de rearme manual
- atascamiento del flotador air-break
- electroválvula anti-inundación
- flotador de llenado de los residuos líquidos
- control de cortocircuito/interrupción sonda de caldera
- protección temporizada de:
 - bomba
 - motorreductor grupo café
 - suministro café
 - molinillo
 - motor de intercambio de columna
- protección térmica de:
 - motorreductor grupo café
 - electroimán desenganche café
 - bomba
 - motorreductor grupo café
 - motorreductor grupo café
 - motorreductor grupo café
 - motorreductor grupo café
 - motorreductor grupo café
 - motorreductor grupo café
- protección con fusibles de:
 - transformador alimentación tarjeta y alimentación monederos (primario y secundario)

CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES

café en granos 3.2 Kg
cucharillas N. 550 aproximadamente
vasos N. 600 aproximadamente

Para los productos solubles, dependiendo de los modelos, pueden ser instalados contenedores con una capacidad de 3,5 u 11 litros o contenedores de dos compartimientos. La cantidad de producto está expresada en la siguiente tabla:

Dimensión contenedor lt	Compartimiento de			
	4.5	11	3.5	7
Café soluble Kg	1.2		0.9	1.8
Leche Kg	1.3	3.2	1.0	2.0
Chocolate Kg	3.1	7.5	2.4	4.8
Azúcar Kg	4.2		3.3	6.6
Té con limón Kg	4.3		3.4	6.8

En función del peso específico de los distintos productos, la cantidad efectiva podría ser diferente de lo indicado.

CONSUMO DE ENERGIA ELECTRICA

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

Efectuando la medida con una temperatura ambiente de 22 °C se han detectado los siguientes consumos de energía:

bebida para 30 suministros	1,00 l
temperatura media bebida	78,6° C
Consumo	
alcance de la temperatura	458,8 Wh
por 24 h de stand-by	3.408 Wh
por 30 suministros / hora	265,5 Wh

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

CERRADURA CON COMBINACION VARIABLE

Algunos modelos están proporcionados con una cerradura de combinación variable.

La cerradura se entrega con dos llaves de color plata para las operaciones normales de apertura y cierre.

Para personalizar las cerraduras es necesario utilizar un juego, disponible como accesorio, que permite cambiar la combinación de la cerradura.

El juego contiene una llave de cambio (negra) de la combinación actual y llaves de cambio (color oro) y de uso (color plata) de la nueva combinación.

Bajo pedido se pueden entregar juegos de llaves de cambio y de uso con otras combinaciones.

Además, los juegos de llaves de uso (color plata) adicionales se pueden solicitar especificando la combinación marcada sobre las mismas llaves.

Normalmente se utiliza sólo la llave de uso (color plata), mientras que la llave para cambiar la combinación (color oro) se puede conservar como segunda llave.

Para las operaciones normales de apertura se recomienda no usar la llave de cambio ya que tal uso podría dañar la cerradura.

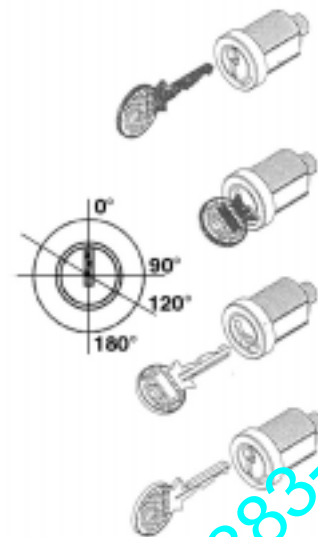
PARA CAMBIAR LA COMBINACIÓN:

- inserire la chiave di cambio (nera) attuale e ruotarla fino alla posizione di cambio (tacca di riferimento a 120°);
- extraer la llave de cambio actual e introducir la llave de cambio (oro) con la nueva combinación;
- girar hasta la posición de cierre (0°) y extraer la llave de cambio.

Ahora la cerradura tiene la combinación nueva.

Las llaves de vieja combinación no sirven más para la nueva combinación.

Fig. 3



ACCESORIOS

Es posible la instalación de una vasta gama de accesorios para modificar el rendimiento de la máquina:

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.

Capítulo 1 CARGA Y LIMPIEZA

INTERRUPTOR DE PUERTA

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

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

MANTENIMIENTO Y DESINFECCION

En base a las normas vigentes en el sector de sanidad y seguridad, el operador de un distribuidor automático es responsable de la higiene de los materiales en contacto con alimentos; por lo tanto, debe mantener el aparato de manera de prevenir 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 agentes químicos agresivos o tóxicos.

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

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

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

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

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

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

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

MANDOS E INFORMACIONES

El aparato debe funcionar a una temperatura ambiente comprendida en el intervalo de 2 a 32 °C.

En el lado exterior de la puerta (ver Fig. 5) 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.

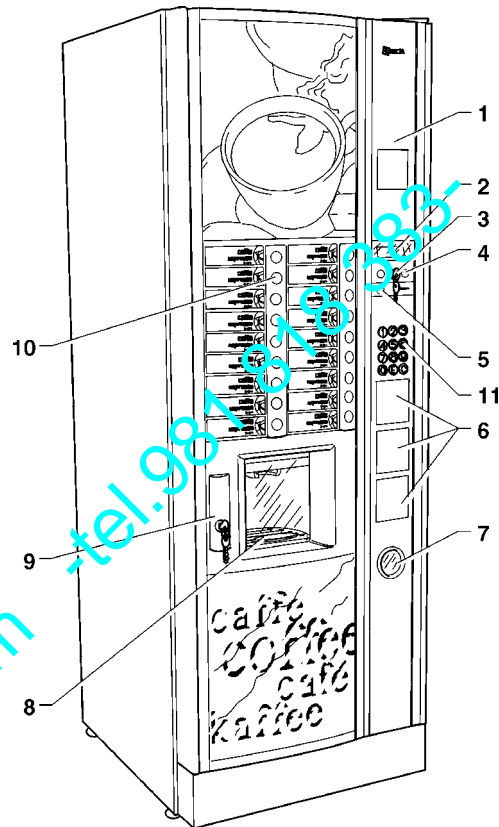


Fig. 4

- 1 - Espacio para sistemas de pago
- 2 - Visualizador alfanumérico (4x20)
- 3 - Llave Jug facilities-free vend
- 4 - Selección dosis azúcar
- 5 - Introducción-recuperación monedas
- 6 - Plaquitas de instrucciones
- 7 - Portillo recuperación monedas
- 8 - Hueco de suministro
- 9 - Serradura
- 10 - Teclado de selección directa como alternativa a (11)
- 11 - Teclado numérico como alternativa a (10)

Dentro del aparato, sobre el lado derecho del hueco monedero están colocados el pulsador de programación que permite acceder a las funciones del aparato y el pulsador de lavado mezcladores.

RUIDO

El nivel de presión acústica continuo, equivalente, ponderado, es inferior a los 70 dB.

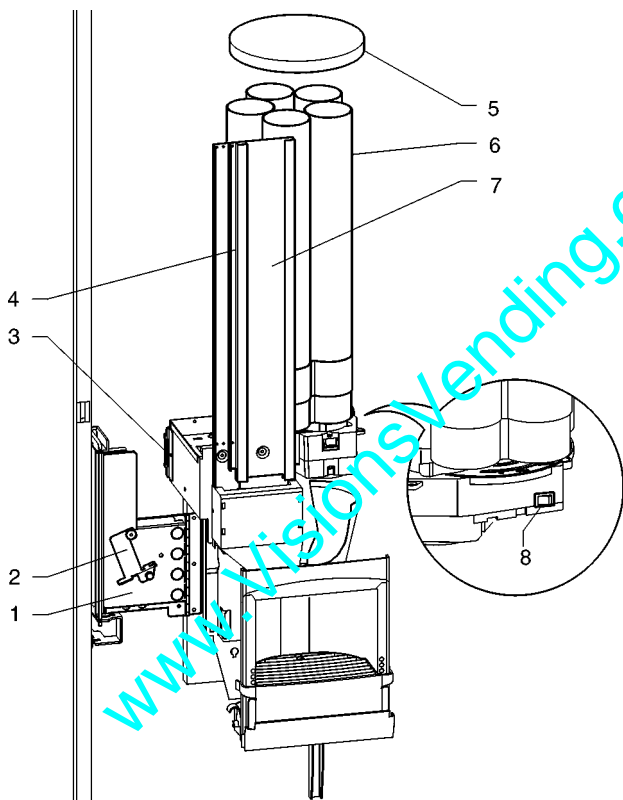
CARGA DE LOS VASOS

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

- cortar la tensión del aparato;
- girar la ménsula hacia afuera, forzando la resistencia del imán de fijación;
- quitar la tapa del contenedor de vasos;
- introducir los vasos en las columnas, excepto la del agujero de distribución;
- conectar la tensión; la columna llena se posiciona automáticamente en el agujero de distribución;
- introducir los vasos en la columna vacía;
- desenganchar uno o más vasos mediante el pulsador apropiado y volver a colocar la tapa.

La ménsula del distribuidor de vasos tiene una articulación doble que mejora la accesibilidad al distribuidor de vasos, especialmente cuando el aparato está instalado en hilera.

Fig. 5

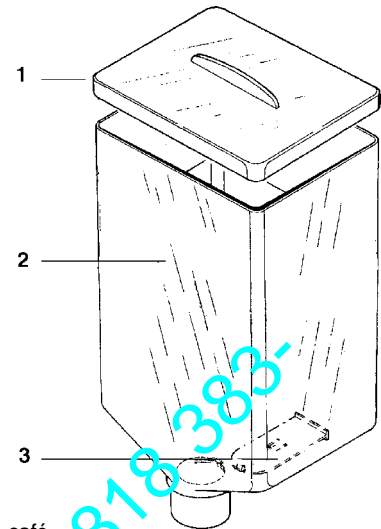


- 1 - Ménsula con articulación
- 2 - Palanca para desbloqueo de articulación
- 3 - Imán de emplazamiento de ménsula
- 4 - Guía ajustable de paletas
- 5 - Tapa
- 6 - Columna de vasos
- 7 - Encolumnador de paletas
- 8 - Pulsador de desenganche de los vasos

CARGA DEL CAFE

Alzar la tapa y llenar el contenedor de café, asegurándose de que el cierre inferior esté completamente abierto (ver fig. 6).

Fig. 6



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

CARGA DE AZUCAR Y PRODUCTOS SOLUBLES

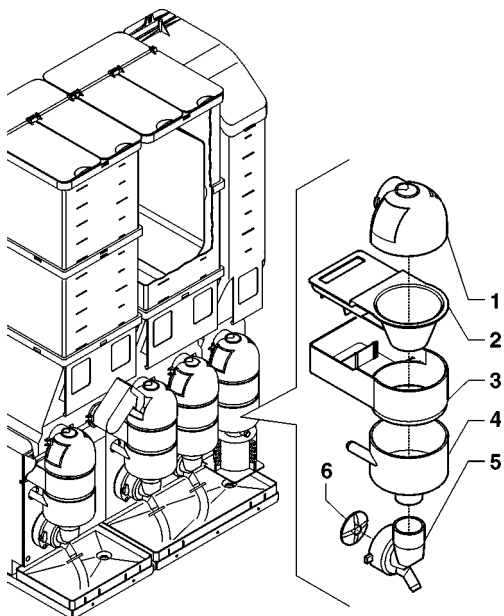
Sobre cada contenedor está colocada una tarjeta autoadhesiva con las características del producto relativo. Después de alzar la tapa, introducir en cada contenedor los productos de suministrar, teniendo cuidado en no comprimirlos para evitar que se compacten. Asegurarse de que los productos no presenten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

DESINFECCION Y LIMPIEZA DE LOS MEZCLADORES Y DE LOS CIRCUITOS ALIMENTICIOS

A la instalación y por lo menos semanalmente, o más frecuentemente en función de la utilización del aparato y de la calidad del agua en ingreso, es indispensable ejecutar una desinfección y limpieza esmeradas de los mezcladores y de los conductos de suministro de las bebidas solubles 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;
- tubos y toberas de suministro;
- plano inclinado para vasos;
- 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;

Fig. 7



- 1 - Conducto de aducción polvos
- 2 - Embudo polvos
- 3 - Cajon depósito polvos
- 4 - Embudo del agua
- 5 - Conducto mezclador
- 6 - Rueda de paletas del motobatidor

- para desmontar las ruedas de paletas es suficiente bloquear con un dedo el disco montado sobre el eje de la motobatidora;

- lavar todos los componentes con productos detergentes (respetando la dosificación indicada por el productor), teniendo cuidado en remover mecánicamente los residuos y las películas visibles utilizando, si es necesario, 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 aducción de los productos y los embudos del agua;

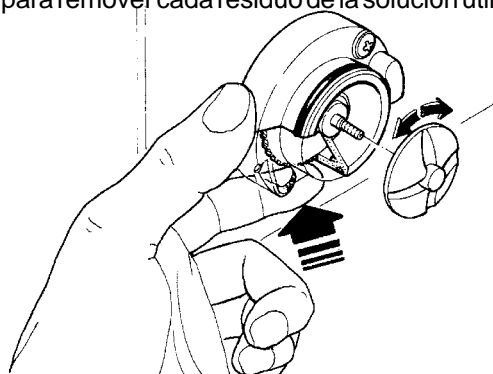
- volver a montar los cajones y embudos de los polvos, después de enjuagarlos y secarlos esmeradamente.

De cualquier modo, después del remontaje de los componentes, es necesario:

- Entrar en la modalidad "Cargador" para ejecutar el lavado de los mezcladores (ver parrafo relativo) y añadir en los varios embudos algunas gotas de la solución clorodetergente.

- Al finalizar la desinfección, enjuagar muy bien los componentes para remover cada residuo de la solución utilizada.

Fig. 8

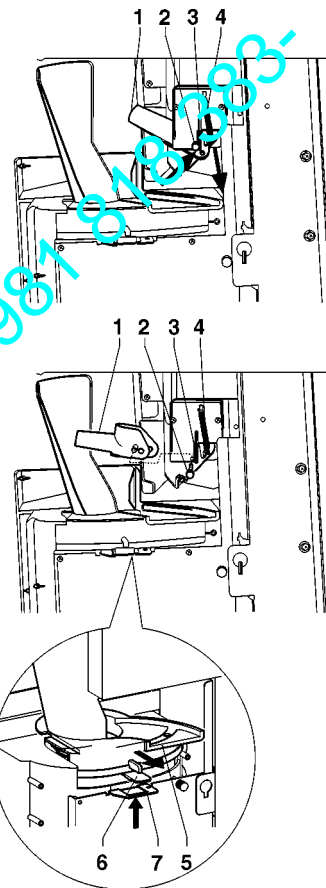


LIMPIEZA DESLIZADERO DE AZUCAR

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.9) 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;
- lavar y secar esmeradamente;
- después de la limpieza volver a montar todo siguiendo el orden inverso.

Fig.9



- 1 - Boquilla de suministro azúcar
- 2 - Pasador
- 3 - Palanca elástica
- 4 - Muelle de retorno
- 5 - Deslizadero de vasos
- 6 - Palanca de desenganche deslizadero de vasos
- 7 - Gancho de emplazamiento deslizadero

LIMPIEZA SEMANAL DEL GRUPO CAFE

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

REGENERACION DEL DECALCIFICADOR

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	25.000	12.500
20	11,2	12.500	6.000
25	14	11.000	5.250
30	16,8	9.400	4.500
40	22,4	6.300	3.000
50	28,0	5.500	2.500

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

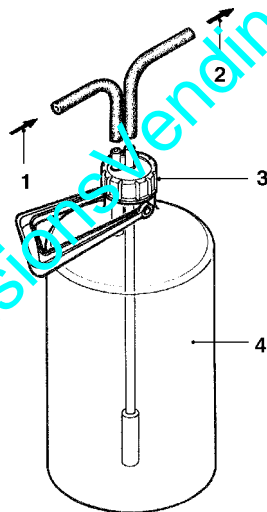
- quitar el decalcificador del mueble y sacudirlo fuertemente para eliminar las vías preferenciales que se hayan podido formar;
- introducir 1,5 Kg de cloruro sodico (sal de cocina);
- conectar a un grifo la unión portagoma lateral y a un punto de desagüe la unión portagoma central; la dirección del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

NECESARIAMENTE

la indicada en la figura 10

Fig. 10

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



- 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.

INTERRUPCION DEL SERVICIO

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

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

Capítulo 2 INSTALACION

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

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

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

INTERRUPTOR DE PUERTA

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

Para aplicar tensión a la instalación con la puerta abierta, es suficiente introducir la llave en la ranura (ver fig. 11).

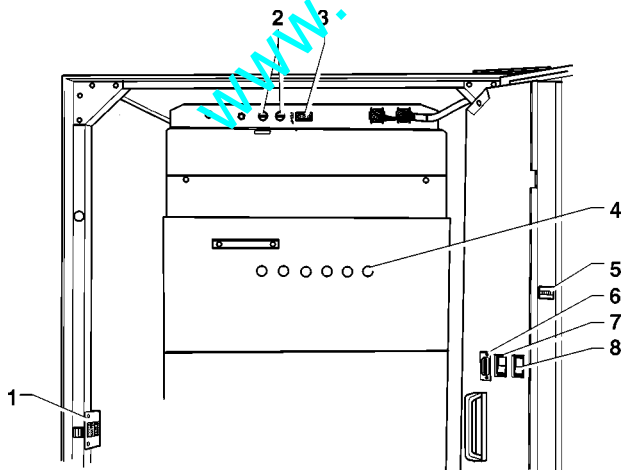
Con la puerta abierta, no se tiene acceso a partes bajo tensión. Dentro del aparato quedan bajo tensión sólo partes protegidas por coberturas y distinguidas por una tarjeta "cortar la tensión antes de remover la cobertura".

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

El cierre de la puerta es posible sólo después de haber quitado la llave del interruptor de puerta y haber bajado la parte superior del aparato.

Fig. 11

- 1 - Interruptor de puerta
- 2 - Fusibles de red
- 3 - Toma siempre bajo tensión (230 V~ 2 A. Max)
- 4 - Electrovalvulas
- 5 - Cuentagolpes mecánico (optional)
- 6 - Toma serial RS232
- 7 - Pulsador de lavado mezcladores
- 8 - Pulsador de programación



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.

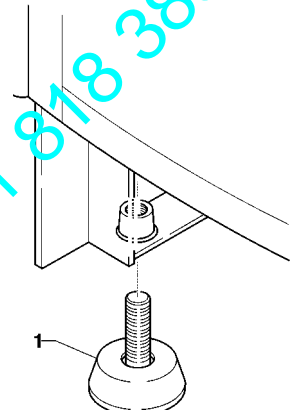
Los materiales de embalaje se deberán eliminar llevándolos a depósitos autorizados dejando que la recuperación de aquellos reciclables la lleven a cabo firmas especializadas.

¡¡Importante!!

Se debe posicionar el aparato de modo que su inclinación máxima no supere los 2°.

Eventualmente, nivelarlo utilizando los pies ajustables (ver Fig. 12) suministrados con el aparato.

Fig. 12
1 - Pie ajustable



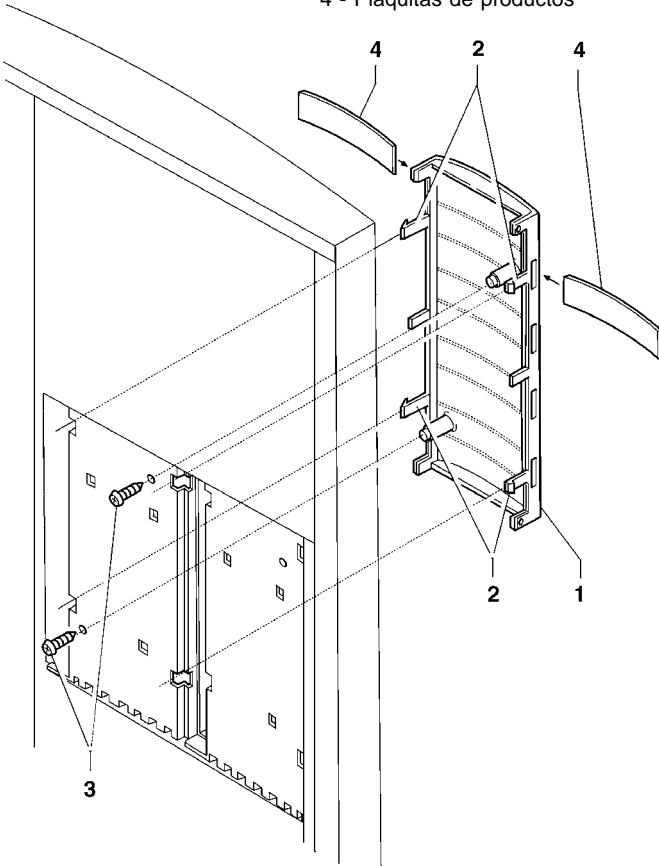
INTRODUCCION DE LAS PLAQUITAS

Las plaquitas que llevan la indicación de las selecciones disponibles se deben introducir durante la instalación en las ranuras apropiadas después de desmontar la tapa.

En función de los modelos, algunos pulsadores podrán no ser utilizados (ver la tabla dosis de selecciones).

Fig. 13

- 1 - Soporte de plaquitas
- 2 - Aletas de enganche
- 3 - Tornillos de fijación
- 4 - Plaquitas de productos



CONEXION A LA RED HIDRICA

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

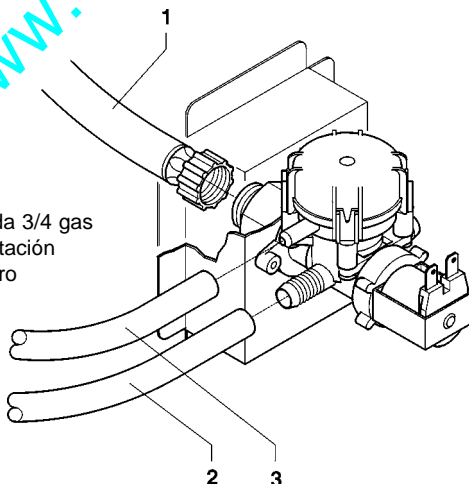
La presión de la misma debe estar comprendida entre 5 y 85 N/cm²

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

Conectar, mediante un tubo que sea adecuado para soportar la presión de red y de tipo idóneo para alimentos (diámetro interior de 6 mm. mínimo) la red hídrica a la unión 3/4" gas de la electroválvula de entrada del agua (ver fig.14).

Fig. 14

- 1 - Unión de entrada 3/4 gas
- 2 - Tubo de alimentación
- 3 - Tubo rebosadero



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

DISPOSITIVO ANTI-INUNDACION

La electroválvula de entrada del agua (ver fig.14) está provista de un dispositivo anti-inundación, que detiene mecánicamente el flujo de agua en entrada en caso de desperfecto de la misma electroválvula o del mecanismo de control del nivel del agua en la caldera.

Para restablecer el funcionamiento normal proceder de la manera siguiente:

- cortar la tensión del aparato;
- vaciar el agua contenida en el tubo rebosadero;
- cerrar el grifo de la red hidráulica colocado al exterior del aparato;
- aflojar la tuerca de sujeción del tubo de alimentación de la electroválvula para descargar la presión de red restante y luego sujetarla nuevamente (ver fig. 14);
- abrir nuevamente el grifo y poner en marcha el aparato.

CONEXION ELECTRICA

La máquina está preajustada para el funcionamiento eléctrico con una tensión monofásica de 230 V~, y protegida mediante fusibles de 15 A.

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

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

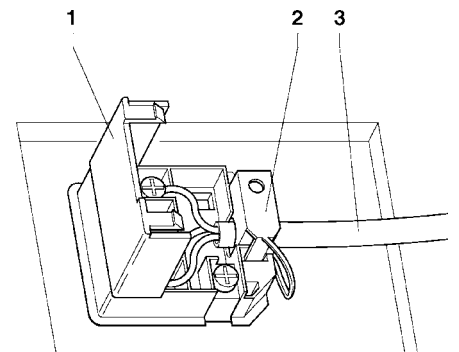
El interruptor, la toma de corriente y la correspondiente ficha deben ser colocados en una posición accesible.

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.

Fig. 15

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



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

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

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

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.

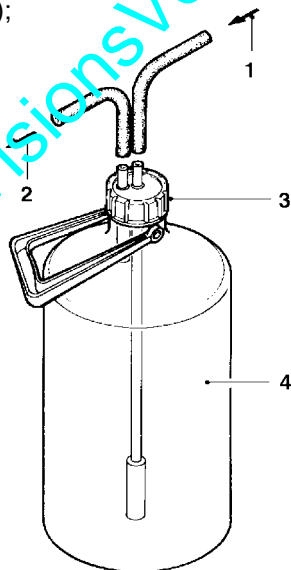
- Instalar el sistema de pago conforme a las instrucciones relativas y asegurarse de que la programación de sus parámetros sea correcta.
- ajustar la escuadra de la palanca de abertura del selector de manera a permitir la abertura completa del selector mismo;
- ajustar el deslizadero de las monedas en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

LAVADO DE LAS RESINAS DEL DECALCIFICADOR (SOLO MODELOS C)

Antes de llenar el circuito hidráulico de la máquina, es necesario ejecutar el lavado de las resinas del decalcificador siguiendo las instrucciones que se indican aquí abajo:

- remover del portagoma del decalcificador el tubo que lo conecta al air-break (ver fig.16);

Fig. 16



- 1 - De la electroválvula de entrada del agua
- 2 - Al air-break
- 3 - Tapón
- 4 - Depurador

- introducir en el portagoma el tubo del equipamiento base y enviarlo a un tubo de descarga;
- aplicar tensión a la máquina;
- desventar el decalcificador aflojando el tapón roscado, esperar el llenado del agua y volver a apretar el tapón, luego hacer correr algunos litros de agua hasta que ésta no se presente límpida;
- volver a conectar el tubo de conexión del air-break.

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;

- llenado del air-break y de la caldera solubles;

- (sólo para los modelos expres) abertura de la electroválvula del café para purgar la caldera y introducir 800 cc de agua.

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

La operación deberá ser efectuada manualmente, utilizando la función apropiada del menú "test" en modalidad "técnico", si está colocado el **conjunto (opcional) de alimentación hídrica del tanque interno** o bien como consecuencia de **servicios de mantenimiento** que impliquen el vaciado de la caldera y no del air-break.

FUNCIONAMIENTO GRUPO CAFE

Fig .18

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. 17). 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. 18).

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. 18).

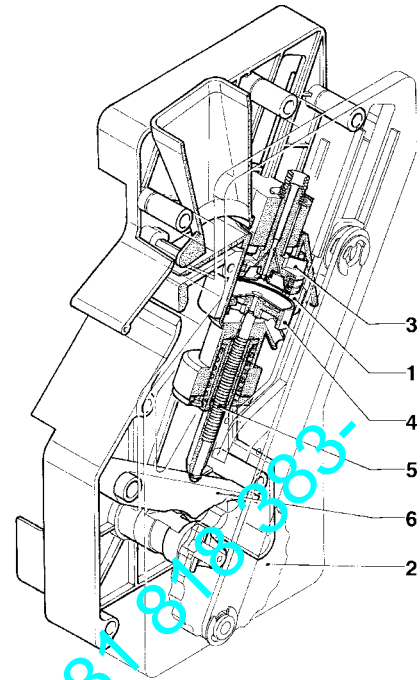
La presión de agua hace ceder el resorte de preinfusión (5) y bajar el pistón inferior (4) 4 mm, creando una bolsa de agua que permite disfrutar de manera uniforme la pastilla de café.

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).

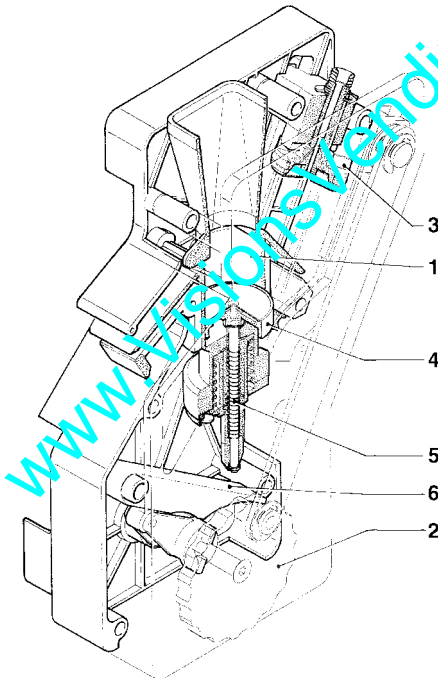
Durante el movimiento de retorno de la cámara de infusión en su posición vertical, el arrastrador, colocado en el embudo del café, impide el desplazamiento de la pastilla de café utilizada haciéndola caer.

El pistón inferior regresa al punto muerto inferior.



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

Fig. 17



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

CONTROL Y REGULACION DE LOS CALBRADOS

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

para el café

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

la granulometría del café molido

el peso en gramos del café molido

la temperatura de suministro

la dosis de agua

para los productos solubles

el peso en gramos de los productos

la temperaturas de las bebidas

la dosis de agua

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

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

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

CALIBRADOS ESTANDAR

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

- temperatura del café (a la boquilla): 85-89° aprox.;
- temperatura de los solubles (a la boquilla): 75° aprox.;

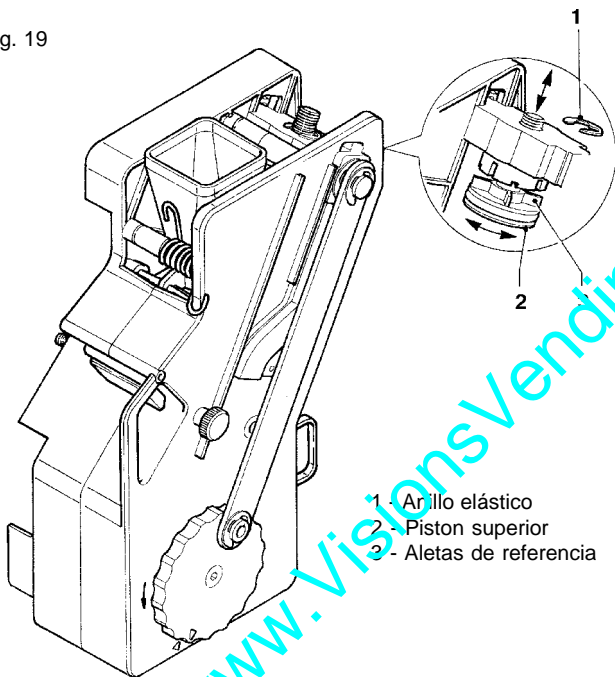
El calibrado estándar del distribuidor asigna todas las selecciones al mismo precio exprimido en N° de monedas de base.

REGULACION DEL VOLUMEN DE LA CAMARA DE INFUSION

El grupo café puede funcionar con dosis de café comprimidas de 5,5 hasta 8,5 gr, posicionando correctamente el pistón superior. Para variar la posición del pistón (ver fig. 19) 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 8,5 gr.

Fig. 19



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

REGULACION DEL MOLIDO

Si se debe variar el grado de molido, accionar oportunamente el tornillo de reglaje del molinillo (ver Fig.20) 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.

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 DE LA DOSIS EN GRAMOS DEL CAFÉ (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. 14) 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 utilizar la función apropiada del menú "test" en modalidad "técnico" (ver parrafo 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. 23).

REGULACION DE LA TEMPERATURA DEL AGUA

La temperatura de la caldera es controlada por el software y puede ser regulada directamente desde el menú.

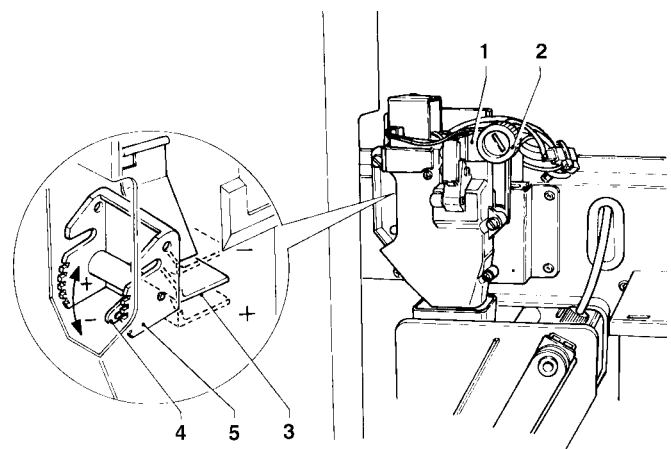


Fig. 20

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

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:

	FUNCIONES
Uso normal	aceptación monedas suministro elecciones
Menú del cargador	suministro de prueba mantenimiento D.A.
Menú del técnico	programación de los varios parámetros

INTERFAZ DE OPERADOR

La interacción entre el sistema y el operador se produce a través de los siguientes componentes:

- Display de cristales líquidos (LCD) de 4 líneas por 20 caracteres.
- Botonera externa de selección directa o, como alternativa, con teclas numéricas que, en la modalidad "Cargador" y "Técnico", toman las siguientes funciones (ver la fig. 21):

Teclas de CORRIMIENTO "↓" y "↑" :

permiten pasar a la siguiente o precedente opción de menú.

Tecla de CONFIRMACION "→" :

permite pasar de un menú a un submenú o bien confirmar el dato que está sobre el display.

Tecla de SALIDA "←" :

permite volver de un submenú al menú de nivel superior o bien no confirmar el dato en ese momento activo.

Además, permite el paso del modo "técnico" al modo "cargador" y viceversa.

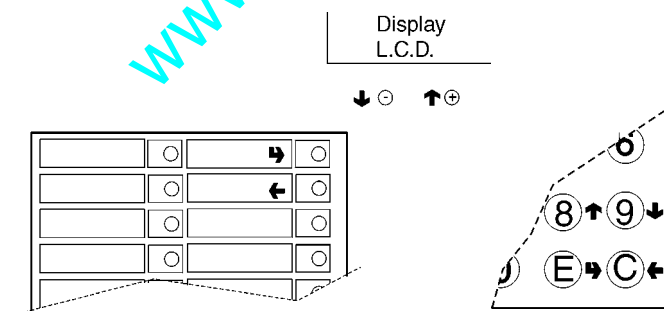


Fig. 21

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 mensajes del display que visualizan la operación en curso están fijos mientras que la eventual acción requerida al usuario titila; los mensajes pueden ser:

DISPLAY	FUNCION
Seleccionar la bebida Apretar la tecla	Listo.
Distribuidor fuera de servicio	Aparato fuera de servicio
Bebida seleccionada en preparación esperar por favor	Preparación de la bebida
Bebida lista Sacar	Suministro terminado correctamente

MENÚ DEL CARGADOR

Apretando una vez el pulsador de programación, colocado en el hueco del monedero, el aparato entra en la modalidad "menú cargador"

En el visualizador aparece la primera voz del menú "cargador", que permite ejecutar las funciones indicadas aquí abajo:

"Estadísticas"	Registración de datos
"Precios"	Variación del precio de una selección
"Gestión tubos"	llenado y descarga manual de los tubos para devolución de resto
"Temperat. Calderas"	Visualiza la temperatura de las calderas en grados C.
"Prueba"	erogación completa erogación sólo de agua erogación sólo de polvo erogación sin accesorios erogación sólo de accesorios

ESTADISTICAS

Los datos sobre el funcionamiento del aparato se memorizan tanto en contadores totales como en contadores relativos que pueden ser puestos a cero sin perder los datos totales.

IMPRESION

Conectando una impresora serial RS-232 con velocidad de 9600 Baud, 8 bit de estado, ninguna paridad, 1 bit de parada, con la toma serial colocada en la placa de pulsadores, se pueden imprimir todas las estadísticas, es decir:

totales

- 1 - contador por selección individual;
- 2 - contador por franjas;
- 3 - contador descuentos;
- 4 - contador averías;
- 5 - datos monedero.

relativos

- 1 - contador por selección individual;
- 2 - contador por franjas;
- 3 - contador descuentos;
- 4 - contador averías;
- 5 - datos monedero.

Las estadísticas indican también el código de la máquina y la versión del software.

Para conectar la impresora:

- apretar la tecla de impresión de las estadísticas "↵" se visualiza el pedido de confirmación "Confirma?";
- conectar la impresora antes de confirmar;
- apretando la tecla de confirmación "↵" la impresión inicia.

VISUALIZACION

Apretando la tecla de confirmación "↵" se visualizan en secuencia los datos descritos en el párrafo "impresión estadísticas".

CANCELACIÓN DE ESTADISTICAS

Las estadísticas se pueden poner a cero para los relativos contadores de modo global (todos los tipos de datos) o de manera selectiva para:

- selecciones
- averías
- datos de monederos

Apretando la tecla de confirmación "↵" se visualiza destellando el pedido de confirmación "Confirma?".

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

PRECIOS DE SELECCIONES

Con esta función es posible variar el precio de venta de cada selección y para cada franja horaria que se pudo haber definido.

GESTION DE TUBOS PARA DEVOLUCION DE RESTO

Entrando en la función «Gestión tubos» es posible cargar o vaciar manualmente los tubos para devolución de resto. Confirmando la carga, en el display aparece "Crédito : —" que es el valor de dinero en los tubos disponible para ser restituido; introduciendo en el selector la moneda deseada el display incrementa el valor del dinero en los tubos disponible para ser restituido.

Confirmando la descarga de los tubos, es posible establecer sobre cual tubo intervenir. A cada presión de la tecla de confirmación "↵", se expulsa una moneda del tubo activo.

VISUALIZACIÓN DE TEMPERATURA

Con esta función es posible leer, directamente en °C, las temperaturas detectadas en la caldera de café y en la caldera de solubles.

SUMINISTROS DE PRUEBA

Para los suministros de prueba completos o parciales cada pulsador (o combinación de teclas dependiendo del modelo) acciona la selección relativa (ver la tabla de dosis de 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."

PREALARMAS GSM

El software de control está en condiciones de enviar, vía módem GSM, una señalización de «casi vacío», cuando falta un cierto número (programable) de piezas o de gramos de polvo de un determinado producto. Con esta función se ponen a cero los contadores que administran las prealarmas.

MENÚ DEL TÉCNICO

Apretando el pulsador "←" de la modalidad "Cargador" el aparato entra en la modalidad "menú técnico"
 En el display se visualiza la primera voz del menú programación que permite ejecutar las siguientes funciones:

Averías	Lectura presentes Borrados
Prog. parámetros Cash	Precios Monedero Resto inmediato Punto decimal
	Selecciones Dosis de agua Batidores Dosis de polvo Accesorios Estado selección Tecla de selección Verifica n. selecc.
	Parámetros D.A. Temperaturas de calderas Tecla de lavado Calentamiento mezclador N. erogaciones manten. Ciclos rápidos Fotocélula Tiempo lib. portillo
Display	Idioma Ajuste de contraste
Preselecciones	Sin vaso Azúcar extra Azúcar Menos azúcar Más azúcar Más agua Menos agua Más polvo Menos polvo Dosis Polvo café Leche adicional
Varios	Datos grupos FB Jug Facilities Password Habilit. menú cargad.

Estadísticas	Contador electr.	lectura y cancelación
	Visualización	Contadores de selección
	Borrados	parciales totales
	Visualiz. relativas	Contadores de selección
	Borrados relativos	parciales totales
	Visualiz. maniobras de encendido	
	Impresión	parciales totales
	Impresiones relativas	parciales totales
Prueba	Erogación	completa sólo de agua sólo de polvo sin accesorios sólo de acces.
	"Funciones espec."	Rotación grupo Deseng. café Vaciado caldera Instalac. manual
Varios	Datos D.A.	fecha installac.
	Códigos D.A.	código de identificación del aparato
	Cód. Gestor	código de identificación del gestor
	Inicialización	

www.VisionsVending.com -tel.981.818.383-

AVERIAS

LECTURA PRESENTES

Cuando el display está posicionado en la función "Averías" apretando la tecla de confirmación "↵" se visualizan las averías presentes.

Si no hay averías presentes, la presión de la tecla de confirmación "↵" visualizará la leyenda "Fin de Averías". Las averías previstas se visualizan en los casos que se indican aquí abajo:

Falta de agua

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.

Lleno residuos

Después de la intervención del flotador de la bandeja de recolección de los residuos líquidos.

Air-break

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

Falta de vasos

A la apertura del microinterruptor de falta de vasos se activa el motor que acciona el cambio de columna. Si después de una rotación completa el microinterruptor no es cerrado, la máquina se bloquea.

Boquillas movibles

Si las boquillas no alcanzan el punto de suministro, el aparato es deshabilitado.

Contador volumétrico

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

Caldera instant

La máquina se bloquea cuando, después de 20 minutos de calefacción desde el encendido o de la última selección, la caldera no haya alcanzado la temperatura de funcionamiento.

Tarjeta de máquina

Falta de diálogo entre la tarjeta C.P.U. y la tarjeta de la máquina.

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 30 (protocolo Executive) o 75 (protocolo BDV) segundos.

Desenganche café

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.

Grupo espresso

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

Falta de café

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

Datos RAM

Una o varias áreas de la memoria RAM contienen datos alterados que han sido corregidos con los valores por defecto. El aparato sigue funcionando, pero es preferible proceder a la inicialización ni bien sea posible.

Caldera espresso

La máquina se bloquea cuando, después de 10 minutos de calefacción desde el encendido o de la última selección, la caldera no haya alcanzado la temperatura de funcionamiento.

Desenganche de vasos

Si está instalada la fotocélula sensora de taza, después de tres intentos sin lograr desenganchar ningún vaso, en el visor se presenta el mensaje "Sin vasos". Con la correspondiente función es posible definir si la avería debe bloquear el aparato o dejar que siga funcionando para la venta con taza.

Pistón fresh brew 1

Es debido a un error de emplazamiento del grupo (tiempo de apertura de pistón > 8 segundos). La máquina no se bloquea, pero se deshabilitan las selecciones a base de producto fresco.

Rasqueta fresh brew 1

Error de emplazamiento de la rasqueta de expulsión de fondos (tiempo de movimiento > 6 segundos).

La máquina no se bloquea, pero se deshabilitan las selecciones a base de producto fresco.

Pistón fresh brew 2 / Rasqueta fresh brew 2

Como el grupo y cepillo 1 si está armado el segundo grupo inferior.

PUESTA A CERO

Confirmando la función todas las averías que pudieran estar presentes se ponen a cero.

PROGRAMACIÓN DE PARÁMETROS

CASH

Con este grupo de funciones es posible administrar todos los parámetros relativos a los sistemas de pago y a los precios de venta.

PRECIOS DE LAS SELECCIONES

Para cada selección es posible definir cuatro precios diferentes que entran en función según las franjas horarias programadas, si están habilitadas.

Para cada franja horaria (4), los precios pueden ser programados (de 0 a 65.535), sea de modo global (precio igual para todas las selecciones), sea para cada selección.

Por consiguiente, teniendo que vender la mayor parte de los productos al mismo precio será conveniente programar el precio de modo global y luego cambiar el precio de las selecciones con un precio de venta diferente.

FRANJAS HORARIAS

Están previstas cuatro franjas horarias programables para la venta de los productos a precios rebajados.

Las franjas horarias son programables por hora (de 0 a 23) y por minutos (de 0 a 59) de inicio y de finalización.

Si se ingresa el valor 00.00 para inicio y finalización, la franja horaria se deshabilita.

El horario de referencia está dado por un reloj interno programable para:

día/mes/año día semana 1-7

y luego

hora/minutos/segundos.

Si se ingresa el valor 00.00 para inicio y finalización, la franja horaria se deshabilita.

MONEDEROS

Es posible decidir cual de los protocolos por sistema de pago previstos habilitar, y administrar sus funciones.

Los sistemas de pago previstos son:

- Executive
- Validadores
- BDV
- MDB

Eligiendo uno de los sistemas es posible administrar sus funciones.

EXECUTIVE

Para el sistema Executive están previstos los sistemas de pago:

- Standard
- Price Holding
- Coges
- U-Key
- Sida

VALIDADORES

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

BDV / MDB

Los menús de los protocolos BDV y MDB son relativamente similares. En la siguiente estructura están resaltadas las diferencias.

Tipo de venta

Permite definir la modalidad de funcionamiento para suministro múltiple o individual. Con el suministro múltiple, el resto no se devuelve automáticamente después de un suministro efectuada correctamente, sino que el crédito queda a disposición para otras erogaciones. Presionando el pulsador recuperación de monedas, el crédito remanente será restituido si su valor es inferior al valor del resto máximo.

Rechazo resto

Permite habilitar/deshabilitar la restitución del crédito si no han sido efectuadas erogaciones.

Si está activada, esta función impedirá dar el resto hasta que el primero suministro no tuvo lugar. Sin embargo, si un suministro ha fallado por cualquier motivo, si fuera requerido, el resto será pagado.

Crédito máximo

Esta función permite definir el crédito máximo aceptado.

Resto máximo

Es posible definir un límite al importe total del resto que el monedero pagará cuando se presiona el pulsador devolución de resto o después de un suministro individual.

El valor puede ser establecido entre 0 y 250 monedas base. El eventual crédito que excede el importe programado con esta función será recaudado.

Monedas aceptadas

Es posible definir cuales de las monedas reconocidas por el validador deben ser aceptadas.

Para la correspondencia moneda/valor hace falta controlar en el monedero la etiqueta donde se muestra la posición de las monedas.

Monedas no aceptadas (sólo BDV)

Permite programar el rechazo de una moneda en condición de "importe exacto".

Para la correspondencia moneda/valor hace falta controlar en el monedero la etiqueta donde se muestra la posición de las monedas.

Inhibición devolución de monedas (sólo MDB)

Permite deshabilitar la restitución de una determinada moneda.

Pulsadores de distribución (sólo BDV)

Esta función permite habilitar, o no, los pulsadores que están sobre el monedero para descargar las monedas que se hallan en los tubos de devolución de resto.

Valor "importe exacto" (sólo BDV)

Este dato define la combinación de tubos vacíos que pone a el monedero en la condición de "importe exacto". Las posibles combinaciones de vacío de los tubos están indicadas a continuación. Por motivos de simplicidad la combinación se describe con referencia a los tubos A, B y C, donde el tubo A recibe las monedas de menor valor y el tubo C las monedas de mayor valor.

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

Periférica C.P.C. (sólo BDV)

Le comunica a el monedero si alguna periférica fue instalada o sacada de la conexión serial (periféricas tipo C.P.C.- la unidad de verificación por defecto está siempre habilitada).

Nivel mínimo de tubos

Permite adelantar el aviso al usuario de "Introducir dinero controlado", agregando un número de monedas entre 0 y 15 al número de monedas programado para determinar el estado lleno de los tubos.

Venta libre (sólo BDV)

La mayor parte de los sistemas de pago con protocolo BDV administra la función de venta libre.

Sin embargo, existen sistemas de pago que no prevén esta función.

En este caso, teniendo que erogar gratuitamente selecciones, es necesario habilitar la venta libre VMC (vending machine control, inhabilitada por defecto) y predisponer en cero el precio de las mismas selecciones.

FUNCIONES COMUNES

RESTO INMEDIATO

Normalmente la recaudación del importe relativo a una selección se efectúa después de que el aparato envía la señal de "Selección lograda".

Habilitando esta función, inhabilitada por defecto, la señal de recaudación se envía al inicio del suministro.

PUNTO DECIMAL

Apretando la tecla de confirmación "➡" se visualiza el número de la posición del punto decimal, es decir:

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

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

SELECCIONES

El menú selecciones está constituido por varios submenús que permiten establecer los varios parámetros.

DOSIS DE AGUA

Para cada tecla de selección es posible definir la dosis de agua expresada en cc/s para cada producto que compone la misma selección; sobre el display se visualiza el nombre del producto sobre el cual se está actuando.

También es posible establecer el valor del caudal de cada una de las electroválvulas en cc/s (el valor de los cc/s establecido por defecto está dado en la tabla dosis de selecciones) para permitir el cálculo de los cc a erogar.

GESTIÓN BATIDORAS

Para cada tecla de selección es posible definir la duración de batido para cada dosis del agua que compone la misma selección.

La duración puede ser establecida en dos modalidades diferentes:

absoluta

es decir, independientemente del tiempo de la abertura de la electroválvula. El valor de la duración de batido se fija en décimos de segundo para los modelos instant y en impulsos del contador volumétrico para los modelos Espresso.

relativa

es decir, como la diferencia, más o menos, a partir del momento de cerrar la electroválvula.

El valor de la duración de batido está siempre expresado en décimos de segundo.

DOSIS DE POLVO

Para cada tecla de selecciones es posible establecer la dosis de polvo expresada en gramos para cada producto que compone la misma selección; sobre el display se visualiza el nombre del producto sobre el cual se está actuando.

También es posible establecer el valor del caudal de cada uno de los dosificadores en gr/s para permitir el cálculo de los gramos a erogar.

También es posible programar las dosis de un producto de manera "Global", o sea interviniendo sobre todas las selecciones con una única operación.

ACCESORIOS

Para cada tecla de selección es posible habilitar, o no, la distribución del azúcar, de la paleta y del vaso.

ESTADO DE SELECCIONES

Para cada tecla de selección es posible definir si debe o no debe ser habilitada.

TECLA-SELECCIÓN

Permite asociar un número de selección, que se puede obtener a partir de la tabla de dosis de selecciones, a una tecla de la botonera de selección directa.

VERIFICACIÓN N. SELECCIÓN

Permite verificar el número de selección (sólo en los modelos de selección directa) combinado a una tecla.

PARÁMETROS DE DISTRIBUIDORES

TEMPERATURAS

Con esta función es posible establecer la temperatura de trabajo, expresada en °C, de las calderas efectivamente presentes en el aparato.

Presionando la tecla de confirmación "↵" después de haber elegido la caldera sobre la cual intervenir, el valor de la temperatura titila y puede ser modificado.

HABILITACIÓN DE LA TECLA DE LAVADO

Con esta función es posible habilitar el funcionamiento del pulsador de lavado mezclador. Normalmente la tecla está inhabilitada.

CALENTAMIENTO DE MEZCLADOR

Si la función está habilitada y no se realizaron erogaciones en los últimos 3 minutos en los mezcladores de leche o café soluble, se distribuye una pequeña cantidad de agua caliente antes de las selecciones de café soluble corto, café soluble cortado y expreso cortado.

CICLOS VELOCES

Habilitando esta función se eliminan algunos tiempos que sirven para obtener una calidad superior de la bebida;

sobre los modelos instant

- se distribuyen simultáneamente todos los productos que componen una bebida;
- se eliminan los tiempos posteriores al batido.

sobre los modelos espresso

- no se efectúa la preinfusión del molido;
- se elimina la actuación de la bomba para aumentar la presión en la caldera después de una selección soluble.
- se eliminan los tiempos posteriores al batido.

DEFINICION DE CONTADOR DE REGENERACION.

Es posible visualizar el mensaje "Regenerar el descalcificador" a la entrada en modalidad "Cargador" después de un número programable de erogaciones.

SENSOR DE TAZA

El aparato puede ser equipado con un «sensor de taza» que consta de una fotocélula que detecta la presencia de un objeto en el vano de distribución.

Con la función habilitada, si se detecta un objeto en el vano de erogación, no se desengancha el vaso y en el visor se visualiza el mensaje «Sin vasos».

Asimismo, es posible definir, después de dos intentos de desenganche de vaso sin que la fotocélula detecte objetos en el vano de erogación, si la avería debe bloquear el aparato o dejarlo en función para su utilización con taza.

PORTILLO RETENIDO

El aparato puede ser equipado con un electroimán que mantiene levantado por un cierto tiempo el portillo de extracción de bebida. El tiempo tiene inicio a partir de la señal acústica de fin de erogación y puede ser programado dentro del intervalo de 0 a 15 segundos. Como quiera que sea, el portillo queda libre al comienzo de la selección siguiente.

DISPLAY

IDIOMA

Es posible elegir en cual de los idiomas presentes en la Eprom visualizar los mensajes sobre el display.

AJUSTE CONTRASTE DE LCD

Con esta función es posible ajustar el contraste del visor desde un mínimo del 5% hasta un máximo del 99% (por omisión).

PRESELECCIONES

Está prevista la posibilidad de habilitar pulsadores de selección para obtener suministros:

- sin vaso;
- con azúcar adicional, o sea una mayor cantidad (programable) de azúcar en todas las selecciones en las cuales es suministrado;
- azúcar, se agrega el azúcar a las selecciones amargas;
- leche adicional, o sea mayor cantidad (programable) de leche, lógicamente en todas las selecciones donde se distribuye;

Es posible utilizar las teclas "-" y "+" para variar la cantidad de azúcar o, como alternativa, de café o agua.

Los LEDs visualizarán el desvío con respecto a la dosis promedio.

- "-" y "+" polvo, o sea una variación de la cantidad de producto (programable) del café y del té.

- "-" e "+" agua, o sea una variación de la cantidad de agua (programable) de las selecciones de café.

Para cada preselección es posible decidir si debe ser habilitada, o no, la tecla a la cual asociarla, la variación del precio de la selección y el porcentaje de variación de la dosis de producto.

Si está instalado el sensor de taza el portillo se retiene por un tiempo programable de 0 a 30 segundos (2 por omisión) a partir del momento del retiro de la bebida.

VARIOS

DATOS DE GRUPOS FRESH BREW

Para cada uno de los dos grupos Fresh brew aplicables al aparato es posible determinar el tiempo de infusión, el tiempo de secado de la pastilla utilizada y si habilitar o no el batido del producto y el lavado automático del grupo infusor.

JUG FACILITIES

En algunos modelos, provistos de una llave especial, es posible obtener un número de selecciones (programable de 1 a 9, 5 por omisión) sin vaso para llenar una garrafa.

PASSWORD

Es un código numérico de 5 cifras que se solicita para entrar en la programación.

Por omisión el valor de este código está definido en 00000.

HABILITACION DE PASSWORD

Permite habilitar o no la función de solicitud de password para la entrada en programación; por defecto la solicitud de password está inhabilitada.

ENMASCARAMIENTO MENÚ DEL CARGADOR

Con esta función es posible establecer cuales opciones del menú del cargador dejar activas y cuales inhabilitar.

Los números de referencia de los menús no cambian aún si algunos están inhabilitados.

ESTADISTICAS

Los datos sobre el funcionamiento del aparato se memorizan tanto en contadores generales como en contadores relativos que pueden ser puestos a cero sin perder los datos totales.

CONTADOR GENERAL

Un contador electrónico memoriza en modo agregado todas las erogaciones efectuadas desde la última puesta a cero.

VISUALIZACION GENERALES

Apretando la tecla de confirmación "↵" se visualizan en secuencia los datos memorizados, a sea:

- 1 - contador por selección individual;
- 2 - contador por franjas;
- 3 - contador descuentos;
- 4 - contador averías;
- 5 - Datos monedero.

PUESTA A CERO GENERALES

Las estadísticas se pueden poner a cero de modo global (todos los tipos de datos) o de manera selectiva para:

- selecciones
- descuentos-sobrepuestos
- averías
- datos de monederos

Apretando la tecla de confirmación "↵" se visualiza destellando el pedido de confirmación "Confirma?".

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

VISUALIZACION DE CONTADORES

Con esta función es posible habilitar o no la visualización del número total de suministros vendidos desde la última puesta a cero de estadísticas, durante la etapa de encendido del aparato.

IMPRESION

Conectando una impresora serial RS-232 con velocidad de 9600 Baud, 8 bit de estado, ninguna paridad, 1 bit de parada, con la toma serial colocada en la placa de pulsadores, se pueden imprimir todas las estadísticas descritas en el párrafo "visualización estadísticas"; las estadísticas indican también el código de la máquina y la versión del software.

Las estadísticas pueden ser imprimidas parcialmente o total.

Para conectar la impresora:

- apretar la tecla de impresión de las estadísticas "↵" se visualiza el pedido de confirmación "Confirma?";
- conectar la impresora antes de confirmar;
- apretando la tecla de confirmación "↵" la impresión inicia.

TEST

EROGACIÓN COMPLETA

Con esta función es posible obtener una selección completa con la puerta abierta sin introducir el importe correspondiente.

FUNCIONES ESPECIALES

Entrando en la función es posible:

- eccionar el grupo de café;
- moler y desenganchar una dosis de café;
- abrir una electroválvula para permitir la entrada de aire en caso de vaciado por trabajos de mantenimiento de la caldera;
- instalación manual de la caldera.

VARIAS

En este menú están incluidos algunos submenús, de utilización menos frecuente, que permiten administrar las funciones descritas a continuación.

DATOS DEL APARATO

FECHA DE INSTALACIÓN

Con esta función se memoriza la fecha corriente del sistema como fecha de instalación.

La fecha se imprime en la extracción de estadísticas.

PROGRAMACIÓN CÓDIGO MÁQUINA

Cuando el display está en la función "Código de máquina" es posible variar el código numérico de ocho números que identifica la máquina (por omisión en 0).

PROGRAMACIÓN CODIGO DE GESTOR

Cuando el display está en la función "Código Gestor" es posible variar el código numérico de seis números que identifica grupos de máquinas (por omisión en 0).

INICIALIZACIÓN

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

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

Todos los datos estadísticos se ponen a cero.

Apretando la tecla de confirmación "↵" en el visualizador aparece el pedido de confirmación "Confirmar?".

Confirmando las opciones por algunos segundos se visualiza el mensaje "Ejecución".

www.VisionsVending.com -tel.981 818 383-

Capítulo 3 MANTENIMIENTO

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.

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

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 utilización de la máquina (por ejemplo dureza del agua, humedad y temperatura ambiente, tipo de producto utilizado, etc.).

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

Hay también operaciones más complicadas (por ejemplo la desincrustación de la caldera) que deberán ser ejecutadas por un técnico que conozca muy bien el distribuidor.

Para evitar riesgos de oxidación o ataques químicos, en general, hay que limpiar esmeradamente las superficies de acero inoxidable y las pintadas con detergentes neutros (evitar disolventes).

Nunca utilizar chorros de agua para lavar la máquina.

MANTENIMIENTO DEL GRUPO DE INFUSION

Cada 10.000 suministros o, de cualquier modo, cada seis meses, es necesario ejecutar un pequeño mantenimiento del grupo 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. 22);
- destornillar el botón esférico que fija el grupo a la repisa;
- quitar el grupo café

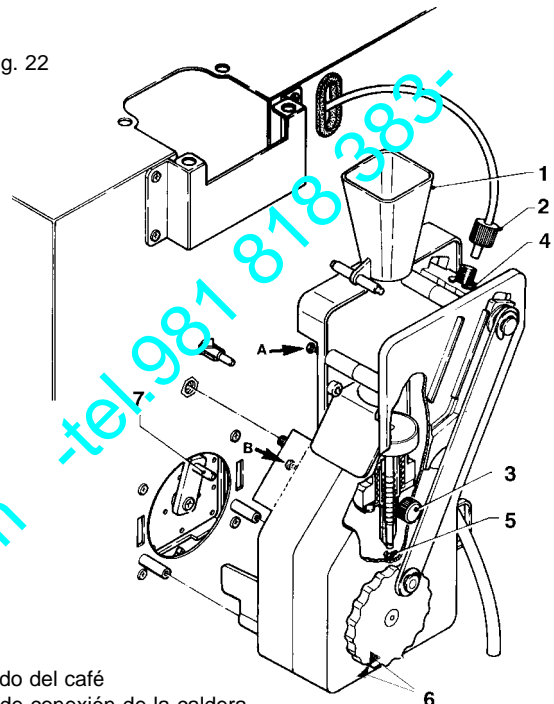
Desmontaje del filtro superior

- 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. 22);
- quitar el anillo elástico de fijación del pistón inferior;
- quitar el pistón de la cámara de infusión y desmontar el filtro.

Fig. 22



- 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

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 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.

LIMPIEZA DEL DISTRIBUIDOR DE VASOS

El distribuidor de vasos es concebido para que se pueda desmontar fácilmente para llevar a cabo los servicios de mantenimiento,

Sin tener que utilizar herramientas es posible desmontar cada una de las columnas del encolumnador de vasos y el anillo de desenganche.

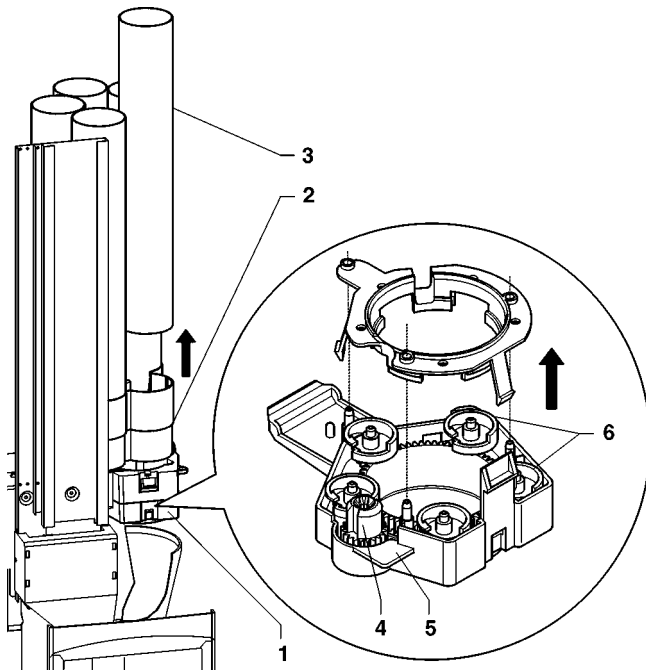
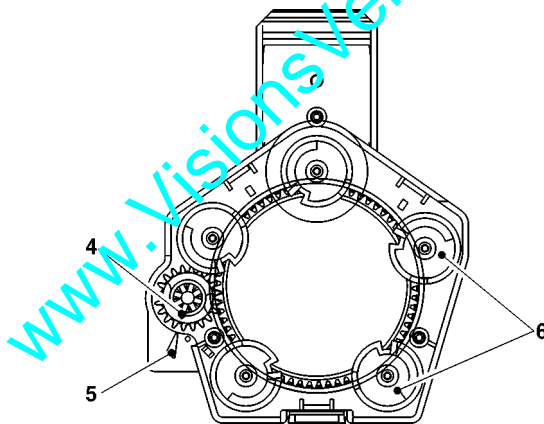


Fig. 23

- 1 - Anillo de desenganche de vasos
- 2 - Encolumnador de vasos
- 3 - Columna extraíble
- 4 - Engranaje de actuación de microinterruptor
- 5 - Soporte de helicoides
- 6 - Helicoides de desenganche de vasos

Fig. 24



Para la limpieza común no se debe abrir el anillo de desenganche de vasos.

En el caso que se volviera necesario intervenir, durante el montaje se debe prestar atención a:

- alinear la muesca que está en el engranaje de actuación del microinterruptor con la flecha del soporte de helicoides.
- respetar la orientación de los helicoides, según está representado en la figura.

SANITACION ANUAL

Con frecuencia por lo menos anual, o más frecuentemente según el uso del aparato y de la calidad del agua en entrada, es necesario limpiar y desinfectar todo el circuito alimenticio mediante el siguiente procedimiento:

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

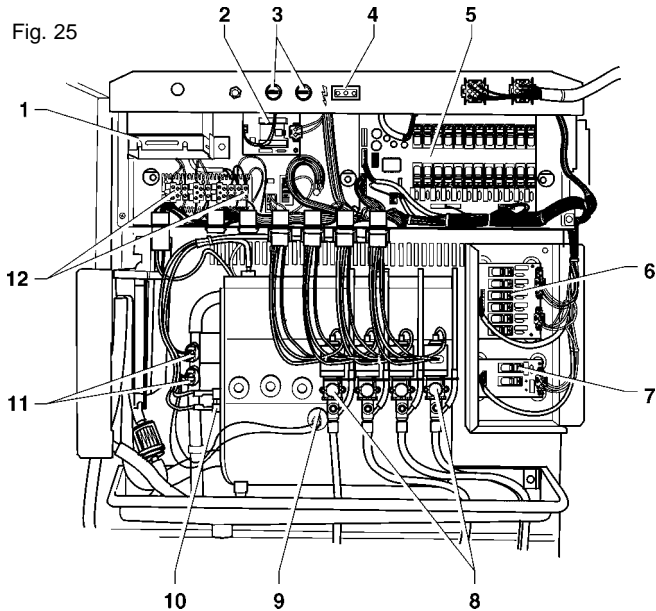
Antes de poner el aparato en marcha, el mismo procedimiento de desinfección deberá ser repetido con los componentes montados según las indicaciones del capítulo "Desinfección de los mezcladores y de los circuitos alimenticios".

FUNCIONES DE TARJETA Y SEÑALES LUMINOSOS

TARJETA DE ACTUACIONES

Esta tarjeta (ver la fig. 25) activa, mediante relés, los dispositivos de 230 Vca. Administra las señales provenientes de las levas y/o microinterruptores presentes en los distintos dispositivos. Además controla la tarjeta de la caldera y las tarjetas de relés. La tarjeta es alimentada con 24 Vac.

Fig. 25



- 1 - Transformador
- 2 - Tarjeta de la caldera de solubles
- 3 - Fusibles de red
- 4 - Toma siempre bajo tensión
- 5 - Tarjeta de actuaciones
- 6 - Tarjeta de 6 relés
- 7 - Tarjeta de 3 relés
- 8 - Electroválvulas de solubles
- 9 - Sonda de temperatura de caldera
- 10 - Termostato de seguridad (rearmado manual)
- 11 - Termostatos antibullición (rearmado manual)
- 12 - Fusibles transformador

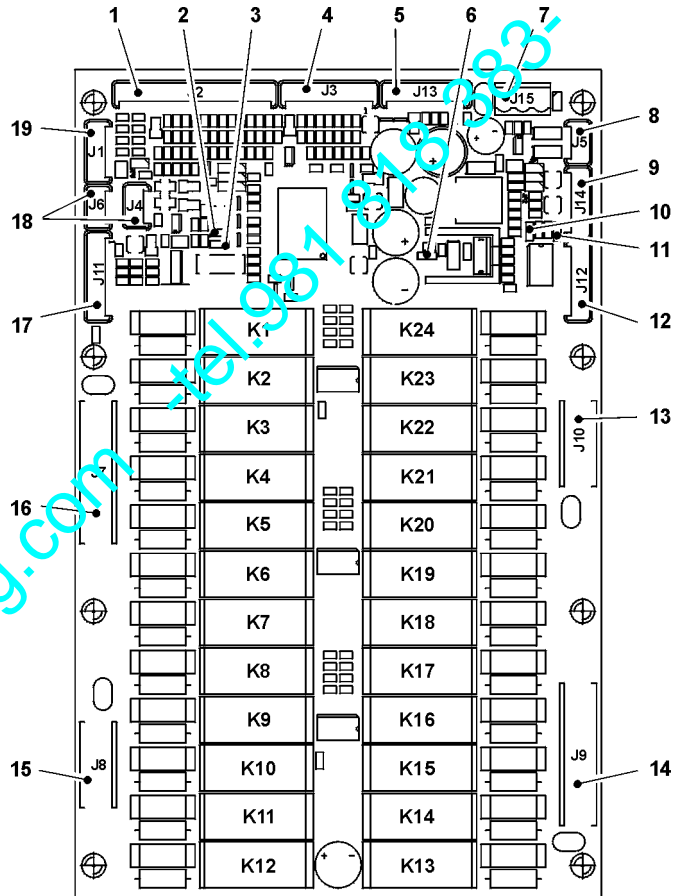
FUNCION RELE (ver esquema eléctrico)

K1	=	EEA	
K2	=	MSB	
K3	=	MSCB	
K4	=	MDZ	
K5	=	MSP	
K6	=	ESC2	VENT
K7	=	MSU	
K8	=	PM	MF3
K9	=	MD1	
K10	=	MF1	
K11	=	MD2	
K12	=	MF2	
K13	=	E1	
K14	=	E2	
K15	=	E3	
K16	=	E4	
K17	=	E5	
K18	=	E6	
K19	=	LF	
K20	=	MAC	MD4 MDFB
K21	=	ESC	MD5 MFB
K22	=	ERE	MF5 MPF
K23	=	M	MD3 MDFB
K24	=	MAC2	MF4 MFFB

El software de gestión de la tarjeta es cargado directamente (a través de la puerta RS-232) en el microprocesador.

- LED verde (2) titila durante el funcionamiento normal de la tarjeta;
- LED amarillo (6) indica la tensión de 5 Vcc.
- LED rojo (3) se enciende durante el reset de la tarjeta.
- LED rojo (10) indica el estado de funcionamiento de la resistencia de la caldera Espresso

Fig. 26

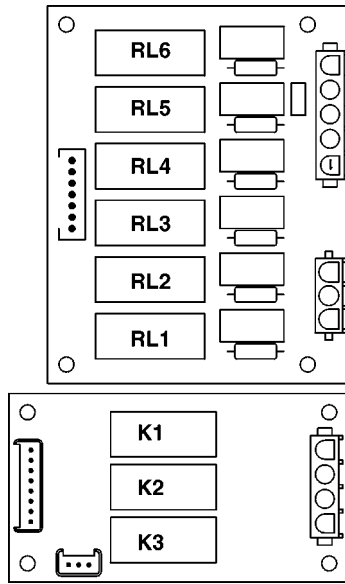


- 1 - Señales de input
- 2 - LED verde
- 3 - LED rojo
- 4 - Señales de input
- 5 - Conector para programación tarjeta (RS232)
- 6 - LED amarillo
- 7 - Alimentación tarjeta (24 Vac)
- 8 - No usado
- 9 - Sonda y control de caldera
- 10 - LED rojo - resistencia de la caldera espresso
- 11 - LED rojo - resistencia de la caldera solubles
- 12 - Conexión de la tarjeta 6 relés
- 13 - Utilizadores 230 V ~
- 14 - Utilizadores 230 V ~
- 15 - Utilizadores 230 V ~
- 16 - Utilizadores 230 V ~
- 17 - Conexión de la tarjeta 3 relés
- 18 - Conexión "Can Bus"
- 19 - No usado

TARJETA DE RELÉS

Las tarjetas de 6 y 3 relés son controladas por la tarjeta de actuaciones y controlan algunos de los dispositivos de 230 Vca.

Fig. 27



FUNCION RELE (ver esquema eléctrico)

RL1 =	MFB	MPF
RL2 =	MD6	MDFB
RL3 =	MF6	
RL4 =	MF7	MFFB
RL5 =	MD7	MDFB
RL6 =	MD8	MFB
K1 =	LF (puerta)	
K2 =	MAS	
K3 =	EVT	

TARJETA DE CONTROL DE CALDERA

Esta tarjeta (ver la fig. 25) controla la resistencia de la caldera de solubles.
La caldera de café gobierna una tarjeta similar instalada en el módulo espresso.

TARJETA C.P.U.

La tarjeta C.P.U. (Central Processing Unit - unidad central de procesamiento -) gobierna la gestión de todos los dispositivos previstos para la configuración máxima y administra las señales de entrada desde el teclado, desde el sistema de pago aparte de administrar la tarjeta de actuaciones.

Los LEDs, durante el funcionamiento, dan las siguientes indicaciones:

- LED verde titila durante el funcionamiento normal de la tarjeta C.P.U.;
- LED amarillo se enciende cuando están los 5 Vcc;
- LED rojo se enciende en el caso que, por cualquier motivo, haya un reset del software.

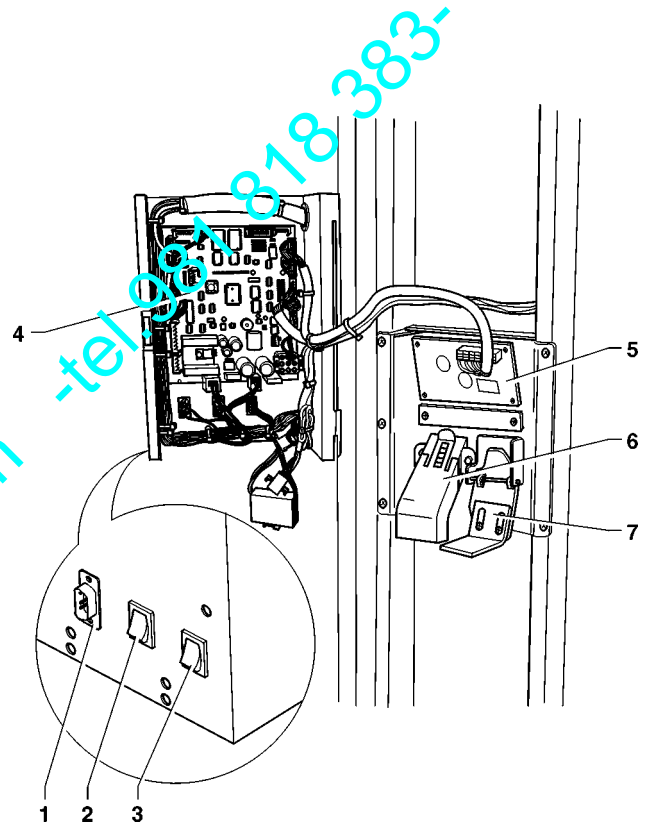


Fig. 28

- 1 - Toma serial RS232
- 2 - Pulsador de lavado
- 3 - Pulsador puesta a cero averías
- 4 - Tarjeta C.P.U

CONFIGURACION DE TARJETAS ELECTRONICAS

Las tarjetas electrónicas están proyectadas para poder ser utilizadas en varios modelos de aparatos. En caso de sustitución, o para cambiar las prestaciones del aparato, verificar la configuración de las tarjetas y descargar el software que corresponda.

ACTUALIZACION DE SOFTWARE

El aparato está provisto de EPROMs Flash que permiten ser reescritas eléctricamente.

Con un programa especial y un sistema idóneo (Computadora personal o similares) es posible reescribir el software de gestión del aparato sin reemplazar las EPROMs.

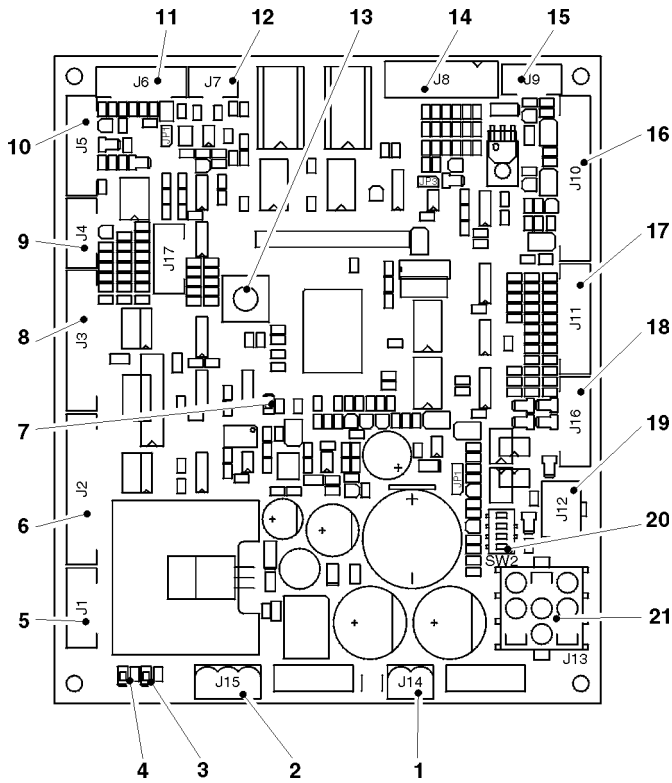


Fig. 29

- 1 - J14 Alimentación de monedero
- 2 - J15 Alimentación de tarjeta
- 3 - LED verde run (DL2)
- 4 - LED amarillo de 5 Vdc (DL1)
- 5 - Conexión salidas 24 V
- 6 - Conexión salidas 24 V
- 7 - Led rojo reiniciación CPU (DL3)
- 8 - J3 Input/output
- 9 - J4 No usado
- 10 - J5 Programador (RS232)
- 11 - J6 No usado
- 12 - J7 Can bus
- 13 - Pulsador no utilizado
- 14 - J8 Validadores
- 15 - J9 No usado
- 16 - J10 Visor de cristales líquidos LCD
- 17 - J11 Teclado
- 18 - J16 Teclado
- 19 - J12 Monedero MDB
- 20 - Minidip de fijación monederos (SW2)
- 21 - J13 Expansión BDV/EXE

www.VisionsVending.com -tel.981 818 383-

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.

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.

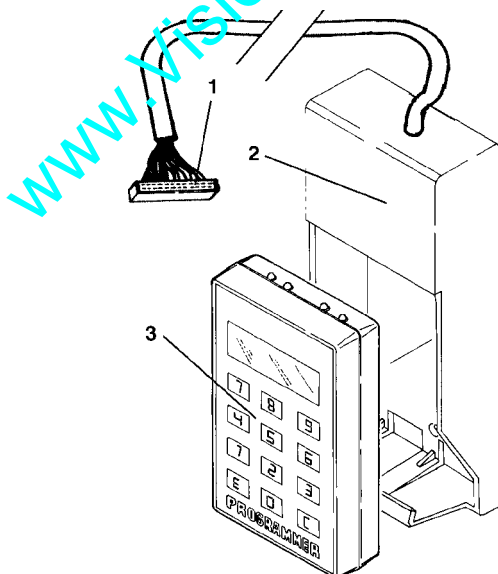
En la escritura de los setup están disponibles sólo los setup que contienen datos; si ninguno setup contiene datos en el display del programador es visualizado el mensaje "datos no presentes". Para conectar el programador al aparato se debe utilizar el soporte relativo (ver Fig. 27) conectando el cable al conector de la tarjeta C.P.U. (ver Fig 26).

Entonces entrar en modalidad "Técnico".

Ahora, introduciendo el programador en su soporte se obtiene una conexión automática y sobre el visualizador aparecerá el menú de setup:

- presionando la tecla **ⓔ** se accede a la función visualizada;
- presionando la tecla **ⓐ** se visualiza la función sucesiva;
- presionando la tecla **ⓐ** se visualiza la función precedente.

Fig. 30



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

PROGRAMMER LECTURA SETUP	LECTURA SETUP SETUP 01 <X>	SETUP 01 <X> ¿ Confirmar ?
	LECTURA SETUP SETUP 20 <X>	
PROGRAMMER ESCRITURA SETUP	ESCRITURA SETUP SETUP 01 <X>	SETUP 01 <X> ¿ Confirmar ?
	ESCRITURA SETUP SETUP 20 <X>	

DATOS TRANSFERIDOS

Los siguientes datos de programación pueden ser transferidos mediante el programador:

- Tabla de los precios
- Precios/Estado selecciones
- Posición punto decimal
- Datos de descuento
- Franjas horarias
- Parámetros de refrigeración

CONFIGURACION DEL IDIOMA

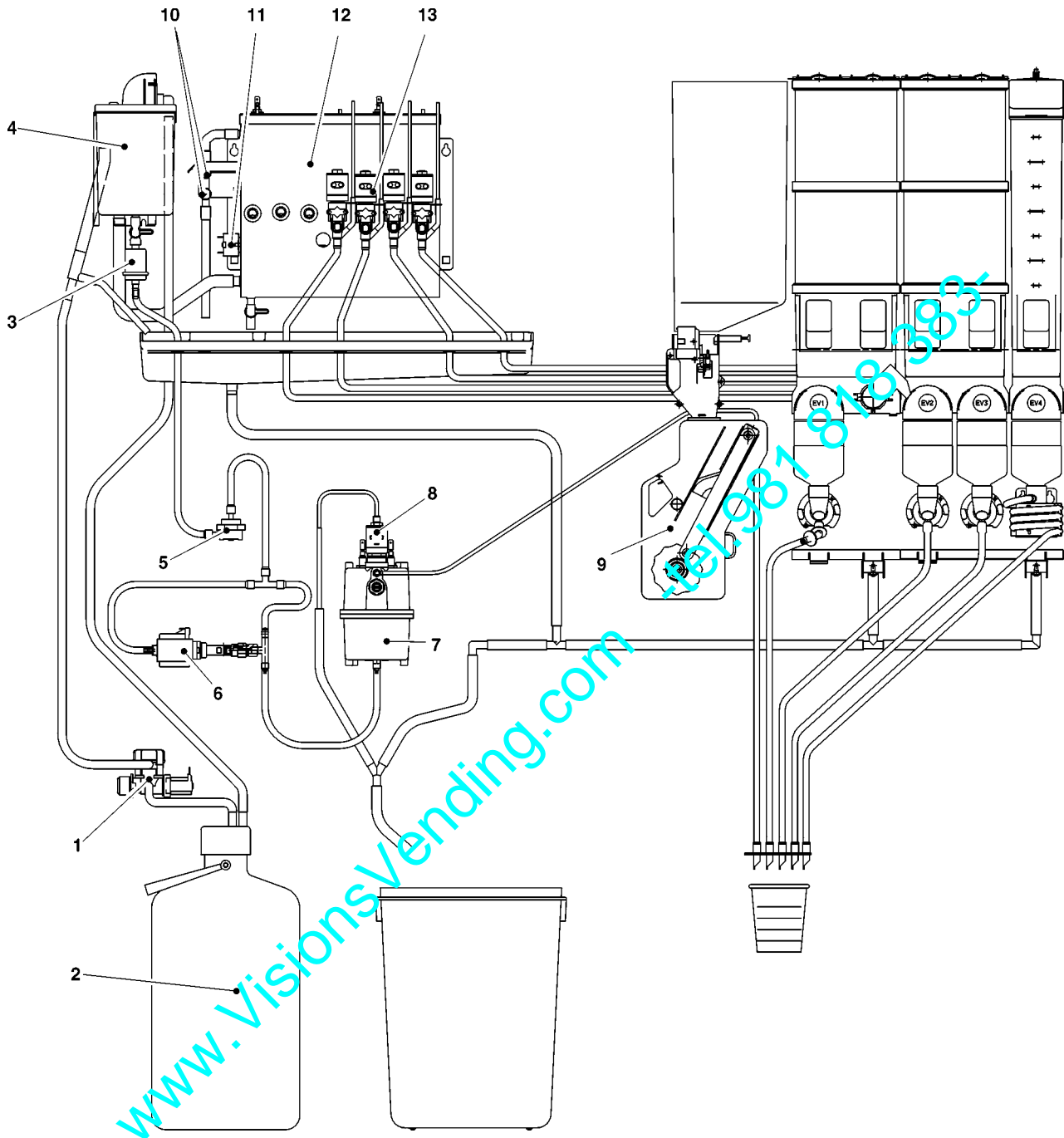
Se puede modificar la configuración del programador por lo que se refiere al idioma de visualización de los mensajes y poner a cero todos los datos contenidos.

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 **ⓐ** y **ⓐ** del programador; en el visualizador aparecerá la primera función:

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

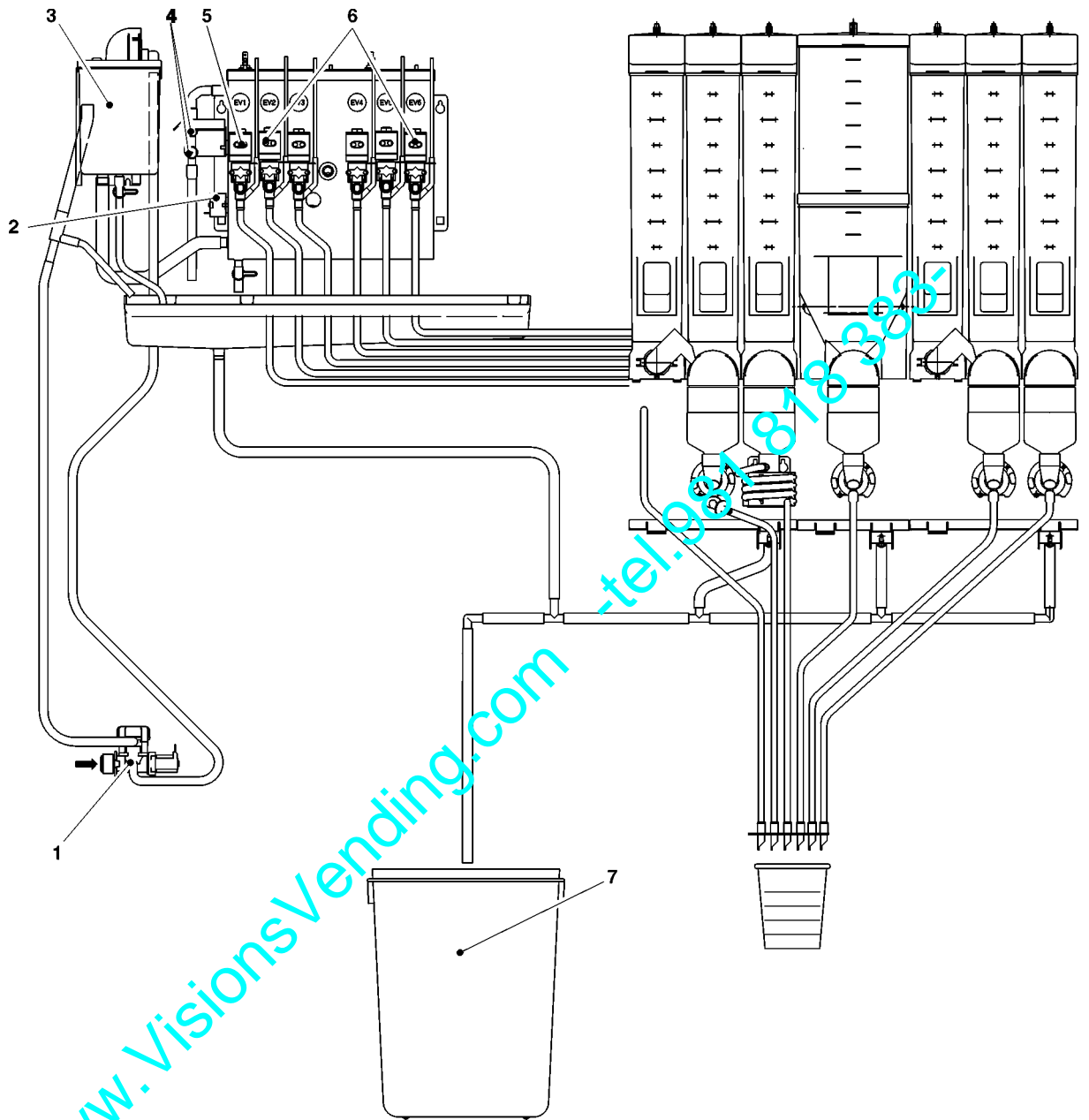
CIRCUITO HIDRÁULICO ESPRESSO



- 1 - Electroválvula entrada agua
- 2 - Decalcificatore (si está previsto)
- 3 - Filtro mecánico
- 4 - Air-break
- 5 - Contador volumétrico
- 6 - Bomba de vibraciones
- 7 - Caldera café

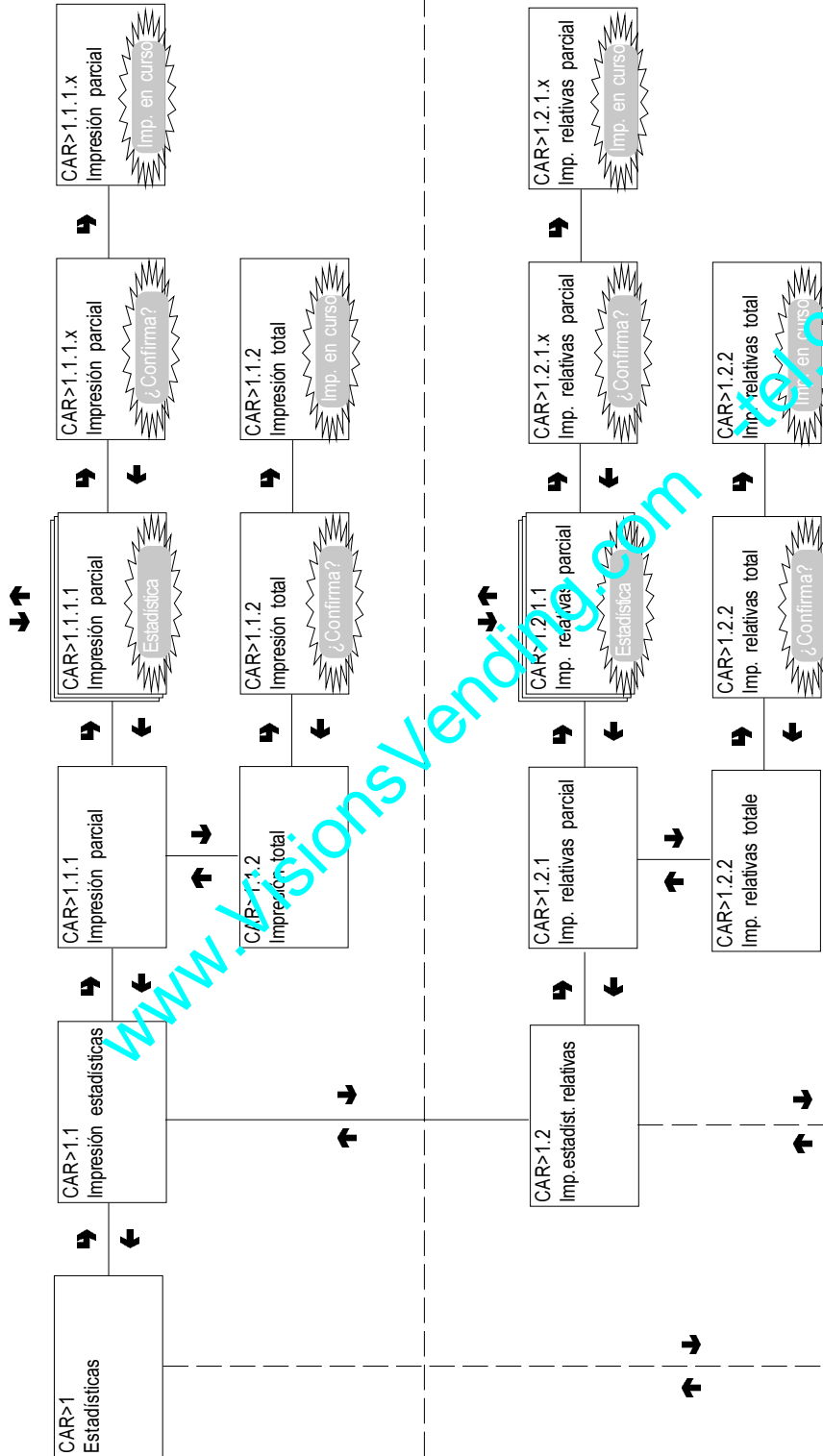
- 8 - Electroválvula de erogación de café
- 9 - Grupo café
- 10 - Termostato antibullición
- 11 - Termostato de seguridad
- 12 - Caldera solubles
- 13 - Electroválvula solubles

CIRCUITO HIDRÁULICO INSTANT



- 1 - Electroválvula entrada agua
- 2 - Termostato de seguridad
- 3 - Air break
- 4 - Termostato antiebullición
- 5 - Termostato antiebullición
- 6 - Electroválvula solubles
- 7 - Contenedor de residuos líquidos

Menú del cargador - Resumen



ESTADÍSTICAS TOTALES

Con la impresora conectada
impresión de todos los datos
como en visualización

Impresión de los datos para:

- Selecciones
- Franjas horaria
- Descuentos
- Averías
- Datos monedero
- Encabezamiento:
- Fecha corriente
- Modelo máquina
- Revisión software
- Código Gestor
- Código D.A.
- Fecha de instalación

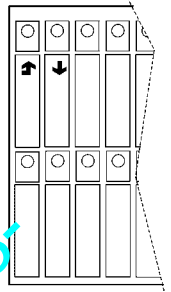
Impresión de los datos para:

- Selecciones
- Franjas horaria
- Descuentos
- Averías
- Datos monedero

ESTADÍSTICAS RELATIVAS

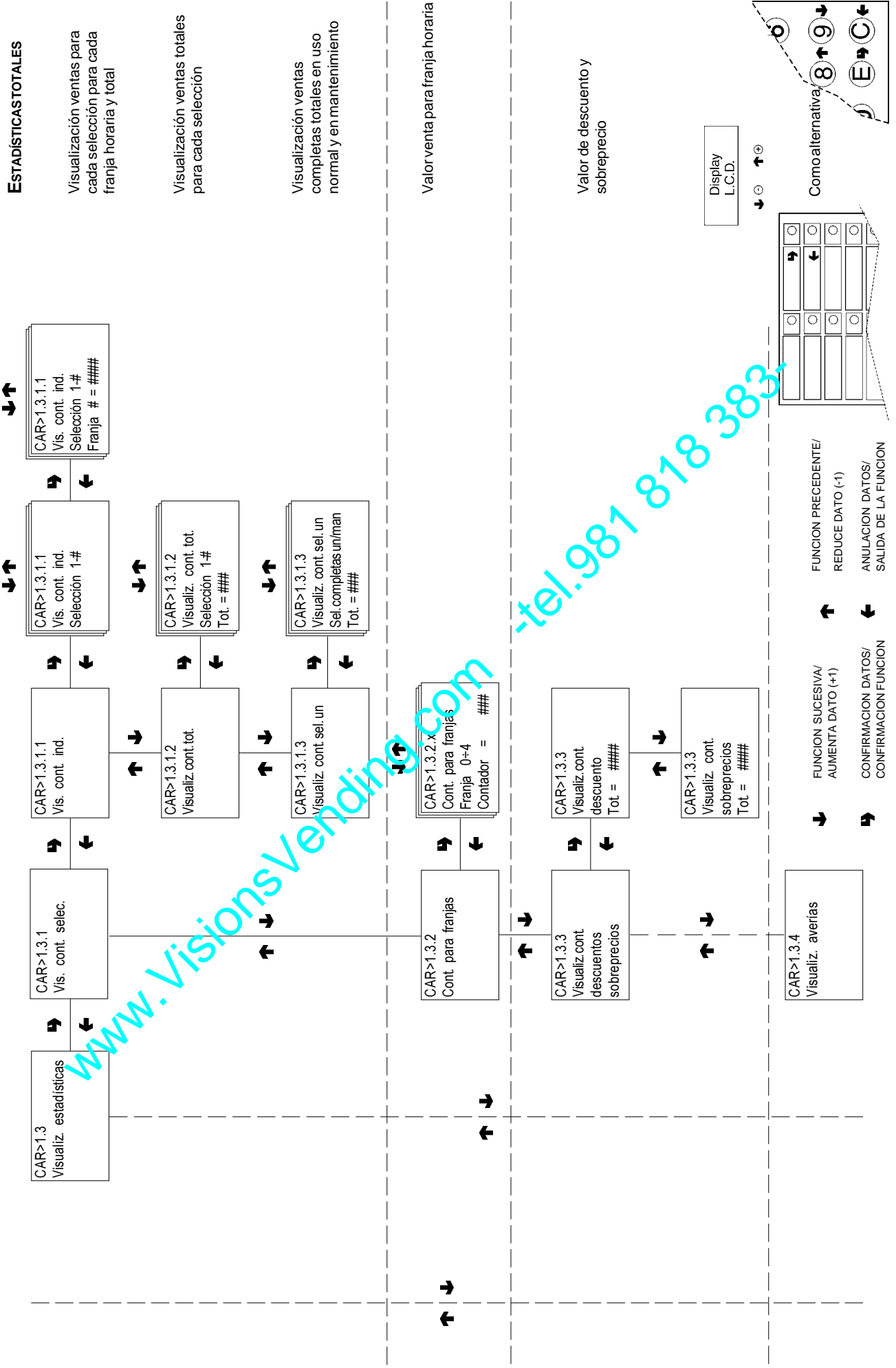
Display
L.C.D.

↓ ↻ ↑ ⊕



- ↓ FUNCION SUCESIVA/
AUMENTA DATO (+1)
- ↻ FUNCION PRECEDENTE/
REDUCE DATO (-1)
- ↑ CONFIRMACION DATOS/
CONFIRMACION FUNCION
- ← ANULACION DATOS/
SALIDA DE LA FUNCION

Menú del cargador - Resumen



ESTADÍSTICAS TOTALES

Visualización ventas para cada selección para cada franja horaria y total

Visualización ventas totales para cada selección

Visualización ventas completas totales en uso normal y en mantenimiento

Valor venta para franja horaria

Valor de descuento y sobreprecio

Display L.C.D.

Como alternativa 8 9 E C

-tel.981 818 383

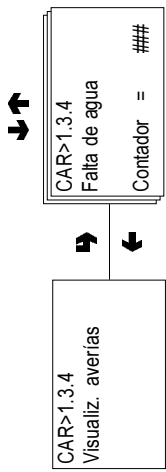
FUNCION PRECEDENTE/
REDUCE DATO (-1)

FUNCION SUCESIVA/
AUMENTA DATO (+1)

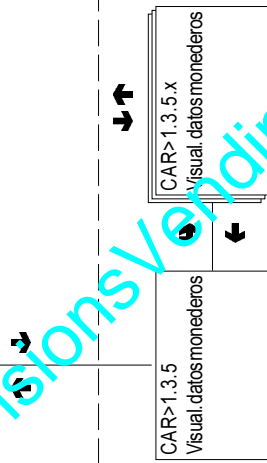
FUNCION DATOS/
ANULACION DATOS/
SALIDA DE LA FUNCION

CONFIRMACION DATOS/
CONFIRMACION FUNCION

Menú del cargador - Resumen



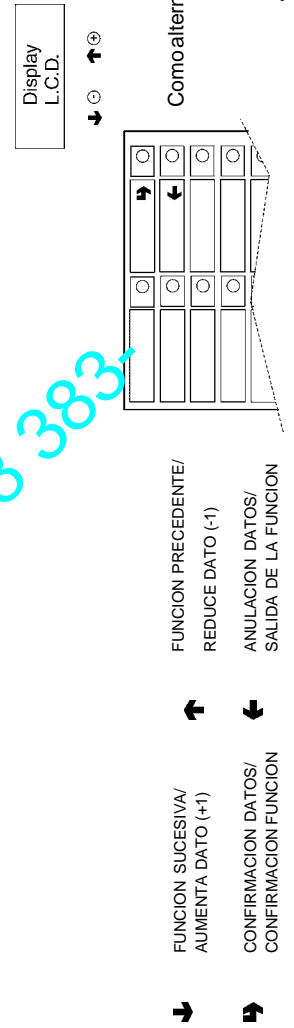
- LISTA DE AVERIAS
 Falta de agua
 Caldera instant
 Caldera espresso 1
 Boquillas movibles
 Falta de vasos
 Grupo café 1
 Falta de café 1
 Desanganche café
 Contador volumétrico 1
 Lleno residuos
 Air-break
 Monedero
 Datos RAM



- DATOS MONEDEROS
 (según el protocolo utilizado)
 Validadores y Executive
 Recaudado y vendido
 Audit BDV
 Audit MDB

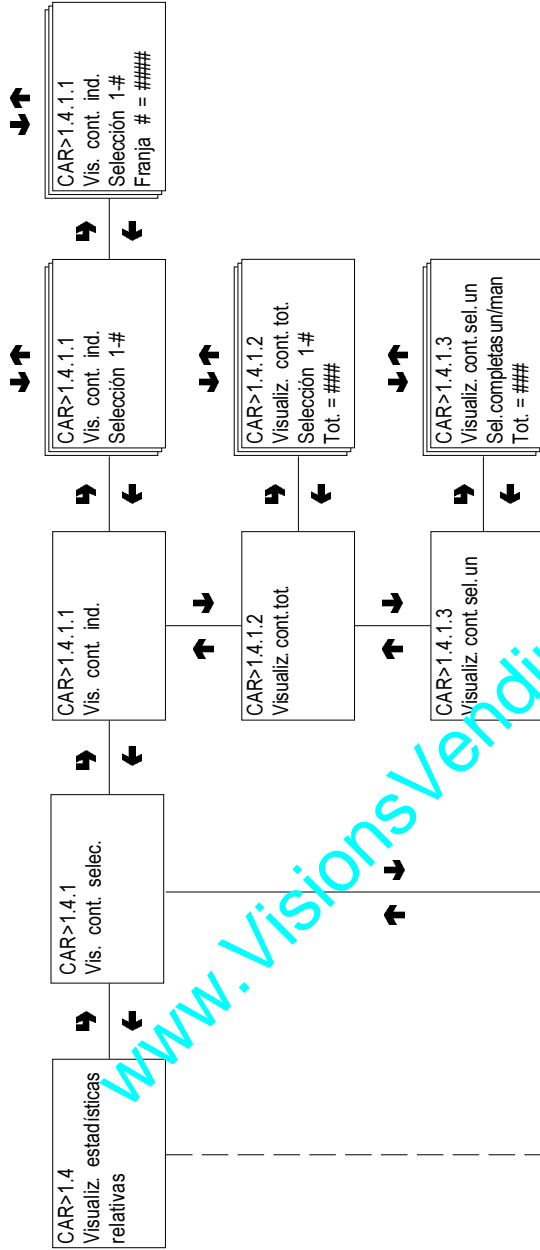
CAR>1.4
 Visualiz. estadísticas
 relativas

www.VisionsVending.com -tel.981 818 383



Menú del cargador - Resumen

ESTADÍSTICAS RELATIVAS
 Visualización ventas para cada selección para cada franja horaria y total
 Visualización ventas totales para cada selección
 Visualización ventas completas totales en uso normal y en mantenimiento



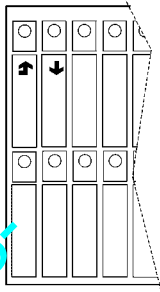
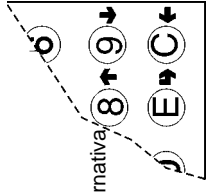
Valor venta para franja horaria

CAR>1.4.2.x.
Cont. para franjas
Franja 0-4
Contador = ###

Valor de descuento y
sobrepuesto

CAR>1.4.3
Visualiz. cont.
descuento
Tot. = ####

Display
L.C.D.



FUNCION PRECEDENTE/
REDUCE DATO (-1)

FUNCION SUCESIVA/
AUMENTA DATO (+1)

FUNCION PRECEDENTE/
REDUCE DATO (-1)

ANULACION DATOS/
SALIDA DE LA FUNCION

CONFIRMACION DATOS/
CONFIRMACION FUNCION

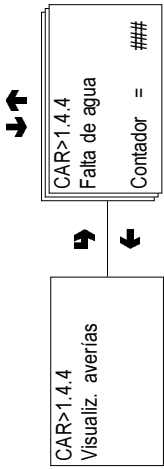
CONFIRMACION DATOS/
CONFIRMACION FUNCION

-tel.981 818 383-

Menú del cargador - Resumen

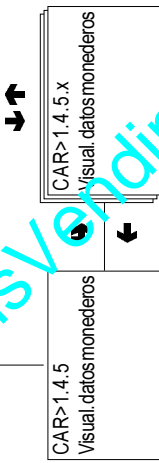
ESTADÍSTICAS RELATIVAS

- LISTA DE AVERIAS
- Falta de agua
- Caldera instant
- Caldera espresso 1
- Boquillas movibles
- Falta de vasos
- Grupo café 1
- Falta de café 1
- Desanganche café
- Contador volumétrico 1
- Lleno residuos
- Air-break
- Monedero
- Datos RAM



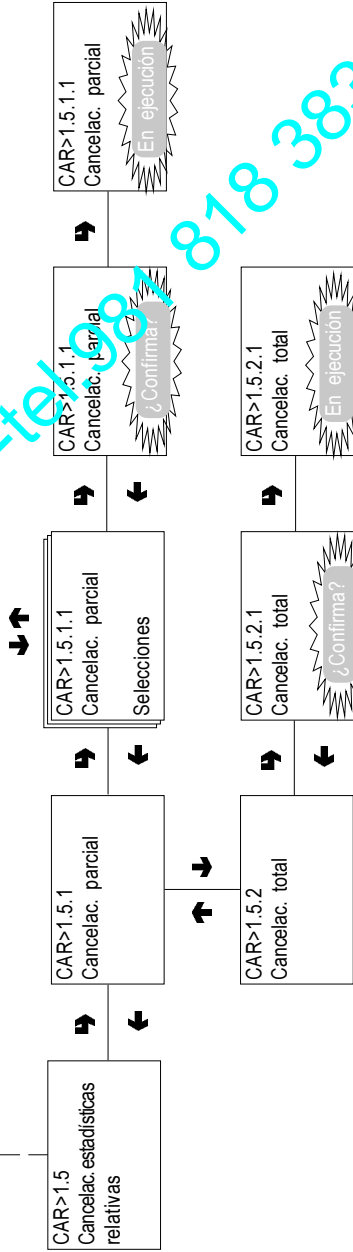
DATOS MONEDEROS (según el protocolo utilizado)

- Validadores y Executive
- Recaudado y vendido
- Audit BDV
- Audit MDB



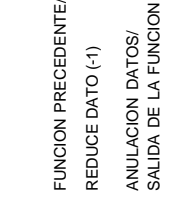
ESTADÍSTICAS RELATIVAS

- Cancelación de los datos para:
- Selecciones
- Descuento-sobreprecio
- Averías
- Datos monedero



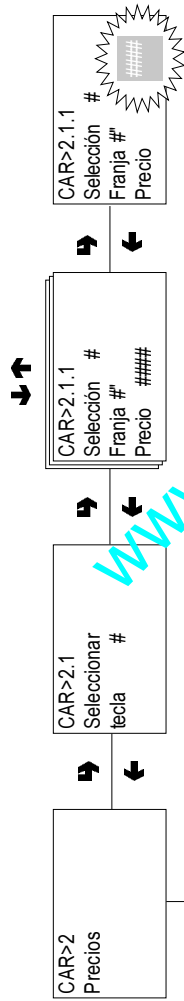
- Cancelación de todos los datos

Display L.C.D.

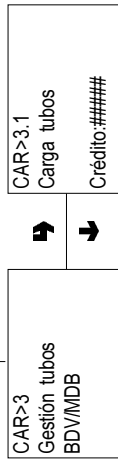


CAR>2 Precios

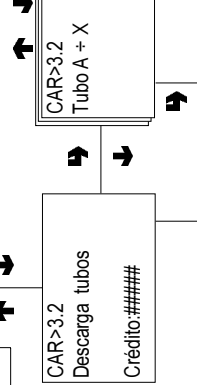
Menú del cargador - Resumen



4 franjas horarias posibles más la franja 0 (ninguna franja programada) con precios diversos para cada selección

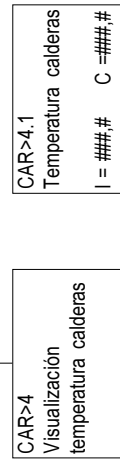


Recarga manual de tubos para devolución de resto



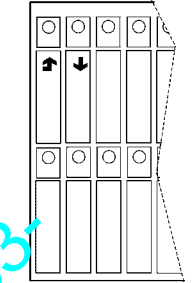
Descarga manual de tubos

Descarga una moneda del tubo activo



I = Caldera solubles
C = Caldera café

Display L.C.D.

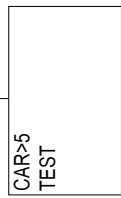


Como alternativa
8 ↑ 9 →
E → C ←

↓ FUNCION SUCESIVA/
AUMENTA DATO (+1)
 ← ANULACION DATOS/
SALIDA DE LA FUNCION

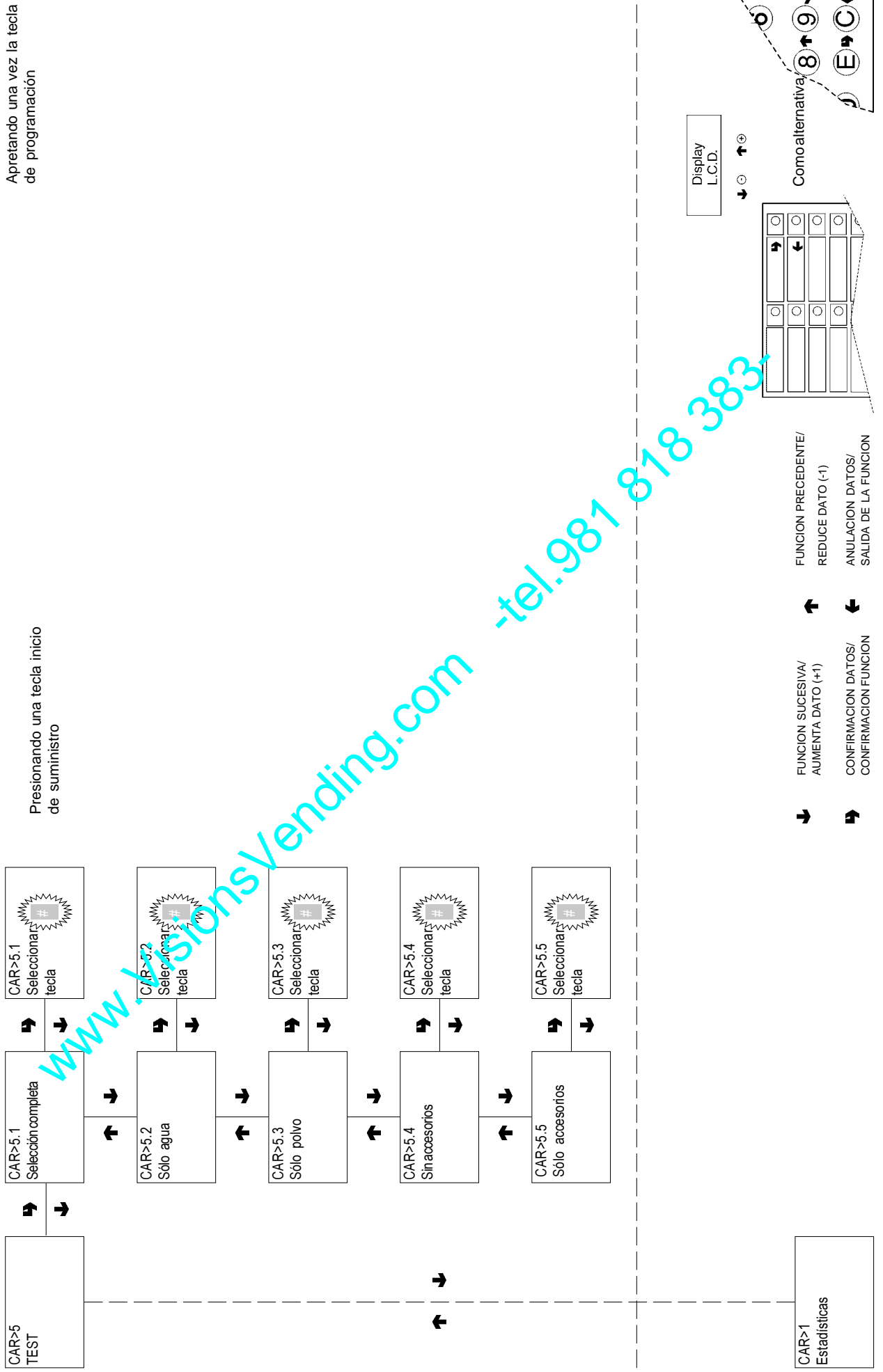
↑ FUNCION PRECEDENTE/
REDUCE DATO (-1)
 ← ANULACION DATOS/
SALIDA DE LA FUNCION

→ CONFIRMACION DATOS/
CONFIRMACION FUNCION



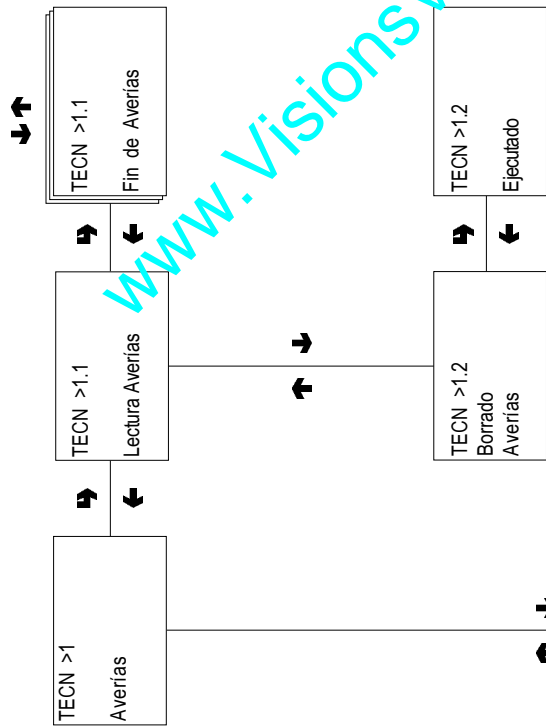
www.VisionsVending.com -tel.981 818 383

Menú del cargador - Resumen



www.vendingsolutionsvending.com -tel.981 818 383

Menú del técnico - Resumen

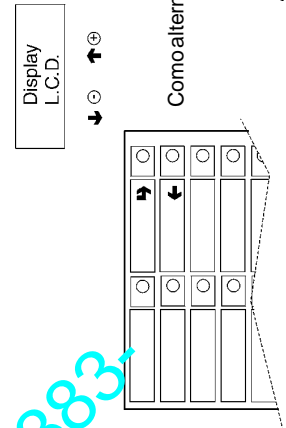


Deslizamiento temporizado de las averías presentes

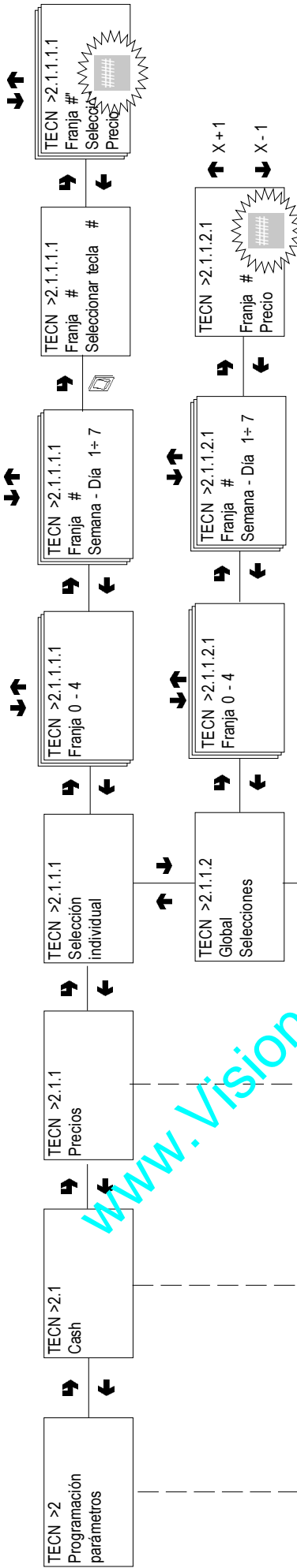
VISUALIZACIÓN AVERÍAS

- LISTA DE AVERIAS
- Falta de agua
 - Lleno residuos
 - Air-break
 - Falta vasos
 - Boquillas movibles
 - Cortador volumétrico
 - Caldera Instant
 - Tarjeta de máquina
 - Monedero
 - Desenganche café
 - Grupo Espresso
 - Falta café
 - Datos RAM
 - Caldera espresso
 - Desenganche vasos
 - Pistón fresh brew
 - Rasqueta fresh brew

www.VisionsVending.com -tel.981 818 383



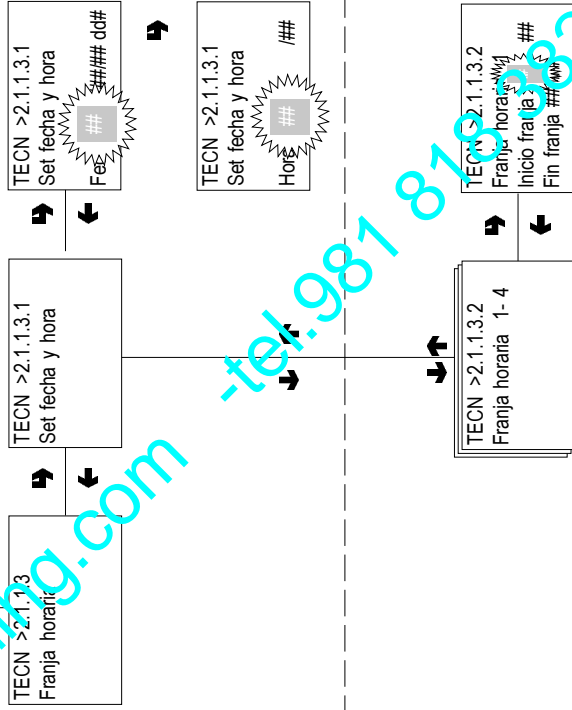
Menú del técnico - Resumen



4 franjas horarias posibles más la franja 0 (ninguna franja programada) aplicables a toda la semana o algunos días, con precios diversos para cada selección.

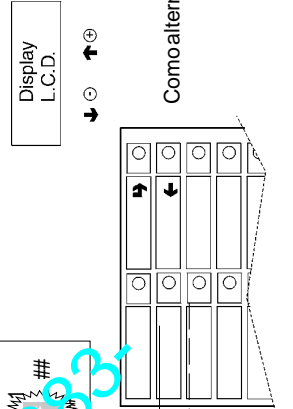
RELOJ

Confirmando los valores destellantes se fijan consecutivamente día, mes, año, día de la semana: Confirmando el día de la semana se pasa a la visualización de hora y minutos que pueden ser variados y confirmados.



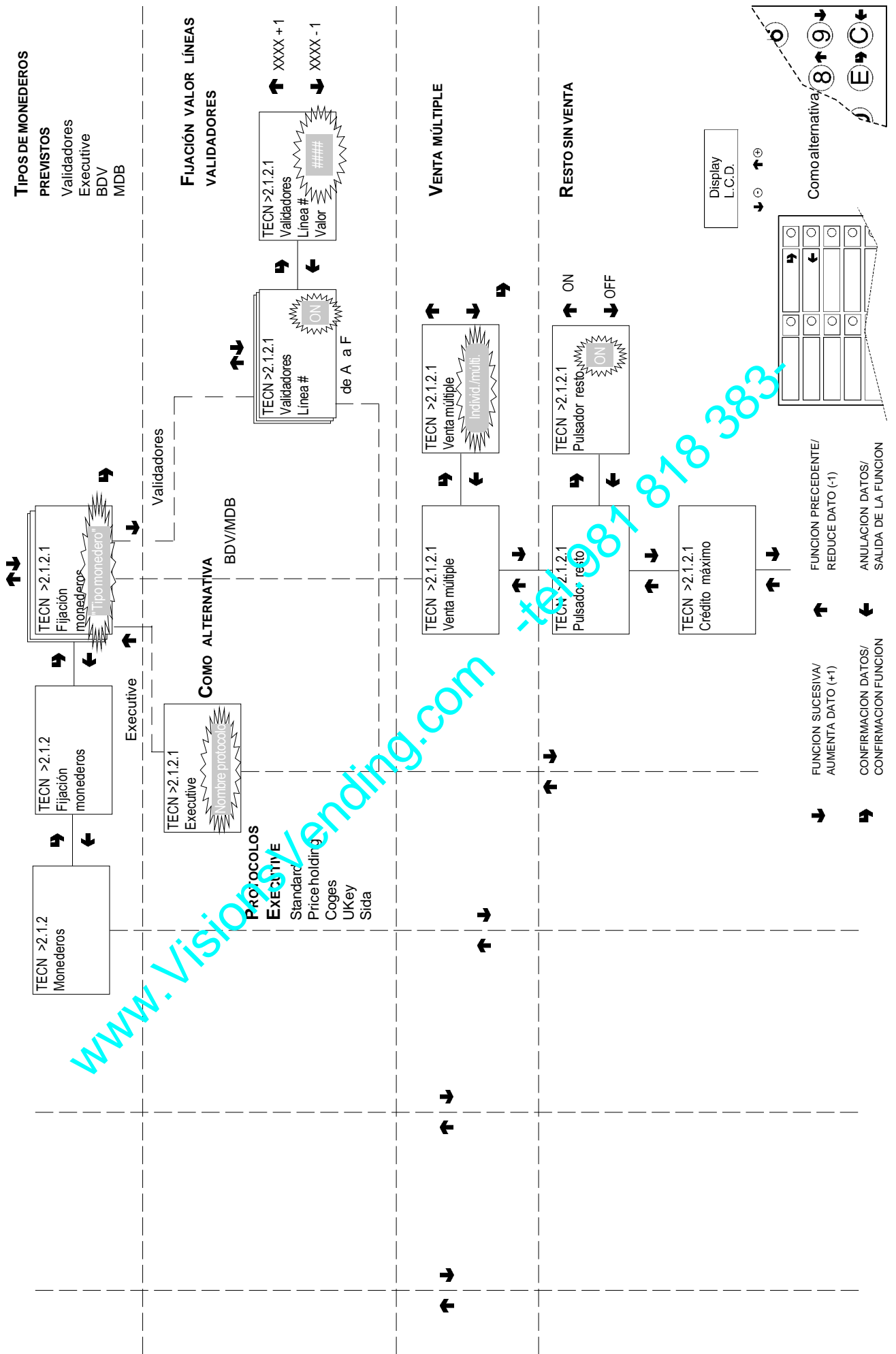
FRANJA HORARIA

Confirmando los valores destellantes se fijan consecutivamente hora y minutos de inicio y finalización franja horaria. Fijando el valor 24:00 para inicio y finalización las franjas no se activan.

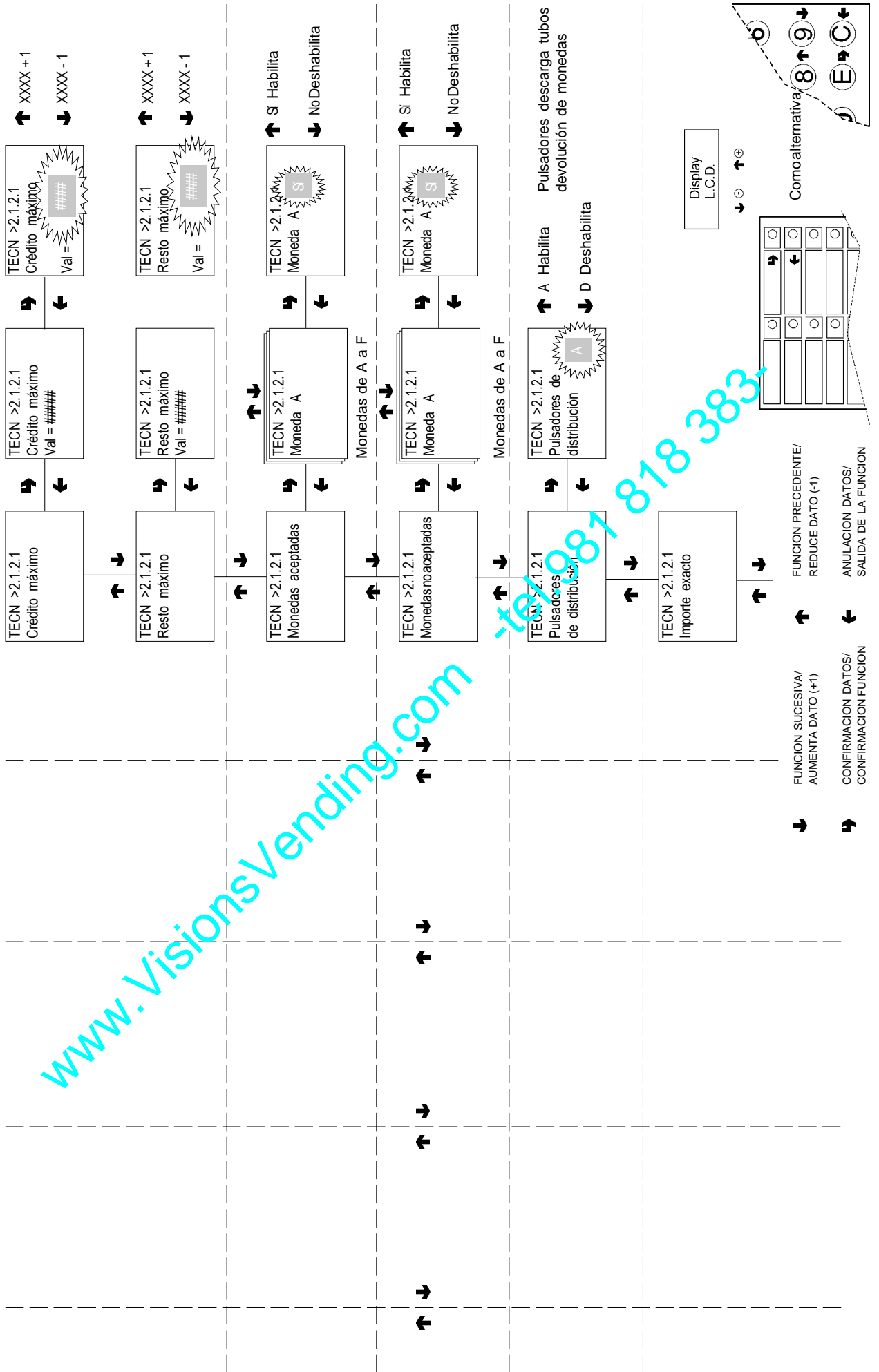


← FUNCION SUCESSIVA/
 AUMENTA DATO (+1)
 → CONFIRMACION DATOS/
 CONFIRMACION FUNCION
 ← FUNCION PRECEDENTE/
 REDUCE DATO (-1)
 → ANULACION DATOS/
 SALIDA DE LA FUNCION

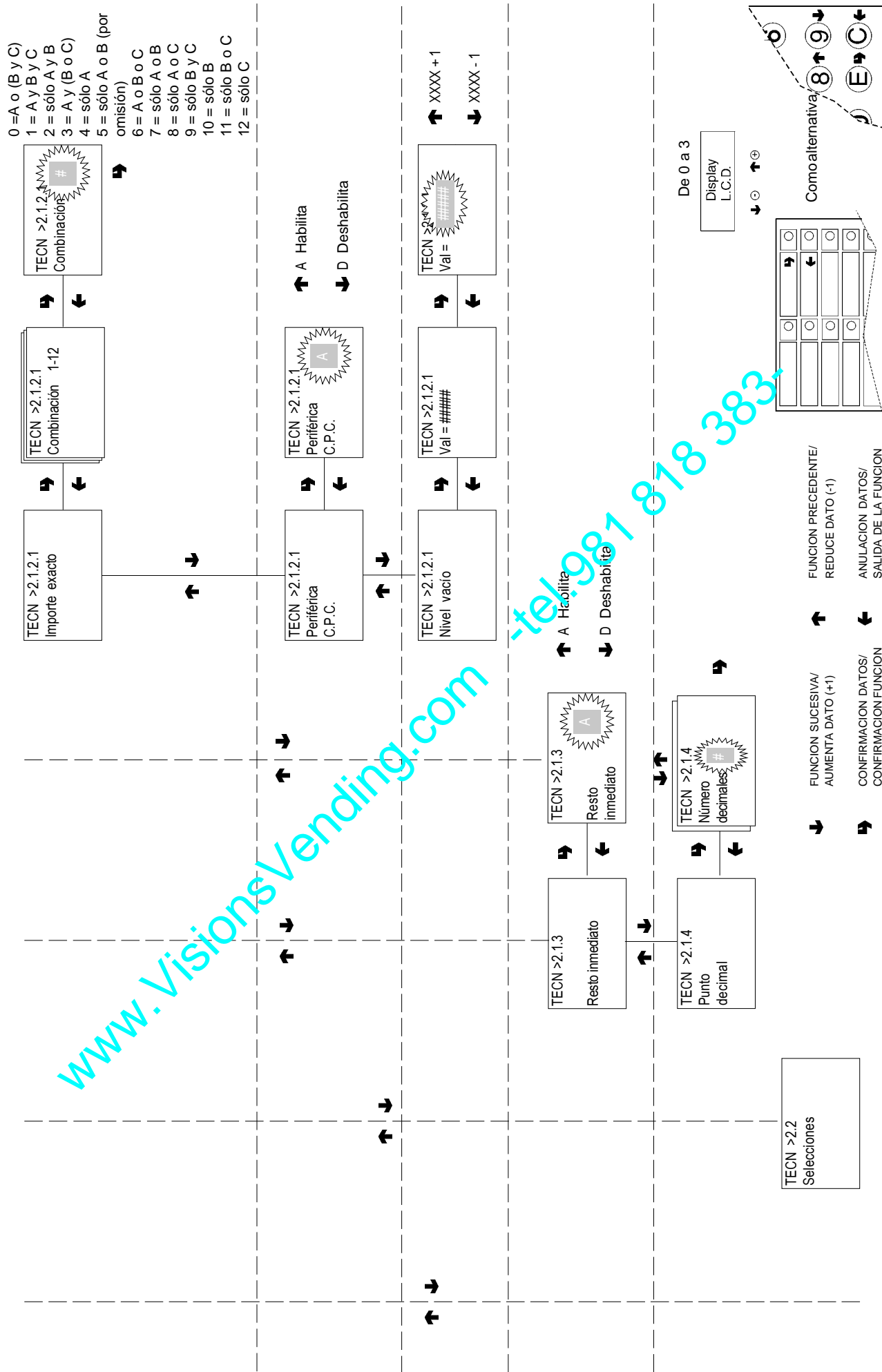
Menú del técnico - Resumen



Menú del técnico - Resumen

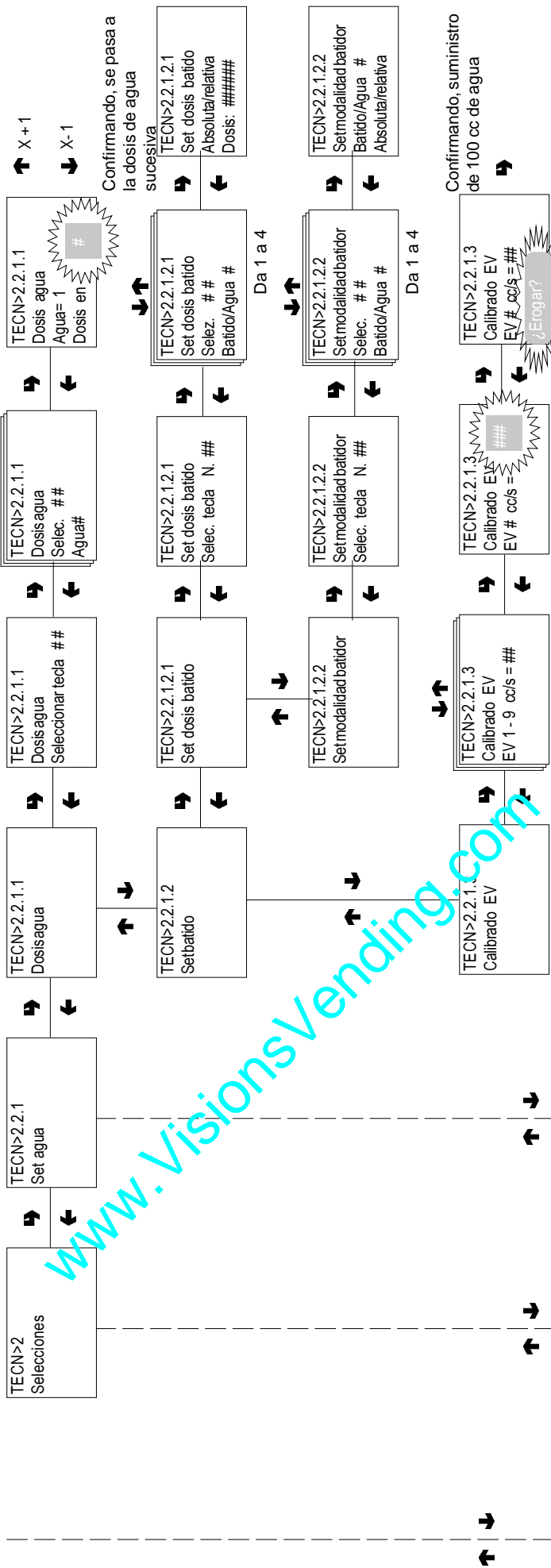


Menú del técnico - Resumen

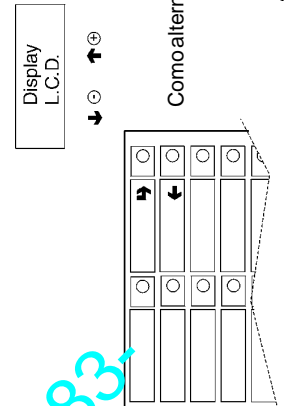


Menú del técnico - Resumen

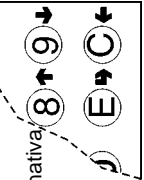
Dosis de agua previstas
1-3



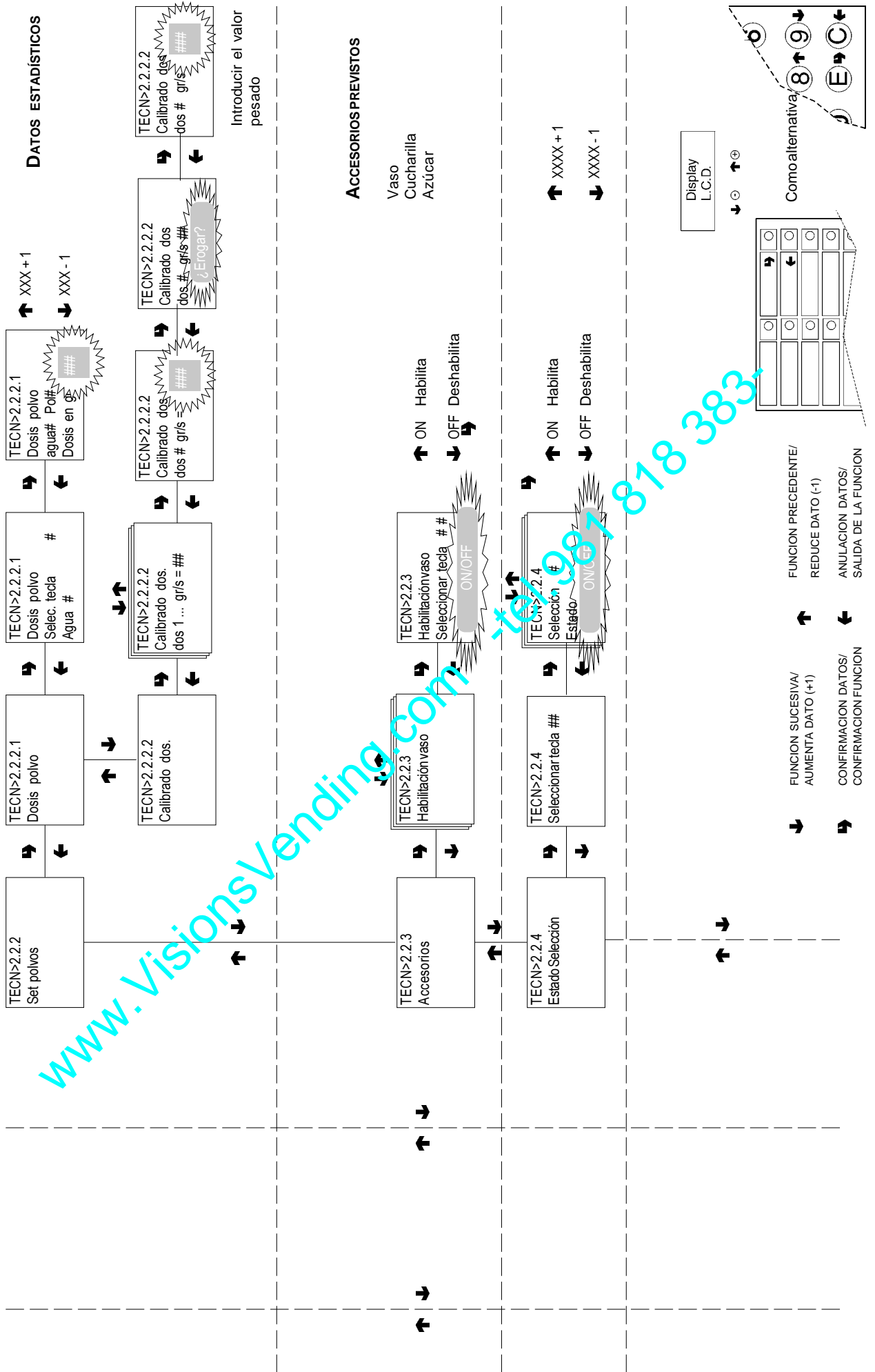
www.VisionsVending.com - tel.981 818 383



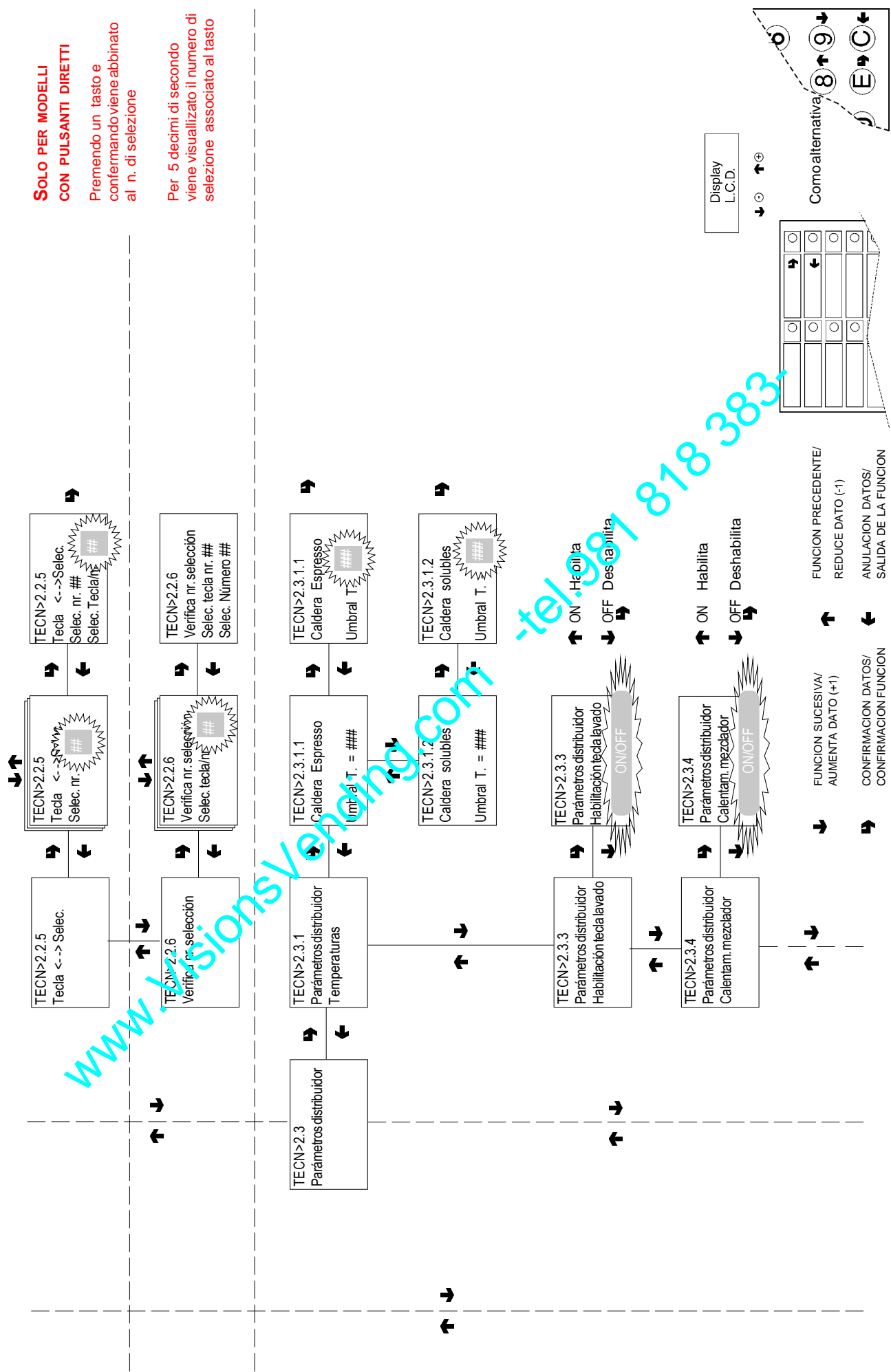
→ FUNCION SUCESSIVA/
AUMENTA DATO (+1)
 ← FUNCION PRECEDENTE/
REDUCE DATO (-1)
 ↑ CONFIRMACION DATOS/
CONFIRMACION FUNCION
 ↓ ANULACION DATOS/
SALIDA DE LA FUNCION



Menú del técnico - Resumen

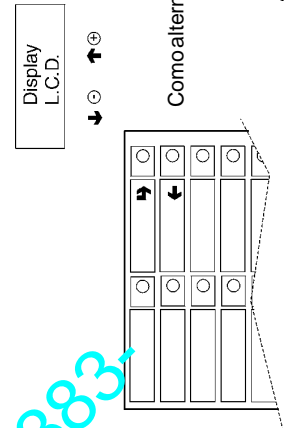


Menú del técnico - Resumen



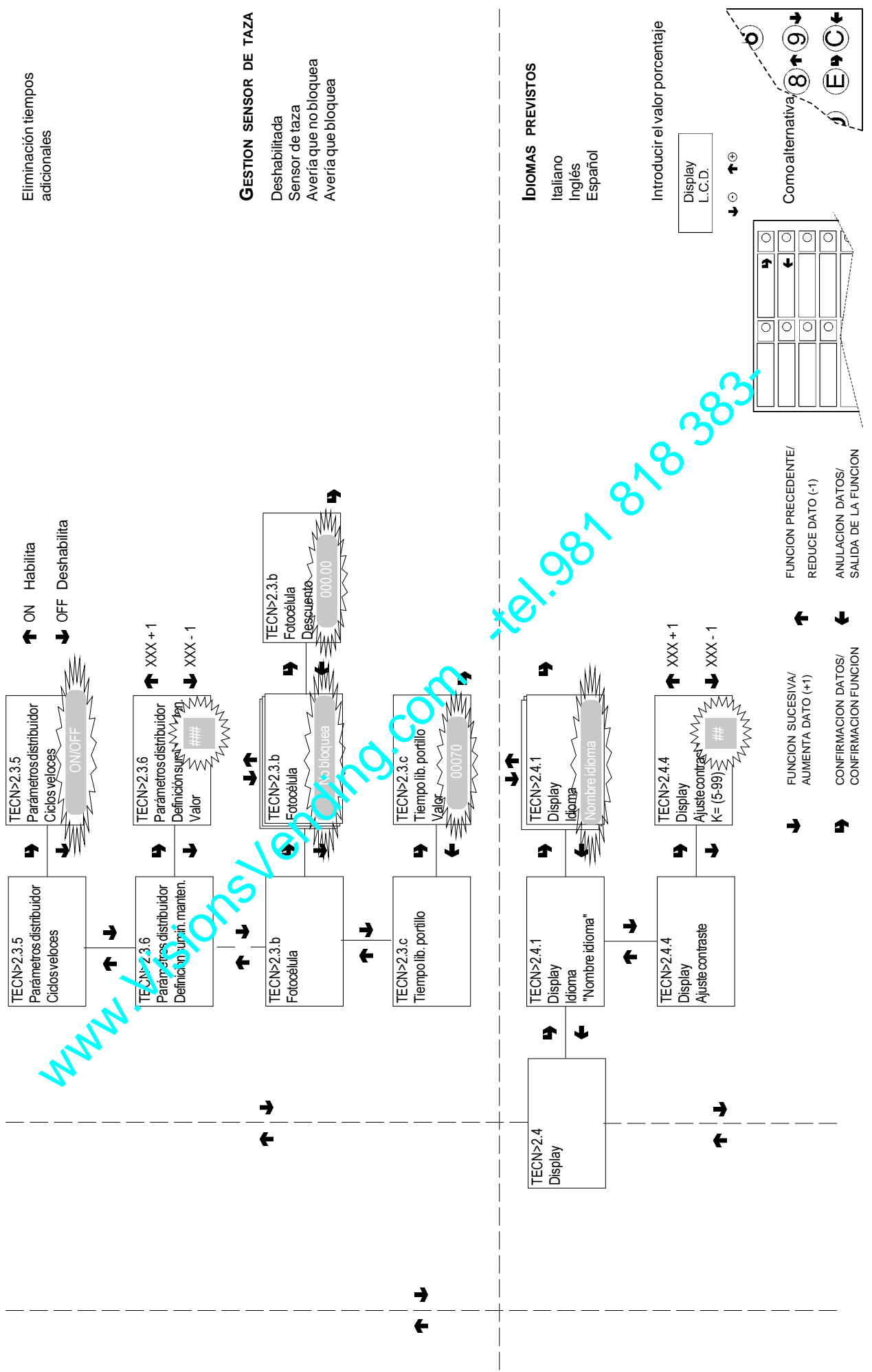
SOLO PER MODELLI CON PULSANTI DIRETTI
 Premendo un tasto e confermando viene abbinato al n. di selezione

Per 5 decimi di secondo viene visualizzato il numero di selezione associato al tasto



tel: 981 818 383

Menú del técnico - Resumen



Eliminación tiempos adicionales

GESTION SENSOR DE TAZA

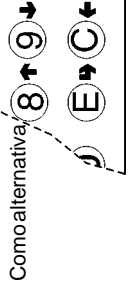
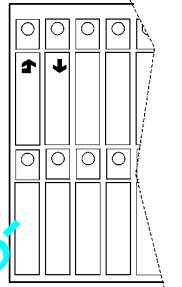
- Deshabilitada
- Sensor de taza
- Avería que no bloquea
- Avería que bloquea

IDIOMAS PREVISTOS

- Italiano
- Inglés
- Español

Introducir el valor porcentaje

Display L.C.D.



FUNCION PRECEDENTE/
REDUCE DATO (-1)

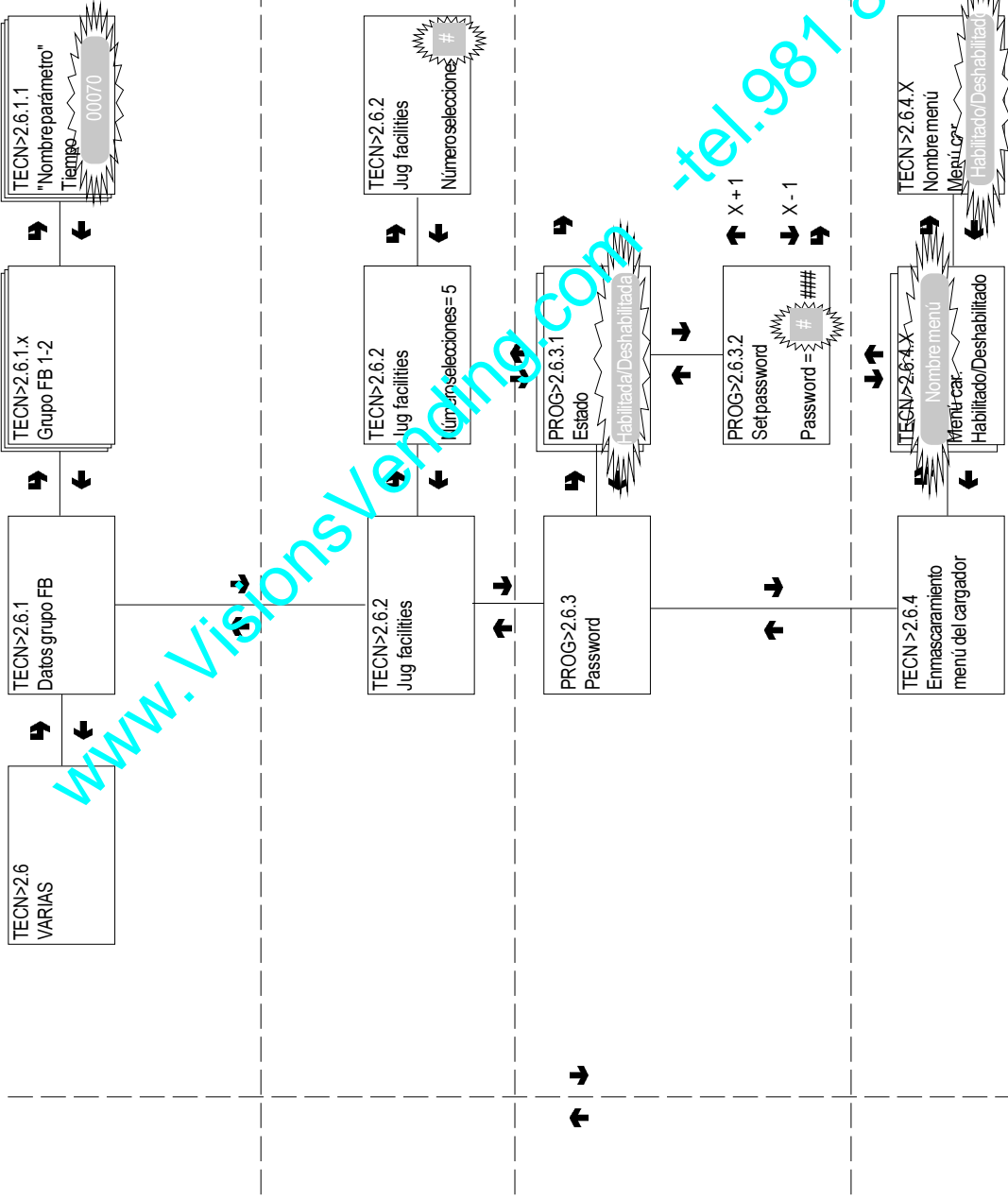
FUNCION SUCESIVA/
AUMENTA DATO (+1)

ANULACION DATOS/
SALIDA DE LA FUNCION

CONFIRMACION DATOS/
CONFIRMACION FUNCION

Como alternativa

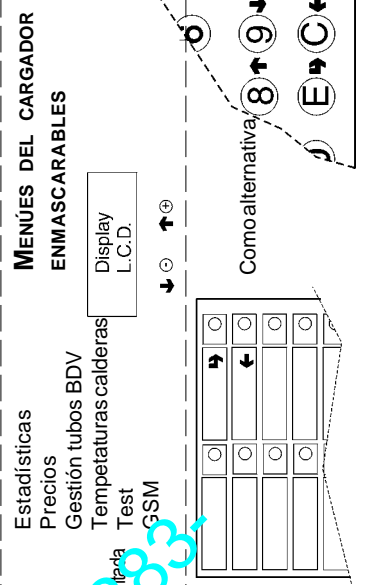
Menú del técnico - Resumen



GRUPOS FRESH BREW
 Dos grupos posibles
 Parámetros:
 Tiempo de preinfusión
 Tiempo de secamiento
 Estado de mezcladura
 Estado de lavado

Número de selecciones gratuitas consecutivas de 1 a 9

Número de 5 cifras que se solicita para entrar en la programación.
 Si definido en Cero (por omisión) la password no se solicita

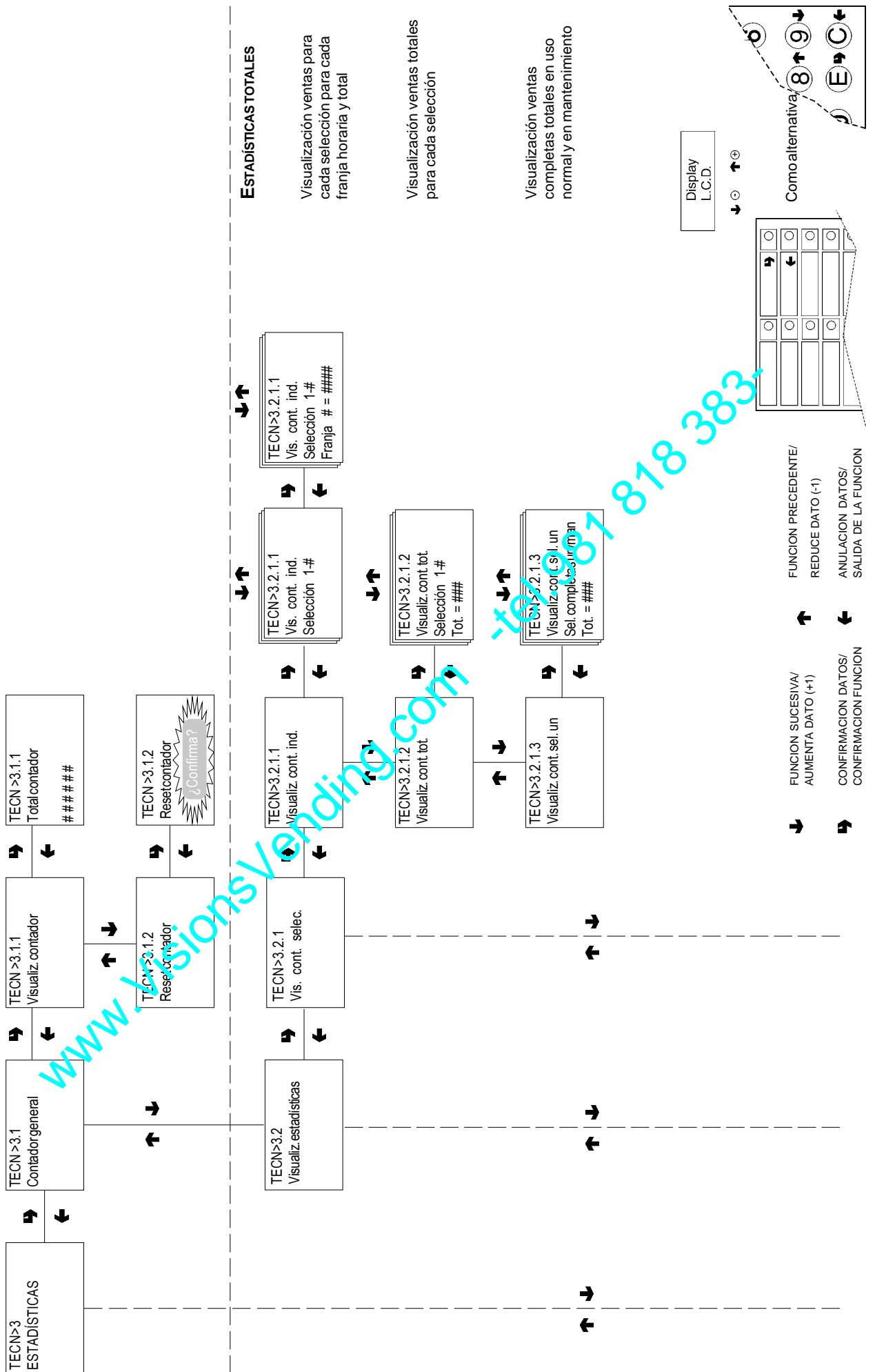


Como alternativa 8 9 E C

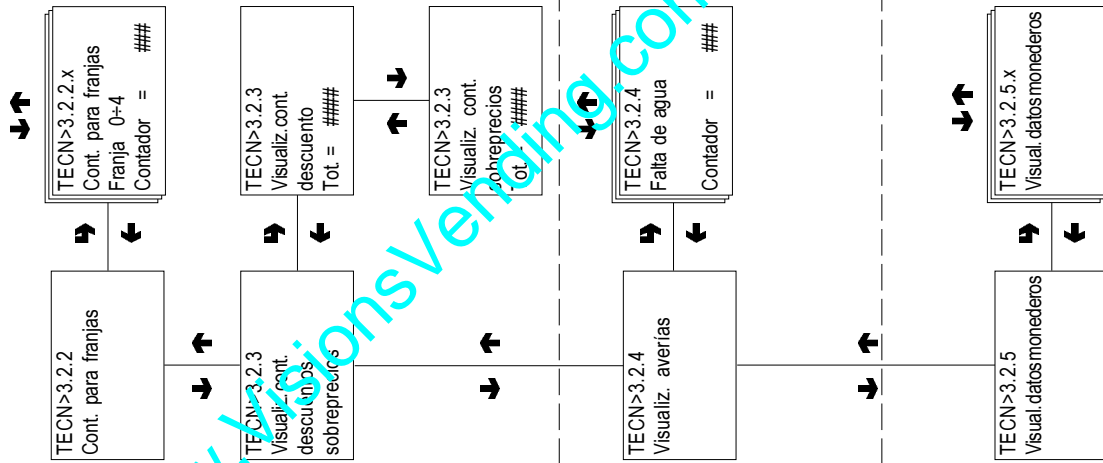
↓ FUNCION SUCEIVA/ AUMENTA DATO (+1)
 ↑ FUNCION PRECEDENTE/ REDUCE DATO (-1)
 → CONFIRMACION DATOS/ CONFIRMACION FUNCION
 ← ANULACION DATOS/ SALIDA DE LA FUNCION

TECN >3 ESTADÍSTICAS

Menú del técnico - Resumen



Menú del técnico - Resumen



Valor venta para franja horaria

Valor de descuento y sobreprecio

LISTA DE AVERIAS
 Falta de agua
 Caldera instant
 Caldera espresso 1
 Toberas móviles
 Falta de vasos
 Grupo café 1

Falta de café 1
 Desenganche café
 Rueda de paletas 1
 Lleno residuos
 Air-break
 Monedero
 Datos RAM

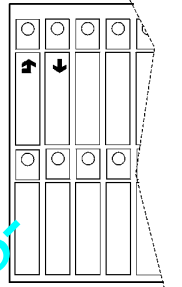
DATOS MONEDEROS
 (según el protocolo utilizado)

Validadores y Ejecutivo
 Recaudado y vendido
 Audit BDV
 Audit MDB

FUNCION PRECEDENTE/
 REDUCE DATO (-1)
 ANULACION DATOS/
 SALIDA DE LA FUNCION

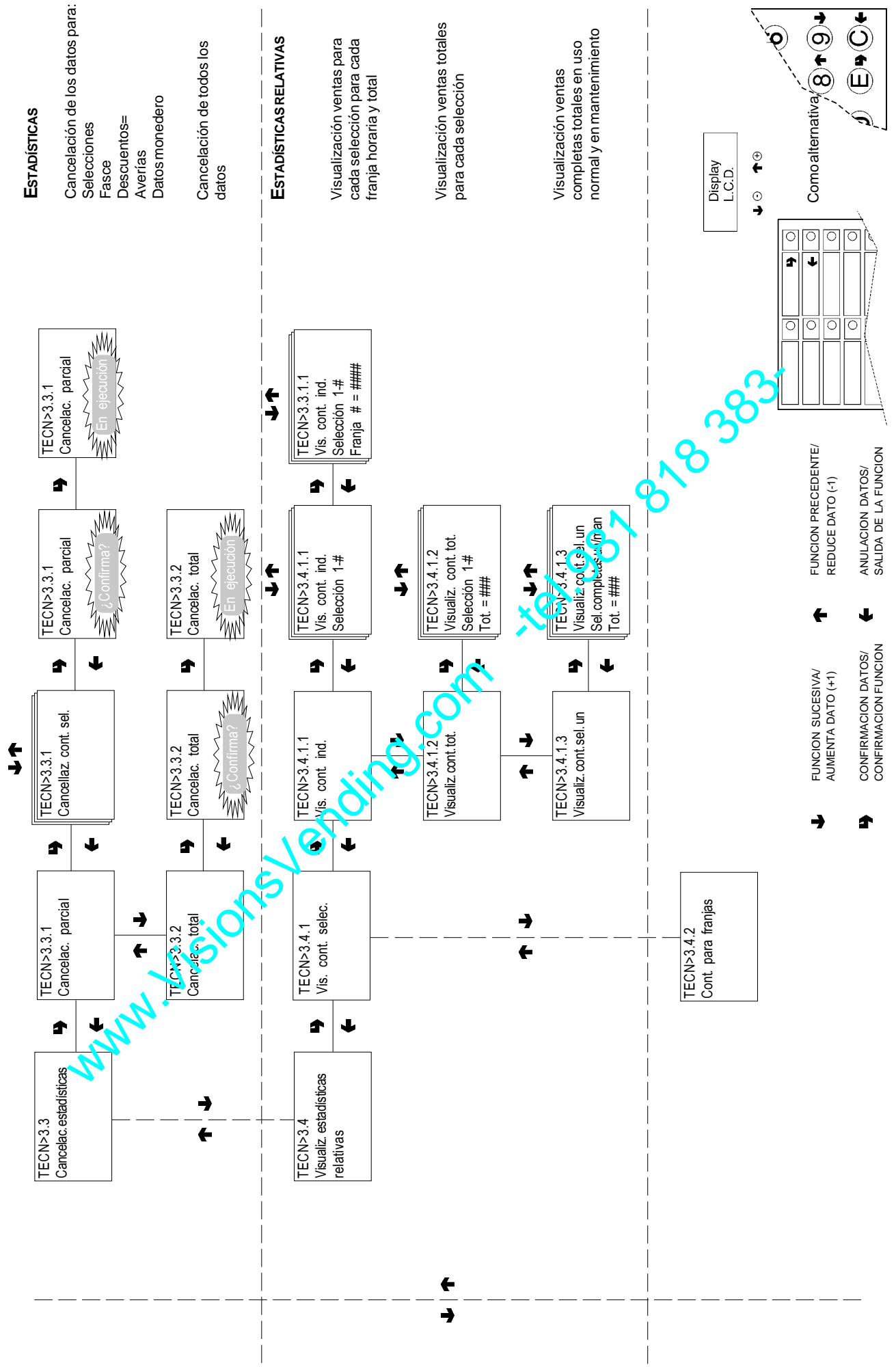
FUNCION SUCESIVA/
 AUMENTA DATO (+1)
 CONFIRMACION DATOS/
 CONFIRMACION FUNCION

Display
 L.C.D.

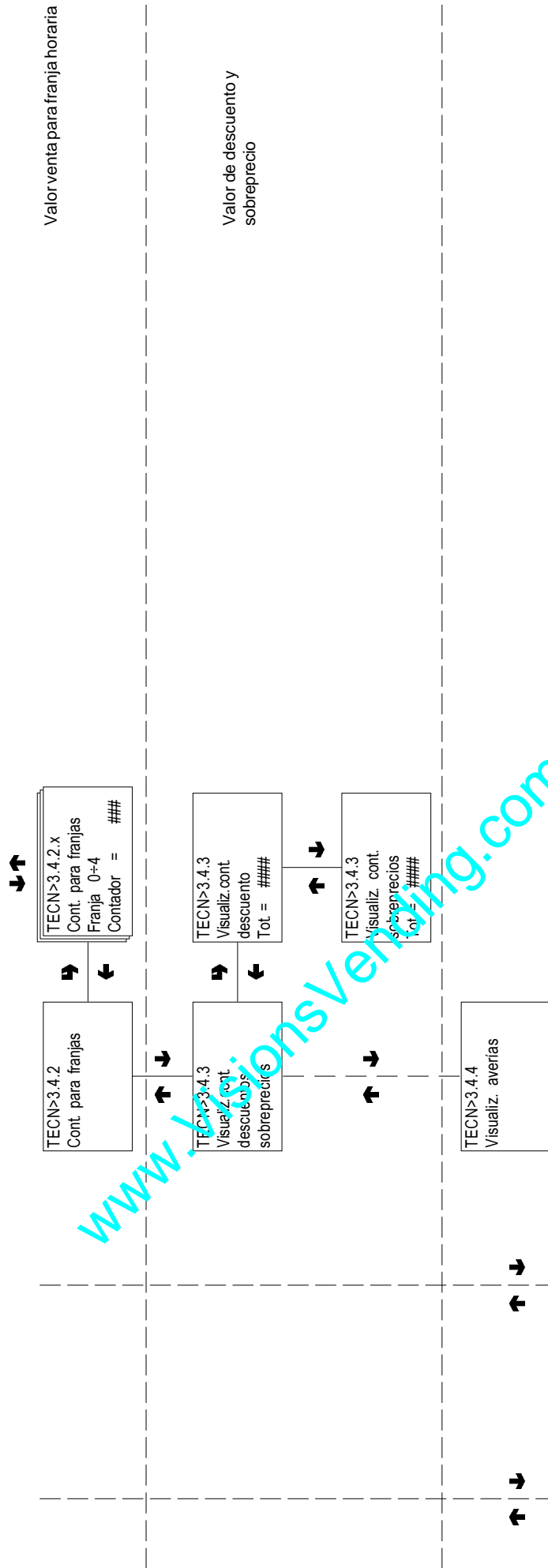


www.TechnionsVending.com -tel.9876543210

Menú del técnico - Resumen



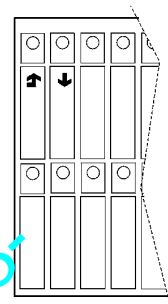
Menú del técnico - Resumen



Valor venta para franja horaria

Valor de descuento y sobreprecio

Display L.C.D.



Como alternativa

↓ ↑ ⊕ ⊖
 ← → ⊕ ⊖
 ⊕ ⊖ ⊕ ⊖
 ⊕ ⊖ ⊕ ⊖

↓ ← ⊕ ⊖
 ↑ → ⊕ ⊖
 ⊕ ⊖ ⊕ ⊖
 ⊕ ⊖ ⊕ ⊖

↓ ← ⊕ ⊖
 ↑ → ⊕ ⊖
 ⊕ ⊖ ⊕ ⊖
 ⊕ ⊖ ⊕ ⊖

↓ ← ⊕ ⊖
 ↑ → ⊕ ⊖
 ⊕ ⊖ ⊕ ⊖
 ⊕ ⊖ ⊕ ⊖

Menú del técnico - Resumen

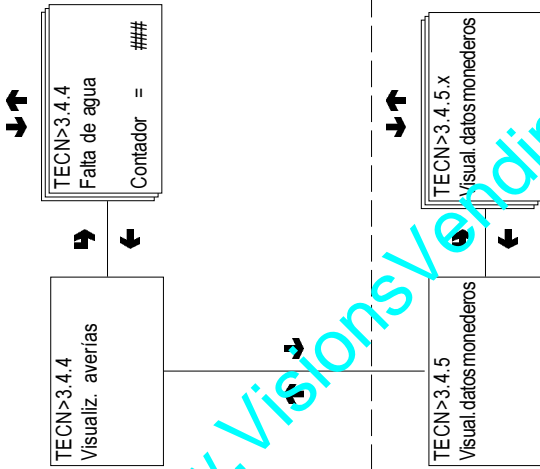
ESTADÍSTICAS RELATIVAS

- LISTA DE AVERIAS
- Falta de agua
- Caldera instant
- Caldera espresso 1
- Toberas móviles
- Falta de vasos
- Grupo café 1
- Falta de café 1
- Desenganche café
- Rueda de paletas 1
- Lleno residuos
- Air-break
- Monedero
- Datos RAM

DATOS MONEDEROS

(según el protocolo utilizado)

- Validadores y Executive
- Recaudado y vendido
- Audit BDV
- Audit MDB



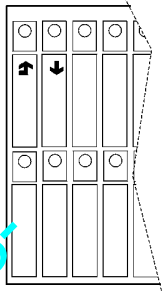
ESTADÍSTICAS RELATIVAS

- Cancelación de los datos para:
- Selecciones
- Descuento-sobrepagos
- Averías
- Datos monedero

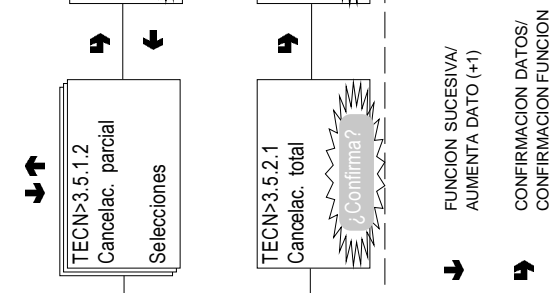
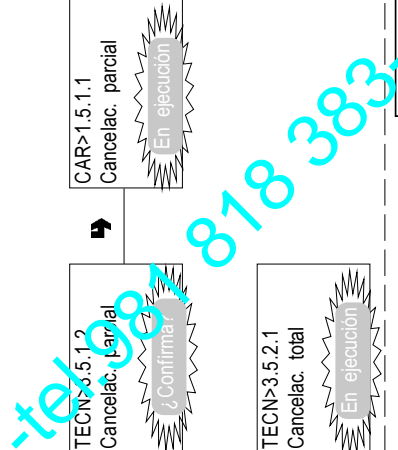
Cancelación de todos los datos

Display L.C.D.

↓ ⊕ ↑ ⊕



Como alternativa 8 ↑ 9 ↓ E → C ←



TECN>3.5 Cancelac. estadísticas relativas

TECN>3.5.1 Cancelac. parcial

TECN>3.5.2 Cancelac. total

TECN>3.5.1.1 Cancelac. parcial

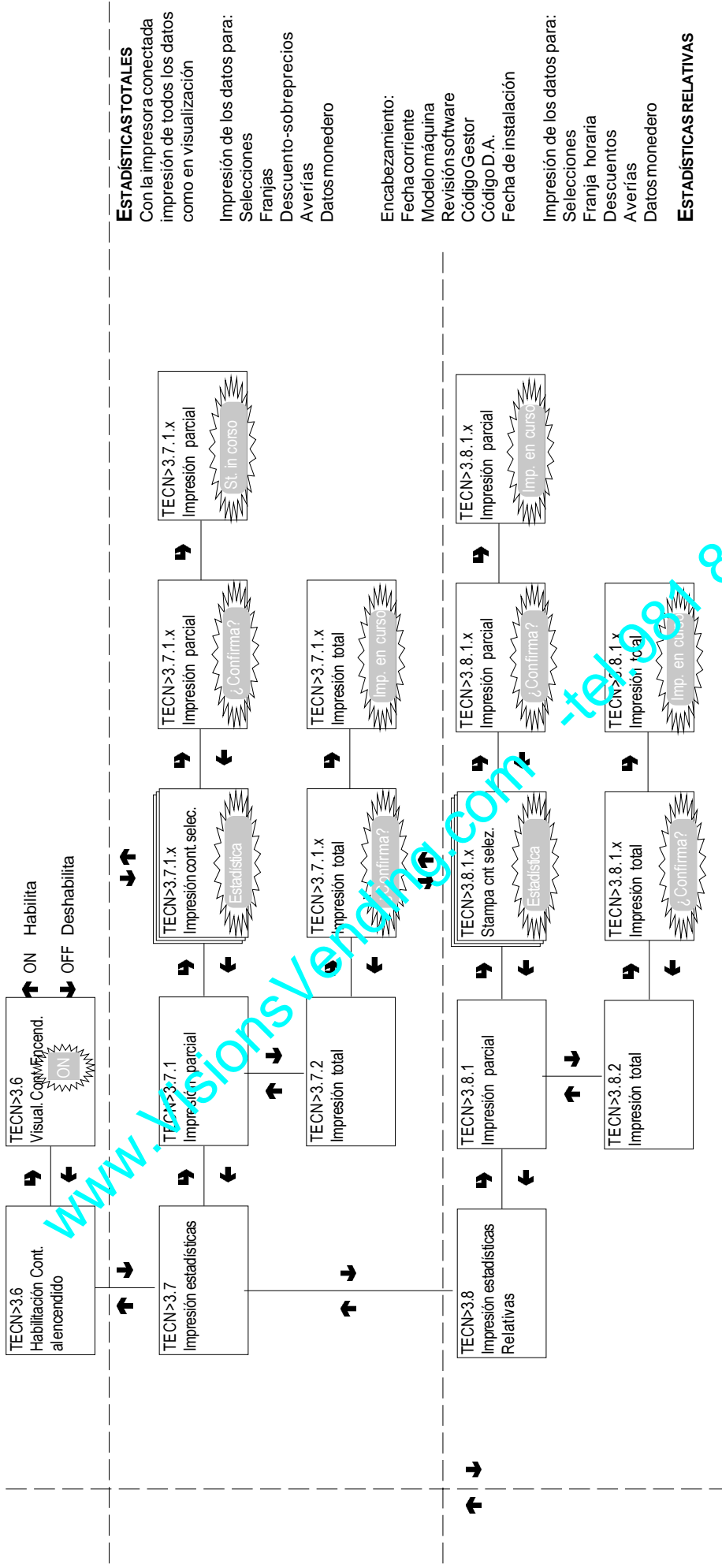
TECN>3.5.1.2 Cancelac. parcial

TECN>3.5.2.1 Cancelac. total

TECN>3.5.2.1 Cancelac. total

TECN>3.6 Habilitación Cont. alencendido

Menú del técnico - Resumen



ESTADÍSTICAS TOTALES

Con la impresora conectada impresión de todos los datos como en visualización

Impresión de los datos para:
 Selecciones
 Franjas
 Descuento-sobreprecios
 Averías
 Datos monedero

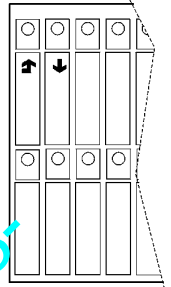
Encabezamiento:
 Fecha corriente
 Modelomáquina
 Revision software
 Código Gestor
 Código D.A.
 Fecha de instalación

Impresión de los datos para:
 Selecciones
 Franja horaria
 Descuentos
 Averías
 Datos monedero

ESTADÍSTICAS RELATIVAS

TECN>4
TEST

Display
L.C.D.

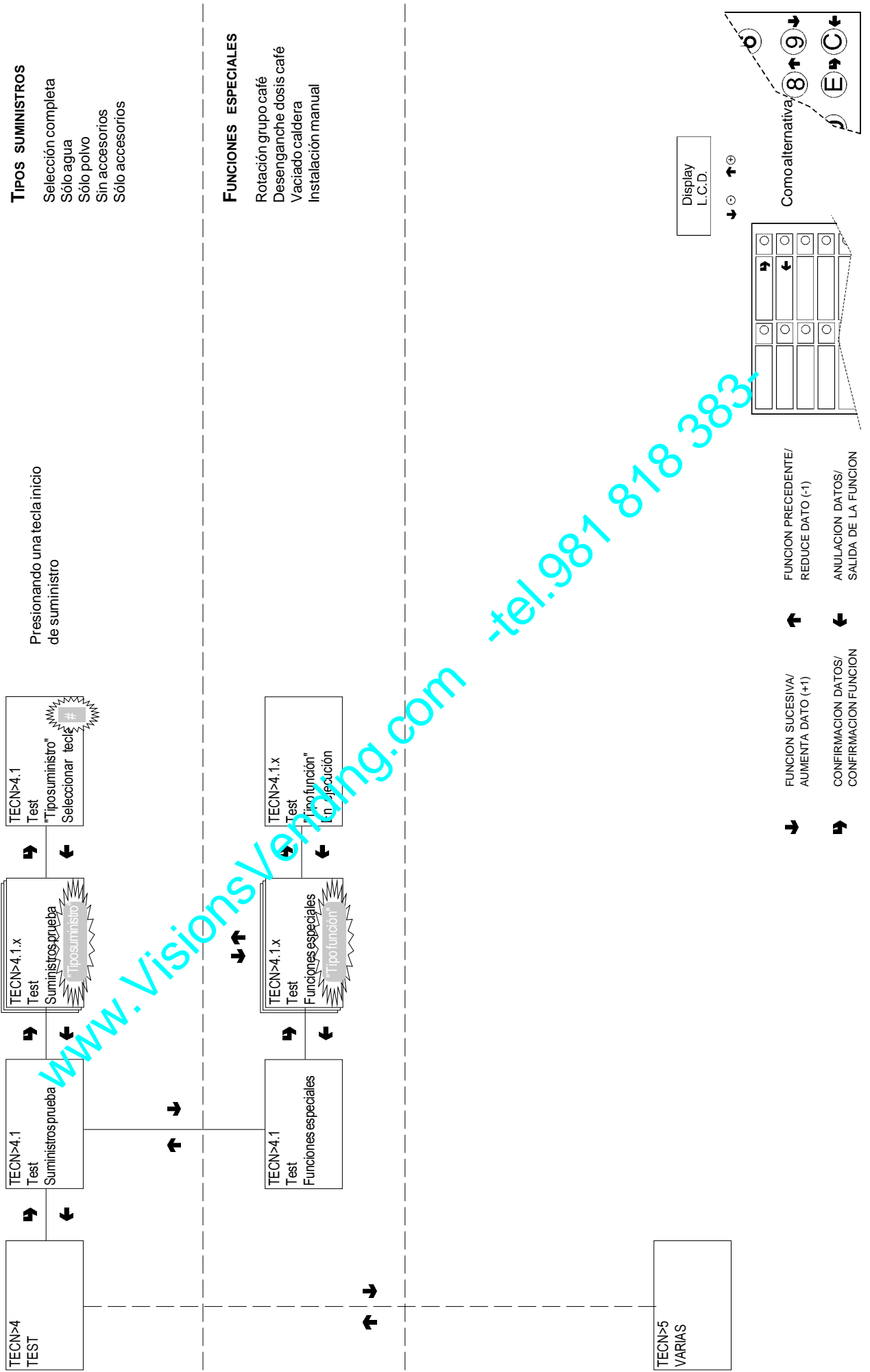


↓ ↑ ← →
 FUNCION SUCEIVA/
AUMENTA DATO (+1)
 FUNCION PRECEDENTE/
REDUCE DATO (-1)
 CONFIRMACION DATOS/
CONFIRMACION FUNCION
 ANULACION DATOS/
SALIDA DE LA FUNCION

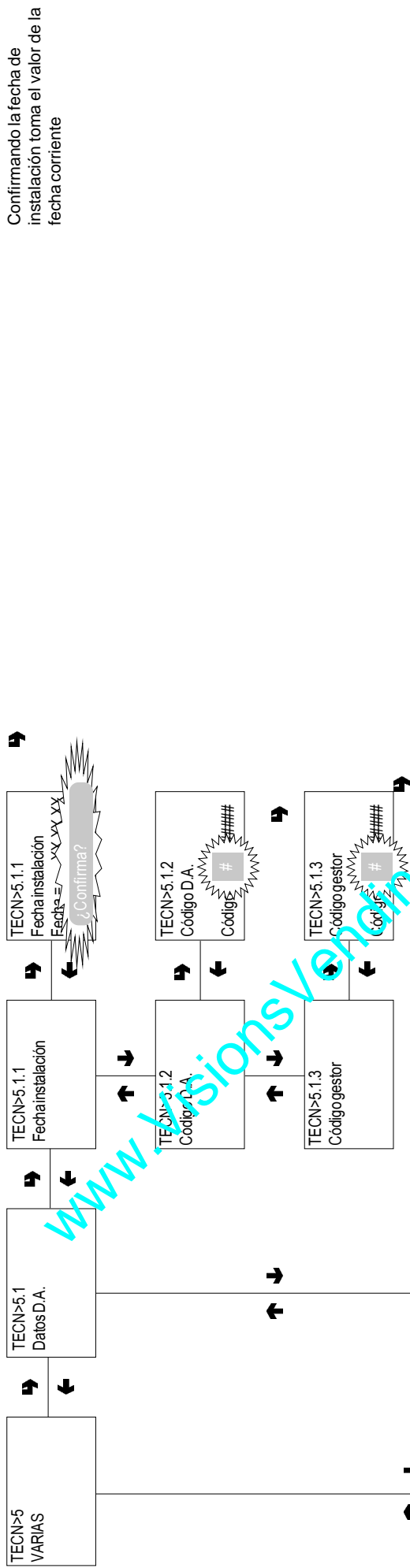
Como alternativa 8 9 E C

www.technosvending.com - tel: 997 878 383

Menú del técnico - Resumen

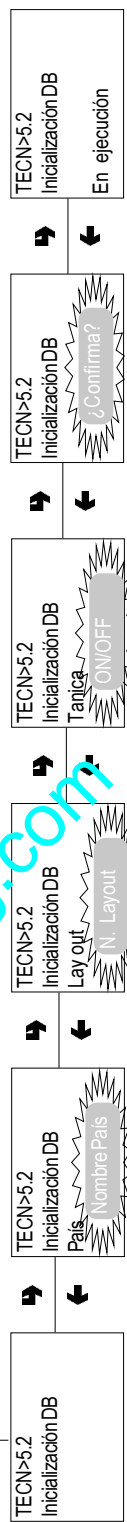


Menú del técnico - Resumen



Confirmando la fecha de instalación toma el valor de la fecha corriente

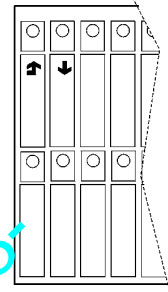
Inicialización database



- Países:**
 Italia
 Alemania
 Gran Bretaña
 Francia
 España

TECN>1
Averías

Display
L.C.D.



Como alternativa:
 8 ↑ 9 →
 E → C ←

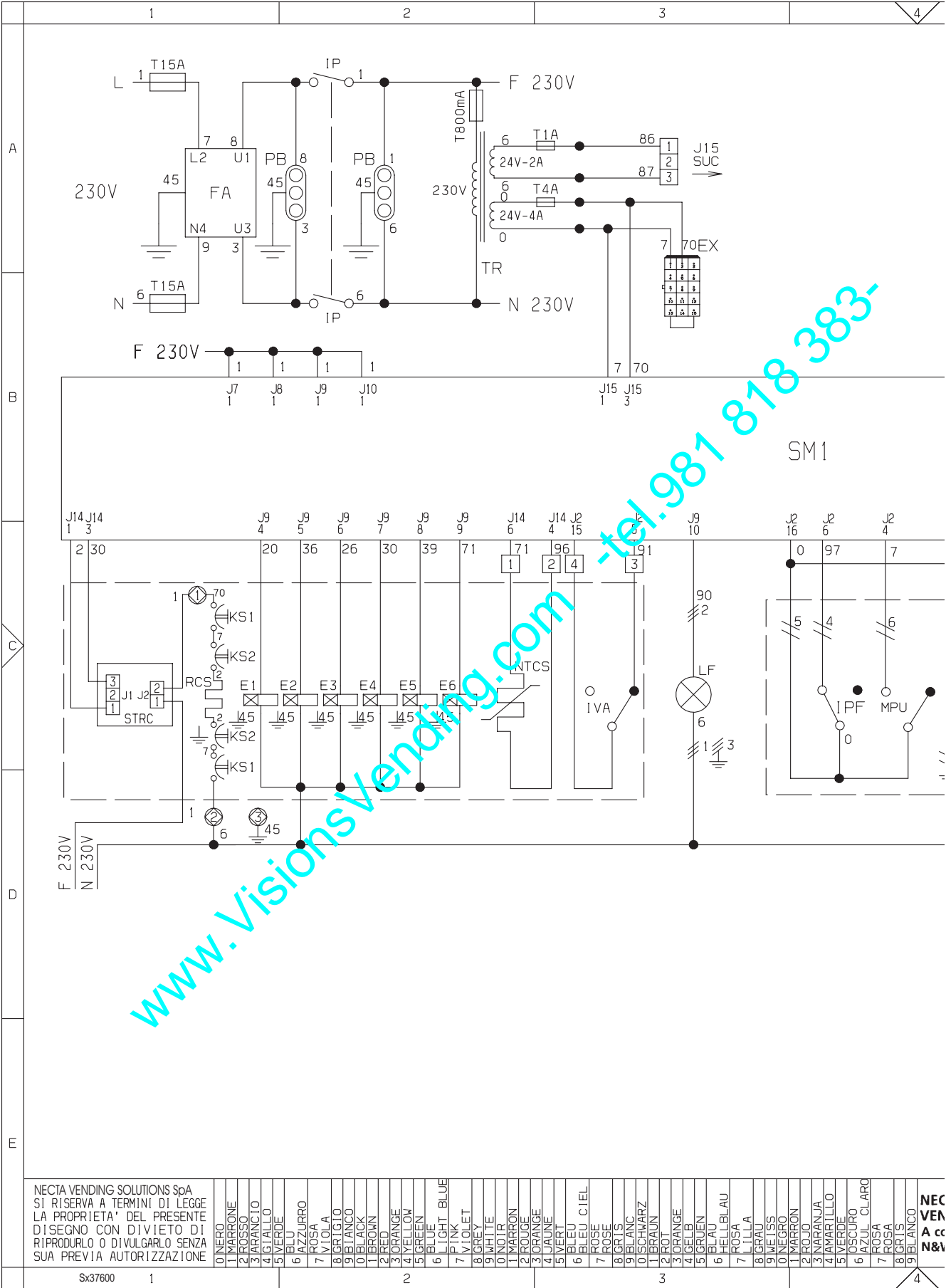
→ FUNCION SUCESIVA/
AUMENTA DATO (+1)
← CONFIRMACION DATOS/
CONFIRMACION FUNCION

← FUNCION PRECEDENTE/
REDUCE DATO (-1)
← ANULACION DATOS/
SALIDA DE LA FUNCION

MEMORIA ESQUEMA ELECTRICO

SIGLA	DENOMINACION	SIGLA	DENOMINACION
CM1	EXCENTRICO MOTOR GRUPO CAFE	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	MPU	MICRO INTERRUPTOR POSICION BOQUILLAS
CV	CONTADOR VOLUMETRICO	MS1	MICRO INTERRUPTOR MOTOR PORTILLO
E1-...	ELECTROVALVULA SOLUBLES	MSB	MOTOR CAIDA VASOS
EA	ELECTROVALVULA SUMINISTRO AGUA	MSCB	MOTOR CAMBIO COLUMNA VASOS
EEA	VALVULA ENTRADA AGUA	MSP	MOTOR CAIDA PALETINAS
ESC	ELECTROIMAN CAIDA CAFE	MSU	MOTOR DEPLAZIAMIENTO BOQUILLAS
EX	CONECTORES MONEDERO EXECUTIVE	NTC	SONDA TEMPERATURA
FA	FILTRO ANTIPARASITARIO	NTCS	SONDA TEMPERATURA CALDERA SOLUBLES
FREE	INTERRUPTOR DE VENTA LIBRE	PB	TOMA DE TENSION
ID	INTERRUPTOR DOSIS CAFE	PIP	PULSADOR ENTRADA EN PROGRAMACION
IMSP	MICRO INTERRUPTOR CAIDA PALETINAS	PL	PULSADOR LAVADO
IP	INTERRUPTOR PUERTA	PM	BOMBA
IPF	INTERRUPTOR LLENADO RESIDUOS	PSB	PULSADOR CAIDA VASOS
ISA	INTERRUPTOR PORTILLO ABIERTO	RCC	RESISTENCIA CALDERA CAFE
IVA	INTERRUPTOR VACIO DE AGUA	RCS	RESISTENCIA CALDERA SOLUBLES
IVB	INTERRUPTOR VACIO VASOS	RG	RESISTENCIA CALEFACCION GRUPO
JUG	INTERRUPTOR "JUG FACILITIES"	RS232	PUERTA SERIAL
KC1-..	KLIXON CALDERA CAFE	RT	BALAST
KS1-..	KLIXON DE SEGURIDAD	SM1	TARJETA DE CONTROL
LCD	DISPLAY DE CRISTALES LIQUIDOS	SP	TARJETA DE PULSADORES
LF	LAMPARA	ST	STARTER
M	MOTOR GRUPO CAFE	STRC	TARJETA TRIAC CALEFACCION CALDERA
MAC	MOLINILLO	SUC	TARJETA UNIDAD PRINCIPAL
MAS	MOTOR APERTURA PORTILLO	TR	TRANSFORMADOR
MD1-..	MOTODOSADORES SOLUBLES	TX....	FUSIBLE RETARDADO (X=CORRIENTE)
MDB	CONECTOR PARA MONEDERO MDB	TZ	CAPTADOR TACITA
MDFB	MOTODOSIFICADOR FRESH BREW	VENT	VENTILADOR
MDZ	MOTODOSIFICADOR AZUCAR		

www.VisionsVending.com -tel.987 818 383-

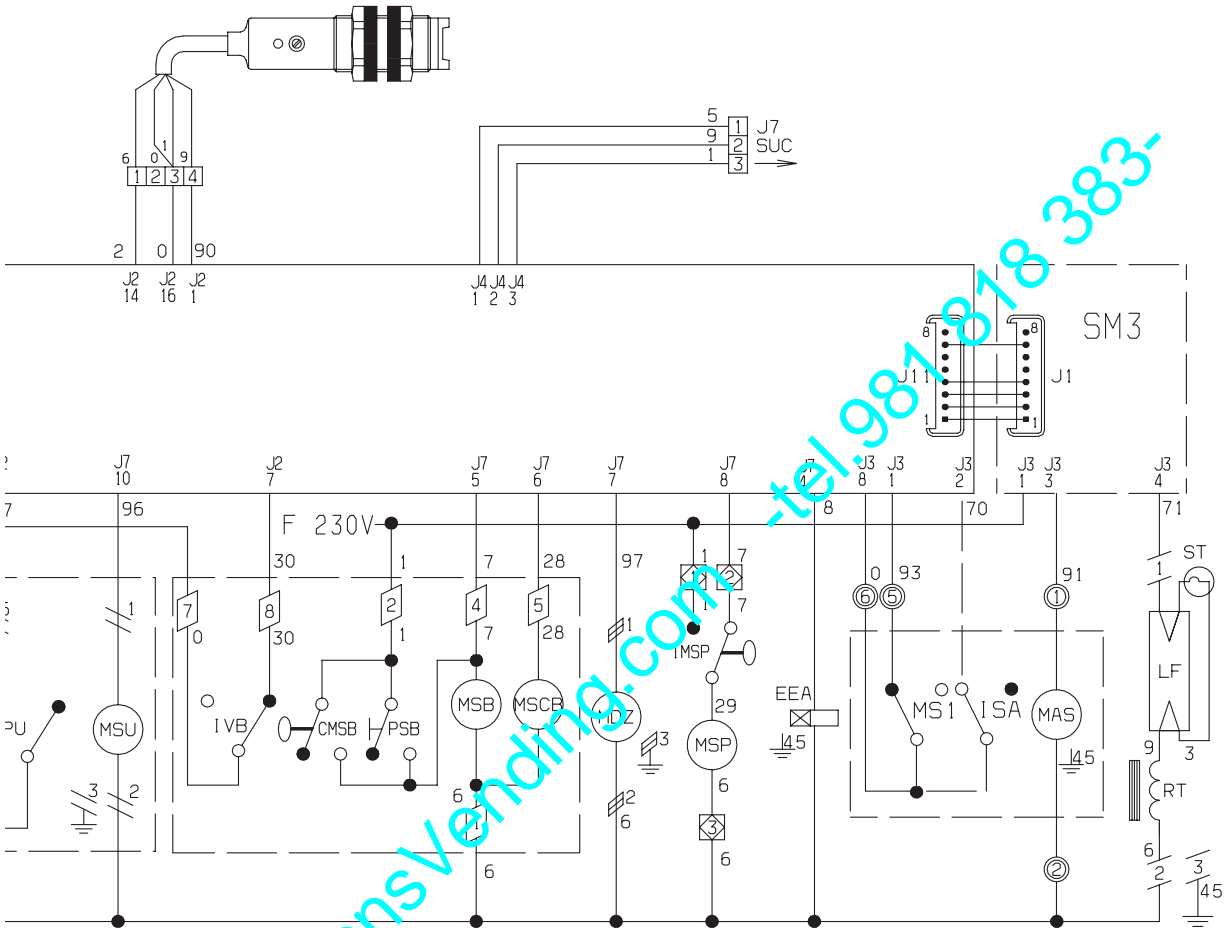


www.VisionsVending.com -tel.981 818 383-





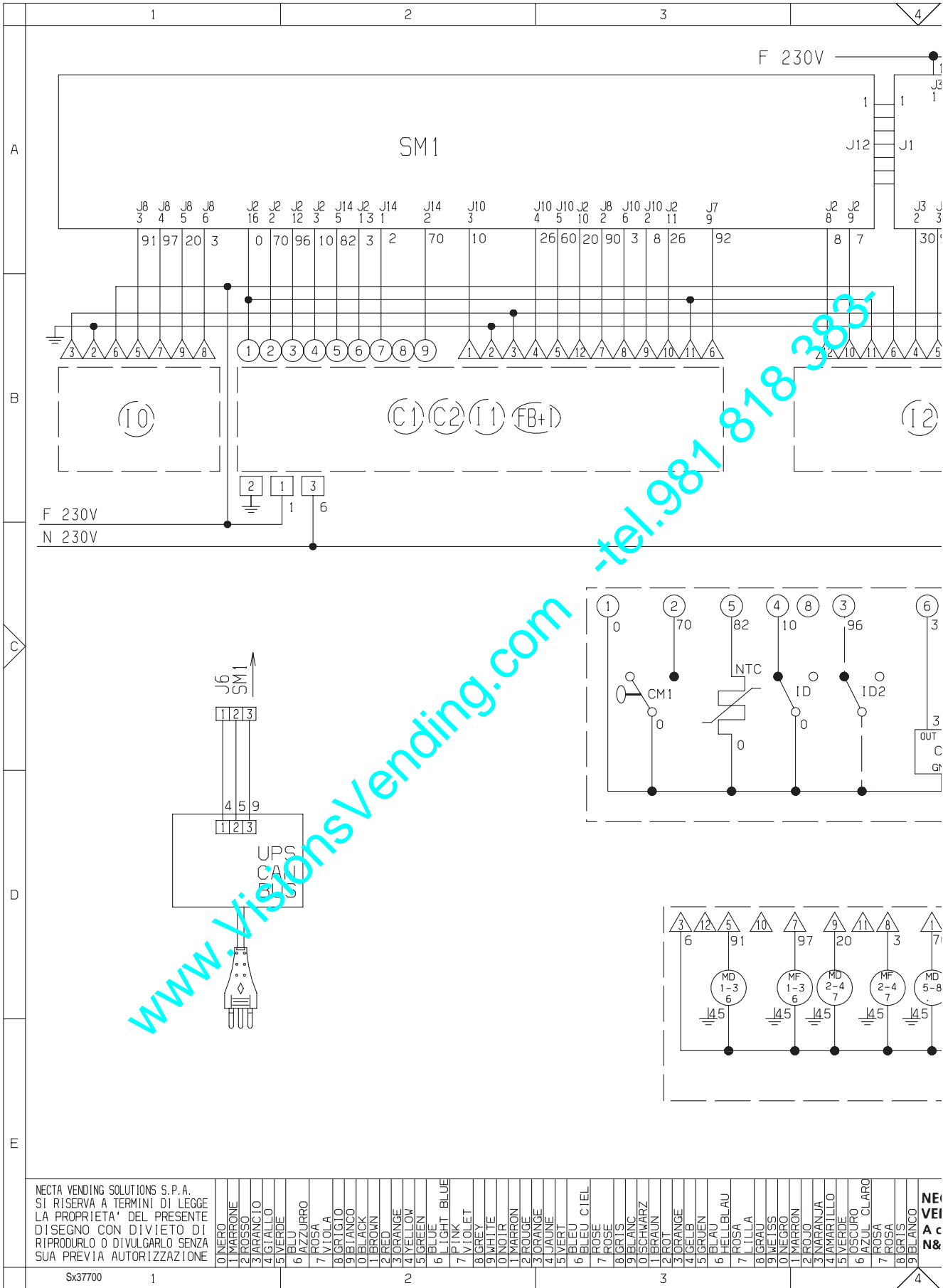
4	5	6	7
---	---	---	---



B G L T S B I L A N C O	NECTA VENDING SOLUTIONS SpA A company of N&W GLOBAL VENDING GROUP	MODELLO Astro	GRUPPO SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE ALIMENTAZIONE	DATA 23-07-01	FOGLIO 1/1	DISEGNATO BONACINA	CONTROLLATO MONGUZZI
					LEGENDA		CODICE
							608537600

4	5	6	7
---	---	---	---



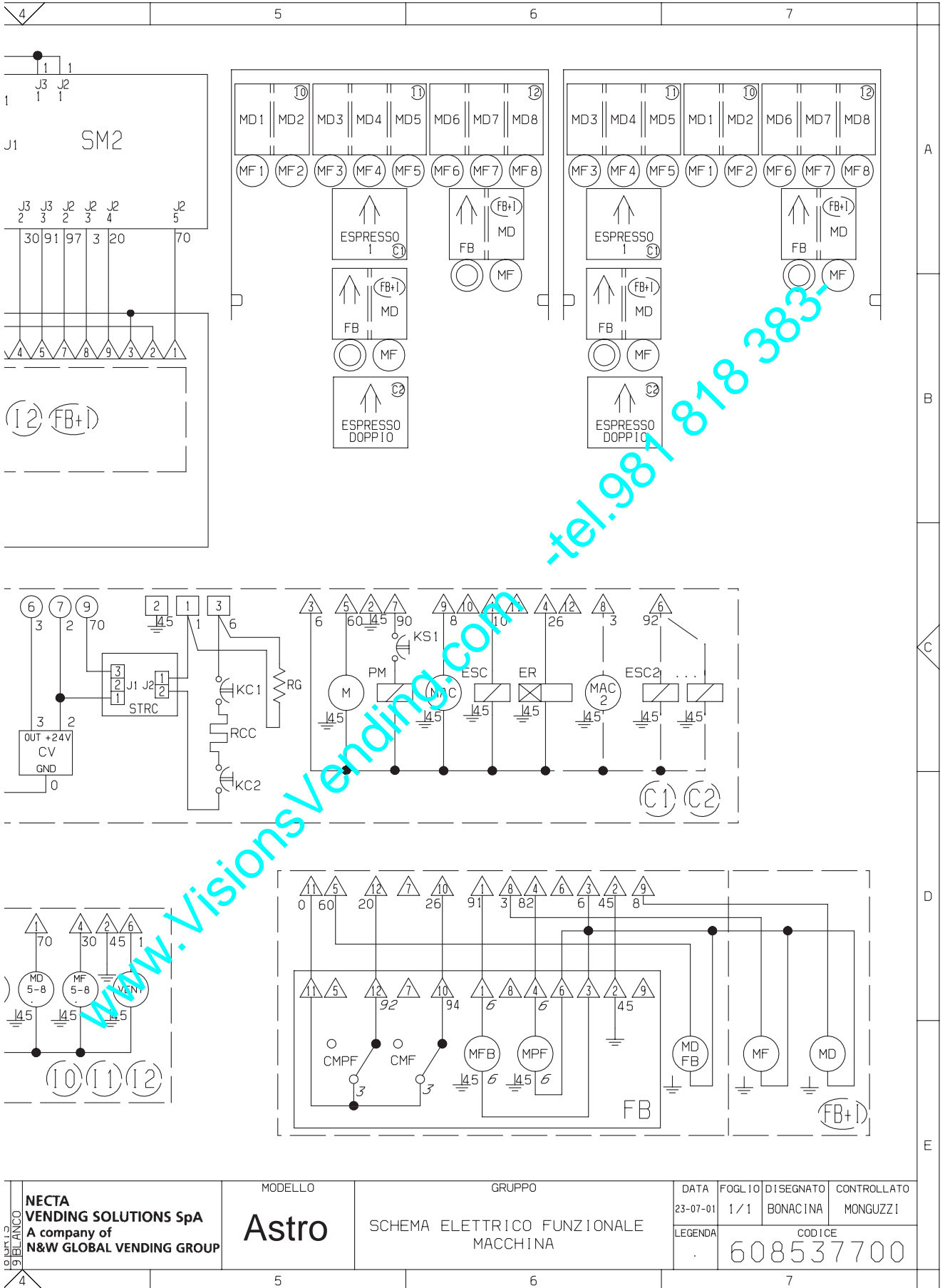


www.visionsvending.com -tel.987 818 383

NECTA VENDING SOLUTIONS S.P.A.
 SI RISERVA A TERMINI DI LEGGE
 LA PROPRIETA' DEL PRESENTE
 DISEGNO CON DIVIETO DI
 RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA
 SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

- 0 NERO
- 1 MARRONE
- 2 ROSSO
- 3 ARANCIO
- 4 GIALLO
- 5 VERDE
- 6 BLU
- 7 AZZURRO
- 8 ROSA
- 9 VIOLA
- 10 GRIGIO
- 11 BIANCO
- 12 NERO
- 13 BROWN
- 14 RED
- 15 ORANGE
- 16 YELLOW
- 17 GREEN
- 18 BLUE
- 19 LIGHT BLUE
- 20 PINK
- 21 VIOLET
- 22 GREY
- 23 WHITE
- 24 NOIR
- 25 MARRON
- 26 ROUGE
- 27 ORANGE
- 28 JAUNE
- 29 VERT
- 30 BLEU
- 31 BLEU CIEL
- 32 ROSE
- 33 ROSE
- 34 GRIS
- 35 BLANC
- 36 SCHWARZ
- 37 BRAUN
- 38 ROT
- 39 ORANGE
- 40 GELB
- 41 GRUEN
- 42 WEISS
- 43 NEGRO
- 44 MARRON
- 45 ROJO
- 46 NARANJA
- 47 AMARILLO
- 48 VERDE
- 49 OSCURO
- 50 AZUL CLARO
- 51 ROSA
- 52 ROSA
- 53 GRIS
- 54 BLANCO
- 55 NERO

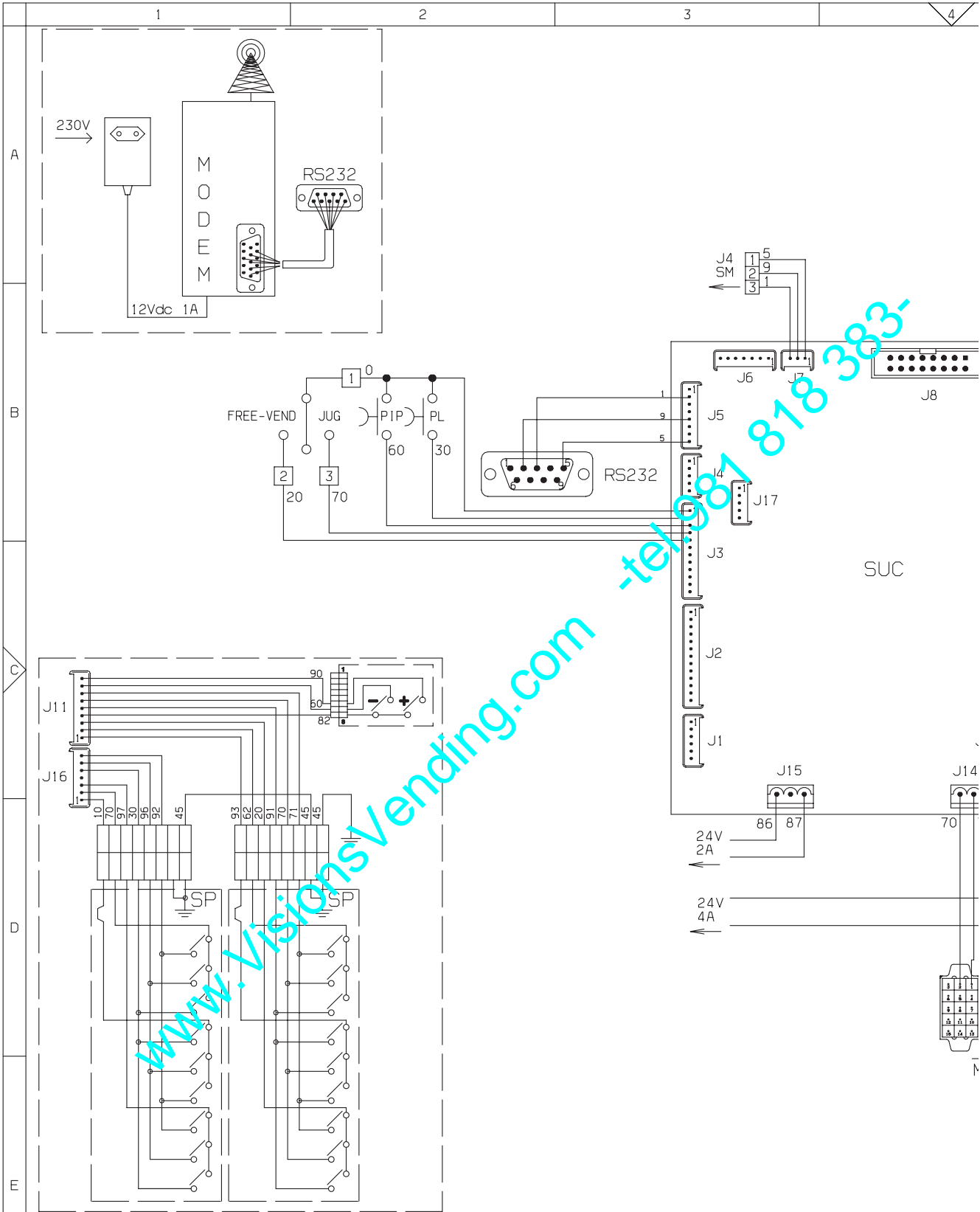




-tel.981 818 383-

1981/13 981/ANICO	NECTA VENDING SOLUTIONS SpA A company of N&W GLOBAL VENDING GROUP	MODELLO <h1>Astro</h1>	GRUPPO SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE MACCHINA	DATA 23-07-01	FOGLIO 1/1	DISEGNATO BONACINA	CONTROLLATO MONGUZZI
					LEGENDA	CODICE <h2>608537700</h2>	

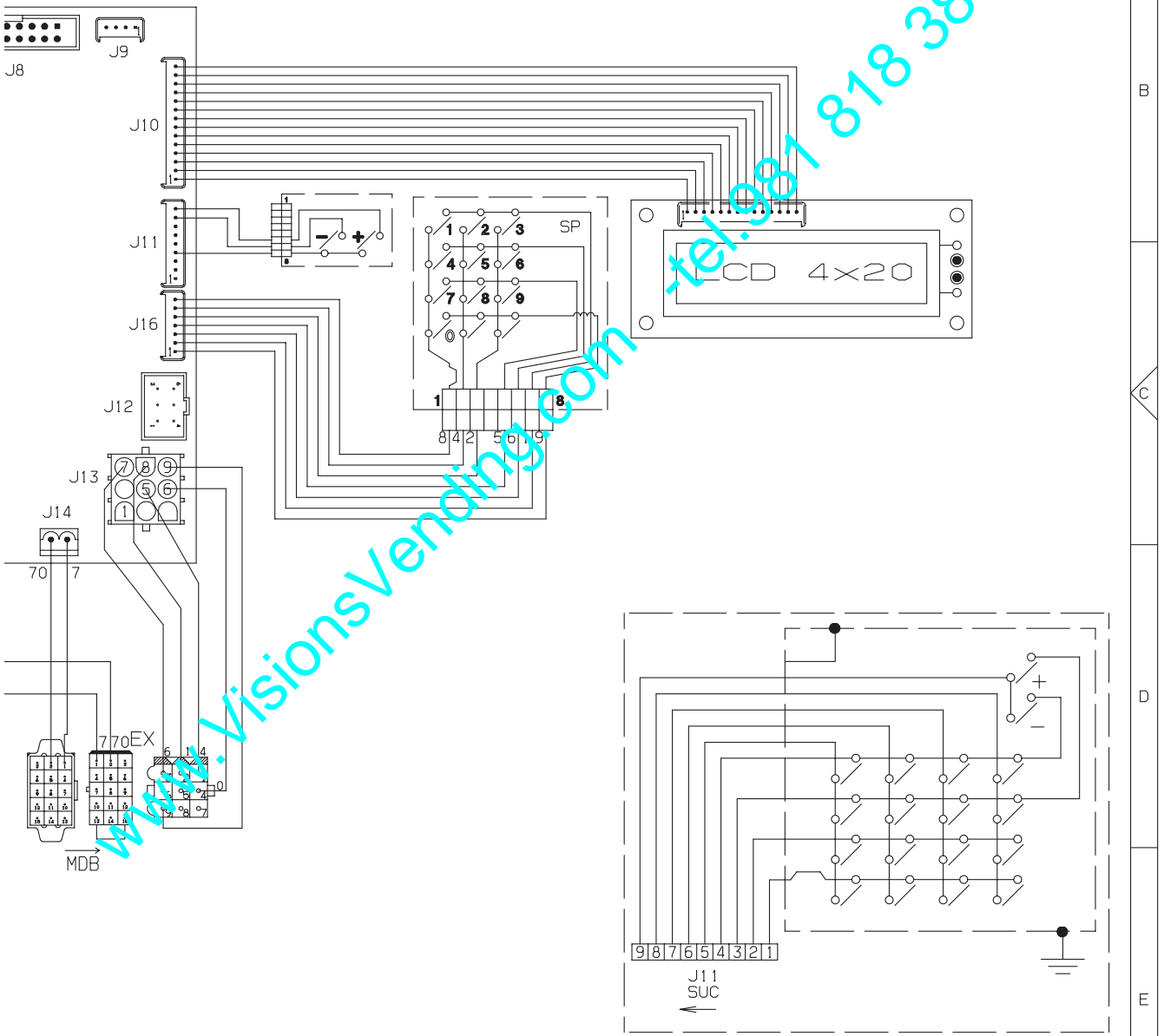




NECTA VENDING SOLUTIONS S.P.A.
 SI RISERVA A TERMINI DI LEGGE
 LA PROPRIETA' DEL PRESENTE
 DISEGNO CON DIVIETO DI
 RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA
 SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

- 0 NERO
- 1 MARRONE
- 2 ROSSO
- 3 ARANCIO
- 4 GIALLO
- 5 VERDE
- 6 BLU
- 7 AZZURRO
- 8 ROSA
- 9 VIOLA
- 0 GRIGIO
- 1 BIANCO
- 0 BLACK
- 1 BROWN
- 2 RED
- 3 ORANGE
- 4 YELLOW
- 5 GREEN
- 6 BLUE
- 7 LIGHT BLUE
- 8 PINK
- 9 VIOLET
- 0 GREY
- 1 WHITE
- 0 NOIR
- 1 MARRON
- 2 ROUGE
- 3 ORANGE
- 4 JAUNE
- 5 VERT
- 6 BLEU CIEL
- 7 ROSE
- 8 ROSE
- 9 GRIS
- 0 BLANC
- 1 SCHWARZ
- 2 BRAUN
- 3 ROT
- 4 GELB
- 5 GRUEN
- 6 BLAU
- 7 HELLBLAU
- 8 ROSA
- 9 VIOLETTA
- 0 GRAY
- 1 MELISS
- 0 NEGRO
- 1 MARRON
- 2 ROJO
- 3 NARANJA
- 4 AMARILLO
- 5 VERDE
- 6 OSCURO
- 7 AZUL CLARO
- 8 ROSA
- 9 GRIS
- 0 BLANCO





BERTS BERLANCO	NECTA VENDING SOLUTIONS SpA A company of N&W GLOBAL VENDING GROUP	MODELLO Astro	GRUPPO SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE PORTA	DATA 24-07-01	FOGLIO 1/1	DISEGNATO BONACINA	CONTROLLATO MONGUZZI
				LEGENDA	CODICE 608537800		
	4	5	6	7			

