

Manual CE (XL 300 E)

distribuidor automático

[XL 300]



manual de instalación y mantenimiento

debe conservarse dentro del distribuidor

Version 1 6/06/2001

MAN1800104

rheaprojects ■



INTERRUPTOR DE SEGURIDAD

CONTENEDOR CAFÉ EN GRANOS

CONTENEDORES DE PRODUCTOS

DOSIFICADOR DE CAFÉ

GRUPO CAFÉ

EROGADOR

AZÚCAR

PILA DE RECOLECCION DE FONDOS DE CAFE

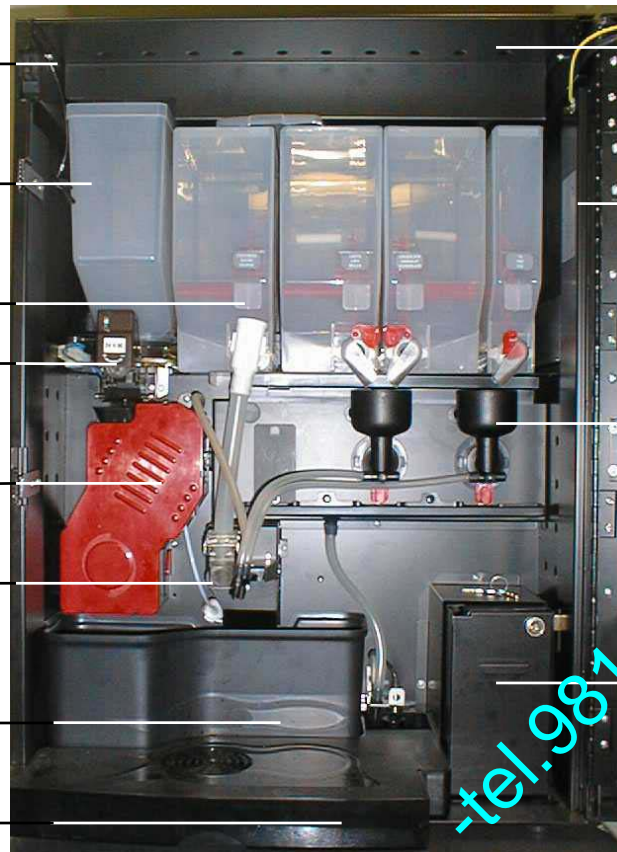
PILA DE RECOLECCION DESECHOS LIQUIDOS

TAPA SUPERIOR

ETIQUETA DE MATRICULA

BATIDORES

CAJA MONEDAS



**INTERIOR XL 300 E**

INTERRUPTOR DE SEGURIDAD

CONTENEDORES DE PRODUCTOS

PILA DE RECOLECCION DESECHOS LIQUIDOS

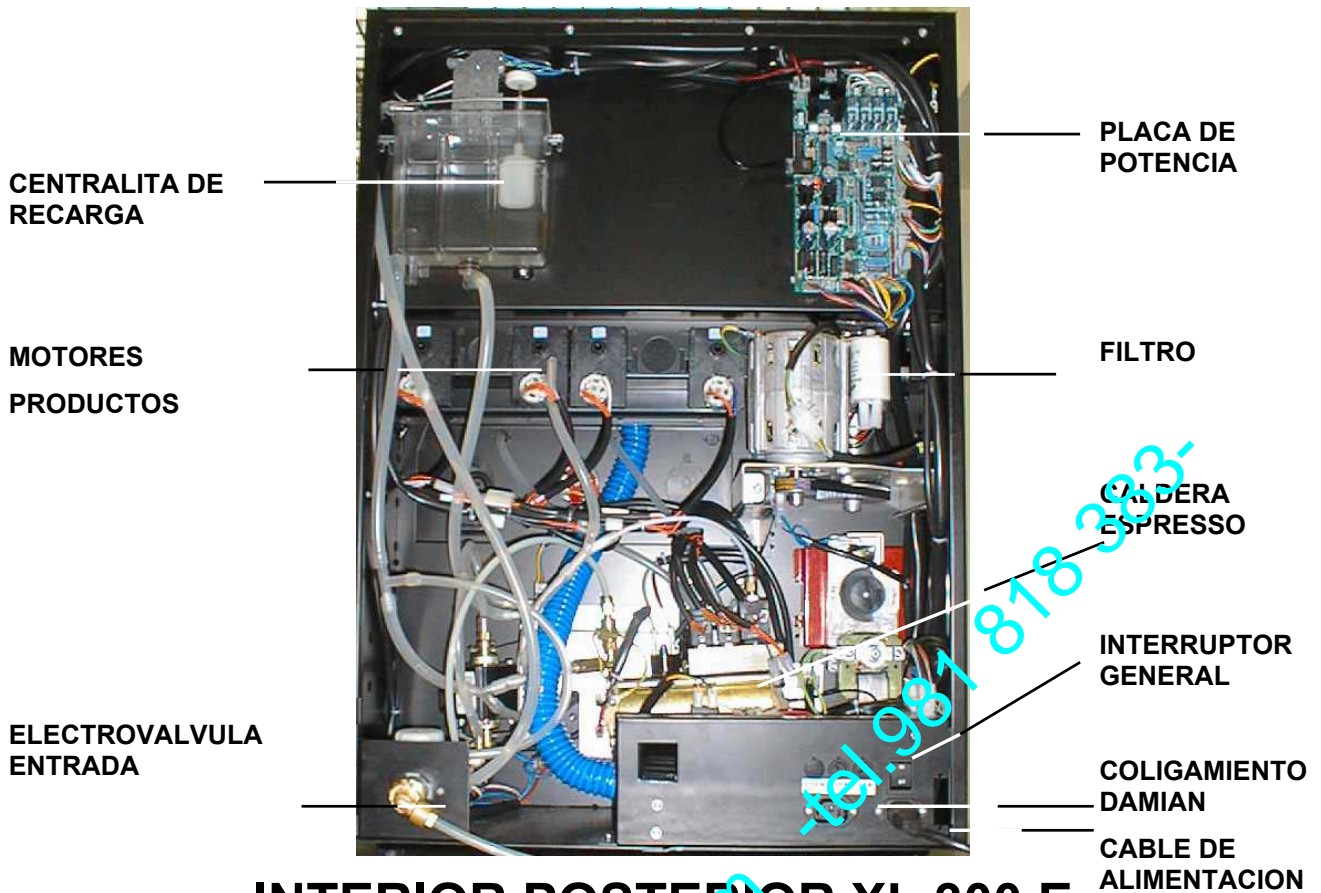
TAPA SUPERIOR

ETIQUETA DE MATRICULA

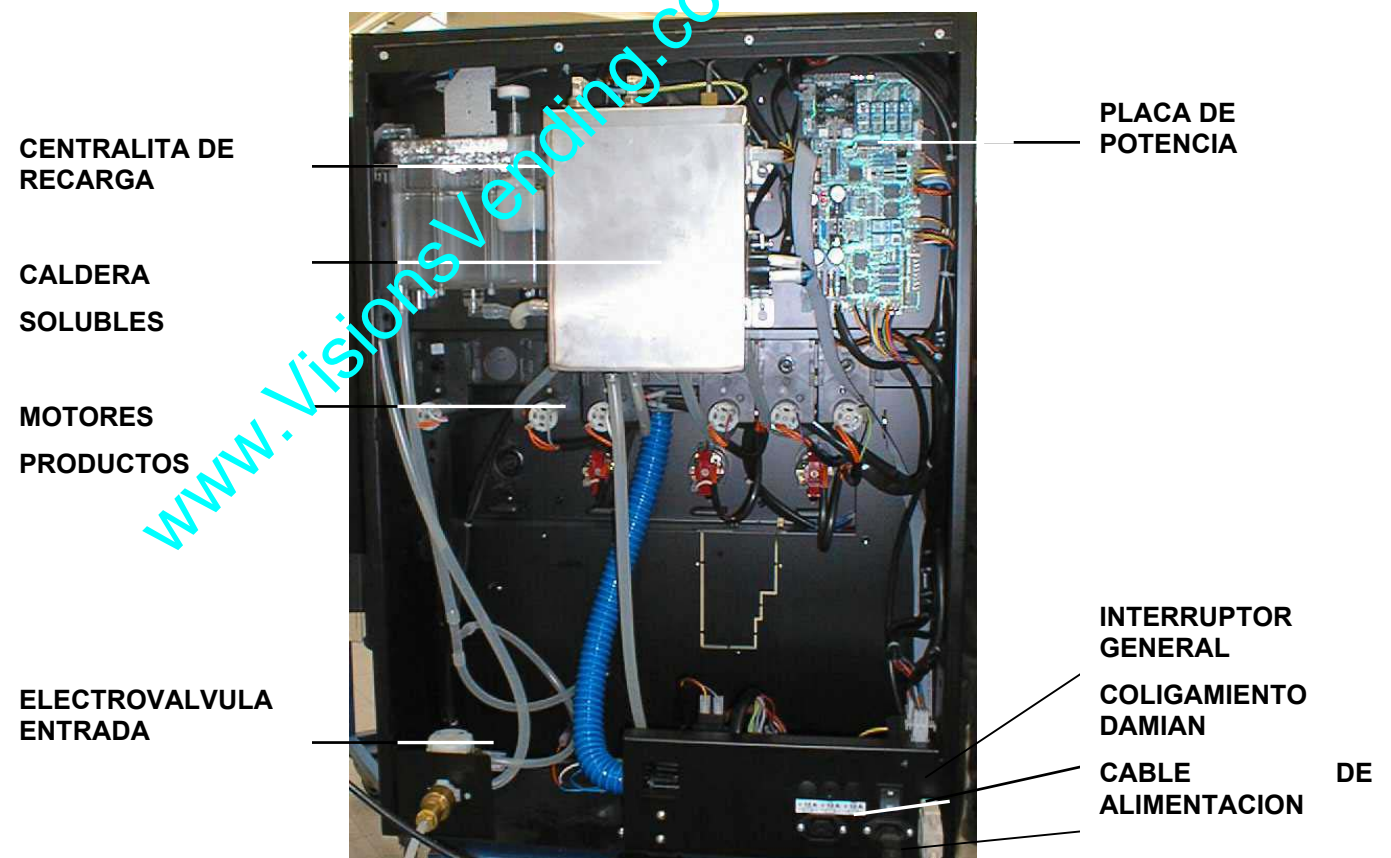
BATIDORES



**INTERIOR XL 300 H**



**INTERIOR POSTERIOR XL 300 E**



**INTERIOR POSTERIOR XL 300 H**

## Section 0. Datos Tecnicos

### DIMENSIONES

Alto	780 mm
Largo	570 mm
Ancho	525 mm (version E) 599 mm (version H)

### PESO

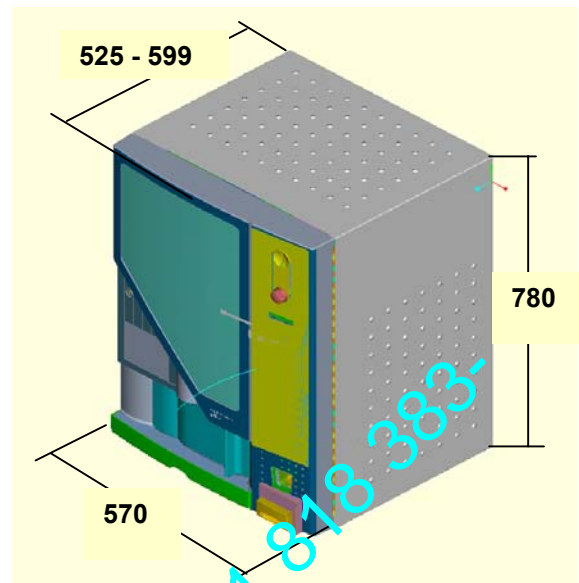
De 65 hasta 75 kg según las versiones.

### CONEXIÓN HÍDRICA

A red:  
presión entre 1 y 8 bar;  
racor 3/8" gas hebra

### CONEXIÓN ELÉCTRICA

230 V ~ 50 Hz;  
consumición entre 1300 W y 1500 W según las versiones.



## Informaciones de copyright

© Rhea Projects s.r.l. - Reservados todos los derechos

El presente documento contiene informaciones confidenciales de propiedad de Rhea Projects s.r.l., el contenido de este documento no puede divulgarse, copiarse o duplicarse a favor de terceros, en ninguna forma, total o parcial sin previa autorización por escrito de Rhea Projects s.r.l. El uso, la duplicación o divulgación de las informaciones técnicas contenidas en este documento pueden ser tuteladas por Rhea Projects s.r.l. a través de la ley.

Editor/Fabricante: Rhea Projects s.r.l., via Trieste, 49 I-21042, Caronno Pertusella (VA), Italia.

## Manual de instalación y mantenimiento del distribuidor automático XL 300

EL PRESENTE MANUAL TIENE QUE ESTÁR GUARDADO DENTRO DEL DISTRIBUIDOR.

INCOLLARE QUI LA SECONDA COPIA  
DELL'ETICHETTA MATRICOLA

Etiqueta de identificación de su distribuidor

- alimentación eléctrica o hídrica no apropiadas;
- graves carencias en la manutención;
- intervenciones o modificaciones no autorizadas;
- uso de piezas de recambio no originales.

En caso de avería, RHEA PROJECTS no está obligada en modo alguno a resarcir eventuales daños económicos debidos a paradas forzadas del aparato ni a prolongar el período de garantía.

### Norma de seguridad seguida en el proyecto

El distribuidor ha sido proyectado y fabricado según las siguientes normas europeas de seguridad:

<b>Reglas</b>	73/23 CEE; 98/37/CE; 89/336/CEE
<b>Normas</b>	EN 60335-1
	IEC 60335-2-75
	EN 5514-2:1997
	EN 61000-3-2:1995+A1:1998+A2:1998
	EN 61000-3-3:1995
	EN 55014-1:1993+A1:1997

## Sección 2. Descripción del aparato

### Uso previsto

El distribuidor automático XL 300 en sus varias versiones, es un aparato de uso general (no profesional).

El uso previsto del distribuidor consiste en la erogación automática de bebidas mezclando productos alimenticios con agua.

La erogación de las bebidas se efectúa dentro de apropiados vasos distribuidos automáticamente por el aparato. En las versiones con grupo de café expreso y grupo infusor de té, el aparato distribuye también automáticamente paletas para mezclar la bebida.

### Denominación de las versiones

RHEA PROJECTS utiliza la siguiente convención para la denominación de un modelo en sus varias versiones:

**XL 300** <café>/<contenedores> [frío<][<opciones>]

donde:

<café> indica el procedimiento principal para la preparación del café:

**H**..... procedimiento instantáneo (de productos solubles)

**E**..... procedimiento de infusión a través de un grupo café expreso (de alta presión)

<contenedores> indica el número de contenedores de producto excluyendo el del café en granos. La autonomía y la variedad de tipos de bebidas erogables por el distribuidor dependen de este número.

<opciones> indica eventualmente grupos opcionales presentes.

### **Bebidas erogables**

En la Hoja Memoria adjunta al manual se da el elenco de todas las bebidas erogables por el distribuidor en su poder. Estas varían sustancialmente en base a la versión.

### **Sección 3. Advertencias para la instalación**

**Las operaciones de instalación y manutención descritas en las hojas de color blanco deben ser efectuadas exclusivamente por personal técnico calificado.**

Use sólo productos alimenticios específicos en los distribuidores automáticos.

El correcto funcionamiento del distribuidor está previsto en ambientes cerrados a temperatura ambiente superior a los 5°C en condiciones ambientales normales.

**ATENCIÓN: dada la susceptibilidad a la excesiva temperatura y humedad de algunos productos alimenticios utilizables en el distribuidor, el aparato puede producir malfuncionamientos se opera a temperaturas superiores a 30°C con humedad relativa superior a 80%.**

En tales condiciones será necesario limpiar las partes a contacto directo con los productos por lo menos una vez al día.

Usted compró un distribuidor XL 300 que ha sido construido en acuerdo con las vigentes normas en lo que se refiere a la ausencia de toxicidad en los materiales en contacto con los alimentos y a los aislamientos eléctricos. El aparato ha sido también montado en un entorno productivo limpio. El personal encargado del montaje y de las pruebas está periódicamente sometido a exámenes sanitarios para confirmar su idoneidad. Sin embargo, las condiciones de transporte, el plazo de almacenamiento y la manipulación debida a la instalación no permiten una utilización inmediata del mismo. El distribuidor, antes de su utilización debe de pasar por un ciclo de higienización según las modalidades descritas del el párrafo "Lavado y desinfección de las partes en contacto con alimentos".

Evite la instalación en locales donde se utilicen chorros de agua (por ej. grandes cocinas).

El personal que accede al cargado de los productos debe poseer la cartilla sanitaria en curso de validez. Controle además el cumplimiento de otras eventuales normas nacionales o locales.

## Sección 4. Conceptos basilaes de funcionamiento

El distribuidor encendido está normalmente en estado de espera. Un ciclo de erogación se pone en marcha pulsando una tecla de selección. Si se ha fijado un precio de venta (o sea el distribuidor no está en funcionamiento gratuito) será necesario introducir el importe necesario por medio de monedas, billetes de banco u otro antes de proceder a la selección.

En base a la selección requerida y a la versión del distribuidor, el ciclo de erogación se compone de algunos de los siguientes procesos.

### Distribución y movimiento del vaso

Este proceso se pone en marcha antes de toda erogación excepto cuando haya sido deshabilitado por medio de la tecla apropiada de re-selección "Sin vaso" (si está presente).

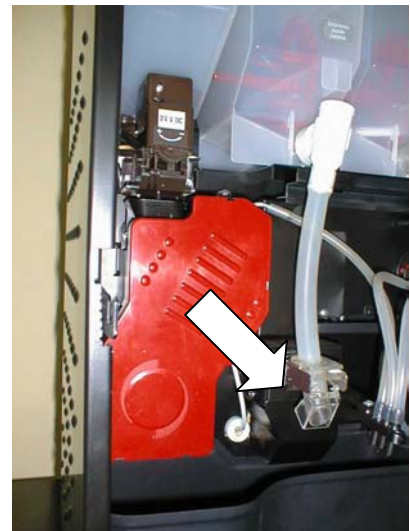
- 1) El soporte del vaso se coloca debajo de la columna de los vasos;
- 2) El servomotor de desenganche determina la separación y la caída de un vaso en el soporte.
- 3) El soporte del vaso regresa a la posición de reposo



### Erogación del azúcar

El proceso se efectúa exclusivamente en las versiones de distribuidor provistas del grupo de erogación de azúcar (versiones **E**) cuando se seleccionan bebidas azucaradas. En las otras versiones de distribuidor, siempre cuando está previsto por la bebida, la erogación del azúcar se efectúa en concomitancia con la preparación de bebidas solubles, utilizando el mismo procedimiento (véase más adelante).

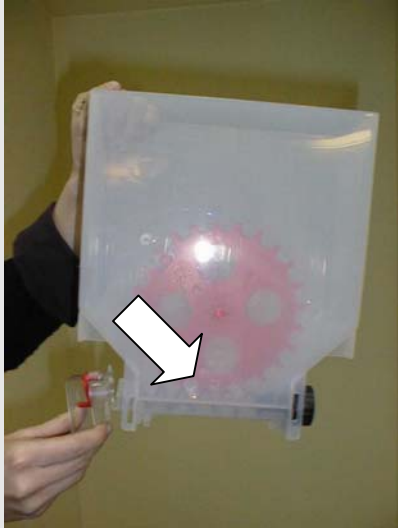
- 1) El motorreductor acciona el tornillo sin fin del contenedor del azúcar que vierte la cantidad de azúcar preestablecida en el dispositivo de erogación;
- 2) El servomotor del dispositivo de erogación provoca el movimiento del brazo
- 3) y la consiguiente caída del azúcar en el vaso.



### Preparación de bebidas calientes a base de productos solubles

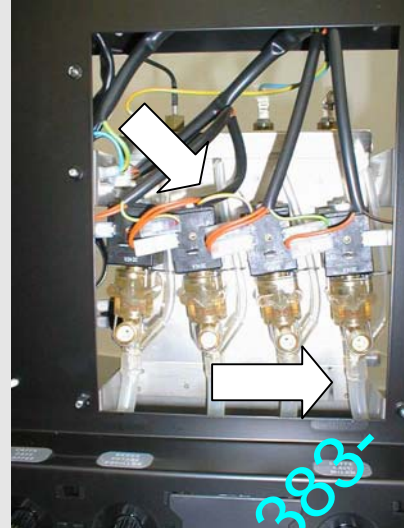
El proceso se efectúa por lo general una vez que el vaso se encuentra colocado bajo los tubos de erogación del producto. Pueden efectuarse simultáneamente varios procesos de este tipo o en secuencia durante un ciclo de erogación.

- 1) Si está presente, se activa el motor de la licuadora;



2) El motorreductor acciona el tornillo si fin del envase del producto correspondiente el cual vierte en la licuadora la cantidad preestablecida de producto. Pueden actuar simultáneamente varios contenedores en la misma licuadora;

4) Si está presente, se desactiva el motor de la licuadora.



3) La válvula correspondiente en la caldera de solubles es activada e introduce en la licuadora la cantidad de agua preestablecida para disolver el producto;

### Preparación de café expreso

El proceso se efectúa exclusivamente en las versiones de distribuidor provistas del grupo de café expreso (versiones **E**) una vez que el vaso se encuentra colocado bajo los tubos de erogación del producto. La prioridad de ejecución entre este proceso y el proceso de preparación de bebidas calientes a base productos solubles la da el programa del distribuidor y varía según la selección efectuada.

1) La pastilla de café exhausto es expulsada en la pila para la recolección de los fondos de café y el grupo café se pone en posición de presa café;



2) El electroimán del dosificador de café es activado y provoca la apertura. La dosis de café molido cae por gravedad en el interior de la cámara de infusión del grupo de café expreso; \*

3) El molinillo del café es activado hasta reintegrar la dosis de café preestablecida en el dosificador;

4) El grupo de café micro se pone en posición de infusión: esto se efectúa cuando se activa el motor de movimiento del grupo determinando el desplazamiento del filtro inferior



hasta el cierre de la cámara de infusión y la compresión de la pastilla de café; \*

5) El agua sale de una centralita de recarga, se mantiene a nivel constante y es introducida a presión, por medio de una bomba, en la caldera del café. La misma cantidad de agua ya calentada pasa por consiguiente al grupo de café después de la activación de una válvula.

6) El grupo completa el ciclo.

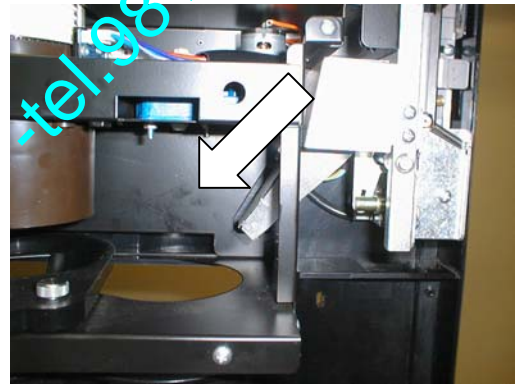
Las operaciones indicadas con un asterisco pueden efectuarse en distinto orden según el planteamiento electrónico del distribuidor.



### Distribución de la paleta

El proceso se efectúa sólo en las versiones de distribuidor provistas del distribuidor de paletas (versiones **E** o **FBT**), una vez que el vaso se encuentra colocado bajo los tubos de erogación del producto. La entrega de una paleta se efectúa según el programa del distribuidor y la selección, anterior o posteriormente a la preparación de una bebida. Además, una función programable permite al usuario decidir para qué selecciones debe entregarse la paleta.

1) El electroimán de desenganche provoca la separación de una paleta de la pila contenida en el cargador. Ésta se desliza en el vaso.



### Sección 5. Movimentación

**El transporte del distribuidor debe ser efectuado por personal experto.**

El distribuidor debe ser transportado con mucho cuidado para evitar volcamientos.

Durante los desplazamientos, el distribuidor debe ser mantenido en posición vertical.

El distribuidor se entrega sobre palet. Para desplazarlo use una carretilla, a velocidad reducida y evitando que el distribuidor se incline peligrosamente.

**ATENCIÓN:** un solo distribuidor pesa aproximadamente de 65 Kg hasta 75 kg según las versiones. Tener mucho cuidado en el transporte del mismo, para evitar accidentes al personal que lo transporte a la mano (por ejemplo, tirones).

### Sección 6. Desembalaje

Los distribuidores deben ser liberados del palet de la manera siguiente:

- 1) corte la película protectora a lo largo de una cara del palet;
- 2) libere cada distribuidor del palet extrayendolo a través los dos agujeros laterales del cartón;

**ATENCIÓN: un solo distribuidor pesa aproximadamente 34 Kg de 65 Kg hasta 75 kg según las versiones. Tener mucho cuidado en el transporte del mismo, para evitar accidentes al personal que lo transporte a la mano (por ejemplo, tirones).**

Cada distribuidor debe ser liberado de su embalaje de la manera siguiente:

- 1) ponga el distribuidor sobre un plano seguro;
- 2) corte las dos mandas plásticas de seguridad;
- 3) levante el cartón por arriba;
- 4) libere el distribuidor de su bolso de espuma;
- 5) levante y coloque el distribuidor en su posición de utilización;

**ATENCIÓN: los materiales de embalaje no deben dejarse al alcance de personas extrañas, particularmente niños puesto que son potenciales fuentes de peligro. La eliminación de los materiales especiales de embalaje debe confiarse a empresas especializadas.**

- 6) tome la llave fijada sobre la parrilla de la estación de erogación;
- 7) extraer el cavo de alimentación y conectarlo en el enchufe por detras del distribuidor sin enchufar la otra extremidad a la red eléctrica.

## Sección 7. Colocación

La instalación del distribuidor debe efectuarse en un local protegido, colocando el distribuidor sobre un soporte que pueda aguantar con seguridad el peso del distribuidor.

Guardar una distancia de aproximadamente 10 cm entre la pared y la cara trasera del distribuidor para garantizar una adecuada circulación de aire.

**ATENCIÓN: Rhea Projects declina toda responsabilidad por inconvenientes debidos a la falta de observación de las normas de colocación.**

En caso de instalación sobre pisos de valor o delicados, se aconseja colocar una protección por debajo del distribuidor que deje un borde de por lo menos 30 cm por cada libre. La protección debe ser de material resistente a la suciedad y al agua (por ej. laminado sintético). Esto sirve para preservar el piso en el tiempo evitando que se ensucie por caídas accidentales de alimentos.

## Sección 8. Conexión a la red hídrica y a la red eléctrica

### Conexión hídrica

Antes de proceder a la conexión, haga los siguientes controles en el agua a utilizarse:

- **Asegúrese de la potabilidad eventualmente por medio de la certificación de un laboratorio de análisis;**

- Controle que la presión de red esté comprendida entre 1 y 8 bar;
- Si la presión de red es inferior a 1 bar será necesario el uso de una bomba;
- Si la presión de red es superior a 8 bar será necesario colocar un reductor de presión para agua ajustado a 3 bar en el tubo de alimentación hídrica del distribuidor; el reductor de presión es aconsejable en todo caso en todas las instalaciones donde haya grandes saltos de presión.

Instale, si no está instalado un grifo de 3/8" gas para separar el aparato de la red en caso de necesidad.

Conecte el grifo al distribuidor por medio de un tubo de cobre o de material plástico homologado para uso alimenticio y resistente a presiones de ejercicio no inferiores a 10 bar.

Asegúrese de la ausencia de impurezas en el agua y que ésta no presente excesiva dureza (superior a 20° FF), inconveniente que puede neutralizarse utilizando filtros ablandadores comunes. Los distribuidores XL 300 pueden incorporar opcionalmente el filtro. El filtro, reduciendo notablemente la formación de caliza, alarga la duración de todas las piezas a contacto con el agua y reduce el número de intervenciones de manutención.

Efectúe la conexión en el tubo de entrada del filtro ablandado o directamente en el tubo de entrada de la válvula de entrada del agua en ausencia del filtro.

Tanto el ablandador como la válvula de entrada del agua poseen un racor de entrada de 3/8" gas macho.

Si se instala un filtro ablandador es necesario registrar la dureza del agua (existen en el comercio juegos apropiados) para determinar con qué frecuencia deberá regenerarse el filtro. Esto depende del grado de utilización del filtro y del grado de dureza del agua (véase el párrafo "Regeneración del filtro ablandador").

### Conexión eléctrica

Controle que la conexión de tierra del circuito eléctrico al cual se ha decidido conectar el distribuidor sea eficiente y conforme con las normativas nacionales y europeas de seguridad eléctrica.

El distribuidor se entrega con un cable de alimentación VII - H05VV-F 3G(1.0), 3x1.5 mm<sup>2</sup> con enchufe Shocko C19.

**ATENCIÓN:** Asegúrese de que la tensión de red corresponda con la indicada en la etiqueta de matrícula y que la capacidad de la toma sea adecuada a la corriente absorbida por el aparato.

La etiqueta de matrícula está colocada en el interior del distribuidor y es visible al abrir la puerta. Para la conexión es necesaria una toma eléctrica monofásica a 230 V, 50 Hz prevista para una carga máxima de 10 A.

**ATENCIÓN:** Todo tipo de toma no compatible con el enchufe del aparato debe ser sustituido. No use reducciones o adaptadores.



## Sección 9. Cómo activar o desactivar el distribuidor

### El interruptor general

En la parte trasera del distribuidor existe un interruptor general que corta la tensión de todos los componentes eléctricos y electrónicos del distribuidor. Si esta conexo un distribuidor snacks DAMIAN, el interruptor general corta la tensión también de lo distribuidor DAMIAN.

**Para apagar el distribuidor en caso de necesidad ponga el interruptor en posición "OFF" o extraiga directamente el cavo de alimentación eléctrica.**

### El interruptor de seguridad

En el distribuidor existe un interruptor de seguridad que corta la tensión de todos los componentes eléctricos y electrónicos del distribuidor cuando se abre la puerta.

**Para apagar el distribuidor en caso de necesidad abra la puerta o extraiga el enchufe de alimentación eléctrica.**

Durante algunas operaciones será necesario trabajar con el distribuidor abierto pero activado. Para activar el distribuidor con la puerta abierta, cuando sea especificado por las instrucciones, introduzca la llave apropiada y gírela de 90° a derechas.

**ATENCIÓN:** la apertura y la eventual activación del distribuidor con la puerta abierta (si no es por razones de limpieza) son operaciones reservadas exclusivamente al personal autorizado y técnicamente preparado. No deje sin vigilancia el distribuidor abierto.



### El ciclo de diagnóstico al encendido

Cuando se introduce la llave de seguridad, el distribuidor efectúa un ciclo diagnóstico para controlar la posición de las piezas móviles y la presencia de algunos productos de consumo y de la presión hídrica de red. En el visualizador aparece:

theavendors group

XL 2000

Vers 1.21

ESPERE

POR FAVOR

Si esta conexo un distribuidor snack DAMIAN el software del distribuidor XL 300 verifica la presencia de los snacks en el distribuidor DAMIAN, de otro modo el software salta esta l'inspección.

En las versiones **E**, el software verifica el movimiento del grupo café; en el visualizador aparece:

```
check grupo
café
```

Al final de los controles se visualiza el mensaje de invitación estándar, por ej.:

```
rheavendors
===== XL=====
```

## Sección 10. Operaciones preliminares

### Teclado de servicio

Dentro del distribuidor, en la puerta, existe un teclado de servicio, con las siguientes funciones.

- PROG: activa la modalidad de PROGRAMMACION
- FREE: activa la VENTA GRATUITA
- LAVADO: activa los LAVADOS
- COLUMNA: activa una rotación completa de la columna de los vasos



### Cargado del agua en la caldera de solubles

Coloque el plato de los desechos líquidos y lo mismo para los desechos del café correctamente.

Abra el grifo de la instalación hídrica. Apretar el interruptor general en la posición ON. Introduzca la llave en el interruptor de seguridad.

**Para las versiones solubles (H):**

El distribuidor inicia automáticamente a cargar agua en la caldera de solubles. La carga se completa aproximadamente en 2 minutos.

En el visualizador aparece:

**RECARGA AGUA**

Entrar en modalidad de Programación, spretando la tecla PROG en el teclado de servicio dentro del distribuidor, en el visualizador aparece:

**PROGRAMACION-----**  
-  
**TASTO 1 -----**

Pulsando la tecla de selección, en el visualizador aparece:

**PROGRAMACION-----**  
-  
**TEMPERATURE-----**

Pulsando las teclas de selección 4 y 5 modifique el valor del umbral de temperatura visualizado. Pulsar la tacla de selección 1 para salir de la modalidad de PROGRAMACION.

Al final de la operación en el visualizador aparece:

**espere.....**  
**temperatura**

para alcanzar la temperatura programada.

#### **Para las versiones espresso (E):**

Los distribuidores Espresso el distribuidor sale de la fábrica con la caldera llena de agua. Con el distribuidor encendido, en el visualizador aparece:

**espere.....**  
**temperatura**

para alcanzar la temperatura programada.

Al final de la operación en el visualizador aparece:

**rhea vendors**  
**===== XL =====**

#### **Lavado y desinfección de las partes a contacto con alimentos**

Con el distribuidor encendido, asegúrese de que en el visualizado esté presente el mensaje:

**rheavendors**  
**===== XL =====**

Efectúe cíclicamente los lavados de los depósitos de las licuadoras entrando en la modalidad de lavados mediante el pulsador de lavado, colocado sobra el teclado de servicio dentro del distribuidór y apretando las teclas de las selecciones del 1 al 4 (segun

los batidores que tenga la maquina). Erogue en total unos 3 l de agua. Esto sirve para eliminar eventuales residuos de suciedad en la caldera de solubles.

En el visualizador aparece:

lavado N

Apretar la tecla LAVADO dentro del distribuidór para terminar la operación.

Sólo para las versiones **E** proceda a un lavado del grupo de café utilizando un producto apropiado (siga las instrucciones del producto mismo).

- introduzca el producto de limpieza en el grupo a través del embudo del café;
- efectúe repetidos ciclos de lavado del grupo expreso entrando en la modalidad de lavados mediante la tecla de lavados de bajo del distribuidor de vasos y pulsando la tecla de seleccion 1. Erogue aproximadamente 1,5 l de agua. Esto sirve para eliminar eventuales residuos de suciedad en la caldera expreso.

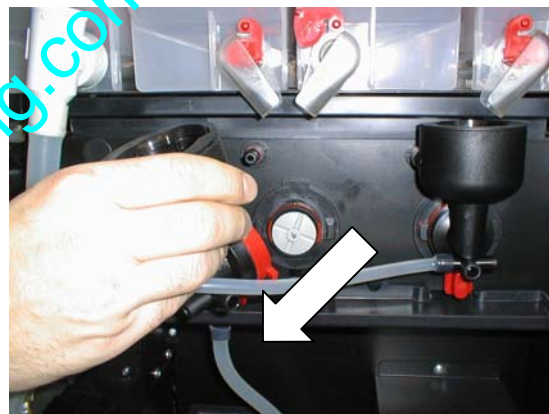
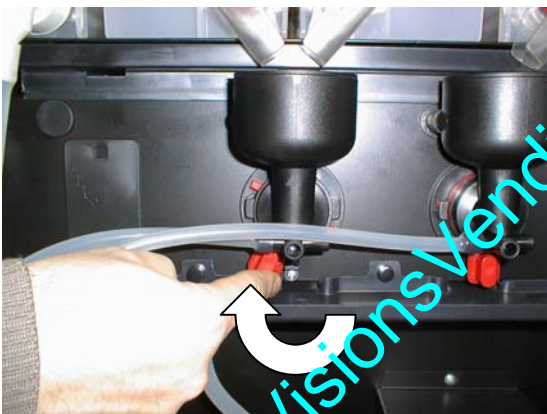
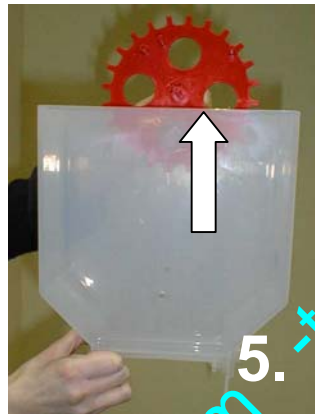
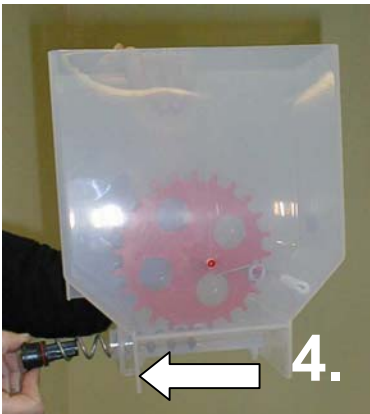
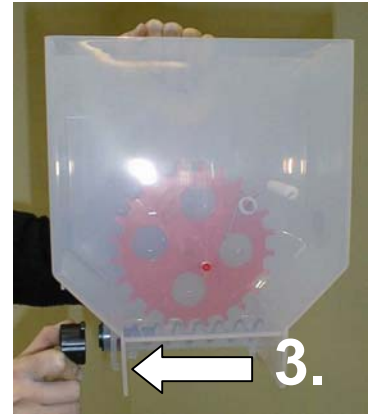
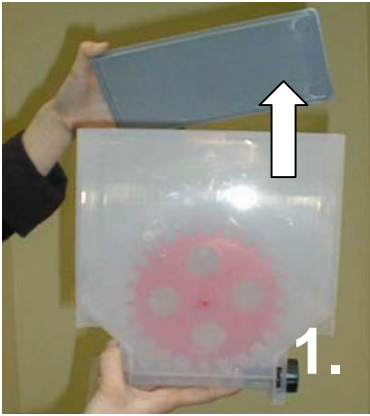
**Apagar la maquina. Lávese atentamente las manos.**

Prepare por separado, en un recipiente adecuado, una solución desinfectante antibacterica a base de cloro siguiendo las instrucciones adjuntas al producto.



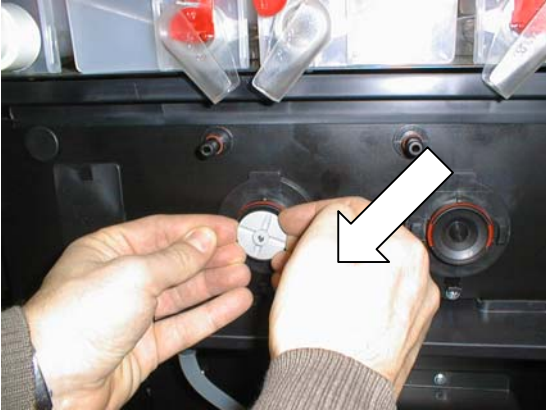
Levante la tapa superior. Extraiga todos los contenedores de productos del distribuidor (incluyendo el contenedor para café en granos, si está presente)

Desmonte los contenedores de productos.



separe el cuerpo de las tapas y de las rampas de producto y sumerja todo en la solución precedentemente preparada.

Extraiga el cuerpo de aspiración del depósito licuadora, hacer girar el cierre rojo bajo de la tazuleta de la licuadora, extraiga la tazuleta de la licuadora



y la hélice de la licuadora.



Extraiga los tubos de silicón de salida del producto y los soportes de los tubos de erogación del producto. Sumerja todo en la solución.

Con un paño empapado en la solución limpie también las bases de las licuadoras que permanecen fijadas al distribuidor.

El tiempo necesario para una completa desinfección de las piezas sumergidas en la solución está indicado en el envase del producto.

Al final de la desinfección, recupere los contenedores y sus tapas, séquelos cuidadosamente (utilizando aire comprimido, un secador eléctrico o paños desinfectados) y vuelva a ensamblarlos en el distribuidor. Luego recupere las otras piezas desinfectadas y vuelva a montarlas siguiendo el procedimiento inverso al usado para el desmontaje.

Hacer los lavados de todos los batidores

Reencienda la maquina y espere el mensaje:

**rheavendors**  
==== XL =====

Efectúe cíclicamente los lavados de los batidores. Pulsando el pulsador LAVADO interno sobre el teclado de servicio. La pantalla mostrarà:

**lavado**  
**sel 1-2-3-4**

entrando en la modalidad de lavado mediante eb pulsador lavado, situado bajo del contenedor de vasos y pulsando las teclas de seleccion de 2 a 4. (Segun los batidores que tenga la maquina) tendrea que circular unos dos litros de agua.

Esto sirve para eliminar los residuos de solución de los conductos de erogación del producto.

### **Cargado de los productos alimenticios**

Lea en el envase las indicaciones del producto a cargarse.

Llene los contenedores de productos después de haber extraído las tapas.

Use cantidades de productos adecuadas para el consumo previsto entre las dos recargas y en todo caso no superiores a las cantidades indicadas en la tabla siguiente. Esto sirve para evitar el envejecimiento del producto excesivo.

PRODOTTI	QTA
Café en granos (Versione E)	1.4 Kg
Café soluble (contenitore piccolo)	0.4 kg
Leche (contenitore grande)	1.5 Kg
Leche (contenitore piccolo)	0.7 Kg
Chocolate(contenitore grande)	3.1 Kg
Thé (contenitore piccolo)	2.0 Kg
Azúcar (contenitore grande)	4.4 Kg
Azúcar (contenitore piccolo)	2.0 Kg
Vasos	300
Paletinas	300

Los contenedores para productos solubles pueden eventualmente extraerse del distribuidor para facilitar el cargado.



Gire el cierre de la rampa del producto para evitar salidas de polvos.



Después de la carga, vuelva a montar el contenedor y vuelva a abrir el cierre de la rampa.

En las versiones **E**, el contenedor de café en granos puede extraerse eventualmente del distribuidor para facilitar el cargado. Asegúrese de que la lengüeta de cierre del conducto de salida esté introducida hasta el fondo. Después del cargado, vuelva a montar el contenedor y extraiga la lengüeta de cierre.



### **Cargado de los vasos**

Se recomienda utilizar sólo vasos diseñados para distribuidores automáticos. Los vasos no deben ser ni transparentes ni de color fotoabsorbente, El diámetro bajo el borde debe ser entre 65,5 y 66 mm. La distancia entre los bordes de los dos vasos apilados y contiguos debe ser entre 2,6 y 3,2 mm.

Si se quieren usar vasos con medidas distintas de las especificadas, consulte antes el servicio técnico RHEA PROJECTS.

Antes de proceder al cargado, a través de la protección transparente del cargador de vasos, controle que la columna central esté en tal posición que pueda llenarse (o sea con la parte cóncava hacia el operador). Si no fuese así, encienda el distribuidor introduciendo la llave en el interruptor de seguridad. Mantenga pulsado el pulsador de rotación al fondo del cargador hasta que la columna llegue a la posición de cargado. Extraiga la llave de servicio.



**ATENCIÓN: el cargado de los vasos debe efectuarse sólo con el distribuidor apagado. No intente girar manualmente la columna central.**

Proceda al cargado de la manera siguiente:



abra la tapa superior del cargador de vasos:



empuje hacia el exterior las dos paredes móviles hasta bloquearlas: base deslizante

vasos;

móviles hasta bloquearlas; haga deslizar las pilas de vasos en el interior del cargador manteniéndolas en posición vertical.

El reborde del vaso superior de cada pila debe llegar a una altura entre los límites indicados en el adhesivo de instrucciones en el interior del cargador. Esto sirve para permitir un funcionamiento regular de los mecanismos internos de cargador;

- vuelva a cerrar la tapa superior del cargador de vasos.



### **Cargado de las paletas**

El distribuidor de paletas está montado de serie en las versiones **E**, y opcionalmente en las versiones **H**.

Se recomienda usar exclusivamente paletas diseñadas para el uso en distribuidores automáticos. Las paletas deben tener un espesor entre 1,2 y 1,8 mm y una longitud de aproximadamente 89 mm. Si se quieren usar paletas de medidas distintas de las especificadas, consulte antes el servicio técnico RHEA PROJECTS



Con el distribuidor abierto y apagado, desbloquee y extraiga el peso de metal.



Haga deslizar las paletas a lo largo de la guía, todavía con la cintilla de embalaje y una vez colocadas al fondo, rompa y extraiga la cintilla.



Vuelva a introducir el peso de metal.

### **Introducción de las etiquetas de selección**

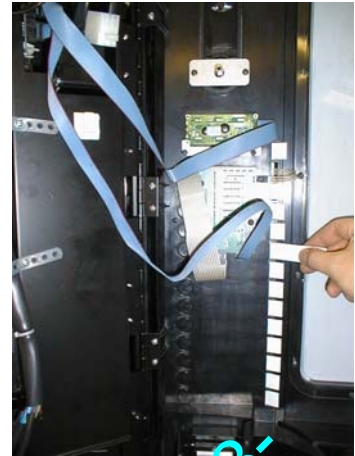
Las etiquetas de selección se encuentran en el contenedor del manual.



Con el distribuidor abierto y apagado, destornille el depósito de vasos;



desbloquee y haga girar



Introduzca las etiquetas en las ranuras siguiendo el esquema indicado en la Hoja de Memoria, también adjunta al manual. Desde el exterior del distribuidor controle que estén colocadas correctamente.

Vuelva a enganchar el cargador de vasos.

## Sección 11. Programación del distribuidor

### La memoria

La gestión del distribuidor está confiada a un programa contenido en la memoria FLASH instalada en la ficha CPU. Si está disponible una versión más reciente (con funcionalidades distintas), es posible actualizar en cualquier momento el programa.

La versione del software caricato nel distributore è riconoscibile dal messaggio visualizzato sul display all'accensione.

### Parámetros planteados en la fábrica

El distribuidor sale de la fábrica ya programado en lo que se refiere a los parámetros de funcionamiento más comunes. Particularmente:

- configuración de la versión;
- dosaje de café, polvos, té o jarabes y cantidades de agua en las bebidas;
- precios de venta (puestos en 0: la máquina está en funcionamiento gratuito);
- predisposición para el uso del sistema pago paralelo,
- funciones de reloj deshabilitadas.

Es necesario variar la programación del distribuidor sólo en el caso en que los parámetros de fábrica no sean conformes con el uso previsto.

Cuando por cualquier razón se desee volver a programar el distribuidor con los datos de fábrica, siga las instrucciones en la Hoja de Memoria en la voz "Varios - Datos estándares".

### Entrada y salida del modo de programación

Para modificar los parámetros de funcionamiento del distribuidor es necesario entrar en el modo programación pulsando el pulsador "PROG" situado en el teclado de servicio en el interior del distribuidor.

El visualizador mostrará el mensaje:

```
PROGRAMACION - - -
.....
```

Apretar la tecla de selección 1 para entrar en modalidad de programación.

Terminada la modificación de los parámetros, la salida de la modalidad de programación se efectúa pulsando otra vez la tecla PROG interna en el teclado de servicio. La pantalla mostrará:

```
FIN PROGRAMACION
espere.....
```

### Teclas a usarse en el modo de programación

La programación se efectúa actuando en las teclas del teclado de selecciones. Particularmente:

- la **tecla 1** visualiza la secuencia de los argumentos de programación;
- la **tecla 6** visualiza la secuencia de los argumentos de programación en orden inverso
- la **tecla 2** visualiza la secuencia de las funciones de programación específicas del argumento escogido;
- la **tecla 3** visualiza la secuencia de las funciones de programación específicas del argumento escogido en orden inverso;
- la **tecla 4** aumenta o selecciona el valor de la función visualizada;
- la **tecla 5** disminuye o selecciona el valor de la función visualizada.

### Argumentos de programación

Los argumentos de programación son accesibles en cualquier momento después de la entrada en modo de programación, pulsando la tecla 1 en el teclado de selecciones. Estos se repiten cíclicamente después de la visualización del último.

Los argumentos y su orden recíproco de visualización son:

```
-PROGRAMACION- - -
-TECLA 1- - - - - - -
-
```

```
-PROGRAMACION- - -
```

-TECLA 2 - - - - -

-PROGRAMACION- - -  
-TECLA 3 - - - - -

-PROGRAMACION- - -  
-TECLA 4 - - - - -

-PROGRAMACION- - -  
-TECLA 5 - - - - -

-PROGRAMACION- - -  
-TECLA 6 - - - - -

-PROGRAMACION- - -  
-TECLA 7- - - - -  
-

-PROGRAMACION- - -  
-TECLA 8 - - - - -  
-PROGRAMACION- - -  
-TECLA 9 - - - - -

-PROGRAMACION- - -  
-TECLA 10 - - - - -

-PROGRAMACION - -  
-TECLA 11 - - - - -

-PROGRAMACION- - -  
TECLA 12 - - - - -

-PROGRAMACION- - -  
-PRECIOS - - - - -

-PROGRAMACION- - -  
-MOEDAS - - - - -

-PROGRAMACION- - -  
-TEMPERATURAS- - -

-PROGRAMACION- - -

[www.visionstending.com](http://www.visionstending.com) -tel.981 818 383-

**-VARIOS - - - - -**

**-DIAGNOSTICO- - - - -**

**-DATOS DE VENTA- - - - -**

**-PROGRAMACION- - - - -**

**-MDB- - - - -**

**-PROGRAMACION- - - - -**

**-ROLOJO- - - - -**

**-REGISTRO- - - - -**

**-MAQUINA  
APAGADA**

### **Impostación de las teclas de selección**

La modificación de los dosajes se efectúa variando estos planteamientos. Los tiempos de actuación necesarios para una correcta erogación dependen de la naturaleza y de la calidad del producto utilizado. Productos semejantes de marcas distintas pueden necesitar distintos tiempos de actuación.

La modificación de los dosajes es una operación delicada puesto que puede comprometer la funcionalidad del distribuidor. Como regla general, es necesario tener presente que mezclando productos solubles en agua es necesario prever un breve tiempo de enjuague del depósito licuador al final de la erogación del producto en polvo. Esto se efectúa programando un tiempo de erogación para el agua superior de unos 2 segundos con respecto al de erogación del producto correspondiente.

Por cada tecla de selección es posible programar recetas de cualquier bebida.

Para proceder a la modificación de las dosis, en modalidad de programación, pulse la tecla de selección 1 hasta visualizar el argumento:

**PROGRAMACION--**

**-TECLA 1-----**

Pulsando las teclas de selección 2 y 3 escoja la dosis que se desea modificar. La pantalla mostrará:

**HABILITADO**

Pulsando las teclas de selección 4 y 5, la pantalla mostrará en secuencia:

**NO HABILITADO**

**PRESELECCION**

Si no desea asociar alguna selección a la tecla que está programando, deje programado **NO HABILITADO** y salga de la programación de la tecla apretando la tecla de selección 1.

Si desea asociar una **selección** a la tecla que está programando, deje programado HABILITADO y apretar la tecla de selección 2 para seguir con la definición de la erogación. La pantalla mostrará:

**PROGRAMACION:  
COMPLETA**

**PROGRAMACION:  
REDUCIDA**

Scorrere las opciones pulsando las teclas de selección 4 y 5. Optar por PROGRAMACION COMPLETA para visualizar todos los parámetros de los productos, de otro modo optar por PROGRAMACION REDUCIDA.

Apretando la tecla de selección 2, el visualizador mostrará, para versiones **ESPRESSO**:

**cantidad agua  
grupo cc: 40**

Si el producto café en granos corresponde a un ingrediente de la selección que está programando, aumente o baje el valor indicado (en segundos) de la cantidad de agua utilizando las teclas de selección 4 y 5 respectivamente. Si no desea activar ponga el valor en 0.0.

Apretando la tecla de selección 2, el visualizador mostrará:

**PRODUCTO 1  
0=disab. 0**

El numero del producto indica la posición del contenedor al interior de la máquina, comenzando a contar de la izquierda las posibles posiciones de los motores producto.

Si el producto 1 corresponde a un ingrediente de la selección que está programando, aumente o baje el valor indicado (en segundos) utilizando las teclas de selección 4 y 5 respectivamente; si no quiere utilizar el producto en su selección, ponga el valor en 0.0.

Apretando otra vez la tecla 2, la pantalla mostrará:

**retraso comienzo  
PRODUCTO 1 .0**

Apretando las teclas de selección 4 y 5 aumentar o bajar respectivamente el retraso de erogación del producto indicado a partir del comienzo de la selección.

Apretando la tecla 2 la pantalla muestra los mismos reglajes del producto 1, también para el PRODUCTO 2, que pueden ser variados según la utilización del producto 2 en la selección.

Apretando la tecla 2 la pantalla muestra despues:

**tiempo AGUA 1**

**0=no habil. .0**

El numero después de la indicación agua, indica el numero del batidor de la maquina, a partir de la izquierda.

Aumente o baje el valor indicado (en segundos) apretando las teclas de selección 4 y 5 respectivamente; si no desea agua en el batidor ponga el valor en .0.

Apretando la tecla 2 la pantalla muestra despues:

**retraso comienzo**

**AGUA 1 .0**

Aumente o baje el valor indicado (en segundos) apretando las teclas de selección 4 y 5 respectivamente; el valor indica el retraso de ingreso del agua en el batidor a partir del comienzo de la selección.

Apretando la tecla 2 la pantalla muestra despues:

**BATIDOR 1**

**0=no habil .0**

Aumente o baje el tiempo de activación del batidor (en segundos) apretando las teclas de selección 4 y 5 respectivamente; si no desea activar el batidor ponga el valor en .0.

Apretando la tecla 2 la pantalla muestra despues:

**retraso comienzo**

**BATIDOR 1 .0**

Aumente o baje el valor indicado (en segundos) apretando las teclas de selección 4 y 5 respectivamente; el valor indica el retraso de activación del batidor a partir del comienzo de la selección.

Apretando la tecla 2 la pantalla muestra despues:

**vel. BATIDOR**

**0.0**

Apretando las teclas de selección 4 y 5 es posible e aumentar o bajar la velocidad del batidor.

Apretando ahora la tecla de selección 2 visualizarà otros dos grupos de parametros que podrá modificar como los anteriores. Cuando haya terminado, aprete la tecla de selección 1 para pasar a la programación de la tecla siguiente.

Apretando la tecla 2 la pantalla muestra despues:

**nombre seleccion:**

**estandar**

Apretando las teclas de selección 4 y 5 es posible modificar el mensaje del visualizador durante l'erogacion di una bebida. Optando por el valor **estandar** el visualizador mostrarà:

**bebida N en**

**preparacion**

optando por un nombre seleccion, el visualizador mostrarà:

**nombre seleccion en**

**preparacion**

Si desea asociar una pre-selección a la tecla de selección que está programando, deje programado el valor PRESELECCION y apretando dos veces la tecla de selección 2 seguir en la programación, la pantalla mostrará:

**mensaje preesel**  
**DESCAFEINADO**

Apretando las teclas 4 y 5 la pantalla muestra todas la funciones de pre-selección disponibles:

**mensaje preesel**  
**CEBADA**

**mensaje preesel**  
**SIN VASO**

Si desea asociar a la tecla que vs. esta programando la función DESCAFEINADO, dejarla visualizada y apretar la tecla 2. La pantalla mostrará:

**contenedor**  
**DESCAFEINADO n:**  
**0**

Con las teclas de selección 4 y 5 programar la posición del contenedor del café descafeinado al interior de la máquina, contando a partir de la izquierda las posibles posiciones de motor de producto. Apretar dos veces la tecla de selección 2, la pantalla mostrará:

**ev-mix**  
**DESCAFEINADO n:**  
**1**

Con las teclas de selección 4 y 5 programar la posición de la válvula por el descafeinado. Apretar dos veces la tecla de selección 2, la pantalla mostrará:

**precio descafeinado**  
**0 = + 1 = - 0**

Con las teclas de selección 4 y 5, programar 0 para aumentar el precio y 1 para disminuir el precio .

Apretar dos veces la tecla de selección 2, la pantalla mostrará:

**habil. preesel.**  
**per TECLA 1: SI**

Escojer las teclas de selección con las cuales la pre-selección actualmente en programación tiene que estar activa. Utilize las teclas 2 y 3 para visualizar las 12 teclas de selección y programar SI o NO cambiando el valor a través de las teclas 4 y 5. Durante la programación de las bebidas con café en granos, programar también los parametros de las bebidas descafeinadas (PRODUCTOS, BATIDOR, VALVULA...).

Si desea asociar a la tecla que vs. esta programando la función ORZO, dejarla visualizada y apretar la tecla 2. La pantalla mostrará:

<b>contenedor</b>
-------------------

<b>ORZO n: 0</b>
------------------

Con las teclas de selección 4 y 5 programar la posición del contenedor del café d'orzo al interior de la maquina, contando a partir de la izquierda las posibles posiciones de motor de producto. Apretar dos veces la tecla de selección 2, la pantalla mostrará:

<b>ev-mix</b>
---------------

<b>CEBADA n: 1</b>
--------------------

Con las teclas de selección 4 y 5 programar la posición de la valvula correspondiente. Apretar dos veces la tecla de selección 2, la pantalla mostrará:

Apretar dos veces la tecla de selección 2, la pantalla mostrará:

<b>habil. presel.</b>
-----------------------

<b>per TECLA 1: SI</b>
------------------------

Escojer las teclas de selección con las cuales la pre-selección actualmente en programación tiene que estar activa. Utilize las teclas 2 y 3 para visualizar las 12 teclas de selección y programar SI o NO cambiando el valor a través de las teclas 4 y 5. Durante la programación de las bebidas con café en granos, programar también los parametros de las bebidas con cebada (PRODUCTOS, BATIDOR, VALVULA...).

Si desea asociar a la tecla que vs. esta programando la función SIN VASO, dejarla visualizada y apretar la tecla 2. La pantalla mostrará:

<b>habil. presel.</b>
-----------------------

<b>para TECLA 1: SI</b>
-------------------------

Escojer las teclas de selección con las cuales la pre-selección actualmente en programación tiene que estar activa. Utilize las teclas 2 y 3 para visualizar las 12 teclas de selección y programar SI o NO cambiando el valor a través de las teclas 4 y 5.

Apretar la tecla de selección 1 para seguir con la impostación de la tecla de selección siguiente.

Visualizando en el visualizador una dosis de agua o de producto y apretando la tecla de selección 12 puede controlarse inmediatamente la cantidad de la dosis de producto o de agua correspondiente al valor visualizado.

Pulse la tecla de selección 1 para confirmar los datos planteados.

### **Planteamiento de los precios de venta normales**

En distribuidor está en condiciones de memorizar 12 precios de venta diferentes, cada uno asociable a cada una de las selecciones. Cuando una selección es asociada a un precio puesto en 0, ésta es en erogación gratuita.

Para proceder a la modificación de los precios de venta en modo de programación, pulse la tecla de selección 1 hasta visualizar el argumento

<b>PROGRAMACION- -- -</b>
---------------------------

<b>-PRECIOS- - - - -</b>
--------------------------

Pulsando las teclas de selección 2 y 3, escoja el precio que se desea modificar.

Por ejemplo, aparecerá

**PRECIO 1    xxxx**

Pulsando las teclas de selección 4 y 5 modifique el valor del precio visualizado.

ATENCIÓN: el distribuidor es predispuesto por aparecer los precios en euro (Mirar el párrafo "Modificación de los demás parámetros de funcionamiento -Varios", en la voz FASE EURO y NUMERO DECIMAL, para mayor información de como programar esta función).

Pulse la tecla de selección 1 para confirmar los datos planteados.

Los precios de venta planteados con la máquina abierta y encendida, cuando se visualiza el mensaje de invitación pueden cambiarse entrando en modo de prueba de selecciones (*free-vend*). Esto se obtiene pulsando la tecla "FREE" en el teclado de servicio en el interior del distribuidor. El visualizador muestra entonces

**VENTA A PRUEBA**

-----

A este punto la máquina puede erogar cualquier selección sin exigir el pago. Las selecciones erogadas en modo de prueba de selecciones son contadas en un contador separado (véase "Lectura de los datos de venta"). Para salir del modo de prueba de selecciones pulse nuevamente la tecla "FREE".

### **Programación Coin-set**

El conjunto de estos valores toma el nombre de *coin-set*.

Pulse la tecla de selección 1 hasta visualizar el argumento

**CANAL A    X**

hasta

**CANAL F    X**

Pulsando las teclas de selección 4 y 5 modifique el valor del precio visualizado

Cuando haya programado los valores correctos, para confirmar apriete la tecla de selección 1 y eventualmente salga del modo de programación, apague y vuelva encender el aparato. El distribuidor utilizará el nuevo *coin-set*.

Vease el párrafo "Programación de ulteriores parámetros de funcionamiento (varios)", "Tipo venta" para eventualmente programar la gestión del crédito.

### **Modificación de la temperatura de ejercicio**

El distribuidor determina y ajusta la temperatura del agua en la caldera. Los umbrales de temperatura están planteados en la fábrica al siguiente valor:

85°C

Para modificar los umbrales de temperatura, en modo de programación, pulse la tecla de selección 1 hasta visualizar el argumento

<b>PROGRAMACION- - -</b>
<b>TEMPERATURAS- - -</b>

Pulsando las teclas 2 y 3 escoja el umbral que se desea modificar. Pulsando las teclas de selección 4 y 5 modifique el valor del umbral visualizado. La primera función

<b>TEMPERATURA</b>
<b>CALDERA            85</b>

indica el umbral de temperatura para la caldera de café: el valor máximo programable es de 90°C.

Pulsando la tecla 2 la pantalla muestra:

<b>TEMP. PRIM. CAF</b>
<b>XX</b>

Este valor permite de obtener ad una temperatura correcta bebidas con café en granos también después largos periodos de inactividad del grupo café. Este valor indica la temperatura que la máquina debe llegar antes de distribuir una bebida con café en granos si por un tiempo (indicado en minutos) igual o superior al valor programado al parámetro DEFINICION PRIMERO CAFE la máquina non ha erogado bebidas con café en granos. Por desactivar la función, programar TEMP. PRIM. CAF a lo mismo (o inferior) valor de la T. CAFE. Aumente o baje el valor indicado utilizando las teclas de selección 4 y 5 respectivamente.

Pulsando la tecla 2 la pantalla muestra:

<b>DEF. PRIMERO CAF</b>
<b>XX</b>

Esto valor permite de obtener ad una temperatura correcta bebidas con café en granos también después largos periodos de inactividad del grupo café. Programando esto valor a N (indicado en minutos) por N minutos consecutivos la máquina non eroga bebidas con café en granos, antes de distribuir la sucesiva selección con café en granos la máquina espera que en la caldera es conseguida la temperatura programada al parámetro TEMPERATURA PRIMERO CAFE. Aumente o baje el valor indicado utilizando las teclas de selección 4 y 5 respectivamente.

Para confirmar el valor programado, apriete la tecla 1.

Al final de la programación pulse la tecla de selección 1 para confirmar los datos planteados.

Para fines diagnósticos, el distribuidor está en condiciones, durante el funcionamiento normal, de visualizar en tiempo real las temperaturas internas en lugar del mensaje de invitación. Para esto es necesario poner de 0 a 1 el valor de la función "VIS. TEMP." del argumento de programación "DIAGNÓSTICA" (véanse "Programas diagnósticos").

## Modificación de los demas parámetros de funcionamiento (varios)

El distribuidor esta dotado de mas parametros de funcionamiento. Y van variando en base a la version del distribuidor.

Para modificar los parametros entrar en modalidad de programacion y apretar la tecla de la seleccion 1 hasta visualizar la funcion varios

**PROGRAMACION  
VARIOS**

Apretando los pulsadores de seleccion 2 y 3 elegir la funcion que se desea modificar.

La primera funcion es:

**CÓDIGO**  
x

Apretando los pulsadores 4 y 5 se modifica el valor del parametro modificado, asi es posible asignar un codigo a cualquier distribuidor de modo que durante la recogida de datos de venta a traves de un terminal se puede saber de que maquina provienen los datos que estamos leyendo.

Volviendo a pulsar la tecla de la seleccion 2 en el display se visualiza

**TIPO MENSAJE**  
x

Hay 7 mensajes diferentes que el distribuidor puede mostrar en estado de espera. Los mensajes no son modificables por el cliente.

Volviendo a pulsar la tecla de la seleccion 2 en el display se visualizza una de las siguientes opciones (apretar las teclas de seleccion 4 y 5):

tipo gettoniera  
**PAR. SING. VEND.**

tipo gettoniera  
**PAR. MULT. VEND.**

tipo gettoniera  
**EXECUTIVE**

tipo gettoniera  
**EXEC. PRICE HOLD.**

Tipo gettoniera  
**MDB**

Optar por:

tipo gettoniera  
**PAR. SING. VEND.**

para programar sistema de pago paralelo en venta singular;

**tipo gettoniera**  
**PAR. MULT. VEND.**

para programar sistema de pago paralelo en venta multipla;

**tipo gettoniera**  
**EXECUTIVE**

para programar sistema de pago serial de estándar EXECUTIVE;

**tipo gettoniera**  
**EXEC. PRICE HOLD.**

para programar sistema de pago serial de estándar EXECUTIVE en modalidad PRICE HOLDING;

**tipo gettoniera**  
**MDB**

para programar sistema de pago serial de estándar MDB.

Volviendo a pulsar la tecla 2 el display visualiza:

**TIEMPO ASPIRAC.**  
**XX**

Apretando las teclas 4 y 5 el tiempo de funcionamiento del aspirador que se desee al final de cada seleccion.

Apretando nuevamente la tecla 2 el display visualiza

**TIEMPO SONIDO**  
**xx**

Apretando las teclas 4 y 5 se visualizara el valor dl parametro este parametro indica la duracion de la señal acustica. (Descrita en segundos) al final del ciclo de erogacion.

Volviendo a pulsar la tecla 2 se visualizara en el display:

**NUMERO DECIMALS**  
**X**

Este parametro indica cuantas cifras decimales se necesitan tener en los precios. En los valores de las monedas utilizadas. Modificar con las teclas 3 y 4 el numero de la cifra decimal deseada.

Volviendo a pulsar la tecla 2 el display visualiza:

**FASE EURO:**  
**0-1**

0 = la pantalla saldrà los precios en el valor local

1 = la pantalla saldrà los precios en euro.

Apretando nuevamente el pulsador 2 se visualizara en el display:

**TIPO MOL. 0-1**

**X**

Esta función sirve para establecer que el molinillo del café en grano, sepa si tiene que moler antes o después de la erogación del café. Programar este valor a 0 para que vuelva al final del ciclo y 1 para que lo haga antes.

Volviendo a pulsar la tecla 2 se visualizará en el display:

**abil. snack**  
**0=NO 1=SI X**

Este parámetro consente di abilitare il collegamento con il distributore SNACK DAMIAN. Programmare il valore ad 1 per abilitare il collegamento.

desee volver a programar el distribuidor con los datos de fábrica, siga las instrucciones en el párrafo "Modificación de ulteriores parámetros de funcionamiento (VARIOS)".

Los datos programados son confirmados a través de la tecla 1.

### **Programas diagnósticos**

En modalidad de programación existe la posibilidad de efectuar cierto número de programas diagnósticos para comprobar la funcionalidad de algunos componentes del distribuidor.

En modalidad de programación pulse la tecla de selección 1 hasta visualizar el argumento

**DIAGNOSTICO**

Pulsando la tecla de selección 2 aparece:

**VIS. TEMP. 1=SI X**

Según el valor del parámetro, modificable con las teclas de selección 4 y 5, se determina la visualización en tiempo real de las temperaturas internas del distribuidor. Plantee el parámetro a 1 (normalmente es 0) para reservar la visualización de las temperaturas. Pulse la tecla de selección 1 y salga de la modalidad de programación para leer las temperaturas.

Pulsando una vez más la tecla selección 2, el visualizador muestra:

**PRUEBA PALETAS**

Pulse el pulsador de selección 4 para distribuir una paleta, el visualizador muestra:

**PRUEBA EN MARCHA**  
**ESPERE POR FAVOR**

Pulse una vez más la tecla de selección 2 para distribuir un vaso, el visualizador muestra:

**PRUEBA VASO**

Pulse el pulsador de selección 4 para distribuir un vaso, el visualizador muestra:

**PRUEBA EN MARCHA**

**ESPERE POR FAVOR**

Pulse una vez más la tecla de selección 2, el visualizador muestra:

**PRUEBA ESTACION**

Pulse el pulsador de selección 4 para verificar el soporte vaso, el visualizador muestra:

**PRUEBA EN MARCHA  
ESPERE POR FAVOR**

Pulse una vez más la tecla de selección 2 para verificar el movimiento azúcar, el visualizador muestra:

**PRUEBA  
DESENGANCHO**

Pulse el pulsador de selección 4 para verificar el movimiento, el visualizador muestra:

**PRUEBA EN MARCHA  
ESPERE POR FAVOR**

Pulse una vez más la tecla de selección 2, el visualizador muestra:

**TENSION    XX.X**

Este parametro indica el valor efectivo de la tension de alimentacion de componente a 24V. Este valor tiene que estar comprendido entre 24V y 28V, por lo contrario la maquina dara una señal de averia.

### Lectura de los datos de venta

El último argumento seleccionable en modo de programación se refiere a la lectura de los datos de venta. el distribuidor mantiene en la memoria varios contadores que permiten una lectura directa de los consumos y de los ingresos. Una lectura inmediata de los servicios totales se efectua sencillamente pulsando FREE colocado sobre el teclado de servicio dentro del distribuidor, durante unos segundos aparecera:

**TOTAL NR.  
XXXXXX**

Todos los contadores, excepto el de los ciclos totales pueden ponerse en cero. Para poner en cero un contador pulse la tecla de selección 4 mientras esté visualizado. En modo programación, proceda a la lectura de los parámetros pulsando la tecla de selección 1 hasta visualizar el argumento

**PROGRAMACION  
DATOS DE VENTA**

Pulsando a este punto la tecla de selección 2 aparecen en secuencia los siguientes contadores:

**TOTAL NR.  
XXXXXX**

Este valor indica el número total de ciclos de venta efectuados por el distribuidor. El mismo valor que aparece al presionar el pulsador FREE como esta descrito anteriormente. El valor no puede ponerse a cero.

**PARCIAL**  
XXXXXX

Este valor indica el número parcial de ciclos de venta efectuados por el distribuidor a partir del último número de puesta en cero.

**TOT PTS**  
XXXXXXXX

**PRUEBAS**  
XXXXXX

Este valor indica el número de bebidas en modo de prueba de selecciones (*free-vend*: véanse "Planteamientos de los precios de venta normales").

Para concluir, existen contadores parciales para cada precio de venta. Pulsando consecutivamente la tecla de selección 2 aparecen los valores de

**TOTAL PRECIO 1**  
XXXXXXX

a

**TOTAL PRECIO 12**  
XXXXXXX

que indican el total de bebidas erogadas por cada precio de venta.

### Planteamientos particulares para sistemas de estándar MDB/ICP

Los sistemas de estándar MDB/ICP son comúnmente utilizables en el distribuidor después de haber programado la función "TIPO" en el valor 2 (véase arriba). Dada la naturaleza de este tipo de sistemas, buena parte de la gestión del crédito se confía al distribuidor. Es necesario programar algunos parámetros para el correcto funcionamiento de los sistemas MDB/ICP. Proceder en modalidad de programación apretando la tecla hasta visualizar:

**PROGRAMACION**  
MDB

Apretando las teclas 2 y 3 a elegir la función que se quiere modificar. Apretando las teclas 4 y 5 se modifica el valor de las funciones visualizadas. La primera función es:

**EROGAC. MONEDAS**  
Teclas 9-10-11-12

Hay algun monedero MDB que no dispone de las teclas para el vaciado manual de los tubo monedas. Se pueden entonces vaciar en esta modalidad apretando las teclas de seleccion 9, 10, 11 y 12.

Volviendo a apretar las teclas de seleccion 2 el display visualizara

**MDB**  
SEL. OBLIGATO. x

Apretando las teclas de las selecciones 4 y 5 para modificar el valor de las funciones visualizadas. Si viene programado el valor o es posible en seguir un importe y luego pedir el cambio sin tener que seleccionar ningun servicio. Si por lo contrario se programa el valor 1 el cliente esta obligado a seleccionar un servicio despues de haber insertado el importe para recuperar el cambio.

Volviendo a apretar el pulsador de la seleccion 2 en el display se visualiza:

<b>MDB</b>
<b>CREDIT MAX XXXXX</b>

Apretando las teclas de las selecciones 4 y 5 para modificar el valor de las funciones visualizadas. Este parametro nos indica el valor maximo del credito admitido por el distribuidor. Alcanzando el credito maximo programado el distribuidor rechazara cualquier moneda. Dejar el parametro a 0 si no se quiere activar.

Apretando otra vez el pulsador de la seleccion 2 en el display se visualiza

<b>MDB</b>
<b>REST MAX      X</b>

Apretando las teclas de las selecciones 4 y 5 para modificar el valor de las funciones visualizadas. Este parametro indica el cambio maximo que el monedero puede devolver (solo con monedero de cambio). Dejar el parametro a 0 si no se quiere activar.

Apretando otra vez el pulsador 2, el display visualiza

<b>MDB</b>
<b>VEND. SING-MULT    X</b>

Apretando las teclas de las selecciones 4 y 5 para modificar el valor de las funciones visualizadas. El monedero MDB puede funcionar en multiventa esto quiere decir que en lugar de devolver el cambio al final del ciclo, por norma, siguiente. Para obtener el cambio el usuario tendra que apretar el pulsador de devolucion. Para activar el modo de venta única o de venta multipla programar el valor 0 o 1 utilizando las teclas 4 y 5.

ATENCION: para el sistema MDB de cambio y lector de tarjeta o llave de credito se aconseja activar la modalidad multiventa asi la transmision del credito a la tarjeta se efectuara pulsando el boton de devolucion.

Volviendo a pulsar la seleccion 2 en el display se visualizara

<b>MDB</b>
<b>VALOR FICHA    x</b>

Apretando las teclas de las selecciones 4 y 5 para modificar el valor de la funcion ficha.

Volviendo a pulsar la seleccion 2 en el display se visualiza

<b>MDB</b>
<b>MONEDA A 0=ACC</b>

hasta:

<b>MDB</b>
<b>MONEDA P 0=ACC</b>

Apretar los pulsadores 4 y 5 para modificar el valor de la función visualizada. Asignar el valor 0 a cualquier moneda de A hasta P que se desea ser admitida por el monedero y valor 1 a las monedas que van a ser rechazadas. Estos parámetros están activos cuando en los tubos de cambio hay bastantes monedas para el cambio.

Volviendo a apretar el pulsador 2, el display visualiza la función que se activa cuando los tubos del monedero no tiene bastatantes monedas para dar cambio.

<b>MDB</b> <b>MONEDA A NO-RE x</b>
---------------------------------------

hasta:

<b>MDB</b> <b>MONEDA P NO-RE x</b>
---------------------------------------

Pulsando la selección 4 y 5 para modificar el valor de la función visualizada asignar el valor 0 a cualquier moneda de A hasta P que se desea admitir por el monedero y el valor 1 a las monedas que queramos que sean admitidas por el monedero.

Volviendo a apretar la selección 2 el display visualiza

<b>MDB</b> <b>VALOR TUBO x</b>
-----------------------------------

El valor de este parámetro indica el importe total del contenido en los tubos del monedero.

Al final de la programación apretar el pulsador de la selección 1 para confirmar el dato.

### **Planteamiento de las funciones basadas en el reloj interno**

Algunos distribuidores poseen un reloj interior en condiciones de actualizar la hora incluso cuando no es alimentado. Algunas funciones del distribuidor se basan en el reloj interno:

Para modificar el planteamiento del reloj, en modo programación pulse la tecla de selección 1 hasta visualizar el argumento

<b>PROGRAMACION</b> <b>HORARIO</b>
---------------------------------------

Pulse las teclas 2 y 3 para escoger la función que se desea modificar. Pulse las teclas de selección 4 y 5 para modificar el valor de la función visualizada. Las primeras dos funciones son:

<b>ON</b>  <b>xx.xx</b>
-------------------------------

<b>OFF</b>  <b>xx.xx</b>
--------------------------------

Pulse las teclas de selección 4 y 5 es posible programar la hora de encendido y apagado del distribuidor (en el formato hh.mm). Cuando el distribuidor está apagado se desactiva sólo la aceptación de las monedas y de las selecciones. Además, como medida para la conservación de la energía, con el distribuidor apagado se baja a 70° la temperatura del

agua en las calderas. Cuando uno de los dos valores está en 00.00 el distribuidor no se apaga nunca.

Pulsando la tecla de selección 2 aparece

<b>LAVADO</b>	<b>xx.xx</b>
---------------	--------------

La función programa la hora para un ciclo diario de lavado automático. Se aconseja programar un lavado automático al inicio de la jornada. El lavado automático se efectúa introduciendo una dosis de agua equivalente más o menos a 100 ml en el grupo de café (si está presente) y en cada una de las licuadoras. En las versiones **E** es posible hacer seguir al ciclo de lavado automático del grupo café la erogación de 1 ó 2 cafés para no generar problemas de gusto en la primera venta sucesiva al lavado. Mirar el párrafo "Modificación de los demás parámetros de funcionamiento (varios)" para mayor información de como programar esta función.

Pulsando la tecla de selección 2 aparecen

<b>HORA</b>	<b>XX.XX</b>
-------------	--------------

<b>MES</b>	<b>XX</b>
------------	-----------

<b>DIA</b>	<b>XX</b>
------------	-----------

<b>AÑO</b>	<b>XX</b>
------------	-----------

Estas funciones sirven para ajustar respectivamente la hora actual (en el formato hh.mm), el mes y el día del mes corrientes (en el formato mm y gg) y el año corriente (en el formato aa).

Al final de la programación pulse la tecla de selección 1.

### Registro maquina apagada

El distribuidor registra los últimos 20 OFF del distribuidor. Para visualizar apretar la tecla de selección 1 hasta el visualizador aparece:

<b>REGISTRO</b>
<b>MAQUINA APAGADA</b>

Pulsando la tecla de selección 2 aparecen en el visualizador hora, día, mes y año corriente de los últimos 20 OFF.

<b>n. 1 OFF NNN</b>
<b>hh:mm gg-mm - aa</b>

Para cancelar, visualizar cada registro y tener pulsado para algunos segundos la tecla de selección 4.

## Sección 12. Instalación de sistemas de pagos

Proceda a la instalación de los sistemas de pagos siguiendo siempre las instrucciones suministradas por el fabricante. A continuación se describe a título exclusivamente informativo, la instalación de una caja recaudadora.



Extraiga la protección de la ficha CPU destornillando los tornillos de bloqueo.



Abra la puerta de protección de los sistemas de pago.



Enganche la caja recaudadora.



Conecte a la ficha CPU el cableo de diálogo (en el caso de sistemas de estándar Executive el cableado está en dotación con el distribuidor; en el caso de otros sistemas, el cableado está en dotación con el sistema de pago).

Sólo para sistemas de estándar Executive: conecte el cableado de alimentación al conector de 24 V que se encuentra en la zona de enganche de la caja recaudadora.

Introduciendo la llave en el interruptor de seguridad, encienda el distribuidor.

Entre en el modo de programación (véase el párrafo "Entrar y salir del modo de programación").

Plantee los parámetros propios de la caja recaudadora apenas instalada (véase el párrafo "Planteamiento de los sistemas de pago" y siguientes).

Salga del modo de programación.

Ahora el distribuidor está listo para el uso de la caja recaudadora.

## Sección 13. Operaciones de limpieza y cargado

Para garantizar un correcto funcionamiento del distribuidor conviene efectuar periódicamente todas las operaciones de limpieza descritas a continuación. Algunas de estas operaciones son necesarias para cumplir con las normas sanitarias vigentes. Las operaciones de limpieza no deben efectuarse durante un período de inactividad del distribuidor ((por ejemplo si ya se ha puesto temporalmente fuera de servicio siguiendo las instrucciones en el párrafo "**Puesta fuera de servicio** - Temporal").

Las operaciones de limpieza deben efectuarse con el distribuidor abierto y apagado.

El cargado de los productos alimenticios y de consumo debe efectuarse después de toda operación de limpieza.

### Limpieza diaria

La finalidad de estas operaciones es la de prevenir un crecimiento bacteriano en las zonas a contacto con los alimentos. **Lávese las manos atentamente antes de efectuar toda operación.** Para efectuar estas operaciones es necesario tener a disposición dos paños limpios y un pincel limpio (sólo para las versiones **E** con grupo tradicional); a falta de agua potable corriente cerca del distribuidor, prepare también un recipiente que contenga agua potable. Proceda de la manera siguiente.

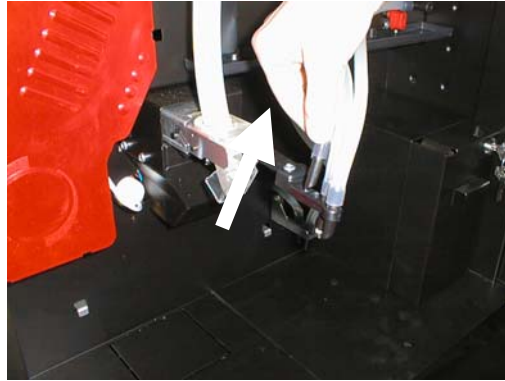
**Asegúrese de que el distribuidor esté apagado.**

- 1) Limpie con un paño humedecido las partes a la vista en la zona de erogación de los productos.
- 2) Extraiga y enjuague atentamente:
  - el cuerpo de aspiración de las licuadoras;
  - los contenedores, soportes de las licuadoras;
  - hélices de las licuadoras;
  - los tubos de silicón de salida del producto;
  - las rampas del producto y los respectivos tapones;
  - la cintilla de los vasos.
- 3) Desmontadas las licuadoras, limpie con un paño húmedo las bases de los soportes de las licuadoras.
- 4) Seque completamente con el paño seco y vuelva a montar todas las piezas lavadas siguiendo un procedimiento inverso al de desmontaje.

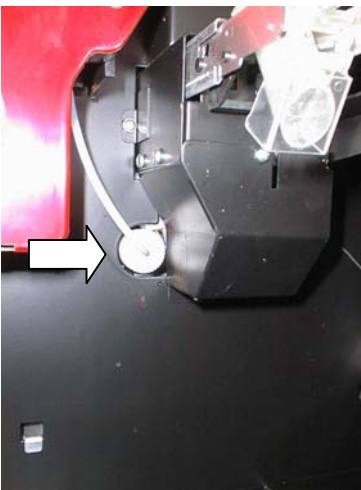
Para distribuidores provistos de **grupo de café micro**, extraiga el grupo de café, lávelo con agua potable (mejor si corriente) y vuelva a montarlo. Proceda de la siguiente manera:



- extraiga la protección roja del grupo de café;



- extraiga el tubo de salida del café en el filtro superior;



- extraiga el tubo de ingreso del café en el grupo de café micro;



- desenganchar el grupo café micro;



- extraiga el grupo micro;

- vuelva a montar el grupo micro siguiendo un procedimiento inverso al desmontaje.

## Limpeza semanal

Estas operaciones se efectúan una vez por semana después de haber completado las de limpieza diaria.

### Asegúrese de que el distribuidor esté apagado.

Limpie con un paño húmedo la zona de apoyo de los contenedores de productos y el fondo del distribuidor para eliminar eventuales polvos caídos durante el cargado. Limpie la parte externa del distribuidor poniendo particular atención a la zona de erogación.

## Cargado de los productos de consumo

Cuando sea necesario, proceda las de cargado de los vasos, de las paletas y de los productos alimenticios (Vierre la Sección 10. Operaciones preliminares).

## Sección 14. Operaciones de manutención ordinaria y preventiva

### Manutención mensual

#### Desinfección de las partes a contacto con los alimentos

Estas operaciones se efectúan una vez al mes y sirven para garantizar la higiene del producto. Son las mismas indicadas n el párrafo "Lavado y desinfección de las piezas a contacto con alimentos".

#### Ajuste de las válvulas de solubles

Los problemas relacionados con la formación de caliza pueden influir en la funcionalidad de las válvulas de solubles. Durante una erogación, compruebe pues que el flujo del agua de cada una de las válvulas sea más que suficiente para enjuagar completamente el contenedor de la licuadora correspondiente al final de una selección. En caso de flujo reducido, actúen en el tornillo de ajuste de la válvula.

#### Ajuste del grado de molidura

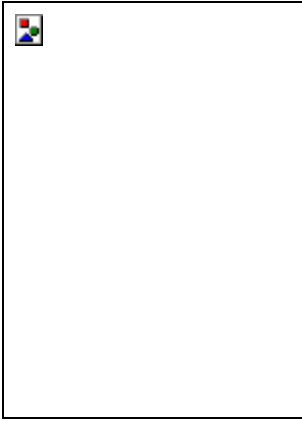
Este párrafo se refiere exclusivamente a las versiones **E**. El tiempo de infusión para un café expresos de 50 ml debe ser de unos 20 segundos. Si a causa del desgaste de las muelas disminuyese el tiempo de infusión, actúe en la virola de ajuste de la molidura girándola de 1-3 muescas en el sentido indicado por el adhesivo cerca del molinillo mismo a fin de obtener una molidura más fina y por consiguiente un tiempo de infusión adecuado.

#### Manutención del grupo expreso

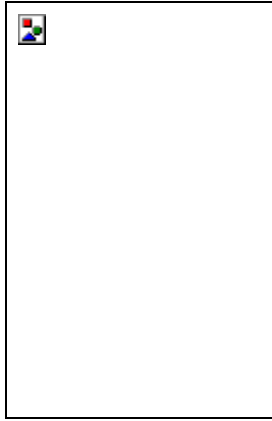
Este párrafo ser refiere exclusivamente a las versiones **E**. Al final del mes de uso deben engrasarse siempre las siguientes piezas de utilizando grasa al silicón para uso alimenticio:

- la varilla de sostén del filtro inferior;
- las guías y los brazos de guía del filtro superior.

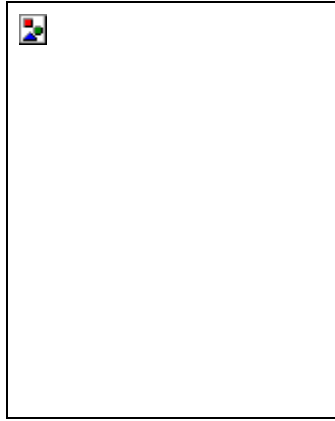
Si el grupo ha erogado por lo menos 15.000 cafés desde la última revisión deben también sustituirse las juntas estancas de los filtros.



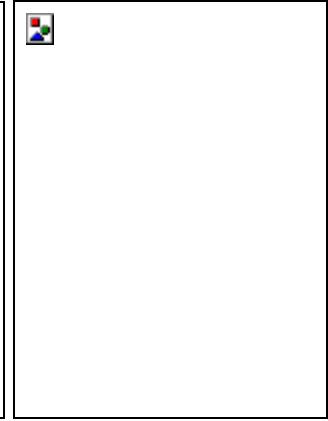
Desmontar las chapas fijo fijación superior;



gire hacia l'alto el soporte filtro superior hasta llevar la red metalica hacia l'externo, desmontarla y enjuagarla en agua caliente hasta la completa limpieza;



gire el grupo en posición de expulsión fondos y derribar la rampa polvos café



enjuague filtro y red en agua caliente hasta la completa limpieza. Sustituya también, si necesario, la guarnición

### Regeneración del filtro ablandador



Este párrafo se aplica exclusivamente a los distribuidores provistos de filtro ablandador.

Compruebe que no se haya alcanzado la cantidad de agua depurable entre las dos regeneraciones del filtro. La tabla indica la cantidad de agua depurable del modelo suministrado con el distribuidor expreso en función de la dureza. Como referencia del grado de dureza, aténgase a lo registrado en fase de instalación del distribuidor (párrafo "Conexión hidráulica").

°FF	
-----	--

20°	1200
30°	1000
40°	900
60°	700
80°	500

La regeneración puede efectuarse sin extraer el filtro del distribuidor (teniendo cerca un recipiente de 30 l de capacidad) o cerca de una toma de red de 3/4" y una descarga.

- cierre el grifo de la instalación hidráulica en el exterior del distribuidor;
- introduzca el tubo de descarga del grifo superior en el recipiente;
- gire hacia la derecha las palancas de los grifos superior e inferior y espere que el agua salda completamente del filtro;
- extraiga la tapa del ablandador destornillando la empuñadura superior de bloqueo y vierta en el interior del filtro 1 kg de sal fina común de cocina;
- aplique nuevamente la tapa y bloquéela con la empuñadura;
- gire hacia la izquierda la palanca del grifo;
- abra el grifo de la instalación hidráulica en el exterior del distribuidor;
- deje descargar el agua en el recipiente hasta que ésta no aparezca limpia e insípida. La regeneración emplea unos 30 minutos.
- gire hacia la izquierda la palanca del grifo inferior. La regeneración ha terminado.

## Sección 15. Salida de servicio

### Temporal

Si se prevé una inactividad prolongada del distribuidor, conviene efectuar previamente las siguientes operaciones:

Entre en el modo programación (véase párrafo "Entrar y salir del modo programación"):

- por medio de la tecla de selección 1 escoja el argumento de programación

<b>PROGRAMACION</b>
<b>TEMPERATURAS</b>

- por medio de la tecla de selección 2 haga desfilas las funciones hasta visualizar

<b>TEMPERATURA</b>
<b>Caldera            85</b>

Apretar la tecla 5 hasta que azzerrare la temperatura

- pulse la tecla de selección 1 para confirmar el dato.

Extraiga la llave de servicio.

Extraiga el enchufe de alimentación eléctrica.

Descargue de los contenedores todos los productos de consumo.

Extraiga y lave a fondo en agua caliente todas las piezas a contacto con alimentos. Éstas son las mismas descritas en la sección "Manutención".

Cierre el grifo externo de la red hídrica y desconecte el tubo de alimentación hídrica del distribuidor.

Vacíe todo el contenido de la caldera de solubles extrayendo la tapa al extremo del tubo de descarga. Vuelva a montar el tapón en el tubo. Use el balde de recolección de desechos líquidos como recipiente para el agua descargada.

Sólo para las versiones **E**, destornille el tapón presente en la brida inferior de la caldera del expreso y espere el vaciado completo. Use el balde de recolección de desechos líquidos como recipiente para el agua descargada.

Vacíe y limpie a fondo el balde de recolección de desechos líquidos y el de recolección de fondos de té. Elimine la bolsa de recolección de fondos de café.

Limpie con un paño húmedo todas las superficies internas y externas.

Proteja el exterior del distribuidor con una lona o película plástica.

Guarde en lugar protegido y a temperatura no inferior a 5°C.

### Definitiva

Antes de proceder a la salida de servicio definitiva es necesario haber efectuado las operaciones de vaciado de los productos y del agua descritas en el párrafo precedente.

El distribuidor no está compuesto por materiales contaminantes. Sin embargo, para su demolición se aconseja desensamblar el aparato subdividiendo las varias partes en base al tipo de material de fabricación (plástico, metal, papel, etc.). Confíe a empresas especializadas la eliminación de todas las piezas.

### Sección 16. Otras advertencias para el operador

El distribuidor automático en su poder es seguro para una persona que sigue las instrucciones de carga y limpieza ordinaria indicadas en este manual. El operador no debe por ningún motivo acceder a las zonas del distribuidor cuyas protecciones estén bloqueadas por medios que requieran una herramienta para ser liberadas.

Algunas operaciones de mantenimiento (a efectuarse exclusivamente por parte de técnicos especializados) requieren la entrada a contacto con algunas protecciones de seguridad del distribuidor. La preparación técnica, la observación de los procedimientos de mantenimiento ilustrados en este manual y la debida prudencia en las zonas contramarcadas por indicaciones de peligro resíduo permiten en todo caso operar en modo seguro. Las etiquetas de señalización de peligro están aplicadas en protecciones fijas y siguen la simbología:

- posibilidad de contacto con piezas en tensión;



- posibilidad de contacto con superficies calientes.



## Sección 17. Solución de problemas comunes

### Problemas indicados por el distribuidor

Los problemas descritos en este párrafo son señalados por un mensaje de error en el visualizador del distribuidor.

SÍNTOMA	CAUSA PROBABLE	REMEDIO
El visualizador muestra "OFF 1": el distribuidor está fuera de servicio.	Falta de vasos	Cargue los vasos en el distribuidor
	Vasos de material no adecuado	Véanse las especificaciones en el manual
	Vasos de tipo no adecuado	Véanse las especificaciones en el manual
El visualizador muestra "OFF 2": el distribuidor está fuera de servicio.	Ausencia de diálogo serial entre la ficha CPU y el sistema de pago serial	Programe correctamente el sistema de pago (véase el párrafo "Planteamiento de los sistemas de pago")
		Conecte correctamente el sistema de pago a la ficha CPU
	El sistema de pago no está alimentado o es defectuoso	Asegúrese de que el sistema de pago sea funcional
El visualizador muestra "OFF 3": el distribuidor está fuera de servicio.	Los desechos líquidos en el balde de recolección interno han alcanzado el nivel máximo	Vacíe el balde
El visualizador muestra "OFF 4": el distribuidor está fuera de servicio	Error del posicionamiento del movimiento de tubos	Comprobar el micro-switch de movimiento tubos y verificar la correcta alimentación al motor de movimiento de tubos.
El visualizador muestra "OFF 5A": el distribuidor está fuera de servicio.	Una o ambas memorias EAROM son defectuosas	Sustituya
El visualizador muestra "OFF 5B": el distribuidor está fuera de servicio.	Una o ambas memorias EAROM son defectuosas	Sustituya
El visualizador muestra "OFF 6": el distribuidor está fuera de servicio.	Falta de agua	Espere el restablecimiento de la presión de red

6": el distribuidor está fuera de servicio.		de la presión de red
		Abra el grifo externo de red fuera del distribuidor
	Ha saltado la seguridad en una válvula de entrada del agua	Restablezca la seguridad en la válvula
(versiones <b>E</b> ) El visualizador muestra "OFF 7": el distribuidor no eroga bebidas a través del grupo de café.	Contador volumétrico atascado.	Desmontar y limpiar el contador volumétrico.
	El tiempo de infusión del café es demasiado largo	Ajuste en modo apropiado el grado de molidura actuando en la virola apropiada del molinillo.
		Programa una dosis de agua adecuada para los cafés de infusión
(versiones <b>E</b> y <b>FB</b> ) El visualizador muestra "OFF 8A": el distribuidor no eroga bebidas a través del grupo de café	El grupo de café no regresa a la posición de reposo	Comprobar posición del micro-switch del grupo de café y verificar la correcta alimentación al grupo de café.
		Extraiga el grupo, límpielo y engráselo.
(versiones <b>E</b> y <b>FB</b> ) La pantalla muestra "OFF 8B": el distribuidor no eroga bebidas a través del grupo de café	Tubo entrada agua grupo café no está insertado correctamente	Controle tubo entrada agua grupo café y microswitch
El visualizador muestra "OFF 9": el distribuidor no eroga bebidas a través del grupo de café	(versiones <b>E</b> ) Después del tiempo límite (programado) no se ha alcanzado la dosis suficiente de café molido en el dosificador	Programa eventualmente aumentando el valor, el planteamiento de la función "TIEMPO MOLEDERA" del argumento "VARIOS" en el modo de programación.
	Las muelas del molinillo están desgastadas	Sustitúyala.
El visualizador muestra "OFF 10": el distribuidor está fuera	Se ha sustituido la EPROM con una versión no compati-	Entre en modo de programación, restablezca

de servicio	ble	los planteamientos de todas las funciones para que muestren valores plausibles (cargue eventualmente los datos estándares) y luego salga del modo de programación.
El visualizador muestra "OFF 12": el distribuidor está fuera de servicio	Error al motor soporte vaso	Controle y eventualmente sustituya el motor o el respectivo cableado.
El visualizador muestra "OFF 14": el distribuidor está fuera de servicio	Se han erogado demasiadas bebidas sin restablecerse el nivel de la centralita de recarga de la caldera de solubles	Controle y eventualmente sustituya el microinterruptor superior de la centralita o el respectivo cableado.
El visualizador muestra "OFF 15": el distribuidor está fuera de servicio	La columna central del cargador de vasos no puede girar	Extraiga los vasos bloqueados entre la columna y la pared del cargador.
El visualizador muestra "OFF 16": el distribuidor está fuera de servicio	El pulsador PROG situado en la placa CPU está atascado	Comprobar o sustituir el pulsador o la placa
El visualizador muestra "OFF 17A": el distribuidor está fuera de servicio	El teclado de selecciones para las teclas de 1 a 12 tiene por lo menos una tecla bloqueada.	Controle y eventualmente sustituya el tecla o el respectivo cableado.
El visualizador muestra "OFF 17B": el distribuidor está fuera de servicio	El pulsador PROG situado en la placa CPU está atascado	Controle y eventualmente sustituya el tecla o el respectivo cableado.
El visualizador muestra "OFF 24 A": el distribuidor está fuera de servicio	Tensión de alimentación del circuito de baja tensión demasiado alta.	Comprobar y si hace falta sustituir el transistor regulador de tensión sobre la placa de potencia que puede estar averiado a causa de un cortocircuito en la alimentación del circuito de baja tensión.
El visualizador muestra "OFF 24 B": el distribuidor está fuera de servicio	La tensión del circuito de baja tensión es insuficiente.	Comprobar la alimentación del circuito de baja tensión
El visualizador muestra "OFF 25": el distribuidor está fuera de servicio	Se ha estropeado el motor de caída de vasos.	Comprobar el micro-switch que controla el final del ciclo de vasos y verificar que al motor de caída de vasos llegue la alimentación

		correcta
El visualizador muestra "OFF 26": el distribuidor está fuera de servicio	Se ha estropeado el motor de cambio de columna de vasos	Comprobar la leva de posicionamiento de la columna de vasos y su alimentación
El visualizador muestra "OFF 31 A": el distribuidor está fuera de servicio	Se ha encontrado un error en el control de temperatura de la caldera de café (temperatura alta)	Comprobar y si hace falta cambiar la sonda del café, la resistencia y el triac de temperatura de la placa de potencia
El visualizador muestra "OFF 31 B": el distribuidor está fuera de servicio	Se ha encontrado un error en el control de temperatura de la caldera del café (temperatura baja)	Comprobar y si hace falta cambiar la sonda del café y la resistencia.
El visualizador muestra "OFF 31 C": el distribuidor está fuera de servicio	Sonda del café interrumpida	Sustituir la sonda del café
El visualizador muestra "OFF 50 A": el distribuidor está fuera de servicio	No esta colloquio entre las platinas CPU y POTENCIA	Comprobar y si hace falta cambiar el cable telefonico entre la platina CPU y la POTENCIA
		Cargar el programa slave

### Problemas varios

Los problemas descritos en este párrafo no son señalados por ningún mensaje en el visualizador del distribuidor.

SÍNTOMA	CAUSA PROBABLE	REMEDIO
El distribuidor no se enciende (ninguna de sus piezas está alimentada)	Ausencia de tensión de red	Espere el restablecimiento de la tensión de red
	Una de las calderas ha llegado a la ebullición	Restablezca el interruptor térmico de seguridad correspondiente a la caldera que presenta la anomalía. Inspeccione la funcionalidad y el cableado de la sonda de inmersión o de la resistencia en la caldera y eventualmente sustitúyalas.
	Un fusible general (230 V) está interrumpido	Sustitúyalo.
	El interruptor de seguridad de la puerta es defectuoso	Sustitúyalo.

	de la puerta es defectuoso	
El distribuidor no se enciende (algunas de sus piezas están alimentadas, pero el visualizador está apagado)	El visualizador está mal conectado con la ficha CPU	Controle la conexión correcta.
El distribuidor está encendido, comienza la selección normalmente, pero no eroga ni agua ni producto	Uno de los dos fusibles de potencia (24 V) en el soporte transformador está interrumpido	Sustitúyalo.
El distribuidor está encendido, efectúa la selección normalmente, eroga agua pero no producto	Uno o varios contenedores de producto no están correctamente alojados en su asiento	Enganche correctamente los contenedores de producto.

## INDICE

SECTION 0. DATOS TECNICOS.....	5
SECCIÓN 1. INTRODUCCIÓN.....	6
SECCION 2. DESCRIPCIÓN DEL APARATO.....	7
SECCION 3. ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACION.....	8
SECCION 4. CONCEPTOS BASILARES DE FUNCIONAMIENTO.....	9
SECCIÓN 5. MOVIMENTACIÓN.....	11
SECCIÓN 6. DESEMBALAJE.....	11
SECCIÓN 7. COLOCACIÓN.....	12
SECCIÓN 8. CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA Y A LA RED ELÉCTRICA.....	12
SECCIÓN 9. CÓMO ACTIVAR O DESACTIVAR EL DISTRIBUIDOR.....	14
SECCIÓN 10. OPERACIONES PRELIMINARES.....	15
SECCIÓN 11. PROGRAMACIÓN DEL DISTRIBUIDOR.....	23
SECCION 12. INSTALACION DE SISTEMAS DE PAGOS.....	41
SECCION 13. OPERACIONES DE LIMPIEZA Y CARGADO.....	42
SECCIÓN 14. OPERACIONES DE MANUTENCIÓN ORDINARIA Y PREVENTIVA.....	44
SECCIÓN 15. SALIDA DE SERVICIO.....	46
SECCIÓN 16. OTRAS ADVERTENCIAS PARA EL OPERADOR.....	47
SECCION 17. SOLUCION DE PROBLEMAS COMUNES.....	48