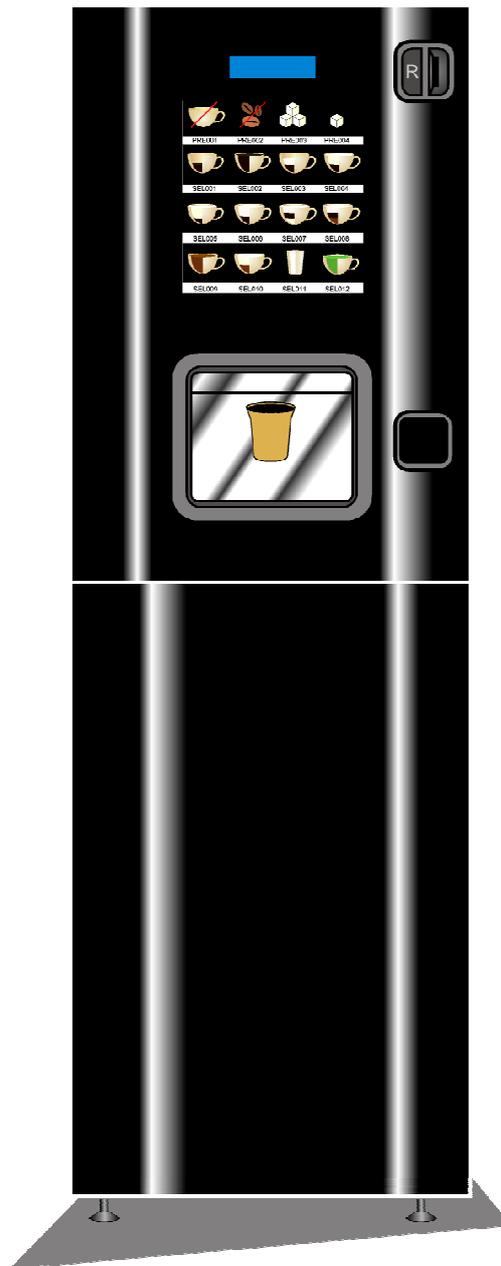




AZKOYEN
GROUP



MANUAL DE USUARIO

«Zen»

Instant y Espresso



Índice

ADVERTENCIAS	¡Error! Marcador no definido.
CAPÍTULO 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES	4
1.1.- Descripción de la línea ZEN.....	7
1.2.- Principales características	8
1.3.- Descripción de los componentes principales	9
CAPÍTULO 2. INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA	11
2.1.- Elección de la ubicación de la máquina	11
2.2.- Nivelado.....	11
2.3.- Instalación eléctrica	11
2.4.- Toma de agua.....	11
2.5.- Instalación de la máquina sobre la PEANA.	11
2.6.- Etiquetas de selecciones y preselecciones.....	14
2.7.- Puesta en marcha.....	14
2.8.- Etiquetas de Nivel de carga de las tolvas	15
CAPÍTULO 3. CARGA DE LA MÁQUINA	16
3.1.- Carga inicial de producto soluble.....	16
3.2.- Carga de café en grano	16
3.3.- Carga de vasos.....	16
3.4.- Carga de paletinas removedoras.....	17
3.5.- Carga de los devolvedores de moneda (sólo máquinas con monedero incorporado).	18
3.6.- Carga inicial de agua	18
3.7.- Programación inicial.....	18
CAPÍTULO 4. CONFIGURACIÓN Y PROGRAMACIÓN	19
4.1.- ¿Qué es programación?	19
4.2.- Mando de programación	19
4.3.- Acceso directo a una función.....	20
4.4.- Lista de funciones	20
4.5.- Programación de los servicios.	22
CAPÍTULO 5 - CONTROL DE ANOMALÍAS Y MANTENIMIENTO	25
5.1.- Rearme	25
5.2.- Incidencias posibles a lo largo de un servicio.	25
5.3.- Contadores de servicios	25
5.4.- Desmontaje del grupo de café en grano	25
5.5.- Ajustes y regulaciones	26
CAPÍTULO 6. LIMPIEZA DE LA MÁQUINA	29
6.1.- Elementos que necesitan una limpieza regular.....	29
6.2.- Limpieza de la rampa de azúcar (Máquinas espresso).....	30
6.3.- Ciclo limpieza cámara de erogación del grupo	31
6.4.- Limpieza exterior.....	32
6.5.- Limpieza del monedero.....	32



ADVERTENCIAS

Generales

- ANTES DE UTILIZAR ESTE DISTRIBUIDOR, SE DEBE LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL. Este manual es parte integrante de la máquina y como tal debe permanecer siempre dentro de la misma, para permitir su consulta en todo momento.
- Este distribuidor automático ha sido diseñado y construido según las normativas vigentes en cuanto a seguridad.
-  AZKOYEN, garantiza que estas máquinas cumplen con las correspondientes directivas Europeas
- Este documento contiene información de propiedad privada protegida por la legislación sobre la propiedad intelectual. Quedan reservados todos los derechos. No se permite fotocopiar, reproducir o traducir a otro idioma parte alguna de este documento sin el consentimiento previo por escrito de AZKOYEN.
- AZKOYEN declina toda responsabilidad por daños ocasionados a personas o cosas, a causa de:
 - Instalación incorrecta
 - Instalación eléctrica y/o hidráulica no adecuada
 - Limpieza o mantenimiento defectuosos
 - Uso incorrecto de la máquina
 - Utilización de repuestos no originales o realización de modificaciones no autorizadas
- AZKOYEN se reserva el derecho a introducir las mejoras derivadas de su constante investigación en el presente modelo, sin previo aviso.
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad (en 60335-1:2002/a2:2006). Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato (sección 7.12 de EN60335).
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica .
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión..
- Dada las características de algunos productos alimenticios, estos pueden producir un mal funcionamiento de la máquina si se opera fuera de los parámetros de temperatura y humedad relativa aconsejados en este manual.
- En el caso que deba trasladar la máquina evite:
 - Volcar la máquina
 - Arrastrar o elevar con algún medio de tiro (cuerdas, cinchas, etc...)
 - Sacudir o dar golpes a la máquina esté o no embalada.

Instalación

- Estas máquinas están diseñadas para **USO EXCLUSIVO EN INTERIORES**. No deben ser ubicadas en lugares en las que puedan quedar expuestas a chorros de agua, ni ser limpiadas por dicho método.
- La máquina debe ser instalada en lugares que cumplan las recomendaciones de temperatura, instalación eléctrica y de agua, pesos, etc, de este manual y debe ser realizada por personal cualificado.
- la clavija del enchufe de la máquina tiene toma de tierra. Es necesario que la base esté conectada a una buena toma de tierra y que esté situada de manera que quede accesible una vez instalada la máquina.

Manual de usuario

- **LA INSTALACIÓN Y LAS OPERACIONES NECESARIAS PARA LA PUESTA EN MARCHA INICIAL DE ESTAS MÁQUINAS SE DEBE REALIZAR POR PERSONAL TÉCNICO CUALIFICADO.**

Mantenimiento

- El usuario o encargado de la recarga y limpieza del aparato debe seguir las instrucciones indicadas en este manual.
- Para la recarga, utilizar únicamente preparados alimentarios específicos para este tipo de aparatos expendedores. No tocar el producto con las manos, evitar la caída de líquidos dentro de las tolvas de producto
- Los elementos que requieran herramientas para ser desmontados sólo deben ser manipulados por personal técnico cualificado.
- Se debe evitar la congelación del agua en el interior de la máquina. Si Ud. Va a realizar alguna labor de mantenimiento y a tener desconectada la máquina durante un periodo largo de tiempo debe vaciar la caldera.

Eléctricas

- **LA MÁQUINA TIENE ELEMENTOS CON TENSIONES PELIGROSAS. NO DESCONECTE NINGÚN ELEMENTO. SÓLO ESTA AUTORIZADO EL SERVICIO TÉCNICO. EL CABLE DE ALIMENTACIÓN SÓLO PUEDE SER SUSTITUIDO POR PERSONAL TÉCNICO AUTORIZADO POR AZKOYEN**
- Asegúrese de que la instalación eléctrica, enchufe e interruptor automático tengan las dimensiones adecuadas para el consumo de la máquina.

Símbolos utilizados en la máquina



- Este símbolo en una etiqueta indica que si se necesita más información, puede encontrarla en el manual de usuario de la máquina.

PARA CUALQUIER INFORMACIÓN ADICIONAL QUE NO ESTÉ INDICADA EN ESTE MANUAL CONSULTE A SU DISTRIBUIDOR O ACCEDA AL MANUAL TÉCNICO EN LA WEB OFICIAL DE AZKOYEN



AZKOYEN.
GROUP

VENDING SYSTEMS

Avda. San Silvestre, s/n
31350 Peralta (Navarra) SPAIN
T +34 948 709 709 F +34 948 709 708
www.azkoyen.com

Declaración de Conformidad UE

Nosotros, los fabricantes:

Azkoyen Vending Systems

Avda San Silvestre, s/n
31350 Peralta SPAIN

Declaramos bajo nuestra exclusiva responsabilidad que nuestro producto :

ZEN E5, ZEN E6, ZEN I5, ZEN I6, ZEN DUO

ZENSIA E6, ZENSIA E7, ZENSIA I5, ZENSIA I6

Cumple con los requisitos esenciales de las siguientes directivas europeas:

Directiva EMC	2004/108/EC
Directiva de máquinas	2006/42/EC
Directiva de baja intensidad	2006/95/EC
Directiva RoHS	2011/65/EU

El producto es conforme con las siguientes normas:

UNE-EN 60335-1
UNE-EN 60335-2-75
EN 62233
UNE-EN 55014-1
UNE-EN 55014-2
UNE-EN 61000-3-2
UNE-EN 61000-3-3

Firmado en Peralta, 28 - 10 - 2013

Bernardo López
Quality & Organization Director

Alberto Sánchez
Business Unit Director

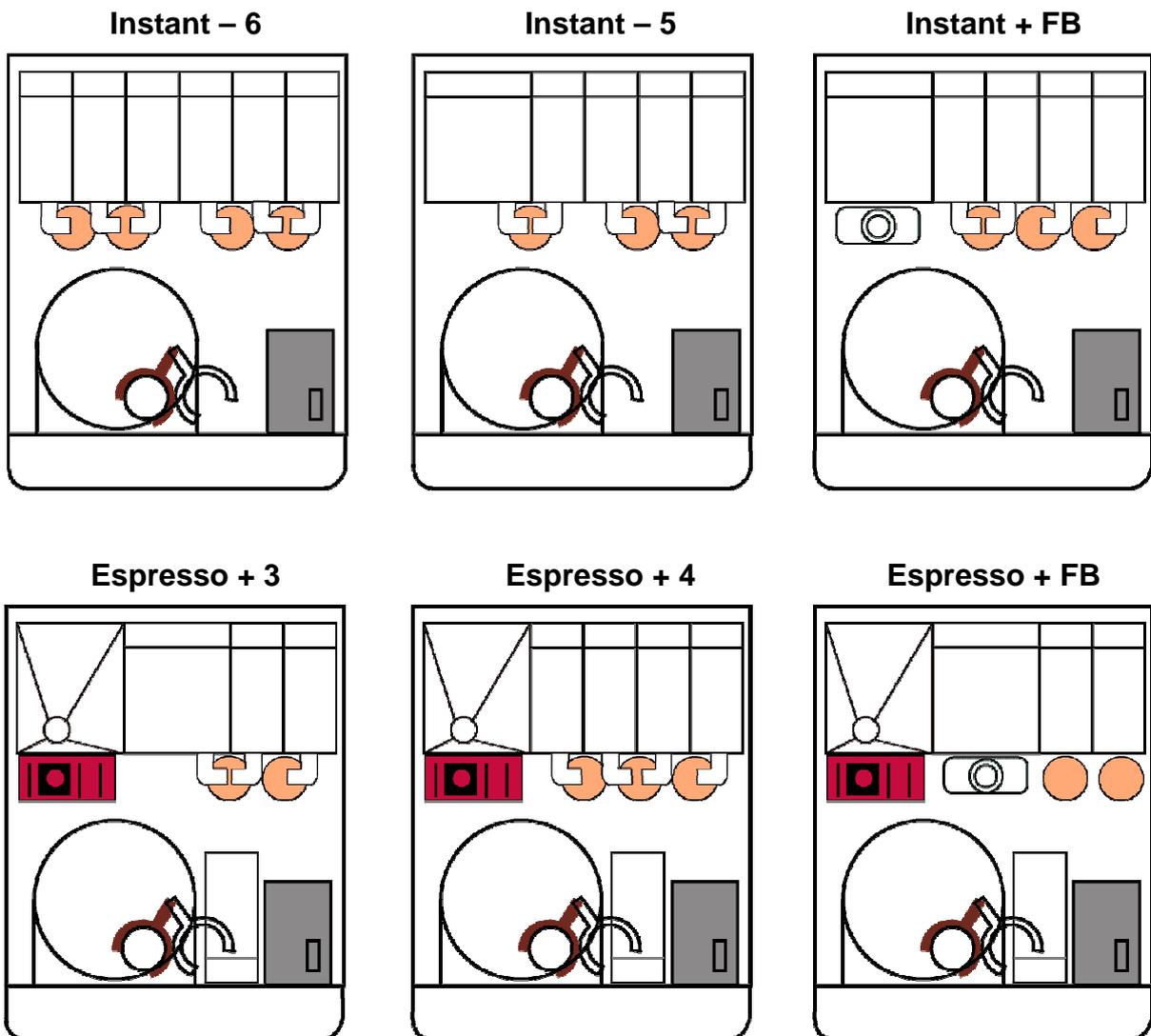
CAPÍTULO 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.1.- Descripción de la línea ZEN.

La máquinas de la gama **ZEN** de **AZKOYEN** son expendedoras de café y bebidas solubles tipo SOBRE-MESA, especialmente diseñadas para ser utilizadas en lugares con consumos medios de café tipo salas de espera, oficinas de tamaño medio, etc...

Dependiendo del tipo de servicios que vende, la máquina incorpora más o menos tolvas de producto soluble y puede poseer grupos, con sus respectivas tolvas, para la venta de servicios de café en grano, té, etc...

Estas son las combinaciones estándar:





1.2.- Principales características

Dimensiones (mm)	
Fondo	590
Alto / Alto con peana	775 / 1630
Ancho	480
Peso (kg)	55 ± 5
Especificaciones eléctricas	
Voltaje	Según la placa de características (+6V/-10V)
Consumo máximo	1200W
Características de la red de alimentación de agua	
Tipos de acometida de agua	Red, autonomía en peana o depósito incorporado
Presión mínima de la red de agua	min 0,098 MPa.; Max. 0,98 MPa
Diámetro de la llave de paso (para conectar la manguera de red)	¾" M
Vasos	
Dimensiones min/max de los vasos	70 o 73 mm de diámetro
Capacidad de vasos (150 cc)	320
Productos y sistema de selección de servicio	
Capacidad por tolva de soluble	3 l
Número de selecciones	12
Número de pre-selecciones	4
Mecanismos de cobro y devolución	
Tipo de mecanismo de Admón. y devolución	Validador de monedas (importe exacto) o Monedero EJECUTIVO o compatible MDB/ICP CE instalado en la peana
Monedas aceptadas	En función del monedero o validador instalado
Otras Características	
Inclinación máxima de trabajo	2° (en cualquier eje)
Nivel sonoro	<80 dB(A)
Entorno optimo de temperatura exterior (T)	1°C < T > 40°C; <80% Rel. hum.

1.3.- Descripción de los componentes principales

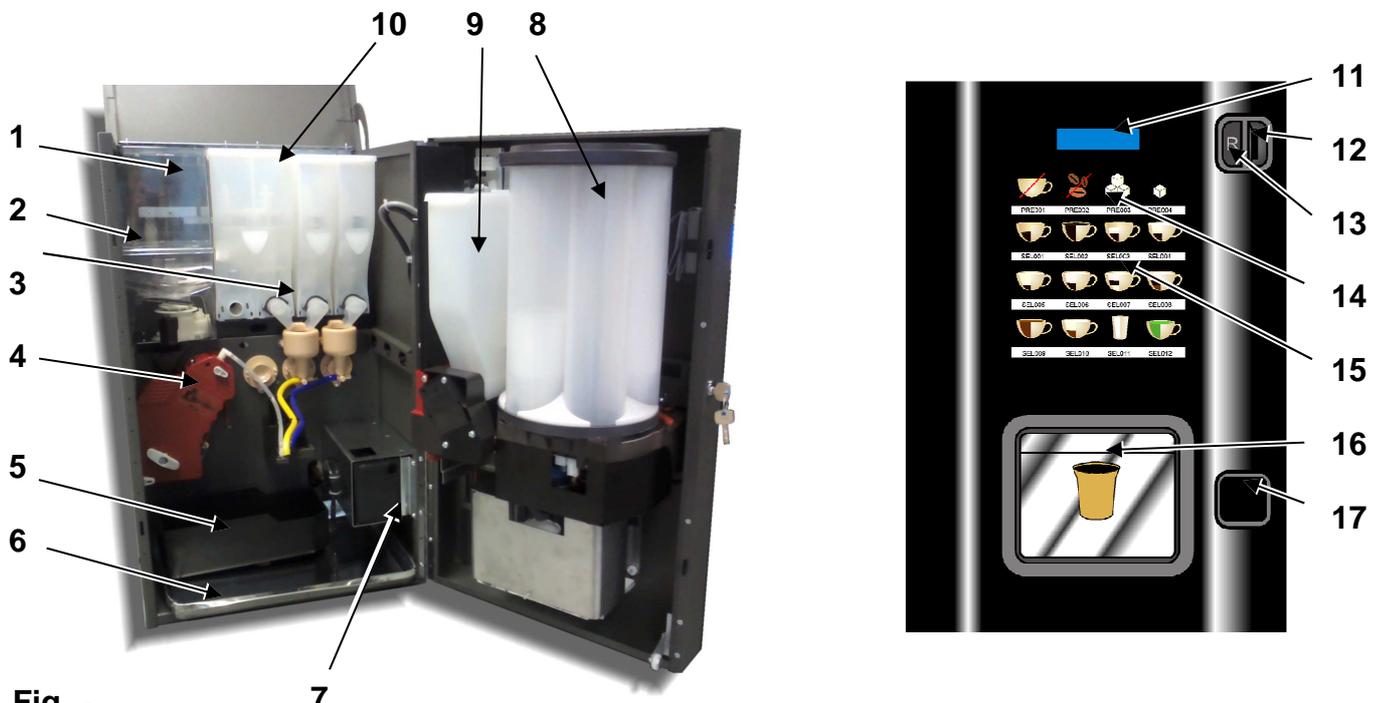
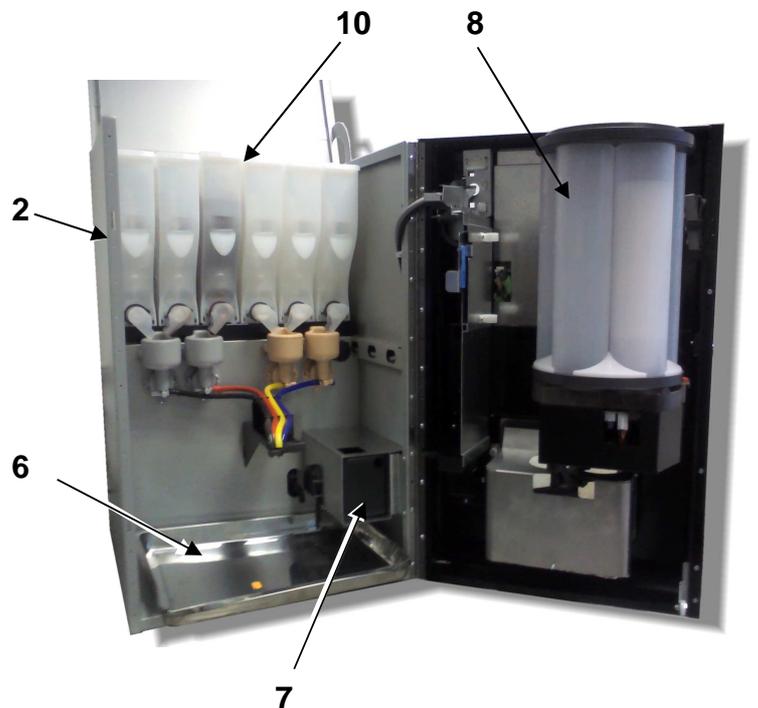


Fig. 1

- 1 Tolva café en grano
- 2 Mueble
- 3 Batidores
- 4 Grupo de café espresso
- 5 Bandeja residuos café en grano
- 6 Bandeja recogida de líquidos
- 7 Almacén de monedas
- 8 Módulo extractor/contenedor de vasos
- 9 Módulo de azúcar puerta
- 10 Tolvas de producto soluble
- 11 Pantalla informativa
- 12 Ranura de entrada de monedas
- 13 Pulsador de recuperación
- 14 Pulsadores de pre-selección
- 15 Pulsadores de Selección
- 16 Compartimiento de servicios
- 17 Cajetín de recogida de monedas



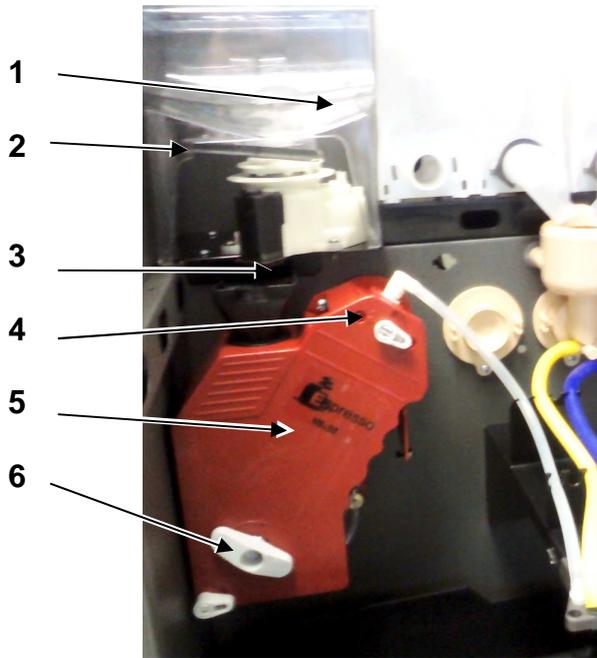


Fig. 2

- 1 Tolva
- 2 Cierre tolva grano
- 3 Regulador molino
- 4 Pistón superior
- 5 Grupo inferior
- 6 Palanca anclaje grupo

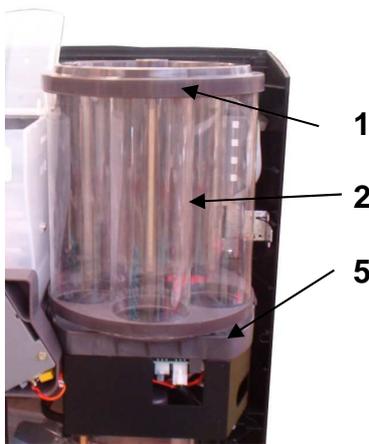


Fig. 3

- 1 Tapa contenedor de vasos
- 2 Contenedor de vasos
- 3 palanca interruptor posicionador
- 4 Interruptor de descarga
- 5 Extractor de vasos



CAPÍTULO 2. INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA

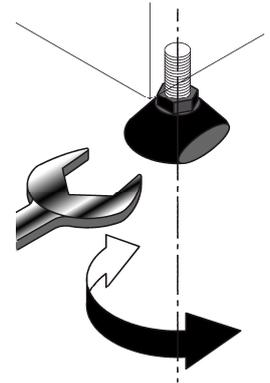
2.1.- Elección de la ubicación de la máquina

Antes de elegir la ubicación de su máquina "ZEN" tenga en cuenta que si necesita realizar alguna labor de mantenimiento o reparación, es posible que tenga que acceder al interior de la máquina por la parte trasera, debe elegir un lugar en el que pueda realizar un eventual giro de la máquina para poder abrir la parte trasera.

2.2.- Nivelado

Retire los tornillos que sujetan a la máquina al palet de transporte.

Si su máquina no va a ser instalada sobre una peana específica para la máquina ZEN, monte las patas que se envían como accesorios y proceda a nivelar la máquina enroscándolas en la medida en que lo necesiten.



2.3.- Instalación eléctrica

La tensión de la instalación eléctrica debe corresponder con el voltaje indicado en la placa de características situada en la trasera de la máquina y no exceder de los límites marcados en cada país.

La potencia máxima consumida: según la placa de características.

2.4.- Toma de agua

Vea el cuadro de características. La distancia entre esta toma de agua y cualquier base de enchufe eléctrica debe ser como mínimo, de 1 m.

En cualquier caso, atégase a las directivas del país.

2.5.- Instalación de la máquina sobre la PEANA.

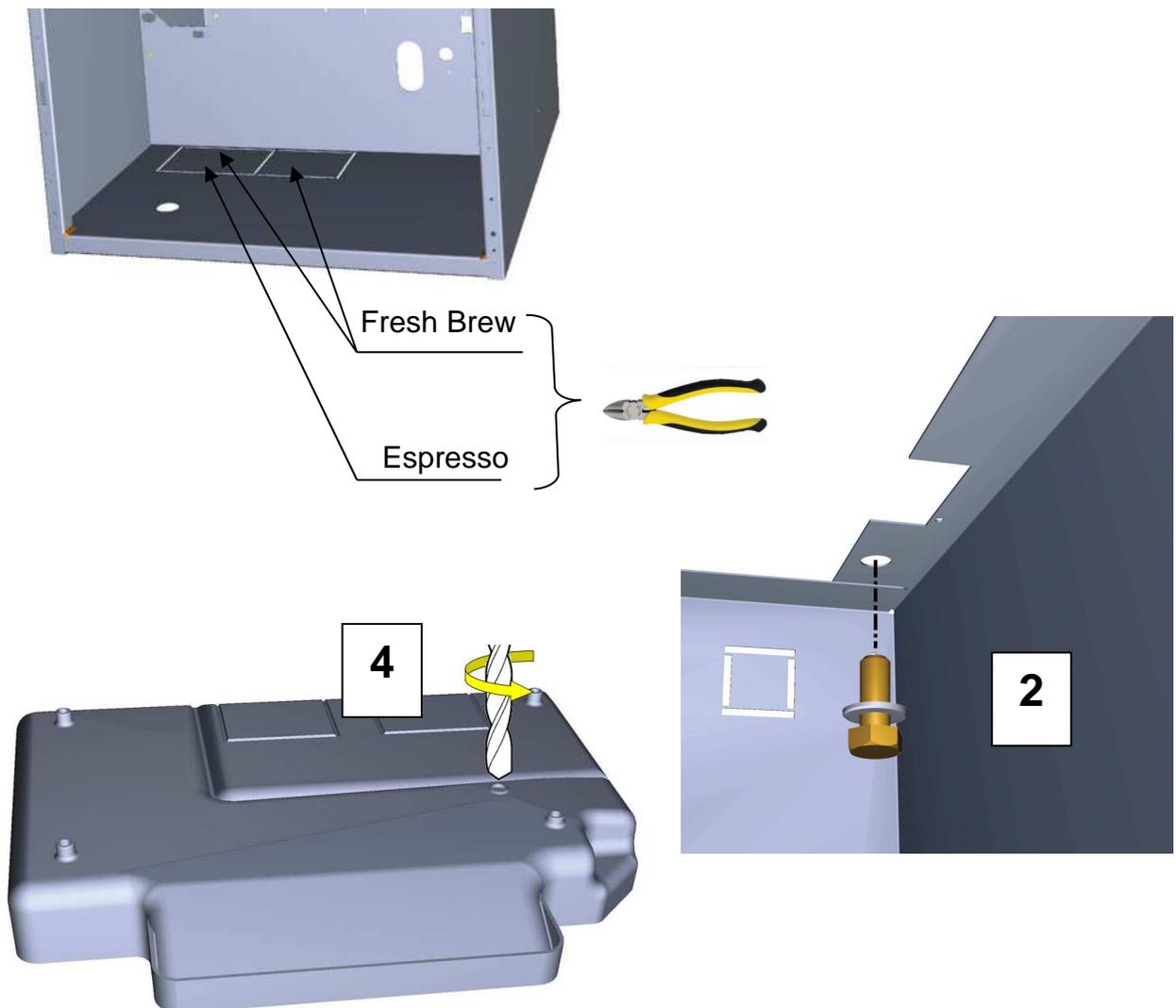
La máquina debe ser colocada sobre un mueble o soporte de manera que quede estable y sin posibilidad de vuelque accidental.

AZKOYEN puede suministrar una peana especialmente diseñada para esta gama de máquinas. Si desea más información consulte con su distribuidor.

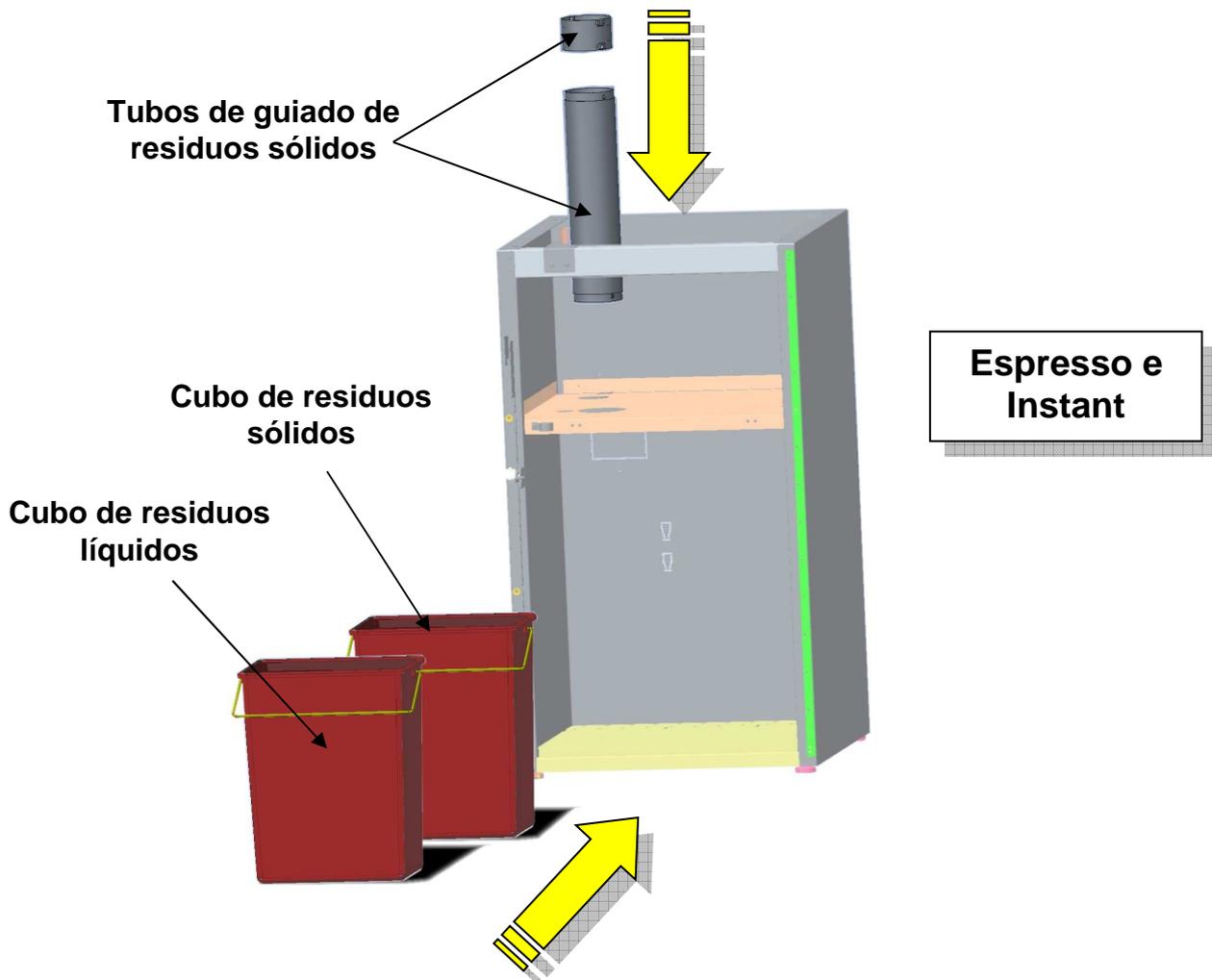
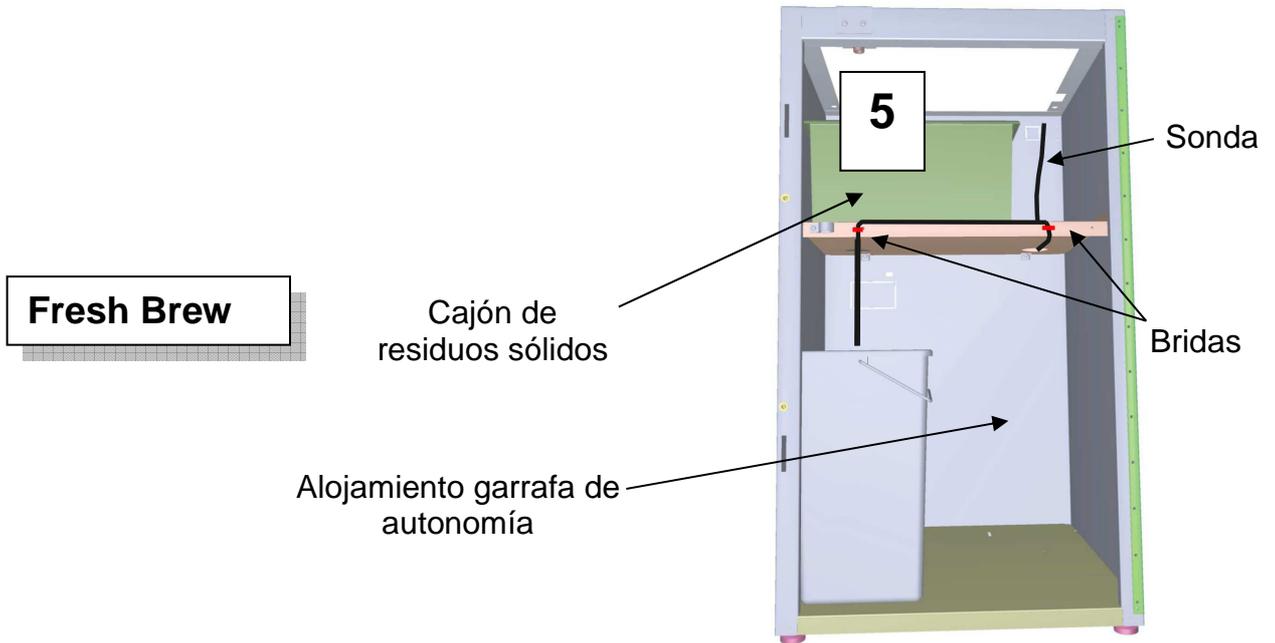
1. Recorte el agujero para los residuos sólidos (sólo en máquinas espresso o Fresh brew)
2. Posicione la máquina sobre la peana y sujétela usando los tornillos hexagonales y las arandelas suministrados.
3. Quite el tapón negro de la base de la máquina para dejar libre el orificio de desagüe.



4. Con una broca de $\varnothing 8$ realizar el agujero de desagüe en la bandeja de plástico (en la parte inferior se puede observar el agujero "ciego" que hay que taladrar).
5. Desmunte el cable de la sonda de la bandeja de líquidos, sujeto en el soporte de la hucha, y guíelo hasta el cubo de residuos de la peana como se indica en el gráfico, sujételo a la balda con las bridas que se envía como dotación.
6. Monte el tubo de residuos líquidos en la bandeja de la máquina y guíelo hasta el cubo correspondiente.
7. Coloque los cubos de residuos como se indica en los gráficos. El tubo de guiado de residuos sólidos debe coincidir con el embudo de caída del grupo de café espresso en las máquinas que lo incorporan.



Montaje de los cubos de residuos según el tipo de máquina



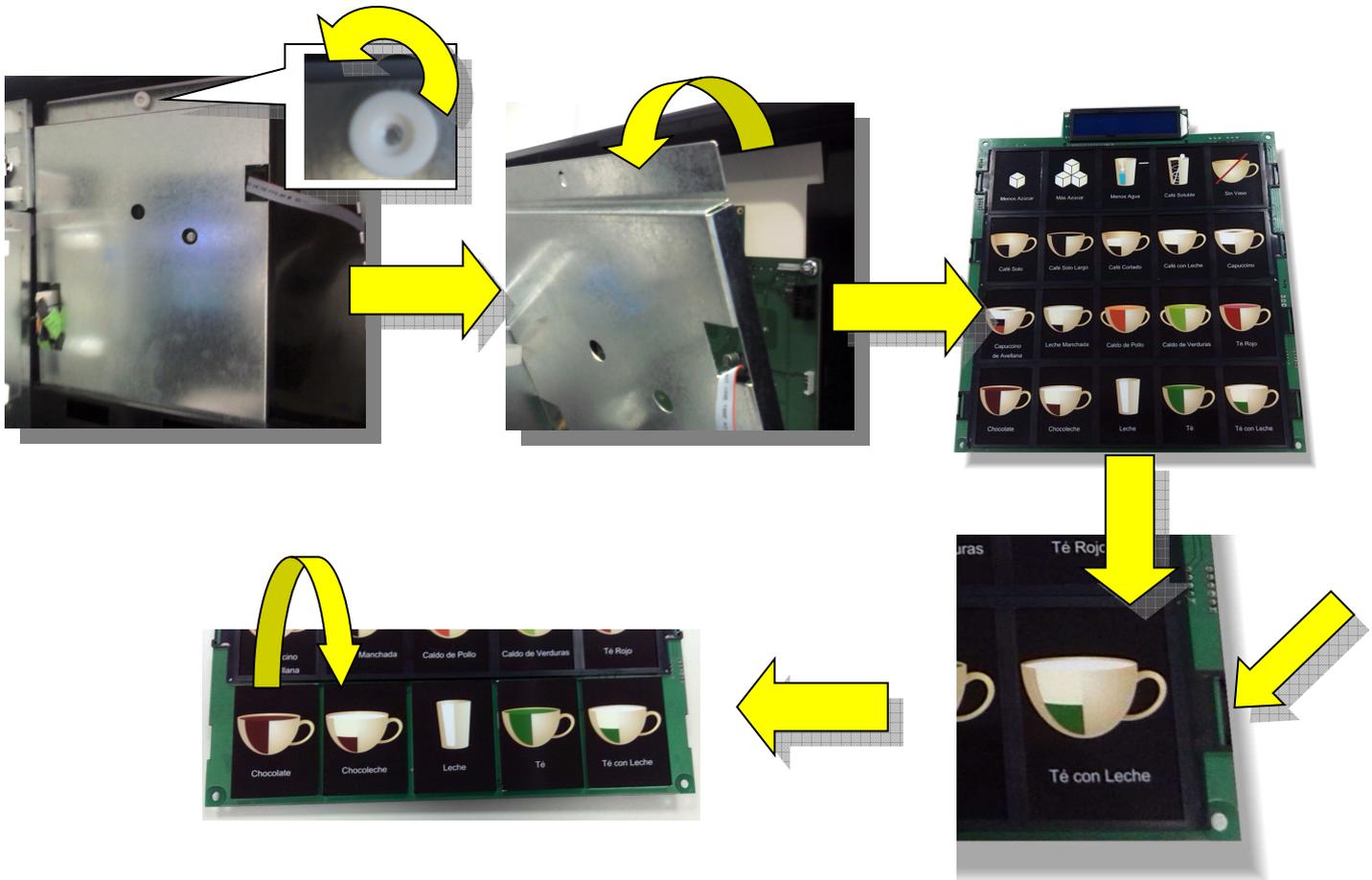


2.6.- Etiquetas de selecciones y preselecciones

Desconecte la máquina y retire el contenedor de vasos y suelte la tuerca de plástico que sujeta la tapa de los pulsadores.

Abata la tapa para poder extraer la tarjeta de selecciones. Presionando en el lateral de los porta-etiquetas libere la fila que desee cambiar. Sustituya el rótulo deseado y vuelva a colocar el porta-etiquetas presionando hasta que quede fijado a la tarjeta.

Una vez haya realizado las operaciones necesarias vuelva a colocar la tapa y el contenedor de vasos asegurándose de que lo posiciona correctamente.



2.7.- Puesta en marcha

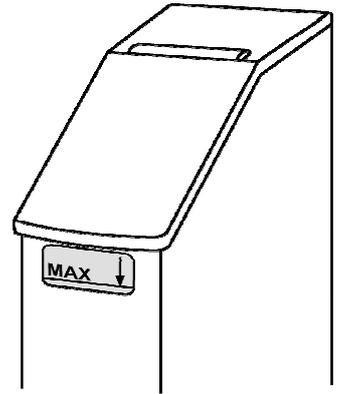
Una vez llenado el depósito o conectada la manguera de agua a la red y la toma de corriente a la base de enchufe cierre la puerta y la máquina se pondrá en marcha automáticamente.



2.8.- Etiquetas de Nivel de carga de las tolvas

Algunos productos solubles pueden requerir de ciclos de recarga cortos, a fin de evitar que caduque o pierda propiedades. La máquina incorpora unas “etiquetas de nivel máximo” como dotación, que sirven para indicar al encargado de la carga de producto cual es el nivel máximo de cada tolva.

La imagen indica la altura máxima a la que se debe colocar en cualquier tolva.





CAPÍTULO 3. CARGA DE LA MÁQUINA

3.1.- Carga inicial de producto soluble



Abra la puerta de la máquina y levante la tapa superior de la máquina para acceder a la carga de las tolvas. Levante la tapa de la tolva a cargar e introduzca el producto. Tenga cuidado de que el producto cargado corresponde al que tenía la tolva (cada tolva posee una etiqueta que indica el producto a cargar).

Recomendación: Conviene que la rampa de caída del producto de la tolva esté girada hacia arriba, para evitar derramamientos involuntarios del producto.

Una vez cargado el producto, cierre la tapa de la tolva y proceda a cargar la siguiente tolva.



Carga de azúcar en el módulo de la puerta

Levante la tapa de la tolva de azúcar de la puerta como se indica en la fotografía e introduzca el producto.

3.2.- Carga de café en grano

Quite la tapa de la tolva y vuelque el contenido del paquete de café en su interior hasta llegar a la medida deseada.

Si prefiere extraer la tolva para cargarla con más comodidad, recuerde que debe cerrar la tolva para evitar que se derrame su contenido (Fig. 2).

3.3.- Carga de vasos

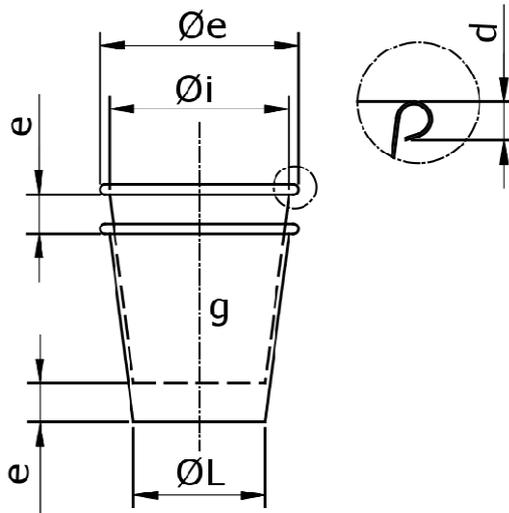
Quite la tapa del contenedor e introduzca la columna de vasos por la boca superior del tubo.



Recomendaciones: Asegúrese de que el diámetro de los vasos es el adecuado al extractor colocado en su máquina.

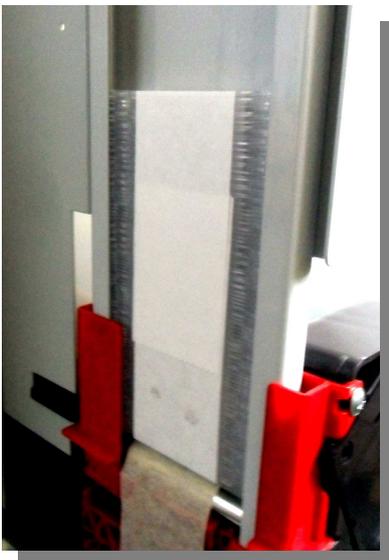
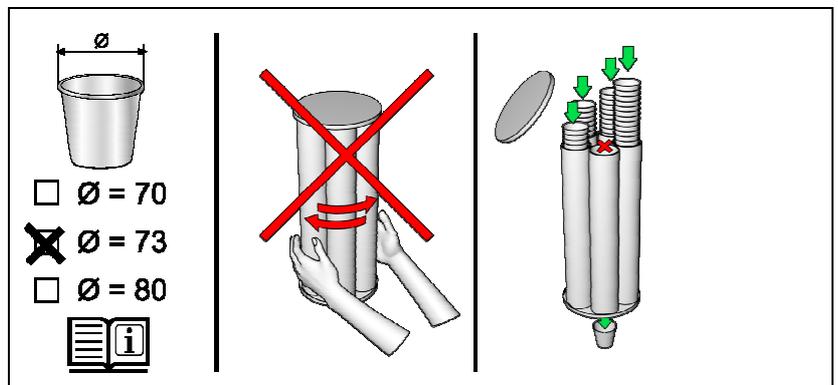
No cargue la columna que está situada directamente sobre la salida del vaso.

Para una correcta extracción de los vasos, estos deben cumplir con las siguientes dimensiones:



Tipo vaso	Øe	Øi	ØL	e	d	g
70	70,3 ± 0,3	64 ÷ 64,5	≤ 55	4,2 ÷ 11,3	1,8 ÷ 2,4	≤ 3,8g
73	73 ± 0,3	67,5 ÷ 68	≤ 58			

En su máquina encontrará identificado en una etiqueta, sobre el extractor de vasos, el tipo de vaso que puede cargar.



3.4.- Carga de paletinas removedoras.

No retire el precinto del paquete de paletinas hasta que no estén en el canal. Asegúrese de que las paletinas son de la medida adecuada.

Si es la primera carga retire el precinto de transporte del mecanismo extractor.

La longitud de las paletinas a extraer dependen del tipo de extractor instalado (90 mm o 105 mm) y su espesor debe estar entre 1,25 mm y 1,35 mm.



3.5.- Carga de los devolvedores de moneda (sólo en máquinas con monedero incorporado).

Siga las instrucciones del monedero instalado.

3.6.- Carga inicial de agua

Todas las máquinas llenan automáticamente la caldera al poner en marcha la máquina.

ANTES DE CONECTAR LA MÁQUINA ASEGÚRESE DE QUE LA MÁQUINA DISPONE DE AGUA PARA CARGAR LA CALDERA (revise la conexión de la manguera de red, o verifique que el depósito de agua está cargado).

3.7.- Programación inicial

UD. recibirá la máquina con una programación predefinida por AZKOYEN. Si desea modificar alguno de los valores de las funciones, entre en el menú de funciones (vea capítulo 4) y programe las nuevas funciones.

Recomendación: Es conveniente identificar cada máquina para poder anotar contabilidades, consumos, incidencias, etc. La función 470 sirve para programar dicho código.

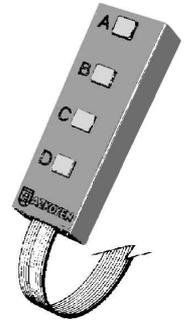


ATENCIÓN: LAS ACCIONES DESCRITAS EN LOS PUNTOS 3.5, 3.6 Y 3.7 DEBEN HACERSE CON LA MÁQUINA ENCENDIDA Y LA PUERTA ABIERTA. SÓLO PUEDEN SER REALIZADAS POR PERSONAL TÉCNICO AUTORIZADO POR AZKOYEN.

CAPÍTULO 4. CONFIGURACIÓN Y PROGRAMACIÓN

4.1.- ¿Qué es programación?

La máquina está capacitada para realizar una serie de funciones que pueden ser configuradas por usted. Llamamos programación a las acciones que usted ejecuta para determinar cómo funcionará la máquina en determinadas funciones.



La máquina dispone de un teclado portátil con cuatro teclas con el que puede gobernarla tanto en funcionamiento normal como al programar las funciones.

4.2.- Mando de programación

Las teclas del mando de programación tienen dos formas de activación, por pulsación simple y manteniendo la tecla pulsada más de 3 segundos.

Funcionamiento del mando de programación en modo normal de venta.

	PULSACIÓN SIMPLE	PULSACION MANTENIDA
Tecla A	Una Venta Libre	Entrar en el menú de programación jerarquizado
Tecla B	Lavado de batidores	Mostrar la T ^a en el display
Tecla C	Entrar en el menú de programación	Ejecutar una función directamente
Tecla D	Permite la programación externa	Programación de las funciones

Funcionamiento del mando de programación al acceder a las funciones

Pulse la tecla C del teclado de programación. Si ha habido incidencias durante el servicio (averías, devolvedores agotados...), éstas aparecerán en la pantalla. Pulse de nuevo la tecla A para acceder al Menú de funciones (si no hay incidencias, una sola pulsación de la tecla C será suficiente). Aparece la primera función incluida en el menú de funciones.

	PULSACIÓN SIMPLE
Tecla A	Avanza de función
Tecla B	Retrocede de función
Tecla C	Sale de programación
Tecla D	Accede a la función que se está mostrando en ese momento

Funcionamiento del mando de programación en modo programación.



Existen cuatro “modos” de comunicarse con la máquina para programar valores en las funciones.

Alfanumérica (AB1)	PULSACIÓN				
	Tecla A	Subir un carácter en la tabla el dígito en edición			
	Tecla B	Bajar un carácter en la tabla el dígito en edición			
	Tecla C	Se borra el dígito en edición y se pasa a editar el anterior			
	Tecla D	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;">PULSACIÓN SIMPLE</th> <th style="width: 50%; text-align: center;">PULSACION MANTENIDA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Se valida el carácter y se pasa a editar el dígito siguiente</td> <td style="text-align: center;">No valida el carácter que se está editando y se sale de la edición</td> </tr> </tbody> </table>	PULSACIÓN SIMPLE	PULSACION MANTENIDA	Se valida el carácter y se pasa a editar el dígito siguiente
PULSACIÓN SIMPLE	PULSACION MANTENIDA				
Se valida el carácter y se pasa a editar el dígito siguiente	No valida el carácter que se está editando y se sale de la edición				
Númérica (001)	PULSACIÓN				
	Tecla A	Incrementa el dígito en edición (si es 9 pasará a 0, si es signo cambia)			
	Tecla B	Decrementa el dígito en edición (si es 0 pasará a 9, si es signo cambia)			
	Tecla C	Se pasa a editar el dígito anterior (si es el primer número se pasa a editar el signo y si es el signo se sale validando)			
	Tecla D	Se pasa a editar el dígito siguiente (si es el signo se pasa a editar el primer número y si es el último se sale validando)			
Lista de opciones (ABC)	PULSACIÓN				
	Tecla A	Se pasa a la siguiente opción de la lista (si es la última se pasa a la primera)			
	Tecla B	Se pasa a la anterior opción de la lista (si es la primera se pasa a la última)			
	Tecla C	Se sube un nivel de ejecución			

4.3.- Acceso directo a una función.

Manteniendo pulsado C, la pantalla muestra FUNCIÓN 000, elija la función según el modo de edición numérica.

4.4.- Lista de funciones

En la siguiente lista se detallan todas las funciones de programación de la máquina en el orden en el que se muestran en la máquina, indicando el mensaje que se mostrará en pantalla, una breve descripción de la función y un comentario de cómo operar con la función si es necesario.

Junto a cada función aparece el símbolo del modo de edición que se utiliza en ella. Los símbolos son los siguientes:

Manual de usuario

- EXE** Función de ejecución directa
AB1 Modo de edición alfanumérica
001 Modo de edición Numérica
ABC Modo de edición de lista de opciones
PROP Modo de edición propio de la función

030 PRUEBA MAQ.	ABC	PRUEBAS DE MÁQUINA
Elija los elementos a testar.		
110 DINERO SEL.-	EXE	VENTAS POR SELECCIÓN (DINERO)
Pulse la selección deseada y la pantalla le mostrará el importe de esa selección. Pulse una nueva selección para seguir comprobando los importes.		
120 TOTAL DINERO	EXE	IMPORTE TOTAL DE VENTAS
Aparecen en pantalla los datos solicitados.		
201 PROG.PRECIOS	001	PRECIOS CON MONEDA
Pulse la selección e introduzca el nuevo precio. Para programar otra selección, púlsela y repita los pasos. Pulse C para terminar.		
204 PRECIO UNICO	001	PRECIO ÚNICO PARA TODAS LAS SELECCIONES
Programa un precio. Este precio se asigna a todas las selecciones.		
220 VENTA LIBRE.-	ABC	VENTA LIBRE Seleccione la opción deseada.
Seleccione para colocar la máquina en venta libre durante más de un servicio.		
300 SERVICIO/SEL	ABC	ASOCIACIÓN SELECCIÓN - SERVICIOS
Elija el nombre del servicio a asociar. Pulse la tecla en la que desea colocar el servicio.		
315 PRG SERVICIO	PROP	PROGRAMACION DE SERVICIO
Ver punto 4.5		
420 MENS.PUBLIC.	AB1	MENSAJE PUBLICITARIO
461 TEMPERATURA	001	TEMPERATURA DE LA CALDERA
Programa la temperatura a la que debe estar el agua de la caldera		
465 AUTONOMIA	ABC	GRUPO DE AUTONOMÍA SI/NO
Programa el uso o no del equipo de autonomía de la peana.		
490 NOMBRE TOLVA	AB1	NOMBRE DE LAS TOLVAS
Programa el texto asignado a cada tolva.		
491 NOMBRE SERV.	AB1	NOMBRE DE LOS SERVICIOS
Programa el texto asignado a cada servicio.		
510 FECHA/HORA.-	001	AJUSTE FECHA Y HORA
Programa la fecha y posteriormente la hora.		



4.5.- Programación de los servicios.

4.5.1.- ¿Qué es un servicio?

Un servicio es el acto que realiza la máquina una vez que el cliente pulsa una selección.

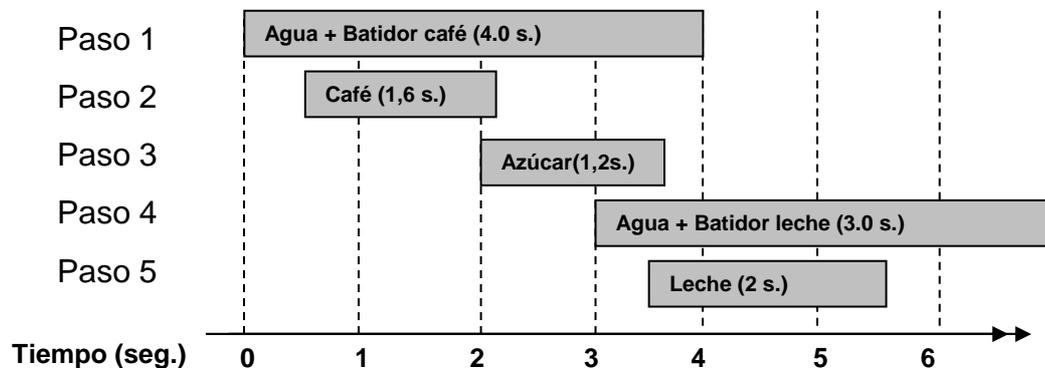
A la hora de programar un servicio, UD. debe programar cada uno de los pasos que debe realizar la máquina para completar la operación que se le ha seleccionado.

Por ejemplo. Para preparar un café soluble con leche, debe realizar varias acciones:

- 1º - Echar el agua caliente al vaso.
- 2º - Echar el café y remover
- 3º - Echar Azúcar.
- 3º - Echar Agua caliente.
- 4º - Echar Leche.
- 5º - Batir la mezcla.

Es conveniente, además, que las acciones se vayan solapando una a otra, para acortar el tiempo del servicio y conseguir una mezcla óptima.

La secuencia del servicio de Café con leche en la máquina podría quedar, aproximadamente, así:



4.5.2.- Función 315 PRG SERVICIO.

En la función 315 puede programar la configuración completa de cada servicio.

Escoja el servicio a programar, bien pulsando el botón de selección correspondiente o bien usando las teclas A y B para localizar el servicio.

A continuación UD. Puede:

- MODIFICAR un paso ya programado
- AÑADIR un nuevo paso a un servicio, o
- BORRAR un paso de un servicio

Si elige la opción MODIFICAR UN PASO, la máquina le mostrará la PANTALLA DE CONFIGURACIÓN del paso:



Utilizando las teclas de mando de programación podrá cambiar los valores. La función de las teclas es la siguiente:

A o B - Suben o bajan por los “pasos”

C o D - Aumentan o reducen las cantidades (avanza o retrocede la barra en el gráfico)

Los volúmenes de agua se miden en segundos.

Para Eliminar un paso o Crear uno nuevo basta con bajar con la tecla B a la opción deseada y pulsar D.

Así mismo si al terminar de grabar un paso, la máquina detecta que ha programado un producto sin agua, se lo avisará mediante un mensaje y, si es un error, deberá volver a programar el paso equivocado.

¡ADVERTENCIA!

DESPUES DE UN CAMBIO EN LA DOSIFICACIÓN O GRADUACIÓN DE CAFÉ MOLIDO, COMPROBAR QUE LOS SERVICIOS SON CORRECTOS, INCLUYENDO LAS COMBINACIONES CON PRE-SELECCIÓN DE “CAFÉ EXTRA”.

NO SE DEBE SOBREPASAR LA DOSIS DE 8 GR. DE CAFÉ EN LOS SERVICIOS CON ESTA PRE-SELECCIÓN.



CAPÍTULO 5 - CONTROL DE ANOMALÍAS Y MANTENIMIENTO

5.1.- Rearme

Si su máquina se encuentra fuera de servicio, entre y salga de programación, pulsando la tecla C de la caja de programación dos veces.

5.2.- Incidencias posibles a lo largo de un servicio.

- **Si se apaga la máquina** o hay un corte de electricidad de la red, en mitad de un servicio el valor del servicio se descontará del crédito existente
- **Si se apaga la máquina cuando tiene crédito** y está esperando una selección, ésta mantiene el crédito intacto.
- **Si la máquina no tiene vasos**, permite los servicios sin vaso.
- **Si la máquina no tiene café en grano** o tiene algún problema para servir café espresso, la máquina permite los servicios de soluble.
- **Bandeja de residuos llena**, se corta la entrada de agua y se apaga la caldera hasta salir del FDS (Fuera de Servicio).

5.3.- Contadores de servicios

Para facilitar el mantenimiento, la máquina incorpora unos contadores internos que le avisarán de la cantidad de servicios realizados y del elemento que requiera ser revisado.

El aviso consistirá en un signo de admiración en la parte inferior izquierda de la pantalla, igual al que se muestra cuando hay alguna incidencia. Aunque aparezca este aviso, la máquina puede continuar con el servicio normal.

Los tres contadores son:

- **LITROS X FILTRO** -> Indica la cantidad de agua que ha pasado por el filtro desde la última puesta a cero del contador.
- **SERVICIOS GRUPO ESPRESSO** -> Indica la cantidad de servicios realizados por el grupo de café espresso desde la última puesta a cero del contador
- **SERVICIOS GRUPO FRESH** -> Indica la cantidad de servicios realizados por el grupo de fresh desde la última puesta a cero del contador.

Los tres contadores están activos, independientemente de que su máquina pueda llevar o no los diferentes grupos. Si su máquina no incorpora el grupo de fresh, lógicamente el contador siempre estará a 0 y por lo tanto nunca le mostrará el aviso para ese elemento.

Entre en programación y la pantalla le mostrará el elemento afectado. Consulte el Manual Técnico para poner a 0 los contadores afectados.

5.4.- Desmontaje del grupo de café en grano

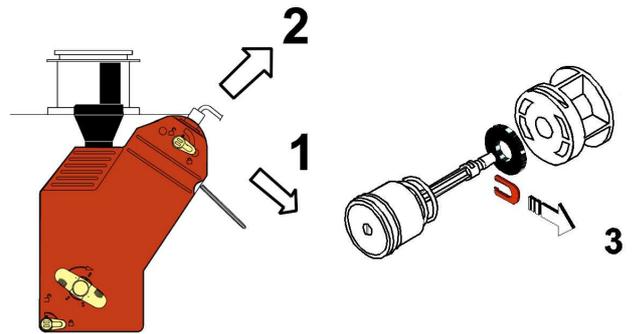
Utilice la función 030 para que el grupo se coloque en posición de reposo.



Si desea desmontar el grupo inferior completo gire las palancas de anclaje del grupo y extraiga el grupo tirando hacia afuera.

Para extraer el pistón de erogación,

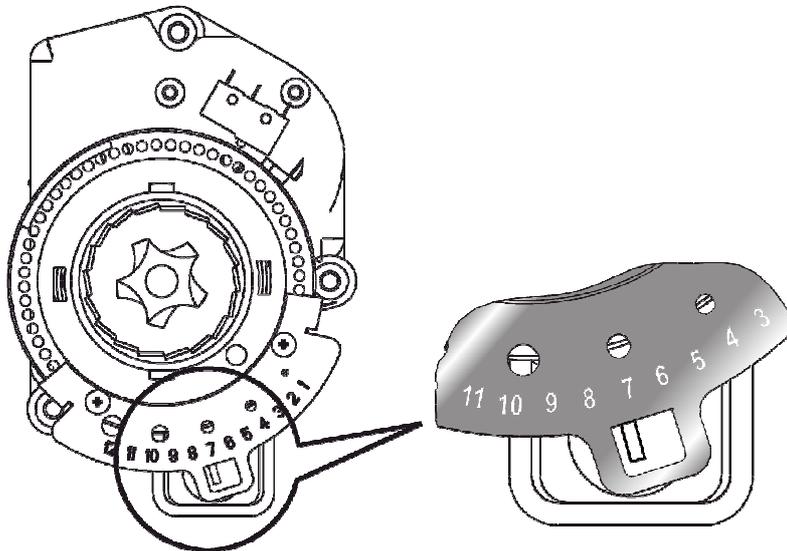
1. Saque el pasador de sujeción.
2. Tire hacia arriba del pistón.
3. Si desea desmontar el pistón completamente quite el clip de sujeción.



5.5.- Ajustes y regulaciones

- **Regulación de la dosis de café.** El molino está controlado por tiempo. La regulación con la que sale de fábrica es equivalente a una dosis de 6,5 gr.
Si desea variar el tiempo de molido y en consecuencia la dosis, debe acceder a la función 315 y ajustar el tiempo en los servicios deseados.
- **Si desea ajustar el punto de molido** debe mover la palanca de regulación fijada a la corona superior hacia el punto más adecuado.

El punto 1 es el molido más fino y al subir por la escala aumenta el tamaño del grano molido. Al ajustar hacia el mínimo la dosis de café va disminuyendo y cuando se ajusta hacia el máximo la dosis va aumentando.



Siempre que se realiza un ajuste se debe comprobar que la dosis es la deseada y se deben realizar unos servicios de café para comprobar el funcionamiento correcto.



Manual de usuario

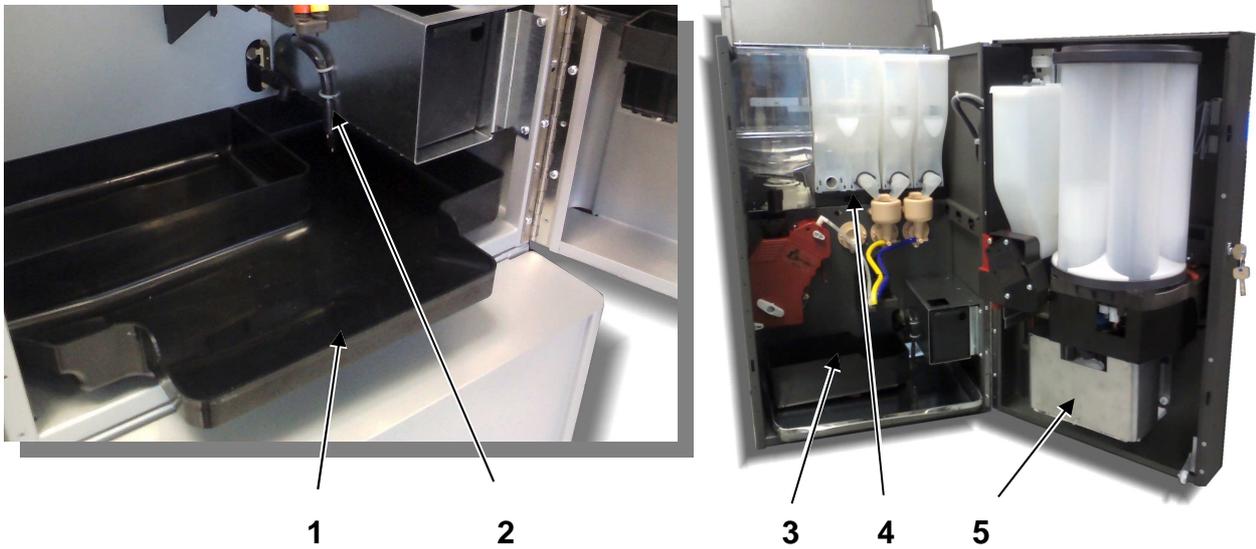
- **Ajuste de la temperatura del agua en la caldera.** Las máquinas están equipadas con una sola caldera, por lo que la temperatura programada se aplicará tanto en los servicios de café espresso con en los servicios de otros productos solubles.

La temperatura recomendada por el fabricante está entre 88°C y 92°C. Para programar los valores de la temperatura utilice a función 461.



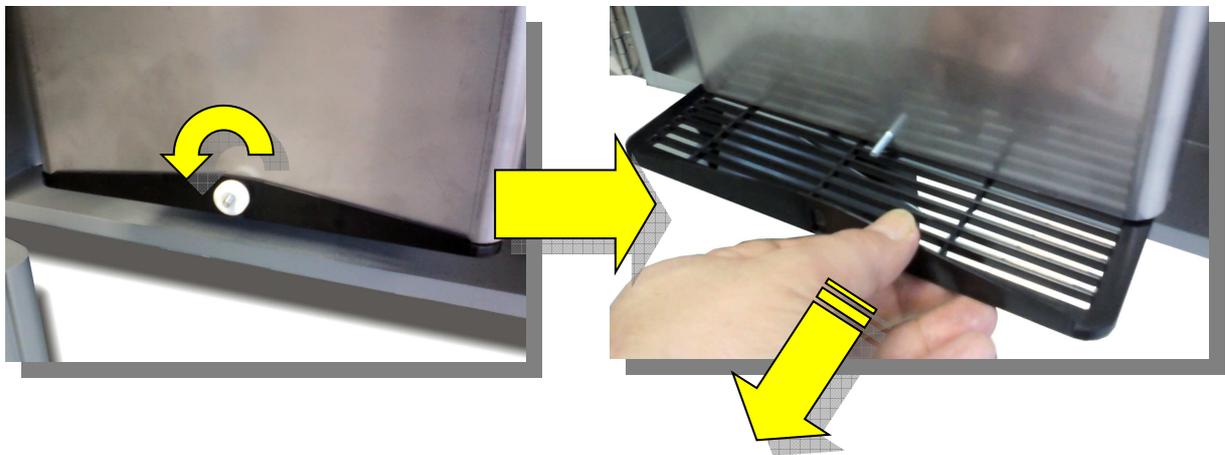
CAPÍTULO 6. LIMPIEZA DE LA MÁQUINA.

6.1.- Elementos que necesitan una limpieza regular



1. Bandeja de residuos líquidos
2. Sonda de nivel de residuos líquidos
3. Cajón de residuos de café en grano (sólo máquinas espresso)
4. Colectores de aspiración
5. Rejilla cajón servicios

Limpieza de la rejilla del cajón de servicios



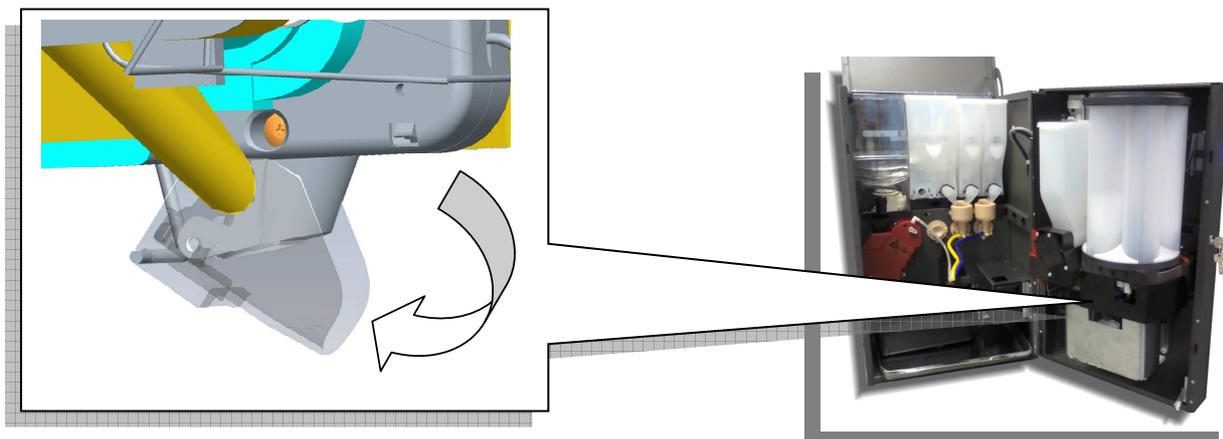


Dependiendo del número de servicios que realice su máquina, deberá limpiar más o menos regularmente los siguientes elementos de la máquina.

En el siguiente cuadro detallamos las limpiezas recomendadas y el periodo aconsejable para realizarlas

1 vez a la semana o cada 700 servicios	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar una limpieza de batidores (Pulsando B en la caja de programación) • Limpiar la superficie de la zona de batidores. • Vaciar la bandeja de líquidos • Vaciar la bandeja de los batidores • Limpiar el compartimiento de servicio • Limpiar el frontal de la máquina una vez realizadas todas las operaciones
1 vez al mes o cada 5.000 servicios	<ul style="list-style-type: none"> • Quitar los batidores y el colector de mangueras. Limpiar con agua caliente • Limpiar los colectores de aspiración • Retirar las tolvas de producto y limpiar la base de la zona • Retirar el contenedor de vasos y verificar que no se haya acumulado azúcar (en máquinas espresso). • Comprobar que no hay azúcar en la rampa de dosificación de este producto. Limpiar si procede (ver 6.2).
1 vez al año o cada 25.000 servicios	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar todo lo anterior. • Cambiar el filtro de café del grupo (ver 5.4). • Realizar un lavado del filtro con un Ciclo de limpieza (ver 6.3), o retírese para una limpieza a fondo con detergente.
Cada 4 años o 20.000 servicios	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe las muelas del molino y sustitúyalas si es necesario. Esta tarea sólo puede realizarla personal cualificado.

6.2.- Limpieza de la rampa de azúcar (Máquinas espresso)



6.3.- Ciclo limpieza cámara de erogación del grupo

Por motivos higiénicos es recomendable realizar este procedimiento al menos una vez cada 3 meses, o 10.000 servicios, para eliminar las partículas de café que están en la cámara de erogación.

El tipo de detergente a usar son Pastillas de detergente específico para máquinas de café súper automáticas. En el mercado se pueden encontrar pastillas de 2 a 3 gr cada una.

Antes de comenzar

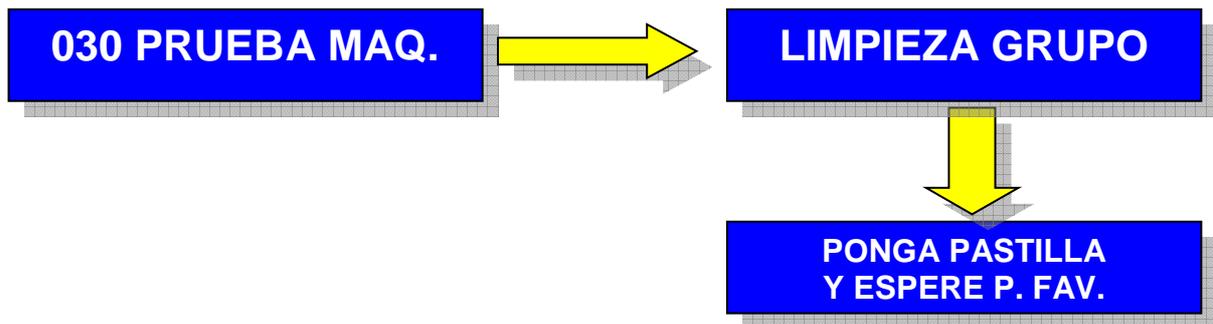
Compruebe que está puesto el depósito de residuos.

Tenga a mano una pastilla de limpieza lista para poderla usar.

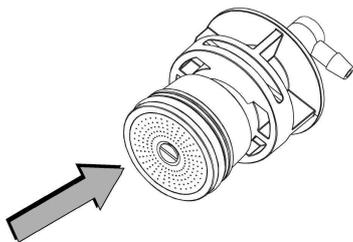
Una vez que la máquina empieza el ciclo de limpieza no se puede detener. Si por algún motivo se quiere parar el ciclo se debe apagar y encender la máquina.

Al terminar la limpieza la máquina volverá al estado normal de servicio.

Para realizar el proceso de limpieza:



Para una correcta limpieza se recomienda retirar el pistón de erogación y limpiar el filtro superior con un papel de limpieza o con un cepillo para retirar posibles partículas que hayan quedado en el filtro. Para desmontar el pistón siga las instrucciones del punto 5.4.





6.4.- Limpieza exterior

¡No use un spray! Utilice agua templada (entre 20°C y 40°C) y uno cualquiera de los siguientes productos: Lavavajillas, champús neutros para el cabello, un limpia cristales sin alcohol.

Aclarado, con una solución acuosa de vinagre (ácido acético) al 2% de concentración **y secado** con un paño suave o gamuza.

En caso de manchas persistentes (grasa, bebidas, etc.), utilice una disolución de agua y alcohol de uso sanitario (Etanol de 96°) al 1 % de concentración.

6.5.- Limpieza del monedero

Consulte el manual de usuario del monedero instalado.

