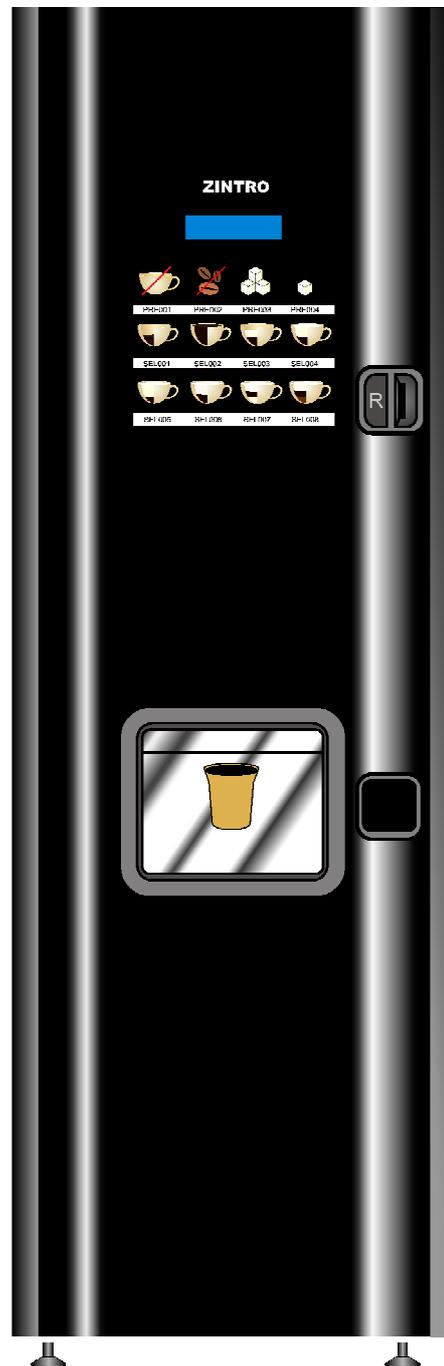




**AZKOYEN**  
**GROUP**

## Manual de Usuario



**Máquinas expendedoras de bebidas calientes**

# “ZINTRO”



## Índice

<b>ADVERTENCIAS .....</b>	<b>5</b>
<b>CAPÍTULO 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES.....</b>	<b>7</b>
1.1.- Descripción de la gama .....	7
1.2.- Principales características .....	7
1.3.- Descripción de los componentes principales .....	9
<b>CAPÍTULO 2. INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA.....</b>	<b>13</b>
2.1.- Instalación eléctrica .....	13
2.2.- Toma de agua.....	13
2.3.- Nivelado.....	13
2.4.- Puesta en marcha.....	13
2.5.- Instalación de los sistemas de pago .....	13
2.6.- Etiquetas de selecciones y preselecciones.....	14
2.7.- Instalación de kits opcionales en la máquina.....	14
2.8.- Etiquetas de Nivel de carga de las tolvas .....	15
<b>CAPÍTULO 3. CARGA DE LA MÁQUINA.....</b>	<b>17</b>
3.1.- Carga inicial de producto soluble.....	17
3.2.- Carga de café en grano .....	17
3.3.- Carga de vasos.....	18
3.5.- Carga de los devolvedores de moneda .....	19
3.6.- Programación inicial y selecciones .....	19
<b>CAPÍTULO 4. CONFIGURACIÓN Y PROGRAMACIÓN .....</b>	<b>21</b>
4.1.- ¿Qué es programación? .....	21
4.2.- Mando de programación .....	21
4.3.- Acceso directo a una función.....	22
4.4.- Lista de funciones .....	22
4.5.- Programación de los servicios.....	24
<b>CAPÍTULO 5 - CONTROL DE ANOMALÍAS Y MANTENIMIENTO.....</b>	<b>27</b>
5.1.- Rearme .....	27
5.2.- Incidencias posibles a lo largo de un servicio.....	27
5.3.- Contadores de servicios .....	27
5.4.- Desmontaje del grupo de café en grano .....	28
<b>CAPÍTULO 6. LIMPIEZA DE LA MÁQUINA.....</b>	<b>31</b>
6.1.- Elementos que necesitan una limpieza regular.....	32
6.2.- Limpieza de la rampa de azúcar (Máquinas espresso).....	33
6.3.- Limpieza del compartimiento de servicio .....	33
6.4.- Ciclo limpieza cámara de erogación del grupo .....	33
6.5.- Detección de nivel de residuos .....	34
6.6.- Limpieza exterior.....	35
6.7.- Limpieza del monedero.....	35



## ADVERTENCIAS

### Generales

- ANTES DE UTILIZAR ESTE DISTRIBUIDOR, SE DEBE LEER ATENTAMENTE ESTE MANUAL.
- Este distribuidor automático ha sido diseñado y construido según las normativas vigentes en cuanto a seguridad.
- AZKOYEN, garantiza que estas máquinas cumplen con las siguientes directivas:



Directiva CE de baja tensión DBT 2006/95/CEE y sus modificaciones

Directiva CE de compatibilidad electromagnética EMC 2004/108/CEE y sus modificaciones

Directiva CE de máquinas 2006/42/EC y sus modificaciones

- 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 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.
- **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.
- 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.
- 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**

Máquinas expendedoras de bebidas calientes

## ZINTRO Instant y Espresso

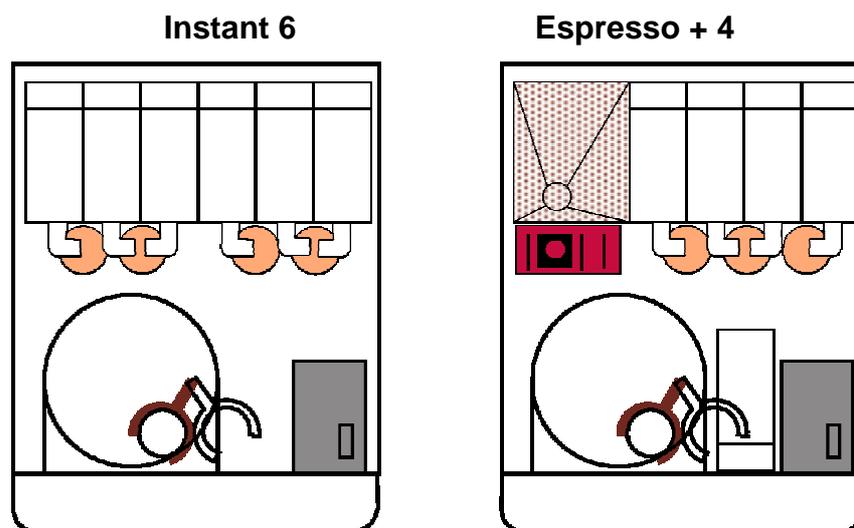
### CAPÍTULO 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

#### 1.1.- Descripción de la gama

Las máquinas de la gama AZKOYEN ZINTRO son expendedoras de café y bebidas solubles especialmente diseñadas para ser utilizadas en lugares con consumos medios-altos de café tipo salas de espera, oficinas, fábricas etc...

Las máquinas pueden ser en versión INSTANT, sólo con productos solubles, o ESPRESSO, dotadas de un grupo para elaborar café espresso partiendo de café en grano.

Configuraciones de la gama ZINTRO (vista en planta)



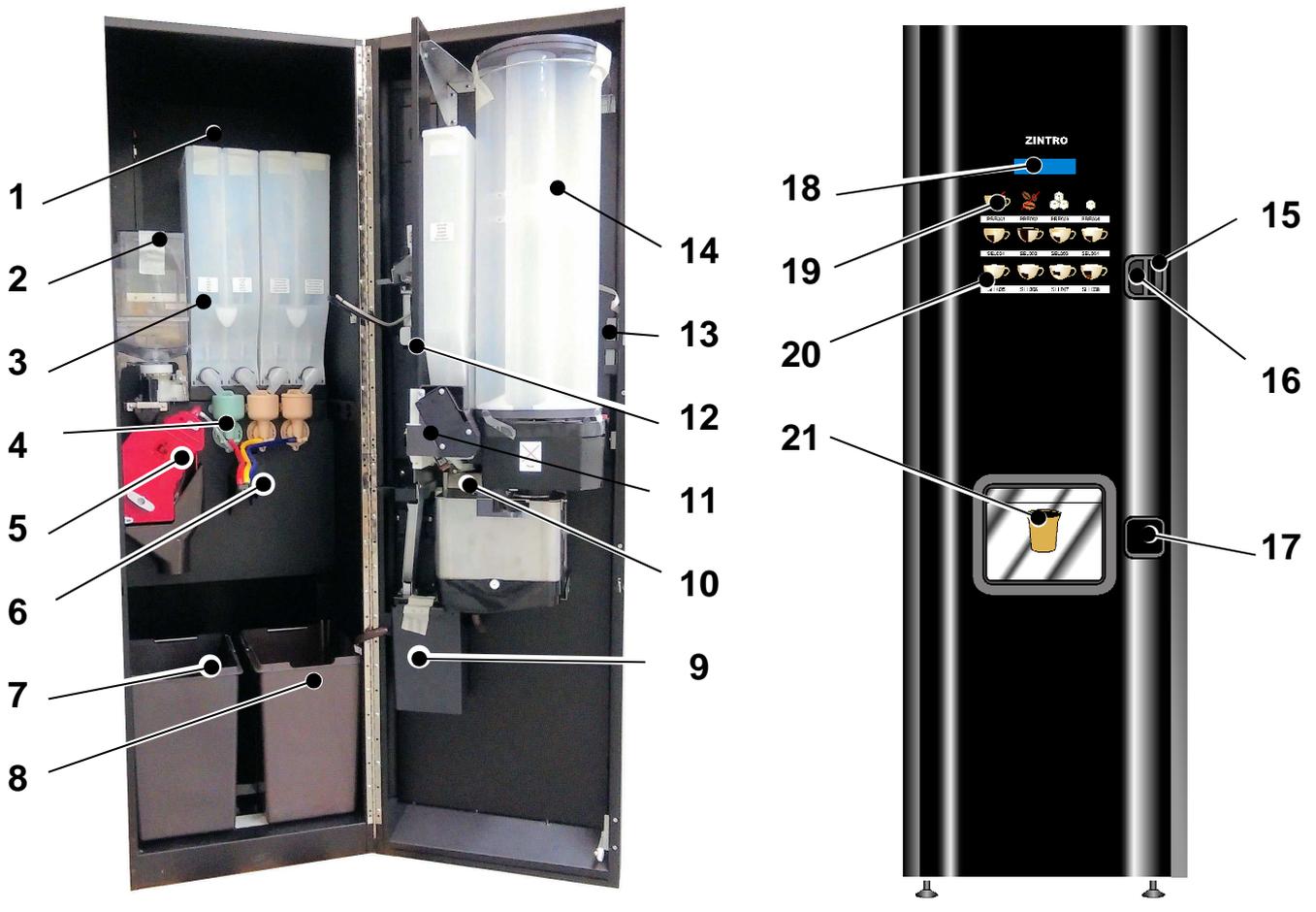
#### 1.2.- Principales características

Dimensiones (mm)	
Fondo	590
Alto	1620
Ancho	480
Peso (kg) (Instant/Espresso)	90 ± 10
Especificaciones eléctricas	
Voltaje	Según placa (+6%/-10%)
Impedancia máxima (en el punto de conexión)	Zmax = 0,28Ω
Consumo máximo	1.200 W



<b>Características de la red de alimentación de agua</b>	
Tipos de acometida de agua	Red, o equipo de autonomía 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
Capacidad de la caldera	0,3 l
<b>Vasos</b>	
Dimensiones min/max de los vasos	70 o 73 mm de diámetro
Capacidad de vasos (150 cc)	500
<b>Productos y sistema de selección de servicio</b>	
Nº máx. de tolvas de producto soluble	4 ÷ 6
Capacidad por tolva de soluble	4 l.
Número de selecciones	12
Número de pre-selecciones	4
<b>Mecanismos de cobro y devolución</b>	
Tipo de mecanismo de admón. y devolución	Monedero EJECUTIVO o compatible MDB/ICP CE
Monedas aceptadas	En función del monedero instalado
<b>Otras Características</b>	
Inclinación máxima de trabajo	2º (en cualquier eje)
Nivel sonoro	<80 dB(A)
Entorno óptimo de temperatura exterior (T)	1°C < T < 40°C; <65% Rel. hum.

### 1.3.- Descripción de los componentes principales



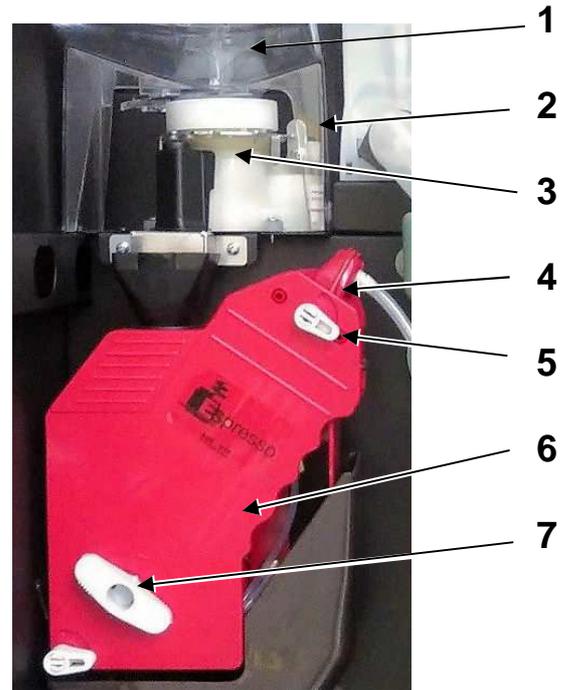
**Fig. 1 - Vista general de la máquina**

- |    |                                      |    |                             |
|----|--------------------------------------|----|-----------------------------|
| 1  | Mueble                               | 18 | Pantalla informativa        |
| 2  | Tolva café grano (modelo espresso)   | 19 | Pulsadores de pre-selección |
| 3  | Tolvas de producto soluble           | 20 | Pulsadores de Selección     |
| 4  | Batidores de producto soluble        | 21 | Compartimiento de Servicio  |
| 5  | Grupo de espresso                    |    |                             |
| 6  | Colector de mangueras                |    |                             |
| 7  | Cubos residuos sólidos café en grano |    |                             |
| 8  | Cubo de residuos líquidos            |    |                             |
| 9  | Almacén de monedas                   |    |                             |
| 10 | Extractor de azúcar                  |    |                             |
| 11 | Extractor de paletinas               |    |                             |
| 12 | Sistema de admón./devol. de monedas  |    |                             |
| 13 | Mando de programación                |    |                             |
| 14 | Contenedor/extractor de vasos        |    |                             |
| 15 | Ranura de entrada de monedas         |    |                             |
| 16 | Pulsador de recuperación             |    |                             |
| 17 | Cajetín de recuperación              |    |                             |

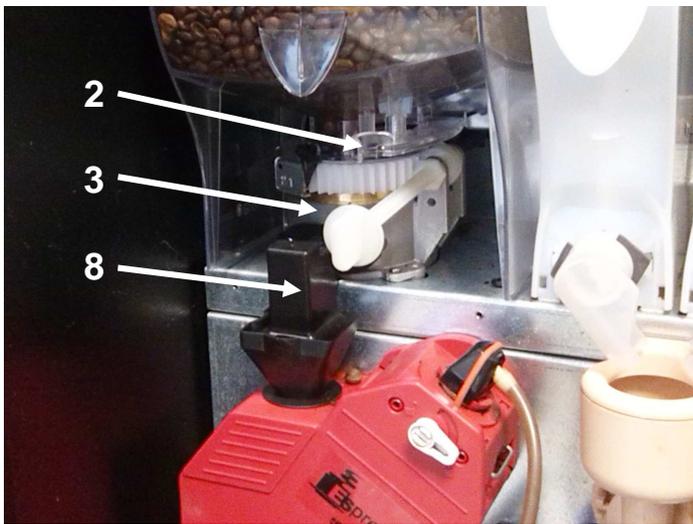


**Fig. 2 - Grupo de café en grano**

- 1 Tolva
- 2 cierre de la tolva
- 3 Palanca regulación molino
- 4 Pistón superior
- 5 Palanca anclaje grupo
- 6 Grupo inferior
- 7 Manivela de posicionam. Manual
- 8 Dosificador



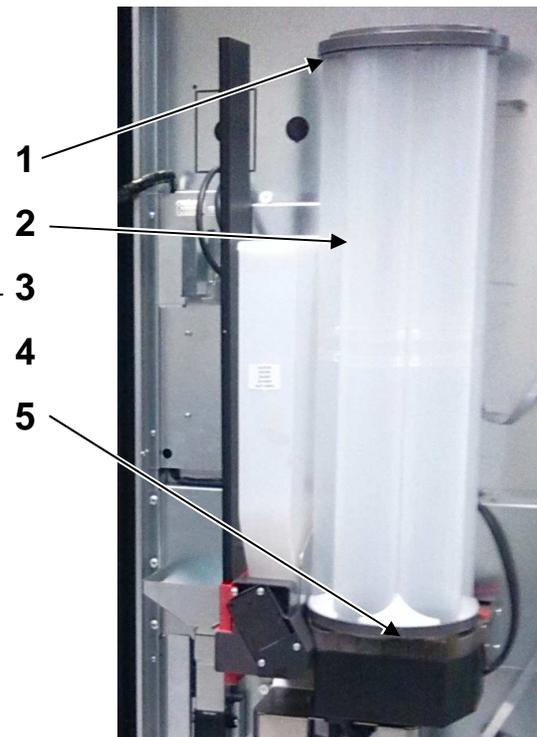
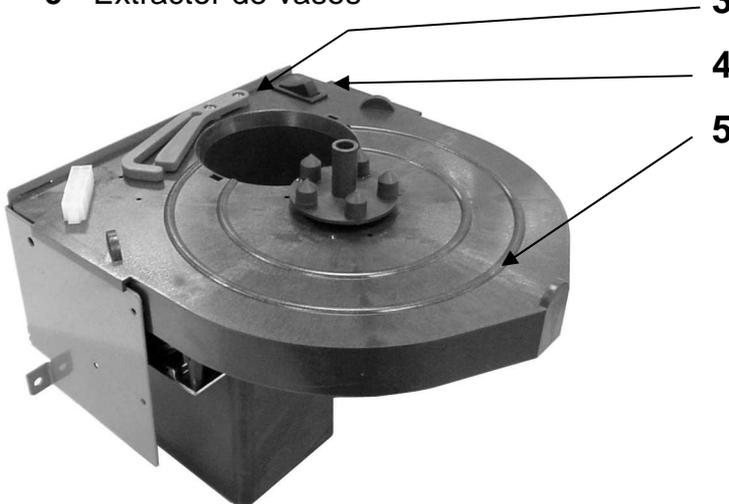
**Máquina con Molino EL60**



**Máquina con Molino M03**

**Fig. 3 -Contenedor de vasos**

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



**Fig. 4 - Mecanismos de servicios**

1. Rampas de producto
2. Batidores
3. Colector de mangueras





## CAPÍTULO 2. INSTALACIÓN Y PUESTA EN MARCHA

### 2.1.- Instalación eléctrica

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

La potencia máxima consumida: según la placa de características.

### 2.2.- 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 europeas.

### 2.3.- Nivelado

Proceda a nivelar la máquina enroscando las patas y coloque el zócalo de la máquina.

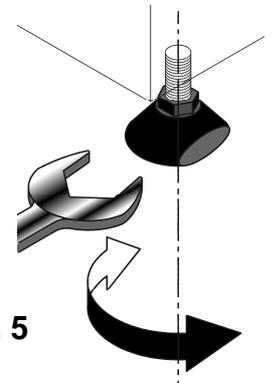


Fig. 5

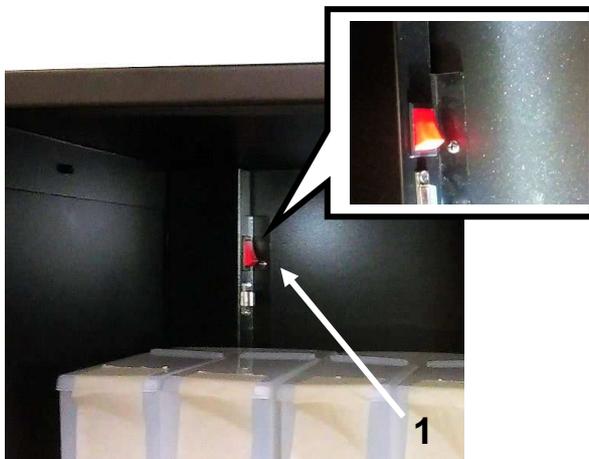


Fig. 6

### 2.4.- Puesta en marcha

Una vez conectada la manguera de agua a la red y la toma de corriente a la base de enchufe, accione el interruptor general (1, Fig. 6).

### 2.5.- Instalación de los sistemas de pago

Monte los sistemas de pagos y devolución siguiendo las instrucciones incluidas en cada elemento.

Si el elemento a instalar utiliza el protocolo EJECUTIVO conéctelo a los dos puntos indicados en la fotografía (1). Si por el contrario el protocolo usado es MDB el conector a usar el nº 2.

Si Ud. Ha montado un lector de billetes o tarjetas o algún elemento de pago similar deberá activarlo en la programación de la máquina.

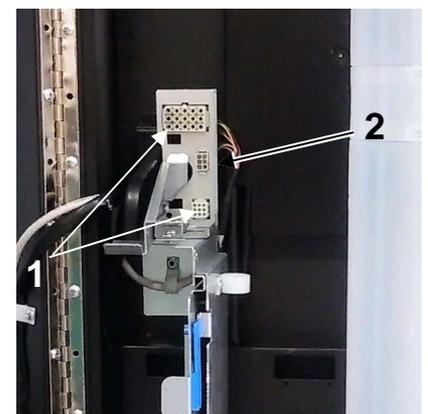


Fig. 7

## 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.

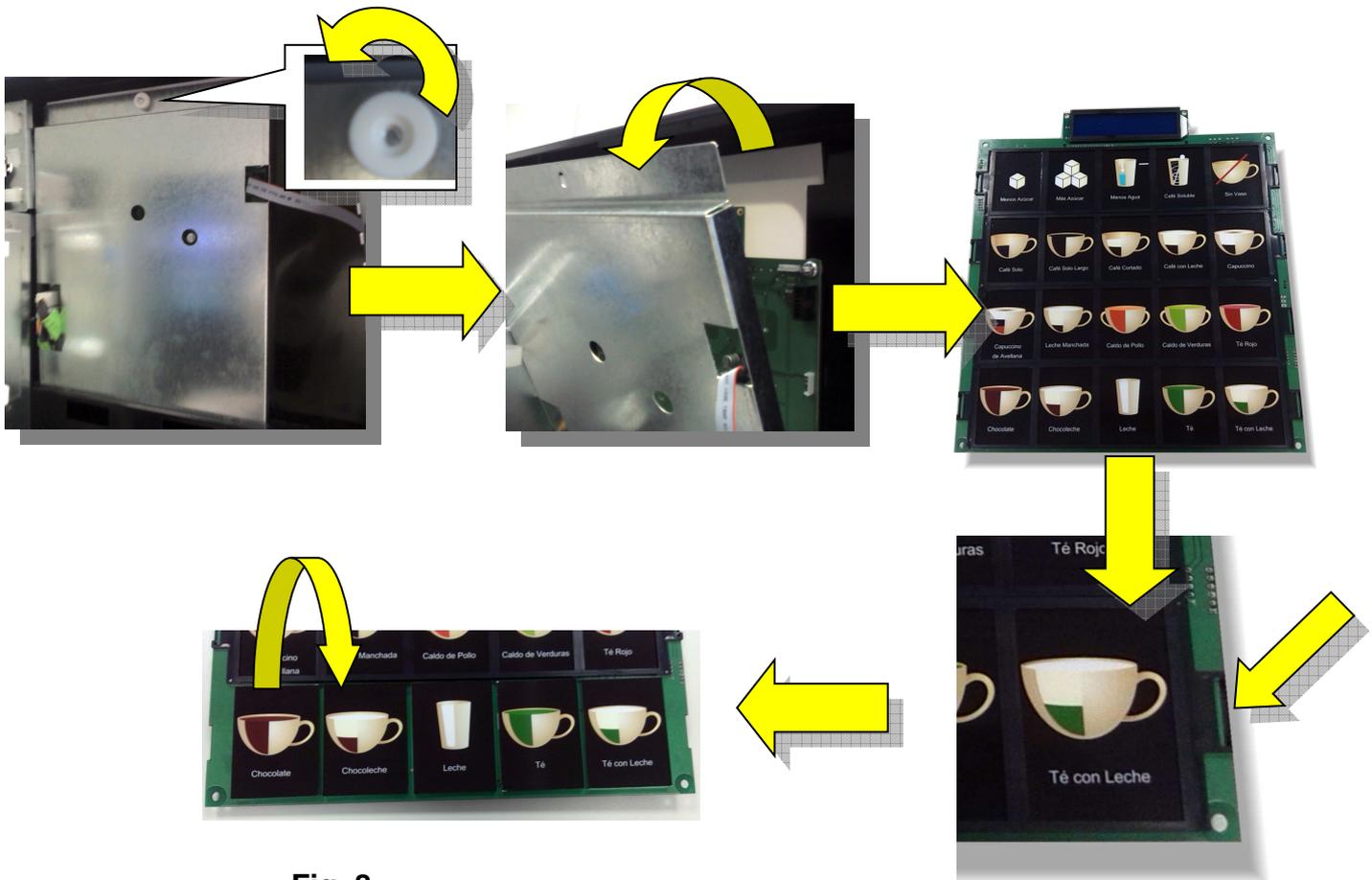


Fig. 8

## 2.7.- Instalación de kits opcionales en la máquina.

En la base de la máquina se pueden instalar diferentes kits opcionales, Equipos de autonomía, filtros para descalcificación de agua, grupos de frío, etc. Todos estos equipos no deben superar los 450 mm de altura desde la base.

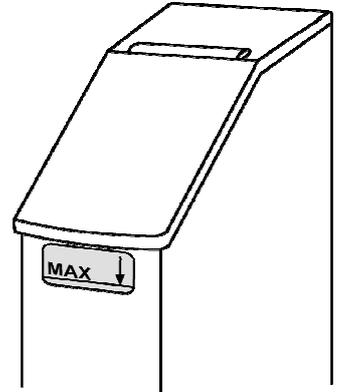
También se pueden instalar, en la puerta, diferentes tipos de mecanismos de pago. Consulte a su distribuidor los mecanismos homologados para estas máquinas.



## 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.



Fig. 9

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, coloque la rampa adecuadamente 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 e introduzca el producto.



Fig. 10

### 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 trampilla de cierre de la tolva (2, Fig. 2) para evitar que se derrame el contenido de la misma.



### 3.3.- Carga de vasos

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

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

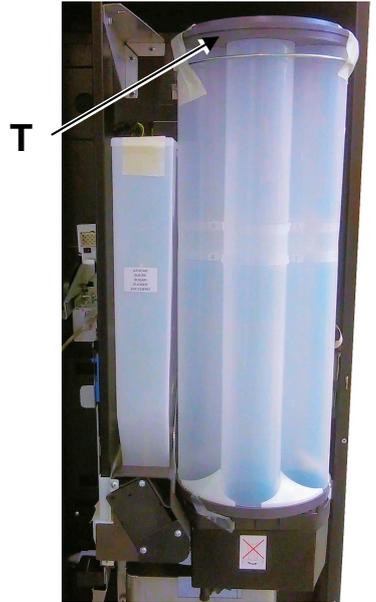
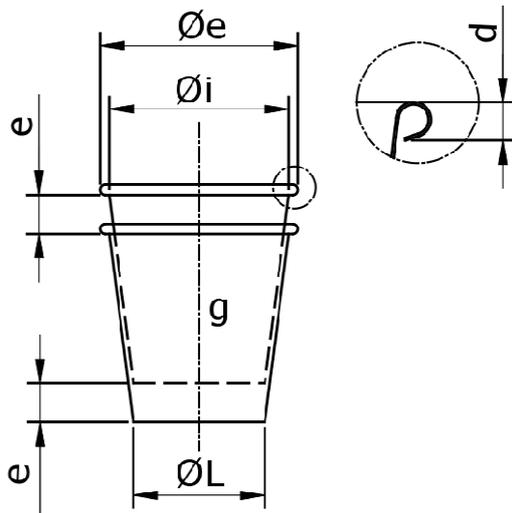
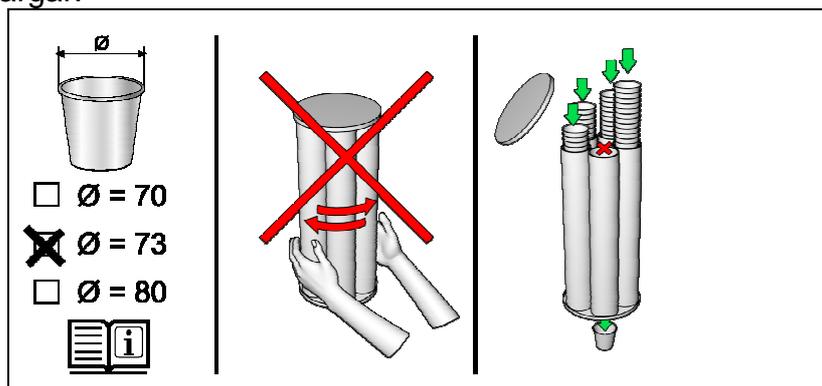


Fig. 11

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.



**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.**

### 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.

Fig. 12

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

Siga las instrucciones del monedero instalado.



**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)**

### 3.6.- Programación inicial y selecciones

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 5) 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.



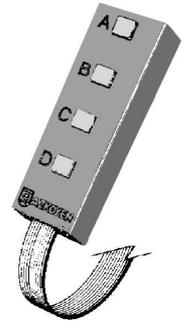
**ATENCIÓN: LAS ACCIONES DESCRITAS EN LOS PUNTOS 3.5 Y 3.6 DEBEN HACERSE CON LA MÁQUINA ENCENDIDA Y LA PUERTA ABIERTA. SÓLO PUEDEN SER REALIZADAS POR PERSONAL TÉCNICO AUTORIZADO POR AZKOYEN.**



## 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.

	<b>PULSACIÓN SIMPLE</b>	<b>PULSACION MANTENIDA</b>
<b>Tecla A</b>	Una Venta Libre	Entrar en el menú de programación jerarquizado
<b>Tecla B</b>	Lavado de batidores	Mostrar la T <sup>a</sup> en el display
<b>Tecla C</b>	Entrar en el menú de programación	Ejecutar una función directamente
<b>Tecla D</b>	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.

	<b>PULSACIÓN SIMPLE</b>
<b>Tecla A</b>	Avanza de función
<b>Tecla B</b>	Retrocede de función
<b>Tecla C</b>	Sale de programación
<b>Tecla D</b>	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.

<b>Alfanumérica (AB1)</b>	<b>PULSACIÓN</b>				
	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%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;"><b>PULSACIÓN SIMPLE</b></th> <th style="width: 50%;"><b>PULSACION MANTENIDA</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Se valida el carácter y se pasa a editar el dígito siguiente</td> <td>No valida el carácter que se está editando y se sale de la edición</td> </tr> </tbody> </table>	<b>PULSACIÓN SIMPLE</b>	<b>PULSACION MANTENIDA</b>	Se valida el carácter y se pasa a editar el dígito siguiente
<b>PULSACIÓN SIMPLE</b>	<b>PULSACION MANTENIDA</b>				
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				
<b>Númérica (001)</b>	<b>PULSACIÓN</b>				
	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)			
<b>Lista de opciones (ABC)</b>	<b>PULSACIÓN</b>				
	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:

- 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

<b>030 PRUEBA MAQ.</b>	ABC	PRUEBAS DE MÁQUINA
	Elija los elementos a testar.	
<b>110 DINERO SEL.</b>	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.	
<b>120 TOTAL DINERO</b>	EXE	IMPORTE TOTAL DE VENTAS
	Aparecen en pantalla los datos solicitados.	
<b>201 PROG.PRECIOS</b>	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.	
<b>204 PRECIO UNICO</b>	001	PRECIO ÚNICO PARA TODAS LAS SELECCIONES
	Programa un precio. Este precio se asigna a todas las selecciones.	
<b>220 VENTA LIBRE.</b>	ABC	VENTA LIBRE Seleccione la opción deseada.
	Seleccione para colocar la máquina en venta libre durante más de un servicio.	
<b>300 SERVICIO/SEL</b>	ABC	ASOCIACIÓN SELECCIÓN - SERVICIOS
	Elija el nombre del servicio a asociar. Pulse la tecla en la que desea colocar el servicio.	
<b>315 PRG SERVICIO</b>	PROP	PROGRAMACION DE SERVICIO
	Ver punto 4.5	
<b>420 MENS.PUBLIC.</b>	AB1	MENSAJE PUBLICITARIO
<b>461 TEMPERATURA</b>	001	TEMPERATURA DE LA CALDERA
	Programa la temperatura a la que debe estar el agua de la caldera	
<b>465 AUTONOMIA</b>	ABC	GRUPO DE AUTONOMÍA SI/NO
	Programa el uso o no del equipo de autonomía de la peana.	
<b>490 NOMBRE TOLVA</b>	AB1	NOMBRE DE LAS TOLVAS
	Programa el texto asignado a cada tolva.	
<b>491 NOMBRE SERV.</b>	AB1	NOMBRE DE LOS SERVICIOS
	Programa el texto asignado a cada servicio.	
<b>510 FECHA/HORA.</b>	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.

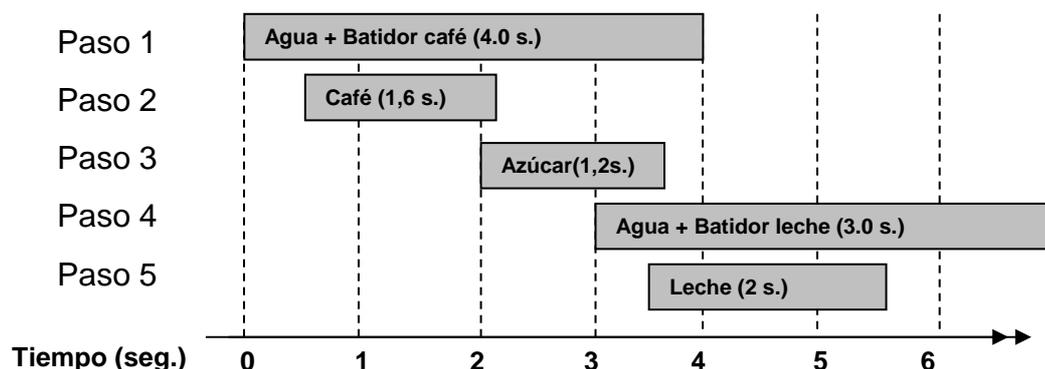
A la hora de programar un servicio, UD. debe programar cada uno de los pasos que debe realizar la máquina para completar la operación que se le ha seleccionado.

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 esta 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.
- **Si la máquina se queda fuera de servicio por cubo de residuos lleno**, se corta la entrada de agua y se apaga la caldera hasta salir del FDS.

### 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.

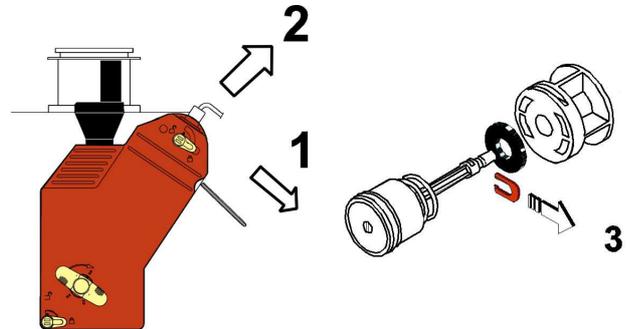
## 5.4.- Desmontaje del grupo de café en grano

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.



### 5.4.2.- 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.

- **Ajuste del punto de molido.** El molino sale de fábrica regulado en la posición óptima de molido. Si Ud. desea cambiar el grado de molido del café proceda según indicamos a continuación:
- **Máquinas con molino EL60.** Mueva 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.

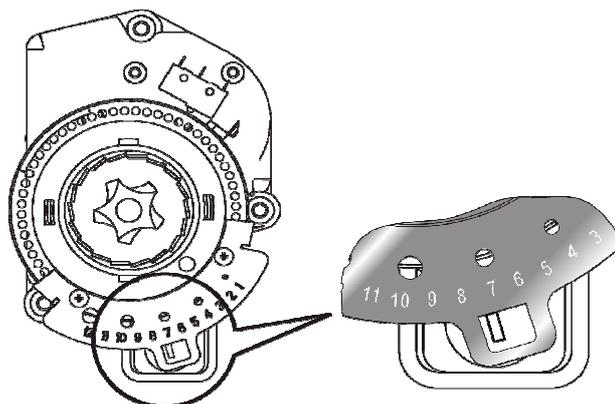


Fig. 13.1

- **Máquinas con molino M03.** En la parte superior de grupo se encuentra la maneta de regulación del molino (M). Utilícela para regular el grado de molido del café que desea. Puede mover una o dos posiciones el regulador con el motor del molino en marcha, para evitar un bloqueo de las muelas con el café.

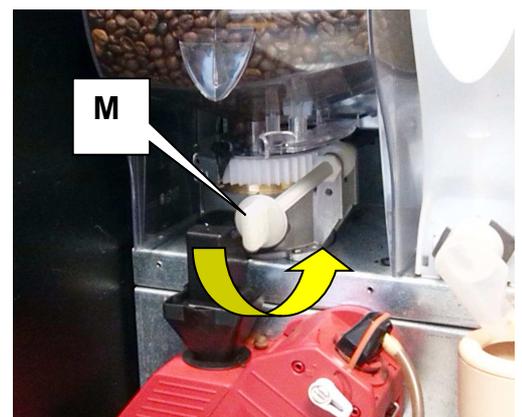


Fig. 13.2

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

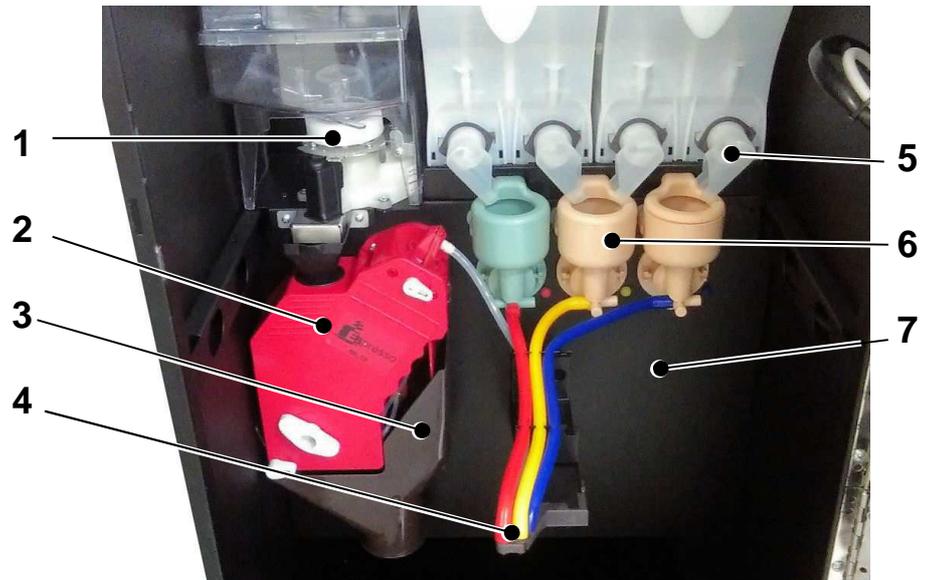
- **Ajuste de la temperatura del agua en la caldera.** Las máquinas están equipadas con una sola caldera, por lo que la temperatura programada se aplicará tanto en los servicios de café espresso como en los servicios de otros productos solubles.

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



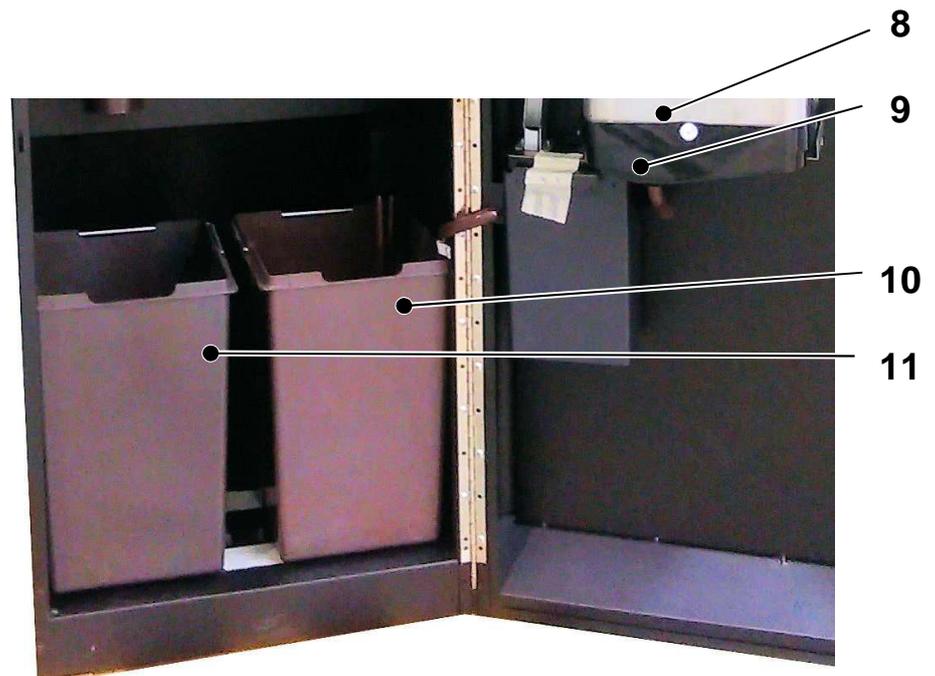
## CAPÍTULO 6. LIMPIEZA DE LA MÁQUINA.

**PRECAUCIONES: 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.**



**Fig. 14. Elementos que requieren limpiezas periódicas.**

1. Molino
2. Grupo de café en grano
3. Embudo de residuos de café
4. Colector de mangueras
5. Rampa de caída de solubles
6. Batidores
7. Embellecedor



8. Cajón de servicios
9. Bandeja
10. Cubo de residuos líquidos
11. Cubo de residuos sólidos



## 6.1.- Elementos que necesitan una limpieza regular

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

<p>1 vez a la semana o cada 700 servicios</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprobar las rampas de producto. Limpiar con un trapo seco si procede.</li> <li>• Realizar una limpieza de batidores (Pulsando B en la caja de programación)</li> <li>• Limpiar la superficie de la zona de batidores.</li> <li>• Vaciar el cubo de residuos líquidos</li> <li>• Vaciar el cubo de residuos de café en grano</li> <li>• Limpiar el compartimiento de servicio (ver 6.3)</li> <li>• Limpiar el frontal de cristal con un paño acrílico , una vez realizadas todas las operaciones</li> </ul>
<p>1 vez al mes o cada 5.000 servicios</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quitar los batidores y el colector de mangueras. Limpiar con agua caliente</li> <li>• Limpiar completamente la superficie inoxidable una vez estén los batidores desmontados.</li> <li>• Limpiar la base de inoxidable al retirar los cubos</li> <li>• Limpiar los colectores de aspiración</li> <li>• Retirar las tolvas de producto y limpiar la base de la zona</li> <li>• Retirar el contenedor de vasos y verificar que no se haya acumulado azúcar.</li> <li>• Cambiar el vaso anti-goteo</li> <li>• Limpiar el retentor de vasos (pieza que sujeta los vasos al caer para un servicio)</li> <li>• Comprobar que no hay azúcar en la rampa de dosificación de este producto. Limpiar si procede (ver 6.2).</li> </ul>
<p>1 vez al año o cada 25.000 servicios</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar todo lo anterior.</li> <li>• Cambiar el filtro de café del grupo (ver 5.4).</li> <li>• Realizar un lavado del filtro con un Ciclo de limpieza (ver 6.4), o retírese para una limpieza a fondo con detergente.</li> </ul>
<p>Cada 2 años o 20.000 servicios</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe las muelas del molino y sustitúyalas si es necesario.</li> </ul>
<p>Filtro de cal</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sustituir el cartucho según las especificaciones del fabricante.</li> </ul>

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

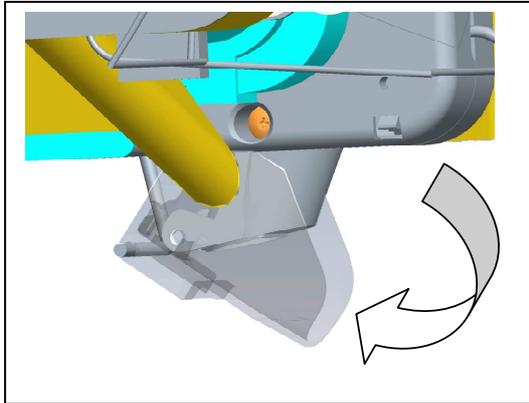


Fig. 15



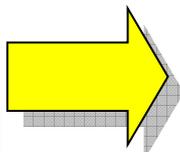
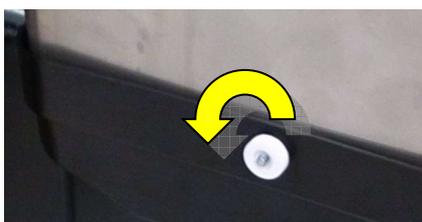
### 6.3.- Limpieza del compartimiento de servicio

Desmonte la tuerca de plástico que sujeta a la bandeja.

Libere la BANDEJA CAJÓN SERVICIOS (1) y extráigala. Proceda de la misma manera con la REJILLA (2).

Una vez limpias vuelva a montarlas asegurándose de que quedan correctamente posicionadas en el cajón de servicios.

**En ningún caso haga uso de utensilios de limpieza que puedan rayar los embellecedores de la máquina.**



### 6.4.- 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.

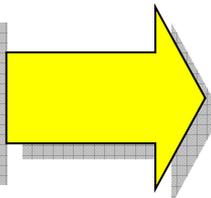
Al terminar la limpieza la máquina volverá al estado normal de servicio.

### Para realizar el proceso de limpieza:

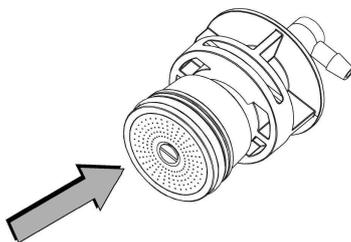
Entre en programación y acceda a la función 030 PRUEBA MÁQUINA. Pulsando A o B elija la opción LIMPIEZA GRUPO. Pulse D y siga las instrucciones que la pantalla le vaya indicando.

La pastilla de limpieza debe ser introducida en el embudo del grupo cuando la pantalla se lo solicite.

**PONER PASTILLA**



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.



## 6.5.- Detección de nivel de residuos

Mediante una sonda en el cubo de residuos, la máquina detecta el nivel de llenado del cubo.

Una vez se llene el cubo de residuos, la máquina le avisará mediante un mensaje en la pantalla informativa y se colocará fuera de servicio hasta que se vacíe.

## 6.6.- 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, limpiacristales.

### **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.

## 6.7.- Limpieza del monedero

Consulte el manual de usuario del monedero instalado.

**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.**