



XS

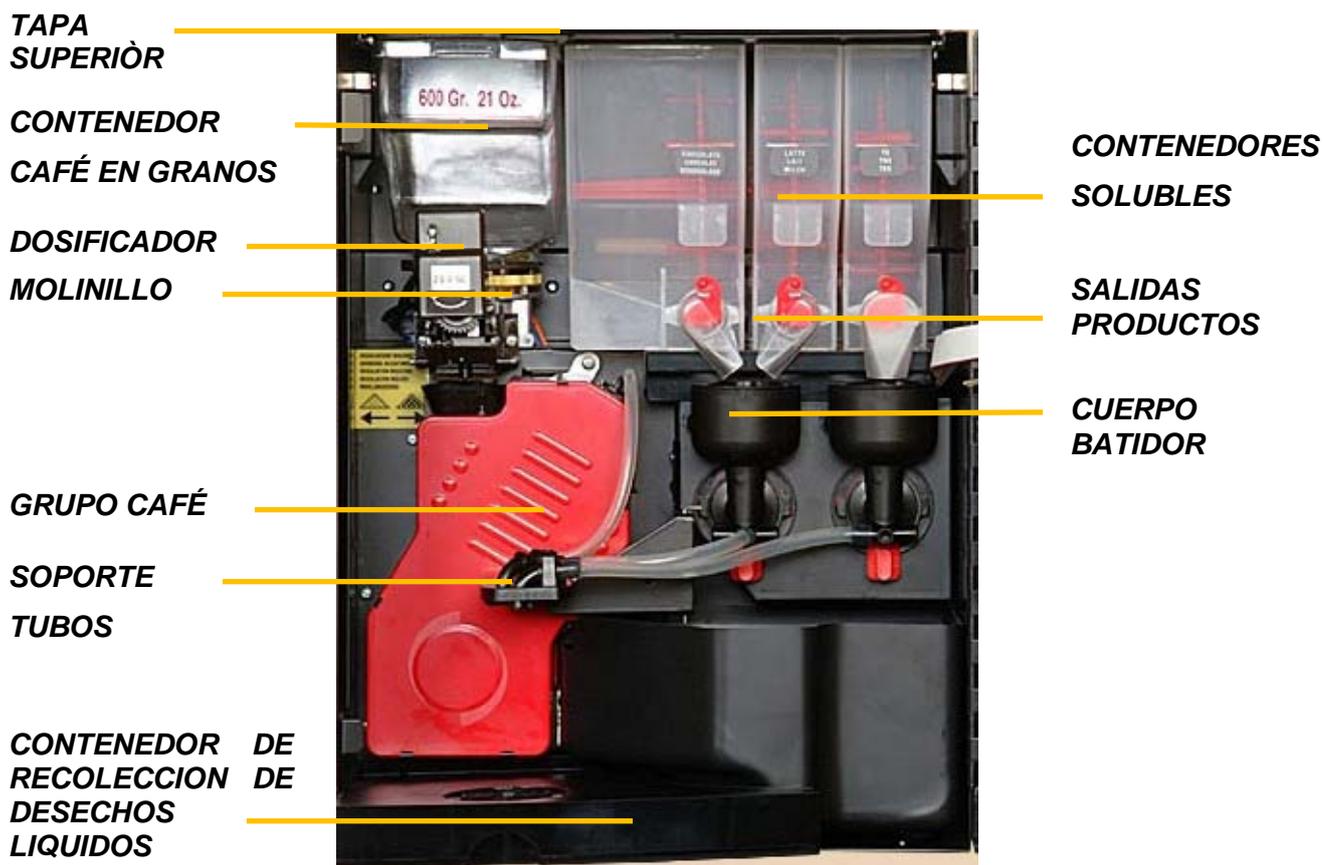
espresso
(type: xs)



Manual de instalación y manutención

Este manual tiene que estar guardado dentro del distribuidor

MAN1000104 Vers. 9 - 09/11/2011



INDICE

1	DATOS TECNICOS Y DECLARACION DE CONFORMIDAD	4
2	INTRODUCCIÓN.....	6
3	DESCRIPCIÓN DE LA MAQUINA.....	7
4	ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACIÓN	8
5	CONCEPTOS BASICOS DE FUNCIONAMIENTO	9
6	TRANSPORTE	10
7	DESEMBALAJE.....	11
8	COLOCACIÓN.....	12
9	CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA Y A LA RED ELÉCTRICA	13
10	CÓMO ACTIVAR O DESACTIVAR EL DISTRIBUIDOR	15
11	OPERACIONES PRELIMINARES.....	18
12	PROGRAMACIÓN DEL DISTRIBUIDOR.....	24
13	PLANTEAMIENTO DE SISTEMAS DE PAGOS.....	46
14	OPERACIONES DE LIMPIEZA Y CARGADO.....	47
15	MANUTENCIÓN ORDINARIA Y PREVENTIVA	49
16	SALIDA DE SERVICIO	57
17	OTRAS ADVERTENCIAS PARA EL OPERADOR	58
18	SOLUCION DE PROBLEMAS COMUNES.....	59

1 Datos Tecnicos y DECLARACION DE CONFORMIDAD

DIMENSIONES

Alto	502 mm
Ancho	379 mm
Largo	450 mm

PESO

34 Kg

CONEXIÓN HÍDRICA (para versiones con conexión a red)

R - A red:

Presión entre 0,1 MPa y 0,8 MPa (entre 1 y 8 bar)

Racor 3/4" gas hembra

CONEXIÓN ELÉCTRICA

230 V ~ 50/60 Hz Consumición: 1250 W

120 V ~ 50/60 Hz Consumición: 1100 W

NIVEL DE PRESIÓN SONORA PESADO A

< 70 dB

DECLARACION DE CONFORMIDAD

Rheavendors Industries S.p.A. declara que este distribuidor automático de bebidas, ha sido diseñado y construido en conformidad a las siguientes directrices y normas de seguridad.

Directrices:

2004/108/EC; 2006/95/EC; 2006/42EC;
2002/95/EC (RoHS); 2002/96/EC (RAEE); 1907/2006/EC (REACH); 1935/2004/EC;

Normas:

SAFETY part. 2-75: (particular requirements for commercial dispensing appliances and vending machines) + CEI EN 60335-2-75/A12;

EN 60335-1: 2002 + A1: 2004 + A2: 2006 + A11: 2004 + A12: 2006 + A13: 2008 + A14: 2010 + 603351/EC: 2010; EN 60335-2-75: 2004 + A1: 2005 + A11: 2006 + A2: 2008 + A12: 2010;

EMC: EN 55014-1: 2006 + A1: 2009; EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008;
EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009; EN 61000-3-3: 2008;

EMF: EN 62233: 2008;

Fabricante de la máquina: Rheavendors Industries S.p.A. - Via Garavaglia, 58
I - 21042 Caronno Pertusella - Varese - Italia

El representante legal



(A. D. Majer)

1.1 Informaciones de copyright

© Rheavendors Industries S.p.A. - Reservados todos los derechos

El presente documento contiene informaciones confidenciales de propiedad de Rheavendors Industries S.p.A., 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 Rheavendors Industries S.p.A.

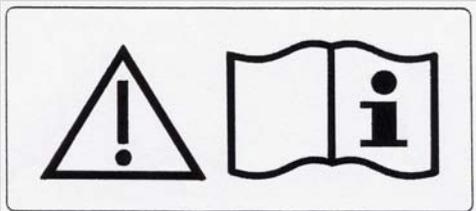
El uso, la duplicación o divulgación de las informaciones técnicas contenidas en este documento pueden ser tuteladas por Rheavendors Industries S.p.A. a través de la ley.

Editor/Fabricante:

Rheavendors Industries S.p.A. - Via Garavaglia, 58 - 21042 Caronno Pertusella - Varese - Italia

ESTE MANUAL TIENE QUE ESTÁR GUARDADO DENTRO DEL DISTRIBUIDOR.

Manual d'Instalación y Manutención distribuidor semi-automático XS E Español: codigo MAN1000104



ATENCIÓN: Le recomendamos leer atentamente este manual ante uso y seguir los consejos.

2 Introducción

2.1 Bienvenido

Felicitaciones por la elección de un distribuidor semi-automático Rheavendors Industries S.p.A.. Este producto ha sido estudiado por técnicos expertos y es fabricado según los elevados estándares cualitativos que siempre han distinguido los productos Rheavendors Industries S.p.A.. Esta publicación le ayudará a usted a conocer mejor su aparato: Le recomendamos leerla atentamente y seguir los consejos.

El presente manual reúne todas las nociones y las instrucciones para el cargado y la limpieza del distribuidor, así como las instrucciones reservadas a los técnicos especializados para operaciones más complejas. Por esta razón, el manual se compone de páginas reconocibles claramente en base a la preparación técnica del lector a la cual están destinadas:

Texto de fondo GRIS: destinadas a quienes tengan acceso al interior del distribuidor. Incluyen la introducción, secciones de carácter general y secciones que se refieren a la carga y a la limpieza ordinaria.

Texto de fondo BLANCO: destinadas exclusivamente al personal técnico calificado. Incluyen operaciones de instalación, ajuste, limpieza extraordinaria y manutención.

Todas las informaciones contenidas en el presente manual están dirigidas a obtener del distribuidor las mejores performances en el ámbito del uso previsto por el fabricante.

El manual es parte integral del aparato y debe estar siempre disponible en el interior del distribuidor hasta su desmantelamiento final.

Para obtener un nuevo manual, en caso de pérdida o daño del original, es necesario comunicar al fabricante los datos de identificación del distribuidor indicados en la etiqueta de matrícula.

En cumplimiento del cuidado puesto por la sociedad para aportar mejoras al producto cada vez que éstas son posibles, Rheavendors Industries S.p.A. se reserva el derecho de perfeccionar la futura producción (y el contenido de los respectivos manuales) sin previo aviso y sin ninguna obligación de actualizar los productos ya existentes en el mercado.

El servicio técnico **Rheavendors Services S.p.A.** está a su disposición, para cualquier información llame o envíe un fax a los siguientes números:

☎ + 39 02 966551

📠 + 39 02 9655086

o una e-mail a rheavendors@rheavendors.com o visitar el sitio www.rheavendors.com.

Para facilitar la comprensión de los pedidos es necesario indicar los datos señalados en la etiqueta de matrícula

ATENCIÓN: Rheavendors Industries S.p.A. declina toda responsabilidad por eventuales daños directos o indirectos causados a personas o cosas como consecuencia de:

- uso inadecuado del distribuidor;
- instalación incorrecta;
- 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, Rheavendors Industries S.p.A. no está obligada en modo alguno a resarcir eventuales daños económicos debidos a paradas forzadas del aparato ni a prolongar el período de garantía.

3 Descripción de la Maquina

3.1 Uso previsto

El distribuidor semi-automático XS E, en sus varias versiones, es un aparato de uso general (no profesional).

El uso previsto del distribuidor semi-automático consiste en la erogación automática de bebidas mezclando productos alimenticios con agua. La erogación de las bebidas se efectúa dentro de apropiados vasos que tienen que ser posicionados por el usuario antes del empezar del proceso.

3.2 Denominación de las versiones

Rheavendors Industries S.p.A. utiliza la siguiente convención para la denominación de un modelo en sus varias versiones:

Tipo: Table-Top

XS E <café>/<contenedores> <conexión eléctrica> <conexión hídrica>

donde:

<café> donde:

E ... indica el 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.

<conexión eléctrica> 230 V ~ 50/60 Hz
..... 120 V ~ 50/60 Hz

<conexión hídrica>

A indica la presencia de un tanque interno de agua para la alimentación idrica autonoma.

R indica el distribuidor funciona con conección directa a la red idrica.

3.3 Bebidas erogables

El distribuidor puede erogár cualquier bebida procedente de productos solubles, según la programación del distribuidor mismo.

El distribuidor puede ser programmado con el PC o **llave flash** utilizando el software **Rreaction**. Para mayores informes volverse a Servicio Asistencia Clientes Rheavendors Services S.p.A.



4 Advertencias para la instalación

Las operaciones de instalación y manutención descritas en el texto a fondo blanco deben ser efectuadas exclusivamente por personal técnico calificado.

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

ATENCIÓN: Prevenir el congelamiento del distribuidor y de los ingredientes.

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

ATENCIÓN: La máxima temperatura de funcionamiento del distribuidor es 95°C

ATENCIÓN: Las operaciones en Texto de fondo BLANCO son destinadas exclusivamente al personal técnico calificado.

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

Usted compró un distribuidor XS E 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”.

En tales condiciones será necesario limpiar las partes a contacto directo con los productos por lo menos una vez al día (leer ” Lavado y desinfección de las partes a contacto con alimentos”).

ATENCIÓN: Evite de limpiar el distribuidor utilizando chorros de agua.

ATENCIÓN: Conforme con las **NORMATIVAS NACIONALES** y europeas de seguridad.

ATENCIÓN: Uso del interruptor de seguridad puede poner en acción algunas partes del distribuidor

ATENCIÓN: Poner el distribuidor con el cavo de alimentación fácilmente accesible.

ATENCIÓN: Poner al distribuidor segundo las Normas Nacionales y en locales con aire.

ATENCIÓN: Use sólo productos alimenticios específicos en los distribuidores semi-automáticos.

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

ATENCIÓN: en ningún caso, el distribuidor debe ser utilizado por niños o por personas discapacitadas físicas, sensoriales, con capacidades mentales comprometidas o que no hayan sido adecuadamente informadas sobre su uso correcto; los niños deben ser vigilados de manera tal que no jueguen con el distribuidor.

5 Conceptos básicos 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.

5.1 Preparación de bebidas calientes a base de productos solubles

Este proceso empieza cuando se presiona una tecla de selección. Mas procesos de este tipo pueden suceder en secuencia durante un ciclo de erogación.

- 1) La válvula correspondiente en la caldera de solubles es activada e introduce en la licuadora la cantidad de agua preestablecida para disolver el producto;
- 2) 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.
- 3) Si está presente, se activa el motor del batidor.
- 4) El motorreductor acciona el sinfin del envase del producto interesado el cual vierte en el batidor la cantidad programada de producto. Pueden actuar simultáneamente varios contenedores en el mismo batidor.
- 5) Si está presente, se desactiva el motor del batidor.

5.2 Preparación de café expreso

El proceso se efectúa exclusivamente en las versiones de distribuidor provistas del grupo de café 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 ;
- 2) El grupo café se pone en posición de presa café;
- 3) 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; *
- 4) El molinillo del café es activado hasta reintegrar la dosis de café preestablecida en el dosificador;*
- 5) El grupo de café se pone en posición de infusión: esto se efectúa cuando se activa el motor de movimiento del grupo determinando el desplazamiento del filtro superior hasta el cierre de la cámara de infusión y la compresión de la pastilla de café; *
- 6) 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.
- 7) El grupo completa el ciclo

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

6 Transporte

El transporte del distribuidor debe ser efectuado por personal experto.

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

ATENCION: Durante los desplazamientos, el distribuidor debe ser mantenido en posición vertical. El volamiento puede causar problemas a la platina electronica.

Grupos de distribuidores se entregan sobre palet.

ATENCION: Para desplazarlos use una carretilla, a velocidad reducida y evitando que distribuidores se incline peligrosamente.

ATENCION: un solo distribuidor pesa aproximadamente 34 Kg. Tener mucho cuidado en el transporte del mismo, para evitar accidentes al personal que lo transporte a la mano (por ejemplo, tirones).

Si el distribuidor debe ser platinado en el deposito, colocarlo en ambiente enjuto a temperaturas superiores a 5°C y inferiores a 30°C con humedad relativa non superior a 80%.

Non colocar mas que un distribuidor sobra un otro.

7 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. 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;

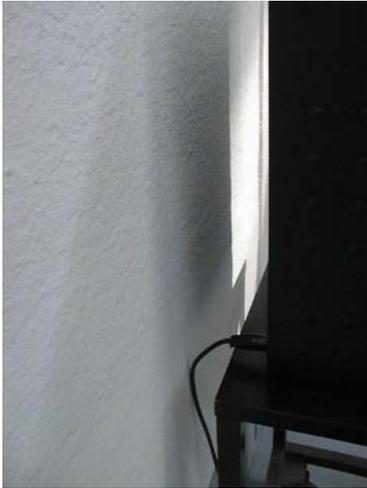
ATENCIÓN: los materiales de embalaje no deben dejarse al alcance de personas extrañas, particularmente niños puesto que son potenciales fuentes de peligro. La eliminación de los materiales especiales de embalaje debe confiarse a empresas especializadas.

- 6) tome la llave fijada sobre la parrilla de la estación de erogación;
- 7) abra la puerta y libere de la cinta adhesiva la caja de monedas (si presente) ;
- 8) extraer el cavo de alimentación y conectarlo en el enchufe por detras del distribuidor sin enchufar la otra extremidad a la red eléctrica;
- 9) levantará la puerta superior y extraer la hoja de cartón que se encuentra por encima de los contenedores

8 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. El eje vertical del distribuidor no debe desviarse respecto a la vertical más de 2°.



Rheavendors Industries S.p.A. 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 10 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.

El distribuidor puede ser equipado con dos tipos de soporte que sirven para ofrecer al consumidor vasos, azúcar y paletillas:



soporte de mesa



soporte de piso.

9 Conexión a la red hídrica y a la red eléctrica

9.1 Conexión hídrica

Version R

ATENCIÓN: conforme con las normativas nacionales.

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 0,1 MPa y 0,8 MPa (entre 1 y 8 bar);
- si la presión de red es inferior a 0,1 MPa (1 bar) será necesario el uso de una bomba;
- si la presión de red es superior a 0,8 MPa (8 bar) será necesario colocar un reductor de presión para agua ajustado a 0,3 MPa (3 bar) en el tubo de alimentación hídrica del distribuidor; el reductor de presión es aconsejable en todo caso en todas las planteamientos donde haya grandes saltos de presión.



Instale, si no está instalado, un grifo de 3/4" gas para separar el aparato de la red en caso de necesidad.

Conecte el grifo al distribuidor por medio de un tubo homologado para uso alimenticio y homologado para presiones de ejercicio no inferiores a 1 MPa (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 **XS E** 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 disminuye el número de intervenciones de mantenimiento.

Tanto el ablandador como la válvula de entrada del agua poseen un racor de entrada de 3/4" gas varòn.

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").

9.2 Versiones para alimentación autónoma (ver. A)

Version A

Llenar el tanque interno de alimentación hídrica con agua potable. Si tuviese dudas sobre la calidad del agua que va a utilizar, pida una análisis a un laboratorio autorizado.

9.3 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-H50VV-F-3G1.0, 3x1.5 mm² con Shucko enchufe C19 o con enchufe específico para el país de destinación.

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.

Todo tipo de toma no compatible con el enchufe del aparato debe ser sustituido.



No use reducciones o adaptadores.

10 Cómo activar o desactivar el distribuidor

10.1 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.



ATENCIÓN: Para apagar el distribuidor en caso de necesidad ponga el interruptor en posición "OFF" o extraiga directamente el cavo 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 en las instrucciones, poner el interruptor en posición "ON".

10.2 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.

ATENCIÓN: 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.

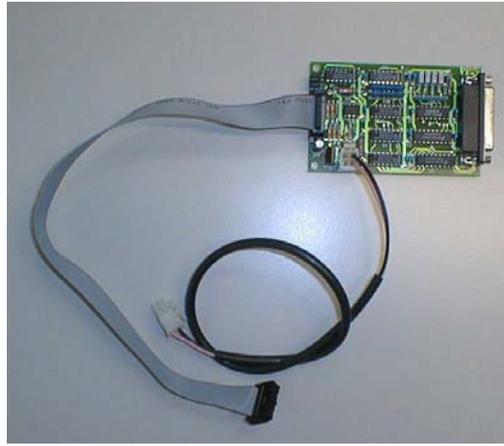
No deje sin vigilancia el distribuidor abierto.

10.3 Conexión eléctrica con distribuidor DAMIAN Piccola

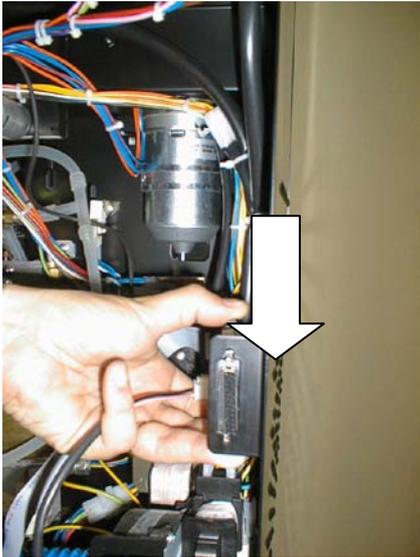
Para efectuar la conexión eléctrica entre el distribuidor XS E y el distribuidor DAMIAN Piccola proceder de la siguiente manera:



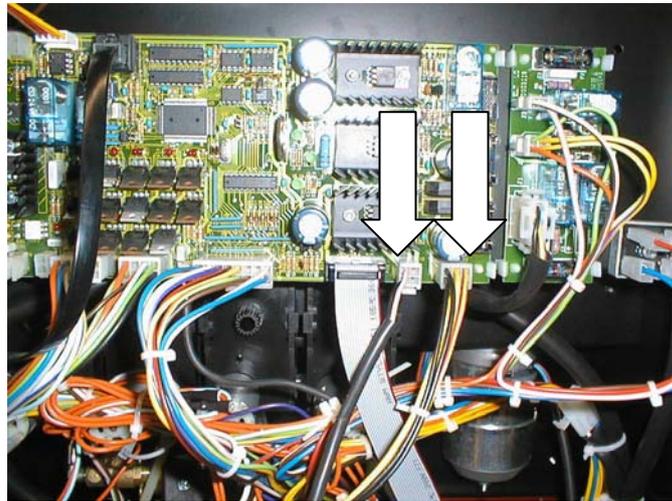
Desmontar la pared posterior del distribuidor XS E extraendo los tornillos de fijación.



Tomar la platina de interfaz Damian Piccola.



Fijar la platina en la parte posterior del distribuidor.



Llevar el cable flat de la platina interfaz y el cable del alimentacion del distribuidor DAMIAN Snack en los conectores de la platina CPU/POTENCIA.



Horadar la pared posterior del distribuidor para enfilear el cable de comunicacion de la Damian Piccola. Montar la pared posterior del distribuidor XS E

10.4 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:

rheavendors group

version 2.4

24 - 04 - 03

espere

por favor

Sólo durante la Primera Instalación, el distribuidor efectua de las operaciones específicas. Leer el párrafo “Operaciones Preliminares”.

Sólo si el distribuidor llegado con el distribuidor Damian Snack, el distribuidor comenza a contolar los motores producto del distribuidor Snack.

En el visualizador aparece:

test snack 11

si

Al final de la prueba en el visualizador aparece:

rheavendors

XS E

ponga vs.

el vaso

11 Operaciones preliminares

11.1 Fase 1 de instalación

En la fase 1 de instalación es previsto el cargado del agua en la caldera. Después es necesaria l'planteamiento dela temperatura.

11.1.1 Cargado del agua en la caldera

Coloque el balde de desechos líquidos en el fondo del distribuidor.

Version R - En las versiones para conexiòn a red, abra el grifo de la instalación hídrica.

Version A – En las versiones con alimentacion autonoma llenar el tanque interno de alimentaciòn hidrica con agua potable.

Poner el interruptor general en posiciòn “ON”.

Introduzca la llave apropiada y gírela de 90° a derechas.

El distribuidor inicia automáticamente las operaciones de planteamiento.

El visualizador aparecerá:

espere
recarga agua

El distribuidor inicia automáticamente a cargar agua en la caldera. La carga se completa aproximadamente en 3 minutos.

11.1.2 Planteamiento de la temperatura

Por plantear la temperatura, **despues aver cargado l'agua en la caldera**, introducir la llave en el interruptor de seguridad, en el visualizador aparece:

rheavendors
XS E

ponga vs.
el vaso

Ahora apretar el **pulsador** en la platina visualizador en el interior del distribuidor.

En el visualizador aparecerá:

1=PROGR
3=FREE

2=DATOS 4=LAV.
5=MANUT.

Apretar la **tecla 1**. En el visualizador aparecerá:



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

Apretar de nuevo **tecla 1** hasta visualizar el argumento:

PROGRAMACION - - -
TEMPERATURA - - -

Apretando la **tecla 2** en el visualizador aparecerá:

TEMPERATURA
CALDERA 10

Apretando las **teclas 4 y 5** plantear el valor correcto.

Pulse la **tecla 1** para confirmar los datos planteados y el **pulsador** en la platina visualizador en el interior del distribuidor par salir de la modalidad PROGRAMACION.

Apagar y encender el distribuidor introduciendo la llave en el interruptor de seguridad, en el visualizador aparece:

rheavendors
XS E

ponga vs.
el vaso

11.2 Fase 2 de instalación

En la fase 2 de instalación es previsto el lavado y desinfección de las partes a contacto con alimentos y el cargado de los productos alimenticios.

11.2.1 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
XS E

ponga vs.
el vaso

Abrir la puerta. Introducir la llave en el interruptor de seguridad y pulse el **pulsador** en la platina visualizador en el interior del distribuidor; en el visualizador aparece:

1=PROGR
3=FREE

2=DATOS 4=LAV.
5=MANUT.

Apretar la **tecla 4**; el visualizador mostrarà:

LAVADOS SEL 1-2-3

Utilizàr entonces las **teclas 1, 2 y 3**. Erogue en total unos 3 l de agua utilizando ciclicamente las tres teclas. Esto sirve para eliminar eventuales residuos de suciedad en la caldera. Apretar la tecla interna para terminar la operaciòn.

Apagar la maquina.

Lávese atentamente las manos.

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

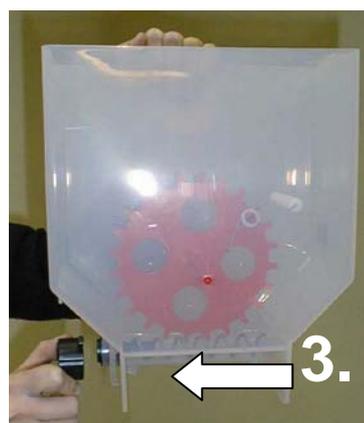
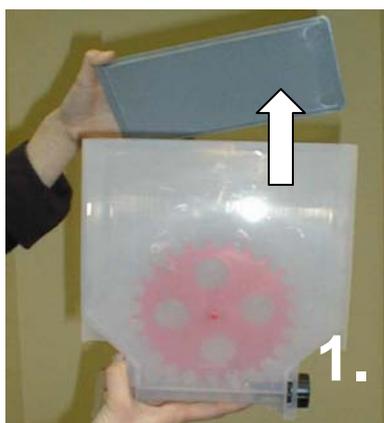


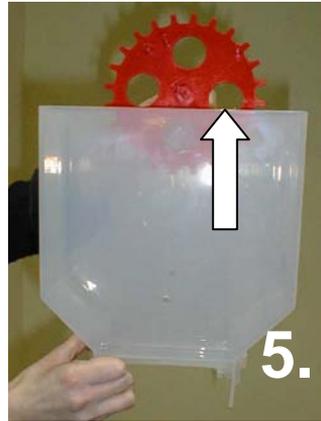
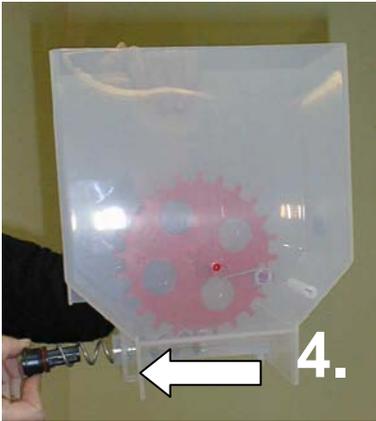
Levante la tapa superior.



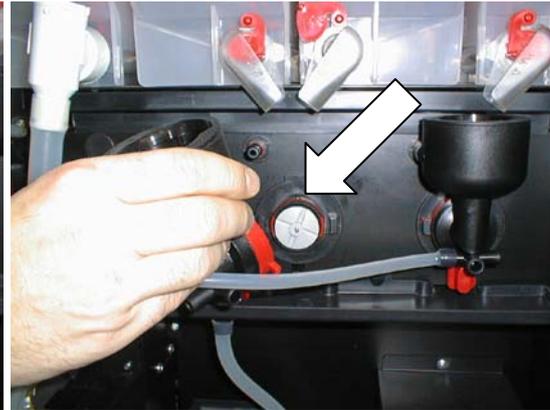
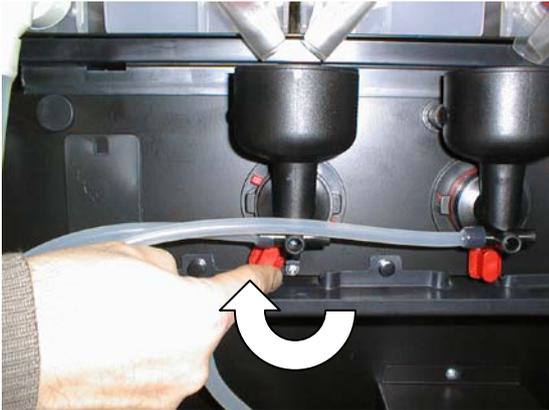
Extraiga todos los contenedores de productos del distribuidor.

Desmunte los contenedores de productos.

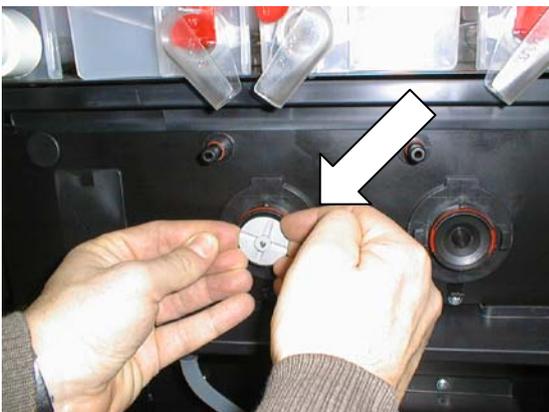




y sumerja todo en la solución precedentemente preparada.



Saque las tazuletas de los batidores y las helices.



Extraiga los tubos de silicona 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.

Reencienda la maquina y espere el mensaje:

rheavendors

XS E

Efectúe cíclicamente los lavados de los batidores.

Pulsando el **pulsador** en la platina visualizador en el interior del distribuidor. El visualizador mostrará:

1=PROG

3=FREE

2=DATOS 4=LAV.

5=MANUT.

Apretar la **tecla 4**: el visualizador mostrará:

LAVADOS

SEL 1-2-3

Utilizar entonces las **teclas 1, 2 y 3**. Erogue en total unos 2 l de agua utilizando cíclicamente las tres teclas. Esto sirve para eliminar eventuales residuos de suciedad en la caldera.

Apretar el pulsador en la platina en el interior del distribuidor para terminar la operación.

Apagar la maquina.

11.2.2 Cargado de los productos alimenticios

Lea en el envase las indicaciones del producto a cargarse.

ATENCIÓN: proseguir a distribuidor apagado

Llene los contenedores de productos después de haber extraído los.

ATENCIÓN: Use sólo productos alimenticios específicos en los distribuidores automáticos.

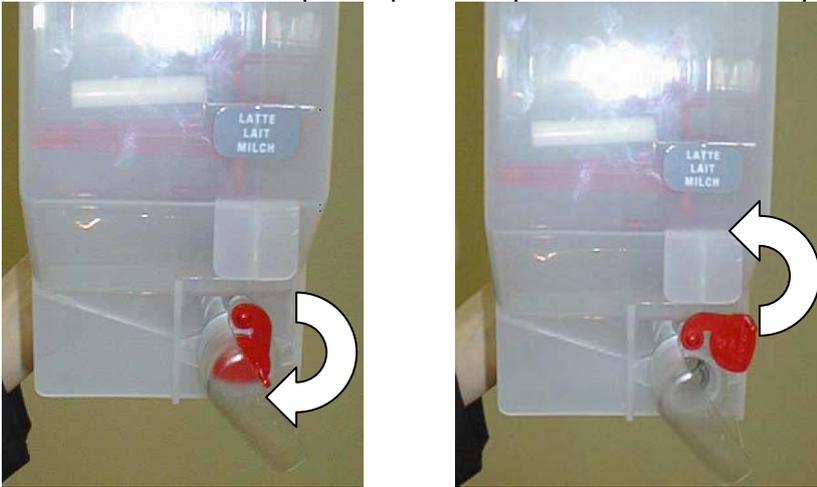
Use cantidades de productos adecuadas para el consumo previsto entre las dos recargas y en todo caso no superiores a las cantidades indicadas en la tabla siguiente.

PRODUCTOS	QT.
Café en granos	1.2Kg
Leche (pequeño)	0.45 Kg
Chocolate (pequeño)	1.0 Kg
Chocolate	2.1 Kg
Té (pequeño)	1.3 Kg

Esto sirve para evitar el envejecimiento del producto excesivo.

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.

Después de la carga, armar de nuevo el contenedor y volver a abrir l'encierro del gorgorito y asegurarse que la lengüecilla d'encierro de la salida contenedor del café en gránulos esta insertado en profundidad.

Introducción de las etiquetas de selección

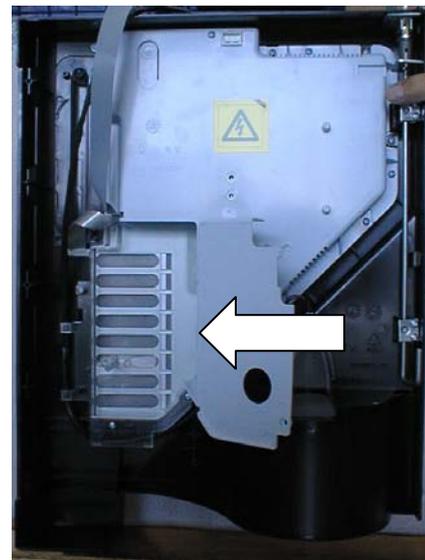
11.2.3 Las etiquetas de selección se encuentran en el contenedor del manual.

Con el distribuidor abierto y apagado, desbloquee la protección de las etiquetas de selección.

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 la protección de las etiquetas de selección.

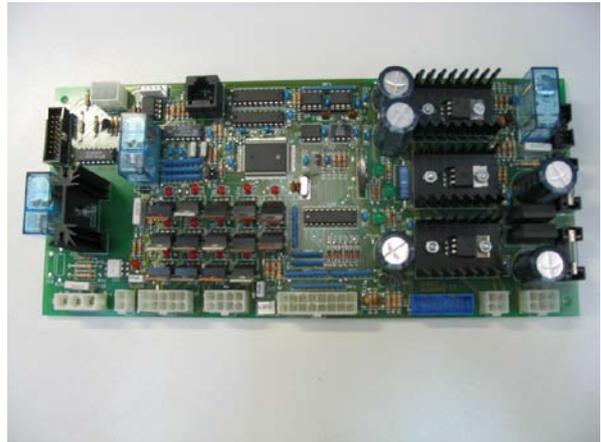


12 Programación del distribuidor

12.1 La memoria

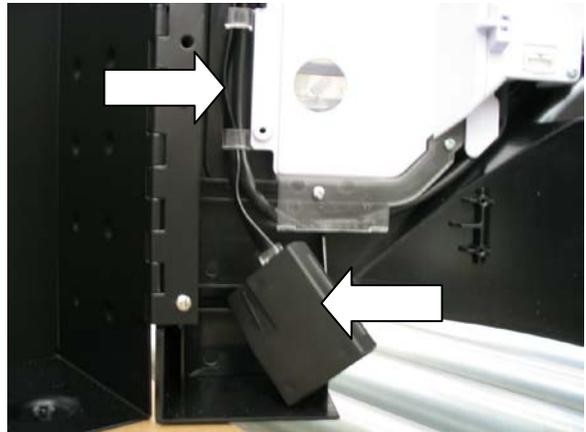
La gestión del distribuidor está confiada a un programa contenido en la memoria FLASH instalada en la ficha CPU.

Es posible actualizar el programa contenido en la memoria con módulo serial FLASH o con PC y el programa **rheaction**.



Como standard legado a la platina CPU esta un cable telefónico para juntar la caja flash donde introducir la platina FLASH (codigo 0020040238R) y despues la llave flash.

La version del software se puede reconocer por el mensaje visualizado al encendido.



12.2 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.

12.3 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** en la ficha visualizador en el interior del distribuidor.

El visualizador mostrará el mensaje:

1=PROG
3=FREE

2=DATOS 4=LAV.
5=MANUT.

Apretar la **tecla 1**. El visualizador mostrará el mensaje:

PROGRAMACION - - -
TECLA 1 - - - - -

Terminada la modificación de los parámetros, la salida del modo de programación se efectúa pulsando otra vez la tecla **pulsador** en la platina visualizador en el interior del distribuidor. El visualizador mostrará:

FIN PROGRAMACION
- - - - -

12.4 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.

12.5 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 8 - - - - -

PROGRAMACION- - -
PRECIOS - - - - -

PROGRAMACION- - -
MONEDAS - - - - -

PROGRAMACION- - -
TEMPERATURAS- - -

PROGRAMACION- - -
VARIOS - - - - -

DIAGNOSTICO- - - - -
- - - - -

DATOS DE VENTA- - -
- - - - -

PROGRAMACION- - -
MDB- - - - -

PROGRAMACION- - -
RELOJ - - - - -

REGISTRO
MAQUINA APAGADA

PROGRAMAMCION- - -
PRODUCTO QTY- - -

PROGRAMAMCION- - -
PRECIOS SNACK- - - - -

DATOS DE VENTA - - -
SNACK - - - - -

PROGRAMACION- - -
VARIOS SNACK - - - -

REGISTRO MAQUINA
SNACK APAGADA

12.5.1 Impostaciòn de las teclas de selecciòn

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

La modificaciòn de los dosajes es una operaciòn 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 depòsito licuador al final de la erogaciòn del producto en polvo. Esto se efectúa programando un tiempo de erogaciòn para el agua superior de unos 2 segundos con respecto al de erogaciòn del producto correspondiente.

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

Para proceder a la modificaciòn de las dosis, en modalidad de programaciòn, pulse la **tecla 1** hasta visualizar el argumento:

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

Pulsando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

HABILITADO

NO HABILITADO

PRESELECCION

Visualisar la sequencia de las funciones spretando las **teclas 4 y 5**.

Si no desea asociar alguna seleccion a la tecla que està programando, deje programado NO HABILITADO y salga de la programaciòn de la tecla pulsando la tecla 1.

Programacion selecciòn

Si desea asociar una **selecciòn** a la tecla que està programando, deje programado **HABILITADO**.

Apretar la **tecla 2** para seguir con la definiciòn de la erogaciòn. El visualizador mostrarà:

PROGRAMACION:
COMPLETA

**PROGRAMACION:
REDUCIDA**

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

Pulsando la **tecla 2**, el visualizador mostrarà:

**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 4 y 5** respectivamente. Si no desea activar ponga el valor en 0.0.

Pulsando la **tecla 2**, el visualizador mostrarà:

**opc. cafe-leiche
0-1 0**

El numero después de la indicación cafe-leiche indica la prioridad de salida café o leche para las bebidas con café en granos. Aumente o baje el valor indicado utilizando las **teclas 4 y 5** respectivamente.

0 = prioridad leche

1 = prioridad café

Pulsando la **tecla 2**, el visualizador mostrarà:

**PRODUCTO X
0=no habil. .0**

El numero **X** 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 **X** corresponde a un ingrediente de la selección que está programando, aumente o baje el valor indicado (en segundos) utilizando las **teclas 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**, el visualizador mostrarà:

**retraso comienzo
PRODUCTO X .0**

Pulsando las **teclas 4 y 5** aumentar o bajar respectivamente el retraso de erogación del producto indicado a partir del comienzo de l'agua.

Apretando la **tecla 2** el visualizador muestra los mismos reglajes par les otros productos, que pueden ser variados según la utilización en la bebida.

Pulsando la **tecla 2** el visualizador muestra despues:

tiempo AGUA X
0=no habil. .0

El numero despues de la indicaciòn agua, indica el numero del batidòr de la maquina, a partir de la izquierda.

Aumente o baje el valor indicado (en segundos) pulsando las **teclas 4 y 5** respectivamente; si no desea agua en el batidòr ponga el valòr en .0.

Apretando la **tecla 2** el visualizador muestra despues:

retraso comienzo
AGUA X .0

Aumente o baje el valor indicado (en segundos) pulsando las **teclas 4 y 5** respectivamente; el valòr indica el retraso de ingreso del agua en el batidòr a partir del comienzo de la selecciòn.

Apretando la **tecla 2** el visualizador muestra despues:

BATIDOR X
0=no habil .0

Aumente o baje el tiempo de activaciòn del batidòr (en segundos) pulsando las **teclas 4 y 5** respectivamente; si no desea activàr el batidòr ponga el valòr en .0.

Apretando la **tecla 2** el visualizador muestra despues:

retraso comienzo
BATIDOR X .0

Aumente o baje el valor indicado (en segundos) pulsando las **teclas 4 y 5** respectivamente; el valòr indica el retraso de activaciòn del batidòr a partir del comienzo de l'agua.

Apretando la **tecla 2** el visualizador muestra despues:

vel. BATIDOR X
0.0

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

Apretando ahora la **tecla 2** visualizarà otros dos grupos de parametros que podrà modificàr como los anteriores.

Pulsando la **tecla 2** el visualizador muestra despues:

nombre selec.:
standard

Pulsando las **teclas 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

Cuando haya terminado, aprete la **tecla 1** para pasar a la programación de la tecla siguiente.

Programación de preselección

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

mensaje preesel
DESCAFEINADO

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

mensaje preesel
CEBADA

mensaje preesel
EXTRA LECHE

mensaje preesel
EXPRES

DESCAFEINADO/CEBADA

Si desea asociar a la tecla que vs. esta programando la función DESCAFEINADO/CEBADA, dejarla visualizada y apretar la **tecla 2**. El visualizador mostrarà:

contenedor
DESCAF/CEBADA n 0

Con las **teclas 4 y 5** programar la posición del contenedor del café descafeinado/cebado.

Apretando la **tecla 2**, el visualizador mostrarà:

ev-mix
DESCAF/CEBADA n: 1

Con las **teclas 4 y 5** programar la posición de la valvula por el descafeinado.

Apretando la **tecla 2**, el visualizador mostrarà:

precio descaf/cebada
0 = + 1 = - 0

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

Apretando la **tecla 2**, el visualizador mostrarà:

habil. preSEL.
per TECLA 1: SI

Escojer las teclas con las cuales la pre-selección actualmente en programación tiene que estar activa. Utilize **las teclas 2 y 3** para visualizar las 8 teclas de selección y programar SI o NO cambiando el valor a través de las **teclas 4 y 5**.

ATENCIÓN: Para las versiones solubles programar los parametros de los dos contenedores de café soluble. Es necesario el mismo batidor. El programa habilite los parametros segun la seleccion directa o pre-selección.

EXTRA LECHE

Si desea asociar a la tecla que vs. esta programando la función EXTRA LECHE, dejarla visualizada y apretar la **tecla 2**. El visualizador mostrarà:

contenedor
LECHE n: 0

Con las **teclas 4 y 5** programar la posición del contenedor del leche al interior de la maquina, contando a partir de la izquierda las posibles posiciones de motor de producto.

Apretar dos veces la **tecla 2**, el visualizador mostrarà:

cantidad EXTRA
LECHE + .0

Con las **teclas 4 y 5** programar la cantidad de azucar (en segundos) que quiere añadir a la cantidad normal en caso de preselección.

Apretar dos veces la **tecla 2**, el visualizador mostrarà:

habil. preSEL.
para TECLA 1: SI

Escojer las teclas de selección con las cuales la pre-selección actualmente en programación tiene que estar activa.

EXPRESS

Si desea asociar a la tecla que vs. esta programando la función EXPRESS, dejarla visualizada y apretar la tecla 2. El visualizador mostrarà:

cantidad AGUA
ESPRESSO - .0

Con las **teclas 4 y 5** programar la cantidad de agua que la pre-selección tendrá que sustraer de la cantidad estándar de agua ya programada para las selecciones habilitadas a esta pre-selección.

Para programar las selecciones habilitadas a la pre-selección, apriete dos veces la **tecla 2**, el visualizador mostrará:

habil. presel.
para TECLA 1: SI

Escojer las teclas de selección con las cuales la pre-selección actualmente en programación tiene que estar activa.

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

Todos los remesas en ce parrafo y en los sucesivos pueden ser programades con facilidad con l'utilización del software **rheaction**. Para mayores informes volverse al Servicio Asistencia Clientes Rheavendors Services S.p.A.



12.5.2 Planteamiento de los precios de venta normales

En distribuidor está en condiciones de memorizar los precios de venta, 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 1** hasta visualizar el argumento

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

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

Por ejemplo, aparecerá

PRECIO X xxxx

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

Pulse la **tecla 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 el **pulsador** en la platina visualizador en el interior del distribuidor y apretando la **tecla 3**.

El visualizador mostrará el mensaje:

1=PROG

3=FREE

2=DATOS

4=LAV.

5=MANUT.

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 el **pulsador** en la platina visualizador en el interior.

12.5.3 Programacion Coin-set

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

Pulse la **tecla 1** hasta visualizar el argumento

PROGRAMACION- - - -

MONEDAS- - - - - - - -

Apretar dos veces la **tecla 2**, el visualizador mostrarà:

CANAL A
0

hasta

CANAL F
0

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

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

Vease el parrafo "Programaciòn de ulteriores paràmetros de funcionamiento (varios)", "Tipo venta" para eventualmente programàr la gestiòn del credito.

12.5.4 Modificaciòn de la temperatura de ejercicio

El distribuidor determina y ajusta la temperatura del agua en la caldera.

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

PROGRAMACION- - - -

TEMPERATURA - - - -

Apretando las **teclas 2 y 3** escoja el umbral que se desea modificar. Pulsando las **teclas 4 y 5** modifique el valor del umbral visualizado.

La función

TEMPERATURA CALDERA SOL. 85

indica el umbral de temperatura para la caldera de café.

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrará

Definición Primero cafe N

Este valor permite de obtener ad una temperatura correcta bebidas con café en granos también después largos periodos de inactividad del grupo café. Programando este valor a N (indicado en minutos) por N minutos consecutivos la máquina no 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 CAFÉ**. Aumente o baje el valor indicado utilizando las **teclas 4 y 5** respectivamente.

Pulsando la **tecla 2** el visualizador mostrará

TEMPERATURA Primero cafe _ _

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 no ha erogado bebidas con café en granos. Aumente o baje el valor indicado utilizando las **teclas 4 y 5** respectivamente.

Para confirmar el valor programado, apretar la **tecla 1**.

12.5.5 Modificación de los demás 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 1** hasta visualizar la funcion varios

PROGRAMACION VARIOS

Apretando las **teclas 2 y 3** elegir la funcion que se desea modificar.

La primera funcion es:

CÓDIGO A
0

CÓDIGO B
0

Apretando **teclas 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.

Pulsando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

TIPO MENSAJE
X

Hay 7 mensajes diferentes que el distribuidor puede mostrar en estado de espera. Solo el mensaje 3 es programable con el PC utilizando el programa **rheaction**.

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrarà una de las siguientes opciones (apretar las **teclas 4 y 5**):

tipo monedero
PAR. SING. VEND.

tipo monedero
PAR. MULT. VEND.

tipo monedero
EXECUTIVE

tipo monedero
EXEC. PRICE HOLD.

tipo monedero
MDB

Optar por:

tipo monedero
PAR. SING. VEND.

para programar sistema de pago paralelo en venta singular;

tipo monedero
PAR. MULT. VEND.

para programar sistema de pago paralelo en venta multipla;

tipo monedero
EXECUTIVE

para programar sistema de pago serial de estándar EXECUTIVE;

tipo monedero
EXEC. PRICE HOLD.

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

tipo monedero
MDB

para programar sistema de pago serial de estándar MDB.

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

codigo acceso
NON HABILITADO

Para evitar que alguien no autorizado pueda acceder a las modalidades de programación y de venta libre, hay la posibilidad de programar un código secreto de acceso, formado por 3 cifras numéricas, que el usuario tendrá que formar en el teclado antes de entrar en dichas modalidades .

Utilizando las **teclas 4 y 5** es posible impostar el código (de 111 à 888 a menos de números conteniendo las cifras 0 y 9. Por ej.: 123 es posible, pero 109 no es posible). Cuando el código esté impostado, la confirmación de ello se efectúa al salir de la programación de los datos varios a través de la **tecla 1**.

Cuando se intente luego de entrar en modalidad de programación o free-vend, la máquina mostrarà en el visualizador:

introduzca
codigo

Introduzca ahora el código programado utilizando el teclado de selecciones como si fuese un teclado numérico numerado de 1 à 8 a partir de arriba.

Si el código introducido es conforme al programado, el distribuidor entra en la modalidad demandada, si no el distribuidor sale de la modalidad de programación y se pone en espera. El distribuidor sale de la fábrica sin algún código programado. Si no desea utilizar códigos de acceso, en programación busque el código anterior al 111, hecho que mostrarà el mensaje

Codigo:
no habilitado

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

tipo molido
0-1 X

Con esta sub-función establecemos el tipo de molido café.

0 = el molido se produce justo después de la apertura del dosificador preparando así la dosis del siguiente café;

1 = el molido se produce justo antes de la apertura del dosificador y de la infusión, con el fin de que el café molido no pierda cualidades.

Apretando de nuevo la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

abil controllo
fc porta 1 = abil. 0

pulsando las **teclas 4 y 5** es posible de modificar este valor. Este parámetro debe estar habilitado solo en el momento que el master XS E es cargado en los distribuidores XS E **con armario viejo, es decir sin interruptor seguridad puerta**. En este caso el parámetro debe estar programado a 1.

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

TIEMPO ASPIRAC.
Min. XX

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

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

tiempo sonido
X.X

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

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

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.

Apretando de nuevo la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

lengua
espanol

Utilizando las **teclas 4 y 5** impostar los diferentes idiomas disponibles en la memoria de la maquina.

Pulsando nuevamente la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

habil. snack
0=NO 1=SI X

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

Apretando nuevamente la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

Primera instal.
0 = Primera 1

Utilizando las **teclas 4 y 5** es posible impostar esto parámetro = 0 para activar la Primera Instalación al ignición del distribuidor (Leer el párrafo "**Operaciones Preliminares**").

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

12.5.6 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 2** hasta visualizar el argumento:

DIAGNOSTICO

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrará:

VIS. TEMP.
0= habil. 1= no habil. X

Según el valor del parámetro, modificable con las **teclas 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 1** y salga de la modalidad de programación para leer las temperaturas.

Apretar la **tecla 2** hasta visualizar el argumento:

TENSION
Volt: 25.2

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.

Confirme el dato programado a través de la **tecla 1**.

12.5.8 Lectura de los datos de venta

Este párrafo 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 datos de venta se efectua simplemente pulsando el **pulsador** en la platina visualizador en el interior del distribuidor y apretar la **tecla 2**.

El visualizador mostrará el mensaje:

1=PROG
3=FREE

2=DATOS **4=LAV.**
5=MANUT.

y todos los contadores.

En modo programación, proceda a la lectura de los parámetros pulsando la **tecla 1** hasta visualizar el argumento:

PROGRAMACION
DATOS DE VENTA

Todos los contadores excepto el de los ciclos totales pueden ponerse en cero. Para poner en cero un contador pulse la **tecla 4** mientras esté visualizado.

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

TOTAL SELECCION
XXXXXX

Este valor indica el número total de ciclos de venta efectuados por el distribuidor. El mismo valor 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.

TOTAL
XXXXXXXXXX

Este valor indica el total de dinero ingresado a partir de la última puesta a cero.

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").

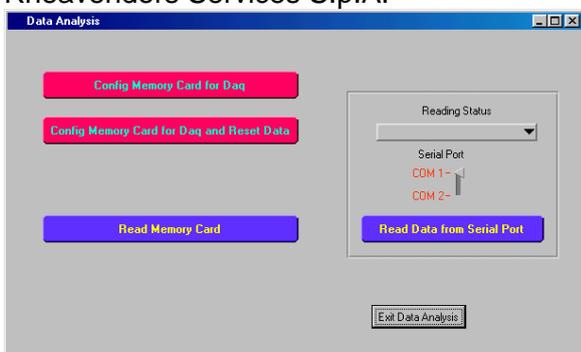
Para concluir, existen contadores parciales para cada tecla.

Pulsando consecutivamente la **tecla 2** aparecen los valores de

TOTAL SEL. X
XXXXXXXXXX

que indican el total de bebidas erogadas por cada tecla.

La lectura de los datos de venta puede estar ejecutado con facilidad también con aposita **llave Rhea FLASH** y el software **rreaction**. Para mayores informes vuelverse a Servicio Asistencia Clientes Rheavendors Services S.p.A.



12.5.9 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 **MDB** (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 pulsando la tecla hasta visualizar:

PROGRAMACION
MDB

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

EROGAC. MONEDAS
Teclas 4- 5 - 7 - 8

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 pulsando las **teclas 4, 5, 7 y 8**.

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

MDB
SEL. OBLIGATO. X

Apretando las **teclas 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 contratrio se programa el valor 1 el cliente esta obligado a seleccionar un servicio despues de haber insertado el importe para recuperar el cambio.

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

MDB
CREDIT MAX XXXXX

Apretando las **teclas 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 la **tecla 2** hasta visualisar el argumento:

MDB
REST MAX X

Pulsando las **teclas 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.

Pulsando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

MDB
VEND. SING-MULT X

Pulsando las **teclas 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 targeta o llave de credito se aconseja activar la modalidad multiventa asi la transmision del credito a la targeta se efectuara pulsando el boton de devolucion.

Pulsando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

MDB
VALOR FICHA x

Pulsando las **teclas 4 y 5** para modificar el valor de la funcion ficha.

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

MDB
MONEDA A 0=ACC

hasta:

MDB
MONEDA P 0=ACC

Apretar los **pulsadores 4 y 5** para modificar el valor de la funcion 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 parametros estan activos cuando en los tubos de cambio hay bastantes monedas para el cambio.

Volviendo a apretar la **tecla 2**, el visualizador visualiza la funcion que se activa cuando los tubos del monedero no tiene bastatantes monedas para dar cambio.

MDB
MONEDA A NO-RE x

hasta:

MDB
MONEDA P NO-RE x

Pulsando las **teclas 4 y 5** para modificar el valor de la funcion 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.

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

MDB
VALOR TUBO x

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

Al final de la programacion apretar la tecla 1 para confirmar el dato planteado.

12.5.10 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 1** hasta visualizar el argumento

PROGRAMACION RELOJ

Pulse las **teclas 2 y 3** para escoger la función que se desea modificar. Pulse las **teclas 4 y 5** para modificar el valor de la función visualizada.

Las primeras dos funciones son:

ON
XX.XX

OFF
XX.XX

Pulse las **teclas 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.

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

LAVADO XX.XX

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 demas parametros de funcionamiento (varios)" para mayor información de como programar esta funcion.

Pulsando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

HORA
HH.MM

DIA
gg

MES
mm

AÑO
AA

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 1**.

12.6 Registro maquina apagada

El distribuidor registra los ultimos 20 OFF del distribuidor. Para visualizar apretar la **tecla 1** hasta el visualizador aparece:

**REGISTRO
MAQUINA APAGADA**

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

n. 1 OFF NNN
hh:mm gg-mm - aa

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

12.6.1 Pre-selección de los Decontadores Productos

Por algunos modelos de distribuidores es posible plantear el número dos segundos que el motor debe trabajar por distribuir productos solubles antes visualizar que el producto en el contenedor es terminado.

Por efectuar la operación escoger PROGRAMMACIÓN, pulsar la **tecla 1** en el visualizador aparece:

**PROGRAMMACIÓN
PRODUCT QTY - - - - -**

Pulsando la **tecla 2** aparece:

QTY PRODUCT 1
[-XX] XX

hasta

QTY PRODUCT 6
[-XX] XX

Pulsando las **teclas 4 y 5** es posible plantear el número dos segundos que el motor debe trabajar. Por pasar esta función establecer estos parámetros de **PRODUCTO QT 1** a **PRODUCTO QT 6** a 0.

Por activar esta función registrar por cada contenedor el número dos segundos que el motor debe trabajar para distribuir 1 g de producto. Calcular después, con arreglo a la capacidad del contenedor, cuan segundos el motor debe trabajar por terminar el producto y pre-plantear el valor del relativo contador.

PE: Si dentro el contenedor del café, respectivo al motor 1, se meten 1000 g de café y el motor café dispense 1g de café en dos segundos y después el contenedor seras vacio en 2000 segundos; después es necesario plantear **PRODUCTO QT. 1 = 2000.0**.

Cuan todos les selecciones con esto producto sin dispensade el contador disminue los segundos disponibles. En fin de ce segundos todos les bebidas hace con esto producto sin inhibidos y el visualizador aparece:

seleccion
no disponible

Por confirmar los datos insertado pulsar la **tecla 1** y después pulsar la **llave** en el visualizador adentro el distribuidor. Cuando el visualizador aparece el mensaje de venta standard pulsar consecutivamente la **llave** por 8 segundos en el visualizador, hasta el visualizador aparece:

set product
OK

Por inserir los datos en venta, pulsar consecutivamente la **llave** por 8 segundos en el visualizador, hasta el visualizador aparece:

set product
OK

12.6.2 Planteamiento de los precios de venta Snack

En distribuidor está en condiciones de memorizar los precios de venta, cada uno asociable a cada una de las selecciones Snack (11, 12, etc.). 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 1** hasta visualizar el argumento

PROGRAMACION- - - -
PRECIOS SNACK - - -

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

Por ejemplo, aparecerá

PRECIO X xxxx

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

Pulse la **tecla 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, leer el párrafo « Planteamiento de los precios de venta »*).

12.6.3 Lectura de los datos de venta de los productos Snack

Este párrafo se refiere a la lectura de los datos de venta de los productos Snack. El distribuidor mantiene en la memoria varios contadores que permiten una lectura directa de los consumos y de los ingresos.

En modo programación, proceda a la lectura de los parámetros pulsando la **tecla 1** hasta visualizar el argumento:

**PROGRAMACION
DATOS DE VENTA**

Todos los contadores excepto el de los ciclos totales pueden ponerse en cero. Para poner en cero un contador pulse la **tecla 4** mientras esté visualizado.

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

TOTAL SELECCION
XXXXXX

Este valor indica el número total de ciclos de venta efectuados por el distribuidor. El mismo valor 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.

TOTAL
XXXXXXXXXX

Este valor indica el total de dinero ingresado a partir de la última puesta a cero.

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 tecla.

Pulsando consecutivamente la **tecla 2** aparecen los valores de

TOTAL SEL. X
XXXXXXXXXX

que indican el total de bebidas erogadas por cada tecla.

12.6.4 Modificación de la temperatura Snack abierta.

Le distribuidor decide y regula la temperatura de la unidad Snack.

Para modificar la temperatura, en la modalidad programación, pulsar consecutivamente la **tecla 1** hasta que el sub-menu:

**PROGRAMACION - -
VARIOS SNACK**

Es visualizado.

Pulsando la **tecla 2** aparece:

TEMPERATURA
Snack XXX

Pulsando la **tecla 4 y 5** establecer el valore.
En fin de programación, pulsar la **tecla 1** para establecer los dados abiertos.

12.6.5 Registro de los FUERA SERVICIO de la unidad Snack

Le distribuidor registra los últimos 20 FUERA SERVICIO de la unidad Snack. Para leer sobre el visualizador, pulsando consecutivamente la **tecla 1** aparece:

REGISTRO
FUERA SERVICIO SNACK

Pulsando la **tecla 2** aparecen hora, día, mes y año de los últimos 20 FUERA SERVICIO.

n. 1 OFF NNN
hh:mm gg - mm - - - aa

Para retrasar, visualise cada FUERA SERVICIO y pulse consecutivamente la **tecla 4**.

13 Planteamiento de sistemas de pagos

Proceda al planteamiento de los sistemas de pagos siguiendo siempre las instrucciones suministradas por el fabricante. Este argumento de programación esta después aclarado a titulo de información:

1. Apague el distribuidor
2. Enganche el monedero en su soporte en la puerta
3. Conecte a la platina visualizador el cavo de diálogo
4. Ponga en marcha el distribuidor

Compruebe con monedas si los valores visualizados por el distribuidor corresponden a los valores de las monedas introducidas, si no vease "Programacion Coin-set"

Salir de PROGRAMACION.

Ahora el distribuidor está listo para el uso con el monedero.

14 Operaciones de limpieza y cargado

ATENCIÓN: El personal que accede al cargado de los productos debe poseer la cartilla sanitaria en curso de validez y protecciones específicas. Controle además el cumplimiento de otras eventuales **NORMAS NACIONALES** o locales.

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

ATENCIÓN: Uso del interruptor de seguridad puede poner en acción algunas partes del distribuidor.

ATENCIÓN: Use sólo productos alimenticios específicos en los distribuidores automáticos.

Para garantizar un funcionamiento correcto del distribuidor, es necesario disponer de operaciones de limpieza periódicamente como descrito después. Algunas operaciones son en acuerdo con las vigentes normas. Es necesario efectuar las operaciones de limpieza en un momento de inactividad del distribuidor. (Por ejemplo en el momento que el distribuidor es fuera servicio por un tiempo limitado, como descrito en el párrafo "Fuera servicio" - Temporáneo)

ATENCIÓN: Es necesario efectuar las operaciones de limpieza cuando el distribuidor es abierto y apagado. El cargado de los productos debe suceder después de las operaciones de limpieza.

ATENCIÓN: La correcta instalación del distribuidor está prevista en ambientes cerrados a temperatura entre 5°C y 30°C con humedad relativa superior a 80%.

14.1 Limpieza cotidiana

El objeto de estas operaciones es de prevenir el encumbrarse de bacteria en áreas en contacto con alimentos. Antes de cada operación, limpiarse las manos con atención. Para efectuar estas operaciones utilizar dos paños limpiados; en caso que agua potable falta, buscar un contenedor de agua potable.

Proceder como de siguiente:

Asegurarse que el distribuidor es apagado.

- 1) Con el paño limpiado, limpiar los componentes visibles en la área de erogación de los productos.
- 2) Con atención desmontar y limpiar:

Pilas rodador, soporte rodador y pantalla;



los tubitos de silicone para salida productos;

los gorgoros des productos y corbeteras.

Cuando les rodadores estas desmontatos, limpiar la base des soporte rodador con un paño limpiado.

Secar con atención los componentes con un paño limpiado y remontar todos los componentes limpiados.

ATENCIÓN: durante los operaciones de limpieza remover el cabo d'alimentación para prevenir cada contacto con l'agua.

14.2 Limpieza semanal

Es necesario hacer este operaciones una vez para semana, después la limpieza cotidiana.

Asegurarse que el distribuidor es apagado.

Con un paño liento limpiar superficie donde estan los contenedores productos y el fundo del distribuidor para remover eventuales polvos caidos durante el cargado. Limpiar l'exterior con atención particular par la zona de erogación.

14.3 Rellenamiento de los productos.

Cuando necesario, efectuar el cargado como de seguito.

ATENCIÓN: El cargado de los productos debe estar cuando el distribuidor es apagado.

14.3.1 Rellenamiento des ingredientes.

Cuando necesario, efectuar el rellenoamiento des contenedores.

ATENCIÓN: Es necesario efectuar les operaciones cuando el distribuidor es apagado.

Leer sobre el contenedor cual ingrediente rellenar en le distribuidor.

ATENCIÓN: Use sólo productos alimenticios específicos en los distribuidores automáticos.

Rellenar los contenedores con les ingredientes, después la remoción.

Usar una cantidad de producto suficiente por espacio de dos rellenoamientos, además non superar les cantidades en la tabla:

PRODUCTOS	QT.
Café en granos	1.2Kg
Leche (pequeño)	0.45 Kg
Chocolate (pequeño)	1.0 Kg
Chocolate	2.1 Kg
Tè (pequeño)	1.3 Kg

Es prevenir el deterioro de los productos en exceso. Es mas bien remover los contenedores des ingredientes soluble

s para facilitar el rellenoamiento.

Hacer l'encierro del gorgoro de los productos para prevenir desterrado de polvos.

15 Mantenimiento ordinaria y preventiva

15.1 Mantenimiento mensual

15.1.1 Desinfección de los componentes en contacto con ingredientes.

ATENCIÓN: durante las operaciones de mantenimiento ordinaria y preventiva el personal técnico puede haber contacto con algunas partes en acción del distribuidor.

Las operaciones de mantenimiento incluir la limpieza, la rellenadura de los productos, la programación eléctrica, y otros más.

Durante estas operaciones es necesario que el personal en contacto con algunas partes del distribuidor habrán protecciones.

Efectuar estas operaciones una vez para mes por asegurar l'higiene del distribuidor. Leer estas operaciones en el parrafo "Limpieza y Desinfección de los componentes en contacto con ingredientes."

15.1.2 Ajuste del grado de molidura

El tiempo de infusión para un café expreso 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.

15.1.3 Manutenzione del gruppo espresso

Al final del mes de uso deben engrasarse siempre las siguientes piezas de utilizando grasa al silicón para uso alimenticio.

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

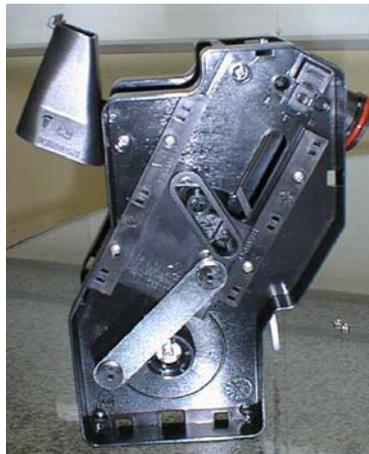
Per el lavado del grupo:



desmontar las chapas
fermo fijación
superior;



gire hacia l'alto el
suporte 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.

Vuelva a montar todas las piezas siguiendo un procedimiento inverso al desmontaje.

15.1.4 Limpieza y desinfección de los componentes en contacto con ingredientes.

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

**rheavendors
XS E**

**ponga vs.
el vaso**

Abrir la puerta. Introducir la llave en el interruptor de seguridad, en el visualizador aparece:

**1=PROGR
3=FREE**

**2=DATOS 4=LAV.
5=MANUT.**

Apretar la **tecla 4**; el visualizador mostrarà:

**LAVADOS
SEL 1-2-3**

Utilizàr entonces las **teclas 1, 2 y 3**. Erogue en total unos 3 l de agua utilizando ciclicamente las tres teclas. Esto sirve para eliminar eventuales residuos de suciedad en la caldera. Apretar la tecla interna para terminar la operaciòn.

Apagar la maquina.

Lávese atentamente las manos.

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

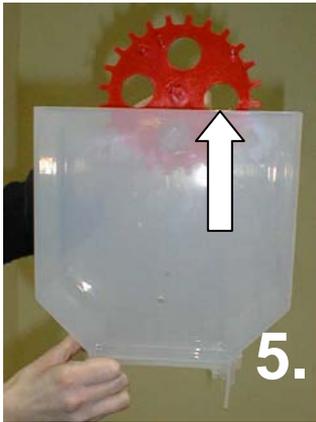
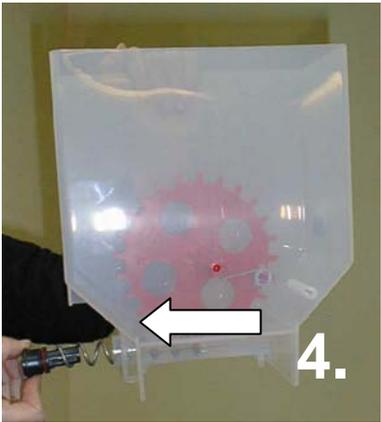
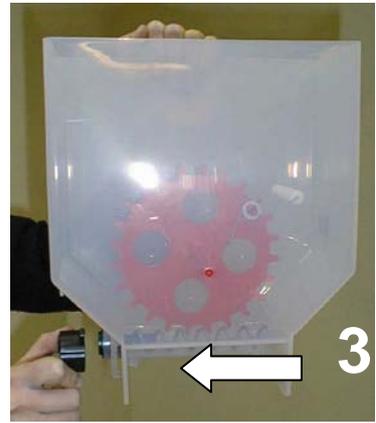
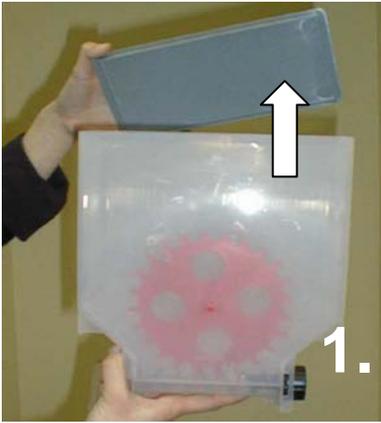


Levante la tapa superiòr.

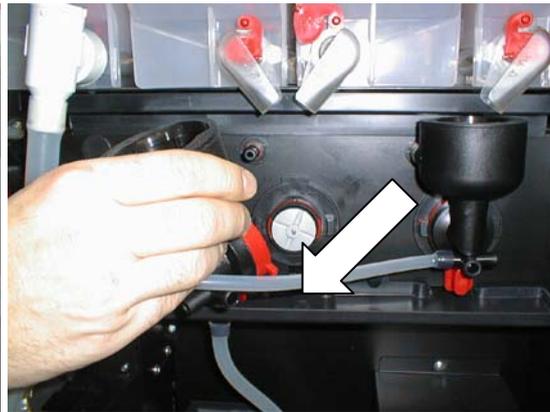
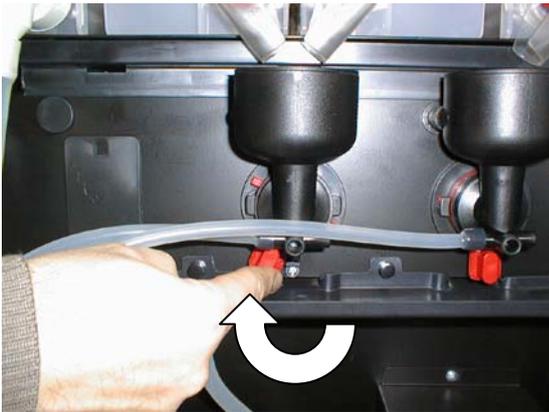
Desmunte los contenedores de productos.



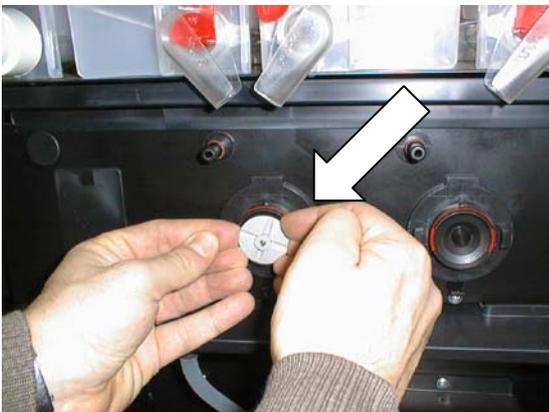
Extraiga todos los contenedores de productos del distribuidor.



y sumerja todo en la solución precedentemente preparada.



Saque las tazuelas de los batidores y las helices.





Extraiga los tubos de silicona 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.

ATENCIÓN: 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.

Reencienda la maquina y espere el mensaje:

RHEA VENDORS
XS E

Efectúe cíclicamente los lavados de los batidores.

Pulsando el pulsador interno. El visualizador mostrarà:

1=PROG
3=FREE

2=DATOS 4=LAV.
5=MANUT.

Apretar la **tecla 4**: el visualizador mostrarà:

LAVADOS
SEL 1-2-3

Eroge en total unos 2 l de agua utilizando cíclicamente las tres teclas. Esto sirve para eliminar eventuales residuos de suciedad en la caldera.

Apretar el pulsador en la platina en el interior del distribuidor para terminar la operación.

15.1.5 Manutención

Por una mas esmerada manutención del distribuidor esta un menu MANUTENCIÓN hecho a propósito donde es posible plantear des alarmas especiales qui informes que es necesario intervenir sobre el distribuidor.

Para entrar en tal menu apretar la tecla sobre la ficha visualizador a l'interior del distribuidor. En el visualizador aparece:

1=PROG

3=FREE

2=DATOS 4=LAV.

5=MANUT.

Apretar la **tecla 5**. En el visualizador aparece:

**PROGRAMACION
MANUTENCION**

Reemplazo filtro agua

Apretar la **tecla 2**, en el visualizador aparece la primera opción de manutención:

dec. filtro H2O

Utilizar las **teclas 4 y 5** para aumentar o reducir el numero de le selecciones que el distribuidor debe distribuir antes que en el visualizador aparece el mensaje **el filtro agua debe ser reemplazado.**

Para programar el numero de las bebidas que el distribuidor debe distribuir, tener la **tecla 8** apretada tambien que en el contador de izquierda aparece el mismo valor programmado a derecia.

Durante el funcionamiento del distribuidor, el contador a derecia disminuye. Cuando faltan 5 selecciones a que el contador se pone a cero el distribuidor queda en funcion y sobre el aparece un primero aviso:

**change
water filter**

Cuando el contador arriba a 0 el distribuidor no arregla bebidas y en el visualizador aparece:

**FUORI SERVIZIO
Filtro acqua**

Esto mensaje es una invitación por sustituya el filtro agua.

Después haber reemplacado el filtro por restablecer el distribuidor, pulsando la **tecla** sobre la ficha visualizador en el interior del distribuidor y después la **tecla 5**, entrar en el menu MANUTENCIÓN. Visualisar con la tecla **2** el paramétro:

dec. filtro H2O

y plantear de nuevo el numero de selecciones pulsando la **tecla 8**.

Lavado grupo de café

Apretando la **tecla 2** sobre el visualizador aparece la segunda opción de manutención:

dec.	grupo café
------	------------

Utilizar las **teclas 4 y 5** para aumentar o reducir el numero de le selecciones que el distribuidor debe distribuir antes que en el visualizador aparece el mensaje que hace saber que el grupo café debe ser limpiado.

Para programar el numero de las bebidas que el distribuidor debe distribuir, pulsar la **tecla 8** hasta visualizar en el contador de izquierda el mismo valor programmado a derecha.

Durante el funcionamiento del distribuidor, el contador a derecha disminuye. Cuando faltan 5 selecciones a que el contador se pone a cero el distribuidor queda en funcion y sobre el visualizador aparece un primero aviso:

make cleaning brewer

Cuando el contador arriba a 0 el distribuidor no arregla bebidas y en el visualizador aparece:

OUT OF SERVICE cleaning brewer

Este mensaje hace saber que una operación de limpiado del grupo es necesaria.

Después les operaciones de limpiado por restablecer el distribuidor, pulsando la **tecla** sobre la ficha visualizador en el interior del distribuidor y después la **tecla 5**, entrar en el menu MANUTENCIÓN. Visualisar con la tecla **2** el paramétro:

dec. gruppo caffè
[200] 200

y plantear de nuevo el numero de selecciones pulsando la **tecla 8**.

Vaciamento pila colección fondos café

Apretando la **tecla 2**, en el visualizador aparece la tercera opción de manutención:

dec. fondi caffè
[200] 200

Utilizar las **teclas 4 y 5** para aumentar o reducir el numero de le selecciones que el distribuidor debe distribuir antes que en el visualizador aparece el mensaje que es necesario vaciar la pila colección fondos caffè.

Para programar el numero de las bebidas que el distribuidor debe distribuir, tenir la **tecla 8** apretada tambien que en el contador de izquierda aparece el mismo valor programmado a derecha.

Durante el funcionamiento del distribuidor, el contador a derecha disminuye. Cuando faltan 5 selecciones a que el contador se pone a cero el distribuidor queda en funcion y sobre el aparece un primero aviso:

**remove coffee
grounds**

Quando el contador arriba a **0** el distribuidor ne eroga mas bebidas y en el visualizador aparece:

**OUT OF SERVICE
coffee grounds**

Este mensaje hace saber que una operacion de vaciamiento de la pila coleccion café.

Después les operaciones de vidamento de la pila colección fondos café por restablecer el distribuidor, pulsando la **tecla** sobre la ficha visualizador en el interior del distribuidor y después la **tecla 5**, entrar en el menu MANUTENCIÓN. Visualisar con la **tecla 2** el parámetro:

dec. fondi caffè
[200] 200

y imposter de nuevo el numero de selecciones tener apretada la **tecla 8**.

Apretar le tecla **1** y salir dal menu MANUTENCION.

15.1.6 Regeneración del filtro ablandador

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

Pulsar el **pulsador** en la platina visualizador en el interior del distribuidor.

El visualizador mostrarà:

**1=PROG
3=FREE**

**2=DATOS 4=LAVAD
5 = MANUT.**

Apagar la maquina. Apretando la **tecla 5** el visualizador mostrarà:

**PROGRAMACION- - - -
MANUTENCION**

Apretando la **tecla 2** el visualizador mostrarà:

dec. filtro H2O

Apretando las **teclas 4 y 5** para modificar el numero de las selecciones que la maquina debe distribuir ante que el mensaje que el filter debe ser substituido aparece en el visualizador.

Para programar el numero correcto mantener apretado **la tecla 8** hasta que el contador irquierdo (el contador entre parenthesis) contiene el mismo numero .

Durante la marcha de la máchina, el contador a la derecia disminuye. Cuando el arriba a 0 el hace ver:

MAQUINA APAGADA

Filtro agua

Este mensaje hace saber que es necesario hacer el cambio del filtro agua.

Después introducir en sub-menu Then enter in the sub-menu PROGRAMMACION MANUTENCION, buscar **dec. filtro** y restablecer las selecciones pulsando la **tecla 8** consecutivamente.

Apretar la tecla 1 y salir de PROGRAMMACION.

16 Salida de servicio

16.1 Temporal

Si prevee una inactividad prolongada del distribuidor, efectúe previamente las siguientes operaciones:

Entrar en el modo programación (véase "Entrada y salida del modo de programación"):

Pulsando la **tecla 1**, escoja el visualizador de programación:

**PROGRAMACION
TEMPERATURA**

Pulsando la **tecla 2** aparece:

**TEMPEATURA
caldera 85**

Pulsando la **tecla 5**, programar la temperatura a 0.

Para confirmar el valor programado, apriete la **tecla 1**.

Extraiga el enchufe de alimentación eléctrica

Descargue de los contenedores todos los productos de consumo

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

Version R - solamente para versiones con alimentación a red: Cierre el grifo externo de la red hídrica y desconecte el tubo de alimentación hídrica del distribuidor

Vacíe todo el contenido de la caldera sacando la tapa al extremo del tubo de descarga. Vuelva a montar el tapón en el tubo.

Vacíe y limpie el contenedor de recolección de desechos líquidos.

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.

16.2 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.). En particular remover de la scheda electrónica CPU la batería y la remover en seguridad. Confíe a empresas especializadas la eliminación de todas las piezas.

17 Otras advertencias para el operador

El distribuidor 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 ilustradas en este manual y la debida prudencia en las zonas contramarcadas por indicaciones de peligro residuo 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.



18 Solución de problemas comunes

18.1 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 2 ": el distribuidor está fuera de servicio.	Ausencia de diálogo serial entre la platina de interfaz opcional y el sistema de pago serial	Programe correctamente el sistema de pago.
	No hay conexión física con la platina de interfaz opcional	Conecte correctamente el sistema de pago a la platina opcional de dialogo
	El sistema de pago no está alimentado o es defectuoso	Asegúrese de que el sistema de pago sea funcional
	Moneda engastada	Remover la moneda
El visualizador muestra " OFF 5 ": el distribuidor está fuera de servicio.	Una o ambas memorias EAROM son defectuosas	Sustituyalas
El visualizador muestra " FALTA AGUA " el distribuidor está fuera de servicio.	Falta de agua [version con conexión a red - version R]	Espere el restablecimiento de la presión de red o abra el grifo externo de red al exterior del distribuidor
	Ha saltado la seguridad en una válvula de entrada del agua [version con conexión a red - version R]	Restablezca la seguridad en la válvula
	Falta de agua [versión con alimentación autónoma - version A]	Llene el tanque interno de agua
El visualizador muestra " OFF 6 B ": el distribuidor está fuera de servicio.	El motor de la bomba de la caldera puede estar fuera de servicio	Verificar el motor de la bomba, su conexión o las sondas de nivel
La pantalla muestra " OFF 7 ": el distribuidor no eroga bebidas a través del grupo de café.	Contador volumetrico tapado	Desmontar y repulir el contador volumetrico
	El tiempo de infusión del café es demasiado largo	Ajuste en modo apropiado el grado de molienda actuando en la virola apropiada del molinillo
		Programe apropiadamente la cantidad de café molido
La pantalla muestra " OFF 8 ": el distribuidor no eroga bebidas a través del grupo de café	El grupo de café no regresa a la posición de reposo.	Controle microswitch posición grupo café y verificar la correcta alimentación motor grupo café.

		Extraiga el grupo, límpielo y engráselo.
La pantalla 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.	Controle el grupo café y microswitch presencia grupo
La pantalla muestra "OFF 8B": el distribuidor no eroga bebidas a través del grupo de café	Tubo entrada agua grupo café no esta 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	Después del tiempo límite (programado) no se ha alcanzado la dosis suficiente de café molido en el dosificador	Programe 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 de servicio.	Falta de datos de memoria.	Entre en modo de programación, restablezca los planteamientos de todas las funciones para que muestren valores plausibles (cargue eventualmente los datos estándares) y luego salga del modo de programación. Eventualmente sustituya las EAROM
El visualizador muestra "OFF 12": el distribuidor está fuera de servicio.	El motor de selección de los tubos está fuera de servicio	Controlar motor y 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 la funcionalidad de las sondas de nivel en la caldera
El visualizador muestra "OFF 16": el distribuidor está fuera de servicio.	La tecla interna en se a travado	Controle y eventualmente sustituya el tecla
El visualizador muestra "OFF 17": el distribuidor está fuera de servicio.	El teclado de selecciones para las teclas de 1 a 8 tiene por lo menos una tecla bloqueada	Controle y eventualmente sustituya el tecla o el respectivo cableado.

El visualizador muestra "OFF 24V A": el distribuidor está fuera de servicio.	Platina electronica defectuosa	Verificar el diod Zener TL 431 en la platina electronica y eventualmente cambiar la platina
El visualizador muestra "OFF 24V B": el distribuidor está fuera de servicio.	El fusible de 5A en la platinaha saltado	Cambiar el fusible
	El transformador no dona suficiente tension	Cambiar el transformador
	Platina electronica defectuosa	Cambiar la platina
El visualizador muestra "OFF 31 A": el distribuidor está fuera de servicio.	Error en el control de temperatura de la caldera (temperatura demasiado alta)	Busque un corto-circuito en el circuito de alimentaciòn de la resistencia (platina, cableado, ...)
El visualizador muestra "OFF 31 B": el distribuidor está fuera de servicio.	Error en el control de temperatura para la caldera (temperatura demasiado baja)	Uno de los dos termostatos de seguridad de la caldera a saltado. Ripristinelo.
		La resistencia se ha interrumpido. Sostituyela.
		El cableado a la resistencia esta interrumpido.
El visualizador muestra "OFF 31 C": el distribuidor está fuera de servicio.	La sonda de temperatura tiene problemas de lectura	Cambie la sonda de temperatura o controle el cableado
El visualizador muestra "PLEASE LOAD THE MASTER PROGRAM"	No esta cargado alguno programa master	Cargar el programa master corecto con la llave flash.
El visualizador muestra "OFF 34": el distribuidor Snack está fuera de servicio.	Sólo para distribuidores coligados con distribuidores Snack La sonda de temperatura del distribuidor Snack tiene problemas de lectura	Cambie la sonda de temperatura del distribuidor Snack o controle el cableado
El visualizador muestra "OFF 36": el distribuidor Snack está fuera de servicio.	Sólo para distribuidores coligados con distribuidores Snack El teclado de selecciones para las teclas del distribuidor Snack tiene por lo menos una tecla bloqueada	Controle y eventualmente sustituya el tecla o el respectivo cableado.
Digitando el codigo para una selección Snack El visualizador muestra: "SNACK no disponible"	Sólo para distribuidores coligados con distribuidores Snack Problemas a los motores productos del distribuidor Snack	Verificar si un producto Snack esta encajado. Verificar y eventualmente sustituyo el motor producto o el respectivo cableado.

18.2 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.
El distribuidor no se enciende (algunas de sus piezas están alimentadas, pero el visualizador está apagado)	El fusible en la ficha CPU (8,5 V) está interrumpido	Sustitúyalo.
	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.