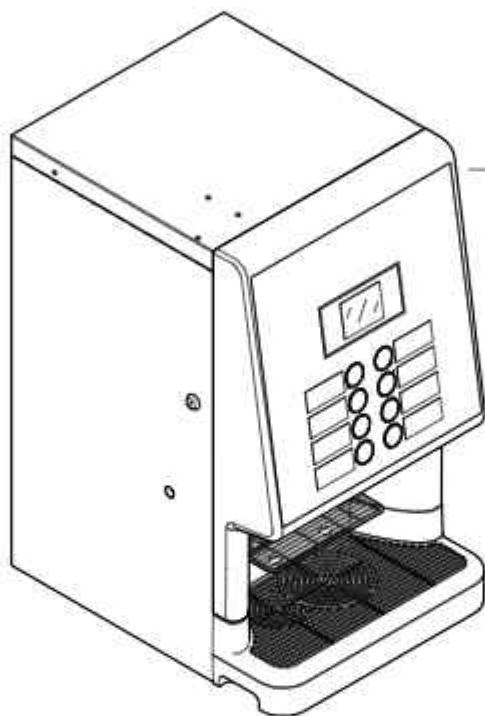


PHEDRA EVO

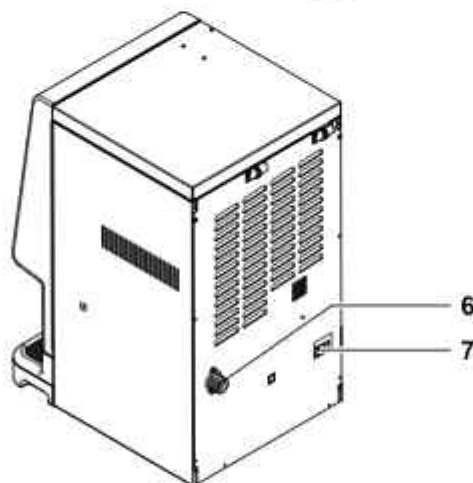
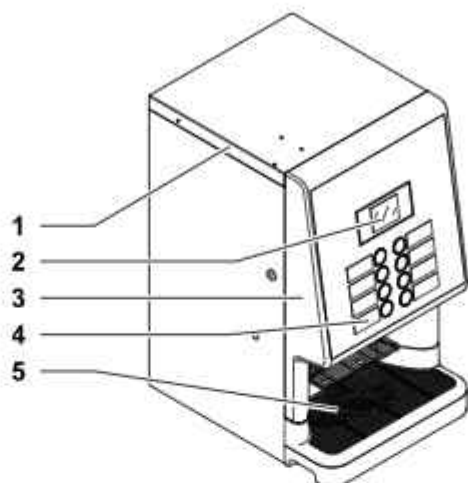


Type: D.A. 5P201 S
Type: D.A. 5P201 ST
Type: D.A. 5P201 SA
Type: D.A. 5P201 SAT

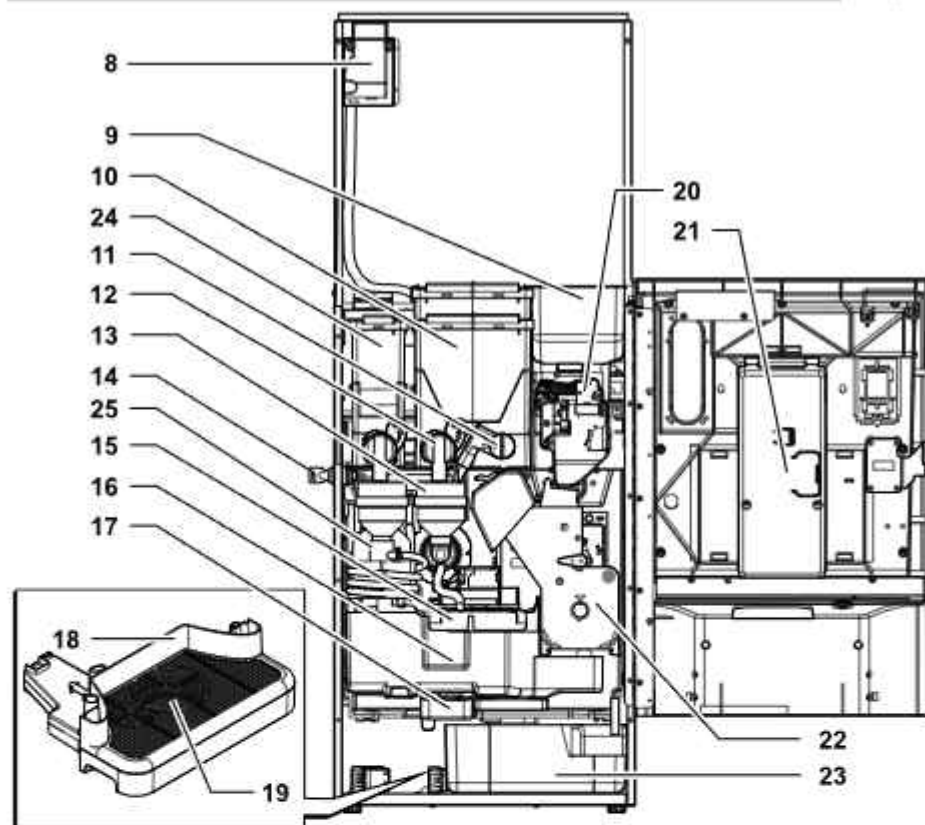
USO Y MANTENIMIENTO

COMPONENTES PRINCIPALES

COMPONENTES PRINCIPALES VERSIÓN ESPRESSO



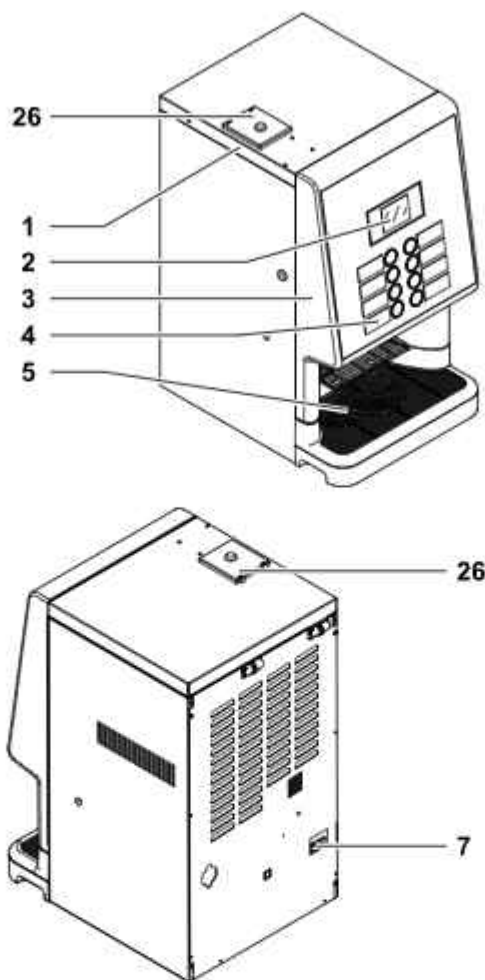
1	Puerta superior
2	Pantalla
3	Puerta delantera
4	Panel de mandos
5	Zona de suministro (recogida de bebidas)
6	Racor de conexión a la red hídrica
7	Toma para cable de alimentación eléctrica



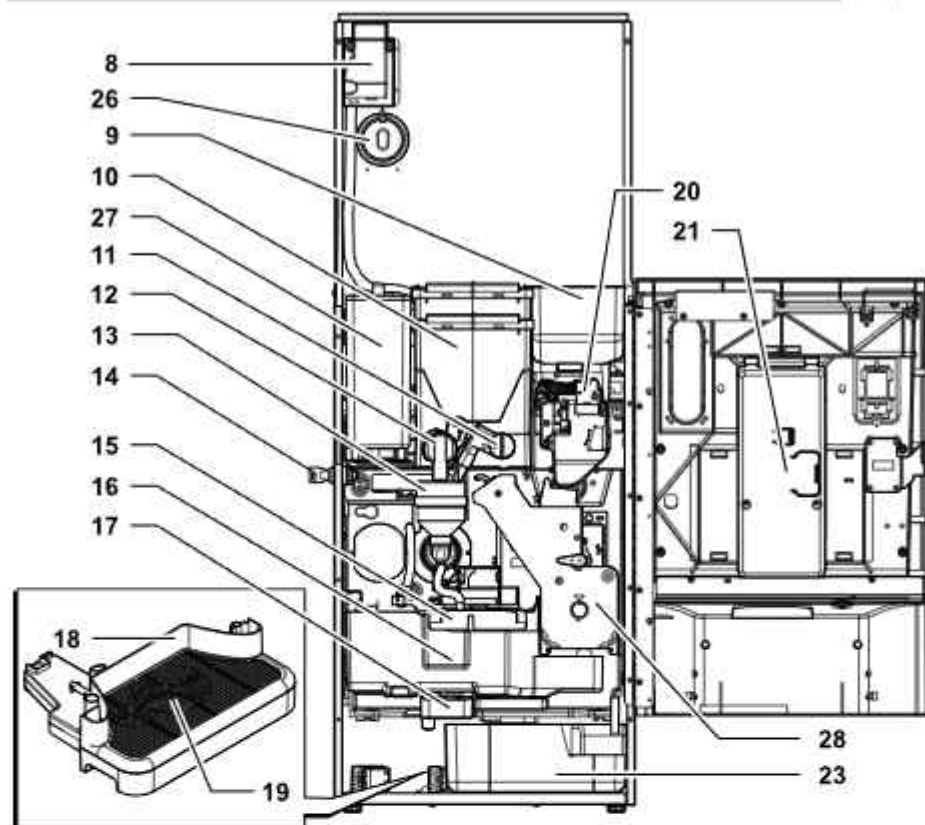
8	interruptor de seguridad
9	Contenedor de café en grano
10	Contenedor 2/3 (productos solubles)
11	Conducto producto soluble orientable
12	Boquilla para productos solubles
13	Mezclador
14	Cerradura de la puerta
15	Brazo de suministro
16	Bandeja de recogida de posos

17	Conducto de salida de residuos
18	Bandeja de goteo
19	Rejilla
20	Molino de café
21	Placa electrónica CPU
22	Grupo de café
23	Cajón de recogida de posos
24	Contenedor 1 (productos solubles)
25	Mezclador de espiral

COMPONENTES PRINCIPALES VERSIÓN ESPRESSO WATER TANK



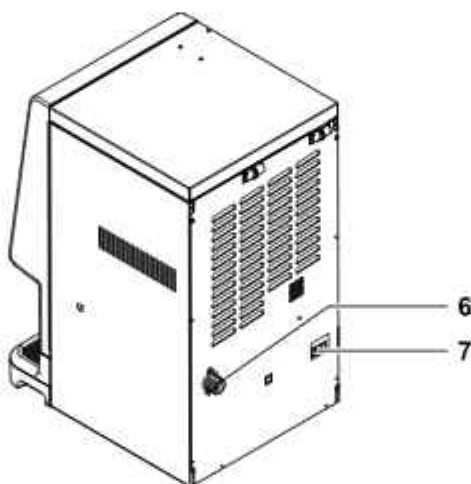
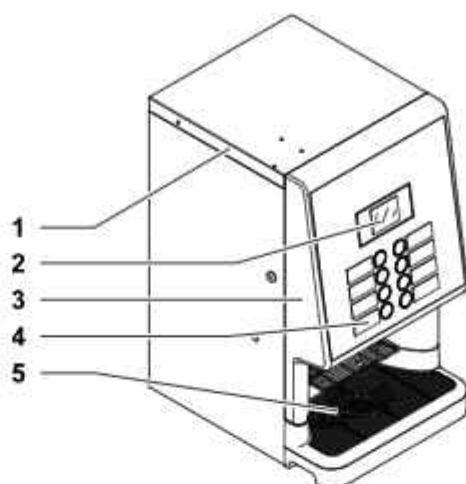
1	Puerta superior
2	Pantalla
3	Puerta delantera
4	Panel de mandos
5	Zona de suministro (recogida de bebidas)
7	Toma para cable de alimentación eléctrica
26	Tapa embudo bidón



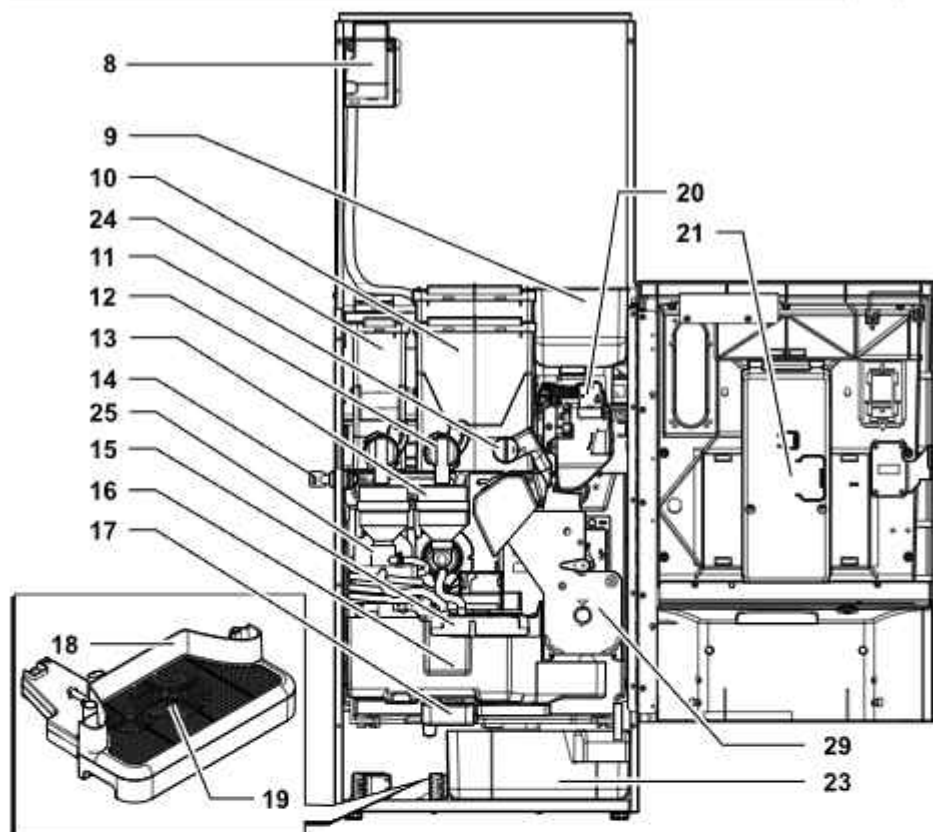
8	interruptor de seguridad
9	Contenedor de café en grano
10	Contenedor 2/3 (productos solubles)
11	Conducto producto soluble orientable
12	Boquilla para productos solubles
13	Mezclador
14	Cerradura de la puerta
15	Brazo de suministro
16	Bandeja de recogida de posos

17	Conducto de salida de residuos
18	Bandeja de goteo
19	Rejilla
20	Molino de café
21	Placa electrónica CPU
23	Cajón de recogida de posos
26	Tapa embudo hidón
27	Depósito de agua
28	Grupo de café Gusto

COMPONENTES PRINCIPALES VERSIÓN ESPRESSO T.T.T.



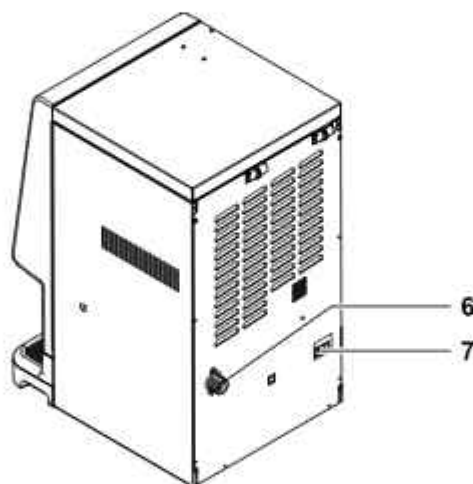
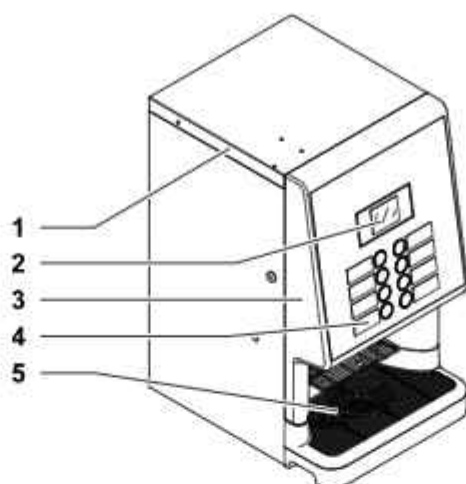
1	Puerta superior
2	Pantalla
3	Puerta delantera
4	Panel de mandos
5	Zona de suministro (recogida de bebidas)
6	Racor de conexión a la red hídrica
7	Toma para cable de alimentación eléctrica



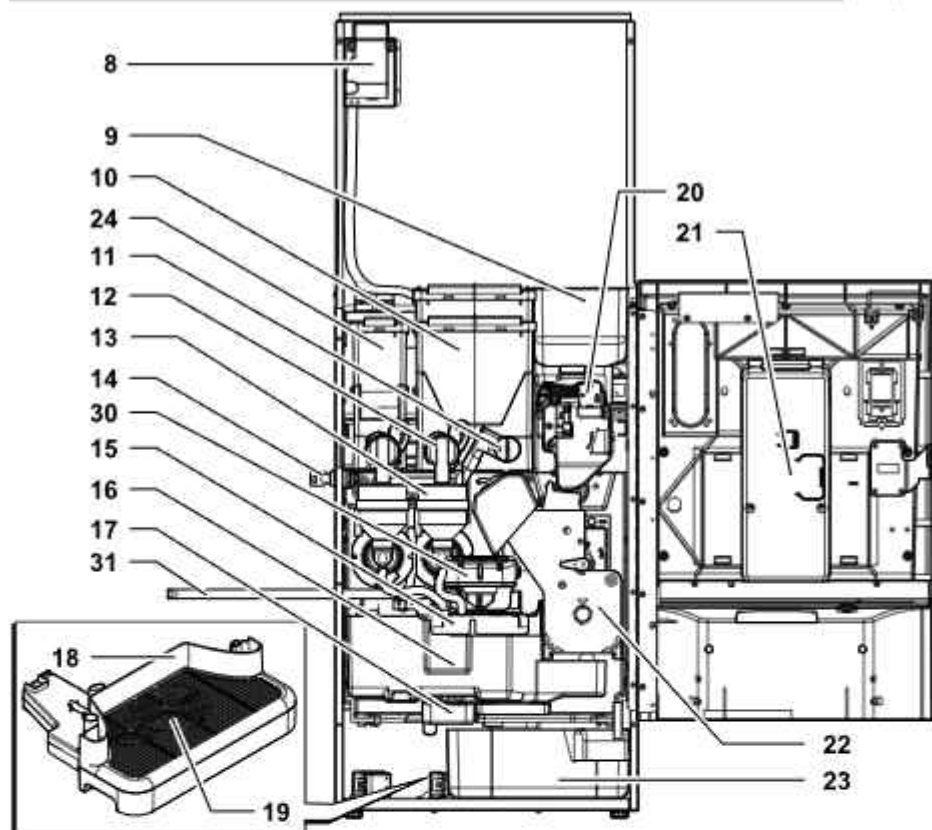
8	interruptor de seguridad
9	Contenedor de café en grano
10	Contenedor 2/3 (productos solubles)
11	Conducto producto soluble orientable
12	Boquilla para productos solubles
13	Mezclador
14	Cerradura de la puerta
15	Brazo de suministro
16	Bandeja de recogida de posos

17	Conducto de salida de residuos
18	Bandeja de goteo
19	Rejilla
20	Molino de café
21	Placa electrónica CPU
23	Cajón de recogida de posos
24	Contenedor 1 (productos solubles)
25	Mezclador de espiral
29	Grupo de café T.T.T.

COMPONENTES PRINCIPALES VERSIÓN CAPPUCCINO



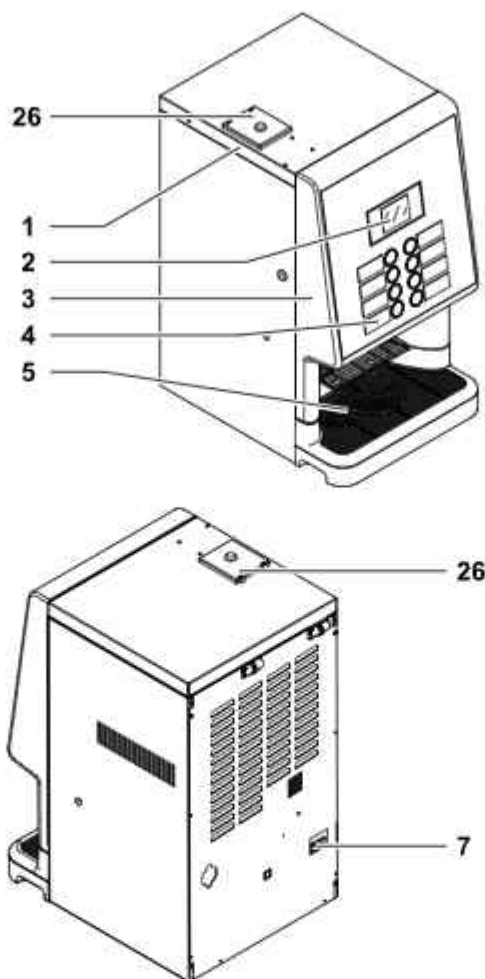
1	Puerta superior
2	Pantalla
3	Puerta delantera
4	Panel de mandos
5	Zona de suministro (recogida de bebidas)
6	Racor de conexión a la red hídrica
7	Toma para cable de alimentación eléctrica



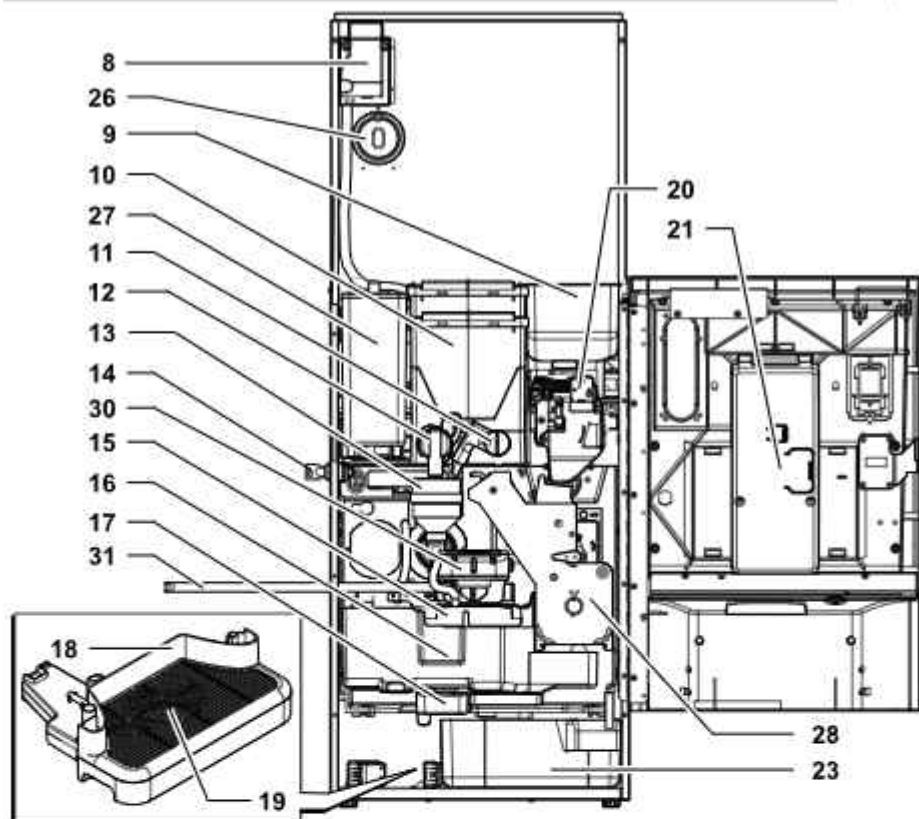
8	Interruptor de seguridad
9	Contenedor de café en grano
10	Contenedor 2/3 (productos solubles)
11	Conducto producto soluble orientable
12	Boquilla para productos solubles
13	Mezclador
14	Cerradura de la puerta
15	Brazo de suministro
16	Bandeja de recogida de posos
17	Conducto de salida de residuos

18	Bandeja de goteo
19	Rejilla
20	Molinillo de café
21	Placa electrónica CPU
22	Grupo de café
23	Cajón de recogida de posos
24	Contenedor 1 (productos solubles)
30	Cappuccinatore
31	Tubo para Cappuccinatore

COMPONENTES PRINCIPALES VERSIÓN CAPPUCCINO WATER TANK

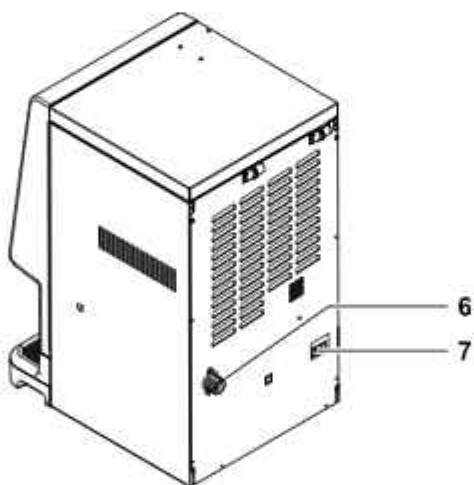
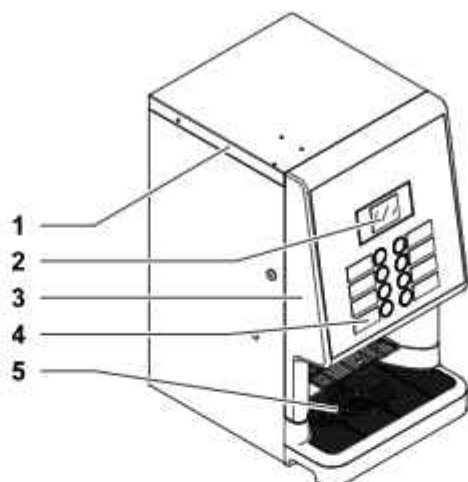


1	Puerta superior
2	Pantalla
3	Puerta delantera
4	Panel de mandos
5	Zona de suministro (recogida de bebidas)
7	Toma para cable de alimentación eléctrica
26	Tapa embudo bidón

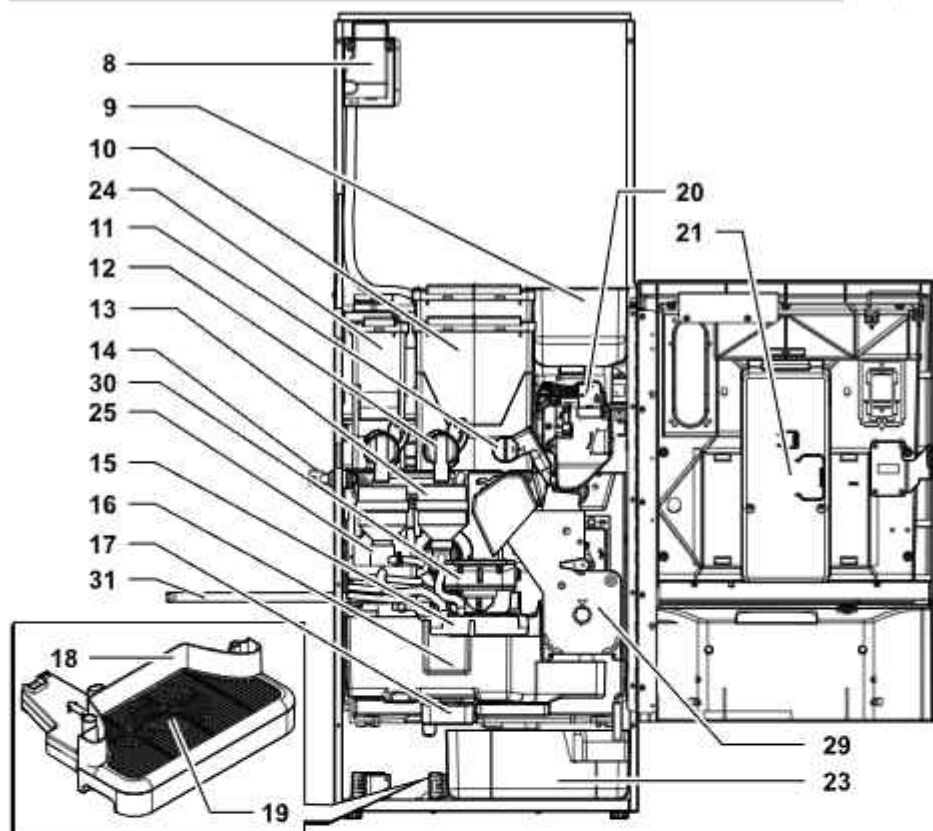


8	interruptor de seguridad
9	Contenedor de café en grano
10	Contenedor 2/3 (productos solubles)
11	Conducto producto soluble orientable
12	Boquilla para productos solubles
13	Mezclador
14	Cerradura de la puerta
15	Brazo de suministro
16	Bandeja de recogida de posos
17	Conducto de salida de residuos

18	Bandeja de goteo
19	Rejilla
20	Molino de café
21	Placa electrónica CPU
23	Cajón de recogida de posos
26	Tapa embudo bidón
27	Depósito de agua
28	Grupo de café Gusto
30	Cappuccinatore
31	Tubo para Cappuccinatore

COMPONENTES PRINCIPALES VERSIÓN CAPPUCCINO T.T.T.

1	Puerta superior
2	Pantalla
3	Puerta delantera
4	Panel de mandos
5	Zona de suministro (recogida de bebidas)
6	Racor de conexión a la red hídrica
7	Toma para cable de alimentación eléctrica



8	interruptor de seguridad
9	Contenedor de café en grano
10	Contenedor 2/3 (productos solubles)
11	Conducto producto soluble orientable
12	Boquilla para productos solubles
13	Mezclador
14	Cerradura de la puerta
15	Brazo de suministro
16	Bandeja de recogida de posos
17	Conducto de salida de residuos

18	Bandeja de goteo
19	Rejilla
20	Molino de café
21	Placa electrónica CPU
23	Cajón de recogida de posos
24	Contenedor I (productos solubles)
25	Mezclador de espiral
29	Grupo de café T.T.T.
30	Cappuccinatore
31	Tubo para Cappuccinatore

NORMAS DE SEGURIDAD

- ⚠ Solo para uso profesional.
- ⚠ La máquina expendedora no puede instalarse en el exterior; evite instalarla en locales donde la temperatura es inferior a +2°C o superior a 32°C y en lugares especialmente húmedos o polvorientos.
- ⚠ El aparato no es idóneo para la instalación en lugares en los que puedan usarse chorros de agua.
- ⚠ La máquina expendedora debe instalarse sobre una superficie horizontal.
- ⚠ Queda prohibido: utilizar chorros de agua para la limpieza.
- ⚠ El aparato debe instalarse exclusivamente en un lugar donde su uso y mantenimiento estén reservados a personal adecuadamente instruido.
- ⚠ Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimiento, siempre que estén supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y entiendan los riesgos asociados.
- ⚠ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ⚠ La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.
- ⚠ No utilice chorros de agua dirigidos hacia los componentes y/o la máquina expendedora.

- ⚠ Antes de proceder a la conexión del aparato a la red hídrica, consultar y respetar todas las normas nacionales aplicables.
- ⚠ Antes de realizar cualquier operación de limpieza y/o mantenimiento, desconectar el cable de alimentación eléctrica de la toma de corriente.
- ⚠ Si el cable de alimentación está dañado, con el fin de evitar cualquier riesgo, deberá ser sustituido por el fabricante, por su servicio de asistencia técnica o por personal cualificado.
- ⚠ Conectar la máquina expendedora a una conducción de agua potable con una presión entre 0,15 MPA - 0,8 MPA (1,5 y 8 bar), véase los datos en la placa.
- ⚠ El acceso a las partes internas se limita a las personas que tienen conocimientos y experiencia con la máquina expendedora, en particular en materia de seguridad e higiene.

ÍNDICE

1 INTRODUCCIÓN AL MANUAL.....	17
1.1 Preambulo.....	17
1.2 Simbología utilizada.....	17
2 INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA EXPENDEDORA.....	19
2.1 Información dirigida al encargado del mantenimiento técnico.....	19
2.2 Descripción y uso previsto.....	19
2.3 Identificación de la máquina expendedora.....	20
2.4 Datos técnicos.....	20
3 SEGURIDAD.....	21
3.1 Preambulo.....	21
3.2 Normas generales de seguridad.....	21
3.3 Competencias de los operadores.....	22
3.4 Dispositivos de seguridad.....	22
3.5 Riesgos residuales.....	23
4 MANIPULACIÓN Y ALMACENAJE.....	24
4.1 Descarga y manipulación.....	24
4.2 Almacenaje.....	24
5 INSTALACIÓN.....	25
5.1 Advertencias.....	25
5.2 Desembalaje y colocación.....	25
5.3 Introducción de etiquetas.....	27
5.4 Instalación de sistemas de pago.....	29
5.5 Conexión a la red hídrica.....	30
5.6 Conexión a la red eléctrica.....	31
5.7 Configuración para la descarga de pesos.....	32
5.8 Configuración para la descarga de líquidos.....	33
6 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS.....	34
6.1 Pantalla.....	34
6.2 Panel de mandos.....	34
6.3 Descripción de los botones en la fase de funcionamiento normal.....	34
6.4 Teclas de la placa electrónica CPU.....	34
7 APROVISIONAMIENTOS Y PUESTA EN SERVICIO.....	35
7.1 Configuración de los contenedores.....	35
7.2 Aprovisionamiento de productos solubles.....	38
7.3 Aprovisionamiento de café en grano.....	38
7.4 Llenado del depósito de agua.....	39
7.5 Bloqueo intermedio de la puerta superior.....	40
7.6 Regulación de la dosis.....	40
7.7 Regulación del grado de molido.....	40
7.8 Primera puesta en servicio de la máquina expendedora.....	41
7.9 Llenado manual de la caldera.....	41
7.10 Lavado de las partes en contacto con los alimentos.....	41
7.11 Uso de la máquina expendedora.....	41
8 MENÚ DE PROGRAMACIÓN Y MANTENIMIENTO.....	42
8.1 Descripción de las teclas durante las fases de programación y de mantenimiento.....	42
8.2 Menú de programación.....	42
8.3 Menú de mantenimiento.....	63
8.4 Máquina lista / Tecla Gratis.....	67
9 FUNCIONAMIENTO Y USO.....	68
9.1 Selección de las bebidas.....	68
9.2 Función capuchino con leche fría.....	69
9.3 Instalación Cappuccinatore lado derecho.....	69
9.4 Avisos.....	71
10 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	72
10.1 Notas generales para un correcto funcionamiento.....	72
10.2 Limpieza y mantenimiento ordinario.....	73
10.3 Mantenimiento extraordinario.....	82
10.4 Actualización del software.....	84
10.5 Gestión de los valores por defecto.....	84
11 RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	85
12 ALMACENAJE - ELIMINACIÓN.....	87
12.1 Cambio de lugar.....	87
12.2 Inactividad y almacenaje.....	87
13 INSTRUCCIONES PARA LA ELIMINACIÓN DEL APARATO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL.....	88

I INTRODUCCIÓN AL MANUAL

I.1 Preámbulo

 Esta publicación forma parte de la máquina expendedora y debe leerse atentamente para poder utilizarla correctamente de acuerdo con los requisitos esenciales de seguridad.

 En este manual se proporciona la información técnica necesaria para llevar a cabo de forma correcta las operaciones de uso, instalación, limpieza y mantenimiento de la máquina expendedora.

 Consultar siempre este documento antes de proceder a cualquier operación.

Este artículo se comercializa bajo la responsabilidad de SaGa Coffee S.p.A. que es garante del mismo producto. Saeco es una marca registrada de Koninklijke Philips N.V., cuyo uso se ha autorizado mediante una licencia emitida por Koninklijke Philips N.V.

 Este manual se debe conservar en un lugar seguro y debe acompañar a la máquina expendedora a lo largo de toda su vida operativa, incluyendo los posibles traspasos de propiedad.

I.2 Simbología utilizada

Este documento contiene distintos tipos de advertencias, con el objetivo de señalar los distintos niveles de peligro o de competencias.

Junto al símbolo aparece un mensaje que sugiere una determinada forma de uso o actuación y proporciona información útil para el funcionamiento correcto de la máquina expendedora.

Atención

Se emplea para resaltar situaciones de peligro para los usuarios y para los encargados del aprovisionamiento y del mantenimiento de la máquina expendedora o del producto que suministra.

Prohibición

Se utiliza para destacar acciones/operaciones que no se deben realizar.

Importante

Se utiliza para señalar operaciones que, de llevarse a cabo correctamente, garantizan el funcionamiento correcto de la máquina expendedora.

Soluciones recomendadas

Se utiliza para indicar los procedimientos alternativos que agilizan las operaciones de programación y/o de mantenimiento.



Usuario

Se utiliza para designar al usuario de la máquina expendedora. El usuario no puede llevar a cabo ninguna operación de limpieza o de mantenimiento.



Encargado del aprovisionamiento

Se utiliza para indicar las operaciones que puede realizar sólo el personal encargado del aprovisionamiento y de la limpieza de la máquina expendedora.

El encargado del aprovisionamiento no puede llevar a cabo ninguna de las operaciones que competen al encargado del mantenimiento técnico.



Encargado del mantenimiento técnico

Se utiliza para indicar las operaciones que competen al personal especializado encargado del mantenimiento.

El encargado del mantenimiento técnico debe tener la LLAVE PARA EL ACCIONAMIENTO DEL MICROINTERRUPTOR que permite excluir los sistemas de seguridad.

2 INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA EXPENDEDORA

2.1 Información dirigida al encargado del mantenimiento técnico

 La máquina expendedora debe instalarse en un lugar bien iluminado, bien protegido de la intemperie, seco, sin polvo y en un suelo que pueda soportar su peso.

Para garantizar el correcto funcionamiento y la fiabilidad de la máquina a lo largo del tiempo, recomendamos lo siguiente:

- temperatura ambiente: de +2 °C a +32 °C;
- humedad máxima permitida: 80 % (sin condensación).

Para tipos de instalaciones especiales, no previstas en este documento, dirigirse al distribuidor, al importador representante en su país o, de no ser posible ponerse en contacto con ellos, al fabricante.

El servicio técnico está disponible para cualquier aclaración e información necesaria para el correcto funcionamiento de la máquina expendedora automática y para satisfacer solicitudes de repuestos y asistencia técnica.

El encargado del mantenimiento técnico está obligado a conocer y respetar estrictamente, desde el punto de vista técnico, las advertencias de seguridad contenidas en este manual, de tal modo que las operaciones de instalación, puesta en funcionamiento, uso y mantenimiento se puedan realizar en condiciones de seguridad.

El encargado del mantenimiento técnico se asume plenamente la responsabilidad de suministrar las llaves de acceso al interior de la máquina expendedora a otro operador (encargado del aprovisionamiento). El encargado del mantenimiento técnico seguirá siendo responsable de todas las intervenciones realizadas en la máquina expendedora.

Este manual forma parte del suministro de la máquina expendedora y siempre debe estar disponible para ser consultado antes de realizar cualquier operación en la máquina.

2.2 Descripción y uso previsto

La máquina expendedora está destinada para el suministro de café y bebidas calientes (café descafeinado, capuchino, chocolate, etc.) y la dosificación de cada tipo de suministro puede ser programada. Los productos solubles se deben consumir inmediatamente, no pueden conservarse durante largo tiempo. Cualquier otro uso se considerará inapropiado y, por tanto, peligroso.

 No introduzca en la máquina expendedora productos potencialmente peligrosos por efecto de temperaturas no adecuadas.

En conformidad con la definición de "aparato de tipo profesional" de la norma para máquinas expendedoras EN 60335-2-75, el aparato no puede considerarse de tipo profesional.

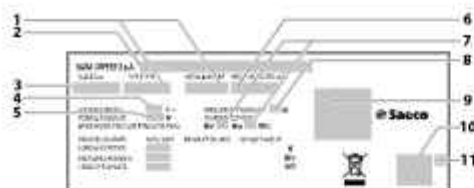
 En caso de uso inapropiado, la garantía quedará anulada y el fabricante no asumirá ninguna responsabilidad por los daños causados a personas y/o bienes.

 También se considera uso inapropiado:

- cualquier uso diferente del previsto y/o con técnicas distintas a las indicadas en este documento;
- cualquier intervención en la máquina expendedora que no cumpla las instrucciones contenidas en esta publicación;
- cualquier alteración de componentes y/o dispositivos de seguridad no aprobada previamente por el fabricante o realizada por personal no autorizado para dichas operaciones;
- cualquier ubicación de la máquina expendedora que no está prevista en este manual.

2.3 Identificación de la máquina expendedora

La máquina expendedora se identifica mediante el nombre, el modelo y el número de serie que se encuentran en la placa de datos.

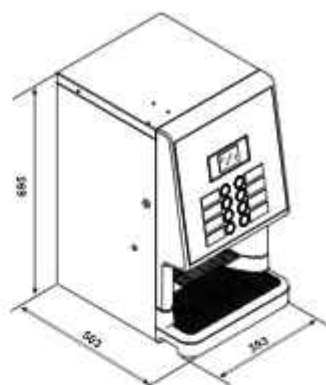


1	Modelo
2	Nombre del Manufacturer
3	código de la máquina
4	Tensión de alimentación (V)
5	Potencia eléctrica consumida (W)
6	N.º de serie
7	Presión de la red hídrica
8	Frecuencia de alimentación (Hz)
9	Ente certificador
10	Marcados de conformidad
11	Año y mes de fabricación

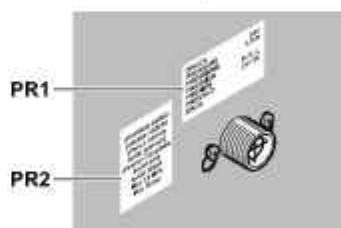
 Queda terminantemente prohibido manipular o modificar la placa de datos.

 Para cualquier solicitud al servicio técnico, consultar siempre dicha placa y comunicar los datos especificados en la misma.

2.4 Datos técnicos



Dimensiones (long. x alt. x prof.)	393 x 695 x 503 mm
Peso	36,5 kg
	37,5 kg
	Espresso
	modelo
	Cappuccino
Potencia absorbida	consultar la placa de datos
Tensión de alimentación	consultar la placa de datos
Frecuencia de tensión eléctrica	consultar la placa de datos
Longitud del cable de alimentación	1600 mm
Conexión a la red hídrica	3/4" Gas
Presión de la red hídrica	consultar la placa de datos
Nivel de presión acústica ponderada A	inferior a 70 dB



PR1 Placa de datos de presión mínima y máxima de alimentación del agua

PR2 Placa de datos presión caldera

Capacidad de los recipientes

Café en grano	1 kg
Chocolate	1,75 kg
Leche	0,65 kg
Té al limón	1,5 kg
Café molido	0,62 kg
Ginseng doble	1,85 kg
Ginseng estándar	1,15 kg
Café liofilizado estándar	0,41 kg
Cebada estándar	0,36 kg

3 SEGURIDAD

3.1 Preámbulo

En cumplimiento de las normas y directivas vigentes, la empresa SaGa Coffee ha constituido en sus oficinas un expediente técnico relativo al equipo PHEDRA EVO.

3.2 Normas generales de seguridad

Queda prohibido:

- manipular o desactivar los sistemas de seguridad instalados en la máquina expendedora;
- obrar en la máquina expendedora para realizar tareas de mantenimiento, sin haber desenchufado antes el cable de alimentación eléctrica;
- instalar la máquina expendedora al aire libre. Es oportuno instalarlo en locales secos, en los que la temperatura no pueda descender jamás por debajo de 2 °C para evitar su congelación;
- usar la máquina expendedora para fines distintos de los indicados en el contrato de venta y en esta publicación;
- conectar el aparato a la red eléctrica utilizando tomas múltiples o adaptadores;
- sumergir el aparato en el agua;
- utilizar chorros de agua para la limpieza.



Es obligatorio:

- comprobar la conformidad de la línea eléctrica de alimentación;
- utilizar repuestos originales;
- leer atentamente las instrucciones indicadas en este documento y en las documentaciones adjuntas;
- utilizar equipos de protección individual durante las operaciones de instalación, ensayo y mantenimiento.
- Utilizar un nuevo kit de juntas cada vez que se desconecte y conecte de nuevo la máquina a la instalación hídrica.

Precauciones que han de tomarse para prevenir errores humanos:

- sensibilizar a los operadores sobre los problemas vinculados a la seguridad;
- manipular la máquina expendedora, embalada y desembalada, en condiciones de seguridad;
- conocer en profundidad los procedimientos de instalación del aparato, su funcionamiento y sus límites;
- eliminar la máquina expendedora en condiciones de seguridad y respetando las normas vigentes de tutela de la salud de los trabajadores y del ambiente.

 Para evitar que posibles residuos de mecanizado puedan entrar en contacto con las bebidas, antes de la puesta en funcionamiento definitiva de la máquina suministrar alrededor de 0,5 l de agua por cada uno de los conductos de suministro. No consumir las bebidas suministradas hasta no haber realizado dicha operación.

 En caso de avería o mal funcionamiento, dirigirse exclusivamente al personal cualificado del servicio técnico.

 El fabricante no asume ninguna responsabilidad por posibles daños causados a personas o bienes como consecuencia del incumplimiento de las normas de seguridad descritas en este punto.

 El acceso a las partes internas se limita a las personas que tienen conocimientos y experiencia con la máquina expendedora, en particular en materia de seguridad e higiene.

3.3 Competencias de los operadores

Por motivos de seguridad, se han distinguido tres tipos de encargados con competencias distintas:

Usuario

El usuario no está autorizado para acceder al interior de la máquina expendedora bajo ningún concepto.

Encargado del aprovisionamiento

El encargado del mantenimiento técnico le proporciona la llave de acceso al interior de la máquina expendedora para que pueda reabastecer los productos, realizar la limpieza externa, poner la máquina expendedora en servicio y desconectarla.

 El encargado del aprovisionamiento no está autorizado a realizar ninguna de las operaciones que este en este manual se definen como competencia del encargado del mantenimiento técnico.

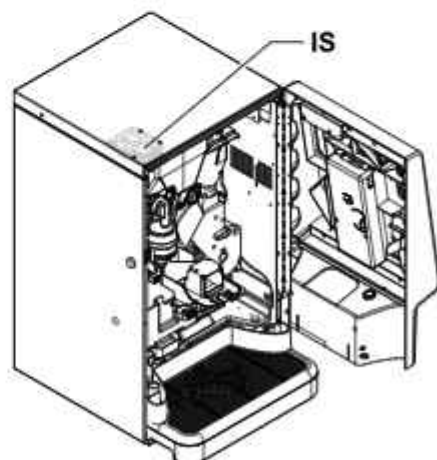
Encargado del mantenimiento técnico

Es la única persona autorizada a realizar y activar los procedimientos de programación y a llevar a cabo las operaciones de ajuste, puesta a punto y mantenimiento.

3.4 Dispositivos de seguridad

La máquina expendedora está dotada de:

- un interruptor de seguridad que interrumpe la tensión de todos los componentes presentes en el interior cada vez que se abre la puerta delantera;
- Un microinterruptor bloquea el suministro de productos con café en caso de que la bandeja de recogida de posos no esté colocada correctamente. En la pantalla aparecerá la indicación de componente colocado incorrectamente.
- Un microinterruptor bloquea el funcionamiento de la máquina expendedora en caso de que la bandeja de goteo no esté colocada correctamente. En la pantalla aparecerá la indicación de componente colocado incorrectamente.
- Un sensor bloquea el funcionamiento de la máquina expendedora en caso de que la bandeja de goteo esté llena. En la pantalla aparecerá el mensaje "Vaciar bandeja de agua".



IS interruptor de seguridad

**Encargado del mantenimiento técnico**

Sólo el encargado del mantenimiento técnico, en caso de operaciones de programación o de puesta a punto, puede obrar en la máquina introduciendo una llave especial en el interruptor de seguridad y restableciendo la tensión eléctrica incluso con la puerta abierta.



Esta operación, necesaria para la puesta en servicio del aparato, excluye el sistema de seguridad previsto.



Por lo tanto, dicha operación debe ser efectuada por personal especializado (encargado del mantenimiento técnico), que conozca los riesgos que proceden de la presencia de elementos bajo tensión o en movimiento.

3.5 Riesgos residuales

Riesgo de quemarse las manos si se introducen en la zona de suministro durante el suministro de la bebida.



Antes de recoger el vaso, espere a que aparezca el mensaje "RETIRE EL VASO" en la pantalla.



Antes de suministrar una bebida, comprobar que la anterior haya sido retirada y que el soporte para el vaso esté libre.

4 MANIPULACIÓN Y ALMACENAJE

4.1 Descarga y manipulación

Sólo personal competente puede efectuar la descarga desde el medio de transporte y el desplazamiento de la máquina expendedora, usando medios idóneos para la carga que debe desplazarse.

La máquina expendedora se entrega embalada, asegurando al mismo tiempo la protección mecánica y la protección contra las agresiones del ambiente exterior.



⚠ La máquina expendedora debe permanecer siempre en posición vertical.

⊘ Evitar lo siguiente:

- arrastrar la máquina expendedora;
- volcar o tumbar la máquina expendedora durante el transporte y el desplazamiento;
- dar sacudidas a la máquina expendedora;
- elevar la máquina expendedora con cables o grúa;
- dejar la máquina expendedora expuesta a la intemperie o en locales húmedos o en proximidad de fuentes de calor.

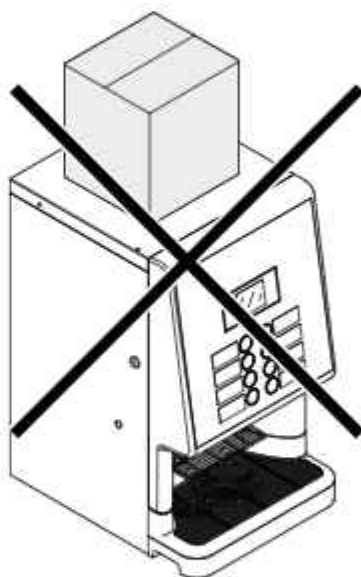
⊘ Evitar que:

- reciba golpes
- se sobrecargue con otros bultos encima.

4.2 Almacenaje

Si la máquina expendedora no se va a instalar inmediatamente, deberá almacenarse en un ambiente protegido, de acuerdo con las siguientes disposiciones:

- la máquina expendedora embalada debe almacenarse en un ambiente cerrado y seco a una temperatura comprendida entre 1° C y 40° C;
- no coloque otros aparatos o cajas encima de la máquina expendedora;
- en cualquier caso, se recomienda proteger la máquina expendedora contra posibles depósitos de polvo u otro elemento.



5 INSTALACIÓN

5.1 Advertencias

- ⚠ La máquina expendedora no puede instalarse en el exterior; evite instalarla en locales donde la temperatura es inferior a $+2^{\circ}\text{C}$ o superior a 32°C y en lugares especialmente húmedos o polvorientos. Además, no se puede instalar en locales donde se utilicen chorros de agua para la limpieza o en lugares donde exista peligro de explosiones o incendios.

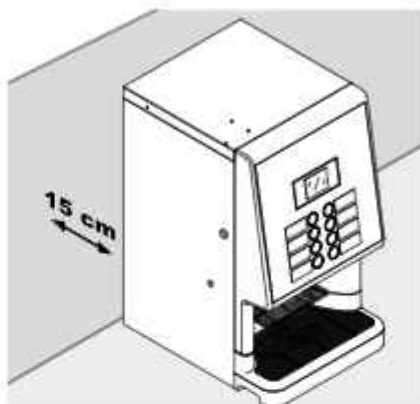
Antes de proceder al desembalaje del aparato, comprobar que el lugar destinado a su instalación cumpla lo siguiente:

- el punto de conexión de la energía eléctrica (toma de corriente) debe estar situado en una zona de acceso fácil y a una distancia que no supere 1,5 metros;
- la tensión de la toma de corriente debe corresponderse con la indicada en la placa de identificación.
- la superficie de apoyo o el suelo NO deben tener una inclinación superior a 2° .

- ⚠ La máquina expendedora debe instalarse sobre una superficie horizontal.

Si la máquina expendedora debe colocarse en proximidad de una pared, es necesario dejar un espacio de por lo menos 15 cm entre el panel trasero y la pared para dejar libre la rejilla de expulsión del aire.

- ⊘ En ningún caso se debe cubrir la máquina expendedora con trapos o similares.



5.2 Desembalaje y colocación

Cuando se recibe la máquina expendedora, se recomienda asegurarse de que no haya sufrido daños durante el transporte o que el embalaje no haya sido abierto, con el consiguiente retiro de partes del interior.

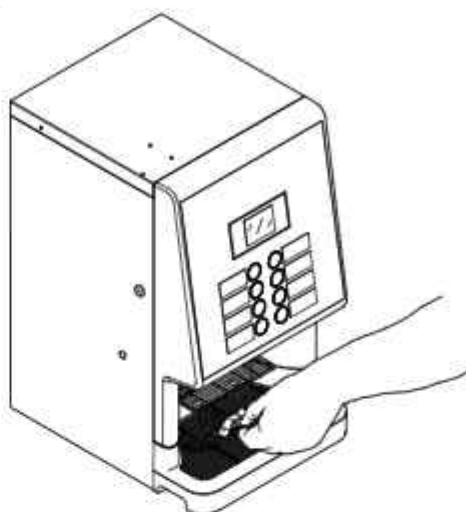
Con la máquina expendedora se proporciona una bolsa, llamada "CUSTOMER KIT", que contiene los elementos siguientes:

- Manual de instrucciones.
- Cable de alimentación.
- Llaves de exclusión de los microinterruptores de seguridad de las puertas (encargado del mantenimiento técnico).
- Etiquetas de productos y precios.

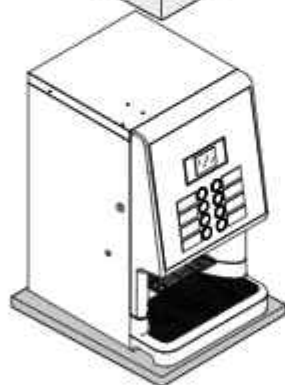


La máquina expendedora está colocada sobre una base de poliestireno, protegida por dos perfiles angulares de poliestireno, una lámina de polietileno y un saco y está introducida en una caja.

Tomar la llave de la zona de suministro.

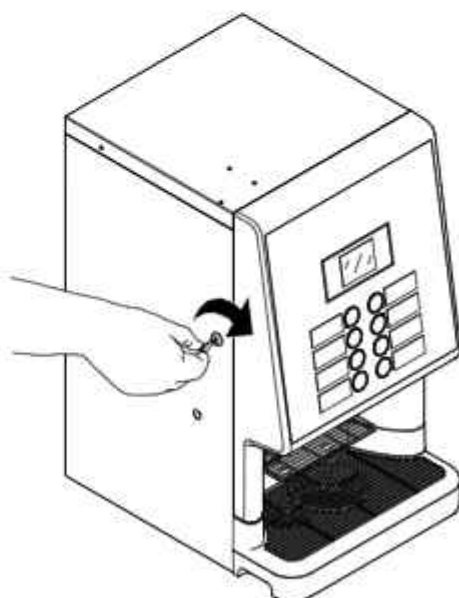


Inserte la llave en la cerradura, gírela hacia la derecha y abra la puerta.



Si se observan daños de cualquier tipo, es necesario notificarlo al transportista y avisar inmediatamente al importador o al distribuidor.

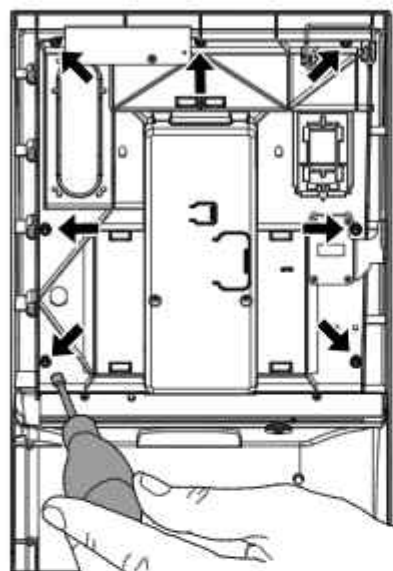
En caso de no haya importadores o distribuidores en el país, ponerse en contacto directamente con el fabricante.



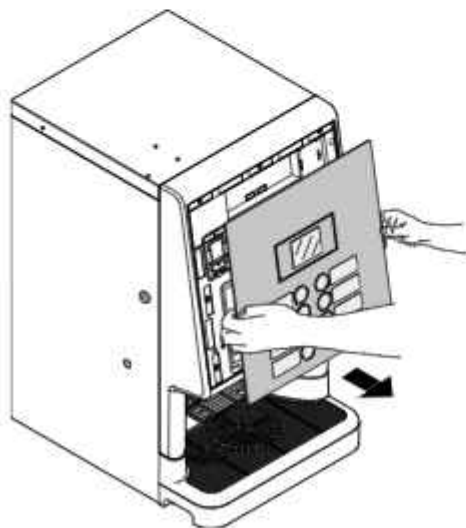
5.3 Introducción de etiquetas

5.3.1 Etiquetas de productos

Abrir la puerta. Desenroscar con una llave de tubo las 7 tuercas de bloqueo del panel del teclado.



Extraer el panel del teclado.

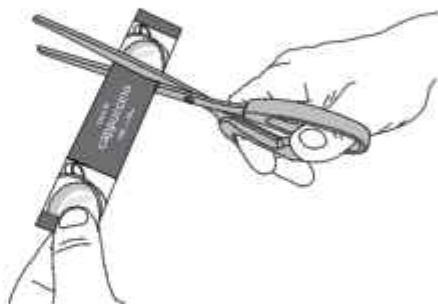


Coger la hoja de las etiquetas de producto contenida en el customer kit. Despegar las etiquetas de la hoja de las etiquetas de producto siguiendo la línea perforada. Recortar las etiquetas tal como se muestra en la figura para crear las etiquetas de la izquierda y de la derecha.

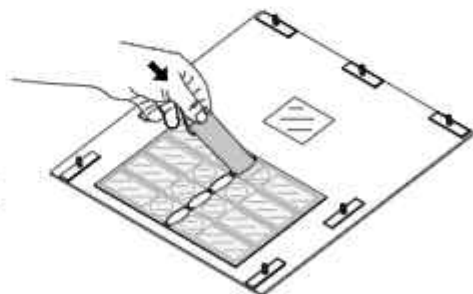
Etiquetas izquierdas



Etiquetas derechas



Introducir las etiquetas de producto en el panel del teclado.



Compruebe la posición correcta de las etiquetas con respecto a las teclas de selección. Volver a introducir el panel del teclado. Enroscar con una llave de tubo las 7 tuercas de bloqueo del panel del teclado hasta el tope. Para imprimir etiquetas distintas de las suministradas, se aconseja usar un papel de 170 g estucado mate.

Configuración productos estándar

Phedra Espresso Water Tank

Phedra Espresso 2 productos solubles



Phedra Espresso T.T.T

Phedra Espresso

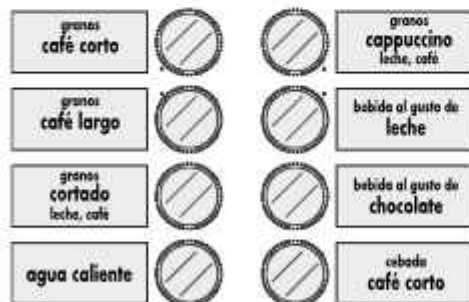


Phedra Cappuccino

Phedra Cappuccino T.T.T.



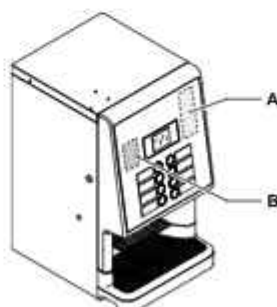
Phedra Cappuccino Water Tank



5.4 Instalación de sistemas de pago

La máquina expendedora está predispuesta para la instalación de diferentes sistemas de pago:

- validador paralelo 24 V CC;
- sistemas executive (también PRICE HOLDING);
- sistemas MDB;
- sistemas BDV;
- lector cashless;



- A validador de monedas
B lector cashless

 La máquina expendedora se suministra sin ningún sistema de pago montado; compete al instalador encargarse de su montaje.

 Después de realizar la instalación del sistema de pago elegido, es necesario modificar el menú de programación para configurar los parámetros correspondientes al sistema utilizado (ver el punto "Menú de programación").

 El fabricante declina toda responsabilidad por daños a la máquina expendedora, a cosas y/o a personas causados por la instalación del sistema de pago. La responsabilidad recae sobre quien ha realizado la instalación.

5.5 Conexión a la red hídrica

 El reductor de presión se ajusta en fase de ensamblaje. En caso de que ocurra un problema de ajuste en el mismo reductor, es necesario restablecer el valor de presión, en salida, a obligatoriamente 0,8-1 bar como máximo. Un ajuste diferente o aproximativo podría causar variaciones de cantidad y calidad del producto en fase de suministro.

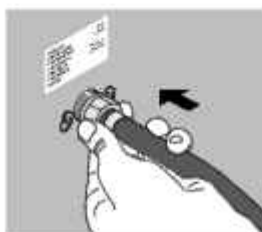
 Se aconseja utilizar un dispositivo para la descalcificación en la red de distribución del agua que alimenta la máquina expendedora, sobre todo si se trata de agua con alto contenido de sales de calcio y magnesio (agua dura).

 Conectar la máquina expendedora a una conducción de agua potable con una presión entre 0,15 MPA - 0,8 MPA (1,5 y 8 bar), véase los datos en la placa.

 Antes de proceder a la conexión del aparato a la red hídrica, consultar y respetar todas las normas nacionales aplicables.

Conectar el tubo de la red hídrica (suministrado con el aparato) al manguito de 3/4" Gas de la máquina expendedora.

 El tubo de la red hídrica debe estar certificado con arreglo al estándar IEC 61770.



 Si la máquina expendedora está dotada de tubo de alimentación a la red hídrica, usar sólo el que se suministra con la máquina. No reutilizar tubos viejos.

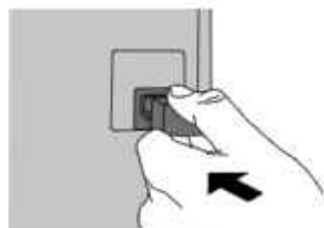
5.6 Conexión a la red eléctrica

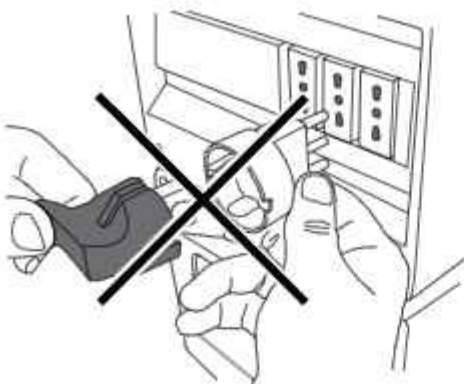
 El encargado del mantenimiento técnico, responsable de la instalación de la máquina expendedora, debe asegurarse de que:

- la instalación de alimentación eléctrica cumple las normas de seguridad vigentes;
- la tensión de alimentación se corresponde con la indicada en la placa de datos.

 En caso de dudas, no instalar el aparato y solicitar una inspección detallada de la instalación eléctrica por parte de personal cualificado y habilitado para llevar a cabo estas tareas.

La máquina expendedora está dotada de un cable de alimentación que debe introducirse en la toma colocada en el panel trasero.



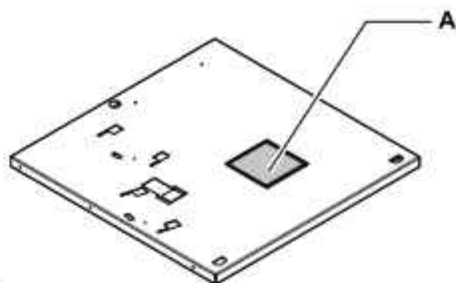


 Comprobar que se pueda acceder con facilidad al enchufe del cable de alimentación, inclusive tras la instalación.

5.7 Configuración para la descarga de posos

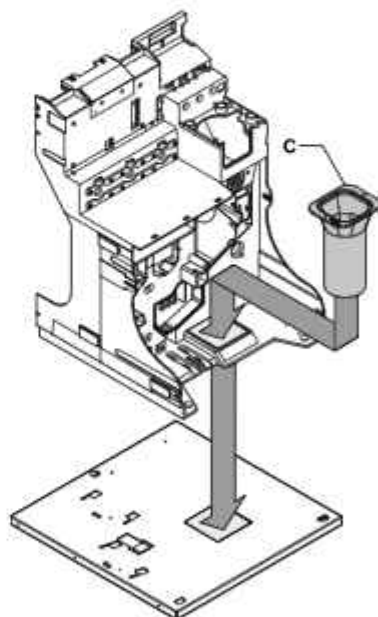
La máquina permite la descarga directa de los posos al saco en el mueble dedicado o a otro recipiente puesto debajo del aparato (ej. barras de bar). Para esta configuración, es necesario cortar a lo largo de las marcas previstas en la base de la máquina expendedora.

 El aparato está provisto de una señal de alarma para el vaciado de los posos en la versión estándar. Para esta configuración es necesario programar en el menú la desactivación de este contador.

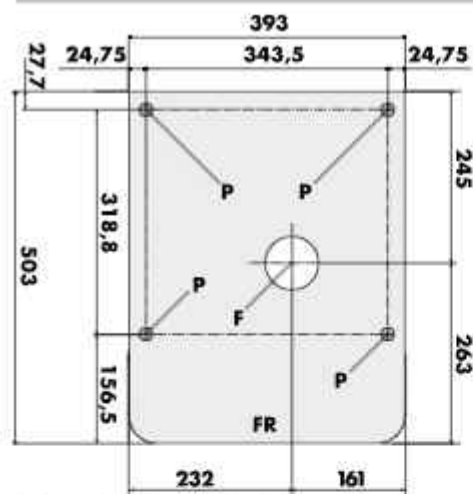


A Marcas

 Se deberá utilizar el conducto de salida de posos C (opcional) tal como se muestra en la figura.



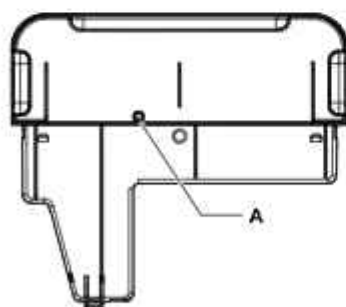
Si se desea instalar el aparato sobre una superficie, para poder descargar los posos en un contenedor colocado debajo de la superficie, se deberá realizar un orificio F con un diámetro de 75 mm (mínimo) sobre la superficie como indicado en la figura. Emplazar de manera definitiva la máquina sobre la superficie de apoyo (los círculos P indican la mejor posición de las patas ajustables).



- FR Panel frontal de la máquina
 F Orificio a realizar
 P Posición ideal de las patas ajustables

5.8 Configuración para la descarga de líquidos

El aparato permite la descarga directa de la bandeja de goteo al apropiado contenedor del mueble dedicado o a otro recipiente puesto debajo del aparato. Para ello, es necesario cortar (o perforar) la membrana en el punto previsto para esta configuración.



A membrana

6 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS

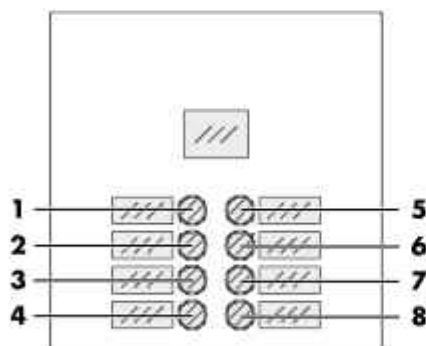
6.1 Pantalla

La pantalla muestra mensajes durante la fase de funcionamiento normal, así como durante las fases de programación y de mantenimiento.

6.2 Panel de mandos

 La función de cada tecla cambia al variar la fase (normal, de suministro o programación) en la que se halla la máquina expendedora.

 Todas las teclas tienen una doble función según el estado en que se halla la máquina expendedora (funcionamiento normal o programación).



6.3 Descripción de los botones en la fase de funcionamiento normal

6.3.1 Tecla Preselección banco 1

La función asociada a la tecla se puede elegir de entre las siguientes posibilidades:

- A. Bebida 5
- B. Preselección bebidas 9-16
- C. Inhabilitado

6.3.2 Tecla Preselección serie 2

La función asociada a la tecla se puede elegir de entre las siguientes posibilidades:

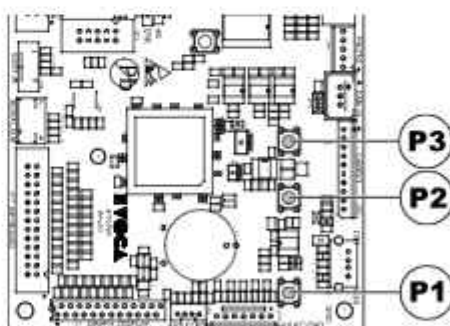
- A. Bebida 6
- B. Preselección bebidas 17-24
- C. Inhabilitado

6.3.3 Teclas (de 1 a 8)

Pulsando estas teclas se suministran las bebidas programadas.

6.4 Teclas de la placa electrónica CPU

La placa electrónica CPU tiene 3 botones que permiten al encargado del mantenimiento técnico realizar las tareas de programación y mantenimiento.

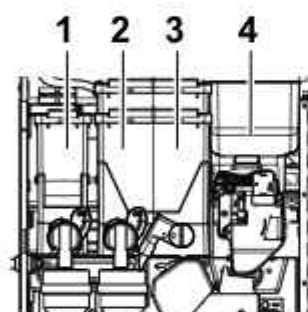


- P1 Tecla del menú de programación
- P2 Tecla del menú de mantenimiento
- P3 Máquina lista / Tecla Gratis

7 APROVISIONAMIENTOS Y PUESTA EN SERVICIO

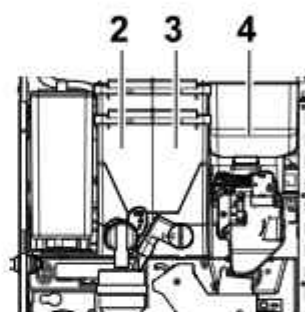
- 7.1 Configuración de los contenedores 7.1.2 Versión Espresso Water Tank
- 7.1.1 Versión Espresso

 Los contenedores están programados para suministrar los siguientes productos:



	2 productos solubles	3 productos solubles
Soluble 1	no presente	Té
Soluble 2	Leche	Leche
Soluble 3	Chocolate	Chocolate
Soluble 4	Café en grano	Café en grano

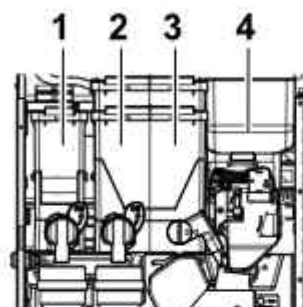
 Los contenedores están programados para suministrar los siguientes productos:



Soluble 1	no presente
Soluble 2	Leche
Soluble 3	Chocolate
Soluble 4	Café en grano

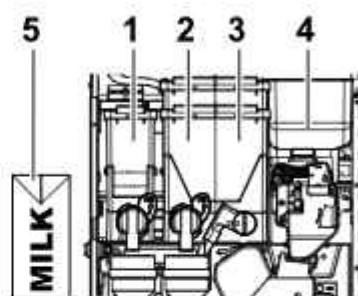
7.1.3 Versión Espresso T.T.T.

Los contenedores están programados para suministrar los siguientes productos:



7.1.4 Versión Cappuccino

Los contenedores están programados para suministrar los siguientes productos:

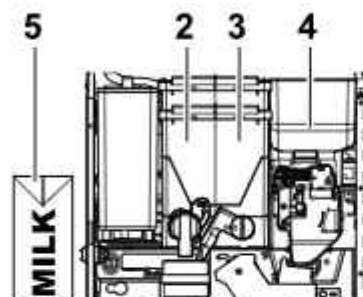


Soluble 1	Té
Soluble 2	Leche
Soluble 3	Café molido
Soluble 4	Café en grano

Soluble 1	Café liofilizado
Soluble 2	Cebada
Soluble 3	Chocolate
Soluble 4	Café en grano
Soluble 5	Contenedor de leche fresca

7.1.5 Versión Cappuccino Water Tank

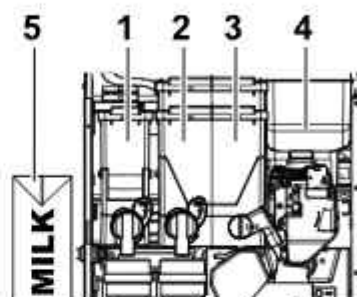
Los contenedores están programados para suministrar los siguientes productos:



Soluble 1	no presente
Soluble 2	Cebada
Soluble 3	Chocolate
Soluble 4	Café en grano
Soluble 5	Contenedor de leche fresca

7.1.6 Versión Cappuccino T.T.T.

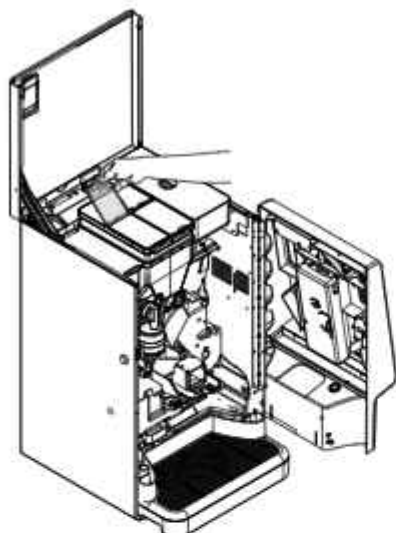
Los contenedores están programados para suministrar los siguientes productos:



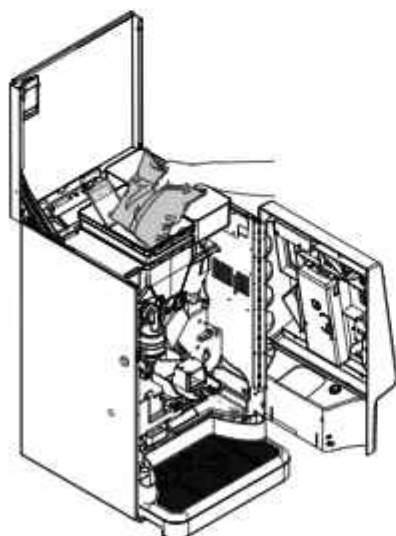
Soluble 1	Té
Soluble 2	Chocolate
Soluble 3	Café molido
Soluble 4	Café en grano
Soluble 5	Contenedor de leche fresca

7.2 Aprovechamiento de productos solubles

Abrir la puerta delantera de la máquina expendedora. Abrir la puerta superior. Retire la tapa del contenedor que quiera abastecer.



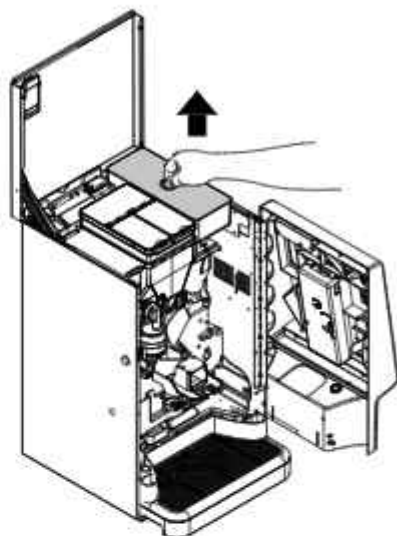
Vierta el producto soluble dentro del contenedor.



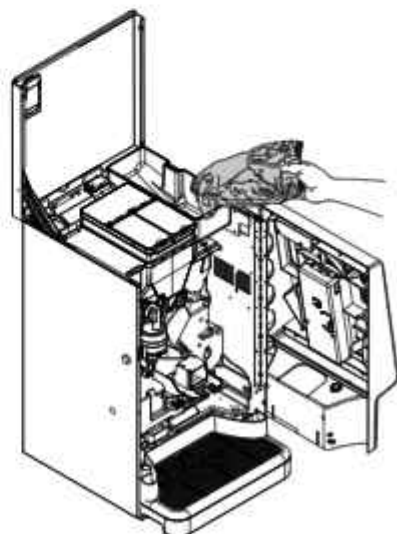
Vuelva a poner la tapa en el contenedor.

7.3 Aprovechamiento de café en grano

Abrir la puerta delantera de la máquina expendedora. Abrir la puerta superior. Retirar la tapa del contenedor.



Verter el café en grano en el interior del contenedor.

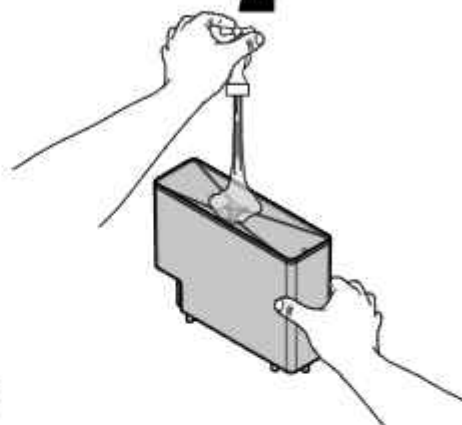


Volver a poner la tapa en el contenedor.

 Si en la pantalla aparece el mensaje "CAFÉ AGOTADO", después de haber efectuado el aprovisionamiento, se debe apagar y volver a encender la máquina expendedora.

Llenar el depósito de agua con agua potable fresca.

H₂O

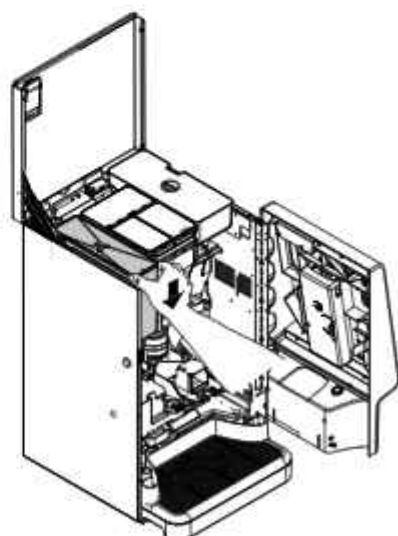
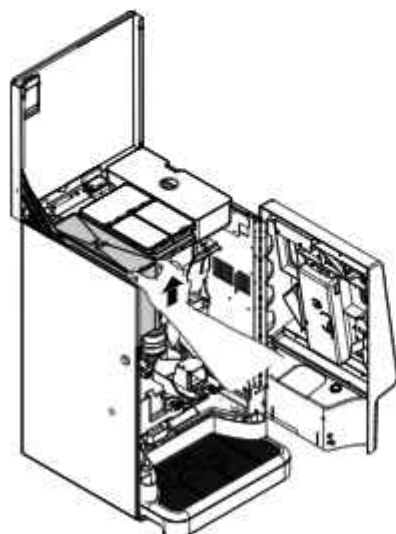


7.4 Llenado del depósito de agua

(Sólo para versión **Water Tank**)

Abrir la puerta delantera de la máquina expendedora.
Abrir la puerta superior. Sacar el depósito y colocarlo debajo de un grifo.

Volver a colocar el depósito de agua en su emplazamiento.



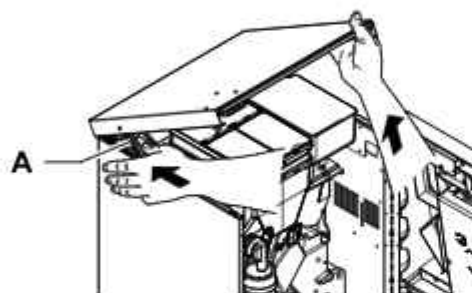
Está disponible un kit opcional que permite llenar el depósito de agua sin tener que retirarlo de la máquina expendedora.

7.5 Bloqueo intermedio de la puerta superior

La máquina expendedora está equipada con un sistema de bloqueo de posición intermedia de la puerta superior en caso de que se instale en un lugar en que la puerta superior no pueda abrirse completamente.

Para bloquear la puerta superior en la posición intermedia proceder de la siguiente manera:

- Abrir la puerta delantera de la máquina expendedora.
- Levantar la puerta y presionar el estribo A.



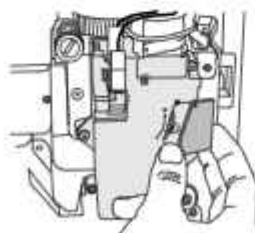
Para bloquearla, levantar un poco la puerta, tirar del estribo A y bajar la puerta.

7.6 Regulación de la dosis

La máquina expendedora se entrega calibrada con valores estándar de fábrica.

Para ajustar la dosis utilice los dos niveles de regulación:

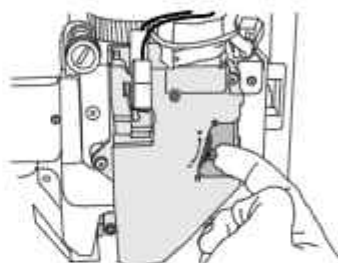
- extraiga el contenedor;



- liberar la palanca de regulación de la cremallera y colocar el diente de arrastre del panel interno en una de las 4 posiciones posibles que identifican el área de gramaje de base (7 gr - 8 gr - 9 gr - 10 gr);



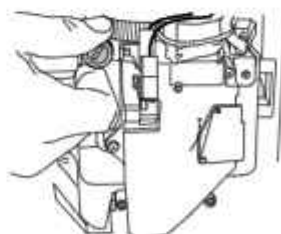
- bloquee la palanca de regulación en la cremallera y seleccione la muesca que permite obtener la dosis deseada.



7.7 Regulación del grado de molido

Gire la abrazadera para obtener los resultados deseados.

Después de cada regulación es necesario realizar tres selecciones antes de obtener la nueva granulometría.



7.8 Primera puesta en servicio de la máquina expendedora

Efectúe los aprovisionamientos (como indicado en las instrucciones de los apartados anteriores) y conecte el enchufe de la máquina expendedora a la red eléctrica (ver el punto "Conexión a la red eléctrica").

A continuación, en la pantalla se visualiza el mensaje "PHEDRA EVO" y se activa la fase de autodiagnóstico, que comprueba la correcta posición de los dispositivos de la máquina.

Cualquier anomalía, detectada durante el ciclo de autoconfiguración, se memoriza de forma que la máquina expendedora pueda visualizarla en la pantalla una vez terminada la fase de autodiagnóstico.

Después de llenar el circuito hídrico, regular el molido según las instrucciones contenidas en el punto "Regulación del grado de molido".

7.10 Lavado de las partes en contacto con los alimentos

Lave todas las partes de la máquina expendedora que estén en contacto con los alimentos.

- Lavarse cuidadosamente las manos.
- Preparar una solución desinfectante antibacteriana a base de cloro (producto de venta en farmacias), siguiendo las indicaciones sobre la concentración del producto.
- Retirar todos los contenedores de productos de la máquina expendedora.
- Retirar de los contenedores las tapas y las cavaletas de producto. Sumergir todo en la solución preparada anteriormente.

7.11 Uso de la máquina expendedora

Los procedimientos de selección de las bebidas se describen en el capítulo "Funcionamiento y uso".

7.9 Llenado manual de la caldera

Al encender la máquina expendedora por primera vez, la caldera se llena automáticamente.

7.9.1 Llenado manual caldera

Después de encender la máquina expendedora, es posible llenar la caldera mediante el siguiente procedimiento:

Procedimiento A

- pulsar la tecla F2 para entrar en "mantenimiento";
- acceder al menú de mantenimiento/lavado y accionar el ciclo automático de lavado;

Procedimiento B

- pulsar la tecla F2 para entrar en "mantenimiento";
- acceder al menú de mantenimiento/llenado de la caldera y accionar el ciclo automático de llenado;

 Se debe repetir la operación de lavado hasta que salga agua con regularidad de las boquillas de suministro.

8 MENÚ DE PROGRAMACIÓN Y MANTENIMIENTO

 Este capítulo describe cómo definir o modificar los parámetros de programación y mantenimiento de la máquina expendedora.

 Es necesario leerlo con atención, obrando solamente después de haber comprendido la secuencia exacta de las operaciones que hay que realizar.

8.1 Descripción de las teclas durante las fases de programación y de mantenimiento

Para desplazarse por los menús de la máquina expendedora, se utilizan las siguientes teclas:

Tecla "e": ENTER

Pulsando esta tecla se puede acceder al nivel de programación o de mantenimiento siguiente. Además, es posible modificar o confirmar los valores programables en las opciones de los menús de programación o de mantenimiento.

Tecla "c": CANCEL

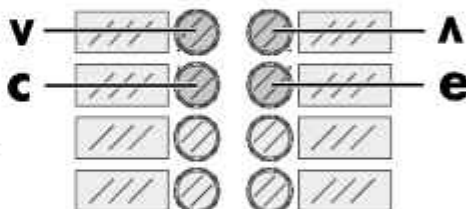
Pulsando esta tecla se puede pasar al nivel anterior del menú de programación o de mantenimiento. Además, es posible evitar que se memoricen los valores de los que se había solicitado la modificación.

Tecla "v": DOWN

Pulsando esta tecla se puede acceder a la opción anterior dentro del mismo nivel. Si se utiliza después de haber solicitado la modificación de un dato, disminuye el valor de dicho dato.

Tecla "^": UP

Pulsando esta tecla se puede acceder a la opción siguiente dentro del mismo nivel. Si se utiliza después de haber solicitado la modificación de un dato, aumenta el valor de dicho dato.



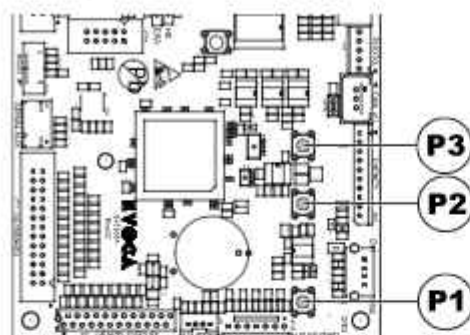
8.2 Menú de programación

La estructura del menú de programación se describe en el punto "Estructura del menú de programación".

Todas las opciones presentes en el menú de programación se describen en el punto "Descripción de los mensajes del menú de programación".

8.2.1 Acceso al menú de programación

Abrir la puerta, desactivar el dispositivo de seguridad (ver el punto "Dispositivos de seguridad") y pulsar la tecla P1 para acceder al menú de programación.



Para salir del menú de programación y volver al funcionamiento normal de la máquina expendedora es necesario:

- pulsar repetidamente la tecla CANCEL hasta que aparezca la opción "SALIR?". Seleccionar SÍ y pulsar ENTER;
- retirar la llave del interruptor de seguridad para que se apague la máquina expendedora;
- cerrar la puerta y esperar a que termine el proceso de autoconfiguración.

Si no se ha asignado ninguna contraseña, se entra directamente en el menú de programación.

 Si a la máquina expendedora se le ha asignado una contraseña de habilitación al menú de programación, en la pantalla aparece "PASSWORD 000000" con el cursor intermitente situado en la primera cifra.

 A continuación es necesario introducir la contraseña de acceso usando las teclas UP y DOWN. Confirme la cifra introducida pulsando la tecla ENTER.

8.2.2 Estructura del menú de programación

N.º OP.	OPCIÓN DEL MENÚ	N.º OP.	OPCIÓN DEL MENÚ
1	GESTIÓN SISTEMA	1.15.1.	Habilitar
1.1.	Código Máquina	1.15.2.	Grupos Solubles
1.2.	Bloqueos	1.16.	Premolido
1.2.1.	Bloqueo café C	1.17.	Configuración pantalla
1.2.2.	Bloqueo Premol.	1.17.1.	Luminosidad
1.2.3.	Bloqueo bebidas	1.18.	Contador electromec.
1.2.4.	Vaciar Posos	1.19.	Bebida múltiple
1.2.5.	Bloqueo posos	1.19.1.	Bebida múltiple
1.2.6.	Reset	1.19.2.	Habilitar beb. Múlt.
1.3.	Depurador	1.19.3.	Gratis
1.3.1.	Última sustitución	1.20.	Habilitar reset
1.3.2.	Cantid. restante	1.21.	Teclas
1.3.3.	Autonomía filtro	1.21.1.	Tecla P3
1.3.4.	Reset filtro	1.21.1.1.	Tecla gratis
1.3.5.	Filtro habilitado	1.21.1.2.	Gratis o Prueba
1.4.	Temp. Calderas	1.22.	Preselección banco 1
1.4.1.	Temp. Caldera 1	1.23.	Preselección banco 2
1.4.1.1.	Temperatura mínima	1.24.	Textos programables
1.4.1.2.	Temperatura máxima	1.24.1.	Suministro
1.4.2.	Temp. Caldera 2	1.24.2.	Fuera de servicio
1.4.2.1.	Temperatura	1.24.3.	Preselección Banco 1
1.5.	Ahorro de energía	1.24.4.	Preselección Banco 2
1.5.1.	Stand-by timeout	1.24.5.	Mensajes predefinidos
1.5.2.	Eco timeout	1.25.	Dispositivo Audit
1.5.3.	Delta temp. Eco	1.25.1.	Protocolo
1.6.	Ciclo lavados	1.25.2.	EA1_2 (Eventos)
1.6.1.	Automático	1.25.3.	EA3_5 (Lecturas)
1.6.2.	Programable	1.25.4.	LA1-Listas Precios
1.7.	Limpeza del Capp.	1.25.4.1.	LA1 Precios Norm.
1.7.1.	Timeout Limpieza	1.25.4.2.	LA1 Diff1 Prices
1.7.2.	Habil. Limp. Capp.	1.25.4.3.	LA1 Diff2 Prices
1.8.	Precalentamiento	1.25.4.4.	LA1 Precios Tarjeta
1.8.1.	Precalentam. Café	1.25.4.5.	LA1 Gratis
1.8.1.1.	Intervención después de (min.)	1.25.4.6.	LA1 Test
1.8.1.2.	Dosis Extra Café	1.25.5.	PA- Productos
1.8.1.3.	Precalentando café	1.25.5.1.	PA2
1.8.1.4.	ENJUAGUE	1.25.5.2.	PA7
1.8.2.	Precal. Capuchino	1.25.6.	VA1_3 Ventas
1.8.2.1.	Tiempo extra	1.25.7.	BA1-CA15-Cash
1.8.2.2.	T-out Calentam.	1.25.8.	DA1_7-CashLess
1.9.	Asigna EV Agua	1.25.9.	Lectura Rápida
1.10.	Reloj	1.25.10.	Timeout Extendidos
1.10.1.	Hora	1.26.5.	Tiempo vac. tubos
1.10.2.	Fecha	1.27.	Cambiar clave
1.10.3.	Formato fecha/hora	1.27.1.	Password
1.11.	Horarios On/Off	1.27.2.	Clave servicio
1.11.1.	Encendido 1	1.28.	Menús completos
1.11.2.	Apagado 1	1.29.	Aviso Bandeja de goteo
1.11.3.	Encendido 2	1.30.	Default Menu
1.11.4.	Apagado 2	1.30.1.	Factory default
1.12.	Habil. Mens. Estad.	1.30.2.	Custom Default
1.13.	Compensación del agua	1.30.2.1.	Read Custom Default
1.13.1.	Granos	1.30.2.2.	Write Custom Default
1.14.	Tipo iluminación	1.31.	Modelo ME
1.15.	Grupos Solubles	1.32.	Idioma
		1.33.	Info Sistema
		2.	SISTEMA DE PAGO
		2.1.	Protocolo

N.º OP.	OPCIÓN DEL MENÚ		N.º OP.	OPCIÓN DEL MENÚ	
2.2.	Monedero paralelo		3.6.3.	Visualizar	
2.2.1.	Habilitar		3.6.4.	Escribir EN USB KEY	
2.2.2.-9	Valores Monedas		4.	GESTIÓN VENTAS	
2.3.	Lector Billetes		4.1.-6	Lista precios	
2.3.1.	Habilitar		4.2.	Precios bebidas	
2.3.2.	NIVEL INHIBICIÓN		4.2.1.	Normales	
2.3.3.-6	Valores Billetes		4.2.1.1.	Precio global	
2.3.3.4.	Billete		4.2.1.2.	Precios individuales	
2.4.	Programación MDB	*	4.2.2.	Diferenciados 1	*
2.4.1.	Recarga		4.2.2.1.	Precio global	
2.4.2.	Max. Carga Tarjeta		4.2.2.2.	Precios individuales	
2.4.3.	Max. Valor Tarjeta		4.2.3.	Diferenciados 2	*
2.4.4.-8	Activar monedas		4.2.3.1.	Precio global	
2.4.5.	Alt. payout		4.2.3.2.	Precios individuales	
2.4.6.	Devolución máxima		4.2.4.	Tarjeta	*
2.4.7.	Cond. Importe Exacto		4.2.4.1.	Precios tarjeta	
2.4.8.	Nivel Mínimo Tubos		4.2.4.2.	Precio global	
2.4.9.	Cargar Tubos		4.2.4.3.	Precios individuales	
2.4.10.	Vaciar Tubos		4.2.4.4.	Lista de precios con tarjeta	
2.4.11.	Venta Obligada		4.3.	Gratuito	
2.4.12.-2	Aceptación Billetes		4.4.	Gratuito On	
2.4.13.	Devolución billetes		4.5.	Gratuito Off	
2.4.14.	Dirección Esclavo		4.6.	Precios Dif 1 on	
2.4.15.	no cambio=no billetes		4.7.	Precios Dif 1 off	
2.5.	Credito máximo		4.8.	Precios Dif 2 on	
2.6.	Multivent		4.9.	Precios Dif 2 off	
2.7.	Tiempo overpay				
2.8.	Ceros fijos	*			
2.9.	Núm. de decimales	*			
2.10.	Credit W/dog	*			
2.11.	Preselección				
2.11.1.	Tiempo Preselección				
2.12.	Envío Cash sale cmd				
2.13.	(EXE/PHD) safe mode				
3.	PROGR. PRODUCTOS				
3.1.	Producto antes	*			
3.2.	Habilitar Bebidas	*			
3.3.	Preparación bebidas				
3.3.	Secuencia				
3.3.	Agua Café				
3.3.	Durac. vapor				
3.3.	Agua freshbrew				
3.3.	Agua premolido				
3.3.	Tiempo sol. fresh.				
3.3.	Tiempo sol. prem.				
3.3.	Solo agua				
3.3.	% soluble #:				
3.3.	% bomba #:				
3.3.	Dosis solub. #:				
3.3.	Agua sol. #:				
3.3.	Bebida de prueba				
3.4.	Preinfusión				
3.4.1.	Preinfusión [ml]				
3.4.2.	Preinf. pausa[s/10]				
3.5.	Interrupción bebida				
3.6.	Gestión Ingredientes				
3.6.1.	Habilitar				
3.6.2.	Leer de USB KEY				

(*) = Visible solo si están activados los menús completos.

8.2.3 Descripción de los mensajes del menú de programación

PANTALLA	Descripción
1 GESTION SISTEMA	Las opciones de GESTIÓN SISTEMA son:
1.1. Código Máquina 531000	Permite asignar un código de identificación a la máquina expendedora.
1.2. Bloqueos ----	Permite definir el límite máximo de suministros de bebidas o de café. Al alcanzar la cantidad máxima, la máquina expendedora deja de suministrar las bebidas correspondientes. La primera cifra a la izquierda ("000000") se refiere a la cantidad de producto suministrado desde el último "RESET" (contadores parciales). La cifra de la derecha, precedida por "LIM", indica la cantidad máxima de café o bebidas que se puede suministrar (valor modificable).
1.2.1. Bloqueo café C	Permite definir el número máximo de cafés que se pueden suministrar antes del bloqueo.
1.2.2. Bloqueo Premol.	Permite configurar el número máximo de dosis de café premolido que se desea suministrar antes del bloqueo.
1.2.3. Bloqueo bebidas	Permite definir la cantidad máxima de cada tipo de bebida que se puede suministrar antes del bloqueo.
1.2.4. Vaciar Posos	Permite activar o desactivar el control del número de posos descargados en el cajón de recogida de posos. Al seleccionar "SI" la máquina permitirá el suministro de cierto número de cafés antes de solicitar el vaciado del cajón (véase la opción "BLOQUEO POSOS"). Al seleccionar "NO" la máquina no realizará ningún control en el número de posos descargados en el cajón.
1.2.5. Bloqueo posos	Permite configurar el número máximo de suministros de café al que hacer corresponder el llenado del cajón de recogida de posos. Al alcanzar la cantidad, el suministro de todas las bebidas a base de café se bloquea. Cinco cafés antes de la activación del bloqueo en la pantalla será visualizado el mensaje parpadeante "VACIAR POSOS". Importante Este bloqueo puede desactivarse extrayendo, durante por lo menos 10 segundos, el cajón de recogida de posos. Soluciones recomendadas Con el cajón de recogida de posos que se entrega con la máquina es aconsejable programar como máximo 30 cafés. Cuando se utiliza la máquina junto al mueble de soporte, no se debe programar ningún valor de bloqueo, ya que el mueble está equipado con su propio compartimiento para la recogida de posos no controlado electrónicamente.
1.2.6. Reset	Permite poner a cero todos los contadores parciales relativos a las funciones de bloqueo de cantidad de producto.
1.3. Depurador ----	Permite comprobar la utilización del filtro de depuración.
1.3.1. Última sustitución 31.01.2008	Fecha del último reset del filtro.
1.3.2. Cantid. restante 95	Litros de agua que se pueden todavía suministrar antes de que sea necesario regenerar el filtro. Cuando este valor descienda debajo de 1, en el LOG de Errores se registra un Warning (WB3).
1.3.3. Autonomía filtro 100	Litros de agua que se pueden suministrar por el filtro.

PANTALLA	Descripción
1.3.4. Reset filtro	Seleccionar "Si" para señalar el montaje de un nuevo filtro. Esta operación lleva la opción "Cantid. restante" al mismo valor que la opción "Autonomía Filtro" y la fecha de la opción "Última sustitución" a la fecha corriente.
1.3.5. Filtro habilitado	Habilita la gestión del contador regresivo de la opción "Cantid. restante". Importante Del menú de mantenimiento (tecla F2 de la CPU) es posible acceder a las opciones "Depurador", "Última sustitución", "Cantid. restante" y "Reset Filtro".
1.4. Temp. Calderas	En función del modelo, la máquina expendedora Phedra puede tener 1 ó 2 calderas. La siguiente "TABLA CALDERAS" contiene las asociaciones de caldera/modelo de máquina expendedora.
1.4.1. Temp. Caldera 1	Esta opción del menú permite configurar la temperatura de funcionamiento de la caldera 1.
1.4.1.1. Temperatura mínima	Permite seleccionar la temperatura que la máquina expendedora mantiene durante algunos minutos tras el suministro de una bebida. El valor definido se expresa en grados centígrados.
1.4.1.2. Temperatura máxima	Permite programar la temperatura que la máquina expendedora alcanza tras un tiempo determinado después del último suministro, para compensar la pérdida natural de temperatura de los circuitos hidráulicos. El valor definido se expresa en grados centígrados.
1.4.2. Temp. Caldera 2	Esta opción del menú permite configurar la temperatura de funcionamiento de la caldera 2.
1.4.2.1. Temperatura	Permite seleccionar la temperatura que la máquina expendedora mantiene durante algunos minutos tras el suministro de una bebida. El valor definido se expresa en grados centígrados.
1.5. Ahorro de energía	Los modos "Stand By" y "ECO" permiten reducir el consumo de energía de la máquina. Se pueden seleccionar uno o ambos modos.
1.5.1. Stand-by timeout	La máquina se pone en el modo "Stand By" después de un cierto número de minutos de inactividad; este número se puede configurar mediante esta opción del menú. Programando en cero este valor, se desactiva el modo. En modo "Stand By" las calderas de café y vapor están apagadas y la pantalla visualiza el mensaje "Stand By". Se sale del modo "Stand By" pulsando una tecla o introduciendo crédito. En fase de salida, las calderas se activan y la máquina expendedora se pone en fase de calentamiento.
1.5.2. Eco timeout	La máquina se pone en el modo "ECO" después de un cierto número de minutos de inactividad; este número se puede configurar mediante esta opción del menú. Programando en cero este valor, se desactiva el modo. En modo "ECO", la temperatura de funcionamiento de la caldera se reducirá en un valor determinado (véase la opción del menú que sigue a ésta). La máquina expendedora permanecerá en el modo de "lista" y no se visualizarán mensajes para el usuario. Se sale del modo "ECO" pulsando una tecla o introduciendo crédito. En fase de salida, la temperatura de funcionamiento se restablecerá y la caldera 2 se pondrá en fase de calentamiento.
1.5.3. Delta temp. Eco	Permite programar los °C que deberá reducirse la temperatura de la caldera de vapor durante la fase en "ECO mode".
1.6. Ciclo lavados	Permite habilitar el ciclo de lavado automático de los contenedores de mezclado.
1.6.1. Automático	El lavado automático se realiza de la siguiente manera: un primer lavado de 10 minutos después del mensaje "Máquina lista"; 7 horas después del último suministro se realizan posibles lavados sucesivos.

PANTALLA	Descripción
1.6.2. Programable	Permite ajustar el día y la hora para la activación del enjuague contenedores solubles.
1.7. Limpieza del Capp.	En caso de inactividad del circuito del vapor por un cierto número de horas (valor configurable por medio de la opción "Timeout Limpieza"), la máquina expendedora no permite el suministro de bebidas que prevean vapor ("S" en secuencia de productos) hasta que se realice un ciclo de limpieza. En la pantalla se visualizará el mensaje "NO Capuchino" (si se programa en cero el número de horas, se deshabilita el mensaje relativo a la limpieza, y el consiguiente bloque). Se puede activar el ciclo desde el menú "Mantenimiento" y, durante el funcionamiento normal de la máquina, mediante el ciclo-usuario. Activación desde el menú: Seleccionar la opción "Limpieza del Capp." del menú "Mantenimiento". Activación en funcionamiento normal: Se deben satisfacer los requisitos que se describen a continuación: 1 - Máquina expendedora en modo "Máquina lista", 2 - Ningún suministro de bebidas en curso. 3 - Opción "Habil. Limpieza Capp.", en el menú "Gestión Sistema", habilitada. Para activar el ciclo será suficiente pulsar simultáneamente las teclas correspondientes a las bebidas 4 y 8. Descripción del ciclo: El funcionamiento del ciclo no depende del modo de activación (si desde el menú "Mantenimiento" o no) y consta de dos fases, la fase de "Lavado" y la fase de "Enjuague". En la primera fase el usuario será solicitado, por medio de una visualización en la pantalla, colocar la mezcla de agua y solución limpiadora (aprox. 400 g de agua y detergente Saeco). Pulsar simultáneamente las teclas correspondientes a las bebidas 4 y 8 para iniciar el "Lavado". Esta fase dura 75 segundos, y después se pasará automáticamente a la fase siguiente. En la segunda fase el usuario será solicitado, por medio de una visualización en la pantalla, colocar sólo el depósito de agua (con aprox. 400 g de agua). Pulsar simultáneamente las teclas correspondientes a las bebidas 4 y 8 para iniciar el "Enjuague". Este ciclo dura 75 segundos. Sólo tras este procedimiento, el ciclo de limpieza será finalizado y el Cappuccinatore quedará limpio, permitiendo el suministro de bebidas con leche.
1.7.1. Timeout Limpieza	Permite configurar el número de horas de inactividad del circuito del Cappuccinatore antes que la máquina solicite la limpieza del circuito.
1.7.2. Habil. Limp. Capp.	Si está configurada en SI, permite realizar el ciclo de limpieza cuando se pulsen simultáneamente las teclas de bebida 4 y 8. De este modo se permite realizar la limpieza del circuito del Cappuccinatore sin que sea necesario abrir la máquina.
1.8. Precalentamiento	Permite ajustar los tiempos y las cantidades de precalentamiento de los circuitos de solubles y del grupo de infusión café.
1.8.1. Precalentam. Café	Configuraciones correspondientes al ciclo de precalentamiento del grupo de café.
1.8.1.1. Intervención después de (min.)	Tiempo (expresado en minutos) de inactividad del grupo de café después del cual se activa el precalentamiento del grupo.
1.8.1.2. Dosis Extra Café	Incremento de la dosis de agua (en ml) para aplicar al primer café (por primer café se entiende aquel para el cual se activa el precalentamiento del grupo de café).
1.8.1.3. Precalentando café	Permite habilitar (ON/OFF) un ciclo de precalentamiento del grupo de café en caso de que permanezca inutilizado durante un determinado intervalo de tiempo.

PANTALLA	Descripción
1.8.1.4. ENJUAGUE	Permite habilitar un ciclo de enjuague para precalentar el grupo de café al encender la máquina expendedora y al salir del modo "Stand By" si ha transcurrido un tiempo (programable en la opción "1.8.1.1.") desde el último uso del grupo de café. El enjuague puede interrumpirse pulsando el botón de bebida. En este menú se puede configurar la cantidad de agua que utilizar. 0 (cero) ciclo de enjuague deshabilitado. De 1 a 200 ml. Valor por defecto = 0. Valores programables:
1.8.2. Precal. Capuchino	Permite programar después de cuántos minutos de inactividad del circuito del Cappuccinatore debe habilitarse la dosis extra de vapor en la primera bebida con leche una vez transcurrido el timeout (configurando en cero este valor la dosis extra de vapor no se activa nunca). Este ciclo facilita la activación del Cappuccinatore, incluso después periodos prolongados de inactividad.
1.8.2.1. Tiempo extra 00	Tiempo extra (en décimas de segundo) de suministro de vapor para integrar la inferior cantidad de leche suministrada en caso de circuito frío.
1.8.2.2. T-out Calentam. 00	Retardo (en min) después del cual habilitar la dosis extra de vapor del Cappuccinatore.
1.9. Asigna EV Agua ---	Configurando el valor "W" en la secuencia de productos, se obtiene el suministro de agua caliente. Este menú permite elegir la electroválvula a utilizar para el suministro. Si el kit "electroválvula agua calda" está presente, seleccionar el valor 0 (cero) o seleccionar entre las electroválvulas presentes la que opera en el circuito que se desea utilizar.
1.10. Reloj ---	Permite definir horas, minutos, día de la semana, día del mes, mes y año.
1.10.1. Hora 08:00	
1.10.2. Fecha	
1.10.3. Formato fecha/hora	Habilita visualización hora y fecha en formato USA - habilita visualización temperatura
1.11. Horarios On/Off ---	Permite definir, en el curso de la semana, franjas horarias para el encendido y el apagado automáticos de la máquina expendedora.
1.11.1. Encendido 1 00:00	
1.11.2. Apagado 1 00:00	
1.11.3. Encendido 2 00:00	
1.11.4. Apagado 2 00:00	
1.12. Habil. Mens. Estad.	Habilita la visualización, durante algunos segundos, de los contadores de las selecciones (históricos y de reset) durante la fase de puesta en marcha de la máquina.

PANTALLA	Descripción
1.13. Compensación del agua	Compensación de agua para las bebidas de café. La cantidad exacta de agua suministrada por cada máquina depende de las tolerancias de fabricación de cada componente del circuito hídrico (bomba, caudalímetro, tubos, etc.). Este menú permite configurar una corrección que "equilibra" estas diferencias para que el resultado final en el vaso sea siempre constante incluso en máquinas diferentes. Durante la fabricación de cada máquina expendedora se calcula y se memoriza el valor óptimo. En caso de que se realice un FACTORY DEFAULT o se sustituya la placa CPU, es necesario restablecer los valores correctos, siguiendo los simples pasos que se describen a continuación: • Configurar el agua de la bebida CAFÉ = 30 • Suministrar 3 bebidas comprobando su peso y calculando el promedio por exceso • Si el resultado obtenido es superior o inferior a 30, el valor en exceso/defecto se debe restar/sumar al valor configurado por defecto EjemPlo: BEBIDA 1 SECUENCIA 000C AGUA CAFÉ = 30 Café 1 = 32 g Café 2 = 35 g Café 3 = 28 g Calcular el promedio: $32 + 35 + 28 = 95 \rightarrow 95/3 = 31,6$ En este caso, siendo 31,6 el resultado obtenido, la máquina está suministrando más agua que la configurada. Por tanto, se deberá restar 2 al valor configurado en el menú COMPENSACIÓN GRANOS Si se hubiera obtenido 28 como valor de promedio, se habría tenido que sumar 2 al valor configurado en el menú COMPENSACIÓN GRANOS
1.13.1. Granos	Permite elegir la compensación de agua para los productos de café en grano
1.14. Tipo Iluminación	Permite seleccionar el modo de iluminación de la zona de suministro. Las opciones son: Nunca, Siempre, suministro de bebida, final de bebida.
1.15. Grupos Solubles	Permite crear un grupo de 2 contenedores de productos solubles. Los grupos de contenedores se utilizan cuando es necesario tener una mayor capacidad de producto soluble para un producto particular (por ej. en caso de uso muy frecuente de chocolate en un ambiente, se pueden indicar 2 contenedores de chocolate en polvo). El software de la máquina se encargará de accionar de modo alternado los dos motores productos solubles para garantizar un consumo del producto igual en los 2 contenedores. Para utilizar los grupos de solubles se debe: - acceder a la opción Grupos de Gestión Sistema. - habilitar la gestión de los grupos - seleccionar el par de contenedores que se desea agrupar - programar la receta de la bebida introduciendo cualquiera de los 2 productos solubles agrupados.
1.15.1. Habilitar	Habilita los grupos de contenedores de productos solubles
1.15.2. Grupos Solubles	Elección del par de motores de productos solubles que se desea agrupar
1.16. Premolido	Habilita el premolido instantáneo de la dosis de café.
1.17. Configuración pantalla	Configuración de la pantalla

PANTALLA	Descripción
1.17.1. Luminosidad	Permite cambiar la luminosidad de la pantalla.
1.18. Contador electromec. Café	Permite seleccionar si el contador electromecánico de 24Vcc (opcional, que se conecta a la placa CPU) deberá contar sólo los cafés o todas las bebidas suministradas.
1.19. Bebida múltiple	Permite seleccionar las bebidas habilitadas para el suministro múltiple y el número de suministros.
1.19.1. Bebida múltiple 000	Número de suministros para el suministro múltiple.
1.19.2. Habilitar beb. Múlt.	Permite seleccionar las bebidas habilitadas para el suministro múltiple.
1.19.3. Gratis	Habilita el suministro gratuito de la bebida múltiple.
1.20. Habilitar reset. no	Permite habilitar el "RESET" (puesta a cero) de los datos en el menú de estadística mantenimiento.
1.21. Teclas ---	configuración de teclas
1.21.1. Tecla P3 no	Menú para la configuración de la función de la tecla P3.
1.21.1.1. Tecla gratis no	Permite habilitar la tecla P3 de la placa CPU durante la fase normal de funcionamiento.
1.21.1.2. Gratis o Prueba	Permite elegir si la tecla P3 de la placa CPU se utilizará para el suministro gratuito de un producto o para el suministro de un producto de prueba.
1.22. Preselección banco 1 ---	La función asociada a la tecla se puede elegir de entre las siguientes posibilidades: A. Bebida 5 B. Preselección banco 1 C. Inhabilitado A - Tecla Bebida 5: ésta es la función por defecto. La tecla 9 funciona como una tecla normal. B - Preselección Banco 1: seleccionando esta función, la tecla se convierte en una tecla de preselección para el banco de bebidas 9-16. Al pulsar esta tecla, la máquina expendedora muestra en la pantalla el mensaje correspondiente a la preselección (por defecto "DESCAF.") y permite suministrar un nuevo grupo de bebidas. C - Inhabilitado: al pulsar la tecla no se obtiene ningún efecto.
1.23. Preselección banco 2 ---	La función asociada a la tecla se puede elegir de entre las siguientes posibilidades: A. Bebida 6 B. Preselección banco 2 A - Tecla Bebida 10: ésta es la función por defecto. La tecla 6 funciona como una tecla normal. B - Preselección Banco 2: seleccionando esta función, la tecla se convierte en una tecla de preselección para el banco de bebidas 17-24. Al pulsar esta tecla, la máquina expendedora muestra en la pantalla el mensaje correspondiente a la preselección (por defecto "CERADA") y permite suministrar un nuevo grupo de bebidas.
1.24. Textos programables ---	

PANTALLA	Descripción
I.24.1. Suministro	Permite definir el mensaje que aparece en la pantalla cuando la máquina expendedora suministra un producto.
I.24.2. Fuera de servicio	Permite definir el mensaje que aparece en la pantalla cuando la máquina expendedora se para debido a una anomalía.
I.24.3. Preselección Banco1	Permite programar el mensaje que aparece en la pantalla cuando se activa el modo de preselección tecla 5 para las bebidas 9-16.
I.24.4. Preselección Banco2	Permite programar el mensaje que aparece en la pantalla cuando se activa el modo de preselección tecla 6 para las bebidas 17-24.
I.24.5. Mensajes predefinidos	Permite restablecer los mensajes programables a sus valores por defecto (útil si se quiere cambiar de idioma).
I.25. Dispositivo Audit	Permite seleccionar el protocolo necesario para la transferencia de datos del VMC (DUCMP o DEX) y las categorías de datos para transferir durante una sesión Audit.
I.25.1. Protocolo	---
I.25.2. EA1..2 (Eventos)	
I.25.3. EA3..5 (Lecturas)	
I.25.4. LA1-Listas Precios	
I.25.4.1. LA1 Precios Norm.	
I.25.4.2. LA1 Diff1 Prices	
I.25.4.3. LA1 Diff2 Prices	
I.25.4.4. LA1 Precios Tarjeta	
I.25.4.5. LA1 Gratuito	
I.25.4.6. LA1 Test	
I.25.5. PA- Productos	
I.25.5.1. PA2	
I.25.5.2. PA7	

PANTALLA	Descripción
I.25.6. VAI..3 Ventas	
I.25.7. BAI-CAI5-Cash	
I.25.8. DAI..7-CashLess	
I.25.9. Lectura Rápida	Eliminación de los datos con valor = 0 del informe EVA-DT5
I.25.10. Timeout Extendidos	Extensión del tiempo de espera de respuesta por los lectores EVA-DT5
I.26.-5 Tiempo vac. tubos I/5	Permite programar un retardo entre el final de la preparación de las bebidas y el mensaje "Retirar vaso" visualizado por el usuario. Este retardo sirve para permitir la completa salida del líquido contenido en los tubos de suministro.
I.27. Cambiar clave	Permite definir una contraseña o modificar la existente. La contraseña está formada por un número comprendido entre 000001 y 999999. El valor 000000 (valor predeterminado) significa que no hay ninguna contraseña. Para seleccionar la password pulsar las teclas UP y DOWN y confirmarla con la tecla ENTER.
I.27.1. Password	Permite definir una contraseña para el acceso al menú de programación.
I.27.2. Clave servicio	En caso de que se pierda la contraseña, será necesario contactar con el servicio de asistencia técnica para recuperarla y poder acceder así al menú de programación. Permite definir una contraseña para el acceso al menú de mantenimiento. Importante
I.28. Menús completos	Permite elegir si las opciones del menú de programación deberán aparecer completas o en versión reducida.
I.29. Aviso Bandeja de goteo	Permite seleccionar el comportamiento de la máquina expendedora en caso de que el sensor detecte que se ha superado el nivel máximo en la bandeja de goteo. Bloquea máquina: la máquina expendedora no permite el suministro de bebidas si la bandeja está llena; Solo Mensaje: se visualiza un mensaje en la pantalla, pero se pueden suministrar bebidas (ATENCIÓN: al no vaciar la bandeja, puede que salga agua de la máquina); DES-HABILITADO: el sensor no se utiliza. (ATENCIÓN: al no vaciar la bandeja, puede que salga agua de la máquina);
I.30. Default Menu	Gestión de los valores por defecto de configuración máquina. El usuario puede crear y seleccionar su propia configuración.
I.30.1. Factory default	Permite llevar a los valores de fábrica predeterminados los parámetros programables. Esta operación no pone a cero los contadores de productos.
I.30.2. Custom Default	Gestión de la configuración generada por el usuario.
I.30.2.1. Read Custom Default	Restablecimiento de la configuración guardada por el usuario.

PANTALLA	Descripción
1.30.2.2. Write Custom Default	Almacenamiento de la configuración de la máquina del usuario
1.31. Modelo ME	Permite seleccionar el modelo actual de máquina expendedora (ME). El modelo de máquina expendedora está indicado en la etiqueta colocada en el interior del lateral derecho.
1.32. Idioma	Permite seleccionar el idioma utilizado por la máquina expendedora. Los idiomas disponibles son: Italiano, Inglés, Francés, Alemán, Español, Portugués, Holandés, Turco, Ruso, Polaco, Noruego, Sueco, Finés y Danés. Además, es posible modificar los textos de la máquina para añadir idiomas no provistos por el fabricante. (Contactar con el servicio de asistencia clientes para más información).
1.33. Info Sistema	Esta opción visualiza una página que resume la configuración de la máquina. Primera línea: versión del software (formato "x.yy.zz") / CRC del programa (formato "abcd") Ejemplo: "SW v1.02.12/087c" Segunda línea: versión del cargador de arranque (formato "xx") y nombre del archivo buscado por el cargador de arranque en la llave USB (la extensión ".s19" no está visualizada) Ejemplo: "Boot 085AE_DASP" Tercera línea: versión de la memoria (formato "xxx.yyy.") e CRC del contenido (formato "zzz") Ejemplo: "Mem 123456.789" En la pantalla se visualizan las siguientes informaciones:
2. SISTEMA DE PAGO	Las opciones de los SISTEMAS DE PAGO son:
2.1. Protocolo	
2.2. Monedero paralelo	Permite habilitar los parámetros del monedero paralelo, la caja de monedas mecánica y la canceladora y habilitar la selección de los valores que se deben asignar a cada uno de los canales para monedas.
2.2.1. Habilitar	Al seleccionar "Y" se habilita la gestión del monedero paralelo, de la caja de monedas mecánica y de la canceladora. Seleccionando "N", cualquier monedero paralelo conectado con la máquina expendedora quedará inhabilitado en todo momento.
2.2.2-9 Valores Monedas	Permite definir los valores de las monedas enviadas a la máquina expendedora por el monedero paralelo, el lector de fichas mecánico y la canceladora. La siguiente "TABLA ASOCIACIONES" contiene las asociaciones de canal/sistema de pago.
2.3. Lector Billetes	Permite habilitar los parámetros del validador de billetes paralelo y la selección de valores que se debe asignar a cada uno de los canales de billetes.
2.3.1. Habilitar	Al seleccionar "Y", se habilita la gestión del lector paralelo. Al seleccionar "N", cualquier lector paralelo conectado con la máquina expendedora quedará inhabilitado en todo momento.
2.3.2. NIVEL INHIBICIÓN	Permite elegir el nivel activo para la señal de inhibición del lector de billetes
2.3.3-6 Valores Billetes	permite seleccionar los valores de los billetes enviados a la máquina expendedora por el lector paralelo.
2.3.3.4. Billete	
2.4. Programación MDB	Permite acceder a funciones específicas del protocolo MDB.

PANTALLA	Descripción
2.4.1. Recarga no	Permite habilitar o deshabilitar la posibilidad de efectuar operaciones de recarga en las tarjetas MDR. Elijiendo RECARGA = NO, la máquina expendedora usará sólo las tarjetas MDR para descontar.
2.4.2. Max. Carga Tarjeta 10.00	permite definir el nivel máximo de crédito, por encima del cual las operaciones de recarga (de estar habilitadas) no surten efecto. Elijiendo CARGA MÁX = 20,00, se transferirá a la tarjeta el crédito presente en la máquina expendedora, siempre que la suma de éste y del crédito presente en la tarjeta no supere 20,00.
2.4.3. Max. Valor Tarjeta 10.00	Permite establecer el nivel máximo de crédito por encima del cual el sistema no acepta la tarjeta. Elijiendo VALOR MÁX. ACEPTADO = 25,00, la máquina expendedora rechazará las tarjetas con un crédito superior a ese importe. En caso que se detectara una tarjeta en esas condiciones, la pantalla no indicará el crédito presente sino que dará un mensaje "—" y no efectuará ninguna venta.
2.4.4.-8 Activar monedas	
2.4.5. Alt. payout no	Seve para habilitar o inhabilitar el uso de la función de pago alternativo del monedero con devolución de cambio MDR nivel 1. Elijiendo Yes, se habilita el monedero para la devolución de las monedas. El cambio está limitado a 255 veces el factor de escala de la moneda (normalmente 12,75 Euro en la zona euro, con el factor de escala 5). Si, en cambio, se elige No, la devolución de las monedas se realiza aprovechando el algoritmo de la máquina expendedora. El cambio máximo son 60000 unidades (normalmente 600,00 Euro en la zona euro).
2.4.6. Devolución máxima 0.00	Permite definir la vuelta máxima que la devolución del cambio puede suministrar. Predefinido = 10,00
2.4.7. Cond. Importe Exacto 0	La condición de cambio no disponible, en caso de devolución de cambio MDR, se puede seleccionar en la "TABLA CAMBIO". Nota Incluso en presencia de la señalación de cambio no disponible, el cambio se seguirá suministrando mientras haya monedas en los tubos. El nivel mínimo se puede programar (único para todos los tubos) en una opción especial del menú.
2.4.8. Nivel Mínimo Tubos 0	Permite definir el valor del número mínimo de monedas en los tubos. Predefinido = 4.
2.4.9. Cargar Tubos	Permite llenar manualmente los tubos de devolución de cambio. Para salir del estado de recarga de tubos, basta con pulsar Esc.
2.4.10. Vaciar Tubos	Permite vaciar los tubos de la devolución de cambio pulsando las teclas de selección de bebidas.
2.4.11. Venta Obligada no	Elijiendo "N", el crédito introducido puede devolverse aunque no se haya efectuado ninguna venta. Esta función puede resultar útil, por ejemplo, para cambiar un billete en monedas. Elijiendo "Y", el crédito introducido puede devolverse como cambio, sólo después de haberse efectuado una venta. Predefinido = YES.
2.4.12.-2 Aceptación Billetes	
2.4.13. Devolución billetes no	Elijiendo "Y", el billete introducido se almacena en posición de escrow (si así lo admite el lector de billetes); el lector de billetes admite esta función. El lector de billetes admite esta función. De este modo, en caso de que se produzca un fallo en la venta o en la carga del sistema de tarjeta, el billete podrá restituirse. Elijiendo "N", cada billete introducido llega al depósito del lector de billetes, por lo que su devolución no es posible. Predefinido = No.

PANTALLA	Descripción
2.4.14. Dirección Esclavo 0x40	Este menú, en caso de que la máquina expendedora funcione como Master, permite definir la dirección de la máquina expendedora Slave posiblemente conectada. En caso de que la máquina expendedora funcione como Slave, permite definir la propia dirección. Las direcciones posibles son 0x40, 0x48 y 0x50. Predefinido = 0x40.
2.4.15. no cambio=no billetes ---	Permite deshabilitar el lector de billetes si falta el cambio.
2.5. Crédito máximo 255	Permite al usuario definir el crédito máximo que la máquina expendedora puede aceptar. Si se supera este límite, los sistemas de pago se inhabilitan de forma que no puedan aceptar más crédito. Predefinido = 20,00.
2.6. Multiventá no	Permite que el usuario utilice el crédito restante para comprar más bebidas. Al seleccionar "N" (no), la máquina expendedora memoriza el crédito restante.
2.7. Tiempo overpay 180	Determina el tiempo máximo (expresado en segundos) pasado el cual la máquina expendedora borra el crédito residual visualizado en la pantalla. El tiempo es ajustable en pasos de 10 segundos. Al seleccionar "000" la función está inhabilitada.
2.8. Ceros fijos 0	Permite seleccionar el número de ceros fijos en el crédito.
2.9. Núm. de decimales 0	Permite seleccionar la posición del punto decimal en el crédito.
2.10. Credit Wdog 0	Habilitando esta opción se activa un control interno que resetea la comunicación con los sistemas de pago si la máquina se bloquea.
2.11. Preselección	Gestión de las opciones de preselección
2.11.1. Tiempo Preselección	Duración en segundos del tiempo de preselección
2.12. Envío Cash sale cmd	Habilita la gestión del mando cash sale notification (para card reader MDB)
2.13. (EXE/PHD) safe mode no	modo "safe" del protocolo EXE/PHD. No acepta mandos de venta fuera del tiempo de preselección máquina.
3. PROGR. PRODUCTOS	
3.1. Producto antes ---	Permite seleccionar el soluble que habilitar para el modo de suministro que se realiza suministrando el polvo de producto antes de suministrar el agua (la máquina expendedora realizará este ciclo de suministro sólo si la cantidad de polvo a suministrar es inferior a 34).
3.2. Habilitar Bebidas ---	Permite habilitar o inhabilitar las teclas de bebida.
3.3. Preparación bebidas ----	La máquina expend. puede suministrar 18 bebidas. Las bebidas se pueden preparar utilizando café en grano y/o productos solubles. El técnico puede seleccionar los productos que desea usar para la receta (máx. 4) y el orden de uso. Cada componente está identificado por un número o una letra.

PANTALLA	Descripción
3.3. Secuencia 0C00	Define con qué y en qué orden se suministran los productos que componen la bebida. Las opciones posibles son: 0 = no suministra ningún producto. 1 = suministra el producto 1. 2 = suministra el producto 2. 3 = suministra el producto 3. 4 = suministra el producto 4. 5 = suministra el producto 5. C = suministra café utilizando café molido al instante. F = suministra café fresh brew utilizando café premolido. P = suministra café expés utilizando café premolido. B = suministra café fresh brew utilizando café molido al instante. W = suministra agua caliente. S = suministra vapor en el Cappucc. Por lo que con la combinación de "C300" o "C030" o "0C30" se suministrará siempre el producto 3 y el café en grano. En función de la secuencia, se solicitará que se seleccionen los parámetros de los productos que componen la bebida.
3.3. Agua Café 38	Permite configurar la cantidad de agua que suministrar para el tipo de café configurado (C o B). La cantidad se puede ajustar de 1 a 999.
3.3. Durac. vapor	Define la duración (en décimas de segundo) del suministro de vapor a través del Cappuccinatore.
3.3. Agua freshbrew	Permite configurar la cantidad de agua que suministrar para el tipo de café programado (P). La cantidad se puede ajustar de 1 a 999.
3.3. Agua premolido	Permite configurar la cantidad de agua que suministrar para el tipo de café programado (F). La cantidad se puede ajustar de 1 a 999.
3.3. Tiempo sol. fresh.	Dosis soluble FreshBrew (F)
3.3. Tiempo sol. prem.	Dosis soluble premolido (P)
3.3. Solo agua 101	Define la cantidad de agua caliente que se debe suministrar.
3.3. % soluble #: 3:50	Define la velocidad con que el producto soluble se suministra. Los valores de configuración son de 10 a 100. Tanto los valores serán inferiores, cuanto inferior será la cantidad de producto soluble.
3.3. % bomba #: 3:50	Define la velocidad con que el agua se suministra. Los valores de configuración son de 20 a 100. Tanto los valores serán inferiores, cuanto inferior será la cantidad de agua.
3.3. Dosis solub. #: 3:005	Define la cantidad de producto soluble que se debe suministrar. Ejemplo: la cantidad "005" indica que el motor del soluble 3 se accionará durante 5 centésimas de segundo. La cantidad de soluble se puede ajustar de "1" a "5000" con pasos de 1. El suministro del producto soluble no tiene lugar cuando el parámetro está programado en "0000" (en este caso se suministra agua).

PANTALLA	Descripción
3.3. Agua sol. #: 3:022	Define la cantidad de agua que se debe mezclar con el producto soluble en polvo. Ejemplo: "3" indica que el agua se mezclará con el producto soluble 3. "022" indica que en el producto soluble serán suministradas 22 unidades de agua. La unidad de referencia ha sido predefinida por el fabricante. La cantidad de agua caliente se puede regular de "1" a "999" en pasos de 1. Importante -1 Si la programación de los parámetros referidos al producto soluble ("SOLUBLE - AGUA - % SOLUBLE" - % BOMBA) hace que el suministro del producto soluble dure más que el de agua, la máquina expendedora interrumpe la dosificación del producto soluble (para evitar un lavado insuficiente del mezclador). Importante -2 Si la secuencia prevé más productos solubles, volverá a aparecer la secuencia "SOLUBLE - AGUA - % SOLUBLE" - % BOMBA" para cada producto soluble. Revisar los parámetros configurados para obtener un suministro correcto (la salida del producto soluble debe terminar unos instantes antes de que termine el suministro de agua para permitir un lavado adecuado del mezclador).
3.3. Bebida de prueba	Permite efectuar pruebas de suministro con la bebida recién seleccionada. Pulsando ENTER se visualizan las teclas que permiten suministrar: Bebida completa; Bebida sin polvo (soluble e/o café); Bebida sin agua.
3.4. Preinfusión	
3.4.1. Preinfusión [ml]	Cantidad de agua para la preinfusión del café en grano
3.4.2. Preinf. pausa[s/10]	Duración de la pausa de preinfusión del café en grano
3.5. Interrupción bebida no	Habilita la interrupción del suministro en curso pulsando una tecla cualquiera
3.6. Gestión Ingredientes	Permite al usuario visualizar la composición de la bebida seleccionada antes de ser suministrada. Los ingredientes se visualizan si al presionar la tecla de selección todavía no se ha introducido el crédito necesario para terminar la venta. La lista de ingredientes de la bebida seleccionada se construye automáticamente a partir de la receta, componente por componente. Los ingredientes se cargan desde archivos de texto contenidos en una llave USB y se guardan en la memoria. Una vez terminada la carga, se puede extraer la llave USB. Los archivos se deben nombrar: "COMP_001.txt", "COMP_002.txt", ..., "COMP_008.txt" y deben estar ubicados en la raíz de la llave USB. La descripción no debe superar los 70 caracteres y debe ocupar una única línea. En el menú programación se puede activar/desactivar la visualización de los ingredientes, cargar archivos de descripción desde USB, ver el contenido de los archivos cargados, guardar en USB las descripciones guardadas en la memoria. Combinaciones 'nombre archivo'/componente bebida': "COMP_001.txt" = Soluble 1 "COMP_002.txt" = Soluble 2 "COMP_003.txt" = Soluble 3 "COMP_004.txt" = Soluble 4 "COMP_005.txt" = Soluble 5 "COMP_006.txt" = Steam/hot milk "COMP_007.txt" = Café K o cápsulas L o FreshBrew F o premolido P "COMP_008.txt" = Café C o bears B

PANTALLA		Descripción
3.6.1. Habilitar		Habilita la visualización de los ingredientes componente por componente en preselección.
3.6.2. Leer de USB KEY		Carga archivos con ingredientes desde una llave USB.
3.6.3. Visualizar		Visualiza el contenido de los ingredientes cargados componente por componente en el formato de texto utilizado en preselección.
3.6.4. Escribir EN USB KEY		Guarda en USB la descripción de los ingredientes de la bebida.
4. GESTION VENTAS		Gestión de los precios para los productos vendidos por la máquina expendedora.
4.1.-6 Lista precios		Se pueden programar 99 niveles de precio diferentes. Cada producto de la máquina expendedora podrá tener hasta 4 niveles de precio, cada uno de los cuales se podrá utilizar en una determinada condición (tramo normal, tramo diferenciado 1 ó 2 y venta con tarjeta).
4.2. Precios bebidas		Permite asociar cada bebida a uno de los niveles de precio seleccionados en LISTA PRECIOS. La asociación puede ser:
4.2.1. Normales		Tramo Precios Normales. Se trata del tramo de precios utilizado por defecto por la máquina expendedora (este tramo se usa cuando ninguno de los tres 3 tramos posibles está activado).
4.2.1.1. Precio global P00	0.00	Introducción precio global Permite elegir (utilizando las teclas UP y DOWN y confirmando con ENTER) el nivel de precio que debe asociarse a todos los productos.
4.2.1.2. Precios individuales B01:P00	0.00	Introducción precio individual Permite elegir (utilizando las teclas UP y DOWN y confirmando con ENTER) el nivel de precio que debe asociarse a cada producto. Seleccionar primero el producto deseado y a continuación el precio.
4.2.2. Diferenciados 1	...	Tramo Precios Diferenciados 1. Tramo activable por tiempo.
4.2.2.1. Precio global P00	0.00	Introducción precio global Permite elegir (utilizando las teclas UP y DOWN y confirmando con ENTER) el nivel de precio que debe asociarse a todos los productos.
4.2.2.2. Precios individuales B01:P00	0.00	Introducción precio individual Permite elegir (utilizando las teclas UP y DOWN y confirmando con ENTER) el nivel de precio que debe asociarse a cada producto. Seleccionar primero el producto deseado y a continuación el precio.
4.2.3. Diferenciados 2	...	Tramo Precios Diferenciados 2. Tramo activable por tiempo.
4.2.3.1. Precio global P00	0.00	Introducción precio global Permite elegir (utilizando las teclas UP y DOWN y confirmando con ENTER) el nivel de precio que debe asociarse a todos los productos.
4.2.3.2. Precios individuales B01:P00	0.00	Introducción precio individual Permite elegir (utilizando las teclas UP y DOWN y confirmando con ENTER) el nivel de precio que debe asociarse a cada producto. Seleccionar primero el producto deseado y a continuación el precio.

PANTALLA	Descripción
4.2.4. Tarjeta	Tramo Precios Tarjeta. Permite habilitar la aplicación de precios diferenciados en caso de utilización de la tarjeta para el pago de las consumiciones efectuadas.
4.2.4.1. Precios tarjeta no	Eligiendo PRECIOS TARJETA = YES en GESTIÓN VENTAS, aparecerá una nueva opción de menú que permitirá establecer el nivel de precio para aplicar al producto (bebida o bocadillo) en caso de compra con tarjeta.
4.2.4.2. Precio global P00 0.00	Introducción precio global. Permite elegir (utilizando las teclas UP y DOWN y confirmando con ENTER) el nivel de precio que debe asociarse a todos los productos.
4.2.4.3. Precios individuales B01-P00 0.00	Introducción precio individual. Permite elegir (utilizando las teclas UP y DOWN y confirmando con ENTER) el nivel de precio que debe asociarse a cada producto. Seleccionar primero el producto deseado y a continuación el precio.
4.2.4.4. Lista de precios con tarjeta	Permite seleccionar la lista de precios a utilizar para las ventas con tarjeta. Se puede elegir si se utiliza la lista 3 (predeterminada) o la lista 1.
4.3. Gratuito Nunca	Permite elegir si el suministro de bebidas debe ser gratuito, pagado o gratuito según las franjas.
4.4. Gratuito On Immgvsd 00:00	Permite programar inicio y fin del suministro de bebidas gratuitas.
4.5. Gratuito Off Immgvsd 00:00	
4.6. Precios Dif 1 on Immgvsd 00:00	Permite programar inicio y fin del suministro de bebidas con precios diferenciados.
4.7. Precios Dif 1 off Immgvsd 00:00	
4.8. Precios Dif 2 on Immgvsd 00:00	Permite programar inicio y fin del suministro de bebidas con precios diferenciados.
4.9. Precios Dif 2 off Immgvsd 00:00	

TABLA CALDERAS

Modelo	Caldera 1	Caldera 2
Café expés	Caldera café y bebidas	no presente
Espresso Water Tank	Caldera café y bebidas	no presente
Espresso T.T.T.	Caldera café y bebidas	no presente
Cappuccino	Caldera café y bebidas	Caldera vapor
Cappuccino Water Tank	Caldera café y bebidas	Caldera vapor
Cappuccino T.T.T.	Caldera café y bebidas	Caldera vapor

TABLA ASOCIACIONES

Canal	Sistema de pago
1	Monedero paralelo
2	Monedero paralelo
3	Monedero paralelo
4	Monedero paralelo
5	Monedero paralelo
6	Monedero paralelo
7	Canceladora

TABLA CAMBIO

N.	Descripción
0	L o M o H L o I H I
1	L o M
2	H L o I H I
3	L o I H I
4	L
5	M
6	H L
7	L y I H I
8	H L y I H I
9	L y M
10	L y M y H L y I H I
11	L y H L o L y I H I
12	L o H L y I H I
13	I H I
14	L y M y H L
15	Nunca (cambio siempre disponible)

Simbolos:

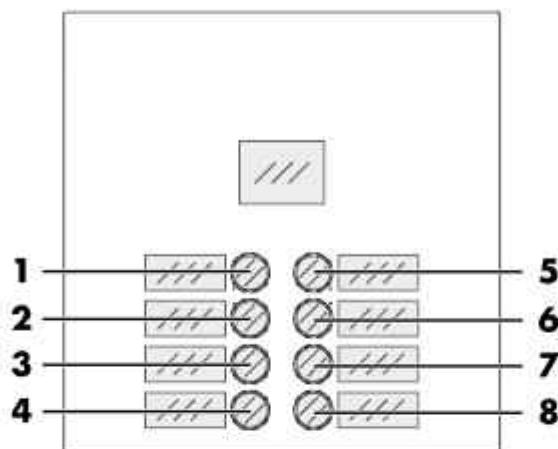
L = tubo con la moneda de valor inferior por debajo

M = tubo con la moneda de valor medio-bajo por

H L = tubo con la moneda de valor medio-alto por

I H I = tubo con la moneda de valor más elevado por

ASOCIACIÓN TECLA - NÚMERO BEBIDA



PHEDRA EVO:
TABLA TECLAS 5 y 6

TECLA 5 y 6 = BEBIDA 5 y 6

BOTÓN	Pulsar BOTÓN
1	Bebida 1
2	Bebida 2
3	Bebida 3
4	Bebida 4
5	Bebida 5
6	Bebida 6
7	Bebida 7
8	Bebida 8

TECLA 9 y 10 = PRESELECCIÓN

BOTÓN	Pulsar BOTÓN	Pulsar PRESELECCIÓN 5+TECLA	Pulsar PRESELECCIÓN 6+TECLA
1	Bebida 1	Bebida 9	Bebida 17
2	Bebida 2	Bebida 10	Bebida 18
3	Bebida 3	Bebida 11	Bebida 19
4	Bebida 4	Bebida 12	Bebida 20
5	Preselección	—	—
6	Preselección	—	—
7	Bebida 7	Bebida 15	Bebida 23
8	Bebida 8	Bebida 16	Bebida 24

TECLA 5 = PRESELECCIÓN

TECLA 6 = BEBIDA 6

BOTÓN	Pulsar BOTÓN	Pulsar PRESELECCIÓN 5+TECLA
1	Bebida 1	Bebida 9
2	Bebida 2	Bebida 10
3	Bebida 3	Bebida 11
4	Bebida 4	Bebida 12
5	Preselección	—
6	Bebida 6	Bebida 14
7	Bebida 7	Bebida 15
8	Bebida 8	Bebida 16

TECLA 5 = BEBIDA 5

TECLA 6 = PRESELECCIÓN

BOTÓN	Pulsar BOTÓN	Pulsar PRESELECCIÓN 6+TECLA
1	Bebida 1	Bebida 9
2	Bebida 2	Bebida 10
3	Bebida 3	Bebida 11
4	Bebida 4	Bebida 12
5	Bebida 5	Bebida 13
6	Preselección	—
7	Bebida 7	Bebida 15
8	Bebida 8	Bebida 16

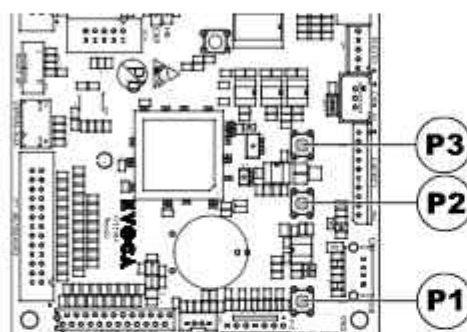
8.3 Menú de mantenimiento

La estructura del menú de mantenimiento se describe en el punto "Estructura del menú de mantenimiento".

En el punto "Descripción de los mensajes del menú de mantenimiento" se describen todas las opciones presentes en el menú del mantenimiento.

8.3.1 Acceso al menú de mantenimiento

Abrir la puerta, desactivar el dispositivo de seguridad (ver el punto "Dispositivos de seguridad") y pulsar la tecla P2 para acceder al menú de mantenimiento.



Para salir del menú de mantenimiento y volver al funcionamiento normal de la máquina expendedora es necesario:

- pulsar repetidamente la tecla CANCEL hasta que aparezca la opción "SALIR?". Seleccionar SI y pulsar ENTER;
- retirar la llave del interruptor de seguridad para que se apague la máquina expendedora;
- cerrar la puerta y esperar a que termine el proceso de autoconfiguración.

8.3.2 Estructura del menú de mantenimiento

N.º OP.	OPCIÓN DEL MENÚ	
1.	Mantenimiento	
1.1.	Registro de errores	
1.1.1.	Error log List	
1.1.2.	Error Reset	
1.2.	Lavados	
1.2.1.	Lavar todo	
1.2.2.	Lavar uno	
1.3.	Depurador	
1.3.1.	Ultima sustitución	
1.3.2.	Cantid. restante	
1.3.3.	Reset filtro	
1.4.	Ajustes	
1.4.1.	Calibración Dosificador	
1.4.2.	Ajuste Grupo	
1.5.	Enfriar caldera	
1.6.	Vaciar Caldera	
1.7.	Llenar caldera	
1.8.	Limpieza del Capp.	
2.	ESTADISTICA	
2.1.	Total ventas	*
2.2.	Overpay	*
2.3.	Card-In	*
2.4.	Card-out	*
2.5.	Total monedas	*
2.6.	Total billetes	*
2.7.	Contadores	*
2.8.	Gratis	*
2.9.	Bebida de prueba	*
2.10.	Código Máquina	*
2.11.	Ventas Slave	*
2.12.	Reset	*
3.	Funciones USB KEY	
3.1.	Escribir EN USB KEY	
3.2.	Leer de USB KEY	

(*) = Visible solo si están activados los menús completos.

8.3.3 Descripción de los mensajes del menú de mantenimiento

PANTALLA	Descripción
Mantenimiento	Para el reset de los errores, consultar el capítulo "Resolución de problemas - Troubleshooting". En esta función es posible visualizar y poner a cero cualquier error presente. Además, se pueden realizar operaciones de mantenimiento en la máquina expendedora. El reset de los errores se puede realizar utilizando el menú previsto en la opción "Mantenimiento". Importante:
1.1. Registro de errores	La máquina expendedora memoriza los eventos significativos que han tenido lugar en la memoria interna del VMC (por ejemplo los errores ocurridos, los avisos de anomalía, etc.). La memorización tiene lugar al detectar la condición de error y consiste en el almacenamiento de las siguientes informaciones: 1- código del error (o de la advertencia) ocurrido 2- lugar en el que se originó el aviso (por ejemplo en qué motor de espinal, si el error se refiere a un motor de espinal, o café, o mal soluble). 3- día, mes, horas y minutos de la detección del error. Representación: Formato de la descripción de los errores de advertencia que aparecen en el LOG. Véase "QUÉ LOG"
1.1.1. Error log List	Permite visualizar la lista de errores
1.1.2. Error Reset	Permite resetear la lista de errores
1.2. Lavados	Permite realizar un lavado de uno o más circuitos de los productos solubles
1.2.1. Lavar todo	Permite efectuar un lavado de los circuitos de suministro de los productos solubles. Al pulsar la tecla ENTER, arranca el ciclo automático que activa, uno tras otro, los circuitos de cada producto soluble.
1.2.2. Lavar uno	Permite realizar un lavado de un solo circuito de suministro de los productos solubles. Seleccionando el circuito deseado y pulsando la tecla ENTER, se pone en marcha el ciclo automático que activa el circuito de productos solubles seleccionado.
1.3. Depurador	Permite comprobar la utilización del filtro de depuración.
1.3.1. Última sustitución	Fecha del último reset del filtro.
1.3.2. Cantid. restante	Litros de agua que se pueden todavía suministrar antes de que sea necesario regenerar el filtro. Cuando este valor descienda debajo de 1, en el LOG de Errores se registra un Warning (WB3).
1.3.3. Reset filtro	Seleccionar "SI" para señalar el montaje de un nuevo filtro. Esta operación lleva la opción "Cantid. restante" al mismo valor que la opción "Autonomía Filtro" y la fecha de la opción "Última sustitución" a la fecha corriente.
1.4. Ajustes	Permite realizar algunas operaciones de ajuste para la puesta a punto de la máquina
1.4.1. Calibración Dosificador	Permite ver la cantidad de soluble suministrada por el dosificador. Para realizar la comprobación, es necesario: 1- quitar el grupo de café; 2- preparar un recipiente (por ejemplo, un vaso) para recoger el polvo de café; 3- seleccionar "SI" en el menú; la máquina muele y descarga una dosis de café; 4- comprobar si el peso de la dosis obtenida corresponde a lo esperado; en caso contrario, se debe modificar la regulación del dosificador, tal como se indica en el apartado "Regulación de la dosis".

PANTALLA	Descripción
1.4.2. Ajuste Grupo	Configuración para grupo café.
1.4.2.1. Prueba	Permite desplazar el grupo de café.
1.4.2.2. Retraso Home	*configuración ajuste de fases grupo café.* Posición reposo (a un número mayor corresponde un mayor avance en sentido horario del grupo café)
1.4.2.3. Retraso Work	*configuración ajuste de fases grupo café.* Posición trabajo
1.5. Enfriar caldera	Permite enfriar rápidamente la caldera. Seleccionando la opción "ENFRIAR CALDERA" la máquina expendedora suministra agua hasta que la temperatura, detectada por el sensor ubicado en la caldera, desciende por debajo de 50°C. En la pantalla una barra de colores señala la temperatura actual de la caldera. Cuando la barra desaparece la temperatura leída es inferior a 50°, la operación de enfriamiento ha terminado y es necesario apagar el VMC.
1.6. Vaciar Caldera	Permite activar el ciclo automático de vaciado de la caldera.
1.7. Llenar caldera	Permite arrancar el ciclo automático de carga del agua en la caldera de café. Repetir el ciclo hasta llenar la caldera (hasta que el agua salga de la boquilla de café).
1.8. Limpieza del Capp.	Activa el ciclo de limpieza del circuito de suministro de leche a través del Cappuccinatore. Para poder completar este ciclo, es necesario disponer de la solución limpiadora adecuada (véase el punto "Limpieza semiautomática del Cappuccinatore" para más información).
2. ESTADÍSTICA	
2.1. Total ventas	Se visualiza el importe cobrado por la venta de todas las selecciones y de todas las bebidas. Pulsando "ENTER" se pueden visualizar los detalles de dicha ganancia para: bebidas (y, si lo desea, subdividido por nivel de precio), vasos vendidos, descuentos y aumentos efectuados.
2.2. Overpay	Se visualiza el crédito cobrado al vencimiento del tiempo de OVERPAY.
2.3. Card-in	Se visualiza el crédito cobrado mediante tarjetas.
2.4. Card-out	Se visualiza el crédito cargado en tarjetas.
2.5. Total monedas	Se visualiza el valor total de las monedas introducidas.
2.6. Total billetes	Se visualiza el valor total de los billetes introducidos. Pulsando "ENTER" es posible visualizar la cantidad de billetes introducidos de cada valor nominal.
2.7. Contadores	En este menú la presencia del Time keeper permite extender la cantidad de datos visualizados. De hecho se puede visualizar el número total y parcial de bebidas divididas por niveles de precio.

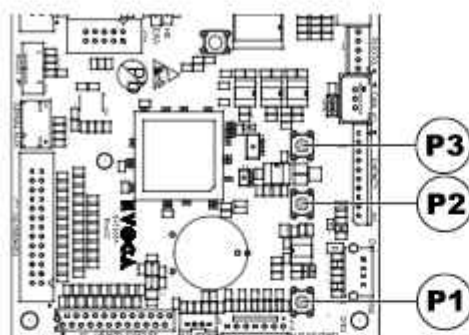
PANTALLA	Descripción
2.8. Gratuito	Se visualiza la cantidad total de bebidas gratuitas suministradas.
2.9. Bebida de prueba	Se visualiza la cantidad total de pruebas efectuadas.
2.10. Codigo Máquina	Asignado por el encargado de la máquina.
2.11. Ventas Slave	Se visualiza el crédito cobrado por las ventas efectuadas por el Slave.
2.12. Reset	Permite reiniciar los datos estadísticos.
3. Funciones USB KEY	entrando en este menú se puede acceder a las funciones de lectura y escritura de memoria desde y en la llave USB. El contenido de la memoria se gestiona mediante archivos con extensión *.MEM*. Los archivos se pueden leer y escribir sólo en la carpeta principal de la llave. No es posible desplazarse por las subcarpetas. La longitud máxima del nombre de archivo es de 8 caracteres. Los nombres de archivo más largos se visualizan de forma comprimida.
3.1. Escribir EN USB KEY	copia los parámetros de la máquina en la llave USB. Los archivos se guardan como "NAME_XX.MEM", donde XX es un número comprendido entre 00 y 99; "NAME" representa el nombre del modelo de máquina. El software propone el primer archivo disponible en el orden 00-99. El usuario puede seleccionar un nombre de archivo con una identificación numérica diferente de la que se propone pulsando las teclas '+' y '-'; pulsando la tecla 'OK' se finaliza la selección.
3.2. Leer de USB KEY	carga en la máquina los parámetros almacenados en un archivo *.MEM* que se encuentra en la llave USB. Pulsando la tecla '+' es posible desplazarse por los archivos *.MEM* presentes; pulsando la tecla 'OK', se carga el archivo. Si el archivo seleccionado contiene datos compatibles con la máquina, la memoria se actualiza. De lo contrario, no se aplica ninguna modificación.

QUADRO LOG

Exx	ELEMENTO =>	señalización de error/advertencia de código xx
aabb	DONDE ==>	si Myy = motor de espiral yy
aabb	DONDE ==>	si Syy = suministro soluble yy
aabb	DONDE ==>	si Lyy = lavado soluble yy
aabb	DONDE ==>	si C— = suministro calé
aabb	DONDE ==>	si aabb = códigos hexadecimales
dd MMM	CUANDO ==>	día en números, mes en cadena (3 letras)
h:mm	CUANDO ==>	horaminutos
i		índice del error en el LOG
NN		número de errores que aparecen en el LOG

8.4 Máquina lista / Tecla Gratis

Abrir la puerta, desactivar el dispositivo de seguridad (ver el punto "Dispositivos de seguridad") y pulsar la tecla P3.



Si se pulsa durante el calentamiento inicial, permite forzar el "MÁQUINA LISTA" sin esperar que las calderas hayan alcanzado las temperaturas programadas.

Si se pulsa después del "MÁQUINA LISTA", permite suministrar un producto gratuito (esta función se puede habilitar desde el menú "TECLA GRATIS").

9 FUNCIONAMIENTO Y USO

 Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimiento, siempre que estén supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del aparato y entiendan los riesgos asociados.

 Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.

9.1 Selección de las bebidas

La máquina expend. PHEDRA EVO puede suministrar 18 bebidas. Las condiciones necesarias para poder seleccionar una bebida son:

- tras el encendido, la máquina expendedora ha alcanzado la temperatura seleccionada. De lo contrario, al pulsar una tecla de bebida, la pantalla visualiza el mensaje "CALEFACCIÓN";
- el crédito disponible es suficiente o bien se ha programado la máquina expendedora para el suministro gratuito. De lo contrario, la pantalla visualiza el mensaje "INTRODUCIR XXX";
- no existen condiciones de error que impidan el suministro de las bebidas. De lo contrario, la pantalla visualiza el mensaje de error "FS XXX BEBIDAS" alternándolo con "NO DISPONIBLES";
- la bebida seleccionada está habilitada. De lo contrario, la pantalla visualiza el mensaje "NO DISPONIBLE";
- no hay ninguna condición de bloqueo para la bebida solicitada. De lo contrario, antes de pulsar la tecla, la pantalla visualiza el mensaje "BEBIDAS XXX" alternándolo con "NO DISPONIBLES". Tras pulsar la tecla, la pantalla visualiza el mensaje "NO DISPONIBLE";

 Durante el suministro de una bebida:

- los sistemas de pago están inhabilitados;
- la primera línea de la pantalla visualiza el mensaje programable de suministro (predefinido "ESPERE PRODUCTO").

Selección de la bebida

Si la máquina expendedora no está programada para suministrar gratuitamente las bebidas, introduzca el crédito solicitado.

Pulsar el botón correspondiente a la bebida deseada.

Al acabar el suministro, en la pantalla aparece el mensaje "RETIRE EL VASO". Retire la bebida de la zona de suministro.

⚠ Para evitar quemaduras, espere hasta que se oiga la señal de fin de suministro (en la pantalla aparece "RETIRE EL VASO") antes de introducir la mano en la zona de suministro.

⚠ Si durante la fase de suministro se producen condiciones anómalas (averías o falta de productos), en la pantalla se visualizará un mensaje informando sobre las causas que han provocado el bloqueo.

⚠ Las mensajes y los avisos particulares se describen en el capítulo "Resolución de problemas - Troubleshooting".

9.2 Función capuchino con leche fría

(Sólo en la versión "Cappuccino")

Este modelo está dotado de un especial espumador que extrae automáticamente la leche de un contenedor externo (no suministrado), como: botella o tetra pak.

Para el funcionamiento correcto, es necesario que:

- El Cappuccinatore esté colocado hasta el tope en su soporte
- El Cappuccinatore esté limpio, correctamente cerrado e introducido hasta el tope en su alojamiento.

- no hayan estrangulamientos o pliegues en el tubo de succión que impidan la correcta succión y flujo de la leche en su interior.

El aparato ha sido testado para el correcto funcionamiento con temperaturas de la leche entre 4 °C y 15 °C.

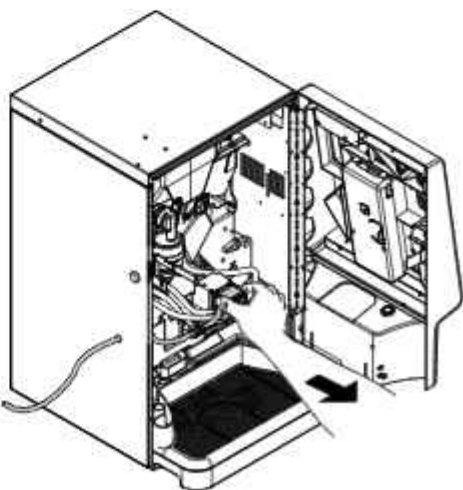
Se aconseja utilizar siempre leche fría y cumplir con las normas vigentes para la tutela de la salud y en materia de conservación de los productos alimenticios frescos del país donde se utiliza la máquina.

9.3 Instalación Cappuccinatore lado derecho.

(Sólo en la versión "Cappuccino")

La máquina exp. se entrega con el tubo de aspiración de la leche del Cappuccinatore instalado en el lado izquierdo. Es posible instalar el tubo de aspiración de la leche en el lado derecho; para ello, seguir lo indicado a continuación.

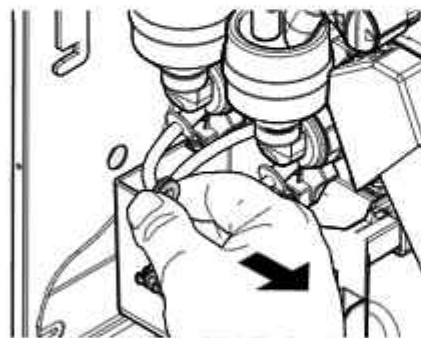
Abrir la puerta. Pulsar los botones situados en la parte lateral y extraer el Cappuccinatore.



Quitar el tubo de aspiración del Cappuccinatore.

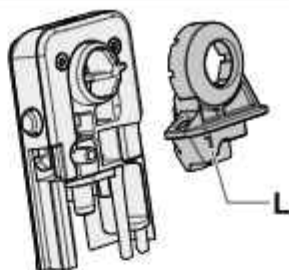


Extraer el tubo de aspiración del orificio del lado izquierdo de la máquina exp. Retirar el cierre de goma del orificio del lado izquierdo de la máquina e insertarlo en el orificio del lado derecho de la máquina.



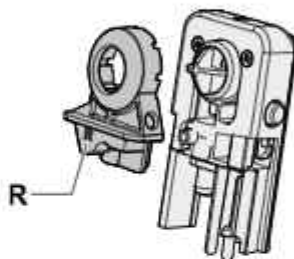
Retirar el racor izquierdo del Cappuccinatore.

En la parte inferior del racor se encuentra la letra "L".

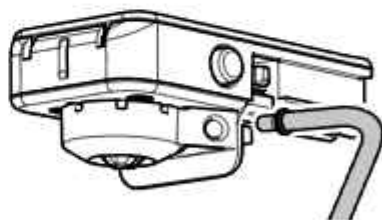


Insertar el racor derecho en el Cappuccinatore.

En la parte inferior del racor se encuentra la letra "R".



Insertar el tubo en el lado derecho del racor.



Insertar el tubo de aspir. en el orificio del lado dicho. de la máquina exp. Colocar el Cappuccinatore en su alojamiento. Cerrar la puerta.

9.4 Avisos

La tabla siguiente contiene la lista de mensajes que pueden aparecer en la pantalla durante la fase de funcionamiento normal.

Mensaje	Causa	Acción
Phedra EVO	La máquina expendedora está esperando.	—
ESPERAR PRODUCTO	Suministro de un producto en curso.	—
RETIRAR VASO	Suministro terminado.	Retirar el producto.
CAFÉ AGOTADO	El contenedor de café en grano está vacío.	Efectúe el aprovisionamiento.
CAMBIO NO DISPONIBLE	Un tipo de producto no está disponible.	—
CAMBIO NO DISPONIBLE	Los tubos de acumulación de las monedas se encuentran por debajo del límite programado.	Añada monedas en el monedero de devolución de cambio.
NO LINK	La máquina expendedora no detecta ninguna comunicación con el sistema de pago seleccionado.	Compruebe la conexión con el sistema de pago.

10 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- ⚠ Antes de realizar cualquier operación de limpieza y/o mantenimiento, desconectar el cable de alimentación eléctrica de la toma de corriente.
- ⚠ Queda prohibido efectuar operaciones de limpieza y mantenimiento en los componentes internos de la máquina expendedora cuando la llave de exclusión del microinterruptor está insertada.
- ⚠ El fabricante no asume ninguna responsabilidad por cualquier daño o mal funcionamiento causados por un erróneo o escaso mantenimiento.
- ⚠ Durante el abastecimiento no fuerce ninguna de las partes eléctricas y no las limpie con paños humedecidos.
- ⚠ Para prevenir fenómenos de oxidación dentro de la máquina expendedora, no utilizar pastillas a base de cloro.
- 10.1 Notas generales para un correcto funcionamiento**
- ⚠ Los componentes no desmontables y la máquina expendedora deben limpiarse con esponjas no abrasivas o paños húmedos.
- ⊖ No utilice chorros de agua dirigidos hacia los componentes y/o la máquina expendedora.

Durante cada aprovisionamiento compruebe que las bebidas se suministran correctamente y, de ser necesario, regule el molido.

Para garantizar el funcionamiento correcto de la máquina expendedora, se aconseja atenerse a las instrucciones y los intervalos de tiempo indicados en el "PLAN DE MANTENIMIENTO".

10.2 Limpieza y mantenimiento ordinario

-  Todos los componentes deben lavarse exclusivamente con agua tibia y sin utilizar detergentes ni disolventes, ya que podrían modificar su forma y su funcionalidad.
-  Los componentes desmontables no se pueden lavar en el lavavajillas.
-  Durante las operaciones de limpieza y mantenimiento no toque las siguientes partes eléctricas: placa electrónica CPU, puerta del cebador, interconexión de la puerta.
-  No limpiar los componentes eléctricos con paños húmedos ni con detergentes desengrasantes. Eliminar los residuos de polvo con un chorro de aire comprimido seco o con un paño antiestático.

10.2.1 Plan de mantenimiento

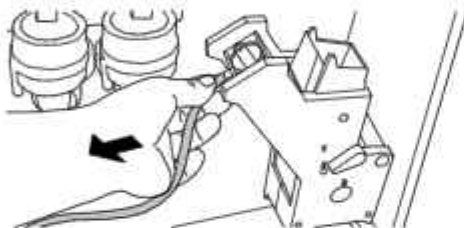
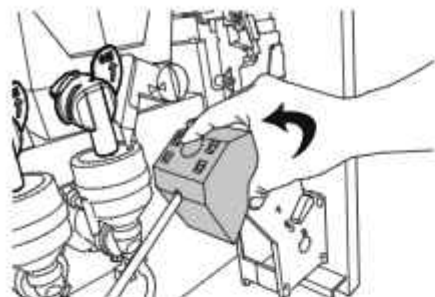
COMP PARA LIMPIAR	Mantenimiento	A	B	C	D	E
Cappuccinatore	Ver el punto "Limpieza manual del Cappuccinatore".	X	-	-	-	-
Pantalla	Utilizar un paño húmedo con detergentes adecuados para el contacto con los productos alimenticios.	-	X	-	-	-
Zona de suministro de bebidas	Utilizar un paño húmedo con detergentes adecuados para el contacto con los productos alimenticios.	-	X	-	-	-
Panel de mandos	Utilizar un paño húmedo con detergentes adecuados para el contacto con los productos alimenticios.	-	X	-	-	-
Cappuccinatore	Ver el punto "Limpieza semiautomática del Cappuccinatore".	-	X	-	-	-
Bandeja de goteo y cajón de recogida de posos	Ver el punto "Limpieza de la bandeja de goteo y cajón de recogida de posos".	-	-	X	-	-
Grupo de café	Consultar el apartado "Limpieza del grupo de café".	-	-	X	-	-
Brazo de suministro	Ver el punto "Limpieza del grupo de café y del mezclador de productos solubles".	-	-	X	-	-
Mezclador	Ver el punto "Limpieza del grupo de café y del mezclador de productos solubles".	-	-	X	-	-
Contenedor de café en grano	Consultar el apartado "Limpieza de los contenedores".	-	-	-	X	-
Contenedor de productos solubles	Consultar el apartado "Limpieza de los contenedores".	-	-	-	X	-
Depósito de agua	Consultar el apartado "Limpieza de los contenedores".	-	-	-	X	-
Brazo de suministro	Ver el punto "Limpieza del brazo de suministro".	-	-	-	-	X
Molinillo de café	Ver el punto "Limpieza del molinillo de café".	-	-	-	-	X

- A** Cada uso
B Cada día
C Cada semana
D Durante cada aprovisionamiento
E Cada mes

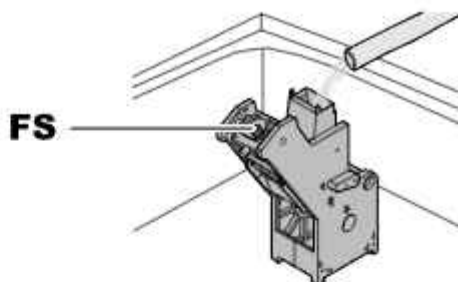
10.2.2 Limpieza del grupo de café

Desconecte el tubo del brazo de suministro.

Lave el grupo con agua tibia prestando especial atención a la limpieza del filtro superior.

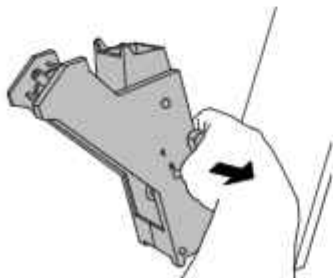
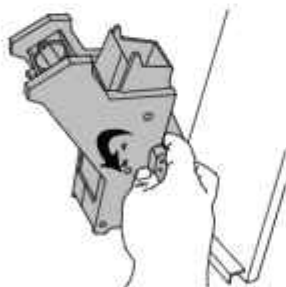


Extraiga el grupo de café manteniendo la palanca en la posición 3.



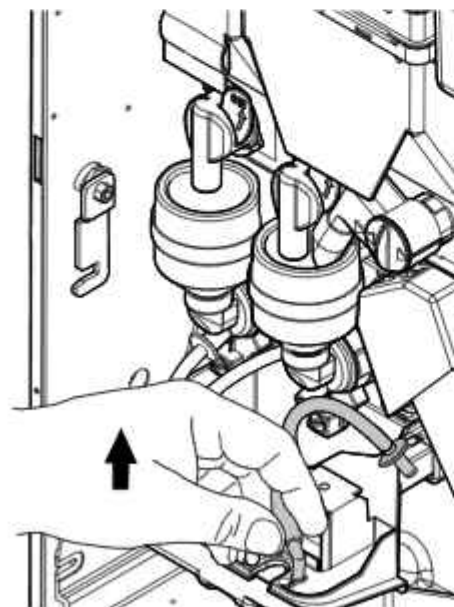
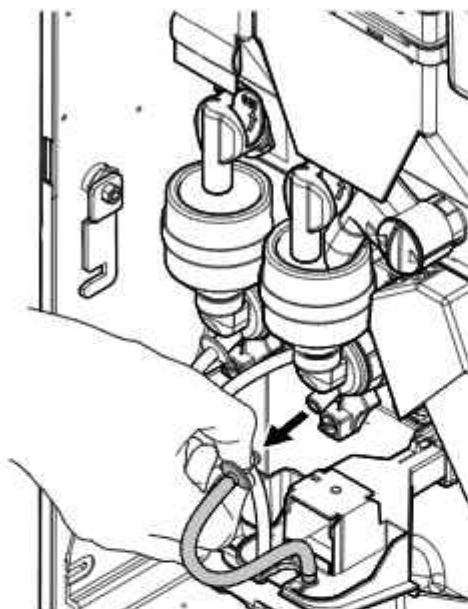
FS Filtro superior

 Durante la introducción del grupo, compruebe que las flechas de referencia coincidan. De lo contrario, alinéalas usando la llave de serie.



10.2.3 Limpieza del grupo de café y del mezclador de productos solubles

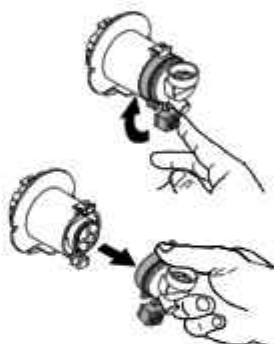
Desconecte el tubo de suministro de la boquilla y del brazo de suministro.



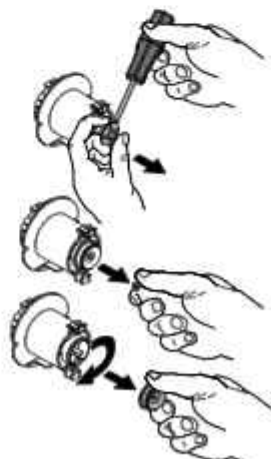
Retire la tapa y el embudo para polvos.



Girar en sentido horario el anillo de retención y extraer la estructura del mezclador.



Utilice un destornillador plano y, haciendo palanca con mucho cuidado, extraiga el asa.



Lave todos los componentes con agua tibia, prestando especial atención a no dañar el aspa. Siga el procedimiento inverso para montar los componentes y conecte correctamente el tubo de suministro.

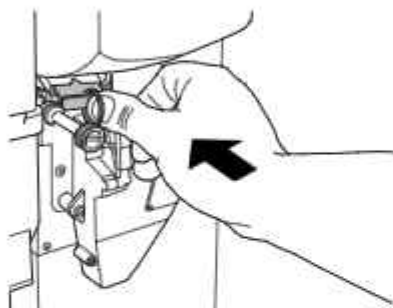
10.2.4 Limpieza de los contenedores

Lavar periódicamente con un detergente no abrasivo, secándolos después con cuidado:

- el depósito de agua.

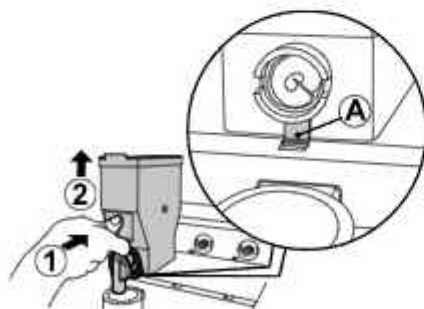
Para limpiar el contenedor de café en grano, es necesario:

- empujar hacia dentro la compuerta móvil;
- suministrar algunos cafés de prueba para vaciar los granos presentes en el molinillo de café;
- extraer hacia arriba el contenedor y limpiar los restos de granos con una aspiradora;
- lavar el interior del contenedor y secarlo cuidadosamente antes de volver a montarlo.



Para limpiar un contenedor de productos solubles, es necesario:

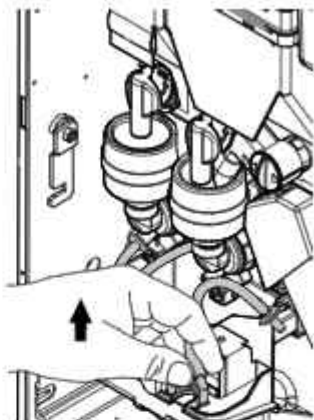
- sacar el contenedor empujándolo hacia el interior de la máquina, expandiendo para desenganchar el tope A y levantarlo hacia arriba;



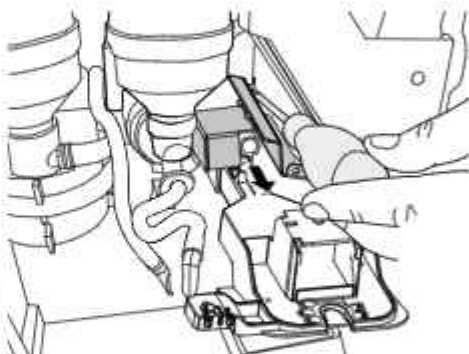
- lavar el interior del contenedor y secarlo cuidadosamente antes de volver a montarlo.
- para volver a montar el contenedor se debe realizar el procedimiento inverso, insertando la traba A en su alojamiento.

10.2.5 Limpieza del brazo de suministro

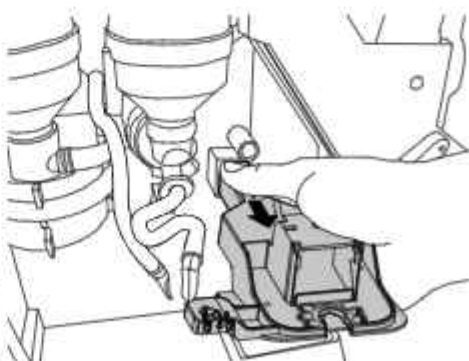
Desconectar los tubos del brazo de suministro.



Quitar el cárter de protección brazo de suministro.



Desmontar el bloqueo del grupo de café.



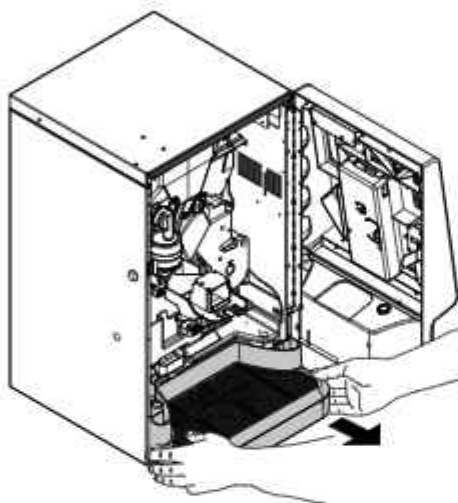
Lavar el brazo con agua tibia y realizar el procedimiento inverso para el montaje.

10.2.6 Limpieza del molinillo de café

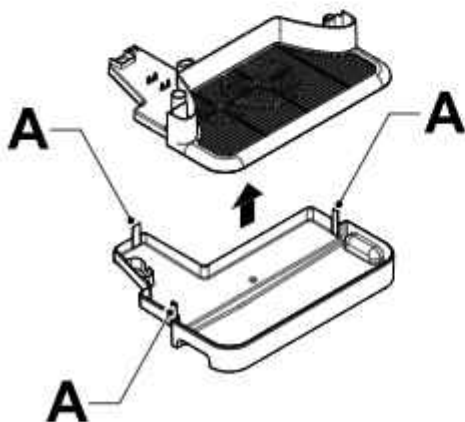
Cada mes es necesario limpiar el molinillo de café para eliminar los residuos que pueden provocar incrustaciones. Tras retirar el contenedor del café en grano (ver el punto "Limpieza de contenedores"), usar una aspiradora para limpiar bien el molinillo de café.

10.2.7 Limpieza bandeja goteo y cajón recog. posos

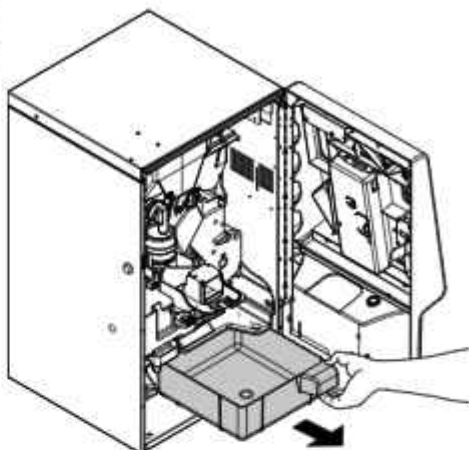
Abrir la puerta. Extraer el conjunto bandeja de goteo.



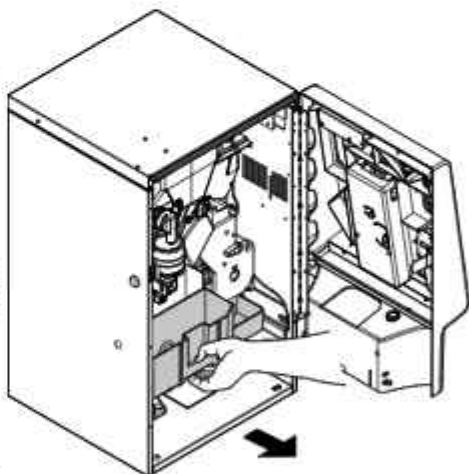
Vaciar el interior del conjunto bandeja de goteo de los líquidos. Desenganchar los 3 elementos de bloqueo A. Separar la parte superior del conjunto bandeja de goteo de la parte inferior. Limpiar cuidadosamente las dos partes que se acaban de desmontar.



Extraer, vaciar y limpiar cuidadosamente el cajón de recogida de posos.



Extraer, vaciar y limpiar cuidadosamente la bandeja de recogida de posos.

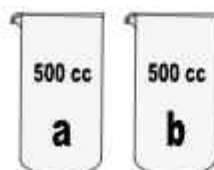


Volver a introducir la bandeja de recogida de posos. Volver a montar el bloqueo del grupo de café. Volver a montar el conjunto bandeja de goteo. Volver a introducir el cajón de recogida de posos y la bandeja de goteo extraídos anteriormente.

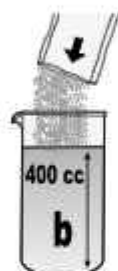
10.2.8 Limpieza semiautomática del Cappuccinatore

(Sólo en la versión "Cappuccino")

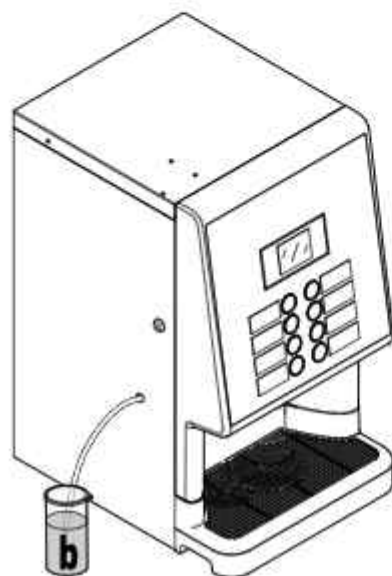
Utilizar 2 contenedores de capacidad de al menos 500 cc.



En uno de los dos contenedores, preparar la solución líquida "Saeco powder pack for milk circuit" para la limpieza del Cappuccinatore diluyendo el polvo en 400 cc de agua.



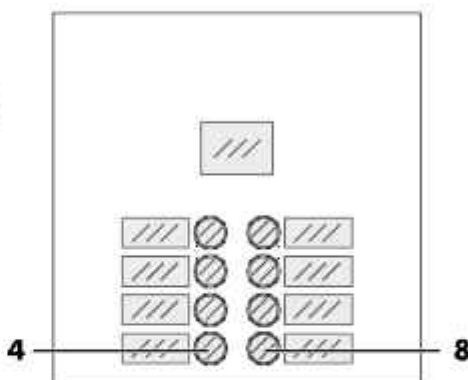
Extraer el tubo de silicona para retirar el leche del contenedor y sumergirlo en el contenedor que contiene la solución preparada anteriormente.



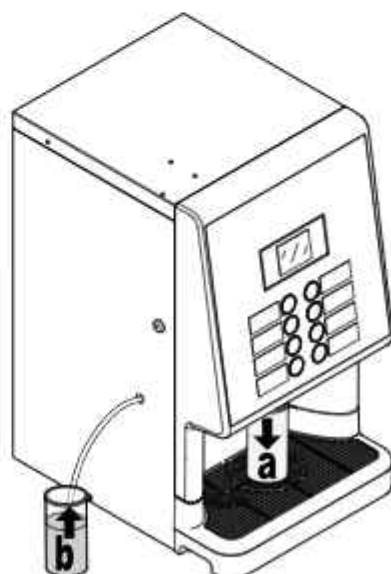
El procedimiento puede activarse en dos modos:

- Acceder al menú de mantenimiento y seleccionar la opción "Limpieza del Cappuccinatore".
- Si la opción "HabiLimpieza Capp.", en el menú "Gestión Sistema", está configurada en SI, es posible acceder al procedimiento incluso si se pulsán simultáneamente las dos últimas teclas en la parte inferior (tecla 4 y tecla 8).

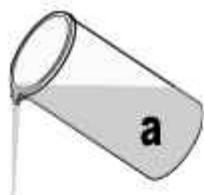
Colocar el contenedor vacío en la zona de suministro de las bebidas; pulsar nuevamente las últimas 2 teclas abajo (tecla 4 y tecla 8). Para proceder, seguir las instrucciones visualizadas en la pantalla.



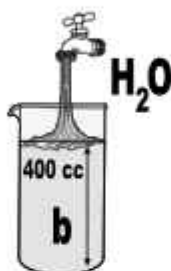
Esperar el tiempo necesario hasta que se haya vaciado toda la solución. Se ha así activado la limpieza y la sanitización del circuito del Cappuccinatore.



Finalizado el suministro, vaciar de la solución el contenedor colocado en la zona de suministro y volverlo a colocar vacío en el mismo lugar.



Extraer el tubo del contenedor que contenía la solución, enjuagar bien y rellenar con 400 cc de agua fresca. A continuación, sumergir el tubo de inmersión.



Colocar el contenedor vacío en la zona de suministro de las bebidas; pulsar nuevamente las últimas 2 teclas abajo (tecla 4 y tecla 8). Finalizado el suministro, vaciar el contenedor del agua.

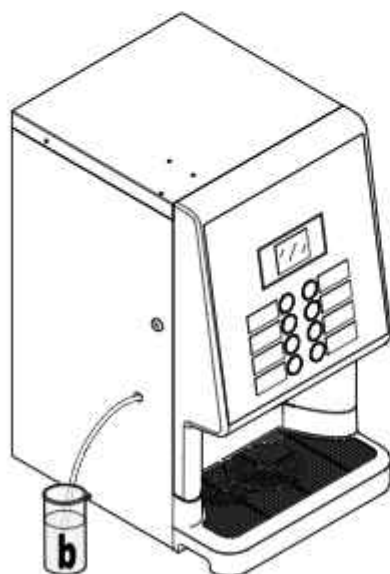


La máquina está limpia y higienizada, lista para el uso.

10.2.9 Limpieza manual del Cappuccinatore

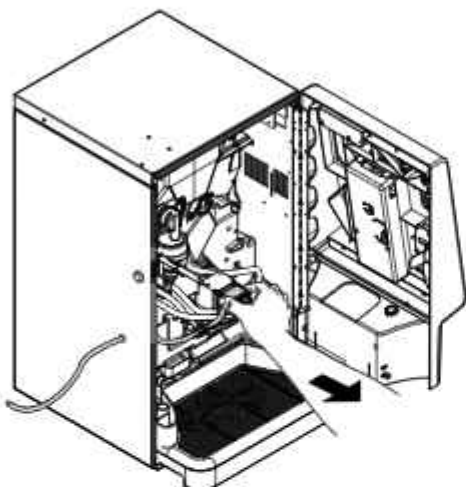
(Sólo en la versión "Cappuccino")

- ⚠ La falta de limpieza del Cappuccinatore tras cada uso con leche puede provocar la proliferación de cargas de bacterias potencialmente dañinas para el usuario.
- ⚠ El Cappuccinatore debe lavarse y limpiarse cada vez que se utilice. La falta de limpieza antes y después de cada uso podría provocar el mal funcionamiento de la máquina.



138 Para limpiar los componentes del Cappuccinatore, utilizar las herramientas suministradas con la máquina.

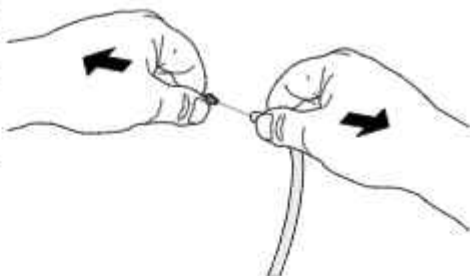
Abrir la puerta. Pulsar los botones situados en la parte lateral y extraer el Cappuccinatore.



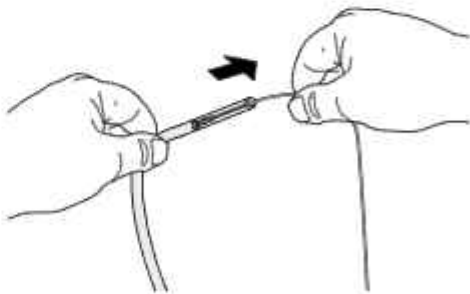
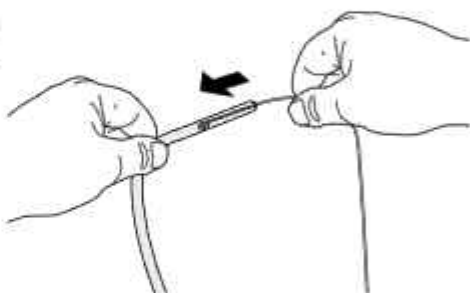
Quitar el tubo de aspiración del Cappuccinatore.



Extraer el racor del tubo de aspiración de la leche.



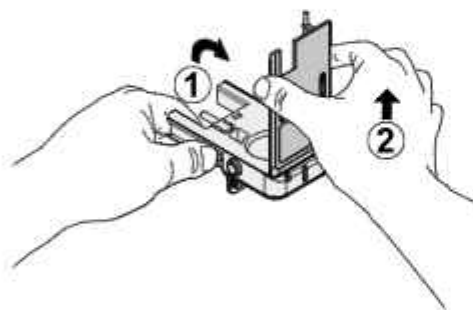
Limpiar el interior del tubo de aspiración de la leche con el raspador tal como se muestra en la figura.



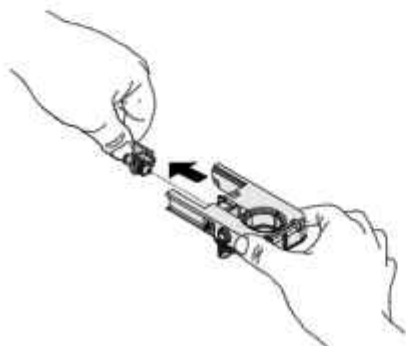
Extraer el anillo del Cappuccinatore.



Girar la tapa del Cappuccinatore y levantarla para desmontarla del cuerpo del Cappuccinatore.



Extraer la válvula del Cappuccinatore.



Quitar la conexión del tubo de aspiración del Cappuccinatore.



Lavar las piezas bajo agua corriente. Comprobar que no queden posibles residuos/incrustaciones de leche. Realizar el procedimiento Inverso para el montaje del Cappuccinatore, asegurándose de que no hayan estrangulamientos en el tubo, que debe pasar por las guías apropiadas.

10.3 Mantenimiento extraord.

Las operaciones descritas en esta sección son únicamente orientativas, ya que pueden variar en función de: la dureza del agua, la humedad, los productos utilizados, las condiciones y la cantidad de trabajo, etc.

⚠ Para todas las operaciones que precisen desmontar algún componente de la máquina expendedora, asegurarse de que dicho componente está desconectado.

Confiar las operaciones descritas a continuación a personal competente. Si las operaciones regulares que la máquina expendedora esté encendido, dejar que las efectúe personal capacitado.

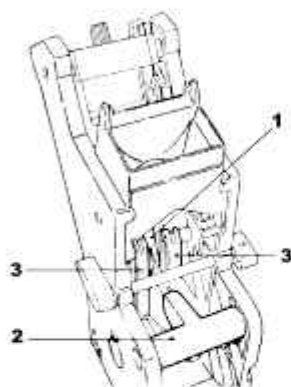
Para intervenciones más complejas, como la eliminación de cal de las calderas, es necesario un perfecto conocimiento de la máquina.

Realizar una vez al mes la desinfección de todas las partes que están en contacto con los alimentos, utilizando productos a base de cloro y siguiendo lo descrito en la sección "Lavado de las partes en contacto con los alimentos".

10.3.1 Mantenimiento del grupo de café

Grupo de plástico. Es aconsejable extraer y lavar el grupo con agua caliente abundante una vez al mes; cada 5000 selecciones y, en cualquier caso, cada mes, es aconsejable lubricar todas las partes que en movimiento del grupo, utilizando grasa de silicona para uso alimentario:

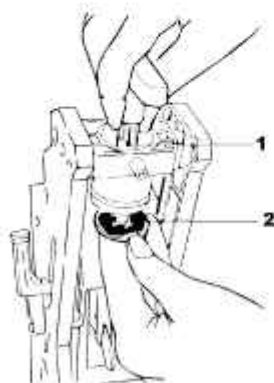
- varilla del filtro inferior (1)
- biela (2)
- varillas de guía (3).



Cada 10.000 selecciones es aconsejable sustituir las guarniciones de contención y los filtros.

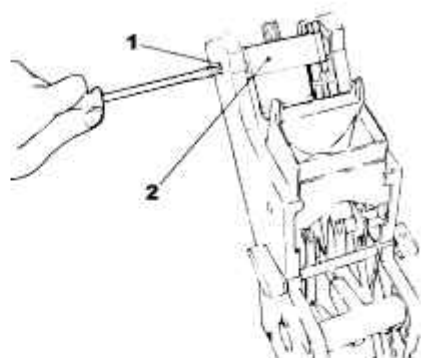
Para el filtro superior:

- aflojar el perno superior (1) utilizando la llave (no suministrada)
- desenroscar manualmente el filtro (2)

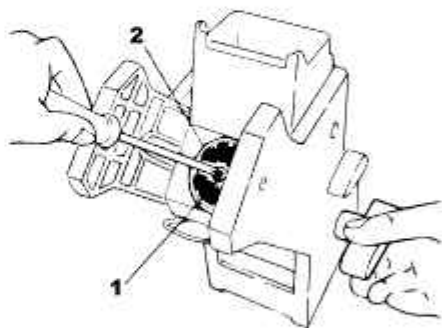


Para el filtro inferior:

- aflojar los dos tornillos (1) laterales y extraer el bloqueo del pistón superior (2)



- con la llave (no suministrada), girar manualmente hasta llevar el filtro inferior a ras del vaso
- aflojar el tornillo (1) y cambiar el filtro (2)
- volver a montarlo todo siguiendo el orden inverso.



 Secar bien los filtros superior e inferior y aplicar aire comprimido.

10.4 Actualización del software

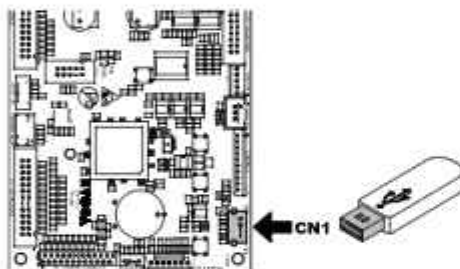
El programa de gestión de la máquina expendedora reside en la memoria flash contenida en la placa CPU.

La actualización del software puede realizarse utilizando:

- una memoria USB (pendrive);
- un archivo que contiene el nuevo software que hay que cargar;

Procedimiento de actualización:

- copiar el archivo recibido para la actualización "XXXXXX.prg" (donde XXXXXX es el número de la versión) en una llave USB* (el archivo debe cargarse en la raíz del dispositivo);
- apagar la máquina expendedora;
- introducir la llave USB en el conector CN1;



- Encender la máquina expendedora.
- La CPU reconoce la memoria USB y busca el archivo con el software a cargar. En la pantalla se muestra la barra de carga del software con el porcentaje de ejecución;
- En caso de error, se muestra un mensaje de error en la pantalla.
- Una vez completada la carga, como se indica en la pantalla, se debe retirar la memoria USB.

* Son válidas todas las memorias USB que se utilizan normalmente en los ordenadores. Las únicas condiciones son:

- el dispositivo debe tener el formato FAT12, FAT16 o FAT32.

10.5 Gestión de los valores por defecto

El software de la máquina expendedora permite crear o seleccionar un conjunto de valores por defecto.

Para seleccionar los valores preconfigurados de fábrica, se debe utilizar la función "Factory default".

Si se desea crear un conjunto de valores por defecto propio para utilizarlo más adelante, se debe utilizar la función "Custom default".

La función "Custom default" permite crear y seleccionar más adelante un conjunto de valores por defecto propio.

Para crear un conjunto de valores, se debe utilizar la subfunción "Write custom".

Para seleccionar un conjunto de valores guardado, se debe utilizar la subfunción "Read custom".



Los parámetros relativos a las funciones Factory/Custom default son los contenidos en el menú de programación.

II RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La siguiente tabla presenta las posibles causas de error y de alarma que pueden producir el bloqueo total o parcial de la máquina expendedora.

Para cada una de las causas se indica:

- el código asociado que aparece en el LOG de errores;
- el efecto que el evento conlleva para el funcionamiento de la máquina expendedora, cuando funciona como máquina única para bebidas calientes;
- el efecto que el evento conlleva para el funcionamiento de la máquina expendedora, cuando funciona junto con una o dos slave de espiral;
- una nota que ayuda a entender el aviso y a restablecer el funcionamiento normal del aparato.

Causa	Código del error	Efecto	Notas / Intervenciones propuestas
Impulsos caudalímetro no detectados	1	Máquina fuera de servicio	Comprobar la conexión de la red hídrica o llenar el bidón de agua.
Llenado dosificador de café no detectado (¿café agotado?)	2	Bebidas con café no disponibles	Llenar la tolva con café en grano. O comprobar el funcionamiento del dosificador café.
Movimiento motorreductor grupo no detectado	3 y 4	Bebidas con café no disponibles	Comprobar el motorreductor del grupo de infusión de café y/o los microinterruptores de posición.
lectura sensor temperatura caldera de café fuera de rango	14	Máquina fuera de servicio	Comprobar la caldera de café (conexiones, termostatos, sensor de temperatura)
Grupo de café no detectado	20	Bebidas con café no disponibles	Sólo aviso en el LOG. En la pantalla aparece el mensaje "Café en grano agotado". Comprobar la introducción del grupo de café.
Bandeja de agua no detectada	21	En la pantalla se visualiza el mensaje de introducción de la bandeja de agua. Máquina bloqueada en espera de intervención.	Sólo aviso en el LOG. Introducir la bandeja de agua.
Detectado flujo anómalo en el suministro de café	22	Bebidas con café no disponibles	Comprobar que el grupo de café esté limpio. Ampliar el grado de molido de café. Comprobar el caudalímetro.
bomba utilizada más allá del tiempo máximo	23	Sólo aviso	Comprobar: programación de la bebida, caudalímetro y circuito hídrico.
llenado de caldera de productos solubles sin éxito	24	Modelos con 2 calderas ==> bebidas con productos solubles no disponibles Modelos Instant ==> máquina expendedora fuera de servicio	Comprobar circuito hídrico caldera de productos solubles.
Configuración de la posición del punto decimal no coherente con el sistema de pago	31	Máquina fuera de servicio	Comprobar que haya correspondencia entre la configuración de los puntos decimales de la máquina expendedora y la de los sistemas de pago.
Reactivación de la gestión del crédito	32	Sólo aviso	Sólo aviso en el LOG.
Aviso de restablecimiento de funcionamiento normal después de un flujo anómalo	34	Sólo aviso	Sólo aviso en el LOG. Comprobar la granulometría del café molido.
Detectado error slave MDB	35	Sólo aviso	Sólo aviso en el LOG.

Causa	Código del error	Efecto	Notas / Intervenciones propuestas
Calentamiento lento caldera café	36	Máquina fuera de servicio	Comprobar la caldera de café (conexiones, termostatos)
Aviso Sistema de gestión del crédito	42	Solo aviso	El sistema de gestión del crédito ha salido de una posible condición de bloqueo (habilitación del credit watch-dog).
Intervención watchdog	72	Solo aviso	Solo aviso en el LOG.
Aviso error devolución de cambio MDB	80	Solo aviso	Solo aviso en el LOG. Comprobar el monedero de cambio.
Señal de agotamiento del filtro suavizador	83	Solo aviso	Proceder al mantenimiento del filtro suavizador.
Bloqueo posos	84	Productos café deshabilitados	Retirar y vaciar el cajón de recogida de posos
Llenado de caldera no finalizado correctamente	85	Bloqueo Distrib.	Repetir el proceso de llenado automático (apagar y volver a encender la máquina expendedora). Controlar el circuito hidrico
Tipo de sensor incorrecto (probablemente se ha seleccionado un modelo incorrecto de máquina expendedora)	87	Bloqueo Distrib.	Seleccionar el modelo de máquina expendedora correcto (Menú Gestión Sistema) Controlar las conexiones de los sensores de temperatura
Impulsos caudalímetro no detectados durante un ciclo de vapor cargador	88	Bloqueo de vapor	Comprobar el funcionamiento de la electroválvula de vapor, bomba de agua y caudalímetro.
Error sensor caldera de vapor	92	Bebidas con vapor no disponibles	Comprobar la caldera de vapor (conexiones, termostatos, sensor de temperatura).
Ambas calderas en fuera de servicio	93	Bloqueo Distrib.	Controlar las calderas (conexiones, termostatos, sensor de temperatura)
Calentamiento lento caldera de vapor	94		Comprobar la caldera de vapor (conexiones, termostatos, sensor de temperatura).
Llenado de caldera de café sin éxito	95	Bebidas con café no disponibles	Comprobar el circuito hidrico (bomba, caudalímetro).
Cajón de posos no detectado	98	Se visualiza el mensaje: "Introducir cajón de recogida de posos"	Solo aviso en el LOG. Introducir cajón de recogida de posos.

12 ALMACENAJE - ELIMINACIÓN

12.1 Cambio de lugar

Si la máquina expendedora se debe desplazar a otro lugar, es necesario:

- desconectar la máquina expendedora de las redes de alimentación;
- Vaciar los contenedores de los productos solubles, el contenedor de café en grano
- efectuar el ciclo de vaciado de la caldera (menú de mantenimiento);
- Vaciar la bandeja de goteo y el cajón de recogida de posos (ver el punto "Limpieza de la bandeja de goteo y del cajón de recogida de posos")
- proceder con la limpieza general de la máquina expendedora, como se describe en el capítulo "Limpieza y mantenimiento";
- volver a montar los distintos componentes y cerrar las puertas;
- levantar y colocar la máquina expendedora en el lugar asignado como indicado en el punto "Desembalaje y colocación".

12.2 Inactividad y almacenaje

En caso de que la máquina expendedora deba ser almacenada o no se utilice durante mucho tiempo, es necesario efectuar las mismas operaciones descritas en el punto "Colocación en otro lugar", entonces se requiere:

- envolver la máquina expendedora con un telón para protegerla del polvo y de la humedad;
- verificar que la máquina expendedora se encuentre en un lugar adecuado (la temperatura no debe ser inferior a 1° C) y que no haya cartones o aparatos apoyados sobre ésta.

13 INSTRUCCIONES PARA LA ELIMINACIÓN DEL APARATO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL



INFORMACIÓN DIRIGIDA A LOS USUARIOS

de conformidad con el art. 13 del Decreto Legislativo italiano del 25 de julio de 2005, n.º 151 "Y en cumplimiento de lo previsto por la directiva RAEE con respecto a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, además de la eliminación de los residuos".

El símbolo del contenedor tachado presente en el aparato o en el embalaje indica que este producto, al finalizar su vida útil, debe ser eliminado de forma separada de los demás desechos.

El fabricante es el encargado de organizar y gestionar la recogida selectiva del aparato al final de su vida útil. El usuario, cuando desee deshacerse del presente aparato, deberá contactar con el fabricante y seguir el sistema que éste ha adoptado para permitir la recogida selectiva de la máquina al final de su vida útil.

Una adecuada recogida selectiva y el posterior envío del aparato para su reciclaje, su tratamiento y su eliminación medioambientalmente compatible contribuyen a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud pública, favoreciendo la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación incorrecta del producto por parte del propietario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas en la normativa vigente.

