1.- PROLOGO.

1.1.- INFORMACIÓN GENERAL.

La presente documentación es parte integrante de la máquina y, por lo tanto, debe acompañar toda transferencia de propiedad o traslado de empresa.

Este manual contiene toda la información que el personal encargado del funcionamiento de la máquina y de su mantenimiento normal necesitan para poder trabajar en condiciones de seguridad . Aconsejamos además, ponerse en contacto con su distribuidor para solicitar información, recambios o accesorios (PARA PEDIR RECAMBIOS ROGAMOS CITEN EL NÚMERO DE SERIE) . Se desaconseja realizar o efectuar cualquier tipo de operación de la que no se ha entendido la forma exacta de proceder.

El manual o una copia del mismo debe estar siempre cerca de la máquina para que el operador pueda consultarlo; se conservará en un lugar protegido del calor, humedad y agentes corrosivos (aceite, lubricantes, productos corrosivos). El manual debe consultarse prestando atención a no dañarlo; no deben arrancarse páginas, sustituir o borrar información o, en cualquier caso, modificar su contenido.

No quitar ni tapar las pegatinas de identificación de la maquina situadas en el lateral derecho zona superior derecha y en el interior de la puerta zona superior izquierda.

1.2.- ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD.

• ANTES DE PROCEDER A LA INSTALACIÓN, LE SUGERIMOS QUE ANTES DE PONER EN MARCHA LA MÁQUINA QUE ACABA DE ADQUIRIR, LEA DETENIDAMENTE LAS RECOMENDACIONES FACILITADAS EN ESTE MANUAL, YA QUE CONTIENE IMPORTANTES INFORMACIONES RESPECTO A LA SEGURIDAD EN LA INSTALACIÓN, LAS NORMAS DE EMPLEO Y LAS OPERACIONES DE MANTENIMIENTO.

• LA MAQUINA NO TIENE QUE ESTAR EXPUESTA A LA INTEMPERIE, AL AGUA O LA LLUVIA Y NO DEBE INSTALARSE EN LUGARES DONDE PUEDA RECIBIR LA LUZ SOLAR DIRECTA. • EL APARATO NO DEBE SER LIMPIADO CON CHORROS DE AGUA.

• LA MÁQUINA SE INSTALARÁ EN LUGARES DONDE PUEDA SER SUPERVISADA POR PERSONAL CUALIFICADO .

• UNA VEZ SE HA VACIADO EL CONTENIDO DEL DEPOSITO DE RESIDUOS, COLOCAR NUEVAMENTE EL DEPOSITO EN SU POSICIÓN TENIENDO ESPECIAL ATENCIÓN A QUE EL TUBO DE ENTRADA DE RESIDUOS DE 40 MM DE DIAMETRO Y EL TUBO DE SILICONA PROCEDENTE DE LA BANDEJA DE CONDENSADOS DEL EVAPORADOR (GRUPO DE FRIO), ESTÁ PERFECTAMENTE INTRODUCIDO DENTRO DEL DEPOSITO.

• TENGA ESPECIAL CUIDADO CUANDO MANIPULE LA CUCHILLA EN EL PROCESO DE LIMPIEZA.

• ANTES DE PROCEDER A SU LIMPIEZA O MANTENIMIENTO, DESCONECTE SIEMPRE LA MÁQUINA DE LA RED ELÉCTRICA.

• UTILICE SIEMPRE NUESTROS ACCESORIOS Y RECAMBIOS ORIGINALES.

• ESTE APARATO NO ESTÁ DESTINADO PARA SER USADO POR PERSONAL (INCLUIDOS NIÑOS) CUYAS CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES ESTÉN REDUCIDAS, O CAREZCAN DE EXPERIENCIA O CONOCIMIENTO, SALVO SI HAN TENIDO SUPERVISIÓN O INSTRUCCIONES RELATIVAS AL USO DEL APARATO POR UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD.

1.3.- GARANTÍA.

El sistema de verificación y control de calidad establecidos por ZUMEX garantizan que ésta unidad se ha servido en perfecto estado de funcionamiento . La manipulación en la Etiqueta de Identificación de la máquina anula la presente Garantía . Asimismo dado que sólo el personal de Servicio de Asistencia Técnica autorizado, está cualificado para manipular esta máquina, esta garantía quedaría sin efecto en el caso de que otras personas la manipularan.

Esta máquina está garantizada por un periodo de un año, contra toda reclamación por fallos de materiales o de construcción que perjudique su buen funcionamiento siempre que no haya manipulación en su interior o en sus mecanismos. Se excluyen de la presente garantía los conceptos detallados a continuación:

EXCLUSIONES : Mano de obra, desplazamiento, transporte y piezas deterioradas por desgaste natural a consecuencia del uso, así como daños que sean resultado de un mal uso o de su incorrecta instalación, y averías producidas por causas de fuerza mayor.

1.4.- CERTIFICACIONES.

Nuestra máquina cumple las normas y reglamentaciones de seguridad que garantizan un nivel de funcionamiento y ejecución óptimo durante un largo periodo de tiempo, siendo conforme a las siguientes normas armonizadas :

| EN ISO 12100-1 | Seguridad de las máquinas. Conceptos básicos, principios generales para el diseño. Parte 1: Terminología básica, | | | | | |
|-------------------|--|--|--|--|--|--|
| | metodología. | | | | | |
| EN ISO 12100-2 | Seguridad de las máquinas. Conceptos básicos, principios | | | | | |
| | generales para el diseño. Parte 2: Principios y especificaciones | | | | | |
| | técnicas. | | | | | |
| EN 60335-2-75 | Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. Parte 2- | | | | | |
| | 75: Requisitos particulares para aparatos dispensadores | | | | | |
| | comerciales y máquinas vending. | | | | | |
| EN 1672-2 | Maquinaria para el proceso de alimentos. Conceptos básicos. | | | | | |
| | Parte 2: Requisitos de higiene. | | | | | |
| EN 60335-1 | Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. Parte 1: | | | | | |
| | Requisitos generales. | | | | | |
| EN 60335-2-75 | Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos. Parte 2- | | | | | |
| | 75: Requisitos particulares para aparatos dispensadores | | | | | |
| | comerciales y máquinas vending. | | | | | |
| EN 55014-1 | Compatibilidad electromagnética. Requisitos para aparatos | | | | | |
| | electrodomésticos, herramientas eléctricas y equipos análogos. | | | | | |
| | Parte 1: Emisión. Norma de familia de productos. | | | | | |
| EN 55014-2 | Compatibilidad electromagnética. Requisitos para aparatos | | | | | |
| | electrodomésticos, herramientas eléctricas y equipos análogos. | | | | | |
| | Parte 2: Inmunidad. Norma de familia de productos. | | | | | |
| EN 61000-3-2 | Compatibilidad electromagnética. Parte 3: Límites – Sección 2: | | | | | |
| | Limites para las emisiones de corriente armonica (equipos con | | | | | |
| | corriente de entrada \leq 16A por fase. | | | | | |
| EN 61000-3-3 | Compatibilidad electromagnética. Parte 3: Límites – Sección 3: | | | | | |
| | Limitación de las fluctuaciones de tensión y del flicker en redes de | | | | | |
| <u></u> | baja tension para los equipos con corriente de entrada \leq 16A. | | | | | |
| Siguiendo las dis | sposiciones de las Directivas Europeas que se detallan a | | | | | |
| continuación : | | | | | | |
| 98/37/EC | Aproximación de legislaciones de los Estados Miembros sobre | | | | | |
| | máquinas. | | | | | |
| 2002/72/CE | Directiva relativa a los materiales y objetos plásticos destinados a | | | | | |
| | entrar en contacto con productos alimenticios. | | | | | |
| 93/43/CE | Directiva relativa a la higiene de los productos alimenticios. | | | | | |
| 2006/95/EC | Directiva relativa a la aproximación de las legislaciones de los | | | | | |

| | Estados | miembro | s so | obre e | l mat | erial | eléo | ctrico | dest | tinado | а |
|-------------|---|------------|------|---------|--------|-------|-------|--------|-------|-----------|----|
| | utilizarse con determinados límites de tensión. | | | | | | | | | | |
| 2004/108/EC | Directiva | relativa a | a la | aproxir | nación | de l | las l | egisla | cione | s de l | os |
| | Estados | miemb | ros | en | mat | eria | d | e d | comp | atibilida | ad |
| | electromagnética. | | | | | | | | | | |
| 89/336/EC | Aproxima | ación de | las | legisla | ciones | de | los | Estad | os N | /liembr | os |
| | relativas a la compatibilidad electromagnética. | | | | | | | | | | |

2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.

| Dimensiones (Ancho x Alto x Fondo) | 95 x183 x 79 cm. |
|------------------------------------|--|
| Peso | 310 Kg. |
| Capacidad almacén de naranjas | 35 ÷ 50 Kg (en función del calibre de la fruta). |
| Autonomía | Aprox. 100 ÷ 120 zumos |
| Temperatura del zumo | Regulable 7 ºC ÷ 16 ºC |
| Tiempo de un servicio | Regulable (de 30 a 55 seg.) . |
| Volumen del Servicio | Regulable 170 cc ÷ 190 cc |
| Temperatura exterior de trabajo | 10º ÷ 50º C |
| Presión máxima de entrada de agua | 4 Pa (N/m²) |
| Consumo medio de energía eléctrica | 0.49 kWh |
| Nivel de presión ponderada A | Inferior a 70 Db |



3.- PUESTA EN MARCHA.

3.1.- INSTALACIÓN DE LA MÁQUINA.

3.1.1. - TRANSPORTE Y ALMACENAJE .

- Las maniobras de carga y descarga deben efectuarse con máximo cuidado.
- Se debe levantar la máquina con una carretilla elevadora motorizada o manual con cuidado de no dañar el soporte inferior de la pantalla con las palas de la carretilla.
- Se debe almacenar en un sitio seco con temperaturas entre 0 \div 50 °C.
- No almacenar o instalar la máquina a la intemperie.

• Una vez instalada se ha de bloquear inmediatamente para evitar desplazamientos.



PROHIBIDO

1.- Volcar la máquina.

2.- Arrastrar la máquina con sogas o similares.

3.- Levantar la máquina por uno de los laterales.

4.- Levantar la máquina con embrague o soga.

5.- Sacudir o traquetear la máquina y su embalaje.

3.1.2.- DESEMBALAJE.

- Quitar el embalaje con cuidado de no rallar la máquina.
- Inspeccionar el interior y el exterior de la máquina para controlar si ha sufrido algún daño. Comunicar cualquier daño a su transportista.

• Las llaves de la cerradura de la puerta se encuentran sujetas mediante una brida en la rejilla trasera superior de la maquina, con ellas se accede al interior de la máquina para las tareas de operativa y de mantenimiento.



3.1.3.- ADVERTENCIA PARA LA INSTALACIÓN.

• La máquina deberá de situarse sobre una superficie lisa y nivelada. Para el correcto funcionamiento de la maquina es indispensable nivelar la máquina, para lo cual se actuará sobre las cuatro patas, girando los tacos niveladores mediante una llave plana hasta conseguir la posición correcta. Una correcta nivelación evitara posibles problemas con el cierre de la puerta y desplazamiento de líquidos de la máquina. Para una ventilación adecuada de la electrónica de control y el correcto funcionamiento del grupo de frío, la distancia MÍNIMA de la parte posterior de la maquina a la pared ha de ser de 200 mm.

3.2.- CONEXIONES.

3.2.1.- CONEXION ELÉCTRICA.

• La máquina debe de conectarse a la red eléctrica que marque la etiqueta de la máquina (**220÷230V 50Hz o 115V 60Hz**). La línea de acometida soportara 10 Amperios y deberá de tener toma de tierra . Se deberán comprobar estas características con un polímetro antes de efectuar la conexión de la máquina . Una vez conectada la máquina, se debe comprobar la efectividad de la toma de tierra.

• La máquina se situará de manera que la clavija sea visible.

ATENCIÓN

• LA MAQUINA DEBE SER CONECTADA OBLIGATORIAMENTE A UNA TOMA DE CORRIENTE PROVISTA DE INTERRUPTOR DIFERENCIAL, INTERRUPTOR MAGNETOTERMICO Y TOMA DE TIERRA.

• SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTÁ DAÑADO, DEBE SER SUSTITUIDO POR PERSONAL CUALIFICADO, CONTACTE CON SU DISTRIBUIDOR.

3.2.2.- CONEXION DE LA TOMA DE AGUA.

La máquina dispone de un distribuidor general con dos electro válvulas que controlan el paso de agua a la pistola y al grupo de exprimido provisto de una llave de paso roscado hembra de 3/8G y/o una espiga de 12 mm de diámetro exterior, al cual se conecta la alimentación de agua, bien sea procedente de la bomba de agua del deposito autónomo de 10 litros de capacidad o de la red suministradora de agua potable.





Llave de paso hembra de 3/8G



3.2.2.1.- CONEXIÓN A LA RED DE AGUA.

Características de la red y de la toma de agua a la que se conecta la máquina :

• La entrada de agua se deberá hacer con una manguera flexible con alma reforzada de diámetro interior 10 mm y preparada para aguantar presiones de hasta 12 Pa (N/m²).

- El agua de dicha toma deberá ser potable.
- La presión de la red no deberá sobrepasar los 4 Pa (N/m²).
- La toma de agua deberá de disponer de una llave de paso para emergencias.

Consideraciones a tener en cuenta para realizar la conexión :

• En caso de que la presión sea superior a 4 Pa (N/m²) colocar un regulador de presión limitando a 4 Pa (N/m²).

• Antes de realizar la conexión o desconexión de la máquina a la red cerrar la llave de paso.

• Realizar una purga de la red para evitar que entren partículas sólidas en la electro válvula.

• Asegurarse de que no existen perdidas de agua en la conexión, antes de dar por finalizada la misma.

• En caso de que exista riesgo exterior de congelación, es necesario aislar la toma de agua.

3.2.2.2.- CONEXIÓN DE LA BOMBA DE AGUA.

En caso de no disponer de una toma externa de agua de red, la maquina lleva de serie un dispositivo autónomo, compuesto por una bomba auto aspirante de 2 Pa (N/m²) y un deposito de agua de 10 litros de capacidad, estando la máquina programada para funcionar en esta modalidad. Su funcionamiento en modo automático es idéntico al de la máquina con conexión a la red de agua (Revisar parámetros de programación **P7** MODO DE ALIMENTACION AGUA). En el caso que este dispositivo sea desmontado, para volver a instalarlo (ver pto 3.2.2) habrá que seguir los siguientes pasos :

Instalar la bomba en la posición reservada para la misma y conectar la toma de corriente para la bomba 24V DC.

• Conectar el tubo de la salida de la bomba a la espiga de entrada de agua del distribuidor, apretando posteriormente la brida de fijación.



• Introducir la manguera de aspiración de la bomba con la válvula antirretorno y mantener la válvula antirretorno en el fondo del bidón de agua.

Ajusta el modo de funcionamiento revisar el parámetro de programación P7
 MODO DE ALIMENTACION AGUA seleccionando la opción 2 *autónoma*.

• Para utilizar la pistola hay que pulsar en el teclado el símbolo de pistola y la bomba se pondrá en funcionamiento y parará a los quince segundos . (Acción directa sobre el teclado desde pantalla **ZUMEX VENDING VERSION 2.1**).



 Cada vez que se visite la máquina habrá que proceder al llenado del depósito de agua.



3.2.3.- CONEXION DE DESAGÜE.

3.2.3.1.- AL BIDÓN DE DESAGÜE.

La máquina incorpora de serie en su parte interior (detrás de la bolsa de basura) un bidón que cumple con las funciones de desagüe. A dicho bidón desembocan por dos puntos las aguas, las del proceso de limpieza y las del evaporador. Dicho bidón tiene una capacidad aproximada de 11 litros e incorpora una boya que nos avisa del llenado del mismo, comunicando su estado a la CPU mediante una conexión situada en la zona lateral inferior izquierda de la máquina.

ATENCIÓN

• CUANDO SAQUEMOS EL BIDÓN DESAGÜE PARA PROCEDER A SU VACIADO COMPROBAR QUE LA BOYA ESTÁ EN SU POSICIÓN CORRECTA MARCADA CON UN PUNTO AZUL, SI INVERTIMOS LA POSICIÓN DE LA BOYA LA MÁQUINA DETECTARÁ QUE EL DEPÓSITO ESTÁ LLENO Y QUEDARÁ FUERA DE SERVICIO.

• UNA VEZ SE HA VACIADO EL CONTENIDO DEL DEPOSITO DE RESIDUOS, COLOCAR NUEVAMENTE EL DEPOSITO EN SU POSICIÓN TENIENDO ESPECIAL ATENCIÓN A QUE EL TUBO DE ENTRADA DE RESIDUOS DE 40 MM DE DIAMETRO Y EL TUBO DE SILICONA PROCEDENTE DE LA BANDEJA DE CONDENSADOS DEL EVAPORADOR (GRUPO DE FRIO), ESTÁ PERFECTAMENTE INTRODUCIDO DENTRO DEL DEPOSITO.



12

BOYA DE BIDÓN DE RESIDUOS LLENO

BOYA DE BIDON DE RESIDUOS VACIO



4.- OPERATIVA DE LA MÁQUINA.

4.1.- CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA MÁQUINA.

• El zumo se **exprime en el instante** que este se solicita y tan solo se exprime la cantidad de zumo que se va a consumir.

• La máquina dispone de un **sistema de filtrado** de manera que el zumo se sirve libre de pulpa y pepitas.

• El sistema de exprimido nos da una **calidad del zumo excepcional**, debido que no se aportan aceites esenciales, dado que no se aplasta la corteza en el proceso de exprimido.

• El tiempo para la obtención de un vaso de zumo es de aproximadamente **30 a 55** seg (en función del tipo de servicio).

• Podemos personalizar la temperatura a la cual queremos obtener el zumo.

• La máquina dispone de un **sistema automático y programable de limpieza**, el cual puede ser personalizado en función de diferentes parámetros, cada cierto Nº zumos o una vez al día a una hora determinada.

• La ejecución del zumo es programable mediante dos opciones:

- a) POR NIVEL DE ZUMO: El exprimido se realiza mediante la medición del nivel de zumo en el vaso, por lo que el cliente siempre recibe la cantidad exacta de zumo.
- b) POR NUMERO DE NARANJAS: El exprimido se realiza mediante la programación del exprimido de un determinado numero de naranjas. En esta modalidad nunca quedarán naranjas visibles en el exprimidor.

• El sistema de **alimentación** de naranjas es **versátil**, pues admite calibres de naranja con diámetros recomendados desde 65 a 78 mm (No exceder de 81 mm).

• Tanto el almacén de naranjas, el sistema de exprimido, el vasero y el compartimiento de residuos se encuentran **refrigerados**.

• El desescarchado del evaporador se realiza de forma positiva a la temperatura interior del recinto frigorífico en cada FRIGO OFF. Además el grupo de frío (evaporador) dispone de un desescarchado complementario mediante resistencia eléctrica programable a una hora determinada.



• La **máquina** es totalmente **modular** y permite un fácil montaje y desmontaje de dichos módulos, sin necesidad de herramientas, lo cual facilita en gran medida su mantenimiento.

• Debido a la simplicidad y robustez de la máquina el **mantenimiento** requerido es **mínimo**.

• Posibilidad de colocar cualquier marca de monedero, billetero o tarjetero con protocolo exclusivamente MDB (sin comandos FTL). Se han observado algun tipo de malfuncionamiento con algunos medios de pago MULTIPROTOCOLO.

4.2.- PROGRAMACION DE MODOS DE SERVICIO.

4.2.1.- SERVICIO RAPIDO O POR NÚMERO DE NARANJAS.

ATENCION : En este modo de trabajo es fundamental haber realizado la recarga del alimentador de naranjas y un mantenimiento de la barrera siguiendo las instrucciones que figuran en el punto 4.5.1 NARANJAS.

1º.- Seleccionar en el parámetro P11 (fig 14 y fig 15) el tamaño de las naranjas que vamos a utilizar (1 pequeño, 2 mediano o 3 grande).







2º.- Seleccionar en el parámetro P13 la opción "1- RAPIDO" o exprimido por número de naranjas (fig 16 y fig 17), se activa AUTOMATICAMENTE la barrera de infrarrojos del alimentador.





Fig 17

3º.- Mediante el teclado numérico pulsar el número de naranjas que se desean exprimir en cada zumo (fig 22). Como procedimiento de seguridad preguntará si se ha vaciado el codo del alimentador, pulsando "1-SI" si el codo y el exprimidor no contienen naranjas (fig 23). En el caso que hubiese naranjas en el codo del alimentador o en el grupo exprimidor, proceder a su retirada ya que produciria servicios de zumo incorrectos.









4.2.2.- SERVICIO NORMAL - MAXIMO O SERVICIO POR NIVEL DE ZUMO.

1º.- Entrar en parámetros de 2º nivel mediante contraseña (fig 26 y fig 27).









2º.- Seleccionar en el parámetro **P11** (fig 30 y fig 31) el tamaño de las naranjas que vamos a utilizar (1 pequeño, 2 mediano o 3 grande).







3º.- Seleccionar en el parámetro **P12** la opción "**1-NORMAL**" NIVEL FINAL DE ZUMO EN OPTO 5 (fig 32 y fig 33).





4º.- Seleccionar en el parámetro **P13** la opción "**2-NORMAL**" o **3-FINO**" exprimido *por número de naranjas* (fig 34 y fig 35).



Fig 34



Fig 35

4.3.- FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA.

- Se introduce el importe (monedero, billetero), la tarjeta o llave de prepago (Cashless).
- Pulsamos el botón AMARILLO de petición de zumo.

• El dispensador automático de vasos extrae uno y lo detecta la máquina. (En caso de que por algún motivo se produzca un error y no se dispense el vaso, el sistema lo intenta dos veces más y si el problema persiste la



máquina devuelve el dinero y queda fuera de servicio temporalmente hasta la visita programada por el operador).

• El almacén de naranjas comienza a girar, dejando caer naranjas de una en una al sistema de exprimido, el cual se habrá puesto en funcionamiento previamente, este AMARILLO: PETICION DE ZUMO proceso continua hasta que es detectado el nivel correcto de zumo en el vaso.

• En el caso que se haya programado por numero de naranjas el alimentador dejará caer únicamente las naranjas programadas.

• Una vez detectado el nivel adecuado, o las naranjas programadas, se realiza una limpieza del filtro mediante el barredor, al acabar este, es cobrado el servicio, se emite una señal acústica (2 pitidos) y se enciende una luz en el vasero (5 segundos), esto nos indica que puede ser retirado el vaso, guedando lista la máguina para un nuevo servicio.







NEGRO: DEVOLUCION MONEDAS

OBSERVACIONES:

• El número de naranjas máximo que esta programado para realizar un zumo, es de seis (en función del tamaño programado).

• Para evitar manipulaciones el vasero tiene un sistema de seguridad, que en caso de manipulación da por terminado el servicio cuando se exprimen como máximo tres naranjas y no devuelve el importe.

• La máquina tiene programado un tiempo máximo para dar un servicio si este se sobrepasa sin haberse alcanzado el nivel requerido en el vaso, la máquina devuelve el dinero y queda fuera de servicio (tener en cuenta cuando se usen naranjas con poco zumo).

• Monedero y/o Billetero: Cuando la petición de zumo se ha efectuado a través de monedero o billetero, la maquina cobra el importe del servicio una vez que la ejecución del zumo se ha efectuado correctamente, devolviendo el dinero en el caso que no se haya llegado al nivel programado, no se hayan exprimido las naranjas programadas o no quedasen vasos en el vasero.

En el caso que se instale un billetero conjuntamente con el monedero, se prestará especial atención a hacer una recarga con una cantidad adecuada de todos los tubos de monedas y limitar el valor de aceptación de los billetes, ya que podría no aceptar billetes o dejar sin cambio el monedero y por tanto la máquina FUERA DE SERVICIO. Del mismo modo se recomienda que si se instala un billetero, uno de los tubos del monedero contengan la fracción unitaria de los billetes (Ejemplo: En el caso de billetes de Euro uno de lo tubos del monedero debería ser monedas de 1 €)





• <u>Tarjetero o Llave de prepago (Cashless</u>): Cuando la petición de zumo se ha efectuado a través de tarjetero o llave, **la maquina cobra el importe del servicio instantáneamente al realizar la petición de zumo (pulsar botón amarillo)**. Si por algún motivo el servicio no se ha efectuado correctamente, la maquina ingresará de nuevo el importe en la tarjeta, por tanto ES CONVENIENTE MANTENER LA TARJETA INTRODUCIDA EN EL SOPORTE DE VALIDACIÓN DURANTE TODO EL SERVICIO.

4.4.- COMPONENTES.









4.4.1.- COMPONENTES DE LA PUERTA.

1º.- Grupo iluminación :

Compuesto por dos tubos fluorescentes, reactancias y cebadores, con encendido programable que iluminan la carátula (fig 1º).

2º.- <u>Carátula</u> :

Se coloca la publicidad estándar de la empresa (fig 2º).

3º.- Ranura para la introducción de monedas :

Sirve para introducir el crédito necesario para adquirir el producto (fig 3º).

4º.- Pulsador de devolución :

Sirve para desbloquear las monedas encajadas y poder recuperarlas (fig 4º).

5º.- Botón de petición de zumo:

Situado a la izquierda sobre el pulsador de restitución, al accionarla se activa el proceso de zumo (fig 5º).

6º.- Cajetín de recuperación de monedas :

Colocado en la parte inferior, es utilizado para devolver el cambio o restituir las monedas introducidas (fig 6º).

7º.- Ventana vasero :

Por dicha ventana adquiriremos nuestro zumo (fig 7º).

8º.- Display exterior:

Pantalla en la cual muestra la máquina información necesaria para el cliente (fig 8º).

9º.- <u>Ventanas Puerta</u>:

Ventanas a través de las cuales se puede observar las naranjas almacenadas en el alimentador y el grupo de exprimido (fig 9º).

10º.- Cerradura Puerta:

Para la apertura de la puerta introducir la llave (fig 10°A) y girar la llave a la derecha (fig 10°B), liberando la maneta y girar la maneta 90° a la izquierda (fig 10°C).



4.4.2.- COMPONENTES INTERNOS.

11º.- <u>Almacén</u>.

Almacén con una capacidad de 50 kg Aprox (en función del calibre) . Controlado electrónicamente proporciona las naranjas necesarias al exprimidor para realizar el proceso de zumo.



12º.- Grupo Exprimidor.

El sistema de exprimido Zumex, es el encargado de exprimir la naranja en el instante en que se solicita el zumo . Deberemos procurar siempre que las cuñas extractoras estén correctamente posicionadas para facilitar la salida de cortezas a la bolsa de recogida de cortezas.

Para desmontar el grupo exprimidor, se proceder como sigue :

- Levantar la puerta de la cubierta exterior y retirar la cubierta interior.

- Quitar los dos pomos de la cubierta.

- Quitar cubierta frontal, no apoyar sobre la cubeta, se puede deformar, retirar con cuidado para que no se caiga el filtro.

- Quitar las dos cuñas extractoras de cortezas.
- Quitar cuchilla (manipular con precaución).
- Desenroscar los (4) volantes que sujetan los tambores de exprimido.
- Quitar tambores de exprimido.







13º.- <u>Barredor</u>.

Dicho barredor consiste en un sistema para eliminar la pulpa del zumo. El zumo proveniente del grupo exprimidor, cae al filtro sobre el que se acumula la pulpa que es eliminada al final de cada proceso de zumo mediante un barrido.



IMPORTANTE

• CUANDO DESMONTEMOS LA CUBIERTA HABRÁ QUE PRESTAR ATENCIÓN EN NO PERDER LA PIEZA DE PLÁSTICO TRANSPARENTE QUE ACTÚA COMO BARREDOR.

14º.- Grupo de Frío (Compresor, condensador, filtro y evaporador).

• La máquina Zumex Vending está refrigerada en la zona en que se manipulan las naranjas, disponiendo de un sensor de temperatura, que mediante programación ordena y actúa sobre el grupo de frió.



• Temperatura ideal : 8 °C en verano y 12 °C en invierno .

 Para el mantenimiento del equipo, el grupo de frió (evaporador y bancada con compresor, ventilador y condensador), puede ser completamente extraído mediante el desmontaje del panel lateral inferior derecho del armario refrigerado, siendo accesible la bancada del compresor desmontando la rejilla posterior del armario. Dicho grupo está gobernado electrónicamente, de forma que :

- No es posible que quede bloqueado por congelación, debido a un sistema automático de protección.

- En caso de que el sistema de control de temperatura, no cambie de estado en 50 minutos, se realiza una parada automática de 8 minutos.

- Cuando la puerta se abre e introducimos la llave de seguridad en el marco superior, el sistema desconecta el compresor pero no los ventiladores del evaporador que funciona mientras mantengamos la máquina bajo tensión eléctrica.

- El desescarchado del evaporador se realiza de forma positiva a la temperatura interior del recinto frigorífico en cada FRIGO OFF. Además el grupo de frío (evaporador) dispone de un desescarchado complementario programable a una hora determinada mediante resistencia eléctrica.

• El compresor está cargado con gas R134 A gas de última tecnología "<u>no perjudicial</u> <u>para la capa de ozono</u>". Para proceder a su carga se deberá utilizar siempre dicho gas (318 gramos siempre por agentes especializados en frió industrial).

15º.- <u>Torre Vasero</u>.

Elemento dispensador de vasos, con una capacidad de 125 vasos.

16º.- <u>Grupo de Optos</u>. (Sensores ópticos por infrarrojos de nivel de zumo)

Elementos encargados de realizar el control de nivel de zumo óptimamente y verificar la caída de vasos. Gobernados electrónicamente controlan el nivel, proporcionado una gran fiabilidad en el volumen de cada servicio de zumos.



17º.- Barrera de infrarrojos del alimentador. (Sensor óptico por infrarrojos)

Elemento encargado de controlar el paso y numero de naranjas que son alimentadas al grupo exprimidor en el modo SERVICIO RAPIDO.





18º.- <u>Placa de potencia y placa de control</u>.

En la placa de potencia se encuentra el diferencial de alimentación de la máquina el filtro de corriente, el transformador a corriente continua de 24V, así como el estabilizador de corriente continua.

En la placa de control se encuentra situado el Microprocesador que gobierna electrónicamente todas las funciones de la maquina y la electrónica de control que actúa como interlocutor entre los diferentes componentes de la misma en ella se encuentran todas las funciones de protección de los distintos dispositivos y también nos informa mediante LEDS del estado de sus diferentes dispositivos.



19º.- Teclado y Display Interior



La maquina dispone de de un teclado con Displays, en el cual el operador recibe información avisos del estado del equipo, así como acceder a los parámetros de programación de la maquina. El teclado dispone de una serie de acciones directas sobre los principales componentes, para asegurar su buen funcionamiento.





20º.- Bolsas de Recogida de Cortezas

Son dos bolsas de plástico utilizadas para recoger las cortezas de naranja y los restos de pulpa. Estas dos bolsas de plástico se sujetan a un aro rectangular o soporte situado en la parte inferior del grupo exprimidor, siendo sujetadas mediante 5 pinzas independientes y en la zona anterior mediante dos pinzas basculantes situadas en la placa de protección. Se aconseja utilizar bolsas de elevada resistencia (galga 270).



21º.- Interruptor general luces carátula y alimentación Grupo Iluminación

Interruptor que corta el suministro eléctrico únicamente a los tubos fluorescentes de la puerta y zona donde se encuentra la placa de reactancias y los cebadores de los tubos fluorescentes.



22º.- Distribuidor de agua

Distribuidor general con dos electro válvulas que controlan el paso de agua de la red externa de agua potable o del depósito autónomo, a la pistola de limpieza y al grupo de exprimido. Para poder tener acceso a este elemento, será necesario retirar la torre vasero.



23º.- Interruptor general de seguridad de apertura de puerta.

Interruptor que corta el suministro de energía eléctrica tras la apertura de la puerta. Para restablecer el suministro de energía y poder acceder a las diferentes modos del teclado de control, será necesario introducir la llave de plástico especial (foto adjunta) que se suministra en el marco superior derecho del armario y girar la misma 90º a la derecha.



24º.- Rejillas de ventilación:

Ventanas de ventilación de la electrónica de control y grupo de frío (la distancia mínima desde la parte posterior de la maquina a la pared ha de ser de 200 mm)





25º.- Escuadra sujeción Buses:

En caso que sea necesario desenclavar los buses de comunicación con el sistema de Optos o con el display exterior, para evitar que las conexiones de los mismos se puedan manchar con agua o restos de zumo, la maquina dispone de un soporte o escuadra donde se pueden colgar estos elementos y evitar que se puedan oxidar las conexiones en caso de desmontaje.





26º.- Interruptor puerta:

La función de este interruptor de tres posiciones, es detecta si la puerta del armario está abierta (posición de reposo 2), mediante el cual se puede tener acceso a las funciones del teclado interior, o cerrada (interruptor pulsado 1). Este interruptor tiene una tercera posición (interruptor extraído hacia fuera 3), mediante el cual los técnicos de mantenimiento pueden simular la puerta cerrada y comprobar el funcionamiento de determinados equipos.





27º.- Guías grupo de exprimido y escuadra de fijación:

El grupo de exprimido se encuentra montado sobre dos guías corredizas que facilitan el montaje y mantenimiento de los elementos montados en el exprimidor y zona inferior del alimentador.

Para impedir el movimiento de este grupo durante el transporte, el exprimidor esta fijado mediante dos escuadras basculantes, que sujeta al exprimidor al armario mediante dos pomos roscados, el cual se encuentra situado detrás del embellecedor izquierdo.



Para poder desplazar el grupo de exprimido hacia el exterior con total libertada, será necesario extraer el tubo de silicona de la cubeta de zumo.

4.5.- CONSUMIBLES.

4.5.1.- NARANJAS, PREPARACION DEL ALIMENTADOR Y EXPRIMIDOR.

RECUERDE: Utilice naranjas que no exceda de 81 mm de diámetro. (Aconsejado diámetros entre 65 y 78 mm).



- Para la carga de naranjas deberemos tener en cuenta:
 - El almacén dispone de una tapa extraíble, que deberemos quitar.
 - Procederemos a la carga del almacén, de forma que una vez cargada la mitad de la capacidad total del almacén procederemos a colocar la tapa por las fijaciones inferiores.
 - Una vez colocada totalmente acabaremos de cargar el total de naranjas pudiendo llegar hasta un máximo de 50 Kg (en función del calibre de la fruta), utilizando para dicha carga el hueco habilitado que deja la tapa frontal del almacén.
 - Al cerrar la puerta de la máquina el hueco de la tapa frontal quedará cubierto por la misma puerta, de esta forma se evita la posible caída de las naranjas al exterior, posibilitando la plena carga.

ATENCIÓN

• Dejar siempre 5 cm. de hueco en la parte superior del alimentador para permitir girar a las naranjas que se encuentran en el almacén sin presiones entre ellas.

• Para un correcto funcionamiento del alimentador en modo SERVICIO RAPIDO es INDISPENSABLE realizar una limpieza de la barrera del alimentador en cada visita de la maguina.



1º.- Proceder a la limpieza de la barrera tanto emisor como receptor (Fig 1 y Fig 2).





2º.- Cargar el alimentador de la maquina con naranjas, tras lo cual se procederá a revisar que no hayan naranjas malas (puede producir malfuncionamiento en la barrera al aplastarse fig 3 y 4) y que no haya quedado ninguna naranja en el hueco de la barrera. Si esto sucediese (fig 5 y 7), dependiendo de en que posición se encuentra esta proceder a sacarla de alimentador manualmente por la parte inferior (fig 6) o moviendo el alimentador con la tecla número 1º. (fig 8). Dejando de este modo vacío el hueco que se encuentra encima de la barrera (fig 9 y fig 10).



Fig 3



Fig 4



¡ ATENCIÓN ! Si se realiza mal la recarga de naranjas quedando una de ellas en la barrera (ver fig 5), el alimentador permanecerá por seguridad parado aunque el exprimidor esté funcionando para quitar el posible atasco producido en el exprimidor.

3º.- Proceder a retirar manualmente las naranja enteras que se encuentre en el exprimidor (fig 11) y eliminar las que se encuentren cortadas (fig 13), pulsando la "TECLA **2** "(fig 12).



4.4.2.- VASOS.

Los vasos recomendados son 200/220 cc, translucidos, con tratamiento antiestático y un espesor de galga de 12 micras aproximadamente, un diámetro exterior de boca de 70 mm y una altura máxima de 94 mm. Este tipo de vaso podemos suministrarlo en unidades mínimas de 1 caja de 3.000 vasos.

Efectuar la recarga de vasos, pasando el dedo pulgar desde la zona base de la torre hasta la zona superior, para descompactar los vasos y quitar la electricidad estática que pueda estar produciendo que se peguen entre ellos. Si no se sigue este proceso cada vez que se recargan los vasos, la máquina podría no lanzar el vaso en el momento de petición de zumo.



4.4.3.- BOLSA DE RECOGIDA DE CORTEZAS.

Las bolsas deben ser de dimensión 105 x 85 cm, aconsejándose para evitar desgarramiento y goteo utilizar calidad galga 270 (Bolsas suministradas de origen).

En caso de ser necesario nos encontramos en disposición de realizar dicho suministro, en unidades mínimas de 25 bolsas.

4.4.4.- MONEDERO, BILLETERO O TARJETERO.

La máquina admite cualquier marca de **monedero**, **billetero o tarjetero con** protocolo de comunicación exclisivamente <u>MDB/ICP 24V. A.C.</u> sin comandos FTL (NO UTILIZAR MULTIPROTOCOLO) y la manera de operar es la siguiente:

- El cobro lo realiza una vez servido el zumo (a excepción del tarjetero. Ver pto 4.3 FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA / observaciones).
- En caso contrario se podrá recuperar el dinero apretando el pulsador de recuperación, siempre que ocurra cualquier otra circunstancia.
- El precio del servicio se puede marcar en la máquina. (ver apartado 5 programación)

MEDIOS DE PAGO RECOMENDADOS

MONEDEROS MDB

- Jofemar J2000 MDB
- MEI Cashflow 7000
- MEI cashflow 7900
- MEI Cashflw 690
- MEI EC6000 MDB

- Fage Jedy MDB
- Jedy 5400 MDB
- NRI E66
- NRI currenza C2 MDB
- SANDEN SC5E MDB

BILLETEROS MDB

- Jofemar BT10
- NRI CRANE backload validator MSMR + Bills cassette CSTR 300
- MEI.
- ICT. (solo los procedentes de Italia)
- ASTRO GBA ST01

TARGETERO MDB

- NRI Currenza clip lector MDB
- COMESTEROS Eurokey plus MDB
- MARK unikey
- Impulsa Flash Cash
- Impulsa EMV
- N&W GLOBAL VENDING (MIZIP PLUS) V 2.14
- COGES E.C.S. CL Full XL. V 2.14
- COGES E.C.S. Platinum. V 2.14

5.- PROGRAMACIÓN.

En este apartado se describen las funciones y parámetros de programación de la máquina. A continuación se detalla el manejo del teclado de programación del MICROPROCESADOR, donde paso a paso y de una forma muy sencilla y visual podremos ver como adaptar la máquina a nuestras necesidades.



Cuando se encienda la máquina en el Display interior (teclado de programación) aparecerá el mensaje

ZUMEX VENDING VERSION 2.X

El interface de comunicación dispone de 4 niveles de comunicación o programación, accediendo a las más habituales mediante pulsación directa sobre el teclado y quedando las instrucciones más especificas de trabajo u operativa resguardadas mediante acceso MENUS o mediante contraseña de 2º NIVEL:



NIVEL 0 : (*Operador*) Acciones directas sobre el teclado (Limpieza, contabilidad, zumos, ...etc).

NIVEL 1: (*Operador*) Acceso pulsando a la tecla MENU y posteriormente el parámetro P (0, ...,17) a modificar.

NIVEL 2: (*Explotador*) Acceso pulsando la tecla MENU y posteriormente pulsando la tecla DEL, a lo cual se nos pedirá una contraseña, que en función del código introducido nos dará acceso 2º NIVEL (precio zumo, zumo gratis, optos off, barrera off, condición de zumo frió,... etc).



5.1.- ACCIONES DIRECTAS DEL TECLADO - NIVEL 0.

Con esta tecla " *MENU o INTRO* " conjuntamente con "*DEL*" entramos en los PARAMETROS DE PROGRAMACION. La tecla actúa como un "**INTRO**" aceptando los valores que hemos dado.

La tecla "**Del**" se utiliza para "**BORRAR**", o habiendo pulsado previamente la tecla "Menú" dará acceso a la introducción de contraseña para acceder a la programación de parámetros.

Esta tecla dentro de los parámetros programables de Nivel 1º y 2º tendrá la función de **PUNTO DECIMAL** o paréntesis, así como la obtención de símbolos especiales.

La tecla del dibujo con el vaso lleno nos realizará un proceso de zumo completo. Dentro de los parámetros programables de Nivel 1º y 2º tendrá la función avanzar un espacio en la pantalla.

Menu

La tecla del dibujo de la ducha realizara un proceso de limpieza, por medio de los 2 difusores colocados estratégicamente para un máximo rendimiento con agua a presión eliminando los restos de naranja que puedan haber quedado después de una serie de zumos realizados. En este proceso se pone en funcionamiento el grupo de exprimido en cada activación de las duchas, permaneciendo inmóvil el almacén.



Con la tecla ESCAPE, abandonamos cualquier acción y vuelve al menú principal.

Test Motor de Almacén : Manteniendo apretado la tecla 1 ponemos en marcha el motor del alimentador o almacenamiento de naranjas de la maquina haciéndolo girar .



Test Motor Exprimido : manteniendo apretado la tecla 2 accionamos el sistema de exprimido haciendo girar los tambores.



Test Motor Barredor : pulsando la tecla 3 accionamos el sistema de barrido, que mueve un cepillo, limpiando a su paso por el filtro los trozos de corteza o pulpa que pueda almacenar este.



Expulsor de Vasos : pulsando sobre el icono caerá un vaso. En caso que no cayese ningún vaso realizaría dos intentos más.



Pistola de Agua : pulsando sobre el icono ponemos a punto la pistola de agua para su funcionamiento, en ciclos de 15-20seg. (Tiene que estar conectada a una toma de agua)



Test Motor Frigorífico : pulsando la tecla 4 accionamos el motor frigorífico que es el que se va a encargar de enfriar las naranjas (debemos esperar unos 10 segundos una vez apretada la tecla nº 4, para acceder a otra función).



Visualizar Temperatura : pulsando la tecla 5 nos indicara en el Display la temperatura a la que se encuentra la maquina cuando ésta comience a funcionar.



Contabilidad Numero de Zumos : pulsando sobre el icono nos indicará la contabilidad de los zumos que se han hecho. Nos da 2 valores:

Contab. Num. Zumos: (1) TOTAL (2) PARCIAL

(1) **TOTAL:** Si pulsamos la TECLA 1 nos indicara los zumos totales que lleva hecho hasta el momento desde que se puso en servicio la maquina por primera vez, representado los valores de la siguiente manera:

- a. **OK** : zumos que han hecho un servicio completo.
- MAL : proceso de zumo defectuoso (no llenar el vaso no haber suficientes naranjas, zumo robado ...etc.)

TOTAL: OK000.000 MAL000.000

Para salir de la pantalla de contabilidad de zumos pulsar INTRO 😇

(2) PARCIAL: Si pulsamos la TECLA 2, realiza la misma función que en el apartado anterior, solo que esta opción se puede poner a cero para un tiempo parcial, *apareciendo a la derecha entre paréntesis la ultima fecha de inicio de contadores parciales*.

PARCIAL (09.12.2006): OK000.000 MAL000.000

Para poner *a cero los contadores* de zumos pulsamos la tecla **DEL** — para borrar los datos almacenados desde la ultima puesta a cero. Para salir de la pantalla de contabilidad de zumos parcial SIN BORRAR LOS VALORES PARCIALES pulsar **INTRO**



Contabilidad de Recaudación : Pulsando sobre el icono nos visualizara como en el apartado anterior, la recaudación, tanto la total (TECLA 1) como la parcial (TECLA 2).

Contab. Recaudación: (1) TOTAL (2) PARCIAL

Si pulsamos la TECLA 1:

TOTAL: 00.000.000 €

Si pulsamos la TECLA 2:

| PARCIAL (09.12.2006): | |
|-----------------------|--|
| 00.000.000 € | |

Para poner *a cero los contadores* de recaudación, pulsamos la tecla **DEL** para borrar los datos almacenados desde la ultima puesta a cero. Para salir de la pantalla de contabilidad de recaudación parcial SIN BORRAR LOS VALORES PARCIALES pulsar **INTRO** .

NOTA: El signo que aparecerá acompañando a la moneda será el programado en la personalización efectuada por el usuario en el parámetro **P21**.

Contabilidad Tubos Monedero: Si pulsamos nuevamente la tecla \$ desde la pantalla "**Contab. Recaudación**" aparecerá el contenido de cada uno de los tubos del monedero sin tener en cuenta el nivel de seguridad.

Si desde esta pantalla pulsamos nuevamente la tecla 🧕:

```
0.05 € = 1.25
0.10 € = 0.40
```

Si pulsamos nuevamente INTRO 😇 se mostrará la siguiente pantalla.

- **0.20 €** = 1.80
- **0.50 €** = 2.00

Si pulsamos nuevamente INTRO 🔄 pasamos a la siguiente pantalla (Menú principal). Esta operación se repetirá tantas veces como sea necesario para informarnos del importe acumulado en los tubos, pudiendo desde cualquier pantalla regresar al menú principal pulsando ESC 😜.


Test de Optos : Realiza un chequeo de las fotocélulas (Optos) del Vasero, dando un mensaje de "**OK**" en el Display interior si la emisión y la recepción en el Vasero de todos y cada uno de ellos es correcta. En caso de que aparezca otro mensaje, consultar la sección de mensajes de error (Fueras de Servicio).

Optos OK

Optos ERROR

5.2.- ACCIONES MEDIANTE PARAMETROS.

5.2.1.- PARAMETROS DE 1º NIVEL (NIVEL OPERADOR).

Ahora vamos a introducirnos en la programación de los parámetros de **1º Nivel** en la memoria del MICROPROCESADOR. Estos parámetros controlan los valores y acciones tanto internas como externas que determinarán las condiciones y tipo de servicio, siendo estos parámetros :

| P0 | CAMBIO DE IDIOMA | P9 | LIMPIEZA DESAGÜE (AVISO) |
|------------|--|-----|-----------------------------|
| P1 | NOMBRE | P10 | LIMPIEZA DE REJILLA (AVISO) |
| P2 | FECHA Y HORA | P11 | TIPO DE NARANJAS |
| P 3 | NÚMERO DE TELÉFONO | P12 | NIVEL ZUMO |
| P4 | CONTROL FRIGORÍFICO | P13 | TIPO DE SERVICIO |
| P5 | TEMPERATURA | P15 | PROGRAMAR LUCES |
| P6 | TIPO DE LIMPIEZA | P16 | VERIFICACION OPTOS VASERO |
| P7 | MODO DE ALIMENTACION AGUA | P17 | CONTROL DESESCARCHADO |
| P8 | LIMPIEZA GENERAL NÚMERO DE DÍAS(AVISO) | | |

Entraremos siempre en los parámetros apretando la tecla "**MENU**", en la pantalla del Display interior nos indicara que estamos dentro de estos con la palabra "**PARÁMETROS**" y en la línea inferior la letra **P**_ con el cursor parpadeante. Una vez ahí usaremos las teclas numéricas para introducirnos dentro de estos (del 0 al 9 y la tecla alfanumérica de pto decimal () y siempre aceptando con la tecla () (INTRO).

```
PARAMETROS 1º NIVEL :
P_
```

Funciones de las teclas :



La secuencia de mostrado de caracteres es el que se muestra como ejemplo con la tecla 1:



Las teclas a utilizar serán: los caracteres numéricos para escribir, con el INTRO procederemos a la validación y con la DEL podremos **BORRAR** caracteres introducidos por error. En el caso que tengamos que introducir nuevos valores numéricos (No selección sobre lista), aparcera entre paréntesis el valor programado entre paréntesis y a la derecha del paréntesis aparecerá el cursor parpadeante esperando el nuevo valor.

P0 – CAMBIO DE IDIOMA

Con este parámetro podemos personalizar el idioma con el cual nos comunicaremos tanto en el Display Exterior (usuario), como en los 2 niveles de programación (Operador y Explotador. El lenguaje que aparecerá activado por defecto será el Ingles (2), siendo los idiomas seleccionables mediante menú:

- 1º.- esp (Español)
- 2º.- ing (Ingles por defecto)
- 3º.- fra (Frances)
- 4º.- deu (Alemán)
- 5º.- ita (Italiano)
- 6º.- ucraniano
- 7º.- ruso

mensajes que obtendremos en pantalla



En este parámetro se utilizarán las teclas $\mathbf{\nabla} \mathbf{\nabla} \mathbf{\nabla}$ para avanzar o retroceder en la lista, utilizando la tecla INTRO $\mathbf{\Theta}$ para la selección de idioma. <u>Aparecerá</u> parpadeando la opción seleccionada.

P1 - NOMBRE :

Con este parámetro podemos personalizar el nombre que aparezca en el Display Exterior de la máquina. Los tipos de caracteres que podemos introducir son: alfanuméricos o espacios en blanco.

NOMBRE DE EMPRESA:

El número máximo de caracteres que se permitirán para indicar el nombre de la empresa serán 16.

P2 - FECHA Y HORA :

Con este parámetro podemos personalizar la fecha y la hora, así como el modo de presentación de las mismas, en función del mercado de destino. Los mensajes que obtendremos en pantalla serán:

Nuevo Año (2008-2999): (2008) NUEVO:

```
Nuevo Mes (1-12):
(01) NUEVO:
```

Nueva Día (1-31):

(01) NUEVO:

Se mostrará el mensaje para introducir el tipo de representación de fecha.

1 DD.MM.A 2 mm.dd.a

Aparecerá parpadeando la opción seleccionada.

El símbolo que se utilizará para la separación entre día, mes y año será el punto ".",

Ejemplo: 01.12.2007

El mensaje que se mostrará para introducir la hora y los minutos será.

Nueva Hora (0-23): (00) NUEVO:

Nuevo minuto (0-59): (00) NUEVO:

Formato Horario: (1) AM-PM (2) 0-24h

Aparecerá parpadeando la opción seleccionada.

P3 - NÚMERO DE TELÉFONO :

Con este parámetro podemos personalizar el teléfono, que se mostrará en el Display exterior.

```
Número Teléfono:
(00) 00.000.00.00
```

Para introducir el teléfono pulsamos cada uno de los números y a continuación, permitiendo la introducción de paréntesis y separación por puntos. Con la tecla

INTRO 😇 procederemos a la validación y con las teclas DEL 😇 y 💟 💟 podremos **BORRAR** y movernos entre los caracteres introducidos por error.

Para introducir un "Nuevo Numero de Teléfono", procederemos a borrar el número anterior con la tecla DEL , procediendo posteriormente a introducir el nuevo número.

P4 - CONTROL FRIGORÍFICO :

Con el programa combinado "Temperatura + tiempo" podemos programar el modo de trabajo del grupo de frío (tiempo de marcha del compresor y tiempo de paro), ya

que de esta manera prolongamos la vida del grupo de frío. En situación estándar, seleccionar (1)

1.- TEMP+TIEMP: Temperatura y tiempo.

2.- temp (Solo Temperatura): Eventualmente solo se seleccionará esta opción en caso de no funcionamiento del reloj de la placa de control, hasta que sea solventado.

CONTROL GRUPO FRIO 1.TEMP+TIEMP 2.temp

Aparecerá parpadeando la opción seleccionada.

P5 - TEMPERATURA :

Con este parámetro podemos personalizar la temperatura entre 5 y 16 °C (41 y 59° F), esta será la temperatura media en el interior de la máquina, **siendo la que aparece en el Display** (entre paréntesis) **la temperatura actual del recinto frigorífico**. El primer mensaje que obtendremos en pantalla será la selección del tipo de unidad de temperatura a utilizar:

UNIDAD TEMPERATURA
1. °CENT 2. °Fahren

Aparecerá parpadeando la opción seleccionada, siendo la temperatura que aparecerá por defecto 1 CENT (°C).

Una vez seleccionada la unidad de medida de temperatura (en el caso de elegir °C), nos pedirá la temperatura del recinto frigorífico:

TEMPERATURA (5 ÷16 °C) (**9** °C) NUEVA:

P6 – TIPO DE LIMPIEZA :

Con este parámetro podemos personalizar el tipo de limpieza que se realizará mediante las boquillas de agua instaladas en el cárter del grupo de exprimido, pudiendo escoger entre dos tipos:

- (1) Limpieza por número de zumos (40).
- (2) Limpieza a una hora fija (17:00).

El mensaje que obtendremos en pantalla será el siguiente :

TIPO DE LIMPIEZA (1)Nº ZUMOS (2)horas En el Display aparecerá la opción seleccionada parpadeando, en el ejemplo marcado la opción será la de número de zumos.

En el caso de elegir la opción NUMERO DE ZUMOS, el mensaje que mostrará será:

NUMERO DE ZUMOS Numero : (40)

El número que aparecerá por defecto en el caso de elegir esta opción será 40 En el caso de elegir la opción HORAS, el mensaje que mostrará será:

LIMPIEZA HORA Hora (17) NUEVA:

LIMPIEZA HORA Minuto (00) NUEVO:

El número que aparecerá por defecto en el caso de elegir esta opción será 17:00.

ATENCION: La maquina al conectarse por primera vez o al producirse un fallo en el suministro eléctrico, puede realizar por seguridad una limpieza automática.

P7- MODO DE ALIMENTACION AGUA:

Ajusta el modo de funcionamiento de la limpieza de la máquina en función del programa de limpieza y en función de sí la máquina está conectada a *red* o sí es *autónoma*.

| ALIMENTACION AGUA | | |
|-------------------|----------|--|
| (1) Red (2) | Autónoma | |

La opción que aparecerá por defecto seleccionada será (2) Autónoma.

<u>Aparecerá parpadeando la opción</u> seleccionada.

Si no se ha programado ninguna de las dos opciones, en el Display exterior aparecerá el mensaje Fuera de servicio **OFF 14**.

P8 - LIMPIEZA GENERAL POR NÚMERO DE DÍAS :

Con este parámetro podemos personalizar el periodo tras el cual el operario debe realizar la limpieza general de la máquina. El valor que aparcera por defecto será (7), es decir CADA 7 DIAS SALE EL MENSAJE acompañando al mismo la fecha de ejecución. El mensaje que obtendremos en pantalla será el siguiente :

LIMPIEZA GENERAL DIAS (7) NUEVA:

Este mensaje aparecerá cada vez que se abra la puerta y solo desaparecerá si se confirmará su lectura si se ha pulsado **una (1) vez** la tecla asterisco DEL.

La fecha que acompañará a este parámetro indicará la ultima fecha en la que se efectuó la limpieza general y el mensaje que se mostrara únicamente en el DISPLAY INTERIOR será:

LIMPIEZA GENERAL 00.00.0000

P9 - LIMPIEZA DESAGÜE Y TUBO VASERO:

Con este parámetro podemos personalizar el periodo tras el cual el operario debe realizar una limpieza del desagüe de la máquina, para evitar su atasco. El valor que aparcera por defecto será (2), es decir CADA 2 MESES SALE EL MENSAJE acompañando al mismo la fecha de ejecución.

LIMPIEZA DESAGUE (1-6) Meses(2) NUEVA:

La fecha que acompañará a este parámetro cada **P9** MESES indicará la ultima fecha en la que se efectuó la Limpieza del Desagüe y el mensaje que se mostrara únicamente en el DISPLAY INTERIOR será:

LIMPIEZA DESAGUE 00.00.0000

Este mensaje aparecerá cada vez que se abra la puerta y solo desaparecerá si se confirmará su lectura si se ha pulsado **una (1) vez** la tecla asterisco **DEL**.

P10 - LIMPIEZA DE REJILLA:

Con este parámetro podemos personalizar el periodo tras el cual el operario debe realizar una limpieza de la rejilla del vasero, para evitar malos olores. El valor que aparecerá por defecto será (120), es decir CADA 120 ZUMOS SALE EL MENSAJE acompañando al mismo la fecha de ejecución. El mensaje que cada 120 ZUMOS obtendremos en pantalla el siguiente:

```
LIMPIEZA REJILLA (1-120)
Zumos(120) NUEVA:
```

La fecha que acompañará a este parámetro cada **P10** ZUMOS indicará la ultima fecha en la que se efectuó la Limpieza de la Rejilla y el mensaje que se mostrara únicamente en el DISPLAY INTERIOR será:

LIMPIEZA REJILLA 00.00.0000

P11 - TIPO DE NARANJAS :

Aquí podremos determinar el tamaño de las naranjas que vamos a utilizar, eligiendo entre tres tipos, que seleccionaremos como sigue :

- 1.gra: Naranja Grande.
- 2.med: Naranja Mediana.
- **3.peq:** Naranja Pequeña.

El mensaje que obtendremos en pantalla será el siguiente :

TIPO DE NARANJA 1.gra 2.**med** 3.peq

Siendo **el que aparece parpadeando (2.med)** el tipo seleccionado actualmente. La forma de proceder es la habitual, con los caracteres alfanuméricos (sólo entre el 1, 2 y 3), la introducción de otro valor invalidará la entrada y esperará la introducción de un nuevo valor.

RECUERDE: Utilice naranjas que no exceda de 81 mm de diámetro. (Aconsejado diámetros entre 65 y 78 mm).



| TAMAÑO | DIAMETRO (mm) |
|---------|---------------|
| GRANDE | 76 - 81 |
| MEDIANO | 71 - 75 |
| PEQUEÑO | 65 - 70 |

En algunos países se presentan como formato comercial el calibre **7/88**, **ATENCION ESTO NO EQUIVALE A UN CALIBRE 7**. El calibre 7/88 equivale a decir que en cada caja de 15 Kg de capacidad hay 88 naranjas, siendo en muchas ocasiones el diámetro de estas naranjas muy irregular y siendo el calibre equivalente a un 5 o 6. En esta situación se prestará especial atención para retirar las naranjas cuyo tamaño exceda del tamaño máximo que admite la máquina, pudiéndose optar por la utilización del calibre 8/105, el cual equivale a un calibre 7 / 8.



Naranjas extraídas de caja calibre 7/88

¡ATENCION ; VERIFICAR EN CADA CARGA DEL ALIMENTADOR QUE EL DIAMETRO DE LAS NARANJAS ES UNIFORME Y NO HAY DISPARIDAD DE DIAMETROS, PARA OBTENER MEJORES PRESTACIONES.

P12 – NIVEL DE ZUMO :

Con este parámetro podemos controlar el tipo de servicio que se quiere efectuar entre *Nivel de zumo Normal* o *Nivel de zumo Extra* que se controlarán con los optos. **1. NIVEL DE ZUMO NORMAL:** Lectura final del zumo (FINAL DE SERVICIO) en el **OPTO 5**, quedando el zumo aproximadamente a 15 mm del borde del vaso.

2. NIVEL DE ZUMO EXTRA: Lectura final del zumo (FINAL DE SERVICIO) en el OPTO 6, quedando el zumo aproximadamente a 5 mm del borde del vaso.

| P12 SERVICIO NORMAL | | | P12 SERVICIO EXTRA | | EXTRA | TIPOS DE SERVICIO |
|---------------------|------|------------|--------------------|------|------------|-------------------|
| ОРТО | LECT | % PANTALLA | ОРТО | LECT | % PANTALLA | |
| 6 | | | 6 | SI | 100 | |
| 5 | SI | 100 | 5 | SI | 85 | |
| 4 | SI | 80 | 4 | SI | 68 | |
| 3 | SI | 60 | 3 | SI | 51 | |
| 2 | SI | 40 | 2 | SI | 34 | |
| 1 | SI | 20 | 1 | SI | 17 | |
| 0 | SI | | 0 | SI | | |

NIVEL DE ZUMO 1.NORMAL 2.Extra

Siendo **el que aparece parpadeando** el tipo seleccionado actualmente. La forma de proceder es la habitual, con los caracteres alfanuméricos (sólo entre el 1y 2). El NIVEL DE ZUMO que aparecerá por defecto en este parámetro será **(1).NORMAL.**

P13 – TIPO DE SERVICIO :

Con este parámetro podemos seleccionar la calidad de la dosificación del zumo, ya que parando en el "**OPTO 3**" se consigue un ajuste más fino, que parando en el "**OPTO 4**". En el caso de naranja grande, independientemente del Nivel del Zumo deseado (NORMAL o EXTRA) siempre se parará en el "**OPTO 2**".

También podemos hacer lo que denominaremos un <u>Servicio Rápido</u>, en el cual el nivel del zumo dependerá únicamente del tamaño y número de naranjas programadas, en el cual la función de <u>los Optos solo detectarán vaso y robo, pero no nivel</u>.

1. Servicio RAPIDO (Nivel SIN OPTOS): El zumo obtenido en cada servicio solo depende del número de naranjas programado para ser exprimidas en cada zumo. En este caso si seleccionamos esta opción, se presentará una nueva pantalla en la cual se nos preguntará por el número de naranjas a realizar en el servicio (P14).

2. Servicio NORMAL (Nivel CON OPTOS): Mayor rapidez de servicio y ajuste de nivel de zumo normal, *lectura en el Opto 4*.

3. Servicio FINO (Nivel CON OPTOS): Menor rapidez de servicio, ajuste de nivel de zumo muy fino, *lectura en el Opto 3*.

TIPO DE SERVICIO 1.Rap 2.Norm 3.Fino

Siendo **el que aparece parpadeando** el tipo seleccionado actualmente. La forma de proceder es la habitual, con los caracteres alfanuméricos (sólo entre el 1, 2 y 3). El TIPO DE SERVICIO que aparecerá por defecto en este parámetro será **(2).NORMAL.**



Recomendación: Con <u>naranja mediana y pequeña</u> Servicio NORMAL y con <u>naranja grande</u> ajustar a Servicio FINO. Si no se quiere la lectura de nivel de los Optos seleccionar servicio RAPIDO.

En la opción (1) **Servicio RAPIDO (Nivel SIN OPTOS)** podremos determinar la cantidad de naranjas que se exprimirán en cada servicio (P14), el mensaje que obtendremos en pantalla será el siguiente:

NARANJAS ZUMO GRA(M) NUEVA(K-L) X

Los tres primeros dígitos en la línea inferior, recordará cual es tipo de naranja programada en el parámetro **P11** (Pequeña peq, Mediana med o Grande gra), al cual le seguirá entre paréntesis el tamaño programado (M) y (**X**) el nuevo numero de naranjas a exprimir.

El intervalo K y L indica los valores mínimo y máximo de naranjas programables en cada tamaño de naranja.

Posteriormente se solicitará confirmar que se ha de vaciar el codo, no habiendo ninguna de ellas seleccionada por defecto. Si se pulsa 2.NO, se dejará la maquina en el estado de servicio inmediatamente anterior.

VACIAR CODO NARANJAS 1.si 2.no

¡ ATENCIÓN !: Si no se procede a la retirada de las naranjas que se encuentran en el codo del exprimidor o en el propio grupo exprimido, siempre permanecerán naranjas a la vista de la ventana y pueden producirse la ejecución de zumos con excesivo zumo por encontrarse en el sistema más naranjas de las admitidas por la barrera del alimentador.

P15 – PROGRAMAR LUCES:

Con este parámetro podemos personalizar el periodo de funcionamiento de las luces exteriores de la máquina, siendo **el que aparece parpadeando** el tipo seleccionado actualmente. El mensaje que obtendremos en pantalla será el siguiente :

LUZ EXTERIOR 1.ON 2.off 3.tiempo

- (1) Luz on : la luz siempre estará encendida.
- (2) Luz off: la luz siempre estará apagada.
- (3) Tiempo : con esta opción podemos personalizar la hora en la que se encenderá y apagarán las luces todos los días.
- Por defecto en este parámetro será (1).ON
- Si optamos por seleccionar la opción (3. tiempo), se mostrarán los siguientes

mensajes:

HORA DE ENCENDIDO (0-23) (XX) NUEVO:

MINUTO DE ENCENDIDO (0-59) (YY) NUEVO:

HORA DE APAGADO (0-23) (XX) NUEVO:

MINUTO DE APAGADO (0-59) (YY) NUEVO:

Una vez programadas las horas de encendido y apagado, se nos preguntará si deseamos que los fines de semana la luz de la maquina esté encendida mediante el programador o apagada.

FIN DE SEMANA 1. Si 2.NO

P16 – VERIFICACION OPTOS VASERO :

Se utiliza únicamente para realizar comprobaciones por indicación del Servicio Técnico y permite visualizar el funcionamiento de los sensores de infrarrojos para comprobar su estado.

Pulsando consecutivamente la tecla MENU 🔄 se va obteniendo la lectura de los diferentes **OPTOS** (Opto 0, Opto 1, Opto 2, Opto 3, Opto 4, Opto 5, Opto 6). Si el sensor de infrarrojo Opto 0 (primer sensor de la columna empezando desde abajo) funciona correctamente, mostrará un valor aleatorio y no necesariamente idéntico cada vez que se revise el parámetro **P16**, **representando este valor un % de recepción del haz de infrarrojos**.



P17 - CONTROL DESESCARCHADO:

Con este parámetro podemos personalizar como se realizará el desescarchado de la unidad de evaporación perteneciente al grupo de frío, apareciendo por defecto seleccionada la opción **2.HORAS**. El primer mensaje que obtendremos en pantalla será la selección del tipo de desescarchado a realizar:

DESESCARCHADO 1.positivo **2.HORA**

1.- POSITIVO (Natural): Si seleccionamos esta opción, en cada ciclo FRIGO OFF la escarcha que se encuentra en las aletas del evaporador pasará a estado liquido por el incremento de temperatura que se produce en el propio recinto al parar el compresor. Por tanto en esta opción nunca utilizaremos la resistencia eléctrica para efectuar el desescarchado del equipo.

DESESCARCHADO 1.POSITIVO 2.hora

2.- hora (a una hora determinada): Al seleccionar esta opción "<u>forzaremos el</u> <u>desescarche</u> " del evaporador encendiendo la resistencia eléctrica durante un tiempo "t_{RESISTENC}" a una hora determinada, de tal modo que:

a) Si a la hora preprogramada la unidad frigorífica se encuentra en funcionamiento (FRIGO ON), el desescarche se efectuará en la siguiente parada FRIGO OFF.

- a) Si a la hora preprogramada la unidad frigorífica se encuentra en situación FRIGO OFF, no se efectuará el desescarche hasta la siguiente parada FRIGO OFF.
- b) Si la puerta se abre, se considera que se ha efectuado el desescarchado mediante resistencia, pasando el desescarchado a la siguiente hora.

El mensaje en pantalla que se mostrará al seleccionar esta opción será:

DESESCARCHADO 1.positivo **2.HORA**

HORA DE ENCENDIDO (0-23) (03) NUEVO:

MINUTO DE ENCENDIDO (0-59) (00) NUEVO:

Una vez seleccionado la hora de inicio de desescarchado, se mostrará una nueva pantalla en la que solicitará el tiempo de encendido de la resistencia eléctrica $t_{\text{RESISTENC}}$ en "*minutos*".

TIEMPO ON (1 ÷ 8) min (**6.0**) NUEVO:

Durante este tiempo de desescarcarchado con resistencia eléctrica (programado por defecto en **6** minutos), se mostrará en el display exterior los siguientes mensajes:

ESPERE DESESCARCHADO

Una vez concluido el proceso de limpieza aparecerá el mensaje:

DESESCARCHADO CONCLUIDO

ATENCION La formación de hielo en el evaporador está muy ligada a las condiciones ambientales de la máquina (elevada humedad, elevada irradiación solar o diferencias fuertes de temperatura entre el día y la noche), aperturas excesivas de puerta o maquina funcionando con puerta abierta.

5.2.2.- PARAMETROS DE 2º NIVEL O DE EXPLOTADOR.

Entraremos siempre en los parámetros apretando la tecla "**MENU**" 😇, en la pantalla del Display interior nos indicara que estamos dentro de estos con la palabra "**PARÁMETROS 1º NIVEL**" y en la línea inferior la letra **P**_ con el cursor parpadeante.

PARAMETROS 1º NIVEL: P_

Una vez allí pulsando la tecla **DEL** nos pedirá una Contraseña de "5 dígitos" con el mensaje "**CAMBIO DE NIVEL**". Dicha contraseña es por defecto **54321**, mostrándose en pantalla mediante caracteres ocultos *****, que validaremos con la tecla **INTRO** para poder acceder al 2º Nivel.

CAMBIO DE NIVEL CONTRASEÑA: *****

Si la contraseña es correcta lanzará el mensaje de "CONTRASEÑA OK" durante 2 segundos, dando acceso a los *parámetros tanto de 1º como de 2º Nivel*, mostrándose la pantalla "PARÁMETROS 2º NIVEL" y en la línea inferior la letra P_ con el cursor parpadeante, procediendo a introducir el "*Número de Parámetro*" validándolo con 💬 INTRO.



En caso contrario lanzará el mensaje "CONTRASEÑA ERROR", regresando de nuevo a PARAMETRO 1º NIVEL.



Los parámetros de 2º Nivel o de Explotador, son los siguientes:

| P20 | CAMBIO DE UNIDAD DE MONEDA | P24 VASO DE ZUMO GRATIS |
|-----|----------------------------|----------------------------------|
| P21 | CAMBIO DE PRECIO ZUMO | P25 CAMBIO CONTRASEÑA 2º NIVEL |
| P22 | CONDICIÓN DE ZUMO FRIO | P26 OPTOS OFF |
| P23 | ESTADO DEL MODEM | P27 APAGAR BARRERA (BARRERA OFF) |
| | | |

P20 - CAMBIO DE UNIDAD DE MONEDA :

Este parámetro indicará <u>sólo el texto o símbolo que aparece junto al precio marcado</u>, por defecto estará en **Euros** " € ", para cambiarlo procederemos a introducir la nueva unidad mediante el teclado, con la misma sistemática que en la introducción de nombre.

UNIDAD DE MONEDA (€) NUEVA:

P21 - CAMBIO DE PRECIO :

Con este parámetro indicamos al MICRO, cual será el precio que se cobrará en cada servicio de zumo, el cual será comunicado a cada uno de los elementos esclavos para efectuar el cobro del mencionado importe (monedero, billetero, tarjetero, ... etc). El mensaje que obtendremos en pantalla será el siguiente:

PRECIO ZUMO (1.20)€ NUEVO:

El signo que acompañará al precio será el indicado en **P20** (por defecto el Euro €). La forma de proceder es la habitual, con los caracteres alfanuméricos (sólo entre el 0 y el 9) introduciremos el valor, pudiendo borrar con **DEL** ♀ y aceptamos pulsando **INTRO**. **NOTA:** Si no tiene ningún medio de pago conectado, la maquina no permitirá la introducción del punto decimal.

P22 - CONDICIÓN DE ZUMO FRIO :

Con este parámetro podemos programar si la máquina puede funcionar o no con garantía de zumo frío "*desde la última apertura de la puerta*". Los parámetros que intervienen conjuntamente con este son:

CONDICION ZUMO FRIO: 1.si **2.NO** 3.si+temp

- Por defecto estará preseleccionada la opción 2.NO.

• <u>CONDICION DE ZUMO FRIO "2.NO"</u>: La máquina expenderá zumos desde la ultima apertura de puerta, independientemente de la temperatura a la que se encuentre el "Recinto Frigorífico", estando vigiladas las condiciones del recinto, única y exclusivamente por la temperatura de consigna (T₁) programado en **P5**.

CONDICION ZUMO FRIO: 1.si **2.NO** 3.si+temp

1º.- Si no se alcanza la temperatura (T₁) en 5 ciclos frigoríficos, la maquina mandará al Display interior un mensaje "Error Frigo".

2º.- En cualquier caso, en esta condición **SIEMPRE SE PERMITIRA LA VENTA DE ZUMO**.

• <u>CONDICION DE ZUMO FRIO "1.SI"</u>: ATENCION <u>en esta modalidad NO</u> permitirá la venta de zumo permaneciendo "*Fuera de Servicio*" desde la ultima apertura de puerta, si no ha transcurrido un tiempo programado de X horas (por defecto 2), ya que de este modo <u>SI EL CLIENTE LO EXIGE</u> aseguramos que las naranjas que se encuentran en el almacén estará refrigerada (Ejemplo: Recarga del almacén), aunque este caso es improbable ya que para el transporte de la naranja se tiene que hacer refrigerado. Por tanto de este modo, si no ha transcurrido este tiempo independientemente que se haya logrado la temperatura de consigna, no se permitirá la venta de zumo permaneciendo la maquina en FUERA DE SERVICIO.

¡ATENCION; Como EXCEPCION, solo se permitirá la venta de zumo desde el cierre de la puerta durante un corto periodo de tiempo (30 minutos), independientemente de la condición de ZUMO FRIO "1.SI" o "3. SI+TEMP.

Al seleccionar esta opción **1.SI**, aparecerá una pantalla en las que solicitará el tiempo en horas (t_4), por defecto (2) horas y aceptaremos,

CONDICION ZUMO FRIO: **1.SI** 2.no 3.si+temp

ZUMO FRIO SI HORAS(**2**) NUEVA:

Posteriormente se mostrará una nueva pantalla en la que solicitará (T₂), apareciendo por defecto (14) ^oC y aceptaremos.

TEMPERATURA CONSIGNA (14 °C) NUEVA: Una vez transcurrido este tiempo de seguridad de 2 HORAS para poder asegurar que la naranja está fría, si la temperatura del recinto Tx:

- Si $T_x \ge T_2$ permanecerá FUERA DE SERVICIO
- Si la temperatura $T_x \leq T_2$ PERMITIRA LA VENTA DE ZUMO.

• <u>CONDICION DE ZUMO FRIO "3.SI +TEMP"</u>: ATENCION <u>esta condición es más</u> restrictiva que la opción anterior y solo se utiliza *SI EL CLIENTE LO EXIGE*. En esta condición "*desde la última apertura de la puerta*" además de **No permitirá la venta de zumo** si no se han alcanzado el tiempo de consigna programado de X horas (por <u>defecto 2 horas) t₄ y la temperatura T₂. Si posteriormente NO SE ALCANZA LA</u> TEMPERATURA T₁ programada en **P5** durante un ciclo frigorífico, **la maquina quedará FUERA DE SERVICIO hasta la siguiente apertura de puerta**.

¡ATENCION; Como EXCEPCION, solo se permitirá la venta de zumo desde el cierre de la puerta durante un corto periodo de tiempo (30 minutos), independientemente de la condición de ZUMO FRIO "1.SI" o "3. SI+TEMP.

I - Una vez transcurrido este tiempo de seguridad (t₄) para poder asegurar que la naranja está fría, si la temperatura del recinto Tx:

- Si T_x ≥ T₂ permanecerá FUERA DE SERVICIO
- Si la temperatura $T_x \leq T_2$ PERMITIRA LA VENTA DE ZUMO.

II - Si No se alcanza la temperatura T₁ en el tiempo t₃ del TIEMPO FRIGO ERROR la maquina quedará **FUERA DE SERVICIO** y mandará al Display interior un mensaje "Error Frigo" y al Display exterior "**FUERA DE SERVICIO OFF 00**".

Al seleccionar **3.SI+TEMP**, aparecerá una segunda pantalla en las que solicitará HORAS, apareciendo por defecto t_3 (2) horas y aceptaremos, en cualquier caso el numero de horas a programable será:

CONDICION ZUMO FRIO: 1.si 2.no **3.SI+TEMP**

ZUMO FRIO SI+TEMP: HORAS:(2) NUEVA: Posteriormente se mostrará una nueva pantalla en la que solicitará la TEMPERATURA DE CONSIGNA (T₂), apareciendo por defecto (14) °C y aceptaremos.

TEMPERATURA CONSIGNA (14 °C) NUEVA:

P23 - ESTADO DEL MODEM :

Con este parámetro podemos especificar si queremos que la electrónica de la maquina pueda comunicar con un sistema MODEN, concretamente con el modelo **DACHS DSK200 GSM/GPRS**. La máquina estará por defecto programada en la opción MODEM activo **2.NO**. Las pantallas que se presentarán al activar este parámetro son:

MODEM ACTIVO 1.si **2.NO**

• Para activar el MODEM se deberá elegir la opción MODEM activo 1.SI.



• Introducir el pin de la tarjeta de teléfono que instalamos en el MODEM.

• Nº de plataforma: En caso de tener varias ubicaciones, introduciremos el número de la ubicación de la máquina (Hospital, ... etc)

- Teléfono al que tiene que llamar la máquina.
- Nº de identificación (particular) de la máquina (Ejemplo: número de serie), en caso de tener más de una máquina en cada plataforma.
- Indicar si se desea que la máquina llame a una hora determinada cada día.

MOD LLAMAR HORA FIJA 1.SI 2.no

HORA LLAMADA MODEM Hora (0-23) NUEVA:

MINUTO LLAMADA MODEM minuto (0-59) NUEVO:

• Indicar si se desea que la máquina avise si se abre la puerta.

```
APERTURA PUERTA
1.SI 2.no
```

• Especificaciones generales del Modem:

- Cada 2 minutos comprueba si existen nuevos mensajes destinados a la máquina.

- Si existe un fuera de servicio OFF XX permanente (tras 3 intentos de rearme) enviará un mensaje al teléfono programado.

- Si se activa la función mensaje a una hora fija, la máquina enviará un mensaje a la hora programada.

- Si se activa la opción APERTU DE PUERTA al abrir la puerta y tras realimentar la placa de control con energía eléctrica, la máquina enviará un mensaje al abrir la puerta. Durante los siguientes 30 minutos no volverá a transmitir un mensaje de puerta abierta, iniciándose este temporizador cada vez que se abra la puerta.

NOTA: La máquina necesitará suministro eléctrico para poder efectuar las transmisiones.



El formato del mensaje de respuesta a un mensaje recibido por la máquina o al enviar el mensaje programado o el de abrir puerta es el siguiente:

1º.- Nº de identificativo de la máquina, Nº de plataforma: 378125 ; 25

2º.- Hora de transmisión: 20:45

3º.- Estado de la máquina: Si la máquina esta fuera de servicio, se indica el código numérico (OFF XX). Si esta en funcionamiento normal se indica transmitiendo OK.

- 4º.- Temperatura: Temperatura del recinto frigorífico.
- 5º.- Contador total y parcial de zumos realizados (Ok): 1.280 ; 87
- 6º.- Contador total y parcial de zumos malos (Ko): 10 ; 3
- **7º.- Contador total y parcial de zumos gratis:** 27 ; 0
- 8º.- Estado de la puerta: Abierta OPEN, cerrada CLOSE

El formato del mensaje al quedarse la máquina fuera de servicio es el siguiente:

- 1º.- Número de identificativo de la máquina: Número de registro de la máquina.
- 2º.- Hora de transmisión: Hora a la que se envía el mensaje
- 3º.- Estado de la máquina: OFF Error 4.
- 4º.- Temperatura: Temperatura de la cámara frigorífica.

P24 - VASO DE ZUMO GRATIS :

Con este parámetro seleccionamos la opción de dispensar vasos de zumo gratuita. Por defecto estará activa 2.NO.

En caso de seleccionar la opción **1.SI**, los servicios se contabilizarán como ZUMOS DE PRUEBA o ZUMOS GRATIS. Cuando se active este parámetro el precio que se mostrará en el Display exterior será 0.00 €

P25 - CAMBIO CONTRASEÑA :

Con este parámetro podemos personalizar la contraseña de acceso a los parámetros de 2º NIVEL (Se recomienda al EXPLOTADOR no cambiar la contraseña original). La forma de proceder será la siguiente :

- Nos pide la CONTRASEÑA.

CONTRASEÑA 54321 - Nos pide la CONTRASEÑA NUEVA.

CONTRASEÑA NUEVA XXXXX

- Nos pide REPETIR LA CONTRASEÑA NUEVA

REP. CONTR. NUEVA

- Indica que está guardando.

CONTRASEÑA GUARDADA

¡ ATENCION ; MUY IMPORTANTE

PARA EVITAR PROBLEMAS CON LA OPERATIVA DE LA MÁQUINA, ASEGURESE DE GUARDAR EN LUGA SEGURO LA NUEVA CONTRASEÑA. EN CASO DE PERDIDA PONGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO TECNICO.

P26 – OPTOS OFF :

Aquí podremos "**DESCONECTAR EL SISTEMA DE OPTOS**", si la maquina hubiese quedado fuera de servicio por fallo en este sistema. De este modo el Explotador podrá mantener la maquina operativa en "Servicio Rápido" y sin verificar la caída de vasos, hasta la recepción de los repuestos.

Si desconectamos los Optos y validamos la desconexión por segunda vez, se activara automáticamente en el parámetro **P13** "*Servicio Rápido*", seguidamente se activará el parámetro **P14** apareciendo en la línea superior el mensaje **Optos OFF**, este parámetro tendrá programado por defecto 2.NO. El mensaje que obtendremos en pantalla será el siguiente :

OPTOS OFF 1.si **2.NO**

Si seleccionamos 1.SI, preguntará de nuevo si estamos seguros en la desconexión del sistema de nivel mediante Optos.

SEGURO OPTOS OFF ? 1.ACEPTAR 2.CANCELAR

MANUAL DEL USUARIO V2.1/2.1X

Si validamos de nuevo 1.SI, se activará el parámetro **P14** y el mensaje que obtendremos en pantalla será el siguiente:

NARANJAS ZUMO XXX(X) NUEVA(K-L) X

En este caso proceder según lo especificado en este parámetro.

P27 – BARRERA OFF :

Aquí podremos "**DESCONECTAR LA BARRERA**", si la maquina hubiese quedado fuera de servicio por fallo en este sistema. De este modo el Explotador podrá mantener la maquina operativa en el "Servicio Rápido" se alimentará en continuo y el sistema de exprimido solo estará gobernado por tiempos y picos de exprimido, hasta la recepción de los repuestos.

¡ ATENCIÓN !: Si se mantiene activada la barrera cuando se programa el servicio de la maquina por nivel de zumo (NORMAL O MAXIMO), provocará un malfuncionamiento de la maquina provocado el cizallamiento de la naranja y realizando zumos cortos o sin zumo.

El mensaje que se mostrará en pantalla será:



Si seleccionamos 1.SI, preguntará de nuevo si estamos seguros en la desconexión del sistema de Barrera del alimentador:



Al aceptar regresaremos al nivel superior.

6.- MENSAJES Y DIAGNÓSTICO.

6.1.- MENSAJES DE INFORMACIÓN EN EL DISPLAY EXTERIOR.

• CON LA MÁQUINA EN REPOSO :

| FUNCION | MENSAJE | |
|------------------------------|----------------------------------|--|
| | ZUMEX TLF: 00.000.0000 | |
| Maquina en reposo | ZUMO NATURAL 00:00 AM 00°C | |
| | PRECIO ZUMO PRECIO 00.00 € | |
| | ZUMEX TLF: 00.000.0000 | |
| Máquina en reposo sin cambio | ZUMO NATURAL 00:00 AM 00ºC | |
| | IMPORTE EXACTO PRECIO XX.XX € | |

• REALIZANDO UN PROCESO DE EXPRIMIDO :

| FUNCION | MENSAJE | |
|------------------|------------------------------|--|
| Exprimiendo zumo | EXPRIMIENDO 100% | |
| Final de proceso | FINALIZANDO ESPERE SONIDO | |
| Fin zumo | RETIRE SU CAMBIO FIN ZUMO | |
| | RETIRE SU ZUMO | |

• REALIZANDO UN PROCESO DE LIMPIEZA :

| FUNCION | MENSAJE | |
|-------------------------------|-------------------------------|--|
| Iniciando proceso de limpieza | ESPERE PROCESO LIMPIEZA | |
| Final de proceso de limpieza | PROCESO LIMPIEZA CONCLUIDO | |

• REALIZANDO DESESCARCHADO DEL EVAPORADOR :

| FUNCION | MENSAJE | |
|--------------------------|----------------------------|--|
| Realizando desescarchado | ESPERE DESESCARCHADO | |
| Final desescarchado | DESESCARCHADO CONCLUIDO | |

6.2.- MENSAJES DE ERROR.

6.2.1.- MENSAJES DE ERROR EN EL DISPLAY EXTERIOR.

La maquina por si sola puede detectar averías y las refleja tanto en el display exterior como en el interior :

| MENSAJE DISPLAY EXTERIOR | ΜΟΤΙVΟ | SOLUCION |
|-----------------------------|----------------------------|--|
| Fuera de servicio OFF 00 | Error desconocido | Realizar chequeo general |
| Fuera de servicio OFF 01 | Error vasos | Poner vasos |
| Fuera de servicio OFF 02 | Error naranjas | Poner naranjas |
| Fuera de servicio OFF 03 | Cubo lleno | Vaciar cubo |
| Fuera de servicio OFF 09 | Error motor almacén | Revisar motor almacén |
| Fuera de servicio OFF 10 | Error motor exprimidor | Revisar motor exprimidor |
| Fuera de servicio OFF 14 | Faltan parámetros 1º NIVEL | No se programo la maquina |
| | | (Si persiste el Error consultar con el servicio técnico) |

¡ ATENCIÓN ; Cuando se abra la puerta de la maquina aparecerá el mensaje completo del error en el Display interior. Una vez resuelto el problema es IMPRESCINDIBLE pulsar la tecla MENU tantas veces como mensajes de error aparezcan y ESC para dejar la máquina con el mensaje de inicio, ya que de lo contrario al cerrar nuevamente la puerta persistirá el mensaje de error.

6.2.2.- MENSAJES DE ERROR EN EL DISPLAY INTERIOR.

En el display interior se visualizarán los diferentes mensajes de error, que ayudarán al operario a diagnosticar la causa, cuando se abra la máquina en el proceso de limpieza habitual.

| MENSAJE DISPLAY INTERIOR | SOLUCIONES |
|-----------------------------------|--|
| Error Onton | Limpiar bien los cristales laterales (izquierdo |
| | y derecho) del vasero, revisar si la rejilla del |
| | vasero está en la posición correcta, revisar la |
| | lectura de los optos (P16), revisar si los optos |
| | estan activados (P26). |
| Error cubo lleno | Retirar el agua del cubo de residuos, revisar |
| | la posición de la boya, por si se hubiera |
| | aflojado. |
| Error vaso | Poner vasos en la torre del vasero, |
| | asegurarse de que los vasos no estén |
| | atascados por la electricidad estática, |
| | pasando el dedo desde abajo hasta arriba. |
| | Realizar limpieza de las fotocélulas de la |
| Error Barrera | barrera y chequear su funcionamiento, |
| | revisar que el selector de la fotocélula está |
| | en la posición "L", revisar si la berrera esta |
| | activada (P27). |
| Error faltan naranjas | Llenar el alimentador con naranjas. |
| | Revisar fin de carrera del barredor izquierdo. |
| Error barredor izquierdo | Sustituir si es necesario. |
| | Revisar fin de carrera del barredor derecho. |
| Error barredor derecho | Sustituir si es necesario. |
| | Comprobar estado grupo frío, conexión de |
| Error trigoritico tiempo excesivo | sonda de temperatura y revisar cierre de |
| | puerta. |
| Error motor, almosén | Intercambiar la conexión en la placa de |
| Error motor almacen | control, con motor exprimidor y comprobar |

| | funcionamiento pulsando la tecla "2". | |
|------------------------|---|--|
| | Intercambiar la conexión en la placa de | |
| Error motor exprimidor | control, con motor almacén y comprobar | |
| | funcionamiento pulsando la tecla "1". | |

NOTA : Para comprobar que se han solucionado los errores

- Pulsar la tecla MENU y ESC, apagar y encender de nuevo la máquina o cerrar y abrir la puerta.

- Realizar varios procesos de zumo.
- Verificar si los errores persisten.

¡ ATENCIÓN ; Cuando se abra la puerta de la maquina aparecerá el mensaje completo del error en el Display exterior. Una vez resuelto el problema es IMPRESCINDIBLE pulsar la tecla MENU tantas veces como mensajes de error aparezcan y ESC para dejar la máquina con el mensaje de inicio, ya que de lo contrario al cerrar nuevamente la puerta persistirá el mensaje de error.

6.3.- DIAGNOSTICO DE AVERIAS.

ALIMENTADOR

Problemas

- El alimentador no gira.

Solución

- Verificar los leds de estado de los fusibles que hay en la Placa de potencia. Si pulsamos la Tecla 1 y se enciende el led verde, el fusible está en buen estado. Si se enciende el Led rojo, el fusible está roto, habrá que reemplazarlo.
- Comprobar la conexión del alimentador en la placa de control.
- Comprobar el funcionamiento del motor, invirtiendo las conexiones "motor alimentador" y "motor exprimidor en la placa de control, y pulsando la tecla 2, si el alimentador comienza a girar, habrá que comprobar la conexión de la placa de control, puede ser fallo del conector que no haga buen contacto.
- Verificar el estado del teclado, testeando en el conector de la placa, si al pulsar la tecla 1 llega corriente.

- Comprobar si llega corriente a la conexión de salida del motor.

EXPRIMIDOR

Problemas

- El exprimidor no gira.

Solución

- Verificar los leds de estado de los fusibles que hay en la Placa de potencia. Si pulsamos la Tecla 2 y se enciende el led verde, el fusible está en buen estado. Si se enciende el Led rojo, el fusible está roto, habrá que reemplazarlo.
- Comprobar la conexión del exprimidor en la placa de control.
- Comprobar el funcionamiento del motor, invirtiendo las conexiones "motor alimentador" y "motor exprimidor en la placa de control, y pulsando la tecla 1, si el exprimidor comienza a girar, habrá que comprobar la conexión de la placa de control, puede ser fallo del conector que no haga buen contacto.
- Verificar el estado del teclado, testeando en el conector de la placa, si al pulsar la tecla 2 llega corriente.
- Comprobar si llega corriente a la conexión de salida del motor.

BARREDOR

Problemas

- No barre.
- Hace la intención de comenzar a barrer, pero no llega a la mitad del recorrido, vuelve al inicio.
- Hace todo el recorrido y al terminar muestra error barredor.

Solución

- Verificar los leds de estado de los fusibles que hay en la Placa de control. Si pulsamos la Tecla 3 y se enciende el led verde, el fusible está en buen estado. Si se enciende el Led rojo, el fusible está roto, habrá que reemplazarlo.
- Los micros izquierdo o derecho pueden estar rotos, habrá que testear su funcionamiento y reemplazar el dañado.
- Verificar le llega corriente a la conexión de salida del motor.
- Verificar el funcionamiento del motor.

GRUPO OPTOS VASERO

Los optos son fotocélulas de infrarrojos que dan información del nivel de zumo a la máquina, siendo esta información procesada mandando órdenes al alimentador y al exprimidor.



Problemas

- La máquina da zumos cortos o zumos desbordados.
- Se queda fuera de servicio e indica en el Display "Error Optos".
- No detecta los vasos y dispensa varios.

Solución

- Verificar que la puerta del vasero está bien cerrada.
- Verificar que la rejilla del vasero está colocada en su posición correcta y no está doblada.
- Limpiar los cristales del interior del vasero. Optos emisor (izquierda) y optos receptor (derecha).
- Verificar mediante la Tecla 6 el estado de los optos.
- Verificar el valor de emisión de cada uno de los 7 Optos, accediendo al parámetro P16 del MENU, esta lectura debe hacerse sin vaso en el interior del vasero, todos los valores deben estar entre 100 y 130.
- Modificar si es necesario el valor de cualquiera de los optos, por medio de los potenciómetros situados en la placa de optos emisores (parte exterior del vasero lado izquierdo). Los potenciómetros corresponden a cada uno de los optos, siendo el primero por abajo corresponde al opto 0, el segundo corresponde al opto 1, y consecutivamente hasta el séptimo que corresponde al opto 6. Para incrementar el valor se debe girar el tornillo del potenciómetro hacia la izquierda
 y para reducirlo hacia la derecha



- Chequear proceso completo de ciclo de exprimido, si los problemas persisten, póngase en contacto con el servicio técnico

oficial.

NOTA:

El proceso del zumo es detectado por las fotocélulas de los OPTOS que indican a la máquina cuando debe parar porque el vaso está lleno . También tiene otros dos modos de trabajo para detectar el proceso de zumo . Uno por esfuerzos del sistema de exprimido y otro de tiempo máximo de ciclo, que cuando transcurre el tiempo máximo de servicio la máquina se para automáticamente.

GRUPO FRIO Y TEMPERATURA

Problemas

х

- No funciona nada.
- No funcionan los ventiladores del evaporador.
- No puede bajar la temperatura a la seleccionada.
- Hace hielo en el evaporador.

Solución

- Miramos en el parámetro P2 del MENU que el reloj esté en la hora y no se haya borrado.
- Si se ha borrado la hora, revisar la conexión de la pila que guarda la memoria de la hora en la placa de control.
- Revisamos que en el parámetro P4 del MENU está en la opción 1 "Temperatura + tiempo" seleccionada.
- Pulsamos la **Tecla 4** para comprobar que el compresor se pone en funcionamiento.
- Verificar los Leds de estado de los fusibles que hay en la Placa de control. Si pulsamos la Tecla 4 y se enciende el Led verde, el fusible está en buen estado. Si se enciende el Led rojo, el fusible está roto, habrá que reemplazarlo.
- Comprobar que los ventiladores del evaporador, no se encuentran atascados, verificar las conexiones de los ventiladores en la placa de control.
- Comprobar que la distancia de la parte trasera de la maquina a la pared es de 200 mm (si se encuentra pegado a la pared ahogaría la ventilación del condensador).
- Comprobamos que funciona el ventilador del condensador (detrás

del compresor).

- Revisar el cable de la sonda de temperatura en la placa de control.
- Comprobar que la sonda de temperatura que se encuentra dentro de la parte frigorífica en el lado derecho, está en su posición correcta.
- Si la sonda de temperatura está desconectada o rota marcará la temperatura 33 ºC. Se deberá reemplazar por una nueva.
- Si los problemas persisten, póngase en contacto con el servicio técnico oficial.

NOTA:

La pila tiene una duración, estando la máquina apagada de 4 años, si la máquina está funcionando, no tiene establecido el final del funcionamiento.

BIDON DE DESAGÜE

Este sistema consta de una boya, es la que indica cuando está lleno el bidón y hay que vaciarlo. Si se abre la máquina y no se vacíe el bidón, la máquina quedará fuera de servicio "Fuera de servicio OFF 03".

NOTA :

No desmontar el sensor de nivel (boya) y en caso de desmontaje hay que tener mucho cuidado como volvemos a ponerla, porque si la ponemos al revés por un descuido la máquina creerá que sigue lleno el bidón y seguirá fuera de servicio.



Problemas

- Bidón lleno "Fuera de servicio continuado".
- El bidón ha desbordado sin que la boya lo detecte.

Solución

- Revisar que la boya está en la posición correcta, ya que puede haberse dado la vuelta al aflojarse.
- Anular la boya haciendo un puente en el conector, desconectar los conectores de la bomba y las dos electro-válvulas de la placa de control para que no haga limpiezas automáticas y así la máquina puede funcionar, hasta la sustitución.
- Si la máquina está conectada a red, anular la limpieza poniéndola en modo autónomo (parámetro P7 del MENU).

- Revisar que el tubo de silicona que viene de la bandeja del evaporador está colocado en el interior del bidón.
- Revisar las conexiones de la boya en la placa de control.

6.4.- CUIDADOS IMPRESCINDIBLES PARA UN BUEN FUNCIONAMIENTO.

• CERRADURA

Si vemos que va muy dura, podemos aflojar un poquito la tuerca de la parte trasera, en la unión con el brazo o revisar la nivelación de la máquina.

• DISTRIBUIDOR DE AGUA, ELECTROVALVULA, PISTOLA Y BOQUILLAS.

Si pierde agua, revisar los enchufes rápidos de los tubos, además podemos ponerle teflón en las uniones roscadas y apretar la tuerca un poquito, ¡OJO! no apretar mucho, ya que podemos romperla.

• TUBOS DE DESAGÜE

Cada cierto tiempo según el consumo de la máquina, convendría sustituir el tubo desagüe y limpiarlo fuera de la máquina.

• ELECTRO VÁLVULA DE DOBLE CUERPO Y ANTIRRETORNO

La electro válvula y la válvula antirretorno tiene cada uno de ellos un filtro interior que deberá ser limpiado en caso de que se obstruyera por alguna causa. Se aconseja que se ponga otro entre la toma exterior de agua y ésta para evitar que las posibles piedras o suciedad que lleve el agua pueda llegar al resto de elementos.

6.5.-CONSEJOS UTILES.

ATENCION : Se aconseja que debajo de la máquina, por la parte de la ventana de recogida de zumo, **se ponga algún elemento que cubra el suelo**, ya que al sacar el zumo podría derramarse y si no se limpia enseguida es muy corrosivo pudiendo dañar el color del suelo.

- Si la máquina no funciona por cualquier causa **NO APAGARLA**, quitar los buses de conexión de los sistemas de pago para que no reciba el importe de los servicios.

Esto es, para que no se pudra la naranja en el interior durante el tiempo que esté sin funcionar, ya que seguirá enfriando aunque no dispense zumos.

7.- LIMPIEZA.

Existen **dos tipos** de limpieza, aquella que la máquina de forma **automática** y programada realiza por su cuenta, y la que de forma **periódica** debe de realizar el operador de la máquina para mantenerla en perfectas condiciones higiénicas y de funcionamiento.

7.1.- LIMPIEZA AUTOMÁTICA Y AVISOS DE LIMPIEZA.

La limpieza automática que se realiza en el grupo exprimidor mediante las boquillas de limpieza, se puede personalizar mediante parámetros de 1º nivel (parámetro **P6**) pudiendo escoger entre dos tipos:

- (1) Limpieza por número de zumos (40).
- (2) Limpieza a una hora fija (17:00

TIPO DE LIMPIEZA (1) nº zumos (2)horas

El deposito de recogida de agua puede almacenar el equivalente a 6 lavados automáticos y 6 lavados con pistola (este es un factor a tener en cuenta a la hora de programar la limpieza automática, en el caso de no disponer de toma exterior de desagüe.

Con los parámetros **P8**, **P9** y **P10**, podemos programar 3 AVISOS, que nos servirá de avise de la limpieza de algunas partes de la maquina. Esto se utiliza para recordar al operador de la máquina y planificarle cuándo debe realizar una limpieza.

P8 - LIMPIEZA GENERAL POR NÚMERO DE DÍAS

Con este parámetro podemos personalizar el periodo tras el cual el operario debe realizar la limpieza general de la máquina.

P9 - LIMPIEZA DESAGÜE Y TUBO VASERO

Con este parámetro podemos personalizar el periodo tras el cual el operario debe realizar una limpieza del desagüe de la máquina, para evitar su atasco.

P10 - LIMPIEZA DE REJILLA Y PUERTA DEL VASERO

Con este parámetro podemos personalizar el periodo tras el cual el operario debe realizar una limpieza de la rejilla y la puerta del vasero, para evitar malos olores.

7.2.- LIMPIEZA DE MANTENIMIENTO.

La limpieza de mantenimiento será aquella que deberá realizar el operador en las visitas que realice a la máquina. La máquina le avisará de algunas de las limpiezas que debe realizar, pudiéndose configurar la máquina para emitir dichos avisos periódicamente. Se divide la limpieza de mantenimiento según el intervalo de tiempo entre visitas :

MANTENIMIENTO DIARIO (EN CADA VISITA)

La máquina dispone de una pistola de agua para que el operador pueda limpiar el exprimidor, rejilla y vasero. Para desmontar la puerta del vasero, con la puerta de la maquina abierta, levantar la puerta del vasero con la mano y empujar el centrador delantero hacia el interior vasero, para que nos deje extraerla del todo.

Para introducir la puerta colocar el tope delantero en la zona superior de la corredera haciéndola y empujarlo hacia el interior del vasero e introducir la puerta.



En cuanto a la limpieza del sistema de exprimido se aconseja que en cada visita que realice el manipulador a la máquina realice una limpieza automática, ayudada con la pistola, pasando la pistola además por el vasero.

Se controlará que no existan restos de naranjas en el almacén o el exprimidor eliminándose los mismos en caso de que existan.

Se vaciara el contenido del depósito de recogida de agua, asegurándose cuando se vuelva a colocar de su correcta ubicación, es decir introduciendo el tubo de desagüe y el tubo de condensados dentro del deposito, prestando atención en no cambiar la posición de la boya y dejar destapado el bidón.

Se cambiarán las bolsas de recogida de cortezas, sustituyéndolas por dos nuevas.

MANTENIMIENTO SEMANAL

Semanalmente se desmontará el tubo de silicona y hacer correr agua por el tubo que va desde la cubeta de zumo al vasero para evitar la deposición de la pulpa en las paredes del mismo.

Semanalmente como mínimo, se realizará una limpieza más a fondo de los tambores de exprimido, cuchilla, extractores, cubeta de zumo, filtro, pantalla, etc.... de forma que se elimine cualquier resto de naranja (ver limpieza del grupo exprimidor) o se intercambiarán estos elementos por un juego de repuesto completo.

La limpieza del filtro y el de la cubeta se realizará con la ayuda de un cepillo para eliminar la posible pulpa que se haya depositado sobre el filtro.

MANTENIMIENTO MENSUAL

Mensualmente se realizará una limpieza a fondo del tubo de caída de zumo y del tubo de desagüe con ayuda del cepillo, o se intercambiarán estos elementos por un juego de repuesto completo.

Es aconsejable utilizar una solución de **agua y lejía** al 5%, para limpiar el tubo de desagüe cada cierto tiempo. Una vez realizada la operación se realizarán varias limpiezas automáticas para quitar los vapores que pueda dejar la mismo.

RECOMENDACIONES LIMPIEZA GRUPO EXPRIMIDOR :

• La cubierta delantera no deberá limpiarla con productos abrasivos ni ningún producto anti-cal, ni utilizar el lavaplatos. De esta forma conseguirá mantener brillante la superficie de la cubierta.

Para realizar la limpieza se utilizará agua jabonosa, realizando un posterior enjuague con agua potable, seguida de una posterior higienización utilizando una solución sanitizante



y no utilizar utensilios cortantes o punzantes que

pudiesen ocasionar cavidades que puedan albergar materias orgánicas. Para la limpieza exterior de la máquina, utilice siempre un detergente suave y agua tibia, pero nunca agua a presión.

• No olvide limpiar el alimentador conjuntamente con el resto de la máquina, con los mismos productos y formas indicadas (si procede), de lo contrario se formará una capa de cera difícil de quitar.

8.- REPUESTOS.

8.1.- 24.050.000 CTO ALIMENTADOR.


| 1 | Base alimentador VZ 2.0 | 1 | 220.0601.000 | |
|-------|--|------|--------------|----------|
| 2 | Distanciador alim VZ 2.0 | 5 | 220.0608.000 | Laton |
| 3 | Placa transm aliment VZ 2.0 | 1 | 220.0605.000 | Aisi 304 |
| 4 | Casquil eje Inter alim VZ 2.0 | 2 | 220.0614.000 | Delrin |
| 5 | Eje Engr interm VZ 2.0 | 1 | 220.0612.000 | F111 |
| 6 | Engr Inter acet VZ 2.0 | 1 | 220.0610.000 | Delrin |
| 7 | Casquil Inf alim VZ 2.0 | 1 | 220.0615.000 | Delrin |
| 8 | Eje giro almacen VZ 2.0 | 1 | 220.0617.000 | F114 |
| 9 | Casquil Superior alim VZ 2.0 | 1 | 220.0613.000 | Delrin |
| 10 | Casquil motor alim VZ 2.0 | 1 | 220.0616.000 | |
| 11 | Engr princ alim VZ 2.0 | 1 | 220.0611.000 | F114 |
| 12 | Separador disco alim VZ 2.0 | 6 | 220.0609.000 | Nylon |
| 13 | Cuerpo alimentador VZ 2.0 | 1 | 220.0600.000 | |
| 14 | Lengüeta alim nar. VZ 2.0 | 1 | 220.0607.000 | Acero |
| 15 | Moterreductor GR63x55(24V)+PLG52 (162:1) | 1 | 160.0314.000 | |
| 16 | Abrazadera reduc alim VZ 2.0 | 1 | 220.0618.000 | Delrin |
| 17 | Engr motor aliment VZ 2.0 | 1 | 220.0619.000 | F-114 |
| 18 | Cto barrera naranjas VZ 2.0 | 1 | 13.891.001 | |
| 19 | Chapa soporte circuito VZ 2.1 | 1 | 220.0815.000 | Aisi 304 |
| Marca | Denominacio | Cant | Referenc | Material |

8.2.- 23.206.000 CTO BARREDOR.









CORTE B-B

| 1 | Leva fin de carrera | 220.0017.001 | 1 | Delrin | |
|-------|-------------------------------|--------------|------|-------------|---------------|
| 2 | Cepillo de limpieza | 220.0021.001 | 1 | Metacrilato | |
| 3 | Conjunto soporte barredor | 220.0014.002 | 1 | | |
| 4 | Soporte de barrido | 220.0020.002 | 1 | | |
| 5 | Separador 3,2 x 5 x 2 | 220.0036.000 | 8 | Nylon | |
| 6 | Fin de carrera | 13.067.000 | 2 | | |
| 7 | Guia en T | 220.0043.000 | 1 | Delrin | |
| 8 | Motorreductor Barredor VZ | 13.091.000 | 1 | | |
| 9 | Soporte L.Mdo barredor VZ | 220.0739.000 | 1 | Aisi 304 | |
| 10 | Arandela tope eje | 220.0743.000 | 1 | Aisi 304 | |
| 11* | Tornillo DIN 912 M4 x 10 Inox | 100.0903.064 | 6 | Acero Inox | |
| 12 | Base sop L.Mdo Barredor VZ | 220.0738.000 | 1 | Aisi 304 | |
| Marca | Denominacion | Referencia | Cant | Material | Observaciones |

| - | | | | | |
|-------|----------------------------|--------------|------|---------------|---------------|
| 13* | Tornillo DIN 912 M-4x20 I | 100.0903.067 | 4 | Inox. | |
| 14* | Rodamiento 608.2RS | 140.0202.008 | 1 | | |
| 15* | Arandela DIN 125 M4 Inox | 105.0910.004 | 4 | Ac. inox/(SS) | |
| 16* | Tornillo M4x10 I | 100.0904.064 | 4 | Inox. | |
| 17 | Arandela posterior | 220.0742.000 | 1 | Aisi 304 | |
| 18 | Eje husillo barredor | 220.0741.000 | 1 | Laton | |
| 19* | Tornillo DIN 7991 M-4x12 I | 100.0909.065 | 4 | Inox. | |
| 20* | Tuerca DIN 934 M4 I. | 100.1901.004 | 3 | inox. | |
| 21 | Tuerca husillo P15 | 220.0740.000 | 1 | Delrin | |
| Marca | Denominacion | Referencia | Cant | Material | Observaciones |



8.3.- 24.051.000 CTO PUERTA MONTADA VZ 2.0.

| | | | | 1 |
|-------|--------------------------------------|--------------|----------|--------------------------|
| 1 | Puerta armario VZ 2.0 | 220.0624.000 | 1 | |
| 2 | Cojinete Tipo B 10x14x18 L=20 mm | 140.0014.000 | 2 | Bronce sin Pb |
| 3 | Premarco Sup puerta VZ 2.0 | 220.0621.000 | 1 | |
| 4 | Soporte cart izg VZ 2.0 | 220.0823.000 | 1 | |
| 5 | Premarco Infer puerta VZ 2.8 | 220.0620.000 | 3 | |
| 8 | Panel lac puerta VZ | 220.0626.000 | 1 | Chapa electrocincada |
| 7 | Soporte caratula derecho | 220.0622.000 | 1 | |
| 8 | Placa frontal rest VZ 2.0 | 13.845.000 | 1 | Aisi 304 |
| 9 | Escuadra inf front puerta VZ | 220.0630.080 | 3 | Acero St45 |
| 10 | Escuadra Sup front puerta VZ | 220.0629.000 | - E | Acero St45 |
| 11 | Visor inox puerta VZ | 220.0628.000 | 1 | |
| 12 | Cto pulsador devolucion | 13.897.000 | 1 | |
| 14 | Proteccion cerradura VZ | 220.0635.000 | 1 | AI5I 304 |
| 16 | Proteccion monedera VZ 2.0 | 220.0636.000 | 1 | Acero St45 |
| 17 | Soporte monedero y Display VZ | 220.0639.000 | 1 | Chapa St45 |
| 18 | Marco cierre vent VZ 2.0 | 220.0627.000 | 1 | Acero St45 |
| 19 | Perfil goma puerta VZ | 220.0801.000 | 2 | |
| 20 | Cristal CLIMALIT VZ | 220.0634.000 | | |
| 21 | Perfil goma puerta VZ | 220.0801.000 | 2 | |
| 22 | Caratic sent VZ 2.0 | 13.861.000 | 1 | |
| 23 | Separador pantalla VZ | 220.0631.000 | 3 | Acetal Delnm |
| 24 | Cajetin devolucion con rampa VZ | 13.864.000 | 1 | |
| 25 | Tuerca DIN 934 M41 | 100 1901 004 | 3 | intx. |
| 26 | PLACA MONEDERO Y DISPLAY EXT. VZ 2.0 | 220.0658.000 | 1 | |
| 28 | Guia entrada monedero VZ | 220.0644.000 | 1 | |
| 29 | Teclado y display interior VZ 2.0 | 13.863.000 | 1 | |
| 30 | Polic display exterior puerta VZ | 220.0837.000 | 1 | Policarb transp |
| 32 | Tapa reactanc puerta VZ | 220.0638.000 | 1 | Acero St45 |
| 33 | Maneta botellero VZ | 220 0645 000 | 1 | |
| 34 | Biela cerradura puerta VZ | 220.0641.000 | 1 | Aisi 304 |
| 35 | Brazo cerradura puesta VZ | 220.0640.000 | 1 | |
| 36 | Cierre interp suo puera VZ | 220.0643.000 | 1 | Aisi 304 |
| 37 | Pestilo cierre puerta VZ | 220.0642.000 | 1 | Aisi 304 |
| 38 | Muelle nulsador VZ | 220 0857 000 | 1 | 17724 |
| 39 | Fie pulsador devolucion | 220 0655 000 | 1 | .0.055 |
| 40 | Marco vasero INOXIDABLE | 220.0632.000 | 1 | |
| 41 | Cala monedas VZ 2.0 | 220.0633.000 | 1 | |
| 47 | Cuerpo pulsador devolucion VZ | 220 0653 000 | 1 | Delrim |
| 43 | Tuerca soporte pulsador VZ | 220 0658 000 | 1 | 1.2830 |
| 44 | Iman sujec protec monedero VZ 2.0 | 220.0651.000 | 1 | Comercio |
| 45 | Sapart pulsadar devolucion V7 | 220.0854.000 | 1 | Deltin |
| 46 | PINZA SLUECC EL LORESCENTES VZ 20 | 220.0852.000 | 4 | Fleie CK-87 |
| 47 | Tubo fluorecente 220/ Vendino | 220.0112.000 | 2 | |
| 48 | Placa reactaorias V7.2.0 | 220.0859.000 | 1 | |
| 49 | Pulsador nuerta V7 | 220 8785 000 | 1 | - |
| 50 | Embellerador introduccion de monados | 220.0097.000 | | |
| 51 | Marco ciego cierre vent VZ 2.0 | 220.0661.000 | 2 | Chapa Acero St 45 mm2 |
| Marca | Denominacion | referencia | Cantidad | Material |
| | | | | |



| 1 | Tapa fruntal inex VZ 2.0 | 220.0747.000 | 1 | AISI 304 | |
|------|---|--------------|----|---------------------|-------------------------------------|
| 2 | Cts Cubierta Exp VZ 2 8 | 13.008.000 | 1 | | |
| 3 | Trasera portacuchillas | 225.3305.000 | 1 | POLIAMIDA CON FIBRA | |
| - 4 | Portacuchillas abierto inveccion plastico | 13.150.002 | 1 | | |
| 5 | Conjunto carter VZ | 17.893.000 | 1 | | |
| 6 | Codo almentador VZ NSF | 220.0744.000 | 1 | | |
| 7 | Defensa exprimidor izq VZ 2.0 | 220.0752.000 | 1 | AJ 51 304 | |
| U | Defensa exprimidor derecho VZ 2.0 | 220.0753.000 | 1 | AJ 51 304 | |
| 8 | Conjunto PI | 13 230 00 1 | 4 | | |
| 10 | Cubeta de zumo | 220 0005 001 | 1 | | |
| 11 | Casquillo de porno | 208.0119.122 | 2 | | |
| 12 | Tapa exprimidor | 220.0008.001 | 1 | AI:5I 304 | |
| 13 | Cto Motor Exprimador | 13 673 000 | 1 | A DECISION CONTRA | |
| - 14 | Sopurte izquierda VZ 2 8 | 220.0012.001 | 1 | A/5I 304 | |
| 15 | Sopurte derecho VZ 2.0 | 220.0011.001 | 1 | Ai 51 304 | |
| 18 | Cubierta interior VZ-2.0 | 220.0788.100 | 1 | Polic. Transp | |
| 17 | Conjunto barredor VZ | 23 206 001 | 1 | | |
| 10 | Anillo de seguridad DIN 4721-82 | 130.0013.062 | 0 | | |
| 18 | Rodamiento 6007 2PS | 140.0201.035 | 0 | Acero | |
| 20 | Separador interior | 200.1101.001 | 4 | | Mat partida tubo Ø42 esp 2 mm |
| 21 | Junta soporte reten | 171.3081.800 | 4 | Silicona | |
| 22 | Soporte reten | 200 3363 100 | 4 | Polipropileno | |
| 23 | Tapon soporte reten | 200 3364 000 | 16 | Santoprene | |
| 24 | Eje tambor hembra metalica | 210.1001.000 | 2 | Ac inci | |
| 25 | Eje tambor macho metalico | 210 1080 000 | 2 | Ac inci | |
| - | | | | | |

| Marca | Titulo | Referencia | Cantidad | Material | Observaciones |
|-------|----------------------------|---------------|------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| -44 | Soporte cuña extractora | 225 3320 188 | 4 | Mixto | |
| 43 | Arandela piñon | 200 11 10 001 | 4 | E-111 | Trata superficial galvanstado |
| 42 | Cuña e-bractora derecha | 225 3301 100 | <u>()</u> | Paliamida con fibra de vidrio | |
| -41 | Cuña extractora izquierda | 225 3302 100 | 1 | Paliamida con fibra de vidrio | |
| 40 | Tambor macho plástico | 228-3308.003 | 2 | Palipropilena | |
| 39 | Volante plastico invección | 200 3306 188 | 4 | Mixto | Calor RAL 103 |
| 38 | Tambor hembra plastico | 225 3307 001 | 2 | Polipropileno | Culor PAL 103 |
| 37 | Piñon grande plastico | 210.3301.002 | 2 | Durethan BKV 30 + nytatron 05-60-8 | |
| 38 | Piñon pequeña plastico | 210 3302 001 | 1 | Durethan BKV 30 + nylatron GS-60-B | |
| 35 | Piñon pequeña niquelado | 210.1108.001 | E | F-114 | |
| 34 | Filtro cubeta VZ | 260.0215.000 | <u>1</u>) | ALSE 304 | |
| 33 | Valante macha M8 x 25 inze | 120.0026.001 | 2 | Cornercial | |
| 32 | Varilla portacuchilla | 200.0142.000 | 1 | AI:51303 | |
| 31 | Te tuba tuba VZ 2.0 | 220.0770.000 | 1 | | |
| 30 | Codo unentable VZ 2.0 | 220 8769 000 | 2 | | |
| 29 | Cierre aspensor VZ 2.0 | 225.0746.000 | 2 | Nylon | |
| 28 | Aspersor agua VZ 2.0 | 220 0745 000 | 2 | Nyfon | |
| 27 | Alera exprimidor VZ 2.6 | 229.0006.101 | 1 | | |
| 28 | Separador de cubierta VZ | 228 0832 008 | 2 | AISI 303 | |

| (12) | | |
|------|-------------|---|
| 13 | | 6 |
| | | |
| | 25 | |
| R1 | 100mA 5x20T | |
| R2 | 2 16A 5x20F | |
| R3 | 5A 5x20F | |
| R4 | 3.5A 5x2F | |
| R5 | 5 3.5A 5x2F | |



R1 100mA 5x20T R2 16A 5x20F R3 5A 5x20F R4 3.5A 5x2F 3.5A 5x2F R5

1

2

3

4

5 6 7

8



| 4 MOTC 5 ALIME 6 EVAPA 7 GRUP 8 DISPE 9 SOND 10 LUZ V 11 BOMB 12 ELEC 13 ELEC 14 VENTI 15 ALIME 16 ENTR 17 LUZ E 18 IG LEI 19 PUER 20 BOYA 21 PUER 23 BARR 24 BARE 25 COM. 26 COM. 27 COM. 28 CALIB 29 PILA F 30 COM. | R BARREDOR NTACION 24VAC DRADOR O FRIO NSADOR VASOS A TEMPERATURA ASERO A IROVALVULA CARTER IROVALVULA CARTER IROVALVULA PISTOLA LADOR CHIMENEA NTACION 230V ADA 230V TRANSFO. XTERIOR D TA TO PARA MODEM EDOR DERECHO EDOR IZQUIERDO RA ALIMENTADOR DISPLAYS GRAVACION 230V - 24VAC RADO SONDA RELOJ OPTOS |
|---|---|
| R6 R7 R8 R 230V | 1A 5x20F 7A 5x20F 1A 5x20F 11A 5x20F 11A 5x20 |
| 1 GLASS H 2 SQUEEZ 3 FEEDER 4 SWEPE 5 24VAC S 6 EVAPOR 7 COOLING 8 GLASS D 10 TEMPER 10 GLASS D 11 PUMP 12 SQUEEZ 13 WATER 14 VENTILA 15 SUPPLY 16 EXIT 230 17 EXTERN 18 IG LED 19 DOOR 20 LEVEL S 21 COM. MC 22 BRUS RI 23 BRUS LE | IOLDER FAN ER MOTOR MOTOR IR MOTOR UPPLY ATOR FAN 3 UNIT INSCHARGER ATURE SENSOR INSCHARGER LIGHT ING ELECTROVALVE PISTOL ELECTROVALVE TION FEEDER 230V V TRANSFORMER AL LIGHTS ENSOR DDEM GHT |

1 VENT VASERO

2 MOTOR EXPRIMIDOR

27 COM. 230V - 24VAC 28 TEMPERATURE CALIBRATION 29 CLOCK BATTERY

25 COM. DISPLAYS

26 COM. RECORDING

30 COM. OPTICAL SENSOR

24 FEEDER INFRARED BARRIER

LED OK

LED 🗱 KO

PILA RELOJ CR2032 - 3V CLOCK BATTERY CR2032 - 3V