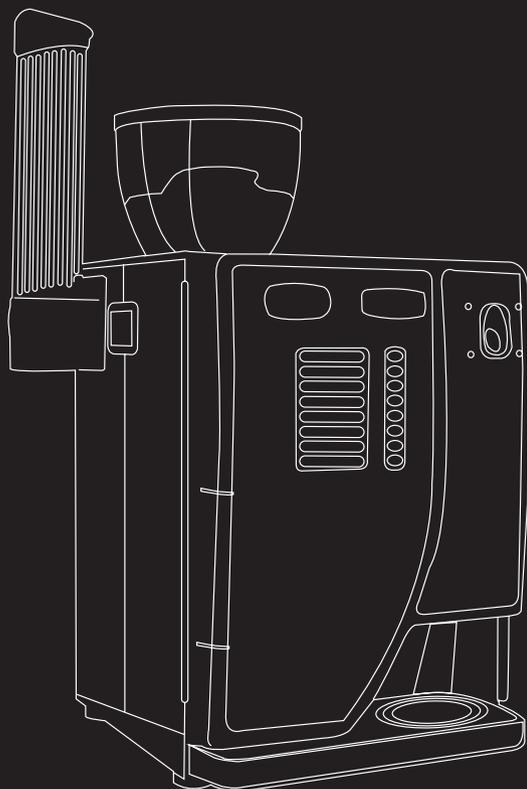


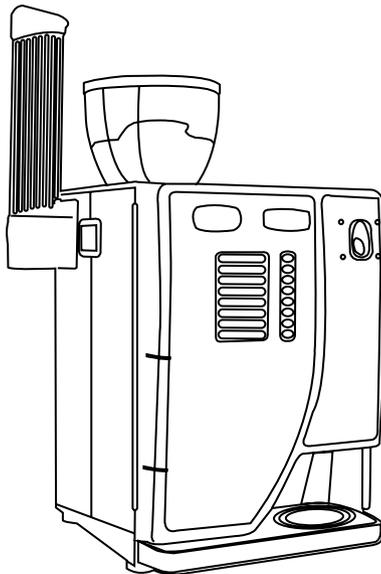
MANUAL DE USUARIO MÁQUINA VITA

inssa
Dispensadoras Automáticas



CONTENIDO

1. Introducción.	pag 2
2. Características técnicas.	pag 3
3. Descripción características técnicas.	pag 4
4. Transporte de la máquina.	pag 6
5. Reglas de seguridad.	pag 7
6. Instalación	pag 8
7. Limpieza y Mantenimiento.	pag 11



1. INTRODUCCIÓN

1.1 Notas importantes

Esta máquina ha sido diseñada y construida con todos los parámetros de seguridad. El usuario bajo ninguna circunstancia debe remover ninguna parte que requiera su cambio. Esta labor debe ser encomendada al personal técnico de Inssa.

1.2 Instrucciones generales

Entender correctamente esta información es esencial para conseguir el funcionamiento óptimo de la máquina de café.

- La intervención de la máquina por el operario es permitida siempre y cuando esté capacitado para hacerlo, de lo contrario no intervenga la máquina.
- La instalación de la máquina debe ser completamente hecha por un técnico autorizado para óptimo funcionamiento y durabilidad.
- El manual es una parte esencial del equipo y por consiguiente debe tenerse al alcance para previas consultas.
- Si el manual se ha roto o perdido por favor diríjase a su vendedor para adquirir uno nuevo.
- Toda modificación a la máquina es bajo la responsabilidad del propietario y asumiendo que la garantía será perdida.
- Si los daños técnicos que se puedan presentar no son resueltos con facilidad, por favor comuníquese con nuestro departamento técnico.

2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Altura	720 mm	Abastecimiento de agua filtrada	Tubería agua: Diámetro 4cm
Profundidad	445 mm		Presión del agua: 0.05 – 0.65 MPa
Ancho	390 mm	Max. Presión	11 bar
Peso	33.5 Kg.	Salida del agua	9 bar – 2 bar
Frecuencia de energía	50 / 60 Hz	Contenedor	1. Café en grano 2. Producto en polvo

Fuente de alimentación	110 V	Bebida	8 selecciones
Instalación de energía	1.7 KW.	Dispensado total por hora	150 vasos/ hora 60ml
Enchufe de instalación	Monobásica con polo a tierra	Dispensado total por hora	100 vasos / hora 150ml
Temperatura ambiente	1°C 32°C	Humedad del aire	Menor de 70 %
Temperatura de caldera	80°C 110°C	Volumen de vaso	30 – 200 ml

CAPACIDAD DE CONTENEDORES PARA REFERENCIA

Café en grano	1.5kg
Leche en polvo	0.7 kg (contenedor sencillo)
Milo / Chocolate	1.5 kg (contenedor doble)
Mezcla de cappuccino	1.5 kg (contenedor doble)

3. DESCRIPCIÓN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

3.1 Descripción de la máquina

1. Contenedores para café en grano, bebidas solubles.
2. Unidad de molido para café.
3. Tarjeta madre.
4. Panel de botones.
5. Tanque del agua.
6. Instalación para sistema de pago (opcional).

3.2 Uso previo

Las bebidas deben ser consumidas lo antes posible y evitar guardarlas.

3.3 Conceptos básicos de operación

Circuito de agua: Por bomba autónoma o red hídrica, el agua llega a la caldera por medio de las mangueras.

Hay 3 niveles de reconocimiento de agua:

1. Alto.
2. Normal.
3. Bajo.

Cuando el sistema reconoce que tiene muy poco caudal de agua, envía una señal a la tarjeta madre para que se abra la válvula de agua. Cuando el nivel es muy bajo, se presentará el error (E06) y se detendrá mientras carga de nuevo.

Cuando el tanque llega a tener la cantidad necesaria de agua, automáticamente. El sensor detecta que el nivel está alto y suspende el paso de agua. Los excedentes de agua irán a la bandeja de desecho. Posiblemente se mostrará el error (E09) junto con la alarma.

En la caldera hay un termómetro. Un comando enviado por la tarjeta madre hará que la resistencia pare de calentar cuando la temperatura haya llegado al punto programado.

La resistencia se encenderá de nuevo cuando la temperatura del agua sea menor de lo programado. Si la temperatura en la caldera es mayor a lo programado, significa que el sensor de temperatura se ha dañado; el sensor de sobrecalentamiento se encenderá y detendrá el calentamiento. La máquina mostrará el error (E04).

Cuando el problema anteriormente mencionado se presente, es necesario presionar manualmente el protector de sobrecalentamiento.

Cuando el calentamiento haya sido completado la máquina podrá dispensar bebidas, sea por la boquilla de agua caliente o por los mezcladores. **Nota:** la salida del agua está combinada por 3 válvulas, 2 mezcladores y molinillo.

Distribución del producto en polvo: Instale los contenedores que contienen el producto en polvo, el motor empezará a trabajar de acuerdo al tiempo programado y distribuirá el producto requerido en el mezclador.

Molino de café: Los granos de café serán molidos por unas cuchillas. El sensor de molido se apagará, con el control de dosificación. El café es dirigido a la unidad de infusión donde el agua caliente pasara por el café.

Sistema de dispensado: De acuerdo con la programación establecida, la máquina automáticamente definirá el tipo de producto manteniendo la temperatura y los tiempos de dispensado.

Circuito eléctrico: La tarjeta madre proveerá 24V y LCD. 24V es para el motor de contenedores, mezcladores y motor de aspirado de vapores y todas las válvulas eléctricas. 110V es para la resistencia en la caldera.

4. TRANSPORTE DE LA MÁQUINA

4.1 Transporte y movimiento de la máquina.

- Debe evitar levantar la máquina con cuerdas o prensas, arrastrarla o acostarla en los laterales mientras es transportada.
- Debe desocupar el tanque del agua.
- Evite golpearla y exponerla a materiales corrosivos, así como dejarla en lugares húmedos.

4.2 Almacenado: En caso de almacenaje evite poner más mercancía o peso encima, manténgala en posición vertical, en lugares secos con temperatura no inferior a 1°C.

4.3 Empacado: La máquina es entregada con un empaque de cartón y espuma asegurada para que no tenga daños.

4.4 Entrega de la máquina: Una vez la máquina sea entregada, cerciórese que el embalaje esté en perfectas condiciones y verifique que no haya sido maltratado durante el transporte.

4.5 Desempacado: Remueva la caja de su empaque, retirando los paneles de icopor y después sacando la máquina de la caja. Saque la llave y el manual de la caja, abra la puerta y retire todo el icopor que se encuentre en su interior.

5. REGLAS DE SEGURIDAD

Antes de usar la máquina lea estas instrucciones con atención:

- La instalación y mantenimiento deben ser exclusivamente hechos por un técnico capacitado.
- Siempre desconecte el cable para hacerle limpieza.
- Nunca intervenga la máquina hasta que todas sus partes calientes se hayan enfriado por completo.
- La funcionalidad y el óptimo desempeño de la máquina será visto sólo si tiene los repuestos originales.
- La máquina no puede dejarse a la intemperie. La máquina debe ser conectada en lugares secos con temperatura entre 1°C y 32°C.
- Para garantizar una operación normal se recomienda que sea operada en lugares donde la humedad sea menor a 70%. Así mismo recomendamos tener la máquina con la mayor higiene para garantizar su óptimo desempeño.

El fabricante, el distribuidor o el proveedor no se hace responsable por los siguientes daños:

- Instalación incorrecta.
- Conexión eléctrica inapropiada.
- Conexión hídrica inapropiada.
- Mantenimiento y limpieza inadecuada.
- Modificaciones no autorizadas.
- Repuestos no originales.

6. INSTALACIÓN

6.1 Posicionamiento

La máquina no está hecha para ser instalada a la intemperie. Se debe conectar en lugares secos con temperaturas no inferiores a 1°C.

Si es instalada cerca de una pared, debe tenerse en cuenta mantener un mínimo de 10 cm alejada de ella por los laterales y el panel trasero, así la máquina tendrá una ventilación óptima.

¡Precaución! No instale la máquina en lugares cercanos a materiales inflamables, manténgala mínimo a 1 metro de distancia.

6.2 Conexión a la red hídrica

Antes de proceder a la conexión a la red hídrica verifique los siguientes puntos:

- Que la red provea agua potable.
- Que la presión se encuentra entre 0.05 y 0.65 mpa.
- Si en la conexión no hay una llave donde pueda ser cerrado el paso del agua, instale una.
- La instalación del filtro es indispensable.
- Antes de conectar la manguera a la máquina abra la llave y deje correr el agua por un momento. Así asegurará que no hay impurezas o mugre que podrían causar taponamiento.
- Haga la instalación con un racor de acceso rápido para alimentos.
- La conexión para el agua debe ser directa de 1/2" (hembra).

6.3 Conexión de energía

La máquina debe conectarse a una fuente de alimentación eléctrica a 110V. Está protegida por fusibles de 12.5 A y un fusible de 10 A para la tarjeta madre.

Sugerimos que revise:

- El voltaje es de 110V \pm 4%.
- La fuente de alimentación tiene que soportar la carga de la máquina.
- El circuito debe estar protegido.
- Use el toma corriente adecuado. Si necesita ayuda de un profesional hágalo y no trate de hacerlo usted mismo.
- Asegúrese que la máquina tenga el polo a tierra.
- No use extensiones o multitomas.
- El fabricante o proveedor no se hace responsable por los daños que se deriven de conexiones mal realizadas.
- Si el cable se encuentra dañado, inmediatamente desconecte la máquina y reemplácelo (comuníquese con un técnico).

6.4 Empezando el funcionamiento de la máquina.

La máquina es entregada con una manguera para el agua y un interruptor para apagar la máquina.

Cada vez que la máquina se encienda hará un ciclo de verificación, así cerciorándose que todas sus partes movibles están en su lugar correcto.

6.5 Instalación

- **Llenado del circuito de agua:**
 - La máquina cuenta con un sistema de auto-llenado.
 - Apague la máquina desde el interruptor en la parte trasera, remueva la rejilla para acceder a la caldera.

• **Llenado de la caldera:**

- Prenda la máquina y abra la llave del agua.
- La fuente de alimentación tiene que soportar la carga de la máquina.
- El llenado parará automáticamente una vez el agua toque el sensor de llenado. Presione “rectore” manualmente antes del calentado.
- Al final del llenado, haga el ciclo de limpieza así podrá ser eliminados residuos de la caldera. Presione p9 y p4 para limpiar las válvulas, las unidades de mezclado, la unidad de infusión y la manguera.

• **Limpieza de las partes que hacen contacto con los solubles:**

- Con la máquina encendida efectúe una limpieza presionando el botón ya explicado anteriormente. Así eliminará cualquier residuo en caldera o mezcladores.
- Lávese las manos.
- Prepare un antibacterial líquido.
- Retire colector de vapor, vasos de mezcla, cámara de salida y partes que requieran de limpieza.
- Sumerja todas las partes en la solución antibacterial.
- Con un cepillo de cerdas blandas lave las partes mas pequeñas.
- Lave con agua limpia y asegúrese que no hay exceso de antibacterial en ninguna parte.
- Seque con un trapo limpio y ensamble las partes nuevamente.
- Después de instaladas las partes, genere un lavado automático.

6.6 Recarga de producto con la máquina apagada

- Cierre la salida de producto de los contenedores.
- Para la recarga de producto retire los contenedores, remueva el producto. Verifique que el sinfín quede libre de grumos y recargue con el producto indicado.
- Asegúrese de que no haya objetos extraños en la mezcla ni grumos duros.
- Abra los cierres de los contenedores nuevamente.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

7.1 Limpieza diaria y semanal

Encontrará la ilustración de cómo limpiar la máquina al interior, adherida a la puerta.

7.2 Intervalo de mantenimiento (ver tabla)

	Diario	Cada semana	Cada mes o 5000 tazas	Cada 3 meses o 10000 tazas	Cada 6 meses	Cada año o 20.000 tazas
Remueva y limpie mezcladores	x					x
Vacíe el agua en la bandeja de residuos	x					x
Limpie la caja de residuo de café	x					x
Limpieza del ventilador de aspiración		x				x
Remueva todos los contenedores y mezcladores y lávelos			x			x
Cambie los filtros			x			x
Lave la salida del agua			x			x
Realice mantenimiento preventivo				x	x	x
Revise las conexiones y tarjeta						x
Realice mantenimiento correctivo	x	x	x	x	x	x

1. Mantenimiento diario y mensual están especificados en el capítulo 6.
2. Es necesario revisar y limpiar el tanque de agua y filtros cada mes o cada 5000 tazas.
3. Revise y limpie el tanque del agua cada 3 meses o cada 10.0000 tazas
4. Revise la tarjeta madre cada 6 meses.

7.3 Mantenimiento

Mantenimiento ordinario. Revise:

- Revise la posición de la máquina.
- Revise la energía de la máquina.
- Revise el cable de conexión.
- Revise todas las conexiones dentro de la máquina.
- Revise todas las conexiones

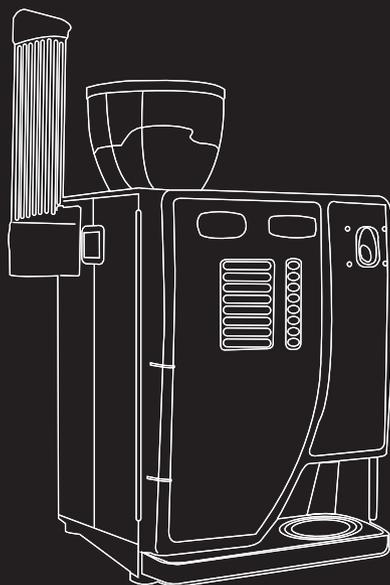
Mantenimiento extraordinario:

- Apague la máquina y desconéctela.
- Vacíe los contenedores.
- Tome aparte todas las piezas que deben ser lavadas incluyendo contenedores, mezcladores y aspirador de vapor.
- Revise todos los empaques y lávelos.
- Revise todos los motores.

- Revise todas las electroválvulas.
- Revise los filtros del agua.
- Limpie dentro y fuera de la máquina.
- Ajuste todos los tornillos.
- Revise la entrada del agua.
- Reponga todas las partes dañadas.
- Asegúrese que todo esté ensamblado correctamente.
- Pruebe la máquina
- Ajuste todos los tornillos.
- Revise la entrada del agua.
- Reponga todas las partes dañadas.
- Asegúrese que todo esté ensamblado correctamente.
- Pruebe la máquina

IMPORTANTE

- Asegúrese que el técnico sea calificado para intervenir la maquina.
- No re-ensamble las partes dañadas en la máquina.
- No use la máquina si presenta algún problema.



inssa
Escala de Pesas Automáticas

- | | | |
|------------------|----------------------|---------------------------------|
| Bogotá: | Cra. 26 No. 78 - 47 | • Tels: 660 1842 / 314 298 4981 |
| | Calle 13 No. 26 - 71 | • Tels: 746 9024 / 310 214 8580 |
| Medellín: | Calle 37 No. 46 - 21 | • Tels: 262 9959 / 310 786 0664 |
| Pereira: | Calle 24 No. 12 - 22 | • Tels: 334 9989 / 314 453 5063 |
| Cali: | Calle 21 No. 2 - 40 | • Tels: 882 5050 / 321 309 9624 |

www.inssa.com.co

info@inssa.com.co

