

# NEWNINE

---

**MANUAL DE USO**  
**LINEA Pro - Modelo MINI/LITE/MAGNUM**

## INDICE

<b>DESCRIPCION DE COMPONENTES</b>	<b>2</b>
<b>INSTALACIÓN DE MÁQUINA</b>	<b>2</b>
1. Conexión a gas	
1.1 Colocación de regulador	2
1.2 Conexión a la máquina con la manguera de gas	2
1.3 Apertura del tubo	2
1.4 Comprobación de pérdidas	2
2. Encendido y puesta en marcha	
2.1 Encendido de la máquina	3
2.2 Encender la Pantalla	3
2.3 Conexión WiFi	3
2.4 Ingreso a la app de NEWINE	3
2.5 Configuración de servidor	4
<b>OPERACIÓN DE LA MÁQUINA</b>	<b>5</b>
2.1 Seteo de la máquina	
2.1.1 Configuración	6
2.1.2 Luz	6
2.1.3 Cambio de Botella	6
2.1.4 Calibración	6
2.1.5 Limpieza	6
2.1.6 Clave	7
2.2 Colocación de un vino en la máquina	
2.2.1 Colocación del tubo de pesca	7
2.2.2 Colocación de la botella	7
2.2.3 Ajuste de la botella	7
2.3 Dispensación	8
<b>USO DEL SERVIDOR</b>	<b>10</b>
3.1 Acceso/Servidor	10
3.2 Login	10
3.3 Menú	10
3.3.1 Dispenser	
a) Crear un dispenser	10
b) Borrar dispenser	12
c) Selección de un dispenser	12
d) Cambio de Vino	12
e) Ajuste de cantidades o precios de una posición	14
f) Bloqueo por falta de limpieza (Otorgar 2 días extras)	14
3.3.2 Clientes	
a) Creación de Categorías de clientes	15
b) Creación de un cliente nuevo	16
c) Vincular una tarjeta a un cliente	17
d) Desvincular tarjeta en caso de pérdida o falla en la lectura de la tarjeta	18
e) Cargar saldo a un cliente	18
f) Visualizar los últimos consumos de un cliente	18
g) Eliminar un cliente	19
3.3.3 Eventos Especiales	
a) Qué son los eventos especiales	19
b) Como crear un evento especial	20
c) Como activar y desactivar un evento especial	20
d) Eliminar un evento especial	21
3.3.4 Vinos	
a) Como dar de alta un nuevo Vino	21
b) Alta Variedad o Bodega	22
c) Campos precargados por Default que pueden ser modificados por el usuario	23
d) Vino activo / Inactivo	23
e) Editar un Vino ya creado	24
f) Eliminar un Vino	24
3.3.5 Reportes	
a) Preparar reporte	24
b) Exportar a Excel el reporte confeccionado.	25

## DESCRIPCIÓN DE COMPONENTES

La máquina viene con

- un tubo de gas
- regulador de presión
- bolsa con tubos de pesca: 10 (MAGNUM), 5 (LITE) y 2 (MINI)
- tarjetas: 10 (LITE/MAGNUM), 5 (MINI)
- cable interlock

## INSTALACIÓN DE MÁQUINA

Una vez que recibís la máquina quitáale el embalaje y seguí los pasos a continuación.

### 1. Conexión a gas

#### 1.1 Colocación de regulador

Junto con la máquina recibirás un tubo de gas. Al tubo debés colocarle el regulador de presión. Verificá que quede bien apretado.

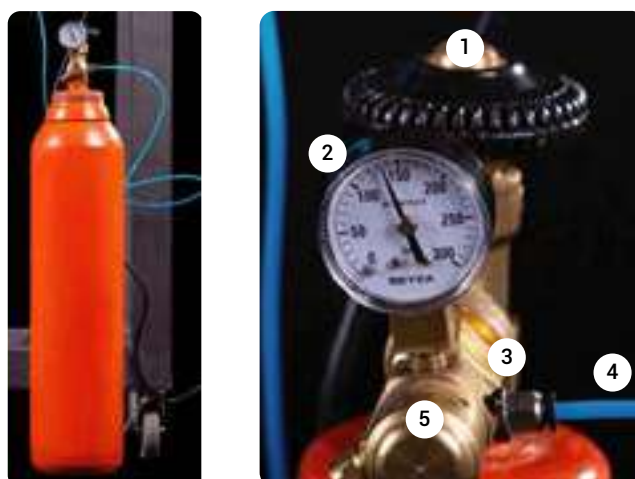


Fig 2 . 1. Grifo - 2. Manómetro - 3. Conexión Gas - 4. Conexión a la máquina - 5. Regulador

#### 1.2 Conexión a la máquina con la manguera de gas

La manguera la encontrarás en la parte posterior de la máquina y su extremo lo ponés tal como se ve en la foto. Para insertarla, simplemente va a presión. Una vez insertada, queda trabada.

En caso de que necesites retirarla, debés empujar la arandela negra hacia el lado contrario a la manguera aproximadamente 1 mm y ésta quedará liberada.

#### 1.3 Apertura del tubo

Girá el grifo que tiene en la parte superior en sentido antihorario.

#### 1.4 Comprobación de pérdidas

Una vez abierto el tubo, el manómetro (reloj medidor de presión) que se ve sobre el regulador, marcará la presión que se encuentra dentro del tubo. Cuando éste esté lleno, como máximo la aguja marcará 150 BAR y a medida que se vaya desgastando irá bajando.

**NOTA IMPORTANTE:** Para comprobar que no haya pérdidas, volvé a cerrar el grifo y verificá por unos 10 segundos que la aguja no comience a caer.

En caso de que esto suceda, comprobá nuevamente que esté bien apretado el regulador en el tubo. Si el problema persiste, contactáte con <https://www.newine.com.ar/servicio-tecnico/>

## 2. Encendido y puesta en marcha

### 2.1 Encendido de la máquina

Conectá la máquina a la corriente eléctrica. Al lado de donde conectás el cable en la máquina hay una tecla de encendido, verificá que este en la posición ON. Esta tiene dos símbolos: un **-** (ON) y un **o** (OFF).



Fig 3. 1. Tecla Encendido - 2. Cable Interlock

### 2.2 Encender la Pantalla

La pantalla es una tablet, como tal debés presionar el botón que se muestra en la foto a continuación y mantenerlo hasta que comience la secuencia de encendido.



Fig 4. 1. Tecla Encendido Tablet

### 2.3 Conexion WiFi

Accedé a los ajustes de la tablet. Ir a la conexión WiFi, seleccioná la red que tengan disponible en el lugar junto con tu contraseña y conectar.

### 2.4 Ingreso a la app de NEWINE

Clickéa el logo de Newine, verás que la pantalla se pone blanca mientras carga la app y luego de unos segundos te llevará al inicio.



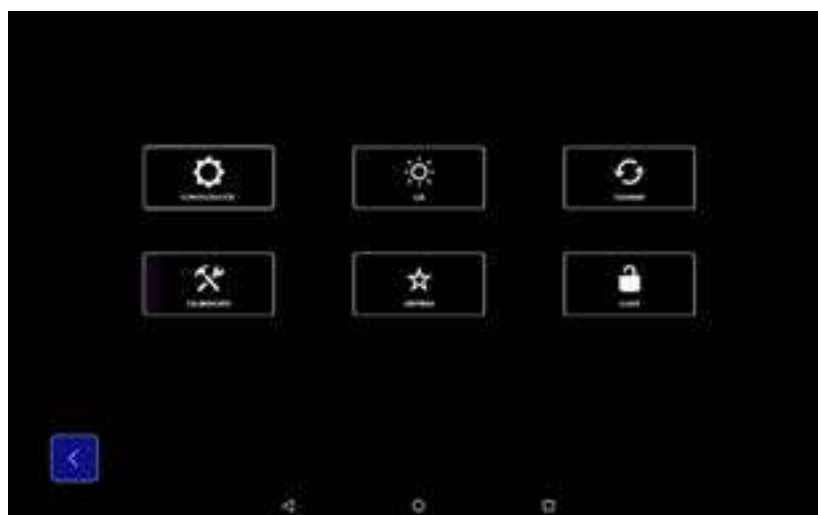
## 2.5 Configuración de servidor

Esto se realiza por única vez cuando recibís la máquina y debés contactarte telefónicamente para que te asignen un servidor.

## OPERACIÓN DE LA MÁQUINA

### 2.1 Seteo de la máquina

Ya en la App Newine clickéa la ruedita de configuración e ingresá con clave **1234**, que puede ser cambiada si querés.



### 2.1.1 Configuración

Entrá al botón de configuración, donde podés:

- editar temperaturas de ambas cámaras
- los colores de las botellas que se presentan después de la pantalla de inicio
- elegir si querés que dispense con o sin tarjeta (opción dispensación continua - blanco con tarjeta, rojo sin tarjeta)
- informar o no al servidor los consumos realizados (opción botella infinita - blanco informa consumos al servidor y descuenta cantidad de líquido, rojo totalmente offline).



**NOTA IMPORTANTE:** Cualquier cambio que realices en el servidor, cuando la opción la opción Botella Infinita esté offline, no lo verás reflejado en la máquina.

### 2.1.2 Luz

Te da opción de encender o apagar la luz interna donde van las botellas.

### 2.1.3 Cambio de Botella

Te permite declarar en el servidor un cambio de botella manteniendo la misma etiqueta. Para esto seleccioná la posición que vas a cambiar y presioná el botón **CAMBIAR**.

Luego de realizar el cambio podés pulsar la cantidad de veces que creas necesarias el botón **TASTE** para purgar el sistema y asegurarte de que todo está en orden.

### 2.1.4 Calibración

Sólo en caso que la máquina no esté respetando las cantidades programadas, podés seguir las instrucciones que están detalladas en el software para ajustarla.

La calibración se realiza de forma individual para cada pico, o sea podés calibrar uno solo o varios, según necesidad.

### 2.1.5 Limpieza

Ya que trabajamos con un producto alimenticio es muy importante la higiene, tanto de los conductos por donde circula el vino, como también el interior y exterior de la máquina.

Recomendamos que en periodos no mayores a 15 días, se realice el proceso de limpieza. Para esto colocá una botella de vino llena con agua bien caliente y hacé circular agua por todos los conductos tal como explica el software de la máquina.

Se recomienda retirar los tubos de pesca y lavarlos con abundante agua y si fuera necesario dejarlo una noche en remojo para blanquearlos.

Si bien, como te dijimos recomendamos hacer la limpieza de forma periódica, la máquina automáticamente te dará un lapso de 21 días de operación sin realizar limpieza. Llegada a esta condición, todos los nombres de los vinos mostrados en pantalla que hayan superado esta condición, cambiarán a *Requiere Limpieza*. Si pasan 2 días más, se bloqueará automáticamente. Ver también **Bloqueo por falta de limpieza**

### 2.1.6 Clave

Te recomendamos que cambies la clave 1234 por una que sea solo de tu conocimiento.

## 2.2 Colocación de un vino en la máquina



Fig 5 . 1. Arandela - 2. Tubo de Pesca. Fig.6 y 7 Colocación de botella

### 2.2.1 Colocacion del tubo de pesca

El tubo de pesca es la manguera de silicona junto con su filtro que se inserta dentro de la botella. Tomá el extremo libre del tubo de pesca e insertalo en el pico que tiene el tapón.

No es necesario que vaya hasta arriba, con entrar aproximadamente unos 5 mm es suficiente.

### 2.2.2. Colocación de la botella

Insertá el filtro que está en el otro extremo del tubo de pesca dentro de la botella. Verificá que la cápsula que cubre el pico haya quedado bien cortada y dejando libre la superficie del pico para que pueda sellar bien contra la arandela de silicona y no se produzcan pérdidas de gas.

### 2.2.3 Ajuste de la botella



Fig. 8 . Bases Ajustables



Las bases giratorias suben al girarlas en sentido antihorario y se debe ajustar la altura según el largo de la botella. El rango de alturas para las botellas es de 27 cm a 35 cm. En caso de tener botellas más cortas, tenés que colocar un suplemento en la base. Si llegás a necesitar uno de estos suplementos, comunicáte con un vendedor de Newine y te asesorarán sobre como conseguirlos.

**NOTA IMPORTANTE:** Al ir apretando la botella no debe girar, teniéndola con una mano con la etiqueta hacia el frente y girando la base con la otra, tal como se muestra en la foto. (Fig. 7)  
Si hacés presión con la botella al ir ajustando la altura de la base y girando la botella simultáneamente, se puede desprender la arandela de silicona blanca donde asienta el pico de la botella.

## 2.3 Dispensación

Toque la pantalla para pasar a la selección de botellas.



Elija un vino y se encenderá el pico de la posición que seleccionaste.



En la pantalla vas a ver que te pide que pases la tarjeta por el lector, salvo que esté seleccionada la función dispensación continua y te lleve directamente a la pantalla de dispensación.



Elegí cual de las 3 medidas querés dipensar. Pasará a una pantalla con una cuenta regresiva y antes de que termine, poné la copa. Para no esperar, podés pulsar **SALTAR** y te evitás la cuenta regresiva.



## USO DEL SERVIDOR

Newine ha creado un sistema especial de administración de tarjetas de consumo y gestión del comercio. El Sistema de Pantalla Touch integrado le permite administrar el equipo de forma sencilla, funcional y didáctica, ya sea desde el dispenser, una PC o cualquier dispositivo móvil.

En esta guía del usuario te ofrecemos una visión general de las características de la aplicación, tanto en la interacción con el dispenser como su servidor asociado en la nube y se indican las instrucciones que deben seguirse para realizar diversas tareas.

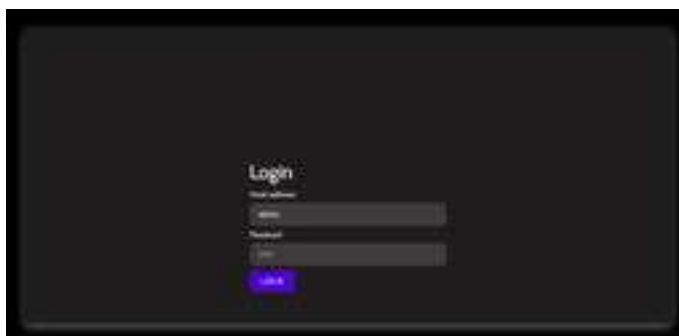
### 3.1 Acceso/Servidor

Para acceder solo tenés que dirigirte a **newine-xxx.appservice.com.ar** desde tu navegador web. Puede ser desde una PC, tu teléfono móvil o ingresando al Chrome desde la pantalla de la Máquina.

Nosotros te asignaremos una sigla de 3 letras para que reemplaces donde dice **xxx**, que deberás colocar en la dirección **newine-xxx.appservice.com.ar**. En caso que no la tengas, enviáanos un mail a **soporte@newine.com.ar**.

### 3.2 Login

Al ingresar encontrarás el Login. En donde dice *Email Adress* tenés que poner "**admin**" (todo en minúscula) y en *Password* tu contraseña, que si no la cambiaste nunca es **123456**.



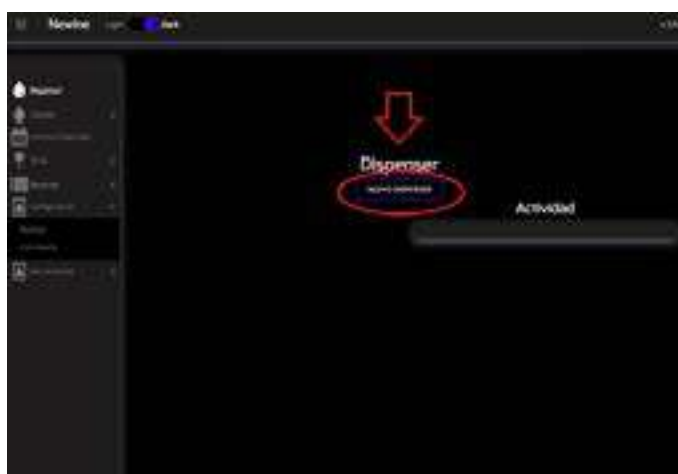
### 3.3 Menú

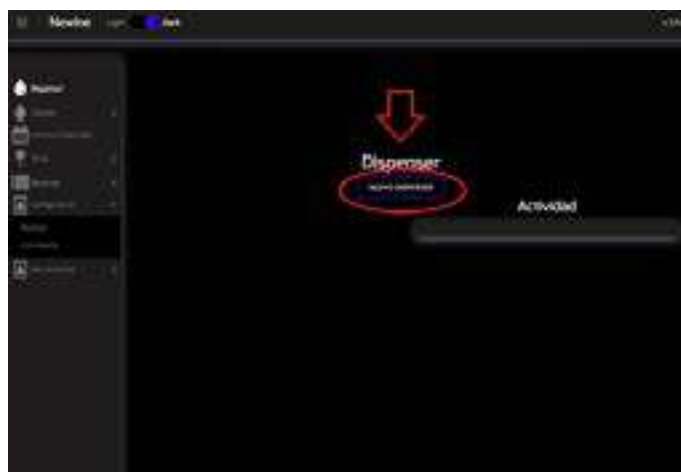
A continuación se describen los elementos del menú contenidos en la app Newine.

#### 3.3.1 Dispenser

##### a) Crear un dispenser

Hacé click en el botón **Nuevo Dispenser**.





Aparecerá la siguiente ventana emergente. Escribí el nombre o simplemente un número para el dispenser y toca el botón crear. El sistema le asigna un ID automáticamente. Luego este ID lo vas a usar para vincular la máquina con el servidor en el campo que dice Puesto. Esta configuración la vas a realizar por única vez cuando recibís la máquina y con asistencia de un técnico de Newine.



A continuación verás que aparece un ícono de dispenser con su nombre. En caso de tener más de un dispenser, repetí el proceso cuantas veces sea necesario. Ahora en la pantalla aparecerán tantos íconos de dispensers como dispensers hayas creado.

## b) Borrar dispenser

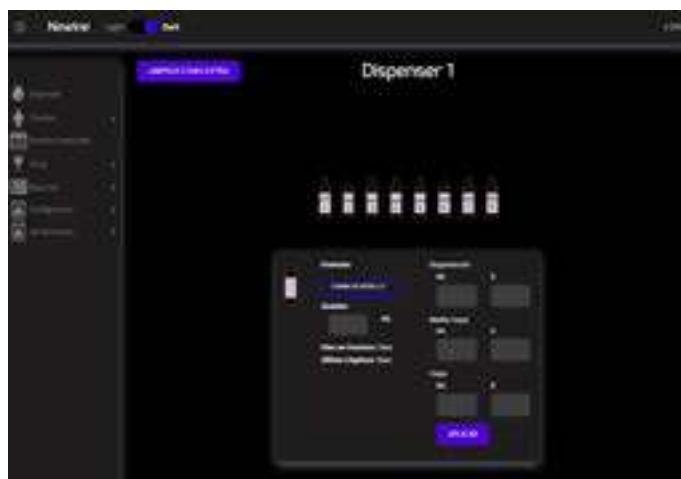
En caso de haber generado más cantidad de los dispenser que tenés, envía un mail a [sosporte@newine.com.ar](mailto:sosporte@newine.com.ar) indicando cual es tu servidor [newine-xxx.appservice.com.ar](http://newine-xxx.appservice.com.ar)

Colocando en lugar de las xxx la sigla que se te ha asignado como tu servidor y en el asunto "Borrar Dispenser".

En el cuerpo del mail indicar el ID del dispenser a borrar.

## c) Selección de un dispenser

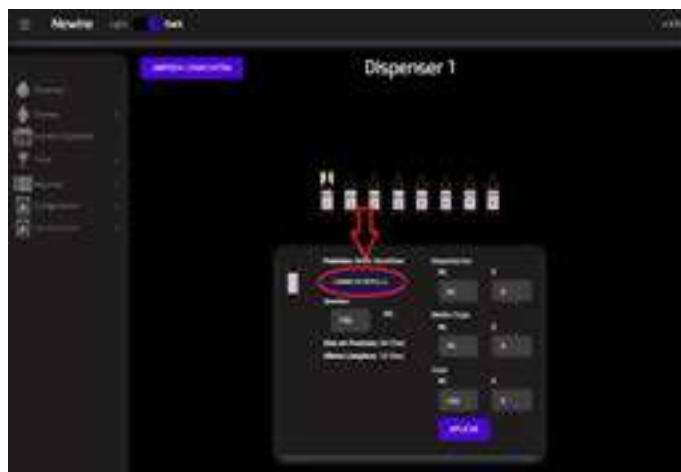
Hacé click sobre el ícono del dispenser. Te mostrará las 8 botellas que contiene.



Al seleccionar cada botella (o posición), podrás ver información específica de cada una de ellas. En *Posición* verás el nombre del Vino que tiene cargada esta posición. En *Quedan* la cantidad de mililitros que quedan en la botella y verás las medidas asignadas para *Degustación*, *Media Copa* y *Copa* y sus correspondientes precios.

## d) Cambio de Vino

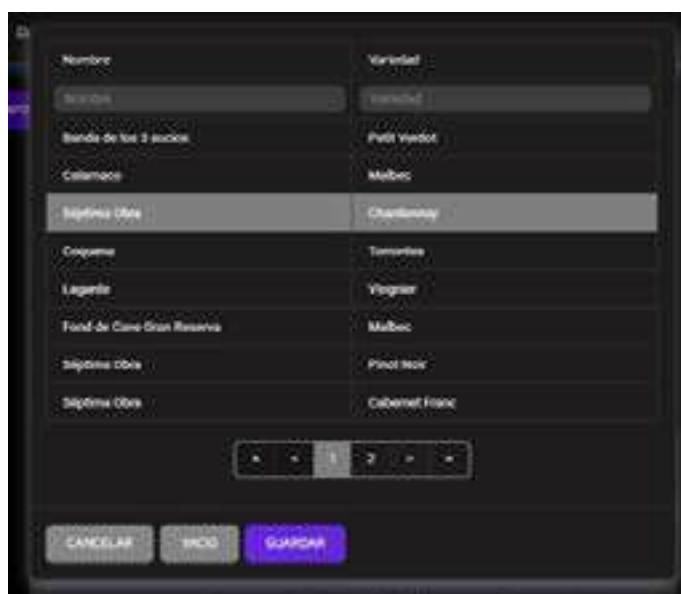
Seleccioná una Posición o Botella, la que al clickear se resaltará con un fondo claro y presioná el botón **CAMBIO DE BOTELLA**.



A continuación aparecerá una ventana emergente con el listado de vinos que tengas cargado.

Podés elegir uno, buscarlo por nombre o variedad comenzando a escribir las primeras letras en los campos de búsqueda y la lista se va a ir filtrando automáticamente.

Una vez que elijas el que buscabas, pulsa el botón **GUARDAR**.



**NOTA IMPORTANTE:** Botón **VACÍO**. Si pulsas este botón, el dispenser interpretará que en esa posición no hay líquido y por lo tanto quedara sin operación hasta tanto vuelvas a declararle una botella nueva. Esto es útil si por algún motivo particular querés dejar sin uso una posición.

#### e) Ajuste de cantidades o precios de una posición

En caso que quieras por algún motivo cambiar las cantidades de lo que queda en la botella o las cantidades de dispensación y/o los precios para la *Degustación*, *Media Copa* o *Copa* simplemente tenes que editar cualquiera de estos campos y luego hacer click en el botón **APLICAR**.



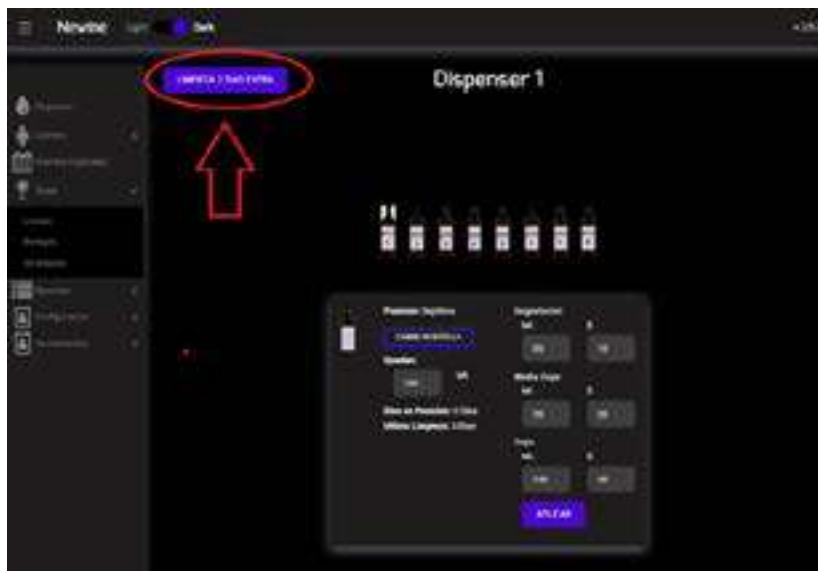
**NOTA IMPORTANTE:** Estas modificaciones solo impactarán sobre lo que quede en la botella que está colocada, una vez que se realiza un cambio de botella vuelven los valores que están precargados en la base de datos del listado de vinos. Si querés que estos cambios sean de manera permanente debes editar el Vino que tenés precargado. (Ver Editar vino ya creado)

#### f) Bloqueo por falta de limpieza (Otorgar 2 días extras)

Cuando en la pantalla principal de la máquina aparece este símbolo indica que han pasado más de la cantidad permitida de días sin realizar el proceso de limpieza (proceso que se describe debajo en la sección Máquina Dispensadora).

Esta cantidad de días se puede visualizar en el Servidor y es individual por cada posición.

Si se te bloqueó la máquina, no te preocupes. Cada vez que se pulsa el botón **LIMPIEZA 2 DÍAS EXTRA**, el campo *Última Limpieza* descontará 2 días en todas las botellas del dispenser. Incluso si realizó la limpieza estando la Máquina fuera de Linea por desconexión WiFi o porque estaba habilitada la opción *Botella Infinita* en las opciones de operación.

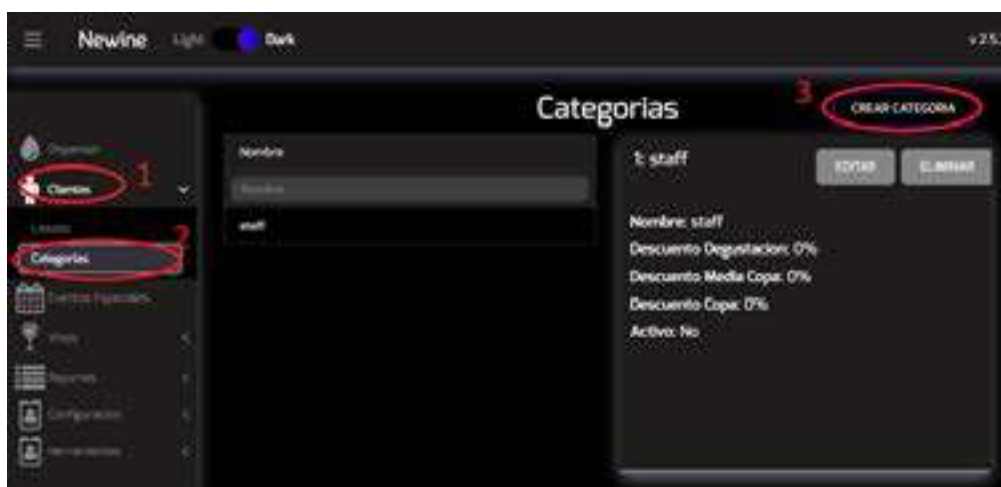


**NOTA IMPORTANTE:** En caso que esta condición se presente en medio del servicio se prevee una solución rápida a fin de extender los plazos y poder continuar rápidamente operando con la máquina. No obstante es muy importante que realice la limpieza al día siguiente para garantizar la calidad del producto.

### 3.3.2 Clientes

#### a) Creación de Categorías de clientes

Hacé click en el botón **Crear Categoría** dentro del Menú Clientes/Categoría.







Aparecerá la siguiente ventana emergente. Aquí podrá asignarle un nombre a la categoría y un descuento para cada medida. En caso de no haber descuento, o dicho de otra forma el descuento es CERO, no hace falta aclararlo. Deje el campo vacío.

### b) Creación de un cliente nuevo

Hacé click en el botón **Crear Cliente** dentro del Menú Clientes/Listado.



Aparecerá la siguiente ventana emergente. Aquí podrás ingresar los datos personales del cliente (Nombre, Apellido, Teléfono), Categoría, Género.



Los campos *Nombres*, *Teléfono*, *Categoría* y *Género* son obligatorios.  
Para que el cliente pueda acceder a la máquina y figure en los listados de búsqueda, debe estar **ACTIVO**.

### c) Vincular una tarjeta a un cliente

Una vez cargado el cliente en el sistema, debes acercarte a la máquina con una tarjeta que no haya sido utilizada y pasarla por el lector.

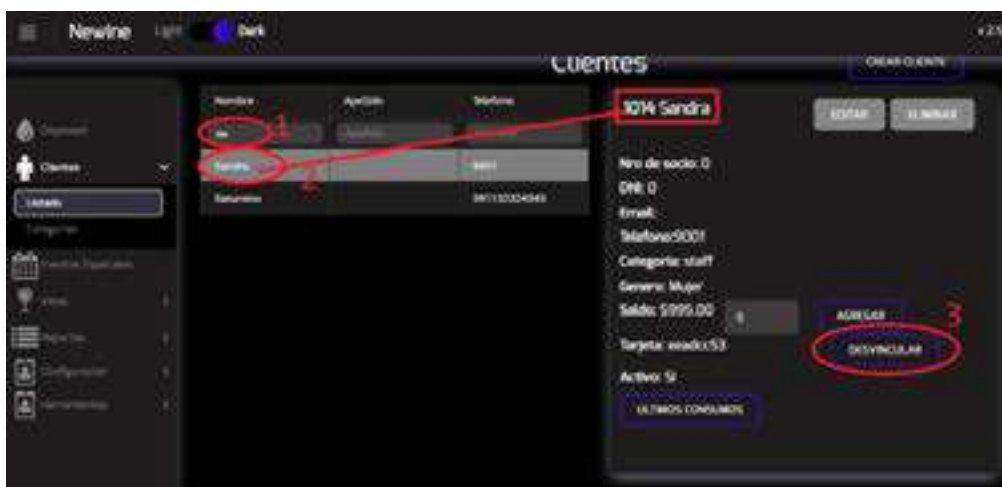


Se desplegará una pantalla para asociar la tarjeta con el cliente. Colocá los últimos 4 números del teléfono cargado y pulsá aceptar. Automáticamente quedará vinculado.  
Para salir tocar el botón **VOLVER**.



#### d) Desvincular tarjeta en caso de pérdida o falla en la lectura de la tarjeta

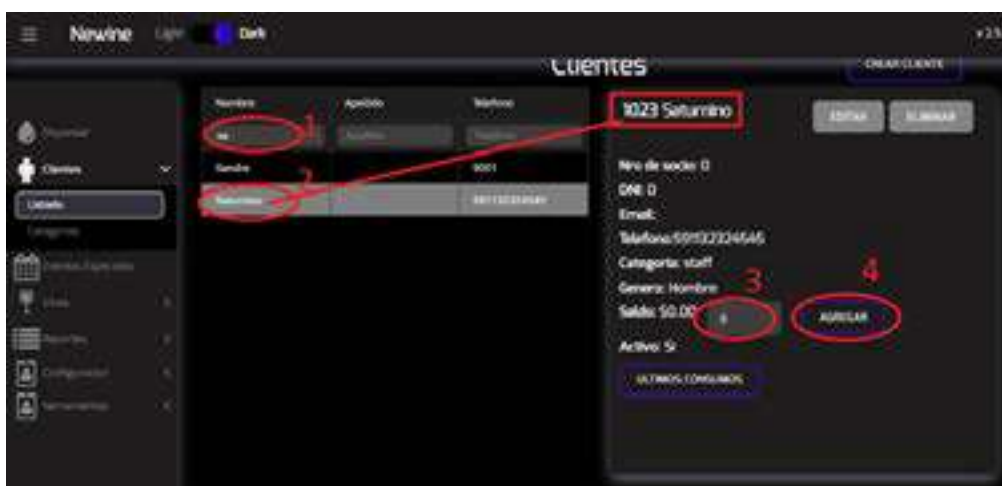
Selecciona *Listado* y el cliente en cuestión. Al costado de la pantalla, se mostrarán sus datos, saldo, tarjeta y estado.



Clickea el botón **DESVINCULAR**.

#### e) Cargar saldo a un cliente

Selecciona *Listado* y el cliente en cuestión. Al costado de la pantalla, se mostrarán sus datos, saldo, tarjeta y estado.

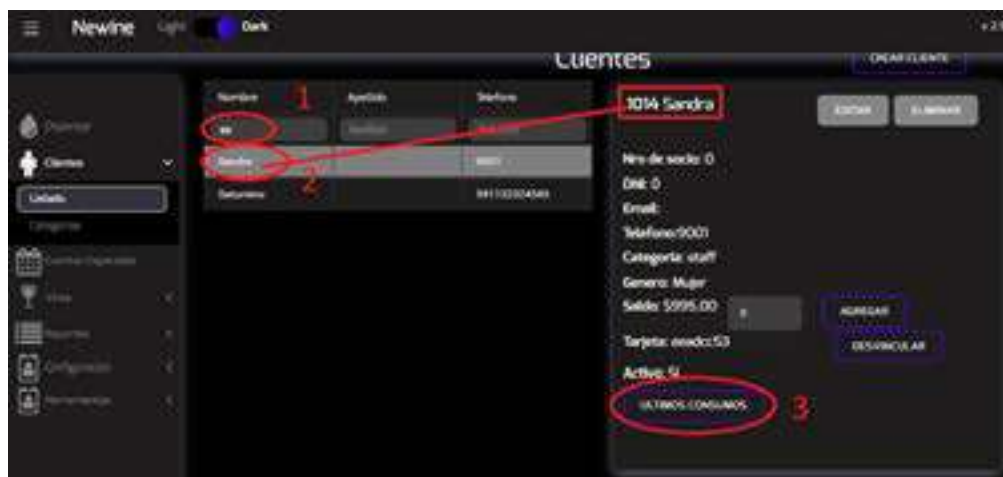


Completa el campo Saldo con el valor que quieras, y luego presiona el botón **AGREGAR**.

#### f) Visualizar los últimos consumos de un cliente

Selecciona *Listado* y el cliente en cuestión. Al costado de la pantalla, se mostrarán sus datos, saldo, tarjeta y estado.

Presiona el botón **ÚLTIMOS CONSUMOS** y se desplegará una ventana emergente con los datos.



### g) Eliminar un cliente

Seleccioná Listado y seleccioná el cliente en cuestión. Al costado de la pantalla, se mostrarán sus datos, saldo, tarjeta y estado. Presiona el botón **ELIMINAR**.

**NOTA IMPORTANTE:** No podrá eliminar clientes que tengan datos de consumo asociados. Si no desea ver más a ese cliente puede pasarlo a estado inactivo. Para ello debe ingresar a **EDITAR** cliente.

### 3.3.3 Eventos Especiales

#### a) Qué son los eventos especiales

Un evento especial se crea con el fin de poder aplicar descuentos de manera arbitraria para realizar promociones.

Se pueden aplicar descuentos por cada posición en particular.

## b) Como crear un evento especial

Hacé click en el botón **Crear Evento Especial**.

Aparecerá la siguiente ventana emergente. Aquí podrás designar el nombre, descuentos, Dispensers/Posiciones y estado (ACTIVO/INACTIVO).

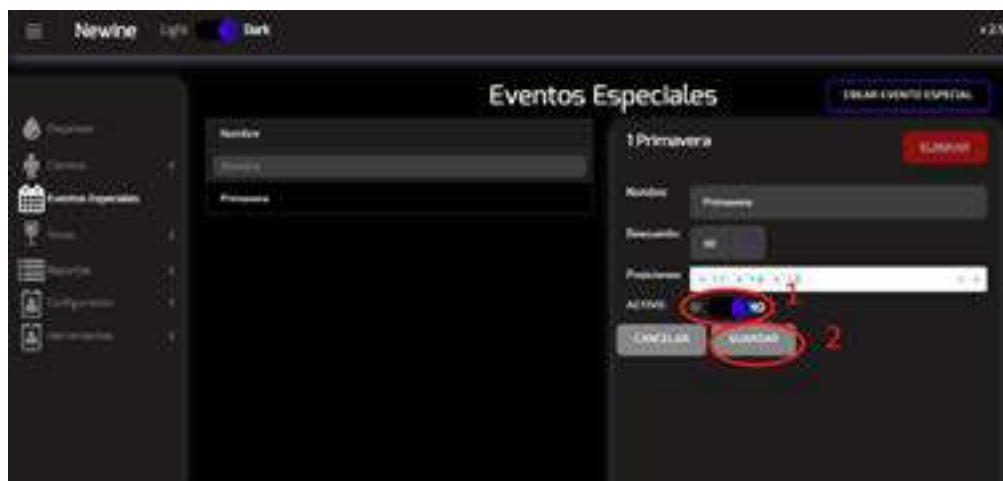


## c) Como activar y desactivar un evento especial

Los eventos especiales siempre se crean como inactivos. Podés tener varios eventos declarados y activarlos cuando quieras.

Seleccioná el botón **EDITAR** y luego tenés que deslizar el botón hacia SI o NO, y presionar **GUARDAR**.





#### d) Eliminar un evento especial

Simplemente seleccione el evento y pulse el botón **ELIMINAR**.

### 3.3.4 Vinos

#### a) Como dar de alta un nuevo Vino

Seleccioná Listado y hacé click en el botón **NUEVO VINO**.



Aparecerá la siguiente ventana emergente. Aquí podrás cargar los datos del vino.



Los campos *Nombre*, *Variedad*, *Bodega* y los mililitros para la *Degustación*, *Media Copa* y *Copa* son OBLIGATORIOS.

Una vez completado todos los datos confirmar con **CREAR** o salir con **CANCELAR**.

### b) Alta Variedad o Bodega

Para ingresar una nueva *Variedad* o *Bodega*, hacé clic en el botón **+** al lado de cada campo.



Aparecerá una ventana emergente, en la cual podés designar el Nombre y el estado (ACTIVO/INACTIVO).



### c) Campos precargados por Default que pueden ser modificados por el usuario

Los campos *Año*, *Medida*, *Degustación*, *Media Copa* y *Copa* están cargados por Default, pero pueden ser modificados por el usuario.



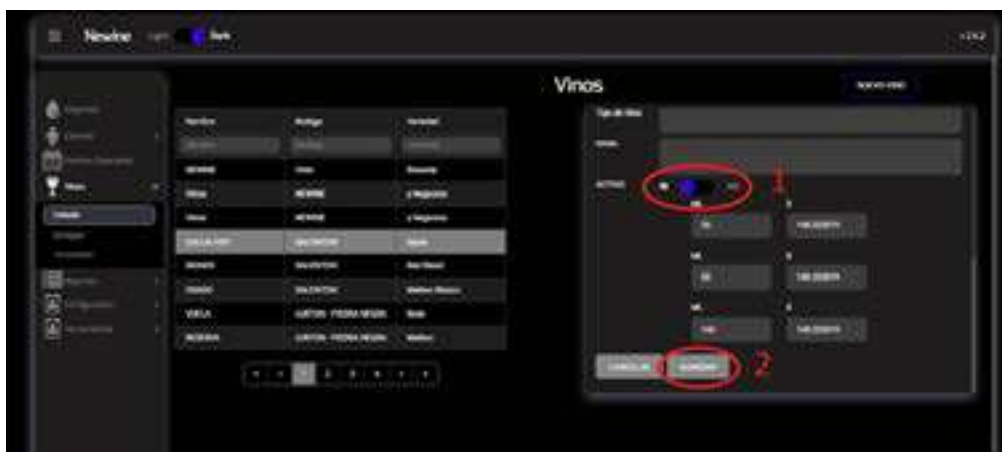
### d) Vino activo / Inactivo

Al editar un vino se lo puede poner como inactivo y de esta forma éste no será visible en el listado de etiquetas posibles para cargar en una posición del dispenser.

Para modificar su estado, hacé click en el botón **EDITAR**, cambie el estado y presione el botón **GUARDAR**.







#### e) Editar un Vino ya creado

Verificar que el vino seleccionado es el que vamos a editar y presionar el botón **EDITAR**.



#### f) Eliminar un Vino

Simplemente seleccionar el vino que desea eliminar y pulsar **ELIMINAR**.

**NOTA IMPORTANTE:** no es posible eliminar un vino que tenga consumos asociados. Solo lo podrás eliminar si recién ha sido creado y por error este duplicado o mal cargado. Ni bien se realice el primer consumo sobre este vino, no podrá ser eliminado.

### 3.3.5 REPORTES

#### a) Preparar reporte

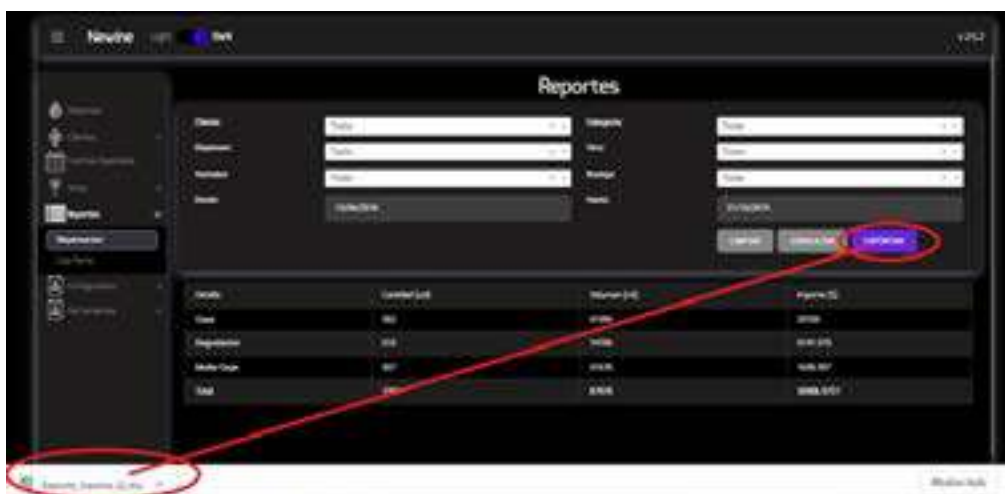
Seleccioná los campos y el intervalo de fechas por los cuales querés filtrar el reporte y presione **CONSULTAR**.



### b) Exportar a Excel el reporte confeccionado

De esa misma selección y después de haber realizado la consulta y tener los resultados puedes exportar estos con muchos mas detalles a un archivo de Excel pulsando el botón **EXPORTAR**.

Se comenzará a descargar un archivo, una vez terminado lo podés abrir y manipular los datos a gusto.



Dispenser												
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
1	Dispense	Posicion	Vino	Variedad	Bodega	Fecha	Medida	Importe	Categoria	Cliente		
2	1	2	NEWINE	Bonarda	Chile	10/23/201	Copa	100				
3	1	2	NEWINE	Bonarda	Chile	10/26/201	Copa	100				
4	1	1	NEWINE	Bonarda	Chile	10/26/201	Copa	100				
5	1	5	NEWINE	Bonarda	Chile	10/26/201	Copa	100				
6	1	5	NEWINE	Bonarda	Chile	10/26/201	Copa	100				
7	1	5	NEWINE	Bonarda	Chile	10/26/201	Copa	100				
8	1	5	NEWINE	Bonarda	Chile	10/26/201	Copa	100				
9	1	5	NEWINE	Bonarda	Chile	10/26/201	Copa	100				
10	1	2	NEWINE	Bonarda	Chile	10/26/201	Copa	100				
11	1	2	NEWINE	Bonarda	Chile	10/26/201	Copa	100				
12	1	2	NEWINE	Bonarda	Chile	10/26/201	Copa	100				
13	1	6	NEWINE	Bonarda	Chile	10/26/201	Copa	100				
14	1	2	NEWINE	Bonarda	Chile	10/26/201	Copa	100				
15	1	4	NEWINE	Bonarda	Chile	10/26/201	Copa	100				
16	1	4	NEWINE	Bonarda	Chile	10/27/201	Degustaci	0	staff	Alejandro		
17	1	3	NEWINE	Bonarda	Chile	10/27/201	Copa	100	staff	Juan		
18	1	4	NEWINE	Bonarda	Chile	10/27/201	Degustaci	0	staff	Juan		
19	1	2	NEWINE	Bonarda	Chile	10/27/201	Copa	100	staff	Juan		
20	1	6	NEWINE	Bonarda	Chile	10/27/201	Degustaci	0	staff	Juan		
21	1	5	NEWINE	Bonarda	Chile	10/27/201	Copa	100	staff	Juan		
22	1	5	NEWINE	Bonarda	Chile	10/27/201	Degustaci	0	staff	Juan		
23	1	2	NEWINE	Bonarda	Chile	10/27/201	Degustaci	0	staff	Juan		
24	1	2	NEWINE	Bonarda	Chile	10/27/201	Copa	100	staff	Juan		

Esperamos que esta información te haya sido útil.  
 Si todavía tenés alguna consulta o te surgió algún problema,  
 no dudes en contactarte con el servicio técnico de Newine. Ingresá a <https://www.newine.com.ar/servicio-tecnico/>,  
 completá el formulario y nos comunicaremos con vos a la brevedad.