

Brio 250

ESPRESSO
INSTANT

IT Italiano



DOC. NO. H 150I 01
EDITION 1 00 06

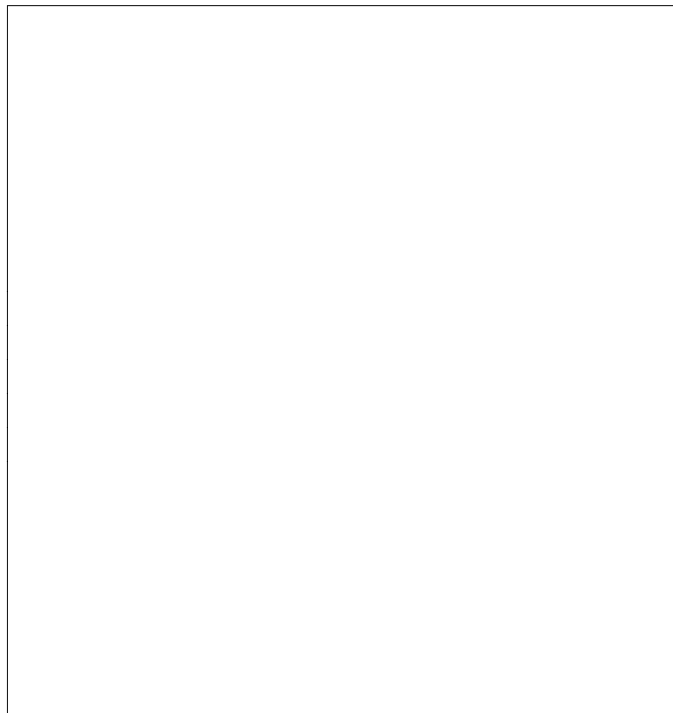
NECTA
VENDING SOLUTIONS SpA
A company of
N&W GLOBAL VENDING GROUP

Sede legale: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Web: www.nwglobalvending.com

Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606460
Trib. Bergamo Reg. Imp.n. 2534
R.E.A. Bergamo n. 319295

Cod. Fisc. 12806340159
Part. IVA 02747810162
Cod. ISO IT 02747810162

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING
INTYG OM ÖVERENSSTÄMMELSE
OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING



Valbrembo, 03/05/2001

Dichiara che la macchina descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle direttive: **89/392, 89/336, 73/23 CEE** e successive modifiche ed integrazioni.

Declares that the machine described in the identification plate conforms to the legislative directions of the directives: **89/392, 89/336, 73/23 EEC** and further amendments and integrations.

Déclare que l'appareil décrit dans la plaque signalétique satisfait aux prescriptions des directives: **89/392, 89/336, 73/23 CEE** et modifications/intégrations suivantes.

Erklärt, daß das im Typenschild beschriebene Gerät den **EWG** Richtlinien **89/392, 89/336, 73/23** sowie den folgenden Änderungen/Ergänzungen entspricht.

Declara que la máquina descrita en la placa de identificación, resulta conforme a las disposiciones legislativas de las directivas: **89/392, 89/336, 73/23 CEE** y modificaciones y integraciones sucesivas.

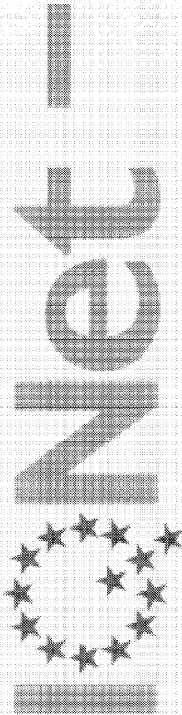
Declara que o distribuidor descrita na chapa de identificação é conforme às disposições legislativas das directivas **CEE 89/392, 89/336 e 73/23** e sucessivas modificações e integrações.

Verklaart dat de op de identificatieplaat beschreven machine overeenstemt met de bepalingen van de **EEG** richtlijnen **89/392, 89/336** en **73/23** en de daaropvolgende wijzigingen en aanvullingen.

Intygat att maskinen som beskrivs på identifieringsskylten överensstämmer med lagstiftningsföreskrifterna i direktiven: **89/392, 89/336, 73/23 CEE** och påföljande och kompletteringar.

Det erklæres herved, at automaten angivet på typeskiltet er i overensstemmelse med ovsdirektiverne **89/392, 89/336** og **73/23 CEE** og de senere ændringer og tillæg.


ANTONIO CAVO
C.E.O



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

**IQNet and
DISQ/IMO-CSQ**

hereby certify that the organization

NECTA VENDING SOLUTIONS S.p.A.
Via Roma, 24 - I-24030 VALBREMBO (BG)

for the following field of activities

Design, manufacturing and sale of
electronic/mechanical vending machines
has implemented and maintains a
Quality Management System

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001

Issued on: 2000 - 03 - 31

Registration Number: **IT - 12979**

IQNet

Carlo Felici
Chairman Member



Antonio Sini
President of CSQ

Members of IQNet (regional associates)

- ALCANTARA (Italy) - ARCA (France) - ARB-Vireo (International) - BORGHESE (Italy) - BORGHESE (Italy)
- CLAS (Spain) - DQS (Germany) - DQS (Denmark) - ELDT (Greece) - FCAV (Italy) - FLOKA (Hong Kong)
- ICONTEC (Colombia) - IRAM (Argentina) - JQA (Japan) - KEMA (Austria) - KEMA (Spain) - MSC (Hungary) - NGS (Australia)
- NSA (France) - OQS (Australia) - PCB (Austria) - PSB (Austria) - QAS (Australia) - QMI (Canada) - SPS (Finland)
- SEI (Italy) - SIO (Spain) - SCS (Switzerland)

IQNet is represented in the USA by the following IQNet members: AIAQ, AIB-Vireo (International), CSQ, DQS, KEMA, NSAI and IQAD

Federazione - Federazione



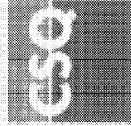
a member of IQNet

2000 - 03 - 31

Il presente certificato è valido per il campo di attività specificato in sede di progettazione e per il campo di attività specificato in sede di produzione.

Questo certificato è valido per il campo di attività specificato in sede di progettazione e per il campo di attività specificato in sede di produzione.

CERTIFICAZIONE ITALIANA DEI SISTEMI QUALITÀ AZIENDALI
ITALIAN CERTIFICATION OF COMPANY QUALITY SYSTEMS



CERTIFICATO n. **9130 ZAVE**
CERTIFICATE n.

IL CERTIFICATO È STATO EMESSO PER
IL SEGUENTE CERTIFICATO N. 9130 ZAVE

NECTA VENDING SOLUTIONS S.p.A.

AREA OPERATIVE
OPERAZIONE

Via Roma, 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

UNI EN ISO 9001

DESCRIZIONE ATTIVITÀ
DESCRIBTION OF THE QUALITY SYSTEMS
CONCERNING THE REQUIREMENTS

Progettazione, produzione e commercializzazione di
apparecchiature elettromeccaniche/elettroniche per la
distribuzione automatica e la ristorazione
Design, manufacturing and sale of
electronic/mechanical vending machines

IL CERTIFICATO È STATO EMESSO PER IL SEGUENTE CERTIFICATO N. 9130 ZAVE
THE CERTIFICATE IS VALID FOR THE FOLLOWING CERTIFICATE N. 9130 ZAVE
OF THE RESULTS FOR THE CERTIFICATION OF COMPANY QUALITY SYSTEMS

Periodo di validità
Validity period

1 Giugno 1994

Scadenza del certificato
Certificate expiry date

31 Marzo 2000

E.S. 17



Periodo di validità
Validity period

1 Giugno 1994

Scadenza del certificato
Certificate expiry date

31 Marzo 2000

E.S. 17

Questo certificato è valido per il campo di attività specificato in sede di progettazione e per il campo di attività specificato in sede di produzione.
This certificate is valid for the field of activities specified in the project and in the production.

Questo certificato è valido per il campo di attività specificato in sede di progettazione e per il campo di attività specificato in sede di produzione.
This certificate is valid for the field of activities specified in the project and in the production.

SOMMARIO

PREMESSA	PAG. 2	STATI DI FUNZIONAMENTO	PAG. 13
IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO	PAG. 2	FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA	PAG. 13
IN CASO DI GUASTO	PAG. 2	FUNZIONAMENTO IN MANUTENZIONE	PAG. 13
TRASPORTO E STOCCAGGIO	PAG. 2	PROGRAMMAZIONE	PAG. 14
UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI	PAG. 3	VISUALIZZAZIONE GUASTI ATTUALI	PAG. 15
POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE	PAG. 3	PROGRAMMAZIONE DOSI	PAG. 16
AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE	PAG. 3	ACQUA E POLVERE	PAG. 16
AVVERTENZE PER L' UTILIZZO	PAG. 3	PROGRAMMAZIONE PREZZI	PAG. 16
AVVERTENZE PER LA DEMOLIZIONE	PAG. 3	PROGRAMMAZIONE PREZZI E	PAG. 16
CARATTERISTICHE TECNICHE	PAG. 3	STATO DELLE SELEZIONI	PAG. 16
CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA	PAG. 4	PROGRAMMAZIONE MONETA BASE E	PAG. 16
ACCESSORI	PAG. 4	PUNTO DECIMALE	PAG. 16
CARICAMENTO E PULIZIA	PAG. 5	PROGRAMMAZIONE LINEE VALIDATORI	PAG. 16
INTERRUTTORE PORTA	PAG. 5	INIZIALIZZAZIONE	PAG. 16
MANUTENZIONE E DISINFEZIONE	PAG. 5	PROGRAMMAZIONE CODICE MACCHINA	PAG. 17
COMANDI E INFORMAZIONI	PAG. 5	INSTALLAZIONE	PAG. 17
CARICAMENTO BICCHIERI	PAG. 6	AZZERAMENTO GUASTI	PAG. 17
CARICAMENTO CAFFÈ	PAG. 6	VISUALIZZAZIONE STATISTICHE	PAG. 17
CARICAMENTO ZUCCHERO E	PAG. 6	STAMPA STATISTICHE	PAG. 17
PRODOTTI SOLUBILI	PAG. 6	AZZERAMENTO STATISTICHE	PAG. 17
CARICAMENTO PALETTE	PAG. 6	CONFIGURAZIONE MACCHINA	PAG. 17
CARICAMENTO ACQUA	PAG. 6	CONTATORE BATTUTE	PAG. 17
SANITIZZAZIONE DEI MIXER	PAG. 6	PROGRAMMER (OPTIONAL)	PAG. 18
E DEI CIRCUITI ALIMENTARI	PAG. 6	TRASFERIMENTO AUTOMATICO SET-UP	PAG. 18
PULIZIA DEL SERBATOIO	PAG. 7	DATI TRASFERITI	PAG. 18
DI ALIMENTAZIONE IDRICA)	PAG. 7	CONFIGURAZIONE LINGUA	PAG. 18
PULIZIA BACINELLA FONDI	PAG. 7	MANUTENZIONE	PAG. 19
PULIZIA BRACCIO TRASLATORE BICCHIERE	PAG. 7	PREMESSA GENERALE	PAG. 19
PULIZIA SGANCIO ZUCCHERO	PAG. 8	MANUTENZIONE GRUPPO INFUSORE	PAG. 19
PULIZIA SETTIMANALE GRUPPO CAFFÈ	PAG. 8	RIGENERAZIONE DEL DECALCIFICATORE	PAG. 20
SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	PAG. 8	SOSTITUZIONE CARTUCCIA	PAG. 20
INSTALLAZIONE	PAG. 9	DECALCIFICATRICE	PAG. 20
DISIMBALLAGGIO DEL DISTRIBUTORE	PAG. 9	SANITIZZAZIONE ANNUALE	PAG. 20
INSERIMENTO TARGHETTE	PAG. 9	FUNZIONE SCHEDE	PAG. 21
ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA	PAG. 9	E SEGNALI LUMINOSI	PAG. 21
COLLEGAMENTO ELETTRICO	PAG. 10	SCHEDA CONTROLLO	PAG. 21
INTERRUTTORE PORTA	PAG. 10	SCHEDA PULSANTI	PAG. 21
MONTAGGIO SISTEMA DI PAGAMENTO	PAG. 10	CONFIGURAZIONE SCHEDA CONTROLLO	PAG. 21
DECALCIFICATORE	PAG. 10	CONFIGURAZIONE NAZIONE	PAG. 22
RIEMPIMENTO CIRCUITO IDRAULICO	PAG. 10	CONFIGURAZIONE MODELLO	PAG. 22
FUNZIONAMENTO GRUPPO CAFFÈ	PAG. 11	CONFIGURAZIONE PALETTE	PAG. 22
CICLO DI EROGAZIONE CAFFÈ	PAG. 11	CONFIGURAZIONE SISTEMA DI PAGAMENTO	PAG. 22
CONTROLLO E REGOLAZIONE TARATURE	PAG. 11	CIRCUITI IDRAULICI	PAG. 23
TARATURE STANDARD	PAG. 11		
REGOLAZIONE TARATURA CORSA	PAG. 12		
PISTONE GRUPPO CAFFÈ'	PAG. 12		
REGOLAZIONE TEMPERATURA ACQUA	PAG. 12		
REGOLAZIONE GRADO DI MACINATURA	PAG. 12		
REGOLAZIONE GRAMMATURA CAFFÈ'	PAG. 12		

PREMESSA

La documentazione tecnica di corredo costituisce parte integrante dell'apparecchiatura e deve quindi accompagnare ogni spostamento o trasferimento di proprietà dell'apparecchiatura stessa per consentire ulteriori consultazioni dei vari operatori.

Prima di procedere all'installazione ed all'uso dell'apparecchio è necessario leggere scrupolosamente e comprendere il contenuto della documentazione di corredo in quanto fornisce importanti informazioni relative alla sicurezza di installazione, alle norme di utilizzo ed alle operazioni di manutenzione.

Il manuale è articolato in tre sezioni.

La **prima sezione** descrive le operazioni di caricamento e di pulizia ordinaria da effettuarsi in zone dell'apparecchio accessibili con il solo utilizzo della chiave di apertura porta, senza l'uso di altri utensili.

La **seconda sezione** contiene le istruzioni relative ad una corretta installazione e le informazioni necessarie ad utilizzare al meglio le prestazioni dell'apparecchio.

La **terza sezione** descrive le operazioni di manutenzione che comportano l'utilizzo di utensili per l'accesso a zone potenzialmente pericolose.

Le operazioni descritte nella seconda e terza sezione devono essere eseguite solo da personale con conoscenza specifica del funzionamento dell'apparecchio sia dal punto di vista della sicurezza elettrica che delle norme igieniche.

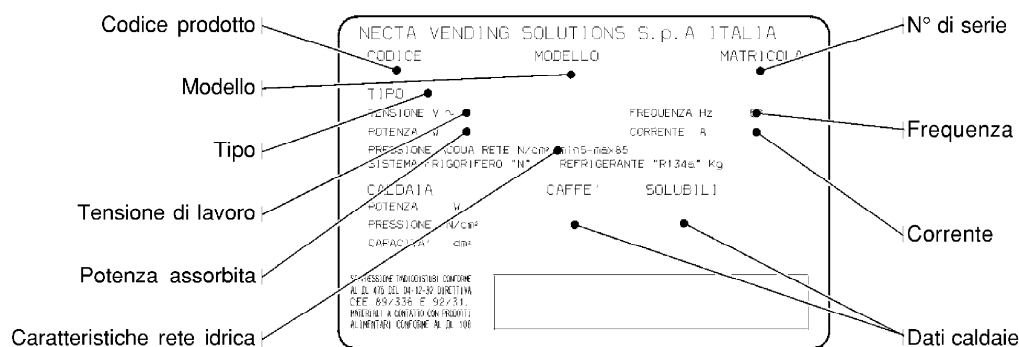
I distributori della gamma Brio sono concepiti per adattarsi alle più disparate esigenze di utenza.

In questo manuale sono descritte tutte le possibili configurazioni con le relative prescrizioni di sicurezza e di manutenzione.

Per i dispositivi non di serie viene specificata l'indicazione "optional".

IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO E DELLE CARATTERISTICHE

Ogni apparecchio è identificato da uno specifico numero di matricola, rilevabile dalla targhetta caratteristiche, posta all'interno sul fianco destro.



La targhetta (vedi figura) è l'unica riconosciuta dal costruttore come identificativo dell'apparecchio e riporta tutti i dati che consentono al costruttore di fornire, con velocità e sicurezza, informazioni tecniche di qualsiasi tipo e facilitare la gestione dei ricambi.

IN CASO DI GUASTO

Nella maggior parte dei casi, gli eventuali inconvenienti tecnici sono risolvibili con piccoli interventi; suggeriamo perciò di leggere attentamente il presente manuale, prima di contattare il costruttore.

Nel caso di anomalie o malfunzionamenti non risolvibili rivolgersi a:

NECTA
VENDING SOLUTIONS SpA
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italy - Tel. +39 - 035606111

TRASPORTO E STOCCAGGIO

Per non provocare danni all'apparecchio, le manovre di carico e scarico sono da effettuare con particolare cura.

E' possibile sollevare l'apparecchio, con carrello elevatore, a motore o manuale, posizionando le pale nella parte sottostante dello stesso e dal lato indicato chiaramente dal simbolo posto sull'imballo di cartone.

Va, invece, evitato di:

- rovesciare il distributore;
- trascinare il distributore con funi od altro;
- sollevare il distributore con prese laterali;
- sollevare il distributore con imbracature o funi
- scuotere o dare scossoni al distributore ed al suo imballo.

Per lo stoccaggio è necessario che l'ambiente sia asciutto e con temperature comprese tra 0 e 40 °C.

E' importante non sovrapporre più apparecchi e mantenere la posizione verticale indicate dalle frecce sull'imballo.

UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE IN CONTENITORI APERTI

(Es. Bicchieri di plastica, tazze in ceramica, caraffe)

I distributori di bevande in contenitori aperti sono da adibirsi esclusivamente alla vendita e distribuzione di bevande alimentari ottenute per:

- infusione di prodotti quali il caffè ed il tè;
- ricostituzione di preparati solubili o liofilizzati;

Questi prodotti devono essere dichiarati dal fabbricante "adatti alla distribuzione automatica" in contenitori aperti.

I prodotti erogati sono da consumarsi immediatamente. In nessun caso vanno conservati e/o confezionati per un successivo consumo.

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi potenzialmente pericoloso.

POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE

L'apparecchio non è idoneo per installazioni all'esterno, va installato in locali asciutti, con temperature comprese tra i 2° C ed i 32° C e non può essere installato in ambienti dove vengano utilizzati getti d'acqua per la pulizia (es.: grandi cucine ecc).

L'apparecchio deve essere collocato vicino ad una parete ed in modo che lo schienale abbia una distanza minima di 4 cm. dalla stessa per permettere la regolare ventilazione. In nessun caso deve essere coperto con panni o simili.

L'apparecchio deve essere posizionato in modo che l'inclinazione massima non superi i 2°.

Eventualmente livellarlo utilizzando gli appositi piedini regolabili forniti di corredo.

Importante!!

L'accesso in caso di manutenzione straordinaria e/o riparazione avviene dal lato posteriore.

Va perciò prevista la possibilità di ruotare su se stesso l'apparecchio per poter smontare lo schienale.

Posizionamento su mobiletto

L'apparecchio può essere posizionato su tavolo od altro idoneo supporto (altezza suggerita mm. 820).

E' consigliabile utilizzare dove possibile l'apposito mobiletto dove si possono alloggiare, la bacinella scarichi, il kit di autoalimentazione idrica e, in caso di acqua molto dura, il decalcificatore.

AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE

L'installazione e le successive operazioni di manutenzione, devono essere effettuate da personale specializzato ed addestrato all'uso dell'apparecchio, secondo le norme in vigore.

L'apparecchio viene venduto privo di sistema di pagamento, pertanto la responsabilità di danni all'apparecchio stesso o a cose e persone derivanti da errata installazione del sistema di pagamento sarà solo ed esclusivamente di chi ne ha eseguito l'installazione.

L'integrità dell'apparecchio e la rispondenza alle norme degli impianti relativi andrà verificata, almeno una volta l'anno da personale specializzato.

AVVERTENZE PER L' UTILIZZO

Alcuni accorgimenti aiuteranno a rispettare l'ambiente:

- per la pulizia dell' apparecchio utilizzare prodotti biodegradabili;
- smaltire in modo appropriato tutte le confezioni dei prodotti utilizzati per il caricamento e la pulizia dell'apparecchio;
- lo spegnimento dell'apparecchiatura durante le inattività consentirà un notevole risparmio energetico.

AVVERTENZE PER LA DEMOLIZIONE

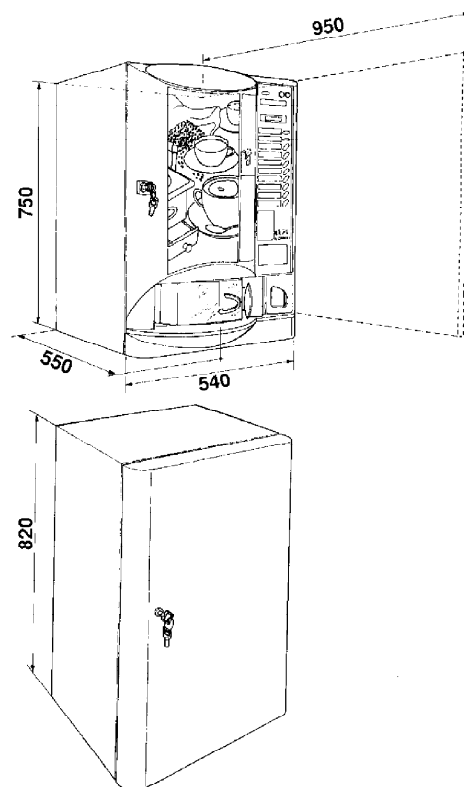
Qualora l'apparecchio venga destinato alla demolizione, è obbligatorio attenersi alle leggi vigenti per la salvaguardia dell'ambiente. In particolare:

- i materiali ferrosi, plastici o altro vanno smaltiti in depositi autorizzati;
- il materiale isolante va recuperato da ditte specializzate.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Altezza	mm.	750
Larghezza	mm.	540
Profondità	mm.	550
Altezza mobiletto	mm.	820

DIMENSIONI



Tensione di alimentazione	V~	230
Frequenza di alimentazione	Hz	50
Potenza installata		
- Espresso	kW	1,4
- Instant	kW	1,9

Peso

- Espresso	Kg	55
- Instant	Kg	55

DISTRIBUTORE BICCHIERI

Per diametro del bordo superiore di 70-71 mm. con autonomia di 250 bicchieri circa;

GETTONIERA

L'apparecchio può essere fornito con predisposizione per gettoniera Executive o con predisposizione per validatore frontale.

PREZZI DI VENDITA

Per ogni selezione è possibile impostare un prezzo diverso programmabile;
la taratura standard prevede il prezzo di vendita uguale per tutte le selezioni.

CASSA MONETE

In plastica con serratura disponibile come accessorio.

ALIMENTAZIONE IDRICA

Da rete con pressione d'acqua compresa tra 5 e 85 N/cm².

REGOLAZIONI POSSIBILI

Modelli espresso: dosi caffè, granulometria, solubili ed acqua volumetriche.

Modelli instant: dosi solubili ed acqua a tempo.

Regolazione temperatura

Preparata in fabbrica sul corretto valore di funzionamento.

Un trimmer posto sulla scheda controllo consente (se necessario) piccoli aggiustamenti.

CONSENSI

- presenza bicchieri
- presenza acqua
- presenza caffè
- presenza gruppo caffè
- pieno rifiuti liquidi (optional sui modd. con serbatoio)
- temperatura di funzionamento raggiunta

SICUREZZE

- interruttore porta
- presenza bacinella rifiuti liquidi
- termostato sicurezza caldaia a riarmo manuale
- inceppamento galleggiante air-break
- elettrovalvola antiallagamento (solo con alimentazione da rete)
- galleggiante pieno fondi liquidi
- termostato antiebollizione sulla caldaia solubili (modd. instant)

- protezione a tempo (modd. espresso) di:

pompa
motoriduttore gruppo caffè
macinino

- protezione termica di:

motodosatori
motoriduttore gruppo caffè
elettromagneti
pompa
motofrullatori
motore macinino

- protezione con fusibile

trasformatore alimentazione scheda elettronica
trasformatore alimentazione executive

CAPACITÀ CONTENITORI

caffè in grani	Kg.	1.8
zucchero	Kg.	1.9
latte granulare	Kg.	0.8
caffè instant	Kg.	0.7
te	Kg.	2.0
cioccolata	Kg.	1.5
palette	N.	245

CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA

Il consumo di energia elettrica dell'apparecchio dipende da molti fattori quali la temperatura e la ventilazione dell'ambiente dove l'apparecchio stesso è posizionato, la temperatura dell'acqua in entrata, la temperatura in caldaia ecc. In condizioni medie e cioè:

- temperatura ambiente:	22°	C
- temperatura caldaia:	93°	C
- temperatura acqua in entrata:	18°	C
- acqua (media) per selezione:	93	cc

Si sono rilevati i seguenti consumi di energia:

- raggiungimento temperatura d'esercizio	53	Wh
- consumo per ogni ora di stand-by	110	Wh
- consumo per ogni erogazione (media)	7.65	Wh

Il consumo di energia calcolato sui dati medi sopra riportati è da ritenersi puramente indicativo.

ACCESSORI

Sull'apparecchio è possibile montare una vasta gamma di accessori per variarne le prestazioni:

I kit di montaggio sono corredati da istruzioni di montaggio e collaudo che vanno scrupolosamente seguite per mantenere la sicurezza dell'apparecchio.

Il montaggio e le successive operazioni di collaudo, devono essere effettuate da personale qualificato, con conoscenza specifica del funzionamento dell'apparecchio sia dal punto di vista della sicurezza elettrica che delle norme igieniche.

CARICAMENTO E PULIZIA

INTERRUTTORE PORTA

Aperto la porta, un apposito interruttore toglie tensione all'impianto elettrico dell'apparecchiatura per consentire le operazioni, descritte qui di seguito, di caricamento e di pulizia ordinaria in piena sicurezza.

Tutte le operazioni che richiedono l'apparecchio in tensione devono essere eseguite SOLAMENTE da personale qualificato ed informato dei rischi specifici che tale condizione comporta.

Per dare tensione all'impianto con la porta aperta, è sufficiente inserire l'apposita chiave nella feritoia (vedi fig. 1).

La chiusura della porta è possibile solo dopo aver estratto la chiave.

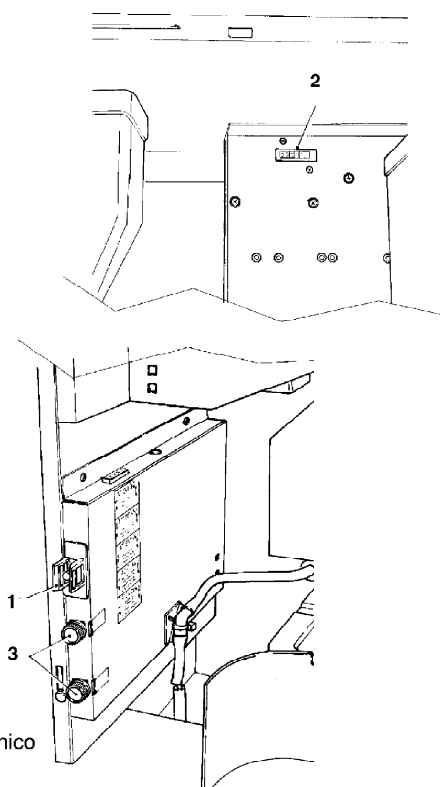


Fig. 1

- 1 - Interruttore porta
- 2 - Contacchi meccanici
- 3 - Fusibili di rete

MANUTENZIONE E DISINFEZIONE

In base alle norme vigenti in campo sanitario e di sicurezza l'operatore di un distributore automatico è responsabile dell'igiene dei circuiti alimentari, per prevenire la formazione di batteri, e della manutenzione.

All'installazione è necessario provvedere alla completa sanitizzazione dei circuiti idraulici e delle parti a contatto con gli alimenti per eliminare eventuali batteri formati durante lo stoccaggio.

E' buona norma utilizzare prodotti sanitizzanti (clorodetergenti o simili) anche per la pulizia delle superfici non direttamente a contatto con gli alimenti.

Alcune parti dell'apparecchio possono essere danneggiate da detergenti aggressivi.

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati dall'uso di agenti chimici aggressivi o tossici.

Disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica prima di procedere ad operazioni di manutenzione che richiedano lo smontaggio di componenti.

COMANDI E INFORMAZIONI

Sul lato esterno della porta (vedi Fig. 2) sono posizionati i comandi e le informazioni destinati all'utente.

Le targhette con il menu e le istruzioni sono fornite con il corredo dell'apparecchio e dovranno essere inserite all'installazione, riferendosi alla tabella dosi selezioni.

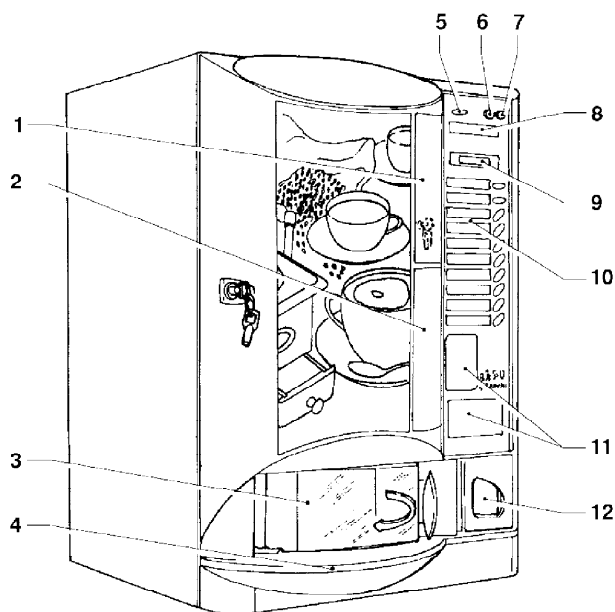


Fig. 2

- 1 - Predisposizione sistema di pagamento
- 2 - Spazi per targhette ingredienti
- 3 - Vano erogazione
- 4 - Bacinella fondi liquidi
- 5 - Introduzione monete
- 6 - Spia "denaro contato"
- 7 - Pulsante recupero monete
- 8 - Targhette istruzioni
- 9 - Display alfanumerico
- 10 - Menu selezioni disponibili
- 11 - Predisposizione validatore frontale e/o targhette
- 12 - Recupero monete

Sul lato interno della scheda tastiera è posto il pulsante di Programmazione che dà accesso alle funzioni dell'apparecchio.

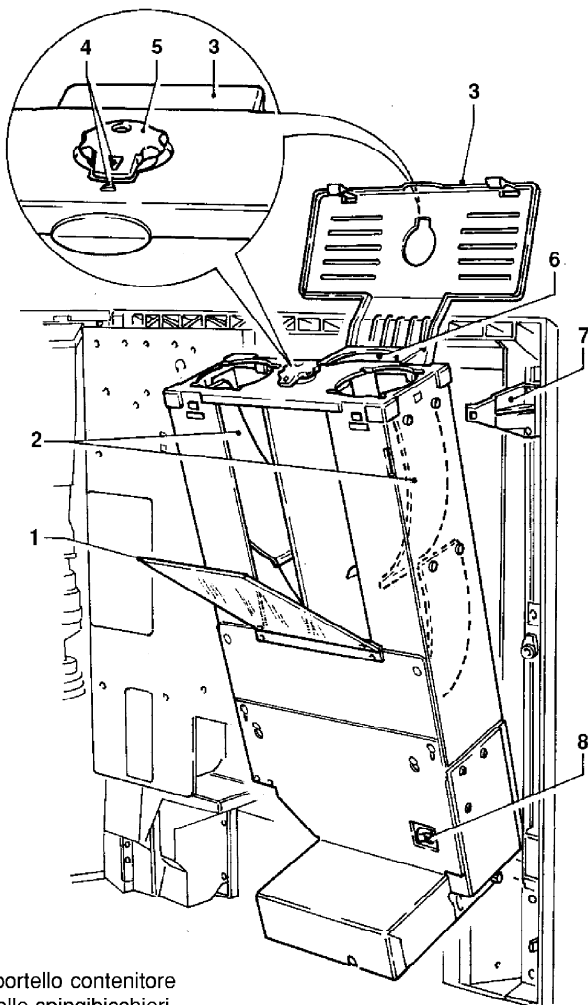
Premendo due volte il pulsante di programmazione posto sul lato interno della scheda pulsanti l'apparecchio si pone nello stato "Programmazione"; premendo il pulsante di selezione n. 5 l'apparecchio esegue automaticamente le operazioni di riempimento del circuito idraulico.

CARICAMENTO BICCHIERI

Per procedere alla carica del distributore bicchieri, operare come segue:

- togliere tensione all'apparecchio;
- sganciare il contenitore bicchieri allargando la leva di aggancio ed inclinarlo in avanti;
- verificare che la manopola di rotazione colonna abbia la tacca di blocco coperchio in posizione coincidente alla cava ricavata nel coperchio stesso (se il distributore è vuoto il posizionamento è automatico);
- eventualmente, sollevare la manopola e ruotare manualmente l'incolonnatore centrale in senso orario;
- sollevare il coperchio del contenitore;
- abbassare lo sportello del contenitore bicchieri;

Fig. 3



- 1 - Sportello contenitore
- 2 - Molle spingibicchieri
- 3 - Coperchio contenitore
- 4 - Tacca blocco coperchio.
- 5 - Manopola rotazione colonna
- 6 - Incolonnatore centrale
- 7 - Leva aggancio contenitore
- 8 - Pulsante sgancio bicchieri

- caricare di bicchieri le colonne avendo cura di non incastrarle nel senso dell'altezza;

- la colonna centrale va caricata per ultima;
- chiudere il l'apparecchio ed effettuare una selezione di prova.

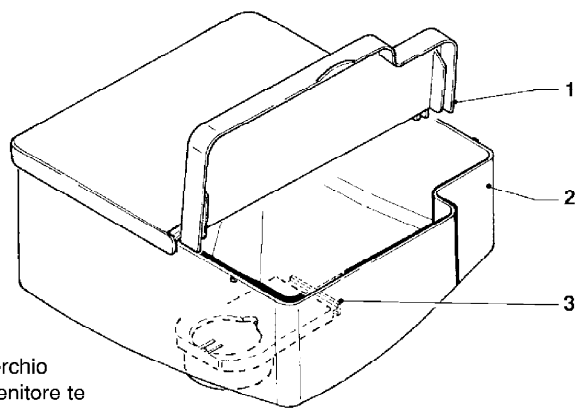


Fig. 5

- 1 - Coperchio
- 2 - Contenitore te
- 3 - Serranda

CARICAMENTO CAFFÈ

Sollevare il coperchio e riempire il contenitore caffè assicurandosi che la serranda sia completamente aperta (vedi fig. 5).

CARICAMENTO ZUCCHERO E PRODOTTI SOLUBILI

Dopo aver sollevato il relativo coperchio, introdurre nei singoli contenitori i prodotti da distribuire avendo cura di non comprimerli, per evitarne l'impaccamento. Assicurarsi che i prodotti non contengano grumi.

CARICAMENTO PALETTE

Togliere il pesetto palette e inserire le palette da caricare. Sfilare la striscia di carta avendo cura di mantenere tutte le palette orizzontali. Riposizionare il peso palette.

Le palette devono essere senza bave e non incurvate.

CARICAMENTO ACQUA (OPTIONAL)

Per le versioni con serbatoio nel mobiletto (20 l) l'acqua va caricata manualmente operando come segue:

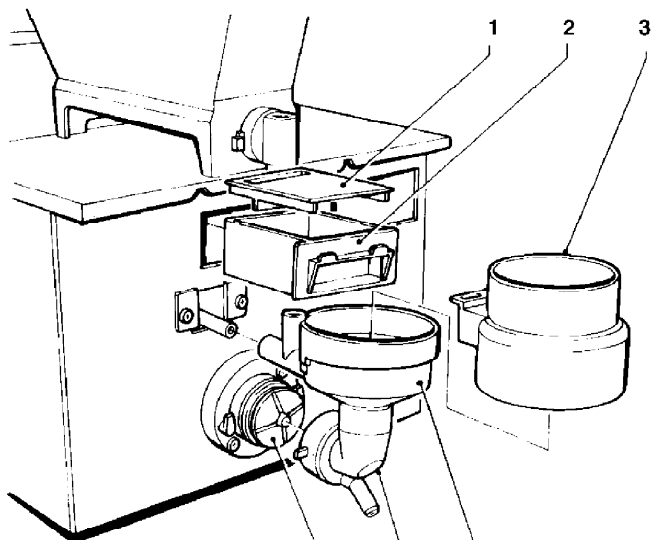
- sanitzare il serbatoio come descritto nel paragrafo "pulizia del serbatoio di alimentazione idrica";
- riempirlo d'acqua potabile e riposizionarlo.

SANITIZZAZIONE DEI MIXER E DEI CIRCUITI ALIMENTARI

All'installazione dell'apparecchio ed almeno settimanalmente, o più frequentemente in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio e della qualità dell'acqua in entrata, è necessario effettuare un'accurata disinfezione dei mixer, dei condotti di erogazione delle bevande solubili per garantire l'igienicità dei prodotti distribuiti.

Le parti da pulire sono:

- cassette deposito polveri, mixer e condotto di erogazione delle bevande solubili;
- beccuccio erogazione te;
- scivolo zucchero;
- vano erogazione.



- 1 - copertura cassetto
- 2 - cassetto deposito polveri
- 3 - imbuto polveri
- 4 - imbuto acqua
- 5 - convogliatore
- 6 - ventolina frullatore

Fig. 6

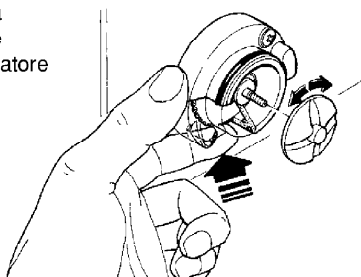


Fig. 7

- asportare (vedi fig. 7) dai mixer gli imbuto delle polveri, gli imbuto acqua, i convogliatori, i cassettei deposito polvere e le ventoline dei motofrullatori;
- per smontare le ventoline è sufficiente bloccare con un dito il disco montato sull'albero del motofrullatore;
- lavare tutti i componenti con prodotti detergenti, avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli e spazzole.

La disinfezione si effettua con prodotti clorodetergenti.

- immergere i componenti per circa 20' in un recipiente contenente la soluzione clorodetergente precedentemente preparata;
- rimontare i convogliatori e gli imbuto acqua;
- rimontare i cassettei deposito polveri e gli imbuto polvere dopo averli accuratamente asciugati.

Dopo aver montato i particolari è, comunque, necessario:

- entrare in modo "Manutenzione" per effettuare lavaggio mixer (vedi paragrafo relativo) ed aggiungere nei vari imbuto alcune gocce della soluzione clorodetergente.
- A disinfezione avvenuta procedere ad un'abbondante risciacquo dei particolari interessati per rimuovere ogni possibile residuo della soluzione usata.

PULIZIA DEL SERBATOIO DI ALIMENTAZIONE IDRICA (OPTIONAL)

Per gli apparecchi che utilizzano il serbatoio d'acqua, sia posizionato nel mobiletto è necessario eseguire, almeno settimanalmente la sanificazione del serbatoio con i prodotti clorodetergenti usati per i mixer.

PULIZIA BACINELLA FONDI

La bacinella fondi è facilmente estraibile per permetterne lo svuotamento e la pulizia.

Se li appositi piolini, ricavati sul coperchio della bacinella vengono staccati ed inseriti negli appositi fori (vedi fig. 8) l'asportazione della bacinella sarà possibile solo a porta aperta.

Per ragioni di sicurezza, togliendo la bacinella un apposito interruttore posto sulla sinistra toglie tensione all'apparecchio.

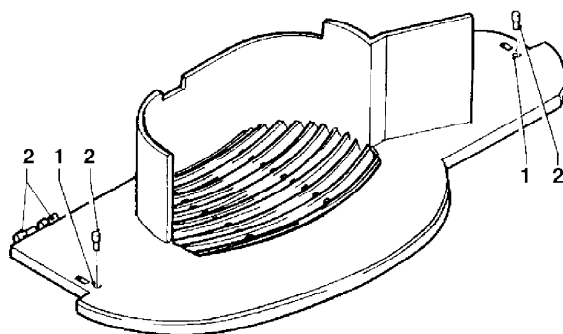


Fig. 8

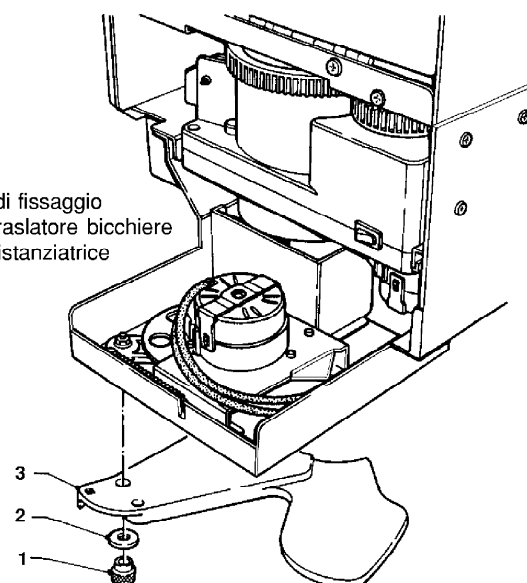
- 1 - Fori bloccaggio bacinella
- 2 - Piolini

PULIZIA BRACCIO TRASLATORE BICCHIERE

Periodicamente è necessario pulire il braccio traslatore smontandolo dall'apparecchio. Per lo smontaggio svitare completamente il godrone di fissaggio (vedi fig. 9).

Nel rimontaggio avere cura di riposizionare correttamente la rosetta distanziatrice.

Fig. 9



- 1 - godrone di fissaggio
- 2 - braccio traslatore bicchiere
- 3 - rosetta distanziatrice

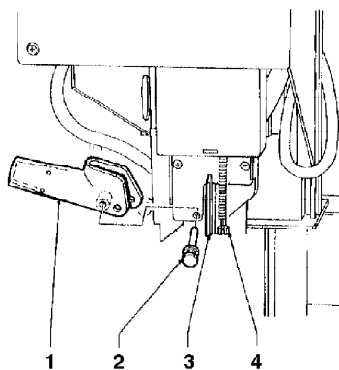
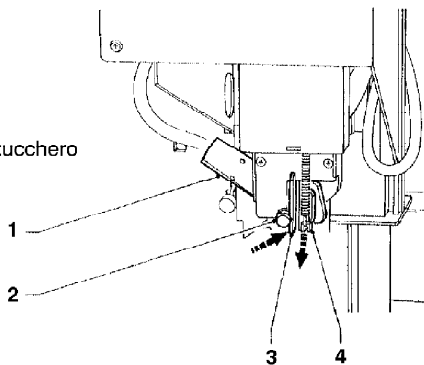
PULIZIA SGANCIO ZUCCHERO

Sui modelli dove è prevista l'erogazione dello zucchero direttamente nel bicchiere, è necessario pulire periodicamente, con acqua calda, il dispositivo di sgancio (vedi fig. 10) operando come segue:

- sganciare la molla di richiamo;
- sollevare la levetta elastica per liberare il perno
- sfilare il perno ed il beccuccio di erogazione;
- dopo la pulizia rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso.

Fig. 10

- 1 - Ugello erogazione zucchero
- 2 - Perno
- 3 - Levetta elastica
- 4 - Molla di richiamo



PULIZIA SETTIMANALE GRUPPO CAFFÈ

Ad ogni carica, o almeno settimanalmente, è bene pulire le parti esterne del gruppo caffè da eventuali residui di polvere in particolare nella zona dell'imbuto caffè (vedi fig. 18).

SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

Qualora, per una qualsiasi ragione, l'apparecchio dovesse restare spento per un periodo superiore alle date di scadenza dei prodotti, è necessario:

- vuotare completamente i contenitori e lavarli accuratamente con i prodotti clorodetergenti utilizzati per i mixer.
- vuotare completamente il dosatore caffè erogando fino alla segnalazione di vuoto.
- vuotare completamente il circuito idraulico utilizzando gli appositi morsetti.

INSTALLAZIONE

L'installazione e le successive operazioni di manutenzione, devono essere effettuate da personale specializzato, addestrato all'uso dell'apparecchio ed informato dei rischi specifici che tale condizione comporta.

L'apparecchio deve essere installato in locali asciutti, con temperature comprese tra i 2° ed i 32° C.

All'installazione è necessario provvedere alla completa sanitizzazione dei circuiti idraulici e delle parti a contatto con gli alimenti per eliminare eventuali batteri formati durante lo stoccaggio.

DISIMBALLAGGIO DEL DISTRIBUTORE

Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura.

In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchiatura stessa.

I materiali di imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

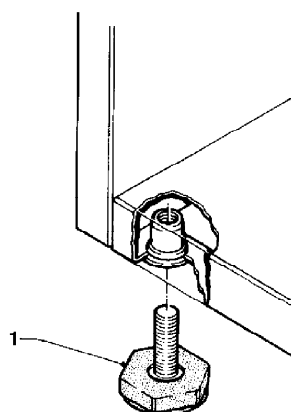
I materiali di imballaggio andranno smaltiti in depositi autorizzati affidando il recupero di quelli riciclabili a ditte specializzate.

Importante!!

L'apparecchio deve essere posizionato in modo che l'inclinazione massima non superi i 2°.

Eventualmente livellarlo utilizzando gli appositi piedini regolabili (vedi fig. 11) forniti di corredo.

Fig. 11



1 - piedino regolabile

INSERIMENTO TARGHETTE

Le targhette con il menu e le istruzioni sono fornite con il corredo dell'apparecchio e dovranno essere inserite all'installazione (vedi tabella "dosi selezioni").

ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA

Il distributore va allacciato alla rete di acqua potabile.

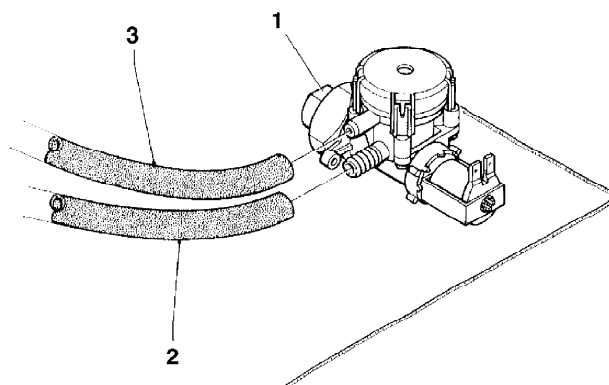
La pressione della stessa deve essere compresa tra 5 e 85 N/cm² (0,5-8,5 bar).

Far fuoriuscire acqua dalla rete idrica finché la stessa non si presenti limpida ed esente da tracce di sporco.

Collegare mediante un tubo adatto (disponibile anche come kit) a sopportare la pressione di rete e di tipo idoneo per alimenti (diametro interno minimo di 6 mm.) la rete idrica al raccordo 3/4" gas della elettrovalvola di entrata acqua (vedi fig. 12).

E' opportuno applicare un rubinetto sulla rete idrica all'esterno dell'apparecchio in posizione accessibile.

Fig. 12



1 - Raccordo entrata 3/4" gas

2 - Tubo di mandata

3 - Tubo di troppo pieno

DISPOSITIVO ANTIALLAGAMENTO

L'elettrovalvola di entrata acqua (vedi fig. 12) è dotata di un dispositivo antiallagamento che permette di bloccare meccanicamente l'entrata dell'acqua in seguito ad una disfunzione dell'elettrovalvola stessa o del meccanismo di controllo del livello dell'acqua in caldaia.

Per ripristinare il normale funzionamento operare come segue:

- scaricare l'acqua contenuta nel tubo di troppo pieno;
- chiudere il rubinetto della rete idrica all'esterno dell'apparecchio;
- allentare il raccordo che fissa il tubo di alimentazione dell'elettrovalvola per scaricare la pressione di rete residua e stringerlo nuovamente (vedi fig. 12);
- aprire il rubinetto e dare tensione all'apparecchio.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio è predisposto per il funzionamento elettrico con una tensione monofase di 230 V~, protetto con fusibili da 10 A.

Per l'allacciamento accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli di rete, in particolare:

- il valore della tensione di alimentazione sia compreso nei limiti raccomandati per i punti di collegamento;
- l'interruttore generale sia collocato in posizione accessibile ed abbia caratteristiche idonee a sopportare il carico massimo richiesto ed assicuri una disinserzione onnipolare dalla rete con una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.

Il cavo di alimentazione è del tipo con spina non separabile. L'eventuale sostituzione del cavo di collegamento dovrà essere effettuata solo da personale qualificato utilizzando solo cavi del tipo HO5 RN - F o HO5 V V-F oppure H07 RN-F 3x1-1,5 mm² di sezione.

La sicurezza elettrica dell'apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza.

E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.

E' vietato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

Prima di dare tensione all'apparecchio assicurarsi che la rete idrica sia correttamente allacciata ed il rubinetto aperto.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DELLE PRECAUZIONI SOPRA RIPORTATE.

INTERRUTTORE PORTA

Aperto la porta, un apposito microinterruttore toglie tensione all'impianto elettrico della apparecchiatura.

Con porta aperta, non si ha accessibilità a parti in tensione. All'interno dell'apparecchio rimangono in tensione solo parti protette da coperture ed evidenziate con targhetta "togliere tensione prima di rimuovere la copertura".

Prima di rimuovere queste coperture è necessario disconnettere l'apparecchio dalla rete.

Per dare tensione all'impianto con la porta aperta, è sufficiente inserire l'apposita chiave nella feritoia (vedi fig. 1).

Tutte le operazioni che richiedono l'apparecchio in tensione a porta aperta devono essere eseguite con la chiave dell'interruttore porta inserita e, perciò, da personale qualificato ed informato dei rischi specifici che tale condizione comporta.

MONTAGGIO SISTEMA DI PAGAMENTO

L'apparecchio viene venduto privo di sistema di pagamento, pertanto la responsabilità di danni all'apparecchio stesso o a cose e persone derivanti da errata installazione del sistema di pagamento saranno solo ed esclusivamente di chi ne ha eseguito l'installazione.

- Montare la gettoniera ed accertarsi che la programmazione dei parametri relativi sia corretta;
- regolare la squadretta della leva apertura selettore in modo da consentire la completa apertura del selettore stesso;
- regolare lo scivolo monete in funzione del tipo di gettoniera montato.

DECALCIFICATORE

L'apparecchio viene fornito senza decalcificatore.

Nel caso di acqua molto dura è possibile montare una cartuccia decalcificatrice all'interno dell'apparecchio o un decalcificatore a resine a scambio ionico nel mobiletto.

I decalcificatori, disponibili come accessorio, vanno periodicamente sostituiti o rigenerati secondo le indicazioni del costruttore.

RIEMPIMENTO CIRCUITO IDRAULICO

All'accensione dell'apparecchio vengono controllate le condizioni dell'air-break (vuoto o pieno), della pompa (azionamento elettrico e portata d'acqua) e della caldaia (in pressione o meno).

Se le condizioni lo richiedono, l'apparecchio effettua automaticamente un ciclo di installazione e cioè:

- il display visualizzerà "Installazione" per tutta la durata del ciclo;
- apertura dell'elettrovalvola di rete o partenza della pompa di autoalimentazione fino al riempimento dell'air-break;
- (solo per i modelli espresso) apertura di un'elettrovalvola solubili per dar sfogo all'aria in caldaia ed immissione di 400 cc. di acqua.

N.B.: nel caso di mancanza acqua durante il ciclo di installazione l'apparecchio si bloccherà fino al ritorno dell'acqua stessa o allo spegnimento.

Versioni con serbatoio interno

IMPORTANTE!!!

Sui modelli con serbatoio interno, alla prima accensione è NECESSARIO eseguire manualmente la procedura di installazione (vedi capitolo relativo).

FUNZIONAMENTO GRUPPO CAFFÈ

CICLO DI EROGAZIONE CAFFÈ

Richiedendo una selezione caffè il macinino funziona fino a riempire la camera del dosatore caffè (vedi fig. 16).

Quando il dosatore è pieno la dose di macinato viene sganciata nel gruppo caffè.

Il caffè cade nella camera di infusione (1) disposta verticalmente (vedi fig. 13).

La manovella del motoriduttore innestata sul disco esterno (2) al gruppo, ruota di 180° causando l'oscillazione della camera di infusione e la discesa del pistone superiore (3) (vedi fig. 14).

Per effetto della pressione d'acqua la molla di preinfusione (5) cede ed il pistone inferiore (4) si abbassa di 4 mm. consentendo la formazione di un cuscino d'acqua che permette lo sfruttamento uniforme della pastiglia caffè.

Al termine dell'erogazione, durante una pausa di 3 secondi, la molla di preinfusione (5) espelle lo strato d'acqua attraverso la 3^a via dell'elettrovalvola di erogazione comprimendo leggermente la pastiglia di caffè sfruttata.

Il completamento della rotazione del motoriduttore produce il sollevamento dei pistoni e della pastiglia tramite la leva oscillante (6).

Durante il ritorno della camera d'infusione in posizione verticale, il raschiatore posto sull'imbuto caffè, impedisce lo spostamento della pastiglia sfruttata facendola cadere. Il pistone inferiore torna al punto morto inferiore.

CONTROLLO E REGOLAZIONE TARATURE

Per ottenere i migliori risultati in rapporto al prodotto impiegato si consiglia di controllare:

per il caffè

La pastiglia di caffè sfruttato deve essere leggermente compressa ed umida.

La granulometria del caffè macinato.

La grammatura del caffè macinato.

La temperatura di erogazione.

La dose di acqua.

per i solubili

La grammatura dei prodotti.

La temperatura delle bevande.

La dose di acqua.

Nel caso si rendano necessarie variazioni di taratura, operare come indicato nei paragrafi seguenti.

La grammatura dei prodotti solubili, la dose d'acqua, e la temperatura sono controllati direttamente dal microprocessore.

Per variarle è quindi necessario seguire le procedure di programmazione.

Fig. 13

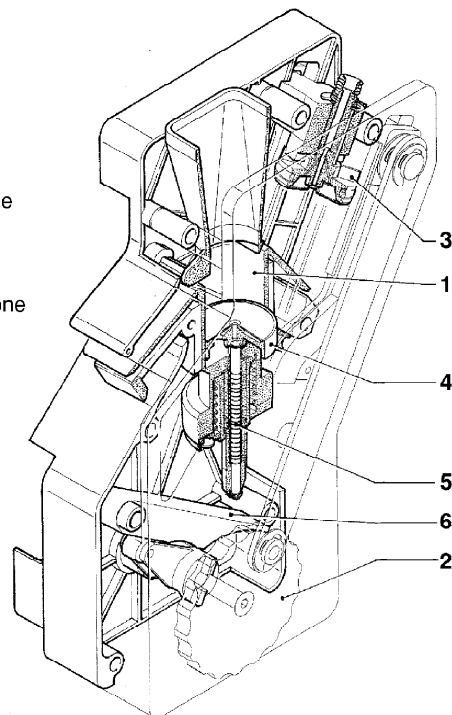
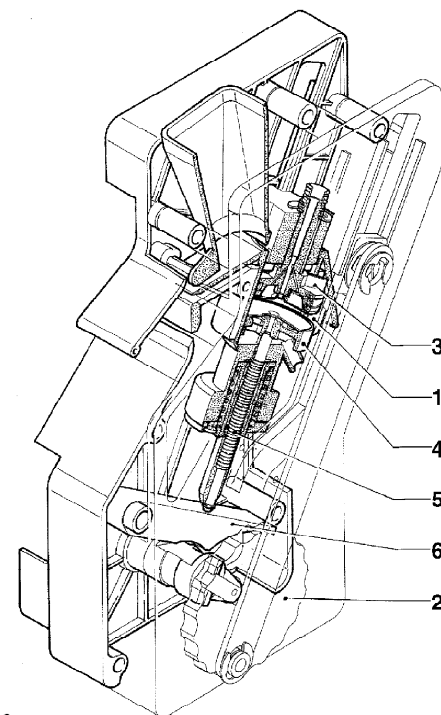


Fig. 14



- 1 - Camera d'infusione
- 2 - Disco esterno
- 3 - Pistone superiore
- 4 - Pistone inferiore
- 5 - Molla di preinfusione
- 6 - Leva oscillante

TARATURE STANDARD

Il distributore viene fornito con le seguenti tarature:

- temperatura caffè (all'ugello) 85-89° circa;
- temperatura solubili (all'ugello) 75° circa;

La taratura standard del distributore abbina tutte le selezioni allo stesso prezzo espresso in N° di monete base.

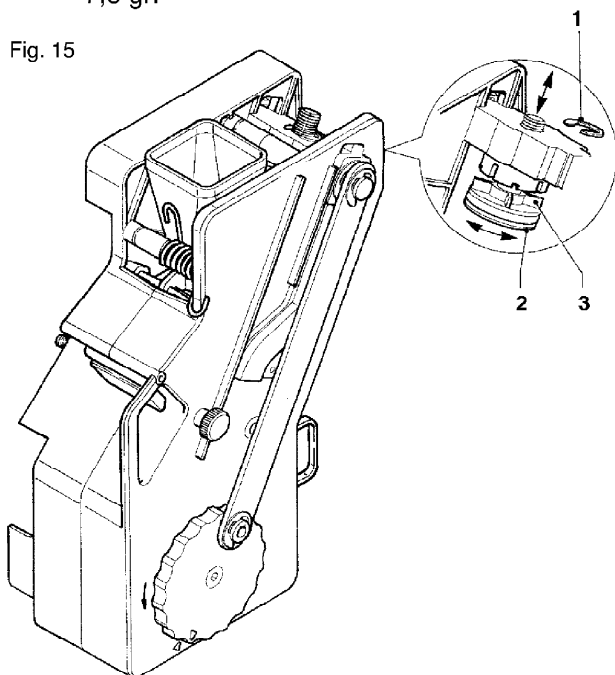
REGOLAZIONE TARATURA CORSA PISTONE GRUPPO CAFFÈ

Il gruppo caffè può lavorare con dosi di caffè comprese da 5,5 a 7,5 gr., posizionando correttamente il pistone superiore.

Per variare la posizione del pistone (vedi fig. 15) occorre:

- sfilare l'anello elastico dalla sede;
- alloggiare il pistone nelle tacche appropriate e cioè:
 - .tacche meno profonde per dosi da 5,5 a 6,5 gr.;
 - .tacche più profonde per dosi da 6,5 a 7,5 gr.

Fig. 15



- 1 - Anello elastico
- 2 - pistone superiore
- 3 - alette di riferimento

REGOLAZIONE TEMPERATURA ACQUA

Qualora si rendano necessarie variazioni della temperatura, agire sull'apposito trimmer (vedi fig. 22) tenendo presente che:

- avvitando la temperatura aumenta;
- svitando la temperatura diminuisce
- ad ogni 2 giri corrisponde la variazione di circa 1° C.

REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA

Qualora si debba variare il grado di macinatura agire opportunamente sull'apposita manopola del macinino (vedi Fig. 16) e più precisamente:

- ruotare in senso antiorario per ottenere una macinatura più grossa;
- ruotare in senso orario per ottenere una macinatura più fine.

E' bene effettuare la variazione del grado di macinatura con il motore macinino caffè in funzione.

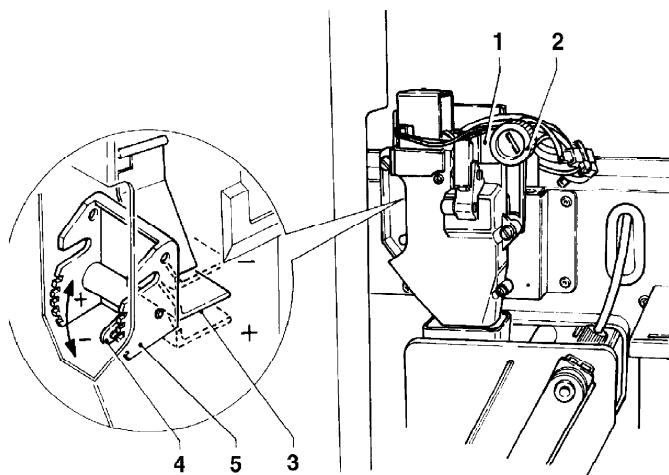


Fig. 16

- 1 - Macinino
- 2 - Manopola di regolazione macinatura
- 3 - Regolo dose
- 4 - Levetta regolazione dose
- 5 - Tacche di riferimento

N.B.: dopo aver variato il grado di macinatura, è necessario effettuare almeno 2 selezioni per controllare con sicurezza la nuova granulometria del macinato:

più fine è il grado di macinatura, più lungo risulterà il tempo di erogazione della bevanda caffè e viceversa.

REGOLAZIONE GRAMMATURA CAFFÈ

La levetta di regolazione dose può essere posizionata in una delle 6 tacche di riferimento tenendo presente che:

- alzando la levetta la dose aumenta;
- abbassando la levetta la dose diminuisce;
- ogni tacca varia la dose di circa 0,25 gr.

Inoltre, ruotando completamente verso l'alto la levetta è possibile svincolare il dente dalla gola sul regolo di dose (vedi fig. 16) e riposizionarlo in una diversa per variare la regolazione media a:

- basso 6 gr. \pm 0,5
- medio 7 gr. \pm 0,5
- alto 8 gr. \pm 0,5

Per prelevare la dose sarà sufficiente asportare il gruppo caffè e premere il pulsante "2" dal menu "manutenzione" (vedi paragrafo relativo).

Importante!!!

Per rimontare il gruppo caffè, prestare molta attenzione al posizionamento del pistone. Le tacche di riferimento sul disco esterno e sul corpo del gruppo devono combaciare (vedi fig. 18).

STATI DI FUNZIONAMENTO

L'apparecchio può trovarsi in tre diversi stati di funzionamento; a seconda dello stato in cui si trova i pulsanti della tastiera assumono diverse funzioni.

I possibili stati sono riepilogati nella seguente tabella:

DISPLAY	FUNZIONI
Normale utenza	
"In Funzione"	accettazione monete erogazione selezioni
Manutenzione	
"Manutenzione"	erogazioni di prova manutenzione D.A.
Programmazione	
"Programmazione"	programmazione

FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA

Dando tensione, viene visualizzata per alcuni secondi la scritta "Accensione" dopo di che il distributore si pone in normale utenza.

I possibili messaggi del display, in relazione alle operazioni in corso possono essere:

DISPLAY	FUNZIONE
"In Funzione"	Pronto.
"Prezzo:....."	Visualizzazione prezzo selezione prenotata
"Credito:....."	Visualizzazione credito introdotto.
"Fuori Servizio"	Apparecchio fuori servizio
"In Preparazione"	Preparazione della bevanda
"In Riscaldamento"	Attesa raggiungimento temperatura
"Installazione"	Installazione in corso
"Sel. Disabilit."	Selezione disabilitata
"Caffè fuori S."	Solo per i modelli espresso Gruppo caffè fuori servizio
"Gettone"	Viene visualizzata se il sistema di pagamento prevede la vendita a impulso
"Prelevare"	Bevanda pronta

Premendo un tasto di preselezione zucchero vengono visualizzate per alcuni secondi le scritte "Senza Zucchero" o "Extra Zucchero"

FUNZIONAMENTO IN MANUTENZIONE

Premendo una volta il pulsante di programmazione posto sul lato interno della scheda pulsanti (vedi fig. 21) l'apparecchio si pone nello stato "Manutenzione".

Sul display viene visualizzata la scritta "Manutenzione" per due secondi circa e in seguito la prima voce del menu "manutenzione" che permette le seguenti funzioni:

"Sel. Complete"	erogazione di prova completa di bicchiere zucchero e paletta
"Solo Polvere"	erogazione di sola polvere
"Solo Acqua"	erogazione di sola acqua
"Senza Accessori"	erogazione di prova senza bicchiere zucchero e paletta
"Lavaggi"	lavaggi











A questo punto i pulsanti della tastiera assumono funzioni diverse secondo il menu selezionato.

Per le erogazioni di prova complete o parziali ogni pulsante aziona la selezione relativa (vedi tabella dosi selezioni).

N.B. Per le selezioni a base di caffè espresso, con le erogazioni parziali di polvere ed acqua vengono erogate solo le aggiunte; se la selezione non prevede aggiunte il display visualizzerà "Sel. Disabilitata."

funzione precedente	
funzione successiva	
erogazione di:	
caffè	
caffè lungo	
caffè macchiato	
cappuccino	
cappuccino con cioccolato	
te al limone	
cioccolato	
latte	

Quando il display è posizionato sulla funzione "lavaggi" i tasti assumono le funzioni di:

funzione precedente	
funzione successiva	
lavaggio.mixer	
rotaz. gruppo / sgancio caffè	
erogazione zucchero	
erogazione extra zucchero	
non utilizzato	
non utilizzato	
non utilizzato	
non utilizzato	

Il pulsante "2" aziona il gruppo caffè se questo è connesso all'impianto elettrico, sgancia una dose di caffè se il gruppo è disconnesso.

PROGRAMMAZIONE

Premendo due volte il pulsante di programmazione posto sul lato interno della scheda pulsanti (vedi fig. 21) l'apparecchio si pone nello stato "Programmazione":











Sul display viene visualizzata la scritta "Programmazione" per 2 secondi circa ed in seguito la prima voce del menu programmazione che permette le seguenti funzioni:

"Guasti Attuali"	lettura guasti attuali
"Dosi Acqua"	taratura dosi acqua
"Dosi Polveri"	taratura dosi polveri
"Set Prezzi"	impostazione prezzi
Set Prezzi/Selez"	abbinamento prezzi/selezioni abilita/disabilita selezioni
"Moneta Base / PD"	impostazione valore moneta base e posizione punto decimale
"Linee Validat."	impostazione valore linee validatore
"Inizializzazione"	inizializzazione RAM
"Codice Macchina"	impostazione codice macchina
"Configuraz. Macc."	impostazione della versione dell'apparecchio (rete/serbatoio)
"Contat. Battute"	impostazione del numero di selezioni raggiunto il quale l'apparecchio si blocca.

Sono, inoltre, possibili le operazioni di:

- azzeramento guasti;
- installazione dell'apparecchio;
- visualizzazione statistiche su display;
- stampa statistiche
- azzeramento statistiche.

I pulsanti della tastiera assumono funzioni diverse e cioè quelle indicate in figura.

funzione precedente		incrementa dato (+1)
funzione successiva		decrementa dato (-1)
cancella dati		uscita dalla funzione
conferma dati		conferma funzione
modifica dati		
azzeramento guasti		
installazione		
azzeramento statistiche		
stampa statistiche		
visualizzazione statistiche		

I tasti contenuti nel tratteggio effettuano funzioni dirette, quelli all'esterno permettono di spostarsi nel menu o di modificare i dati.

IMPORTANTE!!!

INIZIALIZZANDO L'APPARECCHIO LA CONFIGURAZIONE ASSUME I VALORI DI DEFAULT "ALIMENTAZIONE DA RETE/BICCHIERI AUTOMATICI".

DOPO L'INIZIALIZZAZIONE È PERCIÒ NECESSARIO RICONFIGURARE L'APPARECCHIO.

VISUALIZZAZIONE GUASTI ATTUALI

Quando il display è posizionato sulla funzione "Guasti Attuali" del menu "programmazione", premendo il tasto di conferma "➡" viene visualizzato il codice di errore del guasto presente;

premando in successione il tasto "↓" viene visualizzato il codice di errore del guasto successivo eventualmente presente.

Se non vi sono guasti presenti, la pressione del tasto di conferma "➡" visualizzerà la scritta "Nessun Guasto".

Gli 11 guasti previsti vengono evidenziati nei seguenti casi:

GUASTO AIR-BREAK

Solo modd. con kit alimentazione idrica

La macchina si blocca se dopo aver fatto 7 selezioni (modelli Instant) o dopo 100 impulsi del contatore volumetrico (modelli Espresso) non sia mai stata segnalata la mancanza d'acqua.

GUASTO CALDAIA

La macchina va in blocco se dopo 10 (modelli espresso) o 20 (modelli instant) minuti di riscaldamento dall'accensione o dall'ultima selezione la caldaia non ha raggiunto la temperatura.

GUASTO GETTONIERA

La macchina va in blocco se riceve un impulso maggiore di 2 sec. su una linea del validatore o se la comunicazione con la gettoniera seriale non avviene per più di 30 secondi.

GUASTO DATI RAM

I dati contenuti nell'EEPROM (il chip che memorizza le variazioni di taratura) sono errati e devono essere recuperati dalla EEPROM, perdendo tutti i dati statistici.

Anche la configurazione macchina viene assunta di default ed andrà riconfigurata.

La configurazione di default è quella massima e cioè apparecchio automatico con alimentazione idrica da rete.

GUASTO VUOTO ACQUA

Modd. con kit alimentazione idrica

Se per un 15 secondi il microinterruttore dell'air-break resta chiuso; l'elettrovalvola entrata acqua resta eccitata in attesa del ritorno dell'acqua.

Modd. con kit alimentazione idrica

Se il serbatoio contiene una quantità d'acqua inferiore a 300 cc. circa.

GUASTO VUOTO BICCHIERI

All'apertura del microinterruttore vuoto bicchieri, viene attuato il motore scambio colonna. Se dopo un giro completo il microinterruttore non si è chiuso l'apparecchio va in blocco.

GUASTO PIENO FONDI

Con galleggiante della bacinella fondi liquidi intervenuto (se previsto).

GUASTO VENTOLINA

Mancato conteggio entro un tempo max., del contatore volumetrico.

GUASTO GRUPPO CAFFÈ

E' dovuto ad un blocco meccanico del gruppo o alla mancanza del gruppo. La macchina non viene bloccata, ma vengono disabilitate le selezioni a base di caffè.

GUASTO VUOTO CAFFÈ

Se dopo aver macinato per 15 secondi, la dose di caffè non viene raggiunta, vengono disabilitate le selezioni a base di caffè.

GUASTO SGANCIO CAFFÈ

Se dopo aver sganciato la dose di caffè macinato, il microinterruttore del dosatore caffè segnala presenza di caffè nella camera del dosatore, vengono disabilitate le selezioni a base di caffè.

PROGRAMMAZIONE DOSI ACQUA E POLVERE

Quando il display è posizionato sulla funzione "Dose Acqua" o sulla funzione "Dose Polveri" del menu "programmazione" è possibile variare le dosi relative.

Le varie dosi sono individuate da un codice dose che viene di volta in volta visualizzato sul display.

Il codice dose individua le dosi d'acqua e polvere di una certa selezione; la variazione di dosi di una selezione ha effetto anche sulle selezioni composte in cui il codice dose è utilizzato.

Ad esempio, aumentando la dose d'acqua del caffè corto aumenterà anche la dose del cappuccino che è composto da caffè corto e latte.

Per la corrispondenza dei codici dose riferirsi alla tabella dosi selezioni.

I valori delle dosi visualizzati sul display sono espressi in:

- decimi di secondo per le polveri;
- decimi di secondo per le acque sui modelli instant;
- N° impulsi del contatore volumetrico per le acque sui modelli espresso.

N.B.: I codici "dC" e "dL" dell'acqua aggiunta sulla selezione "Latte" controllano l'acqua dello zucchero normale ed extra per latte sui modelli con zucchero premiscelato; per le selezioni di latte amaro viene aggiunta la dose d'acqua "dC".

Sulle altre versioni sono ininfluenti.

Premendo il tasto conferma "↵" dal menu "programmazione" si accede alla lista dei codici dose che può essere scorsa con i tasti "↓" e "↑".

Premendo nuovamente il tasto conferma "↵" viene visualizzato il valore del codice dose.

Premendo il tasto modifica "→", questo valore viene visualizzato lampeggiante e può essere modificato.

PROGRAMMAZIONE PREZZI

Quando il display è posizionato sulla funzione "Set Prezzi" (programmazione prezzi) del menu "programmazione" è possibile variare gli 8 prezzi di vendita memorizzati.

Il valore dei prezzi è espresso in numero di monete base. Premendo il tasto conferma "↵" dal menu "programmazione" si accede alla lista prezzi che può essere scorsa con i tasti "↓" e "↑".

Premendo nuovamente il tasto conferma "↵" viene visualizzato il valore del prezzo.

Premendo il tasto modifica "→", questo valore viene visualizzato lampeggiante e può essere modificato.

PROGRAMMAZIONE PREZZI E STATO DELLE SELEZIONI

Quando il display è posizionato sulla funzione "Set Prezzi/Sel." (abbinamento prezzi) del menu "programmazione" è possibile variare l'abbinamento della selezione ad uno dei prezzi memorizzati e/o lo stato di una selezione.

Il valore dei prezzi è espresso in numero di monete base. Premendo il tasto conferma "↵" dal menu "programmazione" si accede alla lista prezzi che può essere scorsa con i tasti "↓" e "↑".

Premendo il tasto modifica "→" lo stato della selezione lampeggia.

Con i tasti "↓" e "↑" si può cambiare lo stato della selezione da (abilitata) a (disabilitata).

Premendo nuovamente il tasto conferma "↵" viene visualizzato il numero del prezzo a cui fa riferimento nella tabella prezzi.

Premendo il tasto modifica "→", questo valore viene visualizzato lampeggiante e può essere modificato.

N.B.: La gestione o meno del credito residuo è controllata dai minidip sulla scheda C.P.U.. Per l'impostazione riferirsi al capitolo "configurazione schede".

PROGRAMMAZIONE MONETA BASE E PUNTO DECIMALE

Quando il display è posizionato sulla funzione "Moneta Base / PD" (valore moneta base) del menu "programmazione" è possibile variare il valore della moneta base e la posizione del punto decimale.

Premendo il tasto conferma "↵" dal menu "programmazione" viene visualizzato il valore corrente della moneta base. Con i tasti "↓" e "↑" si visualizzano alternativamente il valore della moneta base e il numero della posizione del punto decimale "dP" e cioè:

0	punto decimale disabilitato
1	XXX.X
2	XX.XX
3	X.XXX

Premendo il tasto modifica "→", questi valori lampeggiano e possono essere modificati.

PROGRAMMAZIONE LINEE VALIDATORI

Quando il display è posizionato sulla funzione "Linee Validat." (programmazione linee) del menu "programmazione" è possibile variare il valore delle 6 linee monete del validatore.

Il valore delle linee è espresso in numero di monete base. Premendo il tasto conferma "↵" dal menu "programmazione" si accede alla lista delle linee che può essere scorsa con i tasti "↓" e "↑".

Premendo il tasto modifica "→", questo valore viene visualizzato lampeggiante e può essere modificato.

INIZIALIZZAZIONE

Quando il display è posizionato sulla funzione "Inizializzazione" è possibile inizializzare la macchina ripristinando tutti i dati di default.

Questa funzione va utilizzata in caso di errore dati in memoria o di sostituzione della EPROM.

Tutti i dati statistici vengono azzerati.

Premendo il tasto di conferma "↵" sul display compare la richiesta di conferma "Confermi?". Premendo nuovamente il tasto "↵" viene visualizzato per alcuni secondi il messaggio "Esecuzione".

Anche la configurazione macchina viene assunta di default ed andrà riconfigurata. La configurazione di default è apparecchio con alimentazione idrica da rete.

PROGRAMMAZIONE CODICE MACCHINA

Quando il display è posizionato sulla funzione "Codice Macchina" è possibile variare il codice numerico identificativo della macchina (da 0000 di default a 9999).

Premendo il tasto di conferma "↵" viene visualizzato il codice corrente; con il tasto di modifica "→" lampeggia la prima cifra.

La tastiera assume valori numerici.

Premendo un tasto, la cifra lampeggiante assume quel valore e inizia a lampeggiare la cifra successiva.

CONFIGURAZIONE MACCHINA

Quando il display è posizionato sulla funzione "Configuraz. Macch." è possibile variare la configurazione dell'apparecchio e cioè:

- alimentazione idrica da rete/serbatoio
- sui modelli instant è previsto, prima dello sgancio bicchiere, un rilascio di 20 cc. di acqua per riscaldare il mixer del caffè; questa funzione può essere abilitata o disabilitata

Premendo il tasto di conferma "↵" viene visualizzato lo stato corrente; con il tasto di modifica "→" lo stato lampeggia e può essere modificato con i tasti "↓" e "↑".

IMPORTANTE!!!

Inizializzando l'apparecchio la configurazione assume i valori di default "Alimentazione da rete/riscaldamento mixer abilitato".

DOPO L'INIZIALIZZAZIONE È PERCIÒ NECESSARIO RICONFIGURARE L'APPARECCHIO.

CONTATORE BATTUTE

Questa funzione permette di bloccare l'apparecchio dopo un numero prestabilito di erogazioni di caffè ed un numero prestabilito di erogazioni solubili.

Essendo uno strumento di controllo utilizzabile solo dal Gestore, per accedervi è necessario introdurre una password di 4 numeri.

Dopo l'inserimento della password è possibile impostare il numero di erogazioni effettuate le quali l'apparecchio si blocca, leggere il numero di erogazioni già effettuate e azzerare i contatori di blocco.

N.B.: Di default i contatori sono impostati a zero;

Con i contatori a zero, questa funzione non è attiva.

INSTALLAZIONE

Premendo il pulsante di installazione "5" è possibile eseguire le operazioni di riempimento del circuito idraulico, anche con l'air break pieno.

AZZERAMENTO GUASTI

Premendo il pulsante di azzeramento guasti "4" sul display viene visualizzato per alcuni secondi il messaggio "Esecuzione" ed i guasti presenti vengono azzerati.

VISUALIZZAZIONE STATISTICHE

Premendo il tasto visualizzazione statistiche "8" vengono visualizzati in sequenza, ad intervalli di 1 secondo se non vengono premuti tasti (vedi tabella VI), i dati memorizzati e cioè:

- 1 - contatore per singola selezione;
- 2 - contatore per prezzo;
- 3 - contatore per tipo di monete incassate;
- 4 - contatore incassi totali;
- 5 - contatore guasti.

STAMPA STATISTICHE

Collegando una stampante seriale RS-232 con Baud rate 9600, 8 bit di dato, nessuna parità, 1 bit di stop (consigliata stampante CITIZEN I-DP 3110-24RF 230A p/n 9210219 alla presa seriale posta sulla scheda pulsanti è possibile stampare tutte le statistiche descritte nel paragrafo "visualizzazione statistiche"; sulla stampa viene riportato anche il codice macchina e il numero progressivo delle stampe effettuate.

Il progressivo di stampa è azzerabile solo inizializzando la macchina.

Per collegare la stampante operare come segue:

- premere il tasto stampa statistiche "7" viene visualizzata la richiesta di conferma "Confermi?";
- collegare la stampante prima di confermare;
- premendo il tasto di conferma "↵" la stampa avrà inizio.

AZZERAMENTO STATISTICHE

Premendo il tasto azzeramento statistiche "6" viene visualizzata la richiesta di conferma "Confermi?" lampeggiante. Premendo il tasto di conferma "↵" viene visualizzato per alcuni secondi il messaggio "Esecuzione" e le statistiche sono azzerate.



PROGRAMMER (OPTIONAL)

TRASFERIMENTO AUTOMATICO SET-UP

Utilizzando il programmer è possibile leggere da un distributore di riferimento la programmazione impostata e trasferirla su altri apparecchi.

Questi dati vengono conservati anche quando il programmer viene sconnesso grazie a due batterie Duracell LR03 formato AAA 1.5 V che andranno sostituite ogni 12 mesi.

Il programmer permette di memorizzare fino venti programmazioni (setup) diversi.

Per distinguere tra i 20 setup disponibili quelli contenenti dati viene visualizzato un carattere speciale e cioè:

< - > = Setup libero

< □ > = Setup con dati.

In scrittura setup sono disponibili solo i setup contenenti dati; se nessun setup contiene dati sul display del programmer verrà visualizzata la scritta "dati non presenti".

Per connettere il programmer all'apparecchio va utilizzata l'apposita tasca (vedi fig. 17) collegando il cavo all'apposito connettore della scheda pulsanti (vedi fig. 21).

Entrare quindi in modo "programmazione" premendo due volte l'apposito pulsante sulla scheda pulsanti (vedi fig. 21).

A questo punto, inserendo il programmer nella tasca, il collegamento avviene automaticamente e sul display del programmer comparirà il menu setup:

- premendo il tasto "E" si accederà alla funzione visualizzata;
- premendo il tasto "O" verrà visualizzata la funzione successiva;
- premendo il tasto "C" verrà visualizzata la funzione precedente.

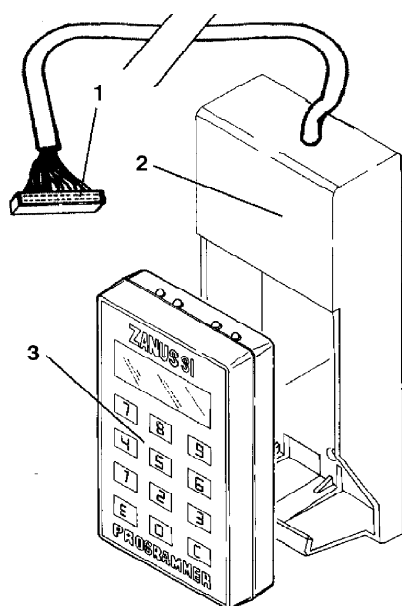
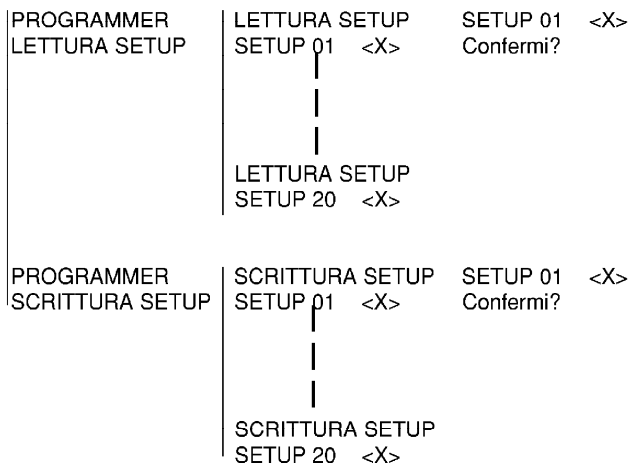


Fig. 17

- 1 - Connettore
- 2 - Tasca
- 3 - Programmer



DATI TRASFERITI

I dati di programmazione che vengono trasferiti tramite programmer sono:

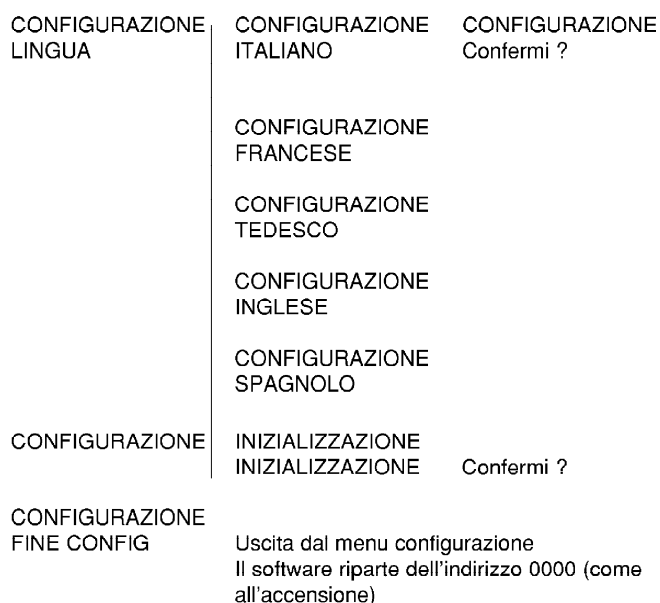
- Dosi acque
- Dosi polveri
- Tabella 8 prezzi
- Prezzi/Stato selezioni
- Moneta base
- Posizione punto decimale
- Valore linee validatore
- Contatori blocco macchina

CONFIGURAZIONE LINGUA

E' possibile variare la configurazione del programmer per quanto riguarda la lingua di visualizzazione dei messaggi ed azzerare tutti i dati contenuti nello stesso.

Per attivare il modo "Configurazione programmer" operare come segue:

- inserire il programmer ed accendere l'apparecchio.
- attendere 10" e premere i tasti "C" e "O" del programmer; sul display apparirà la prima funzione:



MANUTENZIONE

Importante!!

L'accesso in caso di manutenzione straordinaria e/o riparazione avviene dal lato posteriore.

Va perciò prevista la possibilità di ruotare su se stesso l'apparecchio per poter smontare lo schienale.

L'integrità dell'apparecchio e la rispondenza alle norme degli impianti relativi andrà verificata, almeno una volta l'anno da personale specializzato.

Spegnere sempre l'apparecchio prima di procedere ad operazioni di manutenzione che richiedano lo smontaggio di componenti.

Le operazioni descritte qui di seguito devono essere eseguite solo da personale con conoscenza specifica del funzionamento dell'apparecchio sia dal punto di vista della sicurezza elettrica che delle norme igieniche.

PREMESSA GENERALE

Per assicurare nel tempo, il corretto funzionamento, l'apparecchiatura dovrà essere oggetto di manutenzione periodica.

Qui di seguito elenchiamo le operazioni da effettuarsi e le relative scadenze; esse sono, ovviamente, indicative, perché dipendenti dalle condizioni di impiego (es. durezza dell'acqua, umidità e temperatura ambientale, tipo di prodotto usato, ecc.).

Le operazioni descritte in questo capitolo non esauriscono tutti gli interventi di manutenzione.

Interventi più complessi (es. disincrostazione della caldaia) dovranno essere fatti da un tecnico con conoscenza specifica del distributore.

Onde evitare rischi di ossidazione o di aggressioni chimiche in genere, occorre tener ben pulite le superfici in acciaio inossidabile e verniciate utilizzando detergenti neutri (evitare solventi).

In nessun caso è consentito l'uso di getti d'acqua per il lavaggio dell'apparecchio.

MANUTENZIONE GRUPPO INFUSORE

Ogni 10.000 erogazioni o, comunque, ogni 6 mesi e necessaria una sia pur piccola manutenzione al gruppo infusore. Per procedere alla manutenzione, operare come segue:

- scollegare dal pistone superiore il tubo in teflon di collegamento con la caldaia, facendo attenzione a non perdere la guarnizione (vedi fig. 18);
- svitare il pomello che fissa il gruppo alla mensola;
- estrarre il gruppo infusore.

Smontaggio filtro superiore

- Sfilare l'anello elastico dalla sede;
- estrarre il pistone dalla traversa;
- smontare il filtro e la guarnizione dal pistone.

Smontaggio filtro inferiore

- Allentare le viti A e B quanto basta per liberare l'imbuto caffè (vedi fig. 18);
- sfilare l'anello elastico di fissaggio del pistone inferiore;
- sfilare il pistone dalla camera di infusione e smontare il filtro.

Immergere per 20' i componenti smontati del gruppo in una soluzione di acqua bollente e detersivo per macchine da caffè.

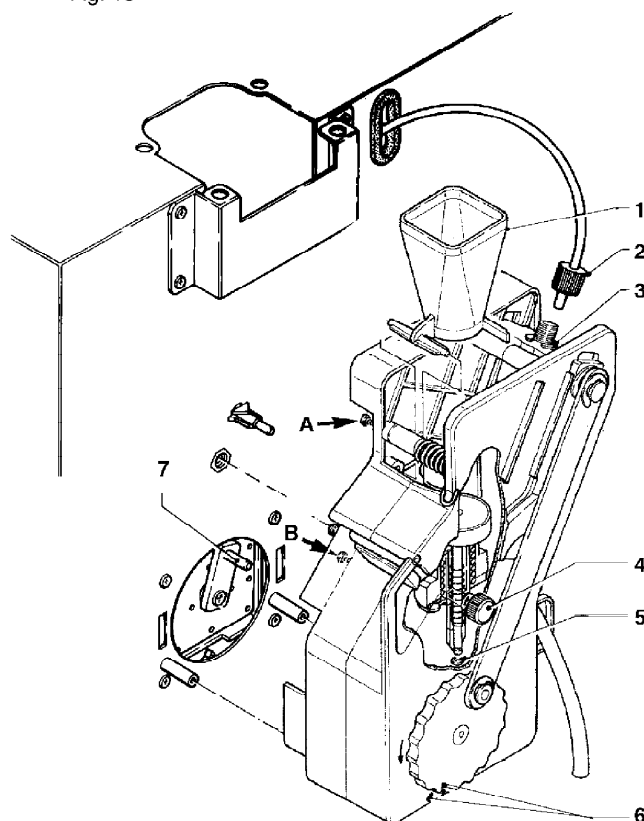
Risciacquare abbondantemente, asciugare il tutto e rimontare seguendo l'ordine inverso, prestando particolare attenzione a:

- riposizionare il pistone nelle tacche corrette per la dose di caffè utilizzata (vedi paragrafo relativo);
- collimare le due tacche di riferimento e reinserire il gruppo caffè.

Importante!!!

Verificare che il perno della manovella del motoriduttore si inserisca nella sua sede.

Fig. 18



- 1 - Imbuto caffè
- 2 - Tubo collegamento caldaia
- 3 - Anello fissaggio pistone superiore
- 4 - Pomello fissaggio gruppo
- 5 - Anello fissaggio pistone inferiore
- 6 - Tacche di riferimento
- 7 - Perno manovella motoriduttore

RIGENERAZIONE DEL DECALCIFICATORE

(OPTIONAL)

La rigenerazione delle resine a scambio ionico, contenute nel decalcificatore, va eseguita almeno settimanalmente o più frequentemente in funzione del grado di durezza dell'acqua della rete idrica con cui l'apparecchio è rifornito (vedi tabella).

Durezza dell'acqua		Numero di selezioni	
° Fran.	° Ted.	60 cc.	130 cc.
10	5,6	25000	12500
20	11,2	12500	6000
25	14	11000	5250
30	16,8	9400	4500
40	22,4	6300	3000
50	28,0	5500	2500

Per eseguire correttamente la rigenerazione operare come segue:

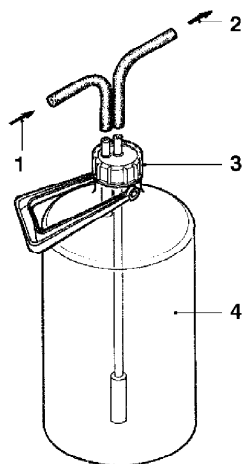
- togliere il decalcificatore dal mobiletto ed agitarlo fortemente per eliminare vie preferenziali eventualmente formatesi;
- introdurre 1.5 Kg. di cloruro di sodio (sale da cucina);
- collegare ad un rubinetto il portagomma laterale e ad uno scarico il portagomma centrale; la direzione del flusso d'acqua deve essere

NECESSARIAMENTE

quella indicata nella figura 19

- regolare il flusso d'acqua in modo che il sale sia sciolto completamente da 20 litri d'acqua in 35' di tempo;
- durante la rigenerazione controllare che il decalcificatore rimanga sempre pieno d'acqua sfiatando l'aria eventualmente formatasi;
- ad operazione ultimata accertarsi che l'acqua in uscita non sia più salata; è consigliabile controllare con gli appositi reagenti chimici, la durezza dell'acqua in uscita che deve essere di 0°F.

Fig. 19



- 1 - Dal rubinetto
- 2 - Allo scarico
- 3 - Tappo
- 4 - Decalcificatore

SOSTITUZIONE CARTUCCIA DECALCIFICATRICE (OPTIONAL)

La cartuccia decalcificatrice va sostituita almeno ogni 2 mesi o più frequentemente in funzione del grado di durezza dell'acqua della rete idrica con cui l'apparecchio è rifornito (vedi tabella).

Durezza dell'acqua		Numero di selezioni	
° Fran.	° Ted.	60 cc.	130 cc.
10	5,6	2300	1150
20	11,2	1150	550
25	14,0	1000	480
30	16,8	850	420
40	22,4	600	280
50	28,0	500	250

Per procedere alla sostituzione, operare come segue:

- chiudere con l'apposito morsetto il tubo che collega la cartuccia all'air-break o al serbatoio interno;
- scollegare i tubi dalla cartuccia e lasciar fuoriuscire l'acqua contenuta;
- arrotolare la guaina in gomma in modo da liberare l'elemento filtrante;
- sostituire l'elemento filtrante con uno nuovo, avendo cura di rispettare il senso del flusso d'acqua;
- rimontare il tutto procedendo in senso inverso.

SANITIZZAZIONE ANNUALE

Con frequenza almeno annuale, o più frequentemente in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio e della qualità dell'acqua in entrata, è necessario pulire e disinfettare l'intero circuito alimentare procedendo come segue:

- tutti i componenti del circuito idraulico ed a contatto con gli alimenti, devono essere tolti dall'apparecchio e smontati in tutte le loro parti;
- lavare tutti i componenti con prodotti detergenti, avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli e spazzole;
- i componenti devono poi essere immersi per almeno 20 minuti in una soluzione disinfettante;
- le superfici interne dell'apparecchiatura vanno pulite con la stessa soluzione disinfettante;
- risciacquare abbondantemente e rimontare i vari particolari.

Prima di rimettere in funzione l'apparecchio, andranno comunque rieseguite le operazioni di disinfezione, con i componenti montati descritte nel capitolo "Sanitizzazione mixer e circuiti alimentari"

FUNZIONE SCHEDE E SEGNALI LUMINOSI

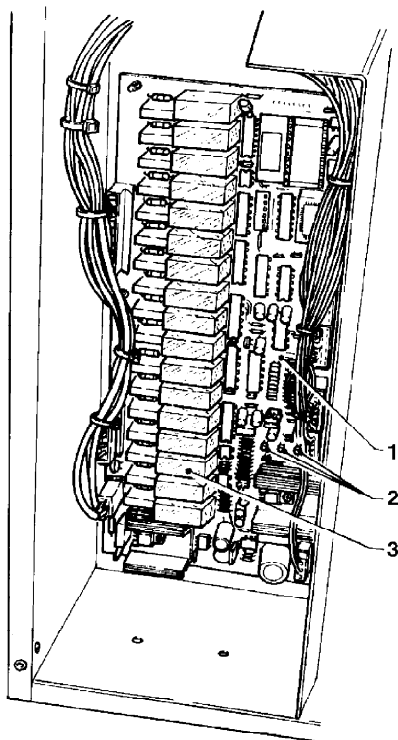
SCHEDA CONTROLLO

Questa scheda (Vedi fig. 20) provvede ad elaborare le informazioni provenienti dai pulsanti e dal sistema di pagamento e gestisce le attuazioni e la scheda pulsanti. La tensione a 15 Vac necessaria al funzionamento della scheda viene fornita dal trasformatore protetto da un fusibile da 125 mA T sul primario e da 1,25 A T sul secondario; la tensione viene raddrizzata e stabilizzata direttamente dalla scheda.

Su questa scheda è alloggiata la EPROM.

- Il LED giallo indica la presenza dei 12 Vcc;
- il LED verde lampeggiante indica che il microprocessore sta funzionando regolarmente;
- il LED rosso indica lo stato di funzionamento della resistenza caldaia.

Fig. 20



- 1 - Scheda controllo
- 2 - LED
- 3 - Relè

SCHEDA PULSANTI

Questa scheda gestisce il display alfanumerico, i pulsanti di selezione ed il pulsante di programmazione. Supporta i connettori per gettoniere (BDV o Exexutive in alternativa) e la presa per la stampante.

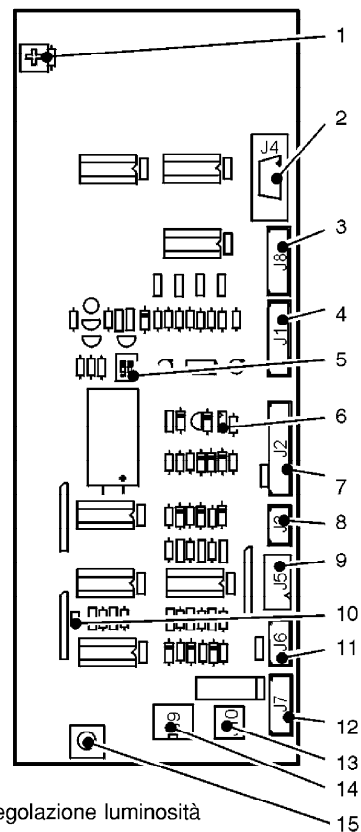


Fig. 21

- 1 - Trimmer regolazione luminosità
- 2 - Stampante
- 3 - Connettore per programmer
- 4 - Alla scheda controllo
- 5 - Minidip sistema di pagamento
(1-2 OFF = Executive - ON = MDB)
- 6 - Jp2 =
- 7 - Alla scheda controllo
- 8 - Interfaccia seriale Executive
- 9 - Validatore frontale
- 10 - Jp1 =
- 11 - Lampada rendiresto
- 12 - non usato
- 13 - Alimentazione gettoniera MDB
- 14 - Gettoniera MDB
- 15 - Pulsante di programmazione

CONFIGURAZIONE SCHEDA CONTROLLO

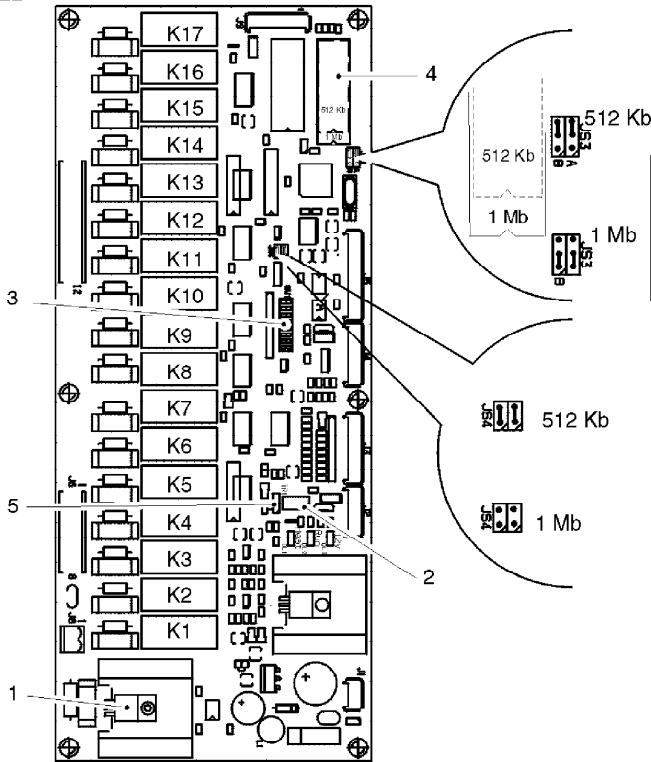
La scheda elettronica è progettata per poter essere utilizzata su più modelli di apparecchiature.

In caso di sostituzione sarà necessario verificare che la scheda di ricambio sia correttamente configurata.

Al centro della scheda (vedi fig. 22) è posta una serie di 8 minidip (3) che permettono di configurare la scheda per l'utilizzo sulle varie versioni e nei vari paesi ed un ponticello (5) che permette di configurare la scheda per modelli Instant o Espresso. La scheda è inoltre predisposta per supportare EPROM da 512 Kb e da 1 Mb configurando i ponticelli JS3e JS4.

Per configurare correttamente una scheda in caso di sostituzione o per variare le prestazioni dell'apparecchio riferirsi alle tabelle seguenti ed alla tabella dosi selezioni.

Fig. 22



- 1 - Triac resistenza caldaia
 - 2 - Trimmer regolazione temperatura
 - 3 - Minidip di configurazione
 - 4 - EPROM
 - 5 - Ponticello: 1-2 versioni Instant
2-3 versioni Espresso
- JS3 - JS4 ponticelli per dimensione EPROM

FUNZIONE RELE' (vedi schema elettrico)

	ESPRESSO	INSTANT
K1	= ER	MF2
K2	= ESC	MF1
K3	= MAC	MD1
K4	= PM	PM/EIA
K5	= M	EV3
K6	= EV2	EV2
K7	= EV1	EV1
K8	= MF1	MF4
K9	= MD4	MD5
K10	= MD3	MD4
K11	= MD2	MD3
K12	= MD1	MD2
K13	= MSB	MSB
K14	= ESZ	ESZ
K15	= MSCB	MSCB
K16	= EIA	EV4
K17	= MF2	MF3

CONFIGURAZIONE NAZIONE

A seconda del Paese i minidip 6 e 7 andranno impostati secondo la seguente tabella:

MINIDIP	NAZIONE		
	Italia	Francia	Spagna
6	OFF	ON	OFF
7	OFF	OFF	ON

CONFIGURAZIONE MODELLO

A seconda del modello il minidip 5 ed il ponticello (vedi fig. 22) andranno impostati come segue:

MODELLO	INSTANT	ESPRESSO
MINIDIP 5	ON	OFF
PONTICELLO	1-2	2-3

CONFIGURAZIONE PALETTE

E' possibile optare per la distribuzione o meno della palette sulle selezioni amare posizionando il minidip 2 in:

PALETTA	distribuita su selezioni amare	non distribuita su selezioni amare
MINIDIP 2	ON	OFF

CONFIGURAZIONE SISTEMA DI PAGAMENTO

(versioni con gettoniera frontale)

Sulle versioni con gettoniera frontale è possibile configurare la scheda per il funzionamento con validatore a 12 V impostando come segue i minidip 1,3,4 ed 8:

MINIDIP	ON	OFF
1		fisso su OFF
3 (solo per validatore)	accredito gestito	accredito non gestito
4		validatore
8		fisso su OFF

CONFIGURAZIONE SISTEMA DI PAGAMENTO

(versioni con gettoniera Seriale)

Le configurazioni previste per i sistemi di pagamento seriali sono le seguenti:

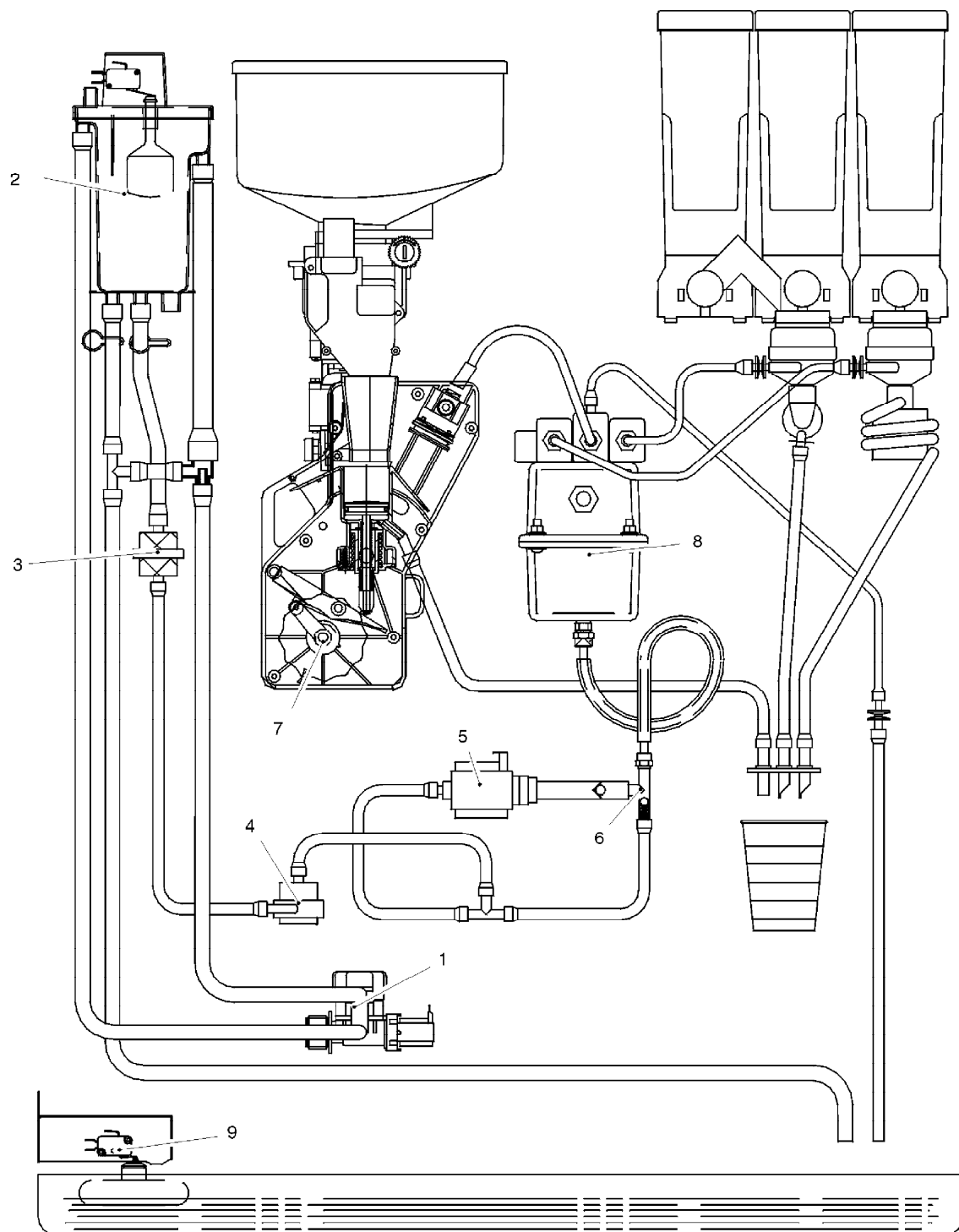
SISTEMA SERIALE	DIP 3	DIP 4	DIP 8
Executive std. U-key URW 2	OFF	OFF	OFF
Executive price holding (parametro 36 = 3)	OFF	ON	OFF
Sistema ECS	ON	OFF	OFF
U-Key URW3	OFF	OFF	ON

Importante:

I minidip non citati, vanno posizionati in OFF.

CIRCUITO IDRAULICO

modelli Espresso

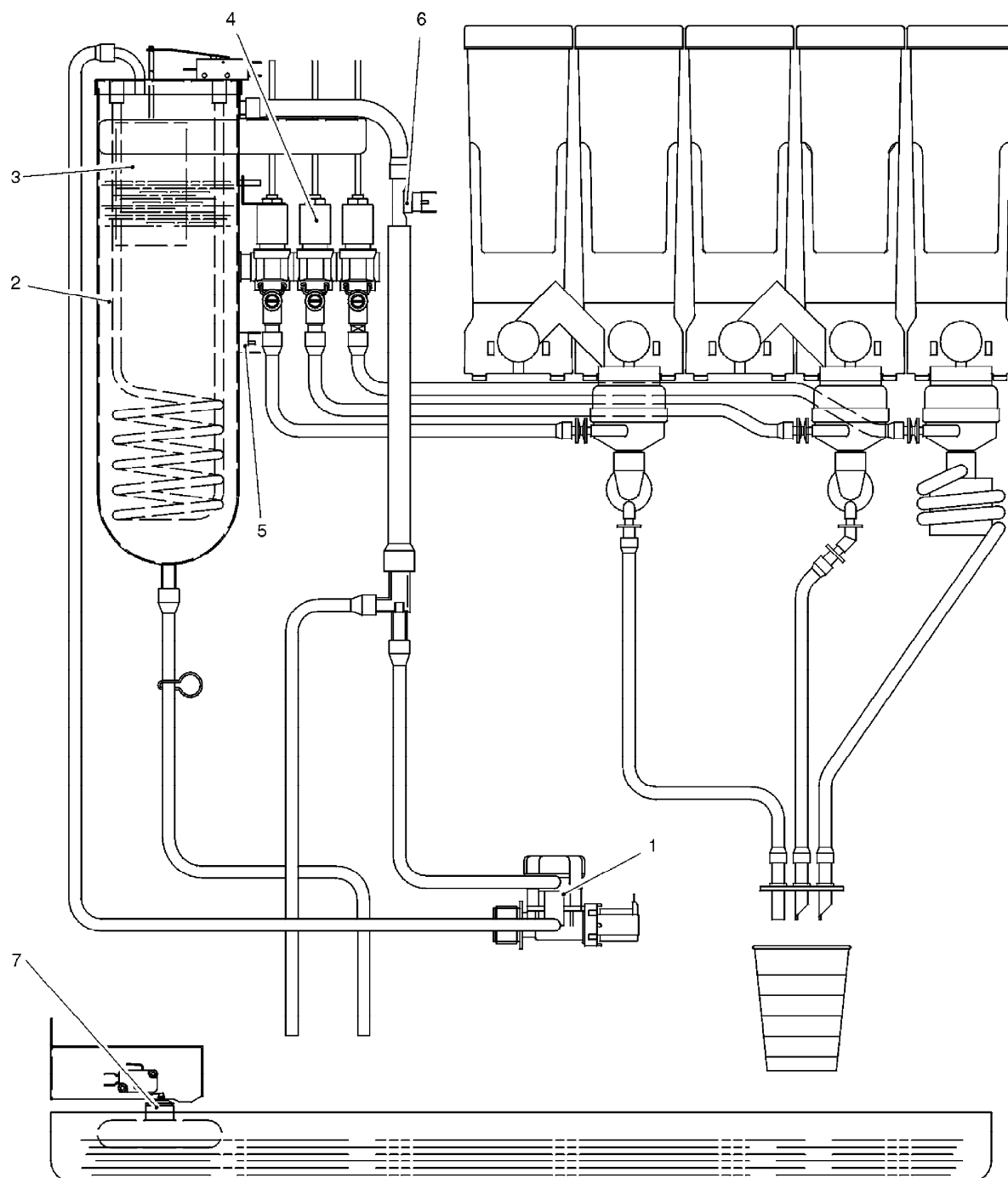


- 1 - Elettrovalvola entrata acqua
- 2 - Air-break
- 3 - Filtro meccanico o cartuccia decalcificatrice (optional)
- 4 - Contatore volumetrico
- 5 - Pompa a vibrazione

- 6 - By-pass
- 7 - Gruppo caffè
- 8 - Caldaia
- 9 - Galleggiante pieno fondi

CIRCUITO IDRAULICO

modelli Instant

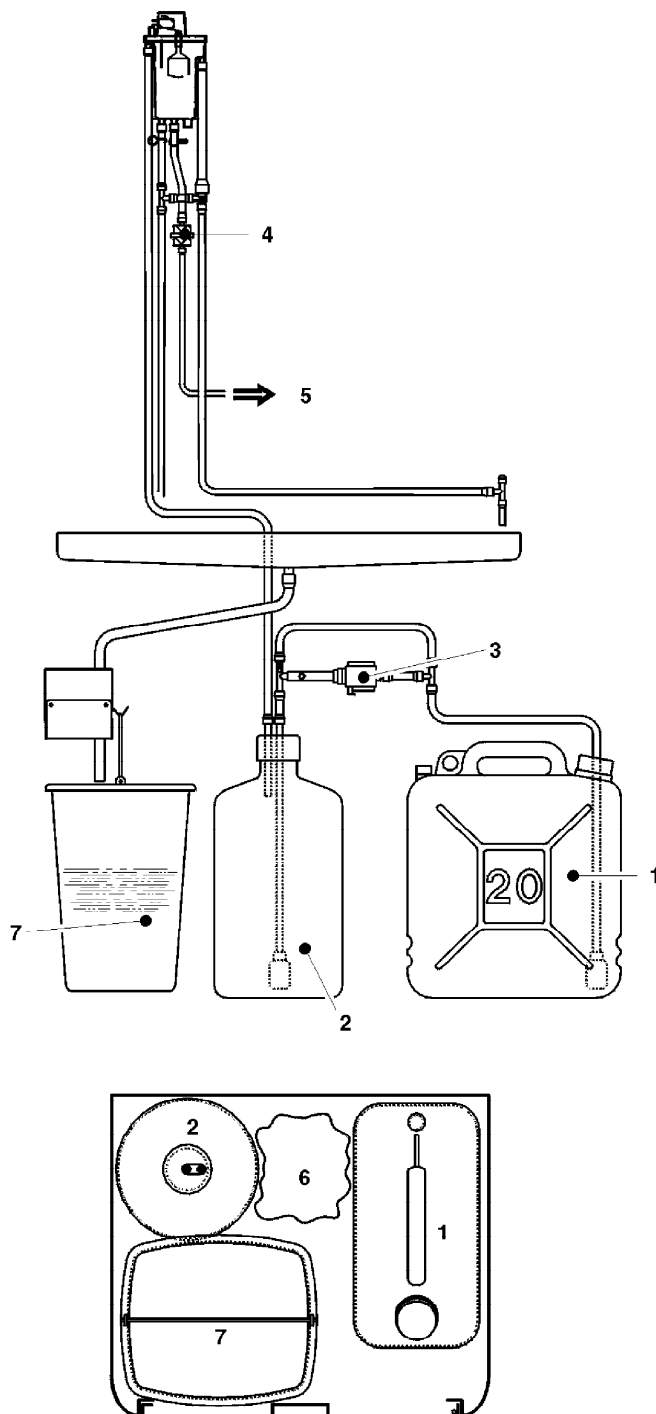


- 1 - Elettrovalvola entrata acqua
- 2 - Caldaia
- 3 - Galleggiante
- 4 - Elettrovalvole solubili
- 5 - Termostato di sicurezza (riarmo manuale)
- 6 - Termostato antiebollizione (riarmo manuale)
- 7 - Galleggiante pieno fondi

CIRCUITO IDRAULICO

Mobiletto attrezzato

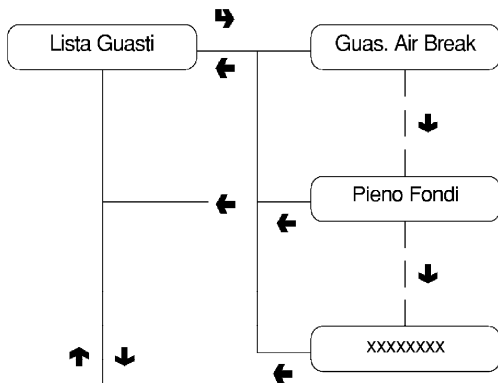
autoalimentazione idrica e decalcificatore (optional)



- 1 - Serbatoio acqua
- 2 - Decalcificatore (optional)
- 3 - Pompa alimentazione idrica
- 4 - Filtro meccanico

- 5 - All'apparecchio
- 6 - Sacchetto fondi caffè
- 7 - Secchio fondi liquidi

Menu programmazione

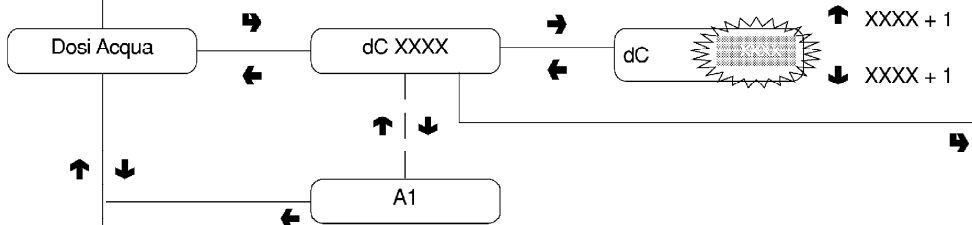


VISUALIZZAZIONE GUASTI

Se non vi sono guasti presenti, la pressione del tasto visualizza "Nessun guasto" per 1 secondo

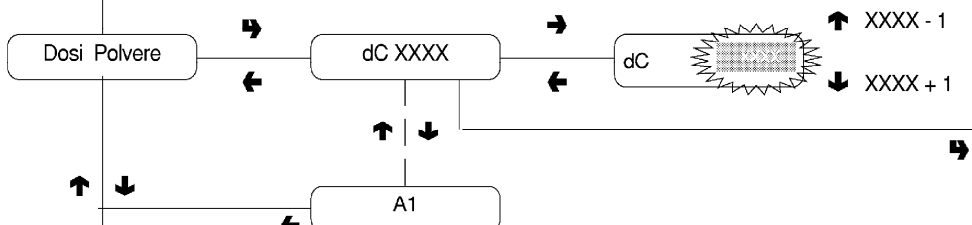
ELENCO GUASTI

- N. 1 - Air-Break
- N. 2 - Caldaia
- N. 3 - Sistema pagamento
- N. 4 - Dati EEprom
- N. 5 - Vuoto acqua
- N. 6 - Vuoto bicchieri
- N. 7 - Pieno fondi
- N. 8 - Contat. volumetrico.
- N. 9 - Gruppo caffè'
- N. 10 - Vuoto caffè'
- N. 11 - Sgancio caffè'



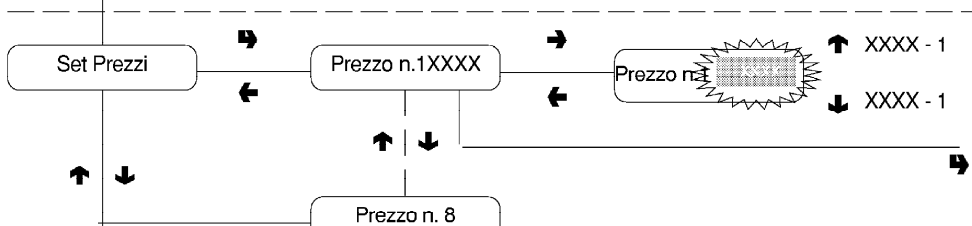
DOSI ACQUA

Per la corrispondenza tra il codice dose e la dose acqua, riferirsi alla tabella dosi selezioni

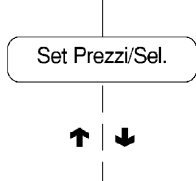


DOSI POLVERI

Per la corrispondenza tra il codice dose e la dose polvere, riferirsi alla tabella dosi selezioni

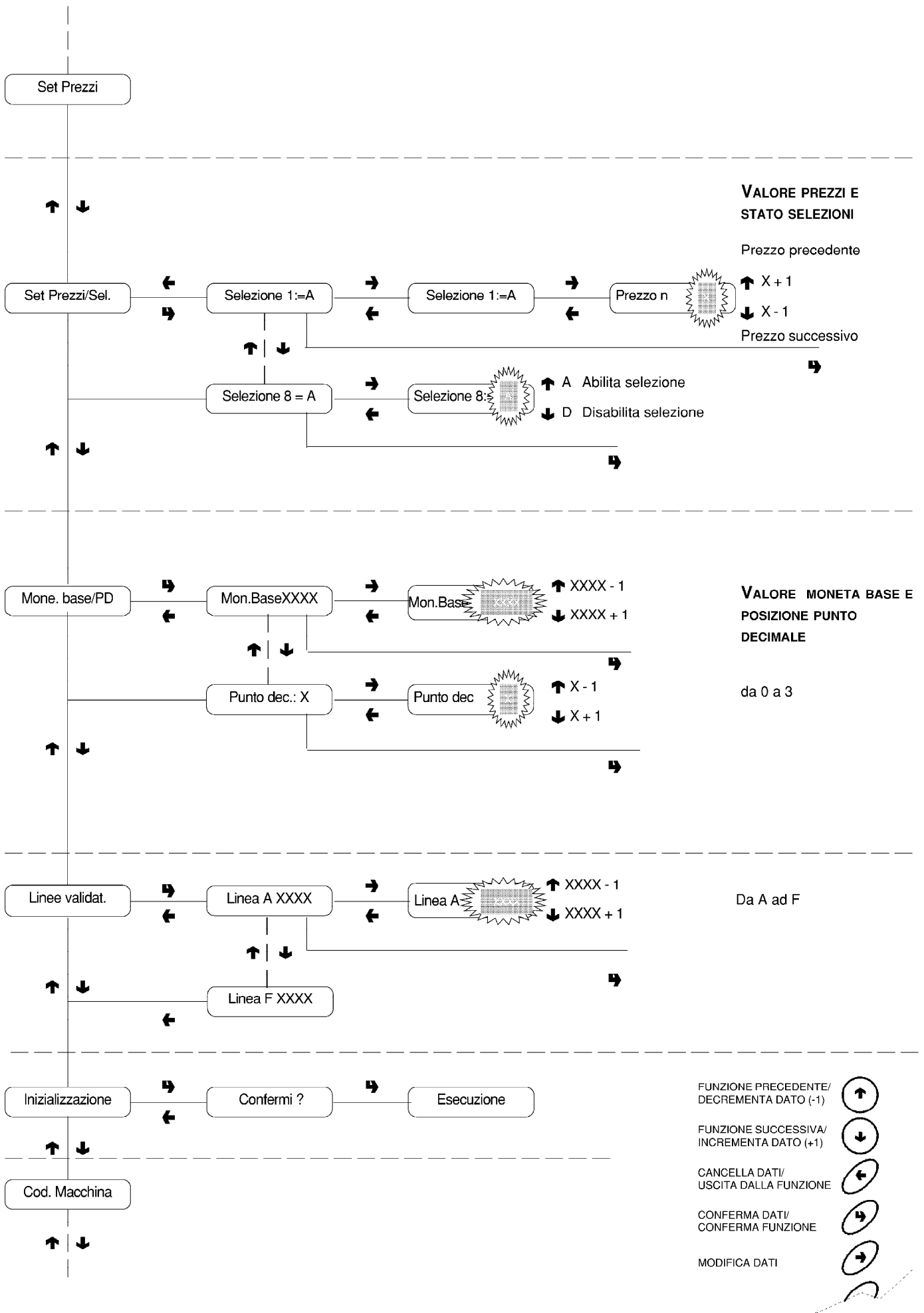


VALORE PREZZI

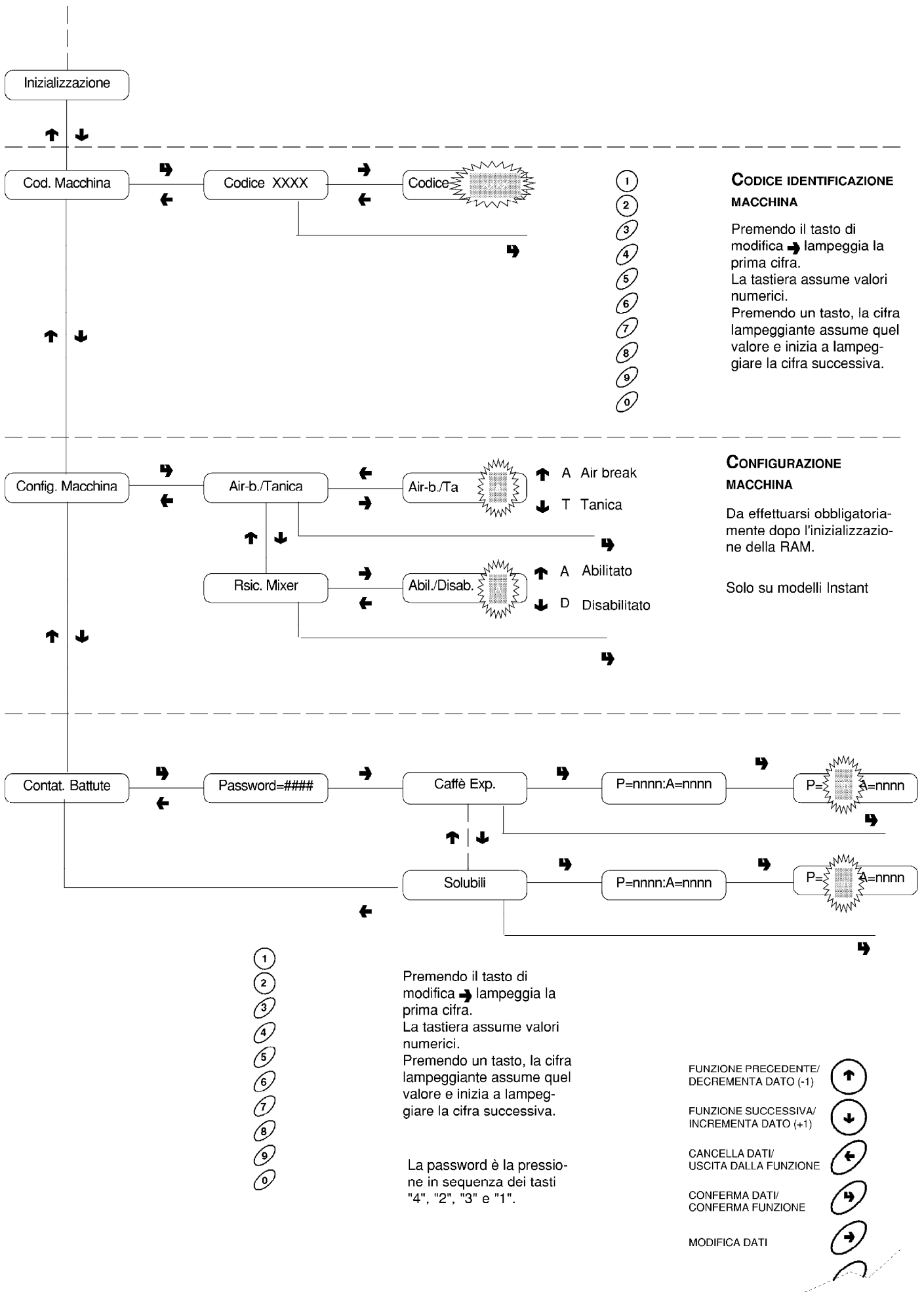


- FUNZIONE PRECEDENTE/
DECREMENTA DATO (-1)
- FUNZIONE SUCCESSIVA/
INCREMENTA DATO (+1)
- CANCELLA DATI/
USCITA DALLA FUNZIONE
- CONFERMA DATI/
CONFERMA FUNZIONE
- MODIFICA DATI

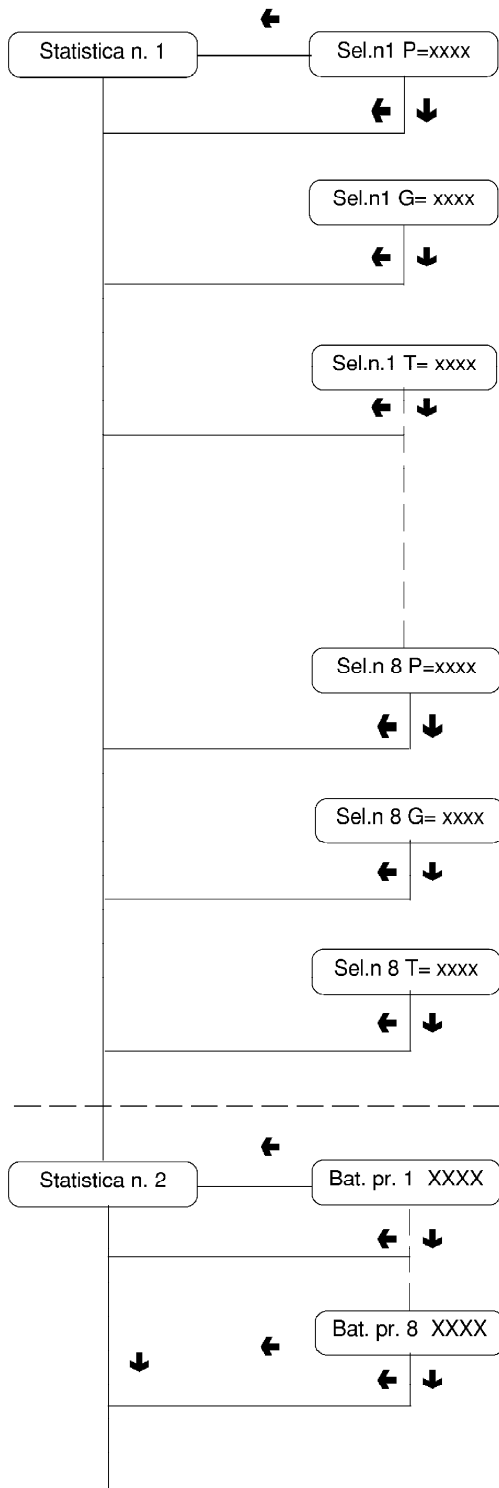
Menu programmazione



Menu programmazione



Letture dati



P = erogazioni pagate

G = erogazioni gratuite

T = erogazioni di test

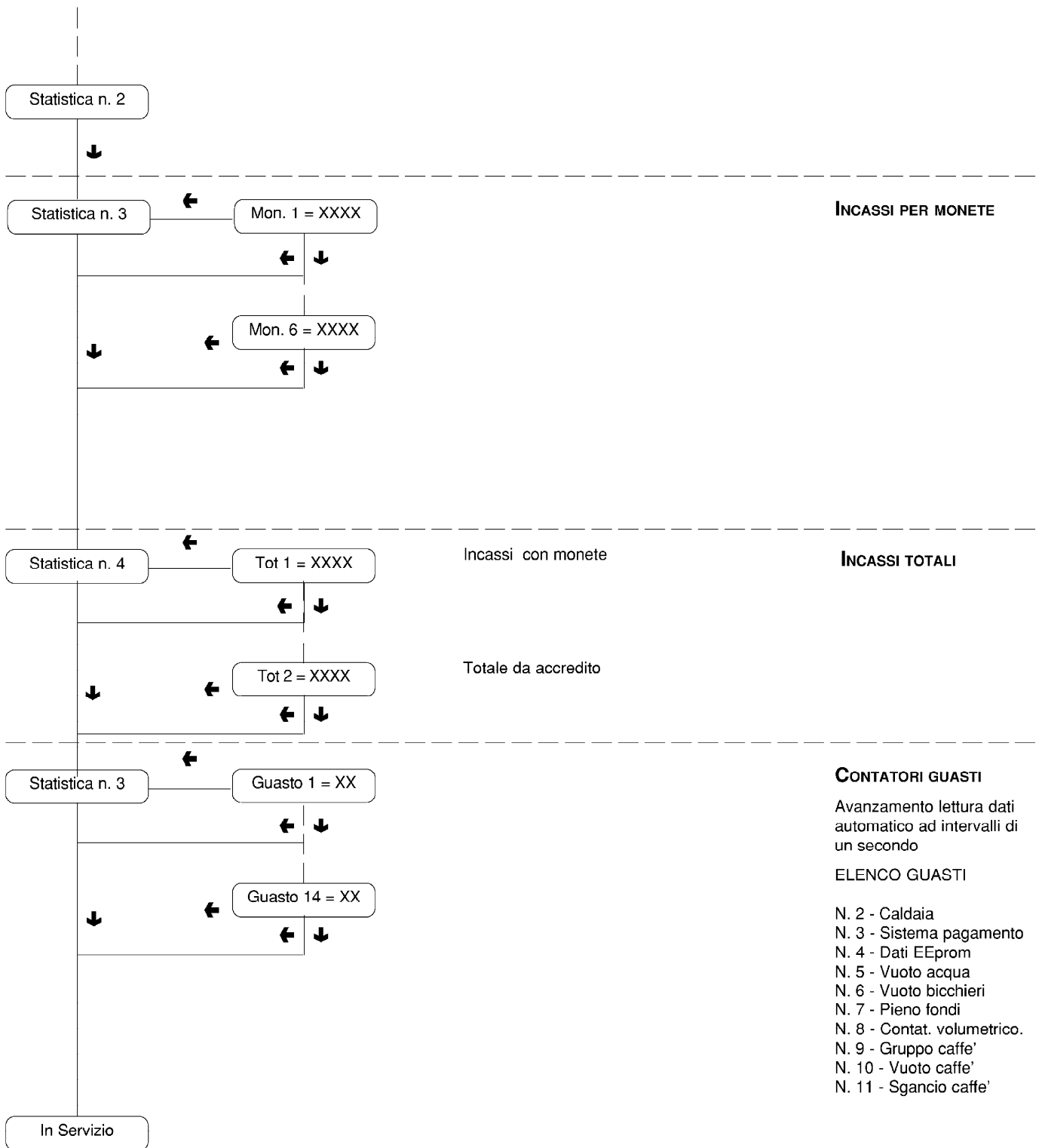
EROGAZIONI PER SELEZIONE

Premendo il tasto "8" visualizzazione statistica per ogni selezione (1 - 8)

EROGAZIONI PER PREZZO

- FUNZIONE PRECEDENTE/
DECREMENTA DATO (-1) 
- FUNZIONE SUCCESSIVA/
INCREMENTA DATO (+1) 
- CANCELLA DATI/
USCITA DALLA FUNZIONE 
- CONFERMA DATI/
CONFERMA FUNZIONE 
- MODIFICA DATI 
- VISUALIZZAZIONE
STATISTICHE 

Lettura dati



INCASSI PER MONETE

INCASSI TOTALI

CONTATORI GUASTI

Avanzamento lettura dati automatico ad intervalli di un secondo

ELENCO GUASTI

- N. 2 - Caldaia
- N. 3 - Sistema pagamento
- N. 4 - Dati EEprom
- N. 5 - Vuoto acqua
- N. 6 - Vuoto bicchieri
- N. 7 - Pieno fondi
- N. 8 - Contat. volumetrico.
- N. 9 - Gruppo caffè'
- N. 10 - Vuoto caffè'
- N. 11 - Sgancio caffè'

FUNZIONE PRECEDENTE/
DECREMENTA DATO (-1)



FUNZIONE SUCCESSIVA/
INCREMENTA DATO (+1)



CANCELLA DATI/
USCITA DALLA FUNZIONE



CONFERMA DATI/
CONFERMA FUNZIONE



MODIFICA DATI

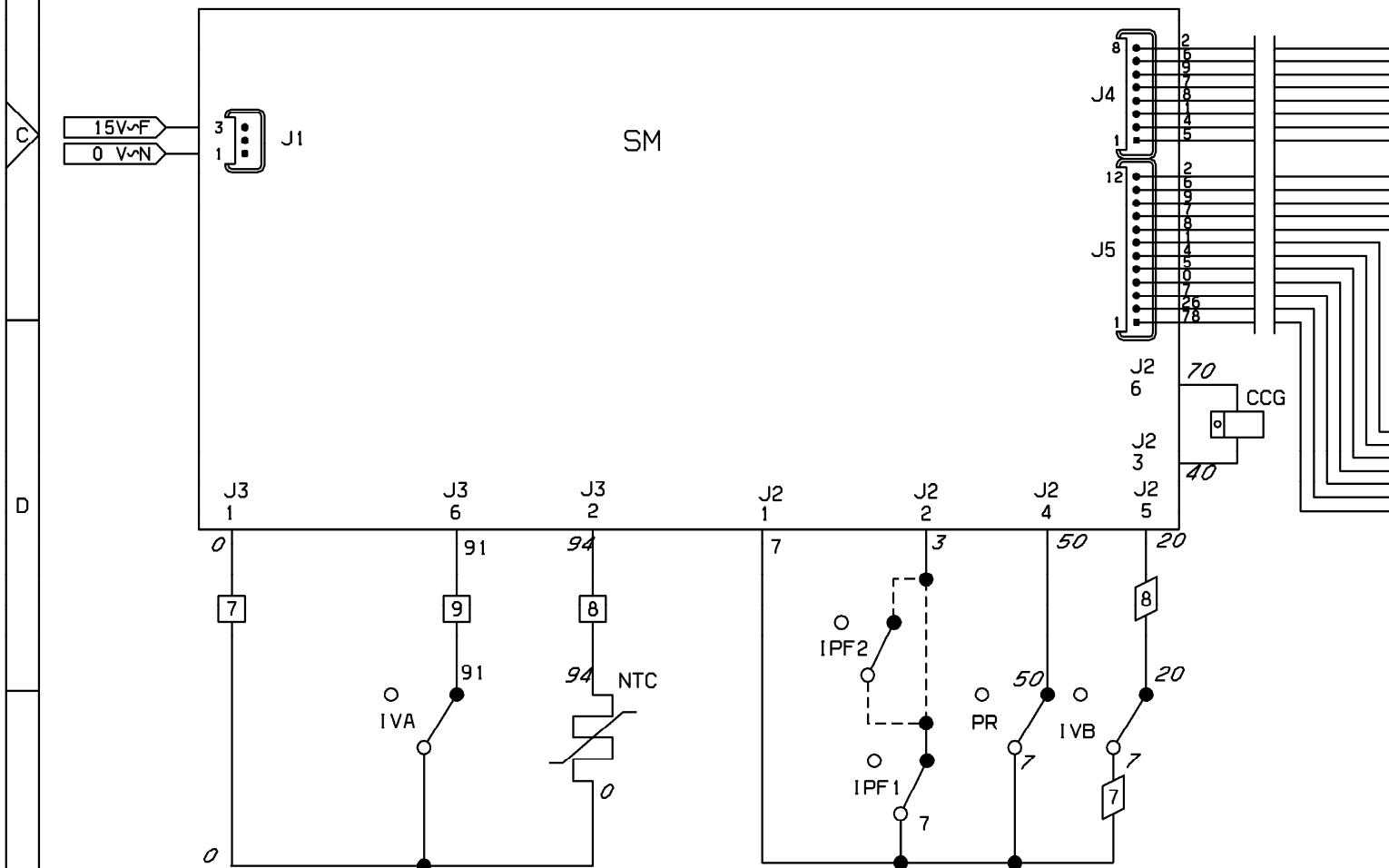
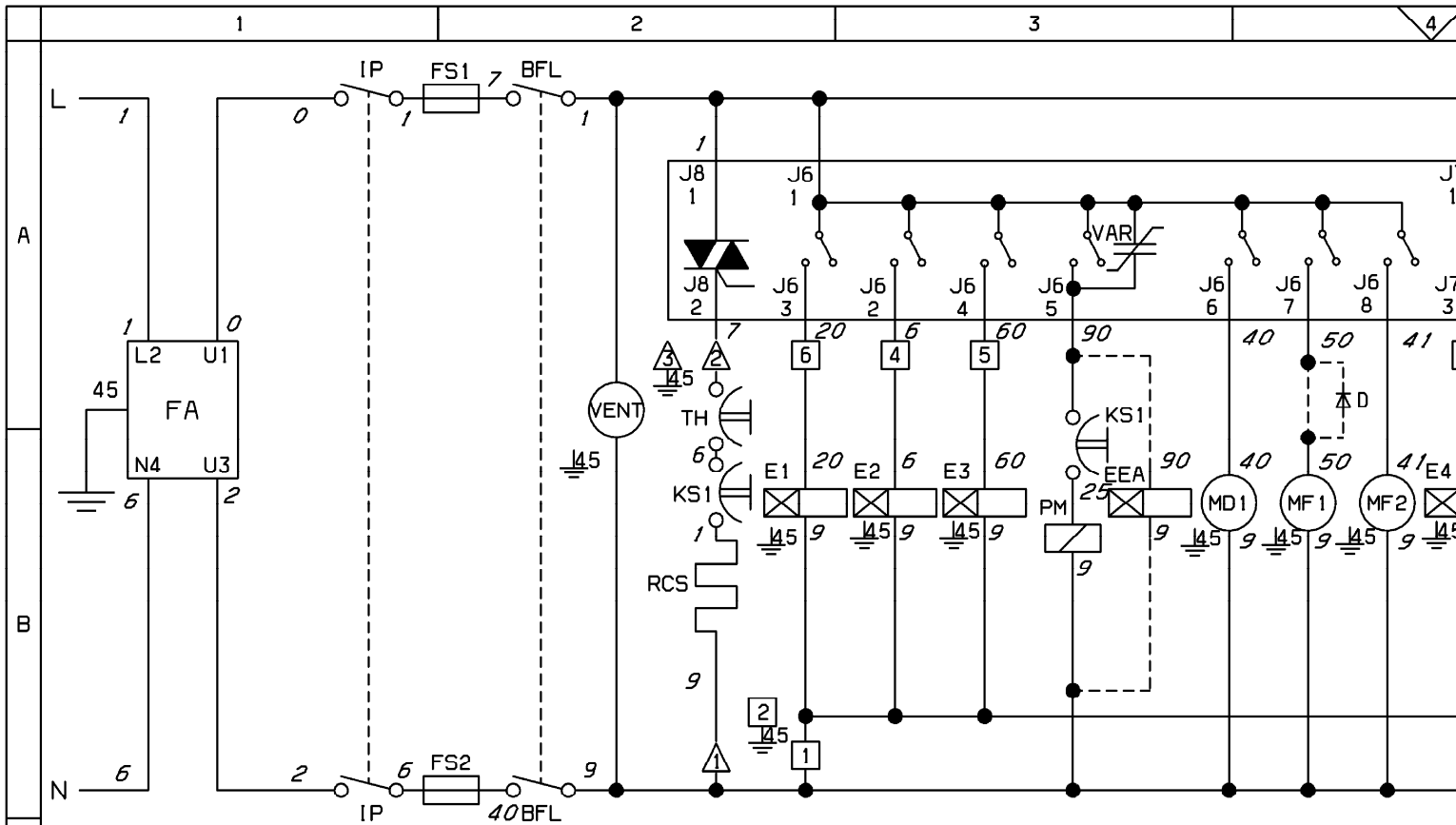


VISUALIZZAZIONE
STATISTICHE



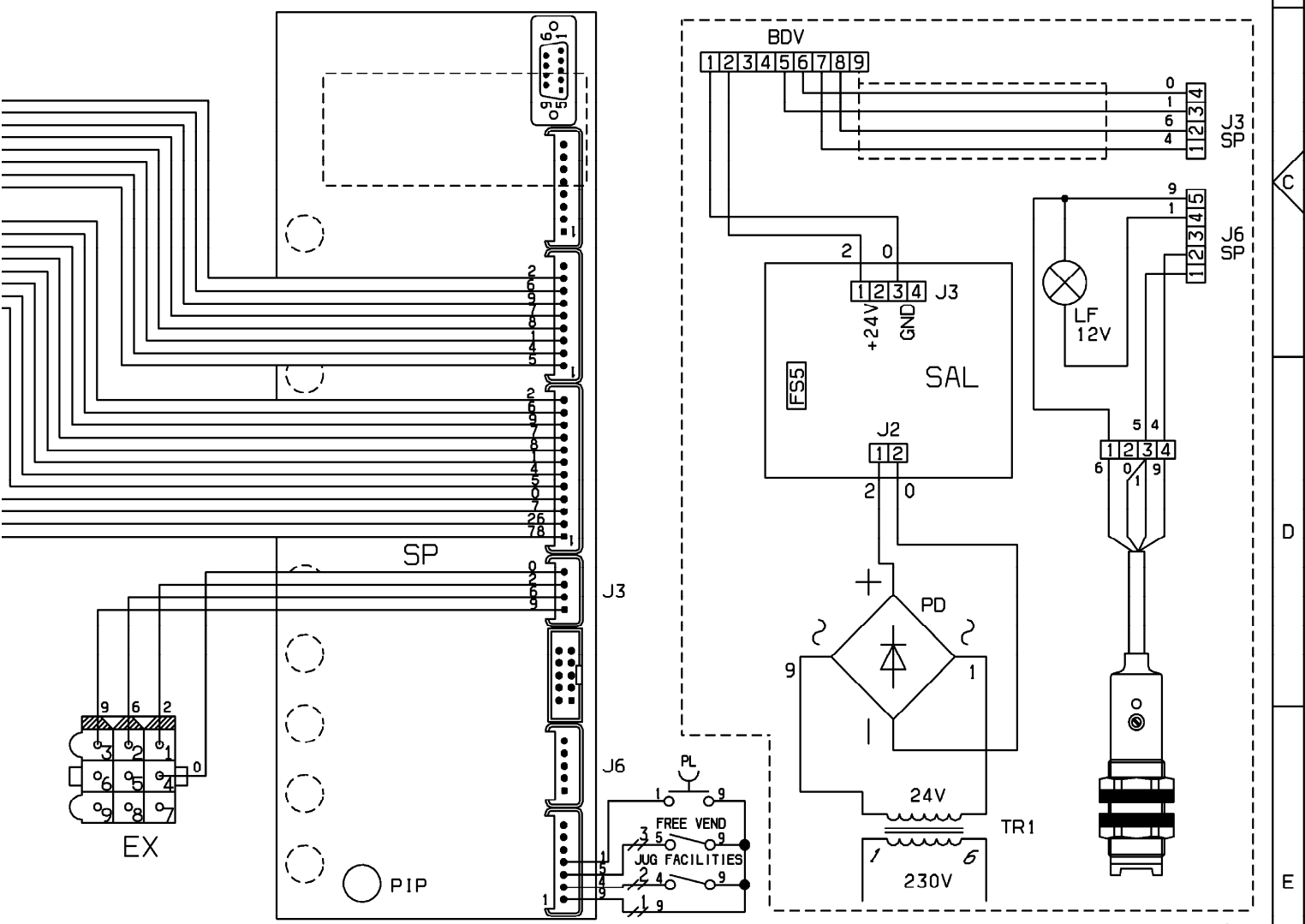
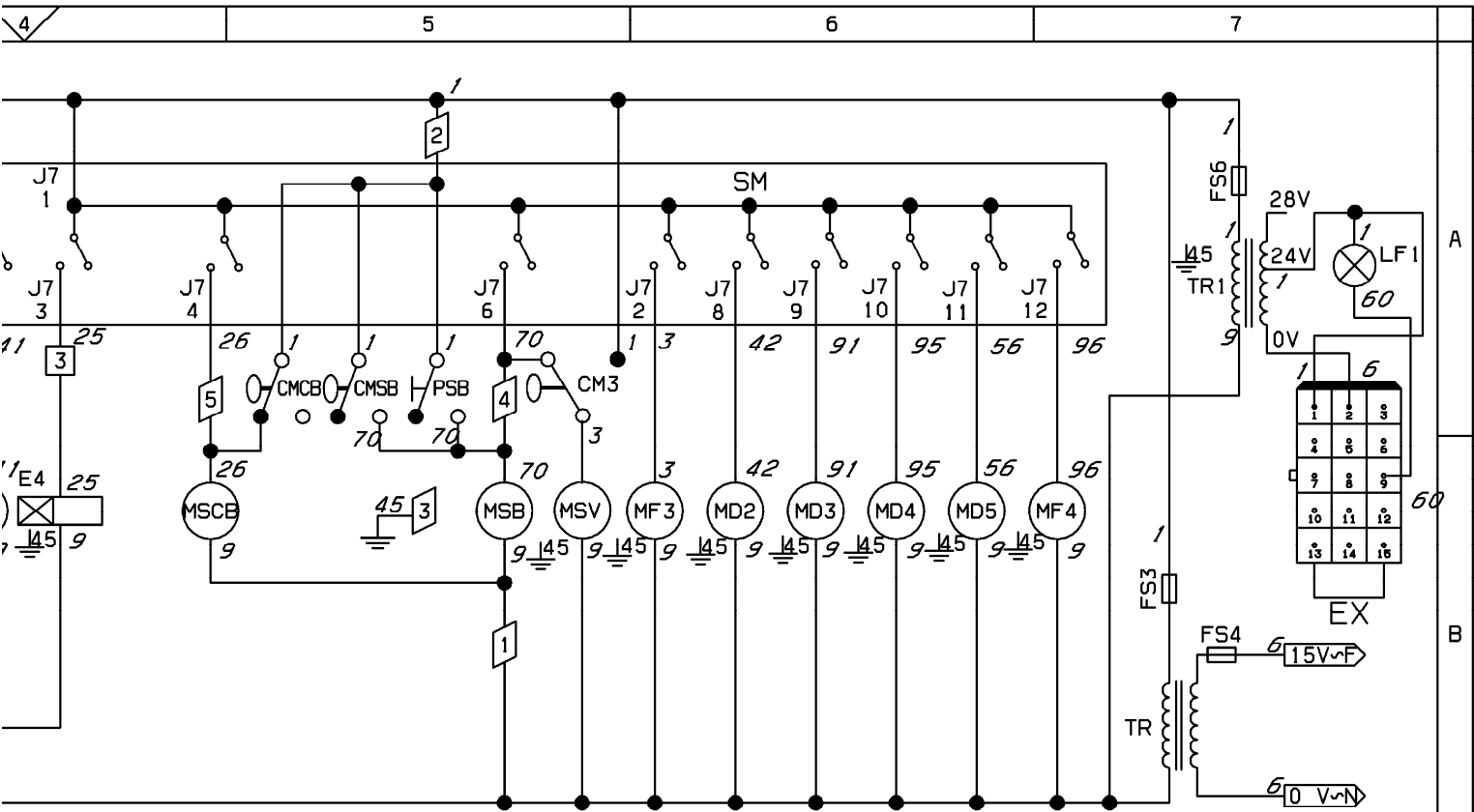
LEGENDA SCHEMA ELETTRICO

SIGLA	DESCRIZIONE	SIGLA	DESCRIZIONE
BDV	CONNETTORE PER GETTONIERE BDV	MDZ	MOTODOSATORE ZUCCHERO
BFL	INTERRUTTORE BACINELLA FONDI	MF1-..	MOTOFRULLATORI SOLUBILI
CCG	CONTACOLPI GENERALE	MFB	MOTORE FRESH-BREW
CM1-2	MICRO MOTORE GRUPPO CAFFE'	MPF	MOTORE PISTONE FRESH BREW
CM3	MICRO VASSOIO BICCHIERE	MSB	MOTORE SGANCIO BICCHIERI
CMCB	MICRO MOTORE COLONNA BICCHIERI	MSCB	MOTORE SCAMBIO COLONNA BICCHIERI
CMF	CAMMA MOTORE FRESH BREW	MSP	MOTORE SGANCIO PALETTE
CMPF	MICRO PISTONE GRUPPO FRESH BREW	MSV	MOTORE SPOSTAMENTO VASSOIO
CMSB	CAMMA MOTORE SGANCIO BICCHIERI	NTC1-..	SONDA PER RILIEVO TEMPERATURA
CV	CONTATORE VOLUMETRICO	PD	PONTE DIODI
E1-...	ELETTROVALVOLA SOLUBILI	PG	MICRO PRESENZA GRUPPO
EEA	ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA	PIP	PULSANTE INGRESSO PROGRAMMAZIONE
ER	ELETTROVALVOLA EROGAZIONE CAFFE'	PL	PULSANTE LAVAGGIO
ESC	ELETTROMAGNETE SGANCIO CAFFE'	PM	POMPA
EX	CONNETTORI PER GETTONIERA EXECUTI	PR	PRESSOSTATO
FA	FILTRO ANTIDISTURBO	PSB	PULSANTE SGANCIO BICCHIERE
FREE	INTERRUTTORE VENDITA LIBERA	RCC	RESISTENZA CALDAIA CAFFE'
FS1-..	FUSIBILE	RCS	RESISTENZA CALDAIA SOLUBILI
ID	INTERRUTTORE DOSE CAFFE'	RIS	RISCALDATORE GRUPPO CAFFE'
IMSP	MICRO INTERRUTTORE SGANCIO PALETT	RT	REATTORE
IP	INTERRUTTORE PORTA	SAL	SCHEDA ALIMENTATORE
IPF	INTERRUTTORE PIENO FONDI	SM	SCHEDA MACCHINA
IVA	INTERRUTTORE VUOTO ACQUA	SP	SCHEDA PULSANTI
IVB	INTERRUTTORE VUOTO BICCHIERI	ST	STARTER
JUG	INTERRUTTORE "JUG FACILITIES"	TH	TERMOSTATO
KC1-..	KLIXON CALDAIA CAFFE'	TR	TRASFORMATORE
KS1-..	KLIXON DI SICUREZZA	TR1	TRASFORMATORE 230 V 24 V
LF1-..	LAMPADA	TX....	FUSIBILE RITARDATO (X=CORRENTE)
M	MOTORE GRUPPO CAFFE'	TZ	SENSORE TAZZA
MAC	MACININO	VAR	VARISTORE
MD1-..	MOTODOSATORI SOLUBILI	VENT	VENTILATORE

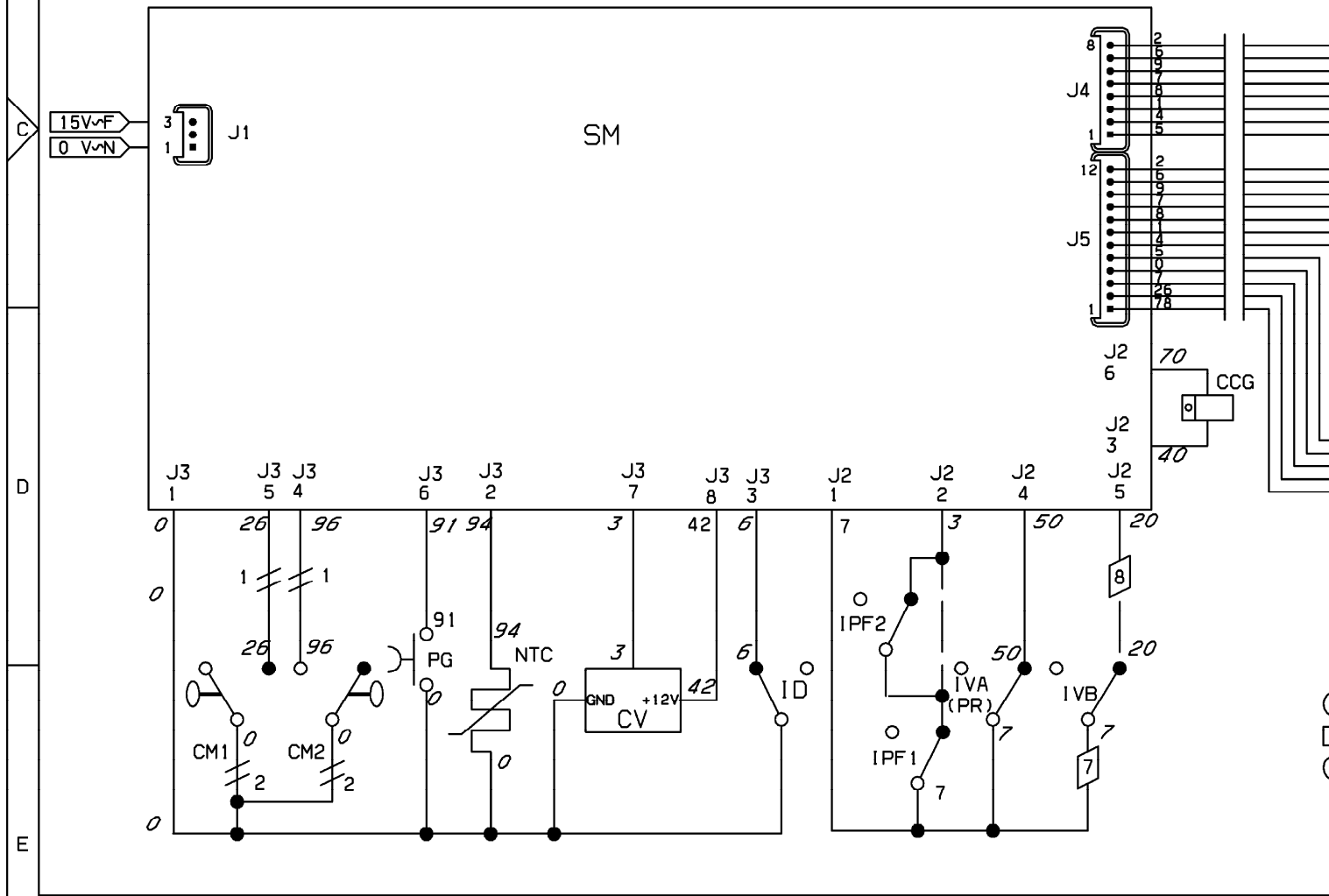
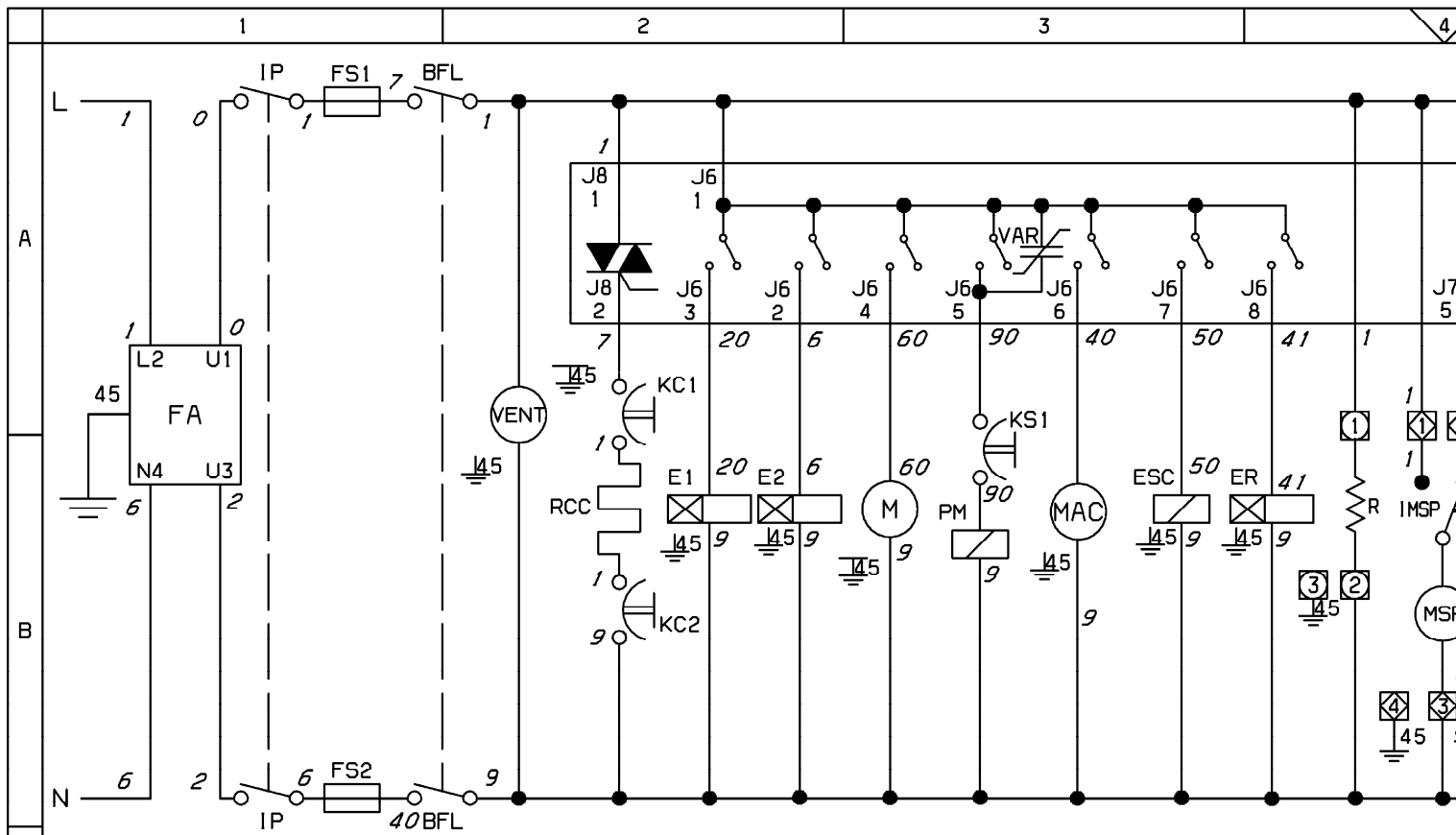


NECTA VENDING SOLUTIONS SpA. SI
 RISERVA ATERMINI DI LEGGE
 LA PROPRIETA' DEL PRESENTE
 DISEGNO CON DIVIETO DI
 RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA
 SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

0	NERO	10	GRIGIO	20	VERDE	30	BLU	40	ROSA	50	GRIGIO
1	MARRONE	11	GRIGIO	21	VERDE	31	BLU	41	ROSA	51	GRIGIO
2	ROSSO	12	GRIGIO	22	VERDE	32	BLU	42	ROSA	52	GRIGIO
3	ARANCIO	13	GRIGIO	23	VERDE	33	BLU	43	ROSA	53	GRIGIO
4	GIALLO	14	GRIGIO	24	VERDE	34	BLU	44	ROSA	54	GRIGIO
5	VERDE	15	GRIGIO	25	VERDE	35	BLU	45	ROSA	55	GRIGIO
6	BLU	16	GRIGIO	26	VERDE	36	BLU	46	ROSA	56	GRIGIO
7	ROSSO	17	GRIGIO	27	VERDE	37	BLU	47	ROSA	57	GRIGIO
8	GRIGIO	18	GRIGIO	28	VERDE	38	BLU	48	ROSA	58	GRIGIO
9	BIANCO	19	GRIGIO	29	VERDE	39	BLU	49	ROSA	59	GRIGIO
0	NERO	20	GRIGIO	30	BLU	40	ROSSO	50	GRIGIO		
1	MARRON	21	GRIGIO	31	BLU	41	ROSSO	51	GRIGIO		
2	ROSSO	22	GRIGIO	32	BLU	42	ROSSO	52	GRIGIO		
3	ARANCIO	23	GRIGIO	33	BLU	43	ROSSO	53	GRIGIO		
4	LAUNE	24	GRIGIO	34	BLU	44	ROSSO	54	GRIGIO		
5	VERT	25	GRIGIO	35	BLU	45	ROSSO	55	GRIGIO		
6	BLEU	26	GRIGIO	36	BLU	46	ROSSO	56	GRIGIO		
7	ROSE	27	GRIGIO	37	BLU	47	ROSSO	57	GRIGIO		
8	GRIS	28	GRIGIO	38	BLU	48	ROSSO	58	GRIGIO		
9	BLANC	29	GRIGIO	39	BLU	49	ROSSO	59	GRIGIO		
0	SCHWARZ	30	GRIGIO	40	ROSSO	50	GRIGIO				
1	BRAUN	31	GRIGIO	41	ROSSO	51	GRIGIO				
2	ROT	32	GRIGIO	42	ROSSO	52	GRIGIO				
3	ORANGE	33	GRIGIO	43	ROSSO	53	GRIGIO				
4	GELB	34	GRIGIO	44	ROSSO	54	GRIGIO				
5	GRUEN	35	GRIGIO	45	ROSSO	55	GRIGIO				
6	BLAU	36	GRIGIO	46	ROSSO	56	GRIGIO				
7	ROSA	37	GRIGIO	47	ROSSO	57	GRIGIO				
8	LILLA	38	GRIGIO	48	ROSSO	58	GRIGIO				
9	WEISS	39	GRIGIO	49	ROSSO	59	GRIGIO				
0	NEGRO	40	ROSSO	50	GRIGIO						
1	MARRON	41	ROSSO	51	GRIGIO						
2	ROJO	42	ROSSO	52	GRIGIO						
3	NARANJA	43	ROSSO	53	GRIGIO						
4	AMARILLO	44	ROSSO	54	GRIGIO						
5	VERDE	45	ROSSO	55	GRIGIO						
6	OSCURO	46	ROSSO	56	GRIGIO						
7	ROSA	47	ROSSO	57	GRIGIO						
8	GRIS	48	ROSSO	58	GRIGIO						
9	BLANCO	49	ROSSO	59	GRIGIO						

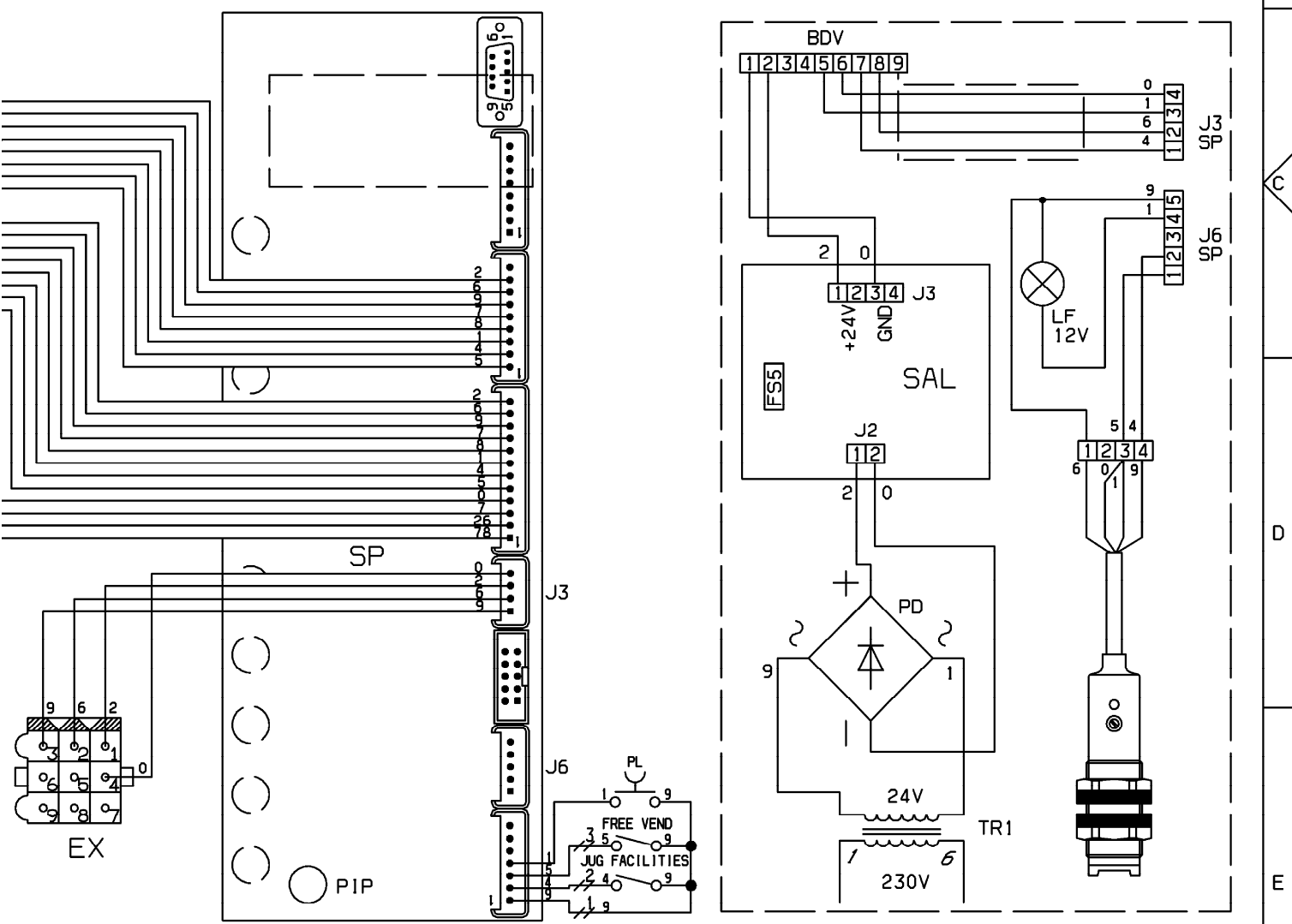
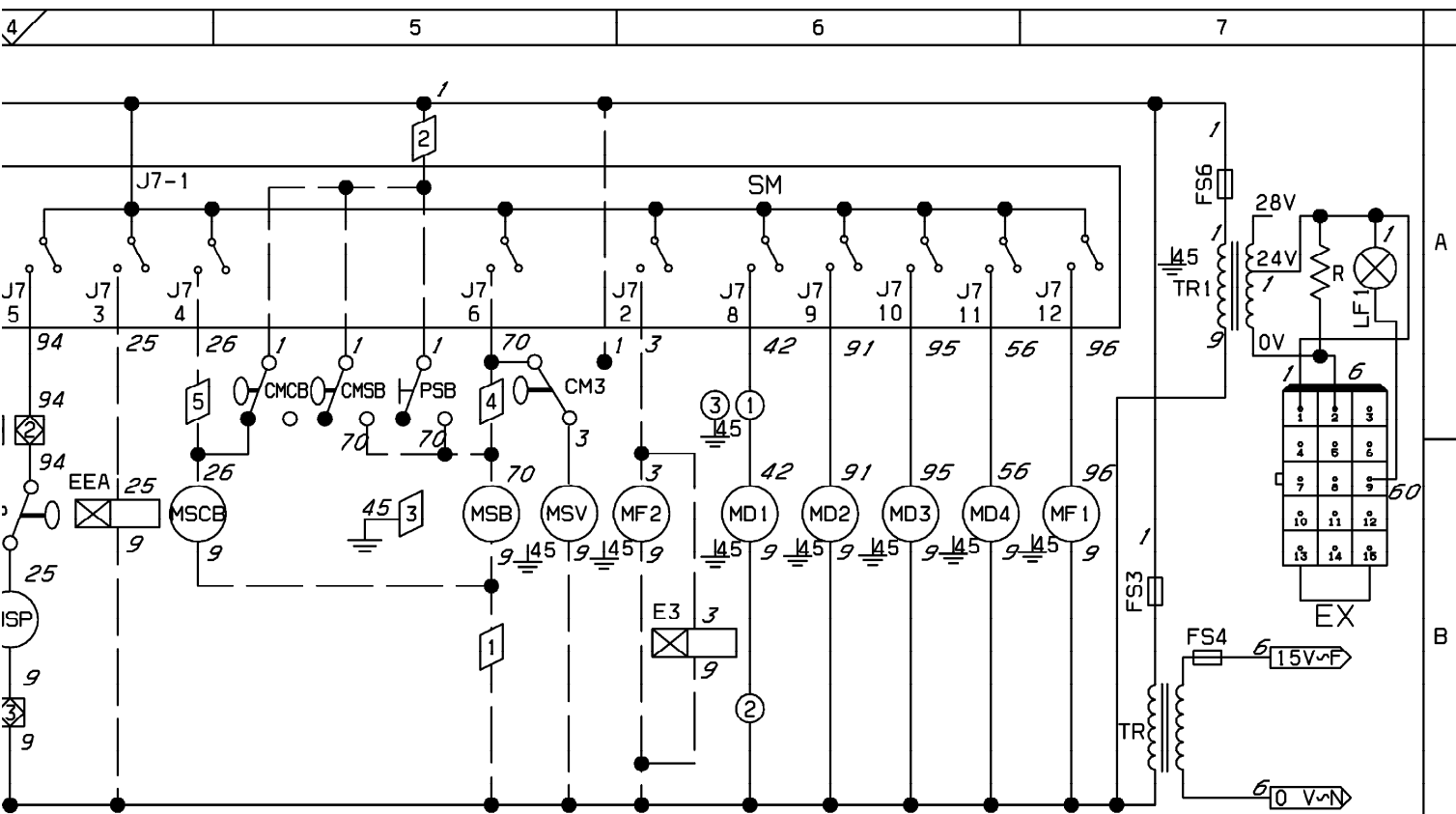


	MODELLO	GRUPPO	DATA	FOGLIO	DI SEGNA TO	CON TROLLATO
	BRI O INSTANT	SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE	21-03-97	1/1	CORTESI	<i>[Signature]</i>
			LEGENDA	CODICE		
			6085561	608526302		



NECTA VENDING SOLUTIONS SpA. SI
 RISERVA ATERMINI DI LEGGE
 LA PROPRIETA' DEL PRESENTE
 DISEGNO CON DIVIETO DI
 RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA
 SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

0	NERO	1	MARRONE	2	ROSSO	3	ARANCIO	4	GIALLO	5	VERDE	6	BLU	7	AZZURRO	8	ROSA	9	VIOLA
0	GRIGIO	1	BIANCO	2	NERO	3	BROWN	4	RED	5	ORANGE	6	YELLOW	7	GREEN	8	BLUE	9	LIGHT BLUE
0	PINK	1	VIOLET	2	GREY	3	WHITE	4	NOIR	5	MARRON	6	ROUGE	7	ORANGE	8	JAUNE	9	VERT
0	BLEU CIEL	1	ROSE	2	ROSE	3	BLANC	4	SCHWARZ	5	BRAUN	6	ROT	7	ORANGE	8	GELB	9	GRÜN
0	HELLBLAU	1	ROSA	2	LILLA	3	GRAU	4	MARRONJA	5	AMARILLO	6	OSCURO	7	AZUL CLARO	8	ROSA	9	BLANCO



	MODELLO	GRUPPO	DATA	FOGLIO	DISEGNATO	CONTROLLATO
	BRIO ESPRESSO	SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE	24-03-97	1/1	CORTESI	AGUIA
			LEGENDA	CODICE		
			6085561	608527604		

Il Costruttore si riserva il diritto di modificare, senza preavviso, le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione; declina inoltre ogni responsabilità per le eventuali inesattezze imputabili ad errori di stampa e/o trascrizione contenute nella stessa.

Le istruzioni, i disegni, le tabelle e le informazioni in genere contenute nel presente fascicolo sono di natura riservata e non possono essere riprodotte ne completamente ne parzialmente od essere comunicate a terzi senza l'autorizzazione scritta del Costruttore che ne ha la proprietà esclusiva.

EDITION 00 06 CODE: H 150I 01

PER APPROVAZIONE

Il Responsabile
