
INSTALLAZIONE, USO, MANUTENZIONE

Canto

Top

2 Espresso

Doppio bicchiere (70/71mm + 57mm)

IT

Italiano



Doc. No. H 4055 IT 00
EDITION 1 03 - 2012

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

ad unico socio

Sede legale: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia

Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606463
www.nwglobalvending.com

Cap. Soc. € 41.138.297,00 i.v.
Reg. Impr. BG, Cod. Fisc. e P. IVA: 05035600963
Reg. Produttori A.E.E.: IT08020000001054

Valbrembo, 01/01/2012

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
DECLARATION OF CONFORMITY
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING**



Italiano Si dichiara che la macchina, descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle Direttive Europee elencate a lato e successive modifiche ed integrazioni.

English The machine described in the identification plate conforms to the legislative directions of the European directives listed at side and further amendments and integrations

Français La machine décrite sur la plaquette d'identification est conforme aux dispositions légales des directives européennes énoncées ci-contre et modifications et intégrations successives

Deutsch Das auf dem Typenschild beschriebene Gerät entspricht den rechts aufgeführten gesetzlichen Europäischen Richtlinien, sowie anschließenden Änderungen und Ergänzungen

Español Se declara que la máquina, descrita en la etiqueta de identificación, cumple con las disposiciones legislativas de las Directrices Europeas listadas al margen y de sus sucesivas modificaciones e integraciones

Português Declara-se que a máquina, descrita na placa de identificação está conforme as disposições legislativas das Diretrizes Europeias elencadas aqui ao lado e sucessivas modificações e integrações

Nederlands De machine beschreven op het identificatieplaatje is conform de wetsbepalingen van de Europese Richtlijnen die hiernaast vermeld worden en latere amendementen en aanvullingen

Italiano Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella UE sono:

English The harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EU have been applied are:

Français Les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) qui ont été appliquées conformément aux règles de la bonne pratique en matière de sécurité en vigueur dans l'UE sont :

Deutsch Die harmonisierten Standards oder technischen Spezifikationen (Bestimmungen), die den Regeln der Kunst hinsichtlich den in der EU geltenden Sicherheitsnormen entsprechen, sind:

Español Las normas armonizadas o las especificaciones técnicas (designaciones) que han sido aplicadas de acuerdo con las reglas de la buena práctica en materia de seguridad vigentes en la UE son:

Português As normas harmonizadas ou as especificações técnicas (designações) que foram aplicadas de acordo com boas regras de engenharia em matéria de segurança em vigor na UE são:

Nederlands De geharmoniseerde normen of technische specificaties (aanwijzingen) die toegepast werden volgens de in de EU van kracht zijnde eisen van goed vakmanschap inzake veiligheid zijn de volgende:

**Targhetta di identificazione
Identification label**

| Direttive europee European directives | Sostituita da Repealed by |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 2006/42/EC | |
| 73/23/EC + 93/68/CE | 2006/95/CE |
| 89/336/EC + 92/31/CE + 93/68/CE | 2004/108/EC |
| 90/128/EC | 2002/72/CE |
| 80/590/EEC and 89/109/EEC | EC 1935/2004 |
| EC 10/2011 | |
| 2002/96/EC | |

| Norme armonizzate / Specifiche tecniche | Harmonised standards Technical specifications |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006+ A13:2008 | |
| EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010 | |
| EN 62233:2008 | |
| EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 | |
| EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008 | |
| EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009 | |
| EN 61000-3-3: 2008 | |
| EN 61000-4-2: 2009 | |
| EN 61000-4-3: 2006 + A1: 2008 | |
| EN 61000-4-4: 2004 | |
| EN 61000-4-5: 2006 | |
| EN 61000-4-6: 2009 | |
| EN 61000-4-11: 2004 | |

Il fascicolo tecnico è costituito presso:

The technical file is compiled at:

N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

ANDREA ZOCCHI

C.E.O

Dichiarazione di conformità

CE La dichiarazione di conformità alle Direttive e Norme Europee, prevista dalla vigente legislazione, è riportata sulla prima pagina di questo manuale il quale costituisce parte integrante dell'apparecchio.

In quella pagina si dichiara che la macchina, descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle Direttive Europee e successive modifiche ed integrazioni ed alle norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella UE ed elencate sulla stessa pagina.

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 saranno 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.

I materiali di imballaggio andranno smaltiti rispettando l'ambiente

Importante!

L'apparecchio è dotato di un sistema di lavaggio automatico dei mixer con il relativo circuito idraulico e del gruppo infusore.,

Se l'utilizzo dell'apparecchio è soggetto a pause di utilizzo (week ends ecc.) anche superiori ai due giorni, è buona norma abilitare (per esempio prima dell'inizio dell'utilizzo del DA) le funzioni di lavaggio automatico.

PER L'UTILIZZO

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali sotto la sorveglianza delle persone responsabili per la loro sicurezza o previo specifico addestramento all'utilizzo della macchina. Il gioco con l'apparecchio da parte dei bambini deve essere prevenuto da chi è tenuto alla loro sorveglianza.

PER L'AMBIENTE

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.

PER LO SMANTELLAMENTO E SMALTIMENTO

All'atto dello smantellamento dell'apparecchio si raccomanda di procedere alla distruzione della targhetta targhetta caratteristiche della macchina.



Il simbolo indica che l'apparecchio non può essere smaltito come rifiuto comune, ma deve essere smaltito secondo quanto stabilito dalla direttiva europea 2002/96/CE (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE) e dalle legislazioni nazionali derivanti, per prevenire possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute umana.

La raccolta differenziata dell'apparecchio giunto a fine vita è organizzata e gestita dal produttore.

Per il corretto smaltimento dell'apparecchio, contattate il punto vendita presso cui avete acquistato l'apparecchio oppure il nostro servizio post vendita.

Lo smaltimento abusivo dell'apparecchio da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Attenzione!

Se l'apparecchio è dotato di sistema refrigerante, nell'unità refrigerante è contenuto gas fluorurato HFC-R134a ad effetto serra, disciplinato dal protocollo di Kyoto, il cui potenziale di riscaldamento globale è pari a 1300.

Simbologia

All'interno degli apparecchi, in funzione dei modelli, possono essere presenti i seguenti simboli:



Attenzione tensione pericolosa

Togliere tensione prima di rimuovere la copertura



Attenzione

Pericolo schiacciamento mani



Attenzione

Superficie calda



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ
hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA
VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)
VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)
VIA DELEDDA 16 - 24030 MAPELLO (BG)
VIA SALVO D'ACQUISTO 7/9 - 24050 GRASSOBBIO (BG)

for the following field of activities

Design, manufacturing and sale of electronical and electromechanical vending machines

Refer to quality manual for details of applications to ISO 9001:2008 requirements

has implemented and maintains a
Quality Management System
which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001:2008

Issued on: 2012 - 05 - 08

Expiry date: 2015 - 05 - 31

Registration Number: IT - 12979



Michael Drechsel
President of IQNET



Gianrenzo Prati
President of CISQ

IQNet Partners*:

AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-Vinçotte International Belgium ANCE Mexico APCER Portugal CCC Cyprus
CISQ Italy CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany DS Denmark
ELOT Greece FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia IMNC Mexico INNORPI Tunisia
Inspecta Certification Finland IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland
PCBC Poland Quality Austria Austria RR Russia SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia SQS Switzerland
SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia

IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com



THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and its partner
CISQ/IMQ-CSQ
hereby certify that the organization

N&W GLOBAL VENDING SPA

VIA ROMA 24 - 24030 VALBREMBO (BG)

VIA DEL CHIOSO 13 - 24030 MOZZO (BG)

VIA GRAZIA DELEDDA 16 - 24030 MAPELLO (BG)

for the following field of activities

*Design, manufacturing by punching, bending, welding of coils and assembling operations,
and sales of electrical and electromechanical vending machines*

has implemented and maintains a
Environmental Management System
which fulfills the requirements of the following standard

ISO 14001:2004

Issued on: 2013 - 05 - 28

Expiry date: 2016 - 05 - 14

Registration Number: IT - 8753



Michael Drechsel

President of IQNET



Ing. Claudio Provetti

President of CISQ

IQNet Partners*:

AENOR Spain AFNOR Certification France AIB-Vinçotte International Belgium ANCE-SIGE Mexico APCER Portugal CCC Cyprus
CISQ Italy CQC China CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Holding GmbH Germany DS Denmark
FCAV Brazil FONDONORMA Venezuela ICONTEC Colombia IMNC Mexico INNORPI Tunisia
Inspecta Certification Finland IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MIRTEC Greece MSZT Hungary Nemko AS Norway
NSAI Ireland PCBC Poland Quality Austria Austria RR Russia SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YUQS Serbia

IQNet is represented in the USA by: AFNOR Certification, CISQ, DQS Holding GmbH and NSAI Inc.

* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com

Italiano

SOMMARIO

| | PAGINA | PAGINA | |
|------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------|-----------|
| DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ | | | |
| AVVERTENZE | | | |
| PREMESSA | 2 | PROGRAMMAZIONE | 23 |
| IDENTIFICAZIONE APPARECCHIO E CARATTERISTICHE | 2 | ACCENSIONE | 23 |
| IN CASO DI GUASTO | 2 | FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA | 24 |
| TRASPORTO E STOCCAGGIO | 2 | ENTRATA IN PROGRAMMAZIONE E NAVIGAZIONE | 24 |
| POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE | 3 | MENU DEL CARICATORE | 25 |
| CARATTERISTICHE TECNICHE | 3 | STATISTICHE | 25 |
| SERRATURA A COMBINAZIONE VARIABILE | 5 | PREZZO INDIVIDUALE | 26 |
| CARICAMENTO E PULIZIA | 6 | GESTIONE TUBI RENDIRESTO | 26 |
| INTERRUTTORE PORTA | 6 | VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA | 26 |
| IGIENE E PULIZIA | 6 | EROGAZIONI DI TEST | 27 |
| UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE | 6 | PREALLARMI GSM | 27 |
| COMANDI E INFORMAZIONI | 7 | TRASFERIMENTO EVADTS | 27 |
| CARICA PRODOTTI | 7 | MENU DEL TECNICO | 27 |
| SANIFICAZIONE APPARECCHIO | 9 | SISTEMI DI PAGAMENTO | 28 |
| PULIZIA DEI MIXER E DEI CIRCUITI ALIMENTARI | 9 | PREZZI | 31 |
| GRUPPO ESPRESSO | 10 | DOSI | 32 |
| SGANCIO ZUCCHERO | 11 | CONFIGURAZIONE DA | 35 |
| VANO EROGAZIONE E DISPOSITIVO PROTEZIONE INTRUSIONE | 11 | TEST | 40 |
| CANALIZZAZIONI MISCELATORI | 12 | STATISTICHE | 42 |
| SOSPENSIONE DEL SERVIZIO | 12 | COMUNICAZIONE | 44 |
| ACCENSIONE | 12 | GUASTI | 46 |
| INSTALLAZIONE | 13 | MANUTENZIONE | 49 |
| INTERRUTTORE PORTA | 13 | PREMESSA GENERALE | 49 |
| DISIMBALLAGGIO DEL DISTRIBUTORE | 14 | INTERRUTTORE PORTA | 49 |
| ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA | 14 | GRUPPO INFUSORE ESPRESSO | 50 |
| COLLEGAMENTO ELETTRICO | 15 | OPERAZIONI PERIODICHE | 51 |
| MONTAGGIO SISTEMA DI PAGAMENTO | 15 | SANITIZZAZIONE | 51 |
| INSTALLAZIONE IN BATTERIA | 15 | MANUTENZIONE CALDAIE | 55 |
| DECALCIFICATORE | 15 | PROTEZIONE TERMICA CALDAIE | 57 |
| PRIMA ACCENSIONE | 16 | SOSTITUZIONE MACINE | 57 |
| PRIMA SANITIZZAZIONE DEI MIXER E CIRCUITI ALIMENTARI | 17 | FUNZIONE SCHEDE | 58 |
| FUNZIONAMENTO | 17 | CONFIGURAZIONE SCHEDE ELETTRONICHE | 58 |
| DISTRIBUZIONE BICCHIERI | 17 | SCHEDA C.P.U. | 58 |
| DISTRIBUZIONE ZUCCHERO PALETTE | 18 | SCHEDA ATTUAZIONI | 60 |
| INFUSORE CAFFÈ ESPRESSO | 18 | SCHEDA CONTROLLO CALDAIA ESPRESSO | 61 |
| EROGAZIONE SOLUBILI | 19 | RELÈ CONTROLLO CALDAIA SOLUBILI | 61 |
| CONTROLLO E REGOLAZIONE TARATURE | 19 | SCHEDA ESPANSIONE RELE | 61 |
| REGOLAZIONE TEMPERATURA CALDAIE | 22 | SCHEDA REGOLATORE DI CORRENTE | 62 |
| | | SCHEDA ILLUMINAZIONE VANO | 62 |
| | | APPENDICE | 63 |

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 capitoli.

Il **primo capitolo** descrive le operazioni di caricamento e di pulizia ordinaria da effettuare in zone dell'apparecchio accessibili con il solo utilizzo della chiave di apertura porta, senza l'uso di altri utensili.

Il **secondo capitolo** contiene le istruzioni relative ad una corretta installazione e le informazioni necessarie ad utilizzare al meglio le prestazioni dell'apparecchio.

Il **terzo capitolo** descrive le operazioni di manutenzione che comportano l'utilizzo di utensili per l'accesso a zone potenzialmente pericolose.

Le operazioni descritte nel secondo e terzo capitolo 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.

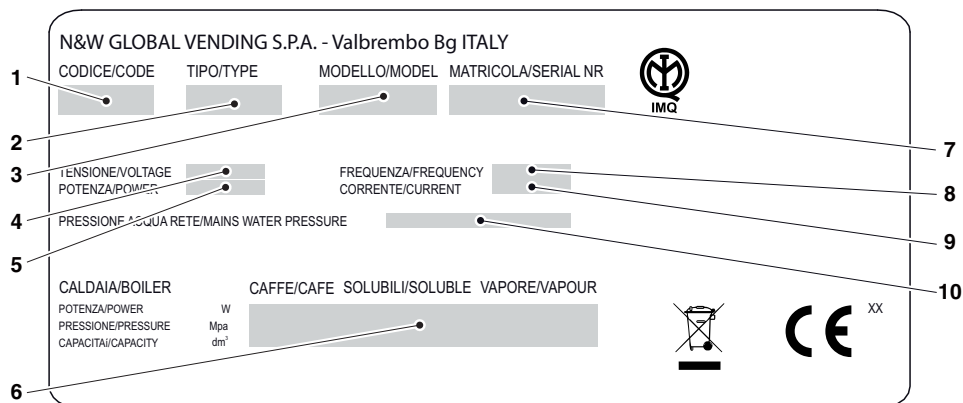
IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO E DELLE CARATTERISTICHE

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

La targhetta è l'unica riconosciuta dal costruttore come identificazione 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.

Fig. 1

- 1- Codice prodotto
- 2- Tipo
- 3- Modello
- 4- Tensione di lavoro
- 5- Potenza assorbita
- 6- Dati caldaie
- 7- Numero di serie
- 8- Frequenza tensione di lavoro
- 9- Corrente
- 10- Caratteristiche rete idrica



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 cattivo funzionamento non risolvibili rivolgersi a:

N&W GLOBAL VENDING 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 il distributore e/o l'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.

POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE

L'apparecchio non è idoneo per installazioni all'esterno, va installato in locali asciutti, con temperature comprese tra i 2° 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 e che il fianco destro dell'apparecchio sia ad una distanza minima di almeno 40 cm dalla parete.

Nel caso in cui l'apparecchio venga affiancato ad altri apparecchi, per permettere una corretta apertura porta è necessario lasciare una distanza di almeno 15 cm tra di loro.

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

Eventualmente livellarlo utilizzando gli appositi piedini regolabili.

CARATTERISTICHE TECNICHE

| | | |
|---------------------------------|-----|---------|
| Altezza | mm. | 1830 |
| Larghezza | mm. | 650 |
| Profondità | mm. | 760 |
| Ingombro con porta aperta a 90° | mm. | 1320 |
| Peso | Kg | 170 |
| Tensione di alimentazione | V~ | 230÷240 |
| Frequenza di alimentazione | Hz | 50 |
| Potenza installata | W | 2500 |

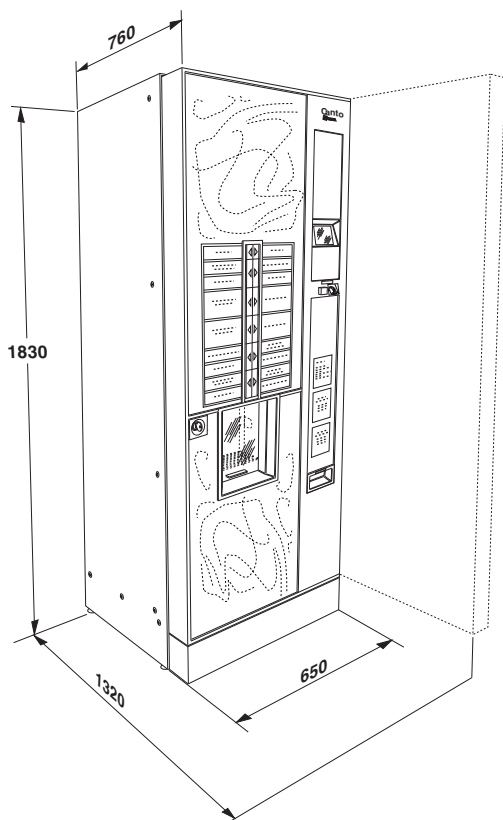


Fig. 2

DISTRIBUTORE BICCHIERI

Doppio distributore bicchieri:

- Principale (bicchiere 1): bicchiere con diametro del bordo superiore di 70-71 mm con autonomia di 650 bicchieri circa.

- Secondario (bicchiere 2): diametro del bordo superiore di 57 mm con autonomia di 300 bicchieri circa

SISTEMA DI PAGAMENTO

L'apparecchio è fornito con predisposizione elettrica per sistemi con protocollo Executive, BDV, MDB e per il montaggio di validatori a 24 Vdc.

Oltre all'alloggiamento per la gettoniera è previsto lo spazio per il montaggio (optional) dei più diffusi sistemi di pagamento.

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.

ILLUMINAZIONE

A LED; normalmente la luce emessa dai LED è schermata da pannelli (assenza di rischio).

Se, per una qualsiasi ragione, l'illuminazione è attiva in assenza di schermatura (rischio medio) **evitare di fissare le sorgenti luminose.**

ENERGY SAVING

E' possibile impostare lo spegnimento dei led e/o delle caldaie per risparmiare energia elettrica durante i periodi di non utilizzo.

CASSA MONETE

In lamiera.

Coperchio e serratura disponibili come accessori.

ALIMENTAZIONE IDRICA

Con alimentazione da rete con pressione d'acqua compresa tra 0,05 e 0,85 MPa (0.5 e 8.5 bar)

Il software dell'apparecchio è predisposto per gestire l'alimentazione idrica da un serbatoio interno (kit optional).

REGOLAZIONI POSSIBILI

Espresso: macinatura manuale
(optional) autoregolante
dose caffè, ed acqua volumetriche.

Instant: Dosi caffè, solubili ed acqua a tempo.

TEMPERATURA CALDAIE

Regolabile via software.

CONSENSI

- presenza bicchieri
- presenza acqua
- posizione gruppo caffè
- vuoto rifiuti liquidi
- temperatura di funzionamento raggiunta
- assenza bicchiere nel vano di erogazione

SICUREZZE

- interruttore porta
- termostati di sicurezza caldaie a riarmo manuale
- termostato anti ebollizione caldaia solubili
- inceppamento galleggiante air-break
- elettrovalvola anti allagamento
- galleggiante pieno fondi liquidi
- controllo corto circuito/interruzione sonde caldaie
- protezione a tempo di:
 - Pompe
 - Motoriduttore gruppo caffè
 - Erogazione caffè
 - Macinino
 - Motoriduttore traslatore bicchieri
- protezione di:
 - Motodosatori
 - Motoriduttore gruppo caffè
 - Pompa
 - Motofrullatori
 - Motore macinino
- protezione con fusibile
 - Circuito elettrico principale
 - Trasformatore alimentazione scheda e gettoniera (primario e secondario)

CAPACITÀ CONTENITORI

- caffè in grani Kg 1.3 + 2.9
Kg 2.1 + 2.1

- Palette N. 950 circa

Per i prodotti solubili, a seconda dei modelli, possono essere montati contenitori con capacità da 2.5 o 4.5 o 6.5 litri

La quantità indicativa di prodotto è riassunta dalla seguente tabella:

| Dimensione contenitore | 2.5 l | 4.5 l | 6 l |
|------------------------|-------|-------|-----|
| Caffè solubile Kg | 0.6 | 1.0 | 1.3 |
| Latte Kg | 0.7 | 1.2 | 1.7 |
| Cioccolata Kg | 1.7 | 3.2 | 4.5 |
| Zucchero Kg | 2.0 | 3.5 | 5.0 |
| Tè al limone Kg | 2.0 | 3.5 | 5.0 |
| Brodo Kg | 1.4 | 2.5 | 3.5 |

La quantità effettiva si può scostare da quanto indicato dipendentemente dal peso specifico dei vari prodotti.

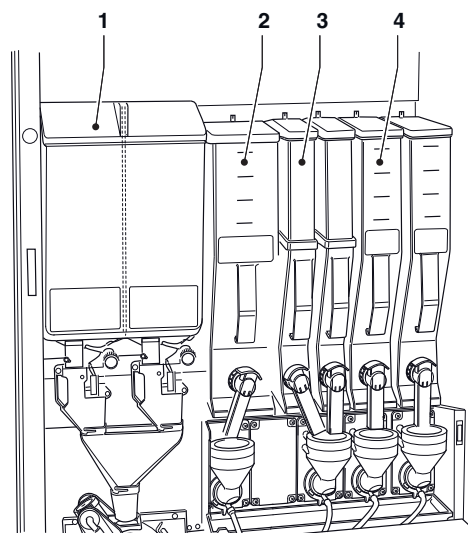


Fig. 3

- 1- Contenitore caffè in grani
- 2- Contenitore da 6 l
- 3- Contenitore da 2.5 l
- 4- Contenitore da 4.5 l

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.

Effettuando la misura con una temperatura ambiente di 22 °C si sono rilevati i seguenti consumi di energia:

Raggiungimento temperatura Wh 442

Per 24h di stand-by Wh 3257

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 variare 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 di accessori è fatto ad esclusiva responsabilità di chi lo esegue, pertanto il costruttore declina ogni responsabilità per danni all'apparecchio stesso o a cose e persone.

Importante!!!

L'utilizzo di kit non omologati dal costruttore non garantisce il rispetto degli standard di sicurezza, in particolare per le parti in tensione.

Il costruttore declina ogni responsabilità per l'utilizzo di componenti non omologati.

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.

SERRATURA A COMBINAZIONE VARIABILE

Alcuni modelli sono forniti con una serratura a combinazione variabile.

La serratura è corredata da una chiave di colore argento da utilizzare per il normale uso di apertura e chiusura.

E' possibile personalizzare le serrature utilizzando un kit, disponibile come accessorio, che consente di cambiare la combinazione della serratura.

Il kit è composto da una chiave di cambio (nera) della combinazione attuale e da chiavi di cambio (oro) e d'uso (argento) della nuova combinazione.

Confezioni di chiavi di cambio e d'uso con altre combinazioni possono essere fornite a richiesta.

Inoltre, ulteriori confezioni di chiavi d'uso (argento) possono essere richieste specificando la combinazione stampigliata sulle chiavi stesse.

Normalmente va utilizzata solo la chiave d'uso (argento), mentre le chiavi di cambio combinazione (oro) potranno essere conservate come chiavi di scorta.

Evitare di utilizzare per la normale apertura la chiave di cambio poiché questo può danneggiare la serratura.

Per cambiare la combinazione:

- Aprire la porta dell'apparecchio per evitare di forzare la rotazione
- Lubrificare leggermente con uno spray l'interno della serratura
- inserire la chiave di cambio (nera) attuale e ruotarla fino alla posizione di cambio (tacca di riferimento a 120°);
- estrarre la chiave di cambio attuale ed inserire la chiave di cambio nuova (oro);
- ruotare fino alla posizione di chiusura (0°) ed estrarre la chiave di cambio.

La serratura ha ora assunto la nuova combinazione.

Le chiavi della vecchia combinazione non sono più utilizzabili per la nuova combinazione.

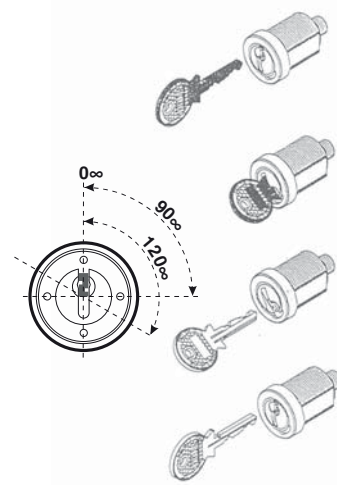


Fig. 4

Capitolo 1° Caricamento e pulizia

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

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 con porta aperta devono essere eseguite ESCLUSIVAMENTE da personale qualificato ed informato dei rischi specifici che tale condizione comporta

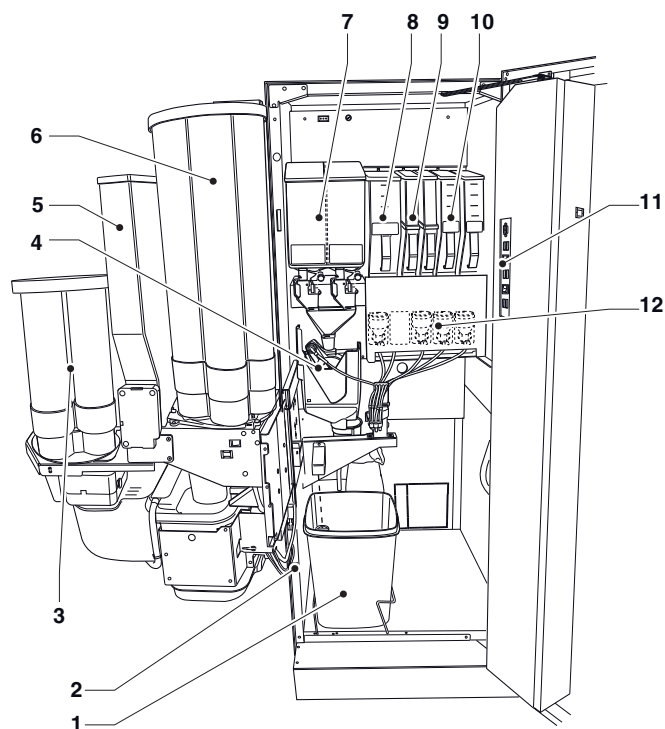


Fig. 5

- 1- Secchio raccolta fondi liquidi
- 2- Interruttore porta
- 3- Incolonnatore bicchieri secondario
- 4- Copertura gruppo espresso
- 5- Contenitore zucchero
- 6- Incolonnatore bicchieri principale
- 7- Contenitore caffè in grani
- 8- Contenitore polveri solubili 6.5 l
- 9- Contenitori polveri solubili 2.5 l
- 10- Contenitori polveri solubili 4.5 l
- 11- Pulsanti di servizio
- 12- Vano mixer

IGIENE E PULIZIA

Il presente manuale indica i potenziali punti critici e riporta le indicazioni per controllare la possibile proliferazione batterica.

In base alle norme vigenti in campo sanitario e di sicurezza l'operatore dell'apparecchio deve applicare le procedure di autocontrollo, individuate secondo quanto previsto della direttiva HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) e delle legislazioni nazionali.

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

E' buona norma utilizzare prodotti sanitizzanti 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'inosservanza di quanto sopra o dall'uso di agenti chimici aggressivi o tossici.

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

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 caffè e 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.

COMANDI E INFORMAZIONI

L'apparecchio deve funzionare a temperatura ambiente compresa tra i 2 e 32°C.

Sul lato esterno della porta 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.

All'interno dell'apparecchio, sulla copertura del vano gettoniera, sono posti il pulsante di programmazione che dà accesso alle funzioni dell'apparecchio, il pulsante di lavaggio dei mixer ed il connettore della presa seriale RS232.

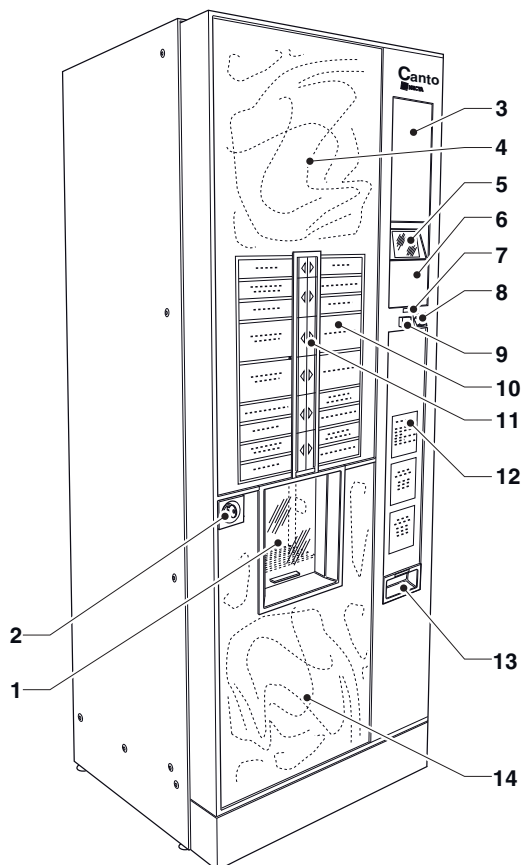


Fig. 6

- 1- Vano erogazione
- 2- Serratura
- 3- Spazio per validatore banconote
- 4- Pannello estetico superiore
- 5- Display
- 6- Spazio per sistemi di pagamento cashless
- 7- Led segnalazione introduzione monete
- 8- Introduzione monete
- 9- Pulsante recupero monete
- 10- Targhette menu
- 11- Tastiera di selezione
- 12- Spazio per informazioni all'utente
- 13- Sportello recupero monete
- 14- Pannello estetico inferiore

RUMOROSITÀ

Il livello di pressione acustica continuo, equivalente, ponderato, è inferiore a 70 dB.

CARICA PRODOTTI

BICCHIERI

La mensola del distributore bicchieri ha uno snodo doppio che migliora l'accessibilità ai distributori bicchieri, in particolare quando l'apparecchio è installato in batteria. Per caricare le colonne, operare come segue:

- Aprire la porta dell'apparecchio
- Tirare la mensola verso di se fino a liberare il vano erogazione
- Ruotare la mensola verso l'esterno
- Togliere il coperchio dall'incolonnatore bicchieri da caricare,
- Caricare i bicchieri.

INCOLONNATORE COMPLETAMENTE VUOTO

- Caricare di bicchieri le colonne escluse quella relativa al foro di distribuzione;
- Chiudere la porta dell'apparecchio attendere che la prima colonna carica si posizioni sopra il foro di distribuzione;
- Aprire nuovamente la porta dell'apparecchio e caricare la colonna rimasta vuota;

Per la chiusura operare in senso inverso prestando attenzione a che la mensola sia completamente arretrata. La chiusura completa richiede un piccola forzatura.

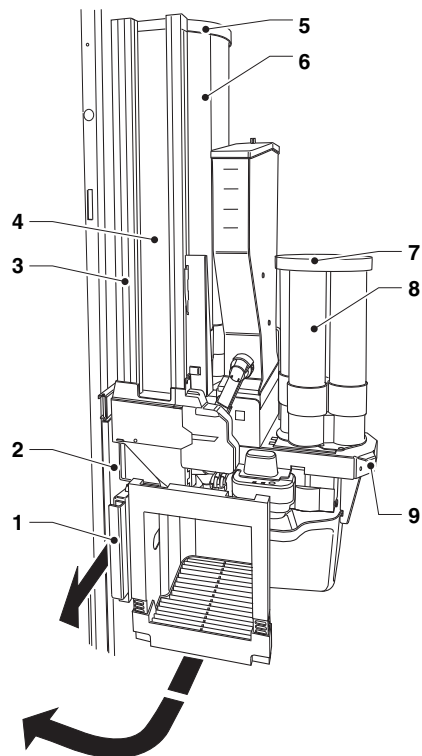


Fig. 7

- 1- Maniglia estrazione mensola
- 2- Mensola snodabile
- 3- Guida palette regolabile
- 4- Incolonnatore palette principale
- 5- Coperchio incolonnatore bicchieri principale
- 6- Incolonnatore bicchieri principale
- 7- Coperchio incolonnatore bicchieri secondario
- 8- Incolonnatore bicchieri secondario
- 9- Maniglia rotazione mensola

ZUCCHERO E PRODOTTI SOLUBILI

Su ogni contenitore è presente una targhetta autoadesiva che specifica il prodotto relativo.

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.

CAFFÈ IN GRANI

Sollevarlo il coperchio e riempire gli scomparti del contenitore caffè; assicurarsi che le serrande sia completamente aperte.

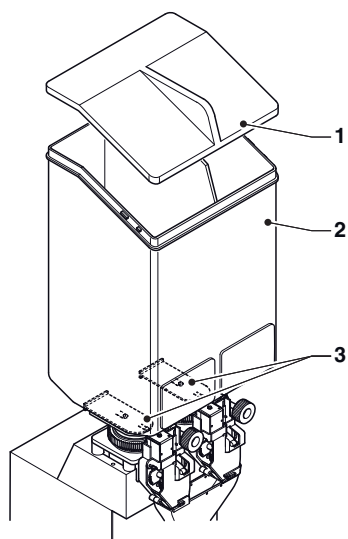


Fig. 8

- 1- Coperchio
- 2- Contenitore caffè
- 3- Serrande

PALETTE

Per caricare correttamente il doppio incolonnatore palette operare come segue:

- Togliere, sfilandoli dall'alto, i pesi per palette esterno e interno (vedi fig. 8);
- Caricare le palette alternativamente nei due incolonnatori in modo che il livello delle due colonne sia parificato
- Riposizionare i pesi tenendo conto di inserire il lato lavorato nell'apposita cava.

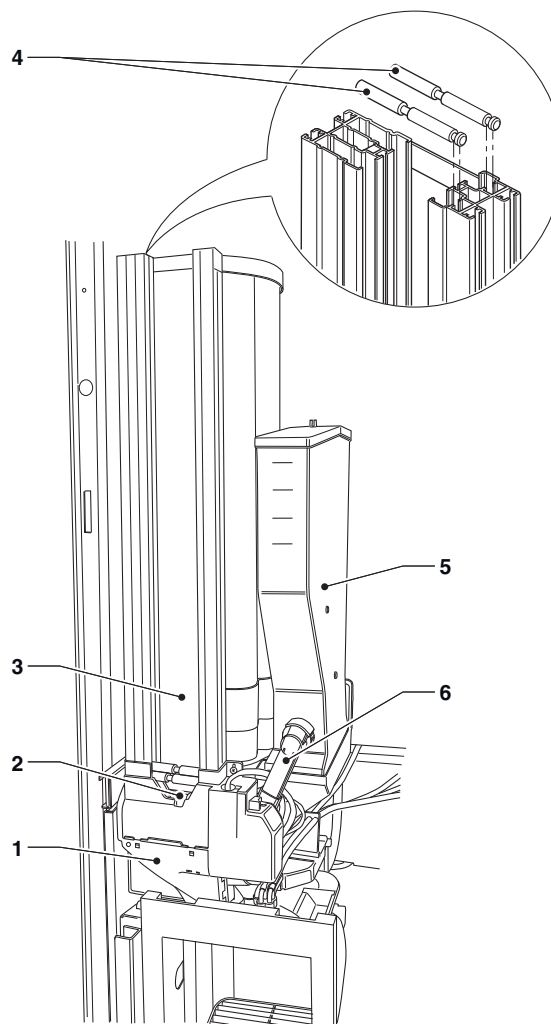


Fig. 9

- 1- Scivolo palette
- 2- Espulsore palette
- 3- Incolonnatore palette
- 4- Pesi palette
- 5- Contenitore zucchero
- 6- Scivolo zucchero

SANIFICAZIONE APPARECCHIO

Il presente manuale indica i potenziali punti critici e riporta le indicazioni per controllare la possibile proliferazione batterica.

In base alle norme vigenti in campo sanitario e di sicurezza l'operatore dell'apparecchio deve applicare le procedure di autocontrollo, individuate secondo quanto previsto della direttiva HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) e delle legislazioni nazionali.

Frequentemente, in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio e della qualità dell'acqua in entrata, è necessario effettuare un'accurata sanificazione dell'apparecchio per garantire l'igienicità dei prodotti erogati.

La sanificazione si effettua utilizzando prodotti di disinfezione avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando spazzole e/o scovoli.

PULIZIA DEI MIXER E DEI CIRCUITI ALIMENTARI

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

Evitare assolutamente l'utilizzo di getti d'acqua per la pulizia.

Le parti da pulire sono:

- Imbuti polveri, mixer e condotto di erogazione delle bevande solubili;
- Tubi ed ugelli di erogazione;
- Vano erogazione.
- Aprire la copertura del cella erogazione mixer e sollevare le bocchette polvere fino al fermo;
- Asportare dai mixer gli imbuti delle polveri, i convogliatori acqua, gli imbuti deposito polvere e le ventoline dei motofrullatori;

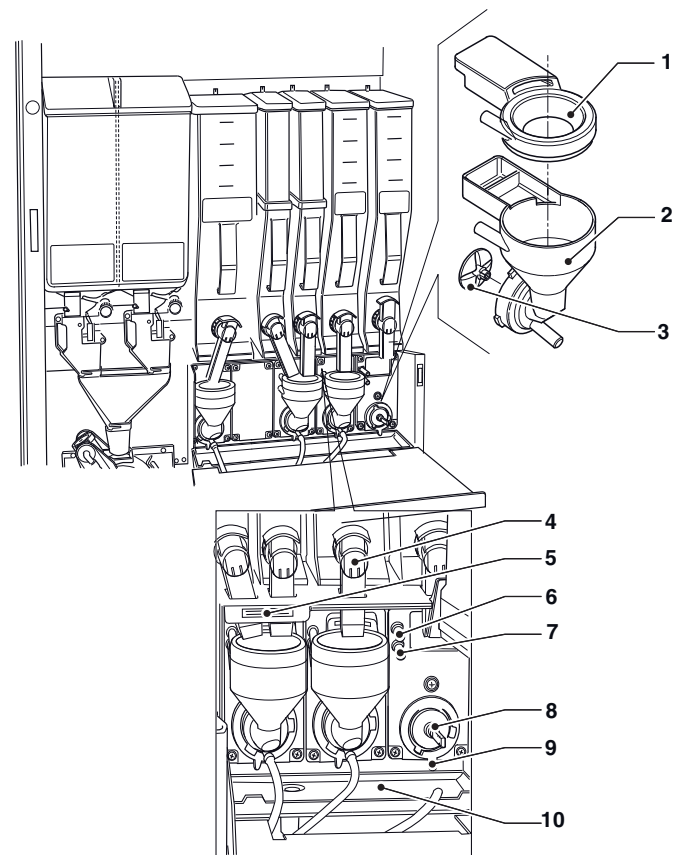


Fig. 10

- 1- Imbuto polveri
- 2- Imbuto acqua
- 3- Ventolina frullatore
- 4- Convogliatore polvere solubile
- 5- Magnete chiusura cella mixer
- 6- Ugello acqua superiore
- 7- Ugello acqua inferiore
- 8- Guarnizione premistoppa
- 9- Ghiera di fissaggio flangia
- 10- Bacinella raccogli gocce

- Per smontare le ventoline è sufficiente esercitare una leggera trazione per liberarle;

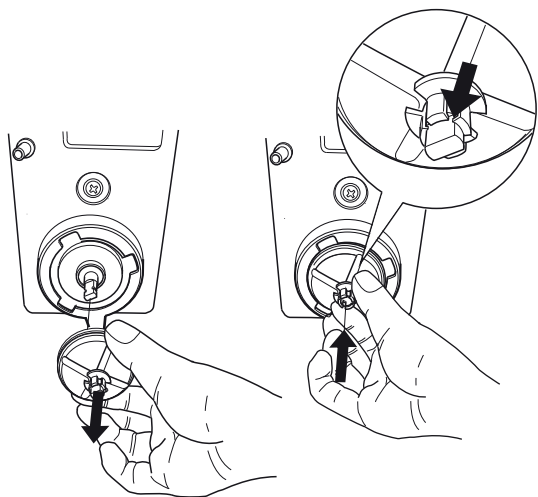


Fig. 11

- Lavare tutti i componenti con prodotti sanitizzanti (attenendosi al dosaggio indicato dal produttore), avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli e spazzole;

La disinfezione si effettua con prodotti sanitizzanti.

- Immergere i componenti per circa 20' in un recipiente contenente la soluzione sanitizzante precedentemente preparata;
- Rimontare i convogliatori e gli imbuti acqua;
- Rimontare i cassette deposito polveri e gli imbuti polvere dopo averli accuratamente risciacquati ed asciugati.

La chiusura della cella erogazione è possibile solo dopo aver abbassato tutte le bocchette polvere.

Dopo aver montato i particolari è, comunque, necessario:

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

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.

GRUPPO ESPRESSO

Ad ogni carica, o almeno settimanalmente, è bene pulire le parti esterne del gruppo caffè da eventuali residui di polvere in particolare nella zona dello sgancio caffè. Per sganciare lo scivolo caffè e procedere con la sua pulizia farlo scorrere verso destra.

Attenzione!

E' indispensabile rimontare le coperture dei gruppi infusori prima di rimettere in funzione l'apparecchio.

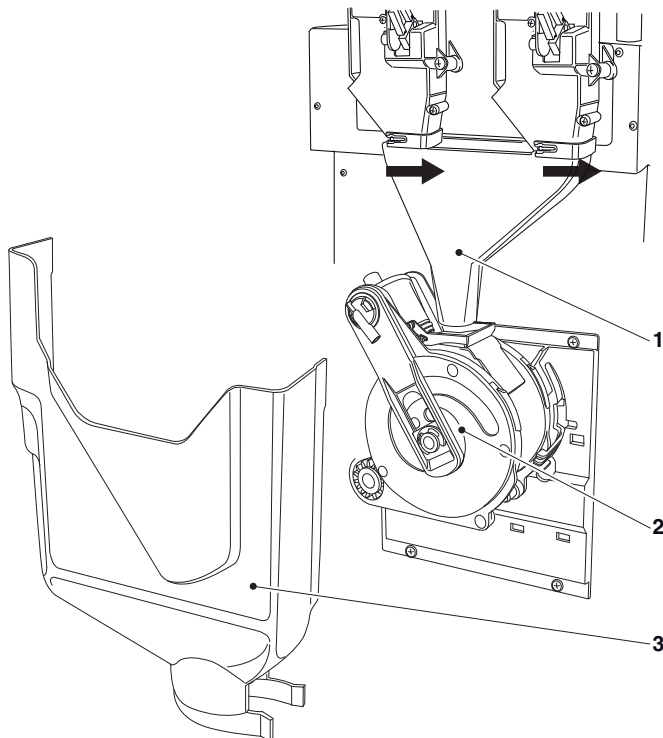


Fig. 12

- 1- Scivolo caffè
- 2- Gruppo espresso
- 3- Copertura gruppo espresso

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 zucchero operando come segue:

- Sollevare la levetta elastica per liberare l'ugello
- Sfilare l'ugello di erogazione
- Sfilare lo scivolo zucchero
- Lavare ed asciugare accuratamente
- Dopo la pulizia rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso.

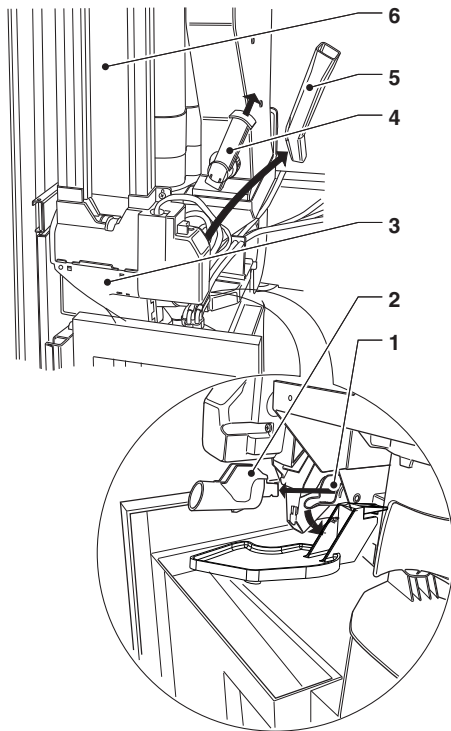


Fig. 13

- 1- Levetta elastica
- 2- Ugello erogazione zucchero
- 3- Scivolo Palette
- 4- Convogliatore zucchero
- 5- Scivolo zucchero
- 6- Incolonnatore palette

VANO EROGAZIONE E DISPOSITIVO PROTEZIONE INTRUSIONE

Per smontare il vano erogazione, svitare i godroni per liberare il vano e farlo scorrere sulla guida. Lo sportello di protezione delle aperture per l'erogazione delle bevande non necessita di particolare manutenzione ed è sufficiente una normale pulizia.

L'apposito godrone facilita, se necessario, lo smontaggio del braccio supporto ugelli.

Nel rimontaggio prestare attenzione alla posizione dei bracci traslatori bicchieri, alla posizione del vano sulla guida, ed al corretto aggancio dei tre punti di fissaggio.

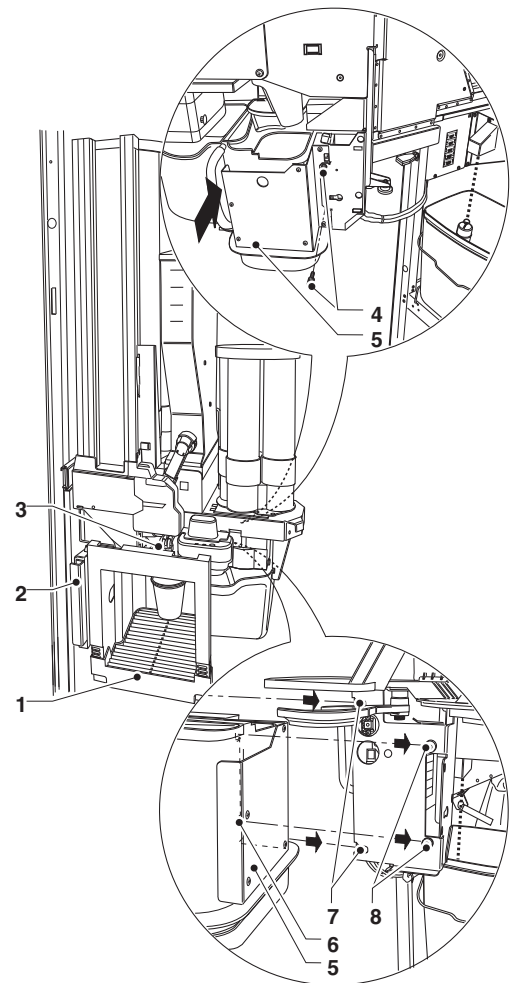


Fig. 14

- 1- Vano erogazione
- 2- Maniglia estrazione mensola
- 3- Supporto ugelli
- 4- Godroni fissaggio vano
- 5- Supporto erogazione bevande
- 6- Copertura
- 7- Fissaggio per guida
- 8- Arresto guida

CANALIZZAZIONI MISCELATORI

Periodicamente, vanno pulite da eventuali residui di polvere la zona degli imbuto ed il piano di appoggio dei contenitori utilizzando un piccolo aspirapolvere od un pennello.

Le superfici possono essere pulite con un panno umido.

SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

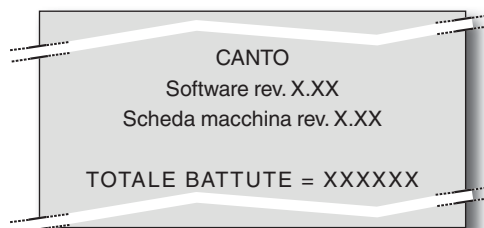
Qualora, per una qualsiasi ragione, l'apparecchio dovesse restare spento per un periodo superiore alle date di scadenza dei prodotti, è necessario:

- Vuotare completamente il macinadosatore erogando caffè espresso fino alla segnalazione di vuoto;
- Vuotare completamente i contenitori e lavarli accuratamente con prodotti sanitizzanti utilizzati per i mixer
- Vuotare completamente il circuito idraulico

Prima della ripresa del servizio, andranno eseguite le operazioni di pulizia e sanitizzazione.

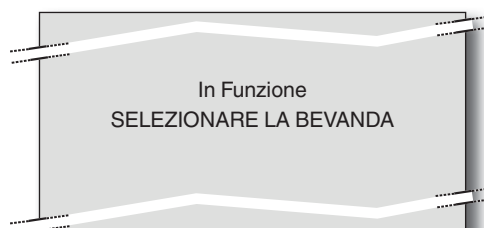
ACCENSIONE

Alla chiusura della porta sul display viene visualizzata la versione software dell'apparecchio, è possibile programmare l'apparecchio per visualizzare il numero delle erogazioni effettuate.



Viene effettuato il controllo sulla caldaia espresso ed avviato il ciclo di riscaldamento.

Al termine del ciclo di riscaldamento viene visualizzato il messaggio con l'invito a selezionare una bevanda.



Capitolo 2° Installazione

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

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

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.

INTERRUTTORE PORTA

Aperto la porta, un apposito microinterruttore toglie tensione all'impianto elettrico della apparecchiatura. Per dare tensione all'impianto con la porta aperta, è sufficiente inserire l'apposita chiave nella feritoia.

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 scollegare il cavo di alimentazione dalla rete.

La chiusura della porta è possibile solo dopo aver tolto la chiavetta dall'interruttore porta.

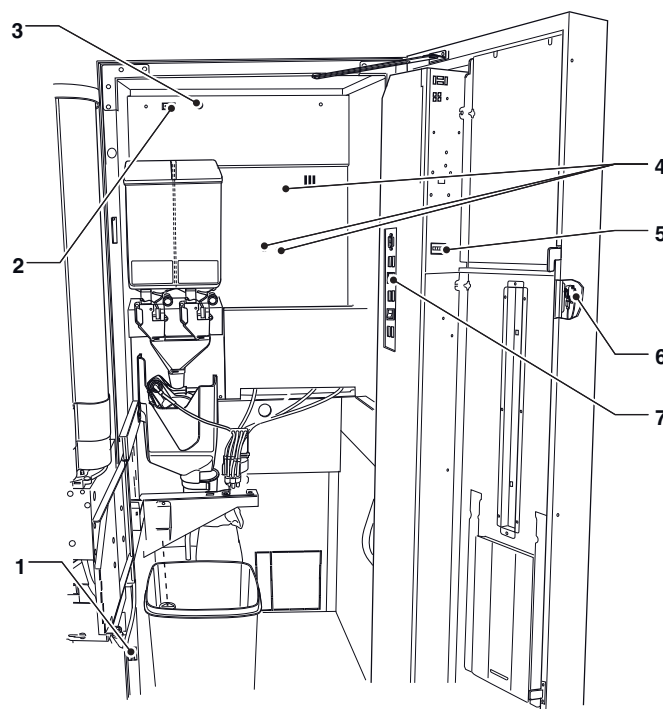


Fig. 15

- 1- Interruttore porta
- 2- Presa sempre in tensione (2 A. Max)
- 3- Fusibile di rete
- 4- Finestre per Leds schede elettroniche
- 5- Contabattute meccanico
- 6- Micro di segnalazione "apertura porta"
- 7- Pulsanti di servizio

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 forniti di corredo.

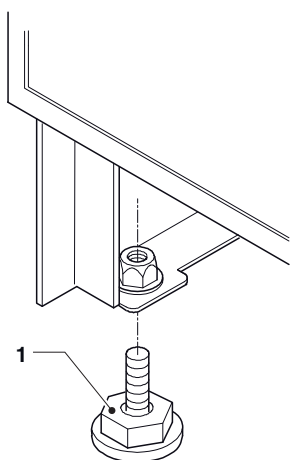


Fig. 16

1- Piedino regolabile

ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA

Il distributore va allacciato alla rete di acqua potabile, tenendo conto delle disposizioni vigenti nel paese dove si installa l'apparecchiatura.

La pressione della stessa deve essere compresa tra 0.05 e 0.85 MPa (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 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.

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

Per collegare la macchina alla rete idrica utilizzare solo set di guarnizioni e tubi nuovi.

Non riutilizzare il materiale eventualmente esistente.

DISPOSITIVO ANTIALLAGAMENTO

L'elettrovalvola di entrata acqua è dotata di un dispositivo anti-allagamento che blocca 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:

- togliere tensione all'apparecchio;
- 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;
- aprire il rubinetto e dare tensione all'apparecchio

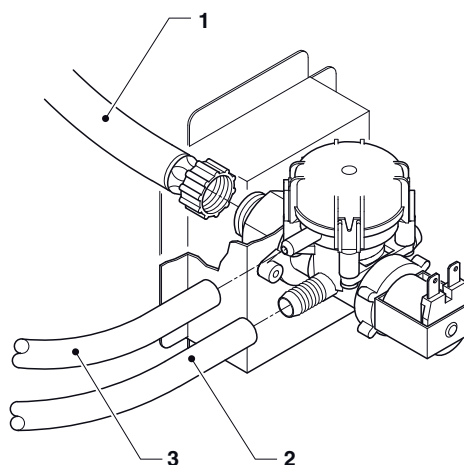


Fig. 17

- 1- Raccordo entrata acqua 3/4"
- 2- Raccordo tubo di entrata
- 3- Tubo di troppo pieno

COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'apparecchio è predisposto per il funzionamento elettrico con una tensione monofase di 230/240 V~ ed è protetto con fusibile da 15 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 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.

L'interruttore, la presa di corrente e la relativa spina devono essere collocati in posizione accessibile.

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.

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.

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

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

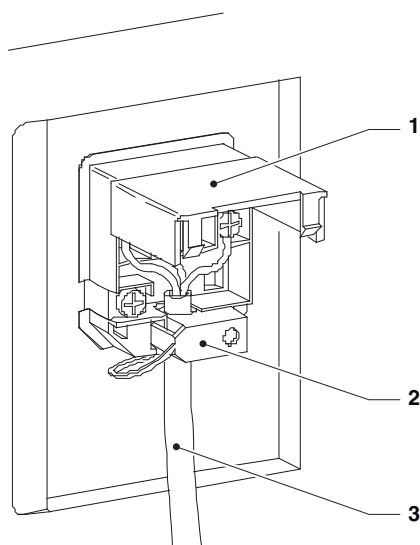


Fig. 18

- 1- Coperchietto sollevabile
- 2- Morsetto fissacavo
- 3- Cavo di rete

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 il sistema di pagamento prescelto seguendo le apposite istruzioni 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.

INSTALLAZIONE IN BATTERIA

Il sistema di controllo dell'apparecchio è predisposto per l'allacciamento in batteria con altri distributori automatici utilizzando appositi kit.

Questo consente l'utilizzo di un unico sistema di pagamento e di connessione remota per più apparecchi.

Nel caso di installazione in batteria l'apparecchio può essere configurato come "master", prendendo cioè il controllo del secondo apparecchio o come "slave" lasciando cioè il controllo all'altro apparecchio.

DECALCIFICATORE

L'apparecchio viene fornito senza decalcificatore.

Nel caso di allacciamento ad una rete d'acqua molto dura è necessario montare un decalcificatore.

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

Utilizzare decalcificatori di capacità adeguata all'uso effettivo dell'apparecchio.

Nel caso di alimentazione da serbatoio è possibile utilizzare le apposite cartucce filtranti.

PRIMA ACCENSIONE

Alla prima accensione dell'apparecchio è necessario effettuare il riempimento del circuito idraulico (installazione).

A seconda che l'apparecchio sia con alimentazione idrica da serbatoio o da rete la procedura di installazione cambia:

ALIMENTAZIONE IDRICA DA SERBATOIO

- All'accensione dell'apparecchio; la pompa di autoalimentazione viene attivata per 10 secondi
Il display visualizza "vuoto acqua"
- Entrare in programmazione nella modalità "Tecnico" ed utilizzare la funzione speciale "Installazione manuale" del menù "Test".
L'apparecchio effettua il ciclo di installazione
- Ultimato il ciclo di installazione azzerare il guasto "vuoto acqua"

ALIMENTAZIONE IDRICA DA RETE

- All'accensione dell'apparecchio automaticamente viene aperta l'elettrovalvola di rete fino al riempimento dell'air-break e delle caldaie
- Si apre l'elettrovalvola "caffè" per dare sfogo all'aria in caldaia e vengono immessi 600 cc. di acqua.

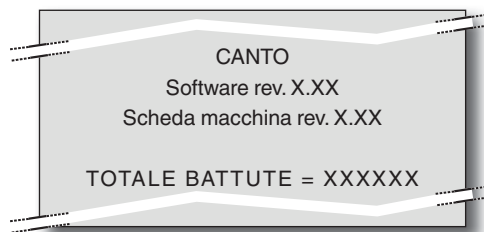
Per tutta la durata del ciclo il display visualizzerà



N.B.: Nel caso di mancanza acqua durante il ciclo di installazione l'apparecchio si bloccherà in attesa di acqua.

Se nel circuito idraulico si formano vuoti d'acqua consistenti è necessario effettuare il riempimento del circuito idraulico utilizzando la funzione speciale "installazione manuale"

Dopo il riempimento del circuito idraulico sul display compare il messaggio:



Vengono effettuati i controlli iniziali e avviato il ciclo di riscaldamento delle caldaie.

Terminato il ciclo di riscaldamento, dopo alcuni secondi sul display compare il messaggio con l'invito a selezionare la bevanda e l'illuminazione della tastiera viene attivata



PRIMA SANITIZZAZIONE DEI MIXER E CIRCUITI ALIMENTARI

All'installazione dell'apparecchio è necessario effettuare un'accurata disinfezione dei mixer, dei condotti di erogazione delle bevande solubili per garantire l'igiene dei prodotti distribuiti.

Evitare assolutamente l'utilizzo di getti d'acqua per la pulizia.

La disinfezione si effettua con prodotti sanizzanti. Effettuare il lavaggio dei mixer ed aggiungere alcune gocce di soluzione sanizzante.

A disinfezione avvenuta procedere ad un abbondante risciacquo dei mixer per rimuovere ogni possibile residuo della soluzione usata.

Per erogare acqua nei mixer utilizzare il pulsante "lavaggio mixer"; eventualmente abilitare da menù (vedi capitolo relativo)

Importante!

L'apparecchio è dotato di un sistema di lavaggio automatico dei mixer con il relativo circuito idraulico e del gruppo infusore.,

Se l'utilizzo dell'apparecchio è soggetto a pause di utilizzo (week ends ecc.) anche inferiori ai due giorni, è buona norma abilitare (per esempio prima dell'inizio dell'utilizzo del DA) le funzioni di lavaggio automatico (vedi "Menu del tecnico - Configurazione - Lavaggio mixer e Lavaggio gruppo infusore")

FUNZIONAMENTO

DISTRIBUZIONE BICCHIERI

L'apparecchio è equipaggiato con due dispositivi di sgancio e traslatore bicchiere.

Lo sgancio del bicchiere avviene per mezzo di chiocciolate che scorrono sul bordo del bicchiere separandolo dalla colonna di bicchieri.

Il bicchiere cade nella sede del braccio traslatore che porta il bicchiere sotto gli ugelli di erogazione riducendo al minimo la possibilità di sporcare la zona di erogazione. Appositi microinterruttori segnalano all'apparecchio la posizione dei traslatori bicchieri.

Il sensore tazza controlla che al termine dell'erogazione venga prelevato il bicchiere, evitando di sganciare un secondo bicchiere finché non viene prelevato il bicchiere ed i traslatori bicchieri non sono in posizione di riposo. Finché il bicchiere non viene prelevato il display dell'apparecchio visualizza il messaggio "BEVANDA PRONTA PRELEVARE"

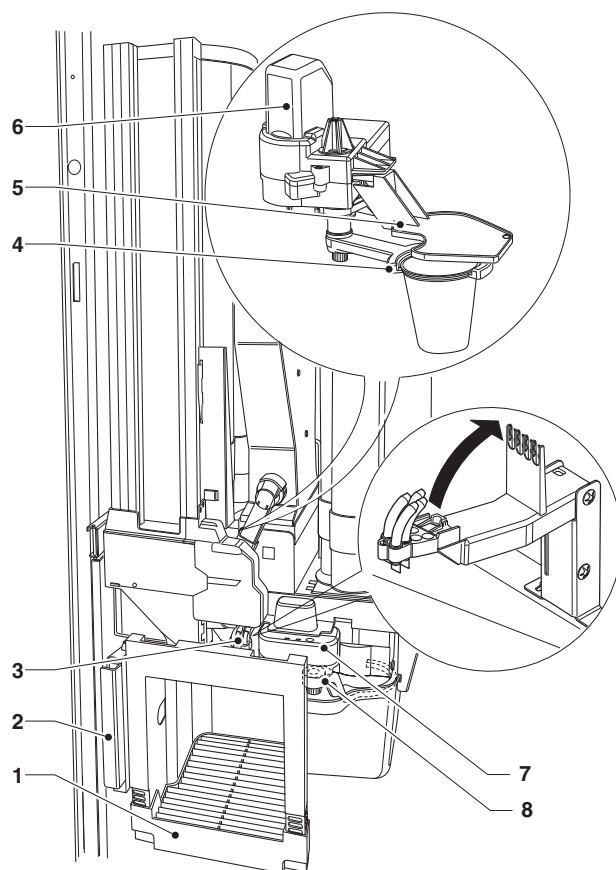


Fig. 19

- 1- Vano erogazione
- 2- Maniglia estrazione
- 3- Supporto ugelli
- 4- Braccio traslatore bicchiere
- 5- Copertura mobile erogazione bevande
- 6- Motoriduttore azionamento leva
- 7- Motore azionamento traslatore bicchiere secondario
- 8- Braccio traslatore bicchiere secondario

DISTRIBUZIONE ZUCCHERO PALETTE

Il dispositivo di erogazione è azionato da un motore bidirezionale che, alternativamente, sgancia una paletta dall'incolonnatore esterno ed interno.

Il particolare profilo della camma che aziona il dispositivo sposta il supporto mobile palette accogliendo una paletta nella zona di espulsione.

Al rientro della camme la molla di richiamo provvede ad erogare la paletta.

Se è richiesto anche lo sgancio zucchero, il motore ruota più a lungo innescando il meccanismo di ribaltamento dell'ugello erogatore

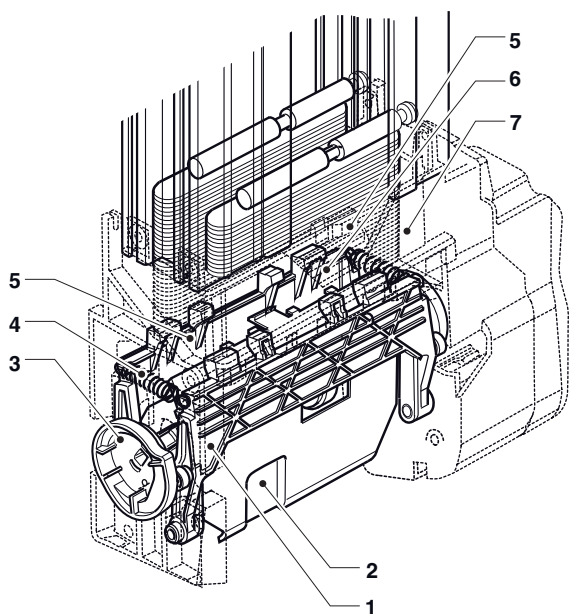


Fig. 20

- 1- Supporti mobili palette
- 2- Corpo principale
- 3- Camma azionamento supporti
- 4- Molla richiamo
- 5- Espulsori
- 6- Supporto palette
- 7- Incolonnatori

INFUSORE CAFFÈ ESPRESSO

Dopo ogni accensione dell'apparecchio il gruppo caffè effettua una rotazione completa, prima di effettuare il ciclo normale, per garantire il posizionamento del dispositivo nella posizione iniziale.

CICLO DI EROGAZIONE CAFFÈ

Richiedendo una selezione a base di caffè il macinino funziona fino a riempire la camera del dosatore caffè. Quando il dosatore è pieno, la dose di macinato viene sganciata nella camera di infusione disposta verticalmente all'interno del gruppo caffè (vedi fig. 21-7). Il motoriduttore innestato sul pignone (6) fa ruotare le manovelle (5) che causano la rotazione della camera di infusione (1) di 30°.

Il pistone superiore (4) si allinea con la camera di infusione (fig. 21 -1) e scende all'interno della stessa. La posizione di arresto del pistone per l'infusione sarà in funzione del quantitativo di macinato presente nella camera.

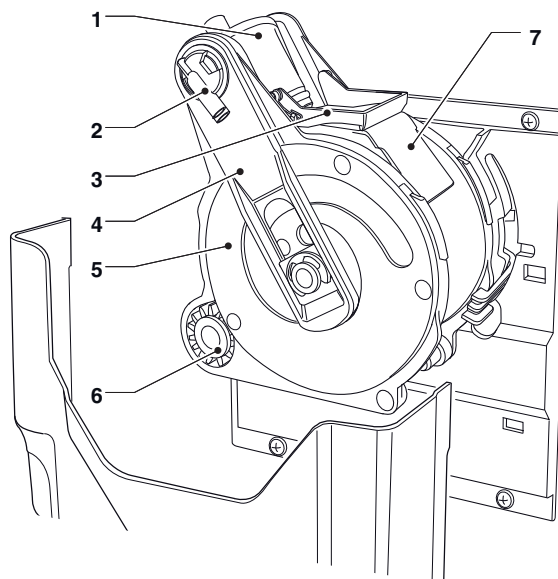


Fig. 21

- 1- Pistone superiore
- 2- Ugello uscita caffè
- 3- Raschiatore
- 4- Bielle
- 5- Manovelle
- 6- Pignone
- 7- Scivolo caffè esausto

Al termine dell'erogazione di caffè, il pistone superiore scende per comprimere meccanicamente la pastiglia di caffè sfruttato favorendo l'espulsione dell'acqua in eccesso attraverso la 3^a via dell'elettrovalvola di erogazione.

Al termine del ciclo, il motoriduttore viene azionato in senso inverso sollevando il pistone superiore e ruotando la camera di infusione verso il lato di scarico, opposto al lato di erogazione; il pistone inferiore (8) si solleva.

Una volta raggiunta la posizione di scarico, il motoriduttore inverte nuovamente la direzione di rotazione riportando la camera di infusione in posizione di riposo.

Il raschiatore (3) trattiene la pastiglia di caffè facendola cadere, mentre il pistone inferiore (8) torna nella posizione di riposo.

Sui modelli con due dosatori, la camera si sposta leggermente prima dello sgancio per favorire il corretto spostamento del macinato; lo spostamento è programmabile con l'apposita funzione.

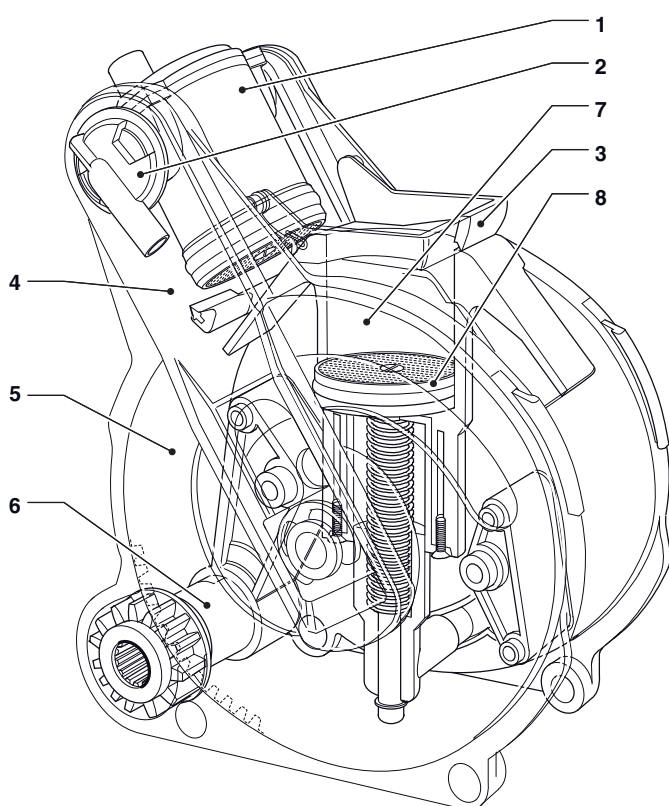


Fig. 22

- 1- Pistone superiore
- 2- Ugello uscita caffè
- 3- Raschiatore
- 4- Bielle
- 5- Manovelle
- 6- Pignone
- 7- Camera d'infusione
- 8- Pistone inferiore

EROGAZIONE SOLUBILI

I cicli di erogazione delle varie selezioni sono studiati per ottenere il miglior risultato in termini di produttività e di qualità della bevanda.

L'erogazione delle bevande solubili avviene seguendo una ricetta in cui gli ingredienti (max 4) sono identificati con un numero ed il nome del prodotto e sono descritti per quantità d'acqua, prodotto e per tempi di erogazione e frullatura.

Questi valori sono programmabili via software con apposite funzioni.

Anche l'ordine di erogazione dei singoli ingredienti all'interno di una ricetta è programmabile

La polvere per le selezioni a base di cioccolata viene erogata ad intermittenza, per le selezioni a base di caffè solubile la polvere viene erogata prima dell'acqua.

Attenzione !!!

Assicurarsi che il mixer venga risciacquato correttamente senza lasciare residui di polveri.

CONTROLLO E REGOLAZIONE TARATURE

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

- 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.

TARATURE STANDARD

Il distributore viene fornito con le seguenti tarature:

- temperatura caffè (all'ugello) 72-78° circa;
- temperatura solubili (all'ugello) 75° circa;

La taratura standard del distributore abbina tutte le selezioni allo stesso prezzo (vedi tabella dosi e selezioni)

REGOLAZIONE VOLUME CAMERA INFUSIONE

Il gruppo caffè può lavorare con dosi di caffè comprese da 5,5 a 8,5 gr.

Il pistone superiore si posiziona automaticamente.

REGOLAZIONE GRAMMATURA CAFFÈ

La levetta di regolazione dose può essere posizionata in una delle 10 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 0,35 gr.

Per prelevare la dose sarà sufficiente asportare il gruppo caffè ed utilizzare l'apposita funzione del menu "test in modalità "tecnico" (vedi paragrafo relativo).

Importante!!!

La dose ottenibile è indicativamente compresa tra 6 e 9,5 gr; variando il grado di macinatura, si hanno leggere variazioni di dose.

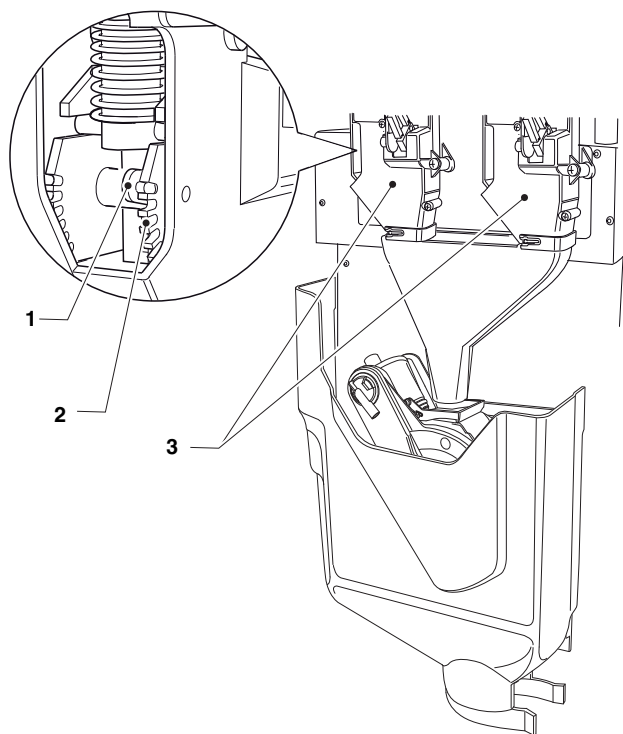


Fig. 23

- 1- Levetta regolazione dose
- 2- Tacche di riferimento
- 3- Dosatori

REGOLAZIONE MANUALE MACINATURA

Negli apparecchi privi del dispositivo di regolazione automatica della macinatura, qualora si debba variare il grado di macinatura, agire opportunamente sull'apposita manopola del macinino 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.

NB: 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.

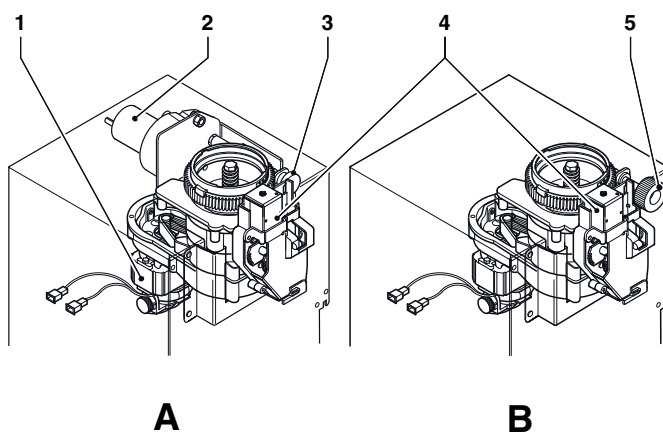


Fig. 24

- A- Macinino con regolazione automatica
- B- Macinino con regolazione manuale

- 1- Motore macinino
- 2- Motore di regolazione automatica delle macine
- 3- Vite movimento porta macine
- 4- Elettromagnete dosatore
- 5- Manopola regolazione manuale

REGOLAZIONE AUTOMATICA MACINATURA

Gli apparecchi che hanno il macinino con la regolazione automatica della macinatura (fig 28-A) permettono di mantenere costante nel tempo la qualità della bevanda erogata, compensando le variazioni dovute al prodotto, all'ambiente ed all'usura delle macine stesse.

SELEZIONE DI RIFERIMENTO

Per monitorare correttamente i parametri della regolazione automatica della macinatura (tempo di macinatura e tempo di infusione), l'apparecchio assume una selezione come riferimento per l'attuazione dei dispositivi automatici.

Il dispositivo controlla che il tempo di infusione richiesto (programmabile via software) per l'erogazione di una quantità d'acqua corrispondente ad un numero (fisso) di impulsi del contatore volumetrico (cdv), sia effettivamente raggiunto; diversamente varia il grado di macinatura agendo sul motore bidirezionale che controlla la distanza tra le macine.

Quando, dal menu programmazione, viene scelto di intervenire sul macinadosatore, si accende il led della selezione definita come riferimento.

Su questa selezione, e su quelle con dosi comparabili, verrà misurato il tempo di infusione ed il tempo di macinatura della dose caffè; le successive misurazioni andranno perciò effettuate su questa selezione.

La variazione del grado di macinatura è conseguente alla variazione del tempo di infusione richiesto; l'avvicinamento delle macine (granulometria più fine) avviene in modo graduale per evitare la compressione del caffè.

N. B.: Per controllare con sicurezza il nuovo tempo di infusione, tenere presente che l'effetto della variazione automatica del grado di macinatura, si avverte dopo alcune selezioni.

Dopo che la regolazione si è stabilizzata, è necessario controllare anche la quantità di caffè macinato che può subire piccole variazioni.

BLOCCO REGOLAZIONE AUTOMATICA

Per qualunque ragione si dovesse rendere necessario, è possibile inibire il funzionamento della regolazione automatica.

Le macine restano ferme alla distanza di quando viene inibito il funzionamento del regolatore automatico.

CONTROLLO USURA MACINE

La funzione di controllo delle macine da un messaggio di avviso di "Usura macine" all'accensione dell'apparecchio, quando il tempo di macinatura aumenta troppo rispetto al tempo di macinatura memorizzato quando le macine erano nuove.

Alla sostituzione delle macine, andrà azzerato con l'apposito menu, il tempo di macinatura medio memorizzato.

REGOLAZIONE SOFTWARE DELLA MACINATURA

Se per un qualunque motivo, ad esempio interventi di manutenzione sulle macine, si rendessero necessarie variazioni notevoli della distanza è possibile intervenire manualmente impostando via software il valore di variazione desiderato.

Tale valore è espresso in 1/6 di giro della ghiera porta macine.

- per l'aumento della granulometria (macinatura più grossa), la regolazione automatica avviene in un'unica operazione;
- per la diminuzione della granulometria (macinatura più fine) la regolazione automatica avviene con il motore macinino caffè in funzione.

Attenzione! Se la variazione è ampia, la camera del dosatore viene riempita, il caffè viene sganciato. E' preferibile intercettarlo per evitare l'intasamento del gruppo infusore.

TARATURA

SELEZIONE DI RIFERIMENTO

Il led della selezione di riferimento si accende quando viene selezionato il macinadosatore su cui si intende intervenire.

La selezione è stabilita di default e non è possibile cambiarla.

DOSE CAFFÈ

La dose massima di caffè utilizzabile dal gruppo infusore è di 9 grammi.

La regolazione della dose deve essere effettuata per prima, intervenendo manualmente sulla leva del dosatore caffè.

DOSE ACQUA

In funzione del tipo di selezione si stabilisce la quantità d'acqua da erogare espressa in impulsi di contatore volumetrico (cdv). Dopo aver impostato il valore dell'acqua sulla selezione di riferimento, l'apparecchio chiede di inserire il tempo di infusione.

TEMPO DI INFUSIONE

Il grado di macinatura influisce direttamente, a parità di dose caffè e di quantità d'acqua, sul tempo di infusione. Variando questo valore, il sistema di regolazione automatica della macinatura, interviene per allineare il tempo effettivo a quello richiesto.

Durante il normale funzionamento dell'apparecchio, il monitoraggio continuo di questo tempo consente di mantenere la regolazione ottimale del grado di macinatura.

ALTRE SELEZIONI

Il lay out prescelto definisce la dose di una data selezione. Per le selezioni non di riferimento, il tempo di infusione, è un valore non modificabile ed è legato alla selezione di riferimento.

DOSE ACQUA

E' possibile definire via software la quantità di acqua (espressa in cdv) da erogare su ogni selezione. Dose caffè e tempo di infusione, restano quelli definiti per la selezione di riferimento.

PRESELEZIONI

In base al lay out impostato sulla macchina è possibile avere diverse preselezioni; le preselezioni previste per ogni lay out sono riportate nella tabella dosi selezioni (lay out selezioni) di corredo della macchina.

CALIBRATURA DOSATORI

Per la corretta conversione dei valori della dose prodotto è possibile impostare il valore della portata dei singoli dosatori in gr/s per consentire il calcolo dei grammi da erogare.

VARIAZIONI DI TARATURA PRODOTTI SOLUBILI

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.

CALIBRATURA POMPE

La velocità delle pompe in corrente continua, e di conseguenza la portata, può essere controllata elettronicamente.

Per allineare il dispositivo di controllo alla portata effettiva, è necessario calibrare le pompe, cioè misurare l'effettiva portata ad un data velocità.

L'operazione viene effettuata in fabbrica individuando le impostazioni ottimali per avere un corretto ciclo di preparazione della bevanda.

Per vari motivi, però, può essere necessario ripeterla. Tramite l'apposito menu, dopo aver individuato il mixer su cui intervenire, operare come segue:

- Confermare il tipo di ugello utilizzato (singolo-doppio, colore). **L'associazione piastrina ugelli / pompa è determinata dal costruttore.**
- Confermare l'erogazione d'acqua per inizializzare la pompa e il circuito idraulico
- Confermare l'esecuzione della procedura di calibratura, la pompa viene azionata per un dato tempo a due velocità diverse.
- Memorizzare le quantità d'acqua ottenute.

PERSONALIZZAZIONE BEVANDE

Personalizzando bevande con consistenti variazioni di dose d'acqua è necessario verificare la portata d'acqua nel mixer, sostituendo eventualmente l'ugello con altro di tipo più adatto.

Effettuare nuovamente la calibratura della pompa ed al termine della procedura, collaudare tutte le selezioni che utilizzano quel mixer per essere certi della correttezza del ciclo di erogazione della bevande.

Attenzione !!!

Assicurarsi che il mixer venga risciacquato correttamente senza lasciare residui di polveri.

REGOLAZIONE TEMPERATURA CALDAIE

La temperatura delle caldaie è controllata dal software:
Di default:

- 99° C per la caldaia espresso

- 88° C per la caldaia solubili

e possono essere modificate da menù.

Note sulla Programmazione

L'elettronica di controllo dell'apparecchio permette di utilizzare o meno molte funzioni.

Nel programma dell'apparecchio sono descritte tutte le funzioni previste, comprese quelle che per la configurazione specifica del modello (lay out), non vengono utilizzate.

Di corredo all'apparecchio vengono forniti:

- Lay out selezioni in cui sono riportate le selezioni previste per lo specifico modello
- Diagramma di flusso dei menu di programmazione.

Qui di seguito, una spiegazione succinta delle principali funzioni utili per gestire al meglio il funzionamento dell'apparecchio, non necessariamente nell'ordine in cui vengono visualizzate nei menu.

La versione del software può essere aggiornata utilizzando gli appositi sistemi (PC, Giga, UpKey ecc.)

I messaggi del display che visualizzano l'operazione in corso sono fissi mentre l'eventuale azione richiesta all'utente lampeggia.

L'apparecchio può trovarsi in tre diverse modalità.

A seconda della condizione in cui si trova i pulsanti della tastiera assumono diverse funzioni.

NORMALE UTENZA

- Accensione dell'apparecchio (chiusura della porta) con esecuzione dei controlli previsti.
- Operazioni effettuabili a porta chiusa.
- Erogazione selezione e messaggi all'utente.

MENU CARICATORE

- Rilevazione delle statistiche ed esecuzione di semplici controlli sul funzionamento e sulle erogazioni.

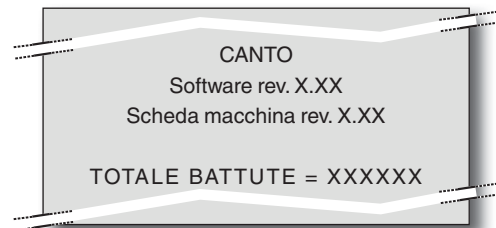
MENU TECNICO

- Programmazione delle impostazioni e delle prestazioni dell'apparecchio, articolate su due livelli:

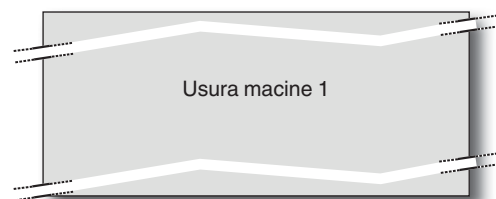
ACCENSIONE

Ogni volta che viene data tensione all'apparecchio, sul display viene visualizzato il numero della versione software presente.

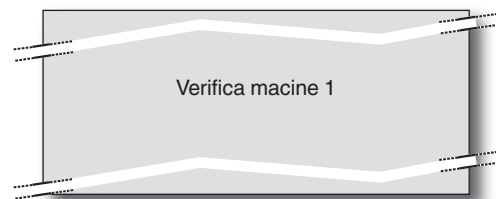
E' possibile programmare l'apparecchio per visualizzare, per alcuni secondi, il numero di erogazioni effettuate (totale battute).



Se il macinino monta il dispositivo di regolazione automatica, se vengono rilevate delle anomalie nel funzionamento, all'accensione dell'apparecchio possono essere visualizzati i messaggi:



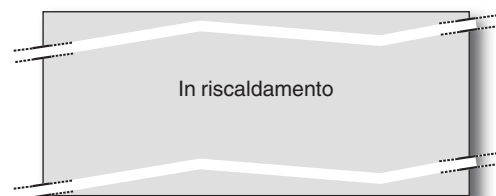
se il tempo medio di macinatura supera del 50 % il tempo medio delle prime macinature, oppure:



se sono state effettuate 40 selezioni senza che il dispositivo si stabilizzi. La regolazione automatica non viene più effettuata.

Se non vengono rilevate anomalie, o il macinino ha una regolazione manuale, i messaggi non vengono visualizzati.

Viene quindi effettuato un controllo sulle caldaie ed avviato il ciclo di riscaldamento

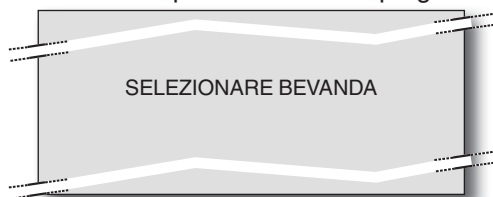


Terminato il ciclo di accensione, dopo alcuni secondi sul display compare il messaggio con l'invito a selezionare una bevanda.

FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA

Durante il normale funzionamento il display visualizza il messaggio destinato all'utente con l'invito a selezionare la bevanda.

La funzione dei tasti può essere diversa a seconda del lay out e delle scelte operate durante la programmazione.



Se l'apparecchio ha un modulo di pagamento, inserendo monete o un sistema di pagamento cashless, viene visualizzato il credito disponibile.

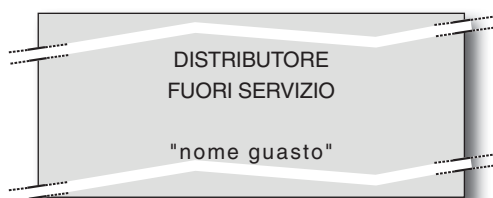


Richiedendo una selezione, se il credito non è sufficiente vengono visualizzati in sequenza il prezzo della selezione, il credito disponibile e l'importo residuo da inserire.

Durante l'erogazione, viene visualizzata una barra di stato che indica il livello di preparazione della bevanda.



Nel caso vi sia presente una anomalia rilevata dal sistema di controllo verrà dato un messaggio d'errore con l'indicazione del tipo di problema:



Al termine dell'erogazione sul display viene visualizzata per alcuni secondi la richiesta di prelevare la bevanda e l'apparecchio si predispone per un'altra erogazione.

ENTRATA IN PROGRAMMAZIONE E NAVIGAZIONE

Per poter entrare nei menu di programmazione occorre accendere l'apparecchio a porta aperta agendo sull'interruttore porta.

Per entrare in programmazione premere il tasto di programmazione posto all'interno porta dell'apparecchio. L'apparecchio visualizza le voci di menù di primo livello del "menu caricatore".

E' previsto anche un connettore seriale RS232 da utilizzare per il prelievo delle statistiche dell'apparecchio.

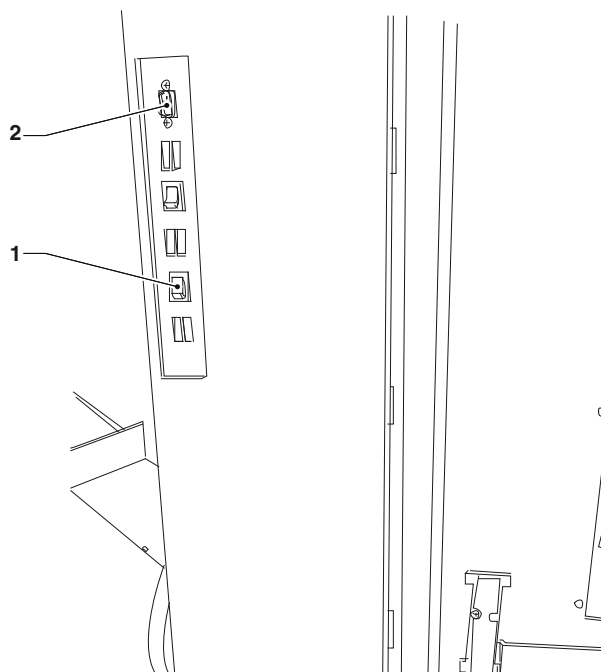


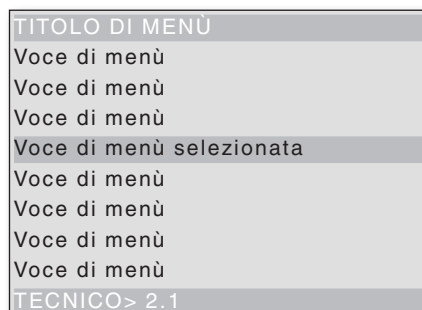
Fig. 25

- 1- Pulsante di programmazione
- 2- Connettore seriale RS232

L'interazione tra sistema ed operatore avviene tramite i seguenti componenti:

DISPLAY

Display grafico di 10 righe su cui vengono visualizzati i messaggi all'utente o le funzioni dei menu.



- Il titolo del menu, se presente, viene riportato in evidenza sulla prima riga

TITOLO DI MENU

- Il cursore posizionato sulla voce di menù è evidenziato

Voce di menù selezionata

- L'ultima riga del display visualizza in quale menù stiamo operando (Caricatore o Tecnico) seguito dalla posizione numerica della funzione su cui il cursore è posizionato.

TECNICO > 2.1

TASTIERA

A seconda dei modelli la tastiera esterna può essere a selezione diretta o, in alternativa, con i tasti numerici. Con l'apparecchio in modalità Caricatore o Tecnico i tasti della pulsantiera di selezione assumono le funzioni indicate in figura e i led corrispondenti si accendono:

TASTI DI SCORRIMENTO ↓ E ↑ :

permettono di passare all'opzione di menu precedente o successiva e modificare i valori (più e meno).

TASTO DI CONFERMA ↵:

permette di passare da un menu ad un sottomenu oppure di confermare il dato presente sul display.

TASTO DI USCITA ←:

Permette di ritornare da un sottomenu al menu di livello superiore, oppure di non confermare il dato attivo al momento.

Permette inoltre il passaggio dal "menù del caricatore" al "menù del tecnico" e viceversa.

TASTO DI USCITA CONFIGURAZIONE SCHERMO GRAFICO ⬠:

Permette di uscire dai menù di configurazione dello schermo grafico e tornare ai menù di programmazione dell'apparecchio.

Il tasto è attivo solo nei modelli equipaggiati di schermo grafico per la riproduzione di video promozionali (optional)

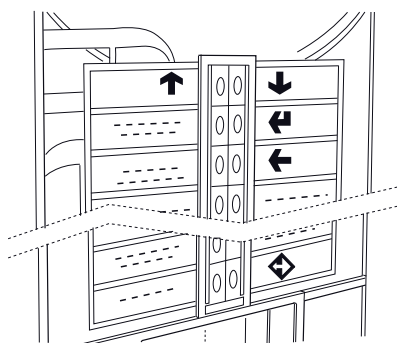


Fig. 26

MENU DEL CARICATORE

Premendo una volta il pulsante di programmazione posto all'interno porta l'apparecchio si pone in modalità "menu del caricatore".

Sul display viene visualizzata la prima voce del menu "caricatore" con la serie di operazioni disponibili.

Sull'ultima riga viene visualizzato il menu ed il numero che permettono di individuare a quale livello si è posizionati.

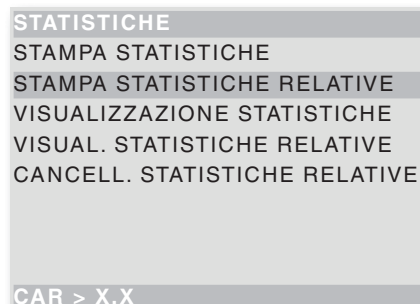
Con il tasto di conferma ↵ si accede al menu.

Con il tasto d'uscita ← si ritorna al menu precedente.

Con i tasti ↑ e ↓ si scorrono le voci di menu:

STATISTICHE

Tutti i dati relativi al funzionamento dell'apparecchio vengono memorizzati sia in contatori totali sia in contatori relativi che possono essere azzerati senza perdere i dati totali.



STAMPA

Questa funzione permette la stampa dei dati memorizzati relativi al funzionamento dell'apparecchio. Collegando una stampante seriale RS232 con Baud rate 9600, 8 bit di dato, nessuna parità, 1 bit di stop alla presa seriale posta sulla scheda pulsanti è possibile stampare tutte le statistiche e cioè:


TOTALI


- 1 - contatore per selezione;
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore sconti;
- 4 - contatore ;
- 5 - dati gettoniera.

RELATIVI


- 1 - contatore per selezione;
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore sconti;
- 4 - contatore ;
- 5 - dati gettoniera.

Sulla stampa viene riportato anche il codice macchina la data e la versione del software.

Per effettuare l'operazione di stampa operare come segue:- Dalla funzione di stampa premere il tasto  il display visualizza "Confermi?";

- collegare la stampante;
- premere il tasto di conferma  per dare inizio alla stampa

VISUALIZZAZIONE

La funzione permette di visualizzare in sequenza gli stessi dati ottenibili con la stampa statistiche. Premere il tasto conferma  per visualizzare in sequenza i dati dei:

Contatori totali

- 1 - contatore per selezione;
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore sconti;
- 4 - contatore ;
- 5 - dati gettoniera.

Contatori relativi


- 1 - contatore per selezione;
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore sconti;
- 4 - contatore ;
- 5 - dati gettoniera

CANCELLAZIONE

Le statistiche possono essere azzerate per i contatori relativi in modo globale (tutti i tipi di dati) o in modo selettivo per:

- selezioni
- sconti
-
- dati gettoniere

Premendo il tasto conferma  viene visualizzato il messaggio lampeggiante: "Confermi?"

Premere il tasto di conferma  per azzerare le statistiche, durante l'operazione il display visualizza il messaggio "Esecuzione" e le statistiche vengono azzerate.

PREZZO INDIVIDUALE

L'apparecchio è in grado di gestire fino a 4 prezzi diversi per ogni selezione che possono essere attivi in funzione della fascia oraria impostata (standard o promozionale) e/o del sistema di pagamento utilizzato.


Con questa funzione è possibile variare il prezzo di vendita per ogni selezione, selezionando tra le fasce di prezzo disponibili.

GESTIONE TUBI RENDIRESTO

Questa funzione è attiva solo se il sistema di pagamento impostato consente di eseguire questa operazione.

Entrando nella funzione è possibile caricare o vuotare manualmente i tubi rendiresto.

Confermando il caricamento, sul display appare "Credito : —" che è il valore del denaro nei tubi disponibile per essere restituito; introducendo nel validatore la moneta desiderata il display incrementa il valore del denaro nei tubi disponibile per essere restituito.

Confermando lo scarico dei tubi, è possibile stabilire su quale tubo intervenire. Ad ogni pressione del tasto di conferma , viene espulsa una moneta del tubo attivo.

VISUALIZZAZIONE TEMPERATURA

Con questa funzione è possibile leggere, direttamente in °C, le temperature rilevate nella caldaia caffè e nella caldaia solubili.

EROGAZIONI DI TEST

Per le erogazioni di prova complete o parziali ogni pulsante (o combinazione di tasti a seconda dei modelli) 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.”

Le erogazioni di test possibili sono:

- Erogazione completa
- Erogazione solo acqua
- Erogazione solo polvere
- Erogazione senza accessori (senza bicchiere, paletta e zucchero)
- Erogazione solo accessori (solo bicchiere, paletta e zucchero)

PREALLARMI GSM

Questa funzione è attiva solo se il distributore è correttamente impostato e collegato ad un dispositivo di trasmissione dati GSM.

Il software di controllo è in grado di inviare, via modem GSM, una segnalazione di “in esaurimento”, quando manca un certo numero (programmabile) di pezzi o di grammi di polvere di un dato prodotto. Con questa funzione vengono azzerati i contatori che gestiscono i preallarmi.

TRASFERIMENTO EVADTS


Attivando questa funzione, l'apparecchio si mette in attesa della connessione con un dispositivo per l'acquisizione statistiche EVADTS.

MENU DEL TECNICO


Di seguito una spiegazione succinta delle principali funzioni software per gestire al meglio il funzionamento dell'apparecchio, raggruppate per logica d'utilizzo e non necessariamente nell'ordine in cui vengono visualizzate nei menù.

La versione software può essere aggiornata utilizzando appositi sistemi (PC, Giga, UpKey, ecc...).

Per maggiori informazioni e dettagli riferirsi alla tabella dosi di corredo all'apparecchio, facendo riferimento alla versione del software macchina.

Premendo il tasto  dal modo “Caricatore” l'apparecchio si predispone in modalità “menu Tecnico”.

Note:

Premendo il tasto  dal menù del tecnico l'apparecchio ritorna in modalità caricatore.

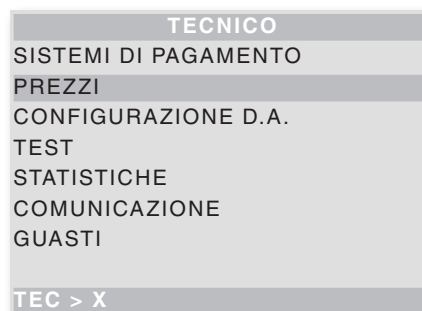
Sul display viene visualizzata la prima voce del menu “Tecnico” con la serie di operazioni disponibili.

Sull'ultima riga viene visualizzato il menu ed il numero che permettono di individuare a quale livello si è posizionati.

Con il tasto di conferma  si accede al menu.

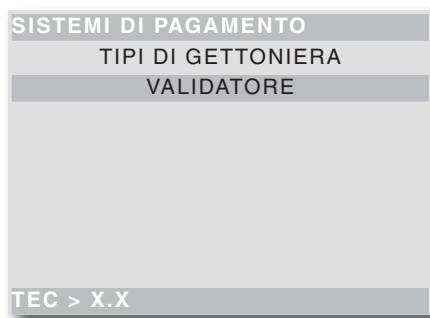
Con il tasto d'uscita  si ritorna al menu precedente.

Con i tasti  e  si scorrono le voci di menu.



SISTEMI DI PAGAMENTO

E' possibile decidere quale tra i protocolli per sistema di pagamento previsti abilitare e gestire le funzioni relative.



I protocolli di comunicazione per sistemi di pagamento previsti sono:

- Validatori
- Executive
- BDV
- MDB

Alcuni parametri, comuni a più sistemi di pagamento, mantengono il valore impostato anche cambiando il tipo di sistema.

Se necessario, possono essere modificati dai menu dei vari sistemi di pagamento.

VALIDATORE

RESTO IMMEDIATO

Normalmente l'importo relativo ad una selezione viene incassato dopo che l'apparecchio invia il segnale di "Selezione riuscita".

Abilitando questa funzione, disabilitata di default, il segnale di incasso viene inviato all'inizio dell'erogazione. L'impostazione di questo parametro è obbligatoria.

ASSOCIAZIONE LINEA/VALORE

Quando il display è posizionato sulla funzione "ASSOC. LINEA-VALORE" (programmazione linee) del menu "programmazione" è possibile variare il valore delle 6 linee monete, da A a F, del validatore.

PUNTO DECIMALE

Premendo il tasto conferma  viene visualizzata la posizione del punto decimale e cioè:

- 0 punto decimale disabilitato
- 1 XXX.X (una cifra decimale dopo il punto)
- 2 XX.XX (due cifre decimali dopo il punto)
- 3 X.XXX (tre cifre decimali dopo il punto)

Premendo il tasto conferma , questi valori lampeggiano e possono essere modificati.

OVERPAY

E' possibile decidere se incassare o lasciare a disposizione dell'utente l'eventuale credito eccedente l'importo della selezione.

EXECUTIVE

VERSIONE

Per il sistema Executive è necessario scegliere tra i sistemi di pagamento previsti che sono:

- Standard
- Price holding
- UKEY (Price holding price display)

RESTO IMMEDIATO

Normalmente l'importo relativo ad una selezione viene incassato dopo che l'apparecchio invia il segnale di "Selezione riuscita".

Abilitando questa funzione, disabilitata di default, il segnale di incasso viene inviato all'inizio dell'erogazione. L'impostazione di questo parametro è obbligatoria.

BDV

I menu del protocollo BDV consentono di definire le seguenti funzioni.

RESTO IMMEDIATO

Normalmente l'importo relativo ad una selezione viene incassato dopo che l'apparecchio invia il segnale di "Selezione riuscita".

Abilitando questa funzione, disabilitata di default, il segnale di incasso viene inviato all'inizio dell'erogazione. L'impostazione di questo parametro è obbligatoria.

TIPO VENDITA

Consente di impostare il modo di funzionamento per erogazione multipla o singola. Con l'erogazione multipla, il resto non viene automaticamente reso alla conclusione di un'erogazione riuscita, ma il credito resta a disposizione per ulteriori erogazioni. Premendo il pulsante recupero monete, il credito rimanente verrà restituito se il suo valore è inferiore al valore del resto massimo.

RIFIUTO RESTO

Consente di abilitare/disabilitare la restituzione del credito (escrow) se non sono state effettuate erogazioni. Se abilitata, questa funzione permette la restituzione delle monete anche se la prima erogazione non è avvenuta. Se però un'erogazione è fallita per un qualsiasi motivo, se richiesto, il resto verrà pagato.

CREDITO MASSIMO

Questa funzione consente di definire il credito massimo per monete introdotte che viene accettato.

RESTO MASSIMO

E' possibile impostare un limite all'importo totale del resto che la gettoniera pagherà alla pressione del pulsante rendiresto o dopo una erogazione singola.

L'eventuale credito eccedente l'importo programmato con questa funzione verrà incassato.

MONETE ACCETTATE

E' possibile definire quali tra le monete riconosciute dal validatore devono essere accettate.

Per la corrispondenza moneta/valore bisogna controllare sulla gettoniera l'etichetta dove viene mostrata la posizione delle monete.

MONETE NON ACCETTATE

Permette di programmare il rifiuto di una moneta in condizione di "importo esatto".

Per la corrispondenza moneta/valore bisogna controllare sulla gettoniera l'etichetta dove viene mostrata la posizione delle monete.

VALORE "IMPORTO ESATTO"

Questo dato definisce la combinazione di tubi vuoti che pone la gettoniera nella condizione di "importo esatto". Le possibili combinazioni di vuoto dei tubi sono indicate qui sotto.

Per motivi di semplicità la combinazione viene descritta con riferimento ai tubi A, B e C, dove il tubo A riceve le monete di minor valore e il tubo C le monete di maggior valore.

| | | |
|----|---|----------------------|
| 0 | = | A o (B e C) |
| 1 | = | A e B e C |
| 2 | = | solo A e B |
| 3 | = | A e (B o C) |
| 4 | = | solo A |
| 5 | = | solo A o B (default) |
| 6 | = | A o B o C |
| 7 | = | solo A o B |
| 8 | = | solo A o C |
| 9 | = | solo B e C |
| 10 | = | solo B |
| 11 | = | solo B o C |
| 12 | = | solo C |

PULSANTI DISTRIBUZIONE

Questa funzione permette di abilitare o meno i pulsanti presenti sulla gettoniera per scaricare le monete presenti nei tubi rendiresto.

PERIFERICA C.P.C.

Comunica alla gettoniera se delle periferiche sono state installate o tolte dal collegamento seriale (periferiche tipo C.P.C. - l'unità di verifica di default è sempre abilitata).

LIVELLO MINIMO TUBI

Permette di anticipare l'avviso all'utente di "Inserire denaro contato", aggiungendo un numero di monete tra 0 e 15 al numero di monete programmato per determinare lo stato pieno dei tubi.

VENDITA LIBERA VMC

La maggior parte dei sistemi di pagamento con protocollo BDV gestisce la funzione di vendita libera.

Esistono tuttavia sistemi di pagamento che non prevedono questa funzione.

In questo caso, dovendo erogare gratuitamente delle selezioni, è necessario abilitare la vendita libera VMC (vending machine control, abilitata di default) ed impostare a zero il prezzo delle selezioni stesse.

MDB

I menu del protocollo MDB consentono di definire le seguenti funzioni.

RESTO IMMEDIATO

Normalmente l'importo relativo ad una selezione viene incassato dopo che l'apparecchio invia il segnale di "Selezione riuscita".

Abilitando questa funzione, disabilitata di default, il segnale di incasso viene inviato all'inizio dell'erogazione. L'impostazione di questo parametro è obbligatoria.

PUNTO DECIMALE

Premendo il tasto conferma  viene visualizzata la posizione del punto decimale e cioè:

| | |
|---|------------------------------------------|
| 0 | punto decimale disabilitato |
| 1 | XXX.X (una cifra decimale dopo il punto) |
| 2 | XX.XX (due cifre decimali dopo il punto) |
| 3 | X.XXX (tre cifre decimali dopo il punto) |

Premendo il tasto conferma , questi valori lampeggiano e possono essere modificati.

L'impostazione di questo parametro è obbligatoria.

TIPO EROGAZIONE

Consente di impostare il modo di funzionamento per erogazione multipla o singola. Con l'erogazione multipla, il resto non viene automaticamente reso alla conclusione di un'erogazione riuscita, ma il credito resta a disposizione per ulteriori erogazioni. Premendo il pulsante recupero monete (se la funzione è abilitata), il credito rimanente verrà restituito fino al valore del resto massimo.

OBLIGATION TO BUY

Consente di abilitare/disabilitare il funzionamento del pulsante recupero monete prima dell'erogazione di un prodotto.

- ON: il resto viene restituito dopo avere effettuato la selezione di un prodotto
- OFF: il resto viene restituito immediatamente alla pressione del tasto recupero monete (l'apparecchio funziona come cambiamonete)

CREDITO MASSIMO

Questa funzione consente di definire il credito massimo per monete introdotte che viene accettato.

RESTO MASSIMO

E' possibile impostare un limite all'importo totale del resto che la gettoniera pagherà alla pressione del pulsante rendiresto o dopo una erogazione singola.

L'eventuale credito eccedente l'importo programmato con questa funzione verrà incassato.

Monete accettate

E' possibile definire quali tra le monete riconosciute dal validatore devono essere accettate quando i tubi rendiresto risultano pieni.

Per la corrispondenza moneta/valore bisogna controllare la configurazione della gettoniera

MONETE RESE

E' possibile definire quali tra le monete disponibili nei tubi devono essere usate per dare il resto. Questo parametro è attivo solo con gettoniere che non gestiscono automaticamente la scelta del tubo da utilizzare (Auto changer payout).

Per la corrispondenza moneta/valore bisogna controllare la configurazione della gettoniera

BANCONOTE ACCETTATE

E' possibile definire quali tra le banconote riconosciute dal lettore devono essere accettate.

Per la corrispondenza banconota/valore bisogna controllare la configurazione del lettore

ACCETTAZIONE SOTTO LIVELLO

E' possibile definire quali tra le monete riconosciute dal validatore devono essere accettate quando la macchina è in condizione di "importo esatto".

Per la corrispondenza moneta/valore bisogna controllare la configurazione della gettoniera

ACCETTAZIONE BANCONOTE SOTTO LIVELLO

E' possibile definire quali tra le banconote riconosciute dal lettore devono essere accettate quando la macchina è in condizione di "importo esatto".

Per la corrispondenza banconota/valore bisogna controllare la configurazione del lettore.

CASHLESS PRIVATE

Per la tutela della privacy degli utenti questa funzione permette di visualizzare la stringa "-----" sul display in sostituzione del credito presente sul sistema cashless.

OVERPAY

E' possibile decidere se incassare o lasciare a disposizione dell'utente l'eventuale credito eccedente l'importo della selezione.

GESTIONE CASH-SALE

La funzione permette di far risultare che le transazioni eseguite in contanti siano avvenute attraverso un sistema cashless.

I valori disponibili sono:

- 0 funzionamento standard: le transazioni in contanti vengono registrate come tali
- 1 invio forzato a cashless 1: le transazioni in contanti vengono registrate come transazioni effettuate dal primo sistema cashless
- 2 invio forzato a cashless 2: le transazioni in contanti vengono registrate come transazioni effettuate dal secondo sistema cashless

DISPOSITIVO PARALLELO

Con questa funzione è possibile abilitare la presenza di un validatore o di un lettore di banconote parallelo con cui ricaricare le chiavi.

EQUAZIONE RESTO ESATTO

Permette di scegliere tra 15 algoritmi di controllo differenti per fare in modo che la macchina sia in grado di dare resto al termine della selezione.

Ogni algoritmo verifica una serie di condizioni, quali ad esempio, la quantità di monete nei tubi oppure lo stato (vuoto o pieno) dei tubi che la gettoniera utilizzerà per dare resto.

Se una di queste condizioni non viene soddisfatta l'apparecchio non sarà in grado di fornire resto: in questo caso il display visualizza il messaggio "Non da resto"

CREDITO MASSIMO CASHLESS

Questa funzione permette di impostare il massimo credito che può avere una chiave/carta cashless per poter essere accettata dal sistema. Se la chiave ha un valore superiore, verrà rifiutata.

Il valore impostato deve essere sempre maggiore o uguale al valore impostato alla funzione "Revalue Massimo cash"; nel caso in cui venga modificato e risulti essere minore, verrà automaticamente impostato allo stesso valore del "Revalue Massimo cash".

Ricarica massima cashless

La funzione permette di impostare il credito massimo che può essere caricato su un sistema a chiave o carta.

LIVELLO MINIMO TUBI

Permette di impostare il numero di monete tra 0 e 15 a per determinare lo stato pieno dei tubi e l'avviso all'utente "inserire importo esatto"

FUNZIONE LETTORE BANCONOTA (BILL REVALUE)

Questa funzione permette di abilitare il lettore di banconote esclusivamente per ricaricare il credito sul sistema cashless (chiave o carta)

ACCETTAZIONE CREDITO INDEFINITO

Questa funzione permette di accettare o meno sistemi di pagamento cashless (chiave o carta) nel caso in cui il credito del sistema cashless non è definito.

GRUPPI DI UTENTI

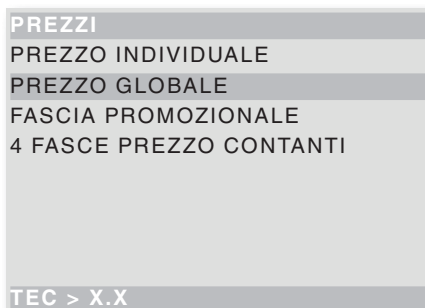
La funzione permette di associare una lista prezzi (lista 1, lista 2 e lista 3) a gruppi di utenti (da 1 a 5).

Di default tutti i gruppi utenti sono associati alla lista 1.

PREZZI

Da questo menù è possibile impostare i prezzi in modo individuale (per singola selezione) o in modo globale (prezzo uguale per tutte le selezioni) e definire gli intervalli della fascia promozionale.

L'apparecchio è in grado di gestire fino a 4 prezzi diversi per ogni selezione che possono essere attivi in funzione della fascia oraria impostata (standard o promozionale) e/o del sistema di pagamento utilizzato.



I prezzi sono raggruppati in 4 liste e possono essere programmati (da 0 a 65.535), per ognuna delle 4 liste, sia in modo globale (prezzo uguale per tutte le selezioni) sia per singola selezione.

Il prezzo di una singola selezione può essere variato anche direttamente dalla tastiera.

Dovendo vendere la maggior parte dei prodotti allo stesso prezzo, sarà perciò conveniente programmare il prezzo in modo globale e cambiare il prezzo alle selezioni con diverso prezzo di vendita.

BDV, EXECUTIVE, VALIDATORI

Con questi sistemi, oltre alla lista prezzi standard è possibile gestire una lista prezzi promozionale, se la fascia oraria viene abilitata con l'apposita funzione.

Le selezioni verranno erogate al prezzo della lista promozionale, durante gli intervalli di tempo programmati. mdb

Con questi sistemi, è possibile stabilire se utilizzare le 4 liste di prezzi contemporaneamente oppure utilizzare due fasce in alternativa a seconda della fascia oraria impostata.

Non utilizzando la fascia oraria, oltre alla lista prezzi standard è possibile gestire tre ulteriori liste prezzi a seconda del tipo di supporto cashless usato (chiave 1-3). Utilizzando la fascia oraria le selezioni verranno erogate, ad un prezzo diverso dallo standard per il sistema cashless; durante gli intervalli di tempo eventualmente programmati, le selezioni verranno erogate a due diversi prezzi promozionali per la lista standard ed il sistema cashless.

FASCIA ORARIA PROMOZIONALE

4 intervalli temporali programmabili per la vendita a prezzi diversi utilizzando sistemi di pagamento cashless.

Gli intervalli si possono impostare per ora (da 00 a 23) e per minuti (da 00 a 59).

L'orario di riferimento è dato da un orologio interno.

Per disabilitare la fascia oraria impostare la data, l'ora di inizio e di fine a 0.

L'orario di riferimento è dato da un orologio interno impostabile dal menù configurazione dell'apparecchio (vedi paragrafo "Configurazione DA").

FASCIA PREZZO CONTANTI

4 intervalli temporali programmabili per la vendita a prezzi diversi utilizzando contanti.

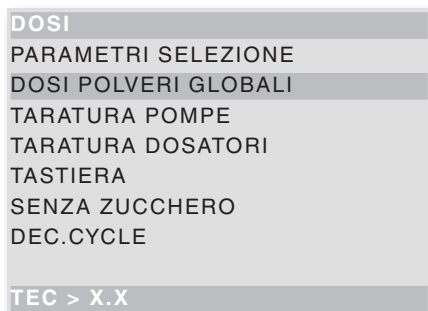
Gli intervalli si possono impostare per ora (da 00 a 23) e per minuti (da 00 a 59).

Per disabilitare la fascia oraria impostare la data, l'ora di inizio e di fine a 0.

L'orario di riferimento è dato da un orologio interno impostabile dal menù configurazione dell'apparecchio (vedi paragrafo "Configurazione DA").

DOSI

Questo gruppo di funzioni permette di definire tutte le variabili che contribuiscono alla formazione della bevanda



PARAMETRI SELEZIONI

Confermando questa funzione si accede al sotto menu per la gestione dei parametri; la prima opzione è la scelta della selezione su cui si vuole intervenire. Premendo un tasto della tastiera esterna, vengono visualizzati i parametri relativi, diversi a seconda che il tasto sia una selezione od una preselezione.

SET COMPOSIZIONE

Con questo gruppo di funzioni è possibile modificare le dosi ed i parametri relativi alle acque e polveri della bevanda scelta.

Confermando la funzione si presenta la lista degli ingredienti (polvere/i ed acqua) che compongono la bevanda, elencati nell'ordine in cui viene erogata la dose d'acqua (vedi tabella dosi).

Una bevanda può essere composta da un massimo di 4 ingredienti (polvere/i ed acqua).

Ad ogni dose d'acqua possono essere abbinati più polveri.

Per l'erogazione dell'acqua è possibile agire sui seguenti parametri:

MIXER

Modalità di frullatura Per ogni selezione è possibile impostare la durata della frullatura di ogni dose d'acqua che compone la selezione stessa.

La durata può essere impostata in due diverse modalità:

assoluta

cioè indipendente dal tempo di attuazione della pompa. Il valore della durata di frullatura viene impostato in decimi di secondo ed è calcolato dal momento di attivazione della pompa.

relativa

cioè per differenza, in più o in meno, rispetto al momento di arresto della pompa.

Es.: se il valore è 0 la frullatura si fermerà esattamente insieme al momento di arresto della pompa.

Il valore della durata della frullatura è sempre espresso in decimi di secondo.

VELOCITÀ DI FRULLATURA (LOW / MEDIUM / HIGH)

E' possibile definire la velocità di frullatura in funzione della presentazione desiderata del prodotto.

TEMPO DI FRULLATURA

E' possibile definire all'interno di un singolo prodotto, quanto tempo il frullatore debba essere attivo dopo l'arresto della pompa.

PARAMETRI DI INFUSIONE (SOLO FB)

Parametri non disponibili

DOSI ACQUA

Per l'erogazione delle acque è possibile agire sui seguenti parametri:

EVENT START (0 - 3)

Con la funzione Event start viene definita la successione di erogazione degli ingredienti.

Tra gli ingredienti descritti nella ricetta, il numero identificativo del primo ingrediente ad essere erogato (start 0), verrà indicato come inizio dell'erogazione (start) dell'ingrediente successivo.

Ad esempio, se la ricetta della selezione "Cappuccino con cioccolato" prevede:

- Ingrediente 1 Latte
- Ingrediente 2 Caffè
- Ingrediente 3 Cioccolata

la sequenza di erogazione degli ingredienti è:

- 1° -Ingrediente 1 Latte (start 0)
- 2° -Ingrediente 2 Caffè (start 1)
- 3° -Ingrediente 3 Cioccolata (start 2)

Per variare la presentazione della bevanda, ad esempio con il latte sopra, la sequenza di erogazione degli ingredienti potrebbe essere:

- 1° -Ingrediente 3 Cioccolata (start 0)
- 2° -Ingrediente 2 Caffè (start 3)
- 3° -Ingrediente 1 Latte (start 2)

VALORE RITARDO

E' possibile impostare (in centesimi di secondo) il ritardo del frullatore rispetto alla partenza della pompa (event start)

DOSE IN CC

E' possibile impostare, direttamente in cc la quantità di acqua desiderata per ogni event start.

DOSE IN CDV (SOLO PER LE BEVANDE ESPRESSO)

E' possibile impostare direttamente in cdv (colpi di ventolina) la quantità di acqua desiderata per l'event start relativo ad una bevanda di tipo espresso.

PORTATA IN CC/SEC.

E' possibile impostare la velocità di lavoro delle pompe acqua solubili per definire la portata in cc/sec. Questo valore viene utilizzato per calcolare il tempo necessario ad erogare la dose in cc.

TEMPO DI INFUSIONE

Solo per la selezione di riferimento della macinatura automatica è possibile impostare il tempo di infusione.

DOSI POLVERE

Per l'erogazione delle polveri è possibile agire sui seguenti parametri:

DOSE IN GRAMMI

E' possibile impostare, direttamente in grammi, la quantità di polvere desiderata per ogni ingrediente che compone la bevanda.

PORTATA IN GR/SEC.

E' possibile impostare la velocità di lavoro dei motodosatori per definire la portata in gr/sec. Questo valore viene utilizzato per calcolare il tempo necessario ad erogare la dose in gr.

EROGAZIONE CICLO DECAFFEINATO O A STEP

Con questa funzione è possibile decidere, per ciascuna selezione a base di caffè solubile rispetto all'impostazione "globale", se la polvere deve essere erogata con il ciclo decaffeinato oppure a step.

- **CICLO DECAFFEINATO:** con questo parametro la distribuzione della polvere (consigliata per il caffè solubile) avviene prima dell'erogazione di acqua per migliorare la presentazione della bevanda:
- **A STEP:** con questo parametro la distribuzione della polvere avviene ad intervalli (impostabili da 1 a 5) contemporaneamente all'erogazione di acqua.

SGOCCIOLAMENTO

Per ogni selezione è possibile definire il tempo (programmabile da 0 a 2000 centesimi di secondo) di attesa dalla fine erogazione alla chiusura del traslatore per lasciare il tempo ai tubi di vuotarsi.

STATO SELEZIONE

Per ogni tasto di selezione è possibile definire se deve o meno essere abilitato.

ACCESSORI

Per ognuno degli accessori:

- zucchero: ON/OFF
- paletta: ON/OFF
- bicchiere: OFF, bicchiere 1 (diametro 70-71 o 73-74mm), bicchiere 2 (diametro 57mm)
- zucchero nel bicchiere: (dose in gr.)

è possibile decidere se debba o meno essere utilizzato nella selezione.

TEST SELEZIONE COMPLETA

Con questa funzione è possibile ottenere, a porta aperta senza introdurre l'importo, per ogni selezione l'erogazione di:

- selezione completa
- solo acqua
- solo polvere
- senza accessori (bicchiere, zucchero e paletta)
- solo accessori

CODICE PRODOTTO

Con questa funzione è possibile assegnare ad ogni selezione un codice di identificazione di 16 caratteri alfanumerici per l'elaborazione delle statistiche

DOSI POLVERI GLOBALI

Con questa funzione è possibile regolare contemporaneamente la dose di polvere di ciascun motodosatore relativo a più selezioni. (funzione da implementare)

TARATURA POMPE

La velocità delle pompe in corrente continua, e di conseguenza la portata, può essere controllata elettronicamente.

Per allineare il dispositivo di controllo alla portata effettiva, è necessario calibrare le pompe, cioè misurare l'effettiva portata ad una data velocità.

L'operazione viene effettuata in fabbrica ma, per vari motivi, può essere necessario ripeterla.

Individuato il mixer su cui intervenire e confermato il tipo di ugelli da utilizzare, tramite l'apposito menu la pompa viene azionata per un dato tempo alla velocità minima e massima; memorizzando le quantità d'acqua ottenute, il sistema è in grado di ottimizzare la velocità in erogazione.

TARATURA DOSATORI

Per la corretta conversione dei valori della dose prodotto è possibile impostare il valore della portata dei singoli dosatori in gr/s per consentire il calcolo dei grammi da erogare.

TASTIERA

TASTO <---> SEL

Con questa funzione è possibile variare l'ordine delle selezioni associate alla tastiera definite dal layout impostato.

Sul display viene visualizzato in sequenza l'elenco delle selezioni previste e premendo il tasto di destinazione viene memorizzato l'abbinamento.

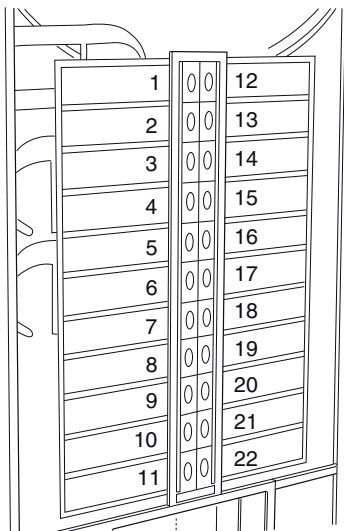


Fig. 27

DOPPIO TASTO

Con questa funzione è possibile unire 2 tasti posti uno vicino all'altro verticalmente in un unico tasto, di modo da poter utilizzare un tasto di grandezza doppia per un'unica selezione.

VERIFICA N. SELEZIONE

Permette di verificare il numero di selezione abbinato ad un tasto.

SENZA ZUCCHERO

Con questa funzione è possibile impostare tutte le selezioni disponibili senza zucchero di default (ON).

Funzione valida solo su alcuni modelli.

CICLO DECAFFEINATO

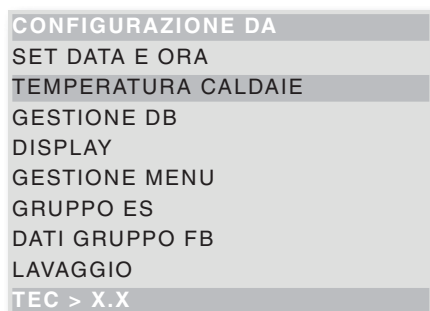
Questa funzione agisce sulle selezioni a base di caffè solubile. Le selezioni sono identificate, in maniera non modificabile, nel layout.

Abilitando questa funzione in tutte le selezioni a base di caffè (se presenti) la distribuzione della polvere avviene prima dell'erogazione dell'acqua.

Per ogni selezione a base di caffè solubile è comunque possibile cambiare questo parametro singolarmente.

CONFIGURAZIONE DA

Questo gruppo di funzioni controlla tutti i parametri relativi al funzionamento dell'apparecchio.



SET DATA E ORA

Con questa funzione è possibile impostare la data e l'ora corrente.

Il dato viene utilizzato dall'apparecchio per la gestione delle fasce orarie e delle statistiche.

TEMPERATURA CALDAIE

Con questa funzione è possibile impostare la temperatura di lavoro, espressa in °C, delle caldaie effettivamente presenti sull'apparecchio.

Premendo il tasto di conferma **↵** dopo aver scelto la caldaia su cui intervenire, il valore della temperatura lampeggia e può essere modificato utilizzando i tasti **↑** e **↓**.

GESTIONE DB

Questo gruppo di funzioni consente di gestire i dati di base del funzionamento dell'apparecchio

INIZIALIZZAZIONE

Questa funzione va utilizzata in caso di errore dati in memoria o di sostituzione del software.

Tutti i dati statistici, ad eccezione del contatore elettronico generale, vengono azzerati.

Quando il display è posizionato sulla funzione "Inizializzazione" è possibile inizializzare l'apparecchio ripristinando tutti i dati di default.

Premendo il tasto di conferma **↵** sul display compare la richiesta di conferma "Confermi?". Premendo nuovamente il tasto conferma **↵** vengono richiesti alcuni parametri e cioè:

"NAZIONE"

inteso come tipologia di dosi base per le varie selezioni (es. IT caffè = 60 cc - FR caffè = 106 cc).

Le "nazioni" previste variano, a seconda dei modelli.

"LAY OUT"

per ogni modello e tipologia di dosi, sono previste un certo numero di combinazioni Pulsanti-Selezioni tra cui è possibile scegliere (le combinazioni previste per ogni lay out sono riportate nella tabella dosi selezioni di corredo all'apparecchio).

"TANICA"

Permette di definire se l'alimentazione idrica è:
0 - da rete

1 - con un serbatoio interno

2 - con due serbatoi interni gestiti.

Confermando le opzioni viene visualizzato per alcuni secondi il messaggio "Esecuzione".

SALVA DB CUSTOM

Permette di salvare su una memoria esterna la configurazione attuale dell'apparecchio; questa funzione è utile nel caso si apportino delle personalizzazioni (ad esempio ai parametri delle selezioni) rispetto alle impostazioni di fabbrica.

RIPRISTINA DB CUSTOM

Permette di ripristinare la configurazione personalizzata dell'apparecchio precedentemente salvata con la funzione "Salva DB custom".

Nel caso debbano essere ripristinate le condizioni di fabbrica è necessario procedere all'inizializzazione dell'apparecchio.

DISPLAY

Questo gruppo di funzioni controlla tutti i parametri relativi alla visualizzazione sul display.

LINGUA

E' possibile scegliere in quale delle lingue previste dal software visualizzare i messaggi sul display.

LINGUA SECONDARIA

E' possibile selezionare una seconda lingua per la visualizzazione dei messaggi sul display in modalità normale utenza.

MESSAGGIO PROMOZIONALE

Raggruppa tutte le funzioni relative ai messaggi promozionali visualizzati in normale utenza.

ABILITAZIONE MESSAGGIO PROMOZIONALE

Permette di abilitare / disabilitare la visualizzazione di un messaggio promozionale impostato.

IMPOSTAZIONE MESSAGGIO PROMOZIONALE

Il messaggio di 5 righe, può essere composto utilizzando i tasti **↑** e **↓** per scorrere i caratteri disponibili.

Con il tasto di conferma **↵** lampeggia il primo carattere che può essere modificato.

Il messaggio viene memorizzato premendo il tasto **←**.

IMMAGINE PROMOZIONALE

Consente di abilitare /disabilitare l'immagine promozionale a display in normale utenza:

- ON: in normale utenza il messaggio "Selezionare prodotto" è alternato, ogni 3 secondi, dall'immagine promozionale
- OFF: in normale utenza viene visualizzato solamente il messaggio "Selezionare prodotto"

REGOLAZIONE CONTRASTO LCD

Con questa funzione è possibile regolare il contrasto del display da un minimo del 5% ad un massimo del 99% (default).

TEMPO SCREEN SAVER

Con questa funzione è possibile impostare lo screen-saver dopo un tempo programmabile (in minuti) di inattività del distributore. (default = 10 min.)

Con il valore impostato a 0 lo screen-saver è disattivo.

SIMBOLO MONETA

La funzione permette di abilitare, durante la visualizzazione del credito, il simbolo della valuta impostato (€, \$ o £)

VISUALIZZAZIONE ORARIO

La funzione permette di abilitare la visualizzazione dell'ora corrente in normale utenza

GESTIONE MENU

PASSWORD

E' un codice numerico di 5 cifre che viene richiesto per visualizzare tutte le funzioni del menu (advanced) .

Di default il valore di questo codice è impostato a 00000

ABILITAZIONE MENÙ CARICATORE

La funzione permette di rendere visibili o meno i menù di primo livello del caricatore.

Con i tasti **↑** e **↓** si scrono le voci di menù del caricatore di primo livello, con il tasto **↵** è possibile modificare lo stato di abilitazione del menù scelto (ON/OFF).

ABILITAZIONE MENU RIDOTTA / COMPLETA

Permette di abilitare o meno la funzione di richiesta password per visualizzare tutte le funzioni "advanced" del Menu del Tecnico all'entrata in programmazione; di default la richiesta password è disabilitata.

GRUPPO ESPRESSO

Raggruppa tutte le funzioni relative al gruppo espresso

PREMACINATURA

Questa funzione consente di abilitare o meno la macinatura della dose di caffè per la selezione successiva. Questo consente di diminuire il tempo di erogazione di una selezione di caffè.

Di default la funzione è disabilitata.

BOOST ACQUA

Abilitando questa funzione è possibile riscaldare il circuito idraulico e il gruppo espresso prima di una infusione di caffè espresso.

Nel caso in cui per diverso tempo non vengano effettuate selezioni a base di caffè espresso, viene erogata una piccola quantità di acqua calda prima dello sgancio della dose di caffè.

POSIZIONE GRUPPO ESPRESSO

Funzione attiva solo sui modelli doppio espresso.

Con questa funzione è possibile impostare la posizione del gruppo mentre viene erogata la dose di caffè macinato. La regolazione avviene tramite i tasti di scorrimento

↑ e ↓

BLOCCO MACININO

Un sensore rileva l'effettiva rotazione del macinino durante il tempo di macinatura.

In caso di blocco (corpi estranei ecc.) il macinino viene bloccato e le selezioni a base di espresso disabilitate. Con questa opzione è possibile abilitare/disabilitare il controllo della rotazione del macinino.

REGOLAZIONE MACINE

Sui macinini dove è montato il dispositivo di regolazione automatica, con questo gruppo di funzioni è possibile verificare i parametri della regolazione automatica della distanza tra le macine ed abilitare o meno la funzione. In particolare è possibile scegliere su quale macinino, identificato da un numero, intervenire. Dopo la scelta, i LED della selezione di riferimento abbinata a quel macinino, si accendono.

ABILITAZIONE REGOLAZIONE AUTOMATICA

Per ogni macinino è possibile decidere se lasciare o meno in funzione il dispositivo di regolazione automatica.

PARAMETRI REGOLAZIONE AUTOMATICA

Per ognuna delle selezioni di riferimento va programmata

- La dose di acqua (espressa in impulsi di contatore volumetrico -cdv-)
- Il tempo di infusione (espresso in sec.)
- Eventualmente la regolazione manuale della distanza delle macine; ad ogni variazione corrisponde all'incirca 1/6 di giro della ghiera di regolazione. I valori positivi riducono la granulometria (macinatura più fine), i valori negativi la aumentano (macinatura più grossa).

NUOVE MACINE

Questa funzione azzeri i tempi memorizzati relativamente alla usura macine; in particolare il tempo iniziale medio di macinatura, memorizzato durante le prime selezioni, utilizzato per stabilire quando le macine sono usurate (tempo di macinatura superiore del 50% del tempo iniziale).

TEST MACINE

Questa funzione va utilizzata dopo la sostituzione delle macine o, eventualmente, del macinino.

Il test va effettuato senza caffè.

- Confermando il test le macine ruotano e vengono avvicinate fino a toccare;
- l'apparecchio si arresta in attesa di conferma;
- Confermando nuovamente le macine vengono allontanate ruotando i alcuni giri la ghiera porta macina;
- l'apparecchio si arresta in attesa di conferma;
- introducendo il caffè e erogando alcune selezioni di riferimento, la macinatura si stabilizzerà automaticamente

MOVIMENTI GRUPPO

GIRO GRUPPO

Permette di azionare il gruppo infusore effettuando una rotazione del gruppo stesso.

PRESSURIZZAZIONE PISTONE

Effettua la rotazione del gruppo infusore con il pistone in pressione.

LAVAGGIO GRUPPO MANUALE

Avvia il lavaggio del gruppo espresso.

GRUPPO FRESH BREW (SE PRESENTE GRUPPO FB)

In questo gruppo di funzioni si possono impostare i parametri relativi al gruppo fresh brew 1 e 2 (se presenti).

TEMPO PREINFUSIONE

Con questa funzione è possibile stabilire il tempo di pausa del gruppo infusore in decimi di secondo prima che avvenga l'infusione. (default 100 d/sec.)

TEMPO ASCIUGATURA

Con questa funzione è possibile stabilire il tempo di pausa del gruppo infusore in decimi di secondo dopo l'infusione prima dell'espulsione della pastiglia usata. (default 100 d/sec.)

TEMPO DI PRESSIONE DE PISTONE

Con questa funzione è possibile regolare la velocità del pistone e quindi la pressione esercitata sulla pastiglia nella camera di infusione (default 5).

Agendo su questo parametro si modifica la presentazione e la qualità della bevanda.

LAVAGGIO

ABILITAZIONE TASTO LAVAGGI

Con questa funzione è possibile abilitare il funzionamento del pulsante lavaggio mixer. Normalmente il tasto è disabilitato.

LAVAGGIO MIXER AUTOMATICO

E' possibile impostare l'orario in cui effettuare un lavaggio automatico dei mixer presenti. Impostando l'ora su 24.00 la funzione è disabilitata (default).

LAVAGGIO GRUPPO ESPRESSO AUTOMATICO

Con questa funzione è possibile impostare il lavaggio automatico giornaliero del gruppo espresso impostando l'orario in cui si vuole effettuare. Impostando l'ora su 24.00 la funzione è disabilitata (default).

RISCALDAMENTO MIXER

Se la funzione è abilitata e non sono state effettuate erogazioni negli ultimi 3 minuti nei mixer del latte o del caffè solubile, viene erogata una piccola quantità d'acqua calda prima delle selezioni di caffè solubile corto, caffè solubile macchiato ed espresso macchiato.

RAFFREDDAMENTO MIXER (SE PRESENTE UNITÀ FREDDA)

Se la macchina è equipaggiata di unità refrigerante la funzione è abilitata. Se non sono state effettuate erogazioni negli ultimi 3 minuti nei mixer delle bevande fredde, viene erogata una piccola quantità d'acqua fredda prima delle selezioni a base di sciroppo.

ACCESSORI

TANICA

Con questa funzione è possibile definire se l'alimentazione idrica del distributore avviene tramite la rete o da taniche interne:

- 0 - alimentazione idrica da rete;
- 1 - una tanica interna gestita singolarmente;
- 2 - due taniche interne gestite in modo da caricare l'acqua in modo alternato dalle due taniche.

FOTOCELLULA

La funzione è abilitata di default.

Il sensore tazza (fotocellula) controlla che al termine dell'erogazione venga prelevato il bicchiere, evitando di sganciare un secondo bicchiere finché il vano di erogazione non viene liberato; il display visualizza il messaggio "PRELEVARE".

SPORTELLO

Funzione non attiva su questo modello.

JUG FACILITIES

Su alcuni modelli, dotati di apposita chiave, è possibile ottenere un numero (programmabile da 1 a 9, 5 di default) di selezioni senza bicchiere per riempire una caraffa.

PALETTA

Permette di erogare le palette della sola colonna anteriore (colonna singola) oppure alternativamente da quella anteriore e da quella posteriore (colonna doppia).

TEMPO TRASLATORE BICCHIERI

Con questa funzione è possibile aumentare il tempo di stazionamento (in d/s) del traslatore nella posizione di raccolta bicchieri, per agevolare la corretta caduta prima che il traslatore stesso porti il bicchiere nella zona di erogazione.

RITARDO SERRANDA BEVANDE FREDDA

È possibile impostare un tempo di attesa (da zero a 2000 c/s) dalla fine della erogazione di bevande fredde dopo il quale la serranda si chiude e viene dato il segnale acustico di fine erogazione.

RITARDO SERRANDA ACQUA CALDA

È possibile impostare un tempo di attesa (da zero a 2000 c/s) dalla fine della erogazione di acqua calda dopo il quale la serranda si chiude e viene dato il segnale acustico di fine erogazione.

TEMPO ASSESTAMENTO BICCHIERI

Con questa funzione è possibile determinare il tempo di ritardo dell'arresto della rotazione dell'incolonnatore bicchieri per compensare l'eventuale inerzia dovuta al tipo di bicchiere.

ENERGY SAVING

Per risparmiare energia elettrica negli orari di non utilizzo dell'apparecchio è possibile scegliere tra le seguenti opzioni di risparmio energetico:

Energy Saving:

con questa opzione è possibile, negli intervalli di tempo impostati con la funzione "Parametri Energy Saving", sospendere il servizio del distributore e spegnere o meno la/e caldaia/e presenti.

Le selezioni non sono disponibili per tutta la durata del periodo di Energy Saving.

Sleep Energy Saving:

con questa opzione dopo 15 minuti di inattività del distributore si spengono i LED di illuminazione del pannello frontale e si abbassa la temperatura della/e caldaia/e presenti a 70 °C. Alla pressione di un qualsiasi pulsante di selezione la macchina riprende il normale funzionamento e non appena viene raggiunta la temperatura di esercizio, le selezioni tornano disponibili.

Soft Energy Saving:

con questa opzione è possibile spegnere i led di illuminazione del pannello frontale negli intervalli di tempo impostati alla funzione "Parametri Energy Saving" mentre la/e caldaia/e continuano a funzionare normalmente. Alla pressione di un qualsiasi pulsante di selezione i LED si accendono e la macchina riprende immediatamente il normale funzionamento.

PARAMETRI ENERGY SAVING

Con questa funzione è possibile impostare fino a 4 fasce orarie in cui far intervenire i profili di risparmio energetico (Energy Saving e Soft Energy Saving).

RETROILLUMINAZIONE PANNELLI FUORI SERVIZIO

E' possibile definire se i LED di illuminazione dei pannelli debbano o meno essere accesi quando l'apparecchio è fuori servizio o è intervenuta la fascia di "Servizio sospeso".

IMPOSTAZIONE ID UNITÀ FREDDA

Funzione attiva se è presente l'unità fredda

IMPOSTA EROGAZIONI DI MANUTENZIONE

Con questa funzione è possibile stabilire quante erogazioni di test è possibile effettuare ad ogni apertura porta. Di default il valore è impostato a 0 e non vi sono limitazioni alle erogazioni di prova

MASTER SLAVE

Il sistema di controllo dell'apparecchio è predisposto per l'allacciamento in batteria con un'altri distributori automatici (Samba, Samba Top e Diesis)

IMPOSTAZIONE

Con questa funzione è possibile impostare le gerarchie dei rapporti master / slave1 / slave2 tra i distributori collegati.

Questo apparecchio può essere configurato come "Master", prendendo cioè il controllo del secondo apparecchio; o come "Slave" lasciando cioè il controllo all'altro apparecchio.

Si andrà ad impostare inoltre la numerazione delle selezioni a 2 cifre (XX) oppure a tre cifre (0XX; 9XX)

Di default la funzione master/slave non è abilitata.

SLAVE PRICE HOLDING (PROT. EXECUTIVE)

Nel caso in cui sia impostato il sistema di pagamento Executive in modalità "Price Holding", con questa funzione è possibile impostare la stessa modalità anche nel software della macchina slave.

RESTITUZIONE PREZZO VIRTUALE (PROT. EXE/BDV)

Nel caso di selezioni abbinata o virtuali (i cui menu relativi sono presenti sugli apparecchi slave), con questa funzione è possibile stabilire se trattenere (OFF) o meno (ON) l'importo parziale, nel caso in cui la seconda selezione/erogazione dovesse fallire.

RESET MINI SLAVE

Con questa funzione è possibile azzerare tutte le impostazioni relative alla funzione master/slave sull'apparecchio slave.

MONITOR SLAVE

Con questa funzione è possibile scorrere tutte le informazioni relative ad uno slave eventualmente collegato. Accendendo l'apparecchio slave con il display posizionato su questa funzione, sul display vengono visualizzate in sequenza le informazioni dello slave relative a:

- versione software
- tipo di slave (XX, 0XX, 9XX)
- presenza fotocellule rilievo distribuzione
- numero vassoi e cassette
- presenza dispositivo blocco apertura del vano prelievo
- temperatura rilevata dalla sonda interna.

Per uscire dalla funzione è necessario spegnere l'apparecchio master.

VISUALIZZA INFORMAZIONI SLAVE

Funzione non attiva su questo modello.

Con questa funzione è possibile visualizzare la temperatura istantanea della macchina "slave" eventualmente collegata.

MATRICOLA DA

Con questa funzione è possibile variare il codice numerico di otto cifre che identifica il distributore (default a 0).

PROGRAMMAZIONE CODICE GESTORE

Quando il display è posizionato sulla funzione "Codice Gestore" è possibile variare il codice numerico di sei cifre che identifica gruppi di macchine (default a 0).

CODICE LOCAZIONE

Quando il display è posizionato sulla funzione "Codice Locazione" è possibile variare il codice numerico di otto cifre che identifica il luogo ove la macchina è stata posizionata (default a 0)

DATA INSTALLAZIONE

Con questa funzione viene memorizzata la data corrente del sistema come data di installazione.

La data viene stampata nell'estrazione delle statistiche.

PROGRAMMAZIONE CODICE MACCHINA

Quando il display è posizionato sulla funzione "Codice Macchina" è possibile variare il codice numerico di otto cifre che identifica la macchina (default a 0).

GESTIONE ASPIRATORE

Con questa funzione è possibile impostare o meno il funzionamento continuo della ventola di aspirazione dei prodotti solubili:

- ON ventola sempre accesa;
- OFF ventola accesa solo durante l'erogazione e per i 30 secondi successivi

IMPOSTA FILTRO ACQUA

La funzione permette di impostare i litri totali del filtro e la quantità media di acqua (in cc) delle selezioni.

I valori impostati vengono utilizzati dal software dell'apparecchio per calcolare dopo quante erogazione l'apparecchio visualizza il messaggio "rigenerare il decalcificatore".

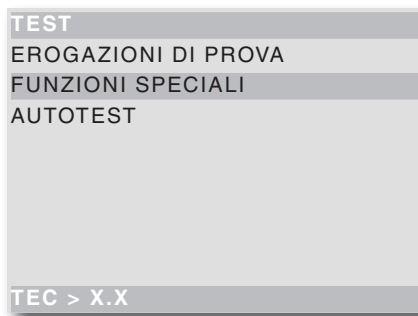
GIRO GRUPPI INIZIALE

Con questa funzione è possibile impostare o meno la rotazione del gruppo infusore all'accensione dell'apparecchio

- ON: rotazione del gruppo infusore all'accensione dell'apparecchio
- OFF: nessuna rotazione del gruppo infusore all'accensione dell'apparecchio

TEST

In questo menù sono raggruppate le funzioni relative al test dell'apparecchio.



EROGAZIONI DI PROVA

Con questa funzione è possibile ottenere, a porta aperta senza introdurre l'importo, per ogni selezione l'erogazione di:

- selezione completa
- solo acqua
- solo polvere
- senza accessori (senza bicchiere, zucchero e paletta)
- solo accessori (bicchiere, zucchero e paletta)

FUNZIONI SPECIALI

Entrando nella funzione, è possibile:

- azionare il gruppo infusore
- sganciare una dose di caffè
- aprire una elettrovalvola per consentire l'entrata d'aria nel caso venga vuotata la caldaia per manutenzione (solo ES)
- azionare il meccanismo di distribuzione della paletta: con tasti **↑** e **↓** è possibile sganciare le palette dalle 2 colonne (anteriore e posteriore)
- installazione manuale caldaia
- azionare i gruppi infusori fresh brew 1 e 2 (se presente)
- effettuare la regolazione delle macchine (modelli con la regolazione automatica delle macchine)

REGOLAZIONE MACINE

Sui macinini dove è montato il dispositivo di regolazione automatica, con questo gruppo di funzioni è possibile verificare i parametri della regolazione automatica della distanza tra le macine ed abilitare o meno la funzione. In particolare è possibile scegliere su quale macinino, identificato da un numero, intervenire. Dopo la scelta, i led della selezione di riferimento abbinata a quel macinino, si accendono.

ABILITAZIONE REGOLAZIONE AUTOMATICA

Per ogni macinino è possibile decidere se lasciare o meno in funzione il dispositivo di regolazione automatica.

PARAMETRI REGOLAZIONE AUTOMATICA

Per ognuna delle selezioni di riferimento va programmata

- La dose di acqua (espressa in impulsi di contatore volumetrico -cdv-)
- Il tempo di infusione (espresso in sec.)
- Eventualmente la regolazione manuale della distanza delle macine; ad ogni variazione corrisponde all'incirca 1/6 di giro della ghiera di regolazione. I valori positivi riducono la granulometria (macinatura più fine), i valori negativi la aumentano (macinatura più grossa).

NUOVE MACINE

Questa funzione azzerà i tempi memorizzati relativamente alla usura macine; in particolare il tempo iniziale medio di macinatura, memorizzato durante le prime selezioni, utilizzato per stabilire quando le macine sono usurate (tempo di macinatura superiore del 50% del tempo iniziale).

TEST MACINE

Questa funzione va utilizzata dopo la sostituzione delle macine o, eventualmente, del macinino.

Il test va effettuato senza caffè.

- Confermando il test le macine ruotano e vengono avvicinate fino a toccare;
- l'apparecchio si arresta in attesa di conferma;
- Confermando nuovamente le macine vengono allontanate ruotando i alcuni giri la ghiera porta macina;
- l'apparecchio si arresta in attesa di conferma;
- introducendo il caffè e erogando alcune selezioni di riferimento, la macinatura si stabilizzerà automaticamente

MOVIMENTI GRUPPO

GIRO GRUPPO

Permette di azionare il gruppo infusore effettuando una rotazione del gruppo stesso.

PRESSURIZZAZIONE PISTONE

Effettuare la movimentazione (rotazione) del gruppo espresso con il pistone in pressione.

LAVAGGIO GRUPPO MANUALE

Permette di effettuare il lavaggio del gruppo infusore.

AUTOTEST

La funzione permette di verificare, in modo semiautomatico, il funzionamento dei principali componenti dell'apparecchio. Premendo il tasto di conferma verrà visualizzata la scritta "AUTOTEST" lampeggiante.

Per ogni operazione è possibile rinunciare passando alla successiva con il tasto uscita; confermando invece con il tasto conferma si dà inizio al ciclo di autotest. Alcuni dei controlli avvengono automaticamente, altri necessitano dell'azionamento manuale del componente controllato. In sequenza:

- attivazione motodosatori per 2 secondi
- attivazione motofrullatori per 2 secondi alle diverse velocità
- sgancio di un bicchiere
- sgancio di una paletta
- rotazione gruppo infusore (se presente)
- controllo pulsante lavaggio
- pieno fondi liquidi; l'apparecchio resta in attesa fin a che non venga azionato manualmente il micro pieno fondi liquidi
- test LED; controllo del funzionamento della retroilluminazione dei pannelli frontali e delle zone relative al percorso luminoso per l'utente (inserimento monete, prelievo tazza e prelievo resto)
- accensione lampada vano erogazione (se presente)
- controllo tastiera; l'apparecchio visualizza il numero del pulsante che deve essere premuto indicandolo anche con l'accensione del led relativo e rimane in attesa dell'attuazione prima di passare al tasto successivo
- controllo del funzionamento della sonda di temperatura in caldaia
- controllo funzionamento del segnalatore acustico (buzzer)
- controllo funzionamento della gettoniera

- controllo macine (non su questo modello); l'apparecchio stringe le macine a pacco fino al punto massimo di chiusura, poi alla conferma le riapre di 5 giri
- gestione aspiratore; l'apparecchio accende e spegne la ventola di aspirazione delle polveri
- controllo funzionamento del "micro porta aperta": l'apparecchio resta in attesa fino a che non venga azionato il "micro porta aperta".
Azionare il "micro porta aperta" girando la chiave della serratura porta.
- controllo display; l'apparecchio accende tutti i punti del display per permettere la verifica visiva di funzionamento.

STATISTICHE

Raggruppa tutte le funzioni che riguardano le statistiche relative all'apparecchio.

CONTATORE ELETTRONICO

VISUALIZZA CONTATORE ELETTRONICO

Un contatore elettronico memorizza in modo aggregato tutte le erogazioni effettuate dall'ultimo azzeramento.

RESET CONTATORE ELETTRONICO

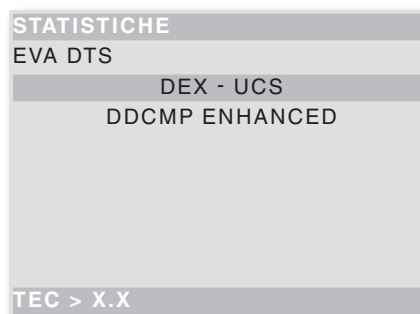
E' possibile provvedere all'azzeramento del contatore elettronico.

VISUALIZZA BATTUTE ACCENSIONE

Abilita / disabilita la visualizzazione del numero totale di erogazioni effettuate dall'ultimo azzeramento statistiche, durante la fase di accensione dell'apparecchio.

EVA DTS

Il protocollo di comunicazione EVADTS (European Vending Association Data Transfer System) prevede due codici per identificare l'apparecchio e riconoscere il terminale di trasferimento dati:



PROTOCOLLO DI COMUNICAZIONE

Da questa funzione è possibile decidere quale protocollo di comunicazione utilizzare per la comunicazione del dispositivo di acquisizione dati.

I protocolli di comunicazione disponibili sono:

DDCMP ENHANCED

con i seguenti parametri configurabili:

- Pass code: è un codice alfanumerico (0-9; A-F) di quattro cifre che deve essere uguale a quello del terminale di trasferimento dati per permetterne l'identificazione. Impostazione di default 0000
- Security code: è un codice alfanumerico per il riconoscimento reciproco tra apparecchio e terminale EVA DTS. Impostazione di default 0000
- Fine trasmissione: se abilitato, è in grado di riconoscere il segnale di fine trasmissione che viene inviato all'ultimo pacchetto e di interrompere la trasmissione dati.

DEX/UCS

per questo protocollo non sono previsti parametri configurabili:

TRASMISSIONE DATI

La funzione permette di selezionare quale interfaccia di comunicazione utilizzare per il trasferimento dati. Le interfacce disponibili sono:

- "RS232" e "IrDA": per comunicazione con dispositivi di acquisizione dati
- "ALWAYS EVADTS" per comunicazioni con dispositivi di acquisizione e trasmissione dati (telemetria)

TYPE

La funzione permette di scegliere in che modo gestire la velocità di comunicazione con i dispositivi di acquisizione dati

- "ENHANCED": la velocità di comunicazione è automaticamente regolata alla velocità massima che il dispositivo più lento è in grado di supportare
- "FIXED": la velocità di comunicazione è fissa e utilizza la velocità di comunicazione impostata con la funzione "baudrate".

BAUDRATE (VELOCITÀ DI CONNESSIONE)

Imposta la velocità di trasmissione da utilizzare nelle comunicazioni (2400, 4800, 9600, 19200 bps).
Impostazione di default 2400 bps.

CONNESSIONE

Attivando questa funzione, l'apparecchio si mette in attesa della connessione con un dispositivo per l'acquisizione dati EVADTS.

VISUALIZZAZIONE GENERALI



Premendo il tasto conferma  vengono visualizzati in sequenza i dati memorizzati e cioè:

- 1 - contatore per singola selezione;
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore sconti;
- 4 - contatore ;
- 5 - Dati gettoniera.

AZZERAMENTO GENERALI

Le statistiche possono essere azzerate in modo globale (tutti i tipi di dati) o in modo selettivo per:

- selezioni
- sconti-sovrapprezzi
-
- dati gettoniere

Premendo il tasto conferma  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.

VISUALIZZAZIONE RELATIVE



Premendo il tasto conferma  vengono visualizzati in sequenza i dati memorizzati e cioè:

- 1 - contatore per singola selezione;
- 2 - contatore per fasce;
- 3 - contatore sconti;
- 4 - contatore ;
- 5 - Dati gettoniera.

AZZERAMENTO RELATIVE

Le statistiche possono essere azzerate in modo globale (tutti i tipi di dati) o in modo selettivo per:

- selezioni
- sconti-sovrapprezzi
- dati gettoniere

Premendo il tasto conferma  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.

AUDIT PROTOCOLLO BDV

I dati relativi alla gettoniera sono l'indicazione in valuta reale di:

Aud.1

Denaro nei tubi: denaro presente in quel momento nei tubi rendiresto

Aud 2

Denaro ai tubi: Denaro inviato verso i tubi rendiresto

Aud 3

Denaro alla cassa: Denaro inviato alla cassa monete

Aud 4

Restituzione resto: Totale del denaro restituito

Aud 5

Denaro distribuito: Totale del denaro distribuito manualmente

Aud 6

Eccedenza: Denaro eccedente. Importi pagati in più dal cliente, che non sono stati resi (nell'eventualità che non sia disponibile denaro per la restituzione)

Aud 7

Totale vendite: Valore totale delle vendite

Aud 8

Cambio esatto: Valore delle vendite nella condizione di "non da resto"

Aud 9

Erogazioni miste: Valore totale delle erogazioni pagate in modo diverso, per esempio anche altri tipi di pagamento (C.P.C., gettone)

Aud 10

Carico manuale: Denaro inserito nella gettoniera tramite la funzione di caricamento manuale.

AUDIT PROTOCOLLO MDB

Aud.1

Denaro nei tubi: denaro presente in quel momento nei tubi rendiresto

Aud 2

Denaro ai tubi: Denaro inviato verso i tubi rendiresto

Aud 3

Denaro alla cassa: Denaro inviato alla cassa monete

Aud 4

Resa resto: Totale del denaro restituito

Aud 5

Eccedenza: Denaro eccedente. Importi pagati in più dal cliente, che non sono stati resi (nell'eventualità che non sia disponibile denaro per la restituzione)

Aud 6

Scarico tubi: Valore delle monete erogate nella funzione "gestione tubi"

Aud 7

Caricamento tubi: Valore delle monete incassate nella funzione di caricamento manuale.

Aud 8

Vendite contanti: Valore delle vendite totali effettuate tramite denaro contante (monete + banconote)

Aud 9

Banconote incassate: Valore delle banconote incassate

Aud 10

Ricarica chiave: Valore del denaro caricato su chiave

Aud 11

Vendita chiave: Valore del denaro incassato tramite erogazioni con chiave



Aud 12

Denaro erogato manualmente: Valore delle monete erogate manualmente tramite pulsante di distribuzione sulla gettoniera.

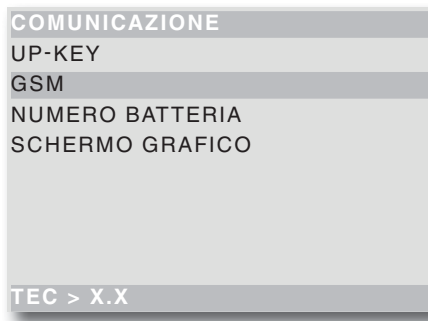
STAMPA

Collegando una stampante seriale RS232 con Baud rate 9600, 8 bit di dato, nessuna parità, 1 bit di stop alla presa seriale posta sulla scheda pulsanti è possibile stampare tutte le statistiche descritte nei paragrafi "visualizzazione statistiche generali" e visualizzazione statistiche relative"; sulla stampa viene riportato anche il codice macchina la data e la versione del software. La stampa delle statistiche può essere effettuata in modo relativo o totale.

Per collegare la stampante operare come segue:

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

COMUNICAZIONE



```
COMUNICAZIONE
UP-KEY
GSM
NUMERO BATTERIA
SCHERMO GRAFICO
TEC > X.X
```

UP-KEY

GESTIONE SETUP

UPKEY -> DISTRIBUTORE

Questa funzione, dopo aver inserito l'UpKey nella apposita presa posta sulla scheda CPU, permette di selezionare il file di setup della lista che comparirà sul display, premendo poi il tasto di conferma verrà caricato in macchina il file di setup scelto.

DISTRIBUTORE -> UPKEY

Questa funzione, dopo aver inserito l'UpKey nella apposita presa sulla scheda CPU, permette di salvare su UpKey un file di setup con la configurazione presente in quel momento sulla macchina.

E' necessario specificare il nome che si vuole attribuire al file (es. CANTO000.STP)

CANCELLA

Con questa funzione è possibile cancellare uno ad uno i file di setup presenti sul UpKey inserita

CANCELLA TUTTI

Con questa funzione è possibile cancellare tutti i file di setup dall'Upkey inserita.

GESTIONE STATISTICHE UPKEY

DISTRIBUTORE ->UPKEY

Confermando questa funzione dopo aver inserito l'UpKey nell'apposita presa posta sulla scheda CPU, si potrà salvare su UpKey un file di statistiche con tutti i dati statistici presenti in quel momento in macchina, specificando il nome che si vuole attribuire al file (es. CANTO000.STA)

CANCELLA

Con questa funzione è possibile cancellare uno ad uno i file di statistiche presenti sull'UpKey

CANCELLA TUTTO

Con questa funzione è possibile cancellare tutti i file di statistiche presenti sull'UpKey inserita.

GSM

(Global System for Mobile communications)

Il software di controllo è in grado di inviare, via modem GSM, una segnalazione di apparecchio guasto o "preallarmi" di "in esaurimento", dopo un certo numero (programmabile) di erogazioni di un dato prodotto.

PIN CODE

Con questa funzione si può programmare il codice di identificazione che verrà inviato al modem GSM (optional) all'accensione dell'apparecchio.

IMPOSTAZIONE SOGLIE

Con questa funzione si definisce il numero di pezzi o di grammi di polvere di un dato prodotto, dopo cui segnalare, via modem, un preallarme di "in esaurimento".

RESET CONTATORI

Con questa funzione vengono azzerati i contatori che gestiscono i preallarmi.

NUMERO IN BATTERIA

Il numero in batteria (da 1 a 7) identifica univocamente gli apparecchi che hanno funzione di "slave GSM" che inviano cioè i dati tramite il modem dell'apparecchio "master".

Il numero 0 identifica in una batteria, l'apparecchio collegato direttamente al modem cioè il "master GSM".

SCHERMO GRAFICO

Per i modelli che hanno lo schermo grafico per la riproduzione di video promozionali, da questo gruppo di funzioni è possibile programmare il dispositivo.

ABILITAZIONE SCHERMO

Abilita / disabilita la comunicazione fra CPU e schermo grafico eventualmente presente sull'apparecchio. Di default la funzione è disabilitata.

PROGRAMMAZIONE SCHERMO GRAFICO

La programmazione delle funzioni relative viene passata al software di controllo del dispositivo schermo grafico. Per muoversi all'interno dei menu dello schermo grafico si utilizzano i tasti della pulsantiera dell'apparecchio

↓ - Up

↑ - Down

↵ - Conferma

← - Uscita

RESET SCHERMO

Questa funzione va utilizzata per riavviare lo schermo grafico dopo manovre sul software dello stesso.

QUIT

Al termine delle operazioni premere il tasto

⬅ Quit

per tornare al menu dell'apparecchio.

GUASTI



L'apparecchio è dotato di diversi sensori per tenere sotto controllo i vari gruppi funzionali.

Quando viene rilevata un'anomalia, il display della macchina visualizza il tipo di guasto e l'apparecchio (o parte di esso) viene posto fuori servizio.



I rilevati vengono memorizzati in appositi contatori, i gestiti dal software possono essere relativi a gruppi funzionali non presenti sullo specifico modello; vengono comunque elencati nello scorrere del menù.

LETTURA PRESENTI

Quando il display è posizionato sulla funzione "" premendo il tasto di conferma  vengono visualizzati i presenti. Se non vi sono presenti, la pressione del tasto di conferma  visualizzerà la scritta "Fine".

I previsti vengono evidenziati nei seguenti casi:

VUOTO ACQUA

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

Se sull'apparecchio è montato il kit di alimentazione idrica da serbatoio interno la pompa si spegne.

PIENO FONDI

Vengono disabilitate le selezioni a base di caffè espresso quando viene raggiunto il numero di pastiglie esauste che la bacinella fondi solidi può contenere.

AIR-BREAK

La macchina si blocca se dopo aver fatto 10 selezioni il microinterruttore non abbia mai segnalato la mancanza d'acqua.

VUOTO BICCHIERI 1

All'apertura del microinterruttore vuoto bicchieri (IVB), viene attuato il motore scambio colonna; se dopo un giro completo il microinterruttore non si è chiuso l'apparecchio viene messo fuori servizio.

Se l'apparecchio è dotato di sensore tazze (optional) la macchina visualizza il messaggio "senza bicchieri".

Con l'apposita funzione è possibile definire se il guasto deve bloccare la macchina o lasciarla disponibile per la vendita con tazza.

VUOTO BICCHIERI 2

All'apertura del microinterruttore vuoto bicchieri (IVB2), viene attuato il motore scambio colonna; se dopo un giro completo il microinterruttore non si è chiuso l'apparecchio utilizza il bicchiere 1 per tutte le selezioni erogate nel bicchiere 2.

TRASLATORE BICCHIERI 1

La macchina si blocca se il traslatore bicchieri non raggiunge il micro (ITB) nel tempo prestabilito di 15 sec.

TRASLATORE BICCHIERI 2

La macchina si blocca se il traslatore bicchieri non raggiunge il micro (ITB2) nel tempo prestabilito di 15 sec.

CONTATORE VOLUMETRICO (VENTOLINA)

Mancato conteggio entro un tempo max. del contatore volumetrico (ventolina).

CALDAIA INSTANT

La macchina va in blocco se dopo 20 minuti di riscaldamento dall'accensione o dall'ultima selezione l'acqua della caldaia solubili non ha raggiunto la temperatura.

SCHEDA MACCHINA

Mancanza di colloquio tra scheda C.P.U. e scheda macchina.

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 (protocollo Executive) o 75 (protocollo BDV) secondi.

SGANCIO CAFFÈ

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

GRUPPO CAFFÈ

Il microinterruttore di controllo della posizione del gruppo caffè, viene letto durante tutto il ciclo di erogazione. In funzione della lettura del micro e della fase di erogazione in cui si trova il gruppo, l'eventuale anomalia viene dichiarata bloccando le selezioni a base di caffè espresso.

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO MICRO-

Durante la movimentazione del gruppo infusore il micro di controllo non viene azionato entro un certo limite di tempo.

E' possibile che questo guasto sia abbinato ad un altro guasto di posizionamento del gruppo caffè

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO START-

Il microinterruttore segnala la permanenza al punto di riposo.

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO INFUSIONE-

Il micro di controllo segnala che il gruppo caffè non è in posizione di infusione

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO EROGAZIONE-

Durante la fase di infusione, il micro di controllo segnala la movimentazione del gruppo espresso.

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO SCARICO-

Al termine dell'infusione il micro di controllo segnala che il gruppo caffè non raggiunge la posizione di "scarico pastiglia esausta".

GRUPPO CAFFÈ -GUASTO GRUPPO RIPOSO-

Il micro di controllo segnala che il gruppo infusore non è ritornato nella posizione di riposo dopo lo scarico della pastiglia.

VUOTO CAFFÈ

Se la velocità del macinino supera il valore di 1200 giri/minuto per più di 5 secondi, viene registrato il guasto "vuoto caffè".

E' possibile abilitare questo tipo di segnalazione e disabilitare le selezioni a base di caffè alla funzione "Abilitazione vuoto caffè" del Menu del Tecnico.

BLOCCO MACININO

Se il macinino non ruota o ruota troppo lentamente vengono disabilitate le selezioni a base di caffè espresso, rimangono invece disponibili le selezioni a base di caffè decaffeinato.

DATI RAM

Una o più aree della memoria RAM contengono dati alterati che sono stati corretti con i valori di default. L'apparecchio continua a funzionare, ma è preferibile procedere all'inizializzazione appena possibile.

CALDAIA ESPRESSO

La macchina va in blocco se dopo 10 minuti di riscaldamento dall'accensione o dall'ultima selezione l'acqua della caldaia espresso non ha raggiunto la temperatura.

SGANCIO BICCHIERE

Se è montata la fotocellula sensore tazza, dopo tre tentativi non riusciti di sgancio bicchieri sul display viene evidenziato il messaggio "Senza bicchieri". Con l'apposita funzione è possibile definire se il guasto deve bloccare l'apparecchio o lasciarlo disponibile per la vendita con tazza.

PISTONE FB 1 - 2

Solo con gruppo fresh brew

E' dovuto ad un errore di posizionamento del gruppo. La macchina non viene bloccata ma vengono disabilitate le selezioni a base di prodotto fresco.

SPAZZOLA FB 1 - 2

Solo con gruppo fresh brew

Errore di posizionamento del raschiatore espulsione fondi. La macchina non viene bloccata ma vengono disabilitate le selezioni a base di prodotto fresco.

MOTORE SPORTELLO

L'apparecchio si blocca se non viene letta l'apertura-chiusura dell'interruttore di controllo del motore blocco portello. (solo sui modelli con sportello motorizzato)

DOSER 1 - 9 FAULT

Se l'assorbimento di corrente di un motodosatore non rientra nel range dei valori di default, vengono disabilitate tutte le selezioni in cui quel dosatore è coinvolto.

WHIPPER 1 - 6 FAULT

Se l'assorbimento di corrente di un motofrullatore non rientra nel range dei valori di default, vengono disabilitate tutte le selezioni in cui quel frullatore è coinvolto.

PUMP 1 - 7 FAULT

Se l'assorbimento di corrente di una pompa non rientra nel range dei valori di default, vengono disabilitate tutte le selezioni in cui quella pompa è coinvolto.

SHORT CIRCUIT MOSFET

Se un dispositivo di controllo dei motori in corrente continua presente sulla scheda attuazioni (mosfet) rimane attivo, la macchina va in guasto.

SHORT CIRCUIT

Se viene rilevato dal software un corto circuito su uno dei motori in corrente continua collegato alla scheda attuazioni, viene visualizzato questo guasto. E' possibile che contemporaneamente a questo venga rilevato un guasto su uno dei motori in corrente continua.

GUASTO ZUCCHERO/PALETTE

Se l'assorbimento di corrente del motore in continua non rientra nel range dei valori di default viene visualizzato questo guasto. E' possibile erogare bevande senza zucchero.

GUASTO ACQUA

Il guasto acqua viene dichiarato durante lo stand-by del d.a. se viene attivata l'elettrovalvola di ingresso acqua per un tempo totale superiore ai 20".

Con un guasto acqua presente è possibile ripristinare manualmente il servizio premendo un tasto della pulsantiera. Viene alimentata l'elettrovalvola ingresso acqua per un tempo massimo di 20"; se il livello non viene raggiunto si chiude l'elettrovalvola e viene segnalato nuovamente il guasto acqua.

E' necessario attendere 30 minuti prima di effettuare altri 2 tentativi di ripristino. Al 4° tentativo l'elettrovalvola viene inibita permanentemente (a questo punto è necessario spegnere/riaccendere il d.a. per ottenere altri 3 tentativi o resettare il guasto dal menù di programmazione).

AZZERAMENTO

Confermando la funzione tutti i eventualmente presenti vengono azzerati.

STORICO

E' possibile visualizzare gli ultimi 16 , dal più recente al più lontano nel tempo, muovendosi con i tasti di scorrimento E e D; viene visualizzata inoltre la relativa data e ora di intervento e se il guasto è ancora attivo o meno (ON / OFF) , analogamente ai dati contenuti nel data audit EVA DTS.

AZZERAMENTO STORICO

Confermando la funzione tutti i presenti nell'elenco "Storico" vengono azzerati.

-

Capitolo 3° Manutenzione

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 effettuare 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 tenere 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.

INTERRUTTORE PORTA

Aperto la porta, un apposito microinterruttore toglie tensione all'impianto elettrico della apparecchiatura. Per dare tensione all'impianto con la porta aperta, è sufficiente inserire l'apposita chiave nella feritoia.

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 scollegare il cavo di alimentazione dalla rete.

La chiusura della porta è possibile solo dopo aver tolto la chiavetta dall'interruttore porta.

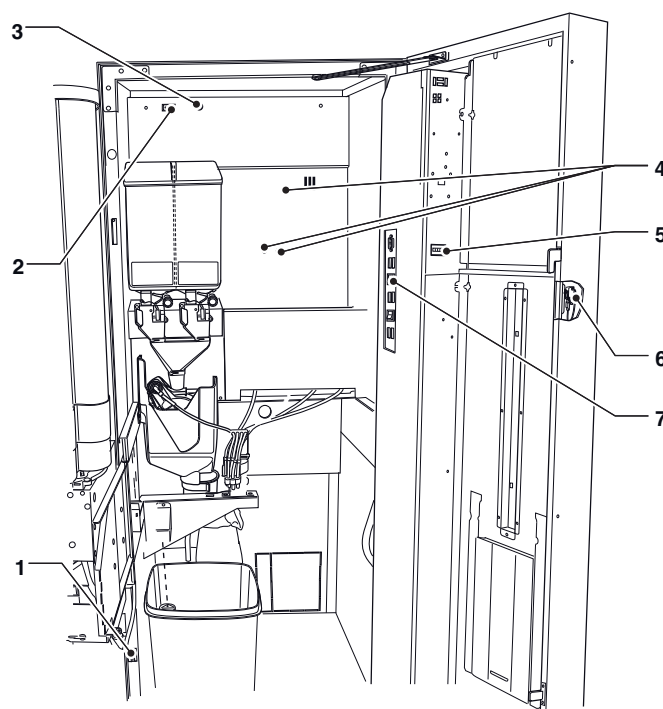


Fig. 28

- 1- Interruttore porta
- 2- Presa sempre in tensione (2 A. Max)
- 3- Fusibile di rete
- 4- Finestre per Leds schede elettroniche
- 5- Contabattute meccanico
- 6- Micro di segnalazione "apertura porta"
- 7- Pulsanti di servizio

GRUPPO INFUSORE ESPRESSO

Ogni 10.000 erogazioni o, comunque, ogni 6 mesi è necessaria una sia pur piccola manutenzione al gruppo caffè per ottimizzare il funzionamento nel tempo. Per eseguire le operazioni di manutenzione è necessario asportare il gruppo operando come segue :

- Asportare la copertura di protezione del gruppo infusore
- Scollegare l'ugello di uscita caffè (2) dal gruppo ruotandolo di 90° rispetto alla biella (4) e tirandolo verso l'esterno.
- Azionare la leva (8) fermo gruppo ruotandola sino alla posizione orizzontale .
- Estrarre il gruppo caffè.

Smontaggio/sostituzione filtro e guarnizione superiore

Per smontare o sostituire il filtro e la guarnizione superiore, operare come segue:

- Svitare la vite laterale (6) di fissaggio della chiave (5) del pistone superiore.
- Ruotare il pistone superiore (1) verso l'alto.
- Rimuovere e sostituire la guarnizione superiore (7).
- Svitare il filtro superiore (9) per rimuoverlo e sostituirlo.

Smontaggio/sostituzione filtro e guarnizione inferiore

Per smontare o sostituire il filtro e la guarnizione inferiore, operare come segue:

- Portare manualmente il gruppo alla posizione di scarico con il pistone inferiore (12).
- Svitare la vite centrale di fissaggio per rimuovere il filtro (10).
- Premere sulla parte terminale della guida stelo pistone (14) per ottenere un extra corsa del pistone inferiore (12).
- Fare leva con un piccolo cacciavite per sfilare il pistone inferiore (12) dallo stelo pistone (14) prestando attenzione a non rovinare il pistone o gli elementi di tenuta
- Rimuovere e sostituire la guarnizione inferiore (13)

Attenzione !!!

E' indispensabile rimontare la copertura prima di rimettere in funzione l'apparecchio.

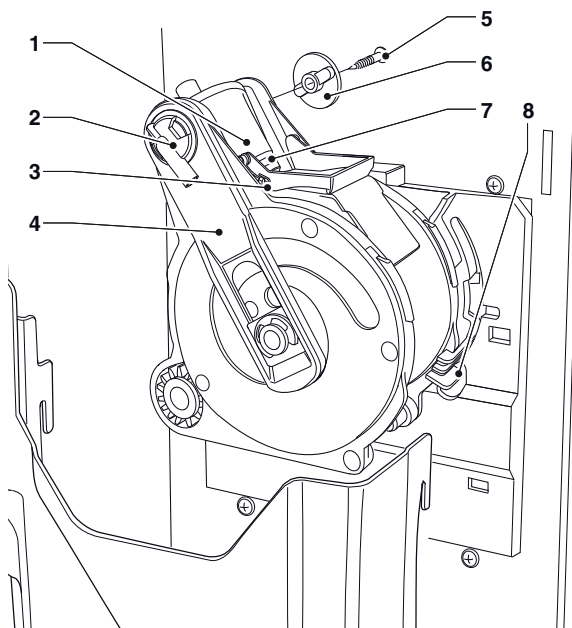
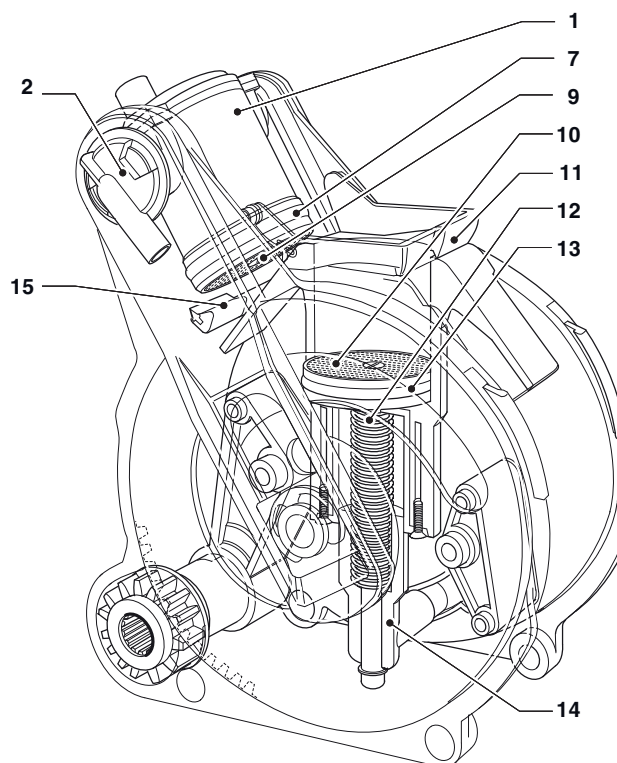


Fig. 29

- 1- Pistone superiore
- 2- Ugello uscita caffè
- 3- Raschiatore inferiore
- 4- Biella
- 5- Vite laterale
- 6- Chiave
- 7- Guarnizione superiore
- 8- Leva fermo gruppo
- 9- Filtro superiore
- 10- Filtro inferiore
- 11- Raschiatore inferiore
- 12- Pistone inferiore
- 13- Guarnizione inferiore
- 14- Guida stelo pistone
- 15- Raschiatore superiore



OPERAZIONI PERIODICHE

Il presente manuale indica i potenziali punti critici e riporta le indicazioni per controllare la possibile proliferazione batterica.

In base alle norme vigenti in campo sanitario e di sicurezza l'operatore dell'apparecchio deve applicare le procedure di autocontrollo, individuate secondo quanto previsto della direttiva HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) e delle legislazioni nazionali.

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 e le parti a contatto con alimenti

SANITIZZAZIONE

- tutti i componenti a contatto con gli alimenti, tubi compresi, devono essere tolti dall'apparecchio e smontati in tutte le loro parti;
- tutti i residui e le pellicole visibili devono essere rimossi meccanicamente utilizzando, se necessario, scovoli e spazzole;
- i componenti devono essere immersi per almeno 20 minuti in una soluzione sanitizzante;
- le superfici interne dell'apparecchiatura vanno pulite con la stessa soluzione sanitizzante;
- risciacquare abbondantemente e rimontare i vari particolari.

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

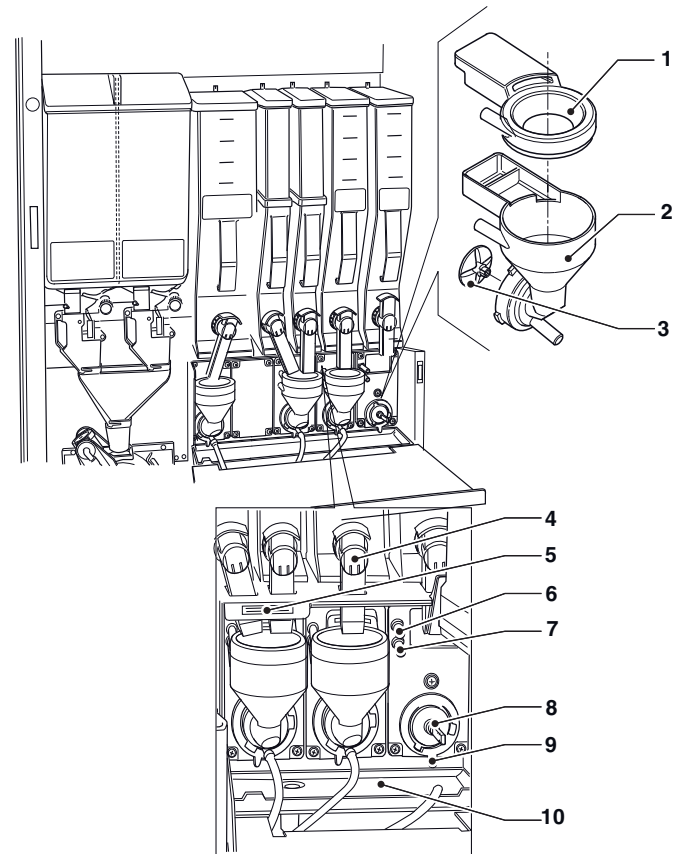


Fig. 30

- 1- Imbuto polveri
- 2- Imbuto acqua
- 3- Ventolina frullatore
- 4- Convogliatore polvere solubile
- 5- Magnete chiusura vano mixer
- 6- Ugello acqua superiore
- 7- Ugello acqua inferiore
- 8- Guarnizione premistoppa
- 9- Ghiera di fissaggio flangia
- 10- Bacinella raccogli gocce

CANALIZZAZIONI E MISCELATORI

Periodicamente, oltre alle parti esterne dei gruppi miscelatori che vanno pulite da eventuali residui di polvere in particolare nella zona dell'imbuto; andrà eseguita anche la sanificazione delle parti a contatto con la bevanda del miscelatore stesso.

Evitare assolutamente l'utilizzo di getti d'acqua per la pulizia.

Le parti da pulire sono:

- imbuti polveri, mixer e condotto di erogazione delle bevande solubili;
- tubi ed ugelli di erogazione;
- vano erogazione.
- Aprire la copertura del cella erogazione mixer e sollevare le bocchette polvere fino al fermo;
Per poter aprire la cella erogazione mixer è necessario ruotare verso l'esterno la mensola aggiuntiva utilizzando l'apposita maniglia
- asportare (vedi fig. 35) dai mixer gli imbuti delle polveri, i convogliatori acqua, gli imbuti deposito polvere e le ventoline dei motofrullatori;
- per smontare le ventoline è sufficiente bloccare esercitare una leggera trazione per liberarle (fig. 36);

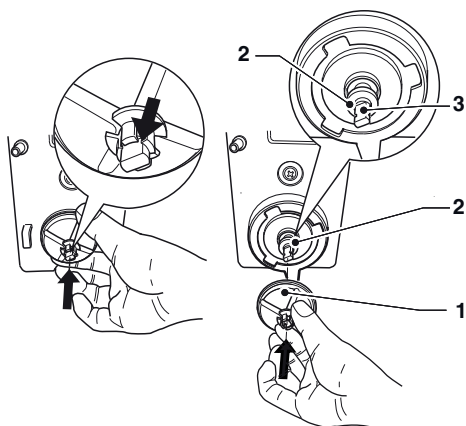


Fig. 31

- 1- Ventolina
- 2- Guarnizione premistoppa
- 3- Scarico albero

- verificare che il labbro di tenuta della guarnizione premistoppa non sia lacerato e non abbia perso di elasticità; per inserirla posizionare la guarnizione appena oltre lo scarico dell'albero.

Inserendo a fondo la ventolina, la guarnizione premistoppa assumerà la corretta posizione (vedi fig 32).

- lavare tutti i componenti con prodotti sanitizzanti (attendendosi al dosaggio indicato dal produttore), avendo cura di rimuovere meccanicamente i residui e le pellicole visibili utilizzando, se necessario, scovoli e spazzole;

la disinfezione si effettua con prodotti sanitizzanti.

- immergere i componenti per circa 20' in un recipiente contenente la soluzione sanitizzante precedentemente preparata;

- rimontare i convogliatori e gli imbuti acqua;

- rimontare i cassettei deposito polveri e gli imbuti polvere dopo averli accuratamente risciacquati ed asciugati;

- nel rimontare le ventoline accertarsi di inserirle a fondo sino allo scatto.

- la chiusura del vano mixer è possibile solo dopo aver abbassato tutte le bocchette polvere.

Dopo aver montato i particolari è, comunque, necessario:

- entrare in modo "caricatore" per effettuare lavaggio mixer (vedi paragrafo relativo) ed aggiungere nei vari imbuti alcune gocce della soluzione sanitizzante.

- a disinfezione avvenuta procedere ad un'abbondante risciacquo dei particolari interessati per rimuovere ogni possibile residuo della soluzione usata.

UGELLI MIXER

Se si fosse reso necessario smontare la mensola solubili prestare attenzione, durante le fase di rimontaggio, all'abbinamento ugello/pompa utilizzato in precedenza. Ugelli ad 1 foro devono essere montati in modo tale che l'immissione dell'acqua nel mixer avvenga dall'innesto inferiore.

Variazioni consistenti nelle dosi di una bevanda possono richiedere la sostituzione dell'ugello relativo per mantenere una corretta portata.

Gli ugelli, di diversa portata, sono identificate dal colore e dal numero di fori presenti:

| Ugello | Portata |
|--------------------|------------|
| Magenta (1 foro) | 9 - 11 cc |
| Arancione (1 foro) | 11 - 13 cc |
| Magenta (2 fori) | 19 - 22 cc |
| Arancione (2 fori) | 22 - 25 cc |
| Bianco (1 foro) | 22 - 25 cc |

Cambiando l'ugello è necessario impostare nel software dell'apparecchio (nella funzione di calibratura pompe dal menù del tecnico) il tipo di ugello montato.

L'ugello di colore bianco è utilizzato per l'erogazione della sola acqua calda.

Al termine della procedura è necessario collaudare le selezioni che utilizzano quel mixer per essere certi della correttezza del ciclo di erogazione delle bevande.

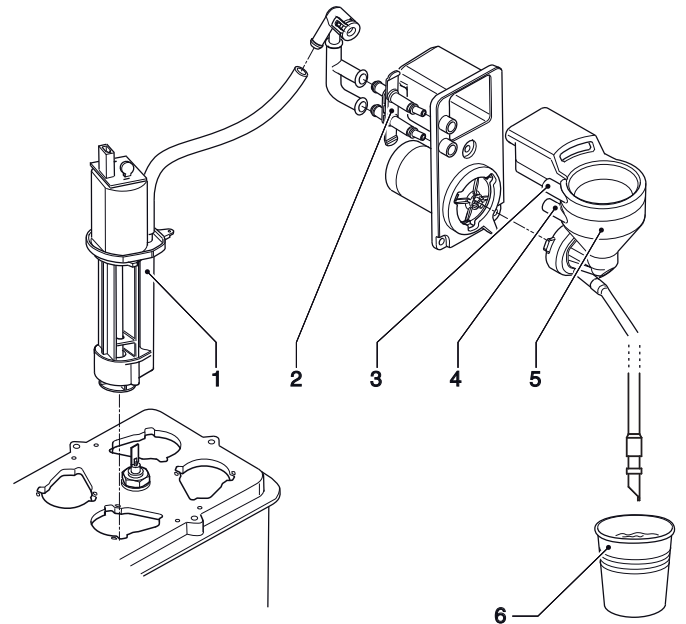


Fig. 32

- 1- Pompa
- 2- Piastrina ugelli (singola o doppia)
- 3- Innesto superiore
- 4- Innesto inferiore
- 5- Mixer
- 6- Bevanda erogata

DISTRIBUTORE BICCHIERI

Il distributore bicchieri è concepito in modo da poter essere smontato facilmente per le operazioni di manutenzione.

E' possibile smontare senza l'uso di attrezzi ogni singola colonna dell'incolonnatore bicchieri e l'anello sgancio, previo smontaggio dall'apparecchio.

L'anello sgancio bicchieri non va aperto per la normale pulizia.

Qualora si rendesse necessario intervenire, in fase di rimontaggio bisogna prestare attenzione a:

- allineare la tacca sull'ingranaggio attuazione microinterruttore con la freccia del supporto chiocciola.
- rispettare l'orientamento delle chiocciola come rappresentato

DISTRIBUTORE BICCHIERI 70/71MM

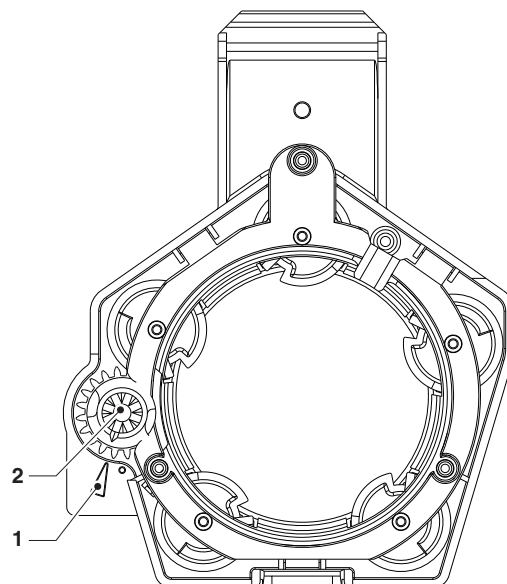


Fig. 34

- 1- Ingranaggio di attuazione
- 2- Tacca di riferimento

DISTRIBUTORE BICCHIERI 57MM

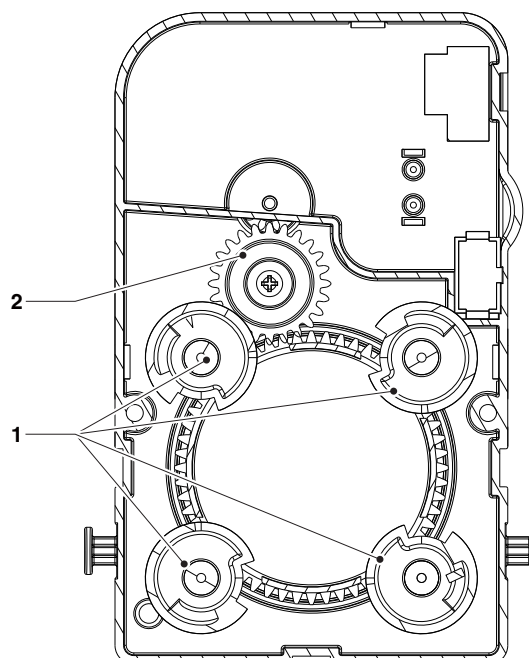


Fig. 35

- 1- Chiocciola
- 2- Ingranaggio di attuazione

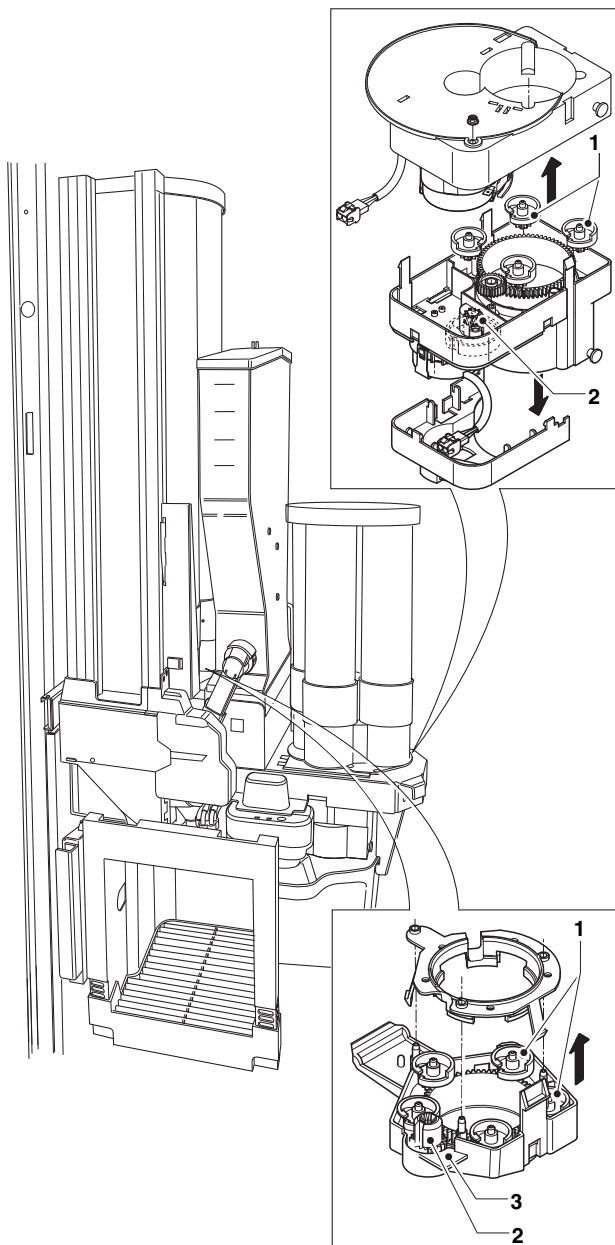


Fig. 33

- 1- Chiocciola di sgancio bicchiere
- 2- Ingranaggio di attuazione
- 3- Tacca di riferimento

CONTENITORI PRODOTTI

- Asportare i contenitori dall'apparecchio;
- smontare le bocchette uscita prodotto e sfilare le coclee dal lato posteriore del contenitore;
- pulire tutti i particolari con una soluzione di acqua calda e prodotti sanitizzanti e asciugarli accuratamente.

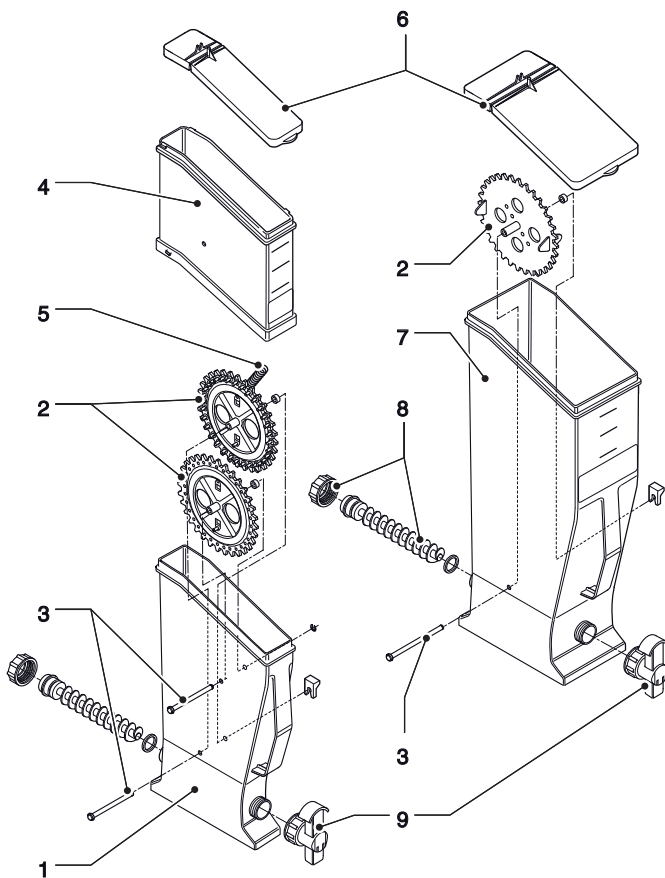


Fig. 36

- 1- Base contenitore 2 l
- 2- Ruote dentate
- 3- Perni per ruota
- 4- Contenitore 2 l
- 5- Molla battitore
- 6- Coperchi contenitori
- 7- Contenitore 4 l
- 8- Coclea
- 9- Bocchetta polveri

MANUTENZIONE CALDAIE

In funzione della durezza dell'acqua di rete e del numero delle selezioni effettuate, è necessario procedere periodicamente alla disincrostazione della caldaia.

Questa operazione va effettuata esclusivamente da personale tecnico qualificato.

Per eseguire la disincrostazione è necessario smontare la caldaia dall'apparecchio.

Utilizzare per la disincrostazione solo prodotti biodegradabili, non tossici e non aggressivi.

Risciacquare abbondantemente prima di rimontare i particolari.

Nel rimontaggio assicurarsi che:

- I contatti elettrici (terminali, faston ecc.) Siano perfettamente asciutti e ben connessi;
- I termostati di sicurezza ed antiebollizione siano correttamente posizionati e collegati;
- Le connessioni idrauliche siano corrette.

Importante!!!

Se per, una qualsiasi ragione, dovesse verificarsi un funzionamento del sistema di riscaldamento della caldaia in assenza di acqua va verificato il corretto funzionamento della sonda temperatura caldaia prima della rimessa in servizio dell'apparecchio.

Se il riscaldamento a secco si protrae fino all'intervento del termostato di sicurezza la sonda temperatura caldaia verrà danneggiata irreversibilmente e sarà indispensabile la sua sostituzione.

SMONTAGGIO POMPE

Le pompe sono fissate al coperchio con un innesto a baionetta.

Per smontarle:

- Scollegare il connettore
- Ruotare la pompa forzando leggermente per superare il blocco a scatto.

Il senso di rotazione è alternativamente orario ed antiorario.

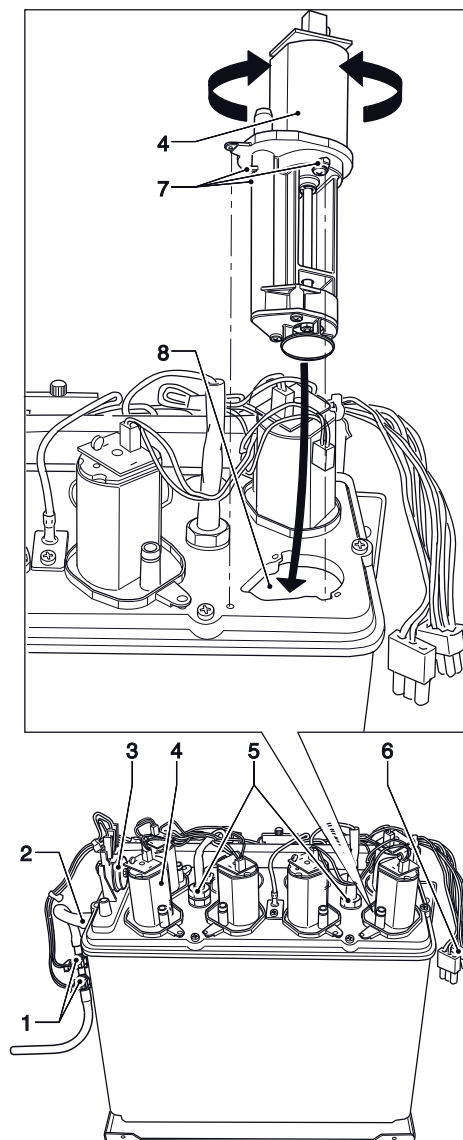


Fig. 37

- 1- Termostati anti ebollizione (a riarmo manuale)
- 2- Tubo di "troppo pieno"
- 3- Termostato di sicurezza (a riarmo manuale)
- 4- Pompe di erogazione
- 5- Terminali resistenza caldaia
- 6- Connettori elettrici caldaia
- 7- Innesto a baionetta
- 8- Sede pompe di erogazione

PROTEZIONE TERMICA CALDAIE

In caso di intervento, verificare ed eliminare la causa dell'avaria prima di ripristinare manualmente i termostati

CALDAIA SOLUBILI

I termostati anti-ebollizione (a riarmo manuale) disattivano la resistenza della caldaia a seguito di un guasto del sistema di controllo,

I termostati anti-ebollizione si attivano quando, per ebollizione, il vapore si condensa nel tubo di troppo pieno.

I termostati sono tarati per intervenire con temperatura superiore agli 80°C.

Il termostato di sicurezza (a riarmo manuale) disattiva la resistenza della caldaia a seguito di un guasto del sistema di controllo della temperatura ed il mancato intervento dei termostati anti-ebollizione.

Il termostato di sicurezza interviene (con temperatura superiore a 105°C) per prevenire il riscaldamento a secco della caldaia

CALDAIA ESPRESSO

La caldaia espresso ha un termostato di sicurezza a contatto, che disattiva la resistenza della caldaia nel caso in cui la temperatura in caldaia superi i 125°C.

Per ripristinare il termostato di sicurezza premere il pulsante posto sul termostato stesso

Importante!!!

Nel caso di intervento di uno dei termostati di sicurezza la sonda di temperatura caldaia verrà danneggiata irreversibilmente e sarà indispensabile la sua sostituzione.

SOSTITUZIONE MACINE

(solo modelli con regolazione automatica macinatura)

La funzione di controllo delle macine da un messaggio di avviso di "Usura macine" all'accensione dell'apparecchio, quando il tempo di macinatura aumenta più del 50% rispetto al tempo di macinatura memorizzato quando le macine erano nuove.

Dopo aver sostituito le macine e rimontato la ghiera porta macina, va utilizzata la funzione "Nuove macine" che azzerava i tempi memorizzati e memorizza il nuovo tempo iniziale medio di macinatura misurato durante le prime selezioni.

Dopo la sostituzione delle macine o, eventualmente, del macinino utilizzare la funzione "Test macine" prima di introdurre caffè.

- Confermando il test le macine vengono avvicinate fino a toccare;
- L'apparecchio si arresta in attesa di conferma.
- Confermando nuovamente le macine vengono allontanate ruotando i alcuni giri la ghiera porta macina.
- Introducendo il caffè e erogando alcune selezioni di riferimento, la macinatura si stabilizzerà automaticamente.

FUNZIONE SCHEDE

CONFIGURAZIONE SCHEDE ELETTRONICHE

Le schede elettroniche sono progettate per poter essere utilizzate su più modelli di apparecchiature.

In caso di sostituzione, o per cambiare le prestazioni dell'apparecchio, sarà necessario verificare la configurazione delle schede e caricare il software adeguato.

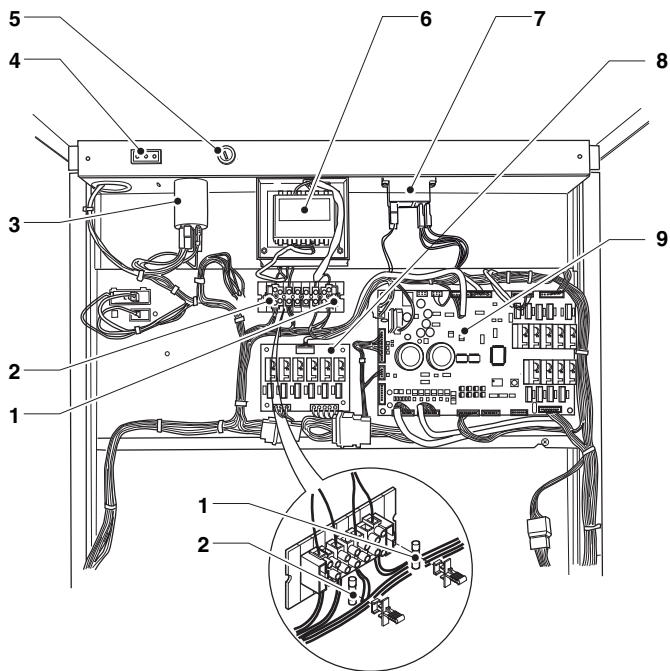


Fig. 38

- 1- Fusibile trasformatore
- 2- Fusibile trasformatore
- 3- Filtro anti-disturbi
- 4- Presa sempre in tensione (2A max)
- 5- Fusibile di rete
- 6- Trasformatore
- 7- Relè attivazione riscaldamento caldaia solubili
- 8- Scheda rele di espansione
- 9- Scheda attuazioni

SCHEDA C.P.U.

La scheda C.P.U. (Central Process Unit) presiede alla gestione di tutti gli utilizzatori previsti per la configurazione massima e gestisce i segnali in entrata dalla tastiera, dal sistema di pagamento e gestisce la scheda attuazioni.

I LEDs, durante il funzionamento, danno le seguenti indicazioni:

- LED verde (26) lampeggia durante il normale funzionamento della scheda C.P.U.;
- LED giallo (28) si accende quando sono presenti i 5 Vdc;
- LED rosso (27) si accende nel caso vi sia, per qualsiasi motivo, un reset nel software.

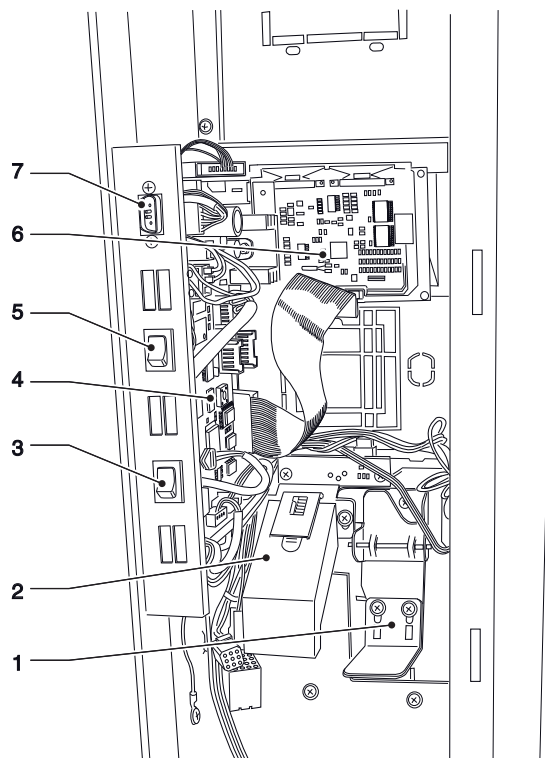


Fig. 39

- 1- Leva recupero monete
- 2- Scivolo monete
- 3- Pulsante "Programming"
- 4- Scheda C.P.U
- 5- Pulsante lavaggio mixer
- 6- Scheda display
- 7- Connettore RS232

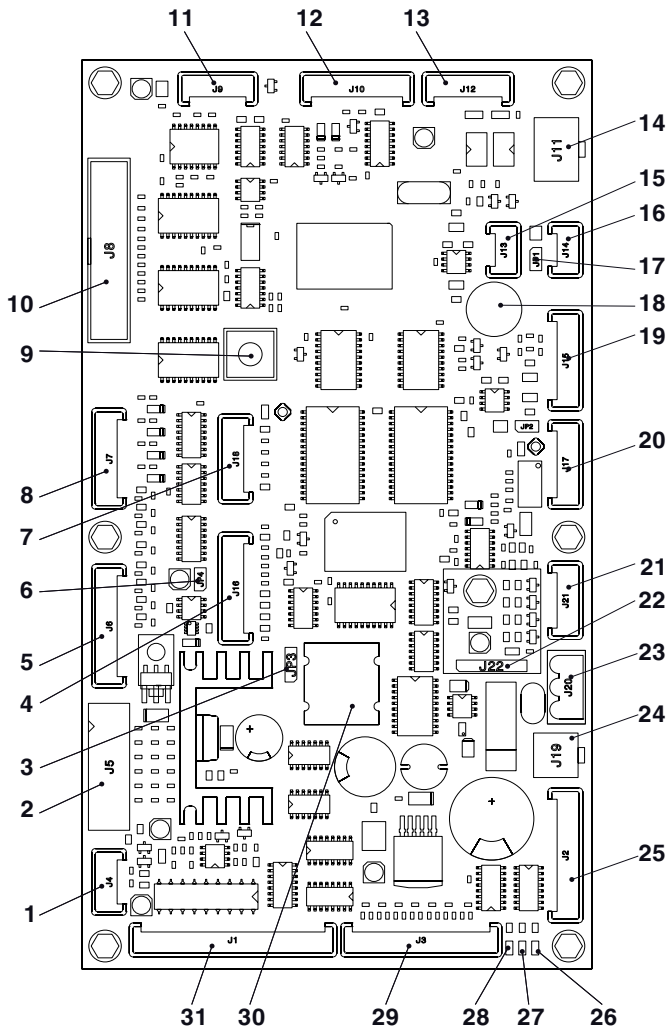


Fig. 40

- 1- Micro porta (optional)
- 2- Validatori
- 3- Ponticello batteria (2-3)
- 4- Alla scheda pulsanti/LED
- 5- Non usato
- 6- Ponticello JP4 WDI (chiuso)
- 7- Up-key
- 8- Tastiera di selezione numerica (optional)
- 9- Pulsante ingresso programmazione SW1
- 10- Display grafico
- 11- non usato
- 12- Seriale RS232
- 13- Pagamenti EXE/BDV
- 14- Pagamenti MDB
- 15- Can-Bus
- 16- Can-Bus
- 17- Ponticello Can-Bus JP1 (chiuso)
- 18- Buzzer
- 19- Non usato
- 20- Non usato
- 21- Non usato
- 22- Espansione dati RAM (optional)
- 23- Alimentazione 34Vdc
- 24- Collegamento illuminazione porta
- 25- Percorso luminoso e contattorpi
- 26- Led verde DL3 "RUN"
- 27- Led rosso DL2 "RESET"
- 28- Led giallo DL1 "+5V"
- 29- Al pulsante programmazione esterno e lavaggio
- 30- Batteria
- 31- Non usato

AGGIORNAMENTO SOFTWARE

L'apparecchio è dotato di Flash EPROM che consentono di essere riscritte elettricamente.

Con un apposito programma ed un idoneo sistema (personal computer o palmare) è possibile riscrivere il software di gestione dell'apparecchio senza sostituire le EPROM.

PREPROGRAMMAZIONE

Con la scheda nuova, dopo aver caricato il software adeguato, è necessario definire quale tipo di tastiera sia da utilizzare prima di procedere all'inizializzazione ed alla programmazione dei vari parametri.

Per accedere alla funzione di preprogrammazione (scelta tastiera) è necessario:

- Premere e tener premuto il pulsante di programmazione SW1 (vedi fig. 40-9) durante l'accensione dell'apparecchio.
- Quando il display visualizzerà il messaggio lampeggiante rilasciare il pulsante



- Premere e tener premuto per 2 secondi il pulsante SW1, viene emesso un segnale acustico "lungo"
- Premere brevemente SW1 per scorrere l'elenco delle tastiere previste (Canto numerica - Canto Classic - ecc.).
- Premere e tener premuto per 2 secondi il pulsante SW1 per memorizzare
- Ora è possibile procedere con l'inizializzazione dell'apparecchio.

SCHEDA ATTUAZIONI

Questa scheda (vedi fig. 42) provvede ad attivare, tramite relè, gli utilizzatori e, direttamente, i motori in corrente continua. Gestisce i segnali provenienti dalle camme e/o microinterruttori sui vari utilizzatori.

La scheda è alimentata a 24 Vac.

Il software di gestione della scheda è caricato direttamente, (tramite RS232) sul microprocessore.

- Il LED 3 verde (27) lampeggia durante il normale funzionamento della scheda;
- Il LED 6 verde (33) indica la presenza dei 5 Vcc.
- Il LED 4 rosso (19) si accende durante il reset della scheda
- Il LED 2 rosso (8) indica lo stato di funzionamento della resistenza caldaia espresso.
- Il LED 1 rosso (9) indica lo stato di funzionamento della resistenza caldaia solubili.
- Il LED 8 verde (29) indica gli impulsi del contatore volumetrico (se montato)
- Il LED 5 verde (5) indica la presenza dei 34Vdc.
- Il LED 7 verde (24) indica la presenza dei 34vdc regolati.

FUNZIONE RELE' (vedi schema elettrico)

| | |
|------|-------------|
| RL1 | = PM |
| RL2 | = MAC2 |
| RL3 | = ESC2 |
| RL4 | = ESC |
| RL5 | = ER |
| RL6 | = MAC |
| RL7 | = EEA |
| RL8 | = non usato |
| RL9 | = MSB |
| RL10 | = MSCB |

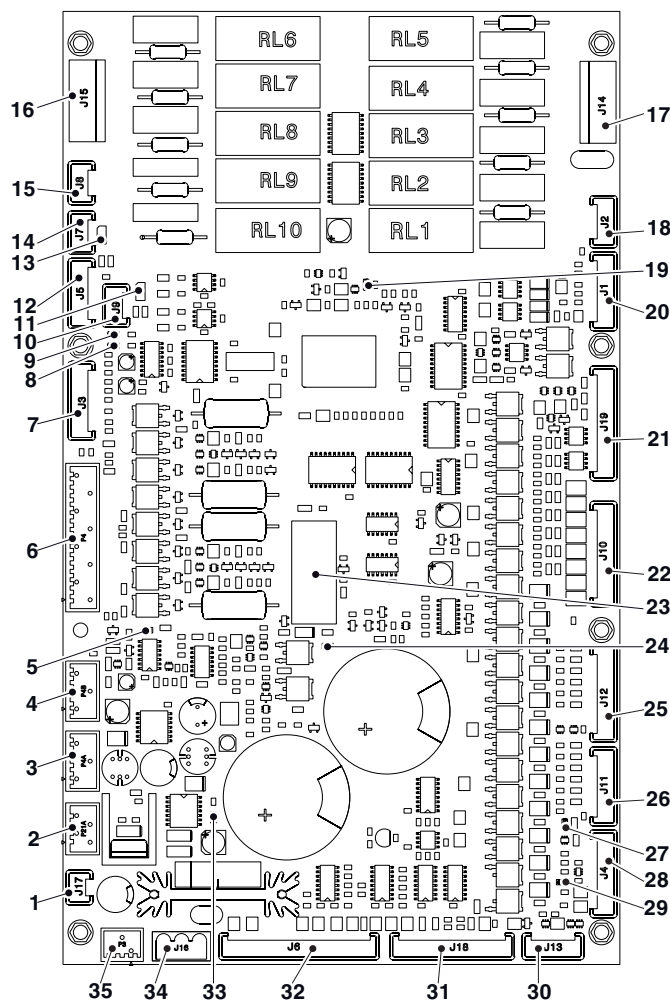


Fig. 41

- 1- Aspirazione vapori
- 2- Bobina relè sicurezza 34 Vdc
- 3- Alimentazione 34 Vdc alla CPU
- 4- Alimentazione 34 Vdc alla CPU
- 5- LED 5
- 6- Gruppo Z4000
- 7- Alla scheda espansione relè
- 8- LED 2
- 9- LED 1
- 10- Non usato
- 11- Non usato
- 12- Schede controllo caldaie e sonde di temperatura
- 13- Ponticello can bus JP1 (chiuso)
- 14- CAN bus
- 15- CAN bus
- 16- Utilizzatori
- 17- Utilizzatori
- 18- Non usato
- 19- LED 4
- 20- Non usato
- 21- Input e output 24 V
- 22- Motodosatori
- 23- Relè sicurezza 34 Vdc
- 24- LED 7
- 25- Motofrullatori
- 26- Elettrovalvole
- 27- LED 3
- 28- Connettore programmazione scheda (RS232)
- 29- LED 8
- 30- Non usato
- 31- Input
- 32- Input
- 33- LED 6
- 34- Alimentazione 24 Vac
- 35- Non usato

SCHEDA CONTROLLO CALDAIA ESPRESSO

La scheda controlla l'intervento della resistenza della caldaia espresso

La scheda é posizionata nella mensola espresso.

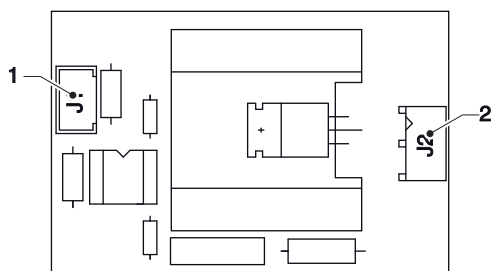


Fig. 42

1- Alla scheda attuazioni

2- Connettore alla resistenza caldaia

RELÈ CONTROLLO CALDAIA SOLUBILI

Questo relè (vedi fig. 37) controlla l'intervento della resistenza della caldaia solubili.

SCHEDA ESPANSIONE RELE

E' una scheda di espansione che provvede ad attivare tramite relè alcuni utilizzatori a 230 V.

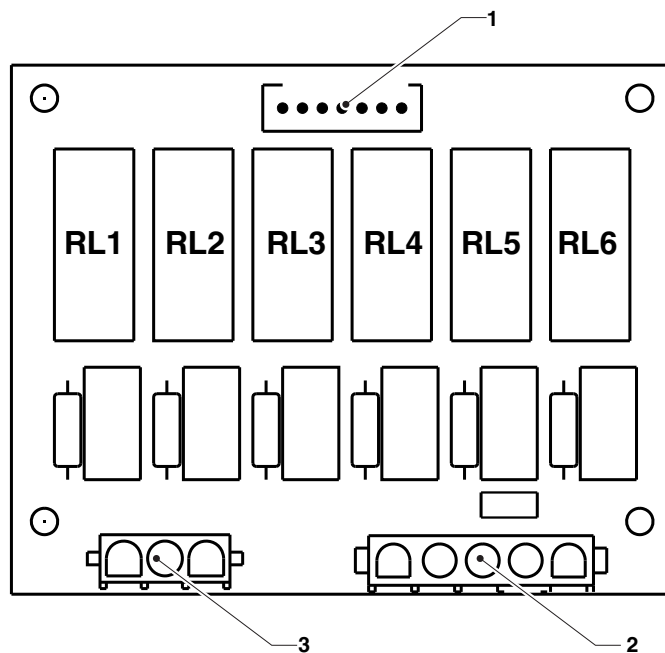


Fig. 43

1- Alla scheda attuazioni (J1)

2- Utilizzatori (J2)

3- Non utilizzato (J3)

FUNZIONE RELE' (vedi schema elettrico)

RL1 = non usato

RL2 = non usato

RL3 = MSB2

RL4 = MSCB2

RL5 = non usato

RL6 = non usato

SCHEDA REGOLATORE DI CORRENTE

La scheda regolatore di corrente fornisce una corrente continua ai LED di illuminazione.

La scheda consente una luminosità costante dei pannelli estetici.

La scheda è posizionata in basso nel vano gettoniera.

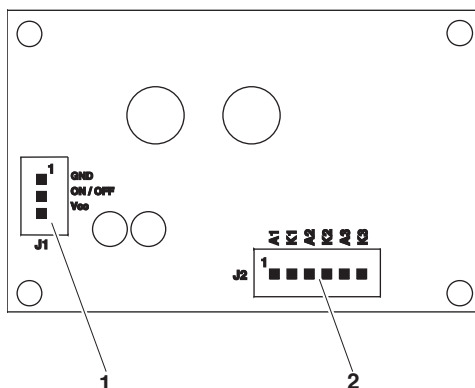


Fig. 44

1- Alla scheda CPU

2- Ai LED di illuminazione

SCHEDA ILLUMINAZIONE VANO

La scheda fornisce una corrente continua al LED di illuminazione del vano di erogazione.

La scheda è posizionata nel vano dove è alloggiato il sensore tazza.

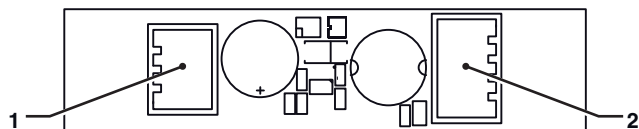


Fig. 45

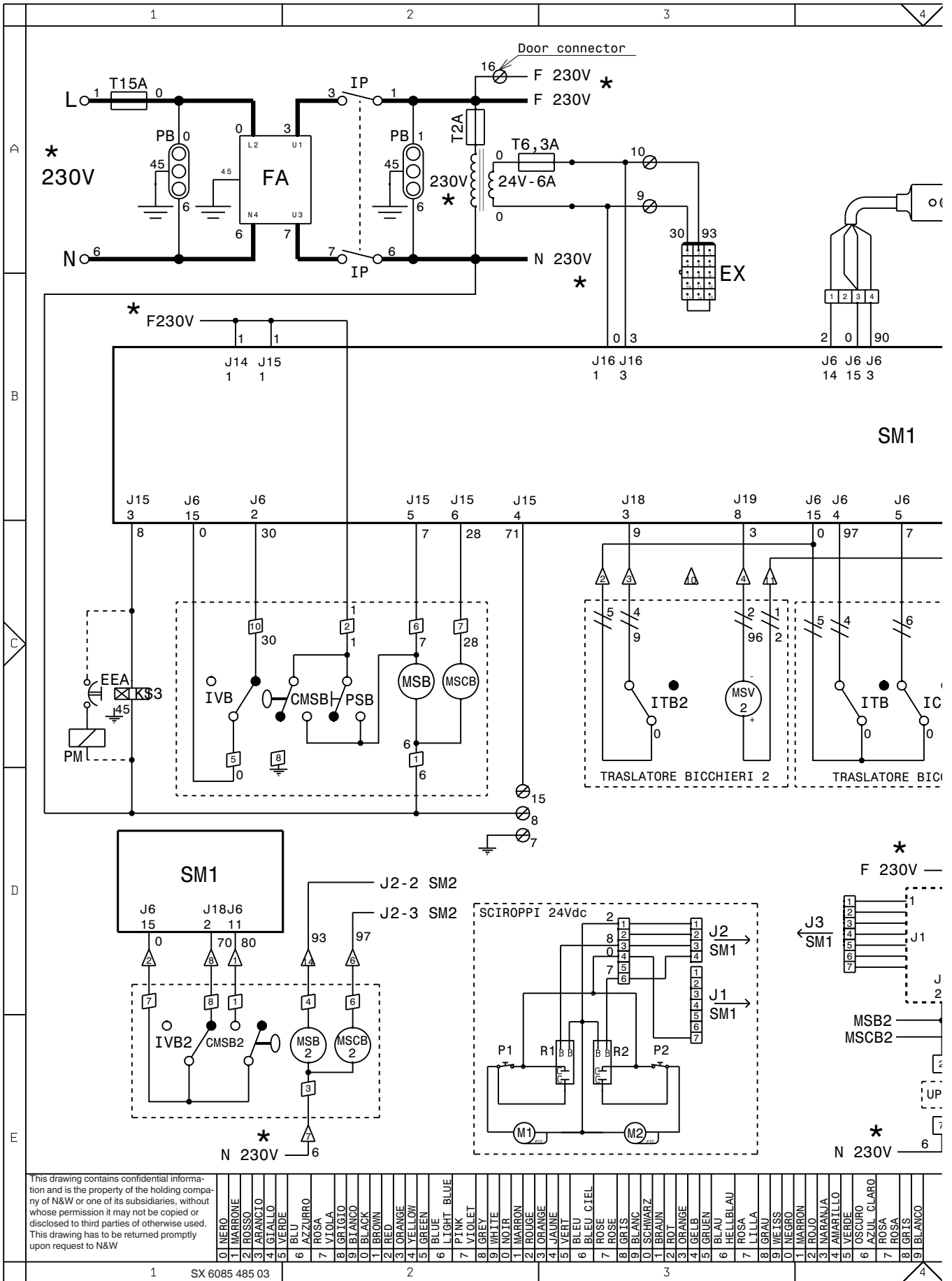
1- Alla scheda attuazioni

2- Al Led di illuminazione vano

SCHEMI ELETTRICI

CIRCUITO IDRAULICO

NAVIGAZIONE MENÙ



This drawing contains confidential information and is the property of the holding company of N&W or one of its subsidiaries, without whose permission it may not be copied or disclosed to third parties of otherwise used. This drawing has to be returned promptly upon request to N&W

| | | | |
|-----|---------|-----|-----|
| 01 | NERO | 1 | 1 |
| 02 | MARRONE | 2 | 2 |
| 03 | ROSSO | 3 | 3 |
| 04 | ARANCIO | 4 | 4 |
| 05 | GIALLO | 5 | 5 |
| 06 | VERDE | 6 | 6 |
| 07 | BLU | 7 | 7 |
| 08 | AZZURRO | 8 | 8 |
| 09 | ROSA | 9 | 9 |
| 10 | VIOLA | 10 | 10 |
| 11 | GRIGIO | 11 | 11 |
| 12 | BIANCO | 12 | 12 |
| 13 | NERO | 13 | 13 |
| 14 | GRIGIO | 14 | 14 |
| 15 | BIANCO | 15 | 15 |
| 16 | NERO | 16 | 16 |
| 17 | GRIGIO | 17 | 17 |
| 18 | BIANCO | 18 | 18 |
| 19 | NERO | 19 | 19 |
| 20 | GRIGIO | 20 | 20 |
| 21 | BIANCO | 21 | 21 |
| 22 | NERO | 22 | 22 |
| 23 | GRIGIO | 23 | 23 |
| 24 | BIANCO | 24 | 24 |
| 25 | NERO | 25 | 25 |
| 26 | GRIGIO | 26 | 26 |
| 27 | BIANCO | 27 | 27 |
| 28 | NERO | 28 | 28 |
| 29 | GRIGIO | 29 | 29 |
| 30 | BIANCO | 30 | 30 |
| 31 | NERO | 31 | 31 |
| 32 | GRIGIO | 32 | 32 |
| 33 | BIANCO | 33 | 33 |
| 34 | NERO | 34 | 34 |
| 35 | GRIGIO | 35 | 35 |
| 36 | BIANCO | 36 | 36 |
| 37 | NERO | 37 | 37 |
| 38 | GRIGIO | 38 | 38 |
| 39 | BIANCO | 39 | 39 |
| 40 | NERO | 40 | 40 |
| 41 | GRIGIO | 41 | 41 |
| 42 | BIANCO | 42 | 42 |
| 43 | NERO | 43 | 43 |
| 44 | GRIGIO | 44 | 44 |
| 45 | BIANCO | 45 | 45 |
| 46 | NERO | 46 | 46 |
| 47 | GRIGIO | 47 | 47 |
| 48 | BIANCO | 48 | 48 |
| 49 | NERO | 49 | 49 |
| 50 | GRIGIO | 50 | 50 |
| 51 | BIANCO | 51 | 51 |
| 52 | NERO | 52 | 52 |
| 53 | GRIGIO | 53 | 53 |
| 54 | BIANCO | 54 | 54 |
| 55 | NERO | 55 | 55 |
| 56 | GRIGIO | 56 | 56 |
| 57 | BIANCO | 57 | 57 |
| 58 | NERO | 58 | 58 |
| 59 | GRIGIO | 59 | 59 |
| 60 | BIANCO | 60 | 60 |
| 61 | NERO | 61 | 61 |
| 62 | GRIGIO | 62 | 62 |
| 63 | BIANCO | 63 | 63 |
| 64 | NERO | 64 | 64 |
| 65 | GRIGIO | 65 | 65 |
| 66 | BIANCO | 66 | 66 |
| 67 | NERO | 67 | 67 |
| 68 | GRIGIO | 68 | 68 |
| 69 | BIANCO | 69 | 69 |
| 70 | NERO | 70 | 70 |
| 71 | GRIGIO | 71 | 71 |
| 72 | BIANCO | 72 | 72 |
| 73 | NERO | 73 | 73 |
| 74 | GRIGIO | 74 | 74 |
| 75 | BIANCO | 75 | 75 |
| 76 | NERO | 76 | 76 |
| 77 | GRIGIO | 77 | 77 |
| 78 | BIANCO | 78 | 78 |
| 79 | NERO | 79 | 79 |
| 80 | GRIGIO | 80 | 80 |
| 81 | BIANCO | 81 | 81 |
| 82 | NERO | 82 | 82 |
| 83 | GRIGIO | 83 | 83 |
| 84 | BIANCO | 84 | 84 |
| 85 | NERO | 85 | 85 |
| 86 | GRIGIO | 86 | 86 |
| 87 | BIANCO | 87 | 87 |
| 88 | NERO | 88 | 88 |
| 89 | GRIGIO | 89 | 89 |
| 90 | BIANCO | 90 | 90 |
| 91 | NERO | 91 | 91 |
| 92 | GRIGIO | 92 | 92 |
| 93 | BIANCO | 93 | 93 |
| 94 | NERO | 94 | 94 |
| 95 | GRIGIO | 95 | 95 |
| 96 | BIANCO | 96 | 96 |
| 97 | NERO | 97 | 97 |
| 98 | GRIGIO | 98 | 98 |
| 99 | BIANCO | 99 | 99 |
| 100 | NERO | 100 | 100 |

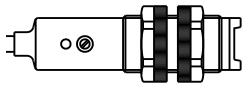
230 V TRASFORMATORE
 CMSB CAMMA MOTORE SGANCIO BICCHIERI
 DOOR CONNETTORE PORTA
 EEA ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA
 EVT ELETTROVALVOLA TANICHE
 EX CONNETTORI PER GETTONIERA EXECUTIVE
 FA FILTRO ANTIDISTURBO
 ICR INTERRUPTORE COPERCHIO RACCOGLIGOCCE
 IP INTERRUPTORE PORTA

IPF INTERRUPTORE PIENO FONDI
 ITB INTERRUPTORE TRASLATORE BICCHIERI
 IVB INTERRUPTORE VUOTO BICCHIERI
 KS1-2 KLIXON DI SICUREZZA
 KS3-4 KLIXON PROTEZIONE POMPA
 LF LAMPADA
 MC1.. MICRO COLONNA PALETTE
 MSB MOTORE SGANCIO BICCHIERI

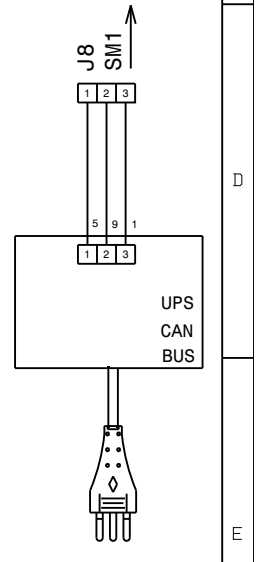
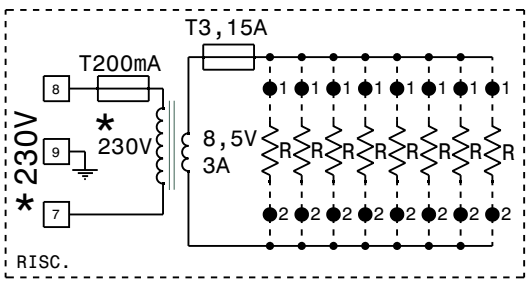
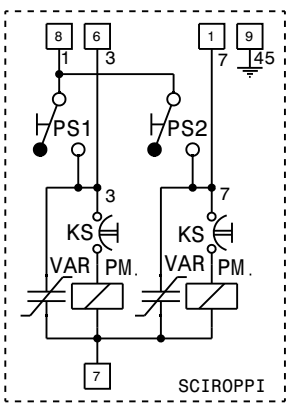
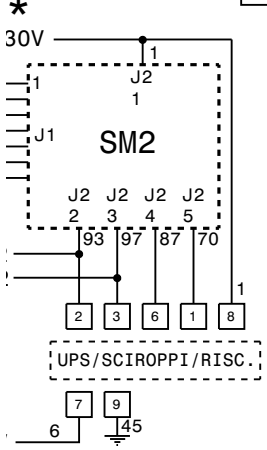
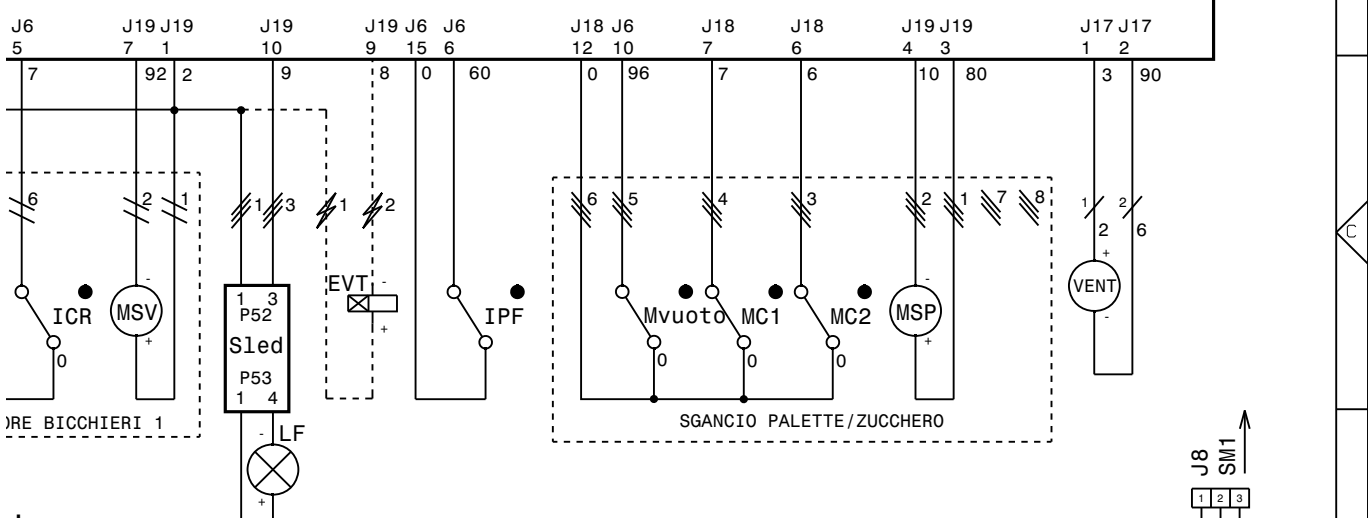
*

FOR AUSTRALIA 230-240V 50-60Hz
FOR BRASIL AND KOREA 220-230V 60Hz

TZ



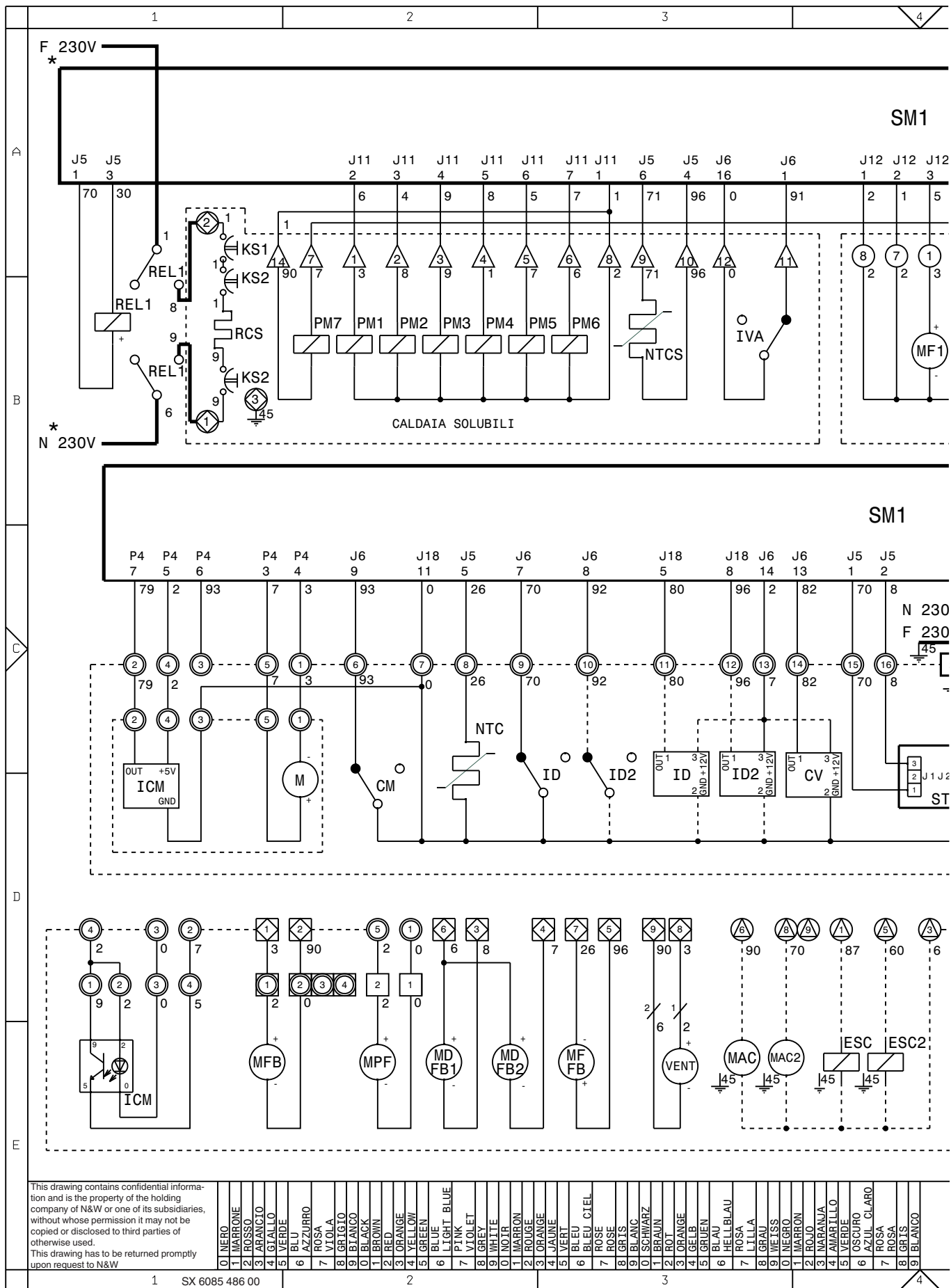
M1



| | | | | | | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------|-----------------------|---------------------|
| ROSA 8 GRIS 9 BLANCO | N&W GLOBAL VENDING S.p.A. | MODEL Canto | DEFINITION SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM | DATE 03/06/2008 | SHEET 1/1 | PREPARED BREMBILLA | CHECKED MONGUZZI |
| | Valbrembo - Italia | - | ALIMENTAZIONE - POWER SUPPLY | LEGENDA - | PART NUMBER 608548503 | | VERSION A |
| | | | | | | | |

- MSCB MOTORE SCAMBIO COLONNA BICCHIERI
- MSP MOTORE SGANCIO PALETTE
- MSV MOTORE SPOSTAMENTO VASSOIO
- MVUOTO MICRO VUOTO PALETTE
- PB PRESA DI TENSIONE
- PM POMPA
- PS1.. PULSANTE SCIROPPO
- PSB PULSANTE SGANCIO BICCHIERE

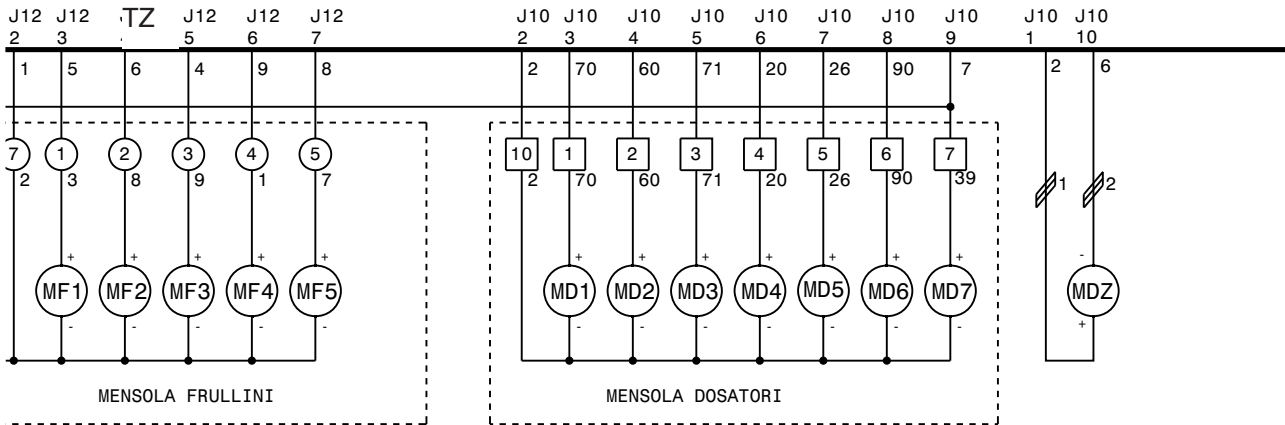
- R RESISTENZA
- SLED SCHEDE LED
- SM1 SCHEDE CONTROLLO
- SM2 SCHEDE ESPANSIONE
- TZ SENSORE TAZZA
- UPS SCHEDE GRUPPO FREDDO
- VAR VARISTORE
- VENT VENTILATORE



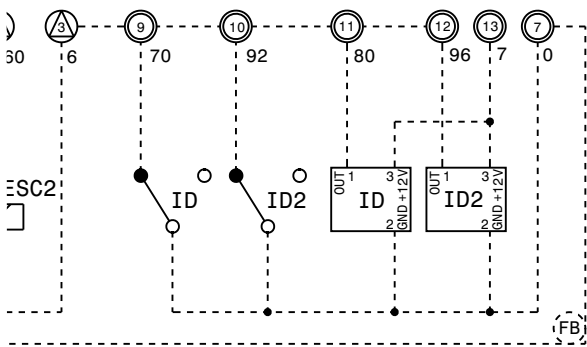
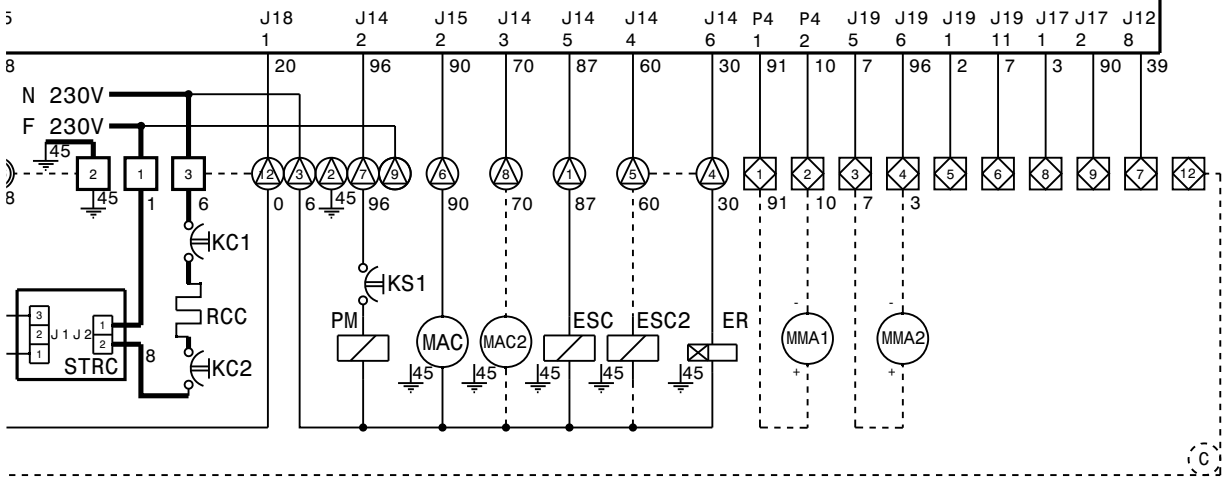
CM CAMMA MOTORE
 CV CONTATORE VOLUMETRICO
 ER ELETTROVALVOLA EROGAZIONE CAFFE'
 ESC1- ELETTROMAGNETE SGANCIO CAFFE'
 ICM INTERRUPTORE CONTROLLO MOTORE
 ID1-.. INTERRUPTORE DOSE CAFFE'
 IVA INTERRUPTORE VUOTO ACQUA

KC1-.. KLIXON CALDAIA CAFFE'
 KS1-2 KLIXON DI SICUREZZA
 M MOTORE GRUPPO CAFFE'
 MAC1- MACININO CAFFE'
 MD1-.. MOTODOSATORI SOLUBILI
 MDZ MOTODOSATORE ZUCCHERO
 MF1-.. MOTOFRULLATORI SOLUBILI

SM1

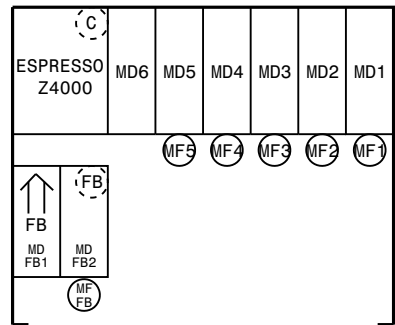


I1



*

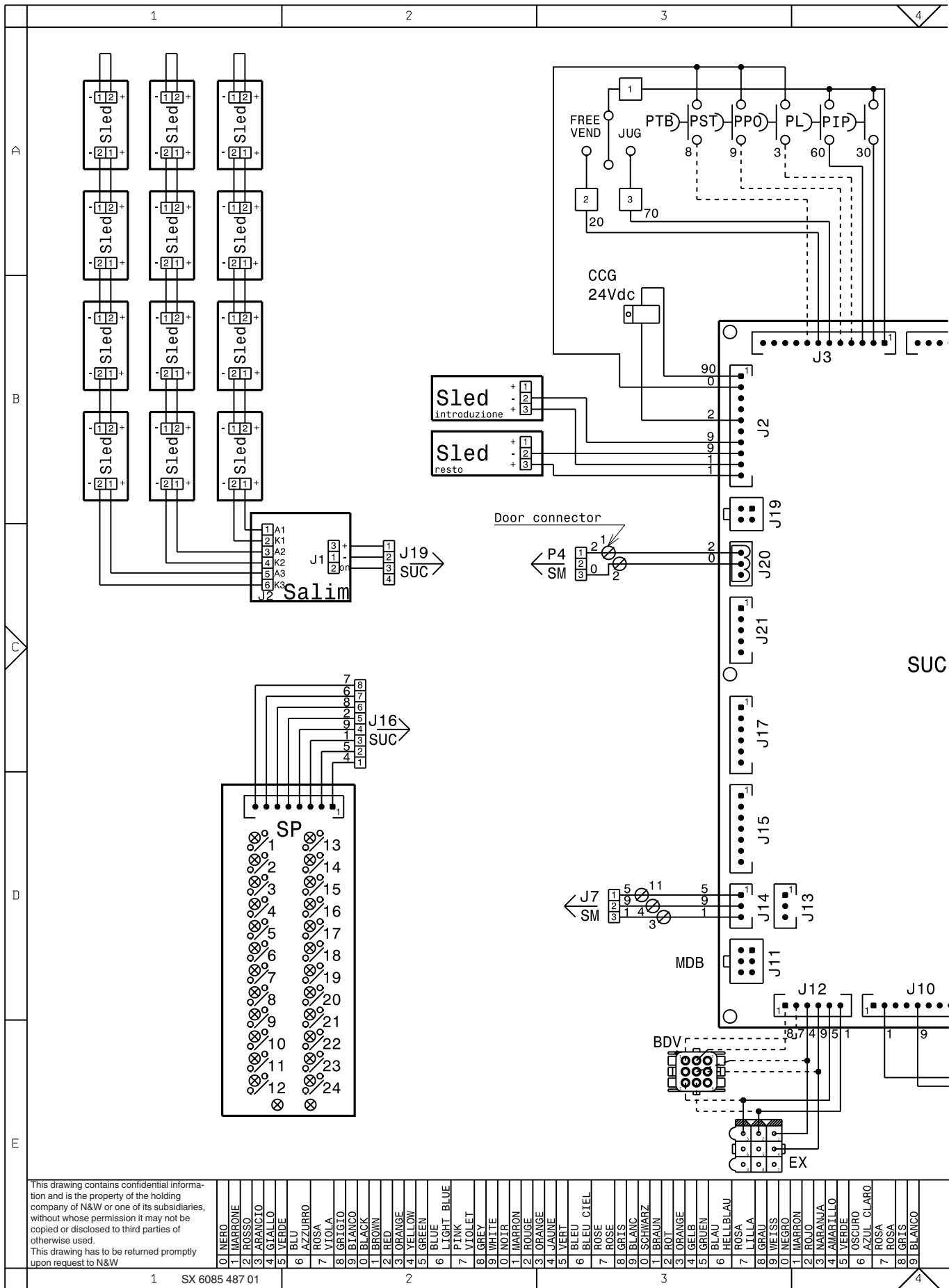
FOR AUSTRALIA 230-240V 50-60Hz
FOR BRASIL AND KOREA 220-230V 60Hz



| | | | | | | | |
|------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------|---------------------------------|---------------------|
| 8 BLANCO 9 | N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo - Italia | MODEL Canto Espresso | DEFINITION SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM Macchina - Machine | DATE 03/06/2008 | SHEET 1 / 1 | PREPARED BREMBILLA | CHECKED MONGUZZI |
| | | | | | LEGENDA - | PART NUMBER 608548600 | VERSION A |

- MFB MOTORE FRESH-BREW
- MMA1- MOTORE REGOLAZIONE MACINATURA
- MPF MOTORE PISTONE FRESH BREW
- NTC SONDA PER RILIEVO TEMPERATURA
- NTCS SONDA TEMPERATURA CALDAIA SOLUBILI
- PM POMPA
- PM1-.. POMPA ACQUA

- RCC RESISTENZA CALDAIA CAFFE'
- RCS RESISTENZA CALDAIA SOLUBILI
- REL1- RELE'
- SALIM SCHEDA ALIMENTATORE
- SM1 SCHEDA CONTROLLO
- STRC SCHEDA TRIAC RISCALDAMENTO CALDAIA
- VENT VENTILATORE



BDV CONNETTORE PER GETTONIERE BDV

CCG CONTACTOLPI GENERALE

DOOR CONNETTORE PORTA

EX CONNETTORI PER GETTONIERA EXECUTIVE

FREE INTERRUPTORE VENDITA LIBERA

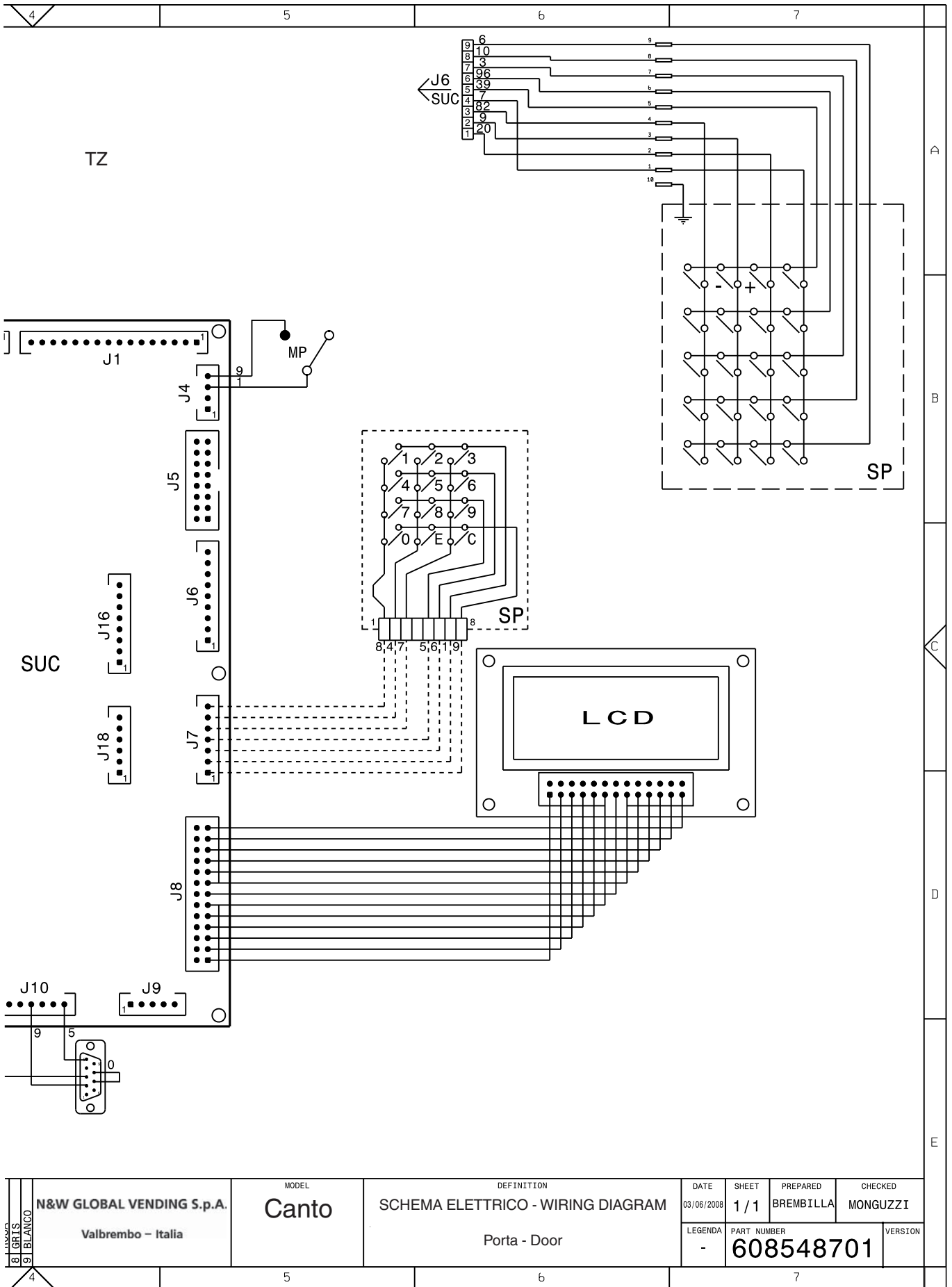
JUG INTERRUPTORE "JUG FACILITIES"

LCD DISPLAY A CRISTALLI LIQUIDI

MDB CONNETTORE PER GETTONIERA MDB

MP MICRO SEGNALAZIONE PORTA APERTA

PIP PULSANTE INGRESSO PROGRAMMAZIONE

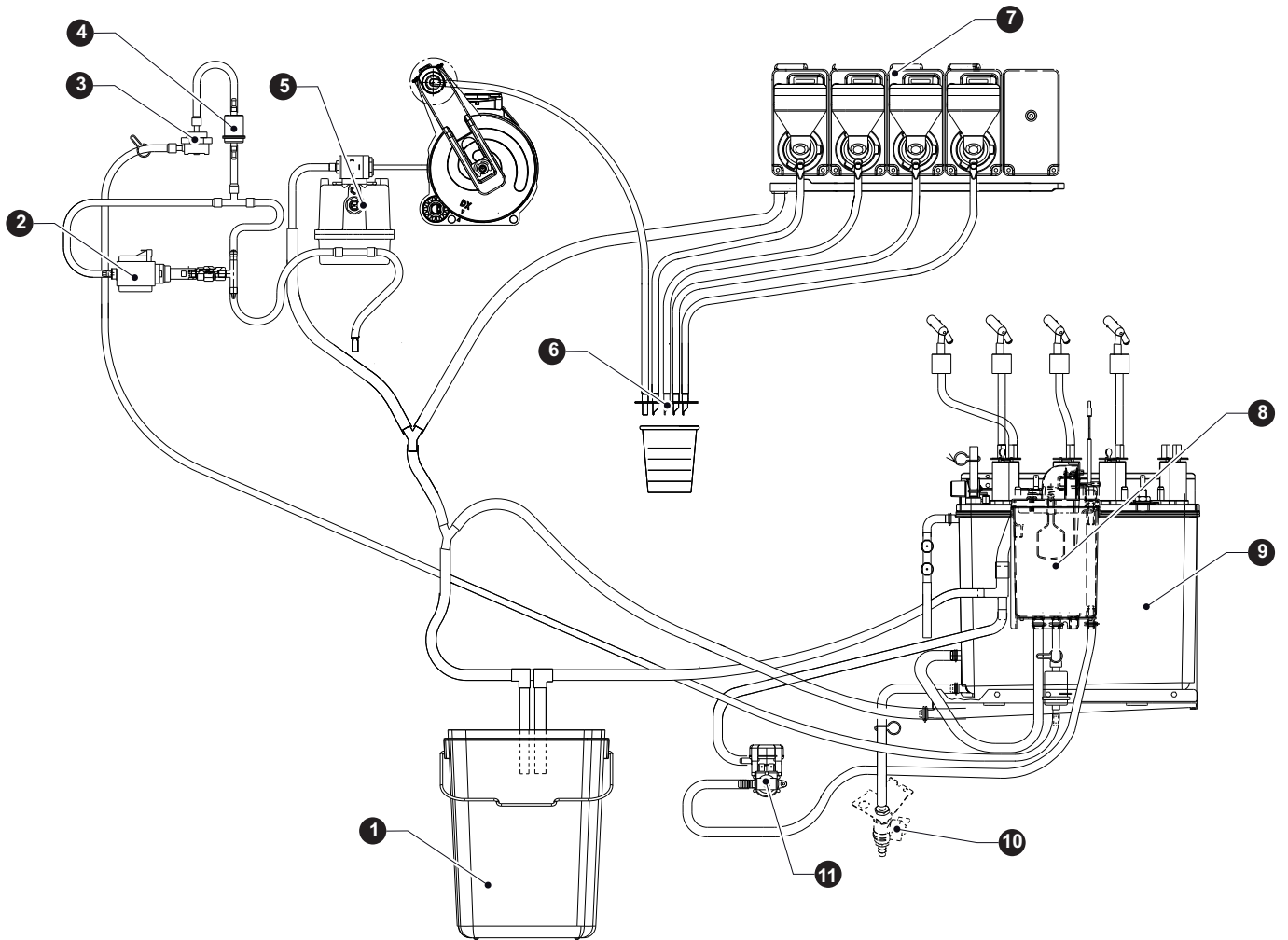


| | | | | | | | |
|-----------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------|----------------|-----------------------|---------------------|
| LAVAS 8 GRIS 9 BLANCO | N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo - Italia | MODEL Canto | DEFINITION SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM Porta - Door | DATE 03/06/2008 | SHEET 1 / 1 | PREPARED BREMBILLA | CHECKED MONGUZZI |
| | LEGENDA - | PART NUMBER 608548701 | VERSION | | | | |

PL PULSANTE LAVAGGIO
 PPO PULSANTE "PRIMING"
 PST PULSANTE STATISTICHE
 PTB PULSANTE TRASLATORE BICCHIERI

RS232 PRESA SERIALE
 SALIM SCHEDE ALIMENTATORE
 SLED SCHEDE LED
 SUC SCHEDE UNITA' CENTRALE

CIRCUITO IDRAULICO



- 1- SECCHIO RACCOLTA FONDI LIQUIDI
- 2- POMPA CAFFÈ
- 3- CONTATORE VOLUMETRICO
- 4- FILTRO STABILIZZATORE
- 5- CALDAIA ESPRESSO
- 6- UGELLI DI EROGAZIONE


- 7- MIXER
- 8- AIR-BREAK
- 9- CALDAIA SOLUBILI
- 10- RUBINETTO ACQUA CALDA (OPTIONAL)
- 11- ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA

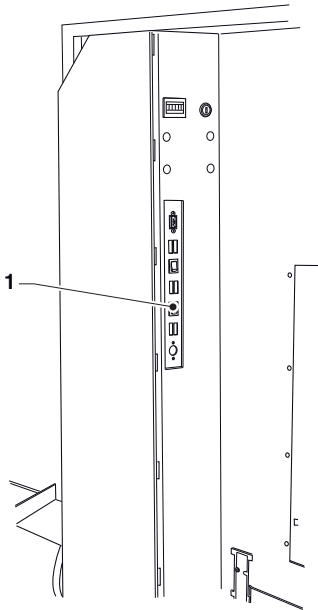
NAVIGAZIONE MENÙ

L'apparecchio può lavorare in 3 diversi stati di funzionamento:

- Normale utenza;
- Menu del caricatore;
- Menu del tecnico.

Per poter entrare nei menu di programmazione occorre premere il pulsante di programmazione (vedi fig.: L'apparecchio si pone nella modalità Menu del Caricatore.

Premendo il tasto  si passa al "Menu del Tecnico" dal "Menu del Caricatore" e viceversa.





1- Pulsante ingresso programmazione


FUNZIONE TASTI

Per muoversi all'interno dei menu utilizzare ora i tasti mostrati nella figura:


TASTI DI SCORRIMENTO UP e DOWN

Tramite i tasti di scorrimento  e  è possibile muoversi da una voce all'altra dei menu di programmazione che si trovano allo stesso livello e modificare lo stato di abilitazione o il valore numerico delle funzioni

TASTO DI CONFERMA / INVIO




Tramite il tasto di conferma/invio  è possibile passare al livello immediatamente inferiore oppure confermare un dato appena inserito o modificato.

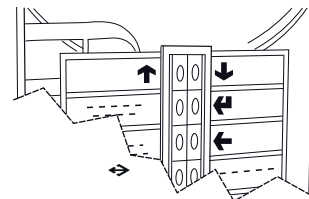
TASTO DI USCITA

Tramite il tasto di uscita  è possibile tornare al livello superiore o uscire da un campo di modifica di una funzione. Quando si è giunti al livello più alto del Menu, premendo nuovamente questo tasto si passa dal Menu del Tecnico al Menu del Caricatore e viceversa.

INSERIMENTO VALORI ALFANUMERICI

Quando il software di gestione richiede l'inserimento di caratteri alfanumerici i tasti assumono le seguenti funzioni:

- Il tasto di conferma  permette di modificare / inserire il primo carattere, confermarlo e passare poi al successivo.
- i tasti  e  permettono di scorrere i valori disponibili.
-



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.

