INSTALLAZIONE, USO, MANUTENZIONE
Istruzioni originali

Brio Up

Espresso Instant

IT Italiano

Doc. No. **H 4505IT00**
EDITION 1 02 - 2014

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

Targhetta di identificazione
Identification label

Valbrembo, 01/11/2014

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 Européias 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

Direttive europee **European directives**	**Sostituita da** **Repealed by**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+ 2008/39/CE
80/590/EEC and 89/109/EEC	EC 1935/2004
EC 10/2011	
2002/95/EC	2011/65/EC
2002/96/CE	2012/19/UE

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:

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

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.

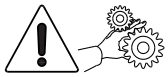
Il simbolo indica che l'apparecchio non può essere smaltito come rifiuto comune, ma deve essere smaltito secondo quanto stabilito dalla direttiva europea 2002/96/CE (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE) e dalle legislazioni nazionali derivanti, per prevenire possibili conseguenze negative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

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ
AVVERTENZE

PREMESSA 2
IDENTIFICAZIONE APPARECCHIO E CARATTERISTICHE 2
IN CASO DI GUASTO 2
TRASPORTO E STOCCAGGIO 2
POSIZIONAMENTO APPARECCHIO 3
CARATTERISTICHE TECNICHE 3
CONSUMO DI ENERGIA ELETTRICA 4
SERRATURA A COMBINAZIONE VARIABILE 5

PULIZIA E CARICAMENTO 6
INTERRUTTORE PORTA 6
UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE 6

COMANDI E INFORMAZIONI 7

CARICA PRODOTTI 7
CARICAMENTO BICCHIERI 8
CARICAMENTO PALETTE 8

SANIFICAZIONE APPARECCHIO 9
SANITIZZAZIONE DEI MIXER E DEI CIRCUITI ALIMENTARI 9
PULIZIA DEL SERBATOIO DI ALIMENTAZIONE IDRICA 9
PULIZIA BACINELLE FONDI 10
PULIZIA BRACCIO TRASLATORE BICCHIERE 10
PULIZIA SGANCIO ZUCCHERO 11
PULIZIA PERIODICA GRUPPO CAFFÈ 11
SENSORE TAZZA 11
SOSPENSIONE DEL SERVIZIO 11
INSERIMENTO PASSWORD A PORTA CHIUSA 11

INSTALLAZIONE 12
INTERRUTTORE PORTA 12
DISIMBALLAGGIO DEL DISTRIBUTORE 12
ALIMENTAZIONE IDRICA 13
COLLEGAMENTO ELETTRICO 14
MONTAGGIO SISTEMA DI PAGAMENTO 14
INSERIMENTO TARGHETTE 15
INSTALLAZIONE IN BATTERIA 15

PRIMA ACCENSIONE 16
PRIMA SANITIZZAZIONE DEI MIXER E CIRCUITI ALIMENTARI 16

FUNZIONAMENTO 17
FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA 17
CICLO DI EROGAZIONE CAFFÈ 18
CONTROLLO E REGOLAZIONE TARATURE 19
REGOLAZIONE VOLUME CAMERA INFUSIONE 19
REGOLAZIONE GRAMMATURA CAFFE' 20

PAGINA

PROGRAMMAZIONE 21
ACCENSIONE 21

FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA 21

NAVIGAZIONE 22

MENÙ DEL CARICATORE 24
STATISTICHE 24
PREZZI SINGOLI 24
GESTIONE TUBI RENDIRESTO 25
TEMPERATURE CALDAIA 25
TEST 25
EVADTS 25

MENÙ DEL TECNICO 26
SISTEMI DI PAGAMENTO 26
PREZZI 30
SELEZIONI 30
CONFIGURAZIONE DA 31
TEST 36
STATISTICHE 37
COMUNICAZIONE 40
GUASTI 41

MANUTENZIONE 43
PREMESSA GENERALE 43
INTERRUTTORE PORTA 43

SANIFICAZIONE APPARECCHIO 44
PULIZIA DISTRIBUTORE BICCHIERI 45
SANITIZZAZIONE DEI MIXER E DEI CIRCUITI ALIMENTARI 46

FUNZIONE SCHEDE E SEGNALI LUMINOSI 47
SCHEDA C.P.U. 48
SCHEDA ATTUAZIONI 49
CONFIGURAZIONE SCHEDE ELETTRONICHE 50
AGGIORNAMENTO SOFTWARE 50
SCHEDA CONTROLLO CALDAIA 50
MANUTENZIONE CALDAIA 51
PROTEZIONE TERMICA CALDAIA 51

APPENDICE 53

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 APPARECCHIO E 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.

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 S. p. A.
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.

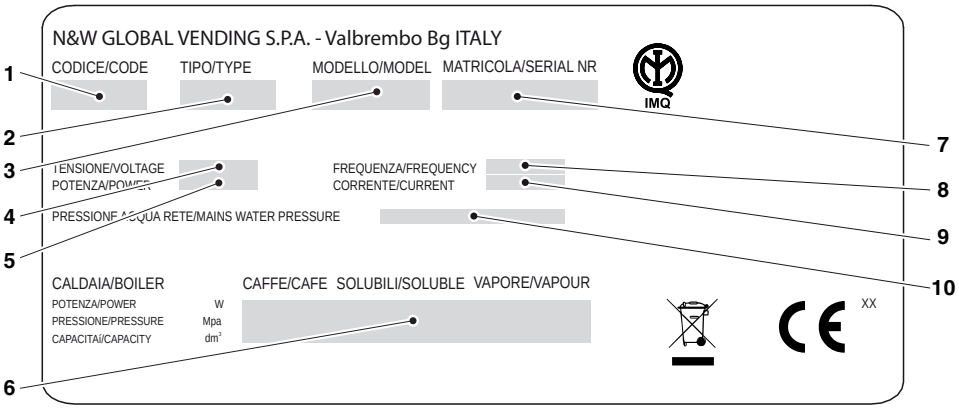
Va, invece, evitato di:

- rovesciare l'apparecchio;
- trascinare l'apparecchio con funi od altro;
- sollevare l'apparecchio con prese laterali;
- sollevare l'apparecchio con imbracature o funi
- scuotere o dare scossoni all'apparecchio ed al suo imballo.

Per lo stoccaggio è necessario che l'ambiente sia asciutto e con temperature comprese tra 0 e 40 °C.
Con l'imballo originale è possibile sovrapporre non più di 2 apparecchi avendo cura di mantenere la posizione verticale indicata dalle frecce sull'imballo.

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



POSIZIONAMENTO APPARECCHIO

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

Importante!!

L'accesso in caso di manutenzione straordinaria e/o riparazione avviene dal lato posteriore.
Va perciò prevista la possibilità di ruotare su se stesso l'apparecchio per poter smontare lo schienale.

Posizionamento su mobiletto

L'apparecchio può essere posizionato su tavolo od altro idoneo supporto (altezza suggerita mm. 800).
E' consigliabile utilizzare dove possibile l'apposito mobiletto dove si possono alloggiare, la bacinella scarichi, il kit di autoalimentazione idrica e, in caso di acqua molto dura, il decalcificatore.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Altezza	mm	760
Altezza con pannello superiore alzato	mm	1095
Larghezza	mm	540
Profondità	mm	605
Ingombro a porta aperta	mm	1000
Peso	Kg	65
Tensione di alimentazione	V∿	230-240
Frequenza di alimentazione	Hz	50
Potenza installata		
modello espresso	W	1300
modello instant	W	2400

Rumorosità

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

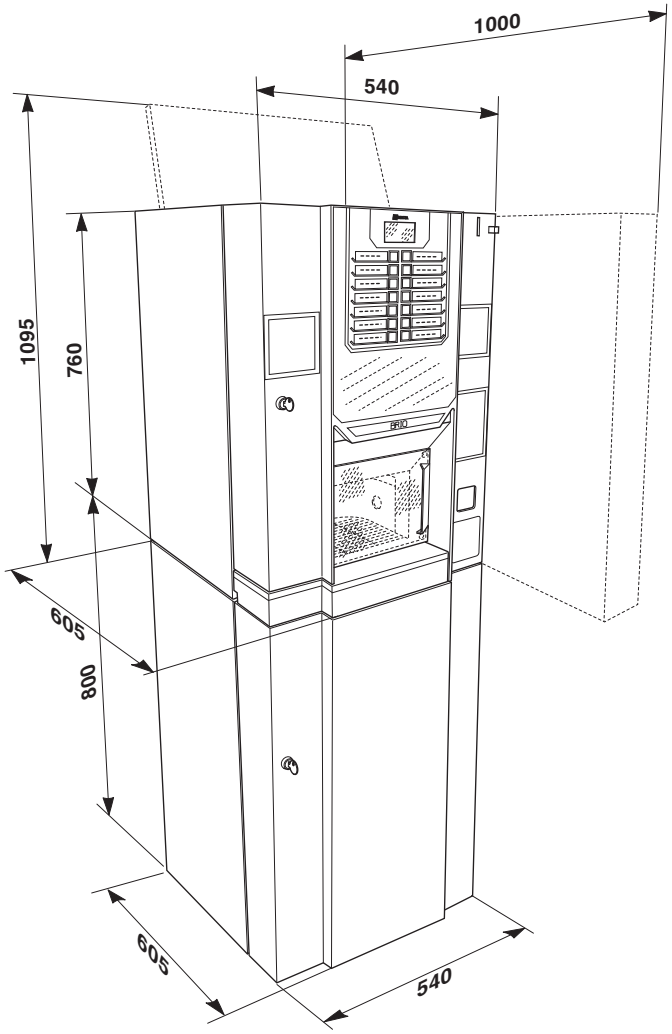


Fig. 2

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.

Cassa monete

Con possibilità di montare coperchio e serratura.

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: granulometria; dose caffè, ed acqua volumetriche
Instant: dosi caffè, solubili ed acqua a tempo.
Temperatura: Regolabile via software.

Consensi

- presenza bicchieri
- presenza acqua
- presenza caffè (espresso)
- posizione gruppo caffè (espresso)
- vuoto rifiuti liquidi
- temperatura di funzionamento raggiunta
- assenza bicchiere nel vano erogazione (solo modelli con sensore tazza)

Sicurezze

- interruttore porta
- termostato sicurezza caldaia a riarmo manuale
- termostati anti ebollizione (instant)
- inceppamento galleggiante air-break (espresso)
- elettrovalvola anti allagamento
- galleggiante pieno fondi liquidi
- controllo corto circuito/interruzione sonde caldaie
- protezione a tempo di:
  - pompa
  - motoriduttore gruppo caffè (espresso)
  - erogazione caffè
  - macinino
  - motore scambio colonna
- protezione termica di:
  - motodosatori
  - motoriduttore gruppo caffè (espresso)
  - elettromagnete sgancio caffè (espresso)
  - pompa
  - caldaia
  - motofrullatori
  - motore macinino
- protezione con fusibile
  - trasformatore alimentazione scheda e gettoniera (primario e secondario)

Capacità contenitori, bicchieri e palette

Caffè in grani	Kg	1.8
Caffè solubile	Kg	1.2
Cioccolata solubile	Kg	1.5
Latte solubile	Kg	0.8
Te solubile	Kg	2.0
Bicchieri	n.	300
Palette	n.	255

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.
Il consumo di energia calcolato sui dati riportati è da ritenersi puramente indicativo.
Effettuando la misura con una temperatura ambiente di 22 °C si sono rilevati i seguenti consumi di energia:

MODELLO ESPRESSO

Raggiungimento temperatura	33,6	Wh
24h di stand by:	1819,2	Wh

MODELLO INSTANT

Raggiungimento temperatura	/	Wh
24h di stand by:	/	Wh

SERRATURA A COMBINAZIONE VARIABILE

Alcuni modelli sono forniti con una serratura a combinazione variabile.
La serratura è corredata da una chiave di color argento, con la combinazione standard, 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 standard 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 dover 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 (oro) con la nuova combinazione;
- 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.

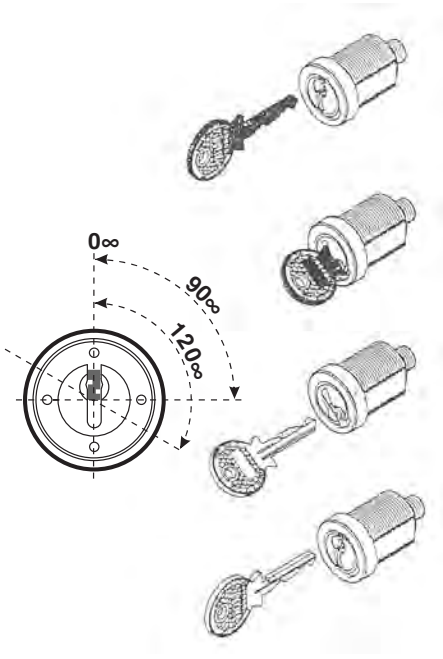


Fig. 3

ACCESSORI

Sull'apparecchio è possibile montare una vasta gamma di accessori per variarne le prestazioni:
I kit di montaggio sono corredati da istruzioni di montaggio e collaudo che vanno scrupolosamente seguite per mantenere la sicurezza dell'apparecchio.
La responsabilità di danni all'apparecchio stesso o a cose e persone derivanti da errata installazione sarà solo ed esclusivamente di chi ne ha eseguito l'installazione.

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.

Capitolo 1
Pulizia e caricamento

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

Aprendo 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.

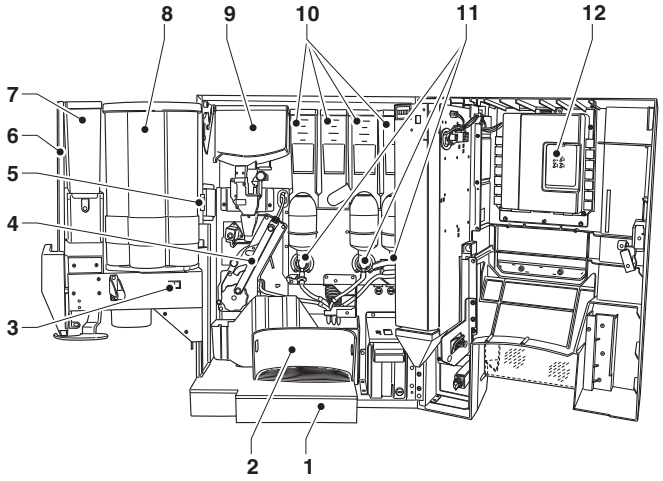


Fig. 4

1- Bacinella fondi liquidi
2- Vano erogazione
3- Interruttore sgancio bicchiere
4- Gruppo infusore (modello espresso)
5- Interruttore porta
6- Incolonnatore palette (se presente)
7- Contenitore zucchero (se presente)
8- Incolonnatore bicchieri
9- Contenitore caffè
10- Contenitori polveri solubili
11- Mixer
12- Copertura pulsanti di servizio

UTILIZZO DEI DISTRIBUTORI DI BEVANDE CALDE IN CONTENITORI APERTI

(ES. BICCHIERI DI PLASTICA, TAZZE IN CERAMICA, CARAFFE)

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

- Infusione di prodotti quali il caffè ed il te;

- 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

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, sul lato destro del vano gettoniera sono posti il pulsante di Programmazione che dà accesso alle funzioni dell'apparecchio ed i pulsanti di servizio.

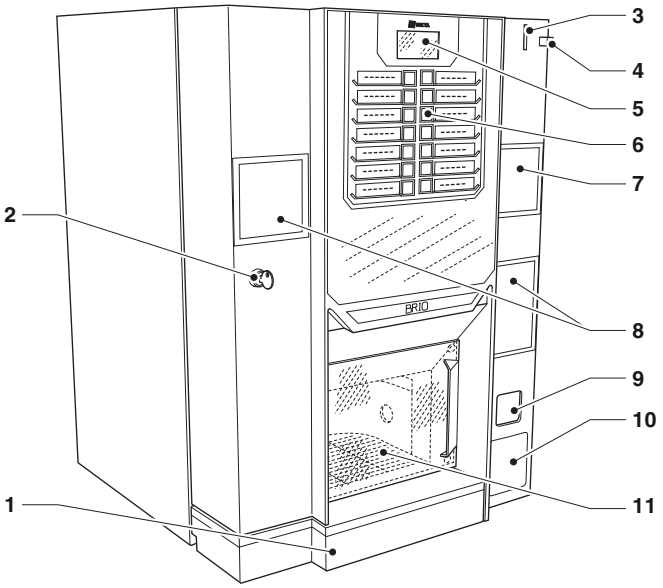


Fig. 5

1- Bacinella fondi liquidi
2- Serratura
3- Introduzione monete
4- Tasto recupero monete
5- Display
6- Menu selezioni
7- Spazio pubblicitario o tastiera numerica (se presente)
8- Spazi targhette istruzioni
9- Sportello recupero monete
10- Predisposizione validatore / sistemi cashless / targhette
11- Vano erogazione

CARICA PRODOTTI

Prima di caricare i prodotti è necessario verificare che siano stati conservati secondo le indicazioni del produttore riguardo lo stoccaggio, la temperatura di mantenimento e alla data di scadenza.

Caricare i prodotti seguendo le indicazioni riportate di seguito.
La carica dei prodotti può essere fatta anche con i contenitori parzialmente carichi.

Caffè in grani

Solo per il modello espresso.
Si raccomanda l'uso di caffè in grani di qualità per evitare malfunzionamenti dell'apparecchio derivanti dalla presenza di impurità
Aprire il coperchio del contenitore caffè e riempirlo con il caffè in grani assicurandosi che la serranda sia completamente aperta.

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.
Assicurarsi che i prodotti non contengano grumi.

CARICAMENTO BICCHIERI

La mensola del distributore bicchieri ha uno snodo doppio che migliora l'accessibilità ai distributori bicchieri
Per caricare le colonne, operare come segue:

- Aprire la porta dell'apparecchio
- Alzare la leva di sblocco mensola
- Ruotare la mensola verso l'esterno
- Togliere il coperchio dall'incolonnatore bicchieri
- Caricare i bicchieri.

INCOLONNATORE COMPLETAMENTE VUOTO

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

CARICAMENTO PALETTE

Solo alcuni modelli.
Aprire la porta dell'apparecchio e ruotare la mensola del distributore bicchieri agendo sulla leva di fermo; la mensola ha uno snodo doppio che migliora l'accessibilità al distributore bicchieri e all'incolonnatore palette.

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

Le palette devono essere senza bave e non incurvate

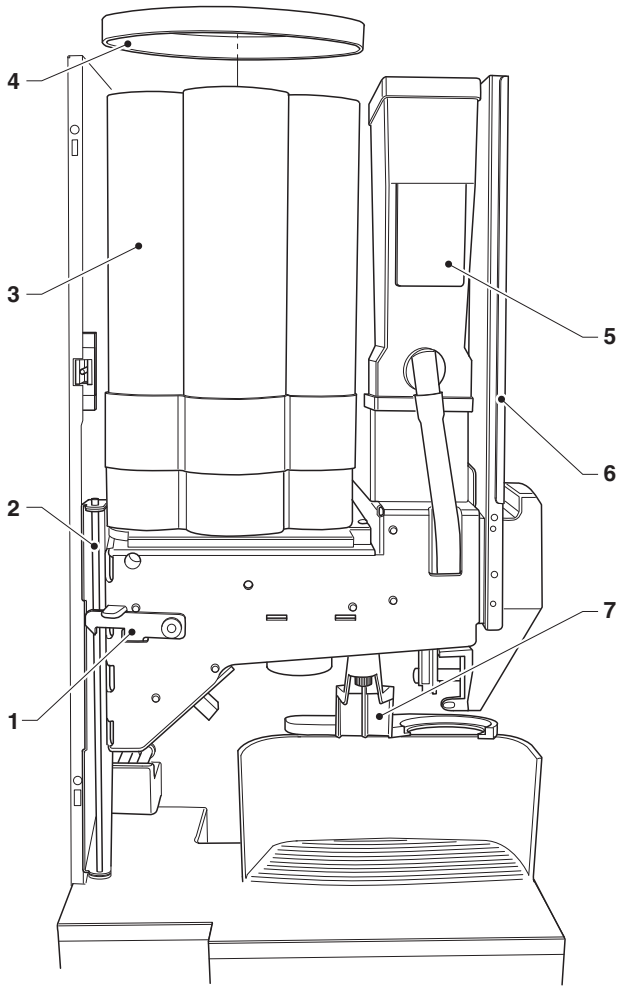


Fig. 6

1- Leva sblocco mensola bicchieri
2- Snodo mensola
3- Incolonnatore bicchieri
4- Coperchio incolonnatore bicchieri
5- Contenitore zucchero (se presente)
6- Incolonnatore palette (se presente)
7- Braccio traslatore bicchieri

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 Analisys Critical Control Point) e delle legislazioni nazionali.

Frequentemente, in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio e della qualità dell'acqua in entrata e dei prodotti utilizzati, 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.

SANITIZZAZIONE DEI MIXER E DEI CIRCUITI ALIMENTARI

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

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

Le parti da pulire sono:

- cassetti deposito polveri, mixer e condotto di erogazione delle bevande solubili;
- tubi ed ugelli di erogazione;
- scivolo zucchero;
- vano erogazione.

Per la pulizia dei mixer operare come segue:

- asportare dai mixer gli imbuti delle polveri, gli imbuti acqua , i convogliatori, i cassetti deposito polvere e le ventoline dei motofrullatori.
  Per svitare le ventoline è sufficiente bloccare con un dito il disco dentato montato sull'albero del motofrullatore

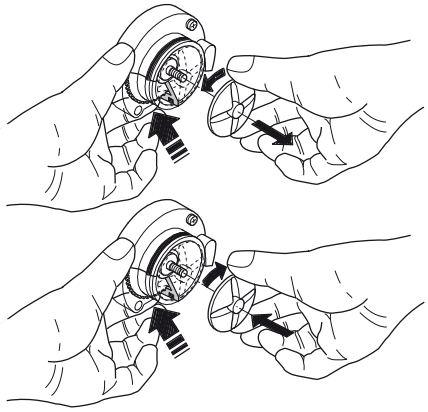


Fig. 7

- lavare tutti i componenti con prodotti detergenti (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 va effettua con prodotti sanitizzanti.
- immergere i componenti per circa 20' in un recipiente contenente la soluzione sanitizzante precedentemente preparata;
- risciacquare e asciugare con cura i particolari
- rimontare le ventoline dei mixer
- rimontare i convogliatori e gli imbuti acqua;
- rimontare i cassetti deposito polveri e gli imbuti polvere

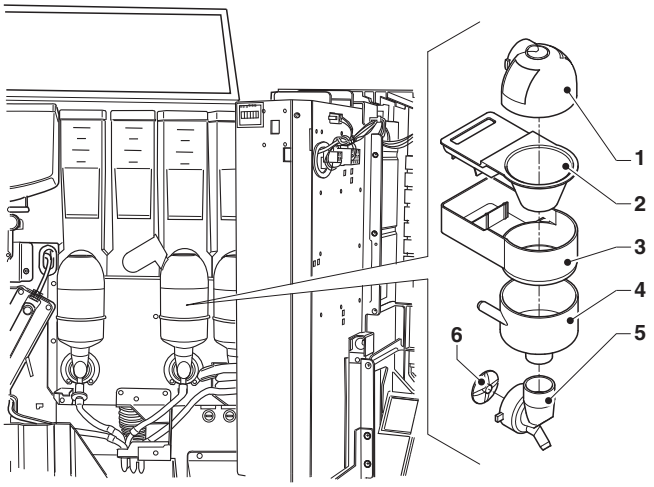


Fig. 8

1- Convogliatore polveri
2- Imbuto polveri
3- Cassetto deposito polveri
4- Imbuto acqua
5- Convogliatore
6- Ventolina frullatore

PULIZIA DEL SERBATOIO DI ALIMENTAZIONE IDRICA

Per gli apparecchi che utilizzano il serbatoio d'acqua (optional) è necessario eseguire, almeno settimanalmente la sanificazione del serbatoio con i prodotti sanitizzanti usati per i mixer.

PULIZIA SETTIMANALE GRUPPO INFUSORE

Ad ogni carica, o almeno settimanalmente, è bene pulire le parti esterne del gruppo infusore da eventuali residui di polvere utilizzando un piccolo aspirapolvere.

PULIZIA BACINELLE FONDI

Le bacinelle fondi sono facilmente estraibili per permetterne rapidamente lo svuotamento e la pulizia.
Le operazioni di pulizia delle bacinelle fondi sono da effettuare senza disconnettere la macchina dalla rete elettrica
Per ragioni di sicurezza, togliendo le bacinelle, appositi interruttori tolgono tensione all'apparecchio e segnalano al software di controllo l'assenza della bacinella.

FONDI LIQUIDI

Quando il display dell'apparecchio visualizza il messaggio:

PIENO FONDI

è necessario vuotare la bacinella fondi liquidi
Per rimuovere la bacinella fondi liquidi operare come segue:

- Afferrare ai lati la bacinella fondi liquidi, sollevare leggermente e tirarla verso di se spostandola verso destra per permettere alla coda della stessa di uscire dalla zona sportello
- Svuotare la bacinella e lavarla con una soluzione di detergente neutro

L' inserimento dei tasselli, alloggiati all'interno della bacinella fondi liquidi, nelle apposite sedi impedisce l'estrazione della bacinella a porta chiusa.

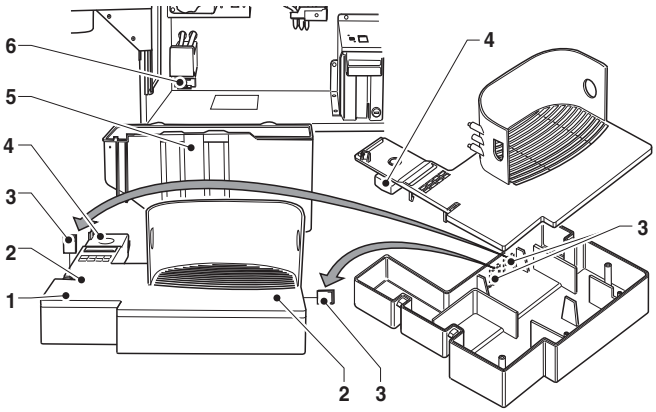


Fig. 9

1- Bacinella fondi liquidi
2- Sede inserimento tasselli di blocco bacinella
3- Tasselli di blocco bacinella
4- Galleggiante
5- Bacinella fondi solidi
6- Interruttore presenza bacinella fondi liquidi

PULIZIA BRACCIO TRASLATORE BICCHIERE

Periodicamente è necessario pulire il braccio traslatore smontandolo dall'apparecchio.
Per lo smontaggio svitare completamente il godrone di fissaggio.
Nel rimontaggio avere cura di riposizionare correttamente la rosetta distanziatrice.

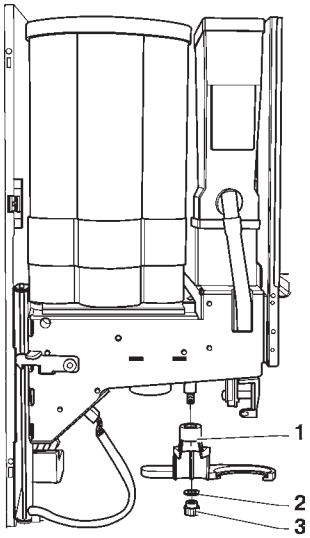


Fig. 10

1- Braccio traslatore
2- Rosetta distanziatrice
3- Godrone di fissaggio

PULIZIA PERIODICA GRUPPO CAFFÈ

Solo modello 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 dell'imbuto caffè, dei filtri e dei raschiatori.

SENSORE TAZZA

Alcuni modelli sono equipaggiati con un sensore tazza che rileva la presenza di oggetti interposti tra il catarifrangente e il sensore stesso.
Per un corretto funzionamento è necessario tenere pulito l'emettitore ed il catarifrangente posto di fronte.

PULIZIA SGANCIO ZUCCHERO

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

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

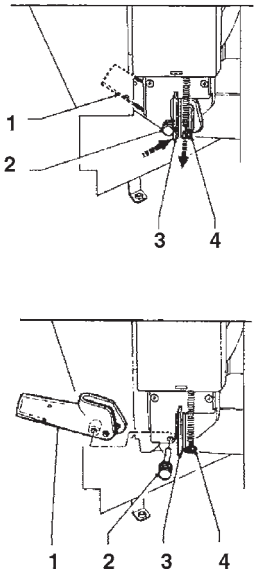


Fig. 11

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

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 (solo modello espresso);
- Vuotare completamente i contenitori e lavarli accuratamente con prodotti sanitizzanti utilizzati per i mixer
- Sanitizzare i mixer
- Vuotare le bacinelle e/o secchi di recupero fondi
- Vuotare completamente il circuito idraulico

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

INSERIMENTO PASSWORD A PORTA CHIUSA

L'inserimento di password a porta chiusa permette di effettuare l'operazione associata alla password inserita. Con le password a porta chiusa è possibile:

- Effettuare i lavaggi
- Effettuare l'azzeramento contatore fondi

Per inserire password a porta chiusa procedere come segue:

- Premere e tener premuto il tasto numero A per due secondi.
- Il software di gestione richiede l'inserimento di password, la tastiera assume i valori numerici riportati in figura.
  L'apparecchio rimane in attesa per alcuni secondi dell'inserimento di una password (5 cifre) che permette di effettuare l'operazione associata alla password inserita.

All'interno del Menu del Tecnico è possibile definire queste password.
Di default tutte le password sono disabilitate.

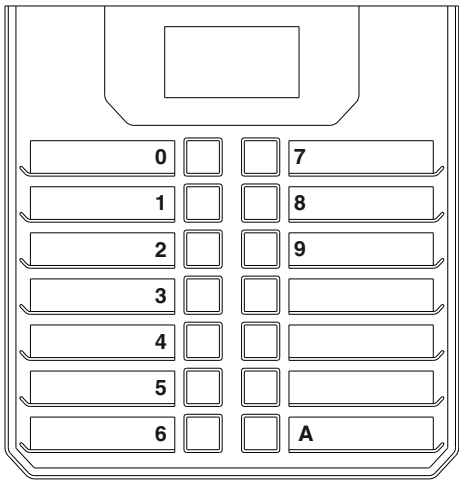


Fig. 12

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 non è idoneo per installazioni all'esterno, va installato in locali asciutti, con temperature comprese tra i 2° ed i 32°C.
L'apparecchio non può essere installato in locali dove vengono utilizzati getti d'acqua per la pulizia.

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.

INTERRUTTORE PORTA

Aprendo 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, abbassato il pannello superiore dell'apparecchio.

POSIZIONAMENTO SU MOBILETTO

L'apparecchio può essere posizionato su un mobiletto (optional).
Con il mobiletto lo scarico delle pastiglie di caffè esauste avviene nel sacco fondi caffè alloggiato nel mobiletto stesso, quindi è necessario applicare il convogliatore di scarico sul gruppo infusore per una corretta espulsione delle pastiglie esauste.

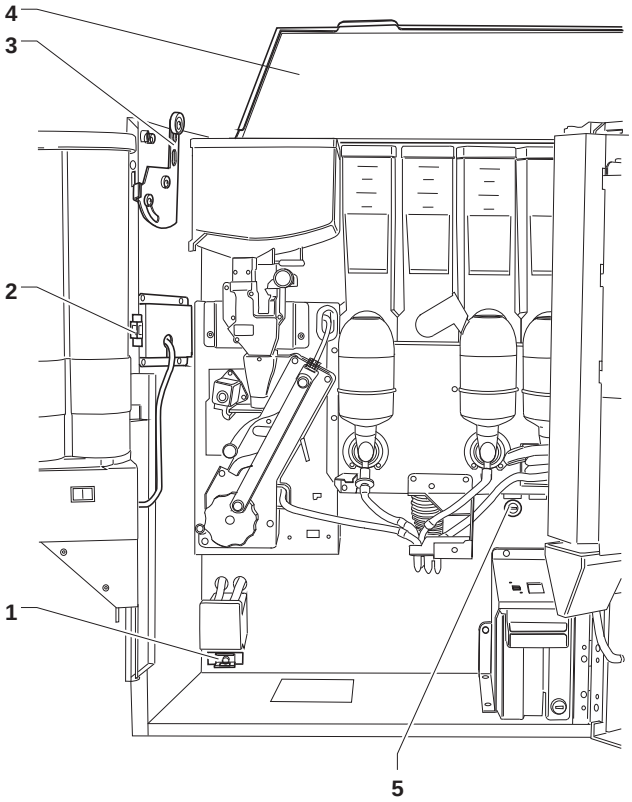


Fig. 13

1- Interruttore presenza bacinella fondi liquidi
2- Interruttore porta
3- Dispositivo controllo chiusura pannello superiore
4- Pannello superiore apribile
5- Fusibile di rete

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.

ALIMENTAZIONE IDRICA

Il distributore va alimentato con acqua potabile; tenendo conto delle disposizioni vigenti di dove si installa l'apparecchiatura.

DA RETE IDRICA

Per gli apparecchi con alimentazione da rete, l'apparecchio va allacciato alla rete di acqua potabile, tenendo conto delle disposizioni vigenti nel paese dove si installa l'apparecchiatura.
La pressione della rete 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 (disponibile anche come kit) a sopportare la pressione di rete e di tipo idoneo per alimenti (diametro interno minimo di 6 mm.) la rete idrica al raccordo ¾" 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 anti allagamento

L'elettrovalvola di entrata acqua è dotata di un dispositivo anti allagamento che permette di bloccare meccanicamente l'entrata dell'acqua in seguito ad una disfunzione dell'elettrovalvola stessa o del meccanismo di controllo del livello dell'acqua.
Per ripristinare il normale funzionamento operare come segue:

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

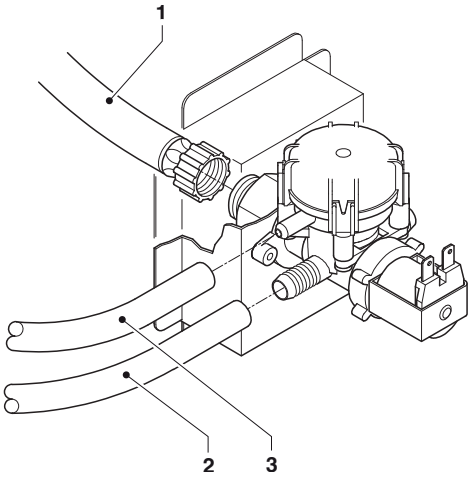


Fig. 14

1- Tubo entrata ¾"
2- Tubo di mandata
3- Tubo di troppo pieno

DA SERBATOIO

Alcuni apparecchi possono essere collegati ad un serbatoio (disponibile in kit)
Utilizzare il kit di autoalimentazione specifico per l'apparecchio; il kit é corredato da istruzioni di montaggio e collaudo che vanno scrupolosamente seguite per mantenere la sicurezza dell'apparecchio.
Posizionare il serbatoio in un luogo pulito e protetto (mobiletto chiuso), in posizione comoda per il riempimento e la pulizia periodica.

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.

Per gli apparecchi alimentati da serbatoio è necessario sanitizzare e poi riempire con acqua potabile il serbatoio.

Decalcificatore

L'apparecchio viene fornito senza decalcificatore.
Nel caso di allacciamento ad una rete d'acqua molto dura è necessario montare un decalcificatore.
Utilizzare decalcificatori di capacità adeguata all'uso effettivo dell'apparecchio.
Nel caso di alimentazione da serbatoio è possibile utilizzare le apposite cartucce filtranti.
Le cartucce andranno sostituite periodicamente a seconda della qualità dell'acqua e delle indicazioni del produttore.
I decalcificatori, disponibili anche come accessorio; vanno periodicamente rigenerati o sostituiti secondo le indicazioni del costruttore.

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;

E' obbligatorio l'uso di un interruttore generale, in conformità alle regole di installazione vigenti, collocato in posizione accessibile, che abbia caratteristiche idonee a sopportare il carico massimo richiesto ed assicuri la disconnessione completa dalla rete nelle condizioni della categoria di sovratensioni III e, quindi, che assicuri la protezione dei circuiti contro i guasti di terra, i sovraccarichi e cortocircuiti

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 di tipo flessibile con spina non separabile.
L'eventuale sostituzione del cavo di collegamento dovrà essere effettuata solo da personale qualificato utilizzando solo cavi flessibili del tipo H05 RN - F o H05 VV - F oppure H07 RN-F 3x1-1,5 mm^2 di sezione.

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

Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati dalla inosservanza delle precauzioni sopra riportate.

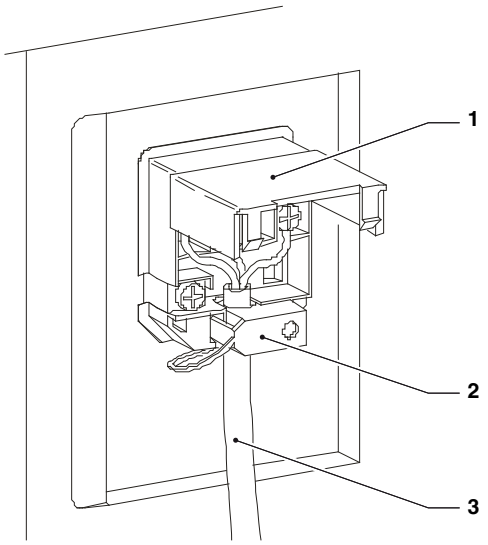


Fig. 15

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

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 ha eseguito l'installazione.

Montare la gettoniera prestando attenzione, in funzione del tipo di gettoniera utilizzato, a:

- fissare la gettoniera sul supporto scegliendo i fori di fissaggio più adatti;
- aprire il supporto gettoniera togliendo le due viti di fissaggio;
- allentare il godrone e regolare lo scivolo introduzione monete in funzione all'imbocco della gettoniera;
- allentare le viti e regolare la leva recupero monete.

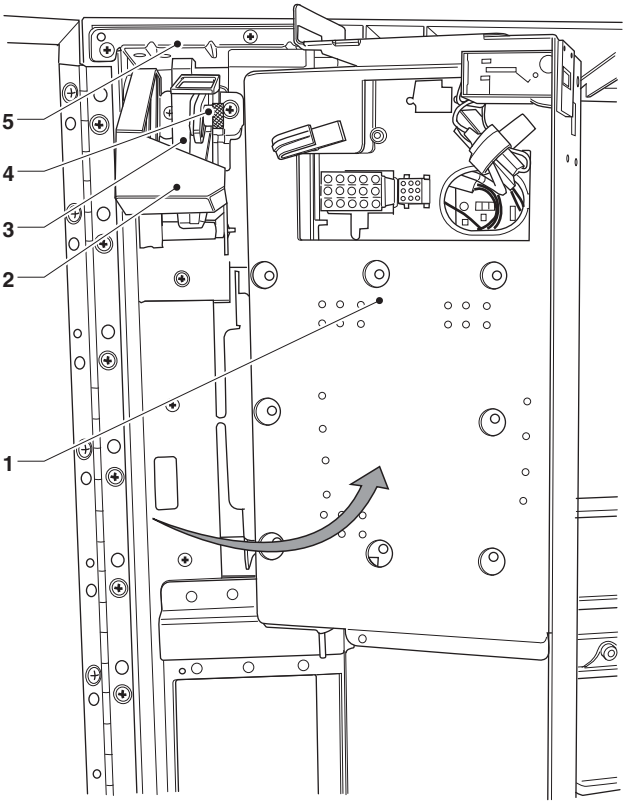


Fig. 16

1- Supporto gettoniera
2- Leva recupero monete
3- Scivolo introduzione monete
4- Godrone di regolazione scivolo introduzione monete
5- Leva sgancio supporto gettoniera

INSERIMENTO TARGHETTE

Nel corredo dell'apparecchio sono fornite le targhette delle selezioni; in funzione dei modelli, alcuni pulsanti potranno non essere utilizzati (vedi tabella dosi selezioni).
Inserire le targhette nelle fessure in funzione del layout scelto; consultare la tabella dosi selezioni fornita di corredo)
Nel corredo sono inserite anche le targhette autoadesive da applicare sui contenitori prodotti in funzione della disposizione (vedi tabella dosi selezioni)

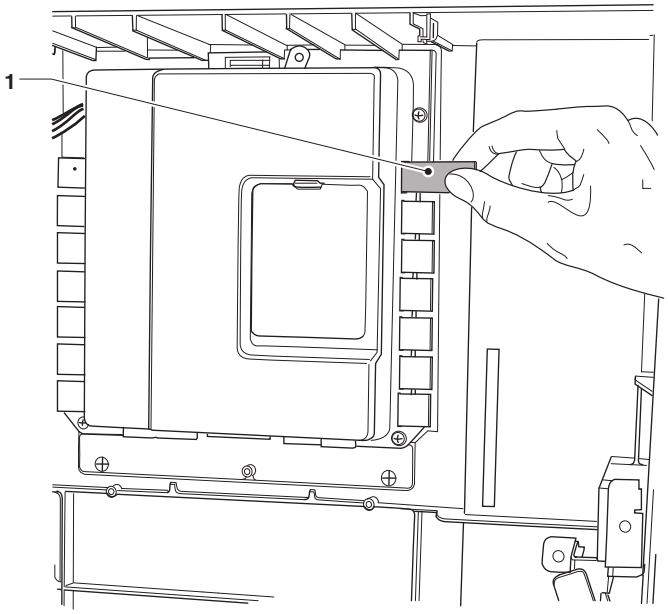


Fig. 17

1- Targhette

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.
Il kit è corredato da istruzioni di montaggio e collaudo che vanno scrupolosamente seguite per mantenere la sicurezza dell'apparecchio.

PRIMA ACCENSIONE

Alla prima accensione dell'apparecchio è necessario effettuare il riempimento del circuito idraulico (installazione).
La procedura di installazione è diversa a seconda che l'apparecchio abbia l'alimentazione idrica da serbatoio o da rete.

ALIMENTAZIONE IDRICA DA RETE

- All'accensione dell'apparecchio automaticamente viene aperta l'elettrovalvola di rete fino al riempimento dell'air-break
- Per tutta la durata del ciclo il display visualizzerà

INSTALLAZIONE

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"

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"

Al termine del ciclo di installazione sul display viene visualizzata:

- la versione software dell'apparecchio
- della scheda macchina
- il numero delle erogazioni effettuate (totale battute se abilitato dal menù di programmazione)

Dopo i controlli iniziali viene avviato il ciclo di riscaldamento della caldaia, dopo alcuni secondi sul display compare il messaggio con l'invito a selezionare la bevanda.

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 e del serbatoio interno per garantire l'igiene dei prodotti distribuiti.

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

La disinfezione si effettua con prodotti sanitizzanti.
Effettuare il lavaggio dei mixer ed aggiungere alcune gocce di soluzione sanitizzante.
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 abilitarlo da menù (vedi paragrafo relativo ai parametri distributore)

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 inferiore ai due giorni, è buona norma abilitare (per esempio prima dell'inizio dell'utilizzo del DA) le funzioni di lavaggio automatico

FUNZIONAMENTO

FUNZIONAMENTO IN NORMALE UTENZA

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

SCEGLIERE LA
BEVANDA

Zucchero
- ●●●○○ +

La preselezione (ad esempio Zucchero) può essere diversa a seconda del layout e delle scelte operate durante la programmazione.
Utilizzare, ad esempio, i tasti "Zucchero -" e "Zucchero +" per regolare la quantità di zucchero nella bevanda

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

SCEGLIERE LA
BEVANDA

Zucchero
- ●●●○○ +
Credito € X.XX

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 l'animazione che indica il livello di preparazione della bevanda e solo il led della selezione richiesta resta illuminato

ATTENDERE PREGO

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:

FUORI SERVIZIO

"nome guasto"

Al termine dell'erogazione, per alcuni secondi, sul display viene visualizzato il messaggio:

BEVENDA PRONTA

PRELEVARE

CICLO DI EROGAZIONE CAFFÈ

Solo modello 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.
Richiedendo una selezione caffè, durante il funzionamento del macinino il gruppo ruota di 180° in modo da portare la camera di infusione in posizione verticale.
Il macinino funziona fino a riempire la camera del dosatore caffè .
Quando il dosatore è pieno, la dose di macinato viene sganciata nel gruppo caffè.
Il caffè cade nella camera di infusione (1) disposta verticalmente.

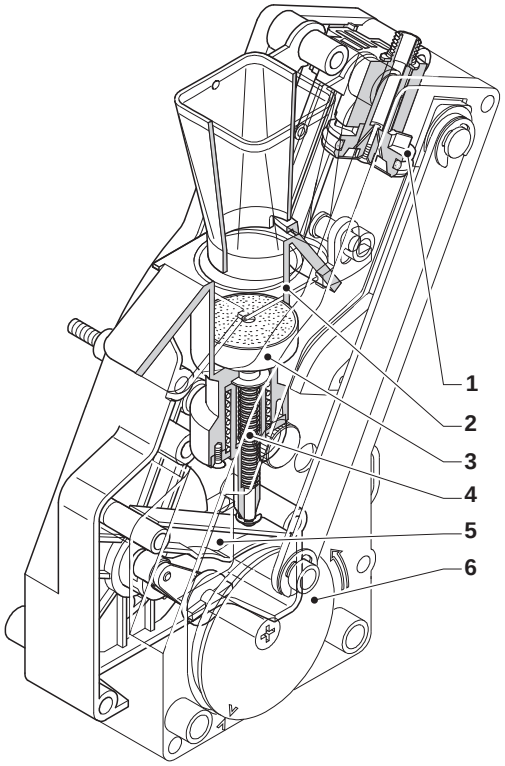


Fig. 18

1- Pistone superiore
2- Camera di infusione
3- Pistone inferiore
4- Molla di preinfusione
5- Leva oscillante
6- Disco esterno (manovella)

La manovella del motoriduttore innestata sul disco esterno (2) al gruppo, ruota di 180° causando l'oscillazione della camera di infusione e la discesa del pistone superiore (3).
Per effetto della pressione d'acqua la molla di preinfusione (5) cede ed il pistone inferiore (4) si abbassa di 4 mm. consentendo la formazione di un cuscino d'acqua che permette lo sfruttamento uniforme della pastiglia caffè.
Al termine dell'erogazione, durante una pausa di 3 secondi, la molla di preinfusione (5) espelle lo strato d'acqua attraverso la 3^ via dell'elettrovalvola di erogazione comprimendo leggermente la pastiglia di caffè sfruttata.
Il completamento della rotazione del motoriduttore produce il sollevamento dei pistoni e della pastiglia tramite la leva oscillante (6).
Durante il ritorno della camera d'infusione in posizione verticale, il raschiatore posto sull'imbuto caffè, impedisce lo spostamento della pastiglia sfruttata facendola cadere.
Il pistone inferiore torna al punto morto superiore.

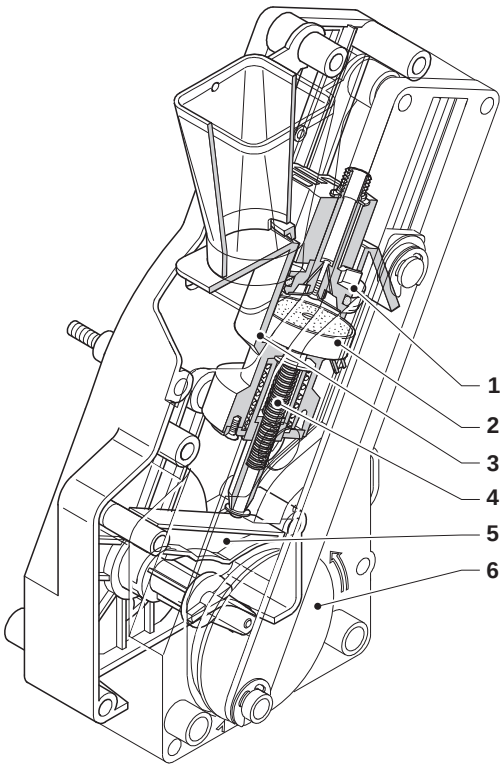


Fig. 19

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

CONTROLLO E REGOLAZIONE TARATURE

Solo modello espresso.
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 caldaia espresso 95°C
- La taratura standard del distributore abbina tutte le selezioni allo stesso prezzo (vedi tabella dosi e selezioni)

REGOLAZIONE VOLUME CAMERA INFUSIONE

Solo modello espresso.
Il gruppo caffè può lavorare con dosi di caffè comprese da 5,5 a 8,5 gr., posizionando correttamente il pistone superiore.
Per variare la posizione del pistone occorre:

- sfilare l'anello elastico dalla sede;
- alloggiare il pistone nelle tacche appropriate:

dosi (in grammi)	tacche pistone
da 5,5 a 7,5	tacche meno profonde
da 6,5 a 8,5	tacche più profonde

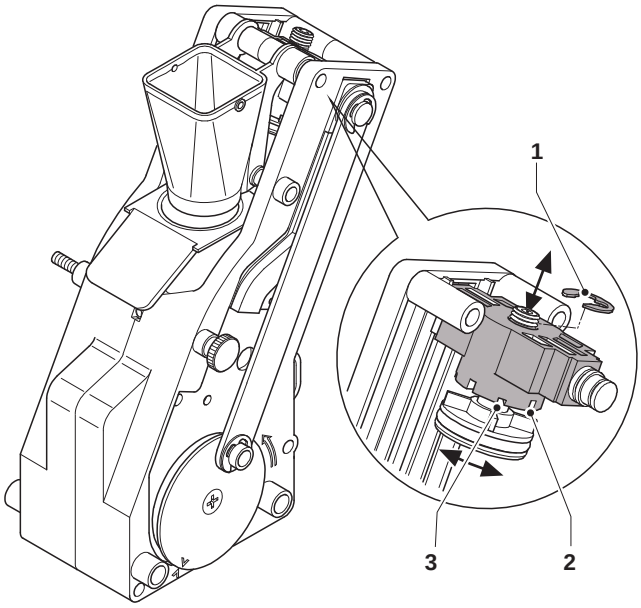


Fig. 20

1- Anello elastico
2- Tacche più profonde
3- Tacche meno profonde

REGOLAZIONE MACINATURA

Solo modello espresso.
Qualora si debba variare il grado di macinatura agire opportunamente sull'apposita manopola del macinino:

per ottenere una macinatura	rotazione manopola
grossa	antiorario (allontanamento macine)
fine *	orario (avvicinamento macine)

* Più fine è il grado di macinatura, più lungo risulterà il tempo di erogazione del caffè espresso e viceversa.

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.

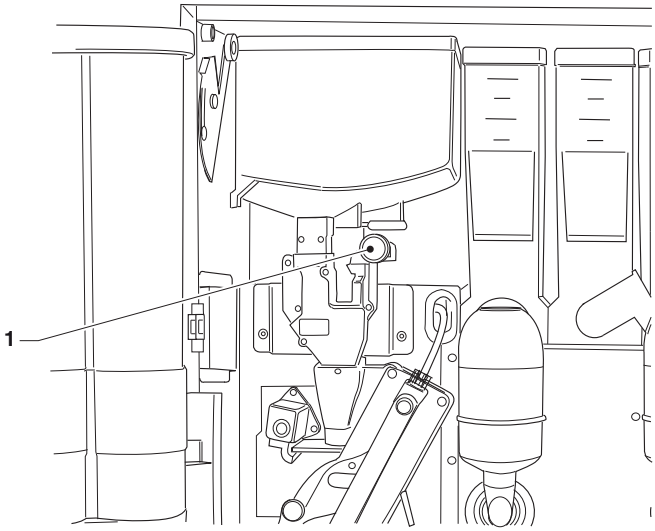


Fig. 21

1- Manopola regolazione macinino

REGOLAZIONE GRAMMATURA CAFFÈ

Solo modello espresso.
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.

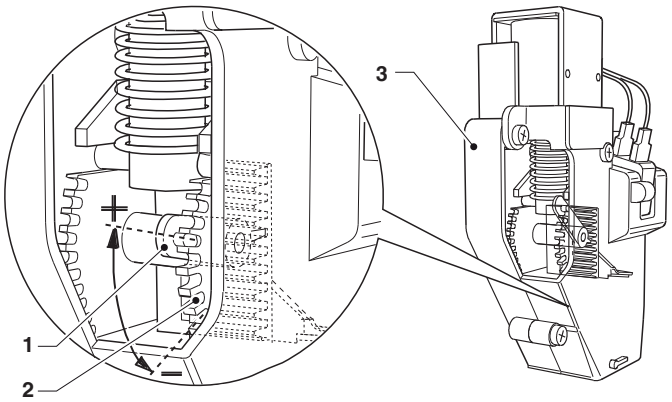


Fig. 22

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

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, 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.

ACCENSIONE

Ogni volta che viene data tensione all'apparecchio:

- viene visualizzata la versione software dell'apparecchio
- viene visualizzato il numero delle erogazioni effettuate (totale battute)
- Viene avviato il ciclo di riscaldamento della caldaia e l'apparecchio visualizza il messaggio con l'invito a richiedere 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 preselezione (ad esempio Zucchero) può essere diversa a seconda del layout e delle scelte operate durante la programmazione.
Utilizzare, ad esempio, i tasti "Zucchero -" e "Zucchero +" per regolare la quantità di zucchero nella bevanda

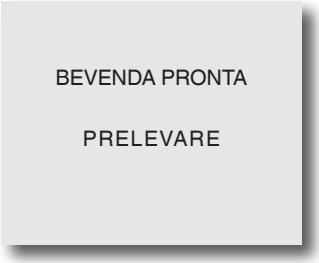
Se l'apparecchio ha un modulo di pagamento, inserendo monete o un sistema di pagamento, viene visualizzato il credito disponibile

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 l'animazione che indica il livello di preparazione della bevanda e solo il led della selezione richiesta resta illuminato

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, per alcuni secondi, sul display viene visualizzato il messaggio:



NAVIGAZIONE

Entrata in programmazione

Per poter accedere ai menu di programmazione:

- Aprire la porta dell'apparecchio
- Aprire lo sportello posto all'interno della porta
- Accendere l'apparecchio (a porta aperta) agendo sull'interruttore porta.
- Premere il pulsante "programmazione"

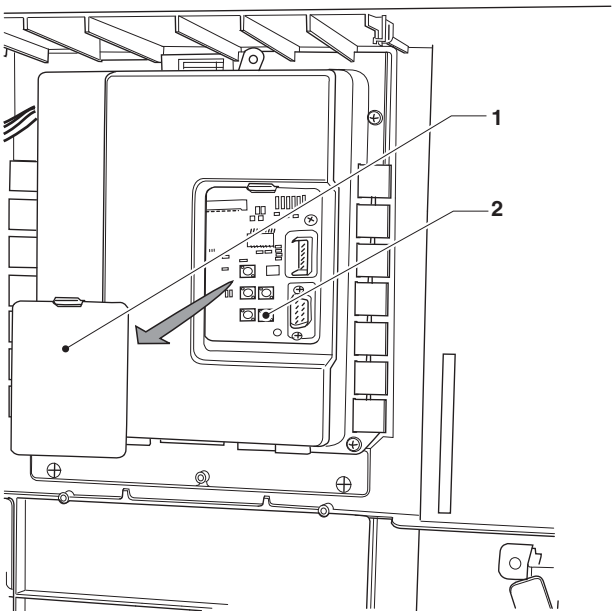


Fig. 23

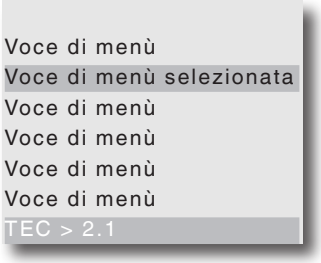
1- Sportello
2- Pulsante "PROGRAMMAZIONE"

L'apparecchio entra nel "menù del caricatore", utilizzare il tasto 🡐 per passare dal "menù caricatore" al "menù del tecnico" e viceversa.

L'interazione tra sistema ed operatore avviene tramite:

Display

Display di 8 righe su cui vengono visualizzati i messaggi all'utente o le voci dei menu.
I menù di programmazione sono così rappresentati:



Voce di menù selezionata
La voce di menù in cui il cursore è posizionato

TEC> 2.1
Riporta l'informazione in quale menù stiamo operando (Caricatore o Tecnico) seguito dalla posizione numerica della funzione su cui il cursore è posizionato (es. 2.1)

Tastiera

Con l'apparecchio in modalità "Caricatore" o "Tecnico" la tastiera di selezione assume le funzioni:

TASTI SCORRIMENTO ↓ E ↑ :

Permettono di scorrere le voci di menu (funzioni).
All'interno delle funzioni permettono di variare, dove richiesto, lo stato logico di un dato (ON/OFF) oppure inserire/modificare valori alfanumerici.

TASTO CONFERMA ↵:

Permette di passare da un menù ad un sotto menù oppure di confermare il dato presente sul display.

TASTO USCITA ←:

Permette di ritornare da un sotto menù al menu di livello superiore, oppure di annullare la funzione.
Permette inoltre il passaggio dalla modalità "Tecnico" alla modalità "Caricatore" e viceversa.

VALORI NUMERICI TASTI

Quando il software di controllo richiede l'inserimento di password la tastiera assume i valori numerici riportati in figura.

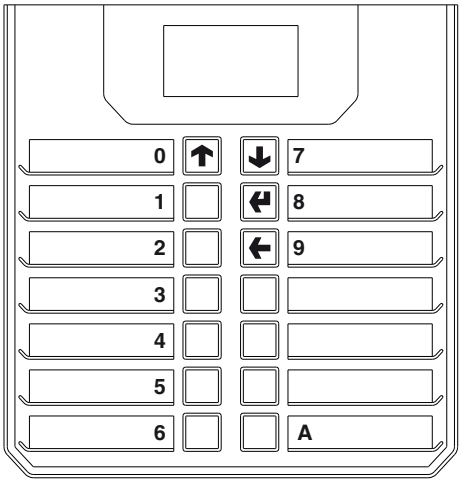


Fig. 24

PULSANTI INTERNO PORTA

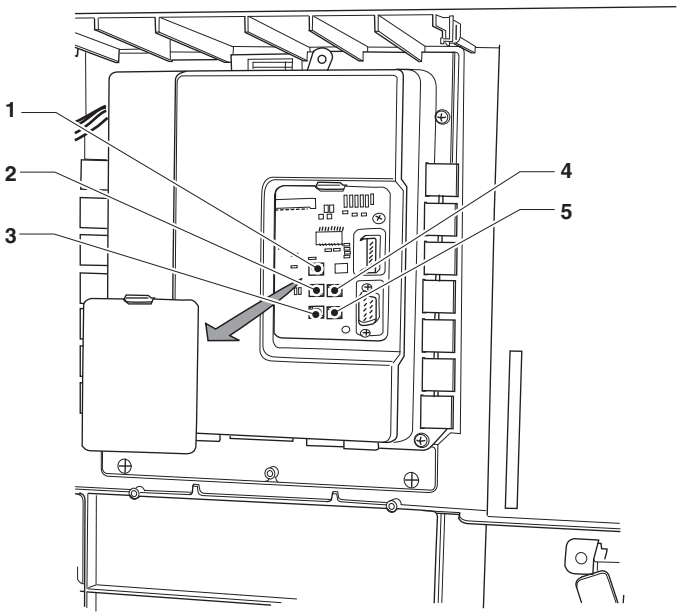


Fig. 25

1- Pulsante 1 con funzione programmabile
2- Pulsante 2 con funzione programmabile
3- Pulsante 3 con funzione programmabile
4- Pulsante "LAVAGGI"
5- Pulsante " PROGRAMMAZIONE"

MENÙ 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 STATISTICHE GENERALI E RELATIVE

Questa funzione permette la stampa (totale o parziale) 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:

STATISTICHE GENERALI

- contatore per selezione;
- contatore per fasce;
- contatore sconti:
- contatore guasti;
- dati gettoniera.

STATISTICHE RELATIVE

- contatore per selezione;
- contatore per fasce;
- contatore sconti:
- contatore guasti;
- dati gettoniera.

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.

VISUALIZZAZIONE STATISTICHE

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 guasti;

5 - dati gettoniera.

Contatori relativi

1 - contatore per selezione;

2 - contatore per fasce;

3 - contatore sconti:

4 - contatore guasti;

5 - dati gettoniera.

AZZERAMENTO STATISTICHE

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

PREZZI SINGOLI

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.

TEMPERATURE CALDAIA

Con questa funzione è possibile visualizzare la temperatura rilevata nelle caldaie presenti.

TEST

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

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."

EVADTS

Il protocollo di comunicazione EVA DTS (European Vending Association Data Transfer System) permette la comunicazione tra l'apparecchio e il terminale di trasferimento dati:

CONNESSIONE

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

AZZERAMENTO PARZIALE

Con questa funzione viene azzerato il contatore che gestisce il preallarme "di prodotto in esaurimento" di un singolo prodotto.
Premere il tasto ↵ per azzerare.

SCARICA SU USB

Con questa funzione vengono salvate le statistiche EVADTS su chiavetta USB
Premere il tasto ↵ per confermare.

MENÙ 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, 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".
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.

Note:

Per tornare alla modalità Caricatore, da una qualsiasi funzione di primo livello premere il tasto ←.

SISTEMI DI PAGAMENTO

VALIDATORE

RESTO SUBITO

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.

POSIZIONE 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.

TEMPO PRENOTAZIONE

Per il pagamento in contanti permette di impostare per quanto tempo la macchina visualizza il credito residuo da inserire per erogare la selezione (default 7 secondi)

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.

PROGRAMMAZIONE ACCREDITO (OVERPAY)

É possibile decidere se:

- incassare l'eventuale credito eccedente l'importo della selezione dopo un certo tempo espresso in secondi (parametro "cancellato 000")
- lasciare l'eventuale credito eccedente l'importo della selezione a disposizione per una successiva selezione (parametro "mantenuto")

EXECUTIVE

VERSIONE GETTONIERA

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

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

RESTO SUBITO

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.

TEMPO PRENOTAZIONE

Per il pagamento in contanti permette di impostare per quanto tempo la macchina visualizza il credito residuo da inserire per erogare la selezione (default 7 secondi)

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.

Tempo prenotazione

Per il pagamento in contanti permette di impostare per quanto tempo la macchina visualizza il credito residuo da inserire per erogare la selezione (default 7 secondi)

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, il credito rimanente verrà restituito se il suo valore è inferiore al valore del resto massimo.

Restituzione credito (leva escrow)

Consente di abilitare/disabilitare la restituzione del credito (premendo il tasto di restituzione resto) 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 resto 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.

Equazione resto 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.

Unità 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).

Rendiresto esatto (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 subito

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.

Posizione 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.

Tempo prenotazione

Imposta per quanto tempo la macchina visualizza il credito residuo da inserire per erogare la selezione (default 7 secondi)

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.

Obbligo di acquisto (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 usare 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

Monete accettate resto esatto

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

Banconote accettate resto esatto

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.

Nascondi credito chiave (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.

Credito residuo

E' possibile decidere se incassare dopo un certo tempo (cancellato dopo) o lasciare a disposizione dell'utente l'eventuale credito (mantenuto) eccedente l'importo della selezione.

Comando 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 contati vengono registrate come transazioni effettuate dal primo sistema cashless
- 2 invio forzato a cashless 2: le transazioni in contati 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 chiave 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 chiave 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 (undefined credit cash)

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

Gruppi di utenti (user gruops)

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.

Funzioni Comuni

Tipo gettoniera

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.

Tempo prenotazione

Per il pagamento in contanti permette di impostare per quanto tempo la macchina visualizza il credito residuo da inserire per erogare la selezione (default 7 secondi)

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.

PREZZI

Per ogni selezione è possibile impostare quattro prezzi diversi che entrano in funzione a seconda delle fasce orarie, se impostate.
I prezzi possono essere, per ognuna delle 4 fasce orarie, programmati (da 0 a 65.535) sia in modo globale (prezzo uguale per tutte le selezioni) sia per singola selezione.
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.

FASCE ORARIE

Sono previste quattro fasce orarie programmabili per la vendita dei prodotti a prezzi diversi.
Le fasce orarie sono programmabili per ora (da 00 a 23) e per minuti da 00 a 59) di inizio e di fine.
Se i valori di inizio e fine fascia sono uguali a 00.00 la fascia è disabilitata.
L'orario di riferimento è dato da un orologio interno programmabile per:
giorno/mese/anno giorno settimana 1-7
e successivamente
ora/minuti/secondi.

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.

SELEZIONI

DOSE ACQUA

Per ogni tasto di selezione è possibile impostare la dose d'acqua espressa in impulsi del contatore volumetrico per ogni prodotto che compone la selezione stessa; sul display viene visualizzato il nome della selezione su cui si sta agendo.

MIXER

TEMPO FRULLATURA

Per ogni tasto di selezione è possibile impostare la durata della frullatura per ogni dose d'acqua che compone la selezione stessa.
La durata può essere impostata in due diverse modalità:

MODALITÀ

assoluta

cioè indipendente dal tempo di apertura della elettrovalvola. Il valore di durata della frullatura viene impostato in decimi di secondo per i modelli instant ed in impulsi di contatore volumetrico per i modelli Espresso.

relativa

cioè per differenza, in più o in meno, rispetto al momento di chiusura dell'elettrovalvola.
Il valore della durata della frullatura è sempre espresso in decimi di secondo.

TARATURE ELETTROVALVOLE

E' possibile impostare il valore della portata delle singole elettrovalvole in cc/s (il valore dei cc/s impostato di default è riportato sulla tabella dosi selezioni) per consentire il calcolo dei cc da erogare.

SGOCCIOLAMENTO

Per ogni selezione è possibile definire il tempo (in secondi) di attesa dalla segnalazione di "fine erogazione" per lasciare il tempo ai tubi di vuotarsi.

DOSE POLVERE

Per ogni tasto di selezione è possibile impostare la dose di polvere espressa in grammi per ogni prodotto che compone la selezione stessa; sul display viene visualizzato il nome del prodotto su cui si sta agendo.

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.

DOSE POLVERE

E' possibile impostare la dose di polvere (espressa in grammi) in modo globale su tutte le selezioni con un'unica operazione.

ACCESSORI

Per ognuno degli accessori:

- zucchero
- paletta
- bicchiere
- senza zucchero

è possibile decidere se debba o meno essere aggiunto ad una selezione (ON/OFF); per lo zucchero nel bicchiere è possibile indicare la dose in grammi.

STATO SELEZIONI

E' possibile definire se ogni tasto di selezione è abilitato o disabilitato.

DISPOSIZIONE SELEZIONE (TASTO <=> SELEZIONE)

Con questa funzione è possibile variare l'ordine delle selezioni associate alla tastiera.
Sul display viene visualizzato in sequenza l'elenco delle selezioni previste e premendo il tasto di destinazione viene memorizzato l'abbinamento.

VERIFICA NUMERO SELEZIONE

Con questa funzione è possibile verificare quale selezione è associato un tasto della tastiera.

CODICE PRODOTTO

Con questa funzione è possibile assegnare ad ogni prodotto un codice di identificazione di 4 cifre per l'elaborazione delle statistiche.

CICLO DECAFFEINATO

Abilitando questa funzione la distribuzione della polvere di caffè solubile (se presente) avviene in due tempi per migliorare la presentazione della bevanda.

CICLI VELOCI

Abilitando questa funzione vengono eliminati alcuni tempi utili ad una miglior qualità della bevanda;

- vengono erogati contemporaneamente tutti i prodotti che compongono una bevanda;
- vengono eliminati i tempi di "post frullatura".

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 della fasce orarie e delle statistiche.
In assenza di tensione l'apparecchio mantiene la data e l'ora impostati per mezzo di una batteria tampone.

TEMPERATURA CALDAIA

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

- premere il tasto di conferma ↵ per modificare il valore della temperatura
- modificare il valore con i tasti ↑ e ↓
- premere il tasto ↵ per memorizzare.

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 il messaggio "Confermi?". Premendo nuovamente il tasto conferma ↵ vengono richiesti alcuni parametri è 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

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

SALVA DB CUSTOM

Solo per apparecchi con scheda di espansione RAM.
Permette di salvare nella memoria della scheda CPU una copia della configurazione attuale dell'apparecchio (backup) prima di effettuare delle personalizzazioni

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

È possibile scegliere in quale lingua, tra quelle previste dal software, visualizzare i messaggi dell'apparecchio.

Messaggio promozionale

Abilitazione messaggio promozionale

La funzione permette di abilitare la visualizzazione del messaggio promozionale impostato

Impostazione messaggio promozionale

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

Regolazione contrasto

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

Valuta

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

Gestione menù

Password

Impostazione password

E' un codice numerico di 5 cifre che viene richiesto per entrare in programmazione.
Di default il valore di questo codice è impostato a 00000.
Premere il tasto di conferma ↵ per modificare la password.
Premere il tasto ↵ per memorizzare la password

Abilitazione password

Permette di abilitare o meno la funzione di richiesta password per l'entrata in programmazione; di default la richiesta password è disabilitata.

Abilitazione menù caricatore

La funzione permette di rendere visibili o meno i menù del caricatore.
Con i tasti ↑ e ↓ si scorrono le voci di menù del caricatore di primo livello, con il tasto ↵ è possibile modificare lo stato di abilitazione del menù scelto (ON/OFF).

Tasti diretti stand by

La funzione permette di abilitare i tasti posti all'interno porta.
Ad ogni tasto abilitato è possibile associare una funzione diretta. (vedi funzioni tasti diretti).

Funzioni tasti diretti

La funzione permette di associare ai tasti posti all'interno porta le seguenti funzioni:

- OFF (nessuna funzione associata al tasto scelto)
- Azzeramento guasti
- Lavaggio mixer
- Lavaggio gruppo infusore (solo modello espresso)
- Visualizzazione battute
- Connessione EVADTS
- Caricamento tubi gettoniera
- Scaricamento tubi gettoniera
- Visualizzazione contatore selezioni
- Sgancio bicchieri
- Test dosatori

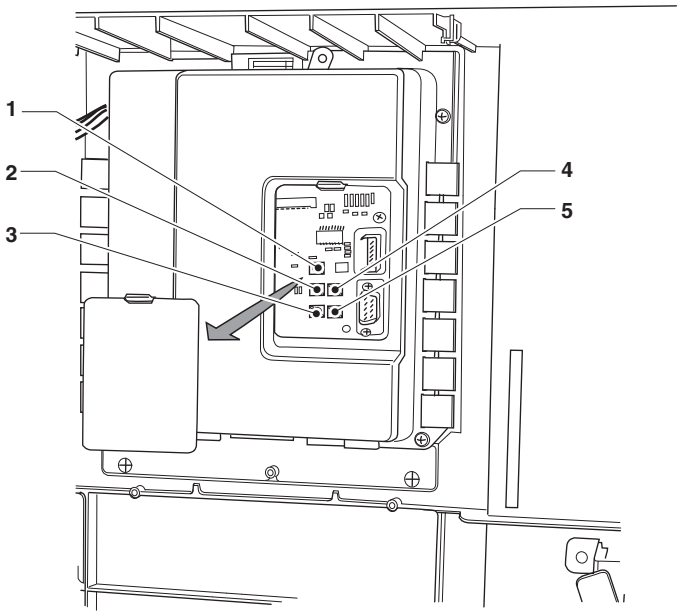


Fig. 26

1- Pulsante 1 con funzione programmabile
2- Pulsante 2 con funzione programmabile
3- Pulsante 3 con funzione programmabile
4- Pulsante "LAVAGGI"
5- Pulsante " PROGRAMMAZIONE"

Gruppo espresso

Solo modello espresso
Con questa funzione è possibile impostare la posizione di riposo (aperta o chiusa) della camera d'infusione del gruppo espresso; di default la posizione di riposo è aperta (pistone inferiore verticale).
Nei modelli con riscaldatore impostando la posizione di riposo "chiusa" aumenta la temperature delle prime bevande erogate, ma in funzione delle condizioni d'impiego, potrebbe rendersi necessaria una più frequente manutenzione del gruppo infusore.

Premacinatura

Solo modello espresso
Questa funzione consente di abilitare o meno la macinatura della dose di caffè per la selezione successiva.
Questo consente di diminuire il tempo di preparazione di una selezione di caffè.
Di default la funzione è disabilitata.

Riscaldamento gruppo (boost espresso)

Solo modello espresso.
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.

Tempo riscaldamento gruppo

Solo modello espresso.
Questa funzione permette di impostare dopo quanto tempo dall'ultima selezione a base di caffè espresso deve essere effettuato il riscaldamento del gruppo infusore (30 minuti di default).

LAVAGGI

LAVAGGIO MIXER AUTOMATICO

E' possibile impostare l'orario in cui effettuare un lavaggio automatico dei mixer presenti.
Impostando l'ora su 00.00 la funzione è disabilitata (impostazione di default).

LAVAGGIO GRUPPO AUTOMATICO

Solo modello espresso.
Con questa funzione è possibile impostare il lavaggio automatico giornaliero (rotazione ed erogazione d'acqua) del gruppo espresso impostando l'orario in cui si vuole effettuare.
Impostando l'ora su 00.00 la funzione è disabilitata (impostazione di default).

RISCALDAMENTO MIXER (BOOST SOLUBILI)

Abilita/disabilita il riscaldamento del circuito idraulico e i mixer prima della preparazione di una bevanda a base di polveri solubili.
Il riscaldamento (erogazione di una piccola quantità d'acqua calda) avviene se non sono state effettuate erogazioni negli ultimi 3 minuti nei mixer.

RAFFREDDAMENTO MIXER

Solo per apparecchi che erogano bevande fredde.
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.

PASSWORD LAVAGGI

Da questo gruppo di funzioni è possibile impostare la

- **Password lavaggio mixer**
  Password da introdurre in normale utenza (a porta chiusa) per effettuare il lavaggio dei mixer.
  La tastiera assume i rispettivi valori numerici riportati in figura ad inizio capitolo.
- **Password lavaggio gruppo**
  Solo modello espresso.
  Password da introdurre in normale utenza (a porta chiusa) per effettuare il lavaggio del gruppo espresso.
  La tastiera assume i rispettivi valori numerici riportati in figura ad inizio capitolo.

LAVAGGIO MIXER E GRUPPO ESPRESSO

Abilita/Disabilita il lavaggio combinato dei mixer e del gruppo espresso.

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: tanica interna;

FOTOCELLULA

Su modelli equipaggiati di "sensore tazza" costituito da una fotocellula che rileva la presenza di un oggetto nel vano erogazione.
Con la funzione abilitata, se viene rilevato un oggetto nel vano erogazione, non viene sganciato il bicchiere e sul display viene visualizzato il messaggio "Senza bicchiere".
E' inoltre possibile definire se, dopo due tentativi di sgancio bicchiere senza che la fotocellula rilevi oggetti nel vano erogazione, il guasto debba:

- bloccare l'apparecchio

- lasciarlo funzionante per l'utilizzo con tazza.

L'eventuale lampada di illuminazione del vano erogazione viene controllata dal sensore tazze. Se rimane inserito il bicchiere, alla richiesta di selezione successiva compare il messaggio "togliere la tazza".

ENERGY SAVING

Questa funzione permette di risparmiare energia elettrica negli orari di non utilizzo dell'apparecchio.

IMPOSTA ENERGY SAVING

Con questa funzione è possibile abilitare o meno lo spegnimento automatico della caldaia del distributore nelle fasce orarie in cui si ritiene che il distributore non venga utilizzato.

PARAMETRI ENERGY SAVING

Sono programmabili, su base settimanale, 2 fasce orarie di spegnimento; i giorni della settimana sono identificati da un numero progressivo (1= lunedì, 2= martedì ecc.).
Una stessa fascia non può comprendere giorni di settimane diverse.
Nel caso vengano impostate erroneamente fasce orarie che si sovrappongono, l'apparecchio resterà acceso per il periodo più breve.
Ad esempio volendo impostare le fasce di energy saving per avere il funzionamento dell'apparecchio dalle 07.00 alle 22.00 durante i giorni della settimana e lasciare spento l'apparecchio il sabato e la domenica andranno impostate, utilizzando l'apposito menu, le fasce come illustrato nelle seguente tabella.

		Giorni della settimana						
		1	2	3	4	5	6	7
fascia 1	inizio	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00	00.00
	fine	07.00	07.00	07.00	07.00	07.00	23.59	23.59
fascia 2	inizio	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	00.00	00.00
	fine	23.59	23.59	23.59	23.59	23.59	00.00	00.00

PASSWORD ENERGY SAVING

Imposta la password (da inserire a porta chiusa) per ripristinare il funzionamento dell'apparecchio quando è intervenuta la fascia di "energy saving".
Inserendo la password di energy saving quando l'apparecchio è in normale utenza l'apparecchio entra nella modalità energy saving.
Con la password impostata a 00000 la password non è attiva.

IMPOSTA EROGAZIONE 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.

IMPOSTAZIONE ID UNITÀ FREDDA

Funzione attiva se è presente l'unità refrigerante (optional).
Permette di assegnare un numero identificativo all'unità fredda (da 0 a 9) connessa al distributore.
Con più apparecchi collegati in batteria i numeri ID dell'unità refrigerante dovranno essere diversi tra loro.

MASTER SLAVE

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

IMPOSTAZIONE

Con questa funzione é 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

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

Se il sistema di pagamento è impostato con protocollo BDV e/o Executive e nel caso di selezioni abbinate o virtuali (i cui menu relativi sono presenti sugli apparecchi slave), con questa funzione é possibile stabilire se trattenere (OFF) o meno (ON) l'importo parziale, nel caso in cui la seconda selezione/erogazione dovesse fallire.

Reset Minislave

Con questa funzione é 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 cassetti
- 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.

Programmazione codice macchina

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

Programmazione codice gestore

Con la funzione "Codice Gestore" è possibile variare il codice numerico di sei cifre che identifica gruppi di macchine (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.

Gestione aspiratore

Con questa funzione è possibile impostare o meno il funzionamento continuo della ventola di aspirazione di residui di polveri solubili e/o vapori durante la preparazione della bevanda.

- ON ventola di aspirazione in funzionamento continuo
- OFF ventola di aspirazione in funzionamento solo durante la preparazione della bevanda e per un tempo programmabile. Dopo aver scelto OFF l'apparecchio chiede i minuti prima dello spegnimento.

Numero massimo contatori

Con questa funzione è possibile impostare il numero massimo di selezioni da raggiungere per mandare in blocco la macchina.
é possibile impostare i contatori per le selezioni:

- Espresso
- Solubili
- Espresso + solubili

Impostando un nuovo valore al contatore viene annullato il conteggio precedente.
Questa funzione è attiva se viene impostata precedentemente la password di azzeramento contatori.

Password azzeramento contatori

Questa funzione permette di impostare la password che deve essere digitata in normale utenza (porta chiusa) per l'azzeramento dei contatori selezioni.
Con la password a zero, questa funzione non è attiva.

Preallarmi

La funzione permette di gestire i contatori dei preallarmi "di prodotto in esaurimento".

Soglie preallarmi

La funzione permette di impostare le soglie di allarme "di prodotto in esaurimento".
Utilizzare i tasti ↑ e ↓ per scorrere le bevande, utilizzare il tasto ↵ per modificare il valore.

Azzeramento contatori preallarmi

La funzione permette di azzerare i contatori che gestiscono le soglie di allarme "di prodotto in esaurimento".

TEST

Questo gruppo di funzioni permette di effettuare dei test sui principali componenti 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

Questo gruppo di funzioni permette di:

- Effettuare la rotazione del gruppo infusore (solo modello espresso)
- Sganciare una dose di caffè macinato (solo modello espresso)
- Svuotare le caldaie (apertura di una elettrovalvola per ogni caldaia per consentire l'entrata di aria nel caso venga vuotata la caldaia per manutenzione)
- Effettuare il riempimento del circuito idraulico (installazione manuale)

Autotest

La funzione permette di verificare, in modo semiautomatico, il funzionamento dei principali componenti dell'apparecchio.
Premendo il tasto ↵ verrà visualizzato quale componente sarà sottoposto al test; l'apparecchio resta in attesa di conferma (l'apparecchio visualizza il messaggio "Confermi?" lampeggiante).
i componenti testati sono:

- Ventilatore, attivazione ventilatore per 2 secondi
- Motodosatori, attivazione per 2 secondi
- Motofrullatori, attivazione per 2 secondi
- Sgancio di un bicchiere
- Sgancio di una paletta (modelli con incolonnatore palette)
- Gruppo infusore, movimentazione gruppo infusore (solo modello espresso)
- Pulsante lavaggio, l'apparecchio resta in attesa finché non viene premuto il tasto "lavaggi"
- Pieno fondi, l'apparecchio resta in attesa finché non viene azionato manualmente il micro pieno fondi
- Illuminazione tastiera, attivazione dell'illuminazione della tastiera
- Lampada vano, se presente viene accesa
- Tastiera, l'apparecchio visualizza il numero del tasto che deve essere premuto e resta in attesa prima di richiedere il tasto successivo.
- Sonda di temperatura, viene visualizzata la temperatura in caldaia
- Buzzer, viene emessa una serie di suoni
- Gettoniera, controllo del funzionamento

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.

CONTATORE ELETTRONICO

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

VISUALIZZA CONTATORE ELETTRONICO

Visualizza il numero delle erogazioni effettuate (battute) dall'ultimo azzeramento del contatore elettronico

RESET CONTATORE ELETTRONICO

E' possibile provvedere all'azzeramento del contatore elettronico.

VISUALIZZA BATTUTE ACCENSIONE

Abilita / disabilita la visualizzazione del numero totale di erogazioni effettuate (battute) dall'ultimo azzeramento, 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 TRASMISSIONE)

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.

AZZERAMENTO STATISTICHE

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

La funzione permette di visualizzare in sequenza:
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 guasti;

5 - dati gettoniera.

Contatori relativi

1 - contatore per selezione;

2 - contatore per fasce;

3 - contatore sconti:

4 - contatore guasti;

5 - dati gettoniera

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.

COMUNICAZIONE

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. VENDM000.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. VENDM000.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.

SELEZIONE D.A.

Identifica univocamente gli apparecchi che hanno funzione di "slave" (inviano i dati tramite modem all'apparecchio "master").
Il numero 0 identifica l'apparecchio "master

USB

GESTIONE SETUP

USB -> 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 ->USB

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. VENDM000.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

DISTRIBUTORE ->USB

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. VENDM000.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.

SELEZIONE D.A.

Identifica univocamente gli apparecchi che hanno funzione di "slave" (inviano i dati tramite modem all'apparecchio "master").
Il numero 0 identifica l'apparecchio "master

GUASTI

LETTURA GUASTI

Con questa funzione è possibile visualizzare i guasti presenti.
Premere il tasto di conferma ↵ per visualizzare i guasti presenti.
Se non vi sono guasti premendo il tasto ↵ il display visualizzerà "Fine guasti".
I guasti previsti sono:

VUOTO ACQUA

L'apparecchio si blocca se il microinterruttore dell'air-break segnala la mancanza d'acqua a seguito dell'apertura dell'elettrovalvola di ingresso dell'acqua.
È possibile tentare di ripristinare il servizio dell'apparecchio richiedendo una bevanda per un massimo di 3 tentativi.
Se sull'apparecchio è montato il kit di alimentazione idrica da serbatoio interno la pompa si spegne.

PIENO FONDI

Intervento del galleggiante del bacinella di raccolta dei fondi liquidi.

AIR-BREAK

Solo modello espresso.
La macchina si blocca se, dopo un certo numero di impulsi di contatore volumetrico, il microinterruttore dell'air-break non ha mai segnalato la mancanza d'acqua.

VUOTO BICCHIERI

All'apertura del microinterruttore vuoto bicchieri, viene attivato 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.

CONTATORE VOLUMETRICO (VENTOLINA)

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

CALDAIA

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

SCHEDA MACCHINA

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

SISTEMA DI PAGAMENTO

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 in grani.

GRUPPO ESPRESSO

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

VUOTO CAFFÈ

Solo modello espresso.
Se la dose di macinato, nel dosatore, non viene raggiunta entro i 15 secondi viene registrato il guasto "vuoto caffè".

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.

SGANCIO BICCHIERI

Se il sensore tazze (optional) non rileva oggetti nel vano erogazione per due volte consecutive, la macchina può esser bloccata o lasciata abilitata per il funzionamento con tazza.

BLOCCO MACCHINA

La macchina va in blocco se viene raggiunto il numero di selezioni caffè e di solubili impostato separatamente con la funzione "contatore selezioni"

CAFFÈ FUORI SERVIZIO

Solo modello espresso.
La macchina va in blocco se viene raggiunto il numero di selezioni caffè impostato separatamente con la funzione "contatore selezioni".

SOLUBILI FUORI SERVIZIO

La macchina va in blocco se viene raggiunto il numero di selezioni caffè impostato separatamente con la funzione "contatore selezioni".

AZZERAMENTO

Confermando la funzione tutti i guasti eventualmente presenti vengono azzerati.

STORICO GUASTI

E' possibile visualizzare gli ultimi 16 guasti, dal più recente al più lontano nel tempo, muovendosi con i tasti di scorrimento ↑ e ↓; viene visualizzata inoltre le 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 GUASTI

Confermando la funzione tutti i guasti presenti nell'elenco "Storico guasti" 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

Aprendo 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, abbassato il pannello superiore dell'apparecchio.

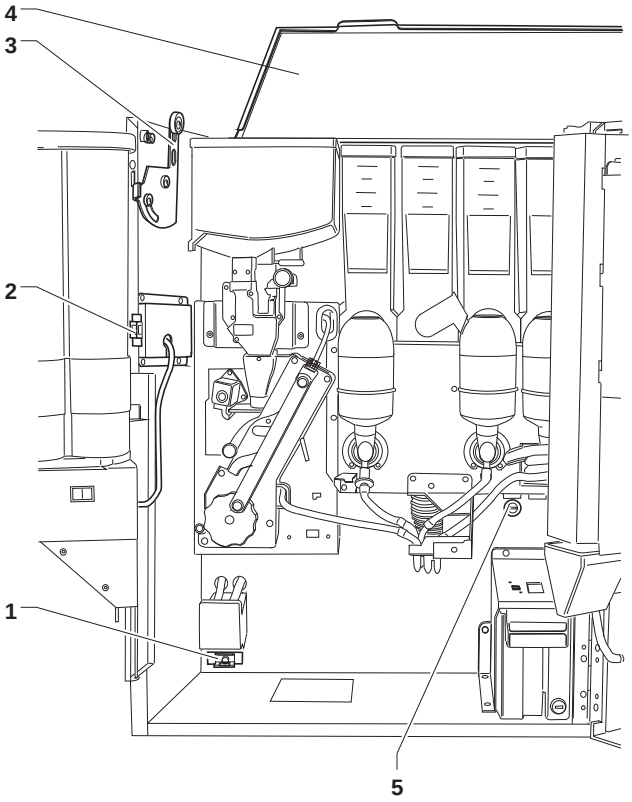


Fig. 27

1- Interruttore presenza bacinella fondi liquidi
2- Interruttore porta
3- Dispositivo controllo chiusura pannello superiore
4- Pannello superiore apribile
5- Fusibile di rete

MANUTENZIONE GRUPPO ESPRESSO

solo modello espresso.
Ogni 10.000 erogazioni o, comunque, ogni 6 mesi e necessaria una sia pur piccola manutenzione al gruppo infusore.
Per eseguire le operazioni di manutenzione è necessario asportare il gruppo; operare come segue:

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

SMONTAGGIO FILTRO SUPERIORE

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

SMONTAGGIO FILTRO INFERIORE

- Sfilare gli anelli elastici delle bielle e togliere le bielle
- Sfilare gli anelli elastici delle slitte deviatrici e asportare le slitte
- Svitare la vite del disco esterno
- Svitare e asportare le viti di fissaggio delle spalle di supporto
- Asportare l'imbuto caffè
- Asportare la camera di infusione interna
- Sfilare l'anello elastico di fissaggio del pistone inferiore
- Sfilare il pistone della camera di infusione e smontare il filtro

Immergere per 20 ' i componenti smontati del gruppo in una soluzione di acqua bollente e detersivo per macchine da caffè.
Risciacquare abbondantemente, asciugare il tutto e rimontare seguendo l'ordine inverso, prestando particolare attenzione a:

Attenzione !!!

Alloggiare il pistone superiore nelle tacche appropriate alla dose sganciata (vedi paragrafo relativo alla regolazione volume camera d'infusione)

Verificare l'efficienza delle guarnizioni, lubrificandole con grasso alimentare

Far collimare le due tacche di riferimento e prima di reinserire il gruppo espresso e verificare che il perno della manovella del motoriduttore si inserisca nella sua sede.

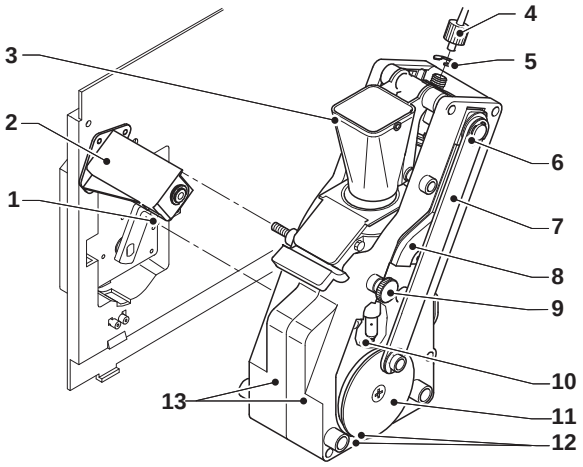


Fig. 28

1- Manovella con perno
2- Riscaldatore (se presente)
3- Imbuto caffè
4- Ghiera
5- Anello elastico pistone superiore
6- Anello elastico biella
7- Biella
8- Slitta
9- Pomello fissaggio gruppo
10- Anello elastico pistone inferiore
11- Manovella gruppo infusore
12- Tacche di riferimento

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 Analisys Critical Control Point) e delle legislazioni nazionali.

Frequentemente, in funzione dell'utilizzo dell'apparecchio e della qualità dell'acqua in entrata e dei prodotti utilizzati, 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 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.
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 chiocciole.
- Rispettare l'orientamento delle chiocciole in funzione della dimensione del bicchiere come rappresentato

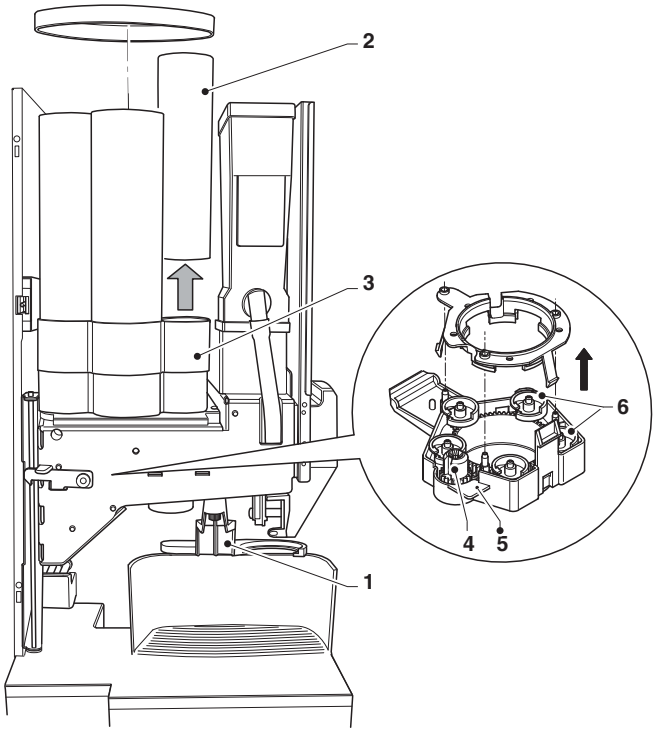


Fig. 29

1- Braccio traslatore bicchiere
2- Colonna bicchiere estraibile
3- Incolonnatore bicchieri
4- Ingranaggio di attuazione
5- Supporto chiocciole
6- Chiocciole sgancio bicchiere

ORIENTAMENTO CHIOCCIOLE

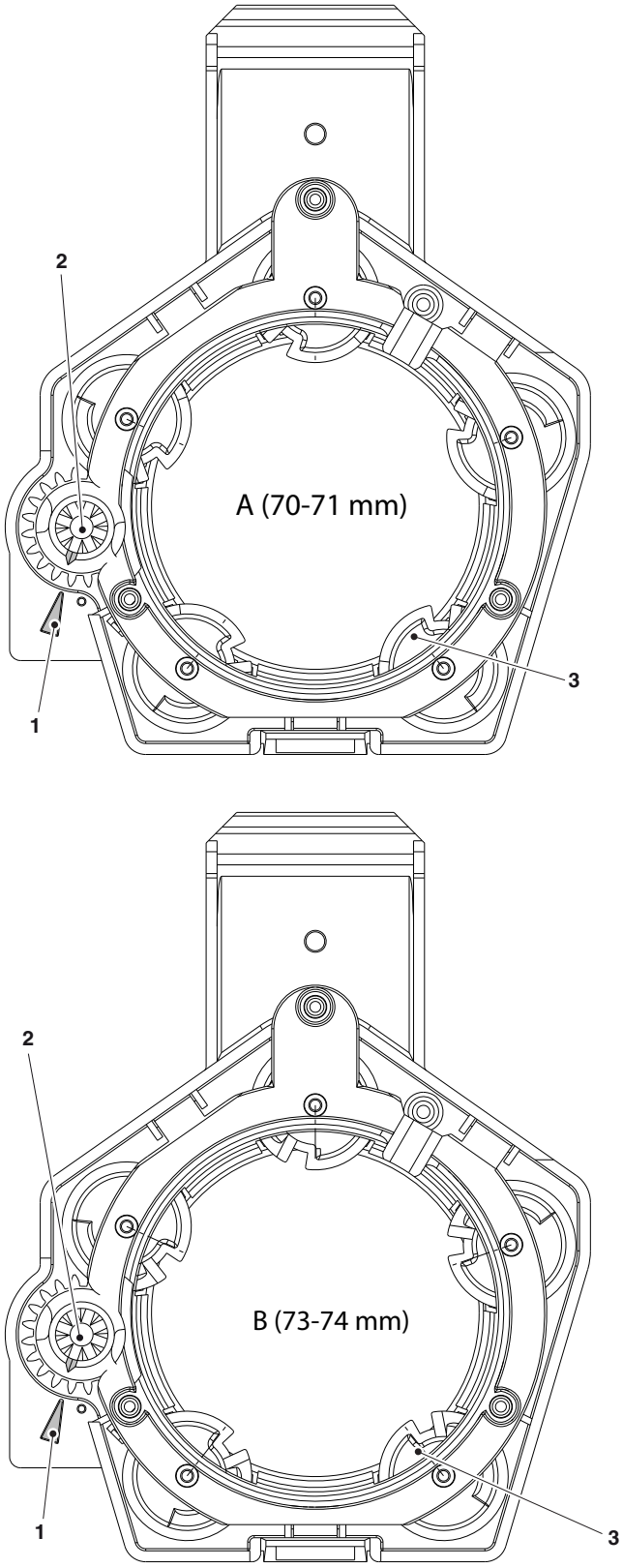


Fig. 30

A- Distributore bicchieri Ø 70-71 mm
B- Distributore bicchieri Ø 73-74 mm
1- Tacca di riferimento
2- Ingranaggio di attuazione
3- Chiocciole sgancio bicchiere

SANITIZZAZIONE DEI MIXER E DEI CIRCUITI ALIMENTARI

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

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

Le parti da pulire sono:

- cassetti deposito polveri, mixer e condotto di erogazione delle bevande solubili;
- tubi ed ugelli di erogazione;
- scivolo zucchero;
- vano erogazione.

Per la pulizia dei mixer operare come segue:

- asportare dai mixer gli imbuti delle polveri, gli imbuti acqua , i convogliatori, i cassetti deposito polvere e le ventoline dei motofrullatori.
  Per svitare le ventoline è sufficiente bloccare con un dito il disco dentato montato sull'albero del motofrullatore

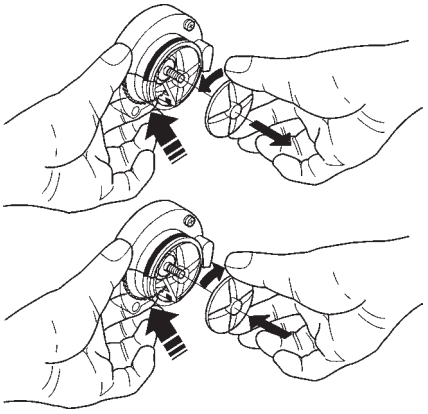


Fig. 31

- lavare tutti i componenti con prodotti detergenti (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 va effettua con prodotti sanitizzanti.
- immergere i componenti per circa 20' in un recipiente contenente la soluzione sanitizzante precedentemente preparata;
- risciacquare e asciugare con cura i particolari
- rimontare le ventoline dei mixer
- rimontare i convogliatori e gli imbuti acqua;
- rimontare i cassetti deposito polveri e gli imbuti polvere

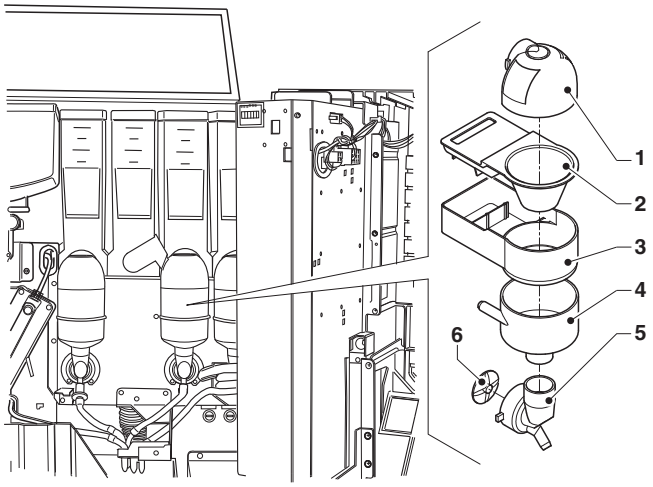


Fig. 32

1- Convogliatore polveri
2- Imbuto polveri
3- Cassetto deposito polveri
4- Imbuto acqua
5- Convogliatore
6- Ventolina frullatore

PULIZIA 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.

FUNZIONE SCHEDE E SEGNALI LUMINOSI

La scheda CPU e il display sono accessibili dall'interno porta asportando la copertura della scheda CPU.

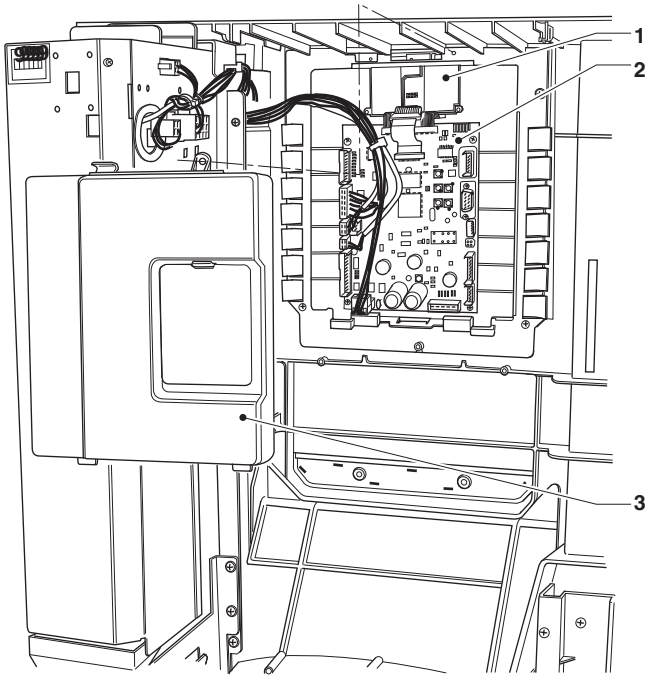


Fig. 33

1- Display
2- Scheda CPU
3- Copertura scheda CPU

La scheda attuazioni, la scheda controllo caldaia, trasformatore ed i suoi fusibili sono accessibili dalla parte posteriore dell'apparecchio.

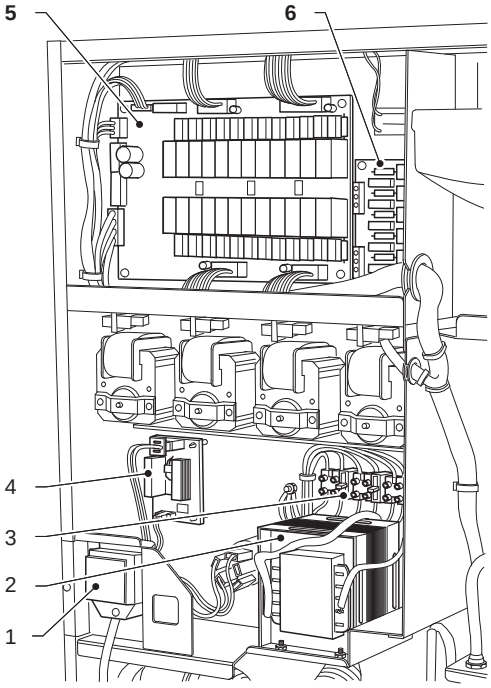


Fig. 34

1- Morsetto cavo di linea
2- Trasformatore
3- Fusibili trasformatore
4- Scheda controllo caldaia
5- Scheda attuazioni
6- Scheda d'espansione (solo alcune versioni)

SCHEDA C.P.U.

La scheda C.P.U. (Central Process Unit) presiede alla gestione di tutti gli utilizzatori previsti per la configurazione massima, gestisce i segnali in entrata dalla tastiera e dal sistema di pagamento. Gestisce anche le schede attuazioni e display.
I LEDs, durante il funzionamento, danno le seguenti indicazioni:

- LED verde RUN (18) lampeggia durante il normale funzionamento della scheda C.P.U.;
- LED giallo +5V (28) si accende quando sono presenti i 5 Vdc;
- LED rosso RESET (2) si accende nel caso vi sia, per qualsiasi motivo, un reset nel software.

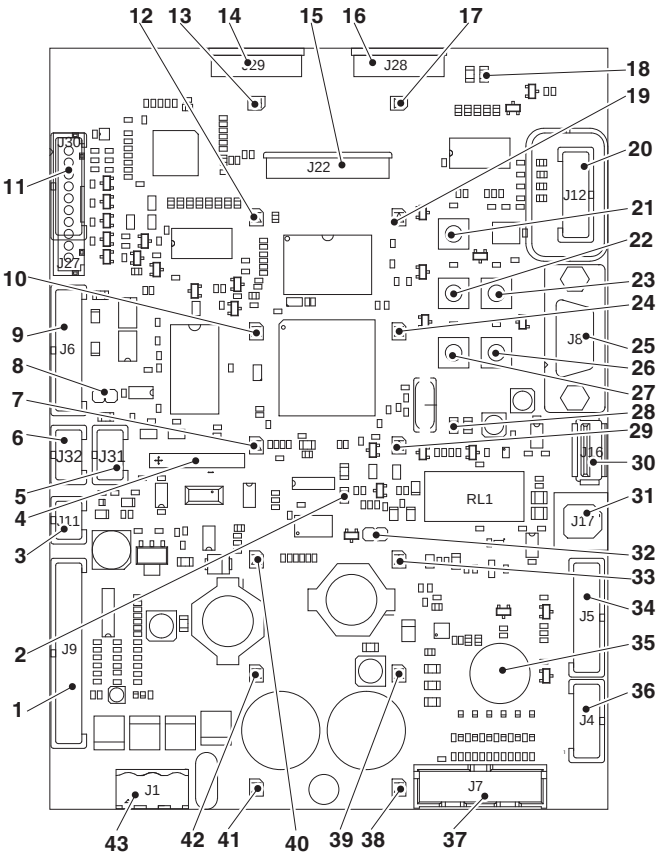


Fig. 35

1- (J9) sensore tazza, illuminazione vano, chiave "FREE VEND / JUG"
2- (DL2) Led rosso RESET
3- (J11) contacolpi meccanico
4- Batteria
5- (J31) non usato
6- (J32) alla scheda attuazioni
7- (DL10) Led tasto di selezione
8- (J3) ponticello CANBUS (aperto)
9- (J6) sistemi di pagamento
10- (DL4) Led tasto di selezione
11- (J30) pulsantiera numerica (se presente)
12- (DL5) Led tasto di selezione
13- (DL6) Led tasto di selezione
14- (J29) tastiera selezione
15- (J22) display
16- (J28) tastiera di selezione
17- (DL7) Led tasto di selezione
18- (DL3) Led verde RUN
19- (DL Led tasto di selezione
20- (J12) Up Key
21- (SW4) pulsante 1 con funzione programmabile
22- (SW5) pulsante 2 con funzione programmabile
23- (SW2) pulsante "LAVAGGI"
24- (DL8) Led tasto di selezione
25- (J8) seriale RS232
26- (SW1) pulsante "PROGRAMMAZIONE"
27- (SW3) pulsante 3 con funzione programmabile
28- (DL1) Led giallo presenza +5V
29- (DL11) Led tasto di selezione
30- (J16) connettore USB
31- (J17) non usato
32- (J10) ponticello WATCHDOG (chiuso)
33- (DL13) Led tasto di selezione
34- (J5) non usato
35- Buzzer
36- (J4) alimentazione pulsantiera capacitiva
37- (J7) Validatori
38- (DL17) Led tasto di selezione
39- (DL15) Led tasto di selezione
40- (DL12) Led tasto di selezione
41- (DL16) Led tasto di selezione
42- (DL14) Led tasto di selezione
43- (J1) alimentazione scheda 24Vac

SCHEDA ATTUAZIONI

Questa scheda provvede ad attivare, tramite relè, gli utilizzatori.
Inoltre gestisce i segnali provenienti dalle camme e/o microinterruttori sui vari utilizzatori e controlla la scheda caldaia.
La scheda è alimentata a 24 Vac.
Il software di gestione della scheda è caricato direttamente, (tramite RS232 o con UpKey sulla CPU) sul microprocessore.

- il LED verde (2) lampeggia durante il normale funzionamento della scheda;
- il LED giallo (6) indica la presenza dei 5 Vcc.
- il LED rosso (3) si accende durante il reset della scheda
- Il LED rosso (10) indica lo stato di funzionamento della resistenza caldaia.

La tabella riporta gli utilizzatori attivati da ciascun rele

Rele	Utilizzatori	
	Modello Espresso	**Modello Instant**
K1	ESC	MD6
K2	MSB	MSB
K3	MSCB	MSCB
K4	MSP	MSP
K5	VENT	VENT
K6	Non usato	Non usato
K7	EVH2O	EVH20
K8	M	MF4
K9	MF3	MF3
K10	MF2	MF2
K11	MF1	MF1
K12	MDZ	MDZ
K13	PM	PM
K14	ER	MF5
K15	E1	E1
K16	E2	E2
K17	E3	E3
K18	EEA	EEA
K19	Non usato	Non usato
K20	MAC	MD5
K21	MD4	MD4
K22	MD3	MD3
K23	MD2	MD2
K24	MD1	MD1

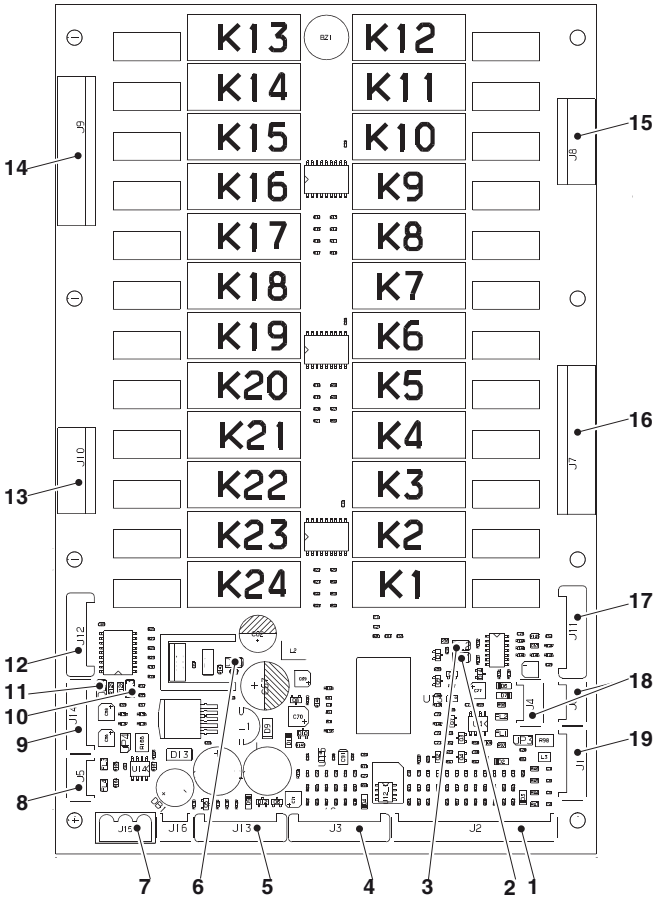


Fig. 36

1- (J2) Segnali di ingresso
2- Led verde "RUN"
3- Led rosso "RESET"
4- (J3) all'unità sciroppi (optional)
5- (J13) non usato
6- Led giallo "5VDC"
7- (J15) alimentazione scheda 24V
8- (J5) non usato
9- (J14) scheda controllo caldaia e sonda
10- Led rosso funzionamento resistenza caldaia
11- Non usato
12- (J12) Alla scheda di espansione (optional)
13- (J10) Utilizzatori
14- (J9) Utilizzatori
15- (J8) Utilizzatori
16- (J7) Utilizzatori
17- (J11) Non usato
18- (J4) CAN BUS
19- (J1) Non usato

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 scaricare il software adeguato.

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, Up Key o simili) è possibile riscrivere il software di gestione dell'apparecchio senza sostituire le EPROM.

SCHEDA CONTROLLO CALDAIA

La scheda controlla l'intervento della resistenza della caldaia espresso.

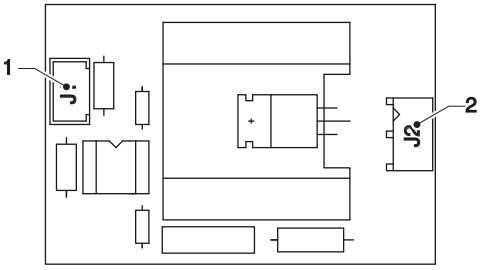


Fig. 37

1- (J1) Alla scheda attuazioni
2- (J2) Alla resistenza caldaia

SENSORE TAZZA

Alcuni modelli sono equipaggiati con un sensore tazza che rileva la presenza di oggetti interposti tra il catarifrangente e il sensore stesso.
Il sensore e dotato di 2 LED di segnalazione stato:

- Il LED verde acceso indica che il sensore è alimentato.
- Il LED arancione acceso indica che il sensore rileva un'oggetto

Per un corretto funzionamento è necessario un perfetto allineamento tra l'emettitore ed il catarifrangente oltre alla loro pulizia

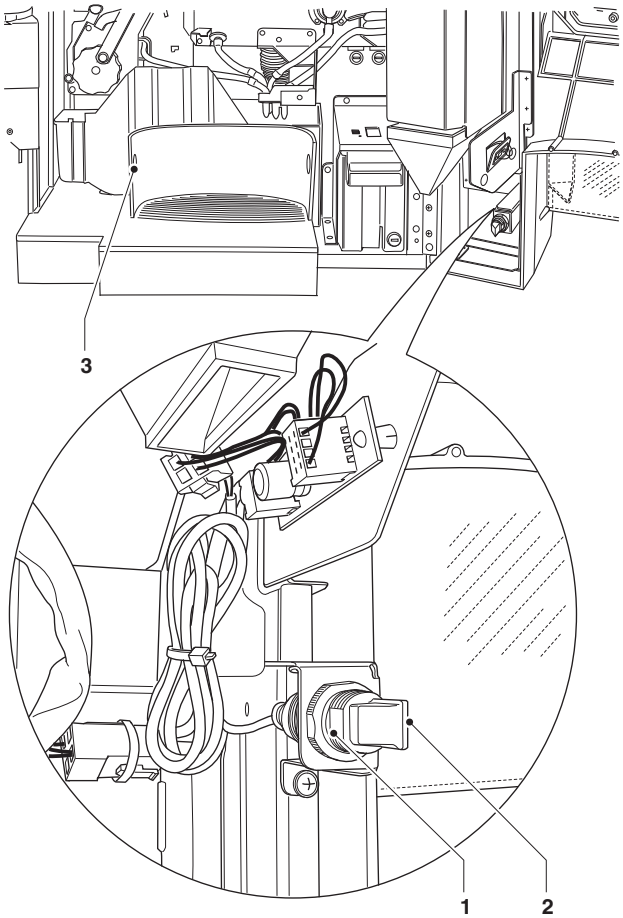


Fig. 38

1- Emettitore
2- Sensore tazza
3- Catarifrangente

MANUTENZIONE CALDAIA

In funzione della durezza dell'acqua di rete e del numero delle selezioni effettuate, potrebbe rendersi necessario procedere alla disincrostazione della caldaia.
Questa operazione va effettuata esclusivamente da personale tecnico qualificato.
Per eseguire la disincrostazione è necessario smontare la caldaia dall'apparecchio.
Per la disincrostazione utilizzare 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 sia correttamente posizionato e collegato
- le connessioni idrauliche siano corrette.

PROTEZIONE TERMICA CALDAIA

In caso di intervento della protezione termica é necessario attendere il raffreddamento della caldaia prima di procedere all'identificazione e all'eliminazione della causa dell'avaria.

Il ripristino del termostato deve essere effettuato manualmente con l'apposito pulsante posto sul termostato stesso

CALDAIA ESPRESSO

Solo modello espresso.
La caldaia espresso ha un termostato di sicurezza, che disattiva la resistenza nel caso di un guasto del sistema di controllo della caldaia.
Il termostato interviene nel caso in cui la temperatura interna dell'acqua superi la soglia di sicurezza (125°C).

CALDAIA SOLUBILI

Solo modello instant.
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.

Importante!!!

Nel caso di intervento del dispositivo di sicurezza è necessario procedere alla sostituzione della sonda di temperatura caldaia e le guarnizioni di tenuta dei raccordi presenti sulla caldaia stessa in quanto potenzialmente danneggiati in modo irreversibile.

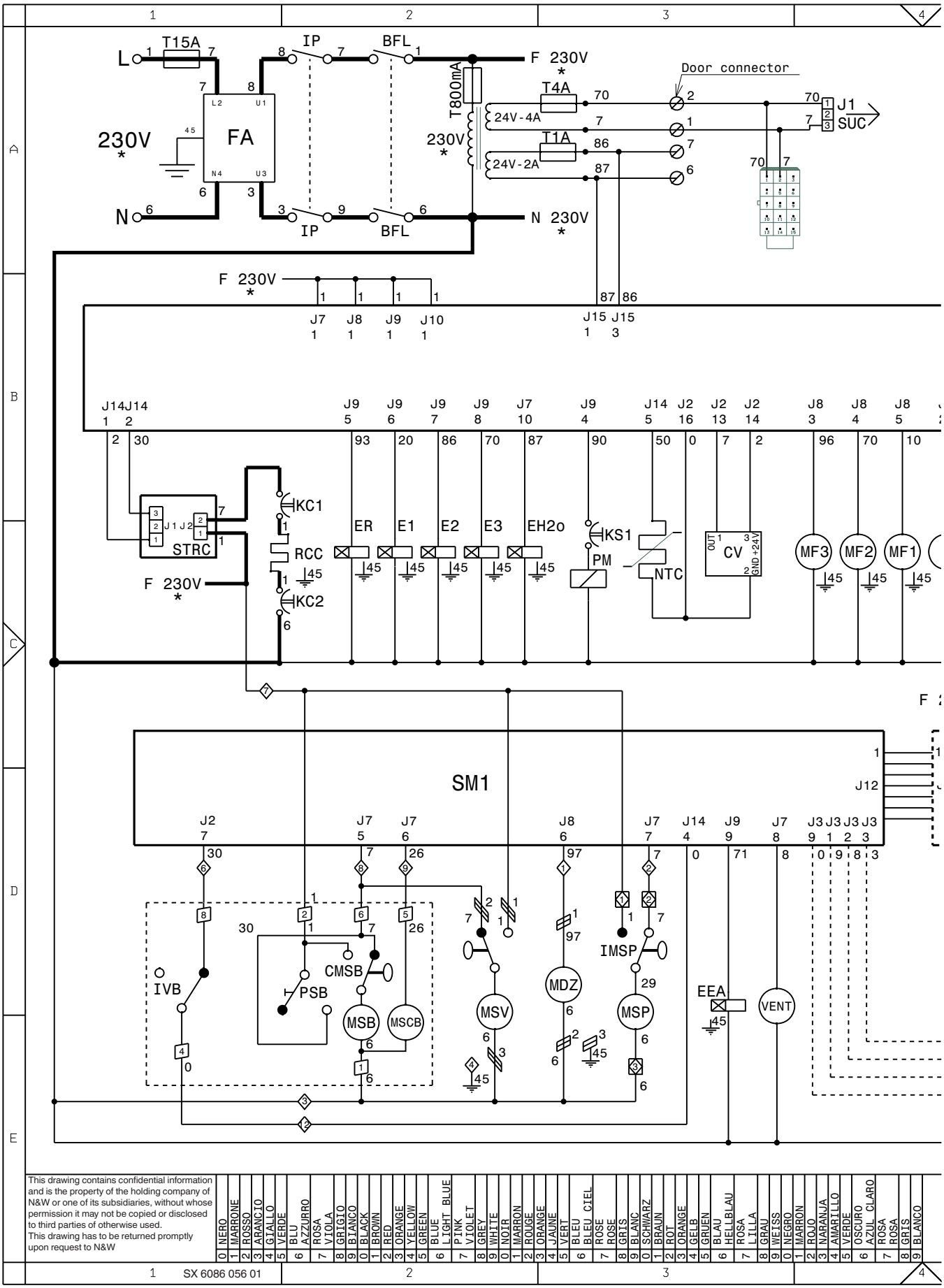
QUESTA PAGINA É STATA LASCIATA INTENZIONALMENTE VUOTA

Appendice

SCHEMI ELETTRICI

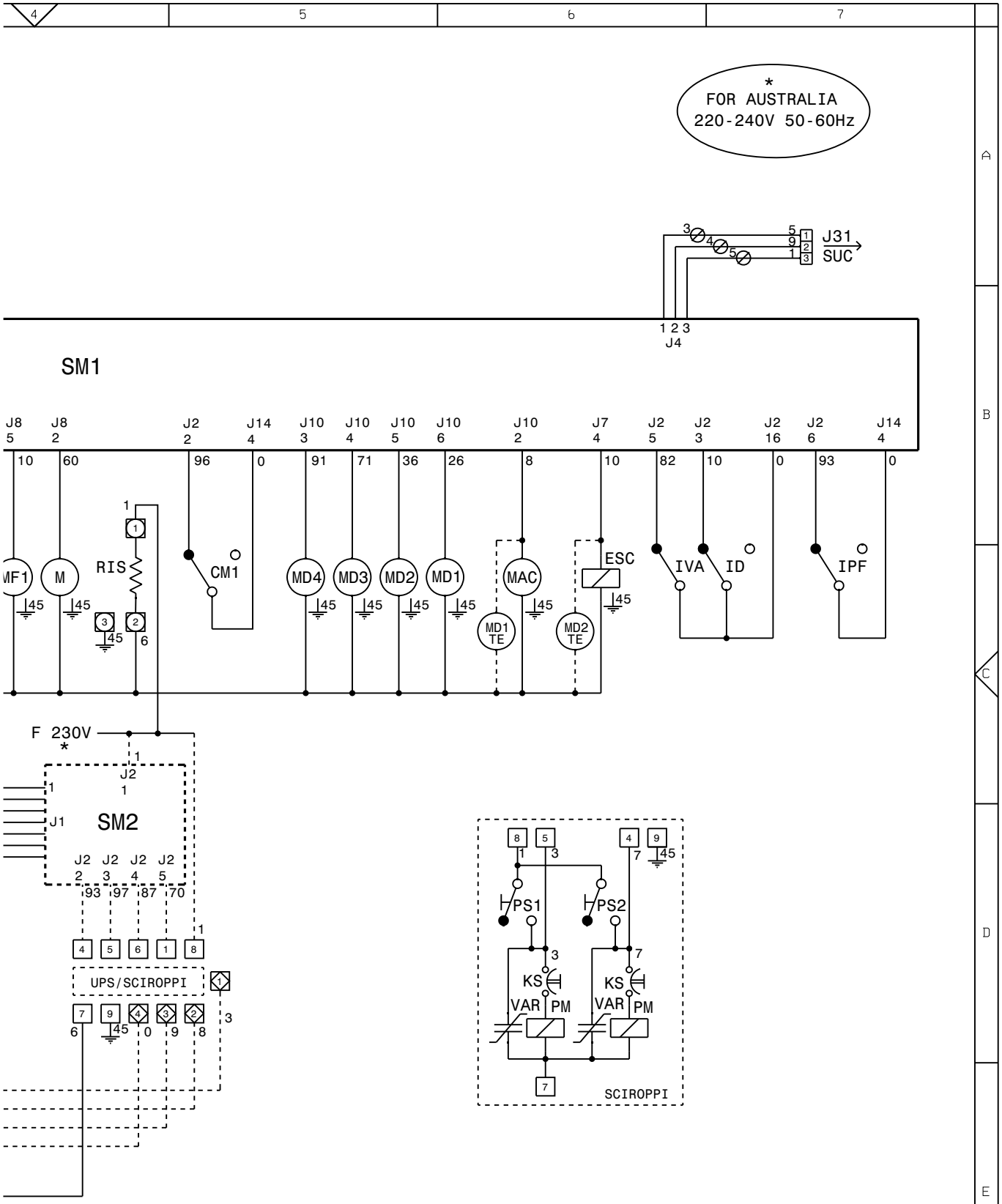
CIRCUITI IDRAULICI

MODO DI NAVIGAZIONE



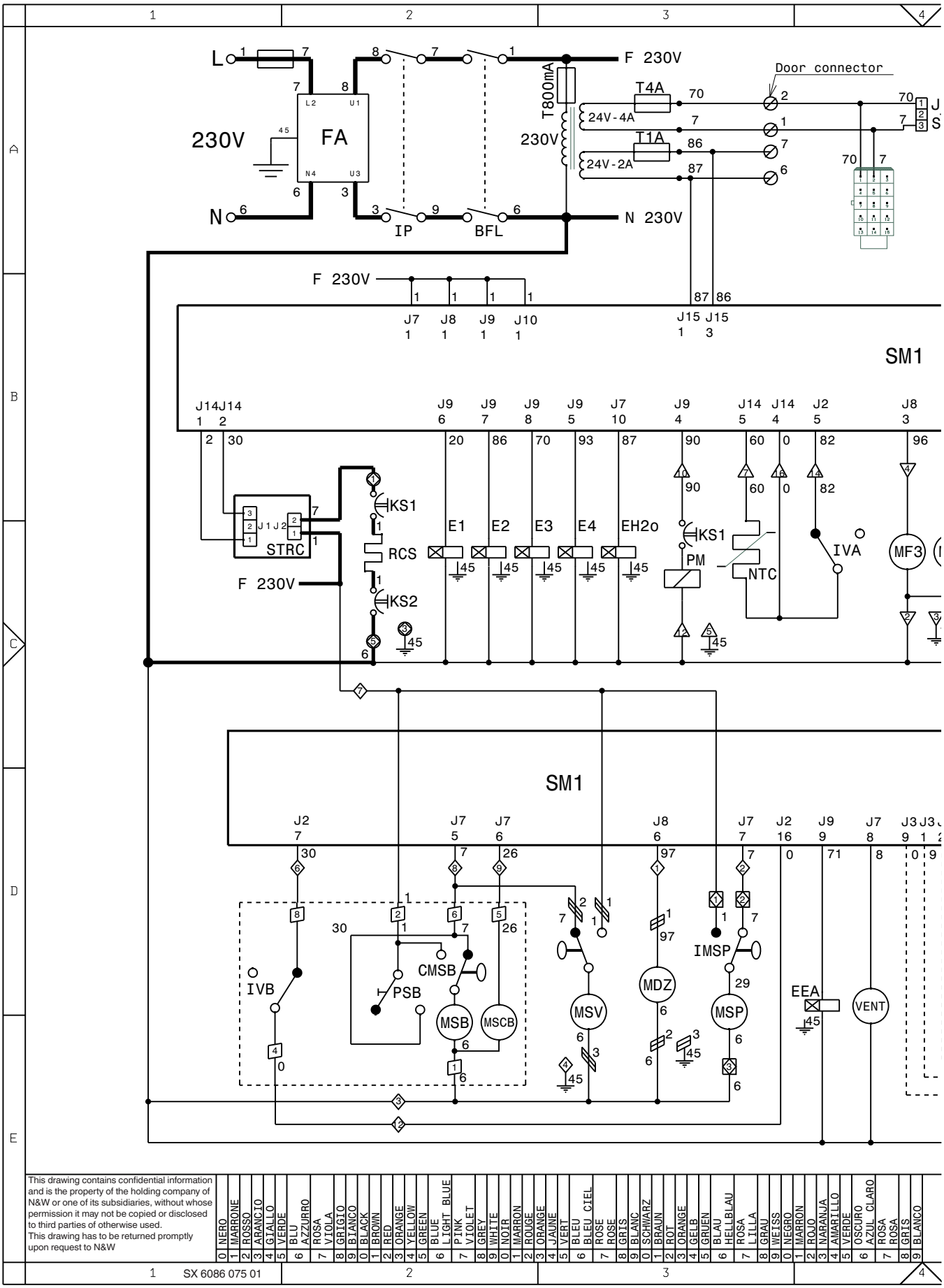
This drawing contains confidential information and is the property of the holding company of N&W or one of its subsidiaries, without whose permission it may not be copied or disclosed to third parties of otherwise used.
This drawing has to be returned promptly upon request to N&W

| | | |



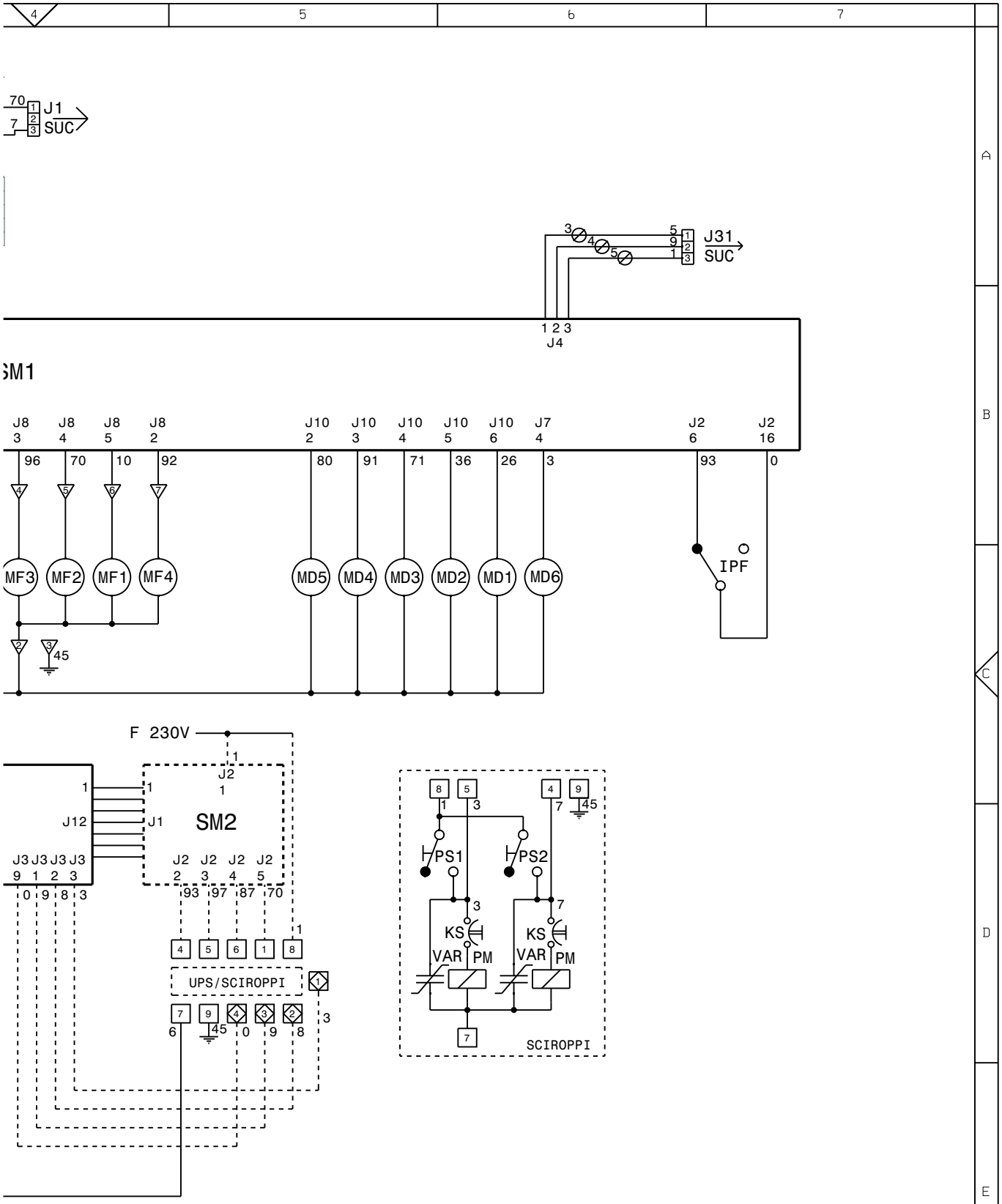
N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo - Italia	MODEL Brio Up	DEFINITION SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM MACCHINA - MACHINE	DATE 19/03/2013	SHEET 1/1	PREPARED BONACINA	CHECKED BORLOTTI	
			LEGENDA -	PART NUMBER 608605601			VERSION

MDTE-.	MOTODOSATORE TE FRESCO	RCC	RESISTENZA CALDAIA CAFFE'
MDZ	MOTODOSATORE ZUCCHERO	RIS	RISCALDATORE GRUPPO CAFFE'
MF1-..	MOTOFRULLATORI SOLUBILI	SM1	SCHEDA CONTROLLO
MSCB	MOTORE SCAMBIO COLONNA BICCHIERI	SM2	SCHEDA ESPANSIONE
MSP	MOTORE SGANCIO PALETTE	STRC1	SCHEDA TRIAC RISCALDAMENTO CALDAIA
MSV	MOTORE SPOSTAMENTO VASSOIO	SUC	SCHEDA UNITA' CENTRALE
NTC	SONDA PER RILIEVO TEMPERATURA	TX....	FUSIBILE RITARDATO (X=CORRENTE)
PM	POMPA	UPS	SCHEDA GRUPPO FREDDO
PS1-..	PULSANTE SCIROPPO	VAR	VARISTORE
PSB	PULSANTE SGANCIO BICCHIERE	VENT	VENTILATORE
PSU	PULSANTE SPOSTAMENTO UGELLI		



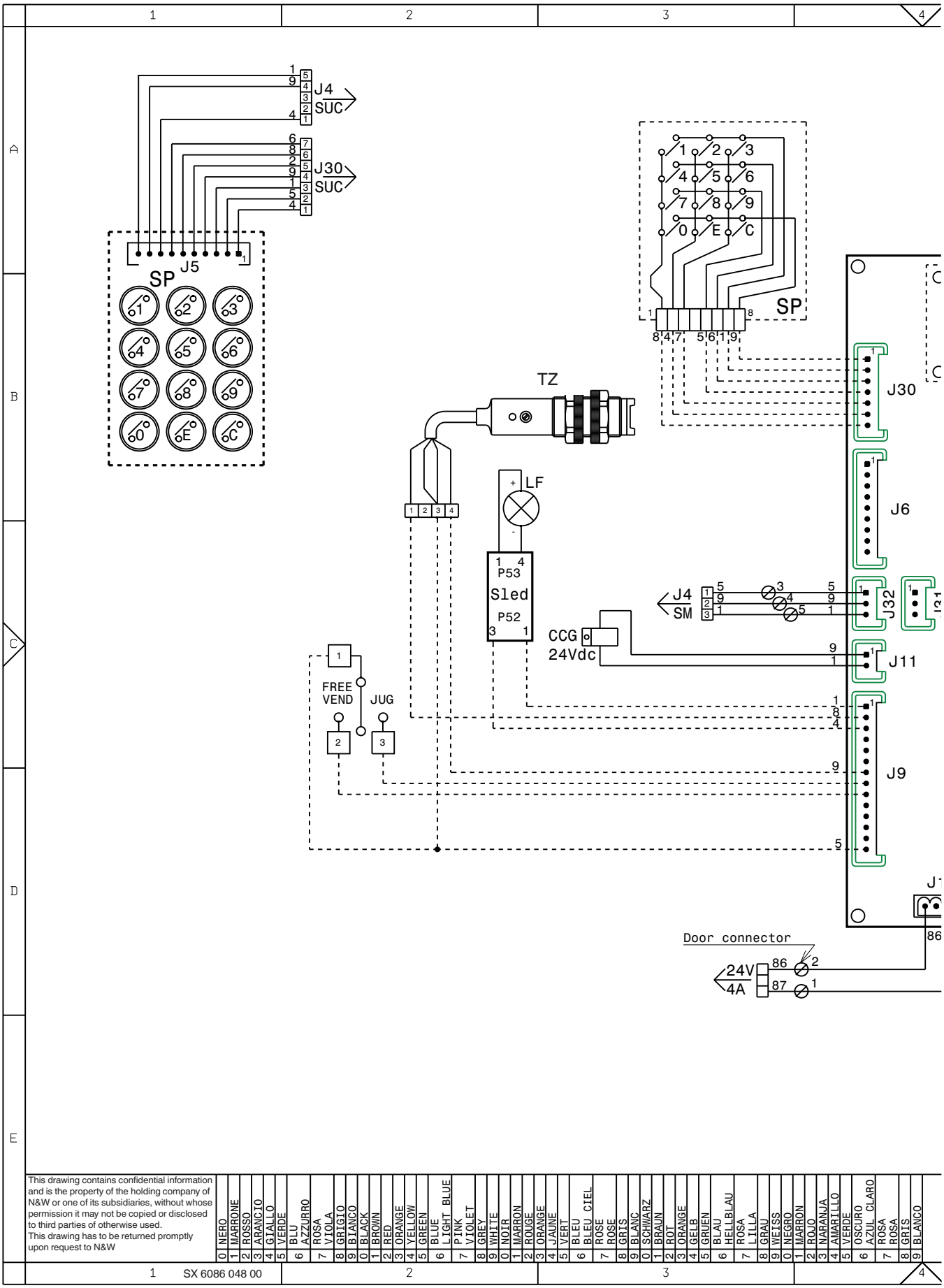
This drawing contains confidential information and is the property of the holding company of N&W or one of its subsidiaries, without whose permission it may not be copied or disclosed to third parties of otherwise used.
This drawing has to be returned promptly upon request to N&W

| | | |



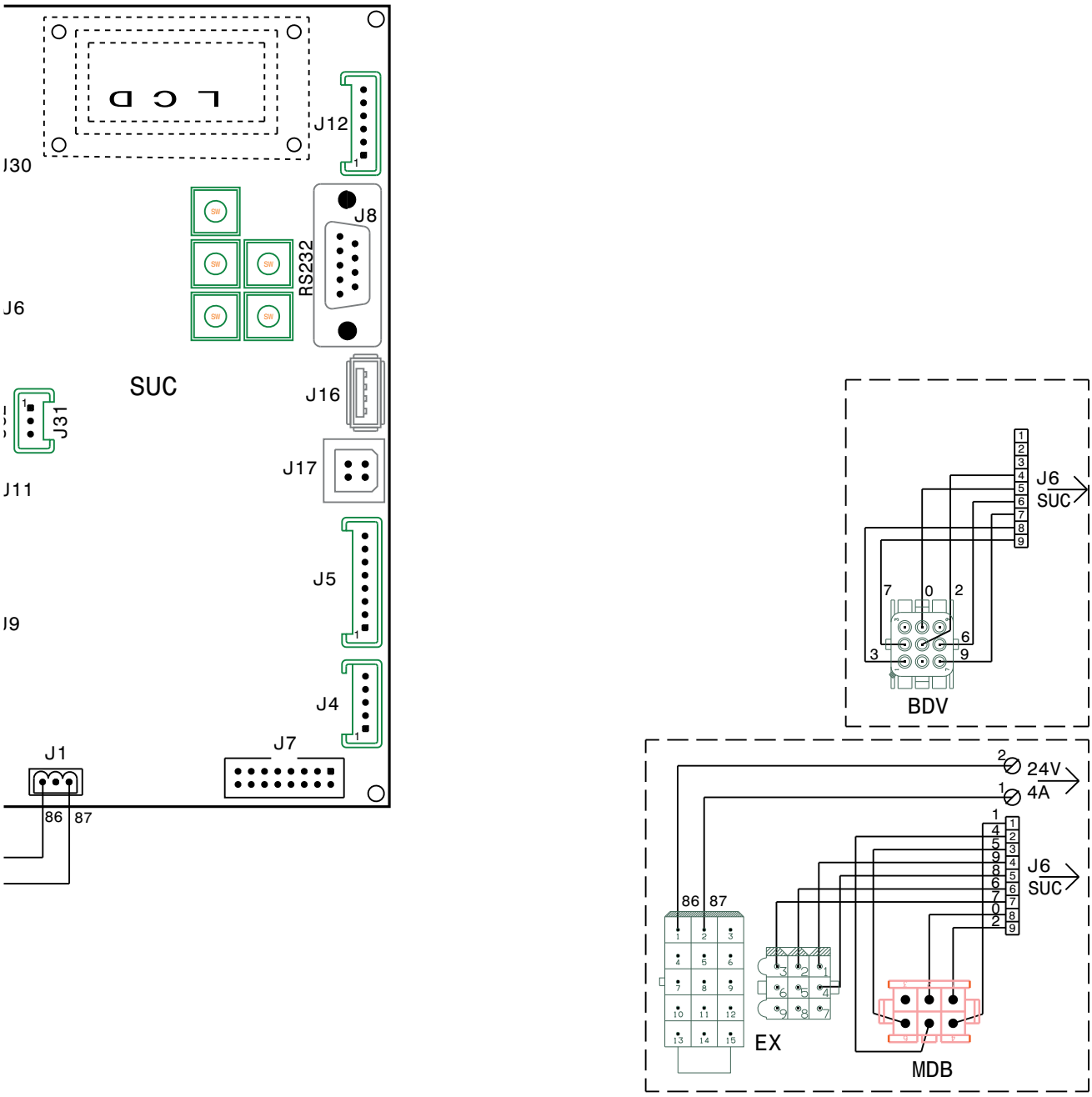
N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo - Italia	MODEL: Brio Up Instant	DEFINITION: SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM MACCHINA - MACHINE	DATE	SHEET 1/1	PREPARED BONACINA	CHECKED BORLOTTI	
			LEGENDA -	PART NUMBER 608607501			VERSION

MDTE-.	MOTODOSATORE TE FRESCO
MDZ	MOTODOSATORE ZUCCHERO
MF1-..	MOTOFRULLATORI SOLUBILI
MSCB	MOTORE SCAMBIO COLONNA BICCHIERI
MSP	MOTORE SGANCIO PALETTE
MSV	MOTORE SPOSTAMENTO VASSOIO
NTC	SONDA PER RILIEVO TEMPERATURA
PM	POMPA
PS1-..	PULSANTE SCIROPPO
PSB	PULSANTE SGANCIO BICCHIERE
PSU	PULSANTE SPOSTAMENTO UGELLI
RCC	RESISTENZA CALDAIA CAFFE'
RIS	RISCALDATORE GRUPPO CAFFE'
SM1	SCHEDA CONTROLLO
SM2	SCHEDA ESPANSIONE
STRC1	SCHEDA TRIAC RISCALDAMENTO CALDAIA
SUC	SCHEDA UNITA' CENTRALE
TX....	FUSIBILE RITARDATO (X=CORRENTE)
UPS	SCHEDA GRUPPO FREDDO
VAR	VARISTORE
VENT	VENTILATORE



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

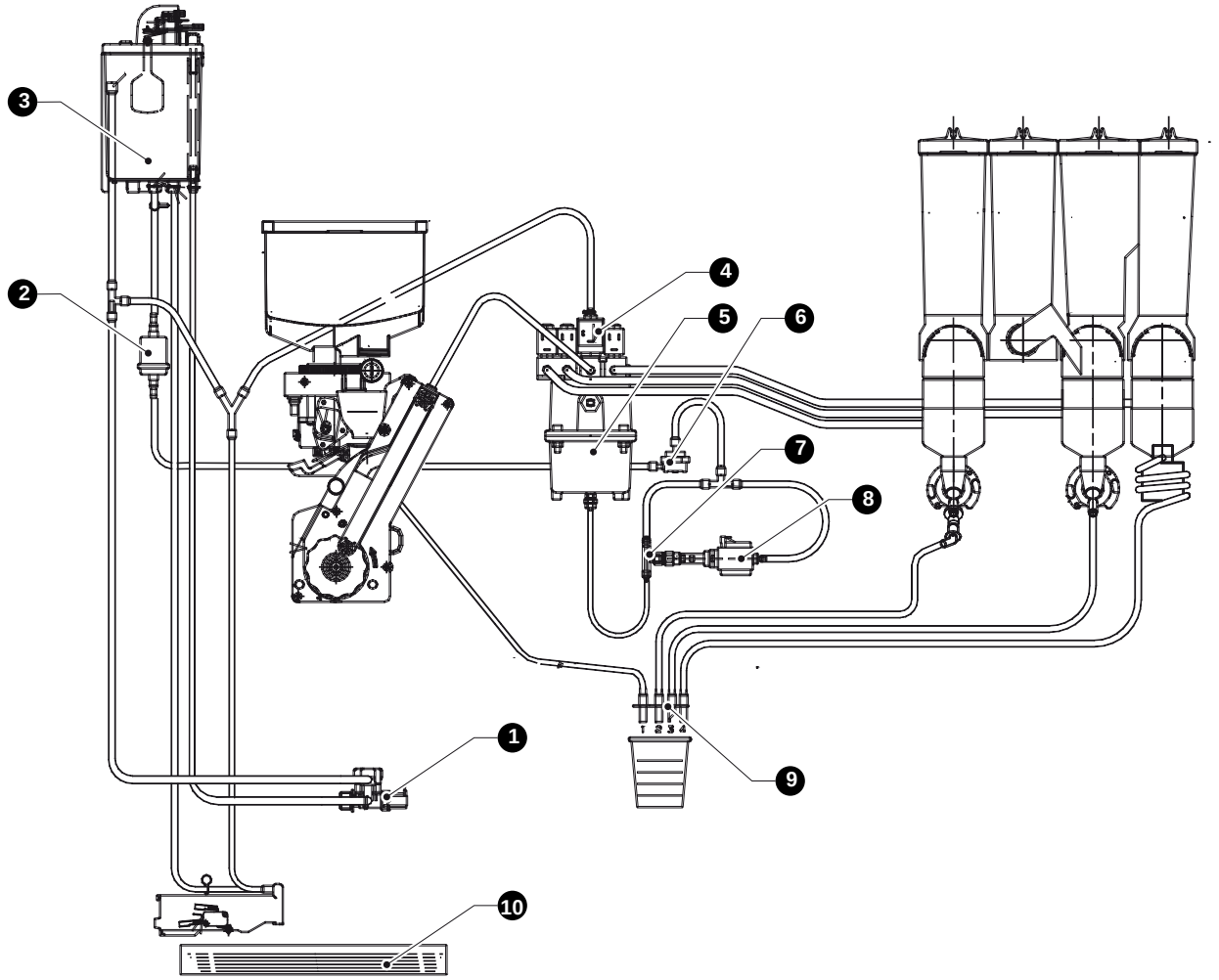
| | | |



N&W GLOBAL VENDING S.p.A. Valbrembo - Italia	MODEL: Brio Up	DEFINITION: SCHEMA ELETTRICO - WIRING DIAGRAM PORTA - DOOR	DATE: 06/03/2012	SHEET: 1/1	PREPARED: BONACINA	CHECKED: BORLOTTI
			LEGENDA: -	PART NUMBER: 608604800		VERSION

RS232	*PRESA SERIALE*
SLED	*SCHEDA LED*
SM	*SCHEDA MACCHINA*
SP	*SCHEDA PULSANTI*
SUC	*SCHEDA UNITA' CENTRALE*
TZ	*SENSORE TAZZA*

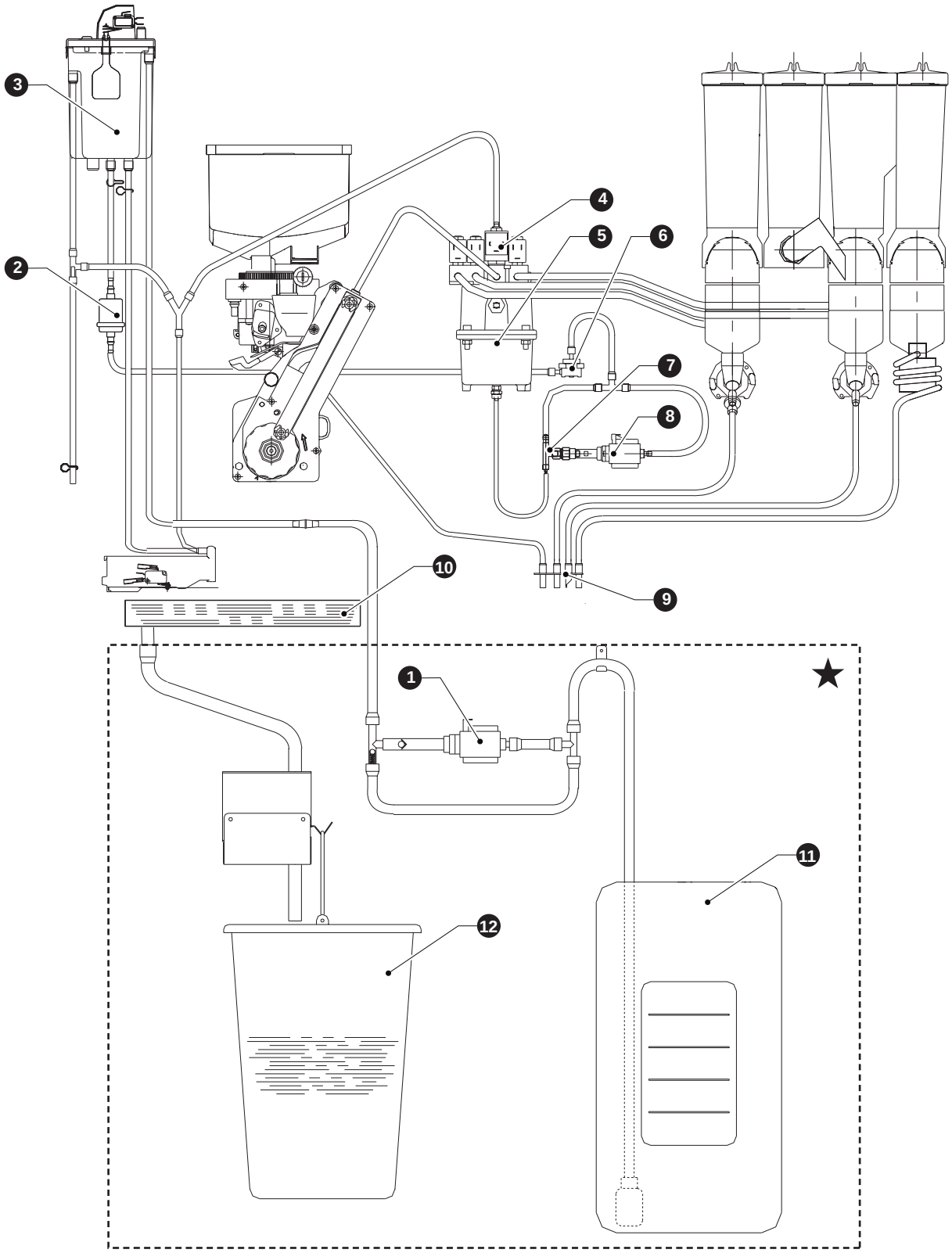
CIRCUITO IDRAULICO ALIMENTAZIONE DA RETE (VERSIONE ESPRESSO)



1- ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA
2- FILTRO MECCANICO
3- AIR BREAK
4- ELETTROVALVOLE
5- CALDAIA
6- CONTATORE VOLUMETRICO
7- BYPASS
8- POMPA
9- UGELLI DI EROGAZIONE
10- BACINELLA FONDI LIQUIDI

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

CIRCUITO IDRAULICO ALIMENTAZIONE DA TANICA (VERSIONE ESPRESSO)

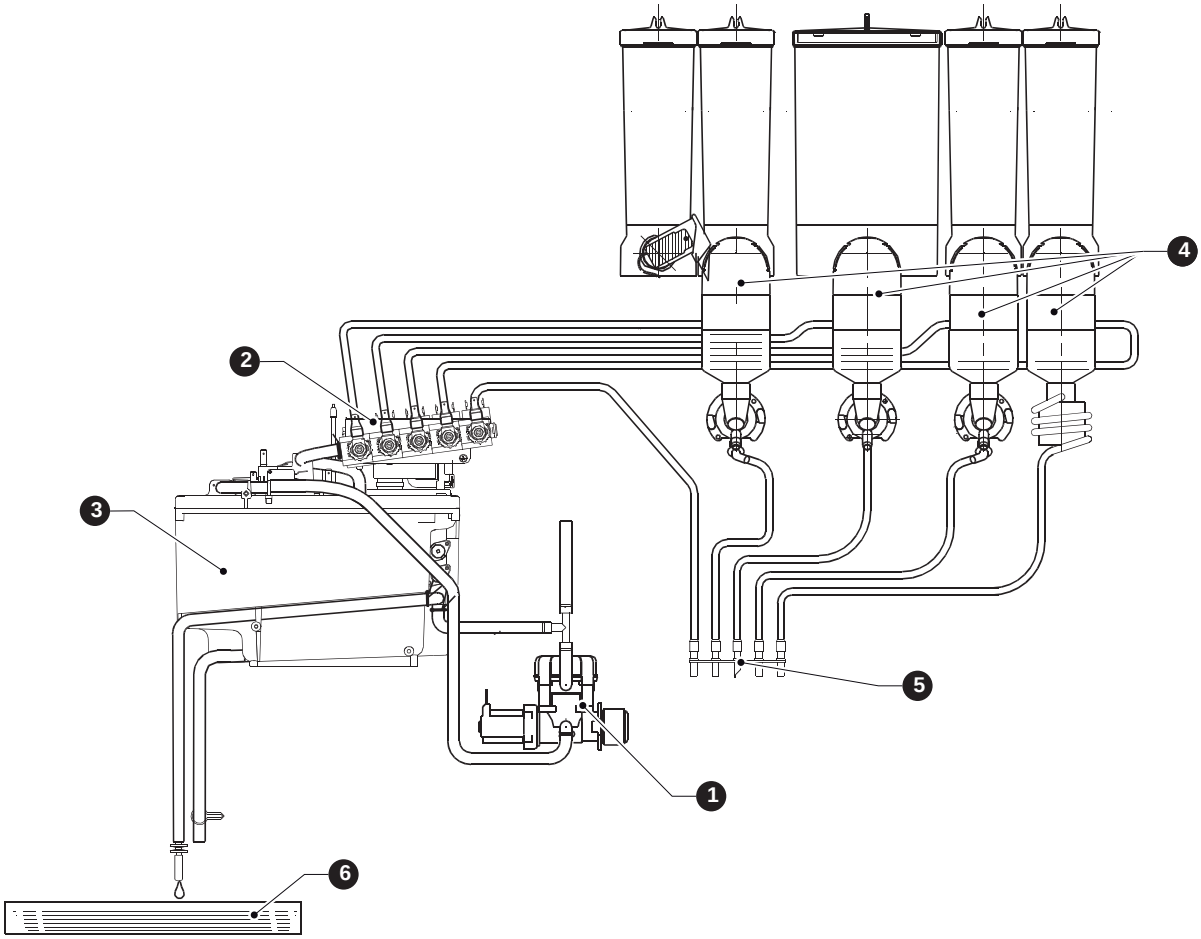


1- POMPA DI PESCAGGIO
2- FILTRO MECCANICO
3- AIR BREAK
4- ELETTROVALVOLE
5- CALDAIA
6- CONTATORE VOLUMETRICO
7- BYPASS
8- POMPA
9- UGELLI DI EROGAZIONE
10- BACINELLA
11- TANICA
12- SECCHIO FONDI LIQUIDI

★- MOBILETTO DI SUPPORTO

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

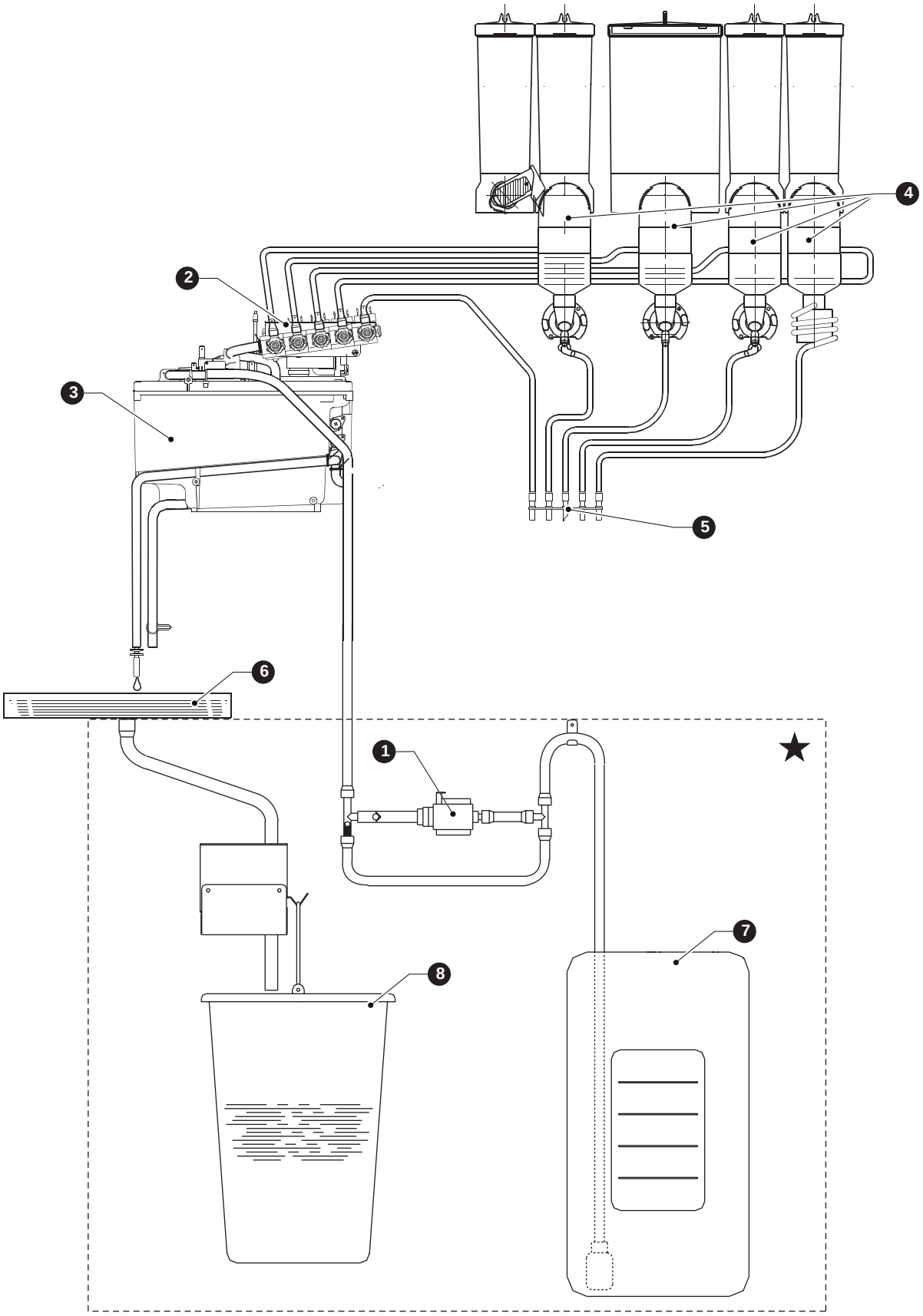
CIRCUITO IDRAULICO ALIMENTAZIONE DA RETE (VERSIONE INSTANT)



1- ELETTROVALVOLA ENTRATA ACQUA
2- ELETTROVALVOLE
3- CALDAIA
4- MIXER
5- UGELLI DI EROGAZIONE
6- BACINELLA FONDI LIQUIDI

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

CIRCUITO IDRAULICO ALIMENTAZIONE DA TANICA (VERSIONE INSTANT)



1- POMPA DI PESCAGGIO
2- ELETTROVALVOLE
3- CALDAIA
4- MIXER
5- UGELLI DI EROGAZIONE
6- BACINELLA
7- TANICA
8- SECCHIO FONDI LIQUIDI

★- MOBILETTO DI SUPPORTO

© by N&W GLOBAL VENDING S.p.A.

NAVIGAZIONE

Entrata in programmazione

Per poter accedere ai menu di programmazione:

- Aprire la porta dell'apparecchio
- Aprire lo sportello posto all'interno della porta
- Accendere l'apparecchio (a porta aperta) agendo sull'interruttore porta.
- Premere il pulsante "programmazione"

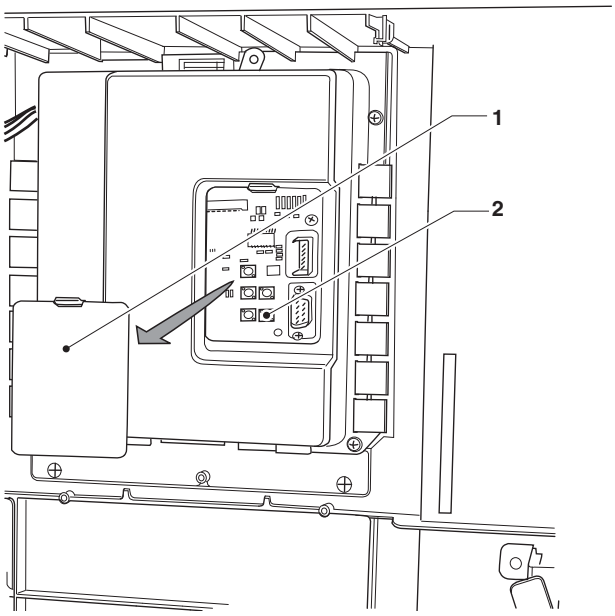


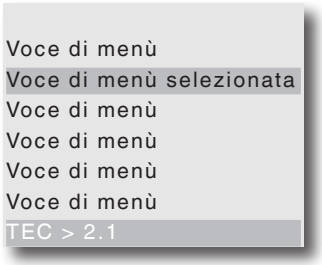
Fig. 1

1- Sportello
2- Pulsante "programmazione"

L'apparecchio entra nel "menù del caricatore", utilizzare il tasto ← per passare dal "menù caricatore" al "menù del tecnico" e viceversa.
L'interazione tra sistema ed operatore avviene tramite:

Display

Display di 8 righe su cui vengono visualizzati i messaggi all'utente o le voci dei menu.
I menù di programmazione sono così rappresentati:



Voce di menù selezionata
La voce di menù in cui il cursore è posizionato

TEC> 2.1
Riporta l'informazione in quale menù stiamo operando (Caricatore o Tecnico) seguito dalla posizione numerica della funzione su cui il cursore è posizionato (es. 2.1)

Tastiera

Con l'apparecchio in modalità "Caricatore" o "Tecnico" la tastiera di selezione assume le funzioni:

TASTI SCORRIMENTO ↓ E ↑ :

Permettono di scorrere le voci di menu (funzioni).
All'interno delle funzioni permettono di variare, dove richiesto, lo stato logico di un dato (ON/OFF) oppure inserire/modificare valori alfanumerici.

TASTO CONFERMA ↵:

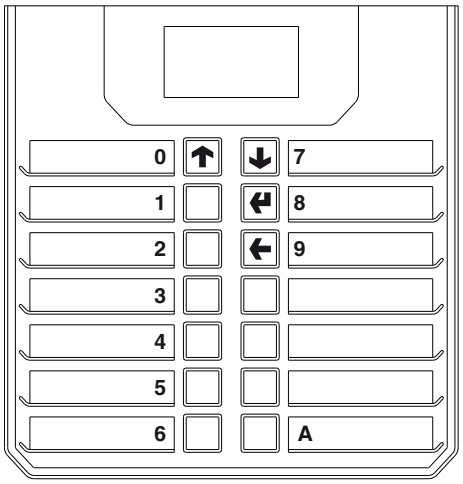
Permette di passare da un menù ad un sottomenù oppure di confermare il dato presente sul display.

TASTO USCITA ←:

Permette di ritornare da un sottomenù al menu di livello superiore, oppure di annullare la funzione.
Permette inoltre il passaggio dalla modalità "Tecnico" alla modalità "Caricatore" e viceversa.

VALORI NUMERICI TASTI

Quando il software di controllo richiede l'inserimento di password la tastiera assume i valori numerici riportati in figura.



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 né completamente né parzialmente od essere comunicate a terzi senza l'autorizzazione scritta del Costruttore che ne ha la proprietà esclusiva.

EDITION 1 02 - 2014 CODE H 4505IT00